Vzdelávanie

pre trvalo udržateľný vidiek

Tento projekt bol financovaný s podporou Európskej Komisie.
Táto publikácia (dokument) reprezentuje výlučne názor autora a Komisia nezodpovedá za akékoľvek použitie informácií obsiahnutých v tejto publikácii (dokumente).

Spolufinancované z programu Európskej únie Erasmus+

Milí čitatelia,

dostávate do rúk publikáciu, ktorá vznikla ako jeden z produktov projektu "Education For Sustainable Countryside" podporeného z programu Erasmus + v rokoch 2015-2018.

Cieľom projektu bolo vzdelávať široké cieľové skupiny (od drobných podnikateľov a poľnohospodárov, cez pracovníkov samospráv či infocentier, až po bežných záujemcov o danú tematiku) v troch oblastiach:

- lokálna produkcia (miestne produkty vrátane environmentálne šetrných produktov),
- environmentálne vhodné hospodárenie, starostlivosť o krajinu a ekologické poľnohospodárstvo,
- environmentálne prijateľný cestovný ruch - návštevnícke a turistické informačné centrá, sprievodcovia, ubytovacie zariadenia atď.

Projekt bol realizovaný troma partnermi, kde každý mal na starosti jednu z menovaných oblastí. Ku každej oblasti potom vznikla séria seminárov, e-learning a päťdňová exkurzia do zahraničia za príkladmi dobrej praxe. Následne sme vzdelávacie moduly previedli do partnerských krajín, kde boli tiež realizované.

Organizácie zapojené do projektu:

- Stredisko ekologickej výchovy SEVER (téma šetrný turizmus) www.sever.ekologickavychova.cz
- Magosfa (téma lokálna produkcia) www.magosfa.hu
- Centrum environmentálnych aktivít, CEA (téma ekologické poľnohospodárstvo) www.cea.sk a www.biospotrebitel.sk

Popis uvedených vzdelávacích modulov a skúsenosť s nimi je náplňou našej príručky. Tá je určená ako záujemcom o dané témy, tak organizáciám, ktoré by samé chceli v danej oblasti vzdelávať ďalších záujemcov.

Snažili sme sa doplniť informácie relevantné k preberaným témam aj príkladmi dobrej praxe, ktoré sme počas projektu navštívili. Súčasťou sú aj niektoré výstupy z e-learningu zapojených účastníkov.

Veríme, že táto publikácia bude zdrojom informácií a inšpirácie pre mnohých z vás.

Kolektív autorov (SEVER, CEA, Magosfa)

Obsah

Časť 1: **Šetrný turizmus** 6

Pár otáznikov na úvod 6
Šetrný turizmus - pojmy 8
Interpretácia – forma alebo nástroj šetrného cestovného ruchu 15
Ako vytvoriť hľadačku 23
Šetrné prevádzkovanie organizácií 26
Desatoro environmentálne šetrného nakupovania 29
Praktické rady a tipy 32
Zariadenie interiéru - nábytok, náterové hmoty, podlahové krytiny, nábytok 33
Odpady 36
Spotreba energie - vykurovanie, izolácie a tesnenia okien, elektrické prístroje, svietenie 37
E-learning 40
Príklady dobrej praxe z exkurzií v Českej republike 45

Časť 2: **Miestna produkcia a udržateľný rozvoj vidieka** 51

Pojmy 51
Legislatívny rámec EÚ: miestne produkty a krátke dodávateľské reťazce 54
Situácia miestnych produktov v Maďarsku 56
Zhrnutie programu „Miestna produkcia“ 58
Semináre 58
E-learning 65
Prehľad troch domácich úloh 66
Príklady dobrej praxe v Maďarsku 71

Časť 3: **VIDIEK 21: Šetrné poľnohospodárstvo a udržateľný rozvoj vidieka** 80

Kľúčové pojmy 81
Ekologická poľnohospodárska výroba v EU 84
Ekologický chov zvierat 87
Ekologické pestovanie rastlín 88
Biopotraviny – spracovanie, označovanie a výhody 89
Princípy spracovania biopotravín 91
Označovanie biopotravín 93
Dôvera spotrebiteľov 93
Ekologické poľnohospodárstvo na Slovensku 95
Šetrné (udržateľné) poľnohopodárstvo v širších súvislostiach 101
Vplyv poľnohospodárstva na prírodu a krajinu (pohľad botaničky) 107
Krátke bio i nebio potravinové reťazce alebo Jedlo z blízka 111
Príklady dobrej praxe v oblasti ekologického a udržateľného poľnohospodárstva na Slovensku a E-learning 119
Exkurzie: spätná väzba od účastníkov a prínosy vzdelávania VIDIEK 21 130

Časť 1

Šetrný turizmus

Pár otáznikov na úvod

Reč bude o turizme. O jednom z najrýchlejšie rastúcich hospodárskych odvetví v súčasnom svete, objemom zrovnateľným s produkciou ropy, potravín či automobilov. Reč bude o niečom, čo tvorí 10% svetového HDP, desatinu pracovných príležitostí a tretinu „vyvážaných" služieb. O oblasti, ktorej počet klientov sa len čo do počtu medzinárodných návštev zdvojnásobuje každých 15 rokov, takže ak sa do 60-tych rokov 20. storočia počítal v desiatkach miliónov, dnes sa začína počítať v miliardách.

Pri hľadaní koreňov tohto javu sa aj po viac ako 100 rokoch môžeme inšpirovať prácou Jiřího Stanislavem Guthem-Jarkovským (významná osobnosť športu a kultúry, hýbateľ olympijského hnutia, ceremoniár prezidenta T. G. Masaryka, autor publikácií o spoločenskej výchove, autor poviedok, románov, cestopisov, turistických sprievodcov), ktorý v roku 1914 napísal vo svojom Turistickom katechizme: „Podivná túžba, nevysvetliteľná napriek všetkým výkladom a rozborom, láka a ťahá nás von, do veľkých diaľok; niekedy až divoký pud, ktorému dávno nestačí ctihodný dostavník, a ktorý ženie nás rýchlosťou vetra , ďaleko od domova, ďaleko od vlasti. Vieme odpovedať na otázku - prečo?". Niet divu, že hľadáme, čo s tým: Ako zachovať to, čo rozvoj turizmu prináša a minimalizovať to, čo berie? Ako pokus o odpoveď sa rodí turizmus ekologický, šetrný, udržateľný, mäkký, vidiecky, eko-, agro-, prírodný, zodpovedný... Je to módna vlna, marketingový trik, utópia alebo zásadný trend, ktorý v nasledujúcich rokoch naozaj naberie na sile a význame?

Stopercentnú odpoveď nemáme, ale môžeme ju hľadať na nasledujúcich stránkach a zopár skutočností a myšlienok nám snáď predsa len už na začiatku môže všeličo naznačiť.

Asi nielen zhodou náhod boli prvýkrát pomenované piliere zodpovedného turizmu v 60-tych rokoch 20. storočia. O 50 rokov neskôr OSN vyhlásila rok

2017 Medzinárodným rokom udržateľného cestovného ruchu. Kritériá, ako posudzovať, čo je a čo nie je šetrné, udržateľné či ekologický turizmus, boli medzičasom rôzne rozvíjané a doplňované, ale pôvodné, vyše 50 rokov staré piliere stále platia. Tri z nich sa týkajú prínosov a dopadov pre navštívené miesta (k štvrtému, ktorý sa naopak zameriava na prínos samotného turistu, sa ešte vrátime). Ide o turizmus, ktorý:

- minimalizuje dopady na životné prostredie
- rešpektuje miestnu kultúru
- maximalizuje prínos pre miestnych obyvateľov

V praxi to napríklad znamená, že turistom umožňuje osobnú bezprostrednú skúsenosť s miestnym prostredím a vedie ich tak k porozumeniu a oceneniu, interpretuje miestnu prírodu, spoločnosť, kultúru a zvyšuje environmentálne povedomie účastníkov, priamo prispieva k ochrane miesta a jeho hodnôt, zapája čo najviac miestnu komunitu, využíva také stavby a aktivity, ktoré sú primerané miestu, všíma si svoj vplyv na miestnu kultúru a spôsob života.

Ak si to chceme predstaviť ešte konkrétnejšie, môžeme hodnotiť, do akej miery zodpovedajú predchádzajúcim princípom príklady, ktoré čerpám z reality v mojom krkonošskom susedstve:

- stredoveké banské dielo sprístupnené a prevádzkované miestnymi speleológmi prostredníctvom prehliadky pre limitovaný počet návštevníkov denne;
- horská búda s mliečnymi výrobkami z vlastnej farmy a tradičnou miestnou kuchyňou;
- chodník v korunách stromov, umožňujúci netradičný pohľad na miestnu prírodu zo 45m vysokej veže i tobogán a iné adrenalínové zážitky, prevádzkované s.r.o. zahraničného vlastníka;
- akvapark s niekoľkými bazénmi, vírivkami a šmýkačkami, saunami, umelými jaskyňami, vlastnený a prevádzkovaný majiteľom zo vzdialeného veľkého mesta.

Ako vám to na škále od šetrného a udržateľného k menej šetrnému a udržateľnému zatiaľ vychádza?

Štvrtým a posledným pilierom udržateľného turizmu je, že maximálne napĺňa potreby samotných turistov – a možno práve pri tomto pilieri sa zdá, že tu nie je rozhodovanie také jednoduché ako pri predchádzajúcich pilieroch. Že potreby turistov – stále viac nových, intenzívnejších a čoraz viac vzrušujúcich zážitkov, tá „podivná túžba, nevysvetliteľná“, ktorú pred 100 rokmi vnímal Guth-Jarkovský, ten „*divoký pud, ktorému dávno nestačí ctihodný dostavník*“, *potreba „ hnať sa rýchlosťou vetra , ďaleko od domova*“ je lepšie napĺňaná práve tými

formami turizmu, ktoré pre navštívené miesta majú dopady skôr problematické. Možno áno, možno nie. Možno X-parky, X-worldy, Xária, X-areály, X-trejly a Xdráhy, adrenalínové, adventure a active, napĺňajú lepšie tieto potreby, ale možno nás naopak paradoxne približujú k zániku zmyslu turizmu. „Príde doba, kedy zem bude úplne nudná k obývaniu, kedy sa všetky miesta budú podobať jedno druhému a kedy nebude možné ani pokúsiť sa o cestovanie, aby sa človek trochu rozptýlil.“ Napísal v roku 1887 francúzsky spisovateľ Pierre Loti v románe Madame Chrysantheme (ktorý sa stal predlohou pre poviedku a operu Madame Butterfly). Naplní sa jeho predpoveď alebo nie?

Posledný otáznik:
Čo s tým môžeme urobiť? Čo robiť, pokiaľ sme presvedčení, že udržateľný turizmus nie je len dočasnou módnou vlnou a nemá byť ani iba marketingovou stratégiou, pokiaľ chceme podporiť to, aby neskončil ako utópia, ale ako silnejúci trend? Za seba verím, že kľúč je jednak v iniciatíve, podnikavosti a odvahe to skúšať a jednak v zdieľaní, prepojovaní a vzdelávaní jeho aktérov. Potrebujeme zdieľať a prepojovať skúsenosti, príklady, že to ide, vrátane dlhodobej ekonomickej udržateľnosti. Potrebujeme sa vzdelávať. Mimochodom, Jan Amos Komenský považoval za piaty, najvyšší stupeň vzdelania (po škole materskej, základnej, strednej a vysokej) vzdelávanie cestovaním – tzv. apodemia a v polovici 17. storočia napísal dielo nazvané Apodemia teda Poučenie o cestovaní: „Cestovať sa má pre rozmnožovanie múdrosti.“ Potrebujeme čo najviac vzdelaných poskytovateľov, sprostredkovateľov, propagátorov, správcov i užívateľov takého turizmu. K tomu sa snažil prispieť náš projekt i táto príručka.

Jiří Kulich, SEVER, január 2018

Šetrný turizmus - pojmy

Čo znamená pojem šetrný turizmus?
Myšlienková mapa, ktorá vznikla počas prvého seminára, nám ukazuje, že táto téma v sebe obsahuje mnoho ďalších záležitostí a úzko súvisí s ďalšími témami projektu – regionálnymi produktami i ekologickým poľnohospodárstvom, okrem toho sa ale prelína aj otázkami dopravy, turistických aktivít, prevádzkovania ubytovacích zariadení, masovosti, dôležité sú tradície, komunita a mnoho ďalších pojmov... Takúto mapu si môže vytvoriť každý z nás a každá bude trochu iná. Poďme si najskôr zadefinovať základné pojmy.

Začnime pojmom **Turizmus.** Oficiálna definícia podľa Svetovej organizácie cestovného ruchu UNWTO (United Nations World Tourism Organization)

Čo znamená pojem šetrný turizmus?

znie nasledovne: „Turizmom sa rozumie činnosť osoby, ktorá cestuje na prechodnú dobu z miesta bežného životného prostredia na dobu nie viac ako jeden rok. Hlavný účel cesty je iný, ako vykonávanie zárobkovej činnosti.“ Turizmus tak môže mať mnoho podôb – od jednodenného výletu na neďaleký hrad, cez týždňovú dovolenku pri mori či na horách, až po polročný pobyt na druhom konci planéty.

Ako sa píše v úvodnom texte, turistický ruch je v súčasnej dobe veľmi rýchlo rastúcim segmentom trhu, ktorý tvorí 10% svetového HDP a s tým, ako turizmus rastie, prináša so sebou mnoho problémov. Miesta, ktoré boli kedysi panenskou prírodou, sú dnes atrakciami s množstvom návštevníkom. Takýto turizmus ide ruka v ruke so znečistením životného prostredia, odpadom alebo exhaláciami z dopravy, zástavbou voľných prírodných plôch, rušením zvierat a pod.

Jednou so základných charakteristík turizmu je poznávanie iných kultúr, krajín a miest. Je dôležité, aby poznávanie prebiehalo spôsobom, ktorý by tieto kultúry, krajiny a miesta rešpektoval. Inými slovami, mali by sme dodržiavať – „poznávaj“ nie „dobývaj“ a „zotročuj“!

Napríklad v Krkonošiach v súčasnej dobe patrí medzi najväčšie problémy cestovný ruch a jeho negatívne dopady na prírodu a krajinu (v sobotu 23.4. 2016 sa v rámci akcie „upracme svet“ nazbieralo 10 ton odpadu). Jednou z ciest, ako tieto problémy eliminovať, je zvýšenie podielu udržateľných foriem cestovného ruchu. Medzi tieto formy patrí šetrný turizmus a ekoturizmus. Je úzko spojený so šetrnými alternatívami poľnohospodárstva.

Šetrný turizmus sa od komerčného či masového líši predovšetkým svojou ohľaduplnosťou k prírode. Medzi hlavné princípy šetrnej turistiky patrí snaha o udržateľnosť, ktorá sa prejavuje napríklad využívaním technológií priateľských k životnému prostrediu alebo snaha o posilňovanie sociálneho kapitálu a väzieb v rámci miestnej komunity. Ďalej je to snaha o ochranu a rozvoj kultúrneho a prírodného dedičstva a v neposlednom rade profesionálny prístup. Šetrný turizmus je teda súborný názov pre jednotlivé typy turistík, ktoré sa od komerčného, masového turizmu líšia predovšetkým tolerantným vzťahom v životnému prostrediu.

Svetová turistická organizácia (World Tourism Organization UNWTO), zaoberajúca sa politikou cestovného ruchu a jeho smerovaním do budúcna, stanovila v súvislosti s myšlienkou udržateľného rozvoja termín udržateľný rozvoj cestovného ruchu:

„**Udržateľný rozvoj cestovného ruchu** uspokojuje potreby súčasných turistov a cieľových destinácií a zároveň chráni a zvyšuje tieto možnosti do budúcna.

Udržateľný rozvoj cestovného ruchu je vnímaný ako proces riadenia všetkých zdrojov, a to takým spôsobom, aby boli uspokojené ekonomické, sociálne a estetické potreby. Podmienkou je však zachovanie kultúrnej integrity základných ekonomických procesov, biologickej diverzity a systémov umožňujúcich život."

Ekoturizmom je nazývaný variant šetrnej turistiky, ktorý aktívne prispieva k ochrane prírodného a kultúrneho dedičstva, zapája mieste a domorodé komunity do plánovania, rozvoja a prevádzkovania, osvetľuje návštevníkom význam prírodného a kultúrneho dedičstva. Cieľovou skupinou môžu byť nezávislí cestovatelia aj organizované zájazdy skupín. Tento pojem môže zahŕňať aj masové zájazdy na africké safari, zájazdy do kasína umiestneného v nedotknutej krajine Laosu, davy prúdiace na Machu Picchu alebo tradičné thajské sviatky, alebo aj rafting na divokej vode. Odborníci tvrdia: keď sa ekoturistika robí dobre, môže fungovať.
Dobrým príkladom môže byť súostrovie Galapágy. Kontrolovaná turistika prináša dostatok peňazí na ochranu svetoznámeho morského leguána a ďalších druhov a zároveň nevedie k záhube vzácnych živočíchov. Výsledkom je exkluzivita pobytu na tomto mieste, ktorá je finančne veľmi náročná.

Agroturistika je forma vidieckej turistiky, ktorú prevádzkuje farmár a slúži mu väčšinou ako vedľajší finančný zdroj. Ľudia z miest sa vracajú vo voľných chvíľach k menej hektickému životnému štýlu do blízkosti prírody a zvierat, kde môžu relaxovať. Stanú sa súčasťou rodiny a hospodárstva, ochutnajú plodiny vypestované na farme a deti lepšie spoznajú hospodárske zvieratá. Súčasťou väčších fariem je i chov koní, ktoré sú často k dispozícii na jazdenie alebo aj celodenné výlety. Medzi ponukami fariem často nechýba možnosť zoznámiť sa s ekologickým hospodárením a pestovaním biopotravín. V prípade **eko-agroturistiky** by malo byť zaručené, že farma hospodári ekologicky bez použitia chémie. Oficiálnym potvrdením takéhoto hospodárenia je fungovanie v systéme ekologickej poľnohospodárskej výroby, v súlade s prísnymi pravidlami a legislatívou EU a príslušnej krajiny (viac o ekologickom poľnohospodárstve v samostatnej kapitole).
Jedným príkladom takejto ponuky v Českej republike môže byť penzión Pod hájkem na ekofarme Řehořkové v Horní Branné v Krkonoších http://www.penzionpodhajkem.cz/. Na Slovensku je dobrým príkladom eko-agroturistiky Gazdovský dvor Turčianske Kľačany http://www.gazdovsky-dvor.com/.

Vidíme, že šetrný turizmus môže mať veľa podôb. Pokiaľ chce človek cestovať ohľaduplne, treba premýšľať o rade faktorov. Bolo by vynikajúce, keby turisti vyhľadávali šetrné služby a zároveň by bola ponuka týchto služieb široká. Tým, že budeme v tejto oblasti vzdelávať pracovníkov cestovného ruchu, môžu sa

produkty a šetrné formy cestovania dostať aj k ľuďom, ktorí o takomto aspekte svojej dovolenky nepremýšľajú.

Zásady šetrnej turistiky:

- zameriava sa na kvalitu zážitku
- zohľadňuje sociálnu rovnosť, rešpektuje potreby miestnych obyvateľov
- zamestnáva miestnych obyvateľov a zapája ich do plánovania a rozhodovania
- snaží sa vyžívať mieste zdroje (minimalizuje negatívne vplyvy, spotrebu energie, efektívne riadi odpadové hospodárstvo, recykluje)
- zachováva celú škálu rekreačných, vzdelávacích a kultúrnych možností pre všetky generácie
- je založená na aktivitách, ktoré odrážajú charakter miesta a regiónu
- umožňuje turistovi zoznámiť sa s navštíveným regiónom a podporuje jeho záujem o komunitu a životné prostredie
- nelimituje ostatné odvetvia pri uplatňovaní princípov trvalej udržateľnosti
- je integrovaná do miestneho, regionálneho či národného rozvojového plánu
- minimalizuje nepriaznivé dopady na miestne spoločenstvo, kultúrne dedičstvo, krajinu, zvyky a živočíšne druhy a zároveň podporuje sociálnu a ekonomickú prosperitu
- zanechá hmotné a sociálne prostredie neoslabené, v ideálnom prípade i skrášlené, ako zdroj pre budúci pôžitok

Ondřej Mirovský sa v časopise Sedmá generace pokúsil definovať ideál zodpovedného, inteligentného a citlivého turistu takto:

- svoj zámer realizuje prostredníctvom certifikovanej cestovnej kancelárie, najlepšie vlastnenej komunitou (obyvateľmi) v cieľovej oblasti
- neprepravuje sa lietadlom
- v mieste sa pohybuje buď individuálne, alebo v menších skupinách – UNEP odporúča maximálne 25-členné skupiny
- je environmentálne uvedomelý a tiež veľmi ohľaduplný k prostrediu, iba pozoruje a fotí
- podporuje tradičné zručnosti a štýl života miestnych obyvateľov, veľakrát i vyššou sumou za služby ako pri konvenčných "masových" aktivitách

Pokiaľ by sme sa zamerali napríklad na ubytovanie, je z hľadiska vplyvu na životné prostredie vhodné zvažovať celú škálu kritérií:

- dostupnosť ubytovania i ďalších cieľov verejnou dopravou (vlakom, autobusom), na bicykli či pešo
- ekologická šetrnosť ubytovacieho zariadenia (hospodárenie s energiou, vodou, odpadmi atď.)
- dostupnosť miestnych a ekologických potravín
- možnosť venovať sa v danom mieste šetrnej turistike, agroturistike a pod.

- nízko kapacitný charakter ubytovania
- niektoré z týchto kritérií overujú rôzne typy certifikácií

Kde vyberať?

- Ponuka ubytovania je napr. na serveri „Prázdniny na venkově“
- Stránky zamerané na agroturistiku, ponúkajúce ubytovanie na statkoch a na farmách, napr. Na farmu, na vidiek, alebo Dovolená na farme
- Ak ste cyklista, môžete zvoliť vhodne vybavené ubytovacie zariadenie so značkou Cyklisté vítáni
- Ubytovacie služby v EU certifikované značkou Európsky kvet
- V ČR funguje sieť pobytových stredísk ekologickej výchovy ekocentra.cz

Nástrojmi na rozvoj ekologicky šetrnejšieho cestovného ruchu sa v poslednej dobe zdajú byť dobrovoľné certifikačné programy – ekologické značky. Tieto značky môžeme získať pre výrobok či službu, ktoré spĺňajú dané podmienky a sú tým pádom šetrné k životnému prostrediu. Ani šetrná turistika však nevystačí iba s certifikačnými programami. Potrebuje premyslené riadenie ako na národnej, tak na regionálnej a miestnej úrovni.

Zásady šetrnej turistiky vymedzuje Evropská charta pro udržitelný cestovní ruch v chráněných oblastech. Charta odráža prianie orgánov spravujúcich chránené oblasti, miestnych zainteresovaných osôb a predstaviteľov podnikania v cestovnom ruchu podporovať a povzbudzovať cestovný ruch, ktorý je v súlade so zásadami udržateľného rozvoja. Stratégia pre udržateľný cestovný ruch je definovaná ako: *„akákoľvek forma rozvoja cestovného ruchu, riadenia alebo činností, ktorá zaisťuje dlhodobú ochranu a uchovanie prírodných, kultúrnych a sociálnych zdrojov a prispieva pozitívnym a spravodlivým spôsobom k hospodárskemu rozvoju a blahobytu ľudí žijúcich, pracujúcich alebo prebývajúcich v chránených oblastiach“.*

Základné ciele Európskej charty udržateľného cestovného ruchu sú:

- Zvýšiť povedomie a podporu pre európske chránené oblasti ako základnú časť nášho dedičstva, ktorá by mala byť chránená
- Zlepšiť udržateľný rozvoj a riadenie cestovného ruchu v chránených oblastiach, ktoré berú do úvahy potreby životného prostredia, miestnych obyvateľov, podnikov a návštevníkov

Kapitola čerpá informácie z wiki-ekoporadne, kde nájdete veľké množstvo odpovedí na otázky týkajúce sa ekologicky šetrného životného štýlu (wiki.ekoporadna.cz).

Kde vyberať?

Interpretácia – forma alebo nástroj šetrného cestovného ruchu

Jednou z dôležitých tém, ktoré súvisia s turizmom a cestovaním, je interpretácia miestneho a prírodného dedičstva. Túto tému sme zahrnuli do dvoch seminárov, kde sme sa snažili účastníkov zoznámiť so základnými pojmami a konkrétnym obsahom niektorých interpretačných aktivít.

Informácie v tejto kapitole sú čerpané z prezentácie v seminári *Ladislava Ptáčka* a knihy *Jak Pře(d)kládat svět (Ladislav Ptáček, Tomáš Růžička a kol., vydala Nadace Partnerství v r. 2012)*

Freeman Tilden, považovaný za novodobého zakladateľa odboru interpretácie, ju definuje takto:
Vzdelávacia aktivita, ktorá odkrýva hlbší zmysel a vzťahy za pomoci pôvodných objektov, priamej skúsenosti a ilustrovaných prostriedkov... činnosť odhaľujúca návštevníkom, ktorí po tejto službe túžia, niečo z krásy a kúzla, inšpirácie a duchovného obsahu, čo leží za tým, čo môžu sami vnímať svojimi zmyslami.
Iná a tiež výstižná definícia pochádza od Dona Aldridge: ... *umenie vysvetliť význam miesta návštevníkom s cieľom podporiť myšlienku jeho ochrany.*

Interpretáciu môžeme tiež definovať ako hľadanie zaujímavých príbehov obyčajných i neobyčajných vecí, miest, ľudí...

Prečo hovoríme o interpretácii v súvislosti so šetrným turizmom? Okrem iného nám vhodný spôsob interpretácie môže pomôcť riešiť aj také problémy, ktoré spôsobuje neregulovaný pohyb návštevníkov chráneným územím. Pomocou zaujímavého predstavenia určitej lokality sa toto miesto – potenciálny turistický cieľ – môže odlíšiť od podobných lokalít v okolí a pritiahnuť návštevníkov tým, že im ponúkneme kvalitnejší zážitok. Môžeme tak niektoré veľmi turisticky exponované miesto „odľahčiť“ tým, že pomocou vhodnej interpretácie nasmerujeme časť návštevníkov inam.

Interpretácia je založená na informácii, ale nejedná sa iba o odovzdávanie informácií, je to skôr isté odhalenie založené na tejto informácii. Informácia tu funguje ako základná surovina a interpretácia je výrobkom vytvoreným z tejto suroviny s určitým zámerom. Cieľom je prebudiť u návštevníkov záujem o dané miesto, predmet alebo udalosť. Interpretácia by predovšetkým nemala zahlcovať, poučovať ani nudiť. Musíme tiež rozlišovať interpretáciu a propagáciu, kde cieľom propagácie je presvedčiť ľudí k určitému správaniu. Naproti tomu cieľom interpretácie je pútavou formou povedať návštevníkom niečo, čo ich obohatí, rozšíri obzory, pripraví silný zážitok.

Interpretácia môže mať mnoho rôznych podôb. Základné rozdelenie je podľa toho, akým spôsobom interpretácia prebieha. Základné typy:

- osobná interpretácia
- vidiecke panely
- publikácie
- multimediálna prezentácia
- návštevnícke centrá a expozície

Osobná interpretácia predstavuje interpretáciu so sprievodcom. Veľkou výhodou je možnosť priamej komunikácie s návštevníkmi a prispôsobenie výkladu ich aktuálnym potrebám, prianiam a očakávaniam. Táto interpretácia môže mať rôzne formy:

- Pozdrav a úvod – po krátkom privítaní a zoznámení s lokalitou necháme návštevníkov, aby si ju sami prešli. Ide o efektívny spôsob krátkodobého kontaktu s veľkou skupinou. Takto môžeme napríklad previesť väčšiu skupinu malým múzeom.
- Exkurzia so sprievodcom, pešia alebo s prepravou – umožňuje navštíviť odľahlé alebo horšie dostupné miesta, pozorovať zver alebo krajinu z iného uhlu pohľadu alebo napríklad navštíviť miesta, kde ľudia pracujú alebo žijú, ako sú farmy, dielne... Súčasťou môže byť účasť v organizovanej aktivite ako inštruktáž v poznávaní vtákov, stopovanie zvierat, ochutnávka a podobne.
- Živé ukážky – ide o praktické prezentácie, napríklad tradičná remeselná výroba, sledovanie alebo účasť na predstavení, napríklad rekonštrukcia historickej bitky.
- Prednášky – prebiehajú vo vopred stanovenom čase na určitom mieste, napríklad na školách a podobne.
- Túlavá či ad hoc interpretácia – umožňuje neformálny kontakt s návštevníkmi na lokalite uspôsobenej ich záujmom, sprievodca sa pohybuje po určitej oblasti a odpovedá na otázky návštevníkov.
- Dni otvorených dverí a iné akcie predstavujú možnosť spoznať určité miesto zvnútra, ukázať jeho fungovanie. Prebieha obvykle tam, kam sa bežní ľudia nedostanú.
- Programy pre dobrovoľníkov môžu byť tiež spôsobom interpretácie, kedy záujemcov o určitú prírodnú lokalitu alebo pamiatku zároveň zapojíme do práce pri údržbe.

Osobná interpretácia má mnoho výhod – predovšetkým dokáže interpretovať zložité procesy, ponúka veľkú pružnosť. Môže prinášať príjem a byť finančne efektívna, nevyžaduje veľké investície. Môžeme tak ponúknuť zamestnanie miestnym ľuďom, čo posilňuje miestnu komunitu a prispieva tým k princípom šetrného turizmu. Má samozrejme tiež svoje úskalia – predovšetkým je náročná

na organizáciu a podporu. Nikdy nie je ukončená a vyžaduje trvalé odhodlanie všetkých zúčastnených udržať vysokú úroveň kvality. Samozrejme je tu kľúčová osoba sprievodcu, na ktorého sú kladené vysoké nároky – musí vedieť zaujať obsahom aj spôsobom prejavu. Sprievodca musí byť dôkladne pripravený, nadšený pre danú vec a schopný komunikovať s návštevníkmi. Sprievodcom je nutné venovať veľa pozornosti, aby neboli zaskočení otázkami návštevníkov. Je lepšie s nimi pracovať dlhodobo, ale nemusia to byť nutne profesionáli, šikovnými sprievodcami sú napríklad aj študenti.

Vidiecke panely sú veľmi častým spôsobom interpretácie prírodných i kultúrnych zaujímavostí. Ich veľkou výhodou je skutočnosť, že nám poskytujú interpretáciu v ktorúkoľvek dennú a ročnú dobu a kdekoľvek je to potrebné. Zameriavajú pozornosť návštevníkov na vybrané témy, môžeme použiť obrázky, schémy, text. Tento spôsob interpretácie nemusí byť príliš nákladný. Panely majú aj svoje úskalia, mnohé z nich si pravdepodobne uvedomuje každý z nás. Jednak môžu byť umiestnené na nevhodných miestach a pri zlej forme môžu pôsobiť rušivo. V jednej chvíli je len obmedzený počet užívateľov, ktorí môžu čítať panel, takže sa nehodí pre väčšie skupiny. Ak sa návštevníci do miest opakovane vracajú, nebude tento spôsob interpretácie fungovať. Pomocou panelov sa nedajú vysvetliť príliš zložité veci. V neposlednom rade hrozí nebezpečenstvo vandalizmu a starnutia panelov.
Niektoré miesta obsahujú aj niekoľko panelov vedľa seba, čo obvykle odrádza návštevníkov od ich skúmania. Táto forma interpretácie pomocou panelov musí byť zvolená vhodne – v súčasnej dobe sa upúšťa od dlhých textov, kladie sa dôraz na vizuálnu stránku, zaujatie návštevníkov a podávanie len malého množstva informácii.

Publikácie môžu byť ďalším vhodným spôsobom interpretácie. Dokážu odovzdať veľmi veľa informácii, môžeme sa zaoberať celkom i detailom. Časovo presahujú návštevu daného miesta, slúžia ako suvenír z lokality, ku ktorej sa návštevník doma vráti a zároveň je to možnosť, ako získať financie. Nevýhodou publikácií je, že ich dostupnosť je obmedzená a závisí od fungujúcej distribúcie. Obvykle sú náročnejšie na výrobu, ktorá je nákladná. Nefungujú na ľudí, ktorí neradi čítajú, čo je problém predovšetkým medzi mladými.

Expozície sú ďalším spôsobom interpretácie, ktorý je veľmi rozšírený. Výhoda spočíva v možnosti vystaviť artefakty s použitím rôznych metód interpretácie. Expozícia nie je závislá od počasia, je pod dohľadom a generuje príjem i pracovné miesta. Je náročná na prevádzku, funguje iba počas otváracích hodín.

Multimédiá sú moderným spôsobom, ktorý je stále populárnejší a dokáže zaujať mladšiu generáciu. V rámci tohto spôsobu je možné použiť rôzne

artefakty, hudbu a podobne. Je možné zrýchľovať alebo spomaľovať dej a kvalita interpretácie zostáva rovnaká. Veľkým prínosom je tiež možnosť viacerých jazykových verzií. Problém môže byť ten, že multimédiá samé o sebe môžu dominovať nad predmetom interpretácie. Ide o technicky náročné riešenia, ktoré rýchlo starnú, sú poruchové a finančne nákladné.

To bol základný, jednoduchý prehľad druhov interpretácii. Poďme sa pozrieť, ako by mala dobrá interpretácia vyzerať.

Dobrá interpretácia by mala mať niekoľko základných atribútov:

- nebojí sa provokovať
- vytvára vzťah
- odhaľuje
- nepoučuje, ale ponúka určitú znalosť
- je príjemná
- je dobre organizovaná a má svoju jasnú štruktúru
- má jasné témy
- nie je jednotvárna
- zapája

Pri príprave interpretácie je dôležité odpovedať si na pár jednoduchých otázok:

Prečo chcem interpretovať? Tu je predovšetkým dôležité povedať si, čo interpretáciou chceme dosiahnuť alebo riešiť. Je interpretácia tou správnou cestou alebo by bolo vhodnejšie použiť niečo iné? Aký prospech prinesie prostrediu, návštevníkom a organizáciám?

Naše ciele môžu byť rôzne:

- vzdelávacie, napr. rozšíriť vedomosti či porozumenie, presvedčiť o niečom, propagovať rozvoj komunity
- emočné, napr. vzbudiť zvedavosť a záujem o vec, zvýšiť miestnu hrdosť a záujem, zlepšiť image organizácie alebo miesta, nadviazať dobré vzťahy s médiami a zaistiť pozitívnu informovanosť o organizácii
- ciele v oblasti správania, kedy nám ide predovšetkým o to nasmerovať návštevníkov správnym smerom, čo sa týka ich správania

Čo budeme interpretovať? Dobre si stanoviť predmet interpretácie je kľúčové pre celkový výsledok nášho snaženia. Interpretovať sa dá všeličo – zaujímavé veci, ktoré sa dajú ohmatať, počuť, cítiť alebo ochutnať, musí to byť ale niečo, čo bude návštevníkov zaujímať. Môžu to byť významné veci na danom mieste, jeho hodnoty, buď kultúrne alebo prírodné. Nemôžeme ale interpretovať všetko. Je nutné premýšľať, ako dostupné je dané miesto, aké sú jeho fyzické obmedzenia,

ako je využiteľné počas roka. Súčasne sa musíme porozhliadnuť po okolí, ako sú prezentované ďalšie miesta. Premýšľame aj o ďalších možných prekážkach ako je veľká nákladnosť interpretácie.

Komu je interpretácia určená? Odpoveď na túto otázku zásadne určuje výsledný produkt interpretácie – inak bude vyzerať interpretácia pre rodiny s malými deťmi a inak pre záujemcov o geológiu. Skôr ako začneme interpretáciu pripravovať je dobré si zistiť, kto dané miesto či územie už navštevuje, ako často tam chodí a kedy (v ktorých denných a ročných obdobiach), ďalej odkiaľ záujemcovia prichádzajú a čo o danom mieste už vedia. Tiež musíme zistiť, či sa návštevníci na danom mieste zdržia len chvíľu, jeden deň alebo dlhšiu dobu - a s kým prídu. Je potrebné si povedať, koľko návštevníkov očakávame alebo chceme získať. Ako je možné spojiť sa s návštevníkmi? Čo budú robiť v okolí nášho miesta?

Nakoniec je otázka, **čo návštevníci od miesta alebo expozície očakávajú, čo hľadajú**.

Podľa prieskumov medzi návštevníkmi je **motivácia** celkom jasná: na prvom mieste očakávajú zábavu, na druhom je to odpočinok a uvoľnenie, na treťom mieste sú to vzrušujúce zážitky a až na štvrtom prichádzajú návštevníci kvôli poučeniu a informáciám.

Na túto skutočnosť je potrebné myslieť počas prípravy každej interpretácie. Návštevník sa teší na nové, zaujímavé a príjemné zážitky, ale zároveň sa bojí komplikácií, konfliktov, neistoty alebo námahy (nepohodu mu môžu spôsobiť nefunkčné služby, blúdenie, premárnený čas a peniaze, choroby, úrazy, nepríjemní ľudia a mnoho ďalších).

Aby sme mohli komunikovať s návštevníkom, musíme rešpektovať jeho potreby. Účasť na interpretácii je dobrovoľná. Musíme začať na jeho úrovni a predovšetkým vytvoriť dobrú atmosféru. Návštevník by mal mať pocit, že je náš partner. Každá komunikácia prebieha na dvoch základných úrovniach – **faktickej** (čo chcem povedať) a **emocionálnej** (ako to hovorím). Dominuje emocionálna zložka. Konflikty na emocionálnej úrovni nám blokujú faktickú úroveň, preto je tiež dôležité naučiť sa čítať medzi riadkami, vcítiť sa do účastníkov, naladiť sa na nich.

Ako sa počas interpretácie učíme?
Bez motivácie to určite ide horšie. Pri učení záleží tiež od rýchlosti myslenia a veku. Lepšie sa učíme po menších častiach. Ľudia sa učia najľahšie prostredníctvom príbehov prepájajúcich myšlienky a fakty. Najviac

zapamätateľné sú jednotlivé fakty. Pokiaľ niečo vidíme, zapamätáme si to lepšie než keď to len počujeme. Ale pokiaľ niečo zažijeme, je učenie ešte efektívnejšie. Lepšie raz vidieť...

Človek si pamätá:
- 20 % toho, čo počuje
- 30 % toho, čo vidí
- 50 % toho, čo vidí a počuje
- 90 % toho, čo robí

Preto je aktívne zapojenie návštevníkov veľmi efektívna cesta komunikácie/interpretácie.

Ako zapojiť návštevníkov?
Nerobte nič, čo by mohli návštevníci urobiť sami. Môžete ich zapojiť ako asistentov pri demonštrovaní niečoho („Mohli by ste to podržať?“). V druhom kroku môžeme zadať úlohu a iba asistovať pri jej plnení. Úlohy musia byť realizované na mieste a mali by zapojiť čo najviac zmyslov.

Ako hovoriť k návštevníkom?
Návštevník naozaj začne komunikovať v okamihu, keď má pocit, že bol akceptovaný. Tento pocit sa dá navodiť rôznymi spôsobmi:
- očný kontakt
- vzájomné – pokiaľ možno neformálne – predstavenie
- obrátenie sa na návštevníka ...Vy
- odkazy na priateľov alebo skupiny, ku ktorým sa návštevník hlási
- odkazy na životnú skúsenosť návštevníka (rodina, práca, záľuby...)

Ako nehovoriť k návštevníkom?
Jazykom plným technických termínov. Akademickým nezúčastneným spôsobom, ktorý ľudí osobne neoslovuje. Bez rešpektu k uhlu pohľadu/vnímaniu sveta druhej osoby.

Čo robí naše fakty zaujímavými?
- odkazy na miesto a čas (teraz sme..., táto skriňa...)
- správy o dojímavých udalostiach (naposledy, keď sme tu stáli so skupinou...)
- metafory
- prirovnania (stromy sú vlastne gigantické pumpy...)
- príklady (na tomto obraze vidíme, ako sa šľachta portrétovala...)

Ako vystavať interpretáciu?
Poďme sa v krátkosti pozrieť na to, ako pripraviť interpretáciu.

Ako hovoriť k návštevníkom?

Základom každej interpretácie je hlavná myšlienka. Ide o kľúčovú myšlienku, ktorú chceme povedať poslucháčom, zhrnutú do jednej celej vety. Malo by to byť ľahko formulovateľné, čo najzaujímavejšie, čo najviac špecifické a obsahovať len jednu základnú myšlienku.

Príklad hlavnej myšlienky, ak je predmetom interpretácie je *Vincenc Priessnitz a vodoliečba.*

Hlavná myšlienka by potom mohla znieť napr. takto: *Genialita Vincenca Priessnitza spočíva vo využití prirodzených liečivých síl prírody, na ktoré dnes často zabúdame.*

Prečo je dôležitá hlavná myšlienka?

Návštevníkovi pomáha zorientovať sa vo výklade, expozícii, publikácii..., pochopiť a zapamätať si to najpodstatnejšie. Pokiaľ myšlienka funguje, potom návštevníkom pomáha odniesť si pozitívny zážitok.

Ako ďalej s hlavnou myšlienkou pracovať? Každá interpretácia má jednu hlavnú myšlienku, ktorú ďalej rozvíjame pomocou ďalších myšlienok. Na každom zastavení by sme mali odkazovať len na jeden čiastkovú myšlienku, ktorá spolu s ostatnými smeruje k hlavnej.

Proces tvorby interpretácie je zložitou záležitosťou a nie je našou ambíciou ho v rámci tejto príručky celý popisovať. Pre záujemcov odporúčame odbornú literatúru v češtine, napríklad v úvode spomenutú knihu *Jak pře(d)kládat svět* od Ladislava Ptáčka a Tomáša Růžičky alebo napríklad kurzy usporadúvané organizáciou SIMIS – spoločnosť pre interpretáciu miestneho dedičstva (www.dobrainterpretace.cz)

Jednou z metód interpretácie, ktorej sme sa venovali do väčšej hĺbky, je **questing alebo hľadačka.**

Táto metóda sa pomaly začína rozvíjať v Českej republike, ale na Slovensku a v Maďarsku je ešte v plienkach. Pripadá nám to ako zaujímavý a pritom veľmi šetrný spôsob, ako návštevníkom priblížiť nejaké miesto a jeho zaujímavosti. V Českej republike je veľkou propagátorkou a odborníčkou na hľadačky Blažena Hušková, ktorá bola tiež našou lektorkou spoločne s Jaromírem Gottkiebem. Pre nasledujúcu časť sme čerpali informácie predovšetkým z prezentácie na seminári a knižky Questing, ktorú napísali Delia Clark a Steven Glazer a vyšla v ČR v roku 2014 v preklade práve Blaženy Huškovej, ďalej tiež z webových stránok www.questing.cz

Hľadačka (angl. Quest) je trvalo inštalovaná cesta za pokladom, využívajúca poetické veršíky, ručne maľované mapy a niekedy i kresby slúžiace ako vodidlo, ktoré hľadačov hravo vedie po trase. Na jednotlivých zastávkach hľadá návštevník odpovede na vylúštenie tajničky.

Texty bývajú veršované a rozprávajú príbeh o mieste alebo jave, ktorý sa v lokalite vyskytuje. Na konci hľadačky je ukrytá krabica (poklad), kde sa môžete zapísať a použiť (špeciálne pre potreby hľadačky vyrobenú) pečiatku s motívom vzťahujúcim sa k hľadačke. Krabica s pokladom ďalej rozvíja tému hľadačky, obsahuje obvykle tlačené materiály, ktoré pomôžu ešte lepšie spoznať miesto, kde sa návštevníci nachádzajú. Najväčším pokladom ja ale najmä to, že hráč spozná neobvyklé miesta a dozvie sa zaujímavý príbeh zo svojho okolia. Pre absolvovanie questu potrebujete iba ceruzku a papier s popisom trasy hľadačky.

Questing vznikol v Anglicku už v druhej polovici 19. storočia, ako obdoba tradičnej hry nazvanej letterboxing. Počas 20. storočia sa dostáva do USA, kde je v súčasnej dobe tiež populárny aj ako nástroj miestne zakotveného učenia. Funguje ale samozrejme tiež pre účely zábavy a rekreácie, v USA je okolo 300 questov. V ČR sa o questingu hovorí od roku 2000, prvá hľadačka vznikla v roku 2012 v Brne, dnes je ich tam okolo 100.

Výhod hľadačiek je hneď niekoľko – môže ich tvoriť ktokoľvek, sú lacné, nepotrebujú zložité technológie (ako napríklad geocaching), sú zábavné a dostupné všetkým od detí až po seniorov a pomáhajú prepájať ľudí s miestom a ľuďmi navzájom.

Ako vytvoriť hľadačku

Základom tvorby je spoločná práca skupiny ľudí – obyvateľov daného miesta. Je to jeden z momentov, ktorý odkazuje na šetrný turistický ruch. Questing tým, akým spôsobom vzniká, pomáha vzbudzovať pocit „spoluvlastníctva“ miesta a hrdosti, posilňuje vnímanie miesta ako súčasti domova a života miestnych ľudí a pomáha porozumieť súvislostiam s históriou, súčasnosťou a budúcnosťou miesta. Tento spôsob prispieva k tomu, aby sa miestni stali skutočnými hostiteľmi. Samotná tvorba questu nie je zložitá, je však potrebné dodržať niekoľko zásad:

- Dobrá znalosť miesta či trasy, ktorú chceme pomocou questu predstaviť. Podmienkou nie je dokonalá znalosť. Pre prípravu stačí, keď si trasu prejdeme, zmapujeme možné záchytné body a rozvrhneme, kde začneme a kde skončíme. Hodí sa urobiť počas cesty zopár fotografií, to nám neskôr pomôže pri tvorbe.

- Hlavná myšlienka – ešte než začneme, je potrebné si ujasniť, čo chcem hráčom na trase ukázať. Obvykle je mnoho informácií a musíme sa sústrediť na jednu hlavnú tému.
- Sprievodca trasou – hlavnou postavou je niekto, kto návštevníkov celou trasou sprevádza. Môže ísť o historickú postavu, rozprávkovú postavu, zviera, rastlinu, rieku... vždy by to malo byť niečo, čo je s daným miestom spojené.
- Tajnička – vymyslieť tajničku je dôležité, rozvrhneme koľko bude mať písmen a na ktorých zastaveniach ju budú návštevníci riešiť. Pri prechádzaní trasy sa sústredíme na detaily, ktoré by sme neskôr mohli využiť na úlohy a hádanky pri lúštení tajničky. Hľadáme nápisy, informačné tabule, výrazné stavby v krajine či iné významné prvky.
- Písanie questu – hra býva väčšinou popísaná pomocou veršov a jednoduchých úloh. Netreba sa báť veršovania, inšpirácia príde často sama. Pri mapovaní trasy si vezmeme papier a ceruzku a cestou si skúšame písať poznámky alebo skladať prvé verše. Popis trasy je lepšie rozdeliť na menšie úseky, ktoré sa potom lepšie spracovávajú.
- Overenie questu – keď je každý quest hotový, je lepšie, keď sa znova prejde pomocou indícii a daných úloh. Je potrebné, aby ho prešiel niekto, kto nebol medzi tvorcami a danú lokalitu nepozná. Tým zaistíme, že sa hra upresní a upraví tak, aby bola jednoznačná a pochopiteľná pre všetkých hráčov.

Základné pravidlá pre hľadačov:
- neponáhľajte sa a prezerajte si okolie
- nechoďte mimo vyznačenej trasy či cesty
- nepoškodzujte kultúrne a historické pamiatky
- správajte sa s rešpektom k prírode a k svojmu okoliu
- nevyhadzujte po ceste odpadky
- správajte sa opatrne a tak predchádzajte prípadným zraneniam

Pokiaľ chcete vyraziť na hľadačku v ČR, môžete niektoré nájsť na webovom portáli www.questing.cz, kde si ju stiahnete, vytlačíte a vyrazíte na cestu. Hľadačky môžete tiež dostať v niektorých informačných centrách.

Hľadačka vzniká v spolupráci, je to dielo skupiny detí alebo dospelých. Jej tvorba má pre svojich tvorcov vzdelávaciu, spoločenskú i rekreačnú hodnotu – počas vymýšľania sa musíme venovať štúdiu materiálov k téme, niekoľkokrát prejsť trasu, maľovať mapu, vymýšľať verše... Dokonale v sebe spája to, čo návštevníci pri cestovaní hľadajú – zábavu, zážitky, poučenie. Hľadačky sú dostupné verejnosti a opakovane využiteľné – pokiaľ raz vzniknú, nemusíme ich znovu vytvárať, iba udržiavať. Dobrá hľadačka by mala byť

zábavná, primerane namáhavá, ale zvládnuteľná (to znamená, že má riešenie), pracuje s príbehom, poteší zmysly, hádanky sú pútavé. Krabica s pokladom je dobre ukrytá.

Hľadačky môžu byť rôzneho typu:

- prepájajú rôzne miesta a témy (hlavné je dostať ľudí von)
- mieria na konkrétne cieľové miesta (rozhľadňa, hrad)
- sústredia sa na peknú trasu
- pracujú s príbehom (kultúrne, prírodné dedičstvo, významní rodáci...)
- sezónne, dočasné hľadačky (napr. sleduje jarný aspekt)
- hľadačky s poslaním (triedenie odpadu, šetrenie energiou...)

Jednoduchý návod pre tvorbu hľadačky v bodoch sa dá definovať takto:

- vyberte zaujímavé miesto
- zistite si, ako je to s vlastníctvom
- navštívte miesto viackrát, sústreďte sa, pozorujte, zaznamenávajte
- zisťujte informácie o mieste – z literatúry, od odborníkov, od miestnych ľudí
- zvoľte podobu hľadačky (s mapou, bez nej, s tajničkou – zber čísiel...)
- načrtnite mapu, napíšte indície – hádanky
- umiestnite a vybavte krabicu s pokladom
- vymyslite názov hľadačky
- určite náročnosť hľadačky (fyzickú, duševnú)
- otestujte hľadačku - vyšlite s ňou ľudí do terénu
- upravte hľadačku s využitím ich skúseností a odporúčaní
- publikujte, zdieľajte hľadačku
- starajte sa o hľadačku

Načo si dávať pozor počas tvorby hľadačky?

- prístupnosť hľadačky (začiatok ideálne blízko verejnej dopravy, parkoviska a podobne)
- umiestnenie najlepšie na verejne prístupných pozemkoch (od súkromných majiteľov je nutné mať súhlas)
- premeny krajiny počas roka (stav vody, chránené územia, viditeľnosť – vo februári bez lístia je iná ako v júni)
- ohľaduplnosť v okolí, najmä v chránených územiach
- umiestnenie krabice s pokladom – ľahko dosiahnuteľná, bez kopania, hrabania
- bezpečnosť hľadačov – pozor na skaly, strmé miesta

Pre dobrú orientáciu vytvárame mapu alebo trasu detailne popíšeme v texte hľadačky. Mapa by mala obsahovať dôležité miesta, mená, spolupracuje s textom

a spoločne návštevníkov vedie k cieľu. Mapu môžeme obohatiť kresbou – budovy, rastliny alebo o nejaký zaujímavý detail. Dôležitá je hravosť, presnosť, vtip... Mapa ohraničuje priestor hľadačky, vyznačuje dôležité miesta a orientačné body, samozrejme obsahuje mierku a legendu.
Krabica s pokladom môže mať mnoho rôznych podôb. Tá základná vychádza z miesta, kde je krabica umiestnená – inak bude vyzerať krabica v dutine stromov a inak truhla v skale hradu. Krabica vždy niečo vypovedá o tvorcovi hľadačky – mala by obsahovať zošit („knihu návštev"), kde sa hľadači zapíšu, pečiatku vzťahujúcu sa k téme hľadačky, ceruzku, farbičky, doplňujúce informácie k téme. Doplniť ju môžeme aj o informácie o ďalších hľadačkách v okolí alebo zaujímavú úlohu na záver.

Hľadačky sú nekomerčné – nepredávajú sa a nekupujú, nerobia sa na zákazku, nezarába sa na nich! Sú pre radosť a zdarma.

Aké sú výhody questingu (hľadačiek) ako jednej z metód interpretácie?

- je to nízkonákladová metóda
- hľadačka môže nahradiť celý náučný chodník – krajina sa nezanáša náučnými tabuľami
- výberom vhodnej trasy môžeme regulovať počet návštevníkov a usmerniť ich pohyb, napr. v chránenom území
- sú prístupné všetkým
- prepájajú ľudí a miesta
- sú dobrodružné a tým pre návštevníkov aj atraktívne

Veľa podrobností a detailný návod k tvorbe môžete nájsť v úvode zmienenej knihy Questing (Actaea 2014).

Šetrné prevádzkovanie organizácii

Úvod

Pokiaľ sa zaoberáme šetrným a udržateľným rozvojom cestovného ruchu, tak by sme sa mali zaoberať aj celkovo prevádzkovaním týchto inštitúcii, ktoré ponúkajú služby cestovného ruchu.

V prostredí organizácií venujúcich sa cestovnému ruchu by malo byť samozrejmosťou i environmentálne šetrné prevádzkovanie. Hlavným dôvodom je zaistenie súladu medzi tým, čo ponúkame naším klientom či návštevníkom našich organizácií a tým, ako sa sami správame. Environmentálne šetrné prevádzkovanie je samozrejme príležitosťou ísť príkladom všetkým

Hľadačky sú nekomerčné.
Sú pre radosť a zdarma.

návštevníkom našich inštitúcií a tiež ukážkou toho, čo všetko sa dá riešiť pri samotnom prevádzkovaní jednotlivých inštitúcií. Pre návštevníkov to môže byť aj inšpirácia a motivácia, ako začať šetrne manažovať svoju domácnosť alebo aj iné inštitúcie.
Nasledujúce stránky prinášajú základné informácie k problematike šetrnej prevádzky a zeleného úradovania, praktické tipy v rôznych oblastiach aktivít a v závere tiež prehľad informačných zdrojov a literatúry pre tých, ktorí sa tejto problematike budú chcieť venovať podrobnejšie.

Čo je zelené úradovanie a zelená kancelária?

Zelené úradovanie je skrátený názov pre environmentálne šetrnú prevádzku a služby v inštitúciách.

Zelené nakupovanie je taký spôsob nákupu či zásobovania, pri ktorom sa berie ohľad na dopad vybraného tovaru a služieb na životné prostredie. Vyberajú sa produkty, ktorých negatívny dopad na životné prostredie je čo najnižší. Kritériá, ktoré sa pri tom berú do úvahy, sú napríklad recyklovateľnosť, biologická rozložiteľnosť, materiálová a energetická náročnosť výroby, zdravotná nezávadnosť, transportná vzdialenosť od výrobcu k spotrebiteľovi atď.
Zelené úradovanie môže zohľadňovať okrem environmentálnych a ekonomických aspektov i rozmer sociálny a etický – napr. nákup Fair Trade občerstvenia (káva, čaj) na akcie či porady, nákup výrobkov z chránených dielní a pod. Potom hovoríme o udržateľnom správaní organizácie. V širšom kontexte tento koncept zapadá pod udržateľnú spotrebu (a výrobu).

Legislatíva

Environmentálny šetrný manažment má oporu v strategických a legislatívnych dokumentoch na svetovej, európskej aj národnej úrovni. Svetový summit o životnom prostredí v Johannesburgu 2002 stanovil v jednom zo svojich cieľov podporovať také stratégie nakupovania vo verejnej správe, ktoré podporujú rozvoj a šírenie ekologicky šetrného obstarávania tovaru a služieb.

Európska únia

Smernica o zadávaní verejných zákaziek z roku 2004 **(2004/18/ES a 2004/17/ES) výslovne umožňuje** začlenenie ekologických hľadísk do zadávania verejných zákaziek.

Česká Republika

V Českej Republike platí uznesenie vlády č. 465/2010 k Pravidlám uplatňovania environmentálnych požiadaviek pri zadávaní verejných zákaziek a nákupoch štátnej správy a samosprávy. Odporúča županom, primátorom či starostom postupovať a nakupovať podľa tzv. „zelených metodík“, a kde nie je metodika, nakupovať výrobky s ekoznačkou ČR či iného štátu.

V súčasnosti existuje publikácia Odpovědné veřejné zakázky, ktorá obsahuje súbor metodík ako správne začleňovať environmentálne a sociálne kritériá do verejných zákaziek a do nákupov akýchkoľvek inštitúcii. Tento súbor vydala Síť ekologických poraden STEP a je možné si ho stiahnuť na adrese: http://www.zeleneuradovani.cz/verejne-zakazky

Státní program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty a environmentálního poradenství na léta 2016 - 2025“ v Cíl 5.4 – Obsahové téma – Udržitelná spotřeba

Spotrebitelia sú vďaka prepojovaniu EVVO a environmentálneho poradenstva s „environmentálne šetrnou“ praxou pripravení využívať environmentálne šetrné možnosti spotreby materiálov, energií, technológii a služieb. Je rozpracované vzdelávanie a osveta o environmentálnom značení výrobkov a služieb a o miestnej výrobe a spotrebe pre verejnosť, firmy a verejné inštitúcie. Funguje a vo vzdelávaní je využívané environmentálne šetrný manažment verejných inštitúcii.

Prínosy a dôvody pre environmentálne šetrný manažment:

- zníženie záťaže životného prostredia vďaka poskytovaniu environmentálne priaznivých tovarov a služieb
- dopyt zvyšuje dostupnosť výrobkov priaznivejších pre životné prostredie na trhu
- príklad pre ostatných občanov a ďalšie organizácie
- podpora uvádzania na trh a ďalšie šírenie ekologicky priaznivých výrobkov
- môže to znamenať úsporu nákladov
- zdravšie prostredie pre pracovníkov a návštevníkov

Desatoro environmentálne šetrného nakupovania

1. Pravidlo 3R (Reduce, Reuse, Recycle)
Kupujeme iba to, čo potrebujeme, funkčné veci necháme doslúžiť, aby sme nevytvárali zbytočný odpad. Kupujeme výrobky na viac použití, ktoré vydržia

dlhšie. Nepotrebných a nefunkčných vecí sa zbavujeme tak, aby ich mohol využiť ešte niekto iný. A pokiaľ to nejde, tak aby aspoň materiál z nich mohol byť opäť zužitkovaný.

2. Biologicky rozložiteľné, recyklované a recyklovateľné materiály
Dávame prednosť výrobkom (vrátane ich obalov), ktoré sú biologicky rozložiteľné alebo aspoň recyklovateľné s možnosťou ich odovzdania na recykláciu vo svojej obci. Uprednostňujeme výrobky (a obaly) z recyklovateľných materiálov (napr. sa vyhýbame tetrapackom alebo papierovým pohárom s termo-fóliou).

3. Čím menej obalov, tým lepšie
Väčšie balenia šetria obalový materiál a zmenšujú množstvo odpadu. Optimálne sú obaly vratné a opäť použiteľné, naplniteľné. Nevhodné sú obaly na jedno použitie. Tiež uprednostňovanie koncentrátov (napr. pri pracích prostriedkoch) znamená menšie množstvo obalového odpadu.

4. Výrobky s čo najnižším obsahom látok poškodzujúcich životné prostredie a ľudské zdravie
Zvážme nákup výrobkov obsahujúcich jedy, organické rozpúšťadlá a ďalšie látky, ktoré sa uvoľňujú do prostredia, akumulujú sa v telesných tkanivách a sú ťažko odbúrateľné. Zvlášť ak je dostupná šetrnejšia alternatíva.

5. Výrobky a potraviny zblízka
Nakupovaním miestnych produktov podporujeme miestnych živnostníkov, a tým aj prosperitu regiónu. Nepriamo tiež chránime životné prostredie, pretože znižujeme nutnosť diaľkovej (väčšinou cestná) dopravy - šetríme tak ovzdušie, vodu, cesty, pohonné hmoty a v konečnom dôsledku aj zdravie a ľudské životy.

6. Výrobky šetriace zdroje a energiu
Dávame prednosť takým výrobkom, ktorých výrobou i prevádzkou sú suroviny i energie využívané s maximálnou efektivitou. Kupujeme spotrebiče s energetickým štítkom pokiaľ možno s označením „A“ (ideálne A +++), prípadne inými systémami značenia vzťahujúcimi sa k úsporám energie. Sem patrí aj využívanie obnoviteľných zdrojov energie (slnko, voda, vietor, biomasa).

7. Zohľadnenie sociálnych aspektov
Uprednostníme výrobky či služby chránených dielní alebo podobných organizácií so sociálnym programom (napr. Zamestnávanie znevýhodnených osôb). Myslíme na uľahčenie vstupu a pohybu pre zdravotne postihnuté osoby. Odmietame produkty detskej práce.

8. Produkty z ekologického poľnohospodárstva a šetrne obhospodarovaných lesov

Kupujeme produkty ekologického poľnohospodárstva (pozri tabuľku s príkladmi značenia ďalej), ktoré sa vyhýba používaniu umelých hnojív a pesticídov. Dbáme na to, aby drevené výrobky pochádzali z šetrne obhospodarovaných porastov a nie tropických pralesov či iných miest, kde výrub ohrozuje pôvodné ekosystémy a s nimi vzácnu faunu a flóru - vrátane mnohokrát neobjavených druhov, ktoré by mohli byť využité v medicíne alebo inak prospešným spôsobom.

Celoštátna ochranná známka pre biopotraviny	Logo pre ekologické poľnohospodárstvo (tzv. Eurolist)	Certifikačný systém FSC (Forest Stewardship Council)
Česká republika[1]	EU	Medzinárodní značka

9. Výrobky spravodlivého obchodu Fair Trade

Kupujeme výrobky spravodlivého obchodu (Fair Trade), ktorý zaručuje šetrný manažment územia a spravodlivý zárobok ľuďom v rozvojových krajinách. To sa týka hlavne tých produktov, ktoré nie sú „z blízka“, ale napriek tomu ich nevyhnutne potrebujeme.

„Ekologicky šetrný výrobok“	„Ekologicky šetrná služba“	„Európsky kvet“	„Modrý anjel“	„Severská labuť“
Česká republika	Česká republika	Európska únia	Nemecko	Škandinávia

10. Výrobky, ktoré deklarujú svoje kvality spojené s vplyvom na životné prostredie certifikátom (ekoznačky)

Pre ľahšiu orientáciu spotrebiteľov boli vyvinuté systémy ekologického značenia. Takáto environmentálna značka na výrobku znamená, že daný výrobok spĺňa predpísané kritériá vplyvu na životné prostredie. Nezávislá agentúra, ktorá certifikát udeľuje, tak vlastne vykonáva "detektívnu prácu" za spotrebiteľov.

Praktické rady a tipy

Environmentálne šetrná prevádzka sa môže premietať do radu oblastí aktivít organizácie. Inšpiráciu môžete nájsť v nasledujúcom stručnom prehľade rád a tipov. Odkazy na podrobnejšie informácie a literárne zdroje nájdete v záverečnej kapitole.

Používanie papiera a výrobkov z neho

Najdôležitejšie je zníženie spotreby papiera. Papier a všetky papierové kancelárske potreby by mali byť z recyklovaného papiera. Zníži sa záťaž životného prostredia a navyše čiastočne klesnú náklady. Preferencie výrobkov z recyklovaného papiera podporia tiež recykláciu papiera a dopyt po výrobkoch z neho.

Tipy:

- obmedzenie množstva tlače, t.j. netlačiť, čo nie je potrebné (napr. E-mail), dávať prednosť, kde je to možné, elektronickej korešpondencii, archivovaniu a dokumentácii
- využívať papier z oboch strán, t.j. obojstranná tlač a kopírovanie, a to ako pri internom použití, tak aj pri oficiálnych dokumentoch a formulároch; obojstranné popisovanie listov v blokoch
- prípadný jednostranne potlačený papier používať na poznámky, tlač konceptov
- malé chyby opravovať ručne - korekčný lak - miesto opätovnej tlače
- obálky je možné používať opakovane
- používať recyklovaný kancelársky papier na tlač a kopírovanie
- používanie výrobkov z recyklovaného papiera
- tiež rad ďalších kancelárskych potrieb sa dá dnes kúpiť z recyklovaného papiera: tlačivá (výdajové a príjmové doklady, náhrada cestovných nákladov atď.), bloky, zošity, obálky, vizitky, ale tiež zakladače, zložky a hygienický papier
- informačné a propagačné materiály, brožúry či publikácie, materiály inštitúcie tlačiť na recyklovanom papieri

Kancelárske potreby

Kancelárskych potrieb je veľa, ich spotreba je značná, a zároveň sú väčšinou zle recyklovateľné alebo vôbec nie sú recyklovateľné. Preto je ich výberu treba venovať pozornosť.

Tipy:

- používať výrobky s dlhšou životnosťou, t.j. pevná konštrukcia, veľký obsah či objem, dlhá záručná doba
- písacie potreby s vymeniteľnými alebo doplniteľnými náplňami

- tonery dávať znovu plniť
- dávať prednosť výrobkom z materiálov, ktorých spracovanie sprevádza nižšia spotreba energie a nižšie znečistenie prostredia
- vhodné materiály sú drevo, kov, recyklovaný papier, prírodný kaučuk, polypropylén (PP), polyetylén (PE)
- vyhýbať sa PVC, hliníku, farbivám s ťažkými kovmi, organickým rozpúšťadlám
- drevené ceruzky a pastelky miesto plastových, najlepšie nelakované
- výrobky bez organických rozpúšťadiel, tj. lepidlá, fixky a zvýrazňovače na vodnej báze (water based)
- fixky a zvýrazňovače možno nahradiť napr. hrubými drevenými, nelakovaným pastelkami alebo suchými (tužkovými) zvýrazňovačmi
- pre opravy používať korekčný lak na vodnej (prípadne etanolovej) báze
- archivačné systémy najlepšie z recyklovaného papiera, bez úpravy, bielenia či plastového laminovania
- nežiadúce sú výrobky z PVC (pozor napr. na niektoré kopírovacie a premietacie fólie, zložky, okienka pre identifikačné štítky, priehľadné fólie, zakladače, dierkovačky, zošívačky, odvíjače lepiacej pásky) a polystyrénu (PS)
- nepoužívať zbytočné kancelárske potreby a tiež zbytočne „esteticky“ upravené potreby, ako sú lakované alebo plastom laminované kancelárske spinky a pripináčiky

Zariadenie interiéru - nábytok, náterové hmoty, podlahové krytiny, nábytok

Nábytok:

- materiál - najlepšie masívne drevo, ak je možnosť, certifikované FSC drevo (medzinárodný certifikát preukazujúci, že drevo pochádza z šetrne obhospodarovaných lesných porastov)
- ak materiál typu drevotrieska, OSB-doska a pod., vyberať tie s čo najnižším obsahom unikajúcich znečisťujúcich látok (majú negatívny vplyv nielen na životné prostredie, ale aj na zdravie); najčastejšou z nich je formaldehyd, teda pokiaľ možno bez formaldehydu alebo s jeho veľmi nízkou koncentráciou, napr. produkty so značkou ESV (kategória „aglomerované materiály na báze dreva a výrobky z nich“); nábytok určený pre dojčatá a deti - značka CE)
- povrchová úprava - použité nátery prírodné alebo s nízkym vplyvom na životné prostredie a zdravie - prírodné oleje a včelí vosk, prípadne aspoň nátery vodou riediteľné
- čo najmenej hliníka a plastov
- pokiaľ sa to dá, je výborné podporiť lokálneho výrobcu nábytku

Náterové hmoty (napr. farby, laky, lazúry, moridlá apod.):
Najväčší podiel na znečisťovaní životného prostredia v tejto sfére majú prchavé organické látky používané ako rozpúšťadlá a riedidlá. Uvoľňujú sa do okolitého vzduchu aj niekoľko mesiacov a majú negatívny vplyv aj na zdravie. Z hľadiska domáceho prostredia sú najmenej závadné výrobky s atestom pre použitie na hračky a pre styk s potravinami, ďalej potom nositelia značky ESV (kategórie „náterové hmoty riediteľné vodou“) a samozrejme prírodné ekvivalenty.

- používať prostriedky riediteľné vodou, nie na báze iných rozpúšťadiel
- laky je možné nahradiť prírodnými ekvivalentmi (prírodné oleje a vosky)

Podlahové krytiny:

- najproblematickejšie je linoleum z PVC, ide pritom o najčastejšie používanú krytinu; je možné ju nahradiť tradičným linoleom z prírodných materiálov

Upratovanie a čistenie
Prevencia znečistenia a obmedzenia spotreby čistiacich prostriedkov:

- opatrenia, ktoré zabraňujú znečisteniu, a teda znižujú frekvenciu upratovania - rohože a čistiace zóny na frekventovaných miestach; dostatočná veľkosť; pred vchod príde rohož hrubá a do budovy potom jemná
- zaviesť kritériá spôsobu upratovania, tj. inštrukcie, ako vykonávať upratovanie efektívne a pritom z hľadiska spotreby čistiacich prostriedkov úsporne. Jednou z možností je zostaviť upratovací plán - tj. stanoviť, kde, čo, koľkokrát týždenne, ako a kedy urobiť, ďalšou formou môže byť prídelová distribúcia čistiacich prostriedkov personálu
- obmedziť použitie chemických čistiacich prostriedkov je možné tým, že sa chemickými prostriedkami bude upratovať len niektoré dni v týždni či období
- obmedzovať škálu používaných čistiacich prostriedkov, t.j. nepoužívať tie čistiace prostriedky, ktoré nie sú nevyhnutne potrebné
- správne dávkovanie - dodržiavať dávkovanie podľa pokynov na obale a zamedziť tým zbytočne väčšej spotrebe prípravku, než je nutné - využívať „dávkovacie pomôcky“ - dávkovacie fľaše, dávkovacie uzávery alebo mechanické rozprašovače (tie sú z hľadiska dávkovania najúspornejšie)
- obmedzovať dezinfekčné prostriedky - ich používanie je opodstatnené predovšetkým v nemocniciach a podobných zariadeniach a pri odporúčaní lekára, inak je pri bežnom upratovaní zbytočné
- vyhýbať sa prostriedkom obsahujúcim chlór - negatívny vplyv na zdravie a životné prostredie; nejde o skutočnú dezinfekciu

- väčšinu nečistôt možno odstrániť šetrnými čistiacimi prostriedkami pre mechanické čistenie, viacúčelovými (univerzálnymi) čistiacimi prostriedkami, kyselinou citrónovou poprípade octom - a to s pomocou mechanických pomôcok

Výber čistiacich prostriedkov:

- zaviesť kritériá nákupu čistiacich prostriedkov a pomôcok a priblížiť ich nakupujúcemu personálu
- obmedzovať používanie prostriedkov s tzv. varovnými vetami, S-vety, R-vety (napr. prostriedky na WC, hubenie hmyzu) - značí rôzne nebezpečné vlastnosti výrobkov, nepriaznivé pre životné prostredie a často aj pre zdravie ľudí
- dávať prednosť koncentrátom (vydrží dlhšie, ušetrí sa odpad, miesto v sklade); kde je možnosť, dopĺňať prostriedky do existujúcich obalov, resp. zhotovovať náhradné náplne (tj. kupovať ďalej len obsah, nie už obal)
- preferovať výrobky s certifikátom „Ekologicky šetrný výrobok“
- zohľadniť dĺžku transportu (tj. z akej vzdialenosti produkt pochádza)

Vybrané šetrné čistiace metódy:

- dôležité je používať vhodné mechanické pomôcky, predovšetkým utierky z mikrovlákien, mopy s vymeniteľnou mikrovláknovou plochou, gumové stierky na okná, kefy, drôtenky a pod.
- vodný kameň, rovnako ako močový kameň, je možné odstrániť kyselinou citrónovou alebo octom a práškom (pôsobenie najlepšie cez noc), z armatúr handričkou namočenou v horúcom roztoku sódy (potom pokvapkať citrónovou šťavou) alebo len s použitím utierky z mikrovlákien namočenej v teplej vode
- zápach na toaletách možno odstrániť pravidelným upratovaním a dobrým vetraním, vyhýbať sa špeciálnym chemickým vôňam
- predchádzať upchatiu odpadu zachytávaním väčších nečistôt (sitká), prípadne použiť mechanické spôsoby čistenia (zvony)

Hospodárenie s vodou

- dôsledné používanie úsporných batérií - pákové, na fotobunku
- farebne označiť kohútiky na teplú a studenú vodu, obdobne aj u pákových batérií
- zaviesť úsporné splachovanie na WC - dvojaký objem splachovacej dávky alebo stop-tlačidlo
- riad neumývať pod tečúcou vodou
- využívanie úžitkovej (napr. dažďovej) vody: na zalievanie verejných „zelených“ priestorov; pri stavbe či rekonštrukcii zavedenie dvojitých rozvodov (na pitnú a úžitkovú vodu)

Odpady

Na prvom mieste je potrebné produkciu odpadu obmedzovať. Až potom vzniknutý odpad triediť, a to podľa druhov a podľa možností lokálneho systému odpadového hospodárstva.

Prevencia vzniku odpadov:

- na pitie možno využiť vodu z vodovodu - tá je svojou kvalitou väčšinou porovnateľná s predávanou balenou vodou
- kupovať tovar bez obalu
- kupovať len to, čo je potrebné; keď je možnosť, nechávať veci opravovať a používať ďalej
- starý počítač, monitor či kopírka, ak sú ešte funkčné, sa môžu ponúknuť na využitie ďalším osobám
- nepoužívať veci na jedno použitie, resp. zhotovovať výrobky s dlhou životnosťou
- radšej jedno veľké balenie než viac menších
- dávať prednosť takým prostriedkom, ktoré je možné po spotrebovaní doplniť - tonerové kazety, čistiace prostriedky, písacie potreby, vratné fľaše a pod.
- vyhnúť sa, pokiaľ možno: hliníku (veľká energetická náročnosť pri výrobe), nápojovým kartónom (recyklácia veľmi náročná a vždy len čiastočná)
- vyhýbať sa batériám a akumulátorom (stávajú sa nebezpečnými odpadmi) - tj. snažiť sa používať prístroje, ktoré sú napájané priamo zo siete, ak je to nutné, použiť aspoň vhodné typy nabíjacích akumulátorov

Systém triedenia odpadov v budovách:

- určiť jednu osobu, ktorá má za systém zodpovednosť
- navrhnúť systém v spolupráci s tými, pre ktorých je určený (zamestnanci, dodávatelia...); zistiť, aké množstvá rôznych druhov odpadu produkujú
- triedený zber maximálne zjednodušiť umiestnením označených nádob na odpad vyhovujúcej veľkosti a farby na vhodných miestach (sprístupniť ich ľuďom, ktorí ich používajú, ako i upratovaciemu personálu)
- tam, kde je nádoba na zmesový odpad, musia byť aj nádoby na triedený zber
- triediť aspoň papier, plasty / PET-fľaše, sklo, nebezpečný odpad
- ak to systém v obci umožňuje tak aj hliník, bioodpad, nápojové kartóny (tým sa však pokiaľ možno úplne vyhýbať), batérie / akumulátory

Spotreba energie - vykurovanie, izolácie a tesnenia okien, elektrické prístroje, svietenie

Pre podrobné zistenie stavu a nájdenie možných úspor je dobré si nechať spracovať energetický audit, kde bude kvalifikovane zhodnotený stav a možnosti zlepšenia (odborný posudok) vo sfére energetickej rekonštrukcie a zmeny stavby. Niektoré opatrenia možno ľahko zaviesť i bez neho.

Vykurovanie (regulácia kúrenia):

- funkčná mechanická alebo lepšie automatická regulácia teploty (termoregulácia)
- je potrebné mať v miestnostiach teplomery (príp. s vlhkomery) na kontrolu teploty, dohodnúť sa na nejakej teplote a kúrenie podľa dohodnutej hodnoty regulovať
- kúriť len v čase, keď sú priestory využívané, tj. nie cez noc, cez víkendy, dovolenky
- zlepšiť izoláciu stien za radiátory vrstvou izolačného materiálu s hliníkovou fóliou, ktorá odrazí žiarenie späť do miestnosti (možno kúpiť napr. v „hobby“ obchodoch)
- odstrániť obmedzenie prúdenia teplého vzduchu z vykurovacích telies, napr. zle umiestnený nábytok a pod.
- neprekurovať - odporúčané teploty:
  - v miestnostiach 21 ° C (max. 22 ° C) a vlhkosť cca 45-65%
  - na chodbách a v nepoužívaných priestoroch 16-18 ° C
  - v zime vetrať nárazovo, krátko a intenzívne

Izolácia budov a okná:

- obmedziť čo najviac akékoľvek úniky tepla von z budovy
- kvalitné, tesniace okná, trojsklo / izolačné dvojsklo (najvyššej kvality), určite nie z PVC, prípadne aspoň utesniť okná inštalovaním gumového tesnenia
- v zime zaťahovať žalúzie na noc - tým sa pridáva oknu ďalšia vrstva, ktorá zlepší jeho izolačné vlastnosti

Elektrospotrebiče:

- nové prístroje kupovať s dôrazom na nízku spotrebu energie
- pri nutnosti používať prístroje na batérie používať dobíjacie akumulátory, nie obyčajné jednorazové batérie
- dbať na správne umiestnenie chladničky - nie v teple

Svietenie:

- svietiť len, keď je to treba, tj. zhasínať pri odchode z miestnosti
- pokiaľ možno nesvietiť za denného svetla, problémom sú zatiahnuté alebo polozatiahnuté žalúzie či závesy
- úsporné žiarivky používať všade, okrem priestorov, ktoré sa užívajú zriedka alebo po krátku dobu

Kancelárska technika - monitory, počítače, kopírky, tlačiarne, faxy, skenery, multifunkčné prístroje

- dbať veľmi na energetickú úspornosť pri kúpe nových - nakupovať počítače, tlačiarne, skenery, monitory, kopírky s medzinárodnou značkou „Energy Star"; ktorá je implementovaná v smernici pre „Ekologicky šetrné výrobky" a využíva ju aj Európska komisia
- podobne vhodným kritériom je medzinárodná environmentálna značka „TCO Development", ktorú možno vidieť na monitoroch a ďalej predovšetkým na LCD displejoch a notebookoch
- dôležitá je nielen čo najnižšia spotreba energie pri plnej prevádzke, ale aj v pohotovostnom režime (tzv. režim stand-by)
- veľmi úsporné je pri nákupe novej tlačiarne či kopírky zaobstarať prístroj s duplexným modulom umožňujúcim obojstrannú tlač a tlač viacerých strán na jeden list papiera; používať miesto na ukladanie z jednej strany potlačených, nepokrčených papierov, napr. pre tlačové skúšky
- dôležitá je možnosť vypnúť prívod elektriny, ak to nie je možné, využívať na vypínanie zásuvkovú lištu s červeným vypínačom (hlavne na noc a cez víkend)
- prepínať počítač s monitorom do úsporného režimu, keď sa nejakú dobu nevyužíva (pri plánovanej nečinnosti 30 minút a viac - napr. prestávka na obed); v tomto režime je minimálny odber prúdu
- kopírovacie stroje uspávať do spacieho režimu
- skontrolovať, či všetky počítače a ďalšie prístroje majú aktivovaný úsporný režim (nie falošný šetrič s blikajúcimi prvkami, ale vypnutý monitor); nezapínať prístroje rutinne, ale až keď je s nimi potrebné pracovať
- tonery u tlačiarní a kopírok je možné znovu naplniť; pozor, aby pri renovácii tonera bola zaistená aj celková kontrola tonera s prípadnou výmenou poškodených častí (zvyčajne to tak býva, okrem tých najlacnejších)
- po doslúžení prístroja ponúknuť niekomu na využívanie alebo vrátiť u predajcu / výrobcu či v inom zbernom mieste určenom obcou pre nebezpečný odpad alebo elektroodpad

Stravovanie, občerstvenie

- pokúsiť sa zabezpečiť aspoň niektoré potraviny z miestnych zdrojov
- používať biopotraviny a u relevantných komodít (káva, čaj) Fair Trade výrobky
- používať pitnú vodu z kohútika namiesto vôd balených

Ako na to?

Pri zavádzaní šetrnej prevádzky organizácie je možné sa inšpirovať nasledujúcimi postupnými krokmi:

- podnietenie (zvyčajne motivovaným pracovníkom)
- podpora vedenia (deklarovaná formou dokumentu ako napr. uznesenie, strategické a koncepčné dokumenty a pod.) - prvý / hrubý návrh priebehu
- určenie pracovníka zodpovedného za realizáciu projektu
- vytvorenie dostatočného tímu spolupracovníkov (interných a / alebo externých)
- zhromaždenie dostupnej literatúry a informačných zdrojov, referencie a skúsenosti z iných projektov
- analýza súčasného stavu, zhodnotenie predpokladov a možností
- návrh možných opatrení
- výber vhodných opatrení, formalizácia (napr. interné predpisy) a realizácia / plnenie
- komunikácia (dovnútra organizácie i navonok) (priebežne) (príprava materiálov, dotazníkov)
- školenia (priebežne)
- monitoring - návrh merateľných kritérií úspešnosti realizácie projektu a ich sledovanie a vyhodnocovanie (pracovná skupina)
- zlepšovanie (environmentálneho profilu organizácie)

Zavádzanie environmentálne šetrnej prevádzky môže byť (a zvyčajne býva) dlhodobý proces. Ak sa vo vašej organizácii šetrná prevádzka „zabýva“, potom sa jedná o proces priebežný (čo by malo byť cieľom). Zvyčajne je výhodnejšie šetrnú prevádzku realizovať v postupných krokoch. Môže byť užitočné zamerať sa spočiatku na niekoľko vybraných oblastí a následne - s využitím predchádzajúcich skúseností - ich okruh rozširovať.

Táto metodika bola zostavená s využitím publikácií a metodických materiálov CENIA, STEP, Ekologický inštitút Veronica a SEV SEVER.

Zdroje informácií

- www.zeleneuradovani.cz - internetové stránky Siete ekologických poradní, venovanej iba zelenému nakupovaniu a úradovaniu, podrobné informácie o jednotlivých oblastiach zeleného úradovania, vrátane problematiky verejného obstarávania
- www.veronica.cz/zeleneuradovani/ - stránky Ekologického inštitútu Veronica, venované zelenému úradovaniu

E-learning

E-learning vo vzdelávacom module šetrný turizmus mal dve časti. **V prvej časti** účastníci spracovávali samostatne a v podstate „voľnou formou“ svoje zážitky a skúsenosti zo vzdelávacieho modulu - kam patria semináre i exkurzie za príkladmi dobrej praxe.

Vyberáme niekoľko zaujímavých citácií od účastníkov:

- Šetrnosť musí zakotviť v mysli človeka, inak sú snahy márne. *Dagmar Hauznerová*
- Celú akciu hodnotím pre mňa veľmi prínosne. Dôvodom, prečo som sa do projektu prihlásila, bola moja potreba zmeniť prácu a zaoberať sa niečím, čo mi dáva zmysel a radosť. Oblasť môjho záujmu je vzdelávanie (seba i detí) a hospodárenie. *Pavlína Střápková*
- Zistili sme, že to, čo sme roky budovali, sme budovali dobre a dnes nám to nesie vytúžené ovocie, sme radi, že sme nezaspali na vavrínoch a ideme ďalej, hoci je to napríklad len školenie o šetrnom turizme. Myslíme si, že celkovo ČR je v cestovnom ruchu vpredu pred Maďarskom. Osobne pre naše organizácie Vejměnek a Apartmány Nováková, využijeme postrehy a to najmä, ceduľky a posuvná kolesá - to sme si dali za cieľ! *Daniela Nováková*
- Na biofarmách sme mali možnosť pozorovať významný vplyv ich hospodárenia na okolitú krajinu, kde hospodária väčšinou na pastvinách alebo malých políčkach a krajina sa šetrne rozvíja bez akéhokoľvek poškodzovania. Polia a pastviny často dopĺňajú včelíny, rybníky, bylinkové záhony a ďalšie drobné krajinné prvky, ktoré obohacujú krajinnú diverzitu. Veľmi obohacujúca na tému pestovania a odbytu zeleniny v systéme komunitou podporovaného poľnohospodárstva bola prednáška Mgr. Jana Valešku z ProBio ligy. Má dlhodobejšie skúsenosti z komunitných záhrad z Anglicka a Francúzska a bol pri dvoch rozvojových a priekopníckych projektoch v Prahe. Výsledkom ním podporovaných pražských komunít bolo pestovanie zeleniny, mäsa a ďalších produktov profesionálmi. Komunita zabezpečila finančnú podporu celému projektu a neskôr aj odbyt vypestovaných potravín. Celkovo hodnotím exkurzie ako veľmi zaujímavo odborne podané s tým, že sme navštívili rad zaujímavých prevádzok z toho mála, čo je aktuálne v ekopoľnohospodárstve zaujímavé k videniu. *Jakub Kratochvíl*
- Exkurzia do Maďarska pre mňa bola obohacujúca v mnohých veciach. Vždy, keď vidím dobré nápady, ktoré by som mohla využiť vo svojom odbore, tak to pre mňa nie je strata času. Zistenie, že robím niečo lepšie, je tiež obohacujúce. Najviac ma zaujala zážitková miestnosť v budove

Národného parku a prehliadková trasa. Zistila som, že nemusím mať „Karlštejn“, a môžem vybudovať niečo podobné aj u nás. Podarilo sa mi inšpirovať dvorskú farskú charitu k obnove bývalej farskej záhrady v štýle hostětínskej záhrady a už v tomto roku došlo k zmene záhrady, ktorá bola spustnutá. Tým nemyslím, že došlo len na výrub. K zmenám pristupujú s citom a šetrne. Vzhľadom na to, že si viac pamätám to, čo využijem, tak druhým inšpiratívnym dňom pre mňa bolo stretnutie s pani Monikou v dome marmelády, vrátane prezentácie v Nagybörzsöny. Bolo vidieť, že keď má niekto výborný nápad a zúčastní sa väčšina obyvateľov, tak je z toho úžitok pre všetkých. Rovnako tak to vyznelo na slivkovej farme. *Dagmar Jarošová*

→ Tento vzdelávací cyklus, ktorého som sa mohla zúčastniť, by sa mal propagovať aj naďalej, aby čo najviac ľudí pochopilo, ako pracovať a vzájomne si pomáhať, ako udržať krásy a bohatstvo všetkých kútov našej prírody a hlavne ako sa o ňu starať, aby rozkvitala a nebola úmyselne ničená. Komunitou podporované poľnohospodárstvo a prepojenie miest a vidieka je príkladom, ako využiť prácu a produkty z vidieka v mestách a ako používať čerstvé produkty z vlastnej záhradky a to bez jednoduchšieho dovážania produktov z cudziny. U nás chýba odvaha, chuť, ale hlavne podpora tým, ktorí majú záujem. Ako účastník exkurzie v Maďarsku môžem povedať, že som zistila nielen to, ako v rôznych krajinách ľudia žijú, ale ako sa v ich podmienkach životným štýlom a prácou prispôsobujú.
Všade záleží na tom, či ľudia pracovať chcú, ale hlavne na vzájomnej solidarite a súdržnosti. Ako sa obec stará nielen o deti a mladú generáciu, ale čo robí pre svojich občanov a ako pomáha aj seniorom. *Alena Skořepová*

→ Vďaka exkurzii sme mohli pochopiť mentalitu a nákupné zvyky obyvateľov lepšie ako bežní turisti, vidieť lokálnych producentov a trochu spoznať danú problematiku. *Jirka Hloušek*

→ Večer sme mali možnosť navštíviť malý rodinný pivovar, kde nás sprevádzal samotný majiteľ. Prehliadka bola veľmi pekná. Na pánovi majiteľovi bolo vidieť, že varenie piva je jeho vášeň, tento pivovar bol vybudovaný hneď vedľa domu ako väčšia garáž. Táto návšteva bola pre mňa veľmi inšpiratívna a zaujalo ma, že sa dá variť kvalitné pivo, ktoré vyhráva ocenenia na mnohých prestížnych súťažiach. *Martina Hloušková*

→ Voči seminárom od Európskej únie som mal veľkú nedôveru, všeobecne to vnímam ako celkom neúčelne minuté peniaze. V tomto prípade to tak nie je, ani nie tak preto, že by sme boli o hlade, ale skôr preto, že jedlo bolo témou a teda zapadalo do ostatných informačných zdrojov vždy, keď sme boli hosťami u tých, ktorí suroviny pre tieto jedlá produkujú, alebo štýl pohostenia dokresľuje celkový dojem, v ktorom sa profilujú organizácie, s ktorých chodom a ideou sme boli oboznamovaní. Naviac

téma ekologického poľnohospodárstva je mi blízka osobne, hoci nie som poľnohospodár. Tým skôr mi prospelo vidieť trochu viac praxe než môžem zažiť na svojej záhrade a hovoriť s odborníkmi nielen v miestach exkurzií, ale aj medzi kolegami. Ako záujemca o včelárenie som uvítal veľké množstvo podobne ladených kolegov a hlavne dlhoročných včelárov. Dalo by sa teda povedať, že najvýraznejší prínos seminára spočíval v osobných stretnutiach s kolegami, ktoré boli inšpiratívne a prínosné. Následne potom musím oceniť samotný program pre jeho vyváženú intenzitu. Bolo tu pár vecí, ktoré som chcel vidieť, a ktoré sa stali aj bez mojej intervencie súčasťou programu. Čo by mohol byť onen dôvod, ona vyššia rezonancia, ktorá viedla k môjmu trochu nečakanému prihláseniu na seminár. Mám na mysli napr. možnosť vidieť ukážkový jedlý les, dôležitú súčasť permakultúrneho dizajnu, kde som pochopil, ako zásadné sú určité klimatické podmienky pre samotnú možnosť úspešného zriadenia a produktívneho udržiavanie jedlého lesa, a že sa naozaj jedná predovšetkým o ekologicky úctivú a dizajnovú záležitosť, než o produkčný systém. Ďalším príkladom sú agrokruhy, o ktorých by som mohol napísať niečo veľmi podobného ako o jedlom lese. Tento spôsob prístupu k hospodáreniu v spojení s hĺbkou etického a estetického cítenia, navyše plný inovácie, má pred sebou veľkú budúcnosť, verím že jeho význam porastie. *Jiří Švec*

→ Najlepší turizmus je taký, kde nám nikto nič nevnucuje, kde sa človek vypraví, naplánuje výlet a ide po svojich, kde mu nikto neorganizuje čas, len teda odchody vlakov, autobusov apod. K tomu potrebuje dobré mapy a sprievodcu, dobrý web, kde tie informácie nájde, tipy priateľov, že? A ak je tam vlak a verejná doprava, je to jednoduchšie a ak vám v infocentrách poradia, ak je horúco, je fajn, keď sa máme kde schladiť apod. A keď je daždivo, tak tiež, keď vieme, aké sú možnosti a pod. *Tibor Schwarz*

→ Maďarsko má síce prepracovaný legislatívny systém, ktorý ošetruje biopoľnohospodárstvo aj ďalšie činnosti spojené so šetrným turizmom, ale napriek tomu je poznať, že SR je v tejto oblasti ďalej, najmä čo sa týka úrovne realizovaných projektov a ich následného fungovania. *Martina Saláková Štafková*

→ Zmena v orientácii typicky mestských ľudí na presťahovanie a trvalé žitie na vidieku - slivková farma, výroba marmelád / rozširovanie možností spojených s výrobou marmelád, dobrý marketing / veľmi veľkoryso pojaté farmárske trhy. Veľká súdržnosť ľudí na vidieku v zmysle rozvíjania cestovného ruchu / kladený dôraz aj na potrebné bežné produkty, ale okrášlené príbehom. *Daniela Manďáková*

→ Veľmi prínosná bola tá skutočnosť, že som sa zoznámil s novými ľuďmi, ktorí majú k problematike šetrného turizmu viac či menej blízko. *Zdeněk NYC*

E-learning č.2 prebiehal formou online dotazníka, takého malého „testu“. Tento e-learning prebiehal po skončení vzdelávacieho modulu a môžeme z odpovedí vysledovať dôležité posuny a typ uvažovania účastníkov o preberaných témach.

Už prvá otázka nám naznačuje zaujímavé zistenia. Pri otázke „**Čo vám napadne, keď sa povie šetrný turizmus**?“ sa objavujú nasledujúce odpovede: ekológia, uhlíková stopa, ochrana prírody, lokálne, podporujúce „eko“ partnerov (zelené hotely, biopotraviny, miestnych výrobcov...), questing, pobyt v prírode, autenticita (miestne výrobky, tradície, miesta na návštevy), ekologicky šetrné čistiace prostriedky, environmentálna značka: ekologicky šetrná služba, regionálne značky a biopotraviny, udržateľný rozvoj, eko a agro turistika, udržateľný cestovný ruch, využitie existujúcich zdrojov, udržateľné spôsoby dopravy, nízkoenergetické stravovanie a ubytovanie, malá ekologická stopa.

V tomto súhrne sa vyskytujú všetky témy, ktoré sme počas vzdelávacieho cyklu preberali, a hoci každý z účastníkov napísal niečo, v celkovom súhrne je skvelé, že účastníci chápu tento pojem takto široko. Z vyššie uvedených odpovedí môžeme vyvodzovať, že sa počas vzdelávacieho modulu podarilo účastníkom pojem šetrného turizmu a s ním súvisiacich pojmov a oblastí vysvetliť.

Druhá otázka sa pýta na **možnosti šetrného prístupu v oblasti dopravy**. Veľmi správne takmer všetci účastníci uvádzajú nasledujúce možnosti: využiť verejnú dopravu, chodiť pešo, jazdiť na bicykli, maximálna obsadenosť dopravných prostriedkov, jazdiť elektromobilom, zdieľanie, spolujazda, jeden ide v uvažovaní ešte ďalej a navrhuje navštíviť blízke pamiatky. Všetky tieto možnosti sú samozrejme dobrým riešením, ako minimalizovať negatívne dopady turizmu čo sa týka dopravy.

Aktivity, ktoré by účastníci zaradili do šetrnej turistiky, sú nasledujúce: pešia turistika, cykloturistika po značených trasách, pobyt na ekofarme, dielne a tábory u miestnych poľnohospodárov a remeselníkov, využívanie produktov a služieb rešpektujúcich ekorežim, náučné chodníky, ubytovanie šetrné k prírode, ubytovanie v zariadení s ekologickou značkou, interpretácia miestneho dedičstva, regionálna turistika (bez dlhších prejazdov s nárokom na dopravu), využitie miestnych zdrojov v cieľovej destinácii predovšetkým v oblasti stravovania, questing.

V rámci e-learningu sme sa dostali tiež podrobnejšie na tému **interpretácie miestneho dedičstva**. Účastníci po absolvovaní vzdelávacieho cyklu poznajú nasledujúce interpretačné aktivity: interaktívne prehliadky, náučné tabule, cesty príbehov, publikácie, multimédiá, písomné (ppt prezentácie, bulletiny),

ústne (prekladateľ), obrázkové (leták, knižka, informačný panel), výkladové (sprievodca na zámku), interaktívne hry, múzeá, questing, návštevnícke centrá.

Z uvedeného výpočtu je jasné, že cieľ, ktorým bolo oboznámiť účastníkov z metódami interpretácie bol naplnený a veľká väčšina vie, čo si pod týmto pojmom predstaviť.

Nasledujúce otázky skúmali, či účastníci vďaka vzdelávacím cyklom pochopili niektoré **zákonitosti interpretácie**. Na otázku rozdielu medzi informáciou a interpretáciou odpovedali všetci správne, aj keď pomocou rôznych formulácií. Ako príklad môžeme vybrať jednu z odpovedí: „Interpretácia je zážitok, návštevník si napr. skúsi upliesť korbáč, ohmatá si riad, skúsi niečo popísať, vyplniť a pod. Informácia je podaná ako niečo bez osobnej skúsenosti."

Podľa účastníkov vzdelávacieho cyklu, by **dobrá interpretácia** mala mať tieto vlastnosti: výstižná, jasná, zrozumiteľná, pútavá, nie moc dlhá, prekvapivá, názorná, vnímaná viac zmyslami, silný zážitok, zábavná, interaktívna, evokovať, pôsobiť na city, zaujať, je príjemná, je dobre organizovaná a má jasnú štruktúru, má jasnú tému, nie je jednotvárna a zapája, odhaľuje niečo nové, musí odhaľovať nejakú informáciu, nebojí sa provokovať.
V rámci testu tiež 80% účastníkov správne dokázalo označiť európsku značku ekologicky šetrnej služby.

V nasledujúcej otázke odpovedali všetci správne na otázku **rozdielu medzi questingom a geocachingom**. Ako príklad môžeme uviesť nasledujúcu odpoveď: „Geocaching vyžaduje technickú pomôcku, znalosť súradníc. Questing je hľadačka, spätá s miestom, viac interaktívna."

Posledná otázka e-learningu sa týkala možných **opatrení na predchádzanie vzniku odpadov**. Účastníci, ktorí odpovedali, dali spoločne dohromady nasledujúce návrhy: nerobiť odpad, kompostovanie, netrpieť obžerstvom, nerobiť zbytočne veľké obaly, vratné obaly, používať ekologické alebo žiadne obaly. Trebárs sieťovka, nákup bez obalu, používanie vlastných obalov, nákup recyklovateľných produktov, bezobalové nákupy, väčšie balenie a pod., nepoužívať pri nákupe igelitové vrecká a tašky, dôsledne triediť odpad, využívať veci s možnosťou opakovaného použitia, nepotrebné veci nevyhadzovať, ale dať ich k dispozícii ďalším, využiť na denné činnosti, tovar a ďalšie veci zbytočne nebaliť, kupovať veľké balenia, kupovať tovar v obaloch na viac použití, nosiť si vlastný riad napríklad na obed, nekupovať, čo nutne nepotrebujem, obstarávať si kvalitný tovar, s dlhšou životnosťou. Využívanie miestnych výrobcov a nákupov priamo z farmy, využitie biologicky rozložiteľných materiálov.

Zo všetkých výsledkov oboch uvedených e-learningom vyvodzujem, že vzdelávací modul mal na účastníkov pozitívny vplyv a podarilo sa im odovzdať veľa informácií a hlavne praktických skúseností z oblasti šetrného turizmu. Významným prínosom pre nich bolo tiež nadviazanie nových kontaktov. Toto všetko dohromady viedlo v niektorých prípadoch aj ku konkrétnym aktivitám aj opatreniam v ich oblastiach pôsobenia.

Príklady dobrej praxe z exkurzií v Českej republike

Vzdelávací modul: Šetrný turizmus
Názov programu: Interpretácia v ekologicky šetrnom dome DOTEK

Cieľová skupina: ktokoľvek, kto chce zažiť genius loci krásneho miesta, netlačiť sa v dave a pritom spoznať krásy Krkonôš.
Partner (poskytovateľ programu): Středisko ekologické výchovy SEVER Horní Maršov
Miesto: Horská 175, Horní Maršov
Kontakt: sever@ekologickavychova.cz , +420 739 203 205, www.dotek.eu
Popis programu: Ekologicky šetrný dom DOTEK sa snaží poskytovať a propagovať rôzne formy šetrného turizmu. Od roku 2014, kedy bola rekonštruovaná bývalá fara v majetku Strediska ekologickej výchovy SEVER, tu ponúkajú prehliadky ekologicky šetrného domu a kostola, niekoľko questov po okolí, interpretačné programy so sprievodcom, tematické vychádzky, návštevu prírodnej záhrady, predaj regionálnych produktov a celoročnú prevádzku infocentra.

Spätná väzba:
„Skvelý príklad, ako robiť turistickú ponuku inak."

Vzdelávací modul: Šetrný turizmus
Názov programu: Infocentrum a sezónne noviny Veselý výlet

Cieľová skupina: všetci, čo chcú navštíviť zaujímavé miesta vo východných Krkonošiach, porozumieť viac tunajšiemu kraju a neprispievať k ničeniu prírody v najchránenejších partiách
Partner: Veselý výlet
Miesto: Temný důl 46, Horní Maršov
Kontakt: info@veselyvylet.cz , +420 499 874 298, www.veselyvylet.cz

Popis programu: Veselý výlet spája niekoľko aktivít podporujúcich šetrný turizmus. Prevádzkuje dve infocentrá s galériou (v Peci pod Snežkou a Temnom dole), vydáva sezónne noviny plné zaujímavých informácii z histórie i súčasnosti nášho regiónu; tieto noviny sú k dispozícii zdarma v troch jazykových mutáciách. Skúma históriu regiónu východných Krkonôš a obnovuje drobné pamiatky v tejto oblasti, ktoré potom slúžia ako turistické ciele mimo hlavného prúdu masového turizmu.

Spätná väzba:
"Je úžasné, ako sa manželia Klimešoví roky snažia rozvíjať tento región a ako sa im to darí. Múzeum Vápenka, ktoré sme navštívili, je jedným z príkladov miest, ktoré vďaka nim stojí za to navštíviť."

Vzdelávací modul: Šetrný turizmus, miestne produkty, ekologické poľnohospodárstvo
Názov programu: Horská farma Děčínská Bouda

Cieľová skupina: záujemcovia o výrobu a predaj regionálnych poľnohospodárskych produktov v turistickom regióne
Partner: Děčínská bouda
Miesto: Pec pod Sněžkou 181
Kontakt: horskafarma@email.cz, +420 724 955 265
Popis programu: Horská farma Děčínská bouda je najvyššie položeným hospodárstvom v ČR. Majitelia chovajú kravy a ovce, ktoré využívajú na spásanie horských luk. Súčasťou búdy je mliekareň, kde si sami vyrábajú z vlastného mlieka jogurty, kefír, tvaroh a ďalšie výrobky. Všetky produkty predajú priamo na farme okoloidúcim turistom. Farma má tiež reštauráciu s regionálnymi pokrmami a ponuku ubytovania.

Spätná väzba:
"Majitelia farmy majú neuveriteľný elán a ich podnikanie ukazuje krásny spôsob dobrého produktu na správnom mieste. Vďaka tomu sa im tiež darí všetok svoj tovar predať priamo tu a nemusia riešiť dopravu, reklamu a podobné záležitosti."

Vzdelávací modul: Miestne produkty
Názov programu: Exkurzia v pivovaru Trautenberg

Cieľová skupina: záujemcovia o výrobu a predaj regionálnych produktov v turistickom regióne, ukazuje možnosti podnikania v oblasti produkcie piva
Partner (poskytovateľ programu): Pivovar Trautenberg

Miesto: Horní Malá Úpa 87, Malá Úpa
Kontakt: info@pivovartrautenberg.cz, +420 733 746 444, www.pivovartrautenberg.cz
Popis programu: Pivovar Trautenberg je malý pivovar založený v krkonošskom horskom stredisku v roku 2015. Je ukážkou dobrého využitia popularity malých lokálnych pív a spolupráce s podnikateľmi v rámci regiónu. V oblasti, kde pivovar sídli, ponúka väčšina reštaurácií práve toto miestne pivo. Pivovar prevádzkuje reštauráciu, ubytovanie, malý obchodik s vlastnými produktmi. Ponúka exkurzie do výroby s ochutnávkou piva.

Spätná väzba:
"Páčilo sa mi, že pri exkurzii dostal každý vlastný pohárik na ochutnávanie. Je to pekný suvenír a zároveň spôsob, ako minimalizovať odpad."

Vzdelávací modul: Miestne produkty
Názov programu: Stačí dobrý nápad a môžete podnikať v mieste bydliska

Cieľová skupina: Všetci začínajúci malí podnikatelia a záujemcovia o inšpiráciu v tejto oblasti
Partner (poskytovateľ programu): Drajfůd
Miesto: Horní Maršov, Třída Josefa II.83
Kontakt: info@drajfud.cz, +420 604 580 671, www.drajfud.cz
Popis programu: Drajfůd je malou manufaktúrou na výrobu sušených jedál – kaší, polievok, slížov. Vyrába z kvalitných českých surovín. Tato malá firma je podnikateľským projektom dvoch kamarátok, ktorý sa ukázal ako životaschopný. Firma prevádzkuje E-shop, ktorého súčasťou je i bezobalový obchod – skvelá cesta k minimalizácii odpadu z domácnosti.

Spätná väzba:
"Výborný nápad. Bolo zaujímavé zhovárať sa s majiteľkami o tom, ako sa ich podnik postupne vyvíjal, kde urobili chyby a aké majú plány do budúcna."

Vzdelávací modul: Ekologické poľnohospodárstvo
Názov programu: Ekofarma, biobiotúnok a farmársky obchod

Cieľová skupina: záujemcovia o ekologické poľnohospodárstvo a jeho produkty
Partner (poskytovatel programu): Ekofarma Bošina
Miesto: Vernéřovice 248, 549 82,
Kontakt: lucie.bosinova@centrum.cz, +420 775 666 803, www.masozfarmy.cz
Popis programu: Rodinná ekofarma sa nachádza v CHKO Broumovsko,

hospodária tu na 353 hektároch manželia Bošinoví. Zaoberajú sa predovšetkým chovom a krížením mäsového dobytka plemena Salers a chovom prasiat plemena Mangalica. Doplnkovým chovom je hydina. V Detskej farme ďalej chovajú mnoho ďalších druhov hospodárskych zvierat.
Sú držiteľmi certifikátu na bioprodukty od kontrolnej organizácie KEZ a certifikátu BROUMOVSKO regionálny produkt. Farma je prístupná verejnosti a snaží sa priblížiť život a hospodárenie na farme nielen deťom, ale i dospelým.
Návštevníci sa môžu zoznámiť s prevádzkou farmy, spracovaním mäsa, chovom zvierat na organizovaných exkurziách alebo len môžu stráviť čas s deťmi medzi zvieratami v detskej farme.
Všetci majú možnosť ochutnať farmu všetkými zmyslami a to nielen pri Farmárskych slávnostiach, odborných i laických exkurziách, zážitkovom vyučovaní, ale i pri bežnom nákupe mäsa. Priamo na farme sa nachádza farmársky obchodík s posedením, kde predávajú a ponúkajú miestne bio výrobky. Ponuka obchodíka je rozšírená o ďalšie výrobky z miestnych fariem a od miestnych producentov a výrobcov.

Spätná väzba:
"Farmári majú môj veľký obdiv, je vidieť, že svoju prácu robia s nadšením a vedia, prečo sa venujú práve ekologickému poľnohospodárstvu. Veľkým bonusom je, že dokážu tieto informácie veľmi dobre odovzdať návštevníkom."

Vzdelávací modul: Ekologické poľnohospodárstvo
Názov programu: Ovčia bio farma

Cieľová skupina: záujemcovia o ekologické poľnohospodárstvo a jeho produkty, chov oviec a spracovanie ovčieho mlieka
Partner (poskytovateľ programu): M&M Bio ovčí farma Šonov
Miesto: Šonov 163, 549 71 Šonov u Broumova
Kontakt: MencikovaMonika@seznam.cz, +420 491 521 545, https://ovcisyry.webnode.cz
Popis programu: Na svojej farme a okolitých pastvinách chovajú Monika a Vladimír Menčík vyše 400 oviec. Z mlieka Menčíkoví vyrábajú ovčie syry, mäkké, tvrdé, ochutené, tvaroh i jogurty. V roku 2005 bol ich syr ocenený titulom Syr roka v kategórii ovčích syrov. Všetky produkty majú certifikát BIO kvality a regionálnu značku Broumovsko regionálny produkt. O ovce je na farme veľmi dobre postarané, všetko je podriadené pohode zvierat. Napríklad aj pravidelné strihanie vlny. Označenie bio znamená tiež, že zvieratá nie sú dokrmované syntetickým krmivom a stimulantmi rastu, všetko musí byť na prírodnej báze. Jahňatá pijú iba mlieko od matky, neskôr spásajú trávu pastvín.

Na farme v Šonove sa usporadúvajú bioseminár pre deti zo škôl, škôlok a poľnohospodárskych učilíšť. Ďalej usporadúvajú exkurzie pre širokú verejnosť, ktoré vás zavedú na pastviny za stádami oviec, kôz, koní a kráv. Ďalej nahliadnete tiež do výroby a spracovania ovčieho mlieka a samozrejme ochutnáte tieto lahôdky z ovčieho mlieka.

Vzdelávací modul: Šetrný turizmus, miestne produkty
Názov programu: Vzdelávacie a kultúrne centrum v broumovskom kláštore

Cieľová skupina: záujemcovia o pamiatky a históriu regiónu, regionálne produkty rôzneho druhu
Partner (poskytovateľ programu): Vzdelávacie a kultúrne centrum Kláštor Broumov
Miesto: Klášterní 1, 550 01 Broumov
Kontakt: vkcb@broumovsko.cz, +420 491 521 283 , www.klasterbroumov.cz
Popis programu: Na prelome rokov 2014/2015 prešiel Broumovský kláštor výraznou revitalizáciou, vďaka ktorej tu mohlo vyrásť Vzdelávacie a kultúrne centrum Kláštor Broumov. Nové priestory poskytli zázemie pre environmentálne a humanitné vzdelávacie programy, obnovou prešla tiež celá kláštorná záhrada, ktorá je obľúbeným miestom oddychu miestnych obyvateľov i návštevníkov Broumovska. Kláštor Broumov je génium loci tejto drsnej krajiny CHKO Broumovska. Je otvorený miestnym obyvateľom a aj návštevníkom tejto krásnej krajiny a vďaka aktivitám, ktoré ponúka, vzdeláva o mieste a približuje život benediktínov.
Kláštor ponúka prehliadky, vzdelávanie rôznych cieľových skupín v skriptóriu (kníhtlač, výroba farieb, písmomaliarstvo), ubytovanie v Dome klientov a benediktínske pivnice.

Spätná väzba:
"Výklad pri prehliadke kláštora bol vynikajúci. Sprievodca tému skutočne žije a nadšenie vie odovzdať ďalej."

Vzdelávací modul: Šetrný turizmus, miestne produkty
Názov programu: Exkurzia do historickej výroby sklených vianočných ozdôb

Cieľová skupina: záujemcovia o históriu regiónu, ručné práce a regionálne produkty
Partner (poskytovateľ programu): Rautis a.s.
Miesto: Poniklá 151, 51242

Kontakt: info@rautis.cz, + +420 483 300 036, www.rautis.cz
Popis programu: Výroba perličiek v Poniklé a v okolí má veľmi dlhú tradíciu. Perličky sa tu začali vyrábať okolo polovice 19. storočia, vtedy ešte na bižutériu. Firma sídli dodnes v rovnakých budovách ako pri založení v roku 1903.
V ponuke je komentovaná prehliadka výroby. Ďalšou možnosťou je kreatívna dielňa, ktorá je súčasťou firemnej predajne v Poniklé. Tu sa pod vedením lektorky môžete naučiť základy montáže ozdôb a prácu s perličkami. Ozdoby si potom môžete tvoriť podľa firemných návodov alebo podľa svojej vlastnej fantázie.

Spätná väzba: "*Exkurzia bola zaujímavá, ale myslím, že výpary z farieb vo farbiarni ozdôb môžu byť zdraviu škodlivé pre zamestnancov.*"

Časť 2

Miestna produkcia a udržateľný rozvoj vidieka

Udržateľný rozvoj vidieka je spôsob, ako zabezpečiť pre obyvateľov atraktívne životné a pracovné podmienky a súčasne udržateľné využívanie prírodných zdrojov, zachovanie hodnôt a tradícií.

Pri riešení problémov a dosahovaní cieľov rozvoja vidieka môže pomôcť rad ekonomických opatrení a procesov, ale jedným z najdôležitejších je vytváranie krátkych dodávateľských reťazcov a predovšetkým výroba a predaj miestnych produktov.

Pojmy

Na základe nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 1305/2013 o podpore pre rozvoj vidieka z Európskeho poľnohospodárskeho fondu pre rozvoj vidieka (ďalej len „EPFRV“) **krátky dodávateľský reťazec** je „dodávateľský reťazec zahŕňajúci obmedzený počet hospodárskych subjektov, ktoré sa zaviazali k spolupráci, miestnemu hospodárskemu rozvoju a úzkym zemepisným a spoločenským väzbám medzi producentmi, spracovateľmi a spotrebiteľmi“. To znamená, že hlavná charakteristika krátkeho dodávateľského reťazca spočíva v tom, že výrobca by mal byť čo najbližšie spotrebiteľovi v priebehu predaja a výrobok by mal byť distribuovaný len cez jedného prostredníka alebo organizáciu. Samozrejme, najlepším postupom by bolo vylúčiť všetkých prostredníkov, čo by umožnilo, aby výrobca predával produkt priamo: „z dvora“ farmy, prostredníctvom debničkového alebo klubového systému, na miestnom trhovisku alebo osobným odberom.

Výroba a odbyt miestneho produktu sa uskutočňuje v rámci krátkeho dodávateľského reťazca.
Ako môžeme definovať miestny produkt? Ani v Maďarsku, ani inde no svete nie je možné nájsť žiadnu všeobecne prijateľnú definíciu. Avšak stojí za to pozrieť sa na koncepcie miestneho produktu u rôznych ekonomických a sociálnych aktérov v Maďarsku.

Vládne inštitúcie obvykle používajú pre **miestne produkty** nasledujúcu definíciu: „produkty lokálne vyprodukované mikro- alebo malými podnikmi, vyrábané z lokálne sa vyskytujúcich alebo lokálne vyrábaných surovín tradičným spôsobom alebo pomocou lokálne typických technologických postupov, teda nie postupov sériových alebo priemyslových."

Nezávislí odborníci sa zvyčajne prikláňajú k definícii, ktorú vytvorilo združenie Magosfa v roku 2005. Podľa tejto definície je miestnym výrobkom „všetko, čo nie je dovezené a nie je prepravované z druhého konce krajiny, ale vyrábané v mieste a predané v okruhu 50 km. Čerstvý chlieb z pekárne. Topánky od obuvníka na rohu. Husle od výrobcu hudobných nástrojov zo susedstva. Nie masovo vyrábaný tovar z hypermarketu. Produkty, ktoré obsahujú aspoň 51 % lokálne pridanej hodnoty (práce, suroviny). Miestne špeciality, lahôdky, domáce potreby, tovar dodržiavajúci ľudové vzory. Výrobky, ktoré sú často horšie predajné alebo nepredajné, ale dávajú zmysel lokálne, pre miestnych obyvateľov. Aby vedeli, čo jedia a čo kupujú."

K týmto dvom definíciám odborníci často dopĺňajú, že miestne produkty výrazne prispievajú k identite obce alebo regiónu pôvodu, čím získavajú i určitú krajovú charakteristiku (napr. ovocná odroda, recept atď.).

Odborníci sa tiež zhodujú na tom, že lokálna distribúcia znamená predaj v okruhu 40 až 50 km. Zatiaľ existujú znevýhodnené oblasti (nielen v Maďarsku, ale i kdekoľvek inde vo svete), kde je ťažké nájsť spotrebiteľov so slušnou kúpnou silou a kde sa vyskytuje len málo turistov alebo chatárov. V týchto oblastiach si nemôžu producenti zarábať na živobytie miestnym predajom, a preto sú nútení predávať na vzdialenejších miestach za predpokladu, že to umožňujú právne normy. Samozrejme i v týchto prípadoch môže byť výrobok považovaný za miestny produkt, ale vzhľadom na ďalšiu prepravu sa tieto transakcie nepovažujú za súčasť miestneho krátkeho dodávateľského reťazca. Je zrejmé, že predaj na diaľku nie je cieľom, ale vzhľadom na mnohé prínosy k rozvoju vidieka (tvorba pracovných miest, zvýšenie daňových príjmov, využívanie miestnych zdrojov apod.) sú tieto riešenia prijateľné. Pokiaľ sa pozrieme na výhody výroby miestnych výrobkov a krátkych dodávateľských reťazcov, pochopíme, ako môžu tieto pomôcť pri riešení problémov vidieckych oblastí a pri modernizácii vidieka.

Čo môže priniesť nárast miestnych produktov miestnej ekonomike?

- Rastú aj príjmy miestnych producentov. Tí utrácajú značnú časť nákladov (vyjadrených cenami vstupov) v mieste, čím miestna produkcia pomáha i ďalším podnikom.
- Miestne podniky platia viac daní. Tým rastú príjmy obcí, napríklad prostredníctvom miestnej podnikateľskej dane. Vo výrobe miestnych produktov vznikajú nové pracovné miesta, čo vedie k poklesu sociálnych výdavkov.
- Možnosť zabezpečiť si živobytie v mieste tiež znižuje riziko a mieru migrácie, čo je spôsobené na jednej strane novými pracovnými miestami a rastúcim úspechom podnikov a na strane druhej popularitou miestnych produktov typických pre danú obec alebo región, zachovaním a oživením súvisiacich tradícií, v súčte potom posilnením lokálnej identity.
- Zahájenie výroby a vývoja miestnych produktov často vyžaduje nejaký kapitál, ale vďaka menšiemu objemu výroby môžu výrobcovia tiež využiť existujúce zdroje – to všetko môže výrobu miestnych výrobkov uľahčiť. Odbyt v okolí znižuje potrebu prepravy a vďaka malému rozsahu výroby je tiež treba menej nástrojov. Výrobca naviac získava príjmy ľahšie vďaka možnosti priameho predaja. Tieto tri faktory posilňujú cenovú konkurencieschopnosť miestnych výrobkov a tým aj ich odbyt.
- Miestna produkcia a odbyt sa pozitívne odrážajú na marketingových zručnostiach výrobcov.
- Výrobcovia nadväzujú priamy kontakt so spotrebiteľmi, čo má priaznivý dopad na bezpečnosť potravín, kvalitu výrobkov a dôveru v miestne produkty.
- Vznikajúce a rastúce siete medzi výrobcami navzájom a medzi spotrebiteľmi a výrobcami posilňujú rozvoj miestnych komunít a ich schopnosť hájiť verejný záujem.
- Miestne potraviny sú často zdravšie než iné produkty, prepravované z väčších vzdialeností, pretože nevyžadujú takú mieru konzervácie ako u väčších prepravných vzdialeností, pri preprave sa nezašpinia a nepochádzajú z veľkovýroby ani z monokultúr, kde je použitie chemických prostriedkov bežnou praxou.
- Vzhľadom na vyššie uvedené okolnosti (zníženie prepravných potrieb, konzervácie, chemického ošetrenia apod.) vedie výroba a predaj miestnych produktov k menšiemu znečisteniu životného prostredia. Zaťaženie životného prostredia rovnako znižuje použitie zvyškov, odrezkov a obnoviteľných zdrojov energie, ktoré je v mieste oveľa jednoduchšie vďaka spolupráci medzi výrobcami. Pre malé chovy u miestnych chovateľov je tiež ľahšie zabezpečovať dobré životné podmienky zvierat.

- Miestne produkty sa môžu ľahko uplatniť v regionálnom cestovnom ruchu, napríklad v stravovacích službách, kde zvyšujú turistickú atraktivitu. Tým môžu tiež prispieť k tvorbe nových pracovných miest, zvýšení príjmov, zachovaniu miestnych tradícií a prehĺbeniu miestnej identity.
- Miestne produkty prispievajú k zachovaniu biologickej rozmanitosti a pomáhaj predchádzať strate miestne typických odrôd ovocia, zeleniny a plemien zvierat.

Pri krátkych dodávateľských reťazcoch samozrejme zostáva rad reálnych problémov, ktorými sa treba zaoberať. Spotrebitelia sa často sťažujú na nedostatok informácií o miestnych výrobkoch alebo na čas predaja či obmedzenia pri ich kúpe (pretože si ich nemôžu kupovať na jednom mieste alebo sa nedostanú na trh v sobotu), že cena miestnych produktov je vyššia než pri podobných výrobkoch predávaných v supermarketoch, alebo že sa nedá platiť kartou. Do budúcna treba tieto problémy riešiť lepším informovaním zákazníkov a ďalšími krokmi.

Legislatívny rámec EÚ: miestne produkty a krátke dodávateľské reťazce

EÚ je schopná ovplyvniť predaj miestnych výrobkov v mieste vzniku a rastúcu úlohu krátkych dodávateľských reťazcov najmä prostredníctvom dvoch nástrojov. Do prvej skupiny patrí vymedzenie pojmov miestny výrobok a krátky dodávateľský reťazec, vytvorenie centrálnych systémov označovania a ich reguláciu pri vytváraní regionálnej politiky v členských štátoch, alebo prinajmenšom ako odporúčaný nástroj a prostredníctvom propagácie témy (teda uplatňovania politických nástrojov). Po druhé, prostredníctvom finančných systémov, ako je vytvorenie podporných fondov.

Čo sa týka politických nástrojov, môžeme všeobecne uznať, že téma miestnych výrobkov a krátkych dodávateľských reťazcov sa stále častejšie objavuje vo viacerých nariadeniach, odporúčaniach a stanoviskách EÚ, týkajúcich sa regionálneho rozvoja. Je zrejmé, že téma sa stretáva s rastúcou podporou v rámci tvorby politík EÚ, predovšetkým pokiaľ ide o spravodlivé rozdelenie bohatstva, výrobu zdravých potravín, zmenu klímy a podporenie znevýhodnených oblastí. A predsa neexistuje jednotný postoj v súvislosti s vymedzením pojmu „miestny výrobok“.

Najdôležitejším dokumentom, ktorý sa zaoberá miestnymi výrobkami, je COM(2013) 866 - Správa Komisie Európskemu parlamentu a Rade o prípade systému miestneho označovania poľnohospodárskych výrobkov a priameho predaja {SWD (2013) 501}. Definuje pojem miestna výroba,

priamy predaj, krátke dodávateľské reťazce a miestne potravinové systémy. Napriek tomu správa poukazuje na to, že miestny predaj, jeho geografické vymedzenie sa môže používať iba v "malých geografických oblastiach" a ich hranice (20-100 km) sa líšia podľa regiónov. Podľa správy nie je vhodné definovať túto skutočnosť centrálne, regióny a spotrebitelia musia rozhodnúť, čo sa má považovať za miestne (autori tejto publikácie plne súhlasia s týmto prístupom, keďže geografické prostredie - napr. topografia, hustota obyvateľstva, administratívna štruktúra a miestna infraštruktúra majú zásadný vplyv na to, kde čerpať hranice z hľadiska miestnych a regionálnych produktov). Správa považuje za potrebné vytvoriť spoločný systém označovania EÚ a odporúčania pre jeho fungovanie. V tejto oblasti však nedošlo k zásadnému pokroku, takže neexistuje označenie EÚ na identifikáciu miestnych a regionálnych výrobkov. (Avšak niektoré členské štáty ako Nemecko vytvorili systémy označovania pre regionálnu a miestnu identifikáciu výrobku.)

Skôr spomenutá regulácia 1305/2013 / EÚ, ktorá sa uvádza v nariadení o EPFRV EAFRD-regulation, rámcovo vymedzuje definíciu krátkych dodávateľských reťazcov, ako už bolo uvedené. Toto nariadenie však patrí k najvyšším právnym predpisom EÚ a je to najdôležitejší usmerňujúci dokument EÚ, ktorý sa zaoberá miestnymi výrobkami a krátkymi dodávateľskými reťazcami. Keďže ide o nariadenie, jeho ustanovenie má všeobecný účinok, je záväzné a priamo uplatniteľné na členské štáty bez toho, aby bolo potrebné ho transponovať do vnútroštátneho práva.

V nariadení o EPFRV sa stanovujú ciele a opatrenia, ktoré sa majú financovať z Poľnohospodárskeho fondu pre rozvoj vidieka, a tak sa v zásade vymedzujú politiky rozvoja vidieka členských štátov (teda aj politický a finančný nástroj). Článok 7 vyhlášky zahŕňa vývoj krátkych dodávateľských reťazcov ako tematický podprogram, ale využíva podmienečné prostriedky pre tematické podprogramy: "S cieľom prispieť k dosiahnutiu priorít Únie v oblasti rozvoja vidieka môžu členské štáty zahrnúť v rámci svojich programov rozvoja vidieka tematické podprogramy, ktoré riešia špecifické potreby. Takéto tematické podprogramy sa okrem iného môžu týkať ... d) krátkych dodávateľských reťazcov."

Hoci je nariadenie záväzné, v konečnom dôsledku závisí od príslušného členského štátu, že integruje podporu pre miestne produkty a krátke dodávateľské reťazce do programu rozvoja vidieka a podporuje tieto opatrenia z financovania z EPFRV. To je dôvod, prečo niektoré členské štáty zahŕňajú krátke dodávateľské reťazce do svojho programu rozvoja vidieka a niektoré nie.

Podpora krátkych dodávateľských reťazcov v nariadení o EPFRV sa nachádza na viacerých miestach, ako napríklad v článku 15, týkajúcom sa poradenských služieb, riadenia poľnohospodárskych podnikov a služieb na podporu poľnohospodárskych podnikov ("Môže to zahŕňať poradenstvo pre rozvoj krátkodobých dodávateľských reťazcov, ekologické poľnohospodárstvo a zdravotné aspekty chovu zvierat") a článok 35, ktorý zahŕňa opatrenie spolupráce ("Spolupráca podľa odseku 1 sa vzťahuje najmä na: ... d) horizontálnu a vertikálnu spoluprácu medzi subjektmi dodávateľského reťazca na vytvorenie a rozvoj krátkych dodávateľských reťazcov a miestnych trhov.").

Existujú niektoré ďalšie nariadenia EÚ, ktoré môžu mať pozitívny vplyv na miestny predaj miestneho výrobku, ale ich hlavným cieľom je niečo iné. Napr. štyri nariadenia EÚ o chránenom označení pôvodu (CHOP) a chránenom zemepisnom označení pôvodu (CHZOP), prvé nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012/EU z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárskych výrobkov a potravín.

Cieľom systémov CHOP a CHZOP EÚ je:

- zaručiť zemepisný pôvod výrobku pre spotrebiteľov,
- zvýšiť pridanú hodnotu chránených výrobkov a
- zlepšiť možnosti predaja.

V Maďarsku sú cibuľa z Makó a chren z Hajdúság označené CHOP; maďarské šedé hovädzie mäso ("Magyar szürkemarha hús") alebo paprika zo Szentes sú okrem iného označené CHZOP. Je zrejmé, že tieto výrobky sa predávajú na celoštátnej úrovni alebo na medzinárodnej úrovni, takže tieto označenia majú národný a medzinárodný význam. Tieto označenia však môžu pomôcť aj v miestnom predaji.

Na základe súčasných hospodárskych, sociálnych a environmentálnych procesov a problémov sa očakáva, že miestne produkty a krátke dodávateľské reťazce sa v blízkej budúcnosti stanú čoraz výraznejšími v politike EÚ v oblasti rozvoja vidieka, legislatíve a dokumentoch.

Situácia miestnych produktov v Maďarsku

Význam krátkych dodávateľských reťazcov a miestnych produktov v Európskej únii postupne narastá. To je vidieť už aj v zmieňovanom nariadení o EPFRV. Jedna jeho kapitola je venovaná krátkemu dodávateľskému reťazcu a podpore miestnych trhov. Toto nariadenie výrazne utvára politiky rozvoja vidieka členských štátov v tejto oblasti.

I v Maďarsku je zreteľne vidieť rastúci význam miestnych potravinových systémov a výrobkov v oblasti rozvoja vidieka a miestnej ekonomiky. Pozitívny vývoj sa najskôr prejavil v oblasti tvorby politík: v rokoch 2009 až 2012 bol prijatý rad národných a rezortných predpisov upravujúcich miestnu produkciu a nákup a uľahčujúci vstup miestnych výrobkov na miestne trhy.

V rozpočtovom období 2014–2020 se teoreticky ponúka viac možností na získanie podpory na rozvoj miestnych potravinových systémov. Patrí sem okrem iného výzva na rozvoj infraštruktúry trhov pre nákup miestnych výrobkov a verejných stravovacích služieb v roku 2017 (program Széchenyi 2020, VP6-7.2.1-7.4.1.3-17) alebo výzva na „podporu spolupráce pri rozvoji, zlepšovaní a podpore odbytu krátkych dodávateľských reťazcov a miestnych trhov“ (VP3-16.4.1-17). Táto téma je rovnako stredobodom výziev na podávanie návrhov u radu miestnych akčných skupin Leader v roku 2018, ktoré budú podporovať oi. základnú infraštruktúru a odbyt miestnych výrobkov.

Úloha miestnych produktov sa zvyšuje nielen vďaka predpisom a podpore rozvoja vidieka, ale rozhodne aj vďaka zmene dopytu a spotrebiteľských návykov. Výskumy spotrebiteľských návykov dokladajú, že sa zvyšuje dopyt po miestnych produktoch. Pozitívny trend je možné vidieť na počte a veľkosti miestnych trhov, na ďalších formách priameho nákupu (bedničkový systém, osobný odber atď.), na návštevnosti webových stránok o miestnych produktoch a na počte a úspešnosti projektov rozvíjajúcich miestne potravinové systémy.

Miestne výrobky sa v Maďarsku rozhodne dostávajú do centra pozornosti a autori tejto publikácie veria, že ak sa podarí subjektom zapojeným do krátkych dodávateľských reťazcov vyriešiť uvedené problémy, potom budú schopné ešte účinnejšie prispievať k rozvoju vidieka, životnej úrovne obyvateľov a trvalej udržateľnosti.

Doplňujúce informácie:

Správa Európskej komisie o stave krátkych dodávateľských reťazcov a miestnych potravinových systémov v EU (2014): http://ftp.jrc.es/EURdoc/JRC80420.pdf
Webová stránka Európskej siete pre rozvoj vidieka, ktorá prezentuje predovšetkým politiku rozvoja vidieka Európskej únie, ale ponúka tiež rozsiahle spravodajstvo o miestnych produktoch a krátkych dodávateľských reťazcoch: https://enrd.ec.europa.eu/home-page_en
Webová stránka ekoznačky EU: http://www.okocimke.hu/az-eu-ökocímkéről

Zhrnutie programu „Miestna produkcia“

Cieľová skupina – miestni výrobcovia (súčasní alebo budúci)
V súčasnoti je veľký dopyt po školení budúcich miestnych výrobcov, keďže pribúda ľudí, ktorí sa sťahujú z miest na vidiek, pokúšajú sa zmeniť prácu a začať žiť lokálne. Súčasní (malí) miestni výrobcovia tiež privítajú možnosť vzdelávať sa v oblasti miestnej produkcie, predovšetkým formou praktických exkurzií v teréne.

Cieľ školenia
Poskytnúť účastníkom také teoretické a praktické znalosti, ktoré sa môžu stať základom pre zahájenie výroby miestnych výrobkov a tiež pre ich úspešný odbyt. Predstavenie nových foriem lokálneho odbytu tým, ktorí sa miestnej produkcii venujú už dlhšie.

Je dobré organizovať výučbu v tímoch. Okrem rozšírenia znalostí členov tímov prostredníctvom spolupráce je vhodné zamerať sa aj na motivovanie účastníkov, aby vyhľadávali príležitosti na zakladanie sietí, rozvoj ďalších foriem spolupráce a budovanie komunity. Exkurzie sa zamerali na odovzdanie teoretických a praktických skúseností z národných i zahraničných zdrojov, zoznámenie sa s osvedčenými postupmi a tiež budovanie sietí pre možnú budúcu spoluprácu.

Semináre

1. seminár

Ciele:
- teoretické znalosti o potravinových systémoch
- význam pojmu „krátky dodávateľský reťazec“
- špecifikácia miestnych produktov
- iniciatívy pre miestne výrobky a projekty v regióne
- motivácia (súčasné projekty, na ktoré je možné naviazať)

Hlavná téma: krátky dodávateľský reťazec
Prehlaď tém
1.0. Zoznámenie – úvod a ice-breaker
1.1. Predstavenie organizátorov školenia a programu
1.2. Miestne projekty v oblasti
Prezentovali sme dva z nich: projekt združenia Magosfa a miestnej akčnej skupiny Leader. (Dôvody: Dobrá možnosť predstaviť organizácie i projekt.

Účastníci vidia, že v organizácii už existuje nejaký projekt miestnych produktov, ale tiež, že sa môžu k projektom pripojiť, čím môžu byť motivovaní.)

1.3. Potravinové systémy a aktuálne medzinárodné a maďarské otázky zásobovania potravinami

- svetová populácia a produkcia potravín v posledných dvoch desaťročiach
- súčasné a očakávané trendy, predovšetkým v populácii, raste spotreby mäsa a zmene klímy
- nevýhody poľnohospodárskej veľkovýroby a sériovej výroby, jej environmentálne, ekonomické a sociálne dopady
- výhody miestnych potravinových systémov
- alternatívne, moderné riešenia (napr. komunitou podporované poľnohospodárstvo)

1.4. Krátky dodávateľský reťazec

- definícia
- úloha miestnych produktov v krátkom dodávateľskom reťazci
- vývojové diagramy a príklady pre lepšie pochopenie
- výhody krátkych dodávateľských reťazcov, trendy (rastúci počet miestnych trhov, miestne produkty vo verejnom stravovaní, ekologické povedomie, trend zdravej výživy apod.)
- tradičné a nové typy krátkych dodávateľských reťazcov
- prostredníci (tradičné: priamy predaj spracovateľom, nové: verejné stravovanie, pohostinstvo)
- otvorené farmy (tradičné: predajňa na farme, osobný odber, vidiecke pohostenie, nové: komunitou podporované poľnohospodárstvo)
- distribúcia do domácností (tradičné: podomový predaj, pojazdné predajne; nové: bedničkový systém, predej cez internet)
- predajné miesta (tradičné: trhovisko, príležitostné trhy, nové: trhy miestnych výrobcov, festivaly, automaty)
- špecifikácia distribučných kanálov u krátkych dodávateľských reťazcov, dobré príklady

1.5. Potravinová sebestačnosť, CSA, fair trade

- Komunitou podporované poľnohospodárstvo (CSA) – hlavné charakteristiky, princípy fungovania, problémy, radosti
- CSA môže fungovať v blízkosti väčších miest (60–80 km)
- potravinová sebestačnosť – hlavný princíp
- systém fair trade

1.6. Miestne, regionálne a ekologické výrobky

- definície
- právne predpisy
- ich environmentálne, ekonomické, sociálne a kultúrne výhody
- história miestnych produktov v Maďarsku a vo svete
- miestne produkty v EU

1.7. Zabezpečenie kvality, značky kvality
- cieľ a úloha zabezpečenia kvality a certifikácie
- prvky certifikácie
- systémy managementu kvality vo svete, v EU, v Maďarsku
- definícia značky kvality, význam pre miestnu ekonomiku a miestne produkty
- výhody, špecifikácia značiek kvality
- proces získavania značky kvality
- známe značky
- ekologické, environmentálne šetrné a bio značky vo svete, v EU, v Maďarsku
- ciele, vlastnosti, postup, rozšírenie (koľko výrobkov ich má)
- ďalšie informácie pre spotrebiteľov

Na konci tretieho dňa dostali účastníci domáce úlohy. Tieto úloly boli súčasťou e-learningu, ktorý je podrobne popísaný v samostatnej časti manuálu.

2. seminár

Ciele:
Uvedomiť si
- trendy spotreby
- možnosti prieskumu spotrebiteľského dopytu (vo svojom okolí, pomocou jednoduchých metód)
- možnosti riešenia sťažností spotrebiteľov

Hlavná téma: spotrebitelia, rôzne trhové prostredia, spätná väzba
Prehľad tém:
2.0. Organizátori a odborníci prezentujú a vyhodnocujú vypracované skupinové domáce úlohy
2.1. Základy podnikovej ekonomiky
- definícia podniku, hlavné charakteristiky
- čo je treba zvážiť pri založení podniku
- znalosti pre prevádzkovanie podniku
- typy podnikov – súkromné a spoločné
- výhody a nevýhody
- charakteristiky
- postup zakladania
- typy spoločných podnikov
- povinnosti
- znalosti daní, účtovníctva

2.2. Spotrebiteľské trendy a nároky spojené s miestnymi produktmi
- vývoj spotrebiteľského správania
- vzorce správania

- dopad hospodárskych kríz na spotrebu, spotrebiteľské správanie
- nesprávne predstavy a postoje spotrebiteľov
- charakteristiky, názory a nároky spotrebiteľov miestnych potravín
- správanie (napr. 9 z 10 spotrebiteľov si myslí, že je vhodné jesť miestne potraviny – Eurobarometer 2012)
- názory spotrebiteľov na miestne produkty
- kde chcú nakupovať
- ako ich poznajú
- kde získajú informácie
- ako môžeme utvárať posolstvá pre spotrebiteľov
- charakteristiky skupín spotrebiteľov, povedomie o nich
- čo môžeme robiť ako výrobcovia, distribútori

2.3. Prieskum spotrebiteľského dopytu v mieste, prieskum trhu

- kontinuálne zisťovanie dopytu a ponuky
- prieskum ponuky – s kým súťažíme? (ponuka produktov, výhody ponuky, ceny, tvorba cien, predajné miesta, komunikácia, reklama)
- skúmanie dopytu – o koho súťažíme? (dopyt spotrebiteľov, náklady, ďalšie výdaje, prívetivosť, komunikácia, väzba)
- formy prieskumu (pozorovanie na nákupných miestach, osobné a skupinové rozhovory, osobné alebo online dotazníky, systematickosť a pravidelnosť skúmania)

2.4. Spätná väzba, hodnotenie, záruka, vybavovanie reklamácií, riešenie konfliktov

- definícia záručnej doby a záruky
- zákonné povinnosti
- zdroje pravidelného získavania spätnej väzby od spotrebiteľov a distribútorov (osobné rozhovory, hodnotiace dotazníky, webové stránky atď.); ich spracovanie, využitie a zapracovanie do výrobných a predajných postupov
- riešenie reklamácií: skúmanie opodstatnenosti, komunikácia, náhrada
- princípy riešenia konfliktov (výrobca – spotrebiteľ, výrobca – distribútor / partner)

2.5. Význam komunitného rozvoja v miestnej ekonomike, úloha animátorov

- začiatok: hra na komunitný rozvoj (prispeje i k lepšiemu poznaniu účastníkov navzájom)
- význam komunitného rozvoja z hľadiska miestnych produktov
- spolupráca medzi výrobcom a spotrebiteľom (družstvá, CSA, nákupné zväzy atď.)
- úloha animátorov v komunitnom rozvoji a v krátkych dodávateľských reťazcoch
- motivácia, povzbudenie k aktivite, tvorivosť
- činnosti v oblasti hospodárskeho rozvoja (prieskum komunitných zdrojov, vytváranie popisov práce, výskum trhu, spolupráca)
- príklady dobrej praxe

3. seminár

Ciele:

- zvyšovanie marketingových znalostí, najmä o zložitých alebo stále sa meniacich témach (napr. tvorba cien, odbyt)
- schopnosť vypracovať marketingový plán pre svoj vlastný produkt (rozvrh praktických úloh)

Hlavná téma: marketingové znalosti

Prehľad tém:

3.0. Organizátori a odborníci prezentujú a vyhodnocujú vypracované skupinové domáce úlohy

3.1. Základy marketingu 1 – tvorba cien

- ciele, význam a ukazovatele riadenia nákladov
- základné pojmy riadenia nákladov
- kalkulácia výrobných nákladov
- metódy, príklady
- proces tvorby cien
- zhodnotenie výrobných nákladov a stanovenie cien

3.2. Základy marketingu 2 – propagácia

- povedomie o produkte a jeho hodnota
- cieľová skupina
- podnikateľský plán, tvorba cien, objem
- techniky predaja
- obsah, výrobné postupy
- fyzický vzhľad, balenie, značenie (povinné informácie, alergény...)
- propagácia off-line: letáky, inzeráty, stojany, vystavenie tovaru
- propagácia online: webové stránky, internetové obchody, sociálne siete, blog, newsletter, reklamy Google

3.3. Nepriamy predaj

- predajne miestnych produktov, maloobchod, turistické centrá, podnikatelia v cestovnom ruchu
- osvedčené postupy diverzifikácie v Maďarsku a vo svete
- zhrnutie spotrebných trendov
- vývojové fázy priamych nakupujúcich
- vývojové fázy priamych predávajúcich
- faktory úspechu – čomu by sme mali venovať pozornosť? (vizuálna komunikácia, vysvetlenie, ochutnávka, spoľahlivosť, starostlivosť o zákazníka atď.)
- medzinárodné (francúzske) a maďarské príklady diverzifikácie

3.4. Marketingová práca v malých skupinách (2,5 hodiny)

Štvorice účastníkov zostavujú vitrínu z miestnych výrobkov a dekorácií poskytnutých organizátormi.

- vysvetlenie úlohy – 10 min
- doba prípravy – 30 min
- vystavenie vitrín a skupinové prezentácie (marketingový zámer apod.) – 5 × 15 min
- vzájomné hodnotenie skupín – 5 × 5 min

4. seminár

Exkurzia do regiónu bola usporiadaná spoločne pre skupinu z Maďarska a skupinu vyslanú našou partnerskou organizáciou zo zahraničia. Počas dňa sme navštívili Lek-vár-Lak (Dom marmelády), združenie Spoločne pre Nagybörzsöny (Tegyünk Együtt Nagybörzsönyért Egyesület) a lokálny trh v Nagymarosi (s miestnym sprievodcom a prednáškou). Prezentáciu týchto troch dní nájdete v kapitole „Príklady dobrej praxe".
Cieľ: predviesť účastníkom praktické príklady priamo u miestnych producentov, tým prispieť k ich motivácii a praktickej znalosti. Zamerali sme sa tiež na pestovanie medziľudských vzťahov, vzájomné poznávanie sa, tým sme chceli povzbudiť budovanie sietí.
Realizácia: vybrali sme miestnych výrobcov rôzneho zamerania, ale tiež podnikateľov, ktorí sa zúčastňujú širšej spolupráce, v rámci služieb alebo programov cestovného ruchu. Chceli sme sa sústrediť nielen na výrobu, ale i na marketingové aspekty, a preto sme sa zamerali na predstavenie trhu s miestnymi produktmi.

5. seminár

Ciele:
- znalosti hygieny potravín
- dvojstranná komunikácia s miestnymi výrobcami a odborníkmi
- výmena skúseností, osvedčených postupov
- vypracovanie marketingového plánu v skupinkách za pomoci odborníkov

Hlavná téma: hygiena potravín, odborné fórum o miestnych produktoch, tvorba marketingového mixu
Prehľad tém
5.1. Bezpečnosť a hygiena potravín
- osobná hygiena
- hygiena výroby potravín (prevádzkareň, zariadenie, podmienky skladovania a výroby potravín; upratovanie a sterilizácia, ochrana pred škodcami)
- povinnosti v prípade ochorenia z potravín

5.2. Spolupráca medzi spotrebiteľmi a výrobcami: nákupné zväzy

- teoretický základ
- história, výhody
- každodenná prevádzka
- spolupráca s miestnymi výrobcami (výber, diskusia, stanovenie cien apod.)
- spoločenstvo (spotrebitelia, zväzy, komunitné programy)
- ekonomická udržateľnosť

5.3. Odborné fórum zahŕňajúce odborníkov a miestnych výrobcov

- 4–5 úspešných miestnych producentov, odborníkov
- výrobca: vyrábať viac produktov; živočíšne produkty / rastlinné produkty / spracovatelia / krajovo charakteristické produkty
- odborník: viac tém; marketing / podniky / hygiena potravín

Priama diskusia, výmena skúseností, motivácia

Vybrané témy – jeden na jedného

5.4. Vypracovanie marketingového plánu – za pomoci odborníkov v skupinkách (3 hodiny 10 min)

Na základe predchádzajúcich domácich úloh, 5 skupín × 4 osoby, s 1 + 1 odborníkom (z fóra)

- vysvetlenie úlohy – 5 min
- spracovanie – 1 hodina
- prezentácia pred celou skupinou – 5 × 20 min
- posudok odborníkov – 5 × 5 min

5.5. Záver, hodnotenie (tiež účastníkmi), odovzdanie diplomov, možnosti ďalšej spolupráce

E-learning

V našom projekte o miestnych produktoch sme e-learning použili v rámci zadávania domácich úloh pre účastníkov, ich dokončení a prezentácii na nasledujúcom seminári.

Pri tomto type e-learningu sme sledovali štyri ciele:

- Vďaka zadaniu, dokončeniu a vyhodnoteniu domácich úloh si účastníci mohli zopakovať a zapamätať znalosti, ktoré na seminároch získali.
- Účastníci tiež mohli získať niektoré doplňujúce informácie, ktoré z tohoto procesu vzišli buď vďaka vlastnému výskumu, alebo vďaka zoznámeniu sa s výsledkami ostatných.
- Účastníci dostávali domáce úlohy, ktoré im pomáhali pri realizácii ich podnikateľských zámerov.
- Tímová práca účastníkom pomohla navzájom sa poznávať a inšpirovať a prispela k výmene znalostí. Tímy boli zložené z účastníkov, ktorí žijú blízko seba, a preto môžu neskôr nadviazať spoluprácu pri výrobe a marketingu svojich miestnych produktov.

Metódy a postupy e-learningu:

- Pred konaním seminára odborníci spracovali úlohu, ktorá bola úzko spojená s prezentáciami a znalosťami, ktoré chcú preniesť. Súčasne mali úlohy podnietiť účastníkov k novému individuálnemu výskumu a k premýšľaniu, zhromažďovaniu, metodickému spracovaniu a vyhodnocovaniu nových informácií, vyvodzovaniu záverov a tvorbe zoznamov úloh.
- Pri zadávaní prvej domácej úlohy si účastníci vytvorili pracovné tímy. K tomu im organizátori určili len jedno kritérium: členovia tímu mali žiť blízko seba, ideálne v rovnakej obci alebo mikroregióne. V prípade nejasností sa prihliadalo k vyjadreniu odborníkov.
- Úlohy boli vždy zadávané na konci daného dňa, a to ako ústne, tak i na projektor.
- Účastníci dostávali tiež úlohy e-mailom. Súbory s prezentáciami, ktoré boli pre vypracovanie úloh tiež potrebné, boli k dispozícii na stiahnutie.
- Na vypracovanie úloh dostávali účastníci obvykle päť dní. Výsledky mali zasielať odborníkom e-mailom minimálne dva dni pred nasledujúcim seminárom.
- V prípade potreby sa účastníci mohli obrátiť na odborníkov i v priebehu spracovania úloh.

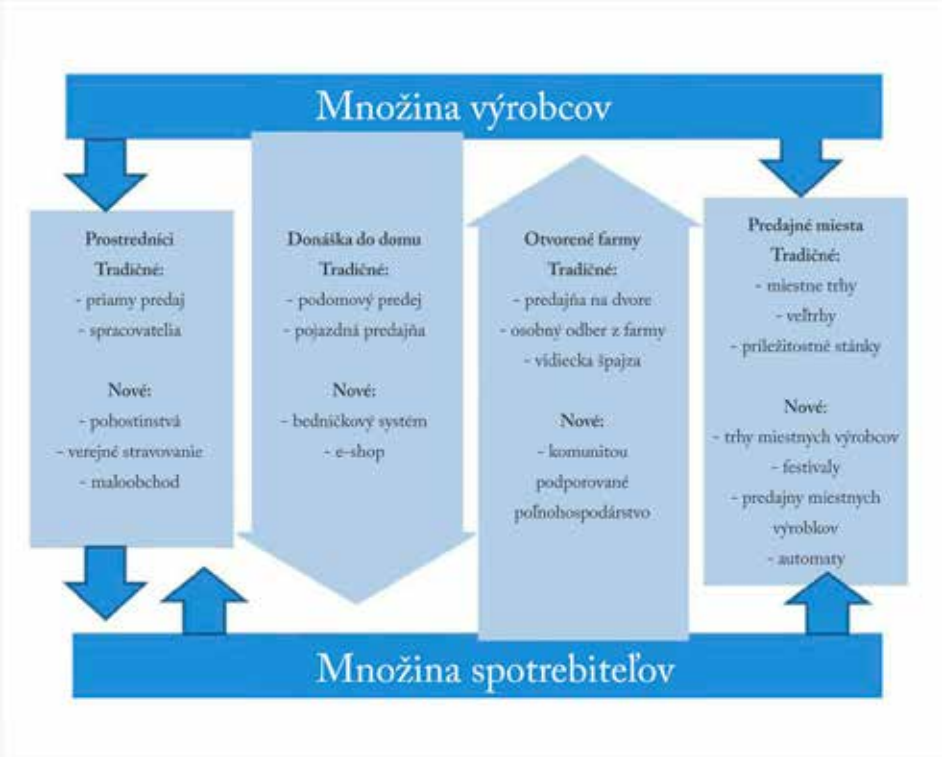
- Pred nasledujúcim seminárom odborníci vyhodnotili odovzdané práce a sformulovali otázky na ďalšie premýšľanie.
- Na nasledujúcom seminári mal každý tím päť minút na to, aby jeho zástupca odprezentoval vypracovanú úlohu. V prípade potreby mohli svoje pripomienky dopĺňať i ostatní členovia tímu. Potom odborníci vyhodnotili výsledky a poradili s ďalším smerovaním projektu.
- Domáce úlohy dostali účastníci len na prvých troch seminároch. Štvrté stretnutie bolo venované odbornej exkurzii, a preto tu nebola možnosť prezentovať, hodnotiť ani zadávať nové úlohy. Výsledky tretej domácej úlohy boli vyhodnotené na piatom stretnutí.
- Výsledky, hodnotenie a návrhy sú k dispozícii na spoločnom webe, aby sa k nim každý účastník mohol vracať a pracovať s nimi.

Prehľad troch domácich úloh:

Prvá domáca úloha - prieskum krátkych dodávateľských reťazcov
Na tomto stretnutí si účastníci vypočuli prezentáciu na tému krátkych dodávateľských reťazcov, a distribučných kanálov. Na základe toho bola zadaná úloha.

1. prieskum fungovania krátkych dodávateľských reťazcov vo vlastnej obci

Podklad:



Zdroj: A. Juhász, 2013

2. Prieskum lokálnych produktov vo vlastnej komunite

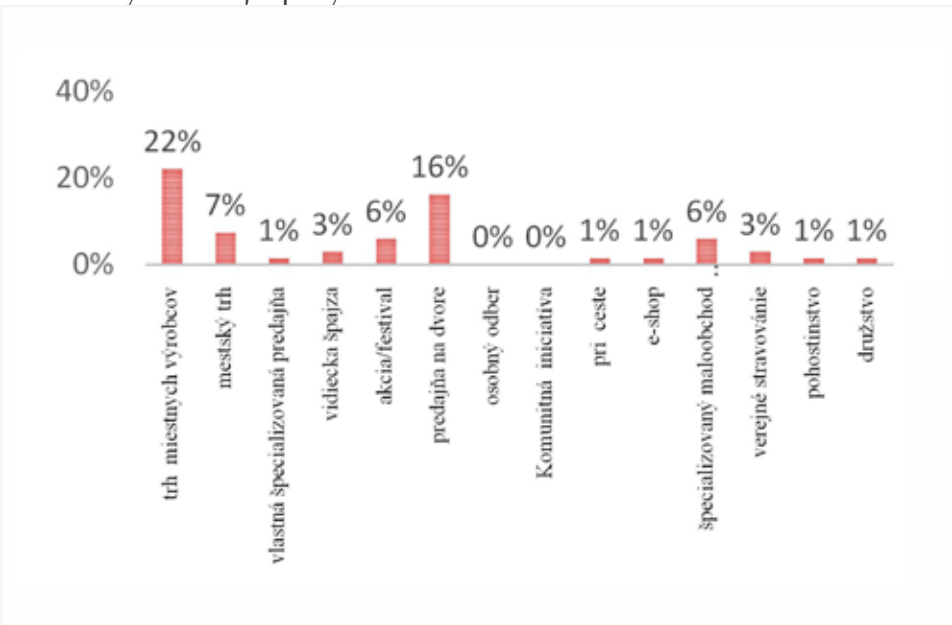
Podklad:

Produkty (N = 114 osob)					
hrozno	21	kurčatá	3	bylinky	3
víno	16	vajcia	2	uhorky	1
ovocie	15	hovädzie mäso	2	pálenka	1
zelenina	7	bravčové mäso	2	múka	1
džem	6	surové mäso	2	jogurt	1
mlieko	5	kozie mlieko	2	klíčky	1
syr	4	jablčná šťava	2	sušené ovocie	1
tvaroh	3	čaj	2	sušené jablká	1
olej	3	cestoviny	1	jablčný ocot	1
med	3			údené mäso	1

Zdroj: vlastný prieskum (2015) a odpovede výrobcov v rámci projektu Miestne produkty (2013)

3. možné krátké dodávateľské reťazce pre vlastné miestne produkty

Podklad:
Podiel krátkych dodávateľských reťazcov na základe odpovedí miestnych výrobcov v oblasti pokrytej Združením Leader pre rozvoj vidieka v oblasti Börzsöny-Dunaj-Ipoly



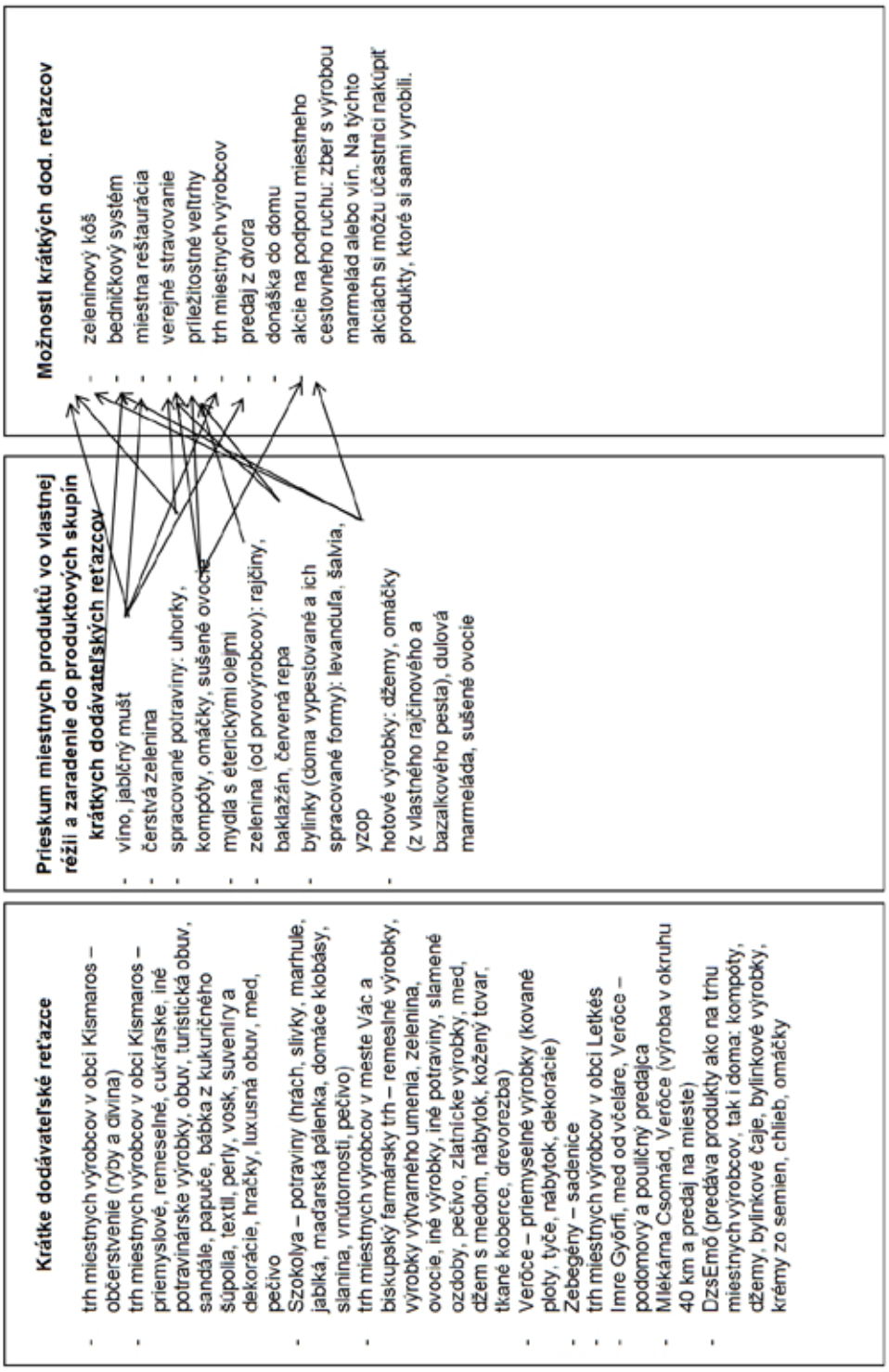
Zdroj: Prieskum ECOSYAL, 2014.

Kde môžem predať svoj produkt?

- na trhu (Nagymaros, Vác atd.), predaj z dvora, vitrína v reštauráciách, v obchodoch výrobcov
- vidiecka špajza, na trhu (Nagymaros, Vác atď.)
- na festivaloch, trhoch, v cestovnom ruchu
- trh, predaj z dvora

Úloha: nakresliť mapu stravovacích služieb
Dá sa odovzdať v nasledujúcich formátoch: ppt, Word, rukou písané (sken alebo fotografia)
Pracovný postup: päť štvorčlenných skupín
* Aký druh produktu by si členovia tímu priali vyrábať. Cieľom grafu bolo ponúknuť na premýšľanie rôzne produkty, skupiny výrobkov.

Vyhodotenie prvej domácej úlohy jedného z tímov:



Druhá domáca úloha – typy podnikov a priamy predaj

Druhý deň seminárneho cyklu sa uskutočnili prezentácie o právnom rámci miestnej produkcie, o rôznych typoch podnikov, o ich výhodách, nevýhodách a charakteristikách, o diverzifikácii poľnohospodárstva a produkcie (napr. o ich začlenení do ponuky zájazdov). Prebehol aj výklad a diskusia o rozvoji vidieka a o úlohe komunitných animátorov v rozvoji vidieka.
Domáca úloha bola založená na týchto témach. Práca v skupinách, zloženie skupín a spôsob odovzdania zostali rovnaké.

II. domáca úloha – typy podnikov a priamy predaj

termín: štvrtok 6. októbra
1. Akú právnu formu (súkromnú alebo spoločnú) by ste zvolili na predaj miestnych produktov špecifikovaných v prvej domácej úlohe a prečo? (popíšte 1–2 vetami)

- súkromná osoba
- SZČO
- poľnohospodársky prvovýrobca
- s.r.o.
- komanditná spoločnosť
- uzavretá akciová spoločnosť
- spoločný podnik
- sociálne družstvo
- družstvo
- odbytové družstvo

2. K akému produktu cestovného ruchu by ste sa pripojili, aby ste podporili predaj miestnych produktov z úlohy č. 1?
3. V prípade, že ste bol/a animátorom pre rozvoj vidieka, aký druh aktivít by ste inicioval/a, aby ste uľahčil/a prístup miestnych výrobcov na trh?“
Na štvrtom stretnutí si účastníci vypočuli prezentácie o vlastnostiach dopytu a spotrebiteľských zvyklostí, ich zmenách a spôsoboch ich prieskumu. Úloha bola úzko spojená s týmito témami. Pracovný postup sa nezmenil.

III. domáca úloha – zisťovanie spotrebiteľských trendov a dopytu
Úlohou je uskutočniť prieskum názorov spotrebiteľov ohľadne ich nákupných zvyklostí u vami zvolenej skupiny produktov (zelenina, ovocie, spracované ovocie, mäso, mäsové výrobky, mlieko, mliečne výrobky, nápoje, vinárske výrobky, remeslá – treba si jednu vybrať).

- v prípade produktu miestneho alebo z obchodu
- sledujte, aký produkt si vyberie na trhu alebo v priebehu nákupu

- sledovanie ponuky, mystery shopping (kvalitatívna metóda výskumu trhu, mystery shopper je fiktívny zákazník, ktorý vystupuje ako bežný nakupujúci)

Písomné hodnotenie domácej úlohy:
Anikó Zölei, Attila Gál, Szilvia Kovács, László Kovács – Verőce
Odporúčanie: zistiť možnosti lokálnych krátkych dodávateľských reťazcov a priradiť ich k jednotlivým produktom:

- aké vidíte možnosti spolupráce medzi miestnymi producentmi a remeselníkmi, aby ste dosiahli pokrok
- vzhľadom na váš zoznam vlastných produktov, čo by mohlo byť prvým krokom k rozvoju?
- aké zdroje by na to boli potrebné v krátkodobom horizonte?

Hodnotenie: veľmi podrobná, odôvodnená, dobre štrukturovaná práca, ktorá stojí za ďalšie rozpracovanie.“

Účastníci považovali domáce úlohy za veľmi užitočné. Je tak možné usúdiť z ich spätnej väzby a hodnotenia, ale tiež z toho, že svoje domáce úlohy predkladali väčšinou v termíne a vo vysokej kvalite. Vzhľadom na to považujeme e-learning za veľmi úspešný a v priebehu školenia dobre aplikovaný.

Príklady dobrej praxe v Maďarsku

Modul: Lokálna produkcia
Názov programu: Vývoj miestnych produktov v Nagybörzsöny

Cieľová skupina: ľudia, ktorí plánujú alebo začínajú vyrábať miestne produkty, a záujemcovia o gastronomické špeciality, predovšetkým o ovocné potraviny alebo o marketingové skúsenosti v malovýrobe
Partner (poskytovateľ programu): Mónika Schváb (Lek-vár-lak – Lekvárový dom)
Adresa: H-2634, Nagybörzsöny, Hunyadi tér 21.
Kontakt: Mónika Schváb, lekvarlak@gmail.com, +36 20 313 1090, http://www.lekvar-lak.hu
Popis programu:
Mónika Schváb sa presťahovala do Nagybörzsöny z Budapešti so svojou rodinou v roku 2000. Chcela začať vyrábať miestne produkty a prevádzkovať ubytovanie pre turistov.
Zvolila si výrobu ovocných džemov, pretože oblasť bola známa tradičnou produkciou drobného ovocia (maliny, ríbezle). Vďaka blízkosti pohoria Börzsöny sa ponúkala možnosť spracovania lesného ovocia. Svoje plány začala Monika okamžite realizovať a jej kotlíkové džemy si získali regionálnu popularitu vďaka svojej dokonalosti, účasti na výstavách a účinnému priamemu marketingu. Vývoj podniku: v roku 2010 sa Lek-vár-lak z pôvodnej výrobne presťahoval na hlavné námestie v Nagybörzsöny. Neskôr Monika hneď vedľa obchodu otvorila reštauráciu a ubytovaciu kapacitu pre 16 osob. V súčasnej dobe pripravuje 135 rôznych džemov, predovšetkým z miestnych plodov, vďaka čomu stále drží svetový rekord.
Okrem džemov sa v ponuke objavujú i sirupy, omáčky, prírodné a diabetické produkty.
Obchod ponúka nielen nakupovanie, ale tiež hravú ochutnávku a zoznámenie s príchuťami, pretože Monika sa chce deliť o svoje gastronomické znalosti a odovzdávať svoje skúsenosti. Vďaka neustálemu rastu už podnik zamestnáva niekoľko miestnych obyvateľov, ktorým poskytuje živobytie.
Spätná väzba: „*Videli sme vzor, od ktorého sa môžeme veľa učiť a kde môžeme tiež nakupovať lahodné produkty*“.

Modul: Lokálna produkcia
Názov programu: Miestne produkty na miestnom trhu: vytvorenie a prvádzkovanie miestneho trhu v meste Nagymaros

Cieľová skupina: producenti, ktorí chcú lokálne predávať miestne produkty, a tí, ktorí majú záujem o priamy predej / marketing
Partner (poskytovateľ programu): Radnica Nagymaros
Adresa: H-2626, Nagymaros, Főtér
Kontakt: Radnica Nagymaros, +36 27 595 100, polgarmester@nagymaros.hu
http://www.nagymaros.hu/piac
Popis programu:
Miestny trh v meste Nagymaros bol otvorený v roku 2011 z iniciatívy miestneho občianskeho združenia Kerekegylet. Hoci mesto zohrávalo významnú rolu v obchode regiónu, jeho trhovisko bolo už niekoľko desaťročí opustené. Medzitým došlo k výraznému zvýšeniu záujmu o autentické miestne potraviny a ručne vyrábané výrobky. Kerekegylet vnímal tento dopyt zo strany miestnej komunity a začal organizovať trh raz do týždňa.
V súčasnej dobe je prevádzkovateľom úrad starostu, ale základné zásady fungovania zostávajú rovnaké:

- Výrobca môže predávať len produky, ktoré sám vyrába, najmä potraviny;
- Výrobky, ktorých základom sú produkty živočíšnej výroby (napr. mlieko, vajcia a ryby) a vlastnoručne vyrobené potraviny (napr. syr, salám, klobása, džem, ovocná šťava), môžu predávať iba malí výrobcovia, ktorých farma sa nachádza do 40 km od trhu;
- Produkty ako čerstvá zelenina a ovocie, med, včelárske výrobky a živé ryby môžu predávať malí výrobcovia z ktorejkoľvek časti krajiny.

Trh je otvorený každú sobotu až do poludnia a je navštevovaný nielen miestnymi obyvateľmi, ale aj veľkým počtom obyvateľov z okolia. Jeho pestrá tvár, vynikajúca kvalita výrobkov a v neposlednom rade jeho nálada priťahujú kupujúcich dokonca z Budapešti.

Nájdete tu zeleninu, ovocie (aj v bio kvalite), huby, mäso, syry a pekárenské výrobky, keramiku, tradičné sušienky, šperky vyrobené z recyklovaných materiálov, svetoznámu chilli omáčku a pivo z rodinného pivovaru.
Trh dosiahol taký úspech a stal sa taký známy, že jeho prevádzkové pravidlá (viď príloha na konci) sa stali základom národného zákona, ktorý upravuje prevádzkové poriadky miestnych trhov v celom Maďarsku.
Hlavné námestie v Nagymaros je nielen miestom konania tohoto trhu, ale tiež ústredným priestorom pre miestnu komunitu. Priatelia a známi sa tu schádzajú pri káve počas nakupovania alebo neskôr.
Spätná väzba: „Bolo pekné vidieť nadšenie trhovcov."

Prevádzkový poriadok trhu miestnych výrobcov, prevádzkovaného obcou Nagymaros (ďalej miestny trh Nagymaros):

1. Pravidlá sú záväzné pre všetky fyzické a právnické osoby, ako aj pre organizácie bez právnej subjektivity, ktoré sa nachádzajú na miestnom trhu v meste Nagymaros.
2. Len tí malí výrobcovia a miestni výrobcovia môžu predávať na trhu, ktorí majú k dispozícii všetky povolenia orgánov a povinné registre na výrobu a predaj svojich výrobkov, a tiež vopred vyplnili registračný formulár a doručili originálny podpísaný dokument zástupcovi prevádzkovateľa trhu.
   Doručenie registrácie je možné len vtedy, ak zástupca prevádzkovateľa môže zaručiť voľný priestor. Kapacita je 60 trhových miest. Ak sa výrobca neobjaví a nepredáva na trhu 4x po sebe, môže opätovne predávať až vtedy, ak bude schválená jeho nová registrácia. Tí výrobcovia a blízki príbuzní, ktorých výrobné alebo predajné činnosti boli pozastavené alebo zakázané akýmkoľvek orgánom, nemôžu predávať na trhu päť rokov.
3. V prípade mäsa, mlieka, zeleniny a ovocných výrobkov sa predaj môže začať až po overení na mieste zástupcami prevádzkovateľa a zistení, že výroba a predaj sa vykonávajú v súlade s pravidlami orgánov zodpovedných za bezpečnosť potravín a verejné zdravie, ako aj daňovými zákonmi.
4. Na miestnom trhu v Nagymaros je možné predávať iba na mieste určenom prevádzkovateľom a až po zaplatení trhových poplatkov potvrdených dokladom vydaným prevádzkovateľom trhu. Príjem nie je možné previesť. Predávajúci musí zreteľne uviesť svoje meno, miesto výrobného miesta, registračné číslo a typ výrobkov. Ak tak neurobí, prevádzkovateľ vyzve výrobcu, aby odstránil nedostatok, a ak ho nenaplní, bude povinný opustiť trh.
5. Ak predávajúci na požiadanie nepredloží svoj doklad o predaji trhových poplatkov, bude povinný ihneď opustiť trh.
6. Pre používanie priestoru musia predávajúci zaplatiť v hotovosti zástupcovi prevádzkovateľa užívateľský poplatok stanovený v bode 8 prvej prílohy týchto predpisov.
7. Prevádzkovateľ nie je povinný poskytnúť rovnaký priestor pre toho istého predajcu počas niekoľkých trhových dní.
8. Predajcovia sa môžu rozložiť a vykladať svoje tovary na určené miesto 60 minút pred otvorením a najdlhšie 60 minút po uzatvorení trhu. Po ukončení oficiálnych prevádzkových hodín je zakázané predávať čokoľvek na mieste trhu. Ak predávajúci prekročí časové rámce, je povinný uhradiť dodatočný užívateľský poplatok vo výške 500 HUF za hodinu.
9. Pracovná doba trhu sa prispôsobuje sezónnym podmienkam.

Prevádzkovateľ trhu poskytuje informácie o každej zmene prevádzkových hodín vo forme oznámenia.
Oficiálna prevádzková doba:
od 1. marca do 31. októbra od 7.00 do 13.00 hod.
od 1. novembra do 28. februára: od 8.00 do 13.00 hod.

10. Je zakázané blokovať okolie stánkov, dopravných trás a chodieb tovarom a inými nástrojmi.
11. Na trhu sa tovar môže prepravovať vozíkom a ručne. Je zakázané vstupovať na hlavné námestie a jeho zelené časti motorovým vozidlom, a to aj pri nakladaní. Občas môže prevádzkovateľ poskytnúť mimoriadne povolenie na vstup motorového vozidla a na predaj z vozidla na určenom mieste.
12. Je zakázané brať na trh živé zvieratá.
13. Na trhu sa môžu používať iba vážiace zariadenia úradne certifikované a nepoškodené. Váženie by malo byť vykonané tak, aby predajcov zákazníci mohli kontrolovať.
14. Živočíšne výrobky sa môžu predávať len po kontrole a prehliadke úradu pre zdravie zvierat s potrebnými povoleniami.
15. Zástupca prevádzkovateľa má právo skontrolovať kvalitu, klasifikáciu výrobkov predávaných na trhu a tiež dodržiavanie všetkých predpisov, týkajúcich sa obchodovania a iných činností malých výrobcov. Dohľad musí byť predávajúcim uľahčený a tolerovaný.
16. Zástupca prevádzkovateľa si môže vyžiadať vzorku na odborný prieskum a môže zakázať predaj výrobku na základe podozrenia na nákazu.
Na základe výsledkov môže byť predaj výrobku definitívne zakázaný, samotný výrobok môže byť umiestnený do karantény, zadržaný alebo zničený. O prípade musí byť vypracovaná správa.
17. Za stráženie, manipuláciu a skladovanie výrobkov zodpovedá predávajúci.
18. Zakazuje sa predávať, ponechávať alebo predávať poškodené, hnilobou napadnuté alebo páchnuce výrobky či materiály.
19. Tí výrobcovia, ktorí predávajú zeleninu, ovocie a obilniny, sú povinní hlásiť dozornému orgánu použitie chemických ochranných látok proti škodcom a odovzdať vzorky na kontrolu.
20. Pre zachovanie čistoty môže prevádzkovateľ zaviazať predajcov na čistenie predajného miesta.
21. Pri uzatvorení trhu je predávajúci povinný zlikvidovať odpad zo svojej činnosti, pričom zohľadní pravidlá triedeného zberu odpadu.
V prachových nádobách, ktoré sa nachádzajú na trhu, možno umiestniť len odpad z trhových činností.
22. Pri ukončení používania priestoru je predávajúci povinný miesto opustiť, vyčistiť a obnoviť pôvodné usporiadanie spolu s použitými zariadeniami a nástrojmi.

23. Akékoľvek porušenie týchto predpisov môže mať za následok zrušenie povolenia na miesto použitia a opatrenia na konanie o porušení. V prípade odstúpenia od zmluvy je predávajúci povinný opustiť trhovisko.
24. Prevádzkovateľ musí zabezpečiť súlad s týmito predpismi a primeranosť dopravných trás a priestorov pre verejné použitie. Prevádzkovateľ môže poskytovať ďalšie služby, ako napríklad: prenájom náradia, elektrinu, vodovod za poplatok.
25. Je zakázané uskutočňovať reklamné a politické aktivity na celom území trhu v Nagymarose.
26. Je zakázané byť na trhu opitý alebo správať sa šokujúcim spôsobom.

Modul: Lokálna produkcia
Názov programu: Spojenie miest a vidieckych oblastí: firma Házikó prináša kvalitné vidiecke potraviny do budapešťských reštaurácií a jedální

Cieľová skupina: zájemcovia o dodávku vynikajících lokálných potravín do miest
Partner (poskytovateľ programu): Házikó Farm Kft.
Adresa: H-1071, Budapest, Dembinszky u. 32.
Kontakt: info@haziko.farm, +36 30 947 2018, http://haziko.farm
Popis programu:
Podnik Házikó založili Gábor Berténi a Mihály Szalai, ktorý tiež rozbehol a prevádzkoval trh v Nagymaros. Pred niekoľkými rokmi Gábor a Mihály objavili, že napriek rastúcemu dopytu nie sú v Budapešti k dispozícii žiadne lokálne mäsové výrobky vynikajúcej kvality. Pre vidieckych producentov po celej krajine je súčasne veľmi ťažké predať svoje výrobky za zodpovedajúcu cenu. Gábor a Mihály sa snažia tento problém riešiť prostredníctvom spoločnosti Házikó*: „Našim cieľom je vyrábať najkvalitnejšie biopotraviny z vybraných surovín a dodávať ich do mesta záujemcom o zodpovednú spotrebu. V záujme transparentnosti uvádzame na všetkých našich produktoch všetky ingrediencie a ich pôvod.*" Pod názvom Házikó najskôr založili pekáreň v ôsmom obvode a svoje produkty dodávali cateringovým firmám na akcie.
Ďalším míľnikom ich vývoja bolo otvorenie kaviarne a bistra na priečelí budovy s pekárňou a kanceláriou. Potom sa spojili s bankou MagNet Hungarian Community Bank a otvorili bistro v jej pobočke na ulici Bélu Bartóka.
Házikó venuje zvláštnu pozornosť výberu poľnohospodárov, pričom niektoré aspekty sú pomerne špecifické, odlišné od väčšiny podnikov:
„Objem produkcie a veľkost rastliny – vzhľadom na environmentálne a sociálne kritériá uprednostňujeme rodinné farmy, záhradky a malovýrobcov.
Používame miestne a maďarské plemená a krajinné pozemky – k prírode šetrné a prispôsobivé poľnohospodárstvo je charakterizovamé rozmanitosťou čo do počtu pestovaných odrôd a chovaných plemien.

Hľadáme poľnohospodárov, ktorí stavajú na poľnohospodárskych tradíciách svojej krajiny, na prednostiach krajiny a na zdrojoch dostupných v životnom prostredí."
Každodenné fungovanie Házikó je spojené s dôrazom na trvalú udržateľnosť, ktorá sa prejavuje nielen v odbyte vidieckych produktov a dodávkach tých najkvalitnejších a zdravých potravín, ale aj v prevádzkových činnostiach: pokiaľ je to možné, všetko je prepravované nákladnými bicyklami a obaly potravín sú vyrobené z recyklovaných a biologicky rozložiteľných materiálov.
Spätná väzba: *„Predstavili nám aktivity, ktoré by som vo svojom podnikaní tiež chcel vybudovať."*

Modul: Šetrné poľnohopodárstvo a lokálna produkcia
Názov programu: Permakultúrna farma v meste Nagymaros a miestny predaj

Cieľová skupina: záhradníci, rodinné farmy a všetci otvorení novým spôsobom a experimentom v pôdohospodárstve a spôsobe života s ohľadom na využitie prírodného bohatstva
Partner (poskytovateľ programu): Krisztina Karsai
Adresa: H-2626, Nagymaros, Dunamező (GPS souřadnice: 47.812782, 18.978460)
Kontakt: Krisztina Karsai, +36 30 525 4263, http://www.wwoof.hu/host-list/WWOOF-HU-135/
Popis programu:
Farma Krisztina se rozkladá na polhektárovom pozemku na tzv. Dunajskej lúke medzi mestom Nagymaros a obcou Kismaros. Krisztina sa zaoberá permakultúrou už viac ako desať rokov, i keď nie vždy na rovnakom mieste. Väčšinu pôdy zaberajú zeleninové záhony, ale je tu tiež živočíšna výroba (dobytok, sliepky, husi). Krisztina dychtí po nových skúsenostiach: snaží sa zistiť, aká pôda, soločenstvo a metóda hospodárenia je optimálna pre rôzne plodiny. Na svojej farme rada privíta dobrovoľníkov v rámci medzinárodných programov, čo jej umožňuje zasväcovať nových ľudí do tajomstviev permakultúry a tiež sa učiť od ostatných.
Svoje produkty predáva priamo buď na farme, alebo na trhu v Nagymarosi, ale v poslednej dobe dodáva zeleninu a spracované produkty (napr. jablčnú šťavu s hruškou alebo s rakytníkom) i rodinám v okolí prostredníctvom takzvaného bedničkového systému. Krisztina nedisponuje žiadnym ekologickým certifikátom, pretože za hlavnú záruku ekologického pestovania a vysokej kvality jej produktov považuje priamy kontakt s kupujúcimi a otvorenosť jej hospodárstva.
Spätná väzba:
„Nech žijú lesné záhrady a permakultúra!"
„Pokorná práca prinesie plody".

Modul: Ekologické poľnohospodárstvo
Názov programu: Komunitou podporované poľnohospodárstvo, biozáhrada s troma chodmi

Cieľová skupina: tí, ktorí sa zaujímajú o metódy a riešenia, ktoré môžu ísť ruka v ruke s plánovaním a uskutočňovaním ekologického poľnohospodárstva a predajom produktov pre miestnu komunitu.
Partner (poskytovateľ programu): Biozáhrada Háromkaptár
Adresa: H-2021, Tahitótfalu, Tamási Áron u. 5202/97.
Kontakt: Daniella Vukovich, +36 20 828 1296, biokert@haromkaptar.hu, http://haromkaptar.hu
Popis programu:
Biozáhrada Háromkaptár sa nachádza na ostrove Szentendre a zaberá približne tri hektáre pôdy Založená bola rodinami, ktoré sa pred niekoľkými rokmi presťahovali z Budapešti. Ich hlavnou motiváciou bolo zmeniť životný štýl a venovať sa nejakej každodennej činnosti, ktorá sa im bude páčiť. Ich túžby boli naplnené.
V priebehu pár rokov sa Háromkaptár stal jedným z prvých zástupcov komunitou podporovaného poľnohospodárstva v Maďarsku. Biozáhrada dodáva rodinám v okolí a v Budapešti hlavne zeleninu prostredníctvom bedničkového systému (s pevnými výdajnými miestami, domov nedodáva). Sieť sa skladá z 80-90 rodín. Háromkaptár ponúka štyri druhy bedničiek čo do veľkosti a obsahu: plná, polovičná, malá a baby. Biozáhrada sa neustále rozvíja: vďaka spolupráci s ďalšími výrobcami došlo k rozšíreniu sortimentu, teraz je v ponuke aj predaj ich výrobkov na objednávku. Komunity a skupiny tiež získali väčšiu úlohu pri obrábaní biozáhrady formou dobrovoľníctva, účasti na dňoch otvorených dverí, spoločného plánovania a propagácie biozáhrady. Tiež sa začali používať nové nástroje a riešenia a v pláne je rozšírenie pestovateľskej plochy. V neposlednom rade rastie dopyt po vzdelaní a programoch pre deti a čím ďalej tým častejšie prichádzajú školské triedy (programy s pečením chleba a remeslami).
Spätná väzba: *„Nikdy som nejedla takú chutnú rajčinu.“*

Modul: Ekologicky šetrný cestovný ruch
Názov programu: Miestne produkty a ekologicky šetrný rozvoj cestovného ruchu v Nagybörzsöny

Cieľová skupina: program je určený jednotlivcom a organizáciám, ktorí chcú prostredníctvom spolupráce a organizovania pravidelných programov významne prispieť k rozvoju cestovného ruchu v obciach, zachovaniu tradícií a rozvoju miestnej ekonomiky
Partner (poskytovateľ programu): Združenie Spoločne pre Nagybörzsöny

(Tegyünk Együtt Nagybörzsönyért Egyesület, TENE)
Adresa: H-2634, Nagybörzsöny, Hunyadi tér a okolí
Kontakt: Oszkár Paulik, +36 30 436 6123, oszibolt@invitel.hu, https://tenekht.hu
Popis programu:
Občianske združenie bolo založené v roku 2007 za účelom rozvoja cestovného ruchu, ochrany tradícií a prírodného prostredia v Nagybörzsöny, obce s niekoľkými dobrými zdrojmi a pamiatkami, ale tiež s niekoľkými nevýhodami. Za desať rokov existencie dosiahlo združenie rad úspechov: organizuje každoročné akcie s tisíckami účastníkov (ako sú Studené pivnice – horúce pece, vinárske súťaže, súťaž domácich sušienok, súťaž domácej kuchyne, tradičná maďarská zabíjačka). Z iniciatívy združenia sa každý víkend otvára jeden dom s pecou a turisti si tu môžu kúpiť len pečené lahôdky. Rovnako sa podieľalo na rekonštrukcii obecných budov (ako je kultúrne centrum) a každoročne organizuje v Nagybörzsöny zber odpadkov a papiera.
Vzhľadom na pravidelné a etablované činnosti združenia sa za posledných 10 rokov výrazne zvýšil objem ubytovacích kapacít i počet hostí. Zároveň združenie neustále čerpá z miestnych zdrojov a tradícií. Miestnym výrobcom pomáha uvádzať na trh ich tradičné výrobky (napríklad založením a prevádzkovaním trhu Stelázsi), pri väčšine svojich akcií udržuje tradičný ráz, neustále sa snaží získať miestnych sponzorov, využíva svoju sieť (väšina zdrojov združenia pochádza z tejto siete, a nie z verejných zakázok). Na činnosti združenia sa aktívne podieľa 10–12 zamestnancov a dobrovoľníkov. Tiež vďaka ich práci získala obec späť sebavedomie a vybudovala si dobré meno medzi turistami, ktorí si ctia miestne hodnoty.
Spätná väzba: *„Prezentácia Oszkára Paulika z TENE bola pre mňa naozaj užitočná, pretože zdôraznila nielen problémy v komunite, ale tiež ako ich zvládnuť.“*

Modul: Ekologicky šetrný cestovný ruch
Názov programu: Rysí dom v národnom parku Dunaj-Ipoly (ekoturistické programy, výstava, ubytovanie)

Cieľová skupina: záujemcovia o interaktívnu a skúsenostnú prezentáciu prírodných hodnôt a tiež tí, ktorí chcú zistiť, čo orgány ochrany prírody skutočne robia a môžu urobiť pre udržateľný cestovný ruch
Partner (poskytovateľ programu): Riaditeľstvo Národného parku Dunaj-Ipoly
Adresa: Rysí dom (Hiúz Ház), H-2624, Szokolya, Királyrét, GPS: 47.89666, 18.97368
Kontakt: +36 27 585 625, +36 30 238 0063, hiuzhaz@dinpi.hu, http://www.dunaipoly.hu/hu/szolgaltatas/hiuz-haz-erdei-iskola-es-latogatokozpont

Popis programu:
Rad činností riaditeľstva národného parku Dunaj-Ipoly, ako štátneho orgánu ochrany prírody, má za cieľ rozvoj cestovného ruchu. Riaditeľstvo prevádzkuje ekoturistické chatky, penzióny, ponúka viacdenné programy environmentálnej výchovy, organizuje túry, vydáva turistické publikácie a pod. To platí i pre návštevnícke centrum v Rysom dome – vzdelávacie zariadenie prevádzkované riaditeľstvom v lese Királyrét. Rysí dom ponúka ubytovanie, a to hlavne školám a turistickým skupinám. Školákom ponúkajú kompetentní odborníci riaditeľstva jednodenné až týždenné programy lesného vzdelávania. Interaktívnu výstavu môže navštíviť každý, rovnako ako sa môže ktokoľvek prihlásiť na exkurziu so sprievodcom. Vďaka množstvu moderných interpretačných metód a nástrojov ukazuje výstava prirodzené prostredie a prírodné hodnoty pohoria Börzsöny spôsobom atraktívnym pre každú vekovú skupinu.
Recepcia penziónu rovnako slúži cestovnému ruchu: nielenže poskytuje informácie a rady, ale tiež predáva produkty a suveníry z národného parku. Penzión ponúka niekoľko ekologicky šetrných riešení: modernú čističku odpadových vôd, kompostovací záchod a solárny ohrev teplej vody, ktorý sa podieľa i na vykurovaní.
Čo sa týka vonkajších akcií, organizuje Rysí dom rôzne programy, zvyčajne raz alebo dvakrát do týždňa túry do okolia, i na vzdialenejšie miesta hôr. V blízkosti Rysieho domu nájdeme náučný chodník, po ktorom sprevádzajú odborníci riaditeľstva – alebo ich môžu návštevníci preskúmať sami s pomocou informačných tabuliek a tlačeného sprievodcu. Vďaka posilňovaniu udržateľnosti v manažmente je Rysí dom v súčasnej dobe ekonomicky sebestačný, je teda schopný pokryť náklady príjmami z neustále sa rozširujúcich služieb a predajov.

Časť 3

VIDIEK 21: Šetrné poľnohospodárstvo a udržateľný rozvoj vidieka

Udržateľný rozvoj vidieka je (či mal by byť) charakterizovaný v prvom rade hospodárením na poľnohospodárskej aj lesnej pôde, s maximálnym využitím postupov šetrných k prírode a krajine. Samotný princíp udržateľného rozvoja rešpektuje právo budúcich generácií na zdravé životné prostredie a zachovanie maxima prírodných zdrojov (medzi inými aj nezdevastovanej, produkčnej pôdy).
Preto sa v tejto kapitole budeme venovať najmä princípom ekologickej poľnohospodárskej výroby, ale aj iným pôdohospodárskym systémom.
Nemenej dôležitou charakteristikou udržateľného rozvoja vidieka je dôraz na maximálne možnú regionálnu sebestačnosť v zásobovaní potravinami. Aktuálny stav pôdohospodárstva a potravinárstva, založený najmä na podpore veľkých (často nadnárodných) podnikov a korporácií, na obrovskom pohybe surovín, polotovarov aj finálnych produktov na obrovské vzdialenosti - je neekologický, proti sedliackemu rozumu a voči malým, regionálnym prvovýrobcom a spracovateľom aj nespravodlivý.
Preto sa naším projektom snažíme vyzdvihnúť príklady a projekty malých či menších firiem, ktoré sa snažia hospodáriť na regionálnom princípe, s cieľom zásobovať v prvom rade regionálny, resp. slovenský trh. A tiež príklady spolupráce a priameho kontaktu výrobcov a konečných spotrebiteľov (či už na báze predaja "z dvora", či na princípe "spoznaj svojho farmára/gazdu", či podľa princípov "komunitou podporovaného poľnohospodárstva").
Na to všetko je prepotrebná výchova a osveta, od materských škôl po univerzity 3. veku.

Kľúčové pojmy

Trvalo udržateľné poľnohospodárstvo
Predstavuje systém, ktorý je ekonomicky životaschopný, nepoškodzuje životné prostredie, je technologicky možný a sociálne akceptovateľný (Dlouhý). Zohľadňuje sociálne potreby farmárov a podporu vidieckych komunít, ako aj nárok budúcich generácií na zdravú pôdu a zdravé potraviny

Ekologické poľnohospodárstvo
Predstavuje spôsob pestovania rastlín a chovu zvierat, priaznivý voči životnému prostrediu, ktorý využíva predovšetkým miestne a obnoviteľné zdroje a ekologicky šetrné technologické postupy. Jeho mottom je: zdravá pôda – zdravé rastliny a zvieratá – zdraví ľudia.

EPV - Ekologická poľnohospodárska výroba - jej pravidlá upravuje zákon č. 189/2009.

Konvenčná poľnohospodárska výroba - najrozšírenejší systém poľnohospodárskej výroby bez obmedzenia využívania agrochemikálií a pod.

Integrovaná poľnohospodárska výroba - integrovaná produkcia (IP) sa riadi prísnejšími agrotechnickými pravidlami než konvenčná výroba, teda pohybuje sa medzi zásadami Správnej poľnohospodárskej praxe (GAP) a ekologickou produkciou.

Biodynamické poľnohospodárstvo - biodynamické poľnohospodárstvo je druhom kontrolovaného ekologického poľnohospodárstva, ktoré v sebe zahŕňa ďalšie prvky vychádzajúce z antropozofie podľa Rudolfa Steinera - napr. veľký dôraz kladie na zdravú a živú pôdu, okrem iných postupov berie do úvahy pri sadení, pestovaní a zbere úrody tiež prírodné rytmy Slnka, Mesiaca a planét.

Predaj z dvora
Systém priameho predaja prvovýrobcu, ktorý svoje výrobky, pestovateľské či chovateľské prebytky v malých množstvách predáva konečnému spotrebiteľovi vo vlastnom mene a na vlastný účet.
www.predajzdvora.sk

Agroturistika alebo agroturizmus je špecifický spôsob trávenia voľného času. Ide o turistiku v typických vidieckych podmienkach, niekedy spojenú s dobrovoľnou prácou v poľnohospodárstve (ktorá môže byť spojená s pokrytím časti nákladov na pobyt) alebo napodobňovaním tradičných (alebo súčasných) vidieckych prác a zvykov.

Na rodinnej ekofarme – exkurzia v Maďarsku

Ekoagroturistika je agroturistika realizovaná na ekofarmách, so zameraním na ekologické spôsoby hospodárenia.
http://www.biospotrebitel.sk/zoznam/rubrika/eko-agroturistika.htm

Prírodná záhrada
Hnutie prírodných záhrad - základom je dodržiavať tri hlavné kritériá: nepoužívať rašelinu, ľahko rozpustné umelé hnojivá a pesticídy. Okrem týchto povinných kritérií je ešte ďalších 15 doplňujúcich, z ktorých musí byť (aspoň čiastočne) splnených aspoň 10. Týkajú sa starostlivosti o záhradu a jej využívanie. Napr. využitie dažďovej vody, živý plot z divorastúcich krov, mulčovanie či zeleninové záhony a ovocné stromy.

CSA - Community Supported Agriculture = KPP - komunitou podporované poľnohospodárstvo: systém založený na vzájomnom vzťahu medzi spotrebiteľmi a producentmi potravín, ktorí spoločne zdieľajú bohatstvo úrody aj riziko neúrody.
www.kpzinfo.cz

Natura 2000 - je názov sústavy chránených území členských krajín Európskej únie a hlavným cieľom jej vytvorenia je zachovanie prírodného dedičstva, ktoré je významné nielen pre príslušný členský štát, ale najmä pre EÚ ako celok.

GMO - geneticky modifikované organizmy - GMO je organizmus, ktorého genetický materiál bol úmyselne zmenený, väčšinou ako výsledok laboratórneho procesu, pri ktorom sa vezmú gény z DNA jedného organizmu a umelo sa vnútia do génu druhého organizmu (často medzi organizmami z celkom odlišných biologických ríš alebo kmeňov).

Trvalo udržateľný rozvoj - TUR je taký spôsob rozvoja ľudskej spoločnosti, ktorý dáva do súladu hospodársky a spoločenský pokrok s plnohodnotným zachovaním životného prostredia.
Medzi hlavné ciele trvalo udržitelného rozvoja patrí zachovanie životného prostredia pre ďalšie generácie v čo najmenej pozmenenej podobe.

Permakultúra - pôvodný význam pojmu je permanentné poľnohospodárstvo (permanent agriculture), t. j. poľnohospodárstvo schopné fungovať udržateľne na danom mieste donekonečna. Permakultúra vytvára a udržiava poľnohospodársky produktívne ekosystémy, ktoré majú rozmanitosť, stabilitu a odolnosť prírodných ekosystémov. Cieľom je dosiahnuť harmonické spojenie krajiny a ľudí poskytujúce im potraviny, energiu, bývanie a ďalšie materiálne a nemateriálne potreby udržateľnou cestou.

Ekologická poľnohospodárska výroba v EU

Ekologické poľnohospodárstvo je oveľa viac ako len spôsob, ako prirodzene zaobchádzať s pôdou, rastlinami a zvieratami. Je to celostná paradigma pre udržanie života na zemi. Jeho filozofiu položila skupina priekopníkov, ktorí otvorene napadli priemyselné poľnohospodárstvo už v dvadsiatych rokoch minulého storočia. V roku 1972 sa títo priekopníci stretli vo Versailles s cieľom založiť Medzinárodnú federáciu hnutí za ekologické poľnohospodárstvo (IFOAM).

Jedna zo zakladateľov, Lady Eve Balfourová, verila, že zdravie a budúcnosť ľudstva závisí od toho, ako sa používa pôda. Na poľnohospodárskej pôde v Anglicku vykonala tzv. Haughleyho experiment a štyri roky neskôr publikovala knihu Živá pôda. Jej výborné výsledky viedli k vytvoreniu kľúčovej medzinárodnej organizácie, ktorá háji záujmy ekologickej poľnohospodárskej výroby, Soil Association (UK).

Od roku 1972 je IFOAM - Organics International globálnou organizáciou, zastrešujúcou hnutie ekologického poľnohospodárstva na celom svete. Líder organického hnutia na celom svete definuje tieto štyri hlavné zásady ekologického poľnohospodárstva:

Princíp zdravia: zdravá pôda, rastliny, zvieratá, ľudia = zdravá planéta

Princíp ekológie: zachovanie zdrojov a ekologická rovnováha

Princíp spravodlivosti: rovnosť, úcta a spravodlivosť pre všetky živé organizmy

Princíp starostlivosti: prevencia a zodpovednosť voči budúcim generáciám

Tieto zásady sú korene, z ktorých rastie a vyvíja sa ekologické poľnohospodárstvo. Vyjadrujú jeho prínos svetu a víziu na zlepšenie celého poľnohospodárstva v globálnom kontexte (www.ifoam.bio).

Motto ekologického poľnohospodárstva: Zdravá pôda -> zdravé rastliny –> zdravé zvieratá –> zdravé potraviny => trvalo udržateľný život

Legislatíva ekologickej poľnohospodárskej výroby v EU

Legislatíva EÚ definuje v nariadení o ekologickom poľnohospodárstve minimálne štandardy pre bioprodukty a biopotraviny, ktoré sa produkujú, spracúvajú, dovážajú, predávajú alebo obchodujú v rámci EÚ. Taktiež stanovuje inšpekčný a certifikačný systém, ktorý zabezpečuje splnenie týchto požiadaviek.

Od svojho vzniku prešla legislatíva mnohými zmenami. V roku 2007 sa Európska rada ministrov poľnohospodárstva dohodla na nariadení Rady č. 834/2007, ktorým sa stanovujú zásady certifikácie a označovania ekologickej výroby. Cieľom bolo podporiť väčšiu škálu produktov vysokej kvality, väčší dôraz na ochranu životného prostredia, väčšiu pozornosť venovanú biodiverzite, vyššiu úroveň ochrany zvierat a dôveru spotrebiteľov.

Avšak vzhľadom na stovky strán legislatívy ekologickej poľnohospodárskej výroby (EPV) s množstvom doplnkov, pristúpila EÚ v posledných štyroch rokoch k príprave nového nariadenia o EPV. Nové pravidlá nadobudnú účinnosť 1. januára 2021, aby výrobcovia, prevádzkovatelia a obchodníci mali dostatok času na prispôsobenie sa novému rámcu. Jednou z výhod nových pravidiel je, že certifikácia pre malých poľnohospodárov bude

jednoduchšia, čo by malo prilákať do ekologického poľnohospodárstva ich širšie zastúpenie.

Hlavným dôvodom pre nové právne predpisy v oblasti ekologického poľnohospodárstva je zohľadniť zmeny, ku ktorým došlo v rýchlo sa rozvíjajúcom sektore ekologického poľnohospodárstva v EÚ. V priemere sa plocha ekologicky obhospodarovaných plôch v EÚ v poslednom desaťročí zvýšila o pol milióna hektárov. V roku 2016 bola celková plocha v EÚ 11,9 miliónov hektárov. V celej EÚ je teraz okolo 200 000 ekologických fariem. Ekologická poľnohospodárska výroba je dnes jedným z najdynamickejších odvetví poľnohospodárstva EÚ. Komisia sa domnieva, že v súčasnom nariadení existujú právne a byrokratické problémy a potrebujeme lepší základ pre dlhodobý rozvoj ekologickej výroby v EÚ.

Prvoradým princípom v eko poľnohospodárstve je ohľad na životné prostredie. Foto: Ekofarm

Princípy ekologickej poľnohospodárskej výroby

Eko-poľnohospodárstvo je moderný systém hospodárenia, ktorý bez použitia syntetických pesticídov a hnojív a bez týrania zvierat produkuje kvalitné a zdravé biopotraviny a zároveň prispieva k udržovaniu vyváženej kultúrnej krajiny a vytvára podmienky pre prosperitu vidieka.

Ekologický chov zvierat

Základné podmienky starostlivosti:

- uspokojovanie potrieb zvierat (fyziologické, etologické a etické požiadavky)
- určovanie primeranej veľkosti skupiny zvierat
- umožnenie prirodzeného pohybu zvierat na vzduchu, pri súčasnej ochrane pred nepriazňou počasia
- ustajnenie s dostatočným prívodom vzduchu, dostatkom svetla, dostatkom priestoru na pohodlný oddych
- pre prežúvavce sa musí zabezpečiť možnosť pastvy a to v rozsahu minimálne 150 dní ročne. Ostatným druhom zvierat musí byť časť kŕmnej dávky poskytnutá v čerstvom stave
- samozrejmosťou musí byť dobrý prístup k napájacej vode

Chov s ohľadom na welfare zvierat. Foto: Ekofarm

Neprípustné pre ekologické chovy zvierat je:

- celoročné ustajňovanie hovädzieho dobytka s priväzovaním
- uplatňovanie klietkového spôsobu chovu s obmedzeným pohybom zvierat
- uplatňovanie chovu v uzavretých priestoroch, bezokenných halách, bez výbehov alebo pastvy
- uplatňovanie paralelného spôsobu chovu rovnakých druhov a určenia zvierat v tom istom čase, stáde a v tom istom ustajňovacom objekte
- uplatňovanie bezpodstielkového alebo celoroštového spôsobu ustajnenia

- paušálne pridávanie minerálnych prípravkov, vitamínových preparátov a iných aditív do krmiva, ako sú napr. stimulátory rastu, antikokcidiká, syntetické dochucovadlá, farbivá, antibiotiká a konzervačné látky neprírodného pôvodu
- zaraďovať do kŕmnej dávky trus v akejkoľvek podobe, nekrmivové prísady /zeolity, farbivá/, podstielku z chovov hydiny, močovinu a čpavok, rybiu múčku a rybie produkty prežúvavcom, syntetické aminokyseliny
- podávanie liekov a paušálne podávanie profylaktických prípravkov zdravým zvieratám
- využívanie hormonálnej synchronizácie ruje, prenášanie embryí, zákroky na embryách
- používanie hormonálnych preparátov na stimuláciu ovulácie
- využívanie genetického inžinierstva v šľachtení a plemenitbe zvierat
- mlieko od zvierat liečených antibiotikami sa neskrmuje

Ekologické pestovanie rastlín

Ekologický roľník sa zrieka použitia syntetických agrochemikálií zo skupiny hnojív, stimulátorov rastu, moridiel, pesticídov a geneticky modifikovaných organizmov.

Zásady ekologického pestovania rastlín:

- osevný postup a technológie pestovania musia brániť erózii pôdy
- v osevnom postupe musia byť zastúpené ďatelinoviny a strukoviny
- nesmú sa opakovať rastliny v osevnom postupe po sebe (monokultúry nie sú povolené), vyžaduje sa druhová pestrosť plodín, tak, aby sa vytvorili podmienky pre prežívanie organizmov (predátori hmyzu)
- štruktúra plodín v osevnom postupe musí umožniť striedanie plodín s malou odolnosťou proti burinám s plodinami s vyššou odolnosťou (väčšou konkurencieschopnosťou voči burinám)
- pestovanie GMO (geneticky manipulovaných organizmov) nie je povolené
- pokrytie pôdy vegetáciou musí byť čo najdlhšie, dokonca keď je to možné aj cez zimu (významne prispieva k zadržaniu vlahy zo snehových zrážok) - využívajú sa strniskové medziplodiny, zelené hnojenie, podsevy, mulčovanie
- buriny sa regulujú agrotechnickými metódami (cieľom je potlačenie burín pod hladinu ekonomickej škodlivosti, nie však ich vyhubenie)
- používanie herbicídov nie je povolené
- ochrana rastlín proti chorobám a škodcom je založená na podpore samoregulujúcej funkcie agroekosystému, biologických a biotechnických metódach

- používanie syntetických fungicídov a insekticídov nie je povolené
- hnojenie a výživa rastlín je založená na vyváženom osevnom postupe a dokonalom využívaní prírodných hnojív, používanie syntetických hnojív nie je povolené
- ekologicky stabilizujúce prvky v krajine (medze, remízky, stromoradia, mokrade...) sa musia zachovať a je potrebné sa o ne systematicky starať

Biopotraviny – spracovanie, označovanie a výhody

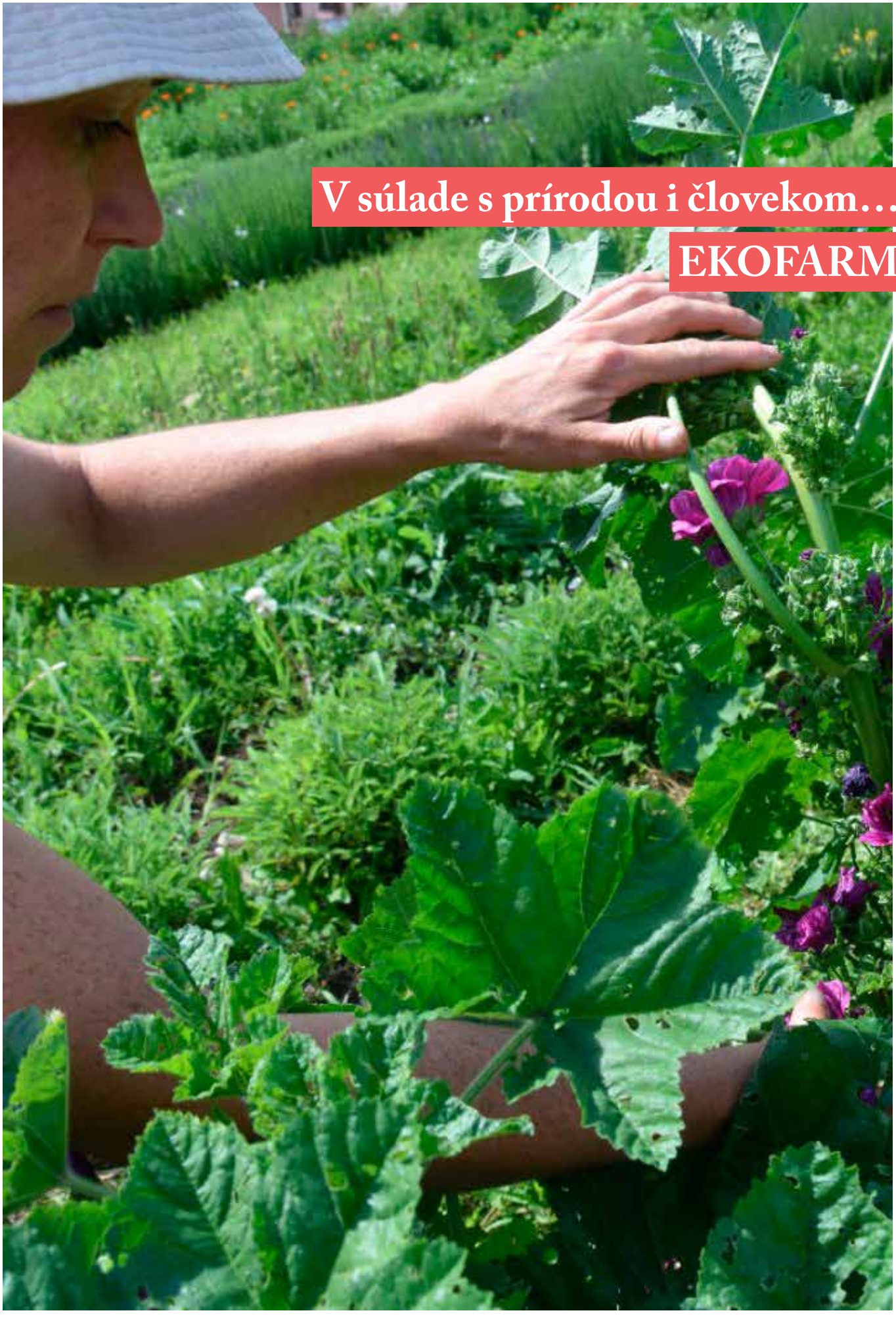
Vždy, keď si kúpite bioprodukty alebo biopotraviny, môžete si byť istí, že boli vyrobené podľa prísnych pravidiel zameraných na rešpektovanie životného prostredia, dobrých životných podmienok zvierat, ako aj prírodných zložiek a techník počas spracovania.

Biopotravina je špeciálnym druhom potraviny a preto musí spĺňať všetky požiadavky kladené na potraviny (právne predpisy platné pre potraviny, tzv. potravinové právo) a naviac musí spĺňať náročné špeciálne požiadavky systému ekologickej poľnohospodárskej výroby:

- Výrobca biopotravín musí byť registrovaný v systéme ekologickej poľnohospodárskej výroby v príslušnej krajine.
- Ako registrovaná prevádzka musí podpísať zmluvu s inšpekčnou organizáciou, ktorá ho pravidelne (min. jedenkrát ročne) kontroluje, či a ako dodržiava pravidlá výroby biopotravín.
- Biopotraviny, ich zložky, ako aj celý výrobný proces podlieha registrácii a pravidelnej kontrole.

V prípade, že výrobca biopotraviny dodržiava pravidlá ekologickej poľnohospodárskej výroby, na predmetnú biopotravinu mu inšpekčná organizácia vystaví **certifikát biopotraviny**. Tento biocertifikát **je dôkazom vyššej kvality BIO** a je platný vo všetkých členských štátoch EÚ. Biopotravina je špeciálne označená pre účely ľahšieho rozoznania od bežných potravín.

Biopotravina je vyrobená minimálne z 95% surovín pochádzajúcich z ekologického poľnohospodárstva. To znamená, že surovinami sú bioprodukty, ktoré boli vyprodukované na biofarmách. Inšpekčná organizácia biofarmárovi vydá biocertifikát na ním vyprodukovaný skontrolovaný bioprodukt len vtedy, ak biofarmár splnil prísne pravidlá rastlinnej či živočíšnej výroby v ekologickom systéme.



V súlade s prírodou i človekom…

EKOFARM

Princípy spracovania biopotravín

V ekologickej poľnohospodárskej výrobe platí celý rad zákazov, ktoré musí bioprevádzkovateľ dodržiavať, ako napríklad:

- nepoužívať GMO, ani produkty vyrobené z GMO, či s pomocou GMO
- neaplikovať ionizačné žiarenie (ožarovanie potravín je spôsob konzervácie potravín používaný v konvenčnom (neekologickom) poľnohospodárskom sektore napríklad pri sušenom ovocí, bylinách a koreninách)
- nepoužívať neekologické látky, ani neekologické poľnohospodárske zložky a doplnkové látky pri výrobe biopotravín

Biočaj – bez syntetických dochucovadiel, farieb a vôní

Pri výrobe biopotravín možno používať len prirodzené (fyzikálne, mechanické a biologické) technologické postupy.

Bioprodukty na výrobu biopotravín sa spracúvajú len v objektoch, v ktorých sú vytvorené podmienky na ich dôsledné priestorové a časové oddelenie od výroby konvenčných potravín. Zákon tiež vymedzuje technologické postupy, materiály na výrobu a na balenie, prídavné látky a konzervačné látky, ktoré sa používajú pri spracúvaní bioproduktov na výrobu biopotravín, ako aj prostriedky na asanáciu skladovacích priestorov na biopotraviny.

- Biopotraviny, okrem čerstvého ovocia a zeleniny, sa musia zabaliť a prepravovať do miesta predaja **v uzavretých prepravných obaloch**.
- Ku každej dodávke musí byť pripojená **sprievodná dokumentácia**, ako je nákladný list, faktúra a osvedčenie o pôvode, umožňujúce overenie pôvodu bioproduktu alebo biopotraviny od výrobcu až po spotrebiteľa.
- Ak sa na výrobu biopotravín používajú prírodné **prísady konvenčného pôvodu**, ich **množstvo nesmie presahovať 5 % hmotnosti biopotraviny**, a toto množstvo sa musí vyznačiť na etikete biopotraviny.
- Kým v konvenčných potravinách je povolených okolo 600 druhov prídavných látok, tzv. éčka (farbivá, emulgátory, konzervanty.. pridávané do potravín na predĺženie trvanlivosti potravín, ich lacnejšia výrobu, zlepšenie výzoru, chute, vône a pod..), biopotraviny môžu v zmysle európskeho nariadenia č. 780/2006 (http://www.fao.org/docrep/005/Y2772E/y2772e0c.htm) obsahovať **len 45 konkrétne určených prídavných látok**. Jednou z najpoužívanejších je oxid siričitý, ktorý sa nachádza vo všetkých vínach bez ohľadu na to, či boli vyrobené v systéme ekologickej poľnohospodárskej výroby alebo klasickým postupom (je to látka, za ktorú dosiaľ neexistuje náhrada).
- **V biopotravinách nenájdete prídavné látky, ktoré sú považované za rizikové**, predovšetkým pre deti, alergikov či chronicky chorých, napr. farbivá E102 tartrazín, E104 chinolínová žltá, E110 pomarančovožltá S, E124 košenilová červená 4R, E129 červená alura a E133 brilantná modrá farba, konzervanty ako E211 benzoan sodný, E220 oxid siričitý a E250 dusitan sodný, či umelé sladidlá E952 cyklamát sodný a E954 sacharín sodný). Viac info o povolených prídavných látok v biopotravinách: http://www.biospotrebitel.sk/clanok/535-ecka-a-bio-potraviny.htm.

Vďaka kvalite bioproduktov a prirodzeným spôsobom spracovania sú biopotraviny bezpečnejšie ako konvenčné výrobky a výborne chutia (v slepých testoch si zvieratá vždy vyberajú biozemiaky). Niekoľko vedeckých štúdií tiež dokázalo, že **biopotraviny majú viac antioxidantov** než bežné potraviny a nižšie úrovne toxických kovov a pesticídov. Podľa štúdie v Spojenom kráľovstve je obsah antioxidantov v biopotravinách „podstatne vyšší“ - medzi 19% a 69% (zdroj: https://www.theguardian.com/environment/2014/jul/11/organic-food-more-antioxidants-study).

Označovanie biopotravín

Základným princípom je, že potravina sa môže stať nositeľom ukazovateľov kvality BIO len v prípade, že spĺňa prísne pravidlá ekologickej poľnohospodárskej výroby. Logom BIO môže byť označený len produkt, na ktorý inšpekčná a certifikačná organizácia vystavila Certifikát bioproduktu alebo biopotraviny. Certifikované produkty ekologickej poľnohospodárskej výroby sa označujú:

- **povinne EÚ logom** pre produkty ekologickej poľnohospodárskej výroby, **pod ktorým je uvedený číselný kód inšpekčnej organizácie**

Toto pravidlo platí od 1. júla 2010 pre všetkých výrobcov balených biopotravín. Nie je to však záväzná požiadavka pre biopotraviny z krajín mimo EÚ. V prípade, že sa používa „bio" logo EÚ, musí sa uviesť miesto, kde boli vyprodukované všetky zložky potraviny.

- **dobrovoľne aj ďalšími grafickými znakmi** (napr. značka „Demeter" pre výrobky z bio-dynamickej výroby alebo národné logo ekologickej poľnohospodárskej výroby a pod.)

Dôvera spotrebiteľov

Viac ako 70% Európanov tvrdí, že dôveruje biopotravinám, ale viac ako 50% by uprednostnilo zlepšenie kontrolného systému. V dôvere spotrebiteľov ide však o viac ako len kvalitu biopotravín - ide tiež o ochranu životného prostredia, poskytnutie dobrých podmienok pre zvieratá a podporu rozvoja vidieka. Zdroj: https://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-trust_en

Mnohé krajiny EU organizujú osvetovo-informačné kampane a podujatia (napríklad mesiac biopotravín) s cieľom predstaviť ich výhody čo najširšej verejnosti. Na Slovensku je takýmto podujatím Trenčiansky BIO jarmok s hlasovaním o najobľúbenejšiu biopotravinu spotrebiteľov.

Najobľúbenejšie slovenské biopotraviny 2016

Prínosy ekologickej poľnohospodárskej výroby pre životné prostredie

Pre ekologických poľnohospodárov sú úrodná pôda a životné prostredie na prvom mieste. Riadia sa nasledovnými princípmi:

- zodpovedné používanie energie a prírodných zdrojov
- zachovanie biodiversity
- zlepšovanie úrodnosti pôdy
- kvality vody a zadržiavanie vody v krajine

Ekologické poľnohospodárstvo na Slovensku

Rozvoj ekologického poľnohospodárstva v SR začal v roku 1991 na základe skúseností a vývojových trendov v západoeurópskych krajinách. V tom čase bolo 37 poľnohospodárskych podnikov - väčšinou poľnohospodárskych družstiev - spravujúcich celkovo do 15 000 hektárov poľnohospodárskej pôdy. Po vstupe do Európskej únie v roku 2004 sa ekologické poľnohospodárstvo na Slovensku realizovalo v súlade s nariadením EÚ o ekologickom poľnohospodárstve. Bohužiaľ, rozvoj ekologického poľnohospodárstva na Slovensku sa nerealizuje tak výrazne ako v "starých" krajinách EÚ alebo ostatných krajinách V4 (Česká republika, Maďarsko, Poľsko).

Legislatíva ekologického poľnohospodárstva

Právne predpisy platné pri výrobe biopotravín v systéme ekologickej poľnohospodárskej výroby, ktorá zahŕňa celý systém výroby bioproduktov, ich spracovávanie na biopotraviny, kontrolu, certifikáciu, skladovanie, prepravu a označovanie, sa od 1. januára 2009 riadi novými právnymi predpismi. Ide o európske nariadenie Rady č. 834/2007 v znení nariadenia Rady č. 967/2008 ako aj nariadenia Komisie č. 889/2008 a 1235/2008 v aktuálnych zneniach. Uvedené nariadenia Európskej rady a Európskej komisie sú platné vo všetkých členských štátoch EÚ, t.j. aj pre slovenských ekologických prevádzkovateľov, pre slovenské inšpekčné organizácie, aj pre slovenský príslušný orgán t.j. ÚKSÚP – Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky.

V Slovenskej republike sa k európskym nariadeniam pridružuje **národný zákon o ekologickej poľnohospodárskej výrobe č. 189/2009 Zz.** http://www.zakonypreludi.sk/zz/2009-189, ktorý upravuje právomoci, registráciu, inšpekciu, označovanie, sankcie a iné technické otázky ekologickej poľnohospodárskej výroby na území SR. Prevádzkovateľ je povinný uzavrieť zmluvu s inšpekčnou organizáciou na účely overovania výkonu jeho činnosti za podmienok stanovených týmto zákonom. Pokuty za použitie zavádzajúcich informácií, že poľnohospodársky výrobok alebo potravina bežnej výroby pochádza z ekologického poľnohospodárstva je vysoká - až do 50 000 EUR.

ÚKSÚP je orgánom dohľadu nad ekologickou poľnohospodárskou výrobou v Slovenskej republike.

V zmysle príslušných legislatívnych noriem plní Odbor ovocinárstva a ekologickej poľnohospodárskej výroby nasledovné úlohy (zdroj: http://www.uksup.sk/odbor-ekologickej-polnohospodarskej-vyroby/):

a) postavenie a povinnosti príslušného orgánu pre ekologickú poľnohospodársku výrobu v SR,
b) posudzovanie žiadostí a vydávanie oprávnenia inšpekčnej organizácii na výkon kontroly vrátane certifikácie v ekologickej poľnohospodárskej výrobe v SR,
c) vykonávanie dozoru nad činnosťou inšpekčných organizácií oprávnených ÚKSÚP-om,
d) vykonávanie a manažovanie výkonu úradných kontrol v systéme ekologickej poľnohospodárskej výroby v SR v súlade s EÚ právom,
e) spracovávanie správ, dátových súborov, odpočtov a hlásení do orgánov EÚ a príslušným orgánom iných členských štátov EÚ, spolupráca s úradmi Európskej únie, ďalej s príslušnými orgánmi iných členských štátov EÚ a s inšpekčnými organizáciami v tretích krajinách v súlade s právnymi aktmi Európskej únie,
f) zastupovanie Slovenskej republiky na zasadaniach pre oblasť ekologickej poľnohospodárskej výroby v orgánoch Európskej únie,
g) vedenie databázy bioosív v Slovenskej republike v súlade s EÚ nariadeniami pre ekologickú poľnohospodársku výrobu,
h) posudzovanie prípadov porušení pravidiel ekologickej poľnohospodárskej výroby a udeľovanie sankcií,
i) povoľovanie neekologických vstupov do ekologickej poľnohospodárskej výroby v SR (hnojivá, pôdne pomocné látky, prípravky na ochranu rastlín, krmivá, množiteľský materiál, čistiace a dezinfekčné prostriedky),
j) zostavovanie zoznamov prípravkov na ochranu rastlín ako aj hnojív a pôdnych pomocných látok povolených do ekologickej poľnohospodárskej výroby v SR v súlade s EÚ právom,
k) vydávanie výnimky do živočíšnej výroby ekologickej poľnohospodárskej výroby v súlade s EÚ právom,
l) rozhodovanie o dĺžke obdobia sankčnej konverzie v primárnej ekologickej poľnohospodárskej výrobe,
m) registrácia prevádzkovateľov http://www.uksup.sk/registracia-ekologickych-prevadzkovatelov a vedenie registrov prevádzkovateľov a inšpekčných organizácií oprávnených ÚKSÚP-om na výkon delegovaných úradných kontrol a ním súvisiacich činností v SR.

Na Slovensku sú ÚKSÚP-om oprávnené (po splnení celého radu kritérií, preukázaní akreditácie na systém kvality) už tri **inšpekčné organizácie Naturalis SK, spol. s r.o.**, **Biokont CZ – Slovenská republika a EKO-CONTROL, s.r.o**. Na webových stránkach týchto organizácií (www.naturalis.sk, www.biokont.sk a www.eko-control.sk) sú uvedené informácie týkajúce sa legislatívy v ekologickej poľnohospodárskej výrobe, ako aj

zoznamy kontrolovaných prevádzkovateľov. Naturalis SK zverejňuje zoznam certifikovaných bioproduktov a biopotravín na stránke http://www.naturalis-certo.sk/certificates.

Označovanie slovenských biopotravín

Okrem povinného "bio loga" EU môže výrobca označiť certifikované slovenské biopotraviny aj týmto grafickým znakom:

Grafický znak slovenskej ekologickej poľnohospodárskej výroby

Špecifická slovenskej ekologickej poľnohospodárskej výroby

Pokiaľ ide o geografické rozdelenie ekofariem, ich najvyššia hustota je v horských a podhorských regiónoch. Väčšina ekologicky obhospodarovanej pôdy je trvalo pokrytá trvalými trávnymi porastmi.

Pokiaľ ide o bioprodukciu, najčastejšie sa u nás pestujú obilniny (pšenica, špalda, raž), ale aj hrach, slnečnica, pohánka, ovos, zemiaky a krmivá. Pomerne úspešné je aj pestovanie liečivých a aromatických rastlín, špargle a zemiakov. Dobre sa darí aj pestovaniu bio hrozna a bioovocia a pozornosť sa venuje aj zberu lesných plodov z voľnej prírody. V živočíšnej výrobe prevláda chov oviec a tiež kôz, spolu s výrobou tradičných syrov. Mliečne výrobky a mäso sa v poslednej dobe stále častejšie dostávajú k spotrebiteľom aj cez supermarkety. Určitý podiel ekologickej produkcie sa však stále predáva (v nespracovanom stave) do západoeurópskych krajín, napr. jahňatá pred Veľkou nocou skončia v Taliansku.

Na návšteve v Biomile, u najväčšieho výrobcu biopotravín a obchodníka v oblasti bio na Slovensku, www.biomila.sk

Slovenská ekologická poľnohospodárska výroba (EPV) v číslach

K 31.1. 2018 je v systéme EPV na ÚKSÚPe zaregistrovaných 655 prevádzkovateľov (jeden prevádzkovateľ môže mať registrovaných v systéme EPV viacero činností) a podiel ekologicky obhospodarovanej pôdy na Slovensku je asi 8,7% celkovej poľnohospodárskej pôdy.

Z celkovej výmery poľnohospodárskej pôdy v systéme EPV 190 489 ha je:

- ornej pôdy: 63 196 ha
- trvalých trávnych porastov: 125 348 ha
- sadov: 1813 ha
- viníc: 132 ha

Z celkového počtu 655 prevádzkovateľov je:

- 439 **s pôdou** (farmári zaoberajúci sa produkciou nespracovaných poľnohospodárskych produktov z ekologickej poľnohospodárskej výroby)
- 9 prevádzkovateľov zberajúcich **voľne rastúce rastliny** a ich časti v ekologickej poľnohospodárskej výrobe
- 1 prevádzkovateľ zaoberajúci sa **chovom včiel** v ekologickej poľnohospodárskej výrobe
- 91 prevádzkovateľov - spracovateľov zaoberajúcich sa **výrobou potravín** z ekologickej poľnohospodárskej výroby

- 8 prevádzkovateľov - spracovateľov **vyrábajúcich osivá** z ekologickej poľnohospodárskej výroby
- 12 prevádzkovateľov - spracovateľov **vyrábajúcich krmivá** z ekologickej poľnohospodárskej výroby
- 34 prevádzkovateľov - iných spracovateľov - **baliacich / prebaľujúcich** produkty z ekologickej poľnohospodárskej výroby
- 32 prevádzkovateľov **dovážajúcich produkty** z ekologickej poľnohospodárskej výroby z tretích krajín
- 13 prevádzkovateľov **vyvážajúcich produkty** z ekologickej poľnohospodárskej výroby do tretích krajín
- 164 **iných prevádzkovateľov** - ktorí obchodujú, skladujú alebo prepravujú produkty z ekologickej poľnohospodárskej výroby.

Niektoré limitujúce faktory pre dynamickejší rast ekologickej poľnohospodárskej výroby na Slovensku:

- nedostatočná informovanosť verejnosti o výhodách ekologickej poľnohospodárskej výroby, žiadna štátna kampaň na propagáciu biopotravín, nízka úroveň environmentálneho vzdelávania v školách (v dôsledku toho ľudia veria rôznym nepravdivým „bio mýtom“)
- vysoké ceny biopotravín (spôsobené hlavne nedostatkom domácich spracovateľov biopotravín a predajom biopotravín zo západných trhov)
- nedostatočné poradenské služby a výmena know-how medzi poľnohospodármi
- novinári majú slabé znalosti o biopotravinách a médiá túto tému často ignorujú alebo nesprávne interpretujú (dôraz na aspekt „zbytočného luxusu“ namiesto zdôrazňovania prínosov pre životné prostredie)
- dotácie by mali byť stanovené viac na podporu finalizácie bioprodukcie (v celej Európe)

Ochutnávky – cesta ku zvyšovaniu povedomia o výhodách biopotravín

Potenciál rozvoja ekologického (udržateľného) poľnohospodárstva na Slovensku:

- poľnohospodárska pôda nie je zaťažená chemikáliami
- nadšení mladí poľnohospodári / rodinné farmy, podporované aj štátnymi dotáciami
- právna úprava podporujúca predaj z dvora, www.predajzdvora.sk
- atmosféra v spoločnosti v duchu "návratu k koreňom" (v zmysle oživenia vidieka a návratu k prírode a tradíciám), odrážajúca sa v narastajúcom záujem o etno-festivaly organizované na vidieku, aj v kombinácii s predajom remeselných výrobkov či folklórnymi prvkami (napríklad Drienok https://www.projekt-zivot.sk/drienok2018/, Letná slávnosť na sekierskych lúkach v Zaježovej alebo Hontianska paráda v Hrušove http://www.hrusov.sk/hontianska-parada.html)

Široká sieť neziskových organizácií podporujúcich rozvoj ekologického poľnohospodárstva a trvalo udržateľných vidieckych oblastí:

- Ekotrend SLOVAKIA – zväz ekologického poľnohospodárstva, www.ecotrend.sk
- Vidiecka platforma, www.vidieckaplatforma.sk
- Alter nativa www.alter-nativa.sk
- Campanula www.ozbylinka.sk
- Centrum environmentálnych aktivít, www.cea.sk, www.biospotrebitel.sk

- Centrum pre trvalo-udržateľné alternatívy, www.cepta.sk
- Daphne, www.daphne.sk
- Druživa, www.druziva.sk
- Greenpeace, www.greenpeace.sk
- Ochrana dravcov na Slovensku, www.dravce.sk
- o.z. Tekov-Hont, www.tekov-hont.sk
- Pangaea, https://ozpangaea.wordpress.com
- Priatelia Zeme – CEPA, www.priateliazeme.sk/cepa
- Slovenská ornitologická spoločnosť / BirdLife Slovensko, www.sovs.sk
- Sloboda zvierat, http://www.slobodazvierat.sk
- SOSNA, www.sosna.sk
- TATRY o.z., www.ekokompas.host.sk
- Zaježová o.z., http://www.zajezka.sk
- Združenie mladých farmárov na Slovensku, www.mladyfarmar.sk
- Živica o.z., www.zivica.sk

Web portál o ekologickom poľnohospodárstve:
BIO spotrebiteľ, www.biospotrebitel.sk

Šetrné (udržateľné) poľnohopodárstvo v širších súvislostiach

V tejto kapitole sa pozrieme na ekologické a udržateľné poľnohospodárstvo zo širšieho uhlu pohľadu:

IV.1 Prínosy ekologického poľnohospodárstva pre životné prostredie
IV.2 Vplyv poľnohospodárstva na prírodu a krajinu (pohľad botaničky)
IV.3 Krátke potravinové reťazce alebo jedlo z blízka

Prínosy ekologického poľnohospodárstva pre životné prostredie

Eko-logické poľnohospodárstvo (či udržateľné alebo tradičné, v zmysle hospodárenia v súlade s prírodou) má jednoznačne dokázané pozitívne vplyvy na krajinu a prírodu. Takáto krajina pohladí oko svojou mozaikovou štuktúrou, v ktorej okrem úrodných políčiek nájdeme aj ovocné sady, kvitnúce lúky, veľké stromy a remízky. Malé je milé a pestré. K tradičným gazdovstvám patrí aj kravka, kozy a pár sliepok... a ešte voda – zdroj života.

Čo človek cíti všetkými zmyslami a srdcom, potvrdzujú aj mnohé odborné štúdie, ktoré porovnávajú pestrosť a početnosť živočíšnych či rastlinných druhov a kvalitu pôdy na konvenčných farmách a na ekofarmách.

Pohľad na pestrú, mozaikovú krajinu – Maďarsko

Zvyšovanie biodiverzity

Podľa štúdie FiBL http://bioinstitut.cz/cz/publikace/90-argumentu-pro-ekologicke-zemedelstvi, na ekologicky obhospodarovaných plochách sa bežne nachádza 5-násobok počtu voľne rastúcich rastlín, 1,5- násobok počtu vtákov či 2-násobok počtu bystrušiek (na obr.) a motýľov.

Čo sa druhovej pestrosti týka, výskumy vysledovali na konvenčných plochách úbytok vyskytujúcich sa druhov najmä vzácnych druhov rastlín, bezobratlých živočíchov vrátane hmyzích opeľovačov alebo vtákov v desiatkach percent.

Dôvody sú zrejmé: používanie konvenčných agrochemikálií - priemyselných hnojív či chemickej ochrany rastlín – pesticídov, nepostihuje iba cieľové škodlivé druhy, ale celú faunu a flóru v ekosystéme poľa, lúky, sadu... Citlivejšie organizmy sa buď premiestnia do čistejšej nechemizovanej lokality alebo to má pre ne fatálne následky.

Trenčiansky BIO jarmok

Ochrana včiel a iných opeľovačov

Ekologické poľnohospodárstvo tiež pomáha chrániť včely, ktoré sú obzvlášť citlivé na niektoré pesticídy. Najmä vystavenie včiel skupine pesticídov známych ako neonikotinoidy, je spájané s veľkými úhynmi v populácii včiel.

„Jedzte bio, chráňte včely" (posolstvo štúdie)

Úroda 75% všetkých plodín, pestovaných za účelom potravy, závisí od opeľovačov, najmä včiel. Bez opeľovania včelami by na pultoch obchodov chýbalo veľa obľúbených druhov ovocia a zeleniny ako sú jablká, bobuľoviny, mrkva či cibuľa... Avšak len za posledné desaťročie sa populácia včiel výrazne znížila.

Zaujímavé poznatky zverejnila správa Bio centra v USA, ktorá preskúmala 71 štúdií, podrobne popisujúcich súčasné ohrozenia našich opeľovačov a vplyv eko-poľnohospodárskych postupov. Podľa tejto správy, pestovanie ekologickým spôsobom nielen znižuje riziká pre včely, ale aktívne tiež podporuje rast a zdravie populácie včiel a iných opeľovačov a to dvoma kritickými spôsobmi:

a) Menšie vystavenie toxickým chemikáliám

Jednou z najväčších hrozieb pre zdravie včiel je expozícia toxickým chemickým pesticídom prostredníctvom insekticídov, herbicídov, fungicídov a iných syntetických toxínov používaných v priemyselnom poľnohospodárstve. Neonikotinoidy, široko používaná trieda insekticídov, sú zvlášť škodlivé pre včely, ako potvrdili viaceré štúdie. V ekologickej poľnohospodárskej výrobe je používanie syntetických pesticídov zakázané.

b) Ochrana včelích biotopov a biodiverzity

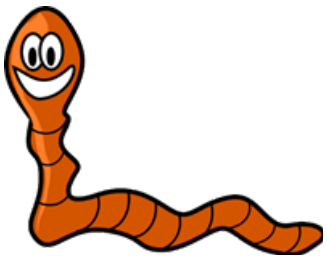
Nedostatok biotopov a zdrojov potravy sú kľúčovými faktormi poklesu populácie opeľovačov. Včely potrebujú rozmanitosť rastlín, z ktorých zhromažďujú dostatok peľu a nektáru na podporu svojich včelstiev. Keďže ekologickí výrobcovia sú povinní spravovať svoje farmy spôsobom, ktorý udržiava a zlepšuje prírodné zdroje, na ekofarmách je zvyčajne rozmanitejšia krajina s väčším počtom kvitnúcich rastlín na podporu a kŕmenie včiel.

"Jedným z najjednoduchších spôsobov, ako chrániť naše populácie opeľovačov v poľnohospodársky odkázanom svete, je prostredníctvom ekologického poľnohospodárstva. Spotrebitelia si môžu byť istí, že zakaždým, keď si zakúpia ekologický výrobok, podporujú zdravie opeľovačov." (Dr. Jessica Shade, riaditeľka vedeckých programov BIO centra)

Zdroj: https://www.foodmanufacturing.com/news/2015/06/organic-farming-practices-are-bee-friendly-shows-new-report

Zdravšie pôdne prostredie

Pôda je stále nedoceňovaným a legislatívne málo chráneným základným prírodným zdrojom. Pravidlá ekologickej poľnohospodárskej výroby najviac rešpektujú túto jedinečnosť pôdy. Preferujú sa šetrné postupy pri obrábaní pôdy (ľahká poľnohospodárska technika, zabraňujúca zhutňovaniu pôdy, viac ručnej práce, protierózne opatrenia), pri pestovaní rastlín (pestrý osevný postup, pestovanie medziplodín a podsevov, hnojenie kompostom či inými ekologickými spôsobmi hnojenia) či pri chove zvierat (rešpektovanie maximálneho počtu zvierat na hektár). Vďaka tomu **ekologické pôdy majú stabilnejšiu pôdnu štruktúru, vyskytuje sa v nej viac organickej hmoty, vrátane živých organizmov,** napr. mikroorganizmov, mykoríznych húb, dážďoviek...



Dážďovky sú považované za indikátor úrodnosti a zdravotného stavu pôd. Tým, že prevzdušňujú a premiešavajú pôdu, pomáhajú pri rozklade organickej hmoty, sprístupňujú živiny pre rastliny... V ekologicky obhospodarovaných pôdach žije v priemere **o 50% dážďoviek viac** (zdroj: http://biodoskol.biospotrebitel.sk/bio-chrani-vtactvo-podporuje-organizmy-biodiverzitu) v porovnaní s konvenčne obhospodarovanými pôdami.

Nielen, že ekologické poľnohospodárstvo vytvára zdravú pôdu, ale pomáha bojovať proti erózii. Veľká štúdia porovnávajúca susediace ekologicky obhospodarované a chemicky ošetrované pšeničné polia ukázala, že

ekologicky obhospodarované pole malo **o 20 cm vyššiu vrstvu ornice** ako chemicky ošetrené pole a straty vplyvom erózie boli o 66% nižšie.
Zdroj: https://www.thebalance.com/environmental-benefits-of-organic-farming-2538317

Ochrana vody a vodných zdrojov

Poľnohospodárstvo je považované za najväčšieho znečisťovateľa povrchových aj podzemných vôd. Priesaky a splavovanie používaných agrochemikálií spôsobujú významné škody vo vodných ekosystémoch v dôsledku ich nadmerného obohatenia o živiny. Navyše bol dokázaný toxický vplyv veľkej časti pesticídov na vodné organizmy.

Základné pravidlo ekologickej poľnohospodárskej výroby - nepoužívanie agrochemikálií, vrátane chemických prípravkov na ochranu rastlín - tak chráni aj vodné zdroje. Ekologickí poľnohospodári okrem toho často aktívne riešia na svojich pozemkoch budovanie vodných plôch, ako vodozádržné opatrenia v krajine a ako adaptačné opatrenia na zmeny klímy. Zadržiavaním vody v krajine v konečnom dôsledku priespievajú tiež k ochrane kvality aj kvantity vodných zdrojov.

Stabilizácia klímy a ochrana ovzdušia

Realizácia vodozádržných opatrení je jedným z mnohých, ktorými ekologickí poľnohospodári prispievajú k stabilizácii klímy a k minimalizácii znečisťovania ovzdušia.

Ďalším je napríklad rozumné (a v porovnaní s konvenčnou výrobou výrazne nižšie) používanie poľnohospodárskej motorovej techniky, všeobecne nižšie energetické vstupy, čo sa odráža v nižších emisiách CO_2.

Na nižšiu bilanciu najrozšírenejšieho skleníkového plynu - CO_2 aj "najsilnejšieho" skleníkového plynu - N_2O - má tiež vplyv množstvo používaných syntetických dusíkatých hnojív, pesticídov či množstvo do pôdy dodávaného fosforu a draslíka.

Naopak - viazanie CO_2 je podstatne vyššie pri pestrom osevnom postupe a pri pestrejšej biodiverzite na ekologicky obhospodarovaných plochách.
V ekologických chovoch - pri limitoch počtu zvierat na plochu - dochádza tiež k nižšej produkcii metánu a amoniaku.

Vplyv poľnohospodárstva na prírodu a krajinu (pohľad botaničky)

Autorka: RNDr. Katarína Devánová

Šetrné poľnohospodárstvo okrem toho, že dopestuje potraviny zdravé pre zdravie človeka, tak je šetrné aj pre okolitú prírodu a krajinu. Je to spojenie toho čo je bio a eko s miestnou, lokálnou produkciou.

Mám to šťastie, že žijem v krajine môjho detstva. Vyrastala som pri starých rodičoch a i teraz žijem aj s deťmi na mieste, kde sa narodil môj otec. V sade nám ešte rastú a plodia jablone, ktoré tam vysadil otcov brat a mladšiu generáciu stromov otec mojich detí. V záhradke sme si vždy dopestovali dosť zeleniny na leto a časť koreňovej zeleniny uskladňujeme a konzumujeme počas zimy. Jablone zvyčajne bohato plodia.

Čisté, chemicky neošetrované ovocie a zelenina je nielen základnou potravinou, ale aj bohatstvom, devízou, za ktoré si vieme vymeniť vajíčka, zemiaky, kozie mlieko....

Skúsenosti a náhľady na hospodárenie v krajine čerpám najmä zo slovenskej a českej strany Bielych Karpát, z niekoľkých návštev Rumunska, Ukrajiny, Maďarska, Poľska, Rakúska, Talianska, Francázska a Španielska.

Oku lahodiaca "mozaiková" krajina - Rumunsko

Hospodárenie v krajine (malých hospodárov), by som rozdelila na:

1) **Tradičné a kontinuálne** - to som videla na Ukrajine. Deti majú dlhšie prázdniny a striedajú sa pri kravách na pasienku, aj keď s mobilom v ruke... Šesťročný chlapec kosil s upravenou malou kosou presne ako jeho otec, snáď v dospelosti neodíde za ľahším zárobkom.

Zažili sme vynikajúce pohostenie od viacerých ukrajinských rodín. Jedenkrát som si uvedomila, že z obchodu priniesli len kávu a možno chlebík. Všetko ostatné mali doma. Je to známka chudoby?

V Taliansku a centrálnom Francúzsku som videla malé hospodárstva, lokálne spracovanie mlieka, rodinné pekárne, vinárne... Rodinná farma v Taliansku, pri nej malý penzion, ešte menšia mliekareň. Dedo s vnukom na rukách nám ráno podal raňajky, syn odchádzal na traktore zberať seno a nevesta s babkou boli v mliekarni. Pri raňajkách nám zdôraznili, že jeme ich syry, maslo a mlieko a pečivo tiež upiekli doma.

2) **Tradičné, ale nie kontinuálne** – poznám viacerých gazdov na Slovensku a v Čechách, ktorí sa po páde komunizmu vrátili na dedovizeň. Hospodária na roliach po predkoch, ale ich deti už nemajú záujem, vzťah k pôde. Toto roztrhnutie kontinuity pokladám za veľmi závažné negatívum v krajinách, kde prebehla kolektivizácia tvrdým spôsobom. V krajinách, kde neprebehla kolektivizácia, teraz funguje globalizácia. Z Poľska, Rumunska, Ukrajiny odchádza do Západnej Európy lacná pracovná sila. Ale v mnohom by sme sa k nim mali chodiť učiť.

3) **Obnovné a tradičné** – všade, kde ľudia z mesta prichádzajú na vidiek a začnú hospodáriť. Niektorí vydržia, všetci nie.

Vo Francúzsku som stretla mladý pár, ktorý už skoro 15 rokov gazdoval s kravičkou, kozami, zberali staré lokálne odrody zeleniny, pochádzali z veľkomesta a všetko sa učili. Robili výborné syry a pôdu obrábali pomocou susedovho koníka.

Kamarátka z Moravy mi dala svoj 15 ročný kvások na chlebík, teraz žije a hospodári na bielokarpatských kopaniciach, ale vyrastala v meste.

No škatuľkovanie nemám príliš rada a tak by som ani seba nevedela zaradiť.

Okrem tradičných foriem hospodárenia, prichádzajú i niektoré menej tradičné.

Niektoré sú k prírode veľmi šetrné, napríklad **prírodné záhrady** – zachytiť dažďovú vodu, nehnojiť umelými hnojivami, kompostovať.... Na Slovensko prichádza z Rakúska zvesť o prírodných záhradách, ale už pred pár desiatkami rokov by som mohla udeliť nejeden certifikát – napríklad dedkovi Kusendovi z Mravcového, pani Kňazovčíkovej spod Tlstej hory, pani Kukučovej z Grúňa aj mojej babičke. Citlivo pristupovali k pôde, ku zvieratám a ešte teraz cítim na jazyku chuť ich domáceho mlieka, tvarohu, černicového vína...

Na tomto mieste by som ešte rada spomenula komunitne podporované poľnohospodárstvo. Ide o to nájsť si svojho farmára a toho podporovať. Pekný príklad som videla v Maďarsku, kde prírodne záhradničili tri rodiny a dodávali pravidelne bedničky so zeleninou a ovocím ďalším odberateľom. Títo im prišli pomôcť a s farmármi znášali aj občasné nedostatky a naopak pomáhali im, aby nemali prebytky. Takéto potraviny prestanú byť anonymné a určite budú lepšie chutiť nám, deťom i tým, ktorých ponúkneme.

Za netradičné a k prírode nešetrné formy hospodárenia pokladám mulčovanie, senážovanie, intenzívnu celoročnú pastvu v oplôtkoch... Môj sedliacky rozum bije na poplach - mulčovanie a senážovanie síce zníži finančné náklady na obhospodárovanie lúk, ale zníži sa tiež druhovú pestrosť. A to je veľká škoda.

Pri všetkej práci vzáhrade, prírode, pri ekovýchove, nesmieme zabúdať na dobrovoľnú skromnosť, na radosť a spokojnosť.

Za poľnohospodárskou činnosťou je často tvrdá drina a neistý výsledok, na to netreba zabúdať Ale tá radosť, keď si prinesiete plný košík vlastnej zeleninky,

keď chrúmete zdravé ovocie a keď mäso zvierat nielen že je čisté, ale ešte aj pomáha k návratu orchideí a iných vzácnych druhov na lúkach.

Inak vzácne druhy v šetrne obhospodarovanej krajine môžu byť hojné a početné

Spomínam na maďarský mladý pár, chovali kozy a mali maličkú pekáreň. Povedali, že viac sa rozvíjať už nechcú. Poznali svoje limity, vytvorili si krásne prírodné jazierko a hľadali harmóniu medzi prácou a oddychom. Na to určite netreba zabúdať.

Veľkosť farmy, gazdovstva...

Poznám muža, ktorý šetrne hospodári na viac ako 100 hektároch. Občas si sezónne zabezpečí výpomoc. Extenzívne pasie asi 60 kusov hovädzieho dobytka, zabezpečuje seno na zimu, lucerku... Pasienky rozkvitajú, rastú tam vzácne orchidey i huby. Chce hospodáriť dlhodobo, preto to robí šetrne. Jeho rodičia i babka gazdovali v ťažkých podmienkach komunizmu a on to dostal pod kožu.

Pri extenzívnom pestovaní zeleniny je veľkosť pôdy obrobiteľnej jedným človekom myslím 2 hektáre. Agrokruhy pána Šlinského sú úžasným šetrným a netradičným spôsobom poľnohospodárskej činnosti. Okrem srdca vkladá tento hospodár do práce aj rozum, vynaliezavosť, harmóniu a šetrnosť.

Nedá sa jednoznačne povedať, aká veľká má byť rodinná farma. Záleží na tom, kde je, čo chcete pestovať, či chcete byť čo najviac sebestačný, alebo radi vybartrujete plodiny so susedom, alebo s niekým spriazneným v okolí. Ešte je dôležité, či budete produkovať len na obživu seba a rodiny, alebo to bude

váš jediný príjem, a teda budete predávať plodiny, výrobky z nich, prípadne poskytnete ubytovanie, občerstvenie.

Eko a bio nemusí byť len nálepkou, môže byť životným štýlom, zdrojom radosti, harmónie, spokojnosti... Ale tiež platí, že bez práce nie sú koláče a pot tváre vidno na každom poctivom chlebíku.

V šetrne obhospodarovanej krajine občas z vysokokmenných stromov visia deti, lebo sa im to páči :-)

Krátke bio i nebio potravinové reťazce alebo Jedlo z blízka

Produktom ekologického poľnohospodárstva v zmysle zákona sú certifikované biopotraviny. Nie vždy je však producent zaregistrovaný v systéme ekologického poľnohospodárstva - a potom svoje produkty nemôže označovať ako biopotraviny. Ak však dodržiava všetky pravidlá platné pre ekologickú poľnohospodársku výrobu (alebo robí dokonca ešte viac v súlade s prírodou), jeho produkty sú kvalitatívne porovnateľné s tými certifikovanými.

Ktorou cestou sa ako producent vydá, je čisto na jeho osobnej voľbe. Najčastejšie záleží na tom, akú veľkú produkciu má a kto sú jeho zákazníci. Ak farmár svoju produkciu dokáže predať bez problémov v svojom blízkom okolí, ak má sprístupnenú farmu a každý jeho zákazník si môže priamo na farme overiť, že hospodárenie je naozaj v súlade s prírodou, ak sú jeho výrobky kvalitné a chutné, certifikácia BIO nie je až taká nutná.

Čím viac toho farmár predáva, čím väčšiemu okruhu zákazníkov, ktorí ho osobne nepoznajú, tým viac je BIO certifikát potrebný. Certifikát v takom prípade nahrádza dôveru, získavanú osobným kontaktom výrobca - spotrebiteľ. Dôveru certifikovaným výrobkom v takom prípade zaručuje proces certifikácie, stanovený zákonom a garantovaný štátom. Produkty označené logom BIO napríklad v hypermarkete potom práve kvôli ich logu a garancii štátu kupujú fanúšikovia biopotravín. Nie každý spotrebiteľ má totiž tú možnosť či príležitosť, aby si nakupoval priamo od konkrétnych farmárov a aby si s každým budoval osobný vzťah...

...alebo má? V nasledujúcich riadkoch sa pokúsime predstaviť systémy a formy, ktoré už dnes na Slovensku (a samozrejme aj vo svete) fungujú a podporujú tzv. krátke potravinové reťazce, t.j. čo najkratšie cesty od farmára - prvovýrobcu ku konečnému spotrebiteľovi.

"Spoznaj svojho farmára" je individuálna výzva pre každého spotrebiteľa. Vďaka internetu a informačnej dobe dnes nie je ťažké zistiť v svojom okolí, kto čo vyrába a ponúka. Nájsť si teda "svojho" rodinného dodávateľa tuzemskej poľnoprodukcie - ovocia, zeleniny, strukovín, obilia, mliečnych a mäsových primárnych produktov či výrobkov z nich - je teda iba vec záujmu a vhodne zvolenej komunikácie. Cesty za "svojím" farmárom môžu byť aj príjemných spestrením života celej rodiny a istou formou agroturistiky, rekreácie. Vyhľadať si poľnohospodárskych producentov v okolí pomôžu klasické internetové vyhľadávače alebo špecializované stránky ako sú napríklad:

- www.veronica.cz/ekomapa
- www.predajzdvora.sk
- www.poctivepotraviny.sk
- www.tvojfarmar.sk
- www.farmicka.sk
- www.biospotrebitel.sk

Bio i nebio spotrebitelia, hľadajúci a využívajúci ponuky "svojho" farmára musia byť pripravení, že dostanú do domácnosti skôr nespracované poľnohospodárske výrobky a musia si s nimi vedieť rady, ako ich v svojej kuchyni použiť. Napríklad mať vločkovač na výrobu vločiek zo zrna, príp. mlynček na múku. Alebo vedieť, ako využiť čerstvé nepasterizované mlieko, ako si z neho vyrobiť tvaroh, syr...

Tu je samozrejme nutné pripomenúť aj možnosť predávať a nakupovať na **miestnych trhoch**, kde tiež často dochádza k vzniku blízkych vzťahov medzi dodávateľom (farmárom) a odberateľom (spotrebiteľom). Slovenská legislatíva ale neumožňuje na slovenských trhoch predávať vždy všetko (veľmi problémový

je napríklad predaj živočíšnych produktov a výrobkov z nich) a na druhej strane - na trhoch môžu predávať aj priekupníci - nie vždy je preto tovar na trhoch čerstvý, regionálny a z prvej ruky. Zákazník - (BIO)spotrebiteľ má možnosť výberu, ale musí byť aj obozretný.

Nájdi si svojho gazdu – Trenčiansky BIO jarmok

Ľudia, hľadajúci si priamo "svojho" dodávateľa kvalitných ekologických potravín, sa často združujú do funkčných spoločenstiev - družstiev, klubov, združení... Tieto "**potravinové spoločenstvá**" fungujú rôzne - uvádzame tri existujúce príklady:

- v Trenčíne dlhé roky funguje Klub BioPaPa, založený na spoločnom objednávaní si tovaru z ekofariem (ovocie, zelenina - čerstvé aj spracované, pečivo, mlieko, mäso a mliečne a mäsové produkty) s vopred dohodnutým odberným miestom a časom - zvoz z fariem zabezpečuje jedna osoba za klubový (manipulačný) poplatok;
- vylepšený spôsob podobného Klubu funguje v talianskom mestečku Montignoso, kde sú aktívni viacerí členovia klubu - komunity, každý má na starosti iného dodávateľa/farmára, ktorého počas týždňa navštívi, vyzdvihne od neho objednaný tovar (všetok v kvalite BIO) a všetci členovia tejto komunity sa spoločne zídu každý piatok večer a svoje objednávky si navzájom odovzdajú, rozdelia a rozoberú;
- iným systémom je potravinová banka komunity Zaježová - členovia komunity (niekoľko desiatok rodín z obce a jej okolia) majú prístup do

spoločného skladu, v ktorom jeho správca priebežne a podľa potrieb členov komunity dopĺňa potraviny vo veľkoobchodných baleniach, prioritne potraviny sušené, s dlhšou trvanlivosťou (obilniny, strukoviny, múky, čaje...); popritom dochádza aj k výmenám čerstvých či spracovaných prebytkov zo záhrad členov komunity navzájom. V tomto prípade nejde prioritne o biopotraviny či o regionálnu produkciu, motiváciou vzniku bola a je nižšia cena a bezobalovosť vo veľkom nakupovaného tovaru.

Aj systémy KPP/CSA (**komunitou podporované poľnohospodárstvo,** Community Supported Agriculture) sú formou združenia, formálneho či neformálneho. Rozdiel oproti klubom spotrebiteľov je v tom, že organizátorom, resp. hlavnou postavou v takom spoločenstve je farmár, poľnohospodársky prvovýrobca. Farmár sústredí okolo seba a svojej poľnohospodárskej výroby skupinu odberateľov - spotrebiteľov, ktorá mu garantuje odbyt jeho produkcie.

Výhoda pre farmára je v tom, že má zabezpečený odbyt, niekedy je to spojené aj s výberom zálohy na produkciu od odberateľov pred sezónou. Výhoda pre odberateľov je zasa v tom, že majú garanciu dodávok čerstvých produktov (ak samozrejme v tej ktorej sezóne nezasiahne vyššia moc - napríklad na ovocných farmách jarné mrazy) a v tom, že do istej miery môžu aj ovplyvniť (svojou celoročnou objednávkou), čo bude farmár pestovať, chovať, vyrábať. Súčasťou KPP je často aj možnosť pre spotrebiteľov s celými rodinami aktívne sa zúčastňovať na poľnohospodárskych prácach, získať tak zľavy alebo odmenu formou naturálií. Bonusom je užší vzťah s farmárom, lepší vhľad a vcítenie sa do práce farmára. A tiež byť súčasťou komunity okolo farmy, zúčastňovať sa rôznych benefitov, osláv, "dožiniek" a pod.

Na Slovensku je príkladom takéhoto systému p. Ján Šlinský - pestovateľ zeleniny a byliniek v systéme Agrokruhov (http://www.farmlandia.sk alebo http://www.predajzdvora.sk/farma/agrokruh) - viac o tomto systéme v príkladoch dobrej praxe (kapitola V.I.)

Pre (bio)spotrebiteľov, ktorí majú čas cestovať a chuť učiť sa sami farmárčiť či získať zručnosti pestovania rastlín a chovu zvierat v malom, je zaujímavý tzv. **wwoofing**. WWOOF (Worldwide Opportunities on Organic Farms) je medzinárodná sieť národných organizácií na podporu rozvoja ekologického poľnohospodárstva, systém, ktorý umožňuje dobrovoľnícku prácu na ekofarmách či prírodných gazdovstvách vo viac ako 60 krajinách celého sveta. Myšlienkou je vzájomne výhodná výmena medzi farmárom a dobrovoľníkom. Za výpomoc poskytuje farmár dobrovoľníkovi stravu, ubytovanie a možnosť spoznať bio životný štýl. (http://wwoof.net)

Predajom z dvora (www.predajzdvora.sk) sa označuje činnosť **prvovýrobcu**, ktorý svoje výrobky alebo pestovateľské či chovateľské **prebytky** predáva v **malých množstvách konečnému spotrebiteľovi** vo vlastnom mene a na vlastnú zodpovednosť. Pri predaji z dvora nie je potrebné mať oprávnenie na podnikanie, nie je ani nutné vlastniť elektronickú registračnú pokladnicu. Je nutná iba registrácia na Regionálnej veterinárnej a potravinovej správe (RVPS) + zákon dovoľuje predaj formou kúpno-predajnej zmluvy s príjmovým dokladom.

Definícii malého množstva sa venuje Nariadenie vlády SR č. 360/2011 Z. z., ktorým sa ustanovujú hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov rastlinného a živočíšneho pôvodu a dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov konečnému spotrebiteľovi a iným maloobchodným prevádzkam. Nariadenie rieši hygienické požiadavky a povinnosti prvovýrobcu na malé množstvá *rýb, surového mlieka, vajec, včelieho medu, produktov rastlinného pôvodu* (napr. ročný predaj do 2 000 kg konzumných zemiakov sa považuje za malé množstvo). Nariadenie Vlády SR č. 100/2016 rozšírilo možnosti predaja z dvora za rovnakých podmienok rozšíriť aj o výrobky z malého množstva (1250kg) ovocia a zeleniny ako sú kompóty, lekváry a zaváraniny bez nutnosti mať schválenú prevádzkareň. Naopak - pre výrobky z živočíšnych produktov (mliečne produkty - syry, jogurty, tvaroh... či mäsové produkty) tieto úľavy neplatia - v týchto prípadoch treba aj na malé množstvá mať živnosť a schválenú prevádzkareň.

DESATORO PRE PREDAJ Z DVORA:

1. som prvovýrobca
2. vyrábam z vlastných surovín
3. vyrábam podľa originálnych receptúr
4. vyrábam prevažne ručne
5. svoje výrobky predávam priamo konečnému spotrebiteľovi
6. spĺňam štandardné hygienické požiadavky
7. dodržiavam podmienky správnej praxe
8. všetky fázy výroby sú uskutočňované na Slovensku
9. logo PREDAJ Z DVORA používam so súhlasom držiteľa ochrannej známky
10. svojím správaním pozitívne vplývam na rozvoj značky PREDAJ Z DVORA

Často sa už dnes na farmách (v dvoroch) možno stretnúť s **farmárskymi malovýrobnými prevádzkami** a s predajničkami, v ktorých si môžu spotrebitelia nakúpiť už aj spracované poľnohospodárske primárne produkty za "ceny z dvora" - teda napríklad mliečne výrobky - syry, jogurty, zákvas, tvaroh, alebo pekárske výrobky, či spracované mäsové výrobky - salámy, paštéty... V regióne Stredného Považia takéto farmárske predajne nájdeme priamo na farmách (napr. na farme Pružina - www.salaspruzina.sk, či v Ekofarme Podskalie - www.ekofarm.sk alebo na Gazdovstve Uhliská - www.uhliska.sk) alebo aj ako prieskumné predajne v mestách (napr. púchovská podniková predajňa Agrofarmy Červený Kameň - http://www.agrofarma.sk/kontakt alebo predajňa hornosúčanskej firmy Emko v Trenčíne - http://trencianskamedovina.sk/kontakt).

Školské jedálne - miesto pre čerstvé, domáce (bio)potraviny

Regionálne, sezónne a čerstvé bio i nebio potraviny začínajú byť témou aj vo verejnom stravovaní. **Na Slovensku** prebiehajú v tomto smere dva zaujímavé iniciatívy občianskych združení: projekt BIO do škôl Centra environmentálnych aktivít a projekt Skutočne zdravá škola o.z. Jemine.

Cieľom oboch je viac sezónnych, vegetariánskych jedál z kvalitných domácich produktov a zavádzanie biopotravín do školských jedální aj do učebných osnov. Rovnaký cieľ, viac sezónnych a čerstvých lokálnych produktov, podporuje aj nová iniciatíva Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR - vznik Národného potravinového katalógu (https://www.npkinfo.sk). Jeho úlohou je uľahčiť obstarávanie slovenských potravín v zariadeniach verejného stravovania. Výhodou pre malých producentov je, že registrácia do Národného potravinového katalógu nahrádza verejnú súťaž.

V Dánsku sa kuchyne vo verejnom sektore podieľajú približne 40 percentami na celkovom predaji bioproduktov v stravovacích službách. Dánska veterinárna a potravinárska správa, riadená Ministerstvom výživy, poľnohospodárstva a rybolovu, radí verejným jedálňam a kuchyniam, ako

zabezpečovať jedlo v biokvalite. Od roku 2009 dokonca založila aj špeciálne označovanie bio jedální a reštaurácií - "Dánsku bio značku" (The Organic Food Label). V závislosti od podielu biopotravín môžu dostať jedálne tri druhy značky: zlatá, strieborná a bronzová. Za 30-60%-ný podiel nákupu jedál a nápojov v biokvalite spĺňajú podmienky pre bronzovú značku, za 60-90% striebornú a za 90-100% zlatú.

Vzhľadom na zvyšovanie environmentálneho povedomia a znalostí o biopotravinách medzi spotrebiteľmi a kuchyňami, cieľom dánskej iniciatívy bolo zvýšiť aj dopyt po biojedlách na pracoviskách, v inštitúciách, školách, reštauráciách a pod. Dnes je týmto systémom certifikovaných približne 1800 súkromných aj verejných kuchýň. "Dánska bio značka" prispieva k zviditeľneniu faktu, že kuchyne sa rozhodli používať biopotraviny a robia tak túto voľbu transparentnejšou aj pre spotrebiteľov. Značka podporuje zvyšovanie počtu ekologických poľnohospodárov v Dánsku, ale aj nárast veľkoobchodov ponúkajúcich biopotraviny a zdá sa, že je aj katalyzátorom všeobecného dopytu po bioproduktoch.

Iným systémom, ako (BIO)spotrebiteľom uľahčiť výber v obchode - ak chcú uprednostniť lokálne produkty, čerstvé či sezónne potraviny, príp. inú kvalitu - sú rôzne ďalšie certifikačné systémy.

Na európskej úrovni je to **systém Politiky kvality Európskej únie**, ktorú reprezentujú **značky**:

Značka **"Chránené označenie pôvodu"** označuje výrobky, ktoré majú osvedčené charakteristiky vyplývajúce výlučne zo sféry a schopnosti výrobcov v regióne výroby, s ktorým sú spojené. Pri výrobkoch CHOP sa preto všetky štádia výroby potravín musia vykonávať v príslušnej oblasti (napr. Žitavská paprika).

Výrobky označené značkou **"Chránené zemepisné označenie"** majú osobitné charakteristiky alebo povesť, ktoré ich spájajú s danou oblasťou a najmenej jedno štádium ich výrobného procesu sa musí vykonávať v danej oblasti, zatiaľ čo suroviny použité v ich výrobe môžu pochádzať z iného regiónu (napr. Skalický trdelník či Slovenská bryndza).

Značka **"Zaručená tradičná špecialita"** sa používa pre výrobky so špecifickým charakterom, ktoré buď obsahujú tradičné prísady, alebo sa vyrábajú tradičnými postupmi.

Zaručene tradičná špecialita musí byť vyrobená z tradičných surovín, musí mať tradičné zloženie, spôsob výroby, či spracovanie. Toto označenie sa teda nevzťahuje na pôvod, ale vyzdvihuje tradičný charakter výrobku, jeho zloženia či spôsob jeho výroby. Na Slovensku je to napríklad Ovčí salašnícky údený syr či Spišské párky.

Na slovenskej úrovni je príkladom **Značka kvality SK** - výrobky označené týmto logom sú zaručene slovenského pôvodu. Značka kvality SK je vlastníctvom Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky a bola uvedená do života vznikom Národného programu podpory poľnohospodárskych produktov a potravín v roku 2004. Dnes je v súvislosti s ďalšou podporou potravinovej sebestačnosti Slovenskej republiky pozoruhodná aj ďalšia iniciatíva Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR - vznik Národného potravinového katalógu (https://www.npkinfo.sk).

Na regionálnej úrovni isto stoja za pozornosť **regionálne ochranné známky,** ktorými sú označované produkty vzniknuté v rámci jasne ohraničeného regiónu. Súčasťou certifikácie býva (aspoň pri niektorých) kladený dôraz aj na kvalitu, ekologický pôvod surovín, podiel ručnej práce a pod. Príkladom je značka Tradície Bielych Karpát (www.tradiciebk.sk).

Dopyt po regionálnej, čerstvej, sezónnej a v neposlednom rade ekologickej produkcii je dôležitý pre oživenie nášho vidieka a pre udržanie, alebo aj zvýšenie zamestnanosti na vidieku. Aj v súvislostiach rozvoja eko-agroturistiky. Nie náhodou je možné pozorovať návrat ľudí z miest na vidiek - vo väčšine prípadov z dôvodu pohodlnejšieho a pokojnejšieho bývania v blízkosti prírody, v niektorých prípadoch ale aj s motiváciou zabezpečenia potravinovej sebestačnosti rodiny.

Ako je zrejmé - iniciatív za skracovanie potravinových reťazcoch a hnutí uprednostňujúcich sezónne, čerstvé, regionálne, eko, BIO, z prvej ruky, z dvora... je čoraz viac. Napriek tomu hovoríme stále o zanedbateľnom zlomku trhu. Osveta v tejto oblasti je teda viac ako potrebná, rovnako ako vzdelávacie projekty na podporu lokálnej poľnohospodárskej produkcie a ekologického poľnohospodárstva.

Príklady dobrej praxe v oblasti ekologického a udržateľného poľnohospodárstva na Slovensku a E-learning

E-learningové zadania:

- E-learning 1: Vypracovať jeden príklad dobrej praxe z regiónu. Výber "top ten" prináša táto kapitola.
- E-learning 2: Poskytnúť spätnú väzbu k navštíveným farmám/podnikom/miestam počas exkurzií v Maďarsku a zrhnúť prínos vzdelávania VIDIEK 21 – pre profesné uplatnenie či osobný rast.

BIOMILA spol. s r.o. – Rudník

Zameranie: pestovanie špaldy, liečivých rastlín a jabĺk, výroba a distribúcia biopotravín
Bližší popis: Spoločnosť Biomila (predtým Ekotrend Myjava) bola založená v roku 2001 a hospodári na 156 hektároch pôdy a má 19 hektárov jabloňových sadov (staré odrody odolné voči škodcom). Hlavným výrobným programom spoločnosti je špaldová pšenica a výrobky z nej, ktoré predáva pod značkou BIOMILA.
Podnik funguje v systéme Ekologickej poľnohospodárskej výroby (EPV): áno
Zaujímavosti:

- najväčší výrobca a jeden z najväčších distribútorov biopotravín na Slovensku
- zo zvyškov po spracovaní obilia na farme vyrábajú pelety, ktorými vykurujú vlastné budovy
- držiteľ 6 ocenení Slovenská biopotravina roka www.biopotravinaroka.sk

Čo sa dá vidieť: (po dohode s farmou) kamenný mlyn v Rudníku, cestovináreň v obci Vinosady pri Pezinku
Možnosť nákupu na farme: nie
Kontakt: biopotraviny@biomila.sk
Web: www.biomila.sk

TBS Podkylava spol. s r. o.

Zameranie: chov hovädzieho dobytka, koní (aj možnosť ustajnenia vlastných koní) a eko-agroturistika
Bližší popis: Chov hovädzieho dobytka - plemeno americký Charolais a chov kvalitného plemenného materiálu. Farma hospodári na výmere 1000 ha (1 ha/1 kravu)
Okrem hovädzieho dobytka chovajú - pre účely agroturistiky - aj kone plemien Lipican a Norik.

Zvieratá sú celoročne vonku – v máji až novembri na pastve a od decembra do apríla vo výbehoch, kde sú kŕmené senom z kŕmnych vozov.
Podnik funguje v systéme Ekologickej poľnohospodárskej výroby (EPV): áno
Zaujímavosti:
prevádzka Agropenziónu Adam*** so 4 pohostinskými zariadeniami, kongresovými priestormi a wellness centrom; http://penzion-adam.sk/
reštaurácia je zameraná na stejky z vlastnej produkcie a kopaničiarske špeciality
letné tábory pre deti s výučbou jazdy na koni http://penzion-adam.sk/index.php?page=tabor-v-sedle&hl=sk_SK

Čo sa dá vidieť: (po dohode s farmou) pastviny s kravkami Charolais, penzión Adam, krytá jazdiareň a salón s mini múzeom poľnohospodárskej techniky
Možnosť nákupu na farme: áno
Kontakt: recepcia@penzion-adam.sk
Web: www.penzion-adam.sk

Produkcia ekofarmy a ponuka penzionu Adam

Etelka – Martin Bagár, SHR

Zameranie: malá rodinná farma s chovom dobytka
Bližší popis: chov kráv na mlieko plemena Jersey, predaj mlieka a mliečnych produktov, chov oviec a hydiny, terasa s posedením
Podnik funguje v systéme Ekologickej poľnohospodárskej výroby (EPV): nie
Zaujímavosti:

- pekné prostredie na samote na kopci ponúka miesto turistiku ako aj regeneráciu v príjemnej ľudskej a (alebo) zvieracej spoločnosti
- majiteľ Martin Bagár je známy farmár z reality show FARMA☺
- možnosť exkurzií pre školy a cez víkendy program pre rodiny

Čo sa dá vidieť: (po dohode s farmou) typická malá rodinná farma a hospodárenie s láskou:)
Možnosť nákupu na farme: áno
Kontakt: etelka@etelka.sk
Web: www.etelka.sk

Martin Bagár a predaj z dvora na farme Etelka

EKOFARM spol. s r. o.

Zameranie: pestovanie liečivých bylín a výroba čajov, chov včiel a spracovanie medu, chov hovädzieho dobytka mäsového plemena Aberdeen Angus a agroturistika (chov jazdeckých koní a jazdiareň)
Bližší popis: Ekofarm s.r.o je malá firmu rodinného typu. Vznikla v roku 2000 a zamestnáva 5 pracovníkov. Ekologickým spôsobom obhospodaruje 92,3 ha poľnohospodárskej pôdy.
Podnik funguje v systéme Ekologickej poľnohospodárskej výroby (EPV): áno
Zaujímavosti:

- výroba Drienkového medu, ktorý podľa vlastnej receptúry vyvinula a produkuje iba firma Ekofarm
- farma je situovaná v rázovitej obci Podskalie v CHKO Strážovské vrchy a jej okolie ponúka výborné príležitosti pre vychádzky a turistiku
- Ekofarm vyrába 32 druhov bylinných čajov

Čo sa dá vidieť: (po dohode s farmou) pestovanie, sušiareň a baliareň liečivých bylín v systéme ekologickej poľnohospodárskej výroby, chov včiel, koní, mangalíc a hovädzieho dobytka mäsového plemena Aberdeen Angus
Možnosť nákupu na farme: áno (predajnička s čajmi a medmi z vlastnej produkcie)
Kontakt: ekofarm@ekofarm.sk
Web: www.ekofarm.sk

Liečivé bylinky EKOFARM

Farma a Koliba Papradno

Zameranie: chov oviec, hovädzieho dobytka a koní, agroturistika
Bližší popis: Na farme s chovom 80 kráv a 400 oviec sa môžete oboznámiť s tradičnými postupmi spracovania surového ovčieho mlieka a ochutnať výrobky z vlastnej produkcie (ovčí hrudkový syr, žinčica). Špeciality z jahňacieho mäsa môžete ochutnať v reštaurácii Koliba. Podnik zahŕňa salaš, penzión a farmu.
Podnik funguje v systéme Ekologickej poľnohospodárskej výroby (EPV): nie
Zaujímavosti:

- vždy v auguste na farme organizujú Jazdecké hry (august) pre deti. Súčasťou je bohatý sprievodný program s country hudbou a ukážkami výcviku pastierskych psov...
- okolie Papradna ponúka dobré príležitosti pre pešiu turistiku, cykloturistiku či bežkovanie
- Koliba Papradno s kapacitou 50 miest ponúka chutnú slovenskú kuchyňu, predaj sezónnych syrových výrobkov z ovčieho mlieka a jahňacieho mäsa
- pred reštauráciou sa nachádza nekrytá jazdiareň, v lete je k dispozícii detské ihrisko a altán s kapacitou ďalších 60 miest

Čo sa dá vidieť: (po dohode s farmou) Koliba, nekrytá jazdiareň
Možnosť nákupu na farme: áno
Kontakt: agro@penziongrunt.sk
Web: www.penziongrunt.sk

Jazdiareň Papradno

Surya centrum

Zameranie: Centrum s veľkou prírodnou záhradou poskytuje vzdelávacie aktivity v krásnom prírodnom prostredí Bielych Karpát.
Bližší popis: Surya centrum je registrované občianske združenie s cieľom podporovať rozvoj a zdravie tela i ducha človeka, k prírode blízky a šetrný spôsob života, biodiverzitu, regionálne tradície a remeslá prostredníctvom organizovaní kurzov, workshopov, seminárov a pobytov. Centrum tvoria dva zrekonštruované susediace domy, novostavba kurzovej sály a pekná záhrada s okolitými lúkami, sadmi a lesmi.
Podnik funguje v systéme Ekologickej poľnohospodárskej výroby (EPV): nie
Zaujímavosti:

- motto Surya centra: „Ticho je náš hit“
- v záhrade sa nepoužívajú pesticídy, syntetické hnojivá ani rašelina, sú tu príbytky pre zvieracích pomocníkov a opatrenia na zadržiavanie vody, vďaka čomu získala certifikát „Prírodná záhrada“, www.prirodnazahrada.sk
- kapacita ubytovania v 7 izbách je 15 lôžok plus prístelky, strava je vegetariánska

Čo sa dá vidieť: (po dohode s o.z. Surya centrum) záhrada s jazierkom
Možnosť nákupu v Surya centre: áno
Kontakt: suryacentrum@gmail.com
Web: www.suryacentrum.sk

Pohľad do záhrady Surya centra

AgroKruh – Ing. Ján Šlinský

Zameranie: Rodinná farma zameraná na ekologické pestovanie zeleniny v systéme Agrokruh, založená na princípe komunitou podporovaného poľnohospodárstva.
Bližší popis: Podstatou Agrokruhu je vytvorenie kruhových polí s riadkom v tvare špirály, ktorý je obrábaný otočným ramenom na elektrický pohon. Na tento agrotechnický most je možné pripevniť rôzne poľnohospodárske nástroje ako rýľovací stroj, sejačku, kyprič... a pracovnú plošinu na ručne vykonávané práce. Medzi kruhovými poľami sa nachádzajú stabilizačné plochy na podporu biodiverzity a úkryty pre predátorov, ktorí sa živia hmyzom.
Akrokruh pomáha minimalizovať ľudskú prácu a zabraňuje zhutňovaniu pôdy traktorom alebo inou ťažkou technikou. Systém bol vyvinutý predovšetkým pre malé farmy s rozlohou cca 2 ha na produkciu biozeleniny pre 60 rodín. Zárukou kvality pre spotrebiteľa je priamy odber, komunikácia s pestovateľom a certifikát Agrokruhu.
Podnik funguje v systéme Ekologickej poľnohospodárskej výroby (EPV): áno
Zaujímavosti:

- technické riešenie Agrokruh vyvinul Ing. Ján Šlinský pred 20 rokmi
- demonštračná farma je situovaná pri Malom Dunaji, neďaleko dediny Hrubý Šúr
- počas horúcich letných dní je zelenina zavlažovaná z jazierka s kapacitou 280 000 l vody

Čo sa dá vidieť: (po dohode s farmou) technológia AgroKruh na farme Brnov Les
Možnosť nákupu na farme: áno (počas sezóny)
Kontakt: https://www.facebook.com/jan.slinsky
Web: www.farmlandia.sk

Ing. Ján Šlinský – AgroCircle

o.z. Guľôčka – Ing. Hedviga Gulová

Zameranie: Pestovanie zeleniny a drobného ovocia a vzdelávanie mládeže k sebestačnosti
Popis: O.z. Gulôčka vedie mladých ľudí k alternatívnym spôsobom pestovania plodín a chovu zvierat, zdravému životnému štýlu a ochrane prírody a krajiny. Pozemok je obrábaný bez použitia chemických ochranných látok. Na hnojenie sa využíva vlastný kompost, zakúpené guano a rastlinné výluhy zo žihľavy a bylín. Množstvo vypestovanej zeleniny – skorých jarných druhov, teplomilných paradajok, papriky a skorých zemiakov, koreňová zelenina a cibuľa – je v množstve, že je vhodné zeleninu spracovať pre jej predlženie trvácnosti. Z ovocia sa pestujú ríbezle, egreš, josta a arónia.
Podnik funguje v systéme Ekologickej poľnohospodárskej výroby (EPV): nie
Zaujímavosti:

- okolie Málaša, kde sa malá rodinná farma nachádza, je rovinného charakteru s možnosťou cykloturistiky
- o.z. Guľôčka realizuje rôzne medzinárodné projekty https://ozgulocka.webnode.sk/projekty/

Čo sa dá vidieť: Po dohode s majiteľom:

- pestovanie zeleniny prirodzeným spôsobom a postupy pri spracovaní zeleniny a ovocia
- spôsob pestovania košikárskej a energetickej vŕby a jej využitie na prírodné dekoračné stavby a pletenie košíkov

Možnosť nákupu na farme: áno
Kontakt: ozgulocka@gmail.com
Web: www.ozgulocka.webnode.sk

Muštáreň a sušiareň ovocia „farmárik“ – Bolešov

Zameranie: spracovanie ovocia: výroba muštu, ovocných drení, pyré, lekvárov, džemov
Bližší popis: Linka na spracovanie ovocia má kapacitu 500kg/hod. Linka automaticky umýva, drví, lisuje, odkôstkuje ovocie a zeleninu. Následne je možnosť ju baliť do sklených fliaš. Doplnkom linky je sušička na ovocie, zeleninu a bylinky s kapacitou 100kg. Na trh uviedli vlastné výrobky – 100% šťavy – mušty JAPPLER, sušené ovocie, lekváry, džemy. Sezónne ponúkajú na predaj ovocie, vhodné na výrobu kvasov na pálenie, ako aj ovocie na zimné uskladnenie. Na objednávku dokážu pripraviť kvas zo sliviek. Muštáreň a sušiareň ovocia sa nachádza v obci Bolešov na Považí.
Podnik funguje v systéme Ekologickej poľnohospodárskej výroby (EPV): nie
Zaujímavosti:

- Farmárik realizuje program školského ovocia – predaj výrobkov pre MŠ, ZŠ a špeciálne školy
- služby odkôstkovania a pasírovania ovocia
- ponuka sušiarne pre verejnosť: prinesené ovocie umyjú, nakrájajú na plátky (jablká a hrušky), rozkroja na polovice a odkôstkujú (kôstkové ovocie), potom ovocie uložia na sušiace rošty a vysušia v sušičke; po vysušení ovocie zabalia do celofánového vrecka
- agroturistika: prehliadka muštárne môže byť doplnená o kurz lukostreľby alebo splavovanie Váhu na trase Bolešov - Trenčín

Čo sa dá vidieť: po dohode vopred je možné zorganizovať exkurziu do muštárne
Možnosť nákupu vo firme: áno
Kontakt: sales@bolex.sk
Web: **www.mustaren-farmarik.sk**

Priamo v muštárni je malá predajňa, kde je možné zakúpiť výrobky z ovocia aj technológiu pre malých spracovateľov ovocia.

Legumen, v.o.s.

Zameranie: pestovanie strukovín, konopy, tekvice olejnej, zber a pestovanie liečivých rastlín, dodávanie prvotných a spracovaných produktov rastlinného pôvodu
Bližší popis: Spoločnosť založená v roku 1996 ako malý rodinný podnik. V roku 2010 ako jedni z prvých na Slovensku začali pestovať konopu, postupne združovali okolo seba ďalších pestovateľov a venovali sa aj poradenstvu v oblasti konopárstva, propagácii a osvete medzi širokou verejnosťou. Začínajú sa venovať liečivým rastlinám.
Podnik funguje v systéme Ekologickej poľnohospodárskej výroby (EPV): zatiaľ nie, ale snažia sa hospodáriť trvalo udržateľnými postupmi s maximálnym využívaním prírode blízkych spôsobov
Zaujímavosti:

- pestovanie málo známych a exotických druhov strukovín
- prvý slovenský spracovateľ konopnej čajoviny a konopnej kávoviny
- príprava liečivých konopných prípravkov
- poloprírodné pestovanie liečiviek (upravené a udržované pôvodné prírodné stanovištia)

Čo sa dá vidieť: (po dohode) porasty strukovín a konopy
Možnosť nákupu na farme: áno
Kontakt: mail pastucha.lubomir@centrum.sk , tel. 0905 675 837
Web: -

Ľubomír Pastucha, propagátor konopy siatej

Exkurzie: spätná väzba od účastníkov a prínosy vzdelávania VIDIEK 21

- Mne osobne toto vzdelávanie veľa dalo po profesionálnej stránke i súkromnej. Keď to zoberiem pekne po poriadku, najviac čo asi využijem sú inšpirácie pre realizovanie projektov, či už environmentálneho zamerania alebo v sociálnej sfére. Napr. v Nagyborzsony ma celkovo oslovil komunitný život celej oblasti, ako obyvatelia využili všetok potenciál, aby spropagovali svoju oblasť. Treba robiť to, v čom sme dobrí a unikátni. Treba robiť poctivé domáce výrobky, lebo ľudia sú už presýtení komerčných vecí. Všetko treba robiť s láskou a z presvedčenia. Mohla by som pokračovať cez prírodné záhrady, woofing a iné, z čoho budem v budúcnosti určite čerpať. Všetky exkurzie, ktorých som sa zúčastnila, ma obohatili o nový pohľad na svet a prírodu. V mojom profesijnom živote to asi zanechalo dosť veľké následky, lebo pri písaní takmer každého z nových projektov používam niečo zo školenia, no niekedy si to ani neuvedomujem :) (Jana Potfajová)
- Pre mňa boli zaujímavé všetky navštívené farmy, hlavne tie malé, nakoľko sa aj ja považujem za malého farmára. V Maďarsku bol vidieť úplne iný prístup úradníkov k farmárom ako u nás. Z toho čo som videl, mám aj ja určité nápady, ale časom sa chcem dopracovať k vlastným priestorom a mám v pláne spraviť také malé včelárske minimúzeum. Z lektorov bola najlepšia Zuzka Homolová, je to chodiaca encyklopédia pre farmárov aj s praktickými návodmi na niektoré nie celkom vydarené zákony. Mňa to posunulo v tom, že od decembra 2017 som regionálny dodávateľ pre Kaufland v rámci ich projektu To najlepšie z regiónu. A na záver má napadlo len jediné: Radšej 1x vidieť ako 100x počuť. (Milan Krivý)
- V Maďarsku sa mi páčilo veľmi - príklady lokálnej produkcie, miestne trhy i snaha o skromné gazdovanie s kozičkami, páčil sa mi i pán, čo na veternom vrchu mal postavenú stodolu, hlinenú pec na chlieb... Jeho odkaz nájsť si svojho dedka, naučiť sa a piecť, kuť... čokoľvek môžeme, keď máme chuť a odvahu. Ide o to nájsť si svojho farmára a toho podporovať. Pekný príklad som videla v Háromkaptár, kde prírodne záhradníčili tri rodiny a dodávali pravidelne debničky so zeleninou a ovocím ďalším odberateľom. Títo im prišli pomôcť a s farmármi znášali aj občasné nedostatky a naopak pomáhali im, aby nemali prebytky. Takéto potraviny prestanú byť anonymné a určite budú lepšie chutiť nám, deťom i tým, ktorých ponúkneme. Spomínam aj na maďarský mladý pár, chovali kozy a mali maličkú pekáreň. Povedali, že viac sa rozvíjať už nechcú. Poznali svoje limity,

vytvorili si krásne prírodné jazierko a hľadali harmóniu medzi prácou a oddychom. Na to určite netreba zabúdať. (Katka Devánová)

- Moja účasť na vzdelávaní mi potvrdila, že podobne „postihnutých“, ako moja polovička a ja, je viac, nie sme sami. V prípade otázok je na koho sa obrátiť. Kaczár farma, kde som prvý krát v živote uvidel hlboký „Ivanov“ mulč (už ho realizujem) mi je vzorom na ďalšiu činnosť. Három kaptár na čele s p. Danielou potvrdil skutočnosť, že ekológia sa dá spojiť s ekonomikou a dá sa úspešne kombinovať srdcová záležitosť (úroda bez chémie) a rodinný príjem (debničkový systém). Na Slovensku ma zaujalo Surya centrum svojou energiou a vibráciami. Čo som sa naučil? Aktivity mimo „hlavného prúdu“ (mainstream) sa daria hlavne vtedy, ak to je beh na dlhé trate a ak to je rodinná záležitosť. (Árpád Méry)
- Pochopila som na každom mieste, kde niečo vyrábali (a prioritná bola pre nich kvalita), že ak to má byť šetrné, má to limity a to aj finančné. Toto mi konečne zapadlo - že v istom momente sa musíme uspokojiť s tým, že náš biznis už netreba ťahať do vyšších výnosov, lebo takto nezabezpečíme dlhodobo pokojný život na našej Matičke Zemi, nádhernej Gaji. (Lenka Kolníková)
- Páčila sa mi exkurzia do Maďarska, trh vo Višegrade, kde boli pre malovýrobcov nastavené veľmi prijateľné pravidlá na predaj prvovýrobkov a aj spracovaných výrobkov, ktoré ich - drobných podnikateľov - zbytočne nezaťažovali. Pre mňa je to príklad funkčného modelu podpory malých lokálnych výrobcov a spolupráce mesta, ktorý by som rada videla aj na Slovensku. (Janka Konáriková)
- Veľkou novinkou pre mňa bola permakultúrna záhrada Kristíny, pretože dovtedy som sa s niečím podobným nikdy nestretla. V nej som pochopila, že niekedy je lepšie nechať prírodu pracovať samú za seba :) Adriána Henčeková
- Znovu som sa utvrdil, že je skutočne možné hospodáriť šetrne a že o produkty takéhoto hospodárenia je stále väčší záujem. Veľmi inšpiratívne bolo vidieť niektoré miesta v Maďarsku - napr. Lekvárový dom (ten úžasne široký sortiment), a najmä trh v Nagymarosi a celý systém okolo neho, bol by veľmi poučný aj pre našich úradníkov. (Ľubo Pastucha)
- Súvislosť „potraviny - ochrana životného prostredia“ by som zaviedla ako povinnú tému vzdelávania pre každého občana zemegule. Obdivujem prácu všetkých ľudkov - farmárov, ktorí sa pustili do pestovania zdravých a lokálnych potravín.Najužitočnejšie boli pre mňa exkurzie na farmy, zaujal ma chov hospodárskych zvierat s dôrazom na welfare. Ide to, dá sa to. ;-) (Dana Palkechová)
- Najviac ma zaujala prednáška p. Homolovej v Papradne, informácie som využila pri vyučovaní, spôsob farmárčenia. (Katarína Svorčíková)

- Vďaka vzdelávaniu som získala nové nápady v ekologickom spôsobe pestovania a spracovania ovocia a zeleniny, keďže v tomto obore podnikám . Je úžasné, že je veľa šikovných ľudí, ktorí sa vracajú k tradíciám a snažia sa svetu dokázať, že i ekologickým spôsobom hospodárenia sa dá prosperovať. Je super, že vracajú vidieku život. (Soňa Adámková)
- Celý program exkurzie v Maďarsku bol výborný. Boli sme u rôznych veľmi zaujímavých prvovýrobcov. Na slivkovej farme som videla ovocné lízanky a v novej sezóne sa ich chystám vyrábať. Počas exkurzie na Slovensku som získala praktickú inšpiráciu - pestovanie priesad vo fóliovníku na hnoji, ktorý vlastne „vykuruje“ fóliovník. Chcem to vyskúšať na vlastnej farme. (Zuzana Homolová)
- Maďarsko bolo super! Veľmi sa mi páčil Lekvárový dom, ale aj pani so slivkovým sadom. Páčilo sami, že keď sa neurodili slivky, navarila bylinkové sirupy. Trh s lokálnymi čerstvými produktami bol úžasný. Pred kurzom som už vedela niečo o permakultúrnych záhradách a bio zelenine, ale úplne iné je čítať a úplne iné osobne stretnúť ľudí, ktorí sa tomu venujú, žijú to a dokonca z toho :-) Počas prednášky o predaji z dvora som získala praktické tipy, ako sa popasovať s byrokraciou a s prekážkami, ktoré na Slovensku trápia toľko ľudí... Už teraz predávame vajíčka, mäso, zeleninu a ovocie z našej rodinnej farmy. (Anna Pučalová)

Tento projekt bol financovaný s podporou Európskej Komisie.
Táto publikácia (dokument) reprezentuje výlučne názor autora a Komisia nezodpovedá za akékoľvek použitie informácií obsiahnutých v tejto publikácii (dokumente).

Spolufinancované z programu Európskej únie Erasmus+