



40 lat  **MLEKPOL**

DLA NAJMŁODSZYCH

**Konkurs dla dzieci
– Moje idealne
wakacje**

PORADNIK DLA ROLNIKA

**Wyzwania żywienia
letniego**

WYWIAD

**Historia OZPM
Radom**

Szanowni Członkowie, Pracownicy SM Mlekoop,

wielkimi krokami zbliża się święto najmłodszych – Dzień Dziecka. Z tej okazji przygotowaliśmy dla nich specjalny konkurs – serdecznie zachęcamy do przygotowywania prac plastycznych, fotograficznych lub pisemnych, na których można przedstawić swoje wymarzone wakacje. Dzieci są niebywale kreatywne, dlatego z ciekawością będą czekać na efekty ich pracy. Autorzy najlepszych prac dostaną atrakcyjne nagrody.

Początek czerwca związany jest ponadto z jeszcze jednym ważnym dla naszej branży dniem – Światowym Dniem Mleka. To doskonała okazja, aby podkreślić rolę mleka w naszej codziennej diecie i tego, jak dobry wpływ ma na nasze zdrowie. To istotne zwłaszcza w kontekście najmłodszych, których pragniemy zachęcać do regularnego spożywania produktów mlecznych o pozytywnym działaniu na ich rozwój.

Okres wiosenno-letni to dla nas czas bardzo intensywnej pracy nad wprowadzaniem nowych produktów na rynek oraz nad ich promocją, o czym również piszemy w najnowszym wydaniu Echa Mlekoopu.

W tym numerze kontynuujemy opowieść o historii naszych Zakładów, a także przedstawiamy pracowników, którzy w ubiegłym roku otrzymali prestiżową statuetkę Kryształowej Krowy. Ponadto swoją wiedzę podzielili się



z nami rolnicy oraz specjaliści. Ich porady z pewnością staną się cenną porcją wiedzy dla każdego z nas.

Serdecznie zapraszam do lektury!

Edmund Borawski
Prezes Zarządu SM Mlekoop





Aktualna sytuacja w produkcji i skupie mleka

Mimo dodatkowych obowiązków wynikających z utrzymania reżimu sanitarnego, skutki pandemii COVID-19 w niewielkim stopniu dotknęły członków naszej Spółdzielni.

Trudności związane z wprowadzonymi obostrzeniami w Polsce nie wpłynęły znacząco na poziom skupionego mleka w naszym kraju w pierwszym kwartale tego roku.

W marcu skupiono w Polsce 1 060,2 mln litrów mleka i jest to o 1,9% więcej niż w marcu 2020 roku. Natomiast w 3 pierwszych miesiącach b.r. dostawy mleka w naszym kraju wyniosły 3 011,3 mln litrów mleka co stanowi 0,4% mniej niż w pierwszym kwartale 2020 roku. W naszej Spółdzielni dynamika skupu jest wyższa niż w całym kraju. W marcu dostawcy sprzedali do Spółdzielni prawie 176 mln litrów mleka czyli 4,4% więcej niż w marcu ubiegłego roku. W okresie styczeń-marzec skupiliśmy w Mlekpole 500,3 mln litrów mleka z dynamiką 2,2% w stosunku do pierwszego kwartału 2020 roku.

500,3 MLN litrów

skup mleka w I kwartale 2021

Ceny mleka w pierwszym kwartale 2021 roku są na dość wysokim poziomie i znacząco wzrosły w stosunku do roku ubiegłego. W marcu średnia cena brutto mleka surowego w Polsce wyniosła 1,60 zł/litr i była wyższa od ubiegłorocznej ceny o 10,7%. W pierwszym kwartale producenci mleka w naszym kraju otrzymywali średnio 1,58 zł/litr co stanowi o 9,4% więcej niż w analogicznym okresie roku ubiegłego. W Mlekpole, w marcu zapłaciliśmy naszym członkom 1,68 zł/litr mleka o 12,8% więcej niż w roku ubiegłym, natomiast w pierwszych trzech miesiącach

2021 roku średnia cena wyniosła 1,71 zł/litr i była wyższa niż w pierwszym kwartale poprzedniego roku o 14,8%.

1,71 zł/litr

średnia cena skupu mleka w I kwartale 2021

Skomplikowana sytuacja na rynku mleka wynikająca z trwających obostrzeń związanych z pandemią oraz rosnące koszty produkcji zarówno w gospodarstwach, jak i w Zakładach przetwórczych, nie pozwalają dziś przewidzieć jak skup i ceny mleka będą kształtowały się w najbliższych miesiącach. Pozytywną przesłanką jest stabilizująca się sytuacja pandemiczna i powolne znoszenie obostrzeń, co pozwoli na powrót do normalności w obrocie artykułami mleczarskimi. Po złagodzeniu obostrzeń możliwa będzie organizacja zebrań rejonowych, które planujemy przeprowadzić w drugiej połowie czerwca, a coroczne Zebranie Przedstawicieli zorganizujemy pod koniec lipca 2021r.





Mlekpól wyróżniony tytułem “Najlepszy Pracodawca w Polsce”

Znaleźliśmy się na szczycie rankingu “Poland’s Best Employers 2021”. W jednej z 24 branż – w kategorii "Produkcja dóbr konsumpcyjnych nietrwałych" **zajęliśmy zaszczytne 1. miejsce.**

Magazyn Forbes wraz z firmą Statista przeprowadził niezależne badania, których celem było wyłonienie najlepszych pracodawców w Polsce. Rzetelne ankietowanie tysięcy polskich pracowników trwało od września do października 2020. Laureatów rankingu, czyli 300 wyróżnionych firm, zaprezentowano pod koniec marca na

łamach czasopisma. Zestawienie Najlepszych Polskich Pracodawców sporządzono w oparciu o opinie pracowników na temat ok. 1800 pracodawców zatrudniających co najmniej 250 osób. Ocen dokonywano w anonimowym, internetowym kwestionariuszu, dzięki czemu została zbada



Odczuwamy ogromną dumę i radość z tego, że nasza Spółdzielnia została uznana za najlepszego pracodawcę w Polsce. Dzięki prowadzeniu konsekwentnej polityki personalnej, skoncentrowanej na pracownikach, staramy się zapewnić naszym ludziom komfort szeroko rozumianych warunków pracy, co z kolei wpływa na ich zadowolenie z wykonywanej pracy i efektywność. Jest to możliwe dzięki zaangażowaniu wszystkich naszych pracowników, dostawców i partnerów, którzy razem z nami tworzą Spółdzielnię już od 40 lat. To nie tylko praca, ale wspólna pasja sprawiają, że ciągle się rozwijamy i podążamy w przyszłość pełni optymizmu.

Edmund Borawski
Prezes Zarządu SM Mlekpól

Złote Paragony 2021 dla produktów Mlekpól

Konkurs „Złoty Paragon 2021 – Nagroda Kupców Polskich” został rozstrzygnięty. To jedno z **najważniejszych, cyklicznych wydarzeń** polskiej branży FMCG, organizowane przez magazyn „Hurt&Detal”.

W tegorocznej edycji produkty Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól zdobyły aż trzy pierwsze miejsca oraz dwa wyróżnienia.

Złoty Paragon dla:

- Mleko Łaciate UHT 3,2% (kat. mleko),
- Maślanka Mrągowska naturalna 1 l (kat. napoje mleczne),
- Masło Extra Łaciate 200 g (kat. masło)

oraz wyróżnienia:

- Mix Łaciaty kubek 200 g (kat. margaryny i miksy),
- Serek śmietankowy Łaciaty naturalny 200 g (kat. serki kanapkowe, sałatkowe).

W plebiscycie nagradzane są produkty i usługi, które wpływają na rozwój handlu i przynoszą kupcom największe dochody, a w głosowaniu biorą udział czytelnicy miesięcznika, czyli właściciele i kierownicy sklepów spożywczo-przemysłowych z całej Polski. Konkurs wyłania tych, którzy w sposób szczególny wpływają na rozwój handlu detalicznego i przynoszą kupcom największe dochody.



Jesteśmy dumni, że otrzymaliśmy aż trzy statuetki i dwa wyróżnienia – to ogromny sukces dla SM Mlekpól. Docenienie naszych marek przez przedstawicieli branży FMCG to ogromny zaszczyt. Złote Paragony są niezwykle cenne, ponieważ to detaliści oddają głosy na to, co najlepiej się sprzedaje. Oznacza to, że niezmiennie nasze produkty wzbudzają zainteresowanie wśród Konsumentów, a to cieszy najbardziej. Liczne nagrody przyznane już kolejny rok z rzędu pokazują nam, że podążamy dobrą drogą, to także impuls do dalszych działań.

Dorota Grabowska

Kierownik Działu Marketingu



Nowości produktowe



Aksamitne desery z maślanką

Nowe desery z maślanką są lekkie, a jednocześnie gęste i aksamitne, aż w 60% składają się z maślanki, co nadaje produktowi naturalny śmietankowy smak. Dzięki wyjątkowym dodatkom powstały desery o oryginalnych smakach: **nata de coco**, **tarta cytrynowa** oraz **muffinka jagodowa**. Są one doskonałym rozwiązaniem dla tych, którzy w przekąsce szukają czegoś więcej, niż tylko zaspokojenia głodu. To propozycje stworzone z myślą nie tylko o zdrowym deserze, ale także o drugim śniadaniu. Produkty wyróżnia czysta etykieta i krótki skład, zawierają żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej. Dostępne są w 170 g wygodnych opakowaniach.



Serek śmietankowy Łaciaty również na grilla

Serek śmietankowy Barbecue z konopiami został stworzony z myślą o konsumentach, którzy poszukują zaskakujących połączeń smakowych. Nowy produkt zawiera w sobie doskonale skomponowany bukiet warzyw, ziół i przypraw. Wyczuwamy w nim nutę papryki słodkiej i grillowanej, pomidorów, miodu, a nawet czosnku. Jest idealny do kanapek, ale sprawdzi się także jako składnik past, dipów i dodatek do dań z grilla. Duża 200 g porcja sprawi, że aksamitnej przyjemności starczy na dłużej.



Ser żółty Mazdamer w portfolio marki

Mazurski Smak

Wielbiciele serów będą mogli spróbować teraz Mazdamera w plastrach marki Mazurski Smak, który jest naszą nowością na rynku. To ser rodzaju szwajcarskiego, półtwardego, typu ementaler. Wyróżnia go łagodnie orzechowy smak z wyczuwalną nutką słodkości i charakterystyczny aromat. Ma jasnożółtą barwę i duże owalne oczy widoczne w przekroju. Dobrze prezentuje się na kanapkach oraz na desce serów. Sprawdzi się w połączeniu ze świeżymi i suszonymi owocami czy bakalią, a także w daniach na ciepło. Mazdamer Mazurski Smak w plastrach dostępny jest w 1 kg opakowaniu.



Fermentowana porcja zdrowia – Maślanka naturalna Mazurski Smak

Maślanka Mazurski Smak to fermentowany napój mleczny o tradycyjnym, naturalnym smaku i konsystencji, jest bogaty w potas i wapń oraz białko. Charakteryzuje się prostym składem. Świetnie działa na układ pokarmowy, jest lekkostrawny i pobudza wydzielanie soków trawiennych, nazywany jest naturalnym probiotykiem. Maślanka ma w sobie ogromny potencjał odżywczy oraz kulinarny, można wykorzystać ją do przyrządzania różnorodnych dań. Dzięki lekko kwaśnemu smakowi jest doskonała jako orzeźwienie w upalne dni. Maślanka Mazurski Smak jest dostępna w poręcznych opakowaniach 360 ml oraz 1l.



Moc warzyw w chłodnikach Mlekpól i Sokółski

Nasze chłodniki są gotowymi i pełnowartościowymi posiłkami do bezpośredniego spożycia. 380 gramowy chłodnik Mlekpól zamknięty w wygodnej miseczce lub 400 g Sokółski występujący w kubeczku, to porcje w sam raz na posiłek dla jednej osoby. Są skomponowane w idealnych proporcjach warzyw i przypraw, dlatego nie wymagają doprawiania, dobrze smakują z gotowanymi ziemniaczkami, jajkiem lub pieczywem. Chłodniki są pożywne, zaspokajają głód i pragnienie, są niskokaloryczne, a do tego smaczne i zdrowe, bo oprócz warzyw zawierają żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej, które są cenne dla naszych jelit. Chłodniki Mlekpól i Sokółski mają teraz nowo opracowaną recepturę z dużo większą zawartością warzyw, dzięki którym ich smak stał się jeszcze pełniejszy i bogatszy.



Mleko świeże bez laktozy Łaciate 2%

Mleko świeże Łaciate bez laktozy o zawartości tłuszczu 2% to idealny napój dla osób z nietolerancją pokarmową cukru mlecznego. Dzięki specjalnemu procesowi usuwania i rozkładania laktozy na cukry proste sprawia, że smak prawdziwego mleka i jego wartości pozostają bez zmian. Jest doskonałym źródłem wapnia i białka. Mleko Łaciate świeże bez laktozy dostępne jest w litrowej butelce, jej fioletowa zakrętka oraz kolorystyka etykiety ułatwią identyfikację produktu. Mleko świeże należy przechowywać w warunkach chłodniczych.

Śmietanki Łaciate – „Dodaj do ulubionych”

W maju wystartowała nowa kampania reklamowa śmietanki Łaciatej. Pod hasłem „Dodaj do ulubionych” będzie zachęcać konsumentów, by wypróbowali inspirujących i pysznych przepisów z Łaciatą w roli głównej.

Działania w ramach kampanii potrwać do końca roku, a wśród nich spodziewać się możemy m.in. częstej obecności Łaciatej w internecie z aktywnym wsparciem inspirujących kulinarnie influencerów oraz reklam

outdoorowych. Jednym z elementów będzie też specjalna akcja promocyjna z nagrodami dla konsumentów.

Marka Łaciate w najnowszej kampanii pod hasłem „Dodaj do ulubionych” pokazuje zalety śmietanek, które są nie do przecenienia. Dzięki konsekwentnej obecności śmietanki Łaciatej w mediach, wpisała się ona już na stałe w asortyment nie tylko działów nabiałowych w sklepach, ale stała się przede wszystkim produktem, któremu ufamy i po który sięgamy intuicyjnie. Ta najpopularniejsza w Polsce śmietanka prezentowana będzie w wielu różnych kanałach komunikacji: w spotach telewizyjnych największych stacji ogólnopolskich, na nośnikach zewnętrznych, za pomocą działań displayowych oraz cyfrowych w szerokim zakresie. Wśród zaplanowanych aktywności nie zabraknie również współpracy ze znanymi influencerami i blogerami kulinarnymi, którzy proponować będą nowe przepisy na dania z wykorzystaniem śmietanki Łaciatej. Mocnym akcentem rozpoczęcia kampanii jest konkurs z atrakcyjnymi nagrodami, który wystartował już w maju (szczegółów można szukać na opakowaniach i na najlepszewkuchni.pl/smietanki). Całość działań zakończy się w grudniu 2021 roku.



Rolmlecz – tradycyjnie z krówką – prosto od mleczarza

Marka Rolmlecz jest obecna na polskim rynku od blisko 100 lat. Najbardziej rozpoznawalnym produktem jest serek homogenizowany waniliowy, nazywany przez konsumentów „serkiem z krówką”.

Uśmiechnięte zwierzątko w kuchennym fartuszkowi wzbudza ogromną sympatię, a jego wizerunek jest nierozdzielnie związany z marką. W tym roku pora na odświeżenie – miłośnicy marki będą mogli sięgnąć po swoje ulubione produkty w opakowaniach w nowej odsłonie graficznej, ale także spróbować smacznych nowości.

Jaki jest Rolmlecz? Od lat hołduje wartościom takim jak tradycja, poszanowanie lokalności oraz regionalnych zwyczajów mleczarskich przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Najlepszej jakości polskie mleko trafia do produkcji prosto od miejscowych mleczarzy, dzięki czemu naturalny smak wyrobów tworzonych na jego bazie staje się ponadczasowy. Rok 2021 będzie dla marki Rolmlecz przełomowy – produkty zostaną zaprezentowane w ogólnopolskiej kampanii i otrzymają silne wsparcie marketingowe.

Marka z tradycją zaskakuje nowościami

Miłośnicy „serka z krówką” powinni spróbować zaskakującej nowości – jogurtu pitnego waniliowego. To smaczna i pełnowartościowa przekąska do bezpośredniego spożycia. Ofertę śmietanek UHT wzbogaci natomiast śmietanka 18%, która stanowi idealne kremowe dopełnienie wielu dań. Pod marką Rolmlecz ukaże się również mleko świeże o 2 i 3,2% zawartości tłuszczu. Będzie ono dostępne w litrowych butelkach. Szeroką już gamę produktów poszerzą także żółte sery w plastrach 150 g, takie jak ser ementaler czarnoleski, salami i gouda.





Dyrektor Zakładu w Radomiu opowiada nie tylko o historii OZPM Radom...

Wywiad z Panem Szczepanem Skomrą

OZPM Radom to jeden z 13 Zakładów SM Mlekoop. Kiedy rozpoczyna się jego historia?

Historię naszego Zakładu powinniśmy rozpocząć od powstania Rolniczej Spółdzielni Mleczarskiej Rolmlecz w Radomiu. Została ona powołana w 1926 roku w Wolanowie, leżącym niedaleko Radomia. 26 września tamtego roku miało bowiem miejsce walne zgromadzenie założycielskie, w którym uczestniczyło ponad 75 lokalnych rolników. Kolejną istotną datą w naszej historii jest 1972 rok, kiedy został wybudowany Zakład na ul. Toruńskiej. Początkowo planowano przetwarzanie w nim 120 tys. litrów mleka, ponad dwukrotnie więcej niż w poprzednim Zakładzie przy ul. Mireckiego w Radomiu. Z kolei 12 grudnia 1990 r. uchwałą Walnego Zebrania Przedstawicieli nadano firmie nazwę Rolmlecz Rolnicza Spółdzielnia Mleczarska. Cztery lata później walne zgromadzenie oficjalnie przyjęło również znak firmowy Rolmlecz, który zdobył olbrzymią popularność na rynku. Od 1 października 2008 r. Spółdzielnia Rolmlecz została włączona w struktury SM Mlekoop w Grajewie. Warto wspomnieć, że obecnie w naszym Zakładzie pracuje ok. 270 osób.

Marka Rolmlecz to jedna z kluczowych marek produkowanych w Radomiu, choć nie wyczerpuje to portfolio produktów powstających w tym Zakładzie.

Produkty wytwarzane w Radomiu od samego początku cieszą się uznaniem wśród konsumentów, ponieważ ich jakość zawsze była bardzo wysoka. Od momentu, kiedy Zakład wszedł w skład SM Mlekoop (2008) produkty zyskały

jeszcze większą popularność. W naszym portfolio znajduje się wiele propozycji: serki homogenizowane Rolmlecz o smaku waniliowym, naturalnym, truskawkowym, waniliowym oraz czekoladowym. Dodatkowo oferujemy serki homogenizowane Pyszne w pięciu smakach oraz Poznańskie. Ponadto produkujemy serki mascarpone, serki śmietankowe Łaciate w wielu wariantach smakowych oraz twaróg sernikowy 7 i 18% w opakowaniach 1 kg i serek śmietankowy Mleczarnia 1 kg. Jako ciekawostkę warto wspomnieć, że przed połączeniem z Mlekoopem w Radomiu produkowane było ponad 100 różnych produktów. Słuszna decyzja Zarządu o specjalizacji Zakładu spowodowała, że udało się obniżyć koszty produkcji, dzięki czemu mogliśmy cenowo konkurować na rynku z innymi spółdzielniemi.

Czy produkty wytwarzane w Radomiu eksportowane są również zagranicę?

Produkty marki Rolmlecz cechuje krótki termin przydatności do spożycia – 21 dni. Dlatego mamy ograniczoną możliwość ich sprzedawania zagranicą. Serki homogenizowane Pyszne posiadają trochę dłuższą datę przydatności do spożycia i są eksportowane do Stanów Zjednoczonych, Kanady, Szwecji, natomiast serki Łaciate 135 i 150 g są z powodzeniem eksportowane na Litwę, do Bułgarii, Republiki Czeskiej, Iraku. Z kolei serki mascarpone trafiają m.in. do konsumentów w Szwecji, USA, Kanadzie, Wielkiej Brytanii, Niemczech czy na Ukrainie, a twarogi w wiaderku sprzedajemy m.in. w Mołdawii oraz Hiszpanii.





W tym roku na polski rynek zostały wprowadzone nowe propozycje produktów wytwarzanych w Radomiu. Czego mogą spodziewać się konsumenci?

Wśród nowości znajduje się jogurt pitny waniliowy. Naszą ofertę wzbogacają ponadto mleka świeże 2% i 3,2%, śmietanka 18%, a także sery żółte – ementaler, gouda i salami. SM Mlekoopole nieustannie się rozwija, analizujemy trendy rynkowe i dopasowujemy naszą ofertę do wymagań rynkowych. Wśród planów znajdują się serki homogenizowane warstwowe oraz serki bezlaktozowe Łaciate.

Zachęcamy konsumentów do korzystania z naszej oferty. Produkty SM Mlekoopole, również te wytwarzane w Radomiu, wpisują się w trendy prozdrowotne. Wytworzone są z polskiego mleka, bez dodatku konserwantów, co jest istotne zwłaszcza w kontekście diety najmłodszych.

Jak obecność Zakładu i produkcja marki Rolmlecz wpływa na społeczność lokalną? W Radomiu znajduje się m.in. pomnik serka homogenizowanego.

Inicjatywa powstania pomnika serka homogenizowanego była całkowicie oddolną inicjatywą okolicznych mieszkańców. Dla Zakładu była to duża niespodzianka i duma, że przy Urzędzie Miasta powołano komitet społeczny, który zdecydował o wybudowaniu pomnika. Doskonale świadczy to o tym, jak bardzo mieszkańcy są przywiązani do tego produktu. Podczas rozmów z osobami, które nie pracują w naszym Zakładzie, bardzo często poruszana jest kwestia „serka z krówką” i wielu z nich kojarzy go z beztruskimi czasami dzieciństwa, mówiąc „wychowałem się na

tym serku, a teraz wychowują się moje dzieci”. Świadczy to o głębokim szacunku pokoleniowym do tego produktu. Warto podkreślić, że przez 40 lat skład i technologia serka Rolmlecz właściwie nie uległy zmianie, co podkreśla tylko jego wyjątkową jakość i czysty skład.



FOLIE ROLNICZE
ODSTRASZAJĄCE
GRYZONIE I PTAKI



NOWOŚĆ

FOLIA DO OWIJANIA BALOTÓW

Z DODATKIEM ODSTRASZAJĄCYM GRYZONIE I PTAKI



SKUTECZNIE ODSTRASZA GRYZONIE I PTAKI

Zapomnij o przedarciach oraz zgniłych sianokiszonkach



BEZPIECZNE DLA ZWIERZĄT I ŚRODOWISKA

Środek bazuje na składnikach naturalnego pochodzenia

LOKALNI DYSTRYBUTORZY

AGROKOMPLEX Sp. Z. o.o.

ul. Lega 6B

19-300 Ełk

Tel. 503-301-120

KOLPASZ

Dąbrówka Kościelna 34a

18-210 Szepietowo

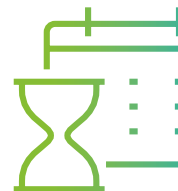
Tel. 734-014-014, 793-403-034

WWW.HATHOREKO.PL

folie do owijania bal, przymowe, rękawy foliowe

POROZMAWIJ Z DORADCĄ

500 449 215



Nasze Zakłady *kiedyś i dziś*

W cyklu nasze Zakłady *kiedyś i dziś* prezentujemy jak wyglądały one w przeszłości i jak prezentują się obecnie. Nieustannie i systematycznie pracujemy nad modernizacją we wszystkich lokalizacjach, by rozwijać się

technologicznie i móc produkować wyroby o najwyższych standardach światowych.

1

ZPM Sejny powstają tu między innymi wyborne sery dojrzewające typu holenderskiego oraz szwajcarskiego



Zakład w roku 2006



Obecnie

2

ZPM Sokółka słynie z produkcji najwyższej jakości śmietan i napojów fermentowanych



Dawny budynek kotłowni



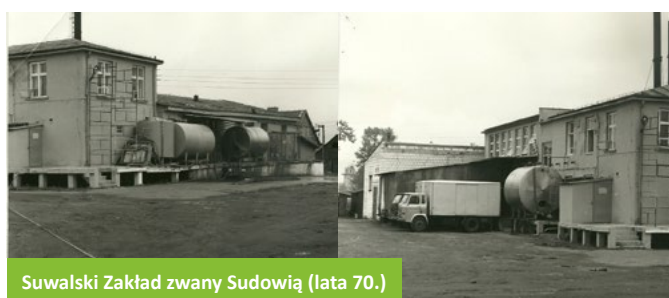
Maszynownia chłodnicza (2020)



Tunel chłodniczy (2020)

3

ZPM Suwałki Zakład specjalizuje się w produkcji sera typu holenderskiego



Suwałski Zakład zwany Sudowią (lata 70.)



Zmodernizowany budynek (2020)

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

Kurs na rozwój

Prawdziwym kamieniem milowym w naszej historii i wydarzeniem, które wyniosło nas na wysoką falę, było wprowadzenie na rynek mleka UHT pod marką „Łaciate”. Od tego czasu nazwa Łaciate w wielu polskich domach stała się synonimem mleka. W 2020 roku świętowaliśmy 25-lecie marki. Z tej okazji prowadziliśmy całoroczną kampanię opowiadającą o tym, jak przyjemnie jest wracać do domu, w którym czeka na nas mleko Łaciate. Przekaz został zobrazowany historią przyjaźni łaciatej krowy i bociana, pełną rozstań i powrotów, która bazuje na naturalnych ludzkich emocjach. Jej celem było podkreślenie najistotniejszych dla nas wartości, takich jak bliskość domu, natury, swojskość i naturalne pochodzenie.

By zwiększyć zdolności produkcyjne w kategorii koncentratów mlecznych oraz zapewnić ciągłość zbytu surowca członkom Spółdzielni, a także docierać do odległych rynków azjatyckich czy afrykańskich, w 2016 roku podjęliśmy decyzję o budowie Zakładu Produkcji Sproszkowanego

Wyrobów Mleczarskich w Mrągowie. Analizując obecną sytuację, rozwijamy się i dbamy o swoich dostawców, aby zapewnić im stabilność produkcji i opłacalność ceny za mleko.

Rozwijamy żagle

Ile dzisiaj mleka płynie w SM Mlekpól? Czterdzieści lat temu w powiecie grajewskim skupowano rocznie około 35 milionów litrów mleka, obecnie to ponad 200 milionów. Na początku lat 90. największy dostawca sprzedawał nam 60 tysięcy litrów mleka rocznie, w 2020 roku to blisko 3 mln litrów! W 2019 roku nie tylko rozbudowaliśmy sieć produkcyjną i dystrybucyjną, osiągnęliśmy także rekordowy poziom skupu mleka – 1,93 mld litrów. Rok 2020 także zakończyliśmy z blisko 2 miliardami litrów skupu mleka, co stanowi ponad 16% całego skupu mleka w Polsce.

Od początku naszej działalności zarówno w samej Spółdzielni, jak i w gospodarstwach rolnych zaszły ogromne, pozytywne zmiany. Co roku wyróżniamy tzw. milionerów, czyli dostawców, którzy w danym roku po raz pierwszy przekroczyli 1 mln litrów skupionego mleka. Liczba ta stale rośnie, w 2019 było ich aż 36.

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



Veloucid® D

Unikalna emulsja kosmetyczna do dezynfekcji i ochrony strzyków po udoju



- ▶ Silna dezynfekcja za pomocą jodu
- ▶ Zaawansowane odżywianie skóry
- ▶ Optymalna ochrona w niskich temperaturach i okresie pastwiskowym
- ▶ Zwalcza skutecznie brodawczycę

Zastosowanie:

Produkt **Veloucid® D** jest stosowany bez rozcieńczania. Należy wypełnić pojemnik naczynia do zanurzania i nanieść na strzyk po udoju. Nie należy go wycierać. Należy dopilnować, aby krowy nie miały kontaktu z materiałem ściółkowym zanim produkt nie wyschnie.

Dodatkowe funkcje:

Produkt **Veloucid® D** zawiera jod - substancję czynną, która służy do dezynfekcji skóry strzyku dla zachowania higieny weterynaryjnej. Substancja ta zawiera silne właściwości dezynfekujące i hipoałergiczne.

Prawdziwy olejek EmulsioCare zawarty w emulsji wodnej odżywia i nawilża zewnętrzne warstwy skóry. Olejek EmulsioCare nadaje produktowi **Veloucid® D** niezwykle właściwości dermatologiczne i wygładzające przy jego aplikacji.

Korzyści:

Produkt **Veloucid® D** poprawia i utrzymuje doskonały stan skóry przez cały rok. Produkt **Veloucid® D** minimalizuje możliwość przylegania zanieczyszczeń fizycznych i mikrobiologicznych oraz ułatwia czyszczenie strzyków przed udojem. Zawierający jod produkt **Veloucid® D** zapewnia skuteczną dezynfekcję nawet w wymagającym środowisku.



UWAGA występuje w wersji dla robotów i automatycznych systemów spryskiwania po doju – jako **Veloucid® Spray D**



Północna i Centralna Polska
Tel. +48 501 359 909



Północno-Zachodnia Polska
Tel. +48 605 447 013



Południowo-Zachodnia Polska
Tel. +48 501 183 795
Tel. +48 782 055 459



Południowo-Wschodnia i Centralna Polska
Tel. +48 506 196 055



Wschodnia i Centralna Polska
Tel. +48 504 211 016



Północno-Wschodnia Polska
Tel. +48 23 654 62 88

Ecolab Sp. z o.o.

ul. Opolska 114, 31-323 Kraków

Tel. +48 12 261 61 40, Tel. +48 500 060 572

www.ecolab.pl

ECOLAB®



Poznajcie bliżej „Milionerów” – rekordzistów w roku 2020

Krzysztof Łepkowski

Elżbiecin

1 325 942 litrów

Czy można powiedzieć, że mleczarstwo to pana pasja?

Zawsze wychodziłem z założenia, że w życiu trzeba robić to, co się lubi. A w moim przypadku jest to rolnictwo. Gdy w 1993 roku rodzice przekazali mi gospodarstwo, wtedy produkcja była zróżnicowana. Dopiero w 2000 roku wspólnie z żoną zdecydowaliśmy, że ukierunkujemy gospodarstwo w produkcję mleczną. Gdyż wówczas, jak i obecnie, jest to najbardziej stabilny kierunek produkcyjny. Z biegiem lat, gdy rozwijaliśmy hodowlę wchodziły nowe technologie, a wraz z tym nowe wyzwania każdego dnia. Produkcja mleczna stawała się bardziej wymagająca, ale także interesująca, co przełożyło się na większe zaangażowanie, a to spowodowało, że stało się to sposobem na życie, ale jednocześnie także pasją. Wraz z żoną i trójką naszych dzieci, bardzo lubimy zajmować się zwierzętami i produkcją mleka, gdyż każdy dzień to nowe i inne wyzwanie.

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

Przed budową nowej obory, mieliśmy o wiele mniejszą produkcję, wtedy mogliśmy pozwolić sobie na krótkie, rodzinne wyjazdy. Na czas budowy i momentu uruchomienia nowego obiektu musieliśmy zrezygnować z jakichkolwiek wyjazdów i chwil relaksu. Od roku działamy na większą skalę produkcyjną mleka na nowym obiekcie, jest to dla nas wszystkich nowe doświadczenie, które postawiło przed nami wiele wyzwań. Wraz z rozwojem hodowli

i wzrostem produkcji mlecznej dążymy do tego, aby czasu na odpoczynek i regenerację sił było coraz więcej.

To, co mnie denerwuje, to nierówne traktowanie polskiego społeczeństwa. Cały czas mam w pamięci dyskusje o pracy sklepów wielkopowierzchniowych w soboty i niedziele. W uzasadnieniach dominowała troska o wypoczynek pracowników. Ale nikt nie wspominał o rolnikach, którzy nie mają urlopów, ani wolnych sobót i niedziel, tylko pracują cały okrągły rok. To rolnicy wspólnie z pracownikami zakładów spożywczych zabezpieczają żywność dla polskiego społeczeństwa i warto by było pomyśleć na przykład o okresowych ekwiwalentach za brak dni wolnych i urlopów.

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

To prawda, że większość czasu pochłania praca i to na niej przede wszystkim musimy się skupić, a czasu poza nią jest niewiele. Jeśli jednak pojawia się chwila wolnego czasu przeznaczam ten czas na odpoczynek i regenerację sił wraz z rodziną. Poza rolnictwem, moją pasją jest także sport, kiedyś aktywnie trenowałem, ale później priorytety się zmieniły. Powoli wracam do dodatkowej aktywności i myślę, że to sport wypełni mi wolne chwile, o ile takie będą.

BIOLEX® MB40-DRENCH

DLA KRÓW MLECZNYCH



W mojej pracy najbardziej lubię... To, że mogę pracować wspólnie z rodziną. Przebywamy ze sobą codziennie, dużo rozmawiamy i planujemy kolejne dni. Analizujemy różne warianty produkcyjne, a na koniec roku robimy podsumowanie, co udało nam się zrealizować, co musimy udoskonalić, a co ewentualnie zmienić. Dużo przyjemności sprawia to, że możemy uczestniczyć w dużym projekcie mleczarskim wspólnie z SM Mlekoop w Grajewie i tysiącami rolników, tworząc perspektywę rozwoju naszych gospodarstw oraz Spółdzielni dla nas i naszych następców.

Gdybym nie był producentem mleka, zajmowałbym się... Lubię pracę na swoim, odczuwam satysfakcję, że mogę tworzyć nowoczesne gospodarstwo w połączeniu z dobrostanem zwierząt. Produkcja mleka to ciężka praca, która przed nami stawia wiele wyzwań, ale także daje dużo satysfakcji i możliwości ciągłego rozwoju, co bardzo mnie motywuje. Nie wyobrażam siebie na żadnym innym stanowisku.

Moim największym marzeniem jest... Moim największym marzeniem związanym z produkcją mleka jest to, aby doprowadzić do estetycznego i w pełni nowoczesnego gospodarstwa. Celem jest dostarczanie surowca zawsze najwyższej, jakości, by konsumenci w kraju, jak i za granicą spożywając produkty Mlekoopu cieszyli się smakiem i najwyższą jakością. A my jako rolnicy, będziemy mieć satysfakcję, że mamy w tym swój udział.



Płynne rozwiązanie dla wsparcia metabolizmu żwacza:

- ◆ Szybka pomoc w okresie okołoporodowym
- ◆ Skuteczne dostarczenie energii i prebiotycznych ścian komórkowych drożdży piwnych
- ◆ Betaglukozy i mannanooligo-sacharydy 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
www.leibergmbh.de
info@leibergmbh.de



Leiber
Excellence in Yeast

Wilhelm Juniewicz

Gołębki

1 267 483 litrów

Czy można powiedzieć, że mleczarstwo to pana pasja?

Tak, jest to moja pasja, ale bez odpowiedniego poziomu dochodów trudno byłoby to prowadzić, więc stał się to też mój 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?

Aktualnie z powodu pandemii zorganizowanie wyjazdów jest odłożone, ale udaje nam się wygospodarować czas na wypoczynek, wyjazd na urlop.

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

Prowadzę gospodarstwo hodowlano-rolne i pracy nie brakuje, udaje mi się zorganizować czas na kontakt z rodziną i przyjaciółmi chętnie odwiedzam też ulubione miejsca w swojej okolicy.



W mojej pracy najbardziej lubię... Satisfakcję z dobrze wykonanego planu czy zadania, jakim jest na przykład zakończenie okresu produkcyjnego.

Gdybym nie był producentem mleka, zajmowałbym się... Podobną produkcją hodowlaną lub rolną.

Moim największym marzeniem jest... Zrealizować swoje aktualne plany i dobrze ukierunkować inwestycje.

LEGENDARNE ŁADOWARKI TELESKOPOWE

CAT®



- **GWARANCJA 2 LATA LUB 4000 MTH***
- **Mechaniczna skrzynia biegów 6x3**
- **Moce silników od 83 kW do 142 kW**
- Klimatyzacja oraz fotel pneumatyczny w standardzie (w wersjach rolniczych)
- Wielotłoczkowa pompa hydrauliczna
- Hamulce na obie osie
- Podłużne ułożenie silnika
- Duża chłodnica
- Oświetlenie LED
- Brak DPF



Model	Maks. wys. podnoszenia	Maksymalny udźwig
	mm	kg
TH357D	7 000	3 500
TH408D	7 600	4 000
TH3510D	9 800	3 500

Gwarancja 2 lata lub 4000 mtg dotyczy egzemplarzy modeli TH 357D, TH 408D, TH 3510D wyposażonych w silniki CAT® C3.4B lub CAT® C4.4 ACERT spełniające normę emisji spalin Stage IV. Szczegóły u Autoryzowanych Dealerów Rolniczych oraz w Bergerat Monnoyeur Sp. z o.o. Warunki gwarancji określone są w karcie gwarancyjnej.

Bogdan Dariusz Zakrzewski

Liza Nowa

2 861 806 litrów

Czy można powiedzieć, że mleczarstwo to pana pasja?

W mojej rodzinie to zawód przekazywany z pokolenia na pokolenie. Obecnie pracują też ze mną moi synowie, czyli już czwarte pokolenie. To gospodarstwo i wszystko co z nim związane, to całe moje życie.

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

Nie za bardzo, najwyżej 2-3 dni, bo zawsze są jakieś obowiązki. Zresztą, nie wyobrażam sobie swojej dłuższej nieobecności, mimo tego, że mam duże wsparcie i pomoc ze strony synów.

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

Właściwie, to praca wypełnia całe moje życie. Jeśli fizycznie nie robię czegoś związanego z hodowlą czy bieżącymi obowiązkami, to zawsze planuję jakieś ulepszenia, szukam rozwiązań i możliwości rozwoju gospodarstwa. A tych nie brakuje.



W mojej pracy najbardziej lubię... Po prostu ten rodzaj pracy. Lubię zwierzęta, krowy, lubię ten cały proces hodowlany.

Gdybym nie był producentem mleka, zajmowałbym się... Nie zastanawiałem się nad tym, ale na pewno coś bym sobie znalazł (śmiej). Może zajmowałbym się rolnictwem, uprawą zboża albo pasz.

Moim największym marzeniem jest... To są zawsze marzenia związane z gospodarstwem, które do tej pory się spełniały i mam nadzieję, że tak pozostanie.





Orzeszki z mlekiem 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 **Marzena Sobocińska** – przewodnicząca KGW zdradza swój przepis na ulubiony przysmak wnucząt!



Składniki na skorupki:

- 1 masło ekstra Mazurski Smak 200 g
- 2 jajka
- 4 szklanki mąki
- ½ szklanki cukru pudru
- 1 łyżeczka sody

Składniki na masę:

- 1 masło ekstra łąciate
- 2 szklanki mleka w proszku łąciate
- 1 ½ szklanki cukru

Przygotowanie

Składniki na masę zagotowujemy, odstawiamy z ognia i dodajemy 2 szklanki mleka w proszku. Wszystko razem miksujemy. Po wystudzeniu masy nadziewamy upieczone wcześniej w specjalnych foremkach skorupki. Następnie składamy i formujemy orzeszki.

” Podobno każde dziecko za taki orzeszek pójdzie na kompromis. Smacznego!



Fernando Forte™
300 EC

HERBICYD

Więcej trawy z Twoich użytków zielonych

Łąki i pastwiska są najtańszym źródłem pełnowartościowej paszy, chwasty zaś są zagrożeniem – zarówno dla ilości oraz jakości plonów, jak i dla zdrowia krów.

Stosując Fernando™ Forte 300 EC zyskujesz:

- dodatkowe kilka ton siana z 1 hektara
- długotrwały efekt chwastobójczy
- bezpieczeństwo stosowania – tylko 7 dni karencji
- zdrowe i dłużej żywotne użytki zielone.



DLA NAJMŁODSZYCH / Konkurs

Konkurs dla dzieci – Moje idealne wakacje

Za oknem słońce, które coraz mocniej i dłużej świeci, w powietrzu czuć ciepło i zapach kwiatów – to oznaki lata, które zbliża się wielkimi krokami. **Macie już na nie plany?**



Podzielcie się z nami swoimi oczekiwaniami i pokażcie nam swoje wymarzone, idealne wakacje! My wyłonimy 5 najlepszych prac i nagrodzimy je atrakcyjnymi nagrodami.

Co trzeba zrobić, by wziąć udział w zabawie?

Pokaż lub opisz nam swoje idealne wakacje. Jakie chciałbyś/chciałabyś, żeby były? Weź czystą kartkę i narysuj swoje wakacyjne marzenie, możesz nam też je opisać lub pokazać na zdjęciu! Swoją pracę podpisz, spakuj do koperty i wyślij na adres: **SM Mlekoop, ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo** z dopiskiem **Konkurs Echo Mlekoopu**.

W zeszłym roku okres letni zdominowała pandemia koronawirusa, mamy nadzieję, że tym razem będzie inaczej i zrealizujecie wszystkie Wasze wakacyjne plany.

Zapraszamy do wspólnej zabawy!

Zasady w pigułce

1. Konkurs trwa od **1.06.2021 r.** do **30.06.2021 r.** W tym terminie można nadsyłać prace, liczy się data stempla pocztowego.
2. Konkurs polega na przygotowaniu pracy plastycznej (dowolną techniką), wykonaniu zdjęcia lub opisanii swoich idealnych, wymarzonych wakacji.
3. Prace nadesłane na konkurs muszą być pracami własnymi, nigdzie wcześniej niepublikowanymi, nieprzedstawianymi na innych konkursach.
4. Każdy Uczestnik może wykonać i zgłosić maksymalnie 3 prace.
5. Praca musi być podpisana (najlepiej na odwrocie) **imieniem i nazwiskiem autora, należy podać wiek, numer telefonu**, a także **adres** (na który zostanie przekazana nagroda w przypadku wygranej).
6. Każdy z 5 zwycięzców otrzyma przesyłkę z nagrodami w postaci gadżetów związanych z SM Mlekoop, a także produkty o łącznej wartości ok. 300 ZŁ.
7. Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone **13.07.2021 r.** na stronie www.mlekoop.pl.
8. O wygranej Zwycięzcy zostaną powiadomieni telefonicznie, Organizator będzie kontaktował się na podany w zgłoszeniu numer telefonu. Pełna lista zwycięzców wraz z wybranymi pracami pojawi się w kolejnym numerze Echa Mlekoopu (4/2021).
9. Nagrody zostaną wysłane kurierem w ciągu 14 dni od otrzymania danych adresowych od wszystkich Zwycięzców. Nagrody dostarczane będą na koszt Organizatora na adres Uczestnika potwierdzony w rozmowie telefonicznej.

Cała treść regulaminu jest dostępna na stronie:
<https://mlekoop.com.pl/index.php/news/konkurs-dla-dzieci-moje-idealne-wakacje/>



Co wiesz o mleku?

Światowy Dzień Mleka przypada w ten sam dzień co Dzień Dziecka, czyli obchodzimy go 1 czerwca.

Mleko oraz wyroby produkowane na jego bazie są oparte na wielowiekowej tradycji i znane człowiekowi od tysięcy lat. Polacy chętnie wybierają je zarówno w postaci napoju, jak również przetworów takich jak sery, serki, twarogi, jogurty, śmietany czy masło. To bardzo ważne, ponieważ mleko jest podstawowym składnikiem w piramidzie

zdrowego żywienia. Ma wysoką wartość odżywczą – jest źródłem cennych składników takich jak białko, tłuszcz czy witaminy. Znajdziemy w nim również składniki mineralne, szczególnie wapń, niezbędny do prawidłowego rozwoju układu kostnego. Jest on ogromnie istotny w kontekście rozwoju dzieci i młodych osób.

Sprawdź, co Ty wiesz o mleku!

1. Gdy chcę zrobić koktajl mleczny, to nie dodam do niego:

- A. bananów
- B. truskawek
- C. pomidorów

2. Po którą wersję sięgniesz, gdy chcesz zrobić bitą śmietaną?

- A. śmietana 12% tłuszczu
- B. śmietana 18% tłuszczu
- C. śmietanka 36% tłuszczu

3. Na gorącym mleku wytwarza się:

- A. kożuch
- B. kurtka
- C. parasolka

4. Które zwierzę nie daje mleka?

- A. bocian
- B. koza
- C. owca

5. Dlaczego wapń, minerał zawarty w mleku, jest ważny dla naszego organizmu?

- A. powoduje, że nie chce nam się spać
- B. wzmacnia kości i zęby
- C. poprawia wzrok

6. Bazą którego deseru jest mleko?

- A. kisiel
- B. budyń
- C. galaretki

7. Na przeziębienie dobrze jest wypić wzmacniający napój, czyli:

- A. mleko z sokiem pomarańczowym i bazylią
- B. mleko z czekoladą i malinami
- C. mleko z masłem i miodem



0–3 poprawnych odpowiedzi

Jeszcze musisz się podszkolić ale nie martw się! Rozmawiaj z rodzicami, obserwuj uważnie sklepowe lodówki z nabiałem, a szybko poprawisz swoją wiedzę o mleku.

4–5 poprawnych odpowiedzi

Widać, że lubisz mleko i znasz się na produktach mlecznych. Pogłębiaj swoją wiedzę, a staniesz się ekspertem!

6–7 poprawnych odpowiedzi

Jesteś prawdziwym mlecznym ekspertem! Mleko i nabiał nie skrywają przed Tobą żadnych tajemnic! Gratulujemy!



Jakie żywienie, taki rozród

cz. I

Jako doradca żywieniowy PFHBiPM, spotykam się często w terenie z problemem rozrodu w stadach mlecznych. Wysoka wydajność krów, dodatkowo niezrównoważona żywieniowo, **może oddziaływać negatywnie na ich zdrowie i obniżać płodność.**

Jak bardzo ten temat jest ważny, potwierdzają różne zestawienia i analizy, wskazujące, że brakowanie krów z powodu zaburzeń płodności wynosi aż 35-40%.

Stan rozrodu odzwierciedla przypadki różnych nieprawidłowości występujących w stadzie, dlatego warto go monitorować i analizować na bieżąco. Nieregularne wycielenia, przedłużający się okres międzywycieleniowy istotnie pogarszają efektywność produkcji. Dlatego, aby uzyskiwać dochody z mleka, musimy nauczyć się przede wszystkim liczyć. Dotyczy to zarówno cen pasz, jak i leczenia czy inseminacji. Prowadząc analizę swojego stada szybko dojdziemy do wniosku, że lepiej zapobiegać pewnym zdarzeniom, niż ponosić koszty leczenia. Na pewnych etapach produkcji nie warto oszczędzać, a jeżeli ma to miejsce, to jest to oszczędność pozorna. Pamiętajmy, że właściwe zarządzanie rozrodem eliminuje zwiększone koszty weterynaryjne, ale i straty związane ze zwiększonym użyciem nasienia lub mniejszą liczbą cieląt oraz wydłużającym się okresem nieprodukcyjnym. Co więcej niepłodność wiąże się z eliminacją sztuk i koniecznością remontu, czyli odtworzenia stada, a to dodatkowe koszty zakupu zwierząt.

Ponieważ płodność jest cechą o niskiej odziedziczalności (ok. 20%), największy wpływ (ok. 80%) na zaburzenia rozrodu mają szeroko rozumiane czynniki środowiskowe, w tym czynnik pokarmowy uważany jest za jeden z najistotniejszych.

Przy pojawiających się kłopotach z rozrodem konieczna jest analiza parametrów mleka. Nic prostszego, jeśli hodowca współpracuje z PFHBiPM. Organizacja ta, prowadzi ocenę wartości użytkowej w kierunku cech produkcji mleka i w ramach realizowanej usługi dostarcza hodowcom

Pamiętajmy, przy wszystkich zaburzeniach rozrodu pojawiają się wspólne mianowniki:

- ujemny bilans energii,
- żywienie mineralno-witaminowe.
- ilość i rodzaj białka w dawce pokarmowej,

Powodzenie w rozrodzie zależy też w głównej mierze od zasuszenia. To tam zaczyna się kolejna laktacja i kolejny cykl rozrodczy.

narzędzia niezbędne w efektywnym zarządzaniu stadem, w tym rozrodem krów mlecznych.

W następnych częściach artykułu, który ukaże się w kolejnych numerach Echa Mlekpola, przedstawię dwa zaburzenia zależne od żywienia krów.



Ekspert: Anna Jatkowska
doradca ds. żywienia PFHBiPM

AGRO BUFOR TYTAN

WIĄŻE NADMIAR KWASÓW W ŻWACZU:

- ◆ zdrowe stado bez kwasicy
- ◆ wyższa produkcja mleka
- ◆ więcej tłuszczu w mleku


GRUPA
AGROCENTRUM

WYTWÓRNIE PASZ:

12-200 Pisz, Kałęczyn 8
19-203 Grajewo, ul. Elewatorska 5
tel. 87 424 17 60
biuro@agrocentrum.pl

Nowości!

Zwalcza kwasice
natychmiast
po pobraniu

Ochronia delikatną
biomasę
żwacza

Algi morskie
stabilizują pH
przez wiele
godzin

Stasować w dawkach
wysokoskrobiowych
oraz warunkach
stresu ciepłego

www.agrocentrum.pl

Koncepcja NO STRESS

Dodatki paszowe stosowane
w TMR lub PMR zapobiegające
stresowi cieplnemu i chroniące
przewód pokarmowy krów
mlecznych.

Koncepcję NO STRESS tworzą produkty:

- MERVIT bupH STEADY – preparat buforujący
- MERVIT bupH STRESS – preparat buforujący, zalecany do stosowania w czasie upałów
- MERVIT Heat Inhibitor – preparat przeciw zagrzewaniu się paszy

Więcej informacji:

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

Better
Together

 **agrifirm**



Wyzwania żywienia letniego

Wymogi nowoczesnej hodowli, jak i warunki środowiskowe wpłynęły na sposób utrzymania bydła mlecznego. Obecnie większość czasu zwierzęta spędzają w budynkach inwentarskich.

W związku z tym trudno doszukać się dużych różnic w sposobie żywienia w ciągu roku. Mimo tego pory roku, a zwłaszcza temperatura i wilgotność, mają wpływ na zachowanie zwierząt.

W okresie jesienno-zimowym, kiedy temperatury dobowe są niskie, dobowe pobranie suchej masy jest wyższe niż w okresie wiosenno-letnim. Wyższe pobranie dotyczy głównie pasz objętościowych, co wpływa na wydajność, jak również ogranicza występowanie kwasicy żwacza.

Powiedz STOP letniej kwasicy!

Kwasica żwacza należy do najczęstszych zaburzeń metabolicznych występujących u bydła w okresie wiosenno-letnim. Obserwuje ją się również u cieląt i bydła mięsnego, lecz najczęściej występuje u krów mlecznych. Wyróżnia się postać podkliniczną, określaną jako SARA (z ang. *Subclinical Ruminal Acidosis*) oraz kwasicę kliniczną (z ang. *Acute Acidosis*).

Główne przyczyny kwasicy żwacza to:

- spożycie przez krowę nadmiernych ilości łatwo fermentujących węglowodanów (skrobi i cukrów),
- nadmiernie rozdrobniony TMR,
- brak fizycznie efektywnego włókna w dawce,
- zbyt suchy, ułatwiający selektywne pobieranie TMR.

W każdym z tych przypadków spada kwasowość treści żwacza i wzrasta produkcja silnych LKT (*Lotnych Kwasów Tłuszczowych*), szczególnie kwasu mlekowego.



Przy ostrej kwasicy pH maleje nawet do wartości 4.0, przy czym populacja pierwotniaków znika już przy poziomie 5.0. Długotrwały okres niskiego pH sprzyja pojawieniu się endotoksyn uwalnianych przez martwe bakterie gram ujemne i wyrzutowi m.in. histaminy, która uszkadza naczynia włosowate, co prowadzi do ochwatu (laminitis) i innych schorzeń racic. Postać kliniczna dotyczy pojedynczych krów, natomiast postać podkliniczna (SARA) stanowi duży problem w stadzie. Oprócz uszkodzeń kończyn, do skutków kwasicy należy gorsze wykorzystanie paszy, biegunka i niższa produkcja tłuszczu w mleku. Często dochodzi również do hiperkeratozy błony śluzowej przedżołądków. Występuje również przewlekłe rozrostowe zapalenie żwacza.

Dlatego hodowcy chcący uchronić swoje stada przed występowaniem kwasicy stosują w żywieniu bufory, takie jak Agro Bufor Tytan bez GMO. Jest to nowa kompozycja z dużym udziałem naturalnych surowców z alg morskich, co pozwala na stabilizację pH żwacza zarówno bezpośrednio po podaniu pasz treściwych, jak i w czasie późniejszej fermentacji. Dostarcza on również znacznych ilości łatwo przyswajalnych form magnezu i fosforu.



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

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

Georges Poulet



Z głębokim żalem przyjęliśmy wiadomość o śmierci

Ś.P. Andrzeja Klahs

Zmarł w wieku 68 lat, długoletni pracownik O/ZPM Sejny - od 1983 roku.

Jego odejście dotknęło Nas Wszystkich.



Ze smutkiem żegnamy

Ś.P. Wojciecha Kownackiego

Zmarł w wieku 64 lat, przez 41 lat pełnił funkcję Inspektora BHP
w SM Mlekoop w Grajewie.

Był jednym z pierwszych pracowników nowo powstałego Zakładu. Pracę traktował nie tylko jako obowiązek, ale prawdziwą misję. Jego działalność zawodową zawsze cechowała troska o życie i zdrowie wszystkich pracowników. Mimo zmagania z chorobą, pracował niemal do końca swoich dni.

Najszczerze kondolencje składają:

Rada Nadzorcza, Zarząd, koleżanki i koledzy ze Spółdzielni Mleczarskiej Mlekoop

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 wysyłać na adres:
mlekpola@mlekpola.com.pl. Zachęcamy także do odwiedzenia naszej [strony internetowej](#)
oraz na profilu na [Facebooku](#).

Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL” w Grajewie

ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo

tel: +48 (86) 273 04 00



Z okazji Światowego Dnia Mleka,
życzymy Wam tego najlepszego.

Czyli naszego
Świeżego.

