



MILK-ED

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

ŠTUDIJE PRIMEROV SI-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:

Kmetija ima dolgoletno tradicijo, ki se prenaša iz generacije v generacijo. Leta 1938 je kmetijo podedoval ded trenutnega lastnika, od strica, ki ni imel svojih otrok. Kasneje je kmetijo njegov lastnikov oče. Kmetija se nahaja na območju gojenja hmelja, in to je bila tudi glavna dejavnost kmetije vse do slovenske osamosvojitve leta 1991. Leta 1990 se je družina odločila, da se preusmeri v rejo govedi in mlečno proizvodnjo. Trenuten lastnik kmetije in tudi nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji je Damijan Četina, ki je kmetijo prevzel leta 2006 od svojega očeta. Leta 2007 so kmetijo opremili z robotom za molžo krav. Kmetijo vodi skupaj z ženo Darjo, ki vodi razvoj in prodajo mlečnih izdelkov.

1. Osebni podatki

1.1 Ime: Darija Cetina

1.2 Letnica rojstva : 1974

1.3 Poklicne izkušnje : nacionalna poklicna kvalifikacija iz predelave mleka

1.4 Izobrazba : Magistra ekonomije

2. Podatki o kmetiji/podjetju

2.1 Naslov in koordinate: Spodnje Grušovlje 6, 3311 Šempeter v Savinjski dolini

2.2 Velikost kmetije v ha : 60 ha

2.3 Št. zaposlenih na kmetiji :

	Polnozaposleni	Sezonski delavci in zaposleni s skrajšanim delovnim časom
Družinski člani	1	3
Ostali		2

2.4 Opis kmetije / podjetja :

Njihova glavna dejavnost je mlečna proizvodnja, hkrati pa obdelujejo še 60 ha kmetijskih zemljišč. Imajo 170 glav živine, od tega 80 krav molznic. Proizvedejo okoli 700.000 litrov mleka letno. V letu 2009 so se zaradi recesije odločili predelovati mleko v mlečne izdelke in tako svojim izdelkom dodali vrednost. Najprej so začeli dostavljati mleko v okoliške domove, nato so začeli z izdelavo mlečnih izdelkov. Darija se je udeležila mnogih tečajev predelave mleka v Franciji in Angliji. V Sloveniji se je udeležila več tečajev predelave mleka na BC Naklo in pridobila nacionalno poklicno kvalifikacijo iz predelave mleka. V letu 2019 so odplili novo mlekarno, kjer predelajo do 800 l mleka dnevno v raznovrstne mlečne izdelke.

2.5 Spletna stran in družbeni mediji :

FB: <https://www.kmetijafliis.si/>

Instagram: <https://www.instagram.com/kmetijafliis/?hl=en>

Website: <https://www.kmetijafliis.si/>

Youtube: <https://www.youtube.com/channel/UCj0OjdhHethK2yOX1cTqUZw>

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

3.1 Free text :

Flisovi ponujajo raznolike mlečne izdelke, vključno z izdelki brez laktoze (kefir, jogurt, kislá smetana ter mlečni riž brez laktoze). Ponujajo 20 različnih jogurtov, čokoladno mleko, skuto, albuminsko skuto, mehki sir, kefir, skyr (islandski jogurt), mlečni riž, kremni jogurt, sirotkine napitke in maslo. Redne stranke za nakup lahko izberejo povratno embalažo. Svoje izdelke prodajajo v lastni prodajalni, skupaj z ostalimi domačimi produkti, kot so salame in jajca s proste reje. Svoje izdelke prodajajo tudi veletrgovcem, kot so Mercator, Spar, Jager in E.Leclerc, v tem primeru so izdelki pakirani v plastično embalažo slovenske proizvodnje. Za predelavo mleka so se odločili, saj so se želeli razširiti in dodati vrednost svojim izdelkom. Ponujajo tudi vodene ogledé kmetije za skupine, kjer prikažejo njihov računalniško voden sistem molže. Ponujajo tudi degustacijo lastnih izdelkov ter ostalih tradicionalnih izdelkov s kmetije, kot npr. doma narejenih klobas. Marca 2020, med karanteno covid-19, so omogočili tudi brezkontaktno poslovanje z dostavo izdelkov na dom.

3.2 Nasvet/ priporočilo :

Znanja nikoli ne zmanjka – učiti in izboljševati se moramo vse svoje življenje.

4. Razmišljanja, usposabljanje in kompetence vpletenih, vprašanja

4.1 Splošni premisleki :

Kmetija je naložba, ki jo kultivate in kasneje predate svojih otrokom. V letu 2009, ko je bila gospodarska kriza, kmetija ne bi preživela s samo prodajo mleka, saj je bila cena mleka prenizka. Če so želeli ohraniti kmetijo, so se odločili, da bodo predelovali mleko, saj potrebujejo višjo vrednost izdelkov. Od takrat so se osredotočili na mlečno proizvodnjo, ampak hkrati obdelujejo tudi velike površine kmetijskih zemljišč. Letno proizvedejo 700000 l mleka. V letu 2017 so zgradili nov hlev za teleta in tako izboljšali delovne pogoje in povečali lastno produktivnost in konkurenčnost kmetije. Njihove živali uživajo v klasični glasbi, na voljo imajo tuše in masažne pripomočke, da se počutijo kar se da dobro. Krave se molzejo s pomočjo robota. Vzrejajo tudi lastne telice, ki jih tudi prodajajo. Večino krme za 175 glavo živino pridelajo na lastnih zemljiščih. Njihovo mleko je izredne kakovosti, njihovi domači izdelki pa so bogatega in polnega okusa. Za izdelke so dobili tudi ogromno zlatih priznanj z raznih dogodkov, kar je še dodatna potrditev za njihovo misijo in vizijo kmetije. Darija doda: V času COVID-19 karantene, je prodaja padla za 100%. Takrat smo se odločili ukrepati, saj smo velik obrat. Ker imamo veletrgovske partnerje in smo prepoznani po celi Sloveniji, smo se odločili, da dostavljamo izdelke strankam neposredno na dom. To je bil za nas nov izziv.

4.2 Usposabljanje in kompetence (spretnosti, znanje, odnos) :

Po mnenju promotorké, je bilo pred začetkom vzpostavitve mlečne predelave najpomembneje pridobiti nacionalno poklicno kvalifikacijo, ki bi morala biti temelj. Svoja znanja in kompetence pa je seveda potrebno od tu naprej nadgrajevati z obiski različnih tečajev. Čeprav sama že uspešno vodi mlečno proizvodnjo, meni, da so novi tečaji za inovativne izdelke vsekakor dobrodošli. Svojo pot predelave mleka je začela s pridobitvijo NPK, nadaljevala pa je s tečaji v Franciji, Angliji in na BC Naklo. Po njenem mnenju so praktične izkušnje ključne pri predelavi mleka.

5. Fotografije

