**V1: Borůvky od Karla Rodena na Rohlik.cz: jak lokální produkce zajišťuje kvalitu**

**V2: Borůvky od Karla Rodena na Rohlik.cz: spolupráce zajišťující kvalitu a čerstvost**

Když se před lety Karel Roden rozmýšlel, co začne na své farmě pěstovat, na borůvky padla jasná volba, protože mu za daných okolností dávaly největší smysl. „To moje hospodářství nemá zase tolik hektarů, abych dělal třeba pšenici. S borůvkami tu zase tolik lidí nemělo zkušenosti, navíc mi to ovoce je sympatické, není alergenní a dá se pěstovat i v našich podmínkách,“ přibližuje situaci Roden.

Ze začátku dodával borůvky do obchodních řetězců, ale po čase začal spolupracovat exkluzivně pouze s Rohlik.cz. „U Rohlíku je výhoda, že na čem se dohodneme, to platí, a to je pro mě zásadní. Auto přijede vždy načas, pošlou vše, co je potřeba, pomohou, zaplatí. To mi vyhovuje, vím, na čem jsem, ušetří mi to dost času, kterého mám obecně málo,“ vysvětluje Roden, pro kterého je tato spolupráce výrazným zjednodušením a zefektivněním práce. Roden na své farmě sklidí 70 tun borůvek za sezónu, přičemž se Rohlik.cz zaručil s odběrem celé jeho úrody.

To, že je Rohlík ideálním partnerem pro prodej Rodenových borůvek dokazuje i vysoký podíl farmářských produktů ve jeho sortimentu. “V létě podíl lokálních dodavatelů dosahuje 70 %, což je pro nás velká priorita,” říká Martin Beháň ředitel Rohlik.cz. “Spolupráce s Karlem Rodenem je příkladem toho, jak můžeme úspěšně propojit farmáře a zákazníky. Rohlík tímto přístupem nastavuje základy pro budoucí spolupráce, které umožňují dodávat čerstvé a kvalitní produkty přímo od lokálních producentů,” dodává.

**Udržitelné pěstování**

Rohlík i Karel Rode**n** sdílejí stejné hodnoty a kladou důraz na technologicky pokročilé a ekologicky šetrné postupy. Roden se k pěstování snaží přistupovat zodpovědně a co nejšetrněji, nejen vzhledem k rostlinám, ale i k životnímu prostředí. Moderní systém kapkové závlahy, který na své farmě používá, je elektronicky řízený, což umožňuje úsporu vody a optimální využití hnojiv. Tento systém přispívá k udržitelnosti a kvalitě plodin tím, že spotřebovává jen to skutečně nejnutnější množství vody a hnojiv.

Provádí se rozbory listů, měří se pH a konduktivita závlahové vody, což umožňuje přesně stanovit, čeho má rostlina nadbytek a čeho nedostatek. Podle toho je pak možné přesně určit následující postup. Pro regulaci škůdců a prevenci proti plísním se používají přípravky vhodné pro ekologické zemědělství, což zajišťuje, že borůvky jsou vypěstovány v nejvyšší možné kvalitě.

**Partneři i v těžkých časech**

Pěstování borůvek je specifické svou náročností a závislostí na přírodních podmínkách. „Každý keř vyžaduje trochu jiný střih, musíte u toho přemýšlet a neustále bojovat s plevelem,“ vysvětluje Roden. „Musíte správně naplánovat sběr, aby borůvky byly při utržení zralé a měly chuť, vitaminy a tělu prospěšné látky, co mají mít.“

Kromě samotné plodiny představuje pro farmu Karla Rodena významnou výzvu také proměnlivost počasí. Nečekaně teplé jarní dny způsobují dřívější nástup kvetení a tím i vyšší riziko pomrznutí květů. V parných letních měsících zase hrozí plodům vysoké teploty. Rohlik.cz tuto situaci chápe a přizpůsobuje se proměnlivosti počasí tím, že přijímá sklizené borůvky s vědomím, že počasí ovlivňuje množství produkce. Díky tomu je možné dodávky flexibilně upravit a zajistit tak farmářům jednodušší plánování.

V současné chvíli Rohlík spolupracuje s více než 250 farmáři a lokálními producenty, čímž aktivně napomáhá rozvoij místního zemědělství a poskytuje zákazníkům čerstvé a kvalitní produkty. Díky těmto spolupracím roste nabídka lokálních produktů a farmáři mají zajištěný stabilní odbyt.

V nabídce Rohlik.cz je široký býběr ovoce a zeleniny s označením “Čerstvě sklizeno”, které se dostanou na stůl zákazníků za 6 až 48 hodin po sklizni. Tento proces je možný díky efektivnímu logistickémi systému Rohlíku, kdy čerstvě sklizenou zeleninu zelináři vozí přímo na sklad, odkud ji následně rozváží přímo k zákazníkům domů. Tímto způsobem je zajištěno, že potraviny neputují zbytečně přes mezisklady a prodejny, jako je tomu u kamenných obchodů. Na Rohlíku se tak čerstvé ovoce zelenina dostane z pole přímo ke spotřebitelům, což zaručuje její maximální čerstvost a kvalitu.