

## Zpráva z akce „Z pole rovnou do kuchyně V“

**Termín: 30. 10. 2024**  
**Místo konání: POG, Čeladná 148, 739 12 Čeladná**

Oblíbený a úspěšný projekt Z pole rovnou do kuchyně po malé odmlce znovu ožil již pátým pokračováním. Hlavním důvodem pro realizaci semináře s exkurzí byla a zůstává podpora krátkých dodavatelských řetězců (KDR). Ve spolupráci s místní akční skupinou MAS Pobeskydí jsme společně navázali na osvědčený model propojení exkurze do míst lokálních zemědělců a zpracovatelů a následného semináře spojeného se zajímavým workshopem. Pečlivý výběr účastníků umožnil mnohé diskuze, navazování nových partnerských vztahů pro další profesní spolupráci, inspiraci pro možnosti zpracování zemědělské produkce, byli jsme seznámeni s moderními trendy gastronomie a souvisejícími požadavky a potřebami na trhu lokálních produktů.



V rámci exkurzní části jsme navštívili 2 místa, kde hospodaří a podnikají zemědělci mikroregionu Pobeskydí a jejichž aktivity se rozvíjejí naprosto v souladu s principem rozvoje krátkých dodavatelských řetězců. Markéta Menšíková nás přivítala na biofarmě Menšík v Kunčicích pod Ondřejníkem, kde žije a podniká se svou rodinou. Její úloha spočívá ve zpracování jejich kvalitního mléka a výrobě mléčných výrobků. Současně zajišťuje služby agropenzionu, který nabízí dovolenou na nádherném místě, obklopeném loukami a lesy uprostřed beskydských vrcholů. My jsme navštívili její minimlékárnu a také faremní obchůdek. V něm pravidelně nabízí a prodává nejen vlastní produkty, ale také od jiných místních producentů. Další způsob možného nákupu zajišťují prodejní automaty na mléčné výrobky a zmrzlinu. Farma Menšík dlouhodobě využívá pro svůj rozvoj a růst dotační prostředky z Programu rozvoje venkova 2014–2020 (PRV), nyní i ze Strategického plánu Společné zemědělské politiky na období 2023–2027 (SP

SZP).

Farmu Halata nám v Metylovicích představil Lukáš Halata, který navázal na rodinnou tradici a věnuje se chovu hovězího dobytka, zpracování masa a výrobě masných výrobků. Farmu nadále úspěšně rozvíjí. Momentálně na farmě chovají 130 ks skotu včetně plemenných býků. Kompletně zmodernizovali strojní vybavení na sklizeň píce včetně uskladňovacích hal. Díky vysoké poptávce po kvalitním regionálním produktu se rozhodli vybudovat vlastní faremní bourárnu, která umožňuje zpracování, zrání a prodej masa přímo z farmy. I na této farmě využívají dotační podporu z evropských



a národních zdrojů. A to není vše, další zamýšlená diverzifikace podnikání se týká výstavby agropenzionu.

Seminární část uvedl svou prezentací Petr Piekar, projektový manažer MAS Pobeskydí ([odkaz zde](#)). Ve velmi útulné restauraci POG (Pozdní odpoledne u grilu) v Čeladné představil činnost místní akční skupiny, možnosti podpor z různých dotačních programů, zvláště z PRV a SP SZP. Prezentoval vybrané projekty se zaměřením na zpracování zemědělské produkce, část přednášky věnoval certifikaci regionální značkou Beskydy originální produkt. Dále bylo umožněno účastníkům krátké představení a výměna zkušeností v oblasti zkracování dodavatelských řetězců. Byla diskutována základní témata, která hrají klíčovou roli pro rozvoj, stagnaci nebo útlum KDR, jako jsou lidské zdroje, marketing a vzdělávání, snížení byrokratické zátěže, zjednodušení legislativních pravidel a zajištění kvalitního poradenství.



S moderní gastronomií s využitím surovin a potravin v nejlepší kvalitě, nejlépe z daného mikroregionu, nás na závěr seznámil kuchař specialista Tomáš Mohyla a jeho partnerka elitní cukrářka Kateřina Kolbová. Jejich koncept ctí a propojuje pohodu na venkově, chuť ohně a propojení nad jedním stolem. Typická venkovská kuchyně je definována slovy: „dlouze a pečlivě“. Většina pokrmů je připravována na grilu před zraky návštěvníků, pec slouží primárně pro přípravu pečiva, zároveň jsou v ní upravovány pokrmy z masa, zeleniny a spousta dalších ingrediencí. Radost k řemeslu předávají Kačka a Tom s neuvěřitelným zápalem a láskou. My jsme měli tu možnost sledovat je při práci a diskutovat o vlastnostech a kvalitě zpracovávaných surovin a potravin, které dodali někteří účastníci. Společně jsme hledali způsoby a možnosti, jak dostat kvalitní produkty do kuchyní restauračních zařízení, penzionů a pro zajištění kvalitních cateringových služeb co nejjednodušší a co nejkratší cestou.

Zapsala dne 2. 12. 2024  
Ing. Vanda Myšáková