



MILK-ED

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

STUDIO DI CASO

SR-01

*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. Introduzione :

Il giovane agricoltore Aleksandar Stepanić e la sua compagna Jelena Marić hanno circa 250 capre nella loro tenuta di 1 ha, sulle meravigliose pendici del monte Fruška gora. Ogni giorno con i loro 10 dipendenti lavorano circa 1000 litri di latte di capra in vari prodotti (latte pastorizzato, latte morbido, latte di capra e molti tipi di formaggi semiduri e yogurt). Inoltre trasformano ogni giorno circa 4000 l di mucca e 300 l di latte di pecora che non sono prodotti nella loro tenuta. Nel 2020 nella loro azienda agricola hanno aperto un ristorante e una scuola tradizionale di produzione del formaggio a scopo di turismo rurale. Inoltre, stanno sviluppando la produzione di diversi prodotti di latte di capra liofilizzato biologico ,strategici per l'esportazione.

1. Dati personali

- 1.1 Name Aleksandar Stepanić
- 1.2 Anno di nascita : 1984
- 1.3 Formazione professionale: Agricoltore a tempo pieno
- 1.4 Istruzione Laurea triennale

2. Dati azienda

2.1 Indirizzo/coordinate : A: Maradicki put bb, 22328
Krusedol C: 45°06'49.2 "N 19°57'37.8 "E

2.2 Superficie dell'azienda agricola in ettari : 16 Ha

2.3 N° di lavoratori nell'azienda agricola/impresa :

	Full time	Part-time/seasonal
Family members	2	
Other than family members	10	

2.4 Descrizione dell'azienda

L'allevamento di circa 250 capre da latte si trova in una tenuta di 1 ha, sulle pendici del monte Fruška gora. Altri 15 ettari di terreno sono affittati dallo stato della Serbia. Nelle immediate vicinanze della fattoria si trova l'impianto di trasformazione del latte, lavorazione giornaliera 1000 l di latte di capra, circa 4000 l di latte di mucca e 300 l di latte di pecora. Il latte di capra proveniente dalla fattoria viene trasformato in prodotti di alta qualità: latte pastorizzato, yogurt, formaggi a pasta molle e a pasta semidura con diverse spezie (paprica, origano, ecc.). Latte di mucca e di pecora non viene prodotto in azienda ma solo trasformato in formaggi a pasta molle, yogurt e in un prodotto tradizionale chiamato "kajmak". Il prodotto tradizionale balcanico chiamato "kisel mleko", simile allo yogurt, è prodotto con latte di capra e pecora.

L'azienda agricola e l'unità di lavorazione del latte insieme hanno 12 dipendenti a tempo pieno, compresi 2 membri della famiglia.

Al momento, nell'ambito delle attività agricole multifunzionali, sono previste strutture per un ristorante, nonché è stata costruita una scuola tradizionale per la produzione del formaggio. La struttura è attrezzata per essere utilizzata per entrambi; trasformazione tradizionale di latte e turismo rurale. Inoltre, la produzione di diversi prodotti di latte di capra liofilizzato biologico è in fase di sviluppo, a causa della domanda del mercato e del surplus di produzione di latte.

2.5 Sito web e account dei social network:

<http://www.mlekaracarpediem.rs>

<https://www.instagram.com/mlekaracarpediem>

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

3. Attività agricole multifunzionali/ Innovazione legate alla trasformazione dei prodotti lattiero-caseari

3.1 I proprietari, estremamente motivati dopo l'aumento di reddito attraverso la fornitura di servizi unici nel turismo rurale, hanno deciso di aprire un ristorante che serve piatti tradizionali e prodotti caseari biologici, così come verdure e vini biologici. La scuola viene utilizzata sia per l'istruzione dei trasformatori tradizionali di latte sia del turismo rurale. I potenziali turisti sono in grado di fare prodotti caseari tradizionali e poi degustarli al ristorante. Oltre alle attività menzionate, nella tenuta coltivano pomodoro e spezie biologiche prodotti per essere serviti al ristorante. L'attuazione del processo tecnologico di produzione del latte liofilizzato è nata dall'esigenza di trovare una soluzione per il latte che è il risultato di un'eccedenza nella produzione. Hanno progettato tre prodotti a base di latte di capra liofilizzato biologico, tra cui latte al sapore di vaniglia aromatizzato, al cioccolato e con batteri probiotici.

3.2 Consigli/ raccomandazioni:

"Questo lavoro non è per tutti perché ci vuole uno sforzo e una motivazione straordinari per farlo con successo! Il business deve essere mirato al prodotto e non al mercato"

4 Considerazioni, formazione/competenze

4.1 Considerazioni generali :

Considerazioni generali : Per implementare il processo di innovazione e la multifunzionalità dell'attività agricola, hanno ricevuto consulenza in termini di tecnologia di lavorazione del latte, allevamento di capre, pratica della mungitura e benessere degli animali che è stata fornita da professori universitari dell'Università di Novi Sad, Facoltà di Agraria. Inoltre, hanno superato diversi corsi di formazione e seminari sulla tecnologia di trasformazione del latte, allevamento e nutrizione degli animali, produzione biologica, attuazione dell'HACCP, così come la gestione, le risorse umane, formazione PNL, redazione di business plan, fondi IPA e IPARD. Nonostante la formazione, la sfida principale è il mercato in Serbia, dove i consumatori non sono abituati ad acquistare prodotti a base di latte di capra, quindi la domanda è relativamente bassa. Questo è stato uno dei motivi per cui hanno deciso di avviare la produzione di latte di capra liofilizzato, per fare un prodotto con data di scadenza più lunga che potrebbe essere esportato. La sfida con questa produzione era trovare un partner adeguato per l'approvvigionamento di liofilizzati e trovare un supporto adeguato. Un'altra idea per vendere i loro prodotti in tali condizioni di mercato è stata quella di offrire un pacchetto di servizi di turismo rurale dove possono vendere i loro prodotti. Secondo loro, questo è stato un buon modo per aumentare il profitto, ma anche per sottolineare l'importanza delle produzioni tradizionali e sviluppare le attività rurali. Le attività future riguardano l'introduzione del formaggio di capra a pasta dura e la produzione di latte di capra liofilizzato, che costituirà una base per l'esportazione. Per realizzare tutto questo, hanno promosso diverse campagne pubblicitarie attraverso i social network. Inoltre, ci sono circa 700 testi scritti nei social sulla loro attività. In questo momento, distribuiscono i prodotti tramite consegna diretta con propri veicoli, attraverso le grandi catene di vendita al dettaglio, le vendite in azienda, le vendite online, così come ai ristoranti e agli alberghi.

4.2 Formazione/competenze particolarmente rilevanti per il processo :

Seminari e corsi di formazione internazionali, insieme alla consulenza di esperti in materia di marketing, la consegna diretta e le vendite online sono stati della massima importanza, soprattutto in Serbia, dove alcuni di questi concetti sono in fase di sviluppo. Tuttavia, il loro più grande limite nell'istruzione è la formazione relativa alla finanza, con particolare attenzione al settore bancario.

Inoltre, la formazione sul latte liofilizzato e la produzione di formaggio a pasta dura da latte di capra, era essenziale per l'implementazione delle tecnologie richieste nell'impresa. Abilità come la perseveranza, lavoro continuo su se stessi, formazione nella tecnologia, il diritto, la finanza, il marketing sono parte integrante del percorso di un imprenditore di successo.

5. Materiale grafico

