

# Realizace faremního odbytu masa a masných výrobků

## Příklady projektů, podpořených z PRV

1. března 2023  
Mitrov

# Podpora zpracování vlastní produkce v PRV

Zpracování a odbyt masa (a masných výrobků) bylo v rámci PRV 2014-2020 možné podporovat v rámci následujících opatření:


- a) 4.2.1 Zpracování a uvádění na trh zemědělských produktů
- b) 6.1.1 Zahájení činnosti mladých zemědělců
- c) 19.2.1 Podpora provádění operací v rámci komunitně vedeného místního rozvoje (administrováno prostřednictvím MAS)

## Jak to lze dělat

Na základě návštěv, kontaktů a exkurzí jsem vybral několik příkladů, jak se dá ve faremních podmínkách postupovat, aby bylo možné legálně prodávat maso či masné výrobky koncovým zákazníkům.

Prezentované příklady byly vždy realizovány tak, aby vyhovovaly danému zemědělci a jsou vždy obrazem jeho možností a cílů.

Ideální je přistupovat k dotacím jako k pomocnému nástroji a mít připravenou nějakou strategii rozvoje podniku, nežádat o dotace „kvůli dotacím“

The background of the slide is a light cream color with various food items scattered across it. These include a pear, a tomato, a carrot, a piece of Swiss cheese, a pepper, a sausage, and a piece of meat. The items are rendered in a simple, stylized, flat design style with soft colors like pinks, oranges, and blues.

# Miloš Hubka

## Pořízení pojízdné prodejny

### 17/005/0421a/452/004346

- žadatel bez vlastních zpracovatelských kapacit
- na spřátelených jatkách mu zvíře porazí, rozbourají a zabalí jednotlivé partie masa, označí
- žadatel si po vlastní ose zajišťuje odbyt masa rozvozem koncovým zákazníkům
- cílem bylo zásobovat zákazníky produktem se zvýšenou přidanou hodnotou – balíčkováným masem



# Miloš Hubka

## Pořízení pojízdné prodejny

### 17/005/0421a/452/004346



# Robert Chovančák

## Bezva maso z Ludvíkova

### 15/001/0421a/780/000678

- faremní bourárna postavena v roce 2017 (ve spojení s dalším PRV projektem, skladem na stelivo a krmivo)
- bourárna je registrována, Chovančákovi se inspirovali na praktických seminářích na farmách
- zvíře je poraženo na jatkách, převezeno zpět na farmu a rozbouráno v bourárně
- najatý řezník rozbourá čtvrtě, posléze si paní domu vše dočistí do kuchyňské úpravy
- zákazníci si jezdí pro maso na farmu na základě předchozích objednávek



**Robert Chovančák**  
**Bezva maso z Ludvíkova**  
**15/001/0421a/780/000678**





# Jan Kaman

## Zahájení činnosti Jan Kaman

### 17/004/06110/563/000506

- faremní bourárna postavena v rámci opatření Zahájení činnosti mladých zemědělců (ZČMZ) v prostorách bývalé mléčnice
- zvíře je poraženo na jatkách, JUT převezen zpět na farmu a rozbourán v bourárně
- bourání provádí najatý řezník, po bourání probíhá balení masa a další den prodej
- zákazníci si jezdí pro maso na farmu na základě předchozích objednávek (sociální sítě)



# Jan Kaman

## Zahájení činnosti Jan Kaman

17/004/06110/563/000506



# Rodinná farma Bílkovi s.r.o.

## Rozšíření a stabilizace mikropodniku

### 16/002/06110/453/001053

- farma vznikla převzetím a rekonstrukcí prostor a technologií od bratra žadatele
- v rámci dotace ZČMZ byla zrekonstruována hospodářská budova a z vlastních prostředků žadatel zrealizoval faremní porážku s bourárnou masa
- na tento projekt postupně navazují další tak, aby rozvoj podniku probíhal postupně a přirozeně
- např. projekt 20/004/19210/453/200/004662 Modernizace vybavení faremní porážky, v rámci kterého byla pořízena pŕlící pila na pŕlení hovžích trupŕ včetně pŕslušenství, v plánu je nákup prodejního automatu (masomatu).




# Rodinná farma Bílkovi s.r.o.

## Rozšíření a stabilizace mikropodniku

### 16/002/06110/453/001053







# Václav Vacík

## Výrobná uzenin

### 15/001/0421a/232/001805

- na farmě postupně vybudovali moderní jatka, bourárnu a prodejnu vlastního masa a uzenin, v roce 2012 do provozu uvedli také moderní penzion
- výrobná uzenin logicky navazuje navazuje na jatky a bourárnu, v provozu je od roku 2017
- umožňuje to porazit skot a ovce bez stresující cesty na vzdálená jatka, což kromě kvalitního welfare zvířat zajišťuje také nejlepší prvotní podmínky pro další zpracování masa.

# Výrobná uzenin 15/001/0421a/232/001805





**Děkuji za pozornost**

Ing. Milan Kouřil  
774 585 169