

Finalizace produkce příklady z praxe

Velmi často se řeší, zda jsou investiční podpory z PRV jen „pro velké“, nebo zda je může využít i menší či dokonce malý podnik. Poradenstvím v oblasti přípravy žádostí o dotace na podporu investic se zabývám cca 10 let a mohu směle prohlásit, že investiční dotace pro malé podniky dostupné jsou a je škoda jich k rozvoji farmy nevyužít.



Farma U Palečků „Vyzrálé hovězí z Posázaví“



V Krušičanech nedaleko Týnce nad Sázavou lze nalézt farmu rodiny Palečkových. Ti se zaměřují na výkrm masného skotu a prasat, v menší míře se věnují také chovu ovcí, drůbeže a králíků. Obhospodařují cca 100 ha zemědělské půdy sloužící převážně k pěstování krmiv pro hospodářská zvířata.



Manželé Palečkové se svými dvěma dětmi.

Historie podniku

Myšlenka vybudovat na statku fungující provoz s prodejem ze dvora se zrodila ještě za dob studií v hlavě současného majitele hospodářství, veterinárního lékaře Ludka Palečka. „Statek jsme převzali ve velmi zanedbaném stavu, vyžadoval spoustu investic do rekonstrukcí a obnovy zemědělské techniky, na které ale zpočátku nezbývaly peníze. Potřebovali jsme nutně opravit některé hospodářské budovy, odkoupit doposud pronajatou stáj pro býky a část polí, vydláždít dvůr, obnovit zemědělskou techniku a to nemluvíme o provozních nákladech a snu o vlastním bydlení,“ představila začátky rodinného podnikání Kateřina Palečková. „O vlastním bydlení stále sníme, ale potřebné změny se nám během let podařilo víceméně uskutečnit. S podporou z Programu rozvoje venkova jsme v roce 2016 zrealizovali a do provozu uvedli bourárnu a chladič box, které využíváme ke zrání a zpracování hovězího a vepřového masa,“ doplnila.



Palečkovi převzali statek ve velmi zanedbaném stavu, vyžadoval spoustu investic do rekonstrukcí.



„Prasata zatím nakupujeme po odstavu z nedalekého velkochovu, výhledově vybudujeme prostory pro několik prasnic – ať máme selata pokud možno svá,“ říká paní Palečková.



Zakoupili také automobil s chladičskou vestavbou pro zajištění dobrých podmínek pro rozvoz produktů z farmy bez kolísání teplot a doručení k zákazníkům. „Nákupem dalšího vybavení (pásová pila, vakuová balička) jsme mohli rozšířit nabídku produktů, které by jinak zůstaly nevyužity. Jde například o morkové kosti, hovězí klišku s kostí (osso buco) a další speciální steakové řezy,“ stručně představila krok po kroku rozvoj rodinného podniku paní Palečková. Ta měla od začátku na starosti provoz bourárny, poslední dva roky také působila jako asistentka pedagoga na základní škole v Benešově. „Po rodičovské dovolené, kdy jsem neustále běhala mezi dětmi a bourárnou, jsem se nutně potřebovala vrátit do kolektivu a práce na půl úvazku se jevila jako bezvadná příležitost. V určitém smyslu mi práce v jiném prostředí moc pomohla, ale je pravda, že zvládnout dohromady děti ve věku 5 a 7 let, práci v bourárně a na farmě, veškerou administrativu a samozřejmě domácnost bylo postupně čím dál obtížnější.“ Vzhledem k omezeným časovým kapacitám se tedy paní Palečková rozhodla zůstat už „pouze“ na farmě a věnovat se jejímu rozvoji.

Skot na hospodářství Palečkových pochází částečně z vlastního chovu, ale převážně od chovatelů z okolních obcí, kteří býčky ve věku 5 - 6 měsíců odstaví a oni je tehdy odkoupí a začínají vykrmovat.



▲ Jatečně upravené trupy převážejí Palečkovi z jatek na farmu, kde maso zhruba dva týdny zraje v chladírně, následně jednotlivé čtvrtě ve spolupráci s řezníkem bourají a poté maso dle objednávek vakuově balí.



▲ Kromě rodinných balíčků si mohou zákazníci objednat také speciality – nízký a vysoký roštěnec na steaky, špalíky z pravé svičkové, kostky na guláš, mēlněné maso atd.

Produkty

Na farmě U Palečků pěstují obilniny (pšenice, ječmen, oves), luskoviny (hrách, bob a luskoobilné směsky), picniny (jetel, vojtěšku, kukuřici, čirok, traviny). Na zelené hnojení a zlepšení půdních vlastností pěstují svazenko. Část pozemků je vyhrazená pastvinám.

Důležitou plodinou, které také věnují péči, jsou konzumní brambory – letos vsadili na odrůdy Antonie, Wega a červenou Esme – salátové a přílohové odrůdy, a věří, že se povedou a zákazníci budou spokojeni.

Téměř všechny činnosti spojené s produkcí vyzrálého hovězího masa probíhají v hospodářství Palečkových – od výkrmu telat, výroby krmiv, zrání jatečně upraveného trupu, rozbourání až po následnou distribuci objednávek.

Skot na hospodářství Palečkových pochází částečně z vlastního chovu, ale převážně od chovatelů z okolních obcí, kteří býčky ve věku 5 - 6 měsíců odstávají a oni je tehdy odkoupí a začínají vykrmovat. Skot je porážen na jatkách v jiném schváleném provozu, který je z hospodářství vzdálen cca 30 minut jízdy, a zvířata nejsou stresována dlouhou přepravou. Porážka probíhá ve věku 18 – 28 měsíců, záleží na plemeni (blonde d'aquitaine, masný simental a aberdeen angus) i hmotnosti zvířete. Jatečně upravené trupy převážejí Palečkovi zpět na farmu, kde maso zhruba dva týdny zraje v chladírně, následně jednotlivé čtvrtě ve spolupráci s řezníkem bourají a poté maso dle objednávek vakuově balí. Vepřové zraje před rozbouráním v půlkách zhruba 5 dní, ve vakuu je expirační doba dalších 10 dní.

„Prasata zatím nakupujeme po odstavu z nedalekého velkochovu, výhledově vybudujeme prostory pro několik prasníc – ať máme selata pokud možno svá. Vykrmujeme je cca 6 - 7 měsíců do vyšší hmotnosti, než je běžné (cca 130 – 140 kg), zákazníci oceňují vysoké hřbetní sádlo a my zase vysoký podíl kvalitní svaloviny. Krmíme je vlastní krmnou směsí doplněnou o vařené brambory a v sezoně o posekanou trávu. Letos jsme je začali chovat ve venkovním lehkém přístřešku na hluboké podestýlce – zatím bez možnosti pastvy, ale i to je velice zajímavý způsob chovu a rádi bychom jej v budoucnu zrealizovali,“ představila chov zvířat a zpracování masa paní Palečková. Pobyt na čerstvém vzduchu a spousta prostoru prasatům vyloženě svědčí – Palečkovi v chovu nemají žádné problémy s okusováním ocasů a dalšími naučenými zlovyky, které vznikají nudou a nedostatkem prostoru.

V nabídce farmy U Palečků je vakuově balené vyzrálé hovězí a vepřové maso (jednotlivé partie, rodinné balíčky, mleté maso, tataráčky, steakové kusy). Sami si také zajišťují výrobu tepelně upravených masných výrobků – polokonzerv hovězího a vepřového masa ve vlastní šťávě, luncheon meatu a vepřové paštiky v různých variacích, které od A do Z vznikly v jejich malé farmě v Posázaví.

Objednávky hovězího a vepřového masa jsou realizovány prostřednictvím webových stránek. Zákazníci se na nich seznámí s informacemi o správném zacházení s vyzrálým masem a polokonzervami, 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. „Maso z naší farmy můžete také ochutnat ve vyhlášené restauraci v hotelovém resortu SEN v Senohrabech. Letošní novinkou je každopádně prodejní automat na naše maso – masomat, který je umístěn v blízkosti centra Benešova v pasáži Stone park a představuje nový způsob prodeje našich produktů, o jejichž kvalitě jsme přesvědčeni,“ pyšně dodává paní Palečková. Masomat spouště zákazníkům ulehčil život – dopřejí si výborné maso z naší farmy (hovězí i vepřové) kdykoli, bez čekání a v těsné blízkosti jejich domova.

K propagaci farmy slouží zejména webové stránky a sociální sítě. Produkty je možné zakoupit v předem sjednaný čas přímo na farmě nebo si je zákazníci mohou objednat k závozu domů na rozvážkových trasách či koupit v masomatu v Benešově. Čas od času se Palečkovi také zúčastňují farmářských trhů – v Zaječím u Neveklova, Týnci nad Sázavou a Vlašimi.



▲ Palečkovi si rovněž sami zajišťují výrobu tepelně upravených masných výrobků – polokonzerv hovězího a vepřového masa ve vlastní šťávě, luncheon meatu a vepřové paštiky v různých variacích.



▲ Hlavním cílem Palečkových není pouze produkce potravin, ale i podpora dalších lokálních a skvělých výrobců prostřednictvím prodeje jejich výrobků a produktů.



▲ Produkty si mohou zákazníci objednat i k závozu domů na rozvázkových trasách.

Odbyt a spolupráce

Hlavním cílem Palečkových není pouze produkce potravin, ale i podpora dalších lokálních a skvělých výrobců prostřednictvím prodeje jejich výrobků a produktů. Tento doplňkový prodej probíhá vždy při výdeji masa – zhruba každých 14 dní – ale jsou si vědomi skutečnosti, že občasný prodej ne každému vyhovuje, proto nyní realizují možnost nákupu regionálních výrobků kdykoliv – v samoobslužných lednicích přímo před vraty jejich farmy. Tímto způsobem podporují např. Minimlékárnu MaRyša ze Strojetic, Minipivovar Špácal z Louňovic pod Blaníkem, Dobrotu od Kovářky z Mysletic, firmu Natu z Bystřice atd.

„Produkce opravdu kvalitních a lokálních potravin je hlavní myšlenkou naší práce, možná právě proto jsme se v roce 2017 stali držiteli značky **KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ – regionální produkt,**“ uzavřela paní Palečková.

6. 8. 2024

Přípravil: Milan Kouřil

Foto: archiv farmy U Palečků

O autorovi rubriky Ing. Milan Kouřil

Ing. Milan Kouřil je poradce v oblastech zpracování vlastní produkce a dotačního poradenství. Poradenstvím se zabývá cca 10 let, zajišťuje zpracování žádostí o dotace na podporu investic do zemědělské prvovýroby, zpracování zemědělských produktů, zahájení činnosti mladého zemědělce, agroturistiky a nezemědělských činností z Programu rozvoje venkova. V oblasti zpracování zemědělské produkce se zabývá hlavně zpracováním masa a mléka. V minulých letech se podílel na přípravě několika informačních brožur pro zemědělce, např. „Zpracování a odbyt masa z farmy“. Je školitelem na seminářích s tématem zpracování masa a mléka na farmě.

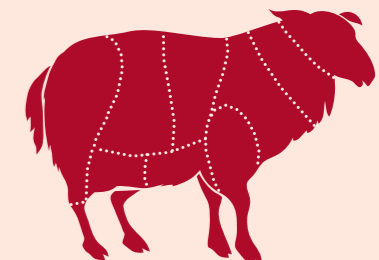
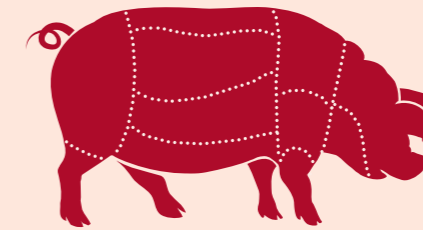
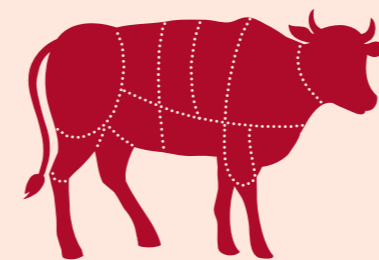


▲ Letošní novinkou je prodejní automat na maso – masomat, který je umístěn v blízkosti centra Benešova.

Semináře na téma zpracování a odbyt masa z farmy

I letos, stejně jako v předchozích letech, bude možné zúčastnit se některého ze seminářů na téma zpracování a odbytu masa na farmě. Zaměříme se nejenom na jateční provozy a bourárny, ale také na další zpracování masa na masné výrobky, krátké odbytové řetězce, odbyt z farmy, marketing a základní povinnosti zpracovatele. V rámci každého semináře dostanete možnost seznámit se s provozem farmy, její historií, povinnostmi, které musí při zpracování a odbytu masa a/nebo výrobě masných výrobků splnit a způsoby odbytu, které v daném podniku zvolili.

Součástí každého semináře je také exkurze do provozů na farmě splňujících legislativní požadavky. Budeme diskutovat o budování zpracovatelských/prodejních prostor, náležitostech výroby vlastních masných výrobků, komunikaci se státními úřady, plnění legislativních povinností dle zaměření hostitelské farmy nebo o správném značení výrobků.



PŘIJEĎTE DISKUTOVAT, SDÍLET ZKUŠENOSTI, JSTE SRDEČNĚ ZVÁNI!

Datum	Seminář	Exkurze	Informace pro účastníky
22. 10. 2024	Hospůdka na hřišti, 739 49 Metylovice 466	Farma Halata, 739 49 Metylovice 514	Zpracování masa (bourárna), masné výrobky ve spolupráci s jiným zpracovatelem www.farmahalata.cz
30. 10. 2024	Ekofarma Bošina, 549 82 Vernéřovice 248	Ekofarma Bošina, 549 82 Vernéřovice 248	Chov hovězího skotu, prasat, drůbeže, vlastní jatky, bourárna, zpracovna masa a prodejna www.masozfarmy.cz
4. 11. 2024	Penzion Trnavský Grunt, 569 41 Městečko Trávka 238	Rodinná farma Bílkovi s.r.o., Na Písku 107, 569 42 Chornice	Chov masného skotu, vlastní jatky s bourárnou, zrání masa a uskladnění, diskuze o sanitaci www.farmabilkovi.cz
11. 11. 2024	Galloway farma Roupov 334 01 Roupov 28,	Galloway farma Roupov 334 01 Roupov 28,	Chov masného skotu, vlastní jatky, bourárna, zpracovna masa a prodejna www.galloway-farma.cz
29. 11. 2024	Statek Netěchovice, 375 01 Netěchovice 14	Statek Netěchovice, 375 01 Netěchovice 14	Chov masného skotu, ovcí, koz a drůbeže. Bourárna, prodej vzrálého hovězího masa, vlastní prodejna www.bourarna.cz



Semináře jsou určeny pro zemědělce, výrobce potravin, popř. jiné osoby pracující pro hospodářské subjekty kategorie MSP (malé a střední podniky).

Bližší informace: Ing. Milan Kouřil, milan.kouril@centrum.cz

Foto: Zdeněk Gorgoň