



MILK-ED

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

# STUDIJA SLUČAJA SR-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 :

Mladi poljoprivrednik Aleksandar Stepanić i njegova partnerica Jelena Marić na svom imanju od 1 ha, na predivnim padinama Fruške gore, brinu o oko 250 koza. Zajedno sa 10 zaposlenih svakodnevno prerađuju oko 1000 litara kozjeg mlijeka u različite mliječne proizvode (pasterizirano mlijeko, meki sir i mnogo različitih vrsta polutvrđih sireva i jogurta). Pored toga, svakodnevno obrađuju oko 4000 l kravljeg i 300 l ovčjeg mlijeka koje se ne proizvodi na njihovom imanju. 2020. godine u svrhu seoskog turizma na svom imanju su započeli sa stvaranjem koncepta restorana i tradicionalne škole proizvodnje sira. Pored toga, razvijaju i proizvodnju nekoliko proizvoda od organskog liofiliziranog kozjeg mlijeka (mlijeko u prahu) koji bi trebalo postati strateški izvozni proizvod.

## 1. Osobni podaci

- 1.1 Ime : Aleksandar Stepanić
- 1.2 Godina rođenja : 1984
- 1.3 Radno iskustvo : Poljoprivrednik sa punim radnim vremenom
- 1.4 Obrazovanje : Prvostupnička diploma

## 2. Podaci o farmi/Poduzeću

- 2.1 Adresa/kordinate : A: Maradički put bb, 22328 Krušedol C: 45°06'49.2"N 19°57'37.8"E
- 2.2 Površina farme u ha : 16 ha
- 2.3 Broj radnika na farmi/u poduzeću :

	Puno radno vrijeme	Nepuno radno vrijeme/ sezonski
Članovi obitelji	2	-
Ostali	10	-

### 2.4 Opis Farme/Poduzeća :

Farma od oko 250 muznih koza se nalazi na imanju od 1 ha, na padinama Fruške gore. Još 15 ha poljoprivrednog zemljišta iznajmljuje se od države Srbije. U neposrednoj blizini farme nalazi se pogon za preradu mlijeka, koji dnevno prerađuje 1000 l kozjeg mlijeka, oko 4000 l kravljeg i 300 l ovčjeg mlijeka. Kozje mlijeko koje dolazi sa farme prerađuje se u visokokvalitetne proizvode: pasterizirano mlijeko, jogurt, meki sir i polutvrde sireve sa različitim začinima (paprika, origano itd.). Kravlje i ovčje mlijeko koje se ne proizvodi na njihovom imanju prerađuju se u meke sireve, jogurt i tradicionalni proizvod pod nazivom „kajmak“. Također, tradicionalni balkanski proizvod pod nazivom „kiselo mlijeko“, sličan jogurtu, proizvodi se od kozjeg i ovčjeg mlijeka. Farma i postrojenje za preradu mlijeka zajedno imaju 12 stalno zaposlenih, uključujući i 2 člana obitelji. Trenutno su u sklopu višenamjenskih poljoprivrednih djelatnosti izgrađeni objekti za restoran kao i tradicionalna škola za proizvodnju sira. Objekt je opremljen tako da se koristi za obrazovanje tradicionalnih prerađivača mlijeka, ali i za seoski turizam. Također se razvija proizvodnja nekoliko proizvoda od organskog liofiliziranog kozjeg mlijeka, uslijed potražnje na tržištu i viška u proizvodnji.

- 2.5 Web stranica i društvene mreže : <http://www.mlekaracarpedim.rs/>;  
<https://www.instagram.com/mlekaracarpedim/>; <https://www.facebook.com/mlekaracarpedim/>

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

#### 3.1 Slobodan tekst :

Motivirani povećanjem prihoda pružanjem jedinstvenih usluga u seoskom turizmu, vlasnici su odlučili otvoriti restoran koji nudi tradicionalne i organske mliječne proizvode, kao i organsko povrće i vina. Još jedna aktivnost koja podržava proizvodnju sira, kao i restoran, je tradicionalna škola proizvodnje sira. Škola se koristi i za obrazovanje tradicionalnih prerađivača mlijeka i za seoski turizam. Potencijalni turisti mogu proizvesti tradicionalne mliječne proizvode, a zatim iste probati u restoranu. Pored spomenutih aktivnosti, na imanju se uzgajaju organska rajčica i začini koji se poslužuju u restoranu i dodaju kao sastojci tijekom procesa proizvodnje sira. Provođenje tehnološkog procesa proizvodnje liofiliziranog mlijeka (mlijeka u prahu) nastala je iz potrebe za pronalaženjem rješenja za neprerađeno mlijeko koje je rezultat viška u obradi. Osmislili su tri proizvoda napravljena od organskog liofiliziranog kozjeg mlijeka, i to sa okusom vanilije, okusom čokolade i s probiotičkim bakterijama.

#### 3.2 Savjeti/Preporuke :

“Ovaj posao nije za obične ljude, jer je potreban izuzetan napor i motivacija da bi se uspješno obavljao! Posao mora biti više od ideje da biste napravili proizvod koji ćete nekome prodati.”

### 4. Razmatranja, obuke/potrebne sposobnosti i upiti/pitanja

#### 4.1 Opća razmatranja :

Kako bi proveli procesne inovacije i multifunkcionalne poljoprivredne aktivnosti, dobili su savjete u pogledu tehnologije prerade mlijeka, uzgoja koza, prakse mužnje i zdravlja životinja koje su im pružili sveučilišni profesori sa Poljoprivrednog fakulteta Sveučilišta u Novom Sadu. Također su prošli različite obuke i seminare u vezi sa tehnologijom prerade mlijeka, uzgojem životinja i ishranom, organskom proizvodnjom, implementacijom HACCP-a, kao i sa menadžmentom, ljudskim resursima, NLP obukom, pisanjem poslovnog plana, obukom za apliciranje za sredstva iz IPA i IPARD fondova. Unatoč obuci, glavni izazov je stanje na tržištu Srbije, gdje potrošači nisu navikli kupovati proizvode od kozjeg mlijeka, pa je potražnja relativno mala. To je bio jedan od razloga zašto su odlučili započeti proizvodnju liofiliziranog kozjeg mlijeka, kako bi napravili proizvod sa dužim rokom trajanja koji bi se mogao izvoziti. Izazov sa ovom proizvodnjom je bilo pronalaženje adekvatnog partnera, jer je nabava liofilizatora i pronalaženje adekvatne podrške u Srbiji poseban izazov. Druga ideja za prodaju proizvoda u takvim tržišnim uvjetima u Srbiji, bio je da ponude paket usluga seoskog turizma, gdje bi mogli prodavati svoje proizvode. Prema njihovom mišljenju, to se pokazalo kao dobar način za povećanjem profita, ali i za ukazivanje na značaj tradicionalne proizvodnje i ruralnih aktivnosti. Buduće aktivnosti odnose se na uvođenje proizvodnje tvrdog kozjeg sira i proizvodnje liofiliziranog kozjeg mlijeka, što će stvoriti osnovu za izvoz. Da bi postigli sve ovo, napravili su nekoliko reklamnih kampanja koje su se uglavnom odnosile na oglašavanje putem društvenih mreža. Uz to, u medijima ima oko 700 pisanih tekstova o njihovim aktivnostima. U ovom trenutku svoje proizvode distribuiraju direktnom distribucijom osobnim dostavnim vozilima, kroz velike trgovačke lance, prodajom na farmi, internet prodajom, kao i dostavom restoranima i hotelima.

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

Međunarodni seminari i obuke, zajedno sa stručnim savjetovanjem vezanim za marketing, posredničku i internet prodaju bili su od najvećeg značaja, posebno u Srbiji gdje su neki od ovih koncepata u razvoju. Međutim, njihovo najveće ograničenje u obrazovanju su obuke vezane za financije s naglaskom na bankarski sektor. Štoviše, obuka o liofiliziranom mlijeku i proizvodnji tvrdog sira iz kozjeg mlijeka bila je od velike važnosti za primjenu potrebnih tehnologija u njihovom poduzeću. Vještine poput upornosti, neprekidnog rada na sebi, zajedno sa neformalnim obrazovanjem u tehnologiji prerade, u području prava, financija, marketinga, smatraju se nezaobilaznim za svakog poljoprivrednika koji želi postati uspješan.

## 5. Grafički materijal

