

Projekty potravinářských zpracovatelů ve Zlínském a Olomouckém kraji

Podpořeno z Programu rozvoje venkova
ČR 2007–2013



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Úvodní slovo



Česká republika, stejně jako i jiné členské státy Evropské unie, bude v příštích letech využívat další programové období pro čerpání finančních prostředků Evropského zemědělského fondu pro rozvoj venkova (EAFRD) prostřednictvím Programu rozvoje venkova (PRV). Finanční podpora nabízená v rámci tohoto programu tvoří s podporami dalších fondů EU komplexní systém napomáhající rozvoji venkova.

Jsem si vědoma toho, že předkládaná publikace nemůže přinést popis každého realizovaného projektu podpořeného v rámci PRV ČR 2007–2013. Pokusí se však představit alespoň zlomek úspěšných žadatelů a také různorodost potravinářských projektů, na které byly finanční prostředky PRV vynaloženy.

Velmi bych si přála, kdyby tato publikace, která určitým způsobem dokumentuje možnosti financování projektů, zlepšila informování nejen dalších potencionálních žadatelů a povzbudila je v jejich nezrealizovaných projektech a podnikatelských záměrech, ale ukázala našim spotřebitelům, že se v našich krajích vyrábí mnoho kvalitních regionálních potravin.

Jako ředitelka RO SZIF Olomouc vím, že dotační možnosti v rámci připravovaných nových opatření PRV ČR 2014–2020 budou opět velmi zajímavé pro řadu podnikatelských subjektů nejenom v našem regionu. Věřím tedy, že i z těchto důvodů se představovaná publikace může stát jedním z inspirativních zdrojů, jak podpořit aktivitu nových žadatelů.

V závěru mého krátkého úvodu přeji všem žadatelům, kteří realizovali své projekty v rámci PRV 2007–2013, aby výstupy z těchto projektů stabilně přispívaly k rozvoji jejich podniků. Těm žadatelům, kteří se teprve rozhodují o tom, že připraví a podají žádost o dotační podporu projektu, přeji, aby bez problému zvládli všechny kroky náročného administrativního procesu a realizovaný projekt byl přínosem pro jejich podnikání i pro jejich region. A v úplném závěru bych chtěla poděkovat všem, kteří svými náměty a nápady přispěli k vydání této publikace – doufám, že se čtenářům bude líbit tak, jako se líbí mně osobně.

Ing. Kateřina Mračková

ředitelka regionálního odboru SZIF Olomouc

Obsah

Úvodní slovo ředitelky RO SZIF Olomouc	2
Projekty potravinářských zpracovatelů ve Zlínském a Olomouckém kraji	
Designfoods s.r.o. - Rozšíření výroby zpracování ovoce	4
VÍNO ZLOMEK & VÁVRA s.r.o. - Dokončení modernizace provozovny na výrobu vína	5
VÁHALA a spol. s r.o. - Technologický rozvoj firmy Váhala a spol.	6
Lenka Vránová - Sušárna ovoce a vařírna povidel	7
Michal Hrdlička - Profesionalizace a vytvoření zázemí pro výrobu zrajících sýrů	8
Zdeňka Horníková - Rozšíření technologie Malá mlékárna	9
Eduard Kozák - Sušárna ovoce Lučice	10
Oldřich Kubeša - Technologie pro masnou výrobu	11
MG servis s.r.o. - Inovace technologie potravinářské výroby	12
Ing. Petr Netopil - Pěstitelská Pálenice Pravčice	13
ZERLINA s.r.o. – Minimlékárna	14
Program rozvoje venkova	
Nové připravované programové období z úhlu pohledu stávajícího PRV ČR 2007-2013	15
Celostátní síť pro venkov	18
Představení významných partnerů Celostátní sítě pro venkov	
Agrární komora Olomouckého kraje	18
Spolek pro obnovu venkova Zlínského kraje	18
Mapa územní působnosti MAS Zlínského a Olomouckého kraje	19



Na následujících stránkách najdete příklady projektů potravinářských zpracovatelů s jejich stručným popisem. V případě, že byl projekt zrealizován prostřednictvím místní akční skupiny, je v přehledu název MAS uveden. Pokud není MAS uvedena, jednalo se o projekt z individuální výzvy.

Příklady realizovaných projektů



Název žadatele:	Designfoods s.r.o.
Název projektu:	Rozšíření výroby zpracování ovoce
Rok realizace:	2011
Místo realizace:	Zábřeh
Výše dotace z PRV:	190.000,- Kč
Název MAS:	MAS Horní Pomoraví o.p.s.
Číslo projektu:	I3/018/41200/I32/000790

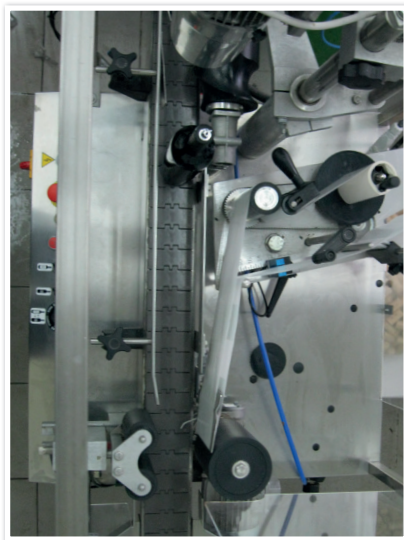
Bezchlebova rodinná konzervárna se specializuje na zavařování planě rostoucího ovoce a výrobu masových delikates. Při produkci těchto pochutin se drží původních receptů pocházejících ze staré knihy o zavařování z roku 1925, které byly pečlivě zaznamenávány původní majitelkou statku. Některé z nich však musely být upraveny a přizpůsobeny dnešním potřebám.

V rámci projektu byl pořízen dvouplášťový varný kotel na vaření džemů. Pořízení nové technologie přispělo ke zjednodušení a zrychlení výroby, což mělo za následek zvýšení produkce.

Výhodou tohoto zařízení je jeho jednoduchá obsluha. Zároveň došlo k eliminaci možnosti připalování džemu, k němuž docházelo v zastaralých varných zařízeních.

Nový kotel pojme zhruba 30 kg ovoce, z kterého se vyrobí přibližně 300 skleniček džemu.

Příklady realizovaných projektů



Název žadatele:	VÍNO ZLOMEK & VÁVRA s.r.o.
Název projektu:	Dokončení modernizace provozovny na výrobu vína
Rok realizace:	2012
Místo realizace:	Boršice u Blatnice
Výše dotace z PRV:	196.989,- Kč
Název MAS:	Místní akční skupina Hornácko a Ostrožsko
Číslo projektu:	I2/015/41200/020/000400

Rodinné vinařství VÍNO ZLOMEK & VÁVRA s.r.o., nacházející se uprostřed Moravského Slovácka v Boršicích u Blatnice, bylo založeno roku 2008. Vyrábí převážně vína s typickým odrůdovým charakterem, při jejichž výrobě je kladen důraz na šetrný přístup k hroznům i vinicím. Hrozny nejvyšší kvality se sbírají a třídí ručně a jsou zpracovány kombinací tradičního způsobu výroby s nejnovějšími technologiemi.

S pomocí dotace byla pořízena inovativní technologie zaměřená na zkvalitnění závěrečného procesu výroby vína. Zefektivnil se proces filtrace a také se usnadnilo závěrečné balení produktu, lahvování a adjustáž. Tento projekt byl jedním z postupných kroků modernizace vinařství VÍNO ZLOMEK & VÁVRA s.r.o.

Příklady realizovaných projektů



Název žadatele:	VÁHALA a spol. s r.o. výroba a prodej masných a lahůdkářských výrobků
Název projektu:	Technologický rozvoj firmy Váhala a spol.
Rok realizace:	2010
Místo realizace:	Hustopeče nad Bečvou
Výše dotace z PRV:	4.000.000,- Kč
Číslo projektu:	I0/010/I1310/671/002479

Společnost VÁHALA a spol. s r.o. se zabývá výrobou a prodejem masných a lahůdkářských výrobků. Tradice této značky sahá až do roku 1933, kdy si Robert Váhala (po získání vlastních zkušeností v řeznickém řemeslu a s vedením obchodu) založil vlastní firmu. Ta se dnes specializuje na výrobky z masa a koření, do kterých se zásadně nepřidávají žádné náhražky masa jako je mouka, sója nebo separáty.

V roce 2010 společnost pořídila vakuovou narážečku s vakuovým trychtýřem, nastřikovačku a dvojsponovou klipsovačku. Tyto technologie slouží ve výrobě pro plnění střeň na klobásy v pravidelných dávkách, jejich oddělování a ukončování a k urychlení procesu lákování masa.

Přínosem realizovaného projektu bylo mimo jiné i zvýšení kvality výrobků firmy, což následně přispělo k získání ocenění kvality KLASA, Regionální potravina Olomouckého kraje 2012 a Zlatá Salima 2014.

Příklady realizovaných projektů



Název žadatele:	Lenka Vránová
Název projektu:	Sušárna ovoce a vařírna povidel
Rok realizace:	2011
Místo realizace:	Zlín
Výše dotace z PRV:	1.006.040,- Kč
Číslo projektu:	11/012/13200/672/000283

Prapředkové rodiny Vránových začali hospodařit už v roce 1920 kousek za Zlínem na kopci zvaném Juré. Na tuto tradici navázal pan František Vrána s manželkou Marií po roce 1990, kdy jim byly pozemky v rámci restitucí vráceny. V roce 2008 převzal ekologické hospodářství syn Tomáš se svou ženou Lenkou. Rodinná biofarma se rozkládá celkem na 61 hektarech a ve výrobním programu se zaměřuje jak na živočišnou, tak i rostlinnou výrobu. Část výměry (cca 8 hektarů) zabírají ovocné sady, a tak paní Vránovou napadlo, že by bylo dobré ovoce dále zpracovávat tradičním způsobem. S využitím dotace zrekonstruovala potřebné prostory a pořídila technologické zázemí pro vybudování sušárny ovoce a varny povidel.

K sušení je využívána výhradně vlastní produkce. Kromě zpracovávání ovoce, jako jsou například jablka, hrušky, meruňky či maliny, je zařízení využíváno i pro úpravu zeleniny. Nejčastěji se jedná o celer, řepu či papriku.

Žádný z finálních výrobků není uměle doslazován a při jejich přípravě se nepoužívají žádné konzervační látky. Sušené ovoce navíc není ani sířeno.

Díky kombinaci výše uvedených faktorů se pyšní produkce paní Vránové označením „Produkt ekologického zemědělství“.

Příklady realizovaných projektů



Název žadatele:	Michal Hrdlička
Název projektu:	Profesionalizace a vytvoření zázemí pro výrobu zrajících sýrů
Rok realizace:	2013
Místo realizace:	Brničko
Výše dotace z PRV:	77.500,- Kč
Název MAS:	MAS Horní Pomoraví o.p.s.
Číslo projektu:	I3/018/41200/I32/000787

Michal Hrdlička hospodaří s rodinou na svém statku o rozloze 20 hektarů již šestým rokem a věnuje se především chovu dojných ovcí francouzského plemene Lacaune, dojných krav plemene Jersey a koní. V rámci svých podnikatelských aktivit se pan Hrdlička zaměřuje také na ruční výrobu sýrů z ovčího a kravského nepasterovaného mléka vlastní produkce, aby nebyl ekonomicky závislý na výkupních cenách okolních mlékáren.

V roce 2013 se pan Hrdlička rozhodl s přispěním dotace pořídit technologii umožňující optimální podmínky pro výrobu zrajících sýrů. Zakoupil klimatizační jednotky pro udržování optimální teploty a vlhkosti ve sklepech, kde probíhá zrání sýrů, a zároveň pořídil chladicí box, který je určen pro ochlazení sýra jak před jeho zráním, tak i po ukončení tohoto procesu.

Vzhledem k tomu, že původně byly sklepy pouze zakopány ve svahu, bylo třeba je z vnější strany nejprve zateplit a uvnitř namontovat klimatizaci, aby došlo ke zvýšení kvality vyráběných sýrů. Dříve sklepy promrzaly v zimním období na -1°C a v létě teplota dosahovala až $+16^{\circ}\text{C}$. Dnes se klima ve sklepech stabilizovalo mezi 6°C - 12°C . Tím, že má pan Hrdlička k dispozici 2 sklepy a dvě samostatné klimatizační jednotky, je možné sýry přemísťovat mezi místnostmi a teplotu regulovat dle aktuální potřeby, kterou zrovna konkrétní sýr ke svému zrání potřebuje.

Produkty pana Hrdličky nesou označení JESENÍKY originální produkt a Regionální potravina.

Příklady realizovaných projektů



Název žadatele:	Zdeňka Horníková
Název projektu:	Rozšíření technologie Malá mlékárna
Rok realizace:	2011
Místo realizace:	Hustopeče nad Bečvou - Poruba
Výše dotace z PRV:	612.500,- Kč
Název MAS:	MAS Hranicko z. s.
Číslo projektu:	I I/013/41200/041/001006

Rodinná farma Zdeňka, zaměřená na chov dojníc plemene holštýnský skot, hospodaří od roku 1992. Nadojené mléko bylo dříve prodáváno dalším zpracovatelům. V důsledku nízké výkupní ceny mléka se majitelé rozhodli pro riskantní tah a pustili se do výroby vlastních potravinářských produktů. Toto rozhodnutí dopadlo (mimo jiné i díky získané dotaci) na výbornou. Rodina si nejdříve vlastními silami postavila nový objekt, který vybavila technologií pro zpracování mléka, výroby sýrů a tvarohu. Po rozjezdu výroby se pomalu začal vytvářet i okruh stálých zákazníků. Farmě se podařilo díky svým kvalitním výrobkům získat stálou klientelu, která týden co týden nakupuje jejich výborné domácí produkty.

Vzhledem k narůstajícímu zájmu klientů o výrobky farmy Zdeňka bylo potřeba navýšit výrobní kapacitu. Tato potřeba byla zajištěna díky pořízení dalšího výrobníku na sýry o velikosti 1200 l. Na základě přání zákazníků se farma rozhodla vyrábět další typy produktů - máslo a podmásli. Proto obohatila své technologické vybavení o máselnici.

Mléčné výrobky z Farmy Zdeňka nesou regionální označení MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt®, Regionální potravina Olomouckého kraje a Výrobek OK 2012.

Příklady realizovaných projektů



Název žadatele:	Eduard Kozák
Název projektu:	Sušárna ovoce Lučice
Rok realizace:	2011
Místo realizace:	Bělotín
Výše dotace z PRV:	780.810,- Kč
Název MAS:	MAS Hranicko z. s.
Číslo projektu:	11/013/41200/041/000988

Z Lučických sadů pana Kozáka se jablka dříve prodávala dalším zpracovatelům. Po čase si pan Kozák jako správný hospodář řekl: „Co se *tady* vypěstuje, má se tu také sníst!“ a pustil se do vlastního zpracování úrody. Jedním z jeho oblíbených produktů jsou populární křížaly, a proto si pro jejich efektivní výrobu pořídil moderní sušičku ovoce, jež splňuje veškeré jeho požadavky na kvalitu výsledné produkce a kapacitu výroby.

Po nezbytných stavebních úpravách byla zakoupena technologie pro krájení a sušení jablek. Výstupem těchto aktivit byl nový kvalitní produkt, který si našel cestu do nákupních tašek mnohých zákazníků. Díky tomuto příznivému vývoji došlo k významnému nárůstu odbytu produkce a bylo možno nejenom upravit realizační ceny výrobku, ale také byla významně posílena i konkurenceschopnost firmy.

Provoz sušárny, která má 2 komory a kapacitu 600 kg zpracovaného ovoce za sezónu, započal koncem roku 2011. Ovoce je sušeno horkým vzduchem, který je zajišťován kotlem na ekologické palivo. Primární surovinou ke zpracování jsou jablko nebo hruška, případně švestka. Finální produkt je dodáván do místních pekáren nebo na trh přímo spotřebitelům. Křížaly pana Kozáka nesou označení MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt®.

Příklady realizovaných projektů



Název žadatele:	Oldřich Kubeša
Název projektu:	Technologie pro masnou výrobu
Rok realizace:	2009-2010
Místo realizace:	Malhotice
Výše dotace z PRV:	1.000.000,- Kč
Název MAS:	MAS Hranicko z. s.
Číslo projektu:	09/07/41200/041/000492

Řeznictví a uzenářství pana Kubeši vyrábí tradičním způsobem (dle receptů svých předků) uzené a masné výrobky již od roku 1998. V regionu vyhlášená klobása Kubešovka se udí klasickým způsobem, tedy dřevem, čímž se dosáhne typické chuti uzeného výrobku.

V roce 2009 podal pan Kubeša žádost o dotaci v rámci výzvy k předkládání projektů u MAS Hranicko na pořízení nové chladírenské technologie vč. vzduchotechniky a visuté pojezdové dráhy pro provozovnu na zpracování masa a výrobu masných a uzenářských výrobků. Toto zařízení přispělo k dalšímu rozvoji firmy a upevnění její pozice na trhu. Díky pořízené technologii došlo ke vzestupu množství vyráběných výrobků, ke zvýšení jejich kvality a také k růstu tržeb. Tento pozitivní vývoj přispěl k vytvoření dalšího trvalého pracovního místa.

Nákup vybavení byl úzce spjat i s přesunem výroby do nové, mnohem více vyhovující provozovny. Výroba nyní splňuje i ty nejpřísnější hygienické a veterinární normy, které jsou potřeba pro provozování řeznictví a uzenářství.

V minulosti získaly výrobky pana Kubeši ocenění MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt®.

Příklady realizovaných projektů



Název žadatele:	MG Servis s.r.o.
Název projektu:	Inovace technologie potravinářské výroby
Rok realizace:	2013
Místo realizace:	Sazovice
Výše dotace z PRV:	490.110,- Kč
Název MAS:	MAS – Partnerství Moštěnka, o.p.s.
Číslo projektu:	I2/017/41200/I13/001920

Založení firmy MG Servis s.r.o. se datuje k dubnu roku 2005. Její hlavní výrobní program je zaměřen především na výrobu hluboce mražených hotových výrobků a polotovarů pod značkou Jerry's food products. Pro výrobní proces jsou používány pouze prvotřídní a kontrolované suroviny nejvyšší kvality od prověřených regionálních dodavatelů. Výhodou finálních výrobků společnosti je snadná, pohodlná a rychlá příprava.

V rámci dotační podpory zaměřené na potravinářské zpracovatele byl pořízen nový konvektomat a nastříkovač zařízení pro maso. Jedním z cílů projektu bylo zajistit konkurenceschopnost společnosti zvýšením produktivity pracovních sil, snížením provozních nákladů a redukcí počtu hodin lidské obsluhy v pracovním procesu. Realizací projektu došlo též ke zlepšení zpracování surovin a výrobků - původní vybavení výrobního provozu nebylo již v tomto směru vyhovující. Inovovaná výrobní technologie přispěla k omezení ztrát při výrobě, ke zvýšení hygieny práce a v neposlední řadě i k zmírnění zatížení životního prostředí odpadními produkty, které vznikají v rámci výrobního procesu.

Příklady realizovaných projektů



Název žadatele:	Ing. Petr Netopil
Název projektu:	Pěstitelská Pálenice Pravčice
Rok realizace:	2010
Místo realizace:	Pravčice
Výše dotace z PRV:	2.135.854,- Kč
Číslo projektu:	I0/009/31 I 0a/672/000542

V zahrádkářské oblasti na Pravčicku se daří pěstování ovoce, a to především švestek. Pěstitelé své výpěstky nejenom skladují, ale i různě zpracovávají. Jednou z oblíbených možností zužitkování úrody je její přeměna v kvalitní pálenku. Pan Netopil za podpory dotace vybudoval objekt pěstitelské pálenice včetně moderního technologického vybavení, a tím zajistil zájemcům o tuto službu kvalitní zpracování dodaného ovoce v příjemném prostředí. Pálenice byla vybavena destilačním zařízením německé firmy Arnold Holstein, která patří ke světové špičce v oboru destilačních zařízení. V pálenici byly umístěny dvě kolony o objemu kotlů 150 a 300 litrů.

Minimální zpracovávané množství vstupní suroviny se pohybuje již od 80 litrů kvasu. Ten je zahříván plynovým hořákem ve vodní lázni. Díky technologii tohoto destilačního zařízení si destiláty uchovávají plnohodnotnou vůni a chuť.

V areálu pálenice je pro zájemce připravena zajímavá expozice - Muzeum zemědělské techniky Josefa Netopila a synů.

Příklady realizovaných projektů



Název žadatele:	ZERLINA s.r.o.
Název projektu:	Minimlákárna
Rok realizace:	2012
Místo realizace:	Rožnov pod Radhoštěm
Výše dotace z PRV:	844.720,- Kč
Číslo projektu:	10/010/11310/672/002527

Paní Christina Herman se narodila v Praze a následně žila v USA. Celý život snila o životě na venkově a v tomto duchu chtěla vychovávat také své děti. V tom samém období, ale v jiné části světa, se vytvořila následující situace: v Rožnově pod Radhoštěm a jeho okolí nebyla kolem roku 2008 žádná kozí farma, a v Házovicích, místní části Rožnova, se nacházel opuštěný grunt na prodej... Toto v kombinaci s nádherným přírodním prostředím v srdci Beskyd připadlo paní Herman jako úžasná příležitost a grunt s přilehlými pozemky koupila. Následně založila firmu ZERLINA s.r.o. a jako svojí základní ideu podnikání zvolila motto: „Když na Valašsku, tak po Valašsky.“

Vzhledem k striktním legislativním podmínkám se paní Herman rozhodla s pomocí Programu rozvoje venkova ČR pořídit kompletní minimlákárnu se vším vybavením a nezbytným zařízením, která by byla připravena pro výrobu a oficiální prodej ze dvora.

Postupem doby se produkty firmy ZERLINA s.r.o. staly v širokém regionu velmi populární a oblíbené. V sortimentu naleznou zájemci především sýry čerstvé a tvarohové. Do budoucna paní Herman uvažuje také o výrobě zrajících a plísňových sýrů. Získané označení regionální značkou Pravé Valašské je již pouhým potvrzením, že nabízené výrobky patří mezi špičku regionálních produktů nabízených zákazníkům v daném území.

Program rozvoje venkova

Nové připravované programové období z úhlu pohledu stávajícího PRV ČR 2007-2013

V Programu rozvoje venkova na období 2014–2020 (PRV) je připraveno zhruba 84,5 miliard korun na podporu českého zemědělství, lesnictví a potravinářství.

„Cílem Programu rozvoje venkova je především srovnatelné postavení sektoru našeho zemědělství s ostatními členskými státy Evropské unie. Byl připravován na principu partnerství, tedy v úzké spolupráci jak s dalšími resorty, tak se zástupci nevládních organizací na různých pracovních skupinách a u kulatých stolů s partnery zejména z podnikatelské sféry“ řekl ministr zemědělství Marian Jurečka.

Program rozvoje venkova ČR na období 2014–2020 navazuje na PRV ČR 2007–2013, i když v poněkud odlišné struktuře. Jedním z nových prvků programového období 2014+ je užší provázanost II. pilíře Společné zemědělské politiky EU (SZP) se strukturálními fondy v tzv. společném strategickém rámci. Strategickým dokumentem na národní úrovni, na který PRV navazuje, je Dohoda o partnerství. PRV bude financován z Evropského zemědělského fondu pro rozvoj venkova (EZFRV) a je opět kofinancován z národního rozpočtu. Návrh rozpočtu programu počítá s tím, že rozpočet z EZFRV bude doplněn převodem určité části rozpočtu z I. pilíře SZP – přímých plateb. Přesto však finanční prostředky nedosahují výše alokace předchozího programového období. Snížení prostředků se tak odráží i v přesnějším cílení podpor PRV a jejich větším provázání na podpory poskytované z ostatních operačních programů.



Program rozvoje venkova

Projekty s žádostí o dotace budou moci podávat především zemědělské podnikatelé případně další žadatelé, kteří budou přesně specifikováni v jednotlivých opatřeních/podopatřeních. Stejně jako v PRV ČR 2007–2013 budou vypisovány výzvy pro zájemce o investice do zemědělských podniků, nebude opomenuta podpora mladých zemědělců či diverzifikace činností v oblastech maloobchodu, zpracovatelského průmyslu či stavebnictví. Podpora bude směřována také na stále populárnější agroturistiku, výstavbu bioplynových stanic, investice do zpracování zemědělských produktů a výroby energie z obnovitelných zdrojů.

V oblasti lesního hospodářství budou prostředky zaměřeny zejména na rekonstrukce a výstavbu lesních cest, pořízení lesnických strojů a technologií šetrných k životnímu prostředí, zpracování dřeva v malých pilařských provozech, budování retenčních nádrží, hrazení bystřin, protipovodňová opatření nebo obnovu po přírodních katastrofách. Stejně jako dříve budou podporovány i pozemkové úpravy.

Oproti původnímu programovému období bude kladen větší důraz na projekty spolupráce, předávání zkušeností a zavádění inovativních postupů do praxe. Objevují se i zcela nové oblasti podpory, jako je podpora zřizování a fungování operačních skupin v rámci evropského inovačního partnerství či podpora horizontální a vertikální spolupráce mezi účastníky dodavatelských řetězců. Cílem těchto podpor bude vytváření a rozvoj krátkých dodavatelských řetězců a místních trhů.



Program rozvoje venkova

Největší podíl na celkovém rozpočtu mají, stejně jako v minulém programovém období, opatření zaměřená na ochranu životního prostředí (cca 64,3 % z celkové finanční alokace). Jsou to plošná opatření cílená na udržitelné hospodaření na zemědělské a lesní půdě. Konkrétně se jedná o oblasti, kde budou finanční prostředky vynakládány na Agroenvironmentálně-klimatická opatření (AEKO), Ekologické zemědělství (EZ) a Platby pro oblasti s přírodními či jinými zvláštními omezeními (tzv. LFA).

Z celého rozpočtu PRV je určeno 5 % finančních prostředků na realizaci aktivit v rámci komunitně vedeného místního rozvoje (metody LEADER) prostřednictvím místních akčních skupin (MAS). Hlavním úkolem MAS je aktivizace občanů daného území, budování partnerství, sjednocování lidí a podporování dobrovolné činnosti na všech úrovních aktivit obyvatel venkova. Oproti předchozímu programovému období budou mít MAS možnost do své implementace zapojit také operační programy jiných ministerstev. Bude se jednat o Integrovaný regionální operační program (MMR), OP Zaměstnanost (MPSV) a OP Životní prostředí (MŽP). Díky metodě LEADER bude možno nastavit preferenční kritéria výzev tak, aby byla více zaměřena na specifické potřeby jednotlivých regionů. Z PRV bude místním akčním skupinám hrazena ta část jejich integrované strategie, která se zaměřuje na modernizaci zemědělství, potravinářské podniky či lesní hospodářství.



Představení významných partnerů

Celostátní síť pro venkov



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV

Hlavní myšlenkou **Celostátní sítě pro venkov** je sdílení zkušeností a poznatků a jejich předávání směrem k aktérům podílejícím se na rozvoji venkova a zemědělství. Více informací naleznete na: www.eagri.cz/venkov.



AGRÁRNÍ KOMORA
Olomouckého kraje

Agrární komora Olomouckého kraje je zájmové sdružení pěti okresních agrárních komor Olomouckého kraje. Jejich prostřednictvím zaštiťuje členskou základnu tvořenou fyzickými a právníckými osobami podnikajícími v oblasti zemědělství, lesnictví a potravinářství na území Olomouckého kraje. Předmětem činnosti Agrární komory Olomouckého kraje je zejména: zastupování zájmů svých členů, spoluutváření podnikatelského prostředí, podpora rozvoje odborného školství, provozování Krajského informačního střediska pro rozvoj zemědělství a venkova či propagace kvalitní regionální zemědělské a potravinářské produkce. Ve spolupráci s CSV pořádá Agrární komora Olomouckého kraje vzdělávací akce pro co nejširší okruh svých partnerů.

Ing. Roman Beneš

ředitel Agrární komory Olomouckého kraje



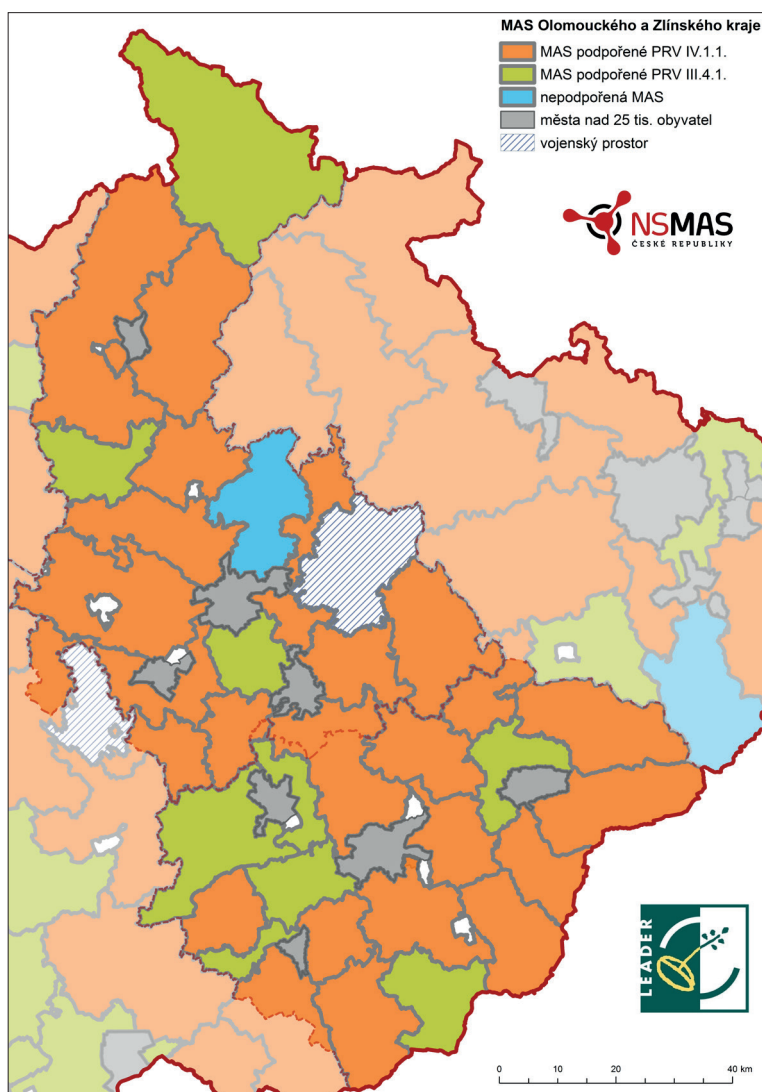
Spolek pro obnovu venkova Zlínského kraje (SPOV ZK) se primárně zaměřuje na aktivní zapojení do všech akcí v oblasti podpory venkova na území Zlínského kraje. Spolupracuje s významnými aktéry činnými v oblasti rozvoje regionu, kterými jsou například Krajský úřad Zlínského kraje, Místní akční skupiny ZK a Škola pro obnovu venkova v Modré atd. Společně připravují semináře s různým zaměřením, které jsou určeny především pro starosty a další zájemce o prezentovanou problematiku. Jednou z prioritních aktivit spolku je prezentace soutěže Vesnice roku. Zástupci SPOV se podílí na přípravě a realizaci setkání/seminářů, na kterých jsou prezentovány podmínky této soutěže a jsou představovány obce, které se již úspěšně zúčastnily a získaly některé z významných ocenění. Cílem setkání je motivovat potenciální zájemce k podání přihlášky do soutěže a povzbudit zástupce radnic a obecních úřadů, aby se nebáli a představili vše zajímavé, co se v jejich obci nachází. Neboť jak dosavadní historie soutěže ukazuje, každá obec je něčím zajímavá a inspirativní pro ostatní a řada míst doslova „rozkvetla“ i za přispění projektů podpořených z Programu rozvoje venkova. Společně s CSV pořádá SPOV ZK např. prezentační akce příkladů dobré praxe zaměřené na projekty PRV.

Ing. Vojtěch Ryza

předseda Spolku pro obnovu venkova Zlínského kraje

Mapa územní působnosti MAS Zlínského a Olomouckého kraje

Místní akční skupiny (MAS) jsou tvořeny společným partnerstvím veřejného a soukromého sektoru ve venkovských oblastech (obce do 25 tis. obyvatel). MAS jsou odděleny od vedoucí autority státu a jsou založeny na spolupráci veřejné správy, podnikatelů a neziskových organizací včetně zapojení škol, církví nebo jednotlivých občanů. Místní aktéři jsou lidé, kteří na venkově žijí, pracují a snaží se o jeho rozvoj za účelem zachování kvality jejich života s využitím metody LEADER. Více informací naleznete na www.nsmas.cz.



Vydalo:

Ministerstvo zemědělství
Odbor Řídicí orgán PRV
Těšnov 65/17, 110 00 Praha
www.eagri.cz

Rok vydání: 2015
ISBN: 978-80-7434-209-7

Grafické zpracování, tisk a zajištění fotografií:
Místní akční skupina Rožnovsko, z.s.
Fotografie na obálce: archiv MZe



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA