



MILK-ED

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

ŠTUDIJA PRIMERA SI-03

*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 Kukenberger je družinska kmetija z dolgo tradicijo. Najprej so mleko proizvajali samo za potrebe svoje družine, sredi 20. stoletja pa so ga začeli prodajati. Ekološka kmetija Kukenberger iz Gorenje Ponikve pri Trebnjem je ena redkih v Sloveniji, ki ima dva certifikata kakovosti. Imajo ekološki certifikat za vse mlečne izdelke, ter certifikat "Seneno mleko". Živina se pase celo sezono, kar je mogoče z njihovim inovativnim prenosnim molziščem, ki jim omogoča, da krave pomolzejo dvakrat na dan, ne da bi jih pripeljali v hlev. Mleko tradicionalne rjave pasme se predela v različne mlečne izdelke: poltrdi siri, sveži siri, sir za žar, več vrst skute, jogurti in smetana ter maslo. Kmetija Kukenberger je ekološka kmetija, kjer se prepletajo izkušnje in ideje štirih generacij.

1. Osebni podatki

1.1 Ime : Toni Kukenberger

1.2 Letnica rojstva: 1987

1.3 Poklicne izkušnje : polno zaposlen kmet

1.4 Izobrazba : Bachelor's degree in zootechnical engineering

2. Podatki o kmetiji / podjetju

2.1 Naslov in koordinate : Gorenje Ponikve 20, 8210 Trebnje

2.2 Velikost kmetije v ha : 25 ha

2.3 Št. zaposlenih na kmetiji :

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

2.4 Opis kmetije / podjetja :

Skrb za najkakovostnejše izdelke, dobro počutje živali in ljudi ter trajnostni način obdelave zemlje so tri najmočnejše smernice njihove ekološke kmetije. Na kmetiji obdelujejo približno 25 ha obdelovalnih površin, kjer pridelujejo izključno seno, ki je osnovna krma za njihovo živino. V povprečju redijo 20 krav molznic in 15 do 20 plemenskih telic. Izbrali so pasmo, ki je v Sloveniji prisotna že stoletja. Mleko rjavih krav vsebuje več kakovostnih beljakovin, kot mleko drugih pasem. Zanje to pomeni večjo mlečnost v predelavi in bolj okusne izdelke za njihove stranke. Ker se zavedajo, da je prekomerno izkoriščanje naravnih virov dolgoročno škodljivo, so se leta 2013 odločili za prehod na ekološko kmetovanje. Januarja 2015 so prejeli ekološki certifikat za mleko in vse mlečne izdelke. V štirih letih so na državnih ocenjevanjih Dobrote slovenskih kmetij prejeli že 10 zlatih priznanj, kar potrjuje uspešnost njihovega truda in trdega dela, hkrati pa je močna spodbuda za njihovo nadaljnje delo.

2.5 Spletna stran in družbeni mediji :

FB: <https://www.facebook.com/ekokmetijakukenberger/>

Instagram: [ekosirarna.si](https://www.instagram.com/ekosirarna.si)

Website: <https://ekosirarna.si/>

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

3.1 :

Na kmetiji pridelujejo izključno seno mleko. Potreba po uporabi embalaže za večkratno uporabo za svoje izdelke je izhajala iz želje potrošnikov po okolju prijazni embalaži. Njihove izdelke prodajajo na njihovi kmetiji, v majhnih trgovinah z zdravo hrano, šolah in vrhunskih hotelih. Prodajajo tudi prek svoje spletne trgovine, kjer ponujajo povratno embalažo.

Leta 2016 so zgradili premičen molzni stroj, ki omogoča molžo krav prav na pašniku. Leta 2016 je Toni za to inovacijo prejel nagrado za najbolj inovativnega mladega kmeta v Sloveniji. Poleg lastnega obrata za predelavo mleka imajo tudi prostor za skupinsko degustacijo. Novost je bila narejena leta 2020 med krizo pandemije COVID-19, ko so uvedli dostavo mlečnih izdelkov v povratni hladilni embalaži. So prvi in edini slovenski ponudnik živilskih izdelkov, ki omogočajo povratno embalažo. Izdelke dostavljajo v termo škatlah, ki dobro ohranjajo temperaturo s hladilno tekočino v notranjosti. Izdelki so ob dobavi v izoliranem, hladilnem okolju, kar preprečuje, da bi se pokvarili.

3.2 Nasvet / priporočilo :

Dobra prehrana krav je osnova za kakovostno mleko in visokokakovostne mlečne izdelke. Da bi bila kmetija uspešna, jo je treba voditi kot podjetje. "Vsako podjetje ima možnost uspeti, ne glede na konkurenco, če delaš dobro."

4. Razmišljanja, usposabljanje in kompetence vpletenih, vprašanja

4.1 Splošna razmišljanja :

Toni verjame v kakovostno, ekološko in tradicionalno pridelavo mleka. Njegova vizija izhaja iz prepričanja, da če od svojih krav pričakujete veliko, jim morate tudi veliko dati. Toni je del mreže kmečkih sirarjev, združenja proizvajalcev senenega mleka in mesa ter združenja za ekološko pridelavo. Ko je od očeta nasledil kmetijo, se je odločil uvesti ekološko pridelavo in seneno mleko. Prva ovira so bile lokacije njihovih pašnikov, ki niso povezane z njihovo kmetijo, saj se nahaja sredi vasi. To težavo je Toni rešil z izdelavo premičnega molznega stroja. Prepričan je, da so inovativne večnamenske dejavnosti, ki so jih uvedli, dodale vrednost njihovim mlečnim izdelkom. Z integracijo inovativnih dejavnosti so zmanjšali poslovno tveganje, povečali dohodek in si pridobili prednost pred konkurenco. Toni želi s svojimi novostmi povečati prepoznavnost svoje blagovne znamke. Toni meni, da je marketinški vidik za kmete izredno zahteven, saj se morajo kosati z velikimi podjetji, ki za trženje zaposlujejo celotne ekipe, kmet pa se mora s tem vidikom spoprijeti sam ob koncu napornega delovnega dne. Ker se zaveda hitrega življenjskega sloga in dejstva, da si ljudje želijo vse nakupe opraviti na enem mestu, izdelkov ne prodaja na tržnici, temveč v nakupovalnih središčih. V prihodnosti si želi prizadevati za nenehno nadgradnjo in izboljševanje kakovosti svojih mlečnih izdelkov, rast nove spletne trgovine ter gradnjo in razvoj močne in uspešne blagovne znamke za svojo kmetijo. Kar Toni pogrša, sta podpora in izobraževanje v smislu vodenja kmetije kot uspešnega podjetja, podjetniške vsebine, ki bi bile prilagojene položaju mladih prevzemnikov kmetij in izobraževanje v smislu razvoja in promocije lastne blagovne znamke.

4.2 Usposabljanje / kompetence :

Toni meni, da bi morala biti osnova znanje o predelavi mleka. Obiskoval je praktične tečaje tehnologije predelave mleka, vključno s tečajem predelave mleka na BC-Naklo. Za globlje poznavanje in razumevanje tehnološkega dela predelave mleka je prebral veliko strokovne literature in se pogosto posvetuje s strokovnjaki na področju živilske tehnologije s področja tehnologij predelave mleka. Prav tako meni, da je pomembno znanje poslovnega upravljanja, trženja in zasnova ter uveljavitev blagovne znamke. Kar resnično pogrša, so tečaji razvoja blagovne znamke.

5. Slikovno gradivo

