

40 lat
MLEKPOL



HISTORIA SM MLEKPOL

**Rzeka mleka płynie
już 40 lat**

INFORMACJE Z DZIAŁU SKUPU

**Kolejny rekordowy
rok w Mlekpól**

PORADNIK DLA ROLNIKA

**Koncentracja białka
w paszy**

Szanowni Członkowie, Pracownicy SM Mlekoop,

rok 2020, który niedawno zakończyliśmy, był dla nas wszystkich czasem szczególnym. Epidemia koronawirusa, zmiany na rynku czy ograniczenia gospodarcze często wymagały od nas poszukiwania i podejmowania niestandardowych rozwiązań. Mimo przeciwności nasza Spółdzielnia kolejny raz udowodniła, że wspólną pracą rolników i pracowników możemy osiągać wielkie sukcesy i nieustannie rozwijać swój potencjał.

Przed nami kolejny rok, w którym czekają nas dalsze wyzwania. Wiem jednak, że naszą Spółdzielnię tworzą ludzie pełni pasji i zaangażowania, dlatego z optymizmem patrzę w przyszłość. Gorąco wierzę, że kiedy nadejdzie moment podsumowań, każdy z nas pozytywnie oceni ten czas, a okres epidemii będzie jedynie wspomnieniem.

W kontekście ostatniego wydania Echa Mlekoopu, otrzymaliśmy od Państwa wiele pozytywnych wiadomości dotyczących nowych tematów i treści, które zaproponowaliśmy w naszym piśmie. Dlatego pragniemy kontynuować dotychczas podjęte inicjatywy. Wśród poruszanych zagadnień znajdują się m.in. informacje o zmianie w Zarządzie SM Mlekoop, do którego dołączył Zbigniew Groszyk, dotychczasowy dyrektor Zakładu w Grajewie. Jesteśmy przekonani, że nowy Wiceprezes ds. Produkcji, wykorzystując swoją wiedzę i doświadczenie zawodowe, przyczyni się do realizacji zadań stojących przed naszą Spółdzielnią. Zbigniew Groszyk podzielił się z nami swoimi spostrzeżeniami i udzielił specjalnego



wywiadu, do którego lektury serdecznie zachęcam. W Echu Mlekoopu umieściliśmy również rozmowę z Marcinem Piwowarczykiem, dyrektorem Zakładu w Mrągowie, informacje z Działu Skupu, roczne podsumowanie funkcjonowania nowo powstałego Zakładu Produkcji Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich, a także informacje rolnicze, weterynaryjne, produktowe i marketingowe. Nie zabraknie także porad kulinarnych i kreatywnej niespodzianki dla najmłodszych. Pragniemy, aby Echo Mlekoopu było dla nas wszystkich nie tylko cennym źródłem informacji, ale również platformą do wymiany myśli i doświadczeń.

Zachęcam do lektury.

Edmund Borawski

Prezes Zarządu SM Mlekoop





Zmiany w Zarządzie Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól

1 stycznia Wiceprezesem Zarządu ds. Produkcji SM Mlekpól został Zbigniew Groszyk, który dotychczas pełnił funkcję Dyrektora Zakładu Produkcyjnego w Grajewie.

Wielkość Spółdzielni oraz konieczność sprostania dynamicznym zmianom rynkowym były podstawą powołania Wiceprezesa ds. Produkcji. W ramach swoich obowiązków nowy Członek Zarządu będzie odpowiadał m.in. za nadzór nad przetwórstwem mleka, serwatki i innych produktów, rozwój dotychczasowego asortymentu, wdrażanie innowacji technologicznych, racjonalne wykorzystanie zdolności przetwórczych, zużycie opakowań i środków myjących oraz automatyzację procesów produkcyjnych.

Od 2021 r. Zarząd Spółdzielni tworzą: Edmund Borawski (Prezes Zarządu), Sławomir Olszewski (Wiceprezes) oraz nowo wybrany Zbigniew Groszyk (Wiceprezes ds. produkcji).



Zbigniew Groszyk pracuje w naszej Spółdzielni od blisko 25 lat, podczas których dał się poznać nie tylko jako znakomity specjalista posiadający wiedzę i doświadczenie, ale również jako wspaniąły człowiek. Dlatego jestem przekonany, że nasza współpraca będzie układać się harmonijnie i zgodnie, a realizacja stojących przed nami zadań i wyzwań będzie powodem do dumy i satysfakcji

Edmund Borawski

Prezes Zarządu SM Mlekpól

Zbigniew Groszyk

w 1996 r., po ukończeniu studiów na kierunku Technologia Żywności, o specjalności Przetwórstwo Mleka, podjął pracę w zakładzie SM Mlekpól w Grajewie. Pierwsze doświadczenie zawodowe zdobywał jako operator maszyn, a następnie kierownik zmiany produkcyjnej. Dzięki ogromnej wiedzy, zaangażowaniu i konsekwencji w działaniu już po 5 latach otrzymał propozycję objęcia stanowiska Dyrektora Zakładu Produkcyjnego w Grajewie. Podczas pełnienia swojej funkcji przyczynił się do rozwoju grajewskiego Zakładu – w tym czasie m.in. ponad czterokrotnie wzrósł skup mleka, a poczynione inwestycje pozwoliły dostosować produkcję do nowych oczekiwań konsumentów i wymagań rynku. Wśród kluczowych działań wymienić można m.in.: kilkukrotną rozbudowę działu UHT (zwiększenie mocy produkcyjnych), budowę nowej masłowni w 2004 r., uruchomienie wydziału konfekcjonowania sera w 2011 r. oraz działu produkcji sera ziarnistego wiejskiego i grani w 2012 r.



Wiceprezes Zarządu SM Mlekpól ds. Produkcji - Zbigniew Groszyk o pracy w SM Mlekpól

Pracuje Pan w SM Mlekpól już prawie 25 lat. Jak wspomina Pan swoje początki w Spółdzielni?

Pracę w SM Mlekpól rozpocząłem w 1996 r., bezpośrednio po ukończeniu studiów na Wydziale Technologii Żywności Akademii Rolniczo-Technicznej w Olsztynie. To była kluczowa decyzja w życiu mojej rodziny – wraz z żoną i nowonarodzonym synem przyjechalśmy do miejscowości oddalonej o 150 km od naszego dotychczasowego miejsca zamieszkania. W Grajewie nie znaleźmy nikogo. W rękę trzymałem czystą, niezapisaną kartę życia zawodowego, a w życiu prywatnym otwierałem całkowicie nowy rozdział. Miałem świadomość, że rozpoczynam pracę w prestiżowej firmie z branży spożywczej. Dziś, patrząc z perspektywy czasu, jestem wdzięczny wszystkim osobom, które spotkałem na swojej drodze i zasadom obowiązującym w Mlekpolu, które wymagały poznania tej pracy od podstaw. Zacząłem od nauki obsługi maszyn pakujących mleko UHT. Przez trzy miesiące pracowałem samodzielnie obsługując te maszyny. Po tym czasie zostało mi powierzone stanowisko kierownika zmiany, które piastowałem przez kolejne pięć lat. W 2001 roku Zarząd SM Mlekpól zaproponował mi objęcie funkcji dyrektora Zakładu Produkcyjnego w Grajewie. Każdy przepracowany kolejny rok na tym stanowisku, każda nowa inwestycja w Zakładzie stanowiły ogromny bagaż doświadczeń i dawały wiele satysfakcji. To właśnie pierwsze miesiące pracy w Mlekpolu i osoby, które zaszczepiły prawdziwe wartości pracy, były najważniejsze w mojej karierze zawodowej.

Co w tym czasie było największym wyzwaniem w Pana pracy? Co uważa Pan za swój największy sukces?

Nie przypominam sobie, abym na starcie swojej pracy zawodowej napotkał wyzwania, które sprawiłyby mi jakieś duże problemy.

Jeśli chodzi o moje sukcesy to szczerze powiem, że wolę, kiedy to inni wystawiają mi cenzurkę. Natomiast przypomina mi się jedna sytuacja, z początku mojej pracy, która szczególnie utkwiła mi w pamięci. Pamiętam, kiedy Prezes Sławomir Olszewski zapytał mnie – młodego inżyniera czy zaprojektuję instalację nabiłową o określonej funkcjonalności w dziale aparatuwni. Oczywiście podjąłem się tego zadania i zacząłem przygotowywać projekt. Ku memu zaskoczeniu, jak na moje pierwsze takie duże i poważne zadanie, bardzo sprawnie to wszystko poszło. Projekt został zaakceptowany przez Prezesa i wdrożony. Byłem dumny i szczęśliwy. To był mój pierwszy zawodo-

wy sukces, który uświadomił mi, że trzeba mieć otwartą głowę, odwagę, pasję i radość w tym, czym chcemy się zajmować. Od tej pory coraz częściej rozmawialiśmy z Prezesem o potrzebach modernizacji Zakładu i nowych zadaniach.

Od 2021 r. czeka na Pana kolejne, wielkie wyzwanie – został Pan nominowany na stanowisko wiceprezesa Zarządu ds. produkcji SM Mlekpól. Zaskoczyła Pana ta nominacja? Czy decyzja wejścia w skład Zarządu jednej z największych spółdzielni mleczarskich w kraju i w Europie była trudna?

Bardzo pozytywnie zaskoczyła mnie i ucieszyła decyzja Rady Nadzorczej, która



zgodnie i jednomyślnie powierzyła mi tę funkcję. Fakt powołania mnie – wychowanka tej Spółdzielni na to stanowisko, świadczy o ogromnym zaufaniu ze strony dotychczasowego Zarządu i kierownictwa naszej Spółdzielni. To wyraz potrzeby kontynuacji obecnej kultury zarządzania w Mlekpole. Mam jednocześnie świadomość, że w naszej firmie jest wiele osób, które przygotowaniem merytorycznym i zaangażowaniem w pracę mogą predysponować do roli zarządzających tą firmą.

Oczywiście takie poważne decyzje należy przemyśleć i przedyskutować w gronie rodzinnym. Uzyskałem akceptację najbliższych i czułem ich wsparcie podejmując decyzję o objęciu tego odpowiedzialnego i wymagającego stanowiska. Najważniejszy dla mnie jest ogromny potencjał Spółdzielni, czyli ludzie, których wsparcie czułem w dotychczasowej pracy. Dlatego pozytywnie odpowiedziałem na tę propozycję.

Jakie cele stawia Pan przed sobą w ramach pracy w Zarządzie SM Mlekpole?

Zadania te nie będą ograniczały się wyłącznie do aspektów produkcyjnych. Procesy, które realizujemy, są ściśle ze sobą powiązane, dlatego musimy być obecni we wszystkich obszarach funkcjonowania firmy. W każdym momencie pamiętam, komu służy naszą pracą. Najważniejszy jest partnerski dialog z producentami mleka, z rynkiem i konsumentem, szybkie reagowanie na jego potrzeby, ale również przejmowanie roli kreatora tego rynku. W realizacji tego celu należy wykorzystać cały potencjał zaplecza technologicznego naszego Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego w Mrągowie, ale również usprawnić tempo prowadzonych projektów.

Niewątpliwie bardzo ważnym procesem są prowadzone w naszej firmie inwestycje. Głównym ich celem jest bardziej efektywne i ekonomiczne przetworzenie surowca na produkty wysokiej jakości oraz szeroko rozumiane odpowiedzialne korzystanie ze środowiska. To obszary, którymi będę się zajmował pracując w Zarządzie naszej Spółdzielni.

360° wokół higieny wymienia

Kompleksowy program zwalczania Mastitis w oparciu o:

- ▲ **Oxy-Foam®** piana do strzyków przed dojem.
- ▲ **Romit® BF** dezynfekcja aparatu udojowego pomiędzy kolejnymi dojami.
- ▲ **Io-Shield® D** środek barierowy do strzyków po doju.
- ▲ **Phytoshield® D** wsparcie higieny wymion w okresie zasuszania.

To radykalne zmniejszenie strat związanych z Mastitis, poprawa jakości mleka i większa produkcja mleka.

Aby zapobiec ewentualnemu rozpowszechnianiu Mastitis regularnie zamaczaj aparat udojowy w wiadrze z przygotowanym roztworem **Romit® BF** - po każdym jego zdjęciu ze strzyków krowy lub połącz aparat udojowy z **Flushomatic®** - urządzeniem do automatycznego natryskiwania **Romit® BF**.



Romit® BF

Produkt zawierający kwas nadoctowy, przeznaczony do szybkiej dezynfekcji aparatów udojowych pomiędzy kolejnymi dojami

Ecolab Sp. z o.o. | 31-323 Kraków, Ul. Opolska 114 | Tel. +48 1226 16 100, Mob. +48 500 060 572 | www.ecolab.pl

Everywhere It Matters.



Do nabycia w sklepach Mlekpole i u dystrybutora Ecolab- Agraxis. ul. Napoleońska 92. 06-500 Mława
tel. 23 654 62 88 www.agrowis.pl

Ecolab jest Partnerem:





Posiedzenia Rady Nadzorczej

21.12.2020

Dnia 21.12.2020r. w sali konferencyjnej SM Mlekoop w Grajewie odbyło się Posiedzenie Rady Nadzorczej, w którym udział wzięli wszyscy członkowie RN. Na posiedzeniu przedstawione zostały nowe zasady kształtowania ceny za mleko surowe i nowy cennik oraz wiążące się z tymi zmianami uaktualnienie Uchwały RN regulującej zasady współpracy z dostawcami mleka. Rada Nadzorcza w podjętej Uchwale jednogłośnie zaakceptowała przedstawione zmiany w kształtowaniu ceny za mleko surowe od 01.12.2020r.

W związku ze zmniejszaniem się ilości członków Spółdzielni w ostatnich latach zaproponowano nowy podział rejonów i zmniejszenie ilości Zebrań Rejonowych do 55. Rada Nadzorcza podjęła uchwałę zatwierdzającą przedstawiony podział na okręgi Zebrań Rejonowych - 19 głosami za i 1 przeciw.

Omówiono również propozycję zmian w regulaminie udzielania pożyczek z Funduszu Wzajemnej Pomocy i Rozwoju Hodowli. Rada w uchwale jednogłośnie poparła taki kierunek zmian w w/w regulaminie. Ponadto omówiono została aktualna sytuacja ekonomiczno-gospodarcza

Spółdzielni, ilość i jakość skupowanego mleka oraz podsumowano złożone wypowiedzenia umów kontraktacyjnych na koniec 2020 roku.

W trakcie posiedzenia RN podjęte zostały uchwały o wykreśleniu z rejestru 33 członków SM Mlekoop, którzy dłużej niż 3 m-ce nie dostarczają do Spółdzielni mleka. Uchwałę podjęto jednogłośnie. Rada wyraziła również zgodę na udzielenie 5 pożyczek dla członków Spółdzielni i przyjęcie 38 nowych członków – dostawców mleka. Ważnym punktem posiedzenia była zmiana w składzie Zarządu. Dotychczasowy członek Zarządu Józef Wysocki złożył rezygnację. Rada Nadzorcza podjęła uchwałę o powołaniu na stanowisko V-ce Prezesa Zarządu ds. Produkcji Zbigniewa Groszyka od 01.01.2021r. Uchwała zapadła jednogłośnie.

Podjęto uchwałę w sprawie dofinansowania projektu kogeneracja w OZPM Grajewo, sprzedaży nieruchomości po byłym PSM w Radziłowie. Wymienione uchwały zapadły jednogłośnie. Podjęto również uchwałę o wznowieniu negocjacji w sprawie połączenia z „Jogo” Łódzką Spółdzielnią Mleczarską w Łodzi. Uchwała została przyjęta 17 głosami.

28.01.2021

Na dzień 28.01.2021r. zwołane zostało posiedzenie RN. W posiedzeniu udział wzięło 20 członków RN. Na posiedzeniu zgodnie z porządkiem obrad przedstawiono informacje o:

- jakości i ilości skupowanego mleka w 2020 roku i planach skupowych na rok 2021,
- aktualnej sytuacji gospodarczej Spółdzielni i planach produkcyjnych na 2021 rok,
- zagospodarowaniu surowca w okresie świątecznym, cennik za mleko został utrzymany z grudnia 2020r.,

- zamierzeniach inwestycyjnych, remontowych i gospodarczych w 2021r., została podjęta uchwała zatwierdzająca plany inwestycyjne na 2021 rok.

W trakcie posiedzenia Radzie Nadzorczej przedstawiono informacje o toczących się sprawach sądowych, które zaprezentowała Mecenas Bożena Ornowska.

Rada wyraziła również zgodę na udzielenie 7 pożyczek dla członków Spółdzielni i przyjęcie 8 nowych członków – dostawców mleka z innych podmiotów skupowych. Rada podjęła również uchwałę o zbyciu budynku i działki po byłym PSM w Zambrowie.



Uchwała 461/2020.12.21

Zarządu SM Mlekoop w Grajewie

dotycząca ustalenia ceny za mleko surowe ze skupu
od dnia 01.12.2020r.

Cena może ulec zmianie w zależności od sytuacji ekonomicznej Spółdzielni

Przykładowa cena 1 litra mleka o zawartości 3,8% tłuszczu i 3,2% białka, spełniającego kryteria jakościowe, ze wszystkimi dopłatami i maksymalnymi dopłatami ilościowymi – 1,72 zł brutto.

Cena bazowa – 1,20 zł/litr

(cena 1 litra mleka przy zawartości 3,8% tłuszczu i 3,2% białka, spełniającego kryteria jakościowe bakterii i komórek somatycznych)

Zmiana zawartości tłuszczu $\pm 0,1\%$ od poziomu 3,8%	$\pm 0,013$ zł
Zmiana zawartości białka $\pm 0,1\%$ od poziomu 3,2%	$\pm 0,028$ zł

I. DOPLĄTY DO CENY

1. Dopłaty ilościowe dla dostawców dostarczających miesięcznie:

5 000 – 10 000 litrów	0,08 zł
10 001 – 25 000 litrów	0,13 zł
25 001 – 50 000 litrów	0,14 zł
50 001 – 70 000 litrów	0,15 zł
70 001 – 100 000 litrów	0,17 zł
powyżej - 100 000 litrów	0,19 zł

2. Dopłata wynikająca z umowy kontraktacyjnej – 0,02 zł/litr.
3. Dopłata za ciągłość dostaw mleka – 0,15 zł/litr (nie przysługuje w okresie wypowiedzenia umowy kontraktacyjnej).
4. Dopłata za kontrolę użytkowości mlecznej – 0,02 zł/litr (przysługuje wszystkim dostawcom niezależnie od podpisanego aneksu do umowy kontraktacyjnej).
5. Dopłata za stosowanie pasz bez GMO – 0,05 zł/litr.
6. Dopłata za mleko koszerne – 0,02 zł do litra mleka użytego do produkcji wyrobów koszernych.

II. POTRĄCENIA

1. **Jakość mleka** – potrąca się **0,27 zł/litr** jeżeli średnia geometryczna bakterii > 100 000/ml i/lub średnia geometryczna komórek somatycznych >400 000/ml.
2. **Skład chemiczny** – potrąca się **0,10 zł/litr**, jeżeli średnia zawartość tłuszczu w okresie rozliczeniowym jest niższa 3,0% i/lub jeżeli średnia zawartość białka w okresie rozliczeniowym jest niższa niż 2,8%.
3. **Temperatura mleka** – potrąca się **0,02 zł/litr** mleka, jeżeli temperatura mleka do sprzedaży jest wyższa niż + 6oC lub niższa niż + 2oC.
4. **Aktualna dokumentacja** – potrąca się **0,02 zł/litr** w przypadku braku aktualnej dokumentacji wyszczególnionej w uchwale RN, od momentu stwierdzenia braku do uaktualnienia dokumentacji i pisemnym powiadomieniu Spółdzielni, biorąc pod uwagę pełne okresy rozliczeniowe.
5. **Limit skupu** – potrąca się **30 zł za każdy odbiór**, jeżeli ilość mleka co 2 dni wyniesie poniżej 200 l. Dostawa niższa niż 180 litrów, może dyskwalifikować gospodarstwo z odbioru mleka.
6. **Codzienny odbiór mleka** – dopuszcza się za zgodą Prezesa Zarządu, codzienny odbiór mleka z gospodarstwa w okresie do 1 m-ca przy współuczestnictwie dostawcy w kosztach transportu w wysokości **40 zł za każdy dodatkowy odbiór**. Prezes Zarządu w ekonomicznie uzasadnionych przypadkach, jeżeli dostawa dzienna jest większa niż 3000 litrów, może wyrazić zgodę na dłuższy niż 1 m-c odbiór codzienny lub odbiór bez stosowania konsekwencji wynikających ze zwiększonych kosztów transportu.
7. **Warunki dojazdu i odbioru mleka w gospodarstwie** – w przypadku stwierdzenia utrudnień w odbiorze mleka określonych w Uchwale Rady Nadzorczej potrąca się **40 zł za każdy odbiór mleka** z gospodarstwa od chwili stwierdzenia do momentu usunięcia nieprawidłowości i pisemnym powiadomieniu Spółdzielni lub wstrzymuje odbiór mleka a w szczególnych przypadkach może nastąpić rozwiązanie umowy kontraktacyjnej.
8. **Odbiór mleka z więcej niż jednego zbiornika chłodzącego** – potrąca się **20 zł za każdy odbiór mleka** z więcej niż jednego zbiornika chłodzącego. W wyjątkowych, uzasadnionych przypadkach, jeżeli dostawa mleka przekracza 3000 litrów dziennie na prośbę dostawcy Prezes Zarządu może odstąpić od potrącenia.

9. **Mleko nieklasyfikowane** – cena mleka nieklasyfikowanego (wg. Uchwały RN 1/03/2018) stanowi cenę litra mleka wyliczoną na podstawie cennika pomniejszoną 0,10 zł/litr oraz z zastosowaniem potrącenia za jakość mleka i bez dopłat ilościowych.

III. UWAGI

1. **Wpłaty na udziały Członkowskie** – potrącenia według statutu Spółdzielni.
2. **Podane w cenniku składniki ceny i wyliczenie ceny mleka dotyczy członków Spółdzielni. Cena mleka dla nie członka Spółdzielni wynosi 30% ceny litra mleka wyliczonej na podstawie cennika.**
3. **Podstawą wyliczenia poziomu tłuszczu** w mleku do kalkulacji ceny jednostkowej jest średnia arytmetyczna min. 2 wyników w okresie rozliczeniowym jednak nie więcej niż 4,7%.
4. **Podstawą wyliczenia poziomu białka** w mleku do kalkulacji ceny jednostkowej jest średnia arytmetyczna min. 2 wyników w okresie rozliczeniowym jednak nie więcej niż 3,7%.
5. **Falszowanie mleka przeznaczonego do sprzedaży** polegające na usuwaniu ze składu mleka jakichkolwiek jego naturalnych składników w tym tłuszczu, białka, bakterii lub komórek somatycznych poprzez celowe działanie lub stosowanie urządzeń mechanicznych (wirówki, separatory, filtry), albo stwierdzenie jakichkolwiek substancji chemicznych i zanieczyszczeń w tym również wody, może skutkować rozliczeniem do 1 miesiąca, w którym stwierdzono fałszowanie jako mleko nieklasyfikowane, rozwiązaniem umowy kontraktacyjnej, wstrzymaniem odbioru mleka i wykluczeniem z członka Spółdzielni.
6. **W przypadku stwierdzenia pozostałości antybiotyków w mleku** rozliczenie zanieczyszczonego mleka zgodnie z aktualną uchwałą Rady Nadzorczej i aktualną uchwałą Zarządu.
7. **Wszystkie składniki ceny są podane netto (bez wartości podatku VAT).**

Sławomir Olszewski
w-ce Prezes Zarządu SM Mlekpól

inż. Edmund Borawski
Prezes Zarządu SM Mlekpól

Kolejny rekordowy rok w Mlekpole

Wypowiedź Dyrektora Działu Skupu Kazimierza Czernewskiego

Rok 2020 był kolejnym rekordowym rokiem w zakresie skupu i przerobu surowca w Naszej Spółdzielni. W ciągu całego roku skupiliśmy i przetworzyliśmy prawie 1 miliard 980 milionów litrów, co w przeliczeniu daje ponad 2 miliardy kilogramów mleka. Średni dzienny skup w wysokości 5,5 miliona litrów, a w okresie letnim blisko 6 milionów litrów potwierdza czołową rolę Mlekpola w polskim mleczarstwie. Uzyskanie najwyższych wyników jest możliwe tylko przy wspólnym zaangażowaniu producentów mleka i pracowników Spółdzielni, którym należą się podziękowania za włożoną ciężką pracę w uzyskaniu tak imponujących wyników. Od początku 2020 roku zmagamy się z pandemią COVID-19, a jej skutki odczuwamy również w bieżącym roku. Obostrzenia sanitarne w gospodarstwach i zakładach przetwórczych stały się dla nas codziennością. Wymaga to od producentów mleka i pracowników Spółdzielni wzmożonej uwagi i dbałości o zachowanie reżimów sanitarnych w celu minimalizacji skutków epidemii. Mijający rok to również ukończenie i rozruch największej w historii naszej Spółdzielni inwestycji, Zakładu Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich



W naszym kraju rok 2020 zamknął się skupem w wysokości prawie 12 miliardów 072 miliony litrów i jest o 2,2% większy niż w roku ubiegłym. W Mlekpole skupiliśmy w 2020 roku ponad 1 miliard 979 milionów litrów mleka przy dynamice skupu 2,6 %, co stanowi 16,4% mleka skupowanego w kraju. Średnia cena zapłacona za mleko surowe Polsce w ubiegłym roku wyniosła ok. 1,46 zł/ litr, a w Mlekpole zapłaciliśmy średnią cenę w wysokości 1,57 zł/ litr. W grudniu w naszym kraju średnia cena za litr skupionego surowca wyniosła 1,61 zł/ litr a w Naszej Spółdzielni zapłaciliśmy 1,78 zł/litr i jest to cena należąca do najwyższych w Polsce i Europie.

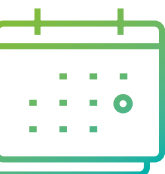


Mlekpól w Mrągowie. Uruchomienie tej inwestycji pozwala dziś i w najbliższej przyszłości ze spokojem patrzeć na zagospodarowanie wzrastającej co roku ilości skupowanego mleka od naszych członków, a nawet poszerzenie bazy skupowej. Inwestycja w Mrągowie wpłynie również na poprawę relacji ekonomicznych w Spółdzielni, co mogliśmy już zauważyć w ostatnich miesiącach w cenie za skupione mleko.

Mlekpól, mimo wielu trudności spowodowanych pandemią i problemach w międzynarodowym obrocie handlowym, działalność gospodarczą za rok 2020 zamknął z dodatnim wynikiem finansowym.

Rozpoczynający się kolejny rok stawia przed nami nowe wyzwania, ale dzięki współdziałaniu wszystkich członków i pracowników Spółdzielni jesteśmy w stanie im sprostać.





Hodowcy bydła z Warmii i Mazur oraz członkowie PFHBiPM gośćmi w Proszkowni w Mrągowie

Deklarację daleko idącej współpracy złożyli członkowie władz Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól, zarządu Warmińsko-Mazurskiego Związku Hodowców Bydła Mlecznego oraz dyrekcji Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka, podczas spotkania, które odbyło się w Mrągowie 29 stycznia tego roku.

Wszystko wskazuje na to, że będzie to początek bardzo owocnej dla każdej ze stron współpracy. Obrady oraz seminarium odbyły się w najnowocześniejszej w kraju fabryce, czyli w Zakładzie Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich Mlekpól w Mrągowie.

W pierwszej części Zarząd Warmińsko-Mazurskiego Związku Hodowców Bydła Mlecznego obradował w zakresie spraw związkowych, sprawozdawczych i bieżących. Obradowanie zakończono krótkim sprawozdaniem z działalności za 2020 rok. Omówiono także tematykę dotyczącą protestów rolniczych (sprzeciw wobec tzw. „5 dla zwierząt” i udziału w nich członków W-MZHBM). W dalszej części dyskusji powrócił między innymi temat organizacji handlu materiałem hodowlanym i zlecenie tego zadania dla „Polska Federacja” Sp. z o.o. Omówiono również ideę powołania, obecnie zarejestrowanego w Starostwie Powiatowym w Olsztynie, stowarzyszenia proekologicznego młodych hodowców i sympatyków hodowli pod nazwą „Szczęśliwa Krowa”. Wspomniano także o udziale Związku Hodowców Bydła Mlecznego w kampanii PFHBiPM pod hasłem „Dziękujemy, że pijecie mleko”.

W drugiej części spotkania delegaci poświęcili sporo uwagi ofercie PFHBiPM i wzięli bardzo aktywny udział w seminarium pt.: „Poszerzamy możliwości – oferta PFHBiPM dla hodowców bydła



mlecznego wraz z wykorzystaniem wyników genotypowania samic w selekcji genomowej bydła mlecznego oraz w rozwoju bazy surowcowej mleczarni”. Zgromadzonym gościom zaprezentowano rolę informacji w prowadzeniu hodowli, tj. założenia i sposób działania najnowszego produktu jakim jest Indeks Ekonomiczny. Podkreślono zalety selekcji samic i doboru dobrego buhaja do kojarzeń, wartość genomowania jałowic przy udziale mleczarń i skuteczność genotypowania w celu poprawy wydajności u krów. Istotna część wystąpienia poświęcona została kazeinie w mleku oraz jej niebagatelnej wartości dla przemysłu mleczarskiego.

Prezentacja Federacji spotkała się z dużym zainteresowaniem ze strony przedstawicieli SM Mlekpól, a także zaproszonych gości. Jednym z uczestników był członek Rady Naukowej Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego Sp. z o.o. prof. dr. hab. Andrzej Babuchowski, który podkreślił możliwości wykorzystania genotypowania samic na potrzeby przemysłu mleczarskiego, a co za tym idzie, jak duże jest w tym temacie pole do współpracy między obiema organizacjami.

Na spotkaniu w imieniu Zarządu Związku wręczono na ręce Prezesa Edmunda Borawskiego okolicznościową paterę upamiętniającą uruchomienie produkcji w Zakładzie Wyrobów Sproszkowanych w Mrągowie. Na ręce Przewodniczącego Rady Nadzorczej Sławomira Przytuły i prof. dr. hab. Andrzeja Babuchowskiego wręczono publikację okolicznościową pt. „100-lecie Oceny Wartości Użytkowej Bydła w Polsce”. Gospodarz – Prezes SM Mlekpól Edmund Borawski, opowiedział także o procesie rozwoju Mlekpolu, od budowy zakładu w Grajewie poprzez pierwsze łączenia Spółdzielni. Rys historii połączenia SM Mrągowo z SM Mlekpól przedstawił Dyrektor Marcin Piwowarczyk, a uzupełnił to hodowca i jednocześnie członek RN z tego regionu Marek Czapliński.

Mrągowskie spotkanie pokazało, że przetwórstwo mleczne i działalność PFHBiPM to przysłowiowe „naczynia połączone”, a współpraca, która miejmy nadzieję rozwinie się po tym seminarium, będzie owocna zarówno dla przedstawicieli branży mleczarskiej, jak i samych hodowców i producentów surowca.





Jubileuszowa loteria marki Łaciate zakończona sukcesem

Blisko 300 tysięcy zgłoszeń, rekordowa liczba uczestników oraz prawie milion wejść na stronę laciate.pl – tak można podsumować loterię „Leć z łaciatym po nagrody do domu”.



Łaciate przekazało konsumentom ponad 10 tys. nagród o wartości ponad 500 tys. złotych. Były to karty podarunkowe na wyposażenie kuchni oraz sprzęt AGD, a także łaciate gadzety.

Loteria była kontynuacją, a zarazem ostatnim etapem całorocznej kampanii świętującej 25-lecie mleka Łaciatego. Ponad 60% biorących udział w loterii stanowiły kobiety,

a najliczniejsza grupa wiekowa, ponad 45%, to osoby młode od 25 do 44 roku życia. Do udziału w loterii zachęcały nie tylko atrakcyjne nagrody, ale także rozbudowana kampania prowadzona jednocześnie w wielu kanałach. Przygotowano spot telewizyjny i radiowy, reklamy emitowano również w wybranych serwisach internetowych oraz na Facebooku.

SM Mlekoop sponsorem Masterchef Junior

SM Mlekoop został sponsorem 6. edycji programu „MasterChef Junior”, którego emisję telewizja TVN rozpocznie 7 marca 2021.

Wiosenna edycja popularnego show będzie emitowana w każdą niedzielę o 20:00 – w godzinach największej oglądalności. Zostanie wyemitowanych 10 odcinków, w których młodzi kucharze będą zmagać się z kulinarnymi wyzwaniami pod okiem jurorów w składzie: Anna Starmach, Mateusz Gessler oraz Michel Moran – uznanych osobistości w świecie kulinarnym. SM Mlekoop dołączył po raz drugi do świata MasterChef Junior i tym samym zaopatrzyć będzie uczestników programu w produkty nabiałowe.

Zapraszamy do oglądania!



BIOLEX® MB40-DRENCH

DLA KRÓW MLECZNYCH



Płynne rozwiązanie dla wsparcia metabolizmu żwacza:

- ◆ Szybka pomoc w okresie okołoporodowym
- ◆ Skuteczne dostarczenie energii i prebiotycznych ścian komórkowych drożdży piwnych
- ◆ Betaglukany i mannanooligosacharydy wspomagają funkcje odpornościowe i mikroflorę żwacza
- ◆ Można dodawać do pójła

Leiber Sp. z o.o.
ul. Łeczycka 38
99-340 Krośnice
Polska
Tel. +48 24 251 0360
Fax +48 24 251 0370
www.leibergmbh.de
info@leibergmbh.de



Leiber
Excellence in Yeast



Nowości produktowe



Sery mierzwione Gouda i Złoty Mazur 150 g

SM Mlekpól wprowadziła do portfolio sery mierzwione. W cieniutkich plastrach, prawie trzy razy cieńszych niż w tradycyjnym wydaniu, odnajdziemy Goudę oraz Złoty Mazur. Ich ułożenie oraz grubość sprawiają, że znakomicie sprawdzą się jako wyszukana przystawka, nowoczesna przekąska, efektowna dekoracja lub dodatek uzupełniający i uwydatniający smak innych dań. Sery Mlekpólu zamknięto w 150 g wygodnym opakowaniu. Tacka z systemem otwórz/zamknij umożliwi dłuższe utrzymanie świeżości i aromatu produktu.



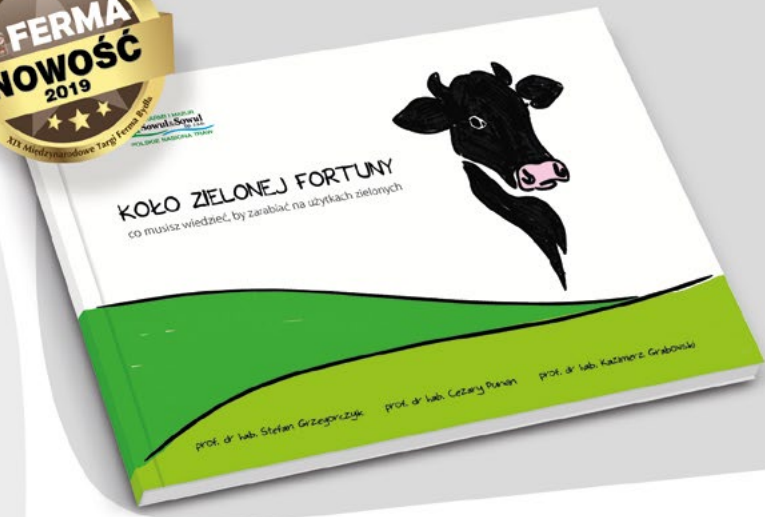
Sery gouda i salami bez laktozy – plastry 150 g

Popularne sery gouda i salami teraz są dostępne w wersji bez laktozy. Dzięki nim osoby nietolerujące tego mlecznego cukru, a ceniące i lubiące smak sera, nie muszą z niego zrezygnować w swojej diecie i mogą cieszyć się w pełni wartościami odżywczymi nabiału. Gouda to ser łagodny w smaku i uniwersalny w zastosowaniu. Znakomicie sprawdzi się nie tylko jako pyszny dodatek do pieczywa, ale także jako przekąska, nowoczesna przystawka czy składnik zapiekanek. Natomiast ser salami zachwyca lekkim, ale wyczuwalnym kwaśnym oraz pikantnym smakiem. Charakteryzują go drobne oczka międzyziarnowe w przekroju. Produkt jest idealny na kanapki, znakomicie wkomponuje się również w deskę serów i koreczki, a także sprawdzi się w wersji na ciepło.



Lifting szaty graficznej serów żółtych Mlekpól

Nasze produkty są naturalne, tradycyjne oraz spełniają oczekiwania i odpowiadają na trendy konsumenckie: posiadają prosty skład i czystą etykietę. Chcąc wyróżnić się na rynku i przykuć uwagę konsumentów, postanowiliśmy odświeżyć szatę graficzną opakowań najpopularniejszych serów żółtych SM Mlekpól, między innymi Salami, Gouda, Królewski z Kolna, Edam, Złoty Mazur. Nowy wygląd zyskały opakowania 1 kg, 800 g, 400 g, 250 g oraz 150 g. W większości serów został ze składu usunięty również barwnik annato. Ujednolicony wzór zyskają również opakowania zbiorcze.



Szanowni Rolnicy,

Zmiany jakie przyniesie „Europejski Zielony Ład” oraz nowa strategia rolna „Od pola do stołu” będą mocno naciskały na efektywne wykorzystanie pasz objętościowych z użytków zielonych, które według badań amerykańskich gromadzą najwięcej CO₂ w glebie ze wszystkich upraw prowadzonych przez człowieka.

Obowiązkiem każdego producenta mleka i hodowcy bydła jest zadbać o to, aby produkcja prowadzona w gospodarstwach miała minimalny wpływ na środowisko naszej planety, a tym samym była chętnie wybierana w sklepach przez konsumentów na całym świecie.

Wyżej wymieniony poradnik napisany przez wybitnych specjalistów, daje kompleksową i szczegółową wiedzę oraz argumenty, aby w sposób zgodny z oczekiwaniami społeczeństwa produkować dobrą i zdrową żywność, mleko i mięso z użytków zielonych.

Z życzeniami dobrej pogody
 Przemysław Sowul



ZAPRASZAMY NA NASZĄ STRONĘ INTERNETOWĄ
www.sowul.pl

Z poradnika Koło Zielonej Fortuny korzysta już ponad

2 130 HODOWCÓW

Dziękujemy i zapraszamy kolejnych zainteresowanych do skorzystania z fachowych porad i wiedzy!

BEZPŁATNE ZAMÓWIENIA:
 Anna Tracz tel. 89 537 70 49, e-mail: a.tracz@sowul.pl



Mleko UHT Mazurski Smak 3,2%

Rodzina produktów Mazurski Smak sukcesywnie się powiększa. Do znanych i cenionych twarogów, masła, śmietany oraz mleka, które charakteryzuje prosty, naturalny skład, dołącza mleko UHT Mazurski Smak 3,2% w nowym litrowym opakowaniu typu slim. Jest ono wygodne w użytkowaniu, ze względu na swoją kompaktowość, ergonomiczną budowę oraz lekkość konstrukcji. Odnacza się także prostotą designu, czym wyróżnia się na sklepowych półkach.

To pyszne mazurskie mleko, wytwarzane jest w zgodzie z naturą. Produkt idealnie sprawdzi się w kuchni do przygotowania klasycznych dań, a potrawom z przepiśnika babci, które przywołują wspomnienia z dzieciństwa, doda odrobinę nowoczesności. Mleko UHT Mazurski Smak 3,2% jest źródłem dobrze przyswajalnego wapnia i białka, a także bogactwem cennych witamin i składników mineralnych.



Zakład Produkcji Wyrobów Sproszkowanych w Mrągowie w 2020 r. okiem Dyrektora

Wypowiedź mgr inż. Jerzego Michałka

Pandemia wpłynęła na funkcjonowanie proszkowni, tak jak w każdym innym przedsiębiorstwie. Związane było to przede wszystkim z ograniczeniami handlowymi, zwłaszcza na początku pandemii oraz z absencjami pracowników związanymi z wprowadzonymi reżimami sanitarnymi. W zakładzie zgodnie z ogólnie przyjętą polityką SM Mlekoop wprowadzono wysokie standardy sanitarne, zabezpieczające przed rozprzestrzenianiem się Covid-19 – przyniosło to pozytywne rezultaty.



W 2020 roku w Zakładzie Produkcji Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich wytworzono produkty niemal we wszystkich kategoriach proszków pochodzenia mlecznego. Podstawowymi produktami były serwatka w proszku (w tym serwatka demineralizowana o różnym

stopniu demineralizacji) i mleko odtłuszczone w proszku. Wyprodukowano również znaczne ilości produktów specjalistycznych, takich jak: koncentraty białek serwatkowych WPC 80 i 85 (w tym również WPC 80 i 85 instant), permeatu serwatkowego, mleka i serwatki natłuszczonej o zawartości tłuszczu 30, 40, 50 i 80%, koncentraty białek mleka (MPC) oraz mleko pełne i mleko pełne instant.

Łącznie w ZPWS w Mrągowie w 2020 roku wytworzono około 40 tys. ton proszku. Około 60% wielkości produkcji stanowiły proszki serwatkowe w różnej konfiguracji. Około 25% to proszki mleka odtłuszczonego i pełnego, w tym typu instant. Pozostałe 15% stanowiły wysoko specjalistyczne produkty, czyli białka serwatkowe i białka mleka oraz produkty natłuszczone.

Rok 2020 był rokiem intensywnych poszukiwań rynków zbytu, w szczególności dla produktów nowych, których dotychczas SM Mlekoop nie oferowała, takich jak białka serwatkowe i produkty natłuszczone. Udało się nawiązać współpracę z nowymi kontrahentami, specjalizującymi się w obrocie tego typu produktami. Ponadto rozpoczęliśmy współpracę z kontrahentami pod kątem produkcji w standardzie BABY FOOD. Głównymi rynkami zbytu dla Spółdzielni są kierunki afrykańskie i azjatyckie.

Moce przerobowe Zakładu były wykorzystane jeszcze w niepełnym stopniu, głównie ze względu na fakt, iż pierwsze półrocze było okresem, w którym prowadzono prace rozruchowe instalacji technologicznych. Obecnie

wszystkie instalacje są uruchomione i gotowe do prowadzenia procesów produkcyjnych. Jesteśmy przygotowani, aby w miarę pojawiających się nowych zamówień handlowych wykorzystywać posiadane zdolności przetwórcze. Niemniej jednak zaznaczyć trzeba, że uruchomienie Zakładu umożliwiło w 2020 roku przerobienie całego mleka dostarczonego przez członków SM Mlekoop w obrębie naszej firmy, bez konieczności poszukiwania możliwości zagospodarowania surowca u zewnętrznych podmiotów.

Rozpoczęty kilka tygodni temu rok 2021 przyniesie ze sobą z pewnością znaczne zwiększenie wykorzystania naszych mocy przerobowych.





O Zakładzie w Mrągowie opowiada Dyrektor Marcin Piwowarczyk

Zakład w Mrągowie dołączył do SM Mlekpól w 2000 r., a Pan brał udział w negocjacjach ws. połączenia. Jak wspomina Pan ten okres?

Był to bardzo intensywny czas zarówno dla Mlekpolu, jak i całego polskiego sektora mleczarskiego. Nasza Spółdzielnia budowała swoją pozycję w branży, a sukcesywny rozwój wiązał się z dużym wysiłkiem i wyłożoną pracą. Konieczność dostosowania się do wymogów rynku, potrzeb konsumentów, a w niedługiej perspektywie również do wejścia Polski w struktury Unii Europejskiej, zobowiązywała nas do ściśle określonych planów i działań. Jednym z nich była konsolidacja podmiotów produkcji mleczarskiej, wśród których znalazła się również Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Mrągowie. Negocjacje rozpoczęły się w 1998 r., a ja znalazłem się w gronie osób bezpośrednio zaangażowanych w rozmowy. Ostatecznie Zakład w Mrągowie stał się częścią SM Mlekpól 29 października 2000 r. Od początku wiedzieliśmy, że to doskonała decyzja, która przyniesie korzyści dla obu stron, pozwoli rozszerzyć zakres usług oferowanych przez Mlekpól oraz wzmocni konkurencyjność na rynku.

Zakład w Mrągowie jest obecnie drugim pod względem ilości przerabianego mleka w SM Mlekpól...

Tak, udział w przerobieniu surowca wynosi ok. 23 proc. całości mleka wykorzystywanego w Mlekpolu. Jednocześnie skup mleka do naszego Zakładu wynosi ok. 19 proc. surowca, który trafia do Spółdzielni od naszych rolników. Obecnie około 1500 rolników dostarcza do nas ok. 375 mln litrów mleka, a ponad 30 z nich ponad milion litrów rocznie.

Z czego wynika różnica w procentowym wykorzystaniu i skupie mleka?

Nasz Zakład posiada bardzo szerokie możliwości technologiczne, dlatego często przejmujemy surowiec z innych

oddziałów Mlekpolu i wykorzystujemy go do produkcji najwyższej jakości produktów.

Jaki asortyment wytwarzany jest w mrągowskim Zakładzie?

W naszym Zakładzie wytwarzamy znane, lubiane i cenione przez konsumentów produkty m.in. Maślankę Mrągowską w kilku wariantach smakowych oraz asortyment pod marką Milko – kefir, jogurty – m.in. pierwsze na rynku jogurty pitne owocowo-warzywne, które doceniane są przez konsumentów za doskonały smak. W Mrągowie posiadamy również największą linię serowarską w Polsce, która służy do produkcji serów dojrzewających oraz serów twardych typu holenderskiego i szwajcarskiego.

Czy wszystkie produkty trafiają na polski rynek?

Celem naszej Spółdzielni jest przede wszystkim zapewnienie dostępu do najwyższej jakości produktów mleczarskich polskim konsumentom. Z tego powodu zdecydowana większość asortymentu trafia na rodzimy rynek. Dotyczy to niemal wszystkich naszych Zakładów, nie wyłączając również Mrągowa. Jednocześnie Mlekpól nieustannie chce się rozwijać, dlatego utrzymujemy aktywne relacje handlowe z przedstawicielami wielu krajów, nie tylko należących do Unii Europejskiej. Obecnie na rynki zagraniczne trafia ok. 30 proc. wszystkich naszych produktów. ➤



► *W ubiegłym roku w Mrągowie uruchomiono nowoczesną proszkownię. Jaki będzie jej wpływ na funkcjonowanie Zakładu, w którym jest Pan dyrektorem?*

Tak jak wspominałem, jesteśmy największym producentem sera w Polsce. Przy jego wytwarzaniu powstaje jednocześnie nawet 1,3 mln litrów serwatki w ciągu doby. Częściowo przetwarzaliśmy ją w naszym Zakładzie w produkty sproszkowane. Moce produkcyjne były jednak ograniczone. Pozostała część serwatki musiała być transportowana do innych Zakładów, a to generowało dodatkowe, wysokie koszty. Dlatego w 2015 r. pojawiła się koncepcja wybudowania nowoczesnej proszkowni. Została ona uruchomiona w roku ubiegłym. Nowy Zakład to również ważna informacja dla naszych rolników, ponieważ inwestycja gwarantuje nie tylko utrzymanie, ale również zwiększenie skupu mleka w SM Mlekpól.

Mlekpól jest jednym z największych pracodawców w regionie. Czy widać wpływ Spółdzielni na życie lokalnej społeczności?

Tak, obecnie w macierzystym Zakładzie w Mrągowie jest zatrudnionych ok. 400 osób, a w proszkowni dodatkowo ok. 160 pracowników. Nasza Spółdzielnia aktywnie wspiera również lokalne inicjatywy, kluby sportowe i wydarzenia regionalne. Organizujemy spotkania dla dzieci, których celem jest promowanie zdrowego odżywiania, aktywności fizycznej i działań proekologicznych. Ponadto, nasi pracownicy chętnie włączają się w akcje charytatywne – w ubiegłym roku zaangażowaliśmy się m.in. w tzw. Gaszyn Challenge, podczas którego zbierane były środki finansowe na leczenie dzieci zmagających się z rzadkimi chorobami.





Rozgrzewająca kurkuma latte z imbirem

idealna na chłodne wieczory



Składniki:

- szklanka mleka łąciate 3,2%
- 1 łyżeczka mielonej kurkumy
- 1 łyżeczka tartego imbiru
- 1 łyżeczka brązowego cukru

Przygotowanie

Składniki umieszczamy w garnku i podgrzewamy, cały czas mieszając, aż mleko będzie bardzo ciepłe. Następnie przelewamy mleko z przyprawami do blendera i chwilę miksujemy. Przelewamy do szklanki i podajemy.



Więcej pysznych przepisów zimowe, rozgrzewające potrawy na: najlepszewkuchni.pl.

Przepis na idealne faworki według KGW w Dzierzbi

Koło Gospodyń Wiejskich w miejscowości Dzierzbia funkcjonuje prężnie już od ponad pięciu lat. Jego działalność opiera się na kultywowaniu tożsamości kulturowej mieszkańców oraz upowszechnianiu tradycji polskiej wsi. Członkinie organizują wiele uroczystości mających na celu integrację międzypokoleniowe.

W tym numerze **Edyta Lenda** – członkini KGW zdradzi nam przepis na kruche faworki – słodkości, które uwielbiamy chrupać.

” Smażenie faworków to ciekawa forma spędzania wolnego czasu, a także oderwanie się od codzienności. A później można już tylko zatopić się w słodkości.



Składniki:

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| – 6 żółtek + 1 całe jajko | – mąka |
| – szczypta soli | – masło extra łaciaste |
| – 1 łyżka cukru | – tłuszcz do smażenia |
| – śmietana łaciasta 18% | |

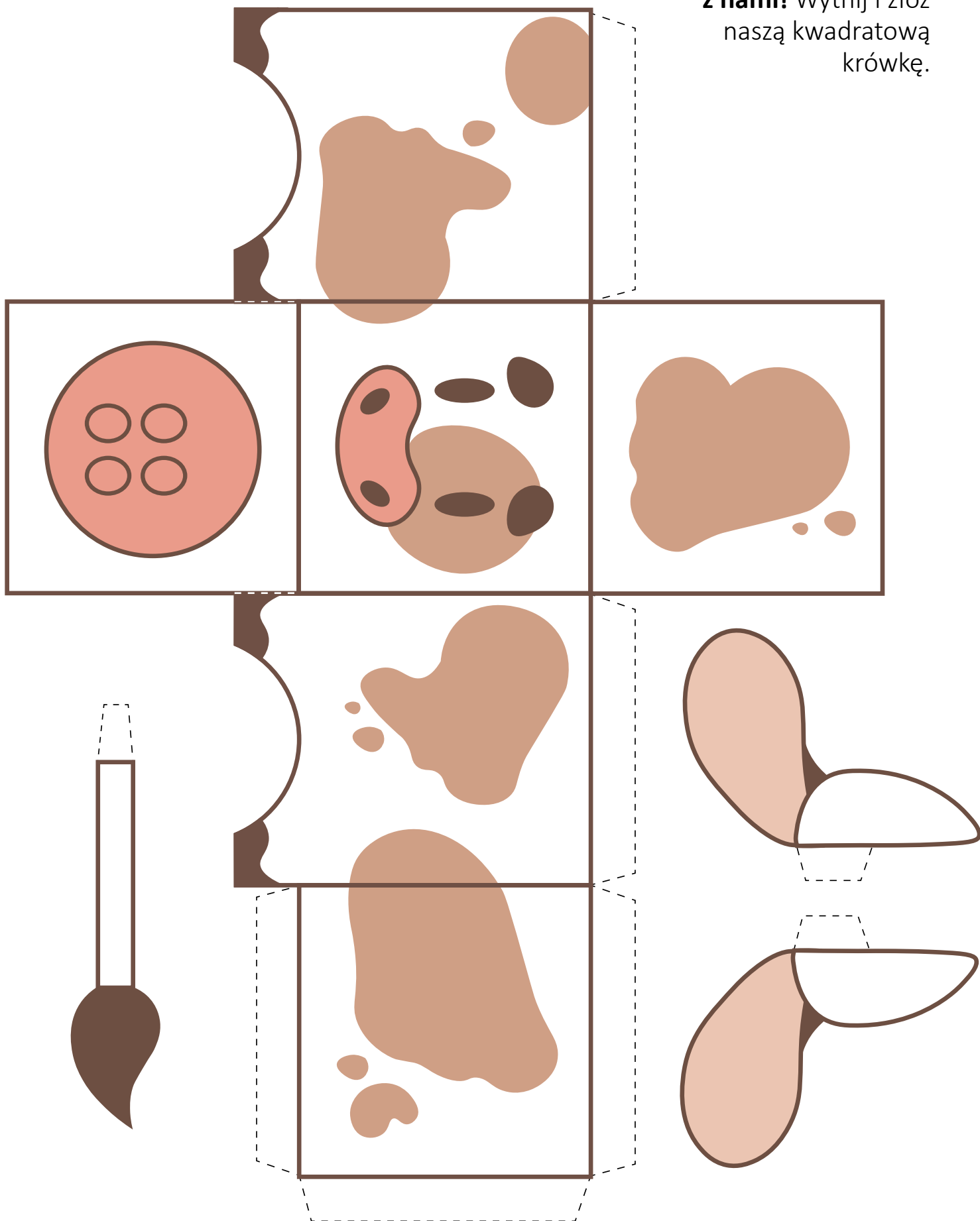
Przygotowanie

Mikserem ubijamy śmietanę z masłem – do tego wgniatamy mąkę, tyle by powstała zwarta masa, ale nie może być zbyt ścisła. Ciasto należy tłuc wałkiem (by wtłoczyć powietrze), składając w prostokąt - czynność powtarzamy kilka razy. Następnie dzielimy na części i wałkujemy na bardzo cienkie plastry. Wykrawamy faworki – przez nacięcie w środku przekładamy jeden koniec i smażymy na głębokim tłuszczu, a na koniec odsączamy.

Smacznego!

DLA NAJMŁODSZYCH

**Baw się razem
z nami!** Wytnij i złoż
naszą kwadratową
krowkę.



Wywiad z Bożeną Ornowską - dział prawny SM Mlekpól

Jak wygląda droga do połączenia dwóch niezależnych podmiotów mleczarskich? Jakie kroki prawne należy podjąć w tym kierunku?

W praktyce procedura jest następująca – w danej spółdzielni połączeniem z innym podmiotem początkowo zainteresowana jest określona grupa rolników, którzy przekonują zarząd o zaletach tego pomysłu. Zazwyczaj

inicjatywa połączenia pochodzi od tych mleczarni, które z różnych przyczyn znalazły się w trudnej sytuacji (m.in. finansowej). Poszukują one mocniejszego podmiotu, który z jednej strony odpowiednio zagospodaruje majątkiem, a z drugiej zapewni rolnikom szansę na dalszy rozwój i lepsze warunki skupu. Następnie do większego podmiotu zazwyczaj zostaje wysłany list intencyjny i wówczas dochodzi do

spotkań rady nadzorczej jednej i drugiej strony. Często organizowany jest zjazd obu rad, które prezentują majątek swoich spółdzielni i własne oczekiwania. W kolejnym etapie strony nawiązują porozumienie, które dla nas – rolników jest ważną informacją w kontekście dalszych działań. Pierwszym z nich jest kontakt z Urzędem Ochrony Konkurencji i Konsumenta o zamiarze połączenia – zawsze, gdy jedną stroną jest tak duża spółdzielnia jak Mlekpól, niezbędna jest zgoda UOKiK. W oczekiwaniu na decyzję, zwoływane są spotkania rejonowe obu podmiotów, a następnie zebrania przedstawicieli. W naszym przypadku zazwyczaj czekamy na ostateczną zgodę przyłączonego podmiotu i po jej otrzymaniu podejmujemy uchwałę w tej sprawie. W przypadku ostatecznej zgody dwóch spółdzielni i UOKiK, składamy wniosek do sądu rejestrowego – zazwyczaj czynności z tym związane trwają nie dłużej niż 14 dni. Z prawnego punktu widzenia należy

potem zadbać o wszelkie kwestie formalne – m.in. zmiany danych w księgach wieczystych.

Jakie korzyści płyną z połączenia dwóch spółdzielni?

Ze strony większego podmiotu jest to przede wszystkim zwiększenie potencjału bazy skupowej i produkcyjnej. Generalnie SM Mlekpól zazwyczaj przejmuje zadłużone spółdzielnie – to podmioty, które np. zmuszone są z powodu złej sytuacji finansowej do obniżania cen skupu mleka, co z kolei wpływa na rezygnację rolników z członkostwa w tej spółdzielni. Wówczas jedynym rozwiązaniem jest znalezienie innej spółdzielni, która oferuje korzystniejszą cenę za mleko, ponieważ jest to kluczowe dla rolników. Natomiast większy podmiot, nawet jeżeli musi wówczas spłacić należności mniejszej spółdzielni, zyskuje bazę surowcową, zakład i zaplecze produkcyjne, które następnie może rozwijać.

Konsolidacja mniejszych podmiotów była istotnym elementem zbudowania silnej pozycji SM Mlekpól na polskim rynku. Kluczowe jest jednak dobro rolników, którzy zyskują wyższą cenę za mleko i gwarancję terminowych płatności.

Która spółdzielnia jako pierwsza dołączyła do SM Mlekpól?

Pierwszym podmiotem była Gminna Spółdzielnia Mleczarska w Bargłowie. Warto podkreślić, że wówczas gmina Bargłów całościowo należała do terenów skupu Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Prostkach. Ponieważ Mlekpól oferował atrakcyjniejszą cenę za mleko, powstała inicjatywa, aby cała gmina (jako teren skupu) przeszła do Spółdzielni w Grajewie. W tych czasach każda spółdzielnia miała jednak ściśle określony własny teren skupu, a podział ten był sztywny i niemożliwy do zmiany. Wówczas bazując na dostępnych przepisach prawnych producenci mleka z gminy Bargłów wystąpili do Sądu Okręgowego w Suwałkach o podział spółdzielni, domagając się przyznania im wszystkich punktów skupu mleka znajdujących się na terenie gminy Bargłów. Na bazie wydzielonego w ten sposób majątku założono Gminną Spółdzielnię Mleczarską w Bargłowie i złożono wniosek o dołączenie jej do Mlekpolu.



Kiedy nastąpiły kolejne połączenia?

Połączenie z Bargłowem nastąpiło w 1992 r., a kolejne już trzy lata później – wówczas do Mlekpola dołączyła spółdzielnia z Ełku. Następnie doprowadziliśmy do połączenia ze spółdzielniami w Mrągowie, Kolnie, Sejnach, Augustowie, Zambrowie, Bydgoszczy, Sokółce i Radomiu. Ostatnie dotychczasowe połączenie odbyło się w 2016 r., kiedy do Mlekpola dołączyła Spółdzielnia w Suwałkach. Odczuwam wielką satysfakcję i dumę, że wszystkie te połączenia odbyły się w okresie mojej pracy w SM Mlekpól i czynnie przyczyniłam się do rozwoju naszej spółdzielni. Oczywiście nie zawsze rozmowy z innymi podmiotami doprowadzały do pozytywnego rozwiązania – niektóre próby nie były tak udane. Prowadziliśmy również zaawansowane rozmowy m.in. ze spółdzielnią w Prostkach, Piszcu i Lublinie – jednak w tych przypadkach zebrania przedstawicieli nie udzieliły zgody na dołączenie do Mlekpola. Wkrótce jednak spółdzielnie te zmuszone były ogłosić upadłość, ze względu na problemy finansowe.

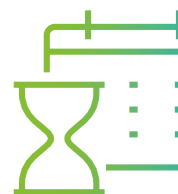
Uczestniczyła Pani we wszystkich przejęciach SM Mlekpól. Które z nich było najtrudniejsze oraz wymagało największego zaangażowania i czasu?

W historii naszej spółdzielni największego zaangażowania i czasu wymagało połączenie z Okręgową Spółdzielnią Mleczarską w Mrągowie. Chociaż uchwały zostały podjęte już w 1999 r., dopiero w październiku 2000 r. nastąpiło oficjalne połączenie obu spółdzielni.

Czy aktualnie SM Mlekpól prowadzi rozmowy z innymi spółdzielniami ws. połączenia?

Nasza Spółdzielnia nieustannie się rozwija. Prowadzimy otwarty dialog z przedstawicielami branży oraz innych podmiotów mleczarskich nt. potencjalnego połączenia. O wszystkich ewentualnych decyzjach będziemy informować na bieżąco.





Konferencja prasowa online z okazji 40-lecia firmy

Podsumowanie 2020 roku, plany na następne miesiące, nowości produktowe i inwestycje SM Mlekpól – o tym wszystkim mówili nasi eksperci podczas konferencji prasowej online zorganizowanej pod tytułem „Rozwój branży mleczarskiej w czasie epidemii COVID-19”. W spotkaniu, które odbyło się 10 lutego ekspertami byli: Prezes Edmund Borawski, Wiceprezes Zarządu ds. Produkcji Zbigniew Groszyk oraz Małgorzata Cebelińska, Dyrektor Handlu.

W konferencji prasowej online wzięło udział ponad 50 redakcji z całej Polski. Spotkanie cieszyło się dużym zainteresowaniem, a pojawiły się na nim takie redakcje, jak: Dziennik Gazeta Prawna, Money.pl, Interia Biznes, Portal

Spożywczy, Handel Extra czy Polska Agencja Prasowa. Nie zabrakło również mediów rolniczych oraz lokalnych, które stanowią główne i istotne źródło informacji dla lokalnej społeczności. Po konferencji prasowej odbyła się runda pytań, a dziennikarze interesowały plany rozwojowe firmy, produkty eksportowane do najdalszych krajów czy ekologiczne aspekty. Zachęcamy do obejrzenia całego spotkania.

W mediach pojawiło się kilkadziesiąt informacji o konferencji SM Mlekpól, a każda z nich miała pozytywny wydźwięk. Zapraszamy do wysłuchania naszej konferencji (nagranie dostępne na naszej [stronie internetowej](#)) i śledzenia informacji na portalach!

40 lat
MLEKPOL

**Środa,
10 lutego 2021 r.
godzina 11:00**

**Rozwój branży mleczarskiej
w czasie epidemii COVID-19**

Rzeka mleka od SM Mlekoopłynie już 40 lat – poznajcie naszą historię!

Kraina mlekiem płynąca

By poznać początki naszej historii, należy odnaleźć na mapie Grajewo, miasto w północno-wschodniej Polsce, w którym obecnie również znajduje się główna siedziba Spółdzielni. To najczystsze rejony kraju, obszar Zielonych Płuc Polski, które stwarzają znakomite, naturalne warunki do wypasania krów i słyną z ich licznych hodowli.

Budowę Zakładu Mleczarskiego rozpoczęto w 1976 r., natomiast Spółdzielnię założono 4 lata później. W tej mlecznej krainie pierwsze grajewskie mleko popłynęło w lipcu 1982 roku. W latach 80. ubiegłego wieku, mleko, śmietana, masło, twarogi i twarożki zaczęły w pierwszej kolejności podbijać serca mieszkańców Podlasia, a mleko w proszku zawojowało tak egzotyczne rynki jak Japonia, Wietnam i Bangladesz. Do dziś mimo znaczącego rozwoju i prowadzenia działalności w różnych rejonach Polski, mamy ogromne poszanowanie dla tradycji produkcji, która jest gwarancją niepowtarzalnego smaku naszych produktów. Aby konsumenci mogli się nim cieszyć, czerpiemy z bogactwa naszych regionów, a mleko pozyskujemy od polskich rolników. Dbamy o ich dobre samopoczucie i zdrowie oraz ich bliskich, jesteśmy uczciwi wobec naszych konsumentów – nie stosujemy żadnych zbędnych dodatków oraz polepszaczy smaku.

Od początku za sterami

Od samego początku nad przebiegiem i jakością produkcji czuwał inżynier Edmund Borawski – Prezes SM Mlekoopłnieprzerwanie od 38 lat. Silny kapitan za sterem tak dużej Spółdzielni i wysoko wykwalifikowana załoga dają poczucie nie tylko stabilności, ale także stymulują do ciągłego rozwoju. Osiągane co roku wyniki gospodarcze decydowały o udzieleniu absolutorium członkom Zarządu zdecydowaną większością głosów na wszystkich zebraniach delegatów, tym samym wyrażając aprobatę dla dotychczasowej pracy i kierunku rozwoju Mlekoopł.

Dalsza część historii SM Mlekoopł poznacie w kolejnych wydaniach Echa Mlekoopł.



Nasze Zakłady *kiedyś i dziś*

To nasz nowy cykl zapoczątkowany w poprzednim numerze Echa Mleku. Prezentujemy w nim jak wyglądały nasze Zakłady w przeszłości i jak prezentują się obecnie. Systematycznie pracujemy nad modernizacją we wszystkich lokalizacjach, by rozwijać się technologicznie i móc produkować wyroby o najwyższych standardach światowych.

W następnych wydaniach Echa Mleku będziemy prezentować kolejne Zakłady, które weszły w skład SM Mleku!

1

ZPM Zambrów
rocznie przerabia się tu ponad 282 mln litrów mleka



W 2012 roku odbyła się modernizacja linii UHT



Hala UHT obecnie



Zakład z lotu ptaka

2

ZPM Bydgoszcz
część SM Mleku od 2005r.



Zbiorniki na mleko przed modernizacją (2004)



Po modernizacji (2015)

3

ZPM Radom
produkuje kultowy „serek z krówką” Rolmlecz



Budynek biurowy w latach 90-tych



Widok w 2020



Poznajcie bliżej „Milionerów” – rekordzistów w roku 2019

Damian Kamiński

Kiedrowo

2 291 457 litrów

Czy można powiedzieć, że mleczarstwo to Pana sposób na życie?

Od dzieciństwa interesowałem się zwierzętami, zwłaszcza dużymi. Wychowywałem się w gospodarstwie, w którym hodowano zwierzęta mleczne i bydło mięsne, dorastałem z tym na co dzień, tak wyglądało moje życie, więc i stało się to moim sposobem na życie, a potem pasją. Jedno wynika z drugiego.

Producenci mleka wypełniają swoje obowiązki 7 dni w tygodniu przez cały rok. Czy mimo tego udaje się znaleźć czas na dłuższy odpoczynek?

Oczywiście, że znajduję czas na relaks. Wszystko jest kwestią dobrej organizacji pracy, a w obecnych czasach, kiedy technologia pozwala na zdalne monitorowanie różnych procesów przez telefon, praca współczesnego rolnika jest daleka od wyobrażeń tej sprzed 10 lat.

Produkcja mleka wymaga zaangażowania niemal przez cały dzień. Czym zajmuje się Pan poza pracą?

Ja bardzo lubię swoją pracę i w zasadzie poświęcam jej większość dnia, od rana do wieczora. Pozostały czas spędzam z rodziną. Wszyscy lubimy narty i w okresie zimowym staramy się wyjeżdżać wspólnie jak najczęściej.



W mojej pracy najbardziej lubię...
Różnorodność i to, że zawsze coś się dzieje. Nie znoszę monotonii i w mojej pracy, na szczęście jej nie ma.

Gdybym nie był producentem mleka, zajmowałbym się... Uprawiałbym rolę albo byłbym producentem drobiu.

Moim największym marzeniem jest... Wszystkie moje marzenia jak dotychczas spełniłem, a te, które się pojawiają realizują na bieżąco. Infrastruktura mojego gospodarstwa właśnie poszerzyła się o długo oczekiwane przez mnie nowoczesne jałowniki i bukaciarnie. Myślę, że kolejne marzenia jeszcze przyjdą. Zobaczymy co przyniesie życie i zmieniający się wokół rynek.

Wojciech Strumiłowski

Łupki

2 203 574 litrów

Czy można powiedzieć, że mleczarstwo to Pana sposób na życie?

To dla mnie jedno i drugie. Nigdy nie myślałem, że mógłbym zajmować się czymś innym i dziś nie żałuję.

Producenci mleka wypełniają swoje obowiązki 7 dni w tygodniu przez cały rok. Czy mimo tego udaje się znaleźć czas na dłuższy odpoczynek?

Znajduje czas na odpoczynek wtedy, kiedy tego potrzebuję. Dziś gospodarstwa wyglądają zupełnie inaczej niż jeszcze 10-15 lat temu. Nowoczesne rozwiązania w rolnictwie zdecydowanie ułatwiają wiele czynności, z kolei pracownicy kontrolują poszczególne procesy w związku z tym nie muszę być wszędzie i non stop. Chociaż bardzo to lubię.

Produkcja mleka wymaga zaangażowania niemal przez cały dzień. Czym zajmuje się Pan poza pracą?

Ja nawet po pracy zajmuję się tym, co jest z nią związane – planuję inwestycje, rozwój. Męczę się, jak gdzieś wyjadę na dłużej, bo wtedy czuję, że powinienem być na gospodarstwie. Domowe zacisze, rodzina i moja firma – to jest mój świat i więcej niczego nie potrzebuję.

W mojej pracy najbardziej lubię... Pracę. Cenię pracę samą w sobie i uważam, że każdą trzeba szanować cokolwiek się robi, bo ona kształtuje charakter człowieka.

Gdybym nie był producentem mleka, zajmowałbym się... Nie wiem. Nigdy się nad tym nie zastanawiałem. Jestem zadowolony z tego czym się zajmuję.

Moim największym marzeniem jest... Moje plany, to moje marzenia, a że wszystkie swoje plany udaje mi się realizować, więc i wszystkie moje marzenia zawsze się spełniają.

Tomasz Strumiłowski

Łupki

2 171 172 litrów

Czy można powiedzieć, że mleczarstwo to Pana sposób na życie?

To jednocześnie i pasja, i sposób na życie.

Producenci mleka wypełniają swoje obowiązki 7 dni w tygodniu przez cały rok. Czy mimo tego udaje się znaleźć czas na dłuższy odpoczynek?

Da się znaleźć czas na dłuższy odpoczynek. Prowadzenie większego gospodarstwa wymaga zatrudnienia dodatkowych pracowników i jeśli obowiązki są dobrze podzielone, łatwiej jest sprawować nadzór nad pracami. Jednak, żeby móc i umieć to robić, to musi być właśnie pasja.

Produkcja mleka wymaga zaangażowania niemal przez cały dzień. Czym zajmuje się Pan poza pracą?

Zawsze lubiłem zajęcia na świeżym powietrzu związane z przyrodą. Lubię wędkować, a ostatnio zająłem się łowiectwem, ale każdą wolną chwilę staram się spędzać z rodziną, bo to dla mnie najważniejsze.

W mojej pracy najbardziej lubię... Niezależność.

Gdybym nie był producentem mleka, zajmowałbym się... Na pewno czymś związanym z rolnictwem, uprawą ziemi. To życie często podejmuje za nas decyzje. Dziś wybór mamy ogromny i tak naprawdę, jeśli się czegoś bardzo chce, to da się to osiągnąć.

Moim największym marzeniem jest... Właściwie wszystkie swoje założenia powoli z czasem udaje mi się realizować. Nie mam jakiś nierealnych marzeń, mogę powiedzieć, że jestem spełnionym człowiekiem, a najważniejsze jest zdrowie i jeśli nie będzie gorzej, niż tak jak było do tej pory, to reszta sama się poukłada.



Laureaci „Kryształowej Krowy 2020”

Gratulujemy dostawcom, którzy po raz pierwszy przekroczyli 1 milion skupu litrów mleka w ubiegłym roku.

	MIEJSCOWOŚĆ	ILOŚĆ LITRÓW	ZAKŁAD
Łepkowski Krzysztof	Elżbiecin	1 325 942	Grajewo
Walendzik Wojciech	Długosze	1 028 280	Grajewo
Zawadzki Jacek	Rutki Nowe	1 010 860	Grajewo
Kowalewski Józef	Bargłów Kościelny	1 001 129	Grajewo
Zakrzewski Bogdan Dariusz	Liza Nowa	2 861 806	Zambrów
Żochowska-Jabłońska Justyna	Nowe Żochy	1 130 789	Zambrów
Przeździecki Stanisław	Łady Polne	1 026 266	Zambrów
Juniewicz Wilhelm	Gołąbki	1 267 483	Mrągowo
Tomaszewicz Mirosław	Stara Rudówka	1 086 462	Mrągowo
Raubo Teresa	Gronowo	1 024 941	Mrągowo
Górski Henryk	Maszy	1 006 436	Mrągowo
Kowalski Stanisław	Mirowice	1 265 666	Bydgoszcz
Ślowski Sławomir	Samsonki	1 101 895	Bydgoszcz
Pietrzak Janusz	Łubowo	1 046 962	Bydgoszcz
Neneman Robert	Welnica	1 026 162	Bydgoszcz
Kucharczyk Krzysztof	Żabno	1 012 636	Bydgoszcz



Zakrzewski Bogdan Dariusz, Liza Nowa



Juniewicz Wilhelm, Gołąbki



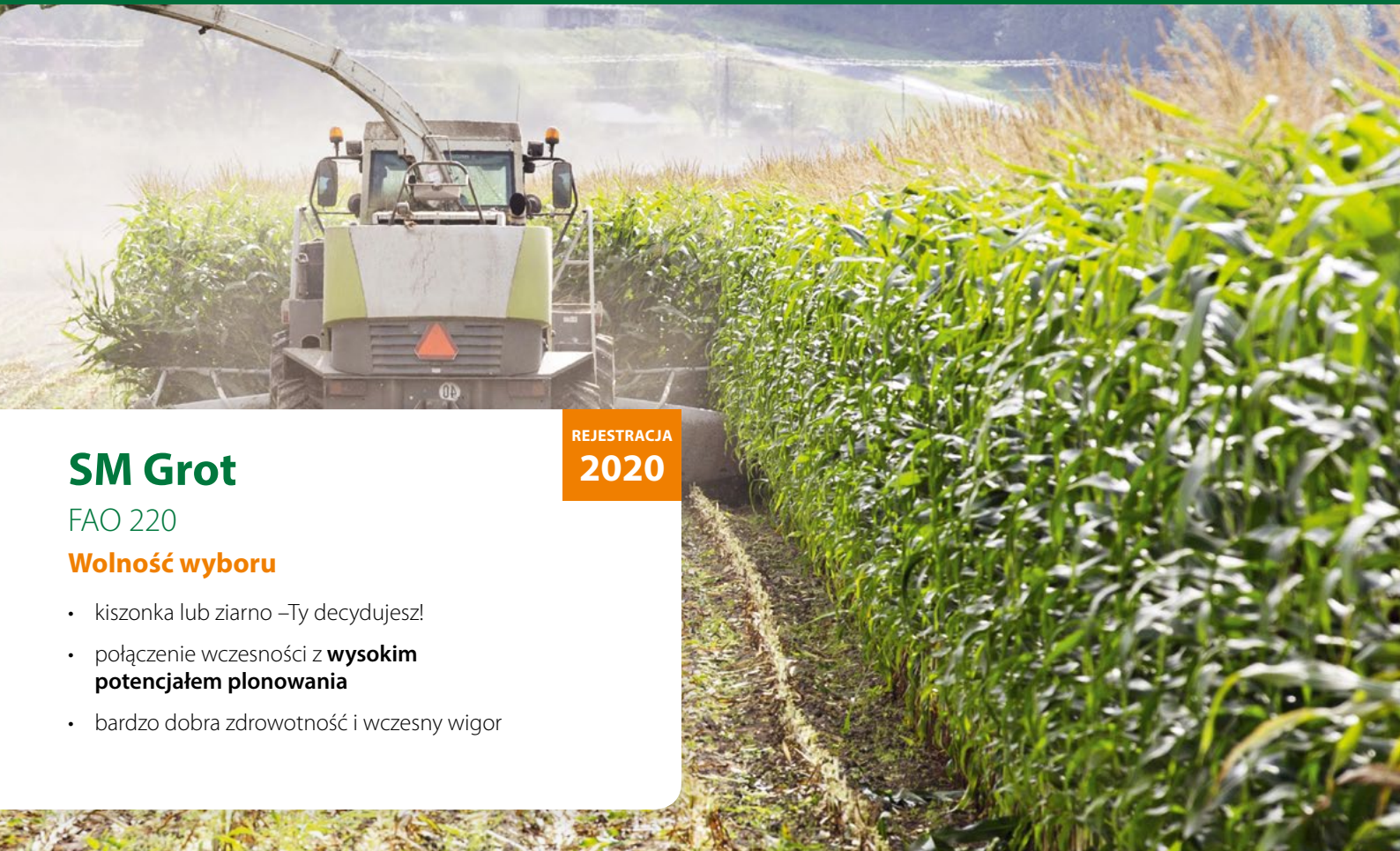
Łepkowski Krzysztof, Elżbiecin

Przyślij zdjęcie!

SM Mlekpól tworzą przede wszystkim ludzie! Zachęcamy do przesyłania zdjęć Waszych rodzin i gospodarstw (na adres anna.kuklinska@mlekpól.com.pl), pokażemy je w kolejnych numerach Echa Mlekpólu.



Nowa genetyka na wczesną kiszonkę



REJESTRACJA
2020

SM Grot

FAO 220

Wolność wyboru

- kiszonka lub ziarno –Ty decydujesz!
- połączenie wczesności z **wysokim potencjałem plonowania**
- bardzo dobra zdrowotność i wczesny wigor

Fortop

FAO 230

Wysoki plon w warunkach suszy

- w bardzo suchym roku dośw. rejestrowych (1. rok) odmiana uzyskała najwyższy plon suchej masy ogółem prawie we wszystkich stacjach doświadczalnych
- wysoka strawność
- dobre wyniki badania surowca kiszonkarskiego pod kątem zawartości skrobi, białka oraz włókna

SM Finezja

FAO 240

Struktura plonu w finezyjnych proporcjach

- **101% wzorca** w plonie suchej masy kolb oraz **102% w zawartości suchej masy** w kolbach (dośw. rej. 2014-2015)
- **1. miejsce** w plonie suchej masy w doświadczeniach rejestrowych (**107% wzorca**)
- dobry stay green





Odpowiednia koncentracja białka w paszy

Ostatnie miesiące nie przynoszą uspokojenia na rynku zarówno krajowych surowców paszowych, jak i importowanych białkowych śrut poekstrakcyjnych.

Ledwo złapaliśmy chwilę oddechu, a już musimy się borykać ze wzrostem cen pasz i komponentów białkowych. Jak sobie poradzić w tych miesiącach? Czy warto utrzymywać produkcję mleczną, czy celowe będzie ograniczenie wydajności dobowej zwierząt?

Krowy w laktacji potrzebują określonej koncentracji białka w każdym kilogramie suchej masy. Należy przyjąć, że średnio w każdym kilogramie koncentracja ta powinna wynieść **15% białka ogólnego na kilogram suchej masy**. Oczywiście, dla pierwiastek powinniśmy utrzymywać poziom wyższy o 1%. Młode zwierzęta muszą jeszcze rosnać stąd ich wyższe potrzeby. Numer laktacji to nie jedyne o czym musimy pamiętać, ważny jest także dzień laktacji, w którym znajduje się nasze stado.



Im bliżej początku laktacji tym wyższe potrzeby białkowe, im bliżej do jej końca tym poziom białka w dawce może być niższy.

Co powinniśmy zrobić, aby znaleźć chodź odrobinę oszczędności? Na samym początku potrzebujemy dokładnej analizy laboratoryjnej pasz objętościowych. Następnie zastanówmy się, jakie ilości poszczególnych pasz własnych możemy użyć, aby maksymalnie wykorzystać białko pochodzące z pasz własnych. W pierwszej kolejności należy



INNOWACYJNE I NIEZAWODNE ROZWIĄZANIA ŻYWIENIOWE TO SPRAWDZONE KORZYŚCI DLA NOWO NARODZONYCH ZWIERZĄT

Dzięki wiedzy, zasobom badawczo-rozwojowym i doświadczeniu Earlyfeed koncentruje się na konkretnych rozwiązaniach żywieniowych niezbędnych w pierwszych dniach i tygodniach życia zwierząt.

Poprzez wspieranie odporności, zdrowia i wydajności zwierząt marka przyczynia się do budowania odpowiedzialnej produkcji żywności dla przyszłych pokoleń.

Earlyfeed, marka zbudowana na bazie koncepcji żywieniowych opracowanych dla młodych zwierząt – przeżuwaczy, drobiu i trzody chlewnej.

www.agrifirm.pl, tel. +48 61 293 19 70



zadbać o żywca. Zdrowo funkcjonujący, bez podkwaszeń potrafi wyprodukować dziennie ponad **2,5 kg najlepszej jakości białko mikrobiologiczne**. Zadbajmy więc o odpowiedni bilans białka i energii dostępny właśnie w żywcu.

Kolejny krok to sztuki w początkowych miesiącach laktacji. Pobranie suchej masy tych zwierząt jest niższe niż średnie dla naszego stada. Jeśli w dawce mamy poziom 15% białka ogólnego to oznacza to tyle, że zwierzęta, które zjedzą 22 kg suchej masy pobiorą 3300 gram białka dziennie. Czyli wyprodukują około 25 litrów mleka bez większego problemu, ponieważ na każdy litr mleka potrzebujemy

Dużo ekonomiczniej jest podać paszę o zawartości białka 22% niż 18% białka ogólnego, lecz w mniejszych dawkach dobowych.

od 85 do 100 gram białka dziennie plus oczywiście 800 gram na potrzeby bytowe dla krów ważących 650 kg. Co zatem ze sztukami, które zmęczone porodem zjedzą 18 kg suchej masy? Należy dokarmiać je na początku laktacji paszami treściwymi o wysokiej koncentracji białka i energii. Dużo ekonomiczniej jest podać paszę o zawartości białka 22% niż 18% białka ogólnego, lecz w mniejszych dawkach dobowych. Podanie paszy o większej zawartości białka pozwoli również na obniżenie białka na stole paszowym, ponieważ możemy je uzupełnić paszą treściwą, a tym samym na oszczędności finansowe w skali całego gospodarstwa. Sztuki, które na początku laktacji osiągną wyższe wydajności dobowe dłużej utrzymają wyższą produkcję dzienną. Liczymy, ile pieniędzy kosztuje nas wyżywienie naszych zwierząt. Takie podejście pozwoli właściwie dobrać paszę. Wskaże też czy inwestycja w wyższą produkcję mleka jest słuszną.



Ekspert: Piotr Hubert Szybiński
Dyrektor Sprzedaży- Dział Bydła,
Grupa Agrifirm



Immunoglobuliny - niezbędne dla ochrony przed chorobami

cz. I

Ludzie i zwierzęta chronią się przed chorobami za pomocą swoistych przeciwciał (immunoglobulin). Otrzymują przeciwciała od matki w siarze, przez szczepienie (odporność bierna) lub wytwarzają je samodzielnie po kontakcie z patogenem (odporność czynna).

Aby być chronionym przez wysoką odporność bierną w pierwszych tygodniach życia, cielę musi otrzymać, jak najwcześniej po urodzeniu, wysokiej jakości siarę z wystarczającą ilością przeciwciał swoistych dla danego gospodarstwa. Niedostateczna podaż immunoglobulin obniża późniejszą wydajność.

W 2015 roku uniwersytet z Monachium zbadał ilość immunoglobulin dostarczonych w siarze 1242 nowonarodzonym cielętom. To badanie wykazało, że ponad połowa cieląt nie otrzymała wystarczającej ilości immunoglobulin: 23% niebezpiecznie mało (<5 mg IgG / ml surowicy krwi) i 36% mało (5-10 mg IgG / ml). Ilość immunoglobulin była zadowalająca tylko u 41% cieląt (> 10 mg IgG / ml). Niedostateczna podaż immunoglobulin skutkuje większą podatnością na choroby, wyższą śmiertelnością i mniejszym dziennym przyrostem masy ciała. W efekcie

zwiększa koszty hodowli. Tylko zdrowe cielęta mogą osiągnąć swój pełny potencjał jako dorosłe zwierzęta. Na przykład, gdy cielę doświadcza łagodnej biegunki, można spodziewać się, że jako krowa wyprodukuje 344 kg mniej mleka podczas pierwszej laktacji (Welsch, 2016). Możliwe przyczyny biegunki to czynniki zakaźne, takie jak wirusy (rota, koronawirusy), bakterie (*E. coli*) i pasożyty (kryptosporydia), ale także czynniki niezakaźne, takie jak złe praktyki hodowlane i błędy żywieniowe.

...ciąg dalszy w kolejnym numerze *Echa Mlekpola*.



Eksperci:

Lea Poppe, Janusz Ladziński
EW Nutrition



Jak doić - to mądrze!

Nikt nie produkuje mleka w ramach hobby. Ważne, aby na surowcu zarabiać. Ekonomiczna produkcja mleka opiera się na analizie wydatków i przychodów oraz poszukiwaniu oszczędności i eliminacji zbędnych kosztów.

O opłacalności hodowli mówimy, gdy zysk z produkcji mleka przewyższa zainwestowane koszty. Jakość żywienia, struktura bazy paszowej, optymalny dobór par do kojarzeń, analiza płodności zwierząt, czy zarządzanie zdrowiem krów, funkcjonuje poprawnie, jeśli możemy mieć na te czynniki realny wpływ.

Proste zarządzanie stadem

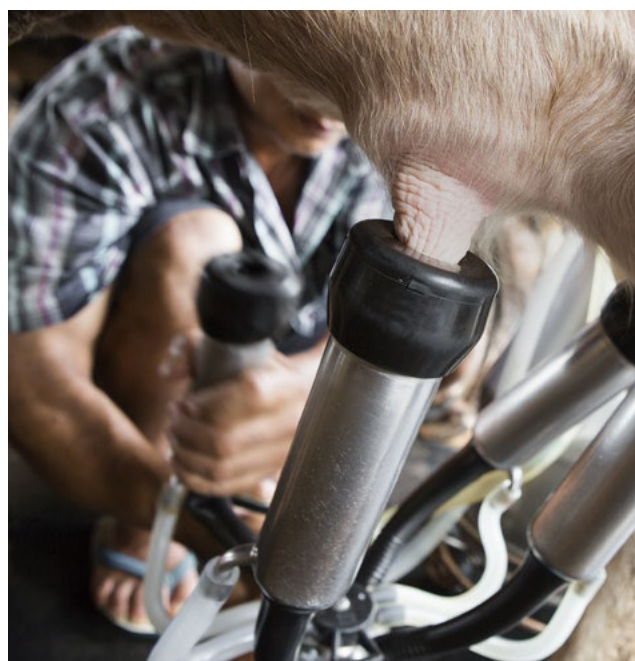
Opłacalność produkcji opiera się na odpowiedzialnym zarządzaniu. Aktualna informacja o stadzie oraz świadomość realiów rynkowych decydują często o ekonomicznym powodzeniu gospodarstwa. Doskonałym sposobem na pozyskiwanie informacji o krowach jest regularna ocena ich wartości użytkowej, którą prowadzi PFHBiPM. Dostarcza ona narzędzi, dzięki którym hodowcy zyskują nowe możliwości postrzegania, interpretacji, ale i wyjaśniania zjawisk oraz procesów zachodzących w stadzie. Znając wartości poszczególnych parametrów mleka można działać w kierunku poprawy wskaźników rozrodu, zwiększenia wydajności czy doskonalenia składu mleka.

Żywnienie to inwestycja

Żywnienie stanowi jedno z najbardziej kosztotwórczych elementów produkcji, należy jednak zadać pytanie – czy na paszy opłaca się oszczędzać? Krowy o wyższej wydajności wymagają lepszych, a co za tym idzie droższych pasz. Jednak dbałość o jakość żywienia, nawet jeśli generuje wzrost wydatków, opłaca się dodatkowo wyprodukowanym mlekiem.

Krowy zdrowe i wydajne

Częstym argumentem przeciwko wysokiej wydajności jest pogorszenie zdrowia i płodności, a co za tym idzie wzrost kosztów weterynaryjnych i inseminacji. Jeśli zapewnimy krowie dobre żywienie i warunki, to może produkować dużo mleka, przez wiele laktacji. Nieprawidłowości w rozrodzie to kolejne koszty, dlatego zaleca się stały monitoring wskaźników płodności, odpowiednią



selekcję zwierząt i dobór par rodzicielskich. Również w tej kwestii można liczyć na nasze wsparcie i całą gamę informacji niezbędnych w działaniach profilaktycznych oraz pomoc w unikaniu błędów w użytkowaniu stada.

W 2021 r. PFHBiPM z SM Mlekpól planują wspólne działania na rzecz dostosowania produkcji mleka do wysokich norm jakościowych i technologicznych w przetwórstwie. Powyższy tekst, jest pierwszym z cyklu dotyczących racjonalizacji zarządzania stadem bydła mlecznego przy użyciu narzędzi z oferty PFHBiPM.



Ekspert:

Joanna Pośniak-Sobczyńska

PFHBiPM

Zalety żywienia cieląt preparatem mlekozastępczym

Odchów zdrowych i dobrze rosnących cieląt to jedno z ważniejszych wyzwań, jakie stoją przed producentem mleka. Ten z pozoru krótki, bo trwający zaledwie 2-3 miesiące okres w życiu krowy decyduje w dużym stopniu o dochodach gospodarstwa.

Pierwsze tygodnie życia to okres intensywnego rozwoju organizmu, w tym takich kluczowych dla przyszłej wydajności mlecznej narządów, jak przewód pokarmowy, wątroba czy gruczoł mlekowy. Każde zachwianie rozwoju organizmu na tym etapie życia, na przykład w wyniku przebytej biegunki, nie może być nadrobione w późniejszym jego okresie. W efekcie prowadzi do zmniejszenia efektów produkcyjnych uzyskiwanych od zwierząt, a także do skrócenia okresu ich użytkowania. W długoterminowym ujęciu słabe wyniki odchowu cieląt są więc przyczyną poważnych strat finansowych dla gospodarstwa.

Kluczowe znaczenie paszy płynnej

Żywienie jest jednym z najważniejszych czynników decydujących o zdrowiu i rozwoju cieląt w pierwszych tygodniach życia. Szczególnie duży wpływ na efekty ich odchowu ma okres odpajania paszą płynną, tj. mlekiem pełnym lub preparatem mlekozastępczym, która do momentu regularnego rozpoczęcia pobierania pasz stałych stanowi główne źródło składników pokarmowych dla nowonarodzonego cielęcia. Stąd też bardzo ważną decyzją, przed którą staje każdy hodowca, jest wybór paszy płynnej na okres pierwszych tygodni życia cieląt. W tym zakresie hodowca ma do wyboru żywienie w oparciu o mleko pełne lub preparat mlekozastępczy.

Preparat tańszy od mleka

Wielu hodowców decyduje się na odchów cieląt w oparciu o preparat mlekozastępczy. Jednym z najważniejszych argumentów za stosowaniem w odchowcie cieląt preparatów mlekozastępczych jest niższa cena jednostkowa preparatu

mlekozastępczego (tj. cena jednego litra pójła z preparatu) od ceny jednostkowej mleka (tj. ceny za jeden litr w skupie). Stąd też, stosowanie preparatów mlekozastępczych, zamiast mleka pełnego, pozwala na zmniejszenie kosztów żywienia cieląt. Oczywiście zmniejszenie kosztów odchowu uzyskuje się również dzięki temu, że większa ilość mleka może być sprzedana do skupu.

Najlepszej jakości preparaty mlekozastępcze mogą być wprowadzane do dawki pokarmowej tuż po zakończeniu żywienia siałą, co pozwala na całkowite wyeliminowanie stosowania w odchowcie mleka pełnego. Produkty tego typu charakteryzuje wysoka jakość użytych do ich produkcji komponentów, co przekłada się na bardzo dobrą przyswajalność składników pokarmowych przez cielęta oraz odchów zdrowych i dobrze rosnących zwierząt.

Inne zalety

Ze względu na to, że preparat mlekozastępczy jest produktem wolnym od czynników chorobotwórczych, jego podawanie znacznie zmniejsza prawdopodobieństwo rozprzestrzeniania się chorób wśród cieląt. Ponieważ upadki zwierząt to przyczyna szczególnie dotkliwych strat finansowych dla gospodarstwa, ich zmniejszenie do minimum powinno być jednym z głównych celów odchowu. Preparat mlekozastępczy charakteryzuje się także bardzo stabilnym składem chemicznym, w porównaniu do możliwego, dość zmiennego składu chemicznego mleka pełnego. Wszelkie wahania składu paszy płynnej są źródłem potencjalnego stresu dla cieląt, których końcowym efektem jest wzrost podatności na choroby oraz zmniejszenie przyrostów masy ciała. Żywienie cieląt preparatem

Najważniejsze zalety stosowania preparatu mlekozastępczego w odchowie cieląt:

- czystość mikrobiologiczna
- wygoda stosowania
- mniejsze prawdopodobieństwo rozprzestrzeniania się chorób w stadzie
- niski koszt stosowania (niższy od żywienia cieląt mlekiem)
- stały, niezmienny skład
- uniezależnienie się od stosowania mleka

mlekozastępczym pozwala na utrzymanie bardzo dużej powtarzalności składu podawanej paszy, a to z kolei na uzyskiwanie powtarzalnych efektów odchowu. Te uzyskuje się również poprzez większe pobranie pasz stałych przez cielęta, które każdego dnia otrzymują paszę płynną o tym samym składzie chemicznym.

Warto również wspomnieć o tym, że skład chemiczny obecnie dostępnych na rynku preparatów mlekozastępczych najwyższej jakości (tj. zawartość białka i energii) pozwala na maksymalizację przyrostu tkanki mięśniowej i kostnej u odchowywanych zwierząt, bez nadmiernego otluszczenia ich organizmu, co potencjalnie służy uzyskiwaniu dużych wydajności mlecznych od dochowywanych zwierząt w przyszłości. Bezspornie, żywienie cieląt preparatem mlekozastępczym jest również łatwiejsze do zorganizowania w warunkach praktycznych niż żywienie mlekiem. Stosując preparat mlekozastępczy hodowca m.in. unika potrzeby zakupu urządzeń do jego podgrzewania oraz pasteryzatora.

Niewskazana nadmierna oszczędność

Należy podkreślić, że ze wspomnianych powyżej zalet żywienia cieląt preparatem mlekozastępczym można w pełni skorzystać stosując wyłącznie produkty najwyższej jakości, a więc nie nadmiernie tanie. Do takich należy zaliczyć preparaty, których skład oparty jest przede wszystkim na komponentach pochodzenia mlecznego, charakteryzujących się dużą strawnością w przewodzie pokarmowym cieląt. Nie bez znaczenia ma także zawartość białka, tłuszczu, a także witamin i składników mineralnych w zakupionym produkcie. Oszczędność na tym najważniejszym źródle składników pokarmowych dla cielęcia w pierwszych tygodniach życia, niestety nie służy osiąganym efektom produkcji.

Ekspert: Dr hab. Paweł Górka

Katedra Żywienia, Biotechnologii Zwierząt i Rybactwa, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie



Preparaty mlekozastępcze dla cieląt



Dodatki mineralno-witaminowe dla bydła



Mikrobiologiczne dodatki do zakiszenia pasz objętościowych

www.polmass.eu

Dołącz do nas
 PolmassSA

*„Umarłych wieczność dotąd trwa,
dokąd pamięcią im się płaci”*

Wisława Szymborska



Ze smutkiem żegnamy

Ś.P. Zbigniewa Rogowskiego

zmarł w wieku 60 lat, pracownik O/ZPM w Grajewie od 1982 roku.

Pan Zbigniew to jeden z pierwszych pracowników Zakładu w Grajewie.
Odszedł po zmaganiach z ciężką chorobą.



Z głębokim żalem przyjęliśmy wiadomość o śmierci

Ś.P. Alicji Czarneckiej

zmarła w wieku 60 lat, pracowniczka O/ZPM w Sejnach od 1979 roku.

Jej odejście dotknęło nas wszystkich.

*„Nie czas jest nam dany, ale chwila.
Naszym zadaniem jest uczynić z tej chwili czas.”*

Georges Poulet



Z żalem żegnamy

Ś.P. Tomasza Taudula

zmarł w wieku 41 lat, pracownik O/ZPM w Sokółce od 2003 roku.

Żegnamy Naszego Przyjaciela, Kolegę i Współpracownika oddanego swojej pracy, który odszedł od nas niespodziewanie. Na zawsze pozostanie w naszej pamięci jako pogodny i pomocny człowiek.



Z głębokim żalem przyjęliśmy wiadomość o śmierci

Ś.P. Henryka Zalewskiego

zmarł w wieku 60 lat, pracownik O/ZPM w Grajewie od 1987 roku.

Odszedł niespodziewanie, podczas pracy. Na zawsze pozostanie w naszych sercach.

Najszczerze kondolencje składają:

Rada Nadzorcza, Zarząd, Koleżanki i Koledzy ze Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól

Zapraszamy do kontaktu i wspólnej redakcji naszego magazynu.
Czekamy na Państwa propozycje tematów, a także na wszelkie uwagi
i wskazówki. Twórzmy Echo Mlekpola razem!

Wszystkie komentarze mile widziane, wiadomości prosimy wysłać na adres:
mlekpola@mlekpola.com.pl. Zachęcamy także do odwiedzenia naszej [strony internetowej](#),
profilu na [Facebooku](#).



Spółdzielnia Mleczarska Mlekpola w Grajewie
ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo
tel: +48 (86) 273 04 00