



# REGIONÁLNÍ POTRAVINY

## OLMOUCKÉHO KRAJE

### 2025



**AGRÁRNÍ KOMORA**  
*Olomouckého kraje*



**Olomoucký kraj**

**Karty připravil a graficky zpracoval:**

Olomoucký kraj, Jeremenkova 40, 779 00 Olomouc, [www.olkraj.cz](http://www.olkraj.cz)

**Foto a texty:** poskytla Agrární komora Olomouckého kraje, webové stránky soutěže

**Obsahový podklad a grafickou podobu zpracoval:**

Ing. Radovan Vašíček, Odbor strategického rozvoje kraje, Krajský úřad Olomouckého kraje

2. elektronické vydání

**Rok zpracování: 2025**





## OBSAH BROŽURY

### **ÚVOD**

Olomoucký kraj, Informace o soutěži Regionální potravina

03

### **REGIONÁLNÍ POTRAVINA OLOMOUCKÉHO KRAJE 2025**

Logo soutěže, kontakt na krajského koordinátora

04

### **TLAČENKA, BLUDOVSKÁ, A.S.**

Masné výrobky tepelně opracované

05

### **RYCHLEBSKÉ JERKY - KOŘENEC, BORIS ČERMÁK**

Masné výrobky trvanlivé

06

### **TVAROH TUČNÝ, BC. MAREK ŠIMŠA**

Sýry včetně tvarohu

07

### **ZAKYSANÁ SMETANA 33%, ZD SENICE NA HANÉ**

Mléčné výrobky

08

### **PERNÍČEK S POVIDLY, DOBROTY SOCIÁLNÍ PODNIK S.R.O.**

Pekařské výrobky

09

### **JÁDROVÝ ROHLÍČEK, ING. MIROSLAV KAPOUN**

Cukrářské výrobky

10

### **POLOTMAVÝ 12 LEŽÁK, PIVOVAR CHORS S.R.O.**

Nápoje

11

### **RAJČATA SNACK - ODRŮDA SWEETELLE, ZD HAŇOVICE**

Ovoce a zelenina

12

### **MEDOVÁ ZMRZLINA, ING. MARTINA KLUSÁKOVÁ**

Ostatní

13



Krajské město: **Olomouc**

Oficiální stránky: [www.olkraj.cz](http://www.olkraj.cz)

Rozloha: **5 159 km<sup>2</sup>**

### **Zemědělství:**

pěstování ječmene, pšenice, řepy cukrovky, ovoce, a zeleniny, chov skotu

Nejúrodnější části Olomouckého kraje jsou Hornomoravský úval a oblast kolem říčky Hané. Je zde úrodná půda a teplé podnebí. Pěstuje se zde ovoce, zelenina, cukrovka, pšenice, kukuřice, řepka olejka, sladovnický ječmen a chmel. V podhůří Jeseníků je chladnější podnebí, zemědělství se zaměřuje spíše na pastevectví a chov dobytka, tedy na živočišnou výrobu.

Olomoucký kraj zahrnuje i úrodnou Hanou, kde mají tradici miniaturní svatební koláčky, potřené máslem s rumem a obalené v cukru, stejně jako hanácké koláče s tvarohem uvnitř a povidly navenek. Opravdovou specialitou, jejíž historie sahá až do 16. století, jsou Olomoucké tvarůžky.



## **INFORMACE O SOUTĚŽI**

### **ZNAČKOU REGIONÁLNÍ POTRAVINA JSOU OCENĚNY TY NEJLEPŠÍ VÝROBKY Z KRAJE**

Ministerstvo zemědělství uděluje značku Regionální potravina od roku 2010 nejvyšší kvalitě zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí ve 13 krajských soutěžích. Projekt má za cíl podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců.

### **V čem jsou výrobky s logem Regionální potravina na obalu výjimečné?**

Díky krátkým distribučním cestám od výrobce ke spotřebiteli jsou tyto produkty čerstvější, mají lepší chuť i vůni. Oceněné Regionální potraviny splňují ty nej přísnější evropské i národní požadavky na kvalitu potravin. Domácí producenti jsou oproti dovozcům více vystaveni tlaku na kvalitu jak ze strany spotřebitelů, kteří jsou s nimi v bližším kontaktu, tak ze strany kontrolních inspekcí. Výrobky oceněné značkou Regionální potravina prokazují jedinečnost v porovnání s běžnou produkcí dostupnou na trhu. Ať už se jedná o tradiční recepturu typickou pro daný kraj, originální výrobní postup nebo využití specifické regionální suroviny.







## V OLOMOUCKÉM KRAJI ZNÁME VÍTĚZNÉ PRODUKTY OCENĚNÉ ZNAČKOU REGIONÁLNÍ POTRAVINA OLOMOUCKÉHO KRAJE

Rekordní zájem výrobců a výjimečná kvalita přihlášených produktů – takový byl letošní ročník nominací do soutěže Regionální potravina v Olomouckém kraji.

O prestižní značku kvality se letos ucházelo 49 výrobců se 156 produkty, což je nejvyšší počet od vzniku soutěže v roce 2010.



Logo Regionální potravina Olomouckého kraje

Stylizovaná příroda evokuje svou jednoduchostí čistotu a kvalitu výrobku, která se dostává ke spotřebiteli.

### Soutěž Regionální potravina Olomouckého kraje 2025

Ocenění v soutěži Regionální potravina je určeno pro menší zemědělské a potravinářské producenty do 250 zaměstnanců. Výrobek musí být vyroben na území Olomouckého kraje a min. 70 % surovin musí pocházet z našeho kraje, nebo je-li to z objektivních důvodů nutné, musí být surovina z České republiky. Cílem je podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců.

Soutěž se vyhlašuje 1x ročně ve všech krajích v republice.

Toto prestižní ocenění je garancí původu surovin, kvality a poctivé výroby.

### Kontakt na krajského koordinátora Olomouckého kraje

Jana Neradilová

Agrární komora Olomouckého kraje

+420 728 730 428

Email: [oakpr@volny.cz](mailto:oakpr@volny.cz)







## TLAČENKA

Vítězná kategorie:

Masné výrobky tepelně opracované

Výrobce: Bludovská a.s.



### O výrobku:

TLAČENKA se vyrábí podle tradičních receptur a osvědčených postupů. Důraz kladený na ruční práci, osobní přístup a kvalitu čerstvých surovin je zárukou výborného výsledku - jemně kořeněného výrobku bez zbytečných dochucovadel a alergenů. Použité vepřové maso pochází z vlastního chovu a z vlastní porážky.

### Informace o výrobci:

Zemědělská společnost Bludovská a.s. obhospodařuje téměř 2 500 ha orné půdy v okrese Šumperk. Pozemky se rozkládají v různých katastrech, nadmořských výškách a na půdách s rozdílnou úrodností. Podnik se zaměřuje na pěstování pšenice ozimé, ječmene (ozimého i jarního), ovsa, sóji, řepky ozimé, triticales, cukrovky, máku a kukuřice na zrna. V oblasti živočišné výroby se specializuje na chov dojníc plemene ČESTR a na chov krav bez tržní produkce mléka, které se od jara do podzimu pasou na pastvinách. Součástí podniku jsou i vlastní jatka. Široký sortiment hovězího i vepřového masa z vlastní porážky a bohatá nabídka zabijačkových specialit jsou zákazníkům k dispozici ve firemním obchodě.

### Kontakt na výrobce:

Špalkova 156, 789 61 Bludov

Telefon: +420 725 44 04 53

Telefon 2: +420 602 56 22 36

E-mail: [obchod@bludovska.cz](mailto:obchod@bludovska.cz)

Web: <https://www.bludovska.cz>

Facebook: <https://www.facebook.com/Bludovska/>

Instagram: [https://www.instagram.com/bludovska\\_a.s.\\_bludov/](https://www.instagram.com/bludovska_a.s._bludov/)



2025



Bludovská a.s.



## RYCHLEBSKÉ JERKY - KOŘENEC

Vítězná kategorie:

Masné výrobky trvanlivé

Výrobce: Boris Čermák

Neoficiální název výrobce: STÁJE RYCHLEBY



### O výrobku:

RYCHLEBSKÉ JERKY – KOŘENEC se vyrábí z hovězího masa mladých býků vykrmených na rodinné farmě. Maso je zpracováno ve vlastní bourárně, nejprve se rozbourá, naporcuje, nakrájí, ochutí a následně usuší. Připravené kousky se ukládají do vakua na 24 h při teplotě 2 °C, pak se suší v sušičce na 75 °C cca 2,5 h a následně se dosouší 6 h při teplotě 55 °C. Výsledkem je sušený masový plátek s lehce pikantní, návykovou chutí použitého koření. Je plný energie a bílkovin, a tak je vhodný jako zdravé mlsání nejen na turistiku.

### Informace o výrobci:

Malá rodinná farma v obci Skorošice v Rychlebských horách se zabývá především chovem a výkrmem masného skotu. Součástí farmy je bourárna, kde se prodává vlastní čerstvé hovězí maso. Prodej masa je doplněn o sušené hovězí jerky v pěti variantách. Kromě masné výroby farma nabízí i produkty z bylinek sbíraných na pozemcích farmy a nabízí možnost projížďek na koních plemen Fríský kůň a Barokní pinto.

### Kontakt na výrobce:

Skorošice 120, 790 65 Skorošice

Telefon: +420 605 08 75 87

Telefon 2: +420 733 79 35 10

E-mail: [boris.cerm@seznam.cz](mailto:boris.cerm@seznam.cz)

E-mail 2: [m-kourilova@email.cz](mailto:m-kourilova@email.cz)

Facebook: [https://www.facebook.com/stajerychleby?](https://www.facebook.com/stajerychleby?utm_source=mapy.cz&utm_medium=ppd&utm_campaign=firmy.cz-13347239)

[utm\\_source=mapy.cz&utm\\_medium=ppd&utm\\_campaign=firmy.cz-13347239](https://www.facebook.com/stajerychleby?utm_source=mapy.cz&utm_medium=ppd&utm_campaign=firmy.cz-13347239)



2025







## TVAROH TUČNÝ

Vítězná kategorie:  
Sýry včetně tvarohu

Výrobce: Bc. Marek Šimša

Neoficiální název výrobce: MINIMLÉKÁRNA VILÉMOV



### O výrobku:

TVAROH TUČNÝ se vyrábí z plnotučného, pasterizovaného a nestandardizovaného kravského mléka z vlastního chovu. Má hutnou konzistenci s jemně kyselou, mléčnou až máslovou chutí. Při pokojové teplotě se snadno roztírá, je vhodný do studené i teplé kuchyně a je dostupný po celý rok.

### Informace o výrobci:

Rodinné zemědělské hospodářství Šimšů se nachází na samém okraji obce Vilémov. Specializuje se na malochov krav různých plemen s výbornými mléčnými vlastnostmi. Z nadojeného mléka vyrábějí ve vlastní registrované a schválené minimlékárně široký sortiment mléčných výrobků, které nabízejí převážně ve své prodejně. Výrobky je možné zakoupit také v chlazeném mléčném automatu umístěného přímo před prodejnou. Část produkce směřuje do stravovacích zařízení a specializovaných maloobchodů.

### Kontakt na výrobce:

Vilémov 64, 783 22 Vilémov

Telefon: +420 734 44 59 58

Telefon 2: 739 63 11 55

E-mail: [marek.simsa@email.cz](mailto:marek.simsa@email.cz)

Web: <https://minimlekarnavilemov6.webnode.cz/>



**Minimlékárna Vilémov**  
*u Kláštera*



*“Vše co děláme, má smysl”*



## ZAKYSANÁ SMETANA 33 %

Vítězná kategorie:

Mléčné výrobky ostatní

Výrobce: Zemědělské družstvo Senice na Hané

Neoficiální název výrobce: MLÉKÁRNA NÁMĚŠŤ NA HANÉ



### O výrobku:

V mlékárně v Náměšti na Hané se zpracovává plnotučné mléko od kraviček z vlastního chovu. Velký důraz se klade na kvalitu a čerstvost surovin. Výroba probíhá podle tradičních postupů s vysokým podílem ruční práce. Tepelně ošetřená smetana získaná odstředěním selského mléka se stáčí do nerezových lahví. V konvi se zahřeje na 25 °C a poté se zaočkuje smetanovou kulturou. Následně se po 30 minut stáčí do skleniček nebo plastového kyblíku. Smetana zraje do druhého dne při teplotě 24 - 26 °C. Ráno se hotový výrobek přesune do chladírenského zařízení. Zakysaná smetana 33 % se těší velké oblibě nejen mezi cukráři a zmrzlináři z okolí, ale své místo si najde i v každé domácnosti.

### Informace o výrobci:

Zemědělské družstvo Senice na Hané vzniklo v roce 1991. Nachází se na území Olomouckého kraje v oblasti úrodné Hané a je řazeno do řepářského výrobního typu. Hospodaří na výměře 5 079 ha zemědělské půdy se zaměřuje na rostlinnou i živočišnou výrobu. V oblasti živočišné výroby se podnik specializuje na chov holštýnského skotu s výrobou mléka a jeho dalším zpracováním, na chov nosnic a prodej vajec. V rostlinné výrobě mají největší zastoupení obilniny, cukrová řepa, kukuřice setá, řepka ozimá, vojtěška setá a Žatecký aromatický chmel. Družstvo se zabývá také ovocnářstvím. Ovocné sady zaujímají 140 ha, na kterých se pěstují jabloně, rybíz, švestky, višně a třešně.

### Kontakt na výrobce:

Biskupství 146, 783 44 Náměšť na Hané

Telefon: +420 585 70 06 00

Telefon 2: +420 608 68 30 93

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

E-mail 2: [mlekarna@zdsenice.cz](mailto:mlekarna@zdsenice.cz)

Web: <https://www.zdsenice.cz/>

Facebook: <https://www.facebook.com/p/Zem%C4%9Bd%C4%9Blsk%C3%A9-dru%C5%BEstvo-Senice-na-Han%C3%A9-100063625266196/>







## PERNÍČEK S POVIDLÝ

Vítězná kategorie:

Pekařské výrobky včetně těstovin

Výrobce: Dobroty sociální podnik s.r.o.



### O výrobku:

Vítězné „perníčkové bábovičky“ v sobě snoubí poctivou ruční práci s těmi nejlepšími regionálními surovinami. Každá bábovička je plněná bohatou vrstvou lahodných povidel od lokálního výrobce, který si zakládá na tradičních recepturách a zpracování ovoce z místních sadů.

### Informace o výrobci:

Dobroty sociální podnik s.r.o. je malý podnik, působící na Šumpersku, který zaměstnává osoby se zdravotním postižením a osoby zdravotně znevýhodněné. Ctí principy sociálního podnikání a jeho filozofií je vyrábět sladké dobroty z kvalitních, převážně regionálních potravin dle tradičních receptur.

### Kontakt na výrobce:

Šumavská 1915/13, 787 01 Šumperk

Telefon: 732 87 60 22

Telefon 2: 737 18 87 94

E-mail: [lenzdr@seznam.cz](mailto:lenzdr@seznam.cz)

E-mail 2: [n.vykydalova@seznam.cz](mailto:n.vykydalova@seznam.cz)

Facebook: [https://www.facebook.com/dobrotysocialnipodnik/?](https://www.facebook.com/dobrotysocialnipodnik/?utm_source=mapy.cz&utm_medium=ppd&utm_campaign=firmy.cz-13663430)

[utm\\_source=mapy.cz&utm\\_medium=ppd&utm\\_campaign=firmy.cz-13663430](https://www.facebook.com/dobrotysocialnipodnik/?utm_source=mapy.cz&utm_medium=ppd&utm_campaign=firmy.cz-13663430)

Instagram: [https://www.instagram.com/dobroty\\_socialni\\_podnik/](https://www.instagram.com/dobroty_socialni_podnik/)



2025





## JÁDROVÝ ROHLÍČEK

Vítězná kategorie:

Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Výrobce: Ing. Miroslav Kapoun

Neoficiální název výrobce: KAVÁRNA ALEX



### O výrobku:

Jádrový rohlíček pečený podle tradičního českého receptu je oblíbený trvanlivý zákusek. Hlavní suroviny mléko, cukr, máslo, čokoláda, vlašské ořechy a vaječné bílky jsou doplněny o mandlovou mouku, máslo, pudink a další ingredience. Díky jeho křehké křupavé chuti, spoustě ořechů a čokoládě si získal oblibu i u zákazníků, kteří vyhledávají bezlepkovou stravu. Zákusek je trvanlivý a jeho chuť vynikne ještě více po odležení.

### Informace o výrobci:

Nápad zřídit kavárnu s posezením a zázemím pro nejmenší v dětském koutku vznikl v roce 2020 v době pandemie Covid-19. V té době v Kojetíně takové místo chybělo, a tak se majitel Miroslav Kapoun rozhodl pro obnovení vlastní řemeslné výroby zákusků, vánočního cukroví, narozeninových dortů, sladkých i slaných rautů na nejrůznější příležitosti, která v minulosti v Kojetíně zanikla. Kavárna v srdci města Kojetína na Masarykově náměstí funguje několikátým rokem a místní se sem naučili chodit na zákusky, chlebičky, kávu a např. také na teplé snídaně.

### Kontakt na výrobce:

Masarykovo náměstí 59, 752 01 Kojetín

Telefon: +420 724 76 73 81

E-mail: [kavarnaalex1@gmail.com](mailto:kavarnaalex1@gmail.com)

Facebook: [https://www.facebook.com/kavarna.alex?](https://www.facebook.com/kavarna.alex?utm_source=mapy.cz&utm_medium=ppd&utm_campaign=firmy.cz-13377339)

[utm\\_source=mapy.cz&utm\\_medium=ppd&utm\\_campaign=firmy.cz-13377339](https://www.facebook.com/kavarna.alex?utm_source=mapy.cz&utm_medium=ppd&utm_campaign=firmy.cz-13377339)

Instagram: <https://www.instagram.com/kavarna.alex/>



2025





## POLOTMAVÝ 12 LEŽÁK

Vítězná kategorie:

Nápoje

Výrobce: Pivovar CHORS s.r.o.



### O výrobku:

Pivo se vaří poctivě podle tradičních výrobních postupů z místní vody, moravského sladu a žateckého chmelu. Při jeho výrobě se důsledně dbá na kvalitu a výběr použité suroviny. Pivo je nefiltrované a nepasterizované. Zaujme svou zlatočervenou barvou s příjemnými karamelovými tóny a jemnou hořkostí, které lákají k ochutnání.

### Informace o výrobci:

Pivovar CHORS s.r.o. sídlí v Černotíně na Přerovsku, kde provozuje svou výrobu piva ve zrekonstruované části historické budovy z roku 1901. Pivovarská technologie byla navržena na míru podle projektu majitele. Součástí objektu je i vznikající pivovarská restaurace. Všechna produkováná piva nesou název Chors, a to podle slovanského boha Měsíce. Tento bůh byl v dávných dobách zobrazován jako lidská postavu s vlčí hlavou, která se proto stala i hlavním motivem loga pivovaru.

### Kontakt na výrobce:

Černotín 45, 753 68 Černotín

Telefon: 724 02 02 00

Telefon 2: 724 00 03 03

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

Web: [https://www.pivovar-chors.cz/?](https://www.pivovar-chors.cz/?utm_source=mapy.cz&utm_medium=ppd&utm_campaign=firmy.cz-13503144)

[utm\\_source=mapy.cz&utm\\_medium=ppd&utm\\_campaign=firmy.cz-13503144](https://www.pivovar-chors.cz/?utm_source=mapy.cz&utm_medium=ppd&utm_campaign=firmy.cz-13503144)





## RAJČATA SNACK - ODRŮDA SWEETELLE

Vítězná kategorie:

Ovoce a zelenina ve zpracované nebo čerstvé formě

Výrobce: Zemědělské družstvo Haňovice



### O výrobku:

S láskou pěstovaná cherry rajčátka jsou vhodná pro každého, kdo si potrpí na čistou chuť a kvalitní složení. Rajčata jsou pěstována bez použití chemických postřiků, k jejich ochraně jsou využívány šetrné biologické metody, díky čemuž mají přirozeně sladkou a plnou chuť. Ani po sklizni nejsou chemicky ošetřena. Každý plod je výsledkem poctivé práce, šetrného přístupu k přírodě a hlubokého respektu k lidskému zdraví.

### Informace o výrobci:

Zemědělské družstvo Haňovice se specializuje na výrobu kvalitních potravin, mezi které patří čerstvá rajčata, mléko z vlastního chovu mléčného skotu a obiloviny. Rajčata se pěstují v moderních sklenících o rozloze 3 hektarů, na kokosových matracích, bez chemického ošetření. Energie pro provoz pochází z obnovitelných zdrojů, čímž družstvo aktivně přispívá ke snižování ekologické zátěže. Závlaha probíhá s využitím dešťové vody a celý zavlažovací systém funguje v uzavřeném okruhu, který nezatěžuje životní prostředí a umožňuje velmi šetrné hospodaření s vodou.

### Kontakt na výrobce:

Haňovice 18, 783 21 Haňovice

Telefon: 602 52 78 92

E-mail: [skleniky@zdhanovice.cz](mailto:skleniky@zdhanovice.cz)

Web: [https://www.zdhanovice.cz/?](https://www.zdhanovice.cz/?utm_source=mapy.cz&utm_medium=ppd&utm_campaign=firmy.cz-203520)

[utm\\_source=mapy.cz&utm\\_medium=ppd&utm\\_campaign=firmy.cz-203520](https://www.zdhanovice.cz/?utm_source=mapy.cz&utm_medium=ppd&utm_campaign=firmy.cz-203520)

Facebook: <https://www.facebook.com/rajcatahanovice>

Instagram: <https://www.instagram.com/rajcatahanovice/>



2025





## MEDOVÁ ZMRZLINA

Vítězná kategorie:

Ostatní

Výrobce: Ing. Martina Klusáková

Neoficiální název výrobce: CUKRLE



### O výrobku:

Při výrobě medové zmrzliny se používá lesní med od místních včelařů, který je sbírán z lesních květin z nedotčených oblastí Šumberska. Právě tento med zajišťuje zmrzlině bohatou a intenzivní chuť. Pro ještě intenzivnější chuť a medovější barvu zmrzliny se nejprve řepný cukr utaví na tmavý karamel, po vychladnutí se karamelové střepy rozemelou na jemný karamelový prach a takto speciálně upravený karamel se přidává do smetanového základu. Ten se připravuje teplou metodou a po vychlazení a vyšlehání vzniká lahodná zmrzlina s medovou chutí, která zaujme každého milovníka poctivých dezertů.

### Informace o výrobci:

Šumperské Cukrle je raketa! Výběrové cukrářství, které staví na kvalitních surovinách, moderních technikách, božském vzhledu a samozřejmě i originální chuťové kombinaci. Nabízí krásné zákusky netradičních tvarů a úžasných chutí, vymazlené pralinky i bezvadné zmrzliny – vše do krabičky s sebou či přímo do pusy v příjemném prostředí cukrárny.

### Kontakt na výrobce:

Hlavní třída 437/19, 787 01 Šumperk

Telefon: +420 776 09 99 56

E-mail: [martina.klusakova@email.cz](mailto:martina.klusakova@email.cz)

Facebook: Web: <http://www.lahudkyzhane.cz/>

[https://www.facebook.com/domacilahudkyzhane/?locale=cs\\_CZ](https://www.facebook.com/domacilahudkyzhane/?locale=cs_CZ)



2025





# VŠEM VÍTĚZŮM V ROCE 2025 GRATULUJEME



**Karty připravil a graficky zpracoval:**

Olomoucký kraj, Jeremenkova 40, 779 00 Olomouc, [www.olkraj.cz](http://www.olkraj.cz)

**Foto a text:** Agrární komora Olomouckého kraje, webové stránky Regionální potravina

**Obsahový podklad a grafickou podobu zpracoval:**

Ing. Radovan Vašíček, Odbor strategického rozvoje kraje, Krajský úřad Olomouckého kraje  
2. elektronické vydání

**Rok zpracování: 2025**