



łaciate
życzy
Wesołych Świąt



WIADOMOŚCI SPÓŁDZIELCZE

**Relacja z zebrań
rejonowych**

KAMPANIE

**Jubileusz
30-lecia marki
Łaciate**

WYDARZENIA

**Mlekpól na
Techmilk 2025**

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: <http://>

<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.



Z okazji nadchodzących Świąt Wielkanocnych składamy wszystkim naszym Dostawcom, Pracownikom, Partnerom biznesowym oraz Konsumentom najserdeczniejsze życzenia.

Niech ten wyjątkowy czas nappełni Państwa domy radością, spokojem i wiosenną energią. Każda chwila spędzona w gronie najbliższych niech przynosi uśmiech i zadowolenie, a świąteczne tradycje wzmacniają rodzinne więzi.

Życzymy, aby przy wielkanocnym stole nie zabrakło wzajemnej życzliwości, serdecznych rozmów i pysznych potraw, które umilą wspólnie chwile. Niech ten czas odpoczynku pozwoli nabrać sił i inspiracji do realizacji nowych celów i wyzwań.

Wesołych Świąt!

Mroczkowski Tadeusz

Tadeusz Mroczkowski
Prezes Zarządu

Jan Zawadzki

Jan Zawadzki
Przewodniczący Rady Nadzorczej



Drodzy Dostawcy i Pracownicy Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól!

Oddaję w Państwa ręce nowy numer „Echa Mlekpól”, który tradycyjnie już przynosi najświeższe informacje z życia naszej Spółdzielni. Jest to dla mnie szczególnie ważne wydanie, gdyż przypada w roku jubileuszu 30-lecia Łaciatego – naszej flagowej marki, która stała się synonimem jakości i zaufania dla milionów Polaków.

Za nami pierwszy kwartał 2025 roku. Obecnie, mimo licznych wyzwań, z jakimi mierzymy się w branży mleczarskiej, Mlekpól konsekwentnie realizuje ambitne plany rozwojowe. Kontynuujemy znaczące inwestycje w automatyzację i cyfryzację naszych procesów produkcyjnych. Szczególną uwagę poświęcamy rozbudowie linii do produkcji mleka UHT w zakładzie w Grajewie, gdzie wdrażamy nowoczesne systemy zarządzania produkcją wykorzystujące sztuczną inteligencję – technologię, która pozwoli nam jeszcze lepiej kontrolować jakość produktów oraz ograniczyć zużycie energii.

Istotnym elementem naszej strategii pozostaje również transformacja energetyczna. Budowa nowoczesnych, kompaktowych oczyszczalni ścieków w zakładach w Kolnie i Zambrowie, częściowo zasilanych energią odnawialną, to kolejny krok w realizacji naszych zobowiązań środowiskowych. Inwestycje te, obok uruchomionej w ubiegłym roku biogazowni w Grajewie, doskonale wpisują się w plan zrównoważonego rozwoju Spółdzielni.

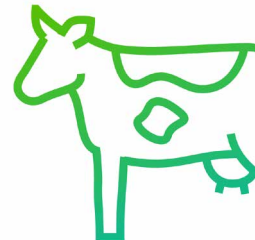
Z satysfakcją informuję także o konsekwentnym poszerzaniu zagranicznych rynków zbytu. Intensywnie rozwijamy obecność w regionach o wysokich wskaźnikach demograficznych – w Azji Południowo-Wschodniej, na Bliskim Wschodzie oraz w Ameryce Łacińskiej. Cieszy fakt, że marki Mlekpól są coraz bardziej rozpoznawalne na arenie międzynarodowej, czemu sprzyja również aktywny udział w największych światowych targach branżowych.

Nieustannie wzbogacamy także nasze portfolio produktowe, szczególnie pod marką Łaciate. Na rynku pojawiły się: masło klarowane, twaróg sernikowy oraz mleko o smaku czekoladowym. Rozszerzyliśmy ponadto linię Łaciate Protein+ o serki kremowe, idealne dla osób dbających o zdrowy styl życia. Na sklepowych półkach można również znaleźć nowe smaki serków topionych od Mlekpól oraz limitowaną edycję serków homogenizowanych Rolmlecz. Jestem przekonany, że nasze nowości produktowe doskonale sprawdzą się podczas przygotowywania tradycyjnych, świątecznych potraw i słodkości, wzbogacając smak wielkanocnych wypieków i przekąsek na rodzinnym stole.

Tymczasem zachęcam Państwa do lektury nowego numeru „Echa Mlekpól”, w którym znajduje się więcej szczegółów na temat naszych osiągnięć, planów oraz wartości, które każdego dnia przyświecają naszej pracy. Dziękuję za nieustanne zaangażowanie w rozwój Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól i życzę miłej lektury.

Tadeusz Mroczkowski,
Prezes Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól





Aktualna sytuacja w skupie mleka

Początek 2025 roku przyniósł stabilizację na światowym rynku mleka. Ceny przetworów mlecznych na największych giełdach w pierwszych dwóch miesiącach roku nie wykazują zdecydowanych trendów, co również znajduje odzwierciedlenie w cenach surowca płaconych producentom mleka.

W lutym średnia cena mleka płacona dostawcom w naszym kraju wyniosła 2,27 zł/litr i była o 10,7% wyższa niż w lutym 2024 roku. Najwięcej za mleko w skupie otrzymywali producenci w województwie podlaskim 2,34 zł/litr, a najmniej w województwie małopolskim 2,15 zł/litr.

Według danych GUS, w lutym 2025 skup mleka w Polsce wyniósł 1041,5 mln litrów, i w warunkach porównywalnych, uwzględniając rok przestępny, zanotowano wzrost skupu o 1,9% w stosunku do lutego ubiegłego roku. Natomiast w okresie styczeń-luty skupiliśmy w naszym kraju 2154,1 mln litrów i stanowi to w warunkach porównywalnych wzrost o 2,1% do analogicznego okresu 2024 r.

W SM Mlekpól w lutym dostawcy sprzedali do Spółdzielni 166,4 mln litrów mleka ze wzrostem 1,15% w stosunku do lutego 2024 r., natomiast w dwóch pierwszych miesiącach tego roku skupiliśmy 347,8 mln litrów, tj. o 1,9% więcej niż w tym samym okresie ubiegłego roku.

Co przyniesie najbliższy czas, trudno dziś wyrokować. Według analityków sytuacja na rynku mleka nie powinna pogorszyć się do końca roku. Natomiast nie wiemy, jaki wpływ na rynek mleka będzie miała skomplikowana sytuacja geopolityczna na świecie spowodowana trwającą wojną w Ukrainie, zawirowaniami na rynku światowym związanymi ze zmianą polityki Stanów Zjednoczonych, jak również postępującym ociepleniem klimatu.

Wyzwaniem dla mleczarstwa polskiego i europejskiego będzie sprostanie zmianom we Wspólnej Polityce Rolnej, diskutowanej liberalizacji założeń Zielonego Ładu, konkurencji ze strony Ukrainy, jak również państw grupy Mercosur, wynikającej z Umowy z UE.



Kazimierz Czernewski
Dyrektor Wydziału Skupu

*Średnia cena mleka netto
w Polsce w lutym*

2,27 zł/litr

Zebrania rejonowe członków Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól



Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól w Grajewie

W dniach 17-21 lutego 2025 r. w 30 zebraniach rejonowych członków, które odbyły się we wszystkich rejonach działania Spółdzielni, podsumowano wyniki gospodarcze Mlekpola za ubiegły rok. Omówiono również bieżącą sytuację na rynku mleka oraz przedstawiono plany i zamierzenia na 2025 r.

Rekordowa ilość ponad 2 miliardów 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 i pozycję Mlekpola w polskim mleczarstwie.

Tegoroczne zebrania były okazją do rozmów o aktualnej sytuacji w mleczarstwie i rolnictwie. Ważnym elementem dyskusji było dostosowanie gospodarstw do zrównoważonej produkcji i obniżenia emisyjności gospodarstw, które wnoszą 70% emisji

CO₂ do łańcucha produkcji mleczarskiej. Zainteresowanie wzbudziły także działania Spółdzielni w kierunku tworzenia raportu niefinansowego ESG, podejmowane działania w naszych zakładach zmierzające do zmniejszenia emisji CO₂ oraz ochrony zasobów przyrodniczych, a w szczególności odejście od wysokoemisyjnego węgla na rzecz paliw niskoemisyjnych, kogeneracja oraz funkcjonowanie biogazowni wykorzystującej odpady produkcyjne z naszych zakładów.

Zakończone zebrania rejonowe potwierdziły, jak co roku, duże zainteresowanie członków bieżącym funkcjonowaniem Spółdzielni oraz wyzwaniem, jakie stoją przed nami i polskim mleczarstwem w najbliższej przyszłości.

Dnia 28 lutego 2025 r. odbyło się posiedzenie Rady Nadzorczej, na którym członkowie Rady podsumowali i zapoznali się z przebiegiem tegorocznych zebrań w różnych rejonach działania naszej Spółdzielni.

Zmiany kadrowe w Wydziale Handlu SM Mlekpól

Początek 2025 roku przyniósł istotne zmiany w strukturze organizacyjnej SM Mlekpól. Strategiczne stanowiska dyrektorskie i kierownicze w Wydziale Handlu Spółdzielni z Grajewa powierzono specjalistom z bogatym doświadczeniem w sektorze mleczarskim. Reorganizacja ta to efekt ekspansji przedsiębiorstwa i odpowiedź na ewoluujące potrzeby tak krajowego, jak i zagranicznego rynku.

Na pozycję Dyrektora Marketingu SM Mlekpól awansowała Dorota Grabowska, która do tej pory piastowała stanowisko Kierownika Działu Marketingu. Jej obowiązki przejmuje Aneta Wysocka-Wejda, od 2024 roku pełniąca funkcję Zastępcy Kierownika.

Stanowisko Dyrektora Handlu Zagranicznego objął Tomasz Trzaska, w latach 2018-2024 zarządzający Działem Handlu Zagranicznego. Na jego dotychczasowe miejsce powołano Beatę Matan, sprawującą wcześniej funkcję Zastępcy Kierownika tegoż działu.

— Zmiany kadrowe w Wydziale Handlu SM Mlekpól są naturalną konsekwencją rozwoju naszej organizacji. Awanse osób z wieloletnim doświadczeniem w branży i od lat związanych z firmą pozwolą nam jeszcze sprawniej zarządzać poszczególnymi ob-

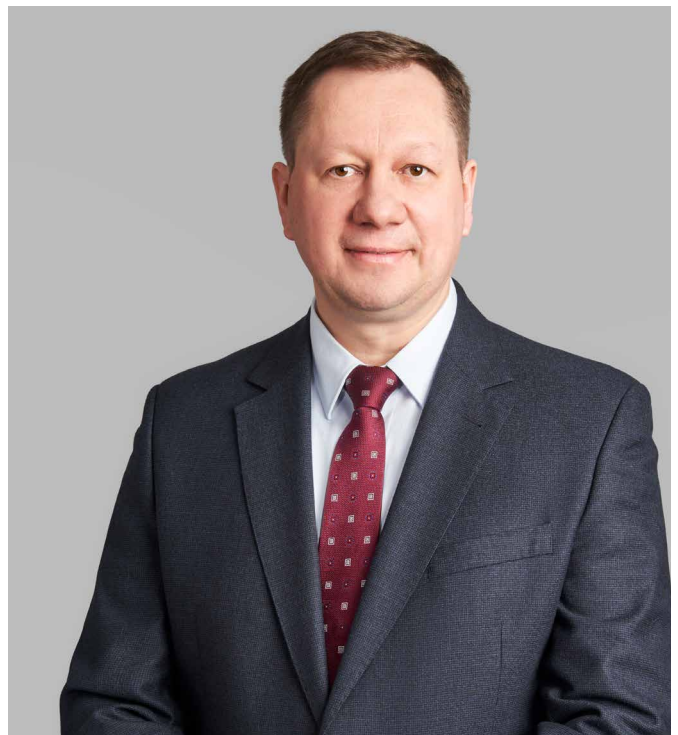
szarami jej działalności — podkreśla Małgorzata Cebelińska, Wiceprezes Zarządu SM Mlekpól.

Dorota Grabowska, powołana na stanowisko Dyrektora Marketingu, wnosi do organizacji ponad 15 lat doświadczenia w tym zakresie. Jej domeną jest tworzenie strategii komunikacyjnych i budowanie wizerunku marek premium oraz FMCG. Od 2017 roku współtworzy sukces Mlekpól, kształtując strategię flagowych marek przedsiębiorstwa, jak: Łaciate, Mlekpól, Rolmlecz i Maślanka Mragowska. Dyrektor Handlu Zagranicznego Tomasz Trzaska dysponuje natomiast rozległą wiedzą w zakresie międzynarodowego handlu produktami mleczarskimi oraz dogłębnie rozumie specyfikę poszczególnych kierunków eksportowych. W ramach nowych obowiązków będzie odpowiedzialny za kształtowanie zagranicznej ekspansji sprzedażowej Mlekpól, identyfikację nowych możliwości eksportowych, optymalizację działań handlowych oraz wzmacnianie pozycji Spółdzielni na międzynarodowym rynku.

Nowo mianowane kierowniczkę – Aneta Wysocka-Wejda i Beata Matan – związane z firmą kolejno od 2019 i 2006 roku, zapewnią ciągłość realizacji strategii rozwojowej Spółdzielni w obszarach marketingu i sprzedaży, przy jednoczesnym wprowadzaniu świeżego spojrzenia na powierzone im zadania.



Dorota Grabowska, Dyrektor Marketingu



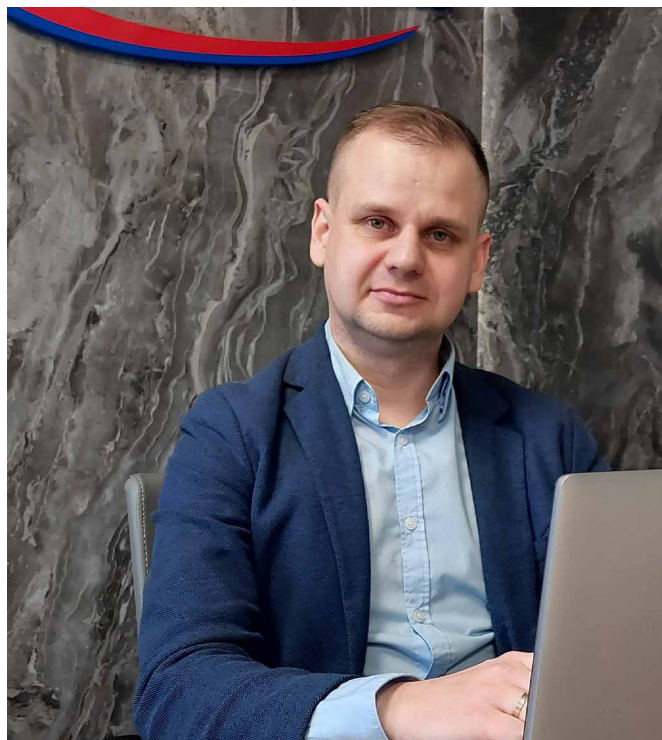
Tomasz Trzaska, Dyrektor Handlu Zagranicznego

Marcin Zecer nowym dyrektorem OZPM w Radomiu

Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól informuje o zmianie na stanowisku Dyrektora Oddziału Zakładu Produkcji Mleczarskiej w Radomiu. Z dniem 1 stycznia 2025 r. funkcję tę objął Marcin Zecer.

Marcin Zecer jest absolwentem Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, gdzie uzyskał tytuł magistra inżyniera na Wydziale Nauki o Żywności, na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka. Swoją karierę w SM Mlekpól rozpoczął w 2011 r. jako Stażysta. W kolejnych latach zajmował stanowiska Kierownika zmiany (2011-2015), Kierownika Wydziału Produkcji (2015-2018), a od stycznia 2018 roku pełnił funkcję Zastępcy Dyrektora ds. Produkcji i Techniki.

— Cieszę się, że Zarząd Spółdzielni obdarzył mnie zaufaniem i powierzył najwyższe stanowisko po odejściu na emeryturę wieloletniego Dyrektora Szczepana Skomry. Uważam, że otrzymałem dużą szansę, trafiając bezpośrednio po zakończeniu studiów do zakładu, w którym startowały realizacje ogromnych inwestycji w modernizację i zwiększenie mocy produkcyjnych. Miałem też szczęście trafić na zespół fantastycznych ludzi – współpracowników i przełożonych. Pomimo wielu zmian, jakie zaszły w naszym zakładzie, widzę duży potencjał do rozwoju produkcji, w której się specjalizujemy, czyli galanterii twarogowej — **mówi Marcin Zecer.**



Marcin Zecer, Dyrektor OZPM w Radomiu

OZPM w Radomiu, należący do Mlekpól od 2008 roku, zatrudnia obecnie około 300 osób i jest producentem wielu popularnych wyrobów, w tym kulowego sera z krówką Rolmlecz. Zakład dziennie skupuje i przetwarza ponad 200 tysięcy litrów mleka od 255 dostawców, a jego obszar skupowy obejmuje 163 miejscowości z pięciu województw.

Mlekpól sponsorem strategicznym drużyny Warmia Grajewo

Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól została sponsorem strategicznym klubu sportowego Warmia Grajewo. Współpraca ta wpisuje się w długofalową politykę wspierania sportu i promocji aktywnego stylu życia, realizowaną przez jednego z największych producentów mleka i przetworów mlecznych w Polsce i Europie.

Poszerzenie zakresu dotychczasowej współpracy z klubem pozwala Mlekpólowi budować silniejsze relacje z lokalną społecznością oraz promować swoje innowacyjne produkty wśród osób prowadzących aktywny tryb życia, jednocześnie wspierając rozwój piłkarskich ambicji drużyny.

— Warmia Grajewo to drużyna z tradycjami, która od lat szerzy sportowe wartości wśród mieszkańców naszego regionu. Jako firma głęboko zakorzeniona w tym mieście, czujemy się odpowiedzialni za wspieranie inicjatyw, które jednoczą Grajewian, promują ruch i zachęcają do spędzania czasu na świeżym powietrzu. Nasza nowa linia Łaciate Protein+ idealnie wpisuje się w filozofię aktywnego stylu życia, którą propaguje klub — **mówi Tadeusz Mroczkowski, Prezes Zarządu SM Mlekpól.**

Elementy współpracy będą widoczne m.in. na koszulkach zawodników oraz w materiałach marketingowych klubu. Zapowiadane są także wspólne akcje promocyjne angażujące kibiców i miłośników

produktów Mlekpolu, w tym nowej linii wysokobiałkowej Łaciate Protein+. Ta innowacyjna seria produktów, obejmująca jogurty pitne, kefir oraz mleko UHT z podwyższoną zawartością białka (do 29 g w opakowaniu), została stworzona z myślą o osobach, które chcą się zdrowo i smacznie odżywiać. Produkty Łaciate Protein+ wspierają regenerację mięśni po wysiłku fizycznym i zapewniają długotrwałe uczucie sytości, co czyni je idealnym wyborem zarówno dla zawodowych sportowców, jak i amatorów aktywności fizycznej.

— *Nasz grajewski Klub zyskuje mocnego sojusznika, co mamy nadzieję, przełoży się na wyniki na boisku i większe zainteresowanie kibiców. Planujemy również szereg inicjatyw skierowanych do mieszkańców, szczególnie dzieci i młodzieży, aby zachęcić jak najwięcej osób do uprawiania piłki nożnej* — **komentuje Wojciech Dulgis, Prezes Zarządu KS Warmia Grajewo.**

Klub sportowy Warmia Grajewo ma bogatą historię sięgającą lat przedwojennych. Przez dekady drużyna wychowywała kolejne pokolenia sportowców, budując piłkarskie tradycje miasta i regionu.

Spółdzielnia Mleczarska Mlekpol aktywnie angażuje się w życie lokalnych społeczności, wspierając inicjatywy sportowe, kulturalne i edukacyjne w regionach, w których prowadzi działalność.



Zawodnik Warmii Grajewo podczas meczu z Wisłą Szczuczyn

AKTUALNOŚCI/Nowości



Wiosna pełna smaku!

Rok 2025 przyniósł kolejne nowości w ofercie Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpol. To odpowiedź m.in. na zmieniające się potrzeby i preferencje konsumentów. Kontynuując strategię opartą na najwyższej jakości i innowacyjności, rozszerzyliśmy portfolio marek Łaciate, Mlekpol oraz Rolmlecz.



Twaróg sernikowy Łaciaty

Doskonała baza dla puszystych serników, deserów i tradycyjnych potraw, ale też składnik wykwintnych przekąsek i nowoczesnych, kreatywnych dań. Ten wyjątkowy produkt nie wymaga dodatku masła, dzięki czemu jest idealnym wyborem zarówno dla doświadczonych, jak i początkujących kucharzy. Za sprawą optymalnej, 18% zawartości tłuszczu, gwarantuje przyjemną kremowość. Dostępny jest w 1 kg opakowaniu z wieczkiem i wyróżnia się na półce apetyczną grafiką.

Mleko o smaku czekoladowym UHT Łaciate

Mleko o smaku czekoladowym w litrowym opakowaniu to odpowiedź na rosnące oczekiwania konsumentów dotyczące ograniczania cukru w diecie. Produkt łączy pełnię czekoladowego smaku z wartościami odżywczymi mleka, będąc jednocześnie cennym źródłem wapnia. Idealny jako napój na zimno w upalne dni lub na ciepło w chłodniejsze popołudnia. Sprawdzi się również jako składnik deserów, koktajli i owsianek. Rodzinne opakowanie 1 l zapewnia wystarczającą ilość napoju na dłużej.



Nowe smaki serków topionych Mlekpól



Do serka topionego kremowego oraz serka norweski smak z łososiem i koprem dołączają serek topiony hiszpański smak z papryką, pomidorami i chili oraz polski smak z szynką. Wszystkie dostępne są w praktycznych opakowaniach o pojemności 150 g. Ich nowy kształt nie tylko poprawia widoczność produktu na półce, ale także ułatwia przechowywanie i zapewnia świeżość. Nowości od Mlekpól świetnie sprawdzają się na kanapkach z pieczywem i warzywami, ale mogą stanowić także bazę dla wielu ciekawych dań, np. makaronów, sosów, dipów czy zapiekanek. Inspiracje z różnych kuchni z pewnością ucieszą konsumentów, którzy cenią sobie tradycyjne produkty w nowoczesnym wydaniu.

Nowe smaki serków homogenizowanych Rolmlecz. Edycja limitowana



Nowe serki Rolmlecz to propozycja dla osób, które są otwarte na nietuziknowe połączenia: słodka gruszka idealnie komponuje się z nutą karmelu i przywodzi na myśl domowe wypieki. Pomarańcza zyskuje intrygujący aromat dzięki dodatkowi imbiru, zaskakując orientalną nutą. Śliwka w towarzystwie czekolady tworzy natomiast wyrafinowany duet i jest ukłonem w stronę miłośników klasycznych deserów w nowej odsłonie. Wprowadzenie nowych produktów to kolejny etap w rozwoju kultowej marki Rolmlecz, która – podążając za kulinarnymi trendami – niezmiennie zachwyca swoim smakiem zarówno najmłodszych konsumentów, jak i dorosłych miłośników serków homogenizowanych.

Masło klarowane Łaciate



Masło klarowane Łaciate świetnie sprawdza się podczas smażenia mięs, ryb i warzyw w wysokich temperaturach, a także jako dodatek do różnego rodzaju sosów, zarówno gorących, jak i zimnych. Jest niezastąpione przy pieczeniu ciast i innych wypieków, którym nadaje charakterystyczny masłany aromat. Wzbogaca ponadto smak zup i gulaszów. Co ważne, masło klarowane Łaciate nie zawiera konserwantów i powstaje wyłącznie z mleka. Jest zatem odpowiedzią na potrzeby konsumentów poszukujących naturalnych produktów o szerokim zastosowaniu kulinarnym. Produkt dostępny jest na sklepowych półkach w wygodnym opakowaniu jednostkowym 500 g.

Serki kremowe Łaciate Protein+

Nowe serki kremowe Łaciate Protein+ od Mlekpola to propozycja dla wszystkich szukających smacznych i pożywnych przekąsek. Dostępne w wariantach naturalnym oraz z cebulą i szczypiorkiem, dostarczają aż 16 gramów wysokiej jakości białka

w jednej porcji. Wyróżniają się obniżoną zawartością tłuszczu i brakiem dodatkowego cukru – to idealne rozwiązanie dla osób aktywnych, dbających o zbilansowaną dietę lub po prostu poszukujących smacznej przekąski, która zapewni długotrwałe uczucie sytości. Serki doskonale sprawdzają się na kanapce, jako dodatek do warzyw, a w wersji naturalnej także do dań na słodko. Jak wszystkie produkty z linii Łaciate Protein+, powstają wyłącznie z najwyższej jakości polskiego mleka.



AKTUALNOŚCI/Kampanie



Jubileusz marki Łaciate

Od 30 lat na polskich stołach



W tym roku Spółdzielnia Mleczarska Mlepol będzie obchodzić wyjątkowy jubileusz 30-lecia istnienia mleka Łaciatego. Ta ikoniczna marka, rozpoznawalna dzięki charakterystycznym czarno-białym krowim łatom, stała się prawdziwym symbolem polskiego mleczarstwa i ważną częścią codziennego życia wielu pokoleń Polaków.

Wprowadzona na rynek w 1995 roku marka Łaciate szybko zdobyła zaufanie konsumentów dzięki niezmiennie wysokiej jakości i naturalnemu pochodzeniu z polskiego mleka. Przez trzy dekady portfolio produktów znacząco się rozszerzyło, obejmując obecnie nie tylko mleko, ale również śmietanki, serki śmietankowe, twarogi, masła, a w ostatnich miesiącach również linię wyrobów wysokobiałkowych

Łaciate Protein+. Warto podkreślić, że popularność Łaciatego wykracza daleko poza granice Polski. Produkty te są rozpoznawalne i cenione również na rynkach zagranicznych, w tym w Chinach, gdzie polskie mleko cieszy się opinią produktu najwyższej jakości. Warto podkreślić, że dziś mleko UHT Łaciate stanowi jeden z kluczowych produktów eksportowych Mlekpola, docierając na sześć kontynentów.

— *Marka Łaciate to perła w koronie polskiego mleczarstwa, która przez 30 lat zdobyła serca milionów konsumentów. Nasze kultowe czarno-białe łaty stały się synonimem najwyższej jakości i zaufania. Jubileusz 30-lecia to nie tylko okazja do świętowania, ale również moment, by podziękować za trzy dekady lojalności i wspólnie patrzeć w przyszłość. W nadchodzących miesiącach przygotowaliśmy szereg niespodzianek, które podkreślą wyjątkowość tego momentu i przypomną, dlaczego Łaciate od 30 lat niezmiennie gości w polskich domach — mówi Dorota Grabowska, Dyrektor Marketingu SM Mlepol.*

Z okazji jubileuszu Mlepol planuje specjalne działania promocyjne, które pokażą historię marki i jej znaczenie dla polskiego rynku spożywczego. Łaciate, które regularnie znajduje się w czołówce najcenniejszych polskich marek, pozostaje flagowym produktem grajewskiej Spółdzielni i symbolem sukcesu polskiego mleczarstwa na świecie.

Dołącz się z Łaciate Protein+!

Start dynamicznej kampanii od Mlekpola



W nowej odsłonie kampanii „Dołącz się!” marka Łaciate Protein+ nie tylko ponownie pojawi się w telewizji i internecie, ale również zawładnie przestrzenią miejską, wkroczy do świata gaminu oraz będzie widoczna na prestiżowych wydarzeniach sportowych. Wielokanałowa komunikacja, nowe produkty i inspirujące współprace z influencerami – Mlekpól pokazuje, że produkty wysokobiałkowe to nie tylko przekąska dla sportowców, ale codzienny sprzymierzeniec każdego aktywnego konsumenta.

Kampania zakłada emisję spotów telewizyjnych oraz działania sponsoringowe w kluczowych okresach roku – na wiosnę przed majówką oraz w sezonie wakacyjnym, kiedy wzrasta zainteresowanie produktami typu on-the-go. Przekaz będzie wzmocniony poprzez szeroko zakrojoną kampanię digitalową oraz aktywności w mediach społecznościowych, w tym na platformach YouTube, TikTok, Spotify i Meta.

Nowością w tegorocznych działaniach jest rozbudo-

wana komunikacja w przestrzeni miejskiej. Nośniki OOH pojawią się w starannie wybranych lokalizacjach – w pobliżu siłowni, uczelni i biurów, co pozwoli dotrzeć bezpośrednio do aktywnych konsumentów.

— *Konsekwentnie rozwijamy linię produktów wysokobiałkowych, odpowiadając na potrzeby różnych grup odbiorców. Nowa odsłona kampanii „Dołącz się!” to naturalny krok w budowaniu świadomości marki Łaciate Protein+ i podkreślaniu funkcjonalnych korzyści, jakie oferują nasze produkty — mówi Dorota Grabowska, Dyrektor Marketingu SM Mlekpól.*

Istotnym elementem strategii jest wejście marki w obszar esportu, a także zaangażowanie w sponsoring prestiżowych wydarzeń sportowych. Działania te zostaną uzupełnione o współpracę z influencerami specjalizującymi się w tematyce fitness, lifestyle i parenting, co zwiększy wiarygodność przekazu i pozwoli dotrzeć do zróżnicowanych grup docelowych.

Równolegle z intensyfikacją działań komunikacyjnych, Mlekpól rozwija portfolio produktów wysokobiałkowych. Po wprowadzeniu w ubiegłym roku mleka Łaciate Protein+ (dostępnego zarówno w wersji z laktozą, jak i bez laktozy), wiosną tego roku oferta zostanie poszerzona o serki wysokobiałkowe, dostosowane do potrzeb aktywnych konsumentów.

Kampania „Dołącz się!” będzie realizowana do końca 2025 roku.





Mlekpól zaprezentował produkty na targach Gulfood 2025

Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól uczestniczyła w międzynarodowych targach Gulfood 2025, odbywających się w dniach 17-21 lutego w Dubai World Trade Centre. To największe na świecie targi branży spożywczej i napojów, które zgromadziły w tym roku ponad 5,5 tysiąca wystawców ze 190 krajów.

Gulfood to nie tylko przestrzeń wystawiennicza, ale również platforma wymiany doświadczeń i poznawania aktualnych trendów w światowym przemyśle spożywczym.

— *Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól jest jednym z kluczowych eksporterów z branży mleczarskiej w Polsce. Obecnie około 30% produkcji firmy trafia na rynki zagraniczne do ponad 100 państw świata. Dzięki odpowiedniemu zapleczu produkcyjnemu i zaangażowaniu w poszerzanie rynków zbytu, produkty Mlekpól są szeroko dostępne w Unii Europejskiej, krajach Bliskiego i Dalekiego Wschodu, Afryki, a także obu Ameryk. Szczególnie perspektywiczne dla rozwoju eksportu są regiony o dodatnich wskaźnikach demograficznych i niewystarczającej produkcji własnej, jak Azja Południowo-Wschodnia czy też Bliski Wschód. Liczymy, że kontakty nawiązane podczas Gulfood 2025 dadzą nam możliwość zwiększenia swojej obecności eksportowej w tej części świata* — **wyjaśnia Tomasz Trzaska, Dyrektor Handlu Zagranicznego SM Mlekpól.**

Na stoisku Mlekpól zwiedzający mogli zapoznać



Stoisko SM Mlekpól podczas Gulfood 2025

się z szeroką ofertą produktów, w tym popularnymi markami, takimi jak: Łaciate, Mlekpól, Happy Barn czy Milcasa. Firma zaprezentowała się w ramach polskiego pawilonu narodowego „Poland Tastes Good”, zorganizowanego przez KOWR.

Globalne wyzwania polskiego mleczarstwa

Wnioski z debaty na Techmilk 2025

Małgorzata Cebelińska, Wiceprezes Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól, uczestniczyła w panelu dyskusyjnym poświęconym znaczeniu polskiego sektora przetwórstwa mlecznego w kontekście bezpieczeństwa żywnościowego Polski i Unii Europejskiej, zorganizowanym w ramach Techmilk 2025. W trakcie dyskusji ekspertka przedstawiła główne kierunki strategicznego rozwoju rodzimego mleczarstwa na arenie międzynarodowej.

W spotkaniu wzięły również udział Ewa Chudoń z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz dr Karolina Babuchowska z Instytutu Ekonomii i Finansów UWM. Panel zgromadził wiodących przedstawicieli branży mleczarskiej, w tym Prezesa Zarządu Lacpol Adama Grabowskiego i Zastępcę Prezesa KZSM Związku Rewizyjnego Wiesława Żebrowskiego.



Trzecia po lewej: Wiceprezes Zarządu Małgorzata Cebelińska

Podczas swojego wystąpienia wiceprezes Małgorzata Cebelińska zwróciła uwagę na kluczową rolę elastyczności produkcyjnej oraz dywersyfikacji rynków zbytu w obliczu rosnącej konkurencji. Zaprezentowała także strategię międzynarodowej ekspansji Spółdzielni.

— Nasza flagowa marka Łaciate, obecna na sześciu kontynentach, jest doskonałym przykładem skutecznej strategii eksportowej. Intensywnie rozwijamy sprzedaż w regionach o wysokich wskaźnikach demograficznych i rosnącym popycie na produkty mleczne, w tym w Azji Południowo-Wschodniej, na Bliskim Wschodzie czy w Ameryce Łacińskiej — **skomentowała Małgorzata Cebelińska.**

Istotnym wątkiem debaty były wyzwania płynące ze strony rynków pozaeuropejskich.

— Naszą przewagą jest przede wszystkim jakość i wysokie standardy, które stanowią atut w oczach klientów poszukujących certyfikowanych produktów — **wyjaśniła Wiceprezes.**

Dużo uwagi poświęcono także tematowi Zielonego Ładu i jego wpływowi na konkurencyjność polskiego mleczarstwa.

— Dążenie do większej równowagi i ochrony środowiska jest słuszne, jednak tempo i zakres wprowadzania nowych przepisów należy dostosować do realiów ekonomicznych gospodarstw i przemysłu.

*Liczymy, że polska prezydencja w Radzie UE pozwoli na przegląd strategii Zielonego Ładu i uzgodnienie racjonalnych rozwiązań. Zmiany w tym zakresie wydają się konieczne — **zaznaczyła Małgorzata Cebelińska.** — W Mlekpole wdrażamy rozwiązania proekologiczne – przykładem jest biogazownia w Grajewie, która redukuje emisję CO₂ i produkuje zieloną energię, jednak rosnące ceny nośników energii i związany z tym ogólny wzrost kosztów jest coraz większym problemem dla przemysłu i rolników.*

Wiceprezes wskazała również na potrzebę nasilonych działań mających na celu rozwój potencjału eksportowego i promocję polskiej żywności, a także całej gospodarki. Jak podkreśliła, kluczową rolę w tym zakresie odgrywa dyplomacja gospodarcza, co powinno skłaniać sektor mleczarski i administrację rządową do zacieśniania współpracy.

Odbывające się w dniach 19-21 lutego 2025 r. w Mikołajkach XXVI seminarium Techmilk „Postęp techniczny w przetwórstwie mleka” stanowi obecnie największe i najważniejsze wydarzenie łączące przedstawicieli polskiego mleczarstwa z producentami urządzeń dla tej gałęzi przemysłu. Skierowane jest przede wszystkim do kadry kierowniczej zakładów mleczarskich, stanowiąc platformę do nawiązywania nowych kontaktów oraz zapoznania się z nowoczesnymi technologiami stosowanymi w produkcji mleka i jego przetworów.



Sokólski zakład MlekoPolu na drodze dynamicznego rozwoju

Rozmowa z Dyrektorem Tomaszem Goławskim



Tomasz Goławski, Dyrektor OZPM w Sokółce

Zakład w Sokółce przetwarza rocznie prawie 87 milionów litrów polskiego mleka, z którego powstaje 85 różnych produktów, od jogurtów greckich po nowoczesne desery Łaciate. W ciągu ostatnich 15 lat przeszedł imponującą transformację technologiczną – wymieniono kotłownię, zbudowano paletowy tunel chłodniczy i wdrożono zautomatyzowaną linię produkcyjną o wydajności 34 tys. opakowań na godzinę. „W tym roku planujemy rozszerzyć ofertę o kolejne trzy nowości” – zapowiada Dyrektor Tomasz Goławski.

Jakie wyroby są obecnie produkowane w Zakładzie w Sokółce? Czy szykują się jakieś nowości?

Obecnie wytwarzamy bogaty asortyment, obejmujący 85 pozycji. Jesteśmy dumni z naszych flagowych produktów, takich jak: śmietana Łaciata i Mazurski Smak, jogurt naturalny Augustowski oraz jogurty owocowe Sokólskie. Szczególnym uzna-

niem cieszą się nasze desery Łaciate na bazie maślanki, dostępne w czterech smakach. W zeszłym roku wprowadziliśmy nowy wariant – z truskawkami i śmietanką, a w tym roku planujemy rozszerzyć ofertę o kolejne trzy nowości.

Ponadto produkujemy tradycyjne mleko zsiadłe i jogurt typu greckiego, które powstają metodą tradycyjną, czyli ukwaszania w opakowaniu bezpośrednim. W sezonie wiosenno-letnim oferujemy również chłodnik i dipy śmietanowe.

Nasze produkty, charakteryzujące się świeżością i krótkim terminem przydatności, trafiają głównie na rynek krajowy. Eksportujemy je również do krajów europejskich, takich jak: Litwa, Łotwa, Estonia, Grecja, Mołdawia, Szwecja, Niemcy, Wielka Brytania i Ukraina.

Jak zmieniał się Zakład w Sokółce na przestrzeni ostatnich 15 lat?

Ostatnie 15 lat to okres dynamicznego rozwoju i modernizacji naszego zakładu. Kluczowym momentem było nadanie obecnego profilu technologicznego w 2011 roku, kiedy to wyspecjalizowaliśmy się w produkcji napojów fermentowanych i śmietan. W 2014 roku uruchomiliśmy nową część instalacji procesowej, co pozwoliło nam przejąć część produkcji z innych zakładów MlekoPolu.

Ważnym krokiem w kierunku ekologii była wymiana kotłowni węglowej na gazową w 2016 roku. Zbudowaliśmy stację zgazowania LNG i uruchomiliśmy dwa gazowe kotły parowe. W 2018 roku zbudowaliśmy nową stację transformatorową, a dwa lata później oddaliśmy do użytku amoniakalną maszynownię chłodniczą, eliminując nieekologiczną instalację freonową. Nasza ostatnia inwestycja to instalacja odzysku ciepła z przegrzania par amoniaku i systemu odtajania chłodnic.

W 2020 roku oddaliśmy do użytku paletowy tunel chłodniczy, który znacznie usprawnił logistykę i świeżość produktów. Kolejne zwiększenie mocy przerobowych fermentowni nastąpiło w 2022 r. Zo-

stała oddana nowa linia do repasteryzacji śmietanki i mieszanin jogurtowych o wydajności 15.0 m³/h.

Rozbudowaliśmy park maszynowy do 10 nowoczesnych maszyn napęlniających, a w roku 2022 uruchomiliśmy w pełni zautomatyzowaną linię napęlniającą firmy BOSCH Ampack o wydajności 34 000 szt./h. To znacząco zwiększyło nasze możliwości produkcyjne.

W 2023 roku zakończyliśmy również budowę zaplecza socjalnego dla pracowników produkcyjnych oraz gruntowny remont wraz z rozbudową laboratorium zakładowego.

Dzięki tym zmianom zwiększyliśmy moce przerobowe, zmodernizowaliśmy infrastrukturę i wprowadziliśmy proekologiczne rozwiązania, zgodnie z polityką Spółdzielni Mleczarskiej Mlekoop i zasadami ESG.

Jakie inwestycje są planowane w najbliższej przyszłości?

W najbliższym czasie planujemy zakup nowoczesnej linii do pakowania w kubeczki fi75. To dla nas kluczowa inwestycja, która znacząco zwiększy efektywność i elastyczność naszej produkcji. Wdrożenie tej linii umożliwi nam poszerzenie oferty produktowej i lepsze dostosowanie się do rosnących wymagań rynku. Rozważamy również budowę nowej linii do produkcji termostatów, co pozwoli nam rozszerzyć asortyment i zaspokoić potrzeby naszych klientów. Termostaty zyskują na popularności, dlatego postrzegamy tę inwestycję jako przyszłościową. Ponadto w naszych planach znajduje się budo-

wa nowej stacji CIP (Cleaning In Place). Nowoczesna stacja CIP to inwestycja w bezpieczeństwo, która umożliwi efektywne i dokładne czyszczenie instalacji produkcyjnych, co jest kluczowe dla zachowania najwyższej jakości naszych produktów.

W ubiegłym roku nabyliśmy działki w sąsiedztwie zakładu, na których rozważamy budowę nowego magazynu opakowań. Magazyn ten usprawni logistykę i zapewni optymalne warunki przechowywania, co pozwoli nam na szybsze reagowanie na bieżące potrzeby produkcyjne.

Te strategiczne inwestycje są fundamentem dalszego rozwoju naszego zakładu w Sokółce i umocnienia naszej pozycji na rynku. Cieszę się, że Zarząd i Rada Nadzorcza również zauważają te potrzeby, co przekłada się na owocną współpracę. Dzięki ich wsparciu możemy realizować ambitne plany i dbać o stały rozwój naszego zakładu.

Ile osób pracuje w zakładzie w Sokółce? Ile mleka jest przetwarzane w zakładzie każdego roku?

Zakład w Sokółce zatrudnia obecnie 160 osób. Najliczniejszy z wydziałów, produkcja, skupia 92 pracowników, którzy dbają o jakość produktów, bezpieczeństwo oraz wydajność maszyn w systemie produkcji liniowej. Natomiast 30 pracowników jest odpowiedzialnych za zaopatrzenie, dostawy i dystrybucję produktów do klientów. Mają oni bezpośredni wpływ na zachowanie jakości naszych produktów, co stanowi wyzwanie ze względu na pracę ze świeżymi produktami, o krótkim terminie przydatności.



OZPM w Sokółce

Pion techniczny, liczący 20 osób, dba o utrzymanie ciągłości produkcji, wdrażanie nowoczesnych rozwiązań i automatyzację procesów. W dwóch laboratoriach: mikrobiologicznym i fizykochemicznym, 10 osób z zaangażowaniem realizuje szereg analiz i badań, aby zapewnić najwyższe standardy jakości naszych wyrobów. Pozostałe 8 osób to pracownicy działu skupu, kadr i administracji. W ubiegłym roku zakład przetworzył 86 700 000 litrów mleka pochodzącego wyłącznie z własnej bazy skupowej. Surowiec ten jest przetwarzany na najwyższej jakości śmietanę i napoje fermentowane.

Czy OZPM w Sokółce angażuje się w życie lokalnej społeczności? Jeśli tak, to w jaki sposób?

Jesteśmy aktywnym uczestnikiem życia lokalnej społeczności. Wspieramy lokalne inicjatywy, takie jak coroczny Parafialny Festyn Rodzinny przy Kościele pw. św. Antoniego w Sokółce oraz Dożynki Gminne, które w ubiegłym roku odbyły się na terenie parafii pw. Najświętszego Ciała i Krwi Chrystusa na Osiedlu Zielonym w Sokółce. Finansowo wsparliśmy również zakup koszulek sportowych dla drużyny piłkarskiej Sokółka FC.

Od pokoleń dla Mlekpola

Rozmowa z Pawłem Kowalskim, dostawcą mleka ze Świętajna



Rodzina Państwa Kowalskich

W sercu Mazur, w malowniczej miejscowości Świętajno, znajduje się gospodarstwo Pawła Kowalskiego – jednego z dostawców mleka do Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól. Pan Paweł, kontynuując rodzinną tradycję mleczarską od pokoleń, inwestuje w nowoczesne technologie, dbając jednocześnie o dobrostan zwierząt i ekologiczne aspekty prowadzenia gospodarstwa.

Proszę opowiedzieć o swoim gospodarstwie. Jakie prowadzicie uprawy i hodowle oraz jakiej wielkości jest Państwa stado?

Prowadzimy gospodarstwo typowo mleczne. Łącznie uprawiamy 90 hektarów ziemi, która w głównej mierze służy do produkcji paszy dla naszych zwierząt. Nasze stado liczy ponad 200 sztuk bydła, z czego 95 to krowy dojne. Jeśli chodzi o uprawy, stawiamy przede wszystkim na trawy, lucernę i kukurydzę – wszystko z myślą o zapewnieniu naszym krowom najlepszej jakości paszy, co bezpośrednio przekłada się na jakość produkowanego mleka.

Jakie innowacje lub technologie wprowadził Pan w swoim gospodarstwie, aby zwiększyć efektywność produkcji?

Naszym największym krokiem naprzód była budowa nowej obory, którą ukończyliśmy w marcu 2022 roku. To wolnostanowiskowa obora rusztowa, która znacząco ogranicza ilość obornika i, co najważniejsze, zapewnia krowom swobodę poruszania się. Zwierzęta mają dużo przestrzeni, co korzystnie wpływa na ich dobrostan, a to z kolei na wydajność mleczną. Nowoczesny system wentylacji i automatyczne czyszczenie podłóg znacznie ułatwiają nam codzienną pracę, a zwierzętom zapewniają komfortowe warunki.

Jak wygląda typowy dzień pracy w Państwa gospodarstwie i kto jest zaangażowany w codzienne obowiązki?

Gospodarstwo przejąłem po rodzicach i prowadzę je wspólnie z żoną. Nasz dzień zaczyna się bardzo wcześnie – wstajemy o 4:30 rano i od razu idziemy doić krowy. Po porannym dojeniu żona odwozi naszych synów do szkoły, a ja zajmuję się pozostałymi pracami w gospodarstwie. Mleko odbierane jest przez Mlekpól co drugi dzień – przyjeżdżają sami i odbierają surowiec bezpośrednio z naszego zbior-

nika chłodniczego. W międzyczasie zajmujemy się karmieniem zwierząt, kontrolą ich stanu zdrowia, pracami polowymi, zależnie od pory roku. Po południu, około godziny 16:00, ponownie przystępujemy do dojenia. To praca, która wymaga systematyczności i zaangażowania przez cały rok, bez względu na pogodę czy święta.

Wspomniał Pan o roli żony w prowadzeniu gospodarstwa. Czy mógłby Pan powiedzieć o tym więcej?

Moja żona, Marzena, jest absolutnie niezbędna w funkcjonowaniu naszego gospodarstwa – bez niej ta przygoda z rolnictwem po prostu nie byłaby możliwa. Oprócz pomocy przy dojeniu i codziennych obowiązkach związanych ze zwierzętami, prowadzi całą księgowość, co w dzisiejszych czasach jest niezwykle ważnym i skomplikowanym zadaniem. Dba o wszystkie faktury, rozliczenia z Mlekpolem, pilnuje terminów płatności i formalności związanych z dotacjami. Ma świetne wyczucie finansowe i dzięki jej starannemu planowaniu budżetu mogliśmy zrealizować wiele inwestycji, w tym budowę nowej obory. Dodatkowo znajduje jeszcze czas, by zadbać o dom i dzieci. Jest podporą całego gospodarstwa i prawdziwą partnerką w tym biznesie.

A jak w gospodarstwo angażują się Państwa synowie?

Mamy dwóch synów: Alana i Aleksandra. Mimo młodego wieku, obaj aktywnie wspierają nas w pracach gospodarskich, szczególnie w weekendy i podczas wakacji. Co ważne, obaj rozumieją wartość ciężkiej pracy i odpowiedzialności, jaką niesie ze sobą prowadzenie gospodarstwa.

Jakie korzyści dostrzega Pan we współpracy z Mlekpolem?

Współpraca z Mlekpolem daje nam przede wszystkim stabilizację. Ceny są w miarę stabilne, nie ma takich dużych skoków jak u niektórych innych odbiorców, a wypłaty zawsze przychodzą terminowo. To bardzo ważne dla planowania inwestycji i bieżącego zarządzania gospodarstwem. Dodatkowo, doceniam profesjonalizm w relacjach i wsparcie, jakie otrzymujemy jako dostawcy. Mlekoop organizuje różne szkolenia dla rolników, które pomagają nam doskonalić nasze umiejętności i wiedzę na temat nowoczesnego mleczarstwa.



Obora w gospodarstwie Państwa Kowalskich

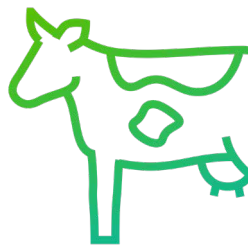
Jakie ma Pan plany na przyszłość dotyczące rozwoju gospodarstwa?

Po zmodernizowaniu obory, teraz muszę unowocześnić park maszynowy. Nowoczesne maszyny to nie tylko wygoda, ale przede wszystkim efektywność pracy. Równolegle działam też nad tym, aby gospodarstwo ładniej wyglądało – sukcesywnie remontuję stare budynki, dbam o estetykę otoczenia. Chciałbym, żeby nasze gospodarstwo nie tylko produkowało wysokiej jakości mleko, ale także dobrze się prezentowało. W dłuższej perspektywie myślę o zwiększeniu stada i dalszej modernizacji systemów dojenia.

Jakich rad udzieliłby Pan młodym rolnikom, którzy dopiero rozpoczynają swoją przygodę z rolnictwem?

Kluczowa jest systematyczność – to prawdziwa recepta na sukces w rolnictwie, a szczególnie w produkcji mleka. I tego nie można się nauczyć na żadnych kursach czy w szkole – to coś, co trzeba w sobie wypracować. Krowy wymagają codziennej, regularnej opieki o stałych porach. Nie ma tu miejsca na wymówki czy odkładanie obowiązków na później. Dodatkowo radziłbym, żeby młodzi rolnicy nie bali się nowych technologii i innowacji, ale jednocześnie zachowali zdrowy rozsądek przy planowaniu inwestycji. Warto też nawiązywać kontakty z innymi rolnikami i wymieniać się doświadczeniami – to bezcenna wiedza, której nie znajdzie się w podręcznikach.

PORADNIK ROLNIKA



Moje stado w pigułce

zarządzaj krowami z raportami PFHBiPM



Fot. Materiały prasowe PFHBiPM

Chcesz taniej produkować mleko i ograniczyć straty? Przeczytaj, co kryje się w raportach wynikowych RW-1 i RW-2, które oferuje Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka.

W niepewnych czasach wiedza o efektywnej produkcji mleka to pewna inwestycja. Ekonomisci przewidują, że żywność stanie się kluczową kartą

przetargową, a ci, którzy ją produkują, będą wygranymi. Jednak obecna sytuacja geopolityczna wiąże się z nieprzewidywalnymi cenami płodów rolnych i rosnącymi kosztami produkcji.

Dlatego warto postawić na sprawdzone informacje i lepsze zarządzanie, a najlepszym narzędziem do tego są raporty RW-1 i RW-2 PFHBiPM. Co za-

**DOSTĘPNY
JUŻ W MAJU?**

W odpowiedzi na sugestie Rady Nadzorczej Spółdzielni oraz dostawców, SM MLEKPOL przygotował **nowatorski program ubezpieczenia OC** przy szkodach spowodowanych przez dostarczane mleko

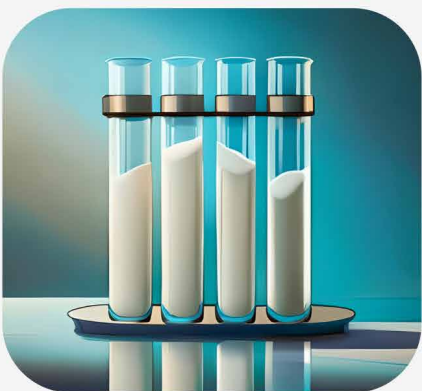


Korzyści / założenia programu:

- przeniesienie ryzyka strat w surowcu w ramach ubezpieczenia
- pokrycie szkód w surowcu dostarczonym do Spółdzielni Mleczarskiej MLEKPOL bez udziału własnego
- częściowa rekompensata strat w surowcu własnym sprawcy szkody
- atrakcyjna składka tylko: 35 zł miesięcznie
- suma ubezpieczenia maksymalnie do 50 000 zł
- programem objęci są wszyscy Dostawcy przy uproszczonych rozliczeniach składki
- pewny i wiarygodny Partner: ERGO HESTIA SA

Szczegóły i materiały informacyjne dostępne będą w Dziale Skupu!

Uwaga! Spółdzielcy niezainteresowani uczestnictwem w programie proszeni są o kontakt z Działem Skupu.



wierają? W artykule przedstawiamy najistotniejsze informacje, choć pełna analiza wymaga szerszego opracowania.

Stado w pigułce

Zwierzęta pod oceną wartości użytkowej PFHBiPM wyprodukowały w 2023 r. średnio 3000 kg mleka więcej niż te, które nie były oceniane, osiągając 9150 kg rocznie. Wynik ten jest efektem poprawy dobrostanu, selekcji zwierząt oraz analizy danych zawartych w raportach PFHBiPM, w tym składu mleka, który wskazuje na zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i zdrowie zwierząt.

Raport RW-1 to kompleksowe narzędzie do analizy produkcji mleka w stadzie. Zawiera dane o liczbie krów, produkcji mleka oraz prognozowanej rocznej wydajności, a także o zmianach parametrów w stosunku do poprzednich próbnych udojów. Zawiera także inwentaryzację stada, podzieloną na grupy wiekowe i produkcyjne.

LKS w mleku

W analizie wyników próbnych udojów ważne są m.in. dane o liczbie krów z LKS powyżej 200 tys./ml oraz ich procentowym udziale w stadzie w danej fazie laktacji. Istotnym punktem jest

także oszacowanie „strat mleka” w całym stadzie, wynikających z wysokiego LKS i wydłużonych laktacji.

Kolorowe komunikaty pomagają w interpretacji wyników, wskazując, jak dany parametr wypada w porównaniu do wskaźników referencyjnych. Dobry wynik to np. mniej niż 15% krów ze średnią wartością LKS poniżej 200 tys./ml mleka do 160 dnia laktacji.

Na jakim etapie jest moje stado?

W raporcie RW-1 znajdziemy również tabelę: „wydajność roczna, laktacyjna i życiowa krów” z ostatnich 12. miesięcy. To przeciętna wydajność mleka i jego składników od krowy w stadzie. Dane dotyczą ostatnich 365 dni dzielonych przez średnią liczbę krów utrzymywanych w stadzie w tym okresie.

W tabeli umieszczono także przeciętną wydajność mleka i jego składników dla całej populacji ocenianych krów na terenie województwa i w skali Polski, dla laktacji (305-dniowej) oraz życiowej. Informacje dają możliwość porównania się i określenia, na jakim etapie rozwoju znajduje się nasze stado w stosunku do innych gospodarstw. Z kolei sam dół pierwszej strony raportu to miejsce na komunikaty, w tym o zagrożeniu ze strony ketozy czy podwyższonej LKS w mleku.

Trendy w zakresie parametrów

Druga strona raportu RW-1 zawiera sprawozdanie okresowe dotyczące wyników stada w zakresie kilku parametrów w tym m.in. wydajności dziennej mleka, zawartości tłuszczu i białka czy zawartości mocznika w mleku. Informacje są przedstawiane wraz z linią trendu w próbie w roku bieżącym oraz linią trendu w analogicznym okresie roku ubiegłego. Odczytać możemy też średni wynik i przyrost w ciągu miesiąca i ostatnich 6. miesięcy.

Ciekawostką może być porównanie aktualnej wartości cechy do wartości wskaźnika w całym gronie stad ocenianych w przypadku wydajności dziennej mleka, zawartości tłuszczu i białka oraz Indeksu Ekonomicznego użytych buhajów (dla HO/RW; rodzaj indeksu zależy od rasy, która jest dominująca w stadzie). Z kolei dla cech takich jak zawartość mocznika, dzień laktacji (krowy dojne) i LKS w mleku hodowca dysponuje informacją o wartościach zalecanych. Istotne są też komunikaty oceniające aktualny stan stada i potencjalnie wskazujące na dany problem, np. „Przedłużone laktacje”.

Unikatowe KI!

Na koniec krótko o RW-2. Mamy w nim do dyspozycji szczegółową informację z wynikami oceny dla każdej krowy w stadzie indywidualnie. Tuż za danymi, identyfikującymi krowę podawane są wyniki w zakresie poszczególnych parametrów w ostatnich 12. próbnych udojach (ostatnie są pogrubione).

W ich obrębie możemy znaleźć szereg dodatkowych znaków graficznych, które mogą sygnalizować: wzrost LKS w aktualnym próbnym doju (dotychczas zdrowa krowa zachorowała na mastitis), podwyższony poziom LKS, który utrzymuje się od poprzedniej próby (dana krowa jest „chronicznie chora” na mastitis), spadek mleka (przekraczający 25% wartości z poprzedniej próby) czy w końcu – unikatowy w skali światowej „KI”, czyli podwyższony poziom ciał ketonowych w mleku, który wskazuje na prawdopodobieństwo ketozy.

Więcej informacji o raportach RW-1 i RW-2 PFHBiPM znajdziesz na stronie www.pfhb.pl, **2/2025 Hodowla i Chów Bydła** oraz holstein.pl.

Tekst: Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka

Jak dbasz o swoje świeżo wycielone krowy?

Już jedna dawka bolusów wapniowych, podana jak najwcześniej po wycieleniu, pomaga krowom wejść wcześniej w szczyt laktacji, zwiększając tym samym dzienną produkcję mleka.

Zapobiegając wystąpieniu gorączki mlecznej, która w formie podklinicznej może dotyczyć 50% krów, forma kliniczna około 5% krów.

Dowiedz się więcej dlaczego warto zacząć stosować bolusy wapniowe na wieloródki. Zeskanuj kod QR.





Miniserniczki do koszyczka



Te uroczne miniserniczki, które zachwycą oko i podniebienie, są idealne jako słodki dodatek do świątecznego koszyczka lub deser na wielkanocnym stole. Kruchy spód z pokruszonych herbatników, aksamitny krem na bazie twarogu sernikowego Łaciatego i śmietanki UHT 36% oraz kolorowe czekoladowe jajeczka na wierzchu tworzą pyszną całość. To propozycja, którą docenią zarówno dorośli, jak i młodszy łasuchowie.

Składniki:

- 250 g herbatników,
- 50 g masła Extra Łaciatego 83%,
- 500 g twarogu sernikowego Łaciatego 18%,
- 50 ml śmietanki UHT Łaciatej 36%,
- 40 g budyniu waniliowego,
- 100 g białego cukru,
- 2 średnie jajka,
- kolorowe jajeczka czekoladowe,

Przygotowanie:

Krok 1.

Herbatniki pokrusz lub zmiel drobno i przełóż do miski. Masło Extra Łaciate rozpuść, przestudź i zagnieć z herbatnikami. Przełóż ciasto do formy na muffinki i ugnieć za pomocą łyżeczki, aby wyrównać powierzchnię.

Krok 2.

Do miski przełóż twaróg sernikowy Łaciaty, dodaj budyń, cukier i wbij 2 jajka. Zmiksuj wszystko do połączenia składników.

Krok 3.

Schłodzoną śmietankę UHT Łaciatą ubij na sztywno mikserem, a następnie wymieszaj (już bez miksovania) z masą serową. Tak przygotowane ciasto przełóż spody z herbatników. Wyrównaj z wierzchu.

Krok 4.

Rozgrzej piekarnik do 165°C (bez termoobiegu). Na najniższą półkę wstaw naczynie żaroodporne wypełnione wrzącą wodą. Dzięki unoszonej się podczas pieczenia parze wodnej serniczki nie opadną i będą bardziej wilgotne.

Krok 5.

Serniczki wstaw na środkową półkę i piecz przez 30 minut. Po tym czasie uchyl drzwiczki piekarnika i nie wyjmuj serniczek dopóki piekarnik ostygnie. Zimne serniczki wyjmij z formy i wstaw do lodówki. Przed podaniem udekoruj je kolorowymi jajeczkami.

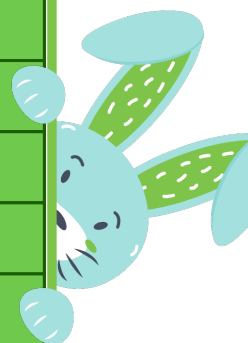
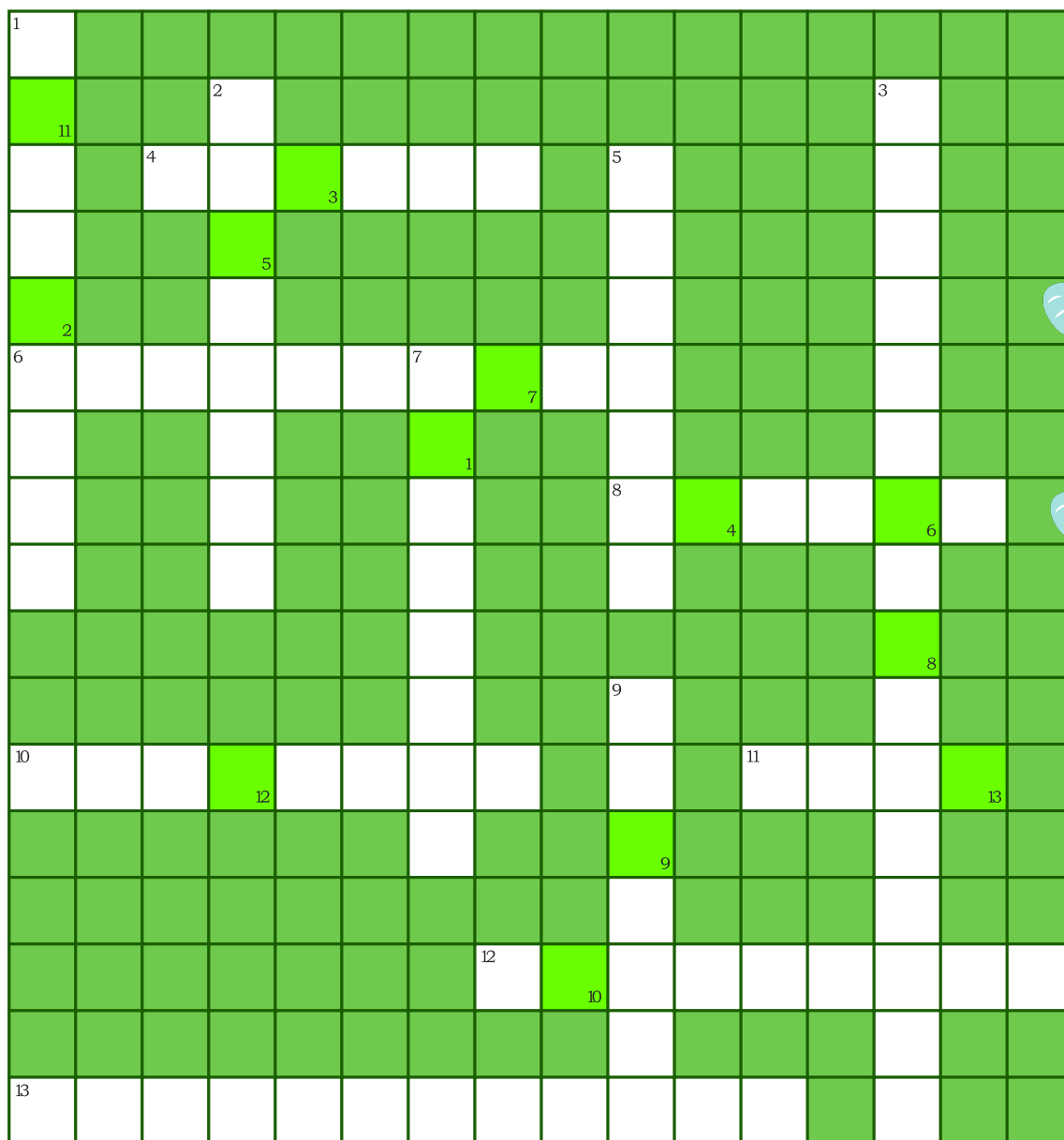
Smacznego!





Wielkanocna krzyżówka

Rozwiąż wielkanocną krzyżówkę i odczytaj hasło.
Powodzenia i wesołej zabawy!



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----

poziomo

- 4 Tradycyjna potrawa wielkanocna z twarogu i bakalii, popularna zwłaszcza na wschodzie Polski.
- 6 Poranna msza w Wielką Niedzielę, oznajmująca Zmartwychwstanie.
- 8 Wiklinowy pojemnik, w którym niesiemy pokarmy do święcenia.
- 10 Symbol wielkanocny, który „przynosi” dzieciom słodkie upominki.
- 11 Okres 40 dni przed Wielkanocą, zwany również Wielkim.
- 12 Pokarmy błogosławione w Wielką Sobotę, w koszyczku.
- 13 Dzień, w którym obchodzimy śmigus-dyngus.

w dół

- 1 Przedstawienie religijne, często wystawiane w okolicach Wielkanocy (np. pasyjne).
- 2 Dobrowolna pomoc materialna udzielana potrzebującym, szczególnie w Wielkim Poście.
- 3 Najważniejsze wydarzenie Świąt Wielkanocnych – powstanie Jezusa z martwych.
- 5 Ozdobione, kolorowe jajko wielkanocne.
- 7 Miesiąc, w którym najczęściej przypada Wielkanoc.
- 9 Miejsce modlitwy i sprawowania liturgii, szczególnie ważne w czasie Triduum Paschalnego.

**13 ZAKŁADÓW
PRODUKCYJNYCH**



100% POLSKIEGO KAPITAŁU



3048 PRACOWNIKÓW



7513 DOSTAWCÓW



**6 MLN LITRÓW DZIENNEGO
PRZEROBU MLEKA**



Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól w Grajewie

ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo

tel: +48 (86) 273 04 00