

Wesołych
Świąt
życzy
Łaciate®



WIADOMOŚCI
SPÓŁDZIELCZE

Relacja z rozdania
Kryształowych Krów

WYDARZENIA

Mlekpól na Forum
Rynku Spożywczego
i Handlu

NAGRODY

Złota Setka
Podlaskiego 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.



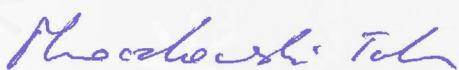
Szanowni Państwo!

Święta Bożego Narodzenia to doskonały moment, by podziękować: rolnikom codziennie produkującym mleko, pracownikom dbającym o jego przetworzenie na zdrowe i smaczne produkty najwyższej jakości, kontrahentom, partnerom biznesowym i wszystkim, którzy współtworzą Spółdzielnię Mleczarską Mlekpól.

Miniony rok był dla nas bardzo owocny – rozpoczęliśmy jedną z największych inwestycji w historii firmy, rozwinęliśmy eksport, wzmocniliśmy pozycję naszych marek na rynku. Wszystko to możliwe było dzięki Państwu zaangażowaniu, profesjonalizmowi i zaufaniu do wartości, które budujemy od pokoleń.

Dziękujemy za ten rok ciężkiej pracy i wzajemnego wsparcia. Niech nadchodzące dni przyniosą Państwu spokój, radość płynącą z bliskości rodziny i przyjaciół oraz chwilę wytchnienia od codziennych obowiązków. Nowy rok niech będzie natomiast czasem realizacji planów – zarówno tych zawodowych, jak i osobistych. Niech przyniesie Państwu dużo radości, spełnienia i satysfakcji.

Wesołych Świąt i pomyślności w Nowym Roku!
Rada Nadzorcza i Zarząd
Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól



Tadeusz Mroczkowski
Prezes Zarządu



Jan Zawadzki
Przewodniczący Rady Nadzorczej



Szanowni Państwo!

Rok 2025 przechodzi do historii Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól jako czas szczególny – jubileuszowy i pełen istotnych inwestycji, które umacniają naszą pozycję rynkową.

Przez cały rok świętowaliśmy 30-lecie marki Łaciate, która od 1995 roku zmienia i kształtuje polską branżę spożywczą, a dziś obecna jest w ponad 100 krajach na sześciu kontynentach. To jubileusz nie tylko marki, ale również wszystkich ludzi, którzy przez te trzy dekady budowali jej sukces – naszych dostawców, pracowników oraz partnerów biznesowych. W tym miejscu pragnę podziękować Państwu za wieloletnią pracę i zaangażowanie. To właśnie one są fundamentem osiągnięć, które dziś z dumą możemy podsumowywać.

Rok 2025 obfitował także w nowości produktowe – wprowadziliśmy ich ponad 25. O tym, że zostały pozytywnie przyjęte, niech świadczy fakt, że Spółdzielnia bądź jej wyroby w ciągu ostatnich 12 miesięcy otrzymały ponad 30 wyróżnień: od Pucharu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, przez certyfikat Dobry Produkt, po nagrody w konkursie Lider Forum Produkty. To potwierdzenie, że trafiamy z naszą ofertą w realne potrzeby rynku.

W 2025 roku podjęliśmy ponadto decyzję o największej inwestycji ostatnich lat – kompleksowej rozbudowie Zakładu Produkcji Mleczarskiej w Grajewie. To inwestycja, która znacząco wzmocni naszą pozycję konkurencyjną i otworzy przed nami nowe perspektywy rozwoju. Mniejsze inwestycje, w tym te związane z realizacją strategii zrównoważonego rozwoju, trwają także w innych zakładach Spółdzielni.

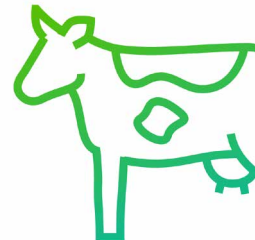
Mijający rok nie był pozbawiony wyzwań. Rosnące koszty energii, regulacje środowiskowe, niestabilność geopolityczna i jej wpływ między innymi na logistykę wymagały od nas elastyczności i szybkiego dostosowywania strategii operacyjnej. Ponadto wiele wskazuje na to, że wymagająca sytuacja rynkowa będzie towarzyszyła nam przez kolejne miesiące. Wierzę jednak, że dzięki zaangażowaniu całego zespołu, stabilnej bazie surowcowej i zaufaniu naszych dostawców uda się te wyzwania przekuć w kolejne doświadczenia budujące naszą siłę. Dlatego będziemy konsekwentnie realizować strategię inwestycyjną, rozwijać ofertę (m.in. produktów funkcjonalnych i wysokobiałkowych), a także umacniać pozycję firmy na rynkach eksportowych.

Dziękuję za rok 2025 i życzę wszystkim szczęśliwego 2026 roku!

Tadeusz Mroczkowski,

Prezes Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól





Aktualna sytuacja w skupie mleka

Od początku 2025 roku na światowym rynku mleka obserwowaliśmy dużą zmienność. W pierwszej połowie roku stabilizacja produkcji utrzymywała się na dość niskim poziomie, jednak w drugim półroczu mogliśmy już zaobserwować duże wzrosty skupu surowca.

We wrześniu w UE był on wyższy od ubiegłorocznego o 4,3%, w Wielkiej Brytanii o 6%, w Stanach Zjednoczonych o 3,5%, a w Nowej Zelandii o 2,5%. Ten ogromny wzrost produkcji jest największy od momentu zniesienia kwot mlecznych.

Utrzymujące się od dłuższego czasu, w miarę stabilne i wysokie ceny artykułów mleczarskich na światowych giełdach – spadają. W listopadzie na giełdzie GDT zanotowano już siódmy z rzędu spadek notowań, tym razem o 3%. Największe spadki cen zanotowano w przypadku wyrobów wysokotłuszczowych, a szczególnie masła. Niekorzystna sytuacja spowodowana jest zachwianiem równowagi pomiędzy podażą a popytem. Wysokie ceny surowca zaowocowały wzrostem jego produkcji u większości głównych producentów na świecie, jednak popyt na mleko spadł. Obniżenie cen produktów mleczarskich wpływa na zmniejszenie dochodów przetwórców, a to przekłada się na konieczność obniżenia ceny mleka w skupie.

W październiku średnia cena mleka płacona dostawcom w Polsce po raz kolejny zanotowała spadek i wyniosła 2,21 zł/litr, jednak nadal była o 0,2% wyższa od zeszłorocznej. Najwięcej za mleko w skupie otrzymywali producenci w województwie podlaskim – 2,36 zł/litr, a najmniej w województwie łódzkim – 2,05 zł/litr.

W okresie od stycznia do października najwięcej za mleko płacono producentom na Podlasiu – 2,36 zł/litr, a najmniej rolnikom w Małopolsce – 2,12 zł/litr. Średnia cena mleka w Polsce w okresie styczeń–październik wyniosła 2,26 zł/litr i była wyższa o 10,7% w stosunku do analogicznego okresu roku ubiegłego.

Według danych GUS w październiku 2025 roku skup mleka w Polsce wyniósł 1107,3 mln litrów, co stanowi wzrost o 5,7% w stosunku do października roku 2024. Natomiast w okresie styczeń–październik skupiliśmy w naszym kraju 11 292,6 mln litrów i stanowi to wzrost o 2,9% w odniesieniu do analogicznego okresu 2024 roku.



Kazimierz Czernewski
Dyrektor Wydziału Skupu

W SM Mlekoop w październiku dostawcy sprzedali do spółdzielni 177,2 mln litrów mleka i jest to o 4,7% więcej niż w październiku roku ubiegłego, natomiast w ciągu dziesięciu miesięcy tego roku skupiliśmy 1811,4 mln litrów, tj. o 1,65 % więcej niż w 2024 roku.

*Średnia cena mleka netto
w Polsce w październiku*

2,21 zł/litr

Nowi mleczni milionerzy nagrodzeni!

Aż 47 dostawców Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól nagrodzonych zostało statuetką Kryształowej Krowy. To prestiżowe wyróżnienie przyznawane jest członkom Spółdzielni, którzy w poprzednim roku kalendarzowym po raz pierwszy dostarczyli do firmy ponad milion litrów mleka.

Kryształowe Krowy to więcej niż nagroda – to symbol partnerstwa i wspólnego sukcesu. Wyróżnienie trafia do rolników prowadzących gospodarstwa, które odznaczają się konsekwentnym zwiększaniem potencjału produkcyjnego, wykorzystują zaawansowane systemy zarządzania stadem oraz inwestują w nowoczesne technologie. To właśnie ich praca i zaangażowanie stanowią fundament funkcjonowania jednej z największych spółdzielni mleczarskich w Polsce.

— Każda Kryształowa Krowa to wyraz naszego głębokiego uznania dla ciężkiej pracy, determinacji i pasji rolników, którzy każdego dnia budują przyszłość polskiego mleczarstwa — **podkreśla Tadeusz Mroczkowski, Prezes Zarządu SM Mlekpól.** — Tegoroczni laureaci udowadniają, że polska wieś doskonale łączy tradycję z innowacją. Profesjonalizm naszych dostawców, ich troska o dobrostan zwierząt oraz dbałość o jakość surowca przekładają się bezpośrednio na to, co trafia na stoły konsumentów w Polsce i na świecie. Dziękuję za wieloletnią współpracę i serdecznie gratuluję wszystkim nagrodzonym.

Uroczystość wręczenia statuetek odbyła się 27 listopada 2025 roku w Klinice Uzdrowskiej „Pod Tężniami” w Ciechocinku. Wydarzenie zgromadziło Zarząd Spółdzielni, członków Rady Nadzorczej oraz nagrodzonych rolników wraz z rodzinami. Była to okazja nie tylko do uhonorowania osiągnięć produkcyjnych, ale także do wymiany doświadczeń i wspólnego świętowania sukcesów.

We wrześniu tego roku w Cieszymowie specjalną statuetkę Kryształowej Krowy za całokształt dotychczasowej współpracy z SM Mlekpól otrzymało Fortune Cieszymowo. Nagroda wręczona została podczas uroczystego otwarcia tamtejszej, największej w Europie instalacji doju grupowego na 25 robotów udojowych.

O nagrodzie

Statuetka Kryształowej Krowy to wyjątkowe wyróżnienie. Przyznawana jest od 2013 roku najprężniej rozwijającym swoje gospodarstwa dostawcom mleka, którzy wyprodukowali i sprzedali do Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól pierwszy milion litrów surowca, a także osobom zasłużonym dla rozwoju firmy.

Wyróżnienie każdemu z laureatów przyznawane jest tylko jeden raz. Do dziś statuetkę Kryształowej Krowy otrzymało 194 dostawców oraz 26 osób nagrodzonych statuetkami specjalnymi – za wkład w rozwój i budowanie pozycji Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w polskiej branży mleczarskiej.



Laureaci Kryształowych Krów za 2024 rok

Lista laureatów Kryształowych Krów 2024

L.p.	Imię Nazwisko	Miejscowość	Ilość mleka	Zakład
1	Karol Krasowski	Rykacze	1 226 354	Zambrów
2	Mieczysław Wnorowski	Milewo Zabelne	1 061 461	Zambrów
3	Janusz Wnorowski	Świątki-Wiercice	1 047 439	Zambrów
4	Rafał Grodecki	Króle Duże	1 046 443	Zambrów
5	Eugeniusz Nagórka	Srebrny Borek	1 040 475	Zambrów
6	Michał Kołakowski	Krusze-Lubnice	1 039 712	Zambrów
7	Krzysztof Domurat	Kurpiki	1 020 655	Zambrów
8	Jarosław Zaremba	Zaręby-Choromany	1 020 197	Zambrów
9	Grzegorz Ogrodnik	Króle Duże	1 011 778	Zambrów
10	Radosław Ołdakowski	Podłatki Duże	1 010 029	Zambrów
11	Marek Zieziula	Ogrodniki	2 030 497	Sokółka
12	Paweł Jaroszewicz	Janów	1 075 702	Sokółka
13	Jakub Łukoszyk	Gródek	1 050 557	Sokółka
14	Witold Koślacz	Fiukówka	1 604 143	Radom
15	Wojciech Molenda	Chechły	1 394 015	Radom
16	Dominik Workowski	Złaków Borowy	1 303 038	Radom
17	Marcin Frączek	Okrzeja	1 270 534	Radom
18	Kamil Krasowski	Robity	1 514 911	Mragowo
19	Zbigniew Pienschke	Mrzezino	1 239 850	Mragowo
20	Sylwester Krym	Bałowo	1 113 882	Mragowo
21	Leszek Kowalski	Jazgarka	1 081 651	Mragowo
22	Jan Szczech	Wierzbowo	1 043 269	Mragowo
23	Józef Niksa	Wykrot	1 039 530	Mragowo
24	Sławomir Nestoruk	Nawiady	1 033 843	Mragowo

25	Michał Kramarski	Choszczewo	1 875 230	Łódź
26	Przemysław Nowak	Nowa Wieś	1 155 082	Łódź
27	Zdzisław Zasada	Osse	1 049 568	Łódź
28	Wojciech Rafałowski	Budy Poryckie	1 055 486	Kolno
29	Leszek Biedrzycki	Bagińskie	1 037 625	Kolno
30	Andrzej Burawski	Kramkówka Duża	1 159 642	Grajewo
31	Kamil Przyborowski	Rakowo	1 138 343	Grajewo
32	Marek Wiszniewski	Janówka	1 090 533	Grajewo
33	Wiesław Sokołowski	Kurkowo	1 088 036	Grajewo
34	Bogdan Borawski	Czerwonki	1 074 680	Grajewo
35	Robert Siemion	Nowiny Stare	1 073 370	Grajewo
36	Mariusz Zawistowski	Toczyłowo	1 031 710	Grajewo
37	Radosław Niećkowski	Chojnowo	1 013 545	Grajewo
38	Jacek Skrodzki	Kownacin	1 010 029	Grajewo
39	Jolanta Łajewska	Ciemnoszyje	1 007 753	Grajewo
40	Przemysław Kawula	Frydrychowo	1 514 904	Bydgoszcz
41	Janusz Mordzak	Gościeradz	1 299 819	Bydgoszcz
42	Bartłomiej Szejn	Wyszynki	1 264 576	Bydgoszcz
43	Grzegorz Jerzakowski	Gąbin	1 170 297	Bydgoszcz
44	Norbert Piszczek	Dzierżążenko	1 155 082	Bydgoszcz
45	Eugeniusz Wiewióra	Ochodza	1 086 405	Bydgoszcz
46	Ryszard Bączkowski	Jastrzębiec	1 055 309	Bydgoszcz
47	Artur Saganowski	Gądecz	1 016 238	Bydgoszcz
48	FORTUNE sp. z o.o.	Cieszymowo	15 803 469	Wyróżnienie specjalne



Łaciate desery w trzech nowych odsłonach



Portfolio Łaciatych deserów właśnie powiększyło się o trzy apetyczne propozycje: brownie z wiśniami, kiwi z nutą matchy oraz mango lassi. Każdy wariant powstaje na bazie aksamitnej maślanki z polskiego mleka, a starannie dobrane dodatki tworzą wyrafinowane kompozycje, które przypadną do gustu fanom lekkich, jakościowych słodkości.

Brownie z wiśniami urzeka głębokim, czekoladowym smakiem, przełamanym słodko-kwaśną nutą owoców, nawiązując do kultowego ciasta rodem ze Stanów Zjednoczonych. Kiwi z matchą łączy orzeźwiające kiwi z popularną japońską zieloną herbata, cenioną za swoje wyjątkowe właściwości. Z kolei mango lassi to ukłon w stronę tropików: soczyste mango i delikatna kwaskowatość maślanki tworzą egzotyczny, wyjątkowo smaczny duet.

— Konsumenci coraz częściej sięgają po produkty łączące przyjemność z jedzenia z dobrym składem — mówi Dorota Grabowska, Dyrektor Marketingu SM Mlekpól. — Dlatego postaviliśmy na nowoczesne desery w oryginalnych smakach, dla których bazą jest tradycyjna maślanka. Dzięki temu idealnie wpisują się one we współczesny styl życia – świadomy, aktywny i odznaczający się otwartością na produkty inspirowane różnymi kulturami i kulinarnymi tradycjami. To smaczne i zdrowe comfort foodowe przekąski na drugie śniadanie, do pracy czy na popołudniowy relaks.

Łaciate Desery są sprzedawane w poręcznych kubeczkach 170 g. Obok nowości w sklepach znajdziemy również znane już smaki: muffinka jagodowa, tarta cytrynowa, z nata de coco i kawałkami czekolady oraz z truskawkami i śmietanką.

Jogurt typu greckiego bez laktozy

Nowość w portfolio marki Łaciate

Marka Łaciate rozszerza ofertę produktów bez laktozy o jogurt typu greckiego, który łączy tradycyjną, gęstą i kremową konsystencję z lekkim, delikatnym smakiem. To propozycja m.in. dla osób, które ze względu na nietolerancję cukru mlecznego musiały dotąd zrezygnować ze spożywania klasycznego nabiału, a jednocześnie dla tych, którzy chcą zadbać o jakość codziennej diety.

Łaciaty jogurt typu greckiego bez laktozy powstaje

wyłącznie z naturalnych składników, bez dodatku cukrów. Jego gęsta, kremowa struktura i doskonały smak sprawiają, że świetnie sprawdza się on w roli samodzielnej przekąski oraz jako składnik wielu dań, w tym deserów.

— Nowy jogurt Łaciaty został opracowany nie tylko z myślą o osobach z nietolerancją laktozy czy konsumentach aktywnych fizycznie, którym zależy na regeneracji po wysiłku, ale także o wszystkich, którzy świadomie wybierają naturalne i lekkostrawne

ne produkty mleczne. To również wygodne rozwiązanie dla rodzin poszukujących prostych składów i uniwersalnych wyrobów, które można wykorzystać w różnorodny sposób — **podkreśla Dorota Grabowska, Dyrektor Marketingu SM Mlekpól.**

Jogurt typu greckiego bez laktozy marki Łaciate doskonale sprawdzi się w kuchni, na przykład jako baza dla śniadań z owocami, granolą czy płatkami owsianymi, dodatek do smoothies i koktajli białkowych, a także jako składnik sosów i dipów oraz lekkich dressingów. Ponadto w wielu domowych przepisach na sosy do makaronu, zapiekanki, farsze czy pieczone dania warzywne – z powodzeniem zastąpi śmietanę. Idealnie nadaje się także do przygotowania deserów – od prostych pucharków z miodem i orzechami po serniki na zimno oraz kremowe masy w ciastach i tartach.

Produkt dostępny jest w praktycznym, rodzinnym opakowaniu 400 g.



Mascarpone Łaciate

Kremowa nowość od Mlekpólu

Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól poszerza portfolio marki Łaciate o ser Mascarpone – naturalny produkt ze śmietanki, który równie dobrze sprawdzi się w daniach wytrawnych, jak i w słodkich deserach.

Jego aksamitna konsystencja i subtelny, lekko słodkawy smak otwierają szerokie możliwości kulinarnych zastosowań.

— *Mascarpone Łaciate to wyjątkowy i uniwersalny składnik, który w kuchni wytrawnej doskonale zagęści zupy-kremy, wzbogaci sosy czy nada kremową teksturę daniom z makaronem. W słodkiej odsłonie sprawdzi się w klasycznych sernikach, tortach bezowych dacquoise, naleśnikach czy placuszkach* — **mówi Dorota Grabowska, Dyrektor Marketingu SM Mlekpól.**

Nowy produkt wpisuje się w strategię rozwoju marki Łaciate, która od 30 lat oferuje naturalne wyroby mleczarskie z polskiego surowca. Odpowiadając na zmieniające się potrzeby konsumentów, marka konsekwentnie poszerza asortyment, tak o produkty tradycyjne, jak i te z wartością dodaną, między innymi wysokobiałkową linię Protein+.

Mascarpone Łaciate jest już dostępne w sklepach.





Mlekpól z nagrodą „Marka 30-lecia” podczas gali Złotej 100 Polskiego Rolnictwa



Wiceprezes Małgorzata Cebelińska odbiera nagrodę „Marka 30-lecia”

Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól osiągnęła wysoki wynik w prestiżowym rankingu Złota 100 Polskiego Rolnictwa tygodnika „Wprost”, zajmując 7. miejsce w zestawieniu ogólnym oraz 2. pozycję w Platynowej Trójce Mleczarni. Dodatkowo marka Łaciate otrzymała nagrodę specjalną w kategorii „Marka 30-lecia”.

Ranking Złota 100 Polskiego Rolnictwa, który w tym roku obchodził swoje 10-lecie, jest najbardziej kompleksowym zestawieniem polskiego sektora rolniczego. Wszystkie firmy oceniane są wyłącznie na podstawie obiektywnych danych finansowych, pozyskiwanych z Krajowego Rejestru Sądowego.

Mlekpól zajął 7. miejsce w rankingu ogólnym, który obejmuje całe spektrum branży rolniczej – od producentów żywności, przez dystrybutorów rolniczych, po wytwórców pasz, nawozów i maszyn. W Platynowej Trójce Mleczarni firma zajęła natomiast drugie miejsce, potwierdzając pozycję jednej z najsilniejszych firm mleczarskich w kraju.

Szczególnym wyróżnieniem była nagroda w kategorii „Marka 30-lecia” dla marki Łaciate, która w tym roku obchodzi swój okrągły jubileusz. „Mar-

ka ta nie boi się wyzwań, łączy tradycję z innowacją i od lat zdobywa uznanie zarówno w Polsce, jak i na świecie – goszcząc już w ponad 100 krajach. Jej sukces to dowód, że polska jakość może być globalnym standardem, a zaufanie konsumentów – największą nagrodą” – brzmiała laudacja.

Nagrodę w imieniu spółdzielni odebrała Małgorzata Cebelińska, Wiceprezes Zarządu SM Mlekpól.

— W imieniu całej Spółdzielni dziękuję za tę nagrodę. To piękne ukoronowanie ostatnich 3 dekad rozwoju jednej z najcenniejszych polskich marek, a jednocześnie wstęp do kolejnych rozdziałów jej historii. Dziękuję naszym dostawcom – członkom Spółdzielni — za najwyższej jakości surowiec. Dziękuję pracownikom naszych 12 zakładów — za ich codzienną, sumienną pracę i zaangażowanie. Dziękuję partnerom handlowym — za wspólne budowanie siły marki Łaciate, ale też innych marek Mlekpól. I przede wszystkim dziękuję konsumentom — za zaufanie, którym od lat darzą nasze produkty — skomentowała.

Uroczysta gala wręczenia nagród odbyła się 9 października 2025 roku na Zamku w Gniewie.

Nagrody dla Mlekpola podczas Gali Złotych Innowacji FMCG & Retail 2025



Podczas tegorocznej Gali Złotych Innowacji FMCG & Retail, zorganizowanej 28 października w warszawskim Teatrze Kamienica, Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól otrzymała prestiżowe wyróżnienia za dwa produkty. W grupie „Odpowiedź na potrzeby” w kategorii „Nabiał” triumfowała Maślanka Mrągowska bez laktozy, z kolei w kategorii „Smak” doceniono linię funkcjonalnych jogurtów pitnych Łaciatych wzbogaconych magnezem i biotyną.

Organizatorem konkursu jest wydawnictwo Fischer Trading Group wraz z redakcją miesięcznika „Hurt & Detal”. Konkurs ma na celu wskazanie najbardziej innowacyjnych rozwiązań produktowych, które w minionym roku pojawiły się na polskim rynku. Wydarzenie zgromadziło liczną reprezentację sektora spożywczego oraz handlowego.

— *Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól konsekwentnie rozwija portfolio produktów odpowiadających na zmieniające się potrzeby rynku — mówi Aneta Wysocka-Wejda, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekpól. — Nasze innowacje to rezultat uważnego wsłuchiwania się w oczekiwania konsumentów oraz wykorzystywania nowoczesnych technologii w połączeniu z tradycyjnymi recepturami.*

Wprowadzona na rynek w bieżącym roku bezlaktozowa Maślanka Mrągowska stanowi odpowiedź na potrzeby osób z nietolerancją cukru mlecznego, zachowując przy tym charakterystyczny smak i wartości odżywcze klasycznej maślanki. Dzięki temu może być spożywana przez szerokie grono konsumentów.

Jogurty funkcjonalne marki Łaciate dostępne są w trzech wariantach – Harmonia, Równowaga i Energia. Wszystkie zawierają magnez, który wspomaga prawidłowy metabolizm energetyczny, oraz biotynę – korzystnie wpływającą na funkcjonowanie układu nerwowego. Opracowanie tej linii było możliwe dzięki współpracy z konsumentami w ramach programu EIT Food RIS Consumer Engagement Labs, prowadzonego przez IRZiBŻ PAN w Olsztynie.

Statuetki w imieniu Spółdzielni odebrali Jacek Lewicki, Dyrektor ds. Rozwoju Biznesu oraz Aneta Wysocka-Wejda, Kierownik Działu Marketingu.

Dwa złote medale w konkursie Good Cheese dla produktów marki Łaciate Protein+

Serki kremowe lekkie z linii Łaciate Protein+ zdobyły dwa złote medale w konkursie „Good Cheese”. Nagrody zostały wręczone podczas Polskiego Kongresu Serowarskiego, którego honorowym gospodarzem w tym roku była Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól.

Jury konkursu najwyżej oceniło dwa warianty serków kremowych lekkich – naturalny oraz z cebulą i szczypiorkiem. Charakteryzują się one podwyższoną zawartością białka i jednocześnie niższą ilością tłuszczu niż ich klasyczne wersje.

Dorota Grabowska, Dyrektor Marketingu SM Mlekpól, komentuje:

— W kategorii produktów wysokobiałkowych kluczowym wyzwaniem jest utrzymanie równowagi między wartościami odżywczymi a walorami smakowymi. Złote medale w konkursie Good Cheese, przyznane przez komisję złożoną z szefów kuchni, to najlepsze potwierdzenie, że udało nam się tę równowagę osiągnąć.

Konkurs Good Cheese, jak co roku, zorganizowało wydawnictwo BikoTech, a jego patronem było Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni w Warszawie.



Trzy medale dla produktów Mlekpólu w konkursie „Smakuje Dzieciom”

Produkty Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól otrzymały trzy medale w konkursie „Smakuje Dzieciom”. Uroczyste wręczenie nagród odbyło się 6 listopada, podczas gali w ramach Polskiego Kongresu Serowarskiego.

Jury konkursu przyznało dwa złote medale produktom marki Łaciate. Mleko UHT Łaciate o smaku waniliowym w opakowaniu 200 ml zostało wyróżnione w kategorii „Do plecaka”, natomiast jogurt pitny Łaciaty z magnezem i biotyną Równowaga 250 ml zdobył pierwsze miejsce w kategorii „Orzeźwienie na medal”. Trzecie wyróżnienie – brązowy medal w kategorii „Czystej etykiety” – trafiło do Ma-

ślanki Mrągowskiej naturalnej bez laktozy 1 l.

Dorota Grabowska, Dyrektor Marketingu SM Mlekpól, komentuje:

— Tworzymy produkty, które smakują dzieciom, a rodzicom dają pewność, że w przerwach między lekcyjami najmłodsi sięgają po pełnowartościowe przekąski. Dbamy o to, by nasze wyroby łączyły w sobie wysoką jakość, naturalny skład i wartości odżywcze, które wspierają prawidłowy rozwój maluchów. Dziękujemy wyjątkowemu, dziecięcemu jury za wszystkie wyróżnienia w tym arcyważnym konkursie. Są one dla nas bardzo cenne i cieszymy się,

że kolejny rok z rzędu możemy pochwalić się tak dobrym wynikiem w rywalizacji o podniebienia i serca najmłodszych konsumentów.

Nagrodzony jogurt pitny Łaciaty z magnezem i biotyną stanowi element innowacyjnej linii produktów funkcjonalnych Mlekpola. Magnez wspiera redukcję uczucia zmęczenia i przyczynia się do prawidłowego metabolizmu energetycznego, podczas gdy biotyna korzystnie wpływa na pracę układu nerwowego. Produkt jest bezlaktozowy i bezglutenowy. Jego koncepcja opracowana została we współpracy z konsumentami w ramach programu EIT Food RIS Consumer Engagement Labs, realizowanego przez IRZiBŻ PAN w Olsztynie.

Maślanka Mrągowska naturalna bez laktozy to odpowiedź na rosnące zapotrzebowanie na produkty spełniające szczególne wymagania żywieniowe. Przeznaczona jest zarówno dla osób z nietolerancją laktozy, jak i dla pozostałych konsumentów.

Natomiast smakowe mleczka Łaciate stanowią sprawdzoną propozycję dla dzieci i od lat cieszą się wśród nich wielką popularnością.



Serek Łaciaty Protein+ z certyfikatem „Dobry Produkt”



Linia produktów wysokobiałkowych Łaciate Protein+ znów wyróżniona! Tym razem serek kremowy lekki naturalny Łaciaty Protein+ 135 g zdobył prestiżowy Certyfikat Dobry Produkt. Nagrodę odebrał Prezes Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpola Tadeusz Mroczkowski podczas uroczystej gali, która odbyła się 17 listopada w ramach Forum Rynku Spożywczego i Handlu w Warszawie.

Wysokobiałkowe serki kremowe Łaciate zadebiutowały na rynku w maju 2025 roku, jako odpowiedź na rosnące zapotrzebowanie konsumentów na produkty funkcjonalne – łączące walory smakowe z wartością odżywczą.

Serek kremowy lekki Łaciaty Protein+ naturalny wyróżnia przede wszystkim wysoka zawartość białka – jedno opakowanie dostarcza aż 16 gramów tego składnika przy jednoczesnej obniżonej zawartości tłuszczu. Produkt charakteryzuje się również czystą etykietą i powstaje z najwyższej jakości polskiego mleka.

— *Linie Łaciate Protein+ tworzymy z myślą o bardzo różnorodnej grupie konsumentów – od osób aktywnych fizycznie, przez osoby dbające o zbilansowaną dietę, po wszystkich tych, którzy cenią sobie po prostu dobry smak. Dziękujemy za to wyróżnienie i docenienie innowacyjności wysokobiałkowego sera Łaciatego — mówi Tadeusz Mroczkowski, Prezes Zarządu SM Mlekpola.*

Linia Łaciate Protein+ obejmuje obecnie coraz szersze portfolio wyrobów – od mleka UHT, przez jogurty pitne i kefir, po twarożek grani i serki kremowe, a w 2026 roku na sklepowych półkach pojawią się kolejne nowości.

Mlekpól w czołówce Złotej Setki Podlaskiego



Dorota Grabowska, Dyrektor Marketingu SM Mlekpól, na gali Złotej Setki Podlaskiego,
Fot. Wojciech Wojtkielewicz/Polska Press

Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól po raz kolejny znalazła się na podium prestiżowego rankingu Złotej Setki Podlaskiego. Wyróżnienie to potwierdza kluczową rolę firmy w rozwoju gospodarczym regionu i jest dużym powodem do satysfakcji.

Uroczysta gala wręczenia nagród odbyła się 20 listopada bieżącego roku w Operze i Filharmonii Podlaskiej, gromadząc czołowych przedstawicieli podlaskiego biznesu.

Dorota Grabowska, Dyrektor Marketingu SM Mlekpól, komentując to wyróżnienie, powiedziała:

— Miejsce na podium Złotej Setki Podlaskiego to dla nas ogromne wyróżnienie i motywacja do dalszej pracy. Marki Mlekpól – Łaciate, Rolmlecz, Mazurski Smak czy Maślanka Mrągowska – są rozpoznawalne i cenione przez miliony konsumentów w Polsce i na świecie. To efekt wieloletnich starań całego sztabu pracowników oraz między innymi dobrych, partnerskich relacji z dostawcami-członkami Spółdzielni. Szczególnie w tym roku, kiedy świętujemy 30-lecie marki Łaciate, nagroda ta ma dla nas wyjątkowe znaczenie.

Odnosząc się do strategii rozwoju firmy, dodała:

— Od dłuższego czasu intensywnie opracowujemy i wprowadzamy na rynek innowacje produktowe odpowiadające na realne potrzeby konsumentów, jak linia wysokobiałkowa Łaciate Protein+, funkcjonalne jogurty z dodatkiem magnezu i biotyny czy gama wyrobów bez laktozy. Jednocześnie dbamy o marki, które towarzyszą konsumentom od pokoleń. Ta równowaga między tradycją a nowoczesnością jest kluczem do sukcesu. Stoi za nią spójna, długofalowa strategia zarządzania, konsekwentnie realizowana przez Zarząd, oraz codzienna praca wszystkich osób tworzących Spółdzielnię, które na każdym etapie – od skupu mleka po finalny produkt na półce – przekuwają założenia w konkretne wyniki rynkowe.

Wyróżnienie w rankingu Złotej Setki Podlaskiego jest tym cenniejsze, że gratyfikuje ono obecność i zaangażowanie Mlekpól w regionie, w którym od ponad 40 lat znajduje się macierzysty zakład, a także siedziba firmy. Ranking organizowany jest przez redakcje „Kuriera Porannego” i „Gazety Współczesnej”.



PRODUCENT NAWOZÓW WAPNIOWYCH



**Nawozy wapniowe GOLD CALC do nabycia w atrakcyjnych cenach
w Zakładzie Zaopatrzenia Rolnictwa SM "Mlekpól".**

Zapraszamy:

MAGAZYN STAWISKI

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

MAGAZYN MRĄGOWO

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

MAGAZYN ZAMBRÓW

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

MAGAZYN ZWOLEŃ

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

MAGAZYN GRAJEWO

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

MAGAZYN SUWAŁKI

16-400 Suwałki,
ul. WP 110 C
tel. 87 564 23 04

MAGAZYN DĄBROWA BIAŁOSTOCKA

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

MAGAZYN SOKÓŁKA

16-100 Sokółka,
ul. Głowackiego 48
tel. 733 033 496

MAGAZYN EŁK

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

MAGAZYN MĘŻENIN

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

MAGAZYN BYDGOSZCZ

85-453 Bydgoszcz,
ul. Nikłowa 4
tel. 52 582 72 30

MAGAZYN KOLNO

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

SM Mlekpól na międzynarodowych targach Anuga 2025



Zespół SM Mlekpól podczas targów Anuga

Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól uczestniczyła w tegorocznej edycji targów Anuga 2025, które odbyły się od 4 do 8 października w niemieckiej Kolonii. Na swoim stoisku firma prezentowała wyroby świetnie znanych marek oraz nowości – w tym jogurty funkcjonalne Łaciate zawierające magnez i biotynę, a także szeroką ofertę produktów wysokobiałkowych z linii Łaciate Protein+.

Targi Anuga, odbywające się co dwa lata w Niemczech, należą do najważniejszych światowych wydarzeń przemysłu spożywczego. Gromadzą one setki firm oraz dziesiątki tysięcy gości z różnych państw świata. Stanowią też platformę spotkań biznesowych, w ramach której przedsiębiorstwa dzielą się wiedzą, prezentują innowacyjne rozwiązania oraz inicjują współpracę handlową. Towarzyszą temu konferencje tematyczne, sesje warsztatowe i dyskusje poświęcone najistotniejszym kierunkom rozwoju sektora żywnościowego.

— Anuga to dla nas przede wszystkim możliwość osobistego spotkania z partnerami handlowymi z całego świata. Możemy porozmawiać z nimi na żywo, wspólnie degustować nasze produkty i wymieniać się doświadczeniami. To właśnie takie bezpośrednie kontakty pozwalają nam najlepiej zrozumieć potrzeby rynków, na których działamy i budować oparte na zaufaniu, trwałe relacje biznesowe — podkreśla Małgorzata Cebelińska, Wiceprezes Zarządu SM Mlekpól.

Na stoisku Mlekpól odwiedzający mogli zapoznać się z bogatą ofertą Spółdzielni – od mleka i masła, przez różnorodne sery, śmietanę, twarogi i desery, aż po produkty fermentowane. Wyjątkowe zainteresowanie wzbudziły najnowsze propozycje firmy: jogurty funkcjonalne Łaciate wzbogacone magnezem i biotyną oraz asortyment wysokobiałkowy pod marką Łaciate Protein+.

Relacja z Polskiego Kongresu Serowarskiego 2025

Od 5 do 7 listopada w Rucianem-Nidzie odbyła się XIV edycja Polskiego Kongresu Serowarskiego, którego Honorowym Gospodarzem była Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól. Trzydniowe wydarzenie zgromadziło naukowców, ekspertów, przetwórców mleka oraz przedstawicieli firm technologicznych i dostawców opakowań dla polskiego sektora mleczarskiego.

Kongres oficjalnie otworzył Zbigniew Groszyk, Wiceprezes Zarządu SM Mlekpól, który w swoim wystąpieniu podkreślił szczególny charakter tegorocznej edycji. Podczas pierwszego panelu Beata Matan, Kierownik Działu Handlu Zagranicznego SM Mlekpól, zaprezentowała strategię międzynarodowej ekspansji Spółdzielni. Omówiła kluczowe czynniki sukcesu Mlekpól na rynkach zagranicznych, uwzględniając specyfikę eksportu stanowiącego około 30 procent produkcji. Ponadto Zbigniew Groszyk wziął udział w rozmowie branżowej z Aleksandrą Wojnarowską na temat automatyzacji produkcji i nowych technologii w sektorze mleczarskim.

Drugi dzień Kongresu przyniósł dwa wystąpienia dr. inż. Jana Rybki z Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego. Podczas porannej sesji technologicznej zaprezentował on zagadnienia dotyczące



Zespół SM Mlekpól podczas Polskiego Kongresu Serowarskiego

cech funkcjonalnych produktów typu pasta-filata o właściwościach prozdrowotnych oraz stabilności mleka UHT w okresie wydłużonej przydatności do spożycia.

Program obejmował również warsztaty specjalistyczne i panele dyskusyjne poświęcone najnowszym technologiom w mleczarstwie. Kongres zakończyła uroczysta gala, w trakcie której ogłoszono wyniki konkursów „Ekoinwestor w Przemysle Spożywczym”, „Smakuje Dzieciom” oraz „Good Cheese”.

Mlekpól o innowacjach i trendach konsumenckich na Forum Rynku Spożywczego i Handlu 2025

Podczas tegorocznej edycji Forum Rynku Spożywczego i Handlu eksperci Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól oraz Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego w Mragowie uczestniczyli w dyskusjach dotyczących cyfryzacji w projektowaniu innowacyjnych produktów mlecznych oraz trendów konsumenckich kształtujących przyszłość rynku spożywczego. Podczas wydarzenia wręczono także certyfikat „Dobry Produkt” zdobyty przez serek kremowy lekki naturalny Łaciaty Protein+ 135 g.

Od laboratorium do linii produkcyjnej

W pierwszym dniu Forum, 17 listopada, Mariusz Śliwiński, Dyrektor ds. Badań Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego w Mragowie, wziął udział w panelu dyskusyjnym „Innowacje i trendy w praktyce: od laboratorium do stołu”. Przedstawił perspektywę jednostki badawczo-rozwojowej, która została utworzona przez SM Mlekpól z myślą o projektowaniu innowacyjnych, prozdrowotnych i funkcjonalnych produktów mlecznych.

Panel koncentrował się na praktycznych aspektach wdrażania badań laboratoryjnych w zakładach przetwórczych. Dyskutowano o roli cyfryzacji procesów, znaczeniu monitoringu online na liniach technologicznych oraz o wyzwaniach związanych z przeniesieniem rozwiązań z poziomu prototypu do pełnej skali produkcyjnej.

— *Dane z laboratoriów i z linii produkcyjnych stają się dziś jednymi z kluczowych narzędzi zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Pozwalają szybciej reagować na odchylenia w procesie, ograniczać ryzyko i podejmować decyzje oparte na faktach, a nie przeczuciach* — **podkreślał Mariusz Śliwiński.**



Mariusz Śliwiński podczas debaty na Forum Rynku Spożywczego i Handlu

Dyrektor IIPM zwrócił również uwagę na znaczenie instalacji pilotażowych jako swoistego pomostu między laboratorium a zakładem przemysłowym. Taki etap pośredni pozwala bezpiecznie przetestować nowe technologie, zoptymalizować parametry i przygotować rozwiązania do wdrożenia na dużą skalę.

Odpowiadając na pytanie o największe wyzwania dla innowacji w branży spożywczej, Mariusz Śliwiński wskazał konieczność sprawnego skalowania procesów, budowania kultury otwartości na zmiany w przedsiębiorstwach oraz uwzględniania aspektów prawnych i ochrony własności intelektualnej przy projektowaniu nowych produktów.

Konsumenckie trendy na najbliższe lata

Drugiego dnia Forum, to jest 18 listopada, Piotr Jankowski, Dyrektor Wydziału Handlu SM Mlekpól, uczestniczył w panelu „Konsumencka tożsamość: nowe idee i trendy”, moderowanym przez Dawida Zmudę z Grupy PTWP.

Dyskusja skupiła się na identyfikacji najważniejszych trendów konsumenckich, które będą kształtować polski rynek spożywczy do 2030 roku.

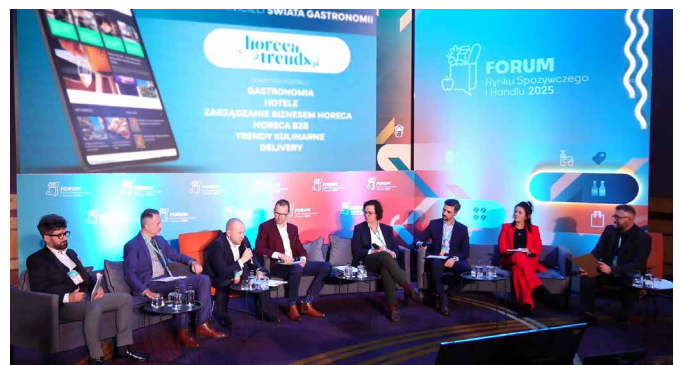
— *Wyraźnie widać dziś kilka silnych nurtów. Z jednej strony mamy bardzo mocny trend zdrowotny – poszukiwanie produktów z prostym skła-*

dem, czystą etykietą, funkcjonalnych, wspierających codzienną aktywność i dobrostan, z drugiej trend przyjemnościowy, w którym mimo diet i „okien żywieniowych” konsumenci chętnie sięgają po coś słodkiego. Obok tego funkcjonuje świat ulotnych mikromód napędzanych mediami społecznościowymi – czasem symbolem takiej mody staje się słowo w rodzaju „six seven”, które niewiele znaczy, a przez chwilę całkowicie dominuje młodzieżowy język — **mówił Piotr Jankowski.**

Wyzwania związane z dostępem do półki

Dyrektor Wydziału Handlu SM Mlekpól zwrócił także uwagę na rosnącą rolę sieci handlowych w kształtowaniu oferty rynkowej oraz zmianę struktury decyzji zakupowych w polskich gospodarstwach domowych.

— *W perspektywie najbliższych dziesięciu lat ciężar realnych decyzji zakupowych będzie spoczywał przede wszystkim na pokoleniu X i Millenialsach. Od ponad dwóch lat obserwujemy bardzo ostrą rywalizację promocyjną w tak podstawowych kategoriach jak mleko czy masło, często z powtarzalną sprzedażą poniżej ceny zakupu. Takie akcje są finansowane głównie z budżetów sieci detalicznych i prowadzą do przesuwania strumienia klientów w stronę wybranych graczy, dalszej koncentracji rynku oraz umacniania marek własnych. Dla producentów ogromnym wyzwaniem staje się dziś nie tylko wprowadzenie na półkę innowacyjnego produktu, ale również utrzymanie go pod marką producenta – coraz częściej słyszymy, że dalsza współpraca jest możliwa pod warunkiem przeniesienia produktu do portfolio marki własnej detalisty* — **podkreślił Piotr Jankowski.**



Piotr Jankowski podczas debaty na Forum Rynku Spożywczego i Handlu

W jego ocenie jednym z kluczowych zagadnień najbliższych lat będzie bardziej przejrzyste uregulowanie zasad wchodzenia producentów na półki oraz wypracowanie równowagi między markami własnymi a markami producentów, tak aby konsumenci mieli realny wybór, a innowacje mogły trwale zaistnieć na rynku.



„Mrągowo w strukturach naszej Spółdzielni odgrywa wyjątkową rolę”.

Rozmawiamy z Tomasz Olszewskim, Dyrektorem zakładu w Mrągowie



Tomasz Olszewski, Dyrektor OZPM w Mrągowie

Tomasz Olszewski w Mlekpole przeszedł drogę od inżyniera zaangażowanego w budowę ówczesnie największej serowni w Polsce aż do zarządzania OZPM w Mrągowie jako dyrektor. W rozmowie opowiada o kulisach tamtych inwestycji, dzisiejszej roli Mrągowia jako filaru SM Mlekpola w produkcji serów i wyrobów proszkowanych oraz o planach dalszej automatyzacji i modernizacji zakładu. Wyjaśnia też, dlaczego w zarządzaniu stawia przede wszystkim na sprawną komunikację, optymalne wykorzystywanie kompetencji zespołu i konsekwentną poprawę efektywności operacyjnej.

Jakie były najważniejsze etapy Pana drogi zawodowej, które doprowadziły do objęcia funkcji dyrektora zakładu w Mrągowie?

Od początku mojej pracy w branży mleczarskiej najbardziej fascynowało mnie serowarstwo. To jeden z najbardziej wymagających technologicznie

procesów, dający tym większą satysfakcję, gdy efekt końcowy okazuje się dobry. W 2007 roku w OZPM Mrągowo ruszyła budowa największej w Polsce serowni, o możliwościach przerobowych przekraczających 110 ton sera na dobę. W połączeniu z istniejącą instalacją dawało to blisko 150 ton wyrobu. Miałem okazję uczestniczyć w tym przedsięwzięciu od samego początku – zarówno w montażu, jak i uruchomieniu linii. Był to ogromny projekt, który pozwolił mi zdobyć bezcenne doświadczenie technologiczne i organizacyjne.

Po jego zakończeniu w 2010 roku objąłem stanowisko Kierownika Wydziału Serowni i pełniłem tę funkcję przez siedem lat. To właśnie te lata – łączące zarządzanie zespołem, nadzór nad procesami i odpowiedzialność za jeden z kluczowych wydziałów w zakładzie SM Mlekpole w Mrągowie – w naturalny sposób przygotowały mnie do objęcia obecnej funkcji dyrektora.

Co uważa Pan za największy atut zakładu w Mrągowie na tle innych zakładów Mlekpola? Jaką funkcję – z Pana perspektywy – pełni zakład w Mrągowie w całej strukturze SM Mlekpola?

Zakład w Mrągowie pełni w strukturze Spółdzielni funkcję wyjątkową, przede wszystkim ze względu na skalę i różnorodność produkcji. To jeden z największych ośrodków serowarskich w Polsce, co czyni go filarem w tej kategorii asortymentowej. Równie imponujące są możliwości w zakresie produkcji wyrobów sproszkowanych, które osiągają poziom nawet 250 ton na dobę. Do tego dochodzi bardzo wysoki, przekraczający niekiedy 2 miliony litrów, przerób mleka, co stawia zakład w gronie kluczowych jednostek operacyjnych Mlekpola.

Warto podkreślić, że Mrągowo dysponuje również przestrzenią pozwalającą na dalsze inwestycje, co daje nam bezpieczną perspektywę rozwoju. Jednak prawdziwym atutem jest zespół – doświadczeni specjaliści z obszaru technologii, techniki i laboratoriów, którzy potrafią w pełni wykorzystać możliwości infrastruktury. Dzięki temu zakład odgrywa

strategiczną rolę w zapewnianiu stabilności produkcyjnej Spółdzielni i elastyczności niezbędnej do rozwijania nowych kategorii.

Jakie są Pana główne priorytety na pierwsze 12 miesięcy zarządzania zakładem?

Najbliższy rok będzie czasem intensywnej pracy nad poprawą efektywności operacyjnej. Kluczowe dla mnie jest usprawnienie funkcjonowania Działów Utrzymania Ruchu, tak aby procesy serwisowe były jeszcze efektywniejsze, a urządzenia pracowały w warunkach maksymalnej niezawodności. Równoległe duży nacisk kładę na poprawę gospodarki energią i rozbudowę systemów pomiarowych w poszczególnych działach produkcyjnych, co umożliwi bardziej świadome zarządzanie zużyciem mediów. Trzecim obszarem jest optymalizacja procesów produkcyjnych – tak, aby przy tej samej infrastrukturze osiągać jeszcze lepsze wyniki i w pełni wykorzystać potencjał zakładu.

Czy planowane są w najbliższym czasie inwestycje w nowe linie produkcyjne, modernizację parku maszynowego lub automatyzację procesów? Jeśli tak – w jakich obszarach?

Aktualnie prowadzimy rozmowy dotyczące automatyzacji przygotowywania wysyłek wyrobów gotowych z Działu Dojrzewalni Sera. To obszar, w którym wprowadzenie nowoczesnych rozwiązań może znacząco usprawnić logistykę i skrócić czas obsługi procesów. Planujemy również rozbudowę linii nalewania produktów fermentowanych oraz mleka spożywczego, co wiąże się z wprowadzeniem nowych typów opakowań jednostkowych. Taki krok pozwoli nam poszerzyć ofertę i zwiększyć elastyczność produkcyjną. Równoległe przygotowujemy modernizację proszkowni, która umożliwi wytwarzanie szerszego asortymentu produktów sproszkowanych, odpowiadając na zmieniające się potrzeby rynku.

Jaką ma Pan filozofię zarządzania zespołem? Na co stawia Pan w relacjach z pracownikami zakładu?

Jestem przekonany, że fundamentem skutecznego zarządzania jest współpraca i komunikacja. Każdy pracownik musi mieć przestrzeń do wyrażania opinii, zgłaszania pomysłów i udziału w procesie doskonalenia zakładu. Młagowo ma ogromny potencjał kompetencyjny – pracują tu wybitni specjaliści, którzy technologię i procesy znają od podszewki. Jeśli stworzy się im warunki do konstruktywnego działania, potrafią sprostać nawet najbardziej ambitnym wyzwaniom.

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

„Cieszymy się, że jesteśmy częścią Mlekpola”.

Historia rodzinnego gospodarstwa Anny i Zbigniewa Pienschków



Anna Pienschke, Zbigniew Pienschke

Nowoczesne technologie, konsekwentny rozwój i partnerstwo ze Spółdzielnią – to recepta na sukces pomorskiego hodowcy, który przeszedł długą drogę: od małej wiejskiej obory po jedno z najbardziej zaawansowanych technologicznie gospodarstw mlecznych w regionie.

Zbigniew Pienschke prowadzi gospodarstwo w Mrzeżynie na Kaszubach (gmina Puck, woj. pomorskie), które odziedziczył po rodzicach. To właśnie tutaj, w malowniczej okolicy, zaledwie 3 km od Zatoki Puckiej, wspólnie z żoną i czterema synami buduje historię rodzinnego przedsiębiorstwa mlecznego, które dziś wysokiej jakości mleko dostarcza do SM Mlekpolex. Pan Zbigniew jest także Przewodniczącym Pomorskiego Związku Hodowców Bydła.

Panie Zbigniewie, proszę opowiedzieć o początku Pana działalności. Jak rozwijało się rodzinne gospodarstwo?

Gospodarstwo po rodzicach formalnie przejąłem wraz z żoną w 1996 roku i od tamtej pory wspólnie je prowadzimy. Mamy czterech synów – Pawła, Tomasza, Adama i Piotra. Zawsze zależało mi na

tym, by rozwijać gospodarstwo i dawać dzieciom perspektywę na przyszłość.

Jaki jest profil Pana gospodarstwa?

Gospodarujemy na areale 160 ha, z czego 115 ha to użytki zielone, głównie łąki torfowe. Dodatkowo uprawiamy 25 ha kukurydzy na kiszonkę i 20 ha zbóż. To naturalnie kieruje nas w stronę hodowli bydła i produkcji mleka. Obecnie całe stado liczy 250 sztuk, w tym 110 krów w doju – o wydajności 12 300 kg za 2024 rok.

W ostatnich latach konsekwentnie inwestował Pan w rozwój. Jak wyglądała ta droga?

Po przejęciu gospodarstwa i decyzji o ukierunkowaniu go na produkcję mleka, w 2000 roku zakupiłem dojarke przewodową Alfa Laval Agri Family Comfort i zacząłem produkcję ze stadem liczącym 25 krów. W sezonie letnim, od połowy maja do połowy października, krowy utrzymywane były całodobowo na pastwisku, gdzie dój odbywał się za pomocą mobilnej dojarni.

Mieszkamy w centrum wsi o bardzo gęstej zabudowie, więc rozwój gospodarstwa w dotychczasowym siedlisku był niemożliwy. Pomysł na wyprowadzkę poza obszar wsi powstał już w 2014 roku, lecz ich realizacja wiązała się z wieloma wyzwaniami. W 2020 roku syn Paweł ukończył szkołę rolniczą i stanęliśmy przed wyborem: albo się rozwijamy, albo Paweł idzie do pracy, a my wraz z żoną kontynuujemy prowadzenie gospodarstwa z ok. 35 krowami. Była to liczba, która w naszej ocenie w przyszłości nie wystarczyłaby do utrzymania dwóch rodzin.

Po wielu namysłach ostateczne decyzje o zmianie siedliska i budowie obory zapadły na początku 2021 roku, a już pod koniec roku zaczęły się prace ziemne. Pierwotnie w oborze powstać miała bardzo dobrze wyposażona hala udojowa, lecz po odwiedzeniu paru świeżo otwartych obór zauważyliśmy wszechobecny trend – automatyzację doju, co w naszym regionie nie było jeszcze aż tak popularne. Dodatkowo, po przeliczeniu kosztów, okazało się, że zamontowanie dwóch używanych robotów będzie tańsze aniżeli montaż nowej hali udojowej.

Obora została oddana do użytku pod koniec lipca 2022 roku. Zaczynając produkcję w nowej oborze, doiliśmy jednym używanym robotem DeLaval VMS Classic 55 krów o wydajności dziennej 28 kg. Po pół roku zakupiliśmy drugiego używanego robota i doiliśmy już ok. 100 krów. Szybki wzrost liczebności stada był właśnie wynikiem decyzji o montażu używanych robotów udojowych, bo dzięki temu zaoszczędziliśmy pieniądze na zakup jałówek wysokocielnych.

W ciągu pierwszego roku w nowej oborze osiągnęliśmy spory wzrost produkcji, bo aż o 10 kg i uzyskaliśmy 38 kg mleka dziennie, a obecnie przekroczyliśmy już 40 kg mleka od krowy na dzień.

Dodatkowo w 2023 roku zainwestowaliśmy w system zarządzania stadem SenseHub Dairy, który znacząco poprawił rozród i pozwala na ścisłą kontrolę zdrowotności krów.

Budowa nowej wolnostanowiskowej obory to był duży wydatek?

Cały obiekt kosztował około 4 milionów złotych netto. Ma wymiary 25 m szerokości i 66,5 m długości. Wybraliśmy konstrukcję z drewna klejonego firmy Wolf System. Podobała nam się dokładności wykonania i aspekt wizualny, a sama firma była dla nas solidnym partnerem w takcie budowy. Dużo prac wykonywaliśmy sami, co pomogło nam ograniczyć koszty.

A niedawno rozpoczęła się kolejna inwestycja?

Tak, było to konieczne. Szybki wzrost liczby krów spowodował powstanie nowego problemu – co z cielakami? Na początku na cielętnik zaadaptowa-

waliśmy starą oborę, jednak budynek był niski, cielęta słabo w nim przyrastały, a praca była uciążliwa i czasochłonna. Szukaliśmy szybkiego rozwiązania tego problemu, więc w 2024 roku postaviliśmy halę łukową o wymiarach 12 m szerokości i 30 m długości, właśnie z przeznaczeniem na cielęta i młode jałówki. W środku znajduje się stacja odpajania cieląt DeLaval CF 500 z dwoma higienicznymi boksami do odpoju i stacją żywienia cieląt. Dzięki temu nasze przyszłe krowy już od cielaka osuwają się z robotem.

Poza produkcją mleka bierzemy także udział w regionalnej wystawie bydła mlecznego, w której zajmujemy wysokie miejsca.

Jak wyglądała Pana droga do SM Mlekpól?

Do SM Mlekpól dołączyliśmy we wrześniu 2022 roku. Było to dla nas olbrzymie osiągnięcie i ogromna radość, że w końcu jesteśmy częścią prężnie działającej spółdzielni mleczarskiej oraz że „możemy zobaczyć w sklepie produkty z naszego mleka”. W regionie nie ma tak wielu spółdzielni mleczarskich, a sprzedaż mleka opiera się głównie o prywatne zakłady lub grupy producenckie. Widać to w statystykach GUS – województwo pomorskie i zachodniopomorskie zazwyczaj wypadają najgorzej w rankingach cenowych. Dzięki dołączeniu do SM Mlekpól możemy prężnie się rozwijać, nie odczuwając tych dysproporcji. Na efekty rozwoju nie trzeba było długo czekać, ponieważ w tym roku zostaliśmy uhonorowani statuetką Kryształowej Krowy za dostarczenie do Spółdzielni ponad miliona litrów mleka w ciągu roku. Wyróżnienie to jest dla nas źródłem wielkiej satysfakcji i motywacji do dalszej ciężkiej pracy.



Jak zadbać o krowy zimą?



Zima wcale nie jest dla krów okresem łatwym. Choć niskie temperatury same w sobie nie stanowią dużego obciążenia, to połączenie chłodu, wilgoci i ograniczonego ruchu powietrza może wpływać na zdrowie, odporność i wydajność stada. W tym czasie szczególnie ważne jest skupienie się na dobrostanie – na warunkach w oborze, mikroklimacie oraz jakości środowiska, w jakim znajdują się zwierzęta. To właśnie te elementy często decydują, czy zima minie spokojnie, czy przyniesie problemy zdrowotne i produkcyjne.

Mikroklimat zimowy – dlaczego wilgoć jest groźniejsza niż zimno

Krowy dobrze tolerują niskie temperatury, ale są wyjątkowo wrażliwe na wilgoć. Zbyt duża ilość pary wodnej unoszącej się w oborze, kondensacja na ścianach czy mokre powierzchnie to prosta droga do chorób układu oddechowego, mastitis czy osłabienia odporności. Dlatego najważniejszą zasadą zimowego dobrostanu jest utrzymanie suchej obory zarówno jeśli chodzi o powietrze, jak i ściółkę. Częstym błędem jest zbyt szczelne zamknięcie budynku, „żeby było cieplej”. W praktyce prowadzi to do zatrzymania amoniaku, wzrostu wilgotności i gromadzenia się szkodliwych gazów. Krowy zaczynają kaszleć, mają zaczerwienione oczy, gorzej oddychają. Paradoksalnie to nie zimno, lecz brak świeżego powietrza stanowi największe zimowe ryzyko.

Wentylacja zimą – delikatna równowaga

Zimą wentylacja jest równie potrzebna jak latem, choć jej intensywność może być mniejsza. Najważniejsze to zapewnienie naturalnej wymiany powietrza bez wywoływania przeciągów. W oborach wol-

nostanowiskowych pomagają kurtyny i świetliki kalenicowe; w starszych budynkach warto zadbać o drożność kominów i otworów wentylacyjnych. Nawet niewielki, stały ruch powietrza w górnej części obory potrafi znacząco obniżyć poziom wilgoci i poprawić jakość mikroklimatu. Krowy nie powinny odczuwać zimnych strumieni powietrza na poziomie legowisk – przepływ powietrza powinien odbywać się powyżej ich linii grzbietu.

Legowiska i ściółka – suchość to ciepło

Zimą ściółka pełni szczególnie ważną funkcję. Od jakości legowiska zależy nie tylko komfort odpoczynku, ale także zdrowie wymienia i gotowość krowy do produkcji. Mokra ściółka wywołuje organizm, sprzyja namnażaniu bakterii i zniechęca zwierzęta do leżenia, co odbija się na wydajności. Dlatego zimą warto zwiększyć częstotliwość dościelania i zwracać szczególną uwagę na miejsca najłatwiej nasiąkające wilgocią. Krowa, która ma zapewnione suche, miękkie i stabilne legowisko, chętnie leży dłużej, co zawsze pozytywnie wpływa na produkcję mleka.

Woda – element często niedoceniany zimą

Choć zimą krowy potrzebują nieco mniej wody niż w upalne miesiące, to jej stała dostępność pozostaje absolutną podstawą. Zamarzające poidła, zimne rurociągi czy ograniczona drożność instalacji mogą w krótkim czasie doprowadzić do odwodnienia, spadku pobrania paszy i obniżenia mleczności. Warto regularnie kontrolować poidła, dbać o ich czystość i zabezpieczać je przed zamarzaniem. Krowy zimą piją mniej dynamicznie, ale w równym stopniu potrzebują stałego dostępu do świeżej, czystej wody.

Oświetlenie – mały detal o dużym znaczeniu

Zimą dni są krótkie, a naturalne oświetlenie słabsze. Brak światła obniża aktywność krów, wpływa na ich zachowanie, a nawet na pobranie paszy. Obora powinna być na tyle doświetlona, aby zwierzęta mogły swobodnie się poruszać, jeść i odnajdywać swoje stanowiska. W grupach produkcyjnych dobrze sprawdza się wydłużony dzień świetlny, a w zasuszonych – światło bardziej stonowane. W praktyce często wystarczy umycie świetlików i okien, aby zauważalnie poprawić ilość światła w oborze.

Dobrostan cieląt – szczególna uwaga w zimie

Cielęta wymagają szczególnych warunków – ich odporność i możliwości termoregulacji są znacznie niższe niż u dorosłych krów. Zimne, wilgotne i brudne środowisko szybko prowadzi do chorób układu oddechowego i biegunek. Kojce powinny być osłonięte, z grubą, suchą ściółką, która pozwala na efekt „gniazdowania”. Stały ruch powietrza jest ważny, ale przeciągi są wyjątkowo niebezpieczne.

Doradcy PFHBiPM – wsparcie w ocenie warunków zimowych

Dobrostan zimowy to suma wielu elementów: mikroklimatu, higieny, wodopaju, oświetlenia, komfortu legowisk oraz właściwej organizacji obory. Doradcy PFHBiPM mogą pomóc ocenić, czy obora jest odpowiednio przygotowana do zimy, wskazać problemy z wentylacją, sprawdzić warunki legowisk, ocenić zagrożenie wilgocią czy pomóc w analizie wyników zdrowotności stada. To praktyczne wsparcie, które pozwala uniknąć wielu zimowych problemów.

Odpowiednio przygotowana obora zimą to mniej zachorowań, spokojniejsza laktacja i stabilniejsza produkcja. Dobrostan krów nie jest dodatkiem –

jest fundamentem zdrowia i opłacalności każdego gospodarstwa.

Więcej informacji o doradztwie:

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



**Z Hodowcami
w przyszłość**

Maria Olszewska
**Polska Federacja Hodowców Bydła
i Producentów Mleka**

KUKURYDZA
FAO 250-260

SM BARD

**KISZONKA
W DOBRYM TONIE**



Rejestracja: Polska 2022
Hodowla: HR SMOLICE

Kukurydza w najlepszej cenie dostępna w Zakładach Zaopatrzenia Rolnictwa SM Mlekpól:

1. Magazyn STAWISKI

18-520 Stawiski, ul. Cedrowa 15
tel. 86 278 55 17, 86 278 53 83

2. Magazyn GRAJEWO

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

3. Magazyn EŁK

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

4. Magazyn KOLNO

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

5. Magazyn MRĄGOWO

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

6. Magazyn SUWAŁKI

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

7. Magazyn MĘŻENIN

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

8. Magazyn SOKÓŁKA

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

9. Magazyn ZAMBRÓW

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

10. Magazyn BYDGOSZCZ

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

11. Magazyn DĄBROWA BIAŁOSTOCKA

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

12. Magazyn ZWOLEŃ

26-700 Zwoleni, ul. Puławska 88
tel. 48 332 53 93



Gwiazdkowy serniczek pierniczkowy



Oto świąteczna wersja klasycznego sernika – na korzennym, piernikowym spodzie, z aromatem zimowych przypraw. Kremową, stabilną masę zapewnia twaróg sernikowy Łaciaty, dzięki któremu ciasto ładnie rośnie i równo się piecze. Ciasto przygotować można dzień wcześniej, a tuż przed podaniem udekorować pierniczkami i cynamonem. To wypiek idealny na wigilijny stół, rodzinne spotkania i wszystkie grudniowe okazje.

Spód:

- 180 g pokruszonych ciastek piernikowych lub korzennych,
- 75 g roztopionego masła,
- 50 g cukru.

Masa serowa:

- 680 g twarogu sernikowego Łaciaty,
- 200 g cukru,
- 3 jajka,
- 60 ml melasy,
- 1 łyżeczka wanilii,
- 1 łyżeczka imbiru mielonego,
- ½ łyżeczki cynamonu,
- ¼ łyżeczki mielonych goździków,
- ¼ łyżeczki gałki muszkatołowej.

Dekoracja:

- bita śmietana,
- szczypta cynamonu,
- ciasteczka piernikowe.

Przygotowanie:

Krok 1.

Spód: Rozgrzej piekarnik do 175°C. Ciasteczka możesz zemleć w malakserze. Wymieszaj pokruszone ciastka z masłem i cukrem. Wylóż masą spód i część boków tortownicy (22–23 cm), ugnieć i piecz przez 10 min.

Krok 2.

Masa serowa: Utrzyj twaróg sernikowy Łaciaty z cukrem, dodawaj kolejno jajka. Dodaj melasę, wanilię i przyprawy.

Krok 3.

Piecz 55–60 minut, wyłącz piekarnik, uchyl drzwiczki i pozostaw na 1 godzinę.

Krok 4.

Sernik wstaw do lodówki na minimum 4 godziny lub na całą noc. Przed podaniem udekoruj bitą śmietaną, pierniczkami i cynamonem.

Smacznego!



Pokoloruj rysunek zgodnie
z przypisanymi cyferkami.



- | | | |
|--------------------|------------------|----------------|
| 1 ciemny niebieski | 4 jasny zielony | 7 pomarańczowy |
| 2 jasny niebieski | 5 ciemny zielony | 8 czerwony |
| 3 żółty | 6 szary | 9 różowy |

**12 ZAKŁADÓW
PRODUKCYJNYCH**



100% POLSKIEGO KAPITAŁU



3163 PRACOWNIKÓW



7340 DOSTAWCÓW



**6 MLN LITRÓW DZIENNEGO
PRZEROBU MLEKA**



Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól w Grajewie

ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo

tel: +48 (86) 273 04 00