



AKTUALNOŚCI

**Rada Nadzorcza SM
Mlekpól**

PORADNIK DLA ROLNIKA

**Jak wspierać
zarządzanie rozrodem?**

WYWIAD

**O Zakładzie
w Bydgoszczy opowiada
jego Dyrektor**

Szanowni Członkowie, Pracownicy SM Mlekpól,

oddajemy w Wasze ręce kolejne wydanie Echa Mlekpola i po raz kolejny zapraszamy na szczegółowe podsumowanie ostatnich wydarzeń w naszej Spółdzielni. Nie zbraknie w nim m.in. informacji z posiedzeń Rady Nadzorczej, aktualności z Wydziału Skupu oraz prezentacji kolejnych gospodarstw, współpracujących z SM Mlekpól.

Na łamach nowego wydania odnajdziecie również informacje dotyczące naszych produktów, uczestnictwa w targach branżowych oraz podsumowanie kluczowych wątków podejmowanych przez naszych przedstawicieli w mediach.

Wielkimi krokami zbliżają się również Święta Wielkanocne, które tradycyjnie spędzimy w gronie najbliższych. Ten wyjątkowy czas niesie ze sobą nadzieję i wiarę, czyli wartości obecnie szczególnie istotne dla nas wszystkich. Niech w najbliższym czasie nie zabraknie miłości, otwartości, jedności, chęci niesienia pomocy i wsparcia.



Życzę udanej lektury.

Edmund Borawski
Prezes Zarządu SM Mlekpól

Wesołego Alleluja

**Szanowni Spółdzielcy, Pracownicy,
Współpracownicy, Przyjaciele,**

przed nami Święta Wielkiej Nocy. W tym wyjątkowym czasie życzymy Wam zdrowia, spokoju, odpoczynku podczas spotkań w rodzinnym gronie. Niech Święta Zmartwychwstania przyniosą wiele radości, nadziei i miłości.

Edmund Borawski
Prezes Zarządu SM Mlekpól

Sławomir Przytuła
Przewodniczący Rady Nadzorczej





Komunikat

Zarząd SM „MLEKPOL” w Grajewie informuje Szanownych Członków, że od 01.05.2022 roku wchodzi w życie Dyrektywa Unijna 2019/633 z dnia 17 kwietnia 2019 r. Dyrektywa ustala relacje między przedsiębiorcami w łańcuchu dostaw produktów rolnych i spożywczych oraz wprowadza konieczność zmian w dotychczasowych umowach kontraktacyjnych.

Nowy wzór umowy został pozytywnie zaopiniowany przez Radę Nadzorczą na ostatnim posiedzeniu w dniu 25 marca 2022 roku. Zarząd zwróci się do wszystkich członków z prośbą o jej podpisanie.

Sławomir Przytuła
Przewodniczący
Rady Nadzorczej

Edmund Borawski
Prezes Zarządu
SM Mlekpól

Nowa umowa zawiera zmiany zgodne z oczekiwaniami Dostawców, szczególnie:

1. dodatkowa dopłata 0,07 zł do każdego litra mleka za zawarcie nowej umowy powiększającą cenę bazową (zamiast 0,02 zł jak dotychczas) od 01.05.2022r,
2. możliwość komunikacji elektronicznej między Spółdzielnią a Dostawcą (e-mail),
3. każdorazowa zmiana cennika będzie przesyłana e-mailowo Dostawcy, który będzie się mógł również e-mailowo do niej ustosunkować,
4. skrócenie okresu wypowiedzenia umowy (wciąż wyniesie on 3 miesiące ale bez konieczności czekania na koniec roku),
5. trzykrotne obniżenie kary umownej za zerwanie umowy kontraktacyjnej,
6. usunięcie od 01.07.2022 r obowiązku używania wyłącznie pasz bez GMO bez obniżenia z tego tytułu ceny bazowej.

Zaufaj najlepszym!

TECHNOLOGIA OCHRONY PŁODÓW ROLNYCH ORAZ PASZ 24/7 PRZEZ CAŁY ROK

OSZCZĘDZAJ CZAS I PIENIĄDZE STOSUJĄC
INNOWACYJNE ROZWIĄZANIA

DBAJ O ZDROWIE
SWOICH ZWIERZĄT

ZWIĘKSZAJ PRODUKTYWNOŚĆ
MLECZNĄ KROW



FARMTRADE
Wyszynskiego 170
05-250 EMILIANÓW

www.farmtrade.pl
info@farmtrade.pl
tel. 22 499 55 24



FOLIA ROLNICZA
SILOPOWER



SIATKA ROLNICZA
ERNTEPRO



FOLIA PRYZMOWA
BARBIER



FLIZ
TOPTEX



FOLIA DO SŁOMY
POLIVOUGA

Aktualna sytuacja w Skupie Mleka

Pierwsze miesiące nowego roku przyniosły wzrosty zarówno w zakresie ilości, jak i cen skupowanego mleka.

W dwóch pierwszych miesiącach w Polsce wzrost skupu mleka wyniósł 3,7%, a w naszej Spółdzielni 1% w stosunku do analogicznego okresu roku ubiegłego. W zakresie cen mleka notujemy również tendencję wzrostową zapoczątkowaną w poprzednim roku.

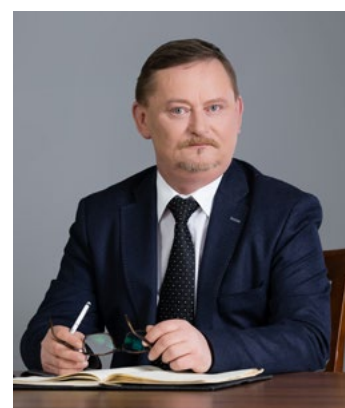
Średnia cena mleka surowego w Polsce wyniosła w okresie styczeń-luty **1,84 zł/litr**, natomiast w Mlekpole zapłaciliśmy za dwa pierwsze miesiące **1,96 zł/litr**, a w marcu i kwietniu cena mleka w naszej Spółdzielni **wzrosła średnio o 0,25 zł/litr**.

1,96 zł/litr

cena skupu mleka w SM Mlekpole w okresie styczeń-luty 2022

Mimo wysokich cen skupu rentowność sektora mleczarskiego i produkcji mleka w gospodarstwach spada. Jest

to związane z rosnącą inflacją i wzrostem kosztów produkcji. Ta sytuacja w równej mierze dotyka gospodarstw, jak i zakładów przetwórczych, a podmioty skupujące nie są w stanie same bez rozwiązań systemowych i pomocy Państwa udźwignąć rosnącej presji dostawców mleka na rekompensatę wszystkich ponoszonych kosztów w produkcji mleka. Dodatkowo sytuację komplikuje trwająca wojna w Ukrainie. Wpłynęło to, w ostatnim czasie, na zaburzenia w wymianie handlowej i zmniejszenie się podaży zbóż i soi z Rosji i Ukrainy, co skutkuje wzrostem cen pasz na rynku.



Aktualności

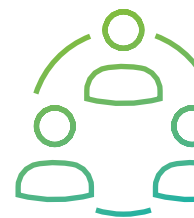
1.01.2022r weszła w życie Ustawa z dnia 17 listopada 2021 r. o przeciwdziałaniu nieuczciwemu wykorzystaniu przewagi kontraktowej w obrocie produktami rolnymi i spożywczymi, która dostosowuje krajowe przepisy do Prawa Unijnego (Dyrektywa (UE) 2019/633 z dnia 17 kwietnia 2019 r.).

Ustawa ta zmienia zasady współpracy Spółdzielni z dostawcami mleka. Przepisy wymagają zmiany dotychczas zawartych Umów kontraktacyjnych z producentami do dnia 01.05.2022. W naszej Spółdzielni od marca rozpoczęliśmy podpisywanie nowych umów. O sposobie i terminie podpisania umów poinformujemy członków Spółdzielni indywidualnie.

Od 19 do 28 kwietnia odbędą się także Zebrania Rejonowe członków naszej Spółdzielni. Na zebraniach omówione zostaną wyniki gospodarcze Spółdzielni za 2021 rok, zamierzenia i plany na 2022 r. oraz przedstawiona zostanie aktualna sytuacja na rynku mleka. Ważnym elementem Zebrań Rejonowych będzie wybór nowych delegatów na Zebranie Przedstawicieli na okres kolejnej czteroletniej kadencji. O terminie i miejscu odbywania zebrań w poszczególnych rejonach, poinformujemy wszystkich członków indywidualnie, wystosowując imienne zaproszenia.

Serdecznie zapraszamy do czynnego udziału w zebraniach.

Kazimierz Czernewski
Dyrektor Wydziału Skupu



Postawa SM Mlekpól wobec wojny w Ukrainie

Wojna w Ukrainie stała się olbrzymim wyzwaniem dla całego narodu ukraińskiego, który dzielnie walczy z agresorem.

Zamach na niepodległość naszych wschodnich sąsiadów wpłynął także na życie Polaków, którzy od początku bardzo mocno zaangażowali się w niesienie pomocy, każdego dnia udzielając schronienia obywatelom Ukrainy, zapewniając im nie tylko nocleg, ale wielokrotnie dostarczając wszelką niezbędną pomoc materialną, rzeczową czy zdrowotną.

W tym kierunku działa również nasza Spółdzielnia – pracownicy, rolnicy i partnerzy, od początku wojny razem wspieramy Ukrainę i każdego dnia włączamy się w pomoc humanitarną.

Bardzo ważną inicjatywą zaaprobowaną na marcowej Radzie Nadzorczej przez naszych dostawców jest wsparcie finansowe dla mieszkańców Ukrainy, uciekających przed wojną. Każdy z członków Spółdzielni przekaze kwotę w **wysokości 30 zł**. Tym samym łącznie Spółdzielcy przeznaczą na rzecz pomocy ok. 250 tys. zł. Środki te zostaną przekazane instytucji charytatywnej **Caritas**, która intensywnie angażuje się w pomoc humanitarną dla naszych wschodnich sąsiadów i zagospodaruje tę kwotę, zaspokajając najpilniejsze potrzeby.

Jako lider branży mleczarskiej tworzymy również dodatkowe miejsca pracy dla Ukrainek i Ukraińców. Stale

współpracujemy z instytucjami charytatywnymi, angażując się w pomoc razem z Caritasem Archidiecezji Ełckiej, Bankami Żywności w Piszku i Olsztynie, Stowarzyszeniem „Uśmiech Grajewa” oraz Fundacją Rodziny Czarnieckich w Białymstoku. Ukraińcy, w tak ważnym dla swojego narodu momencie, potrzebują naszego wsparcia, jak nigdy wcześniej.

250 tys. zł

łączna kwota przeznaczona przez Spółdzielców na pomoc Ukrainie

Dostawcom oraz pracownikom SM Mlekpól dziękujemy za jednoczenie się w tym trudnym czasie, a także ogromne zaangażowanie w niesienie pomocy i podejmowany codzienny trud, aby uciekający z Ukrainy otrzymali w Polsce jak najlepsze warunki do życia. Zachęcamy do dalszych inicjatyw i angażowanie się w czynienie dobra.

Zarząd i Rada Nadzorcza SM Mlekpól



Pomoc Ukrainie

Rzeka mleka płynie do SM Mlekpól – 2 miliardy litrów skupionego mleka w 2021 roku

Od wielu lat regularnie wzrasta skup mleka w SM Mlekpól. Tendencja ta utrzymała się również w 2021, to kolejny rekordowy rok. Spółdzielnia osiągnęła pułap dwóch miliardów litrów skupionego mleka.



To wielki sukces i piękny prezent w samej końcówce roku. Tak imponujący wynik został osiągnięty dzięki ciężkiej pracy blisko 9 tys. dostawców mleka.

Edmund Borawski

Prezes Zarządu SM Mlekpól

Każdego dnia do 13 zakładów w całej Polsce trafia ponad 5,5 milionów litrów mleka. Jako jeden z największych producentów nabiału w Polsce przetwarzamy surowiec na kilkadziesiąt produktów. Skupujemy wyłącznie polskie mleko najwyższej jakości, które gwarantuje wyjątkowy i naturalny smak. Za to wysoko cenione są marki, takie jak: Łaciate, Milko, Mazurski Smak, Rolmlecz, Maślanka Mrągowska czy Białe.

Nasze wyroby trafiają nie tylko na rodzimy rynek, ale także na eksport. Blisko 30% całej produkcji dostarczana jest do ponad 90 krajów na całym świecie, a kultowe mleko Łaciate dociera aż na 6 kontynentów. Obecnie Spółdzielnia współpracuje w granicach Unii Europejskiej, ale także z państwami Bliskiego i Dalekiego Wschodu. Kraje takie jak Turcja, Azerbejdżan, Gruzja, Armenia czy Kazachstan

to nowe kierunki współpracy, które bardzo dobrze rokują i dają perspektywę na dalsze, długotrwałe działania.

Rok 2021 w SM Mlekpól zakończył się wielkim sukcesem – rekordem w skupie surowca, w postaci ponad 2 miliardów litrów skupionego mleka tylko z własnej bazy surowcowej z dynamiką 2,1% w stosunku do ubiegłego roku. Do tego wyniku przyczynił się nieustający rozwój Spółdzielni, ale przede wszystkim ciężka, sumienna praca jej członków.

+2,1%

wzrost skupu mleka w stosunku do 2020 r.

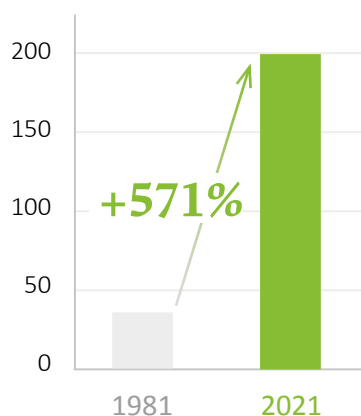
Czterdzieści lat temu w powiecie grajewskim skupowano rocznie około 35 milionów litrów mleka, obecnie to ponad 200 milionów. Na początku lat 90. największe gospodarstwo rodzinne produkowało 60 tysięcy litrów mleka rocznie, teraz to blisko 3 mln litrów.

W mijającym roku do grona tzw. milionerów, czyli rolników sprzedających rocznie ponad milion litrów mleka dołączyło kolejnych 17 spółdzielców, co z pewnością przyczyniło się do rekordowego wyniku skupu.

Spółdzielnia działa zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju. Co roku podejmuje przedsięwzięcia z myślą o lokalnej społeczności i środowisku naturalnym. Kolejną, ważną realizowaną inwestycją jest magazyn wysokiego



Skup mleka w powiecie grajewskim (mln l)



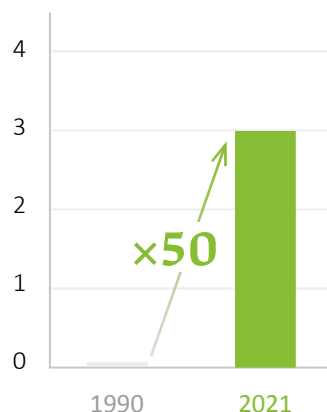
Bardzo nas cieszy, że dzięki partnerskim warunkom współpracy, rolnicy zrzeszeni w SM Mlekoop mogą rozwijać i modernizować swoje gospodarstwa, inwestować w hodowlę, przez co zwiększać ilość surowca. Rok 2022 stawia przed nami nowe wyzwania, ale dzięki współdziałaniu wszystkich dostawców, członków i pracowników Spółdzielni na pewno im sprostamy.

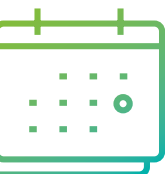
Edmund Borawski

Prezes Zarządu SM Mlekoop

składowania w Grajewie, który podniesie wydajność firmy, między innymi poprzez możliwość jeszcze sprawniejszego przygotowania produktów do dystrybucji, co znacząco skróci czas realizacji zamówień. Rozwijana jest także produkcja. Co roku do oferty dołączają nowości, które tworzone są zgodnie z aktualnymi trendami i są odpowiedzią na potrzeby konsumentów. Dzięki temu rośnie również sprzedaż, gdyż Polacy ufają znanym markom SM Mlekoop i chętnie sięgają po nie podczas zakupów. To wszystko sprawia, że prężnie się rozwijamy, odnotowując co roku kolejne rekordy w skupie, przetwórstwie i sprzedaży produktów nabiałowych w Polsce i za granicą.

Produkcja mleka w największym gospodarstwie rodzinnym (mln l)





SM Mlekoop rozpoczęła współpracę z Warszawską Uczelnią Medyczną

W marcu podpisaliśmy porozumienie partnerskie z Warszawską Uczelnią Medyczną im. Tadeusza Koźłuka. Celem nawiązania współpracy jest m.in. zacieśnienie kontaktów partnerskich, szczególnie w zakresie projektów badawczo-rozwojowych oraz działań dydaktycznych.

Zawarta umowa precyzuje również inne obszary współpracy. Wśród nich znajduje się m.in. podejmowanie inicjatyw w zakresie wzajemnego uczestnictwa w konferencjach edukacyjnych, naukowych, szkoleniach, webinarach z udziałem przedstawicieli SM Mlekoop, Centrum Badawczo-Rozwojowego – Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego w Mrągowie oraz nauczycieli akademickich Warszawskiej Uczelni Medycznej.



Jesteśmy otwarci na przekazywanie doświadczenia, które zdobyliśmy w trakcie wieloletniego funkcjonowania na rynku. Dlatego niezwykle cieszy nas chęć studentów do poszerzania wiedzy, dotyczącej wszystkich etapów procesu wytwarzania produktów mleczarskich. Chcemy umożliwić zainteresowanym studentom zbieranie danych do prac dyplomowych i badań, w tym informacji związanych z praktycznym funkcjonowaniem różnych działów, oferując poznanie i poszerzenie wiedzy na temat organizacji procesów technologii, produkcji i jakości wyrobów mleczarskich.

Edmund Borawski

Prezes Zarządu SM Mlekoop

Nawiązanie porozumienia umożliwi Warszawskiej Uczelni Medycznej nie tylko na rozszerzenie programu nauczania o zdobywanie wiedzy i umiejętności przekazywanych przez praktyków, ale również pozwoli promować zasady zbilansowanego żywienia.



SM Mlekoop to niekwestionowany lider polskiego mleczarstwa, dlatego ważnym aspektem naszej kooperacji będą działania służące budowaniu świadomości nt. prozdrowotnych nawyków w diecie. Niezwykle cieszy nas perspektywa wspólnych inicjatyw edukacyjnych, dydaktycznych, zwłaszcza w kontekście oferowania naszym studentom nowych możliwości i perspektyw naukowych.

Waldemar Dębski

rektor Warszawskiej Uczelni Medycznej





Największe targi branży spożywczej Gulfood 2022 z udziałem SM Mlekoop



W dniach 13-17 lutego odbyła się kolejna edycja targów Gulfood w Dubaju – największe międzynarodowe wydarzenie skierowane do branży spożywczej.



Różnorodność uczestników i produktów to jeden z wyróżników targów Gulfood. Spotkania wystawców i odwiedzających inspirują nas i pokazują możliwe kierunki przyszłych działań. To niepowtarzalna okazja do dyskusji nt. światowego rynku oraz pozyskania kontaktów handlowych. Celem SM Mlekoop jest dalszy rozwój w Polsce i poza granicami naszego kraju, a udział w targach zagranicznych to ważny krok w tym kierunku.

Małgorzata Cebelińska
Dyrektor Handlu SM Mlekoop

Śmietanki Łaciate – „Dodaj do ulubionych”

Ubiegłoroczna kampania pod hasłem „Dodaj do ulubionych” okazała się sukcesem, dlatego w 2022 r. kontynuujemy jej założenia.

Zachęcamy konsumentów, by wypróbowali inspirujących i pysznych przepisów z Łaciatą w roli głównej. Działania w ramach kampanii potrwać do końca roku. Ta najpopularniejsza w Polsce śmietanka prezentowana będzie w wielu różnych kanałach komunikacji: w spotach telewizyjnych, na nośnikach zewnętrznych, za pomocą działań displayowych oraz cyfrowych w szerokim zakresie.

Nowość od marki Mazurski Smak – Twarożek ze śmietanką, cebulą i pieprzem

Do produktów marki Mazurski Smak dołącza nowość – Twarożek ze śmietanką, cebulą i pieprzem. To doskonała propozycja dla konsumentów poszukujących wyrobów nabiałowych, które idealnie sprawdzą się, zarówno na śniadanie, jak i do przygotowania wielu tradycyjnych potraw.

Obecnie do portfolio dołącza Twarożek ze śmietanką, cebulą i pieprzem, w opakowaniu 200 g. Produkt powstał na bazie tradycyjnej receptury i charakteryzuje się niezwykle prostym składem, co doceniają świadomi, polscy konsumenci. Do jego wytworzenia zastosowano wyłącznie najwyższej jakości twarożek i śmietankę oraz naturalne dodatki – cebulę, pieprz i sól. Tym samym doskonale sprawdzi się zarówno w przygotowaniu pysznych kanapek na śniadanie do pracy czy szkoły, jak i w tradycyjnych przepisach od naszych babć.



„Skupcie się” na żółtych serach od SM Mlekpól

Zabawny spot reklamowy, w którym widzowie poznają zalety oraz wszechstronność zastosowania żółtych serów, zyskał sympatię widzów i ponownie pojawił się na ekranach telewizorów w lutym. Dzięki niemu konsumenci mogli więcej dowiedzieć się na temat produktów posiadających certyfikat „Jakość Tradycja”, czyli żółtych serów od SM Mlekpól.



Podlaskie



Od 2021 r. trwa kampania informacyjno-promocyjna serów ze znakiem „Jakość Tradycja”. Celem naszych działań, jest uświadomienie konsumentom, że certyfikat ten, to ogrom pracy włożonej przez dostawców i pracowników SM Mlekpól w produkcję najwyższych jakościowo serów dojrzewających. Sery: Królewski z Kolna, Złoty Mazur, Salami oraz Gouda – mogą poszczycić się znakiem, który przyznawany jest produktom wysokiej jakości z uwzględnieniem tradycyjnych metod wytwarzania.

Rolmlecz ponownie przybliży tradycje mleczarskie

W ubiegłym roku przedstawiliśmy konsumentom markę Rolmlecz na nowo. Prezentując pierwszą ogólnopolską kampanię „Od mleczarzy. Tradycyjnie z krówką”, a spot był telewizyjnym debiutem marki. Konsumenci poznali mleczarzy, którzy z sentymentem i uśmiechem pokazali ulubione momenty swojej pracy oraz znane i lubiane produkty Rolmlecz. Przeprowadziliśmy kampanię, której celem było zbudowanie świadomości marki i umocnienie jej pozycji w głowach i sercach konsumentów.



W tegorocznych działaniach największy nacisk w komunikacji kładziemy na uwielbiany przez konsumentów serek homogenizowany Rolmlecz waniliowy, nazywany „serkiem z krówką”. Jest znany już od lat 80., a co za tym idzie najbardziej rozpoznawalny w portfolio marki. Dla wielu jest to produkt kultowy, kojarzący się z dzieciństwem, który przywołuje wspomnienia bez troskich lat.

konsumentów zwłaszcza w kanałach Social Media, np. zachęcając do wspólnej konkursowej gry w memory i pojawiając się w mediach, m. in. w spotach telewizyjnych i radiowych.

W ramach działań marketingowych stworzono dedykowaną stronę internetową www.odmleczarzy.pl.

Wielka loteria – Wszyscy lubią Łaciate!

Wraz z początkiem marca wystartowała loteria konsumencka mleka Łaciate. To kontynuacja trwającej od ubiegłego roku kampanii „Wszyscy lubią Łaciate”, która podkreśla wartości, stojące za marką od początku jej istnienia – prawdziwy smak i życie w zgodzie z naturą. Loteria potrwa od 1.03.2022 r. do 25.04.2022 r., w tym czasie odbędzie się 8 losowań.



Zasady loterii są bardzo proste. By wziąć w niej udział, należy kupić promocyjny karton mleka Łaciate, zachować paragon i kod z opakowania. Następnie wejść na stronę mlekolaciate.pl i wypełnić formularz zgłoszeniowy.



Loteria z atrakcyjnymi nagrodami ma na celu utrzymanie wysokiej świadomości marki i zaangażowanie odbiorców w jej historię i przekazywane wartości. Chcemy, by wybierając Łaciate, konsumenci odnaleźli w nim znany z dzieciństwa smak mleka.

Do wygrania są atrakcyjne nagrody:

- 16 bonów o wartości 10 000 zł na wakacyjny wyjazd z portalem SLOWHOP,
- 40 hulajnog elektrycznych,
- 40 przelewów o wartości 1000 zł,
- 80 przelewów o wartości 500 zł.

Łaciaty i ja i tyle okazji, żeby się zbliżyć

W dzień zakochanych (14.02) wystartowała nowa kampania serków śmietankowych Łaciate pod nazwą „Łaciaty i ja i tyle okazji, żeby się zbliżyć”. Marka swoimi działaniami zachęca do tego, by w 2022 być bliżej siebie, spędzać razem więcej czasu i czerpać przyjemność ze wspólnego przygotowywania posiłków w bliskim gronie.

Rozpoczęta kampania to kontynuacja idei marki z 2020 roku opartej na platformie „Łaciaty i ja”. Tym razem bazuje na komunikacji nietypowych świąt, które są świetnymi okazjami do bycia razem. W ten sposób, rozpoczynając od walentynek, przez dzień całusa, recyklingu czy dzień leniwych spacerów powstanie wyjątkowy Łaciaty Kalendarz, pełen fantastycznych i niezapomnianych wrażeń, którym towarzyszyć będą serki Łaciate. Marka przez cały rok będzie podpowiadać, jak przy niewielkim wysiłku przygotować dla siebie i bliskich pyszną, ale prostą i zaskakującą potrawę, na bazie serka Łaciatego.

Dodatkowo 21 marca wystartowała Wielka Loteria – „Łaciaty i ja i tysiące do wygrania”, w której kulinarne pomysły wykorzystania serków łaciatych można z łatwością przełożyć się na tysiące (złoty) nagród. Mechanizm loterii jest niezwykle prosty – wystarczy kupić swój ulubiony serek śmietankowy Łaciaty, zachować i następnie zarejestrować paragon na stronie www.laciatyija.pl.



SM Mlekpól kulinarnie inspiruje w kolejnym sezonie „Doradcy Smaku”

Wiosenna edycja w świeżej odsłonie – z nową prowadzącą, pełną oryginalnych pomysłów i energii – Darią Ładochą. W każdym odcinku zachęca do gotowania poprzez łączenie nowych smaków oraz poszukiwanie ciekawych składników.

„Doradca smaku” to program kulinarny emitowany na antenie stacji telewizyjnej TVN. Codziennie od poniedziałku do czwartku o 20.10, w czasie wysokiej oglądalności, autorytet w sztuce kulinarnej udowodni, że gotowanie jest przyjemne, proste i absolutnie dla każdego. W wybranych odcinkach zaprezentowane zostaną potrawy z zastosowaniem produktów SM Mlekpól.

Życzymy miłego oglądania i zachęcamy do wspólnego gotowania.

SM Mlekpól wspiera młodych kucharzy w 7. edycji programu MasterChef Junior

Już po raz trzeci zostaliśmy partnerem popularnej produkcji TVN-u – programu MasterChef Junior. Od 6 marca (w każdą niedzielę o 20:05) można oglądać najlepszych, młodych kucharzy, którzy spełniają swoje marzenia o gotowaniu pod okiem profesjonalistów.

Kucharze podczas udziału w programie korzystają z bogatej oferty SM Mlekpól, a wśród produktów znajdują się: ser Mascarpone, Śmietanki i Śmietany Łaciate, Sery żółte w plastrach (Gouda, Królewski z Kolna, Złoty Mazur, Salammi), Maślanka Mrągowska naturalna, Mleko Łaciate oraz twaróg Mazurski Smak.

Życzymy przyjemnego (i smacznego) oglądania.



Nasza obecność w nowym sezonie „Doradcy Smaku” jest kontynuacją udanej długoletniej współpracy. Aktywne użycie produktów SM Mlekpól w czołowym programie kulinarnym w Polsce wpływa na budowę wizerunku marek w świadomości widzów. Program inspiruje zarówno do odkrywania znanych, czasami już zapomnianych przepisów, jak i do sięgania po nowe receptury z użyciem naszych produktów.



Fot. TVN/RASP



Program MasterChef Junior zachęca dzieci do rywalizacji i odkrywania talentów kulinarnych. Nasze produkty będą istotnym elementem kulinarnej przygody najmłodszych. Życzymy wszystkim uczestnikom wielu wyzwań, ale przede wszystkim dobrej zabawy i sukcesów kulinarnych.

Mazurski Smak w nowej odsłonie kampanii podkreśla naturalne pochodzenie

Marka Mazurski Smak kontynuuje ideę kreatywną pod hasłem „To się bierze z natury”. Celem ogólnopolskiej kampanii reklamowej jest pokazanie szerokiemu gronu konsumentów produktów powstających z najwyższej jakości polskiego mleka.



Wyróżniające się akwarelowe kreacje zastosowane w naszej kampanii odwołują się do sentymentu, jakim Polacy darzą Krainę Wielkich Jezior i prezentują im największe atuty marki.



Komunikację marketingową rozpoczynamy przed Wielkanocą, aby podkreślić różnorodne kulinarne zastosowanie produktów, których pyszny smak i tradycyjna receptura idealnie sprawdzą się do przygotowania dań na świąteczny stół. Właśnie w tym okresie działania skierowane będą na silną obecność w telewizji.

Dorota Grabowska

Kierownik Marketingu SM Mlekpól

BYDŁO

PREPARATY
MLEKOZASTĘPCZE

rumi lac

- Doskonały smak
- Wsparcie dla zdrowia jelit
- Zwiększona odporność
- Szybsze pobranie paszy
- Żywnienie wolne od GMO
- Certyfikat VLOG



Centrum zamówień: 800 777 999
tel. 61 293 19 70, www.agrifirm.pl



 agrifirm



O Zakładzie w Bydgoszczy opowiada jego Dyrektor

Wywiad z Panem Tomaszem Gryczewskim

Zakład Produkcji Mleczarskiej w Bydgoszczy jest częścią SM Mlekoopol od 1 stycznia 2005 roku. Jakie były początki funkcjonowania SM Mlekoopol w tym mieście?

Oficjalne połączenie dotychczasowej Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej Osowa z SM Mlekoopol nastąpiło 1 stycznia 2005 r., jednak rozmowy rozpoczęły się już wcześniej. Było to możliwe dzięki wyrażeniu pozytywnej opinii przez członków Rady Nadzorczej OSM Osowa oraz dzięki zaangażowaniu przedstawicieli obu zainteresowanych stron. Początki wymagały oczywiście intensywniejszej pracy, jednak bardzo szybko uzyskano wymierne efekty.

Jakie produkty obecnie są wytwarzane w Bydgoszczy? Które z nich są najpopularniejsze wśród konsumentów?

Nasz zakład szczególnie słynie z wytwarzania najwyższej jakości mleka mikrofiltrowanego (ESL) – mleka Łaciate Świeże oraz Białe Świeże. W 2017 r. zostało ono nagrodzone przez Polski Instytut Badań Jakości oraz Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego tytułem „Największej smakowitości”. Dzięki zastosowaniu nowoczesnej technologii mleko Łaciate Świeże posiada skład, właściwości i cechy, jedynie nieznacznie różniące się od mleka surowego.

Ponadto w ZPM Bydgoszcz wytwarzamy jogurty pitne Łaciate bez laktozy, które są dostępne w trzech wariantach: jeżyna-malina, truskawka-czarna porzeczka i ananas-kokos. Ze względu na swój wyjątkowy smak stały się niezwykle popularne wśród konsumentów, którzy chętnie sięgają po nie m.in. w pracy czy w szkole. Polecane są zwłaszcza dla osób, które nie mogą spożywać cukru mlecznego, a jednocześnie nie chcą rezygnować z ulubionych produktów nabiałowych. Ponadto w Bydgoszczy produkujemy Maślanę Mlekoopol naturalną, Mazurski Smak i Kefir Mlekoopol naturalny – asortyment dostępny jest w opakowaniach 360 ml oraz 1 litr. Te napoje fermentowane są lekkostrawne i niskokaloryczne, doskonale gaszą pragnienie, dostarczając cennych wartości odżywczych.

Czy produkty te trafiają wyłącznie do polskich konsumentów, czy przeznaczone są również na eksport?

Priorytetem naszego zakładu i całej Spółdzielni jest przede wszystkim zapewnienie dostępu do wysokiej jakości produktów dla polskich konsumentów, jednak duża część asortymentu trafia również do innych krajów. Dotyczy to także zakładu w Bydgoszczy. Eksportujemy zarówno mleko, jak i produkty fermentowane. Ze względu na krótki termin przydatności do spożycia tych produktów,



trafiają one głównie do państw sąsiedzkich, takich jak: Litwa, Łotwa, Estonia, Niemcy, a także do Wielkiej Brytanii czy Grecji.

Jakie znaczenie dla funkcjonowania zakładu mają uzyskane certyfikaty jakości – IFS Food, HACCP?

Uzyskane certyfikaty podkreślają wysoką jakość oraz bezpieczeństwo produktów wytwarzanych w naszym zakładzie. Wielu kontrahentów uzależnia od tego swoje wybory, dlatego uzyskane przez nas certyfikaty dają im gwarancję, że nasza oferta spełnia wysokie normy. Cieszymy się, że możemy poszczycić się tymi certyfikatami. Jesteśmy jednak świadomi, że poza satysfakcją stanowią one dla nas wyzwanie i zobowiązanie do dalszej wyjątkowej pracy nad udoskonalaniem produktów SM Mlekoop wytwarzanych w Bydgoszczy.

Jakie kluczowe inwestycje są aktualnie realizowane?

Nasz zakład jest nieustannie modernizowany. Podejmowane inwestycje pozwalają na rozszerzenie i zintensyfikowanie produkcji oraz dostosowanie jej do zmian rynkowych i oczekiwań konsumentów. Do największych inwestycji, które przyczyniły się do rozwoju zakładu, zaliczyć należy m.in. budowę nowoczesnej, w pełni zautomatyzowanej aparatuwni, powstanie pierwszej linii do produkcji mleka i jogurtów w butelkach PET oraz montaż najszybszej w Polsce linii pozwalającej na pakowanie mleka pasteryzowanego mikrofiltrowanego. Na bieżąco analizujemy nasze potrzeby i regularnie unowocześniamy nasz zakład.





Poznajcie bliżej naszych Dostawców

Rozmowa z p. Pawłem Polichem, producentem mleka z Nowej Wsi

Kiedy rozpoczęła się Pana przygoda z mleczarstwem? Co skłoniło Pana do wyboru takiej ścieżki zawodowej?

W 1984 roku przejąłem gospodarstwo od rodziców i prowadzę je do dziś, jednak już od 1967 r. prowadzona była ocena użyteczności mlecznej w gospodarstwie. W roku przejęcia przeze mnie gospodarstwa było w nim obecnych 15 krów – na ówczesne warunki było to standardowe gospodarstwo, jakich wiele funkcjonowało w okolicy. Jednak dziś jesteśmy ostatnim producentem mleka w Nowej Wsi. Przez wiele lat prowadziłem je razem z bratem i był to klucz do sukcesu i rozwoju, ponieważ mogliśmy się wzajemnie wspierać, jeśli chodzi o podejmowane wysiłki i pracę.

Od zawsze lubiłem wieś, środowisko, otaczającą mnie przyrodę i muszę nadmienić, że Nowa Wieś, położona w okolicach Olsztyna, jest enklawą położoną wśród lasów w Puszczy Napiwodzko-Ramuckiej. Dlatego miejsce, w którym żyję, jest wyjątkowe i dla mnie jest najpiękniejsze na świecie. Chciałem tutaj zostać, dlatego również prowadzę tu gospodarstwo.

Jak zmieniła się produkcja mleka w tym czasie? Czy to tylko skok technologiczny, czy również większa wiedza i świadomość nt. wytwarzania surowca, dobrobytu zwierząt itp.?

W 1984 r. wydajność naszego gospodarstwa wynosiła 5,5 tys. litrów mleka, dziś jest dwukrotnie większa. Również skala produkcji się zwiększyła – wówczas było to 15 krów, dziś jest ich 200. Właściwie to technologie pozwoliły nam rozwijać produkcję. Dziś tylko duża skala produkcji pozwala na opłacalne funkcjonowanie gospodarstwa. Wokół obserwuję przykłady – również z minionego roku – gdzie wiele osób zamknęło produkcję mleka, ze względu na ich niewielkie rozmiary i nieopłacalność produkcji. Rolnicy uznają, że wybiorą inną ścieżkę zawodową, niekoniecznie związaną z ciężką pracą przy wytwarzaniu mleka.

Wracając do technologii – zmienia się ona nieustannie. Np. w 1984 r. korzystaliśmy z dożarek bańkowych, później przewodowych, a obecnie pracę tę wykonują roboty

dojne. Zmiany dotyczą też ekologii. W wielu mediach pojawiają się informacje o szkodliwości dużych zakładów produkcyjnych, jednak według mnie nie jest to prawda. W moim gospodarstwie m.in. działa biogazownia, która przetwarza gnojowicę w metan, który jest wykorzystywany do produkcji prądu. Dzięki temu jesteśmy samowystarczalni, wyeliminowaliśmy użycie węgla, a energia pozyskana z tego źródła zasila całe gospodarstwo. Dodatkowo, dzięki produkcji roślinnej, przyczyniamy się do ochrony środowiska naturalnego. Warto podkreślić, że np. hektar kukurydzy wiąże aż 4 razy więcej CO₂ niż hektar lasu. Produkcja mleczarska nie jest zła dla środowiska, jeśli jest odpowiednio zrównoważona.

Ile mleka obecnie Pan wytwarza w gospodarstwie?

W ubiegłym roku mieliśmy już około 200 krów, więc produkcja wyniosła ok. 2 mln litrów. Jednak stale ona rośnie, dlatego mamy już plan dalszego rozwoju gospodarstwa i jego rozbudowy, tym bardziej że mamy ku temu sprzyjające warunki. Mniejsze gospodarstwa likwidują produkcję mleka i często chętnie wydzierzawiają nam ziemię na dobrych warunkach.

Jakie cechy powinien posiadać producent mleka? Co jest najważniejsze w tej pracy?

Kiedyś wydawało mi się, że przede wszystkim trzeba lubić zwierzęta. Ale obecnie świat się zmienił i dziś trzeba po prostu dobrze liczyć. W biznesie nie ma sentymentów, jeżeli ekonomia jest przeciwko nam, wówczas nie uda się z powodzeniem funkcjonować na rynku. Oczywiście nadal trzeba lubić zwierzęta i chcieć z nimi pracować, ale czynniki finansowe są tutaj kluczowe.

Dodatkowo w momencie przejęcia gospodarstwa zdałem sobie sprawę, że warunki glebowe w okolicy dają warunki, głównie do rozwoju produkcji mlecznej. Gospodarstwo zostało wybudowane przez naszego pradziadka w 1890 r. na wyspie, na jeziorze, które zostało później całkowicie osuszone. I to pokazuje nam, że mamy tu doskonałe warunki do rozwoju bydła i przy odpowiedniej melioracji oraz utrzymaniu dobrych stosunków wodnych, zbieramy

naprawdę bardzo dobre jakościowo pasze z użytków zielonych. Zaczęliśmy od budowy zastawek na ciekach wodnych, zbieramy wodę, dlatego zwłaszcza w okresach suszy, możemy normalnie funkcjonować.

Ile godzin dziennie poświęca pan na pracę?

Obecnie jest to 8-10 godzin. W gospodarstwie pracuje mój syn i bratanek, dodatkowo zatrudniamy osoby zewnętrzne. Nasze gospodarstwo jest po prostu dobrze poukładane i przy mechanizacji oraz automatyzacji, nie jest to uciążliwa praca. Dzięki temu możemy pozwolić sobie na wyjazdy na urlop w różnych okresach roku. Nie robimy tego za wszelką cenę, praca daje nam dużo przyjemności.

Produkcja mleka wymaga zaangażowania niemal przez cały dzień. Czym zajmuje się Pan poza pracą?

Przez wiele lat dość intensywnie działałem społecznie. Początkowo byłem radnych w radzie gminy i część swojego wolnego czasu poświęcałem dla innych. Później byłem Prezesem Warmińsko-Mazurskiego Związku Hodowców Bydła Mlecznego, uczestniczyłem również w zjeździe założycielskim Polskiej Federacji Producentów Bydła Mlecznego. Obecnie większość czasu poświęcam rodzinie – mam już czworo wnucząt – to wielka przyjemność być razem z nimi.

W mojej pracy najbardziej lubię... To, że mogę realizować swoje plany. Sam decyduję o tym co robię i jak robię. Czuję się dzięki temu spełniony.

Gdybym nie był producentem mleka, zajmowałbym się... Lubię budować, wszystkie inwestycje w gospodarstwie sprawiają mi dużo przyjemności. Być może byłbym budowniczym. Jednak czuję się mocno związany z tym co robię. To jest to co lubię i chcę robić do końca.

Moim największym marzeniem jest... Aby o rolnictwie nie decydowali politycy, tylko rynek. Wówczas byłoby to prawidłowo poukładane. O rolnictwie chcą często decydować ludzie, którzy znają je jedynie bardzo powierzchownie i próbują je zmieniać w złym kierunku. Więcej do powiedzenia powinni mieć rolnicy i związki rolnicze.



Inwestycje w gospodarstwie powinny przynosić zysk

Gospodarstwo Państwa Kossakowskich

Dojeżdżając do gospodarstwa Państwa Kossakowskich w Kapicach Starych w gminie Tykocin, widzimy nowoczesną oborę, a w oddali biogazownię i silosy paszowe. Wita nas gospodarz i oprowadza po oborze.

Na pytanie, jakie były początki gospodarstwa? Pan Paweł odpowiada:



Tak naprawdę przygoda z hodowlą bydła i produkcją mleka zaczęła się w 1996 roku, w trakcie praktyk w Technikum Mechanizacji Rolnictwa w Supraślu, które odbywałem w Szwajcarii. Tam poznałem tajniki nowoczesnej hodowli bydła. Po moim powrocie zdecydowaliśmy z tatą Tadeuszem o modernizacji pierwszej obory głębokiej, ściółkowej na oborę uwięziową na 20 stanowisk. Już trzy lata później powstała następna obora tym razem była już wolnostanowiskowa na 120 sztuk. Podjęcie decyzji o przebranzowaniu gospodarstwa na mleczne spowodowane było pogorszeniem opłacalności produkcji buraka cukrowego, którego ceny przestały gwarantować utrzymanie gospodarstwa.

Państwo Paweł i Joanna Kossakowscy formalnie gospodarstwo przejęli po rodzicach w 2008 roku. Gospodarstwo liczyło wtedy 70 ha i 200 sztuk bydła, w tym 110 krów dojnych. Dziś gospodarują na około 200 ha i posiadają 437 szt. bydła, w tym 220 krów dojnych o wydajności 10 709 kg od sztuki. Zdaniem pana Pawła przekształcenie gospodarstwa na produkcję mleka było „strzałem w dziesiątkę”, dlatego też, po jego przejęciu zaczęli myśleć o jego

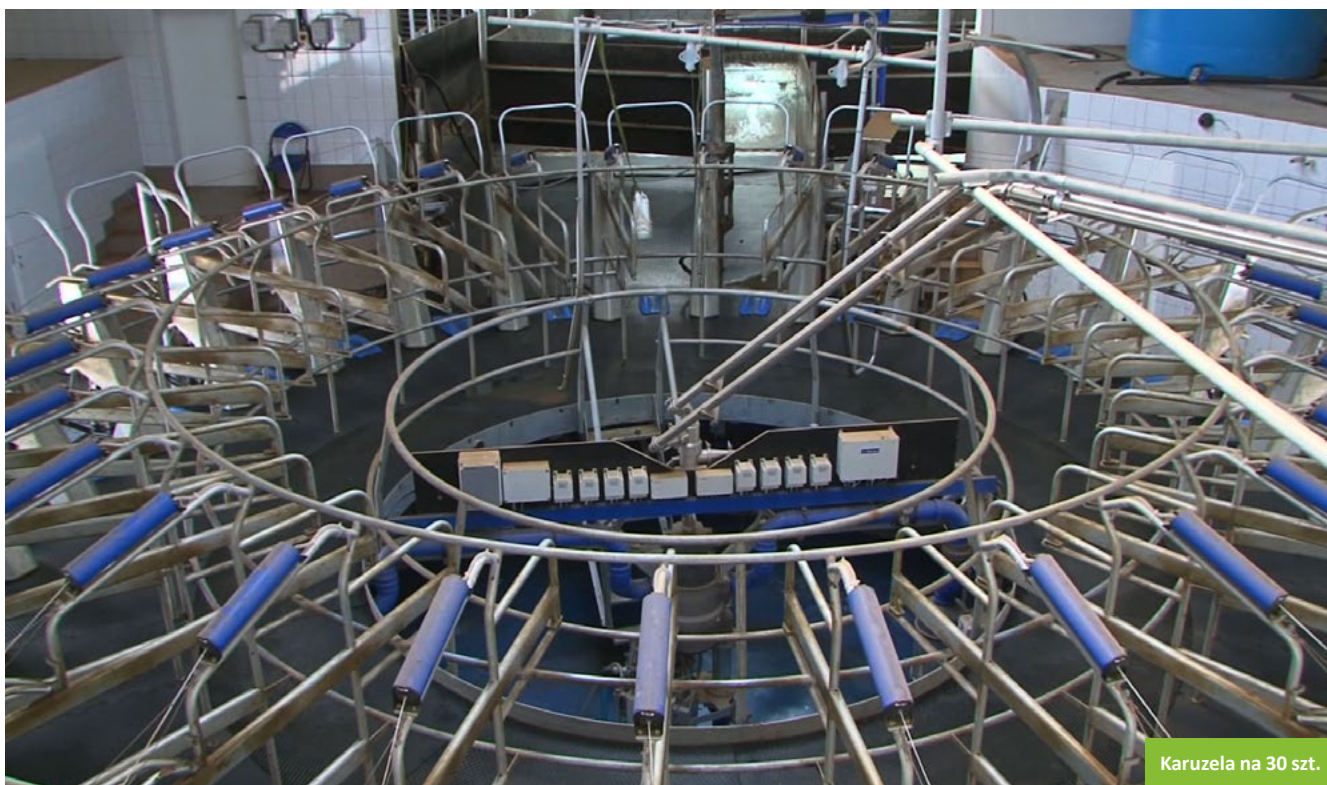
rozwoju i powiększeniu produkcji. Przed młodymi gospodarzami stał wybór: remontować starą oborę czy stawiać nową. Okazało się, po skalkulowaniu kosztów, że korzystniej jest wybudować nową. W 2014 roku wkopano kamień węgielny, a we wrześniu 2015 roku rozpoczęło się normalne użytkowanie nowej obory na 220 szt. krów dojnych.



Planując budowę nowej obory, staraliśmy się wybiegać w przyszłość. Przeanalizowaliśmy wiele rozwiązań z całego świata, aby tak ją zaprojektować, żeby było jak najmniej pracy, jak najwygodniej i z korzyścią dla zwierząt. Dlatego zdecydowaliśmy się na zastosowanie najnowszych dostępnych technologii, w tym konstrukcji z drewna klejonego z elementów sprowadzonych z Niemiec. Taka obora jest zdrowsza dla zwierząt, jest cieplej i przytulniej.



Paweł Kossakowski



W oborze zastosowane są najnowocześniejsze rozwiązania techniczne. Dla zoptymalizowania kosztów żywienia jest ona podzielona na 4 grupy. Krowy w każdej z nich mają nie tylko indywidualne dawki pokarmowe, ale i dostosowaną do warunków temperaturę. Gdy temperatura w grupie przekracza 16°C włączają się pierwsze mieszacze powietrza dla tej grupy zasilane falownikami. Wraz ze wzrostem temperatury mieszacze zwiększają wydajność, by przy temperaturze 25°C osiągnąć maximum. Niezależnie od mieszaczy powietrza nad legowiskami, pracują również mieszacze przy stole paszowym także zasilane falownikami. Gdy przy stole paszowym temperatura osiąga 20°C automatycznie włącza się linia grubokroplistego zraszania zwierząt na 20 sekund. W chwili zraszania krow wiatraki są zatrzymywane na czas zraszania, by nie rozpryskiwać wody. Wszystko odbywa się automatycznie, a nadzoruje to mini komputer przemysłowy. Im wyższa temperatura, tym większa częstotliwość zraszania oraz długość cyklu zraszania, co zapobiega przegrzaniu krow i wystąpieniu stresu cieplnego. Poprzez odparowanie wody odprowadzane jest ciepło z ciała zwierząt. Wiatraki pracują z taką wydajnością, jaka jest wymagana w danej chwili, w godzinach nocnych często się automatycznie wyłączają. Gospodarz tłumaczy, że podejrzwał to rozwiązanie w oborach w USA oraz we Włoszech. Dodatkową motywacją do zastosowania falowników była poprawa wykorzystania energii elektrycznej i obniżenie rachunków za prąd, tym bardziej że są plany, by gospodarstwa rolne płaciły za odprowadzanie energii biernej do sieci, jak to ma miejsce dziś u dużych odbiorców.

Zwierzęta w oborze dobrane są na karuzeli zewnętrznej na 30 sztuk.



Takie rozwiązanie daje możliwość oszczędności czasu dojenia, które przy 220 sztukach trwa około 90 minut. Obora jest w pełni zautomatyzowana i sterowana elektronicznie. W roku 2021 został zmodernizowany system sterowania świetlika i kurtyn przez program komputerowy napisany specjalnie dla gospodarstwa. Dzięki temu korzystanie z budynku stało się bezpieczniejsze i z korzyścią dla krow. Między innymi poprzez zastosowanie zabezpieczeń np. w czasie burzy automatycznie zamyka się świetlik kalenicy oraz kurtyna od strony zawietrznej. Specjalny algorytm decyduje, którą kurtynę zamknąć od strony zawietrznej. W przedziale od 1 m/s do 5 m/s jest zamykana kurtyna zapobiegająca przeciągom, zaś powyżej 5 m/s zamykana jest do 85% kurtyna szczelna zimowa. Dzięki temu rozwiązaniu podczas burzy jest możliwość dopływu świeżego powietrza do budynku obory, nie ma efektu szklarni, a zwierzęta mają optymalne warunki bytowe. Zastosowanie w oborze separatu z gnojowicy na stanowiskach, pozwoliło na wykorzystanie odchodów oraz polepszyło zdrowotność stawów kończyn zwierząt.

Aby ograniczyć koszty funkcjonowania gospodarstwa i jego niekorzystne oddziaływanie na środowisko oraz w pełni wykorzystać produkowaną przez zwierzęta gnojowicę, państwo Kossakowscy zdecydowali o budowie biogazowni. Obecnie pracuje ona na 50% możliwości ze względu na nieprzystosowanie sieci do odbioru energii. Od 1,5 roku odbiorca energii nie robi nic w tym kierunku, a prawo zabrania podjęcia działań we własnym zakresie.

Konsekwencją wybudowania biogazowni było zmniejszenie ilości produkowanego z gnojowicy separatu z 15 m³ dziennie do około 15 m³ tygodniowo, to wymusiło poszukiwanie materiału zastępczego dla separatu stosowanego na legowiska niekolidującego z pracą biogazowni.



Podczas tych poszukiwań kontaktowałem się wieloma firmami dostarczającymi maty, jak również z lekarzami weterynarii, aby znaleźć równie dobry materiał, który rozwiązywałby problem. W czasie poszukiwań lekarz opiekujący się naszą oborą miał szkolenie na Węgrzech, gdzie utrzymywane było około 1200 krów w nowym obiekcie. Węgierski hodowca, zanim podjął decyzję o wyborze materacy na legowiska, testował dostępne na rynku rozwiązania w starym obiekcie. W tym celu przygotował po kilka legowisk z zastosowaniem różnych dostępnych materacy i mat. Obserwował stopień zajęcia stanowisk przez krowy. Najczęściej zajęte były stanowiska z materacami wodnymi. Krowy same pokazały, co jest najwygodniejsze.



Producentami mat wodnych jest firma amerykańska, która ma filię również w Polsce. W celu bliższego zapoznania się z produktem skontaktowałem się z producentem w Stanach, który był zaskoczony moim bezpośrednim zainteresowaniem. Uzyskałem pomoc w realizacji zakupu i spory rabat. Wszystkie rozwiązania zastosowane w oborze przynoszą efekt w postaci oszczędności czasu, minimalizacji kosztów a przede wszystkim polepszenia dobrostanu zwierząt, który ma wpływ na wzrost wydajności.





Państwo Paweł i Joanna Kossakowscy, tworząc swoje gospodarstwo, nie bali się stosować nowoczesnych i innowacyjnych technologii i włożyli w to całą swoją wiedzę i umiejętności. Niebagatelną rolę w rozwoju gospodarstwa odegrała też pomoc rodziców oraz przekonanie, że dzieci pójdą w ślady rodziców i będą zainteresowane dalszym rozwojem gospodarstwa i produkcją mleka.

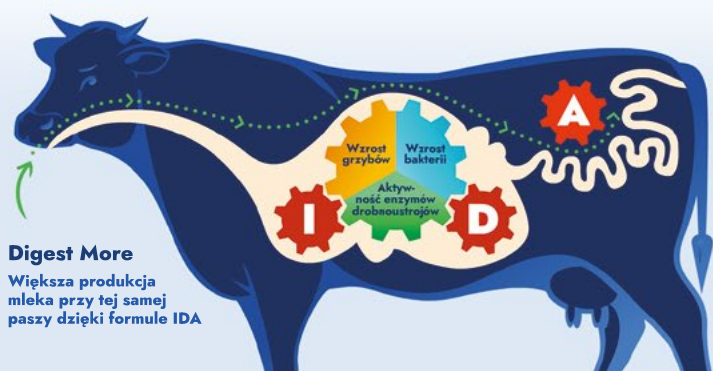
Na zakończenie wizyty zapytany o dalsze plany pan Paweł odpowiada:



W dzisiejszych czasach, kiedy obserwujemy wzrost kosztów produkcji, wszystkie decyzje podejmowane w gospodarstwie nie mogą być spontaniczne. Każdy

ruch musi być przemyślany i należy się zastanowić nad każdą inwestycją. Co do planów to chciałbym uruchomić w pełni biogazownię, silosy do kiszonek wymagają poprawienia posadzek, przydałaby się maszyna do pakowania w rękaw... Ot sprawy jak w każdym gospodarstwie. No i... wybudowanie wymarzonego domu.

Prowadzenie tak dużego i nowoczesnego gospodarstwa wymaga olbrzymiej wiedzy, odpowiedzialności i przemyślanych decyzji. Gratulujemy państwu Joannie i Pawłowi uzyskanych efektów i życzymy realizacji planów na przyszłość.



100g DigestMore może zastąpić do 500g śruty sojowej lub 600g śruty rzepakowej

poprawia pobieranie suchej masy

zwiększa produkcję mleka poprzez polepszenie strawności paszy

KONTAKT

Dawid Sobolewski
Tel.: +48 505 930 868
dawid.sobolewski@puk-ka.pl



PUK-KA
KOWANIE LEPSE NIJE DURE



Made in USA

ZAWIERA



Narzędzia PFHBiPM wspierające zarządzanie rozrodem

W Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka realizuję zadania z zakresu doradztwa ogólnego. Pracując w terenie, zapewniam hodowcom, z którymi współpracuję kompleksową i specjalistyczną opiekę zootechniczną.

W oparciu o znajomość ich potrzeb oraz celów, do których dążą – pomagam, wykorzystując oferowane przez PFHBiPM rozwiązania wspierające ekonomiczny i efektywny chów i hodowlę krów mlecznych. Gdy pierwszy raz kontaktuję się z nowym hodowcą, kieruję do niego proste pytanie: Jakie Pan/Pani widzi przeszkody w prowadzeniu swojego stada? Najczęstszą odpowiedzią jest: Mam trudności z rozrodem moich krów.

Problem istnieje w wielu gospodarstwach, co więcej obok mastitis stanowi poważny czynnik znacząco obniżający efektywność i opłacalność produkcji mleka.

Co jest przyczyną zaburzeń w rozrodzie bydła?

Nie jest łatwo prosto odpowiedzieć na to pytanie. Obniżenie wskaźników rozrodu ma najczęściej podłoże wieloprzyczynowe. I to właśnie nałożenie się na siebie kilku czynników jest przyczyną trudności w zacieleniu krów. Z doświadczenia wiem, że w dużej mierze przyczyną problemów w stadzie jest niewłaściwe zarządzanie. W obecnej dobie, archaizmem wydaje się podejmowanie właściwych decyzji w oparciu o własne przeczucia. Bez wystarczającej wiedzy analitycznej trudno hodowcom o obiektywizm.

Skąd jednak brać potrzebną do analiz informację, gdzie potwierdzić, czy dobrze zarządzamy stadem, a rozród krów jest optymalny?

Odpowiedź znajdziemy w usługach oferowanych przez PFHBiPM, a konkrety w raportach wynikowych, które są wynikiem prowadzonej w stadzie oceny wartości

użytkowej. W ofercie dostępnych jest 10 raportów tematycznych, które korzystający z usługi hodowca otrzymuje niezwłocznie po przeprowadzeniu i analizie danych z próbnego doju. Jednym z nich, traktującym konkretnie o sprawach rozrodu w stadzie bydła mlecznego jest tzw. RW-3, należy do grupy raportów dodatkowych, zamawianych opcjonalnie i płatnych. Można w nim śledzić na bieżąco i analizować newralgiczne miejsca i okresy, w których mogą być popełniane potencjalne błędy w zarządzaniu rozrodem. Kolejne, istotne dla oceny problematyki reprodukcji w stadzie, są raporty RW-1 STADO i RW-2 PRÓBA (dostępne bezpłatnie w ramach oceny) oraz RW-11 ŻYWIENIE (bezpłatny w opcji korzystania z programu SOL).

RW-3 „Stan rozrodu w stadzie - analiza cech płodności stada”

Pamiętajmy, że raport sam w sobie nie jest lekarstwem na problemy z rozrodem. Jest to jednak doskonale narzędzie wskazujące, gdzie należy szukać możliwych przyczyn problemu, a później czy działania, które podjęliśmy były właściwe, i w jakim stopniu nastąpiła poprawa sytuacji. RW-3 to dokument jednostronicowy, zawiera pięć uporządkowanych obszarów monitorujących kwestie odpowiadające za rozród. Zebrane w nich syntetyczne informacje to efekt kooperacji hodowcy z PFHBiPM. Na próbnym doju, poza pomiarem wydajności krów i pobraniem prób mleka, przeprowadzany jest z hodowcą szczegółowy wywiad o sytuacji w stadzie i zdarzeniach, które miały miejsce od poprzedniej próby. Zebrane dane podlegają przetworzeniu i analizie w systemie teleinformatycznym SYMLEK.

Dla oceny jakości reprodukcji niezbędna jest analiza wskaźników rozrodu, analizujemy parametry, takie jak:

- wiek pierwszego wycielenia,
- okres międzywycieleniowy,
- okres międzyciążowy,
- okres ciąży,
- okres zasuszenia.

Podajemy wynik optymalny i krótki opis dający wskazówkę działania.

W opisywanym bloku znajdują się również informacje szeregujące zwierzęta i stado według rodzaju porodu:

1. poród samodzielny, krowa/jalówka wycieliła się samodzielnie, bez pomocy człowieka;
2. poród łatwy, wycielenie z niewielką pomocą człowieka, bez komplikacji;
3. poród trudny, wycielenie niemożliwe bez pomocy, użycie znacznie większej siły niż przy poprzednim rodzaju wycielenia;
4. poród ciężki z zabiegiem chirurgicznym, uszkodzeniem krowy lub cielęcia, embriotomią;
5. poronienia, gdzie rozpatrywane są dwa ich rodzaje:
 - przypadku, gdy poronienie nastąpiło powyżej 140 dni od daty ostatniego unasienienia lub 210 dni od poprzedniego wycielenia uznaje się, że poronienie rozpoczyna nową laktację;
 - o w pozostałych przypadkach uznaje się, że kontynuowana jest ta sama laktacja (poronienie nie rozpoczynające laktacji). Jeżeli liczba obrazująca problem wydaje się bardzo niepokojąca (więcej niż 10%) zainteresujemy się statusem zdrowotnym stada, szczególnie występowaniem chorób wirusowych. Natomiast w przypadku obór wolnostanowiskowych upewnijmy się, że obsada w budynku nie jest zbyt wysoka, a zwierzęta nadmiernie nie rywalizują ze sobą;

6. cesarskie cięcie, gdzie poród nastąpił przez cesarskie cięcie.

Analiza przebiegu porodu (informacja zgłaszana zootechnikom podczas próbnego udoju) informuje nas o potencjale odnośnie do łatwości/trudności porodu, czyli kwestii wpływającej na produkcję mleka oraz o fakcie, czy podczas inseminacji stosujemy odpowiednio dobrane buhaje pod kątem tego parametru. Natomiast w kolejnych kolumnach omawianego bloku tj. - stan urodzonych cieląt zawarta jest informacja o liczbie urodzonych cieląt z podziałem na płęć i wyliczeniem liczby cieląt martwo urodzonych oraz potworkowatych.

Powyższe opracowanie stanowi jedynie krótkie streszczenie bogatych możliwości analitycznych jakie daje blok WYCIELENIA I PORODY.



Ekspert: Robert Borowski
Doradca Ogólny PFHBiPM





Babka wielkanocna gotowana

Koło Gospodyń Wiejskich w miejscowości Dzierzbia funkcjonuje prężnie już od sześciu lat. Jego działalność opiera się na kultywowaniu tożsamości kulturowej mieszkańców oraz upowszechnianiu tradycji polskiej wsi. Członkinie organizują wiele uroczystości mających na celu integrację międzypokoleniowe.

Na wielkanocnym stole nie może zabraknąć tradycyjnych wypieków. Pora już pomyśleć, jakie ciasta przygotujecie w tym roku! Przepis na pyszną i wilgotną babkę podała **Marzena Sobocińska – przewodnicząca KGW.**



Przygotowanie

Do jajek wsypujemy cukier i razem miksujemy. Dodajemy mąki (najpierw ziemniaczaną, a potem pszenną), proszek do pieczenia, ocet, a na koniec rozpuszczone masło wraz z aromatem. Przygotowaną masę wlewamy do specjalnej formy na babkę gotowaną i gotujemy 70 minut. Po wyjęciu i ostudzeniu ciasta, polewamy je polewą i dekorujemy wedle uznania.

Smacznego!

Składniki:

- 6 jaj
- 1 szklanka cukru
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 i 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżka octu
- olejek migdałowy
- masło extra Mazurski Smak
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Najlepsze
w kuchni.pl

Więcej pysznych przepisów na wielkanocne potrawy znajdziecie na: najlepszewkuchni.pl



Profesjonalna aplikacja gnojowicy i pofermentu

Zaufaj najlepszym!

Bomech aplikator doglebowy stopkowy

BOMECH
Quality by Experience

lekka konstrukcja

idealny na tąki

uniwersalność w każdych warunkach

nacisk stopki 8-12kg

duża szerokość robocza

małe zapotrzebowanie na moc

Dbaj o plony

- zatrzymuje wilgoć w ziemi
- zasila i wzmacnia bezpośrednio system korzeniowy
- zatrzymuje azot w glebie
- lepsza absorpcja paszy dla zwierząt
- przyjazny dla otoczenia

Farmtech wóz asenizacyjny

FARMTECH

mniejsza masa wozu asenizacyjnego

niewielkie zapotrzebowanie na moc

pojemności od 10 do 30m³

oszczędność paliwa

mniejsza kompaktacja gleby

duża wydajność pompy śrubowej 6000L/min przy załadunku i opróżnianiu

tapacz kamieni z funkcją rozdrabniania

aplikatory stopkowe od 6 do 24m

atrakcyjna cena

Kaweco wóz asenizacyjny

KAWECO

pompa odśrodkowa metalowa 15.000L/min lub przepływowa do 12.000L/min

pojemność od 10 do 35m³

4 segmenty maszyn dla każdego użytkownika

podnośnik 3pkt do 7ton

ramię dokujące przednie, górne i boczne do 10"

hydrauliczny napęd osi przedniej wspomaga napęd zestawu w trudnych warunkach.

zawieszenie hydrauliczne

zmiennie dozowanie przez ISOBUS vs przepływomierz elektro-magnetyczny

rozsuwana oś na zewnątrz maszyny zmniejsza kompaktację

koła do 900mm/R34

system zmiany ciśnienia w kołach



FARMTRADE

Wyszynskiego 170
05-250 EMILIANÓW

☎ tel. +48 22 499 55 24
☎ tel. +48 22 499 55 25

✉ info@farmtrade.pl
🌐 www.farmtrade.pl



Rebus



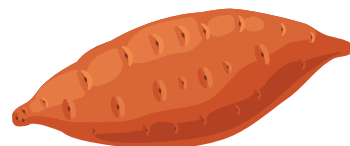
+



~~O~~

~~SKA~~

N +



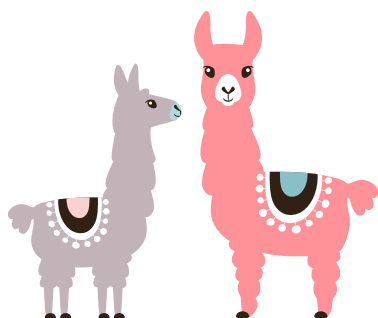
~~B~~

~~AT~~



~~OK~~ R L Y

~~A~~



O



~~L~~

~~E~~

----- , -----
----- !



Co SM Mlekpól sądzi o systemie kaucyjnym i jak postrzega takie rozwiązanie?

Na portalu dla branży spożywczej, na którym znajdują się aktualne informacje i materiały związane z przemysłem spożywczym w Polsce i na świecie, znalazł się wywiad z Wiceprezesem Spółdzielni – Zbigniewem Groszykiem. Rozmowa dotyczyła projektu nowego systemu kaucyjnego, który ma objąć również opakowania po produktach mleczarskich jak jogurty, mleka smakowe czy kefir.

Zmiany w ustawie o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi są związane z realizacją dyrektywy UE, która zakłada wdrożenie obowiązku zbiórki odpadów z napojów o pojemności do 3 litrów na poziomie 77 proc. w 2025 r. oraz 90 proc. w 2029 r. Zmiana ustawy wymaga

wprowadzenia wielu regulacji w placówkach handlowych, dlatego wszystkie założenia należy odpowiednio przeanalizować i dać sklepom czas na ich wprowadzenie. (...) W interpretacji i wdrożeniu tych rozwiązań chętnie sięgamy po wiedzę naszych partnerów (m.in. firmy Interseroh), wychodząc z założenia, że praktyki i skuteczne rozwiązania obecne w innych krajach od dłuższego czasu, można również wdrożyć na rynku polskim. Firmy te posiadają bogate doświadczenie w budowaniu systemów kaucyjnych i chętnie z niego korzystamy.

Źródło: <https://www.portalspozywczy.pl/mleko/wiadomosci/dyrektor-mlekpolu-o-proponowanym-systemie-kaucyjnym,208031.html>

Pomysły SM Mlekpól na proste dania w wykwintnym wydaniu

Z przepisów z naszymi produktami chętnie korzystają największe serwisy kulinarne, takie jak smaker.pl.

Inspirujemy konsumentów, pokazujemy im proste i smaczne rozwiązania. Czasem wystarczy tylko jeden składnik, ciekawe połączenie produktów lub oryginalny sos, by

nawet z pozoru powszechne kanapki lub powtarzalne tosty stały się wykwintną propozycją.

Źródło: <https://smaker.pl/newsy-proste-dania-w-wykwintnym-wydaniu-wyszukane-tosty-zaskakujace-kanapki,1903274,a..html>

ino GREEN N AMINO

20L INO GREEN N AMINO = 30KG N
PODANEGO PRZEZ KORZIEŃ W WARUNKACH SUSZY

ASP, PHE, SER, PRO, ISO, LEU

ino GREEN N AMINO
ODŻYWIENIE AZOTEM
DE SANGOSSE

Agro UPI

Bezpieczne odżywanie N przez liść na poziomie około 100kg saletry amonowej bez strat, nawet w suszy!

Mega dawka N, S, Mg i aminokwasów dla intensywnie rosnących roślin!

DO NABYCIA W PUNKTACH HANDLOWYCH MLEKPOL!

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 wysłać na adres:
mlekpola@mlekpola.com.pl. Zachęcamy także do odwiedzenia naszej [strony internetowej](#)
oraz profilu na [Facebooku](#).

Echo Mlekpola jest dostępne również w formie elektronicznej na
www.mlekpola.com.pl/index.php/produccenci-mleka/echo-mlekpola



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