**Největší český online prodejce potravin Rohlik.cz hlásí nový trend. V posledním roce zaznamenává významný růst v kategorii masa z české farmářské produkce, a to díky intenzivní podpoře lokálních producentů. Maso nebo uzeniny z českých chovů nakupuje o třetinu více lidí než v předchozích třech letech. Tuzemští producenti zároveň dokážou s Rohlíkem růst, protože zvýšený odbyt se pozitivně projevuje v jejich ekonomické situaci, můžou více investovat do zkvalitňování produktů a rozšiřovat svoji nabídku.**

„*Tento trend nejen posiluje ekonomiku a udržitelnost v regionu, ale také přináší zákazníkům kvalitní české produkty*,” zdůrazňuje ředitel českého Rohlíku Martin Beháň. Online prodejce spolupracuje s více než třiceti tuzemskými producenty, mimo jiné s dodavatelem Amaso (známé pod řeznictvím Naše Maso), farmářem Jiřím Horákem (oblíbeným díky švýcarské metodě výkrmu Qualivo) nebo zpracovatelem Toro Hlavečník, s nímž Rohlík spolupracuje v rámci privátní značky MASO!. A právě jejich příběhy růst dokonale demonstrují. V kombinaci s přístupem Rohlíku nejen zvyšuje kvalitu nabízených produktů, ale také přispívá k růstu celé kategorie masa.

Amaso nabízí čerstvé a stařené hovězí z plemene čestr, vepřové z přeštického prasete a nově také wagyu maso z Japonska. Producent masa a uzenin Amaso je součástí Ambiente. Maso dodává nejen do podniků, které patří do této skupiny, ale i do řady dalších restaurací v Praze, i mimo ni. Díky spolupráci s Rohlik.cz dosáhla meziročního růstu tržeb o více než 20 %. Amaso tak rozšiřuje svou nabídku nejen v Praze, ale i na Moravě, kde si zákazníci mohou vychutnat špičkové maso. Jejich vizí je dodávat kvalitní maso nejen do restaurací, ale také na stoly lidí doma. Pečlivě vybírají české chovatele, dohlíží na výkrm i porážku, maso si ve vlastní výrobně v Jenči sami bourají a nechávají zrát. V týmu mají nejen řezníky, ale také kuchaře, aby se neustále posouvali v tom, jak s masem pracuje a mohli to učit zákazníky.

*„Naše produkty prodáváme pod značkou Naše maso. Donedávna byly k dostání jen v kamenné prodejně v pražské Dlouhé ulici a my jsme moc rádi, že jsou díky Rohlíku.cz dostupné po celé České republice,"* říká šéf Amasa Vlasta Jiroš Lacina.

**Zaměření na tuzemské dodavatele**

Rohlík se na tuzemské dodavatele, především u kategorie masa, zaměřuje dlouhodobě. V reakci na naléhavou výzvu ministra zemědělství Marka Výborného, který upozornil na kritický stav domácích chovatelů kuřat, Rohlik.cz potvrzuje svůj závazek k podpoře českých farmářů a chovatelů. Ministr ve svém dopise obchodním řetězcům vyzval k upřednostnění českého masa, aby pomohl zabránit ukončení chovů, což by mělo negativní dopad na soběstačnost České republiky v drůbežím mase​.

Podpora českých chovatelů kuřat Rohlik.cz již dlouhodobě podporuje domácí chovatele a zajišťuje, že 90 % kuřecího masa v nabídce pochází z České republiky. Společnost nedováží levné kuřecí maso z Polska či Ukrajiny, ale soustředí se na specifické produkty, které nejsou v ČR dostatečně dostupné, jako je bio kuřecí a kachny. Tento přístup nejen zajišťuje vysokou kvalitu masa, ale také přispívá k udržitelnosti a ekonomické stabilitě regionu​.