

## Zpráva z akce

### ***„Možnosti a podněty k adaptaci na změnu klimatu“***

**20.–21. 2. 2025**

### ***Zlínský a Jihomoravský kraj***

V polovině února se účastníci exkurze seznámili s různými procesy v oblasti zemědělství, vinařství a masného průmyslu. Dvoudenní inspirativní výjezd byl s důrazem na zemědělskou prvovýrobu různého zaměření, zpracování produkce a diverzifikaci zemědělských činností s ohledem na transformaci hospodaření v rámci klimatické změny. Účelem akce bylo přispět k adaptaci především zemědělských a zpracovatelských subjektů na výkyvy počasí způsobené klimatickými změnami přizpůsobením či rozšířením činností či produkce včetně možnosti současného využití dotačních podpor Strategického plánu Společné zemědělské politiky na období 2023–2027 (SP SZP). Účastníci měli příležitost seznámit se s příklady dobré praxe s evropskými dotačními prostředky včetně inspirace pro své plánované investice.



První zastávka exkurze byla ve Vysokém Mýtě v Pivovaru Kujebák pana Marka Mandíka, který se zabývá zemědělskou činností, a to jak rostlinnou, tak živočišnou výrobou zaměřenou na chov prasat. Vzhledem k tomu, že jediným významným zdrojem příjmů pana Mandíka byla zemědělská prvovýroba, proto se rozhodl k diverzifikaci své podnikatelské činnosti – pivovarnictví. V rámci projektu je zrekonstruovaná a rozšířená provozovna zaměřená na výrobu piva.

Exkurze pokračovala v řeznictví U Kusáků v Ostrožské Nové Vsi, kde měli účastníci příležitost vidět celý proces zpracování masa. Od porážky přes výrobu masných výrobků až po přípravu různých řeznických specialit. To účastníkům umožnilo vidět tradiční řemeslo v historickém prostředí lichtenštejnského statku. V rámci realizovaného projektu byla provedena

modernizace výrobního a prodejního provozu v Řeznictví U Kusáků. Do výroby byly pořízeny nové stroje – autokláv a smažicí pánev. Autokláv slouží ke konzervaci masových polotovarů, jako jsou vepřové, hovězí a uzené vepřové maso, a také k výrobě masových polotovarů do konzerv. Smažicí pánev je využívána ke zpracování surového vepřového sádla na produkty, jako vepřové sádlo a vepřové škvarky. V rámci tohoto projektu byly rovněž zakoupeny nové prodejní vitríny, které byly umístěny v prodejně pro správné uložení masných výrobků.



Následovala návštěva vinařství Hruška v Blatnici pod Svatým Antonínkem, kde se účastníci



zúčastnili prohlídky provozu. Během této prohlídky ochutnali výběr místních vín a dozvěděli se o procesu zpracování hroznů a výrobě vína v současnosti. Vinařství Hruška se zaměřuje na kvalitu a tradiční metody zpracování. V rámci dotované investice byly pořízeny nerezové nádoby s plovoucím víkem.

Realizace projektu zajišťuje efektivnější uskladnění vína a brání jeho oxidaci.

Po snídani druhý den pokračovali účastníci do Zemědělské akciové společnosti Nivnice, kde je přivítal ředitel Ing. Martin Moulis. Návštěva byla zaměřena především na živočišnou výrobu, konkrétně na chov dojnic, produkci mléka a výkrm dobytka. Účastníci měli možnost vidět moderní technologie, které zlepšují podmínky chovu a efektivitu výroby v této oblasti. Výsledkem projektu financovaného prostřednictvím Programu rozvoje venkova 2014-2020 (PRV) byla modernizace stáje pro jalovice, včetně přístavby – zastřešeného krmiště. Střecha byla zrekonstruována a zateplena, vybavena automatickou větrací štěrbínou. Projekt vedl





k výraznému zlepšení welfare zvířat, snížení spotřeby energií a zlepšení produkčních parametrů stáda, což se pozitivně projevilo na ekonomice sektoru produkce mléka v podniku. Propojovací hadice umožnily bezpečné přečerpávání tekutých statkových hnojiv, což napomohlo ke zlepšení situace v oblasti životního prostředí při zemědělské činnosti žadatele. Realizace projektu vedla ke snížení výrobních nákladů na chov skotu a k výraznému snížení celkových nákladů na jednotku produkce, zkvalitnění výsledného produktu a zefektivnění živočišné výroby podniku.

Další zastávkou byla společnost Domaine Eisgrub Vinné sklepy v Lednici, která se zaměřuje na spojení tradičního vinařství s moderními technologiemi. Během prohlídky se účastníci



seznámili s procesem výroby vín, která se vyznačují vysokou kvalitou a regionálním charakterem. Domaine Eisgrub Vinné sklepy Lednice, s.r.o. je mladou firmou, která navazuje na zkušenosti a filozofii předchozích generací a současně se snaží maximálně uplatnit nejmodernější poznatky ze světa enologie. Hlavním výrobním cílem je především maximálně využít potenciál přírody, odrazit unikátní terroir lednických vinic a minimalizovat množství vstupů během výroby. Stejně jako se vinař stará o své

vinice, je třeba se postarat i o kvalitní zázemí pro výrobu a zpracování vinných hroznů. V rámci projektu byla navržena nová budova vinařství s prodejnou vína.

Poslední zastávkou exkurze byla Zahradnická fakulta Mendelovy univerzity v Brně, která se nachází v Lednici. Účastníci navštívili školní laboratoře a měli příležitost se seznámit s výukovým programem studentů oboru vinařství. Během návštěvy diskutovali o moderních i tradičních metodách zpracování vinné révy a výrobě vína. Dozvěděli se o aktuálních trendech, novinkách a výzvách, které vinařství dnes čelí, a získali cenné informace o metodách, které zůstávají



nepostradatelné pro výrobu kvalitního vína. V rámci exkurze se účastníci dozvěděli, jakým způsobem se na fakultě připravují budoucí odborníci v oblasti vinařství, a jakým způsobem jsou v těchto laboratorních testovány nové technologie i postupy, které mohou ovlivnit celkovou produkci vína. Byla zdůrazněna důležitost spojení teoretických znalostí a praktických dovedností, které studenti získávají během svého studia.

Celkově exkurze účastníkům nabídla komplexní pohled na různé aspekty zemědělské výroby, vinařství a zpracování potravin. Odnesli si nejen nové informace o moderních technologiích, které se dnes používají v těchto oblastech, ale také o tradičních metodách, které stále hrají



klíčovou roli v zachování vysoké kvality produkce. Tento den poskytl cenný přehled o současném stavu vinařství a zemědělství a ukázal, jakým směrem se tyto oblasti budou vyvíjet v budoucnosti. Exkurze zaměřená na seznámení s různými procesy v oblasti zemědělství, vinařství a masného

průmyslu, poskytla účastníkům cenné poznatky o tom, jak se podniky přizpůsobují výzvám, které přináší klimatická změna. Akce se zaměřila na adaptaci zemědělských a zpracovatelských subjektů na výkyvy počasí, které jsou stále častější, a ukázala způsoby, jakými lze transformovat hospodaření a diverzifikovat činnosti s ohledem na tuto změnu. Důraz byl kladen na využívání dotačních podpor v rámci SP SZP, které pomáhají zemědělcům a podnikatelům reagovat na nové klimatické podmínky. Účastníci měli možnost navštívit příklady dobré praxe a seznámit se s inovativními technologiemi, které napomáhají k efektivnímu a udržitelnému zpracování zemědělských produktů a zajištění kvalitní produkce v prostředí neustále se měnícího klimatu. Během exkurze se diskutovalo o významu správného propojení tradičních metod a moderních technologií, které jsou klíčové pro udržitelnost zemědělství a potravinářské výroby. Výjezd poskytl účastníkům přehled o tom, jakým způsobem se podniky mohou vyrovnávat s výzvami klimatických změn a jaké konkrétní kroky mohou podniknout pro zajištění udržitelnosti a efektivity své výroby.

Zpracovala: Ing. Miroslava Stárková, krajský koordinátor CSV

Dne: 14. 3. 2025