

0387999/211D/SZIF

Zpráva z akce
„Za prosperitou venkovských ekonomik prostřednictvím rozvoje zemědělství, agroturistiky a udržitelného hospodaření s energiemi“

6. 10. 2021 – 7. 10. 2021
Exkurze

Ve spolupráci s místní akční skupinou MAS Skutečsko, Košumbersko a Chrasteco proběhla akce s názvem „Za prosperitou venkovských ekonomik prostřednictvím rozvoje zemědělství, agroturistiky a udržitelného hospodaření s energiemi“ formou exkurze po úspěšně realizovaných projektech z Programu rozvoje venkova 2014–2020. Exkurze byla určena pro partnery Celostátní sítě pro venkov, zástupce zemědělských subjektů, obcí, místních akčních skupin, jejich partnery, zástupce neziskových organizací a širokou odbornou i laickou veřejnost. V rámci dvoudenní tuzemské exkurze za účelem šíření a sdílení příkladů dobré praxe dotační politiky ve venkovském prostoru s vazbou na průřezová témata rozvoje venkova a kvality života na venkově byly sdíleny zkušenosti a příklady praxe s realizací úspěšných projektů z Programu rozvoje venkova 2014–2020 a s komunitně vedeným místním rozvojem v České republice prostřednictvím místních akčních skupin.

Dne 6. října 2021 v 6:30 hodin byl přistaven autobus na náměstí Plk. Josefa Koukala na parkovišti u městského úřadu v Luži. Proběhla prezence účastníků a naložení zavazadel do autobusu, vše pod organizačním dohledem zástupce dodavatele akce. Krajský koordinátor Celostátní sítě pro venkov Ing. Miroslava Stárková přivítala účastníky akce, seznámila zúčastněné s plánovaným programem akce a rozdala účastníkům desky Programu rozvoje venkova s blokem, propiskou a karetním kvízem. Účastníkům byly představeny některé aktivity Celostátní sítě pro venkov spolu s pozváním na další akce konané v blízkém časovém období.

První zastávkou byla konzervárna **Designfoods s.r.o.** pana Olina Bezchleby v Zábřehu. Jedná se o malou rodinnou firmu s cca 20 zaměstnanci. Zakladatel firmy má bohaté zkušenosti hlavně z francouzské gastronomie a rozhodl se vyrábět konzervované potraviny podle starých receptů bez chemických konzervantů a přísad především z čerstvých surovin i s ohledem na aktuální sezónu. Většina činností při výrobě je prováděna ručně. Z Programu rozvoje venkova 2014–2020 byla firma rozšířena a pořízena technika na olepování sklenic etiketami.



Pan Ondřej Černý, zástupce firmy **EFG Rapotín BPS SE**, seznámil účastníky s koncepcí firmy a s možnostmi využití gastro-odpadu. V bioplynové stanici shromažďuje firma odpad z gastronomie z celého širokého okolí. Gastro-odpad je surovina, která je prostřednictvím bioplynové stanice plně využívána a vracena zpět do půdy ve formě certifikovaného organicko-minerálního hnojiva. EFG Rapotín BPS je moderní energetické centrum recyklace bioodpadů v Rapotíně. Při zpracování odpadu je vyráběn bioplyn, ze kterého je vyráběna elektrická energie, teplo a biometan. Teplo je rozváděno centrálním obvodem do obce Rapotín a elektrický proud a biometan do distribuční soustavy. Společnost zajišťuje i svoz



odpadu a poskytuje velkoobjemové kontejnery, popelnice a nádoby pro shromažďování odpadu.

Po obědě následovalo představení moderní lokální distribuční sítě tepla a elektřiny **TeSport Budišov nad Budišovkou, s.r.o.** pro objekty vlastněné městem. Z lokální distribuční sítě je zajišťováno teplo a elektřina pro radnici, kulturní dům a základní školu včetně tělocvičny a kuchyně. Lokální distribuční soustavu tvoří fotovoltaický systém



umístěný na ploché střeše kulturního domu, a vysokoúčinná kondenzační kogenerační jednotka. Součástí je kondenzační plynový kotel doplněný o akumulační nádobu a zásobník teplé vody. Bateriový systém je navržen dle velikosti FVE a potřeb nouzového zásobování, řízený inteligentním měřením a regulací pro minimalizaci přetoků do distribuce. Současně byl projekt doplněn o pořízení vícemístného elektromobilu společně s vybudováním veřejné elektronabíječky. Projekt byl podpořen dotací od Státního fondu životního prostředí ČR.

Ing. Josef Klus, zástupce společnosti **Lesy Budišov nad Budišovkou s.r.o.**, představil její činnost a účastníky provedl po areálu. Prohlídka byla včetně ukázky využití moderní jednokotoučové rozmítací pily pořízené prostřednictvím Místní akční skupina Opavsko z.s. Společnost Lesy Budišov nad Budišovkou s.r.o. se stará o správu lesů ve vlastnictví města, výrobu palivového dříví, výrobu řeziva a lesní školkařství.



Zahradnictví bratrů Weissových je úspěšně se rozvíjející rodinnou firmou.



Prostřednictvím místní akční skupiny byl do zahradnictví pořízen v roce 2018 hrnkovací sázeč stroj. Pan Matěj Weiss představil stručně historii firmy, jeho nabídku a úspěšnou spolupráci s místní akční skupinou v uplynulých letech až dosud.

Po večeri se do salonku v Parkhotelu Opava dostavil Bc. Petr Chroust za **Místní akční skupinu Opavsko z.s.**

Účastníkům přednesl cíle a vize místní akční skupiny a úspěchy, kterých se jim podařilo dosáhnout. Jejich cílem je propojovat lidi, organizace, činnosti a aktivity rozvíjející Opavsko, svou úlohu v tomto snažení hrají jednotlivci, spolky, zaměstnanci obcí, starostové, ředitelé a pedagogové vzdělávacích zařízení, podnikatelé, zemědělci a mnoho dalších aktérů venkovského prostoru.

Opavská místní skupina se zaměřuje na podporu inovací a hledá nová řešení aktuálních problematických situací a otázek. Mají velký zájem o propagaci elektro mobility a sami si



proto pořídili elektrický automobil a propagují jeho přednosti. Mezi účastníky vyvolala přednáška velkou diskusi.

Dne 7. října 2021 po snídani v Parkhotelu Opava odjel autobus s účastníky do **Zemědělského a obchodního družstva Hlavnice**. Paní Ing. Renata Jurešová představila družstvo a chod mlékárny. Družstvo hospodaří od roku 1998 a je referenčním pracovištěm MSZeŠ Opava. V roce 2012 byla nově otevřena malá mlékárna, ve které jsou vyráběny kvalitní výrobky pouze z čerstvě nadojeného mléka vlastních dojnic. Výroba je zaměřena především na sýry, jogurty, tvaroh, kysané nápoje, ... Mléko je zpracováváno pouze šetrnou formou pasterizace bez používání homogenizace. Mléko ve výrobcích si zachovává původní vlastnosti a biologickou hodnotu. Výrobky neobsahují žádné přidané konzervační látky mimo kuchyňské soli, která sýrům dodává chuť. Sýřidla obsažená v sýrech jsou pouze přírodní. Nekořeněné výrobky jsou doporučovány i pro zdravou výživu dětí. Důraz je kladen vysokou kvalitou a prospěšností zdraví a výrobky odpovídají nárokům současného spotřebitele, vysoký obsah bílkovin, vápníku a ušlechtilých mléčných kultur.



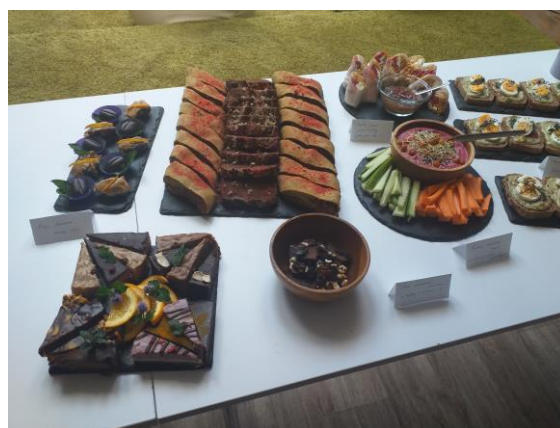
Paní Monika Zábojníková provedla účastníky **Farmou Bezdínek s.r.o.** Součástí farmy je tzv. „Návštěvnícké centrum“, kde je ukázkový skleník. Trasa exkurze začínala



v expoziční části centra, kde byl posluchačům promítnut krátký film o fungování farmy. V prostoru posluchárny je panelová výstava s živými exponáty a tzv. „augmented reality“ neboli rozšířená realita v podobě mluvících postaviček rajčátek a okurek. V ukázkovém skleníku bylo podrobně vysvětleno, jak pěstování rajčat a okurek na farmě naprosto bez chemických prostředků funguje. K ochraně rostlin je využívána biologická ochrana.

Ing. Daniel Škubal se svou manželkou provozuje v Ostravě vegetariánskou/veganskou restauraci i s veganskou stravou a raw dezerty **BLACK KALE s.r.o.** Nejprve byl pro účastníky připraven oběd formou rautu a teprve poté proběhla prezentace a prohlídka provozu.

Po obědě měl pan Ing. Daniel Škubal připravenou přednášku o své činnosti, spolupráci s místní akční skupinou a využitých dotačních podporách. Sortiment podle poptávky a nových poznatků stále rozšiřují. Projekt rozšíření provozovny byl spolufinancován pomocí dotačních titulů. Od roku 2020 se zaměřili kromě bezlepkových dezertů z raw cukrárny a lisovaných bio šťáv také na veganské burgery z přirozených surovin. Většina z nich neobsahuje sóju a jsou výhradně rostlinné. Obsahují hlavně jednodruhovou zeleninu bez přidaných chemických složek.



Ekofarma Bartošovice je především zaměřena na rostlinnou výrobu. Hlavními plodinami je obilí, olejninu a brambory. V roce 2019 byl na farmě s pomocí dotace z Evropských zdrojů rekonstruován starý nevyhovující prostor na nový sklad cibule s podlahovou ventilací. Celková kapacita skladu je cca 700 tun cibule. Díky ventilaci je možné naskladňovat cibule, která není optimálně suchá. Dosušena je přímo ve skladu na hromadě. Díky ventilaci není třeba uskladňovat cibuli v bednách, ale může volně ležet na hromadě. Ing. Petr Klečka po dohodě na spolupráci s dalším zemědělským podnikatelem společně nakoupili stroje na zakládání porostů brambor, ve snaze zefektivnit pěstování moravských brambor.



V pozdních večerních hodinách přijel autobus k výstupnímu místu, na parkoviště u městského úřadu v Luži.

Účastníkům akce byla představena obsáhlá řada realizovaných projektů z Programu rozvoje venkova 2014–2020 prostřednictvím Místní akční skupiny Opavsko z.s. Současně zástupce uvedené místní akční skupiny pan Bc. Petr Chroust podal posluchačům podrobné informace o „svém“ zájmovém území, o činnosti proběhlé, aktuální i plánované v příštím programovacím období nejen v rámci místní působnosti, ale i v poli národní i mezinárodní spolupráce. Obzvláště otázka e-mobility, využívání obnovitelných zdrojů a podpora regionální energetiky vyvolala diskuzi.

Ve spolupráci s místní akční skupinou MAS Skutečsko, Košumbersko a Chrastocko byla akce s názvem „Za prosperitou venkovských ekonomik prostřednictvím rozvoje zemědělství, agroturistiky a udržitelného hospodaření s energiemi“ velmi dobře a včas připravena a zajištěna.

Zpracoval/a: Ing. Miroslava Stárková

Dne: 29. 11. 2021