



MILK-ED

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

ŠTUDIJE PRIMEROV SR-14

*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:

Podeželska podjetnica Ljiljana Paušić Mojić je bila najprej zgolj rejka koz, potem pa se je odločila, da se bo osredotočila na predelavo kozjega mleka v tradicionalne sire izredne kakovosti. Po njenem mnenju lahko ustvariš izjemne stvari zgolj, če se temu popolnoma predaš. Njena posest v izmeri 1 ha se nahaja ob Fruški gori, v majhni vasi Jazak. Zaposlila je 4 delavce, ki ji pomagajo ustvarjati asortiman sirov, ki jih postavljajo na svetovni zemljevid sirov. Vsak dan od okoliških kmetov sprejmejo približno 400 l mleka. Leta 2015 so naredili degustacijski proctor, kjer promovirajo njihove izdelke in spodbujajo podeželski turizem.

1. Osebni podatki

- 1.1 Ime : Ljiljana Paušić Mojić
- 1.2 Letnica rojstva : 1967
- 1.3 Področje dela : Podeželska podjetnica
- 1.4 Izobrazba : terciarna

2. Podatki o kmetiji/ podjetju

- 2.1 Naslov in koordinate : A: Pinkijeva 29, 22409 Jazak, Serbia C: 45°06'19.2"N 19°46'09.2"E
- 2.2 Velikost kmetije v ha : 1 ha
- 2.3 Št. zaposlenih na kmetiji :

	Polnozaposleni	Sezonski delavci in zaposleni s skrajšanim delovnim časom
Družinski člani	-	-
Ostali	3	1

- 2.4 **Opis kmetije:** Podjetje se nahaja ob nacionalnem parku Fruška gora, v majhni vasi Jazak. Na posestvu v izmeri 1 ha so postavljena mlekarna, ki omogoča predelavo 400 l kozjega mleka dnevno in domačen objekt, namenjen degustaciji. Kozje mleko pridobijo iz okoliških kmetij in ga predelajo v visokokakovostne izdelke, kot so kozji sir v hrastovem lubju, zoren kozji sir, Gorski kozji sir s čemažem, kozji sir v olivnem olju itd. Z Gorskim sirom so leta 2017 v Londonu osvojili bronasto medaljo na tekmovanju »World Cheese Award« (največje sirarsko ocenjevanje na svetu). V podjetju so zaposlene 4 osebe, od tega ena oseba za skrajšani delovni čas. Večnamenske aktivnosti vključujejo tudi degustacije sirov, ki privlačijo gurmane in ljubitelje podeželskega turizma. V letu 2015 je podjetje začelo proizvajati tradicionalne sire izjemne kakovosti, ki so postali paradni konj podjetja in jih postavili na sam svetovni sirarski zemljevid (World Cheese Map)

- 2.5 Spletna stran in družbeni mediji : www.gorskisir.rs; <https://www.facebook.com/gorskisir/>; <https://www.instagram.com/gorskisir/>

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

- 3.1 Med obiski več kmetij in mlekarn, je lastnik ugotovil, da postavitve degustacijske sobe predstavlja odlično priložnost za dodatno promocijo in povečanje prodaje. V letu 2015 je bila degustacijski objekt končan in od takrat dalje so imeli ogromno obiskovalcev, tako iz Srbije kot tudi iz tujine. Degustacijski objekt obsega

50 m² z več mizami, ki so lično dekorirane v tradicionalnem slogu.

Istočasno, ko so ustanovili degustacijsko sobo, pa je tržna raziskava pokazala veliko povpraševanje po inovativnih tradicionalnih izdelkih iz kozjega mleka, ki še niso bili na voljo na trgu. Tako so istočasno z degustacijskim objektom razvili še nove produkte, kot so sir za žar, kozji sir v hrastovini, sir s sadjem in zelišči... Tako je lastnik razvil in nadgradil tradicionalne domače proizvode v ekskluzivne, luksuzne proizvode. Sedaj, ko se je dobiček mlekarne povečal, lastnik razmišlja, da bi povsem opustil proizvodnjo mehkih sirov, ki bi jo nadomestil z ekskluzivnimi izdelki.

- 3.2 Nasvet/ priporočilo: "Dobro se pripravite, preden se odločite stopiti na to pot – udeležite se usposabljanj, berite literaturo iz vseh relevantnih področij: tako tehnologije predelave, prava, financ, trženja, poslovanja itd. Formalno izobraževanje ni nujno."

4. Razmišljanja, usposabljanje in kompetence vpletenih, vprašanja

- 4.1 Splošni razmisleki : Priprava in vzpostavitev degustacijskega objekta ni bila zahtevna. Je pa bila težava legalizacija, saj termin »degustacijski objekt« v srbski zakonodaji ne obstaja. Lastnik je razmišljal o registraciji restavracije, vendar bi bila to težek in drag izziv. Zato danes v degustacijski sobi ne morejo ponuditi drugega kot sirov, vendar po besedah lastnika to gostov niti ne moti. Kar se tiče inovacij na področju sirarstva, je bil izziv predstavljala raznolika kakovost surovin, ki vpliva na konsistenco končnega izdelka. Ta tehnološki izziv so naslovili z več svetovalnimi obiski s strani strokovnjakov ter z udeležbo na seminarjih in usposabljanjih. Še vedno jim izziv predstavljajo tudi upravljanje z odpadnimi vodami – veliko sirotke, kar se je ne proda, v sirarstvu postane odpadek. Tako da sirotko donirajo prašičjim farmam in zavetiščem za pse kot krmo. Kar se tiče nabave opreme za mlekarno, so prejeli sredstva s strani Pokrajinskega ministrstva za kmetijstvo. Dobava je izvedena prek dveh velikih trgovskih verig s prvovrstnimi izdelki, sledi neposredna prodaja (vključno z degustacijo), ter dobava hotel in restavracijam. Večina trženja se izvaja prek družbenih omrežij.
- 4.2 Usposabljanje, kompetence : Usposabljanja s področja tehnologije predelave mleka s praktičnim pristopom (know how) so bila izredno pomembna za vpeljavo inovativnih pristopov k tradicionalnim izdelkom, še posebej zaradi soočanja z izzivom nekonsistentne surovine. Pomembna je bila tudi udeležba na seminarju na temo okoljevarstva, ki jim je dal dobro podlago za upravljanje z odpadnimi vodami, še vedno pa to ostaja po besedah lastnice eden glavnih izzivov, na katerih bodo še morali aktivno delati. Sicer pa so delavnost, vedoželjnost, učenje s primerov dobrih praks ter neprestana komunikacija s strokovnjaki, ključni elementi, ki jih potrebuješ, da postaneš uspešen poslovnež na podeželju.



MILK-ed

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

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



5. Slikovno gradivo

