

Wesołych
Świąt



AKTUALNOŚCI

**SM Mlekpól laureatem
Nagrody Prezydenta RP**

PORADNIK DLA ROLNIKA

**Planowanie osiągnięć
swojego stada**

WYWIAD

**O współpracy opowiada
Marszałek woj.
warmińsko-mazurskiego**

Szanowni Członkowie, Pracownicy SM Mlekpól,

Koniec roku to dobra okazja do podsumowań oraz oceny tego, co udało nam się osiągnąć w minionych miesiącach. Kolejny rok zmagamy się z trudną sytuacją pandemiczną na świecie, jednak zarówno nasi producenci, jak i pracownicy udowodnili, że w tym wyjątkowym czasie można stale podnosić kompetencje, a tym samym zapoczątkowywać nowe trendy na rynku.

Cały rok 2021 był pełen pracy i starań, co zostało dostrzeżone i docenione. Naszym powodem do dumy jest otrzymana przez SM Mlekpól Nagroda Gospodarcza Prezydenta RP w kategorii „Narodowy Sukces”, przyznana za wpływ na rozwój polskiego mleczarstwa. Naszym celem jest promowanie regionów, w których znajdują się zakłady produkcyjne. Ta nagroda należy się wszystkim, którzy przyczynili się do sukcesu SM Mlekpól – producentom, pracownikom oraz kadrze zarządzającej. To dla nas bardzo duże wyróżnienie. W tym wyjątkowym świątecznym czasie składam na Wasze ręce serdeczne podziękowania i słowa uznania za trud oraz codzienną, systematyczną pracę.

Ostatni miesiąc w roku jest również czasem stawiania sobie celów i wyzwań. Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól stale się rozwija i wykorzystuje nowoczesne rozwiązania w celu poprawy wydajności pracy. W najnowszym



numerze Echa Mlekpól przybliżymy Państwu nasz projekt inwestycji w magazyn wysokiego składowania. Na łamach tego numeru będą Państwo mogli zapoznać się z nowościami produktowymi wprowadzonymi na rynek w tym roku. Nie zapomnieliśmy także o najmłodszych, na których czeka quiz wiedzy o świątecznych potrawach.

Życzę udanej lektury.

Edmund Borawski
Prezes Zarządu SM Mlekpól

Wesołych Świąt

Drodzy Dostawcy oraz Pracownicy SM Mlekpól,

zbliżają się święta Bożego Narodzenia, które po raz kolejny utwierdzają nas w przekonaniu, że wspólne spędzanie czasu z najbliższymi jest największym szczęściem i prezentem.

Życzymy przede wszystkim dużo zdrowia, wszelkiej pomyślności, abyśmy zawsze mieli w sercu nadzieję oraz życzliwość. Niech ten świąteczny czas będzie przepelniony radością, spokojem i czasem na odpoczynek. Aby nadchodzący rok przyniósł sukcesy zarówno w sferze osobistej, jak i zawodowej.

Zdrowych, spokojnych i bezpiecznych Świąt Bożego Narodzenia oraz szczęśliwego Nowego Roku,
życzą Rada Nadzorcza i Zarząd SM Mlekpól.

Edmund Borawski
Prezes Zarządu SM Mlekpól

Sławomir Przytuła
Przewodniczący Rady Nadzorczej



Aktualna sytuacja w Skupie Mleka

W październiku ceny na światowym rynku artykułów mleczarskich rosły. Przyczyną tego wzrostu jest zwiększony popyt na produkty w Azji Pd-Wsch. przy jednoczesnym zmniejszeniu podaży w UE i Nowej Zelandii.

Taka sytuacja ma wpływ na wzrost cen mleka surowego dla producentów. O ile ceny mleka są na całkiem niezłym, stabilnym poziomie to nie są one w stanie zrekompensować wysokiej inflacji i rosnących kosztów produkcji w gospodarstwach i zakładach przetwórczych.

W październiku 2021 w Polsce skupiono 973,9 mln litrów mleka, jest to tylko o 0,5% więcej niż w październiku 2020. W naszej Spółdzielni w analogicznym okresie skupiliśmy prawie 162,5 mln litrów, co stanowi 1,6% więcej niż w roku ubiegłym. Największy skup w październiku odnotowano w województwie podlaskim 212,3 mln litrów i mazowieckim 208,1 mln litrów. Średnia cena mleka brutto w Polsce w październiku wyniosła 1,73 zł/litr. W naszej Spółdzielni producenci otrzymali średnio 1,81 zł/litr.

W okresie styczeń-październik w Polsce skupiono 10 179,7 mln litrów mleka i było to o 0,2% więcej niż w pierwszych 10 miesiącach 2020 roku. W MlekoPolu w okresie styczeń-październik skup mleka wyniósł 1 695,4 mln litrów mleka, jest to wzrost o 2,1% w stosunku do analogicznego okresu 2020 roku. Średnia cena brutto mleka dla producentów w Polsce za 10 miesięcy tego roku wyniosła 1,60 zł/litr. W naszej Spółdzielni zapłaciliśmy dostawcom średnią cenę za ten okres 1,69 zł/litr.



Dotychczasowa dynamika skupu w naszej Spółdzielni wskazuje, że w tym roku **przekroczymy 2 miliardy litrów skupionego mleka w ciągu roku** tylko od członków naszej Spółdzielni.

Kazimierz Czernewski

Dyrektor Wydziału Skupu





Mlekoopol na Dniach Kukurydzy

Od wielu lat w gospodarstwach naszych dostawców organizowane są Dni Kukurydzy. Jako Spółdzielnia staramy się współuczestniczyć w organizacji tych wydarzeń. W tym roku **byliśmy współorganizatorem i uczestnikiem Święta Kukurydzy** u dwóch członków naszej Spółdzielni.

19 września współorganizowaliśmy wraz z Hodowlą Roślin Smolice Świętowy Dzień Kukurydzy w gospodarstwie Państwa Milanowskich w Żarnowie Drugim, a 3 października przedstawiciele Spółdzielni uczestniczyli w Dniu Kukurydzy w Tauroszyzkach, w gospodarstwie Państwa Chmielewskich.

Na obecnym etapie rozwoju gospodarstw mlecznych nikt z hodowców nie wyobraża sobie produkcji mleka bez kukurydzy, zarówno tej w formie kiszonki, jak i również coraz częściej uprawianej na ziarno. Kukurydza ze względu na swoją wartość odżywczą jest podstawową paszą stosowaną w żywieniu krów mlecznych. Jej udział w powierzchni upraw ciągle rośnie i staje się ona wraz z użytkami zielonymi podstawą w żywieniu bydła.

Dni Kukurydzy są doskonałą okazją dla naszych producentów do wymiany doświadczeń, spotkania się z producentami nasion kukurydzy, środków ochrony roślin, nawozów oraz z pracownikami instytutów naukowych, zajmującymi się nowymi odmianami. Producenci mleka mają możliwość uzyskania odpowiedzi na pytania, z którymi borykają się w trakcie uprawy. Podczas spotkań

można także zapoznać się z najnowszymi osiągnięciami naukowymi, a umożliwiającą to pokazy polowe, prezentacje odmian kukurydzy, maszyn i środków produkcji stosowanych przy uprawie. Odbywają się także wykłady nt. wybranych elementów agrotechniki, przetwarzania i użytkowania kukurydzy, ekonomiki produkcji i innych zagadnień związanych z uprawą. Dni Kukurydzy to także możliwość spotkań, wymiany doświadczeń i wspólnej zabawy producentów mleka. Podczas tego święta organizowane są konkursy i zabawy dla uczestników. Dni Kukurydzy to także możliwość spotkania i wymiany poglądów z przedstawicielami władz lokalnych, instytucji i organizacji związanych z produkcją rolniczą.





SM Mlekoop zwiększa wydajność - inwestujemy w magazyn

Przygotowujemy się do **nowej inwestycji**. W Grajewie powstanie magazyn wysokiego składowania.

To efekt stałego rozwoju firmy, który ma na celu ciągle zwiększanie asortymentu, wzrost wydajności i optymalizację logistyki dostaw. Powstanie magazynu to także odpowiedź na zmieniające się wymagania rynku dotyczące dystrybucji produktów i rosnący popyt na artykuły nabiałowe.

Magazyn wysokiego składowania to nasza kolejna inwestycja, która pozwoli podnieść wydajność firmy, dzięki zwiększeniu przestrzeni do magazynowania towarów. To nie tylko ogromna powierzchnia użytkowa, jest to także nowoczesne, wysoce zautomatyzowane i wyspecjalizowane centrum logistyczne, umożliwiające bardzo szybkie przygotowanie produktów do dystrybucji, co pozwala odpowiadać na zmieniające się potrzeby i wymagania rynku oraz skrócenie czasu realizacji zamówień klientów.

Budynek będzie połączony antresolą z istniejącym obiektem handlowo-magazynowym, co umożliwi swobodny transport wyrobów pomiędzy magazynami, jak również ułatwi poruszanie się po nim pracownikom.



W magazynie będzie przechowywanych 850 indeksów SKU, w tym 700 w strefie chłodzonej i 150 w niechłodzonej (budynek pomieści ponad 50 tys. jednostek paletowych z gotowym wyrobem). Docelowo, w godzinach szczytowego obciążenia, możliwe będzie zarówno przyjęcie, jak i wyeksportowanie 20 samochodów z towarem na godzinę. Także procesy depaletyzacji i paletyzacji zostaną maksymalnie zautomatyzowane, co pozwoli znacząco je przyspieszyć.

Waldemar Szczepankiewicz

Dyrektor ds. Inwestycji w SM Mlekoop

Zakładamy, że w ciągu sześciu miesięcy zostanie podpisana umowa z wykonawcą, a rok zajmie otrzymanie zezwoleń na budowę i wykonanie projektów. Budowa magazynu potrwa około dwóch lat, maksymalna wydajność inwestycji po rozpoczęciu jej działania zostanie osiągnięta mniej więcej po roku.



Z roku na rok SM Mlekoop notuje wzrost zapotrzebowania rynku na swoje produkty mleczarskie. Jest to dowód rosnącego zaufania konsumentów do ich jakości oraz ciągłego rozwoju Spółdzielni. Branża FMCG wymaga dużej częstotliwości dostaw gwarantującej jak najświeższy produkt na półce sklepowej. To generuje potrzebę tworzenia nowych jednostek dystrybucyjnych (palet) składających się z kilku SKU (jednostek magazynowych) w wielu standardach logistycznych, zgodnych z oczekiwaniami poszczególnych klientów. Właśnie dlatego Spółdzielnia podjęła decyzję o budowie magazynu wysokiego składowania.

Zbigniew Groszyk

Wiceprezes Zarządu SM Mlekoop





SM Mlekpól laureatem XIX edycji Nagrody Gospodarczej Prezydenta RP

W listopadzie zostaliśmy laureatem XIX edycji Nagrody Gospodarczej Prezydenta RP w kategorii „Narodowy Sukces”. Kapituła konkursu doceniła wpływ Spółdzielni zarządzanej przez Edmunda Borawskiego na rozwój polskiego mleczarstwa, a tym samym promocję regionów, w których zlokalizowane są zakłady produkcyjne.

Nagrody Gospodarcze Prezydenta RP zostały przyznane po raz dziewiętnasty. To cenne i prestiżowe wyróżnienie dla polskich przedsiębiorstw oraz instytucji naukowo-badawczych. Nagrodą Gospodarczą Prezydenta RP uhonorowane zostają przedsiębiorstwa, które przyczyniają się do rozwoju gospodarki narodowej, przestrzegają zasad odpowiedzialnego biznesu, promują pozytywny wizerunek Polski oraz stanowią wzór funkcjonowania dla innych przedsiębiorstw.

Prezes Zarządu SM Mlekpól Edmund Borawski podkreśla, że docenianie Spółdzielni zarówno na krajowym, jak i międzynarodowym rynku to rezultat ciężkiej pracy producentów mleka, pracowników i kadry kierowniczej.



Spółdzielnia funkcjonuje na polskim rynku od ponad 40 lat. Przeszliśmy naprawdę długą drogę, aby stać się jednym z liderów rynku. Przez te wszystkie lata zmienialiśmy się i budowaliśmy naszą markę. Siła Mlekpółu tkwi w ludziach, którzy go tworzą. Wspólna pasja, praca i zaangażowanie sprawiają, że od lat sukcesywnie się rozwijamy. Cieszę się, że nasze działania są doceniane przez konsumentów, a otrzymanie tak ważnej nagrody, przyznanej przez Prezydenta RP, stanowi dla nas ogromne wyróżnienie.

Edmund Borawski

Prezes Zarządu SM Mlekpól



Pasmo sukcesów SM Mlekpól w 2021

W mijającym roku zostaliśmy wyróżnieni w wielu istotnych konkursach i rankingach ogólnopolskich. Jak przystało na jedną z największych spółdzielni mleczarskich w kraju, święciliśmy triumfy jako dobry pracodawca, organizacja odpowiedzialna ekologicznie, stawiająca na nowe technologie, a także dbająca o region, z którego pochodzi.

W marcu znaleźliśmy się na szczycie rankingu „**Poland's Best Employers 2021**” magazynu Forbes. W jednej z 24 kategorii tj. „Produkcja dóbr konsumpcyjnych nietrwałych” zajęliśmy zaszczytne 1.miejsce

Na dalsze sukcesy nie trzeba było długo czekać, bo już w sierpniu pojawił się Ogólnopolski **Ranking Najlepszych Spółdzielni Mleczarskich**, w którym SM Mlekpól zajęła 2. miejsce, potwierdzając tym samym swoją wysoką i kluczową pozycję dla rozwoju rynku przetwórstwa mleczarskiego.

Tegoroczna jesień to deszcz nagród dla naszej Spółdzielni. We wrześniu otrzymaliśmy tytuł **Ekoinwestora Roku 2021** w branży mleczarskiej. Nagroda została przyznana podczas Polskiego Kongresu Serowarskiego. Kapituła konkursu wyróżniła Hybrydową Elektrociepłownię

Zakładową w Mrągowie. Jej wdrożenie znacząco wpłynęło na oszczędności: zmniejszono zużycie paliw pierwotnych, obniżono emisję dwutlenku węgla i zużycie wody.

Natomiast w trakcie XIV Euroforum Polskiego Mleczarstwa wyłoniono zwycięzców w konkursie na **Innowacje Techniczne i Technologiczne w Mleczarstwie**. Innowacyjny Zakład Produkcji Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich w Mrągowie został nagrodzony aż w 4 kategoriach: gospodarka energią, innowacyjne rozwiązania procesowe, innowacyjne rozwiązania technologiczne oraz ochrona środowiska.

W październiku zostaliśmy laureatem „**Nagrody Gospodarczej Żagle Warmii i Mazur**”. Celem przyznawania tego wyróżnienia jest uhonorowanie firm z ugruntowaną pozycją na rynku, które znacząco przyczyniają się do rozwoju gospodarczego regionu i pozytywnie wpływają na funkcjonowanie lokalnej społeczności.

Rok pełen sukcesów zakończyliśmy otrzymaniem zaszczytnego tytułu z rąk Prezydenta RP Pana Andrzeja Dudy, zostając laureatem **XIX edycji Nagrody Gospodarczej w kategorii „Narodowy Sukces”**.



Odczuwamy ogromną dumę z tego, że nasza Spółdzielnia została zauważona i wyróżniona w tak wielu dziedzinach. Jest to możliwe dzięki zaangażowaniu wszystkich naszych dostawców, pracowników i współpracowników, którzy razem z nami tworzą Spółdzielnię już od ponad 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



Rok 2021 bogaty w wyróżnienia i nagrody dla produktów SM Mlekpól

W mijającym roku produkty naszej Spółdzielni triumfowały w wielu branżowych konkursach w różnych kategoriach. Doceniali je zarówno przedstawiciele sektora FMCG, detaliści, jak i konsumenci.

Początek roku to sukces w badaniu rynkowym **Najlepszy Produkt Wybór Konsumentów**. Otrzymaliśmy srebrny medal za serek śmietankowy Łaciaty z kurkami oraz brązowy za sery Gouda i Edam w plastrach w kategorii sery i serki kanapkowe.

W jedenastej edycji konkursu **Złoty Paragon 2021 – Nagroda Kupców Polskich** doceniono aż pięć naszych produktów. Pierwsze miejsce zajęły trzy z nich: mleko Łaciate UHT 3,2% (kat. Mleko), maślanka Mrągowska naturalna 1 l, (kat. Napoje mleczne), masło extra Łaciate 200 g (kat. Masło). Uznanie głosujących, czyli drugie miejsce i wyróżnienia w plebiscycie uzyskały: mix Łaciaty kubek 200 g (kat. Margaryny i miksy) oraz serek śmietankowy Łaciaty naturalny 200 g (kat. Serki kanapkowe, sałatkowe).

W czerwcu już po raz 20. detaliści wskazali najlepiej sprzedające się produkty. Tytuł **Hit Handlu 2021** otrzymało mleko świeże Łaciate 3,2% oraz ser Gouda Mlekpól w plastrach 150 g, powtarzając zeszłoroczny sukces.

W **kulinarnym Konkursie Sera Good Cheese** podniebienia jury urzekły: serek śmietankowy Łaciaty (smak indyjski z konopiami i czarnuszką) 200 g, ser salami Mlekpól bez laktozy plastry 150 g, ser Jantar klinek 200 g oraz Złoty Mazur plastry 150 g. Nasze smaki pokochali również najmłodszy. W konkursie **Smakuje Dzieciom** otrzymaliśmy srebrny medal dla: jogurtu pitnego Milko morelowy 330 ml, maślanki Mrągowskiej naturalnej 1 l, jogurtu Rolmlecz waniliowy 330 ml oraz brązowy dla mleka UHT Łaciate truskawkowe 200 ml.

Uzyskaliśmy także certyfikat **Dobry Produkt** dla nowej linii Dipów śmietanowych typu crème fraiche. Nowości te

otrzymały również wyróżnienie w konkursie **Złote Innowacje FMCG**, natomiast złoto zdobył serek śmietankowy Łaciaty smak indyjski z konopiami i czarnuszką.

Wśród najlepszych produktów mleczarskich, które zostały poddane **XXVI Krajowej Ocenie Serów i Twarogów** znalazł się serek homogenizowany waniliowy marki Rolmlecz. Jego jakość, skład oraz niepowtarzalny smak zostały docenione przez Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy.

Aż 5 nagród zdobyliśmy także w konkursie **Lider Forum**, wyróżniono: maślankę Mrągowską naturalną 1 l, jogurt pitny Łaciaty bez laktozy ananas – kokos 250 ml, twaróg Mazurski Smak półtłusty klinek 250 g, mleko UHT Łaciate 3,2% 1 l, serek śmietankowy Łaciaty smak indyjski z konopiami i czarnuszką 200 g.

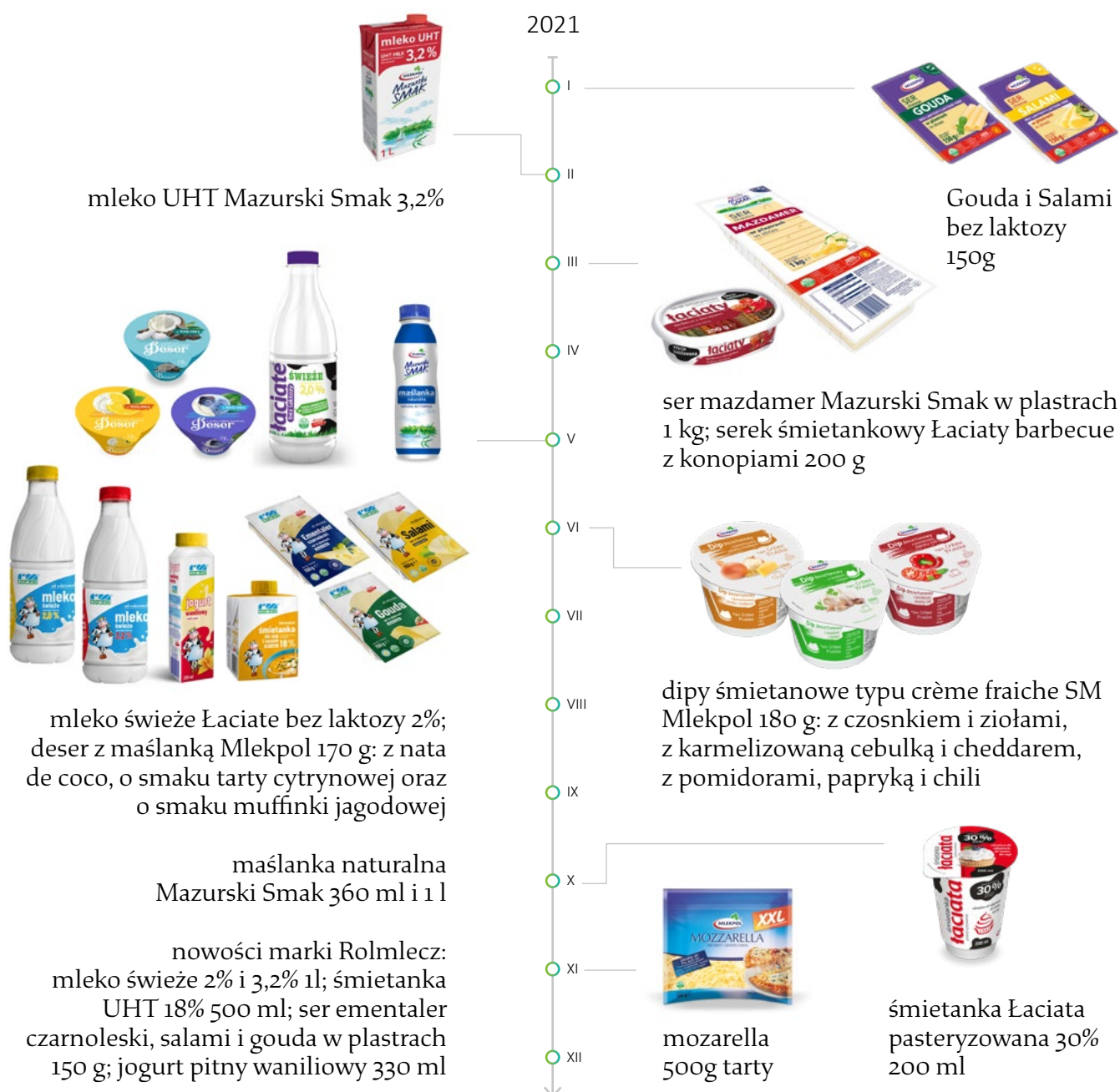
Natomiast w konkursie **Lider Forum Kampanie** doceniono nasze działania marketingowe prowadzone w ramach kampanii śmietanek UHT Łaciatych „Dodaj do ulubionych”, która zajęła 3 miejsce.





Nowości produktowe 2021

Jako lider i innowator w branży mleczarskiej wprowadziliśmy na rynek wiele nowości, stale poszerzamy nasze portfolio i pracujemy nad udoskonalaniem produktów, by nieustannie się rozwijać i móc odpowiadać na potrzeby konsumentów.



Świąteczna odsłona kampanii „To się bierze z natury” marki Mazurski Smak



Marka Mazurski Smak w świątecznej kampanii przypomina konsumentom o swoich produktach, które są doskonałą bazą do przygotowania świątecznych wypieków i potraw.

Wspólne przygotowywanie wigilijnych dań, miły gwar w kuchni i dogłądanie pachnącego, pieczonego właśnie ciasta – to znany bożonarodzeniowy zwyczaj. Ten magiczny klimat można również poczuć w tegorocznej świątecznej odsłonie kampanii marki Mazurski Smak.

Przedświąteczne działania wizerunkowe są już obecne w portalach, sieciach reklamowych oraz aplikacjach zakupowych na urządzeniach mobilnych. W grudniu prowadzona jest także kampania sponsoringowa w największych stacjach telewizyjnych.



Celem kampanii jest zachęcenie konsumentów do użycia tradycyjnych produktów marki Mazurski Smak podczas przygotowania bożonarodzeniowych potraw. W kreacjach reklamowych pojawią się takie wyroby jak mleko, masło, twaróg czy śmietana. Wyróżnikiem naszej kampanii jest akwarelowy charakter kreacji, nawiązujący do natury.

Dorota Grabowska

Kierownik Marketingu SM Mlepol

Nowość idealna do ubijania

Śmietanka Łaciata 30 % pasteryzowana 200 ml jest wygodna w użyciu i doskonała do różnorodnego wykorzystania. Jest znakomitym nośnikiem smaku, nadającym potrawom idealną konsystencję. Sprawdzi się zarówno w daniach na zimno, jak i na ciepło, w których nie warzy się i nie rozwarstwa. Idealnie się ubija i nie opada, więc stanie się niepowtarzalną bazą kremów, dodatkiem do deserów, ale także kremowym uzupełnieniem dań wytrawnych. To produkt niezawierający glutenu, odpowiedni także dla wegetarian.



MASZ APETYT

NA WIĘCEJ!

Wszyscy lubią Łaciate

To nowa kampania ulubionego mleka Polaków. Prawdziwy smak i życie w zgodzie z naturą – to wartości, które stoją za Łaciatym od lat. Marka zaprezentowała nową ideę kreatywną za pomocą działań digital, kampanii TV oraz aktywności na YouTube.



W ramach kampanii telewizyjnej konsumenci zobaczyli spot reklamowy, w którym sympatyczni, zwierzęcy bohaterowie odpowiadali na pytanie: „Dlaczego wszyscy lubią Łaciate?”. Do znanej z wcześniejszych odsłon krowy Łaciatej, dołączyli m.in. ślimak, kura, kret czy mrówka, które w zabawny sposób odkrywały najważniejsze wartości produktu. Kreacja była widoczna w ogólnopolskich oraz tematycznych kanałach w największych stacjach telewizyjnych, na YouTube oraz w sieci GDN. Działania dopełniła kampania digital oraz banerowa w sieci google i aplikacjach zakupowych.



W tegorocznej kampanii szczególną uwagę chcieliśmy zwrócić na to, by konsumenci, wybierając Łaciate, odnaleźli w nim smak dzieciństwa, spokoju i naturalności. Celem naszych działań jest utrzymanie wysokiej świadomości marki i zaangażowanie odbiorców w jej historię.

Dorota Grabowska

Kierownik Marketingu SM Mlekoop



Leiber YeaFi® BT wpływa na:

- ◆ Stabilizacja pH i poprawa metabolizmu zwierza
- ◆ Wiązanie i dezaktywacja mikotoksyn
- ◆ Poprawa parametrów rozrodu
- ◆ Wzrost produkcji i jakości mleka
- ◆ Nie zawiera GMO

Leiber Sp. z o.o.

ul. Łeczycka 38
99-340 Krośniewice
Polska

Tel. +48 24 251 0360
www.leibergmbh.de
info@leibergmbh.de



Leiber

Excellence in Yeast



O wieloletniej współpracy z SM Mlekpól i jej wpływie na rozwój regionu

opowiada Pan Marek Gustaw Brzezina – Marszałek Województwa Warmińsko-Mazurskiego



Panie Marszałku, Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól, jeden z największych producentów mleka i wyrobów mleczarskich w Polsce i w Europie, z zakładami działającymi także w Mrągowie, otrzymała w listopadzie Nagrodę Gospodarczą Prezydenta RP „Narodowy Sukces”. Inicjatywa zgłoszenia Spółdzielni do tej nagrody wyszła od Pana. Skąd taka decyzja?

Mlekpól to doskonały przykład przedsiębiorstwa, które rozpoczęło swoją działalność jako niewielki podmiot, a dzięki wyjątkowej pracy, zaangażowaniu, profesjonalnemu zarządzaniu i wytrwałości osiągnęło wielki sukces, zarówno w Polsce, jak i za granicą. To duma naszego regionu i kraju, tym bardziej, że firma sukcesywnie się rozwija i wydatnie wpływa na rodzimą gospodarkę. Warto zwrócić uwagę, że przetwórstwo mleka dotyczy nie tylko zakładów produkcyjnych, ale również wpływa na inne aspekty życia gospodarczego – rozwój rolnictwa, logistyki, transportu i infrastruktury. Produkty oferowane przez Mlekpól są dostępne na całym świecie, promując pozytywny wizerunek

Polski na arenie międzynarodowej. Wszystkie te czynniki sprawiają, że Mlekpól wpisuje się w definicję „Narodowego Sukcesu”. Dlatego zgłoszenie Spółdzielni do grona nominowanych do Nagrody Gospodarczej Prezydenta RP przyniosło mi wiele satysfakcji, potraktowałem to jako podziękowanie za wieloletnią pracę na rzecz rozwoju polskiej gospodarki.

Mlekpól funkcjonuje na polskim i zagranicznym rynku już ponad 40 lat. Nie ulega wątpliwości, że w tym czasie Spółdzielnia stała się jednym z kluczowych podmiotów gospodarczych w naszym kraju. Które elementy szczególnie zyskały uznanie w oczach klientów i oceniających firmę gremiów?

W ciągu czterech dekad działalności firmy w naszym kraju doszło m.in. do zmian ustrojowych, które miały duży wpływ na funkcjonowanie gospodarki. W czasie przemian wiele polskich przedsiębiorstw stanęło przed wyzwaniem dostosowania własnej produkcji do nowych warunków rynkowych. Mlekpól potraktował zmiany jako wyzwanie, jako szansę na dalszy rozwój i ekspansję sprzedaży produktów, również poza granice naszego kraju. Przystosowanie się do nowej rzeczywistości nie byłoby możliwe bez doskonałego zarządzania produkcją oraz wykwalifikowanym personelem. To zdecydowało o sukcesie w Polsce i poza granicami kraju, co przynosi uznanie, nagrody i wyróżnienia.

W jaki sposób obecność Spółdzielni wpływa na życie województwa warmińsko-mazurskiego?

Trudno obecnie wyobrazić sobie nasz region bez obecności zakładów Mlekpólu. Dwa z nich znajdują się w Mrągowie – zakład macierzysty oraz uruchomiony kilka lat temu Zakład Produkcji Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich, czyli popularna proszkownia. Podstawową korzyścią są oczywiście miejsca pracy, które oferuje Spółdzielnia. Dotyczy to nie

tylko pracowników zatrudnionych w obu zakładach, ale również świadczących usługi transportowe, logistyczne czy ochroniarskie. Tak znaczny rozwój zakładów w Mrągowie to również doskonała promocja regionu – potencjalni inwestorzy otrzymują dowód, że jest to miejsce doskonałe do prowadzenia biznesu, dlatego coraz częściej zwracają się w stronę naszego województwa. Wspólnie z Mlekpolem inicjujemy i realizujemy wiele wydarzeń lokalnych, rodzinnych i sportowych, które pozwalają jednoczyć i integrować tutejszą społeczność. To również istotne czynniki z punktu widzenia obecności Spółdzielni w naszym województwie.

Jednak „narodowy sukces” SM Mlekpól nie byłby możliwy bez owocnej współpracy. Prezes SM Mlekpól Edmund Borawski podkreśla, że inicjatywa i konsekwentne podążanie w jednym kierunku samorządu województwa i Spółdzielni sprawiają, że Warmia i Mazury to doskonałe miejsce do prowadzenia działalności gospodarczej.

Od wielu lat podkreślam, że podstawą owocnej współpracy jest umiejętność rozmowy i dochodzenia do konsensusu, nawet w sprawach, które na pierwszy rzut oka ciężko ze sobą pogodzić. W osobach Prezesa Edmunda Borawskiego i Dyrektora Marcina Piwowarczyka znalazłem partnerów, którzy wyznają podobną filozofię działania. To kolejny ważny argument dla potencjalnych inwestorów – jesteśmy otwarci na wartościowe pomysły i z przyjemnością się angażujemy w rozwój inicjatyw, wpływających również na rozwój naszego regionu.

Nagroda Gospodarcza Prezydenta RP to bardzo ważne wyróżnienie zarówno dla SM Mlekpól, jak i województwa warmińsko-mazurskiego. W jaki sposób wpłynie ona na dalszą współpracę?

Nagroda to oczywiście wyróżnienie i duma. „Narodowy Sukces” jest jednak również dużym zobowiązaniem, aby nieustannie iść drogą współpracy Spółdzielni i województwa warmińsko-mazurskiego. Wciąż poszukujemy kolejnych obszarów, które mogą zwiększać nasze możliwości w zakresie rozwoju, a otrzymana nagroda stanowi dodatkową, niezwykle ważną motywację.

Jakie to mogą być obszary?

Nagroda Prezydenta RP była ukoronowaniem naszej dotychczasowej współpracy, natomiast relacje Mlekpólu z samorządem województwa obejmowały nie tylko sprawy gospodarcze. Bardzo sobie cenimy współpracę w dziedzinie ekologii. Doceniamy, że zakład w Mrągowie odszedł od spalania węgla do produkcji pary technologicznej, doceniamy wszelkie proekologiczne działania. Będziemy także wspierać członków Spółdzielni, rolników, producentów mleka w inwestowaniu w biogazownie, które istotnie zmniejszają emisje gazów cieplarnianych w naszym regionie. Uważam, że w przyszłości warto by podjąć działania w kierunku bliższej integracji Warmii i Mazur z Podlasiem. Mlekpól jest dla nas przykładem możliwości funkcjonowania w obu województwach, ważnych z punktu widzenia polskiego rolnictwa. Warto rozwijać współpracę sejmików wojewódzkich, a szczególnie działających w nich komisji rolnictwa. Mam okazje spotykać się z przedstawicielami Mlekpólu podczas różnych uroczystości i doceniam, że Mlekpól angażuje się w życie społeczne naszego województwa. Wierzę, że będziemy kontynuować takie działania dla wspólnego dobra.





O Zakładzie w Zambrowie opowiada jego Dyrektor

Wywiad z Panem Marcinem Radomskim

Oddział Zakład Produkcji Mleczarskiej w Zambrowie jest częścią SM Mlekoop w Grajewie od 31 października 2003 roku. Jakie były początki funkcjonowania SM Mlekoop w mieście?

Tak, od dnia 31.10.2003 roku Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Zambrowie zaczęła funkcjonować w strukturach Spółdzielni Mleczarskiej Mlekoop i można powiedzieć, że data ta była początkiem intensywnych zmian w funkcjonowaniu Zakładu. Przede wszystkim bardzo szybko został ustalony profil produkcji zambrowskiego oddziału. Nastąpiła koncentracja na asortymencie pożądanym na rynku, a jednocześnie gwarantującym przerób dużej ilości surowca w produkty takie jak: mleko, śmietanki UHT, a także twarogi oraz wyroby sproszkowane. Rozwój produkcji i sprzedaży tych asortymentów pozwolił rozwinąć naszym dostawcom swoje gospodarstwa, zmodernizować je, zwiększyć w nich produkcję. Inwestycje w instalacje techniczne i technologiczne w zambrowskim Zakładzie wytworzyły zapotrzebowanie na wysoko wykwalifikowaną kadrę pracowniczą. Należy zauważyć, że w momencie przyłączenia największy dostawca produkował rocznie 360 tys. litrów mleka, obecnie największy dostawca produkuje przeszło 2 mln litrów surowca. Dodatkowo roczny skup surowca od 2003 roku zwiększył się trzykrotnie. Te liczby pokazują, jak na przestrzeni lat zmienił się Zakład i jak istotny jest w funkcjonowaniu lokalnej społeczności.

Ile osób jest zatrudnionych w OZPM w Zambrowie? Ile surowca jest rocznie przetwarzane w artykuły nabiałowe?

W Zambrowie zatrudnionych jest 325 pracowników, z czego znakomita część z nich to wyspecjalizowani technolodzy oraz kadra inżynieryjno-techniczna, bez których uruchomienie i eksploatacja nowoczesnych linii technologicznych nie byłaby możliwa. W naszej branży, która jest bardzo wymagająca, wzorowa organizacja całego procesu od skupu surowca przez produkcję, kontrolę jakości, a na końcu dystrybucję, jest niezbędna do osiągnięcia sukcesu, czyli satysfakcji konsumenta. Nie da się tego uzyskać bez wysokiej jakości specjalistów, którzy są odpowiedzialni za

każdy z tych etapów. To dzięki tym ludziom możemy przerobić w zakładzie w Zambrowie ok. 300 mln litrów mleka rocznie oraz dostarczyć na czas wysokiej jakości produkty na rynek.

Jakie wydarzenia/inicjatywy/inwestycje były kluczowe dla rozwoju OZPM w Zambrowie w ciągu 18 lat funkcjonowania?

18 lat funkcjonowania zambrowskiego Zakładu w strukturach Mlekoopu to ciągły rozwój i inwestycje w moce produkcyjne. Począwszy od roku 2005, kiedy zaczęliśmy modernizować dział UHT, poprzez jego gruntowną rozbudowę w roku 2010, kiedy uruchomiono nową instalację do produkcji mleka wraz z dwiema maszynami nalewającymi o łącznej wydajności 30 tys. litrów na godzinę. W 2008 uruchomiono pierwszą linię do produkcji twarogu. Okazało się, że produkt wytwarzany dzięki niej został przyjęty na rynku bardzo dobrze, co skłoniło Zarząd do podjęcia decyzji o budowie drugiej instalacji o takiej samej wydajności. Została ona uruchomiona w roku 2016 roku. Budowa tej linii pozwoliła zwiększyć portfolio produkowanych twarogów i dotrzeć do jeszcze szerszego grona klientów. Z wizerunkowego punktu widzenia istotnym wydarzeniem była budowa nowego kompleksu handlowo-administracyjnego, w którym znajduje się między innymi sklep firmowy „Mazurski Smak”, stacja benzynowa oraz Zakład Zaopatrzenia Rolnictwa. Obiekt ten został oddany do użytku w 2015 roku.

Jakie produkty obecnie są wytwarzane w Zambrowie? Które z nich są najpopularniejsze wśród konsumentów?

Obecnie w Zakładzie w Zambrowie produkujemy mleko i śmietanki UHT, mleko zagęszczone, mleczka smakowe, twarogi, mleko i serwatkę w proszku. Śmietanki i mleko Łaciate, mleczka smakowe dla najmłodszych w tej samej marce, jak również twarogi Mazurski Smak są od wielu lat liderami rynkowymi w swoich kategoriach. Mleko Zambrowskie czy Białe to również bardzo rozpoznawalne i cenione na rynku produkty.



***Czy produkty te trafiają wyłącznie na polski rynek?
Jeśli nie, to które z nich są eksportowane? Które rynki są
najbardziej zainteresowane produktami z Zambrów?***

Nasze produkty doceniane są nie tylko na rynku krajowym. Eksportujemy wyroby UHT do takich krajów jak Litwa, Łotwa, Rumunia, Bułgaria, Malta, Wielka Brytania. Bardzo duża część eksportu mleka UHT to rynek azjatycki – przede wszystkim Chiny, ale również i Wietnam. Eksport do tych krajów sukcesywnie się zwiększa. Sprzedajemy na rynki zagraniczne również twaróg. Główne rynki eksportowe to Litwa, Mołdawia, Hiszpania, Niemcy, ale również Stany Zjednoczone. Eksportowym produktem są także wytwarzane w Zambrówie – mleko i serwatka w proszku, które poza krajami europejskimi, takimi jak Holandia, Niemcy dostarczamy do Indonezji czy Chin.

***Jakie inwestycje planowane są w najbliższym czasie
w Zakładzie w Zambrówie?***

Zakład w Zambrówie oraz Spółdzielnia ciągle się rozwijają. Cały czas modernizujemy i automatyzujemy linie technologiczne. Aktualnie jesteśmy w momencie uruchomienia automatycznej linii do pakowania twarogu typu klinek w tacki, która pozwoli zwiększyć moce produkcyjne tego asortymentu. Poza bazą produkcyjną Zakład inwestuje w procesy związane z energetyką oraz ekologią. Wkrótce przystąpimy do odbiorów technicznych nowej

elektrociepłowni opartej na silniku gazowym, z której to mamy zamiar uzyskać 1.3 MW mocy elektrycznej oraz energię cieplną, która będzie wykorzystana przy procesach technologicznych. W przyszłym roku czeka nas modernizacja kotłowni zakładowej oraz stacji uzdatniania wody. Jestem przekonany, że inwestycje te poza korzyściami ekonomicznymi dla Zakładu również będą miały pozytywny wpływ na środowisko naturalne, którego ochrona była zawsze priorytetem dla SM Mlekpól.

***W jaki sposób obecność Zakładu SM Mlekpól
w Zambrówie wpływa na życie lokalnej społeczności?***

Historia Zakładu mleczarskiego w Zambrówie jest bardzo długa. Lata działalności sprawiły, że mieszkańcy naszego miasta i jego okolic są bardzo związani z Zakładem, będąc dostawcami, pracownikami czy usługodawcami. Przez ten czas staraliśmy się aktywnie uczestniczyć w życiu lokalnej społeczności, m.in. organizując Dni Dziecka dla najmłodszych, wspierając różnego rodzaju inicjatywy kulturalne, promując zdrowy styl życia czy działania ekologiczne.

Myślę, że na rynku lokalnym jesteśmy rozpoznawalną i cenioną firmą, o czym świadczy również wzorowa współpraca z zambrówskim samorządem.



Jakość i bezpieczeństwo priorytetem w produkcji mleczarskiej

Branża spożywcza, w tym przetwórstwo mleczarskie, to jeden z kluczowych obszarów polskiej gospodarki. Podstawą jest niezwykle delikatny surowiec, którego obróbka wymaga wiele uwagi.

Jakość i bezpieczeństwo wytwarzanych produktów mlecznych jest jednym z najważniejszych aspektów działalności zakładów produkcyjnych. Na czym powinien polegać ten proces? Odpowiadają eksperci SM Mlekoop.

Jakość i bezpieczeństwo w produkcji mleczarskiej

Ze względu na swoją specyfikę, produkcja żywności jest regulowana wieloma przepisami prawnymi, a firmy wytwarzające żywność muszą posiadać odpowiednie dopuszczenia i certyfikaty. Ich uzyskanie jest związane z koniecznością spełnienia określonych wymogów, dotyczących wszystkich etapów produkcji. Wytyczne te są określane, a następnie weryfikowane przez podmioty państwowe, wśród których wymienić możemy Inspekcję Weterynaryjną, Inspekcję Jakości Handlowej i Artykułów Rolno-Spożywczych.

Powyższe podmioty nadzorują pracę firm produkcyjnych m.in. na podstawie trzech głównych systemów – GMP (tzw. dobra praktyka produkcyjna), GHP (tzw. dobra praktyka higieniczna) oraz HACCP (tzw. analiza kontroli i krytyczne punkty kontroli). W jaki sposób wpływają one na prace podmiotów spożywczych?

Systemy te muszą być obligatoryjnie wprowadzone we wszystkich zakładach przetwórstwa spożywczego, w tym również w branży mleczarskiej. GMP zwraca szczególną uwagę na stosowanie najlepszych praktyk na

poszczególnych etapach produkcji, natomiast GHP to zbiór zasad dotyczących m.in. higieny personelu, miejsca pracy, stosowanej dezynfekcji, a także szkoleń personelu w tym zakresie. Z kolei HACCP to system, który identyfikuje, ocenia i kontroluje zagrożenia istotne dla bezpieczeństwa żywności. W tym celu powołany jest w każdym zakładzie SM Mlekoop Zespół ds. Bezpieczeństwa Żywności, a jego zadaniem jest przeprowadzanie analizy ryzyka, na podstawie której identyfikuje zagrożenia i wyznacza dla nich środki kontroli w celu ich wyeliminowania lub zredukowania do akceptowalnego poziomu. Często, aby osiągnąć oczekiwany skutek, trzeba zastosować kombinację różnych środków kontroli. SM Mlekoop od początku swojej działalności skupia swoje wysiłki na zachowaniu bezpieczeństwa i wysokiej jakości wyrobów nabiałowych, które są wprowadzane na rynek i trafiają do konsumentów.

Kontrola gwarancją jakości i bezpieczeństwa

W SM Mlekoop zwracamy szczególną uwagę na bezpieczeństwo produkcji na każdym jej etapie, począwszy od hodowli zwierząt mlecznych, poprzez pozyskiwanie surowca, jego przechowywanie, transport, a następnie wytworzenie produktu i działania związane z jego dystrybucją. Jedynie ściśle przestrzegane zasady pozwalają osiągnąć efekt, którym jest zapewnienie wysokiej jakości wyrobów mleczarskich dla konsumentów. Jest to szczególnie ważne, przy tak ogromnej skali działalności.



Do naszej Spółdzielni należy niemal 9000 rolników, którzy łącznie w ciągu roku dostarczają 2 miliardy litrów mleka.

Surowiec, który trafia do poszczególnych zakładów, jest szczególnie badany pod kątem jakości oraz ewentualnie zawartości niedozwolonych lub niebezpiecznych składników (np. obecności pozostałości antybiotyków lub ciał obcych). Członkowie Spółdzielni posiadają szczegółowe wytyczne dotyczące hodowli zwierząt, ich karmienia i pielęgnacji, co pozwala zminimalizować prawdopodobieństwo ryzyka niespełnienia norm jakościowych dostarczanego surowca. Sytuacje, w których zakład nie przyjmuje mleka ze względu na brak spełnienia odpowiednich wymogów, zdarzają się już coraz rzadziej. Rolnicy regularnie rozwijają swoje gospodarstwa i nie chcą, aby produkcja i sprzedaż surowca została wstrzymana. Ponadto producenci mleka znają również zasady dotyczące przechowywania mleka, tak, aby nie utraciło ono swoich właściwości (m.in. zachowanie odpowiedniej temperatury).

Kolejnym niezwykle istotnym elementem procesu produkcyjnego jest transport i przetwarzanie surowca. W SM Mlekpól mleko dostarczone do zakładu poddajemy obróbce termicznej maksymalnie w ciągu 4 godzin, aby asortyment powstawał zawsze wyłącznie ze świeżego surowca. Produkt gotowy przechowywany jest w specjalnych magazynach, z których wydawany jest dystrybutorom. Finalnie asortyment trafia do konsumentów, którzy mogą cieszyć się wyjątkowym smakiem produktów SM Mlekpól, wytworzonych z polskiego mleka, często według tradycyjnych receptur. Posiadamy wieloletnie doświadczenie i wiedzę, dlatego nasze produkty cechuje wysoka jakość i bezpieczeństwo na każdym etapie wytwarzania.

Iwona Daniszewska

Pełnomocnik Zarządu ds. Zarządzania Jakością

Czy pandemia wpłynęła na produkcję w SM Mlekpól?

To właśnie dzięki wieloletniemu doświadczeniu i regularnej pracy nad systemem bezpieczeństwa produkcji, od początku wybuchu pandemii wszystkie 13 zakładów SM Mlekpól pracowało bez przestojów i zakłóceń.



Na bieżąco obserwujemy wszelkie oficjalne komunikaty rządowe i sanitarne związane z epidemią COVID-19. Jesteśmy dobrze przygotowani na kolejne fale, a wdrożone przez nas procedury i wiedza nt. jakości i bezpieczeństwa produkcji dają pewność, że dalsze wytwarzanie wysokiej jakości asortymentu mleczarskiego w naszej Spółdzielni nie jest zagrożone.

Zbigniew Groszyk

Wiceprezes Zarządu SM Mlekpól



Statuetka Kryształowa Krowa 2020

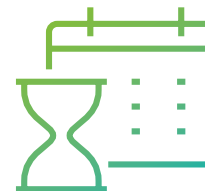
SM Mlekpole tworzą przede wszystkim ludzie! Celem inicjatywy stworzenia niepowtarzalnej nagrody „Kryształowej Krowy” było uhonorowanie pracy rolników, którzy szczególnie zaangażowali się w rozwój hodowli i produkcji mleka wysokiej jakości – tym samym budując potęgę Mlekpole. Wyróżnienie to jest nie tylko 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.

W tym roku grono laureatów to 16 gospodarstw, a dodatkowo nagrody specjalne otrzymali: Pan Jan Dworniak – Biegły Rewident oraz Pan Mirosław Borawski – wieloletni Dyrektor Zakładu w Kolnie.

Serdecznie gratulujemy!



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



Wspomnienie – Eugeniusz Paszkowski

6 grudnia 2021 pożegnaliśmy Ś.P. Eugeniusza Paszkowskiego, jednego ze współzałożycieli Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Grajewie.

Było to dla nas tym bardziej przykre doświadczenie, że Pan Eugeniusz jeszcze w listopadzie obchodził swoje setne urodziny. Rada Nadzorcza, Zarząd, wszyscy Członkowie i Pracownicy Spółdzielni łączymy się z pogrążoną w smutku rodziną i składamy głębokie wyrazy współczucia i ubolewania z powodu tak ogromnej straty. Ta przykra chwila skłania do wspomnień o Panu Eugeniuszu i podsumowania jego działalności oraz osiągnięć.

Pan Eugeniusz Paszkowski urodził się 20 listopada 1921 roku w Rajgrodzie w powiecie grajewskim. Już od najmłodszych lat wykazywał zainteresowanie hodowlą bydła, a po ukończeniu szkoły przejął po ojcu gospodarstwo rodzinne w Rajgrodzie - Kolonia Lewa. Od początku głównym celem Pana Eugeniusza było stworzenie gospodarstwa specjalizującego się w hodowli bydła i produkcji mleka, a produkcja roślinna była dodatkiem w całości przeznaczanym na zaspokojenie potrzeb hodowanych zwierząt.

Rodzina Państwa Paszkowskich ze wsią związana jest od wielu pokoleń. Ojciec Pana Eugeniusza był członkiem PSL, burmistrzem miasta Rajgród, zasiadał w Radzie Nadzorczej Banku Spółdzielczego i był założycielem mleczarni w Rajgrodzie w 1927 roku. W 1945 roku w domu Państwa Paszkowskich powstało pierwsze koło zrzeszające członków PSL w gminie Rajgród.

Pan Eugeniusz Paszkowski był założycielem i pierwszym prezesem Międzykółkowej Bazy Rolniczej w Rajgrodzie. W grudniu 1945 roku uczestniczył w I Zjeździe Młodzieży Polskiej w Warszawie. Ważnym aspektem życia Pana Eugeniusza Paszkowskiego była praca społeczna na rzecz wspólnoty wiejskiej i rozwoju spółdzielczości. Jest on jednym ze współzałożycieli Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Grajewie w 1980 roku. Od powstania OSM Mlekpól w Grajewie, aktywnie pracował przez 3 kadencje w Radzie Nadzorczej, tworząc podwaliny pod dzisiejszy kształt Mlekpól. Aktywnie działał w Wojewódzkiej Spółdzielni Mleczarskiej w Piątnicy. Dwie kadencje zasiadał w Radzie

Nadzorczej Banku Spółdzielczego. Pan Eugeniusz od zawsze angażował się w działalność społeczną na wsi i działał na rzecz instytucji współpracujących z rolnictwem. Za swoją społeczną działalność w 2014 roku uhonorowany został Medalem Wincentego Witosa, najwyższym odznaczeniem PSL. Pan Eugeniusz swoją pasję społecznika i miłość do produkcji mleka przekazał dzieciom. Dziś jego syn Krzysztof prowadzi i rozwija produkcję mleka w gospodarstwie odziedziczonym po ojcu, angażuje się w lokalnym samorządzie i od wielu lat zasiada w Radzie Nadzorczej naszej Spółdzielni.



Uroczystość wręczenia Medalu Wincentego Witosa - maj 2014 roku



Eugeniusz Paszkowski z synem Krzysztofem - maj 2014 roku

Panie Eugeniuszu, pamięć o Tobie pozostanie żywa w naszych sercach, myślach i modlitwie, a Twoje dokonania są wzorem do naśladowania dla nas wszystkich.



MILIONERZY

Poznajcie bliżej „Milionerów” – rekordzistów w roku 2020

Stanisław Przeździecki

Łądy Polne

Państwo Przeździeccy gospodarują na 65 ha, gdzie 30 ha to użytki zielone, 26 ha stanowi uprawa kukurydzy, a zboża rosną na 5 ha. W oborze utrzymywanych jest 120 krów i 100 jałówek.

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

Mleczarstwem w mojej rodzinie zajmowały się także wcześniejsze pokolenia. Moi rodzice hodowali krowy mleczne. Wychowywałem się w gospodarstwie, dlatego od małego lubiłem cielaki - zawsze wiedziałem jak się każdy nazywa,



W mojej pracy najbardziej lubię...

To, że pracuję u siebie i nie popadam w rutynę, bo codziennie mam nowe wyzwania.

Gdybym nie był producentem mleka, zajmowałbym się...

Leczeniem zwierząt. Zostałbym weterynarzem lub świadczyłbym usługi w rolnictwie.

Moim największym marzeniem jest...

Stworzenie dobrze prosperującego i zautomatyzowanego gospodarstwa, ułatwiającego nam codzienne obowiązki.

1 026 266 litrów

a zajmowanie się nimi sprawiało mi przyjemność, tak zostało do dziś. Uważam, że żeby coś robić dobrze, to trzeba to lubić, a nie tylko traktować jako pracę.

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

Obecnie możemy sobie pozwolić na krótki odpoczynek. Udaje nam się gdzieś pojechać jedynie pomiędzy rannymi, a wieczornymi pracami przy krowach, o ile nie ma prac polowych. Na dłużej nie możemy zorganizować jeszcze zastępstwa, wychowujemy trójkę maluchów, a moi rodzice są już na emeryturze, więc sami nie poradziliby sobie ze wszystkim.

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

Wolny czas poświęcam swoim dzieciom, lubię także przeczytać gazety rolnicze, by być na bieżąco z informacjami branżowymi.

Zbliżają się Święta – jakich potraw nie może zabraknąć na Pana świątecznym stole? Może któreś z nich są charakterystyczne dla regionu?

Na moim stole wigilijnym nie może zabraknąć ryby po grecku, śledzi, pierogów z kapustą i grzybami.

Za co najbardziej lubi Pan Święta i jakie ma Pan cele na nadchodzący rok?

Święta najbardziej lubię za spotkania z rodziną, świąteczną, wręcz magiczną atmosferę. Najbardziej lubię, jak Święta Bożego Narodzenia są białe od śniegu. Nasze plany na nadchodzący rok to dalsza modernizacja i rozwijanie gospodarstwa.

Robert Neneman

Wełnica

Pan Robert pierwsze grunty rolne zakupił w 1994 roku po ukończeniu Akademii Rolniczej w Poznaniu. W 2003 roku przejął gospodarstwo od rodziców. Prowadzi je wspólnie z żoną Moniką. Obecnie ma ono 140 hektarów, a stado liczy 110 krów mlecznych i 100 sztuk młodzieży.

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

Mogę śmiało powiedzieć, że mleczarstwo to zdecydowanie moja pasja. Gospodarstwo odziedziczyłem po rodzicach. Jednak przede wszystkim przekazali mi zamiłowanie do zwierząt oraz ziemi. Od najmłodszych lat poznawałem tajniki mleczarstwa, w tym pozyskiwania mleka. Wtedy jeszcze nie wiedziałem, że stanie się to tak ważnym elementem mojego życia.

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

Mleczarstwo to gałąź gospodarki, która wymaga nie tylko stałego zaangażowania, monitorowania, ale przede wszystkim ogromnej odpowiedzialności. Jako producent mleka jestem aktywny 7 dni w tygodniu. Nie znaczy to jednak, że nie znajduję czasu na odpoczynek i regenerację sił. Przy dobrej organizacji pracy, pomocy ze strony żony, rodziców i pracowników możliwe jest wygospodarowanie czasu nawet na kilkudniowy odpoczynek. Nie ukrywam jednak, że w dobie Internetu, możliwości zdalnego zarządzania, komunikowania na odległość oraz stałego monitorowania stada, a przede wszystkim pozyskania do współpracy równie odpowiedzialnych ludzi - wszystko jest możliwe.

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

Czas wolny poświęcam przede wszystkim rodzinie – dzieciom, żonie, rodzicom. Zawsze staram się także znaleźć chwilę na fachową literaturę dotyczącą bydła, mleczarstwa, sprzętu rolniczego. Często dokonuję również analiz moich działań gospodarczych, ale wielką przyjemność sprawia mi planowanie bliższych i dalszych podróży. W czasie wolnym nie zapominam również o przyjacielach,

1 026 162 litrów

z którymi chętnie się spotykam. Moją pasją jest także motoryzacja oraz żużel.

Zbliżają się Święta – jakich potraw nie może zabraknąć na Pana świątecznym stole? Może któreś z nich są charakterystyczne dla regionu?

Jako tradycjonalista zasiądę do świątecznego stołu z bliższą i dalszą rodziną. Na świątecznym stole nie zabraknie zapewne barszczu z uszkami, ryb - na czele z tradycyjnym karpem, pierogów z grzybami, kapusty z grochem i grzybami. W kolejne dni Świąt pojawią się pyszne mięsa, swojskie wędliny, sałatki i ciasta przygotowane przez moją małżonkę. Na stole wytwórcy mleka nie może zabraknąć, oprócz makowca, pysznego sernika z twarogu powstałego z mleka od własnych krów. Regionalną potrawą w Święta będzie bigos, a w wigilijny wieczór makielki, które zapewnią nam zgodnie z ludowym wierzeniem, pomyślność przez cały rok. Oczywiście podzielę się specjalnym opłatkami z moim stadem krów.

Za co najbardziej lubi Pan Święta i jakie ma Pan cele na nadchodzący rok?

Święta lubię za ich magię, rodzinną atmosferę, krzątanie, zapach choinki, gwar i śmiech. Moim celem na nadchodzący rok jest dbałość o zdrowie całej mojej rodziny - tej ludzkiej i zwierzęcej, poszerzenie stada, a także zaangażowanie w działania społeczne na rzecz swojej mleczarni oraz społeczności lokalnej.

W mojej pracy najbardziej lubię...

Dynamikę działań i konieczność zdobywania wszechstronnej wiedzy.

Gdybym nie był producentem mleka, zajmowałbym się...

Produkcją roślinną i związaną z nią mechanizacją.

Moim największym marzeniem jest...

Rozwijanie pasji, jaką jest mleczarstwo i zaszczepienie jej u moich synów.



40 LAT MINĘŁO

Rzeka mleka do SM Mlekpól płynie już 40 lat – poznajcie ostatnią część naszej historii!

Pływamy po szerokich wodach

Lubimy zdobywać nieznane nam dotąd wody i lądy. Nasze produkty są również popularne poza granicami Polski. Blisko 30% całej produkcji eksportujemy do ponad 90 krajów na całym świecie, a kultowe mleko Łaciate dociera na 6 kontynentów. Nadprodukcja mleka w Polsce stwarza niepowtarzalną szansę na rozwój. Nowoczesne technologie oraz wdrożone standardy jakościowe umożliwiają nam coraz większą optymalizację produkcji. Wzbogacamy naszą ofertę produktową i zaopatrujemy wszystkie dostępne kanały sprzedaży. Dobra reputacja znacząco ułatwia rozwój na kolejnych zagranicznych rynkach. Obecnie współpracujemy z krajami Unii Europejskiej, ale także państwami Bliskiego i Dalekiego Wschodu.

Co na horyzoncie?

Dbamy o ludzi naturalnie - to dla nas oczywiste, bo robimy to już od 40 lat. Dostarczamy naturalne produkty z mleka pochodzącego z najczystszych regionów Polski.

Zapewniamy najwyższą jakość produkcji, pamiętając o naszej tradycji. Pamiętamy nie tylko o naszych konsumentach, dla których tworzymy i rozwijamy nasze produkty, ale także o rolnikach, pracownikach oraz partnerach. Troszczymy się o środowisko, które nas otacza i zwierzęta, bo wiemy, że to ważne i niezbędne. Jest ono dobrem całej ludzkości, źródłem zasobów, dzięki którym zaspokajamy nasze potrzeby życiowe.

Na naszych produktach wyrosły już przynajmniej dwa pokolenia, a przed nami kolejne dekady obecności w Państwa domach. Mamy nadzieję, że nadal będziemy wspólnie kontynuować tę pełną przygód i pasji mleczną podróż!



Produkty specjalistyczne

Coraz większy potencjał genetyczny krów mlecznych wymaga od hodowcy precyzyjnego dostosowania żywienia. W okresie zasuszenia i wczesnej laktacji dochodzi do obniżenia zdolności pobrania suchej masy paszy i w efekcie do wystąpienia deficytów pokarmowych.

Dla tych właśnie krów o wysokich wymaganiach pokarmowych, zwłaszcza w okresie okołoporodowym, zaleca się stosowanie specjalistycznych dodatków paszowych.

Trudno jest pokryć potrzeby białkowe białkiem mikrobiologicznym syntetyzowanym w żwacu. Dlatego w przypadku krów o dużej produktywności udział białka nieulegającego degradacji w żwacu powinien wynosić 35-40%. W przypadku dawek pokarmowych opartych na kiszonkach, osiągnięcie tego poziomu jest trudne. Rozwiązaniem jest zastosowanie odpowiednio dobranego do dawki pokarmowej produktu Wisan firmy HL HAMBURGER LEISTUNGSFUTTER.

Białka Wisan nie ulegające rozkładowi w żwacu są trawione dopiero w jelicie cienkim bezpośrednio do aminokwasów (wskaźnik UDP Wisan®- Raps wynosi: 62%). Prowadzi to do odciążenia pracy żwacza, a trawione w jelicie cienkim aminokwasy są wykorzystywane do budowy mleka oraz do wzrostu i rozwoju organizmu.



Produkty Wisan®

Produkty Wisan firmy HL HAMBURGER LEISTUNGSFUTTER GmbH to surowce, które są uszlachetniane we własnym procesie produkcyjnym. Proces Wisan jest z powodzeniem stosowany w naszej firmie od 2001 roku. Poddaje on surowce delikatnej obróbce fizycznej w zakresie



średniego ciśnienia i temperatury bez użycia środków chemicznych, aby zawarte w nich składniki odżywcze były lepiej wykorzystywane przez zwierzęta. Tworzy to pachnącą paszę, o doskonałym smaku.

Ekspert:

Anna Kolendo

Specjalista ds. żywienia zwierząt

+48 783 438 043

annakolendo.ibeka@gmail.com



Cel hodowlany = planowanie osiągnięć swojego stada

Chcąc prowadzić skuteczną pracę hodowlaną w stadzie taką, która przyniesie widoczne efekty, bardzo ważne jest, by w pierwszej kolejności zastanowić się i ustalić własny cel hodowlany.

Kierunek rozwoju genetycznego stada, w dużej mierze zależy od bieżących możliwości gospodarstwa oraz perspektyw co do jego rozwoju. Na początku warto dokładnie przyjrzeć się swojemu stadu, ustalić jego mocne i słabe strony, a także ocenić ekonomicznie potencjał gospodarstwa. Konieczna jest analiza źródeł naszych dochodów, ile zarabiamy na produkcji mleka, a ile na sprzedaży materiału hodowlanego. Oceńmy, czy liczy się dla nas posiadanie w stadzie pięknych pokrojowo samic i możliwość uczestniczenia ze swoimi zwierzętami w wystawach hodowlanych. Rozważmy opcję hodowli w kierunku pozyskiwania wybitnych buhajów o wysokim potencjale genetycznym pod względem cech produkcyjnych i funkcjonalnych, bo te dają zysk po zakwalifikowaniu się do stacji inseminacyjnej. Nastawieni na produkcję mleka muszą skupić się na dążeniu do poprawy cech młeczności z jednoczesnym

doskonaleniem zdrowotności, długowieczności, cech funkcjonalnych i pokroju zwierząt.

Perspektywa długoterminowa

Warto pamiętać, że celu hodowlanego nie osiąga się z dnia na dzień. Efekty pracy rozłożone są w czasie. Dlatego tak ważne jest precyzyjne i przemyślane ustalenie celu hodowlanego, tak aby uniknąć jego częstego modyfikowania.

W praktyce na cel hodowlany składa się wiele cech, które można podzielić na dwie podstawowe grupy: produkcyjne, odpowiadające przede wszystkim za przychody z produkcji mleka oraz funkcjonalne m.in. łatwość wycieleń, zawartość komórek somatycznych, szybkość oddawania mleka, długość użytkowania krów w stadzie i cechy płodności. Jeśli tym poszczególnym cechom przypiszemy wagi





UKIERUNKOWANA SELEKCJA SAMIC I WYBÓR ODPOWIEDNIH BUHAJÓW KLUCZEM DO DOSKONALENIA STADA BYDŁA MLECZNEGO

UDOSTĘPNIAMY

AKTUALNE WYNIKI OCENY WARTOŚCI HODOWLANEJ
BUHAJÓW dostępnych na polskim rynku
i SAMIC z Twojego stada

SPRAWDŹ

najnowsze rankingi za sezon 2021.2:

TOP BUHAJE

www.pfhb.pl/hodowla/top-listy

CGEN indeksy

www.cgen.pl/indeksy/

RW Indeksy

Indywidualny raport stada dostarczany
z wynikami oceny wartości użytkowej



www.pfhb.pl



Decyduj z PFHBiPM o wyborze zwierząt do hodowli

ekonomiczne (znaczenie w doskonaleniu), będziemy mogli uzyskać wartość hodowlaną zwierzęcia wyrażoną w postaci liczby - indeksu.

Indeks hodowlany ułatwia prowadzenie pracy hodowlanej

Dysponując informacją o wartości hodowlanej, można tworzyć rankingi zwierząt pod kątem ich przydatności do osiągnięcia określonego celu. Wybierać te z nich na rodziców kolejnego pokolenia, które pozwolą poprawić interesujące nas cechy w stadzie. Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka opracowuje raport RW Indeksy - zestawienie informacji o wartościach hodowlanych samic ze stada. Raport tworzony jest indywidualnie dla każdego stada ocenianego i przekazywany zainteresowanym wraz z wynikami próbnych dojów RW-1 STADO i RW-2 PRÓBA.

Precyzyjne kojarzenia najszybciej wiodą do celu

Lepszy buhaj to większe zyski z produkcji od jego córki, dlatego tak ważne jest, aby decyzje o wyborze buhajów były świadome i niezależne. Oparte na dokładnych i aktualnych danych. „TOP buhaje” to kolejny, ogólnodostępny na stronie internetowej www.pfhb.pl/hodowla/top-listy ważny dla pracy hodowlanej w stadzie materiał

PFHBiPM. Zawiera on listy najlepszych, dostępnych na polskim rynku buhajów, a informacje w nim zamieszczone aktualizowane są trzy razy w roku (po każdym sezonie oceny wartości hodowlanej). Więcej informacji o topowych rozplodnikach można uzyskać na stronie Centrum Genetycznego PFHBiPM www.cgen.pl/indeksy/ocena/buhaj/ranking.

Posiadając precyzyjne informacje o wartościach hodowlanych swoich samic - RW Indeksy, a także informacje o najlepszych buhajach – „TOP buhaje” można ustalić indywidualny plan kojarzeń, ze szczególnym uwzględnieniem cech, które wchodzi w skład naszego celu hodowlanego dla stada.



Ekspert:

**Małgorzata Grabowska
i Joanna Pośniak-Sobczyńska**

Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka



Świąteczne pierniczki

Koło Gospodyń Wiejskich w miejscowości Dzierzbia funkcjonuje prężnie już od sześciu lat. Jego działalność opiera się na kultywowaniu tożsamości kulturowej mieszkańców oraz upowszechnianiu tradycji polskiej wsi.

Święta, to jedno z najważniejszych wydarzeń w ciągu roku. Na stole nie może wtedy zabraknąć tradycyjnych wypieków, przepis na niestarzejące się pierniczki, którymi można cieszyć się przez cały okres Bożego Narodzenia podała Pani **Krystyna Terepka** – członkini KGW.



Składniki na ciasto

- ¾ masła ekstra łaciate
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 jajko
- ¼ szklanki płynnego miodu
- 1/3 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki octu
- 5 szklanek mąki
- 1 ½ łyżeczki sody
- 1/3 łyżeczki cynamonu
- 1/3 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 1/3 łyżeczki sproszkowanego imbiru

Przygotowanie

Ucieramy masło na puch z cukrem i solą. Do tego wbijamy jajko, dolewamy miód, ocet i wyrabiamy masę. Można skorzystać z pomocy robota kuchennego. Następnie dodajemy pozostałe składniki i przyprawy. Wyrabiamy ciasto, które należy schłodzić w lodówce. Zimne ciasto rozwałkowujemy na grubość 4 mm i wykrawamy świąteczne wzory za pomocą specjalnych foremek. Gotowe ciasteczka pieczemy 6 minut w temperaturze 180°C. Zdejmujemy je z blaszki po wystudzeniu. Zachęcamy do ozdobienia pierniczków na przykład lukrem.

Smacznego!



Quiz wiedzy o potrawach świątecznych!

1. Tradycyjną rybą, którą serwuje się na Wigilii, jest:

- A. karp
- B. łosoś
- C. mintaj

2. Czego nie robi się z pierniczkami?

- A. dekoruje
- B. wieszka na choince
- C. gotuje

3. Zgodnie z tradycją na wigilijnym stole powinna pojawić się konkretna liczba potraw. Ile?

- A. 5
- B. 12
- C. 21

4. Tradycyjnym wigilijnym napojem jest kompot, który robi się z:

- A. truskawek
- B. wiśni
- C. suszonych owoców

5. Sernik, który w wielu domach pojawia się na świątecznym stole, przygotowuje się z:

- A. twarogu
- B. sera żółtego
- C. serków topionych

6. Który farsz do pierogów jest najbardziej tradycyjnym dodatkiem wigilijnym:

- A. jagody
- B. kapusta z grzybami
- C. mięso mielone

7. Barszcz czerwony, który pojawia się w wielu domach na wigilijnym stole, najczęściej podaje się z:

- A. makaronem
- B. ryżem
- C. uszkami z jarskim farszem

8. Z maku nie robi się...

- A. kutii
- B. makowca
- C. frytek



0 – 2 poprawne odpowiedzi

Jeszcze musisz się podszkolić – ale nie martw się! Pomóż rodzicom w przygotowaniach przedświątecznych, popytaj, przyjrzyj się serwowanym potrawom, a na pewno za rok poprawisz wynik!

3 – 5 poprawne odpowiedzi

O tradycyjnych potrawach świątecznych wiesz już całkiem sporo, ale wciąż powinieneś zgłębiać wiedzę na ten temat. Warto znać kulinarne tradycje swojego kraju!

6 – 8 poprawnych odpowiedzi

Jesteś prawdziwym ekspertem świątecznym! Wigilijny stół nie ma przed Tobą żadnych tajemnic. Gratulujemy!

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

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

Echo Mlekpola jest dostępne również w formie elektronicznej na
www.mlekpola.com.pl/index.php/produccenci-mleka/echo-mlekpola



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