



DATA JAKO ZÁKLAD MODERNÍHO ZEMĚDĚLSTVÍ

Jak jednou vytvořená data využít vícekrát —pro výrobce, zákazníka i celý region.

Petr Horák



Radana Šašková



Funded by
the European Union

Projekt Data4Food 2030

VÝCHOZÍ PROBLÉM

Data máme. Problém je, jak je využíváme.

1	Farma	produkce · sezónnost · certifikace	znovu zadat	znovu udržovat
2	Prodej	nabídka · dostupnost · odběratelé	znovu zadat	znovu udržovat
3	Region	akce · turistické cíle · služby	znovu zadat	znovu udržovat
4	Web & síť	popisy · fotografie · kontakty	znovu zadat	znovu udržovat

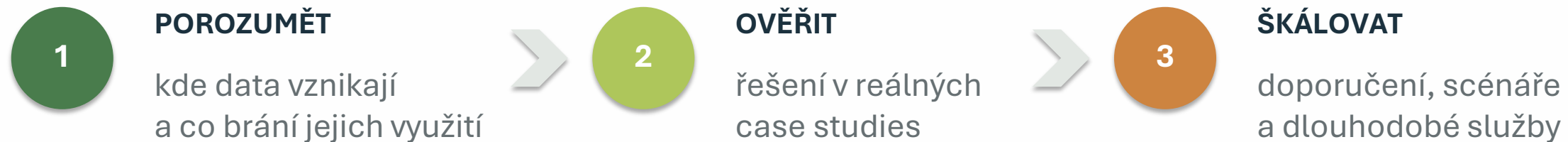
**Největší ztráta není nedostatek dat.
Je to jejich roztříštěnost a opakované ruční zadávání.**

Projekt Data4Food 2030

EVROPSKÝ KONTEXT

Data4Food2030: od dat k hodnotě

Projekt zkoumá, jak vytvořit udržitelnou, férovou a inkluzivní datovou ekonomiku pro potravinové systémy.



9 evropských case studies

Český case: ISDaaS

Inter-Sectorial Data as a Service

ISDAAS

Český use case: celý krátký potravinový řetězec



Co sledujeme?

jaká data existují

jak mezi aktéry proudí

jak je znovu využít v jiných sektorech

Moderní zemědělství nekončí na hranici farmy.

DATOVÝ TOK

Od izolovaných databází k propojenému ekosystému



Cíl: méně ručního přepisování, více interoperability a automatické aktualizace.

TYPY INFORMACÍ

Různé zdroje – jedno pořízení

Data řetězce F2F:

- => Farmy a zpracovatelé (poskytovatelé regionálních produktů)
- => Farmy, které prodávají ve dvoře nebo poskytují související služby
- => Obchody, které prodávají regionální zemědělské produkty
- => Eshopy regionálních produktů (aktivní v regionu)
- => Akce, kde se prodávají produkty
- => Odběratelé v jiných sektorech (restaurace, školní stravování, apod.)

Model vazeb a vztahů výrobci – (prodejci) – zákazníci

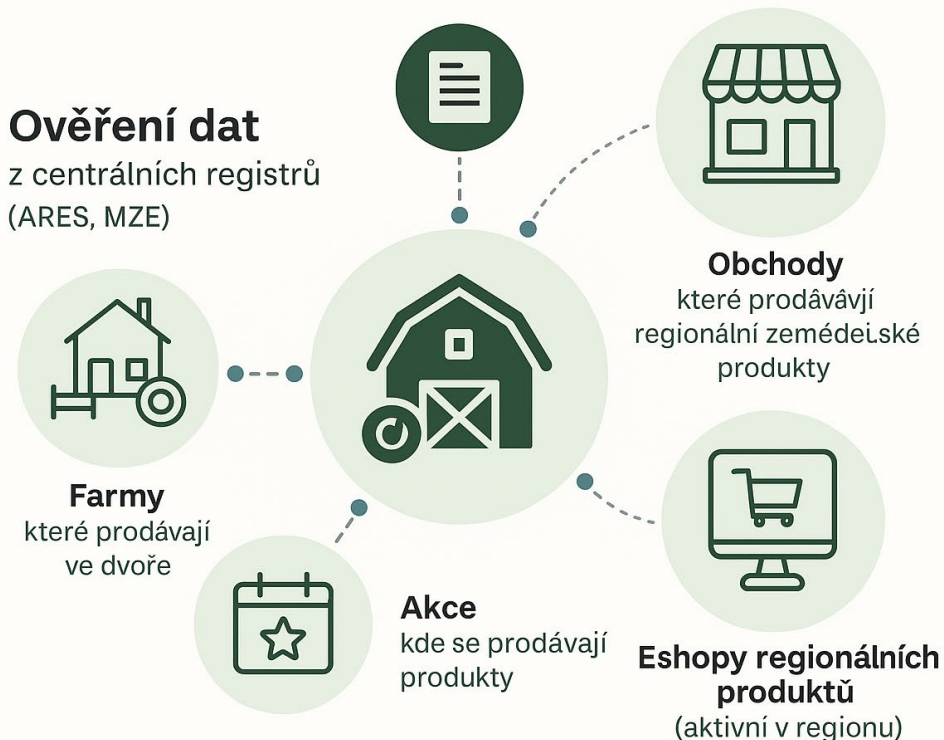
- => Kde všude mohou zákazníci nakupovat produkty konkrétního farmáře

Propojení dat z centrálních databází (ARES, registry MZe)

- => Verifikace evidovaných subjektů
- => Certifikace

Ověření dat

z centrálních registrů
(ARES, MZE)



ČESKÝ PILOT

Zmapování lokálních výrobců a jejich prodejních míst

213

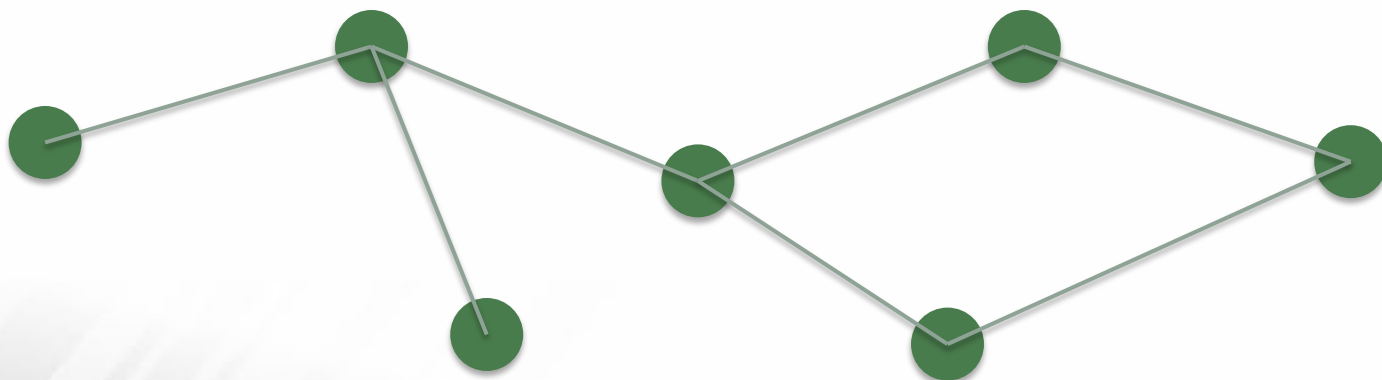
výrobců

334

prodejních míst

665

vazeb v regionální síti



Výstupy

Metodika pro poloautomatický sběr dat

Rozšířený Atlas regionálních zajímavostí

Propojení producentů, prodeje a destinací

Nejde jen o mapu. Jde o model vztahů a dat, který lze dále využívat.

DALŠÍ KROK

AI mění způsob práce s daty

AI nemusí nahrazovat rozhodování.
Může odstranit rutinu kolem dat.

- 1 **NAJÍT** veřejně dostupné informace
- 2 **POSOUDIT** relevanci a aktuálnost
- 3 **DOPLNIT** strukturovaná data
- 4 **ZPŘÍSTUPNIT** informace přirozeným dotazem

DŘÍVE

NYNÍ

ruční sběr



automatický sběr

ruční přepis



návrh aktualizace

ruční kontrola



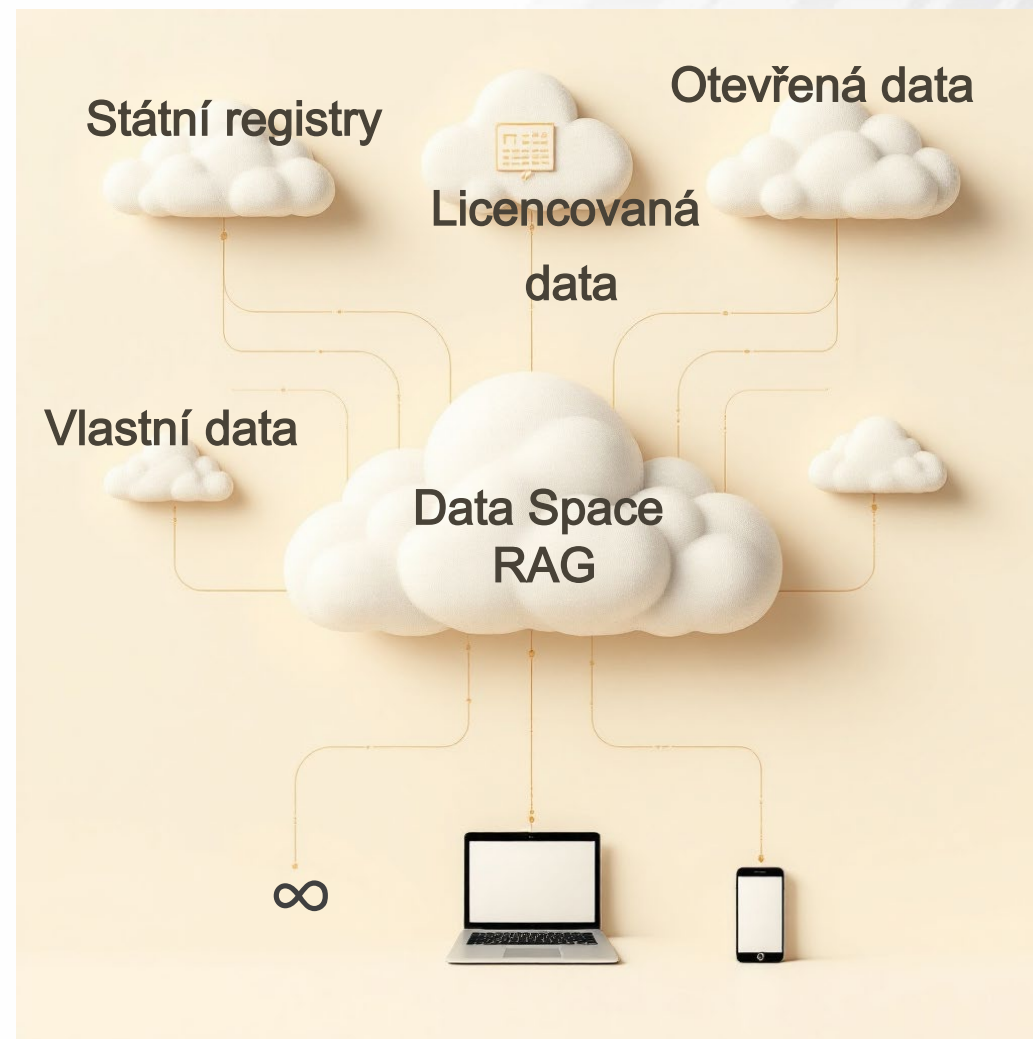
člověk potvrzuje

**Princip: automatizovat sběr a údržbu —
zachovat kontrolu nad výsledkem.**

MODERNÍ TECHNOLOGIE

Možnosti získání a aktualizace dat

- Retrieval-Augmented Generation (RAG) - vyhledá relevantní informace z externích zdrojů a využije je jako kontext pro odpovědi tvořené generativním modelem
- Web scraping a monitoring informací o subjektech – po schválení využití dat dotčenými osobami
- Automatizované propojení s existujícími databázemi (Ministerstvo zemědělství, AgriDataHub, turistická centra)
- AI dohledání aktuálních informací v detailu
- Aplikace pro farmáře a prodejní místa pro jednoduché zadávání dat



PRAKTICKÝ PŘÍNOS

Co z toho má zemědělec a region?

1

MÉNĚ ADMINISTRATIVY

jednou zadaná informace se používá opakovaně

2

LEPŠÍ VIDITELNOST

produkty se dostanou do více služeb a kanálů

3

NOVÉ VAZBY

producenti, prodejci, gastronomie a turistika

4

LEPŠÍ ROZHODOVÁNÍ

přehled o regionální síti a dostupnosti

Hodnota dat roste, když je mohou bezpečně využívat další aktéři.

Projekt Data4Food 2030

TŘI VĚCI, KTERÉ SI ODNÉST

1

Nestačí data vytvářet.

Musíme je umět propojit, sdílet a opakovaně využívat.

2

Stejná data mohou vytvářet hodnotu
pro zemědělce, spotřebitele i celý region.

3

Cílem není více databází.

Cílem jsou lepší služby a lepší rozhodování.

Data4Food2030

Czech Case Study
ISDaaS

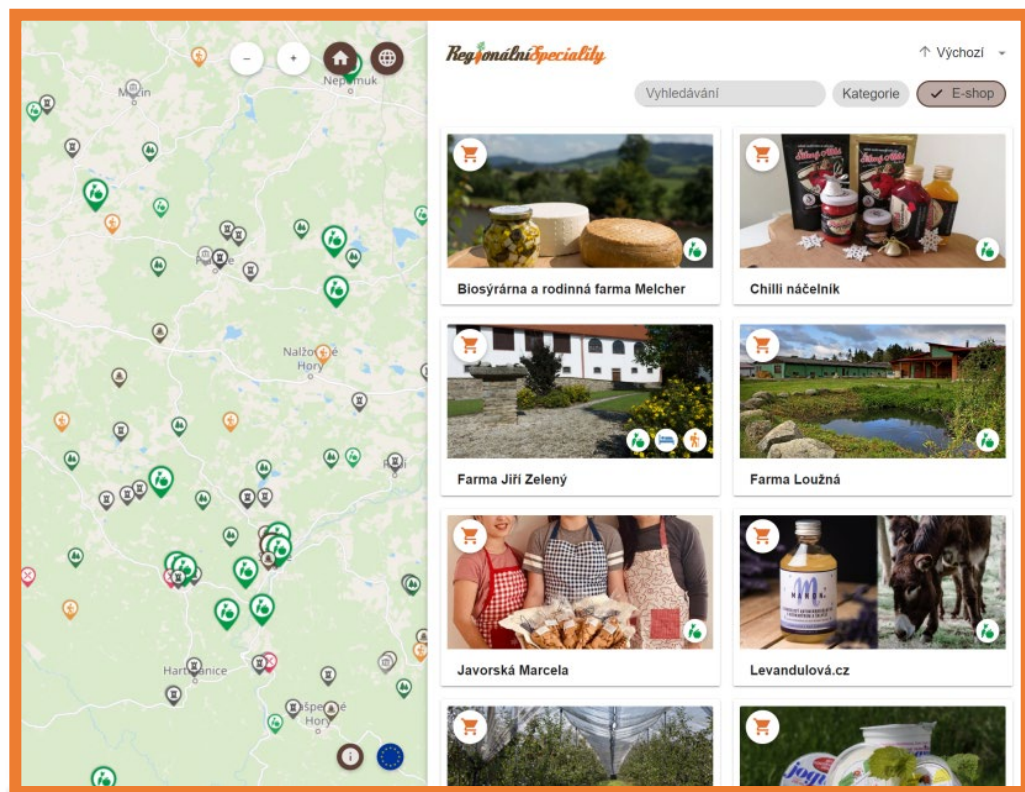
data4food2030.eu

Děkuji za pozornost

Projekt Data4Food 2030

Technické řešení

Atlas regionálních zajímavostí: <https://regionalnizajimavosti.cz/>



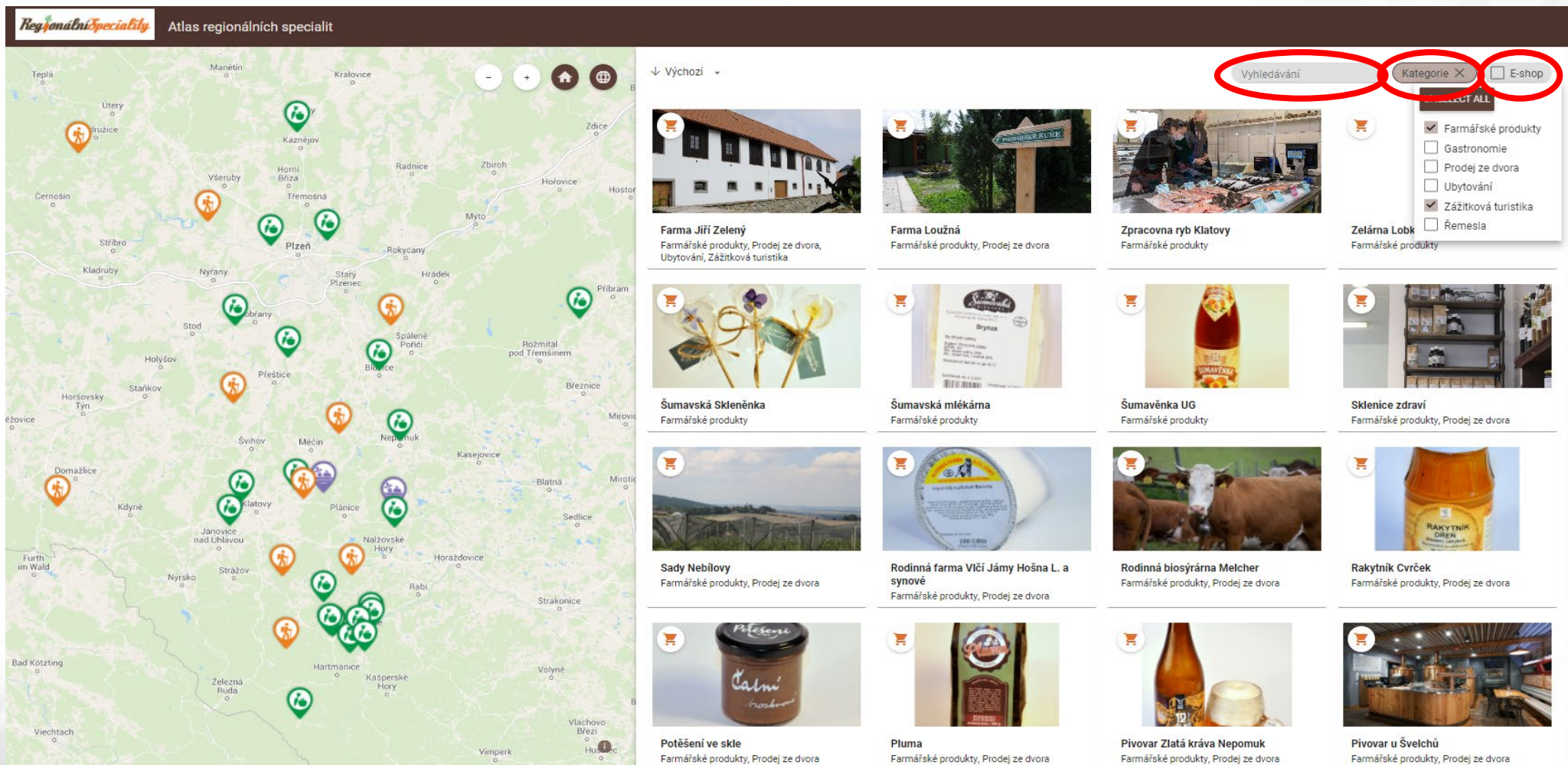
Interaktivní webová aplikace pro prezentaci výrobců lokálních produktů a poskytovatelů přidružených služeb

Integrovány turistické zajímavosti a cíle pro lepší vzájemnou provázanost malých zemědělských podniků a turistického sektoru

Propojení na obchodní platformu - aktuálně tržiště pro biopotraviny

Technické řešení

Regionální Speciality Atlas regionálních specialit



↓ Výchozí

Vyhledávání Kategorie X E-shop

SELECT ALL

- ☒ Farmářské produkty
- ☐ Gastronomie
- ☐ Prodej ze dvora
- ☐ Ubytování
- ☒ Zážiteková turistika
- ☐ Remesla

Zelárna Lobk
Farmářské produkty

Farma Jiří Zelený
Farmářské produkty, Prodej ze dvora, Ubytování, Zážiteková turistika

Farma Loužná
Farmářské produkty, Prodej ze dvora

Zpracovna ryb Klatovy
Farmářské produkty

Šumavská Skleněnka
Farmářské produkty

Šumavská mlékárna
Farmářské produkty

Šumavěnka UG
Farmářské produkty

Sklenice zdraví
Farmářské produkty, Prodej ze dvora

Sady Nebílovy
Farmářské produkty, Prodej ze dvora

Rodinná farma Vlčí Jámy Hošna L. a synové
Farmářské produkty, Prodej ze dvora

Rodinná biosýrárna Melcher
Farmářské produkty, Prodej ze dvora

Rakytník Cvrček
Farmářské produkty, Prodej ze dvora

Potěšení ve skle
Farmářské produkty, Prodej ze dvora

Pluma
Farmářské produkty, Prodej ze dvora

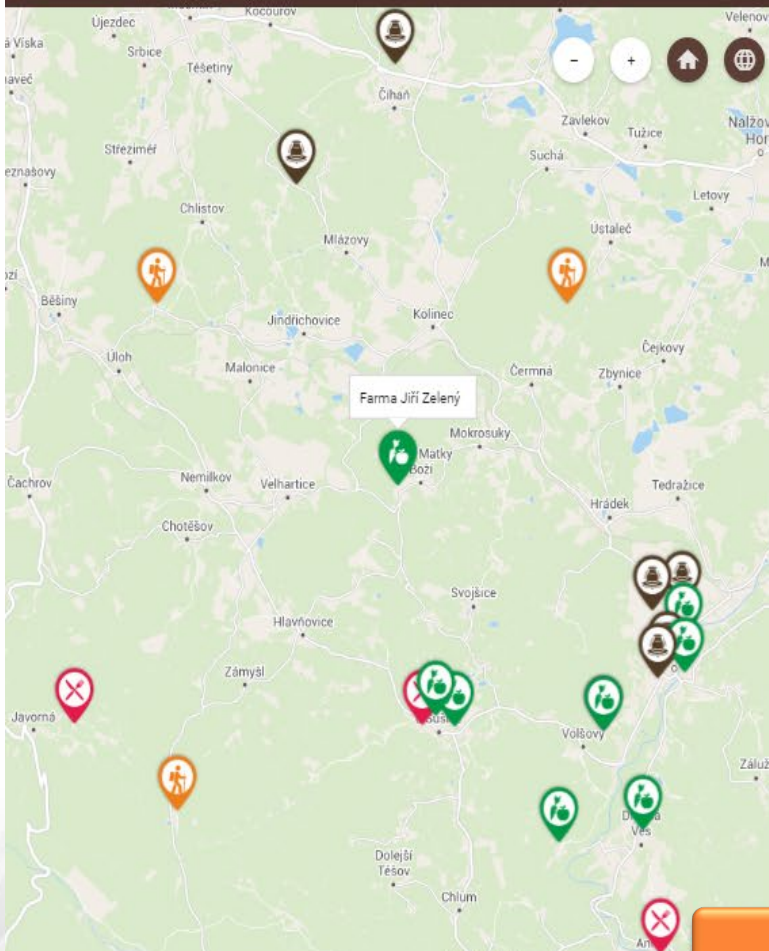
Pivovar Zlatá kráva Nepomuk
Farmářské produkty, Prodej ze dvora

Pivovar u Švelchů
Farmářské produkty, Prodej ze dvora

Prezentace výrobků a služeb v regionu

Technické řešení

Regionální Speciality Atlas regionálních specialit



Farma Jiří Zelený

Produkty
Farmařské produkty, Prodej ze dvora, Ubytování, Zážitková turistika

Popis
Farma Zelený se zabývá chovem skotu, jak masného, tak dojného. V současné době je mléčný skot dojen automatickým robotem a část produkce se prodává v nedaleké Sušici z prodejního mléčného automatu. Porcované maso je možné do telefonické domluvy zakoupit přímo z farmy v Drouhávči. Dále provozujeme penzion a kemp, je zde možnost zapůjčení sportovních potřeb (kola, lyže...), prohlídky farmy, Zajišťujeme prodej masa z vlastního chovu přímo na farmě, prodej drůbeže (husy, krůty, kuřata a králíci), prodej palivového dříví, řeziva a štěpků.

Kontakt
Kontaktní osoba: Zelený Jiří
Adresa: Drouhavec 3, 341 42 Kolínec
Telefon: 607 610 176
Email: info@farmazeleny.cz
Web: www.farmazeleny.cz, www.apartmanynastatku.cz

NAKUPE NA E-SHOP



Propojení na e-shop

Technické řešení

The screenshot displays the 'Regionální Speciality' website. On the left, a map of the Šumava region highlights the location of 'Farma Jiří Zelený'. The main content area features the farm's name and a list of products. A large image of cows in a field is prominent on the right. Below the main text, there are four small images showing different aspects of the farm: cows, a building, a cowhide, and a kitchen. A 'Naše nabídka:' section shows four product cards with images of meat and their prices. An orange button at the bottom reads 'Propojení na e-shop'.

Regionální Speciality Atlas regionálních specialit

Doprava ZDARMA nad 800 Kč

Přihlásit se / Registrace

Regionální Speciality **ŠUMAVA** produkt

Hledat v katalogu

Košík (0)

Obchod O nás Dodavatelé Zájímavosti Kontakty

Domů / Dodavatelé / Farma Zelený Šumava

Seznam produktů značky Farma Zelený Šumava

Farma Jiřího Zeleného z Drouhavče produkuje hovězí maso z vlastního chovu

Základem chovu bylo dvacet jalovic. Postupně k nim přibýlo 50 kusů skotu masného plemene Hereford a Simentál a další kusy Holštýnského mléčného plemene. V současné době je na farmě zhruba 100 kusů masného a 100 kusů mléčného skotu a k nim přibývají mladé kusy a býci.

V našich chovech dodržujeme všechny standardy a postupy tak, abychom dosáhli co nejvyšší užitkovosti a kvality masa i mléka. Strojní i ruční obsluha farmy a péče o skot je vždy vedena zájmem o co nejmenší ekologické a stresové zatížení, což se odráží na vysoké výstupní kvalitě. Naším zákazníkům nabízíme to nejlepší z čistého šumavského chovu skotu.

K farmě patří moderní bouda respektující všechny nejvyšší hygienické požadavky na zpracování, úpravu i prodej masa.

Býci z vlastního chovu jsou poráženi na jatkách, na farmu se vozí zchlazené maso zpět k desetidennímu zrání, po němž je rozbouráno, vakuově baleno a připraveno k distribuci.

Abychom vyhověli přání našich zákazníků, rozšířili jsme nabídku o výrobu vlastních uzenin.

Naše nabídka:

Počet produktů: 30

Seřadit podle:

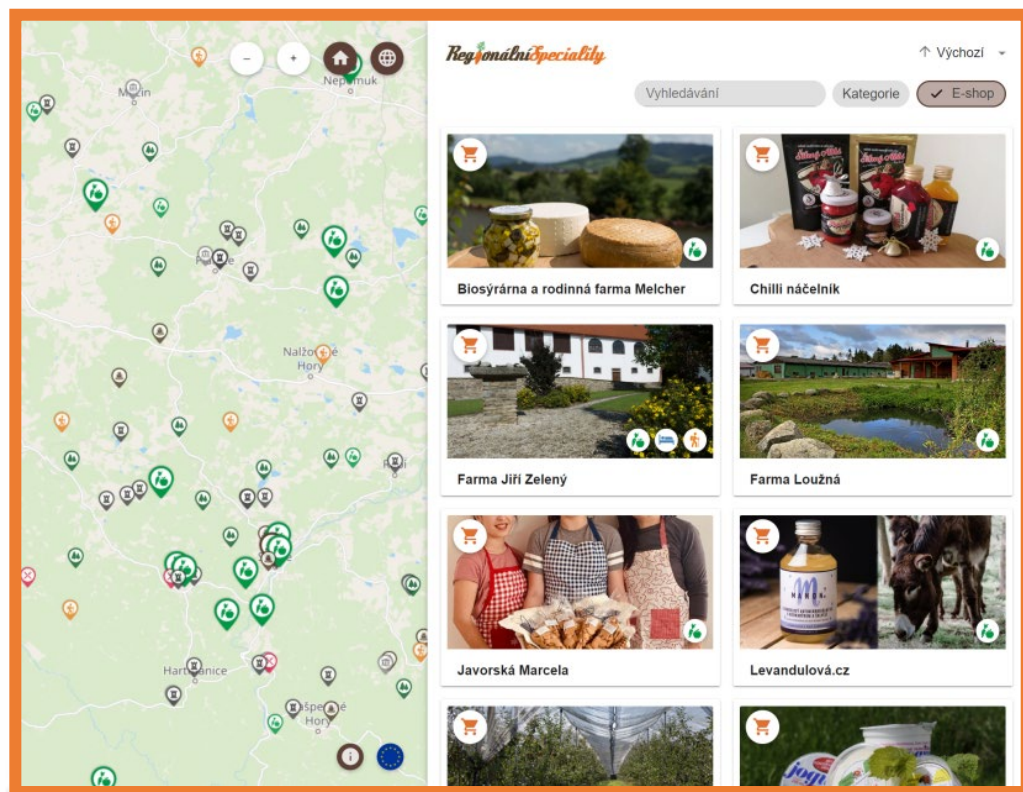
Hovězí klíčka (kus cca 500g) 137,00 Kč

Hovězí maso zadní -... 173,00 Kč

Propojení na e-shop

Technické řešení

Atlas regionálních specialit a zajímavostí

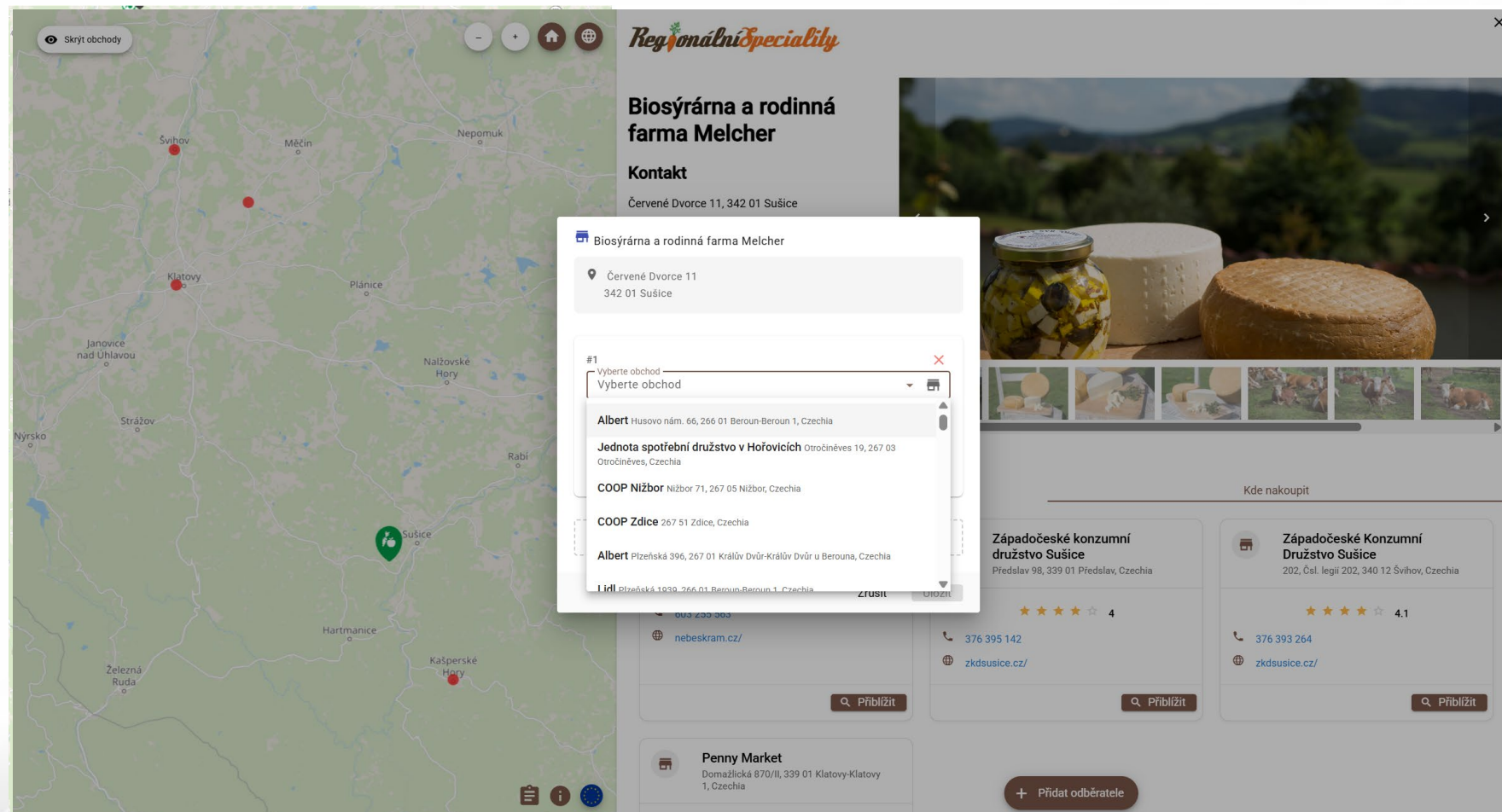


Regionální speciality – obchodní platforma



Farmy & Prodejní místa

Propojení dat o výrobcích a prodejních místech lokálních produktů



AI nástroje pro prezentaci výrobců

Dynamicky generované informace

The screenshot displays the 'Regionální Speciality' website interface. On the left, a map shows the location of Červené Dvorce. To the right, the website header includes the logo and the title 'Biosýrárna a rodinná farma Melcher'. Below this, contact information is provided: 'Červené Dvorce 11, 342 01 Sušice', 'Telefon: 728 817 271', and 'Czechia'. A button labeled 'Nakupte na e-shopu' is visible. The main content area features a 'Popis' (Description) section with text about the farm's history and products. A modal window titled 'Atlas Regionálních Specialit' is open, showing detailed information about 'Rodinná farma Melcher', including its registration in the ARES system and a list of products. The modal also includes a search bar and navigation tabs for 'Další informace', 'Zajímavosti', 'Ověřte oficiální údaje', 'Produkty', 'Certifikace', and 'Eventy'.

Regionální Speciality

Biosýrárna a rodinná farma Melcher

Kontakt
Červené Dvorce 11, 342 01 Sušice
Telefon: 728 817 271
Czechia

Nakupte na e-shopu

Popis

Na loukách a pastvinách hory Svatobor nec Červených Dvorců v roce 1952. Rodina v souč roku pase na ekologicky obhospodařovaných vlastní produkce. Travní porosty jsou hnojeny hmotu, která významně ovlivňuje chuť a vůni m sýrů, vyráběných členy rodiny v malé sýrárně pi

Atlas Regionálních Specialit

Rodinná farma Melcher

Podle dostupných informací je Rodinná farma Melcher registrována v systému ARES. Nachází se na adrese Červené Dvorce 11, 342 01 Sušice. Kontaktovat je lze na telefonním čísle 728 817 271 nebo e-mailem syrarnamelcher@seznam.cz. (regionalni-znacky.cz)

Farma se specializuje na výrobu biosýrů a másla z čerstvého bio mléka od krav, které se pasou na úpatí hory Svatobor. Produkty jsou vyráběny ručně podle vlastní receptury přímo na farmě. (regionalni-znacky.cz)

Pro ověření dalších informací můžete navštívit Portál farmáře Ministerstva zemědělství.

[Další informace](#) [Zajímavosti](#) [Ověřte oficiální údaje](#) [Produkty](#) [Certifikace](#) [Eventy](#)

Napište svůj dotaz...

Děkujeme za pozornost!

Petr Horák
horak@wirelessinfo.cz



Radana Šašková
saskova@uhlava.cz

