

## **Ve třetím roce existence iniciativy České Pole pěstují spolupracující farmáři původní plodiny na více než 6 000 hektarech.**

Praha, 16. října 2024 – Iniciativa České Pole, na které spolupracuje makro ČR s Českou zemědělskou univerzitou v Praze, zemědělskými svazy, za podpory ministerstva zemědělství, schválila rozvoj na období 2024–2026. Úspěšný projekt, který získal mj. i cenu za inovativní projekt roku 2023 v prestižní soutěži Mastercard Obchodník roku, se zaměřuje na podporu českých zemědělců v pěstování původních plodin a rozvoji živočišné výroby – s cílem vrátit české kvalitní suroviny zpět na stoly českých domácností i do gastronomie.

### **Rekordní růst prodeje českých brambor a rozšíření portfolia**

Vše začalo podporou českých brambor. Dříve totiž brambory na hranolky dováželo makro ČR převážně z Nizozemska. Dnes představují prodeje českých brambor na hranolky **43 % celkového prodeje hranolků** ve velkoobchodech makro ČR. Celkem bylo vypěstováno a prodáno **300 tun českých brambor**, přičemž se podařilo snížit závislost na dovozu o **50 %**. Podobnou cestou se chce makro ČR vydat i s dalšími produkty.

Vedle brambor se portfolio Českého Pole rozšířilo o další tradiční české plodiny, jako jsou **český česnek, křen, dvouletý kmín, nakládané okurky a cibule šalotka**. Na podzim tohoto roku iniciativa plánuje uvést na trh prostřednictvím makro ČR **řadu kysaného zelí a Všestarskou cibuli**, která ponese chráněné krajinné označení původu. Čeští farmáři pro České Pole obhospodařují na více jak **6 000 hektarů** a iniciativa plánuje další rozšíření díky novým partnerstvím.

### **Partnerství s akademickou sférou a odbornými školami**

Klíčovým odborným partnerem iniciativy je Česká zemědělská univerzita v Praze, která pomáhá s odbornou identifikací vhodných pěstitelů, chovatelů i produktů. Pro následující období navrhuje zaměřit se na **česnek, zvěřinu, z ryb na kapra a candáta**. „*Jsmo součástí iniciativy České Pole, protože věříme v její poslání – v návrat českých surovin na stoly českých domácností a restaurací. Někdy jsme jen zapoměli, jak původní české produkty v kuchyni správně využívat a upravovat. Na univerzitě klademe důraz na kvalitu surovin, proto jsme garantem právě v této oblasti,*“ uvedl **kvestor ČZU Jakub Kleindienst**. Projekt již nyní úzce spolupracuje s **Hotelovou školou v Poděbradech** a **Středním odborným učilištěm v Roudnici nad Labem**. Tato partnerství zajišťují nejen šíření odborných znalostí mezi mladými kuchaři, ale podporují také udržitelnost a růst české gastronomie.

### **Spolupráce s gastronomií a chytrá řešení pro restaurace**

Iniciativa České Pole nově navázala úzkou spolupráci s projektem makro ČR **Chytrý kuchař**, který usnadní práci v gastronomických provozech. V říjnu se plánuje testování **výroby chlazených a mražených hranolků z českých brambor Agria**, které umožní restauracím zkrátit čas přípravy a efektivněji pracovat s menšími personálními kapacitami. Dalšími produkty, které **Chytrý kuchař** nabídne, budou **oloupaný česnek** a **nastrouhaný křen**. „*Naší vizí pro rok 2025 je propojit iniciativu České Pole*

*s gastronomickým sektorem. Cílem je, aby v každém kraji byla minimálně jedna restaurace, která bude vařit výhradně z českých surovin, a tak naplníme náš příslib – vrátit českou úrodu do gastronomie,*“ uvedl **Jiří Nehasil**, generální ředitel makro ČR.

### **Budoucí plány a rozšíření iniciativy**

Iniciativa České Pole plánuje v nadcházejících letech dále růst. Na tom se shodli všichni signatáři. Mezi klíčové plány patří rozšíření plochy obhospodařovaných zemědělských pozemků, začlenění dalších tradičních českých plodin a produktů živočišné výroby a intenzivnější spolupráce s českými restauracemi. Kromě toho se připravují také marketingové vzdělávací kampaně na zvýšení povědomí o tradičních českých kvalitních produktech a receptech, jejichž cílem je oslovit nejen spotřebitele, ale i profesionály z oblasti gastronomie, a připomenout jim, že tradiční česká kuchyně je výjimečná, kvalitní a velmi dobrá. A hlavně česká.

\*\*\*

**České Pole** je iniciativa společnosti **makro ČR**, která vznikla v roce 2022 s cílem podporovat a rozvíjet tradiční produkty českého zemědělství a společně usilovat o jejich místo v české kultuře a gastronomii. Pevně věříme, že lokální plodiny a potraviny jsou nenahraditelné pro zachování pestrosti a tradice české gastronomie, mají významnou roli i pro regionální ekonomiku a nemalý přínos pro kvalitu životního prostředí. **České Pole** se snaží udržitelně a trvale navrátit původní lokální potraviny do naší gastronomie. Na rozdíl od ostatních podporuje napřímo prvovýrobce, kterým díky spolupráci s Českou zemědělskou univerzitou a zemědělskou komunitou, doporučuje konkrétní plodiny a produkty vhodné k pěstování, navrhuje následné zpracování pro projekt **Chytrý kuchař**, pomáhá s dohledem nad kvalitou produkce v Makro akademii a zajišťuje distribuci a prodej prostřednictvím velkoobchodu **makro ČR**.

Během dvou let pro **České Pole** farmáři obhospodařují více než šest tisíc hektarů polí. Svým širokým záběrem, od odborného posouzení vhodných plodin a lokalit přes pěstování, sklizeň a hodnocení kvality až po podporu receptur v restauracích, je iniciativa **České Pole** zcela unikátní, a díky tomu získala ocenění Inovace roku 2023 v prestižní soutěži Mastercard Obchodník roku 2023 na jubilejním 30. ročníku Retail summitu.

### **Pro více informací kontaktujte:**

**Nikola Formanová**

Vedoucí komunikace makro ČR

tel.: +420 603 850 320

e-mail: [nikola.formanova@makro.cz](mailto:nikola.formanova@makro.cz)