



MILK-ED

MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

ŠTUDIJE PRIMEROV ES-01

*In love with
milk industry!*



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

0. Intro :

Cortijo Carbonerillos je tradicionalna družinska kmetija, ki se nahaja v osrčju Sierra Sur, v občini Valdepeñas de Jaén. Dva brata, lastnika družinske posesti, sta se poročila z dvema sestrama in ko sta ustvarila družini, sta se odločila, da bosta postopoma pridobila celotno kmetijo in jo odkupila z velikimi finančnimi napori.

Leta 2000 so videli poslovno priložnost v kozjereji, saj je imelo kozje mleko dobro ceno, zato so razširili število glav živali in zgradili večje skladišče. Leta 2013 sta ustanovila še mlekarno.

Družini upravljata kmetijo, skrbita za živali, molžo in distribucijo izdelkov po celotni provinci Jaén in skrbita za celoten postopek izdelave sirov, ki so v celoti ročno izdelani. Njihovi izdelki zajemajo svež sir, trdi sir, poltrdi sir in skuto.

1. Osebni podatki:

1.1 Ime: Maria Torres

1.2 Letnica rojstva: 1968

1.3 Področje dela: kmetica

1.4 Izobrazba: srednja šola, specialistično izobraževanje iz sirarstva v IFAPA v Hinojosa del Duque, Córdoba

2. Podatki o kmetiji / podjetju

2.1 Naslov in koordinate:

Los Bojes road km 7, Valdepeñas de Jaén, Jaén.

2.2 Velikost kmetije v ha: 300 ha approx.

2.3 Št. zaposlenih na kmetiji:

	Polnozaposleni	Sezonski delavci in zaposleni s skrajšanim delovnim časom
Družinski člani	4	
Ostali		

2.4 Opis kmetije / podjetja :

Mariin mož in svak sta bila od nekdaj kmeta, kot tudi njuni starši, stari starši itd. Maria in njena sestra Juanita sta se poročila z bratoma, in ker sta se obe družini preživljali z živinorejo, so se odločili razširiti svojo dejavnost v letu 2000. Zgradili so veliko skladišče in povečali število glav živine. V tistem trenutku so videli poslovno priložnost v kozjereji, saj je imelo kozje mleko dobro ceno. Del kmetije je pripadal obema bratoma, del pa ostalim družinskim članom. Sčasoma so pridobili celotno kmetijo in od leta 2017 lastništvo pripada njim.

V letu 2004 se je cena mleka začela spuščati in proizvodni stroški so postali višji od odkupne cene. Zaradi nakopičenih dolgov in visokih stroškov so že nameravali opustiti dejavnost. Nato pa se je Maria udeležila delavnice iz domačega sirarstva, ki ga je izvajal zavod za zaposlovanje, in v tem so videli priložnost, čeprav je ideja zahtevala nove investicije.

Morali so nakupiti nove stroje, da so lahko zagotavljali sanitarnim standardom in tako proizvedli sire, ki so lahko zagotavljali sanitarno ustreznost. V letu 2013, ko je bilo podjetje Cortijo Carbonerillos S.L.)

ustanovljeno, je bila odprta tudi mlekarna. Proizvajajo kozji sir, in sicer sveži, trdi sir, poltrdi sir in skuto. Maria ocenjuje, da so v letu 2019 predelali približno 44.500 l mleka.

2.5 Spletna stran in družbeni mediji:

Website: <https://quesoscarbonerillos.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/cotijocarbonerillos/>

3. Večnamenske aktivnosti vezane na predelavo mleka, inovacije vezane na izdelek ali tehnološki postopek

3.1 Organizirajo in izvajajo celovite obiske z degustacijo njihovih izdelkov za skupine ljudi, kot so šole, združenja itd., ki jih zanima, kakšne so njihove zmogljivosti, postopki izdelave sira itd. Ta dejavnost je brezplačna, izvajajo jo le zato, da pokažejo svoje delo, zato te storitve ne promovirajo na svojem spletnem mestu. Zainteresirane osebe se morajo zgolj predhodno najaviti. Obiski so se začeli kmalu po odprtju sirarne. Kot najbolj inovativen izdelek so od leta 2019 začeli izdelovati sir iz surovega mleka. Sir brez laktoze, ki je trenutno najbolj v povpraševanju, se v tem trenutku ne izplača izdelovati, ker bi to povzročilo dodatne stroške, saj bi morali certificirati sir, narediti tehnično dokumentacijo, načrt vzorčenja itd. Sir, ki ga prodajo največ je mehak sir, ki je bolj donosen, ker ga v dveh dneh po molži že lahko dajo v prodajo. Poltrdi in trdi siri, predstavljajo bolj negotovo naložbo, saj zahtevajo mesece nege; po izdelavi jih in shranijo v hladnih prostorih, vendar ne vedo, kdaj jih bodo prodali.

3.2 Nasvet / priporočilo:

Ne zanašajte se na subvencije. Seveda se prijavite in jih izkoristite v največji možni meri, vendar se ne zanašajte zgolj na to, saj mogoče sredstev ne prejmete in to lahko predstavlja težavo.

Če ste potrpežljivi, izšolani in imate vizijo, boste uspeli. Trud, ki ga vložite v najzahtevnejše naloge, je najbolj plačan.

4. Razmišljanja, usposabljanje in kompetence vpletenih, vprašanja

4.1 Splošni razmisleki: Ta družina je potrebovala eno leto, da je pridobila sanitarno registracijo, od trenutka, ko so začeli zbirati potrebno dokumentacijo. Za izgradnjo mlekarnice so potrebovali uporabno dovoljenje s strani javnih organov s področja zdravstva, industrije in kmetijstva).

Ko so kupili stroje in pripravili prostore, je prišla inšpekcija in morali so uvesti nekaj izboljšav. Odprli so se leta 2013 in bili v tem času deležni številnih pregledov. O teh stvareh niso bili na tekočem, morali so se učiti prek tečajev, svetovanj in z lastnimi izkušnjami.

Pri distribuciji ne uporabljajo posrednikov, saj si jih ne morejo privoščiti.

Na začetku sta oba moška delala z živino na kmetiji, ampak po odprtju sirarne, je eden od njiju delal 4 dni na teden v dostavi, drug pa je ostal na kmetiji.

Pomolženo mleko so morali peljati vsak dan v 7 km oddaljeno vas, kjer je bila mlekarna. Naslednje jutro sta ženski delali sir, naslednji dan pa sta ga pakirali, označevali in dostavljali. Svoje izdelke dostavljajo neposredno v trgovine, supermarkete, bare in restavracije. Vsi od njih stalno kontrolirajo celoten proces. Prodajo so razširili na sosednje vasi, danes pa že dosegajo velik del province.

Na začetku so nujno potrebovali finančno pomoč s strani banke, saj so potrebovali vlagati v strojno opremo (kamere, vozilo s hladilnikom, pasterizator, bazen itd.)

Prejeli so subvencijo v višini 6000 evrov prek ADSUR programa (Združenje za razvoj podeželja Sierra Sur Jaena). ADSUR, skupaj z CADE (Andaluzijskim centrom za podjetništvo), jim je zelo pomagalo tudi pri birokraciji in pri vlaganju prošnje za posojilo. Vsi družabniki so prejeli tudi 3000 € s strani Diputación de Jaen, ko so se registrirali kot samozaposleni. Pogoji za pridobitev teh sredstev je bil, da si nezaposlen in da živiš v občini z manj kot 6000 prebivalcev.

So člani projekta “Degusta Jaen” (Okusi Jaena, op. prev.) , katerega namen je promocija izdelkov iz Jaena. V okviru te iniciative organizirajo sejme in dogodke po provinci, kar jim je zelo pomagalo na začetku, saj jim je omogočilo promocijo in predstavitev svojih izdelkov.

4.2 Usposabljanje / kompetence:

Trenutno formalno v Španiji ni potrebno izvesti nobenega posebnega izobraževanja za odprte sirarne, kar je presenteljivo. Nujno bi bilo potrebno imeti specifično usposabljanje skozi tečaje, module ali na kakršenkoli drug način. Od nekdanj delajo sir, vendar opažajo, da se nikoli ne nehajo učiti, da so se izboljšali in pridobili izkušnje skozi vsakodnevno delo.

Juani, Marijina sestra je opravila profesionalni sirarski tečaj v letu 2008, zahvaljujoč se delavnici, ki spodbuja zaposlovanje v kmetijstvu in je bila organizirana v okviru občine. Na ta tečaj so naleteli, ko je bila morala nizka zaradi prej omenjenega padca cen, in niso vedeli, ali bodo s kmetovanjem sploh še nadaljevali. Udeležba na tem tečaju jim je pokazala potencialno rešitev za nadaljevanje. Težavo je predstavljalo le to, da so za nadaljevanje rabili vložiti še več denarja v njihov projekt. Skladišče, ki so ga najeli, je potrebovalo novo opremo, da bi ustrezalo sanitarnim standardom.

Maria je opravila tečaj z nazivom “specialist v sirarstvu” (pred tem – sirarski mojster), ki je potekal IFAPA v Hinojosa del Duque (provincia Córdoba) in je bil zanjo zelo koristen. Udeležila se ga je v letu 2018. Obsegal je 13 modulov, ki so bili izvedeni v roku 10 mesecev. Nekateri izmed modulov so obsegali sprejem in shranjevanje mleka, osnovi postopki, trženje mlečni izdelkvo, poslovodenje sirarne, nazdor kakovosti in upravljanje tveganj na delovnem mestu, izdelava sira, diverzifikacija in inovacija v sirarstvu itd. Vsak modul je trajal en teden. Samo izobraževanje je bilo zelo celovito in razumljivo.

5. Slikovno gradivo

