Jubileusz 130-lecia Mleczarstwa w Polsce 1882-2012

Jubileusz 20-lecia Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Związku Rewizyjnego 1991-2011

Dzisiejsza kondycja polskiego mleczarstwa jest wynikiem 130 lat przemian uzależnionych od meandrów historii XIX i XX wieku, od entuzjazmu i codziennego trudu ludzi, od przeobrażeń ekonomii Polski, Europy i świata.

Pierwsze dekady XXI wieku są czasem przełomu dla polskiej gospodarki, a tym samym dla polskiego mleczarstwa. Zjednoczenie Europy stwarza dla naszego mleczarstwa wielką szansę rozwoju, ale niesie również istotne zagrożenia. Praca wielu pokoleń zobowiązuje i jest motywem do intensywnych działań na rzecz pomyślności polskiego mleczarstwa w tych trudnych, przełomowych czasach.

Przemiany ostatnich lat pokazały, że środowisko mleczarskie jest zdolne do ogromnego twórczego wysiłku, aby sprostać wyzwaniom Europy i świata XXI wieku.

POLSKIE MLECZARSTWO, OD POWSTANIA 130 LAT TEMU DO CHWILI OBECNEJ, BYŁO I JEST W PRZEWADZE SPÓŁDZIELCZE. STWORZENIE PODSTAW MLECZARSTWA NA ZIEMIACH POLSKICH BYŁO NIEROZERWALNIE ZWIĄZANE Z POPULARYZACJĄ WŚRÓD CHŁOPÓW ORAZ INNYCH WARSTW SPOŁECZEŃSTWA IDEI SPÓŁDZIELCZOŚCI. IDEE TE - ZRODZONE DWA WIEKI TEMU W EUROPIE ZACHODNIEJ, JAKO PRZECIWWAGA DRAPIEŻNEGO KAPITALIZMU - REPREZENTUJĄ NAJWYŻSZE WARTOŚCI SPOŁECZNE I Z TEGO WZGLĘDU ZAWSZE BYŁY I SĄ AKTUALNE, BEZ WZGLĘDU NA CZAS I SZEROKOŚĆ GEOGRAFICZNĄ. PO PRZESZŁO 200 LATACH OKAZUJE SIĘ, ŻE SZCZEGÓLNIE DZISIAJ ICH PRZESŁANIE JEST BARDZO POTRZEBNE.

DEKLARACJA SPÓŁDZIELCZEJ TOŻSAMOŚCI I ZASAD SPÓŁDZIELCZYCH UCHWALONA PRZEZ XXX JUBILEUSZOWY KONGRES MIĘDZYNARODOWEGO ZWIĄZKU SPÓŁDZIELCZEGO W 1999 ROKU W MANCHESTER STANOWI: "SPÓŁDZIELNIE OPIERAJĄ SWOJĄ DZIAŁALNOŚĆ NA WARTOŚCIACH SAMOPOMOCY, SAMOODPOWIEDZIALNOŚCI, DEMOKRACJI, SPRAWIEDLIWOŚCI I SOLIDARNOŚCI. ZGODNIE Z TRADYCJAMI ZAŁOŻYCIELI RUCHU SPÓŁDZIELCZEGO, CZŁONKOWIE SPÓŁDZIELNI WYZNAJĄ WARTOŚCI ETYCZNE UCZCIWOŚCI, OTWARTOŚCI, ODPOWIEDZIALNOŚCI SPOŁECZNEJ I TROSKI O INNYCH". TE WARTOŚCI I SAMA IDEA RUCHU SPÓŁDZIELCZEGO ZOSTAŁY NA POCZĄTKU XIX WIEKU SPOPULARYZOWANE W POLSCE PRZEZ STANISŁAWA STASZICA. ZAŁOŻYŁ ON W 1816 ROKU W HRUBIESZOWIE PIERWSZĄ W EUROPIE ORGANIZACJĘ SPÓŁDZIELCZĄ POD NAZWĄ "TOWARZYSTWO ROLNICZE DLA RATOWANIA SIĘ WSPÓLNIE W NIESZCZĘŚCIACH".

Mleko krowie i wytworzone z niego wyroby nie od razu znalazły właściwe miejsce w diecie i powszechnym żywieniu człowieka. Znaczenie mleka w żywieniu społeczeństw doceniono stosunkowo późno. Początkowo w międzynarodowym handlu dominowało zboże, a następnie mięso, natomiast mleko produkowano głównie na własne potrzeby rodzin wiejskich i inwentarza.

Dopiero rozwój miast w wyniku rewolucji przemysłowej i wzrost zapotrzebowania ludności miejskiej na żywność, a w tym na mleko i przetwory mleczne, nasunęły przedsiębiorczym osobom myśl o zorganizowaniu produkcji towarowej - we własnych gospodarstwach lub przez gromadzenie i przerób mleka z kilku gospodarstw. Rozwój przetwórstwa na większą skalę stał się możliwy dopiero po latach, dzięki rozwojowi technologii, postępowi technicznemu w przemyśle maszyn mleczarskich, chemii, chłodnictwie, mikrobiologii itp.

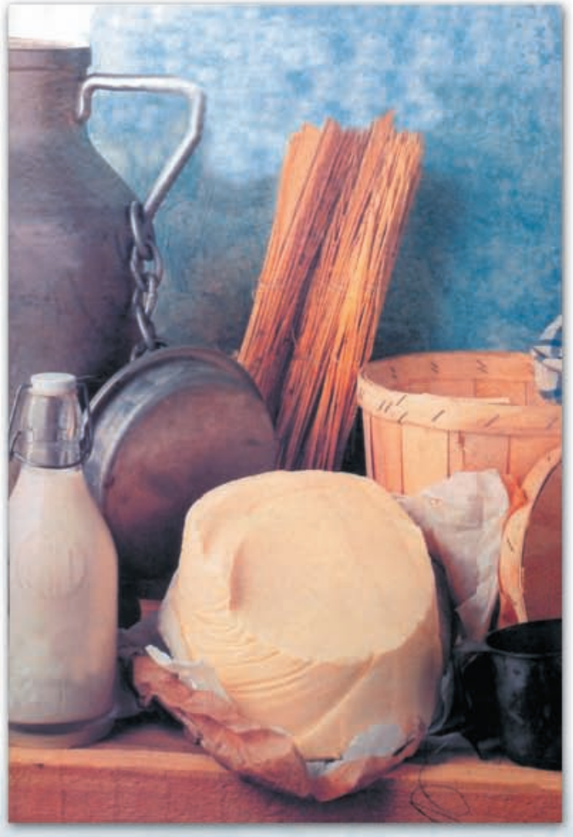
Trwałe podstawy stworzyła jednak mleczarstwu dopiero nauka o prawidłowym żywieniu człowieka, która uwypukliła rolę białka mlecznego - najtańszego i wysokowartościowego białka zwierzęcego - oraz tłuszczu mlecznego w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu ludzkiego, zwłaszcza dzieci i młodzieży.

Doceniając ten fakt, rządy wielu państw po II wojnie światowej udzieliły wszechstronnego wsparcia producentom mleka oraz przedsiębiorstwom przetwarzającym je na wyroby mleczarskie, co przyczyniło się do szybkiego rozwoju gospodarki mlecznej i liczącego się przemysłu.

Rozwój mleczarstwa nie ominął także Polski, przy czym od początków rozwoju mleczarstwa w kraju dominowała forma spółdzielczości, która stała się fundamentem nowoczesnego przemysłu mleczarskiego. Polska spółdzielczość mleczarska wyrosła z inicjatyw chłopów, miała służyć ich interesom, była spółdzielczością wyłącznie rolniczą. Późniejsza jej działalność przerosła zakreślone początkowo ramy, spółdzielnie mleczarskie włączyły się do ogólnego nurtu społecznego przesiąkniętego ideą rozwoju gospodarczego i kulturalnego wsi polskiej oraz umocnienia świadomości narodowej.

W Polsce Ludowej spółdzielczość mleczarska, wierna ideałom pierwszych spółdzielców, starała się reprezentować interesy członków producentów mleka i godzić je z interesami konsumentów.

Po wojnie nastąpił okres dynamicznego rozwoju przemysłu mleczarskiego. Na ten pozytywny okres silnego rozwoju mleczarstwa w Polsce nakładał się jednak cień znacznej ingerencji Państwa i rządzących partii politycznych, w odniesieniu do prowadzonej przez spółdzielnie mleczarskie i ich związki polityki społeczno-gospodarczej i samorządowej. Działalność spółdzielczości mleczarskiej - jak i innych gałęzi produkcji - była w tym czasie ściśle kontrolowana i ukierunkowywana, mimo wielu zabiegów ze strony jej oddanych działaczy o niezależność i samorządność poczynań. Formy spółdzielcze, zaproponowane mleczarstwu przez światłych działaczy, okazały się trwałe. Spółdzielnie mleczarskie stały się dla kolejnych pokoleń rolników szkołą zespołowego działania, umożliwiały im podnoszenie kwalifikacji, korzystanie z doświadczeń wzorowych gospodarstw, zapewniały pomoc materialną w wypadkach losowych i pomoc instruktorską. Wielkie znaczenie w spółdzielczości miała działalność społeczno - wychowawcza, oświatowa i kulturalna spółdzielni. Jej zasady, sformułowane w pierwszym, wzorcowym statucie spółdzielni mleczarskiej przetrwały do dziś, stając się dodatkowym czynnikiem więzi spółdzielni z członkami.



POCZĄTKI SPÓŁDZIELCZOŚCI MLECZARSKIEJ W POLSCE

Idee spółdzielcze przeniknęły do Polski już na przełomie XVIII i XIX wieku. **Prekursorem spółdzielczości w tym okresie był mieszczanin z pochodzenia, a duchowny, filozof i przyrodnik z wykształcenia Stanisław Staszic (1755-1826).** W czasie studiów na wyższych uczelniach zachodniej Europy zainteresował się ideami społecznymi, które rodziły się na tle żywiołowego rozwoju pierwotnego kapitalizmu niosącego robotnikom wyzysk i nędzę. Idee te próbował Staszic zaszczepić po powrocie do kraju przenosząc je na grunt wiejski i na stosunki pańszczyźniane, uważając warstwę chłopską, pozbawioną w tym czasie wszelkich praw, za najbardziej potrzebującą pomocy.

W 1801 r. z zebranych własnych oszczędności zakupił duże dobra ziemskie, oddając je we wspólne władanie chłopom, których uprzednio uwolnił od pańszczyzny. **W 1816 r., na 28 lat przed założeniem przez angielskich tkaczy słynnej pionierskiej spółdzielni spożywców w Rochdale, Staszic założył pierwszą samopomocową organizację chłopską na ziemiach polskich: Hrubieszowskie Towarzystwo Rolnicze dla Ratowania się Wspólnie w Nieszczęściach.** Wyprzedziła ona o około 50 lat właściwy ruch spółdzielczy, który narodził się na ziemiach polskich po 1860 roku.

W spółdzielczości polskiej od początku idee podnoszenia dobrobytu członków, krzewienia oświaty i kultury łączono z rozbudzeniem i umacnianiem świadomości narodowej. Przeciwdziałania państw zaborczych tym bardziej mobilizowały ludność polską do poszukiwania form organizacyjnych, które zapewniałyby wzajemne wsparcie i samopomoc w każdej sferze działalności. Warunki rozwoju spółdzielczości były trudne, zwłaszcza na wsi i zróżnicowane w zależności od stosunku do niej administracji państw zaborczych, od struktury gospodarstw rolnych, poziomu oświaty itp. Ale te trudności nie odstraszały entuzjastów spółdzielczości, tworzących zręby przyszłych potężnych organizacji spółdzielczych.

Spółdzielnie mleczarskie, powstawały w większości z inicjatywy rolników, bez zachęty z zewnątrz. Borykając się z niedoborem funduszów i brakiem fachowców z trudem torowały sobie drogę na rynki zbytu. Wiele z nich, zwłaszcza na początku, uległo likwidacji, jednak te, które przetrwały, uodporniły się na wszelkie przeciwności i radziły sobie nawet w skrajnie trudnych warunkach wojennych. Zachętą do tworzenia nowych spółdzielni był fakt, że umożliwiały one drobnym rolnikom uzyskanie stałego dochodu ze sprzedaży mleka. Zapłata za litr mleka uzależniona była wprawdzie od poziomu spieniężenia wyrobów, ale w warunkach gdy prywatni pośrednicy płacili chłopom 25-30% ceny otrzymywanej za mleko w miastach, zysk za mleko dostarczane do spółdzielni był znacznie wyższy.

PIERWSZE POLSKIE SPÓŁDZIELNIE MLECZARSKIE

Spółdzielnie mleczarskie najwcześniej powstały w Wielkopolsce i na Pomorzu. W rejestrze Związku Spółdzielni Rolniczych i Zarobkowo - Gospodarczych z 1936 roku figurują spółdzielnie, które miały już wówczas za sobą około pół wieku działalności. Należą do nich spółdzielnie zorganizowane w latach

- **1882, w Pawłówku („Mleczarnia Bukowska")**
- **1884, w Kościanie.**

Wcześniejsza wzmianka mówi o spółdzielni w Chełmży (1875 r.).

W końcu lat 80-tych XIX wieku powstały także spółdzielnie w Żninie, Szamotułach, Gostyniu, Ostrowie Wielkopolskim, Damasławiu.

Spółdzielnie mleczarskie powstawały z inicjatywy producentów mleka. Rejestrowane były na podstawie

otrzymały ze strony **Patronatu Spółdzielni Rolniczych Wydziału Krajowego Sejmu Galicyjskiego, którego referentem został w 1899 r. dr Franciszek Stefczyk, gorący zwolennik spółdzielczości rolniczej, wielce zasłużony dla jej rozwoju.** Pod kierunkiem dra Stefczyka i przy współpracy organizatora spółdzielczości mleczarskiej w dwóch zaborach **inż. Zygmunta Chmielewskiego** opracowano - opierając się na doświadczeniach duńskich i holenderskich - wzorcowy statut dla spółdzielni mleczarskich. Znalazła się w nim większość zasad stanowiących główną treść współczesnych statutów, w tym między innymi obowiązek prowadzenia przez spółdzielnie działalności społeczno-wychowawczej.

W rejonach centralnym i wschodnim Polski - znajdujących się pod zaborem rosyjskim - władze carskie były generalnie wrogo nastawione do spółdzielczości, słusznie obawiając się, że pod jej szyldem szerzone będzie uświadomienie narodowe. Mimo tych trudności idee spółdzielcze zakorzeniły się tu szybko, głównie dzięki grupie wybitnych działaczy, jak **Edward Abramowski (1868-1918), Romuald Mielczarski (1871-1926), Stanisław Wojciechowski (1869-1953)** i inni. Obdarzeni wybitnymi zdolnościami organizacyjnymi, wszechstronnie wykształceni, obowiązującej od 1867 r. ustawy o spółdzielniach, która została znowelizowana w 1889 roku. Spółdzielnie mleczarskie wspierane były przez Centralne Towarzystwo Gospodarcze, które już w 1883 r. zaleciło zakładanie parowych mleczarni spółdzielczych wszędzie tam, gdzie istniały warunki zebrania minimum 4000 litrów mleka dziennie.

W Wielkopolsce i na Pomorzu sytuacja ludności polskiej była bardzo trudna. Władze państwowe popierały powstawanie spółdzielni mleczarskich ze względu na wysoki popyt w miastach na żywność. Poparcie to było jednak tylko wówczas, gdy zrzeszały one rolników niemieckich. Rolnicy polscy, którzy zwykle stanowili mniejszość, przyjmowani byli niekiedy z ograniczeniem praw członkowskich, a najczęściej byli jedynie dostawcami mleka. Spółdzielnie powstające w tym rejonie grupowały przede wszystkim właścicieli dużych majątków ziemskich i bogatych chłopów, których stać było na opłacenie wysokiego wpisowego i udziałów. Spółdzielnie te zasobne w fundusze budowały duże zakłady, wzorując się na mleczarniach holenderskich lub duńskich. Wyposażone były one w nowoczesne parowe maszyny i urządzenia, a kierowali nimi zatrudnieni fachowcy o odpowiednim przygotowaniu i praktyce.

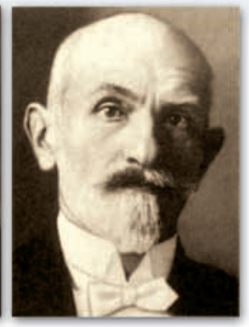
Na południu kraju - w Galicji i Małopolsce - spółdzielnie mleczarskie zaczęły powstawać w ostatnim dziesięcioleciu XIX wieku (pierwsza w 1896 r. w Królówce k. Bochni). Organizowane żywiołowo wymagały fachowej opieki, pomocy prawnej i finansowej. Wkrótce opiekę tę

Franciszek Stefczyk

Zygmunt Chmielewski

Edward Abramowski

Romuald Mielczarski



Stanisław Wojciechowski

znający doskonale praktykę spółdzielczą w krajach Europy zachodniej - potrafili zwalczyć wszelkie przeszkody. Organizowali głównie spółdzielczość spożywców, ale założone przez nich **Towarzystwo Kooperatystów** udzielało pomocy organizacyjnej, wzorców statutów i instrukcji również innym spółdzielniom, w tym mleczarskim.

Pierwsze mleczarnie na tych ziemiach powstały jako spółki ziemiańskie - np. mleczarnia założona w 1901 r. w Wilczycach, w pow. sandomierskim. W następnych paru latach spółek takich założono około 30, lecz pozbawione fachowego kierownictwa szybko upadały. Pierwszą, która utrzymała się, była chłopska spółdzielnia mleczarska założona w 1909 r. w Woli Skromowskiej, w pow. lubartowskim. **Określenie dokładnej liczby spółdzielni mleczarskich istniejących przed I wojną światową na terenie całego kraju jest trudne ze względu na żywiołowe ich powstawanie i niejednokrotnie krótki żywot. Z istniejących dokumentów wynika, że było ich około 600, i miały one około 770 zakładów przerabiających mleko.**

Mleko przetwarzano w ponad 90% na masło, w około 2% - na mleko spożywcze, niewielką ilość na sery dojrzewające i twarogowe, resztę na śmietankę, którą między innymi eksportowano do Prus. Starając się przyjść z pomocą rolnikom, którzy mieli duże trudności z zagospodarowaniem mleka chudego, spółdzielnie podjęły też w pierwszych latach XX wieku produkcję kazeiny.

SPÓŁDZIELCZOŚĆ MLECZARSKA W ODRODZONYM PAŃSTWIE POLSKIM

I wojna światowa zniszczyła dorobek materialny wielu spółdzielni i odebrała podstawy egzystencji wielu rolnikom. Z około 600 spółdzielni mleczarskich działających w 1914 r. pozostało do 1918 r. zaledwie 120 i to znacznie osłabionych, pozbawionych często najaktywniejszych działaczy (wcielonych do zaborczych armii). Przerabiały one niewielkie ilości mleka, przeważnie w zrujnowanych budynkach. Zmniejszone dostawy mleka do mleczarni spowodowane były zmniejszeniem pogłowia bydła, w tym krów o prawie 30%, niedoborem pasz i zwiększonym spożyciem mleka w gospodarstwach.

Z chwilą odzyskania niepodległości rozpoczął się w życiu naszego kraju nowy okres, bardzo trudny ze względu na zróżnicowaną sytuację gospodarczą poszczególnych regionów (dawnych zaborów), brak jednolitych norm prawnych, zniszczenia wojenne itp. Spółdzielnie mleczarskie znalazły się po wojnie w szczególnie trudnym położeniu. Głęboka inflacja uniemożliwiała prowadzenie normalnej gospodarki, a wpływy pieniężne nie wystarczały na pokrycie należności za dostarczone przez

SPÓŁDZIELNIE MLECZARSKIE I DOSTAWY MLEKA W LATACH 1913-1938

Lata	Liczba spółdzielni	Dostawy mleka w mln kg	Przeciętna ilość mleka przypadająca na 1 spółdzielnię rocznie w tys. kg
1913	około 600	311	518
1919	około 120	-	-
1925	524	276	527
1929	1362	574	421
1934	1167	758	650
1935	1216	810	666
1937	1408	1047	744
1938	1475	1100	746

rolników mleko. W efekcie liczba spółdzielni mleczarskich do 1924 r. wzrastała powoli, a dostawy mleka w tym roku nie osiągnęły jeszcze przedwojennego poziomu.

Wiele spółdzielni znalazło się na progu bankructwa. Mimo to rady nadzorcze i zarządy zahartowane w walce o byt starały się za wszelką cenę utrzymać zakłady w ruchu wierząc, że sytuacja gospodarcza młodego państwa osiągnie wkrótce niezbędną stabilizację. Korzystnie natomiast ukształtowała się niemal bezpośrednio po I wojnie pozycja prawna spółdzielczości. Już I Zjazd Przewodników Polskiej Kooperacji, który odbył się w 1918 r. w Lublinie, podkreślił konieczność stworzenia jednolitego prawa spółdzielczego.

W dniu **29 października 1920 r. sejm uchwalił ustawę o spółdzielniach,** która zunifikowała różnorodne przepisy regulujące problemy spółdzielcze i stworzyła podstawę prawną dla wszystkich typów spółdzielni. Została ona później - w 1934 r. - znowelizowana w celu zwiększenia nadzoru administracji państwowej nad spółdzielniami i ich związkami. Mimo wprowadzonych ograniczeń samorządności spółdzielczość rozwijała się nadal dynamicznie, aż do II wojny światowej.

Sytuacja gospodarcza spółdzielni mleczarskich uległa poprawIe po reformie waluty. Poczynając od 1925 r. występuje wyraźne ożywienie w ich pracy. Powstają nowe spółdzielnie, wzrasta liczba członków, ilość przerabianego mleka, poprawiają się finanse. Przed mleczarstwem polskim zarysowuje się korzystna perspektywa. Nadal jednak w poszczególnych rejonach kraju istnieje duże zróżnicowanie w liczbie spółdzielni, ich potencjale materialnym, poziomie organizacyjnym, świadomości społecznej oraz pojmowaniu roli i obowiązków wobec członków spółdzielni i wsi.

Kiełkowała już wówczas myśl o konieczności planowego zreorganizowania sieci spółdzielni i zakładów. Podejmowano udane na ogół próby organizowania spółdzielni okręgowych. I tak, np. 6 z nich w powiecie rypińskim utworzyło jedną spółdzielnię pod nazwą Spółdzielnia Mleczarska „Rotr“ w Rypinie. Spółdzielnia ta była znanym i cenionym eksporterem masła i z czasem przyłączyły się do niej inne spółdzielnie mleczarskie z tego powiatu.

Po częściowym opanowaniu kryzysu w 1935 r. liczba spółdzielni mleczarskich stopniowo wzrastała, osiągając poziom 1475 w 1938 roku, w tym polskich spółdzielni było 1241, które przerabiały 981 mln kg mleka. Ponadto produkowano śmietankę, kefir, twarogi, kazeinę oraz podejmowano próby suszenia mleka i produkcji mleka zagęszczonego.

Idee spółdzielczości znalazły uznanie i poparcie w Ministerstwie Rolnictwa i Reform Rolnych, które, godząc się na udzielenie spółdzielczości mleczarskiej tanich kredytów inwestycyjnych, pragnęło jednocześnie zagwarantować dla społeczeństwa wysokiej jakości wyroby, a wytworzone nadwyżki przeznaczyć na rynki zagraniczne.

W takich warunkach powstała **ustawa o mleczarstwie z 1936 r., porządkująca organizację i działalność mleczarstwa w Polsce.** Wydanie ustawy zbiegło się z ukończeniem w Związku Spółdzielni Rolniczych i Zarobkowo-Gospodarczych Rzeczypospolitej Polskiej prac nad reorganizacją sieci zakładów mleczarskich, a częściowo również sieci spółdzielni.

Wydział Mleczarsko-Jajczarski Związku Spółdzielni Rolniczych i Zarobkowo-Gospodarczych, realizując swoje zamierzenia, opracował pierwszy w dziejach mleczarstwa projekt rozmieszczenia zakładów mleczarskich tak zwanych głównych, czyli prowadzących przerób mleka, oraz pomocniczych, przez które rozumiano śmietanczarnie wirujące mleko od dostawców.

Dyrekcja Małopolskiego Zw. Mleczarskiego

Park automobilowy MZM

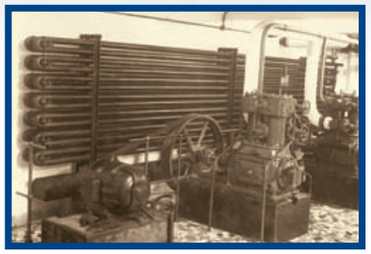
Oddział jajczarski

Sklep MZM we Lwowie

Sklep MZM w Katowicach

Sklep MZM w Białej

Biuro kierownika Oddziału MZM



Hala maszyn

Chłodnie

Masłownia

Sklep MZM w Stanisławowie

Poświęcenie Okręgowej Mleczarni w Łużnej

Dojrzewalnia sera

Realizacja planu unowocześnienia mleczarstwa w Polsce zakładana na lata 1937 - 1940 została zahamowana w okresie II wojny światowej. Po wojnie wiele spółdzielni, budując nowe zakłady już w PRL, wykorzystało materiały i dokumentację opracowane w latach 1936-1937.

W okresie 20-lecia międzywojennego wyraźne ożywienie pracy spółdzielni nastąpiło od 1925 roku, a okres koniunktury gospodarczej do 1929 r. był okresem największego rozwoju spółdzielni mleczarskich i przyrostu ich liczby.

Kryzys światowy w wyniku którego załamała się w 1929 r. gospodarka wielu krajów, dotknął również Polskę. Część spółdzielni zbankrutowała wobec gwałtownego spadku cen detalicznych, nabiału a np. ceny jednego litra mleka w skupie spadły z 22,4 groszy w 1928 r. do 8,2 groszy w 1934 roku. Po pewnym opanowaniu kryzysu od 1935 r. liczba spółdzielni mleczarskich w Polsce stopniowo wzrastała, co uwidacznia zestawienie na stronie 6.

Około 1930 r. wśród zakładów mleczarskich przeważały maślarnie. Mleczarnie zmechanizowane stanowiły około 15 % ogólnej liczby, a w województwach wschodnich zaledwie około 1,5%. Produkty mleczarskie były często niskiej jakości i tylko niektóre mogły konkurować na rynkach europejskich z wyrobami innych krajów. Asortyment wyrobów w 1930 r. był jeszcze wąski. Dopiero w następnych latach pojawiły się nowe wyroby.

W okresie II Rzeczypospolitej zapoczątkowano prace nad doskonaleniem i unowocześnianiem technologii przetwórstwa, a zwłaszcza masła i serów dojrzewających. W 1927 roku powołany został **Komitet Państwowych Ocen Masła i Serów.** Z inicjatywy prof. W. Dąbrowskiego z SGGW, przy wsparciu finansowym Ministerstwa Rolnictwa, zorganizowano **3 serowarskie stacje doświadczalne w Bażanowicach, Ostrowitem i Dzikuszkach.**

Kontynuowano **kursy mleczarskie w Liskowie, działała szkoła mleczarska w Rzeszowie i żeńska szkoła mleczarsko-serowarska w Szafarni, a w 1929 r. uruchomiono szkołę mleczarską we Wrześni**. Na wyższych uczelniach (Uniwersytecie Jagiellońskim, SGGW, uniwersytetach w Poznaniu, Lwowie, Wilnie) prowadzono prace badawcze, przygotowywano wykwalifikowaną kadrę technologów i organizatorów mleczarstwa. W Poznaniu w 1937 roku powstała pierwsza organizacja zawodowa pracowników mleczarstwa w Polsce.

Podczas II wojny światowej spółdzielczość mleczarska poniosła ogromne straty. Uległ zniszczeniu prawie cały dorobek gospodarczo - techniczny okresu międzywojennego. Wiele spółdzielni popadło w ruinę finansową. Najdotkliwsze jednak były straty działaczy i pracowników.

Spółdzielczość mleczarska w okresie okupacji mogła formalnie funkcjonować jedynie na terenie Generalnej Guberni, włączona przymusowo do monopolistycznej organizacjl Landwirtchaftliche Zentralstelle poddana była kontroli komisarzy niemieckich.

Spółdzielnie mleczarskie, mimo grożących represji, wspierały w tym okresie ruch oporu, zatrudniały ludzi będących w szczególnie trudnych warunkach, pomagały przetrwać działaczom społeczno-politycznym. Wielu spółdzielców za taką postawę trafiało do więzień lub obozów koncentracyjnych. Niektórzy przypłacili to życiem.

Pracownicy Spółdzielni w Górze

OSM Łapy - biuro

OSM Łapy - pracownicy

SPÓŁDZIELCZOŚĆ MLECZARSKA W POLSCE LUDOWEJ

Po zakończeniu II wojny światowej Polska dostała się w strefę wpływów wschodnich, co spowodowało zmianę ustroju oraz uwarunkowań polityczno-społecznych i gospodarczych. Zmiany te nie ominęły również polskiej spółdzielczości mleczarskiej. Od pierwszych dni funkcjonowania nowego Państwa została ona włączona w procesy polityczne i gospodarcze kraju. Już w **listopadzie 1944 roku odbył się w Lublinie Kongres Spółdzielczy**, w którym uczestniczyło także 75 delegatów spółdzielczości mleczarskiej. Na kongresie utworzony został **Związek Rewizyjny Spółdzielni RP „Społem" i Związek Gospodarczy Spółdzielni RP**, zrzeszający spółdzielnie wszystkich typów. W ramach organizacji „Społem" utworzono **Wydział Mleczarsko - Jajczarski**. Centrala prowadziła działalność w terenie poprzez organizacje okręgowe.

Kongres określił zadania spółdzielczości mleczarskiej, głównie odbudowę bazy surowcowej w rolnictwie oraz obowiązek zapewnienia skupu nadwyżek towarowych mleka ze wsi i dostaw do miast artykułów mleczarskich. Spółdzielnie za pośrednictwem związków włączone zostały w system gospodarki planowej centralnie sterowanej. Zaczęto odbudowywać pogłowie bydła i krów, gdyż straty w bazie surowcowej były ogromne (z ponad 10 mln sztuk bydła przed wojną do ok. 3 mln w 1945 roku).

W 1947 roku na II Kongresie Spółdzielczym powołano samodzielną **Centralę Spółdzielni Mleczarsko - Jajczarskich,** zrzeszającą spółdzielnie i mającą swoje okręgowe agendy w każdym województwie. Centrala ta, nawiązując do koncepcji unowocześniania mleczarstwa z końca lat 30-stych, opracowała plan rozwoju przemysłu mleczarskiego na lata 1949 - 1955. Związki spółdzielni stały się ogniwami wiążącymi gospodarkę spółdzielni z planową gospodarką państwa. W scentralizowanym systemie zarządzania, przy szerokim zastosowaniu w gospodarce

Rampa zakładów w Tarnowie

Stoisko OSM w Krakowie

Kurs serowarów w Tymbarku

Poświęcenie zakładu mleczarskiego w Lublińcu po II wojnie światowej - 1945 r.

Kurs kazeiniarzy w 1950 roku

Załoga Spółdzielni w Prandocinie

metod nakazowo - rozdzielczych, w tym również w rolnictwie, dla spółdzielczości mleczarskiej nie było miejsca.

W 1951 roku spółdzielczość mleczarska została upaństwowiona. Powołano Centralny Zarząd Przemysłu Mleczarskiego, który działał do 1957 roku. W tym okresie nastąpił rozwój bazy materialno - technicznej przemysłu mleczarskiego oraz odnotowano postęp w zakresie rozwiązań technicznych i technologicznych. Ostro natomiast występowały zahamowania rozwoju bazy surowcowej, spowodowane między innymi wprowadzeniem obowiązkowych dostaw mleka.

Dekretem rządowym z 24.IV.1952 r. wprowadzono obowiązkowe dostawy mleka obliczane na podstawie areału ziemi. Zniesiono je w 1957 r. Postanowienia te, aczkolwiek podyktowane trudnymi warunkami tamtych lat, odbiły się niekorzystnie na rozwoju chowu bydła mlecznego i były czynnikiem hamującym skup mleka.

Przemiany polityczno - społeczne w roku 1956 i realizowana w ich wyniku nowa polityka rolna dały podstawy i wsparcie działaniom spółdzielców na rzecz reaktywowania spółdzielczości mleczarskiej. Proces ten, rozpoczęty w terenie, sfinalizowany został utworzeniem - na I Krajowym Zjeździe Delegatów Spółdzielni Mleczarskich

Delegacja Międzynarodowego Związku Spółdzielczego w Zakopanem

Jubileusz 50-lecia OSM w Radziemicach

OSM Łapy - zlewnia mleka

Pracownicy OSM Łapy

OSM w Jarocinie - 1986 r.

Masłownia OSM Jarocin - 1980 r.

Butelkownia OSM Jarocin - 1980 r.

w listopadzie 1957 r. - **Związku Spółdzielni Mleczarskich, przekształconego wkrótce w Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich.** Działał on do 1975 roku, tj. do czasu wprowadzenia zmian w administracji kraju i powołania 49 województw. Od 1975 do 1980 roku spółdzielczość mleczarska została włączona do **Centralnego Związku Spółdzielni Rolniczych „Samopomoc Chłopska". Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich przekształcony został w Centralny Zarząd Przemysłu Mleczarskiego, a spółdzielnie mleczarskie połączono, tworząc 49 Wojewódzkich Spółdzielni Mleczarskich.**

Działaczki Spółdzielczości Mleczarskiej w Woli Batorskiej

W roku 1980 powstały społeczno-polityczne warunki reaktywowania spółdzielczości mleczarskiej jako samodzielnej organizacji. Krajowy Zjazd Delegatów Spółdzielczości Mleczarskiej zwany też założycielskim, zwołany 2 grudnia 1980 roku zakończył konsekwentne starania działaczy i pracowników i reaktywował **Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich**, zrzeszający okręgowe spółdzielnie mleczarskie i wojewódzkie związki. Tak więc od 1981 roku spółdzielczość mleczarska wróciła do organizacyjnej struktury jaka istniała przed 1975 rokiem, tj. przed włączeniem do spółdzielczości rolniczej.

Nowym przedsięwzięciom sprzyjał proces reformowania gospodarki. We wrześniu 1982 roku Sejm PRL uchwalił Ustawę Prawo Spółdzielcze, znowelizowane ustawą z dnia 23 października 1987 roku. W oparciu o tę ustawę spółdzielnie prowadziły działalność gospodarczą, wspomagającą rozwój produkcji mleka w rolnictwie, organizując jego skup i prowadząc przetwórstwo mleka oraz zaopatrzenie rynku w mleko i wyroby mleczarskie. Integralną częścią działalności statutowej spółdzielczości mleczarskiej była praca społeczno - wychowawcza wśród członków spółdzielni i ich rodzin, zmierzająca do podnoszenia ich kwalifikacji i świadomości społecznej oraz poziomu życia kulturalnego.

Do roku 1960 liczba spółdzielni utrzymywała się na wysokim poziomie. Od tego czasu rozpoczęła się stopniowa koncentracja, spowodowana wymogami postępu technicznego i technologicznego, rozszerzeniem produkcji towarowej i wzrostem skupu mleka oraz potrzebami dynamicznie rozwijających się w dużych aglomeracjach ośrodków konsumpcji.

Ilość spółdzielni i ich członków przedstawia poniższe zestawienie:

Spółdzielnie mleczarskie w latach 1946-1985

Lata	Liczba spółdzielni	Liczba członków	Przerób mleka w mln litrów na 1 spółdz.	Liczba zakładów mleczarskich
1946	769	-	0,3	736
1950	785	-	1,8	876
1958	650	373 000	5,3	946
1960	661	692 000	5,6	944
1965	543	874 000	7,7	848
1970	426	1 108 000	12,5	811
1975	341	1 238 000	23,7	778
1981	321	1 207 637	34,3	729
1985	323	1 202 314	43,7	721

PRODUKCJA WYRÓBÓW MLECZARSKICH

Wielkość produkcji wyrobów mleczarskich, wyprodukowanych przez spółdzielnie mleczarskie w latach 1938-1989 przedstawia się następująco:

Produkcja wyrobów mleczarskich

Asortyment	Jednostka miary	1938	1946	1950	1955	1960	1965	1970	1975	1980	1982	1989
Mleko spożywcze	mln ltr.	170	66	455	718	965	1184	1484	2052	2680	2797	2590
Śmietana spoż.	tys. ton	-	-	8	17	46	58	92	171	280	244	249
Masło	tys. ton	64	5	32	61	96	106	127	193	252	224	289
Sery dojrzewające	tys. ton	5,5 b)	2	4	11	18	27	43	82	94	94	121
Sery topione	tys. ton	-	-	1	5	9	7	14	18	19	18	25
Sery twarogowe	tys. ton	-	-	4	3	26	39	69	129	204	183	293
Mleko w proszku pełne	tys. ton	-	-	0,6	4	7	11	15	28	40	40	49
Mleko w proszku a) odtłuszczone	tys. ton	-	-	-	-	-	9	20	92	94	100	175
Mleko zagęszczone	tys. ton	-	-	-	-	1 c)	2 c)	5	14	21	12	b.d.
Kazeina	tys. ton	-	-	5	9	19	16	18	24	28	25	32

a) z preparatami mlekozastępczymi b) częściowo łącznie z twarogowymi c) tylko słodzone

ZMIANY W MLECZARSTWIE PO 1989 ROKU

Bariera popytu na produkty mleczarskie, która pojawiła się w Polsce około 1990 roku, spowodowała reorientację rynku producenta na rynek konsumenta. **O asortymencie wyrobów mlecznych zaczął decydować klient, który z ogromnej oferty podażowej przemysłu mleczarskiego wybierał produkty odpowiadające mu ceną, smakowitością, standardową jakością. W mleczarstwie pojawiły się mechanizmy rynkowe, które spowodowały usamodzielnienie się poszczególnych spółdzielni mleczarskich.**

Ustawa z 20 stycznia 1990 roku zlikwidowała struktury organizacyjne spółdzielczego mleczarstwa – Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich i związki regionalne – czyli administracyjne powiązania pionowe. Likwidacja trzypoziomowej organizacji spółdzielczości mleczarskiej - z jednej strony była bardzo korzystna dla kreatywności przedsiębiorstw i możliwości funkcjonowania praw rynku, ale z drugiej strony - spowodowała załamanie infrastruktury mleczarskiej.

Spółdzielnie mleczarskie zostały nagle pozbawione pakietu usług, z których korzystały przez wiele lat. Wielu małych przedsiębiorstw spółdzielczych nie było stać na zapewnienie realizacji celów ulokowanych wcześniej w strukturach organizacyjnych socjalistycznego mleczarstwa (zakłady remontowo – montażowe, ogniwa zaopatrzenia w środki do produkcji, zakłady transportowe, zakłady obrotu towarowego, struktury eksportu wyrobów itd.).

Jednocześnie zaniechana została realizacja strategicznych celów polskiego mleczarstwa, polegająca na: kompleksowej optymalizacji przetwórstwa mleka, racjonalnym zagospodarowaniu odpadów produkcyjnych (głównie serwatki), oszczędności energii i środowiska naturalnego, dywersyfikacji produkcji w związku ze zmianami popytu na rynkach światowych, przeciwdziałaniu narastającej konkurencji w skali świata.

W tym czasie nie było wizji rozwoju polskiego mleczarstwa. **Ze strony struktur państwowych została prawie zaniechana pomoc i nie było perspektyw na reaktywowanie tak wówczas potrzebnego interwencjonizmu państwowego. Producenci mleka i kadra zarządzająca spółdzielni mleczarskich zostali pozostawieni sami sobie.** Na początku lat 90. znacznie spadła opłacalność produkcji mleka, co zaowocowało drastycznym obniżeniem wielkości tej produkcji, a szczególnie dostaw mleka do skupu. W 1989 roku skup mleka wynosił 11,4 miliarda litrów, a roku 1992 jedynie 6,8 mld l, w 1995 r. – 6,1 mld l (najniższa wartość w ciągu ostatnich lat).

Spadkowi produkcji mleka towarzyszył masowy napływ produktów mleczarskich z importu, często o znacznie gorszej jakości niż produkty krajowe, ale sprzedawanych po niższych, dumpingowych cenach (z reguły produkty dotowane w ramach interwencjonizmu UE). Ta sytuacja oraz obniżająca się opłacalność produkcji mleka, a także obojętność ze strony gremiów rządowych, spowodowały falę strajków chłopskich i spektakularnych akcji protestacyjnych (np. usypanie „góry masła" pod gmachem ówczesnego Ministerstwa Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej).

DZIAŁANIA W ZAKRESIE RESTRUKTURYZACJI MLECZARSTWA

W 1994 roku w MRiGŻ opracowano Program Restrukturyzacji i Modernizacji Mleczarstwa, który polegał na wsparciu systemowym i finansowym spółdzielczego sektora mleczarskiego. Wsparcie finansowe było realizowane poprzez dopłaty do preferencyjnych kredytów inwestycyjnych ze środków budżetowych Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Podział tych środków niewiele miał wspólnego ze strategią rozwoju mleczarstwa. Nie wzięto pod uwagę priorytetu koncentracji produkcji mleczarskiej i prognozowanej efektywności produkcji. Z tego względu pomoc finansową rozdzielono prawie dla wszystkich chętnych, bez uwzględnienia podstawowych wskaźników ekonomicznych. Według późniejszych szacunków niezależnych ekspertów połowę tych środków zmarnowano, udzielając pomocy małym nierentownym mleczarniom, bez szans na europejską nowoczesność. Wiele z nich już od dawna nie istnieje.

Na wsparciu z Programu Restrukturyzacji najbardziej skorzystali rolnicy i duże prężne spółdzielnie mleczarskie, prowadzone na zasadzie menedżerskiej. Dzięki środkom z Programu gospodarstwa producentów mleka zostały wyposażone w urządzenia do utrzymania higieny chowu krów, schładzalniki do mleka, dojarki mechaniczne. Kredyty z reguły przydzielano mleczarniom, a rolnicy spłacali je dostawami mleka.

Duże, nowoczesne mleczarnie wykorzystały przydzielone środki na inwestycje modernizujące produkcję, poprawę standardów higienicznych pozyskiwania i przetwórstwa mleka, powiększenie asortymentu wyrobów o produkty charakteryzujące się dużą i rosnącą skalą popytu, ochronę środowiska, energooszczędne technologie, badania rynkowe i rozwój marketingu. Potencjał ekonomiczny tych spółdzielni mleczarskich znacznie wzrósł w ostatnich latach, a pozostałe - albo zatrzymały się na etapie stagnacji gospodarczej, albo zostały postawione w stan likwidacji.

Mleczarnie spółdzielcze o dużym potencjale podjęły procesy koncentracji produkcji poprzez przejmowanie - na zasadzie prawa spółdzielczego - upadających spółdzielni. Dzisiaj jest w kraju już kilkanaście wielozakładowych dużych spółdzielczych przedsiębiorstw mleczarskich.

DYWERSYFIKACJA FORM WŁASNOŚCI W POLSKIM MLECZARSTWIE

Bazę surowcową po upadających spółdzielniach często przejmowały spółki z kapitałem zagranicznym. Pochodzące głównie z Europy Zachodniej wyspecjalizowane koncerny żywnościowe odkupiły od spółdzielczych właścicieli kilkanaście wyposażonych w nowe technologie zakładów mleczarskich. Niektóre z zachodnich firm wybudowały w Polsce od podstaw nowoczesne duże zakłady mleczarskie. Przedsiębiorstwa przetwórstwa mleka, funkcjonujące z udziałem kapitału obcego stopniowo powiększały skalę przetwórstwa, a szczególnie udział w rynku. Powstało również wiele prywatnych zakładów mleczarskich – na bazie kapitału krajowego – o bardzo różnej zdolności produkcyjnej i zróżnicowanym asortymencie wyrobów.

W 1994 roku przetwórstwem mleka zajmowało się około 700 zakładów mleczarskich należących do około 320 spółdzielni oraz do około 120 przedsiębiorstw prywatnych. Prywatne firmy mleczarskie zajmowały wówczas około 20 % rynku. W 2002 roku – przy podobnej liczbie zakładów prywatnych – zawiadywały one prawie połową rynku mleczarskiego.

DYWERSYFIKACJA PRODUKCJI W MLECZARSTWIE

W latach 80. globalna produkcja mleka w Polsce wynosiła około 16 miliardów litrów, a skup do przetwórstwa 10 – 12 mld l. Z początkiem lat 90. nastąpił gwałtowny spadek produkcji mleka, z 15,3 mld litrów w 1990 roku do 11,3 mld l w roku 1995. Udział skupu mleka w produkcji globalnej spadł z 64% w 1990 roku do 54% w roku 1995.

W 1990 roku 11,3 mld litrów mleka przetworzono głównie na: mleko spożywcze (około 2 mld l), mleko w proszku (216 tys. ton), masło (272 tys. ton), sery dojrzewające (126 tys. ton), sery twarogowe (186 tys. ton), śmietanę (220 mln l), napoje mleczne (58 mln l), kazeinę (38 tys. ton).

W latach 90. w Polsce – podobnie jak w rozwiniętych krajach świata – nastąpił wzrost popytu na produkty białkowe (sery, napoje mleczne) oraz niskokaloryczne i o obniżonej zawartości tłuszczu. W efekcie tych trendów oraz w wyniku zmasowanej akcji reklamowej firm „margarynowych", a także zubożenia społeczeństwa, drastycznie spadło spożycia masła – z 8,5 kg/osobę w latach 80. do 3,6 kg/osobę w roku 1994. Dzięki prowadzonej w latach 1995 – 1996 przez spółdzielczość mleczarską **„wojnie masła z margaryną"** i promocji w mediach masła jako zdrowego i naturalnego produktu, spożycie masła wzrosło o 20 – 30%.

Jednocześnie pojawiła się moda na fitness i mleczarskie produkty niskokaloryczne (light) oraz produkty prozdrowotne. Z tego powodu rozwinęła się produkcja napojów mlecznych fermentowanych, szczególnie zawierających probiotyczne szczepy bakterii *Lactobacillus acidophilus* i *Bifidobacterium*.

Światowe trendy w konsumpcji produktów mlecznych miały wpływ na zmiany profilu produkcji mleczarstwa polskiego. Do roku 2000 nastąpił spadek produkcji mleka spożywczego (do 1,3 mld l), mleka w proszku (do 158 tys. ton), masła (do 139 tys. ton), śmietany (do 198 mln l) i kazeiny (do 5 tys. ton). Natomiast wzrosła produkcja: napojów mlecznych (do 350 mln l), serów dojrzewających (do 148 tys. ton), serów twarogowych (do 262 tys. ton).

W Polsce zaczęto wytwarzać nowe rodzaje produktów mlecznych: mleko spożywcze UHT oraz inne produkty UHT, delikatne serki twarogowe produkowane metodą ultrafiltracji, sery twarogowe produkowane metodą samoprasowania, serki termizowane, szeroki asortyment deserów mlecznych, kefiry i maślanki smakowe, mleko acidofilne, napoje probiotyczne, mixy maślane (masło z dodatkiem olejów roślinnych).

BAZA SUROWCOWA MLECZARSTWA

W 1970 roku było w Polsce 6,1 mln krów mlecznych, w 1980 roku – 5,8 mln, w 1990 roku – 4,9 mln, w 1994 roku – 3,8 mln, w 2002 r. – około 3 mln. Wydajność mleczna średniorocznie od 1 krowy wzrosła z 2384 litrów w 1970 r., poprzez 3151 l w 1990 r. do 3700 l w 2002 roku (w Unii Europejskiej średnio około 7 tys. l).

W 1999 roku średnia liczba krów w 1 gospodarstwie wynosiła 2,8 szt. (dla porównania, w krajach UE – 25 szt.). W 2000 roku w Polsce było 1,1 mln gospodarstw posiadających krowy mleczne, ale produkcje towarową prowadziło jedynie około 400 tys. gospodarstw.

Od początku lat 90. przedsiębiorstwa mleczarskie podjęły działania w zakresie poprawy jakości surowca do przetwórstwa, szczególnie odnośnie jakości higienicznej. W wyniku szerokiej akcji szkoleniowej oraz dzięki poniesionym nakładom finansowym znacznie poprawiono – w skali kraju – warunki chowu krów i pozyskiwania mleka, wprowadzono powszechne chłodzenie mleka po udoju, zrewolucjonizowano systemy odbioru mleka i zaczęto powszechnie stosować motywacyjne systemy zapłaty za mleko.

W 1998 roku nowa Polska Norma „Mleko surowe do skupu" wprowadziła klasę mleka ekstra (o jakości odpowiadającej wymaganiom standardów UE) oraz obligatoryjny obowiązek chłodzenia mleka. W 1999 roku mleka klasy ekstra skupowano w Polsce zaledwie kilkanaście procent, a w 2002 r. udział surowca najlepszej jakości wynosił już ponad 60%.

Od kilku lat zachodzi proces koncentracji produkcji mleka w regionach obfitujących w naturalne użytki rolne, co powoduje obniżkę kosztów produkcji mleka. Szczególnie intensywnym obszarem chowu bydła stał się w ostatnich latach rejon Podlasia. W niektórych gminach tego regionu obsada bydła przekracza 100 sztuk na 100 ha użytków rolnych, przy średniej krajowej 37,2 szt./100 ha UR. Na terenie całego kraju zmniejsza się liczba gospodarstw posiadających 1 – 2 krowy, a szybko wzrasta liczba producentów prowadzących gospodarstwa o obsadzie kilkadziesiąt, a nawet kilkaset krów mlecznych. Analizy ekonomiczne wskazują, że opłacalność produkcji mleka zaczyna się przy 10 krowach w stadzie.

PROCESY DOSTOSOWANIA POLSKIEGO MLECZARSTWA DO WYMAGAŃ UE

W 1994 roku Polska zawarła układ stowarzyszeniowy z Unią Europejską, na mocy którego wszystkie działy gospodarki i rolnictwa, w tym mleczarstwo, powinny do momentu akcesji dostosować warunki produkcji oraz stosowne ustawodawstwo do norm i standardów obowiązujących w krajach UE.

Pierwszym krokiem dostosowania w zakresie mleczarstwa była restrukturyzacja i unowocześnienie bazy surowcowej. W aspekcie prawnym, a także praktycznym, ogromne znaczenie miało wprowadzenie obligatoryjności zaostrzonych wymagań dla mleka surowego w skupie.

Część zakładów mleczarskich zaczęła modernizować swoją produkcję, stopniowo wprowadzając standardy higieniczne i techniczne UE. Wiele z nich uruchomiło nowoczesne, zautomatyzowane linie technologiczne, mycie i dezynfekcję linii w obiegu zamkniętym, higieniczne pakowanie wyrobów gotowych, systemy nadciśnienia czystego powietrza w pomieszczeniach produkcyjnych, ekologiczną produkcję nośników energii, biologiczne oczyszczalnie ścieków.

Zakłady mleczarskie powszechnie stosują prewencyjne metody kontroli jakości produkcji, np. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), czyli Analizę Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli w całym procesie produkcyjnym, „od krowy do stołu konsumenta". Wiele przedsiębiorstw przetwórstwa mleka posiada certyfikat systemu zarządzania jakością według norm z serii ISO 9002.

W grudniu 2001 roku Główny Inspektorat Weterynarii przeprowadził tzw. kategoryzację zakładów mleczarskich pod kątem dostosowania do standardów UE. Do kategorii A zakładów spełniających wymagania UE zaliczono 30 mleczarni (najwięcej w woj. podlaskim), do kategorii B1 – zakładów, które powinny spełnić te wymagania do momentu akcesji – zaliczono 186 mleczarni (najwięcej w woj. mazowieckim i wielkopolskim), do kategorii B2 – zakładów, które będą ubiegały się o tzw. okres przejściowy po akcesji w celu dostosowania do wymagań UE – zaliczono 139 mleczarni (najwięcej w woj. wielkopolskim i śląskim). W kategorii C -zakładów przeznaczonych po akcesji do likwidacji – znalazło się 46 mleczarni.

„Europejskie" wymagania dla mleka i jego przetwórstwa – zgodne z dyrektywą Rady UE 92/46 – są od wielu lat opracowywane jako rozporządzenie ministra rolnictwa „w sprawie warunków pozyskiwania mleka i jego przetwórstwa". Natomiast **Ustawa „o regulacji rynku mleka i przetworów mlecznych"**, dostosowująca zasady interwencji państwa na rynku mleka do zasad stosowanych w UE, weszła w życie od 1 stycznia 2002 roku. Ustawa wprowadziła do praktyki program „Mleko w szkole", ustanowiła Fundusz Promocji Mleczarstwa – jako obligatoryjny odpis 0,2 grosza od każdego litra skupionego mleka, powołała Komisję Porozumiewawczą ds. Mleka i Przetworów Mlecznych oraz posiadała zapis dopłaty z budżetu państwa – od października 2002 roku – 7 groszy do każdego litra mleka klasy ekstra.

Związek Polskich Przetwórców Mleka
Association of Polish Dairy Processors

ul. Złota 59, budynek Lumen, piętro 6, 00-120 Warszawa
tel. + 48 22 243 94 65, faks + 48 22 243 94 57
e-mail: sekretariat@zppm.pl, www.zppm.pl

ZPPM jest związkiem pracodawców i został powołany 28 maja 1999 roku w odpowiedzi na potrzebę zacieśnienia kontaktów i współpracy pomiędzy podmiotami przemysłu mleczarskiego oraz utworzenia forum wymiany doświadczeń branży mleczarskiej.

CZŁONKOWIE

Związek zrzesza prywatnych przetwórców mleka, spółdzielnie mleczarskie, podmioty skupujące mleko oraz firmy działające w otoczeniu przemysłu mleczarskiego.

CELE STATUTOWE

Swoją działalność ZPPM realizuje w ramach następujących celów zawartych w Statucie Związku:

- ochrona praw i interesów zrzeszonych członków,
- działanie na rzecz rozwoju rynku produktów mleczarskich,
- podnoszenie jakości i promocja produktów mleczarskich,
- poprawa wizerunku branży mleczarskiej,
- opracowanie zasad i norm współpracy między podmiotami działającymi w przemyśle mleczarskim.

Związek reprezentuje swoich Członków wobec związków zawodowych, władz i organów administracji państwowej oraz organizacji społecznych.

DZIAŁALNOŚĆ

ZPPM działa na rzecz rozwoju krajowego rynku mleka i przetworów mlecznych oraz promocji spożycia mleka i jego przetworów. Związek we współpracy z innymi organizacjami branżowymi tworzy silną reprezentację interesów mleczarstwa polskiego w kraju i za granicą. Działa również w kierunku kształtowania pozytywnego wizerunku polskiego mleczarstwa i podnoszenia prestiżu branży na rynku UE.

Związek upowszechnienia wiedzę w zakresie wymagań jakościowych i prawnych odnoszących się do sektora mleczarskiego, pozyskuje oraz rozpowszechnia informacje dotyczące rynku mleka i przetworów mlecznych w Polsce, UE i na świecie. Swoje działania Związek realizuje również poprzez udział w opracowaniu i opiniowaniu uregulowań dotyczących funkcjonowania branży, a także poprzez działalność działalność wydawniczą i szkoleniową.

Działalność wydawnicza

W odpowiedzi na zapotrzebowanie na specjalistyczną wiedzę zarówno z zakresu ekonomiki produkcji jak też wymagań jakościowych i higienicznych związanych z mleczarstwem Związek we współpracy z uznanymi autorytetami niemal co roku dodaje nową pozycję do swojej oferty wydawniczej, która jest również dostępna na stronie internetowej Związku **www.zppm.pl**

APDP was established on 28th May 1999. One of the major reasons for founding APDP was that the dairy sector companies other than cooperatives needed a forum for sharing experience, establishing contacts and co-operation as well as their own representation.

MEMBERS

APDP is a dairy organization uniting employers, milk purchasing businesses, processors along with companies working for the Polish dairy sector.

STATUTORY AIMS OF APDP

- to protect members rights and interests;
- to enhance the development of milk and dairy products market;
- to upgrade products quality and promote quality dairy products;
- to improve the dairy sector image;
- to develop rules and standards to facilitate the co-operation amongst business units in dairy sector.

APDP represents its members towards labour unions, authorities and bodies of state administration and non-government organizations.

ACTIVITIES

APDP activities concern enhancement and development of Polish milk and milk products market as well as promotion of milk and milk products consumption. By developing co-operation with other dairy organizations, APDP aims at creating strong representation of dairy industry interests in Poland and abroad. It has also taken steps to shape positive image and enhance prestige of Polish dairy industry on the Single Market of the EU.

Right from the beginning, the APDP has taken measures to disseminate expertise on quality and legal requirements for the dairy sector and other information vital for the sector.

APDP also participates in the legislative process by providing opinions on legislation affecting dairy industry at the national and EU levels. Our activities include also publishing as well as organization of training courses and seminars.

Publications

In response to growing demand for expertise on production economics and quality and hygiene requirements for the dairy sector APDP in cooperation with unquestioned experts almost each year adds new positions to its publications list, which is also available on APDP website www.zppm.pl

Training courses and conferences

One of the APDP routines is organization of training courses and conferences for the dairy sector. Taking into account the need for constant improvement of qualifications of dairy companies staff and milk producers the demand for training courses and seminars organized by APDP never fades.

The coverage of the training courses is adjusted accordingly to needs and expectations of dairy companies. APDP has implemented a number of training projects on the assessment of milk production cost, improvement of quality systems, dairy products labelling as well as microbiological testing of dairy products, new development possibilities and milk production cost items but also on cattle feeding, environment management system (ISO 14001), improvement of ISO and HACCP quality assurance systems and negotiation techniques.

Organizacja szkoleń i konferencji

Jednym ze stałych działań Związku jest organizacja szkoleń i konferencji dla przemysłu mleczarskiego. Ze względu na potrzebę podnoszenia kwalifikacji personelu zakładów mleczarskich oraz producentów mleka, szkolenia ZPPM cieszą się co roku niezmiennym zainteresowaniem.

Tematyka szkoleń dostosowywana jest do potrzeb i oczekiwań firm mleczarskich i obejmuje m.in. systemy zarządzania jakością i środowiskiem, systemy bezpieczeństwa, znakowanie produktów mlecznych, techniki negocjacyjne i promocyjne produktów mlecznych, a także ekonomiczne aspekty produkcji mleka oraz tendencje i kierunki w żywieniu bydła mlecznego.

Co roku Związek organizuje ogólnokrajowe konferencje poświęcone sprawom rynkowym, ekonomicznym oraz zmieniającym się uwarunkowaniom prawnym w obszarze żywnościowym sektora mleczarskiego.

Promocja spożycia mleka i przetworów mlecznych

Związek przywiązuje duże znaczenie do działań ukierunkowanych na zwiększenie poziomu spożycia mleka i jego przetworów w kraju. ZPPM jest wydawcą pięciu broszur promujących spożycie oraz walory zdrowotne mleka i przetworów mlecznych wśród młodzieży licealnej. Ponadto Związek we współpracy z pozostałymi krajowymi organizacjami mleczarskimi przygotował długofalową strategię promocji spożycia mleka i przetworów mlecznych.

ZPPM jako ogólnokrajowa organizacja branżowa ma również dostęp do środków Funduszu Promocji Mleka realizując dzięki nim działania odpowiadające potrzebom zarówno poszczególnych członków, jak też całego mleczarstwa.

Współpraca z innymi organizacjami

ZPPM jest członkiem organizacji krajowych oraz międzynarodowych. Związek należy m.in. do Europejskiego Stowarzyszenia Mleczarskiego (EDA) oraz do ASSIFONTE – Stowarzyszenia Przemysłu Serów Topionych UE, a przedstawiciele ZPPM regularnie uczestniczą w obradach komitetów oraz grup roboczych EDA oraz ASSIFONTE współtworząc reprezentację krajowego sektora mleczarskiego.

Dzięki członkostwu oraz współpracy z europejskimi i światowymi organizacjami mleczarskimi, ZPPM ma dostęp do informacji rynkowych oraz prawnych związanych z europejskim i światowym mleczarstwem. Przedstawiciele Związku uczestniczą w istotnych dla branży mleczarskiej wydarzeniach, w spotkaniach z przedstawicielami europejskich organizacji mleczarskich, koncernów mleczarskich oraz administracją UE.

ZPPM współpracuje także z administracją państwową, w szczególności z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Agencją Rynku Rolnego i Główną Inspekcją Weterynaryjną m.in. jako aktywny uczestnik procesu legislacyjnego i konsultacyjnego.

Each year APDP organizes conferences concerning for example economic situation in dairy industry or new legal requirements of the EU for the dairy sector.

Promotion of dairy products consumption

APDP sets much store by increase of dairy products consumption in Poland. APDP published five brochures promoting milk and milk products consumption among young people. Facing the downward trends in the level of dairy products consumption in Poland, APDP in cooperation with other Polish dairy organizations has developed long-term dairy products consumption promotion strategy.

APDP as a representative of the dairy sector has also access to the Milk Promotion Fund resources allowing APDP to take actions reflecting the needs of particular member companies and whole diary sector as well.

Cooperation with other organizations

APDP is a member of Polish and international organizations - among others the European Dairy Association and ASSIFONTE – Association of Processed Cheese Industry in the EU and our representatives participate in meetings of the committees and working groups of these organizations on regular basis creating strong lobby of Polish dairy sector.

Membership in European dairy organizations makes it possible for APDP to be involved in the EU legislative process at a very early stage and represent Polish food industry. Moreover, thanks to membership and cooperation with European and world organizations APDP obtains the most recent information on European and world dairy markets situation. APDP takes part in all events vital for the dairy sector, meetings with representatives of European dairy organizations, dairy companies and EU administration.

APDP also works closely with state administration, especially Ministry of Agriculture and Rural Development, General Veterinary Inspectorate and Agency for Agricultural Markets, playing active role in legislative and consultation process.

Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy

Dairy Technology Diploma-Holders Association in Poland

ul. Hoża 66/68, 00-682 Warszawa
tel./fax 22 372 03 52
e-mail: biuro@mlekoland.com,
strona internetowa / website: www.mlekoland.com

Hanna Bogdańska-Zaręba - członek Zarządu / member of the Executive Board

Najważniejszymi celami KSM są:

- dbałość o dobry image całego sektora mleka,
- wspieranie wzrostu spożycia mleka oraz przetworów mlecznych w kraju,
- promocja mleka i przetworów mlecznych w kraju jako składnika zdrowej i zbilansowanej diety,
- integracja wielopokoleniowa fachowców pracujących w mleczarstwie i ich rodzin, nie tylko w skali krajowej, ale i na arenie międzynarodowej,
- wykorzystanie posiadanego w naszym Stowarzyszeniu najwyższego potencjału intelektualistów i menedżerów oraz konsultantów, dla rozwoju całej branży mleczarskiej,
- wykształcenie przyszłych kadr mleczarskich.

Aby to wszystko osiągnąć, Stowarzyszenie stara się o zapewnienie środków finansowych i uznanie środowiska dla naszych wysiłków.

W skład Zarządu KSM, wybranego w dniu 1 lipca 2009 roku podczas Walnego Zebrania Sprawozdawczo-Wyborczego w Słubicach, na kadencję 2009-2013, wchodzą:

- *Ciesielski Klemens* - Prezes
- *Derengiewicz Wojciech* - Wiceprezes
- *Skomra Szczepan* - Wiceprezes

Członkowie:

- *Bogdańska –Zaręba Hanna*
- *Chrzanowska Józefa*
- *Lenart Andrzej*
- *Pikul Jan*
- *Stelmaszyński Antoni*
- *Szczech Zdzisław*
- *Szczepański Andrzej*
- *Ziajka Stefan*

Członkami Stowarzyszenia są osoby fizyczne związane z mleczarstwem i jego otoczeniem. Jesteśmy również otwarci na producentów mleka, szczególnie tych, którzy są zainteresowani wymianą doświadczeń z użytkownikami „robotów udojowych", czyniących ten kierunek produkcji bardzo atrakcyjnym, zwłaszcza dla młodych rolników.

The chief aims of the Association are:

- protecting the good image of the whole dairy sector;
- encouraging the increase of milk and dairy products consumption in the country;
- promoting milk and dairy products in the country as elements of a healthy and balanced diet;
- bringing together many generations of specialists employed in the dairy industry and their families, not only on the national level but worldwide as well;
- utilizing the highest potential of intellectuals, managers and advisors at our disposal, for the development of the whole dairy industry;
- educating future dairy specialists.

In order to achieve all this, the Association undertakes to ensure necessary financial means and gain approval of the sector for its activities

Elected on 1st of July, 2009, for the term of office 2009-2013, during the General Report and Election Meeting in Słubice, the Executive Board of the Dairy Technology Diploma-Holders Association includes:

- *Ciesielski Klemens* - Chairman
- *Derengiewicz Wojciech* - Vice-Chairman
- *Skomra Szczepan* - Vice-Chairman

Members:

- *Bogdańska –Zaręba Hanna*
- *Chrzanowska Józefa*
- *Lenart Andrzej*
- *Pikul Jan*
- *Stelmaszyński Antoni*
- *Szczech Zdzisław*
- *Szczepański Andrzej*
- *Ziajka Stefan*

Among members of the Association are physical persons involved in dairy industry and its surroundings. We are also open to dairy producers, especially those who are interested in sharing experiences with users of "milking robots" that are making this line of production very attractive, especially for young farmers. Because of its

Z racji wszechstronnego składu osobowego członków reprezentujących wszystkie opcje polityczne, Stowarzyszenie jest miejscem wymiany poglądów w kluczowych dla branży zagadnieniach.

Stowarzyszenie chce w swojej pracy ciągle przypominać i popularyzować, nie tylko w kręgach zawodowych, że sprawne i szybkie przestawienie się na światowy poziom zawdzięczają w znacznej mierze ludziom, którzy - mając odpowiednie przygotowanie zawodowe, długoletnią praktykę i takie cechy osobowe jak ambicja, pracowitość i poczucie zawodowej godności - potrafią działać w każdych warunkach. Poprzednicy położyli ogromne zasługi w budowaniu podwalin mleczarstwa, które na przełomie XX i XXI wieku, dzięki wielkiemu wysiłkowi dostawców i przetwórców, wykorzystało szansę szybkiego dostosowania się do wymagań Unii Europejskiej w poprawie jakości i bezpieczeństwa produktów mleczarskich.

Dlatego też w kształtowaniu pozytywnego wizerunku branży mleczarskiej, które jest głównym celem Stowarzyszenia, należy zwracać szczególną uwagę na integrację środowiska zawodowego wszystkich pokoleń, pracowników i emerytów, którym leżało i leży na sercu dobro polskiego mleczarstwa i los rolnika - producenta mleka.

Stowarzyszenie współpracuje z partnerami lobbującymi na rzecz krajowego mleczarstwa, z posłami na Sejm RP, którzy są równocześnie członkami organizacji. W całym sektorze mleka jest to organizacja, która dzięki swoim członkom posiada największy potencjał intelektualno-menedżerski i fachowo wypowiada się na wszystkie tematy związane z polskim, europejskim i światowym mleczarstwem. Tylko Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy zrzesza profesorów, nauczycieli akademickich i szkół średnich, którzy kształcą kadry dla polskiego mleczarstwa i w ten sposób oddziaływują na przyszłe oblicze polskiego sektora mleka, który w coraz większym stopniu musi przyjmować europejskie standardy jakości i bezpieczeństwa żywności.

Razem z Krajowym Związkiem Spółdzielni Mleczarskich, Polską Izbą Mleka i Związkiem Polskich Przetwórców Mleka są członkami Europejskiego Stowarzyszenia Mleczarstwa European Dairy Association (EDA), która jest silnie lobbującą w Komisji Europejskiej organizacją broniącą interesów podmiotów przetwórczych.

Stowarzyszenie jest współorganizatorem wielu konferencji, szkoleń i seminariów oraz krajowych ocen, których głównym celem jest dostosowanie polskiego mleczarstwa do warunków, w jakich znalazło się ono po wejściu Polski do Unii Europejskiej. Stowarzyszenie każdą krajową ocenę kończy rozdaniem nagród i medali, na awersie których zawsze jest umieszczona podobizna zasłużonych profesorów wyższych uczelni, którzy mieli wkład w rozwój nauki o mleczarstwie.

Polska - jako jedyny spośród 17 nowych krajów wchodzących do UE - jest założycielem i członkiem Europejskiego Stowarzyszenia Mleczarzy AEDIL. Przedstawiciel KSM był przez jedną kadencję wiceprezydentem tej organizacji, która jako pierwsza wprowadziła wielojęzyczny europaszport zawodowy technika i inżyniera przetwórstwa mleka (w wersji polskiej wzór europaszportu można odtworzyć ze strony internetowej Stowarzyszenia). Dokumentem tym posługują się zawodowi koledzy w krajach UE oraz Norwegii i Szwajcarii, idąc za ich przykładem Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy w pierwszych dniach przystąpienia Polski do UE rozpoczął akcję uroczystego wręczania trójjęzycznych europaszportów, honorowanych przez organizacje unijne - Europejskie Centrum Rozwoju Kształcenia Zawodowego CEDEFOP osobom o ugruntowanym autorytecie zawodowym.

comprehensive composition, comprising members representative of every political inclination, the Association acts as a platform for exchanging opinions on matters vital to the sector.

The Association in its activities wishes to constantly remind the public, not only the professional circles, that the credit for the fast and efficient upgrading to the world's standards largely goes to those who having been professionally qualified and trained, and possessing such personal traits as ambition, industriousness and the sense of pride in their work can manage in any circumstances.

Our predecessors had contributed greatly to laying foundations for the Polish dairy industry, which at the turn of 20th and 21st century, owing to the great conjoined efforts of dairy producers and processors, rose to the occasion and quickly adjusted itself to the UE requirements with respect to the improvement of quality and safety of dairy products.

For this reason, while developing the positive image of the dairy sector, which is the main objective of the Association, it is essential to take special care of the integration of the many generations of professionals, active and retired, who have always had in their hearts the interests of the Polish dairy industry and the well-being of a farmer - dairy producer.

The Association works with many partners lobbying for the Polish dairy industry, also with members of the Parliament who often themselves belong to the Association. In the whole dairy sector, there is no other organization that could possibly match the Association, which thanks to its members has the greatest intellectual and managerial potential, and makes authoritative pronouncements on all issues connected with dairy industry in Poland, Europe and the world at large. Only the Dairy Technology Diploma-Holders Association has in its ranks professors, academic lecturers and secondary-school teachers, who train the workforce of the dairy industry in Poland and in this way shape the future standing of the Polish dairy sector, which to an increasing degree has to follow the European standards of quality and safety of foodstuffs.

The Association, along with the National Union of Dairy Cooperatives, the Polish Chamber of Milk, and the Association of Polish Dairy Processors, belongs to European Dairy Association (EDA), which is an organization powerfully lobbying in the European Commission to protect the interests of dairy processors.

The Association has participated in organizing many conferences, training courses and seminars, as well as national evaluations, whose chief aim is to adjust Polish dairy industry to the conditions in which it found itself after Poland's accession to the European Union. Each national evaluation ends with granting awards and medals, whose obverse always features an effigy of a distinguished scientist who has contributed to the development of dairy sciences in Poland. Poland alone among 17 new UE member-states is a founder of Association of European Dairy Industry Learning. A representative of the Polish Dairy Technology Diploma-Holders Association held the post of a vice-president of this organization, for one term of office, which was the first to introduce the multilingual professional europassport of a dairy processing engineer and technologist (a sample of the Polish version of the europassport is available on the website of the Polish Dairy Technology Diploma-Holders Association). This document is used by dairy professionals in the EU, Norway and Switzerland. Following the example, the Polish Dairy Technology Diploma-Holders Association, right after Poland's accession, began issuing three-lingual europassports recognized by the European Centre for the Development of Vocational Training, CEDEFOP, to professionals renowned in the dairy sector.

PFHBiPM

POLSKA FEDERACJA HODOWCÓW BYDŁA I PRODUCENTÓW MLEKA

CERTIFICATE OF QUOD SCRIPTUM EST MANET QUALITY ICAR 2010

Przyłącz się do nas – hoduj z nami!

ul. Żurawia 22, 00-515 Warszawa, tel: (22) 502 33 43, fax: (22) 502 33 44, e-mail: pfhb@pfhb.pl,

www.pfhb.pl

Od lewej: Witold Jurkowski - Wiceprezes Zarządu, Maciej Stępień - Prezes Zarządu

Maciej Stępień - Prezes Zarządu

Związek Pracodawców Eksporterów i Importerów Produktów Mleczarskich

Związek Pracodawców Eksporterów i Importerów Produktów Mleczarskich działa na podstawie ustawy z dnia 23 maja 1992 roku o Organizacjach Pracodawców. Związek posiada osobowość prawną. Siedzibą związku jest Warszawa, a obszarem działania terytorium Rzeczpospolitej Polskiej. Związek ma prawo tworzenia federacji i konfederacji, jak i ma prawo do przystępowania do nich. Ma również prawo do przystępowania do organizacji międzynarodowych. Związek jest członkiem EUCOLAIT czyli Europejskiego Związku Handlu Artykułami Mleczarskimi. Jest to największa organizacja skupiająca handlowców i producentów mleczarskich (kilkaset podmiotów gospodarczych) w Unii Europejskiej.

Związek jest samorządny i niezależny w swej działalności statutowej od organów administracji państwowej, samorządu terytorialnego oraz innych organizacji.

Podstawowym zadaniem Związku jest ochrona praw oraz reprezentowanie interesów zrzeszonych członków wobec innych podmiotów tj. związków zawodowych, organów władzy i administracji państwowej oraz organów samorządu terytorialnego w zakresie działalności gospodarczej związanej z eksportem i importem produktów mleczarskich. Związek prowadzi pozytywny lobbing w celu zapewnienia jak najlepszego rozwoju branży mleczarskiej. Związek prowadzi szeroką kampanię informacyjną dotyczącą cen oraz tendencji rynkowych zarówno w stosunku do producentów jak i związków rolniczych, organów władzy oraz administracji państwowej. Realizując te zadania Związek współpracuje z przedstawicielami Ministerstwa Rolnictwa, wyspecjalizowanymi agendami rządowymi takimi jak Agencja Rynku Rolnego, Inspekcja Weterynaryjna, inspektoraty jakości handlowej jak też z producentami i ich związkami (Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich, Krajowe Zrzeszenie Mleczarskie) oraz związkami rolników (KZK i OR).

Władzami Związku są:

- Walne Zgromadzenie Związku
- Zarząd Związku
- Komisja Rewizyjna

Członkiem Związku może zostać osoba fizyczna, osoba prawna i inne jednostki organizacyjne zatrudniające pracowników, prowadzące działalność gospodarczą w branży mleczarskiej, które uzyskają rekomendację 3 członków założycieli i akceptację zgromadzenia w formie uchwały.

Employers Union of Exporters and Importers of the Dairy Products is a dairy organization uniting private trading and/or production companies active in dairy trade, export and import. The main aim of the Union is to create a strong representation and communication lines between our members and other subjects like central and local administration including ministries, agricultural agencies, quality and veterinary inspections, agricultural trade unions. ZPEiIPM is giving opinions and preparing expertises for a/m organizations.

ZPEiIPM is a member of Eucolait – European Unions of Dairy Trade.

Our members are often invited as experts to participate in sessions of the Milk Advisory Group of DG Agri of EU.

ul. Sobieszyńska 9, 00-764 Warszawa, tel. 48 – 22 433 10 00, fax 48 – 22 433 10 02

www.zpeipm.pl

KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH ZWIĄZEK REWIZYJNY

00-682 Warszawa, ul. Hoża 66/68

tel. sekretariat (22) 372 03 14, fax (22) 372 03 25

kzsm@kzsm.org.pl, www.mleczarstwopolskie.kzsm.pl

Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Związek Rewizyjny

jest dobrowolną i samorządną organizacją zrzeszającą spółdzielnie mleczarskie oraz inne spółdzielnie, których przedmiot działania wiąże się bezpośrednio lub pośrednio z produkcją, przetwórstwem i obrotem mlekiem i jego przetworami.

Podstawowym celem KZSM Zw. Rew. jest reprezentowanie zrzeszonych spółdzielni oraz ich członków – producentów mleka i zapewnienie im pomocy w działalności statutowej, obrona ich interesów oraz rozwijanie spółdzielczości mleczarskiej.

KZSM Zw. Rew. jest największą organizacją działającą na rzecz sektora mleczarskiego w Polsce.

Fronton gmachu Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. w Warszawie przy ul. Hożej 66/68

KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH ZWIĄZEK REWIZYJNY

Kiedy 20 stycznia 1990 roku weszła w życie ustawa o zmianach w organizacji działalności spółdzielczości, rozwiązująca Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich jak również związki regionalne, spółdzielczość mleczarska pozbawiona została koordynatora działań w trudnym momencie transformacji ustrojowej. Większość spółdzielni mleczarskich, po pierwszym okresie euforii wywołanej samodzielnością i brakiem jakiejkolwiek zależności od władzy centralnej, zaczęła dostrzegać niebezpieczeństwa jakie stwarzała ustawa. W tak trudnej sytuacji transformacji gospodarki zabrakło instytucji koordynującej procesy dostosowawcze, broniącej interesów sektora, stanowiącej swoiste „lobby mleczarskie" w kontaktach z władzami. Doprowadziło to do dezorganizacji i rozerwania tradycyjnych więzi techniczno-ekonomicznych oraz osłabiania pojedynczych spółdzielni nieprzygotowanych do samodzielnego funkcjonowania. Pociągnęło to za sobą utratę wspólnej infrastruktury handlowej, remontowej, transportowej, oświatowej, wypoczynkowej, badawczej, informacyjnej, dystrybucyjnej.

Destrukcyjne skutki ustawy dotknęły spółdzielczość nie tylko mleczarską. Spółdzielnie nie miały czasu przystosować się do nowych warunków jako samodzielne przedsiębiorstwa. Niechęć ze strony władz państwa do tej formy gospodarowania groziła jej wyeliminowaniem z polskiej gospodarki.

Jednak ponad sto lat trudnych doświadczeń spółdzielczości mleczarskiej pozwoliło odpowiednio zareagować na nową sytuację. Spółdzielnie próbując się przystosować do nowego prawa rozpoczęły reorganizację zakładów: techniczno-technologiczną, w dziedzinie handlu i dystrybucji. Rozpoczęły również przemiany własnościowe: zwiększały fundusze zasobowe i udziałowe, aby spółdzielnie stały się faktyczną własnością członków, grupową własnością prywatną, aby ta własność nie była tylko formalnym zapisem w prawie spółdzielczym.

Podejmując takie działania spółdzielnie potrzebowały nowych, wykształconych kadr. W większości spółdzielni mleczarskich wybrano nowe Rady Nadzorcze, te z kolei powołały nowe Zarządy spółdzielni.

Spółdzielczość mleczarska szybko rozpoczęła również proces przemian całego sektora. Z inicjatywy oddolnej spółdzielni zwołano Zjazd Założycielski w Turku, w którym uczestniczyli delegaci ze 172 spółdzielni mleczarskich i w dniu 26 maja 1991 roku uchwałą Zjazdu powołano Krajowe Porozumienie Spółdzielni Mleczarskich - związek rewizyjny jednoramienny, jako reprezentację i obronę interesów polskiego mleczarstwa oraz do pomocy zrzeszonym spółdzielniom w ich działalności statutowej.

Zjazd uchwalił statut KPSM, wybrał Radę złożoną z 84 członków, Przewodniczącego Rady, którym został

Dwóch członków (już nieżyjących) pierwszego Zarządu KPSM: Piotr Garczyński - Zastępca Prezesa Zarządu (pierwszy z prawej), Marcin Strzelecki - Prezes Zarządu (w środku).

Zastępca Prezesa Zarządu KPSM (już nieżyjąca) Teresa Dzius na uroczystości 79-lecia działalności SM „Biomlek" w Chełmie w 1999 r.

Andrzej Furmanek ze spółdzielni w Sannikach oraz 17-osobowe Prezydium Rady.

Krajowe Porozumienie Spółdzielni Mleczarskich zostało zarejestrowane 4 listopada 1991 roku w Krajowym Rejestrze Sądowym w Warszawie.

W następnym roku w dniach 5-6 czerwca zwołano Krajowy Zjazd Delegatów Spółdzielni Mleczarskich, na którym Przewodniczącym 96-osobowej Rady został Czesław Cieślak – obecnie Prezes Zarządu OSM w Kole.

19 czerwca 1992 r. Rada wybrała Zarząd Krajowego Porozumienia Spółdzielni Mleczarskich. Prezesem został Marcin Strzelecki – Przewodniczący Rady OSM w Łowiczu, wiceprezesami: Teresa Dzius – Przewodnicząca Rady Spółdzielni Mleczarskiej w Chełmie i Piotr Garczyński – Prezes Zarządu OSM w Turku.

KPSM zostało powołane do realizacji celów sformułowanych ogólnie, ale określonych precyzyjnie:

- zapewnienia zrzeszonym spółdzielniom pomocy w ich działalności statutowej,
- obrony ich interesów
- oraz rozwijania spółdzielczości mleczarskiej.

Zgodnie z pierwszym statutem Krajowe Porozumienie „dla realizacji tych celów:

1) występuje w imieniu zrzeszonych w nim organizacji spółdzielczych wobec organów władzy i administracji państwowej oraz agencji rządowych, przedstawiając postulaty i wnioski organizacji polskiego mleczarstwa oraz informuje spółdzielnie o podjętych w tych sprawach decyzjach,
2) opiniuje projekty aktów prawnych odnoszących się do zrzeszonych spółdzielni oraz przedstawia opinie spółdzielni w tych sprawach,
3) inicjuje i wspiera współpracę między zrzeszonymi spółdzielniami,

4) ułatwia spółdzielniom dostęp do informacji marketingowych, ekonomiczno-finansowych, technicznych i prawnych oraz zapewnia doradztwo w tym zakresie,
5) prowadzi analizy zjawisk gospodarczych i inspiruje zachowania spółdzielni w warunkach gospodarki rynkowej,
6) ułatwia tworzenie powiązań gospodarczych z partnerami krajowymi i zagranicznymi,
7) inicjuje, propaguje i wspiera postęp techniczny, ekonomiczny i organizacyjny oraz prowadzi działalność promocyjną dla potrzeb zrzeszonych spółdzielni,
8) prowadzi działalność o charakterze szkoleniowym i socjalnym, stwarza możliwości szkolenia kadr menadżerów, działaczy spółdzielczych oraz służb specjalistycznych,
9) reprezentuje spółdzielczość mleczarską na arenie międzynarodowej, współdziała z organizacjami międzynarodowymi zajmującymi się problematyką mleczarską, wspiera współpracę gospodarczą i naukowo-techniczną z zagranicą,
10) udziela pomocy spółdzielniom nowo powstającym,
11) administruje funduszami tworzonymi w Krajowym Porozumieniu,
12) przeprowadza lustrację działalności zrzeszonych organizacji spółdzielczych i udziela im instruktażu."

Według aktualnego statutu do zadań Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. należy:

1. przeprowadzenie lustracji spółdzielni,
2. przeprowadzenie na rzecz zrzeszonych spółdzielni działalności instruktażowej, doradczej, kulturalno-oświatowej, szkoleniowej i wydawniczej,
3. reprezentowanie interesów zrzeszonych spółdzielni wobec organów administracji rządowej i organów samorządu terytorialnego,
4. reprezentowanie zrzeszonych spółdzielni za granicą, współdziałanie z organizacjami międzynarodowymi zajmującymi się problematyką mleczarską a także wspieranie współpracy gospodarczej i naukowo-technicznej z zagranicą,
5. inicjowanie, utrzymywanie i rozwijanie współpracy z krajowymi organizacjami i jednostkami zajmującymi się bezpośrednio lub pośrednio produkcją, przetwórstwem, obrotem mlekiem i jego przetworami lub środkami do produkcji, przetwarzania i obrotem mlekiem we wszelkich formach prawno-organizacyjnych prawem przewidzianych,
6. inicjowanie i rozwijanie współpracy między spółdzielniami oraz współdziałanie z placówkami naukowo-badawczymi,
7. ułatwianie spółdzielniom dostępu do informacji marketingowych, ekonomiczno-finansowych, technicznych i prawnych oraz zapewnienie doradztwa w tym zakresie,
8. prowadzenie i koordynacja działalności marketingowej dla potrzeb zrzeszonych spółdzielni,
9. badanie sprawozdań finansowych,
10. zarządzanie nieruchomościami będącymi własnością KZSM Zw. Rew. – w celu realizacji zadań statutowych,
11. wykonywanie innych zadań przewidzianych w ustawie.

Działalność organizacji od momentu powstania jest determinowana koniecznością realizacji zadań statutowych, aby zawarte tam cele zostały osiągnięte.

Spółdzielczość mleczarska starała się podołać trudnościom, jakie występowały w procesie zmian ustrojowych i przejścia od gospodarki centralnie sterowanej do systemu gospodarki rynkowej. Musiała nastąpić definitywna przemiana w sposobie myślenia o zarządzaniu spółdzielnią mleczarską, o zaopatrzeniu, o produkcji, o dystrybucji, o rynku, o klientach. Pojawiły się w języku biznesu nowe pojęcia, m.in. marketing, logistyka, konkurencja; trzeba było je poznać i rozpocząć wprowadzanie w życie założeń kryjących się pod owymi pojęciami. Dotychczasową orientację produkcyjną zaczęła zastępować orientacja rynkowa i marketingowe podejście do rynku. Rozpoczęła się walka o klienta, konkurencja z artykułami importowanymi, nastąpiła konieczność uatrakcyjnienia oferty. Dla konsumentów było to pozytywną stroną trudnej dla spółdzielni sytuacji.

Jednocześnie spółdzielnie rozpoczęły walkę konkurencyjną między sobą o mleko, dostawców, rynki zbytu i możliwości uzyskania kredytów.

Walczyły również z własną słabością ekonomiczną, przestarzałymi technologiami, brakiem funduszy na modernizacje i inwestycje, brakiem mleka dobrej jakości. Wiele spółdzielni nie potrafiło samotnie poradzić sobie z nową sytuacją, musiały ogłosić rozpoczęcie procesu likwidacji lub stan upadłości. Według Monitorów Spółdzielczych w latach 1990-1994 było tylko 15 przypadków otwarcia likwidacji spółdzielni mleczarskich, natomiast według KPSM do początku II kwartału 1995 roku w stan likwidacji postawiono około 50 spółdzielni. Różnica ta wynikała z chaosu statystycznego, niechęci spółdzielni do przekazywania informacji, ale także z różnej interpretacji przemian w spółdzielniach.

Rozpoczął się napływ kapitału zagranicznego do sektora mleczarskiego i przejmowanie przez ten kapitał części lub całości majątku spółdzielczego, bazy surowcowej po upadających spółdzielniach, a w następnych latach budowa nowoczesnych zakładów mleczarskich przez firmy zagraniczne.

W 1991 roku w Ministerstwie Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej utworzono Biuro Pełnomocnika Ministra do spraw Restrukturyzacji Mleczarstwa. W tym samym roku przeznaczono na restrukturyzację sektora 860 miliardów zł (starych zł) z budżetu państwa. Wg szacunków Krajowego Porozumienia Spółdzielni Mleczarskich pieniądze te uratowały przed likwidacją ok.

220 spółdzielni mleczarskich, przyczyniły się do zmniejszenia napięć społecznych na wsi i w samorządach spółdzielni.

Mimo tej pomocy, w latach 1990-1993 obniżyła się znacznie opłacalność rolniczej produkcji mleka (głównie z powodu niskich cen skupu) oraz przetwórstwa mleka (koszty procesów dostosowawczych). Według danych GUS i badań Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej stan pogłowia krów z 4919 tys. sztuk w 1990 roku spadł w 1993 roku do 3983 tys. sztuk (czyli o 20%). Wpłynęło na to zmniejszanie stada w gospodarstwach chłopskich, ale przede wszystkim likwidacja stad w państwowych gospodarstwach rolnych, stanowiących swego czasu znaczne źródło dostaw mleka do spółdzielni mleczarskich. Produkcja mleka w gospodarstwach (wg GUS) spadła od 1990 do 1993 roku o 24,25%, a skup mleka o 32%.

Badania w formie ankiet z informacjami z podmiotów mleczarskich prowadzone przez KPSM od 1994 roku wykazały, że w spółdzielniach mleczarskich wykorzystywano od 50 do 60% mocy produkcyjnych, nastąpił spadek produkcji prawie wszystkich grup asortymentowych.

W 1993 roku wyraźnie pogorszyła się sytuacja ekonomiczno-finansowa spółdzielni mleczarskich. 213 zakładów zamknęło ten rok ujemnym wynikiem finansowym. KPSM obliczyło, na podstawie bilansów spółdzielni obligatoryjnie publikowanych w Monitorach Polskich B, że wysokość straty dla całego sektora wyniosła w 1993 roku około 450 miliardów złotych (starych zł).

Pomimo, iż polskie produkty mleczarskie skutecznie konkurowały z produktami z importu, w 1993 roku nasilił się niekontrolowany, często nielegalny, tani import z krajów Unii Europejskiej. Raport Instytutu Rynku Wewnętrznego (opracowanie zamówione w IRW przez KPSM w 1994 roku) szacował przewagę importu nad eksportem artykułów mleczarskich w 1993 roku na 500 milionów litrów (w przeliczeniu na mleko). W drugiej połowie 1993 roku doszło do nieprzewidzianego spadku cen mleka w proszku na rynkach światowych.

Na rynku krajowym nastąpiło też znaczne ograniczenie popytu na produkty mleczarskie. Przyczyną było pogorszenie warunków materialnych społeczeństwa polskiego, a także pewien wzrost (urealnienie) cen na artykuły mleczarskie. Mimo wzrostu cen rynkowych produkcja mleka w gospodarstwach rolników była nadal nieopłacalna. Według badań ankietowych KPSM średnia cena skupu mleka w 1993 roku wynosiła 1/3 kosztu produkcji. Informacje zbierane przez KPSM wykazały, że spółdzielnie mają przestarzałą bazę techniczną, wysokie koszty stałe działalności, przerost zatrudnienia, kłopoty z płynnością finansową – występowały nawet kilkumiesięczne zaległości w zapłacie dostawcom za mleko. Spółdzielnie były zadłużone w bankach, nastąpił spadek ilości skupowanego mleka i zmniejszyło się wykorzystanie mocy produkcyjnych zakładów. Bezpośrednim następstwem tej sytuacji był brak możliwości nawiązywania stałej współpracy z wchodzącymi na polski rynek ogromnymi sieciami hurtowymi i detalicznymi, między innymi ze względu na niemożność utrzymania wielkości i ciągłości dostaw. Zbyt trudny był dostęp do kredytów preferencyjnych, zbyt drogie kredyty komercyjne. Spółdzielnie, oczywiście z wyjątkami, nie miały wystarczających środków na modernizacje zakładów i nowe inwestycje.

Interwencja Agencji Rynku Rolnego – instytucji powołanej do stabilizacji rynku rolnego w sytuacjach trudnych – na rynku mleka (i nie tylko) w 1993 roku okazała się mocno spóźniona, nieskuteczna i zakwestionowana przez samą Radę ARR.

Władze nie były w stanie wykreować polityki dotyczącej sektora mleczarskiego, nie było żadnej strategii rozwoju mleczarstwa, a restrukturyzacja przebiegała powoli i nieefektywnie. W Ministerstwie Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej przestało działać w początkach 1993 r. Biuro Pełnomocnika Ministra ds. Restrukturyzacji Mleczarstwa.

W takiej sytuacji Krajowe Porozumienie Spółdzielni Mleczarskich stało się jedyną organizacją ogólnokrajową występującą w interesie i obronie całego sektora mleczarskiego wobec władz. Organizacja ta zrzeszała na koniec 1993 roku 280 spółdzielni mleczarskich (na około 310 istniejących w Polsce). Działały także regionalne organizacje mleczarskie, miały jednak ograniczony zasięg terytorialny.

Krajowe Porozumienie Spółdzielni Mleczarskich opracowało na początku 1994 roku dokument „Strategia rozwoju polskiego mleczarstwa. Synteza założeń i działań". Był on wyrazem poglądów tej organizacji na temat aktualnego stanu polskiego sektora mleczarskiego oraz prognoz dotyczących rozwoju mleczarstwa, popytu i spożycia produktów mleczarskich w Polsce i na świecie. Najważniejszą częścią dokumentu było opracowanie długofalowej (do 2010 roku) strategii rozwoju polskiego mleczarstwa, programu restrukturyzacji sektora i wskazanie źródeł finansowania tych działań. Dokument ten stał się podstawą „Programu restrukturyzacji mleczarstwa" przyjętego do realizacji przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej. Znaczące środki na działania restrukturyzacyjne przeznaczyła Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w postaci dopłat do kredytów preferencyjnych dla mleczarstwa. Z dopłat tych, oprócz spółdzielni, skorzystały również inne przedsiębiorstwa mleczarskie oraz niektórzy dostawcy mleka.

Do końca 1996 roku z kredytów preferencyjnych sfinansowano realizację inwestycji dotyczących:

	1995	1996
bazy surowcowej	36%	58%
przetwórstwa mleka	64%	42%
	= 100%	= 100%

wykorzystanych kredytów

Od początku 1994 roku następowała powolna poprawa sytuacji ekonomicznej przemysłu mleczarskiego, zaktywizowano działania marketingowe, według badań KPSM w 1995 roku zmniejszyło się zadłużenie spółdzielni w bankach i u dostawców, poprawiła się opłacalność produkcji mleka.

Pogłębiał się jednak coraz bardziej kryzys w Rosji i państwach za naszą wschodnią granicą, tradycyjnie najbardziej znaczących odbiorców naszych produktów mleczarskich. W 1997 roku Unia Europejska, broniąc się przed własną nadprodukcją i próbując rozładować napięcia społeczne wśród rolników (szczególnie francuskich), zamknęła granice dla polskich produktów mleczarskich. Spowodowało to zahamowanie eksportu. Nastąpiły również wahania w krajowym popycie. Dlatego konsekwencja w wypełnianiu zadań statutowych KPSM i współpraca z resortem rolnictwa stały się podstawą realizacji polityki rolnej w sektorze mleczarskim.

Pod koniec 1995 roku z inicjatywy KPSM powstała Spółdzielcza Korporacja Mleczarska „Mlektim". Podstawowym celem powołania tego podmiotu była odbudowa spółdzielczej sieci dystrybucji artykułów mleczarskich oraz promocja spółdzielni mleczarskich i ich produktów. „Mlektim" doprowadził w 1997 roku do porozumienia 14 spółdzielni mleczarskich i rozpoczął promocję masła „Dobre". Miała to być marka całej serii produktów. Zaistniała na rynku, masło i mix maślany „Dobre" sprzedawały się świetnie, dopóki nie dały znać o sobie błędy w prowadzeniu akcji promocyjnej, nie do końca skalkulowano koszty takiej promocji, nie zagwarantowano „Mlektimowi" sprawowania kontroli nad utrzymaniem wysokich standardów jakościowych produktów. SKM dysponowała zbyt małą kadrą a także środkami finansowymi do realizacji celów i zadań jakie postawiono przed tą organizacją. Do jej likwidacji w 2001 roku przyczyniły się również błędy w zarządzaniu.

W październiku 1996 r. odbyło się II Ogólne Zebranie Przedstawicieli KPSM, które wprowadziło zmiany w funkcjonowaniu organizacji. Zjazdy Delegatów miały odbywać się co dwa lata jako zjazdy sprawozdawcze, a co cztery lata jako sprawozdawczo-wyborcze. Wybrano nową Radę liczącą 97 osób. Przewodniczącym Rady został Kazimierz Konieczny – Prezes Zarządu Dolnośląskiego Zrzeszenia Spółdzielni Mleczarskich we Wrocławiu. Skład Zarządu powiększył się o trzeciego wiceprezesa. Został nim Władysław Janikowski odpowiedzialny między innymi za zagadnienia współpracy i integracji z Unią Europejską.

III Ogólne Zebranie Przedstawicieli KPSM - 4 września 1998 r.

W czerwcu 1997 roku Rada KPSM powołała nowy Zarząd. Prezesem KPSM został Stanisław Michalski, jego zastępcami Teresa Dzius i Dariusz Wołyniak.

Ponieważ nie do końca zostały zrealizowane cele zawarte w „Programie restrukturyzacji mleczarstwa", KPSM zainicjowało w 1998 roku opracowanie „Skorygowanego programu restrukturyzacji mleczarstwa w Polsce" opartego na dokumencie z 1994 roku. Autorami tego opracowania byli profesor Aldon Zalewski i doktor Bolesław Iwan. Dokument został przekazany Ministrowi Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej do oceny i ewentualnej realizacji pod koniec 1998 roku, a w styczniu 1999 r. do Ministerstwa Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej wpłynął drugi dokument - „Instrumentarium do skorygowanego rządowego programu restrukturyzacji sektora mleczarskiego" (zwany w skrócie „Instrumentarium").

W dokumentach cele i zakres działań, jakie trzeba przedsięwziąć, określono tak, aby polskie mleczarnie miały możliwość istnienia i rozwoju. Dokumenty te przyczyniły się do opracowania przez resort rolnictwa własnego programu o nazwie „Strategia Rozwoju Polskiego Sektora Mleczarskiego", zatwierdzonego przez Ministra do realizacji w listopadzie 1999 r.

III Ogólne Zebranie Przedstawicieli KPSM odbyło się 4 września 1998 roku. Podjęto decyzję o zmianie nazw organów organizacji: Zebrania Przedstawicieli na Zjazd Delegatów, a Krajowego Porozumienia Spółdzielni Mleczarskich na Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Związek Rewizyjny. Nazwy te są także aktualnie obowiązujące. IV Zjazd Delegatów KZSM Zw. Rew., który odbył się w listopadzie 2000 roku, wybrał nową Radę i zmniejszył jej skład do 50 osób. Przewodniczącym Rady pozostał Kazimierz Konieczny.

Czteroletnia kadencja Rady i działalność KZSM Zw. Rew. w latach 2000-2004 przypadła na trudny okres przygotowań polskiej gospodarki, w tym sektora mleczarskiego, do członkostwa w Unii Europejskiej. Procesy restrukturyzacyjne, przeważnie bardzo kosztowne, miały wpływ na niską rentowność spółdzielni i opłacalność produkcji mleka. Dochodziły również trudności gospodarcze i spadek spożycia produktów mleczarskich.

Spożycie w Polsce mleka i przetworów z mleka oraz masła na rok, na jednego mieszkańca w latach 1980 - 2000

Produkt / Rok	1980	1985	1990	1995	2000
Mleko i przetwory z mleka w przeliczeniu na litr mleka - bez masła	262	273	241	195	191
Masło w kg w wadze handlowej	8,9	8,5	7,8	3,7	4,2

Uroczystość 120-lecia Spółdzielczości Mleczarskiej i 10-lecia KZSM Zw. Rew. - 2001 r.

Jubileusz 10-lecia Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich przypadł na rok 2001. Uroczystości jubileuszowe odbyły się 14 grudnia 2001 r. w Warszawie. Podczas uroczystości świętowano również obchody 120-lecia Spółdzielczości Mleczarskiej na Ziemiach Polskich, które wypadały w 2002 r. Zarząd KZSM ustanowił medal z okazji tych dwóch jubileuszy. Medalem tym odznaczano osoby zasłużone dla mleczarstwa, spółdzielnie, instytucje i organizacje.

Podczas uroczystości jubileuszowych wręczono również zasłużonym działaczom i pracownikom spółdzielczości mleczarskie odznaczenia państwowe:

- Krzyżem Oficerskim Orderu Odrodzenia Polski został odznaczony Stefan Glonek – Przewodniczący Rady Łódzkiej Spółdzielni Mleczarskiej,
- Krzyżem Kawalerskim Orderu Odrodzenia Polski zostało odznaczonych 11 osób,
- Złotym Krzyżem Zasługi 15 osób,
- Srebrnym Krzyżem Zasługi 8 osób.

W dniu 23 stycznia 2002 r. Rada KZSM odwołała z funkcji zastępcy Prezesa Zarządu Teresę Dzius, a od 19 lutego stanowisko to objął Waldemar Broś. W miesiąc później Zarząd KZSM ustanowił Pełnomocnika Zarządu ds. Integracji Europejskiej. Funkcję tę objął Marek Murawski – kierownik Zespołu Technologii, Jakości Surowca i Produktów.

19 lutego 2002 r. Kazimierz Konieczny złożył rezygnację z funkcji Przewodniczącego Rady KZSM. Przewodniczącym Rady został Stefan Glonek – Przewodniczący Rady Łódzkiej Spółdzielni Mleczarskiej.

Liczba członków KZSM zmniejszyła się z 246 w 1992 roku do 151 w 2004 r. W trakcie czteroletniej kadencji Rady (2000-2004) do KZSM wstąpiło 8 nowych członków, a ubyło 70 spółdzielni, między innymi z powodu połączenia z innymi spółdzielniami mleczarskimi.

Od lutego 2004 roku KZSM dysponuje do realizacji zadań pięcioma zespołami:

- Zespołem Lustracji,
- Zespołem ds. Rynku i Ośrodkiem Szkoleń (powstał 17.02.2004 r. w wyniku połączenia Zespołu Marketingu i Informacji Rynkowej z Ośrodkiem Szkoleń),
- Zespołem Technologii, Jakości Surowca i Produktów, w skład którego wchodzi Zespół Normalizacyjny – Sekretariat Komitetu Technicznego nr 35 ds. Mleka i Przetworów Mlecznych,
- Zespołem Finansów,
- Zespołem Administracji

i dwoma samodzielnymi stanowiskami:

- Radcy Prawnego,
- ds. Kadr i Samorządu.

Stan zatrudnienia w KZSM Zw. Rew. na koniec roku:

- 2000 wynosił 35,75 etatów (38 osób),
- 2004 wynosił 25,50 etatów (26 osób).

Zarząd KZSM Zw. Rew. od 2002 roku działał w składzie:

- Stanisław Michalski – Prezes Zarządu,
- Waldemar Broś – Zastępca Prezesa Zarządu,
- Dariusz Wołyniak – Zastępca Prezesa Zarządu.

Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. starał się pomóc członkom w procesach dostosowawczych branży mleczarskiej do członkostwa w Unii Europejskiej, przede wszystkim organizując szkolenia, konferencje, seminaria, współpracując z instytucjami państwowymi, uczestnicząc w przygotowaniach do integracji z unijną gospodarką.

Działania dostosowawcze do prawa, warunków i standardów UE okazały się na tyle efektywne, iż w roku 2004, roku wstąpienia Polski do Unii Europejskiej,

Zarząd KZSM Zw. Rew. z 2002 roku. Od lewej: Dariusz Wołyniak – Z-ca Prezesa Zarządu, Stanisław Michalski – Prezes Zarządu, Waldemar Broś – Z-ca Prezesa Zarządu.

mleczarstwo polskie potwierdziło, że może stać się konkurencyjne nawet na niezwykle wymagającym rynku unijnym. Spółdzielnie mleczarskie w ostatnim kwartale 2004 roku wygospodarowały środki na podniesienie cen skupu mleka i na inwestycje. Poprawiła się opłacalność produkcji mleka i rentowność przemysłu mleczarskiego.

Zjazd sprawozdawczy KZSM odbył się 28 marca 2003 r., a 9 listopada 2004 r. zwołany został Zjazd sprawozdawczo-wyborczy. Została wybrana nowa Rada KZSM. Liczba członków została zmniejszona do 40 osób. Przewodniczącym Rady został Czesław Kurek – Przewodniczący Rady Spółdzielni Mleczarskiej Kowalew-Dobrzyca. W trakcie czteroletniej kadencji Rady (do 2008 roku) do KZSM wstąpiło 3 nowych członków, a ubyło 39.

Liczba członków KZSM Zw. Rew.

Rok	Liczba członków
2004	151
2005	145
2006	131
2007	119
2008	115

Struktura organizacyjna (zespoły i samodzielne stanowiska) pozostała bez zmian. Na koniec 2008 roku w KZSM były zatrudnione 24 osoby (23,50 etatów).

Członkowie Rady KZSM brali udział w pracach Komisji Porozumiewawczej ds. Mleka i Przetworów Mlecznych i realizowali zadania Rady według statutu KZSM. W trakcie czteroletniej kadencji radni wzięli udział w czterech wyjazdach studyjnych do Francji, Danii, Finlandii i Szwecji. Odbyli tam spotkania z przedstawicielami organizacji mleczarskich i spółdzielczych, zapoznali się z organizacją sektora mleczarskiego w tych krajach oraz handlu i dystrybucji produktów mleczarskich. Zwiedzali wzorcowe gospodarstwa zajmujące się produkcją mleka.

Zjazd Delegatów w dniu 6 listopada 2008 roku wybrał nową Radę Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Związku Rewizyjnego.

Obecny skład Rady KZSM Zw. Rew.:

1. Adamczyk Henryk	-	Środa Wielkopolska
2. Badach Tadeusz	-	Krasnystaw
3. Golkowski Ernest	-	Lubliniec
4. Grzeszkowiak Grzegorz	-	Gostyń
5. Gumowski Bolesław	-	Włocławek
6. Jakubowski Bogdan	-	Łowicz
7. Jankowski Krzysztof	-	Łódź
8. Janoch Paweł	-	Stargard Szczeciński
9. Jarmasz Andrzej	-	Strzelce Krajeńskie
10. Kogut Antoni	-	Trzebownisko
11. Kowalczyk Danuta	-	Bielsko-Biała
12. Kurek Czesław	-	Kowalew-Dobrzyca
13. Masalski Ryszard	-	Nowy Dwór Gdański
14. Michaś Zenon	-	Nowe Skalmierzyce
15. Pachota Wiesław	-	Nowy Sącz
16. Pawluczuk Wiera	-	Hajnówka
17. Proczek Tadeusz	-	Grodzisk Mazowiecki
18. Rogalski Stanisław	-	Mońki
19. Rygalska Aniela Anna	-	Skierniewice
20. Skibiński Waldemar	-	Chełm
21. Stasiuk Elżbieta	-	Biała Podlaska
22. Szczerba Barbara	-	Międzybórz
23. Szewczyk Janusz	-	Garwolin
24. Szumowski Szczepan	-	Giżycko
25. Urbański Józef	-	Limanowa
26. Witek Ryszard	-	Prudnik
27. Wojtyra Tadeusz	-	Kosów Lacki
28. Stępień Wisław	-	Końskie
29. Zawadzka Elżbieta	-	Nowy Tomyśl
30. Żebrowski Wiesław	-	Ciechanów
31. Żmuda Małgorzata	-	Piaski

Prezydium Rady:

- Przewodniczący Prezydium Rady – Tadeusz Badach – Prezes Zarządu Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Krasnymstawie,
- Zastępca Przewodniczącego Prezydium Rady – Stanisław Rogalski – Przewodniczący Rady Monieckiej Spółdzielni Mleczarskiej w Mońkach,
- Zastępca Przewodniczącego Prezydium Rady - Janusz Szewczyk - Przewodniczący Rady Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej Garwolin,
- Sekretarz Prezydium Rady – Wiera Pawluczuk – Prezes Zarządu Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Hajnówce,
- Członek Prezydium Rady – Grzegorz Grzeszkowiak – Prezes Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej w Gostyniu,
- Członek Prezydium Rady – Krzysztof Jankowski – Prezes Zarządu ,,JOGO" - Łódzkiej Spółdzielni Mleczarskiej w Łodzi,

Zjazd Delegatów KZSM Zw. Rew. - 2009 r.

- Członek Prezydium Rady – Ryszard Masalski – Prezes Zarządu Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Nowym Dworze Gdańskim.

Rada KZSM powołała ze swojego składu następujące Komisje Rady:

1. Rewizyjno-Budżetową,
2. Skupowo-Produkcyjną,
3. Problemowo-Gospodarczą.

W skład powołanych Komisji wchodzą następujący członkowie Rady:

- **Komisja Rewizyjno-Budżetowa**

- **Przewodniczący**	-	Krzysztof Jankowski
- **Zastępca Przewodn.**	-	Waldemar Skibiński
- **Sekretarz**	-	Aniela Anna Rygalska
- **Członkowie Komisji:**		
	-	Bolesław Gumowski
	-	Andrzej Jarmasz
	-	Zenon Michaś
	-	Wiesław Pachota
	-	Tadeusz Proczek
	-	Elżbieta Zawadzka
	-	Wiesław Żebrowski

- **Komisja Skupowo-Produkcyjna**

- **Przewodniczący**	-	Grzegorz Grzeszkowiak
- **Zastępca Przewodn.**	-	Bogdan Jakubowski
- **Sekretarz**	-	Małgorzata Żmuda
- Członkowie Komisji:		
	-	Paweł Janoch
	-	Antoni Kogut
	-	Józef Urbański
	-	Ryszard Witek
	-	Tadeusz Wojtyra

- **Komisja Problemowo-Gospodarcza**

- **Przewodniczący**	-	Ryszard Masalski
- **Zastępca Przewodn.**	-	Szczepan Szumowski
- **Sekretarz**	-	Danuta Kowalczyk
- **Członkowie Komisji:**		
	-	Henryk Adamczyk
	-	Jacek Jeleń
	-	Czesław Kurek
	-	Elżbieta Stasiuk
	-	Barbara Szczerba
	-	Ernest Golkowski
	-	Wiesław Stępień

14 listopada 2008 roku na posiedzeniu Rady Prezes Zarządu KZSM Stanisław Michalski złożył rezygnację z funkcji. Na to stanowisko powołano w dniu 15 stycznia 2009 roku Waldemara Brosia - dotychczasowego Zastępcę Prezesa Zarządu KZSM. Na posiedzeniu Rady 18 czerwca 2009 roku Rada odwołała z funkcji Zastępcy Prezesa Zarządu KZSM Dariusza Wołyniaka i na to stanowisko powołała Stanisława Wieczorka.

Aktualnie Zarząd KZSM działa w dwuosobowym składzie.

Na koniec 2010 r. w KZSM Zw. Rew., łącznie z członkami Zarządu zatrudnionych było 21 osób (20,5 etatów). Obecnie jest 22 pracowników (21,1 etatów).

Zarząd KZSM Zw. Rew.

Zgodnie ze statutem KZSM Zw. Rew. Zarząd kieruje całą działalnością Krajowego Związku, inspirując i nadzorując prace prowadzone przez zespoły merytoryczne Związku oraz reprezentuje organizację na zewnątrz w kontaktach krajowych z: parlamentem, rządem i agencjami rządowymi, resortem rolnictwa, finansów, gospodarki, instytucjami i organizacjami zajmującymi się rolnictwem, innymi związkami mleczarskimi.

Zarząd utrzymuje stałą łączność i więź ze spółdzielniami mleczarskimi, uczestnicząc na ich zaproszenie w walnych zgromadzeniach, posiedzeniach Rad Nadzorczych, w szkoleniach oraz innych okolicznościowych spotkaniach. Uczestniczy również w posiedzeniach Rady KZSM, Prezydium Rady i Komisji.

Zarząd reprezentuje interesy spółdzielczości mleczarskiej, wchodząc w skład komisji, komitetów i rad instytucji państwowych, dzięki czemu KZSM ma wpływ na podejmowanie przez te organy decyzji korzystnych dla spółdzielczości mleczarskiej.

AKTUALNA STRUKTURA ORGANIZACYJNA KZSM ZW. REW.

Waldemar Broś

Prezes Zarządu Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. w Warszawie

Urodzony 8.03.1949 r. w miejscowości Germanicha w woj. lubelskim. Syn Józefa Brosia i Władysławy zd. Frąc. Żonaty - żona Anna zd. Sadurska (1974 r. – absolwentka Uniwersytetu Marii Curie – Skłodowskiej w Lublinie, obecnie pracownik Urzędu Wojewódzkiego w Warszawie). Ma dwoje dzieci: córkę Magdalenę (ur. 1973) - lekarz w Szpitalu Klinicznym im. ks. Anny Mazowieckiej w Warszawie, wykładowca WUM i syna Piotra (ur. 1978) - lekarz w Samodzielnym Szpitalu Klinicznym im. prof. W. Orłowskiego w Warszawie.

Jest absolwentem Akademii Rolniczej w Lublinie (1973 r. - kierunek: zootechniczny, tytuł zawodowy: magister inżynier) i podyplomowych studiów ekonomicznych w Szkole Głównej Planowania i Statystyki (obecnie Szkoła Główna Handlowa) w Warszawie (1978 r.). Całe życie związany z mleczarstwem. Swoją karierę rozpoczął na stanowisku inspektora w Wojewódzkim Związku Spółdzielni Mleczarskich w Lublinie (1973-74). W kolejnych latach pracował w Centralnym Związku Spółdzielni Mleczarskich w Warszawie na stanowisku starszego inspektora (1974-75), a następnie specjalisty (1975-85). W latach 1985-1990 sprawował funkcję naczelnika Wydziału Skupu i Obsługi Dostawców Mleka.

W Krajowym Związku Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. w Warszawie był kierownikiem Zespołu ds. Marketingu (1998-2002), a następnie pełnił obowiązki zastępcy Prezesa KZSM Zw. Rew. Od 2009 r. sprawuje funkcję Prezesa Zarządu. Swoją wiedzę z zakresu mleczarstwa pogłębiał w USA odbywając praktykę zawodową na farmie mlecznej Roy'a Jacob'a w miejscowości Armada w USA.

W latach 1990-91 pracował na stanowisku głównego specjalisty w Departamencie Gospodarki Żywnościowej w ART. „B", gdzie zajmował się eksportem artykułów mleczarskich. W kolejnych latach (1992-1997) prowadził handel artykułami mleczarskimi jako współwłaściciel firmy „Multi Food" i „BRO – MIR".

Jego celem zawodowym jest godne reprezentowanie polskiej spółdzielczości mleczarskiej w Polsce i na świecie. Według W. Brosia najważniejsza w branży mleczarskiej jest stabilizacja ekonomiczna gospodarstw produkujących mleko (polski rolnik musi wiedzieć, że jego praca jest opłacalna), a także ciągłe doskonalenie przetwórstwa mleka (m. in. nowe technologie, produkcja wyrobów prozdrowotnych, ciekawe opakowanie bezpieczne dla konsumenta i środowiska).

Jest członkiem: Zgromadzenia Ogólnego Krajowej Rady Spółdzielczej i dwóch komisji roboczych (rolnictwa i spółdzielczości), Agro Biznes Klubu, Rady Programowej Targów Mleczna Rewia, Rady Programowej czasopisma „Bezpieczeństwo i Higiena Żywności", a także Dziekanem Korpusu Mleczarskiego w Stowarzyszeniu Eksporterów Polskich.

Osiągnięcia zawodowe:

- wieloletnie doświadczenie w branży mleczarskiej,
- wykładowca na szkoleniach terenowych organizowanych przez KZSM dla producentów mleka, Targach Ferma Bydła, Sympozjach Technika i Technologia w przemyśle mleczarskim,
- udział w doprowadzeniu do zawarcia umowy o stałej współpracy z Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie w ramach szkoleń, seminariów, konferencji, prac badawczo-rozwojowych itp.,
- organizacja Targów Mleczarskich MLEKO-EXPO,
- pomysłodawca i realizator konkursu dla producentów mleka Mleczne Mistrzostwa Polski oraz imprezy Dzień Produktu podczas Targów Mleczarskich MLEKO-EXPO,
- wprowadzenie do działalności KZSM corocznych badań rynku konsumenta produktów mleczarskich,
- dbałość o wizerunek polskiego mleczarstwa w mediach,
- wkład merytoryczny w organizację obchodów Światowego Dnia Mleka w Polsce,
- prowadzenie ogólnopolskiej kampanii „Stawiam na mleko i produkty mleczne".

- Znajomość języków obcych: język angielski.
- Zainteresowania: pływanie, kulinaria, malarstwo.

Wielokrotnie doceniono jego wkład w rozwój branży mleczarskiej:

1976 r. – Brązowa Odznaka „Zasłużony Działacz Ligi Obrony Kraju",
1978 r. – Brązowy Krzyż Zasługi,
1984 r. – Odznaka „Zasłużony Działacz Ruchu Spółdzielczego",
1985 r. – Srebrny Krzyż Zasługi,
2002 r. – Złoty Krzyż Zasługi,
2005 r. – odznaka honorowa „Zasłużony dla Rolnictwa",
2009 r. – tytuł „Promotor Agrobiznesu RP 2009" przyznany przez miesięcznik AGRO,
2009 r. – „Honorowa Mleczna Rewia" za pracę na rzecz promocji Międzynarodowych Targów Gdańskich Mleczna Rewia,
2011 r. – Złoty Krzyż Zasługi od Spółdzielczej Agrofirmy Witkowo.

Stanisław Wieczorek

Zastępca Prezesa Zarządu Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. w Warszawie

Od wielu lat związany z branżą mleczarską. W latach 1981-1986 pełnił funkcję starszego lustratora w Centralnym Związku Spółdzielni Mleczarskich w Warszawie. W latach 1986-1990 był naczelnikiem Wydziału Finansów i głównym księgowym w Związku Spółdzielni Mleczarskich w Olsztynie. Następnie zajmował stanowisko głównego księgowego w Spółdzielni Usług Technicznych „Mlecztech" w Olsztynie. Posiada uprawnienia biegłego rewidenta – przeprowadza badania sprawozdań finansowych (głównie w przemyśle mleczarskim). Od 2009 r. pełni funkcję Zastępcy Prezesa Zarządu KZSM Zw. Rew.

Działalność KZSM Zw. Rew. – realizacja wybranych celów i zadań

Lustracja

Od momentu powstania organizacji działalność KZSM podporządkowana była realizacji zadań statutowych. Jednym z najważniejszych obowiązków ustawowych i statutowych KZSM Zw. Rew. jest przeprowadzanie lustracji w spółdzielniach (Zespół Lustracji przeprowadzał lustracje w spółdzielniach zrzeszonych w KZSM, jak również, na zlecenie, w spółdzielniach, które nie są zrzeszone w Związku i innych związkach rewizyjnych).

Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. wpisany jest na listę podmiotów uprawnionych do badania sprawozdań finansowych w Krajowej Izbie Biegłych Rewidentów. Corocznie przeprowadza kilkadziesiąt badań, przede wszystkim w jednostkach będących członkami KZSM Zw. Rew.

Fundusz Promocji Mleka

W dniu 6 września 2001 roku Sejm RP uchwalił ustawę, która określała zasady regulacji rynku mleka i przetworów mlecznych, w tym:

- kwotowania krajowej produkcji mleka,
- zakupu i sprzedaży interwencyjnej niektórych przetworów mlecznych,
- stosowania dopłat do przechowywania, przetwórstwa i konsumpcji przetworów mlecznych.

Ustawa określała organizację i kompetencje Komisji Porozumiewawczej ds. Mleka i Przetworów Mlecznych (funkcję Przewodniczącego Komisji do lutego 2003 r. pełnił Prezes Zarządu KZSM Stanisław Michalski, po nim tę funkcję objął Stefan Bartela – Prezes Zarządu Spółdzielni Dostawców Mleka w Wieluniu).

Ustawa jest dokumentem dostosowującym prawo krajowe do aktów prawnych Unii Europejskiej w zakresie prawodawstwa dotyczącego sektora mleka. Została ona zmieniona ustawą o organizacji rynku mleka i przetworów mlecznych z dnia 20 kwietnia 2004 r.

Na podstawie artykułu 39 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o regulacji rynku mleka i przetworów mlecznych „tworzy się fundusz promocji, zwany Funduszem Promocji Mleczarstwa, którego celem jest w szczególności:

1) promocja spożycia artykułów mleczarskich w szczególności wśród dzieci i młodzieży,
2) wspieranie sprzedaży polskich produktów mleczarskich za granicą,
3) pomoc w organizacji wystaw i udziału w targach,
4) wspieranie prac badawczo-rozwojowych,
5) poprawa jakości produktów mleczarskich."

Na mocy ustawy z dnia 22 maja 2009 roku o funduszach promocji produktów rolno-spożywczych utworzono Fundusz Promocji Mleka, który zastąpił Fundusz Promocji Mleczarstwa. Zgodnie z ustawą „Fundusz Promocji Mleka wspiera:

a) działania mające na celu informowanie o jakości i cechach, w tym zaletach, mleka i przetworów mlecznych,
b) działania mające na celu promocję spożycia mleka lub przetworów mlecznych, w szczególności przez dzieci i młodzież,
c) udział w wystawach i targach związanych z chowem lub hodowlą bydła mlecznego, produkcją lub przetwórstwem mleka,
d) badania rynkowe dotyczące spożycia mleka i przetworów mlecznych,
e) badania naukowe i prace rozwojowe mające na celu poprawę jakości mleka i przetworów mlecznych oraz prowadzące do wzrostu ich spożycia,
f) działania mające na celu informowanie o korzyściach płynących z przeprowadzania oceny wartości użytkowej bydła typu użytkowego mlecznego i mięsno-mlecznego,
g) szkolenia dostawców i podmiotów skupujących w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. z 2009 r. Nr 11, poz. 65),
h) działalność krajowych organizacji branżowych, w tym ich przedstawicieli, biorących udział w pracach specjalistycznych stałych i roboczych komitetów organizacji międzynarodowych lub będących członkami statutowych organów tych organizacji, zajmujących się problemami rynku mleka i przetworów mlecznych."

Podstawowym źródłem finansowania Funduszu są obowiązkowe wpłaty podmiotów skupujących w wysokości 0,1 grosza od każdego skupionego kilograma mleka. Fundusz Promocji finansuje w całości lub części między innymi promocję spożycia mleka i przetworów mlecznych, wystawy i targi, szkolenia, prace badawczo-rozwojowe w sektorze mleczarskim. KZSM Zw. Rew. w swojej działalności korzysta ze środków tego Funduszu.

Przewodniczącym komisji zarządzającej Funduszem Promocji Mleka jest Krzysztof Józef Banach. KZSM Zw. Rew. jest reprezentowany przez Elżbietę Zawadzką (Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL w Nowym Tomyślu) i Szczepana Szumowskiego (Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Giżycku).

Targi Mleczarskie MLEKO-EXPO

Po powołaniu w 1991 roku Krajowego Porozumienia Spółdzielni Mleczarskich przedstawiciele Rady Nadzorczej tej organizacji zobowiązali Zarząd do zorganizowania imprezy promującej polskie spółdzielcze produkty mleczarskie. Postanowiono, że będzie to Giełda Artykułów Mleczarskich organizowana co roku w Warszawie. Pierwsza taka giełda odbyła się w 1992 roku. Wybór terminu, przełom jesieni i zimy (przeważnie miesiącem, w którym odbywają się targi jest listopad), został zaakceptowany przez wystawców. W 1995 roku Giełda zmieniła nazwę na Targi Mleczarskie MLEKO-EXPO.

Targi gościł w swojej siedzibie Związek Nauczycielstwa Polskiego, centrum targowe przy ul. Bokserskiej, a od 1996 roku odbywają się w Pałacu Kultury i Nauki w Warszawie. Patronat Ministra Rolnictwa Targi uzyskały w 1992 roku. Minister z okazji targów przyznał kredyty preferencyjne na rozwój spółdzielniom mleczarskim: OSM w Stargardzie Szczecińskim, OSM w Turku, OSM w Łowiczu, ROTR SM w Rypinie.

Impreza gromadzi nie tylko spółdzielczych wystawców. Uczestniczą w niej również przedsiębiorstwa zagraniczne oraz firmy produkujące dla mleczarstwa opakowania, maszyny i urządzenia, sprowadzające i produkujące komponenty i półprodukty (np. wsady owocowe), firmy komputerowe i różne organizacje (fundacje, wydawnictwa, agencje rządowe itp.). Na rok 2011 przypada XX edycja Targów Mleczarskich. W trakcie otwarcia targów odbywa się uroczystość wręczenia pucharów Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa dla 10 najlepszych spółdzielni mleczarskich w kraju – członków KZSM. Agencja Rynku Rolnego oraz Krajowy Związek Pracodawców, Eksporterów i Importerów Produktów Mleczarskich wręczają puchary 10 największym spółdzielczym eksporterom artykułów mleczarskich.

Puchary Agencji rządowych przeznaczone są dla spółdzielni mleczarskich, które biorą udział w rankingu przygotowywanym przez KZSM Zw. Rew. na podstawie danych ankietowych ze spółdzielni. Ranking wydawany jest od 1994 roku.

Podczas targów odbywa się konkurs Wysoka Jakość Wyrobów Mleczarskich. Nagrody - statuetki w kolorach złotym, srebrnym i brązowym wręczane są ostatniego dnia targów, podobnie jak nagrody w konkursie Superprodukt (podzielonym na cztery kategorie: marka, opakowanie, nowość i natura). Komisja oceniająca produkty rekomenduje również spółdzielnię mleczarską do nagrody-pucharu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Nagroda Ministra RiRW jako patrona targów jest najcenniejszym trofeum targowym dla wystawcy. Puchar Ministra RiRW przyznawany jest od 1995 roku.

Dotychczas nagrodzone zostały następujące spółdzielnie mleczarskie:

1995 r.	Spółdzielnia Mleczarska RYKI w Rykach,
1996 r.	Spółdzielnia Mleczarska LAZUR w Nowych Skalmierzycach,
1997 r.	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Radomsku,
1998 r.	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Zambrowie,
1999 r.	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin,
2000 r.	Obrzańska Spółdzielnia Mleczarska w Kościanie,

Przedstawiciele poszczególnych spółdzielni mleczarskich na Targach Mleczarskich MLEKO-EXPO:

Źródło: Przegląd Mleczarski

„JOGO" - ŁSM ŁÓDŹ

KESEM WŁOCŁAWEK

OSM GARWOLIN

OSM KRASNYSTAW

OSM ŁOWICZ

OSM KOŁO

OSM KOSÓW LACKI

RSM „RESMLECZ" TRZEBOWNISKO

SDM WIELUŃ

SM MLEKOVITA WYSOKIE MAZ.

SM GOSTYŃ

SM BIELUCH CHEŁM

Stoiska spółdzielni na Targach Mleczarskich MLEKO-EXPO: SDM Wieluń, OSM Garwolin, OSM Krasnystaw.

2001 r.	Mazowiecka Spółdzielnia Mleczarska „Ostrowia” w Ostrowi Mazowieckiej,
2002 r.	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kaliszu,
2003 r.	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu,
2004 r.	Spółdzielcza Mleczarnia Spomlek w Radzyniu Podlaskim,
2005 r.	„JOGO” - Łódzka Spółdzielnia Mleczarska w Łodzi,
2006 r.	Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA w Wysokiem Mazowieckiem,
2007 r.	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Końskich,
2008 r.	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie,
2009 r.	Spółdzielnia Mleczarska „Ostrołęka” w Ostrołęce,
2010 r.	Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chełmie.

Od 2005 roku drugi dzień MLEKO-EXPO poświęcony jest promocji wybranej grupy produktów mleczarskich. Odbywa się pod nazwą Dzień Produktu:

Rok	Dzień Produktu
2005	Dzień Sera
2006	Dzień Masła
2007	Dzień Twarogu
2008	Dzień Mleka
2009	Dzień Twarogu i Twarożków, Dzień Śmietany i Śmietanki
2010	Dzień Sera
2011	Dzień Deseru i Smakołyków

Dzień Produktu jest imprezą przeznaczoną dla publiczności. Odwiedzający, poprzez głosowanie na kuponach konkursowych, wybierają „Produktowy hit”. Artykuły mleczarskie, które zdobędą ten tytuł oraz wyróżnione przez komisję konkursową, KZSM Zw. Rew. promuje w Internecie i prasie.

„Produktowy hit”:

- w 2005 roku „Serowy hit” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach za ser Mozzarella,
- w 2006 roku „Maślany hit” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole za masło ekstra,
- w 2007 roku „Twarogowy hit” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin za twarogi,

- w 2008 r. „Mleczny hit” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin za mleko świeże 2%,
- w 2009 roku „Twarogowy hit” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin za twaróg garwoliński, „Twarożkowy hit” zdobyła Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie za Twarożek „Gzik”, „Śmietanowy hit” zdobyła Spółdzielnia Mleczarska w Łapach za śmietanę 24%, „Śmietankowy hit” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu za śmietankę,
- w 2010 roku „Serowy hit” zdobyła Spółdzielnia Mleczarska „Ostrołęka” w Ostrołęce za ser MILANDER.

Publiczność głosuje również na najładniejsze i najciekawsze stoisko targowe. Na podstawie tych głosów komisja złożona z przedstawicieli KZSM oraz plastyków – projektantów stoisk targowych przyznaje puchar-nagrodę wręczany podczas uroczystości zakończenia targów.

Mleczne Mistrzostwa Polski

Aby docenić trud dostawców mleka do spółdzielni mleczarskich, KZSM zainicjował w 2004 roku konkurs pod nazwą Mleczne Mistrzostwa Polski dla największych hurtowych dostawców z każdego województwa, spośród gospodarstw rodzinnych (do 300 ha) dostarczających mleko do spółdzielni mleczarskich zrzeszonych w KZSM Zw. Rew. Nie przewiduje się udziału w konkursie gospodarstw o innej formie własności.

W konkursie wybieranych jest 16 największych dostawców mleka do spółdzielni (jeden z każdego województwa, ze względu na różny poziom towarowej produkcji mleka w poszczególnych regionach kraju, wywołany

czynnikami obiektywnymi) oraz trzech największych dostawców na terenie kraju i jeden dostawca w kraju o najwyższej wydajności mleka od krowy. Zwycięzcy zapraszani są po odbiór pucharów i nagród. Wręczenie odbywa się podczas uroczystości zakończenia Targów MLEKO-EXPO.

Konkurs ma zasięg ogólnokrajowy, a jego celem jest wypromowanie największych dostawców z każdego województwa. Wyróżnieni producenci mleka, jak również mleczarnie, do których dostarczają mleko, promowani są w wielu fachowych czasopismach rolniczych oraz innych mediach.

Najwięksi dostawcy mleka w skali kraju spośród 84 gospodarstw zgłoszonych do konkursu na MLEKO-EXPO 2010:

1. MARIOLA GIZELA HOEKSTRA - dostawca mleka do Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Łowiczu – ilość dostarczonego mleka w roku referencyjnym 2 764 178 kg,
2. RAFAŁ GŁĄBICKI - dostawca mleka do Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kaliszu – ilość dostarczonego mleka w roku referencyjnym 1 206 753 kg,
3. LESZEK SERASZEK - dostawca mleka do Spółdzielni Mleczarskiej w Gostyniu – ilość dostarczonego mleka w roku referencyjnym 1 176 561 kg.

Międzynarodowe Targi Poznańskie Polagra-Food

Wiele przedsiębiorstw branży mleczarskiej uczestniczy w największych w Polsce targach producentów żywności Polagra-Food w Poznaniu. Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich pełni rolę organizatora dla spółdzielni, które wyrażą chęć wystąpienia na imprezie jako współwystawcy. Od 1993 KZSM kilkukrotnie organizował uczestnictwo w imprezie pod wspólnym szyldem

„Spółdzielcze Mleczarstwo Polskie”. Dwukrotnie inicjatywę organizatora i spółdzielni mleczarskich doceniła targowa publiczność i przyznała KZSM „Hit publiczności” – jedną z najbardziej cenionych nagród Polagry.

Targi Mleczarstwa Mleczna Rewia

Targi te są organizowane przy ścisłej współpracy Międzynarodowych Targów Gdańskich SA z PHZ SM LACPOL Sp. z o.o., Wydziałem Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego oraz Krajowym Związkiem Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. Uczestniczą w nich m. in. spółdzielnie zrzeszone w KZSM Zw. Rew. Zgodnie z tradycją najlepsze produkty prezentowane na targach wyróżniane są Pucharami Prezesa Zarządu Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich, nagrodą Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a także nagrodami Złotej i Srebrnej Mlecznej Rewii.

Mleczna Rewia 2009 r., Bolesław Gumowski - Prezes Zarządu Kujawskiej Spółdzielni Mleczarskiej we Włocławku odbiera od Waldemara Brosia Puchar Prezesa Zarządu KZSM Zw. Rew.

Mleczna Rewia 2010 r., Puchar Prezesa Zarządu KZSM Zw. Rew. otrzymała Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach.

Mleczna Rewia 2011 r., Puchar Prezesa Zarządu KZSM Zw. Rew. otrzymała CUIAVIA Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Inowrocławiu.

Działalność informacyjna

W 1994 roku ówczesny Zarząd KPSM podjął decyzję o budowie systemu informacji w spółdzielniach zrzeszonych w organizacji. W strukturze KPSM budowa systemu należała do Zespołu Marketingu i Informacji Rynkowej. Na podstawie danych ankietowych Zespół przygotowywał comiesięczny raport pod nazwą „Sytuacja na rynku mleka. Fakty, analizy, prognozy”. Raport przygotowywany był na próbie ponad stu ankiet i stał się

potrzebnym i wiarygodnym źródłem informacji dla spółdzielni. Zespół przy współpracy Państwowej Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych monitorował cotygodniowe ceny podstawowych produktów mleczarskich u przetwórców. Pomimo potrzeby pozyskiwania informacji z każdym rokiem zmniejszała się liczba spółdzielni podających informacje. Przez kolejne lata raport przygotowywany był kwartalnie, a część danych pochodziła ze sprawozdań wpływających do GUS. Obecnie zaprzestano wydawania raportu ze względu na małą ilość ankiet. Przerwano również wydawanie „Biuletynu Informacyjnego" wychodzącego w różnej formie do roku 2004, ponieważ informacje przekazywane członkom przez „Biuletyn" pojawiać się zaczęły w dużo większym wymiarze na stronie internetowej KZSM Zw. Rew. utworzonej w maju 2001 roku.

W lutym 2009 r. KZSM Zw. Rew. uruchomił nową stronę internetową www.mleczarstwopolskie.kzsm.pl. Nad jej codzienną aktualizacją czuwa Zespół ds. Rynku i Ośrodek Szkoleń. Strona zyskała nową szatę graficzną oraz wielokrotnie zwiększyła zawartość merytoryczną.

Od 2006 roku KZSM ZW. Rew. prowadzi badania rynku dotyczące preferencji żywieniowych Polaków w sferze mleka i jego przetworów. Badania przeprowadzane są na próbie co najmniej 1000 osób w całym kraju w miastach i na wsiach w IV kwartale roku poprzedzającego rok udostępnienia wyników badań. Wyniki te wydane są w formie raportu oraz prezentacji przedstawianej przez Prezesa Zarządu KZSM Waldemara Brosia na sympozjach i konferencjach.

Prace przed wstąpieniem Polski do Unii Europejskiej

Przed przystąpieniem Polski do UE prawo, standardy, warunki gospodarowania w polskim sektorze mleczarskim musiały być przystosowane do organizacji rynku unijnego. KZSM, poprzez swojego przedstawiciela Marka Murawskiego – kierownika Zespołu Technologii, Jakości Surowca i Produktów, brał czynny udział w pracach nad projektami aktów prawnych (m.in. nad nowelizacją ustawy o regulacji rynku mleka i przetworów mlecznych z 2001 r.). Przedstawiciel KZSM wchodził w skład grupy roboczej ds. mleka i przetworów mlecznych przy Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Grupa w szczególności zajmowała się problematyką związaną z negocjacjami z UE, z opracowaniem polskiego stanowiska negocjacyjnego w obszarze „Rolnictwo", podobszarze „Mleko i jego przetwory".

KZSM miał wpływ na opracowanie koncepcji i formy polskiego stanowiska negocjacyjnego szczególnie w zakresie:

- koncepcji powiązania systemu kwotowania ilości mleka wprowadzonego do obrotu z wprowadzeniem unijnych dopłat bezpośrednich, zgodnie z „Agendą 2000",
- określenia wysokości krajowych kwot mlecznych, rosnących w kolejnych latach po akcesji („kwot kroczących"), uwzględniając przewidywany wzrost konsumpcji artykułów mlecznych, zmianę struktury spożycia, potrzebę zapewnienia samowystarczalności kraju i zabezpieczenie odpowiedniego dodatniego salda obrotów handlu zagranicznego artykułami mleczarskimi po akcesji.

Przedstawiciel KZSM brał udział w spotkaniach technicznych z Komisją Europejską jako ekspert ze strony polskiego sektora mleczarskiego.

Przyjęcie przez stronę rządową stanowiska KZSM w sprawie wysokości kwoty hurtowej oraz konsekwentna obrona tego stanowiska przez stronę rządową w negocjacjach z UE, pozwoliło wynegocjować kwotę o ok. 1 mld litrów wyższą niż ówczesny skup mleka oraz uzyskać dodatkową kwotę mleczną dla Polski (416 tys. ton) na wyrównanie zmian struktury spożycia mleka w następnych latach.

Efektem stanowiska rządu opierającego się na opinii KZSM Zw. Rew. była także zgoda Komisji Europejskiej na kompromisowe rozwiązanie, które umożliwiło przesunięcie o rok ostatecznego terminu przydzielania indywidualnych kwot mlecznych polskim producentom. Inicjatywą KZSM było też stanowisko negocjacyjne w obszarze „Weterynaria" wnioskujące o okresy dostosowawcze dla jakości mleka surowego dla gospodarstw produkujących mleko i zakładów przetwórczych. Odstępstwa wynegocjowano do końca 2006 roku. Umożliwiły one poprawę jakości surowca, dokończenie modernizacji bazy przetwórczej oraz gospodarstw producentów mleka a także ich pełne dostosowanie do wymogów Unii Europejskiej.

Istotnym instrumentem, który pozwolił na unowocześnienie polskiego sektora mleka przed akcesją były dopłaty z budżetu państwa do mleka klasy ekstra. Dopłaty te wprowadzono na wniosek KZSM w ramach „Programu restrukturyzacji mleczarstwa" opracowanego przez Związek i zatwierdzonego w postaci „Instrumentarium" przez stronę rządową.

Współpraca z instytucjami rządowymi krajowymi i organizacjami zagranicznymi

W ramach przygotowania do akcesji KZSM Zw. Rew. rozpoczął współpracę z międzynarodową organizacją EDA (European Dairy Association). Współpraca trwa do dnia dzisiejszego.

Po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej KZSM, poprzez swoich przedstawicieli, kontynuował współpracę z instytucjami państwowymi, w szczególności z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Agencją Rynku Rolnego, Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa i Inspektoratem Weterynarii. Współpraca ta polegała głównie na wnioskowaniu podjęcia prac oraz konsultowaniu lub opiniowaniu prowadzonych przez te instytucje prac, które w efekcie przybierają postać różnych aktów prawnych (ustaw, rozporządzeń) związanych z tematyką mleczarską. Były to głównie prace nad kolejnymi nowelizacjami ustawy o regulacji rynku mleka i przetworów mlecznych.

Przykłady takich działań:

- propozycje zasad przy rozdziale rezerwy krajowej kwoty mlecznej,
- propozycje zmian w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 uwzględniające działalność przedsiębiorstw w zakresie hurtowej sprzedaży artykułów mleczarskich,
- występowanie do strony rządowej o wprowadzenie przepisów zwiększających sankcje za zafałszowania produktów mlecznych,
- wnioskowanie do strony rządowej o wdrożenie programu „Mleko w Szkołach" objętego dopłatami z UE, budżetu krajowego i Funduszu Promocji Mleka oraz o rozszerzenie tego instrumentu,
- współpraca z MRiRW w zakresie tworzenia instrukcji wyjazdowych polskiego przedstawiciela w Komitecie Zarządzającym ds. Mleka i Przetworów Mlecznych przy Komisji Europejskiej,
- współpraca z Głównym Inspektoratem Weterynarii przy opracowaniu instrukcji sposobu postępowania dla Powiatowych Lekarzy Weterynarii oraz w celu uzyskania uprawnień eksportowych do Federacji Rosyjskiej dla spółdzielni mleczarskich - członków KZSM,
- współpraca z EDA między innymi poprzez działania przedstawicieli KZSM w grupach roboczych i Komitetach EDA. Pełnomocnik Zarządu ds. Integracji z UE, będący członkiem Zespołu Technologii, Jakości Surowca i Produktów KZSM Zw. Rew. jest, od momentu akcesji Polski do UE, członkiem Zarządu EDA.

Przy współpracy KZSM z podmiotami rządowymi i międzynarodowymi kluczową rolę odgrywa Zespół Technologii, Jakości Surowca i Produktów, w skład którego wchodzi Zespół Normalizacyjny.
Do zadań Zespołu Technologii należy:

- opiniowanie projektów rozporządzeń i innych aktów prawnych krajowych i unijnych dotyczących mleczarstwa i dziedzin związanych z mleczarstwem (w tym kolejnych zmian ustawy o regulacji rynku mleka),
- współpraca w zakresie nowych propozycji na forum UE dotyczących aktualnej oraz przyszłej Wspólnej Polityki Rolnej UE, poprzez przekazywanie stanowiska Związku wobec projektów Komisji Europejskiej,
- współpraca z Głównym Inspektoratem Weterynarii – w zakresie spraw związanych z wymaganiami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności,
- udział w pracach różnych zespołów ekspertów zajmujących się analizami ekonomicznymi dotyczącymi sektora mleka (w tym współpraca z Instytutem Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej oraz z Zespołem Ekspertów Agencji Rynku Rolnego ds. Prognozowania Cen Podstawowych Produktów Rolniczych).

Zespół Technologii zajmuje się również doradztwem dla członków KZSM w zakresie technologii, organizacji bazy surowcowej, poprawy jakości mleka surowego do skupu, a także informowaniem ich o aktualnych lub planowanych regulacjach prawnych. Pomaga także w interpretacji aktualnie obowiązujących przepisów krajowych i unijnych oraz przygotowuje wystąpienia KZSM Zw. Rew. do strony rządowej, dotyczące bieżących problemów polskiego mleczarstwa.

Przed akcesją Polski do UE Zespół Technologii prowadził prace przygotowawcze, w tym m. in.:

- Dokonywał analiz dotyczących krajowego sektora mleka, jego struktury i stanu wyjściowego (bazy surowcowej i przetwórczej) na kilka lat przed akcesją.
- Analizował przepisy unijne obowiązujące w krajach UE 15 poprzez uczestnictwo w tzw. „screeningach" (przeglądzie unijnego prawodawstwa) oraz gromadził doświadczenia z różnych krajów członkowskich w stosowaniu tych przepisów w praktyce.

W efekcie tych prac Krajowe Porozumienie Spółdzielni Mleczarskich opracowało „Skorygowany program restrukturyzacji polskiego sektora mleczarskiego" będący następnie podstawą do tworzenia krajowej strategii rozwoju mleczarstwa. W tzw. „Instrumentarium" do tego programu zaproponowane zostały konkretne rozwiązania, niezbędne do wdrożenia w Polsce w okresie przedakcesyjnym, z których duża część została zrealizowana w kolejnych latach (w tym m.in. dopłaty do produkcji mleka w klasie ekstra).

- Współpracował ze stroną rządową nad tworzeniem polskiego stanowiska negocjacyjnego, głównie odnośnie wysokości krajowych kwot mlecznych oraz odstępstw w egzekwowaniu unijnych wymagań weterynaryjnych. Propozycje KPSM w zakresie kwot mlecznych, a zwłaszcza ich umotywowanie, znalazły odzwierciedlenie w ostatecznej wersji polskiego stanowiska negocjacyjnego i w efekcie doprowadziły do korzystniejszego rozdziału pomiędzy krajową kwotą dostaw a kwotą sprzedaży bezpośredniej oraz do zwiększenia kwoty przyznanej Polsce o tzw. kwotę restrukturyzacyjną na poczet zachodzących oraz przewidywanych zmian spożycia mleka na wsi. Ostatecznie zamiast historycznych danych, opartych wyłącznie na skupie z okresu przedakcesyjnego, Polska otrzymała znacząco wyższe kwoty hurtowe.

Propozycje KPSM w zakresie wymagań weterynaryjnych były podstawą stworzenia polskiego stanowiska negocjacyjnego w tym zakresie, które w efekcie doprowadziło do przyznania Polsce kilkuletnich okresów dostosowawczych zarówno w zakresie jakości mleka surowego w skupie, jak i dostosowania zakładów przetwórczych do wymogów UE.

- Inicjował i proponował konkretne rozwiązania dotyczące uregulowań prawnych w sektorze mleka. W ramach prac specjalnego Zespołu ds. Mleka i Przetworów Mlecznych przy Ministrze Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Krajowe Porozumienie współtworzyło

propozycje, które finalnie zostały ujęte w ustawie o regulacji rynku mleka, tworzącej podstawę prawną do funkcjonowania systemu kwotowania mleka w Polsce oraz stosowania instrumentów wsparcia sektora mleka w ramach Wspólnej Polityki Rolnej UE.

- Prowadził prace w ramach Rady Gospodarki Żywnościowej (konsultacje i opiniowanie aktów prawnych otrzymywanych z RGŻ, dotyczących przemysłu spożywczego, w tym np. współpracy z sieciami handlowymi).
- Współpracował z krajowymi organizacjami mleczarskimi (Związkiem Polskich Przetwórców Mleka, Krajowym Stowarzyszeniem Mleczarzy, Polską Izbą Mleka oraz Polską Federacją Hodowców Bydła i Producentów Mleka).
- Współpracował z międzynarodowymi organizacjami mleczarskimi.
- Współpracował z EDA (Europejskie Stowarzyszenie Mleczarstwa).
- Współpracował z Międzynarodową Organizacją Mleczarską FIL/IDF.
- Brał udział w szkoleniach, konferencjach, itp. o tematyce mleczarskiej.

Zarówno w okresie przedakcesyjnym jak i po wstąpieniu Polski do UE przy KZSM, w ramach Zespołu Technologii, Jakości Surowca i Produktów, aktywnie działa Zespół Normalizacyjny prowadzący, jako element swojej działalności, Sekretariat Komitetu Technicznego nr 35 ds. Mleka i Przetworów Mlecznych Polskiego Komitetu Normalizacyjnego. Prace Sekretariatu polegają na opracowywaniu Polskich Norm dotyczących mleka i przetworów mlecznych zgodnych ze standardami Unii Europejskiej oraz FAO i WHO poprzez wprowadzanie do wewnętrznego systemu normalizacyjnego przede wszystkim norm europejskich EN i norm międzynarodowych ISO jako tłumaczenia wersji angielskich oraz na tłumaczeniu Standardów Codex Alimentarius. Ponadto Sekretariat w swojej podstawowej działalności aktualizuje zbiór norm dotyczących mleka i przetworów mlecznych.

Do roku 2011 Zespół Normalizacyjny, poza pracami Sekretariatu KT w ramach działalności dotyczącej szeroko rozumianego prawa żywnościowego (jakość i bezpieczeństwo żywności), uczestniczył w powstawaniu i/lub opiniowaniu aktów prawnych krajowych i unijnych, poprzez współpracę z krajowymi instytucjami, jak i przedstawicielami rządowymi w unijnych grupach roboczych (1. Grupa Robocza Rady ds. Środków Spożywczych, 2. Grupa Robocza Ekspertów ds. Aromatów, 3. Grupa Ekspertów KE ds. Oświadczeń Żywieniowych i Zdrowotnych, 4. Grupa Robocza Ekspertów ds. Substancji Dodatkowych, 5. Grupa Robocza Ekspertów KE ds. Materiałów do Kontaktu z Żywnością), między innymi przy:

1. projektach rozporządzeń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych,
2. projekcie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
3. projektach ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
4. projekcie ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego,
5. projekcie ustawy o normalizacji,
6. projektach rozporządzeń Ministra Zdrowia w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych,
7. projekcie rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności,
8. projekcie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie przedstawiania konsumentom informacji na temat żywności.

Ponadto Zespół Normalizacyjny uczestniczy w pracach Europejskiego Stowarzyszenia Mleczarstwa (EDA), Światowej Organizacji ds. Wyżywienia i Rolnictwa oraz Światowej Organizacji Zdrowia (FAO i WHO) – Komisja Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius), Międzynarodowej Federacji Mleczarskiej (IDF) oraz z ramienia KT nr 35 w Międzynarodowej Organizacji Normalizacyjnej (ISO) i Europejskiej Organizacji Normalizacyjnej (CEN).

W chwili obecnej Zespół uczestniczy w opiniowaniu kolejnych projektów polskich ustaw i rozporządzeń oraz projektów przepisów prawa wspólnotowego, jak również w rozwiązywaniu problemów związanych z wdrażaniem i wykonywaniem aktualnie obowiązującego prawa poprzez bieżące konsultacje z zakładami mleczarskimi.

Zespół śledzi na bieżąco światowy postęp w dziedzinie nowoczesnych wymagań dla przetworów mlecznych. Prowadzi też działalność informacyjną dotyczącą:

- najnowszych uregulowań normalizacyjnych (ustawy normalizacyjnej oraz ustanawianych, wycofywanych czy aktualnych norm) i innych przepisów,
- szeroko rozumianego prawa żywnościowego - prawo Unii Europejskiej, jak również krajowych uregulowań administracyjnych (np. dotyczących warunków zdrowotnych żywności i żywienia, higieny, znakowania, dozwolonych substancji dodatkowych, zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych, towarów paczkowanych, warunków weterynaryjnych, znaku weterynaryjnego, produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, gospodarki opakowaniami i odpadami opakowaniowymi, materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością).

Współpraca z organizacjami w sektorze mleczarskim i szkołami wyższymi

Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. ściśle współpracuje z Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie, szczególnie przy realizacji szkoleń. Większość szkoleń z zakresu techniki i technologii mleczarskiej odbywa się na tej uczelni. Włącza się również do organizacji corocznego Sympozjum Technika i technologia w przemyśle mleczarskim (pozyskuje na ten cel środki z Funduszu Promocji Mleka). Podczas tych spotkań z referatami występują przedstawiciele organizacji mleczarskich i zajmujących się zagadnieniami interesującymi sektor mleczarski oraz firm współpracujących z przemysłem mleczarskim.

Związek współpracuje również z Krajowym Stowarzyszeniem Mleczarzy – zrzeszeniem osób fizycznych pracujących w mleczarstwie lub na jego rzecz. KZSM współpracuje z KSM szczególnie przy:

- organizacji corocznych ocen produktów mleczarskich,
- organizacji corocznych spotkań opłatkowych Seniorów Polskiego Mleczarstwa, które odbywają się w siedzibie KZSM Zw. Rew. w Warszawie (podczas spotkań wręczane są paczki z produktami mleczarskimi),
- nadawaniu prawa do używania znaku towarowego Chluba Mleczarzy. O używanie znaku mogą ubiegać się wyłącznie laureaci corocznych krajowych ocen. Znak może być używany poprzez umieszczanie go na opakowaniach, w materiałach i drukach reklamowych oraz wykorzystywanie w kampaniach reklamowych wyróżnionego produktu.

Szkolenia

Działalność szkoleniową Krajowe Porozumienie Spółdzielni Mleczarskich podjęło w I kwartale 1993 roku, a 4 kwietnia 1995 powołano Ośrodek Szkoleń jako osobny Zespół.

Obecnie działalność szkoleniową prowadzi Zespół ds. Rynku i Ośrodek Szkoleń (powstał 17.02.2004 r. w wyniku połączenia Zespołu Marketingu i Informacji Rynkowej z Ośrodkiem Szkoleń). Od początku swojej działalności Ośrodek zorganizował 826 szkoleń przeszkalając około 38 tys. osób.

Aktualnie KZSM Zw. Rew. dysponuje profesjonalnie wyposażonymi salami wykładowymi oraz zapleczem, współpracuje z kadrą naukową wyższych uczelni (Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie i Uniwersytetu Przyrodniczo-Technicznego w Bydgoszczy) oraz z grupą wykładowców – ekspertów w zakresie tematyki prowadzanych szkoleń.

W siedzibie KZSM w Warszawie organizowane są między innymi konferencje dotyczące aktualnej sytuacji w sektorze mleczarskim polskim i europejskim, seminaria dotyczące spraw samorządowych i prawnych w spółdzielniach, szkolenia podatkowe, dla służb finansowych spółdzielni, marketingowe oraz z prawa pracy. Na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie odbywają się szkolenia z zakresu: organoleptyki, metrologii, mikrobiologii, dotyczące skupu mleka, techniki i technologii w przemyśle mleczarskim, logistyki i transportu, analizy fizykochemicznej, systemów jakości itp.

Ośrodek realizuje jedno z podstawowych zadań zawartych w statucie KZSM Zw. Rew., czyli „przeprowadzenie na rzecz zrzeszonych spółdzielni działalności instruktażowej, doradczej, kulturalno-oświatowej, szkoleniowej i wydawniczej".

Od wielu lat w szkoleniach organizowanych przez Ośrodek Szkoleń uczestniczą, oprócz przedstawicieli przemysłu mleczarskiego, przedstawiciele przemysłów: owocowo-warzywnego, mięsnego, cukierniczego oraz sanepidu, weterynarii, Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Centralnego Inspektoratu Standaryzacji, laboratoriów oceny mleka, wojskowości.

W IV kwartale 2002 roku Ośrodek Szkoleń KZSM rozpoczął realizację projektu szkoleń dla rolników-dostawców mleka. Seminaria pod nazwą „Możliwości dostosowania producentów mleka do wymogów Unii Europejskiej" odbyły się w 24 spółdzielniach mleczarskich. Projekt zakończył się w połowie 2003 r.

Ilość szkoleń zorganizowanych przez Ośrodek Szkoleń w latach 2000-2011 oraz liczba uczestników

Rok	Ilość szkoleń	Liczba uczestników
2000-2004	166	5087
2005	27	524
2006	28	634
2007	14	269
2008	14	265
2009	14	334
2010	16	378
2011*	8	224

** do 31 sierpnia 2011 r.*

Od 2003 roku Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. korzysta przy organizacji szkoleń ze środków Funduszu Promocji Mleka. Dzięki temu są one dla uczestników bezpłatne.

Szkolenia finansowane z Funduszu Promocji Mleka KZSM organizuje dla potrzeb spółdzielni mleczarskich – członków Związku. Przeznaczone są dla rolników – dostawców mleka do spółdzielni oraz dla pracowników spółdzielni.

Tematyka szkoleń dla dostawców mleka do spółdzielni obejmuje zagadnienia z zakresu:

- aktualnej sytuacji na rynku mleka,
- ustawodawstwa regulującego rynek mleka,
- kwotowania produkcji mleka,
- możliwości wykorzystania funduszy unijnych,
- dobrostanu zwierząt, żywienia krów, zagadnień weterynaryjnych,
- jakości mleka surowego, wprowadzania systemu „cross-compliance".

Seminaria dla pracowników spółdzielni obejmują zagadnienia z zakresu:

- systemów zarządzania jakością w zakładach mleczarskich,
- techniki i technologii mleczarskiej,
- transportu,
- diagnostyki maszyn i urządzeń w zakładach mleczarskich,
- mikrobiologii.

Podczas XVII Sympozjum Technika i technologia w przemyśle mleczarskim Waldemar Broś – Prezes Zarządu KZSM Zw. Rew. przedstawia wyniki badań rynku prowadzonych przez KZSM w 2008 r. na temat „Analiza preferencji konsumentów na rynku mleka i przetworów mlecznych".

Kampania Promocyjna „Stawiam na mleko i produkty mleczne"

Kampania „Stawiam na mleko i produkty mleczne" była trzyletnią kampanią finansowaną ze środków Unii Europejskiej, środków budżetowych i Funduszu Promocji Mleka, realizowaną na zlecenie KZSM Zw. Rew. przy współpracy Agencji Rynku Rolnego. Kampania rozpoczęła się w październiku 2007 r., a zakończyła w październiku 2010 roku. Była ogólnopolską akcją promocyjno-informacyjną skierowaną do dzieci oraz ich rodziców

Szkolenia finansowane z Funduszu Promocji Mleka

Rok	Ilość szkoleń ogółem	Dla rolników – dostawców mleka	Dla pracowników Spółdzielni Mleczarskich z zakresu			Liczba uczestników
			jakości	techniki i technologii	zarządzania, marketingu, finansów	
2003	16	16	-	-	-	1760
2005	40	40	-	-	-	5842
2006	33*	14	15	-	-	3134
2007	115	49	25	30	11	7638
2008	29	15	12	2	-	2044
2009	30	14	10	5	1	3561
2010	31	13	8	6	4	3492
2011**	18	7	6	5	-	2735

**Cztery konferencje z zakresu prawa spółdzielczego przeznaczone były dla Prezesów, członków Zarządów, pracowników spółdzielni. Odbyły się w Książu Wielkim, we Wrześni i dwie w Warszawie (w siedzibie KZSM Zw. Rew.)*

*** Do 31 sierpnia 2011 r.*

i opiekunów, a jej głównym celem było uświadomienie, jak wielką rolę w codziennej diecie, szczególnie najmłodszych, odgrywa mleko - najlepsze źródło wapnia.

Sukcesem kampanii promocyjnej ,,Stawiam na mleko" było powstrzymanie spadku spożycia mleka, które jeszcze w 2007 r. utrzymywało się na poziomie 179 litrów na osobę rocznie, a obecnie wynosi ok. 191.

Kampania przyniosła bardzo pozytywne efekty. Istotny jest fakt, że wpłynęła nie tylko na deklaracje rodziców w zakresie podawania większej ilości mleka i produktów mlecznych dzieciom, lecz również zachęciła ich samych do spożywania tych produktów.

Kampania realizowana była poprzez:

- Ekspedycję Mleczną, odwiedzającą miasta w całej Polsce,
- konkursy z cennymi nagrodami,
- Mleczną krainę – zabawę dla dzieci i młodzieży dostępną na stronie Kampanii,
- możliwość stawiania pytań w Internecie ekspertowi,
- przepisy kulinarne i informacje o mleku i produktach mlecznych dostępne na stronie Kampanii,
- reklamę medialną,
- stronę internetową www.stawiamnamleko.pl

W ciągu 3 lat Kampanii:

- wyruszono w 36 tras Ekspedycji Mlecznej,
- odwiedzono 108 miast i 324 szkoły podstawowe,
- przeprowadzono promocje w 540 sklepach,
- nakręcono i wyemitowano 8 spotów w TVP 1 i TVP 2,
- wyemitowano 54 reklamy modułowe w prasie kobiecej,
- wyemitowano 36 artykułów sponsorowanych w prasie kobiecej w sąsiedztwie reklam modułowych,
- rozdano ok. 1,5 mln szt. materiałów POS,
- wydano 270 tys. szt. gadżetów reklamowych,
- objęto działaniami ponad 330 tys. dzieci w wieku 7-13 lat i podobną liczbę osób dorosłych,
- wydano ponad 315 tys. próbek mleka.

Top Produkty

Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew., działając na rzecz wspierania wszystkich swoich członków w zakresie promocji produkowanych przez nich artykułów, umożliwił spółdzielniom-członkom zamieszczanie na swojej stronie internetowej www.mleczarstwopolskie.kzsm.pl materiałów informacyjno-reklamowych dotyczących ich asortymentu.

W związku z tym podjął inicjatywę o nazwie TOP PRODUKTY mleczarskie. Jej celem jest promocja najlepszych wyrobów i przetworów mlecznych poprzez umożliwienie wszystkim zainteresowanym zapoznania się z bogatą ofertą poszczególnych producentów z branży mleczarskiej.

KZSM Zw. Rew. podejmuje działania promocyjne dotyczące działu TOP PRODUKTY mleczarskie m.in. przy okazji różnego rodzaju wystąpień, konferencji, targów

itp. Poza tym, w dziale Targi zamieszczane są materiały informacyjno-reklamowe dotyczące produktów mleczarskich, które zostały zgłoszone przez spółdzielnie mleczarskie do konkursów organizowanych przez KZSM Zw. Rew. podczas Targów MLEKO-EXPO i zdobyły nagrody.

Do projektu przyłączyły się już następujące spółdzielnie:

1. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Hajnówce,
2. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska we Włoszczowie,
3. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Giżycku,
4. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie,
5. Tomaszowska Spółdzielnia Mleczarska w Tomaszowie Lubelskim,
6. Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu,
7. STARCO Zakład Mleczarski Spółka z o.o. w Stargardzie Szczecińskim,
8. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie,
9. Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu,
10. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kaliszu,
11. Rzeszowska Spółdzielnia Mleczarska ,,RESMLECZ" w Trzebownisku,
12. Kujawska Spółdzielnia Mleczarska we Włocławku,
13. Spółdzielnia Mleczarska ,,Ostrołęka" w Ostrołęce (od 1.04.2011 r. stała się Oddziałem Terenowym OSM Piątnica),
14. Spółdzielnia Mleczarska LAZUR w Nowych Skalmierzycach,
15. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Olecku,
16. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach,
17. Spółdzielnia Mleczarska ,,Jogser" w Sosnowcu,
18. Cuiavia Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Inowrocławiu,
19. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sokołowie Podlaskim,
20. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kosowie Lackim,
21. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piaskach,
22. Spółdzielnia Mleczarska w Łapach,
23. Spółdzielnia Mleczarska „Mleczwart" w Wartkowicach.

Waldemar Broś - Prezes Zarządu Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. w Warszawie:

Dział TOP PRODUKTY mleczarskie jest doskonałym miejscem na zaprezentowanie oferty wyrobów mleczarskich polskich spółdzielni. Jest też miejscem, w którym spółdzielnia może na bieżąco przedstawiać swoją ofertę. Jest to niezwykle ważne w czasach, gdy siłą napędową wzrostu sprzedaży jest podejmowanie działań promocyjnych na różnych płaszczyznach.

Spotkania Przewodniczących Rady i Prezesów Zarządu Spółdzielni Mleczarskich

Pierwsza z cyklicznych narad z udziałem Prezesów i członków Zarządu spółdzielni mleczarskich odbyła się 8 lipca 2010 r. w siedzibie KZSM Zw. Rew. w Warszawie. Specjalnym gościem spotkania był Marek Sawicki - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który odpowiadał na pytania związane z aktualną sytuacją w branży mleczarskiej.

W dniu 18.02.2011 r., również w siedzibie KZSM Zw. Rew., odbyło się drugie spotkanie przedstawicieli spółdzielczości mleczarskiej z Ministrem RiRW, a także z Prezesem ARR i Prezesem ARiMR.

Trzecie spotkanie odbyło się 7 lipca 2011 r. Jego celem było omówienie preferencji Polski w zakresie rolnictwa i przemysłu rolno-spożywczego w okresie prezydencji Polski w UE oraz aktualnych problemów w branży mleczarskiej. W spotkaniu wzięli udział m.in. Tadeusz Nalewajk - Wiceminister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Prezes ARR.

Święto Mleka

Święto Mleka to impreza, w formie pikniku rodzinnego, mająca na celu promowanie mleka i jego przetworów. KZSM od 2009 r. współpracuje przy jego organizacji, pozyskując na ten cel środki z Funduszu Promocji Mleka.

Święto Mleka, Wysokie Mazowieckie 2010 r. Na zdjęciu od lewej: Dariusz Sapiński - Prezes SM MLEKOVITA, Marek Sawicki - Minister RiRW, Tadeusz Bronakowski - biskup pomocniczy łomżyński, Waldemar Broś – Prezes Zarządu KZSM Zw. Rew., Wojciech Dzierzgowski - Wicewojewoda Podlaski.

Święto Mleka, Wysokie Mazowieckie 2011 r. Na zdjęciu od lewej: Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM Zw. Rew., Marek Sawicki - Minister RiRW, Dariusz Sapiński - Prezes Zarządu SM MLEKOVITA, Tadeusz Bronakowski - biskup pomocniczy łomżyński.

Święto Mleka, Garwolin 2011 r. Na zdjęciu Waldemar Broś, Prezes Zarządu KZSM Zw. Rew. z pracownikami działu marketingu OSM Garwolin.

Święto Mleka, Wysokie Mazowieckie 2011 r.

Turniej Wiedzy o Mleku i Mleczarstwie

W 2011 roku odbył się XXXVII Turniej Wiedzy o Mleku i Mleczarstwie. Jest to impreza o charakterze ogólnopolskim przygotowująca przyszłe kadry dla przemysłu mleczarskiego. KZSM Zw. Rew. przejął organizację Turnieju po likwidacji Centralnego Związku Spółdzielni Mleczarskich. KZSM przeprowadza Turniej od 1996 roku przy ścisłej współpracy z Wydziałem Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, a wieloletnim Przewodniczącym Komitetu Głównego Turnieju i Komisji Egzaminacyjnej jest prof. dr hab. Stefan Ziajka – profesor zwyczajny Wydziału Nauki o Żywności z Katedry Mleczarstwa i Zarządzania Jakością UWM.

Turniej przebiega w trzech etapach. Pierwszy stopień zawodów odbywa się w danej szkole i wyłania reprezentację szkoły. Reprezentacje poszczególnych szkół składają się z czterech uczniów – laureatów pierwszego etapu oraz opiekunów – nauczycieli. Zgodnie z założeniami Turniej jest trzydniowy. W pierwszym dniu przeprowadza się sprawdzian pisemny (II etap), mający za zadanie wyłonienie po trzech uczestników z każdej szkoły do udziału w finale (III etap). Uczestnicy rozwiązują zadania sprawdzające umiejętności i wiadomości właściwe dla kwalifikacji w zawodzie technik technologii żywności, ze szczególnym naciskiem na mleczarstwo, odpowiadają też na pytania z zakresu zatrudnienia i gospodarki. Finał (III etap) ma formę ustną i dotyczy zagadnień związanych z przetwórstwem mleka w trzech kategoriach:

- surowce i materiały pomocnicze oraz mikrobiologia i analiza mleczarstwa,
- technologia mleczarska,
- aparatura przemysłu spożywczego i zasady BHP.

Turniej Wiedzy organizowany jest dla młodzieży szkół średnich zawodowych kształcących w zakresie technologii żywności. Uczniowie zgłaszają swój udział na zasadzie dobrowolności. Corocznie bierze w nim udział młodzież wraz z opiekunami z ok. 10 szkół z całej Polski (50-60 osób). Laureaci i finaliści Turnieju zwolnieni są na maturze z części pisemnej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe zgodnie z postanowieniami Centralnej Komisji Egzaminacyjnej działającej przy Ministerstwie Edukacji Narodowej, a także uzyskują uprawnienia do przyjęcia na I rok studiów na Wydziale Nauki o Żywności UWM w Olsztynie bez postępowania kwalifikacyjnego. Oprócz tego zwycięzcom przyznawane są nagrody pieniężne i rzeczowe. Dzięki środkom z Funduszu Promocji Mleka oraz sponsorom, młodzież

Turniej Wiedzy o Mleku i Mleczarstwie 2010 r. w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 im. Komisji Edukacji Narodowej w Białymstoku. Na zdjęciu uczestnicy i organizatorzy.

XXXVII Turniej Wiedzy o Mleku i Mleczarstwie. I miejsce w klasyfikacji zespołowej - Zespół Szkół Spożywczych i Przemysłu Chemicznego im. Gen. F. Kleeberga w Lublinie.

Laureat XXXVII Turnieju Wiedzy o Mleku i Mleczarstwie, Szymon Dubiejko – uczeń II klasy z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 im. KEN w Białymstoku, na zdjęciu razem z Albiną Galik-Chojak - Dyrektor w Zespole Szkół Weterynaryjnych i Ogólnokształcących w Łomży (pierwsza od lewej) i prof. dr hab. Stefanem Ziajką (w środku) z Katedry Mleczarstwa i Zarządzania Jakością Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Przewodniczącym Komitetu Głównego.

i nauczyciele mogą od wielu lat uczestniczyć w Turnieju nieodpłatnie.

W tegorocznym Turnieju uczestniczyły następujące szkoły: Zespół Szkół Powiatowych w Baranowie, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 im. KEN w Białymstoku, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Białymstoku, Zespół Szkół Powiatowych w Kadzidle, Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Legnicy, Zespół Szkół Spożywczych i Przemysłu Chemicznego im. Gen. F. Kleeberga w Lublinie, Zespół Szkół Weterynaryjnych i Ogólnokształcących nr 7 w Łomży, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Łowiczu, Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach, Zespół Szkół nr 3 im. B. Chełmickiego w Rypinie, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 3 im. S. Staszica we Włoszczowej, Zespół Szkół Zawodowych w Wysokiem Mazowieckiem.

Laureatem XXXVII Turnieju Wiedzy o Mleku i Mleczarstwie został Szymon Dubiejko – uczeń II klasy z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 im. KEN w Białymstoku, który uzyskał wynik 285 punktów na 340 możliwych do zdobycia. Drugie miejsce zajął Patryk Ćwikła z Zespołu Szkół Spożywczych i Przemysłu Chemicznego im. Gen. F. Kleeberga w Lublinie (249 punktów), a trzecie Anna Wiszowata z Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach (226 punktów). W klasyfikacji zespołowej zwyciężyła reprezentacja uczniów z Zespołu Szkół Spożywczych i Przemysłu Chemicznego im. Gen. F. Kleeberga w Lublinie (657 punktów), której opiekunem była Elżbieta Sienkiel. Drugie miejsce zajął Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach (647 punktów) – opiekun Wiesława Włodkowska, a trzecie Zespół Szkół Powiatowych w Kadzidle (622 punktów) – opiekun Justyna Stepnowska.

* * *

Spotkanie opłatkowe - grudzień 2010 r.

ALFABET MLECZARSKI

Aseptyczna technologia

– może być uznana za przełomową dla przechowywania mleka i jego przetworów. Aseptyczność produktu oznacza usunięcie czynników psujących (jak bakterie) z mleka, z opakowania oraz aseptyczny transfer, czyli napełnianie. W nowoczesnych zakładach produkcyjnych aseptyczność mleka osiągana jest poprzez szybkie podgrzanie a następnie schłodzenie produktu (metoda UHT). Przełom technologiczny musiał nastąpić także w produkcji opakowań. Dzisiaj kartony z mlekiem mają postać laminatów opakowaniowych, a podczas produkcji poddawane są procesom sterylizacji. Konieczne jest również zachowanie sterylności podczas nalewania i zgrzewania opakowań, m.in. poprzez częste odkażanie przewodów. Dzięki technologii aseptycznej możliwe stało się przechowywanie mleka i przetworów mlecznych przez dłuższy okres i bez potrzeby stwarzania specjalnych warunków (np. poza lodówką).

Bezpieczeństwo żywności

– mleko, jako produkt bogaty w składniki odżywcze, jest idealnym środowiskiem do rozwoju wszelkich mikroorganizmów. Niektóre z nich mogą być szkodliwe dla zdrowia. Konieczne jest więc podjęcie starań już na etapie produkcji, by wyeliminować to zagrożenie. Ważna jest odpowiednia jakość surowca, a więc metody hodowli – zdrowie krów, pasze itp. Mleko surowe poddawane jest najczęściej obróbce termicznej (pasteryzacja, UHT), by wyeliminować zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Obecnie popularna jest technologia aseptyczna zapobiegająca skażeniom na każdym etapie produkcji, wymagająca sterylnej czystości w zakładzie przetwórczym. W utrzymaniu wysokiej jakości pomagają wytyczne GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna) i GHP (Dobra Praktyka Higieniczna), a także HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli). Dużą rolę odgrywają także systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności opisane w ISO 22 000.

Chiny i inne rynki wschodzące

– to kraje, które wkroczyły na drogę szybkiego rozwoju, z rosnącą zamożnością społeczeństw i wzrastającą konsumpcją. Według różnych klasyfikacji, do rynków wschodzących zalicza się Chiny, Indie, Indonezję, Rosję, Europę Środkowo-Wschodnią, Amerykę Południową oraz niektóre kraje afrykańskie. Są to rynki o dużym potencjale wzrostu, w szczególności Chiny, które szybko stają się światowym supermocarstwem. W najbliższych latach przewidywany jest ogromny wzrost spożycia mleka i jego przetworów w Azji i Rosji. Stanowi to wielką szansę dla polskich eksporterów. Ekspansja w tamtym kierunku musi jednak nastąpić szybko, gdyż w walce o nowe rynki często wygrywają pionierzy. Polscy producenci i przetwórcy mleka już dokonują ekspansji na rynki krajów Wspólnoty Niepodległych Państw, w szczególności Rosji i Ukrainy, a także naszych południowych sąsiadów (Czechy, Słowacja, Węgry, Rumunia, Bułgaria). W tej grupie państw kluczową rolę odgrywa Rosja jako kraj największy, o dużym potencjale wzrostu spożycia mleka. Innym ważnym kierunkiem eksportu jest Afryka Północna, gdzie najważniejszym partnerem pozostaje Algieria – główny odbiorca polskiego odtłuszczonego mleka w proszku – oraz Tunezja. Istnieją plany wejścia na rynek innych krajów arabskich, jak Zjednoczone Emiraty Arabskie. Polskie firmy z branży stawiają też pierwsze kroki na rynku chińskim. Spożycie mleka jest tam wciąż 3 razy mniejsze niż w Europie, lecz przewiduje się jego duży wzrost w najbliższych latach. Na rynkach wschodzących polscy producenci muszą konkurować z największymi światowymi koncernami, jak Danone i Nestlé, które również zainteresowane są Rosją, Chinami i Algierią. Nasze firmy muszą opracować strategie konkurowania (marką, ceną) oraz wejść na rynki wschodzące wystarczająco wcześnie, by zdołać zbudować wartość marki i zdobyć zaufanie klientów.

Dzieci

– wraz z nastolatkami stają się coraz bardziej wpływową grupą konsumentów. Zmiany zachodzące w społeczeństwie powodują, że dzieci coraz częściej dysponują własnymi pieniędzmi, mają wielki wpływ na rodziców, często są też większymi od nich ekspertami w niektórych dziedzinach. Dlatego promocja artykułów dla najmłodszych (w tym mleczarskich) powinna być skierowana dwutorowo – do rodziców i do samych dzieci. W przekazie do rodziców warto podkreślać walory zdrowotne mleka i pozytywny wpływ zawartych w nim składników na rozwój najmłodszych (np. wpływ wapnia na zdrowe kości). Przekaz do dzieci musi natomiast uwzględniać wiek odbiorcy – inne reklamy przemawiają do przedszkolaków, inne do nastolatków. Warto zwracać uwagę kolorowym opakowaniem, promować markę poprzez kampanie reklamowe w telewizji i Internecie (np. w formie kreskówek). Można wykorzystać zamiłowanie dzieci do kolekcjonowania, dołączając gadżety, a także do konkursów z nagrodami. Dzieci są ważną grupą konsumencką z jeszcze innego względu – wiele firm zaczyna przywiązywać klienta do marki już od najmłodszych lat („wychowywanie konsumenta"). Polska branża mleczarska wyraźną część swojego asortymentu kieruje do dzieci. Często są to produkty funkcjonalne – wzbogacone w wapń i witaminy a także probiotyki wspomagające wzmacnianie odporności. Przeprowadza się również kampanie promocyjne oraz programy adresowane do szkół: np. „Stawiam na mleko" czy „Szklanka mleka".

Ekologiczne mleko

– jest to mleko produkowane metodami ekologicznymi. Wpisuje się w ogólny trend promujący ekologiczną żywność i zdrowe żywienie. Dla tej dziedziny produkcji najważniejsze są właściwe metody hodowli bydła. Przejawiają się w stosowaniu pasz pochodzących ze specjalistycznych, ekologicznych upraw. Od wiosny do jesieni stosuje się wypas na użytkach zielonych. W pozostałej części roku bydło karmi się paszami, które muszą spełniać ściśle określone wymogi, np. zakaz używania żywności modyfikowanej genetycznie. Metoda ekologiczna jest bardziej kosztowna, jednak wielu konsumentów jest skłonnych zapłacić więcej za mleko, które uznaje za zdrowsze i bezpieczniejsze. Tendencja ta widoczna jest wyraźnie w krajach zachodnich, jednak należy spodziewać się jej wzmocnienia również i w Polsce.

Funkcjonalna żywność

– są to produkty żywnościowe, których składniki spełniają w organizmie człowieka funkcje prozdrowotne. Może to być żywność o potwierdzonych właściwościach prozdrowotnych, choć obecnie nazwy tej używa się również do wszystkich produktów zawierających choć jeden prozdrowotny składnik. Od leków i suplementów diety odróżnia ją to, iż ma postać elementów normalnej diety (to znaczy potraw, a nie np. pigułek). Obecnie na rynku mleczarskim żywność funkcjonalna dzieli się na kilka kategorii: wzbogacona o składnik prozdrowotny (np. witaminy, błonnik, kwasy omega-3, wapń, probiotyki, prebiotyki itp.), zawierająca składnik pochodzący z innej żywności (np. „zdrowe" warzywo, herbatę, soję), żywność, z której usunięto składnik uznany za niepożądany dla określonych grup konsumentów (np. bez tłuszczu, bez cukru, bez laktozy) i zawierająca dodatki zwiększające biodostępność innych składników (często łączone z pierwszą grupą). Żywność funkcjonalna doskonale wpisuje się we współcześnie rozwijający się trend health & wellness, czyli modę na zdrowy tryb życia. Jest to silny czynnik zwiększający popyt na produkty wspomagające: odchudzanie, zwiększanie odporności, zapobieganie chorobom układu krążenia, a także pomagające w trawieniu oraz produkty dla osób aktywnych fizycznie. Ponadto mleczne produkty funkcjonalne adresowane są do konsumentów wymagających specjalnej diety, jak diabetycy czy osoby nietrawiące laktozy. Zawierać składniki prozdrowotne może w zasadzie każdy produkt mleczny, na przykład jogurt, maślanka, masło, mleko, śmietanka. W produktach tego typu niezwykle istotna jest odpowiednia promocja odwołująca się do pragnień o doskonałym zdrowiu, zgrabnej sylwetce, sprawności fizycznej. Ważne jest również oznaczanie produktów funkcjonalnych tak, by konsument mógł je z łatwością odnaleźć i rozpoznać na sklepowej półce.

Globalizacja

– brakuje jednolitej definicji tego pojęcia, między innymi ze względu na wieloaspektowość zjawiska. Dla gospodarki oznacza ona zwiększanie wymiany towarów, kapitału a także transfer technologii, a nawet siły roboczej. Globalizacja jest procesem, a więc zachodzi stopniowo od dłuższego już czasu – bariery w handlu światowym są coraz słabsze i jest ich coraz mniej, jednak wciąż istnieją. Produkcja rolna w krajach UE (w tym i w Polsce) jest obecnie chroniona protekcjonistyczną Wspólną Polityką Rolną, przez co opiera się niektórym negatywnym skutkom globalizacji. Jednak coraz częściej podnoszą się głosy, iż taka polityka nie jest możliwa do utrzymania w długim okresie, gdyż jest zbyt kosztowna. Gdy jej zabraknie, polscy producenci i przetwórcy mleka mogą z całą mocą odczuć globalizację w postaci konkurencji ze strony tańszych towarów z krajów trzecich. Jednak globalizacja ma też pozytywne strony. Dla sektora mleczarskiego oznacza ona szybki transfer technologii, organizacji produkcji, a także rozpowszechnianie się dobrego genetycznie bydła o wysokiej mleczności. Globalizacja handlu może również pomóc polskim eksporterom – w szczególności mlecznych produktów wysoko przetworzonych, w których produkcji możemy konkurować z krajami rozwijającymi się. Prognozy przewidują znaczny wzrost konsumpcji mleka, między innymi w Chinach i Indiach, którego nie zaspokoi rodzima produkcja. Należy mieć nadzieję, że polscy producenci wykorzystają tę szansę i dalej będą zwiększać swoją konkurencyjność międzynarodową.

Handel detaliczny

– jako ostatnie ogniwo pośredniczące pomiędzy producentem a klientem ma kluczowe znaczenie. Sklep detaliczny jest często miejscem podjęcia ostatecznej decyzji o tym, jaki towar kupić. Ten etap łańcucha dystrybucji jest ważny również dla producentów z branży mleczarskiej. Konkurujące ze sobą firmy przyciągają klientów cechami samego produktu – ceną, jakością, opakowaniem, ale również rozmieszczeniem na sklepowych półkach, dostępnością w lokalnych sklepach lub różnymi akcjami promocyjnymi. Firmy są gotowe dużo zapłacić, by w supermarketach ich produkty rozkładane były na wysokości wzroku, zajmowały dużą część półki czy lodówki. Mleko jest produktem podstawowym, standaryzowanej jakości i o względnie przystępnej cenie – klienci podejmują decyzję o zakupie danej marki jeszcze przed wyjściem z domu. Dlatego w przypadku tego produktu istotna jest głównie cena, a mniej opakowanie, promocje, sposób ekspozycji. Inaczej jest w przypadku przetworów mlecznych, które muszą przykuć uwagę klienta i dostosować się do jego oczekiwań. W handlu detalicznym coraz większą rolę odgrywają dyskonty. Dlatego producenci mleka i przetworów mlecznych muszą dostosowywać się do specyfiki tych sklepów. Znaczenie mogą tu odgrywać nawet takie czynniki, jak opakowania zbiorcze, wygodne w rozładunku i łatwo mieszczące się na półce. Duże sieci handlu detalicznego coraz częściej decydują się na sprzedaż pod marką własną. Również ten trend producenci powinni uwzględnić w planowaniu strategicznym.

Internet

– to elektroniczne medium zrewolucjonizowało komunikację w ostatnich latach. Dla producentów i przetwórców mleka oznacza wirtualne miejsce promocji a także sprzedaży produktów. Kluczową rolę odgrywa strona internetowa firmy, która stała się już standardem nie tylko w branży mleczarskiej. Jest narzędziem szybkiej i łatwej komunikacji z klientem oraz promocji produktów. Przeglądając dobrze zaprojektowaną stronę internetową firmy, konsument powinien mieć możliwość zapoznania się z asortymentem i znalezienia podstawowych danych o firmie, a także być w stanie się z tą firmą skontaktować (np. poprzez e-mail). Popularne na stronach internetowych stają się niekonwencjonalne formy reklamy i promocji, jak animacje, filmy, a nawet gry on-line dla dzieci. Warto nadmienić, iż reklama na własnej stronie internetowej jest względnie tania a także przyjazna dla odbiorcy (to znaczy nie jest nachalna) – to internauta decyduje o tym, co zobaczyć i w jakim stopniu szczegółowości. Adres strony firmy powinien być odpowiednio promowany w innych mediach, np. w prasie, na billboardach, na opakowaniach czy wizytówkach. Jednak promocja nie powinna ograniczać się tylko do strony internetowej firmy, warto umieszczać reklamy również na popularnych portalach (np. w formie tzw. bannerów). Internet jest nie tylko areną działań marketingowych, jest również miejscem sprzedaży produktów. Z roku na rok coraz więcej konsumentów decyduje się na dokonywanie zakupów w sieci. Również coraz więcej sprzedawców zainteresowanych jest tą formą dystrybucji. Przedsiębiorcy z branży mleczarskiej powinni zadbać, by ich towary dostępne były także w tej formie sprzedaży. Internet jest też doskonałym medium dla firm sprzedających produkty niszowe – konsumenci tego typu produktów gotowi są podjąć nawet zwiększony wysiłek wyszukiwania towaru w Internecie.

Jakość

– to najtrudniejsza do zdefiniowania cecha produktu, ale dla konsumenta jedna z najważniejszych. Może być rozumiana jako stopień spełniania standardów danej kategorii produktów albo bardziej subiektywnie – jako zdolność do zaspokajania potrzeb konsumenta. O wysokiej jakości żywności, w tym produktów mleczarskich, decyduje zespół cech, takich jak: bezpieczeństwo żywności, wartość odżywcza, energetyczna i dietetyczna, wygląd, smak i zapach a także trwałość i łatwość przygotowania do konsumpcji. Wraz ze wzrostem zamożności społeczeństw jakość odgrywa coraz większą rolę w decyzjach konsumenckich kosztem innych kryteriów, np. ceny. Do pewnego stopnia jest kryterium obiektywnym (brak wad), ale pozostawia również duże pole do subiektywnej oceny, gdyż konsumenci charakteryzują się różnymi preferencjami, np. smakowymi. Obecnie jakość przetworów mlecznych osiągana jest dzięki nowoczesnym systemom zarządzania jakością monitorującym cały cykl produkcji. W Polsce w ostatnich latach poczyniono ogromny skok jakościowy w produkcji przetworów mlecznych. Dużą rolę odegrał czynnik ludzki: szkolenia i podnoszenie kwalifikacji uczestników procesu produkcyjnego - od rolników poprzez producentów aż do sprzedawców.

Konsumenckie trendy

– to reakcja konsumentów na zjawiska społeczne, technologiczne, demograficzne, ekonomiczne czy kulturowe, przejawiająca się w wyborze tych, a nie innych produktów. Trend, w przeciwieństwie do mody, wykazuje trwałą tendencję w dłuższym czasie. Podążanie za trendem może zapewnić producentom duże zyski w długim okresie oraz pomóc ubiec konkurencję w nowo powstających sektorach rynku. Nie jest przy tym konieczne przewidywanie przyszłych trendów, wystarczy obserwowanie już istniejących i podążanie za nimi. Branża mleczarska również powinna stosować tę zasadę. Ważnym dla niej trendem jest obecnie apoteoza zdrowego trybu życia. Producenci w Polsce dość późno rozpoznali ten trend, przez co rynek np. żywności funkcjonalnej jest w naszym kraju mniejszy niż w krajach zachodnich. Powiązany z wymienionym jest również silny trend promujący odchudzanie, który w perspektywie wytworzy z pewnością duży popyt na produkty typu light. Trendy demograficzne wskazują na wyraźne starzenie się społeczeństw, co może stworzyć duży rynek produktów mlecznych dla seniorów. Współcześnie ludzie żyją szybciej, w ciągłym biegu, przez co duże znaczenie zaczyna zyskiwać łatwość dostępu do produktu – branża mleczarska reaguje na to dostosowywaniem opakowań. Wiele trendów wytwarza jednocześnie trendy przeciwne – tzn. w opozycji do rosnącego pośpiechu w naszym życiu rodzi się pochwała zwolnienia tempa, spokoju, relaksu, zadowolenia z życia. Branża mleczarska może wykorzystać to zjawisko, proponując produkty luksusowe. Nie należy zapominać o trendzie do eksperymentowania z jedzeniem, poszukiwania nowych wrażeń i próbowania kuchni całego świata. Jest to trend silny w bogatych krajach wysoko rozwiniętych, który mogą wykorzystać nasi eksporterzy produktów regionalnych i żywności tradycyjnej.

Light

– produkty typu light, oraz pokrewne produkty low i free, to dynamicznie rozwijający się segment rynku produktów mleczarskich charakteryzujących się obniżoną zawartością tłuszczu, cukrów, a więc i niższą kalorycznością. Wzrost znaczenia kategorii light nastąpił dopiero w ostatnich latach, w Polsce dużo później niż w krajach zachodnich. Wydaje się, iż było to związane raczej z nieodpowiednią promocją niż brakiem popytu. Popyt jest bowiem napędzany silnym w społeczeństwie trendem do odchudzania, zdrowego i aktywnego trybu życia, a także modą na diety. W kategorii light na polskim rynku obecne są rozmaite typy produktów mleczarskich, między innymi jogurty, serki homogenizowane, napoje mleczne, twarogi, sery dojrzewające, serki wiejskie, desery mleczne oraz mleko odtłuszczone. Produkcja przetworów light stanowi technologiczne wyzwanie, gdyż tłuszcz jest nośnikiem smaku i tekstury. Działy badań i rozwoju firm mleczarskich stale unowocześniają receptury takich produktów. Jest to inwestycja opłacalna, gdyż w latach 2005-2010 udział wolumenowy produktów light wzrósł z 4% do 12%, co stanowi poważny segment rynku.

Mleczarski asortyment

– oferuje szeroką gamę produktów powstających z mleka. Mleko spożywcze najczęściej jest sprzedawane jako pasteryzowane bądź UHT. Popularną grupę produktów stanowią mleczne napoje fermentowane. Wśród nich wyróżniamy kefir, jogurt, maślankę i mleko acidofilne. Z mleka powstają również sery - dojrzewające, niedojrzewające (sery twarogowe, twarożki i serki homogenizowane), topione, pleśniowe, typu włoskiego i greckiego, smażone a także sery regionalne. Wyróżnia się również koncentraty mleczne, śmietanę i śmietankę. Do przetworów mlecznych należy także masło i produkty tłuszczowe. W końcu dużą popularnością zaczynają cieszyć się wszelkiego rodzaju desery mleczne.

Nisza rynkowa

– to wyspecjalizowany segment rynku charakteryzujący się małą konkurencją i niewielką grupą odbiorców, którzy gotowi są zapłacić więcej za dany produkt ze względu na jego wyjątkowość. Nisze rynkowe są szansą dla małych firm produkujących w niewielkich ilościach, ze specyficznych składników, przy użyciu mało rozpowszechnionych technologii. Zainteresowanie wielkich koncernów mleczarskich niszami jest niewielkie, a mali producenci mogą sprzedawać swoje towary nawet relatywnie drogo i odnosić spore zyski. Dobrym przykładem nisz na rynku mleka są produkty regionalne. Wytwarzane są tradycyjnymi metodami tylko w danym regionie, przez co konkurencja jest siłą rzeczy niewielka. Produkty takie uchodzą za elitarne, trudno dostępne, więc konsumenci gotowi są zapłacić za nie więcej, co rekompensuje straty z tytułu niemasowej produkcji. Inną niszą jest rynek mleka ekologicznego. Ponadto coraz większe znaczenie zyskuje rynek funkcjonalnych przetworów mlecznych. Dobrym przykładem są produkty dla diabetyków oraz mleko pozbawione laktozy, przeznaczone dla osób nietrawiących tego cukru. Dużą niszą jest również rynek produktów typu light (o obniżonej zawartości tłuszczu i cukrów). Nisze rynkowe mogą być szansą dla polskich przedsiębiorców z branży mleczarskiej w dobie globalizacji i zwiększania się roli rynków wschodzących. Chociaż w tych krajach można produkować więcej i taniej, to w Chinach nigdy nie powstanie oryginalny wielkopolski ser smażony czy jogurt nadbużański.

Opakowanie

– odgrywa niebagatelną rolę przy podejmowaniu przez konsumentów decyzji dotyczących zakupu. Jest ono, obok ceny i jakości, jednym z najważniejszych kryteriów wyboru. W przypadku mleka jego rola może być nawet większa niż w innych branżach. Związane jest to z tym, iż mleko jest produktem w miarę jednorodnym, tzn. jego jakość jest standaryzowana, a towar konkurujących firm bardzo podobny. Opakowanie staje się więc „pierwszą linią walki" o przyciągnięcie zainteresowania klienta. Jest jednym z najważniejszych narzędzi marketingowych. W pogoni za oryginalnością projektanci prześcigają się w pomysłach związanych nie tylko z nadrukami na opakowaniu, ale również z jego kształtem, wielkością i materiałem, z którego jest wykonane. W wielu krajach dokonuje się na tym polu prawdziwa rewolucja – opakowania przybierają najróżniejsze formy. Zależą one często od grupy, do której skierowany jest produkt i właściwego rozpoznania trendów konsumenckich. Produkty adresowane do dzieci mają więc kolorowe opakowania, często o dziwnych kształtach, przedstawiające np. bohaterów kreskówek. Przetwory typu light i slim dla aktywnych lub odchudzających się osób mają opakowania wysmukłe. Również popularny trend proekologiczny znalazł odzwierciedlenie w opakowaniach, które często powstają z materiałów biodegradowalnych. Niekiedy celem opakowania jest podkreślenie ekskluzywności i elitarności (np. sery w drewnianych skrzyneczkach). Oprócz funkcji marketingowej opakowania mają za zadanie ochronę produktu przed działaniem czynników zewnętrznych. Projektanci nie zapominają również o funkcjonalności opakowania. Musi zostać uwzględniona odpowiednia wielkość (by niespożyty produkt się nie psuł), łatwość przechowywania, przenoszenia, trzymania i otwierania. Przyszłość opakowań stanowią być może funkcjonalne gadżety – jak wskaźnik temperatury czy przydatności do spożycia; rozwija się również technologię opakowań samodzielnie podgrzewających mleko.

Produkty regionalne i żywność tradycyjna

– to nie tylko element dziedzictwa kulturowego, ale również szansa na rozwój regionu i źródło dochodów dla jego mieszkańców. Produkty regionalne i tradycyjne stoją w opozycji do żywności wytwarzanej masowo, m.in. żywności typu fast-food. Są produkowane z reguły w niewielkich ilościach i dystrybuowane w najbliższym regionie. Przeważnie powstają ze składników pochodzenia lokalnego. Żywność tradycyjna jest dużą szansą dla polskich producentów, w tym także dla producentów branży mleczarskiej. Jest to nisza rynkowa, w której nie konkuruje się ceną, ale innymi, bardziej subtelnymi walorami. Może się przez to stać szansą na rentowność dla niewielkich zakładów i gospodarstw rolnych. Produkcja takiej żywności przynosi również pozytywne efekty dla regionu, nie tylko poprzez same dochody ze sprzedaży, ale też promocję regionu i turystykę. Trend ten staje się wyraźniejszy, gdyż obserwuje się obecnie „modę" na produkty regionalne. Unia Europejska chroni takie produkty przez system rejestracji chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych. W polskim systemie prawnym również utworzono Listę Produktów Tradycyjnych chroniącą m.in. kamiennogórski ser pleśniowy (woj. dolnośląskie) i wielkopolski ser smażony (woj. wielkopolskie).

Rynek produktów mleczarskich

– jego kształt zależy głównie od rynku mleka surowego. To z tego surowca powstają przetwory mleczne, np. mleko pitne (UHT, pasteryzowane). Ceny mleka determinują ceny jogurtów, serów, masła, napojów i deserów mlecznych oraz całej gamy innych produktów. Pod względem geograficznym największe znaczenie mają rynki lokalne i regionalne. To sytuacja na mniejszych rynkach determinuje ceny na globalnym rynku mleka. Ze względu na dużą asortymentową segmentację rynki mleczarskie oferują producentom wiele atrakcyjnych nisz. Rynki mleka w poszczególnych krajach różnią się między sobą. W USA, Australii, Izraelu występuje rynek mleka przemysłowo przetworzonego, a rolnicy nie uczestniczą w nim aktywnie. W krajach biednych sytuacja jest odwrotna – sprzedaż bezpośrednia przez rolników dominuje (produkcja taka jest często nieefektywna, prymitywna i niehigieniczna). Natomiast w Europie obok rynku mleka przemysłowo przetworzonego rozwija się rynek mleczarstwa alternatywnego. Jest to forma sprzedaży bezpośredniej przez rolników, jednak mleko jest wysokiej jakości, często droższe – głównie mleko ekologiczne, związane z agroturystyką czy promocją regionów. Najważniejszymi współczesnymi trendami na globalnym rynku mleka są: wzrost liczby ludności, wzrost znaczenia rynków wschodzących, starzenie się społeczeństw, większa zamożność, nowe technologie w produkcji, przetwarzaniu i przechowywaniu, a także większy nacisk na ekologię.

Seniorzy

– stanowią już dzisiaj znaczną część konsumentów, a w związku z trendami demograficznymi odsetek ten będzie się powiększał. Producenci z branży mleczarskiej, jeśli chcą odnosić sukcesy na rynkach przyszłości, muszą uwzględnić starzenie się społeczeństw w swoich strategiach. Polskie firmy mleczarskie zaczynają wprowadzać do swoich ofert produkty dla seniorów. Osoba w wieku 50+ to konsument ze specyficznymi potrzebami. Opuszczenie domu przez dzieci zmniejsza regularność posiłków oraz je indywidualizuje – emeryci w końcu mogą jeść to, co lubią, bez konieczności uwzględniania preferencji dzieci. Gotują również rzadziej i w mniejszych ilościach, co powinno zostać uwzględnione w wielkości opakowań produktów dla tej grupy odbiorców. W polskich warunkach emerytura wiąże się jednak często ze zmniejszonymi możliwościami finansowymi, co również należy wziąć pod uwagę. Wraz ze wzrostem poziomu opieki zdrowotnej, specjaliści przewidują rosnące znaczenie aktywnych seniorów – dbających o sprawność fizyczną, zdrowie, kontakty towarzyskie. Sięgają oni często po produkty sprzyjające odchudzaniu (np. mleko z mniejszą zawartością tłuszczu) a także żywność funkcjonalną, w szczególności z zawartością fitosteroli obniżających poziom cholesterolu (np. masła, jogurty), probiotyków wpływających na zwiększanie odporności i poprawiających trawienie (szczególnie jogurty) czy witamin. Specyfikę podeszłego wieku należy uwzględnić również w formie opakowania. Optymalnym rozwiązaniem wydaje się jego zmniejszenie (mniejsze porcje), ułatwienie otwierania, a także duża czcionka napisów. W działaniach marketingowych adresowanych do tej grupy warto odwoływać się do wartości rodzinnych, zdrowia, a także tradycji (np. promując produkty „takie, jak kiedyś").

Targi

– mimo coraz wyraźniejszej dominacji Internetu i marketingu elektronicznego w sferze promocji, targi pozostają wciąż ważnym elementem rynku. Profesjonalnie przygotowane targi mleczarskie, jak na przykład MLEKOEXPO czy Mleczna Rewia, są dla firm z branży idealną okazją do osobistego kontaktu z potencjalnym klientem i przedstawienia mu swojej oferty. Umożliwiają również nawiązanie kontaktów biznesowych, wymianę doświadczeń z innymi producentami, czy wreszcie porównanie własnej oferty z konkurencją. Targi odzwierciedlają pełen obraz rynku mleczarskiego, prezentując najważniejszych

graczy, ich asortyment, a także pokazując najnowsze trendy i technologie. Uwidaczniają procesy zachodzące w mleczarstwie. Na targach obecni są nie tylko producenci, ale również konsumenci, media, organizacje branżowe, czy wreszcie przedstawiciele władz publicznych. Udział w targach może oznaczać dla firm zdobycie wiedzy, doświadczeń, a co za tym idzie polepszenie oferty. W obszarze promocyjnym targi mają ogromną przewagę nad przekazem medialnym, gdyż umożliwiają bezpośredni kontakt klienta z towarem, w tym degustację mleka i jego przetworów. Oddziałuje to na jego zmysły i jest doskonałą metodą promocji nowości.

Unia Europejska

– akcesja Polski do UE w 2004 roku była jednym z największych przełomów w naszej gospodarce w ostatnich latach. System prawny Unii dotyka prawie wszystkich dziedzin życia w państwach członkowskich, w tym również wpływa na sytuację producentów i przetwórców mleka. Kluczowe znaczenie ma Wspólna Polityka Rolna Unii Europejskiej, ale istotne są wszystkie polityki adresowane do regionów, m.in. polityka strukturalna, transportowa, ochrony środowiska. W szczególności realizacja polityki strukturalnej przyniosła zasadnicze zmiany polskiej wsi. Miliardy euro zostały przeznaczone na rozwój obszarów wiejskich. Pieniądze wydawane są w zgodzie z długofalową wizją poprawy konkurencyjności rolnictwa, unowocześniania metod produkcji, rozwoju infrastruktury wiejskiej, rozwoju kapitału ludzkiego a także ochrony środowiska czy rozwoju turystyki wiejskiej. Realizacja polityki strukturalnej wyraźnie przyczyniła się do poprawy jakości życia rolników i wzrostu dochodów na wsi. Ponadto po akcesji do UE dla polskich producentów i przetwórców mleka otworzył się rozległy unijny rynek wewnętrzny. W wyniku tego zwiększył się eksport polskich produktów mleczarskich do krajów Unii oraz poprawił bilans handlowy w tym sektorze. Produkcja mleka (głównie z powodu systemu kwot mlecznych) pozostała na podobnym poziomie, zwiększył się jednak udział serów dojrzewających, napojów i deserów mlecznych. Ceny mleka i jego przetworów nieznacznie spadły, jednak zwiększyła się sprzedaż w wyniku ogólnego wzrostu dochodów w społeczeństwie oraz otwarcia nowych możliwości eksportu.

Wspólna Polityka Rolna

– jest polityką Unii Europejskiej najsilniej oddziałującą na rynek mleka, jego produkcję, przetwórstwo i konsumpcję. Jest to być może najbardziej kontrowersyjna z polityk sektorowych, między innymi ze względu na duży udział w unijnym budżecie. Zarzuca się jej silny protekcjonizm oraz nierówny podział korzyści pomiędzy krajami członkowskimi. WPR w ogólnych założeniach opiera się na finansowym wsparciu rolnictwa i rolników, zapewnieniu odpowiedniego poziomu produkcji i cen (interwencjonizm) oraz ochronie rynku europejskiego przed importem, przy jednoczesnym zachowaniu zasady jednolitego wspólnego rynku (protekcjonizm). Dla mleczarstwa zasadnicze znaczenie mają elementy regulacji cen i wielkości produkcji mleka – czyli system kwot mlecznych. Z jednej strony mechanizm ten zapewnia wyższe ceny mleka, co jest korzystne dla producentów. Z drugiej jednak pojawiają się obawy o tłumienie produkcji, szczególnie dotkliwe dla drobnych hodowców. Dla branży mleczarskiej równie ważny jest system dopłat bezpośrednich, które hodowcy otrzymują od tony kwoty mlecznej. WPR budzi wiele kontrowersji i nie zadowala wszystkich – istnieją bowiem zasadnicze różnice w korzyściach, jakie odnoszą rolnicy z poszczególnych krajów UE, a także różnice między dużymi a małymi producentami. Wpływa ona zasadniczo na branżę mleczarską, nie tylko poprzez mechanizmy regulacji wielkości produkcji i cen, ale również przepisy sanitarne i weterynaryjne dotyczące produkcji, hodowli, magazynowania mleka i wielu innych dziedzin.

Zdrowotne walory mleka i jego przetworów

– już w starożytności lekarz Hipokrates zalecał: „niech żywność będzie twoim lekarstwem, a lekarstwo żywnością”. Słowa te jak najbardziej pasują do mleka i przetworów mlecznych. Mleko jest pierwszym pokarmem, jaki dziecko otrzymuje. Miliony lat ewolucji sprawiły, że jest to naturalny, zdrowy i pożywny pokarm, obfitujący w składniki niezbędne do wzrostu i rozwoju organizmu człowieka. Mleko zawiera duże ilości białka – podstawowego budulca organizmu. Zawiera również tłuszcze, ale nie dostarcza tzw. „pustych kalorii”, lecz składniki o dużej wartości odżywczej. Tłuszcze mleczne mają właściwości przeciwmiażdżycowe i przeciwnowotworowe. Przetwory mleczne są również najlepszym źródłem biodostępnego wapnia, w szczególności sery dojrzewające i jogurty. Wapń jest kluczowy dla prawidłowego rozwoju kości, zapobiega osteoporozie. Mleko bogate jest w witaminy (B, A, E, P) oraz tzw. biopierwiastki (cynk, magnez, potas, selen, miedź, chrom). Spożywanie mleka wzmacnia układ odpornościowy, zarówno dzięki składnikom samego mleka, jak i naturalnym, probiotycznym szczepom bakterii w niektórych produktach (m.in. jogurtach probiotycznych). Badania potwierdziły również kluczową rolę przetworów mlecznych w większości diet odchudzających. Mimo oczywistych walorów mleka, badania pokazują, iż Polacy spożywają go zbyt mało. Warto promować prozdrowotne cechy produktów mlecznych, wykorzystując trendy konsumenckie.

* * *

Członkowie

Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Związku Rewizyjnego

LICZBA CZŁONKÓW ZRZESZONYCH W

KRAJOWYM ZWIĄZKU SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH ZWIĄZKU REWIZYJNYM

z podziałem na poszczególne województwa

100

Spółdzielnie mleczarskie
Związki regionalne
Spółdzielnie pracy
Spółdzielnie usługowe
Spółdzielnie handlowe

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Międzyborzu
56-513 Międzybórz
ul. Wrocławska 17
tel. (62) 785 60 55, fax 785 60 88
e-mail: osm.miedzyborz@adres.pl

OFERTA:
- twarogi i serki
- śmietanki i śmietany
- masło tradycyjne
- kefir i maślanka • mleko spożywcze

(patrz str. 111)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Aleksandrowie Kujawskim
87-700 Aleksandrów Kujawski
ul. Chopina 8
tel. (54) 282 42 01, fax 282 22 16
e-mail: osmaleksandrow@poczta.onet.pl

OFERTA:
- skup mleka
- hurtowy i detaliczny handel artykułami nabiałowymi

CUIAVIA
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Inowrocławiu
88-100 Inowrocław, ul. Nowa 32
Tel. (52)35 35 600, 35 35 620
fax 35 35 669
e-mail: cuiavia_marketing@op.pl
www.osmcuiavia.pl

OFERTA:
- mleko • masło • maślanka
- jogurt naturalny • jogurty owocowe
- kefir • śmietanki • śmietany
- twarogi • serki homogenizowane
- sery smażone • mleko w proszku

(patrz str. 100)

Spółdzielnia Mleczarska
w Lisewie
86-230 Lisewo
ul. Chełmińska 48
tel./ fax (56) 676 86 16
e-mail: grazyna_mlecz@wp.pl

OFERTA:
- produkcja sera edamskiego

(patrz str. 99)

"ROTR" Spółdzielnia Mleczarska
w Rypinie
87-500 Rypin, ul. Mleczarska 6
tel. (54) 280 24 16 do 19, fax 280 2945
e-mail: rotr@rotr.pl
www.rotr.pl

OFERTA:
- mleko •śmietanki
- sery dojrzewające
- mleko w proszku
- masło • śmietany
- jogurty • twarogi

KUJAWSKA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA
87-800 Włocławek, ul. Wysoka 15
tel. (54) 236-00-61, fax 236-97-83
e-mail: marketing@kesem.com.pl
www.kesem.com.pl

OFERTA:
- mleko
- ser twarogowy
- śmietany • jogurty
- maślanka naturalna
- kefir • masło
- serki kanapkowe i owocowe

SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA
BIAŁA PODLASKA
21-500 Biała Podlaska, ul. Brzeska 91
Tel./fax (83) 343-30-95, 343-32-43,
343-50-40 (handel)
e-mail: smbp.handel@poczta.neostrada.pl

OFERTA:
- mleko, śmietana, twarogi, masło, tłuszcze do smarowania
- sery dojrzewające: edamski, bialski, salami, gouda, łowicki, zamojski, podlaski, salami oczko

---

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Bychawie
23-100 BYCHAWA
ul. M.J. Piłsudskiego 71
tel./fax (81) 566 00 11, 566 01 68
e-mail: handelbychawa@02.pl
www.osmbychawa.pl

OFERTA:
- mleko spożywcze
- śmietana spożywcza
- twarogi spożywcze
- kefiry i maślanki
- masło

Rok założenia 1931

Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH
22-100 Chełm, ul. Chemiczna 4
Sekretariat:
telefon: (82) 565-40-93, 565-59-83
fax 565-09-14
e-mail: sekretariat@smbieluch.pl
www.bieluch.eu

OFERTA:
- serki Bieluch
- kefir • jogurt • maślanka
- twaróg • masło
- śmietana • mleko

(patrz str. 86)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Janowie Lubelskim
23-300 Janów Lubelski,
ul. Zamojskiego 1
tel. (15) 872-11-43, fax 872-03-41

OFERTA:
- mleko spożywcze
- śmietany spożywcze
- twarogi
- masło

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Krasnymstawie
22-300 Krasnystaw
ul. Borowa 4
tel. (82) 576 28 61, fax 576 28 61
e-mail: sekretariat@osm-krasnystaw.pl
www.krasnystaw.eu

OFERTA:
- mleka i mleka smakowe • mleko w proszku
- kefiry • zsiadłe mleko • chłodnik
- maślanki • śmietany i śmietanki
- twarogi • jogurty
- serki i desery• kakao do picia
- sery twarde

(patrz str. 87)

Spółdzielnia Mleczarska
Kurów
24-170 Kurów
ul. I Armii Wojska Polskiego 66
tel. (81) 881 10 89, 881 15 24

OFERTA:
- zaopatrzenie rolnictwa
- biuro rachunkowe
- usługi informatyczne, kadrowe i księgowe
- wynajem pomieszczeń magazynowych i produkcyjnych
- hurtownia nabiału

SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA
„MICHOWIANKA"
21-140 MICHÓW, ul. Tysiąclecia 19
Tel. (81) 856 61 62, 856 61 36,
Tel./fax 856 60 17
e-mail: biuro@michowianka.pl,
michowianka@wp.pl
www.michowianka.pl

OFERTA:
- mleko spożywcze
- masło ekstra
- śmietana • śmietanka
- sery twarogowe i twarożki
- sery twarde
- maślanka

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Opolu Lubelskim
24-300 Opole Lubelskie, ul. Przemysłowa 16
tel. (81) 827 25 50, 827 26 55,
fax 827 26 51
e-mail: osmopole@poczta.onet.pl,
e-mail: osmopolelub@vp.pl

OFERTA:
- mleko w proszku • serwatka w proszku
- sery twarde dojrzewające
- wyroby seropodobne
- mleko spożywcze • śmietana i śmietanka
- twarogi • twarożki
- masło • Mix z Powiśla
- napoje mleczne

Okręgowa Spółdzielnia
Mleczarska w Piaskach
21-050 Piaski k. Lublina,
ul. Zamojska 26
centrala tel./fax (81) 582 10 23
fax 582 14 56 (po 15.00)
e-mail: osmpiaski@osmpiaski.pl
www.osmpiaski.pl

OFERTA:
- twarogi • ser mozzarella
- Rarytas Piasecki
- śmietany jogurtowe,
- koktajle owocowe • kefir

(patrz str. 88)

Spółdzielcza Mleczarnia
SPOMLEK
ul. Kleeberga 12,
21-300 Radzyń Podlaski
tel. (83) 35 11 500, fax 35 28 490
e-mail: spomlek@spomlek.pl
www.spomlek.pl

OFERTA:
- sery • mleko
- jogurty • desery
- śmietany • kefir • masło
- wyroby proszkowane

Spółdzielnia Mleczarska
Ryki
08-500 Ryki, ul. Żytnia 3
tel. (81) 865 15 07, 865 16 07
865 17 07, tel./fax 865 12 69
e-mail: handel@smryki.pl
www.smryki.pl

OFERTA:

- sery dojrzewające
- serwatka w proszku

TOMASZOWSKA
SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA
22-600 Tomaszów Lubelski
ul. Zamojska 6
tel./ fax (84) 664 33 26,
tel. 664 32 80
e-mail: tsm@onet.pl

OFERTA:

- mleko spożywcze
- śmietana • śmietanka
- śmietana jogurtowa
- twarogi
- sery dojrzewające
- maskrem niskotłuszczowy

Strzelecka Spółdzielnia Producentów
Mleka
Grupa Producentów Mleka
66-500 Strzelce Krajeńskie
ul. Katedralna 5
tel./fax (95) 76-32-396
e-mail: strzeleckaspm@wp.pl

OFERTA:

- skup i sprzedaż
mleka surowego

(patrz str. 125)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Głuchowie
96-130 Głuchów, ul. Rawska 6
tel./fax. (46) 815 73 40, 815 70 06,
815 70 28, 815 71 53
e-mail: osmgluchow@osmgluchow.com.pl
www.osmgluchow.com.pl

OFERTA:

- twarogi
- mleko
- śmietana
- masło

(patrz str. 104)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
Proszkownia Mleka w Krośniewicach
99-340 Krośniewice, ul. Łęczycka 38
tel. (24) 356 80 00, fax 356 80 02
e-mail: mleczkros@wp.pl

OFERTA:

- mleko mikrofiltrowane
- „Zimne Mleko"
- maślanki • kefir
- śmietana • twarogi

(patrz str. 102)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Łasku
98-100 Łask, ul. Matejki 16
tel. (43) 676 39 10, fax 676 39 17
e-mail: biuro@osmlask.pl
www.osmlask.pl

OFERTA:

- sery dojrzewające
- twarogi • masło
- mleko • śmietany
- napoje fermentowane

(patrz str. 105)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Łowiczu
99-400 Łowicz, ul.Przemysłowa 3
tel. (46) 830 36 00, fax 837 43 48
www.mleczarnia.lowicz.pl
e-mail: osm@mleczarnia.lowicz.pl

OFERTA:

- mleko spożywcze • produkty jednoporcjowe
- napoje mleczne: kefiry, jogurty, maślanki, napoje Opti life, kawa Opti life, mleka acidofilne. napój dla kotów, napój dla psów
- sery: dojrzewające, topione, mozzarella
- twarogi, serki, serki homogenizowane
- desery • śmietany i śmietanki • masło i tłuszcze
- mleko w proszku • serwatka w proszku

"JOGO"
- Łódzka Spółdzielnia Mleczarska
94-251 Łódź, ul. Omłotowa 12
tel. (42) 25 30 800, fax. 651 40 50
Dział zamówień tel. 25 30 860
e-mail: lsm@jogo.com.pl
www.jogo.com.pl

OFERTA:

- mleko świeże i UHT
- śmietana, twarogi, twarożki i serki wiejskie
- serki homogenizowane i desery
- napoje mleczne: mleko acidofilne, maślanki, kefiry i jogurty
- lody Bambino

(patrz str. 106)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Ozorkowie
95-035 Ozorków, ul. Cegielniana 27,
tel. (42) 718 17 56, 718 19 44,
718 29 92, fax 718 23 04
e-mail: osmozo@wp.pl
www.osmozo.pl

OFERTA:

- mleko spożywcze
- śmietana i śmietanka spożywcza
- sery twarogowe niedojrzewające
- sery żółte dojrzewające
- napoje mleczne fermentowane
- serki smakowe • masło

(patrz str. 107)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Pajęcznie
98-330 Pajęczno, ul. Kościuszki 99
tel. (34) 311 20 24
tel./fax 311 12 24, 311 12 27
e-mail:osmpajeczno@op.pl
www.osmpajeczno.pl

OFERTA:

- mleko w proszku
- sery dojrzewające
- masło ekstra
- miks maślany

(patrz str. 108)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Radomsku
97-500 Radomsko
ul. Jagiellońska 4
tel. (44) 738 51 22, fax 738 51 11
e-mail: prezes@osmradomsko.pl
www.osmradomsko.pl

NASZA OFERTA OBEJMUJE:

- mleko świeże, UHT, mleko smakowe
- masła i mixy
- maślanki, kefiry • śmietany i śmietanki
- serki słodkie • serki twarogowe
- twarogi • sery żółte
- odtłuszczone mleko w proszku

Spółdzielnia Mleczarska
w Rawie Mazowieckiej
96-200 Rawa Mazowiecka, ul. Kolejowa 5
tel. (46) 814 49 29, 814 47 36 - handel
e-mail: smrawa@interia.pl

OFERTA:

- mleko spożywcze • twarogi
- masło stołowe i extra
- śmietana i śmietanka
- kefir, maślanka naturalna
- jogurty owocowe

(patrz str. 103)

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA
MLECZARSKA WART - MILK
98-200 Sieradz, ul. Wojska Polskiego 41/45
tel. centrala (43) 828 67 00, fax 822 05 70
handel 828 67 04, fax 822 11 05
e-mail biuro@osmsieradz.pl
handel@osmsieradz.pl
www.osmsieradz.pl

OFERTA:

- mleko: pasteryzowane i UHT
- napoje mleczne fermentowane i smakowe
- śmietany i śmietanki • serki kanapkowe
- mleko zagęszczone • twarogi
- masła • mleko w proszku
- koncentraty mleczne

(patrz str. 110)

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA
MLECZARSKA W SKIERNIEWICACH
96-100 Skierniewice, ul. Sobieskiego 83
tel. (46) 834 34 00, fax 833 44 25
e-mail: sekretariat@osmskierniewice.pl
dział handlu – tel. 833 26 43
e-mail: handel@osmskierniewice.pl
www.osmskierniewice.pl

OFERTA:

- mleko w proszku odtłuszczone i pełne
- serwatka w proszku
- masło ekstra
- ser Mozzarella - różne rodzaje

(patrz str. 105)

Spółdzielnia Mleczarska
MLECZWART
99-220 Wartkowice
ul. Spółdzielcza 3
tel. (43) 678 51 04, fax 678 51 41

OFERTA:

- twarogi
- masło ekstra
- zakąski twarogowe
(smakowe)

Spółdzielnia Dostawców Mleka
w Wieluniu
98-300 Wieluń, ul. Kolejowa 63
tel. (43) 843 31 11 do 14
fax 843 42 61
e-mail: sdmwiel@sdmwiel.pl
www.sdmwiel.pl

OFERTA:

- mleko spożywcze • mleko w proszku
- masło • śmietany • kefir • maślanka
- sery twarogowe • serki homogenizowane
- serki twarogowe BASTA smakowe
- twarożek „Mój Ulubiony"

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA
MLECZARSKA W BOCHNI
32-700 Bochnia, ul. Wygoda 147,
tel. (14) 611 30 23, 611 32 44,
e-mail: osmbochnia@poczta.onet.pl
www.osm-bochnia.com.pl

OFERTA:
• mleka • śmietany
• kefir
• sery twarogowe
• masło ekstra „bocheńskie"

(patrz str. 69)

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA
MLECZARSKA W LIMANOWEJ
34-651 Limanowa
ul. Starodworska 6
tel./fax (18) 33 76 031
e-mail: osm_limanowa_skup@pro.onet.pl
www.osm-limanowa.com.pl

OFERTA:
• mleko • śmietana
• twarogi
• sery dojrzewające
• masło extra

(patrz str. 73)

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA
MLECZARSKA W NOWYM SĄCZU
33-300 Nowy Sącz, ul. Flisaków 1
tel. centr. (18) 441 22 05
fax 441 22 12
dział handlowy: 441 22 96
e-mail: osm@mnet.pl
www.osm.mnet.pl

OFERTA:
• Specjalizujemy się w produkcji twarogów, galanterii mleczarskiej a także w wyrobach tradycyjnych, takich jak bryndza sądecka, przysmaki serowe wędzone.

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA
MLECZARSKA W SZCZUROWEJ
32-820 Szczurowa, Rynek 18
tel. (14) 671 45 61-2
tel/fax 671 42 20
e-mail: osmszczurowa@op.pl
www.osmszczurowa.pl

OFERTA:
• ser mozzarella blok, porcje, wiórka
• masło extra • śmietanka
• twarogi
• twarożki smakowe
• mleko zsiadłe

Spółdzielnia Mleczarska
w Wieprzu
34-122 Wieprz 232
tel. (33) 8755 020, 8755 113
fax 8755 030
e-mail: smwieprz@unet.pl
www.smwieprz.pl

OFERTA:
• mleka spożywcze
• śmietany i śmietanki
• napoje mleczne
• sery żółte i twarogi
• masło
• serki smakowe

Ciechanowska Spółdzielnia Mleczarska
06-400 Ciechanów
ul. Mleczarska 16a
tel. (23) 671-23-30, fax. 671-23-31
e-mail:
sekretariat@mleczarnia.ciechanow.pl

OFERTA:
• skup mleka
• usługi transportowe
• doradztwo
• sprzedaż środków do produkcji rolnej

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
Garwolin
08-410 Wola Rębkowska
ul. Ogrodowa 17
tel. (25) 682 22 61, fax 682 22 63
e-mail: osm@osmgarwolin.pl
www.osmgarwolin.pl

OFERTA:
• mleka • twarogi
• śmietanka • śmietana
• masła i mixy tłuszczowe
• serek wiejski • serki homogenizowane
• jogurty owocowe
• kefir • maślanka

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZRSKA
W GRODZISKU MAZOWIECKIM
05-825 Grodzisk Mazowiecki
ul. Traugutta 5
tel./fax (22) 755 62 77
Dział Handlu tel./fax 755 51 66
e-mail: osm@osmgm.pl
www.osmgm.pl

OFERTA:
• Specjalizujemy się w produkcji mozzarelli w różnych postaciach
• Produkujemy również napoje fermentowane, twarogi, śmietany, mleko spożywcze i mleko zsiadłe

(patrz str. 89)

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA
MLECZARSKA "MILKAR" w KARCZEWIE
05-480 KARCZEW, ul. Jagodna 1
tel./fax 780-60-50, 719-00-50
e-mail: mleko@milkar.com.pl
www.milkar.com.pl

OFERTA:
• twarogi klasyczne
• serek karczewski
• śmietany i śmietanki
• mleko spożywcze pasteryzowane
• masło karczewskie

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA
MLECZARSKA W KOSOWIE LACKIM
08-330 Kosów Lacki, ul. Parkowa 2
tel. (25) 787 91 69, fax 787 90 88
e-mail: sprzedaz@osmkosow.pl
www.osmkosow.pl

OFERTA:
• sery dojrzewające • sery twarogowe
• mleko pasteryzowane • śmietany
• maślanka • kefir • jogurty
• serki homogenizowane
• masła
• produkty proszkowane

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA
MLECZARSKA W MŁAWIE
ul. Graniczna 8, 06-500 Mława
tel. (23) 654 32 15, fax 654 36 38
e-mail: mlawa@zm-mlawa.com.pl

OFERTA:
• OSM w Mławie jest współwłaścicielem Zakładu Mleczarskiego „Polmlek" MŁAWA, produkującego twarogi i mleko zagęszczone

Okręgowa Spódzielnia Mleczarska
w Siedlcach
08-110 Siedlce
ul. Kazimierzowska 7
tel. (25) 632 30 21, fax 632 76 08
e-mail: osm@osm.siedlce.pl
www.osm.siedlce.pl

OFERTA:
• mleko • maślanki
• kefiry • jogurty
• twarogi tradycyjne i formowane
• śmietany • masło
• serki homogenizowane
• serki kanapkowe

Okręgowa Spódzielnia Mleczarska
w Sierpcu
09-200 Sierpc, ul. Żeromskiego 2a
tel. (24) 275 38 81, fax 275 22 68
e-mail: kontakt@osm-sierpc.pl
www.osm-sierpc.pl

OFERTA:
• sery typu szwajcarsko-holenderskiego
• sery typu holenderskiego
• sery typu włoskiego
• twarogi

Okręgowa Spódzielnia Mleczarska
w Sokołowie Podlaskim
08-300 Sokołów Podlaski
ul. Lipowa 54
tel. centrala (25) 781 20 81
fax 781 20 82
e-mail: biuro@sokolow.pl
www.osmsokolow.pl

OFERTA:
• sery twarogowe • twarożki
• serek ziarnisty • masło • tłuszcz mleczny
• mleko spożywcze • kefir • śmietanka
• śmietany ukwaszone
• maślanka naturalna • zsiadłe mleko
• chłodnik litewski

(patrz str. 90)

Spódzielnia Mleczarska
w Żurominie
09-300 Żuromin
ul. Lidzbarska 42
tel./fax (23) 657 30 97, 657 30 79
dział handlowy: 657 30 61
e-mail: sm_zuromin@op.pl

OFERTA:
• mleko • śmietanka
• twarogi • masło extra
• sery: edamski, morski, gouda, salami, książęcy, mazowiecki

Okręgowa Spódzielnia Mleczarska
w Oleśnie
46-300 Olesno
ul. Dworcowa 20
tel. (34) 358 24 37, 358 20 02
fax 358 28 48
e-mail: osm@interka.pl

OFERTA:
• masło
• kefir • maślanka
• śmietana • śmietanka
• twaróg • mleko

(patrz str. 112)

OPOLSKIE

PODKARPACKIE

PODLASKIE

POMORSKIE

PODLASKIE

ŚLĄSKIE

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Prudniku
48-200 Prudnik, ul. Prężyńska 1
tel. (77) 436-32-81, fax 436-32-82
dział handlu tel./fax 436-35-17
www.mleczarnia.com

OFERTA:
• mleko
• maślanka • śmietana
• jogurty • kefir
• masło
• twaróg

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Sanoku
38-500 Sanok, ul. Przemyska 22
tel. centr. (13) 46 53 611
tel./fax 46 53 690
e-mail: marketing@osm.sanok.pl
www.osm.sanok.pl

OFERTA:
• mleko spożywcze • śmietany
• śmietana jogurtowa • śmietanki • kefiry
• maślanki • jogurty
• twarogi • masło ekstra
• bryndza podkarpacka • sery twarde
• ser twarogowy wędzony z ziołami

(patrz str. 74)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Sędziszowie Małopolskim
39-120 Sędziszów Małopolski
ul. Polna 4
tel./fax (17) 22 16 865
tel. 22 16 018

OFERTA:
• skup mleka
• handel artykułami
mleczarskimi

(patrz str. 70)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Stalowej Woli
37-450 Stalowa Wola
ul. Staszica 1
tel. (015) 642 50 06, 642 50 53, 642 51 66
fax. 842 09 35
e-mail: kontakt@osmstwola.pilickanet.pl
www.osmstwola.pl

OFERTA:
• mleko • śmietany
• twarogi • twarogi cukiernicze
• serek ziarnisty
• napoje mleczne
• masło

(patrz str. 68)

Rzeszowska Spółdzielnia Mleczarska
„RESMLECZ" w Trzebownisku
36-001 Trzebownisko 931
tel. centrala (17) 86 68 300
fax. 86 68 302
e-mail: resmlecz@resmlecz.pl
www.resmlecz.pl

OFERTA:
• mleko • śmietana
• maślanka • kefir
• jogurt naturalny • masło
• mleko w proszku
• serek ziarnisty • twarogi

(patrz str. 77)

Spółdzielnia Mleczarska
BIELMLEK
17-100 Bielsk Podlaski
ul. Wojska Polskiego 52
tel. (85) 730 59 31
e-mail: bielmlek@onet.pl

OFERTA:
• sery dojrzewające
typu holenderskiego i szwajcarskiego
• masło • mleko w proszku
• serwatka w proszku

Spółdzielnia Mleczarska "ROSPUDA"
16-424 Filipów, ul.1-go Maja 48
tel. (87) 56 96 019
tel./fax 56 96 246
e-mail: smrospudafilipow@wp.pl
www.smrospudafilipow.pl

OFERTA:
• sery dojrzewające
w parafinie i w plastrach
• masło tradycyjne

Spółdzielnia Mleczarska
w Hajnówce
17-200 Hajnówka, ul. Warszawska 108
tel. (85) 683 20 51
fax 683 24 95
e-mail: osmhajnowka@wp.pl
www.osmhajnowka.pl

OFERTA:
• sery twarogowe • masło
• sery dojrzewające
• śmietana • mleko
• odtłuszczone mleko w proszku
• serwatka płynna i w proszku

(patrz str. 96)

Spółdzielnia Mleczarska w Łapach
18-100 Łapy, ul. Brańska 8
tel. centrala (85) 715 22 23 do 5
sekretariat 715 23 70, fax 715 22 26
e-mail: mleczarnia@mleczarnia.lapy.pl
www.mleczarnia.lapy.pl

OFERTA:
• mleka
• mleko pełne i odtłuszczone w proszku
• sery dojrzewające
• twarogi • śmietany
• kefiry • maślanki • masło

(patrz str. 92)

Moniecka Spółdzielnia Mleczarska
19-100 Mońki, ul. Mickiewicza 62
tel. centr.: (85) 727 83 00
fax: 716 25 30
e-mail: msm.monki@wp.pl
www.msm-monki.pl

OFERTA:
• sery dojrzewające typu holenderskiego
• sery typu szwajcarskiego
• sery w plasterkach
• serki topione • masło extra
• mix Moniecki
• mleko i serwatka w proszku

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA
18-200 Wysokie Mazowieckie
ul. Ludowa 122
tel. (86) 275 82 00, fax 275 41 30
e-mail: sekretariat@mlekovita.com.pl
www.mlekovita.com.pl

OFERTA:
• sery dojrzewające • mleka • maślanki
• kefiry • jogurty • śmietany • sery topione
• sery miękkie solankowe
• serki homogenizowane
• serki twarogowe kanapkowe
• sery mozzarella • masła, miksy maślane, margaryny • mleczka zagęszczane
• produkty w proszku • lody

Spółdzielnia Mleczarska
POLMLEK MAĆKOWY
80-180 Gdańsk, ul. Bartnicza 1
tel. (58) 309 05 54 do 57
fax 309 03 22
e-mail: mackowy@mackowy.com.pl
www.mackowy.com.pl

OFERTA:
• mleka • śmietany i śmietanki
• jogurty • desery
• serki homogenizowane
• kefiry • maślanki
• masło • sery żółte
• sery twarogowe

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Kartuzach
83-300 Kartuzy
ul. Mściwoja II 1
tel. (58) 681 20 65, fax 681 22 52
e-mail: osm@osm-kartuzy.koti.pl

OFERTA:
• twarogi krajanka i mielone
• mleko spożywcze
• śmietana
• masło
• maślanka
• serki homogenizowane

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Nowym Dworze Gd.
82- 100 Nowy Dwór Gdański
ul. Warszawska 41
tel. (55) 247 24 61, fax 247 57 13
e-mail: info@maluta.pl
www.maluta.pl

OFERTA:
• mleko świeże
• śmietany • masło
• jogurty • kefiry • maślanka
• serki homogenizowane
• twarogi
• sery żółte dojrzewające

Spółdzielnia Mleczarska
BIEL-SER
43-300 Bielsko-Biała
ul. M. Grażyńskiego 14-20
tel. (33) 496 08 02, 06, 09
tel./fax 822 18 91
e-mail: biuro@bielser.pl
www.bielser.pl

OFERTA:
• twarożki i serek MOCARZ
• serek twarogowy IMPERIAL
• fromage WSPANIAŁY w 5 smakach
• kefiry • twarogi
• mleka • śmietany
• masło ROZTROPICKIE

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Bieruniu
43-150 Bieruń, ul. Macieja 19
tel. (32) 216 49 95, fax 216 52 07
e-mail: handel@osm.bierun.pl
www.osm.bierun.pl

OFERTA:
• sery twarogowe
• serki homogenizowane
• śmietany i śmietanki
• lody, wyroby dla cukierni
i gastronomii

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Krzepicach
42-160 Krzepice
ul. Muznerowskiego 11
tel. (34) 317 57 44, fax 317 57 44
e-mail: osmkrzepice@poczta.onet.pl

OFERTA:
- mleko spożywcze
- twarogi
- masło
- śmietanki i śmietany
- napoje mleczne
- serki twarogowe

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
Lubliniec-Dobrodzień
42-700 Lubliniec
ul. Plebiscytowa 41
tel. (34) 353 16 16, 353 16 15,
353 16 01, fax 356 30 32
e-mail: biuro@osmlubliniec.pl
www.osmlubliniec.pl

OFERTA:
- mleko spożywcze
- napoje mleczne
- śmietana i śmietanka
- twarogi • masło

(patrz str. 114)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Myszkowie
42-300 Myszków, ul. Szpitalna 13b
tel. (34) 313 14 78, 313 10 66
tel./fax 313 24 42
e-mail: osm_myszkow@o2.pl

OFERTA:
- sery dojrzewające • mleko spożywcze
- napoje fermentowane
- twarogi • śmietana spożywcza
- koncentrat serwatkowy

(patrz str. 113)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Pszczynie
43-200 Pszczyna
ul. Męczenników Oświęcimskich 4
tel. (32) 210 45 47, 210 33 82
tel./fax 210 34 07
e-mail: sekretariat@osm-pszczyna.pl
www.osmpszczyna.pl

OFERTA:
- mleka spożywcze
- śmietany
- napoje mleczne:
jogurty, maślanki, kefiry
- twarogi

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Skoczowie
43-430 Skoczów
ul. Ustrońska 13
tel./fax (33) 853 33 91
tel. handel 853 37 04
e-mail: osm_skoczow@interia.pl

OFERTA:
- mleko spożywcze
- śmietana
- masło • twarogi
- serek grani
- kefir • maślanka

Spółdzielenia Mleczarska Jogser
41-208 Sosnowiec
ul. Wojska Polskiego 138
tel. centrala (32) 263 30 50
tel./fax sekretariat 263 44 88
e-mail: sekretariat@jogser.pl
www.jogser.pl

OFERTA:
- serki homogenizowane
- śmietana i śmietanka
- jogurt naturalny
- kefiry, maślanki
- mleka spożywcze
- mleko czekalodowe i waniliowe

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Bidzinach
27-532 Wojciechowice
Bidziny 29
tel. (15) 861-83-19, 861-83-20
fax 861-80-09
e-mail: osmbidziny@op.pl

OFERTA:
- produkcja i sprzedaż mleka,
śmietany i artykułów mleczarskich
(kefir, sery, twarogi)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Końskich
26-200 Końskie, ul. Zielona 11,
tel. centrala (41) 375 13 33,
sekr. 375 13 39, fax 375 13 38
e-mail: handel@osm.konskie.pl,
www.osm.konskie.pl

OFERTA:
- masła
- mleko długoterminowe
- mleko spożywcze • mleko zsiadłe
- maślanki • kefir • jogurty •śmietana
- sery miękkie w solance
- twarogi

(patrz str. 84)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Ostrowcu Świętokrzyskim
27-400 Ostrowiec Św., ul. Zagłoby 32
tel.(41) 265 15 70,
tel./fax 265 31 61
e-mail: osml_ostrowiec@poczta.onet.pl
www.osml-ostrowiec.prv.pl

OFERTA:
- mleko spożywcze • masło extra
- śmietana spożywcza i śmietanka
- jogurt naturalny i owocowy
- ser typu Mozzarella • ser typu Gouda
- ser Salami • ser twarogowy
- kefir i maślanka

(patrz str. 85)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
we Włoszczowie
29-100 Włoszczowa
ul. Jana Kochanowskiego 1
tel.(41) 388 33 00, fax 388 33 07
e-mail: osm@osmwloszczowa.com.pl
www.osmwloszczowa.com.pl

OFERTA:
- sery dojrzewające • sery wędzone
- masło extra
- twarogi i twarożki • śmietany
- napoje mleczne • desery
- serwatka w proszku

(patrz str. 82)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Giżycku
11-500 Giżycko, ul. Białostocka 25
tel. (87) 428 25 51, 428 38 41
tel./ fax 428 15 81
e-mail: km.osm@interia.pl
www.osm-gizycko.com.pl

OFERTA:
- sery dojrzewające
typu holenderskiego i szwajcarskiego
- sery wędzone
- twarogi
- masło extra
- serwatka w proszku

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Olecku
19-400 Olecko, ul. Wojska Polskiego 10
tel. (87) 520 22 82, 087 520 22 81
fax 520 20 28
e-mail: olecko_skup@wp.pl
osmolecko.zbyt@wp.pl
www.osmolecko.pl

OFERTA:
- sery dojrzewające
- masło • twarogi
- śmietana • mleko
- maślanka • cukierki Krówki

(patrz str. 97)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Czarnkowie
64-700 Czarnków, ul. Kościuszki 105
tel. (67) 255 28 11, fax. 255 46 58
e-mail: osmczar@pro.onet.pl
www.osmczarnkow.pl

OFERTA:
- desery • twarogi
- masła • jogurty
- mleka • śmietany
- śmietanki • maślanki
- kefiry

Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu
63-800 Gostyń
ul. Wielkopolska 1
tel. (65) 575 22 00, fax 572 01 10
e-mail: sekretariat@smgostyn.com.pl
www.smgostyn.pl

OFERTA:
- mleka zagęszczone niesłodzone
i słodzone • mleka smakowe
- śmietanki UHT • mleka UHT
- mleko w proszku granulowane
- masło• wyroby świeże

(patrz str. 119)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Jarocinie
63-200 Jarocin
ul. Wrocławska 53
tel. (62) 747 35 77, 747 35 78, 747 24 59
e-mail: osmjarocin@neostrada.pl
www.osm-jarocin.pl

OFERTA:
- mleko • masło
- śmietany i śmietanki
- napoje mleczne
- twarogi i twarożki

(patrz str. 118)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Kaliszu
62-800 Kalisz, ul. Budowlanych 2
tel. centrala (62) 501 53 00,
tel./ fax 503 25 52
e-mail: marketing@osm.kalisz.pl
www.osm.kalisz.pl

OFERTA:
- mleko • maślanki i kefiry
- jogurt naturalny • śmietany i śmietanki
- serki homogenizowane • serki kanapkowe
- twarogi • sery dojrzewające
- masło • twarogi dla piekarni i cukierni

(patrz str. 117)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Kole
62-600 Koło, ul. Towarowa 6
tel. (63) 27 20 900, fax 27 21 253
www.osmkolo.pl
e-mail: osm@osmkolo.pl

OFERTA:
- mleka i napoje mleczne
- mleko w proszku • śmietany
- masła i tłuszcze mleczne
- pasta „Koluś" • serki wiejskie
- sery twarogowe

(patrz str. 120)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
MONA w Koninie
62-510 Konin, ul. Poznańska 72
tel. centrala (63) 245 47 45, fax 249 31 27
Hurtownia MONA w Koninie
tel. 242 51 27
e-mail: marketing@osm.konin.pl
www.osm.konin.pl

OFERTA:
- twarogi i twarożki
- mleko spożywcze
- maślanka • śmietany
- jogurt naturalny
- zakwas

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
Kowalew - Dobrzyca
Kowalew, ul. B. Chrobrego 10
63-300 Pleszew 1, woj. wielkopolskie
tel. centrala (62) 74 29 521
e-mail: biuro@osm-kowalew.pl
www.osm-kowalew.pl

OFERTA:
- sery topione i smażone
- twarogi, twarożki
- kefiry
- sery dojrzewające

(patrz str. 114)

Spółdzielnia Mleczarska LAZUR
63-460 Nowe Skalmierzyce
ul. Kaliska 44
tel. (62) 762-12-58, fax 762-14-04
e-mail: lazur@lazur.pl,
marketing@lazur.pl
www.lazur.pl

OFERTA:
LAZUR to uznany producent serów
z przerostem szlachetnej pleśni.
W swojej ofercie posiadamy sery
z przerostem i porostem szlachetnej pleśni
Penicillium roqueforti.

(patrz str. 116)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
TOP-TOMYŚL
64-300 Nowy Tomyśl, ul. Kolejowa 33
tel. (61) 44 22 631, fax 44 22 630
e-mail: top.tomysl@post.pl
www.toptomysl.pl

OFERTA:
- sery smażone z kminkiem i bez
- mleko, śmietanki
- jogurty naturalne i smakowe
- wielkopolskie masło extra,
- mixy niskotłuszczowe
- maślanki i kefir
- twarożki smakowe, twaróg

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Rawiczu
63-900 Rawicz
ul. Mały Plac Ćwiczeń 4
tel. (65) 545 05 00, fax 545 05 20
e-mail: osmsekretariat@vp.pl
www.osmrawicz.pl

OFERTA:
- mleko spożywcze
- napoje mleczne
- śmietany i śmietanki
- masła i mixy tłuszczowe
- twarogi • ser smażony
- serki śmietankowe

Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców
62-420 Strzałkowo
ul. Gen. Wł. Sikorskiego 28
tel./fax (63) 275 00 27
e-mail: biuro@smu.com.pl
ww.smu.com.pl

OFERTA:
- mleko spożywcze
- śmietany i śmietanki
- twarogi • masło
- napoje mleczne

Średzka Spółdzielnia Mleczarska "Jana"
63-000 Środa Wielkopolska
ul. Daszyńskiego 9
tel. handel (61) 285 32 33
fax 285 66 47
e-mail: handel@jana.com.pl
www.jana.com.pl

OFERTA:
- twarogi • sery twarde
- serki homogenizowane
- serki kanapkowe • mleka świeże
- śmietanki i śmietany
- jogurty naturalne
- kefiry i maślanki
- masło i tłuszcze mleczne

Spółdzielnia Mleczarska
w Witkowie
62-230 Witkowo
ul. Stary Rynek 3
tel./fax (61) 477 81 22
e-mail: sm@selcom.pl
www.smwitkowo.pl

OFERTA:
- mleko
- śmietany
- maślanki i kefiry
- twarogi
- masło
- sery twarde

Spółdzielnia Mleczarska
WRZEŚNIA
62-300 Września
ul. Czerniejewska 1
tel.(61) 43 60 578, fax 43 60 186
e-mail: marketing@smw.com.pl
www.smw.com.pl

OFERTA:
- mleko spożywcze i w proszku
- śmietany i śmietanki
- maślanki, kefiry, jogurty
- twarogi i twarożki
- masło i mix wrzesiński

(patrz str. 121)

STARCO Zakład Mleczarski Sp. z o.o.
73-110 Stargard Szczeciński
ul. Barnima 5
tel. (91) 578 48 71, fax 834 34 58
e-mail: mleczarnia@starco.stargard.pl
www.starco.stargard.pl

OFERTA:
- serki i desery
- jogurty
- śmietany
- serki wiejskie
- lody

Pozostali członkowie Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Związek Rewizyjny

Dolnośląskie Zrzeszenie Spółdzielni Mleczarskich Związek Rewizyjny,
50-077 Wrocław, ul. Kazimierza Wielkiego 67, tel. (071) 344 64 99, fax (071) 372 34 65

Spółdzielnia Pracy MLECZ-MASZ w Bydgoszczy,
85-232 Bydgoszcz, ul. Jackowskiego 28/30, (052) 322 05 35, fax (052) 322 48 91

(patrz str. 101)

Sanatorium Uzdrowiskowe "Pod Tężniami"
Spółdzielnia Usług Leczniczych i Rehabilitacyjnych,
87-720 Ciechocinek, ul. Warzelniana 7, tel. (054) 416 70 00

Lubelska Spółdzielnia Usług Mleczarskich w Lublinie,
20-089 Lublin, ul. Probostwo 4, tel. (081) 747 79 20, fax (081) 747 58 45

(patrz str.85)

Spółdzielnia Transportu, Usług i Handlu TRANSMLECZ,
33-100 Tarnów, ul. Torowa 1, tel. (014) 621 73 61

Małopolski Mleczarski Spółdzielczy Związek Rewizyjny,
30-009 Kraków, ul. Friedleina 4 - 6, tel./fax (012) 633 14 23, 633 34 35

(patrz str. 66)

Regionalna Spółdzielnia Szkolenia i Usług Mleczarskich,
35-205 Rzeszów, ul. Warszawska 16, tel. (017) 861 12 79

(patrz str. 76)

Spółdzielnia Obrotu Towarowego Przemysłu Mleczarskiego,
15-959 Białystok, ul. Handlowa 4, tel. (085) 748 79 00, fax (085) 748 79 90

Usługowo-Handlowa Spółdzielnia POL-AST,
75-124 Koszalin, ul. Mieszka I 5A, tel. (094) 342 54 11, fax (094) 342 28 02

Pozostałe Spółdzielnie Mleczarskie

1	Bażanowice SM		tel. (33) 852 88 35	śląskie
2	Bobowa SM	*(patrz str. 68)*	tel. (18) 351 40 05	małopolskie
3	Chmielnik OSM	*(patrz str. 68)*	tel. (41) 354 27 31	świętokrzyskie
4	Chojnice OSM		tel. (52) 397 50 67	pomorskie
5	Chorzele SM MAZOWSZE		tel. (29) 751 61 00	mazowieckie
6	Częstochowska SM MLECZGAL		tel. (34) 325 24 23	śląskie
7	Drzycim SM		tel. (52) 331 70 34	kuj.-pom.
8	Głubczyce OSM		tel. (77) 485 22 80	opolskie
9	Góra SM DEMI		tel. (65) 543 26 47	dolnośląskie
10	Grajewo SM MLEKPOL	*(patrz str. 94)*	tel. (86) 272 37 31	podlaskie
11	Gąsocin SM	*(patrz str. 103)*	tel. (23) 671 40 45	mazowieckie
12	Grudziądz GSM		tel. (56) 461 36 60	kuj.-pom.
13	Jasienica Rosielna OSM	*(patrz str. 72)*	tel. (13) 430 94 10	podkarpackie
14	Kadłub SM Rolników Śląskich		tel. (77) 463 64 94	opolskie
15	Kamienna Góra SM „KaMos”		tel. (75) 744-23-21	dolnośląskie
16	Lidzbark Welski SM		tel. (23) 696 15 31	warm.-maz.
17	Łobżenica OSM	*(patrz str. 122)*	tel. (67) 286 00 45	wielkopolskie
18	Łużna SM	*(patrz str. 68)*	tel. (18) 354 30 06	małopolskie
19	Miechów OSM	*(patrz str. 71)*	tel. (41) 382 51 45	małopolskie
20	Opatów OSM		tel. (15) 868 20 24	świętokrzyskie
21	Ostrów Wlkp. OSM	*(patrz str. 115)*	tel. (62) 736 56 28	wielkopolskie
22	Pasłęk SM	*(patrz str. 99)*	tel. (55) 248 23 29	warm.-maz.
23	Piątnica OSM		tel. (86) 215 64 00	podlaskie
24	Racibórz OSM		tel. (32) 415 31 94	śląskie
25	Sanniki OSM		tel. (24) 27 72 853	mazowieckie
26	Skała OSM	*(patrz str. 70)*	tel. (12) 389 10 16	małopolskie
27	Susz OSM	*(patrz str. 98)*	tel. (55) 278 60 16	warm.-maz.
28	Suwałki SM SUDOWIA		tel. (87) 566 69 27	podlaskie
29	Szczekociny OSM ROKITNIANKA		tel. (34) 355 70 06	śląskie
30	Szczerców Rolniczo-Pracownicza SM		tel. (44) 631 81 00	łódzkie
31	Śrem OSM		tel. (61) 283 44 27	wielkopolskie
32	Środa Śląska OSM		tel. (71) 317 38 20	dolnośląskie
33	Świecie SM ŚWIECKA		tel. (52) 331 23 20	kuj.-pom.
34	Topola Królewska (k. Łęczycy) OSM		tel. (24) 722 33 52	łódzkie
35	Wodzisław Jędrzejowska SM	*(patrz str. 68)*	tel. (41) 386 18 15	świętokrzyskie
36	Wolsztyn OSM		tel. (68) 384 31 31	wielkopolskie
37	Złotów OSM	*(patrz str. 124)*	tel. (67) 263 31 34	wielkopolskie

PREZENTACJE

wybranych Spółdzielni Mleczarskich

Małopolski Mleczarski Spółdzielczy
Związek Rewizyjny w Krakowie

Małopolski Związek Mleczarski

W Małopolsce zakładaniem pierwszych mleczarni zajmował się Wydział Krajowy Towarzystwa Rolniczego. W 1908 roku, podczas wystawy przemysłowo-rolniczej w Jarosławiu Wydział Towarzystwa Rolniczego zwołał wiec mleczarski, na którym **dr Franciszek Stefczyk** wygłosił referat na temat założenia związku producentów masła. Po tym odczycie wybrano Komitet Założycielski, i już **17 lutego 1909 roku we Lwowie Walne Zgromadzenia Założycielskie powołało do życia Małopolski Związek Mleczarski**.

Siedziba MMSZR w Krakowie

W pierwszym okresie działalności Związek zajmował się sprzedażą masła i innych produktów nabiałowych produkowanych przez swych członków oraz dostarczaniem im maszyn, urządzeń i sprzętu mleczarskiego potrzebnych do prowadzenia mleczarni. **W kolejnych latach Związek zmieniał nazwy na Galicyjski Związek Mleczarski we Lwowie (1913 rok), Małopolski Związek Mleczarski w Krakowie Spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością (1921 r.), Małopolski Związek Mleczarski Spółdzielnia z odpowiedzialnością udziałami (1938 r.).** Jednocześnie, pod koniec I wojny światowej działania wojenne zmuszają Związek do przeniesienia siedziby do Krakowa, we Lwowie natomiast utworzona zostaje Filia Związku.

Do roku 1933 Związek miał swoją siedzibę w Krakowie przy ul. Jabłonkowskich. W tym roku wykupiono budynek przy ul. Friedleina 4, do którego przeniesiono biura, magazyny oraz Zakład Badania Masła Eksportowego, a w 1938 r. dobudowano obszerne skrzydło zwiększając powierzchnię magazynową, handlową i biurową. Według stanu na dzień 31 grudnia 1938 roku Związek zatrudniał łącznie 351 osób i posiadał 12 oddziałów od Drohobycza po Sosnowiec oraz 47 sklepów hurtowych i detalicznych, a ponadto własne składy jajczarskie w Jarosławiu, Ożarowie, Sandomierzu, Klimontowie Sandomierskim i Staszowie. W czasie okupacji niemieckiej Związek został przemianowany na **Landwirtschaffliche Zentralstelle Krakau**.

Po II wojnie światowej, w 1945 r. krakowski Związek, podobnie jak cały sektor mleczarstwa, podporządkowany został **„Społem" Związkowi Gospodarczemu Spółdzielni RP w Warszawie, a następnie - od 1948 r. - Centrali Spółdzielni Mleczarsko - Jajczarskich w Warszawie.**

W dniu 12 marca 1957 r. Rada Ministrów podjęła uchwałę o reaktywowaniu spółdzielczości mleczarskiej i na tej podstawie Krajowy Zjazd Delegatów Spółdzielni Mleczarskich w listopadzie 1957 roku podjął uchwałę o powołaniu Okręgowych Oddziałów Związków Spółdzielni Mleczarskich, przekształconych w 1962 roku w Wojewódzkie Związki Spółdzielni Mleczarskich.

W 1989 r., w miejsce Wojewódzkiego Związku Spółdzielni Mleczarskich w Krakowie 13 spółdzielni powołało Małopolską Spółdzielnią Handlu, Produkcji i Usług Mleczarskich. Kres jej działalności położyła Ustawa z 20 stycznia 1990 r. o likwidacji Związków Spółdzielczych.

Małopolski Mleczarski Związek Rewizyjny w Krakowie.

Pierwsze spotkanie w sprawie powołania nowej regionalnej organizacji spółdzielczej odbyło się w Rabce 22 października 1990 r. **9 stycznia 1992 r. odbył się zjazd założycielski Małopolskiego Mleczarskiego Związku Rewizyjnego w Krakowie**, a podpisy pod statutem jako założyciele złożyli przedstawiciele: OSM Bochnia, OSM Chrzanów, OSM Jasło, OSM Szczurowa, OSM Wadowice, OSM Limanowa i Małopolsko-Śląskiej Spółdzielni Pracy „Mlek-Pol". Wybrano Zarząd w składzie: mgr inż. Bogusław Marszałek - Prezes Zarządu, inż. Bronisław Hyziak - Wiceprezes, Jerzy Korman - Wiceprezes.

Statut Związku i Zarząd w wymienionym składzie został zarejestrowany w Sądzie Rejonowym Kraków - Śródmieście. **W kolejnych latach do związku przystąpiły Spółdzielnie: Zakopane, Kraków, Skała, Myślenice i Oświęcim (1992 r.), Wieprz, ZRM Miechów, Gorlice, Szczucin, Łużna (1995 r.), Nowy Sącz, Ropa, Bobowa (1996 r.), Przybysławice, Brzesko (1997 r.), Wilmanowice (1999 r.), Miechów (2001 r.)**

W ostatnich latach nastąpiły dalsze zmiany organizacyjne. Z dniem 1 lipca 2007 roku doszło do połączenia Małopolskiego Związku z Regionalnym Związkiem Spółdzielni Mleczarskich w Rzeszowie. **Członkami Związku zostały więc spółdzielnie mleczarskie w Jasienicy Rosielnej, Sanoku, Stalowej Woli, Trzebownisku, Sędziszowie Małopolskim i Rzeszowie (Regionalna Spółdzielnia Szkolenia i Usług Mleczarskich). W dniu 10.07.2007 r. przystąpiła do Związku Jędrzejowska Spółdzielnia Mleczarska w Wodzisławiu, a w dniu 27.05.2008 r. OSM w Chmielniku - obie z woj. świętokrzyskiego.**

Tak więc obecnie Małopolski Mleczarski Spółdzielczy Związek Rewizyjny w Krakowie działa na terenie trzech województw - małopolskiego, podkarpackiego i świętokrzyskiego, czyli tak jak po założeniu w 1909 roku (oczywiście bez ziem za wschodnią granicą Polski). Każdy region (województwo) ma swoją reprezentację w Radzie Związku, proporcjonalnie do liczby członków (4-2-1). Aktualnie Małopolski Mleczarski Spółdzielczy Związek Rewizyjny zrzesza 18 podmiotów.

Do głównych zadań Związku należą: dokonywanie lustracji w zrzeszonych spółdzielniach (pełnej i doraźnej), badanie sprawozdań finansowych, organizowanie szkoleń i doradztwo fachowe. Rocznie Związek przeprowadza 6 lustracji pełnych, 6-8 doraźnych oraz badania sprawozdań finansowych.

W roku 2012 mija 20 lat od zarejestrowania Małopolskiego Mleczarskiego Związku Rewizyjnego w Krakowie.

Działacze spółdzielczości rolniczej z lat trzydziestych

Rada Nadzorcza i Zarząd Małopolskiego Związku Mleczarskiego lat trzydziestych

- **Radę Nadzorczą Związku stanowią:**

- Wiesław Pachota - ***Przewodniczący Rady*** *(OSM Nowy Sącz)*
- Antoni Inglot - ***Wiceprzewodniczący Rady*** *(RSM RESMLECZ Trzebownisko)*
- Wojciech Kałka - ***Sekretarz Rady*** *(JSM Wodzisław)*
- Jan Gamrat *(OSM Miechów)*,
- Antoni Jaklik *(OSM Sanok)*,
- Zbigniew Golik *(OSM Szczurowa)*,
- Józef Urbański *(OSM Limanowa)*.

- **W skład Zarządu MMSZR wchodzą:**

- Czesław Mróz - ***Prezes Zarządu***
- Tadeusz Kumorek - ***Wiceprezes Zarządu***
- Wiesław Darasz - ***Członek Zarządu.***

- **W chwili obecnej MMSZR w Krakowie zrzesza następujące podmioty:**

- Spółdzielnia Mleczarska w Bobowej
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska z/s w Bochni
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chmielniku
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jasienicy Rosielnej
- Krakowska Spółdzielnia Mleczarska w Krakowie
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Limanowej
- Spółdzielnia Mleczarska w Łużnej
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Miechowie
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Nowym Sączu
- Regionalna Spółdzielnia Szkolenia i Usług Mleczarskich w Rzeszowie
- Spółdzielnia Handlu i Wynajmu Nieruchomości „Ropczanka" w Ropie
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sanoku
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sędziszowie Małopolskim
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skale
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Stalowej Woli
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Szczurowej
- Rzeszowska Spółdzielnia Mleczarska „RESMLECZ" w Trzebownisku
- Jędrzejowska Spółdzielnia Mleczarska w Wodzisławiu

30-009 Kraków, ul. Friedleina 4-6, woj. małopolskie

tel. (12) 633 14 23, tel./ fax 633 34 35, e-mail: mmszr@wp.pl

SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W BOBOWEJ
38-350 Bobowa
ul. Węgierska 29
tel. (18) 351 40 05
fax (18) 353 86 42
e-mail: mleczbobowa@pro.onet.pl

SM w Bobowej została założona w 1931 r.
Współzałożycielem i pierwszym Prezesem był Pan Marian Szczepanek.
Obecny zakres działalności Spółdzielni to:
• Skup i sprzedaż mleka surowego.
Rocznie skup mleka wynosi 1,8 - 2 mln litrów.

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W CHMIELNIKU
26-020 Chmielnik
ul. Polna 10
tel. (41) 354 27 31
fax (41) 354 22 90
e-mail:
sekretariat_osm_chmielnik@onet.pl

OFERTA:
• ser typu Mozzarella
• twaróg Chmielnicki półtłusty
• mleko spożywcze
• śmietanka kremowa
• maślanka naturalna • kefir naturalny
• masło Chmielnickie

SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W ŁUŻNEJ
38-322 Łużna 409
tel. (18) 354 30 06
e-mail: mleczlozna@wp.pl

OFERTA:
• skup i przerób mleka: masa serowarska, ser Edamski, ser Gryficki
• handel mlekiem przerzutowym

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W NOWYM SĄCZU
33-300 Nowy Sącz, ul. Flisaków 1
tel. centr. (18) 441 22 05
fax 441 22 12
dział handlowy: 441 22 96
e-mail: osm@mnet.pl
www.osm.mnet.pl

OFERTA:
• specjalizujemy się w produkcji twarogów, galanterii mleczarskiej a także w wyrobach tradycyjnych:
- bryndza sądecka, przysmaki serowe wędzone
- wyrobach ekologicznych

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W STALOWEJ WOLI
37-450 Stalowa Wola, ul. Staszica 1
tel. (15) 642 50 06
fax (15) 842 09 35
e-mail: zarzad@osmstwola.pl

OFERTA:
• mleko
• śmietany
• twarogi • twarogi cukiernicze
• serek ziarnisty
• napoje mleczne
• masło

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W SZCZUROWEJ
32-820 Szczurowa, Rynek 18
tel. (14) 671 45 61-2
tel/fax 671 42 20
e-mail: osmszczurowa@op.pl
www.osmszczurowa.pl

OFERTA:
• ser mozzarella blok, porcje, wiórka
• masło extra • śmietanka
• twarogi
• twarożki smakowe
• mleko zsiadłe

JĘDRZEJOWSKA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA
28-330 Wodzisław
ul. Mleczna 4
tel./fax (41) 380 60 22
e-mail: w.kalka@jedrzejowskasm.pl
www.jedrzejowskasm.pl

OFERTA:
• mleka spożywcze • śmietany 18% i 30%
• masło extra Jędrzejowskie
• masło Jędrzejowskie • twaróg półtłusty
• Jędrzejowski twarożek śmietankowy
• ser twarogowy naturalny Świętokrzyski
• maślanka spożywcza naturalna • kefir.

Jędrzejowski twarożek śmietankowy i masło Jędrzejowskie znajdują się na ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych.

bocheńskie

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska

ul. Wygoda 147, 32- 700 Bochnia
tel. (14) 611- 30- 23, fax. (14) 611- 27- 18
www.osm-bochnia.com.pl, e-mail: sekretariat@osm-bochnia.com.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska z siedzibą w Bochni to producent artykułów nabiałowych znanych pod marką „bocheńskie" i dobrze rozpoznawalnych na lokalnym rynku.

Nasze produkty wytwarzane są metodami tradycyjnymi na podstawie starych sprawdzonych receptur bez dodatku konserwantów.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska to firma z tradycją sięgającą 1897 roku, kiedy to w miejscowości Królówka powstał pierwszy zakład produkcyjny w ówczesnej Galicji, dając podwaliny pod dzisiejszą Spółdzielnię. Obecnie znajduje się tam muzeum mleczarstwa. Wzrost produkcji mleka i potrzeba zwiększenia zdolności przerobowych sprawiły, że w 1964 roku uruchomiono nowy zakład mleczarski zlokalizowany w Bochni, przy ul. Wygoda.

Nieustanne inwestycje w rozwój, wprowadzanie nowoczesnych rozwiązań, doskonalenie systemów jakości spowodowało, że dziś Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bochni to nowoczesny zakład współpracujący z hurtowniami i setkami sklepów województwie małopolskim.

Długoletnie doświadczenie i tradycja pozwoliły na wypracowanie szerokiej gamy wyrobów znanych i cenionych przez naszych klientów.

Specjalizujemy się w produkcji galanterii mleczarskiej typu: mleka, śmietany, kefir, masło, sery twarogowe.

Naszym sztandarowym produktem jest **Masło ekstra bocheńskie** produkowane na bazie starej receptury, niezmienionej od lat. Jest naturalne w 100%, nie posiada w swoim składzie żadnych dodatków sztucznych, olei roślinnych ani konserwantów. Jego wysoką jakość i smak podkreśla wygrana w ogólnopolskim konkursie **„Polski Producent Żywności 2011"** oraz znak **„Poznaj Dobrą Żywność"** otrzymany w 2011 r. z rąk Ministra Rolnictwa Marka Sawickiego.

Sumienność i dokładność pracowników produkcji, którzy ściśle stosują się do zasad wdrożonego systemu HACCP sprawia, że nasze produkty są gwarancją doskonałej jakości i smaku. Podstawą uzyskania dobrego produktu jest wysokiej klasy surowiec. Mleko, z którego produkowane są nasze wyroby, pochodzi z czystych łąk dorzecza Wisły i Pogórza Wiśnickiego. Codziennie odbierane specjalistyczny transportem od ponad 100 gospodarstw rolnych najwyższej jakości mleko trafia na linie produkcyjne, gdzie przy zachowaniu najwyższych standardów zostaje przerobione na zdrowe i naturalne produkty nabiałowe.

Naszym celem jest przede wszystkim rozwój i dostarczanie konsumentom zdrowych produktów. Jesteśmy przekonani, że nasze wyroby są najwyższej jakości, o niepowtarzalnych walorach smakowych. Stawiamy na tradycję, produkcję według sprawdzonych technologii, bez żadnych chemicznych i sztucznych ulepszaczy. Podstawą tak dobrej jakości jest dobry surowiec.

Najważniejsze jest uznanie konsumenta, dlatego produkujemy wyroby w 100% naturalne. Na co dzień przekonujemy się o tym, że klient darzy nas zaufaniem i uznaniem.

Jesteśmy dumni, że otrzymaliśmy takie wyróżnienie, które stanowi dla nas motywację do produkcji coraz lepszych, naturalnych i zdrowych wyrobów.

Firmą kierują:

• **Prezes Zarządu**
Łukasz Kaczmarczyk

• **Członek Zarządu:**
Małgorzata Pająk

• **Członek Zarządu:**
Dorota Loryś

... dobre, bo bocheńskie

Smak i Zdrowie...

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skale

32 - 043 Skała, ul. Wolbromska 88
tel./fax (12) 389-10-16, 389-16-47
www.osmskala.pl, e-mail: handel@osmskala.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skale rozpoczęła swoją działalność 1 września 1957 roku. Jesteśmy znanym i cenionym na terenie województwa małopolskiego i śląskiego producentem artykułów nabiałowych.

Tajemnica naszego sukcesu to między innymi wysokiej jakości mleko, z którego produkowane są nasze wyroby. Pochodzi ono z czystych ekologicznych terenów Jury Krakowsko-Częstochowskiej. Większość naszych dostawców znajduje się na obrzeżach Ojcowskiego Parku Narodowego. Artykuły dostarczamy do sklepów i hurtowni przez cały tydzień własnym, specjalistycznym transportem. Nasze wyroby nie zawierają konserwantów i są zgodne z Polską Normą oraz Normami Zakładowymi. Stały nadzór laboratoryjny nad skupowanym surowcem i bieżącą produkcją sprawia, że wyroby mleczarskie ze Skały są Smaczne i Zdrowe!

- **Władze Spółdzielni stanowią:**

-	Prezes Zarządu	– Mirosław Poradowski
-	Wiceprezes ds. handlowych	– Rafał Kruszak
-	Wiceprezes ds. technicznych	– Edward Adamek
-	Główna Księgowa	– Ewelina Pasich
-	Przewodn. Rady Nadzorczej	– Andrzej Dziuba

OFERTA SPÓŁDZIELNI:

- Mleko Spożywcze 2%, 3,2% – Folia 0,9L oraz Pet 1L
- Twarogi Tłuste, Półtłuste i Chude – Forma 200g, Krajanka
- Masło Ekstra 82% – Forma 200g,
- Masło Skalskie 82% – Osełka 200g
- Śmietana 12%, 18% – kubek 200 g i 400 g
- Śmietanka 30% – kubek 200 g i 400 g
- Jogurt Naturalny – kubki 150g, 450g
- Maślanka Naturalna – kubki 400g oraz Pet 1L
- Kefir Naturalny – kubki 400g oraz Pet 1L
- Serek Smakosz Ziołowy (nagroda – Najlepsze w Polsce)
- Serki Smakosz 100g (nagroda – Polski Producent Żywności)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sędziszowie Małopolskim

39-120 Sędziszów Małopolski, ul. Polna 4
tel. (17) 22 16 018, tel./ fax (017) 22 16 865

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sędziszowie Małopolskim rozpoczęła działalność w 1934 roku. Jej głównym profilem działalności był skup mleka, produkcja masła i sera.

W latach 1968 - 1975 Spółdzielnia przechodziła generalną modernizację zwiększając produkcję serów i masła.

W latach 80-tych nastąpił dalszy rozwój działalności oraz budowa punktów skupu mleka: w Iwierzycach, Klęczanach, Wolicy Ługowskiej, Kamionce, Borku Wielkim, Ostrowie, Ropczycach.

W okresie 1990-2001 zakład produkcyjny i system skupu mleka poddany został procesowi restrukturyzacji. Wprowadzono bezpośredni odbiór mleka od rolników autocysternami, uruchomiono produkcję jogurtu, napojów mlecznych, serów twardych sędziszowskich, edamskich i mleka spożywczego.

W tym okresie OSM w Sędziszowie Młp. zatrudniała średnio 32 pracowników, zrzeszała blisko 800 członków - dostawców mleka, prowadząc 4 punkty skupu mleka. Posiadała 96 gospodarstw wysokotowarowych, wyposażonych w urządzenia chłodnicze i udojowe, skupując mleko z terenu gmin: Sędziszów, Ropczyce, Iwierzyce, Ostrów i Wielopole.

Spółdzielnia dostarczała na rynek mleko, śmietanę, kefir, jogurty owocowe, twaróg półtłusty, sery twarde i masło. Wysoka jakość tych produktów, ich walory smakowe i stosunkowo niskie ceny zapewniały możliwość zbytu nie tylko w Sędziszowie i powiecie ale także w Rzeszowie, Dębicy, Krośnie, Tarnobrzegu, Krakowie.

4 czerwca 2010 roku Sędziszów Małopolski nawiedziła powódź. Tereny Spółdzielni zostały całkowicie zalane, zgromadzone w magazynach produkty należało zutylizować, straty wyniosły ok. 200 tys. zł. Realna stała się groźba upadłości. Mimo tak dotkliwej klęski Spółdzielnia, dzięki uporowi Zarządu i Rady Nadzorczej, nie poddała się. Pomocną rękę wyciągnęły inne spółdzielnie z terenu całej Polski, głównie Podkarpacia, w szczególności RSM RESMLECZ w Trzebownisku na czele z pp. Antonim Kogutem i Tadeuszem Pruchnikiem, umożliwiając sędziszowskiej OSM dalszą działalność.

Obecnie OSM w Sędziszowie jest spółdzielnią skupowo-handlową, skupującą mleko w ilości 1,8 mln litrów rocznie, dostarczając je do RSM RESMLECZ i dystrybuując jego produkty na lokalnym rynku.

- **Pracą Spółdzielni kieruje jednoosobowy Zarząd:**

- Gustaw Popławski - Prezes Zarządu

- **Nad całością działalności czuwa Rada Nadzorcza w składzie:**

- Sławomir Stachnik - ***Przewodniczący Rady***
- Bolesław Król, Jacek Ździebko, Jerzy Rolek, Marek Mazur - ***Członkowie Rady.***

OSM w MIECHOWIE

ul. B.Prusa 5, 32-200 Miechów
tel. (41) 38 25 119, fax (41) 38 25 125
www.osm.miechow.pl

Spółdzielnia miechowska posiada komplet dokumentów od chwili powstania najstarszej na naszym terenie Spółdzielni Mleczarskiej w Sławicach, a która z całym swym dorobkiem weszła w skład obecnej Okregowej Spółdzielni Mleczarskiej w Miechowie.

Zebranie założycielskie Spółdzielni Mleczarskiej w Sławicach odbyło się 11 listopada 1923 r. pod przewodnictwem ks. Andrzeja Gracy, na którym przyjęto statut opracowany przez Związek Rewizyjny Polskich Spółdzielni Rolniczych w Warszawie. Powołano trzyosobowy Zarząd: ks. Andrzej Graca - Prezes, Franciszek Jakubas - Skarbnik, Franciszek Manterys - Członek Zarządu.

Pierwszy statut podpisało 15 członków - założycieli. 23 grudnia 1923 r. wybrano 6 - osobowy skład Rady: Antoni Kwiecień - Przewodniczący, Wincenty Cala - Członek, Jan Antosik - Członek, Franciszek Mikuła - Członek, Franciszek Rutkowski - Członek, Piotr Skucha - Członek. Rachunkowość spółdzielni objął Prezes Zarządu ks. Andrzej Graca.

Dalekowzroczne przewidywania ówczesnych działaczy samorządowych, zapoczątkowały plany oraz realizację budowy w Sławicach nowoczesnego zakładu mleczarskiego. Działalność gospodarcza Spółdzielni uzyskiwała coraz to lepsze uznanie i zaufanie w środowisku wiejskim, rosła rzesza jej członków. 31 marca 1928 r. do Spółdzielni Mleczarskiej w Sławicach została przyłączona Spółdzielnia w Kalinie Rędzinach.

Z chwilą wybuchu II wojny światowej i okupacji Spółdzielnia nie zawiesiła swej działalności. W 1940 r. połączyła się z innymi spółdzielniami: Wymysłowem, Nasiechowicami i Szczepanowicami, poszerzając swój teren działania. Władze okupacyjne w 1943 r. poleciły przenieść produkcję ze Sławic do Miechowa. W ten sposób rejon działania Spółdzielni Mleczarskiej w Sławicach poszerzył się o teren gminy Miechów i Wielko-Zagórze.

Z miechowską Spółdzielnią połączył się Zakład Mleczarski w Charsznicy, gdzie w 1974 r. oddano do użytku nowoczesny zakład produkcyjny, specjalizujący się w produkcji mleka w proszku i masła. Obecnie, po centralizacji zakładów, globalna produkcja mieści się w Oddziale produkcyjnym w Charsznicy.

Produkty wytwarzane w naszej Spółdzielni są wprowadzane na rynek za pośrednictwem własnej sieci sklepów firmowych "Twarożek". Obecnie na sieć handlową Spółdzielni składa się 8 sklepów (w Miechowie, Krakowie, Charsznicy, Kozłowie, Kamionce, Żarnowcu), a jednym z celów strategicznych naszej Spółdzielni jest dalszy rozwój sieci własnej.

Oprócz stacjonarnych sklepów spożywczo-nabiałowych OSM w Miechowie prowadzi tzw. "handel obwoźny" - dysponujemy trzema samochodami, w tym jeden tzw. "mleczarenka na kółkach". Dystrybucja naszych wyrobów jest prowadzona na terenie woj. małopolskiego, świętokrzyskiego, śląskiego i podkarpackiego.

Na terenie zakładu w Miechowie funkcjonuje hurtownia nabiałowo-spożywcza, w której zaopatrzenie znajdują placówki detaliczne z Miechowa i okolic.

Przy Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Miechowie funkcjonuje stacja paliw, która oferuje naszym dostawcom w rozliczeniu za mleko - olej napędowy. Mleczarska stacja paliw jest tanim źródłem zaopatrzenia transportu własnego oraz innych naszych partnerów świadczących usługi na rzecz naszej Spółdzielni.

OSM w Miechowie oferuje swym klientom produkty o ugruntowanej pozycji na rynku.

Łącznie produkowanych jest około 70 asortymentów nabiału.

Oferta handlowa Spółdzielni:

- mleko 2%, 3,2% (0,9 L, 1 L)
- śmietany 12%, 18%, 30% (folia, kubek)
- twarogi: półtłusty, tłusty (folia, pergamin)
- twarożek mielony (folia, wiadro)
- serki homogenizowane o smaku: naturalnym, truskawkowym, waniliowym, brzoskwiniowym, ananasowym, jagodowym, leśnym, czekoladowym, 0% light, serniczek
- kefir,
- wiejskie zsiadłe mleko
- maślanki
- jogurty
- serki śniadaniowe typu fromage: naturalny, ze szczypiorkiem, bazylią, ziołami, z czosnkiem
- masło extra 82% tłuszczu
- serki topione
- mleko w proszku.

Celem priorytetowym Spółdzielni jest jak najwyższa jakość produkowanych wyrobów mleczarskich w konkurencyjnej cenie, co prowadzi do wzrostu sprzedaży oraz zadowolenia naszych dostawców poprzez korzystną cenę za mleko.

Aby dostosować swą ofertę do wciąż rosnących oczekiwań naszych klientów, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Miechowie wciąż poszerza swą ofertę handlową. W ostatnim czasie nowy smak serka homogenizowanego Light 0% powiększył listę dostępnych smaków tego najbardziej znanego naszego produktu. Tym, którzy mają ochotę na lekki i mało kaloryczny deser polecamy serek z "serduszkiem" w tle Light 0%. Z myślą o konsumentach, którzy preferują smakowe produkty, planujemy rozszerzyć linię Light - serków homogenizowanych o lekkie smakowe: waniliowe, truskawkowe. Miechowski serek Light 0% to idealny produkt na pierwsze lub drugie (beztłuszczowe) śniadanie dla ludzi, którzy dbają o swoje zdrowie. Aż 150g przyjemności na dzień dobry....!

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Miechowie zaprasza do współpracy

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA
W JASIENICY ROSIELNEJ

36-220 Jasienica Rosielna
tel. (13) 43 09 410; 43 09 425; 43 06 057; fax (13) 43 09 411
e-mail: osm@osm-jasienica-rosielna.pl
www.osm-jasienica-rosielna.pl

OSM w Jasienicy Rosielnej - Spółdzielnia z 85-letnią tradycją - skupia się obecnie na produkcji 43 wyrobów mlecznych, wytwarzanych wyłącznie według własnych i niepowtarzalnych receptur jako produkty regionalne. Nadzór nad tym asortymentem jak i gospodarstwami ekologicznymi, od których Spółdzielnia skupuje mleko, sprawują specjalne służby z jednostek certyfikujących, posiadające uprawnienia nadane przez MRiRW do nadzoru nad produkcją żywności metodami ekologicznymi. Wyroby te - jako naturalne, smaczne, pożywne i wartościowe - od lat cieszą się dużym uznaniem konsumentów. Trafiają one do 16 własnych sklepów firmowych oraz 14 hurtowni, będących także własnością Spółdzielni. Poza własnymi wyrobami jasienicka OSM handluje artykułami mleczarskimi pochodzącymi z 30 innych spółdzielni i zaopatruje sklepy i hurtownie na terenie woj. podkarpackiego, w tym sieci GS „SCh"i PSS „Społem". Łącznie Spółdzielnia zaopatruje w towary ponad 2,2 tys. małych i dużych firm handlowych na terenie kraju.

Tradycją Spółdzielni stało się rozliczanie ze swoimi dostawcami na bieżąco i bez zwłoki, a solidność i terminowość w tym zakresie potwierdza fakt, że OSM w Jasienicy Rosielnej jako jedyna w Polsce od 11 lat regularnie zdobywa tytuł **„Przedsiębiorstwo Fair Play"** oraz – przez ostatnie 6 lat z rzędu – prestiżowy tytuł **„Gazela Biznesu"**, czyli firmy dynamicznie się rozwijającej. Według Ministerstwa Ochrony Środowiska Spółdzielnia w 2009 roku uzyskała najlepsze wyniki w działaniach na rzecz ochrony środowiska i uhonorowana została tytułem **Lidera Ekologii Polskiego Mleczarstwa.**

Pracą Spółdzielni kieruje - dysponujący 52-letnim doświadczeniem w pracy w OSM Jasienica, od 35 lat prezes Zarządu - Kazimierz Śnieżek.

Żyj zdrowo z wyrobami ekologicznymi z Jasienicy

Ten znak to natury smak...

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W LIMANOWEJ

34-600 Limanowa, ul. Starodworska 7
tel./fax: +48 18 33 76 131
www.osm-limanowa.com.pl
e-mail: osm_limanowa_skup@pro.onet.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sanoku

38-500 Sanok ul. Przemyska 22
tel.(13) 46 53 611 – centrala, fax : (13) 46 53 690
www.osm.sanok.pl , e-mail: handel@osm.sanok.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sanoku to nowoczesny zakład współpracujący z największymi sieciami sklepów i hurtowniami w całej Polsce. O renomie marki OSM decyduje wysokiej klasy, ekologicznie czysty surowiec pozyskiwany od 800 dostawców z 22 gmin województwa podkarpackiego. Spółdzielnia przerabia mleko krowie i owcze, wytwarzając doskonałe produkty najwyższej jakości.

Firma jest obecna na rynku od 1950 roku. Kolejne lata to dynamiczny rozwój firmy, inwestycje w budynki produkcyjne, punkty skupu i oddziały. Spółdzielnia modernizowała linie technologiczne, poszerzała asortyment produkowanych wyrobów i zdobywała nowe rynki. W 1972 r. rozpoczęła działalność w nowym zakładzie produkcyjnym, w obecnej siedzibie.

Lata 1990-96 zapoczątkowały ogromne zmiany za sprawą wprowadzenia do produkcji szerokiej gamy jogurtów naturalnych i owocowych, kefirów, maślanek i nowych gatunków serów podpuszczkowych, w tym: Sera Gryfickiego, Rolady Ustrzyckiej, Salami, Edamskiego i sera Kaszkawał. Marka OSM Sanok stała się rozpoznawalna i poszukiwana na terenie całej Polski. Następnie, lata 2003-2008 to dynamiczny rozwój, unowocześnianie zakładu i wprowadzanie nowych technologii, co przyniosło znaczący wzrost produkcji i rozszerzenie oferty handlowej o nowe asortymenty. OSM Sanok konsekwentnie inwestuje w swój rozwój, doskonali system jakości, aby zapewnić najwyższą jakość wyrobów, spełniać wymagania i oczekiwania klientów.

Wyroby produkowane przez OSM Sanok nie zawierają środków konserwujących i są dobrze przyswajane przez organizm. Gwarancją wysokiej jakości produkcji jest polityka jakości, spełniająca standardy BRC Global Standard For Safety Foods - potwierdzone certyfikatem TUV NORD.

Polecamy szeroką gamę wyrobów nabiałowych:

- mleko spożywcze świeże 2% tł.
- śmietany 18% tł., śmietankę 30% tł.
- śmietanę jogurtową 10% tł.
- kefiry naturalne i truskawkowe
- maślanki: naturalne i owocowe
- jogurty owocowe 1,5% tł.
- jogurty owocowe bez cukru 0% tł.
- jogurty bez cukru 0% tł.
- jogurty kremowe 7% tł.Arabella
- jogurty naturalne 0% tł., 1,5 % tł.
- twarogi - półtłuste
- masło ekstra
- ser twarogowy wędzony z ziołami
- sery twarde: Salami, Edamski, Kaszkawał, Gryficki wędzony,
- bryndzę podkarpacką

Wysoka jakość wyrobów została potwierdzona zdobytymi nagrodami w latach 2008-2011 r., a wśród nich:

1. Laureat Konkursu „Najlepszy Lokalny Produkt Mleczarski" za „Bryndzę owczo-krowią 125 g" – Boguchwała, czerwiec 2008 r.
2. Certyfikat „Najlepsze w Polsce" dla jogurtów owocowych OSM Sanok przyznany na okres 3 lat przez Konsumentów w „Konsumenckim Konkursie Jakości Produktów" – Poznań, październik 2008 r.
3. Wyróżnienie podczas XVII Targów „Mleko- Expo" za zestaw jogurtów owocowych 1,5% tł. i Ser Gryficki – Warszawa, listopad 2008 r.
4. Laureat Konkursu „Najlepszy Lokalny Produkt Mleczarski" za Maślankę 1,5% tł. 1 litr – Boguchwała, czerwiec 2009 r.
5. Laureat konkursu „Polski Producent Żywności'' za Jogurty owocowe bez cukru 0% tł. – mix 4 smaków – Poznań, wrzesień 2009 r.
6. Nagroda XVIII Targów „Mleko – Expo 2009" za Jogurt wiśniowy 0% tłuszczu bez cukru – Warszawa, listopad 2009 r.
7. Laureat konkursu „Najlepszy Lokalny Produkt Mleczarski'' za Jogurt owocowy 0% tłuszczu bez cukru – Boguchwała, czerwiec 2010 r.
8. Laureat Plebiscytu „Nasze dobre Podkarpackie" za „Jogurty owocowe 0% tłuszczu bez cukru" – Rzeszów, październik 2010 r.
9. Nagroda XIX Targów Mleko- Expo 2010 za „Wyróżniającą jakość – Jogurt owocowy 0% tłuszczu bez cukru" – Warszawa , listopad 2010 r.
10. Laureat konkursu „Liderzy Regionu 2010" – LIDER REGIONU w kategorii Przetwórstwo- Mleczne – Rzeszów, grudzień 2010 r.
11. Laureat konkursu „Najlepszy Produkt Regionalny i Lokalny" za „Jogurt kremowy Arabella 150 g" – Boguchwała, czerwiec 2011 r.
12. Laureat tytułu „Polski Producent Żywności 2011" za produkt: „Zestaw jogurtów kremowych Arabella" - Poznań, wrzesień 2011 r.
13. Certyfikat „Najlepsze w Polsce" dla jogurtów owocowych OSM Sanok - Poznań 2011 r.

Regionalna Spółdzielnia Szkolenia i Usług Mleczarskich

35-205 Rzeszów, ul. Warszawska 16
tel.(17) 861 18 01, tel./fax 861 12 79
e-mail: biuro@rssium.rzeszow.pl

Prezes Zarządu *- Wiesław Darasz*

Z dniem wejścia ustawy z dnia 20 stycznia 1990 roku o zmianach w organizacji i działalności spółdzielczości w stan likwidacji postanowiono spółdzielnie osób prawnych i fizycznych powstałe na bazie Wojewódzkiego Związku Spółdzielni Mleczarskich w Rzeszowie oraz Zakład Centralnego Związku Spółdzielni Mleczarskich w Warszawie - Zespół Szkół Spożywczych w Rzeszowie.

W związku z tym, dla zachowania bazy technicznej i dorobku Zespołu Szkół Spożywczych w Rzeszowie dla przemysłu mleczarskiego, powstała komisja organizacyjna w składzie:

I. Osoby prawne:

1. Rzeszowska Spółdzielnia Mleczarska w Trzebownisku

2. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łańcucie

3. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sędziszowie Małopolskim

II. Osoby fizyczne: mgr inż. Stanisław Drozd, mgr inż. Edward Rajzer, mgr inż. Tadeusz Baran, mgr Stanisław Kraska, mgr inż. Szczepan Chrzanowski, mgr inż. Piotr Ostrowski, mgr inż. Józef Kędzior, mgr inż. Jan Oczoś, mgr inż. Stanisław Kluz, mgr inż. Kazimierz Jacek

Na zebraniu założycielskim w dniu 6 czerwca 1990 roku powołano Regionalną Spółdzielnię Zespołu Szkół Spożywczych, która w 1995 r. zmieniła nazwę na Regionalną Spółdzielnię Szkolenia i Usług Mleczarskich w Rzeszowie. Przewodniczącym Rady Nadzorczej został inż. Tadeusz Pruchnik, natomiast pierwszym prezesem Zarządu - Tadeusz Baran. Likwidator CZSM w Warszawie przekazał obiekty ZSS w Rzeszowie dla Regionalnej Spółdzielni Szkolenia i Usług Mleczarskich. Krajowe Zebranie Przedstawicieli Spółdzielni Mleczarskich, które odbyło się 24 lipca 1991 roku w Warszawie zatwierdziło przekazanie obiektów ZSS oraz dodatkowo nieodpłatnie przekazało Spółdzielni budynki w Lublinie przy ul. Miłej 6, w Rzeszowie przy ul. Nowotki 16 i Rejtana 10 A.

Przekazane obiekty po uregulowaniu stanu prawnego, służą celom statutowym Spółdzielni.

Regionalna Spółdzielnia Szkolenia i Usług Mleczarskich jest spółdzielnią osób prawnych i fizycznych. Osoby prawne reprezentowane są przez spółdzielnie mleczarskie a osoby fizyczne przez długoletnich pracowników spółdzielczości mleczarskiej oraz pracowników ZSS w Rzeszowie. Celem działania Spółdzielni jest kształcenie, dokształcanie i doskonalenie zawodowe kadr dla spółdzielczości mleczarskiej i przemysłu spożywczego oraz świadczenie usług.

RSSiUMl. zrzeszona jest w Małopolskim Mleczarskim Spółdzielczym Związku Rewizyjnym w Krakowie.

- **Zarząd Spółdzielni:**
- Wiesław Darasz - ***Prezes Zarządu*** (od marca 2009 r.)
- Piotr Ostrowski - ***Wiceprezes Zarządu***
- Stanisław Augustyn - ***Członek Zarządu.***
- **Przewodniczącym RN** pozostaje nadal:
- Tadeusz Pruchnik.

W obiektach ZSS w Rzeszowie zlokalizowane jest unikalne Muzeum Spółdzielczości i Szkolnictwa Mleczarskiego, które w 2011 roku obchodziło jubileusz 25-lecia istnienia.

Rok założenia 1906

Rzeszowska Spółdzielnia Mleczarska „RESMLECZ" w Trzebownisku

Prezes Zarządu - inż. Antoni Kogut

36-001 Trzebownisko 931
Centrala +48 (17) 86 68 300, Fax. +48 (17) 86 68 302
e-mail: resmlecz@resmlecz.pl, www.resmlecz.pl

Ponad 100 lat na podkarpackich stołach

Rzeszowska Spółdzielnia Mleczarska „RESMLECZ” w Trzebownisku koło Rzeszowa powstała w 1906 roku. Jest to największa mleczarnia nie tylko na Podkarpaciu, ale i w całej południowej Polsce. Obiekty produkcyjno-magazynowe zajmują powierzchnię blisko ośmiu hektarów. Spółdzielnia współpracuje z ponad dwoma tysiącami dostawców, od których skupuje mleko klasy ekstra, spełniające wymagania Unijne. Swoim odbiorcom zarówno w kraju, jak i za granicą oferuje bogaty asortyment, obejmujący ponad 30 rodzajów wyrobów cenionych wśród konsumentów za jakość, niepowtarzalny smak, a przy tym – jeszcze wolnych od konserwantów i substancji dodatkowych.

Od kilkunastu lat z powodzeniem sprzedajemy mleko w proszku, masło w bloku, a także twarogi o wydłużonym okresie przydatności do spożycia, mogące służyć również jako półprodukt. Cały czas staramy się rozwijać i wprowadzać nowe technologie, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych klientów.

Szereg unikalnych receptur, dbałość o wysoką jakość wyrobów oraz wprowadzony System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodny z wymaganiami PN-EN ISO 22 000, oparty o plan HACCP i programy wstępne (PRP) są gwarancją stałego, wysokiego poziomu produkcji.

Wysoka jakość wyrobów została potwierdzona wieloma nagrodami i honorowymi tytułami przyznawanymi na krajowych i międzynarodowych targach i wystawach. W tym roku Spółdzielnia uzyskała prestiżowy znak POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOŚĆ - przyznany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Marka Rawickiego - za sery twarogowe oraz na Międzynarodowych Targach tytuł „AGRO POLAND EURO QUALITY” 2011 za mleko w proszku. Podczas Międzynarodowych Targów POLAGRA-FOOD 2011 otrzymaliśmy nagrodę Stowarzyszenia im. Eugeniusza Kwiatkowskiego „POLSKI PRODUCENT ŻYWNOŚCI 2011”.

www.resmlecz.pl

Uprzejmie informujemy, że serek twarogowy ziarnisty został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz znak Poznaj Dobrą Żywność.

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego za pośrednictwem Marszałka Województwa Podkarpackiego przyznała I nagrodę w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” dla serka twarogowego ziarnistego.

TRZEBOWNISKO

Rzeszowska Spółdzielnia Mleczarska
“RESMLECZ” w Trzebownisku
Handel: tel. (17) 86 68 433,
www.resmlecz.pl

MLEKO 3,2% w butelce 1 L

3,2% tłuszczu, butelka 1L
10 dni okresu przydatności
6 szt. w op. zbiorczym

MLEKO 2% w butelce 1 L

2% tłuszczu, butelka 1L
10 dni okresu przydatności
6 szt. w op. zbiorczym

MLEKO ŚWIEŻE 2% w kartonie 1 L

2% tłuszczu, karton 1L
7 dni okresu przydatności
8 szt. w op. zbiorczym

MLEKO 2% o przedłużonej trwałości

2% tłuszczu, laminat 1L
30 dni okresu przydatności
12 szt. w op. zbiorczym

MLEKO w proszku pełne

26% tłuszczu, folia 500g
6 miesięcy okresu przydatności
16 szt. w op. zbiorczym

ŚMIETANA 18%

18% tłuszczu, kubek 250g
21 dni okresu przydatności
12 szt. w op. zbiorczym

ŚMIETANA 18%

18% tłuszczu, kubek 380g
21 dni okresu przydatności
12 szt. w op. zbiorczym

ŚMIETANA 12%

12% tłuszczu, kubek 330g
21 dni okresu przydatności
12 szt. w op. zbiorczym

JOGURT NATURALNY

3% tłuszczu, kubek 380g
21 dni okresu przydatności
12 szt. w op. zbiorczym

MAŚLANKA NATURALNA

2% tłuszczu, karton 1L
21 dni okresu przydatności
8 szt. w op. zbiorczym

KEFIR

2% tłuszczu, kubek 200g
14 dni okresu przydatności
20 szt. w op. zbiorczym

MAŚLANKA TRUSKAWKOWA

2% tłuszczu, kubek 380g
21 dni okresu przydatności
12 szt. w op. zbiorczym

KEFIR

2% tłuszczu, kubek 450g
14 dni okresu przydatności
12 szt. w op. zbiorczym

KEFIR w butelce

2% tłuszczu, butelka 375g
14 dni okresu przydatności
8 szt. w op. zbiorczym

MASŁO Extra

82% tłuszczu, 200g
40 dni okresu przydatności
50 szt. w op. zbiorczym

TWARÓG PÓŁTŁUSTY

15% tłuszczu w s.m.,
ok. 300g
30 dni przydatności
ok. 12 kg w op. zbior.

SEREK ZIARNISTY

8% tłuszczu, kubek 200g
10 dni okresu przydatności
36 szt. w op. zbiorczym

TWARÓG CHUDY

0% tłuszczu w s.m.,
ok. 300g
30 dni przydatności
ok. 12 kg w op. zbior.

TWARÓG MIELONY

15% tłuszczu,
wiaderko 1kg
14 dni przydatności
brak op. zbiorczego

TWARÓG PEŁNOTŁUSTY

40% tłuszczu w s.m.,
ok. 300g
30 dni przydatności
ok. 12 kg w op. zbior.

Wszystkich chętnych zapraszymy do współpracy!

włoszczowa

Jesteśmy na polskim rynku mleczarskim od ponad 70 lat

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska we Włoszczowie swą działalność rozpoczęła w 1936 roku. W swej działalności przechodziła wiele zmian. Najbardziej znamiennym był rok 1975, w którym oddano nowo wybudowany zakład.

Począwszy od roku 1990 do chwili obecnej nieustannie prowadzone są zmiany technologiczne w celu osiągnięcia coraz lepszej jakości produktów oraz lepszej wydajności pracy. Rozszerzanie oraz dywersyfikacja asortymentu świadczy o podejmowaniu wyzwań rynkowych i oferowaniu klientom ulepszonych lub całkiem nowych produktów.

Historia ilości skupowanego mleka ukazuje kierunek zmian w strukturze dostawców i sukcesywne zwiększanie mocy przerobowych. W roku 1999 Mleczarnia skupowała mleko surowe od około 5000 dostawców, w tym było około 3000 członków. Roczny skup mleka za 1999 rok około 49 mln litrów, za rok 2002 około 58 mln litrów. Obecnie skupujemy mleko surowe od około 2554 dostawców. Roczny skup mleka za 2010 rok to około 105 mln litrów

W 2003 roku Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska we Włoszczowie otrzymała certyfikat HACCP na wszystkie wyroby. Natomiast w październiku 2004 roku OSM Włoszczowa wprowadziła system jakości ISO 9001:2000.

Wiosną 2011 zostały wprowadzone produkty o niskiej zawartości tłuszczu takie jak; serek wiejski lekki (3% tłuszczu), kefir 0%, jogurt naturalny 0% oraz maślanki w poręcznych butelkach 400 g.

Do naszej oferty dołączył również zsiadłe mleko o kremowej, łyżeczkowej konsystencji i tradycyjnym smaku.

Nie zapomnieliśmy o małych i większych łakomczuchach, dla których przygotowaliśmy słodki, owocowy serek gucio w 6 smakach.

Produkty o niskiej zawartości tłuszczu

Nowość

Obecnie OSM we Włoszczowie produkuje:

- *sery dojrzewające typu holenderskiego i szwajcarskiego - bloki, porcje, plastry*
- *sery dojrzewające wędzone typu holenderskiego i szwajcarskiego*
- *ser dojrzewający typu szwajcarsko-holenderskiego*
- *świętokrzyski, świętokrzyski z dziurami - produkty do kanapek*
- *twarogi i twarożki: serek wiejski, serek wiejski lekki, serki do chleba, twaróg na sernik, twaróg krajanka, capriccio, Rajski Twaróg*
- *śmietany: kubki, butelki, wiaderka*
- *napoje mleczne: kefir, maślanka, jogurt naturalny*
- *zsiadłe mleko*
- *desery: serek Gucio (o smaku waniliowym, truskawkowy, brzoskwiniowy, pieczone jabłko, ze śliwką, naturalny)*
- *serwatkę w proszku częściowo zdemineralizowaną*
- *Masło kostka extra, Masło osełka extra*
- *Osełka włoszczowska z dodatkiem tłuszczu roślinnego*
- *Produkty cateringowe: twaróg włoszczowski, ser cukierniczy termizowany, ser cukierniczy Izabella, jogurt naturalny, śmietana 18%, ser w plastrach 1 kg*

Ser Rajski z dziurami *– pełnotłusty ser typu szwajcarsko-holenderskiego, zdobywca wielu wyróżnień za niepowtarzalny smak sera holenderskiego połączony z oczkami charakterystycznymi dla sera szwajcarskiego. Polecamy do przystawek, sałatek, kanapek i wakacyjnych przekąsek.*

Ser Rajski z dziurami

Tradycja

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska we Włoszczowie
ul. Kochanowskiego 1, 29-100 Włoszczowa
Centrala: tel. +48 41 38-83-300
osm@osmwloszczowa.com.pl

ZAPEWNIAMY, ŻE TEN ZNAK CIĘ NIE ZAWIEDZIE !

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Końskich powstała w 1957 roku. W początkowym okresie skup mleka nie przekraczał 2 milionów, a obecnie Spółdzielnia skupuje i przetwarza blisko 87 milionów litrów mleka rocznie. Nowoczesną bazę stanowią dwa duże, dobrze wyposażone obiekty produkcyjne: proszkownia mleka i zakład miejski. Wraz z uruchomieniem w 1975 roku proszkowni mleka rozpoczął się gwałtowny rozwój Spółdzielni. Proszek mleczny naszej produkcji znalazł uznanie na rynkach zagranicznych. Tradycyjnymi odbiorcami są takie kraje jak: Holandia, Niemcy, Brazylia, Meksyk, Egipt, Algieria.

Wizytówką naszej Spółdzielni jest masło Szlachetne, masło z Końskich, ser miękki w solance, twaróg, śmietana, maślanka, kefir, mleko ukwaszone zsiadłe oraz jogurt „JOKO". Na rynku krajowym słyniemy również z produkowanego mleka spożywczego znanego pod marką „KONECKIE". Jest ono oferowane w różnych asortymentach i opakowaniach. Najnowsza nasza oferta to mleko pasteryzowane o przedłużonym terminie przydatności zapakowane w butelkę.

Bezpieczeństwo produkowanych artykułów gwarantują nowocześnie wyposażone laboratoria oraz funkcjonujący system HACCP.

Dzięki własnym badaniom marketingowym wiemy, że konsumenci doceniają oryginalny smak i wysoką jakość Naszych produktów. Zaopatrujemy w nie, poza rynkiem lokalnym, także aglomeracje miejskie (Warszawa, Łódź, Kraków, Tarnów, Górny i Dolny Śląsk). Zachęcamy wszystkich, którzy kupują produkty mleczarskie aby na półkach sklepowych szukali wyrobów z Naszym znakiem firmowym.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Końskich

26-200 Końskie, ul. Zielona 11, tel. 41 375 13 39, fax 41 375 13 38

e-mail: sekretariat@osm.konskie.pl, www.konskie.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Ostrowcu Świętokrzyskim

27-400 Ostrowiec Świętokrzyski, ul. Zagłoby 32
tel.(41) 265 15 70, 247 95 05, tel./fax (41) 265 31 61
www.osml-ostrowiec.prv.pl;
e-mail: osml_ostrowiec@poczta.onet.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Ostrowcu Świętokrzyskim została założona 19 stycznia 1936 roku pod nazwą „Okręgowa Mleczarnia Spółdzielcza w Waśniowie z odpowiedzialnością udziałami". Inicjatorem i głównym organizatorem spółdzielni był młody miejscowy nauczyciel Józef Jakubowski. Wybuch wojny nie przerwał działalności spółdzielni, choć w znacznym stopniu ją ograniczył. Jesienią 1943 roku przeniesiono siedzibę spółdzielni do Ostrowca Św. W 1954 roku przekazany został do użytku nowo wybudowany zakład mleczarski w Ostrowcu Św. przy ul. Zagłoby, który jest siedzibą spółdzielni do dnia dzisiejszego.

Od czasu powstania do teraźniejszości, Spółdzielnia przeszła wiele przeobrażeń i zmian, które pozwoliły dostosować się do niełatwych wymogów rynku.

Od czerwca 2009r. pracą Zarządu kieruje Prezes Kazimierz Czerwiński, zaś pełnomocnikami Zarządu są: Agnieszka Stawiarska i Eligiusz Sielecki.

Rada Nadzorcza liczy 11 osób i w jej skład wchodzą: Dariusz Przemyski - przewodniczący, Andrzej Dziekan - zastępca przewodniczącego, Krzysztof Gajewski - sekretarz, Janusz Cebula, Andrzej Gruszka, Józef Haraźny, Andrzej Kosiela, Stanisław Podgajny, Halina Sala, Krzysztof Serwicki, Marek Stachurski.

Skup mleka prowadzimy na terenie 11 gmin w 6 powiatach.

Produkujemy i oferujemy do sprzedaży następujące artykuły mleczarskie:

• mleko spożywcze • śmietanę spożywczą i śmietankę
• jogurt naturalny i owocowy • masło extra
• ser typu Mozzarella • ser typu Gouda • ser Salami
• ser twarogowy • kefir i maślankę

Polecamy szeroką gamę zdrowych i smacznych produktów

Spółdzielnia nasza prowadzi działalność od poczatku lat 40-tych XX wieku.

Przedmiotem działania Spółdzielni jest:

- handel artykułami mleczarskimi i materiałami zaopatrzeniowo-technicznymi,
- usługi laboratoryjne,
- wymiana towarowa i współpraca z zagranicą w zakresie eksportu i importu towarów.

W skład laboratorium usług badawczych wchodzą trzy pracownie takie jak:

- pracownia badań mleka,
- pracownia ochrony środowiska,
- pracownia mikrobiologiczna.

Realizują one badania w zakresie:

- pracownia badań mleka (oznacza ogólną liczbę drobnoustrojów, komórek somatycznych, skład chemiczny, punkt zamarzania i substancje hamujące w mleku surowym.)
- pracownia ochrony środowiska (zajmuje się badaniem ścieków i wód powierzchniowych.)
- pracownia mikrobiologiczna (przeprowadza badania mikrobiologiczne próbek: żywności, środowiskowych, przechowalniczych oraz powierzchni tusz zwierząt rzeźnych.)

ul. Probostwo 4, 20-089 Lublin, Telefon: (81) 747-81-41, Fax: (81) 747-58-45

Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH
22-100 Chełm, ul. Chemiczna 4
Sekretariat tel. (82) 565-40-93, 565-59-83
fax (82) 565-09-14
e-mail: sekretariat@smbieluch.pl
Handel tel. (82) 565-46-93
fax (82) 564-86-72
e-mail: handel@smbieluch.pl

Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chełmie działa na terenach na których rodził się pierwszy ruch spółdzielczy tworzony przez uważanego za prekursora spółdzielczości wielkiego uczonego, filozofa, działacza politycznego rzecznika reform społecznych księdza Stanisława Staszica. W 1816 roku założył on pierwszą samopomocową organizację chłopską na ziemiach polskich, pod nazwą Hrubieszowskie Towarzystwo Rolnicze dla Ratowania się Wspólnie w Nieszczęściach.

U nas wszystko zaczęło się 3 grudnia 1929 roku o godzinie 20 w kol. Nowosiółki Gminie Staw pow. Chełmski w salach szkoły podstawowej zebrało się 30 rolników z okolicznych wiosek w celu założenia Spółdzielni. Spółdzielni nadano nazwę Spółdzielni Mleczarska w kol. Nowosiółki z odpowiedzialnością ograniczoną.

Spółdzielnia Mleczarska w Chełmie chcąc dostosować się do gospodarki rynkowej podjęła na początku lat dziewięćdziesiątych strategiczne kierunki rozwoju. Polegały one na rezygnacji z produkcji pod rynek lokalny a przejście na handel krajowy. Wymagało to zmian asortymentu produkcji na bardziej rynkowy i rentowny oraz zainwestowanie w strategiczny, markowy produkt którym został serek Bieluch i Smakosz produkowane technologią ultrafiltracji.

Zrezygnowano też z nalewania mleka i śmietany w butelki a na to miejsce wprowadzono pakowaczki do kartonów i folii (m.in. "Nadbużański Dzban").

Oprócz tego podjęto w Spółdzielni szereg działań zmierzających do unowocześnienia zakładu:

- zagospodarowano wolne pomieszczenia produkcyjne i magazynowe.
- zorganizowano chłonny system dystrybucji wyrobów.
- nastąpiły pozytywne zmiany w bazie surowcowej (przejęto dostawców surowca z upadłych spółdzielni mleczarskich).
- utworzono strefy sanitarne,
- wdrożono systemy bezpieczeństwa żywność HACCP oraz zarządzania jakością ISO 9001, które następnie zostały certyfikowane
- Spółdzielnia Mleczarska BIOMLEK zostaje zakwalifikowana decyzją Powiatowego Lekarza Weterynarii, jako Zakład uprawniony do handlu na rynku wspólnotowym Unii Europejskiej.
- w 2008 r. oddano do użytku nową, rozbudowaną i zmodernizowaną twarożkarnię, wyposażoną w nowoczesną, zautomatyzowaną linię technologiczną do produkcji twarogów pakowanych w sztywną folię z systemem zamknij-otwórz.

W ciągu ponad 80 lat firma działała w różnych systemach ustrojowych, politycznych i gospodarczych, ulegała ciągłym przeobrażeniom, ale pozytywnym, dzięli temu przetrwała. Natomiast w ostatnich latach nastąpił dynamiczny rozwój technologiczny i handlowy Spółdzielni a efektem tego jest pozycja marki "Bieluch".

WIĘCEJ INFORMACJI NA:
www.bieluch.eu

Krasnystaw

Poznaj krainę smaków

Krasnystaw
ZSIADŁE MLEKO
najlepsze z ziemniakami
Krasnystaw
ZSIADŁE MLEKO

więcej na:
www.krasnystaw.eu

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Suszu

ul. Wybickiego 1, 14–240 Susz

tel. (55) 2786-016, fax (55) 2786-302

www.osmsusz.pl

Zakład Mleczarski w Suszu jest zakładem z tradycjami, jego historia sięga bowiem 1894 roku. Naszym celem zawsze było i w dalszym ciągu jest zapewnienie klientom dobrego, zdrowego produktu, wyprodukowanego z najwyższej jakości polskiego mleka pochodzącego z gospodarstw rolnych z terenu 4 gmin: Susz, Stary Dzierzgoń, Prabuty i Kisielice. Starając się jak najlepiej spełniać te założenia zmodernizowaliśmy i unowocześniliśmy linię produkcyjną, zakupiliśmy nowoczesne urządzenia i samochody dostawcze, wprowadziliśmy nowe etykiety i opakowania naszych produktów.

OSM Susz spełnia wszystkie wymogi Unii Europejskiej, co otworzyło przed Nami europejskie rynki zbytu.

Nie poprzestaliśmy jednak na tym i podjęliśmy – zwieńczone sukcesem - starania o członkostwo w Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. **Regionalne Dziedzictwo Kulinarne - Warmia Mazury Powiśle** to znak potwierdzający jakość tradycyjnej żywności, która promuje tradycje regionu. Ten prestiżowy znak zobowiązuje, dlatego będziemy starali się jeszcze bardziej dbać o jakość i smak naszych produktów.

OSM w Suszu specjalizuje się w produkcji sera Salami 40%. Jest to nasz podstawowy i flagowy produkt, z którego jesteśmy znani w całym kraju. Jego wysoka jakość została potwierdzona na **VIII Międzynarodowych Targach FERMA BYDŁA** 22–24.02.2008 roku Poznań – Arena. W tym dniu przyznano nam prestiżową nagrodę **MLECZNA PERŁA.** Ser naturalny Salami z Warmii, Mazur i Powiśla od 28.02.2010 r. posiada znak **„JAKOŚĆ I TRADYCJA - WARMIA MAZURY I POWIŚLE”**.

Ponadto wysokim uznaniem wśród konsumentów cieszy się produkowane przez nas masło ekstra i twaróg półtłusty - od 01.07.2008 r. produkty te sygnowane są znakiem jakości **„JAKOŚĆ I TRADYCJA - WARMIA MAZURY I POWIŚLE”**, za które na **XI Targach FERMA BYDŁA** 25–27.02.2011 r. w Poznaniu przyznano Spółdzielni nagrody **MLECZNA PERŁA.**

- **Okręgową Spółdzielnią Mleczarską w Suszu kieruje Zarząd w składzie:**

1. Kazimierz Małecki	- Prezes Zarządu
2. Anna Nowakowska	- Członek Zarządu.

- **Prezydium Rady Nadzorczej OSM:**

1. Henryk Stefaniak	- Przewodniczący RN
2. Piotr Piotrowski	- Z-ca Przewodniczącego RN
3. Danuta Mikołajków	- Sekretarz RN.

Robimy wszystko w zgodzie z Naturą

Spółdzielnia Mleczarska w Pasłęku dzisiaj

SM w Pasłęku wczoraj

SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W PASŁĘKU

UL. BANKOWA 25, 14-400 PASŁĘK

tel./ fax 55 248 23 29

AGRO SKLEP tel. 55 248 41 40

e-mail: sm-paslek@home.pl

Spółdzielnia Mleczarska w Pasłęku powstała w roku 1950, na bazie przejętych poniemieckich Zakładów Serowarskich i obejmowała obszar powiatu Pasłęk.

Przed II wojną światową na terenach wokół Pasłęka (Prusy Wschodnie), z uwagi na bardzo dobre warunki glebowe i klimatyczne, produkcja i przerób mleka stały na bardzo wysokim poziomie. Świadczą o tym pozostałe duże obory z czerwonej cegły i bardzo wiele zakładów przetwórczych – produkujących głównie masło i sery twarde.

Początkowo, w roku 1950 Spółdzielnia przejęła Zakład w Pasłęku. Zakład ten był zniszczony i zdewastowany – część maszyn i urządzeń była wywieziona. Uruchomienie produkcji zajęło wiele czasu i kosztowało dużo wysiłku.

Stopniowo Spółdzielnia przejmowała inne Zakłady produkcyjne (Zakład w Dobrym i Zielonce Pasłęckiej). Jednocześnie powstał plan budowy nowego Zakładu w Młynarach. Oddano go do użytku w roku 1959 produkowano w nim mleko w proszku i sery twarde. W miarę możliwości finansowych Spółdzielnia w swoich zakładach produkcyjnych przeprowadzała remonty i modernizowała je wybudowano też nowe punkty skupu mleka.

W końcówce lat 70-tych Spółdzielnia posiadała 5 zakładów produkcyjnych: dwa w Pasłęku, Młynarach, Dobrym i Zielonce Pasłęckiej, skupowała ok. 50 mln litrów mleka rocznie, w 48 punktach skupu mleka. Głównymi produktami były: sery twarde, masło, ser solan, kazeina, mleko w proszku, twarogi,mleko spożywcze, śmietana i napoje mleczne.

W roku 1976 rozpoczęła się budowa nowego Zakładu Mleczarskiego w Pasłęku im. 40-lecia PRL. Zakład oddano do użytku w latach 1982-83. Zakład stanowił własność Wojewódzkiego Związku Spółdzielni Mleczarskich w Elblągu. W roku 1991 Zakład, decyzją Likwidatora Związku Spółdzielni Mleczarskiej w Elblągu, został przekazany do Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Pasłęku.

Posiadając Zakład o takich zdolnościach produkcyjnych (ok 550 tys litrów mleka dziennie) Spółdzielnia wyłączała z produkcji swoje przestarzałe i wyeksploatowane oddziały produkcyjne w Dobrym i Zielonce Pasłęckiej. A Zakład w Młynarach utworzył swoją niezależną Spółdzielnię.

Park maszynowy

W roku 1993 Spółdzielnia zawiązała spółkę z Korporacją Land O' Lakes z Minnesoty (USA) tworząc Spółkę Sery ICC Pasłęk. W roku 2002 udziały w Spółce Sery ICC odkupiła od Korporacji Land O' Lakes, francuska firma BONGRAIN Europe SAS. W roku 2005 Spółdzielnia zbyła wszystkie swoje udziały w spółce Spółce Sery ICC na rzecz firmy BONGRAIN Europe SAS, zaprzestając jednocześnie skupu mleka i produkcji wyrobów mleczarskich.

Obecnie Spółdzielnia Mleczarska w Pasłęku zajmuje się zaopatrzeniem rolników w materiały do produkcji mleka, nawozy, nasiona traw i kukurydzy, środków chemicznych do mycia i dezynfekcji – prowadzi własny sklep Agro oraz:

- świadczy usługi transportowe – przewóz mleka, śmietany, serwatki i innych płynnych artykułów spożywczych;
- świadczy usługi rolnicze: siew traw, siew i zbiór kukurydzy, rozsiew wapna, wywóz gnojowicy
- wynajmuje pomieszczenia biurowe i na działalność usługowo- handlową
- organizuje szkolenia i doradza rolnikom.

Historia Spółdzielni Mleczarskiej w Pasłęku pokazuje jej różne formy działania na przestrzeni 60 lat jej istnienia. Po przemianach gospodarczych Spółdzielnia ukierunkowała się w handlu i usługach dla rolnictwa.

Nasze motto: *„Spółdzielnia Mleczarska w Pasłęku partnerem każdego producenta mleka”.*

Spółdzielnia Mleczarska w Lisewie

86-230 Lisewo, ul. Chełmińska 48, tel. (56) 676 86 16

fax (56) 676 77 50, e-mail: grazyna_mlecz@wp.pl

Spółdzielnia Mleczarska w Lisewie jest małym zakładem z wieloletnimi tradycjami, który położony jest w malowniczej okolicy około 40 km na północ od Torunia.

Jako początek działalności zakładu w Lisewie przyjmuje się datę 01.06.1904 roku. Taka data istnieje w zachowanych do dziś zapiskach jednego z właścicieli. Tak dawniej, jak i obecnie zakład prowadzi działalność jako Spółdzielnia Mleczarska w Lisewie.

W latach 1950-1957 mleczarnia funkcjonowała jako zakład państwowy. W późniejszym okresie powołano Chełmińską Spółdzielnię Mleczarską, w której zakład w Lisewie stanowił jeden z oddziałów. W styczniu 1992 roku odbyło się zebranie członków Spółdzielni, na którym podjęto decyzję o odłączeniu zakładu od Chełmińskiej Spółdzielni Mleczarskiej i powołaniu Spółdzielni Mleczarskiej w Lisewie prowadzącej działalność na własny rachunek.

Głównym wyrobem jest ser edamski, którego wysoka jakość i walory smakowe powodują, że cieszy się on ogromnym uznaniem konsumentów.

Spółdzielnią kieruje Zarząd w składzie: Bogdan Jankowski - Prezes Zarządu, Tadeusz Łętowski - Wiceprezes Zarządu, Grażyna Foj - Członek Zarządu.

Działalność Spółdzielni nadzoruje Rada Nadzorcza w składzie: Mieczysław Szymborski - Przewodniczący RN, Marek Dobosz - Z-ca Przewodniczącego RN, Alicja Trzpil - Sekretarz RN, oraz członkowie: Mirosław Bachanek, Cezariusz Cieślik, Józef Jankowski.

CUIAVIA Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Inowrocławiu
ul. Nowa 32, 88 – 100 Inowrocław
woj. kujawsko – pomorskie
tel. 052/ 35 35 600, fax 052/ 35 35 669
e-mail: cuiavia_sekretariat@op.pl

Cuiavia Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Inowrocławiu to Spółdzielnia z prawie 70 – letnią tradycją. Powstała z połączenia kilku mniejszych lokalnych zakładów funkcjonujących przed wojną w okolicach Inowrocławia.

Prezes Zarządu
Jarosław Marciniak

Dzisiaj Cuiavia jest głównie producentem wyrobów świeżych takich jak mleko, twarogi, śmietanki, śmietany ukwaszone, jogurty, kefir i maślanki oraz mleko w proszku z nadwyżek skupowych.

Zakład jest bardzo dobrze wyposażony i przystosowany do przerobu 300 tysięcy litrów mleka na dobę.

Naszymi odbiorcami są przede wszystkim sieci handlowe ale produkujemy i dostarczamy również nasze wyroby do tradycyjnego detalu i zbiorowego żywienia. Mleko w proszku trafia głównie na rynki zagraniczne gdzie cieszy się dużym uznaniem.

W najbliższym okresie planujemy dużo inwestycji w rozwój zakładu, które pozwolą uzupełnić i poszerzyć ofertę handlową naszej firmy.

Zarząd Spółdzielni stanowią:

• ***Prezes Zarządu:***	Jarosław Marciniak
• ***Wiceprezes Zarządu:***	Jarosław Michalski

Oferta handlowa:

- Mleko • Masło • Maślanka
- Jogurt naturalny • Jogurty owocowe
- Kefir • Śmietanki • Śmietany
- Twarogi
- Serki homogenizowane
- Sery smażone
- Mleko w proszku

mleczny Smakżycia

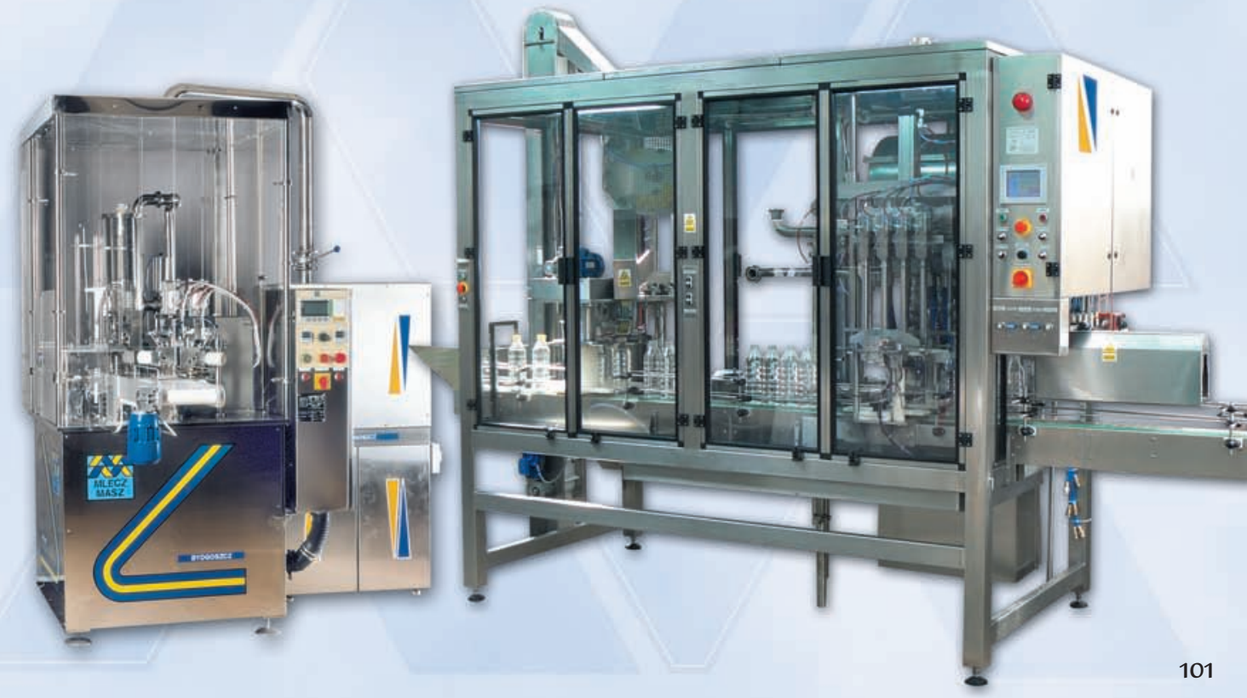
MLECZ-MASZ
SPÓŁDZIELNIA PRACY
85-232 BYDGOSZCZ
ul. Jackowskiego 28/30
tel. (52) 322 05 35, 322 26 70
fax (52) 322 48 91
e-mail: mlecz-masz@mlecz-masz.com.pl
www. mlecz-masz.com.pl

TÜV CERT DIN EN ISO 9001:2000

Rok założenia firmy 1948
Wykonawca urządzeń i usług dla mleczarstwa i przemysłu spożywczego
W 2004 roku w firmie wdrożono system jakości ISO 9001:2000

MLECZ-MASZ OFERUJE:

- **Dozowniki, półautomaty i automaty do pakowania w kubeczki o wydajności do 8000 opak./godz.**
- **różnorodne produkty mleczarskie, czyste jak również z dodatkami dżemów i owoców, lody**
- **różnorodność kształtów i pojemności kubków oraz sposobów zamykania**
- **możliwość pakowania w atmosferze sterylnej**
- **Pakowaczki do mleka w worki foliowe 5 l i woreczki 0,25-1,0 litra**
- **Linie do pakowania produktów mleczarskich w butelki**
- **Dozowniki i automaty pakujące do materiałów sypkich**
- **Pompy, mieszałki, suszarki, mieszacze w przepływie, agregaty sterylnego powietrza**
- **Transportery ślimakowe, płytkowe, taśmowe.**
- **Remonty homogenizatorów i urządzeń pakujących**
- **Montaże technologiczne**



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Proszkownia Mleka w Krośniewicach

99-340 Krośniewice, ul.Łęczycka 38, skr. poczt. 26
tel. (24) 356 80 00, fax (24) 356 80 02
e-mail: mleczkros@wp.pl; www.osmkrosniewice.com.pl

OSM Proszkownia Mleka w Krośniewicach to Spółdzielnia o wieloletniej tradycji, bogatej historii.

Poniżej szczególne lata z historii Spółdzielni:

1928 - 1938

Powołanie Spółdzielni, rejestracja w sądzie oraz uruchomienie produkcji w adaptowanych pomieszczeniach, budowa nowego zakładu w Krośniewicach.

1939 - 1945

II wojna światowa, zarząd niemiecki, produkcja na front.

Wyzwolenie i uruchomienie zakładu spółdzielczego w 1946.

1950

Przy zakładzie powstaje Proszkownia Mleka dla niemowląt jako dar UNICEFU.

1951 - 1957

Upaństwowienie Spółdzielni, reaktywacja Spółdzielni 1957.

1959 - 1971

Włączenie dwóch Spółdzielni „Niedrzewianka" i „Dąbrowianka".

Uruchomienie produkcji mleka zagęszczonego dla przemysłu w Krośniewicach, a w Niedrzewiu serów dojrzewających. Pierwsza w kraju produkcja sera „Liliput".

1975 - 1981

Spółdzielnia jednym z siedmiu Zakładów Wojewódzkiej Spółdzielni Mleczarskiej w Płocku.

1975

Uruchomienie produkcji sera Solan i Feta na eksport.

1981

Odzyskanie samodzielności.

1983 - 1993

Decyzją C.Z.S.Ml. i Zarządu Spółdzielni rozpoczęcie budowy wytwórni odżywek dla niemowląt, inwestycja nie trafiona, początek kłopotów finansowych.

1994

Rok przełomowy w Spółdzielni, powołanie nowego Zarządu i nowej Rady Nadzorczej. Prezesem zostaje Pan Józef Hałajda, a Przewodniczącym Rady Pan Edmund Brzeziński, którzy te funkcje pełnią do chwili obecnej.

1995 - 2003

Walka o przetrwanie Spółdzielni, spłata kredytu zaciągniętego na nieefektywną inwestycję, nawiązanie współpracy z Bankiem Spółdzielczym w Gostyninie oraz Zakładem Usług Handlowych „ROBICO" w Warszawie, podjęcie wyzwania nowych czasów.

2004 - 2006

Zakłady w Niedrzewiu i w Krośniewicach dopuszczone do działania na rynku wspólnotowym. Wdrażanie i certyfikacja Systemu Zarządzania Jakością ISO9001/ HACCP.

2010

Otrzymanie czterech znaków jakości „Poznaj Dobrą Żywność" na produkowane wyroby z marką ROBICO i wyróżnienie Kutnowskim Hitem 2010. Zwiększenie produkcji mleka zagęszczonego słodzonego.

2011

Spółdzielnia otrzymuje nominację do nagrody Orzeł Agrobiznesu oraz Puchar Marszałka Województwa Łódzkiego za wysoką jakość wszystkich produktów w Wojewódzkim Konkursie Wyrobów Mleczarskich Bratoszewice 2011.

Jakość w Spółdzielni to nie przypadek, ale wynik dobrych intencji, szczerego wysiłku, inteligentnego nadzoru i zręcznego wykonania.

Spółdzielnia Mleczarska w Gąsocinie

06-440 Gąsocin, ul. Główna 22, tel./fax (23) 671 40 45
tel. (23) 671 40 35, e-mail: sm_gasocin@o2.pl

Bogumił Konicer
- Prezes Zarządu

Lucyna Kozłowska
- Gł. Księgowa

Zakład w Gąsocinie

Spółdzielnia Mleczarska w Gąsocinie powstała w 1926 r. Jej założycielami byli: Aleksander Lewandowski, Wiktor Wynimko, Brzeziński, Lubkowski, Szarek.

W pierwszych latach swej działalności zajmowała się produkcją masła i śmietany.

W latach powojennych rozszerzono asortyment o produkcję serków pleśniowych "Rokpol". W tym okresie Spółdzielnia w Gąsocinie była jedną z pierwszych, gdzie uruchomiono produkcję tych serków.

Spółdzielnia w okresie od powstania do 1970 r. obejmowała działalnością dwie gminy, tj. Świercze i Sońsk. W 1970 r. została włączona do działalności OSM w Ciechanowie i istniała jako jej oddział do dnia 30 kwietnia 1991 r.

W tym okresie Spółdzielnia produkowała duże ilości kazeiny kwasowej.

Z dniem 1 maja 1991 r. członkowie zarejestrowali w Sądzie samodzielną Spółdzielnię Mleczarską w Gąsocinie. Terenem jej działalności są gminy: Sońsk, Świercze i Ojrzeń.

Od 2003 r. prezesem Spółdzielni Mleczarskiej jest Bogumił Konicer. Obecnie w Spółdzielni zatrudnionych jest 21 osób - głównie młodzi pracownicy.

Zarząd Spółdzielni tworzą:

- Bogumił Konicer – Prezes Zarządu (od 2003 r.)
- Mirosław Kołpak – Członek Zarządu
- Stefan Stawiński – Członek Zarządu
- Lucyna Kozłowska - Główna Księgowa.

Radzie Nadzorczej Przewodniczą:

- Mariusz Sokolnicki – Przewodniczący RN
- Józef Łączyński – Wiceprzewodn. RN.

Oferta asortymentu Spółdzielni:

• twarogi:
- tłusty (klinki, kostka 250 g)
- półtłusty (krajanka, kostka 250 g)
- chudy (krajanka, kostka 250 g)
- śmietankowy (klinki)

w ilości około 350 ton rocznie

• mleko spożywcze
- 3,2% (1l - folia) i 2% (1l - folia)

w ilości 200 tys. litrów rocznie

• śmietana spożywcza
- 30% (250 ml, 400 ml – butelka plastik.)
- 30% (250 ml, 500 ml – torebka folia)
- 18% (250 ml, 400 ml – butelka plastik.)

w ilości 150 tys. litrów rocznie

• kefir
- 1,5% (400 ml, 1l – butelka),
-1,5% (400 ml – kubek)

w ilości 70 tys. litrów rocznie

• maślanka spożywcza
- 1,5% (1l – butelka)

w ilości 12 tys. litrów rocznie

Spółdzielnia prowadzi sprzedaż mleka pełnego i odtłuszczonego oraz śmietany innym producentom w ilości około 5 mln litrów rocznie

Spółdzielnia Mleczarska w Rawie Mazowieckiej

96-200 Rawa Mazowiecka, ul. Kolejowa 5, woj. łódzkie,
tel./fax (46) 814 49 29, Dział Handlowy (46) 814 47 36

Powstanie Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Rawie Mazowieckiej datuje się na rok 1935. W późniejszym okresie Spółdzielnia przechodziła różne formy organizacyjne.

Decyzją Zebrania Przedstawicieli w roku 1993 została zmieniona nazwa na: Spółdzielnia Mleczarska w Rawie Mazowieckiej.

W 1994 roku oddano do użytku nowoczesną, biologiczną oczyszczylnię ścieków.

W ciągu 75 lat istnienia zakład został zmodernizowany. Udoskonalono stare i wprowadzono nowe technologie produkcji. Posiadane maszyny i urządzenia pozwalają produkować wymienione w ofercie wyroby.

• Prezesem Zarządu Spółdzielni jest:

- mgr inż. Stanisław Grotek.

• Przewodniczącym Rady Nadzorczej jest:

- Kazimierz Wojciechowski.

Spółdzielnia zrzesza 1500 członków, swym skupem obejmuje 6 gmin województwa łódzkiego. Wyprodukowane wyroby sprzedawane są na terenie centralnej Polski.

• Spółdzielnia oferuje:

- mleko spożywcze 2% i 3,2%,
- twarogi o różnej zawartości tłuszczu,
- masło stołowe i extra,
- śmietanę 18% i śmietankę 30% w kubkach i folii,
- napoje mleczne: kefir, maślankę naturalną,
- jogurty owocowe.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piaskach

MLECZARNIA PIASKI
Rok założenia 1948

21-050 Piaski k. Lublina
ul. Zamojska 26
centrala tel./fax 081 582 10 23
fax 081 582 14 56 (po 15.00)
e-mail: osmpiaski@osmpiaski.pl
www.osmpiaski.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piaskach rozpoczęła działalność w 1948 r. OSM Piaski oferuje swoim klientom najwyższej jakości produkty dzięki surowcowi pozyskiwanemu z czystych ekologicznie terenów Lubelszczyzny.

Zakład wyposażony jest w zautomatyzowane linie technologiczne, pozwalające na produkcję artykułów nabiałowych przy zachowaniu aseptyki i sterylności. OSM Piaski posiada certyfikat HACCP, a w czerwcu 2004 r. została zakwalifikowana do zakładów spełniających wymogi Dyrektywy Unijnej 92/46/EWG, a więc może dystrybuować swoje produkty na terenie całej Unii Europejskiej.

OSM Piaski specjalizuje się w produkcji twarogów, śmietan jogurtowych, mozzarelli i koktajli owocowych.

Naszym sztandarowym produktem jest wielokrotnie nagradzany twaróg śmietankowy, z którego produkowane są wyśmienite serniki oraz pasty i dipy na kanapki. Z dodatkiem śmietany jogurtowej o zawartości 9% tłuszczu powstają fantastyczne sałatki warzywne i owocowe.

Koktajle kefirowe są niezastąpione w kuracji antybiotykowej, natomiast Mozarella Piasecka jest najlepszym serem do pizzy, zapiekanek oraz do sałatek.

OSM Grodzisk Mazowiecki

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Grodzisku Mazowieckim
ul. Traugutta 5, 05-825 Grodzisk Mazowiecki
tel. (22) 755 52 65, 755 51 66, fax 755 62 77

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim od prawie 70 lat zajmuje się skupem i przetwórstwem mleka oraz handlem artykułami mleczarskimi.

Przerób surowca odbywa się przy zastosowaniu nowoczesnych trendów technicznych, technologicznych i jakościowych. Zakład wyposażony jest w nowoczesne linie technologiczne do produkcji.

W 1993 roku Spółdzielnia jako pierwsza w kraju rozpoczęła produkcję bardzo popularnego włoskiego sera mozzarella. Uwzględniając sugestie handlowców oraz konsumentów stale rozszerzała gamę asortymentową tych serów.

Obecnie produkuje mozzarellę w różnej postaci i estetycznej szacie graficznej:

- Mozzarella kulka 250 g
- Mozzarella w zalewie 125 g
- Mozzarella w zalewie 4x25 g
- Mozzarella blok około 2,2 kg
- Mozzarella wiórki 250 g
- Mozzarella wiórki 2 kg
- Mozzarella wędzona kulka 220 g
- Mozzarella wędzona blok około 1 kg

Mozzarella należy do grupy serów „pasta filata", które powstają w procesie ugniatania i rozciągania masy ściętego mleka w gorącej wodzie. Dzięki procesowi uplastyczniania cechą charakterystyczną mozzarelli jest doskonała topliwość i ciągliwość.

Poza serami mozzarella Spółdzielnia specjalizuje się w produkcji szerokiej gamy napojów fermentowanych, twarogów, śmietanki i mleka. Nowościami w ostatnim roku są kefiry 0% naturalny i owocowe oraz mozzarella z dodatkiem kwasów tłuszczowych Omega-3.

Wysoka jakość oferowanych przez Spółdzielnię produktów znalazła uznanie wśród konsumentów, czego odzwierciedleniem są liczne wyróżnienia i nagrody w postaci medali „Za Najwyższą Jakość", pucharów „Polskiego Producenta Żywności" oraz przyznanie znaku „Poznaj Dobrą Żywność" przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Rozwój i sukcesy firmy wynikają z trafnych decyzji podejmowanych przez Zarząd Spółdzielni oraz zaangażowania wszystkich pracowników.

Od 1995 roku Spółdzielnią kieruje Prezes Zarządu mgr inż. Tadeusz Proczek, a Przewodniczącym Rady Nadzorczej od 1998 roku jest Pan Wojciech Walczak.

więcej informacji na:
www.osmgm.pl

08-300 Sokołów Podlaski, ul. Lipowa 54, tel.: 25 781 20 81, fax: 25 781 20 82, biuro@osmsokolow.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sokołowie Podlaskim

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA w Sokołowie Podlaskim zlokalizowana jest około 90 km na wschód od Warszawy, na Podlasiu w województwie mazowieckim.
Jest to rejon Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego, który charakteryzuje się brakiem przemysłu na korzyść dobrze rozwiniętego rolnictwa o długoletniej tradycji w produkcji mleka.
Działalność gospodarczą Spółdzielnia rozpoczęła w roku 1945. W okresie ponad 65-letniej historii w sokołowskiej Spółdzielni trwa ciągły proces transformacji, modernizacji i unowocześniania procesu technologiczno - produkcyjnego. Prowadzony przez Zarząd proces modernizacyjno-inwestycyjny pozwolił Spółdzielni spełnić dyrektywy Unii Europejskiej, a tym samym znaleźć się w gronie podmiotów mających prawo produkować i sprzedawać swoje wyroby nie tylko na rynku krajowym, ale także w państwach wchodzących w skład Unii Europejskiej oraz poza jej granicami.

Naszą misją jest ciągłe zaspakajanie potrzeb, wymagań, oczekiwań konsumentów oraz troska o ich zdrowie i satysfakcję. Osiągnięcie wyznaczonych celów umożliwia konsekwentnie realizowana Polityka Jakości oraz wieloletnia tradycja i bogate doświadczenie w przetwórstwie mleka, które gwarantują wysoką i stabilną jakość produkowanych wyrobów.
Uwieńczeniem starań w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów było wdrożenie systemu HACCP wg. Codex Alimentarius i jego certyfikacja w lipcu 2003 roku oraz wpisanie Spółdzielni od 1 maja 2004r. do rejestru krajowych zakładów spełniających warunki weterynaryjne i sanitarne określone w ustawodawstwie Unii Europejskiej.
Spółdzielnia posiada certyfikat systemu zarządzania jakością wg wymagań normy DIN EN ISO 9001: 2008 łącznie z zasadami HACCP.
Obecnie nasza firma utrzymuje i ciągle doskonali wdrożone systemy.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sokołowie Podlaskim specjalizuje się w produkcji najwyższej jakości: serów twarogowych, twarożków naturalnych, smakowych oraz z błonnikiem, serka wiejskiego, serka ziarnistego lekkiego, masła ekstra, tłuszczu mlecznego do smarowania 73%, masła ekstra oraz galanterii mlecznej w szerokim asortymencie: tradycyjnego mleka spożywczego, śmietanek i śmietan ukwaszonych, kefiru, mleka zsiadłego oraz Chłodnika litewskiego.
Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów i zmieniającym się trendom żywieniowym w ostatnim okresie wprowadziliśmy na rynek serek ziarnisty lekki o zawartości tłuszczu tylko 3%.
Dostarcza on organizmowi znaczną część dziennego zapotrzebowania na białko, natomiast niewielką część zapotrzebowania na tłuszcz (tylko 3%). Ponadto stanowi źródło wapnia, witaminy A oraz witamin z grupy B.
Potwierdzeniem wysokiej jakości produkowanych wyrobów i uznania wśród konsumentów jest szereg uzyskanych nagród i wyróżnień.

Dowodem tego jest przyznanie przez Polskie Centrum Badań i Certyfikacji znaku jakości „Q" na ser twarogowy „Klinek półtłusty", „Masło Ekstra", „Masło Osełkowe Ekstra" oraz „Tłuszcz mleczny do smarowania 73%". 16 grudnia 2010 r. podczas uroczystej gali Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi - Marek Sawicki wręczył znak Poznaj Dobrą Żywność na cztery produkty: Twaróg śmietankowy 250 g, Masło osełkowe ekstra 250g, Twarożek wiejski 200g, Chłodnik litewski 400g.
Dobrą i stabilną jakość, jak również tradycyjne metody ich wytwarzania potwierdza przyznany 07 września 2011 przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego Znak Jakość Tradycja na Masło Ekstra i Ser Twarogowy półtłusty. Decyzją Ogólnopolskiej Kapituły Inicjatywy Pozytywistycznej „Polski Producent Żywności" z dnia 19 sierpnia br., OSM w Sokołowie Podlaskim została wyróżniona przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi nadaniem prestiżowego tytułu „POLSKI PRODUCENT ŻYWNOŚCI 2011" za produkt: „Twarożek Wiejski".

Spółdzielnia Mleczarska w Łapach

18-100 Łapy, ul. Brańska 8

tel. centrala (85) 715 22 23 do 5, sekretariat (85) 715 23 70

handel (85) 715 23 79, fax (85) 715 22 26

e-mail: mleczarnia@mleczarnia.lapy.pl, www.mleczarnia.lapy.pl

Siedziba Spółdzielni

Spółdzielnia Mleczarska w Łapach to nowoczesny zakład położony w północno-wschodniej Polsce w woj. podlaskim, 25 km od Białegostoku w rejonie Narodowego Parku Narwiańskiego, na obszarze „Zielonych Płuc Polski".

Spółdzielnia powstała w 1927 roku w miejscowości Poświętne i posiada ponad 80 letnią historię, która sięga okresu międzywojennego.

Z dniem 01.10.1974 r. po połączeniu się ze Spółdzielnią Mleczarska w Sokołach, Spółdzielnia przeniosła swoją siedzibę z miejscowości Poświętne do nowo wybudowanego i nowoczesnego (jak na ówczesne czasy) zakładu w miejscowości Łapy i zmieniła jednocześnie swoją nazwę na Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łapach z siedzibą w Łapach (obecnie Spółdzielnia Mleczarska w Łapach).

Na przestrzeni lat, zakład nasz był rozbudowywany i modernizowany. Największy postęp zmian rozpoczął się w latach 90., gdzie m.in.

- zakupiono linię serowarską i uruchomiono produkcję sera typu *Gouda,*
- wprowadzono do produkcji nowe asortymenty wyrobów takich jak: jogurty, kefiry, maślanki,
- zakupiono samochody dostawcze i do odbioru mleka w tym cysterny samozbierające,
- zmodernizowano budynek produkcyjny wraz z wyposażeniem oraz punkty skupu mleka,

W kolejnych latach, tj. po 2000 roku Spółdzielnia w dalszym ciągu inwestowała.

- W 2001 r. oddano do użytku nowoczesną, zautomatyzowaną linię technologiczną do produkcji twarogu tradycyjnego metodą OBRAM.
- W latach 2002 – 2004, u progu integracji z Unią Europejską, zakład poddano ponownie gruntownej modernizacji, podczas której:
- zakupiono i wymieniono park maszynowy,
- wyremontowano i zmodernizowano budynek produkcyjny.

Po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej z ważniejszych inwestycji należy wymienić:

- uruchomienie nowej linii OBRAM do produkcji serów dojrzewających,
- modernizację proszkowni mleka, aparatowni oraz maszynowni chłodniczej,
- zakup i montaż filtra workowego na proszkowni,
- zakup nowoczesnej linii do pakowania mleka i napoi fermentowanych.

Spółdzielnia zatrudnia obecnie 130 osób, skupuje mleko od około 500 dostawców. Mleko skupowane jest z najlepszych gospodarstw woj. podlaskiego, 92 % mleka stanowi skup bezpośrednio od dostawców, którzy posiadają zbiorniki do schładzania mleka. Pozostałe 8 % mleka skupowane jest za pośrednictwem punktów skupu mleka i punktów chłodzenia.

Spółdzielnia cały czas inwestuje w restrukturyzację i modernizację własnej bazy surowcowej udzielając swoim członkom niskooprocentowanych kredytów, m.in. na; zakup zbiorników chłodniczych do mleka, dojarek i jałówek hodowlanych oraz modernizację obór, stosując jednocześnie preferencyjny system zapłaty za mleko, premiujący ilość i jakość mleka.

Wszystkie działania Spółdzielni zmierzają w kierunku pozyskania jak największej ilości surowca, najwyższej jakości, tak aby zapewnić wysoką jakość i trwałość produkowanych wyrobów bez stosowania środków konserwujących.

Proszkownia mleka

Linia do produkcji sera dojrzewającego

Linia do produkcji twarogu

Aparatownia

Budynek produkcyjny

Większość surowca Spółdzielnia przerabia się na proszek mleczny pełny lub odtłuszczony oraz sery twarde; *Gouda, Edamski, Białostocki, Podlaski, Morski, Farmer, Liliput luksusowy.*

Jeżeli zaś chodzi o galanterię to wiodącymi produktami są twarogi tradycyjne, a w szczególności *Twaróg naturalny półtłusty.*

Spółdzielnia prowadzi dystrybucję swoich wyrobów zarówno na rynku lokalnym, regionalnym, krajowym, jak i na rynkach krajów Unii Europejskiej i krajów trzecich. Od lat należymy do czołówki polskich producentów i eksporterów produktów mleczarskich. Głównym produktem eksportowym jest mleko w proszku. Na światowe rynki trafiają również: masło ekstra, śmietanka przerobowa, sery dojrzewające typu holenderskiego.

Nasze wyroby eksportowane są niemal na cały świat. Docierają do tak odległych krajów jak: Algieria, Nigeria, Arabia Saudyjska, Turkmenistan, Armenia, Etiopia, Ukraina, Ghana, Egipt, Kazachstan i inne.

Spółdzielnia uczestniczy w licznych wystawach i konkursach, otrzymując nagrody i wyróżnienia.

W ostatnich latach (2008 - 2010 r.) Spółdzielnia otrzymała:

- Główną Nagrodę Podlaskich Konsumentów dla *Masła Ekstra Podlaskie* w kategorii SMAK w konkursie Podlaska Marka Roku 2008,
- Puchar Prezesa ARR za zajęcie IX miejsca wśród spółdzielczych eksporterów produktów mleczarskich w 2008 r., na Targach MLEKO-EXPO 2009 r.,
- Nagrodę konkursu „Śmietanowy Hit" za *Śmietanę 24%* na Targach MLEKO-EXPO 2009,
- Nagrodę „Za wyróżniającą jakość" KZSM w Warszawie za dojrzewający *Ser Farmer* na Targach MLEKO-EXPO 2009 r.,
- Nagrodę Specjalną Związku Pracodawców Eksporterów i Importerów Produktów Mleczarskich za wyniki eksportu w 2009 r. – za zajęcie III miejsca,
- Nagrodę Prezesa ARR dla SM w Łapach, laureata rankingu Najlepszych Spółdzielczych Eksporterów Produktów Mleczarskich 2009 roku na Targach MLEKO-EXPO 2010 r.

Spółdzielnią kieruje Zarząd w składzie:

- Antoni Ždanuk – Prezes Zarządu
- Teresa Grzeszczuk – Członek Zarządu (Gł. Księgowa)

W skład Rady Nadzorczej wchodzą:

- Władysław Zinczuk – Przewodniczący RN,
- Stanisław Wiktoruk – Zastępca Przewodniczącego RN,
- Jerzy Grochowski – Sekretarz RN

oraz Członkowie RN: Henryk Grochowski, Stanisław Krajewski, Robert Księżak, Henryk Pasko, Ignacy Drozdowski, Józef Falkowski, Wiesław Falkowski, Wiesław Warpechowski.

W SWOJEJ OFERCIE HANDLOWEJ SPÓŁDZIELNIA POSIADA:

- MLEKO PEŁNE W PROSZKU,
- MLEKO ODTŁUSZCZONE W PROSZKU,
- SERY DOJRZEWAJĄCE,
- TWAROGI,
- MLEKA,
- ŚMIETANY,
- KEFIRY,
- MAŚLANKI,
- MASŁO.

ZAPRASZAMY DO SPRÓBOWANIA NASZYCH PRODUKTÓW.

MLEKPOL®

LIDER MLECZARSTWA

Tworzymy najlepsze marki

SM MLEKPOL to największa i najnowocześniejsza polska spółdzielnia mleczarska. Znajduje się również w gronie największych przetwórców mleka w Europie. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu gwarantujemy najwyższą jakość i unikalne walory naszych produktów. Jesteśmy dumni z naszych największych osiągnięć – znanych i cenionych marek takich jak: Łaciate, Milko, Mazurski Smak czy Maślanka Mrągowska.

łaciate®

milko®

MAZURSKI SMAK

MAŚLANKA Mrągowska

e-mail: mlekpol@mlekpol.com.pl
tel. (86) 273 04 00, fax (86) 272 37 31
Spółdzielnia Mleczarska "MLEKPOL"
ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo, Poland

OSM HAJNÓWKA

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W HAJNÓWCE

ul. Warszawska 108, 17-200 Hajnówka
Tel.: (+48 85) 682 95 40
Fax: (+48 85) 683 24 95
e-mail: osmhajnowka@wp.pl

Ser twarogowy hajnowski klinek produkowany jest tradycyjnym sposobem według starej receptury z mleka pasteryzowanego pochodzącego z gospodarstw południowo- wschodniej części województwa Podlaskiego leżących w otulinie Puszczy Białowieskiej i Knyszyńskiej.

Mleko pozyskiwane jest od krów żywionych tradycyjnymi metodami, wypasanych na łąkach z naturalnymi skupiskami ziół.

Charakterystyczny kształt spłaszczonego stożka zawdzięcza woreczkom w kształcie trójkąta, w które nalewana jest gęstwa twarożkarska. Klinek hajnowski charakteryzuje się jednolitą, zwartą strukturą, bez grudek, lekko lużną, lekko ziarnistą, barwą lekko kremową, jednolitą w całej masie. Produkt posiada charakterystyczny czysty, lekko kwaśny, łagodny smak i aromat.

Wyselekcjonowane mleko poddawane jest pasteryzacji i zaszczepianiu żywymi kulturami bakterii Po uzyskaniu skrzepu podlega on krojeniu i delikatnej obróbce w niskiej temperaturze. Uzyskana w ten sposób gęstwa twarożkarska jest nalewana w specjalne woreczki o kształcie trójkąta. Ręcznie przygotowane klinki odkłada się aby poprzez samoprasowanie wyciekł nadmiar serwatki, a twaróg nabrał prawidłowej konsystencji.

Po uzyskaniu odpowiedniej jakości twaróg pakowany jest w pergamin i folię w celu zabezpieczenia jego jakości organoleptycznej, mikrobiologicznej i fizykochemicznej.

W takiej postaci twaróg jest przekazywany do dystrybucji. Do produkcji twarogu nie są używane konserwanty oraz substancje dodatkowe. Sprawia to, że klinki hajnowskie zawsze smakują jak u babci.

Twaróg jest produktem bogatym w wapń i białko. Doskonały składnik codziennej diety. Polecany dla dzieci jako łatwo przyswajalne źródło wapnia. Twaróg dobrze komponuje się z warzywami oraz owocami. Doskonale nadaje się do przyrządzania wyrobów ciastkarskich na zimno. Idealnie nadaje się do kanapek. Serniki z dodatkiem naszego twarogu zawsze się udają.

Twaróg cieszy się dużą popularnością na różnych spotkaniach, piknikach oraz targach ogólnopolskich czy regionalnych.

14 lipca 2009 r. został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rozwoju Wsi.

16 kwietnia 2011 r. został laureatem Podlaskiej Marki Roku 2010.

Podlaski Smak Roku 2010

więcej informacji na:
www.osmhajnowka.pl

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W OLECKU

tel. Centrala: (87) 520 22 82, (87) 520 22 81, Zaopatrzenie i Zbyt: (87) 520 25 80
fax: (87) 520 20 28, e-mail: olecko_skup@wp.pl, osmolecko.zbyt@wp.pl

Zakład Mleczarski w Olecku zbudowano w 1927 roku. Głównymi inicjatorami budowy byli właściciele majątków ziemskich. Po wojnie od 29.01.1949 roku zorganizowano Spółdzielnię Mleczarsko-Jajczrską w Olecku, która prowadziła skup i przerób mleka z powiatów Olecko i Gołdap. Z dniem 01.07.1954 zakład został upaństwowiony i w tej formie prowadził działalność do 1957 roku, kiedy to w skutek reorganizacji powstały ponownie Spółdzielnie Mleczarskie. W roku 1968 Spółdzielnia, jako dziesiąta w kraju, otrzymała znak jakości Q dla produkowanego masła.

Po przeprowadzonych modernizacjach zakładu w 1973 roku zwiększono moce produkcyjne. W 1978 roku oddano do użytku linię ciągłą do produkcji masła.

Lata osiemdziesiąte to dalszy wzrost skupu mleka i produkcji artykułów mleczarskich. W roku 1996 po modernizacji części produkcyjnej, uruchomiono nową linię do produkcji serów dojrzewających. Zmodernizowano również solownię i dojrzewalnię.

W ostatnich latach zrealizowano wiele inwestycji w celu dostosowania do wymogów Unii Europejskiej. Na początku roku 2003 zmodernizowano serownię i odbieralnię mleka surowego. Pomieszczenia socjalne i aparatownię sfinansowano przy pomocy środków z Unii Europejskiej SAPARD. W październiku 2003 roku wprowadzono system HACCP zapewniający bezpieczeństwo zdrowotne produktów. Za swoje wyroby Spółdzielnia była wielokrotnie nagradzana i wyróżniana. W marcu 2004 roku Powiatowy Lekarz Weterynarii wydał pozytywna decyzję o zakwalifikowaniu Spółdzielni do handlu masłem i serami w krajach Unii Europejskiej oraz produkcji na rynki państw trzecich.

Pod koniec 2004 roku oddano do użytku urządzenia do zagęszczania serwatki, zakupiono samochody Scania do zwózki mleka. W 2005 roku dokonano wymiany całej instalacji chłodniczej. Powyższe przedsięwzięcia zrealizowano przy pomocy pozyskiwanych środków Unii Europejskiej w ramach funduszy SAPARD i SPO.

W 2009 r. zakupiono następne 2 cysterny Scania do zwózki mleka od rolników, a w 2011 r. oddano do użytku nową kontenerową solownię serów - w pełni zautomatyzowaną.

Wiodącym produktem Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Olecku są sery typu holenderskiego. Produkujemy też masło, mleko spożywcze, twaróg, śmietanę, maślankę i cukierki krówki.

Skup mleka w 2010 r. wyniósł 44.638 tys. litrów.

Nagrody i wyróżnienia jakie otrzymała OSM w Olecku od roku 2002:

- Medal Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. za wysoką jakość masła ekstra - 2002 r.
- Medal Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. za wysoką jakość sera edamskiego - 2003 r.
- Wojewódzki Laureat Konkursu Polski Producent Żywności - 2003 r.
- Zajęcie ósmego miejsca w II edycji Rankingu Zakładów Mleczarskich dwutygodnika AGRO Trendy - 2004 r.
- Spółdzielnia została przyjęta do elitarnego klubu Gazel Biznesu - 2004 r.
- Dziennik Puls Biznesu potwierdził przynależność do grona najbardziej dynamicznie rozwijających się firm - 2005 r.
- Medal Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. za wysoką jakość masła - 2005 r.
- Nagroda za wysoką jakość sera Gouda i Edamski - 2006 r.
- Statuetka Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. za wyróżniającą jakość sera Morski pełnotłusty - 2007 r.
- Statuetka w kategorii produkt żywnościowy za Masło Naturalne „Z Warmii, Mazur i Powiśla" nadana przez Marszałka woj. warmińsko-mazurskiego - 2008 r.
- Statuetka Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich za wyróżniającą się jakość sera Gouda - 2010 r.

OSM w Głuchowie
100 lat tradycji

96-130 GŁUCHÓW, UL. RAWSKA 6
tel./fax. (46) 815 73 40, 815 70 06,
www.osmgluchow.com.pl
e-mail: osmgluchow@osmgluchow.com.pl

Historia spółdzielczości mleczarskiej na ziemi Głuchowskiej sięga 1911 r., kiedy to powstała Spółdzielnia działająca przez długie lata pod nazwą Ziemiańska Spółdzielnia Mleczarska w Głuchowie. Od 1 stycznia 1957 r. Spółdzielnia Mleczarska w Głuchowie została reaktywowana, przyjęto nowy statut, który wprowadził min. wymóg wyboru Zarządu przez Radę Nadzorczą.

OSM w Głuchowie w ostatnich latach sporo inwestowała. W 1997 roku została oddana do użytku Oczyszczalnia Ścieków. Zakupiono też ciągnik siodłowy, samochód Lublin, samochody oraz urządzenia samozbierające do mleka. Zwiększono park maszynowy poprzez zakup nowoczesnych urządzeń, m.in: pakowaczki do mleka, pakowaczki próżniowej, pakowaczki do masła, urządzeń chłodniczych, instalacji chłodniczej amoniakalnej. We wrześniu 2004 r. oddano do użytku nowy magazyn chłodniczy i halę produkcyjną wraz z nowoczesną linią do produkcji twarogów w linii ciągłej pakowanych próżniowo w osłonie gazu obojętnego. Od grudnia 2005 r. rozpoczęto produkcję twarogu półtłustego mielonego w wiaderkach. W sierpniu 2006 r. oddano do użytku sklep ogólnospożywczy, który znajduje się na terenie zakładu.

Spółdzielnia specjalizuje się w produkcji najwyższej jakości twarogów, o czym świadczą przyznawane nagrody i wyróżnienia. Produkty te nie zawierają konserwantów i są zapakowane ekologicznie. Twarogi i masło są produktami tradycyjnymi wpisanymi na ministerialną listę.

Z chwilą wejścia do Unii Europejskiej Zakład został zakwalifikowany Decyzją 40/2004 do prowadzenia sprzedaży mleka i przetworów mleczarskich na rynek Unii Europejskiej Nr wet.10631601. Spółdzielnia ma wdrożony system HACCP.

Mleko skupowane jest z 11 gmin. Oprócz skupu mleka, produkcji i sprzedaży artykułów mleczarskich, Spółdzielnia zaopatruje dostawców mleka w środki czystości, nawozy, pasze, nabiał, urządzenia chłodnicze, zbiorniki do mleka, chłodziarki, dojarki, linię udojową. OSM pomaga dostawcom poprzez udzielanie pożyczek z Funduszu Wzajemnej Pomocy na zakup: urządzeń i maszyn do zbioru pasz, modernizacje i wyposażenie obór oraz na zakup krów i jałówek.

Stanowisko prezesa Zarządu pełni od dnia 1 grudnia 1997 r. Pani Teresa Jędraszek. Członkiem Zarządu jest Pani Maria Kierner.

W skład Prezydium Rady Nadzorczej wchodzą: Paweł Szymczak - przewodniczący, Wojciech Walas - wiceprzewodniczący, Jadwiga Walas - sekretarz, Bogusława Pietrzyk, Andrzej Topolski - członkowie.

W roku bieżącym Spółdzielnia obchodziła uroczyście jubileusz 100-lecia działalności.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku jest zakładem o bardzo bogatej, bo prawie 100-letniej tradycji. Spółdzielnia bazuje na surowcu pochodzącym z czystego ekologicznie terenu. Ciągle ulepsza i udoskonala technologię co gwarantuje wysoką jakość produktów. Specjalizujemy się w produkcji serów dojrzewających typu holenderskiego, twarogów, mleka, śmietany, masła oraz napojów fermentowanych.

Każdy produkt objęty jest gwarancją bezpieczeństwa i jakości dzięki posiadanemu systemowi zabezpieczenia zdrowotnego HACCP.

98-100 Łask, ul. Matejki 16
tel. handel - 43 675 59 70
www.osmlask.pl
e-mail: handel@osmlask.pl

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W SKIERNIEWICACH

96-100 Skierniewice, ul. Sobieskiego 83, tel. (46) 834 34 00, fax (46) 833 44 24,
Dział handlu (46) 833 26 43, e-mail: handel@osmskierniewice.pl; www.osmskierniewice.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach zajmuje się skupem i przetwórstwem mleka. Produkujemy: ser mozzarella, mleko w proszku pełne, mleko w proszku odtłuszczone, serwatkę słodką i demineralizowaną.

Ser mozzarella z OSM w Skierniewicach należy do najdelikatniejszych serów podpuszczkowych. Produkowany jest ze świeżego mleka pochodzącego z ekologicznie czystych terenów Bolimowskiego Parku Krajobrazowego oraz doliny rzeki Rawki. Ser pakowany jest w różnorodne formy, w zależności od przeznaczenia oraz indywidualnego zapotrzebowania klienta. Podstawowy asortyment stanowią: ser w postaci kulek białych pakowanych próżniowo, kulek białych o różnej gramaturze w zalewie solankowej, kulek i bloków naturalnie wędzonych.

Zastosowanie sera mozzarella jest bardzo szerokie. Polecamy go szczególnie do sałatek, zapiekanek, pizzy i makaronu.

Dla odbiorców sektora gastronomicznego polecamy produkty w postaci: BLOKU DO PIZZY oraz gotowych do użycia WIÓRKÓW DO PIZZY i GRANULEK DO PIZZY.

Są to produkty o doskonałych właściwościach funkcjonalnych, znakomicie zachowują się na pizzy, bardzo dobrze się topią i ciągną.

Zapraszamy do współpracy.

JOGO - Łódzka Spółdzielnia Mleczarska

Łódź 94-251, ul. Omłotowa 12, tel. (42) 253 08 00, fax (42) 651 40 50

e-mail: lsm@jogo.com.pl

"JOGO" - Łódzka Spółdzielnia Mleczarska istnieje od 1934 roku i od ponad 75 lat łączy tradycję z nowoczesnością. Najważniejszym celem Spółdzielni jest oferowanie Konsumentom produktów zdrowych, smacznych i nie zawierających konserwantów.

W naszej ofercie każdy znajdzie coś dla siebie:

- zdrowe mleko świeże i UHT o różnej zawartości tłuszczu,
- pyszną śmietanę, twarogi, twarożki i serki wiejskie,
- smaczne serki homogenizowane i desery,
- orzeźwiające napoje mleczne - mleko acidofilne, maślanki (naturalną i owocową), kefiry i jogurty,
- lody Bambino.

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów i tendencjom na krajowym rynku, JOGO systematycznie poszerza swoją ofertę. Nie tylko wzbogacamy linię produktów w butelkach typu PET, ale także proponujemy unikatowe smaki tradycyjnych produktów.

Wysoką jakość naszych produktów zapewniamy dzięki stałej modernizacji linii technologicznych oraz unowocześnianiu parku maszynowego. Dzięki tym inwestycjom możemy zaproponować Lody Bambino produkowane z bardzo świeżej śmietanki wprost po uzyskaniu jej z mleka. Masa śmietankowa wzbogacona smakiem waniliowym o lekkiej nucie karmelowej. Bez sztucznych utwardzaczy. Bez sztucznych wypełniaczy. Bez olejów roślinnych.

Na sezon letni wprowadziliśmy Jogurt naturalny typu greckiego, produkt oparty na recepturze jogurtu produkowanego na Bałkanach. Zawiera 9% tłuszczu i ma bardzo zwartą konsystencję. Jego gęsta, a jednocześnie kremowa konsystencja powoduje, że jest to jogurt idealny do sałatek i surówek.

Aby zagwarantować najwyższą jakość swoich wyrobów, JOGO Łódzka Spółdzielnia Mleczarska stosuje zintegrowany System Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwa Zdrowej Żywności według Norm: ISO 9001 i ISO 22000.

Misją "JOGO" - Łódzkiej Spółdzielni Mleczarskiej jest produkcja wyrobów mleczarskich o najwyższym standardzie jakościowym, gwarantującym spełnienie wymagań prawnych i oczekiwań klientów.

www.jogo.com.pl
www.lodybambino.pl

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA w OZORKOWIE

95-035 Ozorków, ul. Cegielniana 27
tel. 42 718 17 56, fax 42 718 23 04
handel - 42 718 29 92
e-mail: handel@osmozo.pl

www.osmozo.pl

Rok założenia 1937

Odkryj Zdrowe Odżywianie

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Ozorkowie funkcjonuje w oparciu o „ Prawo Spółdzielcze " od 1 stycznia 1981 roku. Natomiast początki jej istnienia sięgają 1937 roku, kiedy to prężni okoliczni rolnicy zorganizowali skup mleka, z którego w jednym miejscu zaczęli wytwarzać masło, śmietanę i twarogi. Bardzo szybko okazało się, że produkty te zdobyły uznanie nie tylko mieszkańców Ozorkowa, ale także okolic, w tym blisko położonej Łodzi. Masło z Ozorkowa stało się najbardziej poszukiwanym wyrobem. Jego tradycyjna receptura zachwyca smakiem do dzisiejszego dnia.

W całej swej historii Spółdzielnia ciągle rozwijała się i unowocześniała bazę przetwórczą. Przy realizacji zadań Spółdzielnia współpracuje z krajowymi i zagranicznymi podmiotami gospodarczymi. Członkami Spółdzielni są dostawcy mleka, a także osoby związane ze Spółdzielnią, w tym również pracownicy.

Obowiązki Przewodniczącego Rady Nadzorczej pełni Mieczysław Abramczyk. Rada Nadzorcza w imieniu ogółu członków nadzoruje całokształt działalności Spółdzielni.

W skład Zarządu, który kieruje działalnością oraz reprezentuje Spółdzielnię na zewnątrz, wchodzą:
- Prezes Zarządu - mgr Maria Wieczorek
- Wiceprezes Zarządu - mgr inż. Grzegorz Polit
- Członek Zarządu - Ryszard Kurasik

Przyznane nagrody i certyfikaty.

Przedmiotem działalności Spółdzielni jest przede wszystkim prowadzenie wszelkich działań w zakresie skupu mleka, jego przetwórstwa oraz zbytu gotowych produktów, a także handel hurtowy i detaliczny miekiem i wyrobami mleczarskimi. Podstawowym celem Spółdzielni jest produkcja wyrobów mleczarskich o najwyższej wartości odżywczej, co udaje się osiągnąć dzięki dobrej organizacji pracy, doświadczonym fachowcom, a także dzięki jakości skupowanego mleka.

Spółdzielnia jest producentem szerokiego asortymentu zdrowych i smacznych artykułów mleczarskich, takich jak: mleko spożywcze, śmietana i śmietanka spożywcza, sery twarogowe niedojrzewające, sery żółte dojrzewające, napoje mleczne fermentowane: kefir, zsiadłe mleko, maślanka, jogurt naturalny i owocowy, serki smakowe i masło.

Możliwość szybkiego reagowania na potrzeby rynku poprzez zmianę struktury produkcji jest silną stroną Spółdzielni. Wyroby mleczarskie produkowane w OSM w Ozorkowie cieszą się dużym uznaniem wśród klientów dzięki wysokiej jakości, o której świadczą wyróżnienia otrzymane na targach regionalnych oraz certyfikaty przyznane przez Europejskie Centrum Jakości i Promocji w Warszawie : Gwarancja Najwyższej Jakości, Zielony Certyfikat,Gwarancja Tradycyjnego Smaku, jak również prestiżowe nagrody: Orzeł Agrobiznesu i Lew Biznesu.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Pajęcznie

W roku 1936 z inicjatywy drobnych rolników - pana Sebastiana Grabowskiego z Pajęczna, pana Andrzeja Nowaka z Marzęcic, pana Leona Grodzińskiego z Dylowa i pana Stefana Kwietnia z Siedlca, powołano do życia Spółdzielnię Mleczarską w Pajęcznie.

Spółdzielnia w stosunkowo krótkim czasie stała się silnym ogniwem konkurencji wobec innych okolicznych mleczarni. We wsiach położonych blisko Pajęczna, takich jak Gajęcice, Janki, Siedlec, Makowiska, Dylów Rządowy, Marzęcice, Łężce i Dylów Szlachecki rolnicy prowadzili niewielkie gospodarstwa rolne. Były również i większe majątki ziemskie, które posiadały własne mleczarnie, a raczej maślarnie, ponieważ produkowały w przeważającej części samo masło.

Na krótko po założeniu mleczarska spółdzielnia w Pajęcznie przerabiała około 400 - 1.000 litrów mleka dziennie. Siedzibą spółdzielni był budynek położony przy ul. Kościuszki po dawnym syndykacie (po wojnie siedziba spółdzielni) „Samopomoc Chłopska".

W roku 1943 w czasie okupacji Niemcy wybudowali na obecnym miejscu nowy zakład z nowoczesnym jak na tamte czasy wyposażeniem. Jednak już na przełomie lat 1944/45 w wyniku działań wojennych zakład został w 90% zniszczony. Po wyzwoleniu założyciele spółdzielni z 1936 r. natychmiast przystąpili do odbudowy. W wyniku ich działalności w roku 1947 zakład już funkcjonował. W latach od 1936 - 1947 funkcje kierowników pełnili: pan Ferdzyń, pan Roman Ćwik, pan Stanisław Komar, pan Ignacy Winniczek. Od roku 1948 kierownictwo sprawował Lucjan Kałużny wchodząc w skład Zarządu Spółdzielni. Prezesem społecznego wówczas Zarządu był rolnik z Gajęcic Jan Pakuła, zastępcą Zygmunt Grabowski oraz Lucjan Kałużny jako Kierownik Spółdzielni.

98-330 Pajęczno, ul. Kościuszki 99
tel. (34) 311 20 24
tel./fax (34) 311 12 24, 311 12 27
e-mail: osmpajeczno@op.pl
www.osmpajeczno.pl

Siedziba OSM w Pajęcznie

W roku 1971 powołano zarząd zawodowy w skład którego weszli: Lucjan Kałużny - Prezes Spółdzielni, Marian Usarek - Zastępca d/s Produkcji oraz Zygmunt Stachera - Zastępca d/s Skupu.

W roku 1972 w związku z chorobą na rentę odszedł Z-ca Prezesa Marian Usarek a na jego miejsce powołany został Henryk Karpiński. Zarząd w tym składzie kierował Spółdzielnią do stycznia 1991 roku.

W związku z przejściem na emeryturę Prezesa Lucjana Kałużnego Rada Nadzorcza w dniu 8 stycznia 1991 roku powołała nowy zarząd w składzie: Henryk Karpiński - Prezes, Zygmunt Stachera - Z-ca Prezesa d/s Skupu i Handlu i Grzegorz Modliński - Z-ca Prezesa d/s Produkcji i Techniki.

Zarząd w powyższym składzie funkcjonował do czasu przejścia na emeryturę Zastępcy Prezesa Zygmunta Stachery tj. do dnia 31 grudnia 2002 roku. **Od 1 stycznia 2003 r. Zarząd sprawowany jest przez dwie osoby:** Prezesa - Henryka Karpińskiego i Zastępcę Prezesa - Grzegorza Modlińskiego.

Okresem szczególnie trudnym dla rolnictwa i spółdzielczości mleczarskiej były lata 1991-2004 do momentu integracji Polski z Unią Europejską. Cały ciężar kosztów przemian polityczno-społeczno-gospodarczych przerzucony został na barki rolników producentów żywności. Przez stosowanie podstępnych nieuczciwych mechanizmów kolejne rządy w czasie minionych dziesięciu lat doprowadziły do całkowitego załamania gospodarki rolnej. Było to możliwe tylko dlatego, że rolnicy stanowią słabą organizacyjnie grupę społeczną, która niewiele, albo wcale ma coś do powiedzenia. Dziś po dziesięciu latach na wsi spółdzielczość poza spółdzielniami mleczarskimi jest słabo dostrzegalna. Słabo funkcjonują spółdzielnie ogrodniczo-pszczelarskie, spółdzielnie kółek rolniczych, w bardzo trudnej sytuacji znajdują się spółdzielnie zaopatrzenia i zbytu, gminne spółdzielnie „Samopomoc Chłopska". Spółdzielnie mleczarskie w tym również nasza spółdzielnia mleczarska w Pajęcznie przetrwały cały ten trudny okres dzięki zbiorowej mądrości członków - dostawców mleka oraz dobremu zarządzaniu.

Początek lat 90-tych to czas, w który firma weszła z olbrzymim zadłużeniem inwestycyjnym (budowa kotłowni, proszkowni i bazy transportu). Bardzo wysokie odsetki od kredytów groziły upadłością spółdzielni. Wspólny wysiłek wszystkich spółdzielców sprawił, że zakład funkcjonuje prawidłowo, posiada pełną zdolność finansową, w terminie płaci wszystkie swoje zobowiązania, w terminie również rozlicza się ze swoimi rolnikami. Od czasu uruchomienia proszkowni mleka zmienił się program produkcji zakładu, który obecnie nastawiony jest głównie na produkcję wyrobów przeznaczonych na eksport - mleka w proszku, serów dojrzewających oraz masła.

W ostatnich latach w ramach zmian w organizacji skupu mleka 150 gospodarstw objęto już bezpośrednim odbiorem mleka z gospodarstwa. Samochód spółdzielni co drugi dzień odbiera mleko wsprost z zagrody rolnika. Warunkiem odbioru jest produkcja mleka minimum 200 litrów co drugi dzień oraz odpowiedni dojazd. Należy podkreślić, że gospodarstw tych z miesiąca na miesiąc przybywa. Zdając sobie doskonale sprawę, że podstawą działania spółdzielni jest surowiec i jego dobra jakość, zarząd spółdzielni czyni wszystko, żeby rolnik za mleko otrzymywał godziwą cenę. Jak na razie przy braku jakichkolwiek subwencji do produkcji, ceny mleka kształtowane są przez dobrą bądź złą koniunkturę na rynku krajowym oraz w obrocie zagranicznym.

Jak wcześniej wspomniałem zakład produkcyjny naszej Spółdzielni jeszcze w latach 70-tych rozbudowywany był do spełnienia funkcji zakładu ogólnoprzerobowego zapewniającego zaopatrzenie w mleko Aglomeracji Śląskiej oraz zdejmowania i przerobu nadwyżek surowca w okresach mniejszego zapotrzebowania na wyroby mleczarskie. Wówczas powstał pomysł budowy proszkowni mleka, serowni i masłowni. Zakład nie został wyposażony w urządzenia produkujące rynkowe wyroby galanteryjne z uwagi na znikome zapotrzebowanie miejscowego rynku.

Obecnie spotykamy się czasem z zarzutem że w sklepach nie ma pajęczańskich jogurtów, kefirów, pudingów czy smakowych serków. Otóż stare porzekadło mówi „żeby napić się piwa nie zawsze należy wybudować browar". Obecne zapotrzebowanie rynku na wyroby galanteryjne jest na tyle niskie, że nie zapewni rentowności produkcji, z tych względów wyrobów galanteryjnych na razie nie produkujemy. Prowadzimy sprzedaż obcych wyrobów, a nie oznacza to wcale, że w przyszłości produkcji takiej nie podejmiemy. Pracownicy odpowiedzialni w spółdzielni za marketing bez przerwy penetrują rynek i jeżeli okaże się, że jest zapotrzebowanie na określony produkt natychmiast jesteśmy gotowi rozpocząć produkcję.

Zebranie Przedstawicieli Członków OSM w Pajęcznie - 2011 r.

Do najważniejszych zadań do realizacji, jakie stoją przed zarządem spółdzielni należy odbudowa zni-szczonej bazy surowcowej i modernizacja zakładu przetwórczego. Są to procesy bardzo kosztowne i długotrwałe. Modernizacja gospodarstw produkujących mleko i modernizacja zakładu produkcyjnego bez wsparcia ze środków budżetu państwa nie będzie możliwa. Prowadzenie przez długi czas rabunkowej polityki wobec rolnictwa - drenującej kieszenie rolników spowodowało, że zdolność finansową posiadają tylko nieliczne gospodarstwa. Zapowiedź pozytywnych przemian społeczno-gospodarczych w kraju napawa optymizmem i daje wiarę, że plany dalszego rozwoju spółdzielni zostaną zrealizowane.

W czerwcu 2010 roku Zebranie Przedstawicieli Członków Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Pajęcznie wybrało 15-osobową Radę Nadzorczą w składzie: Piotr Nowak - Przewodniczący, Zdzisław Moszyński - Z-ca Przewodniczącego, Agnieszka Brzezowska - Sekretarz oraz Członkowie: Andrzej Błasiak, Grzegorz Brożyna, Krzysztof Bogusławski, Janusz Cywiński, Iwona Dróżdż, Wiesław Janecki, Andrzej Jędrysiak, Jan Materac, Maciej Piątek, Wojciech Posmyk, Wiesława Pawełoszek, Zenon Swędrak.

Zarząd spółdzielni modernizując zakład produkcyjny wykorzystuje w dużej mierze środki z funduszów wsparcia Unii Europejskiej. Modernizacja zakładu inspiruje również rolników do przystosowania swoich gospodarstw do nowych warunków. Produkcja mleka i jego przetwórstwo to przecież stanowiska pracy, to również dobry dochód.

Korzystając z osobliwej okazji pragnę przekazać w imieniu Zarządu Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Pajęcznie najlepsze życzenia dla wszystkich rolników-dostawców mleka z terenu powiatu pajęczańskiego. O przyjęcie najlepszych życzeń proszę również wszystkich naszych klientów, pracowników spółdzielni oraz wszystkie podmioty i instytucje z nami współpracujące.

Prezes Zarządu - Henryk Karpiński

Linia do pakownia mleka w proszku

Proszkownia mleka

Masłownia

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sieradzu

98-200 SIERADZ, ul. Wojska Polskiego 41/45, tel. centrala: (43) 822 10 45, tel. Zarząd: (43) 822 36 42 fax: 822 05 70
Sprzedaż i Marketing: (43) 822 45 71, fax: 822 11 05, e–mail: biuro@osmsieradz.pl, www.osmsieradz.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska WART-MILK w Sieradzu powstała w 1937 roku.

W Spółdzielni trwa ciągły proces zmian w technice i technologii, a uzyskana na przestrzeni lat wiedza pozwoliła nadać produkowanym wyrobom swoisty smak i wygląd zewnętrzny. Wzrasta sukcesywnie jej potencjał gospodarczy. Od stycznia 2001 roku OSM Wart-Milk posiada dla produkowanych wyrobów UHT własną markę MU!. Oferta MU! to: mleko UHT, śmietanki UHT, mleko zagęszczone UHT, kawa mrożona Ice Coffee. OSM produkuje także wyroby pod markami: TWISTI, ME!, PACZKA OD KROWY.

Obecnie jest to prężnie działający zakład, posiadający nowoczesny park maszynowy i wdrażający nowe technologie produkcji.

Spółdzielnia może poszczycić się wyrobami, które konsumenci doceniają za ich doskonały smak i bardzo dobrą jakość.

Oferta Spółdzielni WART-MILK to:

- wyroby UHT
  - Mleko MU! 0,5%, 2%, 3,2%
  - Mleko kozie ME!
  - Śmietanki MU! 12%, 18%, 30%, 36%
  - mleczko zagęszczone niesłodzone MU! – 0,5l
  - kawa Ice Coffee – 0,2l, 0,5l
  - mleczka smakowe TWISTI 0,2l – wanilia, kokos, czekolada
- wyroby pasteryzowane
  - mleko 2%, 3,2% w butelce
  - śmietana 12% – 180 g i 400 g – kubek
  - śmietana 18% – 200 g i 400 g – kubek
  - maślanka naturalna i truskawkowa – 1l – butelka
  - kefir – 0,4l – butelka
  - twarogi: półtłusty, śmietankowy, krajanka, klinka na tacy
- masło extra 250g – kostka oraz masło Paczka Od Krowy 200g – kostka
- serki kanapkowe do smarowania: naturalny, ze szczypiorkiem, z czosnkiem
- serki homogenizowane: naturalny, waniliowy i truskawkowy
- Twaróg Sernikowy – 1 kg – wiadro

więcej informacji na:
www.osmsieradz.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu

56-513 Międzybórz, ul. Wrocławska 17
tel. (62) 785 60 55, fax (62) 785 60 88
e-mail: osm.miedzyborz@adres.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu jest znanym od lat producentem nabiału. W 2011 roku znalazła sie wśród 4. (spośród 30 kiedyś istniejących!) Spółdzielni Mleczarskich w województwie dolnośląskim, które spełniły wszystkie wymagania w zakresie norm, przepisów i standardów Unii Europejskiej. Było to możliwe dzięki racjonalnemu gospodarowaniu, planowaniu i efektywnemu wykorzystaniu środków unijnych, z których korzystaliśmy aż 7. krotnie (począwszy od programu SAPARD, aż po PROW). Mimo modernizacji zakładu, wprowadzenia nowoczesnego parku maszynowego oraz komputeryzacji, produkty wytwarzane są metodami tradycyjnymi.

Wysoka jakość surowca, pozyskiwanego z terenów czystych ekologicznie, w procesie tradycyjnej produkcji nadaje wyrobom nadzwyczajne walory smakowe.

Potwierdzeniem efektywności gospodarczej i najwyższej jakości produkowanych wyrobów są nasze sukcesy:

- w 2005 roku Spółdzielnia otrzymała wyróżnienie za **„OLEŚNICKI SUKCES GOSPODARCZY”** w kategorii **„Najlepsza Powiatowa Firma Produkcyjna lub Usługowa Zatrudniająca do 250 osób”.**
- w 2009 roku eksperci czasopisma ekonomicznego **„FORBES”** umieścili OSM na liście **„Diamentowych Zakładów”** Dolnego Śląska za rentowność, wysoką płynność bieżącą, nie zaleganie z płatnościami i wykazanie dodatniego wyniku finansowego oraz wartość kapitałów własnych w latach 2007–2009.
- w 2011 roku, podczas majowej, **XV. Krajowej Oceny Masła i Produktów Wysokotłuszczowych w Lublinie, „masło tradycyjne”** zdobyło **I miejsca w kraju i medal w kategorii „masło tradycyjne”.**
- w lipcu 2011 roku, kolejny już raz, OSM uzyskała certyfikaty ogólnopolskie **„Poznaj Dobrą Żywność”,** na **„masło tradycyjne”, twaróg półtłusty i śmietankowy, śmietanę 12% i śmietanę 18%.**

Wysoka ocena naszych produktów przez ekspertów, ale także odbiorców, są najlepszą gwarancją ich najwyższej i niezmiennej jakości. Dlatego zachęcamy Państwa do stałej współpracy, w której gwarantujemy sprawną i rzetelną obsługę.

Zapewniamy stałą realizację zamówień oraz dostosowanie się w tym zakresie do życzeń klientów.

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA w OLEŚNIE

NA RYNKU OD 1907 ROKU

46-300 Olesno, ul. Dworcowa 20
tel./fax 34 358 28 48, centrala 34 358 24 37
www.osm.interka.pl, e-mail: osm@interka.pl

Zakład Mleczarski w Oleśnie istnieje na rynku od 1907 roku, jako Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie został zarejestrowany w 1945 roku. Po wojnie Spółdzielnia rozpoczęła swoją działalność prowadząc skup mleka i produkcję wyrobów mleczarskich. Z biegiem lat rozwijała się, na co szczególny wpływ w tym okresie miało połączenie ze Spółdzielnią Mleczarską w Gorzowie Śląskim.

Znaczące zmiany miały miejsce na początku lat 90. Zmianie struktury dostawców (stopniowy spadek liczby dostawców indywidualnych oraz likwidacja PGR), przy jednoczesnym wzroście dostaw od specjalizujących się w produkcji mleka rolników, towarzyszyła zmiana profilu produkcji z zakładu głównie dostarczającego surowiec do zakładów produkcyjnych miejskich na Zakład Przetwórczy. Dzięki temu Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie dostosowała się do obecnych wymogów rynku.

W latach 2002-2004 Zakład przeszedł gruntowną modernizację, dzięki czemu 15 kwietnia 2004 roku został zatwierdzony system Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności Przedsiębiorstwa HACCP, a z dniem 1 maja 2004 roku Zakład otrzymał zezwolenie do prowadzenia sprzedaży na rynkach UE.

Obecnie Spółdzielnia zajmuje się skupem i przetwórstwem mleka, handlem hurtowym oraz detalicznym artykułami nabiałowymi i spożywczymi. Swoją działalnością obejmuje teren Unii Europejskiej. Ponadto Spółdzielnia posiada Sklep Firmowy, w którym handluje wyrobami własnymi oraz innych producentów.

Główne wyroby produkowane przez Okręgową Spółdzielnię Mleczarską w Oleśnie to: mleko spożywcze, śmietana, śmietanka, kefir, twarogi, masło, maślanka.

Wszystkie produkowane artykuły nabiałowe spełniają wymogi i oczekiwania klientów. Charakteryzują się wysoką jakością. Produkowane są na bazie naturalnych składników, bez dodatku konserwantów i substancji uszlachetniających. Spółdzielnia stosuje tradycyjne procedury procesów technologicznych stosowanych przez uprzednich zarządzających. Atutem firmy są niezmienione metody tradycyjne, odznaczające się wysoką jakością zdrowotną. Produkty Spółdzielni cieszą się zaufaniem klientów, czego wyrazem jest liczne grono stałych klientów, podziękowania i nagrody.

Spółdzielnia w trosce o bezpieczeństwo swoich wyrobów i zadowolenie klienta wdrożyła prężnie funkcjonujący system Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności Przedsiębiorstwa HACCP.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie jest pozytywnie postrzegana na rynku lokalnym i regionalnym, atutem firmy jest produkcja wyrobów o jak najlepszej jakości zdrowotnej wyrobu.

Spółdzielnia owocnie współpracuje ze Starostwem Powiatowym i Urzędem Miejskim w Oleśnie, Urzędami Gminnymi na terenie powiatu oleskiego, Urzędem Marszałkowskim i Urzędem Wojewódzkim w Opolu, wyrazem czego są liczne podziękowania za owocnie przebiegającą współpracę.

Wiele osiągnięć w zakresie zarządzania, doskonałej organizacji, nowoczesności dynamiki, profesjonalnej kadry pracowniczej przyczyniły się do otrzymania w ostatnich latach wielu nagród i wyróżnień:

- ZŁOTY GWÓŹDŹ – I nagroda na Międzynarodowych Targach Gospodarczych „KOOPERACJA 2005"
- BRĄZOWY GWÓŹDŹ – III nagroda na Międzynarodowych Targach Gospodarczych „KOOPERACJA 2006"
- ZŁOTY MEDAL Samorządu Rolniczego za artykuły mleczarskie
- SREBRNY LAUR UMIEJĘTNOŚCI I KOMPETENCJI 2008 rok nadany przez Opolską Izbę Gospodarczą
- EUROCERTYFIKAT 2007 w kategorii CERTYFIKAT WIARYGODNOŚCI FIRMY
- DIAMENTOWY LIŚĆ MEDIALNY 2007 nadany przez Stowarzyszenie Dziennikarzy Polskich za rozbudowę bazy techniczno-materiałowej, dotrzymanie kroku światowemu postępowi w przemyśle mleczarskim i za osiągnięcia eksportowe na rynku Unii Europejskiej.
- nadane przez Starostwo Powiatowe w Oleśnie cztery wyróżnienia JANUARY oraz SUPER JANUARY za wsparcie inicjatyw samorządu powiatowego w dziedzinie promocji, edukacji i kultury
- EUROCERTYFIKAT 2009 kategorii CERTYFIKAT WIARYGODNOŚCI FIRMY
- EUROCERTYFIKAT 2010 kategorii CERTYFIKAT WIARYGODNOŚCI FIRMY
- ZŁOTY LAUR UMIEJĘTNOŚCI I KOMPETENCJI 2010 rok
- tytuł Laureata Opolskiej Nagrody Jakości 2010
- OPOLSKA MARKA 2010 w kategorii Produkt za Masło Ekstra z Olesna
- Godło Promocyjne AGRO POLSKA za Masło Ekstra z Olesna.

Wszystkie przyznane Spółdzielni nagrody są traktowane jako wyraz uznania, ale jednocześnie jako wyzwanie do dalszego rozwoju, zwiększenia bazy surowcowo-skupowej, polepszania jakości wyrobów i szybkiego reagowania na potrzeby rynku.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
ul. Szpitalna 13B
42-300 Myszków

Spółdzielnią kieruje Zarząd w składzie:

Roman Uzar
- Prezes Zarządu

Ryszrad Boroń
- Wiceprezes Zarządu

Arkadiusz Skorek
- Pełnomocnik Zarządu

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Lubliniec-Dobrodzień

42-700 Lubliniec, ul. Plebiscytowa 41
tel. (34) 353 16 16, 353 16 15, fax 356 30 32
e-mail: biuro@osmlubliniec.pl; www.osmlubliniec.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Lubliniec-Dobrodzień powstała w wyniku połączenia w 1974 roku OSM Lubliniec z OSM Dobrodzień.

Spółdzielnię Mleczarska w Dobrodzieniu założyło grono rolników i właścicieli ziemskich w roku 1933, natomiast Spółdzielnia Mleczarska Lubliniec powstała w 1938 r. Obydwie Spółdzielnie ponownie rozpoczęły działalność w 1945 r. prowadząc skup i produkcję art. mleczarskich, głownie mleko spożywcze, twarogi, masło i śmietany spożywcze.

Sukcesywnie w poszczególnych latach w obydwu Spółdzielniach przybywało członków-dostawców oraz wzrastał skup mleka. W 1973 r. OSM Dobrodzień zrzeszała 1520 członków skupując 14 mln ltr mleka, a OSM Lubliniec zrzeszała 1200 członków skupując 12 mln ltr.

W latach osiemdziesiątych połączona Spółdzielnia skupiała 31 mln ltr mleka od 3000 dostawców. Spółdzielnie Mleczarskie w Dobrodzieniu i w Lublińcu powstały głównie z myślą zaopatrzenia miast Śląska w mleko i inne przetwory mleczne i całe lata stanowiły zaplecze surowcowe zakładów miejskich. Przetwórstwo było ukierunkowane za zaopatrzenie rynku lokalnego w mleko spożywcze, twarogi, śmietany, masło, maślankę.

W latach dziewięćdziesiątych w wyniku zachodzących zmian w gospodarce polskiej(wycofanie dotacji do wyrobów mleczarskich, urynkowienie cen), ulega zmianie struktura dostawców, ubywa grupa dostawców, w tym PGR i RSP, którzy stanowili ok. 30% dostaw mleka. Zmniejsza się liczba dostawców indywidualnych, w miarę wzrostu wymagań jakościowych. Obecnie dostarcza mleko 108 dostawców, w skali roku jest to około 8 mln ltr.

W historii obydwu Spółdzielni zapisało się wielu działaczy i pracowników. Warto tu wymienić założycieli OSM Dobrodzień: Salomon Hepner, Antoni Kołodziejczyk, Szymon Fikus, OSM Lubliniec: Augustyn Mnich, Józef Kołaczach, Tomasz Mikołajczyk, Józef Student, długoletni Przewodniczący Rad Nadzorczych: Grzegorz Buczek, członkowie Zarządu Spółdzielni: Alfons Manika, Stanisław Ciosek, Jan Banek, Józef Kazimirek.

- **Obecnie Spółdzielnią kieruje Zarząd w składzie:**

- mgr inż. Marek Konina	**– Prezes Zarządu,**
- Elżbieta Cyganek	**– Członek Zarządu.**

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W OSTROWIE WLKP.

63-400 Ostrów Wlkp., ul. Wrocławska 59, tel. (62) 736 56 28, fax (62) 736 73 58
e-mail: sekretariat@osm.ostrowwlkp.pl, marketing@osm.ostrow.pl
strona internetowa: www.osm.ostrowwlkp.pl

Siedziba OSM w Ostrowie Wlkp.

Odbiór surowca

Linia do pakowania mleka

Restauracja MLECZNA PERŁA

Restauracja MLECZNA PERŁA

Założenie naszej Spółdzielni przypada na rok 1889. W roku tym okoliczni ziemianie zrzeszyli się i założyli spółdzielnię dla przerobu mleka. Nabyła ona posesję przy ul Koszarowej (dziś Wolności) gdzie rozwijano przerób mleka. Jednak ze względu na trudne warunki w latach 1895-96 nabyto posesję przy Drodze Wrocławskiej gdzie była już mleczarnia. W tym miejscu Spółdzielnia jest do dzisiaj. Przez ponad 120 lat swojego istnienia przeszła ona wiele włotów i upadków a także przeobrażeń, nabywając przy tym wiele doświadczeń.

Spółdzielnia w okresie swojej działalności wywarła duży wpływ na podniesienie poziomu ekonomicznego i gospodarczego swoich członków. Jej statutowym zadaniem jest organizacja własnej bazy surowcowej, skup i przetwórstwo mleka, dystrybucja wyrobów własnych i innych artykułów spożywczych.

Spółdzielnia współpracuje z odbiorcami w Wielkopolsce, na Dolnym i Górnym Śląsku, Opolszczyźnie i Ziemi Lubuskiej.

Główną ofertą Spółdzielni są twarogi produkowane tradycyjnymi metodami. W ostatnich kilku latach Spółdzielnia rozwija również produkcję wyrobów na bazie twarogów, a są to: serki termizowane śmietankowe, warzywne i owocowe oraz w posypce ziołowej, twarożek warzywno-ziołowy oraz tradycyjna Gzika Wielkopolska. Ponadto wśród wyrobów własnych Spółdzielni znajdują: mleko spożywcze, śmietany i śmietanki, napoje mleczne. Spółdzielnia wdrożyła system jakości HACCP i posiada uprawnienia eksportowe do krajów Unii Europejskiej.

W roku 2010 w ramach adaptacji nie używanych obiektów Spółdzielnia uruchomiła własną restaurację pod nazwą "Mleczna Perła". Restauracja ta oferuje organizację: wesel, chrzcin, I komunii i innych przyjęć rodzinnych i koleżeńskich. Jej działalność oprócz korzyści ekonomicznych jest doskonałą reklamą dla Spółdzielni.

The origins of our cooperative go back to the year 1889. In that year local landowners united and founded a cooperative for milk processing. The cooperative acquired a property at Koszarowa Street (today Wolności Street), where milk processing was developed. However, the conditions there were hard, so in the years 1895-1896 another property was purchased, located at Droga Wrocławska, where a dairy had already been in operation. This location has continued to be the seat of the cooperative up to the present. During the one hundred and twenty years of its existence it has seen many falls and many rises, as well as going through several transformations, which has made it richer in experience.

Throughout the years of its operations the Cooperative has significantly contributed to the improvement of the economic and professional standing of its members. Its main statutory tasks are maintaining and managing its own raw materials base, purchasing and processing milk, distributing own products and other foodstuffs.

The Cooperative delivers its products to the Great Poland, the Lower and Upper Silesia, the Opole region and the Lebus Land.

The Cooperative mainly produces quark cheeses which are made following traditional methods. In the recent years the Cooperative has developed products based on quark cheeses, that is thermized cream, fruit and vegetables cheeses and with seasoning of herbs, vegetables and herbs cheese, and the traditional product known as Gzika Wielkopolska. In addition, the range of the Cooperative's products includes consumer milk, creams and sweet creams, milk beverages. The Cooperative has implemented the HACCP quality check system and has been granted the export license for the EU member states.

In 2010 adapting a building long out of use, the Cooperative launched its own restaurant named "Milky Pearl". The restaurant offers a variety of functions, wedding parties, christening and confirmation parties and other private and family functions. Its operations not only bring the purely economic profit, but are also an excellent promotion of the Cooperative itself.

Historia w serze zaklęta

Nowa era w kartach historii skalmierzyckiej spółdzielni przypada na rok 1959. Wówczas rozpoczęto produkcję polskiego Rokpola ojca dzisiejszego LAZURA. Ciągła praca nad doskonaleniem produktu została przypieczętowana sukcesami: rok 1987 tzw. **Jedynka**, a na Krajowych Ocenach Serów wielokrotnie pierwsze miejsce. Rok 1996 **Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi** za najciekawszy wyrób V Targów Mleczarskich Mleko-Expo. W 1998 roku Rokpol zyskał nową tożsamość – LAZUR. Identyczną nazwę otrzymała też spółdzielnia. I tak to wszystko się zaczęło… Do 2000 roku wytwarzany był jeden ser LAZUR z niebieską pleśnią. Stopniowo dołączały kolejne sery LAZUR: Perłowy, Turkusowy, Srebrzysty, Sałatkowy, Złocisty, Skalmierzycki i serki do smarowania. Zmieniały się formy i kształty tylko doskonały smak pozostawał ten sam i tak jest do dziś. LAZUR to klasyka smaku. Uznana marka i najwyższa jakość wytwarzanych serów.

www.lazur.pl

MLECZARNIA KALISZ

zacznij zdrowo dzień!

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska

62-800 Kalisz, ul. Budowlanych 2
tel. centrala 062 501 53 00,
tel./ fax 062 503 25 52
www.osm.kalisz.pl,marketing@osm.kalisz.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kaliszu swoje istnienie datuje od II połowy XIX w., tj. od początków ruchu spółdzielczego w Polsce, zainicjowanego na ziemi kaliskiej przez Księdza Blizińskiego.

Spółdzielnia przetrwała kolejne transformacje gospodarcze i ustrojowe, a w obecnej formie organizacyjnej jako samodzielny podmiot gospodarczy została zarejestrowana w 1981 roku. Pierwsze zakłady produkcyjne, zlokalizowane w Liskowie i Kaliszu, nie były przystosowane do rosnącej podaży surowca, zmieniających się potrzeb konsumenta oraz wymogów technologicznych i dlatego ówczesne władze Spółdzielni podjęły na początku lat 70-tych działania w kierunku budowy nowoczesnego zakładu przerobowego o charakterze miejskim, który został oddany do eksploatacji w 1978 roku.

W kwietniu 2002 r. Spółdzielnia przejęła Koźmińską Spółdzielnię Mleczarską, zwiększając bazę surowcową i przetwórczą. Członkami Spółdzielni są zarówno producenci mleka, jak i większość pracowników.

OSM prowadzi działalność w zakresie:

- **skupu mleka**
- **przetwórstwa mleka**
- **sprzedaży artykułów mleczarskich**
- **transportu do obsługi skupu mleka i sprzedaży wyrobów gotowych.**

Kaliska OSM przerabia rocznie ponad 62 mln litrów mleka, skupowanego od 720 członków Spółdzielni z gmin województwa wielkopolskiego i łódzkiego. Spółdzielnia zapewnia tym rolnikom rynek zbytu na mleko i możliwości rozwoju gospodarstw do poziomu określonego w dyrektywach Unii Europejskiej i przyszłościowego funkcjonowania na rynku europejskim jako podmiotów w pełni konkurencyjnych do rolników wspólnoty.

Celem Spółdzielni jest codziennie wychodzenie naprzeciw potrzebom wszystkich polskich rodzin, aby każdy konsument był absolutnie przekonany o słuszności swego wyboru i zawsze chętnie sięgał po wyroby mleczarskie z OSM w Kaliszu.

W grudniu 2000 roku Spółdzielnia po raz pierwszy uzyskała certyfikat zatwierdzenia Systemu Zapewnienia Jakości według normy ISO 9001 przez Lloyd Register Quality Assurance, a w czerwcu 2001 roku - certyfikat zapewnienia jakości zdrowotnej produktów spożywczych w Systemie HACCP. Obecnie zarządzanie jakością prowadzone jest w oparciu o międzynarodową normę ISO 9001:2008 oraz Standard BRC. Od maja 2003 roku Spółdzielnia posiada uprawnienia eksportowe na rynki krajów UE.

Aby utrzymać swoją pozycję na rynku wyrobów mleczarskich w kraju, kierujemy się wartościami: solidności, uczciwości i wiarygodności, a popyt na nasze wyroby wykazuje wyraźną tendencję wzrostową.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jarocinie

63-200 Jarocin, ul. Wrocławska 53
tel. (62) 747 35 77, 747 35 78, 747 24 59
e-mail: osmjarocin@neostrada.pl, www.osm-jarocin.pl

Siedziba Spółdzielni w Jarocinie

Prezes Spółdzielni - Janusz Namysłowski

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jarocinie prowadzi swą działalność produkcyjną od ponad 120 lat. Rozpoczęcie działalności datuje się na rok 1887. Wtedy to powstał zakład przetwórstwa mleka. W okresie wieloletniej działalności, przy zachodzących zmianach w branży spożywczej i wzrastających wymaganiach konsumentów wytwarzanych produktów, Spółdzielnia przechodziła wiele zmian. Obecnie, po zmodernizowaniu i zakupach nowych linii technologicznych, OSM Jarocin jest znanym i cenionym producentem wysokiej jakości wyrobów mleczarskich. Dla umocnienia swej pozycji na rynku i zagwarantowania najwyższej jakości swoich wyrobów, dodatkowo wdrożony został system HACCP, który jest udokumentowanym systemem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Podstawowym celem Spółdzielni jest produkcja najbardziej wartościowych wyrobów mlecznych, zaopatrywanie rynku w te wyroby oraz propagowanie ich spożycia. Założenie to udaje się osiągnąć dzięki dobrej organizacji pracy, doświadczonym fachowcom zatrudnionym przy produkcji, a także dzięki wysokiej jakości skupowanego surowca. OSM Jarocin współpracuje z producentami mleka, których gospodarstwa położone są w Wielkopolsce na terenach pozbawionych wielkiego przemysłu, na obszarze czystym ekologicznie.

Długoletnie doświadczenie i tradycja, wspierane nowoczesną technologią produkcji, pozwoliła na wypracowanie szerokiej gamy wyrobów znanych i cenionych.

Firma specjalizuje się w produkcji galanterii mleczarskiej w 7 grupach asortymentowych: mleka, śmietan, śmietanek, twarogów, twarożków, masła, napojów mlecznych. Są to wyroby o tradycyjnym smaku, bez środków konserwujących, a oryginalne receptury sprawiają, że są to produkty smaczne i chętnie kupowane przez konsumentów w różnym wieku.

Wysoką jakość wyrobów potwierdzają liczne nagrody i wyróżnienia. Produkty takie jak: Maślanka naturalna, Maślanka spożywcza, Śmietana ukwaszana 18%, Śmietana sałatkowa 12%, Kefir naturalny posiadają znak Gwarantowanej Jakości przyznawany przez Polskie Centrum Badań i Certyfikacji. W 2010 r. Spółdzielnia otrzymała Certyfikat „Najlepsze w Polsce" za Śmietankę Kremową 30%.

Nasza Spółdzielnia należy do grona najbardziej dynamicznie rozwijających się firm, czego dowodem są przyznawane Gazele Biznesu.

Wspólne wysiłki producentów mleka, przeprowadzenie modernizacji zakładu oraz wdrożenie Systemu HACCP to główne czynniki, które sprawiły, że dziś Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jarocinie znajduje się w grupie mleczarni spełniających wymagania sanitarne obowiązujące w Unii Europejskiej i tym samym mających prawo produkować i sprzedawać swoje wyroby na rynkach Państw Unii Europejskiej oraz poza ich granicami.

Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu

Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu została założona w czerwcu 1889 r. W 1979 r. uruchomiono Kondensownię i Proszkownię Mleka. Obecnie zakład wyposażony jest w nowoczesne linie do produkcji mleka zagęszczonego niesłodzonego i słodzonego, mleka smakowego w tubach, śmietanek i mleka UHT, masła, mleka w proszku odtłuszczonego granulowanego oraz całej gamy wyrobów świeżych.

W 1998 r. w Spółdzielni wdrożony został System Jakości wg normy ISO 9001:1994, a następnie ISO 9001:2000 certyfikowany przez firmę Lloyd's Register Assurance Limited oraz system HACCP wg. Codex Alimentarius.

SM Gostyń posiada uprawnienia eksportowe do krajów Federacji Rosyjskiej (2004 r.) oraz certyfikat standardu BRC (British Retail Consortium), uznawanego przez sieci handlowe (2005 r.).

ul. Wielkopolska 1 , 63-800 Gostyń, tel. 065 575 22 00, fax 065 572 01 10
e-mail: sekretariat@smgostyn.com.pl

www.smgostyn.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole

OSM w Kole została założona w 1930 r.

Dziś to firma doświadczona, która kultywuje mleczarską tradycję.

- w 2006 r. uruchomiono najnowocześniejszą w Polsce linię produkcji masła
- w 2008 r. powstała największa w Europie proszkownia mleka

Ponad 60% produkcji jest eksportowane na rynki całego świata.

Najważniejsze produkty to:
- odtłuszone mleko w proszku
- pełne mleko w proszku
- masło ekstra w bloku

W Polsce najbardziej rozpoznawalny jest serek wiejski Cottage Cheese. Doskonałą opinią konsumentów cieszy się masło ekstra wyróżnione tytułem „Maślany Hit".
Kolskie wyroby były wielokrotnie nagradzane za wysoką jakość na targach np. Polagra Food w Poznaniu i posiadają znak Poznaj Dobrą Żywność.

Od 1992 roku Prezesem Zarządu jest Czesław Cieślak i swoje działanie opiera na haśle: **"Smak, zdrowie, ekologia".**

O skali zmian w Spółdzielni najlepiej świadczy fakt, że w momencie objęcia funkcji prezesa Spółdzielnia przerabiała 64 miliony litrów mleka rocznie a dziś przerabia ponad 180 milionów.

Dobre, bo z Wrześni !!!

DOBRY WYBÓR

MW Spółdzielnia Mleczarska Września

62-300 Września, ul. Czerniejewska 1
woj. wielkopolskie
tel. (61) 4360 578, fax (61) 4360 186
e-mail: marketing@smw.com.pl

Historia SMW Września sięga ubiegłego wieku, produkowano wtedy m.in. mleko spożywcze, masło i sery na które był ogromny popyt. Z biegiem czasu zmiany postępujące w gospodarce rynkowej kraju przyczyniły się do potrzeby dostosowania zakładu do szybko zmieniających się wymogów. Zadecydowano o modernizacji technologicznej i technicznej Spółdzielni w celu poprawy jakości surowca oraz dostosowaniu się do wymogów sanitarnych obowiązujących w Unii Europejskiej.

Zastosowanie nowoczesnych maszyn oraz technologii z zachowaniem tradycji sposobu wytwarzania, wysoko wykwalifikowana kadra oraz najwyższa jakość mleka sprawiły, że produkty cieszą się bardzo dużym uznaniem konsumentów w kraju jak i za granicą.

Spółdzielnia posiada własny transport przy odpowiednim zarządzaniu logistycznym, który umożliwia bezproblemowe dostarczenie surowca do zakładu od dostawców oraz transport gotowych wyrobów do odbiorców hurtowych oraz kontrahentów na terenie całego kraju.

W trosce o bezpieczeństwo oraz jakość oferowanych wyrobów SMW Września podjęła się wdrożeniu systemu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP oraz dzięki wysokim standardzie wyposażenia laboratorium badania surowca, możemy być dumni z jakości naszych wyrobów.

W nowoczesnych halach produkcyjnych powstają wyśmienite wyroby mleczarskie takie jak: twarogi, mleko w proszku pełne i odtłuszczone, śmietany i śmietanki, masła oraz napoje fermentowane.

Oferta handlowa bogata jest w szeroki asortyment na potrzeby cukiernictwa m.in. Sernikowy Wrzesiński, Półtłusty Kruszony Wrzesiński, Ser twarogowy Półtłusty krajanka, serki homogenizowane.

Spółdzielnia utrzymuje wysoką pozycję na rynku dzięki dużej gamie wyrobów oraz wysokiej jakości poprzez zachowanie odpowiednich standardów. Potwierdzają to liczne prestiżowe nagrody i wyróżnienia:

- Jakość roku Q - nagroda za wszystkie produkty wyprodukowane w SMW Września
- Certyfikat NAJLEPSZE W POLSCE za Maślanki Wrzesińskie
- Złoty Medal Polagra Food 2010 r. za Masło Ekstra
- Złoty Medal Polagra Food 2009 r. za Gzik Wrzesiński
- Złoty Medal Polagra Food 2007 r. za Maślanki Smakowe i Twarogi formowane.

Dziś SMW Września to nowoczesna firma regularnie wprowadzająca najnowsze trendy dostępne w branży mleczarskiej, inwestująca w rozbudowę i modernizację zakładu oraz w prawidłowo przeszkoloną kadrę.

Długoletnia tradycja, doświadczenie załogi i oryginalne receptury sprawiły, że wyroby Spółdzielni Mleczarskiej Września są rozpoznawalne i kupowane na terenie całego kraju i poza jego terenami.

Nasze główne motto brzmi: ***"Dobre, bo z Wrześni"****, ponieważ inaczej nie da się określić najlepszej jakości otrzymywanych wyrobów przy wysokich standardach produkcyjnych.*

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA

Rok zał. 1892

ŁOBŻENICA

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łobżenicy założona została 4 października 1892 roku i tym samym należy do jednych z najstarszych spółdzielni w kraju. Początkowo spółdzielnia ta zajmowała się skupowaniem mleka w promieniu około trzydziestu kilometrów od Łobżenicy a jej własność stanowiło m.in. niewielkie zabudowanie fabryczne, w którym to produkcja napędzana była maszyną parową. Wpis do rejestru datujący się na 04.10.1892 roku wymienia 13 członków założycieli spółdzielni, będących zarazem producentami mleka. Na okres międzywojenny (lata 1918-1939) przypada walka o spolszczenie spółdzielni - ówcześnie tereny Łobżenicy znajdowały się na terenie II Rzeczypospolitej. Proces prowadzący do spolszczenia spółdzielni nie przebiegał bez oporów wśród części Niemców, którzy pozostali na tych terenach po 1918 roku. Starali się oni nadal utrzymać władzę w spółdzielni, jednak stopniowo Polacy wykorzystując swoją przewagę liczebną jako członkowie przejmowali władzę w swoje ręce - do 1939 roku liczba zrzeszonych spółdzielców wynosiła 72 członków.

Olbrzymie szkody personalne spółdzielnia odniosła podczas II wojny światowej. Niemcy wykluczyli wtedy z rejestru członków spółdzielni wszystkich Polaków, natomiast najaktywniejszych i najbardziej przedsiębiorczych wymordowali lub wywieźli do obozów pracy. W okresie tym Niemcy dokonali także pewnej modernizacji zakładu zmieniając napęd parowy na elektryczny, uruchamiając także park maszynowy oraz serownię. Polacy przejęli spółdzielnię po wyzwoleniu Łobżenicy co nastąpiło dnia 28.01.1945 roku. Już w następnym miesiącu - w lutym 1945 roku spółdzielnia posiadała systematyczny dostęp do surowca, z którego zaczęto produkować mleko i nabiał w celu zaopatrzenia potrzeb miasta oraz społeczności lokalnej.

W dniu 15 czerwca 1945 roku Walne Zgromadzenie Spółdzielni przy udziale osiemdziesięciu członków dokonało reaktywacji nazwy spółdzielni, która brzmiała odtąd jako Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska posiadająca odpowiedzialność udziałami w Łobżenicy. Spółdzielnia ta została zarejestrowana w Związku Rewizyjnym w dniu 21.09.1945 roku. Po około dziesięcioletnim okresie funkcjonowania spółdzielni w okresie PRL-u ówczesne władze dokonały upaństwowienia przemysłu mleczarskiego. W związku z tym począwszy od dnia 30.09.1954 roku spółdzielnia stała sie częścią Powiatowego Zakładu Mleczarskiego mającego siedzibę w Nakle nad Notecią. W okresie trwającym do sierpnia 1957 roku została zniszczona większość dokumentów archiwalnych pochodzących z poprzedniego okresu funkcjonowania tej instytucji.

Kolejny ważny etap w historii mleczarni wiąże się z cofnięciem w 1957 roku poprzedniej decyzji władz i oddaniu wspomnianego zakładu prawowitym właścicielom. Ten stan własnościowy trwa z pewnymi zmianami do chwili obecnej. Zasadniczy przełom w działalności gospodarczej spółdzielni nastąpił w 1965 roku. Została ona wtedy rozbudowana i powstał duży zakład przetwórczy jak na tamte czasy. Była to zasługa ówczesnego prezesa inż. Stanisława Kubita. W latach 1974-1989 w spółdzielni nastąpiła z kolei stagnacja w związku z oddaniem ośrodka decyzyjnego na wyższe szczeble władzy i uszczupleniem roli prezesa. Kolejny ważny przełom nastąpił w roku 1989 i wiązał się z przejściem na nowe i trudne początkowo tory gospodarki rynkowej.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łobżenicy jest obecnie zakładem bardzo nowoczesnym, ekspansywnym oraz perspektywicznym. W 1997 roku została zakończona i oddana do użytku przyzakładowa oczyszczalnia ścieków, sfinansowana ze środków własnych. Inwestycja ta stanowiła ważny moment związany ściśle z dalszym funkcjonowaniem spółdzielni. Istniejące bowiem ówczesnie przepisy zabraniały działalności jednostkom gospodarczym odprowadzającym bezpośrednio ścieki do rzek.

Ważnym wyzwaniem dla spółdzielni były zadania związane z chęcią przystąpienia Polski pod koniec lat dziewięćdziesiątych ubiegłego wieku do struktur Unii Europejskiej. Przeprowadzono wtedy wiele procesów przystosowawczych - np. do wymagań weterynaryjnych znajdujących się w Dyrektywie Rady 92/46 EEC z dnia 16 czerwca 1992 roku. Zakład jest stopniowo modernizowany oraz rozbudowywany. W 2000 roku oddana została nowoczesna linia do produkcji jogurtów. W ten sposób umożliwiona została także produkcja innej niż jogurtów galanterii.

W latach 2002 – 2005 dokonano przebudowy oraz modernizacji budynków produkcyjnych wraz z zapleczem socjalnym. Powstał nowy magazyn dystrybucyjny z dojrzewalnią serów, magazynem opakowań, myjnia samochodowa, utwardzono i ogrodzono teren spółdzielni. Następnie w 2003 roku zainstalowana została nowoczesna aparatura do pasteryzacji mleka i śmietanki. Ukoronowaniem długoletnich starań spółdzielni było uzyskanie z dniem 1 sierpnia 2005 roku pozwolenia na produkcję, handel oraz przetwórstwo na rynkach Wspólnoty Europejskiej. W 2006 roku uruchomiono nową linię technologiczną do produkcji twarogów i serów dojrzewających. W następnych latach zostały zrealizowane kolejne inwestycje, a mianowicie: wymiana środków transportu do skupu mleka, przeprowadzono modernizację lini technologicznej do produkcji jogurtów, twarogów oraz zaplecze techniczne tj. maszynownię chłodniczą, stację uzdatniania wody i oczyszczalnię ścieków. W 2010 roku Spółdzielnia zrzeszała 265 członków. Skupuje mleko z terenu 5. gmin województwa wielkopolskiego i 3. gmin ościennych województwa kujawsko-pomorskiego.

Wielkim wydarzeniem w historii spółdzielni było nadanie Sztandaru na Jubileusz 115 lecia, któremu patronuje Matka Boska Nieustającej Pomocy. W przyszłym roku Spółdzielnia będzie obchodzić Jubileusz 120-lecia.

Obecnie w spółdzielni zatrudnionych jest 88. osób. Pieczę nad działalnością Spółdzielni pełni 4. osobowy Zarząd w osobach: Prezes Zarządu – Andrzej Gliszewski, Zastępca Prezesa – Tomasz Gryczka, Zbigniew Ziętara i Grzegorz Czapiewski – członkowie Zarządu, a nadzoruje 13. osobowa Rada Nadzorcza na czele z jej Przewodniczącym Pawłem Deja z Osieka nad Notecią.

Poczet Sztandarowy z okazji Jubileuszu 115-lecia Spółdzielni, od prawej: Andrzej Gliszewski - Prezes Zarządu, Roman Kowalski - ówczesny Przew. RN Tomasz Gryczka - Zastępca Prezesa.

PL
30191601
WE

89-310 Łobżenica, ul. Wyrzyska 16

Nagrody i wyróżnienia:

- HIT 1998 - otrzymany w dziedzinie ekologii za biologiczną oczyszczalnię ścieków - Piła 1999
- Odznaka „Zasłużony dla Spółdzielczości" - przyznana przez Krajową Radę Spółdzielczą - Warszawa 1999
- Dobre bo Polskie dla twarogu śmietankowego – Poznań 1999
- Certyfikat jakości HIT 1999 - dla twarogu śmietankowego i półtłustego mielonego
- Akt nominacji do tytułu HIT 2000 za zestaw jogurtów w pięciu smakach
- Akt nominacji do tytułu HIT 2001 za Desery Śmieszek i Smakulki
- Dyplom uznania za twaróg podczas I Wielkopolskiej Gali Produktów Regionalnych i Tradycyjnych – Poznań 2005
- Dyplom uznania za najlepszy napój mleczny oraz kefir podczas Gali Ekologicznej Produktów Regionalnych i Tradycyjnych Północnej i Zachodniej Wielkopolski – Piła 2005
- Statuetkę i Certyfikat – Wzorowy Producent Żywności – Poznań, październik 2005
- Dyplom za Bio kefir i twaróg półtłusty podczas Targów Polagra Food 2005 we wrześniu w konsumenckich testach produktów
- HIT 2005 – otrzymany za masło śmietankowe oraz Bio kefir – Poznań 2006
- Dyplom za Bio kefir, Twaróg półtłusty, Masło śmietankowe, Masło extra, Śmietana 18% podczas Targów Polagra Food 2006 we wrześniu w konsumenckich testach produktów
- Certyfikat – Najlepsze w Polsce za Twaróg półtłusty – Poznań, październik 2006
- Dyplom uznania za najlepszy napój mleczny podczas Gali Ekologicznej Produktów Regionalnych i Tradycyjnych Północnej i Zachodniej Wielkopolski – Piła 2006
- Tytuł „Lider Sukcesu 2006" – nadany przez Starostwo Powiatowe w Pile – luty 2007
- Medal Jubileuszowy 120-lecia Spółdzielczości na Ziemiach Polskich i 10-lecia Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich przyznany przez Zarząd Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich, Związek Rewizyjny - Łobżenica 20.10.2007
- Orzeł Agrobiznesu – Warszawa, grudzień 2007
- Złota Mleczna Rewia - za Twaróg półtłusty krajanka – Gdańsk, kwiecień 2008
- Wyróżnienie w IV edycji konkursu im. Stanisława Staszica w kategorii produkcja za 2007 r. – Pilska Izba Gospodarcza maj 2008
- Wyróżnienie przez Zarząd KPZHiU w Bydgoszczy – Solidny partner kupca kujawsko – pomorskiego – lipiec 2008
- Przedłużenie licencji Orzeł Agrobiznesu - Warszawa, grudzień 2008
- Nagroda konsumentów – Najlepszy produkt lata 2009 – Twaróg półtłusty krajanka – Poznań, wrzesień 2009
- Kryształowy HIT 2009 za osiągnięcia w latach 2004-2009 - Poznań, luty 2010
- Łobżenickie Dziki za rok 2009 - Lider działalności gospodarczej - marzec, 2010
- Produkt Lata 2010 za twaróg półtłusty - Warszawa, wrzesień 2010
- Rubinowy HIT 2010 - Za sery twarogowe niedojrzewajace: twaróg chudy, twaróg półtłusty, twaróg tłusty, twaróg śmietankowy - Poznań, luty 2011
- Super Produkt Lata 2011 - za twaróg półtłusty krajanka - Warszawa, wrzesień 2011

www.osmlobzenica.pl
e-mail: handel@osmlobzenica.pl, tel. 67 286 00 45, fax 67 286 08 91

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Złotowie

ul. Kolejowa 12
77-400 Złotów
woj. wielkopolskie
tel.: +48 67 263 25 47
fax: +48 67 263 28 11
e-mail: sekretariat@osmzlotow.pl
handel@osmzlotow.pl
info@osmzlotow.pl

na wszystkie Twoje troski najlepszy jest nabiał złotowski

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Złotowie utworzona została 21 września 1945 roku pod nazwą Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska „Samopomoc Chłopska" w Złotowie a uruchomiona 1 grudnia tego samego roku. Jej założycielem był Mieczysław Kawczyński.

Prezesem Zarządu jest Maria Jolanta Rogenbuk. Przez lata działalności, zdobywania doświadczeń, modernizacji, dostosowywania się do wymogów rynku Spółdzielnia wypracowała technologie oraz produkty szeroko znane i doceniane nie tylko na lokalnym rynku. Nad prawidłowością procesów produkcji czuwa własne laboratorium.

Od ponad 65 lat oferujemy Państwu produkty najwyższej jakości. Świadome nastawienie na zachowanie naturalnych walorów mleka pozwala zaprezentować Konsumentom ciekawą ofertę wyrobów produkowanych z zachowaniem najwyższych standardów jakości.

Doświadczona kadra podjęła wiele działań zmierzających do zaspokojenia wymogów rynku, za co została uhonorowana wieloma nagrodami i wyróżnieniami. Wśród nich jest znak „Dobre bo Polskie", „Wielkopolska Jakość", certyfikaty oraz wiele nagród na targach i konkursach branżowych.

Prezes Zarządu
- Maria Jolanta Rogenbuk

www.osmzlotow.pl

SMGP STRZELECKA Strzelecka Grupa Producentów Mleka

66-500 Strzelce Krajeńskie, ul. Katedralna 5, tel./fax 95 76-32-396, www.strzeleckaspm.pl; e-mail: strzeleckaspm@wp.pl

Po połączeniu Strzeleckiej Spółdzielni Mleczarskiej z Rolniczą Spółdzielnią Mleczarską „Rolmlecz" w Radomiu lubuscy producenci mleka oraz producenci mleka z terenu Spółdzielni Mleczarskiej w Pile sprzedawali surowiec do oddziału radomskiego Rolmleczu w Gorzowie Wlkp., jednak opóźnienia wypłat za dostarczone mleko oraz niskie ceny powodowały obawy o własną przyszłość.

Powstała grupa inicjatywna, która postanowiła doprowadzić do powołania Grupy Producentów Mleka. Zebranie założycielskie odbyło się 24 września 2005 r.

Wśród założycieli byli producenci mleka po byłej Strzeleckiej Spółdzielni Mleczarskiej oraz byłej Spółdzielni Mleczarskiej w Pile.

Członkowie grupy postanowili działać na zasadach prawa spółdzielczego.

- **Na prezesa wybrano doświadczonego fachowca w branży mleczarskiej:**

- mgr inż. Andrzeja Jarmasza.

- **Członkami Zarządu są rolnicy - producenci mleka:**

- Andrzej Kruszyna z woj. lubuskiego, kwota mleczna 603 688 kg
- Aleksander Tadych z woj. wielkopolskiego, kwota mleczna: 937 124 kg.

Chęć przystąpienia do Strzeleckiej Grupy Producentów Mleka zgłasza coraz więcej producentów mleka, również z powiatów ościennych województw: zachodniopomorskiego i wielkopolskiego. Rolnicy zobaczyli i uwierzyli, że ze wspólnego gospodarowania i sprzedaży mleka płyną wymierne korzyści finansowe.

Głównym celem grupy jest zapewnienie wszystkim członkom zbytu wyprodukowanego mleka po dobrych cenach rynkowych.

Grupa systematycznie rozrasta się i obecnie liczy ponad 288 członków, a dzienna oferta sprzedaży wynosi 140 tys. litrów mleka.

Grupa współpracuje tylko i wyłącznie z mleczarniami o silnej pozycji rynkowej na terenie kraju i Unii Europejskiej.

Dysponujemy własnym transportem. Odwiedzamy mleczarnie, z którymi współpracujemy. Każdego roku spotykamy się w celu przedyskutowania aktualnych problemów Grupy.

Prezes Zarządu
- mgr inż. Andrzeja Jarmasz

Zarząd i Rada Nadzorcza Grupy

Produkcja, handel, dystrybucja art. mleczarskich. Transport i logistyka.

1	BAĆ-POL S.A. / SPAR Polska Sp. z o.o.	Rzeszów	str. 138
2	BAKOMA Sp. z o.o.	Warszawa	str. 130
3	BO-RO Wilary Sp.J.	Konojady	str. 140
4	C.OLSEN TRADING Sp. z o.o.	Warszawa	str. 136
5	FRĄCKOWIAK ZPSiH Sp.J.	Granowo	str. 140
6	FRESH LOGISTICS Sp. z o.o.	Gądki k. Poznania	str. 141
7	JAMOX PW Jacek Modrzejewski	Strzelno	str. 142
8	KRZYŚ PPHU	Paczków	str. 135
9	LACTALIS Polska	Warszawa	str. 134
10	MILKPOL Sp. z o.o.	Czarnocin	str. 134
11	MLEKTAR S.A.	Tarnów	str. 139
12	ROBICO ZUH	Warszawa	str. 137
13	TARGET Polska Sp. z o.o.	Zielonki k. Krakowa	str. 131
14	TIGA Karol Wasiński	Krzywiń	str. 142
15	TMT Sp. z o.o. ZPChr.	Łomża	str. 133
16	ZARĘBSKI PPH	Ksawerów	str. 135
17	ZOTT Polska Sp. z o.o.	Opole	str. 132

Produkcja i dystrybucja komponentów i dodatków dla przemysłu mleczarskiego

1	AARHUSKARLSHAMN Poland Sp. z o.o.	Warszawa	str. 191
2	AGRANA FRUIT Polska Sp. z o.o.	Ostrołęka	str. 185
3	AZELIS Poland Sp. z o.o.	Poznań	str. 186
4	BRENNTAG Polska Sp. z o.o.	Kędzierzyn-Koźle	str. 189
5	CHR. HANSEN Poland Sp. z o.o.	Czosnów	str. 192
6	DSM Food Specialties Poland Sp. z o.o.	Mszczonów	str. 188
7	EUROHANSA Sp. z o.o.	Toruń	str. 186
8	LYOVIT PPHU Jerzy Godek	Daleszyce	str. 187
9	PALSGAARD Polska Sp. z o.o.	Bielany Wrocławskie	str. 185
10	PMT TRADING Sp. z o.o.	Łódź	str. 175
11	WILD Polska Sp. z o.o.	Warszawa	str. 190

Opakowania, etykiety, folie

1	BART-PACK Tomasz Bartoszuk	Białystok	str. 176
2	ECOR PRODUCT Sp. z o.o.	Stęszew	str. 178
3	ELOPAK S.A.	Czosnów	str. 182
4	EXPACK Sp. J.	Kraków	str. 177
5	MATREX MIERKI Sp. z o.o.	Sudwa k. Olsztynka	str. 180
6	PAKMAR Sp. z o.o.	Rębków k. Garwolina	str. 179
7	PIOTR SZYMCZAK FPH	Kępice	str. 176
8	PROJAN PPUH	Toruń	str. 183
9	SEALED AIR Polska Sp. z o.o.	Duchnice	str. 181
10	SOTRALENZ Sp. z o.o.	Pruszków	str. 179
11	TERMOPAK & SOLIDPACK	Porąbki k. Praszki	str. 184

Maszyny i urządzenia produkcyjne, pakujące, chłodnicze i transportowe, linie technologiczne - projektowanie, produkcja, montaż, serwis.

1	A-LIMA-BIS PPHU Sp. z o.o.	Środa Wlkp.	str. 155
2	BAUMER Sp. z o.o.	Warszawa	str. 158
3	B.KOŁAKOWSKI Firma Handlowa	Otwock	str. 143
4	BUJALSKI Sp. z o.o.	Dywity k. Olsztyna	str. 165
5	BüRKERT - CONTROMATIC GmbH	Warszawa	str. 147
6	DeLaval Sp. z o.o	Skierniewice	str. 149
7	DeLaval Jan Witkowski	Gostyń	str. 155
8	EKO-MIX Company	Kąty Wrocławskie	str. 160
9	ELEKTRONIKA S.A.	Gdynia	str. 161
10	EURO-PAN Sp. z o.o.	Warszawa	str. 165
11	FLEXLINK SYSTEMS Polska Sp. z o.o.	Sady	str. 156
12	GRUNDFOS POMPY Sp. z o.o.	Baranowo k. Poznania	str. 163
13	HYDROTECHNIKA	Ignatki k. Białegostoku	str. 162
14	IKA POL	Warszawa	str. 153
15	JANEX PHU Janusz K. Bielecki	Łódź	str. 162
16	LIROPOL S.C.	Lidzbark Warmiński	str. 144
17	MAGMA SAP	Grajewo	str. 159
18	MARCOR	Gdańsk	str. 160
19	MŁYNKOL Krzysztof Calak	Józefów	str. 154
20	MOESCHLE Polska Sp. z o.o.	Dynów	str. 150
21	MONTSPOŻ PPiM Sp. z o.o.	Krzepice	str. 146
22	POLTRADE INTERNATIONAL Sp. z o.o.	Kuriany k. Białegostoku	str. 151
23	PROORGANIKA S.A.	Warszawa	str. 170
24	SPOMASZ ZAMOŚĆ S.A.	Zamość	str. 158
25	TAPFLO Sp. z o.o.	Tczew	str. 157
26	TECHNIK ZE PUH	Węgrów	str. 167
27	TETRA PAK Sp. z o.o.	Warszawa	str. 152
28	TREPKO Sp. z o.o.	Gniezno	str. 153
29	WSK „PZL Krosno" S.A.	Krosno	str. 148
30	PATRICK STRANZ Zakład Handlu i Usług	Bydgoszcz	str. 164
31	SCHWARTE MILFOR Sp. z o.o.	Olsztyn	str. 145
32	WIEJAK Sp. z o.o.	Litwinki k. Nidzicy	str. 154

Środki higieny, ochrona środowiska.
Badanie mleka - sprzęt laboratoryjny i pomiarowy.
Obsługa produkcji mleka, budownictwo przemysłowe.

1	ACRYLMED PB-W	Śrem	str. 168
2	ANTI-GERM (BK Gulini Polska Sp. z o.o.)	Bojadła	str. 174
3	CLARIN PPHU	Białystok	str. 175
4	ECOLAB Sp. z o.o.	Kraków	str. 172
5	FLOWCRETE Polska Sp. z o.o.	Warszawa	str. 166
6	FOSS Polska Sp. z o.o.	Warszawa	str. 169
7	J.S. HAMILTON MAZOWSZE	Maków Maz.	str. 173
8	Krajowe Centrum Hodowli Zwierząt	Warszawa	str. 171
9	NOACK Polen Sp. z o.o.	Warszawa	str. 171
10	SOWUL & SOWUL Sp. z o.o.	Biskupiec	str. 167

Bakoma

JOY of NATURE

We export our products to Europe, North America and Asia.

Bakoma Sp. z o.o. , 97A Polczynska Str., 01-303 Warsaw, Poland
Export Department: tel.: +48 (22) 532 97 21, fax: +48 (22) 877 19 03
www.bakoma.pl e-mail: incomorder@bakoma.pl

Certificates: ISO 9001:2001, ISO 14001:2005, ISO 22000:2006, HACCP, IFS, BRC

Działalność firmy TARGET Polska Sp. z o. o. koncentruje się na krajowym i zagranicznym handlu najwyższej jakości surowcami pochodzenia mlecznego dla potrzeb przemysłu spożywczego w sektorze B2B (business to business).

NASZA OFERTA OBEJMUJE:

- mleko w proszku – pełne i odtłuszczone, zamienniki mleka w proszku, permeat mleka, koncentraty białek mleka,
- serwatka w proszku – zwykła i zdemineralizowana, permeat serwatki, koncentraty białek serwatkowych,
- masło w blokach oraz bezwodny tłuszcz mleczny,
- płynne surowce mleczarskie przeznaczone do dalszego przerobu (mleko, śmietana, maślanka, koncentrat serwatki),
- sery oraz okrawy sera,
- inne produkty – laktoza, kazeina, maślanka w proszku, śmietanka w proszku itd.

OFERTĘ KIERUJEMY DO WIODĄCYCH PRODUCENTÓW Z BRANŻY SPOŻYWCZEJ, W TYM ZWŁASZCZA:

czekoladziarskiej, ciastkarskiej, lodziarskiej, piekarniczej, mleczarskiej, mięsnej oraz farmaceutycznej jak również odżywek dla dzieci i koncentratów spożywczych. Wybrane produkty znajdują zastosowanie również przy produkcji pasz.

Grono dostawców stanowią najlepsze polskie mleczarnie oraz renomowane grupy producenckie z terenu całej Unii Europejskiej.

Robimy to od lat – z sukcesem!

Zapraszamy do współpracy.

www.target-polska.pl

TARGET POLSKA
dairy perfection

TARGET Polska Sp. z o.o.
ul. Gwiaździsta 15A lok. 403, 01-651 Warszawa
tel.: 22 560 43 00, fax: 22 560 43 01
e-mail: warszawa@target-polska.pl

biuro handlowe w Krakowie:
ul. Słoneczna 22, 32-087 Zielonki k. Krakowa
tel./fax: 12 635 18 18
e-mail: target@target-polska.pl

Pełnia smaku
dla całej rodziny!
Producent mlecznych rozkoszy

Dolina Narwi
Odkryj niezwykły smak serów!
Firma TMT specjalizuje się w konfekcjonowaniu serów żółtych oraz produkcji serów topionych. Nasze sery to doskonały wybór dla każdego. Szeroka oferta, wysoka jakość i praktyczne opakowania powodują, że na stoły naszych klientów trafia zawsze świeży i smaczny produkt. Nasza oferta obejmuje również produkcję marek własnych oraz usługowe pakowanie serów. Pomagamy na każdym etapie produkcji – od doboru surowca i opakowania, po wybór gramatury.
www.tmt-lomza.pl
TMT Sp. z o.o., ul. Wojska Polskiego 161, 18-402 Łomża, tel. (86) 473 70 47

PRÉSIDENT

Zasmakuj
w najlepszym

ZARĘBSKI

BRUSER®

tradycyjnie naturalny

PPH „Zarębski”
Piotr Zarębski
95-054 Ksawerów
ul. Zachodnia 25
tel. 42 215 84 82

WWW.ZAREBSKI.COM.PL

Czarnocin®
kraina mlekiem płynąca
MILKPOL

Producent nabiału

- twarogi
- mleko
- jogurty
- jogurty pitne
- kefir
- śmietana
- napoje mleczne

MILKPOL S.A.
ul. Główna 162
97-318 Czarnocin
tel/fax: (044) 616 51 82

Biuro Handlowe/Księgowość
ul. Dąbrowskiego 225/243
93-231 Łódź
tel/fax: (042) 649 16 93

http://www.milkpol.com.pl e-mail: milkpol@milkpol.com.pl

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO - HANDLOWO - USŁUGOWE

„KRZYŚ” ALEKSANDER PIĘTOŃ

TRZEBOSZOWICE 26, 48-370 PACZKÓW, Tel. kom. 503 078 773,
Tel./ Fax 77 431 37 19, e-mail krzyswilkanow@poczta.onet.pl

Zakład powstał na bazie oddziału OSM Bystrzyca Kłodzka w 1994 r.

W oddziale tym od lat 50 produkowano ser z przerostem pleśni Rokpol i ta produkcja jest do dnia dzisiejszego utrzymywana.

ROKPOL
TRADYCYJNIE
BEZ KONSERWANTÓW

C.OLSEN TRADING Sp. z o.o.

Prezes Zarządu - Krzysztof Nozderka

Firma C. Olsen została utworzona w Norwegii w 1859 r. Jej ponad stuletnia historia to pasmo sukcesów w zakresie handlu zbożami, węglem, paliwami, stalą oraz artykułami żywnościowymi. Zróżnicowanie działalności firmy zawsze wychodziło naprzeciw oczekiwaniom klientów i ugruntowało jej silna pozycję na rynku europejskim.

Koniec lat osiemdziesiątych dla firmy C. Olsen to przede wszystkim odważny krok w kierunku inwestycji na terenie Europy Środkowej i Wschodniej. W tym właśnie czasie otwarto w Polsce Firmę C. Olsen Poland Ltd. specjalizującą się w handlu artykułami mleczarskimi, zbożami oraz mrożonkami warzyw i owoców. Stały rozwój holdingu w latach 90-tych doprowadził do reorganizacji, w wyniku której w 1996 r. wyłoniła się spółka C. Olsen Trading Sp. z o.o. ze znaczną częścią polskiego kapitału. W wyniku dalszych zmian organizacyjnych firma w całości przeszła w polskie ręce.

Firma C.Olsen Trading Sp. z o.o. to jeden z liczących się operatorów na polskim i międzynarodowym rynku produktów mleczarskich. Współpracujemy z większością krajowych zakładów mleczarskich, legitymujących się wysokimi standardami w zakresie jakości wykorzystywanych surowców oraz stosujących najwyższe wymagania w procesie produkcyjnym. Jesteśmy dostawcami do wielu firm z branży spożywczej i cukierniczej, zajmujących się produkcją wyrobów czekoladowych, lodów, jogurtów, wafli i ciastek.

Naszym odbiorcom oferujemy:

- mleko odtłuszczone w proszku
- mleko pełne w proszku
- ser twardy typu szwajcarskiego ementaler
- ser twardy typu holenderskiego edam, gouda
- serwatka w proszku słodka i zdemineralizowana
- śmietanka w proszku
- koncentraty białek serwatkowych w proszku
- koncentraty białek mlecznych w proszku
- proszek jogurtowy
- proszek lodowy
- masło w blokach i opakowaniach konsumenckich
- odwodniony tłuszcz mleczny
- mleko granulowane
- płynne surowce mleczarskie przeznaczone do dalszego przerobu
- cukier

- Gwarantujemy korzystny poziom cen sprzedaży na dostarczane produkty.
- Wysoki profesjonalizm i zaangażowanie pracowników zapewnią Państwu doskonały i niezawodny serwis.
- Oferujemy kompleksową, profesjonalną obsługę logistyczną.
- Jesteśmy otwarci na nowe formy współpracy, dające pełną satysfakcję naszym partnerom handlowym.

Zapraszamy do współpracy

C.Olsen Trading Sp. z o.o., ul. Sobieszyńska 9, 00-764 Warszawa
tel. + 48 22/ 433 10 00, 843 70 61, 843 82 65, fax + 48 22/ 843 02 16, 433 10 02
e-mail: c.olsen@colsen.pl, www. colsen.pl

www.zimnemleko.com

Robico

www.robico.com.pl

Zakład Usług Handlowych **ROBICO** został założony w 1988 roku przez Federację Związków Zawodowych Pracowników Mleczarstwa w Polsce. **ZUH ROBICO** wprowadza na rynek produkty pod marką własną (Robico). Ich produkcję zleca wyspecjalizowanym spółdzielniom mleczarskim przekazując im technologie know-how, maszyny i urządzenia, jak również opakowania.

W skład portfolio **ZUH ROBICO** wchodzą dwa sztandarowe produkty : **ZIMNE MLEKO** w szklanej butelce oraz **Kefir ROBICO** oferowany w trzech wariantach: 250 g, 400 g, 900 g. Produkty te kierowane są do wymagających klientów, którzy doceniają asortyment na poziomie premium i niezawodną jakość. W swojej ofercie **ROBICO** posiada również maślanki oraz śmietanę, która niebawem pojawi się na rynku w nowym, szklanym opakowaniu.

W roku 2010 firma wprowadziła na rynek pierwsze produkty funkcjonalne pod marką **Robico Smukła Linia**. Obecnie gama Smuklej linii została poszerzona i w jej skład wchodzą: **Koktajl Maślankowy** (pozbawiony tłuszczu i laktozy), **KEFIR Robico 0%**, sery żółte o niskiej zawartości tłuszczu (**Gouda**, **Mały Książę**, **Diuk**) a także **Koktajl Serwatkowy** z dodatkiem wapnia, kwasu foliowego i błonnika.

W tym samym roku, firma **ROBICO** wraz z hutą Owens – Illinois, wiodącym producentem opakowań szklanych na polskim rynku, przeprowadziła kampanię edukacyjną „**ZDROWO W SZKLE**", zwracającą uwagę na zdrowotne, smakowe zalety mleka i produktów mlecznych w szklanych opakowaniach.

ZDROWO W SZKLE

Misją **ZUH ROBICO** jest oferowanie klientowi świeżego, czystego produktu mlecznego o najwyższej jakości i nieprzeciętnym smaku.

Firma konsekwentnie dąży do tego, aby stosując nowatorskie metody produkcji i innowacje w branży mleczarskiej oferować nie tylko zdrowie z mleka, ale i zachować najwyższe standardy na rynku. **ROBICO** chce kształtować zdrowe nawyki żywieniowe Polaków, gdyż wie, że mleko jest jednym z najwartościowszych i najbogatszych produktów pod względem odżywczym.

www.robico.com.pl/Smuklalinia/

Zostań partnerem SPAR zachowując niezależność!

- Przepis na sukces sprawdzony w 34 krajach i na 5 kontynentach
- Ponad 8 milionów zadowolonych Klientów dziennie
- 12 tysięcy sklepów na całym świecie

Przyłącz się do największej sieci sprzedaży detalicznej na świecie!

SPAR

BAĆ-POL S.A. to firma istniejąca od 1990 r., zaliczana do grona największych firm handlowych w Polsce.
Posiada 9 oddziałów oraz 3 filie w ramach których działają hurtownie Cash&Carry.
Profil działalności Spółki to dystrybucja artykułów spożywczych prowadzona na całą Polskę, a w szczególności województwa: podkarpackie, małopolskie, świętokrzyskie, lubelskie, mazowieckie i lubuskie.
W swojej ofercie handlowej posiada ponad 8000 pozycji asortymentowych branżyspożywczej.
W ciągu 20-letniej działalności, firma BAĆ-POL osiągnęła wysoką pozycję na rynku dzięki partnerskiej współpracy z Producentami i Klientami.
Profesjonalna obsługa, szeroki asortyment, dogodne warunki zakupu, różnorodne programy promocyjne i lojalnościowe to nieodzowny element współpracy z Klientami.

GRUPA KAPITAŁOWA BAĆ-POL

bacpol.com.pl · marspol.pl · sezam-srem.pl · janikow.pl · sloneczko.zgora.pl · spar.pl

Mlektar S.A., ul. Dąbrowskiego 46, 33-100 Tarnów
tel. 14 621 08 51, fax 14 621 08 59
www.mlektar.com.pl

Mlektar S.A. jest kontynuatorem tradycji mleczarskiej na ziemi tarnowskiej. W roku 2011 mija 92 lata od założenia Spółki mleczarskiej z ograniczoną odpowiedzialnością w Woli Rzędzińskiej.

Mleczarstwo tarnowskie, tak jak w całym kraju, przeszło wiele zmian organizacyjnych, najdłuższa historia jest związana ze spółdzielczością.

W roku 2011 mija też 18 lat od rozpoczęcia działalności Spółki Akcyjnej MLEKTAR S.A. w Tarnowie.

Spółka od początku postawiła na jakość swoich wyrobów i to jest trafny wybór. Potwierdzeniem tego są liczne nagrody oraz wyróżniania, których jest dużo. Wymienimy tylko te z lat 2008-2010:

- w 2008 roku – wyróżnienie dyplomem konkursu Gepard Biznesu w kategorii najdynamiczniejsza firma branży spożywczej, dyplom Polski Producent Żywności 2008 (eliminacje wojewódzkie), Srebna Rewia 2008 za sery twarogowe.
- w 2009 roku – Złota Mleczna Rewia za masło, certyfikat Przejrzysta Firma nadany przez Dun And Bradsteet Poland, wyróżnienie Krakowskim Dukatem, Gazela Biznesu X edycja rankingu najbardziej dynamicznych małych i średnich firm.
- w 2010 roku – Gazela Biznesu XI edycja rankingu najbardziej dynamicznych małych i średnich firm.

Naszą specjalnością są znakomite twarogi, twarożki, serki homogenizowane.

Wysoką jakość wszystkich wyrobów cenią konsumenci i handlowcy.

Dbałość o jakość surowca i jego przetwarzanie gwarantują stabilną i najwyższą jakość wszystkich wyrobów produkowanych przez Mlektar S.A.

Jesteśmy otwarci na współpracę i zapraszamy do niej.

Domowe Sery Smażone

Frąckowiak

www.frackowiak-sery.pl

JAKOŚĆ ROKU Q 2011 NOMINACJA

Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu Frąckowiak s.j.
ul. Polna 15, 62-066 Granowo
tel. 61 447 21 61, fax 61 447 14 86
e-mail: handel@frackowiak-sery.pl

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWO-USŁUGOWE

BO-RO WILARY Sp.J.

Konojady 1A, 87-330 Jabłonowo Pomorskie
tel./fax (56) 49 80 805, e-mail: bo_ro_@poczta.onet.pl

Roman Wilary - właściciel

Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe BO-RO Wilary Sp.J. w Konojadach powstało 1 kwietnia 1994 roku jako niewielka firma rodzinna. Do założycieli - Romana i Bożeny Wilary - dołączyli z czasem syn Radosław i córka Katarzyna.

Głównym przedmiotem działalności firmy był i pozostał do dziś skup mleka od okolicznych rolników i dalsza jego sprzedaż. Na przestrzeni 17 lat działalności firma rozwinęła się dynamicznie.

Wychodząc naprzeciw zapotrzebowaniu rolników, firma w 2002 roku otworzyła w Biskupcu Pomorskim hurtownię z artykułami do produkcji rolnej i budowlanymi. W 2008 roku na terenie zakładu otwarte zostało Centrum Zaopatrzenia Rolnictwa, a w 2010 roku sklep - wypożyczalnię elektronarzędzi zlokalizowaną w Brodnicy. BO-RO Wilary prowadzi także sprzedaż schładzalników do mleka i dojarek, jest m.in. dealerem firmy Gea Farm Technologies Sp. z o.o.

PPHU BO-RO Wilary Sp.J. nastawione jest na skup mleka wysokiej jakości, a praca odbywa się w warunkach sterylnej czystości.

Potwierdza to przyznanie firmie Certyfikatu Systemu Zarządzania ISO 22000:2005 w zakresie skupu, magazynowania i sprzedaży hurtowej mleka surowego.

Firma posiada także licencję na wykonywanie krajowego transportu drogowego rzeczy.

Fresh Logistics
Raben Group

future is fresh

Fresh Logistics obsługuje małe, średnie i duże przedsiębiorstwa z branży spożywczej zarówno w zakresie kompleksowej obsługi logistycznej, jak i świadcząc jedynie wycinek serwisu zgodnie z wymaganiami Klientów.

Magazynowanie

Nowoczesne magazyny zlokalizowane w centrach dystrybucyjnych firmy spełniają wszelkie wymogi związane z przechowywaniem produktów świeżych. Wysoki standard obiektów magazynowych gwarantują:

- strefy kontrolowanej temperatury od +2°C do +6°C,
- systemy wysokiego składowania,
- nowoczesny transport wewnętrzny,
- całodobowa ochrona i procedury monitorowania obiektów,
- profesjonalne systemy zabezpieczenia przed insektami i gryzoniami.

Obsługa magazynowa

W magazynach firmy Fresh Logistics dokonywane są czynności rozładunku oraz przyjęcia towaru przy równoczesnej kontroli jego jakości i ilości. Proces ten ułatwia automatyzacja czynności magazynowych polegająca m.in. na:

- skanowaniu w procesie przyjmowania towarów i sprawdzania wydań towaru,
- wykorzystaniu techniki RF (radio freguency) – system monitorowania magazynów umożliwiający drogą radiową rejestracje danych w czasie rzeczywistym,
- możliwości identyfikacji danych z etykiet według standardów EAN 13 i EAN 128.

Dodatkowe usługi magazynowe dla produktów świeżych to m. in.:

- foliowanie,
- przygotowywanie zestawów promocyjnych,
- etykietowanie,
- przepakowywanie.

Cross-docking

Fresh Logistics oferuje Klientom możliwość usługi cross-docking'u polegającej na odbiorze towaru dowolnej wielkości z magazynu Klienta, przygotowanie przesyłek w Centrum Dystrybucji i dostawę pod wskazany adres.

Dystrybucja krajowa

Firma dostarcza towary o dowolnej wielkości - od jednej przesyłki do ładunków całosamochodowych. Dostawy na terenie kraju do odbiorców detalicznych, hurtowych i sieciowych realizowane są następnego dnia roboczego.

Dystrybucja międzynarodowa

Spółka w ramach swoich usług obsługuje transporty drobnicowe, częściowe i całopojazdowe towarów wymagających temperatury kontrolowanej. Utrzymujemy regularne połączenia z największymi miastami europejskimi, co wydatnie skraca czas upływający od załadunku u nadawcy do rozładunku u odbiorcy. Obecnie dystrybucja ładunków drobnicowych odbywa się do i z 22 krajów Europy. Jesteśmy w stanie zaoferować indywidualne rozwiązania, uwzględniając różnorodne potrzeby naszych Klientów, także w zakresie temperatury. Gęsto pokrywająca Europę sieć punktów przeładunkowych naszych partnerów oraz regularne połączenia z większością państw europejskich gwarantują częste i terminowe dostawy zarówno w imporcie jak i eksporcie.

www.freshlogistics.com.pl
Fresh Logistics: ☎ +48 (22) 364 04 57 @ freshlogistics@raben-group.com

- Wybierz swoją mleczną drogę -

TRANSPORT MLEKA

- od producenta do odbiorcy -

Świadczymy kompleksowe usługi odbioru i przewozu mleka z gospodarstw rolnych do mleczarni.

www.mleczarek.pl

Nasze usługi dopasowane są do indywidualnych potrzeb klientów

„TIGA” to najwyższy standard usług oparty na:

- know - how
- doświadczeniu
- wyszkolonym zespole pracowników
- nowoczesnym taborze oraz technologii

„TIGA” Karol Wasiński
ul. Leszczyńska 1
64-010 Krzywiń

tel. 501 797 007
tel. 693 050 060

052 318 93 63

JAMOX

www.jamox.eu

Przedsiębiorstwo Wielobranżowe "JAMOX" Jacek Modrzejewski
88-320 Strzelno, ul. Powstania Wielkopolskiego 47
tel./fax 52/31-89-363, fax 52/31-89-009, Logistyk kom. 601-95-96-96
e-mail: biuro@jamox.eu

>> Z NAMI ZAWSZE DO PRZODU <<

Firma JAMOX jest firmą prywatną, działającą nieprzerwanie od 1990 roku. Naszym głównym zajęciem jest transport art. spożywczych w cysternach o pojemności od 18 do 32 tys. litrów.

Przewozimy mleko i śmietanę

Posiadamy profesjonalny sprzęt i wysoko wyspecjalizowaną kadrę właśnie w tej dziedzinie, a także atesty zgodne z wymogami Unii Europejskiej. 20 lutego 2004 r. otrzymaliśmy akredytację ISO 9001 : 2000 przez PGA w Deutschen Akkreditierung Rat i w 2010 r. wdrożyliśmy system zarządzania jakością zgodnie z ISO 2001 : 2008. Wszystkie zlecenia realizujemy terminowo i profesjonalnie. Rzetelność i kompetencje personelu gwarantują bezproblemową współpracę. Jesteśmy otwarci na nowe kierunki współpracy ponieważ dysponujemy nowoczesnym taborem.

Możemy podjąć ryzyko zakupu specjalistycznego sprzętu na zlecenie Naszego Klienta - na zasadach trwałej umowy partnerskiej.

B. KOŁAKOWSKI

1990 FIRMA HANDLOWA

B.Kołakowski działa na rynku mleczarskim w Polsce od ponad 20 lat.

Firma jest agentem firm zagranicznych Ampack Ammann, Asepto, Atip, Brinox, Milcom oraz dystrybutorem maszyn próżniowych Saccardo wraz z ich serwisem.

Nasze maszyny pracują w wielu mleczarniach, m.in. Bakoma, SM Mlekovita, OSM Koło, OSM Piątnica, OSM Włoszczowa.

Ampack AMMANN

Ampack Ammann, Niemcy - wiodący, światowy producent maszyn i dostawca kompletnych linii pakujących produkty mleczarskie w kubki i butelki.

Wersje higieny: kabina sterylnego powietrza, ultra czysta i aseptyczna.

Typy maszyn: karuzelowe i liniowe.

ATIP s.r.o.

Atip, Czechy - dostawca maszyn rotacyjnych do nalewania produktów mleczarskich w kubki i wiaderka, jak również krajalnic do sera żółtego, przenośników, pakerów oraz wykonawca różnego rodzaju indywidualnych projektów.

Asepto PROCESSING

Asepto, Niemcy – producent i dostawca systemów procesowych dla przemysłu mleczarskiego, począwszy od odbioru mleka, przez pasteryzację, filtrację, linie UHT, zawory aseptyczne, zbiorniki, linie procesowe jogurtów, serków, aż po instalacje mieszające, blendujące, ubijające.

MILCOM

Milcom, Czechy - producent formierek do masła, twarogu i innych produktów pastowatych (kostki, oselka). Dostawca półautomatów do pakowania 25 kg bloków masła w pudła kartonowe. Dostawca kompletnych linii do produkcji masła „pod klucz”.

Saccardo
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO
VACUUM PACKING MACHINES

Saccardo, Włochy - producent i dostawca maszyn i kompletnych linii do pakowania próżniowego oraz w atmosferze gazu obojętnego.

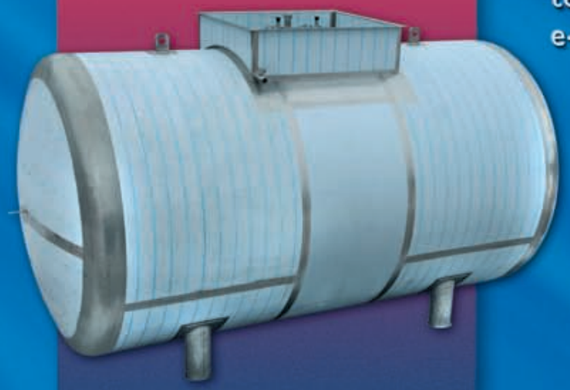
Typy maszyn:

komorowe do pakowania w worki, rolowe do pakowania w folię miękką lub twardą, maszyny do wytwarzania worków z rękawa foliowego oraz pakowania w te worki.

ul. Tysiąclecia 79A • 05-402 Otwock • tel./fax +48 22 710 39 39 • tel. kom. 602 235 927 • b.kolakowski@bkolakowski.pl • www.bkolakowski.pl

LIROPOL

11-100 LIDZBARK WARMIŃSKI, ul. Polna 3
tel. (89) 767 02 90, tel./ fax (89) 767 45 98
e-mail: info@liropol.com.pl, www.liropol.com.pl



Liropol s.c. powstał w 1993 roku. Zajmuje się produkcją urządzeń i wyrobów oraz montażami instalacji ze stali nierdzewnej.

Oferta firmy skierowana jest przede wszystkim do zakładów przetwórstwa spożywczego, a w szczególności mleczarni.

Obejmuje ona swoim zakresem:

• **produkcję:**

- odgazowywaczy do mleka i śmietanki,
- zbiorników,
- pras do serów,
- termizatorów do serów,
- wózków do przewozu serów,
- kratek i koryt ściekowych,
- form i krajalnic do serów,
- stołów, szafek, zlewów,
- drzwi chłodniczych i ościeżnic,
- armatury i osprzętu mleczarskiego,
- głowic i turbinek myjących,

• **kompletowanie i montaż** linii technologicznych,

• **remonty** instalacji kwasoodpornych, wodnych i parowych,

• **produkcję i montaż** konstrukcji,balustrad, listew wykończeniowych oraz innych elementów wyposażenia wnętrz.

SCHWARTE
Solidność wykonania,
estetyka i najnowsze
rozwiązania techniczne.

SCHWARTE® MILFOR®

SCHWARTE MILFOR Sp. z o.o.
Al. Obrońców Tobruku 3A
10-092 Olsztyn
tel.: 089 527 68 49
fax: 089 527 68 87
e-mail: biuro@schwarte-group.com

Zakład Produkcyjny w Koszalinie:
ul. BoWiD 9 L
75-209 Koszalin
tel.: 094 348 96 70,
fax: 094 341 85 16,
e-mail: office@schwarte-group.com

Zbiorniki i mieszalniki do mleka i produktów mlecznych:

- Silosy magazynowe i technologiczne.
- Zbiorniki sterylne, buforowe i procesowe.
- Zbiorniki procesowe do produktów fermentowanych.
- Zbiorniki procesowe do serków i puddingów.
- Krystalizatory do serwatki.
- Zbiorniki do dojrzewania śmietany.
- Zbiorniki CIP.

Cysterny do odbioru mleka na podwoziach samochodów ciężarowych do pojemności 22.000 l:

- przyczepy do pojemności 18.000 l
- naczepy do pojemności 32.000 l
- świadczymy kompleksowe usługi napraw, przebudów oraz legalizacji instalacji pomiarowych w naszych wyrobach

Aparatury pomiarowe

- Wydajność urządzeń pomiarowych od 24.000 l do 60.000 l
- Posiadamy zatwierdzenie na MID
- Układ gromadzenia danych Ultrakust, Ebner SMART, Proces Data
- Identyfikacja dostawców, transmisja danych
- Automatyczne układy poboru i napełniania prób

Ponadto:

- Pracujemy zgodnie z systemem ISO 9001
- Produkujemy urządzenia zgodnie z dyrektywą ATEX
- Przeprowadzamy walidację własnych urządzeń
- Posiadamy własne laboratorium RTG
- Uprawnienia UDT, TÜV

Nasza wiedza i doświadczenie są do Państwa dyspozycji

www.schwarte-group.pl
www.schwarte-milfor.pl

Przedsiębiorstwo Produkcji i Montażu
MONTSPOŻ SP. z o.o.

ul. Magreta 2, 42-160 Krzepice
Tel./fax 34 317 51 24
www.montspoz.com.pl
biuro@montspoz.com.pl

Firma nasza od ponad 20 lat stanowi ważny element przemysłu spożywczego, w szczególności w sektorze mleczarskim i owocowo-warzywnym. Jako producent zbiorników magazynowych, procesowych ze stali kwasoodpornej o różnorodnych pojemnościach i gabarytach zdobyliśmy uznanie wielu odbiorców. W naszym zakładzie produkujemy również różnego rodzaju maszyny i urządzenia niezbędne w mleczarniach, zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego. W tym zakresie wytwarzamy kadzie do twarogu, prasy do sera, homogenizatory, przenośniki, transportery, myjki do pojemników i wiele innych urządzeń. Jesteśmy również firmą, która wykorzystując zdobyte doświadczenie świadczy usługi w zakresie wykonawstwa kompletnych linii technologicznych oraz wspiera swoich klientów od projektu do odbioru. Zapewniamy obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną. Ekipy naszych spawaczy oraz pozostałych pracowników świadczą usługi na bardzo wysokim poziomie, czego dowodem są słowa uznania naszych klientów.

Naszą ofertę rozszerzyliśmy o wykonawstwo przemysłowych oczyszczalni ścieków dostarczając do wykonywanych instalacji produkowane w naszym Zakładzie takie urządzenia jak flotatory, agregaty flotacyjne, zbiorniki buforowe.

Zachęcamy do współpracy

ELEMENTY - seria produktów firmy Bürkert jest perfekcyjnym świadectwem na to, że całość może znaczyć więcej niż suma poszczególnych części. Jako system modułowy daje możliwość niemal dowolnego konfigurowania i przez to precyzyjnego dostosowania do potrzeb konkretnej aplikacji. Kolorowe diody LED pozwalają na szybkie określenie stanu poszczególnych urządzeń. Podświetlane wyświetlacze umożliwiają ich wykorzystanie w ciemnych pomieszczeniach. Obudowa ze stali szlachetnej jest zoptymalizowana dla potrzeb pracy w warunkach higienicznych. Wszystkie części są łatwe do czyszczenia, mogą pracować w agresywnym środowisku, dla różnorodnych mediów i charakteryzują się estetycznym wyglądem.

tel. 22 840 60 10
fax 22 840 60 11
tomasz.szymaniak@burkert.com

www.burkert.com

bürkert
FLUID CONTROL SYSTEMS

Wytwórnia Sprzętu Komunikacyjnego "PZL Krosno" S.A.
ul. Żwirki i Wigury 6 • 38-400 Krosno
tel. (13) 43 744 30-33 • fax (13) 43 688 61
e-mail: wsk@wsk-krosno.pl
www.wsk.krosno.pl

WSK „PZL-Krosno" S.A.
to producent i dostawca i urządzeń
o wysokich parametrach techniczno-jakościowych
przeznaczonych do transportu i przechowywania
płynnych mediów spożywczych

DeLaval

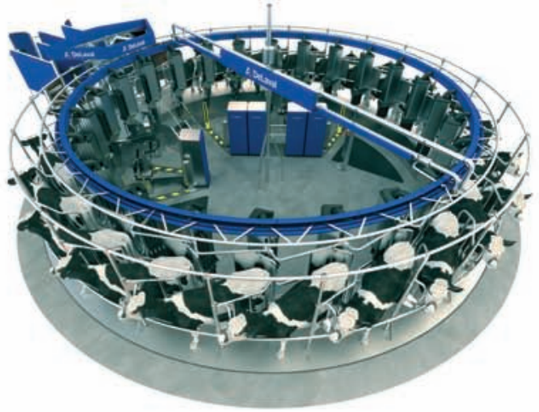
Przewodzimy postępowi w produkcji mleka

Dobrostan zwierząt · Środowisko naturalne · Opłacalna farma · Społeczna wrażliwość
Zrównoważona gospodarka mleczna

DeLaval VMS

Najbardziej wydajny robot udojowy w Polsce

DeLaval AMR



Pierwsza na świecie automatyczna dojarnia karuzelowa

DeLaval HBR

Najbardziej trwała dojarnia karuzelowa

DeLaval DelPro

Nowoczesny system doju i zarządzania dla obór uwięziowych

DeLaval Sp. z o.o., ul. Jana III Sobieskiego 10, 96-100 Skierniewice, www.delaval.pl

www.moeschle.pl

Moeschle POLSKA Sp. z o.o.

... perfekcja w stali szlachetnej!

do miliona litrów

Atuty nie do przebicia!

Współczesna, ostra gra biznesowa wymaga poważnych atutów. Przedsiębiorstwo Moeschle Polska Sp. z o.o. oferuje je wszystkie swoim partnerom: są to najwyższej jakości zbiorniki i instalacje, od małych zbiorników winiarskich, przez kompletne tankownie do sterylnego przechowywania produktów, do specjalistycznych zbiorników o wielkiej pojemności i potężnych wielostopniowych stacji wyparnych.

Nowoczesne wyposażenie zakładu oraz wysokie kwalifikacje pracowników pozwalają na projektowanie i produkcję zbiorników wszelkich typów. Możliwości naszej fabryki i transportu umożliwiają dostawę zbiorników o pojemnościach do 300 000 litrów i wysokości 24 m. Większe zbiorniki - nawet do 1 miliona litrów - wykonujemy stacjonarnie, u odbiorcy.

Oferujemy zbiorniki standardowe oraz indywiduanie dopasowane do aktualnych potrzeb. Zawsze służymy doradztwem w doborze materiału, kształtu i wyposażenia zbiorników.

Pełną paletę naszych produktów przedstawiliśmy na naszej stronie internetowej → www.moeschle.pl - zapraszamy do jej odwiedzenia.Prosimy również skontaktować się z naszymi pracownikami- chętnie udzielą Państwu dodatkowych informacji.

Moeschle Polska Sp. z o.o.
ul. 1 Maja 6
36-065 Dynów

GPS: N 49° 49' 10" E 22° 13' 59"

Telefon: +48 16 676 53 30
Telefaks: +48 16 676 53 31
E-mail: moeschle@moeschle.pl
Internet: www.moeschle.pl

www.moeschle.pl

© 2010 Computerum mgr Wojciech Kapusta

POLTRADE INTERNATIONAL SP. Z O.O.

- Wyłączny dystrybutor francuskich schładzalników PRO-INOX
- Wyłączny dystrybutor części zamiennych SIREM, ELCO, MULLER, ...
- Wyłączny dystrybutor wymienników ciepła ECOLACTEO
- Wyłączny dystrybutor maszyn dozująco - pakujących DAMY

GROUPE GALACTEA

Zapraszamy Państwa do współpracy!

Poltrade International Sp. z o.o.

www.mcsp.pl

PRO-INOX

SCHŁADZALNIKI CVO OKRĄGŁE PRO-INOX

SCHŁADZALNIKI SCH WANNOWE PRO-INOX

SCHŁADZALNIKI FE, FC, FEC ZAMKNIĘTE PRO-INOX

SIREM

ELCO

ECO LACTEO

Muller

DAMY

POLTRADE INTERNATIONAL Sp. z o.o. - Kuriany 97, Białystok 15-588
Tel: +48 85 749 32 19, Fax: +48 85 714 40 84
Kom: 0 607 406 632
E-mail: info@mcsp.pl

Tetra Pak

SKORZYSTAJ Z DOŚWIADCZEŃ LIDERA

Tetra Pak jest jednym z największych na świecie dostawców rozwiązań przetwórczych i opakowaniowych dla przemysłu płynnej żywności. Działa na wszystkich kontynentach w ponad 170 krajach. Skala działania Tetra Pak jest efektem połączenia efektywności i wysokiej jakości oferowanych produktów i rozwiązań procesowych. Po przejęciu Alfa Laval, czołowego na świecie producenta urządzeń przetwórczych, Tetra Pak od 1993 r. dostarcza kompletne linie technologiczne do przetwarzania i pakowania mleka i jego przetworów oraz soków i napojów.

Tetra Pak w Polsce jest liderem wśród producentów opakowań do płynnej żywności. Podczas ponad dwudziestoletniej działalności w Polsce, Tetra Pak w sposób znaczący wpłynął na unowocześnienie i rozwój nowych segmentów rynku produktów mleczarskich.

Zgodnie ze swoim mottem Tetra Pak „Chroni to, co dobre" i troszczy się o to, aby żywność była bezpieczna i wszędzie dostępna.

Dostarczamy kompleksowe rozwiązania techniczne oraz usługi w dziedzinie przetwórstwa żywności płynnej, dostosowane do indywidualnych Państwa potrzeb, w tym:

- systemy do produkcji mleka UHT oraz ESL;
- kompletne zestawy do pasteryzacji, wirowania, homogenizacji, baktofugacji, normalizacji tłuszczu w przepływie oraz filtracji membranowej;
- kompletne linie do produkcji serów w systemie ciągłym oparte na systemie Casomatic™;
- kompletne linie do produkcji wyrobów fermentowanych, deserów i lodów;
- kompleksowe rozwiązania do produkcji żywności gotowej: zupy, sosy, dressingi, desery;
- zaawansowane propozycje technologiczne dla przemysłu owocowo-warzywnego, żywności dla dzieci, przetwórstwa jaj;
- kompletne linie pakujące do płynnej żywności oraz materiał opakowaniowy.

Więcej informacji znajdą Państwo pod adresem **www.tetrapak.pl**

Tetra Pak, A· , CHRONI TO CO DOBRE
to znaki towarowe należące do grupy Tetra Pak.

Tetra Pak sp. z o.o.
ul. 1 Sierpnia 8A
02-134 Warszawa
tel. 22 54 34 000

CHRONI TO CO DOBRE™ Tetra Pak

Profesjonalny sprzęt do homogenizacji

Homogenizacja jest jednym z najważniejszych zadań w przemyśle mleczarskim. Najlepszą pomocą w laboratorium i produkcji są urzadzenia IKA®, zwiększające jakość i trwałość produktów.

Mieszadło magnetyczne RCT basic IKAMAG® safety control do homogenizacji i pasteryzacji mleka

Urządzenie do pracy w linii magic LAB® z akcesoriami do mieszania i dyspergowania stałych i płynnych składników

Twoje produkty:

- Jogurty
- Lody
- Masy twarogowe
- Mleko
- Pasty serowe
- Desery
- Mleko skondensowane
- Koncentraty mleczne

Mieszalnik Master Plant
do mieszania i dyspergowania produktów w szerokim zakresie lepkości

Oferowane objętości pracy od 10 do 4000 litrów

IKA POL

IKA POL
02-793 Warszawa, ul. Przy Bażantarni 4/6, Biuro Obsługi Klienta: 02-886 Warszawa; ul. Rybałtów14
tel.: 22/649 24 05; Fax: 22/ 859 14 39
email: info@ikapol.pl, www.ikapol.pl, www.ika.com

IKA®

MASZYNY PAKUJĄCE
DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

SERIA 100 automaty liniowe
SERIA 200 automaty rotacyjne
SERIA 300 linia do napełniania i koagulacji sera typu U.F.
SERIA 400 uniwersalne systemy pakujące
SERIA 500 automaty karuzelowe
SERIA 620 systemy dozujące
SERIA PMG automaty do formowania i owijania kostek

SERIA 710 automat do pakowania zbiorczego w kartony
SERIA 720 automat do formowania tacek
SERIA 730 tunel obkurczający
SERIA 740 paletyzator płytowy
SERIA 740 robot paletyzujący
SERIA 750 system przenośników TRAD
SERIA 760 stacja pick & place

Przykłady zapakowanych produktów

TREPKO Sp. z o.o.
ul. Roosevelta 116
62-200 Gniezno
tel. +48 61 426 50 41
fax +48 61 426 50 68
info@trepko.com

Worldwide supplier of filling/packaging machines

Trepko
www.trepko.com

Wiejak

Producent wyrobów ze stali nierdzewnej
dla przetwórstwa spożywczego
13-100 NIDZICA, Litwinki 16
tel. (89) 625 33 09, 625 69 50, tel./fax 625 69 51
www.wiejak.pl

Umywalka kolanowa
Drzwi chłodnicze

Drzwi dla przemysłu spożywczego
Kanał ściekowy - pokrywa płytowa

Listwa narożna
Wyposażenia zaplecza socjalnego

Komory chłodnicze modułowe

Drzwi mroźnicze przesuwane, mazerowane
Kratka ściekowa

Wózek załadunkowy
Suszarki do butów na 8, 16 lub 32 pary z automatycznym programatorem. Posiadają zawory na wieszakach

Umywalka na fotokomórkę

Odbojnice

PEŁNA OFERTA: www.wiejak.pl

ALIMA BIS
doświadczenie od 1989 roku

P.P.H.U. A-Lima Bis Sp. z o.o.
ul. 27 Grudnia 5, 63-000 Środa Wlkp.

tel.: +48 61 / 28 538 61
fax: +48 61 / 28 669 60

info@alimabis.com.pl
www.alimabis.com.pl

MŁYNKOL Krzysztof Calak

ul. Jagodowa 14, 05-420 Józefów, woj. mazowieckie
tel. (22) 789 22 05, tel. kom. 605 317 804

Młynek koloidalny

wykonany ze stali kwasoodpornych i nierdzewnych.

Dostosowany jest do przerobu surowych skór.

Urządzenie to jest niezastąpione w przemyśle spożywczym, kosmetycznym, farmaceutycznym itp.

ZASTOSOWANIE:

- rozdrabnianie mięsa, surowych skór, ryb, warzyw, owoców
- homogenizowanie twarogu i sera
- produkcja majonezu
- produkcja szminek i tuszów kosmetycznych.

Homogenizator z mieszadłem dla mleczarni, cukierni.

Do homogenizowania twarogu lub innych artykułów. Doskonale sprawdza się również do produkcji lodów, oraz rozdrabniania owoców.

www.mlynki.com.pl; e-mail: mlynki@mlynki.com.pl

DeLaval

Autoryzowany Dealer Jan Witkowski
ul. Wrocławska 167
63-800 Gostyń
woj. wielkopolskie

Dobrostan zwierząt
Środowisko naturalne
Opłacalna ferma
Społeczna wrażliwość
Zrównoważona gospodarka mleczna

AMR - Pierwsza automatyczna dojarnia karuzelowa

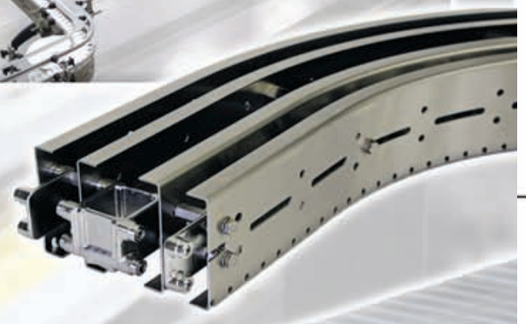
VMS robot udojowy

www.delaval-witkowski.pl

FlexLink®

FlexLink Systems Polska Sp. z o.o.
62-080 Sady, ul. Za Motelem 2C, tel.: 61 654-76-50, fax: 654-76-51
e-mail: info.pl@flexlink.com, www: www.flexlink.pl
rok założenia firmy: 2000

Innowacyjne przenośniki ze stali nierdzewnej firmy FlexLink



Platformy przenośników ze stali nierdzewnej dostępne są w trzech szerokościach: 85, 180 i 300 mm, nadających się do przenoszenia produktów na liniach produkcyjnych i w pakowalniach w segmentach dóbr szybkozbywalnych (FMCG) i produktów ochrony zdrowia. Wzorując się na poprzednio wprowadzonej wersji przenośników X85 z aluminium, przenośnikom ze stali nierdzewnej nadano oznaczenia X85X, X180X i X300X.

Nowym przenośnikom ze stali nierdzewnej postawiono wysokie wymagania odnośnie wydajności — wersja o szerokości 85 mm pracuje z najwyższą prędkością 120 m/min, a wersje szersze osiągają maksymalne prędkości 80 m/min. Firma FlexLink zaprojektowała wytrzymałe przenośniki ze stali nierdzewnej o poziomie hałasu znacząco niższym od dopuszczanego przez normy przemysłowe. Nowa konstrukcja przenośnika ze stali nierdzewnej jest w pełni modularna, poczynając od poszczególnych części, a kończąc na kompletnym przenośniku. Umożliwia to bezproblemowe i precyzyjne łączenie oraz łatwe modyfikacje konfiguracji przenośnika, gdy zachodzi potrzeba zmiany układu linii. Konstrukcja modularna jest również czynnikiem pozytywnie wpływającym na jakość.

Przenośniki ze stali nierdzewnej są dostępne w trzech wersjach:

- spłukiwanej – standardowej, i łatwej do czyszczenia;
- ścieralnej, z krytymi bokami i bez szczelin;
- z osłoniętym łańcuchem powrotnym, nadającej się do zastosowania tam, gdzie jest wymagana szczególna czystość.

Standardowe zespoły napędowe charakteryzują się stopniem ochrony IP65 i są smarowane olejem przeznaczonym dla przemysłu spożywczego.

Starano się, aby przenośniki ze stali nierdzewnej były łatwe do czyszczenia, zarówno na zewnątrz, jak i wewnątrz zminimalizowano rozmiary szczelin, w których może zbierać się brud i woda po myciu. Elementy dystansowe wykonane w formie odlewów ze stali nierdzewnej nie tylko dobrze odprowadzają wodę i są łatwe do czyszczenia, ale również nadają wytrzymałość konstrukcji.

Nowa seria przenośników ze stali nierdzewnej istotnie przyczynia się do wzrostu wydajności linii produkcyjnych w oddziałach napełniania i pakowania dóbr konsumpcyjnych.

O firmie FlexLink

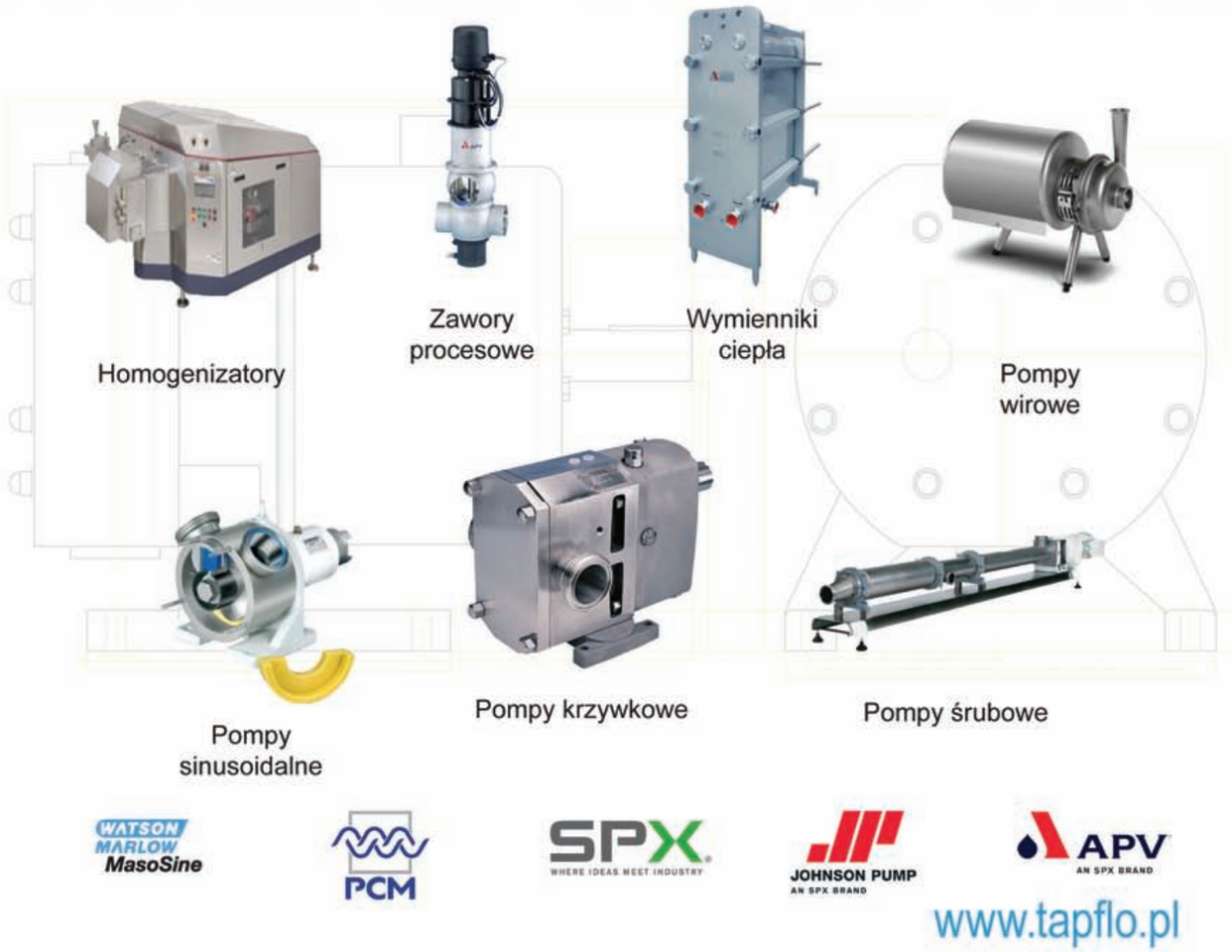
FlexLink to wiodący producent przenośników i dostawca produkcyjnych rozwiązań logistycznych w zakresie zarządzania przepływem materiałów dla firm montażowych i produkcyjnych. FlexLink z siedzibą w Göteborgu, w Szwecji, ma oddziały sprzedaży w 25 krajach i posiada przedstawicielstwach w ponad 60. W 2010 roku firma FlexLink zatrudniała 691 pracowników, a jej obroty wyniosły 1460 milionów koron szwedzkich (153 miliony EURO). FlexLink Systems Polska Sp. z o.o. zajmuje się projektowaniem oraz realizacją przenośników w zakładach produkcyjnych zlokalizowanych na terenie Polski, Litwy i Łotwy. W ofercie firmy znajdują się także rozwiązania z zakresu robotyki.

tapflo®

Tapflo Sp. z o.o. to polska część grupy Tapflo założona w 1980 roku. Jesteśmy producentem pomp membranowych zasilanych sprężonym powietrzem oraz pomp wirowych wykonanych ze stali nierdzewnej jak i dystrybutorem pomp innych producentów. **Seria higieniczna** pomp membranowych Tapflo została stworzona specjalnie do zastosowań w przemyśle spożywczym, browarniczym, farmaceutycznym i kosmetycznym.

Certyfikat EHEDG
(European Hygienic Engineering & Design Group)

Certyfikat daje gwarancję, że konstrukcja zgodna jest z wytycznymi higienicznymi. Co więcej pompa przeszła pomyślnie test umywalności, co oznacza, że bakterie nie rozwijają się w pompie po jej umyciu i opróżnieniu.



WATSON MARLOW MasoSine · PCM · SPX WHERE IDEAS MEET INDUSTRY · JOHNSON PUMP AN SPX BRAND · APV AN SPX BRAND

www.tapflo.pl

Baumer

Proces Instrumentations

Baumer Sp. z o.o., tel. (22) 832 15 50, fax (22) 832 34 65
e-mail: sales.pl@baumer.com, www.baumer.com

temperatura
ciśnienie
poziom

aparatura kontrolno-pomiarowa dla przemysłu mleczarskiego

Spomasz Zamość S.A.

www.spomasz.biz.pl

PRODUCENT

- pomp spożywczych
- zbiorników magazynowych i procesowych
- łańcuchów przenośnikowych i napędów

ISO 9001

SPOMASZ ZAMOŚĆ S.A.
ul. Szczebrzeska 19, 22-400 Zamość, tel./fax 84 639 28 95
e-mail: marketing@spomasz.biz.pl, www.spomasz.biz.pl

- Stacje mycia
- Pasteryzatory
- Systemy kontroli, wizualizacji i raportowania
- Układy roztwarzania
- Układy dozowania
- Układy filtracyjne
- Magazyny chemii
- Układy czyszczenia rurociągów i odzysku produktu (tzw. Pigging)

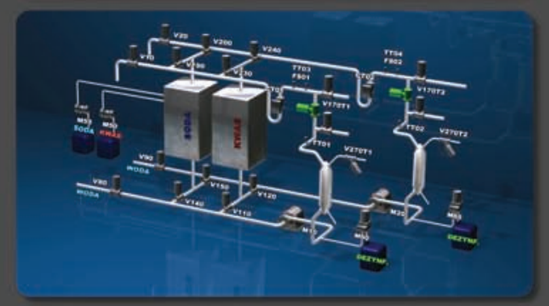
oraz wiele innych nietypowych aplikacji

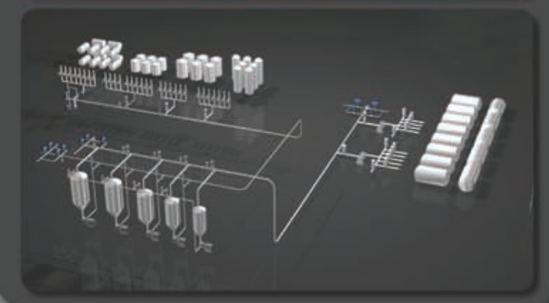
MAGMA

Systemy Automatyki Przemysłowej

MAGMA S.A.P.
ul. Ełcka 75
19-200 Grajewo

+48 86 273 90 03
www.magmasap.pl





BIOFOSFOMAR

Nowoczesny preparat przeznaczony do przemysłowych układów chłodzenia, wody lodowej, skraplaczy natryskowo wyparnych i wież chłodniczych oraz wodnych układów klimatyzacji.

Główne zalety produktu:

- wysoka skuteczność
- bezpieczeństwo dla organizmów wyższych
- działanie na wszystkie mikroorganizmy
- dobra rozpuszczalność w wodzie
- łatwość zastosowania
- pełny rozkład biologiczny
- własności flokulacyjne
- atrakcyjna oferta cenowa

DZIAŁANIE: Preparat stanowi specjalną kompozycję chemiczną dobraną optymalnie dla skutecznego uzdatniania wód chłodzących. Zastępuje kompleksowo inne środki chemiczne dozowane do obiegów chłodzenia i spełnia jednocześnie trzy podstawowe funkcje:

·***Inhibitora korozji*** - zapobiega korozji tlenowej materiałów konstrukcyjnych - stali czarnej, stali ocynkowanej, miedzi, mosiądzu i aluminium,

·***Antyskalanta*** - zapobiega wytrącaniu z wody obiegowej zwartych osadów mineralnych i roztwarza osady już wytrącone, skuteczny również w wodach o dużej twardości,

·***Biocydu*** - hamuje rozwój życia mikrobiologcznego, skuteczny w stosunku do glonów, grzybów i bakterii, w tym również w stosunku do E.coli oraz chorobotwórczych bakterii z rodzaju Legionella, dzięki właściwościom biobójczym ogranicza korozję mikrobiologiczną.

Przedsiębiorstwo

MARCOR

UL. LĘBORSKA 9, 80-386 GDAŃSK
TEL./FAX (0-58) 557-28-20
http//:www.marcor.com.pl, marcor@marcor.com.pl

EKO-MIX® COMPANY

55-080 Kąty Wrocławskie, ul. 1 Maja 11
tel. (71) 316 72 14, fax 316 73 06
e-mail: ekomix@ekomix.com.pl
www.ekomix.com.pl

USZCZELKI, SERWIS PŁYTOWYCH WYMIENNIKÓW CIEPŁA

- ✔ Wszystkie typy i modele.
- ✔ Uszczelki pochodzenia europejskiego z certyfikatem FDA i atestem PZH.
- ✔ Krótkie terminy dostaw.
- ✔ Serwis - wymiana uszczelek, czyszczenie płyt.
- ✔ Klej do uszczelek.
- ✔ Działamy zgodnie z ISO 9001 : 2000

Importer Autoryzowany Przedstawiciel

ELEKTRONIKA S.A.

TECHNIKA CHŁODNICZA KLIMATYZACJA

20 lat doświadczeń w branży chłodniczej – można nam zaufać

- projekt
- kompletacja
- dostawa
- montaż
- rozruch
- modernizacja
- serwis

chillery
(agregaty wody lodowej)

agregaty wielosprężarkowe

agregaty w obudowie

sprężarki
i agregaty chłodnicze

przemysłowe wymienniki ciepła

systemy klimatyzacyjne

www.elektronika-sa.com.pl
www.mhi.info.pl

ELEKTRONIKA SA (siedziba główna)
ul. Hutnicza 3, 81-212 GDYNIA
tel. 58 66 33 300, fax 58 66 30 140
gdynia@elektronika-sa.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ
ul. Senatorska 31, 93-192 ŁÓDŹ
tel. 42 689 26 66, fax 42 689 26 62
lodz@elektronika-sa.com.pl

ODDZIAŁ SZCZECIN
ul. Bagienna 38c, 70-772 SZCZECIN
tel. 91 431 34 34, fax 91 431 34 30
szczecin@elektronika-sa.com.pl

ODDZIAŁ WARSZAWA
ul. Puławska 538, 02-884 WARSZAWA
tel. 22 644 18 81, fax 22 644 26 13
warszawa@elektronika-sa.com.pl

ODDZIAŁ KATOWICE
ul. Ks. Bednorza 2a-6, 40-384 KATOWICE
tel. 32 609 87 00, fax 32 609 87 01
katowice@elektronika-sa.com.pl

ODDZIAŁ POZNAŃ
ul. Św. Michała 43, 61-119 POZNAŃ
tel. 61 650 33 44, fax 61 650 36 44
poznan@elektronika-sa.com.pl

ODDZIAŁ TARNÓW
ul. Przemysłowa 27 A, 33-100 TARNÓW
tel. 14 6 277 377, fax 14 6 277 440
tarnow@elektronika-sa.com.pl

ODDZIAŁ WROCŁAW
ul. Gajowicka 121, 53-407 WROCŁAW
tel. 71 338 00 10, fax 71 338 00 23
wroclaw@elektronika-sa.com.pl

HYDROTECHNIKA

Ignatki 40/1
16-001 Kleosin
Tel. 509 525 051,
505 062 570
Tel. 85 674 31 83,
fax. 85 674 31 84
Tel. 22 212 81 91,
fax 22 212 81 92

HYDROTECHNIKA

Woda
Powietrze
Bez tego żyć się nie da

UZDATNIANIE WODY

- Odżelazienie i odmanganianie
- Systemy filtracji
- Zmiękczanie
- Odwrócona osmoza
- Generatory CLO2 , Ozonu
- Dezynfekcja wody
- Systemu dozujące
- Systemy kontroli parametrów wody
- Dobór, montaż, serwis, modernizacje

PREPARATY CHEMICZNE

- Produkty dla ciepłownictwa
- Produkty dla instalacji parowych
- Produkty dla instalacji chłodzących
- Produkty do odwróconej osmozy
- Produkty do czyszczenia chemicznego instalacji
- Dobór, serwis

POMPY I UKŁADY POMPOWE

- Zestawy hydroforowe
- Pompy głębinowe
- Dobór, montaż, serwis

e-mail: biuro@hydrotechnika.pl
www.Hydrotechnika.pl

PRZEDSIĘBIORSTWO HANDLOWO-USŁUGOWE

JANEX

Janusz Krzysztof Bielecki

92-309 Łódź
ul. Jelenia 6

Biuro usługowe:
90-030 Łódź
ul. Nowa 29/31
tel./fax 42 674 11 89
tel. kom. 604 603 695

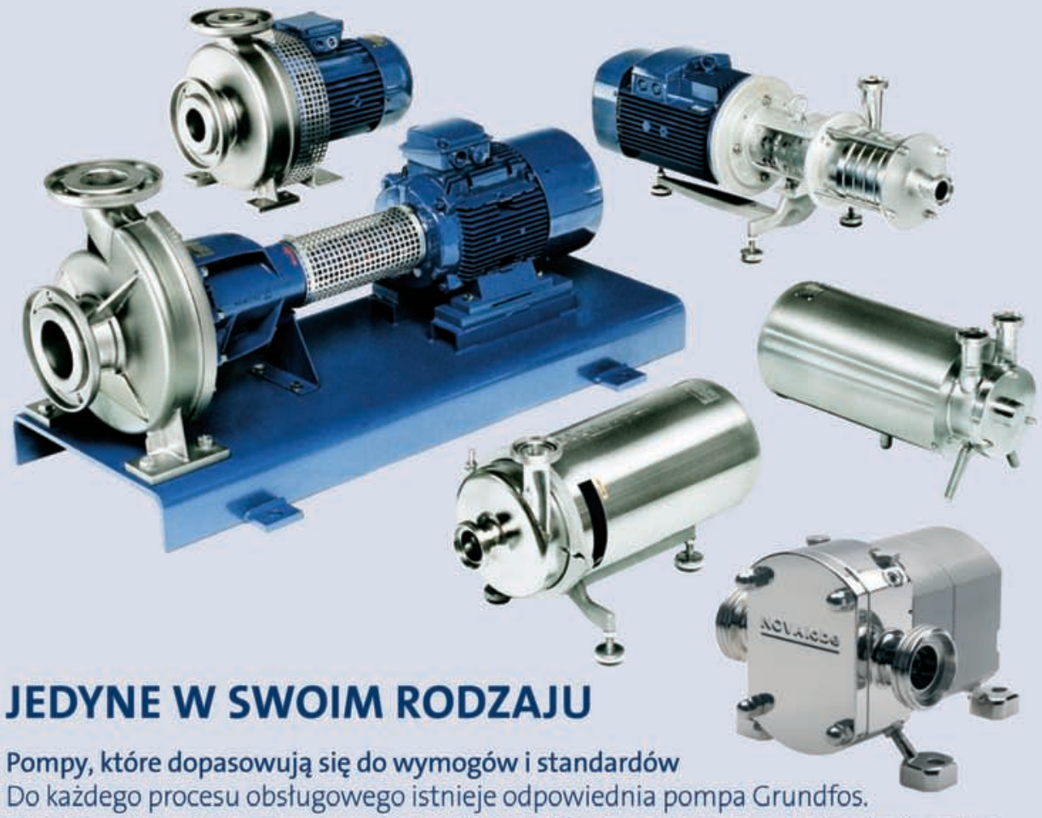
Uprawnienia UDT:
Nr UC-14-45-N/2-00

KOTŁOWNIE
PAROWE I WODNE

RUMIA ISO 9001 VIESSMANN FAKO

www.janexlodz.com

BE > THINK > INNOVATE >



JEDYNE W SWOIM RODZAJU

Pompy, które dopasowują się do wymogów i standardów
Do każdego procesu obsługowego istnieje odpowiednia pompa Grundfos. Elastyczny typoszereg pomp sanitarnych Grundfos to nowoczesna technologia pomp do każdego przemysłu: spożywczego, farmaceutycznego czy produkcji napojów. Jeśli standardowe wykonanie nie spełnia dokładnie potrzeb, możesz otrzymać rozwiązanie „szyte na miarę" Twoich wymagań. Wówczas możesz być pewny, że linia produkcyjna będzie pracować w 100 procentach, a produkty będą zgodne z Twoimi standardami. Grundfos to dostawca kompleksowych rozwiązań pompowych spełniających wymogi higieniczne w przemyśle.

Odwiedź stronę **www.grundfos.com/industry,** aby poznać inne fakty i uzyskać więcej informacji na temat typoszeregu pomp higienicznych Grundfos.

WYSOKIEJ JAKOŚCI POMPY HIGIENICZNE

GRUNDFOS POMPY Sp. z o.o.
ul. Klonowa 23, Baranowo k. Poznania
62-081 Przeźmierowo
tel.: 61 650 13 00, fax: 61 650 13 50
info_gpl@grundfos.com, www.grundfos.pl

GRUNDFOS

Patrick STRANZ

MODERNIZACJA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

MODERNIZATION OF FOOD INDUSTRY

Kompleksowe projektowanie i realizacja nowych zakładów. Przygotowanie procedur administracyjnych, uzyskanie niezbędnych pozwoleń. Realizacja robót budowlano-montażowych.

Complex designing and realization of new factories. Preparation of the administrative procedures, providing all necessary permissions.

Dostosowanie istniejących zakładów mleczarskich do wymogów sanitarnych UE, doradztwo, projektowanie, uzgodnienia z PIW.

Adopting existing dairies according to EU regulations.

Projektowanie, dostawa i montaż linii technologicznych.

Designing, delivery and assembly of processing lines.

Linie produkcji serów pleśniowych i podpuszczkowych prasowanych - ręczne, półautomatyczne i automatyczne. Formy do serów polipropylenowe z mikroperforacją.

Producing lines of soft cheese and pressed cheese – manual, semiautomatic, and automatic. Polypropylene with microperforation forms for cheese.

Projektowanie, dostawa i montaż instalacji chłodniczych: produkcja wody lodowej, klimatyzacja dojrzewalni i pomieszczeń produkcyjnych, chłodnie i mroźnie, chłodnie kontenerowe.

Designing, delivery and assembly of the cooling installation: ice water production, air conditioning for maturation halls and production space, cold rooms and carrying freezers, container cold rooms.

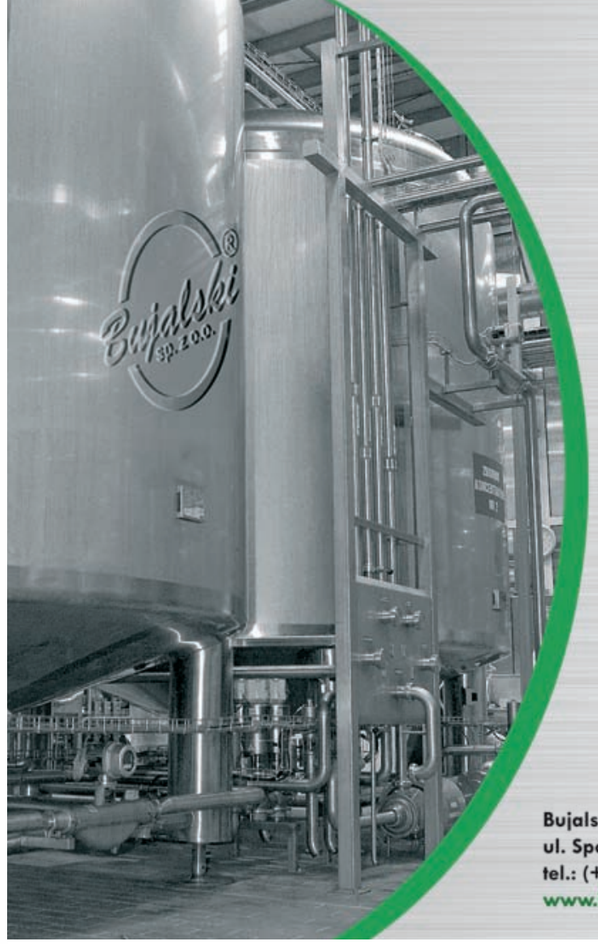
Dostawa i montaż specjalistycznych płyt warstwowych oraz drzwi.

Delivery and assembly of specialized sandwich panels and doors.

ZAKŁAD HANDLU I USŁUG
PATRICK STRANZ
ul. Nakielska 141
85-347 Bydgoszcz

www.STRANZ.org

Tel.: +48 52 373 40 79
Kom.: +48 602 886 290
Fax: +48 52 379 18 33
patrick@stranz.org



Bujalski®
sp. z o.o.

Bujalski Sp. z o.o. zajmuje od lat wysoką pozycję wśród producentów zbiorników ze stali kwasoodpornej dla przemysłu mleczarskiego. Wieloletnie doświadczenie, zasoby i kwalifikacje ułatwiają naszej firmie właściwie rozpoznanie i wypełnienie wymagań naszch Klientów.

zapewniamy montaż, rozruch i serwis urządzeń
pełen cykl odbiorów tj. FAT, OQ / IQ i SAT.
nasze produkty spełniają wymagania
PED 97/23/EC, GMP oraz EN13445, GOST
gwarancja chropowatości na poziomie Ra=0,4
własne laboratorium RTG
zbiorniki ze stali typu DUPLEX (np. 1.4410)

Dzięki najnowocześniejszemu parkowi maszynowemu uzyskujemy bardzo wysoką jakość naszych wyrobów, gwarantującą satysfakcję Odbiorcy i ich wieloletnią eksploatację.

Bujalski Sp. z o.o.
ul. Spółdzielcza 23, 11-001 Dywity/ k. Olsztyna
tel.: (+48 89) 511 94 37 | fax. (+48 89) 512 01 44
www.bujalski.com.pl

Euro PAN®

ROZWIĄZANIA DLA PRZEMYŁU SPOŻYWCZEGO

WSZYSTKO CZEGO **DOBRY INWESTOR** POTRZEBUJE

OFERUJEMY

- Maszyny dozujące i zamykające dla opakowań kubkowych (kubkarki)
- Maszyny dozujące i owijające (kostkarki)
- Maszyny typu FFS - Form, Fill and Seal dla opakowań termoformowalnych:
  - kubkowych
  - stick-packów
- Maszyny dozujące i zamykające dla wiaderek
- Maszyny grupujące, układające i kartoniarki
- Kartoniarki wraparound
- Tunele termo-obkurczające lub owijające opakowania folią
- Kartoniarki typu sleeve
- Paletyzatory

OFERUJEMY RÓWNIEŻ

- Miksery in-line dla produkcji jogurtów, napojów mlecznych itp.
- Opomiarowanie przepływów in-line dla produktów ciekłych/pastowatych
- Szarżowe mieszanie produktów
- Systemy wentylacyjne i klimatyzacyjne
- Tunele chłodnicze wsadowe oraz in-line dla palet
- Magazyny wysokiego składowania
- Systemy odzysku energii cieplnej, chłodniczej itp.
- Kompletne projekty technologiczne i techniczne ("Masterplan")
- Projektowanie, doradztwo techniczne, technologiczne i finansowe

Euro-Pan Sp. z o.o.
ul. Starościńska 1/26
02-516 Warszawa
tel.: 22 646 29 60
22 646 29 70-72
fax 22 646 29 50
e-mail: euro-pan@euro-pan.pl
www.euro-pan.pl

Posadzki żywiczne

Flowcrete
for the world at your feet

Specjalistyczne posadzki przemysłowe

Oferujemy wysokiej jakości rozwiązania posadzkowe i ścienne na bazie żywic syntetycznych.

Posadzki żywiczne Flowcrete zapewniają:

• Wysoki poziom higieny
Posadzki żywiczne są rozwiązaniem bezspoinowym. Eliminuje to problem gromadzenia się zanieczyszczeń w szczelinach, a także ułatwia czyszczenie posadzki. Ponadto systemy żywiczne dają możliwość wykonania cokołów przyściennych oraz szczelnych wykończeń wokół kratek ściekowych. Dlatego posadzki te szczególnie doceniane są w obiektach, które muszą zachować wysoki poziom czystości.

• Odporność chemiczną
Posadzki żywiczne wykazują dobrą odporność na działanie większości środków chemicznych. Znoszą mycie wysokociśnieniowe z użyciem kwaśnych i zasadowych środków czyszczących.

• Odporność mechaniczną
Systemy te doskonale sprawdzają się w pomieszczeniach o intensywnym użytkowaniu w mokrych i suchych warunkach produkcji. Wykazują wysoką odporność na ścieranie i uderzenia. Dobrze znoszą obciążenia mechaniczne związane z pracą maszyn, intensywnym ruchem wózków widłowych i paletowych.

• Odporność termiczną
Posadzki na bazie żywicy poliuretanowej wykazują odporność termiczną nawet do 120°C.

• Ochronę antybakteryjną
Istnieje możliwość wykonania posadzki o właściwościach antybakteryjnych, której działanie zostało oparte na naturalnych właściwościach srebra. Funkcja antybakteryjna polega na niszczeniu drobnoustrojów w fazie wzrostu poprzez hamowanie ich funkcji życiowych i procesów rozmnażania.

• Anytpoślizgową fakturę powierzchni
Dostępne są posadzki o różnych stopniach antypoślizgowości, dopasowane do pomieszczeń okresowo lub stale mokrej produkcji.

Flowcrete Polska Sp. z o.o.
Ul. Marywilska 34 I, 03-228 Warszawa,
Tel. +48 22 879 89 07
Fax: +48 22 879 89 18
Email: poland@flowcrete.com

www.flowcrete.com.pl

- instalacje udojowe
dojarki rurociągowe
hale udojowe
roboty udojowe Lely
- schładzalniki mleka
- ciągniki rolnicze
Farmer
John Deere
Crystal
Belarus
- maszyny rolnicze
- części zamienne do maszyn
- jałówki hodowlane z Czech
- sklep z akcesoriami
- sprzedaż wysyłkowa

TECHNIK

ul. Gdańska 95
07-100 Węgrów

tel./ fax 25 792 38 43
www.centrumrolnictwa.pl

ul. Bankowa 25
14-400 Pastęk

NASZE NASIONA
WYSIEJESZ Z PRZYJEMNOŚCIĄ
Z WARMII I MAZUR
Sowul & Sowul
Spółka z o.o.
POLSKIE NASIONA TRAW
www.sowul.pl

Acrylmed®
Dr Ludwika Własińska

Przedsiębiorstwo Badawczo-Wdrożeniowe "Acrylmed"
dr Ludwika Własińska
ul.Mickiewicza 33, 63-100 Śrem
tel. 61/ 28 35 541 fax. 61/28 35 617
poczta@acrylmed.com.pl
www.acrylmed.com.pl

Przedsiębiorstwo Badawczo – Wdrożeniowe „Acrylmed" dr Ludwika Własińska – producent środków myjących, dezynfekujących i innych środków pomocniczych dla przemysłu – oferuje preparaty pozwalające na utrzymanie czystości instalacji, urządzeń, środków transportu i pomieszczeń. Wszystkie produkty powstały i powstają w laboratoriach badawczych Firmy, a pracujący tam specjaliści pomogą Państwu rozwiązać najtrudniejsze problemy z dziedziny utrzymania higieny i czystości.

PBW „Acrylmed" od 20 lat ciągle poszerza asortyment swoich wyrobów, co roku wdrażając nowe produkty. Wszystkie nasze wyroby posiadają wymagane obowiązującymi przepisami zezwolenia na wprowadzenie do obrotu. Wśród ok. 1000 naszych odbiorców jest ponad 150 zakładów przemysłu spożywczego.

Z szerokiej gamy produktów szczególnie chcielibyśmy Państwu polecić te preparaty, których skuteczność od wielu lat jest doceniana przez naszych Odbiorców:

☐ Preparaty dla przemysłu spożywczego:

- preparaty zasadowe do mycia (również do stacji CIP): *Mlesol Z, Mlesol Z/DP-15 i inne*
- preparaty kwaśne ekologiczne do mycia urządzeń oraz stacji CIP: *Mlecid L, Mlecid L/DV-20 i inne*
- dodatek uszlachetniający do sody poprawiający efektywność mycia: *Mlesol ZD-1G*
- preparat dezynfekcyjny: *Dezacid SMC-1*
- preparat do pianowego mycia zbiorników, rurociągów i ścian: *Total Błysk Plus*

☐ Preparaty dla Hodowców:

☐ **Preparaty do mycia i dezynfekcji instalacji udojowych i pomieszczeń inwentarskich** (farmy, zabudowania gospodarskie): *Mlesole®, Farmsol®, Farmcid®, Mlecid® S*

☐ **Preparaty do pielęgnacji krów:**
- przygotowanie krów do udoju: *Dermfoam, Mediderm, Proderm*
- dipping poudojowy: *Mastijod, Masticream, Mastiprotect, Mastiderm, Mastifilm*
- zabezpieczenie krów przed roznoszącymi choroby i uciążliwymi muchami, meszkami: *Much-ex MP*

☐ **Preparaty do dezynfekcji (budynki, urządzenia, maty):**
- metodą tradycyjnego oprysku: *Dezacid® JOD-K, Dezacid® JOD-LP, Dezacid® GM, Dezacid® VR*
- metodą zamgławiania termicznego i na zimno: *Dezafog, Dezacid FG-4, Dezacid GM*

☐ **Preparaty do eliminowania much i innych owadów latających w pomieszczeniach gospodarskich:**
- niszczenie larw: *Much-ex OKS*
- niszczenie osobników dorosłych: *Much-ex MP, Much-ex MS, Much-ex Ekstra, Much-ex Power Attack*

☐ Nowa linia **Professional Farm** obejmująca:
- płynne suplementy mineralno – witaminowe: *CalciMed, MagMed, KetoMed i inne*
- sypkie preparaty wspomagające metabolizm u zwierząt: *AcidMed, CalveMed, PectoMed i inne*
- preparaty w formie pasty regulujące metabolizm u krów: *RumenMed, ProbioMed*
- preparaty do utrzymania higieny i profilaktyki zdrowia u krów: *MastiMed, HoofMed, HeatMed, CoolMed i inne*
- preparaty pomagające w utrzymaniu właściwej kondycji i higieny skóry u zwierząt: *WoundMed, FungiMed, SilverMed i inne*
- preparaty dezynfekcyjne i inne weterynaryjne: *EnviroMed, BlueMed, CanibalMed*
- preparaty wykorzystywane w hodowli trzody chlewnej: *FlushingFARM, LaksiFARM, MMA FARM*

Obecnie produkujemy ponad 400 preparatów spełniających indywidualne wymagania naszych Odbiorców. Zespół naszych specjalistów chętnie pomoże Państwu w rozwiązaniu problemów związanych z utrzymaniem czystości.

Nasze wyroby są produkowane zgodnie z wdrożonym Systemem Zarządzania Jakością ISO 9001:2008. Posiadamy liczne certyfikaty, nagrody i wyróżnienia, m.in. Medale Europejskie, Gazele Biznesu, Certyfikat UDT, Certyfikat Najwyższa Jakość.

Bliższe informacje dostępne są na stronie internetowej: www.acrylmed.com.pl

MEDAL EUROPEJSKI · MEDAL EUROPEJSKI · MEDAL EUROPEJSKI · MEDAL EUROPEJSKI · Gazele Biznesu ZA ROK 2005, 2007

Czysto i bezpiecznie

FOSS

FOSS Polska Sp z o. o.
02-849 Warszawa, ul. Krasnowolska 17A
Tel. 22 441 55 00, Fax 22 441 55 02
e-mail: foss@foss.pl

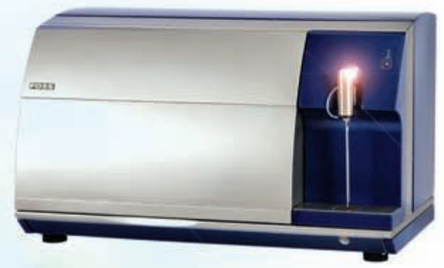
Duńska firma FOSS jest producentem aparatury kontrolno-pomiarowej dla laboratoriów badawczych, kontrolnych oraz szybkich analizatorów do kontroli produkcji przy oraz w linii technologicznej.

1. Analizatory do badania składu chemicznego mleka i higieny mleka surowego:

- **MilkoScan FT+** z nowymi parametrami, jak wolne kwasy tłuszczowe, mocznik, kazeina, pH, kwas cytrynowy, ketoza
- **Fossomatic FC**
- **BactoScan FC**

2. Analizatory do badania składu mleka i produktów mleczarskich:

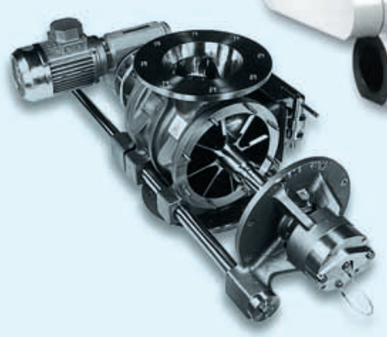
- **MilkoScan FT1** do badania mleka, śmietanki i serwatki płynnej z modułem wykrywania zafałszowań;
- **MilkoScan FT2** do pomiaru wielu parametrów w takich produktach, jak: mleko (również zagęszczone i skondensowane), śmietanka, serwatka, koncentrat białek serwatkowych, produkty fermentowane (jogurt, maślanka, itp.), mieszanki lodowe, desery mleczne, twarogi;
- **FoodScan** do szybkiej analizy stałych i półpłynnych produktów mlecznych takich jak ser, masło i twaróg;
- **InfraXact** do badania proszków mlecznych pod kątem zawartości: wody, tłuszczu, białka, laktozy, popiołu, itp.;
- **ProcesScan & Proces Touch** do normalizacji mleka w czasie rzeczywistym;
- **ProFoss** do analizy ciągłej wprost na linii produkcyjnej, pomagający kontrolować w czasie rzeczywistym proces produkcji:
  - proszków mlecznych,
  - koncentratów białek serwatkowych (WPC) / mlecznych (MPC),
  - masła
  - serów twarogowych
  - serów typu mozzarella
- **Systemy Kjeltec™** do półautomatycznej lub automatycznej analizy białka/azotu metodą Kjeldahla i innych analiz chemicznych związanych z destylacją.
- **Systemy Soxtec™** do najszybszej na rynku, zautomatyzowanej ekstrakcji rozpuszczalnikowej żywności, w powiązaniu z systemem hydrolizy umożliwia oznaczanie zawartości tłuszczu całkowitego.



Zapraszamy na naszą stronę internetową

www.foss.pl.

PROORGANIKA



OFERUJEMY:

- Instalacje transportu pneumatycznego
- Podajniki celkowe i zasilacze śluzowe
- Rozdzielacze dwudrogowe
- Stanowiska rozładunku big bagów
- Elementy aeracji
- Dozowniki
- Elementy rurociągów (łuki i złączki)
- Filtry przemysłowe
- Podajniki ślimakowe
- Elementy systemu rurowego JACOB

ZAPEWNIAMY:

- Pełny, kompletny system z tysiącami gotowych, sprawdzonych elementów
- Szybkość montażu i demontażu
- Gwarancja szczelności instalacji
- Największy w Europie magazyn wyrobów gotowych - krótki czas dostawy
- Funkcjonalne i proste wyszukiwanie wszystkich elementów z katalogu
- Trwałość i niezawodność
- Łatwość czyszczenia
- Dopuszczenie do kontaktu z produktami spożywczymi (Atest PZH)
- Certyfikowana odporność na ciśnienie wybuchu (3, 6 lub 10 bar – zależnie od grubości ścianki, średnicy i sposobu łączenia)
- Kompletna biblioteka rysunków poszczególnych elementów w 2D (.dwg, .dxf) a także 3D (.igs, .stp).

PROORGANIKA

Proorganika Sp. z o.o.
01-755 Warszawa, ul. Krasińskiego 69
tel. 22 / 326 03 50, fax 22/ 326 03 51
proorganika@proorganika.com.pl
www.proorganika.com.pl

Krajowe Centrum Hodowli Zwierząt w Warszawie
Laboratorium Oceny Mleka KCHZ
Laboratorium Referencyjne z/s w Parzniewie

Kontakt: KCHZ w Warszawie
ul. Sokołowska 3; 01-142 Warszawa
tel. 22 632 01 42, fax 22 6320115
NIP 527-25-29-237

Laboratorium Oceny Mleka KCHZ
Laboratorium Referencyjne z/s w Parzniewie
ul. Przyszłości 1; 05-804 Pruszków
tel. 22 759 82 09, tel./fax 22 730 02 63
Kierownik laboratorium: Agnieszka Szewczyk
e-mail a.szewczyk@kchz.agro.pl

Członek CECALAIT;

Akredytacja COFRAC nr 1-0818 od 1997 do 2009 roku;

Akredytacja PCA nr AB 467 od 2004 roku;

Certyfikat Jakości ICAR dla Laboratorium Referencyjnego od 2009 roku;

Laboratorium Referencyjne w zakresie badania zawartości tłuszczu w mleku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 05-08-2005 w sprawie określenia laboratoriów referencyjnych do badań tłuszczu w mleku oraz sposobu funkcjonowania systemu badania zawartości tłuszczu w mleku (Dz.U. Nr 154 poz.1292).

Laboratorium Referencyjne w zakresie badania mleka w ramach oceny wartości użytkowej bydła, owiec i kóz zgodnie z Ustawą z dnia 29-06-2007 o organizacji hodowli i rozrodzie zwierząt gospodarskich (Dz.U. Nr 133 poz. 921 z późniejszymi zmianami).

Oferujemy:

- Badanie mleka surowego w zakresie składu chemicznego, poziomu mocznika, zafałszowań wodą oraz liczby komórek somatycznych metodą instrumentalną na aparacie COMBIFOSS.
- Badanie mleka surowego w zakresie ogólnej liczby bakterii metodą instrumentalną na aparacie BAKTOSCAN.
- Badanie mleka surowego w zakresie obecności antybiotyków i innych substancji hamujących przy użyciu DELVOTESTU.
- Próby wzorcowe i kalibracyjne na skład chemiczny mleka, poziom mocznika oraz punkt zamarzania do kalibracji i sprawdzania aparatury badawczej, oznaczane metodami referencyjnymi.
- Badania międzylaboratoryjne na skład chemiczny mleka, poziom mocznika, liczbę komórek somatycznych i punkt zamarzania.

NOACK

NOACK POLEN Sp. z o.o.
02-954 Warszawa, ul. Królowej Marysieńki 50
tel. (0-22) 853 45 80/76, 853 37 92/93/94
fax (0-22) 853 77 26
www. noackgroup.com

Specjalizujemy się w diagnostyce mikrobiologicznej. Posiadamy w tym zakresie kompletną ofertę obejmującą szybkie testy, jak również metody tradycyjne. Testy do szybkiego wykrywania patogenów oraz urządzenia do oceny jakości żywności oraz monitorowania środowiska produkcyjnego.

Testy 3M Petrifilm™

Gotowe płytki do oznaczania ogólnej liczby drobnoustrojów, bakterii z grupy coli, *E.coli*, drożdży i pleśni, bakterii z rodziny Enterobacteriaceae, gronkowców, testy do badań środowiskowych na obecność Listerii.

Podłoża mikrobiologiczne

Analizatory mleczarskie:

- Krioskopy
- System Fluorophos ALP Test umożliwia automatyczną kontrolę skuteczności procesu pasteryzacji
- Somascope do liczenia komórek somatycznych
- Lactoscope do oznaczania parametrów fizykochemicznych w mleku i produktach mleczarskich

Testy do wykrywania pozostałości antybiotyków β-laktamowych i tetracyklin

Urządzenia i testy do szybkiej kontroli skuteczności mycia i dezynfekcji

Luminometry - metoda oparta na pomiarze ATP

Testy Pro-Tect - wykrywają pozostałości białka i cukrów redukujących na liniach produkcyjnych

Testy Hygicult - gotowe płytki do kontroli stanu higienicznego linii technologicznych

ECOLAB®

Everywhere It Matters.

ECOLAB jest globalną firmą i godnym zaufania partnerem oferującym innowacyjne rozwiązania w zakresie higieny oraz niezawodny serwis dla zakładów przemysłu mleczarskiego.

Ecolab Sp. z o.o. ul. Kalwaryjska 69, 30-504 Krakow. Tel.: 12 26 16 100

JSH HAMILTON MAZOWSZE

RZECZOZNAWSTWO I BADANIA LABORATORYJNE

Laboratorium badania żywności

Sieć laboratoriów J.S. Hamilton Poland Ltd.

CHIMTEC

ANTI-GERM POLSKA

Specialist for hygiene and disinfection

Anti-Germ Polska - specjalista w zakresie higieny i dezynfekcji na farmach i w mleczarstwie

Anti-Germ Polska należy do grupy kapitałowej BK Giulini i jest wyłącznym producentem i przedstawicielem produktów Penngar oraz Anti-Germ w Polsce.

Szerokie spektrum produktów do Dippingu oraz do higieny całego obszaru produkcyjnego w mleczarstwie.

Ponad 30 lat tradycji !!!

BK Giulini Polska Sp z o.o.
Jednostka Biznesowa Anti-Germ ®
Ul. Sławska 23
66-130 Bojadła
Polska
Tel: +48 68 352 33 75
Fax: +48 68 352 36 00
Mobile: +48 606 780 897
E-Mail: info@anti-germ.pl

www.anti-germ.pl

higiena profesjonalna

Profesjonalne środki do mycia i dezynfekcji w przemyśle spożywczym

- skutecznie rozpuszczają tłuszcze i pozostałości białka
- doskonale usuwają kamień mleczny i wodny
- są gwarancją czystości mikrobiologicznej
- stanowią zmniejszone obciążenie dla środowiska
- zapewniają mniejsze zużycie energii i świeżej wody w procesie mycia

Clarin® Polska

e-mail: biuro@clarin.pl www.clarin.pl
CLARIN PPHU ul. Raginisa 73/1, 15-161 Białystok tel: (085) 676 50 88 fax: (085) 676 23 63

SAPRONA™

Reactyn GR 100 NEW

Po zastosowaniu produktu SAPRONA osiąga się efekty:

SERY TWAROGOWE

- Znaczne zwiększenie wydatku
- Redukcja separacji serum
- Poprawa cech sensorycznych

JOGURTY

- Zwiększenie stabilności żelu
- Redukcja synerezy
- Zwiększenie kremistości
- Gładka i lśniąca powierzchnia

Wyłączny przedstawiciel i dystrybutor na Polskę

P.M.T. TRADING Sp. z o.o.

Biuro Zarządu: 90-441 Łódź, Al. Kościuszki 103/105, tel.: (+48) 42 630 08 30, fax: (+48) 42 630 08 50
Biuro Handlowe: 90-616 Łódź, ul. 6 sierpnia 15/17, tel.: (+48) 42 633 00 11, fax: (+48) 42 633 16 04
www.saprona.pl, e-mail: trading@pmtsaprona.pl

FIRMA PRODUKCYJNO-HANDLOWA

Piotr Szymczak

77-230 Kępice, ul. 1-go Maja 3a, tel. (59) 858 52 11, fax (59) 858 52 12
www.szymczak.biz.pl, e-mail: biuro@szymczak.biz.pl

Producent:

- chust serowarskich z perforowanego polietylenu,
- chust serowarskich z poliamidu PT 185,
- worków z polietylenu do pakowania produktów spożywczych, w tym: 5 ltr do mleka, do skrzynek do twarogu,
- podkładów perforowanych z twardego polietylenu do wózków twarożkarskich i na półki,
- odzieży ochronnej jednorazowej.

BART-PACK Tomasz Bartoszuk

ul. Hryniewicze 6A, 15-378 Białystok,
tel./fax 85 663 21 77, e-mail: bartpack@interia.pl

Producent worków papierowo-foliowych

Firma Bart-Pack

specjalizuje się w produkcji worków papierowych z wkładką foliową.

Worki wykonujemy z nadrukami wielokolorowymi, rozmiary wg życzeń klientów (do pakowania mleka w proszku, serwatki w proszku, wyrobów sproszkowanych).

Produkujemy też folię PE (rękawy, taśmy, półrękawy, folie termokurczliwe); **folia stretch** również należy do naszych wyrobów (przewijanie).

Firma produkuje także worki typu Big Bag, różne rozmiary, różne typy (do pakowania mleka w proszku, serwatki w proszku, wyrobów sproszkowanych).

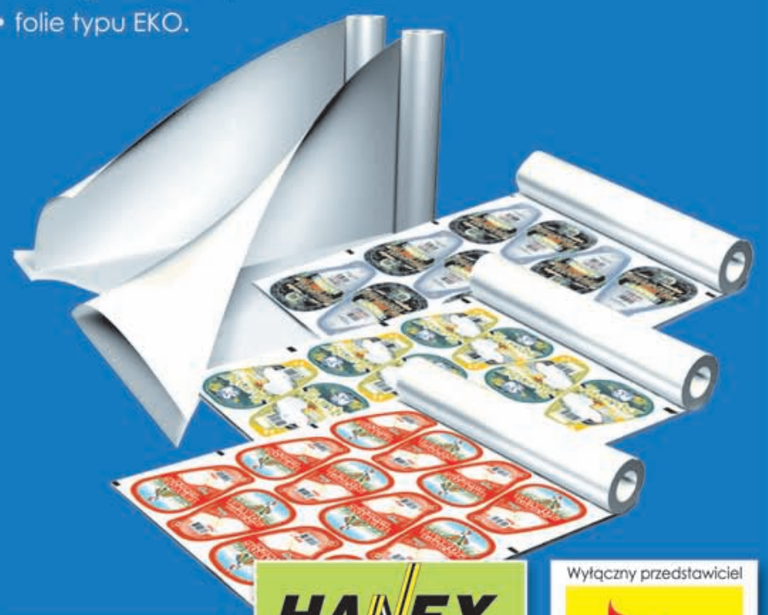
EXPACK SPÓŁKA JAWNA

31-232 Kraków, os. W.A. Mozarta 26/18
tel: 12 416 19 21, fax: 12 416 30 87
e-mail: biuro@expack.pl • www.expack.pl

Oferujemy:

Materiały opakowaniowe dla przemysłu mleczarskiego, mięsnego, garmażeryjnego i innych branż przetwórstwa spożywczego.

- wielowarstwowe, barierowe laminaty PET/PE, PET/PAPE, PET/PE/EVOH/PE, OPP/PE/EVOH/PE z nadrukami międzywarstwowymi;
- koekstrudowane wielowarstwowe, barierowe folie PAPE bezbarwne oraz barwione (folie termoformowalne i termozgrzewalne) z nadrukami powierzchniowymi;
- worki z barierowych folii PAPE;
- koekstrudowane folie PE, bezbarwne oraz barwione z nadrukami powierzchniowymi;
- koekstrudowane folie PE termokurczliwe;
- wiaderka PP z wtapianymi zadrukowanymi etykietami IML;
- laminaty AL./Pergamin oraz AL./Pergamin/PE;
- pergamin w roli i arkuszach do pakowania twarogów i masła;
- folie typu EKO.



Gazele Biznesu 2010 Puls Biznesu
XI EDYCJA

HANEX
GTX Hanex Plastic Sp. z o.o.
Wyłączny przedstawiciel na rynek mleczarski

Wyłączny przedstawiciel
SUPRAVIS GROUP S.A.
na rynek mleczarski

PRODUCENT OPAKOWAŃ PRZYJAZNYCH ŚRODOWISKU

20 LAT ECOR PRODUCT

- FOLIE ECOR FPO
- FOLIE I WORECZKI BARIEROWE
- FOLIE PA/PE
- FOLIE PP, PE
- LAMINATY
- FOLIE ALUMINIOWE OD 12 µm
- PLATYNKI
- PERGAMIN, PAPIER+PE
- KUBKI COMBIPAC
- ETYKIETY IML
- ETYKIETY SAMOPRZYLEPNE
- ETYKIETY SHRINK-SLEEVE
- PROJEKTOWANIE OPAKOWAŃ
- LAMINOWANIE, ZŁOCENIE

NOWOCZESNA DRUKARNIA FLEKSOGRAFICZNA

ECOR PRODUCT Sp. z o.o.
ul. Lipowa 6A
62-060 Stęszew
tel./fax +48 61 813 40 54
tel./fax +48 61 813 43 53
tel. kom. 601 592 001
e-mail: opakowania@ecorproduct.pl
www.ecorproduct.pl

pakmar® Sp. z o.o.

www.pakmar.com.pl

Opakowanie to barwa i kształt Twoich produktów

Oferujemy:

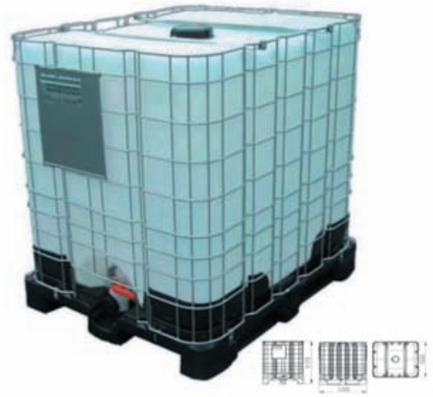
- Folie wielowarstwowe miękkie do pakowania próżniowego i w MAP typu PA/PE
- Folie wielowarstwowe twarde do pakowania MAP typu ZPET/PE, PCV/PE, EPET/PE, PP/EVOH/PP, PP/EVOH/PP
- Torebki do pakowania próżniowego PA/PE, PET/PE, AL/PE ,Torebki PE, TorebkiPP
- Folia do pakowania na gorącym stole Omni (sera, wędlin, drobiu, garmażerii, owoców)
- Folie do cateringu Vitafilm LMF
- Folie wieczkowe do tacek C-PET, A-PET, PP, PS, AL, PE, PCW
- Folie termokurczliwe PCV, PE, poliolefinowe
- Laminaty aluminiowe, pergaminy do twarogów, masła, margaryn
- Folie stretch do paletyzacji, typu Air-o-film
- Maszyny do pakowania próżniowego i w MAP

Siedziba firmy: 08-410 Garwolin, Rębków, ul. Zacisze 11, tel. 25 682-06-06, fax: 25 682-06-00, e-mail: reb@pakmar.com.pl
Biuro Handlowe: 02-838 Warszawa, ul. Kajakowa 1, tel. 22 899 32 25, fax: 22 643 45 64, e-mail: pakmar@pakmar.com.pl
Magazyn Centralny: 02-881 Warszawa, ul. Pozytywki 1A, tel. 22 757 29 49, e-mail: papier@pakmar.com.pl
Oddział Bielsko-Biała: 43-300 Bielsko-Biała, ul. Legionów 35, tel./fax. 33 812-53-05, e-mail: bielsko@pakmar.com.pl

WKŁAD ASEPTYCZNY INLINER DO KONTENERÓW IBC SLX

SOTRALENTZ

Idealne rozwiązanie do przechowywania i transportu mleka, śmietany i innych produktów mleczarskich płynnych i półpłynnych.



IBC SLX 1400 UN jest przeznaczony do składowania i transportu produktów chemicznych, petrochemicznych, spożywczych i innych. Zapewnia optymalizację, usprawnienie i obniżenie kosztów magazynowania i przewozu produktów w porównaniu z innymi typami konwencjonalnych opakowań.

IBC SLX 1400 UN składa się z 1000 litrowego zbiornika z polietylenu wysokiej gęstości (PEHD/HDPE) wykonanego technologią wytłaczania z rozdmuchem i spustu dolnego z zaworem Zbiornik ustawiony jest na palecie (drewnianej, plastikowej lub metalowej) w ochronnej klatce zabezpieczającej i jest półprzezroczysty. Dostępne są również inne kolory zbiornika zabezpieczające przed promieniami UV i temperaturą: czarny i mlecznobiały

SOTRALENTZ

Posiadamy wszystkie niezbędne atesty do kontaktu z produktami spożywczymi, w tym mleczarskimi.

WEWNĘTRZNY PŁASZCZ DLA KONTENERA IBC SLX

INLINER - dla kontenera SLX ma postać worka wykonanego z folii zespolonej HDPE, który dostosowuje się do wewnętrznego kształtu kontenera o pojemności 820, lub 1000 litrów.

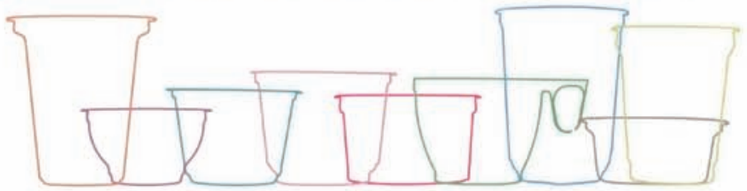
Sposób napełniania płaszcza wewnętrznego INLINER jest opatentowany; posiada on następujące zalety:

1) nie wymaga uprzedniego pompowania przed napełnieniem, co eliminuje potrzebę posiadania zapasu sprężonego powietrza w miejscu napełniania kontenerów;
2) szybki montaż wewnątrz kontenera (kilka minut);
3) wlewana substancja systematycznie i bez żadnych strat objętości wypełnia wnętrze kontenera podczas napełniania;
4) folia nie podlega żadnym naprężeniom - wykluczone jest uszkodzenie Inlinera podczas napełniania.

1) zwiększenie żywotności kontenera IBC
2) większa higieniczność produktu
3) brak konieczności mycia i suszenia kontenera IBC
4) po wyjęciu inlinera z kontenera IBC, możliwość odzysku produktu do ostatniej kropli

SOTRALENTZ Sp. z o.o. ul. Unii Europejskiej 26, 96-100 Skierniewice, www.sotralentz.com.pl
tel. biuro: +48 046 834 86 50/60, Fax: +48 046 833 25 05, e-mail: biuro@sotralentz.com.pl
Kontakt: Joanna Sej + 48 605 597 130, e-mail: joanna.sej@sotralentz.pl
Tomasz Skomiał + 48 663 997 407, e-mail: tomasz.skomial@sotralentz.pl

MATREX®
MIERKI



MATREX MIERKI od 1991 roku produkuje kubki i pojemniki jednorazowego użytku dla mleczarstwa i gastronomii. Obsługuje zarówno duże mleczarnie i zakłady obecne w sieciach, jak i małych producentów trafiających do klientów niszowych.

Sztandarowym produktem MATREX MIERKI są kubki mleczarskie o pojemności od 60 do 500 ml i średnicy 75 oraz 95mm. Firma posiada w ofercie ponad 30 wzorów kubków, po kilka rodzajów w najbardziej popularnych pojemnościach a nawet o nietypowych kształtach.

Oferujemy:

- doradztwo w zakresie doboru optymalnego kształtu i pojemności kubków
- wykonanie dowolnego nadruku metodą suchego offsetu
- nakładanie koszulek termokurczliwych (sleeve)

Gwarantujemy:

- wysoką jakość wyrobów potwierdzoną atestami PZH
- realizację zamówień już od 50 tys. sztuk

Naszą działalność opieramy na wieloletnim doświadczeniu, zaufaniu i odpowiedzialności.

Matrex Mierki Sp. z o.o.
Sudwa 17A, 11-015 Olsztynek
tel. +48 89 527 93 06, fax +48 89 519 21 95
e-mail: biuro@matrex-mierki.pl; www.matrex-mierki.pl

U NAS...

MNIEJ

MNIEJ MATERIAŁÓW, MNIEJ ODPADÓW,
MNIEJ ENERGII

& WIĘCEJ

WIĘKSZA WYDAJNOŚĆ, WIĘKSZE OSZCZĘDNOŚCI,
WIĘKSZA DBAŁOŚĆ O ŚRODOWISKO

Sealed Air Polska Sp.zo.o.
Cryovac Food Solutions and Cryovac Packaging
Duchnice, ul. Ozarowska 28A
PL-05-850 Ozarow Mazowiecki
Tel.: +48 (0)22 731 5901
Telefax: +48 (0)22 722 4606
E-mail: cryovac.cemkt@sealedair.com

Cryovac®, dział firmy Sealed Air, jest światowym liderem w pakowaniu żywności oraz w systemach i rozwiązaniach dla branży spożywczej. Nasze przełomowe rozwiązania obniżają koszty, oszczędzają czas, zwiększają wydajność i chronią środowisko naturalne. Bez względu na to, jakiego rodzaju produkty oferujesz – świeże, mrożone, gotowane, przetworzone, dojrzewające, wędzone – mamy innowacyjne rozwiązania opakowaniowe dostosowane do Twoich potrzeb.

www.sealedair-emea.com

Sealed Air
CRYOVAC®
Food Packaging Systems

CZY TWOJA FIRMA WYBRAŁA **WŁAŚCIWE OPAKOWANIE?**

KONSUMENCI OCZEKUJĄ **WIĘCEJ**

Tak, konsumenci kochają mleko. Zawsze tak było! Kochają naturalne białe mleko oraz mleko smakowe, kochają mleko z płatkami śniadaniowymi lub jako dodatek do kawy i herbaty.

Dzisiaj konsumenci oczekują więcej – więcej naturalnego smaku i większej wygody oraz przywiązują więcej uwagi do ochrony środowiska naturalnego.

Dlatego wybierając partnera opakowaniowego powinno się myśleć, tak jak konsumenci i wybrać opakowanie z optymalną barierą przed światłem dla ochrony naturalnego smaku mleka.

Elopak oferuje teraz opakowania do produktów świeżych i ESL z nowego materiału stanowiącego dodatkowe zabezpieczenie przed światłem.

Elopak oferuje teraz więcej kształtów i pojemności innowacyjnych opakowań i zamknięć, w tym opakowania i zakrętki o dodatkowych walorach ekologicznych.

ELOPAK

Elopak S.A.

ul. Duńska 3, 05-152 Czosnów
Tel. +48 22 785 90 00, Fax. +48 22 785 90 01
info@elopak.pl , www.elopak.com

PROJAN

TÜV CERT ISO 9001:2000

Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo-Handlowe
87-100 Toruń ul. Grudziądzka 172 - Dyrekcja
Centrala: (056) 623 20 51 Tel./fax: (056) 623 20 52
Marketing: (056) 655 88 78

http://www.projan.com.pl
e-mail: projan@projan.com.pl

Firma "PROJAN" istnieje od 1985 roku. Systematycznie poszerzamy ofertę naszych usług. Jesteśmy prężnie rozwijającym się zakładem pracy chronionej, zatrudniającym około stu pracowników.
Jesteśmy producentem tektury trójwarstwowej, fale: B, E.
Produkujemy opakowania z tektury trójwarstwowej: wykrojnikowe i klapowe z nadrukiem flexograficznym oraz kaszerowane z nadrukiem offsetowym.
Wykonujemy również opakowania z tektury litej oraz druki akcydensowe.
Jesteśmy przekonani, że współpraca z nami okaże się dla Państwa korzystna i satysfakcjonująca.

▲ ul. Grudziądzka 172a - Dyrekcja
◀ ul. Poznańska 152 - Oddział

"PROJAN" company established in 1985. We systematically widen the offer of our services. We are a resilient company employing disabled, with around one hundred employees. We produce three layer cardboard, flute: B and E.
We produce packing materials from three layer cardgoard: die-cut and flap boxes with flexo print and litho-laminated with offset print. We also make packing materials of cardboard and jobbing print.
We are convinced that cooperation with us will prove to be fruitful and satisfying for you.

NASZA OFERTA

Jeżeli Wasza Firma
jest płatnikiem na Państwowy Fundusz Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych,
korzystając z naszych usług uzyskacie ulgę w podatku
(Dz.U.R.P. nr 88 z 08. 10 1991r.) - przeciętnie 5%.

TERMOPAK®
&
SOLIDPACK

Producent maszyn pakujących w folie termokurczliwe

Firma TERMOPAK&SOLIDPACK jest wiodącym producentem nowoczesnych maszyn pakujących w folie termokurczliwe.

Maszyny są przeznaczone do grupowania pojedynczych opakowań i innych wyrobów w zbiorcze pakiety, owijania i zamykania ich w tuleję z taśmy lub półrękawa folii termokurczliwej oraz obkurczania w zwarte i estetyczne pakiety.

Urządzenia mogą być wykonane w wersji malowanej proszkowo lub kwasoodpornej.

46-325 Rudniki, Porąbki 26, tel. 34 359 15 82, 34 359 51 01
tel. kom.: 608 359 428, 604 224 056
fax: 34 359 15 81; e-mail: solidpack@onet.pl
www.solidpack.com.pl, www.termopak.com.pl, www.termopak.eu

Where Dreams come *Fruits...*

AGRANA FRUIT

www.agrana.com

AGRANA FRUIT POLSKA SP. Z O.O. | UL. ŁAWSKA 2 | 07-410 OSTROŁĘKA | TEL.: 29 767 06 02 | FAX: 29 767 06 05

Palsgaard®

♡ Heart working people

Emulgatory i stabilizatory z przeznaczeniem do:

- produktów UHT
- zabielaczy do kawy
- mleka czekoladowego
- mleka rekombinowanego
- produktów termizowanych
- produktów napowietrzanych
- mlecznych napojów typu shake
- mlecznych napojów fermentowanych

oraz wszystkich rodzajów lodów

PALSGAARD POLSKA Sp. z o.o.
ul. Dwa Światy 3D, Bielany Wrocławskie, 55-040 Kobierzyce
tel.: (+48 71) 311 08 60, fax: (+48 71) 311 08 61, www.palsgaard.com, e-mail: palsgaard@palsgaard.pl

EUROHANSA

Eurohansa Toruń jest znanym i wiodącym producentem komponentów owocowych i smakowych dla przemysłu mleczarskiego.

Naszą misją jest udostępnienie jak najszerszej grupie producentów i przetwórców żywności nieograniczonych możliwości w zakresie łatwego kreowania oraz wzbogacania smaku swoich produktów.

Każdego dnia staramy się łączyć tradycję z nowoczesnością. Oznacza to nieustanne poszukiwanie nowych rozwiązań, ulepszeń zarówno wyrobów klasycznych, jak i innowacyjnych, tak aby klient zawsze miał świadomość, że jest dla nas najważniejszy.

Pragniemy podkreślić, że nasze koncepcje innowacyjnych produktów oraz technologie wytwarzania i przetwarzania opracowane zostały w ścisłej współpracy z naszymi klientami pod ich zamówienia. W ten sposób nasze produkty dostosowane są do indywidualnych wymagań naszych klientów, ich rynków, potrzeb i tradycji. Do Państwa dyspozycji są zaangażowani, wysoko wykwalifikowani technolodzy żywności zawsze służący fachowym doradztwem.

W naszych działaniach kierujemy się następującymi celami:

- myślimy o przyszłości,
- jesteśmy zaangażowani w to co robimy dla dobra klientów i firmy,
- w codziennej pracy tworzymy zespół,
- jesteśmy ambasadorem zdrowych dodatków o wysokiej jakości.

EUROHANSA Zakład w Toruniu, ul. Letnia 10-14, 87-100 Toruń
tel. (48) 56 65-47-003, fax (48) 56 65-47-770, e-mail: eurohansa@eurohansa.pl, www.eurohansa.pl
Dział Handlowy: tel. (48) 56 658 17 38, (48) 56 654 70 03 w.16, 51

Natural ingredients

Wysokiej klasy dodatki i rozwiązania dla przemysłu spożywczego

Azelis · ul. Warszawska 39/41 · 61-028 Poznań · T +48 61 874 70 16 · F +48 61 874 70 24
Azelis · ul. Stawki 2 · 00-193 Warszawa · T +48 22 86 07 325 · F +48 22 86 07 326

www.azelis.com

azelis FOOD & HEALTH

Azelis cares, every day

LYOVIT

dopełnia smak

LYOVIT jest producentem żywności liofilizowanej. Połączenie 20 lat doświadczenia z nowoczesną technologią gwarantuje produkt najwyższej jakości. Oferujemy certyfikowane produkty ekologiczne oraz koszerne. Dodatkowo sterylizacja parowa pozwala na dostosowanie jakości produktu do indywidualnych wymagań klienta i zapewnia bezpieczeństwo mikrobiologiczne.

LIOFILIZACJA to zachowanie długiego terminu przydatności do spożycia przy całkowitym wyeliminowaniu konserwantów. Wyjątkowe walory smakowe, naturalny zapach i wygląd oraz pełna wartość odżywcza wyróżniają liofilizaty wśród innych dodatków do żywności. Ich wyjątkowa lekkość gwarantuje wyższą wydajność. To wszystko sprawia, że idealnie sprawdzają się w produkcji twarożków, serów, serków i kaszek smakowych, jogurtów, kefirów czy maślanek.

Nasza oferta obejmuje szeroki wybór liofilizatów.

przyprawy owoce warzywa

LYOVIT
ul. Głowackiego 34a, 26-021 Daleszyce
TEL +48 41 241 2320 WWW.LYOVIT.COM.PL

DSM

to wiodący światowy producent enzymów spożywczych, kultur bakteryjnych, ekstraktów drożdżowych i innych specjalistycznych dodatków dla przemysłu spożywczego.

Nasze zaawansowane składniki mają znaczący wkład w sukces najpopularniejszych światowych marek w branży mleczarskiej i piekarniczej, a także w segmentach soków owocowych, piwa, wina, żywności funkcjonalnej i słonych przekąsek.

Trendy konsumenckie dyktują kierunki rozwoju i nadają kształt branży. DSM pracuje nad zrozumieniem tych tendencji rynkowych i stworzeniem rozwiązań odpowiednich do potrzeb branży.

Innowacja stanowi wartość jedynie wówczas, gdy przekłada się na konkretne miejsce na rynku. Dlatego też przyjmujemy otwarte podejście do rozwoju składników – czy to w kierunku nowych koncepcji, czy nowych zastosowań. Współpraca pozwala na wymianę wiedzy i wypróbowanie naszych pomysłów wspólnie z fachowcami, którzy mają udowodnione doświadczenie na danym polu.

Oprócz oczekiwań związanych z rynkiem niezwykle ważne jest wypracowanie najlepszych praktyk jeśli chodzi o kwestie jakości, etyki i środowiska. Dzisiejsi konsumenci oczekują od kupowanych produktów jakości i bezpieczeństwa. Coraz bardziej też troszczą się o warunki, w jakich dane produkty wytworzono. Dla DSM jakość to po prostu sposób życia. Nasza pieczęć Quality for Life™ oznacza jakość, rzetelność, znaną drogę produktu od źródła (traceability) i uwzględnienie bezpieczeństwa środowiska.

DSM jest wiodącym producentem innowacyjnych składników w mleczarstwie, w duchu trendów rynkowych i w zgodzie ze szczególnymi potrzebami klientów. Pełna oferta stworzona specjalnie dla naszych klientów obejmuje wszystkie obszary działania branży mleczarskiej. Jako lider technologii enzymatycznych oferujemy również szeroką gamę kultur, które inspirują do tworzenia innowacyjnych produktów mleczarskich, z uwzględnieniem celów operacyjnych i komercyjnych producentów.

Dla przykładu najnowsze portfolio DELVO®FRESH pozwala mleczarniom stworzyć kwaśną śmietanę idealnie dopasowaną do lokalnych gustów, a jednocześnie wpisać się w globalne trendy takie, jak wytwarzanie produktów o obniżonej zawartości tłuszczu.

DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

DSM Food Specialties Poland Sp. z o.o. ul. Tarczyńska 113, 96-320 Mszczonów, Polska
Tel: +48 46 857 3121, Fax: +48 46 857 3110 www.dsm-foodspecialties.com, e-mail: info.food@dsm.com

OFERTA DLA PRZEMYSŁU MLECZARSKIEGO

- HYDROKOLOIDY – STABILIZATORY I ZAGĘSTNIKI
  - Stabilizatory do produktów fermentowanych
  - Stabilizatory do lodów
  - Kompleksowe mieszanki do produkcji puddingów, musów, deserów, napojów mlecznych
  - Białka mleka
  - Pektyny wysoko i niskometylowane
  - Karageny
  - Pochodne celulozy (CMC)
  - Żelatyny
  - Skrobie natywne i modyfikowane
  - Pochodne skrobi zastępujące tłuszcze
  - Guma ksantanowa
- SYROPY
- AROMATY, EKSTRAKTY
- BARWNIKI NATURALNE I SYNTETYCZNE, EKSTRAKTY BARWIĄCE
- BŁONNIKI
- ENZYMY MLECZARSKIE
- KULTURY STARTEROWE
- KONSERWANTY SEROWARSKIE
- TOPNIKI DO SERA
- TESTY DO MLEKA NA SUBSTANCJE HAMUJĄCE
- SYSTEMY SŁODZĄCE NATURALNE I SYNTETYCZNE
- FOSFORANY
- REGULATORY KWASOWOŚCI, ŚRODKI KONSERWUJĄCE, PRZECIWUTLENIACZE
  - Kwas cytrynowy i jego sole
  - Kwas sorbowy, sorbinian potasu
  - Kwas mlekowy i jego sole
  - Lakton kwasu glukonowego GDL
- ŚRODKI POMOCNICZE DO PRODUKCJI SPOŻYWCZEJ
  - Surowce chemiczne do mycia i dezynfekcji urządzeń
  - Specjalistyczne środki do uzdatniania wody

BRENNTAG

Dodatki Funkcjonalne do Żywności

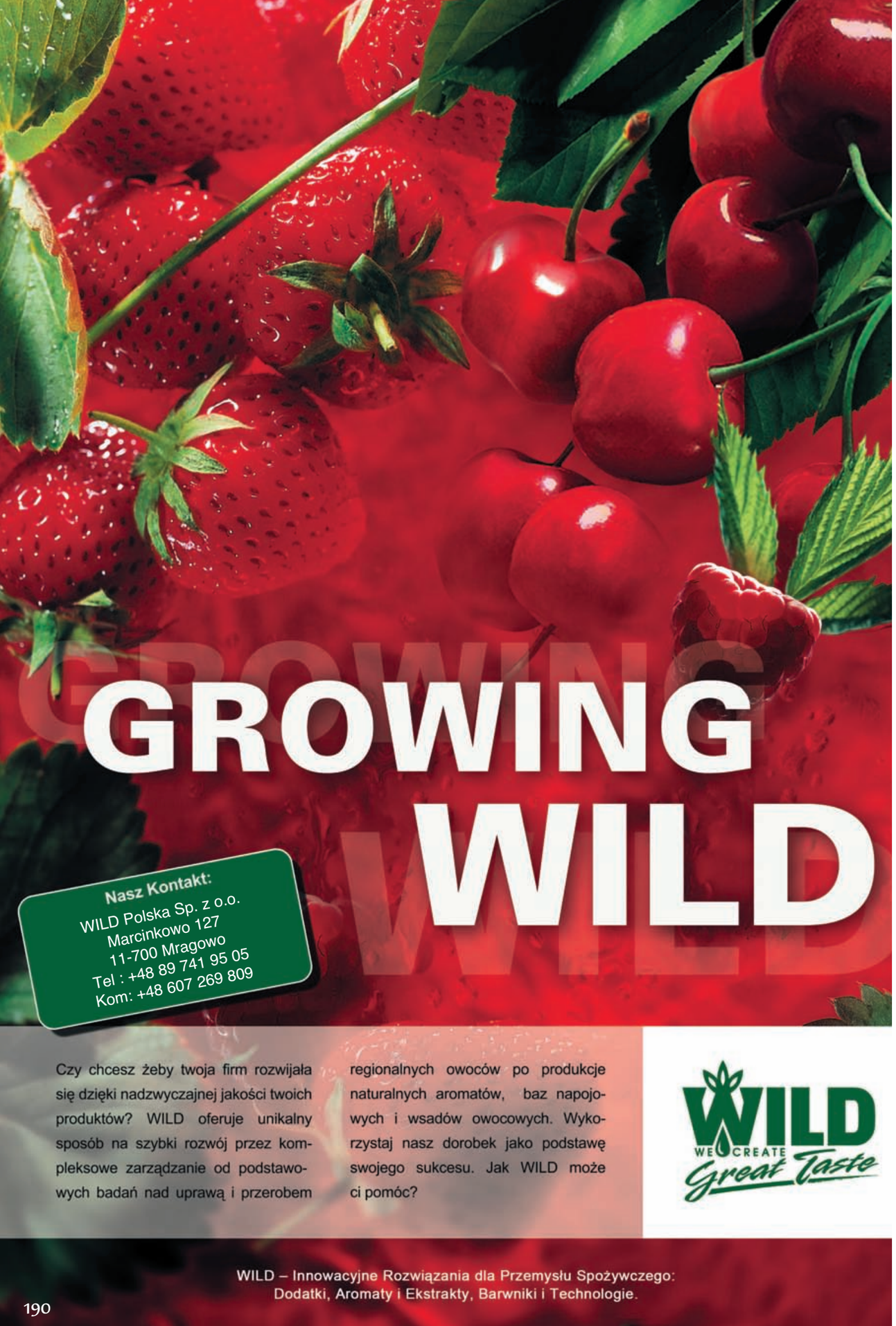
Brenntag Polska Sp. z o.o.
Biuro w Zgierzu

95-100 Zgierz, ul. Kwasowa 5
tel. 42 714 40 00, fax 42 714 40 01
e-mail: food@brenntag.pl

www.brenntag.pl

Dyrektor Działu Przemysłu Mleczarskiego
Aleksandra Rybczyńska

tel. kom. 605 169 902
tel. 61 893 65 15, fax 77 405 60 68
e-mail: aleksandra.rybczynska@brenntag.pl


GROWING
WILD
Nasz Kontakt:
WILD Polska Sp. z o.o.
Marcinkowo 127
11-700 Mragowo
Tel : +48 89 741 95 05
Kom: +48 607 269 809
Czy chcesz żeby twoja firm rozwijała się dzięki nadzwyczajnej jakości twoich produktów? WILD oferuje unikalny sposób na szybki rozwój przez kompleksowe zarządzanie od podstawowych badań nad uprawą i przerobem regionalnych owoców po produkcje naturalnych aromatów, baz napojowych i wsadów owocowych. Wykorzystaj nasz dorobek jako podstawę swojego sukcesu. Jak WILD może ci pomóc?
WILD
WE CREATE
Great Taste
WILD – Innowacyjne Rozwiązania dla Przemysłu Spożywczego:
Dodatki, Aromaty i Ekstrakty, Barwniki i Technologie.

BEZPIECZEŃSTWO, JAKOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ

AAK

Oto my, **AAK** – wywodzący się ze Skandynawii jeden ze światowych liderów w przetwórstwie i produkcji **specjalistycznych olejów i tłuszczów roślinnych**. Od wielu już lat wspieramy naszym doświadczeniem i wiedzą sektor mleczarski w Polsce, dostarczając Państwu niezawodne i bezpieczne produkty o uznanej i stałej jakości. Dysponujemy specjalistyczną wiedzą nt. biochemii i technologii tłuszczów jadalnych oraz ich wykorzystania w przemyśle spożywczym.

Dzięki temu możemy zaproponować producentom i przetwórcom artykułów spożywczych **rozwiązania technologicznie i ekonomicznie dostosowane** do różnorodnych potrzeb i zastosowań.

Oferujemy Państwu współpracę przy tworzeniu i produkcji:

- Miksów maślanych
- Śmietan i śmietanek (do ubijania, ukwaszanych)
- Analogów serów (dojrzewających, topionych i świeżych)
- Jogurtów i deserów mlecznych
- Lodów

w oparciu o Państwa możliwości technologiczne i ekonomiczne.

Oferujemy Państwu również preparaty funkcjonalne, umożliwiające wprowadzenie funkcjonalnych wyrobów mleczarskich zawierających:

- Niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe **omega-3 i omega-6**
- **Fitosterole** (sterole roślinne) obniżające poziom złego cholesterolu

Jeśli poszukujecie Państwo odpowiednich i sprawdzonych rozwiązań dla zastosowania olejów i tłuszczów roślinnych w Państwa produktach, prosimy o kontakt z nami:

AarhusKarlshamn Poland Sp. z o.o.

ul. Walecznych 44/3
03-916 Warszawa
tel. +48 22 616 4182
fax +48 22 616 0255
www.aak.com

Kierownik sektora tłuszczów spożywczych:
jacek.gorczyca@aak.com

Od ponad 135 lat Chr. Hansen oferuje

- Szczepionki mleczarskie
- Enzymy
- Testy do wykrywania substancji hamujących w mleku
- Barwniki naturalne

CHR. HANSEN

Improving food & health

Chr. Hansen Poland Sp. z o.o.
ul. Gdańska 4 Cząstków Mazowiecki
05-152 Czosnów

Tel. 0-22 785 02 05
Fax 0-22 785 05 30
E-mail: plpoland@chr-hansen.com

WWW.CHR-HANSEN.COM

Mleczarstwo.com

Polski Portal Mleczarski

Produkcja - Przetwórstwo - Handel - Konsumpcja

Cała branża w JEDNYM MIEJSCU

SPIS TREŚCI

1 130 lat Mleczarstwa w Polsce - Wstęp

2 Zarys historii mleczarstwa w Polsce

4 Początki spółdzielczości mleczarskiej w Polsce
4 Pierwsze polskie spółdzielnie mleczarskie
6 Spółdzielczość mleczarska w odrodzonym państwie polskim
9 Spółdzielczość mleczarska w Polsce Ludowej
12 Produkcja wyrobów mleczarskich
12 Zmiany w mleczarstwie po 1989 roku
13 Działania w zakresie restrukturyzacji mleczarstwa
14 Dywersyfikacja form własności w polskim mleczarstwie
14 Dywersyfikacja produkcji w mleczarstwie
14 Baza surowcowa mleczarstwa
15 Procesy dostosowania polskiego mleczarstwa do wymagań UE

16 Związek Polskich Przetwórców Mleka

18 Krajowe Stwarzyszenie Mleczarzy

20 Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka

21 Związek Pracodawców Eksporterów i Importerów Produktów Mleczarskich

22 Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Związek Rewizyjny

23 KZSM Zw. Rew.
29 Zarząd KZSM Zw. Rew.
31 Działalność KZSM Zw. Rew. – realizacja wybranych celów i zadań
31 Lustracja
31 Fundusz Promocji Mleka
32 Targi Mleczarskie MLEKO-EXPO
34 Mleczne Mistrzostwa Polski
35 Międzynarodowe Targi Poznańskie Polagra-Food
35 Targi Mleczarstwa Mleczna Rewia
35 Działalność informacyjna
36 Prace przed wstąpieniem Polski do Unii Europejskiej
36 Współpraca z instytucjami rządowymi krajowymi i organizacjami zagranicznymi
38 Współpraca z organizacjami w sektorze mleczarskim i szkołami wyższymi
39 Szkolenia
40 Kampania Promocyjna „Stawiam na mleko i produkty mleczne”
41 Top Produkty
42 Spotkania Przewodniczących Rady i Prezesów Zarządu Spółdzielni Mleczarskich
42 Święto Mleka
43 Turniej Wiedzy o Mleku i Mleczarstwie

45 Alfabet mleczarski

51 Członkowie Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Związku Rewizyjnego - wykaz

64 Pozostałe spółdzielnie mleczarskie - wykaz

65 Prezentacje Spółdzielni Mleczarskich

66 Małopolski Mleczarski Spółdzielczy Związek Rewizyjny w Krakowie
68 Spółdzielnia Mleczarska w Bobowej
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chmielniku
Spółdzielnia Mleczarska w Łużnej
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Nowym Sączu
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Stalowej Woli
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Szczurowej
Jędrzejowska Spółdzielnia Mleczarska Wodzisław
69 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bochni
70 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skale
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sędziszowie Młp.
71 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Miechowie
72 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jasienicy Rosielnej
73 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Limanowej
74 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sanoku
76 Regionalna Spółdzielnia Szkolenia i Usług Mleczarskich w Rzeszowie
77 Rzeszowska Spółdzielnia Mleczarska "RESMLECZ" w Trzebownisku
82 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska we Włoszczowie
84 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Końskich
85 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Ostrowcu Świętokrzyskim
Lubelska Spółdzielnia Usług Mleczarskich
86 Spółdzielnia Mleczarska „BIELUCH” w Chełmie
87 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie
88 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piaskach
89 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Maz.
90 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sokołowie Podlaskim
92 Spółdzielnia Mleczarska w Łapach
94 Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL” w Grajewie
96 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Hajnówce
97 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Olecku
98 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Suszu
99 Spółdzielnia Mleczarska w Pasłęku
Spółdzielnia Mleczarska w Lisewie
100 CUIAVIA Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Inowrocławiu
101 MLECZ-MASZ Spółdzielnia Pracy w Bydgoszczy
102 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Proszkownia Mleka w Krośniewicach
103 Spółdzielnia Mleczarska w Gąsocinie
Spółdzielnia Mleczarska w Rawie Mazowieckiej
104 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Głuchowie
105 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach
106 „JOGO” Łódzka Spółdzielnia Mleczarska
107 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Ozorkowie
108 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Pajęcznie
110 „WART-MILK” Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sieradzu
111 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu
112 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie
113 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Myszków
114 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Lubliniec-Dobrodzień
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Kowalew-Dobrzyca
115 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Ostrowie Wlkp.
116 Spółdzielnia Mleczarska „LAZUR” Nowe Skalmierzyce
117 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kaliszu
118 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jarocinie
119 Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu
120 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole
121 Spółdzielnia Mleczarska Września
122 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łobżenicy
124 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Złotowie
125 Strzelecka Grupa Producentów Mleka

126 Wykaz i prezentacje firm branży mleczarskiej

130 BAKOMA Sp. z o.o. Warszawa
131 TARGET Polska Sp. z o.o. Zielonki k. Krakowa
132 ZOTT Polska Sp. z o.o. Opole
133 TMT Sp. z o.o. ZPChr. Łomża
134 LACTALIS Polska Warszawa
MILKPOL Sp. z o.o. Czarnocin
135 ZARĘBSKI PPH Ksawerów
KRZYŚ PPHU Paczków
136 C.OLSEN TRADING Sp. z o.o. Warszawa
137 ROBICO ZUH Warszawa
138 BAĆ-POL S.A. / SPAR Polska Sp. z o.o. Rzeszów
139 MLEKTAR S.A. Tarnów
140 FRĄCKOWIAK ZPSiH Sp.J. Granowo
BO-RO Wilary Sp.J. Konojady
141 FRESH LOGISTICS Sp. z o.o. Gądki k. Poznania
142 JAMOX PW Jacek Modrzejewski Strzelno
TIGA Karol Wasiński Krzywiń
143 B.KOŁAKOWSKI Firma Handlowa Otwock
144 LIROPOL S.C. Lidzbark Warmiński
145 SCHWARTE MILFOR Sp. z o.o. Olsztyn
146 MONTSPOŻ PPiM Sp. z o.o. Krzepice
147 BüRKERT - CONTROMATIC GmbH Warszawa
148 WSK „PZL Krosno” S.A. Krosno
149 DeLaval Sp. z o.o Skierniewice
150 MOESCHLE Polska Sp. z o.o. Dynów
151 POLTRADE INTERNATIONAL Sp. z o.o. Kuriany k. Białegostoku
152 TETRA PAK Sp. z o.o. Warszawa
153 IKA POL Warszawa
TREPKO Sp. z o.o. Gniezno
154 WIEJAK Sp. z o.o. Litwinki k. Nidzicy
MŁYNKOL Krzysztof Calak Józefów
155 A-LIMA-BIS PPHU Sp. z o.o. Środa Wlkp.
DeLaval Jan Witkowski Gostyń
156 FLEXLINK SYSTEMS Polska Sp. z o.o. Sady
157 TAPFLO Sp. z o.o. Tczew
158 BAUMER Sp. z o.o. Warszawa
SPOMASZ ZAMOŚĆ S.A. Zamość
159 MAGMA SAP Grajewo
160 EKO-MIX Company Kąty Wrocławskie
MARCOR Gdańsk
161 ELEKTRONIKA S.A. Gdynia
162 HYDROTECHNIKA Ignatki k. Białegostoku
JANEX PHU Janusz K. Bielecki Łódź
163 GRUNDFOS POMPY Sp. z o.o. Baranowo k. Poznania
164 PATRICK Stranz Zakład Handlu i Usług Bydgoszcz
165 BUJALSKI Sp. z o.o. Dywity k. Olsztyna
EURO-PAN Sp. z o.o. Warszawa
166 FLOWCRETE Polska Sp. z o.o. Warszawa
167 TECHNIK ZE PUH Węgrów
SOWUL & SOWUL Sp. z o.o. Biskupiec
168 ACRYLMED PB-W Śrem
169 FOSS Polska Sp. z o.o. Warszawa
170 PROORGANIKA S.A. Warszawa
171 Krajowe Centrum Hodowli Zwierząt Warszawa
NOACK Polen Sp. z o.o. Warszawa
172 ECOLAB Sp. z o.o. Kraków
173 J.S. HAMILTON MAZOWSZE Maków Maz.
174 ANTI-GERM (BK Giulini Polska Sp. z o.o.) Bojadła
175 CLARIN PPHU Białystok
PMT TRADING Sp. z o.o. Łódź
176 PIOTR SZYMCZAK FPH Kępice
BART-PACK Tomasz Bartoszuk Białystok
177 EXPACK Sp. J. Kraków
178 ECOR PRODUCT Sp. z o.o. Stęszew
179 PAKMAR Sp. z o.o. Rębków k. Garwolina
SOTRALENZ Sp. z o.o. Pruszków
180 MATREX MIERKI Sp. z o.o. Sudwa k. Olsztynka
181 SEALED AIR Polska Sp. z o.o. Duchnice
182 ELOPAK S.A. Czosnów
183 PROJAN PPUH Toruń
184 TERMOPAK & SOLIDPACK Porąbki k. Praszki
185 AGRANA FRUIT Polska Sp. z o.o. Ostrołęka
PALSGAARD Polska Sp. z o.o. Bielany Wrocławskie
186 EUROHANSA Sp. z o.o. Toruń
AZELIS Poland Sp. z o.o. Poznań
187 LYOVIT PPHU Jerzy Godek Daleszyce
188 DSM Food Specialties Poland Sp. z o.o. Mszczonów
189 BRENNTAG Polska Sp. z o.o. Kędzierzyn-Koźle
190 WILD Polska Sp. z o.o. Warszawa
191 AARHUSKARLSHAMN Poland Sp. z o.o. Warszawa
192 CHR. HANSEN Poland Sp. z o.o. Czosnów
193 MLECZARSTWO.COM

194 Spis treści

Mleczarstwo w Polsce
- 130 lat -

WYDAWNICTWO „CZARNO - BIAŁA”

Redaguje kolegium redakcyjne:

Krzysztof Stanisławski - redaktor naczelny
• Piotr Jasieniecki • Piotr Gruszka
• Piotr Proporowicz • Sebastian Cieślak

Tekst i opracowanie materiałów dotyczących działalności KZSM Zw. Rew.

Kaja Siemieniak

Fotoskład & opracowanie graficzne:

Sebastian Cieślak

Fotografie:

Sebastian Cieślak, Piotr Jasieniecki, Piotr Gruszka
oraz archiwa poszczególnych Spółdzielni

Druk i oprawa:

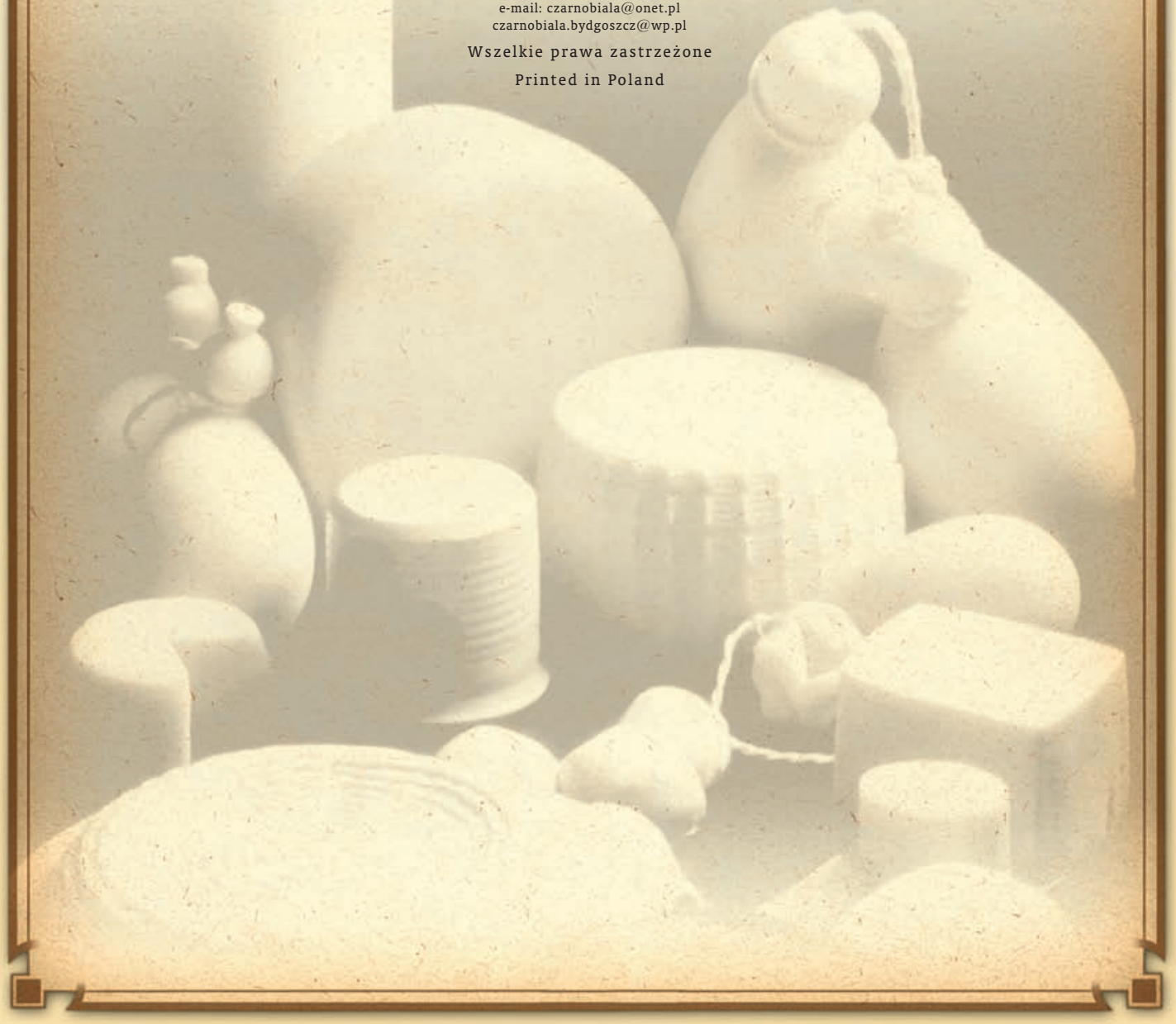
Pergamus, e-mail: biuro@pergamus.pl

Redakcja nie odpowiada za treść prezentacji

ISBN 83-86844-25-95

© 2011 Wydawnictwo „Czarno-Biała”

85-650 Bydgoszcz ul. Cicha 47/7
tel. (52) 345 40 58, 366 16 86, tel./fax (52) 345 62 96
e-mail: czarnobiala@onet.pl
czarnobiala.bydgoszcz@wp.pl

Wszelkie prawa zastrzeżone

Printed in Poland