

Inšpiratívne farmy, ktoré posunuli podnikanie za hranice prvovýroby

16.8.2026 - Lucia Palušová | Podnikajte.sk

Nakrmiť zvieratá, vyrobiť si vlastný syr, naučiť sa robiť na hrnčiarskom kruhu či zistiť, ako vzniká víno. Výber inšpiratívnych fariem na Slovensku a v Česku, ktoré ukazujú, ako sa dá aj v oblasti poľnohospodárstva vybudovať zážitkový biznis.

Farmy na Slovensku aj v Česku môžu stať na rôznych podnikateľských modeloch. Spoločné majú jedno: nezarábajú len na tom, čo vypestujú či vyrobia.

Aj bežná práca na farme sa totiž môže zmeniť na zážitok pre zákazníkov. Výroba syra, zber úrody, kŕmenie zvierat či prehliadka vinohradu dávajú návštevníkom dôvod prísť osobne a farme prinášajú ďalší zdroj príjmu. Viaceré farmy dnes ukazujú, ako sa dá tradičné hospodárenie premeniť na fungujúci podnikateľský nápad. Prinášame niekoľko inšpiratívnych príkladov.

Inšpiratívne farmy na Slovensku: od hospodárstva k zážitkom

Gazdovský dvor Turčianske Kľačany

V Turčianskych Kľačanoch tvorí jednu z hlavných častí Gazdovského dvora **ekologický salaš**. Ovce a kozy sa pasú pod Malou Fatrou a z ich mlieka vznikajú čerstvé a údené syry, bryndza či žinčica, ktoré možno kúpiť priamo na mieste. Návštevníci môžu vidieť aj samotné spracovanie mlieka.

Produkcia však nie je jedinou službou. Gazdovský dvor má **minizoo, ponúka jazdenie na koňoch, aktivity pre školy, letné tábory a tematické podujatia**. Pre firmy má pripravené programy, počas ktorých si **skupiny môžu vyskúšať dojenie oviec, výrobu syra, prípravu žinčice či ďalšie práce na salaši** - to môže slúžiť aj ako istá forma teambuildingu či rekreačnej zamestnaneckej akcie.

Je to dobrý príklad toho, ako možno jednu činnosť ponúknuť rôznej škále zákazníkov. Napríklad výrobu syra vidí školská exkurzia, skúša si ju firemný tím a zároveň vznikajú produkty pre zákazníka, ktorý sa zastaví iba nakúpiť.

Zaujímavým prvkom je aj možnosť **adoptovať si za poplatok ovečku**. Adoptívny „rodič“ za to počas troch rokov dostane spolu 10 kg ovčieho syra. Pre farmu je to spôsob, ako si zabezpečiť príjem vopred, a zároveň si vytvoriť so zákazníkom dlhodobejší vzťah, ktorý nekončí jednorazovým nákupom.

Gazdovský dvor Turá Lúka

Gazdovský dvor v Turej Lúke má od ostatných príkladov trochu odlišný charakter. Nejde o modernú zážitkovú farmu, ale o miesto, ktoré návštevníkom **približuje tradičný život na myjavských kopaniciach**. Gazdovstvo stojí na mieste, kde sa hospodárilo už v 18. storočí.

V areáli možno vidieť dobové vybavenie, hospodárske predmety aj zvieratá, ktoré kedysi patrili ku každému dvoru. Počas roka tu ožívajú tradičné **remeslá, zvyky, dožinky** či programy spojené s

miestnymi plodinami a jedlom. Návštevníci môžu zažiť aj **kopaničiarsku svadbu, šibačky, dupanie humna**, no tiež si **vyskúšať varenie slivkového lekváru, prípravu slivkových gulí** alebo si **obliecť myjavský kroj**.

Tento gazdovský dvor pripomína, že zážitok nemusí vzniknúť pridaním modernej atrakcie. Niekedy stačí dobre uchopiť príbeh miesta, zachovať jeho autenticnosť a umožniť ľuďom vyskúšať si svet, ktorý z bežného života postupne zmizol.

FarmaPARK Lubina

Príbeh FarmaPARKU v Lubine má netradičný začiatok. Majitelia sa v roku 2010 **prestahovali z mesta na lubinské kopanice** spolu s malou kobyľkou a dvomi miniprasiatkami. **Zvierat postupne pribúdalo** a začali priťahovať čoraz viac zvedavých okoloidúcich.

Záujem bol podľa majiteľov taký veľký, že si ľudia chodili zvieratá obzerať a sami si otvárali bránky. V roku 2013 preto farmu sprístupnili verejnosti. Dnes tu žije na viac než hektárovom pozemku vyše sto zvierat, pričom veľkým lákadlom sú najmä **miniaturne hospodárske druhy**.

Návštevníci ich pritom nepozorujú iba z diaľky. Pri vybraných zvieratách môžu vojsť priamo do výbehu, pohladkať ich či nakrmiť. Zároveň prevádzkovatelia farmy dávajú návštevníkom možnosť zažiť starostlivosť o zvieratá naživo - organizujú komentované kŕmenie tiav alebo umožňujú česať oslíka. Okrem zvierat tu možno nájsť vodné ihrisko či bazén ako brodisko na osvieženie.

FarmaPARK je pekným príkladom toho, ako sa zo súkromnej záľuby môže postupne vyklúť nápad, za ktorým sú ľudia ochotní cestovať.

Salaš Syrex v Zázrivej

Za Syrexom stojí dlhší rodinný príbeh. Na tradíciu starých a prastarých rodičov, ktorí sa živili salašníctvom a výrobou syrov, nadviazali rodičia dnešných majiteľov a v roku 1993 založili firmu. Najskôr predávali najmä na jarmokoch, s rastúcim záujmom sa však dostali do obchodov a hotelov, v roku 2003 zmodernizovali výrobu a postupne rozšírili distribúciu po Slovensku aj Česku. Dnes Syrex vyrába **viac ako 50 druhov syrových výrobkov** a zamestnáva vyše 30 ľudí, čo ukazuje, kam sa môže posunúť podnikanie postavené na tradičnom regionálnom produkte.

Salaš Syrex v Zázrivej stavia návštevnícku skúsenosť priamo na salašníctve. Návštevníci môžu **sledovať tradičnú výrobu žinčice a čerstvého či údeného ovčieho syra** a hotové produkty si následne kúpiť v predajni. Na salaši sú ovce, kozy, kravy, kone aj menšie hospodárske zvieratá. Návštevníci pritom nemusia zostať len pri sledovaní výroby. Pod odborným vedením si môžu **naťahovať vlastné syrové nite, upliesť korbáčky alebo vytlačiť syrové tvary v drevených formách a hotové výrobky si odniesť domov**.

Salaš funguje počas celého roka a samotnú návštevu dopĺňa gastronómia a doprava konským povozom, v zime sa voz môže zmeniť na sane. Syrex tak neoddeľuje výrobu od turizmu. To, čo by na inom mieste zostalo ukryté v prevádzke, je tu jedným z dôvodov návštevy.

Syrex stavia na jednoduchšej veci: produkt má oveľa silnejší príbeh, keď človek vidí prostredie, zvieratá aj ľudí, ktorí za ním stoja. Namiesto obyčajného nákupu tak vzniká dôvod urobiť si do Zázrivej celodenný výlet.

Strachankovo v Ždiari

Strachankovo pod Belianskymi Tatrami už nie je len klasickou farmou, ale rodinným parkom, ktorého súčasťou je **goralská farmička**. Deti tu môžu prísť do kontaktu s rôznymi domácimi zvieratami, opäť majú možnosť zvieratá aj kŕmiť.

Zvieratami sa však návšteva ani zďaleka nekončí. Súčasťou areálu je **Čarovný les** s dreveným lesným hradom, tematickými hojdačkami a prepletaným tunelom, ale aj nafukovací hrad, trampolína, skákací vak či gulôčková dráha. Pre deti je pripravená aj náučná cesta venovaná regiónu a Strachankovo ponúka zážitkové programy pre školy a škôlky. Rodičia si zatiaľ môžu oddýchnuť v bufete s výhľadom na okolitú prírodu alebo si s deťmi spraviť opekačku.

Farma Fajnovô v Novej Bani

Detská zážitková farma Fajnovô sa charakterizuje ako **rodinná farma**, na ktorej návštevníci nájdu hospodárske zvieratá, občerstvenie aj priestor na hry. Deti pritom nezostávajú iba pri pozeraní zvierat. Môžu ich kŕmiť, povoziť sa na malotraktore či vyskúšať prácu na skutočnom hrnčiarskom kruhu.

Zaujímavý rozmer majú najmä **zážitkové workshopy pre skupiny**. Účastníci sa učia správne vodiť koníka, pracovať s hrnčiarskym kruhom, vyrábajú si vlastný parfém z bio esenciálnych olejov či mydlo a dostanú sa do blízkeho kontaktu so zvieratami. Farma tieto programy neponúka len školám. Využiť ich môžu aj **firmy na teambuilding** či centrá pre seniorov, pričom skupina si môže rezervovať farmu mimo bežných otváracích hodín len pre seba.

Ponuku dopĺňajú školské výlety, tematické dni, denné farmárske tábory či ubytovanie. Na relatívne malom mieste tak vzniklo viacero dôvodov na návštevu. Raz príde rodina s deťmi, inokedy školská trieda, firemný tím alebo skupina seniorov. Fajnovô tak ukazuje, že zážitková farma nemusí stavať iba na zvieratách, ale môže z rovnakého priestoru vytvoriť **program pre veľmi rozdielne skupiny návštevníkov**.

Vinárstvo a farma Magula v Suchej nad Parnou

Rodinný príbeh vinárstva Magula siaha do roku 1931 a dnes sa na ňom podieľa tretia generácia. Hlavným produktom zostáva víno z vlastných vinohradov, no okolo neho postupne vzniklo širšie hospodárstvo. Farma zahŕňa gaštanový a ovocný sad, zeleninovú záhradu, včely, hydinu, kravu či kone.

Výsledkom je **model „z farmy na stôl“**. Vypestované a dochované suroviny používajú v sezónnych menu a pri degustáciách. Z mlieka vlastnej jerseyjskej kravy Máše vyrábajú aj remeselné syry. Produkty farmy dopĺňajú **degustácie, prehliadky vinárstva či piknik vo vinohrade**.

Hostia môžu spoznať vinohrad, pivnicu aj farmu a nakoniec ochutnať ich produkty pri jednom stole. Magula tak ukazuje, ako sa môže okolo jedného silného produktu, v tomto prípade vína, postupne vytvoriť celý zážitok.

Inšpiratívne farmy v Českej republike: podnikanie stavajú na viacerých pilieroch

Biofarma Košík, Nymburk

Na začiatku nebol veľký podnikateľský plán, ale zarastené pozemky okolo chalupy. V roku 2006 ich začalo spásat 15 romanovských oviec a práve od nich sa postupne odvinul príbeh Biofarmy Košík pri Prahe. Pribúdali ďalšie zvieratá, vlastná produkcia a v roku 2009 aj **BIO certifikácia**.

Dnes tu chovajú ovce, kozy, ošípané či kravy, pestujú zeleninu, ovocie a bylinky a funguje aj vlastná syrárňa s obchodom. Kto nechce zostať len pri nákupe, môže si pobyt na vidieku predĺžiť ubytovaním.

Biofarma Košík ukazuje, ako sa môže obyčajné hospodárstvo rozrastať krok za krokom. Kto chce farmu spoznať bližšie, môže si objednať **prehliadku so sprievodcom a výkladom**, ktorú možno spojiť aj s ochutnávkou miestnych produktov. Farma ponúka tiež prechádzky po lúkach, pastvinách a sadoch, kde návštevníci spoznávajú tunajšie rastliny a zvieratá.

A pre tých, ktorým nestačí farmu iba sledovať, je tu ešte o niečo autentickejšia možnosť. Jednotlivci či dvojice môžu prísť na týždeň alebo dva a vyskúšať si skutočnú fyzickú prácu s vidlami, lopatou či motykou. Aj tu je vidieť zaujímavý podnikateľský presah: z bežného fungovania farmy sa stáva **samostatný zážitok, za ktorým návštevníci cielene prichádzajú**, či už na pár hodín, alebo na dlhší pobyt.

Farma Bláto

Za vznikom Farmy Bláto pri Uhlířských Janoviciach stojí rodina Pavla Šicha. Jej cesta na vidiek sa začala už v roku 1998, keď sa Pavel s manželkou presťahovali z Prahy do Žižova a pustili sa do obnovy starého mlyna a rybníka. V roku 2012 následne prevzali zdevastovaný areál bývalého statku v Bláte a začali ho postupne rekonštruovať. Šich je zároveň **výtvarník, čo sa premietlo aj do spôsobu obnovy historických budov**.

Jadrom farmy je dnes chov, spracovanie mlieka a výroba tvrdých a polotvrdých zrejúcich syrov. Syry vyrábajú podľa vlastných úprav **starých receptúr z oblastí Južného Tirolska, Švajčiarska a Francúzska**, pričom používajú čerstvé nepasterizované mlieko spracované priamo na statku krátko po nadojení. S takým mliekom sa nesmie dlho manipulovať a ani prevážať mimo statku. Cieľom výrobcov je zachovať v ňom čo najviac vitamínov a zdraviu prospešných látok.

Okrem kráv tu chovajú kozy, hydinu a ďalšie zvieratá. Produkčnú farmu však dopĺňa ubytovanie, kultúrne akcie aj programy pre návštevníkov. Pre deti pripravujú napríklad program, ktorý sleduje **cestu mlieka od zvierata až po hotový výrobok**. Súčasťou je **návšteva syrárne, ochutnávka aj kontakt so zvieratami**.

Návštevník vidí celý príbeh produktu a zároveň trávi čas v obnovenom historickom areáli. Výroba, ktorú by inde nevidel, sa tu sama stáva zážitkom.

Dobrý kraj v Bohdanči

Dobrý kraj sa nedá jednoducho označiť iba za farmu. Rodinný projekt, na ktorom sa podieľajú tri generácie, postupne prepojil hospodárstvo s **reštauráciou a hotelom, pivovarom, pálenicou, muštárňou, šunkárňou aj vlastnou predajňou**.

To, čo sa vypestuje alebo dochová, pritom nemusí cestovať ďaleko. Zelenina zo záhonov a skleníkov či mäso z vlastného chovu nachádzajú využitie priamo v miestnej gastronómii alebo sa ďalej spracúvajú. Ovocie zasa smeruje napríklad do muštárne či pálenice.

Pre návštevníka to znamená, že na jednom mieste môže vidieť, odkiaľ jedlo pochádza, a o chvíľu ho mať na tanieri. Pre farmu je zaujímavé zase to, že jeden produkt dokáže využiť viacerými spôsobmi a ponuka nestojí iba na samotnej prvovýrobe.

Zahrady Myšlín pri Mnichoviciach

V Zahradách Myšlín hrá hlavnú úlohu to, čo vyrastie zo zeme. Ekologicky tu pestujú zeleninu, ovocie, bylinky aj kvety a úrodu predávajú **vo vlastnom koloniáli, cez e-shop či v sezónnych debničkách**.

V roku 2024 rozšírili chov o kozy, ovce a ošípané, **organizujú samozbery a workshopy a prevádzkujú záhradné bistro**. Areál využívajú aj na svadby, firemné akcie či ďalšie podujatia. V ponuke sa tak vedľa seba stretáva prvovýroba, predaj potravín, gastronómia aj prenájom priestoru. Jednotlivé časti sa prirodzene prepájajú – zelenina môže skončiť v debničke, v kuchyni bistra alebo v rukách návštevníka počas samozberu.

Na farmu pritom nemusia smerovať len rodiny či jednotlivci. Zahrady Myšlín pripravujú aj **firemné teambuildingy, porady a stretnutia v prírode**, ku ktorým možno pridať napríklad zber bylín a miešanie čaju, floristiku, sadenie stromov, spoločné varenie či ďalšie zážitkové programy. Menšie skupiny môžu využiť vnútorné priestory, väčšie akcie organizujú aj pod holým nebom.

Farma tak ponúka viac dôvodov, prečo sa sem vracieť počas celej sezóny, a rovnaké miesto dokáže osloviť návštevníkov na výlete, svadobčanov aj firemné tímy.

Keď sa z farmy stane viac než len hospodárstvo

Farmy dnes nemusia byť len miestom, odkiaľ si odnesiete syr, zeleninu či fľašu vína. Môžu byť cieľom výletu, miestom plným zážitkov a zároveň dôkazom, že aj tradičné hospodárstvo sa dá robiť nápadito. Či už vás láka leto na farme s deťmi, lokálne výrobky alebo hľadáte inšpiráciu pre vlastné podnikanie, tieto príklady ukazujú, že dobrý nápad často vznikne práve tam, kde sa poctivá práca spojí so zážitkom.

Zdroje: webové stránky jednotlivých fariem, myjava.sk

<https://www.podnikajte.sk/podnikatelske-napady/inspirativne-farmy-ktore-posunuli-podnikanie-za-hrane-prvovyroby>