

# ROHLIK.CZ

---

**Strategie privátní značky**

**BEZ KOMPROMISU**

**Ing. Petr Chvojka, Ph.D.**

VÝROČNÍ KONFERENCE PLATFORMY PRO REFORMULACE, 16. září 2020

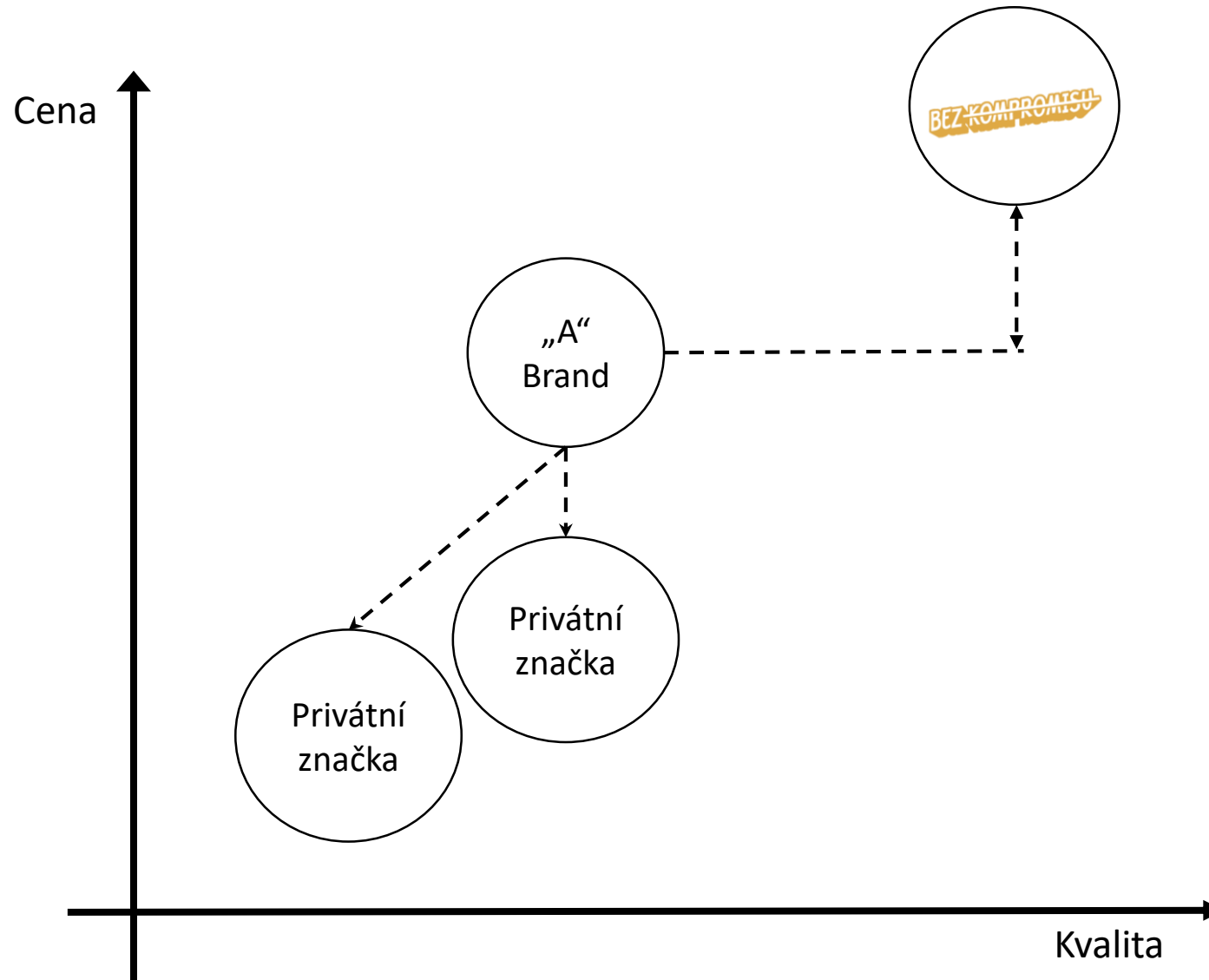
1. Něco o Rohlíku

2. Strategie privátní značky BEZ KOMPROMISU

3. Diskuse

- ✓ To nejlepší ze supermarketu i specializovaných obchodů na jednom místě
- ✓ Obrácená pyramida
- ✓ Rychlá a chlazená doprava přímo z centrálního skladu k zákazníkovi
- ✓ 100% zajištění teplotního řetězce až před dveře zákazníka
- ✓ Rádi podporujeme Česko a lokální dodavatele
- ✓ Pomáháme lidem jíst a žít lépe

# BEZ KOMPROMISU



## Produkty s přidanou hodnotou v:

- ✓ **zemi původu**: Chráněné zeměpisné označení, Chráněné označení původu, lokální dodavatelé, atd.
- ✓ **obalu**:
  - ✓ ekologicky šetrný, opětovně použitelný nebo plně recyklovatelný materiál: FSC, HDPE z cukrové třtiny, vratný zálohovaný obal („Otoč obal“), atd.
  - ✓ uživatelský komfort: easy open, znovuuzavíratelný obal, více menších snadno oddělitelných porcí, atd.

## Produkty s přidanou hodnotou v:

- ✓ surovině: Bio, ASC, MSC, GMO Free, UTZ, Fair Trade, welfare chov hospodářských zvířat, lokální surovina, atd.
- ✓ zpracování:
  - ✓ minimalizace přidaných látek k usnadnění výroby: minimalizace konzervantů, stabilizátorů, zahušťovadel, umělých barviv, atd.
  - ✓ vyvážené složení: bez umělých sladidel, bez látek zvýrazňující chuť a vůni, omezení množství dusitanů, soli, cukru, atd.



## U Dolejších

Rodinné řeznictví a uzenářství s více než stoletou historií, které si potrpí na prvotřídní kvalitu a spojení tradice s novými poznatky. A také na nezaměnitelnou atmosféru a speciální receptury, které jinde nenajdete.

## BioVavřinec

Rodinná farma z Nového Knína s více než stoletou historií. Důraz zde kladou na trvale udržitelný rozvoj a ovce i krávy chovají v ekologickém režimu. A samozřejmě nepoužívají žádnou zbytečnou chemii a jejich produkty jsou přísně BIO.



## Merhautovo pekařství

Merhautovo rodinné pekařství pro české strávníky peče již od roku 1991. Zakládá si přitom na tradičních surovinách a postupech, ať už jde o běžné pečivo, chléb nebo výtečné cukrářské výrobky.



## Děkuji za pozornost

Ing. Petr Chvojka, Ph.D.

Head of Private Label

tel: +420 607 097 556

email: [petr.chvojka@rohlik.cz](mailto:petr.chvojka@rohlik.cz)

Meteor Office Centre, Budova B  
Sokolovská 100/94, Praha 8, 186 00

[www.rohlik.cz](http://www.rohlik.cz)

