



MILK-ED

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

# STUDIJE SLUČAJA 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 :

Kukenberger je mala porodična farma sa dugom tradicijom. Prvo su mleko proizvodili samo za potrebe porodice, ali su sredinom 20. veka počeli da ga prodaju. Ekološka farma Kukenberger iz Gorenje Ponikve kod Trebnjeg jedna je od retkih u Sloveniji koja ima dva sertifikata: imaju organski sertifikat za sve mlečne proizvode, kao i sertifikat „Mleko sa pašnjaka“. Sva stoka pase tokom cele sezone, što je moguće zahvaljujući njihovoj inovativnoj prenosnoj mašini za mužu koja im omogućava da muzu krave dva puta dnevno bez dovođenja u štalu. Mleko tradicionalne smeđe rase prerađuje se u razne mlečne proizvode: polutvrde sireve, sveže sireve, grilovane sireve, nekoliko vrsta švapskih sireva, jogurta i kajmaka i putera. Kukenberger je organska farma na kojoj se susreću iskustva i ideje četiri generacije.

## 1. Lični podaci

- 1.1 Ime : Toni Kukenberger
- 1.2 Godina rođenja : 1987
- 1.3 Profesija : poljoprivrednik sa punim radnim vremenom
- 1.4 Obrazovanje : Diplomirani zootehnički inženjer

## 2. Podaci o farmi/firmi

- 2.1 Adresa/kordinate: Gorenje Ponikve 20, 8210 Trebnje
- 2.2 Površina farme u ha : 25 ha
- 2.3 Br. radnika na farmi / u firmi :

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

### 2.4 Opis farme/firme :

Briga za najkvalitetnije proizvode, dobrobit životinja i ljudi i održivi način obrade zemlje tri su najbitnije smernice njihove organske farme. Na farmi obrađuju oko 25 ha obradive zemlje, gde proizvode isključivo seno, koje je osnovna stočna hrana za njihovu stoku. U proseku gaje 20 muznih krava i 15 do 20 rasplodnih junica. Odabrali su rasu koja je vekovima prisutna u Sloveniji. Mleko smeđih krava ima mnogo više proteina od mleka drugih rasa, a istovremeno su ti proteini kvalitetniji. Za njih to znači veći prinos mleka za preradu i ukusnije proizvode za njihove kupce. Budući da su svesni da je prekomerno iskorišćavanje prirodnih resursa dugoročno štetno, 2013. god. takođe su odlučili da pređu na organsku poljoprivredu. U januaru 2015. god. dobili su sertifikat za organsku proizvodnju za svoje mleko i sve mlečne proizvode. U četiri godine već su dobili 10 zlatnih nagrada na nacionalnom sajmu Specijaliteta sa slovenačkih farmi, što je potvrda da se zaista trude, a takođe je snažan podsticaj za njihov dalji rad.

### 2.5 Web stranica i nalozi sa društvenih mreža :

FB: <https://www.facebook.com/ekokmetijakukenberger/>  
Instagram: [ekosirarna.si](https://www.instagram.com/ekosirarna.si/)  
Web stranica: <https://ekosirarna.si/>

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

#### **3.1 Slobodan tekst :**

Na svojoj farmi proizvode isključivo mleko sa pašnjaka Potreba za primenom ambalaže za višekratnu upotrebu za njihove proizvode proizašla je iz želje potrošača za ekološkom ambalažom. Njihovi proizvodi se prodaju na njihovoj farmi, u malim prodavnicama zdrave hrane, školama i luksuznim hotelima. Takođe prodaju preko svoje on-line prodavnice, gde nude povratnu ambalažu. 2016. god. napravili su pokretnu muzilicu koja omogućava mužu krava direktno na pašnjaku. 2016. god. Toni je za ovu inovaciju dobio nagradu za najinovativnijeg mladog poljoprivrednika u Sloveniji. Pored sopstvenog pogona za preradu mleka, imaju i prostoriju za grupnu degustaciju. Nova inovacija je napravljena 2020. god. tokom pandemijske krize COVID-19, kada su uveli isporuku mlečnih proizvoda, u povratnoj rashladnoj ambalaži. Oni su prvi i jedini slovenački dobavljač prehrambenih proizvoda koji omogućava povraćaj ambalaže. Proizvodi se isporučuju u termo-kutijama koje dobro održavaju temperaturu sa rashladnim sredstvom iznutra. Proizvodi se u trenutku isporuke nalaze u izolovanom, rashlađenom okruženju, što sprečava njihovo kvarenje.

#### **3.2 Savet/preporuka :**

Dobra ishrana krava temelj je kvalitetnog mleka i visokokvalitetnih mlečnih proizvoda. Da bi farma bila uspešna, treba je voditi kao preduzeće. „Svako preduzeće ima šanse da uspe, bez obzira na konkurenciju, sve dok radite dobro.“

### **4. Analiza, obuka / kompetencije koje su uključene i upiti / pitanja**

#### **4.1 Opšta analiza :**

Toni veruje u kvalitetnu, organsku i tradicionalnu proizvodnju mleka. Njegova vizija potiče iz uverenja da ako puno očekujete od svojih krava, morate im i puno dati. Toni je deo mreže poljoprivrednih proizvođača sira, udruženja proizvođača mleka i mesa sa pašnjaka i udruženja za organsku proizvodnju. Kada je od oca nasledio farmu, odlučio je da uvede organsku poljoprivredu i mleko sa pašnjaka. Prva prepreka bila je lokacija njihovih pašnjaka koji nisu povezani sa njihovom farmom koja se nalazi usred sela. Toni je ovaj problem rešio izradom prenosne muzilice. Smatra da su inovativne multifunkcionalne aktivnosti koje su uveli dodale vrednost njihovim mlečnim proizvodima. Integrisanjem inovativnih multifunkcionalnih aktivnosti smanjili su poslovni rizik, povećali prihode i stekli prednost nad konkurencijom. Toni svojim inovacijama želi da poveća vidljivost svog brenda. Smatra da je marketinški aspekt izuzetno zahtevan za poljoprivrednike, jer moraju da se takmiče sa velikim kompanijama koje zapošljavaju čitave timove za marketing, a farmer mora sam da se nosi sa tim aspektom na kraju napornog radnog dana. Svesan brzog načina života i činjenice da ljudi sve kupovine žele da izvrše na jednom mestu, svoje proizvode ne prodaje na pijaci, već u tržnim centrima. U budućnosti Toni želi da radi na stalnoj nadogradnji i poboljšanju kvaliteta svojih mlečnih proizvoda, šireći svoju novu Internet prodavnicu i gradeći i razvijajući snažan i uspešan brend za svoju farmu. Ono što Toniju nedostaje su podrška i obrazovanje u smislu kako da vodi farmu kao uspešnu kompaniju, preduzetnički sadržaj koji bi bio prilagođen situaciji mladih početnika i obrazovanje u smislu razvoja i promocije sopstvenog brenda.

#### **4.2 Obuka / kompetencije posebno relevantne za proces :**

Toni smatra da bi osnova obrazovanja trebalo da bude znanje o preradi mleka. Pohađao je praktične časove prerade hrane, uključujući kurs prerade mleka u BC-Naklo. Za dublje poznavanje i razumevanje tehnološkog dela prerade mleka pročitao je puno stručne literature i često se savetovao sa stručnjacima iz prehrambene tehnologije u oblasti prerade mleka. Ono što takođe smatra važnim kao veštine prerade mleka je znanje o poslovnom menadžmentu, marketingu i brendiranju. Ono što mu zaista nedostaje su kursevi za razvoj brenda.

## 5. Grafički materijal

