

# MLEČNA CESTA

REVIJA MLEKARNE CELEIA

## NA GOLTEH

SE JE ODVIL DRUŽINSKI DAN  
IN TRAIL TEK ZELENE DOLINE

USTVARILI  
PAŠO ZA OČI

PO BELIH  
STRMINAH SKUPAJ Z  
**ILKO ŠTUHEC**

NA OBISKU PRI REJCIH

**25 LET**  
BOŽIČNEGA  
JOGURTA



JANUAR 2025



## Za vse aktivnosti. MOJE IN TVOJE.



Tekoči proteinski jogurti so popolna izbira za vse, ki želijo združiti aktiven življenjski slog in vrhunski okus. Odlikuje jih trojna ničla, saj so brez maščob, brez laktoze in brez dodanega sladkorja. Z visoko vsebnostjo beljakovin in dodanim L-karnitinom, ki povečuje telesno zmogljivost, zmanjšuje utrujenost in bolečine v mišicah, izboljšuje koncentracijo ter pozitivno vpliva na regeneracijo, so idealni za športnike in rekreativce.

Na voljo v kar treh privlačnih okusih – kremni piškotek, vanilijev sladoled in banana – so ti jogurti nepogrešljiv del vašega vsakdana.



**KER SMO SI BLIZU.**  
S tradicijo. Z naravo. Z ljudmi.

### Dragi bralci.

Slovenska hrana je več kot le obrok na naših mizah – je del naše kulture, identitete in tradicije. Tako se na mizah srečujeta dediščina preteklosti in ustvarjalnost sedanjosti. Ko izbiramo lokalne, domače izdelke, ne podpiramo le kakovostne prehrane, temveč tudi tisoče rok, ki skrbno in predano ustvarjajo dobrote, ki so božanske v okusu in polne zgodb. Slovenska hrana ima neprecenljivo vrednost. Je simbol zaupanja, ki ga prenašamo na svoje otroke in vnuke ter hkrati obljuba, da bomo z njenim izborom ohranili vse, kar nas dela edinstvene.

V verigi od pridelovalca do potrošnika je pomemben vsak člen. Kmetje, zadruge, predelovalci, zaposleni v podjetjih in naši zvesti kupci, vsi smo del tega kroga. Brez sodelovanja in medsebojne podpore ta krog ne bi mogel obstajati. Prav zato je naša naloga, da gradimo in ohranjamo trdne vezi, ki omogočajo vzdržnost našega kmetijstva, gospodarstva in skupnosti. Medsebojno povezovanje je zato več kot poslovna odločitev, je izraz zaupanja, spoštovanja in skupnih vrednot.

Pri tem ne smemo pozabiti na ključne vrednote: skrb za zaposlene, ki zvesto opravljajo svoje delo, odgovoren odnos do družbe in okolja ter spoštovanje do živali, ki so del naše kmetijske krajine. Naša odgovornost je, da že danes gradimo prihodnost, ki temelji na trajnosti, kakovosti in povezanosti.

Na straneh naše revije odkrivamo navdihujoče zgodbe ljudi, ki z ljubeznijo in predanostjo ustvarjajo domače mlečne dobrote. Prinašamo zgodbe ljudi, ki predano in ponosno postajajo naši ambasadorji ter glas naše blagovne znamke prenašajo med naše kupce. Njihova iskrenost in predanost sta ključ, ki odpira vrata src in utrjuje vezi, ki trajajo.

Naj bo naša skupna zaveza, da še naprej podpiramo slovensko hrano in vse, ki so del naše mlečne zgodbe. Pri tem ne pozabimo ustvarjati trenutkov, ki povezujejo – med družinskimi člani, prijatelji in celotno skupnostjo.

Želim vam prijetne in navdiha polne trenutke ob prebiranju.

Tjaša Kopal Anžur,  
urednica



I Mlečno cesto izdaja: Mlekarna Celeia, mlekarnstvo in sirarstvo, d. o. o. | Urednica: Tjaša Kopal Anžur | Avtorji prispevkov: Vinko But, Marjeta Železnik, Neli Koren, Alenka Selič, Alenka Gradišnik, Toni Cvetkovski, Stanka Kotnik Krenker, Andreja Kušlin, Taja Polovšak, Tjaša Kopal Anžur | Oblikovna zasnova in prelom: Martina Verhovnik, Designcells | Foto: Rok Deželak, Robi Valenti, Lea Remic Valenti, Matej Vajthauzer, Taja Polovšak, Andrej Koren, Žiga Šraml, Arhiv Mlekarne Celeia, Adobe Stock | Tisk: Tiskarna Radovljica | Kontakt uredništva: tjas.kopal@mlekarna-celeia.si | Številka in leto izdaje: št. 1, januar 2025 | Mlečna cesta je revija Mlekarne Celeia. |

3. Beseda UREDNICE
5. Beseda DIREKTORJA
6. Z Mlečne ceste: TRGOVCI V NAŠI MLEKARNI, REJCI V NAŠI MLEKARNI, LETNA NOVINARSKA KONFERENCA
7. Beseda ČLANA NADZORNEGA SVETA
8. Z mlečne ceste: NAGRADE AGRA, NAGRADA ZA NAJINOVATIVNEJŠE ŽIVILNO DESETLETJA
9. MLEKARNA CELEIA IN ILKA ŠTUHEC ZDRUŽILI MOČI
12. Zgodbe iz Zelene Doline: PAŠA ZA OČI
- 
16. Ker smo si blizu: PODELITEV PRIZNANJ NAŠIM REJCEM IN ZADRUGAM
17. Z mlečne ceste: KRONANJE MLEČNE KRALJICE
18. Ker smo si blizu: DRUŽINSKI DAN IN 1. TRAIL TEK ZELENE DOLINE
- 
20. Z mlečne ceste: KONFERENCA DIGGIT, SMK IN MEDIJSKI DAN FERI
25. Zgodbe iz Zelene Doline: KOMUNIKACIJSKI KAMPANJI GURMAN IN SIRI
21. Z mlečne ceste: TRGOVINA ZELENE DOLINE V ARJI VASI
26. Z mlečne ceste: NOVOSTI V PONUDBI
22. Ker smo si blizu: 25 LET BOŽIČNEGA JOGURTA s knjigo Skrivnostni božični recept
- 

27. Z mlečne ceste: SEJEM AGRA, FESTIVAL SLOVENSКИH SIROV, PROMOCIJE
28. Ker smo si blizu: INTERVJU JANI ERJAVEC
32. Ker smo si blizu: USTVARILI PAŠO ZA OČI IN NAGRADILI NAJINOVATIVNEJŠE
33. Ker smo si blizu: NAŠI SODELAVCI O POMENU BLIŽINE
35. NAŠE SODELAVKE IN SODELAVCI SE PREDSTAVIJO
36. Z mlečne ceste: DM TEK ZA ŽENSKЕ, POHORSKI CEKAR, SAVINJSKI OKTOBERFEST
37. Z mlečne ceste: PROTEINSKI JOGURTOV NAPITEK ZA VSE GENERACIJE
38. Ker smo si blizu: INTERVJU KLEMEN GLUŠIČ
43. NALOŽBE MLEKARNE CELEIA V LETU 2024
44. Ker smo si blizu: INTERVJU IRIS PADEŽNIK MALIČ
49. MLEČNA KRALJICA NA OBISKU
50. Ker smo si blizu: INTERVJU BRUNO ŠULMAN
53. Ker smo si blizu: SPONZORSTVA IN DONATORSTVA
54. Slastni grizljaji TESTENINE IZ KOLUTA,
55. OSVEŽILNE MINI TORTICE z jagodami in granatnim jabolkom
56. Ker smo si blizu: INTERVJU DRUŽINA ZUPAN
59. Iz zgodovine MLEKARNE CELEIA

## DO SEDAJ SMO USPEŠNO KRMARILI MED RAZLIČNIMI INTERESI, KAR NAM OMOGOČA TRAJNOSTNI RAZVOJ IN IZBOLJŠANJE DELOVNIH POGOJEV



Spoštovane bralke in bralci.

V zadnjih dveh desetletjih se je živilska industrija v Sloveniji soočala z mnogimi spremembami, med katerimi izstopa prehod večine znanih blagovnih znamk v tuje lastništvo.

Podjetja, katerih izdelki so bili nekoč simbol slovenskega ponosa, danes pogosto pripadajo globalnim korporacijam. Ta trend ni le ekonomski pojav, temveč

sproža tudi vprašanja o prehranski varnosti in samostojnosti naše države. Upamo lahko le, da gre pri tem zgolj za interes kapitala in ne za globlje strateške razloge, povezane s prehransko varnostjo Slovencev.

Mlekarna Celeia v tem kontekstu predstavlja redki in spodbuden primer. Njene lastnice, 16 slovenskih kmetijskih zadrug, so skozi tri desetletja samostojnosti krepile svojo kapitalsko udeležbo in danes imajo v lasti 99,6 % mlekarne. Takšna struktura lastništva, kjer imajo kmetje preko svojih zadrug posreden vpliv na delovanje mlekarne, prinaša številne prednosti, hkrati pa zahteva veliko odgovornosti in preudarnosti pri upravljanju.

V tej edinstveni simbiozi se pogosto soočamo z zahtevnimi izzivi, kot je usklajevanje pričakovanih glede odkupnih cen mleka in potrebami po razvoju in modernizaciji mlekarne. Do sedaj smo uspešno krmarili med temi interesi, kar nam omogoča trajnostni razvoj in izboljšanje delovnih pogojev. Po uspešnem poslovanju v preteklem letu smo v letu 2024 na področju energetike poleg mnogih manjših sanacij na energetski infrastrukturi zgradili še eno sončno elektrarno z močijo 350 kW.

Pri posodobitvi proizvodnje smo začeli z naložbo v paletizacijo in avtomatizacijo treh polnilnih linij. S tem bomo občutno zmanjšali potrebo po težkem in monotonem ročnem delu na polnilnih linijah. Zaključili smo tudi proces digitalizacije in spremljanje učinkovitosti proizvodnje. V letu 2025 bomo nadaljevali z avtomatizacijo procesov, od sprejema mleka do porabe v polnilnici ali sirarni.

Upam, da bomo tudi v letu 2025 znali krmariti med pričakovani za odkupno ceno mleka in našimi možnostmi za doseganje ustreznih cen izdelkov na slovenskem in tujih trgih, seveda s ciljem, da ob tem ohranjamo ustrezno dobičkonosnost.

**Še naprej želimo ostati blizu vsem partnerjem, ki ste tako ali drugače povezani z Mlekarno Celeia, kar nenazadnje tudi na različne načine dokazujemo.**

**Želim vam vse dobro in veliko bližine na vseh področjih.**

Vinko But,  
direktor Mlekarne Celeia

## Prijetno druženje staklo nove spomine

Konec junija smo se z našimi rejci in predstavniki kmetijskih združenj, katere je direktor obiskal v lanskem letu na njihovih kmetijah, odpravili na izlet, ki se je začel z ogledom mlekarne in proizvodnje izdelkov Zelene Doline. Sledil je obisk antične Celeie v Celju, kosilo in druženje ob znameniti fontani piva v Žalcu. Udeleženci so izmenjevali izkušnje in se sproščeno pogovarjali ob degustaciji lokalnega piva. Dan je bil poln novih spoznanj, dobre hrane in prijatne družbe.



## Za novinarje kuhal masterchef

V začetku septembra smo v Hotelu A v Mali Pirešici gostili letno novinarsko konferenco Mlekarnice Celeia. Predstavili smo ključne poudarke poslovanja, novosti in projekte za leto 2024, skupaj z vpogledom v prihodnje načrte. Po uradnem delu smo novinarje razveselili s kulinarčnim presenečenjem – zmagovalec šova MasterChef Slovenija 2021 in ambasador naše blagovne znamke Zelene Doline Bruno Šulman jim je pripravil izjemno okusno razstavljeno pehtranovo potico.



## Strateška srečanja s trgovskimi partnerji

V Mlekarni Celeia smo v začetku leta 2024 gostili vodstvene ekipe trgovskih podjetij Mercator, Spar Slovenija, Lidl Slovenija, Tuš in Jager, Hofer pa že konec leta 2023. Nagovoru direktorja Vinka Buta in ogledu predstavitev videa je na vsakem srečanju sledila diskusija o poslovanju, izdelčnih novostih za leto 2024 in strategiji

sodelovanja na blagovni znamki Zelene doline ter trgovskih znamkah. Dotaknili smo se tudi trendov na segmentu mlečnih izdelkov, ki jih narekuje sodobno tempo življenja ter komunikacijske podpore za leto 2024. Po ogledu proizvodnega in sirarne smo z njimi obiskali Turistično kmetijo Apat, kjer so naši gostje spoznali seneno pridelavo mleka in uživali ob okusnem kosilu.



## POMEN SLOVENSKE HRANE JE V TEM, DA NI LE HRANA, TEMVEČ DEL NAŠE KULTURE IN DEDIŠČINE

### Spoštovani rejci, zadržniki, sodelavci in prijatelji Zelenih Dolin.

Ko se leto približuje svojemu zaključku, je prav, da se ozremo nazaj in z zadovoljstvom pogledamo na vse, kar smo skupaj ustvarili. Naša mlekarne je več kot le kraj predelave mleka, je odraz stabilnega lastništva in dobrega sodelovanja med vsemi deležniki. Ta povezanost nam omogoča, da z odgovornostjo in vizijo gradimo trajnostno prihodnost za slovensko kmetijstvo in podeželje.

Pomen slovenske hrane je v tem, da ni le hrana, temveč del naše kulture in dediščine. Vsaka kapljica mleka, ki jo proizvedejo rejci, nosi zgodbo trdega dela, predanosti in ljubezni do tradicije. S tem skupaj prispevamo k temu, da so slovenski izdelki priznani kot kakovostni in varni.

Naše zadrage so most med rejci in mlekarnami, pa tudi med generacijami, saj omogočajo prenos tradicije in znanja. Ta povezovalna vloga je ključna za ohranjanje živahnosti slovenskega podeželja, hkrati pa zagotavlja mnoge priložnosti za razvoj.

Ponosni smo na sodelovanje med rejci, zadržniki in mlekarne, saj smo s skupnimi močmi ustvarili okolje, kjer ima vsak deležnik pomembno mesto.

**Ko stopamo v novo leto, vam želim veliko osebnega zadovoljstva, zdravja, sreče in uspehov. Naj leto 2025 prinese nove priložnosti in utrdi našo skupno zgodbo bližine, ki jo bomo z veseljem prenesli tudi na prihodnje generacije.**

Ivan Drev,  
direktor KZ Šaleška Dolina  
in član nadzornega sveta Mlekarnice Celeia





Mlekarna Celeia  
prejemnik  
11 medalj Agra



Mlekarna Celeia je letos prejela kar 11 medalj Agra za svoje mlečne izdelke. Nagrajeni so bili prav vsi izdelki, ki smo jih prijavi, med njimi izstopajo z veliko zlato medaljo nagrajeni Seneni sir Zelene Doline ter LCA tekoči jogurt z okusom maline brez dodanega sladkorja in sladil ter Desert mlečne kraljice pomaranča in hrustljave čokoladne kroglice, ki sta prejela zlato medaljo.

V Mlekarni Celeia že vrsto let za svoje izdelke prejemamo najvišja priznanja, ki so odraz kakovosti slovenskega mleka ter prepleta tradicionalnih in inovativnih proizvodnih pristopov. Prav to je v kakovosti prepoznala strokovna komisija 38. mednarodnega ocenjevanja mleka in mlečnih izdelkov ter rastlinskih nadomestkov pod okriljem 62. mednarodnega kmetijsko-živilskega sejma AGRA na Pomurskem sejmu v Gornji Radgoni. »Priznanja so še dodatna potrditev uspešnosti našega in zaveze,

da vse mlečne izdelke proizvajamo izključno iz slovenskega mleka brez gensko spremenjenih organizmov,« je povedal direktor Mlekarne Celeia Vinko But. Kakovost mlečnih izdelkov Mlekarne Celeia poleg prejetih priznanj dokazujejo tudi označbe Izbrana kakovost Slovenija, Višja kakovost, označba zavoda Seneno in certifikat Zajamčena tradicionalna posebnost.



## LCA jogurti Zelene Doline brez dodanega sladkorja in sladil inovacija desetletja

LCA jogurti Zelene Doline brez dodanega sladkorja in sladil so v začetku leta prejeli NAGRADO za INOVACIJO DESETLETJA. Inštitut za nutricionistiko je ob 10. obletnici podelil priznanja za inovativna živila desetletja in ponosni smo, da smo v družbi najuglednejših in najuspešnejših podjetij.

Inštitut za nutricionistiko je odličnost jogurtov LCA brez dodanega sladkorja in sladil prepoznal že leta 2019 in jim podelil nagrado za inovativni izdelek leta v kategoriji jogurtov, a presenečenje ob tokratni razglasitvi je bilo

vešeno veliko: »V izjemno močni konkurenci desetih letnih izborov nam je uspelo prepričati strokovno komisijo in potrošnike, ki izdelke izbirajo in nagrajujejo. Ponosni smo, saj so naši izdelki v celoti rezultat domačega znanja in dela,« pojasnjuje vodja razvoja in tehnologije v Mlekarni Celeia Aleksandra Zajc. Izjemni LCA jogurti Zelene Doline so si priznanje prislužili zaradi svojih edinstvenih lastnosti, ki zadovoljujejo potrebe današnjega aktivnega in zdravega življenjskega sloga vsakega posameznika.

Mlekarna Celeia je sklenila sponzorsko pogodbo z Ilko Štuhec, eno najuspešnejših slovenskih alpskih smučark. Ilka bo v novi sezoni promovirala jogurtov napitke LCA O, ki so prejeli priznanje Inštituta za nutricionistiko kot inovativno živilo desetletja.

Novo partnerstvo med Mlekarno Celeia in šampionko Ilko Štuhec združuje strast do športnih uspehov in vrednote naših mlečnih izdelkov, ki poosebljajo kakovost in bližino z najboljšim v naši naravi. Ilka Štuhec je simbol vztrajnosti in športne odličnosti, kar se odlično ujema z našimi vrednotami. Naša šampionka je sodelovanje sprejela z navdušenjem, v intervjuju pa je spregovorila tudi o pomenu kakovostne prehrane za športnike, o svojem pristopu k tekmovalni sezoni, ciljih, motivaciji za premagovanje izzivov in želji po prenosu znanja na mlajše generacije.

Pri hitrostih 100 in več kilometrov na uro ni časa za razmišljanje. Kaj vas je prepričalo, da začnete sodelovanje z Mlekarno Celeia in promovirate linijo izdelkov Zelene Doline LCA O?

Vesela sem, da lahko po svetu predstavljam slovensko blagovno znamko. Ker gre za slovenski izdelek iz kakovostnih in naravnih sestavin, mi je sodelovanje in uživanje LCA O napitkov še toliko bolj pri srcu.

Jogurti LCA O so znani po svoji naravnosti in inovativnosti, v profesionalnem športu pa je prehrana ključnega pomena. Kako vam izdelki LCA O pomagajo pri vzdrževanju energije in pripravljenosti?

Za vsakega športnika je prehrana seveda ključnega pomena, tudi z vidika fizične pripravljenosti, sposobnosti regeneracije in posledično doseganja rezultatov. LCA O je super rešitev, ko moram zaužiti nekaj na poti, nekaj med »glavnimi« obroki, in pa seveda včasih preprosto zato, ker je dober napitek.

Kakšno sporočilo želite s tem sodelovanjem poslati mladim športnikom in širši javnosti o zdravem življenjskem slogu?

Glavno sporočilo je, da lahko zaupamo domačim, slovenskim izdelkom in jih obenem poneseemo v svet, kar lahko športniki naredimo. V Sloveniji je kar nekaj inovativnih izdelkov, med njimi tudi LCA O, ki tudi profesionalnim športnikom pridejo prav. Slovenski šport brez domačih podjetij, ki vanj vlagajo, ne bi mogel preživeti, obenem pa tudi športniki s svojim načinom življenja in življenjskega sloga na edinstven način predstavljamo Slovenijo in slovenske blagovne znamke.

Kaj sicer sami najraje jeste za zajtrk in kaj na dan pred tekmo?

Moram reči, da mi je za zajtrk zelo blizu kombinacija jogurta in kosmičev ter sadja. Sicer pa se največkrat prepustim navdihu

in zajtrkujem tisto, kar mi v danem trenutku najbolj ustreza. Tudi med ali marmelada se pojavita na jedilniku. Rada imam raznovrstno prehrano in moram reči, da tudi na dan tekme se moj zajtrk pretirano ne razlikuje od siceršnjega.

Nova sezona je tukaj. Kakšna so vaša pričakovanja in cilji?

O tekmovalnih ciljih ne govorim ravno najraje, saj se pri tem lahko izgubi pomen izzive. Rada imam rek, da moramo uživati v poti in ne samo takrat, ko dosežemo cilj. Seveda imam svoje rezultatske cilje, a jih raje zadržim zase. Moj fokus je na izvedbi vsake vožnje, na razvijanju občutkov, ki mi potem na vsaki tekmi omogočajo napadanje in hitrost. Letos ne bo nič drugače. Če smučam sproščeno in samozavestno, potem sem tudi hitra. Na koncu to praviloma pomeni tudi dober rezultat.

Katere tekme v tej sezoni najbolj čakate in na katerih menite, da imate največ možnosti za vrhunski rezultat?

Vsaka tekma je priložnost za vrhunski rezultat. Normalno je, da je športniku kakšno prizorišče bližje in se ga še posebej veseli. Že prva tekma v Beaver Creeku bo zanimiva, saj tam ženske že dolgo časa nismo tekmovali. Zagotovo se veselim tudi tekem v Cortini d'Ampezzo, tekem na Norveškem in svetovnega prvenstva v Saalbachu, kar bo zagotovo vrhunec sezone.

**Vaša kariera je polna vzponov in izzivov. Kaj je vaš največji motivator, da se vedno znova vračate na vrh?**

Lahko rečemo kar padcev, saj so bili dobesedno to. Tako vzponi kot padci so sestavni del športnikove kariere. Morda se temu včasih posveča celo premalo pozornosti, da bi se še bolje zavedali, kako težko se je v športu vrniti po težjih poškodbah, koliko psihičnega in fizičnega napora je treba vložiti. Moja motivacija je vedno izvirala iz dejstva, da je smučanje stvar, ki jo počnem najraje, in da imam še nekaj za pokazati. V karieri je bilo veliko trenutkov, ko bi lahko, predvsem pa bi bila najlažja izbira, zaključila s smučanjem, se poslovila in postavila smuči v kot. A iskreno, globoko v sebi še nikoli nisem začutila, da je čas za to. In do tega trenutka se je ta občutek še vedno izkazal za pravičnega. Še vedno se mi je uspelo uvrstiti na zmagovalni oder, zmagati, doseči svoje cilje in pri tem uživati.

**S katerimi izzivi se trenutno soočate med sezono in kako se spopadate z njimi?**

V tem trenutku, v tem zaključnem delu priprav na začetek sezone, je poudarek na hitrosti in zaupanju v svoje zmožnosti na progi. Na dobrih ponovitvah, ki vodijo v avtomatične odzive na tekmah, ko gre zares. Pri hitrostih 100 in več kilometrov na uro namreč ni časa za razmišljanje. Vožnja mora biti avtomatika, če želimo,

da je tudi hitra. Vsak trening seveda terja veliko koncentracije, osredotočenosti in mirnosti, saj se je na tak način lažje kosati z izzivi, ki pridejo naproti.

**Kakšni so vaši dolgoročni načrti, tako v smučanju kot tudi izven njega? Se vidite morda tudi v vlogi mentorice za mlade športnike?**

Moram reči, da si želim svoje izkušnje in znanje prenesti na mlajše generacije. Žal je situacija v slovenskem smučanju takšna, da v hitrih disciplinah podmladka dobesedno ni, sploh na ženski strani. A kljub temu mislim, da je moja kariera več kot samo vožnje smuka in superveleslaloma. Vse, kar se je zgodilo izven smučišč, od poškodb, lastne ekipe, področij, ki so sestavni del sodobnega profesionalnega športa, kot so sponzorstva, mediji, spoprijemanje s pritiski in podobno, je vredno deliti z ostalimi športniki. Niti ne nujno samo s smučarji. Kako in v kakšni obliki, še ne vem, saj sem za zdaj z glavo pri profesionalni karieri. Ko bo čas za to, pa bom z veseljem našla način, kako pomagati mladim oziroma vsakemu, ki mu lahko priskočim na pomoč.

\*Intervju je nastal konec novembra 2024.



Jogurti LCA 0 iz Zelene Doline so brez dodanega sladkorja in sladil, narejeni iz slovenskega mleka, brez GSO. Vodja strateškega marketinga Tjaša Kobal Anžur je poudarila: »LCA 0 je popoln za aktivne posameznike, saj združuje naravno kakovost in podporo zdravemu življenjskemu slogu.« S tem sodelovanjem Mlekarna Celeia nadaljuje svojo zavezo k razvoju naravnih in kakovostnih izdelkov, ki odražajo vrednote slovenskega podeželja in ljubezen do pristne, a inovativne hrane.

## DOBROBIT ŽIVALI V OSPREDJU PROJEKTA PAŠA ZA OČI

Mlekarna Celeia je v sklopu novega projekta Paša za oči vgradila sodobno prezračevalno opremo v devet hlevov svojih rejcev, vključno s Kmetijo Vasle na Ponikvi pri Žalcu. Posodobitve, ki izboljšujejo življenjske pogoje za krave, so del naših prizadevanj za povečanje dobrobiti živali, in so ključne za zagotavljanje kakovostnega mleka. S tovrstnimi aktivnostmi bomo nadaljevali tudi v letu 2025.

Mlekarna Celeia je znana po odkupu izključno mleka slovenskih kmetij, kar zagotavlja vrhunsko kakovost mlečnih izdelkov Zelene Doline. Ključni dejavnik te kakovosti so prijetne razmere, v katerih na več kot 600 kmetijah živijo krave. V okviru razpisa projekta Paša za oči so se za ureditev prezračevalnih sistemov prijavili rejci iz različnih regij, od Savinjske do Kozjanskega. »Odziv je bil izjemen, prejeli smo kar 33 prijav, od katerih smo po točkovanju

strokovne komisije izbrali 18 kmetij,« je povedal direktor mlekarne Vinko But. Med njimi je bila tudi Kmetija Vasle, kjer 60 krav zdaj uživa svež in kakovosten zrak v prenovljenem hlevu. »Vročine so nas prisilile k razmišljanju o posodobitvi, razpis mlekarne pa je prišel ob pravem času,« je dejal gospodar Jure Vasle.

### Zavezanost k izboljšavam tudi v prihodnje

Projekt Paša za oči ne bo ostal zgolj enkratna pobuda. Mlekarna Celeia že načrtuje nov razpis za posodobitve hlevov, ki bo v letu 2025 usmerjen v izboljšanje življenjskih pogojev na vseh kmetijah, s katerih odkupujemo mleko. Dobrobit živali je namreč temelj našega uspeha, saj se kakovost mlečnih izdelkov začne pri dobrem počutju krav. S temi aktivnostmi želimo še naprej prispevati k trajnostni pridelavi mleka in razvoju slovenskega podeželja.



**DUŠICA**  
izzareva ljubezen do živih bitij.

### Kravice so bile prava paša za oči

Mlekarna Celeia je v letu 2024 s projektom Paša za oči povezala skrb za dobrobit živali, zaposlene in lokalne skupnosti. Po dogodku za zaposlene, kjer so kravice nastale, so se odpravile na pot po naših krajih. Obiskale so Šmarje pri Jelšah, Slovenske Konjice in Šoštanj ter ozaveščale o pomenu skrbi za živali.

Na prvem dogodku za zaposlene so sodelavci ustvarili barvite kravice iz umetnega materiala, ki s svojimi vzorci izražajo temeljne vrednote našega podjetja: tradicijo, ljubezen, naravo, povezanost in trajnost.



**BINA**  
poudarja povezanost in sodelovanje.



### Najprej v Šmarje pri Jelšah

Kravice so svojo Pašo za oči začele v Šmarju pri Jelšah, kjer so gostovale pred KZ Šmarje. Dogodek je združil lokalne ponudnike in obiskovalce, ki so uživali v degustacijah Senenih sirov, jogurtov Oki Doki in drugih lokalnih dobrot. Otroci so se zabavali ob animacijah, delavnicah in poslikavi obraza, obiskovalci pa so se razveselili nagradne igre, kjer smo podelili lokalne dobrrote in družinska razvajanja.



**ICA**  
simbolizira tradicijo.



### Uspešen dogodek v Slovenskih Konjicah

Po Šmarju so kravice gostovale v Slovenskih Konjicah, pri tamkajšnji kmetijski zadrugi, kjer so bile dva tedna prava atrakcija. Dogodek ob zaključku je obiskovalcem ponudil pokušino lokalnih dobrot, od Senenih sirov do prvega jesenskega mošta, in številne animacije za otroke. Nagradna igra »Ujemi kravico na paši« je obiskovalce navdušila z bogatimi nagradami.



**CVETKA**  
se zavzema za trajnost.



### Kravice tudi Šaleški dolini

Kampanja Paša za oči je obiskala tudi Šaleško dolino, kjer so se barvite kravice ustavile pred TPC Šoštanj, dogodek pa je gostila KZ Šaleška dolina. Tudi tokrat smo z njimi širili sporočilo o pomembnosti skrbi za živali in podpori rejcem pri teh naporih, na zaključnem dogodku pa z našimi izdelki in dogajanjem navdušili vse obiskovalce.

### Decembra na obisku v trgovinah Jager

Kravice so se v veselim decembru preselile v trgovine Jager in obiskale Mozirje, Celje, Velenje, Vransko in Šentjur. Poleg obiska kravic smo v teh centrih pripravili tudi degustacije naših izdelkov, kjer je zadovoljne kupce s svojim nasmehom in nagradno igro pozdravila tudi mlečna kraljica Alenka Gradišnik.



**JULKA**  
predstavlja ljubezen do narave.



Male in velike zgodbe.

# NAŠE IN VAŠE.

Mlečne izdelke Oki Doki odlikuje vez z naravo, tradicijo in skrbjo za naše najmlajše, saj so brez umetnih barvil, skutice pa so tudi brez laktoze.

Kot vsi naši izdelki so tudi ti narejeni iz najboljšega mleka slovenskih kmetij, dodamo jim le še naravne arome ter vitamin D in kalcij za zdrave zobe in moč ne kosti.

Za zabaven začetek dneva ali sladke sanje.



**KER SMO SI BLIZU.**  
S tradicijo. Z naravo. Z ljudmi.



## 42. ZAPORED NAGRADILI NAJVEČJE DOBAVITELJE MLEKA



**Mlekarna Celeia, največja zadružna mlekarna v Sloveniji, ki sodeluje z več kot 600 kmetijami, je 21. marca 2024 že 42. zapored podelila priznanja največjim dobaviteljem mleka. Skupaj smo v letu 2023 odkupili skoraj 70 milijonov litrov slovenskega mleka, ki je v celoti brez gensko spremenjenih organizmov.**

Vsako leto v Mlekarni Celeia tradicionalno razglasimo največje oziroma najuspešnejše dobavitelje mleka – slovenske kmetije in kmetijske zadruge, ki ob upoštevanju vseh strogih pogojev kakovosti dosegajo tudi izjemne količinske rezultate. Cenimo njihov trud in delo, saj je to osnova za nastanek naših prvovrstnih mlečnih izdelkov, za katere, vedno znova s ponosom poudarjamo, da so le iz slovenskega mleka, ki pogosto prihaja s kmetij, na katerih že več generacij negujejo in razvijajo slovensko tradicijo priraje mleka.

Slavnostna podelitev priznanj je bila v velenjskem hotelu Paka. S pesmijo, ki je nastala prav za blagovno znamko Mlekarnice Celeia - Zelene Doline, je dogodek popestrila priljubljena kantavtorica in skladateljica Ditka. Na dogodku smo okronali tudi **17. Mlečno kraljico Zelene Doline Slovenije** in laskavi naslov je osvojila **Alenka Gradišnik** s Prevalj na Koroškem. Ni manjkalo niti

smeha, za katerega je poskrbel znani slovenski komik in matematik Uroš Kuzman.

### Največji dobavitelji mleka - kmetije

Največji dobavitelj mleka v Mlekarni Celeia je za leto 2023 ponovno postal **Marko Obrul z Bezine pri Slovenskih Konjicah** (803.045 litrov), ki je ob prejemu priznanja povedal: »Vsekakor smo izjemno ponosni, da z naše kmetije prihaja kakovostno, zdravo mleko. To je priznanje ne le za moje delo, ampak za trud naše celotne družine, saj so v delo vpeti še moja oče in mama ter žena in trije otroci.« Drugi največji dobavitelj mleka v letu 2023 je **Primož Cizej s Podvina pri Polzeli** (738.850 litrov), tretja pa sta **Mitja in Vesna Tekavc iz Topolšice** (677.915 litrov).



### Največji dobavitelji mleka - kmetijske zadruge

Med kmetijskimi zadrugami so največ mleka v letu 2023 Mlekarni Celeia v odkup prispevali v **Kmetijski zadrugi Šaleška dolina** (14.337.658 litrov). Njen direktor Ivan Drev je ob prejemu priznanja izpostavil: »Nagrada je priznanje za naše rejce, ki celo leto zares delajo vsak dan. Dosežena številka odkupljenega mleka je spodbuda, da poskušamo količino še povečati, pri tem pa se bomo še naprej trudili, da bo imela Mlekarna Celeia zares odlično mleko iz naših krajev.« Po številu oddanih litrov mleka je bila v letu 2023 na drugem mestu **Kmetijsko-gozdarska zadruga Slovenske Konjice** (9.948.772), na tretjem pa **Kmetijska zadruga Šmarje** (9.640.968).



## MLEČNA KRALJICA JE ALENKA GRADIŠNIK S PREVALJ NA KOROŠKEM



**Marca smo na slavnostni prireditvi okronali 17. Mlečno kraljico Zelene Doline Slovenije. Laskavi naziv ponosno nosi Alenka Gradišnik, 24-letna študentka iz Biotehniške fakultete s Prevalj na Koroškem, ki bo tradicijo kmetovanja nadaljevala s prevzemom domače kmetije. V celoletno uporabo je prejela avtomobil znamke Peugeot in obleko znane modne oblikovalke Maje Štamol Drolc.**

Na letošnji razpis Mlekarnice Celeia za novo Mlečno kraljico Zelene Doline Slovenije se je odzvalo 28 kandidatk z vse Slovenije, ki so v nazivu prepoznale edinstveno priložnost. 5-članska žirija projekta Mlečna kraljica je naslov podelila Alenki Gradišnik, ki je ob svojem nastopu navdušila s samostojnostjo in delavnim zanosom, saj tudi sama prihaja s kmetije. »Alenka nas je že na samem izboru navdušila s svojim samozavestnim nastopom, simpatičnostjo in iznajdljivostjo. Prepričale so nas tudi njene vrednote, ki so v sozvočju z vrednotami

*naše blagovne znamke Zelene Doline, in predstavljajo pravo popotnico njenemu poslanstvu,«* je po kronanju povedala **vodja projekta Mlečna kraljica v Mlekarni Celeia Marjeta Železnik.**

### Študij in ljubezen do kmetijstva

Letošnja Mlečna kraljica Zelene Doline Slovenije Alenka Gradišnik zaključuje študij na Biotehniški fakulteti, smer živinoreja. Prihaja s 60 hektarjev velike kmetije s Prevalj na Koroškem, kjer se ukvarjajo s priraje mleka. Za vsa kmečka opravila poprime tudi sama, saj bo nekoč prevzela domačo kmetijo in nadaljevala družinsko tradicijo lokalne priraje mleka. »Ljudi kot mlečna kraljica ozaveščam o pomenu domače, slovenske pridelave hrane, tako kot že počnejo Zelene doline - s pristnostjo, povezanostjo in domačnostjo. Treba se je zavedati, da z nakupom domačega izdelka delamo dobro sebi in našemu narodu ter s tem vplivamo na svetlejšo prihodnost slovenskega kmeta in celotnega prebivalstva,« se pomena svojega poslanstva zaveda **Mlečna kraljica Alenka Gradišnik.**

Projekt Mlečna kraljica s 17-letno tradicijo je edinstven v slovenskem prostoru, saj skozi osveščanje o pomenu zdrave prehrane daje posebno mesto mleku in mlečnim izdelkom slovenskega porekla.

## IZJEMEN DRUŽINSKI DAN NA GOLTEH IN 1. TRAIL TEK ZELENE DOLINE



V Mlekarni Celeia od leta 2023 in predstavitve krovne obljube »Ker smo si blizu«, še aktivneje krepimo vezi s kupci in lokalnim okoljem. Na sončno junijsko nedeljo smo obudili tradicijo in se našim prijateljem še bolj približali s 1. Družinskim dnevom na Golteh in Trail tekom Zelene Doline, ki je povezal številne družine in 126 trail tekačev z vse Slovenije. Izjemni odzivi vseh, ki so prišli po zabavo ali rekreacijo v krajinski park Golte, so potrdili pravilnost odločitve, da se z izjemnimi dogodki vrnemo med ljudi v regiji, od koder prihajamo.

Mlekarna Celeia je v neokrnjeni naravi na Golteh skozi svojo zgodbo »Ker smo si blizu« v nedeljo, 9. junija, prvič povezala slovenske družine in ljubitelje vedno bolj razširjene oblike rekreacije

– trail teka. In da je bila odločitev o takšni vrnitvi med s kupce, ljubitelje rekreacije in družjenja v neokrnjeni naravi pravilna, je bilo potrjeno že kmalu po naznanitvi dogodka: »Izjemni interes družin iz vse Slovenije in trail tekačev, ki iščejo nove poti in nove spomine, je potrdila pravilnost naše odločitve in nam dala še večji organizacijski zagon in navdih za naprej,« razlaga vodja marketinga v Mlekarni Celeia Tjaša Kobal Anžur.

**Narava je izziv in priložnost**

**Vodja projekta Neli Koren** je ob dogodku povedala, da so veseli, ker so vsem obiskovalcem omogočili dan za ohranjanje stika z naravo in prijetno druženje. O pripravah na ta izjemni dogodek pa je dodala: »Sama priprava je od nas zahtevala dosledno

upoštevanje vse specifične neokrnjenega krajinskega parka Golte, dogodka pa smo dodali tudi svoj pečat s srčnostjo in predanostjo naši zavezi – Ker smo si blizu. S tradicijo, naravo in ljudmi.«

**Nekaj za vse, od najmlajšega do najstarejšega**

Na prvem Družinskem dnevnu so se družine in otroci lahko preizkusili v iskanju zaklada, se podali na pohod, uživali v adrenalinskem parku ali v mnogih drugih rekreacijskih aktivnostih, tudi za animacijo najmlajših so poskrbeli. Pika na i so bili priljubljeni Čuki, ki so s svojim koncertom samo še dvignili razpoloženje. Udeležencem se je pridružila tudi **17. Mlečna kraljica Zelene doline Slovenije Alenka Gradišnik.**

**Navdušenje nas pelje v leto 2025**

Prvi trail tek Zelene Doline je tekače popeljal po naravnih lepotah krajinskega parka Golte in na koncu je na daljši, 23 kilometrski trasi s 1.160 višinci slavil **Bine Flajnik**. Med ženskami pa je prva v cilj pritekla **Barbara Zlebnik**.

»Navdušenje tako družin kot tekačev, dobri odzivi vseh ostalih sodelujočih in naša predanost krajem, kjer domujejo naši rejci – dobavitelji mleka, nas pelje v naslednje leto in obljublamo, da bo Družinski dan in Trail tek Zelene Doline postal nova tradicija naše mlekarnе,« zaključuje Neli Koren.

## O prihodnosti tudi z Zelenimi Dolinami

Na konferenci DIGGIT 2024, kjer so razpravljali o prihodnosti digitalnih komunikacij, umetni inteligenci in tehnologijah, so se udeleženci lahko posladkali z izbranimi izdelki Zelene Doline. Kot zlati partner dogodka smo predstavili senene sire, tekoče proteinske jogurte LCA x Proteini.si, napitke LCA Imuno C in desert mlečne kraljice Zapeljiva malina. Naša promotorka Polonca in aktualna Mlečna kraljica Alenka sta poskrbeli, da smo udeležencem dogodka predstavili najboljše, kar ponuja naša mlekarna.



## Podpora kreativnosti na Medijskem dnevu

Konec maja smo ponosno podprli Medijski dan, ki so ga organizirali študentje Medijskih komunikacij na Fakulteti za elektrotehniko, računalništvo in informatiko v Mariboru. Rdeča nit dogodka - film in njegova produkcija, je skozi predavanja in razprave privabila zanimive goste iz filmske in kreativne industrije. Udeleženci so se med odmori osvežili z našimi tekočimi proteinskimi jogurti LCA x Proteini.si.



## Med smetano slovenskega marketinga

Na osrednjem dogodku slovenskega marketinga, Slovenski marketinški konferenci v Portorožu, so se udeleženci lahko okrepčali z izdelki Zelene Doline. Med odmori so uživali v naših najokusnejših izdelkih in se tako razvajali s senenimi siri, tekočimi proteinskimi jogurti LCA x Proteini.si in desertom Mlečne kraljice Zapeljiva malina s koščki pistacije. Promotorka Milena in Mlečna kraljica Alenka sta poskrbeli za atraktivno predstavitev naše blagovne znamke.

## TRGOVINA ZELENE DOLINE: KJER TRADICIJA SREČA SODOBNOST



**Naša prenovljena prodajalna Zelene Doline v Arji vasi že drugo leto navdušuje kupce z moderno zasnovano in bogato ponudbo, ki vključuje mlečne izdelke Zelene Doline ter lokalne dobrote zadrževajo in drugih pridelovalcev. Trgovina je med drugim tudi pravo mesto za hitre nakupe in priložnostna darila.**

Poslovodkinja Natalija Rampre pravi, da so kupcem najljubši siri, ki pritegnejo s ceno in izborom. Veliko zanimanja je tudi za izdelke, ki so proti koncu roka uporabe, a še vedno ohranjajo popolno kakovost. „Najbolj smo ponosne na sodoben videz trgovine, ki odraža vrednote našega podjetja, ter na širok izbor izdelkov lokalnih pridelovalcev, kot so moke, kaše, suho sadje in med,“ poudarja Ramprejeva. Naša sodelavka

Natalija iz pestrega izbora v trgovini še posebej priporoča maslo Zelene Doline, skuto in kisko smetano linije Gurman, tekoče jogurte, ki nastajajo v sodelovanju s Proteini.si, ter senene sire, ki po njenem mnenju ponujajo pristno izkušnjo okusa iz časov naših dedkov in babic. Pravi hit je tudi seneno mleko.

### Kdo so naši kupci?

Kupci prihajajo iz lokalnega okolja, pogosto pa nas obiščejo tudi podjetniki, ki kupujejo večje količine visoko kakovostnih izdelkov, kot so jogurti, skuta in mleko v večjih pakiranjih. Vse več je obiskovalcev, ki nas najdejo preko medijev ali Facebook profila Trgovina Zelene Doline, ki redno obvešča o ponudbi, akcijah in dogodkih. Natalija Rampre priznava, da tudi sama najraje nakupuje v lokalnih trgovinah. „Tako podpiram pridelovalce in cenim pristen odnos osebja, ki ga le redko najdemo v velikih trgovskih centrih,“ še dodaja.

## KUPON

10 % popust na enkratni nakup izdelkov Zelene Doline (izdelki v akciji so izključeni).  
Kupon velja do 31. 12. 2025

Trgovina Zelene Doline tako ostaja prostor kakovosti, lokalnih izdelkov in srčne nakupovalne izkušnje za vse, ki cenijo domačnost in tradicijo.

## 25 LET BOŽIČNEGA JOGURTA S KNJIGO SKRIVNOSTNI BOŽIČNI RECEPT



koncu presenetil še bolj, kot smo si upali pričakovati. Do božiča smo s knjigo nagradili več kot 4.000 nakupov in s tem poskrbeli za to, da bo njeno sporočilo odmevalo še leta po zaključku decembrske kampanje.

### Zgodba Skrivnostni božični recept

Gre za zgodbo o prijateljstvu, medsebojni pomoči in povezanosti: »Izjemno smo ponosni, da je knjiga našla pot med ljudi in da se je dotaknila toliko otrok in odraslih, ki so nas v decembru vedno znova presenečali s pozitivnimi odzivi. Z njo smo skozi navidezno še eno pravljico vsem generacijam približali pomen pravih vrednot in tistega, kar v življenju največ

šteje. In ravno to današnji svet potrebuje bolj kot kadarkoli prej.« še dodaja naša sodelavka in avtorica Neli Z. Koren.

### Od nagrajevanja nakupa do proste prodaje

Zaradi velikega povpraševanja po knjigi, smo že v pričetku decembra odprli spletni prodajni kanal, kjer so lahko kupci knjigo kupili v prosti prodaji. Veliko zanimanje za zgodbo Skrivnostni božični recept je vzbudilo tudi zanimanje založbe Mladinska Knjiga, ki je pred prazniki oddala naročilo 278 knjig za 46 poslovalnic po vsej Sloveniji.

### Knjigo je v decembru spremljala tudi dobrodelna in družbeno odgovorna nota

S knjigo smo obdarili 50 lokalnih osnovnih šol, 25 vrtcev, 20 knjižnic, med katerimi je potencial zgodbe začutila tudi ekipa Osrednje knjižnice Celje in nas povabila k izvedbi pravljíčne urice. S knjigo smo v okviru obiska Dedka Mraza obdarili Junake 3. nadstropja UKC Ljubljana in poskrbeli, da je na knjižni oddelka bolnišnic v Sloveniji. 1 evro od vsake oddane ali prodane knjige smo namenili skladu Vilijem Julijan za pomoč 8-letnemu Maticu, ki trpi za redko in izjemno uničujočo boleznijo ter s tem vsaj malo pripomogli k vseslovenski akciji zbiranja denarja za njegovo zdravljenje. Naša zgodba je ogrela tudi srca varovancev doma za ostarele na Polzeli, ki so se

knjige in našega obiska z Božičnimi jogurti neizmerno razveselili in dejali, da jo bodo z veseljem prebirali ob obiskih vnukov in pravnukov. Prejeli so jo tudi naši poslovni partnerji, ki so izrazili navdušenje nad letošnjo božično kampanjo.

Božična kampanja je v naših srcih pustila velik pečat in ponovno smo dokazali, da iskrene in povezovalne zgodbe ter projekti Mlekarnice Celeia vedno najdejo pravo mesto v srcih ljudi. Pred pričetkom praznikov so nam to dokazale vzgojiteljice vrtca Mlinček v Vinski Gori, ki so otrokom vrtca in šole Vinska Gora uprizorile predstavo, narejeno po naši zgodbi in nas skupaj s številnimi pedagogi pohvalile, da med najmlajše prinašamo izjemno pomembno sporočilo o povezanosti, sprejemanju in

medsebojni pomoči tudi med vrstniki in v času odraščanja. V okviru nagradne igre na družbenih omrežjih so nas s svojimi risbicami najljubših prizorov iz knjige presenetili najmlajši z vse Slovenije, kar je znova dokazalo, kako priljubljena je naša božična zgodba.

»Z ekipo marketinga se po zaključeni akciji zahvaljujemo vsem, ki ste nam na kakršen koli način pomagali pri izvedbi kampanje, dogodkov in pakiranju ter odpremi enornmega števila paketov s knjigami. S tem smo znova dokazali, da smo povezani še močnejši in, da je najlepše takrat, ko smo si blizu,« izjemno božično kampanjo povzema Tjaša Kobal Anžur, vodja marketinga v Mlekarni Celeia.

V novembru smo izdali čudovito knjigo Skrivnostni božični recept, ki nosi zgodbo o pomenu povezanosti in vrednot, ki največ štejejo. Z njo smo na police trgovcev pospremili prihod Božičnega jogurta, ki je v letu 2024 obeležil 25. leto, odkar v domove Slovencev prinaša okus po praznični bližini.

### Vsako leto v Mlekarni 25 let prazničnega okusa

Božični jogurt Zelene Doline iz Mlekarnice Celeia že 25 let v adventnem času prinaša bogastvo slovenskega mleka in prazničnih okusov – jabolk, lešnikov in toplih začimb, kot so cimet, klinčki in ingver. In ravno te sestavine simbolično ponazarjajo tudi sestavine Skrivnostnega božičnega recepta, ki je navdušil otroke in odrasle z vse Slovenije.

### Predstavitve knjige na pravljíčno obarvanem dogodku

Knjigo Skrivnostni božični recept smo v čarobnem prazničnem vzdušju, natanko mesec pred božičem, prvič predstavili na pravljíčnem dogodku v dvorani kongresnega centra Camino Žalec. Odziv na dogodek je bil ogromen, saj smo jo prvič prebrali pred več kot 100 otroci in starši in jim s tem pričarali čudovit uvod v praznike.

### Izjemno uspešno nagrajevanje nakupa na spletni strani božični.si

Praznike pa smo zagotovo polepšali vsem, ki so v okviru božične kampanje nagrajevanja nakupa na spletni strani božični.si, knjigo ob nakupu 10 Božičnih jogurtov prejeli brezplačno. V ta projekt smo v oddelku marketinga trdno verjeli, a nas je pozitiven odziv kupcev na





## Ker smo si blizu S KULINARIČNIMI DOŽIVETJI.

Z blagovno znamko Gurman Zelene Doline zblížujemo modrost preteklosti s pričakovanji sedanjih in prihodnjih generacij. Ne glede na to, ali ste izkušen kuhar ali zgolj kuharski navdušenec, naj bodo naši izdelki linije za kuhanje Gurman iz mleka s slovenskih kmetij vaši zvesti spremljevalci in navdih pri ustvarjanju nepozabnih, okusnih in nasploh prijetnih kulinarčnih doživetij.



**KER SMO SI BLIZU.**  
S tradicijo. Z naravo. Z ljudmi.

## »JEŠ SIR? JEM. SLOVENSKEGA, S TRADICIJO.«



V Mlekarni Celeia s ponosom skrbimo za bogato tradicijo sirarstva, ki temelji na kakovostnih surovinah in naravnih postopkih. Naši siri so prava izbira za vse, ki cenijo avtentičnost in vrhunski okus, kar smo s ponosom povedali v kampanji »Ješ sir? Jem. Slovenskega, s tradicijo.«



V naši največji sirarni v Sloveniji zorijo klasični in avtohtoni siri, med njimi pa izstopajo Dolinar, Dimar in Šmarski Rok. Prav posebno mesto ima naš seneni sir Zelene Doline. Z izbranimi dodatki, kot so tartufi, rožmarin, pražena čebula in paprika s čilijem, ter z novim 12-mesecev zorjenim Kraljevim senenim sirom še naprej

postavljamo visoke standarde kakovosti. Jeseni smo preko kampanje »Ješ sir? Jem. Slovenskega, s tradicijo.« nagovorili potrošnike z oglasi na televiziji, spletu in družbenih omrežjih ter z nacionalno nagradno igro. V prodajalni Zelene Doline smo mesec sirov obogatili s promocijami in nagradami.

## KER SMO SI BLIZU S KULINARIČNIMI DOŽIVETJI.

Z linijo za kuhanje Gurman Zelene Doline povezujemo tradicijo preteklosti z zahtevami sodobne kuhinje. Za ambasadorja linije Gurman smo izbrali Bruna Šulmana, zmagovalca tekmovanja MasterChef Slovenija 2021 in glas o odličnosti naših izdelkov ponesli preko privlačne oglaševalske kampanje.



Izdelki Gurman Zelene Doline, ustvarjeni iz slovenskega mleka, so odlična izbira za izkušene kuharje in kulinarčne navdušence, ki si želijo ustvarjati nepozabne okuse. V našem asortimanu najdete nepasirano skuto, mileram, kisko smetano, krem maskarpone in maslo, ki nosijo oznako Izbrana kakovost

Slovenija. Za ambasadorja linije Gurman smo izbrali Bruna Šulmana, zmagovalca oddaje MasterChef Slovenija 2021. Kampanjo smo podprli z oglasi na televiziji, spletu in družbenih omrežjih ter z atraktivno spletno nagradno igro, kjer so kupci med drugim lahko osvojili tudi knjigo Bruna Šulmana »Od osnov do masteršefax«.



Ker smo si blizu  
s kulinarčnimi  
doživetji.



Linija Gurman  
iz slovenskega mleka.

ODKRIJ IZDELKE →



## Desert mlečne kraljice: Zapeljiva malina s koščki pistacije

Tudi v letu 2024 smo z izbrano mlečno kraljico ustvarili kraljičin desert - zapeljiva malina s koščki pistacije. Navdih zanj smo dobili že na samem izboru z njenim odgovorom na vprašanje, kaj v naši bogati ponudbi morebiti pogreša. Mlečna kraljica Alenka Gradišnik je izbrala pistacijo. Vedno bolj

priljubljen okus pistacije se v novem kraljičinem mlečnem desertu Zelene Doline meša s prijetnimi, osvežilnimi sadnimi notami maline, vse skupaj pa je povezano v izjemno kremastem jogurtu iz slovenskega mleka.

## Tekoči proteinski jogurti

Proteinski jogurti LCA x Proteini.si so idealni za aktiven življenjski slog. So brez maščobe in dodanih sladkorjev, bogati z beljakovinami in dodanim L-karninom za energijo ter regeneracijo mišic. Zahvaljujoč svoji inovativni recepturi in kakovostnemu

mleku slovenskega izvora, smo dokazali, da lahko skrbimo za zdrav življenjski slog brez kompromisa pri okusu. Na voljo so v treh okusih - banana, kremni piškot in vanilijev sladoled. Zaradi hitre prebavljivosti so popoln obrok na poti in primerni tudi za ljudi z laktozno intoleranco.



## Kraljevi seneni sir in seneni sir s papriko in čilijem

Naša linija senenih sirov je bogatejša za še dva izjemna izdelka. Sir s papriko in čilijem navdušuje s pikantnostjo in drznostjo ter predstavlja popolno izbiro za vse, ki jedem radi dodajate malce ostrine. Kraljevi seneni sir, ki pri nas zori kar 12 mesecev pa

očara s svojevrstno strukturo, obogateno z drobnimi belimi kristalčki tirozina in kalcijevega laktata, ki sta cenjena pri sirnih poznavalcih, saj pričata o kakovosti, dolgem zorenju in kompleksnosti sira.



## Pestro dogajanje na sejmu Agra

Na 62. sejmu Agra v Gornji Radgoni smo na razstavnem prostoru Mlekarnice Celeia obiskovalce razvajali z vrhunskimi izdelki Zelenih Dolin. Promotorke so skupaj z Mlečno kraljico Alenko Gradišnik predstavljale senene sire in jogurte Zelene Doline, vključno z nagrajenimi izdelki

na Agri 2024. Dogodek je bil, kot vedno, odlična priložnost za promocijo naših kakovostnih izdelkov in povezovanje z obiskovalci z vseh koncev Slovenije.



## Naši siri navdušili na 4. Festivalu slovenskih sirov

V začetku oktobra je Kongresni center Brdo gostil 4. Festival slovenskih sirov, posvečen mladim prevzemnikom sirarskih kmetij in gostiln. Mlekarna Celeia je predstavila svoje senene sire ter poltrda, avtohtona sira Dimar in Šmarski Rok,

ki so navdušili obiskovalce. Raznolikost domačih sirov je bila na stojnicah resnično izjemna, polna ustvarjalnosti in drugačnosti. Festival je dokazal, da je slovensko sirarstvo v še kako dobri kondiciji in polno svežih idej.



## S kupci povezani skozi več kot 100 promocij

V letu 2024 smo v trgovskih centrih naših poslovnih partnerjev po vsej Sloveniji pripravili več kot 100 promocij z degustacijami izdelkov, ki so vsakodnevne nakupe obogatile z okusnimi doživetji. Kupci so lahko okušali širok nabor izdelkov Zelene Doline od osvežujočih jogurtov in kremnih namazov

do vrhunskih sirov in izdelkov linije za kuhanje Gurman. Poleg odličnih okusov smo jih razveseljevali tudi z drobnimi pozornostmi, ki so še poglobila njihovo povezanost z našo blagovno znamko. Promocije na prodajnih mestih so poleg pospeševanja prodaje vselej tudi priložnost za vpogled v želje kupcev in navdih za naše prihodnje projekte.



## NA KMETIJI ERJAVEC, KJER SE SREČATA SKRB ZA DOMAČO KMETIJO IN VESELJE DO ŽIVLJENJA

**Narava se je počasi že odevala v jesenske barve, šolski zvonec se je dodobra ogrel in otroci so pridobivali nova znanja. V tem času smo obiskali kmetijo Erjavec. Ob prihodu nas je očarala urejenost, vse je na svojem mestu, brez nepotrebnih predmetov ali sledi nereda. Kmetija izžareva predanost in ponos, ki sta vtakana v vsako opravilo, vsako odločitev in vsakdanje delo. Urejenost ni zgolj vizualna, ampak priča o odgovornosti in skrbnosti, s katero upravljajo vsak del kmetije.**

Naš pogovor smo začeli z Janezom, domači in prijatelji ga kličejo Jani. S svojo mlado družino nadaljuje tradicijo staršev, očeta Francija in mame Fanike. Odgovornost za kmetijo je uradno prevzel leta 2015.

Jani je srednješolska leta zapisal kmetijstvu na Šolskem centru v Šentjurju in hitro spoznal, da uspešna kmetija zahteva znanje. Samo delo ni dovolj. Z znanjem in izkušnjami lahko uvedeš novosti na kmetiji, jo narediš učinkovitejšo. Zato se je odločil, da nadaljuje študij na Fakulteti za kmetijstvo in biosistemske vede v Hočah, smer živinoreja, ki deluje v okviru Univerze v Mariboru.

Na kmetiji Erjavec prevladuje družinska energija, kjer vsak prispeva svoj del k uspehu in tekočemu delu. Poleg staršev, ki s svojimi izkušnjami in modrostjo usmerjata vsakdanja opravila, se vključujeta tudi Janijeva žena Brigita in hčerka Larisa. Brigita, ki je v študentskih letih živela tudi v Nemčiji in Avstriji, je zaključila študij nemščine. Danes pa se izjemno dobro znajde tudi na kmetiji, kjer je njeno znanje s področja kmetijstva neprecenljivo, sploh, ko se je potrebno soočiti z vsakodnevnimi izzivi, ki jih prinaša delo z živalmi in skrb za obdelovalna zemljišča. Poseben čar družini doda hčerka Larisa, ki bo kmalu dopolnila dve leti. Čeprav je še majhna, ima že pravi nos za delo, vedno želi biti tam, kjer se kaj dogaja.

**Za začetek pogovora smo Janiju zastavili vprašanje, ki je malce drugačno, od običajnih. Zavrteli smo čas nazaj v otroška leta in ga povprašali, katera je njegova najljubša risanka?**

Se nasmehne in kot, da bi se v trenutku vrnil v tisti brezskrbni čas, ko so bili jutranji risani junaki del vsakdana. Z iskrico v očeh je začel naštevati risanke, a najljubši sta bili Palček David in Cofko Cof. In že nadaljuje: »Včasih smo otroštvo preživeli drugače, kot velja danes. Odraščal sem z bratoma, starejšim Jernejem in mlajšim Brankom. Naša otroška leta so bila polna raziskovanja in skupnih iger v družbi bratranca ter sosedovih otrok. Namesto za računalnikom in z mobilom v roki smo dneve preživljali zunaj, v naravi in na igrišču sredi vasi. Med igro so minevale ure, kot da časa sploh ni. Ko smo bili starejši, smo prižgali reflektorje in naša druženja podaljšali v noč.«

**In danes, je še kaj časa za druženje s prijatelji in sosedi?**

Čeprav je delo na kmetiji zahtevno in prepleteno z novimi izzivi, si prizadevam, da si vzamem čas tudi za prijatelje in sosede. Zavedam se, da je pomembno ohranjati ravnovesje med delom in prostim časom. Prav zato smo s prijatelji, kmeti, enkrat tedensko organizirali rekreacijo, ki nam omogoča, da se sprostimo in uživamo v druženju ob igri. Imamo pa tudi zlato pravilo – o kmetijski politiki se ne pogovarjamo. Namen nogometa je, da se odklopimo od vsakodnevnih izzivov in se ne obremenjujemo s stvarmi, kot so traktorski krediti ali druge skrbi, povezane s kmetijstvom. Ta sprostitev nam pomaga ohraniti svežino, obnoviti energijo in ohranjati dobro počutje.

**Pravijo, da prihodnost oblikujejo številni dejavniki, vendar je najpomembnejša vloga vsakega posameznika. Vsak od nas s svojimi odločitvami, prizadevanji in dejanji prispeva k temu, kakšna bo naša prihodnost. Misel in spoznanje, ki je na kmetiji Erjavec še kako prisotna, ko smo zastavili vprašanje o začetkih razvoja kmetije.**

Tukaj smo dali besedo očetu Franciju, ki se spominja, da so se na kmetijo, kjer živijo in delajo danes, preselili leta 1977. Podedovala jo je njegova mama ter je obsegala stare objekte in nekaj zemlje, nam zaupa oče Franci in nadaljuje: »Prvi

zahtevnejši koraki razvoja so se začeli leta 1984, ko sva se s Faniko poročila, združila najini kmetiji in skozi leta kmetijo povečevala. Ali sva zemljo kupila ali jo vzela v najem. Prva leta sem hodil v službo, zaposlen sem bil 5 let, nato pa sva oba bila zaposlena na kmetiji. Z oddajo mleka smo se začeli ukvarjati leta 1984. Leta 1990 smo začeli z rejo krav na prostem in takrat imeli v čredi 16 krav. Na ta način smo uvedli način dela z živalmi, ki v tistem času ni bil običajen v našem okolju.

Oče Franci se spominja, da je bilo leto 1993 prelomno za kmetijo. Takrat je na razstavo govedi, ki jo je organiziralo Govedorejsko društvo Šmarje pri Jelšah, na ocenjevanje prijavil svoje živali. Udeležba je bila uspešna, saj je pridobil status rejca bikovskih mater. To jim je omogočilo, da so na kmetiji začeli z načrtno osemenitvijo krav in selekcijo govedi. Bikci, ki so bili izbrani, pa so šli naprej v vzrejališči v Mursko Soboto in na Ptuj.

Na kmetiji Erjavec imajo danes v hlevu lisasto govedo, ki je v Sloveniji močno zastopano. Lisasta pasma izvira iz Švice, iz porečja reke Simme in je nastala v 18. stoletju. Zaradi dobrih lastnosti se je pasma začela širiti po alpskih deželah, pozneje, v 19. stoletju, tudi po Evropi in po svetu. Pasma je primerna za nižinska območja in zanjo je značilno, da lahko pričakujemo visoke priraste in dobro mlečnost z visoko vsebnostjo mlečnih maščob ter beljakovin.

„Vsak mora najti svojo pot in svojo vizijo za življenje, pa naj gre za kmetijo ali kaj drugega.“

Skozi pripoved oče Franci iskreno pove, kaj ga je vodilo k sprejemanju odločitev o smereh razvoja kmetije: »Ko sva z ženo sprejemala odločitve, sem imel vedno pred seboj misel, da mora biti gospodarjenje s kmetijo takšno, da preživi dve delovni mesti. Z ženo sva bila oba zaposlena na kmetiji in pri odločitvah vedno poskrbela in da sva hkrati imela polno zavarovanje. Ni bistvo, da imaš najboljši in najdražji traktor, imej takšnega, ki je primeren za kmetijo in ga lahko izkoristiš.« Svoje razmišljanje oče Franci zaključil: »Ja, res je bilo pomembno, da smo znali sprejeti odločitve, ki so vezane

na lego in velikost kmetije ter delo optimalno iztržiti.«

**V pogovoru z očetom Francijem in mamo Faniko smo izvedeli zanimivo dejstvo. Več kot 20 let so živeli v skupnem gospodinjstvu, kjer sta bili del družine tako tašča kot mama. To nas je presenetilo, zato smo hitro vprašali mamo Faniko: »Kako vam je uspelo, da ste se vse tako dobro uskladile?«**

Mama Fanika se nasmehne in preprosto odvrne: »Ah, ni bilo nobenih težav. Moja tašča je skrbela za hišo in otroke, moja mama pa si je našla delo zunaj, na njivi in vrtu. Tako

smo si naloge razdelile in vse je teklo brez zapletov.«

**Danes je vedno bolj aktualna družbena tema dobrobit živali. Na ravni EU in tudi v slovenski javnosti je dobrobit živali zelo aktualno področje, ki vzbuja pozornost javnosti in različnih evropskih ter domačih institucij. Kot je dejal veliki Mahatma Gandhi: »O veličini naroda in njegovi moralni razvitosti lahko sodimo po tem, kakšen je njegov odnos do živali.«. In ravno zaradi aktualnosti teme smo vprašanje o dobrobiti živali zastavili našim sogovornikom.**

Prvi spregovori oče Franci, ki pove: »Zame je dobrobit živali, da imajo dovolj velik in osvetljen prostor, ležišče, svežo vodo in primeren obrok.«

Jani očetovo razmišljanje dopolni: »Kar privoščimo sebi, to tudi živalim. Prav tako je pri tem treba poskrbeti za dobrobit človeka. Tako naj dobrobit za živali prinaša uravnotežen odnos do osebe, ki skrbi za živali in samim dobrim počutjem živali.«

Oče Franci je naš pogovor zaključil z mislijo, da le uravnotežen odnos, ki upošteva tako dobrobit živali kot človeka, omogoča

pridobivanje priložnosti in izkušenj, ki človeku omogočijo uspešno delati skozi celotno 40-letno delovno dobo.

**Za zaključek našega pogovora smo Janija vprašali o načrtih za kmetijo v letih, ki sledijo?**

Pravkar smo zaključili večjo investicijo – nov hlev, ki je bil dolgoročna naložba v izboljšanje življenjskih pogojev za živali in večjo učinkovitost. S tem smo dvignili standarde proste reje, tako da imamo dodatno urejene prostore za teličke in porodni del. Hkrati sva z bratom Jernejem združila najino znanje, na kar sem še dodatno ponosen. Njega je vedno bolj vleklo v tehnične vode in tako je poskrbel za ustrezno osvetlitev hleva, ki omogoča, da imajo živali skozi celo leto vedno enako dolg dan, 16 ur svetlobe in 8 ur teme. To pomeni, da se pozimi, ko se stemni, luči

avtomatsko prižgejo in gorijo določen čas. Skupaj sva uredila tudi stransko prezračevanje hleva v povezavi z vrati. Glede na moč vetra, dežja, vlage in temperature v hlevu se stranske zavese odpirajo in zapirajo. Še posebej je to praktično v poletnih mesecih, v času neviht, ko se hlev v primeru nevihte popolnoma avtomatsko zapre, ko se nevihta umiri, pa se ponovno odpre.

Ker je bila investicija finančno zahtevna, v bližnji prihodnosti večjih vlaganj ne načrtujemo. Se bomo pa osredotočili na optimizacijo tega, kar že imamo. Predvsem želimo narediti še večji napredek v genetiki in zagotoviti večjo in stabilno proizvodnjo kvalitetnega mleka.

Ko razmišljam o prihodnosti, si priključem v misli nasvet, ki sem ga nekoč prebral: Ko si mlad, zastavi kmetijo tako, da jo

boš lahko obvladoval, pri tem pa ne smeš prenašati svojih želja in delovnih obremenitev na starše ali otroke. Vsak mora najti svojo pot in svojo vizijo za življenje, pa naj gre za kmetijo ali kaj drugega.

To me opominja, da moram tudi sam spoštovati opravljeno delo staršev in odločitve naslednjih generacij ter jim omogočiti svobodo, da si izberejo svojo pot. Zato se trenutno osredotočam na stabilnost kmetije.

Bom pa dodatne priložnosti iskal tudi v dodatnem izobraževanju o prehrani živali, genetiki in rodnosti. Že v preteklosti in tudi v prihodnosti se bom z veseljem udeleževal različnih seminarjev, saj verjamem v moč znanja, ki je odlična podlaga za dobre odločitve o rasti in razvoju kmetije.





## USTVARILI PAŠO ZA OČI IN NAGRADILI NAJINOVATIVNEJŠE

V Mlekarni Celeia smo z ustvarjalno navdahnjenim internim dogodkom zaključili prvo leto spodbujanja inovacijske kulture v okviru strateškega cilja »Zagotavljanje trajnostnega razvoja«. Zaposleni smo v pozitivnem vzdušju ustvarili edinstvene pobarvane kravice, ki sočasno komunicirajo vrednote našega podjetja in naše blagovne znamke Zelene doline: ljubezen, tradicija, narava, povezanost in trajnost.

Dogodek je bil izjemna priložnost za podelitev nagrad najboljšim inovatorjem. Prejeli smo predloge in ideje kar 39 zaposlenih posameznikov in ekipe Skladišča LP, ki je ideje podajala skupinsko.

**Nagrade BRIHTA**, za avtorja, ki predlaga največ idej/izboljšav ne glede na status, je prejela ekipa skladišča LP in Veselko Đogatović. **Nagrada ŠPAROVČEK**, za izbran zaključen predlog, prepoznani kot najbolj koristen s strani komisije, motivatorjev in vseh predlagateljev, je prejela Nina Hostnik za predlog ogleda proizvodnje za zaposlene. **Nagrado SREČKO**, kjer vsi avtorji ideje/inovacije sodelujejo v žrebanju, vsak predlagatelj ima en glas ne glede na število oddanih predlogov, pa je bil izreban Marko Mernik.

Dogodek je dokazal, da z zavzetostjo in ustvarjalnostjo oblikujemo trajnostno prihodnost, pri čemer velja povabiti naše **projektne vodje Petre Ceraj**: »Še naprej delite svoje ideje, saj skupaj gradimo trajnostno vizijo. Hvala!«

Sočasno pa s tem dogodkom in pobarvanimi kravami začnemo še eno lepo zgodbo naše mlekarnice, ki se navezuje na dobrobit živali in s katero želimo javnosti sporočiti, da nam je za krave, ki nam dajejo naše belo zlato mar in, da si zaslužijo posebno mesto in lepo življenje, saj brez njih ne bi bilo prvovrstnih mlečnih izdelkov po katerih posegajo vsak dan. Te barvite kravice niso le simbol naše zavezanosti dobrobiti živali, temveč tudi sporočilo, da so krave pomemben del ustvarjanja vrhunskih mlečnih izdelkov.



Izjava vodje laboratorija Nine Hostnik, prejemnice nagrade šparovček

»Zelo sem presenečena in hvaležna za nagrado šparovček, ki je nisem pričakovala. Moj predlog 'Ogled proizvodnje' je bil bolj motivacijske narave, saj sem želela sodelavcem omogočiti vpogled v proces, kjer nastajajo naši izdelki. Menim, da je ključnega pomena, da zaposleni razumejo proizvodne procese, saj to prispeva k boljšemu medsebojnemu razumevanju in povezanosti. Veseli me, da je bil prvi ogled že izpeljan in odlično sprejet. Upam, da bo to postalo stalna praksa in morda celo razširjeno na druge oddelke, kjer obstaja interes.«

## BLIŽINA - POVEZANOST, KI OBLIKUJE NAŠE ŽIVLJENJE

Bližina v mojem svetu, v svoji globini presega fizično razdaljo in obsega človekovo notranje doživljanje, odnos do sebe in drugih ter povezanost s svetom okoli nas. Gre za tisto nevidno nit, ki povezuje vse vidike našega življenja in nam daje občutek pripadnosti, razumevanja in topline. Razmišljanje o tej temi odpira vrata k razumevanju, kako se bližina oblikuje in ohranja v različnih odnosih in situacijah ter kakšno vlogo igra pri oblikovanju našega vsakdana.

**Bližina do sebe** je temeljna, a pogosto prezrta. V vrvežu življenja, polnega skrbi za druge in odgovornosti, sem skozi leta spoznala, kako pomembno je, ustaviti se, prisluhniti sebi, svojim čutenjem in mislim. Pravi stik s sabo zahteva iskrenost in pogum, da se soočimo s svojimi ranljivostmi. V teh trenutkih se učim biti prijazna do sebe, si oprostiti napake in ceniti svojo pot. Samo z globoko povezanostjo s svojo notranjostjo lahko zares razumemo svoje potrebe in meje, kar je ključno za ohranjanje ravnovesja.

**Bližina v družini** je srce vseh mojih razmišljanj. Vsaka družinska vez je prepletena s trenutki bližine – naj bodo to skupaj preživeti trenutki, ko je skupaj vsa družina in je glasno, zabavno, hrupno, skupni prazniki, ki ohranjajo tradicijo ali tihi trenutki, ko besede niso potrebne. Družina je prostor, kjer se bližina rodi, raste in utrjuje skozi čas. Z leti sem se naučila, da bližina ni nekaj samoumevnega, ampak jo moramo negovati z majhnimi dejanji ljubezni, razumevanjem in potrpežljivostjo.

Po Slovarju slovenskega knjižnega jezika (SSKJ) bližina označuje stanje, ko je kdo ali kaj blizu, pri čemer zajema tako prostorsko kot čustveno povezanost. Vendar v svojem bistvu bližina presega zgolj fizično razdaljo in obsega človekovo notranje doživljanje ter odnose z ljudmi, naravo in svetom okoli nas. Gre za tisto nevidno nit, ki povezuje vse vidike našega življenja in nam daje občutek pripadnosti, razumevanja in topline.



**Bližina do drugih ljudi** prinaša toplino, podporo in občutek pripadnosti. Kot mama sem ob svojih otrocih spoznala, da bližina ne pomeni le fizične prisotnosti, temveč tudi duhovno in čustveno povezanost. To je sposobnost prisluhniti brez sodbe, deliti veselje in bolečino ter stati ob strani tudi v najtežjih trenutkih. Z vstopom v vlogo babice se ta bližina pogloblja – je neomajna ljubezen, ki se prenese na naslednjo generacijo, polna zgodb, učenja in brezpogojne podpore. Bližina je tisti tihi

pogled, objem in beseda, ki otroku pove, da ni sam.

**V odnosu do dela je bližina** povezana s strastjo in odgovornostjo do tega, kar počnemo. Kot oseba, ki je desetletja opravljala svoje delo s predanostjo, sem spoznala, da nas delo ne opredeljuje zgolj po dosežkih, ampak tudi po tem, kako se v njem povezujemo z drugimi in s samim procesom. Delo je lahko vir ponosa, vendar le, če v njem ohranjamo človeško noto, empatijo in spoštovanje do sodelavcev. Brez tega

postane delo le obveza, ki izčrpava, namesto da bi hranila dušo.

**Bližina do narave in živali** je tisto, kar nas spomni na našo povezanost s svetom, ki nas obdaja. Vsak stik z naravo, pa naj bo to sprehod po gozdu, opazovanje zvezdnatega neba ali poslušanje petja ptic, je opomnik, da smo del širšega ekosistema. S svojim zgledom želim predati spoštovanje do narave in zavedanje, da smo njen varuh. Narava nam daje mir, učinek zdravljenja in občutek povezanosti z nečim večjim. Tudi živali so del tega sveta; njihova bližina nas uči sočutja in razumevanja in v očeh mojega kučka Arta, ki zrcalijo brezpogojno zaupanje, je lekcija o pristihi povezanosti in skromnosti.

V svojem življenju opažam, da je bližina tista sila, ki nas povezuje in daje smisel našim dnevom. Je dar, ki ga dajemo in prejemamo, in v njej se skriva resnična vrednost življenja. Bližina je odraz našega odnosa do vsega, kar je pomembno – do sebe, do drugih, do dela, do narave in do sveta kot celote. Brez nje bi bili osamljeni potniki na poti skozi čas, z njo pa postajamo del človeške zgodbe, ki se pleče skozi generacije.

**Bodimo si blizu** in bodimo blizu, z mislimi, s telesom in z energijo.

Alenka Selič,  
vodja kadrovske službe



## NAŠI ZAPOSLENI SE PREDSTAVIJO

Mlekarna Celeia ni le podjetje, kjer nastajajo vrhunski mlečni izdelki, temveč tudi dom predanih in talentiranih posameznikov.

Tokrat vam predstavljamo tri sodelavce, ki vsak na svoj način prispevajo k našemu uspehu – z inovativnimi pristopi, srčnostjo in strastjo do dela.

**Stanka Kotnik Krenker,**  
vodja nabave osnovne surovine



Z Mlekarno Celeia sem povezana že od leta 2008, ko sem postala prva Mlečna kraljica Zelene Doline Slovenije. Kasneje sem se med šolanjem zaposlila v laboratoriju, pred pol leta pa prevzela vodenje nabave osnovne surovine – mleka, kar je temelj našega dela. Skrbim za organizacijo dovoza mleka, nadzor kakovosti in sem povezovalni člen

med mlekarno, dobavitelji, zadrugami in rejci. Moje delo je dinamično, komunikativno in polno vsakodnevnih izzivov, kar mi je v veliko veselje. Doma živimo na kmetiji, kar pomeni, da je moj dan aktiven tudi po službi. V prostem času najraje berem, gledam filme in si napolnim baterije na morju ali v družbi družine in prijateljev.

Kot vodja Finančno-računovodske službe Mlekarne Celeia že 30 let skrbim za finančno stabilnost podjetja. Moje delo je podobno skrbni gospodinjici – načrtujem stroške, spremljam proračun in poskrbim, da je vsak cent pravilno razporejen.

Zadovoljen sem, ko vidim, da imamo stabilna sredstva, saj to kaže na uspešno poslovanje. Prosti čas najraje preživljam na kolesu, potovanjih ali z vnuki, ki me vedno znova razveseljujejo s svojo energijo.



**Toni Cvetkovski,**  
vodja finančno-računovodske službe

## Ješ sir?

Jem. Slovenskega, s tradicijo.

Siri, ki zorijo v največji sirarni v Sloveniji, presenečajo s svojim tradicionalnim značajem in vrhunsko kakovostjo. V našem bogatem prodajnem asortimanu najdete tako klasične sire kot tudi avtohtone sire s samosvojim karakterjem, ki so plod naše lastne recepture. Prav posebno mesto pa pripada našemu senenemu siru, ki z daljšim zorenjem, s svojo aromatičnostjo in mnogimi okusi prepriča tudi najbolj zahtevnega kupca.

Vse naše sire izdelujemo po naravnih postopkih brez konzervansov. Zato vsakič znova upravičijo certifikat Višja kakovost\*, ponašajo pa se tudi s certifikatom Izbrana kakovost Slovenija in so brez laktoze. Ker smo si preprosto blizu z najboljšim v naši naravi.



**KER SMO SI BLIZU.**  
S tradicijo. Z naravo. Z ljudmi.

**Andreja Kušlin,**  
mojstrica za senene sire



Sem »mojstrica« za senene sire v naši sirarni, kjer skrbim za sirjenje, razrez in pakiranje vrhunskih izdelkov. Pri delu prisegam na kakovost, saj je dobra surovina ključ do najboljšega okusa. S pozitivno energijo in nasmehom vsak dan prispevam k ustvarjanju odličnega sira. Naša ekipa

je povezana in odgovorna, kar je ključnega pomena za uspeh. V prostem času sem aktivna gasilka in upravnica društva, rada pojem in uživam z družino ter našimi hišnimi ljubljenci. Moj moto: »Z nasmehom se vse začne in konča.«

## Na DM teku za ženske

Park Tivoli je konec maja zaživel v duhu ženskega zdravja in športa, ko so tekačice na 18. DM teku za ženske pretekle 5- ali 10-kilometrsko traso. Med živahnim dogajanjem niso manjkale niti Zelene Doline. Tekačice smo razvajali s sirotkinimi napitki LCA Imuno C in novimi tekočimi

proteinskimi jogurti LCA x Proteini.si. Na naši stojnici sta za dobro vzdušje in animacijo poskrbeli promotorka Milena ter Mlečna kraljica Alenka. Športnice so lahko sodelovale tudi v zabavni aktivaciji in si priigrale praktične nagrade.



## Pohorski cekar praznoval 5. obletnico v Filipovem dvoru

V oktobrskem večeru je Pohorski cekar obeležil 5. obletnico delovanja s čarobnim dogodkom v Filipovem dvoru v Žičah. Približno 120 gostov, med njimi dobavitelji, župani in direktorji javnih zavodov, je uživalo v harmoniji domačih izdelkov, prijetnem vzdušju

in lokalnem vinu. Večer je združil poslovne priložnosti in sproščene trenutke z veliko mero topline. Posebno pozornost so pritegnili izdelki iz Pohorskega cekra, med katerimi je Mlekarna Celeia izstopala s svojimi senenimi siri, ki so navdušili goste.



## Mlečna kraljica navdušila na Savinjskem Oktoberfestu

V začetku oktobra je Mlečna kraljica Alenka Gradišnik obiskala slovenski Oktoberfest v Žalcu, ki se je odvijal ob Fontani piv. S svojo prisotnostjo je popestrila program Hmeljarskega Likofa, kjer so sodelovale tudi Hmeljarska kraljica iz Avstrije

in Hmeljarska princesa iz Nemčije. Alenka je sodelovala pri povorki in otvoritvi 8. Savinjskega Oktoberfesta, ki je navdušil z vrhunsko ponudbo piva, tradicionalnimi prestami, dirndli in odlično glasbo.



## PROTEINSKI NAPITEK ZA VSE GENERACIJE: OKUSNO, KAKOVOSTNO, FUNKCIONALNO

**Beljakovine so nepogrešljivo hranilo s ključno vlogo pri rasti, regeneraciji mišic, podpori imunskemu sistemu, proizvodnji energije ter zagotavljanju občutka sitosti. Zadosten vnos beljakovin je pomemben za vse, ki si prizadevajo za zdravo in uravnoteženo prehrano, še posebej pa morajo za zadosten vnos poskrbeti športniki in aktivni posamezniki. V tem duhu smo v Mlekarni Celeia v sodelovanju s Proteini.si razvili nov inovativen proteinski napitek, ki združuje kakovostne sestavine, izjemen okus in funkcionalnost.**

Tekoči proteinski jogurt LCA x Proteini.si je zasnovan z mislijo na uporabnike, ki potrebujejo hiter, priročen in učinkovit obrok na poti. Napitek odlikuje trojna ničla – je brez maščob, brez dodanega sladkorja in brez laktoze – ter visoka vsebnost beljakovin, ki prispeva k povečanju ali vzdrževanju mišične mase.

Z dodatnim L-karnitinom, ki pomaga pri pretvorbi maščobe v energijo in regeneraciji mišic, ter z odsotnostjo maščobe in dodanih sladkorjev, je odlična izbira za posameznike s ciljem izgube telesne teže, primeren pa je tudi za ljudi z laktozno intoleranco.

Narejen iz kakovostnega slovenskega mleka brez umetnih barvil in konzervansov ter na voljo v treh priljubljenih okusih: banana, vanilijev sladoled in piškotek & smetana. Naš proteinski napitek zagotavlja ravno pravšnjo mero beljakovin, obenem pa je zaradi sestave prijazen tudi do prebave.

### Za široko skupino uporabnikov

**Erni Kesič, vodja prodaje pri Proteini.si,** je poudaril, da je napitek rezultat preiščene razvoja z osredotočenostjo na ciljno skupino. »Ze med razvojem sem verjel v izdelek, na prodajnih policah pa

to prepričanje le še raste, saj napitek izpolnjuje vse obljube. Uporabniki iščejo izdelke 'to-go', ki so priročni za zaužitje in hkrati funkcionalni,« pojasnjuje Kesič. Proteinski napitek je zasnovan za široko skupino uporabnikov: »Športniki ga cenijo zaradi lahkotnosti in hitre regeneracije, saj napitek zagotavlja toliko beljakovin kot piščančji zrezek,« pravi Kesič. Izdelek je primeren tudi za starejše, ki težje vnašajo zadostno količino beljakovin, in vse, ki iščejo okusen in priročen način za dopolnitev prehrane.

Glede prihodnjega razvoja izdelka Kesič omenja možnosti dodajanja novih okusov in inovativnih oblik, kot je uporaba UHT-tehnologije za daljšo stabilnost izdelka ter razvoj proteinskih desertov. S svojo usmerjenostjo na kakovost in potrebe uporabnikov ta napitek postavlja nove standarde v kategoriji športne prehrane.





„Kjer je volja, je tudi pot.  
Pomembno je, da imaš cilj.“

## NA KMETIJI KLEMNA GLUŠIČA: „PRAVI USPEH IZHAJA IZ TRUDA, NE IZ BLIŽNJIC.“

Na lep poletni dan smo se odpravili v Mozirje, kjer nas je prijazno sprejel mladi prevzemnik kmetije, Klemen. Njegova zgodba je nekoliko drugačna od običajnih, saj ni prevzel kmetije svojih staršev, temveč od strica Tonija. Klemen, trdno vpet v sedanost kmetije, a s pogledom v prihodnost in s spoštovanjem ohranja tradicijo, ki jo je postavil njegov stric. Čeprav je mladi prevzemnik, ga je življenje na kmetiji postavilo že pred mnoge izzive.

**Da je pogovor lažje stekel, smo svojo radovednost zavili v brezskrbna vprašanja o študijskih letih in kako je usoda Klemna zapisala domači zemlji in delu z živalmi?**

Kako kmetija živi, se razvija in kaj prinaša v življenje, je Klemen skozi otroška leta spoznaval na kmetiji strica Tonija. Skozi študijska leta se je zapisal strojništvu, področju, ki mu danes na kmetiji še kako pride prav.

Ko je stric razmišljal o nasledniku, je izbral Klemna, ki nam zaupa: *»Ko mi je stric Toni predlagal, da bi prevzel kmetijo, sem najprej pomislil, da se heca. A hkrati sem bil ob danem predlogu presenečen. Vedno sem občudoval njegovo delo in predanost, vendar si nikoli nisem predstavljal, da bi lahko kdaj sam prevzel to pomembno odgovornost.«*

Vse skupaj se je zdelo kot oddaljena možnost, dokler ni umrla stara mama. Takrat so se začeli resni načrti in razprave, kako bi Klemen lahko prevzel in nadaljeval delo, ki ga je stric Toni z veliko ljubezni in truda opravljal vrsto let.

*»Danes za razvoj kmetije skrbimo jaz, stric Toni in brat Luka,«* nam pove Klemen. Ponovno še pohvali sosedovega Tima. Ko le lahko, jo popiha od doma in pomaga na kmetiji. Ko pa je dela resnično veliko, sosedje stopijo skupaj in si med seboj pomagajo.

**Ali je bili kmetija kdaj na prelomni točki oziroma, ali je na njen razvoj vplival kak izreden dogodek?**

Da je na kmetiji vedno prevladoval duh napredka, potrjuje Klemnov odgovor: *»Stari hlev na naši kmetiji je bil zgrajen v 90-ih letih in je bil za tiste čase naš ponos. Zasnovan z sodobnejšo tehnologijo tistega obdobja je predstavljal korak naprej v pridelavi mleka in vzreji črede. Bil je opremljen z vsem, kar je bilo takrat potrebno za učinkovito in uspešno kmetovanje.«*

*Vendar so se tehnologija, način dela in smernice pridelave mleka v zadnjih desetletjih močno spremenili. Kar je bilo včasih moderno in zadostno, danes žal ne zadošča več. S starim hlevom se težko prilagajamo sodobnim standardom, ki zahtevajo večjo kapaciteto, boljše pogoje za živali in učinkovitejše procese.*

Danes je naš hlev postal premajhen za preživetje v današnjih razmerah. Prostor je omejen, tehnologija zastarela in težko sledimo visokim zahtevam trga. Vzreja črede in pridelava mleka zahtevata več prostora, boljše pogoje in naprednejše tehnologije, kot jih lahko ponudi naš stari hlev.

Zato smo hitro začeli razmišljati o novem hlevu, v katerega smo letos tudi preselili čredo.»

#### Kako izgleda vaš tipičen dan na kmetiji?

»Pravijo, da je na kmetiji vsak dan drugačen, odvisen od narave in vremena. Zahteva potrpežljivost in vztrajnost.« In te besede potrjuje tudi Klemnov odgovor, ki svoj dan opiše z besedami: »Čeprav bo nekdo pomislil, da je delo na kmetiji prežeto z rutino, moram že na začetku povedati, da temu ni tako. Res je, da naša prva skrb dneva molža. To pomeni, da ob 5-ih zjutraj vstanemo in že gremo v hlev. Če poteka brez težav, smo ob 7. uri že z mislimi pri novih opravilih, travnikih, urejanju okolice, vzdrževanju strojne mehanizacije in pred kosilom še hitri pogled v hlev, ali je vse v redu. Po kosilu ponovno delo na kmetiji oziroma priprava hrane za čredo in ob 17. uri sledi še večerna molža.

Ko bi nekdo pomislil, da se je dan zaključil, pa še nastopi čas za izpolnjevanje različnih evidenc, poročil... in tudi izobraževanje o novostih v kmetijstvu.«

#### Pravijo, da so izzivi priložnosti za rast, čeprav včasih zahtevajo veliko poguma. In kako Klemen opisuje izzive s katerimi se srečujejo na kmetiji?

»S ponosom zaključujemo z našim največjim izzivom doslej - postavitvijo novega hleva. Pot ni bila lahka, saj smo se morali soočiti s številnimi izzivi in ovirami. Naj le omenim, da smo se na razpis za sofinanciranje hleva prijaviли večkrat in v tretje nam je uspelo.

Med njegovo postavitvijo so se v naših krajih, avgusta 2023, odvijale velike poplave. Takrat smo že imeli narejen izkop in temeljno ploščo. Lahko rečem, da nam je bila sreča nekoliko naklonjena. Naša ekipa zidarjev je bila na dopustu in začetna dela so bila zaključena, kar nam je omogočilo lažje obvladovanje škode v poplavljenem izkopu hlevu.

Novi hlev je sedaj ponos naše kmetije in pomemben korak naprej pri razvoju naših kmetijskih dejavnosti. Živali smo že preselili, potrebna pa so še zaključna dela, ki bodo povečala kakovost življenja. Z novimi kapacitetami hleva imamo v prihodnje ambicijo povečati našo čredo, saj prostor sedaj to omogoča.

Če bodo čas in pogoji dopuščali, bi na naši kmetiji radi oživili še kakšno dodatno dejavnost. Razmišljamo, da bi vstopili na trg turizma. Živimo v bližini čudovitega smučarskega centra Golte, čarobne Logarske Doline in barvitega Mozirskega gaja.«



#### Ob tem razmišljanju pa smo se vsak pri sebi spraševali: Le kdo ne bi želel združiti neokrnjene narave in spoznavati utrip življenja na kmetiji?

Skozi odgovore na naša radovedna vprašanja smo spoznavali Klemna in dosežke, ki jih dosega skupaj s stricem Tonijem in bratom Luko. In kdo je pravzaprav Klemen? Je mlad, poln energije in idej ter z globoko spoštovanjem do tradicije, ki jo prinaša družinska kmetija. Ob tem spoznanju smo že zastavili naslednje vprašanje: Kako preživljate prosti čas, ko niste vpeti v delo na kmetiji?

»Prostega časa resnično ni veliko in druženje poteka predvsem ob delu,« nam zaupa Klemen. Pa vendar, skozi pogovor izvemo, da je član ljubiteljske gledališke skupine, »Gledališče Mozirsko«. Na leto pripravijo eno igro in letos, februarja 2024 so pripravili igro Na kmetih, Vinka Möderdorferja.

No, malce smo bili še dodatno radovedni, kako to, da je zaplul v gledališke vode? Klemen pove, da se že kot šolar ni rad izpostavljal, a ima eno slabost, da ga vedno kaj nahecajo, ker težko reče NE. In tako ga je proti koncu osnovne šole za gledališko igro prepričal družinski prijatelj Jurij Repenšek. »Sprva sem imel veliko tremo, danes pa je že dosti lažje«, nam skozi nasmeh pove Klemen.

#### Ker je Klemen še mlad, a ima za seboj že kar nekaj uspešnih projektov, smo ga prosili za njegov nasvet mladim.

»Kjer je volja, je tudi pot. Pomembno je, DA IMAŠ CILJ. Res je, veliko je vlaganj in investicij, vendar naj bo vse plansko in osredotočeno na nalogo. Če izpostavim svoje cilje bi jih izpostavil v naslednjem zaporedju: najprej hlev, nato vzpostaviti čredo, mlečnost in nato novi cilji. Pri tem pa si pravim: »Saj bo in grem naprej.« Prihodnost vidim predvsem pod koraki razvoja in uspešnih prijav na razpise, da bomo lahko kot družina sledili povpraševanju trga.«

#### Za konec smo Klemnu, v duhu aktualne teme »dobrobit živali« zastavili vprašanje: Kaj je iz vaših izkušenj najpomembnejše za dobrobit živali, da se dobro počutijo?

Sam ocenjujem, da je za živali dobro poskrbljeno, ko imajo v svojem okolju možnost, da si same naredijo rutino glede hrane in vode. Vesel sem, da z novim hlevom omogočamo naši čredi boljša ležišča, izpust, poseben prostor, kjer krava povrže in je s teletom.

Ker mleko oddajamo v Mlekarno Celeia, je naša pozornost dodatno usmerjena tudi v kakovost hrane, ki ima oznako »brez gensko spremenjenih organizmov. To so začetki in verjamem, da bomo za dobrobit živali v prihodnosti še dodatno poskrbeli.

Ob pripravi intervjuja, iz zapiskov prelitega v zbrane besede in stavke, se je večkrat oblikovala misel o izjemni predanosti delu na kmetiji in globokem spoštovanju tradicije, ki jo Klemen, njegov stric Toni in brat Luka negujejo. Jasno je, da jih izzivi sodobnega kmetovanja ne plašijo, temveč jih sprejemajo z inovativnostjo in neomajno voljo. Njihova zavezanost kmetiji je navdihujoča in verjamemo, da jih bo tak pristop še naprej vodil k uspehu.

Intervju tako zaključujemo z mislijo: Pravi uspeh prihaja iz truda, ne iz bližnjic.



Deliva si vse dobrote.

**MOJE IN  
TVOJE.**

Skrivnost najboljših jedi je v kombinaciji pravih lokalnih sestavin in to, da jih zaužijemo v najboljši družbi. Mladi Kajmak Zelene Doline je gurmanski posebnost, ki na žaru pripravljene jedi s svojo kremnostjo ter polnostjo začini čisto po svoje in ustvari pravo eksplozijo okusov.

Na voljo je tudi v pikant različici, da obrok začinite z ostrino.



**KER SMO SI BLIZU.**  
S tradicijo. Z naravo. Z ljudmi.

## NALOŽBE MLEKARNE CELEIA V LETU 2024: POUDAREK NA TRAJNOSTI IN UČINKOVITOSTI

V letu 2024 je Mlekarna Celeia nadaljevala pot trajnostnega razvoja z naložbami, ki združujejo okoljsko odgovornost, tehnološko naprednost in skrb za energetske učinkovitost. Projekti so bili usmerjeni v rabo obnovljivih virov, posodobitve procesov in optimizacijo virov, kar potrjuje našo zavezanost kakovosti in zeleni prihodnosti.

**Sončna elektrarna 2: korak k obnovljivim virom energije**

Mlekarna je uspešno zagnala že drugo sončno elektrarno z močjo 349,44 kWp, ki bo letno proizvedla približno 358.000 kWh električne energije. Obstoječa elektrarna je v letu 2023 proizvedla

281.289 kWh, kar skupaj pomeni, da z obema elektrarnama pokrivamo približno 8 % letnih potreb po električni energiji.

**Učinkovitejši sistemi za energetske upravljanje**

Letos smo vgradili številne številce za meritve porabe električne in toplotne energije ter komprimiranega zraka. Do konca leta 2024 bodo vsi številci povezani v sistem energetskega monitoringa, kar bo omogočalo natančnejši nadzor in optimizacijo rabe energije. Poleg tega smo obnovili sistem ogrevanja, s čimer smo zmanjšali izgube in olajšali regulacijo.

**Zanesljivost in stabilnost proizvodnje**

Nabavili smo nov kompresor za stisnjen zrak, ki skupaj z obstoječim omogoča nemoteno delovanje proizvodnje tudi ob morebitnem izpadu enega kompresorja. Prenovljen je bil tudi sistem hladnega in toplega glikola za preprečevanje spuščanja.

**Posodobitve v skladišču in pri vhodu v mlekarno**

Za lažje delo v skladišču smo kupili novo povijalko, ki povečuje produktivnost in zmanjšuje fizične obremenitve zaposlenih. Poleg tega smo preuredili severovzhodni del stavbe, kjer se nahajata vhod v podjetje in trgovina Golida, kar izboljšuje funkcionalnost prostora.



## IRIS PADEŽNIK MALIČ: POGUM, STRAST IN NARAVNI SLADOLED, KI OSVAJA SRCA



V Slovenskih Konjicah se skriva pravo sladko presenečenje, ki je v zadnjih letih postalo sinonim za vrhunsko kakovost in unikatnost – butična prodajalna sladoleda Mali Čoko. Njena solastnica Iris Padežnik Malič je skupaj s svojo družino ustvarila prostor, kjer se združujeta ljubezen do naravnih okusov in strast do ustvarjanja nečesa posebnega. Posebnost Malega Čoka se skriva tudi v izbiri sestavin. Njihov naravni sladoled nastaja tudi iz vrhunskih mlečnih izdelkov Zelene Doline iz Mlekarnice Celeia, kar dodatno potrjuje njihovo predanost kakovosti in svežini. Za uspehom stoji zgodba, ki se je začela pisati pred šestimi leti, ko je Iris sprejela pogumno odločitev in stopila na samostojno podjetniško pot.

**Od kje ime Mali Čoko? Je za njim kakšen pomen, zgodba, ki jo lahko delite z nami?**

V družini smo se pogovarjali, kako bi dali ime in otroci, pa tudi moj mož, imajo radi čokolino. Čoko zveni otroško, se poveže s čokolado in tako je najprej nastalo ime Čoko. V izdelavo smo že poslali logotip, nakar pride mož domov iz takratne službe in pravi, da je veliko razmišljal, če bi dodali besedo mali, ker smo družina Malič. In tako se še v imenu naše butične priprave in prodajalne sladoleda pojavi naš priimek. Tako se je rodilo ime Mali Čoko.

**Zakaj ste izbrali prav sladoled?**

Kako je že rekel Steve Jobs? Če hočeš osrečiti ljudi, prodajaj sladoled. Radi

imamo nasmeh na ljudeh, ko pridejo po sladoled. Sicer pa je do tega prišlo zares spontano. Ob izgubi službe - imamo namreč prijatelje, ki imajo kavarno v Kopru in hodijo vsakoletno na sejem v Rimini in povabili so me, naj se ga udeležim z njimi, da bom videla kaj vse imajo tam - se je vse skupaj odprlo, ta želja, da bi to počela v življenju. Otroci so me podprli, tudi mož je rekel, da imam zeleno luč, samo naj ga ne vpletam v to. Zdaj pa je on pravi mojster sladoleda, saj ga pripravlja, za vse ostalo pa poskrbim jaz. Rada kuham, pečem, nisem pa po izobrazbi slaščičarka, a prodajam sladoled. Sem magistrica managementa, kar pri samostojni podjetniški poti pride še kako prav. V družini pa tudi vsi od nekdaj obožujemo sladoled.



„Če hočeš osrečiti ljudi, prodajaj sladoled.“



### Kako ste se odločili, da bo to naraven izdelek, torej sinonim za nekaj zdravega, kakovostnega, prvovrstnega.

Najino osnovno vodilo je bilo, da želiva delati lokalno. Tudi sicer prisegamo na zdrav način življenja skozi zdravo, doma pripravljeno hrano, gibanje ... Zadali smo si cilj, da so sestavine lokalne, sveže, da je sladoled s čim manj sladkorja. Po dveh, treh sezonah smo prišli do sladoleda brez glutena, saj smo ugotovili, da je veliko ljudi, ki so intolerantni ali imajo celiakijo. Tako ponujamo tudi rastlinske sladolede, ki odgovarjajo vsem, ki imajo morebitno intoleranco na mleko. Vsak dan jih je v vitrini okoli osem.

### Vsa vaša družina je vključena v izdelavo sladoleda. Kako si porazdelite naloge in kako poteka vaš dan?

Pri nas pripravljamo dnevno svež sladoled. Mož Sašo vsako jutro začne s pripravo sladoleda, jaz pa poskrbim za

nabavo in marketing. S pripravo se začne ob 8. uri zjutraj in zaključimo okrog 21. ure zvečer. Otroci so tisti, ki so za vitrino in vam bodo sladoled postregli. Tako da so se tudi oni teh veščin priučili in tako spoznali komunikacijo z ljudmi, ki je v tem poslu izjemno pomembna.

### Zagotovo drži, da če prodajaš nekaj, v kar sam verjameš, potem to ni problem prodati naprej.

K nam hodijo stranke od vsepovsod, tudi iz Ljubljane pridejo, Med njimi takšni, ki v življenju niso želeli jesti sladoleda, sedaj ga pa ne samo jejo, cele banjice si kupijo za domov.

### Ustvarili ste že več kot 200 okusov najrazličnejših sladoledov. So kupci sladoleda tradicionalni ali radi eksperimentirajo z okusi?

Naše stranke rade eksperimentirajo z okusi. Tudi midva z možem, ko greva

kam in kaj dobrega pojeva ali spijeja, naprimer kakšen dober koktajl, se že sprašujeva, kaj je notri, katere sestavine, na kaj naju spominja in že kombinirava. Okus skušava poustvariti v obliki sladoleda. Na ta način smo imeli Karibske sanje, bovlo. Potem naredimo tudi sladoled iz penin, vina, gina.

### Torej iz drugih kulinaricnih okolij – kuhinj, barov, prejemata mnoge navdihe in potem te okuse prenašata v sladoled?

Drži. Imeli smo že tartufov sladoled, hrenov sladoled, potico... ni da ni. Pripravili smo Ferrero vikend in šli kupit vse možne izdelke, ki jih ponujajo, pregledali deklaracije, kaj naj bi izdelku dajalo okus in to potem poustvarila v sladoledu. Imeli smo Yugo nostalgijo in sladoledi so bili iz časa, ko je bil najbolj aktualen Kraš s svojimi izdelki. Tako nastanejo mnogi, tudi nepričakovani okusi sladoleda.

Seveda pa pri vsem spremljamo tudi trende, da vidimo v katero smer gredo sladoledi. Z možem vsako leto obiščeva sejem v Riminiju, ki je največji sejem slaščičarstva in pekarstva. Tam je običajno vedno kakšna novost in smernice, kam se vse skupaj obrača. Vedno več je različnih alergij in intoleranc in tudi zato pri pripravi sladoledov to upoštevamo ter res ponujamo sladolede za vsakogar. Za nas je ključen sladoled brez glutena, zato tudi piškote in vse ostalo, kar dajemo v sladoled, kupujemo brez glutena.

### Kateri okus je tisti, po katerem največkrat posežejo obiskovalci vaše prodajalne in ga tudi najhitreje zmanjka?

To so kinder bueno, arašid s piranskim solnim cvetom, tudi sadni – mango, jagoda, malina in pa za pistacijo pravijo, da je pri nas res najboljša.

### Kateri okus, ki ste ga kadarkoli do sedaj ustvarili, je vaš osebni favorit?

To je črni gozdček. Že od prve sezone naprej je meni osebno najljubši. Črni gozdček je mlečni cvet v kombinaciji s temno čokolado in višnjo. V bistvu gre za stracciatello z višnjo.

### Veste morda za kakšnega izmed okusov, ki je na voljo le pri vas in ga nobena prodajalna naravnih sladoledov ne ponuja?

To je sladoled KONJIŠKI ZMAJ, ki je kombinacija lubenice in zelenega jabolka



ter izhaja iz legende. Pri nas imamo vsako leto aprila Jurjevanje in konjiško legendo zmaja z marjetico. Rdeča predstavlja zmajev ogenj ali jezik, zelena pa njegovo kožo.

### Pri katerem sladoledu ste v iskanju najbolj pristnega okusa potrebovali največ časa oziroma je bil za vas največji izziv?

Največji izziv je delati sladolede z dodanim alkoholom, saj alkohol ne zmrzuje in je treba najti pravo kombinacijo, da ostane to še nek sorbet in da ne začne teči. Tu je kar nekaj izziva.

### Koliko sladoleda prodate v dnevu na višku sezone?

V sezoni, ki traja vse od marca pa do konca septembra, skupaj prodamo kar nekaj ton sladoleda.

### Kaj pa v hladnejših mesecih?

Z možem vidiva še ogromno priložnosti in imava mnoge ideje, a sva se zaenkrat odločila, da dajmo ostati pri sladoledu kot prvotni ideji. Pri tem imava zaenkrat še mnoge ideje, ki čakajo, da jih spravimo v vitrino.

### Veseli nas, da ste pri ustvarjanju svojega sladoleda kot partnerja pri izbiri osnovne surovine izbrali Mlekarno Celeia in Zelene Doline. Od kje odločitev za sodelovanje in zaupanje?

Za svoj naravni sladoled sva želela tudi prvovrstne sestavine iz lokalnega okolja, z

lokalnih kmetij. Se je pa hitro izkazalo, da neposredno od kmeta mleka ne moreva kupovati, saj se okus mleka spreminja. Tako bi težko zagotavljala stalen okus in kakovost sladoleda. Ponudnikov je bilo veliko, a sva si rekla, da ostaneva tukaj, da želiva podpreti lokalno okolje, iz katerega izhajava, in okoliške kmetije, s katerih mleko zbira Mlekarna Celeia. Tako da niti nisva pomislila, da bi mleko vzela kjerkoli drugje. Kriterij je torej bil, da je lokalno mleko z bližnjih kmetij in pa seveda, da je brez GSO. Če namreč delamo nekaj naravnega, neke gensko spremenjene zadeve ne pašejo zraven. Tudi pri sadju za sladolede se zares trudimo, da je povsem lokalno in sezonsko, na primer jagode, sibirske borovnice, maline.

Mlečno bazo delamo sami. Mleko Mlekarnice Celeia, sladkor in smetano pasteuriziramo do 85 stopinj, to maso potem ohladimo in to je osnova za mlečne sladolede. V to pa potem dodajamo npr. lešnikovo pasto, čokolade, naprimer belo in mlečno, pistacijo, arašide ... Za vse je pa ista osnova ta baza.

### Kakšni so vaši načrti za naprej in kaj novega še pripravljate oziroma o čem razmišljate?

Še kar se vidiva pri sladoledu. Mož Sašo pravi, da bo do smrti delal sladoled. On je bil vojak, sedaj pa res živi za naš sladoled. Veva tudi, zakaj sva se za to odločila in temu slediva, se spodbujava in v tem uživava.





## DESERT

mlečne kraljice  
Zelene Doline Slovenije

Aktualna mlečna kraljica Zelene Doline 2024, Alenka Gradišnik, s svojim poslanstvom prinaša tudi edinstven desert. Zapeljivo malino zaznamujejo harmonične sadne note maline in prefinjene oreškaste note pistacije, ki jih kremni jogurt iz slovenskega mleka poveže v pravo gurmansko mojstrovino. Naj bo tortica tokrat v ozadju – prepustite se svežini in kremasti teksturi tega vrhunskega deserta ter si pričarajte trenutek razvajanja, ki bo očaral vaše čute. Zapeljivo, edinstveno, kraljevsko.



**KER SMO SI BLIZU.**  
S tradicijo. Z naravo. Z ljudmi.

## LETO V KRALJEVSKEM OBJEMU MLEKA: MOJ ČAS KOT MLEČNA KRALJICA

Z nasmehom se spominjam trenutka, ko so se mi uresničile dolgoletne sanje – postala sem Mlečna kraljica Zelene Doline Slovenije. Svojo pot sem začela z majhno iskrico upanja, ko sem se odločila prijaviti na razpis, in bila presenečena, ko so me izbrali. Kronanje se je odvilo 21. marca 2024 v hotelu Paka v Velenju in to je bil dogodek, ki ga ne bom nikoli pozabila.

**Praznovanja, dogodki in sporočila bližine**

Moje kraljevsko leto se je začelo z obiskom Kmetijskega sejma v Šmarju pri Jelšah, kjer sem prvič nastopila v

svoji vlogi. Ponosno sem predstavljala mlečne izdelke Zelene Doline, kot sta mlečni desert Zapeljiva malina s pistacijo in proteinski napitki LCA x Proteini.si. Sledili so številni dogodki, od Konference Digitalnih komunikacij do DM teka za ženske, kjer smo z ekipo motivirali tekačice z našimi izdelki. Posebej čaroben je bil dogodek »Podeželje v mestu«, kjer sem povezovala mestno in podeželsko skupnost.

Na junijskem Trail teku na Golteh sem bila častna gostja in začutila moč naše skupnosti, ki jo povezuje Mlekarna Celeia z izdelki Zelene Doline. Obiski šol in vrtcev pred koncem



šolskega leta so me napolnili z energijo, ko sem otrokom pripovedovala o mleku, naših kravicah in pomembnosti skrbi za živali. Projekt PAŠA ZA OČI, v katerem so barvite kravice opozarjale na dobrobit živali, je bil zagotovo eden mojih najljubših.

**Vrhunci in hvaležnost**

Letošnji AGRA sejem je bil poseben, saj smo osvojili kar 11 medalj za izdelke Zelene Doline, vključno z Veliko Zlato Medaljo za seneni sir. September me je ponovno popeljal med šolske klopi, saj sem obiskala prvošolce OŠ Prevalje. Čudovito je bilo videti njihove nasmejane obraze, ko sem jim pripovedovala o svetu

mleka, o dobrobiti živali in jim razdelila zvezke z motivi projekta PAŠA ZA OČI. Med drugim sem jeseni obiskala Oktoberfest v Žalcu in dogodke projekta Paša za oči, ki so se pisane kravice odpravile na potep po naših krajih. Sodelovala sem na 4. Festivalu slovenskih sirov in bila del komisije za izbor Naj projekt podeželske mladine.

Zaključek leta sem preživela v družbi otrok zaposlenih v Mlekarni Celeia, kjer smo skupaj ustvarjali in se veselili. Moje leto je bilo polno izzivov, veselja in nepozabnih trenutkov. Čeprav bom kmalu predala krono, vem, da sem del čudovite zgodbe, ki bo živela naprej. Hvala vsem, ki ste to leto naredili tako posebno.

Piše: Alenka Gradišnik,  
Mlečna kraljica Zelene Doline  
Slovenije 2024

„Komaj čakam dan, ko bom lahko kuhal v svoji restavraciji.“

DBROONCH

## „STRAST, RADOVEDNOST IN VRHUNSKE SESTAVINE: RECEPT ZA USPEH BRUNA ŠULMANA“

**Bruno Šulman, 24-letni diplomirani psiholog in nekdanji atlet, je danes ime, ki odmeva v kulinarinem svetu. Zmagovalec 7. sezone MasterChef Slovenija (2021) je svojo strast nadgradil z delom v restavraciji z dvema Michelinovima zvezdicama v San Franciscu, izdajo kuharske knjige Od osnov do masteršefa ter izobraževanjem na prestižni šoli Le Cordon Bleu v Franciji, kjer je prejel priznanje za najboljšega študenta generacije. Trenutno ustvarja v priznani italijanski restavraciji IL CARPACCIO v Parizu, ki se ponaša z Michelinovo zvezdico. Kot ambasador Zelenih Dolin s svojo ljubeznijo do lokalnih sestavin promovira kakovostne mlečne izdelke.**

**Bruno je navdih mnogim zaradi svoje radovednosti, strasti in predanosti kulinariki.**

**V letih, odkar si osvojil televizijski šov MasterChef Slovenija, se ti je zgodilo veliko izjemnih stvari. Poleg vrhunskih jedi si ponudil tudi kuharsko knjigo, ki nam ponuja izvirne recepte, primerne tako za začetnike kot za tiste z že nekaj izkušnjami. Kaj je tisto, za kar smatraš, da mora čutiti ali znati vsakdo, da se lahko poda na vsaj približno tako uspešno kuharsko pot, kot si se ti?**

Vedno rad rečem, da je to, kar me žene že od začetka, ljubezen do kulinarike in kuhanja. Bolj kot si radoveden in bolj kot te svet kulinarike zanima, lažje ti bo in hitreje

se boš učil. Tako da je recept za uspeh zagotovo strast in radovednost.

**Kdaj se je pri tebi prebudila ljubezen, če ne kar strast do kuhanja?**

Že od nekdaj sem rad kuhal. Pri desetih letih sem si sam izmišljal recepte, čeprav so bili takrat malo manj uspešni kot danes. Razvijal sem to ljubezen do nenehnega preizkušanja in kuhanja vedno novih jedi. Vedno me je čakalo nekaj, kar sem želel preizkusiti, nekaj novega.

**Kaj je tisto, kar naredi jed zares izvrstno, da doživimo eksplozijo okusov?**

Dobra jed je vedno pripravljena pozorno in natančno, to se mi zdi zelo pomembno. Da pa je jed res vrhunska, mora imeti še nekaj nepričakovanega.

**Katera je tista sestavina, ki se ti pri jedeh zdi nepogrešljiva in na kaj staviš, da jedi res izražajo to, kar si?**

Ni ene sestavine, na katero lahko vedno staviš. Vedno iščeš nekaj novega in neko harmonijo med sestavinami. Predvsem pa je pomembno, da uporabljaš sestavine, ki so kakovostne in v sezoni, saj so takrat najboljše.

**Če bi se moral odločiti za eno kuhinjo na svetu, katera ti je najbližja?**

Rad imam različne kuhinje sveta, saj vsaka ponuja kaj zanimivega. Najbližje mi je italijanska kuhinja, ker je preprosta in osredotočena na okus.

**Imaš najljubšo začimbo ali dišavnico?**

Odgovor na to vprašanje pogosto spreminjam. Trenutno bi rekel, da je to bazilika, saj je zelo sveža in ima široko uporabo, tudi v sladcih in pijačah.

**Kje najdeš navdih za svoje ustvarjanje in kdo so običajno prvi preizkuševalci tvojih novih pogruntavščin?**

Navdih se skriva vsepovsod. Včasih pride čisto sam od sebe, drugič ob razmišljanju o posebnih izkušnjah, včasih v kakšni restavraciji ali celo ob filmu. Pogosto imam obdobja, kjer je kreativna na vrhuncu, nato pa bolj mirna, manj kreativna obdobja. Veliko je odvisno od tega, koliko si obdan s kulinariko in kako se počutiš. Pokuševalci so seveda vedno najbližji v družini, moja punca ali prijatelji.

**Kaj najraje skuhaš za prijatelje in na katero svojo jed iz knjige si najbolj ponosen?**

Da na obisk ne pridem praznih rok, pogosto na hitro spečem brownije, seveda po svojem receptu! Težko pa izberem eno jed iz knjige, ki mi je najbolj všeč. Ravno v tem se mi zdi čar knjige, da je v njej toliko raznolikih receptov za vsako razpoloženje. Verjetno bi izpostavil kakšno jed iz zadnjega poglavja, kjer so najbolj zanimivi recepti.

**Za tiste, ki morda ne vedo, bil si izjemen atlet z zavidljivimi rezultati. Atletiko si treniral več kot 10 let in bil pri tem precej uspešen. Nato si si nadel »olimpijsko medaljo v kuhanju«. Je to nekaj, kar je bilo in je minilo?**

Po kratkem premoru sem letos ponovno začel malo teči. Oktobra sem tekkel na Ljubljanskem polmaratonu.

**Letos si sklenil sodelovanje z Mlekarno Celeia in postal naš ambasador blagovne znamke Zelene Doline. Kaj te prepričalo v sodelovanje prav z nami in ne s kom drugim?**

Blagovno znamko poznam že dalj časa in tudi sam že dolgo kupujem vaše izdelke. Verjamem v njihovo kakovost in zgodbo, ki je zelo pristna in osebna. Navdušila me je bližina lokalnega okolja, dokončno pa me je prepričal topel sprejem, ki sem ga bil pri vas deležen.

**Če bi lahko izbral en izdelek Zelenih Dolin, ki ti je najljubši, katerega bi izbral?**

Verjetno so to kar sadni jogurti Zelene Doline.

**Kaj pa prihodnost? Kje vidiš Bruna čez 10 let?**

Končni cilj je zagotovo lastna restavracija, kjer bom lahko ustvarjal in ljudem pričaral prijetno doživetje. Rad bi ustvaril okolje, ki bo profesionalno in natančno, a hkrati sproščeno in toplo. Trenutno sem še na poti napredovanja in učenja, vendar komaj čakam dan, ko bom lahko kuhal v svoji restavraciji.

## Mesec Zemlje in sodelovanje s Snow Monkey

April je že več kot 30 let mesec Zemlje, ki nas spodbuja k razmisleku o ohranjanju narave. Z rastjo odpadne embalaže in onesnaževanja smo v našem podjetju sprejeli odločitev za aktivno podporo trajnostnim projektom. V sodelovanju s podjetjem Snow Monkey smo sodelovali na dražbi za unikatno termovko "Zemlja", ki jo je ročno poslikal slikar Žiga Hriberšek. Postali smo ponosni zmagovalci dražbe, sredstva pa namenili organizaciji Balkan River Defence, ki ščiti vode in naravo. Termovko je našemu direktorju Vinku Butu osebno predala idejna pobudnica dražbe, Ana Drev. Tako smo svoj delček k boljši prihodnosti našega planeta prispevali tudi mi.



## Ponosni sponzor RK Zelene Doline Žalec

Kot dolgoletni sponzor RK Zelene Doline Žalec smo ob zaključku izjemne sezone deklicam na tradicionalnem pikniku podarili majčke »Kraljica«, saj s svojo borbenostjo in strastjo kraljujejo na roketnem parketu. S predanostjo in vztrajnostjo promovirajo zdrav življenjski slog ter dosegajo vrhunske rezultate na državni ravni.

Mladinke so uspele obdržati v 1. mesto v mladinski ligi, kadetinja so zasedle odlično 5. mesto (samo 1 točko za 4. mestom) v 1. kadetski ligi in v SDB 1. mesto. Najmlajše selekcije so neuradno dosegle 2. mesto (MDA) in 1. mesto (MDB).

## Donacija Zvezi prijateljev mladine Slovenije

Mlekarna Celeia je kot družbeno odgovorno podjetje Zvezi prijateljev mladine Slovenije (ZPMS) pred začetkom novega šolskega leta predala donacijo 500 zvezkov z motivi akcije "Paša za oči". Za to smo se odločili z zavedanjem, da je nakup šolskih potrebščin pred začetkom jeseni vedno eden največjih stroškov staršev, ZPMS pa prav zato organizira projekt Polna šolska torba. Donacijo sta prevzela podpredsednik ZPMS Uroš Brezovšek in vodja kreativnih projektov ZPMS Anja Vogrič, ki sta dejala: »Prvi šolski dan je prelomnica v življenju otroka in spomini nanj ostanejo za vse življenje. Želimo si, da bi tudi socialno ogroženim otrokom spomine naredili pozitivne in tako nepozabne.«



## TESTENINE IZ KOLUTA

Sestavine:

**kolut senenega sira Zelene Doline**  
**20 g masla Zelene Doline**  
 oljčno olje  
 4 stroki česna  
 60 g oluščениh pistacij  
 2 žlici kaper  
**20 ml sladke smetane Zelene Doline**  
 200 g testenin

Postopek:

Izdolbemo kolut senenega sira. Sir, ki smo ga izdoblili, prihranimo in naredimo omako. V ponvi segrejemo oljčno olje in raztopimo maslo. Dodamo česen in na hitro prepražimo, da zadiši. Dodamo nasekljane pistacije in kaper. Na vrh naribamo nekaj izdolbenega sira in počakamo, da se stopi. Dolijemo malo sladke smetane in premešamo.

Testenine skuhamo v osoljeni vodi tako da so še malo trde. Vroče testenine damo v izdolben kolut in jih vrtimo, da se sir začne topiti in se razporedi po vseh testeninah. Dodamo črni poper in na vrhu prelijemo omako iz pistacij in kaper. Postrežemo z na lističe naribanim sirom, ki smo ga izdoblili iz koluta, in s svežo baziliko.

Če obožujete **naše senene sire z okusom**, recept zlahka prilagodite in za osnovo uporabite katerega izmed njih - s tartufi, praženo čebulo ali z rožmarinom.

Recepte pripravlja  
**Taja Polovšak** (Instagram @tajasgoods)

## OSVEŽILNE MINI TORTICE Z JAGODAMI IN GRANATNIM JABOLKOM

Sestavine za biskvit:

390 g bele moke  
 50 g sladkorja  
 1 žlica pecilnega praška  
 1 žlička soli  
**230 g masla Zelene Doline**  
**240 ml sladke smetane Zelene Doline**  
 1 žlička vaniljeve arome

Sestavine za nadev:

**100 ml sladke smetane Zelene Doline**  
**1 lonček deserta Jogurtova smetana z jagodami Zelene doline**  
 sveže jagode  
 granatno jabolko

Postopek:

Zmešamo moko, sladkor in pecilni prašek. Dodamo na sobni temperaturi zmečano maslo, narezano na koščke, prilijemo sladko smetano in dodamo vaniljevo aromo. Z rokami dobro pregnetemo, da se v testo primešajo vsi koščki masla in da dobimo homogeno maso. Testo razvaljamo in z okroglim modelčkom izrežemo kroge. Te postavimo v hladilnik za 30 minut. Nato jih premažemo s sladko smetano in na vsakega potrosimo malo sladkorja. Približno 20 minut pečemo v pečici, ogreti na 220 stopinj.

Medtem pripravimo nadev. Granatno jabolko izdolbemo in jagode narežemo na manjše koščke. Sladko smetano stepemo in ji primešamo desert Jogurtova smetana z jagodami.

Ko je biskvit pečen, ga malo ohladimo, nato pa sestavimo tortico. Na posamezen biskvitni krogec postavimo nadev iz sladke smetane in jogurtove smetane, nato dodamo še koščke jagod in granatno jabolko ter na vrh položimo drugi kos biskvita. Okrasimo po želji.

Recepte pripravlja  
**Taja Polovšak** (Instagram @tajasgoods)



„Ampak kljub vsemu, vztrajamo in se smejimo, ker brez smeha še traktor ne bi vžgal!“



## OBISKALI SMO KMETIJO ZUPAN: „SVOJO ZGODBO PIŠEMO ŽE VEČ KOT 200 LET.“

Družina Zupan živi v Trbovljah na kmetiji, kjer se ukvarjajo s pridelavo mleka. Verjamemo, da ne bo nihče zameril, če bomo zapisali, da za dobro voljo in smeh na domačiji največkrat poskrbi mama Urška. Da pa vsak dan prinese nove izzive, poskrbi mož Franci, ki je na tej kmetiji tudi odraščal, in njuni štirje sinovi.

Mama Urška nam ponosno zaupa, da so vsi sinovi strojniki. Najstarejša sinova, Tomaž in Tadej, sta že na svojem, medtem ko hodi Blaž v službo in hkrati pridno dela doma, na kmetiji. Najmlajši sin Jan obiskuje srednjo strojno šolo v Trbovljah.

Naš pogovor je potekal ob prijetnih poletnih temperaturah. Ob toplim sprejemu smo se skupaj usedli za mizo in dogodki iz vsakdana so dobivali svojo podobo skozi besedo. Priznam, nismo izgubljali časa in kar hitro je bilo prvo vprašanje že »na mizi«.

**Kako dolgo se tukaj pišejo zgodbe življenja?**

Kmetija Zupan piše svojo zgodbo že več kot 200 let. Ponuja odličen razgled na hribovito okolico tudi sama vpeta v svet hribovja, ki obdaja mesto Trbovlje. Zaradi zahtevnosti kmetovanja leži v območju z naravnimi in drugimi omejitvami. Ob njej stojita kapelica in božji les.

Franci, ki je svoja otroška leta preživel tukaj, z bratom Andrejem in sestro Marijo, nam zaupa, da sta del domačije že vsaj 150 let.

**Zaradi bližine rudnika, ali je kmetija povezana z njim?**

Rudnik ni vplival na delovanje kmetije in tudi, da bi opustili kmetijstvo in šli v službo, v družini Zupan niso razmišljali.

Nam pa Franci pove, da je sam hodil v službo, zadnjih 25 let je služboval v TE

Trbovlje, medtem ko je žena Urška skrbela za kmetijo in svoje »fante«.

**Kako poteka vaš tipičen dan? Ob kateri uri vas zbudi petelin?**

Urška, se ob vprašanju nasmehne in pove: »Naš vsak dan je prepleten z delom na kmetiji. Je pa tako, da se Franci zbudi okoli 5. ure, jaz pa malo kasneje.« Doda še: »Nas ne zbujajo petelin, me pa zbudi Franci z že dobro znanim stavkom: »Urša, pejt v štalo!« Čez dan si z možem porazdeliva delo in ko lahko, se nama pridružijo sinovi. Tako se dan porazdeli med travnike, njivo, pripravo kosila, skrbi za kokoši in rože. Pri tem ne smemo pozabiti na vzdrževanje hiše, hleva, strojne mehanizacije in še bi lahko naštevali.

Franci nadaljuje, da imajo v najemu 7 kmetij, delno ali v celoti, da poskrbijo za živali. Trenutno imajo skupaj 52 glav živine, od tega 27 molznic.



**In če bi lahko naredili primerjavo življenja na kmetiji včasih in danes, kaj bi izpostavili?**

»V preteklosti je tukaj bila vaška zbiralnica,« povesta Urška in Franci. V Trbovljah je bilo približno 58 kmetij. Zajemale so več njiv na katerih so sadili koruzo, krompir, imeli travnike. Po drugi strani je bilo na kmetijah manj glav živine. Kmetije so bile samooskrbne. »Danes vztrajamo samo še mi,« nam zaupa Urška.

Včasih se je mleko shranjevalo v steklenicah in se prodajalo od hiše do hiše. Z organiziranim odkupom mleka so kmetije povečale prirejo mleka, ki so ga sprva s kantami vozili v mlekarno. Skozi leta so lastniki kmetij opuščali kmetijstvo in se odločili za odhod v mesto, v službo.

Franci pove, da je bila, kljub oddaljenosti od mesta, v njegovih otroških letih šola blizu, saj je bilo dovolj otrok. Danes pa vse poti vodijo v Trbovlje, tudi v šolo.

**In če pogledamo sedanost, kakšni so največji izzivi, s katerimi se soočate kot kmetija, ki je zapisana pridelavi mleka?**

»Na naši kmetiji se danes spopadamo z nekaj prav posebnimi izzivi«, začne Franci. »Na tem mestu bi izpostavil divje prašiče. So naši »nepovabljeni« gostje, ki jih je vedno več. S svojim načinom življenja uničujejo travnike, kar otežuje košnjo.«

Dodatni čas in organizirtnost zahteva tudi oddaljenost posameznih travnikov, ki so od doma oddaljeni tudi do 20 minut vožnje. Ti izzivi se v vsakodnevnem delovanju kažejo v višji finančni postavki »gorivo«.

»Zaradi hribovitega območja, se kmetija uvršča v območje z naravnimi in drugimi omejitvami, delo zahteva prilagojeno mehanizacijo.«

»Še sreča, da so moji fantje, prirodni in iznajdljivi«, nam zaupa mama Urška in doda: »Če je treba, pa kaj skupaj »zašvasajo«, da lahko delamo.«

»Ampak kljub vsemu, vztrajamo in se smejimo, ker brez smeha še traktor ne bi vžgal!«, svoje misli zaključuje mama Urška.

**In ob tej misli se poraja že novo vprašanje, katero je najljubše opravilo na kmetiji.**

Najprej smo dali besedo mami Urški, ki je skoraj vso svojo delovno dobo namenila domačiji. »Moje najljubše opravilo je delo na travniku, saj suha mrva tako diši. Prav tako uživam v naravi in v različnih temah ter razpravah, ki se razvijajo ob spravljanju posušene krme.«

Ob besedah »Smeš in dobra volja sta na travniku vedno doma«, se na Urškin obraz ponovno prikraje nasmeh.

Da pa Urška na življenje gleda z dobro voljo potrjujejo njene naslednje misli: »Imamo kar nekaj travnikov na različnih lokacijah. Da si naredim vso zadevo privlačnejšo, sem jih poimenovala: Bahami, Maldivi... in tako vsak dan zavijem na kakšno turistično privlačno lokacijo.«

Za konec našega pogovora smo Zupanovim zastavili še dve vprašanji: **Katera so posebna znanja, ki jih morate kot pridelovalec imeti? in Kaj je iz vaših izkušenj najpomembnejše za dobrobit živali, da se živali dobro počutijo?**

»Na naši kmetiji skozi vsakodnevno delo uporabljamo znanje živinoreje in poznavanja mleka. Zelo uporabno je znanje oz. razumevanje elektronike in mehanike, vzdrževanje ter popravilo kmetijske mehanizacije. Prav tako je pomembno, da finance upravljamo skrbno. Ob rednih stroških življenja na kmetiji, so še vedno prisotne investicije v hlev ali sanacija travnikov, nakup strojne mehanizacije, vzdrževanje črede ...

In tako kot si prizadevamo za svoje prijetno življenje ne smemo pozabiti na dobrobit živali. Na naši kmetiji je poudarek na prezračevanju, da imajo živali kakovostno hrano, dovolj vode. Trudimo se, da za živali skrbimo tako kot skrbimo zase«, so besede s katerimi smo zaključili naš prijeten pogovor.

## LETO 1999: BOŽIČNI JOGURT – 25 LET PRAZNIČNEGA RAZVAJANJA

**Kako se je vse skupaj začelo?**

Leta 1999 sta vodja trženja v Mlekarni Celeia Matjaž Kavčič in vodja nabave repro materiala Ksenija Gražl obiskala Steierobst AG v Avstriji, danes znano kot Agrana Fruit GmbH. V podjetju so jima predstavili široko paleto sadnih mas in različnih okusov, a eden izmed njih je še posebej izstopal – kombinacija jabolk, lešnikov in cimeta. Ksenija je ta okus tako navdušil, da je v trenutku vedela, kaj bo naslednji hit v Mlekarni Celeia. »To je okus za božično-novoletni čas,« je dejala in predstavila idejo v podjetju. Odziv je bil izjemen – vsi so v tem sezonskem izdelku prepoznali potencial, ki bi obogatil obstoječo ponudbo jogurtov in potrošnikom ponudil nekaj edinstvenega.



Prva proizvodnja jogurta se je začela še istega leta, leta 1999, in takoj je požel velik uspeh. Ljudje so ga sprejeli z odprtimi rokami, postal je pravi hit in stalnica božičnih praznikov.

**Nadaljevanje uspeha**

Navdih, ki ga je prinesel Božični jogurt, ni ostal omejen le na en izdelek. Leto kasneje, leta 2000, sta mu sledila še Velikonočni jogurt in Športni jogurt, ki je bil posvečen evropskemu prvenstvu v nogometu. A med vsemi sezonskimi jogurti je prav Božični jogurt tisti, ki je postal simbol praznikov in tradicije ter nas razvaja še danes.

## LETO 2016: MLEKARNA CELEIA Z NOVIMA NALOŽBAMA V VREDNOSTI 2,8 MILIJONA EVROV



**Mlekarna Celeia je 14. septembra 2016 predstavila pomembni naložbi v skupni vrednosti 2,8 milijona evrov. Prva je bila nakup nove polnilne linije za PET embalažo, druga pa izgradnja novega skladišča za repromaterial.**

Z naložbo v polnilno linijo za PET embalažo se je celotna proizvodnja tekočih jogurtov Zelene Doline (polnjenih v PET embalažo, oblikovano v podjetju Simetrija), preselila

iz podjetja Berglandmilch Avstrija, v Slovenijo, v našo mlekarno v Arjo vas. Prva proizvodnja je stekla 29. avgusta leta 2016.

Z novim skladiščem za repromaterial na 1.000 kvadratnih metrih in s 1.600 paletnimi mesti smo pridobili nove prostore, ki izboljšujejo skladiščenje embalaže. Pri postavitvi skladišča je sodelovalo slovensko gradbeno podjetje Remont Celje.



Brez sladkorja je lažje.

# MENI IN TEBI.



Tudi z manj sladkorja je lahko naš vsakdan v ravnovesju. V koraku s smernicami dobrega počutja in v želji, izbrati odličen mlečni izdelek, izberemo zdravju prijazen obrok iz naše LCA linije. Jogurti in tekoči jogurti LCA 0, ki svojo zgodbo pripovedujejo »brez dodanega sladkorja in sladil« in tudi brez laktoze, bodo tako poskrbeli za lahkoten, a kljub temu poln vsakdan.

V letu 2024 je linija prejela prestižno nagrado za inovativno živilo desetletja, kar potrjuje njeno vrhunsko kakovost in edinstvenost. V njih uživa tudi mojstrica smučarskih strmin, Ilka Štuhec. Ker smo si blizu z najboljšimi.



**KER SMO SI BLIZU.**

S tradicijo. Z naravo. Z ljudmi.