**Farmáři na Rohlik.cz: lokální výrobci, exkluzivní dodavatelé a každý týden novinky za ceny velkoprodukce**

**Největší tuzemský prodejce s potravinami Rohlik.cz je známy svou dlouhodobou podporou lokálních producentů. Právě proto mohou zákazníci v jeho nabídce najít největší výběr farmářských výrobků na českém trhu. Od poloviny dubna až do konce léta si navíc zákazníci budou moci dopřát vybrané farmářské pochoutky za cenu velkoprodukce. Každý týden plánuje Rohlík obměňovat minimálně 5 vybraných produktů napříč kategoriemi čerstvého sortimentu, které budou nově dostupné za ceny jejich běžných variant. Díky unikátní logistice rozvozů se k vám produkty dostanou už za 6 hodin a přímo z rukou farmáře. Tato ultimátní čerstvost u Vás už za 60 minut od objednání.**

*„Jsme hrdí na naši úzkou spolupráci s místními farmáři, která nám umožňuje přinášet našim zákazníkům čerstvý, vysoce kvalitní farmářský sortiment,”* říká ředitel českého Rohlíku Martin Beháň s tím, že benefitem pro farmáře je mimo jiné také garance odběru nebo ucelený program„Rohlík pomáhá farmářům”. *„Ten výrazně usnadňuje lokálním producentům jejich každodenní fungování zejména jednoduchostí spolupráce a smluv, závazkem odběru, rychlejší splatností, zajištěním logistiky, obalů, marketingovou podporou a mnoho dalšího. Podporujeme tradiční zemědělské postupy, ale také tím aktivně přispíváme k udržitelnému rozvoji,” dodává.*

Cílem Rohlíku je, aby podíl českých produktů v jeho celkovém sortimentu trvale rostl, cesta z farmy ke dveřím zákazníka byla co nejkratší a kvalita vždy stála na prvním místě. Nyní vytahuje Rohlík další eso z rukávu: od poloviny dubna až do konce léta bude každý týden nabízet minimálně 5 nových farmářských výrobků, ale za cenu jako by pocházely z velkovýroby. To je možné jen díky dlouhodobě dobře nastavené spolupráci a programu Rohlík pomáhá farmářům. Zákazníci tak v sezoně zakoupí vždy lokální a vysoce kvalitní produkty (například farmářské kuře, krůtí či hovězí maso, různé druhy zeleniny, BIO sýry a jogurty, šunky a salámy), ale přitom za ceny srovnatelné s potravinami pocházejícími z velkovýroby. Rohlík tak chce umožnit svým zákazníkům, aby poznali poctivé farmářské produkty, které by si za jiných okolností zřejmě nekoupili.

## **Farmářská kvalita**

Farmáři s produkty nakládají s láskou a péčí. To znamená, že například zvířata mají dostatečný prostor k žití, kvalitní krmivo i volné výběhy. Nejsou hnána k tomu, aby rostla co nejrychleji, a proto nepotřebují být stimulována k růstu pomocí hormonů a antibiotik.

To vše zajišťuje násobně lepší chuť farmářských produktů než těch, které jsou vyrobeny průmyslovými procesy. Farmářské maso je pevnější, šťavnatější a chuťově výraznější i bez zásadnějšího dochucování, farmářský jogurt je hustý a plný mléčné chuti, lokální sezónní rajčata jsou tak chutná, sladká a voňavá, že v porovnání s konvenčně vypěstovanými rajčaty ze supermarketu je nelze ani porovnávat.

**Farmáři na Rohlíku**

Rohlik.cz aktuálně spolupracuje s více než 250 farmáři. V nabídce zákazníci mohou najít známá jména jako Farma Druhaz, Farma Rodiny Němcovi, Statek Karel Roden či Farma Vraňany, ale i menší producenty jako Farma Choťovice či Farma Struhy. Díky programu “Rohlík pomáhá farmářům” je navíc tato spolupráce výrazným usnadněním každodenního fungování pro mnoho farmářů.

O tom, o kolik snadnější je spolupráce s Rohlíkem se přesvědčil i herec Karel Roden. Když se před lety rozhodoval, co začne na své farmě pěstovat, na borůvky padla volba, protože mu dávaly největší smysl. Po té, co se ovšem zklamal spoluprací s tradičními supermarkety, rozhodl se téměř celou úrodu dodávat online prodejci. Toto partnerství trvá už několik let a obě strany si ho velice pochvalují.

*„Naše spolupráce funguje velmi dobře a jsem rád, že se naše borůvky dostanou k lidem zralé a čerstvé,”* říká Karel Roden o spolupráci s Rohlíkem. *„V podstatě se dá říct, že borůvky jsou ráno utržené a odpoledne si už na nich pochutnávají lidé. Není třeba je trhat nedozrálé, aby vydržely zdlouhavou cestu k lidem na stůl,”* popisuje Rohlíkův respekt k potravinám.

Rohlík se soustředí na kvalitu nabízených surovin a proto dbá na výběr konkrétních dodavatelů, kteří ctí svou profesi. Právě proto spojil síly s farmou Český chřest, kde sami farmáři pečlivě hlídají sklizeň i kvalitu produktů, a Rohlík jim v tom celý rok pomáhá. Z farmy se český chřest dostane na stůl zákazníka už za 6 hodinod zchlazení. Rychlost celého procesu je možný právě díky skvělé logistice, ale i dalším nastaveným procesům. Tyto benefity spolupráce s Rohlíkem si uvědomuje i Jiří Šafář z farmy Český chřest:

*„Rohlík, když je česká produkce, ihned vypne dovoz a přejde na český čerstvý produkt. Vezme to co je sklizeno a i přes nepřízeň počasí můžeme odebírané množství bez obav vždy pokrátit. Chápe pojem čerstvosti - ostatní potřebují velké množství najednou, a to trvá, než se nasbírá v začátku sklizně.”*