



MILK-ED

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

STUDIJA SLUČAJA SR-05

*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 :

Seoski poduzetnik Goran Đukić, kojeg moralno i finansijski podržavaju njegove dvije obitelji, započeo je posao 2015. godine na imanju od 7,5 ha u ravnici srpskog Banata, tik uz rumunjsku granicu. Gospodin Đukić zajedno sa svojom suprugom i s gotovo 20 zaposlenih uzgajaju koze za mlijeko, a ovce za meso. Svakodnevno se oko 700 litara kozjeg mlijeka preradi u pogonima njihove mljekare u visokokvalitetne proizvode - mlijeko, meke sireve, sir za roštilj, kefir i jogurt. Kako bi podržali proizvodnju mlijeka, 2019. godine su zakupili dodatnih 50 ha zemlje i započeli s proizvodnjom stočne hrane i ljekovitog bilja. Otprilike u isto vrijeme počeli su prodavati genetski materijal koza, kao i izrađivati kobasice od kozjeg mesa. Štoviše, primijenili su tehnologiju za proizvodnju tradicionalnog proizvoda - kefira od kozjeg mlijeka.

1. Osobni podaci

1.1 Ime : Goran Đukić

1.2 Godina rođenja : 1987

1.3 Radno iskustvo : Poljoprivredni preduzetnik

1.4 Obrazovanje : Prvostupnička diploma

2. Podaci o farmi/Preduzeću

2.1 Adresa/kordinate : A: Potez Kapej Srbesku, Dobričevo, 26346 Jasenovo, Srbija; C: 45°00'05.0"N 21°22'47.0"E

2.2 Površina farme u ha : 57,5 ha

2.3 Broj radnika na farmi/u poduzeću :

	Puno radno vrijeme	Nepuno radno vrijeme/ sezonsko
Članovi obitelji	2	-
Ostali	18	10

2.4 Opis farme/poduzeća :

Obiteljska farma se nalazi u istočnom dijelu pokrajine Vojvodine u Srbiji. Imanje ima oko 7,5 ha, iako vlasnik iznajmljuje dodatnih 50 ha za biljnu proizvodnju, uglavnom pšenice, suncokreta, djeteline i ljekovitog bilja. Posjeduju oko 230 muznih koza koje se uzgajaju na farmi, a odlučili su ne kupiti nove zbog kontrole bolesti u stadu. Farma ima pogon za preradu mlijeka, gdje se oko 700 litara kozjeg mlijeka prerađuje u pasterizirano mlijeko, meke sireve, sir za roštilj, kefir i jogurt. Farma i pogon za preradu mlijeka zapošljavaju 20 radnika s punim radnim vremenom (uključujući 2 člana obitelji), kao i 10 sezonskih radnika tijekom ljetnih mjeseci. Obitelj Četina prodaje vlastite proizvode na farmi, a u bliskoj budućnosti planiraju otvoriti restoran i radionicu za proizvodnju sira. U 2019. godini započeli su s inovativnim aktivnostima u proizvodnji tradicionalnog proizvoda od kefira od kozjeg mlijeka.

2.5 Web stranica i društvene mreže : <http://www.dobrafarma.rs/>;
<https://www.facebook.com/DobraFarmaDobricevo/>; https://www.instagram.com/dobra_farma/

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

3.1 Slobodan tekst :

Motivacija vlasnika za proizvodnju kefira od kozjeg mlijeka nastala je nakon praćenja tržišta koje je pokazalo da u Srbiji postoji potražnja za kvalitetnim tradicionalnim proizvodima od kozjeg mlijeka. Njima se ovo činilo kao izvrsna prilika za proširenjem asortimana i povećanjem prihoda. U 2019. godini primijenili su tehnološki postupak proizvodnje kefira, ali suočili su se i s nekoliko izazova. Uz proizvodnju kefira, razvili su tehnologiju proizvodnje sira za roštilj i proizvodnju tradicionalnog proizvoda sličnog jogurtu, koji se na Balkanu naziva "kiselo mlijeko", oboje od kozjeg mlijeka. Proizvodnja pšenice, suncokreta, djeteline i ljekovitog bilja također doprinosi prihodu ovog seoskog poduzeća. Usjevi se koriste za ishranu koza, dok se bilje prodaje lokalnom poduzeću koje se bavi ekstrakcijom esencijalnih ulja. Prema mišljenju vlasnika, proizvodnja isključivo mliječnih proizvoda od kozjeg mlijeka nije dovoljno financijski održiva i smatraju da je potrebno, koliko je to moguće, zaokružiti proizvodni ciklus na farmi.

3.2 Savjeti/Preporuke :

„Za uspješnu poljoprivrednu proizvodnju i preradu, osim uspješne proizvodnje mlijeka i mliječnih proizvoda, potrebno je težiti i cjelovitom proizvodnom sustavu: proizvodnja uzgojnog materijala, potomstvu, stočnom hranom, mesu životinja koje se više ne koriste za proizvodnju mlijeka - drugim riječima, dobiti najviše od takvog rada“

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

4.1 Opća razmatranja :

Tijekom provedbe proizvodnje kefira, glavni izazovi bili su povezani s higijenom i postupcima dezinfekcije prerađivačke jedinice. Financijsku pomoć u nabavci opreme za provođenje ovih aktivnosti osiguralo je Pokrajinsko tajništvo za poljoprivredu. Međutim, budući da koriste istu jedinicu za proizvodnju i drugih proizvoda, a za razliku od ostalih proizvoda, za proizvodnju kefira koriste se kvasci, vlasnici su iskusili probleme povećanog broja mikroba u proizvodima nakon proizvodnje kefira. Nakon savjetovanja sa sveučilišnim profesorima sa Sveučilišta u Novom Sadu, Poljoprivrednog fakulteta i drugim stručnjacima, primijenili su razne tehnike čišćenja jedinice nakon proizvodnje kefira, kao i organizaciju proizvodnje kefira jednom tjedno. Ostali izazovi odnosili su se na stočarstvo i zdravlje životinja, za što su se savjetovali sa stručnjacima. Uz navedeno, prošli su razne obuke i seminare vezane za tehnologiju proizvodnje sira, uzgoj i ishranu životinja te primjenu HACCP sustava. Da bi doprijeli do potrošača, vode oglašivačke kampanje, uglavnom povezane s oglašavanjem putem društvenih mreža. Distribucija se ne vrši putem velikih trgovačkih lanaca, već prodajom na malim obiteljskim tržnicama, u vlastitim trgovinama i na otvorenim tržnicama. Njihove buduće aktivnosti usmjerene su na izvoz proizvoda zbog viših cijena, kao i na razvoj turističkih objekata na farmi (restoran).

4.2 Obuka/sposobnosti posebno relevantni za proces :

Svaki poslovni segment tvrtke obuhvaćen je obukom, ali također je potrebno biti u stalnom doticaju s novim trendovima i poboljšavati procese. Obuka u proizvodnji kefira, sanitarne mjere za preradu i prevencija bolesti životinja bili su ključni za provođenje inovativnih aktivnosti. Što se tiče osobnih sposobnosti, vlasnik pri zapošljavanju prvo uzima u obzir dobre osobne kvalitete, a zatim vještine i znanje naučene tijekom rada (tj. poznavanje tehnologije prerade mlijeka, osnovna načela dobrog upravljanja poljoprivrednim gospodarstvom, ali i marketing i poslovanje).

5. Grafički materijal

