



MILK-ED

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

STUDIJE SLUČAJA 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 :

Firma Quesos y Besos (Sirevi I Poljupci) svoju aktivnost je započela 2017. godine i od samog početka je osvojila nekoliko nacionalnih i međunarodnih nagrada. Tradicija stočarstva potiče iz Franciskove porodice; oduvek su imali životinje i pripremali sir za sopstvenu upotrebu.

Silvija Pelaes i njen suprug Francisko Romero ostvarili su ideju o kompaniji koja je uz veliki trud i svakodnevno zalaganje nagrađena dobrim prijemom na koji njihovi sirevi nailaze. Koriste atraktivan dizajn, uravnotežen odnos kvaliteta i cene i uzdaju se u mala pakovanja. Oni koriste sve tržišne mogućnosti u pogledu promocije, direktnom prodajom u svojoj fabrici sira, u specijalizovanim gurmanskim radnjama i lancima, na gastronomskim sajmovima i takođe putem Interneta. Organizuju obilaske mlekare tokom kojih posetioци mogu da posmatraju proces proizvodnje. Pored toga, organizuju razne gastronomske događaje i promovišu obuku, kursevima uparivanja hrane i radionicama za decu, mlade i odrasle kako bi sami napravili sir.

1. Lični podaci

1.1 Ime : Silvija Pelaes

1.2 Godina rođenja : 1981

1.3 Radno iskustvo : samostalni preduzetnik

1.4 Obrazovanje :

Inženjer industrijske hemije

Tehničar za prevenciju rizika na radu

“Specijalista za Sir” kurs koji organizuje IFAPA (andaluzijski Institut za istraživanje i obuku u poljoprivredi, ribarstvu, hrani i organskoj proizvodnji) u Inohosi del Duke, Kordoba.

Nekoliko kurseva u Španiji o proizvodnji sira i njegovim varijacijama

2. Podaci o farmi/Preduzeću

2.1 Adresa/kordinate :

Serezo Gordo, oblast Valdepenjas de Haen, smeštena između Frailesa I Valdepenjasa

2.2 Površina farme u ha :

2.3 Broj radnika na farmi/u preduzeću :

| | Puno radno vreme | Honorarno/sezonski |
|-----------------------|------------------|--------------------|
| Članovi porodice | 4 | |
| Osim članova porodice | 1 | 2 |

2.4 Opis Farme/Preduzeća :

Silvija i Francisko, nakon što su nekoliko godina radili izvan pokrajne, odlučili su da se vrate u svoj rodni grad i započnu ovaj projekat i svoju decu nauče vrednostima i znanjima ruralnog sveta, vraćajući se svojim korenima.

Obe njihove porodice nekoliko generacija rade sa kozjim mlekom, kako u prodaji mleka, tako i u proizvodnji sira. Franciskovi roditelji su vlasnici stočne farme, iako će je uskoro prepustiti svojoj deci. Godišnje dobijaju oko 60.000 litara mleka, u zavisnosti od sezone. Od februara do juna se proizvede najveći deo mleka, što odgovara jarenju koza.

Godine 2017 osnovali su fabriku sira u Guaromanu, jer je logistički veoma dobro lociran. Izgrađena je tako da može da se poseti. Kroz prozore na hodnicima vide se objekti i čitav proizvodni proces.

Njima stižu vođene posete odraslih i dečjih grupa, pa im čak drže radionice gde posetioci sami prave sir i na taj način posetiocima približavaju svet sela.

Učestvuju u manifestacijama i gastronomskim sajmovima, u svojim objektima su sproveli nekoliko kurseva sa francuskim stručnjacima, proizvođačima sira iz cele Španije, kao što je „kurs za rafiniranje enzimskih sireva i nedostataka”

2.5 Internet stranica I nalozi na društvenim mrežama :

Veb sajt i onlajn prodavnica: <https://www.quesosybesos.es/>

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

Instagram: https://www.instagram.com/quesosybesos_/

3. Multifunkcionalne poljoprivredne aktivnosti u vezi sa preradom mleka/Inovacije u vezi sa proizvodima i/ili preradom

3.1 Slobodan sastav :

Od samog početka organizuju se vođeni obilasci objekata na kojima možete videti ceo proces, jer je to bila početna ideja njihovog projekta.

Oni sve više razvijaju i unapređuju internet kanal na nivou društvenih mreža. Potrošač koji odluči da kupuje preko Interneta, ako uspete da vam ostane lojalan, nastaviće da kupuje jer je to vrlo udoban način kupovine i jer zna da proizvod dolazi direktno sa mesta gde je napravljen.

Koriste dostavnu službu koja prevozi rashlađene proizvode, što osigurava da se hladni lanac ne prekida i udaljeni su 2 minuta od mlekare. Oni preuzimaju sir iz fabrike noću i sutradan sirevi stižu na odredišta širom Španije.

Za pravljenje sira koriste 3 tehnologije: enzimsku (koriste životinjsko sirište od mladog kozjeg mleka ili biljno sirište od cvetova čička), mlečnu (bez sirišta, sir se zgruša usled delovanja mlečnih bakterija) i mešanu (kombinacija obe).

Najinovativniji proizvodi su sirevi sa mlečnom koagulacijom, koji su široko rasprostranjeni u Francuskoj, ali malo poznati u Španiji, a još manje u Andaluziji.

Formati svih njihovih sireva nisu tipično okrugli, već su četvrtasti i imaju vrlo originalan i atraktivan dizajn. Još jedna novost je razvoj plesni na kori, tipične za prirodne pećine.

Kao poslednju novinu razvijaju pakete u svojoj internet prodavnici, gde vam osim traženih proizvoda daju virtuelnu degustaciju od 2 sata, gde vam pokazuju objekte i prave degustaciju kombinacija hrane.

3.2 Savet/Preporuka :

"Ako ljudi veruju u projekat koji je takođe deo ruralnog okruženja, treba ih podstaći da ga izvedu, jer potrošač sve više ceni lokalne, prirodne i zanatske proizvode”.

" Morate imati puno strpljenja i postojanosti, ulagati sve svoje vreme bar u početku, boriti se, biti svuda prisutni, putovati, seliti se, posećivati druge kompanije i zadržati dobro i odbaciti negativno”.

4. Razmatranja, obuke/potrebne sposobnosti i upiti/pitanja

4.1 Opšta razmatranja :

Smatraju da je birokratija mukotrpa, ali se prilagođavaju administrativnim rokovima i ne smatraju ih previše komplikovanim. Silvija je na svom prethodnom poslu bila odgovorna za kvalitet, tako da svim ovim postupcima ona rukovodi bez problema. Još uvek je u kontaktu sa nastavnicima kursa koji je pohađala na IFAPA u slučaju da ima bilo kakvih sumnji, ali sledi sve administrativne procedure.

Imali su problema sa finansiranjem jer nisu mogli naći subjekte koji bi uložili u njih pošto nisu želeli da garantuju dobitak nikome u svojoj porodici. Taman kada su hteli da napuste projekat, konačno se Kaha Rural (štedionica) ponudila da ih finansira.

Oni su se prijavili za sredstva FEADER pri regionalnom ministarstvu poljoprivrede. Taj proces je bio složen, ali su dobili specifične konsultacije. Oni su u kontaktu sa lokalnim akcionim grupama, poput "ADR Kampinja Norte", koje ih savetuju.

Uvek koriste kvalitetno mleko sa sopstvene farme i ne kupuju mleko od trećih lica, kao što je slučaj kod drugih proizvođača. Nemaju posrednike. Oni kontrolišu čitav proces od trenutka muže, pa sve do prerade u sir spreman za prodaju u njihovim objektima ili putem veb stranice.

Sirevi sazrevaju na prirodan način i može doći do gubitka proizvoda od 40%, jer ne koriste nikakav dodatni tretman, kao što to rade mnoge druge kompanije. Ovo stvara veću cenu proizvoda, ali se ne vrednuje kako bi trebalo.

Sve inovativne aktivnosti koje sprovode, kao što je mlečna koagulacija, stvaranje plesni u kori, itd., stvaraju dodatnu vrednost. Kada se kupci zaustave kod mlekare da kupe sir, oni mogu da posete objekte i iskuse ceo proces proizvodnje sira, pa ne kupuju samo sir, već i iskustvo.

Pripadaju udruženju "QUERED" (Španska mreža proizvođača seoskih i zanatskih sireva) i Quesandaluz (Udruženje andaluzijskih proizvođača sira), koje ih informiše o onome što se dešava u sektoru, kao što su promene propisa, kursevi obuke, prodaja polovnih mašina i sl.

4.2 Obuka/sposobnosti posebno relevantni za proces :

Trenutno ne postoji potreba za posebnom obukom za preradu mleka, ali Silvija smatra da je to od suštinskog značaja. Morate biti obučeni u proizvodnji sira, naravno, ali i u poslovnom menadžmentu. U ovom sektoru ima mnogo poljoprivrednika koji nisu prošli prethodnu obuku. Pre nekoliko godina, mnogi poljoprivrednici, naročito u Andaluziji, pokrenuli su fabrike sira iz nužde i zato što je mleko bilo jeftinije, ali nisu prošli obuku pa im posao nije dugo opstao. Ona misli da što je više obuka, to bolje, o proizvodnji sira, o vrsti sira koji žele da naprave, o marketingu itd. Ako preduzetnici tečno govore jezik i žele da idu u inostranstvo na usavršavanje, još bolje. U Francuskoj postoji puno obuka ove vrste.

Silvija je pohađala zvanični IFAPA kurs „Specijalista u proizvodnji sira“. Smatra ga sveobuhvatnim jer se sastoji od 13 modula koji se izvode tokom 14 nedelja i obrađuju teme kao što su proizvodnja sira, kontrola kvaliteta, sprečavanje opasnosti na radu, mašine, diversifikacija i inovacije, marketing, ekonomija kompanije za proizvodnju sira, itd. Međutim, Silvija veruje da to nije dovoljno, jer morate imati više vizija, morate poznavati više pristupa istim pitanjima kako biste mogli da odaberete onaj koji najbolje odgovara vašem kontekstu. Ona misli da vam obuka u inostranstvu pruža dodatne vidike.

Takođe je pohađala „Kurs za proizvodnju sira“ na IRTA tehnološkom institutu u Barseloni.

Takođe je, između ostalog, pohađala i u La Seu d'Urgel u Leridi „Kurs sazrevanja sireva i Elaboraciju mekog sira“ i kurs o mlečnoj fermentaciji u Valjadolidu.

5. Grafički Materijal

