

# LIVING LAB RESEARCH CONCEPT IN RURAL AREAS

30.1.2020

WORKSHOP: „Velká a Otevřená Data a Inovační Huby v zemědělství, dopravě a venkovském rozvoji

## ***Živá laboratoř pro odbyt lokálních farmářských produktů (a podporu atraktivity území)***

*Úhlava, o.p.s.: Radana Šašková, Pavel Vondráček, Jiří Hamhalter,  
Ivo Šašek, Helena Hnojská*

*WirelessInfo: Kristýna Čerbová, Petr Horák, Petr Uhlíř*

*Šumavaprodukt, s.r.o. : Tomáš Zelený*

#LIVERUR

#investeuresearch

[www.liverur.eu](http://www.liverur.eu)



# PROJEKT LIVERUR

## 23 partnerů, 13 zemí, Horizont 2020

Projekt LIVERUR (Living Lab Research concept in Rural Areas) se zaměřuje na modernizaci malých a středních venkovských podniků (SMAE), převážně na evropském území. Takový typ podniků představuje klíčové subjekty ve struktuře a dynamice hospodaření na venkově v Evropské unii.

Navzdory probíhajícímu konsolidačnímu procesu jsou v Evropě činnosti na venkově stále realizovány především malými podniky nebo mikropodniky. Tříletý projekt LIVERUR zavádí v rámci SMAE ve třinácti pilotních oblastech metodologii výzkumu „venkovské živé laboratoře“ (Rural Living Lab) s cílem identifikovat a analyzovat různé modely podnikání, které vytvářejí přidanou hodnotu, pracovní místa, prohlubují sociální soudržnost, integraci zainteresovaných stran, začlenění aktérů, odolnost vůči (velkým) podnikům na světových trzích a usilují o minimalizaci dopadů na změny klimatu. Je pravděpodobné, že mnohé z modelů budou vylepšeny a replikovány.

Živé laboratoře jsou ekosystémy založené na uživateli a otevřených inovacích, které často působí v územním kontextu a zahrnují souběžný výzkum a inovační proces v rámci čtyřnásobného partnerství veřejného a soukromého sektoru (vláda a samospráva - průmysl/zemědělství - občané a neziskový sektor - akademická sféra).

Projekt LIVERUR byl zahájen 2018, je tříletý a je financován Evropskou unií z programu Horizont 2020.



# PILOTNÍ OBLAST

**Cílem pilotu je podpořit místní producenty potravin ve vymezeném území Plzeňského kraje, zejména menší zemědělce, pomoci s odbytem jejich výrobků. Usilujeme i o změnu nákupních zvyklostí a myšlení lidí a podnikatelů v turistice v našem regionu. Mottem by mělo být: „Ne levnějším nákupům z velkých obchodů, ale raději hledat kvalitu v našem okolí“. Každý výrobek by měl mít svůj vlastní příběh.**

**Nakupující by měli dostat možnost osobně poznat místo původu zboží i jeho výrobce.**

**Přidanou hodnotou by mělo být napojení stávajících dat z oblasti turismu, poskytovatelů služeb cestovního ruchu a malých uměleckých řemesel.**





# Fyzická infrastruktura a zapojení stakeholderů

**Webové stránky**

**E-shop**

**Dodávka s chladicí sekčí**

**Skladové prostory**

**Místní penziony, hotely a další  
ubytovací zařízení**

**Místní farmy & turistická zařízení  
a infrastruktura pro volný čas**

**IT infrastruktura zapojených  
aktérů**

**Úhlava o.p.s. – partner projektu**

**Šumava produkt s.r.o.- obchod, distribuce  
produktů, administrativa spojená s E-shopem**

**Místní zemědělci a producenti potravin**

**Drobní místní řemeslníci/ umělci**

**Zákazníci z regionu**

**Místní akční skupina Pošumaví WIRELESSINFO  
- partner projektu**

**Subjekty služeb pro cestovní ruch, včetně  
zajímavostných obcí**

**Subjekty se zájmem o rozvoj venkova**

## Prodej ze dvora / Prezence řemesel Chanovice



## **PILOTNÍ OBLAST: jak na to?**

**Základní plán zahrnuje distribuci regionálních produktů ve vymezeném území přes E-shop.**

**Záměrem je také zjednodušit a zrychlit cestu výrobků od výrobce k zákazníkovi bez ovlivnění kvality.**

**Projekt by měl pomoci farmářům víc se zaměřit na vlastní výrobu bez starostí s marketingem a odbytem/rozvozem.**

**Zákazníkům nabídne možnost poznat se s farmáři a ostatními malými výrobci, s místy, kde výrobky vznikají, a díky tomu se dozvědět více o regionu a podpořit rozvoj cestovního ruchu.**

## **PILOTNÍ OBLAST: jak na to?**

**Další ambicí je propojení webů výrobců a turisticky využitelných informací o území.**

**Ideálem je vznik společné sítě místních výrobců potravin a spotřebitelů, kteří region budou skutečně dobře znát, s poskytovateli služeb cestovního ruchu.**

**Úskalí vidíme zejména v tom, jak udržet toto podnikání jako lokální, s efektem konzumace, zážitků a poznávání „místního a místních“ .**

## **PILOTNÍ OBLAST: jak na to?**

**Cíl = podpořit místní producenty**

**Cesta = Zvýšit informovanost potenciálních zákazníků, podpořit propagaci místních produktů, usnadnit nákupy**

**Prostředek (nástroj) = platforma umožňující výše zmíněné (= portál Regionální speciality)**

**Ověření = nástroje projektu Liverur (RAIN) => vyhodnocení záměru (business plánu) pomocí metodiky stavěné na principech LivingLabu**

# Portál „Regionální speciality“

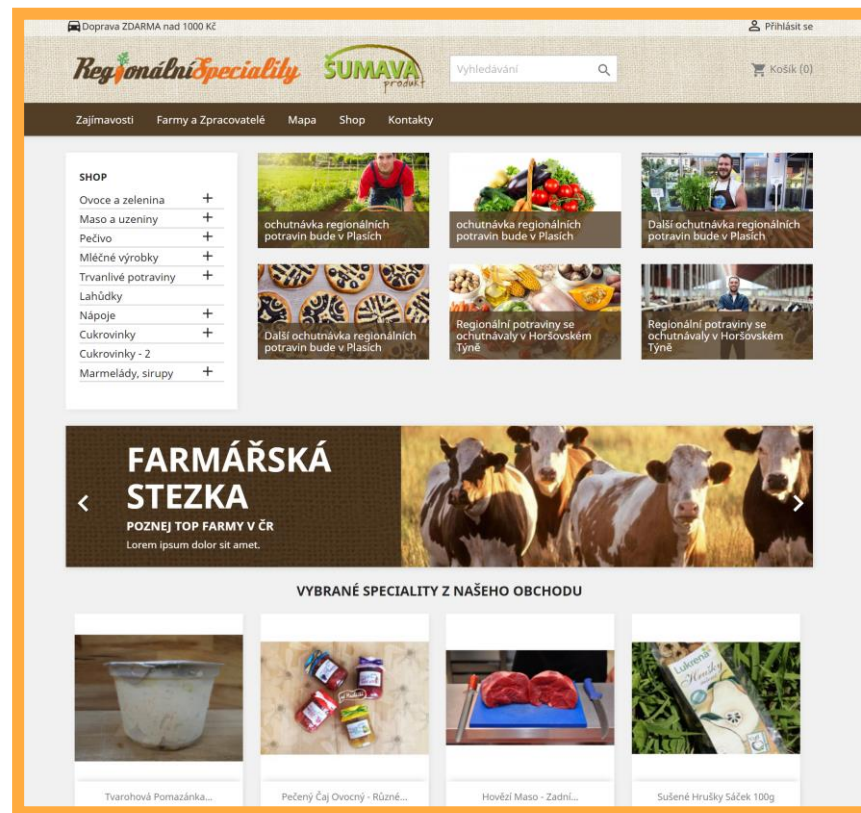
Informace z regionu

Propagace místních  
výrobců

Snadná dostupnost  
produktů

Pohodlí pro  
uživatele

Sociální síť



# Portál „Regionální speciality“

Snadná dostupnost  
regionálních potravin

Prezentace akcí  
v regionu

Přihlásit se

**Regionální speciality** **ŠUMAVA** produkt

Vyhledávání

Košík (0)

Zajímavosti Farmy a Zpracovatelé Mapa Shop Kontakty

Domů /



**OCHUTNÁVKA REGIONÁLNÍCH POTRAVIN V HORŠOVSKÉ TÝNĚ**

- PETR UHLÍŘ | SRP 21TH, 2019 | V GENERAL | ZOBRAZENÍ (25)



**OCHUTNÁVKA REGIONÁLNÍCH POTRAVIN BUDE V PLASÍCH**

- PETR UHLÍŘ | SRP 21TH, 2019 | V GENERAL | ZOBRAZENÍ (14)



**DALŠÍ OCHUTNÁVKA REGIONÁLNÍCH POTRAVIN BUDE V PLASÍCH**

- PETR UHLÍŘ | SRP 21TH, 2019 | V GENERAL | ZOBRAZENÍ (9)

## SHOP

Ovoce a zelenina

Ovoce

Zelenina >

Houby

Sušené ovoce a zelenina

Mák

Maso a uzeniny +

Pečivo +

Mléčné výrobky +

Trvanlivé potraviny +

Lahůdky

Nápoje +

Cukrovinky +

Cukrovinky - 2

Marmelády, sirupy +

## FILTROVAT PODLE

Kategorie

☐ Cukrovinky (1)

☐ Maso a uzeniny (2)

☐ Ovoce a zelenina (3)

☐ Pečivo (3)

☐ Trvanlivé potraviny (1)

## SHOP

Existuje 78 produktů.

Seřadit podle: Důležitost

### SLEVA!



Jabíko Červené Dobré 1kg  
24,20 Kč



Houska  
1,50 Kč



Špekačky 1kg  
172,50 Kč



Vepřová Krkavice 1kg  
141,61 Kč



Houska Dobrá  
1,50 Kč



Vypečený Rohlík  
2,42 Kč



**#LIVERUR · #investeuresearch · [www.liverur.eu](http://www.liverur.eu)**

**Radana Šašková a tým  
Úhlava o.p.s.**

**[saskova@uhlava.cz](mailto:saskova@uhlava.cz)**

**Tomáš Zelený**

**[info@sumavaprodukt.cz](mailto:info@sumavaprodukt.cz)**

**Petr Horák a tým WirelessInfo**

**[horak@wirelessinfo.cz](mailto:horak@wirelessinfo.cz)**

*This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 773757.*

*Disclaimer:*

*The information and views set out in this report are those of the author(s) and do not necessarily reflect the official opinion of the European Union. Neither the European Union institutions and bodies nor any person acting on their behalf may be held responsible for the use which may be made of the information contained therein for the use which may be made of the information contained therein.*