



Doma v ŽELEZNÝCH HORÁCH

Noviny pro milovníky Železných hor, jejich přírody a lidí

Cesta produktu k zákazníkovi

Každý producent je osobnost a jeho produkt je jedinečný. Vychází z jeho nápadu, nadšení, možností v dané době. Na základě zkušeností se vyvíjí. Z pohledu producenta se jedná o to nejlepší, co ze sebe může vydat a předat zákazníkovi. Ale jak na to, aby zákazník vše toto oslovilo?

Jako cesty osudu, tak i produktu od producenta k zákazníkovi jsou spletité. Nejdůležitější je nastavení přímé cesty od producenta k zákazníkovi. Tím se eliminují prostředníci a zvýší se marže. Cesty jsou různé a může je ovlivnit mnoho vlivů: prostředí města či venkova, skladba zákazníků, aktuální poptávka, trendy, sezónnost, atd.

Je nutností pracovat s marketingem produktu, tedy jak o produktu informovat, jak ho prezentovat – to jej prodává. Železnohorský region každému certifikovanému producentovi pořizuje na úvod portfolio profesionálních fotek, které jsou schopny vyjádřit děj – proces zrodu produktu producentem. Následně je vytvořen infopanel s příběhem producenta, který je využíván na prodejních a prezentačních akcích pro veřejnost. Každý producent jej může využívat k vlastní prezentaci. **On-line katalog** všech producentů www.zh-regionalniprodukt.cz má také značný informační dosah. Nezbytné sociální sítě jsou v dnešní době již standardem.

A právě přes mnohost a četnost marketingových aktivit, informačních a distribučních kanálů, kterými jsou lidé přehlceni, se ukazuje více než dřív, že **to nejpodstatnější je stejný člověk – producent – jeho osobnost, životní příběh.**

Proto se snažíme podporovat co nejvíce aktivit, kde se lidé, tedy producent a zákazník mohou potkat, popovídat si, „osahat“ si produkt, získat další detailnější informace. Tím vzniká fyzický kontakt, zkušenost mezi producenty a zákazníky, který žádný marketing nemá šanci nahradit.



Nejnámější, nejtradičnější a nejnavštěvovanější akcí v regionu jsou bezesporu **Choltické podzimní slavnosti na sv. Václava**. Celé nádvoří je zaplněno stánky lokálních producentů a zákazník má možnost s každým prohodit pár slov a hned je nakupování příjemnější pro obě strany. Zákazník velmi intenzivně vnímá, kdo a jakou formou mu produkt nabízí. Výsledná celková atmosféra slouží i jako zpětná vazba pro producenty, kteří vidí, co zákazníci oceňují a jak se jim třeba příště více přiblížit.

Na jaře se každoročně pořádají **dubnové Dny Železnohorského regionu** a vždy o daném víkendy je možno navštívit producenty, kteří se do akce zapojí, přímo v jejich areálech, výrobnách. Tím mají potenciální zákazníci možnost se nejen seznámit přímo s produktem a producentem, ale také si prohlédnout prostředí, kde produkt vzniká. To má obrovský „osvětový“ efekt, kdy si zákazník má šanci uvědomit „hodnotu“

produktu, tedy i jeho výslednou cenu. A ta hodnota nespočívá jen v samotném produktu, ale i v hodnotě lidské tvořivé práce, v hodnotě života komunity, kde produkt nezatežuje životní prostředí, kde je prospěšný našemu zdraví a je příkladem pro další generace.

V Železnohorském regionu se pořádá po celý rok mnoho akcí, kde naše producenty můžete potkat. Stačí sledovat na (www.zeleznohorsky-region.cz) nebo si nechat zasílat e-mailem námi zpracovaný **kalendář akcí, který se vydává na každý měsíc** a pak už zbývá si pouze vybrat a vyrazit. Těšíme se na vás

Kateřina Korejtková

Víte, že každý producent má svůj příběh, který se může stát inspirací pro vás? Najdete jen na: infopanelu, sociálních sítích nebo on-line katalogu. zh-regionalniprodukt.cz



Střípky z regionů

Jak posílit značky regionů i všech našich výrobců

V Asociaci regionálních značek máme už 30 regionů a dokonce 31 značek, jelikož jeden region – Slovácko – má značky hned dvě. Z pohledu některých marketingových odborníků hotová katastrofa, podle jiných unikátní koncept osobitých, ale současně navzájem podobných log. A nejen log, ale i pravidel certifikace, která posuzují kvalitu produktu a jeho vztah k regionu, ze kterého pochází.

Certifikační pravidla jsou detailní a všeobecně respektovaná už osmáct let, tak dlouhá doba už uplynula od udělení úplně prvních certifikátů v prvních třech regionech sdružených v dnešní ARZ – v Krkonoších, na Šumavě a v Beskydech.



Regionální značky však neslibují pouze certifikaci, ale také zviditelnění, tedy propagaci, nebo dokonce marketing produktů, kterým byly propůjčeny. A tady už to začíná být složitější. Ano, máme osvědčené propagační nástroje – web (který se snad již brzy dočká zásadního upgrade), letáky, katalogy, akce pro veřejnost. V některých regionech, jako třeba v Železných horách, se daří tyto nástroje soustavně užívat k posilování povědomí o regionální značce.

Tu ale (jako žádnou jinou značku) netvoří zdaleka jenom logo a vizuální styl.

pokračování na str. 2

Na slovíčko s regionálním producentem Pepou Rabou



Vyzpovídali jsme Pepu Rabu z Choltic, jaké novinky chystá na sezonu 2024.

Největší novinka je ta, že se vracím na původní místo činu do nově zrekonstruovaných prostor sportovních kabin Slavoj v Cholticích. V roce 2020 došlo k uzavření a po čtyřech letech se znovu otvírají veřejnosti. Vloni byla ještě taková stavební sezóna, kdy jsem vypomáhal se svojí „gastrobudkou“, ale letos 1. dubna byl zahájen provoz bistra Slavoj a jsme připraveni vítat nejen návštěvníky sportovních akcí, ale i turisty a nabízet dobroty z regionu.

Na co se budete zaměřovat?

Nejedná se o vyložené restaurační provoz, ale má spíš koncept street foodového bistra. Jednoduchá fresh kuchyně z lokálních surovin. Ochutnat můžete přímo z grilu mé klobásy, bude možnost opéct si domácí špekáček na vidličce venku na ohni. V plánu jsou burgery s trhaným masem, grilované lokální sýry a nebudou chybět ani ryby. Do nabídky se vrátí zpět středoevropské langosy.

V jakém režimu bude otevřeno?

Chtěl bych mít denně otevřeno. Víkendy a svátky od 11.00 a všední dny od 17.00 a samozřejmě i podle akcí pořádaných na sportovišti. Hodně to ovlivní i počasí. Veškeré informace budou na sociálních sítích, hlavně na FB profilu a internetových stránkách. Najdete tam aktuality, akce, i co se právě chystá dobrého.

Při jarní certifikaci jste převzal pod svá křídla regionální produkt Štrúdl paní mlynářky od bývalé producentky Olgy Luxové z Bukoviny. Jaké s ním máte záměry?

Další novinkou je právě Štrúdl paní mlynářky z Bukoviny, který přináším s sebou do bistra Slavoj. Z důvodu ukončení provozu v Bukovině by s největší pravděpodobností produkt zanikl. Recept je fajn, štrúdl mi chutná a oslovila mě i historie mlýnu v Bukovině, která je dlouholetá. Mou filozofií je jídlo s příběhem. Tak jak žiju, svou práci a svým jídlem píšu příběhy, pomáhám teď dál psát i příběh Štrúdlu paní mlynářky. S Bukovinou jsem začal spolupracovat ještě před převzetím produktu. Realizují po regionu hodně různých oslav a svatebních hostin a mohou říct, že Starý mlýn v Bukovině má velký genius loci.

Děkujeme za rozhovor.

Lea Turynová

Aktuality Jídlo s příběhem sledujte na webu: raba-poctivakuchyne.cz

Střípky z regionů

Jak posílit značky regionů i všech našich výrobců

pokračování ze str. 1

Silná značka musí reprezentovat srozumitelně definované hodnoty a mít jasno o zákazníkovi, kterého chce oslovit. Pro někoho je to možná zbytečná teorie nebo samozřejmost. Ve skutečnosti je to docela náročný úkol, který by si měli vyřešit nejen koordinátoři našich značek, ale hlavně všichni výrobci a provozovatelé služeb a zážitků, kteří jsou pojeni do našeho systému. Proč? Protože regionální značky budou vždy tak silné, jak jsou silní jejich nositelé. Kvalitní propagací regionálních značek můžeme zlepšit všeobecné povědomí, jejich dobrou reputaci ale musí vydobýt naši certifikovaní výrobci.

Koordinátoři i zastřešující ARZ jim v tom mohou účinně pomoci. Ukázat, kde najít pro jejich jedinečné produkty ty pravé zákazníky, a srozumitelně vysvětlit, že prezentovat se méně, ale přehledně, důsledně a hlavně konzistentně, může přinést větší efekt, než chaotické přeskačování od jednoho k druhému.

To všechno jsou pomyslná kolečka stroje, která do sebe musí zapadnout. A je to současně plán pro letošní rok, který díky projektu CENTRAL MOUNTAINS, podpořeného z programu INTERREG CE, nabízíme našim koordinátorům a nositelům jejich značek, a současně i partnerům z Polska, s nimiž chceme prostřednictvím značení kvalitních produktů posílit udržitelný rozvoj místní ekonomiky, v rámci projektu v česko-polském přhraničí, díky dalšímu přenosu znalostí pak ve všech našich regionech.

Kateřina Čadilová,
národní koordinátorka
Asociace regionálních značek

Česnek od Ondřeje Huňáčka z Barchova

Mladý začínající zemědělec hospodaří na 4,5 ha půdy v k.ú. Barchov. Věnuje se pěstování česneku a ze dvora nakoupíte nejenom česnek, ale i pšenici, brambory, dýně a dal-

ší produkty, které na farmě sezónně vyprodukuje.

Více informací na e-mailu: ondra12525@gmail.com



Perníky ze Slatiňan od Dity Dortové

Ručně vyráběné perníčky s cukrovou bílkovou polevou ze žitné a pšeničné mouky nebudete chtít ani sníst. Okouzlí vás jemné krajkové zdobení dílem a stanou se opravdovou ozdobou

svátečního stolu. Perníčky lze od paní Dity objednat nebo zakoupit na regionálním jarmarku.

Více informací na e-mailu: ditulin1@seznam.cz



Brambory ze Šiškovice od Ing. Michala Nováka

Na farmě v Šiškovicích má prodej brambor tradici již od devadesátých let minulého století. V současnosti každý podzim nabízí farma k prodeji cca pět odrůd pozdních konzumních brambor od klasických žlutých po jednu odrůdu

červených. Varné typy převážně A a B. Prodej probíhá přímo ze dvora, kde se brambory pytlují a přebírají.

Více informací na e-mailu: novaksikovice@seznam.cz



Naše celožitná sakrajda od Ing. Dany Štátné z alternativní jídelny Kruh zdraví v Chrudimi

Dana Štátná je již zkušenou producentkou a její sakrajda je již třetím produktem, který hrdě ponese značku ŽELEZNÉ HORY regionální produkt. Původně recept prý pochází z Krkonoš, ale jídelna Kruh zdraví jej má v nabídce zdravého vánočního

cukroví již několik let. Jedinou chuť dobrému závinu dává kombinace perníkového koření, povidel, medu a ořechů.

Více o proudce Dany Štátné a její jídelny se dozvíte na webu: kruhzdрави.cz



Cínované šperky a sklářské výrobky od Kateřiny Orličkové z Heřmanova Městce

Paní Kateřina Orličková z měděných drátů a plechů (nerezová ocel) ručně vytváří šperky, které doplňuje minerály, přírodními a sklem vlastní výroby. Šperky pocínuje. Nemusíte se obávat je nosit, protože cín se stříbrem neškodí jako olovnatý. Následně šperk patinuje a čistí.

V poslední fázi šperk prochází procesem namáčení do antioxidačního oleje a krása je na světě.

Pozorovat při práci můžete paní Kateřinu ve sklářské a šperkařské dílně Klauďy-e na náměstí Míru 925 v Heřmanově Městci.



Více informací na e-mailu: orkame@seznam.cz



Nejnovější držitelé regionální značky

V roce 2023 úspěšně proběhla jarní i podzimní certifikace a portfolio regionálních producentů významně vzrostlo. V jarní letošní certifikaci uspěli další čtyři žadatelé. Připomeňme si podzimní držitele značky ŽELEZNÉ HORY regionální produkt a nováčky z jarní certifikace.

Ručně tkané doplňky od Evy Vaculíkové z Orle

Rekvalifikovaná tkadlena ručně vyrábí šperky jako jsou náhrdelníky, náušnice a náramky. V její nabídce najdete popruhy na tašky, kabelky a fotoaparáty, ale také šály a plédy. Ráda tká i doplňky pro naše čtyřnohé miláčky jako obojky, vodítko a kšírky. Pokud si od paní Vaculíkové pořídíte tkaničky do bot, máte zaručeno, že se určitě samy nerozváží a svoji pozici na botě dobře udrží po celou dobu procházky přírodou. Své výrobky nabízí na trzích nebo na



e-shopu. S producentkou se můžete potkat na některém z jarmarků v regionu.

Více o proudce Evy Vaculíkové se dozvíte na webu: www.dobrozem.cz

Univerzální dřevěný dílec od Daniela Jirásků ze Seče-Hoješína

Truhlář Daniel Jirásek je autorem unikátního systému skládání dřevěných dílců, které můžete využít na schodiště, pískoviště, zahradní domky nebo tak oblíbené vyvýšené záhony.

Dílec je velice variabilní, umožní vám neomezenou výšku stavby a šířku určuje pouze délka dílce.

Inspiraci hledejte na webu truhláře Daniela Jirásků: www.truhlarstvi-jirasek-daniel.cz



Drátované šperky od Ireny Smejkalové z Chrudimi

Profesionální drátenice vyrábí šperky, které doplňuje skleněnými korálky a minerály. Ruční výroba originálních šperků z nerezových, měděných nebo bronzových drátů.

Můžete ji potkat na některém z jarmarků v regionu.

Více o proudkci Ireny Smejkalové se dozvíte na webu: www.dratovanesperkyironheart.cz



PORTA APERTA

brány dílen a farem dokořán

21. 9. 2024

Navštivte otevřené dílny a farmy a poznejte, kde a jak vznikají poctivé místní výrobky



www.porta-aperta.cz



www.regionalni-znacky.cz

Regionální značky - Poklady z regionů

Pořádá Asociace regionálních značek, z.s. ve spolupráci s Asociací soukromého zemědělství, z.s.



Doma v ŽELEZNÝCH HORÁCH. ● Turistické noviny pro území Železnohorského regionu a Chrudimska. ● Vydává MAS Železnohorský region ve spolupráci s MAS Chrudimsko a Asociací regionálních značek. ● Kontaktní osoby: Leona Turynová, tel.: 774 612 352, e-mail: mas@zeleznohorsky-region.cz, Kateřina Čadilová, tel.: 724 863 604, e-mail: cadilova@arz.cz. ● Informační zdroje: archiv Železnohorského regionu, autoři článků: Leona Turynová, Kateřina Korejtková a partneři. ● Grafický návrh: 2123design s.r.o. ● DTP a tisk: Pavel Vítek, Leštinka 72, Leštinka ● © 2024

Asociace regionálních značek

www.regionalni-znacky.cz

Portál, který vám odkrývá příběhy lidí tvořících s láskou a rozumem.

