

Łaciata[®] AKADEMIA



100%

PEWNOŚCI, ŻE ŚWIĄTECZNE
ŚNIADANIE SIĘ UDA!



WYDARZENIA I NAGRODY

Mlekpól na podium
Podlaskiej Złotej Setki

WYWIAD

Rok 2023 – wywiad
z Prezesem Tadeuszem
Mroczkowskim

NASI DOSTAWCY

Relacja z rozdania
Kryształowych Krów

Zapraszamy do kontaktu i do 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: biuro.prasowe@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.





Drodzy Dostawcy i Pracownicy SM Mlekpól!

Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia pragniemy złożyć Państwu najlepsze życzenia! Niech ten świąteczny czas wypełni Wasze domy spokojem i harmonią, przynosząc odprężenie i radość z małych rzeczy. Życzymy sobie i Państwu, abyśmy wszyscy znaleźli chwilę na odpoczynek.

W nadziei, że Nowy Rok otworzy przed nami kolejne możliwości i przyniesie jeszcze więcej powodów do dumy ze wspólnych osiągnięć, chcemy podziękować za Wasz nieoceniony wkład w rozwój Mlekpól. Państwa codzienna praca, profesjonalizm i oddanie są fundamentem, na którym budujemy swą wiodącą pozycję w branży mleczarskiej.

Niech nadchodzące święta będą dla Was okazją do chwil pełnych ciepła, miłości i zrozumienia. Niech każdy dzień Nowego Roku będzie krokiem do realizacji osobistych i zawodowych planów oraz marzeń.

Z wyrazami szacunku i najlepszymi życzeniami,

Tadeusz Mroczkowski
Prezes Zarządu

Jan Zawadzki
Przewodniczący Rady Nadzorczej



Szanowni Członkowie, Dostawcy, Pracownicy SM Mlekpól!

Rok 2023 zapisze się w historii naszej Spółdzielni w szczególnie sposób. W styczniu, po ponad 40 latach, nastąpiła zmiana na stanowisku Prezesa Mlekpól, a Zarząd firmy ukonstytuował się w czteroosobowym składzie. Jego nowi członkowie postawili sobie za cel kontynuację wyznaczonych wcześniej kierunków rozwoju, utrzymanie tempa wzrostu i dalsze umacnianie pozycji Mlekpól na rynku krajowym i zagranicznym.

Co prawda nasze działania zbiegły się w czasie z trudną sytuacją w branży mleczarskiej, jednak nie zrezygnowaliśmy z realizacji kluczowych inwestycji. Zgodnie z zakładanym planem uruchomiliśmy biogazownię przy zakładowej oczyszczalni ścieków w Grajewie, za którą Mlekpól otrzymał nagrodę „Ekoinwestora 2023 w Przemysle Spożywczym”. W struktury Spółdzielni weszła ponadto ŁSM JOGO. Łódzki zakład zlokalizowany jest w centralnej części Polski, u zbiegu największych szlaków komunikacyjnych, co daje możliwość stworzenia w jej okolicach centrum dystrybucji produktów Mlekpól, a także ułatwia dotarcie do rynków zbytu na terenie całej Polski. Zgodnie z naszą polityką chcemy rozwijać tamtejsze marki i sprawić, aby stały się one rozpoznawalne także w innych częściach kraju.

Pod koniec kwietnia mieliśmy też przyjemność spotkać się z przedstawicielami branży mleczarskiej, spożywczej, samorządowcami, kontrahentami i partnerami biznesowymi podczas Mlekpól Forum 2023. Wydarzenie to było okazją do podsumowania 40 lat istnienia Spółdzielni na rynku i podziękowania wszystkim osobom zaangażowanym w rozwój firmy.

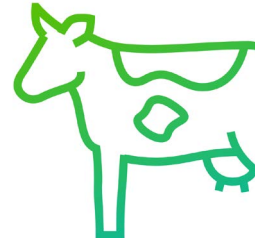
W listopadzie natomiast, już po raz kolejny, odbyło się uroczyste wręczenie Kryształowych Krów – nagród przyznawanych tym członkom Spółdzielni, którzy po raz pierwszy przekroczyli 1 mln l dostarczonego do Mlekpól mleka. Jeszcze raz serdecznie dziękuję Państwu za zaangażowanie w niełatwą pracę w gospodarstwach i życzę, aby kolejny rok przyniósł jeszcze lepsze wyniki.

Tymczasem zachęcam do lektury najnowszego wydania naszego pisma. W tym numerze przeczytać można m.in. o licznych nagrodach przyznanych Spółdzielni i jej produktom, najnowszych kampaniach reklamowych oraz naszym zaangażowaniu sponsorskim. Szczególnie polecam Państwa uwadze rozmowę z Wicedyrektorem ZPM w Radomiu Marcinem Zecerem.

Życzę miłej lektury!

Tadeusz Mroczkowski,
Prezes Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól





Aktualna sytuacja w skupie mleka

Od początku tego roku dostawy mleka w wypadku głównych producentów mleka na świecie mają tendencję wzrostową. Dostawy mleka w Australii, USA, Wielkiej Brytanii, Unii Europejskiej wzrosły. Spadek produkcji zanotowano tylko w Nowej Zelandii. W Unii Europejskiej pierwsze dziewięć miesięcy 2023 roku przyniosło wzrost produkcji mleka o 0,5%. Według danych GUS w październiku skup mleka w Polsce wyniósł 1011,9 mln litrów i jest to wzrost o 1,8% w stosunku do października roku ubiegłego. Natomiast w okresie styczeń – październik skupiliśmy w naszym kraju 10 567,1 mln litrów i stanowi to o 1,5% więcej niż w analogicznym okresie 2022 roku. Ceny mleka surowego – po spadkowej tendencji z początku roku – we wrześniu i październiku zaczęły rosnać. W październiku średnia cena mleka netto wyniosła w Polsce 1,96 zł/litr, tj. o 3,8% więcej niż we wrześniu, jednak o 24,9% mniej niż w październiku roku 2022. Najwięcej za mleko w październiku otrzymali producenci w województwie podlaskim: 2,11 zł/litr, a najmniej producenci w województwie małopolskim: 1,82 zł/litr. W okresie od stycznia do października bieżącego roku producenci mleka otrzymali w Polsce średnio 2,07 zł/litr i było to o 6,2% mniej niż w tym samym okresie roku ubiegłego.

Sytuacja na światowym rynku przetworów mleczarskich zaczyna się stabilizować. Indeks cen produktów mlecznych FAO, po spadkach w pierwszych dziewięciu miesiącach tego roku, w październiku zaczął wzrastać. Stabilizuje się również wskaźnik cen na giełdzie Global Dairy Trade. Na rynkach europejskim i krajowym, które są odzwierciedleniem sytuacji na świecie, również obserwujemy oznaki stabilizacji. Pozwoliło to przetwórcom w ostatnich miesiącach roku na korektę cen za mleko dla dostawców. Miejmy nadzieję, że najgorsze mamy już za sobą, a aktualna sytuacja na rynku utrzyma się przez dłuższy czas.

Ponieważ zbliżają się święta Bożego Narodzenia, chciałbym życzyć wszystkim naszym Dostawcom spokojnych i rodzinnych świąt oraz satysfakcji z wykonywanej pracy, a także możliwie najwyższych cen za mleko w nadchodzącym 2024 roku.



Kazimierz Czernewski
Dyrektor Wydziału Skupu

*Średnia cena mleka netto
w Polsce od października do stycznia*

2,07 zł/litr



Mlekpól na podium Podlaskiej Złotej Setki



Mlekpól po raz kolejny znalazł się wśród gospodarczych liderów Podlasia. Spółdzielnia zajęła drugie miejsce w konkursie Podlaskiej Złotej Setki za rok 2023, organizowanym przez „Kurier Poranny” i „Gazetę Współczesną”. Wyróżnienie to jest odzwierciedleniem wpływu, jaki Mlekpól wywiera na dynamikę rozwoju lokalnego biznesu oraz potwierdzeniem jego pozycji zarówno na polskim rynku, jak i na rynkach międzynarodowych.

Oceniane w ramach Podlaskiej Złotej Setki przedsiębiorstwa stanowią o sile regionu, a Mlekpól, z przychodami wynoszącymi ponad 7 miliardów złotych, utrzymał swoje miejsce wśród najbardziej wpływowych podmiotów gospodarczych w województwie podlaskim.

– Złota Setka daje wszystkim wiedzę o kondycji podlaskiego biznesu. Rok 2022 był trudny, bo wcześniej trwała pandemia, a potem mierzyliśmy się ze skutkami wojny na Ukrainie. Ale możemy już powiedzieć, że okazał się on w podlaskiej gospodarce całkiem dobry: produkcja przemysłowa wzrosła o 30%, a przychody ze sprzedaży w wypadku firm z pierwszej dziesiątki przekroczyły 30 mld zł – mówił Adam Jakuć, redaktor naczelny „Kuriera Porannego” i „Gazety Współczesnej”, podczas uroczystej gali.

Mlekpól, działający na rynku od ponad czterech dekad, nie ustaje w wysiłkach na rzecz ekspansji zarówno w kraju, jak i poza jego granicami.

Wiceprezes Zarządu Spółdzielni Małgorzata Cebelińska wyraziła wdzięczność za tak wysoką lokatę w rankingu. W swojej wypowiedzi zwróciła uwagę na istotę kooperacji firmy z lokalnymi dostawcami i producentami, podkreślając, że bez ich zaangażowania sukces Spółdzielni nie byłby możliwy.

– Chciałabym serdecznie podziękować organizatorom oraz kapitule za wyjątkowe wyróżnienie, które jest rezultatem trudu i zaangażowania ponad 3 tysięcy pracowników w naszych 14 zakładach produkcyjnych, z których aż 7 znajduje się w województwie podlaskim. Sukces Mlekpola nie byłby możliwy bez zaufania i wsparcia ponad 8 tysięcy producentów i dostawców mleka, którzy są nieodłączną częścią naszej historii. Dziękuję z głębi serca za Waszą pracę i oddanie – mówiła Małgorzata Cebelińska.

W ramach jubileuszu rankingu Mlekpól otrzymał dodatkowe wyróżnienie za wprowadzenie na rynek rozpoznawalnych marek, które zyskały sympatię konsumentów, jak: Milko, Łaciate, Mazurski Smak i Maślanka Mrągowska, które są obecnie nieodzownym elementem polskiego pejzażu gastronomicznego.

– Nagrody te podkreślają znaczenie innowacyjności i dbałości o jakość, które stanowią fundamenty naszego sukcesu. Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól pozostaje wierna swojej misji tworzenia smacznych i zdrowych produktów, które cieszą się uznaniem konsumentów na całym świecie, a zdobyte dziś laury stanowią dowód uznania dla jej zaangażowania w rozwijanie swoich marek – podsumowała Małgorzata Cebelińska.

Uroczysta gala Podlaskiej Złotej Setki 2023 odbyła się 13 października w budynku Opery i Filharmonii Podlaskiej w Białymstoku.



Mlekpól otrzymał tytuł Ekoinwestora 2023 w Przemśle Spożywczym



Podczas uroczystej gali towarzyszącej Polskiemu Kongresowi Serowarskiemu SM Mlekpól został uhonorowany prestiżowym tytułem „Ekoinwestora 2023 w Przemśle Spożywczym”. Kapituła konkursu doceniła budowę nowoczesnej biogazowni przy zakładowej oczyszczalni ścieków w Grajewie.

Efekty ekologiczne inwestycji obejmują produkcję biogazu oraz produkcję zielonej energii elektrycznej i zielonej energii cieplnej z osadów i odpadów powstających w zakładowej oczyszczalni oraz w procesach przetwórczych mleka. Kosztowna utylizacja została zastąpiona produkcją wartościowego nawozu. Zmniejszyła się ponadto emisja dwutlenku węgla do atmosfery.

Nowo powstała biogazownia w Grajewie, będąca pierwszym tego typu projektem w ramach inicjatyw ekologicznych Mlekpól, to obiekt w pełni zintegrowany z działalnością zakładu. Realizacja inwestycji objęła stworzenie reaktora do beztlenowego rozkładu materii organicznej oraz systemu kogeneracyjnego dostarczającego 1,2 MW energii elektrycznej i 1,3 MW energii cieplnej. W jej ramach uruchomiono także suszarnię osadu.

– Dynamiczny rozwój branży mleczarskiej wymaga dostosowywania istniejących oczyszczalni przyzakładowych do zwiększonego poziomu przetwórstwa mleka i ilości powstających w jego rezultacie odpadów. Stąd nasza decyzja o budowie biogazowni, która jest elementem jednego z filarów strategii energetycznej Mlekpól – to znaczy produkcji energii elektrycznej i cieplnej ze źródeł odnawialnych. Podobne inwestycje planowane są też w kolejnych zakładach przetwórczych – tłumaczy Zbigniew Groszyk, Wiceprezes Zarządu SM Mlekpól, który w imieniu Spółdzielni odebrał nagrodę Ekoinwestora 2023.

Ceremonia wręczenia nagród odbyła się 10 października 2023 r. i zgromadziła znaczących przedstawicieli branży serowarskiej. Inicjatorem konkursu jest Wydawnictwo BikoTech, zaś wsparcie patronackie wydarzeniu zapewnili Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej. Konkurs ten ma na celu wyróżnienie przedsiębiorstw, które wykazują się szczególną odpowiedzialnością społeczną i prowadzą działalność proekologiczną, zmierzającą do minimalizowania wpływu przemysłu spożywczego na środowisko naturalne.

Aż 5 marek Mlekpola w rankingu najcenniejszych marek w Polsce

Łaciate, Maślanka Mrągowska, Mlekpól, Rolmlecz i JOGO – to właśnie te marki, będące własnością grajewskiej Spółdzielni Mleczarskiej, znalazły się na liście TOP 200 Najlepszych Marek w Polsce. Zestawienie magazynu „Forbes” uwzględnia wartość finansową krajowych brandów i porównuje, jak cenne są one w danej kategorii.

Łaciate uplasowało się na 32. pozycji, a jego wartość szacowana jest na 488 mln zł. Maślanka Mrągowska zajęła 60. miejsce z wynikiem 215 mln zł. Marka Mlekpól znalazła się natomiast na 71. pozycji z wartością sięgającą 172 mln zł. Miejsce 109. należy do Rolmleczu, wartego 75 mln zł, a stawkę zamyka JOGO, zajmując 200. pozycję z wynikiem 14 mln zł.

Istotne jest, że wszystkie marki Mlekpola poprawiły swoje rezultaty względem 2022 roku, co wskazuje na ich stabilną pozycję rynkową i szerokie perspektywy rozwoju.

– Obecność aż 5 marek Mlekpola w rankingu „Forbesa” jest rezultatem ciężkiej pracy całej firmy i potwierdzeniem, że nasza strategia, obejmująca rozwój marek, będących spuścizną przyłączanych na przestrzeni lat zakładów, jest właściwym kierunkiem. Produkty Rolmleczu, Maślanki Mrągowskiej czy JOGO są nie tylko tradycyjnie kojarzone z konkretnymi regionami kraju, ale stają się coraz bardziej rozpoznawalne i doceniane przez konsumentów w całej Polsce. To nie tylko powód do dumy, ale i zobowiązanie do utrzymywania wysokich standardów jakości, bezpieczeństwa i innowacyjności. Jesteśmy zmotywowani, aby kontynuować naszą misję odpowiedzialnego biznesu w polskiej branży mleczarskiej z poszanowaniem lokalnych społeczności związanych z produkcją mleka i funkcjonowaniem naszych 14 zakładów – komentuje Małgorzata Cebelińska, Wiceprezes Zarządu SM Mlekpól.

Ranking TOP 200 Najlepszych Marek w Polsce opublikowany został już po raz trzeci. Tegoroczna edycja powstała we współpracy magazynu „Forbes” z firmą badawczą Minds & Roses. Do stworzenia tej prestiżowej listy biznesowych liderów użyto specjalnego modelu, biorącego pod uwagę dostępność określonej marki i skojarzenia, jakie ona wywołuje. Dane empiryczne zebrano za pomocą badania

TOP 200 Najlepszych Marek w Polsce

32. Łaciate

488 mln zł

60. Maślanka Mrągowska

215 mln zł

71. Mlekpól

172 mln zł

109. Rolmlecz

75 mln zł

200. JOGO

14 mln zł

przeprowadzonego na grupie 1344 respondentów. W sumie przebadano 314 marek, wybranych według ustalonych wytycznych.

Nagrody Złotej Innowacji dla produktów Mlekpola



Ayran, ser Mozzarella w plastrach 150 g oraz Mleko Łaciate UHT 500 ml – to właśnie te produkty od Mlekpola zostały wyróżnione w konkursie Złoty Innowacji FMCG & Retail, organizowanym przez wydawcę magazynu „Hurt & Detal”.

Konkurs Złote Innowacje FMCG & Retail ma na celu uhonorowanie produktów i usług, które w ostatnim roku uatrakcyjniły rynek spożywczy oraz poprzez innowacyjność bezpośrednio wpływały na zachowania konsumentów. W tegorocznej edycji Mlekpola otrzymał dwa pierwsze oraz jedno drugie miejsce.

- **I miejsce i Nagrodę Złotej Innowacji** w grupie „Smak” zdobył **Ayran**,
- **I miejsce i Nagrodę Złotej Innowacji** w grupie „Przyjemne gotowanie” zdobył **ser Mozzarella w plastrach 150 g**,

- **II miejsce i Wyróżnienie Złotej Innowacji** w grupie „Opakowanie” zdobyło **Mleko Łaciate UHT 500 ml**.

– Jako producent wysokiej jakości wyrobów mleczarskich stawiamy sobie za cel wprowadzanie na rynek propozycji, które spełniają wciąż zmieniające się oczekiwania konsumentów. Cieszymy się, że nasze tegoroczne innowacje produktowe spotkały się z tak entuzjastycznym przyjęciem ze strony handlowców i kupujących. Dziękujemy za wszystkie oddane głosy – komentuje Małgorzata Cebelińska, Wiceprezes Zarządu SM Mlekpola.

Konkurs Złote Innowacje FMCG & Retail organizowany jest od 2019 roku. Każdy zgłoszony produkt podlega ocenie między innymi pod kątem innowacyjności, jakości czy funkcjonalności. Uroczysta gala podsumowująca tegoroczną edycję odbyła się 25 października w Teatrze Kamienica w Warszawie.

Mlekpól na największych targach spożywczych świata



SM Mlekpól uczestniczył w targach Anuga – międzynarodowych targach branży spożywczej, które odbyły się w dniach 7–11 października 2023 r. w niemieckiej Kolonii. Hasłem przewodnim tegorocznej edycji był zrównoważony rozwój.

Na swoim stoisku Mlekpól zaprezentował bogatą ofertę produktów mleczarskich marek: Łaciate, Milko, Maślanka Mrągowska, Mlekpól czy Happy Barn i Milcasa. Anuga była też okazją do nawiązania nowych kontaktów biznesowych, pozyskania kolejnych kontrahentów czy podzielenia się swoją wiedzą i doświadczeniem z innymi profesjonalistami z branży spożywczej. W sumie w targach udział wzięło ponad 7 tysięcy firm z całego świata.

– W tym roku głównym tematem targów Anuga był zrównoważony rozwój, co pokrywa się z celami i dążeniami Mlekpólu oraz z wartościami, jakie firma propaguje. Produkty Spółdzielni cieszyły się ogromnym zainteresowaniem zwiedzających – podkreśla Małgorzata Cebelińska, Wiceprezes Zarządu SM Mlekpól.

Targi Anuga to największe na świecie targi żywności i napojów, ale także przestrzeń do wymiany wiedzy i doświadczeń w dynamicznie ewoluującym przemyśle spożywczym. Przedstawiciele SM Mlekpól podczas wydarzenia, poza dbaniem o widoczność oferty na rynku międzynarodowym, zgłębiali wiedzę z zakresu innowacji produktowych i zmian służących tworzeniu zrównoważonego systemu żywnościowego.



SM Mlekoop na Forum Rynku Spożywczego i Handlu 2023



Przedstawiciele Mlekoopu wzięli udział w Forum Rynku Spożywczego i Handlu (FRSiH) – znaczącym wydarzeniu poświęconym sektorom spożyciemu, handlowemu i HoReCa w Polsce. To istotne spotkanie, które otworzyło drzwi do kontaktu z wiodącymi producentami, dostawcami, liderami rynku oraz przedstawicielami rządu i organizacjami branżowymi.

Podczas konferencji Spółdzielnię Mleczarską Mlekoop reprezentowali Małgorzata Cebelińska, Wiceprezes Zarządu oraz Piotr Jankowski, Dyrektor Wydziału Handlu. W ramach panelu dyskusyjnego o tytule: „Co z tą żywnością, co z tą produkcją, co z tą konsumpcją? – biznes szuka coraz łatwiejszych odpowiedzi na coraz trudniejsze pytania”, Małgorzata Cebelińska omawiała obecne wyzwania branży spożywczej, w tym także aspekty związane z Zielonym Ładem i nowymi trendami konsumentskimi.

Początek debaty na Forum Rynku Spożywczego i Handlu 2023 pozwolił uczestnikom wspólnie zastanowić się nad obecnymi wyzwaniami i przyszłością branży spożywczej. W roku 2023, w którym mieliśmy do czynienia z licznymi zmianami i niepewnością, branża spożywcza skupiała swoją uwagę między innymi na kwestiach związanych z efektywną i zrównoważoną produkcją wysokiej jakości żywności. Spółdzielnia Mleczarska Mlekoop jest gotowa stawić czoła tym zadaniom, mimo trudności związanych z kosztami przetwórstwa mleka i niestabilnością rynkową. Jak podkreśliła Małgorzata Cebelińska, firma dąży do dynamicznego i innowa-

cyjnego reagowania na kolejne wyzwania.

Wiceprezes Cebelińska zwróciła również uwagę na konieczność rozsądnego wdrażania zielonych zmian w branży spożywczej, tak aby nie stracić konkurencyjności na rynkach światowych. W tym kontekście podkreślono znaczenie wsparcia ze strony rządu, odpowiedniego zarządzania budżetem oraz edukacji w celu zminimalizowania potencjalnie negatywnych skutków nowych regulacji.

Piotr Jankowski uczestniczył w panelu o nazwie „Z dużym można więcej. Kto napędza procesy konsolidacji w branży spożywczej i handlowej?”. W ramach tej sesji omawiano kwestie między innymi związane z włączeniem Łódzkiej Spółdzielni Mleczarskiej JOGO w struktury Mlekoopu.

Połączenie Mlekoopu z ŁSM JOGO to jeden z przykładów działań mających na celu wzmocnienie pozycji Spółdzielni na rynku oraz rozwijanie znanych regionalnie marek. Fuzja ta pozwoli na rozszerzenie asortymentu i bazy surowcowej Mlekoopu. Łódź, jako miasto położone w centralnej Polsce, stanowi także doskonale miejsce do rozbudowy centrum dystrybucji produktów Spółdzielni, ułatwiając dostęp do rynków krajowych.

Spółdzielnia Mleczarska Mlekoop stale dąży do optymalizacji kosztów, zrównoważonego rozwoju oraz utrzymania konkurencyjności na rynkach światowych, a udział w Forum Rynku Spożywczego i Handlu 2023 stanowi kolejne potwierdzenie jej zaangażowania w osiągnięcie tych celów.

SM Mlekoop na konferencji „Narodowe Wyzwania w Rolnictwie”. Pytania o przyszłe kierunki hodowli mlecznej



14 listopada 2023 r. w Warszawie odbyła się jedenasta już edycja konferencji „Narodowe Wyzwania w Rolnictwie”, poświęcona kluczowym zagadnieniom dynamicznie zmieniającego się prawnego i ekonomicznego otoczenia polskiego rolnictwa. Organizowana przez Grupę PTWP konferencja miała na celu identyfikację wyzwań, przed którymi stają rolnicy oraz stworzenie platformy dla przedstawicieli branży, ekspertów i interesariuszy do wymiany doświadczeń i wspólnego poszukiwania rozwiązań.

Konferencja obejmowała dziesięć bloków tematycznych, które odnosiły się do bieżącej sytuacji polskiego sektora rolniczego. Uczestniczyli w niej przedstawiciele branży, eksperci, pracownicy naukowi, prezesi firm, dyrektorzy, menedżerowie oraz prezesi stowarzyszeń i fundacji.

W debacie pod tytułem „Dobrostan zwierząt a opłacalność produkcji” Dyrektor Wydziału Skupu SM Mlekoop Kazimierz Czernewski wypowiadał się na temat nowych płatności w ramach ekoschematu „Dobrostan Zwierząt”. Te mają wspierać

rolników w realizacji zobowiązań wykraczających poza ustalone normy. Uczestnicy debaty rozważali wpływ podniesionych standardów dobrostanu na cały łańcuch dostaw, włączając w to konsumenta jako ostatecznego odbiorcę produktów mleczarskich

– W kontekście ewentualnych zmian w przepisach dotyczących dobrostanu zwierząt istotne jest podejście oparte na rozwadze – wszelkie nowelizacje niosą za sobą konieczność uwzględnienia zarówno kosztów społecznych, jak i finansowych. Obecnie, aż 80% gospodarstw w Polsce praktykuje hodowlę krów na uwięzi. Wobec nadchodzących regulacji pojawia się zasadnicze pytanie: czy tę formę hodowli należy wyeliminować, czy też dostosować do nowych wymagań, a jeśli tak, to skąd pozyskać środki na ten cel? – zauważył Dyrektor Wydziału Skupu SM Mlekoop.

Dyrektor Czernewski wyraźnie zaznaczył, że w jego opinii wszelkie zmiany w przepisach powinny przybierać formę ewolucji, a nie rewolucji. Jego argumentacja opierała się na przekonaniu,

że proces ten powinien być poprzedzony starannie przemyślaną promocją konkretnych rozwiązań, umożliwiających płynne wdrażanie nowych standardów. Dyrektor Wydziału Skupu SM Mlekpól podkreślił, że kluczowym elementem tego procesu jest nie tylko dostosowanie się do nowych norm dobrostanu, ale także aktywne promowanie ich zalet i korzyści.

– Wskazując na analogie pomiędzy strukturami gospodarstw w Polsce a innymi państwami Unii Europejskiej, należy również zwrócić uwagę na istotność podnoszenia standardów dobrostanu. Polskie gospodarstwa mają wiele wspólnego z innymi krajami UE, co sprawia, że harmonizacja norm jest kluczowym krokiem w kierunku zrównoważonego rozwoju. Niebagatelnym elementem tego procesu jest jednak równoczesne utrzymanie opłacalności ekonomicznej – mówił Kazimierz Czernewski.

W kontekście podobieństw strukturalnych Dyrektor Czernewski zaakcentował potrzebę zachowania równowagi między dążeniem do wyższych standardów dobrostanu a utrzymaniem konkurencyjności gospodarstw. Jego perspektywa sugeruje, że podniesienie jakości warunków hodowlanych powinno iść w parze z tworzeniem mechanizmów wspierających rolników w adaptacji do nowych wymogów. Taka ewolucyjna transformacja, połączona z promocją świadomych rozwiązań, wydaje się kluczo-

wym elementem skutecznego postępu w kierunku zrównoważonej hodowli zwierząt.

W trakcie debaty poruszono również kwestie związane z preferencjami konsumentów. Dyrektor Czernewski zauważył, że mimo deklaracji chęci 20% polskich konsumentów do zapłacenia wyższej ceny za produkty spożywcze wyprodukowane w zrównoważony sposób, rzeczywistość bywa inna, zwłaszcza gdy portfel konsumenta cierpi na skutek inflacji.

Dyrektor Wydziału Skupu SM Mlekpól podkreślił także kluczowe wartości, na których zależy Spółdzielni, takie jak jakość, powtarzalność i bezpieczeństwo. Te czynniki, razem z wysoką zawartością tłuszczu i białka, osiągane są poprzez zapewnienie zwierzętom odpowiednich warunków życia. Przedstawiciel Mlekpól wspominał o bieżących projektach, w tym współpracy z Polską Federacją Hodowców Bydła i Producentów Mleka nad mlekiem A2A2, uznawanym za bardziej naturalne dla ludzi.

Podsumowując, udział SM Mlekpól w konferencji „Narodowe Wyzwania w Rolnictwie” odzwierciedla zaangażowanie firmy w rozwiązanie istotnych problemów w branży mleczarskiej, promowanie dialogu i wspieranie zrównoważonego rozwoju polskiego rolnictwa.



Mlekpól partnerem Augustowskiego Festiwalu Biegowego

Augustowski Festiwal Biegowy, który odbył się w dniach 7–8 października 2023 r., był największą imprezą sportową w historii tego miasta. Mlekpól jako partner wydarzenia, towarzyszył biegaczom i kibicom, którzy otrzymali pakiety gadżetów i produkty mleczarskie: m.in. jogurty pitne i maślanki Milko oraz mleczka smakowe Łaciate.

Augustowski Festiwal Biegowy po raz pierwszy zorganizowano w rozszerzonej formule. Wzięło w nim udział blisko 1000 uczestników w czterech biegach na dystansach od 10 do 80 km.

Trasa biegów maratońskich rozpoczęła się w miejscowości Płaska i wiodła brzegiem Kanału Augustowskiego, przez Puszcę Augustowską, Sanktuarium w Studzienicznej, brzeg jeziora Sajno i miasto Augustów. Biegi półmaratoński i charytatywny odbyły się natomiast na bulwarach nad jeziorem Necko. Na cele charytatywne udało się zebrać blisko 50 tys. zł.

– Popularność tegorocznej edycji imprezy przeszła nasze najśmielsze oczekiwania. Pomimo niesprzyjających warunków atmosferycznych zawodnicy stanęli na wysokości zadania i dali z siebie wszystko. Dziękujemy im za udział, a zwycięzcom gratulujemy sukcesów i życiówek – mówi Bartosz Cichy, Prezes Augustowskiego Towarzystwa Pływackiego, organizatora Festiwalu.

W dekoracji zwycięzców wziął udział Wojciech Grochowski, Zastępca Dyrektora Wydziału Handlu SM Mlekpól, który gratulował też biegaczom na linii mety.

– Cieszymy się, że mogliśmy wesprzeć tak ciekawą inicjatywę sportową, jaką jest Augustowski Festiwal Biegowy. Jako producent wysokiej jakości produktów mleczarskich stawiamy sobie za cel popularyzację zdrowego stylu życia. Sport, obok zrównoważonej diety, jest fundamentem dobrego samopoczucia, stąd nasze zaangażowanie w organizację tej imprezy – przekonuje Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekpól.



Słodkie sekrety.. sernika



W sobotę 18 listopada 2023 r. w Centrum Tradycji Mleczarstwa – Muzeum Mleka w Grajewie odbyła się kolejna edycja konkursu kulinarnego, którego partnerem jest SM Mlekpól. W rywalizacji wzięło udział 15 uczestników, których zadaniem było stworzenie autorskiego sernika. Pierwsze miejsce zdobyła Wiktoria Smolińska i jej „Rozkoszna wanilia” z sosem na bazie czerwonego wina.

Trzyosobowe jury konkursowe oceniało smak, sposób podania i oryginalność receptury. Brano także pod uwagę sposób zaprezentowania wypieku – każdy z uczestników opowiedział o swoich inspiracjach, metodach i tradycjach kulinarnych, do których sięgał.

– Zaskoczyła mnie różnorodność serników i mnogość wpływów kulinarnych z całego świata – na przykład kuchni włoskiej, tajskiej, francuskiej i oczywiście polskiej. Na uwagę zasługiwały także wykorzystane przez uczestników konkursu metody – ucieranie w makutrze, kąpiel wodna, pieczenie i chłodzenie – oraz dodatki – bakalie, mango, pistacje, marakuja, maliny, solony karmel, korzenne przyprawy. Poprzeczka była postawiona bardzo wysoko, jednak zwyciężkie wypieki wyróżniały się wyjątkowym smakiem i teksturą – tłumaczy **Joanna Matyskiela-Walewska, specjalista ds. komunikacji i marketingu z SM Mlekpól.**

Poza przedstawicielką Mlekpola w jury zasiadły także Anna Mrozewska (zastępca dyrektora Grajewskiego Centrum Kultury) i Augustyna Wiszowata (grajewska restauracja Balton).

W konkursie przyznano 3 miejsca na podium i 3 wyróżnienia:

1. miejsce – Wiktoria Smolińska za wyśmienitą „Rozkoszną wanilię” z sosem na bazie czerwonego wina – sernik łączący w sobie całą paletę smaków i tekstur,

2. miejsce – Jacek Budlewski za pyszny i niezwykle efektowny sernik florentryński na patyku z bakaliami,

3. miejsce – Kornelia Domela za smakowity, wyjątkowo aromatyczny i wilgotny sernik „Na dyniową nutę” z rozmarynem,

1. wyróżnienie – Anna Budlewska za sernik „Tropikalna wyspa” z musem z marakuji,

2. wyróżnienie – Magda Konopka za ucierany w makutrze aksamitny sernik z malinami,

3. wyróżnienie – Emilia Zyskowska za wytrawny sernik pistacjowy.



„Nie zrywaj zakrętki z Łaciatego!” – Mlekpól edukował konsumentów w nowej kampanii



Mlekpól, jako jeden z pierwszych producentów produktów mleczarskich w Polsce, wprowadził na rynek opakowania z przytwierdzonymi nakrętkami. Następnie marka Łaciate wystartowała z nową, ekologiczną kampanią, której celem było wytłumaczenie konsumentom, dlaczego to rozwiązanie przyczynia się do ochrony środowiska.

„Nie zrywaj zakrętki z Łaciatego!”, a konkretnie – z opakowań mleka oraz śmietanek o pojemności 500 ml. Przytwierdzone nakrętki ułatwiają proces sortowania i recyklingu odpadów. Dzięki temu mniej plastiku trafia na wysypiska śmieci, do lasów czy do morza. Kampania przy pomocy humorystycznych haseł tłumaczyła, dlaczego warto przyzwyczaić się do nowych opakowań.

– To istotny krok w kierunku redukcji ilości plastikowych odpadów i zmniejszenia zanieczyszczenia naszej planety. Zależało nam na tym, aby konsumenci nie tylko mogli cieszyć się wygodą korzystania z produktów marki Łaciate, ale także aktywnie wspierali inicjatywy ekologiczne. Zrobiliśmy to jako jedni z pierwszych na rynku, na ponad rok przed wejściem w życie unijnej dyrektywy nakazującej producentom wdrożenie tego rozwiązania – **mówi Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekpól.**

Kampania „Nie zrywaj zakrętki z Łaciatego!” trwała do końca listopada i była obecna głównie w przestrzeni cyfrowej.



Święta po Mazursku

W tym roku marka Mazurski Smak pomoże nam rozstrzygnąć ważny świąteczny dylemat – „sernik czy piernik?”. „Święta po Mazursku” to hasło najnowszej odsłony kampanii, która już od początku listopada zachęca konsumentów do wyboru produktów Mlekpola – idealnych do domowych wypieków.

Akwarelowy styl, ciepła atmosfera, wysokiej jakości produkty i smakowite ciasta – kampania „Święta po Mazursku” wprowadza prawdziwie rodzinny klimat i zachęca do wypieku tradycyjnych, bożonarodzeniowych serników i pierników. Oczywiście przy użyciu twarogu, mleka, masła i śmietany pod marką Mazurski Smak. A w podjęciu decyzji, co postawić na świątecznym stole, pomagają konsumentom popularni influencerzy.

– W tym roku zaprosiliśmy do współpracy twórców kulinarnych, którzy otrzymali od nas zadanie wypieku sernika lub piernika na bazie produktów Mazurskiego Smaku – w zależności od swoich upodobań i według własnego, oryginalnego przepisu. Ich zmagania można obserwować na Instagramie i TikToku (#SWIETAPOMAZURSKU, #SERNIKCZYPIERNIK). Mamy nadzieję, że to wyzwanie zainspiruje wszystkich naszych konsumentów do przygotowania świąt z tradycyjnymi produktami Mlekpola – **mówi Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekpola.**

Działania w ramach kampanii „Święta po Mazursku” w kanale digital obejmują największe portale,



sieci reklamowe oraz aplikacje zakupowe na urządzeniach mobilnych, a docelowo kierują na stronę <https://mazurskismak.pl/>. W stacjach telewizyjnych można też oglądać specjalnie przygotowany spot reklamowy.

śmietana 18%

mleko 2,0%

TO SIĘ BIERZE Z NATURY

MazurskiSmak.pl



Prywatna opieka medyczna stała się dziś swego rodzaju atutem i koniecznością. To coś, czego nie mogło zabraknąć także w Spółdzielni Mlekpól.

SM Mlekpól wyszła naprzeciw ww. oczekiwaniom i dzięki ugruntowanej na rynku pozycji lidera – wynegocjowała **wyjątkowe warunki opieki medycznej** dla swoich Pracowników i ich rodzin. Jesteśmy przekonani, że w ten sposób SM Mlekpól ułatwi swoim Pracownikom dostępność do publicznych jak i **prywatnych placówek medycznych** na bardzo korzystnych warunkach.

Dlaczego warto zdecydować się na prywatną opiekę medyczną?

Kolejki do lekarzy specjalistów potrafią wydłużyć okres oczekiwania na wizytę nawet do kilkunastu miesięcy. **W ramach ubezpieczenia medycznego zyskują Państwo szybki dostęp do lekarzy specjalistów i mogą Państwo wykonać badania (w tym diagnostykę obrazową)**. Dodatkowo mogą Państwo objąć takim ubezpieczeniem również swoich bliskich.

Prywatna opieka medyczna ma wiele zalet, przede wszystkim:



oszczędność czasu – prywatna opieka medyczna zapewnia szybszy dostęp do lekarzy specjalistów, a także krótszy czas oczekiwania na wizytę



szeroki wybór placówek – mają Państwo dostęp do większej liczby placówek medycznych, w tym prywatnych klinik i szpitali



dostęp do wielu specjalistów bez skierowań – mogą Państwo skorzystać z konsultacji u wielu specjalistów bez skierowania od lekarza pierwszego kontaktu

Prywatna opieka medyczna jest szczególnie korzystna dla osób, które chcą **lepiej kontrolować stan swojego zdrowia i wykonywać bardziej zaawansowane badania diagnostyczne**. Zapewnia także większy komfort i wygodę, a także umożliwia szybsze i bardziej skuteczne leczenie.

Aby dłużej żyć i cieszyć się dobrym zdrowiem, wszyscy powinniśmy przecież pamiętać o profilaktyce: ruchu, badaniach kontrolnych i regularnych wizytach u lekarzy już od najmłodszych lat.



Szybszy dostęp do specjalistów

Jedną z największych zalet prywatnej opieki medycznej jest **łatwiejszy i szybszy dostęp do specjalistów**. Mogą również Państwo skorzystać z usług specjalistów, którzy nie przyjmują pacjentów w ramach Narodowego Funduszu Zdrowia (NFZ), co znacznie zwiększa nasze szanse na szybką diagnozę i leczenie.

Kompleksowa opieka zdrowotna

Prywatna opieka medyczna jest kompleksowa: **obejmuje nie tylko diagnostykę i leczenie chorób, ale także opiekę profilaktyczną**. Dzięki temu Mogą Państwo skorzystać z usług badań laboratoryjnych, wizyt u specjalistów i innych procedur medycznych.

Indywidualne podejście do pacjenta

Prywatna opieka medyczna to także indywidualne podejście do pacjenta. Lekarze i specjaliści pracujący w prywatnych klinikach mogą poświęcić więcej czasu na konsultację i rozmowę z pacjentem. Już od momentu fundowania pakietu medycznego przez SM Mlekpól, Pracownik ma dostęp do 16 kluczowych specjalizacji lekarskich, szerokiej listy badań i diagnostyki obrazowej.

Oczywiście podstawowy pakiet można rozszerzyć. Dostęp do diagnostyki, rozpoczęcie właściwej terapii, wizyta u lekarza już na początku choroby – wszystko to sprawia, że leczą się Państwo szybciej i efektywniej.

W ramach prywatnej opieki medycznej mają Państwo zapewnione warunki, w których można czuć się komfortowo. Mają też Państwo pewność, że podjęte zostaną **wszystkie kompleksowe działania prowadzące do szybkiej poprawy stanu zdrowia**.



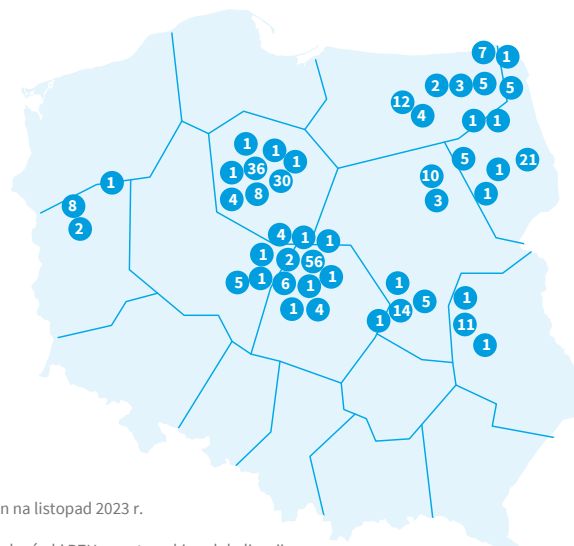
Warto więc zastanowić się nad inwestycją we własne zdrowie.

Dzięki pakietom medycznym będą Państwo mogli bez ponoszenia dodatkowego kosztu zadbać o swoje zdrowie. Skuteczną profilaktykę umożliwi szeroki zakres badań diagnostycznych, a przez to będą Państwo mogli być spokojni, że **Wasze zdrowie jest naprawdę w dobrych rękach**.

Zachęcamy do skorzystania już dziś z atrakcyjnego ubezpieczenia na życie P Plus z ochroną rozszerzoną o prywatną opiekę medyczną, którą opłaca Państwa pracodawca (w zakresie Standard).

Nowy zakres prywatnej opieki medycznej obejmuje m.in.:

- **wizyty bez skierowań** u lekarzy specjalistów – nielimitowane i bezpłatne,
- **badania diagnostyczne i zabiegi** ambulatoryjne,
- **dostęp do placówek** na terenie całej Polski,
- **wygodne umawianie się** na wizyty i badania za pośrednictwem **całodobowej infolinii i portalu mojePZU**,
- konsultacje **telemedyczne**,
- **e-recepty**,
- **refundacje**.



Stan na listopad 2023 r.

● placówki PZU + partnerskie w lokalizacji i okolicach Zakładów Produkcyjnych Mlekoop

Wysokość składki za poszczególne pakiety (przy dofinansowaniu pracodawcy w wysokości 34 zł):

PAKIET	ZAKRES I DOPŁATA DO SKŁADKI PODSTAWOWEJ:			
	STANDARD	KOMFORT	KOMFORT PLUS	OPTIMUM
indywidualny - dla ubezpieczonego pracownika	1 zł	35 zł	57,90 zł	92,40 zł
partnerski - dla ubezpieczonego pracownika i jednej osoby bliskiej	34,75 zł	104,75 zł	150,55 zł	219,55 zł
rodzinny - dla ubezpieczonego pracownika i całej jego rodziny (dzieci do 25 r.ż.)	69,50 zł	174,50 zł	243,20 zł	346,70 zł

Składka na Twoje ubezpieczenie zdrowotne opłacana jest w części przez pracodawcę – Ty ponosisz jedynie koszt podatku dochodowego od kwoty 34 zł (opłacanej przez pracodawcę) - dotyczy tylko pracownika.

Prywatna opieka medyczna w PZU dla SM Mlekoop

Pakiet podstawowy będzie finansowany przez Pracodawcę, a przy wyższych wariantach Pracodawca będzie w dużym stopniu partycypował w koszcie pakietu - co jest dużym benefitem dla Pracowników SM Mlekoop.

Natomiast dzięki różnorodności dostępnych wariantów opieki medycznej, umożliwiamy spersonalizowanie oferty opieki medycznej, co pozwoli Państwu oraz Państwa rodzinie wybierać plan, który najlepiej spełnia unikalne potrzeby zdrowotne.

Jako PZU Zdrowie dążymy do poprawy jakości życia naszych pacjentów, stawiając na profilaktykę i edukację. **Dostarczamy innowacyjne rozwiązania opieki medycznej, aby nasi pacjenci mogli się cieszyć długim życiem w dobrym zdrowiu.**



Zapewniając najwyższe standardy diagnostyki oraz leczenia, **działamy na rzecz polskiej medycyny i sektora publicznego.**

Zapraszamy do kontaktu:

- **w sprawie opieki medycznej** - Dział Kadr - Sylwia Skrodzka - (86) 273-04-57

- **w sprawie ubezpieczenia grupowego** - Dział Płac - Zofia Borkowska oraz Joanna Szymańska - (86) 273-04-56.

Zakładem ubezpieczeń jest PZU Życie SA. Ten materiał nie jest ofertą w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego i ma charakter wyłącznie informacyjny. Szczegółowe informacje o zakresie ubezpieczenia, w tym o wyłączeniach i ograniczeniach odpowiedzialności PZU Życie SA, znajdziesz w aktualnych w ogólnych warunkach grupowego ubezpieczenia na życie i zdrowie Opieka Medyczna S oraz w innych dokumentach stanowiących integralną część stosunku ubezpieczeniowego dostępnych w Twoim zakładzie pracy.

801 102 102 pzu.pl

Opłata zgodna z taryfą operatora

Dlaczego warto dbać z nami o zdrowie



Jednolita sieć medyczna

Nasza sieć medyczna liczy **130 placówek własnych** (w tym pracownie diagnostyki obrazowej) oraz **2400 placówek partnerskich w 600 miastach w Polsce**. Mamy własną infolinię medyczną, portal pacjenta mojePZU oraz Centrum Telemedyczne. Powyższa mapa przedstawia informacje o lokalizacji oraz dostępności placówek zdrowotnych w bliskim sąsiedztwie miejsca Państwa zamieszkania.



Wygodny dostęp do usług dzięki portalowi mojePZU

Za pośrednictwem portalu i aplikacji mojePZU **samodzielnie umówią się Państwo na wizytę lub badanie, odbiorą e-receptę i skierowanie, wyszukają placówkę medyczną i sprawdzą zalecenia lekarza** – wszystkie ważne informacje związane z Państwa zdrowiem w jednym miejscu.



Całodobowa infolinia medyczna

Nasi konsultanci są dostępni całą dobę pod numerem **801 405 905** lub **22 505 15 48** (opłata zgodna z taryfą operatora). Za pośrednictwem naszej infolinii umówią się Państwo na wizytę lub badanie oraz uzyskają informacje związane z opieką medyczną PZU Zdrowie.



Przewodniczący Rady Nadzorczej Jan Zawadzki o 2023 roku w Mlekpole

Mijający rok był trudny i obfitował w ważne dla Spółdzielni wydarzenia. Z początkiem 2023 r. nastąpiły zmiany w Zarządzie naszej Spółdzielni. Od 1 stycznia Prezesa Edmunda Borawskiego zastąpił na tym stanowisku Tadeusz Mroczkowski. Powołani zostali także nowi Wiceprezesi Zarządu: od 1 grudnia 2022 r. Pani Małgorzata Cebelińska i od 1 stycznia 2023 r. Pan Paweł Pasternak. Na swoim stanowisku pozostał Wiceprezes Zbigniew Groszyk. Ważnym w tym obszarze z punktu widzenia Przewodniczącego Rady Nadzorczej było kontynuowanie bardzo dobrej współpracy pomiędzy organami Spółdzielni: Zarządem i Radą Nadzorczą, tak aby zmiany przebiegały płynnie. Myślę, że to nam się w 100% udało. Ważnym i doniosłym wydarzeniem w tym roku były również uroczystości związane z obchodami 40-lecia powstania naszej Spółdzielni.

Jako rolnik i producent mleka muszę przyznać, że nie był to łatwy rok. Na wiosnę wielu producentów dotknęła susza. Od początku roku ceny wyrobów mleczarskich spadały na rynku krajowym i na świecie, co wpłynęło na spadek ceny za mleko dla producentów. Dodatkowo wzrastały koszty



niektórych środków do produkcji, co zmniejszyło dochody gospodarstw naszych dostawców. Jednak w ostatnich dwóch miesiącach sytuacja na rynku zaczęła się stabilizować, a ceny za mleko rosną i mam nadzieję, że taka sytuacja utrzyma się przez dłuższy czas, czego sobie i wszystkim członkom naszej Spółdzielni życzę w nowym 2024 roku.

Rok 2023 w Mlekpole – wywiad z Prezesem Zarządu Tadeuszem Mroczkowskim

Jaki to był rok dla branży mleczarskiej w Polsce?

Pełen wyzwań. W 2023 roku mieliśmy do czynienia z dużą dynamiką w branży, spowodowaną głównie niekorzystną sytuacją gospodarczą, wysoką inflacją i mniejszą stabilnością na rynkach eksportowych. Złożone interakcje tych czynników spowodowały obniżki cen w skupie, które z pewnością stanowiły wyzwanie dla wszystkich producentów. Do tego dochodziły m.in. naciski sieci handlowych tworzących presję na jak najniższe ceny produktów oraz spadek poziomu importu do Chin, będący skutkiem nie tylko wzrostu własnej produkcji mlecznej

Państwa Środka, ale także trudną, popandemiczną sytuacją gospodarczą.

W Polsce obserwowaliśmy także nasilenie procesów konsolidacyjnych branży. Mniejsze podmioty miały i nadal mają problem z utrzymaniem rentowności biznesu z uwagi na rosnące koszty przetwórstwa, koszty pracownicze i dynamicznie zmieniające się trendy konsumenckie. Dodatkowo rolnicy zmagali się z suszą i mniejszą dostępnością pasz objętościowych. Obecnie jednak, co bardzo nas cieszy, obserwujemy pewną stabilizację. Ceny w skupie rosną, więc z optymizmem patrzymy na kolejne miesiące.

Jak w tej złożonej sytuacji radził sobie Mlekpól?

Jako podmiot o ugruntowanej pozycji na rynku polskim i rynkach światowych, z bogatym portfolio produktowym i dobrze prowadzoną polityką energetyczną, byliśmy w stanie na bieżąco dostosowywać się do aktualnych warunków. Już wiemy, że na koniec roku sprzedaż ilościowa produktów Mlekpola będzie na podobnym poziomie co w roku ubiegłym. Rok 2023 jest też udany pod względem eksportu. Mamy zabezpieczone dostawy na bardzo odległe rynki, a Spółdzielnia cieszy się dobrą reputacją wśród zagranicznych odbiorców.

Obecnie prowadzimy produkcję w 14 wysoko wyspecjalizowanych zakładach rozmieszczonych w różnych częściach kraju, pod naszymi skrzydłami znajdują się takie marki, jak: Łaciate, Milko, Maślanka Mrągowska, Mazurski Smak czy Rolmlecz, a produkty Mlekpola są eksportowane do ponad 100 państw świata. Mamy w swoich strukturach ponad 8 tysięcy spółdzielców i przetwarzamy łącznie polskie mleko. W 2021 r. przekroczyliśmy 2 miliardy skupionego surowca, co jest historycznym wynikiem w branży. Pomimo zawirowań na rynku, kondycja firmy jest stabilna, nie rezygnujemy z podjętych inwestycji. Tylko w 2023 roku wydaliśmy na nie ok. 200 mln zł.

Z których osiągnięć Mlekpola w 2023 roku jest Pan szczególnie dumny?

Przede wszystkim w struktury SM Mlekpól weszła Łódzka Spółdzielnia Mleczarska JOGO, która podniosła potencjał produkcyjny naszej firmy i wzbogaciła jej ofertę o kultowe lody Bambino. Urucho-

miliśmy ponadto biogazownię przy zakładowej oczyszczalni ścieków w Grajewie, za którą otrzymaliśmy tytuł „Ekoinwestora w Przemśle Spożywczym 2023”. Jeśli jesteśmy już przy nagrodach, to warto wspomnieć, że rok ten obfitował w różne wyróżnienia i tytuły. Mam tu na myśli m.in. blisko 30 nagród dla produktów Mlekpola, podium Podlaskiej Złotej Setki 2023 czy podium Ogólnopolskiego Rankingu Spółdzielni Mleczarskich. Znaleźliśmy się ponadto na liście 50 najlepszych pracodawców według tygodnika „Wprost”, a aż 5 marek Mlekpola zostało ujętych w rankingu Top 200 Najlepszycy Marek w Polsce magazynu „Forbes”.

Jakie są plany rozwoju Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól na rok 2024?

Do tej pory mocno skupialiśmy się na innowacjach produktowych i kontynuujemy działania w tym zakresie. Obecnie realizujemy dwa projekty dotyczące produkcji innowacyjnego mleka UHT oraz masła o ulepszonych cechach żywieniowych i wartościach prozdrowotnych (dodatek witaminy D3, K2, MFGM).

W 2024 nadal będziemy dążyć do optymalizacji procesów produkcyjnych i okołoprodukcyjnych. Chcemy je udoskonalać, unowocześniać i maksymalnie zautomatyzować, także przy wykorzystaniu sztucznej inteligencji. Pracujemy ponadto nad realizacją wszystkich filarów naszej strategii energetycznej. Troska o klimat to dla nas istotny element działania w ramach zrównoważonego rozwoju, dlatego kładziemy tak silny nacisk na ekologiczne opakowania i inwestycje ograniczające wpływ działalności Mlekpola na środowisko naturalne.



Wywiad z Wicedyrektorem Zakładu Produkcji Mleczarskiej w Radomiu Marcinem Zecerem

Zakład Produkcji Mleczarskiej w Radomiu to miejsce, w którym od 15 lat tradycja spotyka się z innowacją, tworząc jedną z najważniejszych przemysłowych aren w regionie. Jakie kroki podejmowane są obecnie w celu podniesienia potencjału produkcyjnego oraz jakie inwestycje są planowane w przyszłości? Na te i inne pytania odpowiada Marcin Zecer, Wicedyrektor radomskiego zakładu Mlekpola.

Jakie inwestycje są obecnie prowadzone w Zakładzie Produkcji Mleczarskiej w Radomiu i czy planowane są kolejne?

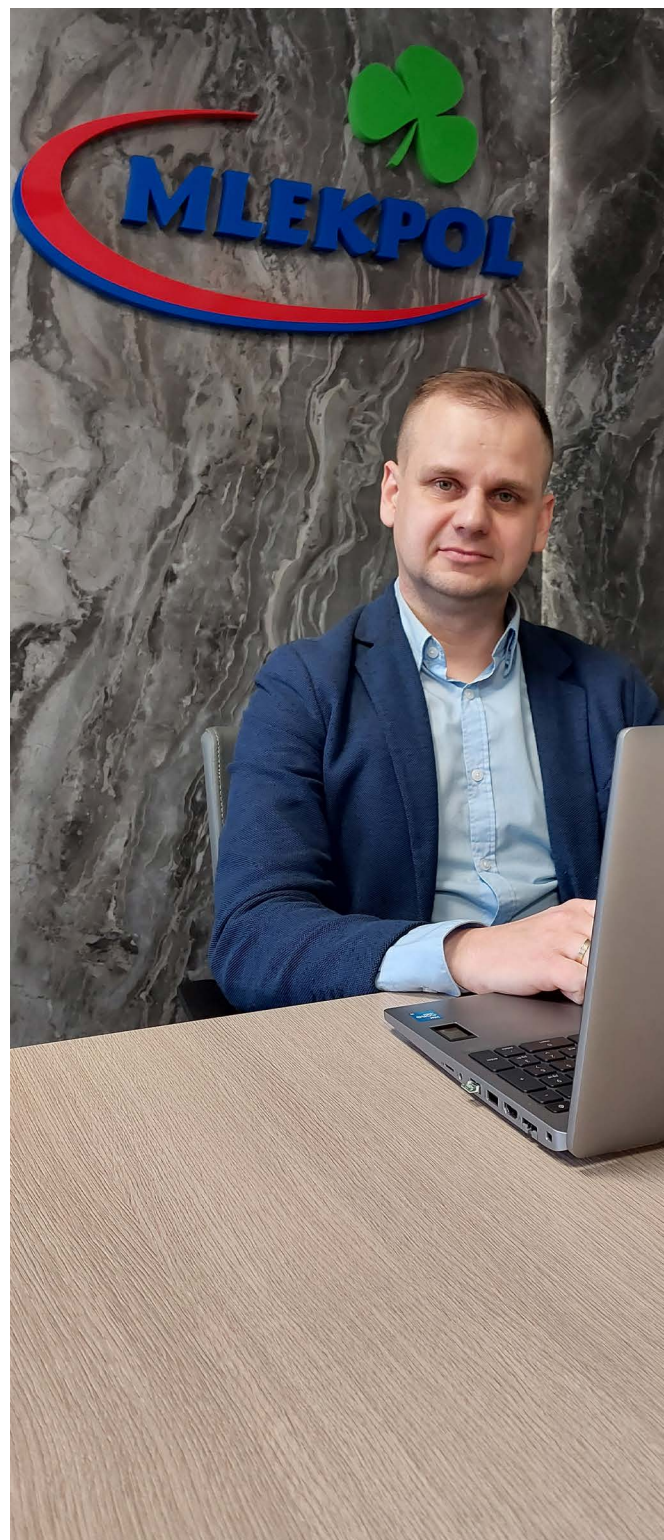
Obecnie w radomskim zakładzie nie są realizowane żadne nowe projekty inwestycyjne w zakresie rozbudowy czy modernizacji zakładu, jako że w tym względzie przez ostatnie lata zrobiliśmy już wszystko, co konieczne. Nasza uwaga skupia się zatem na optymalizacji procesów produkcyjnych oraz utrzymaniu najwyższych standardów jakości produktów mleczarskich. Niemniej jednak oczywiście planujemy inwestycje, które wpłyną na zwiększenie mocy przerobowych, dalszy rozwój i doskonalenie zakładu. O wszelkich planach inwestycyjnych będziemy informować na bieżąco, w miarę ich pojawiania się w strategii rozwoju zakładu.

Jakie są obecnie możliwości produkcyjne zakładu?

Możliwości produkcyjne ZPM w Radomiu już od lat są imponujące. Dzienna zdolność produkcyjna obejmuje 65 ton serków homogenizowanych, 32 tony serków śmietankowych oraz 12 ton sera mascarpone. To łącznie ponad 100 ton wysokiej jakości produktów wytwarzanych każdego dnia.

Czy baza surowcowa zakładu jest wystarczająca?

Dzięki regularnym dostawom skupowana ilość mleka w pełni zaspokaja bieżące zapotrzebowanie zakładu, osiągając imponujące dzienne wartości na poziomie około 200 tysięcy litrów. Jest to wyraźny dowód na solidność relacji z dostawcami Mlekpola i ich zdolność do sprostania naszym potrzebom. Niemniej jednak, mimo obecnej satysfakcji z ilości



dostarczanego surowca, nieustannie poszukujemy nowych dostawców, szczególnie tych zlokalizowanych blisko zakładu. Zależy nam na utrzymaniu wysokich standardów jakości mleka, co bezpośrednio przekłada się na produkcję wyjątkowych i wysokiej jakości produktów mleczarskich.

Jakie produkty SM Mlekpól wytwarzane w Radomiu cieszą się największą popularnością na rynkach lokalnych i eksportowych?

Nasze produkty, takie jak serki śmietankowe Łaciate, ser mascarpone marki Mlekpól oraz serki homogenizowane Rolmlecz, zdobywają znaczną popularność zarówno na rynkach lokalnych, jak i eksportowych. Dodatkowo nasze twarogi sernikowe w wiaderkach również cieszą się dużym uznaniem odbiorców. Wśród głównych kierunków eksportu prowadzonego z OZPM w Radomiu wymienić można: Stany Zjednoczone, Kanadę, Wielką Brytanię, Niemcy, Hiszpanię, Ukrainę, Litwę, Bułgarię, Repu-

blikę Czeską, a także rynki bardziej egzotyczne, takie jak Irak.

Jakie są obecnie największe wyzwania dla zakładu, zwłaszcza w kontekście rynku pracowniczego w regionie?

Wakaty, zwłaszcza w kluczowych obszarach, takich jak: dział produkcyjny, magazyn czy laboratorium, stanowią obecnie jedno z największych wyzwań. Poszukiwanie odpowiednio wykwalifikowanej i zaangażowanej kadry stało się priorytetowym celem zakładu. Oprócz rekrutacji istotne jest również utrzymywanie atrakcyjnych warunków pracy i oferowanie różnych ścieżek rozwoju zawodowego. Szkolenia oraz np. szeroki pakiet świadczeń socjalnych są częścią strategii mającej na celu przyciągnięcie i zatrzymanie wartościowych pracowników. A jak wiadomo – zadowoleni i kompetentni pracownicy są kluczowym elementem sukcesu firmy.



ODPOWIEDNIE PRZYGOTOWANIE
WYMIENIA PRZED DOJEM



DBAŁOŚĆ O SKÓRĘ DZIĘKI
DODATKOM KOSMETYCZNYM



OCHRONA WYMIENIA PRZED
BAKTERIAMI ŚRODOWISKOWYMI

Skorzystaj z pełnej gamy produktowej
KERSIA w celu utrzymania wysokiej
higieny swojego stada



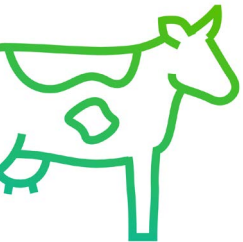
W OFERCIE MOŻNA ZNALEŹĆ
PRODUKTY PRZEZNACZONE DO:

- // HIGIENY PRZED- I POUDOJOWEJ
- // HIGIENY URZĄDZEŃ UDOJOWYCH
- // SUPLEMENTACJI
- // KOSMETYKI WYMIENIA



Kersia Polska Sp. z o.o.
Niepruszewo, ul. Kasztanowa 4 // 64-320 Buk
biuro@kersia-group.com // www.kersia-group.com

**PRODUKTY DOSTĘPNE W KONKURENCYJNYCH CENACH
W ZAKŁADACH ZAOPATRZENIA ROLNICTWA MLEKPOL**



Mleczni milionerzy Mlekpolu

Relacja z rozdania

Kryształowych Krów



W piątek 24 listopada 2023 r. odbyła się uroczystość rozdania Kryształowych Krów – nagród od lat przyznawanych członkom Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól. W tym roku statuetki otrzymali dostawcy, którzy w 2022 roku po raz pierwszy dostarczyli do Spółdzielni powyżej 1 miliona litrów mleka. Nagrodzono 16 rolników, którzy łącznie sprzedali do Mlekpolu ponad 17 milionów litrów surowca.

Kryształowe Krowy to wyróżnienie, które ma na celu uhonorowanie pracy dostawców Mlekpolu zaangażowanych w rozwój hodowli i produkcję wysokiej jakości mleka. Nagrodę otrzymują członkowie Spółdzielni prowadzący gospodarstwa odznaczające się zastosowaniem nowoczesnych technologii – syste-

mów obsługi i zarządzania stadem.

– Aby prowadzić gospodarstwo specjalizujące się w produkcji mleka, potrzeba pasji. To nie jest prosty, zero-jedynkowy biznes – wymaga on poświęcenia, zaangażowania w pracę, rozwijania hodowli roślinnej i zwierzęcej. Dlatego chciałbym pogratulować dzisiejszym laureatom ich wysiłków i osiągnięć, bo bardzo przyczyniają się one do sukcesu Mlekpolu – mówił podczas uroczystości Tadeusz Mroczkowski, Prezes Zarządu SM Mlekpól.

W tegorocznej edycji statuetki otrzymało 16 dostawców. Uroczystość rozdania Kryształowych Krów odbyła się w Klinice Uzdrawiskowej „Pod Tężniami” w Ciechocinku. Oprócz nagrodzonych rolników



i ich rodzin w imprezie uczestniczyli także członkowie Rady Nadzorczej Mlekpól z Przewodniczącym Janem Zawadzkim, Zarząd SM Mlekpól oraz członkowie poprzedniego Zarządu: Prezes Edmund Borawski, Wiceprezes Sławomir Olszewski oraz Członek Zarządu Józef Wysocki z żonami.

Lista laureatów Kryształowych Krów 2022

Laureat	Miejscowość	Ilość mleka
Mariusz Mieczkowski	Cieciorki	1 216 874 l
Andrzej Waszczyszyn	Lechowo	1 111 616 l
Jerzy Winiarek	Samolubie	1 110 394 l
Paweł Zajkowski	Targonie W.	1 101 787 l
Paweł Dąbrowski	Łabiszyn Wieś	1 097 154 l
Łucja Wysocka	Godawy	1 080 403 l
Wojciech Kosiński	Górne	1 071 300 l
Marek Klimaszewski	Koziki Jałbrzyków Stok	1 063 339 l
Marek Prawdzik	Biernatki	1 037 401 l
Jacek Janusz Kruszyński	Myszki	1 027 716 l
Paweł Kulesza	Rębiszewo Zegadły	1 017 788 l
Czesław Wiszowaty	Grabowskie	1 017 104 l
Stanisław Szulewski	Łumbie	1 012 545 l
Rafał Szczech	Stare Guty	1 008 977 l
Paweł Jaśkowski	Koty Rybno	1 005 915 l
Grzegorz Skowroński	Bargłów Dolny	1 001 858 l





Piernikowy sernik świąteczny



Składniki

Masa serowa:

- 750 g twarogu półtłustego Mazurski Smak
- 100 g białej czekolady
- 50 g białego cukru
- 150 ml śmietanki UHT Łaciatej 30%
- 1 łyżeczka esencji waniliowej lub 1 opakowanie (16 g) cukru waniliowego
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika

Spód piernikowy:

- 200 g pierniczków bez polewy i lukru
- 75 g masła Mazurski Smak
- 2 łyżki drobno posiekanych orzechów włoskich lub laskowych
- kilka pierniczków do dekoracji

Przygotowanie

Krok 1 Piernikowy spód:

- Masło rozpuść w niewielkim garnuszku, odstaw do przestudzenia.
- Pierniczki zmiel, zblenduj lub pokrusz na drobny proszek, dodaj przestudzone masło i orzechy. Zagnieć do połączenia składników.
- Dno okrągłej tortownicy o średnicy 22 - 24 cm wyłóż papierem do pieczenia.
- Przelóż masę piernikową na dno oraz nieco więcej na brzegi naczynia. Dokładnie wyrównaj i wyładź.
- Tortownicę z ciastem wstaw do lodówki na 20 minut.

Krok 2 Masa serowa:

- W niewielkim garnuszku lub w kąpieli wodnej rozpuść białą czekoladę, dodaj do niej przyprawę do piernika oraz cukier i esencję waniliową, wymieszaj do połączenia składników. Odstaw do przestudzenia.
- Gdy czekolada przestygnie (powinna być ciepła, ale nie gorąca), dodaj ją do twarogu, całość zmiel lub zblenduj na gładką masę.
- Dobrze schłodzoną śmietankę ubij na sztywno, dodawaj porcjami do masy serowej delikatnie mieszając.
- Na koniec dodaj proszek budyniowy i wszystko dokładnie wymieszaj.

Krok 3:

Ustaw temperaturę piekarnika na 175°C (bez termoobiegu).

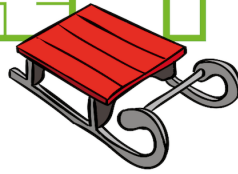
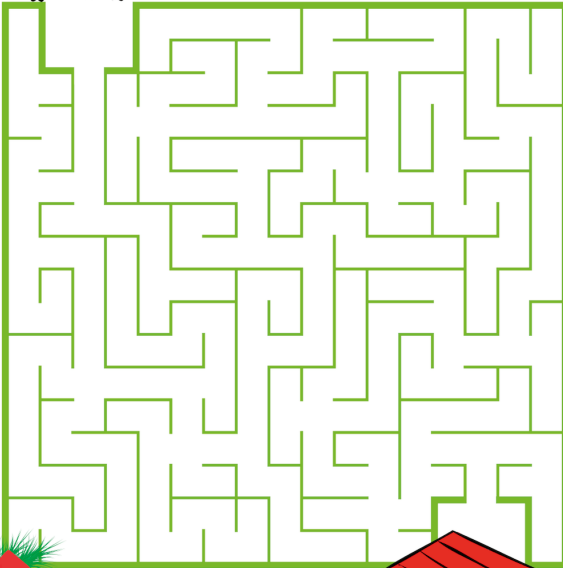
Krok 4:

- Wyjmij formę z lodówki, przelóż masę serową, wyrównaj z wierzchu.
- Na dno piekarnika postaw naczynie żaroodporne wypełnione wrzątkiem (ok. 1-1,5 litra) – dzięki wytworzonej podczas pieczenia parze wodnej, sernik pozostanie wilgotny i nie popęka.
- Na środkową półkę wstaw formę z sernikiem, piecz przez 10 minut, po czym zmniejsz temperaturę do 160°C i piecz przez kolejne 40 minut.
- Wyłącz piekarnik, po 10 minutach delikatnie uchyl drzwiczki piekarnika – sernik wyjmij dopiero, gdy całkowicie ostygnie.
- Zimny sernik wstaw do lodówki, wyjmij z formy po 3-4 godzinach gdy masa całkowicie stężeje.
- Udekoruj pierniczkami, bakaliami lub owocami w cukrze.

Smacznego!



Świąteczne zabawy



**Pomóż krówce
odszukać jej sanki!**



Świąteczna krzyżówka



Poziomo

1. Włoskie, nerkowca, pistacje...
3. Przyprawa kojarząca się ze świętami.
6. Kto przynosi prezenty w Wigilię?
8. Scenka z narodzenia Jezusa.
10. Co często pada w grudniu?

Hasło:

Pionowo

2. Zwierzę ciągnące sanie Mikołaja.
3. Drzewko, pod którym znajdują się prezenty.
4. Wieczór wigilijny inaczej.
5. Świąteczna pieśń.
7. Niebiańska istota zwiastująca narodzenie Chrystusa.
8. Pojazd Mikołaja.
9. Tradycyjna ryba na świątecznym stole.

14 ZAKŁADÓW PRODUKCYJNYCH



100% POLSKIEGO KAPITAŁU



3012 PRACOWNIKÓW



8100 DOSTAWCÓW



5,5 MLN LITRÓW DZIENNEGO PRZEROBU MLEKA



Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól w Grajewie

ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo

tel: +48 (86) 273 04 00