



MILK-ED

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

ŠTUDIJE PRIMEROV HR-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:

Igor Tomaić je mlad podeželski podjetnik, ki vodi družinsko podjetje Tomaić Commerce d.o.o. in družinsko kmetijo skupaj s svojim očetom Vladimirjem. Njihovo družinsko podjetje ima večletne izkušnje v pridelavi sira v lastni mlekarni "Runolist", ki obsega dve enoti, ki se nahajata v Krasnem in Otočacu v regiji Lika, blizu čudovitega narodnega parka Plitvička jezera. Njihove glavne aktivnosti zajemajo nabavo in predelavo mleka, proizvodnja sira ter drugih mlečnih izdelkov, hkrati pa skrbijo tudi za 7 buša krav in 4 teleta. Skupaj s 5 zaposlenimi v sir predelajo približno 1600 l mleka dnevno, ki jih nabavijo od pogodbenih proizvajalcev s področja Velebita. Z namenom promocije podeželskega turizma in promocije tradicionalnega liškega sira, so zgradili degustacijsko sobo in izobraževalni hodnik, ki je del mlekarnе Runolist. Hkrati nameravajo v svoj asortima vključiti tudi avtohtono ličko baso, razvijajo pa tudi nove funkcionalne sire, ki vsebujejo cvetni prah.

1. Osebni podatki:

1.1 Ime:

Igor Tomaić

1.2 Letnica rojstva: 1982

1.3 Področje dela:

Podeželski podjetnik, predelovalec mleka

1.4 Izobrazba:

Diploma in magisterij

2. Podatki o kmetiji / podjetju

2.1 Naslov in koordinate::

<https://goo.gl/maps/BnxxUz5GM2qpGJYBA>

2.2 Velikost kmetije v ha:

kmetija 2ha; sirarna 0,6ha

2.3 Št. zaposlenih na kmetiji :

	Polnozaposleni	Sezonski delavci in zaposleni s skrajšanim delovnim časom
Družinski člani	3	0
Ostali	5	0

2.4 Opis kmetije / podjetja:

Družinska kmetija se nahaja v Liški regiji, blizu Plitvičkih jezer. Prvo mlekarno (mlekarna Runolist) so odprli na svoji družinski kmetiji v Krasnem leta 2003, drugo, ki je bila sofinancirana s strani Ministrstva za kmetijstvo, Ministrstva za regionalni razvoj in SAPARD predpristopne pomoči, pa so odprli leta 2009 v kraju Otočac. Mlekarna lahko dnevno predela do 5000 l mleka, uvedli so sistem HACCP, ki so podvrženi rednim kontrolam s strani nadzornih organov. Njihova proizvodnja temelji na pridelavi sirov, ki so izdelani v sodelovanju z lokalnimi kmeti s področja Velebita. Trenutno imata kmetija in mlekarna osem zaposlenih oseb, vključno s tremi člani družine, dnevno pa predelajo okoli 1600 l mleka (93% kravjega, 2% kozjega in 5% ovčjega) v različne mlečne izdelke kot so Krasnarski sir, Runolist sir, Škripavac, Velebitski sir, sveži kravji sir, skuta iz kravjega in ovčjega mleka ter Tartufo – Runolist sir z dodatki tartufov. Njihova proizvodnja temelji na tradicionalni, zdravju varni, visoki kakovosti in odličnem okusu. Od leta 2000 so prejeli več različnih zlatih in srebrnih medalj na različnih tekmovanjih in sejmih na Hrvaški.

2.5 Spletna stran in družbeni mediji::

<http://www.sirana-runolist.com.hr/eng/aboutUs.html>

<https://www.facebook.com/siranarunolist/>

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

3.1 Free text :

Stanje na hrvaškem trgu jih je motiviralo, da se začnejo ukvarjati s podeželskim turizmom in neposredno prodajo lastnih izdelkov. Ideja je promovirati vrednote tradicionalne proizvodnje sira na Liškem in vzpostavljati tesnejše vezi med strankami in proizvajalcem. Da bi lastne proizvode predstavili v najboljši luči, so se odločili zgraditi degustacijsko sobo za poskušanje sirov in izobraževalni "hodnik", kjer si obiskovalci lahko ogledajo vse faze proizvodnje sira in degustirajo sir skupaj z visoko kakovostnimi vini. Na ta način stranke dobijo vse odgovore na enem mestu, med tem ko v mlekarni Runolist prejmejo povratno informacijo v obliki komentarjev in priporočil, kako lahko še dodatno izboljšajo kakovost njihovih izdelkov. V bližnji prihodnosti nameravajo turistično dejavnost razširiti še s ponudbo prenočišč in tako omogočiti strankam, da raziskujejo lepote Liškega. Verjamejo, da bi bile njihove aktivnosti lahko dolgoročno trajnostne, vendar je potreben stalen razvoj tudi v prihodnosti. Nameravajo tudi razširiti asortima, zagotovo bodo v nabor izdelkov vključili tudi Liško basa, ki je avtohton izdelek, ki ga danes proizvaja le majhen del gospodinjstev v Liški regiji.

3.2 Nasvet / priporočilo:

"Moja družina vodi mlekarno že od leta 1992, v katero smo vložili ogromno časa, denarja in potrpljenja, da smo ustvarili, to kar imamo danes. Če želiš biti uspešen v tem poslu, moraš vložiti veliko truda v nadaljnje izobraževanje, moraš biti v koraku s trendi in zahtevami trga, kot tudi z inovacijami in proizvodnimi tehnologijami. V poslu pogosto pride do vzponov in padcev, vendar je treba vztrajati in ne obupati nad svojimi cilji. Glede na dolgoletne izkušnje in težave na trgu kot posledica vstopa Hrvaške v EU, bi priporočil, da naj začnejo novi predelovalci z majhnim obratom, svoje izdelke naj ponujajo neposredno strankam. Dodatno priporočam, da je pametno vpeljati tudi podeželski turizem in razširiti celotno ponudbo na kmetiji, saj na ta način lažje zagotavljate obstoja posla. To je tudi naš načrt za prihodnost."

4. Razmišljanja, usposabljanje in kompetence vpletenih, vprašanja

4.1 Splošni razmisleki:

Za uvajanje inovacij v proces so bili deležni svetovanja v zvezi s tehnologijo predelave mleka in razvojem novega funkcionalnega sira, ki so ga podali profesorji z zagrebške kmetijske fakultete. Z uvedbo sistema HACCP so vsi zaposleni opravili osnovna izobraževanja in seminarje o izvajanju HACCP, izvršni direktorji in lastniki pa tudi zahtevnejše izpopolnjevanje. Kot del hrvaškega združenja majhnih mlekarn so sodelovali tudi na več mednarodnih strokovnih sejmih in strokovnih obiskih drugih mlekarn, kjer so imeli priložnost razširiti svoje spretnosti in znanje na področju tehnologije sirov in izboljšanja njihovih postopkov. Glede poslovnega upravljanja in trženja so se udeležili seminarjev, ki jih je organizirala Lider Media Ltd. Kljub izobraževanjem in seminarjem je bil glavni izziv še vedno cenovna konkurenčnost, povezana s tem, da je Hrvaška postala 28. država članica Evropske unije. Za sledenje evropskemu trgu so bile potrebne velike naložbe, povečale pa so se tudi različne vrste ne-davčnih dajatev, ki jih je uvedla država. Zaradi tega so se odločili za zmanjšanje proizvodnje in prodajo izdelkov neposredno kupcem. To je bil tudi glavni razlog, da so začeli s kmečkim turizmom na njihovi družinski kmetiji ter razvoj novih izdelkov, ki so bolj privlačni za stranke in spodbujajo vrednote Liške regije. Skupaj z Združenjem čebelarjev "Maslačak" Otočac in Univerzo v Zagrebu, Fakulteto za kmetijstvo, razvijajo nov funkcionalen sir, obogaten s cvetnim prahom. Za financiranje EU so zaprosili za raziskovanje hranilne vrednosti čebeljega cvetnega prahu v siru, vendar financiranja žal niso prejeli. Umik tovrstnih sredstev ostaja ena največjih težav njihovega vsakodnevnega napredka.

4.2 Usposabljanje / kompetence

Vztrajnost in nenehno delo na sebi je neizogiben del vsakega kmeta, ki želi postati uspešen. Za širjenje obzorij, znanja, spretnosti, je potrebno sodelovati na mednarodnih sejmih in usposabljanjih, povezati se je potrebno s svetovalnimi službami in se vključiti v društva s tega sektorja, saj na ta način lažje rešujemo težave, dobimo nasvet ali celo kakšno dobro idejo za izboljšanje posla. Strokovna svetovanja in usposabljanja na temo razvoja novih izdelkov z raznimi dodatki, kot je npr. cvetni prah, so nujno potrebna za vpeljavo zahtevanih tehnologij v podjetju. Veliko vrzel v izobraževanju vidijo v ponudbi

izobraževanj, vezanih na upravljanje turistične dejavnosti, ki so zelo pomembna za vključevanje v podeželski turizem. Glede na težave, na katere so na trgu naleteli zaradi visokih vladnih dajatev in stroškov, se jim zdi nujno tudi izobraževanje in usposabljanja v zvezi s poslovnim vodenjem in financami s poudarkom na bančnem sektorju in prijavah za sredstva EU in državne pomoči.

5. Slikovno gradivo

