



**RURBANIVE**  
RURAL · URBAN · IMMERSIVENESS

# RUral-uRBAN synergies emerged in an immersIVE innovation ecosystem

***Synergie mezi venkovem a městem vytvořené v imerzivním inovačním ekosystému***

Představení projektu RURBANIVE

**Marie Šimpachová Pechrová**

Česká zemědělská univerzita v Praze

*pechrova@pef.czu.cz*



Co-funded by  
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

## O projektu

- RURBANIVE je projekt zaměřený na vytvoření inovativního rámce pro integraci územních politik a strategií prostřednictvím participativních procesů, které jsou obohaceny o vizuální a audio imerzivní (vtahující do děje, pohlcující) prvky.
- Cílem projektu je zlepšit spolupráci, propojení a plánování mezi venkovem a městy prostřednictvím otevřeného dialogu, online i fyzické interakce a spolupráce pro integrovaný územní rozvoj.

Project: 101136597 — RURBANIVE — HORIZON-CL6-2023-COMMUNITIES-01



## O projektu

- Projekt je realizován v 7 laboratořích pro společnou tvorbu venkova a měst (Rural-Urban Co-creation Laboratories = RUCL), které reprezentují různé zeměpisné oblasti a rozmanité venkovské a městské zájmové skupiny.



## Struktura

- Projekt se skládá ze 7 pracovních balíčků (Work Package)
  - Work package WP1 – Project Management & Ethics
  - Work package WP2 – Rural/Urban Co-creation labs, experimentation and capacity building ←
  - Work package WP3 – Rural/Urban enablers and demonstration ←
  - Work package WP4 – Cooperation, connectivity, immersiveness, social assessment and planning ←
  - Work package WP5 – Impact maximisation and scale-up
  - Work package WP6 – Synergies, policies, and governance
  - Work package WP7 – Ethics requirements
- Česká zemědělská univerzita se na projektu podílí především v rámci WP3, kde je vedoucím úkolu T3.1 Zlepšení logistiky a zkracování hodnotových řetězců (Improving logistics, and shortening value chains)

# RURBANIVE

## Zapojení ČZU do projektu

- Česká zemědělská univerzita (ČZU):
  - Provozně ekonomická fakulta (PEF) – Katedra informačních technologií (KIT)
  - Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů (FAPPZ) – Katedra mikrobiologie, výživy a dietetiky a Katedra kvality a bezpečnosti potravin
  - Výukové centrum zpracování zemědělských produktů (Potravinářský pavilon)



## T3.1 Zlepšení logistiky a zkracování hodnotových řetězců

- V rámci tohoto úkolu KIT PEF ČZU vyvíjí a zavádí digitální výukovou platformu na principu LMS Moodle.
- Moodle RURBANIVE bude fungovat a sloužit jako sociálně řízený digitální uzel, který spojuje širokou škálu zúčastněných stran v celém zemědělsko-potravinářském hodnotovém řetězci za účelem podpory zkracování hodnotových řetězců.
- Cílem je, aby různé zájmové strany (zemědělci, zpracovatelé, potravináři, studenti, apod.) získali potřebné informace o zkracování hodnotových řetězců a logistice, a také o certifikačních procesech zemědělsko-potravinářských produktů.
- Prostřednictvím vzdělávání a školení v oblasti zpracování zemědělských produktů je dosaženo zkrácení zemědělsko-potravinářských řetězců.
- Materiály pro digitální výukovou platformu jsou tvořeny na základě praktických workshopů, které jsou realizovány FAPPZ ve spolupráci s Potravinářským pavilonem.



## T2.2: Nábor a zapojení zainteresovaných stran a T2.3: Experimentování a inovace v RUCL

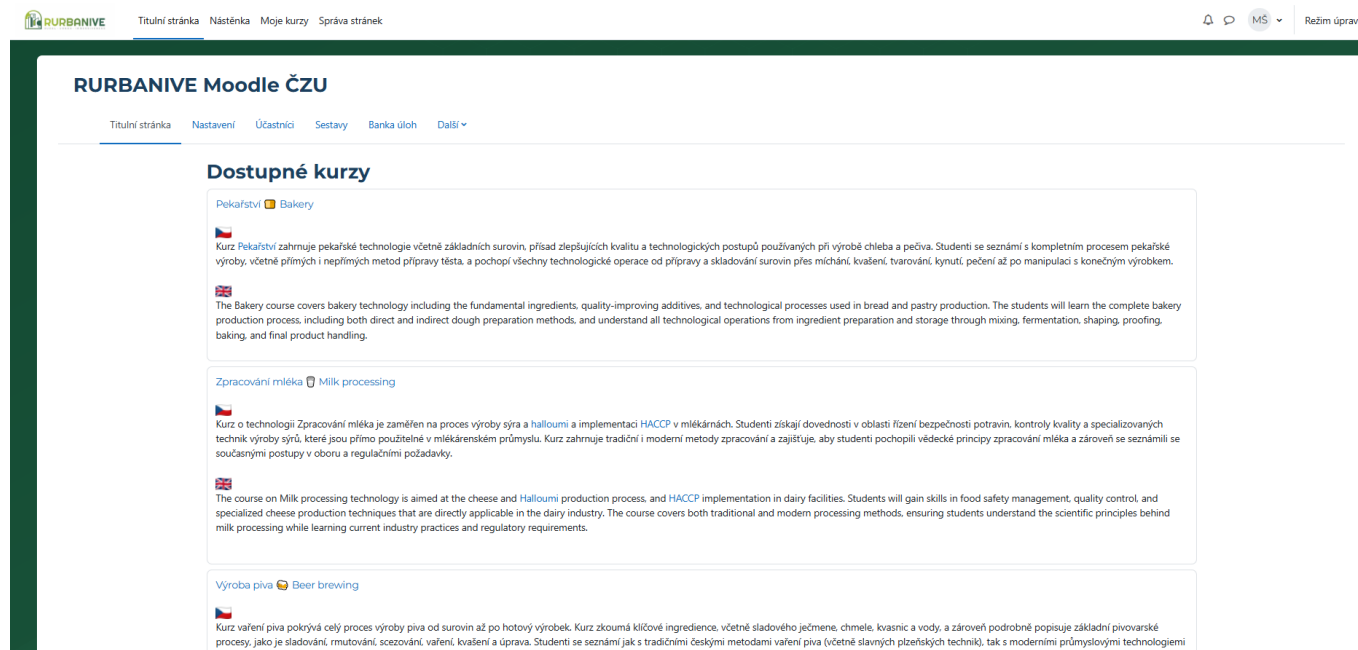
- Praktické workshopy, které jsou zaměřeny na zpracování zemědělských komodit, jsou realizovány v rámci WP2. Zde byly v úkolu T2.2 byly vytipovány a kontaktovány příslušné zájmové skupiny. V úkolu T2.3 pak probíhá samotná realizace praktických workshopů.
- Konkrétně se jedná o workshopy zaměřené na zpracování mléka (výroba sýra), zpracování masa (zrání hovězího masa), pečení pečiva a vaření piva.
- Workshopy mají teoretickou i praktickou část, a proto se konají se v prostorách Potravinářského pavilonu, které umožňují aktivní zapojení účastníků do celého zpracovatelského procesu.





## T2.2: Nábor a zapojení zainteresovaných stran a T2.3: Experimentování a inovace v RUCL

- Na základě workshopů a zpětné vazby v rámci co-creation workshopů (workshopů společné tvorby) jsou tvořeny a integrovány do výukové digitální platformy výukové materiály různých druhů a forem. Tím se usnadní získávání potřebných informací výrobcům, spotřebitelům i dalším zainteresovaným osobám.



The screenshot shows the Moodle interface for the 'RURBANIVE Moodle ČZU' course. The page title is 'RURBANIVE Moodle ČZU'. The navigation menu includes 'Titulní stránka', 'Nastavení', 'Účastníci', 'Sestavy', 'Banka úloh', and 'Další'. The main content area is titled 'Dostupné kurzy' (Available courses) and lists three courses:

- Pekařství Bakery**: Kurz Pekařství zahrnuje pekařské technologie včetně základních surovin, přísad zlepšujících kvalitu a technologických postupů používaných při výrobě chleba a pečiva. Studenti se seznámí s kompletním procesem pekařské výroby, včetně přímých i nepřímých metod přípravy těsta, a pochopí všechny technologické operace od přípravy a skladování surovin přes míchání, kvašení, tvarování, kynutí, pečení až po manipulaci s konečným výrobkem. The Bakery course covers bakery technology including the fundamental ingredients, quality-improving additives, and technological processes used in bread and pastry production. The students will learn the complete bakery production process, including both direct and indirect dough preparation methods, and understand all technological operations from ingredient preparation and storage through mixing, fermentation, shaping, proofing, baking, and final product handling.
- Zpracování mléka Milk processing**: Kurz o technologii Zpracování mléka je zaměřen na proces výroby sýra a halloumi a implementaci HACCP v mlékárnách. Studenti získají dovednosti v oblasti řízení bezpečnosti potravin, kontroly kvality a specializovaných technik výroby sýrů, které jsou přímo použitelné v mlékařském průmyslu. Kurz zahrnuje tradiční i moderní metody zpracování a zajišťuje, aby studenti pochopili vědecké principy zpracování mléka a zároveň se seznámili se současnými postupy v oboru a regulačními požadavky. The course on Milk processing technology is aimed at the cheese and Halloumi production process, and HACCP implementation in dairy facilities. Students will gain skills in food safety management, quality control, and specialized cheese production techniques that are directly applicable in the dairy industry. The course covers both traditional and modern processing methods, ensuring students understand the scientific principles behind milk processing while learning current industry practices and regulatory requirements.
- Výroba piva Beer brewing**: Kurz vaření piva pokrývá celý proces výroby piva od surovin až po hotový výrobek. Kurz zkoumá klíčové ingredience, včetně sladového ječmene, chmele, kvasnic a vody, a zároveň podrobně popisuje základní pivovarské procesy, jako je sladování, rmutování, szezování, vaření, kvašení a úprava. Studenti se seznámí jak s tradičními českými metodami vaření piva (včetně slavných pilsérských technik), tak s moderními průmyslovými technologiemi.



## T4.1 Digitální platforma pro synergie města a venkova – Komunitní úložiště (Community Store)

- PEF KIT ČZU se podílí také na vývoji Community store - digitálního prostoru, který integruje všechny venkovsko-městské aktivátory (rural-urban enablers – RUE) a praktické postupy a znalosti.
- Tato on-line platforma zajišťuje prostor pro on-line interakci, dialog a spolupráci venkovských a městských zájmových skupin.
- Komunitní úložiště umožňuje synergie a sdílení doporučení i pro tvorbu politiky a podporuje experimentování a inovace ve venkovsko-městských oblastech.
- Virtuální inovační centrum nabízí služby na principu *open source* a *open access*.
- Modulární softwarová architektura zajišťuje, že všechny součásti mohou být implementovány jako nezávislé, zaměnitelné moduly, které lze kombinovat do funkčních celků.



**RURBANIVE**  
RURAL · URBAN · IMMERSIVENESS

**RUral-uRBAN synergies emerged in an immersIVE innovation ecosystem**



**Co-funded by  
the European Union**

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



**RURBANIVE**  
RURAL · URBAN · IMMERSIVENESS

# RURal-uRBAN synergies emerged in an immersIVE innovation ecosystem



[www.rurbanive-project.eu](http://www.rurbanive-project.eu)



rurbanive



RURBANIVE project EU



RURBANIVE project EU



rurbaniveprojecteu

**Marie Šimpachová Pechrová**

Česká zemědělská univerzita v Praze

*[pechrova@pef.czu.cz](mailto:pechrova@pef.czu.cz)*



Co-funded by  
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.