



MILK-ED

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

ŠTUDIJE PRIMEROV ES-06

*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. Uvod:

Quesos y Besos obstajajo od leta 2017, in do danes so prejeli že kar nekaj državnih in mednarodnih priznanj. Živinorejska tradicija izhaja po Franciscovi strani; od nekdanjih so namreč imeli živali in izdelovali sir za lastno porabo.

Silvia Peláez in njen mož Francisco Romero sta razvila idejo o tem podjetju, njun trud in predanost pa sta bila nagrajena z dobrim odzivom na njune sire. Izdelki imajo zanimivo oblikovanje, ponujata dobro razmerje med ceno in kakovostjo, prisegata pa tudi na majhna pakiranja. Poskušata izkoristiti vse trženjske priložnosti (v smislu promocije), z neposredno prodajo v njihni mlekarni, specializiranih prodajalnah in verigah, na gastronomskih sejmih in prek spleta. Organizirajo vodene delavnice po mlekarni, kjer si lahko v živo ogledajo proces izdelave sirov. Poleg tega organizirajo tudi različne gastronomske dogodke, usposabljanja iz kombiniranja jedi ter sirarske delavnice za otroke, mlade in odrasle.

1. Osebni podatki

1.1 Ime : Silvia Peláez

1.2 Letnica rojstva : 1981

1.3 Področje dela : samozaposlena podjetnica

1.4 Izobrazba :

Inženirka industrijske kemija

Tehnik za obvladovanje tveganj na delovnem mestu

Specialista za sire, pridobila po tečaju IFAPA (Andaluzijski inštitut za raziskave in izobraževanje v kmetijstvu, ribolovu, prehrani in ekološki proizvodnji) v Hinojosa del Duque, Cordoba

Več opravljenih sirarskih tečajev v Španiji

Industrial Chemical Engineer

2. Podatki o kmetiji / podjetju

2.1 Naslov in koordinate

Cerezo Gordo, district of Valdepeñas de Jaén, located between Frailes and Valdepeñas

2.2 Velikost kmetije v ha:

2.3 Št. zaposlenih na kmetiji

| | Polnozaposleni | Sezonski delavci in zaposleni s skrajšanim delovnim časom |
|-----------------|----------------|---|
| Družinski člani | 4 | |
| Ostali | 1 | 2 |

2.4 Opis kmetije / podjetja:

Silvia in Francisco sta se po nekaj letih dela izven province odločila, da se vrneta nazaj v rodno vas in začneta s tem projektom ter hkrati vcepita otrokom z vrednote in znanje o podeželju, ter se tako vrneta h koreninam

Obe družini se ukvarjata s kozjim mlekom že nekaj generacij, tako s samo prodajo mleka kot tudi s proizvodnjo sira. Franciscovi starši imajo svojo živinorejsko kmetijo, čeprav jo bodo kmalu predali svojim otrokom. Letno namolzejo približno 60.000 l mleka, odvisno od sezone. Največ mleka pridobijo med februarjem in junijem, kar ustreza sezonskim kozlitzvam.

V letu 2017 so postavili novo sirarno v mestu Guarroman, ker je logistično na zelo dobri lokaciji. Zgradili so jo z namenom, da bo na voljo tudi za ogled. Skozi okna na hodnikih, lahko opazujemo celoten proces izdelave.

Organizirajo delavnice tako za odrasle kot tudi za otroke. Izvajajo celo delavnice izdelave sira in tako obiskovalcem približajo podeželsko življenje.

Sodelujejo tudi na dogodkih in gastronomskih sejnih. V svoji delavnici izvajajo tečaje s francoskimi strokovnjaki in sirarji iz vse Španije, kot je npr. tečaj za izboljšanje encimatskih sirov in odpravljanje pomanjkljivosti.

2.5 Spletna stran in družbeni mediji:

Website and online shop: <https://www.quesosybesos.es/>

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

Instagram: <https://www.instagram.com/quesosybesos/>

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

Od vsega začetka organizirajo vodene ogledne mlekarne, saj je bila to osnovna ideja tega projekta. Vedno bolj so prisotni na spletu, še posebej na družbenih omrežjih. Pri spletnih kupcih je še posebej pomembno vzpostaviti zaupanje, in če to uspe, bodo še naprej kupovali, saj je zelo "udoben" način nakupa, hkrati pa dobro da izdelek pride neposredno od proizvajalca. Distributer se nahaja 2 minuti stran od mlekarne in ponuja hlajen transport, tako da ponoči pridejo po izdelke v mlekarno in jih čez dan dostavijo po vsej Španiji, brez da bi prekinili hladno verigo.

Uporabljajo tri sirarske tehnologije; encimsko z uporabo živalskega sirila in mlekom mladih koz, ali pa uporabijo rastlinsko sirilo iz osata), laktični sir (brez sirila, mleko se sesiri zaradi delovanja mlečnokislinskih bakterij) ter mešan (kombinacija obeh).

Najbolj inovativen izdelek predstavlja laktičen sir, ki je v Franciji zelo pogost, v Španiji pa ni zelo razširjen, še manj poznan pa je v Andaluziji.

Njihovi siri niso običajnih okroglih oblik, ampak so pravokotni ter zelo originalne, atraktivne oblike.

Druga novost je razvoj plesni na skorji, ki je značilna za naravne jame.

Nekaj posebnega pa je tudi paket, ki ga lahko kupite v spletni trgovini, in sicer ponujajo virtualno degustacijo izdelkov, ki traja dve uri, kjer pokažejo svojo mlekarno in pripravijo degustacijo, kjer prikažejo, kateri izdelki se ujemajo po okusih.

3.1 Nasvet / priporočilo:

Če verjamete v projekt, ki podpira razvoj podeželja, vas spodbujamo, da se ga lotite, saj stranke vedno bolj povprašujejo po izdelkih, ki zagovarjajo lokalne, naravne in domače izdelke.

Potrebujete veliko potrpljenja in vztrajnosti, vložite ves svoj čas, še posebej na začetku, borite se, bodite povsod prisotni, potujte, gibajte se, obiskujte druga podjetja ter ohranite dobro ter zavržite slabo.

4. Razmišljanja, usposabljanje in kompetence vpletenih, vprašanja

4.1 Splošni razmisleki:

Birokracija je naporna, vendar ne komplicirana, navadili so se tudi na upravne roke. Silvia je bila v prejšnji službi odgovorna za kakovost, zato ji ti postopki ne predstavljajo težav. Še vedno ostaja v stiku z učitelji iz tečaja IFAPA, še posebej če ima kakšne dvome, vendar vseeno sama vodi administrativne postopke.

Težave so imeli tudi s financiranjem, saj niso našli nikogar, ki bi jim dal jamstvo, poročila pa niso želeli prenesti na družino. Ko so bili že na tem, da obupajo, jim je hranilnica Caja Rural ponudila financiranje. Prijavili so se tudi na razpis za sredstva EKSREP na regionalnem ministrstvu za kmetijstvo. Sam postopek je bil zapleten, a so bili deležni specifičnega svetovanja. Pri tem jim s svetovanjem pomaga tudi lokalna akcijska skupina ADR Campiña Norte.

Za predelavo vedno uporabljajo kakovostno mleko iz lastne farme in ne odkupujejo mleka od tretjih proizvajalcev, kot nekateri drugi. Nimajo tudi nobenih posrednikov. Nadzirajo celoten proces od molže do predelave in prodaje sirov. Sir prodajajo v svojih prostorih ali prek spleta.

Sir zorijo na naraven način, zaradi česar lahko izgubijo do 40% izdelka, saj, za razliko od mnogih drugih podjetij, ne uporabljajo nobenih preparatov. To pa seveda vodi do večjih stroškov in posledično višje cene, ki pa ni dovolj cenjena.

Vse inovativne aktivnosti, ki jih izvajajo (laktična koagulacija, plemenita plesen na skorji itd), zagotavljajo izdelkom dodano vrednost. Ko se stranke ustavijo pri mlekarni, da bi kupile sir, si lahko ogledajo tudi ves postopek izdelave sira in tako ne kupujejo zgolj sira, ampak tudi izkušnjo.

So člani združenja Španska mreža podeželskih in domačih sirarjev in Združenja andaluzijskih sirarjev, ki jih informira o dogajanju v sektorju, kot so spremembe v zakonodaji, o ponudbi tečajev, rabljene opreme itd.

4.2 Usposabljanje / kompetence :

Trenutno zakonodaja ne zahteva nobenega specifičnega izobraževanja za mlekarstvo, vendar Silvija meni, da je to nujno potrebno. Človek mora biti usposobljen tako iz sirarstva kot tudi poslovanja. V tem sektorju je veliko kmetov, ki niso usposobljeni. Nekaj let nazaj se je veliko kmetov, še posebej iz Andaluzije, odločilo vlagati v sirarstvo, saj je bila odkupna cena mleka izjemno nizka, vendar so se za ta korak odločili brez predhodnega usposabljanja in posledično so te sirarne propadle. Silvia meni, da bolj se sirar izobražuje, bolje je – tako o sirarstvu, kot tudi marketingu in drugem. Če podjetnik govori tuj jezik in želi na tečaj v tujino, toliko bolje. V Franciji npr. je ponudba tečajev velika.

Silvia je obiskala uraden IFAPA tečaj - specialist v sirarstvu. Meni, da tečaj ponuja celosten pristop, ki je sestavljen iz 13 modulov, ki so izvedeni v dveh tednih, pokrivajo pa teme kot so izdelava sira, nadzor kakovosti, preprečevanje tveganj na delovnem mestu, strojna oprema, diverzifikacija in inovacije, trženje, ekonomija sirarne. Vendar to ni dovolj – oseba mora imeti več vizij, poznati več različnih pristopov za reševanje istih izzivov, da se lahko odloči, kateri je najprimernejši za tvojo zgodbo, tvojo mlekarno. Izobraževanje v tujini pa ponuja še povsem novo perspektivo.

Med drugim se je udeležila tudi sirarskega tečaja na IRTA Tehnološkem inštitutu v Barceloni, tečaja o zorenju sirov in izdelavo svežih sirov, ki je potekal v La Seu d'Urgell v Leridi, in tečaja o laktični fermentaciji v Valladolidu.



MILK-ED

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

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



5. Slikovno gradivo

