



MILK-ED

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

ŠTUDIJE PRIMEROV HR-04

*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 :

V bližini mesteca Ivanić Grad, nedaleč od Rugvice (v vzhodnem delu zagrebške županije), se nahaja oslovska farma OPG Ciganović. Glavne dejavnosti so vzreja oslov, proizvodnja osličjega mleka in kozmetike iz le-tega, ter zelo majhna količina svežega kravjega mleka. Oslica proizvaja mleko le nekaj mesecev po žrebitvi, in to od 3 dcl do pol litra dnevno. Še več, oslice je mogoče molsti približno šest mesecev po žrebitvi, in to samo takrat, ko je žrebe blizu. Osličje mleko se takoj po molži postavi v zamrzovalnik, sveže mleko pa je dostavljeno strankam neposredno po molži. Promocijo in prodajo vršijo prek spletne strani OPG Ciganović (<https://magare.hr/>), aktivni pa so tudi na družabnih omrežjih (Facebook in Instagram). Kmetijo pa se lahko tudi obišče, kjer si z ogledom starih in mladih oslov, ki se pasejo na travnikih, obiskovalci na lastne oči prepričajo, o zdravju oslov in visoki kakovosti izdelkov.

1. Osebni podatki

1. Ime : **Neven Ciganović**
2. Letnica rojstva (starost) : **40**
3. Področje dela: **Kmet s polnim delovnim časom**
4. Izobrazba : **Srednješolska**

2. Podatki o kmetiji / podjetju

1.1. Naslov in koordinate :

<https://www.google.com/maps/place/UL+Stjepana+Gregorka+56,+10310,+Ivani%C4%87+Grad/@45.7155953,16.3781783,17z/data=!4m3!1m7!3m6!1s0x476660cb10d74c33:0x2d8a2b410fb4e7f4!2sUL+Stjepana+Gregorka+56,+10310,+Ivani%C4%87+Grad!3b1!8m2!3d45.7155953!4d16.380367!3m4!1s0x476660cb10d74c33:0x2d8a2b410fb4e7f4!8m2!3d45.7155953!4d16.380367>

1.2. Velikost kmetije v ha :

0.6 ha farm area and 70 ha land area

1.3. Št. zaposlenih na kmetiji :

	Polnozaposleni	Sezonski delavci in zaposleni s skrajšanim delovnim časom
Družinski člani	2	0
Ostali	0	0

1.4. Opis kmetije / podjetja

Mlečni izdelki iz osličjega mleka (zmrznjeno mleko in kozmetični izdelki) se pridobivajo iz lastne črede. Družinska kmetija ima v lasti okrog 70 oslov (in oslic) ter nekaj krav, ki živijo v neokrnjeni naravi in se hranijo samo s svežo pašo. Vse to se izrazi v avtentičnih in posebnih izdelkih, ki imajo oznako "domače". Kmetija se še vedno širi. Lastniki so pred kratkim začeli s proizvodnjo kozmetike in čokolade na osnovi oslovskega mleka. Poleg teh aktivnosti, ima kmetija tudi 28 ha orehov in granatna jabolka (Punica granatum), sadje, ki raste na listnatem grmu v družini Lythraceae (krvenkovke) na 38 ha. Poleg tega pridelujejo tudi zelenjavo za lastne potrebe.

1.5. Spletna stran in družbeni mediji : <https://magare.hr/nasa-prica/>
<https://www.facebook.com/magare.hr/>
<https://www.youtube.com/channel/UCdHL-NWY-ZjrrLqjoITFPcg>

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

Družina Ciganović trenutno gradi manjši objekt za predelavo mleka, ki se nahaja na njihovem posestvu. Oprema za filtriranje in zmrzovalniki se bodo nahajali v tem obratu. Filtrirano mleko bo varen in kakovosten proizvod, ki bo zamrznjen in kot tak tudi transportiran. Poleg tega se nameravajo lastniki v prihodnosti osredotočiti na podeželski turizem in izboljšati trajnost njihovih glavnih aktivnosti. Lastniki so se odločili, da obiskovalcem ponudijo turistične storitve in izobraževanja o reji oslov in pridelavi osličjega mleka. Osličje mleko se je vrnilo v modo, ne samo kot kozmetičen izdelek temveč kot "super hrana". Namreč, osličje mleko je zelo podobno materinemu mleku, bogato je z vitamini in esencialnimi maščobnimi kisljinami, vendar ima nižjo vsebnost maščobe v primerjavi s kravjim mlekom. V porastu je povpraševanje po naravnih in zdravih izdelkih iz osličjega mleka, saj je le ta opredeljen, kot nutricevtik (substancia, ki pozitivno vpliva na zdravstveno stanje). Novi načrti vključujejo povečanje proizvodnje kozmetičnih izdelkov na osnovi osličjega mleka in razvoj osličjega jogurta.

1.6. Nasvet / priporočilo :

Sledenje potrebam trga in biti na voljo željam strank, je danes ključ do uspeha. Veliko je priložnosti za pridobivanje evropskih sredstev, prek katerih lahko izboljšamo vse, od osnovne proizvodnje do končnega izdelka. Poleg tega je potrebno poudariti, da je higiena nadvse pomembna v času izdelave končnega izdelka, saj je osličje mleko tvegana surovina. Lastnik mora vložiti ogromno znanja, ljubezni, truda, sredstev in spodbude zaposlenim, da je lahko pri svojem delu uspešen.

4. Razmišljanja, usposabljanje in kompetence vpletenih, vprašanja

1.7. Splošna razmišljanja

Glede na podatke Organizacije združenih narodov za prehrano in kmetijstvo (FAO), ima osličje mleko posebne prehranske koristi. Je dobra alternativa za otroke, ki so razvili alergijo na beljakovine kravjega mleka. Veliko pediatrov je priporočilo uporabo osličjega mleka kot nadomestek kravjemu, saj je iz prehranskega vidika in sestave beljakovin ustrezen nadomestek. Kljub vsem prednostim, glavni izziv predstavlja nezadostno povpraševanje, saj ljudje niso vajeni kupovati osličjega mleka. To je bil tudi eden od razlogov, da so se odločili za proizvodnjo kozmetike iz osličjega mleka, saj tako nastane izdelek z daljšim rokom uporabnosti, poleg tega je primeren za izvoz. Po njihovem mnenju, je bil to dober način za povečanje dobička. Za uvajanje novosti in večnamenskih aktivnosti, so prejeli svetovanja s področja predelave mleka, nekaj o reji oslov, molži in zdravju živali. Svetovali so jim profesorji z Univerze v Zagrebu, Fakultete za kmetijstvo. Poleg tega so opravili tudi različna usposabljanja in seminarja s področja predelave mleka in reje na "Oslovskem svetišči" v Veliki Britaniji. Niso pa opravili nobenih izobraževanj v zvezi s prehrano, HACCP, pridobivanje sredstev, vodenja in pisanja projektov ali poslovnega načrtovanja.

V prihodnosti načrtujejo aktivnosti vezane na proizvodnjo jogurta ter liofoliziranega osličjega mleka, ki bo mogoče postavil temelje za izvoz. Če hočejo to doseči, se morajo poslužiti velike oglaševalne akcije, ki bo vključevala predvsem družbena omrežja. Poleg tega obstaja že veliko tekstovnega gradiva o njihovi aktivnosti (na Google ads, Facebooku, v časopisih in specializiranih izdajah). Trenutno dostavljajo izdelke (zmrznjeno mleko) z lastno dostavo, poslužujejo se pa neposredne prodaje na kmetiji in prek spletne prodaje.

Hrvaška vlada dela na formalizaciji posla z osličjim mlekom, zato bi bilo vsako specifično usposabljanje oz. specializacija več kot dobrodošla, saj morajo subjekti v tem sektorju slediti trendom, da bi lahko izpolnili zahtevam trga.

1.8. Usposabljanje / kompetence (spretnosti, znanja, odnos)

Reja oslov, govedoreja in izdelava kozmetike iz osličjega mleka zahtevajo veliko potrpljenja in dobre volje. Nujno je biti v stiku s potrebami trga in ustvariti dobre trženjske in distribucijske kanale. Spretnosti, ki vključujejo sposobnost sprejemanja hitrih in pametnih odločitev za premagovanje izzivov in stalni osebni razvoj, skupaj z neformalnim izobraževanjem o reji oslov in tehnologiji predelave mleka, higiene, trženja in financiranja, so neizogibna za vsakega, ki želi postati uspešen na tem področju. Mednarodni seminarji, izobraževalni obiski podeželskih območij izven države, sodelovanje v Erasmus+ projektih s



strokovnjaki iz Makedonije, sodelovanje na sejmu inovacij INOVA z lastnimi izdelki, so bili za lastnike izjemno pomembni. Zelo pomembno je tudi izobraževanje o prehrani živali in njenem vplivu na kakovost osličjega mleka. Ker so te kmetije dokaj redke, zato ni nekih uveljavljenih praks predelave, zato mora lastnik sam raziskovati, se učiti o mleku, o predelavi itd., ključno pa je, da je vztrajen ter pri svojih izdelkih konsistenten.

5. Slikovno gradivo

