



MILK-ED

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

CASI STUDIO 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. Intro :

L'azienda agricola Kukenberger è una piccola fattoria a conduzione familiare che ha una lunga tradizione. In passato producevano latte solo per il fabbisogno della famiglia, ma a metà del XX secolo hanno iniziato a venderlo. La fattoria biologica Kukenberger di GorenjePonikve, vicino a Trebnje, è una delle poche in Slovenia ad avere due certificazioni: una biologica per tutti i prodotti caseari e una "Latte di fieno". Tutti i bovini pascolano per tutta la stagione, grazie alla loro innovativa macchina mungitrice portatile che permette di mungere le vacche due volte al giorno senza portarle nella stalla. Il latte della razza bruna tradizionale viene trasformato in vari prodotti caseari: formaggi a pasta semidura, formaggi freschi, formaggio alla griglia, diversi tipi di ricotta, yogurt, panna e burro. Kukenberger è un'azienda biologica, dove si intrecciano le esperienze e le idee di quattro generazioni.

1. Dati personali

- 1.1 Nome :Toni Kukenberger
- 1.2 Anno di nascita :1987
- 1.3 Formazione professionale : agricoltore a tempo pieno
- 1.4 Istruzione :Laurea in ingegneria zootecnica

2. Dati azienda/azienda

- 2.1 Indirizzo/coordinate: GorenjePonikve 20, 8210 Trebnje
- 2.2 Superficie dell'azienda agricola in ha :25 ha
- 2.3 N° di lavoratori nella fattoria/impresa :

	Full time	Part-time/seasonal
Family members	2	
Other than family members	2	

- 2.4 Descrizione dell'azienda :

La qualità dei prodotti, il benessere animale e umano e la sostenibilità delle coltivazioni sono i tre capisaldi della loro azienda biologica. Hanno circa 25 ettari di terreno coltivabile, dove producono esclusivamente fieno, foraggio di base per il loro bestiame. In media, allevano 20 vacche da latte e 15-20 giovenche da riproduzione. Hanno scelto una razza che è presente in Slovenia da secoli. Il latte delle vacche brune ha molte più proteine del latte di altre razze, e allo stesso tempo queste proteine sono di qualità superiore. Per loro questo significa una maggiore resa di produzione alla lavorazione e prodotti più prelibati per i loro clienti. Essendo consapevoli che lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali è dannoso a lungo termine, nel 2013 hanno anche deciso di passare all'agricoltura biologica. Nel gennaio 2015 hanno ricevuto una certificazione biologica per il loro latte e per tutti i prodotti caseari. In quattro anni hanno già ricevuto 10 premi d'oro alle valutazioni nazionali di Dobrotaslovenskihmetij, a conferma del fatto che stanno davvero facendo del loro meglio. Tutto ciò è anche un forte incentivo per il loro ulteriore lavoro.

- 2.5 Account di siti web e social network :

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

Instagram: ekosirarna.si

Sito web: <https://ekosirarna.si/>

3. Attività agricole multifunzionali legate alla trasformazione dei prodotti lattiero-caseari / Innovazione legata ai prodotti e/o alla trasformazione

3.1 Testo libero :

Nella loro azienda agricola producono latte da animali alimentati esclusivamente con fieno. La necessità di implementare l'uso imballaggi riutilizzabili per i loro prodotti, è nata dalla richiesta dei consumatori di un imballaggio ecologico. I loro prodotti sono venduti nella loro azienda, nei piccoli negozi di alimenti salutisti, nelle scuole e negli alberghi di lusso. Vendono anche attraverso il loro negozio on-line, dove offrono imballaggi riutilizzabili.

Nel 2016 hanno costruito una mungitrice trasportabile che permette di mungere le vacche direttamente al pascolo. Per questa innovazione nel 2016, Toni ha ricevuto il premio per il giovane agricoltore più innovativo della Slovenia . Oltre al proprio impianto di lavorazione del latte, hanno anche una sala per le degustazioni. Una nuova innovazione è stata realizzata nel 2020 durante la crisi pandemica COVID-19, quando hanno introdotto la consegna di prodotti lattiero-caseari, in imballaggi refrigerati a rendere. Sono il primo e unico fornitore sloveno di prodotti alimentari che consente un sistema di imballaggio a rendere. I prodotti vengono consegnati in scatole thermos che mantengono bene la temperatura con un refrigerante all'interno. Al momento della consegna i prodotti si trovano in un ambiente isolato e refrigerato, che impedisce il deterioramento.

3.2 Consiglio/raccomandazione :

Una buona alimentazione della vacca è alla base di un latte di qualità e di prodotti caseari di alta qualità. "Ogni azienda ha la possibilità di avere successo, indipendentemente dalla concorrenza, purché venga gestita bene".

4. Considerazioni, formazione/competenze coinvolte e domande/questioni.

4.1 Considerazioni generali :

Il titolare crede nella qualità, nel biologico e nella produzione di latte tradizionale. La sua visione nasce dalla convinzione che "se ti aspetti molto dalle tue vacche, devi anche dare loro molto". Toni fa parte della rete dei casari delle aziende agricole, dell'associazione dei produttori di latte e carne da fieno e dell'associazione per la produzione biologica. Quando è subentrato al padre ha deciso di introdurre l'agricoltura biologica e il latte di fieno. Il primo ostacolo è stato l'ubicazione dei loro pascoli che non sono collegati alla loro azienda agricola, in quanto essa si trova al centro del villaggio; Toni ha risolto il problema con la costruzione di una macchina per la mungitura. Egli ritiene che le attività multifunzionali innovative da loro introdotte attribuiscono un valore aggiunto ai loro prodotti lattiero-caseari. Integrando attività multifunzionali innovative, hanno ridotto il rischio d'impresa aumentato il loro reddito e ottenendo un vantaggio rispetto alla concorrenza. Con le sue innovazioni, Toni vuole aumentare la visibilità del suo marchio.

L'agricoltore crede che l'aspetto del marketing sia estremamente impegnativo in quanto deve competere con le grandi aziende che impiegano interi team per il marketing mentre lui deve affrontare questo aspetto da solo alla fine di una dura giornata di lavoro. Consapevole del ritmo di vita frenetico e del fatto che le persone vogliono fare tutti i loro acquisti in un unico luogo, non vende i suoi prodotti al mercato, ma nei centri commerciali. In futuro Toni vuole lavorare per migliorare costantemente la qualità dei suoi prodotti caseari, facendo crescere il suo nuovo negozio online ,costruendo e sviluppando un marchio forte e di successo per la sua azienda agricola. Ciò che manca a Toni sono il sostegno e la formazione in termini di gestione dell'azienda agricola come azienda di successo, contenuti imprenditoriali che devono possedere i giovani agricoltori principianti e istruzioni in termini di sviluppo e promozione del proprio marchio.

4.2 Formazione/competenze (competenze, conoscenze, atteggiamenti) particolarmente rilevanti per il processo (DES: nessun limite di parole):

Toni ritiene che la base della formazione ed istruzione debba essere la conoscenza della lavorazione del latte. Ha frequentato corsi pratici di trasformazione dei prodotti alimentari, tra cui un corso di trasformazione del latte a BC-Naklo. Per approfondire la conoscenza e la comprensione della parte tecnologica della lavorazione del latte ha letto molte pubblicazioni specializzate nel settore e spesso ha consultato esperti di tecnologia alimentare in questo settore. Ciò che per lui è importante oltre alle competenze nella lavorazione del latte è la conoscenza della gestione aziendale, del marketing e del branding. Ciò che gli manca davvero sono i corsi sullo sviluppo del marchio.

5. Materiale grafico

