



MILK-ED

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

# STUDIJE SLUČAJA 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 :

Poljoprivredni preduzetnik Ljiljana Paušić Mojić bila je uzgajivačica koza pre nego što je odlučila da se usredsredi samo na preradu kozjeg mleka u tradicionalne sireve izvanrednog kvaliteta. Po njenom mišljenju, ako želite da stvorite nešto izuzetno, tome treba da posvetite svu pažnju. Njeno imanje od 1 ha nalazi se tik uz nacionalni park Fruška gora u malom selu Jazak. Zaposlila je 4 radnika koji su joj pomogli da stvori asortiman sireva koji su njeno preduzeće stavili na Svetsku kartu sireva. Svakodnevno se sa nekoliko susednih farmi dobije oko 400 l kozjeg mleka. Na imanju je 2015. godine napravljen objekat za degustaciju radi promocije proizvoda i podsticanja seoskog turizma.

## 1. Lični podaci

1.1 Ime : Ljiljana Paušić Mojić

1.2 Godina rođenja : 1967

1.3 Radno iskustvo : Poljoprivredni preduzetnik

1.4 Obrazovanje : Diploma osnovnih studija

## 2. Podaci o farmi/Preduzeću

2.1 Adresa/kordinate : A: Pinkijeva 29, 22409 Jazak, Srbija C: 45°06'19.2"N 19°46'09.2"E

2.2 Površina farme u ha : 1 ha

2.3 Broj radnika na farmi/u preduzeću :

	Puno radno vreme	Honorarno/sezonski
Članovi porodice	-	-
Osim članova porodice	3	1

2.4 Opis Farme/Preduzeća :

Preduzeće se nalazi tik uz nacionalni park Fruška gora u malom selu Jazak. Na imanju od 1 ha montiran je pogon za preradu mleka sa dnevnom preradom od 400 l kozjeg mleka i prijatan objekat za degustaciju. Kozje mleko poreklom sa različitih farmi se prerađuje u tradicionalne proizvode visokog kvaliteta - kozji sir u hrastovoj kori, zreli kozji sir, Gorski kozji sir sa divljim belim lukom, kozji sir u maslinovom ulju itd. Gorski sir osvojio je bronzanu medalju na Svetskom takmičenju sireva 2017 u Londonu. U preduzeću su zaposlena tri radnika sa punim radnim vremenom i jedan honorarac. Multifunkcionalne aktivnosti uključuju objekat za degustaciju sira koja privlači gurmane i ljude zainteresovane za seoski turizam. Pored toga, inovativne aktivnosti proizvodnje tradicionalnih sireva ekskluzivnog kvaliteta koje su započele 2015. godine, dovele su do toga da su oni postali glavni proizvodi ovog preduzeća, i ovo gazdinstvo postavili na Svetsku mapu sira.

2.5 Internet stranica i nalazi na društvenim mrežama : [www.gorskisir.rs](http://www.gorskisir.rs);  
<https://www.facebook.com/gorskisir/>; <https://www.instagram.com/gorskisir/>

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

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

Tokom poseta raznim farmama i mlekarama, vlasnica je shvatila da je degustacija dobra prilika za dodatnu promociju proizvoda i povećanje prodaje. Objekat za degustaciju je završen 2015. godine, a od tada je veliki broj turista iz Srbije i inostranstva bio gost vlasnice. Prostor za degustaciju površine oko 50 kvadratnih metara s nekoliko stolova, lepo je uređen na tradicionalan način. Slučajno praćenje tržišta pokazalo je da postoji potražnja za tradicionalnim i inovativnim proizvodima od kozjeg mleka koji nisu dostupni na tržištu. Zbog toga, otprilike u isto vreme kada je završena i prostorija za degustaciju, uvedeni su novi proizvodi od kozjeg mleka: sir na žaru, sir u hrastovoj kori, sir sa voćem i začinskim biljem. Vlasnica je sprovedla i razvila proizvodnju tradicionalnih i domaćih proizvoda i transformisala ih u ekskluzivne i luksuzne namirnice. Sada, kako se njihov profit povećava, vlasnica počinje da razmišlja o tome da u potpunosti isključi meke sireve iz proizvodnje i fokusira se na ekskluzivne proizvode od sira.

3.2 Savet/Preporuka : “Dobro se pripremite pre nego što započnete ovu vrstu posla pohađanjem obuka, čitanjem literature itd. iz svih oblasti - tehnologije prerade, prava, finansija, poznavanju marketinga u poslovanju. Formalno obrazovanje nije neophodno!”

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

#### **4.1 Opšta razmatranja :**

Priprema objekta za degustaciju bila je prilično lagan i ne tako izazovan posao. Glavni problem bili su zakonski uslovi, jer u srpskom zakonodavstvu termin „objekat za degustaciju“ ne postoji. Vlasnica je razmišljala da ga registruje kao restoran, ali se pokazalo da je to prilično izazovno i skupo. Iz tog razloga, objekat za degustaciju ne može da posluži ništa drugo sem sireva, ali to, čini se, ne uznemirava goste, kako je rekla vlasnica. Što se tiče inovativnih aktivnosti proizvodnje novih sireva, glavni izazov je bio neujednačen kvalitet sirovina uz očuvanje kvaliteta sireva. Ovaj tehnološki izazov su rešile brojne posete stručnjaka pogonu za preradu mleka, obuke i seminari. Stalni izazov je povezan sa problemom upravljanja otpadnim vodama, jer su industrijski sistemi skupi i nisu u skladu sa profitabilnošću poslovanja. Trenutno se problem upravljanja otpadnim vodama rešava na alternativne načine. U proizvodnji sira nastaje puno surutke i ako se ne proda, ona postaje otpad. Stoga se surutka poklanja farmama svinja i azilima za pse kao hrana za životinje. Do sada je, u pogledu opreme za mlekara, preduzeće dobilo sredstva od Pokrajinskog sekretarijata za poljoprivredu. Distribucija se vrši kroz dva velika trgovačka lanca u objektima sa premijum proizvodima, zatim prodaja u objektima mlekare (uključujući prostoriju za degustaciju), kroz isporuke restoranima i hotelima, dok se marketing uglavnom odnosi na oglašavanje putem društvenih mreža.

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

Obuka iz oblasti tehnologija prerade mleka uz pristup znanju i iskustvu bila je od velikog značaja za sprovođenje inovativnih aktivnosti u spravljanju tradicionalnih proizvoda, i pored problema sa neujednačenim kvalitetom sirovina. Takođe, seminari o zaštiti životne sredine (upravljanje otpadnim vodama) dali su dobru osnovu za razvoj upravljanja otpadnim vodama u preduzeću. Međutim, prema mišljenju vlasnice, ovo je najveće ograničenje u njenom obrazovanju na kojem aktivno radi. Stavovi poput napornog rada, kontinuiranog obrazovanja, poseta uspešnim preduzećima, zajedno sa svakodnevnom komunikacijom sa stručnjacima, ključ su za prerastanje u uspešnog seoskog preduzetnika.

## 5. Grafički Materijal

