MILK-ED

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

STUDIJA SLUČAJA SI-02

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 :

Prema zapisima iz zemljišnih knjiga freisinških biskupa, farma Pustotnik u Gorenjoj vasi stara je više od tisuću godina, a naziv mu datira još iz 13. ili 14. stoljeća. Nikolaj Brance mladi je poljoprivrednik koji je farmu naslijedio od svoga oca Milana Brancea. Milan i njegova supruga Žuža preradom mlijeka počeli su se baviti prije 30 godina. Supružnici su osnovali prvi privatni pogon za preradu mlijeka u Sloveniji. Na farmi proizvode kravlje mlijeko. Za proizvode od kozjeg i ovčjeg mlijeka, mlijeko kupuju od lokalnih poljoprivrednika. Vjeruju u korištenje tradicionalnih recepata s modernom opremom za proizvodnju svojih mliječnih proizvoda. 2016. godine njihov sir "Kozovč" je osvojio srebrnu medalju na svjetskom izboru najboljih sireva u Baskiji.

1. Osobni podaci

1.1 Ime : Nikolaj Brance

1.2 Godina rođenja : 1988

1.3 Radno iskustvo : Poljoprivrednik

1.4 Obrazovanje : Diploma prvostupnika

2. Podaci o farmi/poduzeću

2.1 Adresa/kordinate – koristi se za lokaciju farme na karti :
Poljanska cesta 19, 4224 Gorenja vas

2.2 Površina farme : 25 ha

2.3 Broj radnika na farmi/poduzeću :

	Puno radno vrijeme	Nepuno radon vrijeme/ sezonsko
Članovi obitelji	5	-
Ostali	11	-

2.4 Opis farme/poduzeća :

Jedan od najvažnijih čimbenika koji utječu na kvalitetu domaćih proizvoda i sireva je kvaliteta mlijeka, zbog čega veliku pažnju posvećuju brizi i dobrobiti svojih životinja.
Stado im se sastoji od četrdesetak muznih krava crno-bijele pasmine. Na 25 hektara obradive zemlje uzgajaju sijeno što koriste za potrebe prehrane životinja, a za cjelovite obroke dodaju mješavinu žitarica, vitamina i minerala. Uz domaće kravlje mlijeko, sirana prerađuje i ovčje i kozje mlijeko koje im svako jutro donose partnerski farmeri sa šireg područja Poljanske doline.

2.5 Web stranica i društvene mreže :

- Web page: https://www.kmetijapustotnik.si/
- Facebook: https://www.facebook.com/KmetijaPustotnik/
- Instagram: https://www.instagram.com/kmetijapustotnik/

3. Višenamjenske poljoprivredne aktivnosti povezane s preradom mlijeka / Inovacije povezane s proizvodima i/ili preradom

3.1 Slobodan tekst :

Na idiličnom seoskom mjestu u srcu Poljanske doline stoji kuća u kojoj se isprepliću tradicija i modernost. Sirana pod jednim krovom kombinira tvornicu za preradu mlijeka, podrume za sazrijevanje sira, trgovinu s raznolikim izborom domaćih proizvoda te kušaonice za veće ili manje zatvorene zabave. 2015. godine vlasnici su otvorili i kafić na svojoj farmi gdje također nude svoje mliječne proizvode. Prilikom izrade sireva i mliječnih proizvoda u njihovoj sirani, koriste se samo tradicionalnim postupcima i receptima jer im je svrha ponuditi samo prirodne mliječne proizvode bez umjetnih dodataka i konzervansa. Dnevno prerade 14 581 litara mlijeka. Njihovi mliječni proizvodi dostupni su na različitim tržištima širom Slovenije prvenstveno u eko trgovinama i maloprodajnim lancima hrane, a imaju i internetsku prodaju. Njihova sirana kombinira proizvodnju, prodaju i turizam.

3.2 Savjeti/Preporuke :

"Proizvodnja sira je naporna aktivnost jer krave treba musti dva puta dnevno, neovisno o vikendima i praznicima. Prije nego se odlučite na ovaj korak, dobro razmislite je li ovo zaista vasa strast i pravi put jer vas čeka mnogo truda i ustrajnosti ukoliko želite uspjeti na ovom polju. Potrebno je mnogo znanja i pomoći jer je savladavanje proizvodnje sira težak put što može stvoriti veliki pritisak na cijelu obitelj."

4. Razmatranja, obuka / uključene kompetencije i upiti / pitanja

4.1 Opća razmatranja :

Farma Pustotnik je prva privatna tvornica sira u Sloveniji i jedna od rijetkih u srednjoj Europi koja na jednom mjestu prerađuje tri različite vrste mlijeka. Kupcima nude izbor vise od sedamdeset različitih mliječnih proizvoda i sireva koji su izrađeni prema tradicionalnim receptima, bez upotrebe umjetnih dodataka I konzervansa.
Njihova glavna misija i svrha je ponuditi domaće mliječne proizvode i sireve najviše kvalitete te svojim radom pridonijeti općoj prepoznatljivosti slovenskih sireva te povećati njihovu kulinarsku vrijednost. Vještine izrade sira naučili su na intenzivnom tečaju učenja u Švicarskoj. Svoje sirarstvo su započeli prodajom sira na ljubljanskoj tržnici. Nakon toga su započeli s kozjim i ovčjim sirom. Kada su započeli posao prije 30 godina, zanimanje sirara nije postojalo u Sloveniji, zbog čega su vještinu naučili u inozemstvu. Smatraju da bi se tradicionalne vještine i znanja trebale prenositi na mlađe generacije.

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

Poznavanje tehnologije prerade mlijeka, osnove poslovanja, znanje računovodstva, marketinga i knjigovodstva. Znanje u upravljanju pogonom za preradu mlijeka. Vještine organizacije rada i kompetencije upravljanja timom.

5. Grafički materijal