

# Mysli globálne, konaj lokálne

---

 [tyzden.sk/klub/50832/mysli-globalne-konaj-lokalne/](https://tyzden.sk/klub/50832/mysli-globalne-konaj-lokalne/)

September 30, 2018

Pred pár rokmi sme založili družstvo Agrokruh v Hrubom Šúre. Pokračujeme v tom, čomu sa vyše 25 rokov venuje mozog a duša družstva – Janko Šlinský. Najskôr vyvinul osemnásťmetrové rameno, ktoré sa točí okolo osi a vytvára 36-metrovú plochu.

na ramene sa pomocou elektromotora pohybuje automatický rýľovač. Ten porýľuje plochu 10 árov do hĺbky 20 centimetrov za 4 hodiny. Na zariadení sa dajú využívať rôzne kultivačné nástroje na kyprenie, plečkovanie, sadenie, prevzdušňovanie a profilovanie záhonov. Pracuje sa na automatizácii pletia buriny a zalievania. O rok by sme chceli testovať novú, modulárnu verziu s modernejšími riadiacimi prvkami a automatickou výmenou náradia. Bude sa dať obsluhovať tabletom.

## vytváranie kruhov

---

Tieto zariadenia nahrádzajú ťažké traktory, ktoré v minulosti spôsobovali degradáciu pôdy. Nedávno odborníci testovali vzorky pôvodnej a roky obrábanej pôdy s pomocou Agrokruhu na našej farme. Výsledky boli ohromujúce. Do pôdy sa vrátil život a aj bez chémie sa v nej dajú dosahovať vysoké výnosy krásnej zeleniny. Koncept farmy je takýto: na dvoch hektároch sa dá umiestniť 15 kruhov, ktoré vyprodukujú bez veľkej fyzickej námahy farmára zeleninu pre 60 štvorčlenných rodín. Ján Šlinský ponúka podľa sezónneho kalendára 48 druhov zeleniny, ktorá sa dodáva týždenne. Vzniká tak ďalší kruh – kruh zákazníkov, ktorí dôverujú svojmu farmárovi, žijú asi 30 kilometrov od farmy a odoberajú si čerstvú a šetrne pestovanú zeleninu.

Máme za sebou 25 rokov vývoja a testovania tohto modelu – aj v zahraničí. Dôležité sú tri oblasti: po prvé, pôda a technické vybavenie; po druhé, znalosti z kultivácie pôdy, pestovania zeleniny a striedania druhov v jednotlivých kruhoch; a po tretie, vytvorenie skupiny zákazníkov.

Lokálna výroba a spotreba sa presadzujú nielen v oblasti potravín, kde je lepšia čerstvosť tovaru, ekonomika regiónu aj kontrola pôvodu a kvality. Aj nové technológie (napríklad 3D tlačiarne, malé digitálne tlačiarne kníh, malé NC flexibilné stroje a linky) umožňujú vyrábať veci v malých množstvách podľa potreby, lokálne, a bez požiadaviek na zbytočnú dopravu a skladovanie.

Lokálna výroba a služby majú niekoľko výhod: redukovujú zbytočné medzičlánky (napríklad preprava, skladovanie, zložitá komunikácia); podporujú rozvoj lokálneho podnikateľstva, ekonomiky, rozvoj znalostí a spolupráce; vytvárajú podmienky na tvorbu vyššej hodnoty pre zákazníka (čerstvosť, cena bez zbytočných nákladov na skladovanie a manipuláciu, rýchlosť dodávky, individuálne požiadavky); zjednodušujú zaistenie a sledovanie kvality a bezpečnosti produktov bez byrokratických a nefunkčných certifikátov, štandardov a auditov.

Z automobilového priemyslu aj z iných odvetví poznáme princíp integrácie dodávateľov (kolokácie). Kolokácia predstavuje vyvrcholenie približovania sa dodávateľov komponentov čo najbližšie k výrobným, montážnym a servisným procesom zákazníka – priamo na linku.

Dodávatelia nielen dodávajú, ale sú zodpovední aj za kvalitu, termín, funkčnosť a inštaláciu svojich súčiastok či modulov. Reťazec Wal-Mart nenakupuje tovar od svojich dodávateľov a neudržiava nijaké sklady okolo svojich priestorov. Jednoducho poskytuje svoje priestory najschopnejším dodávateľom, ktorí vedia riadiť a koordinovať svoje zásobovanie.

## podnikanie sa začína v regióne

---

Od globalizačnej stratégie „mysli lokálne, konaj globálne“ sa presúvame k relokalizačnej stratégii „mysli globálne, konaj lokálne“. Kým globalizácia fyzikálnych tokov produktov vo vyspelých regiónoch stagnuje alebo klesá, globalizácia digitálnych tokov (informácie, recepty, softvér, algoritmy) prudko akceleruje.

Globálne dodávateľské reťazce majú priveľa zložitých, neprehľadných, nepredvídateľných, rizikových a nebezpečných medzičlánkov. Inštitúcie miestnych trhov fungujú inak: produkty nie sú chemicky upravované, balené a triedené a zákazník má väčší priestor na individuálny výber. Od 90. rokov sa v USA dramaticky zvýšil počet lokálnych poľnohospodárskych trhov. V komunite Dobrý pastier si niekedy prezerám ovocie, zeleninu a potraviny, ktoré nám darovali obchodné reťazce. Je to zemepis celého sveta a nechápem, prečo sa k nám vozí napríklad hrášok z Afriky alebo voda z Kréty.

Úspešné americké farmy (Blue Hill Farm, Great Barrington alebo Stone Barns) otvárajú svoje vlastné reštaurácie, aby sa dostali bližšie ku konečnému spotrebiteľovi. Vznikajú iniciatívy „poznaj svojho farmára – poznaj svoje jedlo“ na zabezpečenie zdravého jedla a renováciu vidieckych ekonomík. Aj v mestách sa začína pestovať zelenina na strechách alebo vo vertikálnych farmách a spotrebúva sa v reštauráciách na prízemí.

Todmorden alebo Ungersheim sú príklady sebestačných miest v potravinách. Obchodujú medzi sebou lokálne a kultivujú životné prostredie. Ľudia vedia, odkiaľ ich jedlo pochádza a ako bolo vyrobené. Deti začínajú chápať, že jedlo sa nevyrába v supermarkete, a mamičky zas, že pre zdravie rodiny je kľúčové jedlo z kvalitných surovín.

Podnikanie sa začína v regióne, nikdy nie na ministerstve. Preto treba posilniť autonómiu a nezávislosť komún, lokalít a regiónov. Aj na Slovensku sa veci dávajú do pohybu. Dlhodobým príkladom je Vladimír Ledecký v Spišskom Hrhove, ktorému lokálne podnikanie pomáha aj rómske rodiny integrovať lepšie do spoločnosti. V regiónoch vznikajú iniciatívy na nové školy, ktoré pripravujú deti a rodičov na nový svet a postupne môžu zmeniť regióny tak, ako to robili Tomáš a Jan Baťovci podľa hesla „urobíme si to sami“.

„Mysli globálne, konaj lokálne“ nie je módný trend, ale logická odpoveď na technologické zmeny: individualizácia namiesto štandardizovania, rôznorodosť namiesto monokultúry! Svet lokálnych ekonomík bude pestrejší, ľudskejší a menej zraniteľný.

Ak ste našli chybu, napíšte na [web@tyzden.sk](mailto:web@tyzden.sk).

[Ján Košturiak .klub](#)

1. október 2018