



MILK-ED

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

ŠTUDIJE PRIMEROV HR-05

*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 majhnem mestu Kusanovec, ki se nahaja nedaleč od Dugega Sela, v vzhodnem delu Zagrebške županije, se nahaja istoimenska sirarna Kusanovec. 100 letna tradicija domače izdelave sira se nadaljuje z naslednjo generacijo na kmetiji Zadravec. V kolikor vas pot ponese v njihovo bližino, vas bodo z veseljem pogostili, vam pokazali, kako na tradicionalen način izdelujejo sire in druge mlečne izdelke visoke kakovosti. Ravno tako se lahko sprehodite ob njihovih travnikih ter si na lastne oči ogledate mlajše in starejše krave na paši, se prepričate o njihovem zdravju in o tem, da se iz njihovega mleka naredijo res pristni, kakovostni in domači izdelki. Mlečni izdelki družine Zadravec se prodajajo na zagrebški tržnici Dubrava in na njihovem domačem pragu. Sirarna družine Kusanovec je odprta za poslovna sodelovanja za razvoj lastnega gospodarstva in širjenje na nove trge.

1. Osebni podatki

1.1 Ime: **Romina Zadravec**

1.2 Letnica rojstva:

1.3 Področje dela: **Polnozaposlena na kmetiji**

1.4 Izobrazba: **Srednješolska**

2. Podatki o kmetiji / podjetju

2.1 Naslov in koordinate:

<https://www.google.com/maps/place/Obiteljska+Sirana+Kusanovec/@45.8209517,16.3426083,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x47666f3f38c56dd1:0x448d217358aeaf7a!8m2!3d45.8209517!4d16.3448023>

2.2 Velikost kmetije v ha :30

2.3 Št. zaposlenih na kmetiji :

	Polnozaposleni	Sezonski delavci in zaposleni s skrajšanim delovnim časom
Družinski člani	5	0
Ostali	0	0

2.4 Opis kmetije / podjetja :

Iz domačega mleka z lastne kmetije proizvajajo različne domače sire in mlečne izdelke. Družina ima okoli 20 krav, ki živijo v neokrnjeni naravi ter se prehranjujejo z krmo iz domačih pašnikov. To daje njihovim izdelkom domač in tradicionalen okus. Izdelujejo mehki sir na grški način (tip feta), "škripavac", "kusanovečki", "prevelec", domača skuta, domači sveži sir in smetana, kuhan sir z različnimi domačimi začimbami, trdi, pol trdi in dimljeni sir. Dokaz o njihovi visoki kakovosti in gastronomski vrednosti so prejeta številna priznanja, medalje in diplome, ki so si jih prislužili na raznih tekmovanjih. Nagrade so rezultat njihove ljubezni do podeželja in domače proizvodnje, skrbi za krave in čistega okolja, ki jih obdaja.

2.5 Spletna stran in družbeni mediji :

<http://www.sirana-kusanovec.hr/o-nama.html>

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

3.1 Free text :

Trenutno so v fazi izgradnje degustacijske sobe, ki se bo nahajala na družinski kmetiji, želijo pa se osredotočiti tudi na podeželski turizem in izboljšanje trajnosti njihove glavne aktivnosti. Vedno bo potreba po kmetijstvu in pridelavi hrane, zato so prepričani, da so njihove aktivnosti dolgoročno trajnostne, kljub temu pa v tem oziru še ostaja prostor za nadaljnji razvoj. So člani združenja malih sirarjev v zagrebški županiji in malih sirarjev Hrvaške Republike (SirCro). Glavni namen obeh združenj je promocija in razvoj izdelkov in povečanje konzumacije po avtohtonih in ostalih sirihih ter mlečnih izdelkih, ki prihajajo z družinskih kmetij. Do sedaj še niso prejeli nobene medalje za inovacijo, so pa prejeli medaljo za kuhan sir na 12. mednarodnem festivalu sirov "Käsiade" v Hopfgartnu na avstrijskem Tirolskem.

3.2 Nasvet / priporočilo:

"Poleg znanja in spretnosti iz tehnologije predelave mleka, je glavno vodilo naše kmetije (in po našem mnenju tudi sicer), vztrajnost in konsistenca pri samemu sebi in svojih izdelkih. Potrebovali smo ogromno časa, denarja in potrpljenja, da smo ustvarili uspešno družinsko kmetijo, kot jo lahko vidite danes. Izjemno pomembno je tudi sodelovanje z drugimi deležniki v sektorju, kot npr. s svetovalci in drugimi družinskimi kmetijami, da ostanemo v stiku z novostmi v tehnologiji in spremenjenim zahtevam trga."

4. Razmišljanja, usposabljanje in kompetence vpletenih, vprašanja

4.1 Splošni razmisleki:

Za izvajanje večnamenskih kmetijskih dejavnosti so prejeli svetovanje v zvezi s tehnologijo predelave mleka, vzrejo krav, pravili molže in zdravjem živali, ki so jo nudili univerzitetni profesorji z Univerze v Zagrebu, Fakultete za kmetijstvo in Fakultete za veterino. Poleg tega so opravili različna usposabljanja in seminarje v zvezi s tehnologijo predelave mleka, rejo živali in prehrano, izvajanjem HACCP in usposabljanjem o uporabi sredstev EU. Kljub temu je bil glavni izziv še vedno cenovna konkurenčnost, povezana s članstvom Hrvaške v EU, in potrebne so bile velike naložbe, da bi sledili zahtevam trga. Za nadgradnjo mlekarne so koristili sredstva iz ukrepov M04 Programa razvoja podeželja Republike Hrvaške za obdobje 2014–2020; podukrep 4.2. "Podpora za naložbe v predelavo, trženje in / ali razvoj kmetijskih proizvodov" ter 4.2.1. "Povečanje dodane vrednosti kmetijskih proizvodov", ki se financira iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja (EKSRP). Imajo veliko podporo s strani Svetovalne službe Ministrstva za kmetijstvo saj so deležni seminarjev in izobraževanj o reji in zdravju krav ter proizvodnji sira. Ker je mlekarne „Kusanovec“ odobrena pod posebnimi pogoji z ustrežno veterinarsko številko in pri proizvodnji sira in mlečnih izdelkih sledijo vsem načelom HACCP (predpisanih z Zakonom o hrani, NN 46/07), vsi zaposleni pa so opravili osnovna izobraževanja in seminarje o izvajanju HACCP. V okviru Združenja malih sirarjev Zagrebške županije (Sirek) in Združenja malih sirarjev Republike Hrvaške (SirCro) so sodelovali tudi na več mednarodnih strokovnih sejmih in strokovnih obiskih v drugih mlekarneh, kjer so imeli možnost razširiti svoje znanje in znanje o tehnologiji sira in izboljšanju njihovih procesov. Tržne težave so bile tudi glavni razlog za začetek s kmečkim turizmom na njihovi družinski kmetiji, pa tudi za razvoj nekaterih novih izdelkov, ki bodo privlačnejši kupcem in bodo promovirali vrednote tradicionalne pridelave sira.

4.2 Usposabljanje / kompetence :

Nenehno delo na sebi, skupaj z neformalnim izobraževanjem o tehnologiji predelave, prava, financ in trženja je neizogiben del vsakega kmeta, ki želi postati uspešen. Poleg strokovnega znanja iz tehnologije predelave mleka, mora oseba ostati vztrajna in dosledna svojim in proizvodnim načelom. Prav tako je potrebno sodelovanje z drugimi subjekti v sektorju mlekarstva (strokovnimi svetovalci in drugimi družinskimi kmetijami), da bi bili v koraku z novimi trendi v tehnologiji in na trgu. Manjka jim tudi izobraževanje in usposabljanje, vezano na vodenje turistične dejavnosti na kmetiji, saj so ravno v

fazi uvajanja te dejavnosti. Glede na težave, s katerimi so se na trgu spopadli zaradi visokih vladnih dajatev in stroškov, obstaja tudi potreba po izobraževanju in usposabljanju v zvezi s poslovanjem in financami s poudarkom na bančnem sektorju in črpanju sredstev EU ter državnih pomoči.

5. Slikovno gradivo

