

ECHO))

MLEKPOLU



Dwumiesięcznik SM MLEKPOL

ISSN 1730-2641 numer 3/2018

Rozwój jest priorytetem
- rozmowa z Edmundem Borawskim,
Prezesem Zarządu SM MLEKPOL
str. 12

**MLEKPOL ma nową
Radę Nadzorczą.
Relacja ze Zgromadzenia
Przedstawicieli**
str. 4



Jogurt - eliksir życia
str. 15

Drodzy Czytelnicy,

jak pewnie już słyszeliście mamy nową Radę Nadzorczą. Po czteroletniej kadencji, Zebranie Przedstawicieli SM MLEKPOL w Grajewie wybrało jej skład.

W tym numerze znajdziecie Państwo szczegółową relację z przebiegu Zebrania Przedstawicieli. Poznacie nowy skład Rady Nadzorczej. W specjalnym wywiadzie dla Echa Mlekpola, Prezes Zarządu SM MLEKPOL, Edmund Borawski podsumował ostatni czas działalności spółdzielni i przedstawił plany na przyszłość. A mamy się czym pochwalić i za co podziękować. Jak podkreślił Prezes Borawski dzięki ciężkiej pracy naszych producentów mleka, ich zaangażowaniu i pasji oraz dobrym relacjom ze Spółdzielnią, sukces firmy jest wciąż możliwy do utrzymania.

Tradycją stało się nagradzanie producentów mleka, którzy po pierwszy sprzedali 1 milion litrów surowca do naszej spółdzielni. O blaskach i cieniach mlecznego biznesu opowiedzieli nam trzej nowi milionerzy, którzy przekroczyli ten imponujący pułap w 2017 r.

Jako produkt numeru polecamy jogurt. Oczywiście ten od SM MLEKPOL, z najlepszego polskiego mleka. O prozdrowotnych właściwościach jogurtu opowiedział nam inż. Adam Ambroziak, kierownik laboratorium SM MLEKPOL OZPM w Mrągowie. Znajdziecie też Państwo autorskie przepisy kulinarne na orzeźwiające, lekkie letnie desery na bazie jogurtu. Jest również relacja z wydarzenia wyjątkowego – II Święta Maślanki Mrągowskiej, którego gospodynią była Marta Manowska, prowadząca program „Rolnik szuka żony”. Jak zwykle nie brakuje aktualności i informacji z bieżących wydarzeń.

Po raz kolejny przypominamy się z propozycją do współtworzenia naszego pisma. Piszcie do nas! Będziemy wdzięczni za każdą sugestię tematu, o którym chcielibyście przeczytać.

Wasza Redakcja

Drodzy Czytelnicy, czekamy na Wasze listy. Piszcie do nas na adres e-mail: echomlekpola@v5group.pl

MLEKPOL NA FACEBOOKU



Drodzy Czytelnicy,

miło nam poinformować, że nasz fanpage na Facebooku znalazł się na 1. miejscu w prestiżowym raporcie marketingowym Sotrender, za maj 2018. Profil Mlekpola był najbardziej angażującym w kategorii FMCG/NABIAŁ. Na naszym fanpage’u odnotowano przyrost aktywności aż o 239%. To również dzięki Wam.

Jest nas już ponad 23 tysiące! Dziękujemy wszystkim, którzy do nas dołączyli! Polecajcie nas swoim bliskim, znajomym, współpracownikom.

Na profilu wszyscy znajdą coś dla siebie: autorskie przepisy kulinarne, porady, konkursy z atrakcyjnymi nagrodami oraz relacje z najważniejszych wydarzeń w Mlekpola.

Jeśli jeszcze nie dołączyliście do nas – zróbcie to teraz! Zapraszamy na www.facebook.com/mlekpola

Europejski Laur Przedsiębiorczości dla SM MLEKPOL

PRESTIŻOWE WYRÓŻNIENIE POTWIERDZA SILNĄ POZYCJĘ SPÓŁDZIELNI Z GRAJEWA, NA RYNKU CHIŃSKIM.

Współpraca z kontrahentami z Państwa Środka rozwija się dynamicznie. Wyroby SM MLEKPOL są przez Chińczyków coraz bardziej rozpoznawalne i stanowią synonim bardzo dobrej jakości. Miło nam, że doceniono naszą kooperatywę i zaproszono do udziału w wydarzeniach, które wzmacniają wzajemne relacje. Europejski Laur Przedsiębiorczości to bardzo prestiżowe wyróżnienie – mówi Małgorzata Cebelińska, Dyrektor Handlu SM MLEKPOL w Grajewie.

Podczas VII Edycji Targów China Homelife Show i China Machinex, największej w Europie Centralnej i Wschodniej imprezy targowej producentów z Chin, swoje stoisko wystawiła również SM MLEKPOL. Za interesowanie odwiedzających targi, było ogromne.



Imprezie targowej towarzyszył II Kongres Gospodarczy Europy Centralnej i Wschodniej. Oba wydarzenia patronatem objęło jedenaście urzędów marszałkowskich. W ich imieniu, podczas Gali podsumowującej wystąpił Członek Zarządu Województwa Podlaskiego, Stefan Krajewski.

Uroczystość zaszczytli: Liu Guangyuan, ambasador Chińskiej Republiki Ludowej w Polsce oraz Wang Xiaofan, przewodniczący rady ds. promocji handlu międzynarodowego prowincji Anhui. Współorganizatorem wydarzenia była Warszawska Izba Gospodarcza.

Redakcja

Za 2017 rok wyróżnionych zostało 17 producentów mleka, którzy dołączyli do grona 31 laureatów z lat poprzednich



Dostawcy którzy sprzedali do spółdzielni po raz pierwszy 1 milion litrów mleka w 2017 roku, wyróżnieni statuetką KRYSZTAŁOWEJ KROWY.

Lp	Nazwisko i imię	zam.	ilość litrów	Zakład
1	Ponichtera Dariusz	Krupin	1 352 319	Grajewo
2	Wiesławski Grzegorz	Zagórze	1 244 447	Grajewo
3	Pawlak Tadeusz	Łubowo	1 219 475	Bydgoszcz
4	Szablak Zbigniew	Barciszewo	1 195 143	Mrągowo
5	Waszkielewicz Kazimierz	Olszewo	1 155 659	Grajewo
6	Marchel Bogusław	Suchowola	1 142 714	Grajewo
7	Zajęc Adam	Lubnowo	1 127 692	Mrągowo
8	Grajko Marek	Babrosty	1 097 929	Mrągowo
9	Kłoczko Bożena Alicja	Wronowo	1 077 815	Grajewo

Lp	Nazwisko i imię	zam.	ilość litrów	Zakład
10	Grelach Adam	Borkowo	1 059 216	Kolno
11	Szabrański Robert	Łojki	1 037 358	Grajewo
12	Malecki Wiesław	Daniłowo Duże	1 028 157	Zambrów
13	Bączyk Arkadiusz	Srebrna	1 016 815	Zambrów
14	Święciński Antoni	Grądy Michały	1 011 706	Grajewo
15	Kuźbiel Adam	Bachmackie Kolonie	1 011 437	Sokółka
16	Więcko Wiesław	Szczodruchy	1 007 787	Grajewo
17	Wielbut Janusz	Borkowo	1 001 181	Kolno



Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL ma nową Radę Nadzorczą

26 CZERWCA 2018 ROKU ODBYŁO SIĘ ZEBRANIE PRZEDSTAWICIELI SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ MLEKPOL W GRAJEWIE.



Rada Nadzorcza SM MLEKPOL

Zebranie zgromadziło 65 delegatów będących reprezentantami 10 000 członków spółdzielni. W zebraniu uczestniczyli także członkowie Rady Nadzorczej, Zarząd Spółdzielni, przedstawiciele załogi, media oraz zaproszeni goście. Na przewodniczącego obrad jednogłośnie wybrano Jana Zawadzkiego.

Zebranie Przedstawicieli było doskonałym momentem na podsumowania działalności spółdzielni w ostatnich latach. Zgodnie ze statutem spółdzielni w tym roku kończy się kadencja Rady Nadzorczej wybranej w 2014 roku. Przewodniczący ustępującej Rady Nadzorczej, Jan Zawadzki złożył sprawozdanie

Jan Zawadzki



z jej działalności za lata 2014-2017. W swoim wystąpieniu podkreślił, że mimo trudności udało się w czasie ostatnich czterech lat dokonać niebywałego postępu zarówno w gospodarstwach członków jak również w zakładach przetwórczych. Wzrost skupu mleka o 27% przy jednoczesnym spadku ilości dostawców mleka, dwukrotny wzrost średniej ilości mleka z jednego gospodarstwa, zadowalające ceny za mleko oraz dodatni wynik finansowy spółdzielni potwierdzają według przewodniczącego wysoką pozycję spółdzielni w polskim mleczarstwie. Zmienność na rynku mleka, zagospodarowanie rekordowego skupu wynoszącego blisko 1 miliard 773 milionów litrów mleka w 2017 roku, oraz rosnące wymagania konsumentów stanowiły, według sprawozdawcy, wyzwanie, z którym Rada Nadzorcza i Zarząd musiały się mierzyć w czasie całej mijającej kadencji Rady.

Jan Zawadzki podkreślił również, że ustępująca Rada i Zarząd spółdzielni stanęły przed wieloma wyzwaniami, a w szczególności decyzją o rozpoczęciu budowy Zakładu Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich w Mrągowie oraz wprowadze-

nie programu produkcji mleka bez użycia pasz GMO. Jednocześnie stwierdził, że przy dobrze układającej się współpracy wszystkich członków i organów spółdzielni pokonanie trudności rynkowych jest dużo łatwiejsze i stwarza mniej problemów. Na zakończenie wypowiedzi podziękował wszystkim członkom Spółdzielni, ustępującej Radzie Nadzorczej, Zarządowi i pracownikom Mlekpola za wspólną pracę i wysiłek mający na celu rozwój i utrzymanie przez Spółdzielnię pozycji lidera rynku mleka.

W imieniu Zarządu Spółdzielni MLEKPOL sprawozdanie złożył Prezes Edmund Borawski. Omówił działalność Zarządu spółdzielni, przedstawił aktualną sytuację na rynku mleka oraz plany spółdzielni na przyszłość. (czytaj więcej str. 12) Delegaci obecni na Zebraniu Przedstawicieli udzielili absolutorium Zarządowi Spółdzielni Mlekpól. Wybrano nową Radę Nadzorczą, na najbliższą czteroletnią kadencję. W skład nowej Rady Nadzorczej weszli: Czaplński Marek, Downar Albert, Hościłowicz Czesław, Jermak Janusz, Kalinowski Zbigniew, Karwowski Mariusz, Krajewski Michał, Kubrowski Zenon, Marchel Bogusław, Miszkiewicz Józef, Paszkowski Krzysztof, Protasiewicz Tadeusz, Przytuła Sławomir, Stachulek Mirosław, Strug Ryszard, Szleszyński Krzysztof, Szulc Andrzej, Walewski Tadeusz, Wielbut Janusz, Zyskowski Grzegorz, Zawadzki Jan.

Zebranie Przedstawicieli by także okazją do uhonorowania członków spółdzielni statuetką „Kryształowej krowy”. Wyróżnienie to otrzymują dostawcy, którzy w ciągu roku sprzedali do spółdzielni pierwszy milion litrów mleka.

Wśród wyróżnionych producentów mleka byli Państwo Izabela i Dariusz Ponichtera prowadzący gospodarstwo w Krupinie, w powiecie ełckim. W 2017 r. sprzedali do Mlekpola 1 352 000 litrów mleka. Państwo Ponichtera wraz z rodzicami prowadzą gospodarstwo o powierzchni 160 ha, w tym ponad 110 ha jest ich własnością. Obora wybudowana w 2015 r. mieści 146 stanowisk i halę udojową typu BOK w BOK 2x10 z najnowocześniejszymi rozwiązaniami technologicznymi.

Izabela i Dariusz Ponichtera



Moja przygoda z rolnictwem zaczęła się w 1997 roku kiedy rodzice postanowili wybudować pierwszą oborę. Stworzyli jedną z najnowocześniejszych obór wolnostanowiskowych w naszym regionie. Już wtedy była zamontowana dojarka przewodowa z miernikami mleka, co pozwalało koordynować stado. – wspomina Dariusz Ponichtera. Kiedy wybrał studia w stolicy wszyscy wieszcyli, że na gospodarstwo już nie wróci. Jak podkreśla jego marzeniem jednak od zawsze było gospodarstwo a nie miasto.

Miał plany rozwoju. Po ślubie z Izą wspólnie zaczęliśmy rozwijać gospodarstwo. W 2015 roku zdecydowaliśmy o wybudowaniu jednej z najnowocześniejszych obór pod względem wyposażenia i dobrostanu zwierząt. Rok później uruchomiliśmy nową oborę, wolnostanowiskową rusztowa z materacami na legowiskach, halą udojową bok w bok, w pełnym systemie zarządzania elektronicznego. Nad dobrostanem zwierząt w oborze czuwa pogodynka, która steruje temperatura wewnątrz, wentylatorami. – informuje pan Dariusz.

Wśród wyróżnionych producentów mleka za rok 2017 są także państwo Wiesława i Robert Szabrańscy – go-

Wiesława i Robert Szabrańscy



spodarze ze wsi Łojki w powiecie grajewskim.

W 2017 r. sprzedali do spółdzielni 1 037 000 litrów mleka. Gospodarstwo prowadzą wspólnie od 1991 r. Rozpoczynali pracę na 50 ha mając 40 krów. W 2017 r została uruchomiona nowa obora na 140 sztuk. Obecnie mają ogółem 300 sztuk bydła w tym 150 krów dojnych i gospodarują na 130 ha.

Mleczarstwo to u nas tradycja rodzinna. Po wojsku przejąłem gospodarstwo, od 1991 roku prowadzę je razem z żoną Wiesią. Mamy troje dorosłych dzieci. Średni syn prowadzi gospodarstwo z nami. – mówi Robert Szabrański.

Prowadzenie gospodarstwa mlecznego nie łatwe. Mleczarstwo to najtrudniejsza produkcja rolnicza. Problemów jest wiele - uzależnienie od warunków pogodowych, od miejsca zamieszkania, jakości gruntów, klasy gleby, usytuowania gospodarstwa. – wymieniają utrudnienia państwo Szabrańscy.

Do tej listy Dariusz Ponichtera dodaje także niestabilne ceny mleka. *Już się wydaje, że wszystko ok., a tu rano okazuje się, że na rynku mleka jest tąpnięcie co przenosi się i na nasze realia. W przypadku dużych inwestycji to jest największe zagrożenie dla funkcjonowania gospodarstwa i rozwoju* – mówi producent mleka.

Produkcja mleka to prowadzenie dużej firmy, której funkcjonowanie regulują przepisy. Te niestety często się zmieniają, co podkreśla Bogusław Marchel, nagrodzony Kryształową Krową 2017 za sprzedaż Mlekpola 1 143 000 litrów mleka. Grażyna Teresa i Bogusław Marchelowie gospodarują w Suchowoli w powiecie sokólskim.

Unia Europejska stawia nam coraz większe wymagania, nie do końca rozumie jak choćby OSN- y na terenie całej Polski. Mamy zdrowe, ekologicznie czyste tereny i to jest wychodzenie przed szereg. Spełnienie tych wszystkich norm będzie dla większości rolników dużym utrudnieniem. Dostajemy zbyt mało czasu na dostosowanie naszych gospodarstw do nowych wymogów prawnych. W tej chwili nie

Bogusław Marchel



stać nas na spełnianie tych procedur i adaptowanie gospodarstw do nowych warunków prawnych. Nie mamy spokoju. Potrzebujemy dłuższego czasu bez zmian wprowadzanych co chwila przez Agencję Restrukturyzacji Rolnictwa. – wymienia biurokracyjne utrudnienia Bogusław Marchel.

Państwo Marchelowie przejęli gospodarstwo o powierzchni 11 ha z obsadą 10 sztuk bydła i 12 koni w 1979 r. Obecnie gospodarują na powierzchni 156 ha, posiadają ogółem 285 sztuk bydła w tym 160 krów dojnych. W roku bieżącym planowana jest modernizacja obory.

Moje całe życie zawodowe związane jest z hodowlą i produkcją mleka. Gospodarzymy wspólnie z synem. Cieszę się, że wychowałem następcę, który też już ma następcę. Naturalna zmiana pokoleń w gospodarstwie musi być. Najlepiej kiedy młody gospodarz zarządza a starszy jest w stanie mu doradzić, pomóc. To jest wzajemne uzupełnianie się. W naturze polskiego chłopa jest ciągły rozwój gospodarstwa, ulepszanie go z myślą, że kiedyś zorganizujemy je tak, aby mieć więcej czasu dla rodziny i dla siebie. I te marzenia trwają przez całe życie - niespełnione. – mówi pan Bogusław.

Wszyscy producenci mleka podkreślają wagę jaką ma związenie się ze stabilną, rozwijającą się Spółdzielnią Mleczarską. Jednym głosem chwalą sobie współpracę z SM MLEKPOL. *Jesteśmy związani z porządną firmą i mamy pewność wypłaty każdego miesiąca. MLEKPOL rozwija się, gwarantuje nam zbyt surowca, dzięki czemu i my rozwijamy swoje gospodarstwa* – podkreślają producenci mleka.

NAPOJE FERMENTOWANE MILKO W NOWYCH OPAKOWANIACH. TA SAMA POJEMNOŚĆ, ODŚWIEŻONA SZATA GRAFICZNA.

Napoje fermentowane MILKO to pełnowartościową przekąską w wygodnym wąskim kartoniku z zakrętką. Pojemność 330 ml to idealna porcja na raz. Produkty z serii MILKO idealnie wpisują się w trend On the Go. W sposób nie narażający na wylanie się produktu lub jego zepsucie możemy zabrać go ze sobą do pracy, na plażę czy wycieczkę rowerową. – mówi Ewa Gromadzka.

Jeszcze latem jogurty, maślanka i kefir MILKO pojawią się w sklepach, w nowych, odświeżonych graficznie opakowaniach. *Proponujemy konsumentom nową szatę graficzną kartoników MILKO. Swoim przekazem nawiązuje do naturalnych składników napojów MILKO: najlepszej jakości polskiej mlecznej bazy, soczystych owoców i świeżych warzyw. Forma opakowań pozostaje niezmienna. To wciąż wygodne wąskie kartoniki nie obciążające naszych toreb ani środowiska naturalnego.* – informuje Ewa Gromadzka, kierownik marketingu Mlekpola.

Wszystkie Jogurty MILKO powstały z mleka krów skarmianych paszami bez GMO. Napoje fermentowane MILKO nie zawierają syropu glukozowo – fruktozowego.



PISALIO NAS

RAPORT ROLNY

Mlekpól doceniony przez kupców. Spółdzielnia mleczarska z Grajewa po raz kolejny została uhonorowana.

portalspozywczy.pl

Niekorzystne warunki pogodowe spowodowały zahamowanie wzrostu produkcji mleka w UE. – powiedział prof. Dr hab. Andrzej Babuchowski, Prezes Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego SM Mlekpól.

PORADNIK HANDLOWCA

Śmietany Łaciate od SM MLEKPOL mają tradycyjny smak polskiej wiejskiej śmietany. To idealne dopełnienie potraw.

DZIEŃ DOBRY Białystok.pl

Grajewski Mlekpól rozda setki litrów maślanki Mrągowskiej. Wydarzenie poprowadzi popularna i lubiana dziennikarka telewizyjna – Marta Manowska

Mleczna poezja



W poprzednim numerze zamieściliśmy relację z pięcioletniego konkursu na wierszyk o mleku w Szkole Podstawowej im. mjr Henryka Dobrzańskiego "Hubala" w Sejnach. W konkursie wzięło udział 45 dzieci, którym przedstawicielki Zakładu Produkcji Mleczarskiej MLEKPOL w Sejnach miały przyjemność wręczyć

mleczne nagrody od naszej spółdzielni. Ponieważ naszym zdaniem cała grupa młodych autorów sprawiła się na medal postanowiliśmy uhonorować wszystkich publikacjami ich utworów, w kolejnych numerach Echa Mlekpola. Zachęcamy do lektury wierszyków, które zdobyły konkursowe wyróżnienia.

WIELKI, ZDROWY, WESOŁY

Autor: Aleksander Bakuła IV b

Pij mleko będziesz wielki!
Będziesz zbierał w morzu muszelki,
Będziesz góry przenosił
Będziesz ciężkie rzeczy nosił.

Pij mleko będziesz zdrowy!
Będziesz miał dużo urody,
Będziesz mocno kopat piłkę,
Będziesz miał słodką minkę.

Pij mleko będziesz wesoły!
Będziesz chętnie chodził do szkoły,

Będziesz lepił bałwana,
Będziesz tańczył do rana.

KROWA

Autorka: Nadia Zubowicz I a

Biało czarna na łące się pasie,
Dużo mleka ma w zapasie.
Szorstkim językiem trawę przeżuwa,
Nad jakością mleka ciągle czuwa.
Niby taka zwykła, taka zwyczajna,
A taka mlekodajna!

Nasza biało czarna krowa,
Jest nam prawie jak królowa.
Dzięki niej pyszne mleko mamy,
I pijąc je o zdrowie swe dbamy!

MLEKO

M – bo mniam!

L – bo lubię!

E – bo ekstra!

K – bo krowie!

O – bo olśniewające!

Mleko – to jest zdrowie!



Z głębokim żalem i smutkiem przyjęliśmy wiadomości o śmierci naszej Koleżanki

ALINY KUŚ

wieloletniej pracownicy O/ZPM w Bydgoszczy. Była oddana swojej pracy.

W sposób niezwykle sumienny i rzetelny przez 29 lat wykonywała swoje obowiązki.

Była dobrym pracownikiem i koleżanką.

Rodzinie i najbliższym zmarłej składamy wyrazy najgłębszego współczucia i żalu.

Rada Nadzorcza i Zarząd SM MLEKPOL w Grajewie
Koleżanki i Koledzy ze wszystkich zakładów Spółdzielni

II Święto Maślanki Mrągowskiej przyciągnęło tysiące wielbicieli mlecznego napoju od SM MLEKPOL

Wydarzenie zainaugurowali gospodarze powiatu, gminy i miasta Mrągowo. Tuż przed południem, w ostatnią sobotę czerwca, II Święto Maślanki Mrągowskiej uroczyście otworzyli: Burmistrz miasta Mrągowo, Otolia Siemieniec oraz Prezes Zarządu SM MLEKPOL, Edmund Borawski. Zebranych na placu Jana Pawła II w Mrągowie przywitani także: starosta powiatu mrągowskiego Antoni Karaś, wójt gminy Mrągowo Jerzy Krasiński oraz dyrektor OZPM Mrągowo SM MLEKPOL, Marcin Piwowarczyk.

Podobnie jak w ubiegłym roku Święto Maślanki Mrągowskiej było istotnym punktem w programie obchodów Dni Mrągowa. Przygotowywaliśmy II Święto Maślanki Mrągowskiej z myślą o przypomnieniu jak ważne jest racjonalne odżywianie i wykorzystanie w naszych jadłospisach tradycyjnych, regionalnych produktów – takich jak Maślanka Mrągowska. Rozdaliśmy jej, blisko 700 litrów. Ogromną popularnością wśród odwiedzających piknik Mlekpola, cieszyły się pokazy gotowania Marcina Budynka, jednego z najbardziej uznanych polskich szefów kuchni, oraz degustacja przygotowanych przez niego dań z wykorzystaniem Maślanki Mrągowskiej. Nieważnym udziałem w powstawaniu potraw miały dzieci, które równie chętnie uczestniczyły w warsztatach kulinarnych jak i aktywnościach plastycznych, sportowych oraz konkursach. Pośród zabaw i gier było



także miejsce na ważną lekcję. Pod hasłem Bezpieczne Wakacje Nad Wodą mrągowski WOPR udzielił instruktażu pierwszej pomocy oraz zaprezentował umiejętności psych ratowników. – relacjonuje Ewa Gromadzka, kierownik marketingu SM MLEKPOL w Grajewie.

Wydarzenie dopełniły rozmowy z gośćmi specjalnymi. Prof. Dr hab. Andrzej Babuchowski, Prezes Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego SM MLEKPOL opowiedział o dobroczynnych właściwościach maślanki. Jak wygląda produkcja wybornego mazurskiego mleka, z którego powstaje Maślanka Mrągowska w obrazowy sposób opisali słowami Bożena i Marek Czaplinski – producenci mleka SM MLEKPOL, z województwa warmińsko-mazurskiego.

II Święto Maślanki Mrągowskiej, SM MLEKPOL zorganizowała we współpracy z miastem Mrągowo oraz Centrum Kultury i Turystyki w Mrągowie. Partnerami medialnymi byli: mragowo24.info oraz MazuriaTV. Imprezę prowadziła, popularna dziennikarka telewizyjna – Marta Manowska.



MLEKPOL promotorem aktywnego trybu życia

SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA Z GRAJEWA SPONSOREM STRATEGICZNYM MISTRZOSTW POLSKI W KOLARSTWIE GÓRSKIM.

Tysiące kibiców podczas lipcowego weekendu odwiedziło Górę Czterech Wiatrów w Mrągowie. Mistrzostwa Polski w kolarstwie górskim odbyły się po raz pierwszy w historii na Warmii i Mazurach. Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL jako sponsor strategiczny wydarzenia zaangażowała się w organizację imprezy oraz wspierała organizatorów w swoich social mediach.

Rok 2018 to dla MLEKPOLU czas wspierania wydarzeń sportowych. Idealnie wpisują się w promowany przez nas zdrowy aktywny sposób spędzania czasu. Patronowanie Mistrzostwom Polski w kolarstwie górskim jest naturalną kontynuacją wsparcia, którego udzieliliśmy trwającemu wciąż cyklowi wyścigów kolarskich Mazury MTB 2018. Mlekpól lubi i promuje sport. Mleko i wyroby mleczarskie to naturalna porcja dobrze przyswajalnej energii tak koniecznej do uprawiania aktywności. – mówiła podczas konferencji otwarcia, Ewa Gromadzka, kierownik Marketingu SM MLEKPOL w Grajewie.

W dniach 20 - 22 lipca do rywalizacji stanęli kolarze we wszystkich kategoriach wiekowych, od młodzika po kategorię Masters. Uczestniczką Mistrzostw była także Maja Włoszczowska, dwukrotna wicemistrzyni olimpijska, złota medalistka mistrzostw świata w wyścigu elity MTB oraz w maratonie MTB, wielokrotna wicemistrzyni i mistrzyni Europy, wielokrotna mistrzyni Polski w cross – country.



Zwycięstwo Mai Włoszczowskiej nie było zaskoczeniem. Szczegóły przebiegu Mistrzostw Polski w kolarstwie górskim oraz wyniki w poszczególnych kategoriach na stronie www.mistrzostwapolskixco.mlekpól.pl

Odwiedzający wyścigi mieli wyjątkową okazję do poznania mistrzyni oraz pozyskania autografu na kartach książki jej autorstwa „Rowerem na szczyt”. Kilka z egzemplarzy wraz z dedykacją trafiło do rąk zwycięzców specjalnego rowerowego konkursu ogłoszonego przez SM MLEKPOL na facebookowym fanpagu.

Organizatorem Mistrzostw Polski w kolarstwie górskim było Stowarzyszenie Luz Grupa - pomysłodawca i organizator Milko Mazury MTB, cyklu wyścigów kolarskich wspieranych przez marki Milko i Łaciate Junior. Za nami już osiem etapów Mazury MTB. Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól wytypowała swoją markę Milko na sponsora tytularnego wydarzenia. Projekt Mazury MTB upowszechnia kolarstwo również wśród najmłodszych, cyklem wyścigów towarzyszących - Mini Race. Sponsorem tej części imprezy jest marka Łaciate Junior od SM MLEKPOL.

Mazury MTB to 12 wyścigów rowerowych, składających się na Klasyfikację Generalną. Szczegóły i relacje na stronie <https://www.mazurymtb.pl/>



Ziołowa pomoc w powodzi zagrożeń

Czy hodowca skazany jest na używanie wielu dodatków, takich jak gliceryna, bufory i środki wiążące mykotoksyny?

Prawidłowe żywienie bydła mlecznego jest zagadnieniem złożonym, wymagającym od hodowcy dużej wiedzy i doświadczenia. Wielość potrzeb pokarmowych krowy mlecznej, a także liczne zagrożenia, na które jest narażona powodują, że liczba dodatków paszowych, premiksów i innych suplementów stosowanych w trakcie cyklu hodowlanego jest bardzo duża. Jak można zmienić tę sytuację?

Coraz częściej w celu podniesienia produktywności stosuje się dodatki ziołowe. Już nikogo nie dziwi, kiedy mówi się o skuteczności naturalnych środków, ich wpływie na profilaktykę i poprawę zdrowia zwierząt i ludzi. Jednak czy ich działanie jest zawsze takie samo? Okazuje się, że stosowanie pojedynczych substancji wykazuje mniejszy wpływ na produkcję niż złożone mieszanki ziołowe o synergistycznym działaniu. Należy zwrócić szczególną uwagę na bilansowanie żywienia i stosowanie sprawdzonych dodatków żywieniowych pozwalających na maksymalnie wykorzystanie substancji odżywczych.

Zioła odpowiadają za właściwą pracę wątroby, chronią ją, działają jako antyutleniacze, powstrzymują rozwój grzybów, hamują syntezę mykotoksyn i neutralizują je. Działają przeciwzapalnie, redukują patogeny i wspomagają rozwój przyjaznej mikroflory. W tym momencie pojawia się pytanie: „Jaka mieszanka ziołowa byłaby najlepszym rozwiązaniem dla mojej hodowli bydła mlecznego? Jak mam zbilansować odpowiednie dawki i skąd je pozyskać?”

VILOFARM MAX

Wygraj jednym produktem!

ZASTĘPUJE:

- ✓ GLICERYNĘ
- ✓ BUFORY
- ✓ DROŻDŻE
- ✓ ŚRODKI NA MYKOTOKSYNY

Artykuł Sponsorowany

Na szczęście w dzisiejszych czasach istnieje rozwiązanie, które zdejmuje z hodowcy trudne wyzwanie doboru dodatków paszowych.

Pod okiem naukowców powstała bogata mieszanka o wysokiej skuteczności, która jest potwierdzona licznymi badaniami.

W żywieniu wysokowydajnej krowy mlecznej w pełni zastępuje drożdże, glicerynę, bufory i produkty na mykotoksyny. Stanowi wsparcie w profilaktyce ketozy, kwasicy i innych chorób immunologicznych, wzmacnia odporność organizmu, buforuje treść żwacza, poprawia apetyt i wiąże mykotoksyny. Dodatkowo, zmniejsza liczbę komórek somatycznych (profilaktyka mastitis), wspiera pracę wątroby, działa osłonowo oraz poprawia strawność paszy.

Mowa o **Vilofarm Max** firmy Farmwet, który daje korzyści dostosowane do Twojej sytuacji. Jedni chwalą produkt za zwiększoną produkcję mleka i dodatkową laktację. Inni stawiają akcent na wspomaganie rozrodu i profilaktykę mastitis. Jednak wszyscy na pewno odczują pozytywny wpływ **Vilofarm Max** na opłacalność hodowli i grubość portfela.

Skąd wiadomo, że ten produkt naprawdę ma takie działanie? Współpraca z najlepszymi fermami potwierdza wysoką ocenę produktu. Najlepiej jednak sprawdzić działanie **Vilofarm Max** we własnej hodowli i przekonać się o jego skuteczności.

farmwet
profilaktyka metodami biologicznymi



Rozwój jest priorytetem

ROZMOWA Z EDMUNDEM BORAWSKIM, PREZESEM ZARZĄDU SM MLEKPOL W GRAJEWIE

- PANIE PREZESIE SPOTYKAMY SIĘ PO COROCZNYM ZEBRANIU PRZEDSTAWICIELI SPÓŁDZIELNI. TO MOMENT, KIEDY PAN W IMIENIU ZARZĄDU PODSUMOWUJE ROK MINIONY, PRZEDSTAWIA PERSPEKTYWY NA LATA NASTĘPNE. NIE WSZYSCY Z NASZYCH CZYTELNIKÓW MOGLI WYSŁUCHAĆ PAŃSKIEGO WYSTĄPIENIA, W ZWIĄZKU Z TYM PODZIELMY SIĘ Z NIMI TYMI DOBRZYMI WIADOMOŚCIAMI.



- PODKREŚLIŁ PAN RÓWNIEŻ, ŻE PROCES BUDOWANIA FIRMY NIGDY SIĘ NIE KOŃCZY I WSZYSCY MAMY REALNY WPŁYW NA UMOCNIE NIE POZYCJI MARKI MLEKPOL.

Począwszy od producentów mleka po dział marketingu i PR, bez przerwy mamy realny wpływ na podnoszenie jakości naszych produktów tak, by konsumenci otrzymali to, czego od nas oczekują. A te oczekiwania są coraz większe. Aby utrzymać wysoką pozycję na rynku oraz, przede wszystkim nie stracić zaufania konsumentów, musimy tym oczekiwaniom sprostać. W 2017 roku pomyślnie udało nam się wprowadzić programu dotyczący skarmiania krów paszami bez GMO. Pierwsze produkty wytwarzane z mleka pochodzącego od krów żywionych paszami bez modyfikacji genetycznych pojawiły się na początku bieżącego roku. Podstawą sukcesu Mlekpola jest bardzo dobra współpraca z producentami mleka. Nie bez znaczenia jest ich otwartość na unowocześnianie produkcji i zwiększanie jej poprzez specjalizację. Również jesteśmy otwarci na połączenia z innymi Spółdzielniami Mleczarskimi.

- CZY MOŻEMY POWIEDZIEĆ, ŻE KAŻDY ROK TO ZMIANA, POSTĘP W PRODUKCJI MLEKA?

Te zmiany następują stopniowo, ale rzeczywiście dość szybko i są bardzo znaczące. Zmniejszyła się sezonowość produkcji mleka która wynosiła 10 %. Dynamika produkcji mleka wzrosła aż o 5%. Rolnicy specjalizują się, coraz bardziej unowocześniają swoje gospodarstwa. Mleko produkują najwyższej jakości.

Wartość sprzedaży wyrobów własnych i usług Spółdzielni za rok 2017 sięgnęła powyżej 4 miliardów. Wyniki gospodarczo-finansowe wypracowane zostały dodatnie.

Dzięki temu możliwa jest kontynuacja dotychczasowych inwestycji i rozpoczęcie kolejnych. Rozwój zdolności produkcyjnych jest dla MLEKPOL-u priorytetem. Na inwestycje w roku 2017 wydano 173 miliony zł. Przewidywane nakłady w 2018 r. będą rekordowe i wyniosą aż 300 milionów zł., w tym 120 na kontynuowanie jednego z największych przedsięwzięć SM MLEKPOL, budowę nowego Zakładu Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich w Mrągowie. Proszkownia ma przerabiać 3 miliony litrów mleka i serwatki na dobę. Działania Zarządu w 2017 roku ukierunkowane były przede wszystkim na: zagospodarowanie rosnącej ilości skupowanego surowca, zapewnienie możliwie najwyższej ceny za mleko w obliczu trudności na rynku oraz prowadzenie prac związanych z największą inwestycją w historii Spółdzielni - Zakładem Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich w Mrągowie. Wokół naszej firmy funkcjonuje dużo mniejszych podmiotów świadczących usługi na rzecz Mlekpola.

- PANIE PREZESIE PROGNOZUJE PAN TAKŻE, ŻE BIEŻĄCY ROK MLEKPOL ZAMKNIJE KOLEJNYM REKORDEM SKUPU.

Wciąż jesteśmy niekwestionowanym liderem w skupie mleka. 2017 rok zamknęliśmy imponującą liczbą 1 miliarda 770 milionów litrów. Z naszych szacunków wynika, że rok 2018 zakończymy kolejnym rekordem. Najpewniej będzie to 1 miliard 820 milionów litrów mleka. Kiedy zaczynaliśmy, prawie 40 lat temu to skup mleka mieliśmy 35 milionów i nikt sobie nie wyobrażał, że możliwy będzie skup 2 miliardów litrów mleka rocznie. Dziś jesteśmy coraz bliżej tego wyniku.

- PO UROCZYSTOŚCI ROZMAWIALIŚMY Z TEGOROCZNYMI LAUREATAMI KRYSZTAŁOWYCH KRÓW MLEKPOLU, LUDŹMI PEŁNYMI ZAANGAŻOWANIA, PASJI WRĘCZ MIŁOŚCI DO TEGO, CO ROBIĄ. ZAPYTANI O TRUDNOŚCI W PRODUKCJI MLEKA, WYMIENILI ICH KILKANAŚCIE. NA PIERWSZYM MIEJSCU OCZYWIŚCIE BYŁA NIEPEWNA SYTUACJA NA RYNKU MLEKA.

Ten problem dotyczy wszystkich związanych z mleczarstwem. Jednak nie brakuje mi optymizmu. Mimo zmienności i niestabilności rynku, wahania cen na świecie, zmian mód żywieniowych, obserwuje się rosnący popyt na mleko i jego wyroby. MLEKPOL wciąż rozszerza grono swoich kontrahentów krajowych i zagranicznych. Rozwój eksportu pozwala nam pozytywnie patrzeć na rozwój Spółdzielni i wzmocnienie dobrej sytuacji w gospodarstwach jej członków w 2018 roku. 70% produkcji mleka i wyrobów mleczarskich przeznaczamy na rynek krajowy, pozostałe ok. 30% na cały świat. Na początku przyszłego roku ruszy proszkownia w Mrągowie. To daje szansę naszym producentom mleka na zwiększanie produkcji, co wpłynie też pozytywnie na rozwój poszczególnych gospodarstw.

Jestem pełen uznania dla naszych dostawców mleka. Wiele dokonali na rzecz wzrostu produkcji surowca i poprawę jego jakości. Korzystając z okazji chciałbym także podziękować pracownikom Spółdzielni za codzienną pracę, trud i zaangażowanie. Wszyscy tworzymy sukces naszej firmy i jest to nasz wspólny dorobek.

Redakcja

FINANSE

Więcej pieniędzy na sfinansowanie wniosków złożonych zimą 2018 r. na "Modernizację gospodarstw rolnych"

5 lipca 2018 r. weszła w życie nowelizacja rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wysokości limitów środków dostępnych w poszczególnych województwach lub latach w ramach określonych działań lub poddziałań Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 (Dz. U. poz. 1297). Pełny tekst rozporządzenia dostępny jest na stronie internetowej: <http://www.dziennikustaw.gov.pl/du/2018/1297/1>

Nowelizacja zwiększa m.in. limity dostępnych środków finansowych na operacje typu "Modernizacja gospodarstw rolnych" związane z racjonalizacją technologii produkcji, wprowadzeniem innowacji, zmianą profilu produkcji, zwiększeniem skali produkcji, poprawą jakości produkcji lub zwiększeniem wartości dodanej produktu czyli tzw. obszarem D, na lata 2018-2020. Całkowity limit środków finansowych wzrósł z 609 467 898 euro do 755 175 874 euro i stanowi obecnie równowartość ok. 3,2 mld zł.

Dofinansowanie można otrzymać na inwestycje związane z racjonalizacją technologii produkcji, wprowadzeniem innowacji, zmianą profilu produkcji, zwiększeniem skali produkcji, poprawą jakości produkcji lub zwiększeniem wartości dodanej produktu.

Więcej informacji na: www.arimr.gov.pl

Eliksir życia

O WŁAŚCIWOŚCIACH JOGURTU ROZMAWIAMY Z INŻ. ADAMEM AMBROZIAKIEM, KIEROWNIKIEM DZIAŁU LABORATORIUM SM MLEKPOL OZPM W MRĄGOWIE



PANIE ADAMIE, TYM RAZEM „PRODUKTEM NUMERU” NASZEGO ECHA JEST JOGURT. WYBÓR JOGURTÓW NA PÓŁCE MLECZARSKIEJ JEST OGROMNY. SĄ PITNE, GĘSTE, NATURALNE I TE Z DODATKAMI. ISTNY ZAWRÓT GŁOWY. NA CO POWINNIŚMY ZWRÓCIĆ UWAGĘ WYBIERAJĄC NAJLEPSZY DLA NAS PRODUKT?

Zgadza się, na rynku dostępny jest szeroki asortyment jogurtów. Ważną sprawą jest deklarowany w tabeli wartości odżywczej poziom białka w produkcie, w przypadku jogurtów owocowych zawartość owoców. Warto zaznaczyć, że nazewnictwo produktu jest regulowane prawnie, np. zastosowanie truskawek w jogurcie uprawnia do użycia nazwy „jogurt truskawkowy”, natomiast zastosowanie jedynie aromatu dopuszcza nazwać taki produkt „jogurt o smaku truskawkowym”. Oczywiście w zależności od naszych oczekiwań wybieramy produkt naturalny lub smakowy, gęsty lub pitny. Ciekawym trendem na rynku są pojawiające się jogurty warzywne i warzywno-owocowe. Ten segment produktów z pewnością się rozwinie, a konsumenci znajdą dla siebie interesujący pełen nowych smaków produkt.

PRZYBLIŻMY TROCHĘ NASZYM CZYTELNIKOM CZYM JEST JOGURT, CO GO WYRÓŻNIA SPOŚRÓD POZOSTAŁYCH NAPOJÓW FERMENTOWANYCH?

Jak wszystkie napoje fermentowane jogurt powstaje dzięki działaniu dobroczynnych dla naszych organizmów bakterii. Jogurt, wśród pozostałych wyrobów wyróżnia zastosowanie w celu ukwaszenia mleka bakterii pałeczki bułgarskiej (łac. *Lactobacillus bulgaricus*) oraz paciorkowca termofilnego (łac. *Streptococcus thermophilus*). W wyrobie gotowym, w ostatnim dniu przydatności do spożycia te kultury muszą być aktywne, czyli żywe, w ilości minimum 10 milionów bakterii na 1 gram produktu. Co istotne, pałeczki bułgarskiej musi być przynajmniej 1 milion komórek na 1 gram. Sama fermentacja może zachodzić przed lub po rozlaniu mleka do opakowań jednostkowych. Warto powtórzyć, że bakterie zawarte w napojach fermentowanych pracują na naszą korzyść.

NO WŁAŚNIE, KTÓRE WŁAŚCIWOŚCI JOGURTU SĄ NAJBARDZIEJ CENNE DLA NASZYCH ORGANIZMÓW? CZY MOŻEMY PIĆ/ JEŚĆ JOGURT BEZ OGRANICZEŃ?

Profesor Ilja Miecznikow w 1908 r. otrzymał nagrodę Nobla, w uznaniu za prace nad opisem walorów zdrowotnych jogurtu. Od tego czasu stopień badań nad jogurtem oraz jego spożycie znacznie wzrosło. Jogurt zalecany jest już od 6 miesiąca życia, a do najważniejszych dobroczynnych jego cech możemy zaliczyć: wspomaganie systemów przeciwdziałających rozwojowi nowotworów, obniżenie w przewodzie pokarmowym pH, co przeciwdziała namnażaniu się szkodliwych bakterii, procesy fermentacji prowadzą do zwiększenia poziomu peptydów i aminokwasów co zwiększa przyswajalność białka, pozytywny wpływ na perystaltykę jelit oraz układ odpornościowy. Jak widać, nie bez powodu prof. Miecznikow nazwał jogurt „eliksirem życia”.

REKLAMA



MILKO
NA DROGĘ

Polskie z natury

www.milkonadroge.pl

H PRZEDSIĘBIORSTWO HOLSTEIN
WWW.HOLSTEIN.INFO.PL

LIZA STARA 63
18-112 POŚWIĘTNE

SPRZEDAŻ RATALNA!

KROWY PIERWIASTKI - JAŁOWICE CIELNE - CIELETA

85 650 15 61 / 784 391 478 / 600 783 948 biuro.holstein@wp.pl

Optimalizacja kosztów w profilaktyce chorób metabolicznych bydła mlecznego

CZĘŚĆ. 1



KWASICA (ACIDOZA) ŻWACZA

Chorobę tę diagnozuje się praktycznie w większości gospodarstw zajmujących się produkcją mleka w Polsce. Związane jest to przede wszystkim z niezwykle szybkim wzrostem potencjału produkcyjnego bydła mlecznego. Czego konsekwencją jest szybki skok wydajności i ściśle wiążące się z tym dużo większe zapotrzebowania krów na pasze treściwe (łatwo fermentujące węglowodany) - główną przyczynę powszechnego występowania tej jednostki chorobowej.

Obserwując tysiące tabulogramów z oceny użytkowości nie zaskakują już średnie wydajności stada powyżej 30 kg mleka a 9-10 tysięcy kg mleka od krowy w laktacji powoli zaczyna być normą. Niewątpliwie zauważalna jest poprawa jakości pasz objętościowych, technologii zakiszania, techniki przygotowania i zadawania (TMR), dokładność bilansowania dawek pokarmowych itd. Gruntownie obniża to procent występowania kwasicy w postaci klinicznej. Jednak zmurą wciąż jest subkliniczna postać tej choroby (SARA ang. sub-acute ruminal acidosis), która bez szczególnego i systematycznego monitoringu stada może być przez hodowcę niezauważona. A problemy z cielnością, chorobami kończyn, mastitis, wysokim brakowaniem często są pokłosiem chronicznych subklinicznych kwasicy.

Wydaje się, że jedyną słuszną drogą do zminimalizowania tego problemu są działania profilaktyczne, wiążące się z wprowadzeniem **stabilizatorów pH** w środowisko przedżołądków. Na rynku Polskim spotykamy się z szeroką gamą preparatów, z kwaśnym węglanem sodu (sodą) na czele. Nie podejmuję się oceny tychże produktów. Chcę jedynie zaznaczyć, że optymalizacja kosztów powinna obejmować analizę ceny w stosunku do jakości i efektywności stosowanego produktu.



ZATEM NASUWA SIĘ PYTANIE, JAK ZOPTYMALIZOWAĆ KOSZTY I JEDNOCZEŚNIE SKUTECZNIE ZASTĄPIĆ POPULARNĄ I TANIA, ALE MAŁO SKUTECZNĄ (NIETRWAŁĄ) SODĘ BEZ SZKODY DLA PORTFELA?

Dobłą alternatywą może okazać się niedawno wprowadzony przez SOYMAX preparat o nazwie handlowej **Mg Soda (magnezowany wodorowęglan sodu)**, który cenowo tylko nieznacznie odbiega od kwaśnego węglanu sodu a opracowana formuła zapewnia skuteczne buforowanie przez okres do 3 razy dłuższy w odniesieniu do czystej sody.

Nie możemy jednakże zapominać o przedstawionych poniżej zasadach żywieniowych, które niewątpliwie wpłyną na podniesienie efektywności wymienionej wyżej **Mg Sody**, czy też dobrze znanego preparatu **Bufor-max Myco-Active**.

A MIANOWICIE:

1. Przygotowanie krowy do pobierania paszy treściwej w okresie przedporodowym.
2. Zapewnienie odpowiedniej struktury TMR-u (analiza na sitach paszowych). Tab. 1
3. Zakiszania siewki z kukurydzy o długości minimalnej 2,5 cm.
4. Podwyższania strawności dawki (dodatki strawnościowe np. żywe kultury drożdży – optymalizujące ilość zadawanej paszy treściwej)
5. Systematycznej analizy chemicznej składu pasz objętościowych i w oparciu o podane tam informacje bilansowanie dawek.
6. Stałego kontaktu z profesjonalnym doradcą żywieniowym

TAB. 1

Procentowy udział frakcji w ogólnej objętości wybranych materiałów na sitach paszowych.

Wielkość cząstek, cm	Kiszonka z traw	Kiszonka z kukurydzy	TMR
powyżej 2	10-20	3-8	5-8
1-2	45-75	45-65	30-50
0,2-1,0	20-30	30-40	30-50
poniżej 0,2	<5	<5	<=20

W kolejnym numerze przedstawimy informację na temat niedoceanianej ale coraz częściej pojawiającej się w stadach zasadowicy (alkalozji) żwacza w odniesieniu do żywienia w systemie Non GMO.

A.O.

Junak na Harleyu

ROZMOWA Z RAFAŁEM MISZKIELEM, ZASTĘPCĄ DYREKTORA OZPM SM MLEKPOL, W SUWAŁKACH

PANIE RAFALE, W NASZYM CYKLU „CZŁOWIEK Z PASJĄ” ROZMAWIAMY O NIECODZIENNYCH ZAINTERESOWANIACH PRACOWNIKÓW I PRODUCENTÓW MLEKA, MLEKPOLU. ZANIM PRZEJDIEMY DO PAŃSKIEJ PASJI ZACZNIJMY OD CODZIENNOŚCI. CZYM ZAJMUJE SIĘ PAN W NASZEJ SPÓŁDZIELNI?



To może zacznę trochę od historii. Z Mlekpolem związany jestem od 2019 r. Pierwszą moją pracą był staż w zambrowskim OZPM-ie. Potem, w tym samym zakładzie pracowałem na stanowisku Kierownika Proszkowni. Od lutego 2017 pełnię funkcję Zastępcy Dyrektora w OZPM Suwałki.

CZY PANA MLECZNA DROGA TO PRZYPADEK CZY ŚWIADOMY WYBÓR?

Z mleczarstwem jestem związany od bardzo dawna z uwagi na fakt, że w tej branży również w SM Mlekpól – pracowali moi rodzice. Więc chcąc, nie chcąc od młodych lat skorupka zdążyła nasiąknąć „mlekiem”. Już na poziomie edukacji postawiłem na mleko. Skończyłem Studia Wyższe w UWM w Olsztynie na kierunku Technologia Mleczarstwa. I tak wstąpiłem na mleczną drogę.

TO POTEJ PREZENTACJI PRZEJDMY DO SEDNA NASZEJ ROZMOWY – CZYLI PASJI. W PAŃSKIM PRZYPADKU MÓWIMY O SZCZEGÓLNYM ZAINTERESOWANIU STARYMI MOTOCYKLAMI.

Zainteresowanie motoryzacją zaczęło się blisko ćwierć wieku temu, kiedy to pierwszy raz wracając ze szkoły do domu usłyszałem donośny dźwięk przejeżdżającego obok motocykla – był to Junak

M10. Drugim takim momentem była „miłość od pierwszego wejrzenia”. Kiedyś, odwiedzając dom Dziadków, zauważyłem stary motocykl. Był to SHL 98 z 1938 r., z angielskim silnikiem Villiers. Był to motocykl Dziadka, który użytkował go do codziennych przejazdów. Od tamtej pory temat motocykli nie dawał mi spokoju.

JAK PRZEKUŁ PAN TO SILNE UCZUCIE W PRAKTYKĘ?

Swoją przygodę zacząłem od skutera, na którym było trzeba wyrobić kartę motorowerową. Jednak z biegiem czasu i pozyskania prawa jazdy kat.A, legenda polskiego Junaka zaczęła coraz głośniej pukać do drzwi. Postanowiłem więc kupić taki motocykl do remontu. Nie ukrywam, że wiele osób odradzało mi ten pomysł ze względu na wiele wad konstrukcyjnych Junaka wynikających z niedociągnięć, starych technologii produkcyjnych okresu PRL. Podczas rozpoczęcia remontu motocykla, kiedy miałem 17 – 20 lat, pracując sporadycznie i w miarę możliwości – finansowo wspierał mnie Tato, który z biegiem czasu również docenił moją pasję. Remont motocykla trwał 5 lat. Ten długi czas oczekiwania na efekt, został wynagrodzony pięknym widokiem motocykla i jego walorami użytkowymi. Proszę wyobrazić sobie sytuację, kiedy w ciepły letni dzień, zazielenioną

aleją drzew, przy praktycznie zerowym ruchu samochodów, przemieszczamy się starym motocyklem doprowadzonym do stanu świetności – nic więcej do szczęścia nie potrzeba.

Z TEGO CO WIEM JUNAK TO NIE JEDYNA PANA MOTORYZACYJNA FASCYNACJA.

Niestety z uwagi na brak czasu, który powinien być poświęcony obsłudze starych motocykli, z tych zażytkowych przesiadłem się na znaną chyba wszystkim markę motocykli - Harley Davidson, którą cenię i użytkuję do dzisiaj.

Moje zainteresowanie tą marką, również jak w przypadku Junaka sprowokował fantastyczny dźwięk – bulgot silnika jaki ma tylko Harley. Swój przygodę rozpocząłem od modelu Sportster 1200C. Motocykl znacznej pojemności, jednak jest to jeden z mniejszych modeli z rodziny Harley'a i tak jak w większości przypadku, również i w moim, szybko stał się zbyt mały. Zainteresowanie motocyklami i marką Harley Davidson to nie tylko kupowanie ale także spotkania i rozmowy do późna. Mam wielu znajomych porzuczanych

po całej Polsce, z którymi utrzymuję regularny kontakt. Potrafimy na tematy motocykli rozmawiać godzinami. Obecnie od 2 lat jeżdżę kolejnym motocyklem z rodziny Harley Davidson – jest to model FLSTF Fat Boy o pojemności 1584 cm – wersja rocznicowa na 105 lecie marki, o wyjątkowym z kolorowym malowaniu.

JAK DUŻO CZASU POŚWIĘCA PAN SWOIM ZAINTERESOWANIOM, CZY TO CZASOCHŁONNE ZAJĘCIE?

Czasu poświęcam z roku na rok niestety coraz mniej. Większym priorytetem jest dla mnie rodzina i praca zawodowa. Pielęgnowanie zainteresowań jakim są motocykle wymaga dużo czasu. Większość motocyklistów stara się personalizować swoje maszyny. Ja również. W miarę możliwości zamieniam części oryginalne na akcesoryjne co dodaje wyjątkowości mojemu motocyklowi. A potem czeka na mnie niezwykła nagroda – jazda motocyklem. Jest poniekąd najlepszą ucieczką od codziennych spraw. Pozwala cieszyć się chwilą i nie myśleć o sprawach doczesnych. Przenosi w inny wymiar.



Koktajl z czarnej porzeczki z nutą mięty

Składniki:

- garść czarnej porzeczki
- Jogurt Milko naturalny
- łyżeczka miodu
- kilka listków mięty



Przygotowanie:

Wszystkie składniki umieszczamy w blenderze i miksujemy ze sobą. Odkładamy na pół godziny do lodówki, żeby mięta uwolniła swój aromat. Gotowe!



Jagodowy sernik na zimno z jogurtu typu greckiego

Składniki:

- 750 g jogurtu typu greckiego Mlepol
- szklanka cukru pudru
- cukier wanilinowy
- 3 łyżki żelatyny
- 200 g śmietanki 30% Łaciatej
- 400 g jagód + 2 łyżki do dekoracji
- dowolna galaretka owocowa



Przygotowanie:

Jogurt naturalny wymieszać z cukrem pudrem oraz cukrem wanilinowym. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości wody (około 4-5 łyżek) i podgrzewać do rozpuszczenia (nie doprowadzając do wrzenia!). Odstawić do wystudzenia uważając, aby nie zastygła. Gdy będzie chłodna, dodać kilka łyżek jogurtu, wymieszać i dodać do pozostałej masy.

Śmietankę Łaciatą 30% ubić i połączyć z masą jogurtową. Dosypać jagody, wymieszać i wyłożyć do tortownicy. Schłodzić w lodówce aż stężeje.

W międzyczasie przygotować galaretkę owocową i odstawić do wystudzenia. Gdy sernik będzie już stężał, wylać galaretkę, udekorować jagodami i wstawić do lodówki. Odstawić do lodówki na około 3-4 godziny. Smacznego!

25
LAT

Niezmiennie wprowadzamy innowacje i inwestujemy w wiedzę.

Już od 25 lat firma CID LINES z sukcesem rozwija się i zdobywa nowe rynki. Nieustannie inwestujemy w badania i rozwój, a nasze laboratoria są siłą napędową innowacji i rozbudowanym działem ds. regulacji prawnych o światowej renomie. Nie tylko zdobywamy wiedzę, ale także mamy pewność, że wszystkie nasze produkty są zgodne z przepisami obowiązującymi w danym kraju. W trakcie szkoleń dzielimy się naszym doświadczeniem i tworzymy programy higieny. W ten sposób wspólnie tworzymy sukces zdrowej żywności.

W CID LINES dbamy o higienę w Twoim gospodarstwie poprzez:

- higienę i pielęgnację wymion
- higienę rąk
- higienę sprzętu (instalacji udojowych oraz robotów udojowych)
- higienę hali udojowej i obory
- higienę kopców i boksów dla cieląt

Dowiedz się, jakie korzyści przynosi profilaktyka mastitis!



Czym jest program Keno-M?

Program Kontroli Mastitis to wyjątkowy koncept opracowany i wprowadzony na rynek przez CID LINES wraz z zespołem M-team (Uniwersytet w Ghent), optymalizujący stan zdrowotny wymion krów i jakość mleka w gospodarstwach. W oparciu o wiedzę, doświadczenie oraz nowinki ze świata nauki przekazywane przez M-team, staramy się znaleźć najlepsze i najbardziej optymalne rozwiązania dla każdego gospodarstwa. W ramach współpracy oferujemy doradztwo praktyczne z zakresu higieny doju i prewencji mastitis. Dążymy do poprawy „małymi krokami”. Uważamy, że codzienne wprowadzanie małych zmian i utrwalanie ich, znacząco przyczynia się do poprawy sytuacji na fermie.

Naszym klientom oferujemy:

- cykl szkoleń dla dojarzy w zakresie prawidłowej rutyny doju,
- cykliczne wizyty specjalisty ds. higieny w hodowli bydła,
- doradztwo,
- audyty kontrolne określające stan na fermie,
- raport po każdym audycie, zawierający wskazówki mające, na celu poprawę istniejącej sytuacji

Hodowco, wspólnie wprowadźmy do Twojego stada nasz sprawdzony program **Keno-M!**

Skontaktuj się z nami!

Wojciech Józwiak • Specjalista ds. higieny w hodowli bydła
M +48 601 166 005 • w.jozwiak@cidlines.pl

**WE
MAKE
HYGIENE
WORK**

Higiena to zdrowie. Higiena ma duże znaczenie w procesie produkcji, od farmy do widelca. W CID LINES pracujemy dla higieny. Łączymy rozwiązania 360° z indywidualnymi poradami. Wchodzimy na najwyższy poziom usług i niezmiennie inwestujemy w innowacje. W ten sposób pomagamy naszym partnerom skupić się na tym, co najważniejsze: utrzymanie rentowności, trwałości biznesu i przede wszystkim zdrowia. Higiena to zdrowie, a zdrowie to lepsze samopoczucie dla wszystkich.

CID LINES®