



**PRÍPADOVÉ
ŠTÚDIE
ZBORNÍK
INŠPIRATÍVNYCH
POSTUPOV**

Časť našej praktickej príručky o udržateľnom rozvoji pre malých poľnohospodárov.

OBSAH

	ÚVOD	03
01	Prípadové štúdie Spojeného kráľovstva	04
02	Írske prípadové štúdie	11
03	Španielske prípadové štúdie	24
04	Talianske prípadové štúdie	28
05	Slovenské prípadové štúdie	33

Tento projekt bol financovaný s podporou Európskej komisie. Táto publikácia [oznámenie] vyjadruje len názory autora a Komisia nenesie zodpovednosť za akékoľvek použitie informácií, ktoré sú v nej obsiahnuté.

ÚVOD

KOMPENDIUM INŠPIRATÍVNEJ PRAXE UDRŽATEĽNÝCH MALÝCH PODNIKOV EÚ je súčasťou náš praktický sprievodca udržateľným rozvojom pre drobných poľnohospodárov. Jej cieľom je dať do súvislostí niektoré z cieľov trvalo udržateľného rozvoja, ktoré sú relevantné pre udržateľnosť malých poľnohospodárov, a urobiť ich lepšie dosiahnuteľnými. Zborník predstavuje zbierku viac ako 30 prípadových štúdií drobných poľnohospodárov, ktorí úspešne zaviedli inovácie v oblasti udržateľného rozvoja. Každá prípadová štúdia sa začína ich motiváciou na začlenenie udržateľných poľnohospodárskych postupov a, čo je najdôležitejšie, ukazuje, aké vplyvy a výsledky sa dosiahli.

Prípadové štúdie pochádzajú z 5 rôznych krajín: Veľká Británia, Taliansko, Španielsko, Slovensko a Írsko. Predstavujú motivačné skúsenosti pre drobných poľnohospodárov, ktorí nevedia, ako zaviesť udržateľné poľnohospodárske postupy, a ktorým bude k dispozícii zborník zdôrazňujúci motiváciu, ktorá motivovala poľnohospodárov v prípadových štúdiách k rozvoju udržateľných postupov, a predovšetkým ukazujúci, aké dopady dosiahli.

Postupy udržateľnosti v prípadových štúdiách sa dotýkajú cieľov udržateľného rozvoja a tém vypracovaných v rámci projektu Udržateľní drobní poľnohospodári, napr. efektívneho využívania technológií v poľnohospodárskej výrobe na zníženie množstva odpadu, ako je presné poľnohospodárstvo a využívanie sociálnych médií na podporu podnikania; realizácie partnerstiev s univerzitnými inštitúciami na výskum a štúdium inovatívnych udržateľných techník a mnohých ďalších.



1

PRÍPADOVÉ ŠTÚDIE Z VEĽKEJ BRITÁNIE

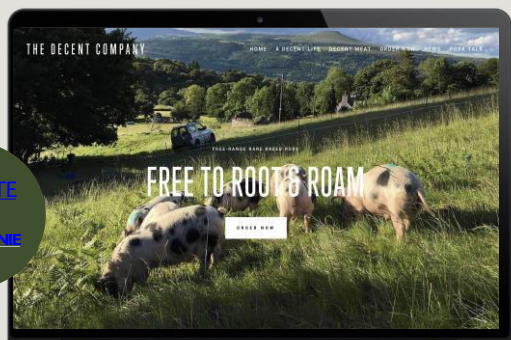


Ak to všetko robíte sami, vrastiete do toho a nájdete svoju cestu. Nie je miesto, kde by ste sa mohli dozvedieť, čo potrebujete vedieť.



Martha Roberts Slušná spoločnosť

thedecentcompany.co.uk



**KLIKNITE
NA
FORMULÁR**

Pozadie

Martha Robertsová zo spoločnosti The Decent Company nezačala s plánom vlastníť podnik s mäsom. Drobné poľnohospodárstvo bolo jej životným štýlom v snahe žiť udržateľnejším spôsobom. Po absolvovaní mäsiarskeho kurzu a zistení, že vlastní viac ošípaných, ako by mala, musela nájsť spôsob, ako mäso využiť.

Sociálne médiá využívala už v práci v spoločnosti, takže keď začala zdieľať svoje aktivity na Twitteri, ľudia sa jej prirodzene začali pýtať, či predáva mäso.

Byrokratická stránka jej nového podnikania ju desila, a tak niekoľko rokov predávala mäso predovšetkým priateľom a rodine. Po oficiálnom splnení zákonných požiadaviek v roku 2017 začala chovať ošípané a potrebovala formalizovať spôsob svojej práce.

Martha sa zaregistrovala na miestnom úrade a zistila, že táto skúsenosť je veľmi dobrá. Odchádzala s papierovaním, ktoré musela vybaviť, a zároveň sa musela oboznámiť s označovaním alergénov.

typ

Výzvy

Martha priznáva, že mala problémy, kým si nedala vytvoriť webovú stránku, prostredníctvom ktorej by spravovala objednávky. Pôvodne 60 až 70 % objednávok prichádzalo cez Twitter. Našla cestu cez byrokráciu a miestne úrady jej boli nápomocné, ale tvrdí, že je stále ťažké vedieť, cez ktoré oddelenie má ísť pri každej požiadavke. Hoci roky pracovala v podnikovom svete, stále bolo ťažké orientovať sa v zákonoch a rôznych oddeleniach.

Pri rozhodovaní o predaji si Marta zvolila cestu najmenšieho odporu. Trhy by boli časovo náročné a veľmi orientované na predaj, preto sa namiesto toho rozhodla pre niekoho iného, kto by sa postaral o prípravu a pre ňu, aby výrobok odoslala.

Keď v marci 2020 vypukla pandémia, dopyt po mäse z miestnych zdrojov prudko vzrástol a pokračoval, pretože čoraz viac ľudí si uvedomovalo, aké možnosti majú k dispozícii vo svojom okolí. Spočiatku sa obávala, že mäso bude potrebné dodať, ale Martha prezrádza, že toto obdobie zmien pomohlo podniku, pretože vytvorilo očakávanie. Príbeh o vzácnom chlebe, pôvode, bude vždy hitom pre zákazníkov, ktorí chcú podporiť udržateľné výrobky z miestnych zdrojov.

Čo pre vás znamená udržateľnosť?

Pre Martu sa udržateľnosť stala prehnane používaným slovom, ktoré ľudia už tak jasne nechápu. Pre ňu to znamená pracovať a vyrábať niečo spôsobom, ktorý je zvládnuteľný pre ľudí a pôdu, ale zároveň existuje etický spôsob chovu zvierat. Ekologický chov nie je najdôležitejší - najdôležitejšie sú dobré životné podmienky a zabezpečenie toho, aby voľný chov skutočne znamenal, že zvieratá strávili svoj život vonku. Všetky ošípané Marthy sa chovajú vo voľnom výbehu, čo znamená, že žijú vonku, po celý rok vo veľkých výbehoch na pastvinách a v lese. Dokonca aj keď prasnice prasia (rodia prasiatka), majú prístup do vonkajšieho prostredia. Prasiatka začínú prirodzene hrabáť do 24 hodín po narodení. Prasiatka vyrastajú v rodinných skupinách a všetky ošípané majú k dispozícii útulné slamené prístrešky.

Výzvy spojené s výrobou v malom meradle:

Praktická stránka toho, ako chcete dostať produkty k zákazníkom, je pre Martu obzvlášť náročná. Nechcela ísť cestou veľkoobchodu, pretože nemohla predávať mäso za nižšiu cenu, ako veľkoobchodníci.



Zamerala sa na spotrebiteľov a jej úlohou bolo osloviť ľudí a presvedčiť ich na sociálnych sieťach, aby si kúpili jej bravčové mäso, čo sa jej podarilo prostredníctvom rozprávania príbehov o jej živote a o tom, ako zvieratá žijú. Pevne verí, že ľudia od nej nakupujú vďaka jej etike a zameraniu na chov ošípaných vo voľnom chove.

Celkovo má veľmi málo zlých skúseností so zákazníkmi a dodávateľským reťazcom. Neberie zálohy, ale vždy má zoznam čakateľov. Martha pevne verí, že "ak to všetko robíte sami, dorastiete do toho a nájdete si svoju cestu. Neexistuje miesto, kde by ste sa mohli dozvedieť, čo potrebujete vedieť."

Pred niekoľkými rokmi mala Marta pocit, že by mala byť väčším podnikom, avšak prichádzajúca zima a infraštruktúra ju prinútili prehodnotiť to. Začiatkom roka 2020 sa rozhodla, že by sa mala vrátiť k radosti z podnikania a k dôvodu, prečo sa do tohto odvetvia vôbec dostala. Vrátila sa k menšiemu rozsahu, ktorý je ľahšie zvládnuteľný, a to sa jej páči ako protiváha v jej živote k ostatným veciam, ktoré robí - o tom je drobné poľnohospodárstvo - je to o rovnováhe.

V poľnohospodárstve a potravinárstve sa prejavuje snobizmus voči malým výrobcam - všetko, čo dokazuje, že malí výrobcovia môžu byť lepší ako veľkí, je užitočné.

Martha často dostáva e-maily od svojich zákazníkov, ktorí sa jej pýtajú, či pozná niekoho, kto robí jahňacie, hovädzie atď. V súčasnosti neexistuje adresár pre malých výrobcov z voľných chovov, a to je niečo, čo by podľa nej bolo užitočné na prepojenie všetkých.



Ako sa vám spolupracuje s ľuďmi z rovnakého odvetvia?

Marta sa najviac obáva o svoj miestny dodávateľský reťazec. Napríklad, ak by sa jej miestny bitúnok zatvoril, veľmi by to poškodilo jej dodávateľský reťazec, ako aj farmu, ktorá robí jej mäsiarstvo - ich podnikanie spočívalo v reštauráciách a Covid zastavil ich dodávateľský reťazec do reštaurácií. Bez týchto subjektov v jej dodávateľskom reťazci by nemohla prevádzkovať svoj podnik.

Je tiež členkou [skupiny Pork Wales Group](#), ktorá rozosiela propagačné materiály o waleskom bravčovom mäse. Okrem toho Martha pracuje zväčša sama.

Hovorí: "Je úžasné, ako rýchlo vás ľudia začnú žiadať o radu, stanete sa osobou, na ktorú sa môžete obrátiť - v skutočnosti nikdy neviete dosť, takže celý život kladiete otázky a zdieľate vedomosti."

Čo je teraz potrebné?

Praktické zdroje a rady sú určite na prvom mieste. Získanie ďalších informácií o tom, ako začať predávať, a zaškrtávanie políček, aby ste sa uistili, že pokrývate všetko, čo potrebujete - jednoduché dodržiavanie predpisov.

V súčasnosti môžete chodiť na marketingové semináre, ale to nie je to, s čím potrebujú pomôcť - chcú sa poľnohospodári stať obchodníkmi, strihať zoznamy pre

mäsiari? Sú ďalšie veci, ktoré ľudia nemajú rozumieť? Drobní poľnohospodári majú čo povedať a potrebujú podporu pri všetkých praktických záležitostiach. Organizácie malých poľnohospodárov v celej krajine sa do toho na začiatku nezapojili - Mám pocit, že Írsko má iný prístup k drobnému poľnohospodárstvu, čo je dobré.

je úžasné, ako rýchlo vás ľudia začnú žiadať o radu, stanete sa osobou, na ktorú sa môžete obrátiť - skutočnosť je taká, že nikdy neviete dosť, takže celý život kladiete otázky a zdieľate vedomosti



Patchwork Pig - Jane Matthews

Pozadie

Jane Matthews prevádzkuje farmársky obchod a chová ošípané vzácných plemien, stádo Ayrshire, ovce a kurčatá. Vo farmárskom obchode má všetky druhy výrobkov a väčšina mlieka ide do mliekarne, ktorá je certifikovaná ako ekologická a vyrába sa bez antibiotík. V obchode sa nachádzajú aj automaty na surové mlieko a predáva sa tu pasterizované mlieko, zmrzlina, mliečne koktaily, halloumi, ako aj hovädzie, bravčové a jahňacie mäso. V predajni sú všetky predajné automaty. V sobotu fungujú ako predajňa, v ktorej sa predávajú koláče, klobásy a ďalšie výrobky, a majú aj automat na mrazené výrobky.

Farma pôvodne patrila jej rodičom. Jej brat ju prevzal a teraz Jane chová ošípané a vedie obchod. Spočiatku sa venovali bravčovému mäsu, mlieku a vajciam a chovali niekoľko teliat mliečnych býkov - chovali ich do 9-12 mesiacov (mladé hovädzie mäso), čo im dáva zmysel. Všetko, čo predávajú, si na farme vyrábajú sami. Ich výhodou je skutočnosť, že nemajú žiadne alebo majú veľmi málo potravinových míľ - bitúnky sú vzdialené asi 30 míľ.

Ako dôležitá je udržateľnosť?

Sú tiež ekologickí a je pre nich veľmi dôležité, aby nepoužívali hnojivá ani pesticídy. V automatoch je všetko vákuovo zabalené alebo zabalené v táckach - ukazuje sa, že je ťažké nájsť udržateľné obaly.

Ako sa vám spolupracuje s ostatnými ľuďmi z rovnakého odvetvia?

Jane využíva [zdroje](#) a pomoc [AHDB](#), ale keďže všetko vyrába sama, s inými ľuďmi veľmi nespupracuje.

Aké sú hlavné výzvy?

Jane poznamenáva, že kľúčovou výzvou je marketing a rozširovanie zákazníckej základne, ako aj udržiavanie financií a sledovanie legislatívnych zmien. Neexistuje žiadna skupina, ktorá by združovala drobných poľnohospodárov - existuje veľa jednotlivých skupín, ale neexistuje žiadny skutočný orgán, ktorý by zastupoval drobných poľnohospodárov.



Čo chcete dosiahnuť?

Pridávať hodnotu, aby ste na životných zásobách zarábali, a nie len prežili. Biomlieko stojí 30 pencí za liter, takže by ste ho chceli predávať prostredníctvom obchodu, aby ste zarobili.

Akú podporu potrebujete?

Pomoc s legislatívou. Môžete stráviť hodiny skúmaním, aktualizáciou plánov HACCP a v skutočnosti použila plán HACCP pre pôvodné predajné automaty, ale súhlasí, že ho treba aktualizovať. Hovorí, že ak by existoval vzorový plán HACCP, šablóny RA a podpora pri marketingu, tiež by to veľmi pomohlo.

Aké riešenia majú problémy?

Spájanie ľudí s jedlom - povzbudzovanie ľudí, aby jedli kvalitnejšie mäso menej často. Podporovať ľudí, aby jedli kvalitné miestne potraviny. Vzdelávanie ľudí o hodnote potravín.

Počas Covidu boli ľudia viac spojení so svojím jedlom, ale teraz, keď sa vraciame do normálnych časov, sa ľudia budú vracieť k tomu, čo robili predtým.

Spolupracujete s reštauráciami?

Jane robila niektoré potravinové boxy s mäsom, ale nie pravidelne. Hovorí, že ak by existovala cesta do potravinárskych podnikov, bolo by to užitočné, teraz sa snažia prepojiť s potravinovými bankami, hoci to nie je ideálne, pretože vidíte, ako váš zisk mizne. Podľa jej názoru reštaurácie nechcú platiť to, čo vás stojí výroba, takže by ste to nedostali späť.

Podnik chce povzbudiť mobilné stravovacie zariadenia, aby si zaobstarávali kvalitné výrobky - ľudia zaplatia viac a tým sa odstráni sprostredkovateľ, ak spolupracujú priamo s podnikmi. Mäsiarstvo pre nich robia, ale v budúcnosti to budú robiť oni.

Čo je potrebné pre tento sektor?

Schéma [ELMS \(Environmental Land Management\)](#) by mala pomôcť malým poľnohospodárom a nahradiť jednotnú platbu na farmu. Tento systém sa ešte len pripravuje, je to ešte niekoľko rokov. Získali by ste aj body na prepojenie s verejnosťou.

[Mohli by sme mať menšiu verziu Ladies & Pigs \(obchádzajú rôzne výstavy\)](#). Tiež možnosť propagovať aj projekty drobných chovateľov a potraviny s vysokým stupňom blahobytu.



Kuchyňa Vale House

Vidiecka škola zručností a varenia | Vale House Kitchen

Vale House Kitchen je podnik s rôznorodou ponukou. Okrem úspešnej školy varenia Annie a Bod Griffithsovcí ponúkajú kurzy pečenia a jedinečné príležitosti pre hostí na získanie alebo zdokonalenie zručností v rybolove, strelbe, hľadaní potravy, pivovarníctve a mäsiarstve.

Po presťahovaní z Londýna do West Country hľadal Bod spôsob, ako spojiť svoju lásku k podnikaniu a ľuďom so záľubou v prírode a na vidieku, a tak vznikla spoločnosť Vale HouseKitchen.

Étosom spoločnosti je vidlica na poli a blahobyť je pre spoločnosť mimoriadne dôležitý: "Naše ošípané majú skvelý život a majú aj dobrú smrť." Ak to znie protirečivo - nie je to tak. Faktom zostáva, že väčšina obyvateľov Spojeného kráľovstva pravidelne konzumuje mäso.

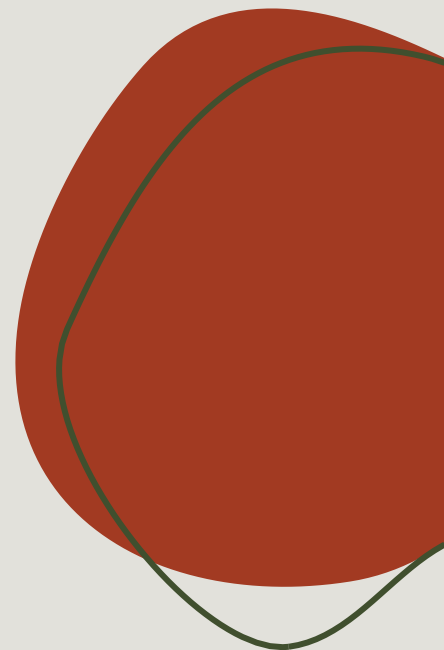
Ako dôležitá je udržateľnosť?

Udržateľnosť pre manželský pár je zložitá otázka, ktorá pre rôznych ľudí znamená rôzne veci: "Mäso bolo pred rokmi pochúťkou, musíme sa zamerať na konzumáciu menšieho množstva mäsa, ktoré je však kvalitnejšie.

Bod si pochvaľuje aj zaradenie ďalších, menej známych druhov mäsa: "Zverina, králiky a holuby patria medzi najetickejšie druhy mäsa, ktoré môžete jesť." V spoločnosti, ktorá sa snaží zmeniť svoj vzťah k mäsu bez toho, aby sa ho musela úplne zrieknuť, ponúka Vale House Kitchen zmysluplné, dostupné a realistické riešenia naliehavých problémov a poskytuje spotrebiteľom možnosť väčšej samostatnosti pri rozhodovaní o jedle na ich tanieri a jeho ceste na stôl. O jej jedinečnosti a šarme svedčí aj to, že ponúka hosťom možnosť vychutnať si samotu a luxus na idylickom mieste, len niekoľko kilometrov od historických pamiatok, ako je Bath.

2

ÍRSKE PRÍPADOVÉ ŠTÚDIE



Celtic Salads je malá 20-akrová farma na západnom pobreží Írska, kde väčšinu poľnohospodárskej činnosti tvorí tradičný pastiersky chov dobytky a oviec.

Donnacha Fahy, farmár šiestej generácie, identifikoval potrebu miestnych veľkolistových a mikrosalátov pre stravovacie zariadenia, ako aj pre maloobchodných spotrebiteľov v tejto oblasti.

Motivácia

33 % emisií skleníkových plynov v Írsku pochádza z poľnohospodárstva, pretože tradičné pastierske poľnohospodárstvo je normou. Donnacha Fahy je farmár šiestej generácie a ako prvý zo svojej rodiny si osvojil udržateľnejší model zameraný len na záhradníctvo. Spoločnosť Celtic Salads starostlivo zvažuje svoju ekologickú stopu a prijíma udržateľné postupy, ktoré skracujú dodávateľský reťazec a znižujú množstvo odpadu.

- Pobrežná poloha farmy sa hodí pre model záhradníctva, keďže more poskytuje stabilné mierne podmienky, nepretržitý úhrn zrážok, prístup k morským riasam ako prírodnému hnojivu a centrálnu polohu v Bellharbour, Co.Clare na západnom pobreží, ktorá zákazníkom poskytuje čerstvé produkty.
- Pôvodne bol obchodný model zameraný na zásobovanie potravinárskeho priemyslu,

zistili, že to spôsobuje veľké množstvo odpadu, pretože reštaurácie požadovali veľmi jednotný výrobok. Spoločnosť Donnacha prispôbila Celtic Salads viac maloobchodnému spotrebiteľskému modelu, ktorý zvýšil efektívnosť podnikania.

- Všetok odpad, ktorý ešte vznikne, sa kompostuje na mieste a kombinuje sa s iným prírodným materiálom bohatým na živiny a vracia sa späť do procesu na vytvorenie ďalšieho produktu.

Porovnanie

Farmy sú často príliš závislé od pesticídov a hnojív. Využívaním prírodného prostredia a opätovným využívaním vlastného odpadu sa spoločnosť Celtic Salads darí vyrábať bez toho, aby poškodzovala prírodné prostredie. Výsledkom nového obchodného modelu maloobchodného predaja je aj výrazne menej odpadu.

Udržateľný obchodný model

Keltské šaláty majú udržateľný obchodný model, ktorý nepoškodzuje prírodné prostredie a zároveň zásobuje západné pobrežie lokálnymi a udržateľne vyrábanými produktmi.

Syr Cloonconra

Syr Cloonconra Cheese vyrábajú na malej ekologickej farme v západnom Roscommone James a Mary Gannonovci. Farma bola pôvodne malým chovom dojčiacich syrov Moileys, kultúrne významného plemenného írského plemena, ktoré sa chovalo skôr z kultúrnych dôvodov než kvôli podnikaniu. Malé stádo sa spravovalo a mlieko sa používalo na výrobu masla pre osobnú spotrebu, ale pre zvyšné mlieko nebolo využitie.

Po finančnom krachu hľadali manželia Gannonovci alternatívny zdroj príjmov a vzhľadom na rastúcu popularitu farmárskych syrov v Írsku sa rozhodli vyvinúť vlastný sortiment syrových výrobkov, aby zvýšili hodnotu a udržali svoje malé hospodárstvo.

Začíname

James a Mary sa začali učiť syrárskemu remeslu a absolvovali niekoľko kurzov. Najprv vyvinuli syrový mäkký syr, ktorý dodávajú do reštaurácií v regióne. Odvtedy sa pustili do vývoja ekologického syra Heddar pre maloobchodný trh. Udržateľnosť, dedičstvo a hnutie slow food sú ústredným prvkom všetkého, čo vyrábajú, a základnou súčasťou ich značky.

Biodiverzita

Väčšina syrov v regióne sa vyrába neekologicky na veľkých farmách a putuje na spracovanie do spoločného podniku. Táto 35-akrová farma v Roscommon je prírodným a biologicky rozmanitým biotopom pozostávajúcim z marginálnej pôdy s pahorkatinami a močiarom. Írsky moletovaný dobytok sa v krajine Iris h vyskytuje od roku 1300/1400, vďaka čomu je odolný voči bežným problémom

[Webové prepojenie](#)

ostatné plemená v Írsku skúsenosti. podľa dôraz na zachovanie plemena pred dojivosťou a výberom plemena, ktoré je prirodzene doma a sebastačné v írskej krajine, môže Cloonconra najlepšie zachovať prírodné prostredie a zároveň produkovať vysokokvalitný výrobok.

Kedysi bol írsky moiledský dobytok na pokraji vyhynutia a v 80. rokoch 20. storočia jeho počet dosahoval len 30 teliat, ale vďaka drobným chovateľom, ako sú Gannonovci, sa jeho stavy odvtedy zvýšili.

Spoločnosť Cloonconra úspešne vytvorila produkt, ktorý sa vyrába výlučne na mieste, pričom zachováva flóru a faunu miestnej oblasti.

Pripojenia

[Spoločnosť Cloonconra Cheese je členom írskeho predsedníctva Slow Food, predsedníctva pre surové mlieko](#), hospodári podľa ekologických noriem a na svoje výrobky používa len udržateľné a kompostovateľné obaly. Napriek tomu, že ide o nového výrobcu mlieka, ich výrobky už zožali veľký úspech, keď získali zlatú medailu na prestížnej súťaži Irish Cheese Awards v Ballymaloe. Tento úspech umožnil majiteľom zvýšiť svoje príjmy a zároveň udržať svoju jedinečnú malú farmu v Roscommon.

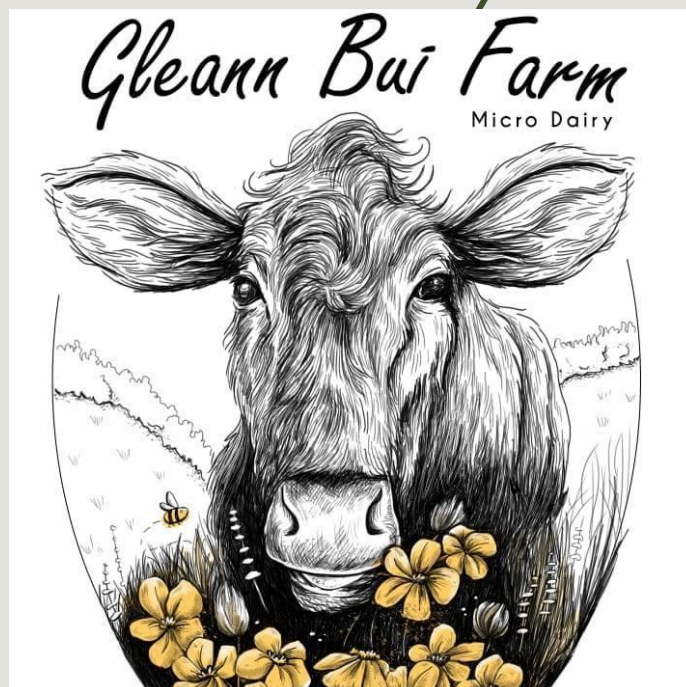
Viac informácií o syre Cloonconra a ich ekologickej farme nájdete na týchto odkazoch





Farma Gleann Bui

[Farma Gleann Buí | Facebook](#)



Majitelia Michael Mc Grath a jeho partnerka Sinead Moran zistili, že z chovu dojníc nedokážu dosahovať rentabilný príjem a že na zabezpečenie životaschopnosti musia prejsť na iný systém hospodárenia.

Začínáme

Manželia obhospodarujú zmiešané stádo kráv tradičných plemien na 27 hektároch poľnohospodárskej pôdy s vysokou prírodnou hodnotou v Mayo. S nadšením sa venujú ochrane bohatých druhov trávy, vzrastlých stromov a biodiverzity, ktoré sa na farme nachádzajú. Založili mikromliekareň Gleann Bui Farm s cieľom vyrábať spravodlivé potraviny, ktoré sa chovajú v súlade s prírodou za spravodlivú cenu. Stádo je kŕmené 100 % trávou; trávou, bylinami, divkými kvetmi a listami stromov. Farma je tiež ekologická a na ochranu pôdy a zachytávanie uhlíka z atmosféry boli prijaté regeneračné postupy.

Predávajú surové mlieko a iné mliečne výrobky spolu s kurčatami a vajcami z pastevného chovu, z voľného chovu a z ekologického chovu.

Väčšina mlieka v regióne sa vyrába neekologicky a putuje na spracovanie do veľkého družstva. Tento systém zabezpečuje, že mlieko sa spracúva na farme a dodáva sa na miesto. Toto malé poľnohospodárstvo a spracovanie zabezpečuje, že sa na miestnej úrovni poskytuje udržateľný a ekologický produkt.

Výsledok

Farma je teraz životaschopnejšia a Michael nemusí nahrádzať svoj príjem prácou mimo farmy. Miestna komunita má k dispozícii aj vysokokvalitné výživné surové mlieko, sliepky a vajcia.

Viac informácií nájdete na stránke

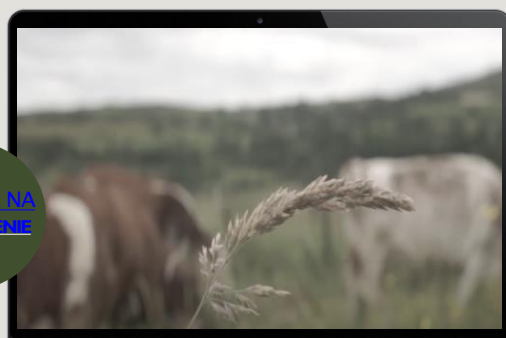


a

[KLIKNITE NA ZOBRAZENIE](#)

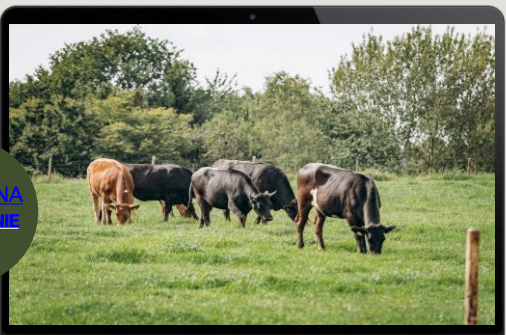


[KLIKNITE NA ZOBRAZENIE](#)



Pozrite si ich v seriáli Fair Food Farmers

[KLIKNITE NA ZOBRAZENIE](#)



[KLIKNITE NA ZOBRAZENIE](#)



COMMUNITY DRIVEN REGENERATIVE FARM

Online Farm Shop

Farma Knocknarea

[https://www.](https://www.knocknareafarm.com/)

[knocknareafarm.com/](https://www.knocknareafarm.com/)

Farma Knocknarea je malá zmiešaná farma, ktorú prevádzkujú dvaja mladí farmári Sean a Rob. Farma sa rozprestiera na 28 hektároch na úpätí kopca Knocknarea v grófstve Sligo. Farmu tvorí prevažne pasienkový dobytok a sliepky spolu s jedným akrom záhradníctva. Farmy v celom Írsku sa pri efektívnej produkcii spoliehajú na pesticídy a hnojivá.

Sean a Rob veria, že existuje lepší spôsob.

Začíname

Ich práca sa začala zapojením a experimentovaním s postupmi regeneratívneho poľnohospodárstva, ktoré znižujú potrebu umelých hnojív a pesticídov a vytvárajú kvalitnejší výrobok a bohatší ekosystém. Farma Knocknarea to dosahuje prostredníctvom mnohých udržateľných postupov.

Celkovo majú 300 sliepok, ktoré striedajú na svojich lúkach a umožňujú im voľný výbeh na ploche 5 akrov. Používajú krmidlá so sieťovaným dnom, cez ktoré prepadáva trus a prirodzene hnojí pôdu, čím podporuje pestrosť polí.

Pri pestovaní záhradníckych plodín uplatňujú bezkopový prístup, pôdu neobrábajú a jednoducho ju zapravujú do vrchnej vrstvy pôdy.



KNOCKNAREA
FARM

Sean a Rob veria, že Írsko by malo byť schopné produkovať vlastné potraviny s vysokým obsahom živín, pestované tak, aby pôda a krajina boli bohatšie a plnšie života pre ďalšie generácie.

Regeneračné postupy

Napriek tomu, že ide o novú farmu, Sean a Rob dosiahli v minulom roku veľký úspech so svojimi regeneračnými postupmi. Pastierske sliepky podporili viacdruhové lúky, na ktoré sa vrátili pôvodné druhy, ako napríklad biela a červená ďatelina, ktoré prirodzene viažu dusík, čím sa eliminuje používanie umelých dusíkatých hnojív. Úspešný bol aj bezorbový prístup k záhradníctvu, pri ktorom nemuseli odstraňovať burinu ani používať žiadne pesticídy, pretože obrábanie pôdy podporuje jej rozmanitosť a neumožňuje burine prevládať.

Výsledky

Prijatím udržateľných regeneračných poľnohospodárskych postupov sa farme Knocknarea podarilo dosiahnuť produktívnu sezónu bez toho, aby bol ohrozený prirodzený ekosystém oblasti. Ich obchodný model je založený na predaji prostredníctvom týždenného vrečka na zeleninu alebo vajcia a inovatívneho modelu členstva.

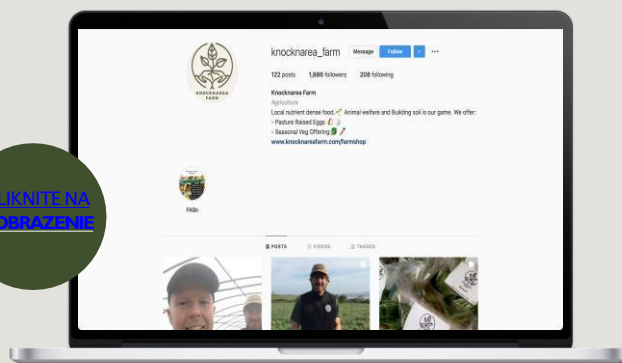
- Členstvo vo Veg Bag pozostáva zo 4 x týždenných zásob, ktoré obsahujú 6 až 8 položiek každý týždeň, ktoré sú k dispozícii počas sezóny od začiatku mája. Cena sa rovná 15 EUR za týždeň.
- Členstvo v programe Fresh Pasture Range môže trvať 4 alebo 12 týždňov, pričom si môžete vybrať z 12 alebo 30 vajec týždenne.

Na zníženie počtu potravinových kilometrov sú k dispozícii tri zberné miesta. Na bráne farmy sa nachádza aj veľmi obľúbená poctivý box.



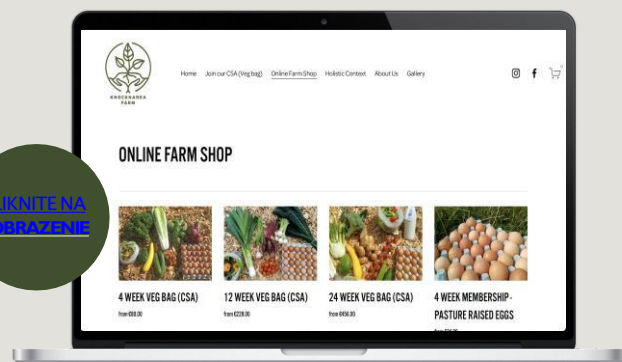
KLIKNITE NA ZOBRAZENIE

Marketing dobre využíva sociálne médiá



KLIKNITE NA ZOBRAZENIE

Ďalšie informácie nájdete na stránke



KLIKNITE NA ZOBRAZENIE

Pozrite si ich video na



KLIKNITE NA ZOBRAZENIE



Farma Kylemore

Syr z farmy Kylemore



Kylemore Farmhouse Cheese je diverzifikácia farmy Roche Farm v Abbey v grófstve Galway. Teresa Roche je už piatou generáciou, ktorá obhospodaruje rodinnú pôdu v pohorí Slieve Aughty. Tradičné pasienkové chovy hovädzieho dobytku sú najbežnejšou poľnohospodárskou činnosťou v tejto oblasti, ale Teresa sa rozhodla vyrábať vysokokvalitný mliečny výrobok výlučne na mieste, od dojenia ich kmeňového stáda frízskych holštajnských dojníc až po výrobu a zrenie. Írsko je svetovým lídrom v oblasti udržateľných mliečnych výrobkov a írsky mliekarenský priemysel je postavený na tradícii rodinných fariem. Pridávanie hodnoty do mliečnych výrobkov je pre mnohých vnímané ako výzva. Spoločnosť Kylemore Farmhouse Cheese túto výzvu prijala. Teresa identifikovala medzeru na trhu so syrom na alpskej báze a buduje národnú a medzinárodnú značku.

Začíname

Teresa dosahuje svoje ciele v oblasti udržateľnosti zavádzaním udržateľných postupov, ktoré zvyšujú efektívnosť, udržateľnosť a konečný produkt.

- Sortiment syrov Kylemore Irish style alpine využíva jedinečné zloženie írskeho mlieka, ktoré poskytuje prémiovú ponuku. Jedným z najlepších spôsobov, ako môže mliečna farma zlepšiť svoju stopu, je zlepšiť efektívnosť dojníc. Spoločnosť Kylemore to dosahuje prijatím prístupu uzavretého stáda, ktorý je najlepšou politikou riadenia na zabránenie infekčným chorobám.
- Farma Kylemore si podľa možnosti predlžuje sezónu pasenia, ale zároveň si všetku siláž pestuje a reže sama, pričom má nad celým procesom úplnú kontrolu.
- Na svojej pôde tiež opätovne využívajú odpadovú srvátku, ktorá stimuluje rast d'ateľiny, ktorá prirodzene viaže dusík, čím sa predchádza potrebe umelých dusíkatých hnojív, ktoré vo veľkej miere prispievajú k uhlíkovej stope a znečisťujú vodné toky.
- Teresa tiež udržiava živé ploty, ktoré podpora miestneho ekosystému, ktorý poskytuje dôležité ekosystémové služby pre farmu a okolitú krajinu.
- Teresa sa zdokonalila vo výrobe syra získaním pracovných skúseností u miestneho výrobcu syra Killeen Cheese a vycestovaním do Švajčiarska na školenie u Sennerei Andeer. Jej predchádzajúca odborná príprava ako zdravotnej sestry na intenzívnej starostlivosti dáva Terese vedecký prehľad.



Prístup k udržateľnosti

Využívaním opatrení na zníženie množstva odpadu a potreby umelých hnojív vyrába Kylemore Farmhouse Cheese efektívne syr s nízkou uhlíkovou stopou a zároveň nepoškodzuje miestne životné prostredie.

Udržateľný úspech

Spoločnosť Kylemore Farmhouse Cheese úspešne vytvorila ocenený a trvalo uznávaný syr výhradne vo vlastnej réžii. Zapojili sa do írskoho národného programu udržateľnosti potravín Bord Bia Origin Green, <https://www.bordbia.ie/industry/export-assistance/origin-green/>, ktorá umožňuje írskemu potravinárskemu priemyslu stanoviť a dosiahnuť merateľné ciele udržateľnosti, ktoré rešpektujú životné prostredie a účinnejšie slúžia miestnym komunitám. Dôležité je, že Origin Green je o meraní a neustálom zlepšovaní toho, ako to robíme. Nezávislá akreditácia a overovanie sú súčasťou každej fázy dodávateľského reťazca.

Udržateľné postupy nielenže znížili ich vplyv na planétu, ale vytvorili aj lepší produkt.

Pokiaľ ide o udržateľnosť podnikania, syr Kylemore Farmhouse Cheese sa predáva prostredníctvom siete írskych distribútorov syra a niektorých predajní v Spojenom kráľovstve. Teresa zriadila ocenený farmársky obchod a návštevnícke centrum, ktoré poskytuje ukážky výroby syra, prezentáciu miestnych potravín, rozvoj kulinárskych zručností a školenia a možnosti predaja priamo na mieste. Malo obrovský úspech. Rovnako aj jej internetový obchod [Kylemore Farmhouse Cheese](#)

Teresa sa objavila v írskom Vládne video o našej budúcnosti na vidieku, zdôrazňujúc potrebu podporiť diverzifikáciu poľnohospodárskych podnikov u väčšieho počtu žien.

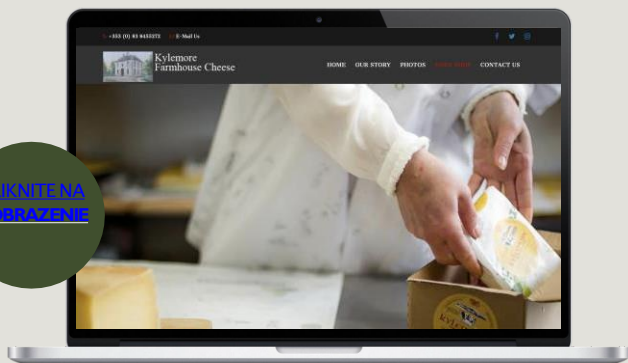


KLIKNITE NA ZOBRAZIENIE



KLIKNITE NA ZOBRAZIENIE

Viac informácií nájdete na stránke



KLIKNITE NA ZOBRAZIENIE



Kozí syr Leitrim Hill

Lisa Giffordová si v roku 2018 kúpila malé hospodárstvo (1,5 ha) v Leitrim a odvtedy sa stará o malé stádo dojných kôz a založila malý podnik na výrobu syra. Malý rozsah umožňuje, aby táto prevádzka bola ekologickejšia, ako je to možné v prípade intenzívneho systému výroby mlieka.

Začíname

Leitrim Hill Goat Farm je malý podnik s ručne dojenými kozami, ktoré produkujú syr. Syr sa vyrába ručne z čerstvého surového mlieka priamo na farme. V prípade potreby sa dokupuje ďalšie mlieko. Vyrába sa tu polomäkky syr z kozieho mlieka a syr zo zmesi kozieho a kravského mlieka. Zo srvátky sa vyrába ricotta. Všetok predaj sa uskutočňuje priamo na miestnom trhu. Farma má aj malé kídle nosníc, ako aj ovocnú a zeleninovú záhradu.

Mliečna spoločnosť Micro Dairy

Lisa teraz predáva svoj syr na farme, na dvoch týždenných miestnych farmárskych trhoch a zásobuje aj dve miestne reštaurácie. Produkcia sa udržateľným spôsobom zvyšuje.

V prípade potreby Lisa nakupuje ďalšie kozie mlieko z inej malej farmy v okolí a tiež kravské mlieko z miestneho ekologického stáda jerseyov. Táto spolupráca je základným prvkom mikro mliekarenstva.

Medzi ďalšie projekty patrí zodpovedná pôda manažment a opätovné zdivočenie vybraných oblastí.

Lisín príbeh je fascinujúci. Je súčasťou potravinovej siete Taste Leitrim, zdieľa svoj príbeh





Melvin Meadows

Melvin Meadows je 34-hektárová farma so zmiešaným využitím v severnom Leitrim. Pozemok sa nachádza na severne orientovanom strmom svahu s výhľadom na jazero Lough Melvin. Majitelia museli hľadať spôsob, ako pôdu zúrodniť, keď sa konvenčný dobytok považoval za príliš ťažký na svahovitý terén a ukázalo sa, že aj úzke pasenie oviec má na pôdu škodlivý vplyv.

Začíname

Dobytok Dexter je v írskej kultúre dôležitým plemenom, ktoré pochádza z prvých stád Keltov a bolo chované v hornatých juhozápadných oblastiach pre svoju odolnosť a malú veľkosť. Keďže ide o najmenšie plemeno v Írsku a na Britských ostrovoch, ktoré je približne o polovicu menšie ako populárnejší Hereford, Dexter bol ideálny pre náročný terén Melvin Meadows.

Farma Melvin Meadows prešla na toto plemeno v roku 2010 a v súčasnosti má malé stádo 12 kráv. Vďaka výberu plemena, ktoré je prirodzene vhodné pre írsku krajinu, môžu byť v letných mesiacoch do značnej miery sebestačné, čo farme umožňuje zapojiť sa do ochranného pasenia a nechať poloprirodnú, biologicky rozmanitú krajinu prekvitať. Hovädzí dobytok, ktorý sa ľahko dopestuje na tráve, sa potom zabíja a poráža na mieste a

vysokokvalitné mäso sa na miestnej úrovni predáva v 10-kilogramových škatuliach s rôznymi kusmi, čím sa podporuje "konzumácia od nosa po chvost".

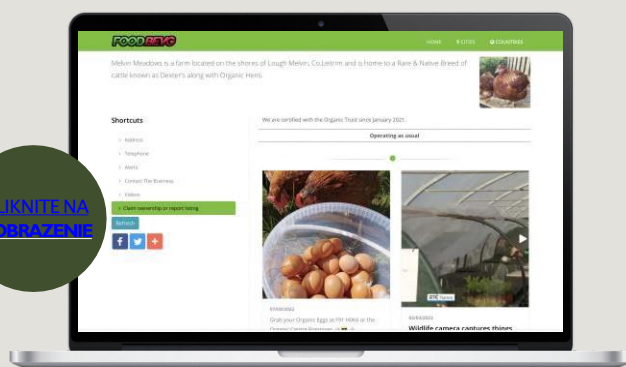
V roku 2020 vyskúšali produkciu vajec s 12 nosnicami. Zistili, že miestny dopyt je veľký, a odvtedy rozšírili krdel' na 60 kusov. Bol navrhnutý mobilný kurník, ktorý umožňuje premiestňovanie krdla po pozemku, čím sa zvyšuje hospodárenie s krmivom a podporuje sa druhová rozmanitosť lúk.

Regeneračné prístupy

Melvin Meadows zistil, že ich pôda nie je vhodná na konvenčné poľnohospodárske postupy, a namiesto toho zvolil regeneratívny prístup k poľnohospodárstvu, v rámci ktorého si vybral hospodárske zvieratá, ktoré vyhovujú ich pôde, namiesto toho, aby umelo prispôboval pôdu hospodárskym zvieratám. Výberom plemena hovädzieho dobytku, ktoré je prirodzene vhodné pre náročnú krajinu, zachovali oblasť a zároveň zvýšili produkciu svojej pôdy. Sliepky svojím trusom podporujú viacdruhové lúky, ktoré lepšie prirodzene viažu dusík, čím sa vylučuje používanie umelých hnojív. S minimálnymi vstupmi a priamym miestnym predajom si Melvin Meadows zabezpečili maximálny ekonomický prínos a zároveň rešpektujú pôdu.

V roku 2021 získala spoločnosť Melvin Meadows certifikát ekologického poľnohospodárstva a jej vajcia a mäsové boxy sa pravidelne vypredávajú. Miernou úpravou systému fungovania sa táto farma na náročnej pôde stala nielen ekonomicky životaschopnejšou, ale je aj prospešná pre životné prostredie.

Ďalšie informácie nájdete na adrese:



Zalesnené prasa



The Wooded Pig je rodinná farma, ktorá sa nachádza v meste Tara v grófstve Meath. Ide o zmiešanú farmu, ktorá pozostáva z ornej a pasienkovej pôdy, ako aj z pôvodného lesného hospodárstva. Írsko má jednu z najnižších úrovní zalesnenia v Európe, pričom väčšinu zalesňovania tvoria nepôvodné druhy s 15-ročným cyklom výnosov. Na ochranu a rozšírenie podielu pôvodného lesného hospodárstva v Írsku sú potrebné alternatívne zdroje príjmov z pôdy. Dôležitou otázkou v chove ošípaných sú dobré životné podmienky zvierat, keďže väčšina ošípaných v Írsku sa chová v uzavretých priestoroch.

Začíname

Už viac ako 25 rokov je pastierska chata v Corbaltone domovom Eoina Birda a jeho rodiny. Dnes sa o svoj raj delia s krdľom voľne chovaných ošípaných. Ošípané sa pohybujú po 20-ročnej plantáži farmy, kde sa krmia, a potom sa na mieste spracúvajú na kvalitný, eticky chovaný írsky údenársky sortiment.

Na zalesnenie predpísaných druhov stromov v Novom lesnom hospodárstve sa súčasným prínosom je vedieť o najlepších prístupoch v Írsku. Lesy pozostávajúce z dubov, jaseňov a bukov sú prirodzeným prostredím pre ošípané, a preto pomalý rast s vysokým obsahom živín, ktorý sa dosahuje pri chove v lesoch, vedie k výrobe vynikajúcich produktov.

Zalesnené prasa berie starostlivosť o svoju pôdu vážne a udržiava aj divoké prostredie s pôvodnými druhmi kvetov a stromov, ktoré poskytujú ekosystémové služby pre farmu a okolitú krajinu. Snažia sa poskytovať čo najviac doplnkového krmiva pre ošípané z jačmeňa vypestovaného na vlastnej ornej pôde.

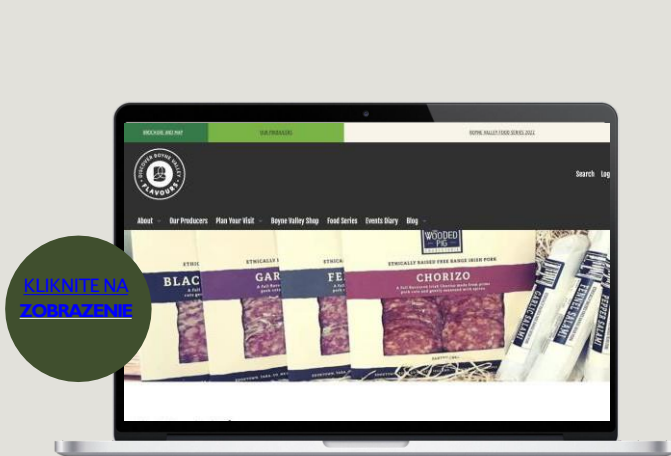


Udržateľný

Chov ošípaných je vysoko uhlíkovú náročný a čoraz častejšie sa v ňom vyskytujú problémy s dobrými životnými podmienkami zvierat. Spoločnosť Wooded Pig našla spôsob, ako zlepšiť životné podmienky zvierat a pôdy zavedením udržateľných postupov.

Rodinná farma The Wooded Pig ponúka vysokokvalitné, udržateľné a eticky chované údeniny. Jedinečné prostredie, v ktorom zvieratá žijú, spolu s vlastnou výrobou dodávajú týmto na vzduchu sušeným mäsám skutočne jedinečnú chuť. Proces od začiatku až do konca zaručuje, že údeniny The Wood Pig sú skutočne jedinečné.

Ďalšie informácie nájdete na stránke



3

ŠPANIELSKÉ PRÍPADOVÉ ŠTÚDIE

Výzvy v pozadí:

Nedostatočná znalosť miestnych výrobkov

Nedostatočné umiestnenie územia na mape gastronómického cestovného ruchu

Potreba zlepšiť životné prostredie udržateľnosť a miestne hospodárstvo

Potreba podporovať miestne výrobky

Potreba oceniť stredomorskú stravu a udržateľné produkty

Začíname

Spoločnosť, ktorá sa už po generácie špecializuje na pestovanie ryže. Už viac ako sto rokov pestuje ryžu v ekologickom prostredí Albufera de Valencia, v Marjal de Pego-Oliva a v ďalších oblastiach Comunitat Valenciana, vždy s maximálnym ohľadom na životné prostredie. V priebehu rokov rozšírili svoje plodiny o ďalšie druhy obilnín okrem ryže, aby uspokojili nové potreby trhu a spoločnosti, pričom sa vždy snažili o prispôsobenie a inováciu, ako aj o rovnováhu medzi tradíciou a inováciou.

Podpora miestnych výrobkov kombináciou tradičných a inovatívnych metód.

Tento projekt prispel k podpore spotreby miestnych výrobkov prostredníctvom predaja ryže vypestovanej v tejto oblasti. Pečať NATURAL Product odráža význam pozitívneho vplyvu na životné prostredie, ktorý produkujú v oblasti, kde sa pestujú. Podporujú tiež miestnu kultúru prostredníctvom ručného pestovania ryže a gastronómie a pestovaním ryže pomáhajú chrániť vlhké pôdy v oblasti Albufera, čím podporujú miestnu ekológiu. Predajom miestnych výrobkov zlepšujú aj miestnu ekonomiku.

[KLIKNITE NA ZOBRAZIENIE](#)

[KLIKNITE NA ZOBRAZIENIE](#)

Arroz ciudad de Sueca: Rafael Mañez

Výzvy v pozadí:

*Nedostatočná znalosť
miestnych
produktov*

*Nedostatočné umiestnenie
územia na mape
gastronomického
cestovného ruchu*

*Opätovné použitie
tradičných metód výsevu*

*Potreba zlepšiť udržateľnosť
životného prostredia a miestnu
ekonomiku*

*Potreba podporovať miestne
výrobky*

*Potreba prehodnotiť
stredomorskú stravu a
udržateľné produkty*



Začíname

Arroz Ciudad de Sueca sa zrodila z vášne farmára Rafaela Máñeza pre pestovanie ryže a dosiahnutie vyššej kvality, čo ho viedlo k tomu, že pristúpil k spracovaniu, aby zabezpečil, že sa jeho zrná dostanú na stôl nezmiešané, čo zaručuje úplnú vysledovateľnosť. Ryža Ciudad de Sueca je limitovaná úroda z jeho vlastných ryžových polí nachádzajúcich sa v Albufera de Valencia. Jej ryža sa pestuje z certifikovaných semien podľa tradičných pestovateľských metód a je vákuovo balená, čo umožňuje jej konzervovanie bez použitia chemických prípravkov.

Udržateľnosť

Snažia sa používať tradičné metódy, pričom používajú minimálne množstvo chemických produktov.

Tento projekt prispel k podpore spotreby miestnych výrobkov prostredníctvom predaja ryže vypestovanej v tejto oblasti. Okrem toho sa vďaka použitiu tradičných pestovateľských techník podarilo získať prírodný produkt bez pridania konzervačných látok alebo chemikálií, čím sa rešpektuje životné prostredie a podporuje udržateľný rozvoj, pomáha sa miestnemu hospodárstvu a zvyšuje sa povedomie o gastronómii Comunitat Valenciana.

Kliknite na e-mail



**KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE**

cèrcol

Výzvy v pozadí:

Podporovať spotrebu
miestnych výrobkov

Podporovať rodovú rovnosť v
poľnohospodárskom sektore

Potreba zlepšiť
environmentálnu udržateľnosť
a miestne hospodárstvo

Potreba podporovať miestny
produkt

Potreba opätovne
oceniť stredomorskú
stravu a udržateľné
produkty

Začíname

Cèrcol vznikol ako protest proti poľnohospodársko-potravinárskemu modelu, ktorý zabúda na výrobcov a životné prostredie. Je to družstvo, ktoré pestuje a predáva udržateľnú ryžu z Albuferu inovatívnym spôsobom: využíva presné poľnohospodárstvo, moderný dizajn a predaj ryže bez sprostredkovateľov, ktorí sú prítomní na sociálnych sieťach a hovoria priamo so spotrebiteľmi. To všetko s využitím udržateľného modelu, ktorý smeruje k ekologickým modelom výroby so zariadeniami na využívanie solárnej energie a opakovane použiteľnými obalmi. V súčasnosti odoberajú viac ako 500 hanegadas rozmiestnených na 30 malých poliach v obci Sueca. Snažia sa podporovať väčšie zastúpenie žien a mladých ľudí v tomto odvetví. Na záver treba povedať, že vo všetkých aspektoch podniku používajú valencijčinu.

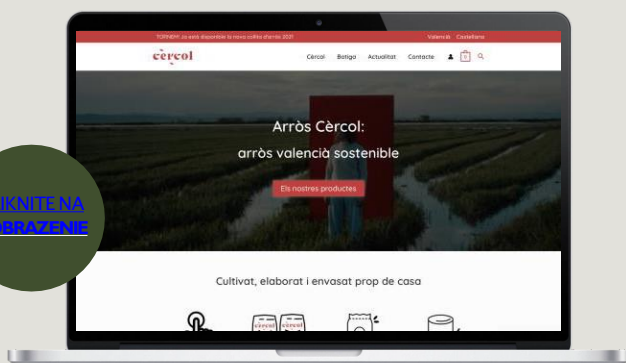
Udržateľné prístupy

Používanie technológií šetrných k životnému prostrediu, ako je solárna energia a používanie opätovne použiteľných materiálov.

Tento projekt prispel k podpore spotreby miestnych výrobkov prostredníctvom predaja ryže vypestovanej v Albuferi. Okrem toho posilnil znižovanie znečistenia prostredníctvom používania ekologických pestovateľských techník a podpory miestnej udržateľnosti pri využívaní obnoviteľných zdrojov energie a materiálov s cieľom zachovať a rozvíjať udržateľnú gastronómiu, ktorá je priamo spojená s cestovným ruchom, keďže ide o kultúrny zdroj typický pre stredomorské prostredie.

V dôsledku predaja výrobkov sa podarilo nielen zlepšiť miestne hospodárstvo, ale aj podporiť gastronomický cestovný ruch v oblasti s cieľom podporiť hospodárske odvetvia, ktoré tvoria stredomorskú gastronómiu ComunitatValenciana.

Kliknite na e-mail



KLIKNĚTE NA
ZOBRAZĚNĚ



4

TALIANSKE PRÍPADOVÉ ŠTÚDIE



Tento proces inovácie a diverzifikácie umožnil spoločnosti Fattoria Fiorentino, aby bola menej závislá od nestabilných trhových cien pšenice.



Fattoria Fiorentino



Začíname

Fattoria Fiorentino sa nachádza v mestečku Lucera v pohorí Monti Dauni, obklopená pšeničnými a olivovými poliami, kam až oko dovidí. Toto panstvo nie je len pestovaním jemného obilia, ale aj historickou pokladnicou, spomienkou na našu minulosť. Burbonský statok z roku 1820 má dodnes cisternové studne, podzemný mlyn na olej, kaplnku, sýpky a "garitta", malú budovu, ktorá slúžila na kontrolu poľnohospodárskych činností a domácich potrieb (olej, pšenica a vlna).

Farma sa rozhodla zamerať na trvalo udržateľné poľnohospodárstvo, pretože intenzívne postupy výroby pšenice si vyžadujú vysoké využívanie chemických vstupov a spracovanie. Z environmentálneho hľadiska to má dvojitý negatívny vplyv, nadmerné obrábanie pôdy a používanie chemických vstupov spôsobuje stratu biodiverzity a vyplavovanie pôdy, čo však zvyšuje výrobné náklady.

V roku 2016 začali Michele a Chiara, ktorí sú majiteľmi farmy, premieňať pšenicu na celozrnnú múku pomocou kamenného mlyna, z ktorej sa pomaly sušia aj cestoviny. Vďaka tomuto novému zameraniu sa im podarilo kontrolovať všetky kroky dodávateľského reťazca, aby už neboli závislí od nestabilných predajných trhových cien pšenice.



Udržateľné prístupy

Michele a Chiara vždy venovali veľkú pozornosť starostlivosti o pôdu, vždy používali prístup, ktorý mal čo najmenší vplyv.

Kedysi vyrábali najmä pšenicu, ale od roku 1999 postavili vlastný kamenný mlyn, aby mohli kontrolovať svoj dodávateľský reťazec a udržiavať kvalitu výrobku, a začali vyrábať vlastné cestoviny.

Zavedením chovu kôz, z ktorých sa vyrába veľmi dobrý syr, sa im podarilo internalizovať aj výrobu hnojív, čím sa stali skutočným príkladom farmy ako systému a obehového hospodárstva.

Udržateľné poľnohospodárske postupy, ako je minimálne obrábanie pôdy alebo striedanie plodín, sú v daunických horách pomerne rozšírené, a to aj vďaka finančným príspevkom z európskej SPP pre poľnohospodárov, ktorí tieto postupy uplatňujú.

Inovácie a Diverzifikácia

Tento proces inovácie a diverzifikácie umožnil spoločnosti Fattoria Fiorentino, aby bola menej závislá od nestabilných trhových cien

pšenica. Umožnilo nám to uzavrieť reťazec výroby cestovín a získať výrobok s oveľa menším vplyvom na životné prostredie.

Minimálne obrábanie pôdy umožňuje výrazne znížiť emisie CO₂ do atmosféry a tiež výrazne ušetriť na výrobných nákladoch.

Výrobok, ktorý sa vyrába úplne sám v rámci spoločnosti, umožňuje uspokojiť stále rastúci dopyt po kvalitných a ekologických výrobkoch.



Simona

Problém štartu

Intenzívne postupy pestovania pšenice si vyžadujú vysokú spotrebu chemických vstupov a spracovanie. Z environmentálneho hľadiska to má dvojnásobný negatívny vplyv, nadmerné obrábanie pôdy a používanie chemických vstupov spôsobuje stratu biodiverzity a vyplavovanie pôdy, čo však spôsobuje rast výrobných nákladov pri súčasnom poklese cien.

Spustenie prevádzky

Simona je mladá podnikateľka, ktorá strávila nejaký čas v Nemecku, než sa rozhodla vrátiť do Monti Dauni a viesť časť farmy svojho otca.

Počas svojich ciest si uvedomila neudržateľnosť potravinárskeho priemyslu. Po návrate do Monti Dauni začala študovať, aby našla nový udržateľný prístup k poľnohospodárstvu. Začala tým, že obmedzila obrábanie pôdy a znížila

chemické vstupy. Menej obrábania pôdy zvyšuje jej schopnosť zadržiavať vodu. Simona začala študovať a skúmať miestne plodiny, ktoré sú vhodné pre miestne prostredie a sú odolnejšie, a zlepšovať pôdu striedaním plodín so strukovinami.

Udržateľné prístupy

Udržateľné poľnohospodárske postupy, ako napr. Minimálne obrábanie pôdy alebo striedanie plodín sú v Daunianskych horách pomerne rozšírené, a to aj vďaka finančným príspevkom z európskej SPP pre poľnohospodárov, ktorí tieto postupy zavádzajú.

Výsledky

- Zvýšená odolnosť plodín
- Menšia spotreba vody
- Menšia spotreba chemických a externých vstupov
- Vysoká kvalita potravín
- Vyššia ziskovosť



Zenit 41

<https://www.facebook.com/zenit41/>



Problém štartu

Drobní poľnohospodári, najmä tí, ktorí pestujú pšenicu, čelia neustálemu znižovaniu svojej vyjednávacjej sily. Na druhej strane transformačný priemysel požaduje špecifické vlastnosti, ako je vysoká koncentrácia bielkovín v pšenici, ktoré spôsobujú pokles ceny obilia (pred súčasným konfliktom v Ukrajine).

Spoločnosť Zenit 41 vybrala najlepšie odrody pšenice z hľadiska kvality a hektárových výnosov s cieľom ponúknuť poľnohospodárom odrody, ktoré sú na trhu cenené, a zároveň zaručiť kvalitu výrobkov pre spotrebiteľa.

Spustenie prevádzky

Spoločnosť Zenit41 bola založená s cieľom chrániť zdravie spotrebiteľov a dôstojnosť talianskych poľnohospodárov a ponúkať výrobok ZENIT DURUM TRITICUM® najvyššej kvality, extrémnych zdravotných štandardov a vysokej nutričnej hodnoty. Spolu so zdravím Zenit41 obnovuje dôstojnosť vysoko cenených obilnín južného Talianska tým, že ponúka cenu pšenice, ktorá nie je ovplyvnená otrockou logikou trhu, ale vychádza zo skutočnej hodnoty produkcie a spracovania.

Na tento účel spoločnosť Zenit41 postupuje podľa veľmi špecifického, kontrolovaného protokolu, aby získala produkt starostlivo vybraný na zabezpečenie bezpečnosti potravín a gastronomickej dokonalosti.

Len niekoľko starostlivo vybraných odrôd tvrdej pšenice sa môže stať ZENIT DURUM TRITICUM®. Pri ich výbere využíva Zenit41 najlepšie spoločnosti v oblasti genetického zlepšovania obilnín.

Udržateľnosť

Zenit 41 je jedinečný. Na krízu v sektore obilnín reagovala inováciami a výskumom, pričom vytvorila odrody, ktoré trh oceňuje a ktoré môžu priniesť hodnotu pre činnosti poľnohospodárov v južnom Taliansku, ako aj kvalitu a zdravotnú nezávadnosť výrobkov pre spotrebiteľov. Jeho sila spočíva vo vytvorení kontrolovaného dodávateľského reťazca so špecifikáciou, na ktorej sa podieľajú všetky zainteresované strany.



Výsledky

- 39 POČET ČLENOV
- 20 FARIEM
- 1000 OBHOSPODAROVANÝCH HEKTÁROV
- 40000 KVINTALOV VYPRODUKOVANEJ PŠENICE

Zenit 41 je schopný ponúknuť poľnohospodárom vyššiu nákupnú cenu, ako je trhovacia cena.

Spoločnosť Zenit 41 vytvorila výrobný reťazec, ktorý zahŕňa všetky subjekty v systéme, od poľnohospodára až po výrobcu cestovín, a podarilo sa jej získať aj značku kvality.

5

SLOVENSKÉ PRÍPADOVÉ ŠTÚDIE

Agrohouse "Grunt"

Papradno sa nachádza v krásnej prírodnej krajine obklopenej nedotknutými horami a ponúka značené turistické trasy a trasy pre horské bicykle rôznych náročností. Pre pokročilých turistov odporúčame žltú trasu cez hrebeň Veľkého a Malého Javorníka do susednej českej obce Karolinka. Prípadne sa môžete vybrať po červenej trase do Kasární alebo na Portáš. V zime sú tieto trasy dostupné na bežkách. Milovníci kúpeľov môžu navštíviť najnovšie kúpele na Slovensku - Nimnicu vzdialenú len 20 km od obce Papradno.



AgroHouse ponúka tri zariadenia:

1

Dom pre hostí
"Agropenzion Grunt"

2

Chata
"Koliba Papradno"

3

Farma

Penzión "Agropenzion Grunt"

sa nachádza v krásnej prírode chránenej krajinskej oblasti Kysuce, v obci Papradno, vzdialenej od Považskej Bystrice asi 17 km. Je vhodný na rodinnú rekreáciu, agroturistiku alebo organizovanie malých rodinných osláv, svadieb a obchodných stretnutí.

Reštaurácia

Penzión má vlastnú reštauráciu s kapacitou 30 miest. Naši hostia si môžu v reštaurácii Koliba objednať raňajky, plnú penziu, polpenziu alebo vlastný výber z jedálneho lístka.

Ubytovanie

Kapacita nášho penziónu je 27 lôžok v dvoj-, dvoj- a trojlôžkových izbách (s možnosťou prístelky v každej izbe). Každá izba má vlastnú TV a kúpeľňu.

Uvoľnite sa

Po dlhom dni si môžete oddýchnuť a zrelaxovať v domácom a pohodlnom prostredí penziónu. V lete si môžete vychutnať vonkajší bazén alebo si len tak posediť a relaxovať na balkónovej terase. V malej záhrade sa nachádza altánok s ohniskom ideálny na grilovanie a v našej vínnej pivnici s kapacitou 20 miest si môžete vychutnať pohár dobrého vína.

Zdroj informácií:



Chata "Koliba Papradno"

sa nachádza priamo na farme v obci Papradno, obklopený krásnou krajinou hôr a lúk. Koliba je ideálna na rodinné oslavy, svadby alebo obchodné stretnutia. Agropenzion Grunt sa nachádza len 1,5 km od Koliby.

Reštaurácia

Reštaurácia Koliba Papradno s kapacitou 50 miest ponúka chutnú slovenskú kuchyňu a sezónne jedlá z ovčieho syra a jahňacieho mäsa. Blízka terasa s kapacitou 60 miest je v zime a počas daždivých jesenných dní vykurovaná

Ubytovanie

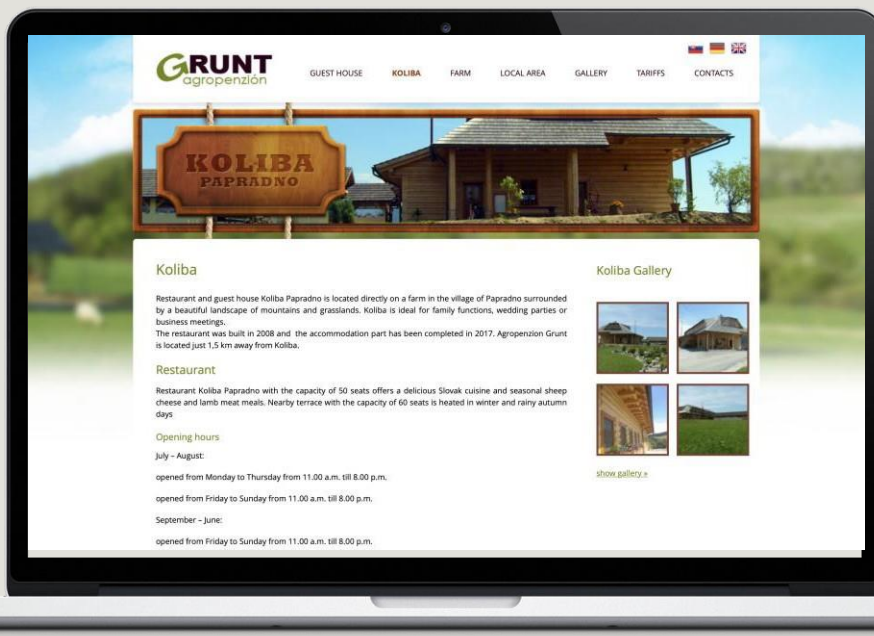
Kapacita chaty "Koliba Papradno" je 20 lôžok v dvoch dvojlôžkových izbách s manželskou posteľou a štyroch dvojlôžkových izbách s možnosťou dvoch prísteliek v každej izbe. Každá izba má vlastnú televíziu a kúpeľňu.

Ubytovanie je k dispozícii celoročne. Naši hostia si môžu objednať raňajky, plnú penziu, polpenziu alebo vlastný výber z jedálneho lístka.

Uvoľnite sa

Priamo pred reštauráciou sa nachádza vonkajšia jazdecká aréna, kde môžete absolvovať lekciiu jazdy na koni s kvalifikovaným inštruktorom. V lete si môžete posediť na terase s kapacitou 20 miest a otvoreným ohniskom, zatiaľ čo vaše deti sa môžu hrať na priestrannom vonkajšom ihrisku. Priamo z Koliby sa môžete vydať na pešiu turistiku po vyznačených turistických chodníkoch.

[KLIKNĚTE NA ZOBRAZENIE](#)



Podujatia

apríl - veľkonočné obdobie, otvorenie pastierska sezóna, živá ľudová hudba, predaj domáce výrobky z priesakového mlieka a chutné jedlá z jahňacieho mäsa z miestnej farmy

Máj - Pastierska cesta - slávnostné otvorenie v spolupráca s občianskym združením "Bačova cesta"

Október - Poľovnícke hody - jedlá z diviny, živá ľudová hudba

December - Mikulášske hody - tradičná zabijačka s regionálnymi bravčovými špecialitami a živou ľudovou hudbou



Farma

Výzva

Kysuce sú jedným z najčistejších regiónov Slovenska s nedostatkom pracovných príležitostí, ale s obrovským potenciálom na podporu vidieckeho turizmu a predaja miestnych výrobkov, kde sú dobré podmienky a historická tradícia chovu oviec a výroby výrobkov z ovčieho mlieka.

Začíname

Farma Th sa nachádza v obci Papradno v krásna vidiecka krajina. Špecializuje sa na chov oviec, dobytká a koní. Farma je ideálnym miestom na spoznávanie vidieckeho poľnohospodárstva a jeho produktov.

Zoznámite sa s tradičnými postupmi spracovania surového ovčieho mlieka a ochutnáte domáce výrobky (ovčí syr,

žinčica) alebo ochutnajte vynikajúce jahňacie špeciality v reštaurácii Koliba Papradno.

Penzión bol postavený v roku 2001 rekonštrukciou starej šijacej dielne. Hlavnou myšlienkou bolo podporiť vidiecky cestovný ruch a predaj miestnych výrobkov z ovčieho mlieka, ktoré vyrábame na našej farme. A

o niekoľko rokov neskôr majitelia vybudovali vonkajšiu jazdeckú arénu. Chata Papradno bola postavená v roku 2008 a ubytovacia časť bola dokončená v roku 2017.



Farma Roziak

Farma Roziak sídli v bývalej obci Môťová, ktorá v súčasnosti leží na predmestí mesta Zvolen.

Janka sa cíti ako dedinčanka a obyvatelia jej podnikanie podporujú. Blízkosť mesta prináša dostupnosť potrebných služieb a možný predaj poľnohospodárskych produktov priamo v meste. Práca s mliekom či vlnou a ďalšie mnohé služby, ktoré na farme poskytuje, ju vždy naplnia na celý deň. Život v meste jej nechýba.

Z pohľadu návštevníkov z mesta je poloha farmy výhodná, pretože je pre nich ľahko dostupná. Okrem toho sa nachádza na predmestí, ktoré má čisté a pokojné prostredie. Prírodné prostredie poskytuje pokojnú atmosféru na rozdiel od rušného mesta, kde občania trávajú väčšinu dňa. Pre občanov je oázou pokoja a možno aj inšpiráciou pre zmeny vo vnímaní hodnot života a hodnotenia jeho kvality. Deti žijúce v meste, ktoré navštívia farmu, sa dozvedia, ako vlastne funguje výroba mliečnych výrobkov alebo spracovanie mäsových produktov. Môžu porovnať rôzne chute domácich potravín a potravín zo supermarketov. To je dôležité pre formovanie správania budúceho zákazníka, ktorý by mal viac zohľadňovať kvalitu výrobkov ako ich množstvo.

Zakorenené v tradícii

Farma Roziak má svoje korene v tradíciách. Janka sa rozhodla zostať v dome svojich predkov a zveľaďovať ich prácu - samotnú farmu aj pastierstvo. Janka na farme vyrastala a prežila svoje detstvo. Jej manžel Jaroslav zdedil rovnaký vzťah k pastierstvu. Janka desať rokov pracovala vo Zvolene, ale po Nežnej revolúcii v roku 1989 ovplyvnila jej osobný život spoločenská túžba po slobode. Urobila

sa po materskej dovolenke nevrátila k práci v kancelárii a začala podnikat' s manželom.

Podnikanie začalo najprv s dvoma kravami a neskôr sa manželia začali intenzívne venovať pastierstvu. Podarilo sa im získať do dlhodobého prenájmu 17 ha pasienkov v Kráľovej. Miestni obyvatelia si od nich pravidelne kúpali chutné mliečne výrobky. Neskôr, po odchode veľkej poľnohospodárskej spoločnosti z obce Michalková, Jaroslav získal späť pôdu svojich predkov a začal na nej chovať ovce. Nesprávne nastavená štátna politika s obchodovaním s poľnohospodárskymi produktmi spôsobila výrazné zníženie počtu oviec.

Na druhej strane táto situácia priniesla diverzifikáciu činností na farme. Janka sa začala zaoberať spracovaním vlny a výrobou rôznych výrobkov z vlny. Jej záľuba prerástla do podnikania a možnosti učiť remeslo ďalších ľudí. Na farme sa konajú kurzy spracovania vlny a záujem verejnosti rastie.

Ich deti sa postupne zapojili do rodinného podniku. Ich dcéra si na dvore zriadila malú výrobnú mydlá, kde vyrába prírodné mydlá z kozieho mlieka.

Janka sa zaoberá aj spracovaním mliečnych výrobkov a okrem toho príležitostne pripravuje domáce špeciality na oslavy, prevádzkuje ubytovanie pre turistov alebo vyzdvihuje zásielky. Podnikateľská činnosť postavená na pevných koreňoch, tradíciách, rodinných a spoločenských väzbách sa postupne rozvetvila a mnohé ďalšie činnosti prebrali deti. Preto môžeme Janku charakterizovať ako podnikateľku, drobnú farmárku, ktorá je úspešnou pokračovateľkou na rodinnej farme a ktorá postupne diverzifikuje činnosti.

Výzvy v pozadí:

Byrokracia výrazne tlmí talenty v podnikaní. S touto výzvou sa stretáva asi každý malý a stredný podnikateľ na Slovensku.

Výzvou do budúcnosti je rozšírenie aktivít v oblasti vlny (napríklad výroba odevov nazývaných v slovenčine "lajblík", čo je špecifická spodná bielizeň pre ženy).

Oslavy - svadobné obrady v stodole. V minulosti sa svadby zvyčajne organizovali v stodole a Janka by chcela v tejto tradícii pokračovať. Spomína si na svadbu svojej rodiny v stodole, ktorá trvala 3 dni. Je dôležité umožniť pozvaným hosťom, aby sa cítili dobre a mali z podujatia príjemný zážitok.



Janka si nevedela predstaviť, že by žila inde. Vždy si priala zostať v rodičovskom dome a žiť z toho, čo jej dom poskytoval. Ilustruje to biblickým príbehom. Je o vdove, ktorá mala dlh, a ak by nebola schopná splácať dlhy, a preto by mohla upadnúť do otroctva. Dostala radu od Elizea:

**Žena, pozri,
čo máš v
dome!**

Taký je Jankin prístup k podnikaniu. Každý by mal vychádzať hlavne zo svojho zázemia, začať pracovať s tým, čo má k dispozícii, a od toho odvodiť cieľ podnikania.

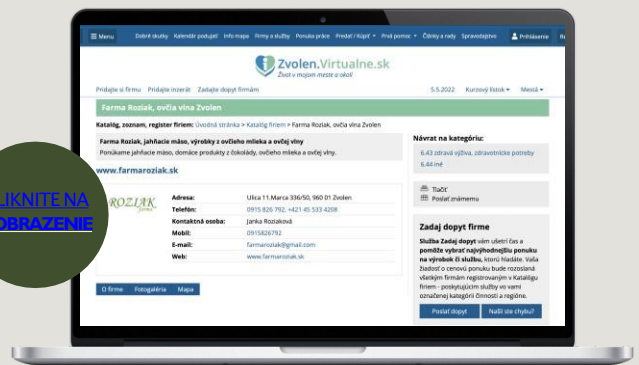
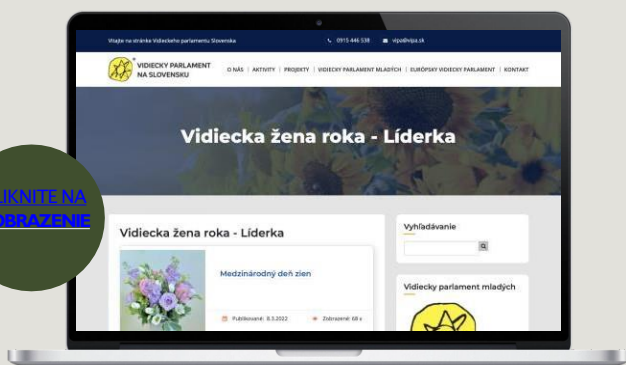


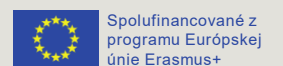
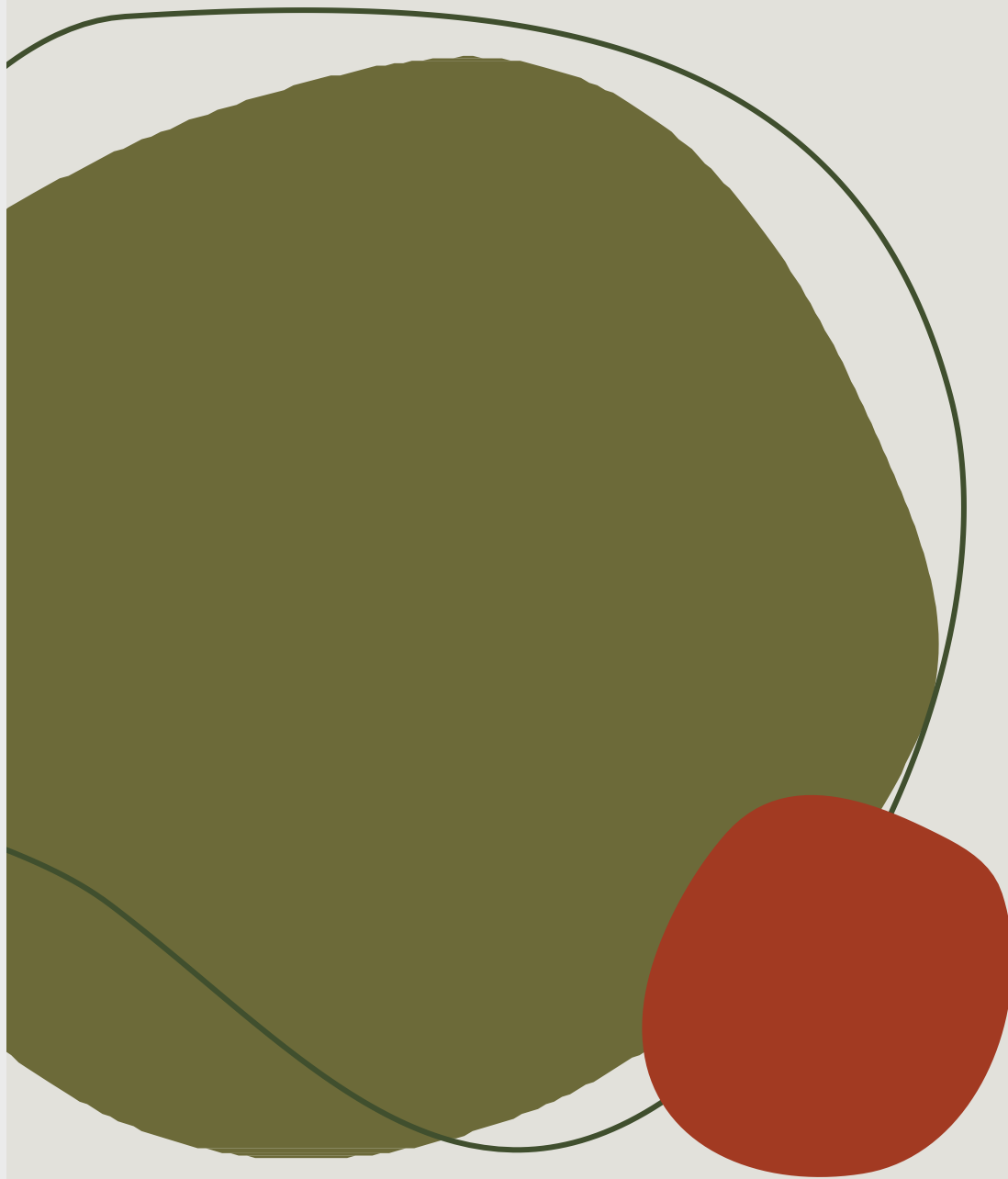
Spolupráca s ostatnými

Janka už dlhé roky spolupracuje s OZ Vidiecky parlament na Slovensku (OZ VIPA SK). Pravidelne sa zúčastňuje na podujatiach, ktoré OZ VIPA SK organizuje a prináša svoje skúsenosti a vedomosti širokej verejnosti. Na druhej strane OZ VIPA SK propaguje podujatia Farmy Roziak. Jedným z mnohých príkladov je kurz spracovania vlny in.g

O úspešnom obchodnom modeli svedčí aj fakt, že Janka získala ocenenie Líder roka, ktoré každoročne udeľuje OZ VIPA SK

Mesto Zvolen poskytuje základné informácie o Farme Roziak aj na svojej webovej stránke:





www.small-holders.eu

Sledujte nás

