



Vygantas Jokubaitis - „Jokubaičių šeimos ūkio pieno perdirbimas“

Projekto aprašymas

Jokubaičių šeimos EKO ūkis – tai ekologinis pieno ūkis, kuriame ypatingas dėmesys skiriamas gamtos darnai, gyvulių gerovei ir kokybiškai, švariai žaliai.

Projektu siekiama gaminant ekologiškus, naudingus žmogaus sveikatai produktus, sukurti pieno perdirbimo cechą.

Projektas „Agricultural & Rural Inspiration Awards (ARIA) 2025“ konkurse ekspertų komisijos atrinktas kaip vienas iš šešių geriausių „Išmanus ir konkurencingas žemės ūkis“ kategorijos projektų Europoje.



Programinis laikotarpis: 2014–2020

Priemonė: Šilalės r. VVG VPS Priemonės „Žemės ūkio produktų perdirbimas, rinkodara ir (arba) plėtra“

Projekto vykdytojas: Vygantas Jokubaitis

Finansavimas:

Bendra projekto vertė: 126 856,61 Eur

- EŽŪFKP indėlis: 54 732,83 Eur
- Valstybės indėlis: 9 658,74 Eur
- Privačios/nuosavos lėšos: 62 465,04 Eur

Kontaktai: ingavygantas@gmail.com

Projekto tikslai

Projekto tikslas – gaminant ekologiškus, naudingus žmogaus sveikatai produktus, sukurti pieno perdirbimo cechą, kurio veiklai kuriamos darbo vietos, taip didinamas gyventojų užimtumas ir mažinama socialinė atskirtis.

„Norime, kad ateinančios kartos suprastų – gamta ir žemė nėra savaime suprantamas dalykas. Tai – dovana, kurią turim tausoti ir dalintis ja su kitais“.

Projekto veiklos ir rezultatai

Projekto metu įsigyta reikiama įranga, įrenginiai ir technologijos. Sukurtos 2 naujos darbo vietos pieno produktų gamybai.

Gaminami ir tiekiami ekologiški ir sveiki pieno produktai. Skatinama ekologiškų, sveikatai palankių produktų gamyba.

Projektas tapo puikia platforma jauniems žmonėms įgauti praktinių įgūdžių, susipažinti su inovatyviu požiūriu į ekologinį ūkininkavimą bei matyti realią galimybę kurti ateitį kaime – ne tik išlaikant šeimos verslą, bet ir plečiant jį modernia, tvaria kryptimi.



Projekte diegiami sprendimai išsiskiria inovatyvumu tiek technologiniu, tiek produkto lygmeniu. Vienas pagrindinių projekto inovatyvumo elementų – aukštos pridėtinės vertės ekologiškų pieno produktų kūrimas, pasitelkiant pažangias maisto perdirbimo technologijas, kurios Lietuvoje iki šiol buvo taikomos itin ribotai.

Sukurtas graikiško tipo ekologiškas jogurtas su padidintu baltymų kiekiu. Tai leidžia sukurti sveikesnį, labiau vertingą produktą be sintetinių priedų.

