



PROSTA ŁACIATA ZASADA MLEKIEM JESIEŃ SIĘ ZACZYNA



AKTUALNOŚCI

**Masło Extra Łaciate
otrzymało certyfikat
Poznaj Dobrą Żywność**

AKTUALNOŚCI

**Mlekpól na podium
Ogólnopolskiego Rankingu
Spółdzielni Mleczarskich**

WYWIAD

**Ekoinwestycje w branży
mleczarskiej.
Rozmowa z Wiceprezesem
Zbigniewem Groszykiem**

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

Twórzmy „Echo Mlekpola” razem!

Wszystkie komentarze mile widziane. Wiadomości prosimy wysyłać na adres: [**biuro.prasowe@mlekpola.com.pl**](mailto:biuro.prasowe@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**](http://www.mlekpola.com.pl/index.php/produccenci-mleka/echo-mlekpola).



Szanowni Członkowie, Dostawcy, Pracownicy SM Mlekpól!

Za nami czas żniw – najbardziej intensywny okres w kalendarzu wszystkich rolników. W ostatnich tygodniach – tradycyjnie – spotkaliśmy się podczas regionalnych dożynek, aby wspólnie świętować udane zbiory i podziękować gospodarzom za pracę na roli, która ma kluczowe znaczenie dla branży spożywczej w Polsce i na świecie.

Korzystając z okazji, chciałbym jeszcze raz wyrazić uznanie wobec naszych Dostawców, którzy każdego dnia troszczą się o swoje gospodarstwa i dobrostan zwierząt, w efekcie czego na stoły polskich rodzin trafiają najlepszej jakości produkty mleczne. Bez Waszego zaangażowania, pasji i poświęcenia nie byłibyśmy w miejscu, w którym dziś jesteście. Jako jedni z liderów branży mleczarskiej w Polsce cieszymy się stabilnością produkcji i obecnością na rynkach w ponad 100 krajach świata, a marki, takie jak: Łaciate, Mazurski Smak czy Maślanka Mrągowska, są jednymi z najbardziej rozpoznawalnych marek spożywczych w kraju.

W tym wydaniu „Echa Mlekpól” znajdą Państwo fotorelacje z dożynek w gminach Sejny, Kolno i Sokółka, gdzie mieliśmy przyjemność wyróżnić wybranych Dostawców. Bliżej przedstawimy również sylwetki dwóch „mlecznych milionerów”, którzy opowiedzieli nam nieco więcej o swoich gospodarstwach i wdrażanych w nich nowoczesnych technologiach.

Na temat sytuacji na rynku mleka i prognozach na najbliższą przyszłość, jak zawsze, wypowie się Dyrektor Wydziału Skupu Kazimierz Czernewski. Z rozmowy z Wiceprezesem Zarządu Zbigniewem Groszykiem będzie można się natomiast dowiedzieć, na czym polega polityka energetyczna Mlekpól i jaką rolę w rozwoju Spółdzielni odgrywają prowadzone przez nas ekoinwestycje. Dyrektor Zakładu Produkcji Mleczarskiej w Grajewie Piotr Dzięgielewski opowie natomiast o modernizacji miejscowych linii produkcyjnych, budowie biogazowni i kwestiach pracowniczych.

Polecam także przegląd ostatnich kampanii marketingowych, wygranych konkursów i targów, w których Spółdzielnia brała udział. Na kolejnych stronach znajdą Państwo ponadto relacje z imprez i wydarzeń, np. podsumowanie cyklu sportowego Milko Mazury MTB czy szlaku Maślanki Mrągowskiej. Nie zabraknie także stałej rubryki kulinarnej i kącika dla dzieci z propozycjami jesiennych zabaw.

Życzę miłej lektury!

Tadeusz Mroczkowski,

Prezes Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól



*„Nie umiera ten, kto trwa w sercach
i pamięci naszej”*

Autor nieznany



Ze smutkiem żegnamy

Ś.P. ZYGMUNTA ANTONIEGO PONIATOWSKIEGO

zmarłego w wieku 64 lat,
pracownika oczyszczalni ścieków O/ZPM
w Grajewie z 40-letnim stażem.

Na zawsze pozostanie w naszej pamięci jako oddany współpracownik,
pomocny kolega i dobry człowiek.



Ze smutkiem żegnamy

Ś.P. RYSZARDA MACIEJEWSKIEGO

zmarłego w wieku 76 lat,
byłego Dyrektora ZPM
w Bydgoszczy.

Na zawsze pozostanie w naszej pamięci jako oddany, kompetentny pracownik.

Najszczerze kondolencje Rodzinom składają:

Rada Nadzorcza, Zarząd oraz Koleżanki i Koledzy ze Spółdzielni Mleczarskiej Mlekol



Aktualna sytuacja w skupie mleka

Ogólna sytuacja społeczno-gospodarcza wpływa na wszystkie gałęzie gospodarki, również na sektor mleczarski. Obserwowany w ostatnim czasie wzrost kosztów po stronie producentów i przetwórców mleka, przy utrzymującej się wysokiej inflacji oraz zmniejszającej się sile nabywczej konsumentów, sprawiają, że zyski przetwórców maleją, a rentowność gospodarstw mleczarskich spada. Od wielu miesięcy notowane są spadki na giełdach światowych i europejskich spowodowane wzrostem podaży i mniejszym popytem na przetwory mleczne. Jest to związane przede wszystkim ze spadkiem zakupów przez największych importerów, a szczególnie Chiny. Sytuacja na światowym rynku mleka przekłada się na rynek polski i nie następuje optymistycznie, a wszystko wskazuje na to, że w najbliższym czasie nie ulegnie to znaczącej poprawie. Dodatkowo – producenci mleka w niektórych regionach kraju mają problem z zapewnieniem bydłu odpowiedniej ilości i jakości pasz objętościowych. Związane jest to z suszą i niskimi plonami kukurydzy.

W państwach Unii Europejskiej pierwsze osiem miesięcy 2023 roku przyniosło wzrost produkcji mleka o 0,7%, przy jednoczesnym spadku cen za mleko, podobnie jak w naszym kraju. Według danych GUS w sierpniu w Polsce skup mleka wyniósł 1 058,5 mln litrów, co stanowi wzrost o 1,9% w stosunku do sierpnia roku ubiegłego. W okresie styczeń – sierpień skupiliśmy w naszym kraju 8 549,1 mln litrów mleka i jest to o 1,5% więcej niż w analogicznym okresie 2022 roku. Ceny mleka surowego spadają od początku roku, chociaż w ostatnich miesiącach z mniejszą intensywnością. W sierpniu średnia cena mleka netto wyniosła w Polsce 1,87 zł/litr, tj. o 21,8% mniej niż w sierpniu roku 2022. W okresie od stycznia do sierpnia bieżącego roku producenci mleka otrzymali w Polsce średnio 2,11 zł/litr i było to o 0,6% mniej niż w tym samym okresie w ubiegłym roku. Najwięcej za mleko w sierpniu otrzymali producenci w województwie podlaskim 1,98 zł/litr, a najmniej producenci w województwie pomorskim – 1,77 zł/litr.



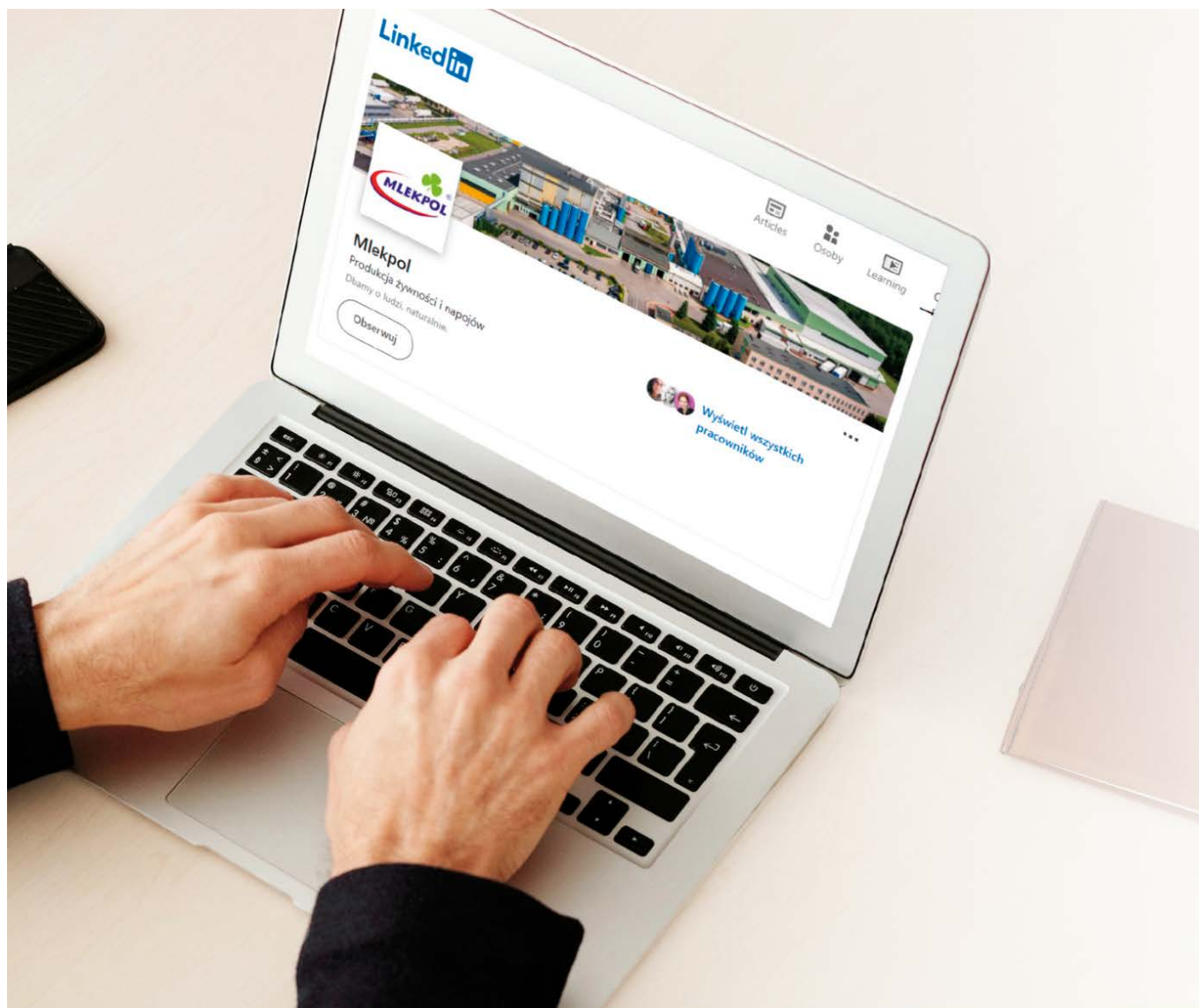
Kazimierz Czernewski

Dyrektor Wydziału Skupu

*Średnia cena mleka netto
w Polsce w sierpniu*

1,87 zł/litr

SM Mlekoop na portalu biznesowym LinkedIn



SM Mlekoop debiutuje na platformie LinkedIn – wiodącej platformie społecznościowej zrzeszającej profesjonalistów i przedsiębiorców. Obecność na jednym z najważniejszych zawodowo-biznesowych serwisów społecznościowych ma na celu zacieśnienie relacji z klientami, partnerami biznesowymi oraz potencjalnymi współpracownikami, otwierając tym samym nowe horyzonty dla rozwoju firmy.

LinkedIn jest dobrym miejscem do budowania relacji biznesowych. SM Mlekoop, widząc duży potencjał tej platformy, planuje wykorzystać ją w pełni. Jako firma od dawna obecna na międzynarodowych rynkach – Spółdzielnia chce jeszcze bardziej rozwinąć relacje z partnerami handlowymi, klientami oraz dostawcami.

– Obecność na LinkedIn to krok w kierunku zwiększenia naszej międzynarodowej rozpoznawalności oraz nawiązania kontaktów na całym świecie – mówi Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekoop – Jako jeden z liderów w branży mleczarskiej jesteśmy gotowi dzielić się wiedzą i doświadczeniem z naszymi obserwatorami. Na profilu SM Mlekoop na LinkedIn znajdzie się wiele informacji na temat całego przemysłu mleczarskiego oraz aktualności z życia Spółdzielni.

SM Mlekoop zachęca wszystkich zainteresowanych do śledzenia profilu firmy na LinkedIn i do założenia własnych kont na tej platformie, aby byli oni na bieżąco z nowościami produktowymi oraz informacjami w kwestii możliwości współpracy z naszą Spółdzielnią. Dzięki tej inicjatywie firma jest gotowa do podjęcia kolejnych wyzwań w świecie biznesu.



Produkty Mlekpola z nagrodami „Hit Handlu”



SM Mlekpól świętuje triumf na polskim rynku spożywczym, zdobywając trzy wyjątkowe nagrody „Hit Handlu” za swoje innowacyjne podejście do produktów mlecznych.

Maślanka Mrągowska

Nagroda specjalna w konkursie „Hit Handlu”, przyznawana przez redakcję miesięcznika „Handel”, trafiła do Maślanki Mrągowskiej za jej nieoczywiste zastosowania w kuchni. To produkt, który od lat cieszy się ogromnym uznaniem jako napój, a teraz staje się także bazą dla wielu wyśmienitych potraw.

Dzięki serwisowi <https://maslankamragowska.pl/> i inicjatywom w mediach społecznościowych konsumenci codziennie mają okazję odkrywać niezliczone możliwości kulinarnego wykorzystania tego kultowego produktu. Maślanka Mrągowska może być teraz używana do przygotowania sosów, marynat, dipów, zup, a także deserów, shake'ów, puddingów i koktajli. Redakcja miesięcznika „Handel” doceniła wysiłki SM Mlekpól w zakresie promocji tego tradycyjnego napoju fermentowanego i przyznała mu nagrodę specjalną.

Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu w SM Mlekpól, podkreśla:

– Maślanka Mrągowska to produkt, który cieszy się uznaniem od ponad 25 lat, i słusznie – jest niskokaloryczna, lekkostrawna, a dodatkowo wzmacnia odporność organizmu. Jako eksperci w dziedzinie

mleczarstwa postanowiliśmy pokazać, że maślanka może być używana na wiele innych sposobów niż tylko do picia. Cieszymy się, że redakcja „Handlu” zauważyła i doceniła nasze starania w edukowaniu konsumentów.

Dipy śmietanowe typu crème fraiche

Kolejną nagrodę „Hit Handlu” zdobyły innowacyjne dipy śmietanowe typu crème fraiche marki Mlekpól. To pierwsze tego typu produkty na polskim rynku, które zadebiutowały w 2019 roku i od tego czasu zdobyły serca konsumentów swoją kremową konsystencją i lekko kwaśnym smakiem.

Dostępne w trzech smakach, stanowią idealny dodatek do różnorodnych potraw. Aby promować dipy, SM Mlekpól rozpoczęła kampanię marketingową o nazwie „Razem smaczniej”, która pokazuje, jak wszechstronne w zastosowaniu są to produkty.

Dorota Grabowska podkreśla znaczenie działań marketingowych firmy, mówiąc:

– Kolejna nagroda przyznana przez miesięcznik „Handel” dowodzi, że nasza strategia przynosi rezultaty i spotyka się z uznaniem przedstawicieli mediów branżowych. Jesteśmy dumni z tego, że stworzyliśmy coś wyjątkowego, co dla naszych konsumentów jest gwarancją kulinarnej przygody.

Nowe opakowania – ekologia w centrum uwagi

SM Mlekpól została również uhonorowana nagrodą specjalną „Hit Handlu” za wprowadzenie nowych, zrównoważonych materiałów opakowaniowych. Od kilku miesięcy wybrane produkty Mlekpola dostępne są w opakowaniach z przytwierdzonymi nakrętkami, co umożliwi ich pełny recykling. Ma to oczywiście istotny wpływ na środowisko naturalne. Mlekpól postanowił wprowadzić to rozwiązanie przed datą wymaganą przez UE (lipiec 2024 r.), zdobywając uznanie redakcji „Handlu”.

– Już od kilku miesięcy przyzwyczajamy konsumentów do zmian środowiskowych, które wkrótce obejmą cały rynek opakowań. Nagroda przyznana przez redakcję miesięcznika „Handel” bardzo nas cieszy – to znak, że branża docenia proekologiczne działania Mlekpola – **dodaje Dorota Grabowska.**

9 nagród dla produktów Mlekpola w konkursie Lider Forum!



W konkursie Lider Forum PRODUKTY 2023 nagrody zdobyły:

- **Deser z maślanką z nata de coco i kawałkami czekolady** – **I miejsce** w kategorii Innowacje Roku,
- **Maślanka Mrągowska naturalna** – **I miejsce** w kategorii Napoje Mleczne,
- **Twaróg Mazurski Smak półtłusty** – **I miejsce** w kategorii Sery Białe Twarogowe (ex aequo),
- **Senator Emmentaler** – **I miejsce** w kategorii Duma Serowara,
- **Ser Mozzarella kostka** – **II miejsce** w kategorii Feta i Mozzarella,
- **Mleko Łaciate UHT 3,2%** – **II miejsce** w kategorii Mleko,
- **Królewski z Kolna** – **II miejsce** w kategorii Sery Żółte,
- **Serek topiony norweski z łososiem i koprem** – **II miejsce** w kategorii Sery Topione (ex aequo),
- **Serek waniliowy Rolmlecz** – **III miejsce** w kategorii Tradycyjny Wizerunek.

– Dziękujemy wszystkim Handlowcom, którzy oddając głosy na produkty SM Mlekpól w konkursie Lider Forum, docenili ich wysoką jakość i wpisywanie się we współczesne trendy. Dzięki zaufaniu przedstawicieli handlu możemy dziś cieszyć się pozycją lidera w tym zestawieniu. Naszą misją jest dostarczanie na rynek wyrobów mleczarskich, które spełniają różnorodne potrzeby konsumentów, dlatego cieszymy się, że ten kierunek działań znajduje uznanie w sektorze handlowym – **komentuje Piotr Jankowski, Dyrektor Wydziału Handlu SM Mlekpól.**

Konkurs Lider Forum PRODUKTY, organizowany przez magazyn „Forum Mleczarskie Handel”, ma na celu zaprezentowanie innowacji rynkowych i trendów w branży spożywczej. Głosowanie odbywa się raz do roku i mogą wziąć w nim udział przedstawiciele sektora handlu z działów nabiał/tłuszcze żółte w hiper- i supermarketach, a także w delikatesach czy hurtowniach. Głosujący biorą pod uwagę głównie innowacyjność, wygodę opakowania, wolumen sprzedaży oraz oceniają zadowolenie z poziomu współpracy z producentem.

Masło ekstra Łaciate otrzymało certyfikat Poznaj Dobrą Żywność

Program Poznaj Dobrą Żywność stworzony został z inicjatywy Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jego główny cel to wskazywanie konsumentom produktów o najwyższej, stabilnej jakości, ustalonej na podstawie rygorystycznych kryteriów Kolegium naukowego ds. jakości produktów żywnościowych. W tym roku certyfikat PDŻ otrzymało masło Łaciate od Mlekpola 200 g oraz 300 g i 500 g (osełka).

Uroczyste wręczenie certyfikatu odbyło się 27 września podczas gali organizowanej w ramach poznańskich targów POLAGRA. W imieniu Spółdzielni potwierdzenie nadania znaku odebrała **Wiceprezes Zarządu Małgorzata Cebelińska, która podkreśliła znaczenie tego wyróżnienia:**

– Dla Mlekpola to wielka satysfakcja, że masło ekstra Łaciate po raz kolejny otrzymało certyfikat Poznaj Dobrą Żywność. Znak PDŻ stanowi wyróżnienie i potwierdzenie, że produkty Spółdzielni cieszą się uznaniem zarówno w oczach konsumentów, jak i najwyższej klasy specjalistów. Przykładamy dużą wagę do tego, by oferować wyroby spełniające najbardziej restrykcyjne normy – skomentowała.

Masło ekstra Łaciate to jeden z flagowych produktów Mlekpola, zawierający aż 83% tłuszczu mlekowego. Konsumentki doceniają jego tradycyjną recepturę i śmietankowy smak.



SM Mlekoop na podium Ogólnopolskiego Rankingu Spółdzielni Mleczarskich

Mlekoop ponownie znalazł się na podium i zdobył drugie miejsce w prestiżowym Ogólnopolskim Rankingu Najlepszych Spółdzielni Mleczarskich. Ten wyjątkowy wynik odzwierciedla doskonałą pozycję produktów i marek Mlekoopu oraz zobowiązanie firmy do stałego rozwoju oraz inwestycji w nowoczesne technologie, a także troskę o społeczności lokalne i rozwijanie bazy surowcowej.

Ogólnopolski Ranking Spółdzielni Mleczarskich ma na celu wyróżnienie liderów w polskim sektorze mleczarskim oraz promowanie najlepszych praktyk spółdzielczych. W trakcie oceny poszczególnych podmiotów kapituła analizuje ich wyniki finansowe, dane dotyczące produkcji mleka, inicjatywy związane z zarządzaniem zasobami ludzkimi, produkowany asortyment, realizację nowych inwestycji, działalność na rzecz społeczności lokalnych oraz zaangażowanie w społeczną odpowiedzialność biznesu.

Prezes Zarządu SM Mlekoop Tadeusz Mroczkowski wyraził satysfakcję z uzyskanego przez Spółdzielnię wyróżnienia, podkreślając, że stanowi ono motywację do dalszego rozwoju firmy, wprowadzania innowacji technologicznych i poszerzania posiadanego portfolio.

– Dziękuję rolnikom za dostarczanie do Spółdzielni najwyższej jakości mleka oraz pracownikom i współpracownikom za ich wkład w sukces firmy. To właśnie dzięki Waszej pracy produkty Mlekoopu cieszą się uznaniem zarówno w kraju, jak i za granicą.

SM Mlekoop to przedsiębiorstwo o wiodącej pozycji w polskiej branży mleczarskiej i jeden z dwudziestu największych przetwórców mleka w Europie. Firma wytwarza wysokiej jakości produkty mleczarskie w 14 nowoczesnych zakładach produkcyjnych, rozlokowanych w różnych regionach Polski. Oferta Mlekoopu obejmuje znane marki, takie jak: Łaciate, Milko, Maślanka Mragowska czy Rolmlecz, a od niedawna również Jogo. SM Mlekoop kontynuuje swoją misję dostarczania konsumentom wyjątkowych produktów mleczarskich i utrzymywania czołowej pozycji na rynku krajowym i międzynarodowym.



Nagrody dla serów SM Mlekpól



Ser Złoty Mazur zdobył tytuł „Serowego Króla” w kategorii serów typu holenderskiego, a serki śmietankowe Łaciate zostały okrzyknięte „Twarogowym Królem”. Tak wybrali konsumenci podczas VIII Festiwalu Serów i Twarogów Polskiego Mleczarstwa. Produkty od Mlekpól zdobyły ponadto dwie nagrody rektora UWM w Olsztynie, a Wiceprezes Zarządu Zbigniew Groszyk odebrał puchar Krajowego Stowarzyszenia Mleczarzy za szeroką gamę najwyższej jakości serów dojrzewających i twarogów.

Święto Sera, które odbyło się w Kortowie – na terenie kampusu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie – zdecydowanie można zaliczyć do udanych. Weekendowa impreza (16 – 17 września 2023 r.) przyciągnęła tłumy uczestników, chcących spróbować najwyższej jakości wyrobów mleczarskich. Stoisko Mlekpól cieszyło się ogromnym powodzeniem – Spółdzielnia prowadziła degustacje całej gamy swoich produktów – różnych gatunków serów, Maślanek Mrągowskich: naturalnej i smakowych, jogurtów pitnych Milko, Deserów z maślanką, Dipów śmietanowych typu crème fraiche czy kultowych serków z krówką Rolmlec.

Tym, co cieszy najbardziej, były jednak nagrody, które przypadły w udziale serom Mlekpól. W sumie odbyły się dwa konkursy – rektorski oraz konsumencki.

Tytuły rektora UWM zdobyły:

- Ser Senator Gouda oraz Ser Senator Ementaler – „Hit Serowy” za markę serów dojrzewających na suchą skórę,
- Twarogi Mazurski Smak (tłusty, półtłusty, chu-

dy i bez laktozy półtłusty) – „Hit Twarogowy”.

Konsumenci docenili natomiast:

- Złoty Mazur – przyznając mu tytuł „Serowego Króla” w kategorii serów typu holenderskiego,
- Serki śmietankowe Łaciate (naturalne i z dodatkami smakowymi), które zostały „Twarogowym Królem”.

– Celem Mlekpól jest dostarczanie na rynek najwyższej jakości produktów mleczarskich, które zachwycają nie tylko jakością, ale też smakiem. Dlatego cieszymy się, że nasze marki zdobywają uznanie tak wielu konsumentów, czego dowodem są m.in. nagrody przyznane podczas tegorocznej edycji Ogólnopolskiego Święta Sera – mówi Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekpól.

Spółdzielnia otrzymała ponadto puchar Krajowego Stowarzyszenia Mleczarzy za szeroką gamę najwyższej jakości serów dojrzewających i twarogów. W imieniu Zarządu i członków Mlekpól odebrał go Wiceprezes Zbigniew Groszyk.



Mlekpól na targach Radom Expo 2023



Zakład Produkcji Mleczarskiej w Radomiu zatrudnia dziś 290 pracowników, jednak za sprawą ciągłego rozwoju – jego potrzeby kadrowe stale rosną. Targi Radom Expo 2023 były dla Spółdzielni okazją do szerszego zaprezentowania ofert i warunków pracy w zakładzie oraz zainteresowania firmą osób poszukujących stabilnej posady w nowoczesnym przedsiębiorstwie.

Targi Radom Expo 2023 odbyły się w dniach 8 – 9 września w hali Radomskiego Centrum Sportu, pod hasłem „Siła radomian – siłą gospodarki”. Poza Mlekpolem swoje oferty w ich trakcie zaprezentowało około 60 radomskich firm i szkół technicznych.

Na uczestników wydarzenia przy stoisku Mlekpól czekali przedstawiciele firmy z opisami aktual-

nych wakatów. Można było porozmawiać na temat ścieżek kariery zawodowej i oczekiwań, jakie stawiane są kandydatom. Każdy zainteresowany mógł ponadto spróbować produktów marek, takich jak: Rolmlecz, Łaciate, Maślanka Mrągowska czy Milko.

– SM Mlekpól to stabilny pracodawca, a ze względu na dynamiczny rozwój Spółdzielni istnieje stała potrzeba związana z rekrutacją nowych pracowników. Obecnie poszukujemy osób do działów produkcyjnych, magazynu i laboratorium. O tym, że warto związać się z nami na dłużej, może świadczyć fakt, że w Mlekpolu pracują często całe rodziny i kolejne pokolenia radomian – mówi Marcin Zecer, Wicedyrektor Zakładu.

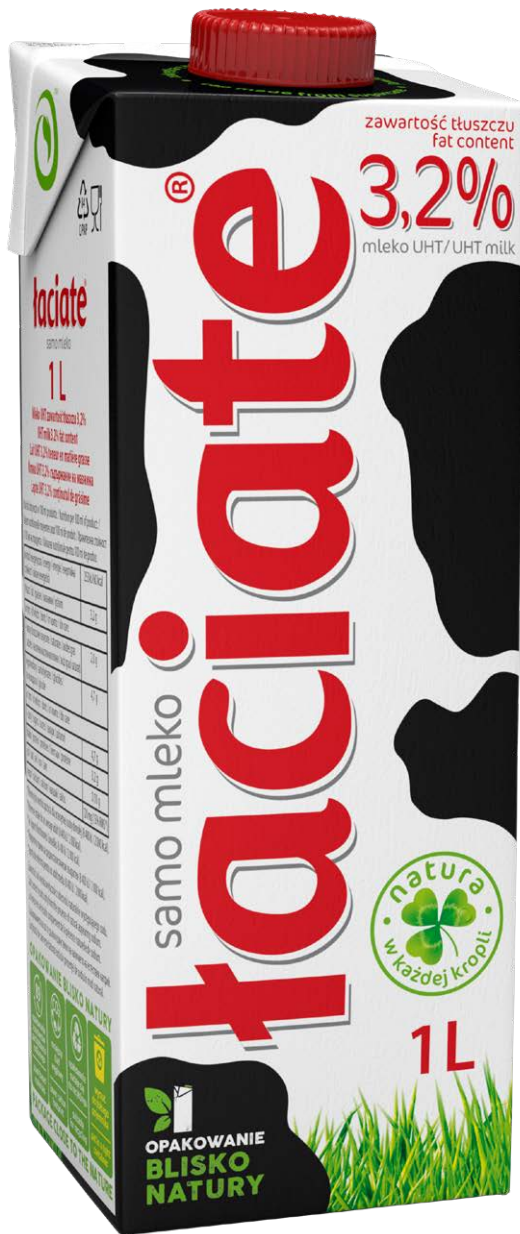
Wicedyrektor Jerzy Jasiuk zwraca z kolei uwagę na znaczenie firmy dla miasta oraz jej wpływ na lokalną społeczność.

– Dużą rolę w życiu radomian odgrywa zwłaszcza należąca dziś do SM Mlekpól marka Rolmlecz, czego dowodem jest na przykład znajdujący się w mieście pomnik serka z krówką. Powstał on z inicjatywy samych mieszkańców, dumnych z tegoż produktu, który w przyszłym roku będzie obchodził swoje 50-lecie – tłumaczy.

Zakład Produkcji Mleczarskiej w Radomiu do Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w Grajewie należy od 2008 r. Obecnie produkuje się tu, poza wspomnianymi serkami z krówką, serki śmietankowe i puszyste Łaciate, twarogi sernikowe, ser mascarpone oraz serki homogenizowane Pyszne w 5 smakach. Zakład skupuje ponad 200 tys. litrów mleka dziennie od 261 dostawców, a teren jego bazy skupowej obejmuje 163 miejscowości w 5 województwach.



Mleko Łaciate 3,2% – sukces na chińskiej platformie e-commerce



cieszy się wśród chińskich konsumentów, którzy doceniają jego doskonały smak i wysoką jakość.

Małgorzata Cebelińska, Wiceprezes Zarządu SM Mlekpól – podzieliła się swoimi refleksjami na ten temat:

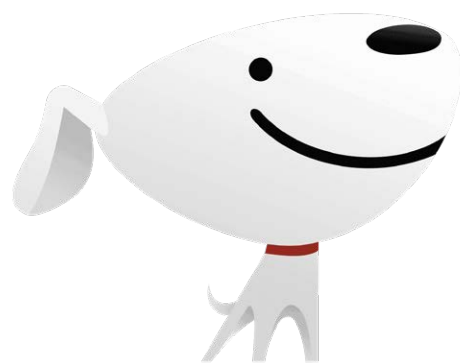
– Kolejny sukces mleka Łaciatego, które dociera już na 6 kontynentów, napawa nas dumą i radością. JD, jako wiodąca chińska platforma zakupowa, umożliwia konsumentom łatwy dostęp do różnorodnych i wysokiej jakości produktów, dzięki czemu zdobywa coraz szersze grono zadowolonych użytkowników. Współpraca SM Mlekpól z JD umacnia naszą pozycję rynkową i umożliwia nam dotarcie do jeszcze większej liczby osób, które cenią sobie wyjątkowe walory naszego mleka.

Mleko Łaciate 3,2% to produkt znany i ceniony na całym świecie za swoją jakość i świeżość. Dzięki zaawansowanej technologii produkcji i nowoczesnym opakowaniom mleko to zachowuje swoje doskonałe walory smakowe i wartości odżywcze przez długi czas, co przyczynia się do jego stale rosnącej popularności.

JD, jako wiodąca platforma zakupowa B2C w Chinach, słynie z doskonałej obsługi i niezawodności. Dzięki innowacyjnym rozwiązaniom JD zapewnia wygodne i bezpieczne zakupy online, zdobywając zaufanie milionów konsumentów w Państwie Środka.

Mleko Łaciate 3,2%, flagowy produkt z portfolio SM Mlekpól, po raz kolejny podbiło serca chińskich konsumentów, stając się hitem sprzedażowym na renomowanej chińskiej platformie zakupowej JD. Podczas czerwcowej promocji na JD mleko zdobyło pozycję nr 2 w kategorii pojedynczego artykułu, potwierdzając swoją niezmienną popularność na chińskim rynku.

W ciągu zaledwie jednego dnia, a mianowicie 18 czerwca 2023 roku, na platformie JD zostało sprzedane 120 000 litrów mleka Łaciatego 3,2%. To wyraźny dowód na zaufania, jakim produkt ten



JD.COM

Dożynki – czas tradycyjnych podziękowań

Dożynki to ważne święto w kalendarzu wszystkich rolników. Są okazją do wyrażenia wdzięczności za obfite plony i docenienia trudu, jaki gospodarze i ich rodziny wkładają w uprawę ziemi. Wspólne uroczystości to szansa na integrację społeczności lokalnych, kultywowanie tradycji wiejskich i promocję regionalnych produktów.

W tym roku Mlekpól miał przyjemność brać udział w trzech tego typu imprezach, organizowanych w gminach: Sejny, Sokółka i Kolno. Uczestnicy dożynek mogli spróbować szerokiej gamy produktów Spółdzielni, wysłuchać wystąpień przedstawicieli firmy i skorzystać z atrakcji zapewnionych przez organizatorów. Wręczono także nagrody wyróżniającym się dostawcom mleka.

Dożynki powiatowe w Sejnach

Odbyły się one 27 sierpnia 2023 r. na Targowisku Miejskim w Sejnach i zostały zorganizowane przez Starostwo Powiatowe. Podczas tego wydarzenia Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól w Grajewie nagrodziła dostawców mleka z gmin powiatu sejneńskiego: Danguole i Józefa Dziemianów ze wsi Wołyńce, Birutę i Jerzego Rekusów ze wsi Szlinokiemie oraz Annę i Witolda Sendów ze wsi Krejwiany. Rolnikom gratulacje złożył Tadeusz Mroczkowski, Prezes Zarządu SM Mlekpól.



Dożynki gminne w Sokółce

W ich trakcie, 3 września 2023 r., we wsi Igrły wyróżniono najlepszych dostawców mleka z sokólskiej gminy – Zdzisława Puciłowskiego, Pawła Maławieja i Jacka Waleszczyka. Rolnikom pogratulował i nagrody wręczył Dyrektor Zakładu Produkcji Mleczarskiej w Sokółce Tomasz Goławski wraz z Burmistrzem Sokółki Ewą Kulikowską.



Dożynki gminy Kolno

Odbyły się 27 sierpnia 2023 r. w Lachowie. Podczas wydarzenia SM Mlekpól wyróżniła gospodarstwa, które zanotowały największy progres. Pamiątkowe grawerony otrzymali: Adrian i Klaudia Chodniccy z Kumelska, Dorota i Lech Żebrowscy z Kumelska oraz Leszek i Agnieszka Kopaczowie z miejscowości Kolimagi. Wyróżnionym gratulowali przedstawiciele SM Mlekpól: Zbigniew Truszkowski, Dyrektor Zakładu Produkcji Mleczarskiej w Kolnie i Andrzej Mieczkowski, Kierownik miejscowego Działu Skupu, a także Józef Bogdan Wiśniewski, Wójt Gminy Kolno.



Młodzi hodowcy świętowali sukcesy na XXIX Regionalnej Wystawie Zwierząt Hodowlanych



zaprezentowała swoje produkty, ale także uhonorowała młodych hodowców. Nagrody wręczył im osobiście Prezes Zarządu Tadeusz Mroczkowski.

W sumie nagrodzonych zostało 18 dzieci. Nagrody w postaci gadżetów z logo Mlekpola, sprzętu audio oraz wyśmienitych produktów mleczarskich marki Łaciate, nie tylko wywołały dumę i radość wśród nagrodzonych, ale także zainspirowały innych młodych entuzjastów, którzy marzą o rozwoju w tej dziedzinie.

Tadeusz Mroczkowski podziękował wszystkim uczestnikom wystawy oraz organizatorom za wspaniałe wydarzenie. Zadeklarował również, że Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól będzie kontynuować swoje działania wspierające rozwój hodowli krów.

24 i 25 czerwca Szebietowo przekształciło się w miejsce pełne rolniczej pasji, goszcząc dwie wyjątkowe imprezy – XXIX Regionalną Wystawę Zwierząt Hodowlanych oraz Dni z Doradztwem Rolniczym. Równocześnie odbywała się także X Wystawa Królików Rasowych. Aż 300 wystawców z różnych zakątków regionu spotkało się, by podzielić się swoją wiedzą, doświadczeniem oraz nowinkami z dziedziny hodowli zwierząt i rolnictwa.

Uczestnikiem tegorocznej wystawy była również Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól, która nie tylko



Emocje i integracja na boisku. ZPM Grajewo na najwyższym stopniu podium



VII Międzyzakładowy Turniej Piłkarski o Puchar Prezesa SM Mlekoop przyniósł niesamowitą dawkę emocji i zakończył się zwycięstwem drużyny gospodarzy – ZPM Grajewo. Impreza, która odbyła się 22 lipca 2023 r. na boisku przy siedzibie Grajewskiej Izby Historycznej, zgromadziła 6 drużyn reprezentujących zakłady Mlekoopu z różnych miast, a także licznych kibiców, którzy zapewnili zawodnikom fantastyczny doping.

Podczas uroczystego otwarcia turnieju Prezes Zarządu Tadeusz Mroczkowski i Przewodniczący Rady Nadzorczej Jan Zawadzki serdecznie powitali uczestników i gości, podkreślając znaczenie aktywności fizycznej, zdrowego stylu życia i wartości sportowych. Turniej ten, który po raz pierwszy odbył się pod auspicjami Prezesa Mroczkowskiego, jest wyjątkowym wydarzeniem, od lat służącym integracji między pracownikami Mlekoopu.

– Jestem niezmiernie dumny z tego, co widzieliśmy na boisku w trakcie tegorocznej edycji naszego turnieju piłkarskiego. Był to dzień pełen niesamowitych emocji, zażartej rywalizacji i wspaniałej zabawy. Chciałbym podziękować wszystkim drużynom za udział w turnieju oraz za to, że dostarczyły nam tak wielu sportowych wrażeń. Turniej piłkarski Mlekoopu to dla nas przede wszystkim możliwość promowania zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i wartości sportowych. Wierzymy, że sport, zwłaszcza piłka nożna, może być narzędziem do budowania silnych więzi międzyludzkich i integrowania naszej społeczności – mówił Prezes Tadeusz Mroczkowski.

Po zaciętych rozgrywkach zwycięstwo przypadło drużynie ZPM Grajewo, na podium znalazły się też drużyny z Zambrowa i Mrągowa.

Tegoroczny turniej, między innymi dzięki wsparciu sponsorów, takich jak: Tetra Pak, DSM-Firmenich, Ecolab, Formica, Prost-Key Packaging oraz Model Opakowania, był wyjątkowo widowiskowy i z pewnością na długo pozostanie w pamięci zawodników i kibiców.



Milko Mazury MTB

– podsumowanie sezonu kolarskich emocji



Ósma edycja Milko Mazury MTB za nami! Wyścigi, które odbyły się 17 września w Lidzbarku Warmińskim, zakończyły zmagania kolarzy w ramach największej tego typu imprezy sportowej w północno-wschodniej Polsce. Już po raz szósty marka Milko towarzyszyła zawodnikom i kibicom jako partner tytularny, a Łaciate Junior – jako sponsor strategiczny.

Tegoroczna edycja Milko Mazury MTB obejmowała dziewięć etapów i rozpoczęła się 23 kwietnia w Iławie. Przez całe lato jako Mlekpól wspieraliśmy kolarzy w kolejnych zmaganiach, których emocjonujący finał obserwowaliśmy w Dolinie Symsarny. Końcowa runda miała długość 7 km, a zawodnicy rywalizowali na czterech dystansach: Pro, Expert, Hobby i Fun. Na najmłodszych uczestników czekały natomiast wyścigi Łaciate Junior Race – Liga Szkółek Kolarskich oraz Łaciate Junior Strider Racing. Maluchy zmierzyły się także w wyścigu rowerków biegowych, a po dawce aktywności fizycznej, wzięły udział w warsztatach przygotowanych m.in. przez Łaciate Junior.

– Po raz kolejny z dużą radością kibicowaliśmy uczestnikom Milko Mazury MTB. Cieszymy się, że tak wielu zawodników wystartowało w tej sportowej rywalizacji, a Mlekpól, jako producent wysokiej jakości produktów mleczarskich, mógł ich w tym wspierać. Szczególnie gratulujemy drużynie Mlekpól Team, która dała z siebie wszystko – mówiła Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekpól.

W Lidzbarku Warmińskim odbyło się także rozdanie nagród w klasyfikacji generalnej: zarówno indywidualnej, jak i drużynowej. W sumie w Milko Mazury MTB wzięło udział kilkuset uczestników i blisko 150 tys. kibiców.

Na wszystkich etapach zawodnikom i kibicom energii dodawały – rzecz jasna – jogurty, kefir i maślanki Milko oraz mleko Łaciate Junior.

200 turystów zdobyło Szlak Maślanki Mrągowskiej!



Tegoroczne lato w Mrągowie należało do miłośników Maślanki Mrągowskiej – najbardziej rozpoznawalnego produktu z tego regionu. W drugiej edycji kulinarno-turystycznego wyzwania wzięło udział blisko 5 tys. osób, z czego 200 ukończyło szlak. Uczestnicy odwiedzili najciekawsze mazurskie atrakcje i spróbowali dań z kultowym napojem mlecznym w roli głównej.

Szlak Maślanki Mrągowskiej to inicjatywa zapoczątkowana w 2022 roku z okazji 25-lecia istnienia na rynku Maślanki Mrągowskiej – produktu, który początkowo był znany wyłącznie w regionie, a dziś cieszy się popularnością w całej Polsce.

Zasady gry są proste – zadaniem turystów jest spróbowanie trzech dań z maślanką z wybranych lokali gastronomicznych, a także odwiedzenie jednej atrakcji turystycznej. W każdym z tych miejsc Zdobywcy otrzymują pieczętkę, a po uzupełnieniu całej karty mogą odebrać koszulkę, Maślankę Mrągowską i zrobić sobie pamiątkowe zdjęcie. Osoby, które ukończyły szlak, biorą później udział w grze na Facebooku o atrakcyjne nagrody – vouchery do restauracji czy bilety na wydarzenia i festiwale.

– W tegorocznej edycji przyłączyło się do nas 12 Ambasadorów Kulinarnych, a na szlaku można było spróbować m.in. orzeźwiających chłodników, ciasta maślankowego, drożdżowych racuchów, fileta z sandacza marynowanego w maślanke czy lodów o smaku Maślanki Mrągowskiej! W sumie na uczestników czekało aż 20 wyjątkowych dań stworzonych specjalnie z myślą o Zdobywcach. Wśród atrakcji

turystycznych znalazło się 8 punktów wartych odwiedzenia, m.in. Fun Park, Miasteczko Westowne Mrongoville, Muzeum Sprzętu Wojskowego czy Ogrody Markiewicz – mówi Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekoop, producenta Maślanki Mrągowskiej.

Szlak Maślanki Mrągowskiej był otwarty od 19 czerwca do 2 października.

– Moim zdaniem szlak to świetna sprawa! Osoby pobierające karty bardzo pozytywnie się wypowiadały o tej inicjatywie – komentuje Iwona Wilbik, właścicielka Wieży Mrągowo. A Marcelina Maksymow – właścicielka kawiarni Artystycznej „Ciacho” – dodaje: – Szlak Maślanki Mrągowskiej to ciekawa propozycja dla turystów. Popularność tegorocznej edycji była dużo większa niż ubiegłorocznej.

Krzysztof Zawiślak – właściciel i szef kuchni w restauracji „Smaki Mazur” – zwraca natomiast uwagę na popularność samego produktu.

– Marka Maślanki Mrągowskiej jest bardzo popularna, dlatego dużo ludzi było zainteresowanych spróbowaniem naszych racuchów i żurku. Wszyscy wychodzili zadowoleni. Dzięki szlakowi pokazujemy, że mamy w regionie coś oryginalnego, czym warto się chwalić. Chętnie wezmę udział w kolejnej edycji – podsumowuje kucharz.

Organizatorami gry są: Stowarzyszenie Lokalna Organizacja Turystyczna „Ziemia Mrągowska” oraz Spółdzielnia Mleczarska Mlekoop i UM w Mrągowie.



Jesienna kampania Dipów śmietanowych od Mlekpola

Jesień w kuchni upłynie nam pod znakiem rozgrzewających potraw, sezonowych składników i przekąsek idealnych na długie wieczory. Najnowsza odsłona kampanii Dipów śmietanowych typu crème fraîche marki Mlekpól pokazuje, jak niewiele potrzeba, by zwykle danie zamieniło się w prawdziwą ucztę.

Gotujesz – dipujesz – smakujesz! Risotto z grzybami, zapiekanka z mięsem czy meksykańskie tacos – Dipy śmietanowe od Mlekpola wzbogacą smak jesiennych potraw i sprawia, że gotowanie staje się jeszcze prostsze, szybsze i przyjemniejsze. Gęsta konsystencja polskiej śmietany i aromatyczne dodatki warzyw, ziół czy sera, świetnie komponują się z sezonowymi daniami i są doskonałą bazą dla kremowych zup i sosów.

– Obecna kampania skupia się na pokazywaniu wszechstronności i wygody zastosowania dipów śmietanowych od Mlekpola. Postawiliśmy na silną komunikację digital, nową kreację graficzną i trzy przebojowe spoty z charakterystycznym, znanym już motywem muzycznym „DIP i DIP”, który łatwo i szybko wpada w ucho – mówi Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekpól.

Kreacje kampanii „Razem smaczniej” zobaczymy w reklamach display, gazetkach promocyjnych oraz w social mediach. Po raz kolejny do współpracy zostali zaproszeni też influencerzy, którzy na TikToku i Instagramie, w ramach akcji „Dipujesz? Testujesz!”, wybierają smak dipu, który najbardziej przypadł im do gustu. Przekaz całej kampanii ma

dotrzeć do 8 mln konsumentów.

Więcej przepisów i inspiracji do użycia Dipów od Mlekpola można znaleźć na stronie <https://najlepszewkuchni.pl/>.



Poznaj Łaciate zasady!



We wrześniu wystartowała nowa kampania wizerunkowa mleka Łaciatego, która proponuje konsumentom życie według prostych, łaciatych zasad. Chwytlive hasła zachęcają do zwolnienia tempa w codziennym biegu i doceniania drobnych przyjemności.

W głównych stacjach telewizyjnych w kraju: TVP, TVN i Polsat oraz w stacjach tematycznych zobaczyć można spot reklamowy z dobrze znaną krową w roli głównej, pasącą się w otoczeniu mazurskich łąk.

Na opakowaniach produktów znalazły się także hasła: „Przeżywaj dobre chwile” czy „Spiesz się powoli”, które przenoszą konsumentów do rzeczywistości, w której czas zwalnia, a wszyscy żyją w swoim rytmie. W całej Polsce pojawiły ponadto bannery kampanijne, a w największych miastach w kraju umieszczono hasła skierowane bezpośrednio do mieszkańców. Kampanię wspierają szerokie

działania w Internecie: reklamy display i video oraz kreacje w social mediach – na Facebooku, Instagramie, TikToku i YouTube`ie.

– Aby jeszcze bardziej zaktywizować konsumentów i zachęcić ich do zakupu naszych produktów, od 25 września do 8 października 2023 roku, przeprowadzimy konkurs z nagrodami pieniężnymi i rzeczowymi. Do wygrania będzie 5 x 500 zł oraz 50 zestawów magnesów z „Łaciatymi zasadami” do powieszenia na lodówce – mówi Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekpól.

Kampania „Łaciate zasady” potrwa do końca tego roku.



Ekoinwestycje w branży mleczarskiej

SM Mlekoopol od lat dba o budowanie własnego zaplecza energetycznego, które gwarantuje firmie większe bezpieczeństwo i niezależność. O tym, jak wygląda obecna polityka firmy w zakresie ekoinwestycji, rozmawiamy ze Zbigniewem Groszykiem, Wiceprezesem Zarządu.

Polska, jako państwo członkowskie UE, jest sygnatariuszem porozumienia paryskiego, które nakłada na kraje obowiązek osiągnięcia neutralności klimatycznej do roku 2050. Zrealizowanie tego celu będzie możliwe m.in. dzięki dekarbonizacji przemysłu. Dodatkowo – ostatnie wydarzenia związane z wojną pokazały, jak ważne jest budowanie niezależności energetycznej. Jak zatem wygląda obecna polityka energetyczna SM Mlekoopol?

Zbigniew Groszyk: *Wszystkie inwestycje Mlekoopolu wpisują się w strategię zrównoważonego rozwoju, u podstaw której stoi troska o środowisko naturalne. Od lat wdrażamy efektywne rozwiązania ograniczające negatywne oddziaływanie zakładów przetwórczych na naturę. Zdajemy sobie bowiem sprawę, że zapobieganie zmianom klimatycznym, obok zapewnienia bezpieczeństwa energetycznego, jest dziś jednym z najważniejszych problemów branży. Przyjęta przez Mlekoopol strategia energetyczna opiera się zatem na czterech filarach: wyeliminowaniu użycia węgla kamiennego, produkcji własnej energii elektrycznej z paliw niskoemisyjnych, produkcji energii ze źródeł odnawialnych oraz racjonalnej gospodarce czynnikami energetycznymi.*



Ich realizacja wiąże się z szeregiem inwestycji, które unowocześniają zakłady Spółdzielni, podnoszą ich efektywność i przyczyniają się do redukcji emisji gazów cieplarnianych oraz pyłów.



Jak przebiegała droga do wyeliminowania użycia węgla kamiennego i jakie korzyści klimatyczne przyniosły te działania?

Proces przejścia z węgla kamiennego na paliwa niskoemisyjne – gaz ziemny, LNG lub olej opałowy – trwał 10 lat i wiązał się z budową w zakładach Mlekpola nowoczesnych kotłowni z wysokosprawnymi kotłami parowymi. Od 2 lat w naszych lokalizacjach nie używamy już węgla kamiennego. O tym, jak ważna jest dywersyfikacja źródeł energii, przekonaliśmy się po wybuchu wojny na Ukrainie, kiedy doszło do dużego rozchwiania rynku paliw. W dobie kryzysu energetycznego, deficytu gazu i oleju mieliśmy większą elastyczność w zakresie budowania stoków paliw gwarantujących zachowanie ciągłości produkcji oraz pod względem zarządzania kosztami. Ale oprócz korzyści ekonomicznych widzimy także duże efekty ekologiczne. Całkowicie wyeliminowaliśmy emisję pyłów, która wynosiła 110 ton rocznie. Nastąpiła także redukcja emisji CO₂ – o 45%

sząc jednocześnie wymierne efekty ekologiczne. Dzięki tym inwestycjom każdego roku oszczędzamy zużycie paliw pierwotnych o 255 tys. GJ. Ograniczamy roczną emisję CO₂ o 72 tys. ton i emisję pyłów o 67 ton.

Ważnym krokiem jest też budowa biogazowni w Grajewie. Jakich rezultatów spodziewa się Spółdzielnia po jej uruchomieniu?

Budowa biogazowni jest istotnym elementem inwestycji związanej z modernizacją zakładowej oczyszczalni. Wiąże się ponadto z realizacją trzeciego filaru strategii energetycznej Mlekpola, czyli produkcji energii ze źródeł odnawialnych w ramach gospodarki obiegu zamkniętego. Inwestycja obejmuje budowę reaktora fermentacji beztlenowej, układu kogeneracyjnego oraz suszarni osadu. Substratem w procesie produkcji biogazu są osady powstające w zakładowych oczyszczalniach oraz odpady produkcyjne. Naszym celem jest produkcja biogazu na poziomie

 **10 230 m³ BIOGAZU NA DOBĘ**



w skali roku, czyli o około 70 tys. ton.

A jak wygląda kwestia produkcji energii elektrycznej z wykorzystaniem paliw niskoemisyjnych w SM Mlekpól?

Obecnie własna produkcja energii elektrycznej pokrywa 20% zapotrzebowania całej firmy. W ciągu najbliższych pięciu lat chcemy, aby wskaźnik ten wzrósł do 50%. W tym celu, w latach 2020 – 2022, uruchomiliśmy dwie elektrociepłownie kogeneracyjne w zakładach w Mrągowie i Zambrowie, które wytwarzają energię elektryczną, parę technologiczną oraz gorącą wodę na potrzeby procesów produkcyjnych. Są to aktualnie jedne z najnowocześniejszych centrów energetycznych zakładów przemysłowych w Europie. Realizacja tej inwestycji wiązała się z przebudową wielu linii produkcyjnych, aby poprawić ich efektywność i wykorzystać ciepło wytwarzane w procesie wysokosprawnej kogeneracji. Obecnie nasze elektrociepłownie cechuje jedna z najwyższych w Europie sprawności wytwarzania energii elektrycznej. Wkrótce tego typu układy powstaną w zakładach w Kolnie, Suwałkach i Radomiu. Wdrożenie technologii wysokosprawnej kogeneracji gwarantuje większe bezpieczeństwo i niezależność energetyczną naszej firmy, przynosi

10230 m³/dobę, produkcja energii elektrycznej i ciepłej, jak również wyeliminowanie konieczności kosztownej utylizacji osadów i odpadów, a w to miejsce produkcja wartościowego nawozu. Nie bez znaczenia jest także zmniejszenie emisji dwutlenku węgla pochodzącego z użycia paliw kopalnych.

Na czym polega racjonalna gospodarka czynnikami energetycznymi i jak jest realizowana?

Wdrażamy przede wszystkim technologie pozwalające na oszczędzanie i odzysk energii oraz wody z procesów. Jednym z przykładów może być modernizacja procesu produkcji chłodu, wdrażająca układ odzysku ciepła skraplania amoniaku. Efekty pracy systemów odzysku ciepła skraplania amoniaku pozwalają na odzyskanie energii ciepłej, zmniejszenie zużycia paliw pierwotnych oraz wody. Tego typu działania, w połączeniu z nowoczesną infrastrukturą energetyczną, opartą o zdywersyfikowany mix energii z odnawialnych źródeł oraz energii bazującej na paliwach niskoemisyjnych, to droga do większej niezależności energetycznej w duchu odpowiedzialności za środowisko naturalne.

Zrównoważony rozwój, innowacje i troska o pracowników

Sektor mleczarski jest pełen wyzwań i nieustannie podlega dynamicznym zmianom. Jednak SM Mlekpól, znana z długoletniej tradycji i nowatorskiego podejścia do wytwarzania żywności, staje na wysokości zadania. Dziś rozmawiamy z Piotrem Dzięgielewskim, Dyrektorem Zakładu Produkcji Mleczarskiej w Grajewie, który opowiada o najnowszych inwestycjach, produktach, a także podejściu firmy do zrównoważonego rozwoju i trosce o pracowników. Dowiemy się ponadto, co czyni z Mlekpolem jednego z najlepszych pracodawców w Polsce.

Porozmawiajmy najpierw o rozwoju zakładu. Jakie inwestycje są obecnie prowadzone w głównym zakładzie produkcyjnym SM Mlekpól?

Piotr Dzięgielewski: *Od lat realizujemy wiele inwestycji, mających na celu zwiększenie efektywności grajewskiego zakładu. Modernizujemy Dział Aparatowni, a także inwestujemy w nowe zestawy do obórki mleka surowego i śmietanki. Ponadto modernizację przechodzi Dział UHT: montowane są tam nowe linie do produkcji mleka UHT oraz udoskonalany jest proces paletyzacji.*

Warto wspomnieć także o nowej biogazowni przy zakładowej oczyszczalni ścieków w Grajewie, która dowodzi zaangażowania Spółdzielni w kwestie ekologiczne. Dodatkowo – w Wydziale Konfekcjonowania Sera planujemy wprowadzić nowy system paletyzacji, a w Masłowni zwiększyć wydajność dzięki nowej masielnicy, zamontować maszynę do produkcji masła w kostce, instalację do masła klarowanego oraz nową pakowaczkę.

A jakie produkty są wytwarzane w zakładzie w Grajewie?

Nasz zakład specjalizuje się w produkcji różnorodnych produktów mlecznych. Wytwarzamy mleko UHT oraz śmietankę UHT, masło i miksy tłuszczowe, mleko w proszku odtłuszczone, pełne i maślanke w proszku. Ponadto, produkujemy serki wiejskie i grani, a także różne rodzaje twarogów: chudy, półtłusty i tłusty. Nasz Wydział Konfekcjonowania Sera również działa na pełnych obrotach.

Zakład ma duże możliwości przetwórcze. Czy w najbliższej przyszłości planowane są ich zwiększenia?



Tak, oddział w Grajewie to jeden z kluczowych zakładów produkcyjnych Spółdzielni, więc nadal chcemy go rozwijać. Mlekpól zawsze dąży do zwiększania zdolności przetwórczych, aby sprostać rosnącemu zapotrzebowaniu na produkty mleczne swoich marek. Dzięki konsekwentnym inwestycjom i modernizacjom zakładu w Grajewie – jesteśmy pewni, że jego wydajność znacząco się zwiększy. To z kolei umożliwi dostarczanie na rynek jeszcze większej ilości wysokiej jakości produktów, zaspokajających potrzeby klientów i konsumentów.

Bardzo ważne jest również dbanie o kwestie ekologiczne. W jaki sposób Mlekpól realizuje ideę zrównoważonego rozwoju i troszczy się o środowisko?

Podejmujemy szereg działań, aby realizować ideę zrównoważonego rozwoju i troszczyć się o środowisko. Jednym z kluczowych kroków jest uruchomienie wspomnianej biogazowni, która organiczne odpady mleczarskie przetwarza na biogaz. Ten może być wykorzystany jako źródło ciepła i energii, co redukuje zużycie konwencjonalnych paliw kopalnych,



zmniejszając tym samym emisję gazów cieplarnianych.

Podjęmujemy również wysiłki w zakresie segregacji i recyklingu odpadów, wprowadzamy nowe materiały opakowaniowe (jak kartony wyrobów UHT z przytwierdzonymi korkami). Dążymy też do minimalizacji ilości odpadów poprzez bardziej efektywne procesy produkcyjne i wykorzystywanie surowców.

Zwróćmy teraz uwagę na aspekt społeczny. Mlekpól został uznany za jednego z najlepszych pracodawców według tygodnika „Wprost”. Jakie działania podejmuje Spółdzielnia w zakresie dbania o swoich pracowników i dlaczego warto pracować np. w grajewskim zakładzie Spółdzielni?

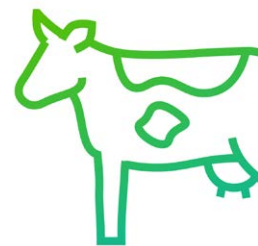
Jednym z kluczowych czynników, które wyróżniają Mlekpól jako pracodawcę o wyjątkowej reputacji, jest stabilność zatrudnienia. Nawet w obliczu niekorzystnych zjawisk, takich jak pandemia, wojna na Ukrainie czy wzrost inflacji, nie redukujemy etatów, a wręcz przeciwnie – wciąż poszukujemy nowych pracowników.

Spółdzielnia stawia na ludzi i ich rozwój, bo wie, że dobra kadra to podstawa sukcesu. Zapewniamy naszym pracownikom liczne szkolenia, umożliwiając im poszerzenie kompetencji, a także zwracamy uwagę na prawidłową komunikację w zespołach. Warto wspomnieć również, że pracownicy Mlekpólu i członkowie ich rodzin liczyć mogą na szereg benefitów z Funduszu Świadczeń Socjalnych.

Mlekpól intensywnie angażuje się w działalność charytatywną i wspiera lokalną społeczność. Z których inicjatyw jest Pan szczególnie dumny?

Mlekpól odgrywa ważną rolę w życiu mieszkańców Grajewa i okolic, nie tylko ze względu na to, że tworzy tak wiele miejsc pracy, ale także poprzez swoje wsparcie sponsorskie i zaangażowanie w lokalne inicjatywy. Regularnie uczestniczymy w imprezach kulturalnych, charytatywnych czy sportowych, a także festynach i dożynkach w Grajewie i pobliskich miejscowościach, między innymi przekazując produkty mleczarskie na cele degustacyjne. Wspieramy ponadto dostawców, którzy z przyczyn losowych, np. chorób dzieci, potrzebują pomocy finansowej. Szczególnie dumny jestem także z dotowania imprez i drużyn sportowych, przede wszystkim wyścigu Milko Mazury MTB czy „Wissy” – klubu piłkarskiego z mojego rodzinnego Szczuczyna.





Nowe wsparcie dla rozwoju małych gospodarstw rolnych dostępne od 28 września 2023 roku



Od 28 września 2023 r. polscy rolnicy, spełniający określone kryteria, będą mieli szansę ubiegać się o wsparcie rozwoju swoich małych gospodarstw. To część Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023 – 2027, stanowiącego znaczący krok w modernizacji i restrukturyzacji rolnictwa w Polsce.

Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR) ogłosiła, że wsparcie jest dostępne dla rolników prowadzących mikro-, małe lub średnie przedsiębiorstwa, których gospodarstwa rolne mają powierzchnię nieprzekraczającą 300 hektarów i osiągają ekonomiczną wielkość do 25 tys. euro. Wartość wsparcia wyniesie standardowo 100 tys. zł, a dla gospodarstw ekologicznych – 120 tys. zł. Płatności będą realizowane w dwóch ratach, z czego pierwsza stanowi 80% przyznanej kwoty.

Aby ubiegać się o to wsparcie, rolnicy będą musieli przedstawić biznesplan, w którym opiszą planowane zmiany w swoich gospodarstwach, mające na celu zwiększenie ich konkurencyjności na rynku, w tym wzrost wartości sprzedaży produktów rolnych. Warto dodać, że wsparcie to może być przyznane tylko raz na osobę i na gospodarstwo w okresie realizacji Planu Strategicznego.

Wsparcie skupia się na inwestycjach związanych z produkcją rolno-ekologiczną oraz przygotowaniem do sprzedaży rolnych produktów wytwarzanych w gospodarstwach. Może to oznaczać inwestycje w budynki, ich wyposażenie, a także zakup nowych maszyn, urządzeń i sprzętu, włączając sprzęt komputerowy.

Nabór wniosków będzie prowadzony za pośrednictwem Platformy Usług Elektronicznych ARiMR. Więcej informacji na ten temat można znaleźć na stronie ARiMR.

Przypomnijmy także, że 31 sierpnia 2023 r. zakończyło się przyjmowanie oświadczeń dotyczących przyznania płatności dla małych gospodarstw, które obejmowały rolników z gospodarstwami o powierzchni do 5 ha. Stawka pomocy wyniosła wtedy 225 euro/ha, maksymalnie do 1125 euro na gospodarstwo. Płatności dla małych gospodarstw zastąpiły pewne płatności bezpośrednie, takie jak: podstawowe wsparcie dochodów, płatność redystrybucyjna, płatność dla młodych rolników oraz płatności związane z produkcją i ekoschematami.

Jeśli rolnik ubiegał się o przyznanie innych płatności w 2023 roku, takich jak: przejściowe wsparcie krajowe, płatność ONW, płatność ekologiczna czy rolno-środowiskowo-klimatyczna, może otrzymać dodatkowe środki.

ARiMR podaje, że w ramach naboru wniosków, który kontynuował kampanię dopłat bezpośrednich i obszarowych, złożono około 196,5 tys. wniosków. Więcej informacji na ten temat można znaleźć na stronie ARiMR.

To znaczący krok w modernizacji polskiego rolnictwa i wsparciu dla małych gospodarstw rolnych, które odgrywają kluczową rolę w zapewnianiu żywności i zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich. ARiMR zachęca rolników do korzystania z tej unikalnej szansy na rozwój swoich gospodarstw.

Rodzina Kuleszów

– tradycyjne wartości, nowoczesne technologie



O gospodarstwie Pawła Kuleszy śmiało można powiedzieć, że to „rodzinna firma”. Na podwórku posesji w miejscowości Rembiszewo-Zegadły wita nas gospodarz, członek Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól, dla którego produkcja mleka to nie tylko praca i biznes, ale po prostu – sposób na życie. Prowadzi nas do obory, gdzie hodowanych jest ponad sto krów mlecznych. W sumie jego stado liczy około 300 sztuk. Pierwsze wrażenie? Wszystko tu działa jak dobrze zarządzane przedsiębiorstwo, w którym każdy wie, co ma robić. A w relacjach czuć pozytywną energię, szacunek do zwierząt i pasję do rolnictwa.

Gospodarstwo państwa Kuleszów mieści się w województwie podlaskim, w gminie Kołaki Kościelne, w powiecie zambrowskim. Pan Paweł przejął je w 2014 roku od rodziców, którzy obecnie wraz z bratem pomagają mu w codziennych obowiązkach. W pracę zaangażowana jest także jego żona i trzech synów w wieku szkolnym.

Gospodarstwo liczy dziś 100 ha, na których uprawiana jest kukurydza, pszenica ozima, jęczmień ozimy oraz lucerna. Stado tworzy 115 krów mlecznych, ponad 150 jałówek w różnym wieku i ponad 30 sztuk buhajów z przeznaczeniem na opas. Ściany wewnątrz domu państwa Kuleszów zdobiją liczne dyplomy, a półki uginają się od pucharów. Rodzina przykłada bowiem ogromną wagę do genetyki zwierząt i regularnie bierze udział w wystawach.

– Jeśli chodzi o rasę, to priorytetem jest dla nas ho-

dwla krów rasy holsztyńsko-fryzyjskiej o idealnej budowie. Mamy na swoim koncie wiele tytułów wiceczempionów, czempionów i superczempionów. W 2023 roku jedna z naszych krów zdobyła tytuł czepiona w trzeciej laktacji na wystawie w Szepietowie. To najstarsza grupa ocenianych krów, więc dla nas to największe wyróżnienie. Laureatka, pomimo że trzykrotnie wydała na świat potomstwo i wyprodukowała duże ilości dobrego surowca, nadal pozostaje krową wzorową – tłumaczy pan Paweł.

Zadbana krowa to podstawa

Oprócz dbałości o genetykę w gospodarstwie widać także dbałość o dobrostan zwierząt. Krowy żyją w przestronnej oborze wolnostanowiskowej, mają odpowiednią ilość miejsca, zapewniony dostęp do wody, a o podgarnianie paszy i czyszczenie rusztu dba specjalny robot. Jedną z ważniejszych inwestycji był montaż poziomych wiatraków, które gwarantują odpowiednią cyrkulację powietrza. Odwiedzamy państwa Kuleszów w sierpniu, podczas upałów. W oborze jednak wszyscy – zarówno ludzie, jak i zwierzęta – czujemy się komfortowo. Obok budynku zwracamy uwagę na równy rząd małych, białych „domków”.

– To igloo do odchowu cieląt – mówi nam Pan Paweł. – Od wielu lat praktykowane jest utrzymywanie cieląt w tego typu domkach, co bardzo pozytywnie wpływa na ich zdrowie. Dzięki nim natural-

nie rozwija się układ oddechowy i budowana jest większa odporność organizmu.

Mlekpolewscy „milionerzy”

Dobrostan zwierząt państwa Kuleszów bezpośrednio przekłada się na wydajność krów. W 2022 roku przekroczyli oni magiczny milion litrów mleka przekazanego do Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól. W tym roku mają nadzieję poprawić ten wynik. Z Mlekpolem są związani od 2003 roku, kiedy to mleczarnia w Zambrowie weszła w struktury grajewskiej spółdzielni.

– Dzisiaj, po 20 latach, możemy śmiało powiedzieć, że przyłączenie się do Mlekpolu to był krok milowy w rozwoju i bardzo trafna decyzja. Obecnie zakład w Zambrowie jest silnym ogniwem całej firmy, jeśli patrzymy przez pryzmat ilości i jakości przetwarzanego mleka. Trafność decyzji o połączeniu obu podmiotów widzimy także w naszym regionie na przykładzie gospodarstw, które intensywnie się rozwinęły. Cieszę się, że dołożyliśmy cegiełkę do utrwalenia panującego w kraju przekonania, że na Podlasiu produkowana jest co czwarta szklanka mleka wypijanego w Polsce. Dzięki temu, że współpracujemy ze stabilnym podmiotem, który terminowo wypłaca nam pieniądze, mamy możliwość zwiększania potencjału naszych gospodarstw – **komentuje Paweł Kulesza.**

Pytany o znaczenie spółdzielczości w dzisiejszych czasach, bez wahania odpowiada:

– Powinniśmy docenić to, że będąc członkami spółdzielni, jesteśmy traktowani na równym poziomie. Cena za mleko we wszystkich oddziałach jest równa, różnica może wynikać jedynie z parametrów i ilości dostarczanego surowca. Nie jest więc tak, jak na wolnym rynku, gdzie każdy dostawca ma cenę ustaloną indywidualnie. Może w pewnych momentach byłoby to pożądane, aczkolwiek w dłuższej perspektywie przyniosłoby negatywne skutki. Należy podkreślić, że Mlekpól to przede wszystkim Spółdzielnia, w skład której wchodzi ponad 8 tys. członków, którzy są jej właścicielami. To stanowi o sile i pozycji firmy – **mówi gospodarz.**

Planów na przyszłość nie brakuje

A jak obecna sytuacja gospodarcza – związana m. in. z inflacją – wpływa na prowadzenie hodowli i uprawę roślin? Państwo Kuleszowie, mimo trudnych czasów, nie rezygnują z inwestycji. Aktualnie są w trakcie budowy garażu, w którym znajdzie się cały park maszynowy. Nowy budynek ułatwi też konserwację i naprawę urządzeń. W dalszej przyszłości właściciele chcą postawić nową oborę wolnostanowiskową i zwiększyć produkcję.

– Hodowla krów i produkcja mleka to nie jest epizod, chcemy kontynuować to, co zaczęli dziadkowie, a co, mam nadzieję – przejmą moi synowie. Bieżące korygowanie błędów i systematyczny rozwój gospodarstwa prowadzi do tego, że można osiągnąć wyniki na odpowiednim poziomie. Poza tym ta praca, pomimo że jest trudna i wymagająca, przynosi nam ogrom satysfakcji – **podsumowuje Paweł Kulesza.**



Od informatyka do mlecznego milionera



Jeszcze w 2010 roku Mariusz Walerzak pracował zawodowo jako informatyk. Dziś sto procent swojego czasu poświęca gospodarstwu, które przejął po rodzicach i wspólnie z żoną Iwoną rozwinął z 12 do 400 sztuk bydła. Wszystko to było możliwe dzięki śmiałym inwestycjom w automatyzację, zaangażowaniu i ciężkiej pracy wielopokoleniowej rodziny. Efekty? Już od 4 lat lat Walerzakowie dostarczają do SM Mlekoop ponad milion litrów mleka rocznie. A nadal nie powiedzieli w tej kwestii ostatniego słowa.

Gospodarstwo rodziny Walerzaków znajduje się w Srebrnym Borku (gmina Szumowo w powiecie zambrowskim). Blisko 100 ha uprawianej ziemi pozwala hodowcom zbudować odpowiednią bazę paszową i wykarmić liczące 400 sztuk stado, w tym 160 krów dojnych.

Ich przygoda z produkcją mleka zaczęła się w 2007 roku, kiedy to Mariusz Walerzak przejął oborę po swoich rodzicach. Trzy lata później małżeństwo postanowiło rozwinąć potencjał i sprowadziło pierwiastki z Austrii.

– To był świetny zakup, ponieważ z tego bydła do dziś mamy bardzo zdrowe sztuki, idealne do obór wolnostanowiskowych – tłumaczy Mariusz Walerzak.

Przełomem był jednak rok 2012, gdy Walerzakowie, robiąc śmiały krok naprzód, zdecydowali się na skorzystanie z funduszy unijnych. Na rezultaty nie trzeba było długo czekać. Już w 2019 przekroczyli pierwszy milion litrów sprzedanego mleka.

– Kiedy udało się wreszcie osiągnąć ten wynik, czuliśmy dużą dumę. To było zwieńczenie naszej ciężkiej, kilkuletniej pracy, stąd i radość była całkiem spora – dodaje Iwona Walerzak.

Nowe technologie to efektywniejsza praca

Podniesienie wydajności krów mlecznych, przy jednoczesnym zwiększeniu obsady, nie byłoby możliwe bez automatyzacji części procesów w gospodarstwie. Pierwszym ważnym urządzeniem zakupionym przez państwa Walerzaków był robot zgarniający odchody na korytarzach gnojowych. Później przyszedł czas na stacje paszowe – dziś dzięki transponderom każda krowa otrzymuje odpowiednią dawkę pożywienia.

Od 2023 roku w gospodarstwie działa też nowy robot do zadawania paszy. Technologia ta znacząco odciążała właścicieli w codziennych obowiązkach. Podniosła także efektywność procesów i wpłynęła na opłacalność produkcji, jak również optymalne wykorzystanie energii czy paliwa.

Stabilny partner to większe bezpieczeństwo produkcji

Każdy dzień Mariusz Walerzak rozpoczyna od wizyty w kuchni. Ale nie swojej, a kuchni paszowej, w której pracuje wspomniany robot. Następnie gospodarz sprawdza stoły paszowe i wodę. Wtedy zaczyna też udój krów. Później przychodzi czas na

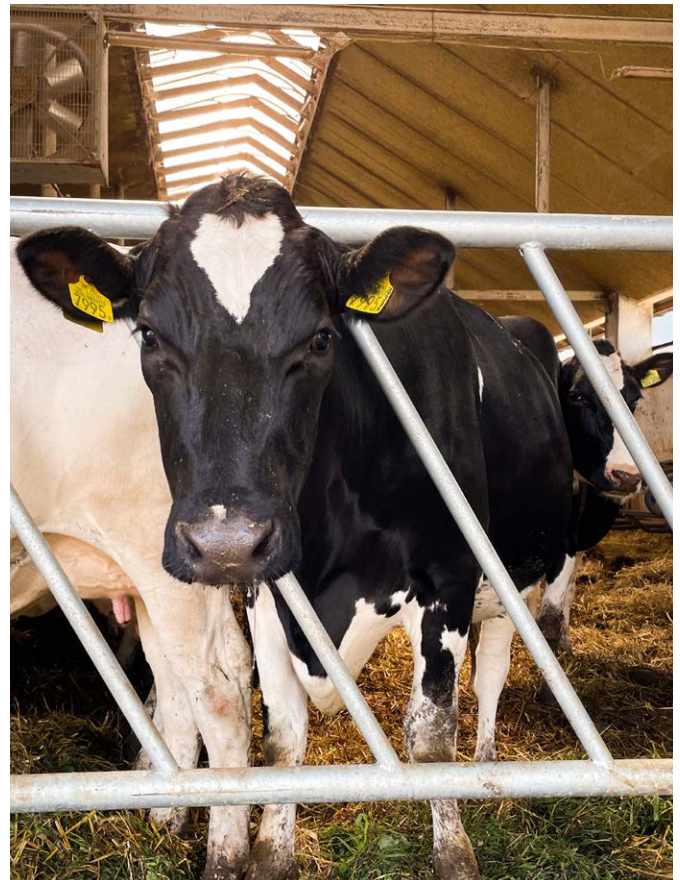


prace polowe, a wieczorem cały cykl się powtarza.

Hodowla krów, zapewnienie im dobrostanu i produkcja mleka najwyższej jakości, wymagają niemałego poświęcenia. Dlatego w opiekę nad zwierzętami włącza się cała rodzina – rodzice, żona, stryj oraz dzieci. Poza fundamentem w postaci zawsze gotowych do pomocy bliskich, ważny jest też stabilny partner, w tym wypadku Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól w Grajewie.

– Z Mlekpolem współpracujemy od samego początku i jesteśmy zadowoleni. Nasze relacje układały się dobrze na każdym etapie. Zawsze możemy liczyć na pomoc Spółdzielni, doceniamy też terminowość wypłat i pewność, że nasze mleko zawsze zostanie odebrane. To daje poczucie bezpieczeństwa i pozwala szybciej się rozwijać – przekonuje Mariusz Walerzak.

Jeśli chodzi o plany na przyszłość, to państwo Walerzakowie, po zakupie robota paszowego, na razie nie myślą o kolejnych większych inwestycjach. Jak przyznaje hodowca, technologia ta stanowi krok o „10 lat do przodu”. Nie znaczy to jednak, że w głowach państwa Walerzaków nie rodzą się nowe pomysły. Urządzenie do ścielenia zajmuje dziś pierwsze miejsce na ich liście zakupowej.



Faszerowana dynia Hokkaido z warzywno-serowym farszem



Dynia Hokkaido to jedna ze smaczniejszych odmian tego warzywa. Ma intensywnie pomarańczową, jadalną skórkę, jest mączysta i zawiera mało wody. Dzięki temu świetnie nadaje się do pieczenia. Faszerowana kaszą quinoa, warzywami i serem, będzie idealną propozycją na sycący, jesienny obiad. Poniżej przedstawiamy przepis na 1 dynię, dlatego jeśli chcesz przygotować większą porcję tego przysmaku, odpowiednio przemnoż ilość składników.

Składniki:

- 1 dynia Hokkaido
- 1 i ½ szklanki kaszy quinoa
- 3 szklanki bulionu warzywnego lub wody
- 1 cebula, drobno posiekana
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 czerwona papryka, pokrojona w kostkę
- 1 żółta papryka, pokrojona w kostkę
- 1 marchewka, pokrojona w kostkę
- 1 cukinia, pokrojona w kostkę
- 1 pomidor, pokrojony w kostkę
- 200 g sera Gouda marki Mlekoop, startego
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1 łyżeczka suszonego rozmarynu
- sól i pieprz do smaku

Instrukcja:

Przygotowanie dyni Hokkaido:

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C.
2. Przekrój dynię na pół i wydrąż jej środek, usuwając nasiona i miąższ łyżką. Staraj się zostawić grubą skorupę, która będzie służyć jako naczynie. Posyp wewnątrz dyni solą i pieprzem, a następnie umieść ją na blasze do pieczenia.

Przygotowanie nadzienia warzywnego:

1. Umieść kaszę w garnku i zalej bulionem warzywnym lub wodą.
2. Gotuj kaszę na małym ogniu przez około 12 – 15 minut, aż wchłonie płyn i stanie się miękka. Odstaw do wystygnięcia.
3. W dużym garnku na oliwie z oliwek podsmaż cebulę i czosnek przez 2 – 3 minuty, aż staną się miękkie.
4. Dodaj pokrojone papryki, marchewkę, cukinię i pomidora. Smaż warzywa przez kolejne 5 – 7 minut, aż zmiękną.
5. Dodaj kaszę do warzyw, a także starty ser, tymianek i rozmaryn. Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki. Dopraw solą i pieprzem do smaku.
6. Wypełnij dynię przygotowanym nadzieniem warzywnym i kaszą. Upewnij się, że jest ono równomiernie rozłożone.
7. Umieść faszerowaną dynię na blasze do pieczenia.
8. Piecz dynię w rozgrzanym piekarniku przez około 45 – 60 minut lub do momentu, gdy miąższ będzie miękki i łatwo będzie można go nakłuć widelcem.



Jesienny wieniec DIY

Jesień nie musi oznaczać końca ozdabiania naszych obojczy. Październikowa przyroda przynosi mnóstwo skarbów, z których możemy zrobić efektowne i oryginalne ozdoby. Jednym z pomysłów są jesiennie wieniec, które wbrew pozorom nie wymagają dużych nakładów pracy. Wspólne zbieranie szyszek, jarzębiny, kasztanów, żołędzi oraz suszenie liści z pewnością przyniesie rodzicom i dzieciom mnóstwo radości. Będzie też dobrą okazją do wspólnego spędzenia czasu.

Potrzebujesz:

- plecionego wianka z wikliny lub gałązek
- darów jesieni: szyszek, kasztanów, jarzębiny itd.
- wstążki
- kleju na gorąco
- nici

Sposób wykonania: Przyczep elementy do wianka według własnego pomysłu. Możesz użyć do tego celu kleju na gorąco (sprawdzi się w wypadku orzechów i żołędzi) bądź nici. Jeśli chcesz wykorzystać liście, zadбай o ich dokładne wysuszenie. Na górę wianka przyczep wstążkę i zawieś go w wybranym miejscu.



Zwierzak z liści



Jesień sprzyja kreatywności. Długie wieczory, inspirujące kolory przyrody i możliwość zrobienia czegoś wspólnie z rodzicami, są dla dzieci zachętą do rozwijania zdolności plastycznych. Zwierzak

z liści to propozycja, z którą poradzą sobie nawet najmłodsze maluchy. Taka ozdoba będzie pięknie wyglądać w każdym dziecięcym pokoju.

Potrzebujesz:

- dwóch kartek papieru z bloku technicznego, talerzyka papierowego bądź tektury
- zasuszonych, równych liści
- kleju na gorąco
- mazaków

Sposób przygotowania: Wytnij kółko z papieru, a jego brzeg wyklej liśćmi, tak aby ich krawędzie wystawały na zewnątrz. Wytnij kolejne kółko i narysuj na nim pyszczyk lwa bądź tygrysa. Przytwierdź koło do „grzywy” z liści klejem na gorąco. Gotowe! Jeśli chcesz, możesz przez tylne kółko przewlec sznurek, aby zawiesić swojego zwierzaka na przykład na ścianie.

14 ZAKŁADÓW PRODUKCYJNYCH



100% POLSKIEGO KAPITAŁU



3012 PRACOWNIKÓW



8155 DOSTAWCÓW



5,5 MLN LITRÓW DZIENNEGO PRZEROBU MLEKA



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