



15. ročník soutěže Regionální potravina Královéhradeckého kraje zná své nominanty

Hradec Králové 17. dubna 2024 – Spotřebitelé v Královéhradeckém kraji již znají nominovaní produkty na prestižní ocenění značkou Regionální potravina. Letos se v tomto regionu do soutěže přihlásilo 35 místních výrobců se 146 produkty. Mezi nominovanými výrobci jsou Jakub Erler z Našeho hospodářství se svým Striploan steakiem vyzrálým nebo Pivovar Hradecký Klenot se svým ležákem nefiltrovaným. Soutěž probíhá každoročně ve všech krajích České republiky.

Hodnotitelská komise se sešla v Hradci Králové a značku Regionální potravina Královéhradeckého kraje navrhla pro rok 2024 udělit těmto výrobkům:

	Kategorie:	Výrobek a výrobce:
1.	Masné výrobky tepelně opracované	ŠUNKA S MEDEM Josefovská uzenina s.r.o.
2.	Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	STRIPLOIN VYZRÁLÝ 56 DNÍ Mgr. Jakub Erler, Osice NAŠE HOSPODÁŘSTVÍ
3.	Sýry včetně tvarohu	KOZÍ SÝR Z FARMY Krkonosská kozí farma s.r.o.
4.	Mléčné výrobky ostatní	SMETÁNKOVÝ MLS ČOKO POLEVA Pavčina Páchová, Rokytnice v Orlických horách FARMA POD LIPOU
5.	Pekařské výrobky včetně těstovin	PETRÁČKOVY HOŘICKÉ TRUBIČKY SYPANÉ Petráčkovy hořické trubičky, s.r.o.
6.	Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	MEDOVNÍK PINK ROSES original s.r.o.
7.	Alkoholické a nealkoholické nápoje	KLENOT 12 LEŽÁK NEFILTROVANÝ Královéhradecký měšťanský pivovar a.s. PIVOVAR HRADECKÝ KLENOT
8.	Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	FRYDRYCHOVY KŘÍŽALY Z FARMY TOPAZ Miroslav Frydrych, Petrovičky RODINNÁ OVOCNÁŘSKÁ FARMA MIROSLAV FRYDRYCH
9.	Ostatní	ROKYTNICKÝ LESNÍ MED KVĚTOVÝ Simona Adamcová, Hronov VČELÍ FARMA ROKYTNÍK



„Ocenění Regionální potravina si velmi vážím, zároveň bych rád vyzval české spotřebitele, aby kupovali kvalitní české potraviny od lokálních výrobců,“ uvedl loňský vítěz v kategorii ovoce a zelenina David Smetana z firmy Smetanův statek.

„Do soutěže Regionální potravina jsme se přihlásili na poslední chvíli, jelikož jsem si spletl datum uzávěrky. Bůčkový copánek, kterého jsme zprvu vyrobili na zkoušku cca 20 kg, nakonec získal ocenění a stal se jedním z našich nejprodávanějších výrobků. Díky vysoké poptávce jsme dokonce museli pořídit novou udírnu. Jeho úspěch spočívá nejen v chuti, vzhledu a kvalitě, ale také v prezentačních akcích po celém kraji, kde láká zákazníky k ochutnávce,“ říká s vděčností Milan Hojný z firmy Josefovská uzenina s.r.o., vítěz v kategorii masné výrobky tepelně opracované z roku 2023.

V Hodnotitelské komisi zasedli tradičně zástupci, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy, Agrární komory, Potravinářské komory a Krajského úřadu. Ocenění značkou Regionální potravina si producenti převezmou na slavnostním vyhlášení v Hradci Králové v pátek 21. června 2024 na Festivalu Královéhradeckého kraje.

„Mám obrovskou radost, že je o soutěž Regionální potravina mezi výrobci v Královéhradeckém kraji tak velký zájem – již několikátým rokem se počet přihlášených produktů pohybuje kolem sto padesáti. Dobrou zprávou je, že se v tomto regionu hodnotitelské komisi podařilo vybrat vítězné výrobky ve všech kategoriích. Výhercům bych chtěl ze srdce pogratulovat a samozřejmě děkuji všem ostatním výrobcům za účast – při tak velkém počtu nebylo vůbec jednoduché vybrat vítěze,“ řekl krajský koordinátor v Královéhradeckém kraji pan Lukáš Vacek.

Cena hejtmána Královéhradeckého kraje

K udělení Ceny hejtmána Královéhradeckého kraje soutěže Regionální potravina Královéhradeckého kraje 2024 navrhl zástupce Krajského úřadu ve spolupráci s koordinátorem soutěže a ostatními členy 3 výrobky z následujících kategorií:

	Kategorie:	Výrobek a výrobce:
1.	Pekařské výrobky včetně těstovin	BĚLOHRADSKÝ CHLĚB Josef Rýdl, s.r.o.
2.	Alkoholické a nealkoholické nápoje	MEDOVINA DUBOVÁ KLÁT s.r.o.
3.	Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	PESTO DÝŇĚ SEMENO S DÝŇOVÝM OLEJEM Hradecké delikatesy s.r.o.

Kontakt na regionálního koordinátora soutěže:

Lukáš Vacek - koordinátor soutěže
T: 602 252 242
E: vacek@festing.cz



Kontaktní osoby:

Ing. Kateřina Papíková

Ing. Tomáš Papík

T: 604 427 860

T: 728 557 265

E: papikova@festing.cz

E: papik@festing.cz