

Ekofarmáři v Pěččině provozují bezobslužnou prodejnu



Rodinnou [Farmu Pěččín](#) najdete v podhůří Jizerských hor. Rodina Pulíčkových tu v ekologickém režimu chová především kozy a ovce, jejichž mléko zpracovávají ve vlastní minimlékárně. Když se Pulíčkovým před časem naskytla možnost převzít v Pěččině skomírající samoobsluhu, neváhali a podnik přetvořili v bezobslužnou prodejnu. Místní i turisté si díky tomu dnes mohou v centru obce v kterékoliv denní či noční době nakoupit jak produkci z Farmy Pěččín, tak i čerstvé pečivo, ovoce, zeleninu a další běžné potraviny. Po prodejně nás provedl spolumajitel farmy pan Josef Pulíček, kterého jsme požádali o rozhovor.

Řekněte nám pro začátek něco o vaší farmě:

Historie farmy sahá do roku 2003, kdy sem moji rodiče přivezli první dvě kozy v osobním autě. Předtím podnikali ve sklářské výrobě, ale museli skončit kvůli levné konkurenci z Číny. Kromě koz tu dnes chováme také ovce a další zvířata, provozujeme minimlékárnu, faremní obchod... Celkem obhospodařujeme 240 hektarů a vyrábíme dnes na sto druhů výrobků. Navštívit u nás můžete také korálkovou dílnu, zemědělské muzeum nebo se můžete projet vyhlídkovým vláčkem.

Proč jste začali hospodařit ekologicky?

Když jsme začali s farmou podnikat, začali jsme objíždět farmářské trhy. Všimli jsme si, že je tu velká poptávka po kvalitním biovýrobku, oprostěném od jakékoliv chemie. Tak jsme si říkali, že je to dobrý nápad a že v našich podmínkách to není nic nespílitelného. Používáme pouze vlastní statkové hnojivo, kozí a ovčí hnůj. Máme ke zvířatům vztah, baví nás to, že nemusíme být nikde zavřeni... Je to do jisté míry volnost, ale na druhou stranu dřina, protože zvířata neznají žádné svátky ani dovolenou, takže se musíme nějak přizpůsobit.

Kdy vznikla vaše bezobslužná prodejna?

Prodejnu provozujeme od prosince 2023. Dřív to tu fungovalo jako normální samoobsluha, a když se nám před časem naskytla možnost ji převzít, rozhodli jsme se pro takzvaný hybridní provoz.



Josef Pulíček dnes na farmě hospodaří spolu s rodiči.

Kdy vznikla vaše bezobslužná prodejna?

Prodejnu provozujeme od prosince 2023. Dřív to tu fungovalo jako normální samoobsluha, a když se nám před časem naskytla možnost ji převzít, rozhodli jsme se pro takzvaný hybridní provoz.

Co si pod tím můžeme představit?

Prodejna je otevřená v režimu 24/7. Přes den funguje jako klasická prodejna s obsluhou, v nočních hodinách pak jako samoobslužná prodejna. Kdykoliv si tedy zákazníci vzpomenou – ať už v noci, brzy ráno nebo přes den – můžou si sem přijít nakoupit.

Jak prodejna funguje v době, kdy v ní není přítomný nikdo z personálu?

Pro vstup do prodejny mimo prodejní dobu potřebujete aplikaci v telefonu nebo zákaznickou kartičku. Dovnitř se vstupuje skrze dvoje dveře. Jedná se o bezpečnostní prvek: po pípnutí u prvních vchodových dveří vstoupíme do meziprostoru, čekáme, až se první dveře uzavřou, a teprve poté se dostaneme skrze druhé dveře. Následně se v prodejně automaticky rozsvítí a zákazník si může udělat klasický nákup, jako by tu byl přes den. Následně s nákupem zamíří do samoobslužné zóny, kde je podobně jako ve velkých obchodech k dispozici váha pro vážené položky, to znamená zeleninu, ovoce a podobně. Pro ostatní položky je tu samoobslužný kiosk. U samoobslužného kiosku se zákazník přihlásí stejným kódem jako při vstupu do prodejny: přiloží QR kód, otevře se mu pokladna, načte veškeré položky, které si zakoupí a následně zaplatí.

Jak platba probíhá? Dá se platit třeba i mobilem?

Platit se dá pouze bezhotovostně – kartou, mobilem, chytrými hodinkami... Po zaplacení nákupu se účtenka uloží v aplikaci a zákazník odchází skrze systém dvojích dveří ven.

Co když člověk nemá chytrý telefon?

Zákazníci, kteří nemají možnost mít aplikaci, mají možnost si u obsluhy přes den vyžádat zákaznickou kartičku, kterou ověříme jejich občanským průkazem. Tato karta následně funguje jako čipová kartička a současně elektronická peněženka, která se dá dobíjet.



Přes den je v prodejně přítomná prodavačka

Se zloději problémy nemáte?

Prodejny 24/7 obecně jsou vyhlášeny téměř nulovou kriminalitou. Málokdo si dovolí něco ukrást s tím, že je nějakým způsobem dohledatelný.

Co všechno je v prodejně k dostání?

Kromě běžných potravin, které seženete v každé samoobsluze, tu samozřejmě máme produkci z naší farmy. Naše kozí, ovčí i kravské produkty zákazníci najdou v samostatné lednici. Kravské výrobky jsou naše letošní novinka. Krávy na mléko totiž nechováme, nakupujeme ho z farmy ze Bzí. Protože ale není bio, takže máme oddělenou výrobu. Bio certifikát mají všechny naše kozí a ovčí výrobky.

Proč jste se rozhodli doplnit sortiment právě o kravskou produkci?

Ne každý má kozí a ovčí výrobky rád, navíc kozy a ovce přes zimu nedojíme, takže díky kravské produkci můžeme nabídnout zákazníkům mléčné výrobky celoročně. Kromě toho prodáváme také salám z našeho masa – vyrábí ho pro nás řezník v Bakově. Zvířata jezdí na eko jatka do Tanvaldu.

Který z vašich produktů máte vy osobně nejraději?

Čistý bílý ovčí jogurt, dávám si ho ráno k snídani do vloček. Ze sýrů mi hodně chutná třeba náš archivní, ten je půl roku naložený v syrovátce a je ideální třeba na salát. Je to něco na způsob balkánu. Taky máme výborné dezerty, třeba Kakaová ovečka, to je něco na způsob pribináčku, nebo kozí pudink.

Vraťme se zpátky k prodejně – jak jste s jejím provozem spokojeni?

Lidé si na tento způsob nákupu postupně zvykají – naše prodejna je první tohoto typu v Libereckém kraji. V současnosti máme z prodejny 25 % tržeb mimo pracovní dobu a s tím jsme spokojeni. Provozní náklady jsme snížili díky solárním panelům na střeše a bateriovému úložišti. Za dnešní cenu panelů se rozhodně vyplatí do toho investovat.



Solární kolektory pomáhají snižovat náklady na provoz

Můžete nám prozradit, kolik stálo přebudování prodejny na bezobslužný provoz?

Konkrétně u této naší prodejny činila investice přibližně dva a půl milionu korun. Nemuseli jsme ale všechno platit ze svého – na podporu rozvoje vesnických prodejen v režimu 24/7 (jinými slovy hybridních prodejen) je vyhlášen dotační titul od ministerstva průmyslu a obchodu. Dotace může činit až 50 procent nebo až 1 milion korun ze dvou milionů investic. Pak ta prodejna dostává úplně jiný ekonomický spád a vyplatí se to i na vesnicích, kde jinak hrozí běžným prodejnám záhuba.

Připravila Kateřina Kotěrová pro [Českou technologickou platformu pro ekologické zemědělství \(ČTPEZ\)](#).

V pěnčínské prodejně jsme natočili také video, které najdete na YouTube kanálu Lovíme.bio

Další články z cyklu Kratší cesta k biopotravinám:

[Příběh komunitou podporovaného zemědělství](#)

[Příběh farmářského automatu](#)

[Příběh spolkového obchodu Obživa](#)

Článek vznikl za finanční podpory Ministerstva zemědělství prostřednictvím dotace na činnost ČTPEZ.