

VYSOČINA: POTENCIÁL PRO LOKÁLNÍ A DOMÁCÍ VÝROBKY

PŘESTO, ŽE JE VYSOČINA CENOVĚ CITLIVÝM REGIONEM, LIDÉ STÁLE VÍCE PREFERUJÍ POCTIVÉ VÝROBKY A JSOU OCHOTNĚJŠÍ SI ZA NĚ PŘIPLATIT.

KEJKÁRNA

„Jsmo rodinná firma, která vznikla v roce 2021 a specializuje se na výrobu různých druhů dortů a sweet barů. Jako aktuální trend v cukrářství sledujeme zvyšující se poptávku po zdravějších a bezpečkových variantách, dále jsou to personalizované dorty pro speciální příležitosti, kdy nestačí pouze chuť nebo vzhled, ale vše musí jít společně „ruku v ruce“, o osobním přístupu nemluvě,“ popisují majitelé Kejkárny Darina a Miroslav Kratochvíloví. Před dvěma lety rozšířili zakázkovou výrobu o stánek v zahradě u vlastního domu, který nabízí zákazníkům odpočinek a domácí čerstvé výrobky.



Foto: Kejkárna

MERROW CHOCOLATE

„Na trhu jsme přibližně rok, Merrow je malá čokoládovna ze Svatouchu na pomezí Vysočiny a Pardubického kraje.

Vyrábíme exkluzivní tabulkové čokolády a začínáme také s pralinkami, které připravujeme z poctivých surovin, podle jednoduchých receptur a s výraznou chutí. Jednoznačně vnímáme rostoucí zájem o prémiové dárky a malé regionální značky s příběhem,“ uvádí Jiří Tlustoš, zakladatel čokoládovny, a pokračuje: „Velkou výzvou pro nás bylo naučit se pracovat téměř výhradně s online prodejem a marketingem. Jako nováčky jsme se museli rychle zorientovat v sociálních sítích, v tom, jak oslovit zákazníky a pružně reagovat na to, co chtějí. Naučilo nás to nebát se dělat věci jinak a zkoušet nové směry.“

DŽEMY OD DRAHY

Drahomíra Bumbová vyrábí domácí džemy, sirupy, pečené čaje a povidla v Červené Lhotě u Třebíče. Vše připravuje z čerstvých ingrediencí, bez použití konzervantů a chemických přísad. „Do sirupů používám jen kyselinu citronovou, zpracovávám vlastní plody ze zahrady a od českých pěstitelů, ovoce je opravdu zralé, což je samozřejmě znát i na chuti. Moje výrobky obsahují 60 až 80 % ovoce, sladím cukrem, ale mám varianty i pro diabetiky. Džemy zahušťuji citrusovým pektinem, někdy i s přídavkem šťavy z citronů a namísto konzervantů steriluji v zavařovací hrnci,“ popisuje majitelka. Výrobky balí do skla, papíru a kompostovatelných obalů a dělá jí radost, že stále více zákazníků dává přednost domácím produktům před těmi průmyslově zpracovanými. „Jako každý výrobce potravin jsem se při zprovoznění své výroby musela vypořádat s řadou kontrol

Kraj Vysočina, vyznačující se silnou tradicí řemesel, nabízí malým firmám poměrně stabilní tržní prostředí a příznivé podmínky pro vytváření podnikatelských příležitostí. Roste zde poptávka po lokální výrobě a produktech i specializovaných službách.

a potřebných souhlasů. Za velký úspěch považují ocenění mého Levandulového sirupu s borůvkami v soutěži Regionální potravina, rovněž ale i skutečnost, že se ke mně zákazníci vrací,“ říká Drahomíra Bumbová.

SNOVÁ ZMRZLINA

„Firma Snová vznikla na jaře 2020, zrovna když přišla pandemie covidu. Měli jsme objednané technologie na výrobu



Foto: Snová

řemeslné zmrzliny z Itálie a vše se zpozdilo o několik měsíců. Zmrzlinová sezóna už běžela a stroje byly stále na cestě. Potíže byly také s výrobními prostory,“ popisuje začátky svého podnikání Vít Obrdlík. Segment výroby řemeslné zmrzliny je podle jeho slov pomalu na vzestupu, většinový tuzemský zákazník však stále preferuje zmrzlinu točenou. Trend

se ovšem pomalu mění a zároveň začíná být vyšší zájem o balenou řemeslnou zmrzlinu v kelmicích.

„Podnikání s výrobou zmrzliny je vysoce sezónní a největším problémem je udržet silný tým po celý rok. A to se nám, myslím, daří. Povedlo se nám uspět v soutěži World Gelato Tour v roce 2024, naše maková zmrzlina s povidly získala první místo a postup do evropského finále v Bologni. Odtud jsme přivezli 3. místo v konkurenci devíti vybraných zmrzlinářů z Česka. Co však považují za vůbec největší úspěch v každém podnikání, to je spokojený zákazník, který se rád vrací. A na tom musíte pracovat neustále,“ uvádí Vít Obrdlík.

LAŠA SVÍČKY

„Rodinná firma Laša z Kněžic na Vysočině již více jak 10 let vyrábí svíčky z palmového vosku. Každý kus je originál – ručně odlitý, s typickou krystalickou strukturou, která dodává svíčkám jedinečný vzhled. Sledujeme trendy v oboru, od personalizace barev a vůní až po sezónní kolekce. Říkáme, že naše svíčky nejsou jen dekorací, jsou symbolem klidu, harmonie a návratu k tradici,“ uvádějí majitelé Láďa a Šárka Nováková. Příběh svíček Laša se přitom začal psát velmi osobně – původně je majitel začal vyrábět pro svou ženu, protože ta, jako astmatička, hledala svíčky, které by byly šetrné.

„Začátky výroby nebyly jednoduché. Museli jsme řešit formy, které na trhu neexistovaly, proto jsme si je vyrobili sami. Stejně tak jsme se museli vypořádat s legislativou a zajistit, aby naše svíčky splňovaly veškeré požadavky. Zpočátku jsme hledali správný recept, aby svíčky

dobře odhořávaly, což byla doslova alchymie,“ prozradili majitelé.

MLSNÝ JELEN

„O založení firmy jsme přemýšleli od roku 2024. Začala jsem zjišťovat možnosti, jak zařadit vlastní provozovnu. Koncem loňského roku padlo konečné rozhodnutí, v únoru roku 2025 pak došlo ke schválení naší výroby. Představa byla, že pro drobnou výrobu bude dostačující, navíc jsme já i manžel chodili do zaměstnání a výrobě džemů, sirupů, pečených čajů i bylinných solí jsme se věnovali jen odpoledne, vždy po pár kouscích. Jenže zákazníkům začalo rychle přibývat,“ popisuje majitelka Lucie Jelínková.



Foto: Mlsný jelen

S manželem dostávali zakázky z řad cukráren, kaváren, obchodů s dárkovým zbožím i hotelů a letos v květnu vznikl první e-shop. Zároveň se vydali na trhy

mezi lidmi, aby o sobě dali vědět. „Nyní je nám již výroba malá a řešíme možnost výstavby výrobní a skladové haly. Samozřejmě není dnes pro začínající podnikatele snadné uspět v tak veliké konkurenci, navíc je nutné počítat s tím, že v začátcích jsou třeba velké investice. Za necelý rok našeho působení jsme ale získali spoustu zákazníků, kteří se vracejí, což je motivace, která nás žene dál. Učíme se formou pokus-omyl, přesto se nám letos podařilo získat ocenění kvality Regionální produkt,“ říká Lucie Jelínková.

CUKRÁŘSTVÍ VYSKYTNÁ

Cukrářství Vyskytná je rodinná firma, vedená druhou generací cukrářů. Ivana Dušková spolu s manželem Davidem Duškem navazuje na tradici její maminky Anny Rásochové, která založila cukrářství již v roce 1991. „Naš sladký sortiment najdete v mnoha cukrárnách na Vysočině a v řadě obchodů a prodejen v Pelhřimově, Jihlavě a okolí. Naše cukrářské výrobky, to jsou především tradiční zákusky, svatební dorty, svatební výslužky, výroční a narozeninové dorty nebo mini zákusky na oslavy a večírky. V oblasti B2B se zaměřujeme především na drobné maloobchodní prodejny, kde uspokojujeme poptávku hlavně po klasice rakouské cukrářské školy, v oblasti B2C je prostor k větší kreativitě při výrobě a zdobení dortů,“ vysvětluje Ivana Dušková. „Jsmo hrdí, že můžeme být partnerem komunitní činnosti v obci Vyskytná, kde většinu akcí, převážně určených pro děti, podporujeme materiálně nebo finančně, a to od samého začátku podnikání, tedy přes 30 let,“ dodává její manžel a jednatel David Dušek.

Simona Procházková

NOVINKY A ZAJÍMAVOSTI ZE SVĚTA OBCHODU A DODAVATELŮ
NAJDETE KAŽDÝ DEN NA WWW.RETAILNEWS.CZ