

WESOŁEGO ALLELUJA ŻYCZY MLEKPOL



WYDARZENIA I NAGRODY

**Relacja z zebrań
rejonowych członków
SM Mlekpól**

WYWIAD

**Wiceprezes Zarządu
Małgorzata Cebelińska
o trendach
konsumenckich**

KAMPANIE

**Produkty marki
Rolmlecz z certyfikatem
„Jakość Tradycja”**



Drodzy Dostawcy i Pracownicy SM Mlekoop!

W tym wyjątkowym okresie Wielkanocnym, kiedy natura budzi się do życia, a nadchodzące dni obiecują odnowę i nadzieję, pragniemy złożyć Państwu najserdeczniejsze życzenia.

Niech ten czas będzie pełen radości, spokoju oraz optymizmu, a zbliżająca się wiosna przyniesie ze sobą pomyślność i zapowiedź obfitych plonów.

*Niech Wielkanoc przyniesie Państwa rodzinom zdrowie oraz szczęście.
Oby ten czas był okazją do spędzenia chwil w gronie najbliższych i odpoczynku od codziennych obowiązków.*

Z wyrazami szacunku i najlepszymi życzeniami

Tadeusz Mroczkowski

Prezes Zarządu

Jan Zawadzki

Przewodniczący Rady Nadzorczej



Szanowni Członkowie, Dostawcy, Pracownicy SM Mlekpól!

Za nami intensywny czas zebrań rejonowych członków Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól. Dziękujemy Państwu za owocne spotkania, które były okazją do podsumowania 2023 i przedstawienia planów na 2024 rok. Cieszymy się, że po raz drugi przekroczyliśmy pułap 2 mld skupionego i przetworzonego mleka, uzyskaliśmy dodatni wynik finansowy, a produkty marek Mlekpól zdobyły liczne nagrody i wyróżnienia w konkursach branżowych i konsumenckich. Nie byłoby to możliwe bez wysiłku naszych Dostawców, którzy nieustannie dążą do rozwoju i zwiększania wydajności swoich gospodarstw – za co należą im się słowa uznania. Cieszę się także z konstruktywnych dyskusji o wynikach i kondycji naszej Spółdzielni oraz z rozmów na temat sytuacji w branży mleczarskiej w Polsce i w Europie.

SM Mlekpól w 2024 roku nadal stawia na poszerzanie rynków zbytu, modernizację poszczególnych zakładów produkcyjnych, realizację strategii energetycznej oraz wprowadzanie nowych produktów, będących odpowiedzią na potrzeby współczesnych konsumentów. Naszym celem niezmiennie pozostaje produkcja i sprzedaż polskich, naturalnych, bezpiecznych i autentycznych wyrobów mleczarskich oraz utrzymanie wiodącej pozycji w polskiej branży mleczarskiej.

Więcej szczegółów dotyczących zebrań rejonowych oraz poruszanych w ich trakcie tematów można przeczytać w tym numerze „Echa Mlekpól”. Ponadto informujemy w nim o powołaniu Piotra Sypiańskiego na stanowisko dyrektora OZPM w Łodzi. Przedstawiamy również nowości marek Łaciate i Rolmlecz, trwające kampanie marketingowe oraz relację z Gulfood – największych targów spożywczych na świecie, na których byliśmy obecni także w tym roku. W interesujących rozmowach Wiceprezes Zarządu Małgorzata Cebelińska opowiada o najnowszych trendach konsumenckich, a Dyrektor Zbigniew Truszkowski – o planach rozwoju OZPM w Kolnie.

Część pracowników Mlekpól, poza wykonywaniem obowiązków służbowych, angażuje się w działalność samorządową i pracę na rzecz lokalnych społeczności. Ich materiały wyborcze znajdą Państwo na kolejnych stronach naszego magazynu.

Kończąc, chciałbym złożyć wszystkim najserdeczniejsze życzenia z okazji Świąt Wielkanocnych. Życzę Państwu i sobie, aby ten czas obfitował w rodzinne spotkania, przyniósł chwilę odpoczynku i wytchnienia od codziennych obowiązków.

Tadeusz Mroczkowski,

Prezes Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól





Polska 2050
Szymona Hołowni

**TRZECIA
DROGA**



12 gwarancji samorządowych

1. Szkoła jest ok!
2. Gmina zadba o profilaktykę i zdrowie
3. Tańsze i dostępne mieszkania, także na wynajem
4. Samorzędy przyjazne środowisku
5. Zainwestujemy w małych i średnich liderów lokalnej gospodarki
6. Lasy dla społeczności lokalnych, nie jako skarbonka partyjna
7. Łatwo dostępna lokalna żywność
8. Biblioteki i świetlice rozwiniemy w centra aktywności i spotkań
9. Zadbamy o komunikację publiczną
10. Gminy samodzielne finansowo
11. Będziemy rzecznikami Twojej kieszeni
12. Zadbamy o standardy w samorządzie

Materiał KKW Trzecia Droga - PL2050 Szymona Hołowni

Pozycja nr

Twój kandydat do Sejmiku

2

Powiat grajewski, kolneński, łomżyński i zambrowski

GROCHOWSKI

Wojciech

z listy nr 3

TRZECIEJ DROGI

PSL 

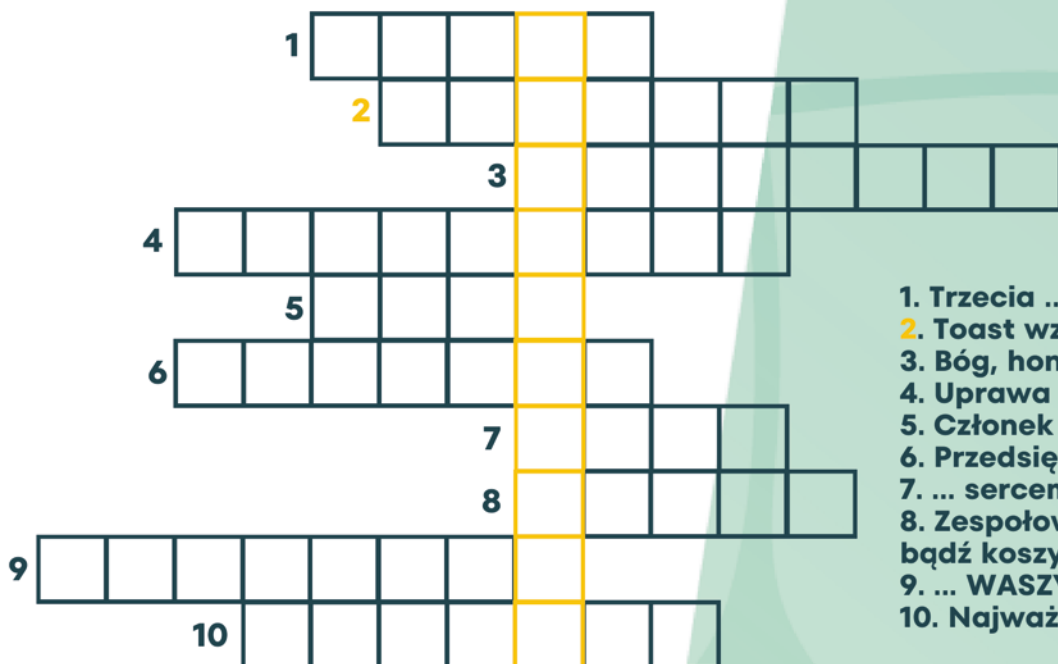


Dzieciństwo i lata młodzieńcze przepracowałem na roli - w małej wsi Uścianki. Moi rodzice przez wiele lat prowadzili gospodarstwo rolne, które wspólnie z rodzeństwem pomagaliśmy stale rozwijać, a teraz kontynuuje je jeden z moich braci. Pracę w *Mlekpole* zacząłem w wieku 23 lat jako Referent ds. Marketingu, aktualnie jestem Zastępcą Dyrektora ds. Handlu.

Moja ścieżka kariery przez poszczególne szczeble tylko potwierdza moją pracowitość i doświadczenie. Na co dzień staram się jak najwięcej czerpać z podstaw wyniesionych z domu rodzinnego, by jak najlepiej realizować się w pracy zawodowej, z korzyścią dla naszych rolników. Niech to właśnie Polscy Rolnicy wyznaczają trendy w Europie, a nie odwrotnie!



W aktualnych wyborach samorządowych kandyduję do Sejmiku Województwa Podlaskiego. 7 kwietnia liczę na Państwa głosy, jednocześnie deklaruję wypełnienie 12 gwarancji samorządowych!



1. Trzecia ...
2. Toast wznoszony "na ..."
3. Bóg, honor, ...
4. Uprawa roślin i hodowla zwierząt
5. Członek organizacji harcerskiej
6. Przedsiębiorstwo - lider mleczarstwa
7. ... sercem PODLASIA
8. Zespołowy - siatkówka, piłka nożna bądź koszykówka
9. ... WASZYCH spraw
10. Najważniejsza w życiu

do SEJMIKU!

ROZWIĄZANIE KRZYŻÓWKI: GROCHOWSKI

1.DROGA 2.ZDROWIE 3.OJCZYZNA 4.ROLNICTWO 5.DRUH 6.MLEKPOL 7.WIEŚ 8.SPORT 9.RZECZNIK 10.RODZINA

MATERIAŁ KKW TRZECIA DROGA PSL-PL2050 SZYMON HOŁOWNIA



TRZECIA
DROGA

Marcin Piwowarczyk

Dyrektor Mleczarni w Mrągowie

Radny Sejmiku

Warmińsko-Mazurskiego

lista **3** poz. **3**



Materiał KKW Trzecia Droga PSL-PL 2050 Szymona Holowni



Szanowni Państwo,

W związku ze zbliżającymi się **7 kwietnia** **Wyborami Samorządowymi** postanowiłem kolejny raz poprosić Państwa o poparcie. Będąc radnym Sejmiku III, V i VI kadencji, starałem się przyczynić swoją działalnością do rozkwitu naszego miasta i powiatu oraz całego regionu. Jako Przewodniczący Komisji Rolnictwa zadbałem o dynamiczny rozwój rolnictwa, a przede wszystkim mleczarstwa, w naszym regionie. Szczególnie w okresie budowy nowoczesnej Proszkowni, o przerobie 3 mln. litrów mleka na dobę /jednej z największych w Europie/ moja pozycja radnego wojewódzkiego umożliwiła efektywny przebieg inwestycji. Obecnie Mleczarnia w Mrągowie zatrudnia ok. 600 osób i kupuje mleko od ok. 2 tys. rolników, producentów mleka. Współpracujemy z dużą grupą firm transportowych i handlowych z naszego regionu.

W życiu prywatnym jestem od 42 lat szczęśliwym mężem, ojcem i dziadkiem trójki dzieci i sześciorga wnucząt. Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL, w której pracuję od 40 lat, zapewnia godny byt i dobrą pracę dla tysięcy mieszkańców Podlasia, Warmii i Mazur. Nasz zakład w Mrągowie kierowany przeze mnie od 23 lat stale się rozbudowuje i jest największym pracodawcą w naszym regionie.

Koalicyjny Komitet Wyborczy Trzecia Droga, Polska 2050 i PSL, poparł moją kandydaturę w nadchodzących wyborach. Rada Nadzorcza oraz Zarząd Spółdzielni Mleczarskiej MLEKPOL także rekomenduje i popiera moją kandydaturę na **Radnego Sejmiku Wojewódzkiego Warmii i Mazur**.

serdecznie pozdrawiam

Marcin Piwowarczyk

I  **PODLASIE**

PSL 

**TRZECIA
DROGA**



4.

Dąbkowski

do Sejmiku

Piotr



Aktualna sytuacja w skupie mleka

Początek tego roku nie przyniósł znaczących zmian w światowej koniunkturze na rynkach mleczarskich. Niewielkie zmiany cen i obrotów w kolejnych sesjach na największych giełdach światowych nie powodują znaczącej zmiany trendu w światowym obrocie artykułami mleczarskimi.

Rynek mleczarski boryka się z wieloma problemami. Działania wojenne na Bliskim Wschodzie uniemożliwiają lub utrudniają korzystanie z ważnego szlaku komunikacyjnego w wymianie handlowej, szczególnie pomiędzy Europą a Dalekim Wschodem, co wpływa na wydłużenie czasu i wzrost kosztów transportu towarów, w tym również artykułów mleczarskich. Dodatkowo wojna w Ukrainie i strajki rolników w Polsce i UE powodują zaburzenia dostaw mleka do odbiorców w łańcuchu dostaw.

W Unii Europejskiej poprzedni rok przyniósł niewielki wzrost produkcji mleka o 0,1% i zamknął się skupem w wysokości 144 714 mln litrów.

W Polsce w 2023 r. skupiliśmy 12 585,9 mln litrów, co stanowi wzrost o 1,6% w stosunku do 2022 r. Według danych GUS, w styczniu 2024 r. skup mleka w Polsce wyniósł 1 088,9 mln litrów, i jest to wzrost o 3,4% w stosunku do analogicznego miesiąca roku ubiegłego.

W styczniu średnia cena mleka netto wyniosła w Polsce 2,07 zł/litr, była więc o 2,1% niższa niż w grudniu i o 15,7% niższa niż w styczniu 2023 r. Najwięcej za mleko surowe otrzymywali dostawcy w województwie podlaskim 2,17 zł/litr, najmniej producenci mleka w województwie małopolskim 1,90 zł/litr.

W naszej Spółdzielni rok 2023 zamknął się skupem 2 009 mln litrów i jest to o 1,2% więcej niż w 2022 r. W styczniu w Mlekpole skupiliśmy 176,8 mln litrów i jest to o 6,0% więcej niż w styczniu 2023 r., a średnia cena mleka w styczniu wyniosła 2,21 zł za litr sprzedanego do Spółdzielni mleka.



Kazimierz Czernewski
Dyrektor Wydziału Skupu

*Średnia cena mleka netto
w Polsce w styczniu*

2,07 zł/litr

Zebrania rejonowe członków SM Mlekpól

W dniach 19 – 22 lutego 2023 r. w 28 zebraniach rejonowych członków, które odbyły się we wszystkich rejonach działania Spółdzielni, podsumowano wyniki gospodarcze Mlekpolu za ubiegły rok. Omówiono również bieżącą sytuację na rynku mleka oraz przedstawiono plany i zamierzenia na 2024 r.

Po raz kolejny przekroczone 2 miliardy litrów skupionego i przetworzonego mleka, dodatni wynik finansowy oraz rosnące zaufanie klientów i konsumentów do naszej Spółdzielni i produkowanych przez nas wyrobów, potwierdzone licznymi nagrodami i wyróżnieniami – to tylko niektóre wskaźniki obrazujące ciągły rozwój Mlekpolu.

Zebrania były okazją do dyskusji o aktualnej, skomplikowanej sytuacji w mleczarstwie i rolnictwie. Ważnym elementem dyskusji były również działania podejmowane przez Zarząd po połączeniu naszej Spółdzielni z Łódzką Spół-

dzielnią Mleczarską JOGO oraz planowane działania dalszej integracji tego zakładu z Mlekpolem. Szczególne miejsce zajęły rozmowy o niekontrolowanym napływie płodów rolnych z Ukrainy do państw UE, braku zgody rolników na wymagania Zielonego Ładu i związanych z tym strajkach rolniczych i ich wpływie na rynek mleczarski w naszym kraju.

Tegoroczne zebrania rejonowe potwierdziły po raz kolejny duże zainteresowanie członków bieżącym funkcjonowaniem naszej Spółdzielni, ogólną sytuacją na rynku mleka i wyzwaniem, jakie stoją przed naszą spółdzielnią i polskim mleczarstwem w najbliższej przyszłości.

Dnia 29 lutego 2024 r. odbyło się posiedzenie Rady Nadzorczej, na którym Rada zapoznała się szczegółowo z przebiegiem tegorocznych zebrań rejonowych.



Piotr Sypiański nowym dyrektorem Zakładu Produkcji Mleczarskiej SM Mlekpól w Łodzi



Łódzka Spółdzielnia Mleczarska JOGO została przyłączona do struktur SM Mlekpól w połowie 2023 roku. W grudniu nowym dyrektorem Oddziału został Piotr Sypiański.

OZPM w Łodzi przerabia rocznie średnio 21 mln litrów mleka od ok. 120 dostawców. Produkowane są tam wysokiej jakości wyroby mleczarskie, takie jak: twarożki wiejskie, maślanek naturalną czy kefiry. W łódzkim zakładzie powstają także lody Bambino, będące w ofercie od 1968 roku.

Obecnie, zarówno marka JOGO, jak i Bambino, należą do SM Mlekpól w Grajewie.

– Zgodnie z naszą polityką chcemy rozwijać te silne, lokalne marki i sprawić, aby stały się one rozpoznawalne także w innych częściach kraju. Przed nowym Dyrektorem stoją więc ważne zadania zwią-

zane z zarządzaniem tą zmianą i realizacją założonych celów Spółdzielni. Jesteśmy pewni, że jego bogate doświadczenie w branży, a także umiejętności w zakresie budowania zespołów i wdrażania innowacyjnych rozwiązań, będą nieocenione w dalszym rozwoju łódzkiego zakładu – tłumaczy Tadeusz Mroczkowski, Prezes Zarządu SM Mlekpól.

Piotr Sypiański, dziękując za zaufanie, wyraził nadzieję na owocną pracę na rzecz Spółdzielni.

– To ambitne wyzwanie, które podejmuję z optymizmem. Mlekpól jest właścicielem najcenniejszych marek spożywczych w Polsce, dlatego cieszę się, że mogę uczestniczyć w umacnianiu ich pozycji na krajowym rynku – przekonuje Piotr Sypiański.



50 lat serka z krówką Rolmlecz

Przez pół wieku zmieniały się opakowania, etykiety i warianty smakowe, ale jedno pozostało niezmiennie – receptura i unikatowa technologia produkcji. Serek z krówką Rolmlecz gości w polskich domach od 50 lat, a jego jakość docenia już trzecie pokolenie konsumentów. To także jedyny serek w kraju, który doczekał się własnego pomnika.

Najstarsi pracownicy radomskiego zakładu wspominają, że pierwsza partia serka homogenizowanego z krówką Rolmlecz opuściła linię jesienią 1974 r. Twórcą technologii produkcyjnej był ówczesnie zespół działający pod kierownictwem ś.p. Romana Pytlińskiego.

Znakiem rozpoznawczym produktu szybko stała się widniejąca na opakowaniu urocza, łaciata krowa, trzymająca między zębami polny kwiat. Jej wizerunek miał przywoływać skojarzenia z naturalnością i regionalnym pochodzeniem mleka, z którego wytwarzano serek.

Początkowo serek z krówką był dostępny wyłącznie w okolicach Radomia pod marką Rolmlecz, należąca do Rolniczej Spółdzielni Mleczarskiej Rolmlecz. Uwielbiały go zarówno dzieci, jak i dorośli, a panie domu chętnie wykorzystywały w kuchni do przygotowywania ciast i deserów.

Przełom w historii tego kultowego produktu nadszedł w maju 2009 r., kilka miesięcy po włączeniu radomskiego zakładu w struktury Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w Grajewie, które nastąpiło w październiku 2008 r. Krówka z etykiety przeszła wtedy prawdziwą metamorfozę i zamiast na czterech – stanęła na dwóch nogach. Zyskała też błękitny fartuszek, nie tracąc przy tym swojego żółtego kwiatka.

Serek z krówką trafił następnie do szerokiej dystrybucji i dużych sieci handlowych, stając się rozpoznawalny już nie tylko w regionie, ale – w całej Polsce, a także za granicą. Krówka znalazła się też

na wszystkich produktach marki Rolmlecz, tworzących jedną rodzinę. Obecnie należą do niej: mleko, śmietanki, śmietana, produkty fermentowane, masło ekstra wiejskie, serek wiejski, sery żółte oraz twarogi.

Dzisiaj serek z krówką Rolmlecz dostępny jest w sześciu smakach: naturalnym, waniliowym, waniliowym z laską wanilii, truskawkowym, czekoladowym, a od stycznia 2024 r. – także stracciatella. Można go kupić w opakowaniach 150 g, 200 g lub 4 x 150 g. Powstaje ze śmietanki, mleka i odpowiednio dobranych kultur bakterii mlekowych. Wysoka jakość surowca, w połączeniu ze sprawdzoną technologią produkcji, sprawia, że serek charakteryzuje się wyjątkowym smakiem oraz czystą etykietą. Między innymi ze względu na ten fakt serek waniliowy Rolmlecz został uhonorowany certyfikatem Jakość Tradycja, przyznawanym produktom w 100% polskim, powstającym według tradycyjnych receptur i cieszącym się wieloletnim, niezachwianym zaufaniem konsumentów.

Z roku na rok popularność serka pod marką Rolmlecz rośnie. Obecnie jego produkcja odbywa się 6 razy w tygodniu i wynosi ok. 30 000 kg dziennie. W 2022 r. sprzedano 8 899 862 kg serka, w 2023 r. – już 9 267 331 kg.

Serek z krówką ma na swoim koncie także szereg innych nagród i wyróżnień, m.in. Lider Forum Produkty w kategorii „Tradycyjny wizerunek”, Dobry Produkt, Smakuje Dzieciom czy Good Cheese. Można go także oglądać w popularnym programie kulinarnym stacji TVN – „Doradca Smaku”.

W 2018 r. w centrum Radomia stanął pomnik serka homogenizowanego Rolmleczu. W ten sposób doceniono produkt, który na stałe wpisał się w historię tego miasta i stał się jego znakiem rozpoznawczym. Obecnie trwają przygotowania do hucznych obchodów 50-lecia serka z krówką. Towarzyszyć im będzie szeroko zasięgowa kampania marketingowa.



Nowość w rodzinie serków z krówką Rolmlecz – smak stracciatella

Najlepsze polskie mleko, aksamitna konsystencja i kawałki czekolady – taki jest nowy serek z krówką marki Rolmlecz, który w styczniu trafił do oferty SM Mlekoop. Na sklepowych półkach dostępne są już dwie gramatury produktu – 150 i 200 g.

Smak stracciatella dołączył do grona znanych i lubianych przez kolejne pokolenia konsumentów serków homogenizowanych Rolmlecz. Obecnie, poza serem z kawałkami czekolady, kupić można serki: naturalny, waniliowy, czekoladowy, truskawkowy i waniliowy z laską wanilii. Nowość od Mlekoopu z pewnością przypadnie do gustu osobom, które poszukują deserowo-przekąskowych produktów o czystym składzie. Serki z krówką można bowiem jeść samodzielnie lub jako dodatek do dań na słodko, a czysty skład i polskie mleko, z którego są produkowane, stanowią gwarancję ich jakości.

– Ofertę serków z krówką marki Rolmlecz poszerzamy ze względu na rosnące zapotrzebowanie konsumentów na produkty mleczarskie z kategorii comfort food, które łączą w sobie tradycję i innowacyjność. Serek homogenizowany stracciatella od Mlekoopu to smakowita kompozycja kremowego serka i delikatnych, rozplywających się w ustach kawałków czekolady. Nasz nowy produkt powstał z myślą o tych, którzy od mlecznej przekąski oczekują jakości i chcą czerpać jak najwięcej przyjemności z jej spożywania – komentuje Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekoop.



Dorota Grabowska
Kierownik Działu Marketingu

mlecz towarzyszyć będzie szerokozasięgowa kampania w internecie.

Wprowadzeniu na rynek serka stracciatella Rol-



Burak z chrzanem

– nowość od marki Łaciate

Tegoroczna Wielkanoc zapowiada się wybornie! Rodzina serków puszystych śmietankowych Łaciatych powiększyła się bowiem o kolejny smak. Burak z chrzanem można nałożyć na kanapkę, dodać do wytrawnej tarty lub aromatycznych roladek z tortilli. Z Łaciatym wszystko smakuje lepiej – na co dzień i od święta.

Nowość od Mlekpola to połączenie słodko-kwaśnego buraka z ostrym chrzanem. Produkt urzeka swoją lekką konsystencją i wyrazistym aromatem. Puszysty serek jest uniwersalny w użyciu – nadaje się do przygotowania zdrowych śniadań, sosów, dipów czy przekąsek.

– Nowy smak serka śmietankowego Łaciatego odpowiada na rosnące zapotrzebowanie rynku

na zdrowe i smaczne wyroby, czerpiące z tradycji różnych krajów, w tym Polski. Burak to witaminowa bomba, a chrzan powszechnie znany jest ze swoich właściwości bakteriobójczych. Produkt ten łączy więc właściwości ćwikły z kremową konsystencją – komentuje Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekpól.

Serki puszyste Łaciate są dostępne także w innych smakowitych wariantach: naturalnym, z chrzanem, z cebulą i szczypiorkiem, z czosnkiem oraz meksykański smak. Produkty te powstają z najlepszej śmietanki, nie zawierają konserwantów ani barwników. Można je kupić w wygodnych 150-gramowych opakowaniach.



Wigilijna akcja charytatywna SM Mlekpól



Delegacja SM Mlekpól z Prezesem Zarządu Tadeuszem Mroczkowskim wraz z nauczycielami i uczniami ZSS w Grajewie

Uczniowie Zespołu Szkół Specjalnych im. Jana Pawła II w Grajewie zostali obdarowani paczkami wypełnionymi grami, zabawkami, artykułami szkolnymi i praktycznymi gadżetami. Zebrano je wśród uczestników tradycyjnego spotkania opłatkowego pracowników i członków Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól, które odbyło się pod koniec grudnia 2023 r. i zgromadziło ponad 130 osób.

Prezenty w imieniu Mlekpól dyrekcji i nauczycielom ZSS im. Jana Pawła II w Grajewie przekazał Prezes Zarządu Tadeusz Mroczkowski. W sumie to ponad sto różnych przedmiotów, które wspomogą proces nauki podopiecznych placówki, rozwój ich zainteresowań, zdolności manualnych i posłużą także do codziennej zabawy.

– Mlekpól od dawna wspiera Zespół Szkół Specjalnych w Grajewie. Doceniamy zaangażowanie nauczycieli i rodziców w edukację młodych mieszkańców naszego miasta i powiatu, stąd pomysł na tę świąteczną akcję. Jesteśmy bardzo zadowoleni, że dzięki hojności naszych pracowników i członków Spółdzielni udało się zgromadzić tak wiele prezentów. Mamy nadzieję, że przyczynią się one do rozwoju uczniów i wywołają uśmiech na ich twarzach – powiedziała Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekpól.

Oficjalne zakończenie zbiórki odbyło się 19 stycznia w Wojewodzinie – w oddziale szkolno-przedszkolnym przy Zespole Szkół Specjalnych w Grajewie. Paczki zostały przekazane w ręce Marty Żbikowskiej, wicedyrektor ZSS w Grajewie.



Mlekoop wśród liderów polskiego biznesu – ranking „Diamentów Forbesa”

Spółdzielnia Mleczarska Mlekoop w Grajewie, z przychodami przekraczającymi 250 mln zł, zajęła 23. miejsce na regionalnej liście „Diamentów Forbesa”. Ranking ma na celu identyfikację najbardziej dynamicznie rozwijających się polskich firm, które odnotowały najwyższy średni roczny wzrost wartości.

Lista „Diamentów Forbesa” została opracowana na podstawie szwajcarskiej metody wyceny spółek. Uwzględnia ona wyniki finansowe i wartość aktywów z lat 2018–2022, przy czym o pozycji danej firmy w rankingu zdecydowało tempo jej wzrostu w ostatnich trzech latach.

W tym okresie SM Mlekoop odnotowała wartość sprzedaży na poziomie 7173,15 mln złotych oraz zysk w wysokości 136,46 mln złotych.

– Sukces Mlekopu budują nasi dostawcy oraz pracownicy. To ich zaangażowanie, profesjonalizm i ciężka praca sprawiają, że produkty Spółdzielni od lat są cenione nie tylko na rodzimym rynku, ale także na arenie międzynarodowej – skomentował wyniki tegorocznego rankingu Tadeusz Mroczkowski, Prezes SM Mlekoop.

Tadeusz Mroczkowski podkreślił także rolę inwestycji, zwiększania wolumenu sprzedaży i pozyskiwania nowych rynków zbytu. Według analityków „Forbesa” wzrost w wypadku Mlekopu w badanym okresie wyniósł ponad 23%. Dane te dowodzą stabilności finansowej, a także zdolności Spółdzielni do efektywnego zarządzania swoimi zasobami oraz



Tadeusz Mroczkowski
Prezes Zarządu

skutecznej realizacji strategii biznesowej.

Ranking „Diamentów Forbesa” przygotowała redakcja magazynu Forbes, we współpracy z firmą Dun & Bradstreet.



Gulfood 2024 w Dubaju

– relacja z największych targów spożywczych świata

Ponad 5,5 tysiąca wystawców ze 190 krajów, a wśród nich Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól ze swoją bogatą ofertą produktową. Tegoroczną edycję targów Gulfood, które odbyły się w dniach 19 – 23 lutego 2024 r. w Dubai World Trade Centre, z pewnością można zaliczyć do udanych.

Gulfood to jedno z najważniejszych wydarzeń branży F&B (żywności i napojów) na świecie. Targi są okazją do zaprezentowania produktów, usług i nowych technologii, które kształtują obraz tego sektora i będą miały decydujący wpływ na jego przyszłość.

Mlekpól regularnie bierze udział w tym wydarzeniu, promując polską branżę spożywczą swoimi najwyższej jakości produktami mleczarskimi. Są one doceniane nie tylko na terenie Bliskiego i Środkowego Wschodu, ale też w innych regionach świata.

– Produkty Mlekpól docierają do ponad 100 państw na całym globie, jednak wyraźnie widzimy, że zapotrzebowanie na nabiał rośnie, szczególnie w regionach z niedostatecznie rozwiniętą produkcją własną i zmagających się z zagrożeniem, jakim jest susza. Odwiedzający nasze stoisko zainteresowani są głównie wyrobami o długim terminie przydatności do spożycia, jak mleko UHT, masło, mozzarella czy proszki mleczne. Liczymy, że dzięki kontaktom nawiązanym podczas Gulfood 2024 zwiększymy możliwości eksportowe Mlekpól nie tylko w państwach arabskich, ale także azjatyckich czy afrykańskich – komentuje Tomasz Trzaska, Kierownik Działu Handlu Zagranicznego SM Mlekpól.

Przedstawiciele Mlekpól można było spotkać na polskim stoisku narodowym pn. „Poland Tastes Good”, zorganizowanym przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa.



Delegacja SM Mlekpól podczas konsultacji z uczestnikami Gulfood w Dubaju



Techmilk 2024 z udziałem Mlekpola

Techmilk, seminarium organizowane przez Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, odbyło się już po raz 25. W tegorocznej, jubileuszowej edycji wziął udział Zbigniew Groszyk, Wiceprezes Zarządu SM Mlekpól, który opowiadał na temat automatyzacji i robotyzacji branży mleczarskiej.

Seminarium „Postęp techniczny w przetwórstwie mleka. TECHMILK 2024” trwało od 21 do 23 lutego. Gospodarzem konferencji była Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności UWM. Podczas debaty z udziałem przedstawicieli branży, Zbigniew Groszyk zarysował perspektywę Mlekpola.

– Inwestycje w automatyzację oraz realizacja założeń przyjętej przez SM Mlekpól strategii ESG są obecnie kluczowymi kierunkami rozwoju Spół-

dzielni. W samym 2023 r. wydaliśmy na nie 200 mln zł. Współczesny międzynarodowy rynek od sektora mleczarskiego wymaga ciągłego doskonalenia procesów, przy jednoczesnym ograniczaniu wpływu przetwórstwa mleka na środowisko naturalne. To dla polskiej branży nie tylko wyzwanie, ale przede wszystkim konieczność, jeśli chcemy zachować konkurencyjność – mówił Wiceprezes Zarządu.

W dyskusji poruszano ponadto kwestie rynku pracy, przemysłu 4.0, nowoczesnych technologii, sztucznej inteligencji, oraz przyszłości rodzimych mleczarni. Nie zabrakło także tematów związanych ze zrównoważonym rozwojem oraz obszarami, w których człowiek nie może zostać zastąpiony pracą maszyn.



Od lewej: Zbigniew Groszyk, Wiceprezes Zarządu, zdjęcie organizatorów

„Tradycyjnie od pokoleń” – trwa kampania promocyjna produktów Rolmlecz z certyfikatem Jakość Tradycja

Serek z krówką waniliowy, twarogi oraz masło extra wiejskie – to właśnie te wyroby marki Rolmlecz mogą pochwalić się prestiżowym certyfikatem Jakość Tradycja, przyznawanym wyłącznie polskiemu produktowi, powstającym według tradycyjnej receptury. Aby poszerzyć wiedzę konsumentów o zasadach programu, Mlekpól zainicjował kampanię informacyjno-promocyjną. Jej celem jest edukacja na temat samego certyfikatu oraz walorów oznaczonych nim produktów mlecznych Spółdzielni.

Główne hasło kampanii – „Tradycyjnie od pokoleń” – dobrze charakteryzuje produkty marki Rolmlecz. Prosty skład, receptura oparta na polskim mleku, zaufanie konsumentów sięgające kilkudziesięciu lat. To cechy, które wyróżniają wyroby mleczne od Mlekpolu i które decydują o ich wysokiej, stabilnej jakości. Dzięki wysokiej zawartości białka oraz wapnia produkty te stanowią doskonałe i smaczne uzupełnienie zdrowej, zrównoważonej diety.

– Naszym celem jest uświadomienie konsumentom, że wybierając produkt ze znakiem Jakość Tradycja marki Rolmlecz, podejmują oni świetną decyzję, bo sięgają po wyrób najlepszy pod względem składu, pochodzenia oraz smaku. Ten krajowy system certyfikacji jakości żywności to rzetelne źródło informacji, które ułatwia kupującym codzienne wybory, a przez to wpływa na obecność w ich diecie pełnowartościowych polskich wyrobów mleczarskich – mówi Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekpól.

Warto wiedzieć, że produkty spożywcze ze znakiem Jakość Tradycja są poddawane licznym kontrolom na każdym etapie produkcji i spełniają niezwykle

restrykcyjne normy. Nie jest to zatem certyfikat uznaniowy, ale obiektywna ocena jakości.

Kampania „Tradycyjnie od pokoleń” trwać będzie do końca 2024 r. Kreacje kampanijne pojawią się w internecie, radiu oraz prasie handlowej, a także podczas targów, eventów, pokazów kulinarnych i degustacji. W marcu w kanałach ogólnopolskich TVP, TVN i Polsat oraz w kanałach regionalnych emitowany jest także specjalny spot reklamowy.

Kampania informacyjno-promocyjna pt. „Promocja produktów mlecznych pod marką Rolmlecz z certyfikatem Jakość Tradycja” współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej, w ramach poddziałania „Wsparcie działań informacyjnych i promocyjnych realizowanych przez grupy producentów na rynku wewnętrznym” Programu rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

**TRADYCYJNIE
OD POKOLEŃ**
PRODUKTY Z CERTYFIKATEM

MLEKPÓL

WIĘCEJ INFORMACJI NA TEMAT NASZYCH PRODUKTÓW
Z CERTYFIKATEM JAKOŚĆ TRADYCJA ZNAJDZIECIE
W ZAŁĄDCE PROW NA STRONIE: WWW.MLEKPOL.COM.PL

Proste Łaciate Zasady

Trwa digitalowa kampania mleka Łaciatego. Działania te są kontynuacją kampanii wizerunkowej „Łaciate Zasady”, która chwytliwymi hasłami zachęca konsumentów do życia we własnym rytmie.

Tym razem marka skupia się na dotarciu do osób młodych, aktywnych i rodzin z dziećmi, pokazując, dlaczego warto pić mleko Łaciate i jak produkt ten odpowiada na ich różnorodne potrzeby.

Kampanię wspierają popularni influencerzy, a jej kreacje można zobaczyć m.in. w mediach społecznościowych i reklamach display.



Mlekpól po raz kolejny w „Doradcy Smaku”

To już 20, jubileuszowa edycja „Doradcy Smaku” – popularnego programu kulinarnego stacji TVN. Prowadzący Michel Moran zaprezentuje w nim swoje autorskie przepisy, w których wykorzysta produkty Mlekpolu m.in. sery żółte, dipy śmietanowe typu crème fraiche, Maślanę Mragowską, śmietanę Łaciatą czy twarogi Mazurski Smak.

W tym sezonie „Doradcy Smaku” zobaczymy przepisy na zapiekanki z bakłażanem z mięsem mielonym, kurczaka z konfiturą z czerwonej cebuli, sernik baskijski z sosem czekoladowym czy tajskiego kurczaka z masłem orzechowym. W sumie będzie to piętnaście autorskich receptur, w których Michel Moran poleca produkty marek: Mlekpól, Łaciate, Rolmlecz, Mazurski Smak oraz Maślanka Mragowska.

– Jubileuszowy sezon „Doradcy Smaku” zapowiada się naprawdę smacznie. Będzie różnorodnie i kolorowo, za pewnością nie zabraknie też pomysłów na nieszablonowe wykorzystanie mleka, śmietanek, serka z krówką Rolmlecz czy dipów śmietanowych typu crème fraiche. Cieszymy się, że konsumenci kolejny raz przekonają się, jak ważna jest w kuchni wysoka jakość składników i dlaczego warto postawić na polskie produkty mleczarskie od Mlekpolu – komentuje Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekpól.

„Doradcę Smaku” można oglądać od poniedziałku do czwartku o godz. 20.10 na kanale TVN (powtórki: wtorek–piątek ok. 15.40). Przepisy dostępne są także na: <https://www.doradcasmaku.pl/> i w serwisie kulinarnych <https://najlepszewkuchni.pl/>.





Wysoka jakość produktów i rodzima marka – to cenią sobie współcześni konsumenci

Rozmowa z Małgorzatą Cebelińską, Wiceprezes Zarządu SM Mlekpól

Na rynku wkrótce pojawi się nowość – produkty wysokobiałkowe marki Łaciaty Protein+. Skąd pomysł na wzbogacenie portfolio Mlekpolu o tego typu linię?

Produkty wysokobiałkowe to nasza odpowiedź na zmieniające się potrzeby konsumentów i wzrost ich świadomości na temat zdrowego stylu życia. Łaciaty Protein+ to seria jogurtów pitnych oraz kefiru o wysokiej zawartości białka – nawet 29 g w 360-gramowej porcji.

Białko pełni wiele ważnych funkcji w organizmie człowieka: jest m.in. budulcem tkanek, pozytywnie wpływa na metabolizm czy odporność. Taka wysokobiałkowa przekąska daje także większe uczucie sytości, co jest szczególnie ważne dla osób na diecie redukcyjnej.

Po jogurty pitne Łaciate Protein+ sięgną więc konsumenci dbający o zdrowie, sportowcy, wegetarianie, rodzice robiący zakupy dla całej rodziny, kobiety w ciąży czy osoby starsze. Są to produkty bez dodatku cukru, powstają z naturalnych składników, a wygodne opakowanie pozwala zabrać je ze sobą do pracy, szkoły czy na trening. Charakteryzują się też delikatną konsystencją i orzeźwiającym smakiem i będą dostępne w trzech wariantach do wyboru: naturalnym, truskawkowym oraz mango. Entuzjasci bardziej tradycyjnych wyrobów będą mogli za to postawić na pyszny i zdrowy kefir Łaciaty Protein+.

Na co zwraca uwagę współczesny konsument, kupujący codziennie w sklepie produkty mleczarskie?

Dzisiejsi konsumenci duży nacisk kładą na takie aspekty, jak: wysoka jakość produktu, znajomość marki i zaufanie do niej oraz rodzime pochodzenie. Kupujący coraz częściej zatrzymują się na dłużej przy sklepowych półkach, by dokładnie przeanalizować etykiety produktów, nie tylko pod kątem składu, ale także wartości odżywczych. Cenią sobie niską za-



Małgorzata Cebelińska
Wiceprezes Zarządu

wartość cukru, brak konserwantów i zbędnych dodatków oraz polski surowiec. Konsumenci chętnie sięgają ponadto po produkty odpowiadające na ich potrzeby żywieniowe i oczekiwania związane z określonym stylem życia. Mowa tu nie tylko o osobach zabieganych oraz aktywnych, ale także tych chętnie gotujących w domu, dla których dobra śmie-

tana, jogurt czy ser to gwarancja kulinarnego sukcesu.

W jaki sposób Mlekpól angażuje się w komunikację z konsumentami, aby poznać ich potrzeby i preferencje?

Spółdzielnia prowadzi intensywne działania marketingowe dla poszczególnych marek, m.in. Mlekpól, Łaciate, Mazurski Smak, Rolmlecz czy Milko, wykorzystując np. media i portale społecznościowe.

Przekaz i oferta każdej z marek docierają do nieco innej grupy odbiorców i są komunikowane w sposób, który najbardziej przemawia do danej kategorii konsumentów.

Śledzimy kluczowe trendy, korzystamy z badań i analiz dotyczących zachowań zakupowych, upodobań czy przyzwyczajeń kulinarnych określonych grup osób. Dzięki temu jesteśmy w stanie na bieżąco aktualizować i dostosowywać portfolio naszych wyrobów do wymagań rynku. Jednocześnie chętnie inspirujemy się pomysłami i sugestiami konsumentów śledzących nasze media społecznościowe.

Jak zrównoważony rozwój i troska o środowisko wpływają na strategię produktową Mlekpól?

Przede wszystkim skupiamy się na współpracy z lokalnymi dostawcami, zarówno jeśli chodzi o dostawy surowca, jak i zakupy dodatków, opakowań i innych materiałów do produkcji. Dzięki temu produkujemy wyroby wysokiej jakości, a transport mleka i pozostałych towarów do naszych zakładów przetwórczych, z uwagi na bliskość gospodarstw

i regionalnych firm, sprzyja ograniczaniu śladu węglowego. Co istotne, większość członków naszej Spółdzielni prowadzi hodowlę krów w najczystszych rejonach Polski.

Receptury wyrobów Mlekpól zawsze opracowywane są z myślą o zdrowym odżywianiu naszych konsumentów, dlatego nie zawierają konserwantów czy innych zbędnych składników. Dodatkowo dbamy o to, aby produkty były pakowane w przyjazny dla środowiska sposób. Między innymi korzystamy z materiałów, które można poddać recyklingowi i edukujemy konsumentów na temat prawidłowej segregacji odpadów.

W samym procesie produkcyjnym stawiamy ponadto na optymalizację, korzystamy z odnawialnych źródeł energii i najnowocześniejszych technologii, zmniejszających wpływ naszej działalności na planetę, np. poprzez minimalizację emisyjności czy zużycia wody.

Jakich nowości produktowych możemy spodziewać się jeszcze w 2024 roku?

W 2024 roku na rynek weszły już dwie nasze nowości. Pierwsza to serek śmietankowy puszysty Łaciate burak z chrzanem – idealny na kanapkę czy jako składnik farszu, dipu lub sosu. Drugi to serek homogenizowany Rolmlecz stracciatella – kolejna wersja kultowej przekąski, obecnej na rynku od 50 lat. Wspomniana już linia produktów wysokobiałkowych marki Łaciate Protein+ wkrótce poszerzy się m. in. o mleko UHT, a na półkach pojawi się także masło klarowane (tzw. AMF) oraz tradycyjne masło o ulepszonych cechach żywieniowych.



Nasz zakład jest nieustannie modernizowany i automatyzowany

Rozmowa ze Zbigniewem Truszkowskim, Dyrektorem ZPM Kolno

Jakie główne produkty są wytwarzane w zakładzie w Kolnie? Który z nich lubi Pan najbardziej?

Wszystkie nasze produkty są ciekawe i cechują się wysoką jakością! Mamy szeroki wachlarz asortymentowy: sery dojrzewające, sery nalewane, serki topione, sery topione wędzone oraz ser Mozzarella. Każdy z tych produktów odznacza się innymi walorami.

Sery Senator charakteryzują się bogactwem smakowym i zapachowym. Sery nalewane z kolei, tj. ser Salami, Hawranus, Tylżycki, cechują się pełnym i lekko pikantnym posmakiem. Sery typu ementalskiego, czyli ser Kurpiowski czy Królewski z Kolna – mają charakterystyczne, okrągłe oczka i są niezwykle aromatyczne – o orzechowym, słodkawym smaku. W portfolio mamy także ser długo dojrzewający Jantar, który świetnie sprawdzi się na desce serów lub jako dodatek do dań – szczególnie makaronów. Jest to produkt o pikantnym i słonym smaku oraz zwartej, kruchej strukturze.

Ser Mozzarella, jako ser niedojrzewający, ma łagodny, mleczny smak – idealnie nadaje się jako dodatek do pizzy lub zapiekanek. W ofercie mamy także sery wędzone, jak Rolada Ustrzycka, produkowana z serowej masy parzonej, która następnie poddawana jest procesowi naturalnego wędzenia. Ser ten charakteryzuje się aromatycznym, lekko słonym smakiem z wyraźnie wyczuwalną nutą wędzenia. Posiadamy także bogatą gamę serków topionych w różnych smakach: łosoś z koperkiem, z szynką, ze szczypiorkiem, pieczarkami, papryką, czosnkiem czy klasyczny kremowy, więc jesteśmy w stanie zaspokoić preferencje naprawdę szerokiego grona odbiorców.

W jaki sposób zakład dba o zrównoważony rozwój i minimalizację wpływu na środowisko naturalne?

Zakład zlikwidował kotłownię zasilaną miałem węglowym na rzecz nowej, wyposażonej w instalację LNG. Wpłynęło to pozytywnie na ograniczenie emisji dwutlenku węgla i pyłów do atmosfery w naszym regionie. Oprócz tego zakład codziennie monitoruje zużycie czynników energetycznych i wody w celu



Zbigniew Truszkowski
Dyrektor ZPM Kolno

jego sukcesywnego ograniczania. Staramy się racjonalnie gospodarować wodą i dążymy do zamknięcia jej obiegu. Wodę z popłuczyn i z odzysku, która powstaje w procesach produkcyjnych, wykorzystujemy do mycia niektórych urządzeń w zakładzie. Wszystkie odpady lub produkty uboczne w postaci serwatki paszowej bądź osadu, powstające w zakładowej oczyszczalni ścieków – są wykorzystywane w biogazowni w Grajewie. Poza tym posiadamy już wszelkie zezwolenia na uruchomienie kogeneracji, która w dużej mierze ograniczyłaby zakup energii elektrycznej.

Jakie są plany rozwoju zakładu na najbliższe lata? Czy planowane są jakieś inwestycje lub rozszerzenie działalności?

Nasz zakład jest nieustannie modernizowany i automatyzowany, dzięki czemu możemy zwiększać moce produkcyjne i jednocześnie dbać o środowisko. Jedną z ważnych inwestycji, jak wspomniałem, jest planowane w najbliższym czasie wdrożenie tzw. kogeneracji, czyli pozyskiwania energii elektrycznej z gazu. Zainwestowaliśmy również w nową stację uzdatniania wody. O dalszych krokach i inwestycjach na pewno będziemy informować na bieżąco i chętnie się nimi dzielić, a nawet chwalić.

Jak zakład Mlekpolu w Kolnie angażuje się w życie lokalnej społeczności?

Kluczowym czynnikiem jest oczywiście stworzenie nowych miejsc pracy dla okolicznych mieszkańców. Dotyczy to nie tylko rolników i pracowników zakładu, ale również m.in. rozwiniętej dzięki

temu bazy transportowej, logistycznej i usługowej. Drugim aspektem jest wytwarzanie w Kolnie tradycyjnych produktów mleczarskich, które stały się wizytówką naszego regionu. Nazwa niektórych z nich wprost nawiązuje do naszego miasta, a biorąc pod uwagę kierunki sprzedaży produktów Mlekpolu, śmiało można stwierdzić, że Kolno jest znane na świecie. To świetna promocja naszego regionu.

Zakład w Kolnie czynnie uczestniczy w ważnych dla lokalnej społeczności inicjatywach i wspiera je swoimi produktami. Do takich istotnych w regionie wydarzeń zaliczyć można np. dożynki, festyny z udziałem Kół Gospodyń Wiejskich, święto Straży Pożarnej czy szkolne konkursy wiedzy. Ostatnio promowaliśmy także między innymi imprezę Tropem Wilczym – Bieg Pamięci Żołnierzy Wyklętych, który odbył się 3 marca na kolneńskich terenach inwestycyjnych.



ZPM Kolno



Serniczek cytrynowy



Składniki

- 2 opakowania Serka śmietankowego Łaciatego naturalnego (2 x 135 g),
- 100 g serka homogenizowanego Rolmlecz naturalnego,
- skórka otarta z połowy cytryny,
- 2 łyżki soku z cytryny,
- 2-3 łyżki cukru pudru,
- 1 płaska łyżeczka żelatyny,
- 2 łyżki ciepłego mleka Łaciate,
- jadalne kwiaty do dekoracji.

Przygotowanie

Krok 1:

- Serek śmietankowy zmiksuj z jogurtem.
- Dodaj skórkę i sok z cytryny.
- Wsyp cukier pudru.
- Ponownie zmiksuj do połączenia składników.

Krok 2:

- Namocz żelatynę w ciepłym mleku i dokładnie wymieszaj, aż się rozpuści.

Krok 3:

- Do masy serowej wlej żelatynę, miksuj przez minutę i przełóż do małego słoiczka.

Krok 4:

- Serniczek odstaw do lodówki na całą noc.
- Przed podaniem udekoruj jadalnymi kwiatami.

Smacznego!





Święta z najmłodszymi

Naturalne barwniki do jaj

Naturalne barwniki do pisanek to doskonały sposób na uzyskanie pięknych, jaskrawych kolorów przy użyciu składników, które każdy z nas ma w kuchni.

- brązowy – łupiny cebuli
- pomarańczowy – sok z marchwi
- różowy – sok z buraka
- niebieski – liście czerwonej kapusty
- żółty – kurkuma
- zielony – szpinak

Co posadzić w skorupce jajka?

Skorupki jaj to ekologiczne doniczki do sadzenia roślin, które świetnie sprawdzą się jako dekoracje wielkanocne.

Rzeżucha – szybko rośnie i posiada jasnozielone, delikatne liście, które są jadalne i mają lekko pikantny smak. Idealnie nadaje się do dekoracji wielkanocnych stołów.

Bazylia – młode sadzonki bazylii uroczym prezentują się w skorupkach jaj. Bazylia nie tylko pięknie wygląda, ale i wydziela przyjemny aromat.

Szczypiorek – podobnie jak rzeżucha, szczypiorek szybko rośnie i świetnie wygląda w małych doniczkach. Jego delikatne zielone pędy mogą być również wykorzystane do dekoracji potraw.



Wielkanocne ciekawostki z całego świata

Wielkanoc obfituje w oryginalne tradycje i ciekawe zwyczaje. Jak święta te są obchodzone w różnych zakątkach świata?

Polska

„Śmigus-Dyngus” lub „Lany Poniedziałek” to unikalna polska tradycja, podczas której ludzie oblewają się wodą. Zwyczaj ten ma swoje korzenie w pogańskich obchodach zapowiadających nadejście wiosny.

Wielka Brytania

W niektórych częściach Anglii odbywają się wyścigi z jajkami, podczas których uczestnicy turlają jajka po zboczach wzgórz. Zwycięzcą jest osoba, której jajko dojedzie najdalej bez stłuczenia.

Niemcy

Oprócz zajączka wielkanocnego, Niemcy mają tradycję tworzenia „Osterbrunnen”, czyli dekorowania publicznych fontann i studni kolorowymi jajkami i wiosennymi dekoracjami.

Australia

Zamiast tradycyjnego zajączka wielkanocnego, który jest uważany za szkodnika, promuje się „Bilby Wielkanocnego”. Bilby to zagrożony gatunek australijskiego torbacza, który pełni rolę alternatywnego symbolu Wielkanocy.





Odwiędź

Zakład Zaopatrzenia Rolnictwa

Bogaty asortyment, fachowe doradztwo, bezgotówkowe rozliczenie dla członków Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól – Zakład Zaopatrzenia Rolnictwa to już 12 punktów w różnych częściach kraju, w których kupisz wszystko, co niezbędne do produkcji mleka i nie tylko.

Zakład Zaopatrzenia Rolnictwa Mlekpól został stworzony, aby usprawnić funkcjonowanie gospodarstw wyspecjalizowanych w produkcji mleka, zwiększyć efektywność pracy rolników i ułatwić im dostęp do niezbędnych produktów rolniczych.

W swojej ofercie posiadamy szeroki wybór:

- pasz pełnoporcjowych • śrut • koncentratów • dodatków witaminowo-mineralnych
- preparatów mlekozatępczych • nawozów • środków higieny doju • folii i siatek do bel
- folii przyrmowych • kwalifikowanych nasion traw i kukurydzy • środków ochrony roślin

Stawiamy na wysoką jakość oraz renomowane marki, zachowując przy tym konkurencyjne ceny. Oferujemy także kompleksowe doradztwo, co pozwala naszym klientom na podejmowanie świadomych decyzji, a także oszczędza czas i pieniądze. Dzięki wsparciu pracowników rolnicy mogą z łatwością znaleźć rozwiązania dostosowane do swoich potrzeb, niezależnie od wielkości gospodarstwa.

Członkowie Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól mają możliwość rozliczania bezgotówkowego, pozostali klienci zaopatrują się w Zakładzie w tradycyjny sposób.

**Zapraszamy do najbliższego Zakładu Zaopatrzenia Rolnictwa Mlekpól.
Nasze magazyny znajdują się w 12 punktach na terenie całej Polski.**

1. Magazyn STAWISKI

18-520 Stawiski, ul. Cedrowska 15
Tel. 86 278 55 17 , 86 278 53 83

2. Magazyn GRAJEWO

19-203 Grajewo, ul. Elewatorska 26
Tel. 86 273 05 12

3. Magazyn EŁK

19-300 Ełk, ul. Mickiewicza 41
Tel. 87 621 56 30

4. Magazyn KOLNO

18-500 Kolno, ul. Towarowa 9
Tel. 502 897 577

5. Magazyn MRĄGOWO

11-700 Mrągowo, ul. Kormoranów 5
Tel. 89 741 97 80

6. Magazyn SUWAŁKI

16-400 Suwałki, ul. Wojska Polskiego 110C
Tel. 87 564 23 04

7. Magazyn MĘŻENIN

Mężenin 69, 18-312 Rutki
Tel. 86 270 10 05

8. Magazyn ZAMBRÓW

18-300 Zambrów, ul. Polowa 8
Tel. 86 270 85 29

9. Magazyn DĄBROWA BIAŁOSTOCKA

16-200 Dąbrowa Białostocka,
ul. 3 Maja 39, Tel. 665 327 393

10. Magazyn SOKÓŁKA

16-100 Sokółka, ul. Głowackiego 48
Tel. 733033496

11. Magazyn BYDGOSZCZ

85-453 Bydgoszcz, ul. Nikłowa 4
Tel. 52 5827230

12. Magazyn ZWOLEŃ

26-700 Zwoleń, ul. Puławska 88
Tel. 48 332 53 93

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

Wiadomości prosimy wysyłać na adres: biuro.prasowe@mlekpole.com.pl



Nasza strona internetowa:

<https://mlekpole.com.pl>



Echo Mlekpole online:

<https://echomlekpole.pl/magazyn>



Serwis kulinarny:

<https://najlepszewkuchni.pl>

Twórzmy Echo Mlekpole razem!

Pokaż swoje gospodarstwo!

Szukamy Dostawców, którzy chcieliby zaprezentować swoje gospodarstwo na łamach „Echa Mlekpole”. Jeśli są Państwo zainteresowani podzieleniem się swoją wiedzą i doświadczeniem z innymi, zachęcamy do wysyłania zgłoszeń na adres: biuro.prasowe@mlekpole.com.pl.



**14 ZAKŁADÓW
PRODUKCYJNYCH**



100% POLSKIEGO KAPITAŁU



3012 PRACOWNIKÓW



8000 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