

Exkurze studentů gastronomie na ekologické farmy nebo k výrobcům biopotravin



Ing. ANDREA HRABALOVÁ,
PRO-BIO LIGA



Baví nás osvěta a vzdělávání, aktivity cílené na mladé lidi a propagace ekologického zemědělství a biopotravin – to vše se spojilo hned ve dvou projektech. Projektu Bio v regionu a Učíme se vařit bio. V rámci obou těchto projektů mají studenti zapojených středních odborných škol gastronomického zaměření možnost vypravit se na exkurzi na ekologickou farmu nebo k výrobcům biopotravin. Protože se jedná vždy o úžasná hospodářství či potravinářské provozy, rozhodli jsme se o zážitky podělit a vznikl tento seriál osmi reportáží.



Začneme návštěvou FARMY Otročin a provozu mlékárny Hollandia, kam jsme zavítali se studenty Hotelové školy a Středního odborného učiliště v Mariánských Lázních. Příště se můžete těšit na návštěvu farmy Kunclův mlýn neda-leko Sedlčan s chovem masných plemen skotu a ovčí farmy Menčíkových v Šonově s faremním zpracováním mléčných výrobků.

Návštěva jedné z největších ekofarm s chovem mléčných krav v Evropě

Díky projektu Bio v regionu se v polovině letošního dubna uskutečnil další výjezd studentů na certifikovanou ekologickou farmu. Studenty hotelové školy zaujalo, že **hospodařit ekologicky je možné i na tisících hektarech**. FARMA Otročin s. r. o. se specializuje na tržní produkci mléka. Chová 550 dojnic plemene český strakatý skot a obhospodařuje přes 1600 hektarů zemědělské půdy v režimu ekologického zemědělství. Polovinu pozemků tvoří louky a pastviny, polovinu orná půda, kde se pěstují obiloviny a píce ke krmným účelům. Farma patří k největším producentům biomléka v České republice i v rámci Evropy.

Podle Ing. Richarda Tintěry, ředitele farmy a jednoho ze čtyř jednatelů, je hlavní zásadou provozu v ekologickém režimu **snaha o soběstačnost a uzavřenost koloběhu**. Je tedy nutné z pozemků získávat dostatek vlastního krmiva pro dojnice, produkovat kvalitní surovinu – mléko v optimálním množství a dostat zpět do půdy živiny (hnůj, kejdu) k jejímu udržení v dobré kondici.

Hlavním produktem farmy je mléko. Denně se zde nadojí okolo 10 000 litrů mléka. Roční užitkovost dosahuje 6 500 litrů na dojnici. Nadojené biomléko putuje do osm kilometrů vzdálené mlékárny Hollandia, zhruba pětina je exportována do Německa přes odbytové družstvo České biomléko, jež sdružuje české producenty biomléka od roku 2012.

Velkou výhodou je umístění farmy v okolí Krásného Údolí, a to doslova. V sousedství chráněné krajinné oblasti Slavkovský les – jedné z nejčistších krajin republiky s rozsáhlými pastvinami, lesy a rybníky, což má vliv na standardně vysokou kvalitou místního mléka.



Tradiční přístup v Hi-Tech stylu

Roboti na přihrnování senáže do krmných žlabů, dálkový senzor porodu u krav, napájecí automaty pro telata v období mléčné výživy po narození s hlídáním teploty i patřičného množství, obojky sledující aktivitu krav, obojky ke sledování produkce mléka u jednotlivých dojnic, automatické vyhrnování kejdy či wellness koutek pro dojnice s drbadly.

To není sci-fi ani farma roku 2050. To je realita na FARMĚ Otročin, kde nové technologie a inovace výrazně usnadňují lidskou práci, ale hlavně zvyšují pohodu zvířat, jejich zdravotní kondici a následně pozitivně ovlivňují produkci mléka. Nechybí tu ani experiment s Pláničkovou metodou z nezapomenutelné české komedie Slunce, seno, jahody v podobě hudební kulisy na dojrně. A proč ne. Na farmě jsou otevření novým věcem, inovují a nechávají se inspirovat doma i v zahraničí. „Přispívá k tomu určitě i mladý kolektiv zhruba třiceti pracovníků farmy, kdy průměrný věk máme okolo 30 let a nejsme tolik zatíženi dřívější zemědělskou praxí,“ vysvětlil žákům průvodce Ing. Martin Všeckovský.



Jasně plány do budoucna



Vedení farmy má jasnou strategii, kam se chce posunout v dalších letech. Snahou je se dále profesionalizovat a zefektivnit produkci mléka a navýšit ještě o třetinu stavy dojnic na 650 kusů. Stále však za podmínek ekologického chovu. To znamená, zejména doprát v sezoně pobyt dojnicím na pastvině mezi ranním a odpoledním dojením a zajistit jim co nejpřírozanější životní prostředí.

Úplnou novinkou je mlékomat. Umožňuje prodej vlastního mléka z farmy, nepasterizovaného jen zchlazeného po nadojení, za cenu 20 korun za litr do vlastních nádob. „Provozujeme jediný mlékomat v Karlovarském kraji a jediný biomlékomat v České republice. Zatím je objem prodaného syrového mléka ze dvora minimální, jelikož jde o novou věc – prodej jsme spustili teď od ledna,“ dodal Ing. Martin Všeckovský.

Po naší návštěvě je jasné, že farma rozhodně nezahálí. Jasnou vizi by jim mohla závidět leckterá komerční firma. I my jsme se nechali řádně inspirovat a držíme palce.

Návštěva mlékárny v Krásném Údolí – jogurty, jogurty a zase jogurty

Studenti Hotelové školy a Středního odborného učiliště v Mariánských Lázních dostali příležitost nahlédnout také do provozu mlékárny Hollandia. Příběh ryze české mlékárny Hollandia Karlovy Vary, s. r. o., která se specializuje na výrobu jogurtů, a najdeme ji v malé obci Krásné Údolí v západních



Čechách, začal inspirací v Holandsku. Zde, stejně jako v dalších zemích Evropské unie, byly kvůli nadprodukci mléka a mléčných výrobků zavedeny kvóty na jeho průmyslovou výrobu. Překročení kvót EU trestala finančními sankcemi. Výjimkou ovšem bylo, když farma nadprodukci zpracovala do svých vlastních výrobků.

Z obavy z pokut za překročení kvót začali zemědělci spolupracovat a zpracovávat své přebytky mléka pomocí mobilních mlékáren. Koordinace farem a dohoda o společném značení výrobků vyústila nakonec v celoroční produkci lokálních „selských“ mléčných výrobků, o které byl na trhu zájem.

A právě přivezením mobilní mlékárny do Česka a využití nápadu na zpracování přebytků mléka z farem odstartovala historie mlékárny Hollandia. Odtud tedy pochází název mlékárny i jejího hlavního výrobku „selský jogurt“.

Mlékárna byla založena v roce 1991, kdy byla z Holandska dovezena první výrobní linka. V Krásném Údolí funguje mlékárna od roku 2003, kdy investovala do nových výrobních prostor tehdy nákladem přibližně 140 milionů korun. Investice se samozřejmě dotkly i technologií. Co ale zůstalo, byl proces výroby jogurtu. Základem všech jogurtů je mléko a jogurtová kultura – nic víc, nic míň. Jediné, v čem se liší, je způsob zrání. Selské jogurty zrají přímo v kelímku, krémové jogurty zrají v tanku, a potom jsou rozmíchány s ovocem a plněny do kelímků.

Mlékárna dnes vyrábí selské jogurty, krémové jogurty, BiFi drinky a nově i jogurtové smoothie a zmrzlinu ve dvou variacích s pravou belgickou čokoládou. Denně se zde zpracuje přibližně 90 000 litrů syrového kravského mléka a vyrobí 350 000 jogurtů, což představuje 100 tun jogurtové hmoty uskladněné na 550 paletách připravených každý den k expedici.

Hra značek aneb jak poznat jogurty Hollandia

Výrobky Hollandia lze v současné době najít po celé České republice, a to jak v obchodních řetězcích, tak menších prodejnách potravin. Část produkce, zhruba 20 procent, je také vyvážena, zejména na Slovensko, dále pak do Polska, Německa, Maďarska, Bulharska a Rumunska.

Mlékárna má dnes své zastoupení ve všech řetězcích, pro některé z nich vyrábí i jejich privátní značky. Pod zcela stejnou recepturou můžeme tak nakoupit jogurty Hollandia pod značkou Pilos řetězce Lidl či K-Classic Milblu v Kauflandu nebo značkou Meliko pro Bidfood, velkoobchod potravin pro gastronomii. Co se ale nemění a může nám pomoci identifikovat výrobce mléčných výrobků, je tzv. CZtko – oficiální evidenční kód zpracovatele ve formě oválu s písmenem a číslem. Hollandia má kód CZ 709 ES.



Bio je udržitelnost, osobní přesvědčení a životní styl

Od roku 2010 je část produkce vyráběna v režimu BIO. Hlavní surovinu – biomléko – získává jako jediná česká mlékárna z vlastních zdrojů, a to z nedaleké osm kilometrů vzdálené vlastní FARMY Otročin. Díky tomu má mlékárna stoprocentní kontrolu nad kvalitou od pastviny až po hotový produkt. Objem zpracovaného biomléka dnes tvoří zhruba desetinu celkového objemu výroby.

„Trh bio je u nás zatím malý a roste pomalu. Většímu rozvoji nákupu kvalitních potravin brání současná obliba Čechů ve slevách a akcích, kdy nakupujeme zejména kvantitu namísto kvality. Slevy jsou běžné i v západních zemích, pohybují se však do 15 procent nikoli zboží za polovinu, jak je běžné u nás,“ hodnotí situaci na českém trhu ředitel a společník Michal Škoda a doplňuje svůj pohled na bio: „Biopotravina nemusí být vždy zdravější, stejně tak najdeme velmi kvalitní konvenční produkty, co ale platí, je, že nákupem biopotravin získáme produkt nezatížený zbytky pesticidů a jiných zbytných chemických látek a současně podpoříme péči o půdu a krajinu, tj. udržitelnější způsob hospodaření i produkce potravin. Jde o určitý životní styl.“

Exkurze dala studentům možnost nahlédnout do skutečného výrobního provozu. Ukázalo se, že k úspěšnému vedení jakéhokoli provozu nestačí pouze dobrá znalost konkrétní výroby, ale je třeba řada dalších dovedností a schopností. Například umět najít a motivovat správné pracovníky, zajistit chod výroby, sledovat trh a poptávku, hledat inspirace a mít vize, tj. mít takzvaný přesah.

Smyslem exkurzí je ukázat mladým lidem, v budoucnu pracujícím v gastronomii, jak je důležité zemědělství a znalost lokálních producentů a jaký dopad může mít volba lokálních a ideálně biosurovin na krajinu i venkov, kde žijeme.

Více o projektech

Projekt Bio v regionu – Propagace regionální bioprodukce a spolupráce, podpořilo Ministerstvo zemědělství a už třetím rokem jej organizuje Bioinstitut, o. p. s. Více o projektu: <http://bioinstitut.cz/cz/projekty-spoluprace/propagace-regionalni-bioprodukce-a-spoluprace/aktivity-2018>

Projekt Učíme se vařit bio na území města Prahy organizuje PRO-BIO LIGA za finanční podpory Hlavního města Praha, Ministerstva zemědělství a organizace KEZ o. p. s. Více o projektu: <https://www.lovime.bio/projekty/ucime-se-varit-bio/>