



MILK-ED

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

STUDIJA SLUČAJA 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 :

Farma ima dugu tradiciju koja se prenosila s kolena na koleno. 1938.god. farmu je nasledio deda sadašnjih vlasnika od strica koji nije imao sopstvenu decu. Kasnije je farmu vodio njihov otac. Farma se nalazi u području gde se tradicionalno uzgaja hmelj, što je bila glavna delatnost farme sve do nezavisnosti Slovenije. Devedesetih godina porodica je odlučila da pređe na stočarstvo i proizvodnju mleka na farmi. Trenutni vlasnik farme i nosilac multifunkcionalne delatnosti je Damijan Četina. Upravljanje farmom preuzeo je 2006. god. od oca. Krajem 2007. god. takođe je modernizovao farmu robotom za mužu krava. Farmu vodi zajedno sa suprugom Darijom koja vodi prodaju i razvoj njihove prerade mleka.

1. Lični podaci

- 1.1 Ime : Darija Cetina
- 1.2 Godina rođenja : 1974
- 1.3 Profesija : Nacionalna stručna kvalifikacija za preradu mleka
- 1.4 Obrazovanje : Master ekonomista

2. Podaci o farmi/ firmi

- 2.1 Adresa/kordinate- koristiti za mapu za lociranje farme : Spodnje Grušovlje 6, 3311 Šempeter v Savinjski dolini
- 2.2 Površina farme u ha : 60 ha
- 2.3 Br. radnika na farmi /u firmi :

	Puno radno vreme	Skraćeno/sezonski
Članovi porodice	1	3
Osim članova porodice		2

- 2.4 Opis farme/firme :

Uglavnom su usredsređeni na proizvodnju mleka, ali obrađuju i 60 ha poljoprivrednog zemljišta. Imaju 170 grla stoke, od čega je 80 muznih krava. Godišnje proizvedu oko 700.000 litara mleka. 2009. god. tokom recesije započeli su preradu mleka kako bi dodali vrednost svom mleku. Prvo su počeli da dostavljaju mleko kućama u okolini, a zatim su prerađivali mleko u mlečne proizvode. Darija je pohađala razne kurseve za preradu mleka u Francuskoj i Engleskoj. U Sloveniji je pohađala nacionalne strukovne kvalifikacije za preradu mleka i kurseve za prerade mleka u BC-Naklo. 2019. god. otvorili su novi pogon za preradu mleka u kome dnevno prerađuju do 800 litara mleka u razne mlečne proizvode

- 2.5 Web stranica i nalozi na društvenim mrežama :

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

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

Web stranica: <https://www.kmetijafllis.si/>

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

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

3.1 Slobodan tekst :

Oni nude razne mlečne proizvode, uključujući proizvode bez laktoze (kefir bez laktoze, jogurt bez laktoze, pavlaka bez laktoze i pirinčano mleko bez laktoze). U ponudi imaju 20 različitih jogurta, čokoladno mleko, švapski sir, tubožak od albumina, mekani sir, kefir, skir, pirinčano mleko, gusti jogurt, napitke od surutke i puter. Za svoje redovne kupce nude ambalažu za višekratnu upotrebu. Svoje proizvode prodaju na svojoj farmi sa ostalim domaćim poljoprivrednim proizvodima, kao što su kobasice i jaja. Svoje proizvode prodaju u i trgovinskim lancima (Mercator, Spar, Jager, E-Leclerc) u Sloveniji, za te proizvode koriste plastičnu ambalažu slovenačkih proizvođača. Započeli su preradu mleka da bi dodali vrednost mleku i proširili farmu. Takođe nude obilaske za grupe i demonstracije kompjuterski kontrolisane muže krava. Takođe nude degustacije svojih mlečnih proizvoda i drugih tradicionalnih poljoprivrednih proizvoda, kao što su domaće kobasice. Imaju prodavnicu na farmi u kojoj prodaju svoje mlečne proizvode. U martu 2020. (tokom karantina covid-19) imali su u ponudi beskontaktnu kućnu isporuku svojih proizvoda.

3.2 Savet/preporuka :

Nikada nije na odmet znanje ili obrazovanje, čitav život se morate učiti i usavršavati se.

4. Analiza, obuka / kompetencije koje su potrebne i upiti / pitanja.

4.1 Osnovna analiza :

Farma je izvor prihoda koji obrađujete i kasnije predajete svojoj deci. 2009. god, tokom ekonomske krize, farma ne bi preživela samo od prodaje mleka, zbog niske cene mleka. Da bi spasili farmu, odlučili su da počnu sa preradom mleka jer su im bili potrebni proizvodi veće vrednosti.

Od tada su se fokusirali uglavnom na preradu mleka, ali obrađuju i šezdeset hektara poljoprivrednog zemljišta. Godišnje proizvedu oko sedamsto hiljada litara mleka.

2017. god. izgradili su novu štalu za mladu stoku, poboljšavajući tako uslove rada i povećavajući produktivnost i konkurentnost farme. Njihove životinje uživaju u klasičnoj muzici, tuširanju i masažama kako bi se osećale što bolje. Krave muze robot. Uzgajaju i priplodne junice koje takođe prodaju. Većina stočne hrane za 175 grla stoke gaji se na 60 hektara obradive zemlje.

Mleko koje proizvode izuzetno je kvalitetno, pa su i njihovi domaći mlečni proizvodi punog bogatog ukusa, za koje su na manifestacijama dobili nebrojene zlatne nagrade, kao potvrdu za njihov rad i viziju i misiju farme.

Darija dodaje: "U vreme karantina COVID -19 prodaja proizvoda pala je za 100%. U to vreme, pošto smo veliki proizvođači mleka, odlučili smo da nešto učinimo. S obzirom na to da smo partneri sa velikim trgovinskim lancima i da smo prepoznati širom Slovenije, odlučili smo da isporučujemo robu kupcima po kućama. Ovo je za nas bio novi izazov. "

4.2 Obuka / kompetencije (veštine, znanje, stavovi) posebno relevantne za proces :

Smatra da je najvažnije za započinjanje prerade mleka nacionalno stručno obrazovanje, koje bi trebalo da bude temelj, a zatim treba razvijati svoje znanje i kompetencije kroz razne obrazovne kurseve za dalje unapređenje veština za preradu mleka. Iako vodi uspešnu farmu- mlekara, veruje da bi mogli imati koristi od novih kurseva o inovativnim proizvodima. Avantura sa preradom mleka započela je nacionalnom diplomom, a zatim je pohađala kurseve prerade mleka u Francuskoj, Velikoj Britaniji, kao i kurseve za preradu mleka na BC-Naklo. Ona veruje da su praktična iskustva najvažniji deo kurseva za preradu mleka

5. Grafički materijal

