



Jubileusz 30-lecia KZSM Zw. Rew.

Dzisiejsza kondycja polskiego mleczarstwa jest wynikiem 140 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 szansą 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.



*Jubileusz 140-lecia
Mleczarstwa w Polsce*



Historia Mleczarstwa

Polskie mleczarstwo, od powstania 140 lat temu do chwili obecnej, było i jest w przewadze spółdzielcze. Stworzenie podstaw mleczarstwa na ziemiach polskich było nierozwalnie 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 Manchesterze stanowi: „Spółdzielnie opierają swoją działalność na wartościach samopomocy, samoodповідzialności, 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 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 początku jego rozwoju w kraju dominowała forma spółdzielcza, 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 prześląkniętego 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 rządzącej partii politycznej, 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 poczynają. 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.



Stanisław Staszic

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 żywiłowego rozwoju pierwotnego kapitalizmu niosącego robotnikom wyzysk i nędzę. Idee te próbował Staszic zaszczerpić 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 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 funduszy 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 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 Pawłótku (Mleczarnia Bukowska),
- 1884, w Kościanie.

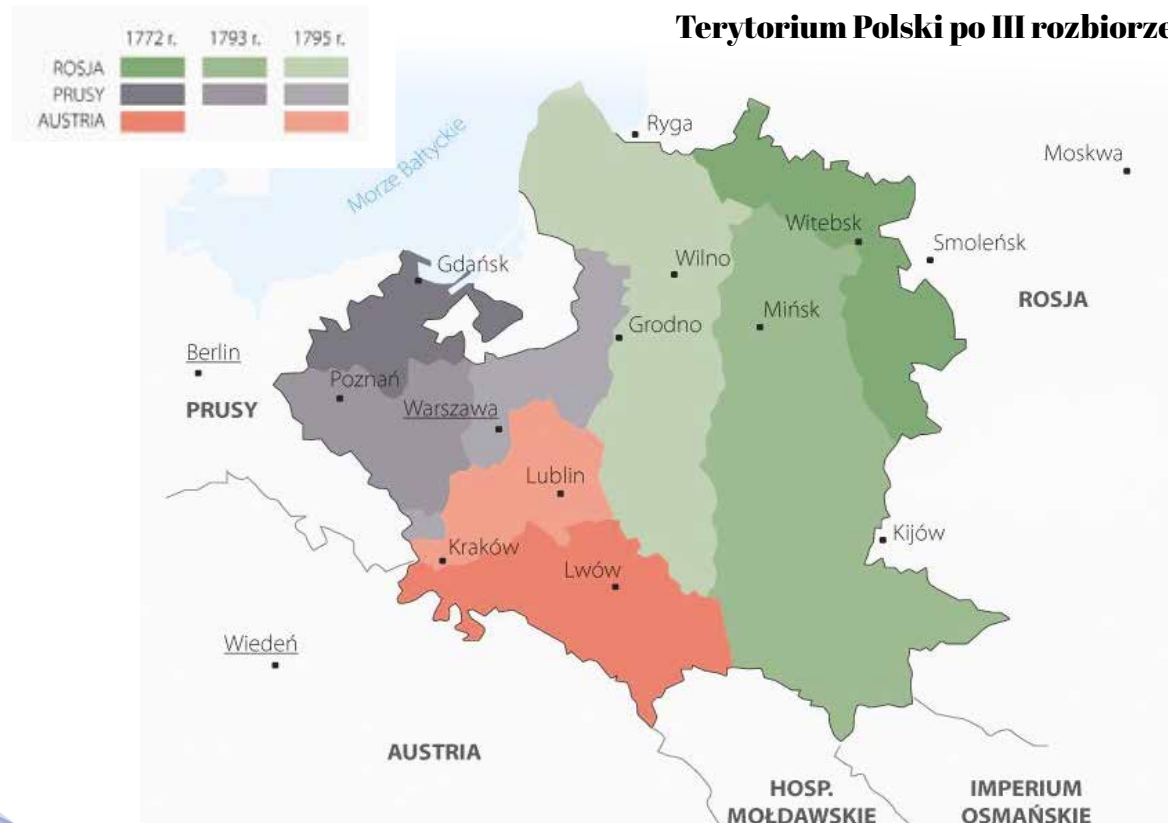
Wcześniejsza wzmianka mówi o spółdzielni w Chełmży (1875 r.). W końcu lat 80-tych XIX wieku powstały także spółdzielnie w Żninie, Szamotułach, Gostyniu, Ostrowie Wielkopolskim, Damasławku.

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

Terytorium Polski po III rozbiorze



Organizowane żywiołowo wymagały fachowej opieki, pomocy prawnej i finansowej. Wkrótce opiekę tę 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 statutow, 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, 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 statutow 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. lubartowski. 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 przyjąć z pomocą rolnikom, którzy mieli duże trudności z zagospodarowaniem mleka chudego, spółdzielnie podjęły też w pierwszych latach XX wieku produkcję kazeiny.



Granice Rzeczypospolitej 1921-1939



Spółdzielczość mleczarska w odrodzonym państwie polskim

szone 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 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.

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



Sklep Małopolskiego Związku Mleczarskiego we Lwowie



Sklep MZM w Białej



Sklep MZM w Stanisławowie



Sklep MZM w Katowicach

Spółdzielnie mleczarskie i dostawy mleka w latach 1913-1938

LATA	Liczba Spółdzielni	Dostawy mleka w mln kg	Dostawy mleka w mln kg przeliczone na 1 miliona mieszkańców w 1913 r.
1913	ok. 401	511	78
1917	ok. 121	—	—
1918	124	134	127
1919	142	174	129
1920	147	178	130
1921	1210	210	165
1922	1402	1947	198
1923	1475	1700	195

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. - znolizowana 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. Począwszy 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 odwirowujące mleko od dostawców.

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 9.

Okolo 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.



Siedziba oddziału MŁM w Bielsku



Park samochodowy MŁM



Aparatownia OSM Jarocin



Mastownia



Biuro kierownika oddziału MŁM



Oddział jajczarski



Poswięcenie Okręgowej Mleczarni w Łużnej



Pracownicy spółdzielni w Górze

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 organizacji Landwirtschaftliche 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.

Spółdzielczość mleczarska w Polsce Ludowej

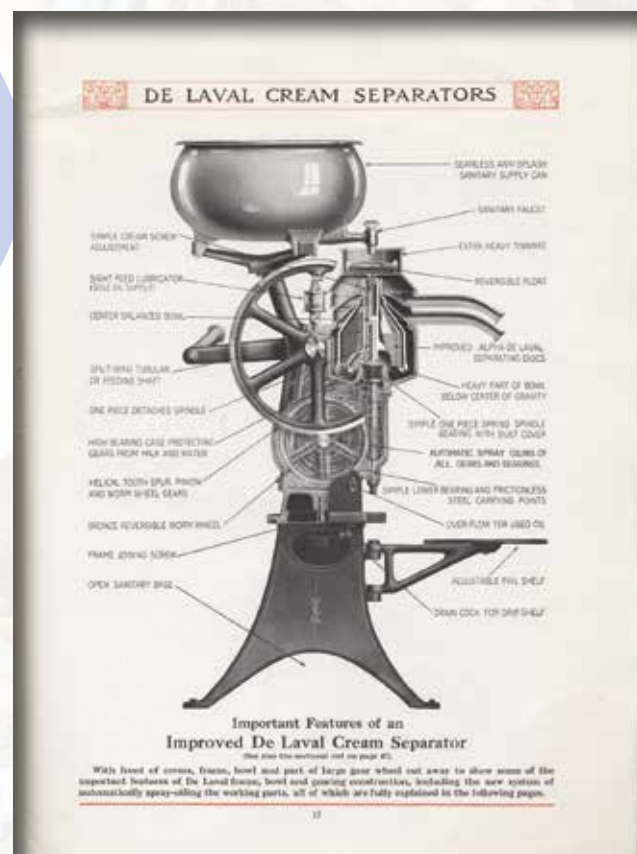
Po zakończeniu II wojny światowej Polska dostała się w strefę wpływów wschodnich, co spowodowało zmianę ustroju oraz uwarunkowań polityczno-społecznych i gospodarczych. Zmiany te nie ominęły również polskiej spółdzielczości mleczarskiej. Od pierwszych dni funkcjonowania nowego Państwa została ona włączona 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-tych, 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 metod nakazowo - rozdzielczych, w tym również w rolnictwie, dla spółdzielczości mleczarskiej nie było miejsca.

Wirówka mleczarska firmy De Laval służąca do oddzielania tłuszczu z mleka pełnego, a także do oczyszczania mleka z zanieczyszczeń mechanicznych.



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 areалу 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 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.

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 przedsięwzięciem sprzyjał proces reformowania gospodarki. We wrześniu 1982 roku Sejm PRL uchwalił Ustawę Prawo Spółdzielcze, znówelizowane ustawą z dnia 23 października 1987 roku. W oparciu o tę ustawę spółdzielnie prowadziły działalność gospodarczą, wspomagając 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 spółdzielnię	Liczba zakładów mleczarskich
1946	769	-	0,3	736
1950	785	-	1,8	876
1958	650	373 000	5,3	946a
1960	661	692 000	5,6	944
1965	543	824 000	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

Wielkość produkcji wyrobów mleczarskich, wyprodukowanych przez spółdzielnie mleczarskie w latach 1938-w1989 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
Smietana 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	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 odtłuszczone	tys.ton	-	-	-	-	-	9	20	92	94	100	175
Mleko zagęszczane	tys.ton	-	-	-	-	1	2	5	14	21	12	b.d
Kazeina	tys.ton	-	-	5	9	19	16	18	24	28	25	32

Zmiany w mleczarstwie po 1989 roku

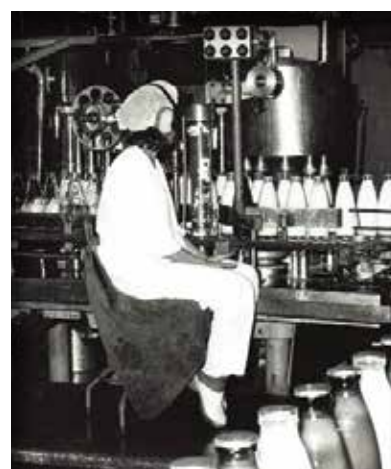
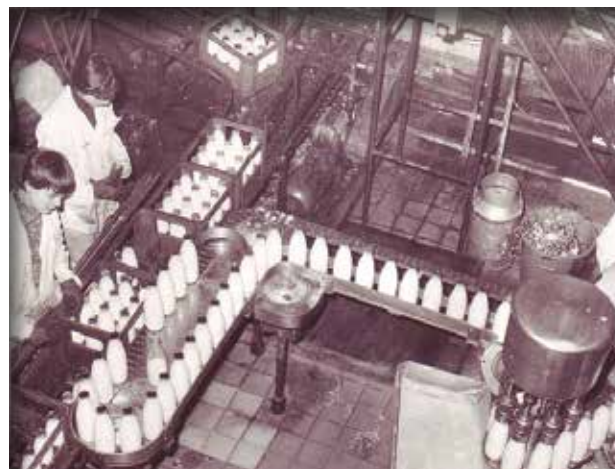
Bariera popytu na produkty mleczarskie, która pojawiła się w Polsce około 1990 roku, spowodowała reorientację rynku producenta na rynek konsumenta. O asortymencie wyrobów mlecznych zaczął decydować klient, który z ogromnej oferty podaży przemysłu mleczarskiego wybierał produkty odpowiadające mu ceną, 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 ułożonych 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 spożycie 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 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 produkcję 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%.

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

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.

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).

Procesy dostosowania polskiego mleczarstwa do wymagań UE

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.



Akcesja Polski do Unii Europejskiej

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 protekcyjizm 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.

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 niekiedy 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.



Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Związek Rewizyjny

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 oraz inne podmioty świadczące usługi na rzecz mleczarstwa.

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.



ul. Hoża 66/68
00-682 Warszawa

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

e-mail: sekretariat@kzsm.org.pl

www.mleczarstwopolskie.pl



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

„Obys żył w ciekawych czasach” mówi stare, chińskie przysłowie. I rzeczywiście, obecna sytuacja na świecie, związana z bezprecedensową pandemią koronawirusa, nie jest czymś, z czego moglibyśmy się cieszyć. Jednakże polskie mleczarstwo nie tylko przeżyło ten kryzys, ale stale się rozwija.

Sposób, w jaki polskie mleczarstwo radzi sobie z - trwającym wciąż przecież jeszcze - kryzysem epidemicznym, pokazuje, że jest ono branżą stabilną, konkurencyjną i nowoczesną. Sektor mleczarski w Polsce jest zdominowany przez spółdzielczość mleczarską i to może tłumaczyć jego dużą odporność na tego typu zagrożenia.

Od czasu wstąpienia do Unii Europejskiej polska branża mleczarska osiągnęła wysoki poziom technologiczny produkcji i przetwórstwa, plasując się w światowej pierwszej lidze.

Między innymi dzięki temu, mimo nietypowej sytuacji, w ostatnich latach udało się zwiększyć eksport.

Przed branżą stoi w najbliższym czasie wiele wyzwań, jak na przykład dostosowanie się branży do unijnej inicjatywy Zielony Ład, działania na rzecz wzrostu spożycia mleka i jego przetworów w Polsce, a także budowanie pozytywnego wizerunku produktów mlecznych w dobie silnych ruchów prowegańskich.

Dostrzegając powagę tych kwestii, Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. jako największa

w Polsce organizacja zrzeszająca spółdzielnie z tego sektora rynku podejmuje szereg inicjatyw mających pomóc polskiemu mleczarstwu sprostać wyzwaniom współczesności.

Rozumiejąc potrzebę stałego unowocześniania produkcji i przetwórstwa KZSM zajmuje się wsparciem dla zrzeszonych spółdzielni w zakresie szkoleń i doradztwa. Zdajemy sobie sprawę ze znaczenia edukacji dla kadr polskiej branży mleczarskiej, gdyż tylko wysoko wykwalifikowani specjaliści zapewnią naszym przedsiębiorstwom rozwój i zdolność konkurowania na rynku światowym.

Dlatego też prowadzimy działalność polegającą między innymi na organizowaniu szkoleń dla dostawców mleka, podmiotów skupujących, a także dla innych firm współpracujących z branżą mleczarską. Ponadto w naszej ofercie znajdują się również organizowane wspólnie z Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie specjalistyczne kursy branżowe.

Tematyka szkoleń dla producentów mleka obejmuje zagadnienia związane z produkcją mleka w gospodarstwie, natomiast szkolenia dla pracowników dotyczą m.in.: aktualnej sytuacji na rynku mleka, marketingu, spraw finansowych i księgowych, prawa związanego z kadrą, ochrony środowiska, a także zagadnień systemów zarządzania jakością w zakładach mleczarskich, techniki i technologii mleczarskiej.

KZSM zapewnia również swoim członkom pomoc prawną zarówno w zakresie przepisów krajowych, jak i unijnych, w zakresie szeroko rozumianego prawa żywnościowego, m.in. uregulowań prawnych 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. Należy podkreślić, iż właściwe, profesjonalne doradztwo może mieć kluczowe znaczenie dla przetwórców i producentów, szczególnie w świecie szybkich zmian technologicznych, ale i zmian w systemie prawnym.

Współczesny rynek staje się dla producenta coraz bardziej wymagający nie tylko ze względu na wprowadzanie coraz to nowych przepisów czy innowacyjne technologie. W równym stopniu jego nowy kształt nadają zmieniające się trendy konsumenckie.

W ostatnim czasie dostrzegalne jest zwiększenie zainteresowania konsumentów zdrowotnymi aspektami żywności, w tym mleka i jego przetworów. Znajduje to odzwierciedlenie w większej świadomości konsumentów w kwestii jakości i pochodzenia towarów, które wkładają do koszyka w sklepie. Taka zmiana postaw konsumenckich jest wyzwaniem, ale jednocześnie szansą dla polskich producentów i przetwórców mleka. Konsument świadomy ma potencjał stać się konsumentem lojalnym. Ma on też większe zaufanie do nowych produktów, gdyż umie ocenić ich wartość i wie za co musi płacić określoną cenę. Dlatego konsumenci powinni wiedzieć czym jest np. żywność funkcjonalna i sięgać po nią świadomie ze względu na jej funkcje prozdrowotne.

Jednocześnie, wśród trendów konsumenckich wyzwania stanowią coraz silniejsze ruchy prowegańskie, które niekiedy mogą przedstawiać negatywny wizerunek mleka i jego przetworów w przestrzeni publicznej, w tym w coraz popularniejszych internetowych mediach społecznościowych.

Na tę nową sytuację KZSM odpowiada m. in. realizując kampanie promujące spożycie mleka i jego przetworów, a także budując dobry PR wokół tych produktów. Działania takie mają przekonać Polaków, że mleko i jego przetwory to produkty smaczne i zdrowe, które z powodzeniem mogą być znaczącymi pozycjami w codziennej diecie, a także że warto wybierać produkty mleczarskie, ponieważ są to wyroby naturalne, smaczne, bogate w cenne składniki odżywcze.

W ramach działań promocyjnych, w ostatnim czasie KZSM m.in. prowadził kampanie promocyjno-edukacyjne pn. „Mleko na zdrowie!”, „Mleko - dobry wybór”, promocję profesjonalnie wyprodukowanego nowego filmu „Wybieram produkty mleczarskie”, a także kampanie promocyjne produktów mleczarskich w hipermarketach, pociągach oraz innych miejscach, gdzie mogły one dotrzeć do szerokiego grona odbiorców.

We współczesnym świecie niezwykle istotna jest promocja, a także tworzenie sieci kontaktów biznesowych. W tej dziedzinie działania KZSM od wielu lat obejmują organizację corocznych Targów Mleczarskich MLEKO-EXPO. Temu organizowanemu w Pałacu Kultury i Nauki w Warszawie przedsięwzięciu towarzyszą liczne konkursy: na najwyższą, wysoką i wyróżniającą jakość produktów mleczarskich, najładniejsze stoisko oraz Super Produkt. Każdorazowo na Targach przeprowadzamy Dzień Produktu.

Oprócz organizowania MLEKO-EXPO Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich pełni rolę organizatora dla spółdzielni, które wyrażą chęć wystąpienia na MTP Polagra-Food, a także współpracuje przy organizowaniu MTG Mleczna Rewia.

KZSM odgrywa zasadniczą rolę w przemianach strukturalnych w polskiej spółdzielczości mleczarskiej. Nie spoczywamy jednak na laurach. Cały czas prowadzone są prace analityczne z zakresu sytuacji rynkowej oraz przygotowywane są długoterminowe strategie. Ważnym elementem planowania strategicznego Związku, jak również czynnikiem nadającym kurs organizacji, są cykliczne spotkania Prezesów Zarządów i Przewodniczących Rad Nadzorczych w spółdzielniach mleczarskich, które odbywają się w Warszawie. Podczas tych narad omawiana jest aktualna sytuacja na rynku mleka oraz wyznaczane są kierunki działania na przyszłość.

Jako organizacja mająca na celu służbę polskiemu mleczarstwu nie zamierzamy ustawać w działaniach wspierających jego rozwój.

Waldemar Broś

Prezes Zarządu KZSM

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 jakiegokolwiek 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.



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



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

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.

Podjmując 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, Przewodniczącą Rady, którym został 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 SM 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 inspirowanie 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 modernizację 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 modernizację 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.

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 maślane „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.



III Ogólne Zebranie Przedstawicieli KPSM, 4 września 1998 r.

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.

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

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

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 wypadły w 2002 r. Zarząd KZSM ustanowił medal z okazji tych dwóch jubileuszy. Medalem tym odznaczano osoby zasłużone dla mleczarstwa, spółdzielnie, instytucje i organizacje.

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





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

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

- Krzyżem Oficerskim Orderu Odrodzenia Polski został odznaczony Stefan Głonek – 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 lutym 2002 r. Zastępcą Prezesa Zarządu KZSM został Waldemar Broś, a Przewodniczącym Rady Stefan Głonek – Przewodniczący Rady Łódzkiej Spółdzielni Mleczarskiej.

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

Stanisław Michalski – *Prezes Zarządu*,
Waldemar Broś – *Zastępca Prezesa Zarządu*,
Dariusz Wotyniak – *Zastępca Prezesa Zarządu*.

W dniu 15 stycznia 2009 roku na stanowisko Prezesa Zarządu KZSM powołano Waldemara Brosia - dotychczasowego Zastępcę Prezesa Zarządu KZSM, a w dniu 18 czerwca 2009 roku na stanowisko Zastępcy Prezesa Zarządu KZSM powołano Stanisława Wieczorka.



Medal Jubileuszowy KZSM

Od 2009 r. Zarząd KZSM Zw. Rew. działa w składzie:

Waldemar Broś – *Prezes Zarządu*,
Stanisław Wieczorek – *Zastępca Prezesa Zarządu*.

Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. pomagał 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, 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.

Zarząd KZSM Zw. Rew. z 2002 r. Od lewej: Dariusz Wotyniak - Zastępca Prezesa Zarządu, Stanisław Michalski - Prezes Zarządu, Waldemar Broś - Zastępca Prezesa Zarządu



ZJAZD DELEGATÓW Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Związku Rewizyjnego



Prezydium Zjazdu Delegatów KZSM, 2021 r.

Rada Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew.

Na Zjeździe Delegatów w dniu 6 listopada 2008 roku rozpoczęła kadencję nowa Rada Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew., wybrana na Zebraniach Wojewódzkich. W skład Rady weszło 32 przedstawicieli spółdzielni zrzeszonych w KZSM, a jej przewodniczącym został Tadeusz Badach – Prezes Zarządu Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Krasnymstawie.

Zjazd sprawozdawczy KZSM odbył się 28 marca 2003 r., a 9 listopada 2004 roku 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.



Zjazd Delegatów KZSM, 2021 r.

Kolejna, również 32-osobowa Rada KZSM, rozpoczęła kadencję na Zjeździe Delegatów w dniu 21 listopada 2012 roku. Radę wybrano na Zebraniach Wojewódzkich. Przewodniczącym Rady został ponownie Tadeusz Badach – Prezes Zarządu Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Krasnymstawie.

Na Zjeździe Delegatów w dniu 27 października 2016 roku rozpoczęła kadencję 25-osobowa Rada KZSM, Przewodniczącym której został Wojciech Wilamowski, Przewodniczący Rady Nadzorczej Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Sierpcu. Radę wybrano na Zebraniach Wojewódzkich.

Następna kadencja Rady KZSM rozpoczęła się na Zjeździe Delegatów w dniu 25 sierpnia 2021 roku. Radę wybrano na Zebraniach Wojewódzkich. Przewodniczącym Rady został Szczepan Szumowski – Prezes Zarządu Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Giżycku. Aktualna Rada liczy 22 osoby, w tym 4 tworzą Prezydium (Przewodniczący, dwóch zastępców i sekretarz), a członkowie pracują w 2 Komisjach: Rewizyjno-Budżetowej i Problemo-Skupowej.

Rada KZSM, kadencja 2016-2021



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.

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, w tym również uczestnicząc w pracach komisji, komitetów i rad instytucji państwowych.

Zarząd utrzymuje stałą łączność i więź ze spółdzielniami mleczarskimi, uczestnicząc w walnych zgromadzeniach, posiedzeniach Rad Nadzorczych, w szkoleniach oraz innych okolicznościowych spotkaniach.

Zarząd KZSM działa w dwuosobowym składzie.

Waldemar Broś

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

Jest absolwentem Akademii Rolniczej w Lublinie i podyplomowych studiów ekonomicznych w Szkole Głównej Planowania i Statystyki w Warszawie (obecnie Szkoła Główna Handlowa). Swoją wiedzę z zakresu mleczarstwa pogłębiał w USA odbywając praktykę zawodową na farmie mlecznej Roya Jacoba w miejscowości Armada w USA.

Całe życie związany z mleczarstwem. Pracę rozpoczął na stanowisku inspektora w Wojewódzkim Związku Spółdzielni Mleczarskich w Lublinie. W kolejnych latach pracował w Centralnym Związku Spółdzielni Mleczarskich w Warszawie na stanowisku starszego inspektora, a następnie specjalisty oraz sprawował funkcję naczelnika Wydziału Skupu i Obsługi Dostawców Mleka.

W Krajowym Związku Spółdzielni Mleczarskich był Kierownikiem Zespołu Marketingu i Informacji Rynkowej, a następnie pełnił obowiązki Zastępcy Prezesa Zarządu KZSM.

Od 2009 r. sprawuje funkcję Prezesa Zarządu KZSM.

Jest Wiceprzewodniczącym Zgromadzenia Ogólnego Krajowej Rady Spółdzielczej oraz członkiem dwóch komisji roboczych (Komisji Spółdzielczości Rolniczej i Komisji Spółdzielczości Konsumentów). Ponadto, jest członkiem Agro Biznes Klubu, Rady Programowej Targów Mleczna Rewia, Rady Programowej czasopisma „Bezpieczeństwo i Higiena Żywności”, a także Dziekanem Korpusu Mleczarskiego w Stowarzyszeniu Eksporterów Polskich.

W trakcie swojej wieloletniej pracy zawodowej nieustannie reprezentował interesy polskiej spółdzielczości mleczarskiej w Polsce i na świecie. Dbał o wizerunek polskiego mleczarstwa w mediach. Występował jako wykładowca na szkoleniach organizowanych m.in. przez KZSM, a także na różnego rodzaju sympozjach i konferencjach. Inicjował i organizował wydarzenia o charakterze targów i konkursów mleczarskich. Był pomysłodawcą i inicjatorem licznych kampanii promujących spożycie mleka i jego przetworów, w tym „Stawiam na mleko i produkty mleczne”, „Mleko na zdrowie!”, „Mleko – dobry wybór”.

Współpracował z instytucjami naukowymi, w tym Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie.

- Znajomość języków obcych: język angielski.
- Zainteresowania: pływanie, jazda na rowerze, kulinaria, malarstwo, opera, operetka, muzyka Chopina.

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 Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. w Warszawie.

Od 2013 r. pełni funkcję członka Komisji Zarządzającej Funduszu Promocji Mleka.



Audyt i lustracja

Od momentu powstania organizacji, działalność KZSM podporządkowana była realizacji zadań statutowych. Jednym z najważniejszych obowiązków ustawowych i statutowych KZSM 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.

Lustracje przeprowadzane są w przedmiocie legalności, gospodarności i rzetelności całokształtu działalności. Konsekwencją badań lustracyjnych jest wystosowanie wystąpień polustracyjnych.

Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich 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.

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 była 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 art. 39 ust. 1 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 producentów mleka i pierwszych podmiotów skupujących w rozumieniu art. 151 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 1308/2013”,
- 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 przez nie 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 w swojej działalności korzysta ze środków tego Funduszu. Od 2009 r. Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich w Komisji Zarządzającej Funduszu Promocji Mleka reprezentuje Stanisław Wieczorek – Zastępca Prezesa Zarządu.



Targi Mleczarskie MLEKO-EXPO 2017 r.



sięciem, 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.). W trakcie otwarcia targów odbywa się uroczystość wręczenia pucharów Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa dla 10 najlepszych spółdzielni mleczarskich w kraju – członków KZSM. Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa 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.

Konkurs „Wysoka Jakość Wyrobów Mleczarskich” i Konkurs „Super Produkt”

Konkursy odbywają się podczas Targów Mleczarskich MLEKO-EXPO. Nagrody - statuetki w kolorach złotym, srebrnym i brązowym wręczane są ostatniego dnia targów zwycięzcom konkursu „Wysoka Jakość Wyrobów Mleczarskich”, podobnie jak nagrody w konkursie „Super Produkt” (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
- 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
- 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 Radzynie Podlaskim
- 2005 r. - „JOGO” - Łódzka Spółdzielnia Mleczarska
- 2006 r. - Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA w Wysokim 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
- 2011 r. - Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA w Wysokim Mazowieckiem
- 2012 r. - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kosowie Lackim
- 2013 r. - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sierpcu
- 2014 r. - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole
- 2015 r. - Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu
- 2016 r. - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska we Włoszczowie
- 2017 r. - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach
- 2018 r. - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin
- 2019 r. - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Nowym Dworze Gdańskim

Mleczna Strefa Zdrowia i Urody, Targi Mleczarskie MLEKO-EXPO 2018 r.



Z okazji Jubileuszowych XX Targów Mleczarskich MLEKO-EXPO 2011 tytuł „Mleczarski Producent Dwudziestolecia- najwyższa jakość” został przyznany dla Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej Garwolin.

Konkurs „Mleczarski Producent Dwudziestolecia”:

- 1 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin**
Mleczarski Producent Dwudziestolecia – *Najwyższa Jakość*
- 2 Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA w Wysokiem Mazowieckim**
Mleczarski Producent Dwudziestolecia – *Wysoka Jakość*
- 3 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu**
Mleczarski Producent Dwudziestolecia – *Wysoka Jakość*
- 4 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kosowie Lackim**
Mleczarski Producent Dwudziestolecia – *wyróżniająca jakość*
- 5 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Końskich**
Mleczarski Producent Dwudziestolecia – *wyróżniająca jakość*
- 6 Spółdzielnia Mleczarska Bieluch w Chełmie**
Mleczarski Producent Dwudziestolecia – *wyróżniająca jakość*
- 7 „JOGO”- Łódzka Spółdzielnia Mleczarska**
Mleczarski Producent Dwudziestolecia – *Laureat Jakości*
- 8 Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu**
Mleczarski Producent Dwudziestolecia – *Laureat Jakości*
- 9 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie**
Mleczarski Producent Dwudziestolecia – *Laureat Jakości*
- 10 Spółdzielnia Mleczarska Lazur w Nowych Skalmierzycach**
Mleczarski Producent Dwudziestolecia – *Laureat Jakości*

Dzień Produktu

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

- 2005** Dzień Sera
- 2006** Dzień Maśła
- 2007** Dzień Twarogu
- 2008** Dzień Mleka
- 2009** Dzień Twarogu i Twarożków, Dzień Śmietany i Śmietanki
- 2010** Dzień Sera
- 2011** Dzień Deseru i Smakołyków
- 2012** Dzień Twarogu
- 2013** Dzień Maśła
- 2014** Dzień Serów
- 2015** Dzień Twarogu i Twarożków, Śmietany i Śmietanki
- 2016** Dzień Sera
- 2017** Dzień Mlecznego Śniadania
- 2018** Dzień Mleka
- 2019** Dzień Twarogu

Dzień Produktu jest imprezą przeznaczoną dla publiczności. Odwiedzający, poprzez głosowanie na kuponach konkursowych, wybierają „Produkty hit”.

„Produkty hit”:

- 2005** „Serowy hit” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach za ser Mozzarella,
- 2006** „Maślany hit” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole za masło ekstra,
- 2007** „Twarogowy hit” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin za twarogi,
- 2008** „Mleczny hit” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin za mleko świeże 2%,
- 2009** „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,
- 2010** „Serowy hit” zdobyła Spółdzielnia Mleczarska „Ostrołęka” w Ostrołęce za ser MILANDER,
- 2011** „Smakołykowy hit” zdobyła Spółdzielnia Mleczarska w Łapach za smakołyki z kremem śmietankowym i kakaowym, „Deserowy hit” zdobyła Spółdzielnia Mleczarska Garwolin za deSerek garwoliński,
- 2012** „Twarogowy hit” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu za ser twarogowy półtłusty,
- 2013** „Maślany hit” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łapach za masło extra podlaskie,
- 2014** „Serowy hit” zdobyła Spółdzielnia Mleczarska Ryki za ser rycki edam,
- 2015** „Twarogowy hit” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku za twaróg tradycyjny wiejski, „Twarożkowy hit” Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin za zestaw serków homogenizowanych, „Śmietanowy hit” Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach za śmietanę jogurtową 10%, „Śmietankowy hit” Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu za śmietankę UHT 30% 1 litr,
- 2016** „Serowy hit” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Ozorkowie za ser na grilla i patelnię,
- 2017** „Hit mlecznego śniadania” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Głuchowie za twaróg półtłusty,
- 2018** „Mleczny hit” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Głuchowie za kefir i maślanę,
- 2019** „Twarogowy hit” zdobyła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Głuchowie za twaróg półtłusty.



Dzień Sera, Targi Mleczarskie MLEKO-EXPO 2014 r.



Targi Mleczarskie MLEKO-EXPO 2019 r.



Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM
z Markiem Sawickim - Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
Targi Mleczarskie MLEKO-EXPO 2014 r.



Targi Mleczarskie MLEKO-EXPO 2009 r.



Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM z nauczycielami i uczniami
Zespołu Szkół Weterynaryjnych i Ogólnokształcących Nr 7 w Łomży, Targi
Mleczarskie MLEKO-EXPO 2019 r.



Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM otwiera Targi Mleczarskie
MLEKO-EXPO 2013 r.



Targi Mleczarskie MLEKO-EXPO 2015 r.



Konferencja prasowa - Targi Mleczarskie MLEKO-EXPO 2012 r.



Targi Mleczarskie MLEKO-EXPO 2019 r.

Konkurs na najładniejsze stoisko

Publiczność głosuje również na najładniejsze i najciekawsze stoisko targowe. Na podstawie tych głosów komisja konkursowa przyznaje nagrodę - puchar wręczany podczas uroczystości zakończenia targów.

Konkursy: „Wysoka Jakość Wyborów Mleczarskich”, „Super Produkt” i „Produktowy hit”, przyczyniają się do promocji polskich produktów mleczarskich, do nagradzania najlepszych przetwórców i ich produktów. Są także nagrodą dla wyróżnionych producentów za ich ciężką, całoroczną pracę. Zachęcają producentów do stałego podnoszenia jakości oferowanych wyrobów.

Konkursy stanowią dla spółdzielni okazję do weryfikacji jakości swojej oferty. Producenci, uczestnicząc w rywalizacji, mają okazję do zapoznania się z ofertą innych firm, są dla siebie nawzajem inspiracją.

Konkursy są przestrzenią, w której jest możliwe zaprezentowanie nowości rynkowych, jak też okazją do zweryfikowania produktów już posiadanych w ofercie od dłuższego czasu.

Poddanie produktu ocenie w ramach konkursu pozwala producentowi podążać za trendami konsumenckimi.

Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich na organizację Targów Mleczarskich MLEKO-EXPO pozyskiwał środki z Funduszu Promocji Mleka.



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. Nie przewiduje się udziału w konkursie gospodarstw o innej formie własności.

Konkurs ma zasięg ogólnokrajowy. 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.

Wyróżnieni producenci mleka, jak również mleczarnie, do których dostarczają mleko, promowani są w wielu fachowych czasopismach rolniczych oraz innych mediach.

Konkurs Mleczne Mistrzostwa Polski poprzez wyłonienie i nagrodzenie największych producentów mleka w Polsce pokazuje, że produkcja mleka w gospodarstwie może być opłacalna i satysfakcjonująca, a trud w nią włożony jest doceniany i nagradzany.

W ostatnich kilku latach w organizacji konkursu współorganizatorem oraz fundatorem nagród był „Tygodnik Poradnik Rolniczy”.

Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich na organizację Konkursu Mleczne Mistrzostwa pozyskiwał środki z Funduszu Promocji Mleka.

Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych 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 kilkakrotnie 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.

W dniach 4-6 października 2021 r. w Poznaniu odbyły się Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych Polagra Food. Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich zorganizował na nich wspólną wystawę.

Podczas targów Polagra Food 2021 Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM Zw. Rew. wziął udział w panelu dyskusyjnym Polagra Export Meeting i przedstawił najważniejsze zagadnienia eksportowe dotyczące branży mleczarskiej.

Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich na organizację wystawy na Targach Polagra Food pozyskiwał środki z Funduszu Promocji Mleka.



1) Waldemar Broś, Prezes Zarządu KZSM z Dariuszem Sapińskim, Prezesem Zarządu SM MLEKOVITA 2) Waldemar Broś, Prezes Zarządu KZSM z Czesławem Cieślakiem, Prezesem Zarządu OSM w Kole 3) Waldemar Broś, Prezes Zarządu KZSM z Wiesławem Stępiem, Prezesem Zarządu OSM w Końskich 4) Waldemar Broś, Prezes Zarządu KZSM z Ireną Miedzińską, Prezesem Zarządu OSM Wart-Milk w Sieradzu 5) Waldemar Broś, Prezes Zarządu KZSM z Jerzym Kizakiem, Prezesem Zarządu Lazura – Spółdzielczego Związku Grup Producentów Rolnych 6) Waldemar Broś, Prezes Zarządu KZSM, uczestniczy w panelu dyskusyjnym Polagra Export Meeting, Targi Polagra Food 2021

Targi Mleczarstwa Mleczna Rewia

Targi Mleczna Rewia odbywają się od ponad 20 lat (pierwsza edycja odbyła się w 1998 r.), przy czym od 2013 r. w cyklu dwuletnim z innymi tytułami targów dla branży spożywczej, organizowanymi przez Międzynarodowe Targi Gdańskie, m.in. BALPIEK, GASTROEXPO, POLFISH.

Targi te są organizowane przez Międzynarodowe Targi Gdańskie SA przy ścisłej współpracy KZSM.

Uczestniczą w nich m.in. spółdzielnie zrzeszone w KZSM. Zgodnie z tradycją, najlepsze produkty prezentowane na targach wyróżniane są Pucharami Prezesa Zarządu Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich i innymi cennymi nagrodami. KZSM na organizację Mlecznej Rewii pozyskiwał środki z Funduszu Promocji Mleka.

Targi Mleczna Rewia odbyły się 29-31 maja 2019 r. w AMBEREXPO w Gdańsku.

Puchar Prezesa Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. za wysoką jakość produktów mlecznych, lubianych i docenianych przez konsumentów otrzymały:

Kujawska Spółdzielnia Mleczarska we Włocławku
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie
Spółdzielnia Mleczarska Września
Spółdzielnia Mleczarska „Mleczwart” w Wartkowicach
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Nowym Dworze Gdańskim

Mleczna Rewia 2019 r.



Współpraca z instytucjami europejskimi, rządowymi, krajowymi oraz organizacjami krajowymi i zagranicznymi

KZSM, poprzez swoich przedstawicieli, współpracuje z instytucjami europejskimi, państwowymi, organizacjami międzynarodowymi i europejskimi oraz krajowymi. Współpraca ta polega głównie na wnioskowaniu o podjęcie prac oraz konsultowaniu lub opiniowaniu prowadzonych przez te instytucje prac, które w efekcie przybierają postać różnych aktów prawnych (rozporządzeń UE, ustaw, rozporządzeń) lub stanowisk związanych z tematyką mleczarską.

Na kilka lat przed akcesją Polski do UE Zespół Technologii prowadził prace przygotowawcze, w tym m. in. dotyczące:

- dokonywania analiz dotyczących krajowego sektora mleka, jego struktury i stanu wyjściowego (bazy surowcowej i przetwórczej), dokonywania analiz przepisów unijnych obowiązujących w krajach UE 15 poprzez uczestnictwo w tzw. „screeningach” (przebieganie unijnego prawodawstwa) oraz gromadzenia doświadczeń 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).

- współpracy 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.

- inicjowania i proponowania konkretnych rozwiązań dotyczących 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.

Przykłady działań po akcesji Polski do UE:

- 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 zafałszowanie 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 Głównym Inspektorem Weterynarii przy opracowywaniu instrukcji sposobu postępowania dla Powiatowych Lekarzy Weterynarii oraz w celu uzyskania uprawnień eksportowych do Federacji Rosyjskiej dla spółdzielni mleczarskich – członków KZSM,
- współpraca z europejskim stowarzyszeniem EDA (European Dairy Association) między innymi poprzez działania przedstawicieli KZSM w grupach roboczych i Komitetach EDA. Przez wiele lat Pełnomocnik Zarządu KZSM ds. Integracji z UE, był członkiem Zarządu EDA od momentu akcesji Polski do UE,
- współpraca z MRiRW w zakresie tworzenia instrukcji wyjazdowych polskiego przedstawiciela w Komitecie Zarządzającym ds. Mleka i Przetworów Mlecznych przy Komisji Europejskiej, a w obecnym czasie współpraca z resortem rolnictwa i zdrowia w zakresie tworzenia instrukcji dla przedstawiciela Polski w Grupach Roboczych i Komitetach w różnych zakresach tematycznych,
- 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),
- współpraca w zakresie nowych propozycji na forum UE dotyczących aktualnej oraz przyszłej Wspólnej Polityki Rolnej UE, poprzez przekazywanie stanowiska Związku wobec projektów Komisji Europejskiej,
- uczestnictwo w powstawaniu i/lub opiniowaniu aktów prawnych na przestrzeni lat, m. in.: projekt rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, projekt ustawy o normalizacji, projekt ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych, projekt rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności, projekt o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego, projekty rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady z zakresu dodatków do żywności, enzymów i aromatów stosowanych w środkach spożywczych, projekt rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie przedstawiania konsumentom informacji na temat żywności,
- dostosowanie krajowego systemu normalizacyjnego do wymagań Unii Europejskiej poprzez wprowadzanie do wewnętrznego systemu normalizacyjnego przede wszystkim norm europejskich i międzynarodowych jako tłumaczenia wersji angielskich, jak również metodą uznania w wersji angielskiej przy równoległym ich tłumaczeniu.

Obecnie do zadań Zespołu Technologii, Jakości Surowca i Produktów, w skład którego wchodzi Zespół Normalizacyjny, należy:

- współpraca z organami rządowymi (Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ministerstwem Zdrowia, Ministerstwem Rozwoju i Technologii, Ministerstwem Klimatu i Środowiska, Ministerstwem Finansów, Głównym Inspektorem Weterynarii, Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Głównym Inspektorem Sanitarnym i innymi jednostkami rządowymi), w tym m.in. opiniowanie projektów rozporządzeń i innych aktów prawnych krajowych i unijnych oraz przygotowywanie wystąpień KZSM Zw. Rew. do strony rządowej dotyczących bieżących problemów polskiego mleczarstwa,
- współpraca z krajowymi organizacjami mleczarskimi,
- współpraca z międzynarodowymi organizacjami mleczarskimi:
EDA (Europejskie Stowarzyszenie Mleczarstwa),
FIL/IDF (Międzynarodowa Federacja Mleczarska),
 - doradztwo w zakresie szeroko rozumianego prawa żywnościowego - prawo Unii Europejskiej, jak również krajowych uregulowań prawnych (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), również pomoc w interpretacji aktualnie obowiązujących przepisów krajowych i unijnych,
 - uczestnictwo w szkoleniach, konferencjach, itp. o tematyce mleczarskiej,
 - prowadzenie warsztatów konsultacyjnych z zakresu znakowania opakowań mleka i przetworów mlecznych w odniesieniu do najnowszych przepisów,
 - tłumaczenie standardów Codex Alimentarius,
 - prowadzenie Sekretariatu Komitetu Technicznego 35 ds. Mleka i Przetworów Mlecznych Polskiego Komitetu Normalizacyjnego, w ramach Zespołu Normalizacyjnego, który zajmuje się m.in.:
 - a) utrzymywaniem w aktualności zbioru norm dotyczących mleka i przetworów mlecznych,
 - b) opracowywaniem Polskich Norm,
 - c) tłumaczeniem norm europejskich (EN) i norm międzynarodowych (ISO),
 - d) uczestnictwem w pracach Światowej Organizacji ds. Wyżywienia i Rolnictwa oraz Światowej Organizacji Zdrowia (FAO/WHO) – Komisja Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius), Międzynarodowej Organizacji Normalizacyjnej (ISO), Europejskiej Organizacji Normalizacyjnej (CEN).



Spotkanie opłatkowe Seniorów Polskiego Mleczarstwa w grudniu 2016 r.

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. Włącza się również do organizacji corocznego Sympozjum Technika i Technologia w przemyśle mleczarskim. 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:

- ocen produktów mleczarskich,
- spotkań opłatkowych Seniorów Polskiego Mleczarstwa, które odbywają się w siedzibie KZSM Zw. Rew. w Warszawie.

KZSM współpracuje z organizacjami, instytucjami i urzędami krajowymi oraz zagranicznymi, w tym europejskimi.

Podczas bezpośrednich spotkań z reprezentantami rządu, organizacji branżowych, podmiotów zagranicznych oraz innych instytucji ważnych dla funkcjonowania sektora mleczarskiego, Zarząd KZSM reprezentuje polską branżę mleczarską, pozyskując informacje o aktualnej sytuacji rynkowej, informując o istotnych dla branży problemach oraz inicjując ich rozwiązania.

Pozyskana podczas współpracy międzyinstytucjonalnej wiedza pozwala na planowanie i reagowanie na zmiany zachodzące na rynku, a w rezultacie przyczynia się do rozwoju spółdzielczości mleczarskiej w Polsce. KZSM broni również interesów zrzeszonych spółdzielni oraz całej branży na arenie międzynarodowej.

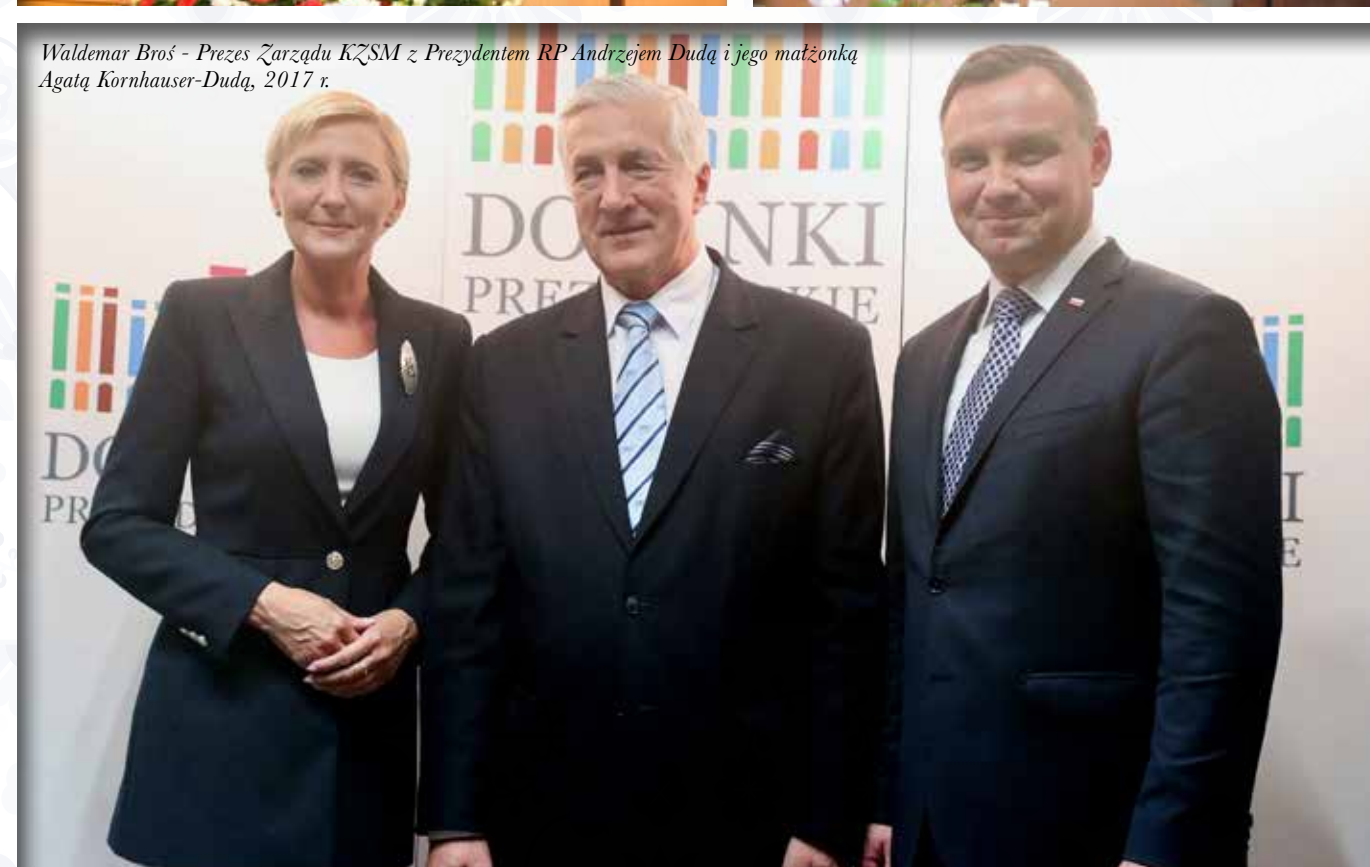
Inauguracja roku akademickiego 2012/2013 na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim, Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM



Spotkanie w siedzibie KZSM, 2010 r.



Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM z Prezydentem RP Andrzejem Dudą i jego małżonką Agatą Kornhauser-Dudą, 2017 r.





Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM z Lechem Kaczyńskim
- Prezydentem RP, 2009 r.



Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM z Lechem Wałęsą
- Prezydentem RP, 2009 r.



od lewej: Bronisław Komorowski - Prezydent RP,
Katarzyna Gajownik - Królowa Mleka 2014, Waldemar Broś
- Prezes Zarządu KZSM



Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM, Gala Agropresiębiorca RP, 2011 r.



Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM z Janem Krzysztofem Ardanowskim
- Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, 2019 r.



Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM z dr. Januszem Gołosem
- attaché rolnym Ambasady Kólestwa Niderlandów



Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM z Krzysztofem Jurgielem
- Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM z Januszem Piechocińskim
- Wicepremierem, 2015 r.



Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM z Markiem Sawickim
- Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, 2011 r.



Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM ze Stanisławem Kalembą
- Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, 2012 r.



Symposium „Aktualna sytuacja w sektorze i na rynku mleczarskim”, 2020 r.

Spotkania Przewodniczących Rad i Prezesów Zarządów

Symposium „Aktualna sytuacja w sektorze i na rynku mleczarskim” to organizowane przez KZSM cykliczne spotkania Prezesów i Członków Zarządów, kadry kierowniczej, pracowników strategicznych działów, a także Przewodniczących Rad Nadzorczych i Członków Rad Nadzorczych w spółdzielniach mleczarskich z przedstawicielami instytucji reprezentujących rząd, m.in. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Symposium ma wieloletnią tradycję i odbywa się od 2010 r. dwa razy w roku. Dzięki tej cykliczności stało się platformą wymiany informacji i doświadczeń, a także przestrzenią, dzięki której przedstawiciele różnych instytucji mogą podczas spotkania z reprezentantami rolników i przetwórców dowiedzieć się o istotnych dla branży problemach bezpośrednio od przedstawicieli branży mleczarskiej.

Podczas tych spotkań Waldemar Broś - Prezes Zarządu KZSM omawia aktualną sytuację na rynku mleka w Polsce i na świecie.

Na finansowanie ich organizacji KZSM pozyskiwał środki z Funduszu Promocji Mleka.

Olimpiada Wiedzy o Mleku i Mleczarstwie

Jest to impreza o charakterze ogólnopolskim przygotowująca przyszłe kadry dla przemysłu mleczarskiego. KZSM przejął organizację Olimpiady po likwidacji Centralnego Związku Spółdzielni Mleczarskich. Przeprowadza ją od 1996 roku przy ścisłej współpracy z Wydziałem Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

Do 1 września 2013 roku Olimpiada Wiedzy o Mleku i Mleczarstwie nosiła nazwę Turniej Wiedzy o Mleku i Mleczarstwie.

Olimpiada przebiega w trzech etapach. Reprezentacje poszczególnych szkół składają się z czterech uczniów. Zgodnie z założeniami Olimpiada jest trzydniowa.

Olimpiada organizowana jest dla młodzieży szkół średnich, w szczególności kształcących w zakresie technologii żywności i przetwórstwa mleczarskiego. Uczniowie zgłaszają swój udział na zasadzie dobrowolności.

Zwycięzcy Olimpiady zwolnieni są na maturze z części pisemnej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe, 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 rzeczowe.

KZSM na organizację Olimpiady pozyskiwał środki z Funduszu Promocji Mleka.



Olimpiada Wiedzy o Mleku i Mleczarstwie, Toruń 2019 r.

Szkolenia

W 1993 roku Krajowe Porozumienie Spółdzielni Mleczarskich podjęło działalność szkoleniową, a w 1995 roku powołano Ośrodek Szkoleń jako osobny Zespół. Obecnie działalność szkoleniową Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich prowadzi Zespół ds. Rynku i Ośrodek Szkoleń.

Szkolenia organizowane przez KZSM przeznaczone są dla pracowników spółdzielni oraz dla rolników – dostawców mleka do spółdzielni. Przy ich organizacji KZSM współpracuje z kadrą naukową wyższych uczelni, m.in. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie i Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz z wykładowcami – ekspertami w zakresie tematyki prowadzonych szkoleń.

Tematyka szkoleń dla pracowników spółdzielni obejmuje kwestie aktualnej sytuacji w sektorze mleczarskim, a także zagadnienia prawne, podatkowe, marketingowe, handlowe, kadrowo-płacowe, ochrony środowiska oraz wiele innych w zależności od zapotrzebowania. Szkolenia dla rolników dotyczą głównie zagadnień związanych z produkcją mleka w gospodarstwie.

W swojej siedzibie KZSM dysponuje profesjonalnie wyposażonymi salami wykładowymi.

Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich na organizację szkoleń pozyskiwał środki z Funduszu Promocji Mleka.

Szkolenie dla dostawców mleka z województwa łódzkiego, Skierniewice 2019 r.



Działania promocyjne

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

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:

- wyruszone w 36 tras Ekspedycji Mlecznej,
- odwiedzone 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.

**Mleko
na zdrowie!**

Kampanie medialne mleka i jego przetworów

KZSM z powodzeniem realizuje kampanie medialne poświęcone mleku i jego przetworom.

W 2019 r. KZSM przeprowadził szeroko zakrojoną kampanię edukacyjną zachęcającą do spożywania mleka i przetworów mlecznych. Działania promocyjne obejmowały przede wszystkim popularne programy w telewizji śniadaniowej.

W 2020 r. KZSM zorganizował kampanię promocyjno-edukacyjną pn. „Mleko na zdrowie!”. Celem kampanii było szerzenie wiedzy na temat jakości produktów mlecznych i ich wpływu na zdrowie. W ramach kampanii zrealizowano m.in. kąciki kulinarne w telewizji śniadaniowej, programy kulinarne oraz felietony i rozmowy tematyczne dotyczące mleka i jego przetworów oraz aktualnej sytuacji w branży mleczarskiej.

Kampania „Mleko – dobry wybór” zrealizowana została przez KZSM w 2021 r. W ramach przeprowadzonej w popularnych programach telewizyjnych, w tym w telewizji śniadaniowej, kampanii zaprezentowano przepisy kulinarne, w których mleko i jego przetwory grały główną rolę. Przygotowano również filmowe felietony i inne programy przybliżające mleko i jego przetwory od strony produkcyjnej, żywieniowej i zdrowotnej. W kampanii zwrócono uwagę na związane z mlekiem i jego przetworami tradycje poszczególnych regionów Polski.

Powyższe kampanie prowadzone były także w Internecie, z wykorzystaniem mediów społecznościowych.

Na realizację kampanii medialnych KZSM pozyskiwał środki z Funduszu Promocji Mleka.



Film „Wybieram produkty mleczarskie”

Jest to kampania promocyjna mleka i jego przetworów prowadzona przez KZSM od 2016 r., polegająca na emisji w telewizji i w Internecie filmów budujących pozytywne skojarzenia z mlekiem i jego przetworami oraz zachęcających do ich spożywania.

Na realizację kampanii KZSM pozyskiwał środki z Funduszu Promocji Mleka.

Inne działania promocyjne

KZSM podejmuje również szereg innych działań marketingowych, mających na celu wzrost spożycia mleka i jego przetworów. W zależności od potrzeb i bieżącej sytuacji na rynku, realizowana jest różnorodna działalność informacyjno-edukacyjno-promocyjna, ukierunkowana na budowanie dobrego PR wokół mleka i jego przetworów. Celem działań KZSM jest zachęcenie konsumentów do włączenia mleka i jego przetworów do codziennej diety.

Przykładem takich inicjatyw są prowadzone przez KZSM kampanie promocyjne, polegające na wyświetlaniu materiałów promujących spożycie mleka i jego przetworów na ekranach LCD m.in. w hipermarketach, przejściach podziemnych, pociągach. Ponadto, w ramach działań promocyjnych, KZSM korzysta także z innych form reklamy, zapewniających szeroką grupę odbiorców - m.in. zamieszczając ją na autobusach komunikacji miejskiej czy tworząc interesujące materiały cyfrowe.

Na realizację wyżej wymienionych działań promocyjnych KZSM pozyskiwał środki z Funduszu Promocji Mleka.

Członkowie Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Związku Rewizyjnego



Liczba członków zrzeszonych
w Krajowym Związku Spółdzielni
Mleczarskich Związku Rewizyjnym
z podziałem na województwa

73

- Spółdzielnie mleczarskie
- Związki regionalne
- Spółdzielnie usługowe
- Spółdzielnie handlowe

DOLNOŚLĄSKIE

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzybórz
56-513 Międzybórz, ul. Wrocławska 17
tel. (62) 785 60 05, fax (62) 785 60 88
e-mail: osm.miedzyborz@adres.pl

www.mleczarniamiedzyborz.pl



str.131 →

KUJAWSKO-POMORSKIE

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

CUIAVIA Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Inowrocławiu

88-100 Inowrocław, ul. Nowa 32
tel. (52) 35 35 620, fax (52) 35 35 669
e-mail: sekretariat@osmcuiavia.pl

www.osmcuiavia.pl



Spółdzielnia Mleczarska w Lisewie
86-230 Lisewo, ul. Chetmińska 48
tel. (56) 676 86 16
e-mail: biuro@smlisewo.pl

www.smlisewo.pl



Kujawska Spółdzielnia Mleczarska
87-800 Włocławek, ul. Wysoka 15
tel. (54) 236 07 43
e-mail: zarzad@kesem.com.pl

www.kesem.com.pl



LUBELSKIE

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bychawie
23-100 Bychawa, ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 71
tel./fax. 81 566 00 11, 81 562 31 20,
e-mail: biuro@osmbychawa.pl

www.osmbychawa.pl

od 1928 r



str.97 →

Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chetmie
22-100 Chetm, ul. Chemiczna 4
tel. (82) 565 40 93, fax (82) 565 09 14
e-mail: sekretariat@smbieluch.pl

www.smbieluch.pl



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie

22-300 Krasnystaw, ul. Borowa 4
tel. (82) 576 28 61, fax (82) 576 28 60
e-mail: sekretariat@osm-krasnystaw.pl
www.krasnystaw.eu



str. 94 ➔

Spółdzielnia Mleczarska MICHOWIANKA

21-140 Michów, ul. Tysiąclecia 19
tel. (81) 856 61 36, (81) 856 61 62
e-mail: biuro@michowianka.pl
www.michowianka.pl



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piaskach

21-050 Piaski, ul. Zamojska 26
tel. (81) 58 210 23, fax (81) 58 214 56
e-mail: osmpiaski@osmpiaski.pl
www.osmpiaski.pl



str. 96 ➔

Spółdzielcza Mleczarnia SPOMLEK

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



str. 92 ➔

Spółdzielnia Mleczarska Ryki

08-500 Ryki, ul. Żytnia 3
tel. (81) 865 15 07, fax (81) 865 12 69
e-mail: sekretariat@smryki.pl
www.smryki.pl



LUBUSKIE

Strzelecka Spółdzielnia Producentów Mleka

66-500 Strzelce Krajeńskie, ul. Katedralna 5
tel./fax (95) 763 23 96
e-mail: strzeleckaspm@wp.pl
www.strzeleckaspm.pl



ŁÓDZKIE

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Głuchowie

96-130 Głuchów, ul. Rawska 6
tel./fax (46) 815 73 40
e-mail: osmgłuchow@osmgłuchow.com.pl
www.osmgłuchow.com.pl



str. 110 ➔

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska - Proszkownia Mleka w Krośniewicach

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



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku

98-100 Łask, ul. Matejki 16
tel. (43) 676 39 10
e-mail: biuro@osmlask.pl
www.osmlask.pl



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu

99-400 Łowicz, ul. Przemysłowa 3
tel. (46) 830 36 00, (46) 830 36 05,
fax (46) 837 43 48
e-mail: osm@mleczarnia.lowicz.pl
www.mleczarnia.lowicz.pl



str. 112 ➔

JOGO – Łódzka Spółdzielnia Mleczarska

94-251 Łódź, ul. Omłotowa 12
tel. (42) 25 30 800, fax (42) 651 15 48
e-mail: lsm@jogo.com.pl
www.jogo.com.pl



str. 109 ➔

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Pajęcznie

98-330 Pajęczno, ul. Kościuszki 99
tel./ fax (34) 311 12 24
e-mail: osmpajeczno@op.pl
www.osmpajeczno.pl



str. 106 ➔

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska WART-MILK

98-200 Sieradz, ul. Wojska Polskiego 41/45
tel. (43) 828 67 00, fax (43) 822 05 70
e-mail: biuro@osmsieradz.pl
www.osmsieradz.pl



str. 107 ➔

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach

96-100 Skierniewice, ul. Jana III Sobieskiego 83
tel. (46) 834 34 00, fax (46) 833 44 25
e-mail: sekretariat@osmskierniewice.pl
www.osmskierniewice.pl



str. 111 ➔

Rolniczo-Pracownicza Spółdzielnia Mleczarska w Szczercowie

97-420 Szczerców, ul. Częstochowska 26
tel./fax (44) 631 81 00
e-mail: rpsm@rpsm.pl

www.rpsm.pl



Spółdzielnia Mleczarska MLECZWART w Wartkowicach

99-220 Wartkowie, ul. Spółdzielcza 3
tel. (43) 678 51 04
e-mail: biuro@mleczwart.com

www.mleczwart.com



str. 108 →

Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu

98-300 Wieluń, ul. Kolejowa 63
tel. (43) 843 31 11, fax (43) 843 42 61
e-mail: sdmwiel@sdmwiel.pl

www.sdmwiel.pl



MAŁOPOLSKIE

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bochni

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

www.osm-bochnia.com.pl



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Limanowej

34-600 Limanowa, ul. Starodworska 7
tel./fax: (18) 33 76 031
sekretariat@osm-limanowa.pl

www.osm-limanowa.pl



str. 88 →

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Nowym Sączu

33-300 Nowy Sącz, ul. Flisaków 1
tel. (18) 521 33 33, fax (18) 521 33 18
e-mail: sekretariat@osmnowysacz.pl

www.osmnowysacz.pl



str. 101 →

Spółdzielnia Mleczarska w Wieprzu

34-122 Wieprz, ul. Beskidzka 291
tel. (33) 875 50 20, (33) 875 51 13
fax (33) 875 50 30
e-mail: smwieprz@smwieprz.pl

www.smwieprz.pl



str. 100 →

MAZOWIECKIE

Ciechanowska Spółdzielnia Mleczarska

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

www.mleczarnia.ciechanow.pl



str. 116 →

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin

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

www.osmgarwolin.pl



str. 90 →

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim

05-825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Traugutta 5
tel. (22) 755 52 65, fax (22) 755 62 77
email: sekretariat@osmgm.pl

www.osmgm.pl



str. 115 →

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska MILKAR w Karczewie

05-480 Karczew, Jagodne 1
tel. (22) 780 60 50
email: osmmilkar@milkar.com.pl

www.milkar.com.pl



str. 114 →

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kosowie Lackim

08-330 Kosów Lacki ul. Parkowa 2
tel. (25) 787 90 88
email: sekretariat@osmkosow.pl

www.osmkosow.pl



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Mławie

06-500 Mława, ul. Graniczna 8
tel./fax (23) 655 10 31
email: osmmlawa@poczta.onet.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach

08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 7
tel. (25) 632 30 21, fax (25) 632 76 08
email: osm@osm.siedlce.pl

www.osm.siedlce.pl



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sierpcu

09-200 Sierpc, ul. Żeromskiego 2a
tel. (24) 275 38 81, fax (24) 275 22 68
email: kontakt@osm-sierpc.pl

www.osm-sierpc.pl



str. 118 ➔

OPOLSKIE

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie

46-300 Oleśno, ul. Dworcowa 20
tel. (34) 358 24 37
e-mail: osm@osm-olesno.pl

www.osm-olesno.pl



str. 105 ➔

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Prudniku

48-200 Prudnik, ul. Prężyńska 1
tel. (77) 436 32 81, fax (77) 436 32 82
e-mail: sekretariat@mleczarnia.com

www.mleczarnia.com



PODKARPACKIE

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Sędziszowie Małopolskim

39-120 Sędziszów Małopolski, ul. Polna 4
tel. (17) 221 60 18
e-mail: osm_sedziszow@pro.onet.pl

PODLASKIE

Spółdzielnia Mleczarska ROSPUDA w Filipowie

16-424 Filipów, ul. 1-go Maja 48
tel. (87) 569 60 19
e-mail: sekretariat@smrospuda.pl

www.smrospuda.pl



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Hajnówce

17-200 Hajnówka, ul. Warszawska 108
tel. (85) 682 95 40, fax (85) 683 24 95
e-mail: sekretariat@osmhajnowka.pl

www.osmhajnowka.pl



Spółdzielnia Mleczarska w Łapach

18-100 Łapy, ul. Brańska 8
tel. (85) 715 23 70, fax (85) 715 22 26
e-mail: mleczarnia@mleczarnia.lapy.pl

www.mleczarnia.lapy.pl



Moniecka Spółdzielnia Mleczarska w Mońkach

19-100 Mońki, ul. Mickiewicza 62
tel. (85) 727 83 00, fax (85) 716 25 30
e-mail: sekretariat@msm-monki.pl

www.msm-monki.pl



MOŃKI

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

18-200 Wysokie Mazowieckie, ul. Ludowa 122
tel. (86) 275 82 14, fax (86) 275 41 30
e-mail: sekretariat@mlekovita.com.pl

www.mlekovita.com.pl



str. 86 ➔

POMORSKIE

Spółdzielnia Mleczarska POLMLEK
- MAĆKOWY w likwidacji

80-015 Gdańsk, ul. Bartnicza 1
tel. (58) 762 27 15

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Nowym
Dworze Gdańskim

ul. Warszawska 41, 82- 100 Nowy Dwór Gdański
tel. (55) 247 24 61, fax (55) 247 41 14
e-mail: info@maluta.pl

www.maluta.pl



ŚLĄSKIE

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bieruniu

ul. Macieja 19, 43-150 Bieruń
tel./fax (32) 216 49 86
e-mail: sekretariat@osmbierun.pl

www.osmbierun.pl



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krzepicach
w likwidacji

42-160 Krzepice, ul. Ks. Muznerowskiego 2
tel./fax (34) 317 57 44
e-mail: wbiuro.osmkrzepice@gmail.com



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Myszków

42-300 Myszków, ul. Szpitalna 13B
tel. (34) 313 10 66, fax (34) 313 24 42
e-mail: administracja@osmmyszkow.pl

www.osmmyszkow.pl



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Pszczynie

43-200 Pszczyna, ul. Męczenników Oświęcimskich 4
tel. (32) 210 45 47, (32) 210 33 82, (32) 210 48 89
fax (32) 210 34 07

e-mail: sekretariat@osmpszczyna.pl

www.osmpszczyna.pl



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skoczowie

43-430 Skoczów, ul. Ustrońska 13
tel. (33) 853 33 91

e-mail: biuro@skoczowskie.pl

www.skoczowskie.pl

ŚWIĘTOKRZYSKIE

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bidzinach

27-532 Wojciechowice, Bidziny 29
tel. (15) 861 83 19, (15) 861 83 25

e-mail: osmbidziny@op.pl

www.bidziny.pl



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.osm.konskie.pl



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska we Włoszczowie

29-100 Włoszczowa, ul. Kochanowskiego 1
tel. (41) 38-83-300, fax (41) 38-83-307

e-mail: osm@osmwloszczowa.com.pl

www.osmwloszczowa.com.pl



str. 102 ➡

WARMIŃSKO-MAZURSKIE

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Giżycku

11-500 Giżycko, ul. Białostocka 25
tel. (87) 428 25 51, fax (87) 428 15 81

e-mail: osm@osm-gizycko.com.pl

www.osm-gizycko.com.pl



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Olecku

19-400 Olecko, ul. Wojska Polskiego 10
tel. (87) 520 22 82, (87) 520 22 81
e-mail: sekretariat@osmolecko.pl

www.osmolecko.pl



str. 88 ➡

WIELKOPOLSKIE

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarńkowie

64-700 Czarńków, ul. Kościuszki 105
tel. (67) 255 28 11, (67) 255 28 12
fax (67) 255 46 58

e-mail: sekretariat@osmczarnkow.pl

www.osmczarnkow.pl



str. 124 ➡

Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu

63-800 Gostyń, ul. Wielkopolska 1
tel. (65) 575 22 68, fax (65) 572 01 10
e-mail: sekretariat@smgostyn.com.pl

www.smgostyn.pl



str. 129 ➡

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jarocinie

63-200 Jarocin, ul. Wrocławska 53
tel. (62) 747 35 77, (62) 747 35 78, (62) 747 24 59
fax wewn. 123

e-mail: sekretariat@osmjarocin.pl

www.osm-jarocin.pl



str. 128 ➡

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole

62-600 Koło, ul. Towarowa 6
tel. (63) 272 09 00, fax (63) 262 87 00
e-mail: osm@osmkolo.pl

www.osmkolo.pl



str. 126 ➡

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Kowalew-Dobrzyca

63-300 Pleszew 1, Kowalew, ul. B. Chrobrego 10
tel. (62) 742 95 49

e-mail: sekretariat@osm-kowalew.pl

www.osm-kowalew.pl



LAZUR - Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych

63-460 Nowe Skalmierzyce, ul. Kaliska 44
tel. (62) 762 12 58-59, fax (62) 762 91 32
e-mail: lazur@lazur.pl

www.lazur.pl



str. 130 ➔

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL

64-300 Nowy Tomyśl, ul. Kolejowa 33
tel. (61) 442 26 31, fax (61) 442 26 30
e-mail: top.tomysl@post.pl

www.toptomysl.pl



Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców

62-420 Strzałkowo, ul. Gen. Sikorskiego 28,
tel. (63) 275 00 27, fax wew. 51
e-mail: biuro@smu.com.pl

www.smu.com.pl



str. 125 ➔

Średzka Spółdzielnia Mleczarska JANA

63-000 Środa Wielkopolska, ul. Daszyńskiego 9
tel. (61) 285 38 34
e-mail: sekretariat@jana.com.pl

www.jana.com.pl



Spółdzielnia Mleczarska Września

62-300 Września, ul. Czarniejewska 1
tel. (61) 436 05 78, fax (61) 436 01 86
e-mail: sekretariat@smw.com.pl

www.smw.com.pl



str. 125 ➔

POZOSTALI CZŁONKOWIE KZSM

Klinika Uzdrawiskowa „Pod Tężniami” im. Jana Pawła II – Spółdzielnia Usług Medycznych

87-720 Ciechocinek, ul. Warzelniana 7
tel. (54) 416 70 00, (54) 416 70 08
rezerwacja@podtezniami.pl
sekretariat@podtezniami.pl

www.podtezniami.pl



str. 132 ➔

Lubelska Spółdzielnia Usług Mleczarskich

20-089 Lublin, ul. Probostwo 4
tel. (81) 747 79 20, (81) 747 81 41
(81) 747 58 45
e-mail: lsum@lsum.pl

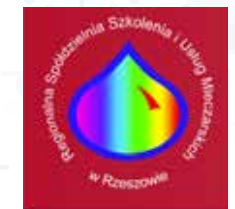
www.lsum.pl



Regionalna Spółdzielnia Szkolenia i Usług Mleczarskich

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

www.rssium.rzeszow.pl



Spółdzielnia Obrotu Towarowego Przemysłu Mleczarskiego

15-399 Białystok, ul. Handlowa 4,
tel. (85) 85 748 79 00, (85) 748 79 90
e-mail: sekretariat@sot.pl

www.sot.pl



Małopolski Mleczarski Spółdzielczy Związek Rewizyjny

30-009 Kraków, ul. Józefa Friedleina 4-6
tel. (12) 633 14 23
e-mail: mmszr@wp.pl



str. 98 ➔

Spółdzielnia Transportu Usług i Handlu TRANSMLECZ w Tarnowie

33-100 Tarnów, ul. Torowa 1
tel. (14) 621 73 61
e-mail: transmlecz@gmail.com

Dolnośląskie Zrzeszenie Spółdzielni Mleczarskich - Związek Rewizyjny

50-077 Wrocław, ul. Kazimierza Wielkiego 67
tel. (71) 372 50 30
e-mail: dzsm@op.pl

ZPPM jest związkiem pracodawców utworzonym w 1999 roku. Zrzeszamy najważniejsze i najbardziej innowacyjne podmioty w branży mleczarskiej, koordynujemy ich współpracę i reprezentujemy ich interesy w Warszawie i Brukseli	APDP is an employers' union established in 1999. We bring together the most important and innovative entities in the dairy industry, coordinate their cooperation and represent their interests in Warsaw and Brussels.
 ZWIĄZEK POLSKICH PRZETWÓRCÓW MLEKA Związek Polskich Przetwórców Mleka ul. Złota 59, budynek Lumen, piętro 6 00-120 Warszawa Tel.: +48 222 660 271 Faks: +48 222 660 372 e-mail: sekretariat@zppm.pl www.zppm.pl	Association of Polish Dairy Processors ul. Złota 59, Lumen building, 6th floor 00-120 Warsaw, Poland Phone.: +48 222 660 271 Fax: +48 222 660 372 e-mail: sekretariat@zppm.pl www.zppm.pl  ZWIĄZEK POLSKICH PRZETWÓRCÓW MLEKA
CZŁONKOWIE:	MEMBERS:
Zrzeszamy przetwórców mleka, podmioty skupujące mleko oraz firmy działające w otoczeniu przemysłu mleczarskiego.	We unite milk processors, milk purchasing businesses and companies operating in the dairy industry sector.
GŁÓWNE CELE:	MAIN GOALS:
• działamy na rzecz ochrony praw i interesów zrzeszonych członków • pomagamy w rozwoju rynku produktów mleczarskich • dbamy o promocję produktów mleczarskich • troszczymy się o wizerunek branży mleczarskiej	• we act to protect the rights and interests of associated members • we help in the development of the dairy products market • we assist in promotion of dairy products • we work for the sake of the image of the dairy industry
DZIAŁALNOŚĆ:	ACTIVITY
• szybko, elastycznie, a przede wszystkim skutecznie reagujemy na pojawiające się zagrożenia • konsultujemy projekty rozwiązań prawnych na każdym etapie ich powstawania • rozpowszechniamy najświeższe i najbardziej aktualne informacje prawne i rynkowe • organizujemy szkolenia i webinaria • pomagamy w sytuacjach kryzysowych • realizujemy projekty wspierające zwiększanie spożycia mleka • jesteśmy członkami Europejskiego Stowarzyszenia Mleczarskiego (EDA) oraz Polskiej Federacji Producentów Żywności	• we react quickly, flexibly and, above all, efficiently to emerging threats • we take part in consultation process of draft legislation at every stage of their development • we disseminate the freshest and most up-to-date legal and market information • we organize trainings and webinars • we help in crisis situations • we implement projects supporting the increase of milk consumption • we are members of the European Dairy Association and the Polish Federation of Food Producers
Zapraszamy do grona firm, które wiedzą, jak ważny w dzisiejszym czasie jest szybki dostęp do sprawdzonych informacji. Gwarantujemy, że w obliczu pojawiających się problemów nie będziecie Państwo sami.	We invite you to join the group of companies that know how important it is nowadays to have quick access to verified information. We guarantee that you will not be alone in the face of emerging problems.



KRAJOWE STOWARZYSZENIE MLECZARZY

*since 1992
istnieje od 1992 roku*

Najważniejszymi celami Krajowego Stowarzyszenia Mleczarzy są:

- dbałość o dobry wizerunek całego sektora mleka,
- współpraca ze strukturami krajowymi i unijnymi kreującymi politykę rolną,
- 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 potencjału intelektualistów i menedżerów oraz konsultantów dla rozwoju całej branży mleczarskiej, wykształcenie przyszłych kadr dla mleczarstwa.

Należymy do organizacji pozarządowych non-profit i utrzymujemy się ze składek naszych członków, członków wspierających (które są osobami prawnymi) oraz z działalności usługowej – organizujemy konferencje, szkolenia, krajowe oceny produktów mlecznych i konkursy, które są na stałe wpisane w mleczarską mapę Polski.

Jako instytucja działająca w oparciu o Ustawę o Stowarzyszeniach zrzeszamy tylko członków – osoby fizyczne, którzy obok swoich zawodowych obowiązków zaangażowani są w przedsięwzięcia zbieżne z celami naszej organizacji. Członkami naszego Stowarzyszenia są przedstawiciele wyższej i średniej kadry zarządzającej podmiotami przetwórstwa mleka i firm dla nich pracujących, nauczyciele szkół wyższych i średnich kształcących kadry dla sektora mleczarskiego oraz naukowcy ze wszystkich ośrodków akademickich w Polsce.

Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy jest miejscem wymiany poglądów w kluczowych dla branży zagadnieniach i uczestniczy w kształtowaniu wizerunku polskiego mleczarstwa. 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.

Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy jest aktywnym członkiem wiodących międzynarodowych organizacji pozarządowych działających na rzecz mleczarstwa.

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
/ MIĘDZYNARODOWA FEDERACJA
MLECZARSKA FIL/IDF



EUROPEJSKIE STOWARZYSZENIE
PRZETWÓRCÓW MLEKA EDA



ASSOCIATION FOR EUROPEAN DAIRY
INDUSTRY LEARNING / EUROPEJSKIE
STOWARZYSZENIE NA RZECZ KSZTAŁ-
CENIA W MLECZARSTWIE AEDIL



AEDIL

Polska jest założycielem i członkiem 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). Europaszporty honorowane są przez organizacje unijne - Europejskie Centrum Rozwoju Kształcenia Zawodowego CEDEFOP.

Hanna Bogdańska-Zaręba - *Dyrektor Biura,
Członek Zarządu*

**Skład Zarządu Krajowego Stowarzyszenia Mleczarzy
wybranego w dniu 25 czerwca 2021 roku podczas Walnego
Zebrań Sprawozdawczo-Wyborczego w Warszawie na
kadencję 2021 – 2025:**

**The National Board of the Association Milkmen
elected on June 25, 2021 during the General Reporting and
Election Meeting in Warsaw for the term of office 2021-2025:**

**Proczek Tadeusz - Prezes
Babuchowski Andrzej - Wiceprezes
Szczepański Andrzej - Wiceprezes**

Członkowie / Members :

**Bogdańska-Zaręba Hanna
Kowalik Jarosław
Pizior Ryszard**

The most important goals of the National Dairy Association are:

- care for the good image of the entire milk sector,
- cooperation with national and EU structures shaping the agricultural policy,
- supporting the increase in the consumption of milk and dairy products in the country,
- promotion of milk and dairy products in the country as a ingredient of a healthy and balanced diet,
- multi-generational integration of professionals working in the dairy industry and their families, not only on a national scale, but also on the international arena,
- use of the potential of intellectuals, managers and consultants in our Association for the development of the entire dairy industry, education of future staff for the dairy industry.

We belong to non-profit, non-governmental organizations and we live off the contributions of our members, supporting members (who are legal entities) and service activities - we organize conferences, trainings, national evaluations of dairy products and competitions that are permanently inscribed in the dairy industry.

As an institution operating on the basis of the Associations Act, we associate only members - natural persons who, apart from their professional duties, are involved in projects consistent with the goals of our organization. The members of our Association are representatives of senior and middle management of milk processing entities and companies working for them, teachers of universities and secondary schools educating staff for the dairy sector, and scientists from all academic centers in Poland.

The National Dairy Association is a place for the exchange of views on key issues for the industry and participation in shaping the image of the Polish dairy industry. In the entire milk sector, it is an organization that, thanks to its members, has the greatest intellectual and managerial potential and speaks professionally on all topics related to Polish, European and global dairy.

The National Dairy Association is an active member of leading international dairy NGOs.

Poland is the founder and member of AEDIL. A representative of KSM was for one term of office the vice-president of this organization, which was the first to introduce a multilingual professional Euro-passport for a milk processing technician and engineer (in the Polish version, the model of the Euro-passport can be reproduced from the Association's website). Europassports are honored by EU organizations - the European Center for the Development of Vocational Training CEDEFOP.

**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

www.mlekoland.com



Pracujemy dla hodowców



Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka

utworzona została w 1995 roku przez hodowców, którzy domagali się pełnego uspołecznienia hodowli bydła w Polsce. Jest jedynym pełnoprawnym

reprezentantem środowiska hodowców bydła i producentów mleka w Polsce. Jest organizacją niezależną, dobrowolną i samorządną zrzeszającą w swoich szeregach około 11.000 członków, skupionych w związkach regionalnych i rasowych. Tworzą ją hodowcy wszystkich sektorów rolnictwa funkcjonującego w Polsce tj. hodowcy indywidualni, spółki Skarbu Państwa i prywatne, gospodarstwa państwowe, spółdzielcze i dzierżawione.

Główna siedziba **PFHBiPM** mieści się w Warszawie przy ul. Żurawiej 22, a ponadto ma swoje przedstawicielstwa we wszystkich województwach kraju.

Jest członkiem Międzynarodowego Komitetu do Spraw Oceny Użytkowości Zwierząt (**ICAR**), Światowej Federacji Holsztyńsko-Fryzyskiej (**WHFF**) oraz Europejskiej Konfederacji Holsztyńskiego Bydła Czarno-Białego i Czerwono-Białego (**EHRC**). Dzięki konsekwentnej realizacji zasad samodzielności oraz skutecznym działaniom od dnia 1 lipca 2004 roku **Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka** jest jedynym w Polsce podmiotem upoważnionym przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi do prowadzenia ksiąg dla bydła hodowlanego ras mlecznych, a z dniem 1 lipca 2006 roku przejęła realizowanie zadań z zakresu oceny wartości użytkowej bydła. Również rok później, czyli od 1 lipca 2007 roku zaczęła realizować zadania z zakresu oceny typu i budowy pierwiastek i krów ras mlecznych.

Celem Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka jest reprezentowanie interesów i obrona praw członków Federacji, a w szczególności:

- podejmowania strategicznych działań związanych z hodowlą bydła i produkcją mleka,
- wspierania hodowli bydła i produkcji mleka oraz czynienie starań o rynki zbytu dla materiału hodowlanego i produktów pochodzących od bydła,
- podejmowanie zadań w zakresie hodowli bydła i produkcji mleka, o charakterze ponadregionalnym lub ogólnokrajowym,
- przyjmowanie programów hodowlanych i koordynowanie ich realizacji,
- opiniowanie projektów aktów prawnych związanych z hodowlą bydła i produkcją mleka w Polsce,
- pomoc członkom organizacji ich działalności statutowej,
- reprezentowanie hodowców bydła i producentów mleka na arenie międzynarodowej,
- współdziałanie z organizacjami międzynarodowymi zajmującymi się problematyką oceny użytkowości, inseminacji i hodowli bydła,
- ścisła współpraca z organizacjami i instytucjami krajowymi zajmującymi się oceną użytkowości, rozrodem oraz hodowlą bydła,
- wdrażanie i promowanie postępu naukowo-technicznego w hodowli bydła i produkcji mleka,
- opracowywanie i wdrażanie programów komputerowych wspomagających hodowlę i rozród bydła oraz produkcję mleka.

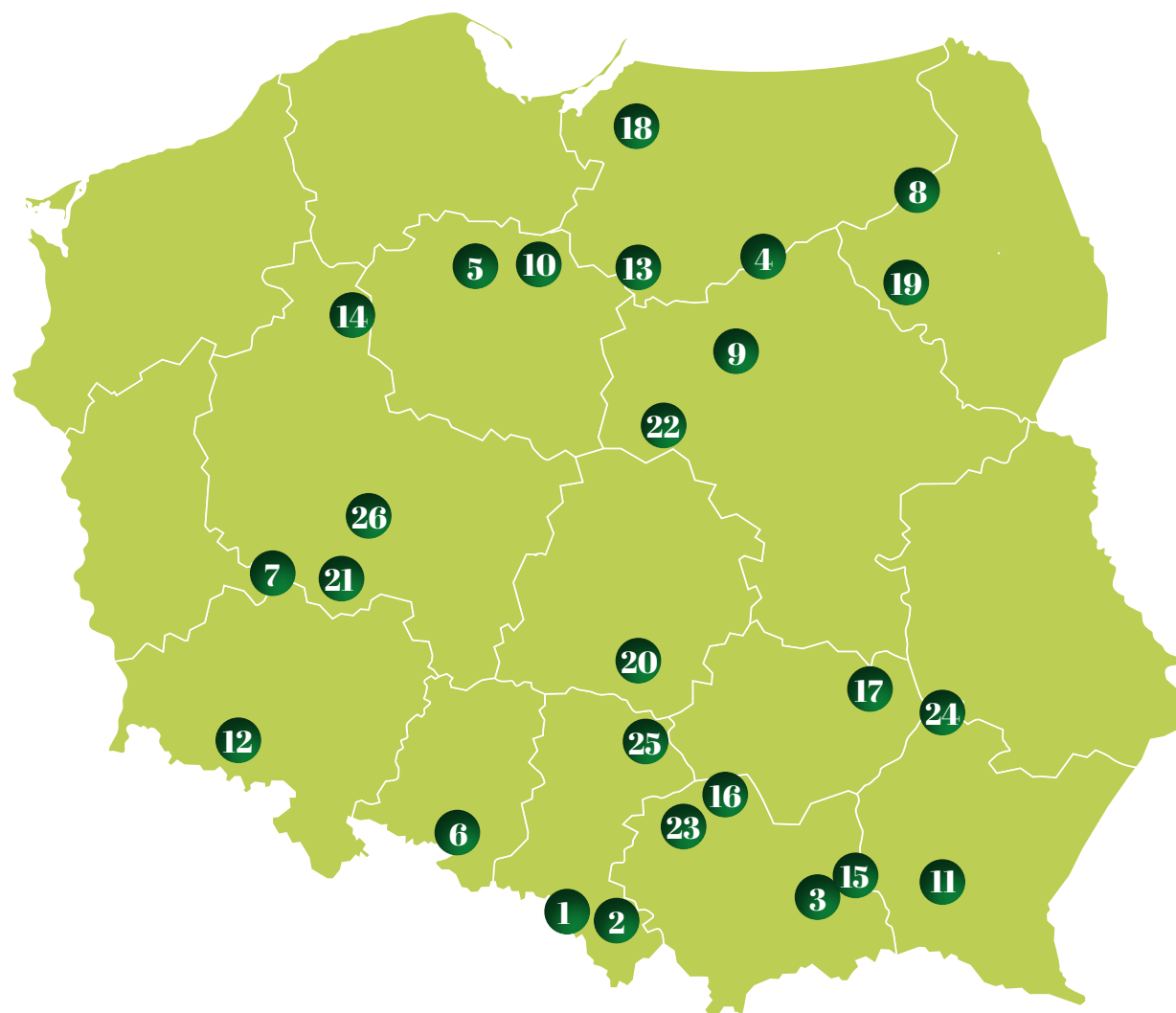
Realizuje swoje cele między innymi poprzez:

- wykonywanie czynności zootechnicznych w hodowli i chowie bydła, zleconych przez ministra właściwego do spraw rolnictwa,
- prowadzenie oceny wartości użytkowej lub hodowlanej bydła wg obowiązujących przepisów,
- prowadzenie ksiąg bydła i dokumentacji hodowlanej wg obowiązujących przepisów,

- prowadzenie laboratoriów oceny mleka, laboratoriów badań grup krwi w celu potwierdzenia pochodzenia,
- publikowanie wyników oceny wartości użytkowej lub hodowlanej bydła,
- prowadzenie systemu informatycznego dla potrzeb oceny wartości użytkowej i hodowlanej bydła,
- prowadzenie specjalistycznych szkoleń zawodowych dla osób prowadzących ocenę wartości użytkowej lub hodowlanej oraz wydawanie odpowiednich zaświadczeń w tym zakresie,
- wdrażanie nowoczesnych metod w dziedzinie hodowli bydła i produkcji mleka i współdziałanie ze służbami rolnymi oraz organizacjami gospodarczymi i społecznymi działającymi na rzecz wsi i rolnictwa,
- opracowywanie i realizację krajowych programów hodowlanych,
- organizację wystaw bydła mlecznego, pokazów oraz seminariów,
- dokonywanie na zlecenie hodowców selekcji w ocenianych stadach, udzielanie porad dotyczących remontu stad, doboru hodowlanego i klasyfikacji bydła,
- współdziałanie w zwalczaniu chorób zwierząt,
- prowadzenie działalności doradczej i szkoleniowej,
- prowadzenie prac badawczo-rozwojowych i naukowych.



Pozostałe spółdzielnie mleczarskie w Polsce



- | | |
|---|--|
| 1 Bażanowice SM tel. (33) 852 88 35 śląskie | 14 Łobżenica OSM tel. (67) 286 00 45 wielkopolskie str. 120 ➔ |
| 2 Bielsko-Biała OSM Biel-Ser tel. (33) 496 08 02 śląskie | 15 Łużna SM tel. (18) 354 30 06 małopolskie |
| 3 Bobowa SM tel. (18) 351 40 05 małopolskie | 16 Miechów OSM tel. (41) 382 51 45 małopolskie |
| 4 Chorzele SM MAZOWSZE tel. (29) 751 61 00 mazowieckie | 17 Opatów OSM tel. (15) 868 20 24 świętokrzyskie |
| 5 Drzycim SM tel. (52) 331 70 34 kujawsko-pomorskie | 18 Pastęk SM tel. (55) 248 23 29 warmińsko-mazurskie |
| 6 Głubczyce OSM tel. (77) 485 22 80 opolskie | 19 Piątnica OSM tel. (86) 215 64 00 podlaskie |
| 7 Góra SM DEMI tel. (65) 543 26 47 dolnośląskie | 20 Radomsko OSM tel. (44) 738 51 00 łódzkie |
| 8 Grajewo SM MLEKPOL tel. (86) 272 37 31 podlaskie str. 89 ➔ | 21 Rawicz OSM tel. (65) 545 05 00 wielkopolskie |
| 9 Gąsocin SM tel. (23) 671 40 45 mazowieckie | 22 Sanniki OSM tel. (24) 27 72 853 mazowieckie |
| 10 Grudziądz GSM tel. (56) 461 36 60 kujawsko-pomorskie | 23 Skąta OSM tel. (12) 389 10 16 małopolskie |
| 11 Jasienica Rosielna OSM tel. (13) 430 94 10 podkarpackie str. 99 ➔ | 24 Stalowa Wola OSM tel. (15) 642 50 06 podkarpackie |
| 12 Kamienna Góra SM „KaMos” tel. (75) 744-23-21 dolnośląskie | 25 Szczekociny OSM ROKITNIANKA tel. (34) 355 70 06 śląskie str. 104 ➔ |
| 13 Lidzbark Welski SM tel. (23) 696 15 31 warmińsko-mazurskie | 26 Śrem OSM tel. (61) 283 44 27 wielkopolskie |

Prezentacje

spółdzielni mleczarskich





MLEKOVITA



Polska **MLEKOVITA**, firma o długoletniej tradycji i ugruntowanej marce nie tylko na rynku polskim, ale również zagranicznym, jest największą grupą mleczarską w Europie Środkowo-Wschodniej.

To przedsiębiorstwo ze 100-procentowym kapitałem polskim i niekwestionowany lider branży w kraju oraz lider eksportu sektora mleczarskiego.

Każdego dnia w 22 zakładach produkcyjnych przetwarzanych jest 8 milionów litrów najlepszego mleka dostarczanego przez 15 000 polskich rolników.

5000 wykwalifikowanych pracowników dba o najwyższą jakość produktów wytwarzanych na ponad 180 liniach produkcyjnych.

Ponad 1000 mlecznych smakowitości – największy wybór nabiału w Polsce i Europie – znanych jest nie tylko w polskich domach, ale i w 167 krajach świata.

Dystrybucja odbywa się dzięki 33 własnym centrom dystrybucyjnym, w tym pierwszym w branży hurtowniom Cash&Carry, 144 sklepom firmowym Mlekovitka oraz dwóm sklepom internetowym: **sba.com.pl** z produktami wysokobiałkowymi oraz **mlekovitka.pl** z szerokim asortymentem.

Prowadząc
MLEKOVITĘ dziś,
zawsze myślę
o przyszłości.

Dezimir Šepićki

Prezes Zarządu Grupy MLEKOVITA



Z Wami od 1927 roku

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Olecku powstała w 1927 roku. Głównymi inicjatorami budowy byli właściciele majątków ziemskich. Po wojnie, 29 stycznia 1949 roku powstała Spółdzielnia Mleczarsko-Jajczarska, która prowadziła skup i przerób mleka z powiatów Olecko i Gołdap. 1 lipca 1954 roku zakład został upaństwowiony i w tej formie prowadził działalność do roku 1957, kiedy to, wskutek reorganizacji, powstały ponownie Spółdzielnie Mleczarskie.

Nasze Produkty

Obecnie bazę surowcową Spółdzielni stanowi około 450 producentów z Warmii i Mazur, dostarczających ponad 50 mln l mleka rocznie. Wiodącym produktem naszej Spółdzielni są sery dojrzewające typu holenderskiego. Produkuje my też masło, ser twarogowy, mleko spożywcze, śmietankę, śmietanę, maślanę i cukierki krówki. Nasze „Masło Ekstra Mazury Smak Natury” oraz „Twaróg Naturalny Mazury Smak Natury” uzyskały prawo używania wspólnego znaku towarowego „Jakość Tradycja” - uznanego krajowego systemu wyróżniania żywności wysokiej jakości. Za wysoką jakość produkowanych wyrobów Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Olecku była wielokrotnie nagradzana i wyróżniana.

Okręgowa Spółdzielnia
Mleczarska w Olecku
ul. Wojska Polskiego 10
19-400 Olecko
sekretariat@osmolecko.pl
handel@osmolecko.pl



www.osmolecko.pl

Wasze zdrowie

W trosce o jakość i bezpieczeństwo zdrowotne naszych produktów w październiku 2003 roku wprowadzono system HACCP. Staramy się na bieżąco modernizować i unowocześniać produkcję aby sprostać rosnącym oczekiwaniom klientów.



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Limanowej

ul. Starodworska 7, 34-600 Limanowa
tel./fax: +48 18 33 76 031 / 131
e-mail: osm.sekretariat@gmail.com

www.osm-limanowa.pl



NATURALNIE dbamy o ludzi



Łaciate

Mrągowska

Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól jest jednym z największych producentów mleka i wyrobów mleczarskich w Polsce oraz jednym z dwudziestu największych w Europie. W trakcie swojej trwającej ponad 40 lat historii Spółdzielnia stała się liderem w branży, dzięki zastosowaniu nowoczesnych procesów produkcyjnych z wykorzystaniem osiągnięć współczesnej nauki i technologii. Nasze mleko produkowane jest przede wszystkim w gospodarstwach rodzinnych w nieskażonych przemysłem rejonach Podlasia, Warmii i Mazur oraz Kujaw.



Spółdzielnia stworzyła wiele silnych marek, które są bezkonkurencyjne na rynku polskim i cieszą się rosnącą popularnością wśród innych krajów na całym świecie. Za wyjątkowy i naturalny smak produktów, wytwarzanych wyłącznie z polskiego mleka wysoko cenione są nasze marki, takie jak: Łaciate, Milko, Mazurski Smak, Rolmlecz, Maślanka Mrągowska i Białe. Zarówno produkty bezpośrednio skierowane do konsumentów, jak i te przeznaczone do dalszego przetwórstwa, codziennie trafiają również do wielu krajów Europy, Azji, Afryki oraz Ameryki Północnej i Południowej.

Produkty Mlekpolu powstają w 13 nowoczesnych i wysoko wyspecjalizowanych zakładach przetwórczych.





OSM
GARWOLIN

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin, z siedzibą w Woli Rębkowskiej, to spółdzielnia z ponad 100-letnią tradycją, której zawsze towarzyszyła wysoka jakość. Jej twórcami byli okoliczni rolnicy. Pierwszą siedzibą spółdzielni był Garwolin. I od tego miasta - od zawsze przyjaznego rolnikom - przejęła ona nazwę. Do Woli Rębkowskiej Spółdzielnia przeniosła się w 1956 roku - po oddaniu do użytku ówczesnie bardzo nowoczesnego zakładu produkcyjnego. Od tego momentu na rynku Warszawy i okolic zaczęło być głośno o twarogach z Garwolina, o garwolińskim maśle, mleku i śmietanie! Obecnie bardzo dobre opinie dotyczące wysokiej jakości - znacznie już szerszej gamy naszych wyrobów - można usłyszeć nie tylko od konsumentów w Warszawie, ale w całej Polsce. Już we wczesnych latach dziewięćdziesiątych, dzięki wzorowemu gospodarzeniu Zarządu i Rady Nadzorczej zaczął się intensywny proces unowocześnienia zakładu produkcyjnego. Wysokie nakłady inwestycyjne w nowe technologie i linie produkcyjne zostały racjonalnie wykorzystane. W 2016 roku uruchomiono nowoczesną proszkownię mleka,

co zwiększyło moce przerobowe mleka (do blisko 500 tys. litrów) i poprawiło efektywność ekonomiczną Spółdzielni. OSM Garwolin opierała, opiera i będzie opierać swoją działalność na mleku od swoich dostawców. Nasze mleko, nasza technologia i nasi pracownicy to suma naszego sukcesu rynkowego. W roku 2020 dziennie ponad 300 tys. litrów mleka płynęło do OSM Garwolin z niemal tysiąca gospodarstw położonych w zielonych płucach województwa mazowieckiego i lubelskiego. Było to mleko „Wyprodukowane Bez Stosowania GMO”. Marka produktów OSM Garwolin oceniana jest jako najlepsza z najlepszych: na Targach Mleko-Expo 2011 w Warszawie otrzymała Super Puchar Ministra Rolnictwa za najlepszą markę oraz tytuł Mleczarskiego Producenta XX-lecia Najwyższa Jakość, zajmując tym samym pierwsze miejsce za jakością wyrobów mleczarskich w okresie dwudziestu lat istnienia Targów Mleko Expo. Potwierdzeniem jakości naszych produktów jest też fakt, że są one dostarczane do takich firm, jak E.Wedel, Koral, Grycan i innych, w których kontrola jakości nie dopuszcza do nawet minimalnych uchybień.

Pamiętajmy:

OSM Garwolin to lider jakości twarogów, masła, serków, maślaneń i mleka świeżego, które cechują się prostym składem i naturalnym smakiem. Stanowią dobre źródło białka i witamin. Wytwarzane są z najwyższej jakości mleka, zgodnie ze standardami systemu jakości IFS, Kosher, „Jakość Tradycja”, jak również wyróżnione zostały znakiem „Poznaj Dobrą Żywność”.

Polecamy nasze produkty:

- ✓ Mleko spożywcze świeże 2% i 3,2% w kartonach i butelkach, które poddane pasteryzacji i mikrofiltracji zachowuje wszystkie składniki odżywcze naturalnego mleka;
- ✓ twaróg tłusty, półtłusty, chudy, tradycyjne klinki produkowane ręcznie, twarogi krajanka, kostka i krążek; twarogi mielone tradycyjne w osłonce i we wiaderkach; twaróg śmietankowy krążek;
- ✓ śmietany 18% homogenizowane i termizowane;
- ✓ śmietankę 30%;
- ✓ masło ekstra, miksy tłuszczowe z wysokim udziałem świeżej śmietanki: stołowy garwoliński i ośleka garwolińska, stołowy tradycyjny tłuszcz mleczny do smarowania;
- ✓ maślanek naturalną, truskawkową i kefir naturalny;
- ✓ jogurty owocowe oraz naturalne.

OSM Garwolin ciągle rozwija ofertę gastronomiczną dla małej i dużej gastronomii. W ofercie znajdują się:

- ✓ twaróg tłusty, półtłusty i chudy w wariacie mielony, luz, blok;
- ✓ twaróg cukierniczy;
- ✓ serek homogenizowany naturalny i waniliowy;
- ✓ jogurty naturalne;
- ✓ masło blok 10 kg i 25 kg;
- ✓ śmietana 18% w foliach 5 l i wiadrach 10 kg;
- ✓ śmietanki 30% i 36% w foliach 5 l i wiadrach 10 kg;
- ✓ odtłuszczone i pełne mleko w proszku w workach 25 kg.

Dzisiaj konsumenci poszukują produktów jakościowych, które będą pozytywnie wpływać na ich zdrowie. Zdrowe odżywianie oznacza dobre decyzje zakupowe. Dlatego nie tylko warto, ale też konieczny jest wybór ze sklepowych półek produktów OSM Garwolin. Wszak, poza wyjątkowymi walorami smakowymi, nasze produkty wyróżniają: najwyższą jakość, prosty skład, bogactwo witamin i mikroelementów niezbędnych dla zdrowia każdego człowieka – seniorów, dzieci i młodzieży oraz dla tych, którzy codzienną pracą przyczyniają się do budowy silnej gospodarki nowoczesnej Polski.



**JAKOŚĆ MÓWI
SAMA ZA SIEBIE**



SM Spomlek

Spółdzielcza Mleczarnia SPOMLEK z Radzyna Podlaskiego jest jednym z największych polskich producentów sera żółtego. Znana jest przede wszystkim jako mleczarnia specjalizująca się w tworzeniu serów szlachetnych, długodojrzejających, ręcznie pielęgnowanych. W 2020 roku Mleczarnia Spomlek wyprodukowała łącznie 24 tys. ton serów żółtych. Firma, jako pierwsza w Polsce, zaferowała ser z oczkami (Radamer), ser długodojrzejający Bursztyn (sery marki Skarby Serowara: Bursztyn, Rubin, Szafir), a także markę serów żółtych - Serenada. Mleczarnia słynie z wprowadzania na polski rynek innowacyjnych produktów proszkowanych: WPC 80 (koncentrat białek serwatkowych), permeat i WPI 90 (izolat białek serwatkowych).

Skarby Serowara

Spółdzielcza Mleczarnia SPOMLEK z odwagą stawia na produkcję i promocję swoich marek. Jako krajowy lider w wytwarzaniu serów szlachetnych, stworzyła markę Skarby Serowara, będącą synonimem doskonałego smaku. Sygnowane nią produkty kierowane są do wszystkich tych, którzy z pasją oddają się zgłębianiu różnorodnych tajemnic kryjących się w serach szlachetnych. Niezwykły produkt musi być w sposób wyjątkowy wytwarzany, dlatego też Spółdzielnia dba o doskonałe mleko, unikalne warunki dojrzewania, a także specjalistyczną pielęgnację. To wszystko sprawia, że sery marki Skarby Serowara: Bursztyn, Rubin, Szafir są unikalną propozycją dla polskich konsumentów.

Serenada

To pierwsza w Polsce marka sera żółtego, która zaskarbiła sobie uznanie klientów w całej Polsce. W skład marki wchodzi gatunki takie jak: Radamer, Radamer wędzony, Salami, Salami z przyprawami, Królewski Szwajcar, Edamski, Gouda, mające wyrobioną wieloletnią renomę rynkową. Marka wyróżnia się oryginalnym opakowaniem, które charakteryzuje się żółtym kolorem i czarnymi dziurami, ale najważniejszym elementem jest wysoka jakość produktów.

Zakłady produkcyjne

Spółdzielcza Mleczarnia SPOMLEK to cztery zakłady produkcyjne: w Radzynie Podlaskim, Parczewie, Chojnicach i Młynarach. To Spółdzielnia należąca do ponad 1500 udziałowców, wśród których 1100 osób to rolnicy – dostawcy mleka, a ponad 300 to pracownicy Spółdzielni.

Dla społeczności

SPOMLEK to ponad 100 letnie tradycje serowarskie na ziemiach Lubelszczyzny, ponad 780 miejsc pracy, 560 mln zł przychodu. Przedsiębiorstwo jest zaangażowane w sprawy społeczne. Inicjuje i wspiera szereg działań charytatywnych, jest sponsorem lokalnych klubów piłkarskich, mecenasem kultury oraz tworzy serenadowe kącki zabawy dla dzieci w przychodniach zdrowia i szpitalach.



www.spomlek.pl

ul. Kleeberga 12,
21-300 Radzyn Podlaski

Spółdzielcza Mleczarnia
SPOMLEK w Radzynie Podlaskim

tel. 83 35 11 500
spomlek@spomlek.pl



Dawniej...

3 maja 1913 roku rozpoczęła działalność spółdzielnia pod nazwą Stowarzyszenie Mleczarskie w Krasnymstawie, którą tworzyło 75 rolników, właścicieli 78 krów. Spółdzielnia prężnie się rozwijała, wkrótce wybudowano nowy zakład produkcyjny w Zażółkwi, wprowadzony został napęd mechaniczny - parowy, a po II wojnie światowej - elektryczny. W 1974 r. uruchomiono nowoczesną i jedną z największych w kraju proszkownię mleka, a 10 lat później oddano do użytku nowy zakład produkcyjny, specjalizujący się w wytwarzaniu mleka spożywczego, masła oraz twarogu. Lata 90-te to czas modernizacji i unowocześnień, zakupu urządzeń do odbioru i przechowywania mleka, nowoczesnych linii produkcyjnych i maszyn pakujących. Dynamiczny rozwój firmy zaowocował licznymi kontraktami handlowymi z hurtowniami i sieciami detalicznymi, a produkty z Krasnegostawu stały się znane w całym kraju. W 2003 roku firma połączyła się z OSM w Lublinie, a w 2004 - z Zamojską Spółdzielnią Mleczarską.

Dzisiaj...

OSM Krasnystaw przetwarza rocznie 160 mln litrów mleka od ponad tysiąca dostawców z województwa lubelskiego i podkarpackiego. To firma doświadczona, czerpiąca z darów natury, która łączy tradycję z nowoczesnością. Nieustannie inwestuje w swój rozwój, wprowadza nowoczesne rozwiązania i technologie, dzięki którym wyroby opatrzone marką „Krasnystaw” gwarantują najwyższą jakość i są systematycznie klasyfikowane na wysokich pozycjach w rankingach najcenniejszych polskich marek. Doceniane są zarówno przez konsumentów, jak i ekspertów żywności. Tytuły „Ambasador Województwa Lubelskiego” (2014), „Przetwórcza 25-lecia” (2015), „Najcenniejsza Marka Mleczarska Lubelszczyzny” (2016), „Najlepszy w Polsce” dla kefiru (2017, 2020), „Lider Galanterii Mlecznej” (2020), nagrody „Superbrands Polska Marka” (2014, 2016/17), Influencer s Top 2020 dla Jogofruta, maślanki, jogurtu greckiego i twarogu wiejskiego (2019), „Hit handlu” dla serka wiejskiego (2019) i kefiru (2020) czy wreszcie „Ulubiona Marka Polaków” dla kefiru (2017) – to tylko wybrane spośród wielu wyróżnień przyznanych Spółdzielni w ostatnich latach.



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie



Borowa 4, 22-300 Krasnystaw



82 576 28 61



marketing@krasnystaw.eu



W szerokiej gamie produktów OSM Krasnystaw znajdują się:

- „Joguś” - jogurty deserowe i jogurty do picia;
- „Jogofrut” - jogurty typu smoothie;
- Jogurty naturalne, w tym jogurty „Calpro”;
- Sery twarogowe;
- Serek wiejski i Serki na kanapkę;
- Mleka i śmietany;
- Maśla „Ekstra” i „Serwatkowe”;
- Kefir, Maślanki naturalne i smakowe;
- Zsiadłe mleko i chłodnik;
- Desery, w tym serki smakowe „Seruś”;
- Sery twarde: Zamojski, Ambasador, Hełmański, Gouda;
- Specjały kuchni śródziemnomorskiej: Jogurt Grecki i Ser Haluni;
- Owsianki;
- Produkty proszkowane: śmietanka, serwatka, mleko;

Poznaj krainę smaków





nasze produkty

Z NATURALNYCH SKŁADNIKÓW

BEZ MLEKA W PROSZKU



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piaskach, ul. Zamojska 26, 21-050 Piaski

www.osmpiaski.pl

od 1928 r.



www.osmbychawa.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Bychawie istnieje od 1928 roku.

Nasza Spółdzielnia od momentu jej
założenia specjalizuje się w produkcji masła
i twarogu. Wysoką jakość artykułów zawdzięczamy
tradycyjnym metodom produkcji.

Nie stosujemy dodatków ani konserwantów. Surowiec
pozyskujemy z gospodarstw, gdzie żywienie oparte
jest na własnej bazie paszowej. Nasze masło, twarogi,
śmietany i maślanka zostały wpisane na listę wyrobów
tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi
oraz uzyskały znak Jakość i Tradycja.



Lublanka



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Bychawie
23-100 Bychawa,
ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 71
biuro@osmbychawa.pl

tel. 81 566 00 11



Małopolski Mleczarski Spółdzielczy Związek Rewizyjny
30-009 Kraków
ul. Józefa Friedleina 4-6,
tel. 12 633 14 23,
fax 12 633 34 35;
e-mail: mmszr@wp.pl

Małopolski Związek Mleczarski powołany został do życia 17 lutego 1909 roku we Lwowie. 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), Małopolski Związek Mleczarski w Krakowie Spółdzielnia z o.o. (1921), Małopolski Związek Mleczarski Spółdzielnia z odpow. udziałami (1938). Jednocześnie, pod koniec I wojny światowej działania wojenne zmuszają Związek do przeniesienia siedziby do Krakowa (na ul. Jabłonkowskich), we Lwowie natomiast utworzona zostaje Filia Związku.

W 1933 roku wykupiono budynek przy ul. Friedleina 4 w Krakowie, 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 r. 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 Landwirtschaftliche Zentralstelle Krakau.

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

W listopadzie 1957 roku Krajowy Zjazd Delegatów Spółdzielni Mleczarskich 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 Spółdzielnię Handlu, Produkcji i Usług Mleczarskich. Kres jej działalności położyła Ustawa z 20 stycznia 1990 r. o likwidacji Związków Spółdzielczych.

Małopolski

Mleczarski Spółdzielczy Związek Rewizyjny

Pierwsze spotkanie w sprawie powołania nowej regionalnej organizacji spółdzielczej odbyło się w Rabce 22 października 1990 roku. **9 stycznia 1992 r. odbył się zjazd założycielski Małopolskiego Mleczarskiego Związku Rewizyjnego w Krakowie**, a podpisy pod statutem jako założyciele zostali przedstawiciele: OSM Bochnia, OSM Chrzanów, OSM Jasto, 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.

W kolejnych latach do związku przystąpiły Spółdzielnie: Zakopane, Kraków, Skąta, 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.).

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 27.05.2008 r. OSM w Chmielniku - obie z woj. świętokrzyskiego.

Obecnie Małopolski Mleczarski Spółdzielczy Związek Rewizyjny w Krakowie działa na terenie województwa małopolskiego i podkarpackiego. Jego członkami są następujące spółdzielnie: Krakowska Spółdzielnia Mleczarska w Krakowie; Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska z/s w Bochni; Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jasienicy Rosielnej; Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Miechowie; Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skale; Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Stalowej Woli. Regionalna Spółdzielnia Szkolenia i Usług Mleczarskich w Rzeszowie; Spółdzielnia Handlu i Wynajmu Nieruchomości „Ropczanka” w Ropie; Spółdzielnia Mleczarska w Bobowej; Spółdzielnia Mleczarska w Łużnej.

Do głównych zadań Związku należą: dokonywanie lustracji w zrzeszonych spółdzielniach (pełnej i doraźnej), badanie sprawozdań finansowych, organizowanie szkoleń i doradztwo fachowe.

Radę Nadzorczą Związku, wybraną 30 września 2021 r. stanowią:

Łukasz Kaczmarczyk (OSM Bochnia) - Przewodniczący Rady,
Kazimierz Śnieżek (OSM Jasienica Rosielna) - Zastępca,
Andrzej Dziuba (OSM Skąta), Sławomir Czwiał (OSM Stalowa Wola), Tadeusz Pruchnik (RSSiUM Rzeszów) - Członkowie.

Przez wiele lat pracami MMSZR w Krakowie kierował zastępca dla tej instytucji Prezes Zarządu - Czesław Mróz.

Obecnie w skład Zarządu MMSZR wchodzi:

Ewa Tyka - Prezes Zarządu,
Krystyna Szafruga - Zastępca Prezesa Zarządu.



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jasienicy Rosielnej powstała 16 kwietnia 1927 roku.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jasienicy Rosielnej powstała 16 kwietnia 1927 roku. W swej działalności przechodziła wiele zmian. Najbardziej znamienne lata to 1992 – 2002, w których wybudowano: nową halę produkcyjną wraz z nowoczesnymi liniami do produkcji mleka spożywczego, śmietany, twarogów, napojów mlecznych i masła; stację wodociągową, kottownię i oczyszczalnię ścieków.

Oprócz produkcji Spółdzielnia prowadzi własną sieć hurtowni nabiałowych sklepów detalicznych na terenie woj. podkarpackiego, za pośrednictwem których sprzedaje wyroby własnej produkcji oraz pełen asortyment wyrobów nabiałowych i spożywczych, będących w obrocie na terenie Unii Europejskiej.

Wizytówką jasienińskiej OSM są wytwarzane od 2007 r. produkty ekologiczne, będące pod stałym nadzorem jednostki certyfikującej. Własne specjalty nabiałowe Spółdzielnia produkuje z tzw. „czystą etykietą” (o krótkiej liście składnikowej, nie wzbogacane chemicznie). Na podkarpackim rynku Spółdzielnia słynie z masła ekstra i twarogu wiejskiego (chudego i półtłustego), sygnowanych znakiem „JAKOŚĆ TRADYCJA”, potwierdzającym tradycyjne metody ich wytwarzania oraz powtarzalną jakość. Gwarancją stałego, wysokiego poziomu produkcji jest wdrożony, certyfikowany System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności: ISO 22000:2018.

W oparciu o swoją misję, w trosce o jak najzdrowszy tryb życia Konsumentów, OSM w Jasienicy Rosielnej gwarantuje najwyższą jakość smaku i tradycji swoich wyrobów nabiałowych, które stanowią trzeci poziom piramidy zdrowego żywienia.

Produkowane artykuły nabiałowe spełniają wymagania i oczekiwania Klientów, czego wyrazem jest liczne grono stałych Klientów a także przyznane nagrody i wyróżnienia, m.in. w konkursie „Fair Play” (statuetki: srebrna, złota, platynowa, diamentowa), „Lider Województwa Podkarpackiego”, „Podkarpacka Nagroda Gospodarcza”, „Lider Ekologii”, „Gazeta Biznesu” oraz liczne nagrody i wyróżnienia w konkursach: „Smaczne bo Podkarpackie”, „Eko Agro Poland”, „Docień Polskie”, „Top Produkt”. Na uwagę zasługuje fakt, że Prezes Zarządu Kazimierz Śnieżek w swym dorobku zawodowym posiada nagrodę i tytuł „Agroprzedsiębiorca Wszelchczasów RP”, „Ambasador Fair-Play”, liczne odznaczenia państwowe a także tytuł „Mennadź Roku 2016”, przyznany w głosowaniu czytelników i internautów.



OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W JASIENICY ROSIELNEJ

36-220 Jasienica, Rosielna 208
(13) 43 09 410
osm@osm-jasienica-rosielna.pl



PRZEDSIĘBIORSTWO
FAIR PLAY



www.osm-jasienica-rosielna.pl



Korzenie naszej spółdzielni sięgają początków XX wieku, kiedy to w lipcu 1911 roku do rejestru sądowego w Wadowicach wpisano zorganizowaną spółdzielnię pod nazwą „Spółdzielnia Mleczarska w Wieprzu”.

Trzy lata później oddano do użytku nowy budynek zakładu, a jako że mieściły się w nim, oprócz sal produkcyjnych - biura Urzędu Gminy, sala teatralna ze sceną, czytelnia ludowa, Kasa Stefczyka, Strażnica Pożarna, sklep wiejski i Kółko Rolnicze - skupiało się w nim całe życie kulturalne, gospodarcze i społeczne wsi. Początkowo praca mleczarni polegała na odciegananiu z dostarczonego mleka tłuszczu i przerabianiu go na masło, chude mleko zaś zwracano dostawcom, później rozpoczęto wytwarzanie tłustych serów szwajcarskich. Spółdzielnia była dobrze prowadzona i prosperowała nieprzerwanie w czasie wojen światowych i w okresie międzywojennym, kiedy to była najlepszą wśród kilkunastu w powiecie. Po II wojnie, w 1957 roku w wyniku pożaru, częściowo zniszczony został budynek, maszyny i urządzenia. Po pożarze zakład odnowiono, dobudowano część administracyjną i masłownię, a w latach 1969-70 zakupiono nowe maszyny i urządzenia, wybudowano biologiczną oczyszczalnię ścieków. W tym czasie, na fali państwowej centralizacji, Spółdzielnię przyłączono do OSM w Wadowicach, w Wieprzu utworzono Oddział produkcyjny.

SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W WIEPRZU
34-122 WIEPRZ, UL. BESKIDZKA 291

tel. (33) 875 50 20; (33) 875 51 13
e-mail: smwieprz@smwieprz.pl

Na przełomie lat 80. i 90. mleczarstwo przestało być dotowane, nastąpił spadek opłacalności produkcji mleka i jego skupu. Mając na uwadze wielkie tradycje w zakresie mleczarstwa i hodowli bydła mlecznego, grupa miejscowych rolników, przy wsparciu ówczesnych władz gminy, doprowadziła do oderwania się od wadowickiej OSM i od 1992 roku wieprzańska Spółdzielnia z powodzeniem funkcjonuje samodzielnie. Mleczarnię zmodernizowano, wyposażono w nowoczesniejsze maszyny i urządzenia, przerobiono kazeiniarnię na serownię, unowocześniono zlewnię i twarożkarnię, zakład został skomputeryzowany.

Dzisiaj Spółdzielnia Mleczarska w Wieprzu opiera swoją działalność na swojej długiej, mleczarskiej tradycji, doświadczeniu pracowników oraz najlepszym surowcu pozyskiwanym ze specjalizujących się w produkcji mleka gospodarstw, które spełniają restrykcyjne normy unijne. Wszystko to sprawia, że oferujemy produkty najwyższej jakości, do których stosujemy tylko naturalne dodatki, dzięki czemu uzyskujemy produkty o wyjątkowych walorach smakowych i zdrowotnych.

Oferujemy szeroki wachlarz wyrobów mleczarskich: **mleka, twarogi, śmietany, sery gouda i edamski, kefiry, maślanki, zsiadłe mleko, jogurty naturalne i masło**. Szczególnie nasze **Masło Ekstra** oraz **twaróg półtłusty** trafiają w gusta zarówno naszych klientów - smakoszy, jak i jury podczas organizowanych konkursów, plebiscytów i festiwali smaku, jak np. Małopolski Festiwal Smaku, gdzie zajmowały czołowe miejsca w kategorii „Smakowałyki z Legendą”.



OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA w Nowym Sączu

to jeden z największych w Małopolsce, nowoczesnie zarządzany zakład produkcji mleczarskiej, cieszący się ponad 100-letnią tradycją. Zgromadzone doświadczenie i wiedzę łączymy z najnowszymi technologiami, koncentrując się na uzyskaniu najwyższej jakości produktu.

Jesteśmy Producentem szerokiej gamy cenionych i poszukiwanych przez Konsumentów produktów konwencjonalnych oraz ekologicznych. Nasze wyroby wytwarzane są z najwyższej jakości surowca, objęte gwarancją bezpieczeństwa dzięki stosowanym nowoczesnym systemom zarządzania jakością: HACCP, IFS oraz ISO 14001.

Zapraszamy do naszych 2 sklepów

OSM w Nowym Sączu,
ul. Flisaków 1, 33-300 Nowy Sącz
tel. 18 521 33 29
sekretariat@osmnnowysacz.pl
ul. Jana III Sobieskiego 22,
33-300 Nowy Sącz
tel. 18 447 11 18

oraz
sklepu internetowego

www.sklep.osmnnowysacz.pl
www.osmnnowysacz.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Włoszczowa powstała w 1936 roku. Grupa rolników z Włoszczowy i okolicznych wsi zebrała się, aby powołać do życia spółdzielnię mleczarską. Początkowo w Spółdzielni produkowano masło, mleko konsumpcyjne oraz twaróg. Wybuch wojny w 1939 roku na krótko przerwał jej działalność. Wkrótce jednak okupant zarządził wznowienie przyjmowania mleka.

W 1950 roku w miejsce Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej powołano Powiatowy Zakład Mleczarski. W 1957 roku, na skutek przemian społeczno-politycznych Spółdzielnię we Włoszczowie reaktywowano. W związku ze zwiększającym się skupem mleka na lata 1971-1975 ówczesne władze zaplanowały budowę nowego zakładu mleczarskiego. Następstwem działań było powołanie w lokalnej szkole klas zawodowych, przygotowujących absolwentów do podjęcia pracy w przetwórstwie mleczarskim. W sierpniu 1974 otwarto pierwszy sklep firmowy OSM przy ul. Wolności we Włoszczowie. W 1975 roku oddano do użytku nowy zakład przy ulicy Jana Kochanowskiego, który istnieje do dziś.

Jeszcze w latach 90. ubiegłego wieku OSM Włoszczowa była wyróżniającą się, ale jednak niewielką mleczarnią, jakich wiele było wtedy w Polsce. Wprowadzono wówczas do sprzedaży nowe produkty, które umożliwiły dalszy rozwój zakładu. Spółdzielnia systematycznie rozszerzała swoją bazę skupową, wychodząc poza teren województwa świętokrzyskiego. W 2005 roku przejęła niewielką Spółdzielnię Mleczarską w Pawłowicach w województwie śląskim, zaś w 2012 roku Spółdzielnię Mleczarską Lubliniec-Dobrodzień w Lublińcu. Tym samym przyczyniła się do dynamicznego rozwoju skupu mleka w województwach śląskim i opolskim. Prężnie rozwija się również baza surowcowa w województwie łódzkim, od kilku lat rośnie ilość dostawców oraz wolumen skupowanego mleka. Aktualnie Spółdzielnia ma 1322 dostawców mleka z terenu 6 województw: świętokrzyskiego, śląskiego, opolskiego, małopolskiego, łódzkiego, a nawet wielkopolskiego.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Włoszczowa jest jednym z czołowych producentów mleczarskich w Polsce. Znana jest przede wszystkim z wysokiej jakości serów żółtych typu szwajcarskiego oraz znakomitych wyrobów galanteryjnych, takich jak serek wiejski, serki do chleba, śmietany i twarogi.

Spółdzielnia zatrudnia obecnie 360 pracowników w dwóch zakładach produkcyjnych we Włoszczowie (woj. świętokrzyskie) oraz w Pawłowicach (woj. śląskie).

OSM Włoszczowa od lat rozwija dwie grupy produktów - sery żółte dojrzewające oraz twarogi. Spośród serów typu szwajcarskiego należy wyróżnić Ser Włoszczowski dostępny w plasterkach o różnych gramaturach od 100 do 1000 g, a także w blokach 4 i 5,5 kg. W ostatnich dwóch latach nastąpił dynamiczny rozwój produkcji serów plastrowanych, za sprawą inwestycji w nowoczesne linie do krojenia i pakowania serów. Spółdzielnia posiada również wędzarnię serów i oferuje sery wędzone, głównie na rynek krajowy a także rynki państw Europy Południowej.

Sery Włoszczowskie cenione są za wysoką jakość oraz czystą etykietę. To kwintesencja prawdziwych serów

z oczkami. Ich historia to opowieść o sukcesach na rynku krajowym, jak i zagranicznym.

Bardzo ważnym elementem rozwoju firmy jest export. OSM Włoszczowa znacznie zwiększyła sprzedaż na rynek Europy Południowej – Słowacja, Czechy, Węgry, a także Ukrainy, Białorusi i państw Europy Zachodniej – Niemiec, Francji, Wielkiej Brytanii.

Dumą włoszczowskich serowarów jest ser długodojrzewający Czarna Perła. To ser premium o czasie dojrzewania minimum 6 miesięcy, cechuje go niezwykle wyrazisty smak dojrzałego sera.

Spółdzielnia Mleczarska Włoszczowa produkuje również wyjątkowe Masło Extra w kostce 200g. Masło to jest produkowane wg niezmiennionej receptury od momentu powstania firmy, tj. od 1936 roku i zostało nagrodzone certyfikatem „Jakość Tradycja”. Masło extra produkowane w OSM Włoszczowa wyróżnia się tradycyjnym sposobem wytwarzania, zaś wysokiej jakości śmietana do produkcji masła nadaje mu wyjątkowy smak i aromat.

OSM we Włoszczowie posiada bardzo bogatą gamę twarogów dla konsumentów indywidualnych jak i do sektora HoReCa. Twarogi produkowane we Włoszczowie dostępne są zarówno w kanale nowoczesnym, jak i tradycyjnym. Prawdziwym hitem już od kilkunastu lat jest Twaróg na sernik 1 kg. Jest to jeden z najlepiej rozpoznawalnych twarogów na polskim rynku, cieszący się ogromnym zaufaniem konsumentów, nie tylko w kraju, ale również poza granicami, np. w Wielkiej Brytanii. Drugim produktem wytwarzanym w oddziale produkcyjnym w Pawłowicach koło Bielska Białej, cieszącym się nie mniejszym zainteresowaniem konsumentów jest Ser twarogowy półtłusty, pakowany w folię w prostokątnym kawałku wielkości 1 kg.

Dla sektora HoReCa oferta OSM Włoszczowa obejmuje Twaróg na sernik w wiaderku 11 kg oraz Ser Cukierniczy waniliowy – gotowe nadzienie do wypieku drożdżówek z serem. Poza walorami smakowymi twarogi produkcji OSM Włoszczowa mają zapewnioną sprawną dystrybucję na terenie całego kraju, co jest bardzo ważnym argumentem dla naszych kontrahentów.

Dziś Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska we Włoszczowie jest jednym z czołowych zakładów mleczarskich w Polsce pod względem przychodów ze sprzedaży oraz ilości przerabianego mleka.

Zakład posługuje się certyfikatami i systemami jakości ISO, HACCP i BRC. Stale inwestuje też w rozwój sprzedaży swoich produktów w Polsce i za granicą. Produkty OSM Włoszczowa trafiają na stoły konsumentów w USA, Chinach czy Australii, a jej sery i produkty mleczne regularnie otrzymują nagrody i wyróżnienia.

Spółdzielnia Mleczarska
Włoszczowa
od 1936

Naturalnie bez konserwantów!

Włoszczowski
Typu Szwajcarskiego
SER ŻÓŁTY W PLASTRACH
150 g

RAJSKI
SER ŻÓŁTY W PLASTRACH
150 g

EDAMSKI
SER ŻÓŁTY W PLASTRACH
150 g

GOUDA
SER ŻÓŁTY W PLASTRACH
150 g

MASŁO EXTRA
WŁOSZCZOWSKIE
ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU 82%
200 g

CZARNA PERŁA
SER DŁUGODOJRZEWAJĄCY PORCIOWANY
MINIMUM 6 MIESIĘCY
150 g

Serek do chleba
150 g

FB pOSMakuj Włoszczowy
www.osmwloszczowa.com.pl



42-445 Szczekociny, ul. Mleczarska 1
tel. 34 355 70 06, e-mail: rokitnianka@wp.pl
www.rokitnianka.pl

Ponad 80 lat tradycji

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska „ROKITNIANKA” w Szczekocinach swoje powstanie datuje na 1940 rok - tak wynika ze zgromadzonych dokumentów. Jej początki zakorzenione są w pobliskiej wsi Rokitno, od czego pochodzi jej dzisiejsza nazwa. Po wojnie siedzibę przeniesiono do Szczekocin, gdzie w 1963 r. uruchomiono nowy zakład.

W ostatnich latach Spółdzielnia systematycznie inwestuje wiele środków w unowocześnienie zakładu produkcyjnego, wdrażanie nowoczesnych technologii oraz ochronę środowiska. Spółdzielnia skupuje mleko od 800 dostawców z terenów województwa śląskiego, świętokrzyskiego, małopolskiego, co w skali roku stanowi ok. 45 milionów litrów. Zatrudnia 160 osób i jest największym pracodawcą w Gminie Szczekociny.

Nabiał produkowany w Szczekocinach trafia na rynek krajowy oraz europejski. Jakość i smak produktów wielokrotnie była wyróżniana w branżowych konkursach i plebiscytach.

Zarząd Spółdzielni:

Zbigniew Kucharczyk – Prezes Zarządu
Krystyna Pisarska – Członek Zarządu



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie

O Nas:

Zakład mleczarski w Oleśnie istnieje na Śląsku Opolskim od 1907 roku. Jako Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie zakład został zarejestrowany w roku 1945.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie zajmuje się skupem i przetwórstwem mleka, handlem hurtowym oraz detalicznym artykułami nabiałowymi i spożywczymi. Główne wyroby produkowane przez Okręgową Spółdzielnię Mleczarską w Oleśnie to: mleko spożywcze, śmietana, śmietanka, kefir, twarogi, masło, maślanka - produkowane na bazie naturalnych składników, bez dodatku konserwantów i substancji uszlachetniających.

Atutem firmy są niezmienione metody tradycyjne, odznaczające się wysoką jakością o naturalnych walorach smakowych i zdrowotnych.

Właściwy smak, zapach i wygląd naszych produktów jest również wynikiem wysokiej jakości surowca, które pochodzi tylko z naszych terenów skupowych.

Co nas wyróżnia:

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie jest jednym z nielicznych zakładów w Polsce, które produkują masło ze śmietanki ukwaszanej. Ta technologia zdecydowanie odróżnia Masło Ekstra z Olesna pod względem walorów smakowych.

W październiku 2017r Okręgowa spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie wprowadziła do sprzedaży likier Śmietankówka oleska. Śmietankówka oleska to produkt tradycyjny, którego receptura była przekazywana wśród mleczarzy z dziada pradziada.

Nasze Osiągnięcia:

Wiele osiągnięć w zakresie zarządzania, doskonałej organizacji, nowoczesności dynamiki, profesjonalnej kadry pracowniczej przyczyniły się do otrzymania w ostatnich latach wielu nagród i wyróżnień, między innymi:

OPOLSKA MARKA 2010 w kategorii Produkt za Masło Ekstra z Olesna

I nagroda w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” za Masło Ekstra z Olesna

W marcu 2013 roku masło z Olesna zostało wpisane na **Listę Produktów Tradycyjnych** prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Certyfikat „Jakość tradycja” dla Masła Ekstra z Olesna przyznany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego

OSM w Oleśnie jest członkiem Regionalnej Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Polskie”

W październiku 2013 roku ser twarogowy z Olesna został wpisany na **Listę Produktów Tradycyjnych** prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

W latach 2017-2020 Spółdzielnia otrzymała tytuł **Laureata oraz Złote Godło** w kategorii **Q1 PRODUKT** -Produkt najwyższej jakości za Masło Ekstra z Olesna, Ser twarogowy półtłusty i Śmietankówkę oleską.

Przyznane nagrody traktowane są jako wyraz uznania, ale jednocześnie jako wyzwanie do dalszego rozwoju, szybkiego reagowania na potrzeby rynku-110 lat tradycji zobowiązuje





**OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA
W PAJĘCZNIE**

UL. KOŚCIUSZKI 99, 98-330 PAJĘCZNO
TEL./FAX 34 311 12 24

E-MAIL: SEKRETARIAT@OSMPAJECZNO.PL

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Pajęcznie powstała w roku 1936 z inicjatywy drobnych rolników z Pajęczna oraz okolicznych miejscowości. Ze starych już archiwów można wyczytać, że tworzyła ją nieliczna grupa osób. Z upływem lat zdecydowanie przybywało dostawców mleka, co prawda byli to dostawcy drobni, mający jedną - dwie - trzy krowy, niewielu było takich, którzy mieli ich więcej.

W latach 1950 – 1990 kierownictwo nad Spółdzielnią przejął Pan Lucjan Kałużny, który zapisał się w historii tej mleczarni jako wzorowy Prezes, wniósł bardzo dużo w jej rozwój, cały czas próbował i zachęcał do nowości, zwiększania produkcji. Z biegiem czasu zdecydował o budowie proszkowni mleka oraz rozbudowie zakładu. Tym samym Spółdzielnia zwiększała swoje zdolności przerobowe o ponad 100 tysięcy litrów na dobę. Następnie,

od 1991 roku zarządzanie Spółdzielnią przejął Henryk Karpiński, który kontynuował prace w Spółdzielni jako Prezes Zarządu do 2016 roku. Z upływem czasu ubywało dostawców, czego konsekwencją był spadek skupu mleka, co za sobą niosło ograniczenie a nawet zaprzestanie produkcji niektórych asortymentów.

W kolejnych latach 2016 - 2020 Prezesem Spółdzielni została Pani Barbara Nonckiewicz - Cybulska, w tym czasie następował dalszy spadek skupu mleka i odejścia dostawców do innych Spółdzielni oraz likwidacja gospodarstw z produkcją mleka.

Z końcem roku 2020 wybrany został nowy Zarząd Spółdzielni. Na Prezesa Spółdzielni powołana została Pani Mariola Wojtal, a na Członka Zarządu Pan Grzegorz Majewski. Na obecną chwilę możemy stwierdzić, że w skali kraju należymy do jednej z mniejszych Okręgowych Spółdzielni Mleczarskich. Staramy się wspólnie z Radą Nadzorczą, dostawcami – członkami naszej Spółdzielni wypracować jak najlepszą jakość surowca, z którego produkujemy obecnie mleko w proszku, sery twarde, oraz masło extra wytwarzane metodą tradycyjną „Produkt Polski”. Z uwagi na znaczący spadek skupu mleka na terenie woj. łódzkiego (powiat pajęczański i bełchatowski) byliśmy zmuszeni ograniczyć produkcję, chociaż zainteresowanie naszymi produktami dobrej i zdrowej jakości jest zdecydowanie większe niż wcześniej. Obecnie, w 2021 roku obchodzimy 85. rocznicę powstania i istnienia naszej Spółdzielni. Odnosimy się jako Zarząd, Rada Nadzorcza, dostawcy i pracownicy z wielkim szacunkiem i podziękowaniem do jej założycieli zarządzających dalekiej już historii, szczególnie Prezesa Lucjana Kałużnego, który swoją przedsiębiorczością, trudem i poświęceniem wniósł w jej istnienie bardzo wiele.

W ofercie:

● **MLEKO W PROSZKU**

Mleko odtłuszczone w proszku

● **MASŁO EKSTRA**

Masło kostka 200g

Masło konfekcjonowane
w blokach

● **SERY DOJRZEWAJĄCE**

● **SERY HOLENDERSKIE**

Ser edamski

Ser pajęczański

● **SERY SZWAJCARSKIE**

Ser słowiański



WWW.OSMPAJECZNO.PL

O nas:

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska WART-MILK w Sieradzu działa od 1926 roku. W swojej działalności łączy mleczarską tradycję z nowoczesnymi technologiami wytwarzanych produktów nabiałowych. Nadrzędnym celem działania OSM WART-MILK jest produkcja wyrobów mleczarskich bezpiecznych dla zdrowia konsumentów i spełniających ich oczekiwania. Swoją misję realizuje poprzez zharmonizowanie wysokiej jakości, bezpieczeństwa zdrowotnego oraz dobrej ceny swoich produktów, dostarczanych na rynki polskie i zagraniczne.



Od 2017 r. OSM WART-MILK posiada certyfikat w systemie International Food Standard (IFS). Spółdzielnia spełnia także wymagania i standardy HALAL zgodne z prawem islamskim w zakresie produkcji mleka UHT oraz śmietanek UHT. Produkty OSM WART-MILK sprzedawane są do krajów Unii Europejskiej, jak również poza jej granice. OSM WART-MILK spełnia wymogi eksportowe wielu państw i systematycznie lista ta poszerzana jest o nowe kraje.



www.osmsieradz.pl

**OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA
MLECZARSKA WART-MILK**

ul. Wojska Polskiego 41/45

98-200 Sieradz

43 828 67 00

biuro@osmsieradz.pl

*OSM WART-MILK produkuje
wyroby pod markami:*

MU!, MEADOW STAR, ME!

Mleko UHT MU! o różnej zawartości tłuszczu
(0,5%, 1,5%, 2,0%, 3,2%, 3,5%),

Mleko UHT MU!-bez laktozy (1,5%, 3,2%),

Mleko UHT MEADOW STAR
(1,5%, 3,2%, 3,5%),

Śmietanki UHT MU! (12%, 18%, 30%, 36%),

Mleko kozie UHT ME! (4,2%).

OSM WART-MILK jest także producentem wyrobów w proszku. Oferuje: mleko w proszku pełne i odtłuszczone, serwatkę w proszku, maślanek w proszku.



Spółdzielnię mleczarską zawiązali okoliczni właściciele ziemscy w 1912 r., którzy wspólnie wybudowali zakład mleczarski. Funkcjonował on w okresie II wojny światowej i został rozbudowany.

Od 1980 roku działała pod nazwą Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Wartkowicach, a od 1995 jako Spółdzielnia Mleczarska „Mleczwart” w Wartkowicach. Pod tym szyldem funkcjonuje do dziś.

W 2005 roku mleczarnia przeszła gruntowną modernizację, wymieniono cały park maszynowy – po zmianach zakład spełnia unijne wymagania sanitarno-weterynaryjne. Mleczwart to mała regionalna firma leżąca na zielonych terenach województwa łódzkiego. Wysoka jakość surowca i tradycyjna metoda wytwarzanych produktów sprawiają, że wyroby Mleczarni mają wyjątkowy i niepowtarzalny smak. Mleczarnia w Wartkowicach ma doświadczoną załogę i wysoką jakość surowca – to atuty, które bardzo dobrze rokują na przyszłość naszej mleczarni.

Oferta obejmuje:

*masło ekstra produkowane w masielnicy maślanek naturalną pozyskiwaną przy produkcji masła
twaróg półtłusty
serek śmietankowy
serki z Wartkowic smakowe
twaróg półtłusty mielony 1kg
twaróg cukierniczy
mleko 1 l butelka 3,5%
śmietane 18%, 30%, 36%.*

Nasze standardowe hasła to:

Mleczwart stawia na produkty naturalne, produkowane metodą tradycyjną. Nie stosujemy żadnych dodatków chemicznych. Wypełniamy niszę naturalnych produktów mleczarskich i tak jesteśmy postrzegani przez naszych konsumentów.

Nie prowadzimy eksportu, ponieważ produkty mleczarskie na bazie naturalnych składników mają krótki termin ważności, natomiast chcąc podjąć współpracę w tym zakresie, kluczowym elementem przetargowym jest termin przydatności do spożycia.

Działania obecnej Spółdzielni mają na celu utrzymanie ważnej w gminie i kraju pozycji.

Niezwykle zaangażowanie, profesjonalizm i wielka empatia spowodowały, że nasz zakład rozwija się bardzo szybko i na pewno dziś jesteśmy rozpoznawalną mleczarnią jako Spółdzielnia z tradycjami, naturalnymi wyrobami o wysokiej jakości oraz bogatym wachlarzem produktów.

Dziś trudno powiedzieć, co przyniesie przyszłość, ale z pewnością Spółdzielnia będzie w dalszym ciągu rozwijać się, w miarę posiadanych środków finansowych, czego sobie życzymy.

Spółdzielnia Mleczarska „Mleczwart” w Wartkowicach
ul. Spółdzielcza 3, 99-220 Wartkowice,
tel+48 43 678-51-04 /41,
biuro@mleczwart.com

www.mleczwart.com



Kim jesteśmy ?

„JOGO” - Łódzka Spółdzielnia Mleczarska powstała w 1934 roku i działa 87 lat na rynku krajowym. Od 2005 r. zmieniono nazwę Spółdzielni na „JOGO” - Łódzka Spółdzielnia Mleczarska, w celu większej identyfikacji marki JOGO ze Spółdzielnią i odpowiedniego kształtowania jej wizerunku.

Co robimy?

„JOGO” - Łódzka Spółdzielnia Mleczarska zajmuje się przetwórstwem mleka, wyrobem galanterii mleczarskiej, twarogów, wyrobem lodów marki Bambino, sprzedażą hurtową wyrobów mleczarskich, działalnością usługową związaną z chowem i hodowlą zwierząt.

Jak dbamy o klienta?

„JOGO” - Łódzka Spółdzielnia Mleczarska dostosowuje swoje produkty do aktualnych trendów i zapotrzebowania rynkowego.

Co mamy w ofercie?

W ofercie Spółdzielni każdy znajdzie coś dla siebie:

- zdrowe mleko o różnej zawartości tłuszczu;
- pyszną śmietanę;
- twarogi, twarożki;
- smaczne serki homogenizowane i desery;
- orzeźwiające napoje mleczne – maślanki (naturalną i owocową), kefiry i jogurty;
- lody BAMBINO;
- wyroby dla rynku HoReCa i przetwórców.



„JOGO” – Łódzka Spółdzielnia Mleczarska
Łódź 94-251, ul. Omłotowa 12
Tel. (42) 253 08 00, Fax (42) 651 40 50
lsm@jogo.com.pl

www.jogo.com.pl



Tradycyjny Smak z Głuchowa

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Głuchowie zlokalizowana jest pomiędzy Łodzią a Warszawą w województwie łódzkim w powiecie skierniewickim. Jest to region Doliny Rzeki Rąki charakteryzujący się rozległymi łąkami objętymi Obszarem Natura 2000.

Historia spółdzielni mleczarskiej na ziemi Głuchowskiej sięga roku 1911. Po kilku latach istnienia Spółdzielnia stała się ośrodkiem życia gospodarczego ludności Głuchowa.

W 2004 roku została oddana do użytku nowa hala produkcyjna oraz pomieszczenia magazynowe. Uruchomiona została nowa linia technologiczna do produkcji twarogów.

W 2007 i 2009 roku zostały zakupione 2 nowe samochody cysterny do odbioru mleka.

W 2012 r. zostały zakupione 3 nowe Mercedesy chłodnie do dystrybucji nabiału, W 2015 r. zakupiliśmy kolejny samochód do dystrybucji nabiału oraz samochód cysternę do odbioru mleka.

Rok 2017 do naszej floty dołączyła nowa Scania do odbioru mleka.

Rok 2019 był bogaty w inwestycje: instalacja fotowoltaiczna, kotłownia gazowa, koagulator do produkcji twarogów, zbiornik na śmietankę. Modernizacja chłodzenia z wymianą czynnika na R290.

Spółdzielnia specjalizuje się w produkcji najwyższej jakości twarogów (półtłusty, pełnotłusty, chudy), Mleka (2%, 3,2%), śmietanki, śmietany, masła ekstra, masła ekstra oślejki ręcznie formowanej tłuszczu mlecznego, kefiru oraz masłanki.

Nasze produkty nie zawierają konserwantów oraz dodatków, o czym świadczy krótka data przydatności.

Twarogi oraz masło są wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, posiadają również znak „Jakość i Tradycja” Stanowisko Prezesa Zarządu pełni od 19 grudnia 1997r. Pani Teresa Jędraszek.

**PRODUKT
POLSKI**



**OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA
MLECZARSKA W GŁUCHOWIE**
UL. RAWSKA 6
96-130 GŁUCHÓW

WWW.OSMGLUCHOW.COM.PL
TEL. (46) 815 73 40



OSM
SKIERNIEWICE

Ponad 75 lat działalności

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach pracuje nieprzerwanie od 75 lat. W swej działalności łączy poszanowanie tradycji w wytwarzaniu wyrobów mleczarskich i kultury mleczarskiej z nieustannie unowocześnianą techniką i technologią. Duże wsparcie stanowi doświadczona kadra pracownicza oraz stabilna i dobrze przygotowana kadra menadżerska, z wieloletnią praktyką w branży mleczarskiej.

Spółdzielnia zrzesza około 350 członków z terenów powiatów: skierniewickiego, łowickiego, rawskiego i żyrardowskiego. Naszym atutem jest stała baza dostawców - producentów mleka pozyskiwanego z terenów czystych ekologicznie. Aktualnie Spółdzielnia zatrudnia 130 pracowników.

Ser Mozzarella

Delikatny ser podpuszczkowy, który produkujemy wg oryginalnej włoskiej receptury. Powstaje on z pasteryzowanego mleka krowiego, pochodzącego od najlepszych krów, bez sztucznych dodatków i konserwantów. Jest powszechnie używany do dań na gorąco, takich jak pizza, zapiekanki, tosty, makarony oraz na zimno, np. do sałatek. Ma też zastosowanie jako półprodukt dla odbiorców zajmujących się produkcją żywności świeżej i mrożonej (pizza, zapiekanki) oraz dla firm obsługujących branżę HoReCa.

Oferta handlowa:

Mleko w proszku pełne i odtłuszczone;
Serwatka słodka w proszku;
Ser mozzarella;
Sery podpuszczkowe wędzone „Kozackie”;
Masło ekstra skierniewickie
ze znakiem Jakość Tradycja Łódzkie.

Masło Skierniewickie Extra

Produkujemy według niezmienniej receptury od ponad 50 lat. Doceniła to Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, która uhonorowała je Certyfikatem „Jakość Tradycja”. To szczególne wyróżnienie, które pozwala nam promować masło jako jeden z naszych najlepszych produktów.

Wyroby proszkowane

Trafiają do czołowych producentów wyrobów piekarniczych i czekoladowych nie tylko w Polsce i krajach UE, ale także na rynki Chin, Malezji, Libanu, Bangladeszu, Wietnamu czy Arabii Saudyjskiej. Pracujemy w oparciu o corocznie certyfikowany system jakości BRC, posiadamy certyfikaty HALAL oraz KOSHER.

Jakość, tradycja i smak

Wysoka jakość naszych wyrobów jest doceniana przez konsumentów oraz wyróżniana przez opiniotwórcze konkursy i programy, takie jak Program Ministerstwa Rolnictwa „Poznaj Dobrą Żywność”, „Jakość Tradycja Łódzkie” oraz „Docień Polskie”.

**OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA
MLECZARSKA W SKIERNIEWICACH**

96-100 Skierniewice,
ul. Jana III Sobieskiego 83,
+48 46 834 34 00
sekretariat@osmskierniewice.pl



Łódzkie



www.osmskierniewice.pl

OSM Łowicz obchodzi jubileusz. To już 115 lat na rynku!



Charakterystyczna łowiczanka uśmiechająca się z logotypu marki OSM Łowicz i produkty nią sygnowane goszczą na polskich stołach od pokoleń. W tym roku spółdzielnia obchodzi jubileusz 115-lecia, co jest doskonałą okazją do przybliżenia jej historii oraz bogatego dorobku.

Początki historii

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu ma swój początek w 1906 roku, a jej inicjatorem i pionierem był Władysław Grabski – ówczesny premier RP, twórca reformy walutowej. Kolejnym, znaczącym etapem rozwoju było powstanie w 1930 roku „Spółdzielni Mleczarskiej Parowej”, w 1934 roku na jej miejsce powołanie Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej „Promień” i jej dynamiczny rozwój, aż do wybuchu II wojny światowej. Po reorganizacji i odbudowie ze zniszczeń wojennych Zarząd i działacze ruchu spółdzielczego przyczynili się do zwiększenia liczby członków Spółdzielni, wzrostu skupu i produkcji. W 1951 roku Spółdzielnia została upaństwowiona i pracowała w oparciu o obowiązkowe dostawy mleka aż do roku 1957, kiedy ją ponownie reaktywowano oraz przyjęto i zatwierdzono statut spółdzielni. Dzięki intensywniej pracy nad odbudową i rozwojem bazy surowcowej, skup mleka przekroczył zdolności produkcyjne. Podjęto wówczas decyzję o budowie nowego zakładu o profilu serowarskim i przerobie 120 tys. litrów

Droga do sukcesu

Początek lat 90. XX wieku był dla Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Łowiczu kluczowym etapem w jej historii. Mimo niesprzyjającemu otoczeniu makroekonomicznemu, ówczesne władze Spółdzielni podjęły nietłumione, ale przemyślane decyzje o dużych inwestycjach technologicznych. Dzięki nim OSM Łowicz jako jedna z pierwszych mleczarni w Polsce w 1991 roku rozpoczęła sprzedaż mleka UHT w opakowaniach kartonowych. Inwestycja okazała się przysłówiowym „strzałem w dziesiątkę”, co spowodowało bardzo dynamiczny rozwój firmy i wprowadziło OSM Łowicz na ścieżkę ciągłego rozwoju. W roku 1997 zadebiutowała na rynku marka łowickie i produkty sygnowane przez uśmiechniętą łowiczankę, którą dziś



Pierwszy wzór opakowania mleka UHT z łowicą wprowadzony w 1991 roku

znają niemal wszyscy. Ogromny rynkowy sukces marki łowickie oraz szereg trafionych inwestycji spowodowały, że Spółdzielnia znalazła się w czołówce polskich mleczarni, w której utrzymuje się do dziś. Z końcem 2004 roku OSM Łowicz przyłączyła do swoich struktur Toruńską Spółdzielnię Mleczarską. Przyłączenie największej na Kujawach spółdzielni powiększyło potencjał skupu i produkcyjny o około 25%, a także poszerzyło ofertę handlową. Dalsze działania zarządu i rady nadzorczej doprowadziły w 2008 roku do przejęcia spółki Zorina i zakładu produkcyjnego w Kutnie.



Produkty marki łowickie wprowadzone w 1997 roku

OSM Łowicz dziś

Obecnie każdy z trzech zakładów OSM Łowicz ma różnorodne specjalizacje produkcyjne, dzięki czemu Spółdzielnia może wytwarzać szeroki asortyment wyrobów. Każdy zakład wykorzystuje w pracy najnowsze osiągnięcia technologii i spełnia najwyższe normy jakościowe. Na początku 2020 roku firma odświeżyła szatę graficzną opakowań wszystkich kategorii. Ogromne przedsięwzięcie, które niezaprzeczalnie zakończone zostało dużym sukcesem. Uwidocznienie logotypu marki na wyróżniającym się w branży granatowym kolorze, spowodowało uwidocznienie na półkach sklepowych. Za zmianą wizualną podążyła również strategia marketingowa i wizerunkowa realizująca konsekwentnie hasło „łowicz łączy pozytywnie”. Spółdzielnia rocznie przerabia ponad 450 milionów litrów mleka



Obecna szata graficzna opakowań z 2020 roku

Solidny partner

150 produktów, szeroka sieć dystrybucji, własne hurtownie i sklepy, stałe dostawy dla segmentu HoReCa, eksport do



Jedna z wielu nowoczesnych linii produkcyjnych OSM Łowicz

ponad 50 krajów świata. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu to dziś firma o silnej pozycji rynkowej i solidny partner biznesowy.



Logotyp marki z 1992 roku

Aktualny logotyp marki powstały w 2004 roku i obowiązujący obecnie



ŁOWICZ ŁĄCZY pokolenia

mleczarnia.łowicz.pl

Łowicz łączy rodzinę. Jesteśmy razem i dzielimy się chwilami. Łączą nas wspólne lata - te za nami i te przed nami. Łączy nas wspólny stół i troska o najbliższych. Łączy nas Łowicz



Zakład produkcyjny w latach 70-tych XX wieku mleka dziennie. Wybudowany w 1971 roku zakład jest systematycznie modernizowany, a produkcja dostosowywana do aktualnych potrzeb rynku.

OSM MILKAR w Karczewie

– 80 lat działalności

Nasze początki



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska „Milkar” w Karczewie jest przedłużeniem działalności Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Otwocku, której powstanie datuje się na rok 1941. Rejon działalności, obejmujący początkowo najbliższe okolice, stopniowo rozszerzał się, a co za tym idzie zwiększał się potencjał produkcyjny.

Niewielka działka, na której zlokalizowany był zakład, ograniczała możliwości dalszej rozbudowy, która umożliwiałaby sprostanie tym wyzwaniom. Z tego też powodu, w latach 70-tych rozpoczęto prace przygotowawcze, w tym projektowe, które zaowocowały decyzją o budowie nowego zakładu w Karczewie. Położenie w samym centrum Mazowsza, w pobliżu Mazowieckiego Parku Krajobrazowego zapewniało czyste powietrze, wodę, naturalną florę, co pozwalało uzyskać wysokiej jakości mleko. Budowę rozpoczęto w 1976 roku, oddanie do użytku nastąpiło w 1979 r. Był to zakład o przerobie docelowym 300.000 l/dobę. Przesłanką do tej wielkości były założenia ówczesnej Komisji Planowania Gospodarczego o utworzeniu wokół tego zakładu tzw. „pierścienia mlecznego”, polegającego na zorganizowaniu dużych spółdzielczych gospodarstw rolnych. Zamierzenia te nigdy nie zostały zrealizowane. Zakład osiągnął planowaną zdolność produkcyjną dzięki zakupom mleka z innych spółdzielni, w ilości 2/3 w stosunku do własnego surowca.

Współczesność.

W czasie transformacji ustrojowej, w roku 1995 zaprzestano produkcji, ograniczając się do skupu i sprzedaży mleka nieprzetworzonego. W 1997 r. nowy Prezes opracował założenia techniczno-ekonomiczne do odtworzenia produkcji. Część budynków wyposażono w linie do produkcji sera metodą UV oraz do produkcji twarogów klasycznych. Wyposażono masłownię i paczkarnię. Zamierzonych planów nie udało się w pełni zrealizować. Obecnie karczeńska OSM zajmują się skupem od rolników mleka, a następnie odsprzedażą innym Spółdzielniom i zakładom mleczarskim. Skupuje około 2 milionów mleka rocznie od 43 dostawców - członków Spółdzielni, prowadzących swe gospodarstwa na terenie powiatu otwockiego raz części powiatu mińskiego.

Na przestrzeni 80-letniej działalności Spółdzielni wśród kadry pracowniczej znajdowało się i nadal znajdują się długoletni pracownicy:

Małgorzata Kurek

- zatrudniona w 1977 r., obecnie Prezes Zarządu;

Anna Jesiotr

- zatrudniona w 1975 r., kontroler jakości;

Jadwiga Jankowska

- zatrudniona w 1984 r., sam. ref. ds. osobowych i samorządowych;

Mirosław Walkiewicz

- zatrudniony w 1979 r., kierownik samochodowy;

a także: Paweł Krzemiński oraz Michał Jagnieza.

Aktualny pracą Spółdzielni kieruje

Małgorzata Kurek - Prezes Zarządu.

Przewodniczącym Rady Nadzorczej jest Janusz Góras.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska „MILKAR”

Jagodne 1

05-480 Karczew

osmmilkar@milkar.com.pl

www.milkar.com.pl

tel. 22 719 00 50

Wszystkim należy się szacunek i podziękowania za wkład włożony w działalność naszej Spółdzielni, od 80 lat wpisanej w pejzaż lokalnego środowiska.



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim to producent najwyższej jakości serów mozzarella, twarogów oraz napojów fermentowanych. W produkcji kefiru i twarogów posiadamy ponad 70-letnią tradycję, natomiast sery mozzarella wprowadziliśmy na rynek polski w roku 1993 i byliśmy prekursorem rozwoju rynku mozzarelli w Polsce.

Obecnie możemy pochwalić się najnowocześniejszą linią do produkcji serów mozzarella w Europie – jest to w pełni zautomatyzowana linia do ukwaszania, rozparzania, formowania, chłodzenia i pakowania mozzarelli z przeznaczeniem zarówno dla odbiorców detalicznych i hurtowych, jak i na rynek HORECA.

Innowacyjna technologia produkcji napojów fermentowanych sprawia, że kefiry, maślanki i śmietany pod marką Latteo Grodzisk Mazowiecki cechuje zawsze najwyższa jakość, niepowtarzalny smak i aromat. Wyroby te powstają dzięki wiedzy, zaangażowaniu i pracy ludzi z różnych obszarów, począwszy od producentów mleka aż po wybitnych serowarów i technologów.

Posiadane przez naszą Spółdzielnię znaki jakości i certyfikaty pozwalają konsumentowi na świadomy wybór najlepszego produktu spośród szerokiej gamy wyrobów na półkach sklepowych. Jednym z takich znaków gwarantujących najwyższą jakość jest znak „Poznaj Dobrą Żywność”, który klienci na pewno odnajdą na opakowaniach naszych produktów pod marką Latteo Grodzisk Mazowiecki.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim

ul. Traugutta 5, 05-825 Grodzisk Mazowiecki

tel: 22 755 52 65

Fax.: 22 755 62 77

sekretariat@osmgm.pl



www.osmgm.pl



CSM Ciechanów

Ciechanowska Spółdzielnia Mleczarska
06-400 Ciechanów, ul. Mleczarska 16a
tel. (+48) 23 671 23 30
sekretariat@mleczarnia.ciechanow.pl

Obecnie Spółdzielnię kieruje Zarząd w składzie:

Wiesław Żebrowski – Prezes Zarządu
Danuta Peplowska – Główny Księgowy/Pełnomocnik Zarządu

W skład Rady Nadzorczej wchodzi 12 członków, z czego Prezydium stanowią następujące osoby:

Marek Czarnecki – Przewodniczący
Cezary Brzeszkiewicz – Zastępca Przewodniczącego
Marek Piekarski – Sekretarz



Za swój dynamiczny rozwój
 Ciechanowska Spółdzielnia Mleczarska
 w 2013 roku otrzymała prestiżowy tytułu
 „Diament Forbesa”.



Ciechanowska Spółdzielnia Mleczarska jest solidną, stabilną i rzetelną firmą z ponad 90-letnią tradycją, działającą nieprzerwanie na rynku mleczarskim od 1929 roku.

Od roku 2006 Spółdzielnia prowadzi działalność w trzech obszarach:

Skup mleka

Skupujemy mleko od ok. 400 producentów mleka z terenu 30 gmin, wchodzących w skład 10 powiatów województwa mazowieckiego. Dokładamy wszelkich starań, aby jakość produkowanego mleka była na najwyższym poziomie, czego dowodem jest ponad 50 % udział skupowanego mleka pochodzącego z obór objętych kontrolą użytkowości mlecznej. Ocena mleka od dostawców jest systematycznie weryfikowana w laboratorium zakładowym oraz w niezależnych akredytowanych laboratoriach zewnętrznych. Dzięki ciężkiej pracy i chęci ciągłego rozwoju, rzesza naszych dostawców jak i odbiorców ciągle rośnie. Posiadamy własne zaplecze magazynowe, nowoczesną stację odbioru mleka oraz nowoczesne samochody do transportu mleka i innych produktów.

Sprzedaż środków do produkcji rolnej oraz ochrony roślin

Oferta handlowa naszej firmy stanowi szeroką gamę towarów dedykowanych dla branży rolnej, ze szczególnym uwzględnieniem produktów niezbędnych w hodowli bydła mlecznego. Prowadzimy sprzedaż środków do produkcji rolnej, m.in. pasz i koncentratów, nawozów, nasion, środków do higieny udoju, środków ochrony roślin, folii do kiszzonek a także drobnego sprzętu rolniczego, ogumienia, olejów i smarów do maszyn rolniczych. Oferujemy możliwość zakupu środków do produkcji rolnej w rozliczeniu za dostarczone mleko, rozłożenie należności na raty. Świadczymy kompleksowe usługi i doradzamy nie tylko naszym dostawcom mleka, a także rolnikom niezrzeszonym w naszej Spółdzielni.

Usługi transportowe

Dysponuje rozbudowanym taborem samochodowym przewożącym mleko; przewożymy mleko (także zagęszczane), serwatkę (płynną i zagęszczoną), śmietanę, kwas mlekowy. Świadczymy też usługi w zakresie transportu spożywczych środków płynnych, takich jak olej, soki, melasa, itd. Dzięki specjalistycznym cysternom o pojemności 28 tys. litrów oraz o poj. 10,5 tys. litrów, jesteśmy w stanie sprawnie zwieźć skupowane mleko a także zapewnić szybki transport naszym klientom w zależności od ich zapotrzebowania.

www.mleczarnia.ciechanow.pl



Smak to pasja.

Przez lata serowarzy w OSM w Sierpcu udoskonalali smak produktów. Pasja towarzysząca im codziennie przy pracy, pozwoliła stworzyć unikalne receptury. Najwyższa jakość produktów jest zapewniona również dzięki dostawcom mleka, którzy są jednocześnie członkami i właścicielami spółdzielni. Tylko z bardzo dobrego surowca można produkować wyśmienite wyroby.

Stąd. Z Sierpca.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sierpcu w 2019 roku wdrożyła Program Zrównoważonego Rozwoju pod nazwą „Stąd. Z Sierpca.” Ideą programu jest zapewnienie lepszych warunków do życia i pracy dostawcom mleka i pracownikom. Uwzględniając trzy filary zrównoważonego rozwoju: Ekologię, Ekonomię i Dobrostan Społeczny zadeklarowano działania związane z dbałością o środowisko, współpracę z lokalną społecznością, pełen recykling stosowanych opakowań, maksymalizację oszczędności energii i mediów.



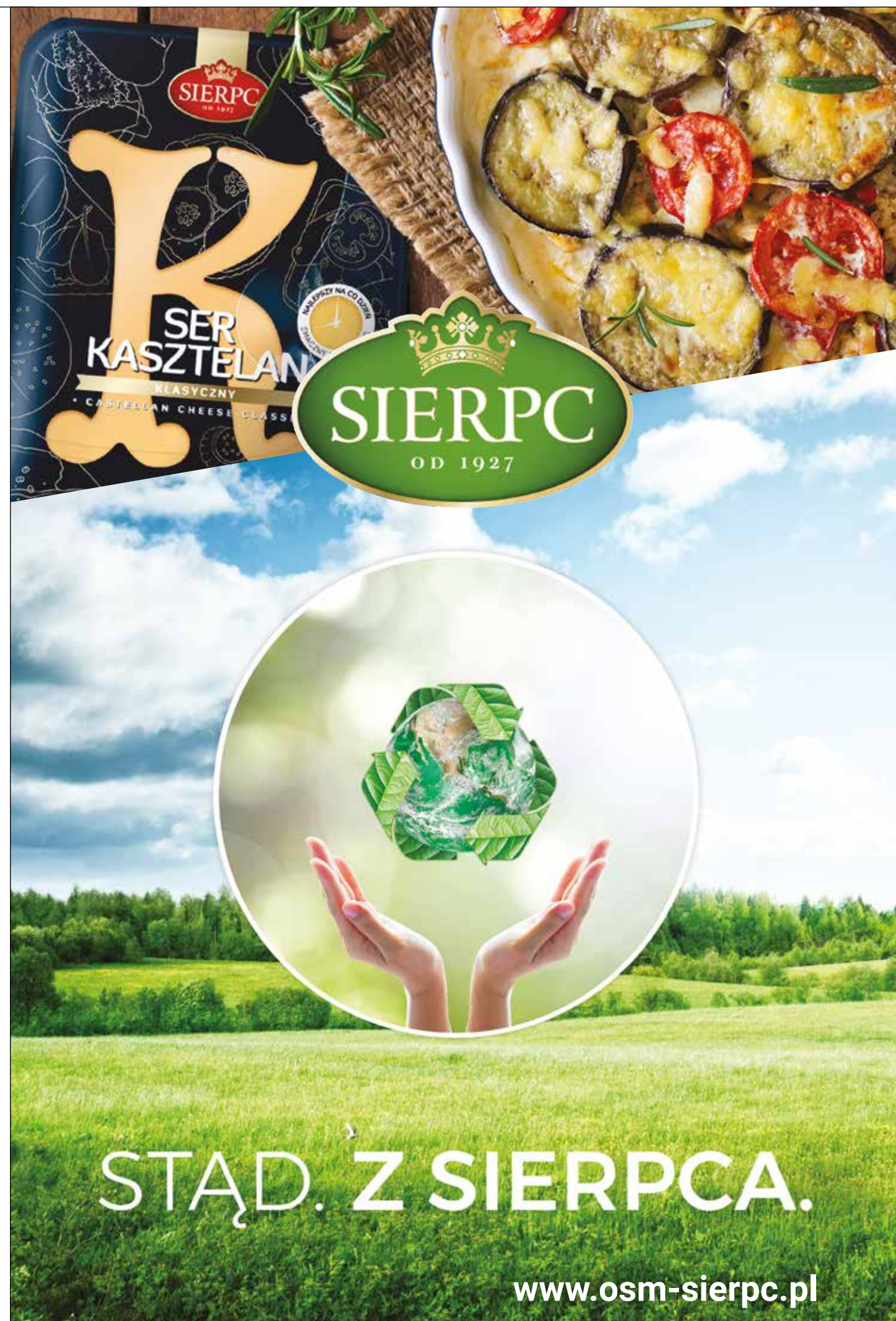
ul. Żeromskiego 2A
09-200 Sierpc
+48 24 275 38 81
kontakt@osm-sierpc.pl
facebook.com/sierpc.ser.smak/

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sierpcu

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sierpcu to ponad 90 lat tradycji, dobrego smaku i zaufania Polaków. Początki jej działalności to rok 1927, kiedy to okoliczni rolnicy i właściciele ziemscy wspólnymi siłami założyli sierpecką mleczarnię. Przed wybuchem II wojny światowej w ofercie spółdzielni pojawiły się sery – znane i cenione wśród Polaków po dzień dzisiejszy.

Rozwój.

Spółdzielnia stawia na samodzielny rozwój. W ostatnich latach wielokrotnie zwiększono skup mleka, produkcję serów i co się z tym wiąże obroty firmy. Było to możliwe dzięki zaplanowanym działaniom inwestycyjnym w moce produkcyjne, zaplecze techniczne i logistyczne.



Nowoczesna mleczarnia z pięknym rodowodem



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łobżenicy jest jedną z najstarszych spółdzielni w Polsce. Założona w 1892 roku przez 13 miejscowych producentów mleka spółdzielnia przez wiele dziesięcioleci działała na rynku lokalnym. Dysponowała skromnym majątkiem i wyposażeniem, ale skutecznie spełniała statutowe zadania – choć jej mozolną pracę zakłócały różne dziejowe zawirowania, nieraz bardzo gwałtowne.

Przetrwała wszystkie zakręty historyczne – ustrojowe i gospodarcze – w tym radykalną zmianę sposobu rynkowego funkcjonowania na początku lat dziewięćdziesiątych. Spółdzielczość polska – nie tylko mleczarska – zderzyła się z poważnymi zagrożeniami. Wiele spółdzielczych podmiotów ich nie przetrzymało, wiele innych co prawda wyszło z opresji, ale w bardzo marnej kondycji ekonomicznej. Wolnorynkowe reguły gry trzeba było szybko przyswoić i wykorzystać, co się udało między innymi także OSM w Łobżenicy. Mleczarnia systematycznie modernizowała technologie, szybko uczyła się nowoczesnego marketingu, elastycznie reagowała na potrzeby konsumentów. Obchodząc w październiku tego roku 130-lecie istnienia, łobżenicka mleczarnia prezentuje się jako nowoczesna, świetnie zorganizowana i zarządzana firma wytrzymująca konkurencję branżową z każdym rywalem – i tym małym i tym większym.

Dynamiczny rozwój

Skutecznie operując na ogólnopolskim rynku, OSM Łobżenica dostosowała się do unijnego prawa i osiągnęła taki poziom potencjału wytwórczego, że może rywalizować z branżą konkurencyjną. Najlepszym tego potwierdzeniem jest rosnący popyt na produkty Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Łobżenicy, co jest najbardziej wiarygodnym wyznacznikiem konsumenckiej oceny.

Według receptury

Z mleczarni w Łobżenicy pochodzą znakomite twarogi, śmietany, jogurty, kefiry i masło. Wysoka jakość surowca wyjściowego, naturalne dodatki smakowe, rygorystycznie przestrzegane receptury i reżimy produkcyjne, nowoczesne wyposażenie i profesjonalizm załogi – to podstawowe atuty mleczarni potwierdzone wdrożonymi i certyfikowanymi systemami zarządzania jakością HACCP, IFS Food. Do tego trzeba dodać sprawne zarządzanie i efektywny marketing, bo bez tych elementów nie sposób dziś funkcjonować na silnie zagęszczonym rynku producentów mleka i jego przetworów.

Obecnie w Spółdzielni zatrudnione są 123 osoby.

Pieczę nad działalnością OSM Łobżenica pełni 4 osobowy Zarząd:

Prezes Zarządu – Andrzej Gliszewski
Zastępca Prezesa – Tomasz Gryczka
Nieetatowi członkowie zarządu:
Paweł Deja i Grzegorz Czapiewski

W skład Rady Nadzorczej wchodzi 13 osób:

Przewodniczący Rady – Antoni Kapeja
Zastępca Przewodniczącego – Ewa Cybulska
Zastępca Przewodniczącego – Józefina Jan
Sekretarz – Danuta Fertsch
Przewodniczący Komisji Skupu i Handlu
– Leszek Pikulik
Przewodniczący Komisji Rewizyjnej
– Magdalena Michalska

Członkowie Rady:
Sławomir Barciszewski, Andrzej Cybulski,
Ryszard Giczela, Michał Koniec, Krzysztof Mrotek,
Sławomir Radowski, Rafał Tomala.



Wysoką jakość produktów potwierdzają też otrzymane nagrody i wyróżnienia:

- Odznaka Honorowa za Zasługi Dla Rozwoju Gospodarki Rzeczypospolitej Polski 2015
- Platynowy HIT za znakomite walory smakowo - jakościowe Półtłustego Sera Twarogowego Krajanka 2015
- Godło Poznaj Dobrą Żywność za Ser Twarogowy Półtłusty 2016r.
- Godło Poznaj Dobrą Żywność za Masło Ekstra 2017r.
- HIT Palladowy 2017r.
- HIT Dysprozowy 2018r. za modelowe zarządzanie przedsiębiorstwem, utrzymanie wysokiej pozycji marki oraz jakość produktów mlecznych
- Rodowy HIT 2019 za walory smakowe i jakościowe Twarogu Śmietankowego
- Tytanowy HIT 2020r. - za zbudowanie silnej pozycji marki mleczarni
- Certyfikat TUV NORD IFS Food nadany w 2021r.

Wiarygodna marka

OSM Łobżenica jest dziś marką wiarygodną. A konsument umie odróżnić dobrą jakość i dobry smak od sztucznie preparowanych „wzorów” wielu innych producentów, którzy swoje miejsce na sklepowej półce zawdzięczają bardziej agresywnym kampaniom reklamowym i podejrzanie niskim cenom, niż rzeczywistym atutom jakościowym i smakowym. Konsument, który woli prawdziwe masło od kostki „masłopodobnej” i prawdziwą śmietanę od wyrobu „śmietankowego”, chętnie sięga po produkty oznaczone logo OSM Łobżenica. Satisfakcja takich klientów jest najcenniejszym dowodem słuszności strategii przyjętej i realizowanej przez łobżeńską mleczarnię, czego dowodem są uzyskane liczne nagrody. Bierze ona też aktywny udział w życiu lokalnej społeczności nie tylko jako lojalny i pomocny partner rolników producent poszukiwanych wyrobów. To firma silnie wrośnięta w społeczno-gospodarczy pejzaż Kraju oraz jedna z wizytówek gospodarności i solidności rolników i mleczarzy działających w tej części Polski. Wysoką jakość i walory smakowe twarogów potwierdza otrzymany przez Ministra Rolnictwa certyfikat Poznaj Dobrą Żywność dla Sera Twarogowego Półtłustego (Twaróg półtłusty krajanka).





OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W CZARNKOWIE
ul. Kościuszki 105, 64-700 Czarnków, 67 255 28 11 do 12

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska ma swoją siedzibę w malowniczej części północnej Wielkopolski – okolicy bogatej w łąki oraz tereny zielone. Niezmiennie od kilkudziesięciu lat stawiamy na jakość i naturalność wszystkich produkowanych wyrobów dzięki czemu od lat konsumenci po nie sięgają z zaufaniem. Gama Naszych wyrobów zaczyna się na produktach takich jak mleko czy śmietanki bez karagenu poprzez twarogi tradycyjne czy też uzyskiwane metodą ultrafiltracji po wyśmienite desery m.in. Zuzia z czystą etykietą i tradycyjne jak Wielkopolski Ser Smażony. Cały oferowany przez Okręgową Spółdzielnię Mleczarską asortyment powstaje w zakładach w Czarnkowie oraz Chodzieży z mleka najwyższej jakości pozyskiwanego tylko od dostawców będących członkami spółdzielni. Nowoczesny park produkcyjny oraz technologie oraz najwyższej jakości surowiec umożliwiają nam oddanie w ręce konsumentów produktów najwyższej jakości bez karagenu, syropu glukozowo fruktozowego czy innych zbędnych wypełniaczy i sztucznych barwników. Wszystko zgodnie z hasłem które towarzyszy nam od lat:

Pyszne. Naturalnie!



www.osmczarnkow.pl

Dobre, bo z Wrześni

DOBRY WYBÓR

MW

Spółdzielnia Mleczarska Września

www.smw.com.pl
tel. 61 4360 578



Spółdzielnia Mleczarska Września to nowoczesna firma regularnie wprowadzająca najnowsze trendy dostępne w branży mleczarskiej, inwestująca w rozbudowę i modernizację zakładu oraz w prawidłowo przeszkoloną kadrę. Spółdzielnia Mleczarska Września zdobyła bardzo dużo nagród za wyśmienite produkty. Przystąpiła do Sieci Nasze Kulinarne Dziedzictwo i została nagrodzona za wysoką jakość produktów „Mleczną Perłą” trzy lata z rzędu.

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego przyznała Certyfikat „Jakość i Tradycja” dla Twarogu półtłustego i Masta tradycyjnego.

Strzałkowo
Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców

pakowany ręcznie

Tradycyjna JAKOŚĆ i smak

Strzałkowo
TWARÓG
śmietankowy ze Strzałkowa

6 dni ważności

tradycyjna receptura

Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców
ul. Gen. Sikorskiego 28, 62-420 Strzałkowo,
tel./fax 63 275 00 27
www.smu.com.pl

INSPIRACJI SZUKAJ NA:
f SMU Strzałkowo
smu_strzalkowo

Ponad 90 lat Tradycja zobowiązuje!

Z inicjatywą założenia Spółdzielni Mleczarskiej w Kole wyszedł przedwojenny starosta kolski Karol Wojciechowski. Dnia 2 sierpnia 1930 roku odbyło się Walne Zgromadzenie Założycielskie, w którym wzięło udział 41 osób. Zakład uruchomiono 15 sierpnia 1930 r. z ręcznym systemem produkcji. Był zlokalizowany w wydzierżawionym prywatnym budynku na terenie dawnej wsi Blizna (obecnie ul. Blizna w Kole). Jego pierwszym kierownikiem został Bronisław Szymański.

W 1930 roku spółdzielnia przetwarzała już 12.000 litrów mleka dziennie. Rok później zakład zmechanizowano, a nazwę zmieniono na Spółdzielca Mleczarnia Mechaniczna w Kole. Asortyment produkcji był wówczas bardzo ubogi - produkowano masło i śmietanę, ale jakość produktów była wysoka - część masła przeznaczano na eksport.



Pierwsza siedziba Mleczarni w Kole 1931 r.

Z uwagi na dynamiczny rozwój firmy w 1934 r. postanowiono wybudować nowy zakład, który powstał już trzy lata później. W tym czasie wykupiono też konkurencyjne zakłady w okolicy. Dzięki inwestycjom powstała w Kole bardzo nowoczesna, jak na ówczesne standardy, mleczarnia mechaniczna, i jeszcze polepszo jakość produktów. Sukces ten przyczynił się do rozszerzenia terenu działalności spółdzielni oraz zmiany jej nazwy w roku 1937 na - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole. Do wybuchu wojny OSM w Kole miała już 16 filii na terenie powiatu kolskiego.

W 1939 zakład przejęli okupanci niemieccy, a po wyzwoleniu kierownictwo mleczarni ponownie objął Bronisław Szymański. Część zabudowań była zniszczona, ale szybko się z tym uporano. W 1951 r. nastąpiło upaństwowienie przedsiębiorstwa, ale już w roku 1957 powrócono do spółdzielczej formy własności. W 1964 roku przyłączono OSM w Sompólnie, w 1968 OSM w Kłodawie, a w 1970 OSM w Izbicy Kujawskiej i Dąbiu. Pięć lat później uruchomiono nowoczesną proszkownię mleka i wytwórnię mlekomiksu w nowej lokalizacji - przy ul. Towarowej, gdzie powstał też biurowiec, magazyny, nowy zakład produkcyjny oraz budynki mieszkalne dla pracowników.



Siedziba OSM w Kole 1937 rok

Kolejne lata przynosiły już tylko wzrost skupu, produkcji i eksportu oraz coraz to nowe medale, nagrody i wyróżnienia dla produktów OSM w Kole. Szczególny rozwój i umocnienie na pozycji jednego z głównych liderów na rynku mleczarskim i spożywczym w Polsce, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole rozpoczęła w roku 1992, gdy funkcję Prezesa Zarządu objął Pan Czesław Cieślak, wcześniej zasiadający w Radzie Nadzorczej (w latach 1990-1992 będący jej Przewodniczącym). To właśnie jemu przyszło się zmagać z kłopotami kolskiej spółdzielni w trudnych realiach przemian i wchodzenia w gospodarkę wolnorynkową. Dzięki trafnyim decyzjom Prezesa, Rady Nadzorczej OSM w Kole oraz dużemu zaangażowaniu Pracowników, udało się wprowadzić zakład w XXI wiek i do UE w świetnej kondycji.

Okres kierownictwa OSM w Kole przez Prezesa Czesława Cieślaka, który trwa do dziś, to czas wielu dużych inwestycji, m.in. budowy nowoczesnej masłowni i nowej proszkowni mleka, nowoczesnej zakładowej oczyszczalni i kotłowni gazowo-olejowej. Podczas tej kadencji doszło do przejęć innych spółdzielni przez OSM w Kole (2000 r. - Ostrzeszów, 2006 r. - Kępno, 2007 r. - Grodków, 2019 r. - Ostrów Wielkopolski, 2020 - Konin). Znacznie powiększono obszar skupu, ilość skupowanego mleka oraz poszerzono zbył. Pojawiła się duża gama nowych produktów.

(na podstawie: „Kolo - rozwój miasta 1948-1978” J. Gradziński, R. Pilariski; J.S. Mujta „Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole 1930-2000” oraz A. Wysocka „Z dumą w XXI wiek - 80 lat Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kole”)



Biurowiec OSM w Kole - współcześnie



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole - to jedno z najstarszych i najlepiej rozwijających się krajowych przedsiębiorstw z całkowicie polskim kapitałem zakładowym, jeden z największych zakładów mleczarskich w Polsce oraz czołowy polski eksporter, potentat produkcji mleka w proszku oraz masła. OSM w Kole łączy mleczarską tradycję spółdzielczą z nowoczesnymi technologiami wytwarzania i wyską jakością oferowanych produktów.

Produkty z logo OSM w Kole znane są na rynku krajowym, jak i na rynkach zagranicznych. Głównym z nich jest mleko w proszku, którego odbiorcami są kraje europejskie, bliskowschodnie, azjatyckie oraz afrykańskie.

Wszystkie wyroby naszej Spółdzielni wyróżniają się doskonałym smakiem, są zdrowe, odżywcze i dietetyczne, co potwierdzają wielokrotne wyróżnienia i medale w konkursach branżowych, konsumenckich oraz na targach i wystawach.

ul. Towarowa 6
62-600 Kolo

63 272 09 00

osm@osmkolo.pl

Prezes Zarządu - Czesław Cieślak
Zastępca Prezesa Zarządu - Tadeusz Malczyk

- Oddział w Grodkowie •
- Oddział w Ostrowie Wielkopolskim •
- Oddział w Koninie •



www.osmkolo.pl



www.osm-jarocin.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Jarocinie

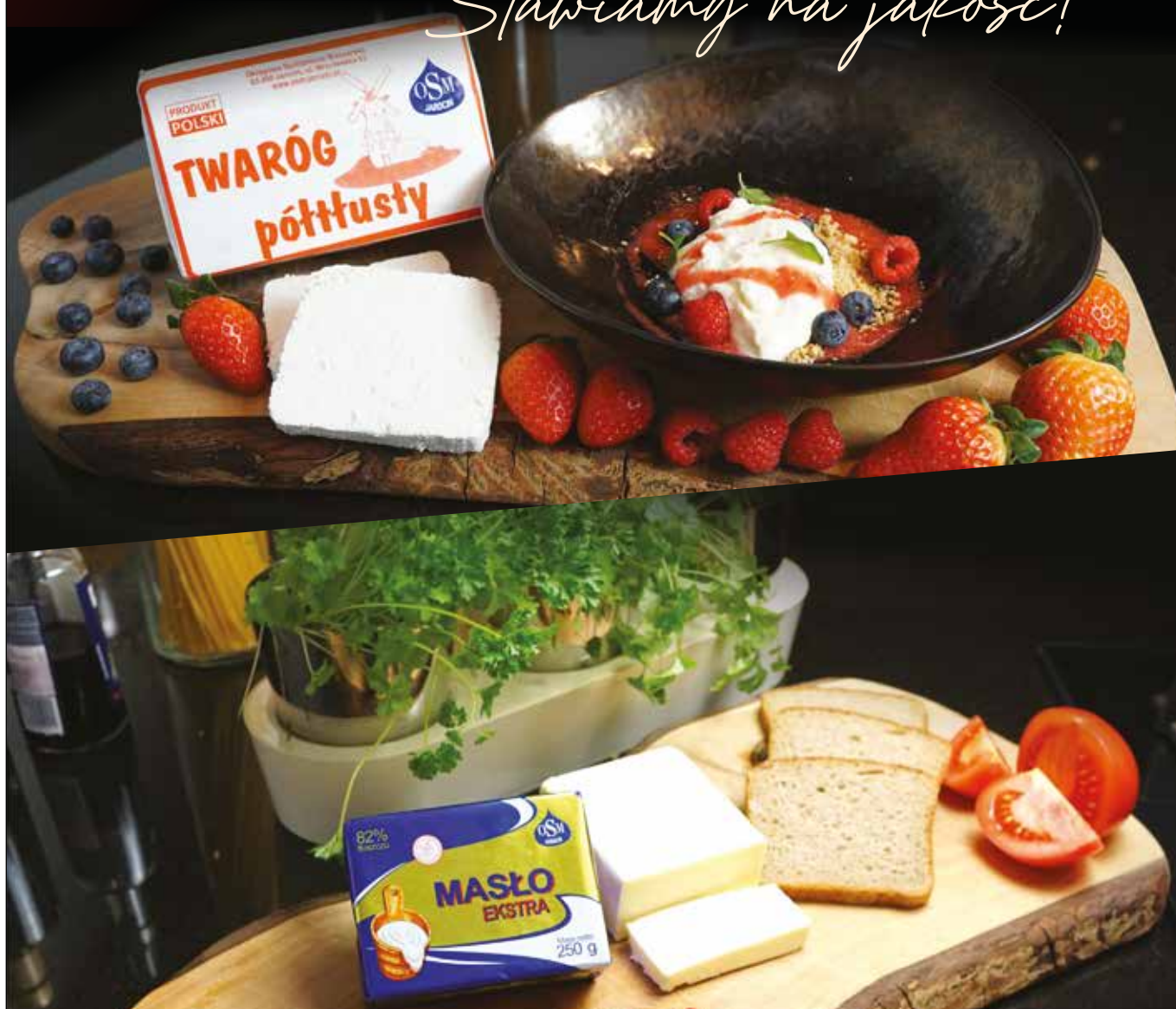
63-200 Jarocin,
ul. Wrocławska 53
centrala:
62 747 35 77-8,
62 747 24 59

sekretariat@osmjarocin.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska jest jedną z najstarszych w Polsce - swą aktywność produkcyjną prowadzi od 135 lat. Pierwszy zakład przetwórstwa mleka w Jarocinie powstał już w 1887 roku. Dzisiaj, po wielu zmianach, rozbudowach i modernizacjach i wyposażeniu w nowoczesne linie technologiczne, OSM Jarocin jest znanym i cenionym producentem wysokiej jakości wyrobów mleczarskich.

OSM Jarocin współpracuje z wielkopolskimi producentami mleka, których gospodarstwa położone są na terenach pozbawionych wielkiego przemysłu, na obszarze czystym ekologicznie. Spółdzielnia konsekwentnie inwestuje w swój rozwój, doskonali system jakości, a dzięki dobrej organizacji pracy i kadrze doświadczonych, wyroby naszej Spółdzielni spełniają wymagania i oczekiwania najbardziej wymagających konsumentów. Firma specjalizuje się w produkcji galanterii mleczarskiej w 7 grupach asortymentowych: mleka, śmietan, śmietanek, twarogów, twarożków, masła i 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, zarówno w kraju, jak i za granicą.

Stawiamy na jakość!



Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu



Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu może poszczycić się ponad 130 letnią tradycją. Została założona w czerwcu 1889 roku, natomiast Kondensownię i Proszkownię Mleka uruchomiono w 1979 r. Usytuowanie Spółdzielni w Wielkopolsce, w regionie o wysokiej agrokulturze i intensywnej produkcji mleka, sprzyja wytwarzaniu wyrobów o najwyższej jakości.

Obecnie zakład wyposażony jest w nowoczesne linie do produkcji mleka zagęszczonego niesłodzonego i słodzonego w opakowaniach kartonowych i puszkach, mleka zagęszczonego słodzonego smakowego w tubach, śmietanek UHT, masła ekstra, mleka w proszku odtłuszczonego granulowanego, sera długodojrzejającego.

W 2015 r. uruchomiono nową linię do proszkowania mleka. W 2017 r. oferta Spółdzielni została rozszerzona o produkty w opakowaniach 5, 10 kg dedykowane dla rynku HoReCa.

Jakość produktów Spółdzielni potwierdzają liczne nagrody, odznaczenia a przede wszystkim zadowolenie i lojalność klientów.

ul. Wielkopolska 1, 63-800 Gostyń | tel. +48 65 575 22 00
www.smgostyn.pl | www.facebook.com/SMGostyn



SERY PLEŚNIOWE

Lazur

OD 1959

Inspirujemy kulinarnie



www.kuchnialazur.pl
www.lazur.pl

MIĘDZYBÓRZ

— O S M —

ul. Wrocławska 17, 56-513 Międzybórz

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzybórz istnieje już ponad 60 lat i do dzisiaj kontynuuje chlubne tradycje polskiego mleczarstwa w zakresie produkcji artykułów nabiałowych metodami tradycyjnymi.

Spełniając najwyższe kryteria jakości europejskich standardów nasze produkty na każdym etapie produkcji podlegają ciągłej kontroli i analizie. W produkcji nie stosujemy żadnych dodatków i komponentów, dzięki czemu artykuły nabiałowe mają nadzwyczajne walory smakowe i organoleptyczne. Znakomity surowiec pozyskiwany jest przez nasz Zakład z obszaru czystego ekologicznie, usytuowanego wśród pól i dużego kompleksu leśnego, z dala od regionów przemysłowych.

Naturalność naszego tradycyjnego masła, twarogów, śmietan, śmietanek oraz maślanek - według oceny naszych klientów - wyróżnia je spośród wielu innych, dostępnych na polskim rynku produktów. Za jakość wytwarzanych produktów nasza Spółdzielnia otrzymała wiele nagród, medali, statuetek, tytułów i certyfikatów.

W zgodzie z Naturą





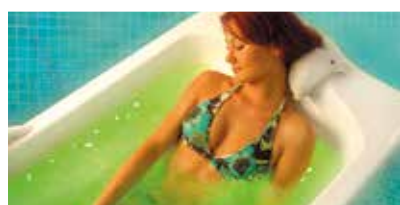
www.mleczarniamiedzyborz.pl



LECZENIE I REHABILITACJA:

SCHORZEŃ UKŁADU RUCHU, CHORÓB REUMATYCZNYCH, UKŁADU KRAŻENIA,
UKŁADU NERWOWEGO, PRZEMIANY MATERII, UKŁADU ODDECHOWEGO

- Centrum Ortopedycznej Terapii Manualnej
- Centrum Rehabilitacji Kardiologicznej
- Specjalistyczne konsultacje lekarskie oraz diagnostyka fizjoterapeutyczna
- Basen solankowy
- **Wellness & SPA;** baseny z atrakcjami: wewnętrzny i całoroczny zewnętrzny, zespół saun i łaźni



WYŚMIENITA KUCHNIA, POSIŁKI W FORMIE BUFETU.

BOGATY PROGRAM IMPREZ KULTURALNYCH I ROZRYWKOWYCH

tel. 54 416 70 00

www.podtezniami.pl

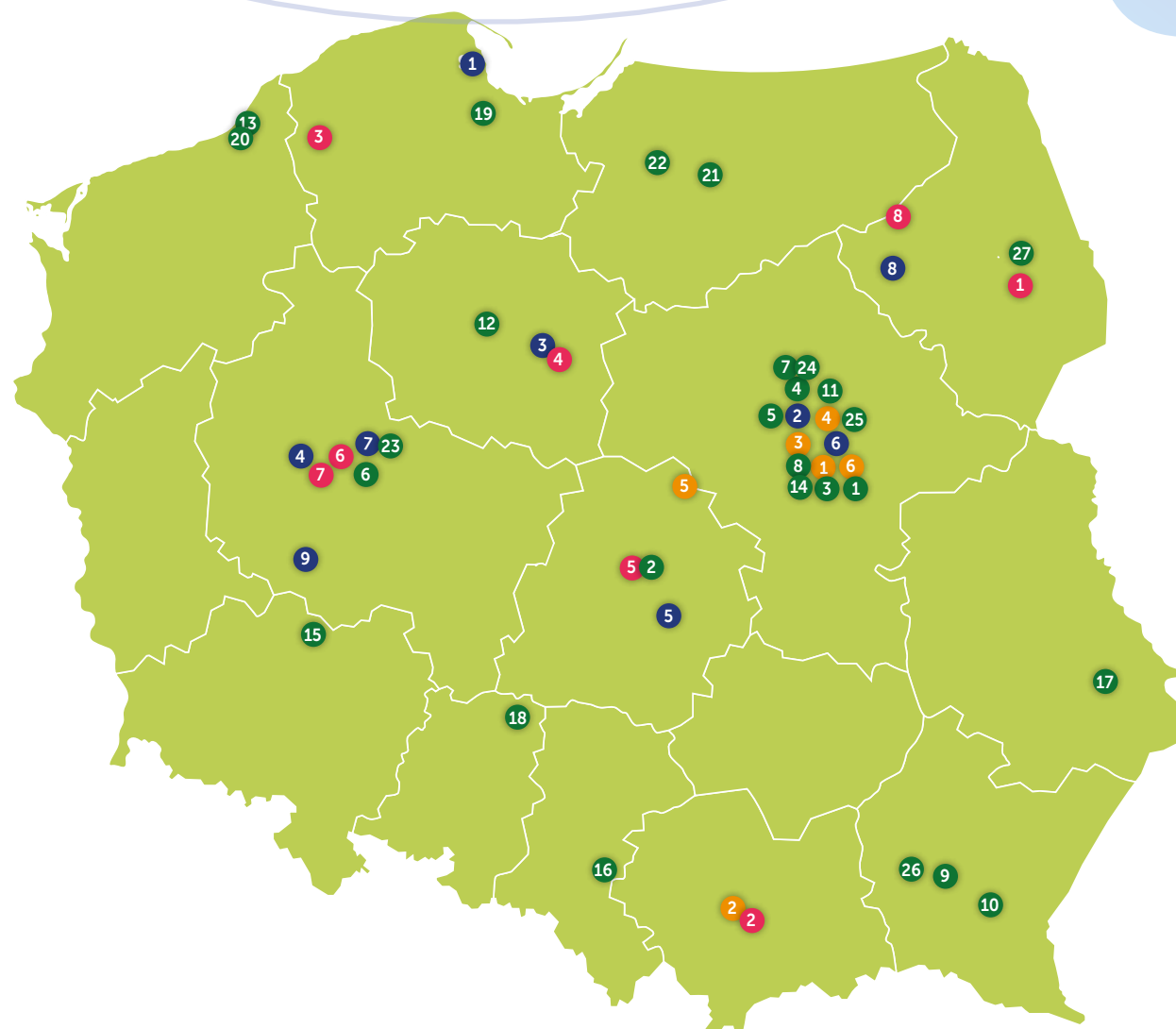
Klinika Uzdrowiskowa „Pod Tężniami” im. Jana Pawła II, ul. Warzelniana 7, 87-720 Ciechocinek

Mleczarstwo w Polsce 1882-2022

Prezentacje

firm branży mleczarskiej





**MLEKO I ARTYKUŁY MLECZARSKIE, KOMPONENTY, AROMATY I DODATKI
- PRODUKCJA, HANDEL, DYSTRYBUCJA. TRANSPORT I LOGISTYKA.**

1	BALTIMA Sp. z o.o.	Gdynia	str. 142
2	CHR. HANSEN Poland Sp. z o.o.	Częstków Maz.	str. 144
3	EUROHANSA Sp. z o.o.	Toruń	str. 147
4	HOCHLAND Polska Sp. z o.o.	Kaźmierz	str. 137
5	KANDY Dariusz Socik	Piotrków Tryb.	str. 147
6	LACNEA Polska Sp. z o.o.	Warszawa	str. 143
7	POLAND FOOD Marek Gorzkowski	Gniezno	str. 138
8	TMT Sp. z o.o.	Łomża	str. 136
9	Transport Mleka Karol Wasiński/Mleczarek Sp. z o.o.	Klonówiec	str. 140

**ŚRODKI HIGIENY, DIAGNOSTYKA I BADANIE MLEKA, OCHRONA ŚRODOWISKA.
ZAOPATRZENIE DOSTAWCÓW I OBSŁUGA PRODUKCJI MLEKA.**

1	DIVERSEY Polska Sp. z o.o.	Warszawa	str. 146
2	ECOLAB Sp. z o.o.	Kraków	str. 148
3	EUROWATER Sp. z o.o.	Lipków/Izabelin	str. 149
4	Krajowe Centrum Hodowli Zwierząt	Warszawa	str. 151
5	Mazowieckie Centrum Hodowli i Rozrodu Zwierząt Sp. z o.o.	Łowicz	str. 151
6	NOACK Polen Sp. z o.o.	Warszawa	str. 153

OPAKOWANIA, ETYKIETY, FOLIE, NADRUKI.

1	BART-PACK Tomasz Bartoszek	Kopłany	str. 150
2	EXPACK Sp. z o.o. Sp.k.	Kraków	str. 157
3	PIOTR SZYMCZAK FH-P	Kępice	str. 146
4	PROJAN PPHU	Toruń	str. 152
5	SANIMEX s.c. PPHU	Łódź	str. 142
6	SCHUR FLEXIBLES Poland Sp. z o.o.	Bogucin	str. 156
7	TAGRA-MATRIX Biuro Handlu Zagranicznego Sp. z o.o.	Poznań	str. 152
8	TORPOL Sp. z o.o.	Szczuczyn	str. 154

**MASZYNY I URZĄDZENIA PRODUKCYJNE, PAKUJĄCE, CHŁODNICZE I TRANSPORTOWE,
LINIE TECHNOLOGICZNE – PROJEKTOWANIE, PRODUKCJA, MONTAŻ, SERWIS.**

1	B.KOŁAKOWSKI Sp. z o.o.	Piastów	str. 172
2	BAUMER Sp. z o.o.	Łódź	str. 169
3	BUCHER Unipektin AG/DANIMEX Danuta Jaworska	Niederweningen/Warszawa	str. 184
4	COOL Sp. o.o.	Chotomów	str. 176
5	ENERIA Sp. z o.o.	Izabelin-Dziekanówek	str. 182
6	INTERMASZ - Filtracja membranowa	Września	str. 160
7	J.S.COOLING Jakub Sykuła	Pęchcin	str. 178
8	JOHN BEAN Technologies Sp. z o. o.	Warszawa	str. 181
9	LINKER Europa Sp. z o.o.	Tyczyn	str. 162
10	MOESCHLE Polska Sp. z o.o.	Dynów	str. 163
11	NEDERMAN Polska Sp. z o.o.	Marki	str. 158
12	PATRICK STRANZ Zakład Handlu i Usług	Bydgoszcz	str. 168
13	PRO-WAM Sp. z o.o.	Koszalin	str. 174
14	PROORGANIKA Sp. z o.o.	Warszawa	str. 170
15	RAT-GAR Zakład Remontu Kotłów Grzegorz Ratajczak	Żmigród	str. 180
16	RENTTRANS Sp. z o.o.	Sosnowiec	str. 180
17	SPOMASZ Zamość S.A.	Zamość	str. 175
18	SoLidPack Okoń Janusz	Porąbki	str. 162
19	TAPFLO Sp. z o.o.	Tczew	str. 179
20	TEPRO S.A.	Koszalin	str. 174
21	TEWES BIS Sp. z o.o.	Barczewo	str. 167
22	TIGMET S.C. Lubomir Bogusz Karol Kosiniak	Żabi Róg	str. 164
23	TREPKO S.A.	Gniezno	str. 166
24	ULMA Packaging Polska Sp. z o.o.	Skrzeszew	str. 159
25	WEBER Poland Sp. z o.o.	Warszawa	str. 173
26	Wytwórnia Urządzeń Chłodniczych „PZL-Dębica” S.A.	Dębica	str. 171
27	ZETO S.A. Centrum Informatyki	Białystok	str. 171



„TMT” Sp. z o.o.

„TMT” Spółka z o. o. mieści się w Łomży, w regionie północno-wschodniego Mazowsza. Od 1991 roku zajmuje się przetwarzaniem i pakowaniem serów dojrzewających oraz produkcją serów topionych.

W ofercie konfekcjonowania mamy sery w plastrach, kostkach, blokach, a także sery tarte, granulki, koreczki. Produujemy również marki własne. Aktualnie współpracujemy zarówno z największymi sieciami handlowymi w Polsce, jak i indywidualnymi przedsiębiorstwami. Nasze produkty są obecne na półkach sklepowych w całym kraju oraz za granicą. Poza rynkiem Unii Europejskiej dostarczamy swoje produkty do krajów bałkańskich i na Bliski Wschód.

W naszej ofercie znajdziecie Państwo szeroką gamę produktów pod logo TMT, Dolina Narwi, jak również TMT Gastro. Zawsze świeże składniki używane do produkcji są gwarancją ich niepowtarzalnego smaku oraz wysokiej jakości.

Nasze atuty to ogromne doświadczenie, nowoczesny park maszynowy, wysoki standard świadczonych usług, elastyczność oraz rozbudowany i sprawny system dystrybucji na terenie całej Polski.



„TMT” Sp. z o.o.

18-400 Łomża, ul. Wojska Polskiego 161
+48 (86)216 04 26 tmt@tmt-lomza.pl
www.tmt-lomza.pl

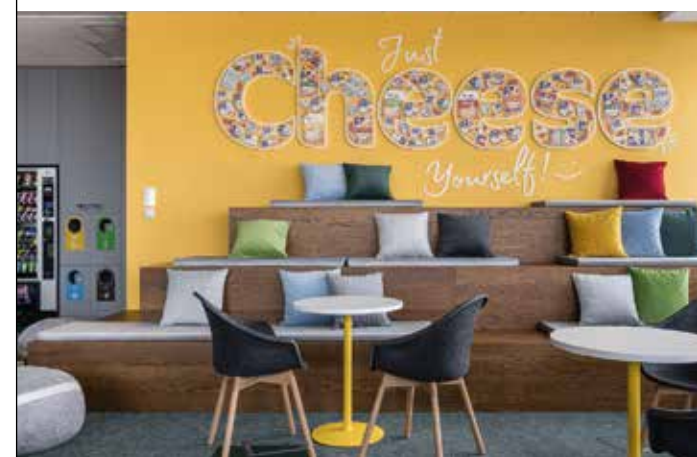


Firma Hochland obecna jest na polskim rynku od ponad 25 lat. Jest niekwestionowanym liderem w kategorii serów. Hochland, Almette, Valbon to wiodące na rynku marki, pod którymi kryje się cała gama produktów, dostępna także dla rynku HoReCa. W 2021 roku firma zadebiutowała w segmencie produktów roślinnych z marką SimplyV. Dzięki najlepszym surowcom wszystkie produkty wyróżnia doskonały smak i najwyższa jakość.

Hochland Polska posiada dwa nowoczesne zakłady produkcyjne, w Węgrowie i Kaźmierzu. Firma od samego początku obecności w Polsce wykreowała nowe segmenty rynku, nowe formy opakowań, konsekwentnie komunikuje się z konsumentami, budując ich zaufanie do swoich marek. W Polsce zatrudnia 800 pracowników i współpracuje z ponad 500 dostawcami mleka. Firmie zależy na rozwoju, ambitnym podejściu do realizacji zadań, a wszystko z poszanowaniem otaczającego środowiska naturalnego i społecznego.



Fundamentem firmy są rodzinne gospodarstwa, które dostarczają mleko do zakładu w Węgrowie. Rolnicy, od których kupowane jest mleko, są traktowani nie tylko jako dostawcy – są partnerami w biznesie. Firma wspiera modernizację ich gospodarstw, budowę i rozbudowę obór, zakup maszyn oraz urządzeń ułatwiających pracę i poprawiających dobrostan zwierząt. Ponadto organizuje dla dostawców szkolenia, na które zapraszane są autorytety z dziedziny ekonomiki produkcji mleka.



Hochland dba także o pracowników, wspierając ich rozwój, oferując szeroki pakiet benefitów oraz transparentną politykę wynagrodzeń. Stały i dynamiczny rozwój firmy stał się powodem do otwarcia biura w nowej lokalizacji. Nową przestrzeń wyróżnia 15 sal konferencyjnych poświęconych m. in. markom Hochland, Almette, Valbon. Każda z nich jest inna i każda wyraża najważniejsze wartości firmy Hochland – w tym rodzinność, wiarę w działania zespołowe i bliskość natury.

Hochland Polska Sp. z o. o.
ul. Okrężna 2
64-530 Kaźmierz

BIURO POZNAŃ
ul. Pastelowa 12
60-198 Poznań

tel.: +48612929100
mail: hochland@hochland.com

www.hochland-group.com
www.hochland.pl
www.almette.pl
www.valbon.pl
www.simply-v.pl



POLAND FOOD

Poland Food to firma, którą tworzą ludzie z pasją od 18 lat działający na rynku nabiałowym. Jesteśmy producentem proszków mlecznych.

Posiadamy i nieustannie rozwijamy skup mleka. Produkujemy suplementy i odżywki dla sportowców. Posiadamy również w ofercie mleko dla dzieci - nasza marka; Milamil Vit, Milamil Gold, Milamil PRO. Nasze produkty obecne są na wszystkich kontynentach.

Oferujemy wysoką jakość usług zgodnie ze standardami międzynarodowymi i krajowymi. Współpracujemy z wiodącymi producentami nabiałowymi i spożywczymi na rynku krajowym i zagranicznym. Legitymują się oni certyfikatami zintegrowanego systemu zarządzania jakością opartego na normach ISO 9001/2000 oraz HACCP. Siedziba firmy mieści się w pierwszej stolicy Polski – Gnieźnie. Naszą dewizą jest partnerskie podejście do biznesu, innowacyjność i ciągłe doskonalenie.

Zachęcamy do współpracy – sprawdźcie nas!

Od 15.12.2011 r. nieprzerwanie uczestniczymy w programie Rzetelna Firma i udostępniamy szereg informacji świadczących o naszej wiarygodności. Na życzenie naszych kontrahentów i klientów udostępniamy informacje rejestrowe, dane o osobach decyzyjnych w firmie oraz uzyskanych osiągnięciach.

POLAND FOOD Marek Gorzkowski
ul. Gdańska 112 62-200 Gniezno
tel. +48 61 646 03 59 Fax +48 61 669 03 59
biuro@polandfood.com.pl.

WWW.POLANDFOOD.COM.PL

PREMIUM Quality Milk POWDER



For Infants and Babies



Cysterny Spożywcze

Zapraszamy do współpracy w zakresie przewozu płynnych produktów spożywczych w cysternach. Posiadamy cysterny marki FFB Feldbinder dwukomorowe o pojemności 31.000 litrów.

Wszystkie nasze pojazdy:

- wyposażone są w pompy i kompresory do rozładunku,
- posiadają niezależne ogrzewanie całej cysterny, rur spustowych oraz pomp do temperatury +80°C przy pomocy urządzenia WEBASTO,
- wyposażone są w ogrzewanie spiralne spodu cysterny przez podłączenie z zewnątrz pary wodnej,
- posiadają filtry sterylne oraz instalacje przeznaczone do przewozów sterylnych,

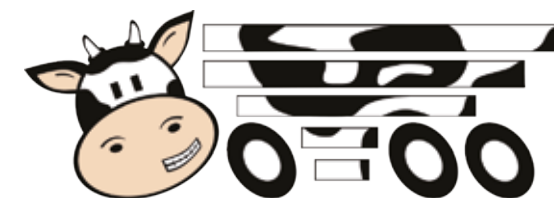
Wszystkie nasze cysterny są izolowane oraz spełniają najwyższe wymagania niezbędne przy przewozie artykułów spożywczych zgodnie z konwencją ATP.

Posiadamy najnowszy software typu TMS oraz GPS stale monitorujące realizowane zlecenia i punktualność dostaw. Nad realizacją zleceń czuwa zespół planerów z wieloletnim doświadczeniem.

Do najczęściej przewożonych przez nas produktów zaliczyć można czekoladę, glukozę, soki i koncentraty oraz oleje spożywcze.

TankExpert Sp. z o.o. Sp. K.
Klonówiec 4a, 64-111 Lipno
+ 48 603 683 683

www.tankexpert.pl



Nasza Firma zajmuje się specjalistycznym transportem mleka od rolników - producentów mleka do zakładów mleczarskich.

Świadczymy kompleksowe usługi odbioru i przewozu mleka z gospodarstw rolnych do mleczarni. Posiadamy nowoczesny, niezawodny tabor, a nasze usługi świadczone są na najwyższym poziomie.

Dysponujemy najnowszymi aparaturami kontrolno - pomiarowymi do odbioru mleka wyposażonymi w próżniowy system odbioru mleka. Próby napełnianie są automatycznie w układzie Bottle drive, który posiada czytnik kodów kreskowych. Ponadto aparatura posiada podwójne, dwusilnikowe Samplery, do pobrania reprezentatywnej próby od dostawcy oraz reprezentatywnej próby zbiorczej z całej trasy cysterny. Nasze autocysterny posiadają układy gromadzenia danych Mak 3002 i Mak 3003, odpowiedzialne za automatyczne rejestrowanie i identyfikację dostawców przy pomocy GPS. Dane z aparatur pomiarowo - kontrolnych transmitowane są za pomocą technologii GPRS.

Nasze usługi dopasowywane są do indywidualnych potrzeb klientów, a doświadczenie, rzetelność oraz nowoczesny tabor gwarantują najwyższe standardy usług.

Nasza firma to najwyższy standard usług, oparty na:

- * know – how i doświadczeniu
- * wyszkolonym zespole pracowników
- * nowoczesnym taborze oraz technologii

Transport Mleka Karol Wasiński Mleczarek Sp. z o.o.

Klonówiec 4a, 64-111 Lipno
mobile: +48 501 797 007
+48 693 050 060
email: biuro@mleczarek.pl

www.mleczarek.pl





Baltima Sp. z o.o.

jest polską firmą, powstała w 1995 roku.
Siedziba mieści się w Gdyni.

Świadczymy kompleksowe usługi
w zakresie handlu artykułami
mlecznymi na rynkach UE, Azji,
Ameryki Środkowej oraz Południowej.

Przez lata działalności
wypracowaliśmy sobie opinie
solidnego i wiarygodnego partnera.

Szybkość • Pewność • Solidność
Siła profesjonalistów!



Baltima Sp. z o.o.

Al. Zwycięstwa 245,
81-525 Gdynia, Poland

e-mail: office@baltima.com.pl

PHONE: 0048 58 669 24 00

FAX: 0048 58 629 55 90

VAT EU: PL5861021360



sanimex

DOSTAWCA TEKSTYLÓW DO PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

- produkcja chust oraz mat filtracyjnych dużych i małych formatów z tkanin lub perforowanej certyfikowanej folii PET jednostronnie przepuszczalnej
- produkcja woreczków oraz kłinków serowarskich na wymiar
- produkcja na zamówienie rękawów, tuneli, filtrów, pokryw z tkanin oraz innych elementów eksploatacyjnych przeznaczonych dla urządzeń przemysłowych branży spożywczej
- produkcja elementów wyposażenia przestrzeni produkcyjnej oraz części maszyn ze stali nierdzewnej
- szeroki wybór tkanin technicznych syntetycznych oraz naturalnych mających zastosowanie w przemyśle spożywczym
- odzież ochronna i materiały higieniczne do placówek medycznych, kosmetycznych oraz przemysłu spożywczego

PPHU Sanimex s.c.
ul. S.Przybyszewskiego 91/99
93-126 Łódź
biuro@sanimexsc.pl
+48 609 867 707



Lacnea

www.lacnea.cz

Lacnea jest światowym dostawcą wysokiej jakości produktów mlecznych dla przemysłów spożywczego i mleczarskiego.

Nasze portfolio obejmuje dostawę surowców do produkcji cukierniczej, piekarnictwa, produkcji wyrobów czekoladowych, ciastek, lodów oraz produktów dla konsumentów.

Jako eksporter, importer oraz dystrybutor szerokiej gamy produktów mlecznych i składników spożywczych zatrudniamy starannie wyselekcjonowaną grupę doświadczonych profesjonalistów. Nasi specjaliści zaangażowani są we wszystkie etapy danej transakcji, od produkcji po logistykę, co gwarantuje najwyższy poziom jakości obsługi oraz pełną satysfakcję klientów.

Nasza rozbudowana sieć profesjonalnych partnerów, w połączeniu z doświadczeniem rynkowym pozwalają nam nieustannie wychodzić naprzeciw potrzebom klientów i dostarczać produkty mleczne do ponad 50 krajów na całym świecie. Robimy wszystko, żeby Lacnea była wiodącym dostawcą innowacyjnych rozwiązań dla przemysłu mleczarskiego w skali globalnej.

Niezawodność

Stabilność

**Osobiste
podejście**

Wiarygodność

Nasze produkty:

- mleko pełne i odtłuszczone w proszku
- serwatki słodkie i kwaśne w proszku
- permeaty serwatki i mleka w proszku, laktoza
- koncentraty białka serwatkowego WPC i białka mleka MPC
- kazeina podpuszczkowa
- kazeiniany sodu i wapnia
- masła słodkie śmietankowe i laktyczne
- olej maślany (AMF)
- maślanki i jogurty w proszku
- produkty płynne: śmietana, mleko pełne i odtłuszczone, koncentraty mleka i serwatki
- sery: Akkawi, Edam, Gouda, Jadel i Istambouli

Lacnea Polska Sp. z o.o.

00-710 Warszawa
ul. Idzikowskiego 16

e-mail: lacnea@lacnea.com.pl
www.lacnea.cz



Zdrowsze jedzenie, lepsze życie

30 lat Chr. Hansen w Polsce

Jesteśmy dumni, że każdego dnia ponad miliard ludzi spożywa produkty zawierające nasze naturalne składniki.

Chr. Hansen na świecie

Chr. Hansen to wiodąca, globalna firma biotechnologiczna, która opracowuje i produkuje rozwiązania dla branży spożywczej, farmaceutycznej oraz rolnictwa.

Jesteśmy liderem na rynku kultur, enzymów, dodatków prozdrowotnych dla ludzi i zwierząt, pasz oraz mikrobiologicznych środków ochrony roślin. Nasze rozwiązania pozwalają producentom żywności obniżyć zarówno koszty produkcji, jak i zużycie konserwantów, pestycydów i innych substancji chemicznych - co sprawia, że nasze produkty są bardzo przydatne w dzisiejszym świecie.

Firma Chr. Hansen została założona w 1874 roku, zatrudnia ponad 3700 pracowników w 30 krajach i jest notowana na giełdzie w Kopenhadze.

Zrównoważony rozwój

Firma Chr. Hansen - dzięki swoim innowacyjnym rozwiązaniom mikrobiologicznym jest dziś motorem pozytywnych zmian i stawia czoło pilnym, globalnym wyzwaniom. Od ponad 145 lat pracujemy na rzecz zrównoważonego rolnictwa, zdrowszej żywności i większej dostępności zdrowego stylu życia dla ludzi na całym świecie. W roku 2019 Chr. Hansen została uznana za najbardziej zrównoważoną firmę na świecie, plasując się na szczycie globalnego indeksu „Global 100”. Obecnie Chr. Hansen pozostaje w światowej czołówce przedsiębiorstw najbardziej

dbających o zrównoważony rozwój wykorzystując Moc Dobrych Bakterii™, aby poprawiać zdrowie ludzi, zwierząt oraz roślin i jednocześnie pomagając w ograniczeniu nadużywania antybiotyków.



Logo: The world's most sustainable company 2019

Historia Chr. Hansen w Polsce

Produkty firmy Chr. Hansen pojawiały się w Polsce już w 20-leciu międzywojennym. W latach 80-tych -produkowane przez Chr.Hansen, mające znakomitą renomę kultury starterowe typu DRI-VAC - dystrybuowała firma Biolacta. Oficjalne przedstawicielstwo firmy w Polsce powstało w roku 1992 i mieściło się w Warszawie przy Al. Krakowskiej. Na początku polski zespół składał się z 7 osób. W roku 1998 przeniosła swoją siedzibę do Czosnowa, gdzie powstał magazyn i centrum dystrybucyjne. W roku 2016 na miejscu starego biura powstał nowoczesny budynek biurowy, rozbudowana została również część magazynowa. Obecnie na terenie firmy znajduje się nowoczesny magazyn, chłodnia oraz mroźnia.

Siedziba w Czosnowie jest centrum dystrybucyjnym na Polskę i 10 innych rynków europejskich.

W roku 2022 firma Chr. Hansen Poland będzie obchodziła swoje 30-lecie.



Zdjęcie nr 1. Biuro

W Polsce firma skupia swoją działalność na wsparciu branży mleczarskiej i mięsnej. Profesjonalna sprzedaż i wsparcie technologiczne na każdym etapie produkcji są priorytetem Działu Technologiczno-Handlowego. Wsparcie doświadczonych technologów polega na innowacji, ulepszaniu istniejących produktów i zwiększaniu produktywności. Najwyższej jakości ofertę kultur starterowych, probiotycznych oraz enzymów mleczarskich uzupełniają oferowane usługi i narzędzia do optymalizacji produkcji, takie jak: CoaguSense™, PhageWatch™.



Zdjęcie nr 2. Dział Mleczarski

Logistyka i obsługa klienta

Niezawodna logistyka i wzorowa obsługa klienta to obok wspierania innowacji i optymalizacji produkcji w obsługiwanych branżach priorytety działalności firmy. Dział Logistyki może pochwalić się, znikomą ilością reklamacji. Aby sprostać wciąż rosnącemu zapotrzebowaniu na kultury mrożone, w roku 2019 wybudowano nowoczesną mroźnię z temperaturą przechowywania -55°C, która jest największym tego rodzaju obiektem w Polsce. Dzięki tej inwestycji znacząco ograniczono zużycie CO₂. Firma nieustannie pracuje nad optymalizacją zużycia energii.



Zdjęcie nr 3. Mroźnia

Centrum Dystrybucyjne w Polsce obsługuje obecnie oprócz Polski następujące rynki: Białoruś, Litwa, Łotwa, Estonia, Bułgaria, Estonia, Czechy, Bułgaria, Słowacja, Węgry, Słowenia oraz Chorwacja. O terminowości i niezawodności dostaw dba doświadczony Zespół Obsługi Klienta. Zespół ten wdrożył między innymi zautomatyzowany proces obiegu dokumentów, który jest nie tylko gwarancją doręczenia niezbędnych dokumentów na czas, ale także wymierną korzyścią dla środowiska. W ostatnich latach wprowadzono także innowacyjną platformę do zamówień on-line, która jest dużym udogodnieniem dla klientów podczas procesu zamawiania produktów.



Zdjęcie nr 4. Zespół Obsługi Klienta

Strategia firmy na przyszłość

Strategia i portfolio produktów firmy idealnie wpisuje się w światowe trendy, w tym zapotrzebowanie na naturalną i zdrową żywność. Chr. Hansen wspiera firmy z branży spożywczej i rozwija nowe kierunki takie jak na przykład wzbogacanie produktów o bakterie probiotyczne, oraz naturalną ochronę żywności, która pozwala na ograniczenie jej marnowania. Najnowsza strategia firmy na rok 2025 zakłada również wsparcie producentów alternatyw mleka i mięsa.

Kompleksowe rozwiązania higieniczne dla przemysłu mleczarskiego



Preparaty myjąco-dezynfekujące

Szeroka oferta preparatów myjących i dezynfekujących pozwoli dobrać optymalny produkt do każdego zastosowania.



Uzdatnianie wody

Technologia oczyszczania wody procesowej oraz ścieków w zakładach spożywczych pozwoli kompleksowo zarządzać gospodarką wodną w Twoim zakładzie.



Higiena instalacji membranowych

Linia produktów Divos opracowana specjalnie do mycia i konserwacji wszystkich systemów membranowych. Specjalne programy optymalizacyjne pomogą w pełni wykorzystać potencjał Twojej instalacji.



Usługi Konsultingowe KBS

Nasze audyty optymalizacyjne pozwolą wygenerować oszczędności na energii, wodzie, wykorzystaniu czasu pracy, przy jednoczesnej poprawie bezpieczeństwa mikrobiologicznego.

www.Diversey.com.pl



Jesteśmy dynamicznie rozwijającą się polską firmą rodzinną, działającą od 1991 roku w przemyśle spożywczym. Eurohansa Zakład w Toruniu to jeden z wiodących w Polsce producentów wsadów owocowych i smakowych dla mleczarstwa. Od blisko 30 lat dbamy o potrzeby naszych Klientów, oferując szeroką gamę przetworów owocowych i dodatków smakowych dla przemysłu mleczarskiego, piekarniczko-cukierniczego i lodziarskiego.

Projektujemy i produkujemy komponenty, które w pełni odpowiadają wysokim standardom jakościowym i technologicznym naszych Klientów. Każdy nasz wyrób dostosowujemy do indywidualnych potrzeb w zakresie zastosowania, składu, organoleptyki oraz rozwoju stale opracowuje nowości technologiczne, wpisujące się w wyzwania nowoczesnego rynku żywności. Nasze produkty spotykają się z dużym zainteresowaniem i uznaniem nie tylko na rodzimym polskim rynku, ale też w wielu krajach Unii Europejskiej, w Rosji oraz w Stanach Zjednoczonych.



EUROHANSA Sp. z o.o.

ul. Letnia 10-14,
87-100 Toruń, Poland
+48 56 654-70-03

eurohansa@eurohansa.pl

www.eurohansa.pl



FIRMA PRODUKCYJNO-HANDLOWA Piotr Szymczak

77-230 Kępice, ul. 1-go Maja 3a, tel. (59) 858 52 11,
kom. 503 003 194 • kom. 509 161 714 • e-mail: biuro@szymczak.biz.pl

www.szymczak.biz.pl

Producent:



- chust serowarskich z perforowanego polietylenu, poliamidu i lnu
- worków z polietylenu do pakowania produktów spożywczych, w tym: do mleka oraz do skrzynek do twarogu,
- podkładów perforowanych z twardego polietylenu do wózków twarożarskich i na półki,
- odzieży ochronnej jednorazowej.



WSADY OWOCOWE DO JOGURTÓW, MAŚLANEK, KEFIRÓW I INNYCH PRODUKTÓW MLECZNYCH

Truskawka, brzoskwinia, wiśnia, jagoda, wanilia i wiele innych

Kandy
tel.: 602 519 399, e-mail: kandy@kandy.pl

www.kandy.pl



**SERDECZNIE
ZAPRASZAMY DO
WSPÓŁPRACY!**

AIRSPEXX

Opatentowany produkt biobójczy: kontrola higieny powietrza podczas produkcji, pakowania czy przechowywania

- ▲ Redukcja szkodliwych mikroorganizmów w powietrzu
- ▲ Podwyższona jakość produktu
- ▲ Mniejsze straty produkcyjne
- ▲ Mniej zwrotów z rynku
- ▲ Warunki „clean room”
- ▲ Skuteczność wobec wirusów otoczkowych, a więc również wobec koronawirusa z grupy SARS-CoV-2
- ▲ Bezpieczeństwo – Aispexx może być stosowany podczas produkcji i w obecności personelu



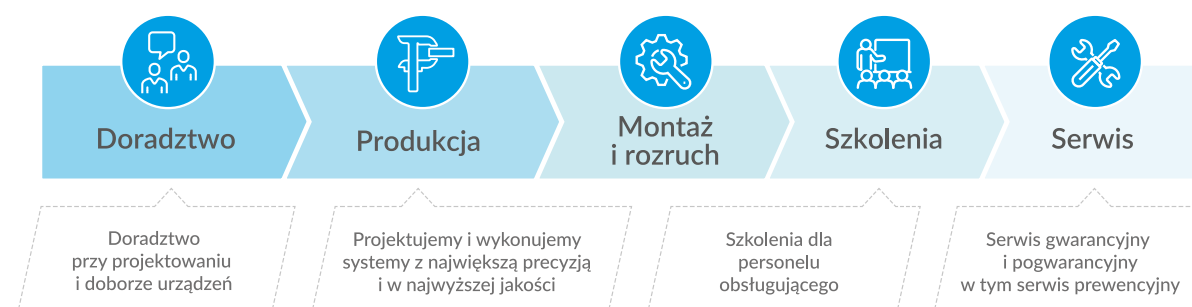
ECOLAB®
Everywhere It Matters.™

EUROWATER
A GRUNDFOS COMPANY

Uzdatnianie wody w przemyśle mleczarskim

Eurowater oferuje niezawodne stacje uzdatniania wody oparte na najnowocześniejszych technologiach oraz modułowym systemie budowy

Od doradztwa po kompletne rozwiązanie



Eurowater Sp. z o.o.

Centrala Izabelin
Tel.: +48 22 722 80 25

Oddział Wrocław
Tel.: +48 71 345 01 15

Oddział Gdańsk
Tel.: +48 58 333 13 80



www.eurowater.pl

info.pl@eurowater.com

BART-PACK TOMASZ BARTOSZUK

KOPLANY 61A, 16-001 KLEOSIN,

TEL. 505 090 667

Firma Bart-Pack od 21 lat specjalizuje się w produkcji
worków papierowych z wkładką polietylenową przeznaczonych głównie
dla branży mleczarskiej.

Produkujemy także :

- worki typu Big Bag
- folie LDPE, HDPE w postaci worków, rękawów, półrękawów, taśm
- opakowania tekturowe z tektury falistej i litej

Worki papierowe
z wkładką polietylenową

Worki typu
Big BAG

Folie LDPE
HDPE

OFERUJEMY:

- Materiały odniesienia - próby wzorcowe i kalibracyjne na skład chemiczny mleka oznaczane metodami referencyjnymi do kalibracji i sprawdzania aparatury badawczej.
- Badania międzylaboratoryjne na skład chemiczny mleka, poziom mocznika, liczbę komórek somatycznych i punkt zamarzania oraz zawartość tłuszczu w śmietance.
- Badania mleka surowego w zakresie składu chemicznego, poziomu mocznika, zafałszowań wodą oraz liczby komórek somatycznych wykonywanych metodami referencyjnymi.
- Badania mleka surowego w zakresie składu chemicznego, poziomu mocznika, zafałszowań wodą, oraz liczby komórek somatycznych wykonywanych metodą instrumentalną na aparacie Combifoss.
- Badania mleka surowego w zakresie ogólnej liczby drobnoustrojów wykonywane metodą instrumentalną na aparacie Baktoscan.
- Badania mleka surowego w zakresie obecności antybiotyków i innych substancji hamujących przy użyciu DELVOTESTU T.



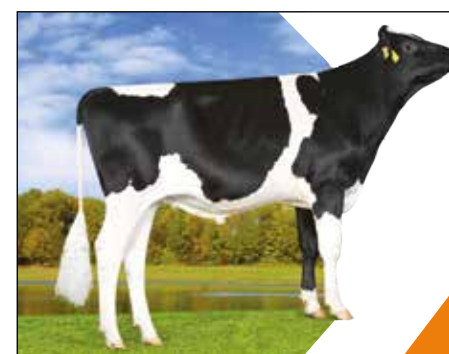
Krajowe Centrum
Hodowli Zwierząt
w Warszawie

ul. Sokołowska 3
01-142 Warszawa
tel. 22 632 01 42
fax 22 632 01 15

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
e-mail: lom_parzniew@kchz.agro.pl
wzorce_parzniew@kchz.agro.pl

Członek CECALAIT
Akredytacja PCA nr AB 467
Certyfikat Jakości ICAR
dla laboratoriów referencyjnych



SPRINGSTEEN
ET sex

BENICIO
ET sex



Mazowieckie Centrum Hodowli
i Rozrodu Zwierząt Sp. z o.o.
99-400 Łowicz, ul. Topolowa 49
tel. 46 837 07 49; 517 446 131; tel./fax 46 837 02 37
sekretariat@mchirz.pl

BRZEŚCIE tel. 41 357 38 21, 600 833 189
CIECHANÓW tel. 23 672 33 04, 600 394 206
WROCŁAW tel. 71 362 89 50, 519 752 651
ŻELKÓW tel. 25 643 52 96, 602 781 244

www.mchirz.pl

**GENETYKA
NA ŚWIATOWYM POZIOMIE**

- ♦ SZEROKA OFERTA BUHAJÓW RAS HF, MO, SM, JE I INNYCH
- ♦ DORADZTWO W ZAKRESIE HODOWLI I ROZRODU BYDŁA, TRZODY CHLEWNEJ, PSZCZÓŁ
- ♦ KOMPLEKSOWA OBSŁUGA,
- ♦ KURSY INSEMINACYJNE,
- ♦ KOMPUTEROWY DOBÓR BUHAJÓW



www.facebook.com/MCHiRZSpzoo



TM TAGRA - MATRIX

BIURO HANDLU ZAGRANICZNEGO

30 lat

na rynku mleczarskim
z opakowaniami!

- ◆ laminaty (również biodegradowalne i do recyklingu)
- ◆ folie nakrywkowe
- ◆ folie aluminiowe
- ◆ kartoniki typu gable top

TAGRA - MATRIX

ul. Hawelańska 1, 61 - 625 Poznań
tel. (61) 855 18 97, kom. 660 636 939
e-mail: info@tagra-matrix.pl



PROJAN

Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo-Handlowe
87-100 Toruń, ul. Grudziądzka 172A - Dyrekcja
Centrala: Tel. +48 56 623 20 51, Tel./fax: +48 56 623 20 52
Marketing: +48 56 655 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 producentem tektury falistej trzywarstwowej i pięciowarstwowej. Specjalizujemy się w produkcji opakowań zbiorczych dla przemysłu mleczarskiego i innych branż przemysłu spożywczego. Wykonujemy opakowania wykrojnikowe i klapowe z nadrukiem flexograficznym oraz kaszerowane z nadrukiem offsetowym. Wykonujemy również przekładki, opakowania z tektury litej oraz opakowania z taśmami wzmacniającymi i ułatwiającymi zrywanie. Naszym klientom doradzamy nowe, ciekawe i funkcjonalne rozwiązania. Jesteśmy przekonani, że współpraca z nami okaże się dla Państwa korzystna i satysfakcjonująca.



ul. Poznańska 152 - Oddział

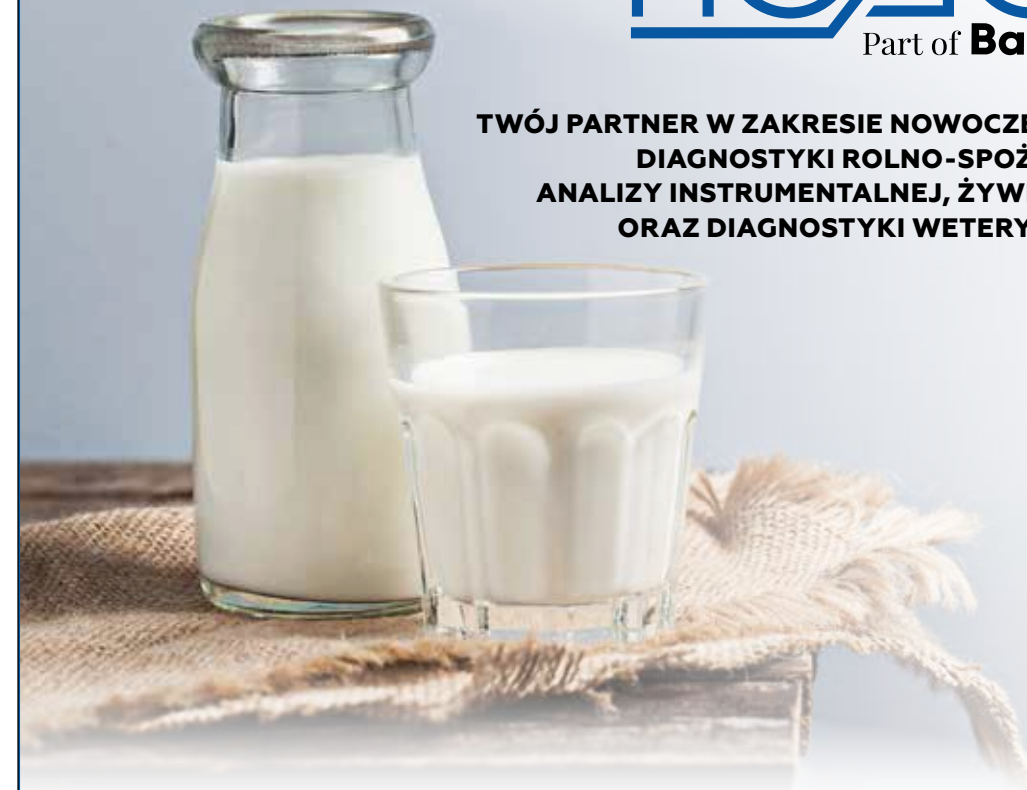


ul. Grudziądzka 172a - Dyrekcja

NOACK

Part of Barentz.

**TWÓJ PARTNER W ZAKRESIE NOWOCZESNYCH ROZWIĄZAŃ
DIAGNOSTYKI ROLNO-SPOŻYWCZEJ,
ANALIZY INSTRUMENTALNEJ, ŻYWIENIA ZWIERZĄT
ORAZ DIAGNOSTYKI WETERYNARYJNEJ**



NASZA OFERTA:



KONTROLA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTÓW:

- Testy i systemy do wykrywania pozostałości antybiotyków w mleku
- Klasyczne podłoża mikrobiologiczne
- Testy 3M™ Petrifilm™ do szybkiego i łatwego oznaczania większości drobnoustrojów
- Zestawy enzymatyczne
- Systemy analizy parametrów chemicznych (np. chlorki, fosfataza, laktoza itp.)
- Urządzenia i testy do szybkiej kontroli higieny środowiska produkcyjnego:
 - Luminometr 3M™ Clean-Trace™ – metoda oparta na pomiarze ATP
 - Płytki kontaktowe
 - Akcesoria do pobierania wymazów



ANALIZA INSTRUMENTALNA:

- Krioskop, urządzenie do wyznaczania dodanej wody do mleka
- Fluorophos, urządzenie do kontrolowania przebiegu procesu pasteryzacji
- Wiskozymetry do analizy jakości surowców oraz symulowania procesów produkcyjnych
- Stacjonarne analizatory parametrów fizyko-chemicznych produktów mleczarskich
- Analizatory produkcyjne do kontroli parametrów fizyko-chemicznych produktów mleczarskich



DODATKI PASZOWE:

- Produkty chronione przed rozkładem w żwaczu – białka, aminokwasy, witaminy
- Acid Buf – dodatek poprawiający funkcjonowanie żwacza
- Źródło kwasów Omega-3 pochodzących z siemienia lnianego
- Produkty stymulujące mikroflorę żwacza oraz procesy adaptacyjne



DIAGNOSTYKA WETERYNARYJNA:

- Testy molekularne RT-PCR pozwalające na wykrycie materiału genetycznego RNA/DNA w badanej próbce np. BVDV, BTV, patogeny mastitis, patogeny poronne w tym np. *Brucella* spp., *Ch. abortus*, *Leptospira* spp.
- Testy serologiczne (ELISA) służące do wykrywania przeciwciał pojawiających się wskutek kontaktu z patogenem np. BVDV, BTV, Herpeswirus Typ 1, *Neospora caninum* i inne

NOACK POLEN Sp. z o.o.
ul. Poloneza 93, 02-826 Warszawa
tel: +48 22 853-45-80/76

e-mail: office.pl@noackgroup.com
www.noackgroup.com

POLSKI PRODUCENT CERTYFIKOWANYCH
WORKÓW PAPIEROWYCH



WORKI Z SYSTEMEM ZAMYKANIA NA GORĄCO

ZAANGAŻOWANIE

EKOLOGIA PARTNERSTWO **DOŚWIADCZENIE**

WORKI OTWARTE KLEJONE ZAANGAŻOWANIE **JAKOŚĆ**

PROFESJONALIZM **JAKOŚĆ** **WORKI Z OKIENKIEM**

PASJA LUDZIE **JAKOŚĆ** ZAANGAŻOWANIE **JAKOŚĆ** **ETIKA** **EKOLOGIA** **ETIKA** **JAKOŚĆ** **LUDZIE** **PASJA**

DOŚWIADCZENIE **LUDZIE** PARTNERSTWO **PASJA**

WORKI Z FOLIĄ POLIETYLENOWĄ **ETIKA** **PROFESJONALIZM**

TRANSPARENTNOŚĆ **JAKOŚĆ** ZAANGAŻOWANIE **ETIKA** **EKOLOGIA** **ETIKA**

EKOLOGIA **PASJA** **JAKOŚĆ** **EKOLOGIA** **ETIKA**

WORKI EKOLOGICZNE PARTNERSTWO **JAKOŚĆ** **LUDZIE** **PASJA** **ETIKA**

WORKI Z SYSTEMEM ŁATWEGO OTWIERANIA



TORPOL Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 5, 19-230 Szczuczyn
tel. +48 86 261 11 22 fax. +48 86 273 90 13
e-mail: torpol@ekotorpol.com, www.ekotorpol.com

TORPOL to firma, która istnieje na rynku od roku 1990. Specjalizuje się w produkcji certyfikowanych worków papierowych z folią polietylenową przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Ostatnie lata były dla przedsiębiorstwa niezwykle rozwojowe. Zakończona w 2020 roku budowa zakładu produkcji opakowań na terenie Suwalskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej w Szczuczynie dała początek kolejnym działaniom podnoszącym bezpieczeństwo jakości wyrobów.



Certyfikacja BRCGS Packaging Materials Issue 6 otworzyła spółce możliwość poszerzenia rynków zbytu. Jest to niezwykle istotne dla producentów żywności, bowiem wiąże się z wieloma korzyściami. Norma skoncentrowana jest na bezpieczeństwie i jakości opakowań, obserwacji działań przedsiębiorstwa i możliwości szybkiego reagowania. Certyfikat BRC jest potwierdzeniem zgodności w zakresie zarządzania zagrożeniami, ryzykiem, higieną, bezpieczeństwem produktu oraz systemami jakości.

W TORPOL dba się o to, aby proces produkcji worków nie niosł zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności. Istotna jest świadomość, że właściwa ich identyfikacja pozwala uzyskać to, co powinno dawać wysokiej jakości opakowanie. Do największych zagrożeń opakowań dedykowanych żywności sproszkowanej, należą najczęściej: kontakty z zanieczyszczonymi powierzchniami linii produkcyjnych, powietrzem w pomieszczeniu produkcyjnym czy personelem. W TORPOL wykonuje się badania mikrobiologiczne, analizuje wyniki, wzmacniając tym samym krytyczne punkty kontrolne na terenie zakładu produkcyjnego. Minimalizuje się udział czynnika ludzkiego i jego kontakt z opakowaniami, dba o odpowiednie przechowywanie gotowych wyrobów w czystych, suchych pomieszczeniach, właściwie przygotowuje i zabezpiecza do transportu. Stosuje się procedurę systematycznego wykonywania badań migracji, co daje potwierdzenie że worki TORPOL są bezpieczne dla wszystkich wyrobów sproszkowanych branży mleczarskiej. Ponadto, firma stale kontroluje parametry wytrzymałościowe, badając produkty pod kątem grubości, naprężeń, sił zrywających czy przenikalności.



Poprawa bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników to obszar, w który przedsiębiorstwo nieustannie inwestuje. Stworzono miejsce o podwyższonych standardach bezpieczeństwa pracy. Przestrzega się ustalonych zasad i procedur, minimalizując zagrożenia.

Spółka prężnie działa w obszarze badawczo – rozwojowym. We współpracy z jedną z największych mleczarni w Polsce wprowadziła na rynek dwa produkty opakowaniowe: wielowarstwowy worek papierowy z folią polietylenową z systemem zamykania na gorąco i szybkiego otwierania – Patent nr 236639 oraz worek wielowarstwowy z folią polietylenową z okienkiem, do konfekcjonowania materiałów sypkich – Patent nr 236638.

Proces produkcyjny worków spełnia normy systemu zarządzania BRCGS, ISO 9001 : 2015. Wszystkie partie produktów certyfikowane są Atestem PZH. Spółka utrzymuje system analiz i kontroli punktów krytycznych HACCP.

Cztery linie technologiczne obsługiwane przez wykwalifikowanych pracowników zapewniają TORPOL niezależność i samowystarczalność, a tym samym optymalizację kosztów z zachowaniem najwyższych standardów jakościowych. Sześciokolorowa, wielkoformatowa drukarnia wyposażona w centralny cylinder to urządzenie nowoczesnej generacji, dzięki któremu TORPOL wykonuje profesjonalne nadruki doskonałej jakości, dostosowując je do konkretnych wymagań klientów. Wartością dodaną jest wykorzystywanie nowoczesnego plotera, dzięki któremu, wedle potrzeb Klienta, TORPOL jest w stanie wykonać próbny wydruk w rzeczywistych rozmiarach worka.

Standardowe pojemności worków TORPOL to 10kg, 15kg, 20kg i 25kg.

Producent opakowań dla branży serowarskiej



Schur Flexibles Poland Sp. z o.o.
ul. Pilotów 12 / 62-006 Bogucin / Poland
T +48 61 81 51 600
F +48 61 81 51 602
schurflexibles.com

specjalistyczne
doradztwo



szybka
reakcja

SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
SPÓŁKA KOMANDYTOWA
31-232 Kraków
os. W.A. Mozarta 30/15

BIURA I ZAKŁAD PRODUKCYJNY
42-700 Lubliniec
ul. Oleska 18

tel: +48 12 416 19 21
fax: +48 12 416 30 87
e: biuro@expack.pl
www.expack.pl

krótkie
serie

www.expack.pl

- > FOLIE LAMINATY
- > FOLIE GÓRNE
- > FOLIE DOLNE
- > FOLIE ALU/PERG
- > FOLIE NAKRYWKOWE
- > PERGAMINY
- > WORKI
- > WIADERKA I PUDEŁKA PP

DRUK
WYSOKIEJ
ROZDZIELCZOŚCI

OPAKOWANIE CHRONI TO CO SPRZEDAJE I SPRZEDAJE TO CO CHRONI

Nederman



Przemysłowe zwijacze węży ze stali
nierdzewnej **serii 886** zaprojektowane
dla przemysłu spożywczego. Spełniają
międzynarodowe wymogi dotyczące higieny.



Przemysłowe zwijacze węży ze stali
nierdzewnej **serii 888 i 889**
odpowiednie do środowisk o dużej wilgotności,
w których higiena ma ogromne znaczenie.



Kompletne instalacje odpylania i odkurzania
z procesów z udziałem produktów
i komponentów sypkich (w tym w wersji EX)



myAir™

Inteligentne systemy zdalnego
monitoringu z filtrami Nederman
SmartFilter MCP/MEP

Nederman Polska Sp. z o.o.
ul. Okólna 45A
05-270 Marki

www.nederman.pl
info@nederman.pl
+48 22 761 60 00



ULMA



ULMA Packaging Polska Sp. z o.o. ul. Kościelna 10 05-124 Skrzyszew tel.: +48 22 766 22 50
biuro@ulmapackaging.pl www.ulmapackaging.pl



Wizyta Prezydenta Mościckiego
podczas otwarcia Technikum Mleczarskiego w 1929.

www.intermasz.com

INTERMASZ – FILTRACJA MEMBRANOWA
Wyłączny przedstawiciel TAMI Industries w Polsce
ul. Świętokrzyska 87
62-300 Września
Tel. +48 61 437 91 05
kom. +48 694 614 546
info@intermasz.com

Józef Skrzypek przy pracy w laboratorium – rok 2014



MEMBRANY W POLSKIM MLECZARSTWIE

Historia polskiego mleczarstwa to historia ludzi, firm i instytucji ją tworzących. W szczególności zaś ludzi, ich pasji i poświęceń, karier zawodowych, niejednokrotnie w całości związanych z branżą mleczarską. Ta historia rozpoczyna się ponad 65 lat temu i trwa nieprzerwanie do dnia dzisiejszego. W 1955 swoją decyzję o dołączeniu do mleczarskiej społeczności podejmuje późniejszy absolwent SGGW, Józef Skrzypek, rozpoczynając naukę w Technikum Mleczarskim we Wrześni.

Przełomową datą w jego późniejszej karierze zawodowej jest rok 1968, kiedy to pełniąc już funkcję kierownika ds. technicznych w OSM Łubienica otrzymuje propozycję objęcia posady specjalisty-technologa w tworzącym się właśnie Zakładzie Urządzeń i Automatyzacji - Pracowni Rozwojowych Badań Procesów Technologicznych we Wrześni. To jedno z najnowocześniejszych w owym czasie laboratorium badawczo-rozwojowe powołuje sam Instytut Przemysłu Mleczarskiego w Warszawie.

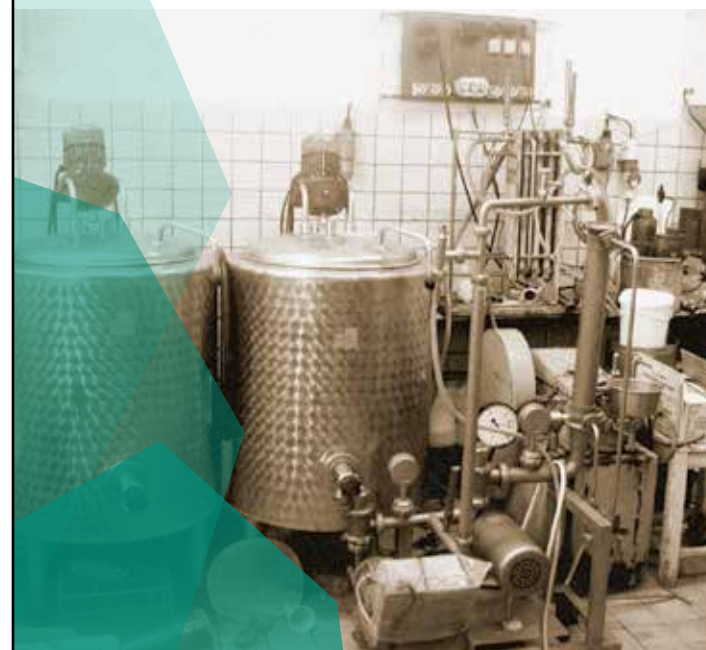
Zadaniem Instytutu było prowadzenie prac koncepcyjnych i badawczo-rozwojowych w zakresie opracowywania innowacyjnych produktów oraz technologii ich wytwarzania w celu późniejszego wdrożenia na skalę przemysłową w krajowych zakładach mleczarskich. Laboratorium we Wrześni było odpowiedzialne za część badawczo-rozwojową i opracowanie technologii w skali półtechnicznej.

Instytut Mleczarstwa współpracował również z innymi instytutami branżowymi, próbując adaptacji technologii dotychczas w mleczarstwie niespotykanych. I tak dzięki współpracy z docentem dr Eugeniuszem Rembowskiem (ś.p. 2010) z Instytutu Przemysłu Fermentacyjnego, już w 1969 udaje się pozyskać do laboratorium we Wrześni ultranowoczesne, jak na tamte czasy, urządzenie do prowadzenia procesów filtracji membranowej.

Widząc wielki potencjał tej technologii Józef Skrzypek wraz z całym zespołem naukowym Instytutu Mleczarstwa, a w szczególności ze ś.p. doc. Stanisławem Pawlikiem, podejmują wysiłki zmierzające do wprowadzenia jej na skalę przemysłową. W rezultacie m.in. tych działań już w 1970 roku uruchomiona zostaje w Mleczarni w Łowiczu pierwsza w Polsce instalacja odwróconej osmozy (RO) do zagęszczania serwatki, która w owych czasach traktowana była

jako odpad produkcyjny. Niedługo później opublikowany zostaje pierwszy artykuł naukowy traktujący o zaletach wykorzystania procesów membranowych w mleczarstwie. W taki sposób rozpoczął się rozkwit i popularyzacja technik membranowych w polskim mleczarstwie. Kolejne wdrożenia procesu ultrafiltracji i odwróconej osmozy udowodniły, że metody te stanowią krok w stronę przyszłości i mogą pomóc nie tylko przekształceniu odpadu, jakim była serwatka, w pełnowartościowy surowiec, ale w również w rozwiązywaniu innych problemów technologicznych polskiego mleczarstwa. Największy test dla Instytutu miał nadejść w 1976 roku. Otóż ówczesne władze PRL chcąc zapewnić społeczeństwu o swoim wielkim oddaniu w rozwiązanie problemu żywnościowego w Polsce Ludowej ogłosiło program PR-4 „Optymalizacja produkcji i spożycia białka”. Realizacja została zlecona dla Instytutu Przemysłu Fermentacyjnego. Wówczas to docent dr inż. Eugeniusz Rembowski, nie mając pola do dyskusji, podjął się wdrożenia tego programu dla różnych gałęzi przetwórstwa spożywczego. Jako że był wybitnym specjalistą w produkcji roślinnej, ale nie mleczarskiej; zwrócił się z prośbą do Instytutu Mleczarstwa o pomoc w realizacji PR-4 dla sektora mleczarskiego. Korzystając ze zdobytej wiedzy i doświadczeń pracownicy Instytutu Mleczarstwa jeszcze w tym samym roku uzyskują Patent PRL nr 74336 „Sposób wytwarzania odżywek mlecznych zwłaszcza dla niemowląt”. Zakończenie w 1980 projektu PR-4 dało wytchnienie pracownikom IM i pozwoliło zająć się kolejnymi obszarami poza wykorzystaniem białka. Kolejne patenty wykorzystywały również techniki membranowe: Sposób otrzymania cukru mlekowego z serwatki [pat. 120061/1983], Sposób wytwarzania suchych koncentratów mlecznych [pat. 122809/1984], Sposób wytwarzania dietetycznej odżywki mlecznej [pat. 138553/1987], Sposób wytwarzania twarogu spożywczego [138685/1988], Sposób przerobu serwatki [pat. 142648/1990], Sposób wytwarzania mleka humanizowanego [158291/1993].

Pierwszy pilot UF w pracowni Instytutu Mleczarstwa we Wrześni
– lata 70-te XX w.



Po upadku ustroju komunistycznego mleczarnie weszły na drogę konkurencji, co spowodowało, że dalsze funkcjonowanie Instytutu stopniowo zaczęło tracić na znaczeniu. Ostatecznie w 1998 Józef Skrzypek, po 30 latach pracy w Instytucie, zostaje pracownikiem Katedry Mleczarstwa Akademii Rolniczej w Poznaniu (obecnie UP w Poznaniu). Jednocześnie, otrzymawszy propozycję utworzenia przedstawicielstwa na Polskę firmy TAMI Industries – będącej obecnie jednym ze światowych liderów rynku membran ceramicznych - wraz ze swoim synem, Marcinem podejmują próbę sprawdzenia swoich sił w biznesie. I tak, w 1998 powstaje firma INTERMASZ – filtracja membranowa jako wyłączny przedstawiciel techniczny i handlowy TAMI Industries na Polskę. Membrany ceramiczne były w tamtym okresie zupełną nowością, a wysoki - w porównaniu z membranami polimerowymi - koszt samych membran sprawił, że początki tej działalności nie były łatwe.

Dzisiaj, po 23 latach działalności INTERMASZ może pochwalić się blisko 130 badawczymi i przemysłowymi aplikacjami membran ceramicznych i polimerowych, w tym ok. 80 w mleczarniach Polski i krajów ościennych. Nieprzerwanie też zajmuje się pracami badawczo-rozwojowymi i popularyzacją technik membranowych w przemyśle spożywczym, biotechnologii, przemyśle chemicznym czy ochronie środowiska.

Wszystkich zainteresowanych współpracą w zakresie opracowania i wdrożenia nowych produktów i technologii opartych o techniki membranowe zapraszamy do kontaktu z firmą INTERMASZ.

www.intermasz.com

Instalacje badawcze MF/UF oraz NF/RO
w laboratorium INTERMASZ – 2021



AUTORYZOWANY SERWIS:
TERMOPAK®

- ★ naprawa i modernizacja maszyn
 - ★ części zamienne
 - ★ materiały eksploatacyjne
- 668 371 640**

BOK@TERMOPAK.EU

- ★ tunele obkurczające
- ★ automaty i półautomatyzujące z zamknięciem w tuleje z folii termokurczliwej lub rozciągliwej
- ★ zgrzewarki kątowe, listwowe tackarki
- ★ transportery taśmowe, rolkowe, płytkowe
- ★ pakowarki kłoskowe
- ★ owijarki do palet
- ★ maszyny pakujące w folię termokurczliwą
- ★ nakładanie koszulek termokurczliwych na butle gazową

3 LATA GWARANCJI
SERWIS 24H



WWW.SOLIDPACK.PL



**ZBIORNIKI PROCESOWE I MAGAZYNOWE MLEKA
KOAGULATORY ORAZ WANNY SEROWARSKIE
DLA PRZEMYSŁU MLECZARSKIEGO**



MOESCHLE POLSKA SP. Z O.O.
UL. PRZEMYSŁOWA 9, 36-065 DYNÓW
przemyslaw.nieradka@moeschle.pl
+48 606 392 978

moeschle.pl

Moeschle
POLSKA Sp. z o.o.



Linker Europa Sp. z o.o.

36-020 Tyczyn, ul. Grunwaldzka 70a, tel. (48 17) 22 99 773,
fax (48 17) 22 99 771, e-mail: linker@linker.com.pl

Linker Europa od ponad 25 lat projektuje i wykonuje kompletne linie rozlewnicze, jak również poszczególne jej elementy. To kilkudziesięcioletnie doświadczenie, poparte specjalistyczną wiedzą, zaowocowało zaufaniem odbiorców na wszystkich kontynentach świata oraz umieściło nas w ścisłej światowej czołówce producentów maszyn i urządzeń branży rozlewniczej. Od kilku lat firma specjalizuje się również w produkcji monobloków do rozlewu mleka w butelki PET oraz szklane.

Dostosowując się do potrzeb Klientów w ofercie firmy znajdują się zarówno monobloki z pomiarem objętościowym jak i wagowym:

- zapewniające sterylność butelek przeznaczonych do rozlewu dzięki wyposażeniu w tzw. dezynfektory, całkowicie odkażające butelki z zewnątrz i wewnątrz oraz dodatkowo w stacje płuczące roztworem wody sterylnej
- minimalizujące możliwość skażenia mleka poprzez rozlew przeprowadzony metodą bezkontaktową
- zapobiegające pienieniu się mleka w trakcie jego rozlewu dzięki specjalnej konstrukcji zaworów nalewających
- wyposażone w pełne ogrodzenie ochronne i filtr HEPA, oraz system mycia pianowego, zapewniający zachowanie tzw. systemu „Ultra Clean”, a w konsekwencji niezbędnej czystości mleka i maszyny do uzyskania mleka tzw. ESL.

Firma Linker Europa dostarcza również urządzenia do dezynfekcji i mycia całych linii tzw. CIP oraz urządzenia do paletyzacji i transportu poszczególnych produktów (butelek, zafoliowanych pakietów, palet) w obrębie linii.

www.linker.com.pl



Tigmet

**PRODUCENT
LINII TECHNOLOGICZNYCH
URZĄDZEŃ ORAZ WYPOSAŻENIA
DLA ZAKŁADÓW PRZEMYSŁU
MLECZARSKIEGO**



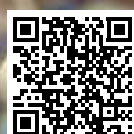
Żabi Róg 141, 14-300 Morąg



+48 89 672 36 27

Jesteśmy polską prywatną firmą działającą od roku 2008 w branży produkcji maszyn i urządzeń dla przemysłu przetwórstwa spożywczego, przede wszystkim mleczarskiego, a także chemicznego, cukierniczego, browarniczego i spirytusowego. Opracowujemy procesy technologiczne, projektujemy linie technologiczne, linie przyjęcia surowca, magazyny wyrobów gotowych.

Posiadamy współczesny park maszynowy do produkcji zbiorników, wycinania laserowego, obróbki plastycznej. Produkujemy różnego rodzaju zbiorniki procesowe, kotły serowarskie, formy i prasy serowe, linie serowarskie, schładzalniki, pasteryzatory, homogenizatory, systemy CIP.



biuro@tigmet.eu



export@tigmet.eu



www.tigmet.eu

Trepko

Worldwide supplier
of filling/packaging machines



ŚWIATOWY DOSTAWCA AUTOMATÓW PAKUJĄCYCH DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

AUTOMATY LINIOWE, ASEPTYCZNE,
ROTACYJNE DO PAKOWANIA
W GOTOWE POJEMNIKI



AUTOMATY
DO NAPEŁNIANIA BUTELEK
(PŁUKANIE, NAPEŁNIANIE I ZAKRĘCANIE)



AUTOMATY DO FORMOWANIA
I OWIJANIA KOSTEK



AUTOMATY FFS
DO TERMOFORMOWANIA,
NAPEŁNIANIA I ZAMYKANIA



SYSTEMY PAKOWANIA ZBIORCZEGO



Trepko S.A. ul. Roosevelta 116, 62-200 Gniezno
tel. 48 61 426 50 41, fax: +48 61 426 50 18 info@trepko.com www.trepko.com

30-Lecie firmy Tewes Bis – Myśl i Technologia Jutra



Założona w 1991 roku, przez Janusza Skowrońskiego i prof. dr hab. Zbigniewa Śmietanę, firma Tewes Bis, w tym roku świętuje 30 lat swojego istnienia. Obecnie Tewes Bis to wiodące przedsiębiorstwo branży spożywczej, którego produkty są wdrażane w wielu krajach świata. Kapitałem firmy są przede wszystkim ludzie, a jej atuty to elastyczność, specjalizacja, kompleksowość i zaufanie klientów.

Tewes Bis jest liderem w opracowywaniu technologicznych rozwiązań dla branży spożywczej, zwłaszcza mleczarskiej, w Europie Środkowo-Wschodniej, specjalizując się w liniach do produkcji twarogu, które stały się niezaprzeczalnym atutem firmy na świecie.

Działalność przedsiębiorstwa charakteryzuje indywidualne podejście do klienta, a każdy opracowywany przez dział technologiczny i konstrukcyjny projekt jest tworzony od podstaw pod konkretne zapotrzebowanie klienta.

Wyznacznikiem jakości Tewes Bis jest fakt, iż w 2001 roku wdrożono System Zarządzania Jakością i zdobyto Certyfikat ISO 9001 na zgodność z normą PN-ISO-9001:2000. Utrzymanie i doskonalenie systemu jakości oraz ciągłe monitorowanie procesu produkcyjnego, który przyczynia się do bardzo wysokiej jakości produkowanych urządzeń, znalazło odzwierciedlenie w zdobytych licznych medalach i wyróżnieniach podczas ogólnokrajowych i zagranicznych targów i wystaw.

Okres największego rozwoju Tewes Bis to 2010-2020, kiedy pojawiły się nowe możliwości ekspansji firmy na nowe rynki zagraniczne. Wtedy właśnie powstały najbardziej obecnie znane produkty firmy – kompleksowe linie dla produkcji twarogu formowanego, sypkiego, cottage cheese i inne.

W tym właśnie czasie firma opracowała i wdrożyła również takie unikatowe rozwiązania techniczne jak nowatorska, bezformowa kolumna formująco-prasująca o stałej wagowości do produkcji twarogu i sera oraz innowacyjne rozwiązania dla przemysłu lodziarskiego oraz piwowarskiego.

Nie mniej jednak, twarogi pozostają Core Business firmy Tewes Bis.



Siedziba firmy Tewes Bis w Barczewie.

Obecnie około 70% produktów firmy Tewes Bis przeznaczonych jest na eksport. Przez lata obecności na rynkach zagranicznych firma wypracowała indywidualne podejście do klienta i jego zróżnicowanych potrzeb. Tak powstały jedno z najnowszych innowacji Tewes Bis - automatyczna wanna do prasowania sera zainstalowana na Łotwie czy kompleksowe linie na rynki wschodnie do produkcji twarogu „sypkiego” o stałej wagowości.

Każda z maszyn czy urządzeń to autorski projekt firmy.

Firma może pochwalić się higienicznością i energooszczędnością oferowanych rozwiązań technologicznych, o efektywniejszych i większych mocach produkcyjnych niż używane obecnie. Potwierdzeniem tego są ostatnio największe zrealizowane projekty w postaci w pełni zautomatyzowanych linii dla napojów fermentowanych w Niemczech czy nowoczesnej linii dla serów dojrzewających w Polsce.

Firma kładzie duży nacisk na innowacje, które mają stać się kamieniem milowym w rozwoju firmy.

W chwili obecnej, z uwagi na 30-lecie działalności firmy, opracowywana jest strategia dynamicznego rozwoju, która ma rozszerzyć portfolio produktów i pozwoli rozwijać się sektorowo i geograficznie.

Krzysztof Skowroński
Prezes Zarządu Tewes-Bis

Rafał Andrzejewski
V-ce Prezes Zarządu Tewes-Bis

Patrick STRANZ

MODERNIZACJA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

MODERNIZATION OF FOOD INDUSTRY

Kompleksowe projektowanie i realizacja nowych zakładów. Przygotowanie procedur administracyjnych, uzyskanie niezbędnych pozwoleń

Dostosowanie istniejących zakładów mleczarskich do wymogów sanitarnych UE, doradztwo, projektowanie, uzgodnienia z PIW.

Projektowanie, dostawa i montaż linii technologicznych.

Linie produkcji serów pleśniowych i podpuszczkowych prasowanych - ręczne, półautomatyczne i automatyczne. Formy do serów polipropylenowe z mikroperforacją.

Projektowanie, dostawa i montaż instalacji chłodniczych: produkcja wody lodowej, klimatyzacja dojrzewalni i pomieszczeń produkcyjnych, chłodnie i mroźnie, chłodnie kontenerowe.

Dostawa i montaż specjalistycznych płyt warstwowych oraz drzwi.

Complex designing and realization of new factories. Preparation of the administrative procedures, providing all necessary permissions.

Adopting existing dairies according to EU regulations.

Designing, delivery and assembly of processing lines.

Producing lines of soft cheese and pressed cheese – manual, semiautomatic, and automatic. Polypropylene with microperforation forms for cheese.

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.

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

CZUJNIKI BAUMER DLA
PRZETWÓRSTWA MLEKA
OD SKUPU MLEKA SUROWEGO
DO PAKOWANIA
ZRÓBMY TO WSPÓLNIE!



Od ponad 3 dekad Baumer jest partnerem wiodących światowych grup mleczarskich i tradycyjnych mleczarni rzemieślniczych. Już na etapie opracowywania i projektowania czujnika bierzemy pod uwagę warunki, z jakimi będą musiały się zmierzyć nasze czujniki. Wibracje rurociągów, kondensacja podczas produkcji chłodzonej, a także ciepło w procesie sterylizacji – to tylko kilka z nich. W przypadku produkcji jogurtu, sera, masła czy lodów zawsze na pierwszym planie jest higieniczna konstrukcja umożliwiająca wydajne i bezpieczne czyszczenie.



Baumer
Passion for Sensors

Baumer Sp. z o.o.
ul. Wydawnicza 1/3
92-333 Łódź
tel. 42 67 67 330
sales.pl@baumer.com

www.baumer.com

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.

04-773 Warszawa, ul. Rogatkowa 34A,
tel: 22 12 34 435, 22 12 34 434
proorganika@proorganika.com.pl

www.proorganika.com.pl

Innowacyjne oprogramowanie dla branży mleczarskiej

ZETO
BIAŁYSTOK



Skup mleka



Transport



Laboratorium



Produkcja i handel

ccMAPA nawigacja dla autocystern



mleko.zeto.bialystok.pl

ZETO S.A. Pomagamy przemysłowi mleczarskiemu



PRODUCENT CHILLERÓW I WYKONAWCA
INSTALACJI CHŁODNICZYCH
DLA PRZEMYSŁU MLECZARSKIEGO
Rozwiązania dostosowane do indywidualnych
potrzeb użytkownika.

WYTWÓRNIĄ URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH
„PZL - Dębica” S.A.
39-200 Dębica, ul. Metalowców 25
e-mail: wuch@pzl-debica.com.pl

Zapraszamy do współpracy

www.pzl-debica.com.pl

tel. 14 680 72 01



SYNTEGON
PROCESSING & PACKAGING

Liniowe
maszyny
napęniające
kubki i butelki



Formierki do kostek
masła i twarogu,
kartoniarki,
opakowania doypack



FERRARI
sistemi

Konfekcjonowanie
i pakowanie sera
w worki wytwarzane
z rękawa foliowego



Rotacyjne
maszyny
napęniające
w kubki i wiaderka



DEROGROUP
DERO ELTEN Bosgraaf PAKTEGH

Automatyzacja
linii do
konfekcjonowania
serów żółtych



sema systemtechnik



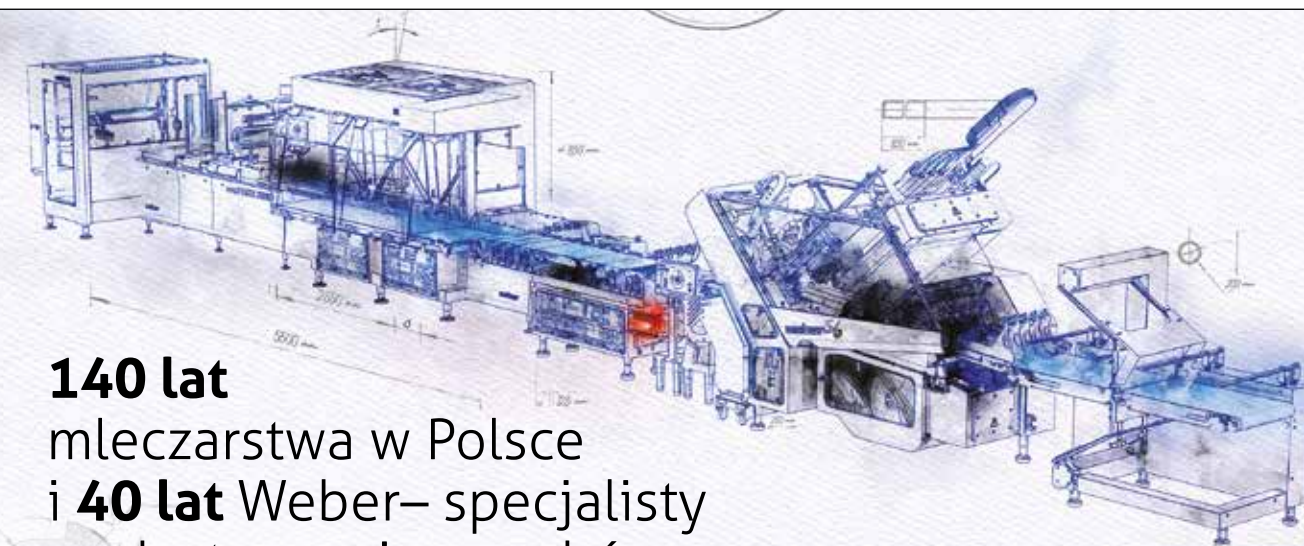
Kartoniarki
i pakery
do produktów
mleczarskich



Flow-packi
do pakowania plasterków
sera w opakowanie
typu koperta

B.Kołakowski Sp. z o.o.
ul. Tysiąclecia 79a, 05-402 Otwock
tel: 22 710 39 39
kom: 602 235 927
b.kolakowski@bkolakowski.pl
www.bkolakowski.pl

B. Kołakowski Sp. z o.o. jest firmą rodzinną założoną przez Bogdana Kołakowskiego, której początki sięgają 1990 roku. Reprezentujemy na rynku polskim szereg firm zagranicznych pochodzących z Niemiec, Czech, Włoch i Holandii. W trakcie swojej działalności dostarczyliśmy i uruchomiliśmy w polskich mleczarniach ponad 200 maszyn. Zajmujemy się również dostawą opakowań typu doypack.



140 lat
mleczarstwa w Polsce
i **40 lat** Weber – specjaliści
w plastrowaniu wyrobów
serowarskich.
Świętujemy wspólnie.



40 lat innowacji. 40 lat pasji. 40 lat Weber Maschinenbau.

Od małej firmy zajmującej się technologią przetwarzania mięsa do odnoszącego sukcesy na całym świecie dostawcy kompletnych rozwiązań.

Breidenbach, 7 lipca 2021. Weber Maschinenbau świętuje swoje urodziny: To rodzinne przedsiębiorstwo kończy w tym roku 40 lat. W ciągu tych czterech dekad wiele się wydarzyło. Z małego przedsiębiorstwa w środkowej Hesji w Niemczech firma rozwinęła się w aktywnego na całym świecie lidera rynku światowego. Weber jest dziś silnym partnerem dla przemysłu spożywczego. Firma projektuje i produkuje kompletne linie do krojenia i pakowania dla przemysłu spożywczego, a w szczególności do wędlin i serów.

W 1981 roku założyciel firmy Günther Weber rozpoczął swoją działalność z zaledwie dwoma pracownikami. Początkowo Weber Fleischereitechnik GmbH koncentrowała się na produkcji odkórowaczek oraz na regeneracji maszyn używanych. Jednak podwaliny pod niepowtarzalną historię sukcesu przedsiębiorstwa zostały położone w 1986 roku wraz z opracowaniem pierwszej krajalnicy. Przewyższała ona pod wieloma względami wszystkie inne maszyny dostępne na rynku i była prawdziwą rewolucją. Rozwój przedsiębiorstwa od tego momentu aż do osiągnięcia przez Webera pozycji lidera na rynku był logiczną konsekwencją tego inżynierskiego wyczynu. Na przestrzeni dziesięcioleci portfolio produktów było stale rozwijane, tak że Weber oferuje dziś kompletne linie do krojenia, od przygotowania produktu do sprawdzonego opakowania zbiorczego, z jednej ręki. Jednak wiele rzeczy nie zmieniło się w ciągu 40 lat historii: wartości takie jak partnerstwo, empatia i zamiłowanie do zaawansowanej technologii są mocno zakorzenione w samoocenie i kulturze przedsiębiorstwa. Znajduje to również odzwierciedlenie w głównym celu: ułatwianie życia klientom.

Założyciel firmy Günther Weber zawsze przywiązywał dużą wagę do budowania prawdziwych relacji, które charakteryzują się tym, że klienci i ich wymagania są zawsze w centrum wszystkich działań. Tę maksymę kontynuuje nie tylko Tobias Weber, który kieruje przedsiębiorstwem

jako prezes zarządu w drugim pokoleniu, ale także wszyscy pracownicy Grupy Weber. Uważne słuchanie i zrozumienie wymagań w celu znalezienia idealnego, indywidualnego rozwiązania. Nigdy nie poprzestajemy na zadowoleniu i zawsze szukamy jeszcze lepszych rozwiązań, lepiej dopasowanych do potrzeb firm z branży spożywczej. Tak właśnie działa partnerstwo w Weberze. A to bezwarunkowe ukierunkowanie na klienta jest z pewnością jedną z najważniejszych tajemnic sukcesu tego odnoszącego światowe sukcesy przedsiębiorstwa.

Od momentu założenia przedsiębiorstwa cała paleta produktów maszyn high-tech jest produkowana wyłącznie w pięciu zakładach produkcyjnych w Niemczech. W związku z tym, w tych pięciu miejscach pracuje duża część z około 1.500 zatrudnionych obecnie pracowników. Założycielska siedziba w Breidenbach w środkowej Hesji pozostaje, po licznych rozbudowach, główną siedzibą firmy i tym samym odzwierciedla silne powiązania z Niemcami jako miejscem prowadzenia działalności gospodarczej. Wreszcie „Made in Germany” pozytywnie wpływa na wizerunek przedsiębiorstwa i jego produktów, ponieważ cecha ta jest nadal uznawana na całym świecie jako znak jakości i gwarancja najwyższej jakości. Jednocześnie to rodzinne przedsiębiorstwo jest aktywne i reprezentowane na całym świecie: Weber Maschinenbau działa dziś łącznie w 22 lokalizacjach, a ponadto posiada we własnej sieci wielu partnerów handlowych i serwisowych. W ten sposób dostawca systemów jest blisko swoich klientów na całym świecie, co gwarantuje osobistą i bezpośrednią obsługę - czyli praktyczną bliskość klienta.

Weber Poland Sp. z o.o.
02-820 Warszawa, Wyczółki 71
tel. 22 462 32 74
pl@weberweb.com

www.weberweb.com



PRO-WAM®
KOSZALIN - POLSKA

Jeden z największych producentów zbiorników i cystern ze stali nierdzewnej przeznaczonych do przemysłu mleczarskiego.

Jakość naszych wyrobów oparta jest na wieloletnim doświadczeniu sięgającym 1990 roku i poparta wieloma certyfikatami i atestami.

Współpracują z nami największe firmy z branży mleczarskiej w kraju i poza jego granicami.

Jesteśmy producentem komputera mleczarskiego PK-4 najnowocześniejszego na rynku urządzenia do monitorowania parametrów jakości mleka.




PRO-WAM Sp. z o.o.
Polska, 75-671 Koszalin,
ul. Zwycięstwa 278

tel. +48 94 345 46 30, 345 17 98,
fax +48 94 345 06 59,

e-mail: marketing@pro-wam.pl
www.pro-wam.pl



Zakład Techniki Próżniowej
TEPRO S.A.

75-216 Koszalin, ul. Przemysłowa 5
tel. +48 94 343 24 81, fax +48 94 343 26 58
www.tepro.pl, marketing@tepro.pl

POLSKI PRODUCENT MASZYN DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO I POMP PRÓŻNIOWYCH



Spomasz Zamość S.A.

PRODUCENT MASZYN:

- maszyn do obróbki miazgi kakaowej oraz masy kakaowej i czekoladowej
- maszyn do produkcji kwasu chlebowego, podkłody oraz rozdrabniania drożdży
- maszyn do termicznej obróbki wyrobów mleczarskich
- maszyn do warzenia i zacierania słoju przy produkcji piwa
- maszyn do wytwarzania syropu cukrowego z cukru kryształu
- maszyn do fermentacji wina
- maszyn do obróbki enzymatycznej i klarowania soków
- maszyn do automatycznego procesu mycia w systemie CIP

SPOMASZ ZAMOŚĆ S.A. ul. Szczepieńska 19, 22-400 Zamość, Polska
www.spomasz.biz.pl marketing@spomasz.biz.pl tel. +48 84 639 28 95

Od ponad 70 lat rozwijamy produkcję dla przemysłu spożywczego: **pomp, łańcuchów, zbiorników, przenośników i mieszadeł**. Zatrudniamy około **140** pracowników, w tym wykwalifikowanych konstruktorów i projektantów. Przez lata obecności na rynku obsłużyliśmy tysiące zadowolonych klientów. Nieprzerwanie doskonalimy system zarządzania jakością.



ISO 9001: 2015
ISO 3834-2 : 2007

ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY!



NOWOCZESNE UKŁADY CHŁODZENIA POŚREDNIEGO PPH COOL

tel: 22 772 62 82

22 772 64 35

ul. Lipowa 10, 05-123 Chotomów

Zakłady produkcji żywności, w tym zakłady mleczarskie, z oczywistych względów potrzebują instalacji chłodniczych do własnych procesów produkcyjnych. Instalacje te mają znaczenie kluczowe dla jakości produktów oraz stanowią poważny ciężar inwestycyjny i eksploatacyjny. Dlatego właściciele zakładów i osoby zarządzające powinny przyłożyć szczególną uwagę do aktualnych zmian i trendów, jakie dotyczą branży chłodniczą, a warto podkreślić, że dzieje się bardzo dużo.

W niniejszym artykule pragniemy podzielić się z Państwem uwagami na temat trendów w chłodnictwie z perspektywy doświadczonego wykonawcy i producenta z branży chłodniczej, który może się pochwalić m.in. 7-letnią współpracą jako producent chillerów dla jednego ze skandynawskich dostawców kompletnego wyposażenia dla farm krów. Chillery te trafiają na rynki całego świata i są wykorzystywane do schładzania mleka w procesie udoju i przechowywania.

Najważniejszym ugruntowanym trendem jest odchodzenie od stosowania w układach chłodniczych popularnych dotychczas czynników chłodniczych z grupy HFC – potocznie zwanych freonami, spośród których najbardziej znane to R404A, R407C, R134A czy też R410A. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego (tzw. F-gazowe) oraz towarzyszące jej rozporządzenia krajowe stopniowo skutecznie eliminują czynniki z wysokimi współczynnikami GWP ze stosowania na kilka sposobów: etapowo, obniżając kontyngenty dozwolone do wprowadzenia na rynek UE oraz wykluczając niektóre instalacje z ich stosowania poprzez odpowiednie przepisy. Przykładowo, od roku 2022 instalacje w sklepach typu supermarket o mocy chłodniczej większej niż 40 kW nie mogą zawierać czynników z GWP wyższym niż 150. Tam, gdzie czynniki HFC prawnie będą dozwolone, wykluczane będą przez mechanizmy rynkowe, czyli np. rosnące ceny na skutek coraz mniejszej podaży.

Jakie koncepcje chłodzenia będą dominować w najbliższych latach i dłuższej perspektywie? Nieduże układy chłodnicze z niedużym, rzędu kilku-kilkunastu kilogramów ładunkiem czynnika z grupy HFC będą jeszcze dość długo popularne ze względu na dość niskie koszty inwestycyjne. Wszelkie pozostałe instalacje będą już wykonywane z zastosowaniem czynników naturalnych takich jak: NH₃ (amoniak), CO₂ (dwutlenek węgla) oraz R290 – czyli propan. Wszystkie te czynniki mają praktycznie zerowy wpływ na efekt cieplarniany i przed nimi jest wieloletnia przyszłość, choć nie każdy z nich nadaje się do zastosowania w każdej koncepcji chłodzenia. Analiza porównawcza czynników naturalnych i ocena potencjału to oddzielny temat.



PRZYKŁAD MAŁYCH
INSTALACJI PONIŻEJ 40 KW
MOCY CHŁODNICZEJ
Z CZYNNIKIEM R449A (HFC)
WYKONANEJ PRZEZ PPH
COOL W SKLEPIE SIECI TOPAZ
- WIDOCZNE AGREGATY
I CHŁODNICE

Wnioski przydatne dla inwestorów na dzień dzisiejszy są następujące:

Nie wolno kierować się tylko ceną zakupu instalacji. Jeżeli wybierasz układy chłodnicze z wykorzystaniem czynników HFC to wybierz te, które zawierają go możliwie najmniej oraz gdzie warunki obiektowe preferują te rozwiązania (brak miejsca na duże agregaty itp.) Ponadto należy postarać się o rzetelne informacje, ile kosztować będzie eksploatacja systemu z uwzględnieniem kosztu naprawy awarii polegającej na rozszczelnieniu systemu – czyli uwolnieniu czynnika do atmosfery.

Należy pamiętać, że zgodnie z zapisami z rozporządzenia F-gazowego posiadanie i użytkowanie urządzenia chłodniczego z czynnikiem HFC wiąże się z dodatkowymi obowiązkami i kosztami:

- rejestracja urządzenia w Centralnym Rejestrze Operatorów i archiwizacja dokumentacji dotyczącej obsługi serwisowej,
- okresowe kontrole szczelności instalacji realizowane przez wykwalifikowany serwis z odpowiednimi uprawnieniami,
- wysokie kary za wszelkie zaniedbania proceduralne,
- opłaty emisyjne za uwolnienie czynnika HFC do atmosfery (np. wskutek awarii); dla przykładu koszt uwolnienia 1 kg czynnika R410A do atmosfery wynosi 32 zł (dane z roku 2021).

Firma PPH COOL rekomenduje stosowanie wszędzie tam gdzie jest to możliwe systemów chłodzenia pośredniego, które firma instaluje od lat. Układ taki składa się ogólnie z kompaktowej wytwornicy chłodu (agregat wody lodowej inaczej nazywany chilerem), systemu hydraulicznego wraz z pompami zasilającego poszczególne pomieszczenia i punkty, które mają być chłodzone oraz chłodnic wentylatorowych bezpośrednio oddających chłód.

Zalety takiego rozwiązania to:

- agregat wody lodowej, nawet jeśli zawiera czynnik z grupy HFC to jego ilość jest niewielka – minimalizuje się koszt napraw związanych z wyciekami czynnika,
- agregat wody lodowej jako urządzenie kompletne montowane całkowicie w fabryce podlega pełnym testom jakościowym przed sprzedażą i dostawą,
- niska awaryjność,
- układ hydrauliczny jest łatwiejszy do wykonania niż układ chłodniczy zawierający czynnik chłodniczy; naprawy są łatwiejsze do przeprowadzenia a płyn w postaci np. roztworu glikolu jest względnie tani,
- cały system ma nieskomplikowaną automatykę.



JEDNA Z NAJNOWSZYCH
REALIZACJI PPH COOL,
HURTOWANIA WIGO W
NIEPOŁOMICACH. PRZYKŁAD UKŁADU
CHŁODZENIA POŚREDNIEGO, NA
PRAWYM ZDJĘCIU WIDOCZNY
CHILLER, NA LEWYM CHŁODNICE
WENTYLATOROWE

PPH COOL zadbało o rozwiązania, które w dużej mierze wyeliminowały wady systemów chłodzenia pośredniego i na dzień dzisiejszy ma na rynku najciekawszą propozycję dla inwestorów, co postaramy się wyjaśnić poniżej.

Firma promuje stosowanie chillerów serii AQUACOOl GREEN z czynnikiem naturalnym R290, czyli propanem. Urządzenia te w świetle opisanych wyżej restrykcji wynikających z rozporządzenia F-gazowego całkowicie uwalniają inwestora z wszelkich obowiązków z niego wynikających oraz wpisują się idealnie w wizerunek firm, którym zależy na ochronie środowiska. Warte podkreślenia jest, że COOL jest obecnie liderem w produkcji i sprzedaży takich urządzeń w Polsce.



AGREGAT WODY LODOWEJ –CHILLER
MODELE VCG I VCGV ORAZ SWG MINI
CZYNNIKIEM R290 – PROPANEM TO
NAJNOWOCZĘSNIEJSZE PRODUKTY FIRMY
COOL. URZĄDZENIA SERYJNE SĄ DOSTĘPNE
W ZAKRESIE WYDAJNOŚCI CHŁODNICZEJ
OD 10 KW DO 521 KW, MODELE WIĘKSZE
OFEROWANE SĄ INDYWIDUALNIE.



W układach chłodzenia pośredniego w instalacji hydraulicznej stosuje się płyny o niskiej temperaturze zamarzania a najczęściej stosowane z nich to roztwory glikoli. Pewnym mankamentem glikolowych układów jest zjawisko wzrostu gęstości i lepkości glikoli wraz ze spadkiem temperatury płynu, a należy pamiętać, że instalacje chłodnicze niezbędne w zakładach przemysłowych muszą zapewnić w wielu przypadkach niskie temperatury - dużo poniżej 0°C. W takich wypadkach projektanci muszą dobierać mocniejsze pompy, rurociągi o większych średnicach oraz większe chłodnice, a to przekłada się na relatywnie wyższe koszty inwestycji oraz większe zużycie energii. Sprawa jest wszechobecnie znana i „stara jak świat” i nikt się specjalnie temu nie dziwi jednak firma COOL postanowiła znaleźć rozwiązanie, które poprawiłoby ekonomię układów pośrednich. Od kilku lat firma zaczęła badać i skutecznie wdrażać alternatywny do roztworów glikoli płyn w postaci roztworu soli organicznych potasu, nazywanym potocznie mrówczanem potasu!

Zalety płynu:

- niska lepkość w niskich temperaturach,
- bardzo dobre współczynniki przewodnictwa cieplnego,
- posiada atest higieniczny.

Medium ma również wady, które nie będą stanowiły problemu, jeśli uwzględni się je przy projektowaniu i wykonawstwie instalacji:

- wchodzi w reakcję z cynkiem a więc nie wolno stosować armatury ocynkowanej,
- krystalizuje się w temperaturze powyżej 50°C



PŁYN NA BAZIE
MRÓWCZANU POTASU
POD NAZWĄ HANDLOWĄ
SUPERCool, GOTOWA
MIESZANKA DO
STOSOWANIA

Firma dokonała analizy porównawczej instalacji wykonanej u jednego z klientów, którym jest Staropolska Masarnia z Gostynina. Przedmiotem analiz była instalacja utrzymująca w szeregu komór i pomieszczeń temperatury ok. 0°C, gdzie łączna zaprojektowana moc chłodnicza wyniosła 150 kW, która została wykonana z zastosowaniem 29% roztworu mrówczanu potasu z temperaturą krzepnięcia -20°C. Roztwór jest chłodzony przez chillerCOOL VCG260 z czynnikiem R290 a instalacja hydrauliczna zapewnia dystrybucję zimnego mrówczanu do 15 sztuk chłodnic wentylatorowych. Dokonano porównania tej instalacji z wersją, która wykonana byłaby z zastosowaniem medium w postaci roztworu glikolu propylenowego w celu oszacowania różnic kosztów inwestycyjnych i eksploatacyjnych. Wyniki okazały się korzystne dla wersji mrówczanowej, która to instalacja okazała się inwestycyjnie tańsza o prawie 16% a jej zużycie roczne energii wyszło niższe o ponad 20%! Liczby zatem przemawiają same za siebie.

PPH COOL dopracował się rozwiązań, które w opisanej wyżej konfiguracji jest w stanie zapewnić chłód dla mroźni o temperaturze przechowywania sięgającej -20 °C.

Warto jeszcze pamiętać przy inwestowaniu w układy chłodnicze, że praktycznie wszystkie z nich produkują ciepło odpadowe, które stosunkowo niedużym kosztem można zagospodarować np. w celu podgrzewania wody użytkowej.

PROPANOWE
CHILLERY MARKI COOL
NA DACHU STAROPOLSKIEJ
MASARNI. JEDEN Z NICH
CHŁODZI POMIESZCZENIA
I KOMORY 0°C ZA PO-
ŚREDNICTWEM ROZTWORU
MRÓWCZANU POTASU.



W CELU UZYSKANIA DODATKOWYCH
INFORMACJI ZAPRASZAMY DO
KONTAKTU Z NASZYM ODDZIAŁAMI
HANDLOWYMI.

Robert Kapica
Dyrektor Generalny

JS.COOLING®

.more than cooling

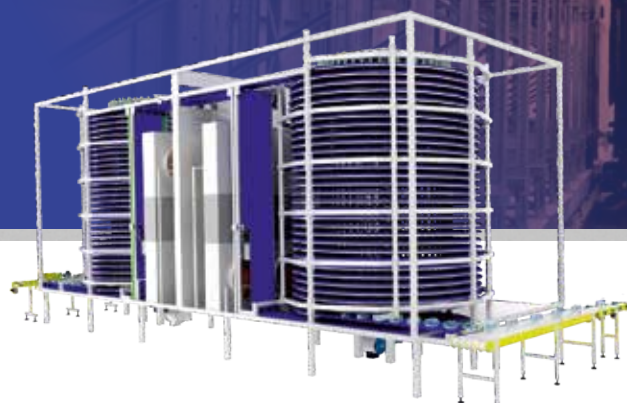
Polski producent **amoniakalnych**
agregatów chłodniczych i automatycznych
tuneli chłodniczych



Tunele
chłodnicze

NH₃

Maszynownie
chłodnicze NH₃



Poznaj naszą pełną ofertę na www.jscooling.pl

J.S.COOLING oferuje **kompleksowe usługi z zakresu chłodnictwa przemysłowego i wentylacji** projektów „pod klucz” jako **Generalny Wykonawca** również dla Przemysłu 4.0.

JS.COOLING®
.more than cooling

J.S. COOLING Sułkowo Polne 18 | 06-445 Sułkowo Polne

f /jscoolingPL

yt /jscooling1

in /jscooling

tapflo®

ROZWIĄZANIA DLA SEKTORA HIGIENICZNEGO



O nas

Tapflo jest firmą rodzinną, założoną w 1980 w Kungälv, w Szwecji. Poprzez lata obecności na rynku organizacja rozwinęła się i przekształciła w globalną Grupę Tapflo. Obecnie Tapflo posiada własne oddziały oraz niezależnych dystrybutorów w niemal każdym zakątku Świata.



Pompy higieniczne



Pompy dwuśrubowe



Pompy membranowe



Homogenizatory

3000
zaworów
w magazynie
w Polsce



Zawory



Pompy krzywkowe



Pompy śrubowe

» All about your flow™



RENTRANS

Firma **Rentrans** powstała w 1991 roku, od roku 1996 zajmuje się sprzedażą wyłącznie stali nierdzewnych. Zlokalizowana jest w Sosnowcu, w dogodnym dla klientów miejscu, w pobliżu drogi przelotowej Warszawa-Katowice.

Rentrans jest oficjalnym dystrybutorem **Alfa Laval** – producenta armatury, zaworów, pomp, urządzeń do kontroli przepływu ciśnienia, wyposażenia do mycia zbiorników, systemów próbkowania dla przemysłu spożywczego.

ZE SKŁADU OFERUJEMY:

Armaturę
Rury
Blachy
Profile
Pręty: okrągłe, kwadratowe, płaskie
Kątowniki
Kołnierze
Materiały spawalnicze



RENTTRANS Sp. z o.o.
41-200 Sosnowiec,
ul. Społeczna 8
office@renttrans.pl
tel. (32) 291 86 45 (~9)
tel. (32) 291 82 62

www.renttrans-stal.pl

Jesteśmy firmą projektowo-wykonawczą branży ciepłowniczej. Wykonujemy usługi w zakresie projektowania, montażu, remontu oraz serwisu kotłowni parowych, wodnych, instalacji technologicznych, systemów grzewczych, fotowoltaiki.

Posiadamy uprawnienia UDT do wykonywania naprawy oraz czyszczeń chemicznych urządzeń ciśnieniowych. Od początku naszej działalności współpracujemy z najwyższej klasy Producentami, dzięki czemu posiadamy bezpośredni dostęp do nowoczesnych technologii oraz innowacyjnych rozwiązań.



Rat Gar



RAT-GAR
Zakład Remontu Kotłów
Viessmann Salon Firmowy
Grzegorz Ratajczak

ul. Kościuszki 14a
55-140 Żmigród
Tel. kom. 601-585-382
Tel. 71 889 14 00
gratajczak@ratgar.pl

www.ratgar.pl



> 1000 REFERENCJI DLA UHT NA CAŁYM ŚWIECIE

„**Sterideal HX**” to jednoczęściowa konstrukcja spiralna, która zapewnia maksymalną wymianę ciepła. Skutkuje to bardzo szybkim nagrzewaniem produktu, ale także szybkim schłodzeniem. Wszystko to przekłada się na bardzo skuteczną sterylizację z doskonałym zachowaniem smaku i koloru, zwłaszcza w przypadku lepkich produktów.

Rozwiązanie JBT pozwala przepracować więcej godzin, zmniejszając przerwy CIP.



Rura uniwersalna UHT: brak połączeń-uszczelek.

Dzięki jednoczęściowej konstrukcji eliminuje się ryzyko zanieczyszczenia, a koszty konserwacji są zredukowane.



Szeroka gama produktów: mleko, śmietanka czy budyń.
Proces UHT odpowiedni dla wszystkich rodzajów opakowań aseptycznych

hello@jbt.com | jbt.com



Eneria CAT

KOGENERACYJNY AS W RĘKAWIE

Piątnica pokazuje, jak łączyć możliwości generatorów z potrzebami firmy

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Piątnica to prawdziwy gigant produkcyjny. Firma działa już od dekad, skupuje rocznie 400 mln litrów mleka od ponad 2000 dostawców, zalicza się też do czołowej 50-tki najcenniejszych polskich marek. Spółdzielnia zawdzięcza swe wyniki m.in. konsekwentnej polityce innowacyjności. Nie dziwi zatem fakt, że rozbudowując swe moce energetyczne, Piątnica **sięgnęła po ekologiczną jednostkę kogeneracyjną**.

W biznesie jest jak w pokerze – zwycięstwo przeznaczone jest tylko dla najodważniejszych. Jednakże sukces zagwarantować może wyłącznie kombinacja umiejętności zawodnika i wyśmienitych kart. OSM Piątnica dzięki ambicji i zdecydowaniu przez lata udawadniała, że należy do ścisłej czołówki rynkowych graczy. Natomiast dzięki wykorzystaniu sprawdzonych i wydajnych urządzeń **Caterpillar**, Spółdzielnia pokazała, że nie osiada na laurach, a cały czas chce się rozwijać.

OSM Piątnica dysponowała do niedawna dwoma jednostkami kogeneracyjnymi **Caterpillar** serii C3512E o łącznej mocy 2MW. Jednakże rozwój firmy wymusił pozyskanie nowych źródeł energii. Władze Spółdzielni chciały, by produkcja oparta była na dużych, stabilnych i ekologicznych mocach. Co więcej, wymogiem Piątnicy było również to, by nowa jednostka działała względnie cicho, gdyż zakładowa elektrociepłownia znajdowała się niedaleko zabudowy mieszkalnej, co wiązało się z restrykcyjnymi normami hałasu.

Z pomocą Piątnicy przyszła firma Eneria, polski lider rozwiązań kogeneracyjnych, oferujący szeroki wachlarz produktów marki **Caterpillar**. Wybór padł na agregat **CAT**® serii G3516H – ta zasilana gazem ziemnym jednostka o mocy 2 MW spełniała wszystkie wymagania Spółdzielni. Dzięki najwyższej jakości i efektywności, produkt oferowany przez Energię z łatwością wygrał przetarg, deklasując konkurencję.

Nowy układ kogeneracyjny nie tylko zabezpieczył Piątnicę na wypadek zaniku dostaw prądu z sieci, ale także pozwolił zaopatrzyć Spółdzielnię w duże ilości pary technologicznej do produkcji mleczarskiej, pokrywając do 30% zapotrzebowania zakładu na ten surowiec. Warto w tym miejscu zaznaczyć, że sprzęt dostarczony przez Energię stał się **podstawą bezpieczeństwa energetycznego Spółdzielni**, która mogła w ten sposób zabezpieczyć się przed blackoutem spowodowanym zanikiem zasilania zewnętrznego. Agregat zapewnił dostawy nie tylko prądu, ale także ciepła, dzięki czemu zapewnił zakładowi możliwość nieprzerwanej pracy w warunkach stabilności energetycznej.

„Nasi klienci to niejednokrotnie znane i cenione marki, konkurujące z globalnymi czempionami. Zdajemy sobie sprawę, że sprzęt, który im oferujemy, musi być w stu procentach dostosowany do ich indywidualnych potrzeb, które często wymagają analiz i wysokich umiejętności organizacyjnych oraz technicznych. Eneria zapewnia wszystkie te rzeczy, a w naszej ofercie znaleźć można wyłącznie sprawdzone produkty najwyższej jakości, które stanowią istotny atut w zmaganiach z konkurencją.” – powiedział Leszek Nicgorski, Dyrektor Generalny Eneria Sp. z o.o.

Eneria to zespół wysokowykwalifikowanych ekspertów i techników, którzy są w stanie w szybkim czasie przeanalizować potrzeby i uwarunkowania klientów i w oparciu o nie zaproponować najlepszy produkt z oferty. **Fachowcy Enerii** służą swoją radą i pomocą od początku do końca procesu inwestycyjnego, a serwis tej firmy dostępny jest wszędzie tam, gdzie pracuje sprzedana przez nią jednostka, co podnosi poziom bezpieczeństwa.

Jednakże indywidualne uwarunkowania poszczególnych przedsiębiorstw wymagają niekiedy racjonalizatorskich rozwiązań i nowatorskiego podejścia. Dlatego też Eneria dysponuje sztabem projektantów, którzy wspierają klientów w dopasowywaniu wybranych jednostek do własnych potrzeb. Fachowcy ci mają na swoim koncie szereg autorskich i unikalnych rozwiązań, które pozwoliły wykorzystać maksymalnie potencjał poszczególnych generatorów.

Pomoc ekspertów Enerii okazała się nieodzowna przy montażu jednostki na terenie Spółdzielni. Miało to związek z koniecznością dostosowania układu do norm hałasu.

Dzięki **kompleksowym usługom** oferowanym przez firmę Eneria, OSM Piątnica **zyskała bezpieczeństwo energetyczne oraz nowy potencjał do rozwoju**. Taki As w rękawie Spółdzielni gwarantuje jej biznesowy sukces i pozwala snuć dalsze plany rynkowej ekspansji.



WIĘCEJ O REALIZACJI W FILMIE
Eneria CAT Polska



Kogeneracja Caterpillar. Zainstalowane OSM Piątnica agregaty gazowe marki CAT® 2xC3512E oraz G3516H.

Skontaktuj się z nami, sprawdź co możesz zyskać dzięki zastosowaniu rozwiązań kogeneracyjnych Eneria.

ENERIA Sp. z o.o. – wyłączny przedstawiciel CATERPILLAR w Polsce

ul. Modlińska 11, Izabelin-Dziekanówek, 05-092 Łomianki

tel.: +48 22 201 36 57, e-mail: kogeneracja@eneria.pl

www.eneria.pl

Eneria CAT

Państwa specjalista w dziedzinie techniki odparowywania

do pełnego i odtłuszczonego mleka, serwatki i białka serwatkowego, skondensowanego mleka i laktozy.



bucherunipektin.com

BUCHER
unipektin

Spis treści

Z okazji jubileuszy	1
Historia mleczarstwa	2
Początki spółdzielczości mleczarskiej w Polsce	5
Pierwsze spółdzielnie mleczarskie	6
Spółdzielczość mleczarska w odrodzonym państwie polskim	8
Spółdzielczość mleczarska w Polsce Ludowej	13
Zmiany w mleczarstwie po 1989 roku	16
Działania w zakresie restrukturyzacji mleczarstwa	18
Dywersyfikacja form własności w polskim mleczarstwie	19
Dywersyfikacja produkcji w mleczarstwie	19
Baza surowcowa mleczarstwa	20
Procesy dostosowania polskiego mleczarstwa do wymagań Unii Europejskiej	20
Akcesja Polski do Unii Europejskiej	22
Wspólna Polityka Rolna	22
Globalizacja	23
Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Związków Rewizyjnych	24
Słowo od prezesa KZSM Zw. Rew.	26
Rada Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew.	38
Zarząd KZSM Zw. Rew.	40
Audyt i lustracja	42
Fundusz Promocji Mleka	42
Targi Mleczarskie MLEKO-EXPO	44
Mleczne Mistrzostwa Polski	50
Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych Polagra Food	51
Targi Mleczarstwa Mleczna Rewia	52
Współpraca z instytucjami europejskimi, rządowymi, krajowymi oraz organizacjami krajowymi i zagranicznymi	53
Spotkania przewodniczących rad i prezesów zarządów	60
Olimpiada wiedzy o mleku i mleczarstwie	61
Szkolenia	62
Działania promocyjne	63
Członkowie KZSM Zw. Rew.	66
Związek Polskich Przetwórców Mleka	78
Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy	80
Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka	82
Pozostałe spółdzielnie mleczarskie w Polsce	84

Prezentacje spółdzielni mleczarskich	85
Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA	86
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Olecku	88
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Limanowej	88
Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL w Grajewie	89
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin	90
Spółdzielnia Mleczarska SPOMLEK w Radzynie Podlaskim	92
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie	94
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piaskach	96
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bychawie	97
Małopolski Mleczarski Spółdzielczy Związek Rewizyjny	98
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jasienicy Rosielnej	99
Spółdzielnia Mleczarska w Wieprzu	100
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Nowym Sączu	101
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska we Włoszczowie	102
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska ROKITNIANKA w Szczekocinach	104
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie	105
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Pajęcznie	106
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska WART-MILK w Sieradzu	107
Spółdzielnia Mleczarska MLECZWART w Wartkowicach	108
JOGO – Łódzka Spółdzielnia Mleczarska	109
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Głuchowie	110
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach	111
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu	112
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska MILKAR w Karczewie	114
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim	115
Ciechanowska Spółdzielnia Mleczarska	116
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sierpcu	118
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Łobżenica	120
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie	124
Spółdzielnia Mleczarska Września	125
Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców Strzałkowo	125
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole	126
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jarocinie	128
Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu	129
LAZUR - Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych	130
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu	131
Klinika Uzdrowska POD TĘŻNIAMI im. Jana Pawła II – Spółdzielnia Usług Medycznych	132
Prezentacje firm branży mleczarskiej	133
Indeks firm	134
TMT Sp. z o.o.	136
HOCHLAND Polska Sp. z o.o.	137
POLAND FOOD Marek Gorzkowski	138
Transport Mleka Karol Wasiński/Mleczarek Sp. z o.o.	140
BALTIMA Sp. z o.o.	142

SANIMEX s.c. PPHU	142
LACNEA Polska Sp. z o.o.	143
CHR. HANSEN Poland Sp. z o.o.	144
DIVERSEY Polska Sp. z o.o.	146
PIOTR SZYMCAK FH-P	146
EUROHANSA Sp. z o.o.	147
KANDY Dariusz Socik	147
ECOLAB Sp. z o.o.	148
EUROWATER Sp. z o.o.	149
BART-PACK Tomasz Bartoszek	150
Krajowe Centrum Hodowli Zwierząt	151
Mazowieckie Centrum Hodowli i Rozrodu Zwierząt Sp. z o.o.	151
TAGRA-MATRIX Biuro Handlu Zagranicznego Sp. z o.o.	152
PROJAN PPHU	152
NOACK Polen Sp. z o.o.	153
TORPOL Sp. z o.o.	154
SCHUR FLEXIBLES Poland Sp. z o.o.	156
EXPACK Sp. z o.o. Sp.k.	157
NEDERMAN Polska Sp. z o.o.	158
ULMA Packaging Polska Sp. z o.o.	159
INTERMASZ - Filtracja membranowa	160
SoLidPack Okoń Janusz	162
LINKER Europa Sp. z o.o.	162
MOESCHLE Polska Sp. z o.o.	163
TIGMET S.C. Lubomir Bogusz Karol Kosiniak	164
TREPKO S.A.	166
TEWES BIS Sp. z o.o.	167
PATRICK STRANZ Zakład Handlu i Usług	168
BAUMER Sp. z o.o.	169
PROORGANIKA Sp. z o.o.	170
ZETO S.A. Centrum Informatyki	171
Wytwórnia Urządzeń Chłodniczych „PZL-Dębica” S.A.	171
B.KOŁAKOWSKI Sp. z o.o.	172
WEBER Poland Sp. z o.o.	173
PRO-WAM Sp. z o.o.	174
TEPRO S.A.	174
SPOMASZ Zamość S.A.	175
COOL Sp. z o.o.	176
J.S.COOLING Jakub Sykuła	178
TAPFLO Sp. z o.o.	179
RENTTRANS Sp. z o.o.	180
RAT-GAR Zakład Remontu Kotłów Grzegorz Ratajczak	180
JOHN BEAN Technologies Sp. z o.o.	181
ENERIA Sp. z o.o.	182
BUCHER Unipektin AG/DANIMEX Danuta Jaworska	184

Teksty:

Tekst i opracowanie materiałów dotyczących działalności KZSM Zw. Rew.
Kaja Rybacka

Wydawca:

Wydawnictwo Czarno - Biała
85-650, Bydgoszcz
ul. Cicha 47/7
tel. +48 52 345 62 96
www.czarbobiala.com
redakcja@czarnobiala.com

Redaguje:

Kolegium redakcyjne
Krzysztof Stanisławski - redaktor naczelny
Piotr Jasieniecki
Lena Stanisławska
Piotr Gruszka
Weronika Nossowicz

Projekt /Layout: Weronika Nossowicz, Krzysztof Stanisławski
Opracowanie Graficzne / Artwork and DTP: Weronika Nossowicz

Opieka redakcyjna: Piotr Jasieniecki

Druk/ Offset Printi: Drukarnia „Pergamus”



©2022 Wydawnictwo „Czarno-Biała”
Wszelkie Prawa zastrzerzone. All rights reserved.
Printed in Poland
ISBN 83 - 86844 - 26 - 32