



WYDARZENIA

**Wręczenie  
Kryształowych Krów**

Z ŻYCIA SAMORZĄDÓW

**Rozmowa ze starostą  
powiatu mrągowskiego**

DLA NAJMŁODSZYCH

**Wyniki konkursu  
„Moje idealne wakacje”**

*Szanowni Członkowie, Pracownicy SM Mlekpól,*

to już kolejne wydanie Echa Mlekpolu, które w tym roku trafia do Waszych rąk. Znajduje się w nim wiele informacji m.in. dotyczących skupu surowca, wywiad z przedstawicielem Zakładu w Kolnie, a także podsumowanie spotkania Rady Nadzorczej naszej Spółdzielni.

Szczególne miejsce w najnowszym wydaniu Echa Mlekpolu zajmują jednak rolnicy, którzy w ostatnim czasie zostali nagrodzeni, a następnie odebrali prestiżową statuetkę „Kryształowa Krowa”. Ze względu na ograniczenia epidemiczne byliśmy zobowiązani do zmiany planów i rozdanie wyróżnień dla wszystkich nagrodzonych rolników, zostało rozłożone na kilka mniejszych uroczystości.

Tegoroczne spotkania z laureatami statuetek obejmują nagrody za dwa poprzednie lata. W 2019 r. do grona „milionerów” dołączyło aż 36 dostawców, natomiast w 2020 r. kolejnych 16. Jako Prezes Spółdzielni jestem niezwykle dumny, widząc nieustanny rozwój gospodarstw, należących do SM Mlekpól.

Dlatego w obecnym numerze Echa Mlekpolu zachęcamy do lektury wywiadów, w których laureaci „Kryształowej Krowy” opowiedzą nie tylko o swojej pracy, ale również



o pasjach, życiu prywatnym i sposobach na odpoczynek po ciężkim dniu pracy. Przybliżymy również historię nagrody, która na stałe wpisała się w życie naszej Spółdzielni.

**Edmund Borawski**  
Prezes Zarządu SM Mlekpól





# Posiedzenie Rady Nadzorczej w dn. 31.05.2021

Dnia 31.05.2021 r. w sali konferencyjnej SM Mlekpól w Grajewie odbyło się Posiedzenie Rady Nadzorczej, w którym udział wzięli członkowie RN, Zarząd i Dyrektorzy SM Mlekpól.

Posiedzenie otworzył Przewodniczący RN Sławomir Przytuła. Na posiedzeniu zgodnie z przyjętym porządkiem obrad Rada Nadzorcza rozpatrywała sprawę wykluczenia z Członka Spółdzielni dostawcy mleka Pawła G., u którego zostało stwierdzone używanie wirówki do modyfikacji składu mleka. Dyrektor Skupu przedstawił Radzie stwierdzone w tej sprawie fakty. Zgodnie z obowiązującym

statutem Spółdzielni na posiedzenie Rady został zaproszony Paweł G. w celu złożenia wyjaśnień w swojej sprawie. Po zapoznaniu się z faktami, opinią Komisji Skupu i wyjaśnieniami zainteresowanego Rada Nadzorcza podjęła większością głosów Uchwałę o wykluczeniu Pawła G. z Członka Spółdzielni za stosowanie niedozwolonych urządzeń do modyfikacji składu mleka (wirówka



## 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](http://www.agrifirm.pl) lub tel. +48 61 293 19 70

Better  
Together





do mleka). W dalszej części posiedzenia Dyrektor Wydziału Handlu Małgorzata Cebelińska przedstawiła Radzie Nadzorczej aktualną sytuację w zakresie handlu artykułami mleczarskimi oraz zamierzenia handlowe na 2021 rok. Kierownik Działu Marketingu, Dorota Grabowska przedstawiła aktualną działalność swojego działu i plany marketingowe na najbliższą przyszłość. W trakcie obrad Rada Nadzorcza została zapoznana przez Kierownika Wydziału Laboratorium OZPM w Grajewie Panią Grażynę Nikonowicz, z jakością produkowanych wyrobów przez Spółdzielnię. Jak na każdym posiedzeniu członkom Rady przedstawione zostały również informacje

o jakości i ilości skupowanego mleka oraz informacje o aktualnej sytuacji gospodarczej SM Mlekoop. W dalszej części Członkowie Rady zostali poinformowani przez Dyrektora Wydziału Skupu Kazimierza Czernewskiego o harmonogramie i organizacji Zebrań Rejonowych Członków Spółdzielni.

#### **Rada Nadzorcza na posiedzeniu podjęła uchwały:**

1. zatwierdzającą harmonogram Zebrań Rejonowych;
2. zatwierdzającą regulaminu Zebrań Rejonowych;
3. zatwierdzającą porządek obrad Zebrań Rejonowych;
4. o zmianach struktury organizacyjnej SM Mlekoop;
5. o powołaniu do zespołu osób, do wdrażania i prowadzenia prac badawczo rozwojowych „Opracowanie innowacyjnego mleka UHT o przedłużonej trwałości i zwiększonej jakości”;
6. o odstąpieniu od przetargu przy sprzedaży nieruchomości PSM Widugiery;
7. o przyznaniu 8 pożyczek dla członków Spółdzielni;
8. o przyjęciu nowych dostawców w poczet członków.

Po posiedzeniu RN odbyło się uroczyste wręczenie statuetek "Kryształowej Krowy" dla 18 dostawców, którzy w 2019 r. po raz pierwszy dostarczyli do Spółdzielni ponad milion litrów mleka. Ze względu na ilość laureatów (36 dostawców oraz ograniczenia związane z COVID-19, wręczenie statuetek „Kryształowej Krowy” za rok 2019 odbywa się na posiedzeniach Rady Nadzorczej w 2 turach.



**Sławomir Przytuła**

Przewodniczący Rady Nadzorczej

# Posiedzenie Rady Nadzorczej w dn. 30.06.2021

Dnia 30.06.2021 r. w sali konferencyjnej SM Mlekpól w Grajewie odbyło się kolejne Posiedzenie Rady Nadzorczej, w którym udział wzięli członkowie RN, Zarząd i Dyrektorzy SM Mlekpól.

Posiedzeniu przewodniczył Sławomir Przytuła Przewodniczący Rady Nadzorczej SM Mlekpól. W pierwszej części posiedzenia, zgodnie z porządkiem obrad przedstawione zostały informacje o jakości i ilości skupionego mleka oraz aktualnej sytuacji gospodarczej Spółdzielni. W drugiej części posiedzenia Biegły Rewident, Jan Dworniak przekazał członkom Rady obszerną informację o przeprowadzonym badaniu bilansu SM Mlekpól za rok 2020. Biegły rewident szeroko omawiał wszystkie aspekty sytuacji gospodarczej Spółdzielni oraz stwierdził, że po raz kolejny Spółdzielnia zakończyła rok gospodarczy dodatnim wynikiem finansowym. W dyskusji członkowie Rady mieli możliwość zadawania szczegółowych pytań i rozwiania wątpliwości dotyczących spraw związanych z wynikami gospodarczymi Spółdzielni.

## **Na posiedzeniu RN podjęła uchwały o:**

1. zmianie struktury organizacyjnej w zakładach produkcyjnych SM Mlekpól;
2. przyznaniu 6 pożyczek dla członków Spółdzielni;
3. przyjęciu nowych dostawców w poczet członków

Po zakończonym posiedzeniu odbyła się druga część uroczystego wręczenia statuetek "Kryształowej Krowy" dla dostawców, którzy w 2019 roku po raz pierwszy przekroczyli roczną sprzedaż w wysokości ponad jednego miliona litrów mleka. Szersze informacje o nagodzonych w bieżącym wydaniu „Echa Mlekpól”.





## Aktualna sytuacja w produkcji i skupie mleka

Pierwsze półrocze 2021 roku upływa pod znakiem wysokich cen na mleko surowe. Jednak problemem jest jeszcze szybszy wzrost kosztów produkcji mleka i jego przetworzenia.

Wpływ na ilość i jakość mleka pozyskiwanego w gospodarstwach mają również utrzymujące się w czerwcu i lipcu upały oraz ekstremalne warunki pogodowe.

W pierwszych pięciu miesiącach skupiono w Polsce 5 137 mln litrów mleka i jest to wynik nieznacznie, bo o 0,3% wyższy niż w analogicznym okresie ubiegłego roku. Maj zaznaczył się trochę większą dynamiką skupu. W maju w naszym kraju skupiono 1 089,7 mln litrów mleka i było to o 1,4% więcej niż w maju 2020 roku. W Naszej Spółdzielni dynamika skupu jest wyższa niż w całym kraju. W maju dostawcy sprzedali do spółdzielni ponad 181 mln litrów mleka i stanowi to 2,8% więcej niż w maju ubiegłego roku. W okresie styczeń-maj skupiliśmy w Mlekpolu 852,7 mln litrów mleka z dynamiką 2,7% w stosunku do pierwszych pięciu miesięcy 2020 roku.

Ceny mleka za pięć miesięcy 2021 roku są na dość wysokim poziomie i znacząco wzrosły w stosunku do roku ubiegłego. W maju średnia cena brutto mleka surowego w Polsce wyniosła 1,59 zł/litr. W okresie styczeń-maj producenci mleka otrzymywali średnio 1,59 zł/litr. W maju zapłaciliśmy naszym członkom 1,65 zł za litr mleka, czyli o ponad 11% więcej niż w roku ubiegłym. Natomiast w pierwszych pięciu miesiącach 2021 roku średnia cena wyniosła 1,69 zł/litr i była wyższa niż w pierwszych pięciu miesiącach roku o 13%.

### Członkowie Spółdzielni,

Zarząd Spółdzielni Mleczarskiej „MLEKPOL” w Grajewie informuje, że od dnia 01.07.2021 roku nastąpił wzrost ceny mleka dla wszystkich członków spółdzielni o 0,05 zł/litr oraz dla dostawców sprzedających powyżej 150 000 litrów miesięcznie dodatkowo o 0,02 zł/litr.

Produkty marki LNB dostępne  
w nowym punkcie dystrybucyjnym



# PROMOCJA PRODUKTÓW LNB



Zdobytaj nagrody  
z produktami marki LNB!



### Jak wziąć udział w promocji?

1. KUPUJ wybrane produkty LNB
2. ZBIERAJ naklejki promocyjne i wklejaj je do katalogu
3. ODBIERAJ nagrody



ATRAKCYJNE NAGRODY RZECZOWE – SZCZEGÓŁY W PUNKCIE SPRZEDAŻY

# Łączymy siły! SM Mlekpól i PFHBiPM podpisały Kartę Współpracy!

Wspieranie działalności polskich hodowców i producentów mleka oraz rozwój sektora mleczarskiego zarówno dla Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka, jak i Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w Grajewie jest sprawą priorytetową. Dlatego właśnie zapadła decyzja o wspólnych działaniach, których ukoronowaniem było podpisanie w dniu 23 czerwca dokumentu o nazwie Karta Współpracy.

W trakcie spotkania w siedzibie Regionu Oceny Centrum w Parzniewie zwrócono uwagę na to, że w sektorze produkcji mlecznej następują obecnie istotne przemiany technologiczne, gospodarcze, społeczne oraz ekologiczne. Skłaniają one obie firmy do ściślejszej współpracy w celu poszukiwania nowych rozwiązań, produktów czy usług, jakie można zaoferować hodowcom bydła czy producentom mleka.

Współpraca pomiędzy obydwoma podmiotami, będzie opierać się na wsparciu doradczym oraz edukacji hodowców bydła mlecznego i producentów mleka jako element poprawy kondycji gospodarstw mlecznych. Współpraca będzie realizowana przede wszystkim poprzez publikację materiałów o charakterze merytorycznym tworzonych przez Federację lub SM Mlekpól (po akceptacji stron) w czasopiśmie wydawanych przez strony oraz podejmowanie wspólnych przedsięwzięć mających na celu transfer wiedzy dla hodowców bydła mlecznego i producentów mleka, a także szkolenia z zakresu użytkowania narzędzi do poprawy zdrowotności stada oraz opłacalności produkcji mleka. Zaznaczyć trzeba, że inne obszary mogą być dodane w przyszłości, jeśli będzie to zasadne.

Karta Współpracy została podpisana przez Przewodniczącą Rady Nadzorczej Sławomira Przytułę i Prezesa Edmunda Borawskiego z SM Mlekpól oraz Prezydenta Leszka Hądzlika z ramienia Federacji.

Źródło: <https://holstein.pl/laczymy-sily-sm-mlekpól-i-pfhbipm-podpisaly-karte-wspolpracy/>





## Dwa Hity Handlu 2021 w ofercie SM Mlekpól

Już po raz 20. detaliści wskazali najlepiej sprzedające się produkty. Aż dwa wyróżnienia, przyznawane przez miesięcznik Handel, trafiły do naszej Spółdzielni. Tytuł Hit Handlu 2021 otrzymało mleko świeże Łaciate 3,2 % oraz ser Gouda Mlekpól w plastrach 150 g, powtarzając zeszłoroczny sukces.

Plebiscyt Hit Handlu to ważny głos detalistów, a zarazem czytelników ogólnopolskiego miesięcznika branżowego Handel. Wskazują oni najlepiej sprzedające się produkty w ich sklepach, co pozwala definiować preferencje zakupowe Polaków i poznawać trendy rynkowe w FMCG już od 20 lat.



„Jesteśmy dumni, że nasze produkty również w tym roku otrzymały tytuł Hit Handlu 2021. Wyróżnienia zdobyte w tym plebiscycie są dla nas niezwykle cenne. Docenienie naszych marek przez przedstawicieli branży FMCG to ogromny zaszczyt, ponieważ głosy detalistów są dla nas bardzo ważne i najlepiej oddają rzeczywistość sprzedażową. Tegoroczny sukces pokazuje nam, że nasze starania i kierunek podejmowanych działań są słuszne, ponieważ oferowane przez nas produkty cały czas utrzymują wysoki poziom, spełniają oczekiwania konsumentów oraz cieszą się ich zainteresowaniem.”  
**Małgorzata Cebelińska - Dyrektor Handlu w SM Mlekpól**





# Nowość we francuskim stylu – dipy śmietanowe typu crème fraiche

Na rynku pojawiły się oryginalne i zaskakujące 3 smaki dipów śmietanowych typu crème fraiche z: czosnkiem i ziołami, karmelizowaną cebulką i cheddarem oraz pomidorami, papryką i chili. Połączenie śmietany 18 % z charakterystycznymi dodatkami, daje nowoczesny i pyszny efekt. Dobrze sprawdza się w potrawach na zimno, a także na ciepło – nie warzy się, a przy tym wzbogaca smak. Produkty zawierają kultury bakterii. Dostępne są w praktycznych kubeczkach 180 g.





## Tego lata poruszy Cię smak Milko

Lato to radość, kolory, pozytywna energia i smak soczystych owoców! Taka jest także nowa kampania marki Milko. Energetyzujące i pełne barw kreacje z nowym hasłem „Smak Porusza” dotrą do wielu milionów konsumentów, dzięki szerokim działaniom w internecie, telewizji, aplikacjach gazetkowych oraz reklamie outdoorowej.

W czasie letnich aktywności często szukamy wartościowej, ale pysznej przekąski, która doda pozytywnej energii. Odpowiedzią na te potrzeby są jogurty pitne Milko, które dzięki wygodnym opakowaniom można zabrać ze sobą wszędzie, a połączenie owoców i warzyw z doskonałej jakości naturalnym jogurtem z pewnością zaspokoi pragnienie. W tym sezonie marka w swoich działaniach marketingowych koncentruje się przede wszystkim na zaskakujących i przyjemnych doznaniach smakowych. Milko zachęca do ich spróbowania, budując szeroko zasięgową świadomość różnorodności smaków.

„W radosnych, kolorowych, soczystych i owocowych kreacjach pokazujemy, że produkty Milko są źródłem pysznego smaku i pozytywnej energii. Kontynuujemy także działania na platformie Ruszaj z Milko, w ramach której inspirujemy do aktywnego stylu życia, pokazując, jak idealnie wpisują się w niego produkty Milko w wygodnych opakowaniach z zakrętką”

*Dorota Grabowska - Kierownik Marketingu SM Mlekpól*



# Mazurski Smak bierze się z natury!

W lipcu marka Mazurski Smak rozpoczyna ogólnopolską kampanię reklamową pod hasłem „To bierze się z natury”.

Pyszny, naturalny smak i tradycyjna receptura płynąca prosto z Mazur. Właśnie takie są twarogi, masła, śmietany oraz mleka i maślanki marki Mazurski Smak. „To bierze się z natury”, czyli tegoroczna nazwa kampanii zaskakuje oryginalną formą, a wyróżniające się akwarelowe kreacje odwołują się do sentymentu, jakim Polacy darzą Krainę Wielkich Jezior. Intensywne działania w połączeniu z malarzką formą zapewnią dobrą widoczność kampanii, której celem jest zachęcenie konsumentów do spróbowania produktów, łączących tradycję z nowoczesnością.

„Nasze działania zbudują szeroką świadomość marki oraz jej znanych i cenionych produktów. Zależy nam na podkreśleniu ich naturalnego pochodzenia, ponieważ powstają w najczystszych ekologicznie regionie kraju. Kampania ma pokazywać konsumentom, że w swoich sklepach mogą sięgać po naturalne, smaczne i wysokiej jakości produkty mleczne pod marką Mazurski Smak.”

**Dorota Grabowska - Kierownik Marketingu SM Mlekpól**





## Statuetka Kryształowa Krowa – historia

Historia statuetki „Kryształowa Krowa” sięga 2014 r., kiedy z inicjatywy Rady Nadzorczej i Zarządu Spółdzielni nagrodzono czterech dostawców, którzy w poprzednim roku dostarczyli do Mlekpola pierwszy milion litrów mleka.

Pierwsze wyróżnienia zostały wręczone podczas corocznego „Letniego pikniku z Mlekopolem”. Prekursorem nagrody „Kryształowej Krowy” był ranking 10 przodujących i innowacyjnych gospodarstw dostawców Mlekpola, którzy sprzedawali największe ilości mleka w roku kwotowym. Corocznie przedstawicielom dziesięciu gospodarstw rodzinnych i dziesięciu gospodarstw wielkotowarowych wręczano dyplomy i nagrody rzeczowe.



Celem inicjatywy stworzenia niepowtarzalnej nagrody „Kryształowej Krowy” było uhonorowanie pracy rolników, którzy szczególnie zaangażowali się w rozwój hodowli i produkcji mleka wysokiej jakości – tym samym budując potęgę Mlekpola. Wyróżnienie to jest nie tylko nagrodą za największe ilości produkowanego w gospodarstwie mleka, ale również pokazuje wzorcowe gospodarstwa, gdzie stosowane są najnowsze technologie w zakresie hodowli zwierząt, nowoczesne systemy obsługi i zarządzania stadem. Dlatego też nagrodzeni rolnicy stają się wzorem do naśladowania dla młodego pokolenia spółdzielców.

Od 2015 r. wręczenie statuetek odbywa się podczas uroczystego Zebrania Przedstawicieli SM Mlekpól. Sprzyjające warunki stwarzane przez Spółdzielnię oraz nieustanna ciężka praca i nakłady finansowe ponoszone przez członków na rozwój gospodarstw, owocują zwiększeniem ilości

produkowanego mleka. W tych warunkach rośnie również ilość „milionerów”. Za 2014 r. statuetkę otrzymało 11 dostawców. Za 2015 r. uhonorowano 8 dostawców, za 2016 r. – 9, a w następnych latach kolejno – 17 oraz 15 rolników. W 2019 r. w gronie nagrodzonych znalazła się rekordowa liczba aż 36 członków Spółdzielni. W 2020 roku do wyróżnionych dołączyło 16 dostawców.

**Wszystkim serdecznie gratulujemy!**

Ze względu na warunki epidemiczne panujące w całym kraju uroczystości uhonorowania naszych „milionerów” zostały przesunięte. Odbywają się sukcesywnie, w podziale na mniejsze grupy, zaraz po obradach Rady Nadzorczej.









# Poznajcie bliżej „Milionerów” – rekordzistów w roku 2020

## Mariusz Walerzak

Srebrny Borek

1 007 773 **litrów**

**Iwona i Mariusz Walerzak prowadzą 100 ha gospodarstwo w miejscowości Srebrny Borek, gm. Szumowo. W 2019 roku sprzedali 1 007 773 litrów mleka. Gospodarstwo posiada łącznie 290 sztuk bydła, w tym 140 sztuk krów dojnych i ciągle się rozwija.**

***Czy można powiedzieć, że mleczarstwo to pana pasja? (czy „jedynie” sposób na życie)?***

Dla mnie to pewnego rodzaju odskocznia. Choć gospodarstwo prowadzili już moi rodzice i to od lat 50, to ja poszedłem początkowo w inną stronę i przez 13 lat pracowałem jako informatyk w firmie komputerowej. Dopiero od 11 lat prowadzę hodowlę sam i staram się ją jak najlepiej rozwijać. Stała się moją jedyną pracą, której poświęcam się w całości.

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

Na tym etapie rozwoju gospodarstwa niestety nie mogę pozwolić sobie na dłuższy odpoczynek czy wyjazdy. To praca, która nie ma limitu godzin, nie ma też znaczenia czy to Święto czy weekend.

***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.



***W mojej pracy najbardziej lubię... Skupiam się po prostu na hodowli, to jest moja praca i pasja.***

***Gdybym nie był producentem mleka, zajmowałbym się... Pewnie zgodnie z wykształceniem, byłbym informatykiem.***

***Moim największym marzeniem jest... Wyjechać choćby na tydzień urlopu, wypocząć i być w tym czasie spokojnym o gospodarstwo.***



## Tomasz Jaworowski

Stare Bajki

1 199 608 **litrów**

**Tomasz Jaworowski wraz z żoną prowadzi gospodarstwo w miejscowości Stare Bajki. Mleczarstwem zajmuje się od 1997 r., kiedy przejął produkcję mleka od rodziców. W 2019 r. wyprodukował i dostarczył do SM Mlekoopł ok. 1,2 mln litrów mleka. Obecnie w jego gospodarstwie znajduje się ok. 160 krów dojnych.**

***Czy można powiedzieć, że mleczarstwo to pana pasja? (czy „jedynie” sposób na życie)?***

Dla mnie to pasja, ponieważ bardzo lubię tę pracę i mogę czerpać z niej wiele radości i satysfakcji. Z drugiej jednak strony mleczarstwo zapewnia środki finansowe, dlatego jest również sposobem na życie.

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

Ważne jest odpowiednie zaplanowanie zadań, produkcji i podział pracy. W naszym gospodarstwie wspierają nas nasze dzieci – 16-letni syn oraz 19-letnia córka, którzy doskonale odnajdują się w mleczarstwie i już posiadają dużą wiedzę i doświadczenie pozwalające na sprawne zarządzanie pracą. Dzięki ich dużemu zaangażowaniu i wsparciu, możemy znaleźć czas na dłuższy odpoczynek.

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

Po pracy bardzo lubimy odpocząć w domowym zaciszu. Wciąż zajmujemy się również kilkuletnim synem, który angażuje dużo naszej uwagi. Możemy powiedzieć, że to on jest wielką naszą pasją, do której wracamy po wypełnieniu obowiązków zawodowych.



***W mojej pracy najbardziej lubię... Niezależność. Dzięki wcześniejszemu zaangażowaniu i automatyzacji pewnych czynności, możemy pozwolić sobie na większy spokój i planować pracę według własnych potrzeb.***

***Gdybym nie był producentem mleka, zajmowałbym się... Inną formą rolnictwa. Od dziecka jestem bowiem związany z gospodarstwem rolnym, dlatego trudno mi wyobrazić sobie inny scenariusz.***

***Moim największym marzeniem jest... Aby moje gospodarstwo nadal rozwijało się bez problemów.***





## Łukasz Bureta

Polinowo

# 1 169 674 litrów

**Łukasz Bureta prowadzi gospodarstwo rolne w miejscowości Polinowo, gmina Wyrzysk. W 2019 roku sprzedał 1 169 674 litrów mleka. Obecnie powierzchnia gospodarstwa wynosi łącznie 146 ha. W gospodarstwie jest 200 sztuk bydła, w tym 140 krów dojnych, a średnia wydajność od krowy wynosi 11 000 l rocznie. W planach jest rozwój gospodarstwa, między innymi budowa nowej obory.**

***Czy można powiedzieć, że mleczarstwo to pana pasja? (czy „jedynie” sposób na życie)?***

To sposób na życie, który stał się pasją. Przejąłem gospodarstwo po rodzicach, ale jego rozwój sprawia mi ogromną satysfakcję. Cieszę się, że mamy takie tempo wzrostu, co dwa dni pojawia się u nas cysterna Mlekoop, by odebrać świeżą porcję mleka.

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

Zatrudniam pracowników, dzięki temu, jeśli dobrze wszystko zaplanuję i zorganizuję, to znajduję czas dla siebie i rodziny. Ciągła praca do niczego dobrego nie prowadzi, musi być ten czas na odpoczynek. Staram się to z wyprzedzeniem poukładać, na przykład wziąć pod uwagę porę żniw, zaplanować większe prace wcześniej, tak, by ze spokojną głową móc wyjechać i odpocząć.

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

Tak, jak wspomniałem na początku moja praca, to moja pasja. Z wykształcenia jestem lekarzem weterynarii, co bardzo pomaga mi w zawodzie hodowcy, który posiada tak liczne stado. Kocham zwierzęta i to one są moją pasją. Prywatnie relaksują mnie wyjazdy z rodziną, lubimy razem podróżować po Polsce.



***W mojej pracy najbardziej lubię...  
Zwierzęta, a najbardziej jak jedzą i są zdrowe,  
wtedy wszystko działa bez problemu.***

***Gdybym nie był producentem mleka,  
zajmowałbym się...  
Hodowałbym inne zwierzęta, może drób  
– indyki.***

***Moim największym marzeniem jest...  
Mieć zgodną, szczęśliwą rodzinę. Ważny też  
jest dla mnie zespół - zaufani pracownicy.***

## Monika i Krzysztof Bureta

Polinowo

**Monika i Krzysztof Bureta prowadzą gospodarstwo rolne w miejscowości Polinowo, gmina Wyrzysk. W 2019 roku sprzedali 1 176 073 litrów mleka. Pan Krzysztof przejął gospodarstwo w 1998 r. od rodziców o powierzchni 30 ha i 20 krów dojnych. Obecnie powierzchnia gospodarstwa wynosi łącznie 270 ha i posiada 500 sztuk bydła, w tym 160 krów dojnych - średnia wydajność od krowy wynosi 11 000 l rocznie. W planach mają budowę nowej obory, powiększenie stada krów dwukrotnie, a także budowę cieleńnika i jałownika. Gospodarstwo bardzo prężnie się rozwija.**

***Czy można powiedzieć, że mleczarstwo to państwa pasja? (czy „jedynie” sposób na życie)?***

W naszym przypadku jest to zdecydowanie pasja. Gospodarstwo przekazywane jest u nas z pokolenia na pokolenie. Przejęliśmy je od rodziców, staraliśmy się inwestować i sukcesywnie rozwijać.

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

W naszej profesji nie ma znaczenia dzień tygodnia, godzina czy pora roku. Krowy zawsze wymagają opieki i doglądania. Oczywiście przy takich rozmiarach hodowli mamy możliwość organizacji, ponieważ zatrudniamy także pracowników. Znajduje się także czas dla nas. Jednak to my nad wszystkim czuwamy i odpowiadamy za działanie gospodarstwa. To nie to samo co praca na etacie. Jeśli chce się wyjechać na dłuższy odpoczynek, to trzeba sobie wszystko dobrze poukładać.

***Produkcja mleka wymaga zaangażowania niemal przez cały dzień. Czym zajmujecie się państwo poza pracą?***

# 1 176 073 litrów

Nie mamy czasu na dodatkowe pasje. Wolne chwile poświęcamy dzieciom, lubimy wyjeżdżać razem w góry czy nad morze, żeby każdy z rodziny mógł znaleźć w trakcie urlopu coś dla siebie. Jednak zdecydowanie lubimy podróżować po Polsce i odkrywać jej piękne tereny.



***W naszej pracy najbardziej lubimy... Kontakt ze zwierzętami i naturą – to ulubiona część tej pracy.***

***Gdybyśmy nie byli producentami mleka, zajmowalibyśmy się... Nigdy się chyba nad tym nie zastanawialiśmy, trudno powiedzieć. Ale na pewno byłaby to praca na wsi, pewnie też jakiś rodzaj rolnictwa.***

***Naszym największym marzeniem jest... Mamy sporo marzeń. Jeśli chodzi o pracę to na pewno więcej modernizacji, by stworzyć wygodne miejsce pracy. A prywatnie to oczywiście zdrowa i szczęśliwa rodzina.***





## Małgorzata Kozikowska

Bogumiły

**1 499 089** litrów

Małgorzata Kozikowska wraz z mężem prowadzi gospodarstwo w miejscowości Bogumiły. Z mleczarstwem związana jest od ponad 15 lat. W 2019 r. wyprodukowali i dostarczyli do naszej spółdzielni 1 499 089 litrów mleka. Obecnie w ich gospodarstwie znajduje się ok. 230 krów dojnych.

**Czy można powiedzieć, że mleczarstwo to pani pasja?**

Myślę, że mogę powiedzieć, że mleczarstwo to zarówno moja pasja, jak i sposób na życie. Pasja, ponieważ każdego dnia chcę się w to jeszcze mocniej angażować i rozwijać w tym kierunku. Sposób na życie, ponieważ jest to źródło dochodu, dzięki któremu zyskuję środki finansowe dla całej mojej rodziny. Gdybym jednak musiała wskazać, powiedziałabym, że jest to bardziej moja pasja, ponieważ nie czuję obowiązku, a dużą przyjemność pracy ze zwierzętami.

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

Można powiedzieć, że mleczarstwo to czasem praca nawet 8 dni w tygodniu (śmiech). Kluczowa jest dobra organizacja oraz zatrudnienie wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają wiedzę nt. mleczarstwa i rozumieją specyfikę tej pracy. Dzięki temu mamy pewność, że obowiązki będą wykonane rzetelnie i stabilnie, a my zyskamy wówczas czas na odpoczynek. W pracy mocno wspiera nas również najbliższa rodzina, dlatego nie musimy obawiać się o nasze gospodarstwo, kiedy np. udajemy się na wyjazd wakacyjny.

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

Wraz z moim mężem uwielbiamy myślistwo, dlatego często poza pracą udajemy się do lasów, aby realizować tę pasję.



**W mojej pracy najbardziej lubię... Zwierzęta i czas, kiedy nie pojawiają się problemy dotyczące ich zdrowia.**

**Gdybym nie była producentką mleka, byłabym... Pielęgniarką, którą chciałam zostać, gdy byłam dzieckiem. Teraz jednak nie wyobrażam sobie życia bez produkcji mlecznej.**

**Moim największym marzeniem jest... Dalsze powodzenie i rozwój naszego gospodarstwa.**



# 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

Ecobal 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®**

# Rzeka mleka od SM Mlekpól płynie już 40 lat – poznajcie dalsze części naszej historii!

## Z kompasem do celu

W miarę upływu czasu mała łódź przерodziła się w potężny żaglowiec z flotą 13 towarzyszących mu łodzi – naszych Zakładów, na których pokłady spływają dziennie miliony litrów polskiego mleka. Naturalny i zdrowy nabiał powstaje dzięki połączeniu doświadczenia produkcji i zaawansowanych technologii. Naszym nieskrywanym powodem do dumy jest to, że od tylu lat codziennie na stołach goszczą nasze produkty, a marki takie jak Łaciate, Milko, Mazurski Smak, Rolmlecz czy Maślanka Mrągowska stały się rozpoznawalne, cenione i pozytywnie odbierane.

Jak w ciągu 4 dekad staliśmy się jednym z największych producentów mleka i wyrobów mleczarskich w Polsce i Europie? Nasz sekret i siła tkwią w ludziach, którzy tworzą Mlekpól – rolnikach, pracownikach i partnerach. To nie tylko praca, ale wspólna pasja i zaangażowanie sprawiają, że Spółdzielnia inwestuje w rozwój i wypływa na szerokie wody.

## Rozwijamy żagle

Mówi się, że statek jest bezpieczny w porcie, ale nie po to buduje się statki, by stały przy brzegu. Wspólnie i odważnie płyniemy naprzód, nie zarzucając kotwic. Blisko 3 000 pracowników codziennie w swojej pracy stara się, by świeże polskie mleko od ponad 9 000 dostawców, odbierane jednym z 200 pojazdów dostawczych, mogło dotrzeć do 13 Zakładów, by na końcu, w postaci najwyższej jakości produktów nabiałowych, trafić do wielu sklepów i ostatecznie na stoły konsumentów. Każdego dnia pracujemy nad wyjątkową ofertą dla Polaków, tworząc różnorodne, nowatorskie propozycje, które odpowiadają na aktualne potrzeby klientów (np. linia produktów bezlaktozowych), są dostosowane do zmieniającego się stylu życia (np. jogurty pitne Milko), towarzyszą im na co dzień. Wiemy, co dla ludzi jest ważne, podążamy za trendami, a także kreujemy nowości.

*Dalsza część historii SM Mlekpól w kolejnych wydaniach Echa Mlekpólu.*



# Profesjonalna aplikacja gnojowicy

**Do jednych z najprężniej rozwijających się segmentów maszyn rolniczych należą wozy asenizacyjne. Pomoc w doborze optymalnej oraz sprawdzonej maszyny od wielu lat oferuje firma FarmTrade z Emilianowa, której zadaniem oprócz sprzedaży maszyn jest również profesjonalne doradztwo. Jej doświadczenie i ciągły kontakt z klientami, pozwoliło na tyle poznać specyfikę pracy, by proponowane rozwiązania mogły sprostać wymagającym zadaniom na najwyższym poziomie.**

W tym celu oferowany asortyment opiera się głównie na zaawansowanej technologii, którą wyróżnia się między innymi bogata gama wozów asenizacyjnych holenderskiego producenta KAWECO. Na rynku słynie on z ponadprzeciętnej jakości zastosowanych materiałów i bezawaryjności oraz przede wszystkim z wysoko rozwiniętych systemów wsparcia. Wszystkie wozy z serii or PROFI I do III oraz TURBOTANKER posiadają potrójną barierę ochronną zbiornika włącznie z warstwą EPOXY oraz farby poliuratanowej czy lakieru UV. Dostępny w standardzie moduł sterowania KAWECO ISOBUS umożliwia obsługę zbiornika za pośrednictwem terminala oraz joysticka.

Zbiornik wyposażony jest w system ważenia oraz komunikację z GPS, co umożliwia automatyczne zamykanie sekcji oraz dozowanie odpowiedniej dawki w zależności od prędkości - pozycja By-Passu lub liczba obrotów pompy gnojowicy jest automatycznie regulowana na podstawie prędkości i wprowadzonej wartości docelowej.

KAWECO robi krok do przodu i proponuje zwiększenie wydajności poprzez montaż odśrodkowych pomp własnej produkcji o wydajności 14 000 l/min, dodatkowo pomp ssąco-tłoczących oraz śrubowych. Pracę usprawniają znacząco ramiona ssące we wersji bocznej, górnej lub frontowej na

ciągniku o średnicy nawet 10". Standardowo systemy jezdne dostarczane i osie dostarczane są przez firmę niemiecka BPW.

KAWECO słynie również z modeli DOUBLE SHIFT z możliwością rozsuwania osi na zewnątrz wozu oraz własne osie napędowe czy osie 4 kołowe do rozłożenia masy i zmniejszenia kompaktacji gleby co jest również przydatne w podmokłych warunkach wiosennych.

W sprzedaży FarmTrade dostępne są również ciężkie i profesjonalne wozy asenizacyjne duńskiej marki Samson o pojemności do 35 000 litrów. Atutem Samsona jest wysoka wydajność i opatentowany system ejetorowy, polegający na możliwości wytworzenia ciśnienia ujemnego podczas zasysania. Dodatkową zaletą „beczek” Samson jest szeroka paleta własnej produkcji aplikatorów węzowych do 36 metrów, talerzowych do 7 metrów oraz z podwójną tarczą tnącą do trawy do 12 metrów.

Wozy asenizacyjne wspomnianych producentów mogą zostać wyposażone w aplikatory stopkowe holenderskiej firmy BOMECH. Pozwala on na uzyskanie gigantycznych oszczędności wynikających ze znacznego wzrostu wydajności nawożenia. Producent postawił sobie jako cel stworzenie aplikatorów pasujących do każdego rodzaju beczkowsów - nie tylko do najnowszych maszyn, ale także do tych bardziej „wiekowych”.

Specjalny kształt stopki powoduje, że uprawy nie ulegają zniszczeniu.

Użytkownik może też mieć pewność, że nawóz dotrze do każdego miejsca dzięki optymalnemu kopiowaniu terenu poprzez docisk 10-12 kilogramów na każdą stopkę.

**Zaufaj najlepszym!**

## Profesjonalna aplikacja gnojowicy i pofermentu



**FARMTRADE**  
Wyszynskiego 170  
05-250 EMILIANÓW

[www.farmtrade.pl](http://www.farmtrade.pl)  
[info@farmtrade.pl](mailto:info@farmtrade.pl)  
tel. 22 499 55 24





# Sucha słoma przez całą zimę

Późnym lipcem na polach dominującym widokiem są złotożółte bele słomy. Kwestia późniejszego profesjonalnego przechowywania powinna zostać rozstrzygnięta już na wczesnym etapie. Świadczy o tym również wniosek z doświadczeń rolnika ekologicznego Johanna Musila, który w ubiegłym roku po raz pierwszy zastosował włókninę ochronną Toptex® do słomy: „Ekonomiczna alternatywa dla magazynowania pod zadaszeniem.“

## **WŁÓKNO MOŻE ODDYCHAĆ**

Włóknina ma wyraźną przewagę nad folią: pod folią tworzy się kondensacja, która jest odpowiedzialna za powstawanie pleśni i gnicie słomy.

**Pomimo ogromnej suszy**, jaka panowała wiosną ubiegłego roku, początkowe straty w roślinności w następnych tygodniach zostały zrekompensowane silnymi i regularnymi opadami deszczu. Ilość kiszonki i siana była znacznie większa niż zakładano i często stwarzała rolnikom problemy z przechowywaniem. Również rolnik ekologiczny Johann Musil z Niederneukirchen w Górnej Austrii stanął nieoczekiwanie w obliczu nowych wyzwań z powodu ponadprzeciętnych zbiorów siana i słomy. Sytuacja ta zmusiła go do przeniesienia większości magazynów słomy na zewnątrz. Pojawiło się pytanie: jak powinien skutecznie chronić swoją słomę przed wiatrem i niepogodą?

## **Alternatywa dla przechowywania w pomieszczeniach zamkniętych**

Budowa nowej hali wymaga długofalowego planowania i stanowi ogromny wolumen inwestycyjny. Przykrycie folią kiszonkarską lub planką prowadzi do znacznego skurczenia się słomy: pod folią tworzy się kondensacja, która jest przyczyną pleśni i gnicia słomy. Z tego powodu rolnik ekologiczny zdecydował się na zastosowanie włókniny ochronnej TenCate Toptex®, ekonomicznej alternatywy dla składowania pod dachem, która chroni zbiory przed utratą jakości i oferuje inne korzyści ekonomiczne. Włóknina o gramaturze 130 g/m<sup>2</sup> jest łatwa do rozwinięcia.





Wykonać możliwie stromą powierzchnię. Mocno naciągnąć włókninę. Ułożyć w kierunku północ-południe. Odsunąć możliwie daleko od drzew.

Struktura włókniny przepuszcza powietrze, a jednocześnie jest hydrofobowa i znacznie bardziej odporna na wiatr niż folia. Kolejnym wyzwaniem przy okrywaniu bel siana i słomy są patogeny, które zagnieżdżają się w słomie i znacznie obniżają jej jakość. Również tutaj włóknina Toptex® chroniąca słomę wypada znacznie lepiej niż folie kiszonkarskie.

## Włóknina do słomy poddana badaniu

W celu sprawdzenia jakości słomy po zimowym składowaniu Musil poddał włókninę ochronną Toptex® ostatecznemu testowi i wysłał próbkę słomy z jednej beli do laboratorium paszowego Rosenau. Wynik laboratoryjny przesłanej słomy był jednoznaczny: analiza składników odżywczych wykazała zawartość suchej masy powyżej 90% oraz brak strat białka, włókien surowych i innych składników odżywczych. Analiza mikrobiologiczna również nie wykazała, by jakość uległa obniżeniu. Udowodniono, że poziom bakterii, grzybów i drożdży w paszy jest na bezpiecznym poziomie, w związku z czym doskonale nadaje się do karmienia.

**„Dzięki włókninie przechowywana słoma pozostaje sucha przez całą zimę.”**

Johann Musil, rolnik ekologiczny

„Dzięki włókninie Toptex® jakość jest doskonale zachowana. Ze względu na swoją trwałość włóknina ochronna oferuje również korzyści ekonomiczne w porównaniu z innymi wariantami magazynowania. Proste zastosowanie jest dodatkowym atutem tego nowoczesnego magazynu słomy”, podsumowuje rolnik ekologiczny. Posunął się nawet do tego, że porównał koszty z budową hali: budowa hali magazynowej na około 500 bel okrągłych kosztuje 300 000 zł. Przy okresie użytkowania wynoszącym 30 lat, budowa odpowiedniego magazynu powoduje

dotłkowe koszty w wysokości 10 000 zł rocznie. W przeliczeniu na maksymalną ilość składowanej słomy, budowa hali magazynowej powoduje dodatkowe koszty w wysokości 20 zł na belę słomy. Przy alternatywnym składowaniu z włókniną ochronną Toptex® o wymiarach 12 x 25 m można przykryć do 400 balotów słomy, jak również całe roczne zapotrzebowanie na nią w dwóch kawałkach. Przy średnich kosztach zakupu wynoszących 1800 zł zł/rolka i średniej żywotności wynoszącej cztery lata, pokrycie Toptexem® powoduje jedynie dodatkowe koszty w wysokości około 2 zł za belę okrągłą. Jednak korzyści wynikające z zachowania jakości i mniejszych strat suchej masy są wielokrotnie większe.

## BRAK STRAT POD WZGLĘDEM JAKOŚCI

Jeżeli bele słomy zostały przykryte prawidłowo, tzn. na całej powierzchni, i pod odpowiednim napięciem, nie należy się spodziewać utraty jakości.

**TENCATE**  
**Toptex®** Strohschutz

BRONZE 2020  
ecovadis  
Sustainability  
Rating

**ENDLOSFASER FÜR ABPERL-EFFEKT**

TenCate Toptex® schützt und bewahrt die hohe Erntequalität dank verlässlichem Regenschutz und bester Luftdurchlässigkeit.

Johann Musil  
Bio-Landwirt  
Niederneukirchen  
Österreich

“ Mit Toptex® reduzieren sich die Kosten für die Lagerung der Strohballen von 5 Euro pro Ballen auf 0,50 Euro, weil ich mir den Bau einer Lagerhalle sparen kann. ”

[www.toptex.eu](http://www.toptex.eu)





# O tym jak obecność Zakładu SM Mlekpól wpływa na rozwój regionu

Opowiadają **Barbara Kuźmicka-Rogała**, starosta powiatu mrągowskiego oraz **Marcin Piwowarczyk**, Dyrektor Zakładu SM Mlekpól w Mrągowie.

**Historia SM Mlekpól w Mrągowie rozpoczyna się w 2000 r., kiedy ZPM wszedł w skład grajewskiej Spółdzielni. Jakie były początki SM Mlekpól w naszym mieście?**

**P. Marcin Piwowarczyk, Dyrektor Zakładu SM Mlekpól w Mrągowie:** Rozmowy dotyczące włączenia OSM Mrągowo w struktury SM Mlekpól rozpoczęły się już w 1999 r. i były niezwykle burzliwe. Część członków Rady Nadzorczej mrągowskiej spółdzielni nie podzielała entuzjazmu, związanego z dołączeniem zakładu do SM Mlekpól. Obrady i dyskusje były bardzo emocjonalne, wyczuwalimy podziały również wśród pracowników spółdzielni i okolicznych mieszkańców. Pojawiało się wiele pytań i wątpliwości, związanych z włączeniem w struktury SM Mlekpól. W czerwcu tego roku Zebranie Przedstawicieli przyjęło uchwałę nt. dołączenia do naszej spółdzielni, jednak ostatecznie połączenie nastąpiło dopiero 29 października 2000 r po rozstrzygnięciach sądowych.

Od tego momentu rozpoczął się proces porządkowania produkcji oraz niezbędnych inwestycji. M.in. w latach 2002-2004 dokonano modernizacji Odbieralni oraz Aparatowni Zakładu, w 2004 roku zamontowano linie do produkcji oraz nowoczesne maszyny do produkcji produktów świeżych fermentowanych, pod markami Milko, Mazurski Smak oraz Maślanki Mrągowskiej. W 2006 rozpoczęto budowę linii serowarskiej o wydajności 1 miliona litrów przerabianego mleka na dobę, a w 2009 linia została uruchomiona. Jest to największa linia serowarska w Polsce. W 2017 roku wyprodukowano w Mrągowie ok. 35 tys. ton sera twardego, a tym samym staliśmy się największym producentem sera w Polsce. W naszym zakładzie wytwarzamy najwyższej jakości sery typu holenderskiego i szwajcarskiego, które trafiają do polskich i zagranicznych konsumentów.

**P. Barbara Kuźmicka-Rogała, starosta powiatu mrągowskiego:** Pamiętam bardzo duże emocje, które towarzyszyły w tym okresie rozmowom nt. dołączenia

mrągowskiego zakładu do SM Mlekpól. Jednak początkowy niepokój, szybko przerodził się w duże zainteresowanie mieszkańców powiatu zmianami i ich tempem, które pojawiły po przejściu OSM w Mrągowie przez SM Mlekpól. Zmieniał się nie tylko zakład, ale także jego otoczenie. Z perspektywy czasu widać, że była to doskonała





inwestycja korzystna z punktu widzenia SM Mlekoop, jak i regionu. Należy wyrazić słowa uznania wobec tych delegatów, którzy podczas Zebrania Przedstawicieli głosowali za połączeniem z Mlekoopem.

***Można powiedzieć, że SM Mlekoop na dobre zadomowił się w Mrągowie.***

**P. Barbara Kuźmicka-Rogała, starosta powiatu mrągowskiego:** Tak, to już ponad 20 lat, kiedy zakład z Grajewa uruchomił swoją filię w naszym mieście. Od początku ta współpraca układa się bardzo harmonijnie. SM Mlekoop to największy pracodawca w regionie. Nie wolno jednak zapominać, że nie tylko bezpośredni pracownicy tworzą tę statystykę. Niezwykle ważną rolę w rozwoju Mlekoopu pełnią rolnicy, którzy mają zapewniony zbyt produkowanego mleka i wysokie ceny. Zatrudnienie obejmuje również kierowców, firmy transportowe, budowlane czy zajmujące się usługami ochrony. Jak widać to bardzo duża korzyść dla powiatu mrągowskiego i całego regionu. Warto również dodać, że w SM Mlekoop pracuje wielu przedstawicieli władz lokalnych – m.in. Przewodniczący Rady Powiatu i Rady Gminy oraz członkowie Rady Powiatu. Ponadto przy zakładzie w Mrągowie w 2010 r. został powołany Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego, który stanowił pierwszą tego typu placówkę badawczą w naszym kraju. W jego skład wchodzi wybitni przedstawiciele nauki i przemysłu, którzy prowadzą prace naukowo-badawcze oraz badawczo-rozwojowe, opracowują nowe i doskonałe technologie niezbędne w branży mleczarskiej oraz prowadzą badania związane z surowcem, produktami i dodatkami wykorzystanymi do ich produkcji.

**P. Marcin Piwowarczyk, Dyrektor Zakładu SM Mlekoop w Mrągowie:** Muszę powiedzieć, że nasza spółdzielnia czuje się w Mrągowie jak w domu. Czujemy ogromne wsparcie władz lokalnych. Mam na myśli nie tylko aprobatę i współpracę przy realizacji dużych inwestycji, ale także usprawnienia dotyczące np. planu zagospodarowania przestrzennego. To wszystko było również kolejnym argumentem za wyborem lokalizacji Zakładu Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich w Mrągowie.

***Zakład Produkcji Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich, który został oddany do użytku w ubiegłym roku, wymagał nie tylko zaangażowania dużych środków finansowych...***

**P. Marcin Piwowarczyk, Dyrektor Zakładu SM Mlekoop w Mrągowie:** Tak jak wspomniałem inwestycja wymagała zarówno zaangażowania pracowników Mlekoopu, jak i władz lokalnych. Podziękowania składam na ręce Pani Barbary Kuźmickiej-Rogały, władz miasta oraz wszystkich osób, które przyczyniły się do tego sukcesu.

**P. Barbara Kuźmicka-Rogała, starosta powiatu mrągowskiego:** Od początku współpraca władz miasta i powiatu ukierunkowana była na jeden cel, działaliśmy według jasno sprecyzowanego planu i dążyliśmy w jednym kierunku. Obie strony mogły skorzystać z tej możliwości – SM Mlekoop rozszerzył asortyment swoich produktów, a powiat pozyskał nowe miejsca pracy. Istotne są oczywiście również wpływy podatkowe, które umożliwiają rozwój miasta.



**Lokalizacja zakładów SM Mlekoop w Mrągowie oraz obecność znanych w całym kraju marek własnych np. Maślanki Mrągowskiej to również ważny aspekt wizerynkowy i marketingowy.**

**P. Barbara Kuźmicka-Rogała, starosta powiatu mrągowskiego:** Zdecydowanie. Produkty lokalne produkowane w naszym mieście stały się pewnego rodzaju wizytówką Mrągowa. Dostępne są one również w sklepach firmowych SM Mlekoop, do którego chętnie wybierają się goście, którzy przyjeżdżają na odpoczynek do naszego miasta. To kolejny argument potwierdzający, że współpraca z SM Mlekoop była doskonałą decyzją.

**P. Marcin Piwowarczyk, Dyrektor Zakładu SM Mlekoop w Mrągowie:** Maślanka Mrągowska przebojem zdobyła polski rynek i stała się wizytówką naszego miasta. Cieszymy się, że produkt jest tak mocno doceniany przez konsumentów, ponieważ to przekłada się zarówno na pozytywny wizerunek SM Mlekoop, jak i Mrągowa.

**Czy w najbliższym czasie planowane są kolejne wspólne projekty?**

**P. Barbara Kuźmicka-Rogała, starosta powiatu mrągowskiego:** Tak jak wspominałam nasza współpraca układa się niezwykle harmonijnie. Często ze sobą rozmawiamy, spotykamy się i analizujemy wszelkie pomysły. Kiedy Zarząd SM Mlekoop podejmuje nowe kroki np. w kierunku inwestycji, może liczyć na nasze wsparcie administracyjne.

**P. Marcin Piwowarczyk, Dyrektor Zakładu SM Mlekoop w Mrągowie:** Mogę jedynie potwierdzić słowa Pani Barbary Kuźmickiej-Rogała. Wspólny cel, jakim jest rozwój miasta i regionu pozwala nam z optymizmem spoglądać w przyszłość. Nieustannie realizujemy inwestycje, które nie tylko przyczyniają się do wzrostu przetwórstwa mleka, ale pozwalają również osiągać cele zrównoważonego rozwoju. Jednym z głównych aspektów przy ich realizacji jest ekologia. Od stycznia obecnego roku zakład w Mrągowie zakończył spalanie węgla. Korzystamy wyłącznie z gazu co bardzo istotnie obniżyło emisję CO<sub>2</sub>. Posiadamy nowoczesne i ekologiczne kotłownie gazowe. Uruchomiliśmy dwa zestawy do kogeneracji, czyli produkcji prądu elektrycznego z gazu. Jesteśmy w stanie wytworzyć energię elektryczną o mocy 4 MW, która mogłaby zasilić małej wielkości miasto. Wkrótce rozpoczniemy budowę biogazowni na naszej oczyszczalni ścieków co istotnie zmniejszy ilość osadu nadmiarowego i poprawi funkcjonowanie oczyszczalni. Myślę, że integracja Mlekoopu z Mrągowem jest tak duża że w chwili obecnej nikt nie wyobraża sobie aby mogło być inaczej i każdy jest przekonany że to co stało się 20 lat temu było bardzo dobre dla wszystkich mieszkańców regionu i może być doskonałym przykładem pozytywnych przemian w polskiej spółdzielni.

**P. Barbara Kuźmicka-Rogała, starosta powiatu mrągowskiego:** Zgadzam się całkowicie z Panem Dyrektorem i życzę sukcesów oraz dalszego rozwoju Mlekoopu.





# O Zakładzie w Kolnie opowiada jego Dyrektor - Zbigniew Truszkowski



## Wywiad z Panem Zbigniewem Truszkowskim, Dyrektorem Zakładu SM Mlekpól w Kolnie

### **Kiedy rozpoczyna się historia Zakładu SM Mlekpól w Kolnie?**

Historia zakładu SM Mlekpól w Kolnie sięga 1999 r., kiedy to nastąpiła konsolidacja z ówczesnie funkcjonującą w naszym mieście Spółdzielnią Mleczarską Kurpianka. Od tego czasu rozpoczął się intensywny rozwój infrastruktury i technologii, wzrost produkcji oraz ilości skupowanego surowca. Warto tu nadmienić, że w roku 1999 r. ilość skupionego przez Zakład mleka wyniosła 84 946 513 litrów od 4550 dostawców, natomiast w roku 2020 było to już 215 860 539 litrów od 1197 dostawców. Obecnie ponad 99% stanowi mleko w klasie Extra. Przywołane liczby świetnie odzwierciedlają postęp, jaki dokonał się w naszym Zakładzie na przestrzeni tych 21 lat.

### **Jakie produkty produkowane są w Kolnie? Które z nich są najbardziej znane i cenione na rynku?**

Zakład w Kolnie słynie z produkcji serów. To w naszym mieście wytwarzane są wysokiej jakości sery typu holenderskiego, szwajcarskiego oraz sery podpuszczkowe niedojrzewające. Do najbardziej znanych możemy zaliczyć m.in. sery premium – Senator i Jantar, a także sery Cagliata, Mozzarella, Gouda, Ementaler, Salami, Tylżycki oraz Królewski z Kolna, który jest wizytówką naszego regionu. Nie możemy także

zapominać o serach topionych i Roladzie ustrzyckiej, cenionych przez konsumentów w Polsce i zagranicą.

### **Zakład w Kolnie słynie również z produkcji sera mozzarella. Jak wygląda proces jego wytwarzania?**

Mleko dostarczone do Zakładu poddawane jest podwójnej obróbce termicznej, a następnie trafia do kotłów serowarskich, gdzie prowadzone są dalsze etapy procesu technologicznego celem uzyskania ziarna serowarskiego o odpowiednich parametrach. Linia do produkcji sera Mozzarella wyposażona jest w 4 kotły o pojemności 11 tys. litrów. Z każdego z nich ostatecznie powstaje ok. 1100 kg sera. Po obróbce w kotle, powstałe ziarno serowarskie trafia do zbiornika buforowego, a następnie skierowane zostaje na system pras. Po dwóch godzinach prasowania, otrzymany półprodukt poddawany jest rozdrabnianiu i uplastycznianiu celem nadania charakterystycznej włóknistej struktury. Kolejnym etapem jest solenie. Na koniec produkt gotowy jest pakowany i wysyłany do magazynów chłodniczych. Całość procesu, od momentu dostarczenia surowca do zakończenia produkcji, trwa ok. 5 godzin. Popularność mozzarelli stale rośnie, coraz częściej staje się nieodzownym składnikiem świeżych, wiosennych i letnich sałatek. Konsumentom lubią ją także na ciepło jako dodatek do zapiekanek, makaronów czy pizzy.



***Czy produkty wytwarzane w Kolnie trafiają również zagranicę? Jeśli tak, to które z nich?***

Priorytetem naszej Spółdzielni jest zapewnienie najwyższej jakości produktów mieszkańcom naszego kraju, jednak nasze sery trafiają również na eksport, ponieważ są cenione przez konsumentów w innych zakątkach świata. Sery wytwarzane w Kolnie można znaleźć na półkach sklepowych w Wielkiej Brytanii, Niemczech, Holandii, Włoszech, Izraelu, USA, a nawet Togo. Utrzymujemy stałe kontakty z przedstawicielami handlowymi i naszymi partnerami biznesowymi w celu rozszerzenia dystrybucji kolneńskich serów również w innych krajach.

***Czy w najbliższym czasie planowane są inwestycje w zakładzie w Kolnie?***

Nasz Zakład jest nieustannie modernizowany i automatyzowany, dzięki czemu możemy zwiększać moce produkcyjne i jednocześnie dbać o środowisko. Jedną z ważnych

inwestycji jest planowane w najbliższym czasie wdrożenie tzw. kogeneracji, czyli pozyskiwania energii elektrycznej z gazu. Zainwestowaliśmy również w nową stację uzdatniania wody. O dalszych krokach i inwestycjach na pewno będziemy informować na bieżąco i chętnie się nimi dzielić, a nawet chwalić.

***Czy obecność zakładu SM Mlekoop w Kolnie wpływa na życie lokalnej społeczności?***

Z całym przekonaniem mogę powiedzieć, że Zakład i wytwarzane w nim produkty to wizytówka naszego miasta. Cieszymy się, że możemy być częścią bogatej historii Kolna. Chcemy wpisywać się w piękną tradycję i podobnie jak średniowieczny podróżnik Jan z Kolna, wypływać na głębokie wody i przyczyniać się do rozwoju regionu. Wielokrotnie rozmawiam z okolicznymi mieszkańcami, którzy mówią wprost, że obecnie nie wyobrażają sobie tego miejsca bez Zakładu SM Mlekoop.





## Krowy źle znoszą letnie upały

Bydło mleczne całkiem dobrze reaguje na niskie temperatury, ale upały są dla niego bardzo uciążliwe, chociażby ze względu na promieniowanie słoneczne i mały ruch powietrza.

Skutkiem przedłużających się wysokich temperatur może być występowanie u krów stresu ciepłego, który ma niebagatelny wpływ na wyniki finansowe gospodarstwa. Istotnie wpływa on również na ogólny stan zdrowia zwierząt, spadek dziennej produkcji mleka i wskaźniki reprodukcji.

Ponadto rzutuje na jakość mleka, a nawet zmniejszenie wydajności szczytowej, które wpływa na całą laktację. W związku z powyższym należy czynić wszelkie możliwe starania, aby go zminimalizować, nie narażając się na dodatkowe koszty.



### Kilka faktów ...

Podobnie jak większość ssaków, krowa mleczna musi utrzymać temperaturę ciała między 38,6°C a 39,3°C. Krowy przyjmują ciepło ze środowiska i wytwarzają ciepło metaboliczne z jedzenia oraz trawienia paszy. Problemy zaczynają się pojawiać, jeśli temperatura i wilgotność wzrastają, a zwierzęta nie mają możliwości zrównoważenia swoich zysków metabolicznych i środowiskowych. Temperatura ciała zwierzęcia zmienia się nieznacznie w ciągu dnia, osiągając szczyt wczesnym wieczorem, a niski wczesnym rankiem. Ciepło metaboliczne jest produkowane przez całą dobę, jednak w ciągu dnia nie jest łatwo rozpraszane. Jeżeli dobowy cykl

akumulacji ciepła w ciągu dnia i jego utraty w nocy ulega zakłóceniu (wysokie temperatury nocne), możemy się spodziewać zauważalnej, negatywnej reakcji krowy.

Krowa musi sobie zapewnić warunki do optymalnego dla niej komfortu termicznego. Oznacza to równoważenie metabolicznego i pochłanianego ciepła środowiskowego przy użyciu szeregu strategii np. zwiększona szybkość oddychania i pocenie się. Ważnym jest, aby hodowcy bydła mlecznego znali oznaki nadmiernego obciążenia cieplnego i starali się wdrażać praktyczne strategie, aby pomóc krowom w radzeniu sobie z tym problemem.



### Obserwujemy zwierzęta

Zachowania krów wskazujące na problem z przegrzaniem:

- szukanie obszarów o zwiększonym ruchu powietrza,
- poszukiwanie wody i cienia,
- zmiana orientacji na słońce,
- nadmierne ślinienie,
- dyszenie lub pocenie się,
- zatrzymanie lub zmniejszenie spożycia paszy, co zmniejsza produkcję ciepła z żywca

Świadomość sygnałów jakie przekazują nam zwierzęta, szukanie i odgadywanie znaczenia subtelnych zmian w ich zachowaniu, daje możliwość działania w kierunku zapobiegania nadmiernemu obciążeniu cieplnemu i łagodzeniu jego skutków, takich jak dostęp do chłodzenia i wody oraz wykorzystanie wentylacji.

### Fizjologiczne reakcje na nadmierne obciążenie cieplne

Oprócz zauważalnych zmian w zachowaniu, istnieje również szereg niewidocznych zmian fizjologicznych, które występują u krów, typu:

- zmniejszone o 10-20% pobranie paszy przy temperaturze powietrza przekraczającej 26°C,
- wzrost temperatury ciała,
- zmiana stężenia hormonów krwi,
- zmiana rozkładu przepływu krwi. Zmniejsza się przepływ krwi do jelit, macicy i innych narządów wewnętrznych, zwiększa się przepływ krwi do skóry.

### Cień i chłodzenie

Rosnąca temperatura powietrza i wilgotność zmniejszają zdolność krowy do ochłodzenia się. Cień i chłodne miejsca są najważniejszą kwestią redukcji stresu cieplnego. Wymiana ciepła między krową, a środowiskiem odbywa się w drodze procesów promieniowania, przewodzenia, konwekcji i parowania. Kierunek wymiany ciepła zależy od różnicy temperatur między krową, a otaczającym środowiskiem. Gdy temperatura powietrza jest wyższa niż temperatura krowy, ciepło wpływa do krowy - jest wchłaniane. Gdy temperatura powietrza jest niższa niż temperatura krowy, ciepło płynie z krowy - krowa oddaje ciepło i ostygnie. Im większa różnica temperatur, tym szybszy przepływ ciepła.

### Wpływ stresu cieplnego na produktywność

Stres cieplny może się nasilać, gdy infrastruktura obory nie zapewnia chłodniejszych warunków dla całego stada. Zmniejszenie produkcji mleka jest wymierną i odczuwalną stratą, ale niektóre efekty stresu termicznego są mniej oczywiste, lecz równie kosztowne.





### Są nimi:

- zmniejszenie płodności,
- niskie parametry mleka,
- utrata masy ciała,
- podatność na infekcje

Wzrost temperatury otoczenia wpływa na apetyt krowy. Doświadczając stresu cieplnego zmniejszają one spożycie suchej masy o 10-20% krótko - lub długoterminowo w zależności od długości i czasu jego trwania. Wysiłek organizmu związany ze schłodzeniem ciała może spowodować zwiększenie w dawce pokarmowej o 20-30% energii potrzebnej do bilansu energetyczno-białkowego.

### Wpływ stresu cieplnego na produktywność

#### 1. Wentylatory

#### 2. Zraszacze

#### 3. Poidła

4. **Pasza** – warto skarmiać większą część paszy w godzinach wieczornych, krowy będą jeść więcej, gdy ochładza się w nocy (temperatura w oborze < 20°C).

5. **Białko** - Ze względu na wyzwania żywieniowe związane ze stresem cieplnym, krowy potrzebują dodatkowego białka w diecie.

6. **Skrobia jako źródło glukozy** - krowy zestresowane termicznie mają większe zapotrzebowanie na glukozę.

7. **Dodatki paszowe** – na przykład modyfikatory przeżuwania, metabolity drożdży i drożdże, betaina, niacyna.

8. **Włókno** - wysokiej jakości włókno utrzymuje stabilność żwacza i zwiększa koncentrację składników pokarmowych bez nadmiernego ciepła metabolicznego.

9. **Tłuszcz** - w wysokich temperaturach krowy o wyższej produkcji mogą dobrze reagować na stosowanie dodatkowych tłuszczów.

#### 10. Bufory

**Czy bufory są niezbędne?** Krowy codziennie produkują ponad 2,5 kilograma śliny bogatej w wodorowęglan. Działa on jako skuteczny bufor przed zmianą kwasowości żołądka i utrzymuje pH żwacza na optymalnym poziomie. Gorące warunki sprawiają, że krowy ślinią się z jamy gębowej, zamiast pozwolić ślinie płynąć do żwacza. Dlatego suplementacja dietetyczna z buforem jest dobrym zabezpieczeniem w gorącym sezonie.

Autor:

Zbigniew Wróblewski,  
Specjalista ds. doradztwa żywieniowego PFHBiPM





# Poznaliśmy idealne wakacje według dzieci – konkurs rozstrzygnięty

W tym roku pogoda nas rozpieszcza – słońce mocno grzeje, w powietrzu czuć ciepło i zapach kwiatów – to wszystko oznacza, że okres wakacyjny trwa w najlepsze!

Cały czerwiec zachęcaliśmy dzieci naszych dostawców do podzielenia się z nami oczekiwaniami dotyczącymi lata. W swoich pracach najmłodszy pokazali nam, jak wyglądają ich wymarzone, idealne wakacje.

Dziękujemy za wspólną zabawę i wszystkie przesłane prace, bardzo nam było miło oglądać Wasze kreatywne pomysły. Wybór był bardzo trudny, dlatego postanowiliśmy nagrodzić aż 6 prac oraz przyznać 9 wyróżnień. Zachwyciły nas nie tylko pomysły, ale także staranność i techniki wykonania konkursowych zgłoszeń. Już wiemy, że dzieci marzą o wakacjach nad morzem, wycieczce do ZOO i do Legolandu, spacerach po łąkach, graniu w piłkę na plaży, a także o czasie spędzonym razem z ukochanymi dziadkami na wsi.

Mamy nadzieję, że nagrody przydadzą się także na wakacyjnych wояażach. Nagrody w postaci gadżetów wraz z Naszymi produktami trafiają do:

- Agatka Siwik – lat 2,5 (Mragowo)
- Adam Michalak – lat 6 (Gorzeń koło Potulic)
- Natalia Banach – lat 7 (Grajewo)
- Julia Bartosiewicz – lat 8 (Zaborszki koło Szypliszek)
- Katarzyna Stypułkowska – lat 15 (Osowiec koło Zambrowa)
- Adrian Ołdakowski – lat 14 (Podłatki Duże)

Dodatkowo upominki z naszymi gadżetami trafią do autorów wyróżnionych prac:

- Maciej Grajewski – lat 4 (Tajno Podjeziorne koło Bargłowa Kościelnego)
- Łukasz Banach – lat 4 (Grajewo)
- Alicja Michalak – lat 4 (Gorzeń koło Potulic)
- Katarzyna Niedziółko – lat 5 (Kosówka koło Rajgrodu)
- Nikola Poniatowska – lat 8 (Orzechowo koło Starych Juch)
- Maria Świacka – lat 8 (Wysoka Góra koło Krasnopola)
- Alicja Ołdakowska - lat 10 (Podłatki Duże)
- Mateusz Najda – lat 10 (Zabiele koło Kolna)
- Aniela Borowska – lat 8 (Bielsk Podlaski)

**Wszystkim serdecznie gratulujemy i życzymy zrealizowania wakacyjnych planów oraz udanych wyjazdów, pełnych atrakcji.**



Adam Michalak



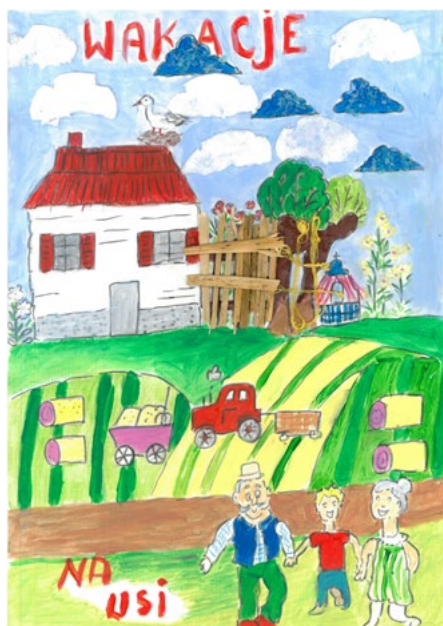
Adrian Ołdakowski



Agata Siwik



Julia Bartosiewicz



Katarzyna Stypułkowska



Natalia Banach

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

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

**Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL” w Grajewie**

ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo

tel: +48 (86) 273 04 00

