



25.
obletnica
akcije



primeri
uspešnega
trženja



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

Kmečki glas

AGRO
BIZNIS

Finance

Avtorji knjižice: Aleksandra Horvat, Andrejka Krt, Stanislava Pažek,
Barbara Remec, Tatjana Kmetič Škof, Cvetko Zupančič

Uredila: Barbara Remec

Jezikovni pregled: Tanja Radovič

Oblikovanje in grafična priprava: Marek Urbančič & Robi Dolenc

Fotografije: Barbara Remec, arhiv KGZS

Tiskano v Sloveniji

Izdala in založila: Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

Direktor: Branko Ravnik

Leto natisa: 2020

Naklada: 500 izvodov

CIP – Kataložni zapis o publikaciji

Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

339.187.4:633/639(082)

PETINDVAJSETA obletnica akcije S kmetije za vas

25. obletnica akcije S kmetije za vas : primeri uspešnega trženja / [avtorji knjižice
Andrejka Krt ... [et. al.] ; uredila Barbara Remec ; fotografije Barbara Remec, arhiv KGZS].
– Ljubljana : Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, 2020

ISBN 978-961-6846-15-8

1. Gl. stv. nasl. 2. Krt, Andrejka 3. Remec, Barbara

COBISS.SI-ID 32584451

2 | S kmetije za Vas

Kazalo

Andrejka Krt: Ob 25. obletnici	5
Cvetko Zupančič: Družba mora spodbujati znanje na podeželju	6
Marinka Marinčič Jevnikar: Orali smo ledino	7
Aleksandra Horvat: Nove ideje, nove zgodbe, nov uspeh	8
Stanislava Pažek in Tatjana Kmetič Škof: Načini prodaje in trženja se spreminjajo	10



Kmetija Sinkovič	12
Ekološka turistična kmetija Gradišnik	14
Turistična kmetija Šenkova domačija	16
Turistična kmetija s prenočišči Breg	17
Ekološko turistična kmetija Lešnik	18
Kmetija Hergan	19
Kmetija Štrucelj	20
Ekološka kmetija in sirarstvo Konda	21
Kmetija Pr' Leskovec	22
Kmetija Pr' Črnet	23
Občutek narave – Kmetija Hudobnik	24
Ekološka kmetija Črni dragulj	25
Predelava sadja Gjergjek	26
Kmetija Kralj, peka domačega kruha pri Kralovih	27
Ekološka kmetija AvarK	28
Kmetija Turk	29
Kmetija Lukman	30
Kmetija Ferlinc Fala	31



Ob 25. obletnici

Slovenski potrošnik se vedno bolj srečuje s težavo pri izbiri uporabnega izdelka. Industrija marketinga je na vrhuncu delovanja in osvaja polje posameznikovega razmišljanja po meri proizvajalca in ne kupca.

In kakšno vlogo ima pri tem slovenski kmet?

V rokah držite brošuro, kjer je zbranih nekaj slovenskih kmetij, ki svoje pridelke in izdelke uspešno tržijo. Predstavljenih 18 kmetij je lahko zgleden navdih mnogim, ki se želijo ukvarjati s kmetijsko in gozdarsko dejavnostjo ter z njimi povezanimi dopolnilnimi dejavnostmi na kmetiji.

Akcija S kmetije za Vas, ki se izvaja že 25 let, ima za glavno vodilo izbor in nagajevanje kmetij, ki izvirno, domiselno in učinkovito pristopajo k promociji in prodaji lastnih pridelkov in izdelkov ali pa se ukvarjajo s turizmom oziroma storitvami na kmetiji.

Vsak trenutek ima svoj namen. Pred 25 leti so se kmetijski svetovalci in novinarji odločili, da z namenom pospeševanja in prenosa pozitivnih praks nagradijo in promovirajo trženjsko uspešne kmetije. Pristopili so k organiziranemu ocenjevanju kmetij v okviru projekta S kmetije za Vas. Vse do leta 2019 smo kmetijam, ki so sodelovale v akciji S kmetije za Vas, podeljevali zlata, srebrna in bronasta priznanja. Trendi in pristopi v komunikaciji s potrošniki in trženju so v nenehnem iskanju novih prijemov, prodajne poti pa ostajajo enake. Tako smo se v preteklem letu odločili, da pristopimo k nekoliko spremenjenemu konceptu. Ocenjujemo kmetije, razvrščene v dve skupini: kmetije, ki se ukvarjajo s trženjem in prodajo kmetijskih pridelkov in izdelkov, ter kmetije, ki se ukvarjajo s turizmom in storitvami na podeželju. Najbolje ocenjena kmetija iz vsake skupine prejme znak – zlato sončnico.

Namen brošure je prikazati zglede začetkov in ravnanj navedenih kmetij kmetom in potrošnikom ter ob tem dati

tudi določen pečat v zgodovino slovenskega kmetijstva. Zanimive ideje in izvedene pozitivne prakse so lahko tudi zgled za mnoge, zato vljudno vabljeni vsi, ki vas spodaj navedeni primeri pritegnejo, da začnete uresničevati lastne ideje.

Organizatorji oziroma pokrovitelji akcije S kmetije za Vas Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmečki glas in časnik Finance s portalom Agrobiznis prek komisije, ki obiskuje in ocenjuje vse v akcijo prijavljene kmetije, najprej preverijo, ali kmetije izpolnjujejo zadostna merila kakovosti, nadalje izvirnosti in uspešnosti pri promociji in stabilnem nastopu na trgu. Kmetije se tako potegujejo za zlato sončnico na področju pridelave in predelave ali turizma in storitev. Pričujoča brošura bo njim in drugim pokazala smeri in načine, po ekonomiji in obsegu majhnih proizvajalcev, k učinkovitemu pristopu in nastopu na trgu ter zagotavljanju stabilnega dohodkovnega položaja. Potrošnikom, kupcem oziroma iskalcem kakovostnih kmečkih pridelkov, izdelkov in storitev pa olajšala pot iskanja.

Hvaležni smo, da s svojim delom gradimo akcijo, odnos med kmeti in družbo, odnos do zavedanja pomena varne, lokalno pridelane hrane in odnos do kakovostnih storitev na podeželju. Ob nastajanju brošure in izvedbi akcije se zahvaljujem kmetijskim svetovalcem, ki v sodelovanju s kmeti skrbno in učinkovito gradijo slovensko podeželje in prenašajo znanja ter pozitivne prakse v prostoru. Zahvala gre tudi Barbari Remec iz Kmečkega glasa in Petri Šubic iz portala Agrobiznis za korektno ocenjevanje in zapisovanje ter vsem, ki so kakorkoli doprinesli, da se je akcija sploh začela in postala prepoznavna.

Spoštovan pozdrav in hvala pa tudi vsem, ki boste brošuro prebrali, širili njeno vsebino in pripomogli k prepoznavnosti pomena slovenskega kmetijstva in kmeta.

Andrejka Krt

Družba mora spodbujati znanje na podeželju

Že vrsto let skupaj s Kmečkim glasom in časnikom Finance organiziramo izbor najboljših in izstopajočih kmetij v okviru projekta S kmetije za Vas. Namen projekta je predstavitev dobrih praks v trženju kmetijskih pridelkov in izdelkov, saj hočemo razširiti prepoznavnost kmetijstva in spodbujati ljudi na podeželju, da večjo pozornost namenijo tudi kresanju idej in vključevanju lastne inovativnosti v vsakdan kmečkega življenja. Inovativnost in trženjska znanja, ki povečujejo storilnost, pospešujejo tehnični napredek in krajšajo pot na trg, so eni ključnih vzgonov in vzvodov za razvoj družbe. Kmetijstvo ni izjema, saj mora napredek v kmetijstvu zagotavljati kakovostno in varno hrano po zmernih cenah ob varovanju okolja in skrbi za dobro počutje živali. Skratka, vse to, za kar si prizadeva tudi Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije.



Tudi v kmetijstvu vse bolj velja, da naša prihodnost sloni na znanju in trženjskem obnašanju. Seveda pa lahko podobno rečemo tudi letos, le da je tistih, ki jih je treba prepričati v to, vsako leto manj. Tudi po naši zaslugi.

Seveda pa to ne pomeni, da je s tem naše poslanstvo končano. Naša prizadevanja morajo biti usmerjena v to, da bo okolje (naj si bo to država ali družba v celoti) pripravljeno vlagati v podeželje. Vsi moramo prispevati k temu, da se bodo ustvarili pogoji za normalno kmetovanje in da bo to dodatno spodbudilo družine, da bodo videle prihodnost na podeželju.

Vsem tistim, ki ste zbrali pogum in svojo kmetijo ter ideje postavili na ogled komisiji, čestitam. Naj vam bo to spodbuda, da ste na pravi poti. Vedite, da vam bomo pri uresničevanju začrtanih ciljev vedno stali ob strani, saj ste prav vi prihodnost slovenskega kmetijstva in družbe nasploh.

*Cvetko Zupančič,
predsednik KGZS*

Orali smo ledino

Ponosni smo, da se je akcija S kmetije za Vas začela pri Kmečkem glasu, saj smo z njo orali ledino na takrat povsem novem področju – spodbujanju kmetij k neposredni prodaji njihovih pridelkov in izdelkov.

Zamisel o ocenjevanju prodajnih pristopov kmetij, ki so same začele prodajati svoje pridelke in izdelke, se je že prva leta akcije pokazala kot izvrstna, saj sta bili prav promocija in prodaja šibkost naših kmetij. Morda se nam danes obe večini zdita samoumevni, saj se ju mora priučiti vsak, ki želi uspešno samostojno prodajati, sredi devetdesetih let prejšnjega stoletja pa je bilo kmetov s tem znanjem razmeroma malo. Prodaje so se lotili predvsem tisti z največ poguma in vztrajnosti. Bili so redki, a uspešni!

Takrat so bile kmetije, ki so se predstavljale na spletu, prava redkost, razsežnosti družbenih omrežij, ki so nastala dosti pozneje in so danes pomembno promocijsko in prodajno orodje, pa takrat še niti slutili

nismo. Pa vendar so bile kmetije, ki so optimistično zrle v prihodnost in verjele v svoje izdelke, tudi v tistih razmerah dovolj domiselne, da so izstopile iz povprečja.

Spremenjenim razmeram pri možnostih za neposredno prodajo so se z leti prilagajala tudi ocenjevalna merila strokovne komisije, ki vse sodelujoče kmetije obišče. V

25 letih je obiskala več kot 250 kmetij po domala vseh slovenskih vaseh, pri vsaki pa iskala domiselne, dovršene in inovativne pristope promocije in prodaje. Velikost kmetije nikoli ni bila merilo, po katerem bi bila izbrana zmagovalna kmetija, in menim, da se prav zaradi tega ocenjevanje kmetij v teh letih ni prekinilo. Kako prav je, da vztrajamo, se je namreč pokazalo v zadnjih letih, ko se tudi slovenski porabniki zavedajo, da je

prav lokalno, domače, butično najboljše, kar lahko okusijo.

Še na mnoga uspešna leta akcije in kmetij!

*Marinka Marinčič Jevnikar,
odgovorna urednica tednika Kmečki glas*



Nove ideje, nove zgodbe, nov uspeh

Inovativnost, trajnost in učinkovitost pri pridelavi oz. predelavi hrane in prodaji je tisto, kar pri Agrobiznisu iščemo v slovenskem kmetijstvu in predstavljamo na našem portalu in v časniku Finance. In ker z akcijo S kmetije za Vas nagrajujemo kmetije za uspešno trženje in prodajo, jo podpiramo tudi mi. Kmetije, ki jih predstavljamo v okviru akcije S kmetije za Vas, uvrstimo tudi na natečaj Najboljši agro podjetnik, kjer ocenjujemo podjetnost kmetij in inovativnost domačih izdelkov.

Februarja smo ekološki bezgov kis kmetije Čarička iz Razkrižja, ki je sodelovala v lanski akciji S kmetije za Vas, pri Agrobiznisu razglasili za najinovativnejše živilo leta 2020. Za nagrado je zmagovalni kis prišel na Mercatorjeve police, s tem pa do večjega kroga kupcev.

Z izvirnim trženjem nas je turistična kmetija Grobelnik iz Posavja tako navdu-

šila, da smo jo lani povabili, da na posvetu o gradnji blagovne znamke v kmetijstvu povedo, kako jim uspe grozdni sok prodajati po takšni ceni kot buteljko vina.

Želimo si še več podobnih uspešnih kmetij in njihovih zgodb, ki bi tudi druge opogumile, da bi popestrili svojo ponudbo in izboljšali trženje. Korona je idealen čas za nove ideje in nove načrte. Po eni strani nam prinaša vedno nove omejitve in od nas terja večjo prilagodljivost, po drugi strani pa nas spomni na to, kar zares šteje. In kaj je pomembnejše od zdravja, dobre hrane, lepe narave in prijetne družbe? Vse to najdemo na podeželju in pri akciji S kmetije za Vas, ki traja že 25 let. Naj traja še naslednjih 25 let in prinese še več dobrih in uspešnih zgodb!

*Aleksandra Horvat,
poslovna vodja Agrobiznisa in direktorica
oglasnega trženja pri Časniku Finance*





Načini prodaje in trženja se spreminjajo

Skmetije za Vas ima že 25 let tradicije prijav, ogledov in strokovnega izbora kmetij na terenu po celotni Sloveniji – dogodek, ki ga leto za letom obeležujemo s priznanjem. Priložnost za sodelovanje imajo vse kmetije, ki pridelujejo, predelujejo in prodajajo pridelke ter izdelke ali tržijo turistične in druge storitve, ki se predhodno prijavijo na ocenjevanje.

Prijavljene kmetije obišče strokovna komisija, ki jo sestavljajo predstavniki organizatorjev akcije. Ta ocenjuje: **IZVIRNOST, DOMISELNOST** ter **UČINKOVITOST PROMOCIJE** in **PRODAJE**. Leto za letom imamo priložnost videti, okusiti in obiskati številne kakovostne ponudnike na kmetijah s priglašeno eno ali več dopolnilnimi dejavnostmi na kmetiji. Ponudba, pridelki in izdelki, je visoke kakovosti s pridihom domačnosti določene regije. Ceniti moramo izdelke, ki so predelani iz domačih lokalno pridelanih surovin. Recepture babic, ki prehajajo iz roda v rod, dajejo izdelkom pridih domačnosti in dodano vrednost. Tako izdelki s kmetij kot posamezniki, ki imajo zelo dobro organizirano promocijo in prodajne poti, nas iz leta v leto vse bolj navdušujejo, kajti postajajo vse bolj inovativni, visoko kakovostni in hkrati ohranijo svojo domačnost. Še tako zahteven kupec se za hip ustavi in poišče izdelek zase z željo po domačem, lokalno pridelanem/predelanem slovenskem izdelku. Vsaka takšna pridelava, predelava, turizem na kmetiji doprinese k višjemu odstotku samooskrbe s hrano v Sloveniji. Akcija S kmetije za Vas doprinese k ozaveščenju potrošnikov o kakovostnejši in pestrejši ponudbi na domačem trgu. V teh izdelkih se združujejo preprostost, pri-

stnost in kakovost, ki jih v času številnih sprememb v kmetijstvu potrebujemo. Iz izkušenj na terenu so številne kmetije, kjer znajo pridelati kakovosten pridelek, ga



tudi predelati, nato nastopi pot promocije in prodaje ter same prijave na dogodke. Eden izmed teh je prav dogodek S kmetije za Vas, kjer je Kmetijska svetovalna služba v veliko primerih tista, ki spremlja posameznike skozi vse faze na kmetiji do končnega izdelka – ponudbe. Nenazadnje naredi prvi korak k prijavi kmetije, pridelkov, izdelkov, trženja, turizma ...

Glede prodaje tako po svetu kot pri nas opažamo korenite spremembe v zadnjih nekaj letih. Spreminjajo se posel, tehnologija pridelave in predelave. Prav tako se zelo spreminja sistem samega nakupovanja. Kmetije, predvsem tiste, ki se še vedno zanašajo na stare prodajne pristope, ki so jih razvili »stari mojstri« prodaje, čaka obdobje prodajnih izzivov. Sodobna tehnologija, globalizacija in sprememba vrednot ter načina življenja so povzročile ogromne premike tako v spremembi moči na trgu kot tudi v načinu upravljanja nakupnih procesov. Kupci dejansko prevzemajo oblast na trgu s pomočjo sodobne tehnologije in pove-zovanja.

Po drugi strani je ponudba za razliko od nekoč bistveno pričela presežati povpraševanje. Življenjski ciklusi konkurenčnih prednosti posameznih inovacij se skrajšujejo, storitve in izdelki pa postajajo vse bolj podobni. Za uspeh vsakega kmeta je v zahtevnih in konkurenčnih pogojih trga prodaja strateškega pomena. Kot povsod, se tudi v prodaji išče najuspešnejše načine delovanja – kakšna je potrebna količina prodajnih aktivnosti, katera je prava smer prodajnega

delovanja in kakšna je potrebna kakovost delovanja?

Za prodajni uspeh v današnjem novem svetu potrebujemo najsodobnejše pristope, strategije in tehnike prodaje. To ne pomeni, da so stare tehnike neuporabne, pomeni le, da niso več dovolj za uspeh! Zgraditi je potrebno novo prodajno kulturo, nadgraditi prodajna znanja in sposobnosti, spremeniti pogled na svoje kupce, podati novo, svojo strategijo vstopa na trg in spremeniti načine interakcije s kupci.

Za uspešno prodajo je bistveno dobro poznavanje svojih izdelkov in storitev ter področje svoje dejavnosti nasploh, čemur bi rekli strokovnost, a samo to ni dovolj. Najpomembnejša za uspešno prodajo je namreč komunikacija. Če s kupci ne znamo učinkovito komunicirati, nam ne pomaga še tako kakovostna ponudba niti strokovnost – in obratno.

Komunikacija je vse, kar počnemo v stikih s svojimi morebitnimi novimi in obstoječimi kupci, pisno in ustno ter osebno ali na daljavo. Ta je vse bolj pomembna, saj so današnji kupci drugačni od nekdanjih, ko še ni bilo interneta in ko je bil glavni vir podatkov o izdelkih, storitvah in rešitvah le ustno izročilo. Ker se kupci informirajo, razmišljajo in odločajo drugače, kot so to počeli v preteklosti, ker se v nakupe vključuje več oseb in ker so se njihove nakupovalne navade spremenile, jim je potrebno prilagoditi ponudbo pridelkov, izdelkov in storitev ter svoj pristop na ravni komunikacije.

Uspešno trženje in zlasti njegovo usmerjanje v prihodnosti zahteva podrobno poznavanje stanja, teženj in odnosov med kmetom kot proizvajalcem, predelovalcem, trgovcem in končnim porabnikom. Zanimivo je, da kmetje svoje pridelke in proizvode še vedno večinoma tržijo individualno in ne nastopajo kot skupina proizvajalcev nekega območja. Organiziran nastop na tržišču je ena večjih pomanjkljivosti naših kmetov in kmetijstva nasploh. To pomanjkljivost opažajo celo kmetje sami, saj v raz-

govorih na terenu pogosto izpostavljajo nepovezanost kmetij pri nastopu na tržišču. Tako tudi kmetje razmišljajo o možnostih organiziranja skupne prodaje pridelkov, večjega reklamiranja doma pridelane hrane in neposredne prodaje na domu.

V kriznih časih epidemije koronavirusa je postalo povpraševanje po lokalnih živilih vse večje. Kmetje, ki želijo svoje pridelke ali izdelke prodati in približati lokalnim potrošnikom, se soočajo z novimi pristopi neposredne prodaje pridelkov in izdelkov s kmetije, kjer sta se močno okrepila predvsem spletna prodaja ter dostava živil na dom. V ta namen so na voljo tudi številna aktualna družbena omrežja, ki kmetu omogočajo promocijo in krepitev prepoznavnosti.

Včasih je veljalo, da lahko dober prodajalec komurkoli proda karkoli. Teoretično mogoče, toda praktično bo izplen te prodaje zelo nizek in cena, ki jo bo plačal odnosa s stranko, bo previsoka, če rešitve ne bodo relevantne in delujoče.

Kar nekaj kmetij, ki poznajo prednosti kratkih prodajnih verig preskrbe s hrano in ki vedo, da ni dovolj le pridelati, ampak znati pridelano tudi prodati, predvsem pa, da je smiselno prodajo usmerjati v neposredno trženje, smo spoznali s pomočjo akcije S kmetije za Vas.

Kmetije se bodo morale tudi v prihodnje zavedati pravega znanja prodaje in trženja, čeprav večina kmetov zaradi velikosti in obstoječe moči trga še vedno uspe tržiti na tradicionalen in individualen način. Način trženja in oglaševanja bo moral biti predvsem bolj inovativen (prepoznavna blagovna znamka, ponudba javnim zavodom, poudarek na lokalno-regionalnem pridelovalnem potencialu in njegovi kakovosti), saj tradicionalni prodajni pristopi ne zadoščajo več.

*Stanislava Pažek,
KGZS – Zavod Ptuj
Tatjana Kmetič Škof,
KGZS – Zavod Novo mesto*

Kmetija Sinkovič Katja Sinkovič

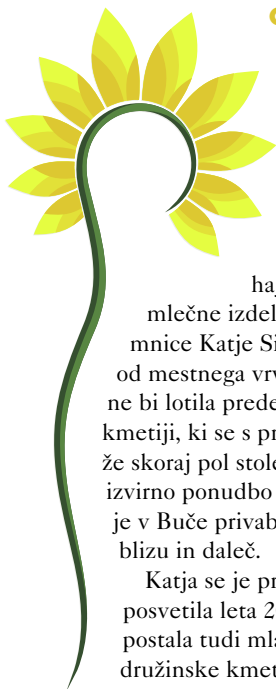
Vrenska Gorca 4, Buče

Tel. št.: 041 369 354

Spletna stran: kmetijasinkovic.si

FB: Katja Sinkovič Kmetija Sinkovič

E-naslov: katja.sinkovic@gmail.com



◦ KMETIJI

Pred sedmimi leti ni nihče verjel, da bodo v manjše naselje v osrednjem delu Kozjanskega gričevlja prihajali ljudje po domače mlečne izdelke. A mlade prevzemnice Katje Sinkovič oddaljenost od mestnega vrveža ni ovirala, da se ne bi lotila predelave mleka na kmetiji, ki se s prirajo mleka ukvarja že skoraj pol stoletja. S kakovostno in izvirmo ponudbo ter pravim pristopom je v Buče privabila številne kupce od blizu in daleč.

Katja se je predelavi mleka posvetila leta 2013, leta 2016 pa postala tudi mlada prevzemnica družinske kmetije. Z njo je na kmetiji zavel svež veter, saj sta se s partnerjem Mitjo in ob podpori domačih pogumno odločila za rekonstrukcijo starega hleva in gradnjo novega, da bi kravam molznicam nudila kar najboljše pogoje za dobro počutje. Z novo pridobitvijo so povečali stalež govedi za 20 glav, trenutno jih imajo 50, od tega 30 molznic lisaste pasme. Krmo zanje pridelujejo na 21 hektarjih.

◦ PONUDBA

Lastne mlečne izdelke so na trgu prvič ponudili avgusta 2013, že prvo leto je



prodaja preseгла Katjina pričakovanja. To so bili probiotični jogurti, ponudbo pa je pozneje dopolnila še s skuto, mladim sirom, skutnimi namazi, grškim tipom jogurta in smutiji. Odličnost njihovih izdelkov vsako leto potrjujejo priznanja z Dobrot slovenskih kmetij na Ptuj.

Vsi izdelki so narejeni iz nehomogeniziranega polnomastnega mleka. Prvo leto so predelali približno 17.000 litrov mleka, zdaj ga predelajo že dobro tretjino, okoli 60.000 litrov.

S prodajo izdelkov so začeli v domači Pekarni pod Gradom v Podčetrtku. Od tam se je zelo hitro razširila prodaja v več kot 20

šol in vrtecv, tri velike restavracije, Terme Olimia, trgovino Kašča v Šmarju pri Jelšah ... Povečuje se tudi prodaja izdelkov na domu. Promovirajo se predvsem preko družbenih omrežij, kjer redno objavljajo novice, aktualno dogajanje na kmetiji, v sirarni ... Kmetija ima certifikat brez GSO in sodeluje v nacionalni shemi Izbrana kakovost, kar je prednost pred konkurenco pri prijavljanjih na razpise za javna naročila.

Posledica zaprtja javnih zavodov zaradi pandemije je bil velik izpad dohodka, potrebna reorganizacija dela in prodaje. Kljub temu so ta čas povečali prodajo izdelkov na domu. Konec aprila so z malo negotovosti in strahu začeli s prodajo domačega



zamrznjenega jogurta – FROZIJA. Že prve dni se je pokazalo, da so bili strah in dvomi odveč. Obiskali so jih ljudje iz vseh koncev Slovenije in potrdili, da gre za resnično edinstven izdelek in dobro, predvsem pa naravno osvežitev iz kakovostnih sestavin.

NAČRTI

Katja pravi, da je vrhunec njenega uspešnega dela, vztrajnosti in uresničenih sanj domač zamrznjen jogurt FROZI. Glede na trenutne razmere ne razmišlja o nadaljnjih »podvigih« kmetije in dopolnilne dejavnosti. Vsekakor pa si Katja želi imeti turistično kmetijo, morda učno kmetijo za otroke ter naslednje leto ponoviti še eno, uspešno FROZI sezono.



Ekološka turistična kmetija Gradišnik Martina in Danilo Libnik

Jamnica 6, Prevalje

Tel. št.: 051 250 881 (Martina), 031 729 274 (Danilo)

Spletna stran: kmetija-gradisnik.si

FB: Ekološka turistična kmetija Gradišnik

E-naslov: kmetija.gradisnik@gmail.com

O KMETIJI

V majhni vasi Jamnica nad

Prevaljami so tri kmetije, ki nudijo prenočitve, med njimi je tudi Ekološka turistična kmetija Gradišnik. Na njej

gospodarita Danilo in Martina

Libnik, ki sta tradicionalno živinorejsko kmetijo preusmerila v ekološko in začela z razvojem dopolnilnih dejavnosti. Upravljata s 30 hektarji na nadmorski višini 800 metrov, 10 hektarjev obdelujeta, preostalo prekriva gozd. Tako kot večina koroških kmetij je tudi Gradišnikova v celku, zaokroženo kmetijsko zemljišče obdaja iglasti gozd.

PONUDBA

Z intenzivno priraje mleka sta končala sredi 90. let, ko sta se odločila za novo razvojno pot. Prva dopolnilna dejavnost na kmetiji je bila predelava in sušenje sadja domačih starih sort jabolk, hrušk in sliv. Pridružila sta se blagovni znamki Dobrote izpod Pece in Cesti mošta ter začela s prodajo izdelkov. Kmalu je Martina začela s peko kruha in drobnega peciva. Svoje izdelke sta sprva prodajala na stojnici v trgovini na Prevaljah, zdaj pa prodajata na urejeni tržnici na Prevaljah. Leta 2014 sta začela še s predelavo mleka in se odločila za pridobitev ekološkega certifikata, pred



petimi leti pa svoja vrata kmetije odprla gostom. Postavila sta nov objekt, sofinanciran tudi iz evropskih sredstev, v katerem sta uredila kmečko sobo in dva apartmaja. Večinoma jih obiskujejo tuji gostje, ki jih navdušuje neokrnjena narava in gostoljubnost ter domača hrana. Radi sprejmejo družine z otroki, ki pri njih resnično doživijo utrip kmetije. Posebnost Gradišnikove kmetije je koroška cula z domačimi koroškimi dobrotami.

NAČRTI

Razpršitev dejavnosti na kmetiji je bila prava odločitev, saj imata oba delovno mesto na kmetiji. Danilo in Martina že



snujeta načrte za prihodnost. V kratkem bosta ponudbo popestrila z urejeno razgledno točko z veličastnim pogledom na Mežiško dolino. Uredila bosta spanje na seniku,

povečala čebelnjak in poskrbela za dobro počutje živali v hlevu. Pri načrtih pa bosta upoštevala tudi mnenje naslednje generacije, ki bo nadaljevala z njunim delom.



Turistična kmetija Šenkova domačija Polona Virnik Karničar

Zgornje Jezersko 140, Zgornje Jezersko

Tel. št.: 041 467 008

Spletna stran: senkovadomacija.si

FB: Šenkova Domačija

E-naslov: info@senkovadomacija.si

O KMETIJI

Šenkova domačija leži na Jezerskem, 900 metrov nad morjem, in obsega 52 hektarjev zemljišč, od tega 40 hektarjev gozda, preostalo so travniki in pašniki ter dve planini. Na kmetiji živi razširjena trigeneracijska družina s sedmimi člani, redno zaposlujejo štiri delavke, občasno tudi študente. Turizem je gonilna sila razvoja kmetije, kjer se ukvarjajo z živinorejo in vrtnarjenjem. Redijo avtohtone pasme živali: ovce jezersko-solčavske pasme, krave cike, krškopoljske prašiče in kokoši štajerke ter pridelujejo zelenjavo in sadje.

PONUDBA

Leta 2019 so dokončali obnovo več kot 500 let stare hiše, kulturnega spomenika, namenjene turistični dejavnosti. Nudijo nočitve z zajtrkom, polpenzion, domače napitke, kosila za zaključene družbe in organizirajo poroke. Poleg nastanitve v sobah in apartmajih imajo prostor za kampiranje za šotore in avtodome. Gostje lahko



prespijo na seniku nad hlevom in jim svetujejo pri izbiri gorniških ciljev, sprehajalnih ali kolesarskih poti. Ponudbo zaključujejo še z masažami in razvajanjem v finski in infrardeči savni ter počitkom na zelenici pod starimi jesenovimi drevesi.

NAČRTI

Oživiti želijo Štularjevo planino, nanjo naseliti krave cike in tam imeti planšarijo. Domači prostor za kampiranje pa bi dolgoročno želeli preurediti v glamping in s tem dvigniti raven ponudbe Šenkove domačije še stopničko višje. S svojo ponudbo želijo postati prepoznavni po Sloveniji in v tujini ter gostom ponuditi pristno doživetje samooskrbne kmetije na idilični lokaciji pod mogočnim ostenjem Grintovcev.

Turistična kmetija s prenočišči Breg Mirela in Adrijana Peresin

Breg pri Golem Brdu 3, Dobrovo

Tel. št.: 041 950 459

Spletna stran: turizembreg.com

FB: Turistična kmetija Breg

E-naslov: info@turizembreg.com

O KMETIJI

Na skrajnem zahodnem delu Brd, na gričku nad reko Idrijo, po kateri teče meja z Italijo, stoji kmetija Breg. Na približno petih hektarjih živi sedemčlanska družina, vsak ima svoje delo in se dopolnjujejo drug z drugim. Starejša generacija skrbi za živali: čebele, koze, kokoši, zajce ... Sestri Mirela in Adrijana se ukvarjata s turizmom, kulinariko in z vsem, kar spada zraven, ter z gojenjem sivke in aromatičnih zelišč. Mlajša generacija korak za korakom prijema v roke vinogradništvo.

PONUDBA IN NAČRTI

Kmetija z nastanitvijo nudi gostom 20 ležišč in 50 sedežev. Gostom, ki se za en dan ali več ustavijo pri njih, nudijo sezonska kulinarčna doživetja, sprehode po neokrnjeni briški pokrajini, ogleda in delavnice ustvarjanja z glino pri umetniku Ivanu Skubinu, žetev sivke na njihovih poljih in ustvarjanje izdelkov iz nje, pomoč



pri destilaciji sivke, organizirajo kolesarske in pohodniške ture, ogleda vinskih kleti in degustacije pri vinarjih v Brdih ... Izdelke iz sivke prodajajo preko spleta, v Briški butihci na TIC-u v Šmartnem in Vipolžah, največ pa jih prodajo strankam, ki jih obiščejo na Bregu.

Letos so prejeli Zeleni ključ, ki je potrdil, da nadaljujejo z razvojem kmetije in ponudbe v pravi smeri. Načrtujejo pa prenovno prenočišč, da bodo udobnejša in bodo zadovoljni tudi najzahtevnejši gostje, ki jih imajo vedno več.



Ekološko turistična kmetija Lešnik Družina Hartman – Javornik

Golavabuka 24, Šmartno pri Slovenj Gradcu

Tel. št.: 041 453 326, 02 88 53 601

Spletna stran: turisticnekmetije.si/kmetija/lesnik

apiturizem.si/ekolosko-turisticna-kmetija-lesnik

FB: Ekološko turistična kmetija Lešnik

E-naslov: irma.javornik@guest.arnes.si

O KMETIJI

Štiriindvajset hektarjev velika kmetija Lešnik leži na samem na nadmorski višini 700 metrov in je dobro izhodišče za številne izlete, gorsko kolesarjenje, jadralno padalstvo ter sankanje in smučanje. Na kmetiji je bogata naravna in kulturna dediščina: zaščitena lipa in bodika, s skodljami pokrit kozolec toplar, lesena kočica, kašča s prešo in mlinom, kapelica, dva vodnjaka, etnološka zbirka, zeliščni in medoviti vrt, v popolnoma prenovljenem čebelnjaku pa sobica za apiterapijo. Na kmetiji delata Irma in Albert, po svojih zmožnostih pomagajo tudi njuni trije odrasli otroci.

PONUDBA IN NAČRTI

Ekološko turistična kmetija Lešnik je stacionarna in izletniška kmetija, ki nudi apartma in sobe ter ekološko pridelano hrano za manjše najavljene skupine. Nov objekt s sodobno urejenimi sobami je prilagojen invalidom, v njem so tudi



prostori za sprostitev in druženje s finsko, infra ali zeliščno savno. Uredili so tudi »kmečki kamp« z bivalnim in družabnim prostorom na kozolcu z velikim platnom za ogled filmov in urejeno zbirko drevesnih vrst. V pritličju kozolca je letna kuhinja, kopalnice so v bližini, za kozolcem pa prostor za šotore in avtodome. Radi sprejmejo družine z otroki, zanje so uredili otroško igrišče, v hiši pa je veliko lesenih igračk, knjig ter družabnih in miselnih iger. Na kmetiji nudijo tudi možnost ogleda kmetije, izvajanje praktičnih delavnic in prostor za seminarje in taborje. Še naprej bodo razvijali raznovrstna doživetja na kmetiji, ohranjali naravno in kulturno dediščino ter ponujali domačo hrano.

Kmetija Hergan Brigita Hergan

Šikole 39, Pragersko

Tel. št.: 040 510 814, 030 390 344

FB: kmetijahergan.dusanbrigita

E-naslov: brigita81hergan@gmail.com

O KMETIJI

Kmetija Hergan v Šikolah pri Ptujju obsega 18 hektarjev obdelovalnih površin in šest hektarjev gozda.

Na kmetiji gospodarijo in živijo mlada prevzemnica Brigita Hergan, njen partner Dušan in sin Simon, starša Anton in Marija ter stric Franc. Glavna prelomnica v razvoju kmetije je bila odločitev, da prenehajo z živinorejo in oddajo mleka, ki je bil glavni prihodek v 200-letni tradiciji kmetije, in se posvetijo poljedelstvu. Poljščinam so dodali dodano vrednost in jih oplemenitili s predelavo.

PONUDBA IN NAČRTI

Na kmetiji ponujajo bučno in sončnično toplo in hladno stiskano olje, bučne namaže, piškote iz pirine moke, bučna semena različnih okusov: naravne, pražene, slane, česnove, čilijeve, z vaniljo in cimetom. Novost v ponudbi so kuhana bučna semena v slanici, kuhana semena v sončničnem hladno stiskanem olju.

Ponujajo še kozmetični izdelek iz hladno stiskanega sončničnega olja in eteričnega olja sivke. Pripravljajo darila s svojimi izdelki na lesenih pladnjih. Nudijo možnost ogleda predelave hladno stiskanih olj in degustacije za manjše skupine. Za svoje izdelke so prejeli visoka priznanja na ocenjevanju Dobrote slovenskih kmetij na Ptujju in mednarodna zlata priznanja,



ki potrjujejo njihovo kakovost. Njihove glavne prodajne poti so osrednja ljubljanska in vrhniška tržnica, hoteli v Rogaški Slatini in Olimju ter prodaja na domu. Izdelke pošiljajo tudi po pošti. Tuji turisti so zanje pomembni kupci, zato imajo dvojezične etikete na izdelkih ter zloženke, prevedene v več tujih jezikov. V prihodnjih petih letih načrtujejo razširitev v turistično dejavnost, ogleda za večje skupine, prenočišča, ureditev skladišča in lastne sušilnice za pridelke. Prav tako bi radi preuredili majhno lično prodajalno na domu. Velika želja pa je ureditev oljarne in sodelovanje z okoliškimi kmeti ter ustvariti lastno blagovno znamko olja, ki bo znana po svetu.



Kmetija Štrucelj Anton Štrucelj

Griblje 6, Gradac

Tel. št.: 041 896 539

Spletna stran: kmetijastrucelj.si

FB: Kmetija Štrucelj

E-naslov: kmetijastrucelj@gmail.com

O KMETIJI

Kmetija Štrucelj iz vasi Griblje v Beli krajini je velika 80 hektarjev. Gospodar kmetije je Anton Štrucelj, pomagajo pa mu žena Irena, otroci Urška, Anja in Jožica ter Tonetova starša Anica in Alojz. Ukvarjajo se s kmetovanjem, prirejo in predelavo mleka. Na kmetiji redijo krave molznice črno-bele pasme ter telice za obnovo črede. Trenutno so na kmetiji tri delovna mesta.

Glavne prelomnice v razvoju kmetije so bile pomoč države pri razvoju kmetij, ki se je začela z razpisom za mladega prevzemnika ter možnost koriščenja evropskih sredstev, postavitve mlekomata ter prehod na robotsko molžo in predelava mleka.

PONUDBA

Štruceljevi izdelujejo mlečne izdelke: 17 okusov sadnih jogurtov (čvrsti in tekoči), navadni jogurt (čvrsti in tekoči), skuto, mladi sir, mleko in omogočajo voden ogled kmetije z degustacijo njihovih izdelkov.

S prodajo so začeli na tržnici. Tam jih je



spoznalo in jih še vedno spozna veliko ljudi. Naslednji korak pa je bil prijava na razpis javnih naročil v javne ustanove. Od tu se je prodaja širila v prodajalne po Beli krajini do Novega mesta. Glas o njihovih izdelkih pa se je širil tudi s priporočili zadovoljnih kupcev.

NAČRTI

V kratkem načrtujejo ponuditi kar nekaj novih izdelkov, za katere upajo, da jih bodo stranke z veseljem sprejele, tako kot so njihove jogurte, skuto in mladi sir. V naslednjih petih letih si želijo posodobiti prostor in opremo za predelavo mleka, ponuditi večji izbor izdelkov, pridobiti še več kupcev in po potrebi zamenjati kmetijsko mehanizacijo in opremo.

Ekološka kmetija in sirarstvo Konda Ivan Konda

Dol 6, Stari trg ob Kolpi

Tel. št.: 031 278 541

Spletna stran: www.kmetija-konda.si

FB: Ekološka kmetija in sirarstvo Konda

E-naslov: kmetija.konda@gmail.com

◉ KMETIJI

Na obrobju Kočevskega v vasi Dol ob reki Kolpi je kmetija Konda, na kateri se že več kot 20 let ukvarjajo z ekološko prirajo in predelavo ovčjega mleka. Takrat se je gospodar Ivan odločil zamenjati mesno pasmo ovac z mlečno, saj je cena jagnjet padala. Začel je z 20 jagnjicami mlečne pasme, v treh letih je na kmetiji blejalo že 50 ovac vzhodno frizijske in bovške pasme, trenutno pa jih imajo med 280 in 300. Že prvo leto po preusmeritvi so v kleti domače hiše uredili butično sirarno, ki je prva v Sloveniji ponujala izdelke iz ovčjega mleka.

Kmetija obsega 64 hektarjev kmetijskih površin in 12 hektarjev gozda. Na kmetiji imajo še 30 krav avtohtone slovenske pasme cika.

◉ PONUDBA IN NAČRTI

V skromnih pogojih so začeli nastajati vrhunski izdelki iz ovčjega mleka: jogurti, albuminska skuta, trdi in poltrdi sir z dodatki in brez. V ponudbi imajo že skoraj 20 različnih izdelkov, nenehno razvijajo nove,



saj sledijo sodobnim prehranskim smernicam in željam kupcev. Prva leta so ovčji sir in druge mlečne izdelke prodajali dvakrat na teden na osrednji ljubljanski tržnici. Sami na tržnici ne prodajajo več, so pa njihovi izdelki tam še vedno na voljo. Izdelki so na voljo tudi v več manjših trgovinah z zdravo prehrano v središču Ljubljane in okolici, nekaterih združnih trgovinah in večjem trgovskem sistemu. Večino izdelkov prodajo v ljubljanski regiji.

Vsi njihovi izdelki imajo ekološki certifikat. Zanje so prejeli že več kot 30 priznanj, najbolj ponosni so na nazive šampion na sejmu AGRA v Gornji Radgoni, ki jih podelijo po treh zaporednih zlatih odličjih.

Najpomembnejši razvojni korak na kmetiji je bila postavitev novega in sodobnega hleva, ki jih je razbremenil dela, ovce pa so dobile dom, v katerem se dobro počutijo. Ekološka kmetija Konda je pravi biser med sirarskimi kmetijami pri nas s svetlo prihodnostjo, saj se v delo na kmetiji že od malih nog vključujejo vsi štirje otroci.

Kmetija Pr' Leskovec Družina Dolinar

Stara Oselica 2, Sovodenj

Tel. št.: 041 461 742

E-naslov: jakob.dolinar@gmail.com

O KMETIJI

Dolinarjevi kmetujejo na obrobju Škofjeloškega hribovja na nadmorski višini dobrih 700 metrov. Obdelujejo 50 hektarjev. Ker njihove travnike obdajajo leske, je domačija po njih dobila ime – Leskovec.

Pred petimi leti je mladi gospodar postal Jakob, ki nadaljuje delo svojih staršev, Zvonka in Danice. Na kmetiji živi Jakob s partnerico Kristino in sinčkom, na kmetiji pa složno dela s svojimi starši. Z očetom skrbita za krmljenje in dobro počutje živine ter dela v gozdu, mama Danica pa večino časa preživi v sirarni. Prirreja mleka je bila vedno glavna kmetijska dejavnost Dolinarjevih. Kmetujejo sonaravno, saj želijo čim bolj ohraniti prelepo krajino za prihodnje rodove. Pred 12 leti so se odločili za gradnjo sodobnega hleva za govedo proste reje z molziščem in povečali čredo goveje živine. Vanj so vselili 40 glav živine, od tega 25 molznic. Stari hlev pa so obnovili in v njem domujejo telice.



PONUDBA IN NAČRTI

Danica se je zelo zgodaj pridružila kmečkimi sirarjem in začela predelovati mleko. Sirarno so uredili v starem svinjaku in začeli s sirjenjem v 200-litrskem kotlu, ki ga je kmalu zamenjal 650-litrski. Njihov prvi izdelek je bil poltrdi sir vrste gauda, pozneje pa so se zaradi povpraševanja strank odločili dopolniti svojo ponudbo z drugimi mlečnimi izdelki. Poltrdi sir Oslčan je od nekdanj paradni izdelek na kmetiji. Največ ga prodajo v lepo urejeni prodajalni na kmetiji s kotičkom za pokušino.

Na leto namolzejo okoli 200.000 litrov mleka, od tega ga približno tretjino predelajo, preostalega pa prodajo loški zadruzi. Najboljša promocija njihovih izdelkov so priporočila zadovoljnih strank, ki se k njim rade vračajo. Dolinarjevi bodo ohranjali kakovost svojih izdelkov na visoki ravni, to pa potrjevali tudi na ocenjevanjih. Letos so začeli postopoma prehajati iz plastične na povratno stekleno embalažo, saj želijo zmanjšati količino odpadne embalaže.

Kmetija Pr' Črnet Štefan in Lea Čebašek

Verje 50 a, Medvode

Tel. št.: 051 300 702 (Štefan), 031 732 291 (Lea)

Spletna stran: prcrnet.si

FB: Ekološka kmetija Pr' Črnet

E-naslov: kmetija@prcrnet.si / ekopekarnica.prcrnet@gmail.com

O KMETIJI

Verjahn pri Medvodah se je ohranila le kmetija Pr' Črnet, na kateri delata gospodar Štefan Čebašek in njegova hči Lea. Njegovi predniki so na tem mestu kmetovali že pred več kot 300 leti, vsi pa so sledili istim načelom: kmetovati prijazno okolju in živalim. Kmetija je bila večinoma samooskrbna, oddajali so le viške mleka, Štefan pa se je odločil kmetijo nadgraditi v tržno. Zgradil je nov hlev tik ob domači hiši, povečal stalež živali z 10 na 30 glav in opustil prirejo mleka. Ker je bil to hlev na vezano rejo, ga je preuredil v skladišče, novega pa postavil slabih 500 metrov stran od kmetije, ob domačem travniku. Tam je trenutno 14 krav dojilj in teleta s prostim dostopom do travnika. Trenutno redi govedo pasme simental, čredo pa postopoma zamenjuje pasma limuzin, ki jo križajo z angusom, saj se bodo povsem usmerili s prirejo ekološkega mesa.

PONUDBA

Štefan obdeluje 20 hektarjev kmetijskih zemljišč, od tega ima šest hektarjev



travnikov. Na njivah pridelujejo žita: pšenico, piro, oves, ječmen, rž, kamut in strne dosevke ajdo, proso, lan in konopljo. Pridelujejo tudi krompir in koruzo.

Večino žita predelajo na domačem starodavnem mlinu na kamen v moke, zdrob in kašo, le proseno kašo zanje obdelajo v mlinu v Predosljah. Svoje mlevske in pekovske izdelke prodajajo na domači kmetiji in kmečki tržnici v Medvodah in Stražišču pri Kranju. Ker kmetujejo brez uporabe mineralnih gnojil in pesticidov, so že leta 2008 pridobili ekološki certifikat.

Lea dopolnjuje ponudbo s kruhom iz različnih vrst moke in z naravnim vzhajalnim sredstvom, drožmi. Njeni izdelki so kupcem na voljo na tržnici in po naročilu.

Občutek narave – Kmetija Hudobnik Tatjana Ladinek

Breznica 8, Prevalje

Tel. št.: 031 24 80 75

Spletni naslov: obcuteknarave.si

FB: Občutek narave – Kmetija Hudobnik – naravni izdelki

E-naslov: tatjana@obcuteknarave.si

O KMETIJI

Kmetija Hudobnik je velika 16,5 hektarja. Glavna panoga je živinoreja. Ker je kmetija majhna, je gospodar Rajko redno zaposlen, žena Tatjana pa je ostala doma na kmetiji, skrbi za družino in opravlja dopolnilno dejavnost. Pridelujejo žita, predvsem rž, oves in piro, ter zelišča, ki jih Tatjana potrebuje za svoje izdelke.

PONUDBA

Z luskami pira in ovsa polni vzglavnike in blazine različnih oblik in za različne namene. Vse izdelke sešije sama. Goji in nabira tudi zelišča, jih posuši in iz njih pripravlja domač zeliščni čaj, zeliščno sol in zeliščna mila. Svoje znanje o zeliščih deli na delavnicah in predavanjih.

Kakovost in pristnost njenih izdelkov potrjujejo DUO certifikati slovenskega rokodelstva. Z znakom kakovosti z ocenje-



vanja Dobrot slovenskih kmetij na Ptujju pa je ozaljšana njena čajna mešanica v naravni darilni embalaži.

S prodajo in predstavitvijo izdelkov je začela na lokalnih sejmih. Preko sodelovanja s podjetniškim centrom v Slovenj Gradcu se je promocija njenih izdelkov širila na druge rokodelske sejme. Promovira se tudi z letaki, predstavitvijo izdelkov in dejavnosti v člankih, objavah, na predavanjih in delavnicah. Izdelke prodaja v različnih butičnih prodajalnah in v KGZ Koroške. Promovira se tudi prek sodelovanja na različnih natečajih.

Vsi njeni izdelki so narejeni ročno, po meri in željah stranke, s spoštovanjem do narave, z veliko skrbjo in vero, da v vsakem posamezniku prebudijo občutek po naravi.

Ekološka kmetija Črni dragulj Lilijana Pšajd

Gasilska ulica 21, Dogoše pri Mariboru

Tel. št.: 041 678 331

Spletni naslov: aronija-eko.si

FB: Aronija EKO

E-naslov: lilijana.pšajd@gmail.com

O KMETIJI

Ekološka kmetija Črni dragulj je »mlada« kmetija, na kateri gospodarita zakonca Pšajd, Lilijana z možem Dušanom. Osnovna dejavnost na kmetiji je pridelava aronije. Ekološko certificiran nasad imajo že devet let, obsega dober hektar. Lilijana je prepričana, da je aronija pravi dragulj med sadjem, zato je kmetijo poimenovala Črni dragulj.

Že leta 1997 pa je Lilijana začela s tkanjem. Tkane izdelke je naprej prodajala v manjših zasebnih trgovinah po vsej Sloveniji, pozneje je začela sodelovati z velikimi sistemi, na koncu pa sta se z možem odločila, da bosta izdelke prodajala sama na sejmih in prireditvah po vsej Sloveniji.

PONUDBA IN NAČRTI

Z možem sta postopoma začela z lastno predelavo aronije. V njihovi ponudbi so: eko aronija sok, eko aronija sirup, Aronino – aronija vino, različni sadni namazi, Aronijevic – liker iz aronije, žganje iz aronije in različni mešani sokovi iz aronije.



Na kmetiji se ukvarjata tudi z dopolnilno dejavnostjo ročnega tkanja in izdelovanjem unikatnih usnjenih pasov. Za ročno tkane preproge iz naravnih materialov je pridobila certifikat DUO.

Da bi popestrila in razširila ponudbo, v ekološko pridelavo postopno vključujeta tudi druge vrste sadja: jagodičje, jabolka, hruške, orehe. Prav tako vključujeta v ponudbo tudi pridelavo vrtnin in zelenjave. Letos že poskušata z mešanimi zelenjavniimi in zelenjavno-sadnimi sokovi.

Z možem želita razširiti ponudbo sokov, razmišljata tudi o ponudbi vložene zelenjave. V prihodnje bosta več poudarka namenila oglaševanju in prepoznavnosti kmetije in njenih izdelkov preko spletnih medijev.

Predelava sadja Gjergjek Štefan Gjergjek

Kovačevci 28, Grad

Tel. št.: 041 818 501

Spletna stran: sokovi-gjergjek.si

E-naslov: info@sokovi-gjergjek.si

O KMETIJI

Štefan Gjergjek je najprej kmetoval ob službi. Na kmetiji, veliki sedem hektarjev, usmerjeni v živinorejo, je začel pridelovati jagode in vrtnine, leta 1996 pa je zasadil manjši nasad jablan. Ko je ostal doma na kmetiji, je živinorejo opustil in se posvetil sadjarstvu. Hektar in pol velik sadovnjak je povečal na dva hektarja, zasadil je nove sorte jablan, predvsem idared, jonatan in fuji, na 10 arih je nasad sliv in drugega sadnega drevja – hrušk, marelic ... na 30 arih pa vinograd s tisoč trsi vinske trte.

PONUDBA IN NAČRTI

Ko je cena namiznih jabolk močno padla, se je Štefan odločil oplemeniniti svoj pridelek in začel leta 2002 z dopolnilno dejavnostjo predelave sadja. Na kmetiji so postavili sodobno tehnološko opremo za predelavo sadja s polnilno linijo. Da bi čim boljše izkoristili novo opremo, so začeli nuditi uslugе tudi drugim.

Iz sadja stiskajo sokove in izdelujejo jabolčni kis z dodatki in brez. Že pred 15 leti so pridobili ekološki certifikat za pridelavo



in predelavo sadja in se povsem odpovedali škropljenju. S tem se je količina pridelka močno zmanjšala, se je pa povečala kakovost sadja in s tem njihovih izdelkov, kar cenijo tudi kupci. Med njimi je veliko turističnih kmetij, gostiln, vrtcev in okoliških trgovin. Poleg lastne blagovne znamke svoje izdelke tržijo tudi pod blagovno znamko Diši po Prekmurju.

Kmetija Gjergjek načrtuje žganjekuho, likerje in turizem. Preko LAS Goričko so bili nosilci projekta Trajnostni razvoj sadjarstva na Goričkem, pod okriljem katerega so obnovili 25-kilometrov oddaljeno kmetijo v Šalovcih, od koder izhaja Štefanova žena Renata. Z naložbo so pridobili dodatne prostore za nove storitve: hladno stiskanje olja iz oljnic, sušenje zelišč, žganjekuho in izdelavo likerjev ter degustacijski prostor.



Kmetija Kralj, peka domačega kruha pri Kralovih Zdenka in Ludvik Kralj

Pavlovci 28, Ormož

Tel. št.: 041 531 512

E-naslov: denis.kralj15@gmail.com

O KMETIJI

Tik ob glavni cesti, ki povezuje Ormož z Ljutomerom, je v Pavlovcih izjemno lepa in urejena kmetija Kralj. Velika je 28 ha, od tega je 20 ha obdelovalnih, preostalo pa gozd. Poljedelstvo in peka kruha sta glavni dejavnosti na kmetiji, živinorejo so že pred leti povsem opustili. Z dopolnilno dejavnostjo peke kruha na tradicionalni način je leta 2005 začela gospodarjeva žena Zdenka. Vsako leto sodeluje s po štirimi različnimi vrstami kruha na ptujskih Dobrotah in zanje prejema večinoma zlata priznanja, ima že 10 znakov kakovosti. Prejela je tudi certifikat blagovne znamke Jeruzalem.

PONUDBA IN NAČRTI

Trikrat na teden zadiši po Kralovem kruhu. Recepture za kruh se prenašajo iz roda v rod že več kot sto let in se ne spreminjajo, zato je kruh tak, kot so ga pekli nekoč. Kruh zamesijo iz moke, zmlete iz žit z domače kmetije. Sami pridelujejo pšenico, ječmen in koruzo, del moke morajo tudi dokupiti. Testo za kruh mesijo in vzhajajo v sodobno opremljeni domači pekarni, ki



ustreza vsem higienskim in zakonskim predpisom, pečejo pa ga v dveh krušnih pečeh na drva. Za primerno temperaturo peči skrbi Ludvik, ki zakuri z bukovimi drvi iz domačega gozda, Zdenka pa je glavna pri pripravi testa za mešani kruh, ajdov kruh z orehi, koruzni in sadni kruh. Pri delu pomagata tudi hčerka Tinkara in sin Denis, ki je gonilna sila pri vseh preostalih opravilih na kmetiji. V obeh pečeh lahko hkrati pečejo 50 hlebcev, ki jih stranke lahko prevzamejo še tople v zgodnjih jutranjih urah. Po naročilu Zdenka speče tudi pogače, kvasenice in postružjače.

Kraljeva kmetija je vedno odprta za prenos znanja in sodeluje s Kmetijsko svetovalno službo Ormož, ki pri njih prireja tečaje in ogledne dobre prakse peke kruha na tradicionalni način.

Ekološka kmetija AvarK

Robert Novak

Smuka 7, Stara Cerkev

Tel. št.: 041 686 631

Spletna stran: avark.si

FB: Ekološka kmetija AvarK

E-naslov: info@avark.si

O KMETIJI

Daleč od industrije in prometa, v neokrnjeni naravi Suhe krajine, kjer se stikajo kočevski gozdovi s travniki in pašniki, se nahaja kmetija AvarK v vasi Smuka na poti Kočevje–Dvor. Obsega 50 hektarjev in je delno umeščena v območje Nature 2000. Kmetujejo že vrsto let, leta 2013 pa so s prenosom kmetije na mlajši rod prešli na govedorejo – rejo višavskega škotskega goveda. Ker sta Robert in žena Maja redno zaposlena, se ne preživljajo le s kmetovanjem.

PONUDBA

Sprva so imeli meso za domačo porabo, z leti in s povečanjem črede pa so ponudili seneno in ekološko prirejeno meso škotskega goveda in suhomesne izdelke, ki vsebujejo meso škotskega goveda, tudi drugim. Nudijo tudi ogled kmetije, izobraževanja in



svetovanje obstoječim rejcem te pasme in tistim, ki se zanjo šele navdušujejo.

K prepoznavnosti njihove ponudbe je najbolj pripomogla oddaja Z vrta na mizo, lastna spletna stran in stran na družabnem omrežju Facebook. Začetek ni bil enostaven, ko pa so se stranke opogumile za prvo naročilo mesa škotskega višavskega goveda, so na podlagi kakovosti njihovih storitev, mesa in izdelkov začele širiti dober glas o njih. Tako se krog njihovih kupcev povečuje.

NAČRTI

Glavni cilji so povečanje površin, da bi lahko povečali čredo, ter razvoj in priprava novih izdelkov, ki bi goveje meso te pasme približali potrošnikom.

Kmetija Turk Aleš Turk

Brod v Podbočju 4, Podbočje

Tel. št.: 041 489 067

FB: Kmetija Turk

E-naslov: kmetijaturk4@gmail.com

O KMETIJI

Na kmetiji Turk, ki leži na Krškem polju v vasi Brod, kmetuje že tretja generacija. Z leti se je kmetija postopoma preusmerila iz samooskrbne živinorejske v specializirano za pridelavo zelenjave in vzgojo sadik. Danes kmetijo vodi mladi prevzemnik Aleš z družinskimi člani in zaposlenimi delavci (okoli 20 delavcev) na površini več kot 60 hektarjev, od tega je kar nekaj pokritih, saj želijo biti med prvimi ponudniki sveže sezonske zelenjave na trgu.

Glavne prelomnice v razvoju kmetije, ki je danes ena večjih slovenskih pridelovalcev sveže zelenjave, so bile preusmeritev iz prašičerejsko-živinorejske kmetije v zelenjadarsko, pričetek vzgoje sadik za doma in druge pridelovalce, preusmeritev pridelave iz odprtih površin v zavarovane prostore, odprtje trgovine in prodaja na domu ter povečanje površin in pridelava raznovrstnih rastlin, posodobitev mehanizacije in povečanje proizvodnje.

PONUDBA IN NAČRTI

Kmetija Turk prodaja svežo sezonsko zelenjavo, kot so mladi krompir, zelje, solata,



paradižnik, paprika, radič, čebula, lubenice, melone ... pa jagode, kislo zelje, vložnine, marmelade (jagodno, mešano ...). Vzgajajo tudi sadike vrtnin in zelišč, študentom omogočajo izvajanje študentske prakse in sprejemajo obiske organiziranih skupin.

Vse svoje pridelke in izdelke prodajajo na domu v lepo urejeni trgovini, v kateri so na prodaj tudi izdelki drugih kmetij iz okolice. Večji del zelenjave pa prodajo preko Evrosada v večje trgovske centre.

Glavni načrti za v prihodnje so specializacija v določene izdelke in izboljšava njihove kakovosti in okusa, predelava viškov zelenjave v izdelke za prodajo v domači trgovini izven sezone ter postavitve rastlinjakov za pridelavo zelenjave izven glavne sezone in povečanje zmogljivosti skladišča.

Kmetija Lukman Vanja in Tadej Lukman

Tabor 22 a, Tabor

Tel. št.: 031 297 005

FB: Kmetija Lukman

E-naslov: kmetijalukman@gmail.com

O KMETIJI

Kmetija Lukman se nahaja v vasi Tabor na jugozahodnem obrobju Spodnje Savinjske doline. Mlada prevzemnica Vanja Lukman z možem Tadejem in njegovimi starši Damijano in Jankom ter otroki kmetuje po načelih biodinamike, saj želijo biti odgovorni do narave in ljudi. Na 14 hektarjih njiv in travnikov ter devetih hektarjih gozda je bila osnovna panoga priraja mleka, ki pa ni več prinašala dovolj prihodka za družino, zato so začeli sejati piro, ječmen, koruzo, goli oves, ajdo, korenje, rdečo peso, krompir ...

PONUDBA

Kmetija ponuja izdelke iz žit, kašo, krompir, goveje in telečje meso in viške zelenjavne z vrta. V prihodnje bi radi ponudili še ozimnico, marmelade ter sokove. Mož Tadej in njegov oče pa servisirata molzne stroje in imata trgovino z rezervnimi deli.



Iz hobija in ljubezni do konjev sta se z možem začela ukvarjati s prevozi s konjsko vprego, ponudbo izletov v sodelovanju z okoliškimi kmetijami in lokalnimi ponudniki hrane. Ponujajo panoramske vožnje z maraton kočijo ali lojtrnikom, z viktorijansko kočijo pa vozijo na porokah in drugih svečanostih.

NAČRTI

Želja mladega para je, da sicer majhna kmetija z raznovrstno ponudbo zagotavlja stalen vir dohodka za večino družinskih članov. Kmetije ne nameravajo širiti, ampak izkoristiti in povečati potencial, ki jim ga kmetija ponuja.

Kmetija Ferlinc Fala

Jože Ferlinc

Fala 40, Fala

Tel. št.: 031 377 885

FB: kmetijaFerlincFala

E-naslov: jozeferlincl@gmail.com

O KMETIJI

V naselju Fala ob reki Dravi je umaknjena od glavne ceste, skrita v naravi, lepo urejena kmetija Ferlinčevih. Kmetijo je pred desetimi leti prevzel sin Jože, ki je samooskrbno kmetijo počasi začel spreminjati v tržno. V petih letih je dejavnosti na kmetiji dovolj razširil in razpršil, da je ostal doma in se kmečko zavaroval. Kmetija obsega 18 hektarjev obdelovalnih površin, Jože pa se je odločil za več dejavnosti, ki so razpršene po letnih časih.

PONUDBA

Pomembna panoga na kmetiji je vedno bilo gozdarstvo, prodaja hlodovine. Zaradi ujm, vetroloma in žledoloma so v zadnjih nekaj letih posekali več dreves, kot so načrtovali, zato so denar namenili za razvoj novih dejavnosti. Na 70 arih so uredili ekološki nasad špargljev, zadnji dve leti od aprila do junija že ponujajo ekološke šparglje. Na slabih štirih hektarjih sejejo piro in koruzo, 90 arov imajo travniških sadovnjakov s starimi sortami jablan, kot so bobovec, mošancl in carjevič. Jože je uredil



prostor za predelavo sadja, usluge stiskanja in polnjenja pa so postale pomembna dopolnilna dejavnost na kmetiji.

Tako imajo v ponudbi jabolčni sok in kis ter mlevske izdelke: polnovredno pirino moko in koruzni zдроб. Nekaj koruznega zrnja pa prodajo ekološkim kmetijam po Pohorju. Na strminah se pase 65 odraslih ovc, ki skrbijo za to, da je krajina urejena.

Ker je ponudba njihovih izdelkov butična, večino izdelkov prodajo sami. Kot najboljša promocija pa so se izkazala priporočila zadovoljnih strank.

NAČRTI

Jože pravi, da je na kmetiji še nekaj priložnosti za nadaljnji razvoj. Ker imajo še eno kmetijo na izjemno lepi lokaciji, bi želeli razviti tudi turistično dejavnost.

