

Zasítujte se s námi!

1. 7. – 3. 7. 2026 – RO Brno „Exkurze Rakousko – sdílení zkušeností s výzkumným ústavem HBLFA Raumberg-Gumpenstein“

Navštivte s námi rakouský výzkumný ústav Raumberg-Gumpensteinu, kde se pracuje s měřicími komorami, respiračními boxy a modely pro sledování emisí skleníkových plynů. Ukážeme vám také, **jak místní zemědělci využívají evropské dotace k přechodu na šetrnější postupy, omezení pesticidů a podpoře biodiverzity krajiny**. Podíváme se i na farmu, kde používají jednoduchý, ale velmi účinný systém pro sledování říje krav. Pomáhá zlepšit reprodukci stáda, snižovat ztráty a zvyšovat efektivitu chovu – a jeho zkušenosti jsou dobře přenositelné i k nám. Podrobnější informace o třídení exkurzi do okolí Irdningu a Gröbmingu ve štýrském regionu najdete [v pozvánce](#).

25. 7. 2026 – RO Opava „Osoblažení“

Přijďte zažít Osoblažsko tak, jak ho možná neznáte. Usedlost Na Majoránku ožije řemesly, regionálními výrobky, ukázkami života na statku i příběhy lidí, kteří tu s pomocí evropských dotací rozvíjejí své podnikání. Čeká vás jarmark, ochutnávky, workshopy, přednášky i program pro děti. Na informačním stánku Celostátní síť pro venkov vám **představíme úspěšné projekty z Programu rozvoje venkova a Strategického plánu Společné zemědělské politiky na období 2023–2027** a poradíme, jaké možnosti podpory můžete využít i vy. Program akce najdete [v pozvánce](#).

18. 8. 2026 – RO Brno „Místní produkce a zdravá škola – spolupráce a podpora krátkých dodavatelských řetězců“

Jak zařadit regionální potraviny do školních jídelniček a zároveň podpořit místní farmáře? První z připravovaných workshopů proběhne **ve Vlasaticích na území MAS Podbrněnsko a nabídne inspiraci z programu Skutečně zdravá škola**, praktické tipy pro atraktivní úpravy zeleniny, obilovin a luštěnin i ukázky, jak snadno začlenit lokální suroviny do každodenní praxe. Workshop nabídne i praktické ukázky vaření z lokálních surovin i možnost navázat spolupráci s farmáři z regionu. Součástí akce je i představení Tematické pracovní skupiny Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování. Podrobnosti k programu i organizační informace přinese [pozvánka](#), kterou pro vás připravujeme.

18. 8. – 20. 8. 2026 – RO Opava „Pardubická jiskra pro náš venkov“

Vydejte se s námi za příklady dobré praxe do Pardubického kraje. V Biskupicích a Kunčíně uvidíme modernizované mateřské školy a techniku pro obecní služby, v Rozhovicích novou školku i projekty výsadby zeleně. Ve Valech a Bukovině nás čekají komunitní prostory, tržiště, geolokality i ukázky péče o krajinu. Program doplní návštěva rodinné farmy Lipina s ukázkami precizního zemědělství a odborný blok ve včelařském centru v Nasavrkách. Více informací najdete [v pozvánce k akci](#).

25. 8. 2026 – RO Olomouc „Lokální produkty pro školní jídelny“

Zajímá vás, jak školní jídelny mohou pracovat s lokálními potravinami od místních zemědělců? Díky semináři **v Boršicích** jednu takovou školní jídelnu uvidíme a dozvíme se o projektu Pod Buchlovem to zraje. Jaké jsou zkušenosti producentů, kteří se školními jídelnami spolupracují a jak jí nastavit tak, aby dávala smysl oběma stranám? Součástí akce je i představení Tematické pracovní skupiny Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování. Podrobnosti o semináři najdete [v pozvánce](#).

26. 8. 2026 – RO Brno „Místní produkce a zdravá škola – spolupráce a podpora krátkých dodavatelských řetězců“

Jak zařadit regionální potraviny do školních jídelníčků a zároveň podpořit místní farmáře? Druhý z připravovaných workshopů proběhne **ve Strážnici na území MAS Strážnicko, z. s.** a nabídne inspiraci z programu Skutečně zdravá škola, praktické tipy pro atraktivní úpravy zeleniny, obilovin a luštěnin i ukázky, jak snadno začlenit lokální suroviny do každodenní praxe. Workshop nabídne i praktické ukázky vaření z lokálních surovin i možnost navázat spolupráci s farmáři z regionu. Součástí akce je i představení Tematické pracovní skupiny Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování. Podrobnosti k programu i organizační informace přinese [pozvánka](#), kterou pro vás připravujeme.

27. 8. 2026 – RO Brno „Místní produkce a zdravá škola – spolupráce a podpora krátkých dodavatelských řetězců“

Jak zařadit regionální potraviny do školních jídelníčků a zároveň podpořit místní farmáře? Třetí z připravovaných workshopů proběhne **v Tišnově na území MAS Brána Vysočiny, z. s.** a nabídne inspiraci z programu Skutečně zdravá škola, praktické tipy pro atraktivní úpravy zeleniny, obilovin a luštěnin i ukázky, jak snadno začlenit lokální suroviny do každodenní praxe. Workshop nabídne i praktické ukázky vaření z lokálních surovin i možnost navázat spolupráci s farmáři z regionu. Součástí akce je i představení Tematické pracovní skupiny Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování. Podrobnosti k programu i organizační informace přinese [pozvánka](#), kterou pro vás připravujeme.

28. 8. 2026 – RO Brno „Místní produkce a zdravá škola – spolupráce a podpora krátkých dodavatelských řetězců“

Jak zařadit regionální potraviny do školních jídelníčků a zároveň podpořit místní farmáře? Čtvrtý z připravovaných workshopů proběhne **v Břeclavi na území MAS Lednicko-valtického areálu, z. s.** a nabídne inspiraci z programu Skutečně zdravá škola, praktické tipy pro atraktivní úpravy zeleniny, obilovin a luštěnin i ukázky, jak snadno začlenit lokální suroviny do každodenní praxe. Workshop nabídne i praktické ukázky vaření z lokálních surovin i možnost navázat spolupráci s farmáři z regionu. Součástí akce je i představení Tematické pracovní skupiny Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování. Podrobnosti k programu i organizační informace přinese [pozvánka](#), kterou pro vás připravujeme.