



Raising Employability of Women
through entrepreneurial Activities
fostering Rural Development

ŠTUDIJA PRIMERA

ANDREJA JAGODIC
Poličarjeva kmetija


UVOD

Andreja skupaj s svojim možem vodi Poličarjevo kmetijo, ki jo je podedovala po svojih starših. Kmetija se nahaja med Kranjem in Naklim na uravnani terasi – od tod ime Polica, Poličarjeva kmetija. Predniki so kmetijo razvijali premišljeno, usklajeno, tako z naravnimi kot gospodarsko-družbenimi danostmi. Po letu 1980 so se, kot mnogi drugi, osredotočili na živinorejo in mlekarstvo. Desetletje kasneje so proizvodnjo mleka nadgradili s predelavo v mlečne izdelke. Poličarjeva kmetija je najbolj znana, cenjena in nagrajevana zaradi mlečnih dobrot – od kajmaka in skute do mlečne rulade, jogurtov sadnih in še kakšnih okusov, bogate palete sirov. Pri reji živali se držijo načela samooskrbnosti – kolikor krme pridelajo, toliko živali redijo. Spoštovanje narave je vtakano v celotno njihovo življenje. Kmetijo ogrevajo s sekanci iz lastnih gozdov, elektriko, pridobljeno iz lasten sočne elektrarne. Vse svoje pridelke in izdelke ponujajo kar na kmetiji – v” štibelcu” (narečni izraz). Za nameček skrbimo in vodimo še muzej mlinskih kamnov, edini tovrstni v Sloveniji. Njihov slogan je:” Vse, kar pridelujemo, jemo. Vse kar jemo, ponudimo tudi vam. Za našo mizo in v naši trgovini.”

1. OSEBNI PODATKI

 **Ime in priimek:** Andreja Jagodic

 **Razpon starosti:** 46 +

 **Izobrazba:** Srednja strokovno-tehniška šola, program: kmetijski tehnik.

 **Poklic:** Kmetica, vodenje dopolnilne dejavnosti predelave mleka.



2. PODATKI O KMETIJI


 **Naslov:** Poličarjeva kmetija, Polica 1, 4202 Naklo, Slovenija.

 **Velikost kmetije:** 52 ha, od tega 27 ha obdelovalnih površin in 25 ha gozda.

 **Od kdaj je podjetnica lastnica ali najemnica kmetije:** Prevzem kmetije 2008.

Število zaposlenih na kmetiji:

	POLNI DELOVNI ČAS	KRAJŠI DELOVNI ČAS/ SEZONSKO DELO	ŽENSKE
Družinski člani	2		1, 1-pomoč mame, ki je v pokoju
Ostali		2	1

 **Opis kmetije:** Andreja se je leta 1994 poročila z Viktorjem kar je pomenilo tudi združitev Poličarjeve kmetije s Police in Mlinarjeve z Ilovke, ki skupno obsegata 52 hektarjev zemljišč, od tega 27 hektarjev kmetijskih. Redijo od štirideset do petdeset goved črno-bele pasme, od tega je dvajset molznic. Letna kvota jim omogoča prirejo 150 tisoč litrov mleka. Poleg krav molznic redijo tudi teličke, okoli 40 prašičkov in 400 kokoši nesnice. Zemljo obdelujejo v ciklu 5-letnega kolobarjenja. Da ostane živa, uporabljamo za gnojenje tudi zelen podor. Ob krompirju pridelujemo še koruzo in žita, predvsem pšenico, včasih tudi poskusna polja za nove sorte krompirja in graha podjetja Agrosat. Poličarjeva kmetija je najbolj znana, cenjena in nagrajevana zaradi mlečnih dobrot, ki jih izdelujejo v novi sirarni, staro sirarno so predelali v prostor za novo dopolnilno dejavnost – predelavo mesa ter tako ponudbo lastnih pridelkov in izdelkov obogatiti še z mesninami. Poleg tega prodajajo tudi jajca, krompir, koruzno, pšenično moko in koruzni zdrob.

Večino pridelkov in izdelkov prodajo neposredno doma, v nekaj zadružnih trgovinah in gostilnah ter na različnih prireditvah, kamor se zapeljejo s posebno prikolico z vgrajenim hladilnikom. Vključili so se tudi v spletni portal Sveže.si, pri tem pa ugotavljajo, da je vse več potrošnikov, ki informacijo o njihovi ponudbi dobijo na spletu. Poleg mlečnih izdelkov ponujajo tudi jajca, krompir in zelenjavo, v prihodnje bodo ponudbo razširili še s pridelki in izdelki okoliških kmetij, za kar so se tudi že registrirali.

 **Spletna stran in socialna omrežja:** <http://policarjeva-kmetija.si/o-kmetiji>

3. DOPOLNILNE DEJAVNOSTI / KULTURNA DEDIŠČINA NA PODEŽELJU

Izdelavo mlečnih izdelkov je s kajmakom in skuto uvedla mama Štefka Pavlin, hčerka Andreja Jagodic pa jo nadaljuje in nadgrajuje z mladimi, poltrdimi, dimljenimi in še kakšnimi siri, namazi in deserti iz skute, jogurti, sirotko in inovativne specialitete: mlečne rolade, laktični sir s pepelom, kuhano maslo/ ghee.

Na Poličarjevi kmetiji nudijo tudi ogledde sirarne in celotne kmetije ter muzej mlinskih kamnov, ob tem pa se prepustite vodeni degustaciji. Ogledi so namenjeni šolarjem, strokovni publiki, turistom...

Ko so na Polici odkrili skalo, primerno za klesanje cenjenih belih mlinskih kamnov, je imela znamenita kamnoseška družina Puhar na kmetiji več rodov zapored v najemu kamnolom kjer so skoraj 300 let izdelovali mlinske kamne iz skale (konglomerata). V trajen spomin tako na družino mojstrov kot na cenjeno obrt so zasnovali edinstveni muzej mlinskih kamnov na prostem. Nekaj sto metrov od sodobnega gospodarskega poslopja stopimo v preteklost, v zgodbo mlinskih kamnosekov Puharjih. O njihovem delu in izdelkih nam živo pripovedujejo konglomeratna skala s sledmi izsekovanja, delavnica, sestavljena iz t. i. odprte strehe in delovne barake, kamnoseško orodje, oprema, obleka, dokumenti, fotografije, ... Edinstveni muzej v Evropi je odprt od leta 2003.



Lotite se dela, povežite se z okolico, učite se iz lastnih izkušenj, izkušnje pridejo z leti.



4. RAZMISLEKI, KOMPETENCE IN USPOSABLJANJA VPLETENIH

☰ Splošni razmisleki:

Leta 2008 sta Zveza slovenske podeželske mladine in Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije za inovativno mlado kmetico leta razglasili Andrejo Jagodic s Police pri Naklem. Andreja je laskavi naziv prejela za inovativnost pri predelavi mleka v nove mlečne izdelke in pri uvajanju novih načinov trženja, za nagrado pa do sto ur oz. do dva meseca uporabe traktorja John Deere), dvesto evrov in veliko steklenico šampanjca.

Med njihovimi specialitetami so izdelki s skuto, kot je kravja skuta, skuta z zelišči in skuta v oljčnem olju ter mehki kravji sir v hlebčku in mehki kravji sir v roli. Tu so še mlečna rulada z bučnim oljem, kuhan sir, mehki sir s poprom, dimljen sir in še kaj. Zanje so prejeli vrsto nagrad na ocenjevanju mlečnih izdelkov oz. sirov na razstavi Dobrote slovenskih kmetij na Ptujju in tudi znak kakovosti, ki je najvišje priznanje za prehranske dobrote na kmetijah. Iz laktičnega sira pripravljajo enkratne rolade z dodanim bučnim oljem in posute z bučnimi semeni, izreden je tudi laktični sir (sir iz kislega mleka) z dodatki (pepel, grobo mleti poper, ...). In vsestransko kuhano maslo,« žonto«, kot so rekle naše prababice, oz. ghee. Večino pridelkov in izdelkov prodajo neposredno doma, v nekaj zadružnih trgovinah in gostilnah ter na različnih prireditvah, kamor se zapeljejo s posebno prikolico z vgrajenim hladilnikom.

☐ Usposabljanja in kompetence (znanje, spretnosti in odnos), posebej relevantni za proces:

Večino strokovnega znanja je Andreja pridobila z organiziranimi ekskurzijami in tečaji preko Združenje kmečkih sirarjev Slovenije. Andreja ima sedaj na sirarskem področju že veliko izkušenj, bila je na dveh tečajih v Franciji, v Nemčiji, Avstriji in v Sloveniji (Biotehniški center Naklo) po potrebi pa zaprosi tudi za pomoč strokovnjakov iz združenja malih sirarjev ali iz tujine. Pri uradnih dopisih, registracijah, pridobivanjih dovoljenj, davkih, vodenju računovodstva in ostali birokraciji ji pomaga sestra, ki je po poklicu računovodkinja. Kmetijo vodi skupaj z možem, dopolnilno dejavnost predelave mleka pa predvsem ona. Podjetniških in tržnih veščin se je

naučila z izkušnjami pri opazovanju in spremljanju konkurence in pri medsebojnem povezovanju tako v Sloveniji kot tudi v tujini, predvsem Avstriji.

SWOT analiza:

PREDNOSTI
S

Samooskrbna živinorejska kmetija, ugodna lega za obdelavo, bližina trga, družinska kmetija, pomoč staršev in otrok, predelava in predelava mleka, inovativni mlečni izdelki, prodaja doma, prodaja s hladilno prikolico, odprti muzej izdelave mlinskih kamnov.

SLABOSTI
W

Premalo prostora in površin za širjenje obsega dejavnosti, nezainteresiranost družinskih članov za nadaljevanje dejavnosti.

PRILožNOSTI
O

Povezovanje z lokalnim okolje, navezovanje na lokalno kulturno dediščino, prenos kmetije in dejavnosti na potomce, prepoznavnost v širšem okolju, zaposlovanje.

NEVARNOSTI
T

Birokratske obremenitve, davčna in druga zakonodaja, strožji inšpekcijski nadzor .

PARTNERJI



Association Générale
des Producteurs de
Blé et autres céréales
(Francija)
www.agpb.com



Biotehniški center Naklo
(Slovenija)
www.bc-naklo.si



Asociace
soukromého
zemědělství ČR

Asociace soukromého
zemědělství ČR
(Češka)
www.asz.cz



Centrum Doradztwa
Rolniczego w Brwinowie
- Branch in Krakow
(Poljska)
www.cdr.gov.pl



Unión de Agricultores
y Ganaderos – Jóvenes
Agricultores de Jaén
(Španija)
www.coagjaen.es



European Landowners' Organization

European Landowners'
Organization
(Belgija)
www.europeanlandowners.org



On Projects Advising SL
(Španija)
www.onprojects.es

SLEDITE NAM

Twitter: @REWARD_ERASMUS

Facebook: @REWARDERASMUS

Spletna stran: reward-erasmus.eu



Sofinancira program
Evropske unije
Erasmus+

Izvedba tega projekta je financirana s strani Evropske komisije. Vsebinska publikacija je izključno odgovornost avtorja in v nobenem primeru ne predstavlja stališč Evropske komisije.
Št. projekta: 2018-1-FR01-KA202-047809