

V CHOŤOVICÍCH PLATÍ PRINCIP Z POLE NA VIDLIČKU

Ing. Michal Vokřál, CSc.

Vidličkový princip zde neplatí jen pro vidličku servírovací, ale také pro tu příborovou. Vysvětlení najdete v následujícím článku.

Od dálnice D11 ve směru z Prahy na Hradec Králové je to po jejím opuštění na Exitu 50 necelé čtyři kilometry. Projedete upravenou obcí Žehuň a na konci následujících Choťovic se ocitnete u poustačů lákajících k návštěvě restaurace, Hotelu Na Farmě nebo prodejny masa. To ale není vše, čím vás zve farma Na Farmě. Vypadá to jako slovní hříčka, ale je tomu tak.

My jsme ale nenavštívili zdejší areál kvůli jídlu (i když i to je zajímavý příběh), ale navštívili jsme Ing. Jiřího Horáka, agronoma a vedoucího bioplynové stanice, za účelem rozhovoru o jeho podnikání v zemědělské prvovýrobě.

Pane Horáku, podnikáte v zemědělství, ale i hotelnictví. Co bylo u vás dříve?

V našem případě se jedná o rodinnou farmu, kterou založili před 25 lety rodiče odkoupením restitučních nároků od tehdejšího ZD Žehuň. Několik následujících bezesných nocí se oba rodiče z tohoto rozhodnutí ani pořádně nespali. Majitelem firmy je otec, Ing. Karel Horák. Začínali jsme s chovy prasat a holštýnského dojného skotu. Postupně se přidala i rostlinná výroba. Zcela určitě se cítím být více zemědělcem než hoteliérem. Mám na starosti provoz farmy. Klasická rostlinná výroba je hlavně přizpůsobena živočišné výrobě. Zajišťuje její krmivovou základnu. Sest-

ra s manželem se věnují provozu Hotelu Na Farmě. Musím přiznat, že jeho provozování nám všem dělá velkou radost. Čím dál tím více lidí se sem znovu vrací. Jsou spokojeni s kvalitou ubytování, stravování i využitím

volného času. Skoro vše pro stravování v hotelové restauraci si zde vyrábíme sami. Kvůli tomu máme jednoho kuchaře navíc. Na velkém parkovišti máme i nabíjecí stanici pro elektromobily, letos uvedeme do provozu také možnost doplnění obdoby zemního plynu na stanici CNG. Obhospodařujeme celkem 600 hektarů

zemědělské půdy. Na 550 hektarech je orná půda. Zaměstnáváme 40 zaměstnanců včetně lidí pracujících v hotelu, jako jsou například kuchaři, číšníci, řezníci, pokojské, prodavačky, recepční, ale i pracovníci bioplynky a živočišné výroby. Chováme přibližně 300 kusů dojníc, 50 býků na výkrm pro vlastní prodejny, 180 prasnic. Celkem chováme 2000 prasat. Jako jedni z mála se ještě věnujeme vepřovému, jehož výroba je dlouhodobě ztrátová. V rámci modernizace farmy jsme například investovali do vytápění poroden prasnic. Zdrojem podlahového tepla je odpadní teplo z bioplynové stanice. Selata tak leží na teplé podlaze a díky tomu se výrazně zlepšila i ekonomika tohoto chovu. Mírnou nevýhodou pro tuto ekonomiku je chov jatečných prasat na slámě.

S
FIRMOU
SYNGENTA
SPOLUPRACUJEME
V OBLASTI OSIV
I PŘÍPRAVKŮ
NA OCHRANU
ROSTLIN.

Stručně řečeno: welfare je skvělý, ale tento způsob chovu je pracnější pro obsluhu. Pro pohodlí zvířat se ale jedná o skvělý požitek. Prasata na výkrm krmíme krmnou směsí Qualivo. I proto si sami nemícháme směsi pro prasata. Maso zpracováváme ve vlastní bourárně a následně z něho vyrábíme kvalitní masné výrobky. Tvrdíme, že se nejedná o biomaso, ale o něco, co je ještě o celý stupeň nad touto kategorií, jako superbio. V důsledku kvalitního krmení si maso drží vodu, je šťavnatější. Například krkovička je jemnější. Kotleta připravovaná na grilu je namísto šesti minut připravena ke konzumaci již za tři minuty! Naše maso Qualivo tak můžete dostat v top restauracích a hotelích.

Od mládí v zemědělství

Jsem absolventem Střední zemědělské školy v Poděbradech a ČZU, fakulty provozně-ekonomické v Praze-Suchbátě. Od útlého mládí se pohybuji v zemědělském provozu, hlavně živočišné výrobě, kam jsem často doprovázel otce. V současné době mne více táhne rostlinná výroba, ale jedno bez druhého podle mého názoru není funkční nebo funguje velice obtížně. Po absolvování univerzitního vzdělávání jsem nastoupil do rodinné firmy a „zalepil“ díru v podniku. Ještě před nástupem do praxe jsem rok pobýval ve Velké Británii za účelem zdokonalení v anglickém jazyku. Byla to úžasná škola života, kdy jsem většinu času trávil ve škole a na farmě. Na základě povinnosti absolvuji všechny kurzy se zaměřením na bezpečnost práce, bezpečnost při provozu bioplynky, ochranu rostlin. Dnes a denně se přesvědčuji o tom, že z toho, co jsem absolvoval ve výuce na univerzitě, téměř nic nemohu využít. Při stávajícím systému výuky si studenti chodí řadu předmětů pouze „odsedět“, což je škoda. Celou řadu tabulek a statistik musíte vyplňovat a v termínech

CÍTIM SE
BÝT VÍCE
ZEMĚDĚLCEM
NEŽ
HOTELIÉREM.

Ing. Jiří Horák

odesílat nejdříve kvůli vodě, později kvůli odpadům, ovzduší, provozu bioplynky. Navzdory tomu všemu mne práce agronoma baví. Důvodem jsou klimatické změny, každý rok je jiný, stále taháte „za kratší konec“. Také bioplynka je živým organismem. Určitě mne nebaví stereotyp a sezení v kanceláři. Rád vidím, jak co roste, naopak mne netěší malé nezdar v podobě například špatného setí nebo postřiku.

Bioplynka je srdcem farmy

Zastoupení polních plodin je jednoduché. Jedná se o kukuřici (300 ha), pšenici ozimou (150 ha) a vojtěšku (100 ha). V tomto jednoduchém osevním postupu se v některých letech nevyhne pěstování kukuřice po kukuřici. Vždy se ale snažíme plodiny střídát. Vše je ale podřízeno zajištění krmivové základny jak pro dobytek, tak i pro bioplynku. Rok 2018 byl pro nás z hle-

diska výnosů z důvodu sucha za celou dobu existence farmy nejhorší. Ve prospěch skotu jsme mírně omezili činnost bioplynky a i proto máme stále ještě zásoby vlastního krmiva. V uzavřeném kruhu hnůj vracíme do půdy a bioplynky, v rámci farmy spotřebováváme levnější elektřinu. I díky tomu můžeme provozovat hotel. Kdybychom odebírali teplo a elektřinu za tržní cenu ze sítě, byla by cena jídel v restauraci i ubytování v hotelu podstatně vyšší. Ve výrobě elektřiny a energie jsme soběstační. Naopak přebytky prodáváme. Nyní usilujeme o celoroční efektivní spotřebu veškerého tepla. Protože provozujeme bioplynovou stanici, musím být k dispozici 24 hodin na telefonu. Řídicí systém stanice vám každou poruchu hlásí přes počítač SMS zprávou. Musím okamžitě reagovat, protože jsem tím prvním, kdo informaci obdrží. Rychlé řešení problému – například výpadek

elektrického proudu – je velice důležité ne z ekonomického hlediska, ale z důvodu závislosti návazných provozů. Je zde riziko vychladnutí motorů, výpadku tepla pro prasata, hotel, selata na porodně atd. Ročně najezdím přibližně 50 000 km, což je dáno kromě jiného vzdáleným bydlištěm od farmy, častými potřebami rozvozu masných výrobků i provozem bioplynky.

Bylo obtížné zajistit krmení v roce 2018?

Dnes se seno platí zlatem. Na prodej lučního sena bychom mohli relativně rychle zbohatnout, ale máme pro ně vlastní upotřebení. Kromě sena máme skladem i siláž a senáž. Přežili jsme suché období díky velkým zásobám usušené píce, ale utěšujeme se tím, že tento rok snad bude srážkově lepší. Kolem zdejších rybníků obděláváme 30 hektarů luk, bohužel ani ty nemůžeme vy-



Příjezd k Hotelu Na Farmě

užívat intenzivně. Existuje tam několik omezení. Vojtěšku, kterou bychom normálně již zaorali, jsme ještě nechali o rok déle na pozemku. Založit nový porost v podmínkách sucha by bylo velkým rizikem. Všichni si ale myslí, že bioplynka produkuje zlato, což není pravda. Zlato produkuje fotovoltaika. Bioplynka produkuje starosti. Kdybychom neměli uzavřený výrobní cyklus, byla by při dnešních cenách ztrátová. Jedná se o klasickou zemědělskou bioplynku, do které směřuje kukuřice, kejda a hnůj. Stále se potvrzuje, že rostlinná a živočišná výroba spolu souvisejí. Jedna bez druhé nemůže existovat. Když to trochu přezenu, aby naši hosté měli v restauraci co jíst, nejdříve musíme vyrobit krmivo pro zvířata, a ta nakrmit. Nemůže to začínat od konce. Letos ještě postavíme vyhřívací nádrž na odpady z naší kuchyně a jatek včetně biodpadu z okolních obcí. Budeme tak aktivně pracovat s biologicky rozložitelným odpadem. Kvůli legislativě nemůžeme tento odpad dávat do stávající zemědělské bioplynky.

Využívá váš podnik dotace?

Bohužel ano. Jde o to, že jsou v některých státech dotace vyšší než v České republice. V takovém případě ať tam také takto podporovaná produkce zůstane. A ne aby se takové maso, ovoce nebo zelenina vyvážely k nám. To není o produktivitě práce, to je o subvencích. Bohužel naše zemědělství je závislé na dotacích kvůli tomu, že by bez nich musely být realizační ceny české produkce vyšší. Za současných podmí-

nek by však bez dotací chov prasat nemohl fungovat. Mně vadí, že v mnoha případech a situacích jsme v České republice papežtější než papež. Navštívil jsem USA a vím, že tam se na polích vše řeší přes chemii. My jsme naopak v zajetí zákazů. Ve finále se sem potom dovážejí potraviny z celého světa, protože jsou levnější.

Co připravujete s cílem úspory vody?

V letošním roce jsme zahájili stavbu akumulací jímky na dešťovou vodu ze střešní plochy o objemu 2 400 m³. Jde o záchyt přívalové vody. Absurdní je také nakládání se slámou, která se v našem okolí od jiných zemědělců odváží do spalovny. My jsme dlouhá léta se sousedem měnili slámu za hnůj. Hodně zemědělců má ale pole propachtované a nyní prodávají slámu do spalovny. V důsledku toho v půdě chybí organika, která v ní zadržuje vodu. Přitom by stačilo ve spalovně nahradit slámu za kůrovcem zasažené dřevo, sláma by měla zůstat na poli.



Bazén ve wellness komplexu

Desítky kontrol v roce 2018

Bohužel desítky kontrol malé firmy za jediný rok jsou velice smutným faktem. Je to výpověď nejen o přebujelé státní administrativě, ale také o stavu české legislativy. Každá taková týdenní se opakující kontrola znamená také hodiny příprav, shromažďování dokumentace, vlastní průběh kontroly i závěry, které z ní vyplývají a často jsou neoprávněné. Stručně řečeno, spousta ztraceného času na úkor času věnovaného výrobě na polích nebo ve stájích. Bohužel zdejší výčet činností představovaný polní výrobou, činností bioplynky, existencí hotelu, penzionu, restaurace i výroby a prodeje vlastních masných výrobků a příjem dotací si přímo „koledují“ o zájem kontrolních státních orgánů. „Vadí mi duplicita kontrol. Například rozborů na kvalitu vody z městského řádu kontrolují veterináři i hygienici. Kontrola by měla podnikatele upozornit na chybu a dát čas na její odstranění. Ne že přijde s cílem vybrat peníze! V řadě případů se jedná o administrativní chyby. Ale nelze vyhrožovat krácením dotací a uložením pokuty. Příkladem z poslední doby je administrativní chyba v převedení zvířat v termínu z jedné kategorie do druhé. Nejenže jsme nedostali dotaci ve výši tři sta tisíc korun, ale ještě jsme vyfasovali pokutu ve stejné výši. Prokazatelně zvířata nikam nezmizela. Prý jsme si měli lépe přečíst pravidla,“ uvádí názorný příklad Ing. Jiří Horák.

Neškodí vašim plodinám polní zvěř?

Nám škodí hlavně přemnožená divoká prasata. V krajinně rybníků jsou schovaná v rákosinách a později škodí v kukuřici i pšenici. Žerou naše krmení. Bohužel takto myslivcům vykrmíme jejich úlovky, které prodají bez nějaké kompenzace vůči nám. Ale nechci od nich peníze. Byl bych spokojen, kdyby se nám revanžovali nějakou prací, například při prořezávkách náletů.

Spolupracujete s některými výzkumnými pracovišti?

Spolupracujeme s Výzkumným ústavem zemědělské techniky a Výzkumným ústavem meliorací a ochrany půdy. Pracujeme na lepším využití fugátu. Ten vzniká z digestátu z bioplynky. Separuje se z něho voda, kterou budeme používat na závlahy a k přihnojování. Společně vyvíjíme aplikátor fugátu do kolejových rádků. Vysušený digestát



Minifarma s ukázkou zvířat dětem

používáme na podestýlku pod zvířata. Stále ještě řešíme lepší filtraci fugátu a také odstranění dusíku. Cílem je dosažení maximální produkce z hektaru při příznivé ekonomice.

Je obtížné sehnat ve vaší oblasti pracovníky do zemědělské výroby, řezníka, kuchaře a čišníky do hotelu?

Je to velice obtížné, v okolí máme dvě velké automobily. Jistě si umíte představit, co to je za úsilí sehnat dobrého kuchaře k vaření na vesnici! Když se ale přesvědčí o tom, že se nejedná o nějakou nezařízenou stodolu, tak se ke kvalitní gastronomii přidají. I proto v současné době pracujeme na projektu, který má za cíl stabilizovat zaměstnanec. V blízkosti farmy vlastníme několik stavebních parcel, které zasítujeme teplovodem a elektřinou z bioplynky. Posléze tam postavíme pro naše zaměstnance rodinné domky. Věříme, že díky benefitu bydlení a jeho pronájmu si kvalitní lidi udržíme. Samozřejmě máme zájem o kvalitní pracovníky. Perspektivu zemědělství vidím v robotizaci nebo autonomním řízení. Moje představa je, že v kanceláři budu mít o dva monitory více a k tomu jednoho traktoristu operátora, který traktor odveze na pole.

Rohlík.cz a Makro žádají vysokou kvalitu masa.

Maso dodáváme nejen do Hotelu Na Farmě a podnikových prodejen v Chotovicích, Praze, Hradci Králové, ale také on-line obchodu Rohlík.cz. Velice se mi líbí přístup Rohlíku, který preferuje momentální nedodání zboží vyso-

ké kvality, než by přijal náhražku v podobě nižší kvality.

Podle mne má on-line obchod Rohlík.cz velkou budoucnost. Pro Rohlík vyrábíme i speciální šarže – například párky a klobásy bez éček. Druhým velkým odběratelem našeho masa je řetězec Makro, kde je prodáváno také pod značkou Qualivo. My proto vysoce dbáme na kvalitu našeho zboží a vše podléhá přísné kontrole. Pro nás je každý zákazník, který si koupí naše maso, velice důležitý. Spokojený zákazník se o nás bude i nadále zajímat.

Hotel Na Farmě rády navštěvují rodiny s dětmi. Co jste pro ně připravili?

Když náš Hotel Na Farmě navštíví rodina s dětmi, je pochopitelné, že je nemůžeme pustit do plného provozu. Proto jsme nyní vedle hotelu vybudovali jako atrakci pro děti deset boxů – minifarmu – s ukázkami živých zvířat. Kromě nutrií, králíků, bažantů, slepic, koz, ovcí, telete a prasat zde uvidí i klokana. Děláme to hlavně pro městské děti. V blí-



Část farmy

kosti jsou k dispozici cyklostezka a také rybník. Nesmím zapomenout ani nově otevřený wellness komplex s bazénem, saunou a venkovním hřištěm.

Ve kterých oblastech spolupracujete se společností Syngenta?

Postřiky plodin provádíme sami vlastním postřikovačem z firmy Agrio Křemže. U kukuřice jsme přešli na pre-emergentní aplikaci herbicidů, které aplikujeme bezprostředně po zasetí. Bojujeme zde na těžkých černozemních půdách s velkým tlakem ježatky kuří nohy a bérů. V kukuřici máme velký problém se zavijecem kukuřičným a bázlivcem. S firmou Syngenta spolupracujeme jak v oblasti osiv, tak i přípravků na ochranu rostlin. Co se týká osiv používáme některé její kukuřičné hybridy. Společnost také v našem hotelu pořádá různé přednášky a semináře jednak pro své zákazníky, jednak pro své zaměstnance.

Jaké přípravky prioritně odebíráte od Syngenty a proč?

Za skvělý přípravek do kukuřice považuji herbicid Lumax. Z důvodu silného výskytu pohanky svlačcovité používáme do stejné plodiny i herbicid Banvel. K často používaným přípravkům patří do pšenic i Moddus a Magnello.

Co vám dělá radost?

Největší radost mám, když ráno vstanu z postele a nic mne nebolí. Zdraví je pro mne nejpřednější. Sázím na prevenci, a tou je pro mne sport. Bohužel času je málo, proto se moje sportovní aktivity nejčastěji soustředí na víkendové ježdění na kole, tenis nebo fotbal.

Devadesát procent svého času věnuji ale firmě a mám radost, když přijde do naší prodejny spokojený zákazník a řekne, že takový dobrý špekáček nejdle už dvacet let.

Co dodat? Bylo by toho ještě opravdu hodně, co by stálo za přenos na papír. Vše z našeho rozhovoru se sem nevešlo. Zbývá konstatování. Farma Na Farmě má to, čemu se lidově nedá říct jinak než koule. Řadě zemědělských podniků servíruje návod, jak lze k zemědělství přistoupit. A to není málo!

VE VÝROBĚ
ELEKTŘINY
A ENERGIE
JSME
SOBĚSTAČNÍ.