



Co-funded by
the European Union

Název projektu: Naše EU - Cesta "domů" do Evropy

Výzva: ERASMUS-JMO-2023-OFET-LEARNING-EU

Číslo projektu: 101127073

Metodický list

Předmět:	Společenské vědy
Ročník:	2. ročník, sexta
Téma:	Udržitelné a ekologické zemědělství

Text – článek z časopisu FINMAG (webová verze)

Petra Tajovský Pospěchová, 29.11.2023

<https://www.finmag.cz/inspirace/448073-emisni-povolenka-na-kazdou-kravu-green-deal-je-potreba-rika-sef-mlekarny>

Emisní povolenka na každou krávu? Green Deal je potřeba, říká šéf mlékárny

Petra Tajovský Pospěchová, 29. 11. 2023

Emisní povolenky na krávy, Green Deal v zemědělství nebo recept na dobré mléko. Tahle témata teď Radim Hrůza z Agromilků řeší. Firma z Vysočiny propojuje tradiční obor s udržitelností a chystá se na robotizaci.

O mléku z Ovesné Lhoty starší lidé říkají, že takhle chutnalo za jejich mládí. Není to sentimentální šalba, ta chuť se vybaví i po letech. Umocněna je i zátkou ze smetany, která vykukne na každého, kdo otevře lahev.

„Rozdíl je ve zpracování. Naše mléko z dojírny projde rychlým pasterem a pak se stáčí přímo do lahví. Tím se liší od zpracování, kterým většina mléka v Česku prochází. Vysoká teplota a delší čas pasterizace sice prodlužují trvanlivost, ale mizí chuť a vůně,“ vysvětluje Radim Hrůza, který vede ovesnohotskou firmu Agromilk.

„Nejvýraznější rozdíl ale dělá odtučňování. Ve velkých provozech se mléko úplně odtuční a na konci se k němu přidá nějaký podíl tuku. U nás se tohle neděje vůbec.“

„Máme tři dodávky a každá z nich během týdne objede stanovenou trasu. Dohromady je to kolem stovky zastávek v menších obcích i městech. Každá má určený čas a den a lidé si vždycky týden předem objednájí, co budou chtít,“ vysvětluje princip Hrůza. Mlékárna Agromilků díky tomu vyrobí přesně to, co prodá.

Pod sedm korun

Mlékárna vznikla jako reakce na klesající výkupní ceny mléka: původně ho jen přeprodávali velkým zpracovatelům. „Je to naše pojistka pro časy, kdy se mléko vykupuje za sedm korun a méně. Už jsme to zažili kolem roku 2015 a mohl z toho být docela velký ekonomický problém. Začali jsme doma se



Co-funded by
the European Union

Název projektu: Naše EU - Cesta "domů" do Evropy

Výzva: ERASMUS-JMO-2023-OFET-LEARNING-EU

Číslo projektu: 101127073

ženou zkoušet pasterizování mléka, výrobu sýrů v malém. Šárka se pak všechno naučila od profesionálů, koupili jsme paster a zkusili mléko prodávat sami.“

Šárka Hrůzová stála nejen u začátku výroby sýrů, ale jako grafička vymyslela i pestré etikety se zvědavě se tvářící krávou, které jsou synonymem značky.

Rozvážka dodávkami po okolí připadala Hrůzům logičtější než lákat zákazníky do firemní prodejny. „Chtěli jsme být flexibilní a nabídnout zboží co nejvíc lidem na co největším prostoru. Prodej přes prostředníka znamená nejen nižší zisk, ale taky zbytečné cestování našich výrobků. Takhle je ráno naložíme tam, kde se vyrobily, a během dne doputují přímo ke koncovému spotřebiteli. Bez zbytečného skladování, desítek či stovek kilometrů navíc.“

Proti zbytečnému plýtvání jdou i vratné obaly. Kdo si přijde pro mléko, vymění prázdnou lahev za plnou.

První reklamu Dobrému produktu zajistily letáčky po vesnických nástěnkách, obecní rozhlas a hlavně první spokojení zákazníci. „Nejvíc pomohly počáteční reference a ústně předávaná zpráva o tom, že naše mléko opravdu stojí za to. Celé se to pak rozjelo samo. Nejdřív jsme měli jednu dodávku, pak jezdily dvě, dnes jsou tři. Svoji roli hraje i fakt, že jsme cenově přístupní. Právě i díky tomu, že nemáme prostředníky.“

Produkty z Ovesné Lhoty se den co den dovážejí taky do školních jídelen či mateřských školek. Cena je díky specifické distribuci srovnatelná s tou, za niž se mléko prodává v supermarketu.

Od čtvrté ranní

Asi nejvíc je ze sortimentu Dobrého produktu zájem o mléko, které se lahvuje čerstvě nadojené. Už kolem čtvrté ranní bývá v mlékárně živo. Dojí se a mléko pak přes paster rovnou putuje do lahví. Kromě bílého nápoje se všechno dělá ručně. Na dno jogurtových skleniček se podle aktuálních objednávek nachystají džemy, pak se přidá mléko s jogurtovou kulturou a dají se zrát. Podobně se připraví i zákysy a čerstvé sýry. Obliba jogurtů a keřirových mlék postupně roste, dnes je dělají i čtyřikrát do týdne.

„Chutě zákazníků se hodně mění podle sezony. Na jaře a v létě je zájem o různé tvarohové pomazánky a čerstvé sýry s bylinkami. Zákazníci mají celkem vyrovnané chutě a mají zájem o všechno, větší výkyvy vidíme v obchodech, kam dodáváme. Tam je největší poptávka po keřirových mlécích s chutěmi jako jahodová, čokoládová a vanilková. Mezi zákysy jsou hodně populární meruňka a černý rybíz. Moc se nám nestává, že by na něco zákazníci reagovali negativně – nechtyl se snad jen jogurt s jahodovo-šípkovou marmeládou. Kolegyně z výroby vymýšlejí stále nějaké novinky. I díky nim jsme dostali ocenění Regionální potravina roku za náš broskvový jogurt s chia semínky.“



**Co-funded by
the European Union**

Název projektu: Naše EU - Cesta "domů" do Evropy

Výzva: ERASMUS-JMO-2023-OFET-LEARNING-EU

Číslo projektu: 101127073

Mlékárna v Ovesné Lhotě velikostí připomíná rodinný dům. Tvoří ji průtočný paster, automatická plnicí linka a tři chladicí a zrací boxy na výroby. Dvěma místnostmi tu každý den projde kolem osmi tisíc litrů mléka. „Z toho většinu prodáváme dál, sami zpracujeme kolem tisíce, jedenácti set litrů mléka denně. Když je výkupní cena mléka vysoká, je pro nás jednodušší ho pouze prodat,“ vysvětluje Hrůza.

O expanzi vlastní výroby v Ovesné Lhotě před několika lety přemýšleli, měli rozjednanou spolupráci s lokálním Coopem. „Než jsme se dohodli, začali zboží nově nakupovat přes prostředníka. To je pro menší dodavatele komplikované. Vyžaduje to hodně specifické balení, a i kdybychom ho měli, musíme splnit ještě další podmínky, které by cenu zboží neúměrně zvedly.“

Nechystají se ani na rozšiřování sortimentu, spíš naopak. „Zkoušeli jsme sýr tvrdý i plísňový, ale touhle cestou se vydávat nebudeme. Čerstvý sortiment našim zákazníkům i nám vyhovuje. Je to přehledné, přitom dost velký výběr. Za mě je ideální výrobek jogurt: z hlediska podnikatelského i výroby. Je to jednoduché a přitom je na něm jasně vidět kvalita,“ myslí si Hrůza.

Robotické dojení

Zatímco ve výrobě se v Agromilku změny nechystají, ve stájích by se výhledově odehrát měly. A to docela výrazné. Celý proces dojení by chtěli v Ovesné Lhotě zrobotizovat.

„Existuje už čtvrtá pátá generace robotů, které dokážou obstarat celé dojení. Kráva sama přijde do dojícího prostoru, stroj ji identifikuje, opticky zaměří a postará se o dojení. Je to mnohem příjemnější pro zvířata, která nemusí nikdo nikam dvakrát denně nahánět. Kráva se naučí na dojící místo chodit díky pamlskům i tomu, že jí to ulehčí od mléka,“ vysvětluje Radim Hrůza a dodává, že robotizace je výhodná i personálně. Ubude množství lidí a zároveň se stane práce lákavější.

„Dnes je velký problém sehnat někoho, kdo půjde do stáje. Znamená to práci na směny ve stálém zápachu. Robotizací se zaměstnanci stanou spíš takovými manažery stáje. Zároveň budou mít stroje mnohem lepší přehled o zdraví i doživosti krav.“

Robotizace představuje investici v řádu milionů korun a v Ovesné Lhotě doufají, že se jim na ni podaří získat dotaci. Pokud by vše šlo podle plánu, mohla by se stáj robotizovat už příští rok. Zapojení robotů by navíc umožnilo zvýšit i množství dojnic. Hrůzovi mají dlouhodobě kolem tří set krav a rádi by časem přidali dalších sto.

Stávající stračeny o chystaných novinkách nevědí, spokojeně se povalují ve slámě a odpočívají po jídle. „Dnes neměly nic zvláštního, ale občas jim vozíme pivovarské mláto z Jihlavy, to je jejich oblíbený pamlsk. Navíc jim zlepšuje apetit.“

Zpomalit růst



**Co-funded by
the European Union**

Název projektu: Naše EU - Cesta "domů" do Evropy

Výzva: ERASMUS-JMO-2023-OFET-LEARNING-EU

Číslo projektu: 101127073

Na pracovním stole Radima Hrůzy svítí jasně zelená barva záložek, které koukají z knihy s tmavou obálkou. „Velká inspirace je pro mě David Attenborough. Dokáže skvěle pojmenovat, proč musíme zastavit nekonečný růst, který spousta zemědělců považuje za nezbytný. Řada kolegů z branže se na mě dívá jako na blázna, ale já jsem přesvědčený, že Green Deal potřebujeme. Stejně jako všechna omezení, která z něj pro zemědělce vyplývají. Počítám s tím, že časem bude něco jako emisní povolenka na každou krávu. Tahle část zemědělství zatěžuje přírodu nejvíc, o tom není spor.“

Mezi konvenčně hospodařícími zemědělci je Radim Hrůza výjimkou nejen svým důrazem na ekologii, ale taky chutí obor inovovat. Dělat něco jen proto, že takhle se to dělalo vždycky, to není jeho styl.

V rámci Agromilku vytvořil Hrůza uzavřený koloběh, který začíná pěstováním kukuřice, pokračuje chovem dojnic a jalovic, mlékárnou a končí bioplynovou elektrárnou, která zpracuje odpad ze stájí. Jedno podporuje druhé a vše na sebe logicky navazuje.

S kolegy ze tří statků, které se věnovaly podobným věcem, ale neměly dost síly na rozmach, vytvořil Hrůza před více než dvanácti lety uskupení Agroprodukt plus. „Každý z nich měl nějaký dobytek i rostlinnou výrobu, ale nedařilo se jim růst. Vydělávali akorát na výplaty. Zemědělství na tom tehdy obecně nebylo moc dobře a spojit síly bylo logické,“ popisuje Hrůza začátek dnešní úspěšné firmy. Jeho ambicí bylo vytvořit maximálně soběstačný řetězec zemědělských činností, do něhož zapojil i pozemky po svém dědečkovi v Lipničce.

„Na dědových pozemcích taky hospodaříme. Pěstujeme tam třeba kukuřici na krmivo. Co vypěstujeme v Lipničce, zkrmí jalovice v Lipnici, ty se pak stanou dojnicemi v Ovesné Lhotě. Mléko tak vzniká zčásti i na polích mých prarodičů. Myslím, že děda by měl radost, že jsem navázal na něco, co on vybudoval.“

Hrůzův dědeček byl největším statkářem v Lipničce, a i když mu komunisti velkou část hospodářství vzali, malý Radim jej ještě jako zemědělce pamatuje. „Když jsem byl malý, měl ještě pořád dva koně a pak už jen krávu, prasata, drůbež... Hodně jsme tam pomáhali. Dělalo se seno, sklízelo se obilí, ještě jsme ho mlátili na staré mlátičce. Asi i díky dědovi mě to logicky táhlo na zemědělskou školu. Cením si toho, že si pak ode mě nechal třeba i poradit a zkusil na poli něco nového.“

Staré základy

Po škole se Radimu Hrůzovi podařilo vyrazit na zkušenou do zahraničí, a právě tam ho oslovilo téma udržitelnosti. V Dánsku, Německu či Rakousku k oboru patří.

„Poprvé jsem se blíž dostal k obnovitelným zdrojům, viděl jsem, jak fungují větrné či bioplynové elektrárny. Těm jsem se pak začal věnovat profesně. Nejprve jsme jednu postavili tady v Závidkovicích u Světlé, kde je výkrmna vepřů, pak přišly další včetně té naší.“

Bioplynka v Ovesné Lhotě je do jisté míry na konci celého koloběhu; díky ní tu nemají hnojniště, odpad zpracuje ona. Zároveň je ale i na začátku cyklu, protože vyrábí energii. Teplo z ní vytápí areál a ohřívá vodu. Přebytky elektrické energie se ještě prodají.



Co-funded by the European Union

Název projektu: Naše EU - Cesta "domů" do Evropy

Výzva: ERASMUS-JMO-2023-OFET-LEARNING-EU

Číslo projektu: 101127073

Stavění bioplynů se už Radim Hrůza nevěnuje, spíš ho zajímá jejich propojení se solární energií a taky akumulace energie. „Kromě těchto dvou témat se soustředím i na biometan, který v bioplynkách vzniká a dá se použít podobně jako zemní plyn. Třeba ve Skandinávii na něj jezdí kukavozy, které svážejí odpad. Bylo by možné ho použít i v dopravě.“

„Renovace areálu je jeden z mých dalších plánů,“ ukazuje Hrůza na návrhy architektů, které by ošuntělý areál měly proměnit v rozsáhlejší obchod s technikou a taky relaxační zónu pro obyvatele šestitisícového města. „Chtěli bychom areál propojit lávkou s protějším břehem, kde jsou sportoviště, a vytvořit příjemné místo ve městě. A zvětšit naše prostory pro Forest-Servis,“ říká Hrůza, zatímco procházíme sídlem všech zmiňovaných firem.

Právě citlivá a přitom nepřehlédnutelná přestavba staré hájenky v moderní kancelářské prostory je příslibem, že „větší a lepší“ v podání Hrůzova týmu a spolupracovníků bude nejspíš hodně zajímavé. „Chceme vyjít z toho, co je staré a má hodnotu, a k tomu přidat další význam něčím novým,“ shrnuje svoji filozofii.

Úkoly:

- Přečtěte si výše uvedený článek
- Vyhledejte na internetu informace, jaké jsou hlavní problémy v zemědělství z hlediska negativních dopadů na krajinu, člověka a trvale udržitelný život
- Vyberte si, kterou z těchto věcí byste chtěli nejvíce řešit
- Pokuste se vytvořit skupinky, ve kterých budou žáci se stejným nebo velmi podobným tématem
- Vytvořte si fiktivní firmu, která bude podnikat v zemědělství a bude se zaměřovat na vámi zvolený problém, respektive bude podnikat tak, že tento problém se jí bude dařit řešit.
Vytvořte celý konkrétní příběh firmy, dle vaší fantazie, ale pokud možno realisticky:
 - Co stálo za zrodem firmy
 - Jak firma řeší daný problém
 - Jak se jí ekonomicky daří překonávat např. vyšší náklady spojené s řešením problému
 - Jak se jí marketingově daří komunikovat se zákazníkem a prodat mu svoji „ekologicky šetrnou cestu produkce“
 - Jaký koloběh spolupráce, využití zdrojů, návaznosti apod. se firmě podařilo vytvořit...
- Článek můžete použít pro volnou inspiraci
- Vzájemně si pak mezi skupinkami svoje firmy a jejich příběhy i produkty představte

Text slouží žákům jako inspirace pro vymyšlení jejich vlastní fiktivní firmy. Tvorba se může ubírat různými směry, podle času i podle přání a zaměření skupinky. Vhodné je být žákům určitým průvodcem, pokud se jim nedostává nápadů či inspirace, vést je k bližšímu zaměření na jednotlivé aspekty podnikání v zemědělství:

- **Lokální produkce**



**Co-funded by
the European Union**

Název projektu: Naše EU - Cesta "domů" do Evropy

Výzva: ERASMUS-JMO-2023-OFET-LEARNING-EU

Číslo projektu: 101127073

- ***Zdravotní benefity pro člověka***
- ***Přínosy pro zdravou krajinu***
- ***Propojení více věcí naráz, koloběh vzájemně se doplňujících potřeb a produktů***
- ***Populární agroturismus, zážitky např. pro rodiny s dětmi***