



MILK-ED

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

# STUDIJA SLUČAJA SR-14

*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 :

Poljoprivredni preduzetnik Ljiljana Paušić Mojić bila je uzgajivačica koza prije nego se odlučila usredotočiti samo na preradu kozjeg mlijeka u tradicionalne sireve visoke kvalitete. Po njenom mišljenju, ako želite stvoriti nešto izuzetno, tome trebate posvetiti svu pažnju. Imanje gospođe Ljiljane od 1 ha nalazi se tik uz nacionalni park Fruška gora u malom selu Jazak. Zaposlila je 4 radnika koji su joj pomogli stvoriti asortiman sireva što je njeno poduzeće stavilo na Svjetsku kartu sireva. Svakodnevno sa nekoliko susjednih farmi preradi oko 400 l kozjeg mlijeka. Na imanju je 2015. godine napravljen objekt za degustaciju sireva kako bi se promovirali proizvodi i potaknuo seoski turizam.

## 1. Osobni podaci

1.1 Ime : Ljiljana Paušić Mojić

1.2 Godina rođenja : 1967

1.3 Radno iskustvo : Poljoprivredni preduzetnik

1.4 Obrazovanje : Prvostupnička diploma

## 2. Podaci o farmi/Poduzeću

2.1 Adresa/kordinate : A: Pinkijeva 29, 22409 Jazak, Srbija C: 45°06'19.2"N 19°46'09.2"E

2.2 Površina farme u ha : 1 ha

2.3 Broj radnika na farmi/u poduzeću :

	Puno radno vrijeme	Nepuno radno vrijeme/ sezonsko
Članovi obitelji	-	-
Ostali	3	1

2.4 Opis Farme/Poduzeća :

Poduzeće vlasnice Ljiljane se nalazi tik uz nacionalni park Fruška gora u malom selu Jazak. Na imanju od 1 ha izgrađen je pogon za preradu mlijeka sa dnevnom preradom od 400 l kozjeg mlijeka i objekt za degustaciju proizvoda. Kozje mlijeko s različitih farmi se prerađuje u tradicionalne proizvode visoke kvalitete - kozji sir u hrastovoj kori, zreli kozji sir, Gorski kozji sir sa divljim bijelim lukom, kozji sir u maslinovom ulju itd. Gorski sir osvojio je brončanu medalju na Svjetskom natjecanju sireva 2017. godine u Londonu. U proizvodnji su zaposlena tri radnika sa punim radnim vremenom i jedan sezonski radnik. Multifunkcionalne aktivnosti uključuju objekt za degustaciju sira koja privlači gurmane i ljude zainteresirane za seoski turizam. Pored toga, inovativne aktivnosti proizvodnje tradicionalnih sireva iznimne kvalitete koje su započele 2015. godine, dovele su do toga da su oni postali glavni proizvodi ovog poduzeća, i ovu farmu postavili na Svjetsku mapu sireva.

2.5 Web stranica i društvene mreže :

[www.gorskisir.rs](http://www.gorskisir.rs); <https://www.facebook.com/gorskisir/>; <https://www.instagram.com/gorskisir/>

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

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

Tijekom posjeta raznim farmama i mljekarama, vlasnica je shvatila da je degustacija dobra prilika za dodatnu promociju proizvoda i povećanje prodaje. Objekt za degustaciju je izgrađen 2015. godine, a od tada je kod vlasnice gostovao veliki broj turista iz Srbije i inozemstva. Prostor za degustaciju površine oko 50 kvadratnih metara s nekolicinom stolova lijepo je uređen na tradicionalan način. Praćenjem tržišta pokazalo se da postoji potražnja za tradicionalnim i inovativnim proizvodima od kozjeg mlijeka koji nisu dostupni na tržištu. Zbog toga, u otprilike isto vrijeme kada je završena i prostorija za degustaciju, uvedeni su novi proizvodi od kozjeg mlijeka: sir na žaru, sir u hrastovoj kori, sir sa voćem i začinskim biljem. Vlasnica je provela i razvila proizvodnju tradicionalnih i domaćih proizvoda te je od njih napravila vrhunske i luksuzne namirnice. Sada, kako se njihov profit povećava, vlasnica počinje razmišljati o tome da u potpunosti isključi meke sireve iz proizvodnje i fokusira se na ekskluzivne proizvode od sira.

#### **3.2 Savjeti/Preporuke :**

“Dobro se pripremite prije nego što započnete ovu vrstu posla pohađanjem obuka, čitanjem literature itd. iz svih područja - tehnologije prerade, prava, financija, poznavanju marketinga u poslovanju. Formalno obrazovanje nije neophodno!”

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

#### **4.1 Opća razmatranja :**

Priprema objekta za degustaciju bila je prilično lagan i ne tako izazovan posao. Glavni problem bili su zakonski uvjeti, jer u srpskom zakonodavstvu pojam „objekt za degustaciju“ ne postoji. Vlasnica je razmišljala da ga registira kao restoran što se pokazalo prilično izazovno i skupo. Iz tog razloga, objekt za degustaciju ne može posluživati ništa drugo osim sireva, ali to, čini se, ne uznemirava goste, kako je rekla vlasnica. Glavni izazov u proizvodnji sireva je bio neujednačena kvaliteta mlijeka što su riješile brojne posjete stručnjaka za preradu mlijeka, razni tečajevi i seminari. Veliki i konstantan izazov im je povezan sa problemom upravljanja otpadnim vodama, jer su industrijski sistemi skupi i nisu u skladu sa profitabilnošću poslovanja. U proizvodnji sira nastaje puno sirutke i ako se ne proda, ona postaje otpad. Stoga se sirutka poklanja farmama svinja i azilima za pse kao hrana za životinje. Do sada je, u pogledu opreme za mljekaru, poduzeće dobilo sredstva od Pokrajinskog tajništva za poljoprivredu. Distribucija se vrši kroz dva velika trgovačka lanca u objektima sa vrhunskim proizvodima, zatim prodaja u objektima mljekare (uključujući prostoriju za degustaciju), kroz isporuke restoranima i hotelima, dok se marketing uglavnom odnosi na oglašavanje putem društvenih mreža.

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

Obuka iz područja tehnologije prerade mlijeka uz pristup znanju i iskustvu bila je od velikog značaja za provedbu inovativnih aktivnosti u proizvodnji tradicionalnih proizvoda, i pored problema sa neujednačenom kvalitetom sirovina. Također, seminari o zaštiti okoliša (upravljanje otpadnim vodama) dali su dobru osnovu za razvoj upravljanja otpadnim vodama u poduzeću. Međutim, prema mišljenju vlasnice, ovo je najveće ograničenje u njenom obrazovanju na kojem aktivno radi. Stavovi poput napornog rada, kontinuiranog obrazovanja, posjeta uspješnim poduzećima, zajedno sa svakodnevnom komunikacijom sa stručnjacima, ključ su za prerastanje u uspješnog seoskog poduzetnika.



## 5. Grafički materijal

