

Informace o sociálním podniku

Sociální podnik Jasan s.r.o. je environmentálním sociálním podnikem. Jeho společensky prospěšným cílem je podpora biodiverzity v Jihomoravském kraji, v katastru Velkých Hostěrádek, za pomoci tří osob znevýhodněných na trhu práce. Budeme vysazovat jedlé sady a meze v ekologicky obhospodařovaných polích, tvořit tím malé agrolesnické ekosystémy, krajinné prvky a biokoridory pro hmyz a malá zvířata. Naším klíčovým druhem je Koroptev Polní, která se v této oblasti nevyskytuje téměř vůbec.

Plody a byliny z těchto jedlých sadů se budou prodávat čerstvé nebo dále zpracovávat do podoby sirupu a povidel. A protože produkce z jedlých sadů nastane až po 3 až 5 letech, bude sociální podnik zpracovávat stávající bezové keře, které nyní rostou v okolních polích. Další výdělečnou činností bude produkce zeleniny a pečení kváskového chleba. Máme rovněž předjednané zakázky v oblasti pomocných zemědělských prací a to od firem VH Agroton a Sonnentor Čejkovice.

Sociální podnik Jasan s.r.o.

Sociální podnik bude v právní formě nově založené společnosti s ručením omezeným pod názvem Sociální podnik Jasan s.r.o.. Společníkem a jednatelem firmy je Bc. Jiří Hřivna se sídlem v Příkazech č.p. 75, PSČ 783 33. Tato firma vzniká v úzké spolupráci s firmou VH Agroton, což je zemědělská firma praktikující ekologické zemědělství na 380 ha ve Velkých Hostěrádkách. Byla založena v roce 2007 přáteli Ing. Martinem Hutařem, Ing. Karlem Matějem a Ing. Petrem Trávníčkem. Nyní jsou ve spolumajitelství ještě s 25 bývalými družstevníky (do 10 %). Svou produkci dodává firmě PROBIO ke zpracování. Vlastní téměř všechny nemovitosti na farmě (kromě Zázemí Veselé Biofarmy, kterou vlastní PROBIO, dle přílohy č. 1.2) a má pronajatou půdu, na které hospodaří, od soukromých vlastníků. Nevyužívané prostory areálu farmy budou poskytnuty naší firmě k využívání, stejně jako mechanizace a orná půda k hospodaření.

VH Agroton pěstuje ekologicky již přes 10 let a snaží se k tomuto druhu zemědělství oslovovat jak místní malé zemědělce, tak širokou veřejnost. Jedná se tedy o veskrze zemědělský projekt, který nemá kapacity na to, aby se věnoval sociální složce v zemědělství. Zároveň si však jeho zakladatelé uvědomují nezbytnost naplnění tohoto aspektu. Proto vznikl Sociální podnik Jasan, abychom mohli vzájemně spolupracovat a zároveň ponechat veškeré aktivity organizačně oddělené a finanční transakce transparentní.

Zaměstnanci sociálního podniku Jasan s.r.o.:

Bc. JIŘÍ HŘIVNA

Společník a jednatel Sociálního podniku Jasan s.r.o.

V projektu jako manažer podniku.

Je absolventem bakalářského Uměnovědného studia na UP v Olomouci. Má splněn rekvalifikační kurz pracovníka v sociálních službách a zkušenosti s prací v zemědělství z domácího hospodářství svých rodičů. Nyní studuje obor muzikoterapie na Akademii sociálního umění Tabor.

Druhým rokem žije v hlavním domě v Camphillu na soutoku v Českých Kopistech společně se sedmi dospělými mentálně postiženými lidmi komunitním způsobem života. Působí zde jako vychovatel v chráněném bydlení. Tři měsíce zde pracoval současně i jako pracovník v Centru denních služeb rovněž s těmito sedmi lidmi, které praktikuje biodynamické zemědělství.

Ing. RENATA JANDOVÁ

Vedoucí CS, manažer projektu.

Je absolventkou VUT fakulty stavební v Brně, technologie staveb a stavební ekonomie. Má splněn rekvalifikační kurz pracovníka v sociálních službách a zkušenosti s prací v zemědělství z domácího hospodářství svých rodičů. Nyní studuje akreditovaný obor arteterapie na Akademii sociálního umění Tabor. Jeden rok se prakticky věnuje canisterapii se svými dvěma canisterapeutickými psy, kteří budou žít v prostorách podniku.

Nyní žije také v Camphillu na soutoku v Českých Kopistech a 1,5 roku zastává funkci vychovatelky v chráněném bydlení. Tam se realizuje ve výrobě produktů z ovoce a zeleniny a jednou týdně pečou kváskový bio chleba v troubě, občas i ve venkovní peci pro hlavní dům. To vše za pomoci mentálně postižených klientů v domě.

Partnerské organizace a lidé:

Hlavní osobou, vizionářem a nositelem zkušeností se zakládáním podniků a v podnikání samotném je [Ing. MARTIN HUTAŘ](#), který je Spoluzakladatelem firmy PROBIO, VH Agroton a nyní hlavním povoláním manažer v obchodní společnosti PROBIO. Ve Velkých Hostěrádkách je agronomem VH Agrotonu. Je poradcem a odborníkem na ekologické pěstování a ekologické potravinářství. Věnuje se propagaci a osvětě biopotravin, je mediálně známý. Koordinuje rozvojové projekty EZ v Moldavsku. Aktivně se podílí na projektech ve vazbě EZ na ochranu životního prostředí, zejména na ochranu ptáků.

Ing. Martin Hutař bude zprostředkovávat část odbytu produktů sociálního podniku prostřednictvím firmy PROBIO a poskytovat pomoc s marketingem.

Další významnou osobou v našem podnikání je [Ing. JIŘÍ URBAN](#), ředitel sekce rostlinné výroby ÚKZÚZ. Má dlouholeté zkušenosti v práci s veřejností a propagací EZ a biopotravin v ČR i v zahraničí. Vedl projekty EU (mj. vytvoření sítě ekologických informačních center v ČR), je bývalým předsedou svazu PROBIO a ředitelem Bioinstitutu, pracoval v zahraničí pro výzkumný ústav EZ FiBL a na MZe jako náměstek ministra zemědělství. Nyní je státním úředníkem v zemědělském kontrolním ústavu. Je také autorem učebnic o ekologickém zemědělství a mnoha publikací a výukových materiálů. Má zkušenosti se zaváděním výuky ekologického zemědělství do škol v rámci EVVO.

Jiří Urban nám bude primárně předávat své know-how v oblasti ekologického zemědělství.

[VESELÁ BIOFARMA VELKÉ HOSTĚRÁDKY](#) je zemědělský neziskový projekt výše zmíněných osob a jejich přátel propagující a podporující ekologické zemědělství, ochranu životního prostředí a zdravý životní styl formou vzdělávacích akcí. Biofarma působí na pozemcích VH Agrotonu a v budově PROBIA. Za pomoci Veselé Biofarmy budou pořádány školící kurzy pro širokou veřejnost, ale i naši cílovou skupinu. Vzdělávací akce Veselé biofarmy budou zajišťovat neustálý přístup veřejnosti do prostor areálu a tím pomůžou sociálnímu podniku v marketingu a integraci cílové skupiny do společnosti.

Firma [PROBIO](#) je prvním a největším výrobcem biopotravin v České republice. Také je vlastníkem hlavního domu v areálu farmy. Je to jediný dům, který nevlastní VH Agroton. Tato budova je nárazově používána Veselou biofarmou pro vzdělávací akce (kuchyň a společenská a školící místnost a WC), ale kapacitně pojme i Jasan. Tuto nemovitost pronajme sociálnímu podniku za účelem vybudování certifikované provozovny a poskytne zázemí Sociálnímu podniku v podobě společenské a školící místnosti, terapeutické místnosti, kanceláře, sociálního zázemí, kuchyně pro personál, přípravný pro zpracování a třech skladů.

[Ing. JITKA ČERNÁ](#) je absolventka České zemědělské univerzity oboru lesnictví. Má 2 roky praxe při zakládání a údržbě zahrad a 30 let se věnuje jedlým a léčivým rostlinám (sběr, pěstování, pozorování v přírodě). V sociálním podniku bude pomáhat s teoretickou a praktickou fází výsadby mezí a biokoridorů a založením lesní/ovocné školky.

Motivace k založení sociálního podniku

Na jedné straně byla skupina přátel, která chtěla dostat do areálu bývalého JZD ve Velkých Hostěrádkách sociální aspekt a zároveň předávat mladším generacím své letité zkušenosti v ekozemědělství, na straně druhé byli dva mladí lidé, kteří si zkusili společné soužití s mentálně postiženými dospělými lidmi, a jejich životní sen vést smysluplný život dostal nový rozměr. Tito všichni lidé se díky hrátkám osudu setkali a navzájem si pokryli představy a potřeby, jak tuto ideu uskutečnit.

Sociální podnik, který by díky této výzvě bylo snazší započít, bude pouze startovacím bodem pro vytvoření sociálně-ekologického hnutí, které bude současně i vzorovou farmou pro konvenčně hospodařící zemědělce, začínající podnikatele a útočištěm pro určitý okruh lidí.

To vše děláme proto, že nevidíme současný způsob života udržitelný takový, jaký je. Nejen z hlediska životního prostředí, ale také vytrácejícího se soucitu a empatie ze společnosti. V době stále se zesilujících lidských individualit jsou původní hodnoty, kterými disponovali lidé žijící v přirozených komunitách na vesnicích, nadobro ztraceny. Proto chceme nechat znovu vyklíčit původní lidské kvality v nové moderní době prostřednictvím součinnosti v harmonii a s úctou k půdě, zvířatům a lidem.

Cíle sociálního podniku

Cílem sociálního podniku je do konce druhého roku realizace projektu osázet minimálně 7 ha (2/3 z celkové plochy) polních ploch dřevinami a navrátit tak hmyz a ptactvo zpět do krajiny. Bude doloženo v monitorovacích zprávách.

V oblasti sociální je za cíl vzdělávat naše zaměstnance ve sféře ekologického zemědělství a životního prostředí jednou ročně oficiálním školením (první proběhne do dvou měsíců po nástupu do zaměstnání) a nepovinnou účastí na jakémkoli ze vzdělávacích kurzů Veselé biofarmy. Jednou za rok bude uspořádán pro zaměstnance a některé klienty Společnosti pro podporu lidí s mentálním postižením Brno (dále jen SPMP Brno) terapeutický víkend ve spolupráci s Akademií sociálního umění Tabor a také jednou do roka proběhne rukodělný kurz tradičních řemesel ve spolupráci se vzdělávacím programem Mistr a Žák, který bude dostupný např. i rodičům nebo obyvatelům z blízkého okolí. Pro podporu CS zajistíme psychosociálního pracovníka, jehož náplní bude účast na každotýdenních poradách, individuální rozhovory, supervize, předcházení/řešení konfliktů, průvodcování osobnostního rozvoje ve smyslu zajištění "zdravého pracovního místa" a společná práce pro pozorování pracovních vztahů. Bude doloženo v monitorovacích zprávách.

Měsíční tržby z prodeje našich produktů budou v době sezóny tj. květen až říjen převyšovat 200 000,- Kč. Ve 2. roce budou tržby z prodeje našeho produktu činit více než 60 % z celkových výnosů. Doložíme monitorovací zprávou a účetnictvím.

Naplnění principů sociálního podniku v praxi

I. společensky prospěšný cíl

Sociální podnik Jasan s.r.o. se bude zaměřovat na výsadbu extenzivních agrolesnických ekosystémů a mezí, které budou vysazovány nejen za pomoci vlastních zaměstnanců vyloučených z trhu práce, ale i formou dobrovolnictví tak, aby mohl budovat vztahy mezi lidmi a přírodou a lidmi navzájem.

II. sociální prospěch

V sociálním podniku Jasan budou zaměstnány 3 osoby znevýhodněné na trhu práce v celkové výši 2,2 úvazků.

Integrační a personální nástroje zavedené v sociálním podniku Jasan:

- Zkrácené pracovní úvazky: 0,6 úvazku.
- Rozvržení úvazku: Kdykoli v průběhu dne v době od 6 hod. do 18 hod.
- Rozložení přestávek: Kdykoli v průběhu dne v době od 6 hod. do 18 hod.
- Variabilita pracovní doby: Možnost kombinovat hodiny v průběhu měsíce.

- Střídání pracovní náplně a pracovních pozic. Práce bude rozmanitá, lze ji částečně přizpůsobit podle aktuálních potřeb.
- Psychosociální pracovník: Kvalifikovaná osoba.
- Zájem o člověka jako individualitu: Např. telefon na osobu blízkou, pro případ informování rodiny, „..
- Příjemné pracovní prostředí, zpětná vazba na odvedenou práci: Možnost udělení vlastní oblasti odpovědnosti.
- Přímý kontakt s půdou a zvířaty: Ovce, prasata, psi v areálu.
- Ekologický způsob práce: Jsou k dispozici průkopníci ekologického zemědělství v ČR.
- Veřejné vzdělávací akce: Šance vzdělávat se nad rámec povinného školení prostřednictvím akcí pořádaných Veselou biofarmou Velké Hostěradky.
- Kurzy tradičních řemesel: Mistr a žák.
- Umělecká činnost, terapie: Arteterapie, muzikoterapie, akce s lektory a žáky z Akademie sociálního umění Tabor.

Jednou týdně bude v pracovní době probíhat společná porada, kde se bude tvořit pracovní plán na následující týden. V rámci porady vznikne prostor sdělit si, v jaké oblasti se cítíme dobře, v jaké nikoli, a co bychom chtěli a mohli změnit. Všechny porady budou zapisovány a ukládány do archivu podniku. Porad se bude účastnit psychosociální pracovník.

Podpora zaměstnancům

Partnerská organizace Veselá biofarma pořádá každoročně zhruba 10 vzdělávacích akcí pro veřejnost, většinou pro základní a střední školy. S našimi zaměstnanci budeme řešit na každotýdenních poradách témata vzdělávacích akcí, která by pro ně mohla být zajímavá, a posléze se jich budeme nepovinně účastnit. (Zaměstnancům bude toto nabídnuto i v průběhu pracovní doby.)

Témata jsou např.:

- Ornitologie a zemědělství.
- Biologická a nechemická ochrana rostlin.
- Šetření s vodou a ochrana proti suchu a erozi.
- Rostlinná produkce se zaměřením na méně rozšířené plodiny.
- Byliny v přírodě, na farmě a v kuchyni.
- Třídění odpadu, kompostování a ochrana půdy.
- Ekologické zemědělství a biopotraviny.
- Geneticky modifikované organismy.
- Zpracování surovin a plodin z farmy.

S naší spolupracující organizací Mistr a žák, která zprostředkovává rukodělné kurzy tradičních řemesel, budeme pořádat v prostorách farmy minimálně jednou za rok (v jarních měsících duben/květen) víkendovou akci pro naše zaměstnance, ale i rodiče nebo místní veřejnost, kde se budeme učit tradičním řemeslům např. košíkářství, knihvazačství, keramice, plstění apod. Jedná se o praktickou výuku řemesla, která přejde v samostatnou práci na konkrétním výrobku. Kurzy mají za cíl nejen naučit žáka technikám daného řemesla, ale i poskytnout podnět k dlouhodobému smysluplnému a tvořivému využití volného času, k uvolnění stresu a vyčerpanosti, k rozvoji kreativity a k radosti z vlastnoručně zhotovených výrobků.

Další z našich spolupracujících organizací je občanské sdružení Akademie Tabor, která se zaměřuje na rozvíjení znalostí a dovedností v oblasti léčebné pedagogiky a sociálně umělecké terapie (dramaterapie, muzikoterapie, arteterapie). Akademie usiluje o rozvíjení individuálního myšlení a tvůrčího potenciálu v člověku. Kromě této složky akcentuje také etický aspekt, který je vysoce důležitý v daných oborech, a tím je schopnost empatie. S lektory a studenty z Akademie budeme také jednou ročně (v podzimních měsících

říjen/listopad) pořádat v prostorách farmy terapeutické a umělecké víkendy, tentokrát pro naše zaměstnance a klienty SPMP Brno.

Školení

Po nástupu do zaměstnání budou zaměstnanci do dvou měsíců poprvé proškoleni v oblasti ekologického zemědělství a s tím souvisejících pravidel při pěstování a zpracování bio plodin. Toto školení se bude každý rok opakovat. Díky silné ekologické základně v podobě našich partnerů dostanou naši zaměstnanci kvalitní informace o rozdílech mezi konvenčním a ekologickým způsobem pěstování, jeho dopadu na naše životní prostředí a potraviny nabízených v obchodech.

V rámci zpracovny si zaměstnanci sociálního podniku budou muset založit potravinářský průkaz a podstupovat tak s tím související každoroční přeškolení.

III. ekonomický prospěch

Vzhledem k tomu, že tato forma sociálního podniku je pro nás výchozím bodem pro mnohem větší cíle, jsou oblasti, do kterých se chceme rozvíjet široké, pestré a nákladné. Vzniká tu tedy přirozená potřeba vykazovat zisky a reinvestovat je zpět do vývoje Sociálního podniku Jasan s.r.o. Areál bývalého JZD nabízí mnoho možností, do kterých lze investovat a které se budou do budoucna formovat podle lidí, kteří budou přicházet.

70% zisku bude reinvestováno zpět do vývoje soc. podniku, 30 % do vzdělávacích a kulturních akcí pro zaměstnance (rukodělné kurzy Mistr a žák, víkendové akce a terapie, ...)

V případě, že budeme vykazovat zisky, budou toto naše první investiční oblasti:

1. Navyšovat počty zaměstnanců.
2. Rozšiřovat produkci v oblastech, ve kterých se nám bude dařit (rostlinná výroba a její zpracování.)
3. Budovat zázemí pro CS.

A mnoho dalšího.

Sociální podnik nebude založen ani vlastněn externě. Společník a jednatel Sociálního podniku Jasan Bc. Jiří Hřivna bude současně i manažerem podniku.

IV. environmentální prospěch

Jednou z hlavních environmentálních činností sociálního podniku bude sázení extenzivních mezí, biokoridorů a agrolesnických ekosystémů složených z nejedlých (jehličnany, listnáče) i jedlých stromů a bylin, ze kterých se po čase 3 – 5 let budou sbírat a zpracovávat plody. Tyto krajinné prvky skýtají úkryt drobným živočichům a divoké zvěři, podporují biologickou rozmanitost, napomáhají retenci vody a tím pádem stabilnějšímu mikroklimatu v krajině, lámou vítr a zabraňují přenosu nejúrodnější vrstvy půdy vzduchem a jejímu vysušování. Zároveň mají estetickou funkci. Při sázení dřevin se bude jednat o původní staré odrůdy typické pro tento region.

Konkrétním problémem v oblasti Velkých Hostěrádek je rapidní úbytek živočišného druhu Koroptve Polní, který úzce souvisí s jednotvárnou krajinou, rozsáhlými polními lány a minimem rozptýlené zeleně. S úbytkem vhodného prostředí poskytujícího potravu, hnízdní příležitosti a možnosti krytu se početnost koroptví ve Velkých Hostěrádkách ocitla téměř na nule (dle průzkumů ČSO z roku 2016 se vyskytovala pouze na jediném místě).

V souvislosti se změnou klimatu a zvyšujícím se suchu se nyní v areálu zachytává dešťová voda do dvou odkrytých jímek. Tři jímky byly "omylem" zasypané, ale v nejbližší době je chceme znovu odkrýt. A protože je v areálu 8 velkých zastřešených budov a voda se zachytává pouze z jedné z nich, chceme

zachytávat ze všech objektů a tuto vodu používat k zalévání rostlin a případně i k prvnímu čištění kořenové zeleniny.

Zelenina pěstovaná sociálním podnikem bude podléhat zásadám ekologického zemědělství.

Budou zohledňovány ekologické aspekty ve všech fázích podnikání dle následujících zásad:

1. Třídění odpadu a kompostování.
2. Šetrné zacházení s vodou. (Instalace omezovačů průtoku vody.)
3. Používání ekologicky odbouratelné drogerie.
4. Upřednostňování energeticky úsporných spotřebičů.
5. Zavedení a dodržování zásad úspory energie a materiálů na pracovišti.
6. Zavedení a dodržování zásad úspory surovin při hospodaření s potravinami.
7. Vratné obaly na produkci podniku (do budoucna.)
8. Velká balení produktů pro velkoobchod.

V. místní prospěch

Místní dodavatelé:

Vzhledem k tomu, že sociální podnik bude primárně spolupracovat s partnerskými organizacemi, nebude mít možnost vykazovat jiné dodavatele.

1. Mouka na chleba - obiloviny vypěstované VH Agrotonem.
2. Vybavení zpracovny - Brněnská firma www.profikuchyne.cz.

Místní odběratelé:

1. Prodej ze dvora a obchůdku v areálu
2. Prodej na okolních farmářských trzích
3. Bedýnkový prodej Veselá biofarma Velké Hostěrádky
4. Bedýnkový prodej Sonnentor Čejkovice
5. Bedýnkový prodej Tierra Verde Brno
6. Prodej na váhu Rebio Brno
7. Prodej na váhu Sklizeno Brno (prostřednictvím MyFoodMarket)
8. Prodej na váhu Ponava Cafe Brno

Sociální podnik bude zaměstnávat znevýhodněné osoby na trhu práce, které získá ve spolupráci s Obecním úřadem Velké Hostěrádky, ÚP Hustopeče a SPMP Brno. Přednostně budou zaměstnávány osoby z blízkého okolí.

Spolupráce s místními aktéry

- 1) SPMP Brno
 - Spolupráce při pořádání umělecko-terapeutických akcí a v oblasti nových pracovních příležitostí.
- 2) Obecní úřad Velké Hostěrádky + ÚP Hustopeče
 - Spolupráce v oblasti nových pracovních příležitostí.
- 3) Dobrovolnické centrum 67
 - Spolupráce při zprostředkování dobrovolnických prací pro sociální podnik.

Popis podnikatelské příležitosti

Budeme podnikat ve 4 oblastech: Pěstování zeleniny, pečení chleba, zpracování černého bezu a služby pro firmy VH Agroton a Sonnentor.

1. Pěstování biozeleniny

Pěstování biozeleniny bude nejvýdělečnější činností sociálního podniku. Ta bude probíhat na polní ploše o výměře 2 ha podle zásad ekologického zemědělství na pozemcích farmy VH Agroton, které budou sociálnímu podniku pronajaty. Ty jsou nyní obdělávány a VH Agroton je pro náš podnik vyjme ze svého osevního plánu. Stejně tak nám tato firma zapůjčí potřebnou mechanizaci a zajistí základní agrotechnické práce, poskytne odborné poradenství a své know how v oblasti ekologického zemědělství. Plodiny, které se tu budou pěstovat, jsou již odzkoušeny Veselou biofarmou s tím výsledkem, že se jim na tomto území daří a také je po nich dostatečná poptávka.

Jedná se o: brambory, červenou řepu, dýni hokkaido, lilek, česnek, cibuli.

Pracovní postup:

S výsadbou všech plodin (kromě česneku) se začne v březnu/dubnu r. 2020. Česnek budeme mít připraven už od podzimu r. 2019, abychom z něj mohli v roce 2020 vykazovat zisky.

Sadba brambor, č. řepy, cibule a česneku se bude uskláňovat na chráněném tmavém chladném místě v bývalém kravíně (příloha č. 1.2). Sazenice dýně a lilku budou uskladněny zvenku stejného kravína pod střechou, ale na dosah slunečního světla.

Sadba bude zakoupena pokud možno od místních dodavatelů. Cokoli bude možné, bude se sázet strojově. Zavlažování výsadby bude probíhat z vlastní vrtané studny, nebo ze zachycené vody v areálu. Pletí bude probíhat mechanicky za pomoci plečky. Protrhávání červené řepy bude probíhat ručně.

Sklizeň dýně, lilku a částečně i brambor, č. řepy a cibule bude probíhat průběžně dle poptávky a možností. Zelenina pro obchod a zpracovnu se bude skladovat přebraná, nemytá v prostorách bývalého kravína, kde k tomuto účelu bude vybudován chladicí box. Budeme se ale snažit, aby šla zelenina ke spotřebiteli v co nejkratším intervalu po jejím uskladnění. K tomu budeme využívat užitkového vozu s chladicím boxem a zhruba jednou týdně bude zaměstnanec č. 1, jehož náplní práce bude zelinářství, rozvážet zeleninu k zákazníkům. Přes zimní období se budou brambory, cibule a č. řepa skladovat v boxu (č. řepa v písku, ten ji uchová čerstvou), dýně a česnek na chodbě budovy PROBIO (dostatečný prostor a ideální skladovací podmínky). Lilek bude v chladicím boxu po dobu, po kterou vydrží. Jestliže začne vykazovat známky stárnutí, bude zpracován do pomazánek a podle množství uveden na trh.

Pokud by vznikly přebytky červené řepy nebo dýně, budou zpracovány a nabídnuty na trh jako Pickles – kvašená zelenina. Ty chceme oficiálně začít vyrábět až na podzim 2. roku realizace projektu.

Cena zeleniny se bude odvíjet od ročního období, ve kterém se bude prodávat. Podle odebíraného množství budeme s cenou manipulovat tak, aby to bylo výhodné pro obě strany. Stejně tak budeme náš sortiment přizpůsobovat poptávce, pokud to naše zemědělské možnosti dovolí. Nákup sadby budeme financovat z vlastních zdrojů. "Naše cena" je cena mimosezónní zprůměrovaná pro maloobchod i velkoobchod.

Průzkum trhu

Průzkum trhu cen zeleniny	Svobodný statek na soutoku (biodynamická zelenina) [Kč/kg]	Veselá biofarma (biozelenina) [Kč/kg]	www.farmbox.cz (bio z regionu) [Kč/kg]	www.rohlik.cz (nebio dovezená ze zahraničí) [Kč/kg]	Naše cena [Kč/kg]
Červená řepa	30	40	27	20	50
Brambory	22	15	42	28	23
Dýně hokkaido	63	40	80	85	55
Česnek		240	370	110	250
Cibule	50	20	66	26	30
Lilek		60		50	70

Tab. č. 1

Provozní náklady za 1 rok

Provozní náklady za 1 rok	Náklad [Kč/m ²]	Plocha [m ²]	Roční náklad [Kč]
Červená řepa	4	3 000	12 000
Brambory	5	8 000	36 000
Dýně hokkaido	7	3 000	21 000
Česnek	20	2 000	40 000
Cibule	13	2 000	26 000
Lilek	90	2 000	180 000

Tab. č. 2

Náklady na m² jsou stanoveny dle výpočtů spolku Veselé biofarmy pro své soukromé zelinářské záměry. Jsou v nich zohledněny veškeré materiální náklady (nákup sadby, zavlažování) a jejich součet je roven 315 000,- Kč/rok.

Provozní výnosy za 1 rok

Provozní výnosy za 1 rok	Produkce [kg/m ²]	Prodejní cena [Kč/kg]	Plocha [m ²]	Roční výnos [Kč]	Roční výnos [Kg]
Červená řepa	1,5	50	3 000	225 000	4 500
Brambory	1,6	23	8 000	294 400	12 800
Dýně hokkaido	1,9	55	3 000	313 500	5 700
Česnek	0,4	250	2 000	200 000	800
Cibule	1,1	30	2 000	66 000	2 200
Lilek	3,0	70	2 000	420 000	6 000

Tab. č. 3

Produkce na m² je stanovena dle odborného výpočtu spolku Veselé biofarmy pro vlastní potřeby. Celkem Sociální podnik Jasan vyprodukuje na 2 hektarech 32 000 kg zeleniny za sezónu a celkové výnosy z tohoto množství činí celkem 1 518 900,- Kč.

Pro pěstování zeleniny vymezujeme 0,7 úvazku. Ten bude zahrnovat výsadbu, údržbu, sklizeň, čištění zeleniny, chystání objednávek, manipulaci s bedýnkami a paletami a rozvoz produkce k zákazníkům. V období velké sklizně nebo většího pracovního náporu bude zkontaktováno Dobrovolnické centrum 67 v Brně nebo vyhlášená brigáda pro přátele a známé. Zelinářskou výrobu dostane jako oblast hlavní pracovní náplně Zaměstnanec č. 1 z CS 1.

VH Agroton garantuje Jasanu ekologicky obhospodařovanou půdu i certifikaci produkce.

Zachytávání vody pro zalévání a čištění zeleniny:

Pro zachycení vody ze všech budov z areálu, ze kterých se voda zachytávat dá, je potřeba dokoupit 6 ks nadzemních nádrží s co největším objemem.

2. Pečení chleba

Pečení chleba je důležitou součástí každého sociálního společenství a patří k farmě stejně jako zvířata a rostliny. Sociální podnik Jasan bude péct bio kváskový celozrnný chleba z čerstvé mouky ze mlýna PROBIO a to dvakrát týdně v množství 2 x 30 kusů. Péct se bude nejprve v elektrické pekařské peci, do budoucna

se postaví v areálu hliněná pec. Pro pečení chleba ve formě jsou nejvhodnější formy litinové, které jsou výborným vodičem tepla a zajistí chleba rovnoměrně propečený.

Pracovní postup:

Těsto se bude zpracovávat ve zpracovně v elektrickém hnětači. Čerstvou mouku nám bude pravidelně dovážet Ing. Martin Hutař z mlýna PROBIO. Nejprve dáme vykvasit kvas (večer, 12 hod. před zaděláním), poté druhý den dopoledne zaděláme na chleba. Těsto budeme „vylepšovat“ různými přídatnými ingrediencemi a příchutěmi (cibulový, olivový, česnekový, kmínový, semínkový, bylinkový, ořechový, se sušenými rajčaty atd.) Podle aktuální možnosti dostání ingrediencí, příp. levnějších přebytků z PROBIA (s tímto nepočítáme ve finančním plánu, bude se odvíjet podle možnosti). Chleba se nechává podle okolní teploty, stavu kvásku a postavení měsíce kynout 2-5 hod., poté se peče. Samotné pečení by tedy mělo vyjít na odpolední až večerní hodiny. Takovýto celozrnný chleba pečený ve formě se musí nechat důkladně vychladnout na větraném místě, aby nedošlo k jeho zapaření nebo zdrcnutí, proto bude distribuován ráno následující den. Měkký a čerstvý vydrží minimálně tři dny. Chléb dostane papírový pásek/etiketu s názvem („Remízkový biochleba z kvásku“), kde bude uveden kromě složení také původ chleba a smysl sázení remízků v přírodě.

Bio chleba (zleva: vlašský ořech, slunečnicová semínka, cibulka)



Obr. č. 1

Na práci **ve zpracovně** vymezujeme **0,5 úvazku** (viz činnost 3 – zpracování černého bezu a zeleniny. tzn. 0,5 úvazek na obě činnosti 2+3).

3. Zpracování černého bezu a zeleniny

a) Remízkový sirup z květů bezu

Květy bezu se volným sběrem natrhají ve stávajících mezích polí obdělávaných firmou VH Agroton. V nově vysazených remízkách a sadech se bude dít sklízet až za 3-5 let, čímž budeme výrobu později rozšiřovat. Otrháváním se na keři podporuje růst nových výhonků, působí tedy příznivě i na vývoj stávajících biokoridorů.

Bezový sirup byl vyráběn firmou Veselá biofarma, nyní již na to nemá kapacity.



Obr. č. 2

Pracovní postup bude v souladu se zásadami hygienické a provozní praxe:

Před započítím výrobních prací je potřeba naskladnit potřebný materiál a suroviny (viz. příloha č. 1.1). Bude potřeba si nejdříve připravit nové lahve. Ty se umyjí v myčce, poté se vypláchnou vroucí vodou stejně jako víčka. Čerstvé natrhané bezové květy (nebo květy max. jeden den staré uskladněné v chladicím boxu) se umyjí ve vaně, nechají okapat vedle na odkapávači a poté se uvaří v kotli na povidla s cukrem. Následně se jimi plní připravené sklenice, které se ukládají na pojízdný stůl. Jakmile jsou výrobní práce ukončeny a zpracovna uklizena, lepí se na sklenice etikety. Do budoucna chceme mít sklenice vratné, tudíž se etikety budou věšet na hrdlo. Také se budou některé sirupy prodávat v dárkových lahvích. Zakoupením tohoto dárkového balení se bude přispívat určitou částkou na výsadbu dalších remízků. (Není ve finančním plánu zohledněno.) Hotové produkty se uloží do skladu se stálou teplotou.

b) Remízková povidla z plodů bezu

Pracovní postup je obdobný jako u bezového sirupu.

Bezová povidla



Obr. č. 3

Na práci **ve zpracovně** vymezujeme **0,5 úvazku** (viz “Pečení chleba” vč., tzn. 0,5 úvazek na obě činnosti č. 2+3).

Naši produkci chceme rozvíjet i do dalších oblastí, zejména do zpracování zeleniny. V případě vzniku přebytků červené řepy, dýně a cibule zavedeme na trh další produkt: **kvašenou zeleninu „Pickels“**. Protože zkvasit se dá všechno a zelenina se tímto způsobem konzervuje, uchovává si vitamíny a mléčným kvašením ještě vitamin C přibude, jeví se nám tento produkt jako chutný, zdravý, nízkonákladový a zároveň se jedná o tradiční způsob zpracování zeleniny na zimu. Jestliže přebytky nevzniknou, chceme zavést nový produkt na trh oficiálně až ke konci 2. roku podnikání (po druhé sklizni zeleniny).

K tomu, aby se mohly suroviny vůbec zpracovávat, je potřeba vybudovat plnohodnotnou certifikovanou provozovnu. Ta se bude nacházet v budově PROBIO dle přílohy č. 1.2. Dispozičně bude provozovna řešena dle přílohy č. 1.1. Z hlediska zemědělské potravinářské inspekce je tento prostor reálně užitelný jako zpracovna rostlinných potravin. Před zahájením jeho užívání bude potřeba učinit několik kroků:

1. Rekonstrukce elektroinstalace - nevyhovující elektroinstalace k novému provozu zpracovny, který bude vyžadovat vyšší příkony. Je třeba zřídit nový přívod, jističe, rozvaděč.
2. Výměna oken a dveří – na budově jsou stávající okna i dveře v havarijním stavu (viz příloha č. 1.3_foto objektu). Postupně dochází k vysklívání výplní (vlivem silného větru). V tomto stádiu jsou okna nebezpečná pro pohyb zaměstnanců po budově. Navíc na tento typ okna nejde nasadit síť (vyklápěcí otevírání), což by způsobilo v létě kvůli hmyzu nevyhovující hygienické podmínky pro zpracování potravin. Hlavní dveře jsou také původní a nejsou dostatečně zabezpečitelné, což bude vzhledem k novému vybavení nevyhovující.

3. Výměna podlahy ve zpracovně a společně užívaných prostorech – nevyhovující stav, odlepující se lino od podkladu (viz příloha č. 1.3), v některých místech dřevě až na betonový podklad. Hrozí nebezpečí úrazu a v terapeutických místnostech nedělá dobrý dojem.
4. Nové sociální zázemí je vynucená investice, kdy se ke stávajícím WC a sprchám (používané v létě zejména zemědělci z VH Agroton), docházelo průchozí zpracovnou, dle přílohy č. 1.1. Ta se nyní se změnou jejího užívání k tomuto účelu uzavírá.
5. Malé stavební úpravy (napojení vody, odpadu, obklad zdí zpracovny do výšky 180 cm).
6. Připojení čističky na vodu (+ pravidelné rozbory vody).
7. Vybavení provozovny.
8. Rekolaudace budovy na potravinářský provoz (stanovisko hasičů a OOVZ).
9. Registrace provozovny na SZPI (nahlášení na živnostenský úřad).
10. Zdravotní průkaz všech pracovníků v potravinářství (+ 1 x ročně školení).

4. Pomocné práce pro firmy

Jedná se o sezónní, cyklicky se opakující každoroční fakturovatelné práce pro firmy ve formě služby, vykazující pouze výnosy.

Jedná se o tyto služby pro tyto firmy:

VH Agroton

Nám nabízí zakázky, na které si původně musel najímat brigádníky. Konkrétně se jedná o:

a) Redukci plevelu pcháče v polních plochách

Pcháč nelze redukovat technikou. Jedná se zhruba o 20 % ploch z celkových 360 ha. Tj cca 70 ha.
Výnosy: 20 hod./ 1 ha, 130,-/hod. superhrubá mzda → $70 \cdot 20 \cdot 130 = 182\,000,-$ Kč

b) Péči o pozemky v areálu farmy

Sečení, redukce plevelu, pomocné práce při sklizni obilovin a senoseči, prořezávání mezí.
Agroton má vymezeno **100 000,- Kč** na mzdy na tyto práce.

Sonnentor

Stejně tak i Sonnentor nám nabízí zakázky, na které si dříve musel najímat brigádníky. Jedná se o:

a) Sběr černého bezu

Zužitkování jinak nezužitkovatelné plodiny, sběrem a lámáním se obnovuje keř.
150,-/kg, celkem 500 kg → **75 000,-** na mzdy.

b) Pomocné práce v léčivých rostlinách

Okopávka a redukce plevelu v léčivých rostlinách.
400 hod.*130,- = **52 000,-** na mzdy za tyto práce.

Na tyto práce vymezujeme **0,5 úvazku**. V případě potřeby navýšit pracovní síly poptá sociální podnik brigádníky nebo dobrovolníky. Tyto služby budou financovány firmou VH Agroton a Sonnentor.

5. Výsadba remízků

Vzhledem k tomu, že výsadba remízků je hlavním environmentálním aspektem našeho podnikání, ale začne vykazovat výnosy v podobě plodů, které budeme zpracovávat, až za dobu 3 – 5 let (tedy po skončení realizace projektu), je tato činnost uvedena na konci kapitoly Podnikatelské příležitosti.

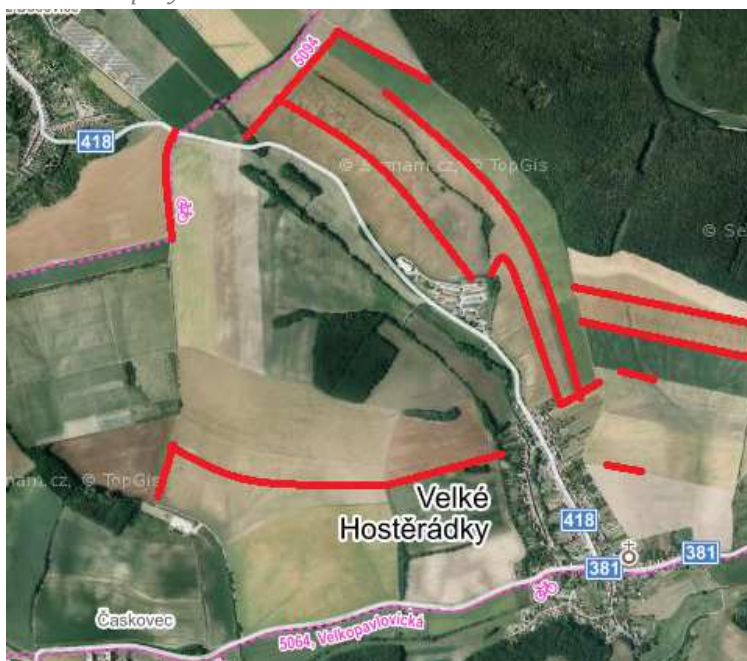
VH Agroton uvolní a podpachtuje sociálnímu podniku určité strategické části polí a umožní jejich osázení remízky ve formě nejedlých a jedlých sadů z původních odolných odrůd (jehličnanů, listnáčů, z jedlých

stromů hlavně: višň, dřínovcem, ořešáky, moruší a keřů bezu, hlohu, jeřábu, rakytníku, šípku, lísky atd.) Jakmile začnou stromy a keře plodit, vzniknou sociálnímu podniku z této činnosti výnosy.

Naše partnerka Ing. Jitka Černá nám zajistí sazenice, potřebné know how a pomůže osadit remízky nízkonákladově, stejně jako založit vlastní lesní/ovocnou školku, ze které budeme sazenice odebírat a v případě zájmu nebo přebytku nabízet k prodeji. Se sadbou mezí a školky začneme již na podzim roku 2019, ještě před oficiální realizací projektu. Meze se budou sázet ve dvou variantách. První bude dělit polní plochy a zároveň plnit protierozní funkci, druhá varianta bude zahrnovat plošné agrolesnické ekosystémy.

a) Liniové výsadby

Protierozní pásy

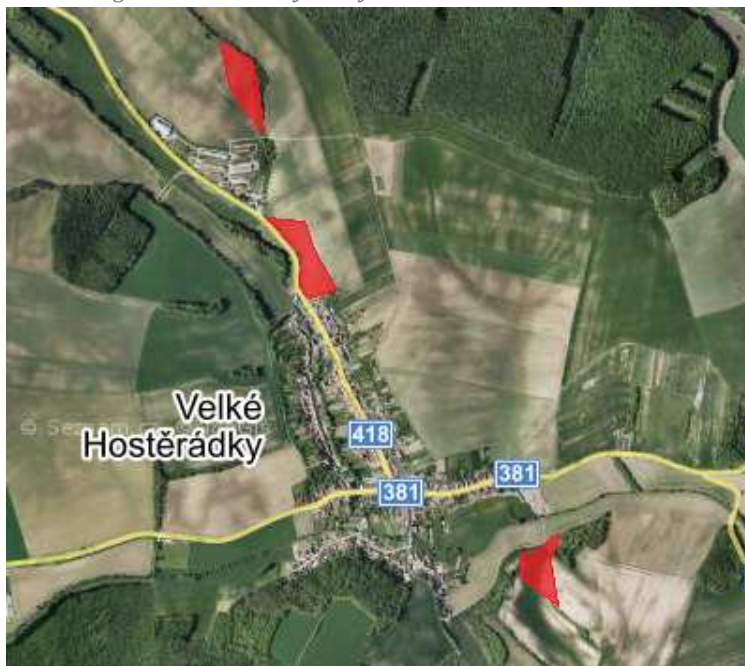


Obr. č. 4

Pole ekologicky obdělávané firmou VH Agroton jsou na zvrásněném terénu a v některých místech dochází k erozi. Řešením je právě vysazení stromů pro zpevnění půdního podloží. Liniové výsadby budou také plnit funkci oddělení jednotlivých celků polní plochy a podél některých z nich se zřídí polní komunikace. Některé pásy budou až 24 m široké a na délku budou mít celkem kolem 5 km, odborným odhadem se bude jednat tedy o cca 5 ha. Při dodržení dostatečných rozestupů mezi stromy bude v pásových mezích vysázeno okolo 5000 ks sazenic jedlých a nejedlých stromů a keřů.

b) Plošné výsadby

Ostrovní agrolesnické ekosystémy



Obr. č. 5

Jde o výsadbu tří plošných mezí v katastru obce Velké Hostěrádky. Na ploše o rozloze celkem cca 5 ha bude vysázeno 5000 ks sazenic dřevin.

Díky Ing. Jitce Černé bude možno sázet téměř bez nákladů. Necháme si však rezervu 120 000,- Kč na nákup roubovaných sazenic a sazenic do začátku podnikání, abychom nemuseli se sadbou čekat, než nám vzejdou naše vlastní sazenice ze semen. Na tyto si budeme žádat skrze dotace SZIF (jedlé dřeviny) a přes AOPK ČR (nejedlé dřeviny.)

Postup práce

Na samém začátku budeme potřebovat sazenice. Část z nich budeme mít připraveny již na podzim r. 2019 z vlastních zdrojů a část budeme mít zajištěnou od Ing. Jitky Černé. Na podzim tedy proběhne první neoficiální výsadba. Ještě během tohoto období zasejeme první semínka naší budoucí lesní/ovocné školky. Nejprve se bude muset místo sadby vytyčit pomocí geodeta. Následně proběhne samotná výsadba, poté zálivka, která bude zajištěna ze záchytných jímek nebo z vlastní vrtané studny. Mladé rostliny se budou muset chránit proti okusu před zvěří, mrazem a jarnímu slunci bílením nebo jutovou tkaninou. Po uplynutí 3-5 let se budou muset jednou ročně stříhat.

Tyto práce se budou dělat v průběhu celého roku (sázet stromy se dá kdykoli, kdy jde “kopnout” do země). Budeme na ně pořádát pravidelné dobrovolnické akce a akce pro uživatele z Camphillu v Českých Kopistech. Počítáme, že nám bude kompletní výsadba s jedním polovičním úvazkem trvat cca 3,5 roku.

Na sázení remízků vymezujeme **0,5 úvazku**. Tyto činnosti budou financovány sociálním podnikem Jasan.

Analýza trhu

1. Bio zelenina

Z průzkumů odběratelských firem (PROBIO, Sklizeno, Rebio, ...) vyplývá, že prodej lokálního bio ovoce a zeleniny je nedostatečný a poptávka dlouhodobě převyšuje nad nabídkou.

Naším hlavním zákazníkem budou převážně obyvatelé a podniky jihomoravského kraje, kterým budeme zeleninu distribuovat bedýnkovým systémem nebo v případě větších odběrů na váhu. Také chceme spolupracovat se „Skutečně zdravými školami“, první zájemce o naši zeleninu je Základní škola v Příkazech u Olomouce.

Jako přirozenou výhodu v marketingu vnímáme veřejné vzdělávací akce Veselé biofarmy v areálu farmy, která bude zajišťovat neustálý přístup veřejnosti, možnosti zakoupení naší produkce a reklamu pro širší okolí, které se zabývá nebo chce zabývat ekologií a s tím souvisejícími bio potravinami.

V případě odbytu zeleniny budou uspokojovány primárně potřeby „bedýnkářů“ a předem dohodnutých větších poptávek pro naše odběratele. Přebytky se budou nabízet na farmářských trzích a v našem obchůdku před areálem, na který budou poukazovat nově vybudované cedule.

Odbyt zeleniny bude zajištěn:

1. bedýnkovým systémem, 2x měsíčně, od května do prosince, 1 ks/400,-
 - a. PROBIO – 36 ks/2x měs. - 250 000,- Kč/rok
 - b. Veselá biofarma – 7 ks/2x měs. - 50 000,- Kč/rok
 - c. Tierra Verde - 15 ks/2x měs. - 105 000,- Kč/rok
 - d. Sonnentor - 7 ks/2x měs. - 49 000,- Kč/rok
2. na váhu
 - a. Rebio – 8 500 kg/400 000,- Kč/rok
 - b. Sklizeno – 8 500 kg/400 000,- Kč/rok
 - c. Ponava Cafe – 447 kg/21 000,- Kč/rok
 - d. „Skutečně zdravá škola“ ZŠ Příkazy – 2 130 kg/100 000,- Kč/rok
3. na okolních farmářských trzích - cca 20 dnů v roce, 5 000,- x 20 = 100 000,-Kč/rok
4. během vzdělávacích akcí Veselé biofarmy - cca 30 akcí za rok, 2 000,- x 30 = 60 000,- Kč/rok
5. obchůdkem před areálem - 150 dní v roce, 500,- x 150 = 75 000,-Kč/rok

2. Kváskový bio chleba

V případě odbytu domácího certifikovaného „bio“ chleba není v obchodních řetězcích velká nabídka. Náš chleba bude prodáván s různými přídatnými ingrediencemi, které běžně k zakoupení v obchodě nejsou. Až budeme mít postavenou venkovní pec na chleba, tak tímto celý proces pečení dovedeme k dokonalosti. Chleby se budou přidávat podle objednávek k bedýnkám zeleniny, budou nabízeny na vzdělávacích akcích, farmářských trzích, v obchůdku před areálem. Dny pečení se budou odvíjet podle možnosti distribuce chleba do obchodní sítě tak, aby byl vždy čerstvý.

Odbyt chleba bude zajištěn:

1. odkup se zeleninou
 - a. PROBIO – 32 400,-Kč/rok
 - b. Rebio – 64 800,- Kč/rok
 - c. Sklizeno – 32 400,- Kč/rok
 - d. Ponava – 10 800,- Kč/rok
2. na okolních farmářských trzích - cca 20 dnů v roce, 30 ks: 3 600,- x 20 = 72 000,-Kč/rok
3. během vzdělávacích akcí Veselé biofarmy - cca 30 akcí za rok, 10 ks: 1 200 x 30 = 36 000,- Kč/rok
4. obchůdkem před areálem - 150 dní v roce, 2 ks: 240,- x 150 = 36 000,-Kč/rok

Výrobce:	Mikrofarma s.r.o (Brno)	Řemeslná Kolářkova pekárna (sít obchodů po celé ČR)	La Petite France (Praha, rozvoz po celé ČR)	Sociální podnik Jasan
Produkt:	kváskový biochléb	BIO celozrnný chléb	bio chléb	Remízkový kváskový bio chléb
Složení:	bio celozrnná žitná mouka, voda, kmín, sůl	žitná celozrnná mouka, přírodní žitný kvas, voda, jádra tykve, slunečnicové semínko, lněné semínko, jedlá sůl, koření	bio mouka	celozrnná žitná mouka, celozrnná špaldová mouka, žitný kvas, mořská sůl, přídatné ingredience (cibule, česnek, olivy, kmín, semínka, bylinky, ořechy,...)
Cena/hmotnost:	74 Kč/700 g,	72 Kč/550 g	83 Kč/ 700 g	120 Kč/1150 g

Tab. č. 4

3. Sirupy a povidla v bio kvalitě

V případě prodeje sirupů a povidel vnímáme konkurenci nejvyšší. V každé zdravé výživě se dá sehnat hned několik druhů sirupů z květů bezu. Žádný z nich však neoplývá takovým smyslem jako ten náš. Povidla z plodů bezu jsme obecně na trhu nezaznamenali.

Naše produkty ze zpracovny budou odebírány se zeleninou bedýnkami, restaurace budou odebírat ve větších baleních, do obchodů ponecháme balení maloobchodní. Produkty budou ve stálé nabídce na vzdělávacích akcích, farmářských trzích a v obchůdku před areálem.

Analýza trhu bio sirupu

Výrobce:	Kitl s.r.o.	Bát'kovy sirupy	Rodinná farma Sedmíkráska	Sociální podnik Jasan
Produkt:	Kitl Syrob Bezový	Květ bezu:	Bylinný sirup od Sedmíkrásky BEZ	Remízkový sirup z květů černého bezu
Složení:	Cukr, vodný macerát květu bezu (10%), extrakt z bezového květu, vitamín C (20 mg ve 100 ml sirupu), sorban draselný, kyselina citronová	Bylinný extrakt min. 60 % (pitná voda, květy bezu černého - sbírány ručně v České republice), sacharóza, bio citrony z kontrolovaného ekologického zemědělství, kyselina: kys. citronová.	bylinný extrakt 55%, řepný cukr 44%, voda, regulátor kyselosti kyselina citrónová, vitamín C	Květy černého bezu z remízků sbírané v ekologicky obhospodařovaných polích v České republice, voda, třtinový cukr, kyselina citronová
Cena/hmotnost:	134 Kč/500 ml	124 Kč/500 ml	129 Kč/500 ml	110 Kč/500 ml

Tab. č. 5

Výrobce:	Truhlikov.cz	Food-market.cz	Sociální podnik Jasan
Produkt:	Rozvar z černých bezinek	Extra džem bezinkový	Remízková povidla z plodů černého bezu
Složení:	šťáva z plodů černého bezu 48%, citronová šťáva, pektin, koření	bezinky 72% (včetně semínek, citronová šťáva, pektin, kyselina citronová, vanilkový extrakt	Plody černého bezu z remízků sbírané v ekologicky obhospodařovaných polích v České republice, třtinový cukr, kyselina citronová
Cena/hmotnost:	99 Kč/175 g	125 Kč/290 g	110 Kč/250 g

Tab. č.6

Odbyt výrobků z černého bezu bude zajištěn:

1. odkup se zeleninou
 - a. PROBIO – 70 000,-
 - b. Rebio – 80 000,-
 - c. Sklizeno – 80 000,-
 - d. Ponava – 12 000,-
 - e. ZŠ Příkazy – 25 000,-
2. na okolních farmářských trzích - cca 20 dnů v roce: 500,- x 20 = 10 000,-Kč/rok
3. během vzdělávacích akcí Veselé biofarmy - cca 30 akcí za rok: 500 x 30 = 15 000,- Kč/rok
4. obchůdkem před areálem - 150 dní v roce: 200,- x 150 = 30 000,-Kč/rok

Naše produkty budou zaměřeny na zákazníky především z Brna, kteří mají zájem o zdravé bio potraviny, navíc s přidanou hodnotou tzv. „potraviny s příběhem“, čímž budou moci vědomě podpořit socio-environmentální aspekt našeho podnikání. Tento „příběh“ bude zdůrazněn na etiketách (např. Remízkový sirup/povidla/chleba + dodatek o tom, že koupí tohoto produktu zákazník podpoří údržbu a výsadbu remízků a podpoří zaměstnávání osob znevýhodněných na trhu práce + konkrétní odkaz na web. stránky pro věrohodnost atd.) Díky našim odběratelům PROBIO a Sklizeno působícími na trhu s BIO potravinami, kteří budou produkty dále přeprodávat, se naše produkty k výše zmíněné skupině dostanou snáze.

Odběratelé Rebio, Ponava, Sonnentor, Veselá Biofarma, ZŠ Příkazy a Tierra Verde pro nás budou koncovými odběrateli a tudíž zde není třeba dále se zabývat segmentací zákazníků.

Díky hlavnímu odběrateli PROBIO a přátel našich partnerských osob ve sféře bio potravin, bude mít sociální podnik výhodu nevěnovat se primárně odbytu, ale bude se moci zaměřit na sociální a produkční zázemí.

V další etapě, po zajištění dostatku produkce, budeme oslovovat nové odběratele: obchody (brněnské Zdravé výživy – Javor, Zdraví s chutí, ALFA,...), restaurace (Die Küche, Vitalité,...) a „Skutečně zdravé školy“ v Brně (registrované na webu <http://www.skutečnězdravaskola.cz>). Bude se jednat o regionální obbyt přímo konečným odběratelům. Dále se bude rozšiřovat bedýnkový prodej do budoucna o KPZ.

V oblasti dodavatelů se bude jednat převážně o provozní dodávky, nepředpokládáme přeprodávání zboží nebo výrobků.

Sociální podnik bude mít na webových stránkách, sociálních sítích (facebook, instagram) nabídku produktů, rozvozný plán a otevírací dobu ve farním obchůdku.

Veškerá produkce bude ruční, manufakturní výroba, takže budeme moci pružně reagovat na požadavky zákazníků. Blízkost Brna (30 km) je zárukou dostatečné velikosti trhu.

Management a lidské zdroje

Sociální podnik bude sestávat z pěti osob a dvou externích zaměstnanců. Dva plné úvazky budou zajišťovat chod podniku, tři zaměstnanci s jedním plným a dvěma zkrácenými úvazky budou zastávat hlavní manuální práce. Externí psychosociální pracovnice bude dojíždět na 5 hodin týdně a účetní bude svou práci dělat externě 25 hodin měsíčně.

Úvazky

Rozdělení úvazků	Jiří Hřivna	Renata Jandová	Zaměstnanec č. 1 z CS 1	Zaměstnanec č. 2 z CS 2	Zaměstnanec č. 3 z CS 2
projektový manažer		0,2			
vedoucí CS		0,8			
manažer podniku	1,0				
zelenina			0,7		
remízky				0,5	
zpracovna					0,5
služby			0,3	0,1	0,1

Tab. č. 7

Pracovní náplň rozdělíme tak, aby zaměstnancům nebyl na překážku jejich handicap ani životní situace. Naším cílem je, aby byla práce pestrá a zároveň dobře organizovaná. Výběrové řízení zaměstnanců bude probíhat za přítomnosti členů sociálního podniku (Bc. Jiří Hřivna, Ing. Renata Jandová) a psychosociálního pracovníka (Bc. Romana Antošová.)

Bc. JIŘÍ HŘIVNA

Jeho hlavní náplní práce bude management podniku. Povede společné porady a bude organizačně vést sociální podnik, časově rozdělovat konkrétní práce mezi jednotlivé zaměstnance, aby každému vyhovovaly, plynule navazovaly a nekolidovaly spolu. Bude pomáhat zaměstnancům v oblastech, kde to bude potřeba.

Ing. RENATA JANDOVÁ

Bude zastávat roli projektového manažera, pravidelně dokládat monitorovací zprávy a jiné nezbytnosti v programu ISKP14+. Druhou, větší část úvazku, bude naplňovat ve funkci vedoucího CS. Bude vést zpracovnu a svou úlohu provádět formou společné činnosti a pomoci v přidělených oblastech práce zaměstnancům sociálního podniku. Bude se účastnit společných porad.

ZAMĚSTNANEC č. 1 z CS 1

Znevýhodnění: Uchazeči o zaměstnání a zájemci o zaměstnání a neaktivní osoby ve věku 55 - 64 let.

Zaměstnanec č. 1 bude mít plný pracovní úvazek. Jeho hlavní oblastí práce bude zelinářství (setí, údržba, sklizení, čištění, rozdělování, manipulace a rozvoz objednávek) a to ve výši 0,7 úvazku. Proto bude podmínkou i řidičský průkaz. Zbytek úvazku (0,3 úv.) bude rozdělen podle potřeby mezi služby pro firmy VH Agroton (redukce pcháče v polních plochách) a Sonnentor (sběr černého bezu, pomocné práce v léčivých rostlinách.)

ZAMĚSTNANEC č. 2 z CS 2

Znevýhodnění: Osoby se zdravotním postižením (OZP s mentálním postižením)

Vzhledem k našim zkušenostem s mentálně handicapovanými lidmi, budou zbývající dva zkrácené úvazky (0,6 úv.) právě tohoto znevýhodnění.

Pracovní náplň Zaměstnance č. 2 bude hlavně sázení remízků a následná péče o ně (sázení, ochrana rostlin, zalévání.) Zbytek úvazku (0,1 úv.) bude rozdělen podle potřeby mezi služby pro firmy VH Agroton

(redukce pcháče v polních plochách) a Sonnentor (sběr černého bezu, pomocné práce v léčivých rostlinách.)

ZAMĚSTNANEC č. 3 z CS 2

Znevýhodnění: Osoby se zdravotním postižením (OZP s mentálním postižením)

Pracovní náplň Zaměstnance č. 3 bude zpracovna. Takže kromě zpracování černého bezu (čištění plodů bezu příp. zeleniny, lepení etiket) i pomoc při pečení chleba (mazání forem na chleba, krájení a příprava přídatných ingrediencí, mytí nádobí.) Zbytek úvazku (0,1 úv.) bude rozdělen podle potřeby mezi služby pro firmy VH Agroton (redukce pcháče v polních plochách) a Sonnentor (sběr černého bezu, pomocné práce v léčivých rostlinách.)

Po uplynutí projektu budeme registrovat Sociální podnik Jasan na Chráněný trh práce a budeme využívat finanční pomoc od Úřadu práce Hustopeče.

Externí pracovníci:

Bc. ROMANA ANTOŠOVÁ

Psychosociální pracovník, DPP 24 hodin měsíčně.

Kvalifikace a pracovní zkušenosti:

2006 – 2011 CMTF UP v Olomouci
2009 – 2013 Pracovník v sociálních službách/instruktor - Oblastní charita Břeclav, Azylový dům Břeclav, Domov sv. Agáty Břeclav
2011 – 2012 Lokální asistent - Úřad vlády ČR, Agentura pro sociální začleňování v romských lokalitách
2012 – 2017 Sociální pracovník - Oblastní charita Břeclav, Azylový dům Břeclav
2012 – doposud Sociální pracovník - Oblastní charita Břeclav, Nízkoprahové denní centrum Břeclav
2017 – doposud Vedoucí terénního týmu, metodik a case manager - Práh jižní Morava, z.ú.

Pracovní náplň psychosociálního pracovníka bude:

1. účast na každotýdenních poradách,
2. individuální rozhovory (dle potřeby),
3. supervize (dle potřeby),
4. předcházení/řešení konfliktů
5. průvodce osobnostního rozvoje („zdravé pracovní místo“ dle 7mi podmínek nezbytných k proměně pracovního místa na příležitost k osobnímu rozvoji: důstojné podmínky, empatie, osobní realita, zdravé hranice, jasnost v rozhodování a realizaci, jedinečnost člověka, soustavnost), bude probíhat v rámci individuálních rozhovorů,
6. společná práce pro pozorování pracovních vztahů hlavně ve smyslu mentor-garant (ve zbývajícím čase).

Ing. PAVLÍNA JANDOVÁ

Účetní, DPP 25 hodin měsíčně,

Kvalifikace:

2010 – 2014 UP Olomouc, fakulta filozofická a školský management
2014 – 2016 ČZU Praha, fakulta provozně ekonomická, obor hospodářská politika a správa, veřejná správa regionálního rozvoje
1999 – 2009 OSSZ Olomouc - zajišťování účetní agendy
2009 – doposud SŠ technická a obchodní Kosinova Olomouc - vedoucí ekonomického úseku

Finanční plán

Byly zpracovány tři varianty výnosů, ale ve finančním plánu počítáme jenom s průměrnou, protože v pesimistických bychom se dostali do ztrát.

Ještě před začátkem realizace projektu se uskuteční veškeré nezbytnosti ke zprovoznění certifikované zpracovny a poté nakoupíme většinu vybavení a jiné investice, které budou potřeba od začátku podnikání, sadbu zeleniny zaplatíme z jiných finančních zdrojů. Sazenice na meze se nakoupí nadvakrát z jiných finančních zdrojů. Počítáme každý měsíc s nákupem čerstvé mouky na chleba. Ing. Martin Hutař jezdí min. jednou týdně do VH Agrotonu, takže nám ji bude dovážet přímo ze mlýna PROBIO.

Ostatní fixní náklady jsou rozděleny na roční a měsíční. Roční se platí první měsíc v roce. V prvním roce realizace projektu se dostanou tržby na výši 42 % z celkových výnosů.

V 15. měsíci dojde k zápornému měsíčnímu hospodářskému výsledku vlivem nákupu sadby zeleniny na další sezónu.

Sirupy se budou odebírat podle předběžné poptávky ve větším množství každý třetí měsíc. Jednotlivé kusy prodané v obchůdku nebo během vzdělávacích akcí jsou k nim připočteny.

Od dubna do října se budou každý rok fakturovat služby pro VH Agroton a Sonnentor. Zelenina se bude fakturovat od května do prosince.

Ve 22. měsíci bude uveden na trh nový produkt ve formě kvašené zeleniny (Pickels), který sebou přinese další náklady a výnosy. Zelenina, která se použije na zpracování, je odečtena z tržeb a zároveň vzniknou nové náklady na obalový materiál a sůl.

Ve 2. roce realizace projektu je výše tržeb na 81 % z celkových výnosů.

Ve 3. roce dochází k více změnám. Navyšuje se produkce zeleniny, tím pádem vznikají i vyšší náklady na sadbu, navyšuje se produkce zpracování bezu, vybuduje se venkovní hliněná pec na chleba (nízkonákladově z vlastních zdrojů) a bude se péct alespoň jednou měsíčně 30 chlebů za 130,- Kč/ks. Zároveň se sociální podnik registruje na chráněném trhu práce a na zaměstnance ZTP bude pobírat 75 % nákladů na mzdy z ÚP. Zvýší se celkový počet zaměstnanců o 1,5 úvazku, z toho 0,5 úvazku bude ZTP.

Výnosy

Produkt (výrobek/služba)	Počet prodaných ks/poskytnutých služeb	Cena za kus [Kč]	Tržba za měsíc [Kč]	Tržba za rok [Kč]
zelenina	2 667	47	125 349	1 518 900
chleba 1150 g	240	120	28 800	345 600
sirup 0,5 l	167	110	18 370	220 440
povidla 250 g	167	110	18 370	220 440
služba pro VH Agroton	1	23 500	23 500	282 000
služba pro Sonnentor	1	10 583	10 583	126 996
		Celkem	224 898	2 699 664

Tab. č. 8