



Doma na HANÉ

Noviny pro milovníky Hané, její přírody a lidí

Nehledala jsem se v gastronomii – já jsem se pro ni narodila

Blanka Poštulková a příběh nejstaršího nositele značky HANÁ regionální produkt®



Tvarůžková cukrárna v Lošticích slaví 18 let své existence. Rodinný podnik, který patří k úplně prvním nositelům značky HANÁ regionální produkt®, tak symbolicky roste společně s ní. O cestě od odvážného nápadu k vyhledávanému gastronomickému cíli, o rodině, regionu i vizích do dalších let vypráví její provozovatelka a zástupkyně druhé generace Blanka Poštulková.

Povídáme si ještě v adventním čase v olomoucké pop-up cukrárně. Co vás sem do Olomouce znovu přivedlo?

Do Olomouce se v předvánočním čase vracíme už potřetí a pokaždé cítíme, že se na nás lidé opravdu těší. Zákazníci se dopředu ptají, kde letos budeme, a to je pro nás velká radost. Letos jsme si vybrali krásné prostory ve Ztracené ulici, která skvěle žije gastronomií a má výbornou atmosféru. Přivezli jsme sem to nejlepší z loštické Tvarůžkové cukrárny – osvědčené klasiky, týdenní speciály, jedlé dárky, ale také malé bistro s tvarůžkovými bagetami a sendviči.

Tvarůžková cukrárna vznikla v roce 2008. Máte za sebou 18 sezón – to je v gastronomii úctyhodná doba.

Ano, říkáme si, že nabýváme takové symbolické plnoletosti, takže přemýšlíme o dalším směřování. Často mluvíme o „Tvarůžkové cukrárně 2.0“, což znamená popření tradice, ale naopak její rozvinutí. Když jsme začínali, neexistoval gastroturismus, food festivaly ani farmářské trhy v podobě, jak je známe dnes. Přesto jsme si dovolili být trochu vizionáři a nabídnout tvarůžky jinak než jen na chlebu s máslem a cibulí.

V roce 2012 jsem dělala rozhovor s vaším tatínkem na výstavě Země živilka. Kolik vám tehdy bylo let a jak na tu dobu dnes vzpomínáte?

Bylo mi 22 let, studovala jsem vysokou školu a už jsem byla součástí týmu.

Provozovnu jsme otevírali v týdně, kdy jsem maturovala – mezi chystáním regálů a cenovek jsem si odskočila k maturitě, v pátek jsme měli maturitní večeřek a v sobotu otevřeli. Od začátku to byl rodinný projekt. Nikdy jsem nestála stranou a myslím, že jsem byla jedním z důvodů, proč se do toho rodiče pustili. Bylo jim tehdy kolem padesáti let a nebyť společného nadšení, možná by si na takové dobrodružství netroufli.

Kde všude dnes Tvarůžkovou cukrárnu znají?

Díky festivalům, regionálním akcím a prezentacím jsme projeli prakticky celou republiku. Jezdili jsme na Zemi živilku, na vinobraní v zahradách Pražského hradu, těch akcí bylo nespočet. Díky spolupráci s Olomouckým krajem jsme se dostali i na ambasádu ve Vídni v rámci Svatováclavských slavností a během mých studií několikrát také do Bruselu. Právě prezentace regionálních produktů byla dlouhé roky mým hlavním úkolem – jezdit, mluvit s lidmi a vysvětlovat, že tvarůžky mohou chutnat i v úplně jiné podobě.

Jak se za těch 18 let proměnil váš sortiment?

Začínali jsme s loštickým šátečkem a koláčkem – dvěma moučníky, které jsou dosud stálíci. Dnes nabízíme kolem dvaceti druhů moučníků, které se během roku obměňují podle sezóny. K tomu přibyla celá řada jedlých skle-

niček s nakládanými tvarůžky, pomazánkami, náš originální tatarák, tvarůžkové sušenky nebo krekry. Sortiment se rozšiřoval postupně a přirozeně, podle toho, kam nás zákazníci a vlastní zvědavost vedli.

Co vás osobně na této práci nejvíce naplňuje?

Já jsem gastročlověk od malička. Nehledala jsem se v gastronomii – já jsem se pro ni narodila. Baví mě práce s produktem i kontakt s lidmi. Jsme maloobchod, vidíme koncového zákazníka, za tu řadu let se snažíme o to, aby se k nám zákazníci vraceli. A když se k nám vracejí nebo si nás vyberou třeba na svatbu, je to ta největší odměna.

Je Tvarůžková cukrárna tím, co vaši rodinu spojilo?

Určitě ano. Do života mi vstoupila v čase mé plnoletosti, takže bych logicky už tolik času s rodiči nikdy nestrávil, ale díky tolika víkendovým akcím to vyplnilo náš rodinný život trochu jinak. My nechodíme do práce, ale do cukrárny. Je to naše velké téma i v rámci rodinných obědů. Máme spoustu jiných zážitků, než jiné rodiny – třeba když jsme ve dvě ráno vstávali, abychom byli včas v Praze – na to se nedá zapomenout. Já jsem si to užívala a klobouk do-
lů, že to naši v padesáti zvládli. K takovému životu teď vedu svoje děti, které vyrůstají ve firmě, podobně jako kdysi já. Je to součástí našeho DNA. Konec konců při založení cukrárny byli i moji prarodiče, kterým je dnes 85.



Tvarůžková cukrárna – Blanka Poštulková

Rodinný podnik z Loštic, nejstarší nositel značky HANÁ regionální produkt®, který spojuje tradiční tvarůžky s moderními moučníky a pochoutkami. Produkty k ochutnání přímo v cukrárně, na pop-up akcích nebo přes e-shop.

Tvarůžková cukrárna je nejdéle působícím nositelem značky HANÁ regionální produkt®. Co pro vás tato značka znamená?

Je to pro nás jasné označení regionu, ze kterého pocházíme. Na akcích často slyšíme: „Přijela Haná.“ A my to rádi říkáme také. Za ty roky pro nás značka přerostla rámec certifikátu. Stala se komunitou lidí, kteří mají podobné hodnoty, vztah k regionu a řemeslu. Potkáváme se, s řadou z nich spolupracujeme, sdílíme zkušenosti, radosti i starosti. Právě v tom vidím největší přidanou hodnotu. Pro nás značka představuje hlavně komunitu lidí, kteří se k ní hlásí.

Ptají se vás vaši kolegové, proč by se měli ucházet o certifikát HANÁ regionální produkt®?

Někteří se mě ptají, proč bychom měli být součástí Hané, když akcí a práce je tolik, že na to nemají čas. Ale já se na to dívám jinak. Pro mě je největší hodnotou lidský kapitál – setkáváte se s množstvím inspirativních lidí, nikdy nevíte, kdy vám mohou být nápomocní. S někým si popovídáte, s někým se poradíte. A právě toto říkám těm, kdo se ptají – že nejde jen o akce nebo o reklamu, jde o lidi a zkušenosti, které vám nikdo nevezme.

Kam byste chtěla Tvarůžkovou cukrárnu posunout dál? Jaká je vaše vize či přání?

Naší vizí je rozvíjet Tvarůžkovou cukrárnu 2.0 jako moderní rodinnou firmu, která stojí na silné tradici a zároveň má odvahu oslovovat nové generace zákazníků. Chceme navázat na práci rodičů tak, aby měli radost z toho, komu firmu předali, a aby se hodnoty, na kterých cukrárna vyrostla, přenášely dál. Důraz klade na náš tým, protože právě zaměstnankyně v Lošticích jsou jedním z pilířů cukrárny. Usilujeme o to, aby naše práce dávala smysl, přinášela radost a bylo to znát navenek – v atmosféře i v produktech. Naším cílem je, aby Tvarůžková cukrárna chutnala i bavila stávající i nové zákaznické a zůstala místem, kam se lidé rádi vracejí.

Děkuji za rozhovor a přeji vám naplnění vaší krásné vize!

Marie Macháčová

Značka Haná je s námi už 15 let

V roce 2026 slaví značka HANÁ regionální produkt® 15 let od doby, kdy se jejím koordinátorem stala MAS Moravská cesta. Možná tomu nebudete ani věřit, ale tehdy se naše značka také stala 15. členem Asociace regionálních značek. Těch 15 let můžeme symbolicky přirovnat k pevně zakořeněnému stromu, který z původního nápadu nadchnout lidi pro domácí kvalitu vyrostl v symbol důvěry, regionální hrdosti a komunity. Každý nový výrobek, každý příběh lidí z Hané je jako nové větve, které tento strom dál rozvíjejí.

Právě proto otevíráme tentokrát noviny rozhovorem s představitelkou nejstaršího nositele značky, který pracuje s nejtýpčejším výrobkem pro Hanou. Blanka Poštulková a její Tvarůžková cukrárna jsou živoucím důkazem, že tradice a rodinná vášeň mohou úspěšně kráčet ruku v ruce s inovacemi a moderním gastronomickým světem.

Vedle těchto pevných kořenů představujeme i příběh výrobce, který se ke značce přidal v roce 2025. Lukáš Navrátil se svými houbovými delikatesami dokazuje, že HANÁ regionální produkt® tu není jen pro ty, kteří jsou s námi od začátku. Je tu pro všechny, kdo přicházejí s odvahou, nápadem a láskou k regionu a přírodě, a kteří chtějí přinášet poctivé produkty – tentokrát z lesa až na michelinské stoly.

A stejně jako letošních 11 nových nositelů značky potvrzuje, že Haná chutná, tvoří a inspiruje, i naše noviny celý rok 2026 připomínají, že region není jen místem – je to zkušenost, chuť a příběh, který stojí za to objevovat.

Přejeme vám tedy příjemné a inspirativní čtení, ať už doma u kávy, při výletu po Hané, nebo při zastávce na nějaké pěkné akci – a ať vás každý příběh, každá chuť a každý výrobek přivede o krok blíže k tomu, co dělá náš region jedinečným.



Julie Zendulková
koordinátorka
Haná regionální produkt®

PS: Mimochoodem, ještě je tu jedna dobrá zpráva – v roce 2025 se počet certifikovaných výrobků poprvé vyšplhal nad stovku!

O nevšední cestě Lukáše Navrátila ke značce Od lesa: Zpátky do kanceláře se mi nechtělo. Tak jsem šel do lesa a stal se profesionálním houbařem



Na předvánoční schůzku do restaurace Long Story Short dorazil se štěnětem, které si chtělo po celou dobu našeho povídání všechno ostatní, jen ne lehnout nebo sednout a poslouchat. A tak Lukáš Navrátil odpovídal na moje otázky, zatímco si občas jednou rukou hrál se psí slečnou Kirou, která mu možná jednou pomůže hledat lanýže. Lukáš založil své podnikání přímo v Olomouci a jeho značka Od lesa se postupně stala vyhledávanou mezi restauracemi i milovníky lesních delikates.

Jak stiháte v tomto předvánočním čase?

Nestíhám (*smích*).

A nebyl to právě tehdy ten důvod změny směřování – od IT profese k většímu klidu a přírodě?

Je to tak, ale realita je často jiná. Pár let zpátky jsem seděl přesně na tomto místě v restauraci Long Story Short s kolegy ze Srbska, kteří byli mými dodavateli lišek. Když jsem jim řekl, že jsem šel z IT do tohoto oboru, abych měl méně stresu, dostali desetiminutový záchvat smíchu.

A vy už dnes víte, proč...

To jsem věděl už tehdy. Houby jsou sezónní záležitost, pracujete s čerstvým zbožím, je tam příliš mnoho proměnných a je to náročné. Hlavní sezónu mám v létě a na podzim, v tomto předvánočním čase jsem dříve už odpočíval. Poslední dva roky ale prodávám na vánočních trzích v Olomouci, takže se mi sezóna poněkud protáhla. Cítím se už dost unavený a těším se na pár dní klidu.

Jak a kdy se začal psát příběh té vaší velké životní změny?

Celý život jsem pracoval v IT, vedl tým o 55 lidech, měl na starost mezinárodní skupinu rozprostřenou na čtyřech kontinentech. Byla to hezká a velmi dobře placená práce, ale zároveň práce, která mě postupně ničila. Nechtěl jsem končit kvůli svému týmu, ale zdraví rozhodlo za mě. Diagnóza byla neúprosná – pro mě jako čerstvého čtyřicátníka obrovská

Takže se vaše produkty dostávají až na michelinské stoly?

Do michelinských restaurací dodávám pouze suroviny, jako jsou houby, borůvky. Hotové produkty jako houbové směsi ode mě kupují spíše horské chaty. Například na Chatě Jiřího na Šeráku si dají ročně naši hříbkovou směs nebo gin stovky zákazníků.

Co dnes tvoří vaši nabídku na e-shopu?

Produkty z lesních surovin a delikatesy – ručně sbírané a zpracované výrobky z lesních hub, plodů a bylin. Nabízíme nakládané houby, houbové směsi na těstoviny i topinky, sušené houby, koření a soli, džemy, čaje, s kamarádem Jirkou Omelkou z Tosh Distillery děláme originální gin Od lesa, dárkové balíčky, čerstvé houby a lanýže.

Jak jste věděl, že je díra na trhu?

Byla tam proto, že jde o ekonomicky nesmysl – proto to nikdo na Moravě nedělal (*smích*). Nebýt mé nemoci, kdybych si to tehdy spočítal, sečetl a podtrhl, zasmál bych se a nikdy bych do toho nešel. Důvodem byl životní restart a touha po spojení s přírodou. Doufám, že letos – v pátém roce – skončím poprvé v plusu.



Jaké byly ty začátky a kde jste získal první zákazníky?

Začal jsem prodávat na olomoucké tržnici a kamarád mě propojil s Přemkem Forejtem. Postupně jsem obešel další restaurace. První rok intenzivního houbaření jsem obcházel podniky, na které jsem dostal tipy, a všechny byly nadšené a houby ode mě okamžitě odkoupily. K užití mi ale nestačilo.

Zainvestoval jsem – pořídil chladicí vůz, vybavil prostory, koupil doménu www.odlesa.cz a začal budovat značku. Je to běh na dlouhou trať. Určitě v tom chci pokračovat, protože mě to baví. Velkou radost mi dělá i spolupráce se šéfkuchaři, kteří si váží čerstvých hub, které jim dodávám. A je skvělé, že mi často radí i s recepturami na moje výrobky. Teď se snažím dostat tyto produkty k širšímu okruhu zákazníků.

Jak náročné je stát se profesionálním houbařem a dodávat houby legálně restauracím?

Není to jen o tom, že znáte les a umíte houby sbírat. Profesionalita znamená splnit konkrétní pravidla a podmínky – jak hygienické a bezpečnostní normy, tak legislativní požadavky na sběr a prodej. Musíte vědět, co a kde smíte sbírat, jak to správně zpracovat a jak doručit restauracím v čerstvém stavu. Vybudovat si reputaci jako spolehlivý dodavatel je dlouhý proces, ale pro mě je to součást práce, kterou беру stejně vážně jako samotné houbaření.

Na houby chodíte sám?

Často chodím sám, někdy s pár kamarády. Za ty roky jsem nachodil tisíce kilometrů.

Nebudu se vás ptát, kde vám vaše houby rostou (to správný houbař nikdy neprozradí), ale do jakých oblastí na ně chodíte?

Podněbí se mění a každá sezóna je jiná, hodně záleží na srážkách. Sbíráám hlavně na Moravě. Loni jsem byl během dovolené čistě pro zábavu sbírat houby i v kanadském Yukonu. Pokud chci dodávat do restaurací od začátku sezóny, na jejím startu dovážím lišky od zmiňovaného obchodního partnera ze Srbska. V září, na konci sezóny, rostou lišky nejlépe v Litvě a u Baltského moře, kde mám další partnery. Nejraději si je ale sbírám sám – ne každou sezónu je to však možné.

Sběr hub je jedna věc, druhá je čištění...

Ideální je čistit houby přímo v lese, aby už nebylo potřeba tolik dočišťovat. Restaurace je stejně čistí samy, nepotřebují je dokonale očištěné.

Máte z nálezů pořád stejnou radost jako rekreační houbař?

Rozhodně ano. A mám už spoustu míst, kde vím, že během sezóny zaručeně rostou. Jdu takzvaně na jistotu – vím, pod kterým stromem...

Houbařil jste rád i dřív?

Ano, chodil jsem s dědečkem, houbařili jsme už jako děti. Vždycky to pro mě byl způsob, jak být víc v přírodě.



Od lesa – Lukáš Navrátil

Olomoucká značka zaměřená na lesní houby, lanýže a produkty z lesních surovin. Držitel regionální značky Haná regionální produkt®. Dodává do restaurací po celé Moravě a skrze e-shop k milovníkům lesních delikates.

I dnes, kdy se více věnuji výrobě, e-shopu a rozvozum, se snažím, aby vlastní houbaření zůstalo součástí podnikání. Nechci o to přijít, ale abych se uživil, musím rozvíjet i další oblasti.

Jak vám může pomoci značka Haná?

Dává mému byznysu důvěryhodnost a pomáhá dostat kvalitní produkty z lesa k širšímu okruhu zákazníků. Díky značce lidé vědí, že jde o poctivé, regionální suroviny, což je pro menší značky jako Od lesa velmi důležité. Pomáhá to i v komunikaci s restauracemi a obchodníky, protože všichni mají jistotu, že produkty jsou ověřené a mají za sebou regionální příběh.

Chystáte nějakou novinku na rok 2026?

Teď ne, po vánočních trzích si dám chvíli pauzu a vyhodnotím, co dál. Rád bych dostal k většímu okruhu zákazníků hlavně osvědčené produkty, na které mám regionální značku – nakládané lišky a hříby a směsi na topinky z hříbů a lišek.

Co vám dělá největší radost?

Nejvíce mě těší zpětná vazba od lidí – ať už od zákazníků na olomoucké tržnici, kde každou sobotu prodávám čerstvé houby a výrobky, nebo od návštěvníků vánočních trhů. Je skvělé vidět, že lidé oceňují kvalitu a poctivost našeho zpracování, že se jim líbí chuť hub, lanýžů nebo džemů a že produkty Od lesa nacházejí místo i v jejich kuchyni. Velkou radost mám i z toho, že se daří rozvíjet značku a dostávat produkty do více restaurací a k více lidem, protože to potvrzuje smysl celé té cesty. A když vidím, jak lidé reagují s nadšením a úsměvem, mám pocit, že všechny ty náročné chvíle a hodiny strávené nejen v lese stály za to.

Děkuji za váš čas, otevřenost a inspirativní příběh!

Marie Macháčová

Tvarůžkový festival opět ukázal sílu regionálních producentů

Olomoucký Tvarůžkový festival přilákal o víkendu 5. a 6. dubna 2025 i přes prudké ochlazení zástupy lidí. Podle odhadu pořadatelů zaplnilo Horní a Dolní náměstí 23 tisíc návštěvníků, kteří během těchto dvou dnů zkonzumovali zhruba šest a půl tuny tvarůžků.

Rekordní byl také počet prodejců. Své speciality nabídlo na festivalu více než sto prodejců, včetně známých olomouckých restaurací a samozřejmě také regionálních producentů.

„Tato akce by nikdy nebyla tak úspěšná a lidsky krásná, srdcová, hodnotná, vkusná a regionální, kdyby tam nebyli naši výrobci se značkou HANÁ regionální produkt®,“ řekla s úsměvem po skončení festivalu koordinátorka značky Julie Zendulková.

Devátý ročník této tradiční gastronomické akce se uskuteční o víkendu 18. a 19. dubna 2026.



Vidle vidlička fest na Sluňákově byl oslavou lokálních potravinářů



Skvělí a inspirativní přednášející na pódiu, regionální jarmark, sýrový workshop či vyhodnocení dětské kuchařské soutěže a další program pro děti – takový byl Vidle vidlička fest, který v sobotu 27. září 2025 uspořádala v areálu Sluňákova v Horce nad Moravou MAS Moravská cesta. Akci podpořilo Ministerstvo zemědělství a konala se pod záštitou senátora Marka Ošádala.



Od vidlí po vidličku

- Více lokálních potravin do škol -

V projektu by mělo jít také o celkový pohled na ekologii, péči o zvířata a krajinu

Celý festival měl za cíl přiblížit účastníkům projekt Od vidlí po vidličku, ve kterém jde o to dostat více lokálních potravin do školních jídelen s cílem zkrátit dodavatelské řetězce, podpořit místní farmáře a nabídnout dětem zdravější stravování z kvalitních lokálních zdrojů. „Vše ovšem musí probíhat na bázi dobrovolnosti. Jakékoliv nařízení vzbudí vždy jen odpor a pak už se jen hledají cesty, jak taková nařízení obejít,“ připomněl první přednášející Václav Osička z Doubravského dvora, kterému se již daří s několika jídelnami v regionu spolupracovat

a dodávat jim mléčné výrobky a mléko. Zmínil také, že v projektu by mělo jít i o celkový pohled na ekologii, péči o zvířata a krajinu.



Je potřeba něčím začít

Na přednášku Václava Osičky navázala Milada Rašková Měsíková ze ZD Unčovice, které provozuje Hanácký grunt. I tomu už se daří dodávat do některých školních jídelen regionální suroviny. „Jsou to zatím první vlaštovky. Ve spolupráci s MAS ale hledáme cestu a nástroje k tomu, abychom co nejvíc ulehčili jídelnám s objednávkovým systémem. Aby měly nějaký seznam lokálních producentů s jejich nabídkou. Určitě to bude úspěch, pokud alespoň část potravin, ze kterých se vaří obědy pro děti, bude z regionů. Je potřeba něčím začít,“ řekla.

Je třeba si uvědomit, že oběd ve školní jídelně je často jediné teplé jídlo, které do sebe dítě během dne dostane

Poslední přednášející Petra Macháčková prezentovala školní jídelnu při ZŠ Boženy Němcové v Zábřehu, které je ředitelkou a která je v tomto směru příkladem dobré praxe. Děti se zde stravují formou bufetu, jídlo jim připravují z lokálních surovin, s láskou a kuchařským umem. „Vždycky jsem ráda vařila a postupně jsem touto svou vášní nakazila i všechny naše kuchařky. Musíme si uvědomit, že to, co děti jedí ve školní jídelně, je zpravidla jediným hlavním a teplým jídlem, které do sebe během dne dostanou. U nás mají navíc i snídani a svačinu. Díky tomu, že sním všechno,



co si naberou, nemáme žádné zbytky,“ řekla Petra Macháčková, která se díky svému inspirativnímu přístupu stala vyhledávanou přednášející.

V kulinářské dětské soutěži nejlépe obstály děti ze ZŠ Skrbeň

K projektu Od vidlí po vidličku patří i aktivity pro děti, například soutěže ve vaření z regionálních surovin. Přesně takovou vyhlásila MAS Moravská cesta

vedením šéfkuchaře Josefa Mrtýnka obědováním pro návštěvníky festivalu.

Na jarmarku nabízelo své produkty okolo 30 stánků

Skvělou atmosféru v nádherném prostředí Sluňákova podtrhoval jarmark regionálních produktů s přibližně 30 stánky. Nechyběly na nich dobroty v podobě koláčků či masových a sýrových dobrot, zmrzlina, pivo, káva, ale i stánky dalších výrobců s certifikátem značky Haná regionální produkt. Jeden ze stánků MAS Moravská cesta lákal návštěvníky na tombolu a Doubravský dvůr připravil pro účastníky workshop sýrových nití. Součástí Vidle vidlička festu bylo i loutkové divadlo a autorské čtení pohádek, které MAS Moravská cesta vydala.

Zapište si do diářů: Příští Vidle vidlička fest se koná v sobotu 25. dubna 2026

Pozor! Organizátoři už znají termín příštího Vidle vidlička festu. Uskuteční se opět v nádherném prostředí Sluňákova v Horce nad Moravou. Do diářů si zapište sobotu 25. dubna. Podrobný program a další informace se vás dozvíte. Bude to stát za to!



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Projekt je financován s podporou Ministerstva zemědělství

Kontakt pro bližší informace:

Julie Zendulková
koordinátorka
Haná regionální produkt®
Tel.: 724 111 510
julie.zendulkova@moravska-cesta.cz
www.regionalni-znacky.cz/hana

Na dožínkách v Náměšti pořádala MAS regionální trh a propagovala projekt Od vidlí po vidličku

Sobota 6. září 2025 patřila v Náměšti na Hané Dožínkám Olomouckého kraje, které představují jedinečnou oslavu úrody a tradic. Návštěvníci si užili farmářský trh, jehož pořádání má tradičně na starosti MAS Moravská cesta coby koordinátor Haná regionální produkt®. MAS tuto oblíbenou akci využila rovněž k propagaci projektu Od vidlí po vidličku.



Od vidlí po vidličku: Pedagogové z MAS Moravská cesta navštívili inspirativní školní jídelnu v Zábřehu

Za dobrým jídlem do školní jídelny? Proč ne, když se takový výlet uskuteční v rámci projektu Od vidlí po vidličku, který právě na kvalitnější a lokální obědy v jídelnách cílí. Inspirativní exkurzi za inspirativní ředitelkou školní jídelny v Zábřehu uspořádala pro pedagogy a ředitele v úterý 20. května 2025 MAS Moravská cesta, z. s. Účastníci si nejenže vyslechli tipy na to, jak a co vařit z regionálních potravin, ale také si pochutnali na výborném jídle.

Na exkurzi zavítalo okolo 20 pedagogů a ředitelů ze škol z území MAS Moravská cesta, která se před několika lety zapojila do projektu Od vidlí po vidličku, jenž se snaží vrátit do školních jídelen lokální suroviny a obecně motivovat k tomu, aby se regionální potraviny spotřebovávaly přímo v místě, kde vznikají.

„Líbí se nám myšlenka posunout se od školní jídelny ke školní restauraci. Právě takové, jakou mají například ve školní jídelně v Zábřehu,“ uvedla koordinátorka projektu Julie Zendulková, která výlet do této jídelny za inspira-

tivní ředitelkou Petrou Macháčkovou uspořádala.

A byl to dobrý nápad. Účastníci exkurze, která se konala kvůli propojení vzdělávání a lokálních potravin, byli nadšeni. Oběd chutnal jako z pětihvězdičkové restaurace, dozvěděli se také, že vedoucí školní jídelny nejenže využívá lokální produkty, ale zaměřuje se i na svačiny a vaří pro zhruba 900 strávníků.

„Jídelna v Zábřehu je zkrátka velkou inspirací pro všechny, kteří se chtějí v tomto směru vydat na cestu změny,“ dodala Julie Zendulková.

Seznamte se s pravými výrobky z HANÉ



Řemeslná a textilní výrobky



Umělecká keramika

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



Kamenina z Litovle

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



Originální šperky ze dřeva a přírodních materiálů

Petr Bárta – Návrhářská, designérská a aranžerská činnost
Bouzov 93, 783 25 Bouzov
tel.: +420 604 657 641
Bartici93@seznam.cz



Bronzové šperky

Bohumila Tomancová – Atelier Tomanec
Měrotín 11, 783 24 Slavětín
tel.: +420 588 000 498, +420 737 835 350
BohumilaTomancova@seznam.cz



Šmuky – Světlana

Mgr. Světlana Komárek
Hliník 51, 779 00 Krčmaň
tel.: +420 731 607 982
jirikova.svetlana@gmail.com
www.smuky.cz



Malované hedvábí a batika

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



Malovaný šitý filc

Eva Nevrlá
Staškova 730/16, 789 85 Mohelnice
tel.: +420 604 971 930
filcshop@seznam.cz
www.filcovekralovstvi.cz



Záhorská krajka – háčkové symboly

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



Textilní hračky a kostýmy

NOE s.r.o. – Ing. Vladimír Beckert
Osecká 337, 751 31 Lipník nad Bečvou
tel.: +420 581 773 240, +420 581 774 037
tel.: +420 737 278 730
noe@noe.cz
www.noe.cz



Chytré hračky

Krausovi 13 s.r.o. – Mgr. Blanka Krausová
Hrubá Voda 57, 783 61 Hlubočky
Tel.: +420 777 143 208
blanka.krausova@geniator.cz
https://geniator.cz



Obrazy z Hané a okolí

Pavla Šromová
Vítězná 585/4, 784 01 Litovel
tel.: +420 604 271 225
psromova@seznam.cz



Keramika

Mgr. Jitka Seehofová
Olbramice 2, 783 22 Olbramice
Tel.: +420 731 444 537
seehofovajitka@seznam.cz
www.fler.cz/keramika-slunicko



Raku keramika

Ladislav Grossmann
Vaňourkova 33, 783 44 Náměšř na Hané
tel.: +420 603 763 782
ladislav.grossmann@gmail.com
www.ladislavgrossmann.cz



Dýmník

GASTON manufactory Šárka Lupečková
Světlov 852/18, 785 01 Šternberk
Prodejna: Jaroslavova 14, Šternberk
tel.: +420 774 250 966, +420 730 891 760
gaston.manufactory@gmail.com
www.gaston-manufactory.cz



Výrobky z masivu

Jm masiv – Martin Janeček
Žerotínova 61/35, 784 01 Litovel
Tel.: +420 739 409 836
truhlarstvi-janecek@email.cz
janecek@jm-masiv.cz
www.jm-masiv.cz



Kabelky, batůžky a další doplňky

Eva Kräuterová
Nám. Osvobození 22, 783 35 Horka n. M.
tel.: +420 607 208 338
e.krauterova@gmail.com



Fischerka – dobře ušitá kabelka

Veronika Fischerová
Bělkovice-Laštany 147, 783 16
Tel.: +420 737 969 450
verca.fischer@gmail.com
mojefischerka.cz



Květiny Bouzov

Alžběta Pučálková
Provozovna: Třída 1. Máje 12,
779 00 Olomouc
+420 420 731 684 094
alzbeta@kvetinybouzov.com
www.kvetinybouzov.com



Kytice a věnce z údolí Bystřice

Aneta Moravcová / Plevel Naslepo
Hrubá voda 70, 783 61 Hlubočky
tel.: 776 182 766
plevelnaslepo@gmail.com
www.plevelnaslepo.cz



AMAPOLA – rukodělná kosmetika

Mgr. Kristýna Alexová
Boční 235, 783 65 Hlubočky
tel.: +420 606 058 137
info@amapolakosmetika.cz
www.amapola.cz



Dekoratивní mýdla z Jívové

Miluše Domanská
Jívová 137, 783 16 Dolany u Olomouce
tel.: +420 736 626 925
tdom@seznam.cz



Svíčky z Jívové

Miluše Domanská
Jívová 137, 783 16 Dolany u Olomouce
tel.: +420 736 626 925
tdom@seznam.cz



Řezané svíčky z Hané

Ilena Syryčanská
Zábrání 125, 783 72 Velký Týnec
tel.: +420 774 561 178
svicky.ila@seznam.cz FB: Svíčky Ila



Konopné kapky CBDV full spectrum

Geschur Medical s.r.o.
Olomoucká 612/34, 783 35 Horka n. M.
tel.: +420 725 453 598
adam.nastoupil@geschur.com



Produkty z česneku

Česnekárna na Hané – Štěpán Bednář
Laškov 107, 798 57
tel.: +420 737 589 609
info@cesnekarnanahane.cz
https://cesnekarnanahane.cz



Bylinné tinktury a tinktury z pupenů

Mgr. Jarmila Podhorná
Brodek u Konice 3, 798 46
tel.: +420 582 391 254, +420 737 525 301
info@nadeje-byliny.eu
www.nadeje-byliny.eu



Bylinné sirupy

Radmila Červínková
Říkovice 94, 751 18 Říkovice
tel.: +420 581 222 218, +420 734 481 589
radmilacervinkova@centrum.cz
www.sirupy-caje.webnode.cz



Přírodní sirupy

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



Pečené čaje

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



Marmelády

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



Bátkovy bylinkové sirupy

Bátkovy sirupy s.r.o.
Olomoucká 612/34,
783 35 Horka nad Moravou
tel.: +420 608 710 330
info@batkovysirupy.cz
www.batkovysirupy.cz



Moštěnický sirup

HKS sirup, a.s.
Horní Moštěnice 547, 751 17
tel.: +420 731 866 998
naplava@mostenickysirup.cz
info@hkssirup.cz
www.mostenickysirup.cz



Med – Včelí farma Biskupství

RNDr. Jiří Zbořil
Včelí farma Biskupství
Biskupství 139, 783 44 Náměšť na Hané
tel.: +420 607 577 410, +420 775 693 055
j.zboril@email.cz



Včelařství Czabe – med

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



Jablka, hrušky, višně

PRAGEROVY SADY LIBINA s.r.o.
Klopina 33, 789 73 Úsov
tel.: +420 606 671 363
michal.horacek@pragerovysady.cz
www.pragerovysady.cz



Jablka

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



Jablka

TAGROS, a.s. – Ing. Bohuslav Nevěřil
Troubelice 24, 783 83 Troubelice
tel.: +420 585 004 664, +420 724 028 354
tagros@tagros.cz
www.tagros.cz



Přírodní ovocné mošty

Ondřej Špunda – Moštárna Mezice
Mezice 119, 783 32 Mezice
tel.: +420 774 854 611
info@ovocnarstvimezice.cz
www.ovocnarstvimezice.cz



Jablečný mošt

Agrochov Jezernice, a.s.
Jezernice 42, 751 31 Lipník n. Bečvou
tel.: +420 774 866 922
zemankova@agrochovas.cz
www.zdtyn-agrochovas.cz



Sušená jablka

Zemědělské družstvo „Podhradí“
Týn nad Bečvou
Lipnická 336, 751 31 Týn nad Bečvou
tel.: +420 774 866 922
zemankova@agrochovas.cz
www.zdtyn-agrochovas.cz



Polévková špécie z Kralic

Koření od tetiny
Čechůvská 269,
798 12 Kralice na Hané
tel.: +420 777 746 273, +420 775 340 870
tetkakorenarka@seznam.cz
www.koreniodtetyny.cz



Bezděkovská levandule

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



Zlatá pralinka

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



Čokolády a kakaové produkty

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



Lenka Glosová – Čokoládovna Přerov

Lenka Glosová
Tylova 231/5, 751 24 Přerov
tel.: + 420 607 461 331
lenka.glosova@seznam.cz
www.glosova.net



Café Gape

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



Pražená káva

Káva Kroměříž s.r.o.
Spojovací 394/1, 767 01, Kroměříž-Vážany
tel.: +420 603 365 958
obchod@kava-kromeriz.cz
www.kava-kromeriz.cz



Kávoláda

Káva Kroměříž s.r.o.
Spojovací 394/1, 767 01, Kroměříž-Vážany
tel.: +420 603 365 958
obchod@kava-kromeriz.cz
www.kava-kromeriz.cz



Karamel

KaramelKink s.r.o.
Bratrská 1739/8, 750 02 Přerov
tel.: +420 778 400 744
info@karamelkink.cz
www.karamelkink.cz



Lískový ořech-čokoláda / Arašidy-čokoláda

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



Celočokoládová bonboniéra

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



Pralinkovo-květinová bonboniéra

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



Cibulády

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



Bochořské sváteční okurky

Stanislava Zapletalová
– Poplužní dvůr
Náves 18/35, 750 02 Bochoř
tel.: +420 775 706 161
statek@popluznidvur.cz
www.popluznidvur.cz



Kimchi salát

Gabriela Pavelková
Novosady 549/5, 784 01 Litovel
Tel.: +420 777 256 359
gabriela.kvetiny@seznam.cz



Koláčky z Dřevohostice

Markéta Nedělová
– Cukrářská výroba Grňa
Lesní 382, 751 14 Dřevohostice
tel.: +420 606 123 320, +420 581 711 591
zdgrna@volny.cz
www.cukrarna-grna.cz



Kvasový celožitný chléb

Luděk Bečica
Mlýnská 1252, 784 01 Litovel
tel.: +420 736 601 623
zdravosti@seznam.cz
www.zdravosti.cz



Cholinský řemeslný chleba

Richard Klemeš
– Cholinská hospoda
Cholina 77, 783 22
tel.: +420 774 803 418
cholinska.hospoda@seznam.cz



Drásalovy hubance

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



Zdobení medový perník

Eva Luljaková
Novosady 169, 751 14 Dřevohostice
tel.: +420 722 936 317, +420 702 049 785
evalul@seznam.cz



Pekařské a cukrářské výrobky z Mezic

Svatava Bukvová
Mezice 15, 783 32 Náklo-Mezice
tel.: +420 777 365 585
pekarna.mezice@seznam.cz
www.pekarna-mezice.cz



Janáčkovy koláče (pekařský výrobek)

Mestrey s.r.o. – Martina Brandová
B. Němcové 1049, 751 31 Lipník n. Beč.
tel.: +420 739 046 910
info@andelskepralinky.cz
www.andelskepralinky.cz



Selské máslové koláčky

Ilona Houšťavová
Přáslavice 61, 783 54
tel.: +420 737 816 374
ilonahoust@seznam.cz



Koláče

Zuzana Kociánová
Tylova 52, 796 01 Prostějov
tel.: +420 604 150 007
objednavky@trulio.cz
www.trulio.cz



Listové máslové trubičky – ochucené

Zuzana Kociánová
Tylova 52, 796 01 Prostějov
tel.: +420 604 150 007
objednavky@trulio.cz
www.trulio.cz



Trubička z Kopečka

Mgr. David Zahradník
Valíčková 2775/10, 785 01 Šternberk
tel.: +420 605 724 752, +420 739 082 092
info@trubickazkopecka.cz
www.trubickazkopecka.cz



Tvarůžkové moučníky

Tvarůžková cukrárna
Komenského 325/7, 789 83 Loštice
tel.: +420 604 137 953, +420 732 606 713
info@tvaruzkovacukrarna.cz
www.tvaruzkovacukrarna.cz



Tvarůžkové pralinky

Mestrey s.r.o. – Martina Brandová
B. Němcové 1049,
751 31 Lipník nad Bečvou
tel.: +420 739 046 910
info@andelskepralinky.cz
www.andelskepralinky.cz



Tvarůžkové makronky

Mestrey s.r.o. – Martina Brandová
B. Němcové 1049,
751 31 Lipník nad Bečvou
tel.: +420 739 046 910
info@andelskepralinky.cz
www.andelskepralinky.cz



Tvargle

Tavoretus a.s.
Pivovarská 899, 783 53 Velká Bystřice
tel.: +420 604 884 016, +420 739 619 019
info@tvarg.cz
www.tvarg.cz



Moravský výběrový sýr deluxe – z vlastního mléka

ROLS Lešany, spol. s r.o.
Lešany 173, 798 42
tel.: +420 605 298 343
jkl1111@seznam.cz
www.skupina-rols.cz



Moravský výběrový sýr

ROLS Lešany, spol. s r.o.
Lešany 173, 798 42
tel.: +420 605 298 343
jkl1111@seznam.cz
www.skupina-rols.cz



Mléčné výrobky z Mlékárny Mořice

Zemědělské obchodní družstvo AGRISPOL
Mořice 181, 798 28
tel.: +420 776 149 273
agrispol@centrum.cz
www.agrispol.cz



Pařené sýry

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



Mléčné kozí výrobky z Koválovic u Tištiny

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



Mléčné výrobky z Doubravského dvora

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



Mléčné výrobky z Hané

Zemědělské družstvo Senice na Hané
Vodní 214, 783 45 Senice na Hané
tel.: +420 608 683 107
zdsenice@zdsenice.cz
www.zdsenice.cz



Mléčné výrobky ze Zlaté farmy

Ing. Zlata Mádrová – Zlatá farma
Šiřetovice 138, 798 12 Vrbátky
Kralice na Hané, 798 12, Prostějov
tel.: +420 731 188 759
zlatafarma@seznam.cz
www.zlata-farma.cz



Hanácké komplety pro psíky / Mražené maso pro psy a kočky

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



Sušené psí dobroty

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



Masné výrobky z Gruntu

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



Škvarky a sádlo z Unčovic

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



Zajíčková klobása Zajíčková tlačěnka

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



Zabíjačkové speciality od Zajíčků

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



Uzená masa

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



Králičí masné výrobky

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



Bedihošťské zabíjačkové a uzené speciality

Kouřil s.r.o. – Vladimír Kouřil
Tovární 53, 798 21 Bedihošť
tel.: +420 603 581 459, +420 603 851 675
kourilvladimir@seznam.cz



Troubelické masné výrobky

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



Troubelické maso z vlastních chovů

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



Hovězí maso

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



Ovocná svačinka

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



Rajčatová pochoutka

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



Ovocné a zeleninové dobroty

Alexandra Bártů
 Hvozď 59, 798 55 Hvozď
 tel.: +420 725 100 680
 farmapodkastany@seznam.cz



Delikatesy z lesních hub

Od Lesa s.r.o.
 Starodružníků 1015/1, 779 00 Olomouc
 tel.: +420 734 420 596
 obchod@odlesa.cz
 www.odlesa.cz



Matóšův malinový ráj

Matouš Pírek
 Polívkova 341/9b,
 779 00 Olomouc-Nová Ulice
 tel.: +420 732 963 748
 info@jedlytruhlik.cz
 www.jedlytruhlik.cz



Oleje – Sedlák z Hané

Roman Koutek
 Nedbalova 25/20,
 779 00, Olomouc-Topolany
 tel.: +420 777 102 955
 info@sedlakzhane.cz
 www.sedlakzhane.cz



Svatokopecké pivo

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



Náměšťské pivo

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



Pivo TVARG

Tavoretus a.s.
 Pivovarská 899, 783 53 Velká Bystřice
 tel.: +420 723 939 167
 info@tvarg.cz; pivovarska899@tvarg.cz
 www.tvarg.cz



Pivo

Hanácký pivovar, s.r.o.
 Prodejna
 Šlechtitelů 139/14, 779 00 Olomouc
 tel.: +420 737 190 193, +420 732 585 088
 hanustiak@hanackypivovar.cz
 www.hanackypivovar.cz/cz



Velkorakovské pivo

Raks Craft s.r.o.
 Raková u Konice 45, 798 57 Laškov
 tel.: +420 605 301 256
 info@raks.cz
 https://raks.cz



Limonády RAKS

Raks Craft s.r.o.
 Raková u Konice 45, 798 57 Laškov
 tel.: +420 605 301 256
 info@raks.cz
 https://raks.cz



Vejce z Olbramic

Ondřej Havelka
 Olbramice 17, 783 22
 tel.: +420 730 694 930
 vejcezolbramic@seznam.cz



Vajíčka z rodinné farmy Nely a Jaromíra Dostálových

Nela Dostálová
 Zahradní 446/6, 750 02 Bochoř
 tel.: +420 720 200 590
 neladostalova.agro@seznam.cz



Permasemínka

Marek Kvapil
 Pňovice 55, 784 01 Pňovice
 tel.: +420 732 479 053
 info@permaseminka.cz
 www.permaseminka.cz



Slavětinské brambory

Ing. Martin Sedlár
 Slavětín 9, 783 24 Slavětín
 tel.: 605 130 538
 martin.sedlar@gmx.com

Seznamte se se službami z Hané



Kavárna Na kopečku

Provozuje: Petr Čep

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

KAVÁRNA NA KOPEČKU

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



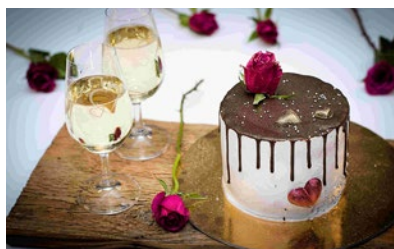
Kavárna KAVKA

Provozuje: Spolkovna s.r.o.

Kavárna KAVKA klade důraz na budování občanské společnosti, pořádání alternativních společenských a kulturních aktivit a výrobu a prodej vlastních regionálních výrobků.

Litovelská kavárna, pekárna a čokoládovna

Mlýnská 1252/1a, 784 01 Litovel
 Pavla Strakošová
 Tel.: +420 736 472 143
 kavka1252@gmail.com



Mlsná Hruška

Provozovatel: Jana Vydrželová

Mlsná Hruška je rodinná cukrárna Jany Vydrželové s provozovnou v Němčicích nad Hanou. Vznikla v roce 2021 během pandemie covidu. Z poctivých surovin a z velké části i z domácích produktů se zde pečou čerstvé zákusky, cukroví, koláče a dorty. Dobroty s netradičním a moderním designem jsou součástí rautů na rodinných oslavách i menších firemních akcích. Tady vám připraví i svatební dort, v sortimentu nechybí bezlepkové výrobky ani vánoční cukroví.

Jana Vydrželová

Hruška 128, 798 27 Hruška
 www.mlsnahruska.cz
 tel.: +420 739 471 924
 info@mlsnahruska.cz



Restaurace Penzion Sobáčov

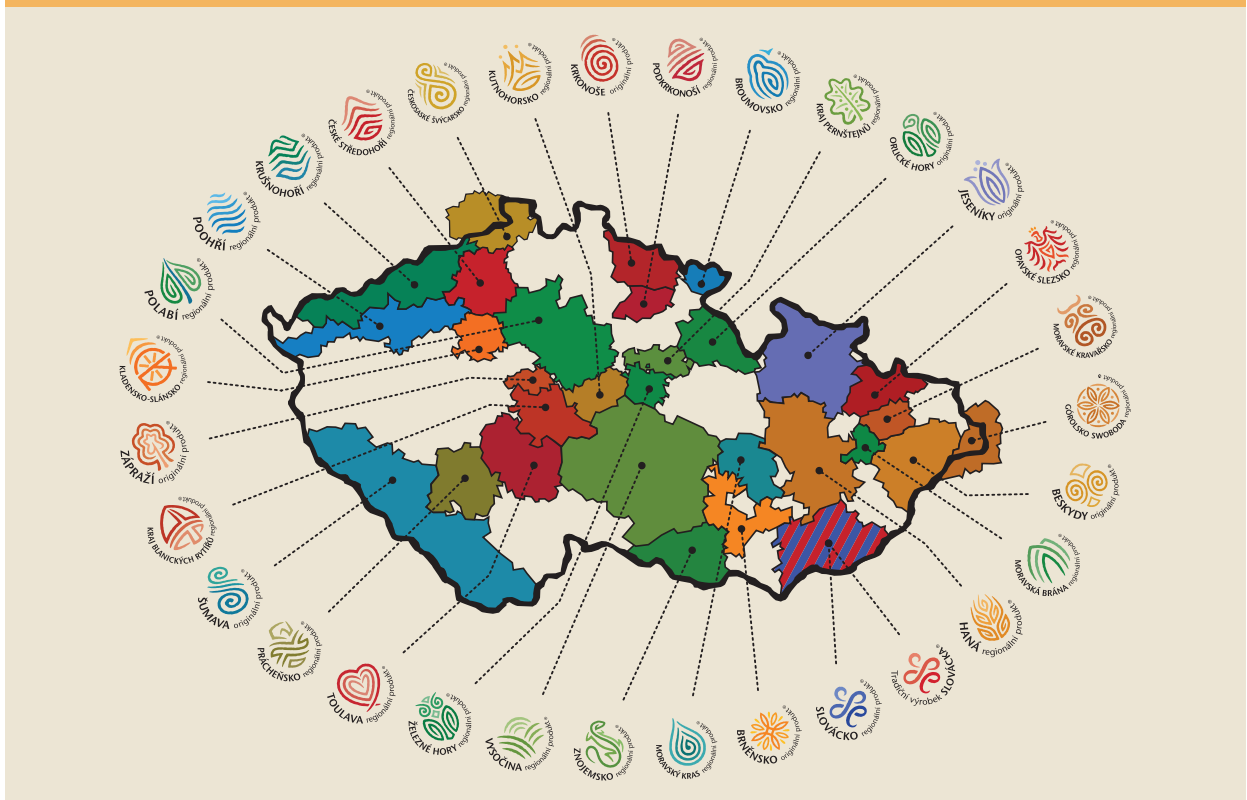
Provozuje: Stalagmit a.s.

Restaurace a penzion Sobáčov se nachází nedaleko Litovle v obci Mladeč u malebného sobáčovského rybníka. V restauraci si potrpí na tradici a kvalitní suroviny. Kromě klasického jídelního lístku či poledních obědů se zde konají také gastronomické akce – například svatomartinské hody, víkend „na smetaně“, americký víkend nebo také XXL víkend. Prostory je možné využít rovněž k pořádání firemních či rodinných akcí.

Restaurace Penzion Sobáčov

Sobáčov 111, 783 21 Sobáčov-Mladeč
 tel.: +420 775 140 705
 rezervace.sobacov@gmail.com
 www.sobacov.cz

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



Od chytrých hraček po řemeslný chléb. Na seznamu je 11 nových produktů



Dvě certifikace přivedly v roce 2025 do rodiny značky HANÁ regionální produkt® dalších 11 produktů od deseti výrobců. Na seznam přibylly chytré hračky, oleje, keramika, houbové delikatesy, káva a kávoláda, kabelky, karamel, řemeslný chléb, dřevěné i mléčné výrobky. Jarní certifikace se konala v pondělí 28. dubna v penzionu Sobáčov, ta podzimní v pondělí 20. října na statku Doubravský dvůr v obci Červenka.



Chytré hračky z Hluboček

Rodinná firma KRAUSOVI 13 z Hluboček – Hrubé Vody se specializuje na chytré hračky a vědecké či technické sady pro zvědavé děti. Všechny produkty vznikají z dlouholetých zkušeností s dětmi a ve spolupráci s odborníky. Firma klade důraz na kvalitu materiálů a funkční design.



Sedlák z Hané a jeho oleje

V olomouckých Topolanech vyrábí Roman Koutek, známý jako Sedlák z Hané, čisté i ochucené oleje – řepkový, slunečnicový, sójový či makový. Na hospodářství pracuje celá rodina, která navazuje na generace sedláků z Hané.



Keramika se sluncem v duši

Už přes dvacet let tvoří Jitka Seehofová z Olbramic ručně modelovanou dekorativní a zahradní keramiku. Jejím typickým motivem jsou sluníčka, která podle ní přinášejí radost a pozitivní energii – „malé pohlázení po duši“.



Od IT k houbám

Zajímavý příběh stojí i za značkou Od lesa z Olomouce. Její zakladatel Lukáš Navrátil vyměnil práci IT manažera za podnikání s houbovými delikatesami. Nabízí například hříbkovou směs na topinky, boloňskou směs z pravých hříbků či lišky v jemném nálevu.



Pražírna z Kroměříže

Rodinná Pražírna kávy Kroměříž Josefa Hory funguje od roku 2013 a nabízí výběrovou jednodruhovou kávu i vlastní směsi. Značku Haná nově získala také jejich specialita – kávoláda, tedy čokoláda s příměsí kávy z vlastní pražírny.



KaramelKink – sladká alchymie z Přerova

Mladá značka KaramelKink, s. r. o., přináší do světa sladkostí špetku originality i hravosti. Jejich ručně vyráběné karamelové krémy mají svůdné názvy jako *Sladký hřích*, *Mořský flirt*, *Vanilková touha* či *Perníková vášeň*. I když firma působí teprve několik let, získala si uznání za výjimečné vlastnosti výrobků a vysoký podíl místních surovin.



Cholinský řemeslný chléb s duší Hané

Nově oceněným výrobcem se stal také Richard Klemeš z Cholinské hospody, který získal certifikát za svůj Cholinský řemeslný chléb – pečený z žitného kvasu podle tradičních postupů. Jeho chléb si získal uznání nejen pro svou chuť a kvalitu, ale i pro poctivý přístup k řemeslu a využití lokálních surovin.



Jm masiv – dřevo, které má duši

Truhlář Martin Janeček z Litvle se práci se dřevem věnuje více než dvě desetiletí. Pod značkou Jm masiv vyrábí misky, vázy, prkénka, příbory, stoly i židle, které spojují jednoduchost, funkčnost a krásu přírodního materiálu. Každý jeho kus je originál, který nese otisk poctivé hanácké práce.

Mlékárna Mořice – tradice z polí a pastvin Hané

Posledním oceněným je Zemědělské družstvo AGRISPOL z Mořic, které pokračuje v dlouholeté tradici výroby mléčných produktů. V mlékárně Mořice vznikají výrobky založené na vlastní produkci mléka, zpracovávané s důrazem na čerstvost a lokální původ. Družstvo působí v regionu už více než dvacet let.



Fischerka – dobře ušitá kabelka z Bělčovic-Laštan

Pod rukama Veroniky Fischerové vznikají originální kabelky, batohy a doplňky, které spojují řemeslnou preciznost s osobitým stylem. Každý kus je ručně šitý, navrženy s důrazem na praktičnost i estetiku. Značka Fischerka působí už více než jedenáct let a její produkty si získaly oblibu nejen mezi ženami z Hané.

Certifikát má už 106 produktů a čtyři služby

Značka HANÁ regionální produkt® pomáhá už 16 let zviditelnovat výrobce, řemeslníky a farmáře, kteří své produkty vytvářejí s respektem k regionu a tradici. Celkem má nyní certifikát 106 produktů a čtyři služby.

Značku Haná uděluje MAS Moravská cesta, na kterou se mohou výrobci, řemeslníci, producenti a poskytovatelé služeb se svými žádostmi obracet. Příští certifikace bude 33. a uskuteční se na jaře 2026.

Kontakt pro bližší informace:

Julie Zendulková
Koordinátorka
Haná regionální produkt®
Tel.: 724 111 510
julie.zendulkova@moravska-cesta.cz
www.regionalni-znacky.cz/hana

Váš výrobek nebo služba si zaslouží značku HANÁ regionální produkt®

Jste živnostníkem, firmou, organizací, zemědělcem působícím na Hané? Jste hrdí na původ svých výrobků, stravovacích nebo ubytovacích služeb, na jejich kvalitu a jedinečnost? Chcete pomoci s jejich propagací a zviditelněním? Využijte výhod, které tato značka nabízí!

Vše potřebné ohledně získání značky HANÁ regionální produkt® naleznete na www.regionalni-znacky.cz, www.moravska-cesta.cz nebo u regionální koordinátorky.

Rádi vám poskytneme bližší informace.

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



Projekt regionálního značení „HANÁ regionální produkt®“ finančně podpořil Olomoucký kraj.



Doma na HANÉ – Zpravodaj regionální značky „HANÁ regionální produkt®“ • Vydává: MAS Moravská cesta, z. s., 783 32 Náklo 12, ve spolupráci s ARZ, z. s. • Náklad: 17 000 ks • Kontakt: Julie Zendulková, tel. 724 111 510, e-mail: julie.zendulkova@moravska-cesta.cz, PhDr. Kateřina Čadilová, tel. 724 863 604, e-mail: cadilova@arz.cz • Grafický návrh: 2123design s.r.o. • Sazba a tisk: StudioMatrix, tel. 774 724 774 • © 2025.

www.moravska-cesta.cz

www.regionalni-znacky.cz

