

Mezinárodní konference k 15.výročí otevření supermarketu Terno  
Konané dne 3.11.2010

Výňatek z tiskové zprávy

k Mezinárodní konferenci pořádané k 15. výročí otevření supermarketu Terno s názvem „TRVALÉ HODNOTY SPOTŘEBNÍHO DRUŽSTEVNICTVÍ A SPOLUPRÁCE V REGIONU“, kterou pořádají: Jednota spotřební družstvo Č. Budějovice, Zemědělská a ekonomická fakulta Jihočeské univerzity, Regionální potravinářský klastr a Správa Státního hradu a zámku Český Krumlov s podporou Jihočeské centrály cestovního ruchu.

Konference k 15.výročí otevření supermarketu Terno byla zahájena gen.ředitelem Ing. Jaroslavem Froulíkem v prostorách n.p. Budvar v Českých Budějovicích. Odpoledne se účastníci přesunuli na Státní zámek a hrad v Českém Krumlově, kde byla připravena v Zrcadlovém sálu přednáška pana PhDr. Pavla Slavka o Stravování šlechty a poddaných v Českém Krumlově. V Maškarním sálu se prezentovali jednotliví členové Klastru se svými výrobky.

Pod vedením pana Ing.Jiřího Olšana byla naaranžována slavnostní tabule z pečiva členů klastru.

Jihočeši chtějí oživit pekařské výrobky svých předků a povznést je do současnosti, a to tvarově i chuťově. Za tímto účelem vznikl v jižních Čechách tzv. Regionální potravinářský klastr (seskupení podnikatelů z téhož oboru). „Naším cílem je vyvíjet nové zdravé potraviny a regionální tradiční speciality. Předpokládáme, že zájem o tyto potraviny přinese výrobcům významný ekonomický efekt, a to u nás i v zahraničí,“ řekl manažer Regionálního potravinářského klastru doc.Ing. Ladislav Skořepa PhD.

Nyní jsou již na trhu tradiční jihočeské pekařské výrobky, které vycházejí z tradice našich předků. K dostání jsou jak v obchodech jednotlivých pekařů tak i v prodejní síti Jednoty např. z Pekařství Polanských z Protivína - Staročeský jablkoň , z Pekařství Nodes z Č. Krumlova - Kváskový chléb. Firma Alimpek prezentovala - Perchtovník, sladké pečivo, jehož základem byla znovuobjevená stará receptura ze zámeckého receptáře, Pekárna PETA Bohemia - Boží milosti a Závin s jablky a mákem.

„V zahraničí je už zcela běžné, že turistům nabízejí regionální a tradiční gastronomické výrobky. Ty výrazně podporují cestovní ruch. Iniciativu vzniku potravinářského klastru, který chce oživit pekařské výrobky našich předků, proto vnímám velmi pozitivně a slibuji si od ní, že pozvedne i jihočeský cestovní ruch,“ řekla Pavla Konopová, ředitelka Jihočeské centrály cestovního ruchu.

Upravil Ing.Jan Blažek