



MILK-ED

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

# STUDIJE SLUČAJA 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. Uvod :

Mladi poljoprivrednik Aleksandar Stepanić i njegova partnerka Jelena Marić na svom imanju od 1 ha, na predivnim padinama Fruške gore, brinu o oko 250 koza. Zajedno sa 10 zaposlenih svakodnevno prerađuju oko 1000 litara kozjeg mleka u različite proizvode (pasterizovano mleko, meki i puno vrsta polutvrdih sireva i jogurta). Pored toga, svakodnevno obrađuju oko 4000 l kravljeg i 300 l ovčjeg mleka koje se ne proizvodi na njihovom imanju. Godine 2020. počeli su da stvaraju koncept restorana i tradicionalne škole proizvodnje sira na svom imanju, u svrhu seoskog turizma. Pored toga, oni razvijaju proizvodnju nekoliko proizvoda od organskog liofilizovanog kozjeg mleka koji bi trebalo da postanu strateški izvozni artikli.

## 1. Lični podaci

- 1.1 Ime : Aleksandar Stepanić
- 1.2 Godina rođenja : 1984
- 1.3 Radno iskustvo : Poljoprivrednik sa punim radnim vremenom
- 1.4 Obrazovanje : Diploma osnovnih studija

## 2. Podaci o farmi/Preduzeću

- 2.1 Adresa/kordinate : A: Maradički put bb, 22328 Krušedol C: 45°06'49.2"N 19°57'37.8"E
- 2.2 Površina farme u ha : 16 ha
- 2.3 Broj radnika na farmi/u preduzeću :

|                       | Puno radno vreme | Honorarno/sezonski |
|-----------------------|------------------|--------------------|
| Članovi porodice      | 2                | -                  |
| Osim članova porodice | 10               | -                  |

### 2.4 Opis Farme/Preduzeća :

Farma od oko 250 muznih koza se nalazi na imanju od 1 ha, na obroncima Fruške gore. Još 15 ha poljoprivrednog zemljišta iznajmljuje se od države Srbije. U neposrednoj blizini farme nalazi se pogon za preradu mleka, koji dnevno prerađuje 1000 l kozjeg mleka, oko 4000 l kravljeg i 300 l ovčjeg mleka. Kozje mleko koje dolazi sa farme prerađuje se u visokokvalitetne proizvode: pasterizovano mleko, jogurt, meki sir i polutvrde sireve sa različitim začinima (paprika, origano itd.). Kravlje i ovčje mleko koje se ne proizvode na njihovom imanju prerađuju se u meke sireve, jogurt i tradicionalni proizvod pod nazivom „kajmak”. Takođe, tradicionalni balkanski proizvod pod nazivom „kiselo mleko“, sličan jogurtu, pravi se od kozjeg i ovčjeg mleka. Farma i jedinica za preradu mleka zajedno imaju 12 stalno zaposlenih, uključujući i 2 člana porodice. Trenutno su u sklopu višenamenskih poljoprivrednih delatnosti izgrađeni objekti za restoran kao i tradicionalna škola za proizvodnju sira. Objekat je opremljen tako da se koristi kako za obrazovanje tradicionalnih prerađivača mleka, tako i za seoski turizam. Takođe se razvija proizvodnja nekoliko proizvoda od organskog liofilizovanog kozjeg mleka, usled potražnje na tržištu i viška u proizvodnji.

- 2.5 Internet stranica i nalozi na društvenim mrežama : <http://www.mlekaracarpediem.rs/>;  
<https://www.instagram.com/mlekaracarpediem/>; <https://www.facebook.com/mlekaracarpediem/>

### **3. Multifunkcionalne poljoprivredne aktivnosti u vezi sa preradom mleka/Inovacije u vezi sa proizvodima i/ili preradom**

#### **3.1 Slobodan sastav :**

Motivisani povećanjem prihoda pružanjem jedinstvenih usluga u seoskom turizmu, vlasnici su odlučili da otvore restoran koji poslužuje tradicionalne i organske mlečne proizvode, kao i organsko povrće i vina. Još jedna aktivnost koja podržava proizvodnju sira, kao i restoran, je tradicionalna škola proizvodnje sira. Škola se koristi i za obrazovanje tradicionalnih prerađivača mleka i za seoski turizam. Potencijalni turisti mogu da prave tradicionalne mlečne proizvode, a zatim da ih probaju u restoranu. Pored pomenutih aktivnosti, na imanju se uzgajaju organski paradajz i začini koji se poslužuju u restoranu i dodaju kao sastojci tokom procesa pravljenja sira. Sprovođenje tehnološkog procesa proizvodnje liofilizovanog mleka nastala je iz potrebe za pronalaženjem rešenja za neprerađeno mleko koje je rezultat viška u obradi. Osmislili su tri proizvoda napravljena od organskog liofilizovanog kozjeg mleka, i to sa ukusom vanile, ukusom čokolade i sa probiotičkim bakterijama.

#### **3.2 Savet/Preporuka :**

“Ovaj posao nije za obične ljude, jer je potreban izuzetan napor i motivacija da bi se uspešno obavljao! Posao mora biti više od ideje da biste napravili proizvod koji ćete nekome prodati.”

### **4. Razmatranja, obuke/potrebne sposobnosti i upiti/pitanja**

#### **4.1 Opšta razmatranja :**

Kako bi sproveli procesne inovacije i multifunkcionalne poljoprivredne aktivnosti, dobili su savete u pogledu tehnologije prerade mleka, uzgoja koza, prakse muže i zdravlja životinja koje su im pružili univerzitetski profesori sa Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu. Takođe su prošli različite obuke i seminare u vezi sa tehnologijom prerade mleka, uzgojem životinja i ishranom, organskom proizvodnjom, implementacijom HACCP-a, kao i sa menadžmentom, ljudskim resursima, NLP obukom, pisanjem poslovnog plana, obukom za apliciranje za sredstva iz IPA i IPARD fondova. Uprkos obuci, glavni izazov je stanje na tržištu Srbije, gde potrošači nisu navikli da kupuju proizvode od kozjeg mleka, pa je potražnja relativno mala. To je bio jedan od razloga zašto su odlučili da započnu proizvodnju liofilizovanog kozjeg mleka, kako bi napravili proizvod sa dužim rokom trajanja koji bi mogao da se izveze. Izazov sa ovom proizvodnjom je bilo pronalaženje adekvatnog partnera, jer je nabavka liofilizatora i pronalaženje adekvatne podrške u Srbiji poseban izazov. Druga ideja za prodaju proizvoda u takvim tržišnim uslovima u Srbiji, bio je da ponude paket usluga seoskog turizma, gde bi mogli da prodaju svoje proizvode. Prema njihovom mišljenju, to se pokazalo kao dobar način za povećanje profita, ali i za ukazivanje na značaj tradicionalne proizvodnje i ruralnih aktivnosti. Buduće aktivnosti odnose se na uvođenje proizvodnje tvrdog kozjeg sira i proizvodnje liofilizovanog kozjeg mleka, što će stvoriti osnovu za izvoz. Da bi postigli sve ovo, napravili su nekoliko reklamnih kampanja koje su se uglavnom odnosile na oglašavanje putem društvenih mreža. Uz to, u medijima ima oko 700 pisanih tekstova o njihovim aktivnostima. U ovom trenutku proizvode distribuiraju direktnom distribucijom sopstvenim dostavnim vozilima, kroz velike trgovinske lance, prodajom na farmi, internet prodajom, kao i dostavom restoranima i hotelima.

#### **4.2 Obuka/sposobnosti posebno relevantni za proces :**

Međunarodni seminari i obuke, zajedno sa stručnim savetovanjem vezanim za marketing, posredničku i internet prodaju bili su od najvećeg značaja, posebno u Srbiji gde su neki od ovih koncepata u razvoju. Međutim, njihovo najveće ograničenje u obrazovanju su obuke vezane za finansije sa naglaskom na bankarski sektor. Štaviše, obuka o liofilizovanom mleku i proizvodnji tvrdog sira iz kozjeg mleka bila je od suštinske važnosti za primenu potrebnih tehnologija u preduzeću. Veštine poput upornosti, neprekidnog rada na sebi, zajedno sa neformalnim obrazovanjem u tehnologiji prerade, u oblasti prava, finansija, marketinga, smatraju se nezaobilaznim za svakog poljoprivrednika koji želi da postane uspešan.

## 5. Grafički Materijal

