



Raising Employability of Women
through entrepreneurial Activities
fostering Rural Development

STUDIUM PRZYPADKU

ANDREJA JAGODIC
Poličarjeva kmetija


WPROWADZENIE


Andreja, wraz z mężem, prowadzi gospodarstwo Poličara, które odziedziczyła po rodzicach. Gospodarstwo położone jest między Kranjem a Nakłem na równym terenie, swoistym tarasie. Stąd pochodzi nazwa Polica (półka), która dała nazwę "Gospodarstwu Poličar". Pradkowie obecnych właścicieli prowadzili gospodarstwo w sposób przemyślany i zgodny z naturą, dbając o jego rentowność. Od 1980 roku, jak wielu innych, skupili się na hodowli zwierząt i produkcji mleka. Dekadę później przeszli od produkcji samego mleka do wytwarzania innych produktów mlecznych. Gospodarstwo Poličar jest najbardziej znane z nagradzanych produktów mlecznych - od "kajmaka" i twarogu, po mleko, jogurt i szeroką gamę serów. W hodowli zwierząt gospodarstwo przestrzega zasadę samowystarczalności hodowlanej - im więcej paszy produkuje, tym więcej ma zwierząt. Poszanowanie natury jest wpisane w całe ich życie. Gospodarstwo ogrzewane jest drewnem z własnych lasów, a energię elektryczną pozyskuje z własnej elektrowni słonecznej. Wszystkie produkty są dostępne na terenie gospodarstwa w miejscowości štibelc. Dodatkowe dochody czerpią z prowadzenia muzeum kamieni młyńskich, jedyne go takiego w Słowenii. Ich motto brzmi: Wszystko, co dostarczamy, jemy. Wszystko, co jemy, oferujemy wam. Na naszym stole w naszym sklepie.

1. DANE OSOBOWE

 **Imię i nazwisko:** Andreja Jagodic

 **Przedział wiekowy:** 46 +


 **Wykształcenie:** Średnia szkoła zawodowa, program: technik rolnik.

 **Zawód:** Rolnik prowadzący dodatkową działalność w zakresie przetwórstwa mleka.



2. PROFIL GOSPODARSTWA

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

 **Powierzchnia gospodarstwa w ha:** Rozmiar gospodarstwa: 52 ha, (27 ha z 52 ha gleb na przetwórstwo i 25 ha lasów).

 **Od kiedy przedsiębiorczyni jest właścicielką / dzierżawczynią gospodarstwa:** Rok przejęcia gospodarstwa rolnego: 2008.

Liczba pracowników w gospodarstwie:

	W PEŁNYM WYMIARZE CZASU PRACY	W NIEPEŁNYM WYMIARZE CZASU PRACY / SEZONOWO	KOBIETY
Członkowie rodziny	2		1, 1-pomoc matki na emeryturze
Inni niż członkowie rodziny		2	1

Opis gospodarstwa: W 1994 roku Andreja wyszła za mąż za Viktora, co oznaczało połączenie gospodarstwa Poličar z Policy i gospodarstwa Mlinar z Ilovki, które po połączeniu liczą 52 hektary. Z 52 hektarów, 27 to grunty rolne. Razem hodują od czterdziestu do pięćdziesięciu sztuk bydła, z czego 20 to krowy mleczne. Roczna kwota pozwala im na wyprodukowanie 150 tysięcy litrów mleka. Oprócz krów mlecznych hodują cielęta, około 40 świń i 400 kurcząt. Gleba jest uprawiana w 5-letnim cyklu upraw. Aby zadbać o żywotność gleby, używają zielonego obornika do nawożenia. Oprócz ziemniaków produkują również kukurydzę i zboża, w szczególności pszenicę, a czasem zakładają również próbne pola pod nowe odmiany ziemniaków i grochu z firmy Agrosaat. Gospodarstwo Poličar jest najbardziej znane i podziwiane za swoje wielokrotnie nagradzane produkty mleczne, które są wytwarzane w nowej fabryce serów - stara została przekształcona w nową przestrzeń dla innych zadań, takich jak przetwórstwo mięsa. Sprzedają również jajka, ziemniaki, kukurydzę, pszenicę, mąkę i mączkę kukurydzianą.

Większość produkcji i produktów sprzedawana jest bezpośrednio w domu, niektóre sprzedawane są w sklepach spółdzielczych i na festiwalach, gdzie podróżują z przyczepą, która ma wbudowaną specjalną chłodnię. Dołączyli również do portalu internetowego "Sveže.si", gdzie znajdują coraz więcej konsumentów, którzy wcześniej nie wiedzieli co gospodarstwo ma do zaoferowania. Oprócz produktów mlecznych sprzedają jajka, ziemniaki i warzywa. W przyszłości zamierzają rozszerzyć swoją ofertę o nowe produkty i produkty z lokalnych gospodarstw rolnych.

🏠 Strona internetowa i konta w mediach społecznościowych:

<http://policarjeva-kmetija.si/o-kmetiji>

3. WIELOFUNKCYJNOŚĆ / DZIEDZICTWO KULTUROWE WSI

Produkcja wyrobów mleczarskich wraz z "kajmakiem" i twarogiem została wprowadzona do gospodarstwa przez Štefkę Pavlin. Jej córka Andreja kontynuuje i unowocześnia pracę matki wprowadzając odmiany serów, twarogów do smarowania, deserów, jogurtów, serwatki oraz innowacyjne specjalności: chleb mleczny, ser mleczny z popiołem, masło gotowane / ghee. Gospodarstwo Poličar oferuje również wycieczki z przewodnikiem po całym gospodarstwie wraz z serownią i muzeum kamieni młyńskich. Wycieczki te są przeznaczone dla młodzieży szkolnej, społeczności, turystów. Kiedy odkryto skałę nadającą się do wyrabiania cennych białych kamieni młyńskich, słynna rodzina kamieniarzy, która mieszkała w gospodarstwie, wynajmowała kamieniołom, w którym wytwarzano kamienie młyńskie ze skał (zlepniec) przez wiele pokoleń co trwało prawie 300 lat. Aby na trwale zapamiętać rodzinę rzemieślników i ich cenione rzemiosło, właściciele zbudowali unikalny skansen kamieni młyńskich w odległości kilkuset metrów od

nowoczesnej oficyny. W muzeum można zobaczyć zlepięce z oznaczeniami, warsztat i stanowisko pracy, narzędzia kamieniarskie, dokumenty odzieżowe i fotografie, które opowiadają o pracy rodziny kamieniarzy i ich produktach. To unikatowe w Europie muzeum jest otwarte od 2003 roku.



Bierz się do pracy, łącz się z otoczeniem, ucz się z własnego doświadczenia, wiedza przychodzi z czasem.



4. ASPEKTY OGÓLNE, SZKOLENIE/ KOMPETENCJE

Aspekty ogólne:

W 2008r. Stowarzyszenie Słoweńskiej Młodzieży Wiejskiej i Izba Rolniczo-Leśna Słowenii uznały Andreję za innowacyjnego młodego rolnika roku. Andreja otrzymała tytuł za innowacyjność w przetwarzaniu mleka na nowe produkty mleczne oraz we wprowadzaniu nowych metod marketingowych i została nagrodzona 100 godzinami pracy ciągnikiem John Deere, dwieście euro oraz dużą butelką szampana. Ich specjalnością są produkty z twarogu (takie jak twarogi krowie, twarogi z ziołami i twarogi w oliwie z oliwek) oraz miękki ser krowi w bochenku i miękki ser krowi w bułce. Inne produkty to chleb mleczny z pestkami dyni, ser gotowany, miękki ser pieprzowy, ser wędzony i inne. Otrzymały one szereg nagród w kategorii produktów mlecznych, w szczególności za sery na Wystawie Przymaków Słoweńskich Gospodarstw Rolnych w Ptuj, a także znak jakości, najwyższą nagrodę za żywność z gospodarstwa na stół. Większość produktów sprzedawana jest bezpośrednio w domu, w niektórych sklepach spółdzielczych i karczmach oraz na różnych imprezach, gdzie sprzedawane są w specjalnej przyczepie z wbudowaną chłodnią.

Szkolenie/Kompetencje (wiedza, umiejętności, podejście) szczególnie istotne dla procesu:

Andreja zdobyła większość swojej wiedzy na organizowanych wycieczkach i kursach ze Stowarzyszeniem Słoweńskich Producentów Serów Rolniczych. Andreja ma już duże doświadczenie w dziedzinie serowarstwa; uczestniczyła w dwóch kursach we Francji, Niemczech, Austrii i Słowenii (Naklo Biotechnical Center), a w razie potrzeby korzysta z pomocy ekspertów ze Stowarzyszenia Małych Producentów Serów lub z zagranicy. Pomaga

jej siostra, która jest profesjonalną księgową w sprawach pism, rejestracji, zezwoleń, podatków, księgowości i innej biurokracji. Wraz z mężem prowadzi gospodarstwo rolne, a jej podstawową działalnością jest przetwórstwo mleka. Swoje umiejętności w zakresie przedsiębiorczości i marketingu zdobyła dzięki doświadczeniu w obserwowaniu i monitorowaniu konkurencji oraz w łączeniu się w Słowenii i za granicą, zwłaszcza w Austrii.

Analiza SWOT:

MOCE STRONY
S

Samowystarczalne gospodarstwo hodowlane,
Dogodne miejsce przetwarzania,
Blisko rynku zbytu,
Rodzinne gospodarstwo rolne,
Pomoc rodziców i dzieci,
Przetwórstwo mleka,
Innowacyjne produkty mleczne,
Sprzedaż domowa, sprzedaż produktów w furgonetce z chłodnią,
Otwarte muzeum kamienia młyńskiego.

SŁABE STRONY
W

Zbyt mała przestrzeń i powierzchnia do rozszerzenia zakresu działalności,
Brak zainteresowania członków rodziny kontynuacją działalności.

SZANSE
O

Połączenie z lokalnym środowiskiem,
Połączenie z lokalnym dziedzictwem kulturowym,
Przekazywanie gospodarstwa i działalności dzieciom,
Widoczność w szerszym środowisku,
Zatrudnienie.

ZAGROŻENIA
T

Obciążenia biurokratyczne, przepisy podatkowe i inne,
Bardziej rygorystyczna kontrola.

PARTNERZY



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



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



Asociace
soukromého
zemědělství ČR

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



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



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



European Landowners' Organization

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



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

KONTAKT

Twitter: @REWARD_ERASMUS

Facebook: @REWARDERASMUS

Strona internetowa: reward-erasmus.eu



Projekt współfinansowany
w ramach programu Unii
Europejskiej „Erasmus+”

Ten projekt został zrealizowany przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej. Projekt lub publikacja odzwierciedlają jedynie stanowisko ich autora i Komisja Europejska nie ponosi odpowiedzialności za umieszczoną w nich zawartość merytoryczną.

Projekt nr: 2018-1-FR01-KA202-047809