



WIADOMOŚCI SPÓŁDZIELCZE

**Obchody 30-lecia marki
Łaciate**

WIADOMOŚCI SPÓŁDZIELCZE

**Nowi Dyrektorzy
OZPM w Mrągowie**

NAGRODY

**SM Mlekpól w czołówce
najlepszych spółdzielni
mleczarskich w Polsce**

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://najsłupszewkuchni.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.



Szanowni Państwo!

W bieżącym, 2025 roku obchodzimy jubileusz 30-lecia marki Łaciate. Podczas oficjalnych uroczystości, które odbyły się na początku sierpnia w Grajewie, mieliśmy okazję spojrzeć wstecz i zobaczyć, że wysoka jakość surowca od naszych dostawców i ich konsekwentna, rzetelna praca, podobnie jak zaangażowanie pracowników Spółdzielni oraz dobre relacje z kontrahentami i klientami, przełożyły się na zaufanie milionów konsumentów. Wspólne świętowanie – z udziałem blisko pięciu tysięcy gości – pokazało, że Łaciate to dziś zarówno symbol polskiego mleczarstwa, jak i nowoczesna marka obejmująca różne kategorie produktowe, a nadto zdobywająca kolejne zagraniczne rynki.

Jednak poza świętowaniem sukcesów skupiamy się także na stałym rozwoju Mlekpola w każdym aspekcie jego działalności. Uzyskana niedawno decyzja o wsparciu rozbudowy zakładu w Grajewie przez Suwalską Specjalną Strefę Ekonomiczną S.A. otwiera drogę do zwiększenia mocy przerobowych, logistycznych oraz dalszej automatyzacji tego oddziału Spółdzielni. Projekt o wartości ponad 400 mln zł, realizowany w latach 2025–2029, to realna poprawa efektywności i jakości produkcji, a w konsekwencji – jeszcze lepsza obsługa klientów w kraju i za granicą.

Silnie rozwijamy ponadto ofertę, odpowiadając na różnorodne potrzeby żywieniowe konsumentów. Obok klasyków – mleka, śmietanek czy serów – chętnie sięgają oni między innymi po twarogi Łaciate, linię Łaciate Protein+ oraz produkty funkcjonalne, czyli jogurty pitne Łaciate z magnezem i biotyną, które pozytywnie wpływają na funkcjonowanie układu nerwowego. Wprowadzeniu tych nowości towarzyszą działania komunikacyjne – od kampanii „Dołącz się!” czy „Nowy w rodzinie”, po obecność w inspirujących formatach kulinarnych, które budują rozpoznawalność naszych marek i przyciągają młodsze pokolenia. Zarówno nowości, jak i dobrze znane klasyki zdobywają też nagrody branżowe i konsumenckie, potwierdzając, że zmierzamy w dobrym kierunku.

W ostatnim kwartale braliśmy także aktywny udział w licznych wydarzeniach – od poznańskiej Polagry, po targi Anuga w Kolonii, dzięki którym na-



wiązaliśmy wiele nowych kontaktów biznesowych. Jednocześnie pozostajemy blisko lokalnych społeczności: wspieramy regionalne inicjatywy sportowe, edukacyjne i kulturalne, spotykamy się z Państwem podczas dożynek i rodzinnych wydarzeń w okolicach naszych zakładów przetwórczych.

Zachęcam do lektury najnowszego numeru „Echa Mlekpola”, w którym znajdą Państwo szczegółowe relacje z najważniejszych wydarzeń z życia Spółdzielni i jej członków oraz całościowy obraz naszych ostatnich osiągnięć i planów rozwojowych.

Tadeusz Mroczkowski,
Prezes Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpola



Aktualna sytuacja w skupie mleka

Wszystko wskazuje na to, że na rynku mleka nadziedł czas korekty. Utrzymujące się na światowym rynku od połowy zeszłego roku w miarę stabilne i wysokie ceny artykułów mleczarskich ustępują miejsca spadkom. Na ostatnich sesjach światowych giełd mleczarskich obserwujemy niższe ceny wszystkich asortymentów, szczególnie duży spadek odnotowano zaś w odniesieniu do cen masła. Taka sytuacja na rynkach spowodowana jest zachwianiem równowagi pomiędzy podażą i popytem. Niskie ceny pasz i wysokie ceny mleka zaowocowały wzrostem produkcji mlecznej u większości głównych producentów na świecie, a w szczególności w USA i Nowej Zelandii. Jednocześnie brak wzrostu popytu ze strony konsumentów powoduje spadek cen przetworów mleczarskich.

Zmniejszenie dochodów przetwórców ze sprzedaży wyrobów gotowych wpłynie w najbliższym czasie na obniżenie ceny mleka w skupie. Zmianę w koniunkturze na rynku w naszym kraju możemy zaobserwować już na podstawie ceny oferowanej producentom we wrześniu i październiku.

W sierpniu średnia, w miarę wysoka cena płaconą dostawcom w Polsce wyniosła 2,25 zł/litr i była o 12,2% wyższa niż w sierpniu 2024 roku. Najwięcej za mleko w skupie otrzymywali producenci w województwie podlaskim – 2,39 zł/litr, a najmniej w województwie małopolskim – 2,12 zł/litr.

W okresie od stycznia do sierpnia najwyższą stawkę za mleko w skupie płacono producentom na Podlasiu – 2,36 zł/litr, a najniższą rolnikom w Małopolsce – 2,13 zł/litr. Średnia cena mleka w Polsce w okresie styczeń–maj wyniosła 2,26 zł/litr i była o 12,6% wyższa w stosunku do analogicznego okresu roku ubiegłego.

Według danych GUS w sierpniu 2025 roku skup mleka w Polsce wyniósł 1 140,3 mln litrów, co stanowi wzrost o 4,9% w stosunku do sierpnia 2024 roku. Natomiast w okresie styczeń–sierpień skupiliśmy w naszym kraju 9 098,5 mln litrów i stanowi to wzrost o 2,3% wobec analogicznego okresu roku 2024.

W Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w sierpniu dostawcy sprzedali do spółdzielni 183,8 mln litrów mleka i jest to o 2,9% więcej niż w sierpniu 2024, natomiast w ciągu ośmiu miesięcy tego roku skupiliśmy 1 460,2 mln litrów, tj. o 1,0% więcej niż w roku ubiegłym.



Kazimierz Czernewski
Dyrektor Wydziału Skupu

*Średnia cena mleka netto
w Polsce w sierpniu*

2,25 zł/litr

30-lecie marki Łaciate



Wyróżnieni pracownicy Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól podczas jubileuszu 30-lecia marki Łaciate

W sobotę 2 sierpnia odbył się huczny jubileusz z okazji trzech dekad istnienia marki Łaciate. Rodzinny piknik w Grajewie przyciągnął blisko 5000 uczestników, którzy wspólnie świętowali ten wieloletni sukces. Stolicę polskiego mleczarstwa odwiedziły liczne delegacje, w tym przedstawiciele najwyższych władz państwowych oraz samorządowych. Obchody 30. urodzin marki Łaciate zgromadziły dostawców surowca, pracowników oraz partnerów biznesowych Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól. Wśród gości honorowych pojawił się Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Stefan Krajewski.

Jubileuszowa uroczystość stanowiła doskonałą okazję do refleksji nad trzema dekadami rozwoju marki Łaciate, która niezmiennie pozostaje symbolem najwyższej jakości produktów mlecznych zarówno w Polsce, jak i poza jej granicami. Podczas prezentacji scenicznej, w trakcie rozmów z emerytowanym i aktualnym Zarządem, Przewodniczącym Rady Nadzorczej Janem Zawadzkim oraz zespołem Mlekpól, a także delegacją firmy Tetra Pak – przypomniane zostały geneza i rozwój marki: począwszy od pierwszego opakowania mleka UHT, aż po współczesne produkty funkcjonalne.

— *Za nami trzy dekady intensywnego rozwoju, za którym stoją historie konkretnych ludzi: tysiące rolników dostarczających do Spółdzielni najlepsze mleko, pracowników naszych 12 zakładów, a także partnerów handlowych, kontrahentów i konsumentów, którzy każdego dnia wybierają nasze produkty. Marka Łaciate zdobyła przez te lata niezliczoną liczbę nagród i została między innymi uznana za jedną z najcenniejszych polskich marek. Ale największym wyróżnieniem jest dla*

nas Państwa lojalność. To właśnie codzienne decyzje zakupowe konsumentów sprawiły, że dziś jesteśmy tu, gdzie jesteśmy — podkreślił w swoim przemówieniu Tadeusz Mroczkowski, Prezes Zarządu SM Mlekpól.

W trakcie obchodów jubileuszu sześć osób związanych ze Spółdzielnią Mleczarską Mlekpól Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Stefan Krajewski uhonorował odznaczeniami „Zasłużony dla Rolnictwa”, natomiast Prezes Zarządu Krajowej Rady Spółdzielczej Mieczysław Grodzki wręczył 11 odznak „Zasłużony Działacz Ruchu Spółdzielczego” oraz dwie „Złote Odznaki Spółdzielczość Polska”, z których jedną otrzymał Prezes Tadeusz Mroczkowski.

Szczególną statuetką z okazji 30-lecia marki Łaciate wyróżniono również 30 czynnych i emerytowanych pracowników Mlekpól, którzy w wyjątkowy sposób przyczynili się do jej rozwoju i osiągnięć. Wyróżnienia specjalne od Rady Nadzorczej otrzymali także poprzedni Prezes Edmund Borawski, Prezes Tadeusz Mroczkowski, Wiceprezes Małgorzata Ce-



30-lecie marki Łaciate

belińska oraz Dyrektor Sprzedaży Tetra Pak Polska Jacek Świgoń.

— Trzydzieści lat temu, gdy powstawała marka Łaciate, kierowaliśmy się wiarą w jej sukces i ta wiara pozostała z nami do dzisiaj. Od zawsze mieliśmy także na celu, aby rozwój Spółdzielni odbywał się z korzyścią dla rolników. Bo to właśnie ich praca, jakość dostarczanego mleka i inwestycje w gospodarstwa były i nadal są fundamentem naszego wspólnego sukcesu. Naszą rolą niezmiennie jest tworzenie warunków do tego rozwoju – uczciwa polityka cenowa, stabilność oraz rozsądne długoterminowe plany — mówił Jan Zawadzki, Przewodniczący Rady Nadzorczej.

Wśród zaproszonych gości obecni byli: delegaci najwyższych organów Rzeczypospolitej Polskiej z Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi Stefanem Krajewskim na czele, przedstawiciele administracji centralnej i lokalnej, w tym Wojewoda Podlaski Jacek Brzozowski. Nie zabrakło również przedstawicieli instytucji państwowych, specjalnych stref ekonomicznych, służb mundurowych, izb branżowych,

organizacji rolniczych oraz spółdzielczych, Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego w Mrągowie, środowiska akademickiego, duchowieństwa oraz partnerów biznesowych i technologicznych.

Jubileuszowe wydarzenie wzbogaciły występy znanych artystów, prezentacje kulinarne z wykorzystaniem Łaciatych produktów, wystawa i materiały filmowe, które ukazywały historię marki, a nadto zróżnicowana oferta gastronomiczna. Dla najmłodszych uczestników przygotowano liczne atrakcje, w tym dmuchane place zabaw, animacje, pokazy pierwszej pomocy, spektakl teatralny, fotobudki, konkursy z nagrodami, warsztaty kreatywne i loterię fantową. Partnerem wydarzenia była firma Tetra Pak, która od 30 lat dostarcza Mlekoopowi opakowania produktów UHT. Imprezę poprowadzili natomiast: Izabella Krzan, Damian Michałowski oraz Conrado Moreno.

Nowi dyrektorzy Oddziału Zakładu Produkcji Mleczarskiej SM Mlekoop w Mrągowie



Tomasz Olszewski, Dyrektor OZPM w Mrągowie

Funkcję Dyrektora zakładu SM Mlekoop w Mrągowie objął dotychczasowy Wicedyrektor Tomasz Olszewski, a jego Zastępcą został Radosław Organek. Zmiany w strukturze zarządzania związane są z przejściem na emeryturę dotychczasowego Dyrektora Marcina Piwowarczyka.

Tomasz Olszewski jest absolwentem Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, gdzie uzyskał tytuł magistra inżyniera w zakresie Inżynierii Chemicznej i Procesowej. Ukończył również studia podyplomowe MBA (Master of Business Administration). Swoje kompetencje rozwijał podczas praktyk zagranicznych – w Danii, w St. Clemens Bornholms Andelsmejeri, poznając produkcję serów dojrzewających, oraz w Stanach Zjednoczonych, w Aurora Organic Dairy, specjalizującej się w produkcji mleka spożywczego.

Ze Spółdzielnią Mleczarską Mlekoop związany jest od niemal 20 lat. Pracę w zakładzie podjął już na piątym roku studiów w 2006 roku jako stażysta. Następnie systematycznie awansował: w 2007 roku został Kierownikiem Zmiany, w 2010 roku objął stanowisko Kierownika Wydziału Serowni, a w 2017 roku – Zastępcy Dyrektora ds. produkcji i techniki.

Radosław Organek jest natomiast absolwentem Wydziału Elektrotechniki i Automatyki Politechniki Gdańskiej, gdzie uzyskał tytuł magistra inżyniera. Ze Spółdzielnią Mleczarską Mlekpól związany od ponad 23 lat. Swoją karierę w branży mleczarskiej rozpoczął w listopadzie 2001 roku od stażu w ZPM Grajewo na stanowisku automatyka. W kwietniu 2002 roku dołączył do zespołu w Mrągowie, gdzie przez kolejne lata rozwijał swoje kompetencje w obszarze automatyki przemysłowej. W czerwcu 2008 roku objął stanowisko Kierownika Działu Automatyki, które pełnił do października 2025 roku. Aktywnie uczestniczył w procesie modernizacji zakładu, angażując się w kluczowe inwestycje, w tym budowę serowni APV oraz ZPSWM.

Nowe kierownictwo zakładu w Mrągowie zamierza kontynuować strategię rozwoju i modernizacji.

— Nasze priorytety to między innymi: zwiększenie produktywności zakładu, optymalizacja zużycia energii oraz dbałość o środowisko naturalne. Istotnym elementem planów jest również transformacja cyfrowa procesów biznesowych i produkcyjnych, a także dalsza automatyzacja zakładu, co z pewnością przyczyni się do podniesienia efektywności operacyjnej i konkurencyjności Spółdzielni na rynku — **podkreśla Tomasz Olszewski, Dyrektor OZPM w Mrągowie.**



Radosław Organek, Zastępca Dyrektora OZPM w Mrągowie

Nowi dyrektorzy swoje funkcje objęli 1 października 2025 r.

AKTUALNOŚCI/Nowości



Nowości w ofercie jogurtów Łaciatych Protein+

Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól do swojej linii wysokobiałkowych jogurtów pitnych wprowadza dwa nowe smaki: jagoda ze śmietanką oraz guawa i smoczy owoc. To odpowiedź na rosnące zainteresowanie konsumentów produktami proteinowymi w różnorodnych smakach.

Nowe jogurty zachowują wszystkie zalety linii Łaciaty Protein+: niewielką zawartość węglowodanów (5 g/100 g), brak białego cukru i wygodne opakowanie z zakrętką. W jednej porcji tych smakowitych nowości znajduje się aż 26 g białka, co stanowi gwarancję długotrwałego uczucia sytości.

Połączenie śmietanki z aromatycznymi jagodami o słodko-kwaśnym smaku oraz egzotyczna kompozycja smocznego owocu z guawą to świetna propozycja nie tylko na letnie miesiące.

Linia Łaciate Protein+ trafia do szerokiej grupy konsumentów – od ludzi aktywnych fizycznie, po tych,



którzy szukają zdrowych przekąsek do pracy czy szkoły. Obecnie wysokobiałkowa oferta Mlekpola obejmuje: jogurty pitne i kefir, lekkie serki kremowe w dwóch wariantach (naturalny oraz z cebulą

i szczypiorkiem), serek lekki grani oraz mleko w wersji klasycznej i bez laktozy.

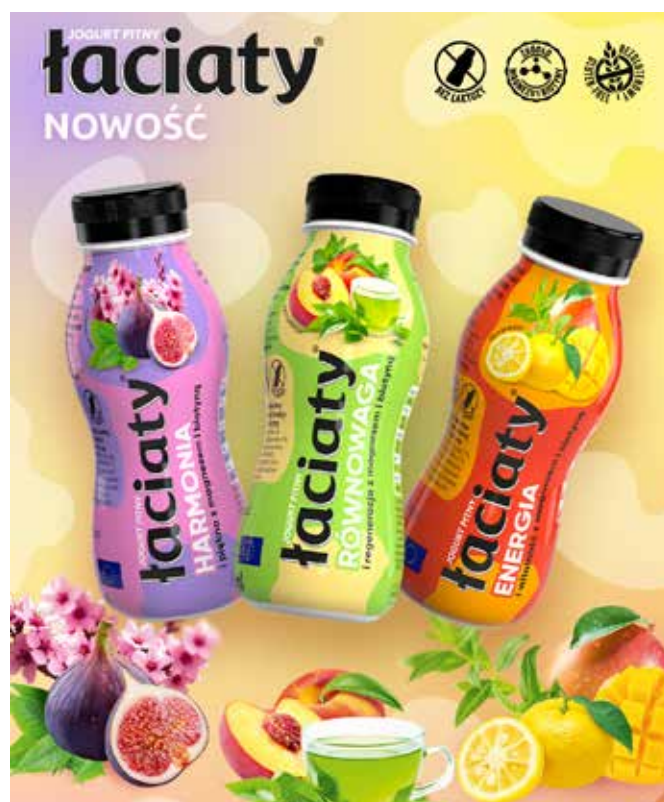
Funkcjonalne jogurty Łaciate wspierają codzienną regenerację organizmu

Spółdzielnia Mleczarska Mlepol prezentuje nową linię jogurtów pitnych wzbogaconych składnikami aktywnymi – magnezem i biotyną. Produkty te pozytywnie wpływają na pracę układu nerwowego, a także poprawiają kondycję skóry i włosów. Trzy warianty jogurtów – Harmonia, Równowaga i Energia – odpowiadają na zwiększone zapotrzebowanie na żywność wspierając zarówno fizyczny, jak i mentalny dobrostan konsumentów.

Najnowsza propozycja marki Łaciate wykracza poza standardowe jogurty. Wersja Harmonia to połączenie subtelnej figi z białą herbatą i kwiatem wiśni, tworzące kompozycję doskonałą na chwilę wytchnienia. Równowaga oferuje mieszankę brzoskwini z nutami białej herbaty i melisą, naturalnie wspomagając odnowę organizmu. Energia z kolei pobudza dzięki egzotycznemu yuzu, aromatycznemu mango i orzeźwiającej werbenie cytrynowej.

Wszystkie warianty funkcjonalnych jogurtów Mlekpola zawierają magnez, który wspomaga redukcję zmęczenia i prawidłowy metabolizm energetyczny oraz biotynę – wpływającą na właściwe działanie układu nerwowego i zachowanie równowagi psychicznej. Biotyna dodatkowo wspiera zdrowie włosów i skóry. Produkty nie zawierają laktozy, glutenu ani sacharozy, a ich praktyczne, 250-mililitrowe opakowanie z zakrętką umożliwia wygodną konsumpcję w każdym miejscu – w szkole, biurze czy w podróży.

Nowe jogurty Łaciate powstały przy udziale samych konsumentów – w ramach programu EIT Food RIS Consumer Engagement Labs, realizowanego przez Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie.



Maślanka Mrągowska teraz także w wersji bez laktozy

Kultowy smak Maślanki Mrągowskiej trafia właśnie do jeszcze szerszego grona miłośników fermentowanych napojów mlecznych. Mlepol wprowadził bowiem na rynek bezlaktozową wersję swojego kultowego produktu, łączącą tradycję

z szczególnymi potrzebami konsumentów.

Nowa Maślanka Mrągowska bez laktozy to ten sam świeży, delikatny smak i naturalne pochodzenie. W jej składzie znajdziemy tylko trzy składniki: ma-

ślanke, mleko i żywe kultury bakterii mlekowych. Produkt sprawdza się równie dobrze jako orzeźwiający napój, jak i jako baza do domowych wypieków, zup czy koktajli.

Laktozę z Mragowskiej usuwa się w specjalnym procesie technologicznym, zachowując przy tym wszystkie jej wartości odżywcze i charakterystycz-

ny smak. Dzięki temu każdy może cieszyć się legendarną Mragowską – również osoby, którym laktoza nie służy.

Bezlaktozowa Maślanka Mragowska dostępna jest w praktycznym litrowym kartonie.



Nowość od Mlekpola

Lekki twarożek grani Łaciaty Protein+

Szukasz śniadania, które na długo zapewni ci energię, a może potrzebujesz pożywnej przekąski po treningu? Mamy coś specjalnie dla Ciebie! Spółdzielnia Mleczarska Mlekoop wprowadziła do sprzedaży twarożek grani lekki Łaciaty Protein+ – propozycję stworzoną z myślą o współczesnych, aktywnych konsumentach.

Jedna porcja nowego twarożku z linii Łaciaty Protein+ dostarcza aż 30 g pełnowartościowego białka. Produkt ma także o 57% mniej tłuszczu* niż tradycyjny twarożek grani, zachowując przy tym jego kremowość i świeży smak.

Nowość od Mlekpola świetnie sprawdza się jako szybki posiłek w pracy lub w szkole, a także z pełnoziarnistym pieczywem i warzywami. W wersji na słodko doskonale komponuje się z owocami oraz orzechami.

** Zawartość tłuszczu obniżona o 57% w stosunku do twarożku grani naturalnego o zawartości tłuszczu 7%.*



Serek śmietankowy Łaciaty naturalny w opakowaniu 1 kg

Spółdzielnia Mleczarska Mlekoop wprowadziła na rynek serek śmietankowy Łaciaty naturalny w kilogramowym opakowaniu. To propozycja stworzona z myślą o gastronomii oraz konsumentach, którzy poszukują produktu uniwersalnego i wygodnego w użyciu.

Serek śmietankowy Łaciaty od lat dostępny jest w popularnych, mniejszych opakowaniach – 135 g oraz w wersji puszystej 150 g. Nowy, kilogramowy format jest więc naturalnym dopełnieniem dotychczasowej gamy tego dobrze znanego produktu.

Jego większe opakowanie docenią zwłaszcza miłośnicy sushi. Dzięki gęstej, stabilnej konsystencji serek Łaciaty idealnie sprawdza się bowiem w rolkach – nie rozplywa się, ułatwiając ich precyzyjne formowanie oraz krojenie. Właśnie dlatego chętnie sięgają po niego zarówno profesjonaliści, jak i amatorzy domowej kuchni orientalnej.

Możliwości kulinarne serka śmietankowego Łaciaty są jednak o wiele szersze. Można przygotować dzięki niemu smaczne śniadania i przekąski –



sprawdzi się jako baza do kanapek, dipów czy past. Świetnie nadaje się też do ciast, deserów i kremów, którym dodaje lekkości i delikatności. Jest również doskonałym składnikiem dań obiadowych, wzbogacając smak makaronów, sosów i wielu innych potraw.



AKTUALNOŚCI/Kampanie

Łaciate świętuje 30 lat obecności na polskim rynku

Z okazji trzech dekad istnienia marki Łaciate Spółdzielnia Mleczarska Mlekoop prowadzi nową kampanię reklamową. Głównym motywem komunikacji jest hasło „Ale się zeszło!”, które w obrazowy i żartobliwy sposób nawiązuje do długoletniej obecności produktu w polskich domach.

Koncepcja aktualnych działań marketingowych dla mleka Łaciatego bazuje na wspomnieniach i przyjemnych konotacjach – marka podkreśla, że od wielu lat jest częścią życia kolejnych pokoleń Polaków, m.in. podczas wspólnych posiłków. Jednocześnie kampania prezentuje aktualny, dynamiczny wizerunek Łaciatego, będący połączeniem wieloletniej tradycji z nowoczesną strategią komunikacji.

Spot promocyjny przenosi odbiorców w malowniczy, charakterystyczny dla najczystszych regionów

Polski pejzaż z ikoniczną Łaciatą krową w roli głównej. Pojawiają się w nim także inne postacie, znane z poprzednich materiałów reklamowych – między innymi bocian, sarna oraz lis. Całość tworzy przyjazną, humorystyczną atmosferę, która eksponuje naturalność mleka Łaciatego oraz jego związek z przyrodą.

Kampania realizowana jest w wielu kanałach: telewizyjnych, internetowych, outdoorowych, a ponadto w stołecznym metrze oraz w świecie gier wideo. W rezultacie Łaciate pojawia się w przestrzeniach przeznaczonych również dla młodszego pokolenia.

Istotnym aspektem jubileuszu są także limitowane opakowania mleka UHT ze specjalną, urodzinową grafiką.

— Trzy dekady to ogromny kapitał zaufania, jakim Polacy obdarzyli markę Łaciate. Chcieliśmy, aby jubileuszowa kampania mleka Łaciatego była pełna emocji, bo to właśnie one łączą nas z konsumentami już od trzydziestu lat. „Ale się zeszło!” to opowieść o tym, że Łaciate jest częścią codzienności wielu z nas, bo towarzyszy nam przy porannej kawie, podczas posiłków, ale również wyjątkowych spotkań w gronie przyjaciół czy rodziny — **mówi Dorota Grabowska, Dyrektor Marketingu SM Mlekpól.**

W najnowszych działaniach promocyjnych Łaciate utrzymuje konsekwentną linię komunikacyjną, budowaną wokół rozpoznawalnego wizerunku. Mimo że akcent obecnej kampanii położony jest na mleko, obchody trzydziestolecia dotyczą całej marki – wraz z kompletną ofertą produktową: od produktów UHT, masła i śmietany, przez wyroby bezlaktozowe, po jogurty funkcjonalne, desery oraz produkty o wysokiej zawartości białka.



Mlekpól ponownie w programie „Doradca Smaku”

Produkty Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól kolejny raz pojawiają się w popularnym programie kulinarnym „Doradca Smaku”, emitowanym na antenie TVN. To jedna z najchętniej oglądanych kulinarnych produkcji w Polsce, która od lat inspirowa widzów do odkrywania wielu nowych smaków i kuchni świata.

Od kilku sezonów gospodarzem programu jest Michel Moran – znany kucharz, którego przepisy i charyzmatyczna osobowość zdobyły sympatię milionów Polaków. W tegorocznej jesiennej edycji „Doradcy Smaku” pokaże on, jak na bazie nabiału od Mlekpól przygotować zarówno klasyki kuchni europejskiej, jak i dania inspirowane tradycją azjatycką czy amerykańską. Na ekranie nie zabraknie takich wyrobów Mlekpól, jak: masło i mleko Łaciate, śmietanki Łaciate, twaróg Łaciaty, Maślanka Mragowska, serek śmietankowy Łaciaty czy sery Gouda i Złoty Mazur. Produkty te będą prezentowane w trakcie gotowania oraz w formie billboardów sponsorskich.

— Współcześni konsumenci wykazują rosnącą świadomość i staranność w doborze produktów spożywczych, które na co dzień wprowadzają do swojej diety. Mlekpól chce ich wspierać, dostarczając na rynek naturalne i pełnowartościowe wyroby. Nabiał to nie tylko smak i tradycja, to też źródło białka,

wapnia i witamin, które są podstawą zdrowej diety. Dzięki „Doradcy Smaku” możemy pokazać, że wybierając masło, mleko czy jogurt od Mlekpól, widzowie sięgają po składniki, które realnie wspierają dobre samopoczucie i zdrowy styl życia — **przekonuje Aneta Wysocka-Wejda, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekpól.**

Premierowe odcinki „Doradcy Smaku” z udziałem produktów Mlekpól emitowane będą do 6 listopada 2025 roku.



Marka Łaciate partnerem nowego sezonu programu MasterChef

Produkty Łaciate ponownie zagospzczą na ekranach telewizorów – tym razem w 14. polskiej edycji programu MasterChef. Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól dołączyła do grona partnerów jesiennej odsłony jednego z najchętniej oglądanych formatów kulinarnych telewizji TVN.

Na uczestników tej edycji MasterChefa czekają kuchenne wyzwania z wykorzystaniem szerokiej gamy wyrobów Łaciatych: serków śmietankowych, mleka, śmietanki czy śmietany. Dzięki temu kucharze-amatorzy będą mogli pokazać wszechstronność zastosowań produktów Mlekpolu – zarówno w deserach, jak i w daniach wytrawnych. To kolejny, po wcześniejszym udziale Spółdzielni w programie MasterChef Junior, etap współpracy SM Mlekpól ze stacją TVN.

W ramach tegorocznej edycji MasterChefa Spółdzielnia ufundowała także nagrodę dla zwycięzcy jednego z odcinków oraz pojawiać się będzie w billboardach sponsorskich. Produkty Łaciate zobaczymy nie tylko w telewizji, ale także na platformach streamingowych, co pozwoli dotrzeć do szerszego grona odbiorców.

— *MasterChef to program, który od lat inspirował Polaków do kreatywnego gotowania. Chcemy towarzyszyć zarówno jego uczestnikom, jak i widzom w ich kulinarnych przygodach. Dlatego Mlekpól, po latach współpracy z MasterChefem Junior, wspomaga także najzdolniejszych dorosłych kucharzy w kraju i jednocześnie zachęca rzesze widzów*



Fot. TVN

do podejmowania kolejnych kulinarnych wyzwań. Produkty Mlekpolu od lat są bowiem synonimem najwyższej jakości, autentyczności i doskonałego smaku, a co za tym idzie – świetnym sposobem na przyrządzanie nawet najbardziej wyszukanych potraw — mówi Aneta Wysocka-Wejda, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekpól, dodając: — Zapraszamy do oglądania MasterChefa, czerpania inspiracji z programu i gotowania z naszymi znakomitymi produktami.

Nowy sezon MasterChefa emitowany jest w każdą niedzielę o godzinie 19:45 na antenie TVN. 12 października widzowie zobaczyli specjalny odcinek programu, w którym pierwszoplanową rolę odegrały serki śmietankowe Łaciate.

Źródło zdjęć: TVN

SM Mlekpól startuje z kampanią „Nowy w rodzinie”

Tosty, dipy, lekkie obiady czy domowe serniki – twaróg zyskuje coraz większą popularność w nowoczesnej kuchni! Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól postanowiła wykorzystać ten trend i ruszyła z kampanią „Nowy w rodzinie”, która ma pokazać konsumentom, jak wielki kulinarny potencjał drzemie w tym tradycyjnym produkcie.

Kampania wykorzystuje komunikację 360° – od telewizji, przez internet i social media, po aplikacje

zakupowe. W październiku w telewizji pojawią się spoty, a w listopadzie seria krótkich, 15-sekundowych materiałów z bohaterami – członkami rodzin – którzy pokażą, jak w prosty i nowoczesny sposób wykorzystywać można twaróg Łaciaty: przygotowując śniadania i fit potrawy, a także np. rodzinne desery. Hasło „Nowy w rodzinie” ma podwójne znaczenie: mówi o nowości w tej kategorii produktowej – twarogu sernikowym, ale też o tym, że cała gama Łaciatych twarogów od Mlekpolu powraca na polskie stoły w nowej odsłonie.

W planach jest kampania displayowa, działania w social mediach oraz współpraca z popularnymi influencerami kulinarnymi i lifestylowymi, w tym dalsza kooperacja z Martyną Chomacką, finalistką MasterChef Polska. Na stronie najlepszewkuchni.pl pojawił się ponadto specjalny dział z wieloma ciekawymi przepisami na dania z twarogiem.

— *Twarogi Łaciate powstają z najlepszego polskiego mleka, są pełne białka, mają prosty skład i smakują przepysznie – to zatem wpisująca się w kontekst rodzinności i domowych kulinarnych tradycji, a zarazem nowoczesna i podążająca za trendami propozycja* — **mówi Dorota Grabowska, Dyrektor Marketingu SM Mlekpól i dodaje:** — *Wzrost popularności tego produktu zawdzięczamy nie tylko silnej marce i zaufaniu konsumentów, ale także mediom społecznościowym i twórcom kulinarnym, którzy odkryli wszechstronność zastosowań twarogów, tworząc kreatywne przepisy na zdrowe, pełnowartościowe posiłki.*

Aktualnie dostępne są trzy rodzaje twarogów Łaciatych: chudy – lekki, z dużą ilością białka, idealny dla osób na diecie, półtłusty – uniwersalny wybór na co dzień oraz tłusty – kremowy, doskonały do

deserów. W ofercie pojawiła się także nowość, czyli twaróg sernikowy 18% w praktycznym wiaderku 1 kg.



AKTUALNOŚCI/Wydarzenia i nagrody

Mlekpól wśród liderów polskich spółdzielni mleczarskich



Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól uplasowała się na drugim miejscu w najnowszym Ogólnopolskim Rankingu Najlepszych Spółdzielni Mleczarskich 2025, przygotowanym przez „Strefę Gospodarki” – niezależny dodatek do „Dziennika Gazety Prawnej”. Firma po raz kolejny znalazła się na podium tego prestiżowego zestawienia, udowadniając swoją wiodącą pozycję w branży.

Sukces ten wynika z systematycznej realizacji strategii biznesowej, skutkującej nie tylko stabilnymi wynikami finansowymi i szerokim asortymentem produktów, ale także zaawansowanymi działaniami w obszarze innowacji i odpowiedzialności społecznej.

— *Naszą ambicją jest dalszy wzrost – inwestujemy w modernizację zakładów, automatyzację procesów i rozwiązania wspierające zrównoważoną produkcję. Stale poszerzamy także portfolio produktów – w ostatnich miesiącach, odpowiadając na rosnące zapotrzebowanie rynku, wprowadziliśmy*

m.in. kolejne wyroby funkcjonalne i wysokobiałkowe. Wierzę, że takie działania pozwolą nam nie tylko utrzymywać wysoką pozycję na rodzimym gruncie, ale również pozyskiwać nowych odbiorców na kolejnych rynkach eksportowych — **komentuje Tadeusz Mroczkowski, Prezes Zarządu SM Mlekpól.**



Nagrody dla Mlekpola na Międzynarodowym Forum Społeczności Mleczarskiej

Podczas 22. edycji Międzynarodowego Forum Społeczności Mleczarskiej w Białymstoku Tadeusza Mroczkowskiego, Prezesa Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól, uhonorowano prestiżowym tytułem „Menedżera Roku”. To niejedyne otrzymane tego wieczora wyróżnienie – Mlekpól zdobył także pierwsze miejsce w kategorii Największych Spółdzielni oraz zyskał miano Przedsiębiorstwa Zielonych Rozwiązań w ramach XVIII Rankingu Spółdzielni Mleczarskich.

Przyznany Prezesowi Mroczkowskiemu tytuł to docenienie konsekwencji w realizowaniu strategii rozwoju i efektywnego zarządzania jedną z czołowych spółdzielni mleczarskich w Polsce i Europie. Pod kierownictwem Prezesa Mroczkowskiego Mlekpól umacnia bowiem swoją pozycję rynkową, między innymi wdrażając innowacyjne technologie, poszerzając ofertę produktową i rozwijając sprzedaż eksportową.

Nagrodzenie Mlekpola jako Przedsiębiorstwa Zielo-

nych Rozwiązań stanowi natomiast wyraz uznania dla wieloletniego zaangażowania firmy w działania proekologiczne i politykę zrównoważonego rozwoju, która jest integralną częścią działalności Spółdzielni.

— Serdecznie dziękuję kapitule za wszystkie otrzymane wyróżnienia, ale przede wszystkim chciałbym podziękować osobom, które na co dzień pracują na nasz wspólny sukces. To dzięki zaangażowaniu dostawców, pracowników, kontrahentów i zaufaniu konsumentów Mlekpól może prężnie się rozwijać i budować swoją pozycję nie tylko w Polsce, ale i zagranicą — mówi Prezes SM Mlekpól, Tadeusz Mroczkowski.

Międzynarodowe Forum Społeczności Mleczarskiej to najważniejsze wydarzenie sektora mleczarskiego w Europie Środkowo-Wschodniej. W Białymstoku rokrocznie spotykają się liderzy branży, którzy wymieniają się doświadczeniem, omawiają wyzwania rynku i prezentują innowacyjne rozwiązania dla mleczarstwa tak w kraju, jak i poza jej granicami.



Prezes Zarządu Tadeusz Mroczkowski odbiera nagrodę „Menedżer Roku”

Nagrody dla Mlekpola na jubileuszowym Ogólnopolskim Świącie Sera



Wiceprezes Zarządu Zbigniew Groszyk wraz z pracownikami SM Mlekpól podczas Ogólnopolskiego Świąta Sera

Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól wzięła udział w 10. edycji Ogólnopolskiego Świąta Sera – Festiwalu Serów i Twarogów Polskiego Mleczarstwa, które odbyło się 13 i 14 września 2025 roku w Olsztynie. Firma została uhonorowana Pucharem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego za innowacje produktowe wpisujące się w zrównoważony rozwój mleczarstwa, tytułem „Serowego Króla” – nagrodą konsumentów w kategorii serów długodojrzewających za ser Jantar oraz wyróżnieniem „Hit Serowy” za ser Królewski z Kolna.

Wydarzenie, organizowane na terenie kampusu w Kortowie przez Katedrę Mleczarstwa i Zarządzania Jakością Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, po raz kolejny zgromadziło tysiące miłośników nabiału. Uczestnicy mieli okazję nie tylko do degustacji mlecznych przysmaków, lecz także do udziału w warsztatach, konkursach i pokazach kulinarnych. Stoisko Mlekpola cieszyło się dużym zainteresowaniem odwiedzających, którzy mogli skosztować na nim różnorodnych wyrobów mleczarskich, w tym serów, twarogów oraz nowoczesnych produktów funkcjonalnych.

— Ogólnopolskie Świąto Sera to dla Mlekpola wyjątkowa sposobność do bezpośredniego kontaktu z konsumentami i zaprezentowania naszych dosko-

nałych produktów mleczarskich. Cieszymy się, że możemy być częścią wydarzenia promującego polskie mleczarstwo i w tak atrakcyjny sposób edukującego konsumentów w zakresie zdrowego odżywiania — powiedział Zbigniew Groszyk, Wiceprezes Zarządu SM Mlekpól, który w trakcie Festiwalu odebrał wyróżnienie przyznane Mlekpola przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego.

Jubileuszowa edycja wydarzenia miała bardzo bogaty program. W sobotę odbyły się m.in.: konkurs „Serowy Król i Twarogowy Król”, bicie rekordu w rozciąganiu sera mozzarella, pokazy kulinarne „Ser na okrągło” oraz zwiedzanie hali technologicznej. Niedziela upłynęła natomiast pod znakiem śniadaniowych degustacji przygotowanych przez studentów UWM, pokazów „Przez dziurkę sera do kuchni” i finału konkursu konsumentów na najlepszy ser i twaróg. Zarówno pierwszego, jak i drugiego dnia na terenie kampusu działały strefy edukacyjne, laboratoria technologiczne oraz „uliczka seromaniaków” z atrakcjami dla najmłodszych.

Festiwal, objęty patronatem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego, Marszałka Województwa Warmińsko-Mazurskiego oraz Prezydenta Olsztyna, od lat cieszy się niesłabnącą popularnością i jest jedną z największych promujących nabiał imprez w Polsce.

Deser Łaciaty z truskawkami i śmietanką Hitem Handlu 2025

Deser Łaciaty z truskawkami i śmietanką zdobył zaszczytne miano Hitu Handlu 2025. Wyróżnienie to przyznaje redakcja magazynu „Handel” oraz portal Handlextra.pl we współpracy z firmą badawczą CMR. Nagroda trafia do najlepiej sprzedających się rynkowych nowości, które miały swoją premierę w poprzednim roku.

Laureat to jeden z czterech smaków innowacyjnej linii deserów na bazie maślanki, wprowadzonej w 2024 roku. Jego wyjątkowość tkwi w połączeniu aksamitnej maślanki (stanowiącej aż 60% receptury) z soczystymi kawałkami truskawek oraz pyszną śmietanką, co finalnie daje harmonijną i wyrafinowaną przekąskę typu comfort food. Dodatkowo produkt jest bezglutenowy.

— Desery Łaciate dobrze wpisują się we współczesne trendy żywieniowe. Konsumenci poszukują bowiem produktów, które łączą w sobie tradycyjne wartości z wyjątkowymi doznaniem smakowymi. Nagrodzony deser z truskawkami i śmietanką, podobnie jak pozostałe produkty z tej kategorii, powstaje z najlepszego polskiego mleka, jest bogaty w cenne składniki odżywcze, a wraz z dodatkami stanowi wykwinny posiłek, będący smakołykiem i zdrową przekąską w jednym — **komentuje Doro- ta Grabowska, Dyrektor Marketingu SM Mlekpól.**

Hit Handlu przyznawany jest na podstawie analizy paragonów z tysięcy placówek handlowych w całej Polsce. Redakcja, oprócz wyników sprzedaży, uwzględnia także znajomość trendów w branży

spożywczej oraz detalicznej. Pod uwagę bierze się m.in. popularność wśród konsumentów i potencjał przyciągania nowych klientów.

Desery Łaciate oferowane są w poręcznych kubeczkach 170 g, odpowiadając na rosnące zainteresowanie tradycyjnymi wyrobami mleczarskimi w nowoczesnej odsłonie. Oprócz wersji z truskawkami i śmietanką dostępne są także warianty o smaku muffinki jagodowej, tarty cytrynowej oraz deser z nata de coco i kawałkami czekolady.



SM Mlekpól z największą pulą wyróżnień w konkursie Lider Forum Produkty 2025

Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól triumfowała w prestiżowym konkursie Lider Forum Produkty 2025, zdobywając nagrody w aż ośmiu kategoriach. Marki Łaciate, Maślanka Mragowska oraz Rolmlecz ponownie potwierdziły swoją pozycję na rynku, zyskując uznanie w głosowaniu przedstawicieli handlu.

Podczas tegorocznej edycji konkursu wyróżniono

popularne produkty SM Mlekpól, przyznając im najwyższe lokaty w kluczowych kategoriach.

Nagrody zdobyły:

1. miejsce w kategorii Specjalność regionu – Maślanka Mragowska naturalna

1. miejsce w kategorii Śmietana – śmietana

Laciata 18%

1. miejsce w kategorii Serki łyżeczkowe – serek homogenizowany Rolmlecz waniliowy

2. miejsce w kategorii Innowacje Roku – serek kremowy lekki Łaciaty Protein+

2. miejsce w kategorii Napoje mleczne – jogurt pitny Łaciaty Protein+ truskawkowy

2. miejsce w kategorii Desery mleczne – deser Łaciaty z truskawkami i śmietanką

2. miejsce w kategorii Twarogi – twaróg Łaciaty półtłusty

2. miejsce w kategorii Tłuszcze – masło ekstra Łaciate

— Nagrody w konkursie Lider Forum Produkty mają dla nas wyjątkową wartość, bo o jego wynikach decydują przedstawiciele handlu – osoby, które najlepiej znają rynek i oczekiwania konsumentów. Fakt, że nasze produkty po raz kolejny zostały docenione przez Handlowców pod kątem innowacyjności i jakości to jasny sygnał, że kierunek rozwoju, który obraliśmy, jest właściwy. To także dowód na partnerską współpracę z dystrybutorami, dzięki którym nasze marki są obecne w milionach domów — **mówi Dorota Grabowska, Dyrektor Marketingu SM Mlekpól.**

Konkurs Lider Forum Produkty to jeden z najbardziej rozpoznawalnych konkursów branżowych

w Polsce, który co roku wskazuje trendy na rodzimym rynku mleczarskim.

Głosowanie odbywa się za pomocą ankiety dołączonej do magazynu „Forum Mleczarskie Handel”. Ocen dokonują przedstawiciele sektora handlu z działów nabiał i tłuszcze żółte w hipermarketach, supermarketach, delikatesach oraz hurtowniach. Pod uwagę brane są przede wszystkim: innowacyjność produktu, atrakcyjność i funkcjonalność opakowania, wielkość sprzedaży, a także jakość współpracy z producentem. Dzięki temu wyróżnienia w konkursie stanowią cenny wyznacznik pozycji oraz realnej wartości rynkowej produktów.



Mlekpól na targach POLAGRA 2025 o globalnych ambicjach polskiego mleczarstwa

O realizacji strategii międzynarodowej ekspansji handlowej i wyzwaniach z nią związanych mówiła Małgorzata Cebelińska, Wiceprezes Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól, podczas debaty „Lokalne korzenie, globalne ambicje – jak eksport otwiera nowe rynki” na targach POLAGRA 2025.

W swoim wystąpieniu Małgorzata Cebelińska podkreśliła znaczenie strategii dywersyfikacji w budowaniu silnej pozycji sprzedażowej Mlekpól za granicą – Spółdzielnia około 30% swojej produkcji kieruje obecnie do ponad 100 krajów świata. Mimo że dla firmy głównym rynkiem eksportowym nadal pozostaje Europa, mocno rozwijana jest też sprze-

daż produktów Mlekpól w państwach bałkańskich oraz na rynkach wschodnich. Coraz większe znaczenie zyskują również kraje Azji Południowo-Wschodniej, do których Mlekpól dostarcza przede wszystkim produkty z długim terminem przydatności.

Małgorzata Cebelińska wskazała ponadto na czynniki decydujące o sile konkurencyjnej firmy na rynkach zagranicznych. Podstawą międzynarodowego sukcesu Spółdzielni jest stabilna baza surowcowa i potencjał dwunastu nowoczesnych zakładów produkcyjnych.



Wiceprezes Małgorzata Cebelińska podczas debaty na targach POLAGRA 2025

— Przewagę daje nam szerokie portfolio – od produktów detalicznych po produkty dla przemysłu – i reputacja wiarygodnego partnera, który od lat dostarcza odbiorcom najwyższej jakości wyroby. Dzięki temu budujemy trwałe relacje z klientami na wielu kontynentach i umacniamy pozycję polskiego mleczarstwa na arenie międzynarodowej — **podkreśliła Wiceprezes Zarządu.**

Małgorzata Cebelińska zaznaczyła również, że w najbliższych latach o eksporcie polskiej żywności będą decydować przede wszystkim uwarunkowania zewnętrzne i kosztowe.

— Kluczowe są umowy handlowe zawierane przez Unię Europejską z USA, krajami Mercosur oraz Ukrainą. Równocześnie Europa mierzy się z wyższymi kosztami energii niż wiele państw spoza UE oraz ze znacznymi, wciąż rosnącymi kosztami będącymi rezultatem różnorodnych regulacji. Aby utrzymać

przewagę, branża potrzebuje stabilizacji i przewidywalności otoczenia regulacyjnego, które zapewnią jej możliwość dostosowania się do zmiennych warunków rynkowych i zachowania rozsądnych kosztów — **dodała.**

Deбата, która odbyła się 24 września na scenie głównej Międzynarodowych Targów Poznańskich POLAGRA, zgromadziła kluczowe osobistości polskiego sektora spożywczego. Obok przedstawicielki Mlekpól w dyskusji udział wzięli Jan Golba z Departamentu Rolnictwa Ekologicznego i Jakości MRiRW; Włodzimierz Wlazlak, Prezes Zarządu Lidl Polska; Witold Chojński, Prezes Związku Polskie Mięso oraz Andrzej Szumowski, Wiceprezes Krajowej Izby Gospodarczej. W roli moderatora wystąpił Michał Kokoszkiwicz, dziennikarz „Wiadomości Handlowych”.

Fot. organizator.

Mlekpól na targach Radom Expo 2025

Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól znalazła się wśród wystawców trzeciej edycji targów Radom Expo, które odbyły się 3 i 4 października 2025 roku w Radomskim Centrum Sportu. W wydarzeniu udział wzięło blisko 80 firm, szkół oraz różnych instytucji z regionu.

Na stoisku Mlekpól można było zapoznać się z ofertami zatrudnienia oraz bogatym wyborem produktów mleczarskich. Nie zabrakło wyrobów znanych marek, takich jak Łaciate czy Rolmlecz, w tym słynnego serka z krówką, który jest produkowany nieprzerwanie od ponad 50 lat. Odwiedzający targi mieli też możliwość skosztowania produktów



Zastępca Dyrektora OZPM w Radomiu Jerzy Jasiuk wraz z pracownikami SM Mlekpól podczas Radom Expo 2025

z nowej linii Łaciate Protein+, przeznaczonej dla osób poszukujących żywności o wysokiej zawartości białka, oraz jogurtów Łaciatych wzbogaconych magnezem i biotyną, które korzystnie wpływają na pracę układu nerwowego.

— Świadomość żywieniowa konsumentów w ostatnich latach bardzo się zmieniła, toteż w Polsce rośnie spożycie autentycznych i naturalnych produktów mleczarskich, których wiodącym producentem jest SM Mlekpól. Polacy coraz chętniej sięgają między innymi po wspierające zdrową dietę wyroby wysokobiałkowe. Uważnie obserwujemy te tendencje i wychodzimy naprzeciw oczekiwaniom konsumentów — **mówi Jerzy Jasiuk, Zastępca Dyrektora OZPM w Radomiu.**

Zakład w Radomiu znany jest z produkcji doskonałej galanterii mleczarskiej. Oprócz popularnego serka z krówką Rolmlecz wytwarzane są tam między innymi różne rodzaje serków śmietankowych Łaciatych, ser mascarpone czy twaróg sernikowy Łaciaty.

— Obecnie zatrudniamy ponad 250 osób, co w Radomiu czyni nas jednym z największych pracodawców. Stawiamy na nowoczesność i automatyzację – to gwarancja bezpieczeństwa i doskonałego smaku naszych wyrobów. Zależy nam, by produkty trafiające na stoły konsumentów były wyrobami o najwyższej, powtarzalnej jakości — **podkreśla Jerzy Jasiuk.**

Targi Radom Expo to także dobra okazja do rozmów na temat kariery zawodowej. Zainteresowani mogli dowiedzieć się, jakie stanowiska są obecnie dostępne w radomskim zakładzie Mlekpolu i jakie możliwości rozwoju oferuje swym przyszłym pracownikom jedna z największych firm z branży mleczarskiej w Polsce i Europie.

Radomski oddział SM Mlekpól, który funkcjonuje w strukturach Spółdzielni od 2008 roku, nieprzerwanie się rozwija i przetwarza dziennie ponad 200 tysięcy litrów mleka.

Otwarcie hali udojowej w Cieszymowie

4 września 2025 roku w gospodarstwie Fortune Cieszymowo odbyło się oficjalne otwarcie nowej obory wolnostanowiskowej dla 500 sztuk bydła oraz jednej z najnowocześniejszych na świecie hal udojowych. To już trzeci tego typu obiekt w Cieszymowie, a zarazem największa instalacja doju automatycznego firmy DeLaval – jednocześnie pracować będzie tam aż 25 robotów udojowych.

Inwestycja wzbudziła ogromne zainteresowanie nie tylko w regionie, ale także w całej Polsce i za granicą. Uroczystość zgromadziła licznych przedstawicieli środowiska rolniczego, hodowców oraz ekspertów branży mleczarskiej.

Podczas wydarzenia Prezes Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól wręczył gospodarzom wyjątkowe wyróżnienie – Kryształową Krowę, podkreślając znaczenie gospodarstwa Fortune jako jednego z największych i najważniejszych dostawców Mlekpolu. W 2024 roku sprzedało ono bowiem do Spółdzielni 15 803 469 litrów mleka.

W ramach inwestycji powstały dwa nowe jałowniki, zmodernizowana została porodówka oraz płyta obornikowa, a także wybudowano wiatę na TMR.

W wydarzeniu uczestniczyli: Prezes Zarządu SM Mlekpól Tadeusz Mroczkowski, Przewodniczący Rady Nadzorczej Jan Zawadzki oraz Dyrektor Wydziału Skupu Kazimierz Czernewski. Uroczystości towarzyszyły również degustacje wyrobów Mlekpolu.



Wręczenie Kryształowej Krowy w Cieszymowie

X Turniej Piłkarski o Puchar Prezesa SM Mlekpól w Grajewie



Drużyny podczas Turnieju Piłkarskiego o Puchar Prezesa

W sobotę 23 sierpnia 2025 roku w Grajewie odbył się jubileuszowy, X Turniej Piłkarski o Puchar Prezesa Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól. W sportowej rywalizacji udział wzięło siedem drużyn, reprezentujących zakłady z: Mrągowa, Kolna, Zambrowa, Sokółki, Radomia oraz dwie drużyny gospodarzy – z Grajewia.

Zmagania, jak co roku, dostarczyły wielu emocji i były doskonałą okazją do integracji pracowników, promocji zdrowego stylu życia i wspólnego spędzenia czasu w duchu sportowej rywalizacji.

W emocjonującym finale zwyciężyła drużyna z Grajewia, pokonując zespół z Zambrowa i zdobywając tytuł mistrza tegorocznego turnieju. Trzecie miejsce wywalczyła reprezentacja zakładu w Radomiu.

— Ten turniej to nie tylko sportowa rywalizacja, ale przede wszystkim okazja do budowania więzi i dumy z bycia częścią naszej Spółdzielni. Gratuluję zwycięzcom i dziękuję wszystkim drużynom za zaangażowanie i piękną grę — **podkreślił Tadeusz Mroczkowski, Prezes Zarządu SM Mlekpól.**

Organizacja turnieju to już wieloletnia tradycja, która na stałe wpisała się w kalendarz wydarzeń z życia Spółdzielni. Jubileuszowe rozgrywki po raz kolejny udowodniły, że wspólna pasja do sportu jednoczy pracowników z różnych zakładów i wzmacnia poczucie wspólnoty wśród całej załogi.

Mlekpól po raz trzeci wsparł Augustowski Festiwal Biegowy



Drużyna SM Mlekpól podczas Augustowskiego Festiwalu Biegowego

Prawie 1000 uczestników, malownicze trasy Augustowa i okolic oraz niezapomniane, sportowe emocje. W terminie 20–21 września 2025 roku Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól już po raz trzeci towarzyszyła zawodnikom i kibicom podczas Augustowskiego Festiwalu Biegowego.

W tegorocznej edycji biegacze mogli zmierzyć się podczas UltraKanału 84 km, Kanał Maratonu 42 km oraz w Półmaratonie Augustowskim „Augustów is the Future”. Tradycyjnie odbyły się także biegi dla dzieci oraz bieg charytatywny „Biegając, Pomagamy” na dystansie 10 km, w którym udział wzięła rekordowa liczba ok. 400 osób.

Impreza, jak co roku, przyciągnęła szerokie grono entuzjastów aktywności fizycznej w każdym wieku – od kilkulatków po seniorów. O ich regenerację po wysiłku zadbała Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól, dostarczając jogurty funkcjonalne Łaciate z magnezem i biotyną, a także: jogurty pitne wysokobiałkowe z linii Łaciaty Protein+, desery Łaciate oraz uwielbiane przez dzieci mleczka smakowe Łaciate.

Ponadto SM Mlekpól aktywnie dołączyła do akcji „Biegając, Pomagamy”, wystawiając swoją kilkunastoosobową reprezentację, co dodatkowo podkreśla sportowe i charytatywne zaangażowanie firmy.

— *Augustowski Festiwal Biegowy jest wydarzeniem rodzinnym, otwartym na wszystkie grupy wiekowe i w atrakcyjny sposób promującym zdrowy styl życia, dlatego Mlekpól po raz kolejny włączył się w jego organizację. Cieszymy się, że ponownie mogliśmy być z biegaczami i kibicami Festiwalu, krzewiąc kulturę fizyczną i wspierając ich naszymi produktami nabiałowymi, stworzonymi m.in. z myślą o sportowcach. Dziękujemy organizatorom za profesjonalizm, a uczestnikom za wyjątkową atmosferę* — **mówi Aneta Wysocka-Wejda, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekpól.**

Organizatorem Augustowskiego Festiwalu Biegowego jest Augustowskie Towarzystwo Pływackie. Wydarzenie na stałe wpisało się już w kalendarz imprez w regionie, przyciągając zawodników zarówno z Polski, jak i z zagranicy.

Zakończył się jubileuszowy sezon Łaciate Mazury MTB

W Giżycku zakończył się dziesiąty, jubileuszowy sezon cyklu wyścigów Łaciate Mazury MTB. Finałowa „Bitwa o Twierdzę Boyen” przy monumentalnych murach historycznego fortu dostarczyła uczestnikom i kibicom niezapomnianych sportowych emocji. W uroczystej dekoracji zwycięzców uczestniczyła Małgorzata Cebelińska, Wiceprezes Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól, tytularnego i strategicznego sponsora wydarzenia.

Jubileuszowa, dziesiąta edycja Łaciate Mazury MTB objęła też osiem wcześniejszych etapów w: Iławie, Pieckach, Rynie, Pasymiu, Mikołajkach, Piszku, Olsztynie i Biskupcu, by zakończyć się spektakularnym finałem w Giżycku. Uczestnicy mierzyli się z techniczną trasą pełną ostrych podjazdów, szybkich zjazdów i wymagających odcinków na Wzgórzach św. Brunona.

W finałowych zmaganiach w kategorii PRO zwyciężył Mateusz Maleszka z zespołu Dachland Team, w kategorii Expert triumfował Miłosz Kuczyński z MTB Elk-Prostki, a wśród kobiet najlepsza okazała się Natalia Dobrzyńska z Kamyk Radzymin MTB Team. W kategorii Hobby triumfował Dawid Bojarczak z AGR Podlasie, a wśród pań Anna Supińska z MTB Elk-Prostki.

W klasyfikacji generalnej całego sezonu 2025, po miesiącach rywalizacji najlepszymi okazali się:

Marcin Kobiłka z Cross Cartel (PRO), Krzysztof Kindrasz (Expert), Anna Kruszyńska z AUTO LAND (Expert Kobiet), Wojciech Jankowski (Hobby), Anna Chrzanowska z Warmia Aktywnie (Hobby Kobiet), Maciej Kowalski (Fun), Helena Białobłocka (Fun Kobiet) oraz Artur Guzewicz z Hotel Krasicki MTB Olsztyn Team (Gravel). W klasyfikacji drużynowej triumfował Hotel Krasicki MTB Olsztyn Team, który pokonał Szprychę Giżycko.

— *Dziesiąta edycja Łaciate Mazury MTB, jak poprzednie, pokazała, że region Warmii i Mazur to jedna z najpiękniejszych i najbardziej wymagających aren kolarstwa górskiego w Polsce. Wszystkim uczestnikom gratulujemy wytrwałości i sportowej postawy. Cieszymy się, że możemy wspierać tę inicjatywę, która łączy sport, turystykę i promocję tego pięknego regionu* — **podkreśliła Małgorzata Cebelińska, Wiceprezes Zarządu SM Mlekpól.**

Na zawodników i kibiców podczas finału, podobnie jak we wszystkich poprzednich etapach, czekały produkty stworzone z myślą o osobach aktywnych fizycznie – wysokobiałkowe wyroby z linii Łaciate Protein+ wspierające regenerację po wysiłku oraz jogurty funkcjonalne Łaciate wzbogacone magnezem i biotyną.

Organizatorem cyklu (pod patronatem Marszałka Województwa Warmińsko-Mazurskiego) jest Stowarzyszenie Luz Grupa.



Finał Łaciate Mazury MTB 2025

Mlekpól na dożynkach

Degustacje, nagrody i podziękowania dla rolników



Stoisko SM Mlekpól podczas dożynek w Białej Piskiej

Jak co roku Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól aktywnie włączyła się w organizację i wsparcie lokalnych uroczystości dożynkowych w regionach działania swoich zakładów. Od końca sierpnia do połowy września przedstawiciele firmy byli obecni na najważniejszych świętach plonów, razem z rolnikami i mieszkańcami celebrując wyjątkowy czas zakończenia żniw.

- Tegoroczny kalendarz dożynkowy Mlekpól rozpoczął się 24 sierpnia w Czerwonym (gmina Kolno), gdzie Spółdzielnię, wraz z pracownikami Działu Skupu, reprezentował Dyrektor OZPM w Kolnie Zbigniew Truszkowski. W specjalnie przygotowanym namiocie goście mogli degustować produkty Mlekpól, a uroczystość była okazją do wręczenia nagród największym dostawcom mleka w regionie.
- Tydzień później, 30 sierpnia, przedstawiciele Mlekpól pojawili się na dożynkach gminy Mragowo w miejscowości Boże. Ówczesny Dyrektor OZPM Mragowo Marcin Piwowarczyk z zespołem pracowników również zorganizowali



Dożynki w Białej Piskiej

- namiot z degustacją produktów Spółdzielni.
- Następny miesiąc przyniósł kolejne, równie ważne wydarzenia. 6 września w Białaszewie (gmina Grajewo) obecność Mlekpola miała szczególny charakter – w uroczystościach uczestniczyli najwyżsi przedstawiciele Spółdzielni: Prezes Tadeusz Mroczkowski, Przewodniczący Rady Nadzorczej Jan Zawadzki oraz Dyrektor Wydziału Skupu Kazimierz Czernewski wraz z pracownikami.
- Następnego dnia, 7 września, pracownicy z Sokółki – pod kierownictwem Dyrektora OZPM Tomasza Goławskiego – gościli na dożynkach w Starej Rozedrance.
- Natomiast 13 września w Białej Piskiej, na dożynkach powiatu piskiego, Mlekpól reprezentowali pracownicy Działu Skupu ZPM w Mrągowie wraz z Kierownikiem Mieczysławem Zdunkiem, którzy przygotowali namiot z tradycyjną już degustacją produktów.
- Szczególnie uroczyste przebiegły Powiatowe Dożynki w Szczuczynie, które odbyły się 14 września 2025 roku na terenie Transgranicznego Centrum Dialogu Kultur. Wydarzenie, zorganizowane przez powiat grajewski i gminę Szczuczyn, zgromadziło licznych mieszkańców regionu, w tym liderów w zakresie produkcji mleka.

— Dożynki są najlepszą okazją, by spojrzeć na to, co w danym roku wspólnie osiągnęliśmy. Każdy litr mleka, który trafia do naszych zakładów, to efekt ciężkiej pracy rolników. Podczas takich uroczystości możemy im podziękować i pokazać, że ich wysiłek ma realne znaczenie dla rozwoju nie tylko Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól, ale także wielu regionów kraju — **mówił Prezes Tadeusz Mroczkowski.**

Zaangażowanie Mlekpola nie ograniczyło się jedynie do bezpośredniej obecności na uroczystościach. Spółdzielnia wsparła również – poprzez dostarczenie swoich produktów i gadżetów reklamowych – dożynki w Rybnikach, Garbowie, Goniądzu, Dąbrowie Chełmińskiej oraz Osowej Sieni.



Powiatowe Święto Plonów w Szczuczynie, fot. e-grajewo.pl

Odchów cieląt – fundament przyszłości stada



Fot. Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka

Odchów cieląt to jeden z najważniejszych etapów w chowie bydła mlecznego. To właśnie w pierwszych miesiącach życia rozstrzyga się, czy zwierzę będzie zdrowe, silne i zdolne do osiągnięcia wysokiej wydajności mlecznej w przyszłości. Każdy hodowca wie, że dobrze odchowane cielę to przyszła wartościowa krowa – dlatego warto poświęcić temu okresowi szczególną uwagę.

Pierwsze godziny – zdrowy start

Już od pierwszych chwil po urodzeniu kluczową rolę odgrywa siara. To ona dostarcza cielęciu przeciwciała, które budują odporność i chronią przed chorobami w pierwszych tygodniach życia. Zaleca się, aby cielę otrzymało odpowiednią ilość dobrej jakości siary w ciągu pierwszych dwóch godzin od porodu.

Równie ważne są:

- czyste i suche legowisko,
- ochrona przed przeciągami,
- szybka obserwacja ewentualnych problemów zdrowotnych.

To podstawy, od których zależy dalszy rozwój cielęcia.

Żywnienie – inwestycja w przyszłość

Odchów cieląt to w dużej mierze kwestia żywienia. Początkowo bazuje ono na mleku lub preparatach mlekozastępczych, a następnie stopniowo wprowadza się pasze treściwe i objętościowe. Najważniejsze zasady to:

- zapewnienie stałego dostępu do świeżej wody,
- jak najwcześniejsze podawanie pasz starterowych dla prawidłowego rozwoju żwacza,
- stopniowe i indywidualnie dopasowane odstawianie.

Każdy błąd w tym okresie – niedobór energii, białka czy składników mineralnych – może odbić się na zdrowiu, wzroście i przyszłej wydajności krowy. Dlatego tak ważne jest, aby dieta cielęcia była nie tylko obfita, ale i zbilansowana pod kątem jakościowym.

Warunki utrzymania i profilaktyka

Równie istotnym elementem odchovu jest środowisko, w którym przebywają młode zwierzęta. Odpowiednia wentylacja, higiena i komfortowe legowisko to podstawa profilaktyki chorób układu oddechowego i biegunek.

Warto pamiętać, że zdrowotność cieląt zależy także od regularnych działań profilaktycznych – szcze-

pień, profilaktyki przeciwpasożytniczej czy kontroli przyrostów masy ciała. Cielę, które dobrze rośnie i unika problemów zdrowotnych, ma większą szansę na szybkie osiągnięcie dojrzałości hodowlanej i wyższej produktywności.

5 zasad skutecznego odchowu cieląt

1. Podaj cielęciu odpowiednią ilość wysokiej jakości siary w pierwszych godzinach życia.
2. Dbaj o higienę otoczenia – czyste legowisko i świeża woda to podstawa.
3. Wprowadzaj pasze starterowe wcześniej, by wspierać rozwój żwacza.
4. Monitoruj przyrosty masy ciała – to najlepszy wskaźnik prawidłowego rozwoju.
5. Korzystaj ze sprawdzonych źródeł wiedzy i fachowego wsparcia – doradcy żywieniowi PFHBiPM chętnie pomogą już na początkowym etapie odchowu.

Profesjonalne wsparcie dla hodowców

Nowoczesny odchów cieląt wymaga nie tylko praktyki i doświadczenia, ale również wiedzy opartej na badaniach i analizach. Właśnie dlatego coraz więcej hodowców korzysta z doradztwa żywieniowego, które pozwala dopasować dawki pokarmowe, kontrolować przyrosty i szybciej reagować na ewentualne problemy.

Takie wsparcie oferuje Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka. Doradcy Federacji są dostępni dla hodowców w całym kraju i pomagają wprowadzać rozwiązania, które realnie wpływają na zdrowie i rozwój cieląt.

Więcej informacji oraz dane kontaktowe znajdziesz na stronie:

<https://pfhb.pl/doradztwo/doradztwo-zywniowe>.

Podsumowanie

Odchów cieląt to proces wymagający troski, systematyczności i wiedzy. Każdy etap – od pierwszych godzin po urodzeniu, przez żywienie, aż po warunki utrzymania – wpływa na przyszłą wydajność i długowieczność krowy.

Choć podstawą sukcesu zawsze pozostaje zaangażowanie hodowcy, warto pamiętać, że w razie potrzeby można skorzystać z profesjonalnego wsparcia doradców PFHBiPM, którzy pomogą wprowadzić najlepsze rozwiązania w gospodarstwie.

Maria Olszewska

Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka

REPATRAL



**CZYSTA WĄTROBA
= CZYSTY ZYSK**

- Detoksykacja, drenaż wątroby i trzustki
 - Usuwanie substancji hamujących
- Poprawa wydajności
 - Niski koszt - wysoka skuteczność!

STOSOWANIE:

50 ml/krowę/dzień przez 6 dni

PRODUKT DOSTĘPNY
W SIECI ZAKŁADÓW
ZAOPATRZENIA ROLNICTWA
SM MLEKPOL



Zupa dyniowa z morelami



Rozgrzewająca, aksamitna i pełna aromatów – zupa dyniowa z morelami to propozycja, która zaskoczy nie tylko kolorem, ale i wyjątkowym połączeniem smaków. Delikatna słodycz dyni, podbita owocową nutą i przełamana przyprawami korzennymi, sprawia, że danie to idealnie wpisuje się w jesienny klimat. A jeśli podasz je z chrupiącymi grzankami z serkiem śmietankowym Łaciatym i karmelizowanymi morelami – otrzymasz prawdziwie wykwintny posiłek, który zachwyci domowników i gości.

Składniki:

- 600 g dyni hokkaido
- 200 g moreli
- 4 ziemniaki
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1,5 l bulionu warzywnego
- 1 szczypta mielonego cynamonu
- ½ łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej
- 1 szczypta kurkumy
- 100 g serka śmietankowego Łaciaty naturalnego
- 200 ml śmietanki UHT Łaciatej 12%
- 4 kromki pieczywa
- olej
- prażone płatki migdałów

Przygotowanie:

Krok 1.

Dynię, ziemniaki, cebulę i czosnek pokrój na mniejsze kawałki. Usmaż w nagrzanym garnku z odrobi-

ną oleju, zaczynając od cebuli i czosnku. Następnie dodaj dynię i przypraw ją kurkumą. Dodaj ziemniaki, przesmaż chwilę, a potem zalej wszystko bulionem tak, aby było go trochę więcej niż warzyw.

Krok 2.

Do zupy dodaj większość moreli i doprowadź do wrzenia. Gotuj na średnim ogniu, aż do miękkości warzyw.

Krok 3.

Gotową zupę zblenduj, aż do powstania konsystencji zupy krem. Dopraw gałką muszkatołową. Dodaj śmietankę i wymieszaj.

Krok 4.

Na patelni grillowej przygotuj grzanki. Pozostałe morele usmaż i dopraw mielonym cynamonem. Morele polej odrobiną syropu, w którym były przechowywane i delikatnie skarmelizuj.

Krok 5.

Grzanki posmaruj obficie serkiem śmietankowym, a następnie nałóż na nie karmelizowane morele.

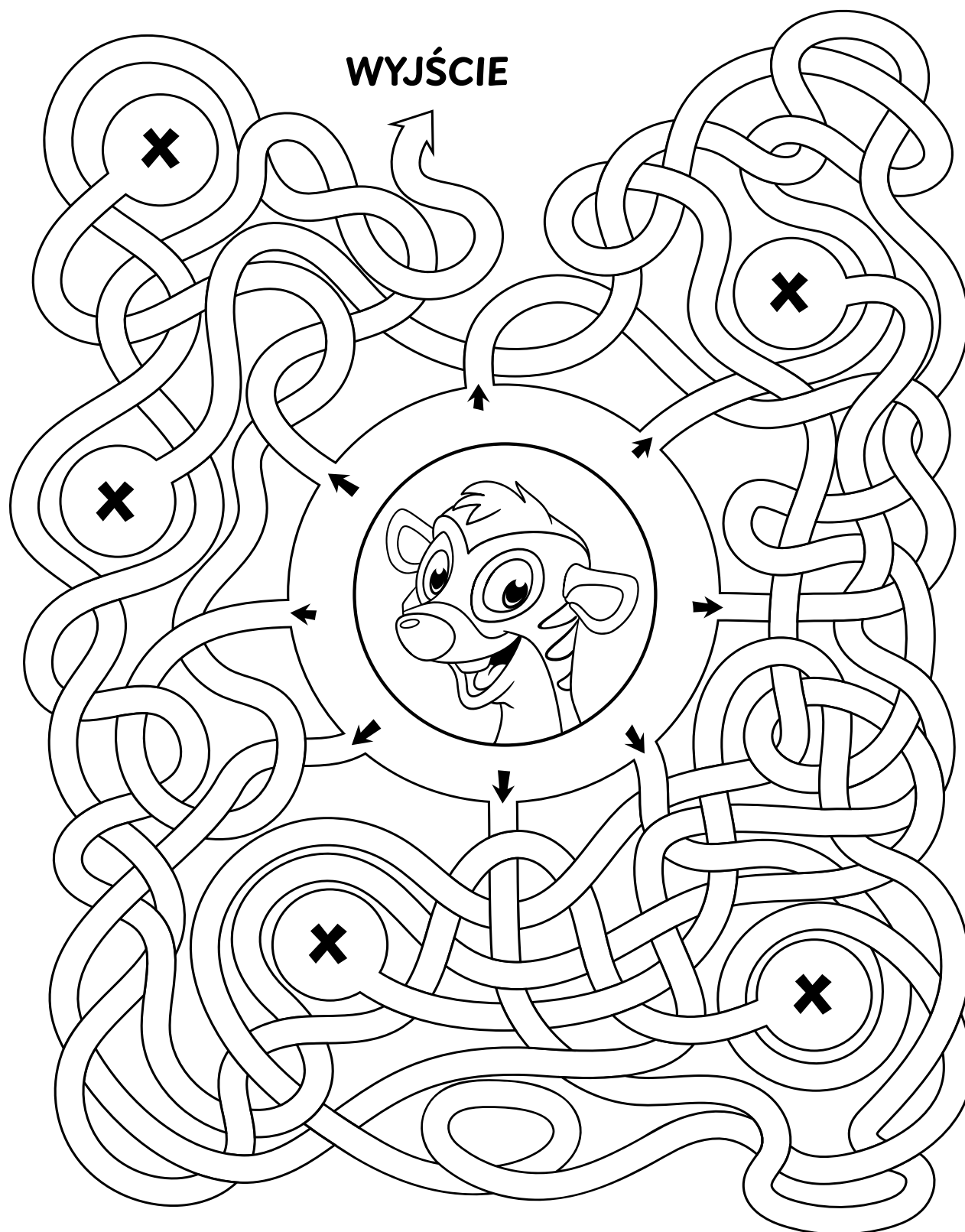
Krok 6.

Zupę podawaj z prażonymi płatkami migdałów oraz grzankami.

Smacznego!



Pomóż surykatce wydostać się z labiryntu!



**12 ZAKŁADÓW
PRODUKCYJNYCH**



100% POLSKIEGO KAPITAŁU



3150 PRACOWNIKÓW



7355 DOSTAWCÓW



**6 MLN LITRÓW DZIENNEGO
PRZEROBU MLEKA**



Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól w Grajewie

ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo

tel: +48 (86) 273 04 00