

VRIJEDNOST INVESTICIJE

Ukupna vrijednost investicije je 5.000,00€. Navedena sredstva porodica planira da uloži u nabavku sljedeće opreme: laktofriz, šporet, rashladne vitrine i dijelom da uloži u objekat sirare. U mogućnosti su da obezbijede 60% potrebnih sredstava.



EUROPEAN UNION
DELEGATION TO MONTENEGRO



Vlada Crne Gore
Ministarstvo za ljudska i manjinska prava



Empowered lives.
Resilient nations.

Ovaj letak je izrađen uz pomoć Evropske unije. Njegov sadržaj je isključiva odgovornost autora i ne predstavlja nužno službeni stav Evropske unije.

Partneri u implementaciji projekta su Regionalna razvojna agencija za Bjelasicu, Komove i Prokletije i BSC Bar, a promotivni događaj su podržali Privredna komora Crne Gore, Unija poslodavaca Crne Gore i Montenegro biznis alijansa.

KONTAKT

Adresa: Selo Lađana, Pljevlja

Mob: +382 67/367-078

E-mail: mika.kusljevic@gmail.com

Milojka Kušljević
Proizvodnja mlijeka i mliječnih
proizvoda

Milojka Kušljević

Selo Lađana, Pljevlja

Kroz posao kojim se bavi Milojka pokazuje svu svoju kreativnost. Naslijedila ga je od majke, i od trošne kolibe, napornim radom, zajedno sa svojom porodicom, napravila mini siraru na koju je ponosna. Osnivači su i nevladine organizacije “Pljevaljski sir”.

BIZNIS IDEJA - PROIZVODNJA MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA

Preduzetnica je željela da bude svoja na svome i uz podršku supruga krenula je u biznis. Ozbiljnim radom, biznis je doveden do zavidnog nivoa. Trenutno čekaju izdavanje sertifikata o zaštiti oznake porijekla za Pljevaljski sir. Porodica je odličan primjer dobre saradnje sa opštinskom službom za poljoprivredu i korišćenja MIDAS sredstava.



KARAKTERISTIKE PROIZVODA

Mliječni proizvodi dobijeni su u idealnim uslovima, na preko 1.000 metara nadmorske visine, u selu Lađana. Proizvodnja mlijeka i proizvoda od mlijeka, u prvom redu čuvenog pljevaljskog sira, odvija se na tradicionalan način, a u skladu sa evropskim standardima i higijensko-sanitarnim uslovima. Zdrav i ekološki sir proizvodi se neposredno posle muže, od mlijeka koje je dobijeno prirodnom ishranom muznih grla. Sir je veoma ukusan, bakteriološki potpuno ispravan, bez konzervansa, emulgatora i ostalih hemijskih sredstava. Pored sira proizvodi se i kisjelo i svježe mlijeko, kajmak.

TRŽIŠTE PRODAJE

Ciljnu grupu čine svi potrošači, čija se ishrana bazira isključivo na zdravim namirnicama. Proizvodi se prodaju na lokalnoj pijaci, stalnim kupcima, kao i maloprodajnim objektima. Porodica smatra da konkurencija postoji, ali je posmatraju kao izazov i motiv da rade još bolje. Dobijanje sertifikata o zaštiti oznake porijekla omogućiće im da proizvod izvoze i u zemlje Evropske unije. Zbog velike tražnje i potencijala za plasman, porodica planira da poveća obim proizvodnje. U plasman proizvoda uključeni su svi članovi porodice, naročito najmlađi sin, koji biciklom dostavlja sir do krajnjih potrošača.

OBIM PROIZVODNJE

Sadašnja proizvodnja je oko 100 l mlijeka dnevno. Porodica planira da se bavi i otkupom mlijeka od drugih farmera. Posjeduju značajnu mehanizaciju: traktor, prikolicu, cisternu za otkup, glablicu, kosačicu, muzilicu, agregat i ostalo. Namjeravaju da prerađuju do 300 l mlijeka dnevno.

