



Příběhy regionálních producentů z pohledu marketingu

Obsah

Úvod	4
Možnosti finanční podpory	6
Doubravský Dvůr	10
Družstevní bistro Příbor	12
Farma Útušice	16
Farma Markových	18
Farma Menšík	20
Farma u Palečků	22
Hustopečská mandlárna	24
Nobilis Tilia	26
Sady svatého Prokopa	28
Rodinná konzervárna Via Delicia	30
Vinařství Klučov	32

Milí přátelé venkova,

cílem informačního materiálu, který držíte ve svých rukou, je přinést praktické zkušenosti z oblasti marketingu a propagace místních produktů ve využitelné formě pro další zemědělské subjekty a výrobce potravin. Konkrétní příklady z různých míst České republiky (ČR) ukazují úspěšné příběhy podniků hodné následování, sdílí zkušenosti s prodejem výrobků, krátkými dodavatelskými řetězci, spoluprací v regionu a současně prezentují příklady úspěšných projektů realizovaných s podporou Programu rozvoje venkova 2014–2020 (PRV) a dalších dotačních programů.

Informační materiál je financovaný z prostředků Celostátní sítě pro venkov (CSV) a realizovaný ve spolupráci s Místní akční skupinou Brána Vysočiny, z. s. CSV byla v ČR zřízena Ministerstvem zemědělství v roce 2008 jako komunikační platforma Programu rozvoje venkova, která seskupuje organizace, správní orgány a fyzické či podnikatelské subjekty podílející se na rozvoji venkova a zemědělství. Mnohé z nich vstupují do partnerství CSV, což je dobrovolný a bezplatný akt, o který může požádat každý subjekt či jednotlivec prostřednictvím regionálních koordinátorů.



<https://eagri.cz/public/portal/mze/venkov/kontakty/regionalni-site>

Někteří z partnerů či spolupracujících subjektů jsou rovněž uvedeni v této brožuře. Díky krásným příběhům a příkladům dobré praxe se také většina z nich stala cílovým místem některé z proběhlých exkurzí či dalších akcí realizovaných CSV. Exkurze se uskutečnila například v Hustopečské mandlárně v rámci cyklu zaměřeného na výměnu zkušeností s úspěšným hospodařením na farmách – Management podniku od A do Z.



<https://www.masbranavysoчины.cz/projekty/csv/csv-vymena-zkusenosti-na-farmach>

V rámci těchto exkurzí se na program dostala i návštěva Nobilis Tilia, Via Delicia nebo Družstva Viktorina Loca a účastníci si z nich odnesli krásné zážitky, inspiraci a mnohé poznatky. S partnerem Síť Moravskoslezského kraje – farmou

Menšík – byl natočen jeden z pořadů představujících úspěšné žadatele a realizované projekty PRV.



<https://www.youtube.com/watch?v=z0ED8ZkrNak&list=PLuOroUL-ZO6FTtI4Gck6bwnQWWIOeXk0gG&index=5>

Další z farem, které najdete v tomto materiálu, je ekofarma Útušice. V průběhu roku 2022 byla v rámci aktivit CSV a ve spolupráci s Úhlovou, o. p. s., natočena 3 samostatná videa s názvem ON LINE NA FARMY v Plzeňském kraji, kde je ekofarma Útušice rovněž představena.



<https://www.youtube.com/watch?v=SCimy6jPJ5A>

A takto bychom mohli pokračovat dále. Spolupráce s šikovnými, inspirativními lidmi, farmáři a dalšími aktéry rozvoje venkova jsou základem fungování CSV a jejích připravovaných aktivit. A za spolupráci s těmito partnery děkujeme a těšíme se na další setkávání. Aktivity CSV jsou v průběhu roku zveřejňovány na webových stránkách Státního zemědělského intervenčního fondu a stránkách Ministerstva zemědělství.



<https://www.szif.cz/cs/venkov>



<https://eagri.cz/public/portal/mze/venkov>

Možnosti finanční podpory odbytu a marketingu zemědělských produktů v rámci Strategického plánu Společné zemědělské politiky na období 2023–2027 (SP SZP)

Některé projekty v této brožuře byly podpořeny z Programu rozvoje venkova 2014–2020 (PRV). Tento zdroj v současné době již není možné využít, od roku 2023 jsou podpory dostupné v rámci Strategického plánu Společné zemědělské politiky na období 2023–2027. Ten také obsahuje jednotlivé intervence (dříve opatření) v rámci rozvoje venkova. Níže jsou uvedeny vybrané intervence, aktuální informace viz www.eagri.cz a www.szif.cz.

Intervence 34.73 – Investice do zpracování zemědělských produktů

Žadatelé mohou podávat projekty v záměrech:

- zemědělské podniky malé a střední (MSP),
- zpracovatelské podniky MSP,
- zpracovatelské a zemědělské podniky velké.

Výše rozpočtu projektů od 100 tis. Kč do 30 mil. Kč.

Dotace činí 30 % a může být navýšena o 10 % pro mladé začínající zemědělce a o 10 % pro mikro a malé podniky. Maximální míra podpory je tak 50 % způsobilých výdajů.

Způsobilými výdaji jsou náklady například na pořízení strojů a technologií pro zpracování zemědělských produktů či balení a označování výrobků, dále na výstavbu, modernizaci a rekonstrukci budov, kde ke zpracování dochází, výstavbu a rekonstrukci prodejen nebo na nákup pojízdných prodejen, stánků, prodejních automatů nebo dopravních prostředků pro rozvoz potravin a krmiv.

Intervence 51.77 – Inovace při zpracování zemědělských produktů

Intervence je zaměřena na rozvoj inovací při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Jedná se o projekty, které zavádějí v ČR nové nebo významně zlepšené produkty, postupy nebo technologie s ohledem na jejich charakteristiky nebo zamýšlené užití. Nová technologie, produkt nebo proces musí být vyvinuty ve spolupráci s výzkumným subjektem.

Žadatelé, tj. uskupení minimálně dvou subjektů (výrobce potravin nebo krmiv, minimálně jeden subjekt z uskupení je výzkumnou institucí), mohou podávat

projekty od 250 tis. Kč do 30 mil. Kč. Dotace činí 60 %, výdaje na spolupráci musí tvořit minimálně 50 % rozpočtu projektu.

Způsobilými výdaji neinvestičními jsou například spolupráce na vývoji nových technologií a postupů zpracování zemědělských produktů, včetně jejich finální úpravy a designu, výzkum a vývoj nových způsobů zvyšování nebo monitorování kvality výrobků nebo spolupráce na vývoji marketingových a organizačních inovací.

Způsobilými výdaji investičními jsou například přímé investice související s výrobou inovativních produktů nebo se zaváděním inovativních postupů a technologií do praxe.

Na financování menších projektů či méně zkušeným žadatelům lze doporučit **intervenci 52.77 – LEADER**. S administrací projektů pomáhají místní akční skupiny (MAS), které si chystají a vyhláší výzvy ve vlastních termínech. Obsah výzvy odpovídá strategii rozvoje daného území, a proto se u jednotlivých MAS liší. Každá MAS má vlastní rozpočet, finanční prostředky jsou však samozřejmě nižší než při dotaci napřímo ze SP SZP 2023–2027. Pravidla pro jednotlivé fiche (opatření, v rámci nichž lze žádat o dotace) mají svá specifika, administrace žádostí o dotaci ze strany Státního zemědělského intervenčního fondu je jednodušší a rychlejší. Stejně jako při dotaci ze SP SZP je zde možné kofinancovat investice do zpracování zemědělských produktů apod., více viz webové stránky každé MAS. Pokud žadatel neví, na území které MAS působí, může využít např. web Národní sítě Místních akčních skupin České republiky, z. s. (www.nsmas.cz).



Doubravský Dvůr

Využití finanční podpory v rámci Programu rozvoje venkova 2014–2020 (PRV)

Název projektu: Pořízení strojů pro výrobu a prodej zmrzliny

Místo realizace: Olomoucký kraj, obec Červenka

Projekt umožnil zakoupit výrobek zmrzliny s vitrínou a rozšířit tak nabídku vlastních mléčných výrobků vyráběných přímo na farmě Doubravský Dvůr. Kombinace výrobku a vitríny je novinkou ve výrobě a servírování zmrzliny. Zákazníci mohou vidět na vlastní oči výrobu zmrzliny, zařízení je jednoduché na ovládnutí, zmrzlinu nejen vyrobí, ale i udrží ve stavu k okamžitému výdeji. Noční režim uchová zmrzlinu bez nutnosti využívat stabilizátory nebo emulgátory. Celá výroba tak probíhá v jednom stroji, což šetří investice i prostor.

Doubravský Dvůr

Rodina Osičkova hospodaří od roku 1992 přibližně na 200 ha zemědělské půdy, na které pěstuje krmiva pro vlastní krávy. V současné době se starají o 300 dojníc krav holštýnského plemene a zároveň vychovávají mladý dorost na vlastní obměnu stáda. Nedávno si pořídili mobilní kurník s volným výběhem pro 300 slepic. Součástí farmy je vlastní mlékárna, ve které denně zpracují 1000 l mléka a vyrábějí celou řadu mléčných výrobků: jogurty, čerstvé a pařené sýry, tvarohové produkty, a především zmrzlinu z vlastních surovin. Zákazníci si mohou zakoupit mléčné výrobky na farmě každý den.

Kontakt se zákazníky

Doubravský Dvůr je už řadu let cílem nejen zákazníků, ale především rodin s dětmi a školních kolektivů. Farma je při svém každodenním provozu stále volně otevřená a každý se tak může na chvíli stát součástí jejího příběhu. Krmení telat a krav, nahánění krav do dojírny, sběr vajec, sklizeň na polích, opravy a údržba zemědělské techniky, to vše se odehrává návštěvníkům na očích. Kromě toho se stále rozšiřuje

nabídka prodejny a místního občerstvení, vylepšuje se také zázemí nejen pro děti a jejich rodiče, ale i pro zájezdy např. seniorů a handicapovaných osob.

Odbyt produktů, spolupráce v regionu

Podstatná část mléčných výrobků se prodá přímo na farmě. Zákazníkům jsou k dispozici nejenom vlastní výrobky, ale i další produkty především lokální produkce. Mnoho zákazníků se naučilo přijíždět na farmu pravidelně na velký nákup. Nejčastěji pro získávání nových nakupujících jsou dobré reference. Nejčastěji tak lidé přichází na doporučení známého, a to je nejlepší reklama. Produkty Doubravského Dvora, které v uplynulých letech získaly několikrát značku kvality Regionální potravina a Haná regionální produkt, se zavazují do řady prodejen v Olomouckém kraji, k propagaci se využívají hlavně sociální sítě.



Družstevní bistro Příbor

Využití finanční podpory v rámci Integrovaného regionálního operačního programu 2014–2020 (IROP)

Název projektu: Družstevní bistro Příbor

Místo realizace: Moravskoslezský kraj, obec Příbor

Prostřednictvím projektu došlo k rozšíření činnosti integračního sociálního podniku o stravovací služby. Bylo pořízeno vybavení do denního bistra a doplněno vybavení kuchyně. Jedná se o výdejní pult na teplé jídlo, stoly, lavice a židle pro 40 strážníků, osvětlení, konvektomat, multifunkční robot a kráječ zeleniny. Vznikla nová pracovní místa pro osoby se sníženou pracovní schopností, tvořící více než 50 % zaměstnanců družstva. V Příboře a okolí prakticky neexistuje možnost vegetariánského a veganského stravování připraveného z lokálních surovin. Byl tedy vytvořen prostor pro občerstvení s mnoha přidanými hodnotami (zaměstnávání rodičů malých dětí a osob se zdravotním postižením, podpora místní ekonomiky, péče o životní prostředí, podpora sociálních kontaktů).

Bistro VIKTORINA LOCA

Bistro nabízí každý všední den obědy. Strážníci mají na výběr ze dvou jídel, veganského nebo vegetariánského, k dispozici je zdarma voda a dále je možno zakoupit si nealkoholické nápoje, pivo z místního minipivovaru nebo víno od regionálního vinaře. V nabídce jsou také sladké dezerty a férová káva. Jídlo je možné sníst na místě nebo je zde možnost odnést si ho s sebou v zálohovaných vratných obalech. Nabízejí rovněž možnost rozvozu obědů a lze domluvit i catering, který je využíván ve městě i mimo něj.

Kontakt se zákazníky

Hlavním cílem Bistra VIKTORINA LOCA, potažmo družstevníků, je vytvořit prostor pro setkávání u kvalitního jídla s přidanou hodnotou, dále otevřít tento prostor i pro setkávání s místními hudebníky a rovněž pro vzdělávání (pořádání kurzů,

přednášek, workshopů). Na prvním místě v komunikaci družstva je vždy důraz na vícerozměrnost jeho aktivit, které je možné navenek označit jako podporu soběstačnosti obyvatel regionu cestou smysluplných vztahů.

Odbyt produktů, spolupráce v regionu

Nabídku obědů, stejně jako program a možnosti workshopů a dalších aktivit, např. setkání s místními muzikanty, mohou zákazníci najít na webových stránkách bistra nebo prostřednictvím sociálních sítí. Na obědy mají rovněž aplikaci. Catering je možné domluvit si osobně v bistru, telefonicky, e-mailem, pomocí poptávkového formuláře na webových stránkách. K významné spolupráci patří i velmi úzká propojení s místními zemědělci, přičemž je dávana přednost ekologicky hospodařícím zemědělcům. Družstvo spolupracuje i s místními organizacemi, pro které připravuje catering.





Farma Útušice

Využití finanční podpory v rámci Programu rozvoje venkova 2014–2020 (PRV)

Název projektu: Vybavení minimlékárny

Místo realizace: Plzeňský kraj, obec Útušice

V rámci projektu zakoupili na útěšické ekofarmě vakuovací stroj, etiketovací váhy a harfy a formy na sýry. Tato investice výrazně zlepšila efektivitu práce při výrobě sýrů, snížila finanční náklady i zátěž životního prostředí. Nový vakuovací stroj prodloužil dobu expirace výrobků a výrazně omezil množství plastu potřebného při jejich balení. Místo do krabiček nyní sýry vakuují do plastových sáčků. Harfa byla naprosto nezbytná k výrobě sýrů v pasteru, klasickým nožem je velmi těžké sýřeninu kvalitně rozkrájet. Váha je velký pomocník při etiketování sýrů.

Farma Útušice

Farma Útušice je malá rodinná farma, která hospodaří na 80 hektarech pronajaté zemědělské půdy jižně od Plzně. Rodina se zabývá především chovem bílých krátkosrstých koz. Ze získaného mléka vyrábí ve vlastní minimlékárně čerstvé sýry, sýr typu halloumi a jogurtová mléka. Na farmě je chován také gallowayský skot a ve službě jsou zde ustájeni koně. Většina obhospodařované půdy jsou louky, na kterých se pasou zvířata nebo se produkuje krmivo pro zimní období.

Kontakt se zákazníky

Rodina kromě hospodářské činnosti zajišťuje také exkurze pro školy a školky. Děti, často ani ty z vesnice, v současné době nevědí, co farmářské hospodaření obnáší, jak vypadají hospodářská zvířata anebo jak se získává mléko. Návštěva farmy jim tedy přiblíží každodenní život farmáře včetně ukázky výroby sýrů a jejich ochutnávky. Hospodářství je otevřeno i dětem s různým postižením, kterým pomáhá přímý kontakt se zvířaty. Na farmě probíhá také výuka jízdy na koních a ponících pro děti od tří let a mají zde vlastní jezdecký klub.

Odbyt produktů, spolupráce v regionu

Většina mléčných výrobků je prodána přímo ze dvora, trhy jsou časově náročné. Velmi efektivní je spolupráce s farmářskými obchody v Plzni. V letech 2019 a 2021 získali za své produkty prestižní ocenění Regionální potravina, to zdatelně přispělo ke zvýšení povědomí veřejnosti o existenci farmy. Propagace farmy a kozičích výrobků probíhá pouze prostřednictvím webových stránek a sociálních sítí, nejlépe ale funguje osobní doporučení spokojených zákazníků. Často se také vrací rodiny dětí po návštěvě farmy. Spolupracují také s obecně prospěšnou společností Úhla-va, která jejich výrobky prezentuje na různých akcích a trzích v regionu.



Farma Markových

Využití finanční podpory v rámci Operačního programu Podnikání a inovace pro konkurenceschopnost (OP PIK)

Název projektu: Rekonstrukce posklizňové linky

Místo realizace: Jihomoravský kraj, obec Únanov

Prostřednictvím projektu na farmě zakoupili novou čističku semen jako náhradu stávající, již dosti zastaralé a energeticky nevyhovující. Nákupem bylo docíleno významné úspory energie a také kvality čištění semen vlastní produkce. Díky tomu se zvýšila konkurenceschopnost a uplatnitelnost produktů při přímém prodeji z farmy.

Farma Markových

Farma se nachází v obci Únanov u Znojma. Zabývá se pěstováním pestré škály plodin (cca 20 druhů) a množitelských porostů, zpracováním Českého modrého máku a zastudena lisovaných olejů z vlastních vypěstovaných semen. Významnou činností je prodej krmiv a směsí pro exotické ptactvo, holuby a další. V současné době Markovi hospodaří na 430 ha orné půdy a k tomu na 20 ha trvalých travních porostů s pastvou ovcí. Na celé výměře využívají postupy regenerativního zemědělství, jehož cílem je eliminace eroze, snížení používání pesticidů a omezení intenzivního zpracování půdy. Důsledkem je rozvoj biologického života v půdě a tím větší stabilita v období klimatických výkyvů.

Kontakt se zákazníky

Při návštěvě farmy Markových mají zákazníci možnost prohlédnout si farmu, nahlédnout do lisovny a seznámit se s výrobou a využitím olejů včetně ochutnávky. Markovi pořádají exkurze pro školy, při kterých seznamují děti a studenty se zemědělskou technikou, produkty, prací na farmě a vysvětlují význam zemědělství.

Odbyt produktů, spolupráce v regionu

S produkty se mohou zákazníci seznámit prostřednictvím webových stránek a letáčků, kde naleznou informace o správném skladování a využívání v kuchyni. Výrobky lze zakoupit přímo na farmě, v e-shopu, ve farmářských prodejnách, na jarmarcích nebo gastro festivalech. V nabídce produktů jsou krmiva a směsi pro exotické ptactvo a holuby, Český modrý mák (balení 500 g a 1 kg), příležitostně cukrářské výrobky z máku a zastudena lisované oleje (makový, bodlákový, os-tropestřecový, lněný, slunečnicový a řepkový).



Farma Menšík

Využití finanční podpory v rámci Programu rozvoje venkova 2014–2020 (PRV)

Název projektu: Technologie zpracování mléka

Místo realizace: Moravskoslezský kraj, obec Kunčice pod Ondřejníkem

V rámci realizace projektu na farmě zakoupili sýrařský kotel, který umožnil rozšíření výrobní kapacity a zefektivnil celý výrobní proces. Kotel funguje jako paster a zároveň výrobek pro všechny základní druhy mléčných výrobků. Umožňuje využití několika výrobních programů, se zárukou dodržení nastavených procesních teplot a intervalů zpracování.

Farma Menšík

Rodina Menšíkových hospodařila v omezené míře při zaměstnání i za minulého režimu. Od roku 1992 se věnovali produkci mléka, začínali s 15 dojnicemi. Postupem času se počet dobytka zvyšoval a ustálil. V současné době obhospodařují zhruba 150 hektarů, chovají 70 dojnic a stejný počet telat a jalovic. Menšíkovi se vždy soustředili na chov zvířat co nejpřirozenějším způsobem, proto byl vstup do režimu ekologického zemědělství roce 2009 logickou volbou. V roce 2011 jako jedni z prvních v regionu na farmě otevřeli registrovanou minimlékárnu.

Kontakt se zákazníky

V roce 2021 začali na farmě nabízet také ubytování. Apartmán je umístěn v tomtéž objektu jako minimlékárna a farmářský obchůdek. Ubytování hosté mají klíč od obchůdku k dispozici po celou dobu pobytu, na uvítanou vždy dostanou balíček mléčných výrobků. Menšíkovi jsou hodně aktivní na sociálních sítích, zájemci si mohou spoustu informací dohledat také ve videích a v podcastech. Ve farmářském obchůdku jsou zákazníkům k dispozici kromě mléčných výrobků další produkty od lokálních výrobců – pohanka, sirupy a džemy, těstoviny, sladké i slané trvanlivé pečivo.

Odbyt produktů, spolupráce v regionu

Menšíkovi nedodávají ani do e-shopů, ani do obchodních řetězců. Spolupracují s několika málo maloobchodními prodejny a restauracemi v okolí, ale většinu produkce si prodávají sami. Prodej z farmy, péče o zákazníky a komunikace s nimi jsou časově náročné, ne všem zákazníkům vyhovuje otevírací den a čas faremního obchůdku. Farma je v turisticky oblíbeném regionu, proto uvažovali Menšíkovi o další formě prodeje. Na farmách v Rakousku nebo Švýcarsku viděli různé formy bezobslužného prodeje, od ledniček v dřevěných budkách až po sofistikované automaty. Od roku 2022 je tak přímo v Kunčicích pod Ondřejníkem v provozu automat na mléčné výrobky, kde je kromě jiného k dostání zmrzlina, kterou pro ně z jejich mléka řemeslným způsobem vyrábí nedaleký zpracovatel.



Farma u Palečků

Využití finanční podpory v rámci Programu rozvoje venkova 2014–2020 (PRV)

Název projektu: Pořízení vybavení a automobilu pro farmu u Palečků

Místo realizace: Středočeský kraj, obec Týnec nad Sázavou

Prostřednictvím projektu na farmě zakoupili nový dopravní prostředek s chladírenskou vestavbou pro přepravu potravin a pásovou pilu na kosti. Investiční akce podpořila rozvoj firmy prostřednictvím zefektivnění dodávek kvalitních regionálních produktů zákazníkům. Nový automobil s chladírenskou vestavbou garantuje dobré podmínky pro rozvoz produktů z farmy bez kolísání teplot a doručení k zákazníkům ve vysoké kvalitě. Nákupem pásové pily se rozšířila nabídka produktů, které by jinak zůstaly nevyužity, jako morkové kosti nebo hovězí či telecí kliška s kostí (osso buco).

Farma u Palečků

Rodina Palečkových hospodaří přibližně na 90 ha zemědělské půdy, kde primárně pěstují krmiva pro hospodářská zvířata. Zaměřují se zejména na chov masného skotu a výkrm prasat, v menší míře se věnují také chovu ovcí, drůbeže a králíků. Zástavová telata nakupují v regionu a po vykrmení je, stejně jako prasata, nechávají porazit na blízkých jatkách. Jatečně upravené trupy pak převážejí zpět na farmu, kde maso zhruba dva týdny zraje v chladírně, následně jednotlivé čtvrtě bourají ve spolupráci s řezníkem a poté maso dle objednávek vakuově balí.

Kontakt se zákazníky

Hlavním cílem Palečkových není pouze produkce potravin, ale i snaha přiblížit spotřebitelům své hospodaření. Zákazníci mnohdy netuší, co farmaření obnáší, jak se pracuje se zvířaty, jak se vyrábějí potraviny apod. V případě zájmu a dohody tak při nákupu mohou zákazníci vidět na statku chovaná hospodářská zvířata,

některé sezónní práce v podobě stříhání ovcí nebo vytáčení medu, případně sklizeň obilí či sběr brambor.

Odbyt produktů, spolupráce v regionu

Objednávky jsou realizovány prostřednictvím webových stránek. Zákazníci se na nich seznámí s informacemi o správném zacházení s farmářskými produkty, aby nedocházelo ke snižování jejich kvality. Velmi také oceňují stručný návod přikládaný ke konkrétním objednávkám, který obsahuje údaje o možném kulinárním využití jednotlivých kousků masa z různých partií zvířete. V nabídce farmy u Palečků je vakuově balené hovězí a vepřové maso (jednotlivé partie, 5- a 9kg balíčky), okrajově med a brambory. Sami si také zajišťují výrobu masných produktů, nabízejí polokonzervy hovězího a vepřového masa ve vlastní šťávě a vepřovou paštiku. K propagaci slouží zejména webové stránky a sociální sítě. Produkty je možné zakoupit ve sjednaný čas na farmě, zákazníci si je mohou objednat domů nebo koupit v masomatu v Benešově.



Hustopečská mandlárna

Využití finanční podpory v rámci Státního fondu životního prostředí České republiky

Název projektu: Hustopeče – Založení mandloňového sadu

Místo realizace: Jihomoravský kraj, obec Hustopeče

V rámci projektu žadatelé zajistili další výsadbu a rozšíření mandloňového sadu v Hustopečích. Navázali tak na zdejší tradici pěstování mandloní, sahající až do padesátých let, kdy byl vysazen největší mandloňový sad ve střední Evropě. Investiční akce podpořila výsadbu a zatraktivnění unikátních sadů, a to především pro rozvoj turismu. Z tohoto projektu bylo vysazeno 185 kusů stromů mandloní. Do sadů vede naučná mandloňová stezka a je v nich umístěna i rozhledna z oceli a dřeva.

Hustopečská mandlárna

Hustopečská mandlárna je rodinná firma, která se věnuje převážně výrobě mandlových produktů a také výsadbě a rozšiřování mandloňových sadů. Firma vznikla v roce 2012 a navázala na historii originálního produktu hustopečské mandlovice. Stěžejním produktem jsou mandlové likéry, ale také další pochutiny z mandlí. Záměrem rodinné firmy bylo především oficiálně uvést na trh mandlovice, která má v Hustopečích 30letou tradici. Ve firmě se současně snaží propagovat město a jeho unikátní mandloňové sady. V Hustopečské mandlárně pečují o 2,5 hektaru zemědělské půdy. Svou činností podporují také menší lokální výrobce, kteří pro ně vyrábí další produkty z mandlí (kosmetiku, paštiky, čokoládu, čaje, víno a další pochutiny). Novinkou je mandlová limonáda.

Kontakt se zákazníky

Hustopečská mandlárna je malá firma a jejich cílem není jít cestou velkých řetězců, sází na osobní příběh i přístup. Jejich motem je, že nejlepší dárek, který si lidé můžou odvézt z jejich regionu, je ten, který s chutí snědí nebo vypijí a vzpo-

menou si na to, jak krásně se na svém výletě nebo dovolené měli. Svou činností aktivně podporují věhlas města Hustopeče i celé jižní Moravy, podporují i různé kulturní akce v okolí. Symbolem jižní Moravy není jen víno, ale po 11 letech podnikání si mandlárna troufá říct, že je to i originální mandlový likér a mandle samotné.

Odbyt produktů, spolupráce v regionu

Zákazníci mohou nakupovat v e-shopu, hlavně ale mohou navštívit jednu z originálních mandlových kaváren, kde si mohou dát nejen výbornou mandlovou kávu, ale také ochutnat a zakoupit všechny výrobky. V současné době jsou tyto kavárny v Hustopečích u Brna, v Brně a nově také v Praze. Hustopečská mandlárna spolupracuje i s malými vinotékami, s menšími farmami, ale i s dalšími kavárnami nebo restauracemi.



Nobilis Tilia

Využití finanční podpory v rámci Programu rozvoje venkova 2014–2020 (PRV)

Název projektu: Podpora investic na rozvoj výroby aromaterapeutické kosmetiky Nobilis Tilia

Místo realizace: Ústecký kraj, obec Krásná Lípa

Prostřednictvím projektu kompletně zrekonstruovali výrobní a expediční prostory a rozšířili skladovací prostory pro obalový materiál. Obrovský růst firmy si vyžádal narovnání logistických procesů tak, aby cesta surovin, od výrobního procesu až po zabalení hotových výrobků v expedici a připravení dopravcům k odvozu, byla co nejplynulejší. Zefektivnění a plynulost toků zajistili instalováním výrobních plnicích linek, etiketovacích strojů ve výrobě a úplně nového systému příručního skladu v expedici, pickování zboží a balicích stanic. Výsledkem pro zákazníka je rychlejší odbavení jeho objednávky, zvláště ve vyčísleném vánočním období.

Nobilis Tilia

Nobilis Tilia je český výrobce přírodní aromaterapeutické kosmetiky pro celou rodinu, ženy, muže i děti. V jejím sortimentu najdete ale i velmi širokou nabídku éterických olejů a doplňků k aromaterapii, jako jsou difuzéry či knihy. Své výrobky však nabízejí nejen koncovému zákazníkovi, ale i profesionálům, jako jsou kosmetičky, maséři, terapeuti. Specifikem firmy je vlastní vývojové oddělení s tvorbou originálních receptur a také odborné aromaterapeutické zázemí majitelů společnosti.

Kontakt se zákazníky

Firma sídlí na hranici Českého Švýcarska v malé vesnici Vlčí Hora, kde kromě citlivě zrekonstruované výrobní haly zapadající do prostředí dřevěných chalup vybudovala celé Centrum aromaterapie. To zahrnuje celoročně volně přístup-

nou zahradu, firemní prodejnu, čajovnu a kosmetický a masážní salon. Hlavním smyslem celého centra je představení myšlenky Nobilis Tilia a jejích hodnot. V zahradě prezentují permakulturní přístup k pěstování rostlin, záchranu dřívějších odrůd, v okrasné části pak mandalu života. Celá zahrada je rozdělena myšlenkově na část dětství, dospělosti a zralosti. V čajovně pak v příjemném klidném prostředí nabízí produkci regionálních dodavatelů. V prodejně si můžete přivonět ke všem produktům, vyzkoušet je, nechat si doporučit zkušenou kosmetičkou, co je vhodné. Nebo se objednat na tělovou aromaterapeutickou masáž či kosmetické ošetření pleti.

Odbyt produktů, spolupráce v regionu

Výrobky Nobilis Tilia je možné zakoupit na e-shopu, ve vlastních prodejnách i v prodejnách, e-shopech či salonech obchodních partnerů. Současná distribuční místa, která jsou založena na prodejnách zdravé výživy, alternativních produktů a speciálek pro přírodní kosmetiku, dále firma rozšiřuje o prodej v obchodních centrech.



Sady svatého Prokopa

Využití finanční podpory v rámci Programu rozvoje venkova 2014–2020 (PRV)

Název projektu: Zpracovna ovoce SADY SV. PROKOPA

Místo realizace: Jihočeský kraj, obec Temelín

V rámci realizace projektu zakoupila společnost Sady svatého Prokopa soubor technologií pro zpracování ovoce zahrnující kotel na marmeládu, drtič ovoce, pasírovací stroj, nerezový vozík, systém stolů, volně stojící chladničku a mrazničku, ponorný mixér, bedny pro převoz sklenic a gastro nádoby. Pořízení linky na zpracování ovoce bylo klíčové z hlediska možnosti rozšířit nabídku o produkty z vlastní sklizně. Tato investice pomohla zvýšit konkurenceschopnost na trhu, kde je velmi velká poptávka po lokálních výrobcích vyráběných z vlastních výpěstků. Došlo ke zvýšení produktivity práce s odpovídajícím ekonomickým efektem. Pořízené stroje a zařízení pomohly stabilizovat výrobu v současném tržním prostředí na rentabilní úrovni.

Sady svatého Prokopa

Rodina Netíkových se zemědělstvím zabývá už po tři generace. Pole se sadem v Temelíně koupili na konci 90. let zpustlé a stromy roky neopečovávané. Začali vše postupně revitalizovat, opravovat přilehlé sklady a plánovat, co dál. Nakonec se rozhodli zaměřit na bioprodukcí. Sady sv. Prokopa tak získaly dnešní podobu a staly se sadařským klenotem na jihu Čech. Zaměřují se převážně na pěstování jablek, hrušek, švestek či jahod, v poslední době zkouší také pěstování dýní, okurek, rajčat či malin. V současnosti obhospodařují cca 20 ha zemědělské půdy, přičemž cca 16 ha tvoří ovocné sady. V sadech pracují také lidé s postižením či sociálním znevýhodněním, což aktivitám společnosti dává i důležitý sociální rozměr.

Kontakt se zákazníky

Poctivost a originalita, to jsou hesla farmářské výroby. Při zpracování ovoce a zeleniny chtějí nabídnout zcela originální a unikátní produkt a snaží se, aby si

zákazníci jakýkoli jejich výrobek chuťově zapamatovali. Ve správné budově v sadech je farmářská prodejna, kde si zákazníci mohou popovídat o konkrétních produktech, zjistit jejich složení a způsoby výroby.

Odbyt produktů, spolupráce v regionu

Objednávat je možné prostřednictvím webových stránek. Prodej probíhá také prostřednictvím odbytového družstva, jehož jsou Sady sv. Prokopa zakládajícím členem. Ve spolupráci s dalšími členy družstva vyvíjejí nové výrobky, sdílí spolu sklady, rozvoz i zákazníky, zvláště restaurace, školy a obchody. Družstvo také provozuje mobilní prodejnu a účastní se trhů. Od roku 2021 jsou Sady sv. Prokopa demonstrační farmou Ministerstva zemědělství. Pořádají zde různé dny otevřených dveří s přednáškami a praktickými ukázkami práce v sadu.



Rodinná konzervárna Via Delicia

Využití finanční podpory v rámci Programu rozvoje venkova 2014–2020 (PRV)

Název projektu: Zvýšení výrobní kapacity konzervárny

Místo realizace: Olomoucký kraj, obec Zábřeh

Prostřednictvím projektu pořídili majitelé do konzervářské manufaktury poloautomatickou etiketovací linku. Touto investicí podpořili zvýšení výrobní kapacity a zlepšili výrobní procesy. Etiketovací stroj zajišťuje aplikaci etiket na hotové sterilované výrobky. Realizace ze strany dodavatele nebyla jednoduchá vzhledem k požadavku na univerzálnost stroje tak, aby si poradil s několika tvary sklenic, ale nakonec se to podařilo.

Rodinná konzervárna Via Delicia

Tento malý podnik ze Zábřehu, z podhůří Jeseníků, se věnuje sběru a zpracování planého ovoce, lesních plodů, zpracování zvěřiny, sladkovodních ryb, drůbeže a masa obecně. Upřednostňuje využití surovin ze svého regionu. V jejich výrobě vznikají delikatesy nejvyšší jakosti, inspirované starými kuchařskými knihami o zavařování. Charakter balení a stálá kvalita výrobků si získávají stále nové zákazníky, kteří svou spokojenost potvrzují opakovanými nákupy.

Kontakt se zákazníky

Moto „Posláním naší manufaktury je umožnit milovníkům dobrého jídla ochutnat špičkové delikatesy, ručně vyráběné podle tradičních českých receptur, a dopřát jim tak výjimečný chuťový zážitek“ se zaměstnanci Via Delicia snaží každodenně naplňovat. Pracují s kvalitními surovinami a produkty vyrábějí s nejvyšší péčí, kterou zákazníci oceňují. Pořádají firemní dny otevřených dveří,

v jejichž rámci mohou zákazníci nahlédnout do provozů a výrobních prostor a přesvědčit se o kvalitě výroby. V rámci exkurze s komentovanou degustací se dozví zajímavosti o výrobních procesech, projdou celou manufakturu a vše uzavřou ochutnávkou produktů.

Odbyt produktů, spolupráce v regionu

Ve firmě Via Delicia jsou velmi aktivní při komunikaci se zákazníky prostřednictvím sociálních sítí. Produkty lze zakoupit přes e-shop, velmi oblíbené jsou dárkové balíčky a poukazy. Zákazníci, kteří mají zájem, mohou navštívit podnikovou prodejnu v Zábřehu, kde najdou nejenom kompletní výrobní sortiment Via Delicia, ale také další regionální výrobky. Některé produkty lze na místě ochutnat. Na výrobky firmy lze také narazit v partnerských prodejnách, dárkových obchodech, vinotékách a v obchodech s delikatesami napříč celou republikou i na Slovensku.



Vinařství Klučov

Využití finanční podpory v rámci Programu rozvoje venkova 2014–2020 (PRV)

Název projektu: Pořízení technologie na výrobu vína

Místo realizace: Středočeský kraj, obec Klučov

Prostřednictvím projektu byly zakoupeny technologie pro zpracování a výrobu vína, konkrétně vyvíječ páry, čerpadlo s frekvenčním měničem, nerezové nádrže na víno, systém řízeného kvašení a chlazení včetně chladicího agregátu, elektrický vysokozdvíhací vozík a drátěné koše k uskladnění vín. Jelikož se vinařství postupně rozšiřuje, jsou realizovány i další investiční projekty.

Vinařství Klučov

Manželé Šinkovi se přestěhovali do Klučova v roce 2012. Paní Klára pochází z Vysočiny z gastronomické rodiny a pan Pavel z jižní Moravy z vinařské rodiny. Brzy poté zjistili, že v kraji kolem Klučova mělo vinařství velkou tradici už za panovníka Karla IV. Rodina Šinkových začala s výsadbou vinic v roce 2017. Původně měla být vysazena jen jedna vinice, ale postupně vzniklo celkem 5,4 ha vinic na třech polohách, a to Vinice Šutrák, Velká vinice a Malá vinice.

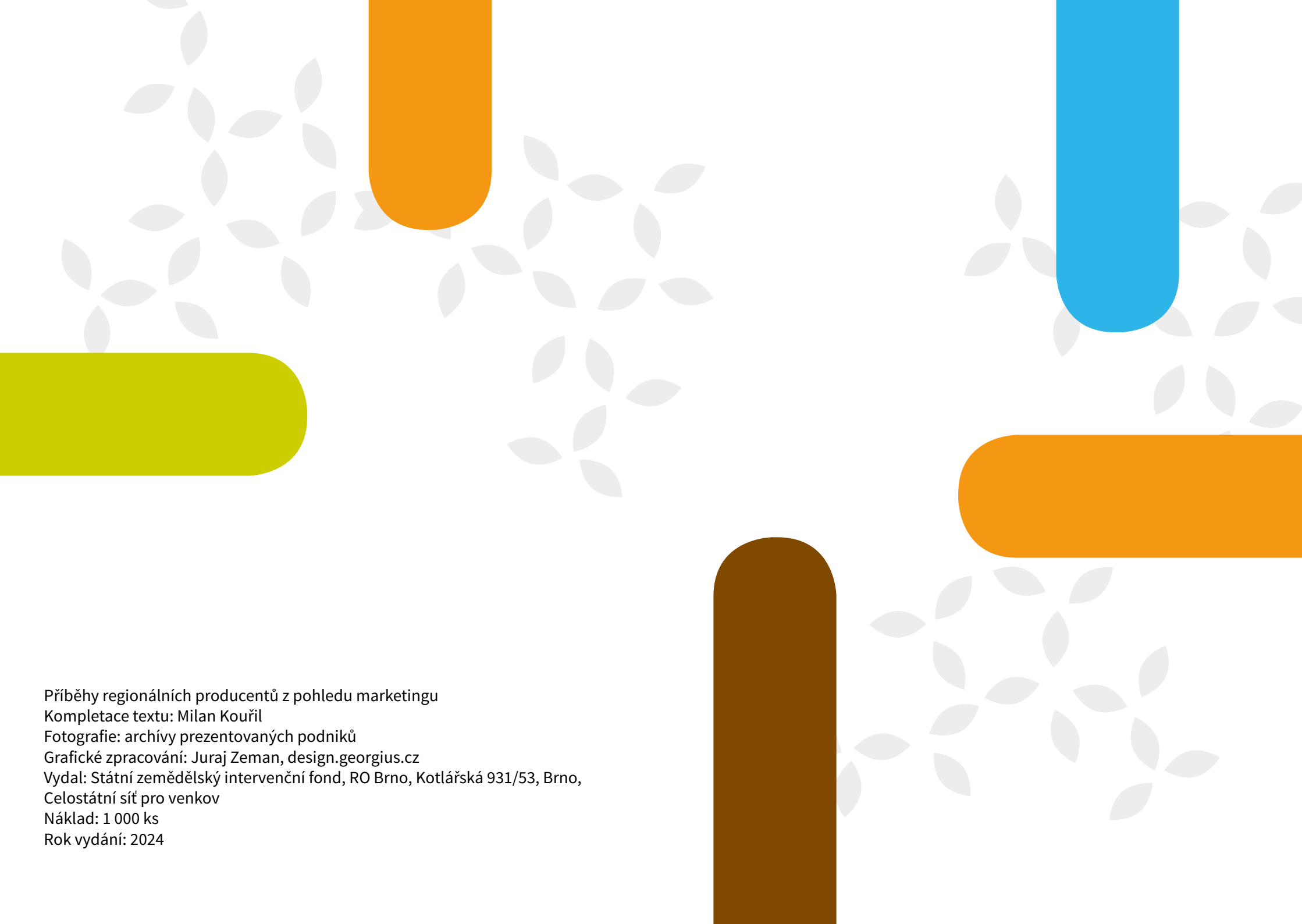
Kontakt se zákazníky

Šinkovi se nezabývají pouze výrobou vín. Snaží se také zákazníkům představit své produkty v rámci degustace vín ve sklípku, ve stánku na Malé vinici nebo v baru v Kolíně a předat jim své znalosti a zkušenosti spojené s prohlídkami sklípku nebo vinic. Zároveň nabízí zájemcům možnost ubytování přímo nad vinařstvím, v apartmánech v řadových domcích v blízkosti vinařství, nebo je možné využít louku před apartmány jako stání pro karavan. Šinkovi rovněž navštěvují se svými víny farmářské trhy na území ČR nebo pořádají ve svém vinařství různé jednorázové akce.

Odbyt produktů, spolupráce v regionu

Zákazníci si mohou objednat vína na webových stránkách nebo je zakoupit v prodejně ve sklípku, v baru v Kolíně, případně v dalších prodejnách a kavárnách v ČR, kam jsou vína dodávána. Vinařství Klučov nabízí vína vlastní výroby jako Sauvignon blanc, Hibernal, Veltlínské zelené, Saphira, Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Sauvignier gris, Sauvignon šedý, Cabernet Cortis rosé, Cabernet Sauvignon rosé, Muscaris, Solaris, Pálava nebo Merlot. Informace o vínech se můžou zákazníci dozvědět na webových stránkách, při návštěvě prodejny ve sklípku, baru v Kolíně či dřevěného stánku na vinici nebo při řízené degustaci. Lahve vín jsou ozdobeny originálními kresbami a ke každé lahvi zákazník obdrží štítek s mapou a informacemi o vinařství.





Příběhy regionálních producentů z pohledu marketingu

Kompletace textu: Milan Kouřil

Fotografie: archívy prezentovaných podniků

Grafické zpracování: Juraj Zeman, design.georgius.cz

Vydal: Státní zemědělský intervenční fond, RO Brno, Kotlářská 931/53, Brno,

Celostátní síť pro venkov

Náklad: 1 000 ks

Rok vydání: 2024

