



LIST OD DOSTAWCÓW

**Oglądaliśmy nasze  
500 milionów**

AKTUALNOŚCI

**Nowy skład Rady  
Nadzorczej**

PORADNIK DLA ROLNIKA

**Żywienie bydła,  
a pora roku**



## *Szanowni Członkowie, Pracownicy SM Mlekoop,*

obecnie przeżywamy w naszej Spółdzielni szczególny czas. Dotyczy on nie tylko sytuacji epidemicznej, która wymaga od producentów i pracowników stosowania nadzwyczajnych środków ochronnych oraz zmiany trybu pracy – z tymi wyzwaniem radzimy sobie skutecznie. Z tego miejsca chciałbym podziękować za zrozumienie i dostosowanie się do tych zmian, za wysiłek, zaangażowanie i pracę na rzecz wspólnego dobra.

Ponadto, ostatni kwartał 2020 r. jest wyjątkowy ze względu na szczególny jubileusz – 40-lecie powstania naszej Spółdzielni. W ciągu zaledwie czterech dekad Mlekoop stał się wiodącym producentem wyrobów mleczarskich w Polsce i na arenie międzynarodowej, a nasze produkty dostępne są w kilkudziesięciu krajach na całym świecie. To wielka zasługa wszystkich, którzy od 1980 r. mieli wpływ na dzisiejszą pozycję Mlekoopu na rynku – producentów mleka i wszystkich pracowników poszczególnych Zakładów. Składam na Wasze ręce słowa wielkiego uznania i podziękowanie, że byliście i nadal jesteście z nami w Mlekoopu.

Jubileusz to czas wspomnień i podsumowań, dlatego obecny numer Echa Mlekoopu został także poświęcony naszej wyjątkowej rocznicy. Podjęliśmy również decyzję o zmianie dotyczącej materiałów publikowanych na łamach Echa Mlekoopu. Wychodząc naprzeciw Waszym oczekiwaniom obecny numer rozszerzyliśmy o kolejne zagadnienia. Dotyczą one m.in. decyzji podejmowanych przez Radę Nadzorczą i Zebranie Przedstawicieli, realizowanych inwestycji oraz praktycznych porad dotyczących aktualnych zagadnień z zakresu rolnictwa, hodowli i szeroko pojętego agrobiznesu. W numerze znalazły się również propozycje dla najmłodszych, czym chcemy zachęcić ich do czytelnictwa z nadzieją, że oto rośnie przyszłe pokolenie spółdzielców Mlekoopu.

Życzę udanej lektury.

**Edmund Borawski**  
Prezes Zarządu SM Mlekoop



# *Wesołych Świąt*

Drodzy Dostawcy oraz Pracownicy SM Mlekoop,

wielkimi krokami zbliżają się święta Bożego Narodzenia, które w tym roku w wielu domach będą zapewne inne, niż w latach ubiegłych. Mimo to, życzymy wszystkim, aby to były prawdziwie rodzinne Święta spędzone bezpiecznie w gronie najbliższych.

Życzymy przede wszystkim dużo zdrowia i wzajemnego zrozumienia, abyśmy zawsze okazywali sobie życzliwość oraz szacunek i aby ten czas był dla nas wszystkich okresem wytchnienia, nadziei, spokoju i radości, abyśmy mogli z optymizmem patrzeć w przyszłość.

Zdrowych, radosnych i spokojnych Świąt Bożego Narodzenia oraz szczęśliwego Nowego Roku, wolnego od pandemii, życzą Rada Nadzorczą i Zarząd SM Mlekoop.

**Sławomir Przytuła**  
Przewodniczący Rady Nadzorczej

**Edmund Borawski**  
Prezes Zarządu SM Mlekoop





# Zebrań Przedstawicieli Członków Spółdzielni

15 września w hali magazynowej nowo powstałego Zakładu Produkcji Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich w Mrągowie odbyło się Zebranie Przedstawicieli Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól.

Podczas spotkania zaprezentowano sprawozdanie z działalności Spółdzielni za rok 2019 oraz przedstawiono plany na kolejne lata. Spotkanie zbiegło się w czasie z trzema istotnymi jubileuszami – Mlekpól świętuje bowiem 40-lecie powstania, a także 25-lecie istnienia znanej dziś konsumentom w wielu krajach na całym świecie marki Łaciate. Natomiast okrągłe 20 lat temu nastąpiło włączenie OSM w Mrągowie w struktury Spółdzielni.



**W ciągu czterech dekad Mlekpól stał się jedną z największych spółdzielni mleczarskich w naszym kraju, dlatego możemy być dumni i cieszyć się z tego sukcesu oraz wyjątkowego jubileuszu.**

Pragnę podziękować wszystkim producentom mleka za osiągnięcia w zakresie jakości i wzrostu ilości skupionego surowca, które pozwalają na produkowanie wyrobów o najwyższych standardach światowych. Przewodniczącym i Członkom Rad Nadzorczych, zarówno aktualnym jak i niepełniącym już swoich funkcji, dziękuję za wspólną pracę na rzecz rozwoju Mlekpól. Niejednokrotnie podejmowane decyzje w sprawie połączeń z innymi podmiotami były trudne i obciążone ryzykiem, ale wspólna ciężka praca pozwoliła zbudować stabilne przedsiębiorstwo służące swoim członkom. Duże słowa uznania należy wyrazić wobec kadry kierowniczej i pracowników, ponieważ zdobytą nowoczesną wiedzę techniczną i technologiczną przełożyli na rozwój produktów najwyższej jakości, znanych i cenionych nie tylko na rynku krajowym, ale również zagranicznym.

**Edmund Borawski**

Prezes Zarządu SM Mlekpól

Słowa Prezesa Edmunda Borawskiego potwierdzają dane gospodarczo-ekonomiczne Mlekpól. W 2019 roku osiągnięto rekordowy skup mleka – 1,93 mld litrów (16,5 proc. polskiego skupu mleka). To ponad 5 proc. więcej niż w 2018 r., przy krajowej dynamice wzrostu wynoszącej 2 proc. Według prognoz w 2020 roku do Mlekpól zostanie dostarczone ponad 2 miliardy litrów surowca – będzie to historyczny rekord w skali kraju. Średnia cena za surowiec w 2019 roku kształtowała się na poziomie 1,52 zł/litr. To jedna z czołowych cen płaconych w Polsce, a najwyższa wśród podmiotów mleczarskich o podobnej skali działalności. Uruchomienie wiosną 2020 r. Zakładu Produkcji Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich w Mrągowie umożliwiło m.in. całkowite zagospodarowanie surowca w trwale i specjalistyczne produkty w proszku dobrej jakości oraz w dużych ilościach. To istotne szczególnie w okresie epidemii.



Działalność gospodarczą za rok 2019 Spółdzielnia zamknęła dodatnim wynikiem finansowym. Wartość sprzedaży wyrobów i towarów SM Mlekpól wyniosła w raportowanym okresie ponad 4,3 miliarda zł, z czego 711 milionów pochodziło ze sprzedaży poza granice Polski.

Osiągnięte wyniki gospodarcze zdecydowały o udzieleniu absolutorium wszystkim Członkom Zarządu zdecydowaną większością głosów.

Zgodnie z porządkiem obrad odbyło się głosowanie nad odwołaniem ośmiu członków Rady Nadzorczej. Podczas zebrania ponad 2/3 uprawnionych do głosowania opowiedziało się za odwołaniem sześciu z nich. Jednocześnie dokonano wyboru ośmiu nowych członków Rady Nadzorczej. Delegaci wyrazili nadzieję na dalszą konstruktywną współpracę wszystkich organów Spółdzielni, a szczególnie Rady Nadzorczej, dla wspólnego dobra i dalszego rozwoju.





# Zdalne Posiedzenie Rady Nadzorczej

29.10.2020

Mając na uwadze obecną sytuację epidemiczną oraz ważne interesy członków Spółdzielni i dalsze prawidłowe funkcjonowanie Spółdzielni, przewodniczący Rady Nadzorczej Sławomir Przytuła zaproponował zdalne obrady RN w dniu 29.10.2020r.

Większość Członków wyraziła zgodę na podjęcie uchwał w proponowanej przez przewodniczącego formie.

W związku z tym przedstawiono członkom RN projekty uchwał dotyczących:

1. udzielenia pożyczek 7 członkom Spółdzielni,
2. przyjęcia do Spółdzielni 23 nowych członków.

Obie uchwały zostały zaakceptowane przez większość RN. Przeciw udzieleniu pożyczek dla członków Spółdzielni i przyjęciu nowych dostawców zgłosił 1 członek RN - Pan Mariusz Karwowski.

W zdalnym głosowaniu nie wzięło udziału 2 członków RN: Zenon Kubrowski i Albert Downar.

## Wrześniowe posiedzenie Rady Nadzorczej – decyzje

Dnia 29.09.2020 r. w sali konferencyjnej SM Mlekpól w Grajewie odbyło się kolejne w tym roku Posiedzenie Rady Nadzorczej, w którym udział wzięli wszyscy członkowie RN. Na posiedzeniu omówione zostały sprawy dotyczące aktualnej sytuacji ekonomicznej Spółdzielni, ilości i jakości skupowanego mleka oraz sprawy związane z obchodami jubileuszu 40-lecia SM Mlekpól. Poruszono również temat spotkania z członkami Spółdzielni, podczas którego miały być wręczone statuetki „Kryształowej Krowy” za rok 2019. W trakcie posiedzenia RN podjęte zostały uchwały o wykreśleniu z rejestru 16 członków SM Mlekpól, którzy dłużej niż 3 m-ce nie dostarczają do Spółdzielni mleka. Rada wyraziła również zgodę na udzielenie 3 pożyczek dla członków Spółdzielni i przyjęcie 8 nowych członków - dostawców mleka z innych podmiotów skupowych. Ważnym punktem posiedzenia było podsumowanie odbytego w dniu 15.09.2020 Zebrania Przedstawicieli SM Mlekpól. Zebranie Przedstawicieli, podczas którego odwołano sześciu członków Rady Nadzorczej i powołano 8 nowych członków. W związku z powyższym na posiedzeniu RN w dniu 29.09.2020r. nastąpiło uzupełnienie składu poszczególnych komisji RN.

Na tym posiedzeniu Rady wszystkie decyzje w głosowaniach zapadły jednogłośnie.



# Obecny kształt Rady Nadzorczej

## Członkowie Rady Nadzorczej

Chmielewski Robert	Protasiewicz Tadeusz
Czapliński Marek	Przytuła Sławomir
Choromański Piotr	Puciłowski Zdzisław
Dobrzycki Waldemar	Siwicki Mirosław
Downar Albert	Stachelek Mirosław
Jermak Janusz	Strug Ryszard
Karwowski Mariusz	Szleszyński Krzysztof
Kubrowski Zenon	Walewski Tadeusz
Neneman Robert	Wielbut Janusz
Paszkowski Krzysztof	Zawadzki Jan
Piechociński Jarosław	

### Prezydium

**Sławomir Przytuła**  
przewodniczący RN

**Ryszard Strug**  
w-ce przewodniczący RN

**Krzysztof Szleszyński**  
w-ce przewodniczący RN

**Janusz Wielbut**  
sekretarz



### Nowi członkowie Rady Nadzorczej

- ↑ Chmielewski Robert
- ↑ Choromański Piotr
- ↑ Dobrzycki Waldemar
- ↑ Neneman Robert
- ↑ Piechociński Jarosław
- ↑ Protasiewicz Tadeusz
- ↑ Puciłowski Zdzisław
- ↑ Siwicki Mirosław

## Skład poszczególnych Komisji

### Komisja Hodowli i Skupu

Walewski Tadeusz  
Przewodniczący

Czapliński Marek

Kubrowski Zenon

Paszkowski Krzysztof

Strug Ryszard

Piechociński Jarosław

Chmielewski Robert

Dobrzycki Waldemar

Siwicki Mirosław

### Skład Komisji ds. Techniki i Produkcji

Janusz Jermak  
Przewodniczący

Downar Albert

Szleszyński Krzysztof

Wielbut Janusz

Puciłowski Zdzisław

Neneman Robert

### Skład Komisji Rewizyjnej

Stachelek Mirosław  
Przewodniczący

Karwowski Mariusz

Czapliński Marek

Zawadzki Jan

Strug Ryszard

Protasiewicz Tadeusz

Paszkowski Krzysztof

Choromański Piotr

### Odeszli z Rady Nadzorczej

- ↓ Krajewski Michał
- ↓ Zyskowski Grzegorz
- ↓ Kalinowski Zbigniew
- ↓ Miskiel Józef
- ↓ Marchel Bogusław
- ↓ Szulc Andrzej





# Oglądaliśmy nasze 500 milionów - jesteśmy dumni

Będąc na Walnym Zgromadzeniu ZP SM Mlekpól Grajewo w Mrągowie oglądaliśmy i zapoznaliśmy się z naszą najnowszą inwestycją, tj. Zakładem Produkcji Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich.

Na pierwszy rzut oka - imponujące rozmiary, czystość, porządek, wdrożone zasady bezpieczeństwa i higieny. Nowoczesne maszyny i urządzenia, skomputeryzowane i zautomatyzowane procesy technologiczne. Imponująca zdolność produkcyjna trzech wież technologicznych wynosząca 3 miliony litrów mleka bądź serwatki na dobę.

Wyroby gotowe proszkowni dostosowano do potrzeb coraz to bardziej wymagającego rynku. Nie będziemy opisywać innych szczegółów technologicznych. Znane są one dla kierownictwa Zakładu oraz zatrudnionych w nim specjalistów. Dla nas bardzo ważne jest to, że ta inwestycja rozwija możliwość produkcyjno-sprzedazową naszej Spółdzielni. Rozmawiając także z innymi producentami mleka i obecnymi tu rolnikami, podkreślali oni, że jest to przyszłość i szansa rozwoju naszych gospodarstw. Każdy, kto realizował inwestycję w swoim gospodarstwie wie, jak duży jest to wysiłek i jak wielką pracę włożono w budowę tego Zakładu. Warto w tym miejscu raz jeszcze docenić i podziękować Zarządowi SM Mlekpól z Panem Prezesem Edmundem Borawskim na czele.

Podziękowania należą się także całej Radzie Nadzorczej. Walne to najwyższa władza Spółdzielni. Delegaci zdecydowaną większością (około 80%) zagłosowali za udzieleniem absolutorium Zarządowi, dając aprobatę za dotychczasową pracę na rzecz SM Mlekpól. Na ręce Pana Prezesa obecni tam rolnicy wręczyli kosz kwiatów. W dyskusji padło stwierdzenie, że Pan Prezes zasługuje na najwyższe odznaczenie państwowe, tj. Order Orła Białego.

Zmartwiło nas jednak to, że Rada Nadzorcza była, delikatnie nazywając, poróżniona. Wiemy o tym, że spory i wymiany zdań mogą być konstruktywne, o ile załatwia się je wewnątrz i służą one budowie. Gorzej, gdy spory i kłótnie wynosi się na zewnątrz. Osłabia to nas

i naszą Spółdzielnię. Delegaci zdecydowaną większością głosów, tj. 40-46 mandatów, opowiedzieli się przeciwko ośmiu tzw. „reformatorom” w Radzie Nadzorczej, odwołując sześciu z nich. Jako rolnicy i producenci mleka mamy nadzieję, że wybór ośmiu nowych członków Rady Nadzorczej zażegna spory, uspokoi atmosferę i stworzy konstruktywne warunki pracy.

Spółdzielczość to najbardziej demokratyczna organizacja gospodarcza, gdzie członkowie są współwłaścicielami. Szanujemy to i doceniajmy, a kiedy trzeba – to i brońmy. Warto przypomnieć nam wszystkim jak wiele państwowych zakładów z branży spożywczej (rolnej) zmieniło właścicieli bądź przestało istnieć. Mógłbym wymieniać nie tylko te z Mazur - branża mięsna, owocowo-warzywna, zbożowo-paszowa, młynarsko-piekarska, nasiennicza, a ostatnio zawisły czarne chmury nad polską inseminacją. Dobrze jeżeli przejmuje te zakłady rodzimy biznes, gorzej jeżeli obcy kapitał, często zawężając działalność, a nawet likwidując.

„Zgoda buduje, niezgoda rujnuje” – to stare, ale jakże mądre powiedzenie. Chcielibyśmy, aby o tym pamiętała nowa Rada Nadzorcza, czego jej i całej SM Mlekpól życzą dostawcy:

**Andrzej Steckiewicz**  
**Bogdan Aleksiejczuk**  
**Kazimierz Więcko**





# Rok 2020 w cieniu pandemii

Kolejny rok dobiega końca. Był on bardzo trudnym i specyficznym okresem dla wszystkich i upłynął pod znakiem pandemii COVID-19.

Rok 2020 to był od początku czas rozchwiania rynku i dużej zmienności w zapotrzebowaniu na poszczególne artykuły. Restrykcje wprowadzone w celu zapobiegania epidemii wpłynęły na wymianę handlową pomiędzy poszczególnymi państwami. Duży wpływ, powodujący spadek sprzedaży, miało zamknięcie rynku chińskiego, który jest największym importerem mleka na świecie. Wzrosły koszty logistyczne światowej wymiany handlowej. Na wszystkie problemy w obrocie międzynarodowym nałożyły się problemy rynku krajowego. Przerwa w działaniu szkół, zawieszenie funkcjonowania hoteli, restauracji i kawiarni wpłynęły na problemy tych zakładów przetwórczych, których wyroby przeznaczone były tylko dla tej części odbiorców. Niektóre spółdzielnie i firmy mleczarskie miały problemy z utrzymaniem płynności finansowej, a w skrajnych przypadkach dochodziło do zerwania współpracy z dostawcami mleka, ograniczeniami w jego skupie lub znaczącym obniżeniem ceny za surowiec dla rolników.

**W zakresie produkcji mleka w gospodarstwach był to czas niepewności i wymagał przystosowania się do nowych warunków. Producenci mleka musieli spełnić wiele wymagań dotyczących ochrony sanitarnej i bioasekuracji w gospodarstwach.**

Mimo wszystkich przeciwności sektor mleczarski wyszedł obronną ręką ze wszystkich zawirowań na rynku i globalnie światowa produkcja mleka rośnie, przy jednoczesnym wzroście zapotrzebowania na artykuły mleczarskie. W Europie przewidywana dynamika skupu mleka wynosi około 1%. W Polsce przewiduje się, że skup wzrośnie o około 2,5%.

W naszym kraju w pierwszych 3 kwartałach bieżącego roku skup wyniósł 9 187 milionów litrów i jest to o 2,5% więcej niż w analogicznym okresie roku ubiegłego. Przy aktualnej dynamice skupu, rok 2020 powinien zamknąć się ilością około 12 107 mln litrów mleka. W Mlekpole skupiliśmy w pierwszych 9 miesiącach 2020 roku ponad 1 miliard 501 milionów litrów mleka przy dynamice skupu 2,6 %, a rok 2020 powinien zamknąć się rekordowym skupem w granicach 2 miliardów litrów mleka.

## 2 MLD litrów

przewidywany skup mleka w 2020



**Kazimierz Czernewski**  
Dyrektor Działu Skupu

Ceny mleka w Polsce są nieco niższe niż w poprzednim roku. W pierwszych trzech kwartałach średnia cena w Polsce wyniosła ok. 1,40 zł/litr. Dla porównania w Mlekpole cena mleka w ostatnich miesiącach rośnie i za dziewięć miesięcy średnia cena wyniosła 1,51 zł/litr, a w październiku zapłaciliśmy dostawcom średnią cenę w wysokości 1,75 zł/litr.

## 1,75 zł/litr

średnia cena skupu mleka w październiku

Rok 2020 był dla nas wszystkich rokiem trudnym i musieliśmy mierzyć się z wieloma problemami wynikającymi z dostosowania się do warunków panujących w okresie pandemii, dlatego też należą się wielkie podziękowania dla wszystkich Członków i Pracowników naszej Spółdzielni za wyprodukowanie i przetworzenie rekordowej ilości blisko 2 miliardów litrów mleka.



Zbliża się okres świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku, dlatego też w imieniu swoim i pracowników służb surowcowo-skupowych chciałbym złożyć wszystkim Członkom Spółdzielni i ich Rodzinom życzenia zdrowych, spokojnych, spędzonych w gronie rodziny Świąt, a w kolejnym roku 2021 rzeki mleka i satysfakcji ze współpracy na rzecz rozwoju gospodarstw i naszej Spółdzielni.



# Rok 2020 bogaty w wyróżnienia i nagrody dla produktów SM Mlekpól

W mijającym roku produkty naszej Spółdzielni triumfowały w wielu branżowych konkursach w rozmaitych kategoriach. Doceniali je zarówno przedstawiciele sektora FMCG, detaliści, ale także konsumenci.

Styczeń rozpoczęliśmy od sukcesów w badaniu rynkowym **Najlepszy Produkt**. Otrzymaliśmy złoty medal za serek Mascarpone, srebrny medal za twarożek grani Łaciaty, a także brązowy medal za linię jogurtów pitnych Milko Fun.

W 10 edycji konkursu **Złoty Paragon 2020 – Nagroda Kupców Polskich** zdobyliśmy aż dwa pierwsze miejsca oraz pięć wyróżnień, pokonaliśmy konkurencję w kategorii Mleko (Mleko Świeże Łaciate 3,2 %) oraz Sery Żółte Twarde (Ser w plastrach Złoty Mazur).

W **Kulinarnym Konkursie Sera Good Cheese** podniebienia jury urzekły waniliowy serek homogenizowany Rolmlecz, serek śmietankowy Łaciaty z kurkami, a także ser Edam. Nasze smaki pokochali również najmłodszy - w konkursie Smakuje Dzieciom dostaliśmy aż trzy złote medale za: mleko czekoladowe Łaciate, jogurt pitny Milko FUN truskawka-kiwi oraz mleko Łaciate Junior 3,8%.

Otrzymaliśmy także wiele certyfikatów, takich jak **Dobry Produkt** dla nowej linii serków śmietankowych Łaciate (indyjski z konopiami i czarnuszką, grillowane warzywa, naturalny) oraz tytułów, między innymi **Hit handlu** (mleko Łaciate 2,0% , mleko Świeże Łaciate 3,2%, ser Gouda Mlekpól w plastrach) czy **Złote Innowacje FMCG** dla serów Duopack Mlekpól (Gouda i Edam).

Najwięcej, bo aż 7 nagród zdobyliśmy w konkursie **Lider Forum**, wyróżniono: serek homogenizowany Rolmlecz, Maślankę Mrągowską naturalną, masło extra Łaciate, serek śmietankowy Łaciaty naturalny, mleko Łaciate świeże mikrofiltrowane, pasteryzowane 2%, ser Mlekpól Jantar klin, serek topiony Włoski smak z pomidorami i ziołami.







## Dokładamy wszelkich starań, by zapewnić konsumentom dostęp do produktów mleczarskich najwyższej jakości.

Powstają one ze świeżego, polskiego mleka, co gwarantuje ich naturalny, tradycyjny smak. Nie byłoby to możliwe bez zaangażowania rolników, dostawców, partnerów i pracowników naszej Spółdzielni. Dzięki stałej, udanej współpracy, Mlekoop sukcesywnie się rozwija i umacnia wysoką pozycję w branży mleczarskiej. Cieszy nas, że nasze produkty są wielokrotnie doceniane przez branżę i konsumentów.

### Małgorzata Cebelińska

Dyrektor Handlu SM Mlekoop

Triumfy święciły nie tylko nasze produkty. Jako organizacja znaleźliśmy się na podium Ogólnopolskiego Rankingu Najlepszych Spółdzielni Mleczarskich zajmując zaszczytne drugie miejsce. Natomiast Prezes Edmund Borawski, który od blisko 40 lat stoi na czele SM Mlekoop, znalazł się w rankingu najbardziej wpływowych osób dla polskiej gospodarki 2020.

## Wesołych Świąt!

Z okazji Świąt Bożego Narodzenia pragniemy Państwu podziękować za współpracę i zaufanie w roku 2020, życząc radosnych i spokojnych świąt oraz sukcesów, pomyślności i szczęścia w nadchodzącym 2021 roku.

Zarząd i pracownicy Agrifirm

Better  
Together



# Nowości produktowe 2020

Jako lider i innowator w branży mleczarskiej wprowadziliśmy na rynek wiele nowości, stale poszerzamy nasze portfolio i pracujemy nad udoskonalaniem produktów, by nieustannie się rozwijać i móc odpowiadać na potrzeby konsumentów.



Śmietanka UHT Łaciata 30% 1 litr  
Masło Łaciata - oślejka 300 g i 500 g



Sery Mlekpól w plastrach 400 g:  
Królewski z Kolna, Złoty Mazur, Salami,  
Gouda

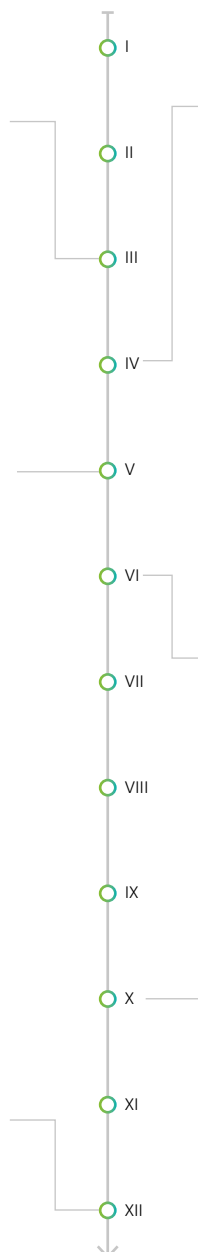
otrzymały Certyfikat „Jakość Tradycja”, który przyznawany jest produktom wysokiej jakości z uwzględnieniem metod wytwarzania. Certyfikowane sery wyróżniają się niezwykłym smakiem oraz aromatem. Za tradycyjny uważa się produkt, który posiada co najmniej 50 –letnią historię wytwarzania.

Ser Edamski i Gouda plastry 100 g



Sery mierzwione w plastrach:  
Gouda i Złoty Mazur 150 g

2020



Twaróg półtłusty bez laktozy  
Mazurski Smak

Mleko UHT Łaciata Junior 3,8% 0,5 l

Rodzinne opakowania sera żółtego:  
Gouda 400 i 700 g, Królewski z Kolna  
400 g, Złoty Mazur 700 g, Sejdamer  
i Bydgoski po 400 g



Sery Duopack Mlekpól (Gouda i Edam)  
2x250 g



Serki śmietankowe Łaciata indyjski  
z konopiami i czarnuszką, grillowane  
warzywa, naturalny 200 g



# Łaciate ma 25 lat!

W 1995 roku, jako pierwsi w Polsce, wprowadziliśmy do sprzedaży mleko UHT pod nazwą Łaciate. Przez lata codziennie towarzyszyło ono konsumentom, stając się rozpoznawalne, cenione i pozytywnie odbierane.

Marka już od 25 lat nieustannie rozwija się, aby sprostać potrzebom rynku. Z tej okazji przygotowaliśmy działania, za pomocą których wraz z konsumentami mogliśmy w 2020 roku świętować swój jubileusz. Nasza kampania była pełna humoru, bo marka Łaciate jest lubiana i budzi pozytywne skojarzenia.

Jej celem było podkreślenie najważniejszych, cennych dla wszystkich wartości, takich jak:

**bliskość domu, natury,  
swojskość i naturalne  
pochodzenie.**

Już na początku roku na sklepowych półkach znalazły się jubileuszowe opakowania z logo 25-lecia. W kolejnej odsłonie pojawiły się oryginalne kartoniki mleka z ilustracjami rysownika Andrzeja Mleczki, który trafnie komentował w nich rzeczywistość, podkreślił cechy produktu, takie jak wysoka jakość i naturalność, a także w zabawny sposób zaprezentował codzienne scenki z życia krowy Łaciatego. Kampanię zakończyliśmy loterią konsumencką – „Leć z Łaciatym po nagrody do domu”, w której do wygrania było między innymi 25 kart podarunkowych o wartości 10 000 zł na wyposażenie kuchni oraz nagrody rzeczowe.

Przez ćwierć wieku Łaciate stała się jedną z najbardziej znanych marek mleka w Polsce. Jest doceniana przez konsumentów oraz specjalistów w branży, o czym świadczą liczne nagrody i wyróżnienia wśród produktów mleczarskich. Marka Łaciate, dzięki swojej jakości, jest również najlepiej rozpoznawalnym produktem mleczarskim na dalekich rynkach eksportowych. Kultowe polskie mleko dociera aż na 6 kontynentów!







# O proszkowni opowiada Dyrektor Jerzy Michałek

## Rozmowa z Jerzym Michałkiem – Dyrektorem Zakładu Produkcji Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich w Mrągowie.

### *Dlaczego powstała proszkownia?*

Powodem, dla którego podjęta została decyzja o wybudowaniu proszkowni, była sytuacja na rynkach światowych – szybki rozwój rynków koncentratów mlecznych, często bardzo również dla nas odległych – azjatyckich czy afrykańskich. Transport tradycyjnych produktów mleczarskich do tych krajów jest nieopłacalny finansowo, a z drugiej strony ze względu na warunki klimatyczne skoncentrowana forma produktu jest bardziej trwała i łatwiejsza w przechowywaniu. Od kilkunastu lat rynek azjatycki intensywnie się rozwija, obserwujemy wzrost populacji, społeczeństwo jest również coraz bogatsze, dlatego większą uwagę zwraca na spożywane produkty oraz oczekuje coraz wyższej jakości asortymentu, także w kontekście produktów pochodzenia zwierzęcego. Również Mlekpól podąża za tym trendem, dlatego podjęliśmy decyzję o zwiększeniu własnych zdolności produkcyjnych w kategorii koncentratów mlecznych.



### *Jakie korzyści z powstania proszkowni wynikają dla rolników?*

Dostawcy Mlekpolu wykazują dużą dynamikę wzrostu produkcji mleka. Wynosi ona nawet 6-7 proc. każdego roku, podczas gdy w skali kraju to zaledwie 2 proc. Jednocześnie rynek produktów mleczarskich, takich jak sery czy napoje fermentowane nie posiada dużych tendencji wzrostowych, dlatego również część surowca musi zostać przetworzona na koncentraty. Tak jak wspominałem, przy takiej dynamice wzrostu wywarzania mleka zdolności przetwórcze w wyroby sproszkowane w innych Zakładach były niemal wyczerpane. Było to widoczne zwłaszcza w okresie wiosenno-letnim, gdy obserwowaliśmy nieco wyższą produkcję. Wybudowanie proszkowni pozwala przetworzyć całość surowca, a z drugiej

strony bez przeszkód skupować nadwyżkę od naszych dostawców, którym zagwarantuje to możliwość ciągłości zbytu surowca i zapewni stabilizację ceny mleka, a nam tym samym zdolności przetwórcze, co pozwala z optymizmem patrzeć na możliwości rozwoju przez najbliższe lata.

### *Jakie względy zdecydowały o wyborze lokalizacji?*

Budowa proszkowni w Mrągowie jest związana z faktem, że głównym produktem, z którego powstają koncentraty jest serwatka. To właśnie w Mrągowie zlokalizowana jest największa serownia Mlekpolu, która w ciągu doby produkuje nawet 1,3 mln litrów serwatki. Przewożenie jej do innych Zakładów generowało wysokie koszty transportowe.

### *W jaki sposób z płynnego surowca powstaje sproszkowany produkt?*

Proces składa się z dwóch albo trzech etapów, w zależności od wykorzystanego surowca. W pierwszym etapie zagęszcza się surowiec na instalacjach tzw. membranowych z wykorzystaniem różnicy ciśnień – uzyskujemy wówczas koncentrat o zawartości suchej masy ok. 20 proc. Następnie koncentrat poddawany jest drugiemu etapowi zagęszczania na urządzeniu, które nazywamy wyparką – wykorzystujemy zjawisko odparowania. W tym etapie zagęszczamy serwatkę do poziomu 50-60 suchej masy. W ostatnim etapie koncentrat skierowany jest na tzw. wieżę, do której kierowane jest również gorące, suche powietrze. Następuje wówczas intensywne odparowanie wody i finalnie przy wyjściu z instalacji suszarniczej uzyskujemy proszek, który ma zaledwie od 2 do 4 proc. wody. Tak wygląda przerób serwatki, natomiast proces produkcji mleka w proszku jest dwuetapowy bez tzw. wstępnego zagęszczania membranowego. Oczywiście każdy z tych procesów posiada drobne różnice, ale generalnie oba wyglądają podobnie.

### *Jakie są zdolności przetwórcze nowej proszkowni?*

Możemy przerobić blisko 3 mln litrów dziennie w zależności od surowca. To maksymalna zdolność przetwórcza. Jesteśmy w stanie wyprodukować ok. 220 ton proszku w ciągu doby. Jeśli chodzi o obecne możliwości – są one wykorzystywane w około 50 procentach. Natomiast miesiące wiosenne prawdopodobnie zwiększą ten przerób ze względu na trochę wyższą liczbę produkowanego surowca. Zdecydowana większość trafia na eksport – nawet 90 - 95 proc. wyrobów proszkowni. Kluczowym rynkiem zbytu są kraje azjatyckie – Chiny, Afganistan, Pakistan, Indonezja.



*Całkowity koszt proskowni wyniósł 500 mln złotych, chociaż pierwotnie zakładano wykorzystanie 400 mln złotych. Z czego wynika ta różnica?*

Wiąże się to z decyzją o udoskonaleniu całego systemu energetycznego w proskowni. Aktualnie Zakład zasilany jest poprzez trzy kotły grzewcze – w tym dwa gazowe oraz jeden węglowy, który zostanie wkrótce wyłączony. Dodatkowo pojawią się również dwa kotły olejowo-gazowe. To bardzo ważne w kontekście prowadzonej obecnie polityki klimatycznej. Dodatkowo podczas budowy zakupione zostały dwa specjalistyczne urządzenia do pozyskiwania prądu z gazu. Tym samym możemy uzyskać energię o mocy 4 MW, którą spożytkujemy w procesie produkcji oraz przetworzymy na parę wodną – jej zastosowanie pozwala zmniejszyć zużycie energii do przerobu serwatki czy mleka. Ponadto zakupione zostały i zainstalowane urządzenia do oczyszczania i uzdatniania wody odzyskanej z przetwarzanego w procesie zagęszczania surowca. Umożliwiło to znaczne oszczędności w zużyciu wody studziennej – średnio w Polsce do przerobienia litra surowca wykorzystuje się około 3 litrów wody, a w proskowni dzięki zastosowaniu nowoczesnych technologii jest to zaledwie około 1 litr.



**BIOLEX® MB40-DRENCH**

**DLA KRÓW MLECZNYCH**



## Płynne rozwiązanie dla wsparcia metabolizmu żwacza:

- ◆ Szybka pomoc w okresie okołoporodowym
- ◆ Skuteczne dostarczenie energii i prebiotycznych ścian komórkowych drożdży piwnych
- ◆ Betaglukany i mannooligosacharydy wspomagają funkcje odpornościowe i mikroflorę żwacza
- ◆ Można dodawać do pójła

**Leiber** Sp. z o.o.  
ul. Łęczycka 38  
99-340 Krośnice  
Polska  
Tel. +48 24 251 0360  
Fax +48 24 251 0370  
www.leibergmbh.de  
info@leibergmbh.de



**Leiber**  
Excellence in Yeast





40 LAT MINĘŁO

# Nasze Zakłady *kiedyś i dziś*

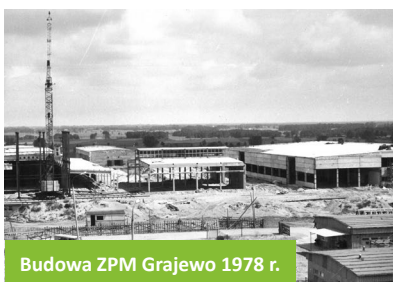
Rozpoczynamy nowy cykl, w którym zaprezentujemy, jak wyglądały nasze Zakłady w przeszłości i jak prezentują się obecnie.

Nieustannie i systematycznie pracujemy nad modernizacją we wszystkich lokalizacjach, by rozwijać się technologicznie i móc produkować wyroby o najwyższych standardach światowych. W tym numerze pokazujemy 3 pierwsze Zakłady, które weszły w skład SM Mlekpól. W następnych wydaniach Echa Mlekpól będziemy prezentować kolejne!

**1**

## **ZPM Grajewo**

tu w 1980 r. zaczyna się historia Mlekpól



Budowa ZPM Grajewo 1978 r.



SM Mlekpól w Grajewie współcześnie

**2**

## **ZPM Kolno**

tu powstają między innymi sery klasy premium pod marką Senator oraz Jantar, w SM Mlekpól od 1999 roku



Budowa nowej warzelnia w 2013 r



ZPM W Kolnie, 2017

**3**

## **ZPM Mrągowo**

to drugi Zakład pod względem ilości przerabianego mleka, przyłączony do SM Mlekpól w 2000 roku



2009 r.



2020 r.





# Porada kulinarna

Koło Gospodyń Wiejskich w miejscowości Dzierzbia funkcjonuje prężnie już od pięciu lat. Jego działalność opiera się na kultywowaniu tożsamości kulturowej mieszkańców oraz upowszechnianiu tradycji polskiej wsi.

Członkinie organizują wiele uroczystości mających na celu integrację międzypokoleniowe. Wigilia to jedno z najważniejszych wydarzeń w ciągu roku. Na wspólną wieczerzę zapraszanych jest wielu gości, na czele z władzami gminy. O przygotowaniach do tego ważnego spotkania opowiedziała **Marzena Sobocińska – przewodnicząca KGW.**



Na przygotowanie wspólnej Wigilii poświęcamy wiele czasu, analizując skrupulatnie menu. Członkinie chętnie angażują się we wszelkie aktywności. Wiedzę na temat kulinariów i inspiracje do potraw czerpiemy z przepisów naszych babć. Dzięki spotkaniom w Kole możemy dzielić się różnorodnością naszych pomysłów i wymieniać spostrzeżenia. Prym na naszym świątecznym stole wiedzie karp w galarecie oraz krokiety z barszczykiem. Oczywiście wszystko gotujemy same. Jest też tradycyjna kapusta z grzybami, wiele rodzajów innych ryb oraz śledzie w różnej postaci, a także pełen stół sałatek. Oczywiście nie może też zabraknąć słodkości. Na ten wieczór pieczemy drożdżówkę oraz struclę z makiem. Gościom zawsze wszystko smakuje, a my jesteśmy dumne i szczęśliwe, że podtrzymujemy tradycje i obrzędy związane z tym magicznym dniem. Jednak naszą popisową potrawą są tradycyjne pierogi z farszem z leśnych grzybów. Tak delikatne i elastyczne ciasto potrafiły robić tylko nasze babcie, a my dzięki nim możemy to kontynuować.

**Chętnie podzielimy się przepisem i tajemniczym składnikiem, by wyszły Wam pyszne pierogi.**



## Składniki na ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1 szklanka gazowanej wody
- 1 jajo
- 4 łyżki oleju

## Przepis na farsz:

Grzybki do farszu mielimy przez grube sito, podsmażamy z cebulką i przyprawiamy wedle uznania.







# Co wiesz o Świątach Bożego Narodzenia?

Sprawdź swoją wiedzę w naszym świątecznym quizie. Zaznacz prawda lub fałsz, a następnie porównaj swoje wybory z odpowiedziami na dole strony. Zobacz, czy jesteś ekspertem od Świąt!

1. Okres adwentu rozpoczyna się zawsze w czwartą niedzielę poprzedzającą Boże Narodzenie.

**PRAWDA / FAŁSZ**

2. Tradycją jest, że na uroczystej, wigilijnej kolacji na stole powinno znajdować się 13 potraw.

**PRAWDA / FAŁSZ**

3. Pierwszym znakiem do rozpoczęcia wigilijnej wieczerzy jest zajęcie słońca.

**PRAWDA / FAŁSZ**

4. Po zakończonej kolacji wszyscy łamią się oplatkiem i składają sobie życzenia.

**PRAWDA / FAŁSZ**

5. Według tradycji dla przypadkowego gościa należy zostawić trzy pierogi, by mógł się posilić, gdy zapuka do naszych drzwi.

**PRAWDA / FAŁSZ**

6. W Polsce dzieci rozpakowują prezenty w Wigilię, natomiast dzieci w Wielkiej Brytanii sięgają po nie dopiero rano 25 grudnia.

**PRAWDA / FAŁSZ**

7. Prezenty przynosi nie tylko Święty Mikołaj, w zależności od rejonu Polski lub kraju może to być między innymi Gwiazdor, Dziadek Mróz, Aniołek lub Dzieciątko.

**PRAWDA / FAŁSZ**

8. Jemiołę wieszka się pod sufitem, a pocałunek pod nią ma zapewnić miłość w kolejnym roku.

**PRAWDA / FAŁSZ**

9. Najbardziej znana na świecie kolęda to „Cicha Noc”, została przetłumaczona na ponad 300 języków.

**PRAWDA / FAŁSZ**

10. Pasterka (msza) odbywa się w Kościele, w południe 26 grudnia, by upamiętnić narodziny Jezusa.

**PRAWDA / FAŁSZ**



## 10 – 7 poprawnych odpowiedzi

Jesteś prawdziwym ekspertem od Świąt! Zaskocz wszystkich swoją wiedzą przy wigilijnym stole. Ciekawe czy członkowie Twojej rodziny będą znali odpowiedzi na wszystkie pytania...

## 6 – 3 poprawnych odpowiedzi

Wiesz już o tradycjach świątecznych bardzo dużo! Mamy nadzieję, że nasz quiz pozwolił Ci się dowiedzieć jeszcze więcej ciekawostek. Teraz możesz zabłysnąć nimi w trakcie wigilijnej wieczerzy.

## 2 – 0 poprawnych odpowiedzi

Nie martw się, następnym razem na pewno pójdzie Ci lepiej! Wykorzystaj rodzinny czas na podpytanie bliskich o świąteczne tradycje. Na pewno opowiedzą Ci wiele ciekawych, rodzinnych historii i zwyczajów.



# Zupa grzybowa z makaronem i świeżym koperkiem

Świąteczny przepis



## Składniki

- ok. 100 g makaronu
- ok. 500 g świeżych, mrożonych lub suszonych, mieszanych grzybów (borowiki, podgrzybki, koźlarze)
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- mały seler
- 2 cebule
- 1 listek laurowy
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 2 łyżki masła extra łąciate
- 100 ml śmietanki łąciata 18%
- maggi
- pieprz
- sól
- garść świeżego lub mrożonego koperku

## Przygotowanie

Makaron gotujemy w osolonej wodzie, następnie odcedzamy. W garnku gotujemy wodę. Do wywaru dodajemy pokrojone w słupki warzywa, liść laurowy oraz ziele angielskie - wszystko gotujemy przez około 20 minut. Grzyby czyszcimy, myjemy i kroimy w półplasterki. Cebulę szatkujemy w kostkę. Opłukujemy, a także następnie siekamy koper. Na maśle szklimy cebule, do niej dodajemy grzyby, całość chwile podsmażamy. Grzyby i cebulę zalewamy wywarem, doprawiamy do smaku i gotujemy ok. 25 minut. Do zupy dodajemy śmietankę, posiekany koperek, doprawiamy ją do smaku solą i pieprzem. Następnie ponownie zagotowujemy ją przez 4-5 minut. Podajemy z makaronem, posypujemy koperkiem według uznania.

Więcej kulinarnych inspiracji i przepisów, nie tylko na świąteczne potrawy, znajduje się na stronie [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl).

# MIESZANKI PASZOWE

Mieszanki paszowe dla krów mlecznych,  
zdefiniowane w trzech liniach produktowych

LINIA PROTECT KOMFORT

LINIA PROTECT PLUS

LINIA PROTECT PREMIUM

DOPASUJ ODPOWIEDNIĄ LINIĘ  
DO SWOICH POTRZEB.

ep<sup>®</sup>  
EKOPLON

W NASZEJ OFERCIE DOSTĘPNE TAKŻE MIESZANKI PASZOWE  
UZUPEŁNIAJĄCE "PREMIKSY", KONCENTRATY,  
PREPARATY MLEKOZASTĘPCZE DLA CIELĄT  
ORAZ DODATKI FUNKCJONALNE DLA BYDŁA.



ZAUFAJ EKSPERTOM.  
ZAUFAJ EKOPLON

WWW.EKOPLON.PL



SORBIX

BUFOR PLUS

ALGI MORSKIE



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU Z NASZYM DORADCĄ:

- |                |                |                 |
|----------------|----------------|-----------------|
| 1. 605 471 027 | 5. 691 365 754 | 9. 693 090 739  |
| 2. 607 153 858 | 6. 693 090 746 | 10. 605 582 073 |
| 3. 607 126 540 | 7. 605 471 037 | 11. 609 124 482 |
| 4. 661 617 515 | 8. 693 090 739 |                 |

## 360° wokół higieny wymienia

Kompleksowy program zwalczania Mastitis w oparciu o:

- ▲ **Oxy-Foam<sup>®</sup>** pianka do strzyków przed dojem.
- ▲ **Romit<sup>®</sup> BF** dezynfekcja aparatu udojowego pomiędzy kolejnymi dojami.
- ▲ **Io-Shield<sup>®</sup> D** środek barierowy do strzyków po doju.
- ▲ **Phytoshield<sup>®</sup> D** wsparcie higieny wymion w okresie zasuszania.

To radykalne zmniejszenie strat związanych z Mastitis, poprawa jakości mleka i większa produkcja mleka.

Badanie autorstwa Roberson i in. wskazuje, że otwory strzykowe zainfekowane bakterią *Staphylococcus aureus* były 3,3 razy bardziej narażone na zakażenie wewnątrz strzykowe. Stąd też zmniejszenie ilości bakterii poprzez utrzymanie prawidłowej higieny strzyków przed udojem stanowi istotny element prewencji zapalenia gruczołu mlekowego.



## Oxy-Foam<sup>®</sup>

Aby ograniczyć ryzyko kolejnych zakażeń wewnątrz strzyku patogenami wywołującymi zapalenie gruczołu mlekowego, należy stosować piankę Oxy-Foam<sup>®</sup> przed każdym udojem

ECOLAB<sup>®</sup>

Everywhere It Matters.

Ecolab Sp. z o.o. | 31-323 Kraków, Ul. Opolska 114 | Tel. +48 1226 16 100, Mob. +48 500 060 572 | www.ecolab.pl

Ecolab jest Partnerem:

Agrowis

Do nabycia w sklepach Mlepol i u dystrybutora Ecolab- Agrowis. ul. Napoleńska 92. 06-500 Mława  
tel. 23 654 62 88 www.agrowis.pl

POLSKIE STOWARZYSZENIE DS. MASTITIS





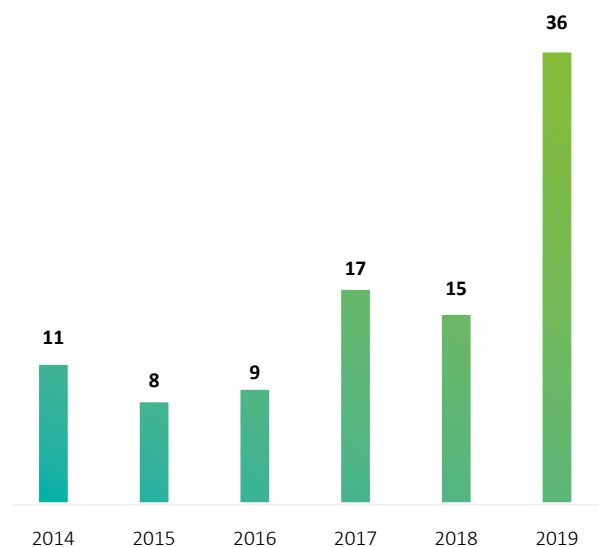
## Statuetka Kryształowa Krowa

Historia statuetki „Kryształowa Krowa” sięga 2014 r., kiedy z inicjatywy Rady Nadzorczej i Zarządu Spółdzielni nagrodzono czterech dostawców, którzy w poprzednim roku dostarczyli do Mlekpola pierwszy milion litrów mleka.

Sześć lat temu wyróżnienia zostały wręczone podczas corocznego „Letniego pikniku z Mlekopolem”. Prekursorem nagrody „Kryształowej Krowy” był ranking 10 przodujących i innowacyjnych gospodarstw dostawców Mlekpola, którzy sprzedawali największe ilości mleka w roku kwotowym. Corocznie przedstawicielom dziesięciu gospodarstw rodzinnych i dziesięciu gospodarstw wielkotowarowych wręczano dyplomy i nagrody rzeczowe.

Celem inicjatywy stworzenia niepowtarzalnej nagrody „Kryształowej Krowy” było uhonorowanie pracy rolników, którzy szczególnie zaangażowali się w rozwój hodowli i produkcji mleka wysokiej jakości – tym samym budując potęgę Mlekpola. Wyróżnienie to jest nie tylko nagrodą za największe ilości produkowanego w gospodarstwie mleka, ale również pokazuje wzorcowe gospodarstwa, gdzie stosowane są najnowsze technologie w zakresie hodowli zwierząt, nowoczesne systemy obsługi i zarządzania stadem. Dlatego też nagrodzeni rolnicy stają się wzorem do naśladowania dla młodego pokolenia spółdzielców.

Od 2015 r. wręczenie statuetek odbywa się podczas uroczystego Zebrania Przedstawicieli SM Mlekpola. Sprzyjające warunki stwarzane przez Spółdzielnię oraz nieustanna ciężka praca i nakłady finansowe ponoszone przez członków na rozwój gospodarstw, owocują zwiększeniem ilości produkowanego mleka. W tych warunkach rośnie również ilość „milionerów”.



Liczba gospodarstw nagrodzonych „Kryształową Krową”



Członek Zarządu SM Mlekpola w Grajewie – Józef Wysocki, przed wręczeniem statuetki Kryształowej Krowy

# polmass

Od 1986 roku



Preparaty  
mlekozastępcze  
dla cieląt



Dodatki  
mineralno-witaminowe  
dla bydła



Mikrobiologiczne dodatki  
do zakiszania  
pasz objętościowych

[www.polmass.eu](http://www.polmass.eu)

Dołącz do nas  
 **PolmassSA**







40 LAT MINĘŁO / Nasi milionerzy

# Kryształowe Krowy 2019 – kolejne rekordy w Mlekpole

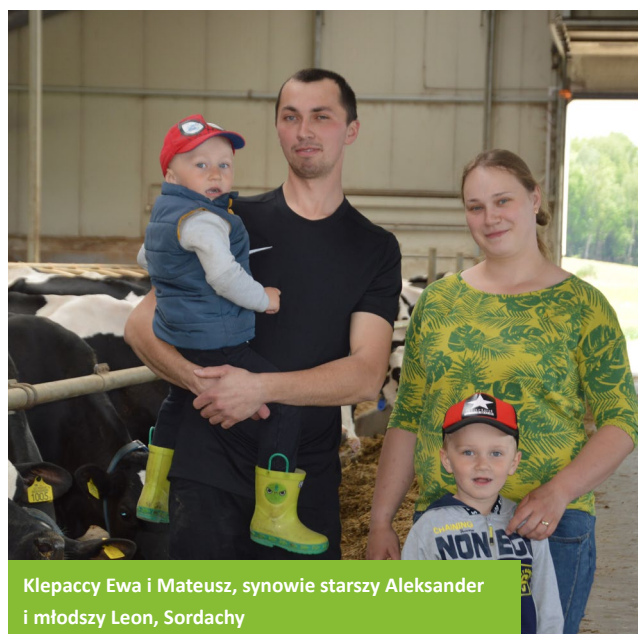
W tym roku grono laureatów to aż 36 gospodarstw, a dodatkowo nagrodę specjalną za 41 lat pracy na rzecz polskiego mleczarstwa oraz 21 lat pracy w naszej Spółdzielni otrzymał p. Mirosław Borawski.

Warto zaznaczyć, że ogółem w 2019 r. wszystkich gospodarstw sprzedających ponad milion litrów mleka rocznie było aż 137 (nagradzani są tylko rolnicy, którzy po raz pierwszy przekroczyli tę granicę), a skup z tych gospodarstw wyniósł 297 mln litrów mleka, co stanowiło 15 proc. rocznego skupu całej Spółdzielni.

**Serdecznie gratulujemy!**



Tymiec Radosław, Mitoradz



Klepaczy Ewa i Mateusz, synowie starszy Aleksander i młodszy Leon, Sordachy



Walerzak Mariusz z rodziną, Srebrny Borek



Latos Maciej, Stronno

#DziękujemyZePijecieMleko.com  
DZIEKUJEMY  
ZE PIJECIE  
MLEKO  
PRODUKUJEMY  
DLA WAS



# Zdrowych i radosnych Świąt Bożego Narodzenia

oraz najlepszego 2021 roku!  
życzy firma Clarin



## Wesołych Świąt!

życzy

Z WARMII I MAZUR  
**Sowul&Sowul**  
Sp. z o.o.  
POLSKIE NASIONA TRAW



Magnuszewscy Agnieszka i Cezary z dziećmi, Dziękonię



Nowak Szymon, Przybychowo



Borowski Mirosław, Niedźwiedzkie





## Laureaci „Kryształowej Krowy” za 2019r.

	MIJSCOWOŚĆ	IŁOŚĆ LITRÓW	ZAKŁAD
<b>Kamiński Damian</b>	Kiedrowo	2 291 457	Bydgoszcz
<b>Strumiłowski Wojciech</b>	Łupki	2 203 574	Mrągowo
<b>Strumiłowski Tomasz</b>	Łupki	2 171 172	Mrągowo
<b>Kozikowska Małgorzata</b>	Bogumiły	1 499 089	Mrągowo
<b>Kraska Łukasz</b>	Kalinowo	1 368 061	Zambrów
<b>Tymiec Radosław</b>	Miłoradz	1 312 283	Mrągowo
<b>Nowak Szymon</b>	Przybychowo	1 256 281	Bydgoszcz
<b>Magnuszewski Cezary</b>	Dziękonie	1 255 356	Grajewo
<b>Drzazgowski Tomasz</b>	Potulice	1 224 444	Bydgoszcz
<b>Tryniszewski Paweł</b>	Pieńki Wielkie	1 211 713	Zambrów
<b>Jaworowski Tomasz</b>	Stare Bajki	1 199 608	Grajewo
<b>Bureta Krzysztof</b>	Polinowo	1 176 073	Bydgoszcz
<b>Bureta Łukasz</b>	Polinowo	1 169 674	Bydgoszcz
<b>Szczęśny Jerzy</b>	Czarże	1 108 479	Bydgoszcz
<b>Buła Krzysztof</b>	Biały Grunt	1 101 205	Mrągowo
<b>Kubrowski Zenon</b>	Orłowo	1 099 962	Mrągowo
<b>Kraszewski Paweł</b>	Paproć Duża	1 081 725	Zambrów
<b>Wysocki Józef</b>	Pawłocin	1 080 658	Mrągowo



Kraska Łukasz, Kalinowo



Kamiński Damian z rodziną,  
Kiedrowo



Dorf Alicja i Krzysztof, Rumiejki



Przyborowski Grzegorz, Chojnówek

Szczęśni Iwona i Jerzy, Czarże





### Prześlij zdjęcie!

SM Mlekpól tworzą przede wszystkim ludzie! Zachęcamy do przesyłania zdjęć Waszych rodzin i gospodarstw (na adres [anna.kuklinska@mlekpole.com.pl](mailto:anna.kuklinska@mlekpole.com.pl)), pokażemy je w kolejnych numerach Echa Mlekpola.

	MIJSCOWOŚĆ	IŁOŚĆ LITRÓW	ZAKŁAD
<b>Michałowski Adam</b>	Netta Druga	1 078 620	Grajewo
<b>Skrodzki Przemysław</b>	Cyprki	1 077 732	Grajewo
<b>Przyborowski Grzegorz</b>	Chojnówek	1 071 398	Grajewo
<b>Leśniewski Artur</b>	Cieciorki	1 063 292	Zambrów
<b>Wąziwski Marek</b>	Marcinowo	1 055 337	Grajewo
<b>Kubicki Roman</b>	Romankowo	1 050 886	Mrągowo
<b>Klepacki Mateusz</b>	Sordachy	1 041 066	Grajewo
<b>Gwizdała Marcin</b>	Broniewo	1 037 233	Bydgoszcz
<b>Kadow Marian</b>	Keżewice	1 036 526	Bydgoszcz
<b>Kozikowski Marek</b>	Czartosy	1 029 138	Zambrów
<b>Dorf Krzysztof</b>	Rumiejki	1 028 158	Grajewo
<b>Borowski Mirosław</b>	Niedźwiedzkie	1 026 978	Grajewo
<b>Charubin Jan</b>	Charubiny	1 026 358	Kolno
<b>Filut Andrzej</b>	Żelice	1 018 554	Bydgoszcz
<b>Latos Maciej</b>	Stronno	1 017 448	Bydgoszcz
<b>Piwowski Wiesław</b>	Babrosty	1 016 316	Mrągowo
<b>Bełbot Józef</b>	Raczk Wielkie	1 009 250	Mrągowo
<b>Walerzak Mariusz</b>	Srebrny Borek	1 007 773	Zambrów



Filut Andrzej i Anna, Żelice



Tryniszewski Paweł z żoną i z rodzicami, Pieńki Wielkie



Skrodzki Przemysław z rodziną, Cyprki



Michałowski Adam z rodziną, Netta Druga





# Żywnienie bydła, a pora roku

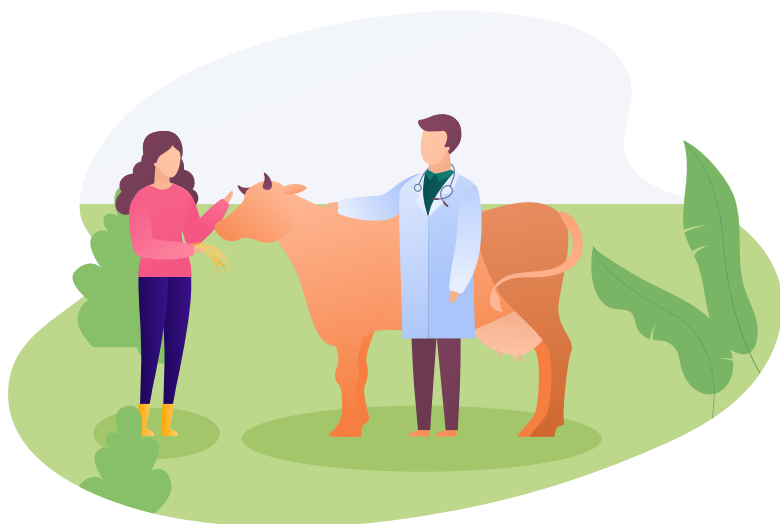
Trudno szukać zdecydowanych różnic pomiędzy żywieniem bydła w okresie zimowym lub letnim. Oczywiście różnice te będą istotne dla gospodarstw, które utrzymują bydło mleczne na pastwiskach, lecz dla systemu zadawania pasz PMR czy też TMR zmiany te będą nieznaczne.

Trzeba jednak pamiętać, że z każdym kolejnym zebraniem pokosem występują zmiany pomiędzy jakością zadawanych pasz, ilością tychże pasz pobranych przez zwierzęta, jak również koncentracją składników pokarmowych. Całkowite pobranie suchej masy jest wyznacznikiem możliwości produkcyjnych. Im wyższa jest koncentracja białka i energii na każdy kilogram pobranej SM, tym wyższa będzie produkcja dobową. Dla uproszczenia podam, że możliwość pobrania SM wynosi 4% masy ciała dla krów w szczycie laktacji. **Krowa mleczna ważąca 650 kg jest w stanie w ciągu doby pobrać 26 kg suchej masy.**

Pamiętajmy jednak, że są to dane ogólne i między innymi zależą od:

- żywienia w okresie zasuszenia,
- jakości stanowisk,
- fazy laktacji,
- systemu utrzymania krów,
- struktury fizycznej dawki pokarmowej,
- samej SM dawki pokarmowej.
- koncentracji włókna pokarmowego,





Dla optymalnego bilansu dawki pokarmowej niezbędna jest wcześniejsza analiza pasz objętościowych dostępnych na gospodarstwie, przynajmniej pod kątem podstawowych parametrów żywieniowych, takich jak:

- sucha masa,
- NDF, ADF, ADL,
- białko surowe,
- włókno surowe,
- tłuszcz,
- określenie poziomu skrobi (oczywiście w przypadku kiszonki z kukurydzy).

Te podstawowe parametry pozwolą określić na ile i w jaki sposób musimy uzupełnić podstawową dawkę pokarmową o dodatkowe pasze dla uzyskania oczekiwanej produkcji dobowej zwierząt. Krowy mleczne z samych pasz objętościowych są w stanie wyprodukować 18 litrów mleka na dobę. Pozostała część bieżącej produkcji musi zostać uzupełniona z dodatkowych pasz. Dla utrzymania wydajności w laktacji warto uzupełniać dawkę w dodatkowe składniki pokarmowe. Dzięki temu umożliwimy zwierzętom dłuższą rentowną produkcję bez pobierania składników pokarmowych z własnego organizmu. Unikniemy chorób metabolicznych, zadbamy o kolejną skuteczną ciążę.

Warto korzystać z porad ekspertów, aby nie opierać się na przypuszczeniach i pozwolić sobie na wyższą i bardziej ekonomiczną produkcję mleka. Każda wydana złotówka na żywienie stada powinna wygenerować wyższy zwrot wydanych środków. Trudno samemu zbilansować wszystkie parametry pokarmowe dawki do bieżącej produkcji stada, nie myśląc już o wzroście produkcji rocznej sztuk. Należy wystrzegać się zakwaszeń i przekarmień, pamiętać, że nie zawsze więcej oznacza lepiej. Częste nadwyżki białka czy zbyt duża koncentracja energii dają zupełnie odwrotne rezultaty. Zachęcamy Państwa do kontaktu z doradcami, aby przeanalizować możliwości produkcyjne Waszych stad.



**Ekspert: Piotr Hubert Szybiński**  
Dyrektor Sprzedaży- Dział Bydła,  
Grupa Agrocentrum

# KUKURYDZA HULK

FAO 250



## MASA RZEZBA PLONY



**mas**  
seeds UNITED TO GROW

[www.masseeds.pl](http://www.masseeds.pl)





# Jajkiem w biegunkę

Intensywny rozwój pracy hodowlanej skierowany na zwiększenie wydajności odbija się na odporności zwierząt, a przede wszystkim zwiększa wrażliwość cieląt na czynniki wywołujące biegunki. Odchów cieląt to najtrudniejszy okres w pracy gospodarstwa mleczarskiego.

## Przyczyny biegunek

Czynniki niezakaźne jak niedobór siary czy błędy w zarządzaniu, powodują immunosupresję, która zwiększa wrażliwość na zakaźne czynniki wywołujące biegunki. **Natomiast do czynników zakaźnych należą wirusy i bakterie oraz coraz częściej pierwotniaki.**

**Rotawirusy** to najbardziej rozpowszechnione patogeny wywołujące wirusowe biegunki u cieląt i jagniąt. W Europie 90 - 100 % populacji bydła jest zarażone rotawirusami. Rotawirusy rozmnażają się w dojrzałych komórkach nabłonka jelita cienkiego. Przy infekcji rotawirusem zostaje zniszczonych więcej enterocytów niż organizm jest w stanie zregenerować.

**Koronawirusy** działają początkowo podobnie jak rotawirusy. Rozmnażają się w enterocytach, ale również w nabłonku górnych dróg oddechowych. W jelicie cienkim wywołują podobne zmiany patologiczne jak rotawirusy, ale mogą też powodować martwicę krypt w jelicie grubym. Koronawirusy mogą atakować również starsze osobniki (zimowa dezynteria).

**E. coli** jest obecna we florze bakteryjnej zwierząt oraz człowieka i znajduje się przede wszystkim w jelicie grubym. Tylko niewielka liczba serotypów wywołuje choroby. Patogenność E. coli wiąże się z jej zjadliwością. Enterotoksykogenne szczepy E. coli (ETEC) są jednym z najważniejszych patogenów bakteryjnych wywołujących biegunki. E. coli F5 (K9g) oraz F41 należą do najczęstszych enterotoksykogennych szczepów bakterii u cieląt. Szczepy te produkują termostabilną, nieantygenną (tzn. nie wywołuje reakcji immunologicznej) enterotoksynę, która wpływa na sekrecję jonów i płynów. Enterokrwotoczna E. coli (EHEC) występuje przede wszystkim u cieląt między 2, a 8 tygodniem życia. Niszczą one mikroosmki na enterocytach nabłonka jelita, co może prowadzić do biegunek krwotocznych.

**Clostridia** są składnikiem flory bakteryjnej przewodu pokarmowego u zwierząt roślinożernych, ale tylko niewiele z nich powoduje poważne choroby. U cieląt występuje przede wszystkim Clostridium perfringens (Gram dodatnia) typ A, C oraz D. Wytwarzają one toksyny i mogą doprowadzić do tzw. enterotoksemii objawiającej się u cieląt nagłą biegunką krwotoczną. Uważa się, że Cryptosporidium parvum należący do grupy kokcydiów jest najczęstszym patogenem odpowiedzialnym za występowanie biegunek (prewalencja do ponad 60 %) u cieląt.

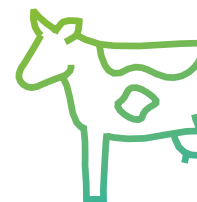


**Cryptosporidium** atakuje osobniki w wieku od 1-go do 2-go tygodnia życia, rzadko powyżej 4-go tygodnia życia, często w połączeniu z rotawirusami. 2-17 % na pierwszy rzut oka zdrowych osobników jest zaatakowana przez Cryptosporidium. Osobniki te stanowią tzw. rezerwuar zarazków.

## Jak przeciwdziałać biegunkom?

Zastosowanie przeciwciał (immunoglobulin) Ig Y z żółtka jaja kurzego w prosty i szybki sposób pozwala kontrolować kondycję przewodu pokarmowego cieląt i ogranicza ryzyko pojawienia się biegunek. Gotowe przeciwciała podane z mlekiem czy preparatem mlekozastępczym wiążą konkretne patogeny, uniemożliwiają kolonizację błony śluzowej jelit i eliminują czynnik zakaźny z przewodu pokarmowego. Podanie Globigen Dia Stop w dawce 25 g/cielę 2 razy dziennie przez 5-7 dni ogranicza ryzyko wystąpienia nieżyłtów jelit, zwiększa wykorzystanie paszy i poprawia przyrosty. U zwierząt w złej kondycji i narażonych na czynniki zakaźne, takie jak wirusy czy bakterie, stosujemy dawkę 50 g/cielę 2 x dziennie przez minimum 3 dni. Immunoglobuliny Ig Y są stabilne w przewodzie pokarmowym, gdzie działają do 12 godzin po podaniu. Podstawowymi zaletami są brak możliwości pojawienia się oporności, działanie ukierunkowane na konkretne czynniki, brak okresu karencji i możliwość wyeliminowania antybiotyków. Globigen Dia Stop zawiera dodatkowo witaminy, elektrolity i drożdże aktywne.

**EW NUTRITION GmbH**



# Grzybki nie tylko w barszczu...

Potężnym, jednak wciąż bagatelizowanym, problemem w produkcji zwierzęcej jest obecność pleśni w paszach. Grzyby pleśniowe porażają rośliny jeszcze w trakcie wegetacji, a ich produkty przemiany materii, zwane mikotoksynami, skażają pasze tak treściwe, jak i objętościowe.



Świetnym przykładem jest rok 2019, który był wyjątkowy pod względem inwazji głowni guzowatej kukurydzy. Szacuje się, że w niektórych częściach Polski do 25-30% kolb było porażonych tym grzybem. Mniej się już jednak mówi o tym, że każda kolba porażona głownią była porażona również fuzariozą. Alkaloidy produkowane przez głownię teoretycznie ulegają biodegradacji w procesie kiszenia, ale już toksyny wytwarzane przez *Fusarium* nie.

**Łagodna zima sprzyjała również rozwojowi grzybów pleśniowych w zmagazynowanych kiszonkach i sianokiszonkach. Sytuacja ta przysporzyła licznych problemów hodowcom i producentom bydła mlecznego.**



skuteczna inseminacja...



eNBe dystrybutor MCHiRZ Sp. z o.o. na Podlasiu

574 899 833



## Do najbardziej powszechnych toksyn należą:

### aflatoksyny

Są produkowane przez grzyby z rodzaju *Aspergillus*. Występują na surowych produktach takich jak: zboża, owoce suszone, przyprawy, figi, orzechy oraz w mleku zwierząt skarmianych paszą zawierającą aflatoksyny. Pierwszym zauważalnym objawem jest spadek młeczności. Niskie poziomy aflatoksyn przyjmowane przez zwierzęta objawiają się **zwiększona wrażliwością stada na choroby** oraz **nieskutecznością szczepień** (wytworzenie niepełnej odporności) – obserwowane szczególnie u drobiu, świń i bydła.

### ochratoksyny

Wytwarzane przez *Penicillium verrucosum* oraz niektóre gatunki z rodzaju *Aspergillus*. W warunkach naturalnych w zapleśniałych produktach rolnych występuje ochratoksyna A i wyjątkowo rzadko ochratoksyna B. Zauważalne objawy zatrucia występują przy skarmianiu paszy zawierającej w 1 kg około 2 mg tej mykotoksyny, obserwuje się wtedy **ostrą niewydolność nerek**.

### trichoteceny

Są produkowane przez grzyby z rodzaju *Fusarium*. Dotychczas zidentyfikowano 150 rodzajów tego metabolitu. Trichoteceny powodują zaburzenia zdrowotne ze strony układu pokarmowego, między innymi **wymioty, zapalenie jelit, utratę apetytu, zapalenie błon śluzowych** (przy stężeniu do 8 mg/kg paszy). Przy stężeniach wyższych – **ronienia, mumifikacje płodów oraz niepłodność**.

### zearalenon

Wytwarzany jest przez grzyby z rodzaju *Fusarium*. Występuje w zbożach, szczególnie w kukurydzy. Jest toksyną estrogenną (**zaburzenia w płodności**), **utrudnione zapłodnienie, osłabienie urodzonych cieląt, zaczerwienienie i obrzęk zewnętrznych części narządów płciowych krów, permanentna ruja lub pozorna ciąża, obrzęk gruczołu mlecznego, bezmłeczność, zaburzenia wzrostu płodu, wczesne poronienia, martwe płody, zwiększona śmiertelność cieląt w pierwszych pięciu dniach życia**. U samców występuje **obrzęk napletka, atrofia jąder, spadek libido**. Toksyna ta jest wydalana w mleku.

Mikotoksyny są wytwarzane przez wiele różnych rodzajów grzybów, jednakże większość z nich pochodzi od rodzajów *Aspergillus*, *Penicillium* i *Fusarium*. Nie każdy z tych grzybów wytwarza mikotoksyny, ale jeden gatunek grzyba może być źródłem różnych postaci toksyn, co powoduje, że trudno jest ocenić ich wpływ na zdrowie zwierząt i człowieka.

Jedynym skutecznym sposobem ochrony bydła przed zatruciem toksynami wytwarzanymi przez pleśnie jest systematyczne **stosowanie z paszą preparatów wiążących mikotoksyny**. Na rynku dostępnych jest wiele wysokiej jakości preparatów wykorzystujących różne kombinacje sorbentów oraz zawierających substancje wspomagające, jak sylimaryna czy karwakrol. Im więcej składników, tym szersze spektrum działania. Mikotoksyny mają różną wielkość, dlatego potrzebujemy kombinacji substancji o różnych zdolnościach wiążących. **Nakład 150 – 250 PLN na krowę na rok zwróci się z nawiązką**. Zanim zaczniemy szukać innych przyczyn nawracających problemów w stadzie zaczniemy od eliminacji mikotoksyn. Często najprostsze rozwiązania są najlepsze.



**Ekspert: lek. wet. Radosław Ceglarski**  
EW NUTRITION GmbH

## Pierwszymi objawami zatrucia mikotoksynami u bydła są:

- wzrost liczby komórek somatycznych,
- spadek odporności,
- spadek młeczności,
- częste infekcje dróg oddechowych,
- problemy w rozrodzie,
- choroby skóry.
- nawracające zapalenia wymienia,

*„Nie czas jest nam dany, ale chwila.  
Naszym zadaniem jest uczynić z tej chwili czas.”*

Georges Poulet



Ze smutkiem żegnamy

**Ś.P. Marka Szczepańskiego**

zmarł w wieku 32 lat, pracownik O/ZPM w Bydgoszczy od 2018 roku.

Odszedł nagle w skutek nieszczęśliwego wypadku. Pozostawił pogrążoną w żałobie rodzinę:  
żonę, 4-letnią córeczkę i 7-miesięcznego synka.



Z głębokim żalem przyjęliśmy wiadomość o śmierci

**Ś.P. Janusza Podgórskiego**

zmarł w wieku 58 lat, pracownik O/ZPM w Mrągowie od 1992 roku

Żegnamy skromnego człowieka, który żył i pracował wśród Nas i z Nami.



Z żalem żegnamy

**Ś.P. Mariana Baranowskiego**

zmarł w wieku 60 lat, pracownik O/ZPM w Mrągowie od 1998 roku.

Jego odejście dotknęło Nas Wszystkich. Żegnamy Naszego Przyjaciela, Kolegę  
i Współpracownika oddanego swojej pracy.

Najszczerze kondolencje składają:

**Rada Nadzorcza, Zarząd oraz Koleżanki i Koledzy Spółdzielni Mleczarskiej Mlekoop**





# WESOŁYCH ŚWIĄT



Zapraszamy do kontaktu i wspólnej redakcji naszego magazynu. Czekamy na Państwa propozycje tematów, a także na wszelkie uwagi i wskazówki. Twórzmy Echo Mlekpola razem! Wszystkie komentarze mile widziane, wiadomości prosimy wysyłać na adres: [mlekpola@mlekpola.com.pl](mailto:mlekpola@mlekpola.com.pl). Zachęcamy także do odwiedzenia naszej [strony internetowej](#), profilu na [Facebooku](#).

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