



MILK-ED

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

ŠTUDIJE PRIMEROV HR-03

*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:

Mlada kmetica Jelena Grčević in njen mož Damir skrbita za okoli 50 koz in približno enako število kozličkov na njihovi 10 ha kmetiji, ki se nahaja v kraju Gradec Pokupski ob brežini prečudovite reke Kupa. Kozjo farmo sta leta 1986 ustanovila Damirjeva starša, Ivan in Sanja Grčević, saj sta želela, da njuni otroci rastejo ob zdravi in kakovostni hrani. Ovce hranijo izključno s krmo, ki je proizvedena na kmetiji, medtem ko je dieta dopolnjena z vsakodnevno pašo, in tako je sklenjen cikel od vil do vilic. Zgradili so tudi majhno enoto za predelavo mleka in začeli proizvajati sire. Dnevno predelajo približno 100 litrov kozjega mleka v različne sire (poltrdi siri, siri z različnimi dodatki, dimljeni siri), kar prinese približno 10 kg sira dnevno. Poleg kozjega mleka in sirov, jim zaslužek prinaša tudi prodaja kozličkov. Nahajajo se na Sirarski poti Zagrebske županije (Ceste Sira Zagrebačke regije) in imajo certifikat "mleko s Hrvatskih kmetij", poleg tega so za sire prejeli več zlatih medalj. Prejeli so tudi dve plaketi občine Pisarovina za njihov prispevek k razvoju in izboljšanju živinorejske proizvodnje na področju kozjereje in sirarstva v regiji .

1. Osebni podatki

1.1 Ime : **Jelena Grčević**

1.2 Področje dela :
Ponozaposlena kmetica

1.3 Izobrazba :
Srednješolska

2. Podatki o kmetiji / podjetju

2.1 Naslov in koordinate :

<https://goo.gl/maps/BkAF6mQm1q7pvi3h7>

2.2 Velikost kmetije v ha :

10

2.3 Št. zaposlenih na kmetiji :

	Polnozaposleni	Sezonski delavci in zaposleni s skrajšanim delovnim časom
Družinski člani	4	
Ostali	0	

2.4 Opis kmetije / podjetja :

Kmetija s 50 kozami in 50 kozlički je locirana na 10 ha v kraju Gradec Pokupski v Pisarovini, na bregu reke Kupa. V neposredni bližini kmetije je bila zgrajena tudi mlekarna, ki jo je odobrilo Ministrstvo za kmetijstvo, Uprava za veterinarsko in prehransko varnost in dnevno predela 100 l kozjega mleka.

Iz mleka, ki ga dajo izključno z domačo krmo in naravno pašo krmljene koze, uporabijo za proizvodnjo visokokakovostnih sirov. V njihovi mini sirarni, družina pripravlja dimljene in poltrde kozje sire, sire v olivnem olju z dodanimi začimbami (kot je drobnjak, ognjič idr.). Vsi izdelki nosijo oznako "Mleko s Hrvatskih kmetij". Trenutno na kmetiji nimajo zunanjih zaposlenih. Drugih večnamenskih aktivnosti na kmetiji nimajo, želijo pa postaviti degustacijsko sobo oz. center za obiskovalce, kjer bi se lahko gosti spoznali s tehnologijo pridelave kozjega sira.

2.5 Spletna stran in družbeni mediji :

https://www.facebook.com/opggrcevic/about/?ref=page_internal

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

3.1 Free text :

Družina Grčevićevih je trenutno edina konjerejska kmetija v Zagrebški županiji in okolici Pisarovine, ki zagotavlja izdelke iz kozjega sira (naslednja kozja farma je oddaljena okoli 150 km stran v Čakovcu, Medžimurje). Tako so se lastniki odločili, da zgradijo degustacijsko sobo, prek katere bodo povečali prihodek z nudenjem edinstvene storitve podeželskega turizma. Na ta način se lahko potencialni turisti seznanijo s kozjerejo in sirarstvom, poskusili pa bodo lahko vse sire, ki jih proizvajajo. Prav tako se stranke zanimajo za nove izdelke iz kozjega mleka kot so jogurt in kefir, kar motivira zaposlene, da širijo svoj prodajni asortima, za kar potrebujejo dodatne investicije in opremo ter izobraževanje, ki jim bo omogočilo doseganje povpraševanja.

3.2 Nasvet / priporočilo :

Če želite uspešno opravljati to službo potrebujete izredno motivacijo in trud zaposlenih. Potrebno se je žrtvovati in imeti močno voljo, če želite strankam ponuditi izdelek, ki bo odgovarjal njihovim željam ter se uspešno soočiti z vsemi izzivi proizvodnje in trga. Poleg tega pa morate službo opravljati zaradi lastnega zadoščenja in dobrobiti družine.

4. Razmišljanja, usposabljanje in kompetence vpletenih, vprašanja

4.1 Splošna razmišljanja :

Za vpeljavo inovativnih procesov in večnamenskih aktivnosti, so se poslužili svetovanja s področja predelave mleka, kozjerejo, molže in varovanja zdravja živali, za kar so se obrnili na profesorje Univerze v Zagrebu, Fakultete za kmetijstvo in Fakultete za veterino. Poleg tega pa so se udeležili številnih usposabljanj in seminarjev, vezanih na tehnologijo predelave, reje živali in prehrane, izvajanje HACCP s poudarkom na GHP (dobre higienske prakse), kot tudi s področja upravljanja in pridobivanja sredstev EU. Imajo odlično podporo s strani svetovalne službe Ministrstva za kmetijstvo, prek seminarjev in usposabljanj o kozjereji, ovčereji in zdravju drobnice (seminar "Ovko") in proizvodnji kozjega sira. Svetovalci so jim tudi pomagali pri izboljšanju njihove proizvodnje sirov, in sicer pri odpravljanju napak na končnem izdelku.

Trenutno svoje izdelke promovirajo na tržnicah, sejnih, prek družbenih omrežij (facebook) in prek osebnih priporočil obstoječih strank. Trenutno prodajajo svoje izdelke na "domačem pragu", imajo tudi svoja dostavna vozila in spleto prodajo, prodajajo pa tudi nekaterim restavracijam in hotelom na obali. Stranke imajo tudi možnost izbire svojega dodatka po želji (drobnjak, koper, feferoni, paprika, sezam). Kljub temu, da EU in država nudita dobre priložnosti za pridobitev nepovratnih sredstev, jim glavni izziv predstavlja pomanjkanje znanja v prijavi teh projektov in iskanju primernih partnerjev. Ideja, da odprejo center za obiskovalce in se usmerijo v turizem, je bil dober način, da si okrepijo podobo družine in njihovih izdelkov ter tako povečanje dobička. So člani Hrvaškega združenja malih sirarjev, ki letno organizirajo Hrvaške dneve sirov in profesionalne ekskurzije z namenom promocije in razvoja tako ponudbe kot povpraševanja avtohtonih in ostalih sirov in mlečnih izdelkov. So tudi člani združenja SIREK in Sirarske poti Zagrebške regije.

4.2 Usposabljanje / kompetence (spretnosti, znanja, odnos)

Mednarodni seminarji in usposabljanja, skupaj s svetovanjem strokovnjakov na področju trženja, poslovanje brez zaloge (drop shipping) ter spletno trgovanje, so bila zelo pomembna, še posebej, ker so ti koncepti še v razvoju.

Člani majhnih družinskih kmetij običajno sodelujejo zgolj na nacionalnih in redko na mednarodnih. Takšni seminarji se po navadi nanašajo na rejo in prehrano živali ali na tehnologijo predelave mleka, vendar je največja vrzel iz smisla izobraževanja na področju financiranja, s posebnim poudarkom na bančnem sektorju, poslovanju in upravljanju, kot tudi upravljanju v turizmu. Kar se tiče ostalih spretnosti, vključujejo vztrajnost, neprestano delo na sebi, ter neformalno izobraževanja o tehnologiji predelave, pravi, finančni, trženju, saj so le ti neizogibni, če hočeš postati uspešen v kmetijstvu.

5. Razmišljanja, usposabljanje in kompetence vpletenih, vprašanja

