



GRUPA **CEDROB**[®]

magazyn informacyjny
nr 28 / kwiecień 2019

W tym numerze:

TEMAT NUMERU

Jak zapewnić
rozwój polskiego
mięsa?

Z ŻYCIA GRUPY CEDROB

Kaczka 300.
Program wsparcia
hodowców kaczki

CEDROB PASZE

NON GMO.
Irracjonalny nakaz
stosowania!



*Zdrowych i pogodnych Świąt Wielkanocnych,
pełnych wiary, nadziei i miłości.
Serdecznych spotkań
w gronie rodziny i wśród przyjaciół.*

*Zarząd, Rada Nadzorcza
oraz Pracownicy Cedrob S.A.*



Drodzy Czytelnicy!

Przekazujemy Wam pierwsze w tym roku wydanie Magazynu Informacyjnego Grupy Cedrob. Wiosna rozgościła się na dobre, a otaczająca aura wpływa optymistycznie na nasz nastój. Z tym większym zapałem relacjonujemy ostatnie miesiące z życia Grupy.

W tym numerze piszemy o najistotniejszych wydarzeniach z życia naszych spółek. Jako firma otwarta na rozwój podejmowaliśmy szereg inicjatyw, skierowanych do studentów renomowanych uczelni wyższych. Spotkania te zaowocowały interesującą formą współpracy, m.in. ze specjalistami zootechniki. Prowadząc aktywną politykę personal-

ną byliśmy również widocznymi na kadrowych imprezach targowych, prezentując atrakcyjny profil pracodawcy.

Szczególnie polecamy temat numeru, analizujący obecny stan i kondycję branży mięsnej w Polsce, jej perspektywy, zagrożenia oraz wyzwania na najbliższe lata. Dodatkowo najlepsi specjaliści dzielą się swoją wiedzą oraz doświadczeniem, w istotnych i cennych dla hodowców aspektach.

Wraz z początkiem roku aktywne działania w ramach programu Kaczka 300 podjął zespół DGP. Realizując założenia programu angażuje się w komunikację skierowa-

ną do kontrahentów z terenu całej Polski. Na kolejnych stronach wracamy do wartościowych projektów zrealizowanych dzięki wsparciu Grupy Cedrob. Jesteśmy dumni, że razem z ludźmi szlachetnego serca przyczyniliśmy się do poprawy życia społeczności w naszym kraju.

Jako największy producent mięsa w Polsce z chęcią dzielimy się z Wami pomysłami na wielkanocny obiad oraz podajemy patenty na oryginalne połączenia smakowe. To zaledwie zarys wielu tematów, jakie poruszyliśmy w bieżącym wydaniu.

Zachęcamy do lektury.

W tym numerze:

Z ŻYCIA GRUPY

- 4 Grupa Cedrob w liczbach w 2018 r.
- 4 Najważniejsze wydarzenia 2018 r.

TEMAT NUMERU



- 7 Jak zapewnić rozwój polskiego mięsa?
- 8 Czy czeka nas zahamowanie rozwoju rynku drobiowego?
- 12 Jak odbudować pozycję rynku wieprzowego?
- 16 Polskie mięso - jak wzmacniać jego markę i dbać o bezpieczeństwo?
- 17 Jak zapewnić bezpieczeństwo w hodowli zwierząt? Bioasekuracja, traceability i dobre praktyki.
- 18 Świadomość i odpowiedzialność producenta

CEDROB S.A.

- 20 Kaczka 300. Program wsparcia hodowców kaczki
- 22 Cedrob wspólnie z UWM uruchamia kształcenie dualne
- 24 Cedrob dzieli się wiedzą ze studentami

CEDROB PASZE

- 26 NON GMO. Irracjonalny nakaz stosowania!
- 29 Więcej pasz dla drobiu wodnego
- 30 Hodowla indyków to słuszną decyzją
- 32 Konkurs „Milion ton”

BADANIA I ROZWÓJ

- 34 Lizozym, bakteriobójczy enzym jaja kurzego

GOBARTO S.A.

- 36 Otwarcie budynku inwentarskiego
- 37 Zakończyła się kolejna edycja Akademii Rolnika Gobarto 500
- 38 Polityka kadrowa kluczem do sukcesu biznesowego

SPOŁECZNA ODPOWIEDZIALNOŚĆ BIZNESU

- 40 Cząsteczki srebra pomogą pacjentom ortopedii
- 41 Młodzi Mławianie uczyli się troski o środowisko
- 41 Praktyczne wykorzystanie pomiotu ptasiego
- 42 Wielkanocna plejada folklorystycznej twórczości regionu
- 43 Wielkanocne cudeńka naszych najmłodszych

OFERTA PRODUKTOWA GRUPY CEDROB

- 44 Wędliny drobiowe „Z kurnej półki”
- 46 Siedem faktów na temat dziczyzny
- 48 Wielkanocne smaki, jakich nie znacie
- 50 Kaczka na stół!
- 52 Przepisy wielkanocne
- 53 Targi Łowieckie „Knieje” 2019



Magazyn Informacyjny Grupy Cedrob nr 28 / kwiecień 2019

Dział Promocji i Reklamy - tel. +48/ 23 675 04 84, e-mail: marketing@cedrob.com.pl

Adres do korespondencji: Cedrob S.A., Ujazdówek 2A, 06-400 Ciechanów

Grupa Cedrob w liczbach w 2018 r.

Dzięki odpowiednim decyzjom podejmowanym przez zarządy Cedrob S.A. oraz Gobarto S.A., a także dzięki zaangażowaniu wykwalifikowanej kadry spółka osiągnęła w 2018 r. doskonałe wyniki.

28 lat

doświadczenia
Cedrob S.A. w branży
mięsnej



200 MLN SZT.

kurcząt ubito w 2018 r. we
wszystkich zakładach
Cedrob S.A.

73 TYS. TON

mięsa wieprzowego
wyprodukowała spółka Gobarto
w 2018 r.



7000

ogólna liczba zatrudnionych
pracowników w całej Grupie
Cedrob



1530

miejsc pracy stworzono
tylko w 2018 r.

226 MLN SZT.

piskląt wylężono
w naszych wylęgarniach
w 2018 r.



1 200

nowych kontrahentów
i 100 hodowców pozyskał
w zeszłym roku Cedrob Pasze



113

nowych dostawców tuczniaka
pozyskała w zeszłym roku
spółka Gobarto S.A.

18

kontrahentów pozyskano
w ramach programu
Gobarto 500

8 000

kontrahentów współpracuje
obecnie z Cedrob Pasze



Wspieramy rozwój

1 mln zł

łączna pula grantów
w konkursie grantowym

73

instytucje pożytku publicznego
otrzymały granty w konkursie
„Wspieramy rozwój”

W 2018 r. całkowita
produkcja i sprzedaż pasz
wyniosła

1,1 MLN TON

Łączne moce produkcyjne
czterech wytwórni pasz to
ok. 1,75 mln ton rocznie

+ 14%

wzrosła produkcja
pasz w Cedrob Pasze
w porównaniu do 2017 r.

70 tys. zł

przeznaczaliśmy na pomoc
najbardziej potrzebującym
z regionu przekazując ponad
900 świątecznych paczek
żywnościowych

Najważniejsze wydarzenia 2018 r.

lutym



- Inicjacja II edycji konkursu grantowego „Wspieramy rozwój”

marcem



- Stanowisko wiceprezesa zarządu Gobarto S.A. objęła Katarzyna Goździkowska-Gazteli
- Ruszyła Akademia Rolnika Gobarto 500. Jest to cykl bezpłatnych szkoleń dla rolników z zakresu nowoczesnej hodowli trzody chlewnej. W 2018 r. odbyło się 5 szkoleń w ramach Akademii Rolnika

wrześniu



- Otwarcie czwartej wytwórni pasz w Ligocie Dolnej
- Spółka Gobarto Dzikyzna wypuściła na rynek nową linię produktów „Kuchnia Myśliwska”

październikiem



- Powstanie Duck Goose Poland
- Stanowisko wiceprezesa zarządu Gobarto S.A. objął Karol Ludwiński

listopadem



- II edycja Kongresu 590, Grupa Cedrob jako partner strategiczny
- Finał VI edycji programu stypendialnego „Inwestycja w region, inwestycja w młodzież”
- Nagroda „Złoty Laur Super Biznesu” dla zarządu Cedrob S.A.
- Prezesem zarządu Gobarto S.A. został Marcin Słowiński

grudniem



- Otwarcie w Kunowie pierwszego obiektu wybudowanego w ramach programu Gobarto 500
- Otwarcie III ubojni drobiu w Ujazdówku
- Przekazanie 900 świątecznych paczek żywnościowych o wartości ponad 70 tys. zł potrzebującym z regionu



50 mld zł w ciągu pięciu lat

Jak zapewnić rozwój polskiego mięsa?

Raport EY, który powstał we współpracy z Grupą Cedrob, wskazuje kluczowe obszary działań, których realizacja umożliwi dalszy rozwój segmentu produkcji drobiu oraz stworzy odpowiednie otoczenie biznesowe i regulacyjne wspierające odbudowę krajowej produkcji wieprzowiny. **Wdrożenie rekomendowanych działań zwiększy wartość produkcji w tych branżach o 50 mld zł w perspektywie 5 lat.**

W ciągu 10 lat Polska stała się największym producentem drobiu w Unii Europejskiej i drugim co do wielkości jego eksporterem. Zastosowanie nowoczesnych rozwiązań produkcyjnych umożliwiło uzyskanie bardzo wysokiej jakości przy jednoczesnym zachowaniu konkurencyjności kosztowej krajowych podmiotów. Na tle największych producentów drobiu w Unii Europejskiej, Polska może się pochwalić najniższymi kosztami produkcji drobiu. Potencjał zwiększenia krajowej konsumpcji mięsa drobiowego jest bardzo ograniczony, a zatem, aby się rozwijać, polscy producenci muszą umacniać swoją obecność na rynkach zagranicznych. Pomimo rekordowych wzrostów wartości produkcji, kontynuacja trendów wzrostowych jest zagrożona przez czynniki zewnętrzne, które w znaczącym stopniu mogą wpłynąć na poziom konkurencyjności krajowej produkcji. Jednym z nich jest zakaz stosowania soi genetycznie modyfikowanej w paszach, którego termin wprowadzenia przełożono o kolejne dwa lata.

O wiele gorzej wygląda sytuacja na polskim rynku wieprzowym. Na przestrzeni ostatniej dekady wielkość krajowej produkcji żywca wieprzowego spadła o 13 procent. Produkcja wyrobów przetworzonych rosła w całym okresie objętym analizą, co wymusiło gwałtowny, blisko 4-krotny, wzrost importu zarówno inwentarza żywego, jak i mięsa wieprzowego. W konsekwencji w 2017 roku Polska miała 1,8 mld złotych ujemnego bilansu handlowego w obszarze wieprzowiny. Głównym czynnikiem odpowiedzialnym za spadek produkcji jest niski stopień profesjonalizacji branży, która jest zdominowana przez małych hodowców. Dodatkowym problemem jest również niewystarczająca produkcja prosiąt i warchlaków oraz niska jakość naszych stad zarodowych. Tylko w samym 2017 roku, Polska importowała prawie 6 mln sztuk. Ponadto ponad 20 procent całkowitej populacji trzody chlewnej jest zlokalizowana w regionach bezpośrednio lub pośrednio dotkniętych ASF. W wyniku stwierdzenia wirusa, Polska utraciła możliwość eksportu produktów wieprzowych na kluczowe rynki azjatyckie - Chin, Korei Południowej i Japonii. Pod dużym znakiem zapytania stoi przyszłość polskiego eksportu na rynki USA i Kanady.

01 Rynek drobiu w Polsce

35 mld złotych w perspektywie 5 lat – tyle według EY może zyskać polska gospodarka, jeśli nie zostanie wprowadzony zakaz stosowania soi genetycznie modyfikowanej.

Czy czeka nas zahamowanie rozwoju rynku drobiowego?

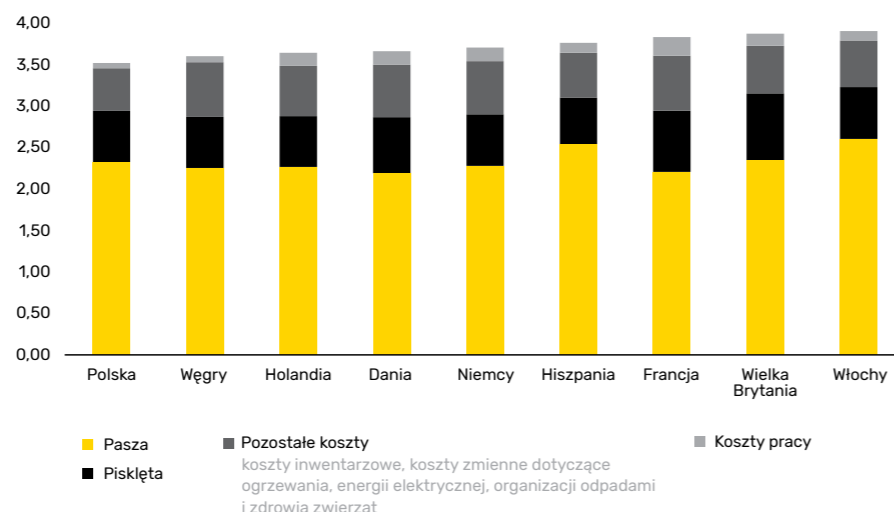
Polska branża mięsna jest niejednorodna - z jednej strony święci sukcesy i wciąż rośnie, z drugiej zaś napotyka na wiele przeszkód i zagrożeń. Sztandarowym przykładem rozwoju pozostaje przemysł drobiarski - Polska jest pierwszym producentem tego mięsa w UE i czwartym eksporterem na świecie (po Brazylii, USA i Holandii). Podwojenie produkcji w ostatniej dekadzie nie byłoby możliwe bez skokowego przyrostu eksportu, który na przestrzeni lat 2007-2017 wzrósł z 2,5 mld do 10 mld złotych. Do wysokiej dynamiki wzrostu przyczynia się między innymi także efektywność kosztowa. Jak wskazuje raport EY, polscy producenci drobiu osiągają

najniższy koszt produkcji 1 kg wśród największych producentów w Unii Europejskiej.

95 procent wartości hodowlanej jest wytwarzane przez podmioty z polskim kapitałem. W hodowli i przetwórstwie drobiu w Polsce zatrudnionych jest 84 tysiące osób. Jak wynika z raportu, możemy spodziewać się dalszego wzrostu eksportu, a do 2023 roku zatrudnienie w branży znajdzie dodatkowych 20 tysięcy osób. Do wzrostowej tendencji na rynku drobiowym przyczynia się brak zmian regulacyjnych wpływających na koszt pasz, a to właśnie one stanowią blisko 70 procent wartości produkcji.

Struktura kosztów produkcji brojlera w podziale na kategorie kosztowe w poszczególnych krajach [PLN].

Źródło: Competitiveness of the EU poultry meat sector, base year 2015, Wageningen University & Research; kurs z dnia 06.11.2018



Sytuacja rynku drobiowego w latach 2007-2018

Głównymi odbiorcami polskich produktów drobiowych pozostają kraje Unii Europejskiej: Niemcy (2,1 mld PLN w 2017), Wielka Brytania (1,6 mld PLN w 2017) i Francja (1 mld PLN w 2017). Trzech największych odbiorców odpowiadało za 47 procent wartości eksportu w 2017 roku. Największym odbiorcą spoza UE był w 2017 roku Hongkong (0,24 mld PLN). Jest to zaledwie 1/4 wartości eksportu do Francji.

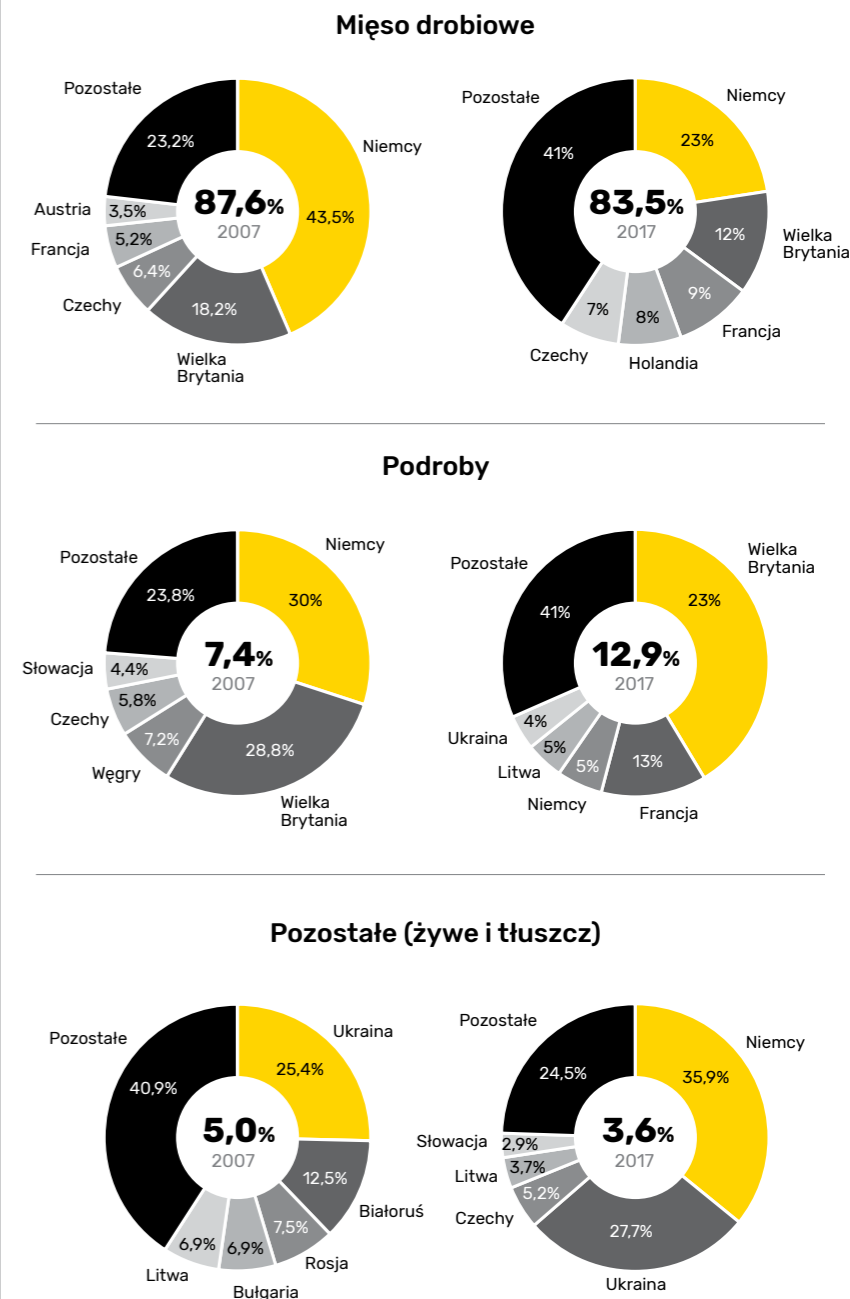
Jak wynika z raportu EY - największe znaczenie eksportowe, wśród produktów drobiowych, zarówno w roku 2007, jak i 2017 miało mięso. Jednak na przestrzeni lat coraz bardziej wzrastało znaczenie podrobów (12,9 procent w 2017 r. w porównaniu do 7,4 procent w 2007 r.). Głównymi odbiorcami podrobów drobiowych w 2017 roku były Wielka Brytania, Francja i Niemcy. Żywe zwierzęta oraz tłuszcz w 2007 roku były eksportowane przede wszystkim w kierunkach wschodnich - 25,4 procent na Ukrainę, 12,5 procent na Białoruś, a 7,5 procent do Rosji (łącznie 45,4 procent). Natomiast w 2017 roku głównym odbiorcą tych produktów były Niemcy (35,9 procent w 2017 r. w porównaniu do 3,1 procent w 2007 r.). Wartość eksportu tej kategorii produktów do Niemiec wzrosła w ciągu 10 lat z 3,9 mln złotych do 132,2 mln złotych.

Co ważne w Polsce w 2017 roku wyprodukowano aż 31,9 mln ton zbóż (m.in. pszenica, żyto) i roślin oleistych (m.in. rzepak, słonecznik), z czego aż 16,6 mln ton wykorzystywanych zostało do produkcji pasz dla zwierząt. Około 44 procent (7,3 mln ton) krajowej produkcji zbóż paszowych konsumowana jest przez segment drobiarski. To istotny wkład sektora w rozwój rolnictwa, które dzięki zapewnieniu zbytu (m.in. poprzez kontraktację) na płody rolne może podnosić konkurencyjność produkcji roślinnej.

Rosnąca popularność drobiu

Spożycie drobiu w Polsce w latach 2007-2017 wzrosło o 25 procent, przy niewielkim całkowitym wzroście spożycia mięsa na osobę. Wzrost udziału drobiu w strukturze spożycia mięsa jest efektem wzrostu percepcji mięsa drobiowego, jako niskokalorycznego i wysokobiałkowego. Jednocześnie konsumentów przekonuje korzystna cena, zwłaszcza w porównaniu do rosnących cen wieprzowiny i wołowiny. Dla osób kupujących i spożywających drób istotna jest również wysoka jakość nabywanego mięsa. Według danych IERIGŻ (Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej), w I kwartale 2018 roku przeciętne spożycie drobiu na 1 osobę w gospodarstwach domowych wzrosło o 1,9 procent. Warto wspomnieć, że spożycie drobiu w Polsce jest o ponad 27 procent wyższe od przeciętnego poziomu

Struktura eksportu w 2007 i 2017 roku w podziale na największe rynki

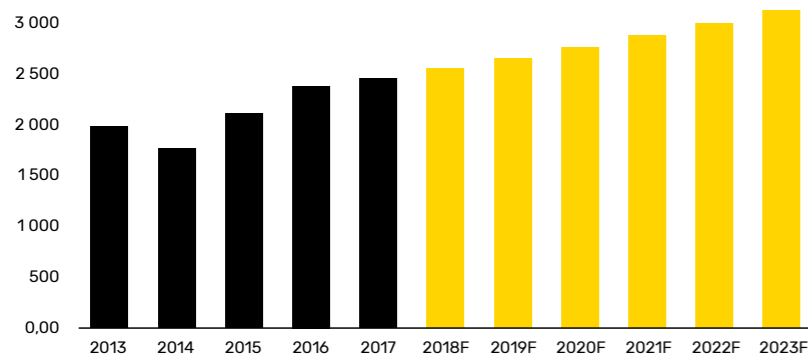


dla całej Unii Europejskiej (w innych krajach średnio 24 kg/mieszkańca, w Polsce nawet 31 kg/mieszkańca). Utrzymanie przewagi kosztowej polskiego drobiarstwa jest gwarantem dalszego rozwoju branży. Największym zagrożeniem w tym obszarze są zmiany regulacyjne, które mogą spowodować skokowy wzrost kosztów produkcji. Za szczególnie niebezpieczne należy uznać zmiany wprowadzane indywidualnie na poziomie Polski, gdyż w efekcie przełożą się one na powstanie regulacyjnej luki kosztowej pomiędzy Polską a kluczowymi konkurentami w Unii Europejskiej.

Analizy przeprowadzone przez EY wskazują, iż przy utrzymaniu obecnych uwarunkowań rynkowych i regulacyjnych produkcja drobiowa powinna rosnąć w kolejnych latach o ponad 4 procent rocznie, a eksport, do 2023 roku, będzie rósł o 7 procent w skali roku. Spowoduje to oprócz wzrostu liczby miejsc pracy (ok. 20 tysięcy osób), wzrosną także nakłady inwestycyjne na rozwój bazy hodowlanej i wyniosą 700 mln złotych. Zapewni to także dodatkowy miliard złotych wpływów do sektora finansów publicznych w latach 2019-2023.

Planowany wzrost produkcji drobiowej w perspektywie 2023 roku [tys. ton wagi bitej ciepłej].

Źródło: Analiza EY na podstawie danych GUS



Z kolei z prognozy Komisji Europejskiej wynika, że luka podażowa na unijnym rynku co prawda zmniejszy się w skali 2019 roku, ale ceny dalej będą utrzymywać się na podobnym, wysokim poziomie, szczególnie w handlu detalicznym. To akurat stwarza korzystne perspektywy dla Polski, jako eksportera, który oferuje niższe ceny niż konkurencyjni dostawcy unijni. Według danych IERIGŻ, w I półroczu 2019 roku produkcja drobiu wzrosła o 4 procent w porównaniu z I półroczem roku ubiegłego. Według prognoz powinna ona wynieść ok. 1,5 mln ton. Sprzedaż zagraniczna ma zwiększyć się o 8 procent.

Należy podkreślić, że realizacja powyższego scenariusza będzie możliwa wyłącznie przy założeniu utrzymania konkurencyjności kosztowej branży oraz zagwarantowania stabilnego otoczenia regulacyjnego wspierającego procesy inwestycyjne zarówno w infrastrukturę hodowlaną, jak i przetwórczą.

Brexit

Jednym z zagrożeń, które może mieć wpływ na perspektywy rozwoju produkcji drobiowej jest kwestia Brexitu. Bardzo wiele będzie zależało od ostatecznej formy wyjścia Wielkiej Brytanii z Unii Europejskiej. Scenariusz negatywny, zakładający tzw. „twardy Brexit”, może mieć istotny, negatywny wpływ na

przyszłość polskiego eksportu drobiu na ten rynek. Brak utrzymania Wielkiej Brytanii w ramach wspólnego rynku może docelowo spowodować wypchnięcie polskiego eksportu na rzecz tańszej produkcji np. z Brazylii lub Tajlandii. Jest to o tyle istotne, że Wielka Brytania jest drugim po Niemczech odbiorcą polskiego drobiu, z 17 procent udziałem w całkowitej wartości eksportu.

Zakaz stosowania soi - ciągła niepewność

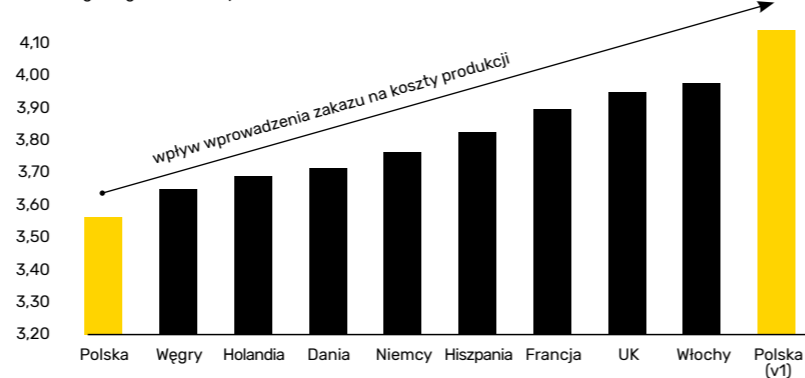
Jednak, co istotniejsze, sytuacja może się szybko pogorszyć, jeśli dojdzie do wprowadzenia zakazu stosowania soi genetycznie modyfikowanej na potrzeby wytwarzania pasz. Spowodowałoby to utratę konkurencyjności produkcji drobiowej i w efekcie spadek eksportu w latach 2019-2023 o wartości 35 mld złotych. Dlaczego?

Skokowo wzrosłyby koszty produkcji, ponieważ obecnie nie istnieją dopuszczone prawem i efektywne kosztowo substytuty, pozwalające na stuprocentowe wyeliminowanie importowanej śruty sojowej. W razie wprowadzenia zakazu pracę mogłoby utracić nawet 40 tysięcy osób, a polski przemysł drobiowy z wykazującego najniższy koszt produkcji w UE zacząłby wskazywać najwyższy.

Warto zaznaczyć, że 20 największych eksporterów produktów drobiowych (stanowią 92 procent światowego eksportu, stan na 2017 rok) nie zakazuje stosowania GMO w paszach, co spowodowałoby wypchnięcie polskich producentów z rynków zagranicznych, a dodatkowo wejście na rynek polski mięsa zwierząt karmionych paszą zawierającą soję GMO z innych krajów. Tym samym regulacja zniszczyłaby polskich producentów, stworzyłaby rynek zbytu drobiu dla podmiotów zagranicznych, ale nie zapewniłaby wyeliminowania GMO z łańcucha żywnościowego.

Zmiana kosztów produkcji brojlera przy 50% wzroście ceny soi non gmo [PLN].

Źródło: Analiza EY na podstawie competitiveness of the EU poultry meat sector, base year 2015. Wageningen University & Research; kurs z dnia 06.11.2018

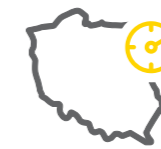


Przepis zabraniający stosowania GMO w paszach został póki co zawieszony do 1 stycznia 2021 roku, jednak nad producentami ciągle wisi groźba jego wprowadzenia. Oprócz bezpośrednich, negatywnych efektów związanych ze wzrostem kosztów produkcji, utrzymywanie obecnego stanu prawnego wpłynęłoby negatywnie na przewidywalność procesów inwestycyjnych. Przedsiębiorcy nie mają pewności czy moratorium stosowania ww. przepisu będzie przedłużane czy też nie, a to z kolei bardzo zwiększa ryzyko inwestycyjne w branży. W efekcie, nawet brak materializacji zakazu stosowania soi modyfikowanej, a jedynie utrzymywanie „zawieszonego” zakazu w przestrzeni prawnej ogranicza tempo rozwoju branży.



Nieskuteczna alternatywa

W celu poszukiwania alternatywy dla soi w Polsce, z inicjatywy Ministerstwa Rolnictwa, uruchomiony został program „Zwiększenie wykorzystania krajowego białka paszowego dla produkcji wysokiej jakości produktów zwierzęcych w warunkach zrównoważonego rozwoju”. Program ten, ustanowiony na lata 2016-2020, ma na celu poszukiwanie możliwości częściowego zastąpienia bądź wyeliminowania importowanej śruty sojowej genetycznie modyfikowanej przy pomocy m.in. roślin strączkowych. Do tej pory jednak program nie przyniósł oczekiwanych efektów.



2,3 mln ton

drobiu wyprodukowano w 2016 r. wg FAO w Polsce



1,8 mln ton

drobiu wyprodukowała w 2016 r. wg FAO Wielka Brytania, drugi z kolei producent w UE.

Niedostępne substytuty

Producenci drobiu z Unii Europejskiej już mają utrudnione warunki konkurencji cenowej na poziomie globalnym. Jest to spowodowane znacznymi restrykcjami UE dotyczącymi stosowania mączki pochodzenia zwierzęcego w hodowli (z wyjątkami - np. mączka rybna może być stosowana w żywieniu drobiu). Tańsza i bardziej efektywna pod kątem żywienia mączka zwierzęca (wieprzowa i drobiowa) jest powszechnie wykorzystywana przez największych producentów i eksporterów drobiu na świecie. Dodatkowym obciążeniem podnoszącym koszty produkcji są wymagania programu azotanowego, które mogą wymusić konieczność dostosowania obiektów inwentarskich, co obejmie ponad 500 tys. gospodarstw i będzie kosztowało polskich hodowców 1,3 mld złotych.

Rekomendacje

Podstawą zachowania konkurencyjności polskiego mięsa jest zniesienie zakazu stosowania GMO w paszach. Inicjatywa ta nie przekreśla stosowania zamienników dla soi modyfikowanej w paszach, jeśli ich ekonomiczna opłacalność i efektywność będą na to pozwalały. Jednak obecne uwarunkowania ekonomiczne prowadzenia hodowli wykluczają możliwość wyeliminowania śruty sojowej z żywienia drobiu i trzody chlewnej w gospodarstwach towarowych. Efektywnym kosztowo zamiennikiem mogłaby być mączka zwierzęca, jednak jej stosowanie jest prawnie zabronione w krajach UE. Brak realnych zamienników sprawia, że wprowadzenie zakazu stosowania soi GMO na potrzeby wytwarzania pasz miałoby katastrofalne skutki dla krajowych hodowców. Negatywne konsekwencje takich regulacji szczególnie mocno uderzyłyby w branżę drobiarską. Specyfika żywienia drobiu sprawia, że udział soi w paszach dla drobiu jest zdecydowanie wyższy niż ma to miejsce w przypadku wieprzowiny. Dlatego konieczne jest pozostawienie hodowcom i przetwórcom swobody w wyborze komponentów pasz i zagwarantowanie im dostępu do powszechnie stosowanej na świecie soi GMO.

Jak odbudować pozycję rynku wieprzowego?

Rynek produkcji mięsa wieprzowego jest dziś obciążony wieloma problemami, takimi jak ASF, import prosiąt czy trudności w budowie budynków inwentarskich, które blokują poprawę sytuacji.

Produkcja wieprzowa w Polsce ma znaczny, ponad 12-procentowy udział w 100 mld złotych produkcji rolno-spożywczej. Pomimo ciągłego spadku produkcji na przestrzeni ostatnich 10 lat (skumulowany spadek produkcji wyniósł 13 procent), jest to wciąż jeden z najważniejszych sektorów krajowego rolnictwa. Sektor dotyka wiele problemów strukturalnych i wieloletnich zaniedbań, które spowodowały niską konkurencyjność krajowej produkcji. Efektem był spadek krajowej hodowli, który był równoważony wzrostem importu żywych zwierząt, jak też mięsa. Co ważne, polska hodowla trzody chlewnej już w 25 procent bazuje na chowie importowanych warchlaków i prosiąt.

Duży odbiorca zbóż

Trzoda chlewna jest drugim największym, po hodowli drobiu, odbiorcą pasz dla zwierząt. Na potrzeby prowadzenia hodowli trzody chlewnej wykorzystano w 2017 roku 6,3 mln ton zbóż i roślin oleistych.

Hodowla trzody chlewnej oparta jest głównie o krajową produkcję zbóż i roślin oleistych. Pasaż dla trzody chlewnej w 94 procent korzysta z krajowych surowców, a tylko w 6 procent z importowanej soi jako uzupełnienie białka. Niemniej jednak wprowadzenie zakazu na żywienie zwierząt paszą zawierającą soję modyfikowaną spowoduje, jak w przypadku drobiu, zmniejszenie konkurencyjności. Prognozuję się, że koszty wyżywienia tuczników mogą wzrosnąć o ok. 8 procent, a wyżywienie loch o ok. 6 procent.

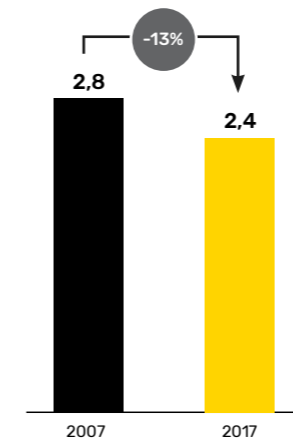


6,3 mld ton

zbóż i roślin oleistych wykorzystano na potrzeby prowadzenia hodowli trzody chlewnej w 2017 r.

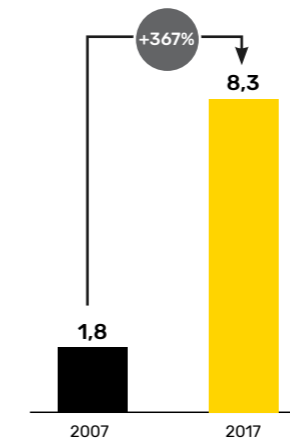
Produkcja żywca wieprzowego w wadze żywej [mln ton]

Źródło: Analiza EY na podstawie danych GUS



Import świń żywych i produktów wieprzowych [mld PLN]

Źródło: Analiza EY na podstawie danych GUS



Sytuacja w latach 2007-2018

Jednym z podstawowych problemów strukturalnych sektora produkcji wieprzowiny jest bardzo niski poziom profesjonalizacji hodowli. Produkcja trzody chlewnej w Polsce jest bardzo rozdrobniona. Jeszcze w 2010 roku w Polsce hodowlą trzody chlewnej zajmowało się blisko 400 tys. gospodarstw rolnych, w 2017 roku liczba ta spadła do ok. 170 tys. gospodarstw rolnych. Oznacza to, że na przestrzeni 7 lat liczba krajowych hodowców wieprzowiny spadła o 230 tys., czyli o 57,5 procent. Wprawdzie w tym czasie średnia wielkość pogłowia na gospodarstwo wzrosła o 68 procent, z 38 szt. do 64 szt., mimo to liczba małych gospodarstw do 50 szt. wciąż stanowi ponad 80 procent wszystkich podmiotów zajmujących się w Polsce hodowlą wieprzowiny. W 2016 roku tylko 5 procent polskich gospodarstw hodowlanych utrzymywało pogłowie powyżej 200 sztuk. Co niemniej ważne, polska produkcja charakteryzuje się mniejszą efektywnością w porównaniu z największymi europejskimi graczami. Tuczniaki produkowane w Polsce są obecnie droższe niż trzoda produkowana w Danii czy Hiszpanii, mimo, że średnie koszty pracy w tych państwach są wyższe o 26 procent.

Ważny produkt eksportowy

Pomimo wyższych kosztów i niekonkurencyjnej produkcji, Polska jest znaczącym eksporterem wieprzowiny na świecie. Głównymi rynkami odbioru są Stany Zjednoczone, Wielka Brytania i Włochy (36 procent całkowitego eksportu w 2017 roku). Na przestrzeni ostatnich 10 lat eksport росł rocznie średnio o 13,6 procent, osiągając wartość ponad 6,5 mld zł w 2017 roku (wzrost o 258 procent względem wartości eksportu w 2007 roku).

Na przestrzeni ostatnich 10 lat krajowa produkcja wieprzowiny spadła o 13%. W tym samym okresie import wieprzowiny wzrósł prawie 4-krotnie.

ści eksportu w 2007 roku). Dodatkowo, warto podkreślić, iż w strukturze eksportu ok. 25 procent stanowi produkcja przetworzona, podczas gdy import to w 97 procentach żywe zwierzęta oraz mięso.

Pomimo dynamicznego wzrostu eksportu, Polska od lat utrzymuje ujemne saldo bilansu handlowego na rynku wieprzowiny. W 2017 roku wyniosło ono 1,8 mld zł. Jest to spowodowane zarówno malejącą produkcją hodowlaną, jak i koniecznością uzupełniania niedoborów krajowej produkcji prosiąt na potrzeby prowadzenia tuczu.

Afrykański Pomór Świń

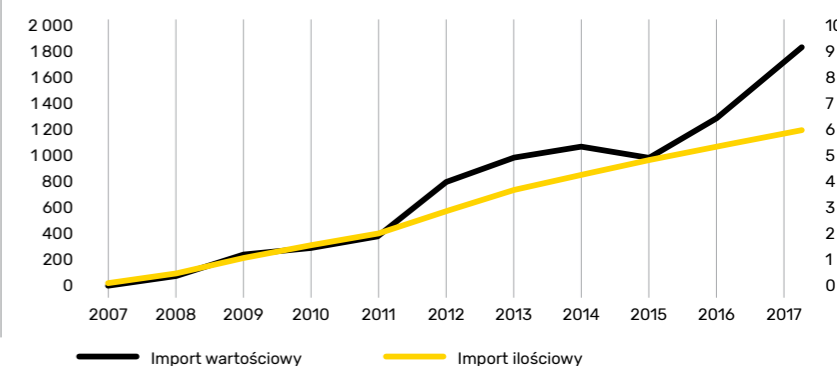
Dużym zagrożeniem dla polskiego rynku wieprzowego jest wciąż postępujący Afrykański Pomór Świń. W wyniku samych tylko zakazów eksportowych Polska utraciła dostęp do bardzo atrakcyjnych rynków azjatyckich oraz Ameryki Południowej. Co ważne Polska boryka się ciągle z niewystarczającą liczbą lekarzy weterynarii. W Niemczech na każdy 1 mld złotych produkcji zwierzęcej przypada ponad dwa razy więcej lekarzy weterynarii niż w Polsce. Istotne jest to, że 85 procent ognisk ASF w 2018 roku wykryto w gospodarstwach poniżej 300 świń. Oznacza to, że częstotliwość występowania ASF w małych i średnich fermach produkcyjnych, z punktu widzenia liczebności utrzymywanego pogłowia, jest prawie 8-krotnie wyższa niż ma to miejsce w przypadku dużych hodowli.

Nadmierny import warchlaków

W ostatnich dziesięciu latach liczba warchlaków pochodzących spoza granic naszego kraju wzrosła o 35 procent. Natomiast wartość importu rosła jeszcze szybciej osiągając średnioroczne tempo wzrostu na poziomie 46 procent. W 2017 roku Polska zaimportowała 5,8 mln szt. prosiąt i warchlaków o wartości 1,76 mld zł. Przy rocznej produkcji rzędu 22 mln szt. tuczników w 2017 roku, oznacza to, że co czwarty pochodził z importu.

Import wartościowy [mld PLN] i ilościowy [mln szt.] warchlaków i prosiąt w latach 2007-2017.

Źródło: GUS



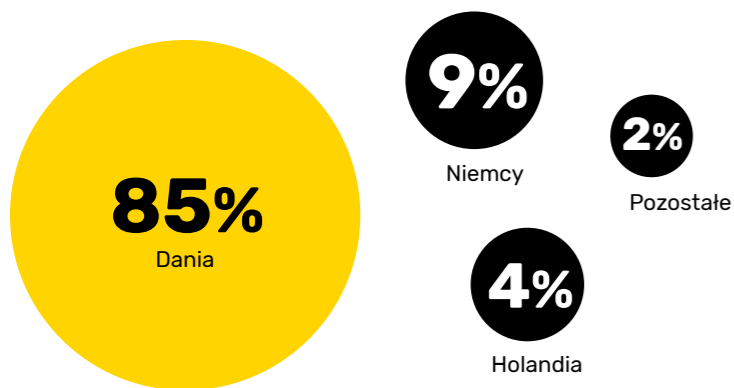
Źródłem tych problemów jest kurcząca się baza stad zarodowych w Polsce i niska efektywność ich produkcji. Hodowcy wybierają import warchlaków, zamiast kupna rodzimych zwierząt m.in. ze względu na ich znacznie wyższą zdrowotność i jakość. Importowane zwierzęta osiągają zwykle lepsze efekty produkcyjne przy jednoczesnym relatywnie niższym zużyciu paszy w przeliczeniu na masę przyrostu.

Problemem jest też niska efektywność polskich stad zarodowych. Dla porównania, duńskie fermy zarodowe produkują obecnie średnio ok. 33 prosięta z 1 lochy na rok. Tymczasem w Polsce średnio od jednej lochy otrzymujemy rocznie niespełna 19 prosiąt. Według EY zmniejszenie luki efektywności produkcji prosiąt pomiędzy Polską a Danią jedynie o połowę, przy ilości 900 tys. loch (wartość z końca 2017 r.), uniezależniłoby Polskę od importu warchlaków, przy założeniu utrzymania bieżącej wielkości produkcji wieprzowiny.

Raport wykazuje, że korzyści z zastąpienia importu prosiąt i warchlaków produkcją krajową to co najmniej 1,5 tys. nowych miejsc pracy, nawet 1,8 mld złotych rocznie dodatkowej wartości produkcji krajowej i zniwelowanie perspektywy uzależnienia od dostawców zewnętrznych.

Wartościowa struktura importu prosiąt w 2017 r.

Źródło: GUS



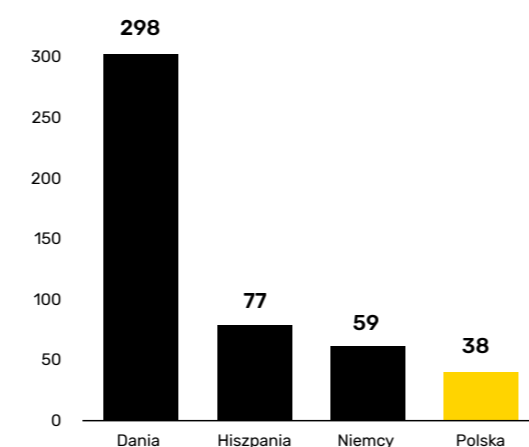
Potencjał rozwoju hodowli

Jednym z podstawowych problemów strukturalnych polskiego sektora produkcji wieprzowej jest jego bardzo silne rozdrobnienie. Powoduje to, że bardzo ciężko jest osiągnąć odpowiedni poziom efektywności ekonomicznej produkcji, co z kolei przekłada się na jej niską konkurencyjność. W Polsce tylko co dziesiąte gospodarstwo produkcyjne utrzymuje ponad 100 szt. trzody chlewnej. Dla porównania, statystycznie przeciętne gospodarstwo w Niemczech ma odpowiednio 17 razy większą liczbę pogłowia niż krajowe hodowle.

Mimo to Polska dysponuje szeregiem czynników, które będą korzystnie wpływać na możliwości rozwoju produkcji wieprzowiny. Do najważniejszych z nich należy zaliczyć duży potencjał ludzki potrzebny do prowadzenia produkcji, silną konsumpcję wewnętrzną, dobre warunki klimatyczne oraz nowoczesną branżę przetwórczą.

Pogłowie trzody chlewnej w wybranych krajach UE w 2017 roku [szt./km²].

Źródło: Eurostat



Co niezwykle ważne, Polska ma niski poziom nasycenia produkcją wieprzową, średnio na 100 mieszkańców przypada jedynie ok. 31 świń. W Danii wskaźnik ten wynosi ok. 215 szt., w Holandii 70 szt., w Hiszpanii 63 szt. Oznacza to, że Polska dysponuje dobrymi warunkami do rozwoju produkcji wieprzowej bez konieczności generowania zagrożeń dla środowiska lub znacznych uciążliwości dla mieszkańców (wynikających ze znacznej intensyfikacji produkcji). Dodatkowo, gdy popatrzymy na liczbę trzody chlewnej w przeliczeniu na km², okaże się, że zagęszczenie hodowli też jest niewielkie i w Polsce wynosi zaledwie 38 szt./km². Z kolei w Hiszpanii wskaźnik ten równy jest 59 szt., w Niemczech 77 szt., a w Danii aż 298 szt. Z szacunków EY wynika, że zwiększenie liczby pogłowia o 17 szt./km² do 55 szt./km² pozwoliłoby na całkowite zastąpienie wartości importu z 2017 roku i nie wpłynęłoby negatywnie na środowisko i lokalną społeczność.

Opór społeczny barierą rozwoju

Rosnący opór społeczny do lokalizowania tego typu produkcji na terenach rolnych jest po części pochodną zachodzących na przestrzeni ostatnich 20 lat procesów urbanizacyjnych. Obecnie tereny wsi zamieszkuje na stałe lub w formie domów letniskowych bardzo wielu mieszkańców miast, którzy są skrajnie niechętni tego typu inwestycjom. Bardzo negatywnie na opinię lokalnych społeczności



wpływają przypadki nieprzestrzegania warunków i standardów hodowli trzody. W rezultacie właściciele gospodarstw rolnych, od kilkudziesięciu lat zamieszkujący i prowadzący gospodarkę rolną na danych terenach, mają bardzo duże trudności z rozwojem istniejącej działalności hodowlanej lub podjęciem jej całkowicie od zera.

Opory społeczne znajdują swoje bezpośrednie odzwierciedlenie w stosunku władz samorządowych względem potencjalnych hodowców. Obecnie proces pozyskiwania niezbędnych zezwoleń jest bardzo kosztowny - w zależności od skali inwestycji pozyskanie wszystkich dokumentów niezbędnych do złożenia wniosku o pozwolenie na realizację inwestycji może wynieść nawet ok. 90 tys. złotych. Kolejnym problemem jest czas konieczny na przeprowadzenie całego procesu - obecnie dla pojedynczego budynku inwentarskiego przeciętny czas pozyskania pozwoleń wynosi od 2 do 4 lat.

Jednak najbardziej niepokojącym zjawiskiem, które w ramach prowadzonych przez EY analiz udało się zidentyfikować jest bardzo niski odsetek pozytywnie rozpatrzonych wniosków. W okresie 2016-2017 tylko około 10 procent składanych wniosków o pozwolenia na budowę budynków inwentarskich pod hodowlę zwierząt kończyło się pozytywnymi

decyzjami organów opiniujących i decyzyjnych. Przyczyną takiego stanu rzeczy jest niewielki udział istniejących planów zagospodarowania przestrzennego. Tylko ok. 30 procent powierzchni Polski ma sporządzone miejscowe plany zagospodarowania przestrzennego. W rezultacie inwestorzy są zmuszeni do występowania o wydanie warunków zabudowy, których uzyskanie wiąże się z dużo większym poziomem arbitralności decyzji ze strony władz samorządowych.

Rekomendacje na przyszłość

Jak wynika z raportu EY, należy zreformować system nadzoru weterynaryjnego i egzekwować przepisy bioasekuracji we wszystkich typach gospodarstw, by zapobiec rozprzestrzenianiu się ASF. Poprzez skierowanie funduszy z opłat środowiskowych bezpośrednio do gmin i pozwolenie na wdrożenie stref ze specjalną ścieżką inwestycyjną, należy starać się odbudować produkcję prosiąt w Polsce.

Łączy się to z usprawnieniem procesu inwestycyjnego, czyli skróceniem terminów wydawania pozwoleń i doprecyzowanie przepisów dla lokalizacji, budowy i eksploatacji obiektów inwentarskich, co pozwoli na odbudowanie polskiego rynku produkcji mięsa wieprzowego.



5 mld pln

wzrost wartości produkcji w ciągu 5 lat dzięki zwiększeniu krajowej produkcji prosiąt.

Narodowe marki,
które podbijają świat

Polskie mięso - jak wzmocnić jego markę i dbać o bezpieczeństwo?

Polskie mięso oraz polska żywność na rynkach zagranicznych są synonimem jakości i bezpieczeństwa. Świadczy o tym m.in. skala ich eksportu. Jak wynika z danych Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa wartość eksportu towarów rolno-spożywczych w 2018 r. osiągnęła poziom 29,3 mld euro, co dało 5,5% wzrostu w porównaniu z 2017 r. **Polska żywność to obecnie trzeci hit eksportowy.**

Zywiec, mięso i jego przetwory, stanowiły w 2018 r. aż 21 % wartości polskiego eksportu produktów rolno-spożywczych, tj. 6,3 mld euro i wzrosły o 6% w stosunku do 2017 r. Niestety wizerunek rodzimej żywności został ostatnio zachwiany po ujawnionym procederze ubijania chorych krów przez jedną z mazowieckich ubojni. W obliczu tej sytuacji konieczne jest transparentne podejście do przestrzegania zasad produkcji żywności oraz odbudowanie zaufania zagranicznych kontrahentów.

Prezentujemy rozmowy z dwoma ekspertami, zajmującymi się bezpieczeństwem żywności na co dzień, którzy pokazują, co należałoby poprawić w systemie nadzoru, w jaki sposób o bezpieczeństwo może zadbać zarówno hodowca, jak i przetwórcza oraz co powinniśmy zrobić, aby chronić markę polskiej żywności i nie dopuścić do podobnych sytuacji w przyszłości.



Polskie mięso

Jak zapewnić bezpieczeństwo w hodowli zwierząt? Bioasekuracja, traceability i dobre praktyki.



Dr Katarzyna Lasiecka,
pełnomocnik zarządu
ds. weterynarii oraz
kierownik Zakładu Usług
Weterynaryjnych
w Cedrob S.A.

Temat bezpieczeństwa żywności od kilku miesięcy nie schodzi z pierwszych stron gazet i staje się też istotnym wątkiem w polityce zagranicznej. Nie będzie jednak bezpiecznej żywności, jeśli dostarczane na ubój zwierzęta rzeźne nie będą hodowane według najwyższych standardów jakości i bezpieczeństwa. Temat ten poruszamy w rozmowie z dr Katarzyną Lasiecką, pełnomocnikiem zarządu ds. weterynarii oraz kierownikiem Zakładu Usług Weterynaryjnych Cedrob S.A.

Jak dziś wygląda nadzór nad hodowcami? Czy jest wystarczający?

Hodowla zwierząt gospodarskich jest działalnością mieszczącą się w definicji „produkcji podstawowej” takiej jak produkcja mleka, czy miodu, dlatego też przepisy dotyczące nadzoru państwowego oraz weterynaryjnego są w tym przypadku bardzo rygorystyczne. Zasady funkcjonowania ferm zwierząt gospodarskich (bez względu na ich rozmiar) są ściśle określone w prawodawstwie unijnym i krajowym, a ich realizacja podlega ścisłej i regularnej kontroli ze strony właściwych organów państw członkowskich UE, a w przypadku Polski - Inspekcji Weterynaryjnej. Nie bez znaczenia jest stały nadzór lekarsko-weterynaryjny nad stadem, właściwa obsługa zootechniczna, dbanie o dobrostan oraz właściwe żywienie wyłącznie paszami wiadomego pochodzenia.

Gdzie zatem widzi pani przyczynę obecnych problemów? Z pewnością brakuje lekarzy weterynarii. Czy są jednak inne elementy nadzoru weterynaryjnego, które należałoby zmienić?

Nie chciałabym posługiwać się przykładem podmiotu łamiącego prawo, jakim bez wątpienia była działalność rzeźni bydła pokazana w materiale telewizyjnym pod koniec stycznia br. Bez wątpienia, należałoby wprowadzić zmianę sposobu dystrybucji środków wprowadzanych do budżetu państwa przez zakłady produkujące żywność pochodzenia zwierzęcego poprzez ich właściwy (adekwatny do

poniesionych nakładów) rozdział pomiędzy Powiatowe Inspektoraty Weterynarii (inspektorzy wet. etatowi) oraz urzędowych lekarzy weterynarii (lekarze weterynarii sprawujący nadzór bezpośredni nad zakładami z wyznaczenia PLW).

Co może i powinien zrobić sam hodowca, aby jego stado było bezpieczne? Co najbardziej wpływa na bezpieczeństwo hodowli? Na co hodowcy powinni najbardziej zwracać uwagę?

Odpowiedź na to pytanie może zaważyć w trzech bardzo szerokich terminach: bioasekuracja, traceability - identyfikowalność oraz dobre praktyki: GHP i GMP.

Rozwińmy: Po pierwsze, bioasekuracja, to dobrze zabezpieczone budynki inwentarskie, zwierzęta, pasza, które są chronione przed dostępem osób postronnych, zwierząt dzikich, etc. Po drugie, traceability, czyli identyfikowalność na każdym etapie funkcjonowania producenta/gospodarza: zakup



Przestrzeganie nadrzędnych zasad bioasekuracji i bezpieczeństwa gwarantują zdrowe stado, co stanowi fundament opłacalności hodowli.

zwierząt z miejsc wiadomego pochodzenia (z pełną dokumentacją), informacje na temat programów szczepień, zakupywanie pasz lub surowców paszowych wyłącznie od podmiotów uprawnionych, ale również zbywanie/sprzedaż wyłącznie do podmiotów uprawnionych do tego celu (przewoźników, pośredników w obrocie, zakładów ubojowych, etc.). Po trzecie, dobre praktyki produkcyjne i higieniczne: skuteczne mycie, dezynfekcja, dezynsekcja i deratyzacja obiektów inwentarskich, dbanie o dobrostan zwierząt, prace zootechniczne oraz żywienie pełnowartościowymi paszami.

Jak w obliczu tych wyzwań Grupa Cedrob, zapewnia bezpieczeństwo hodowli? Jakie są kluczowe elementy systemu nadzoru?

W Grupie Cedrob bezpieczeństwo hodowli jest regulowane przez szereg procedur i instrukcji postępowania dotyczących ww. obszarów na wszystkich fermach produkcyjnych, pozostających pod kontrolą Grupy. Maksyma „od pola do stołu” jest u nas realizowana na każdym etapie, poprzez dostarczanie gotowych rozwiązań zarówno w obszarach żywienia zwierząt (Cedrob Pasje), obsługi weterynaryjnej oraz bioasekuracji (Zakład Usług Weterynaryjnych funkcjonujący w Cedrob S.A.). Nasi współpracownicy podlegają stałym szkoleniom, organizowanym na podstawie rocznych harmonogramów, dzięki

czemu utrwalamy nasze dobre praktyki, a jednocześnie kształtujemy nowe. Do kluczowych elementów nadzoru zaliczyłabym: stały nadzór nad żywieniem, opieką zootechniczną, opieką weterynaryjną oraz stałą pracę nad ulepszaniem dotychczasowych rozwiązań.

Czy pani zdaniem obecne zasady bioasekuracji przewidziane przez ustawodawcę są wystarczające? Czy nie brakuje im praktycznych wytycznych dla hodowców?

Zasady bioasekuracji opisane w prawodawstwie krajowym i unijnym są bardzo dobre, brakuje im jednak aspektu praktycznego. Przewodnik po dobrych praktykach w tym obszarze byłby na pewno bardzo przydatnym narzędziem dla hodowców w naszym kraju. Hodowcy współpracujący z Grupą Cedrob posiadają „Program Bioasekuracji dla ferm”, w którym wskazane są podstawowe obszary kontroli.

Patrząc na perspektywę ostatnich miesięcy, jakie widzi pani najważniejsze wyzwania przed hodowcami?

Zabezpieczenie zwierząt przed dostępem czynników zakaźnych, utrzymanie skutecznej bioasekuracji gospodarstw, zwiększenie nacisku na kwestie dobrostanu zwierząt, poprzez promowanie ich naturalnych zachowań.

Polskie mięso Świadomość i odpowiedzialność producenta



Barbara Wojciechowska, pełnomocnik zarządu ds. systemów zarządzania jakością oraz dyrektor Działu Systemów Zarządzania Jakością.

W Grupie Cedrob zarządzanie jakością jest jednym z podstawowych aspektów działalności. O tym, jak istotna jest jakość i bezpieczeństwo produkowanej żywności rozmawiamy z Barbarą Wojciechowską, pełnomocnikiem zarządu ds. systemów zarządzania jakością oraz dyrektorem Działu Systemów Zarządzania Jakością.

Efektorem nielegalnego uboju był spadek zaufania nie tylko do wołowiny, ale polskiej żywności w ogóle. Niektóre kraje wdrożyły nadzwyczajne środki ostrożności po wykryciu na rynku partii wołowiny z Ostrowii. Czy polska żywność przestanie smakować zagranicznym konsumentom?

Polska żywność zawsze była bardzo wysoko oceniana, nie można przez pryzmat tego incydentu oceniać wszystkich i mówić, że teraz polska żywność przestanie smakować. Nie można też mówić, że to są powszechnie stosowane praktyki, bo tak nie jest. Grupa Cedrob jako duży producent jest świadoma i odpowiedzialna za produkcję i wprowadzanie do obrotu żywności.

Wiemy, jak ważne jest zaufanie klienta i wierzymy w to, że takie sytuacje nie będą nigdy rzutowały na całą branżę spożywczą. Produkty Cedrob, dzięki wdrożonym najnowszym technologiom i rygorystycznym wymaganiom, konkurują z produktami największych światowych marek i zdobywają ko-

“ W Grupie Cedrob pracujemy w oparciu o najwyższe systemy i standardy jakości, a nadrzędnym założeniem jest dbanie o bezpieczeństwo produkowanej żywności.”



lejne rynki. Jesteśmy dumni z tego, że jesteśmy polską firmą, która mimo wielu trudności dostarcza na sklepowe półki produkty o najwyższej gwarantowanej jakości.

Wiemy już, że w przypadku nielegalnego uboju swojej funkcji właściwie nie wypełnia nadzór weterynaryjny. Czy inne polskie instytucje nadzorujące żywność mogły i powinny zrobić więcej, aby naprawić błąd nadzoru?

Każda instytucja dziś szuka odpowiedzi na pytanie: Czy można było zrobić coś więcej? Uważam, że podstawą w produkcji żywności jest świadomość i odpowiedzialność za produkowany i wprowadzany do obrotu towar. W Grupie Cedrob pracujemy w oparciu o najwyższe systemy i standardy jakości, a nadrzędnym założeniem jest dbanie o bezpieczeństwo produkowanej żywności. Jako producent opierający się na modelu „od ziarna do stołu” na wszystkich etapach przestrzegamy wymagań dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej. Każdy pracownik pamięta o tym każdego dnia, a nadzór niech sam odpowie sobie na zadawane pytania.

Od początku istnienia spółka Cedrob stawiała w biznesie na innowacyjność oraz uczciwość. Produkujemy tak, aby zapewnić klientom właściwy smak i najwyższą jakość.

Co należałoby zrobić, aby zminimalizować ryzyko powtórzenia się podobnych sytuacji?

Takie sytuacje nigdy nie powinny się wydarzyć. Jako branża nie możemy tolerować takich incydentów. Każdy w tym łańcuchu powinien zrobić rachunek sumienia, tym bardziej, że zawsze to duże firmy najbardziej odczuwają skutki takich niedociągnięć.

Często mówi się, że duży producent, jakim jest Grupa Cedrob, może skuteczniej zapewnić bezpieczeństwo i jakość żywności. Co stanowi o przewadze firmy?

Obowiązkiem każdego producenta jest zapewnienie bezpieczeństwa i jakości żywności. Jesteśmy świadomi i odpowiedzialni za to, co produkujemy oraz dostarczamy każdego dnia do konsumentów. W przypadku Grupy Cedrob mówimy o przestrzeganiu wdrożonych wymagań na każdym etapie procesu produkcyjnego, od pozyskania surowca poprzez produkcję, magazynowanie, transport, aż do konsumenta finalnego. Dzięki temu, że działamy w obiegu zamkniętym i kontrolujemy produkcję na każdym jej etapie, możemy zagwarantować najwyższą jakość żywności. Wdrożone systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności pomagają analizować zagrożenia, tak by otrzymać bezpieczny produkt. Wszyscy doskonale wiemy, że tylko wyroby powtarzalne mogą zagwarantować zachowanie szeroko rozumianej jakości. Najważniejsze jest dla nas zadowolenie klienta, dlatego też pamiętamy o ciągłym doskonaleniu, które stanowi część zarządzania jakością.

Jaka jest przyszłość systemu bezpieczeństwa żywności? Nad jakimi rozwiązaniami pracuje firma, aby wzmocnić bezpieczeństwo żywności w całym cyklu produkcyjnym?

System bezpieczeństwa żywności to podstawa każdej działalności w branży spożywczej, a proces doskonalenia się jest jednym z głównych aspektów naszej codziennej działalności. Ciągłe podnoszenie jakości jest cechą organizacji stosujących systemy zarządzania jakością oraz działających zgodnie z koncepcją zarządzania przez jakość. Tak jest również w przypadku Grupy Cedrob. Jakość wyrobów jest jednym z najistotniejszych czynników wpływających na zadowolenie klienta. Dążenie do doskonałości jest czymś, z czym spotykamy się w wielu sytuacjach nie tylko w życiu zawodowym, ale i prywatnym. Jest ono udziałem wielu osób na każdym etapie produkcji „od ziarna do stołu”. Doskonalenie każdego dnia i na każdym etapie to podstawa bezpieczeństwa żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu.



Cedrob startuje z programem Kaczka 300

Program wsparcia hodowców kaczki

Największy polski producent mięsa, lider w produkcji drobiu, zainicjował wraz z początkiem roku program wspierający produkcję mięsa z kaczki. Inicjatywa skierowana jest do rolników chcących rozwijać się w nowych dziedzinach rolnictwa lub przebranżowić się, a także tych, którzy pragną powiększyć swoją dotychczasową hodowlę.

Program Kaczka 300 zakłada wybudowanie 300 nowoczesnych budynków inwentarskich, kaczniaków. Każdy kaczniak ma zasiedlić 12 tys. piskląt kaczek, pozyskanych z najlepszej jakości surowca genetycznego. Zainteresowani współpracą z Cedrob mogą liczyć na pełną pomoc merytoryczną w prowadzeniu hodowli, wsparcie w zakresie uzyskania kredytu na budowę budynku, stałą opiekę specjalistów, a także dostawy paszy i piskląt.

– Chcemy razem z rolnikami budować hodowle i w oparciu o nie prowadzić ubój kaczek. Mamy już hodowców gęsi, którzy chcą działać również poza sezonem, a boją się wejść w sektor wieprzowy. Kaczki będą dla nich naturalnym wyborem. Polska produkuje rocznie około 70 tys. ton mięsa z kaczki, a my chcemy dołożyć do tego drugie 70 tys. ton w perspektywie 5-7 lat – mówi Andrzej Goździkowski, prezes zarządu Cedrob S.A.

Projekt Kaczka 300 obejmuje także przeprowadzenie cyklu bezpłatnych szkoleń organizowanych na terenie całego kraju w ramach inicjatywy Akademia Rolnika. Realizowane kursy mają przede wszystkim przybliżyć uczestnikom zagadnienia związane z nowoczesną produkcją żywca kaczego. Szkolenia dedykowane są zarówno doświadczonym rolnikom, jak i osobom, które chciałyby się wyspecjalizować w produkcji drobiarskiej. Akademia Rolnika to odpowiedź na bieżące problemy branży mięsnej, dążą-



 300 budynków <small>inwentarskich chcemy wybudować wraz z rolnikami</small>	 21 mln szt. żywca <small>prognozowana produkcja w ramach współpracy z hodowcami programu Kaczka 300</small>	 12 tys. piskląt <small>w każdym budynku</small>
--	---	--

ca do wspierania i ciągłego rozwoju wśród rolników. W związku z tym w ramach Akademii Rolnika praktycy hodowli i eksperci weterynarii na bezpłatnych spotkaniach poruszą tematy najbardziej palące, przed którymi są obecnie postawieni hodowcy drobiu.

Dzięki programowi Kaczka 300 rolnicy wyprodukują docelowo 21 mln sztuk żywca, który zostanie ubity w zakładach należących do firmy. Mięso trafi do odbiorców w kraju, ale także na rynki zagraniczne, gdyż polskie mięso kaczki cieszy się dużą popularnością wśród konsumentów z całego świata. Nasz kraj, jako trzeci największy producent mięsa z kaczki w UE, eksportuje ten asortyment głównie do Niemiec, Francji, Czech, Słowacji, Hiszpanii, na Litwę i Łotwę oraz do Wielkiej Brytanii i Hongkongu.

Spożycie tego gatunku mięsa w Polsce wzrasta - obecnie na jednego mieszkańca przypada około 16-18 dag rocznie. Co prawda nie spożywamy tyle kaczego mięsa, co nasi zachodni sąsiedzi (ok. 1kg rocznie), ale prognozy wskazują na to, że w najbliższych latach ta liczba będzie rosła.

Zainteresowanych dołączeniem do programu Kaczka 300 zapraszamy na stronę www.kaczka300.pl

Obowiązki po stronie Cedrob:

- wybór rolników do programu,
- pomoc w procesie administracyjnym poprzedzającym inwestycję,
- wsparcie merytoryczne i pomoc w budowie kaczniaka,
- przeprowadzenie szkolenia rolników,
- odbiór budynku przygotowanego do zasiedlenia i obecność przy wstawieniu piskląt,
- planowanie wstawień piskląt na fermę oraz zlecenie zamówienia paszy i jej dostawy,
- stały kontakt i fachowa pomoc w czasie procesu produkcyjnego,
- zapewnienie opieki weterynaryjnej,
- koordynowanie współpracy z lekarzem weterynarii,
- rozliczanie w trakcie cyklu upadków, zużycia paszy i kontrola przyrostów,
- koordynowanie odstawy kaczek do uboju,
- rozliczenie wyników produkcyjnych po zakończonym cyklu.

Obowiązki po stronie rolnika:

- odbycie obowiązkowego szkolenia przed rozpoczęciem współpracy,
- przygotowanie „kaczniaka” do wstawienia piskląt, tj. umycie i dezynfekcję budynku wraz z wyposażeniem,
- zaścielenie posadzki słomą, wcześniejsze nagrzanie budynku do właściwej temperatury,
- zasiedlenie budynku, tj. wstawienie piskląt,
- całodobowa opieka i nadzór nad stadem, dbanie o mikroklimat i zdrowie zwierząt,
- prowadzenie dokumentacji: rejestrowanie upadków, zużycia wody, paszy i stanu zdrowia zwierząt,
- powiadamianie o wszystkich nieprawidłowościach lub podejrzeniach w obszarze zootechnicznym i weterynaryjnym oraz organizacyjnym,
- przygotowanie kaczek do odstawy i załadunku na podstawione środki transportu,
- przygotowanie budynku do kolejnego cyklu: wywiezienie obornika, umycie budynku oraz wykonanie dezynfekcji.



Akademia Rolnika dąży do wspierania i ciągłego rozwoju wśród rolników.

Współpraca między biznesem a szkolnictwem akademickim

Cedrob wspólnie z UWM uruchamia kształcenie dualne

Dynamiczny rozwój Cedrob S.A. sprawił, że firma zdecydowała się na włączenie w proces kształcenia przyszłych kadr. W tym celu podpisany został list intencyjny z Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie o woli rozpoczęcia kształcenia dualnego na UWM od roku akademickiego 2019/2020.

W styczniu br. w Auli im. Moczarskiego na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie spółka Cedrob S.A. zorganizowała spotkanie promujące kształcenie dualne m.in. ze studentami Wydziału Bioinżynierii Zwierząt. Podczas wydarzenia przedstawiono szeroki profil działalności firmy i zapowiedziano powstanie kształcenia dualnego, czyli połączenia studiów inżynierskich i intensywnych praktyk w firmie. Kształcenie dualne początkowo realizowane będzie na kierunku zootechnicznym. Obecnie pracujemy nad programem kształcenia pod wymagania, jakie przedstawiła spółka Cedrob - potwierdza dr hab. Paweł Wysocki, prof. UWM, prodiakan WBZ ds. kształcenia.



Studia dualne to innowacyjny model edukacji, który pozwala na efektywny rozwój i praktyczne przygotowanie do zawodu.

Dla uczących się będzie to wyjątkowa okazja do sprawdzenia i zweryfikowania zdobytej wiedzy w praktyce, dlatego chętnych z pewnością nie zabraknie, a uczestników programu wyłoni dopiero rekrutacja przeprowadzona przez ekspertów Cedrob S.A. Tego typu inicjatywa zapewnia firmie gruntowne przygotowanie kadr do późniejszej pracy. Dlatego Cedrob planuje współpracę w wieloletniej perspektywie i chce wykorzystać podobny model na innych wydziałach uczelni.

- Nasza firma prowadzi tak szeroką działalność, że jest u nas miejsce dla specjalistów z różnych branż, nie tylko zootechników czy technologów żywności, ale też np. automatyków, informatyków czy mechaników. Dzięki dużemu zaangażowaniu prorektora Jerzego Przyborowskiego oraz prodiakana Pawła Wysockiego, projekt kształcenia dualnego rozwija się dynamicznie i we właściwym dla nas kierunku - zapewnia dr Gabriel Bodek, pełnomocnik zarządu ds. badań i rozwoju Cedrob S.A.

Zarys kształcenia dualnego wygląda bardzo ambitnie. Bazuje na zasadzie przemienności kształcenia teoretycznego i praktycznego. Nauka jest organizowana dwutorowo, zarówno przez pracodawcę jak i uczelnię. Po pierwszym roku firma Cedrob we współpracy z uczelnią wyłoni najlepszych studentów do programu. W jego ramach uczestnicy będą studiowali na uczelni i odbywali praktyki w Cedrob S.A. Po przejściu każdego bloku tematycznego studenci obydwaj będą kilkutygodniowe staże praktyczne w firmie. Dodatkowo w ramach programu studenci będą uczestniczyć w dwumiesięcznych praktykach letnich. Firma zapewnia wszystkim studentom zakwalifikowanym do kształcenia dualnego wsparcie stypendialne, a dla najlepszych gwarantuje zatrudnienie. Kształcenie dualne to nie jest kształcenie masowe, to program elitarny skierowany do najlepszych, wyróżniających się studentów, dodaje dr Gabriel Bodek, koordynator programu z ramienia Cedrob S.A.

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski jest jednym z pierwszych polskich uniwersytetów, który włącza do oferty dydaktycznej model studiów dualnych, zakładając kształcenie na uczelni oraz bezpośrednio w firmie, z dużym udziałem płatnych praktyk zawodowych. Studenci będą mogli zdobyć praktyczne umiejętności i poznać najnowsze technologie wykorzystywane w produkcji. Firma zorganizuje i przeprowadzi praktyki studenckie (zawodowe) wraz z zajęciami dydaktycznymi, w tym również zajęciami kształcenia zawodowego.

Po zapaści, jaka nastąpiła w latach 90-tych w kształceniu zawodowym realizacja tego typu inicjatywy pozwoli dostosować wymagania pracodawcy i mieć realny wpływ na sposób kształcenia przyszłych kadr. Podobne rozwiązania występują w krajach rozwiniętych już na poziomie szkół średnich. Cedrob jako lider rynku mięsnego oraz paszowego, aby wyeliminować tzw. „lukę umiejętności” stawia na skuteczne programy kształcenia wzbogacając studentów w praktyczne umiejętności i kompetencje zawodowe.

Grupa Cedrob na targach pracy



W dniu 6 marca br. odbyła się kolejna już edycja Targów Pracy „Pracodawca Marzeń” realizowanych przez Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. To już X edycja Targów Pracy SGGW. Spotkanie miało miejsce na terenie starego kampusu w Auli Kryształowej i było skierowane głównie do studentów. Wydarzenie powstało z zamysłu władz, członków uczelni oraz przedsiębiorczych studentów.

Powodem, dla którego wydarzenie zostało zorganizowane była wyraźna chęć wyboru preferowanej przez studentów ścieżki kariery. Dodatkowym przesłaniem tej inicjatywy jest ułatwienie pierwszego kontaktu z potencjalnym pracodawcą. Przedsięwzięcie jest idealną okazją, by spotkać wielu pracodawców w jednym miejscu, a także aby zaprezentować się przed osobami, które na co dzień zajmują się rekrutacjami w czołowych firmach. Wśród pracodawców, którzy zgłosili udział w targach znalazła się także spółka Cedrob.

Nasz firma przygotowała strefę doradztwa zawodowego, gdzie studenci mogli zaczerpnąć porad specjalistów na temat pracy i rozwoju w firmie. Uczestnicy wydarzenia chętnie korzystali ze stoiska informacyjnego przygotowanego dla ich potrzeb. Nasi reprezentanci zaprezentowali aktualne oferty praktyk, staży i nowe oferty pracy w firmie.

Przedstawiciele spółki aktywnie dzielili się swoją wiedzą z zainteresowanymi oraz udzielali odpowiedzi na wszystkie pytania. Wynika to z polityki spółki, która aktywnie wspiera rozwój młodych ludzi. Kandydaci mogli dowiedzieć się, jaka atmosfera panuje w firmie oraz jakie są oczekiwania wobec aplikujących na dane stanowisko.

**Integracyjnie ze studentami,
czyli aktywna relacja biznesu
i szkolnictwa wyższego**

Cedrob dzieli się wiedzą ze studentami

W styczniu przedstawiciele firmy Cedrob S.A. spotkali się ze studentami na warsztatach poświęconych produkcji zwierzęcej w dwóch renomowanych uczelniach: Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie. Uczestnicy mieli okazję poznać praktyczne aspekty hodowli i uboju drobiu w cyklu „od ziarna do stołu”.

Spotkanie na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie odbyło się 10 stycznia w Auli im. Moczarskiego. Wzięli w nim udział przedstawiciele kadry naukowej uczelni oraz studenci III roku Wydziału Bioinżynierii Zwierząt, łącznie blisko 100 osób. Podczas spotkania spółka zapowiedziała powstanie studiów dualnych we współpracy z władzami uczelni. W ich ramach specjaliści Cedrob S.A. będą dzielili się praktyczną wiedzą wynikającą z wieloletniego doświadczenia firmy. Nabór na rok akademicki 2019/2020 ma rozpocząć się w czerwcu.

Siedem dni później odbyły się zajęcia na SGGW w ramach przedmiotu „Intensywne systemy w produkcji zwierzęcej” realizowanego dla studentów kierunku Zootechnika, pod kierunkiem pani dr hab. Moniki Michalczuk, prof. nadzw. SGGW. W zajęciach wzięło udział ponad 30 osób. W obu przypadkach organizację spotkań koordynował pod kątem merytorycznym dr Gabriel Bodek, pełnomocnik zarządu ds. badań i rozwoju firmy Cedrob S.A.

Część merytoryczną rozpoczęła Karolina Wnęk, kierownik fermi rodzicielskiej, która omówiła najważ-



niejsze aspekty pracy ze stadem rodzicielskim ROSS 308. Przedstawiła też kilka konkretnych rozwiązań, które zapewniają wysoką jakość jaj. Jednym z nich jest karmienie kur i kogutów innymi mieszankami pasz, które są dostosowane do różnych wymagań odżywczych osobników odmiennych płci. Co waż-



ne, dzięki automatycznym gniazdom jaja transportowane są w najbardziej delikatny sposób, przy jednoczesnym zachowaniu higieny. Dodatkowym elementem podnoszącym jakość jest wyposażenie budynku inwentarskiego, na które składa się m.in. zautomatyzowany system wentylacji i ogrzewania oraz ręczny system ważenia, wagami zautomatyzowanymi, które na bieżąco pokazują średnie przyrosty masy ciała oraz wyrównanie stada, przy jednoczesnej możliwości osobnego ważenia kur i kogutów.

Kolejnym elementem cyklu „od ziarna do stołu” omówionym podczas zajęć były wylęgarnie. Małgorzata Modzelewska, kierownik wylęgarni piskląt, przedstawiła moce produkcyjne zakładów w Pawłowie, Skarżynku i w Mławie, następnie omówiła etapy inkubacji jaj wylęgowych oraz klucia piskląt. Pokazała rosące statystyki produkcji jaj i kurcząt w wylęgarniach Cedrob S.A. Zaprezentowała także zaawansowane rozwiązania technologiczne, wykorzystywane przez spółkę.

Następnie głos zabrał Jacek Wysocki, dyrektor ds. tuczu, którego wystąpienie dotyczyło głównych zasad odchowu brojlerów oraz współpracy z zakładami ubojowymi mięsa drobiowego. Wyszczególnił czynniki żywieniowe, zdrowotne i infrastrukturalne, decydujące o najlepszych efektach hodowli

zwierząt. Zwrócił szczególną uwagę na odpowiedni mikroklimat i optymalną podaż tlenu w budynku oraz dostosowywanie ich do zmieniających się wraz ze wzrostem kurcząt wymagań.

Natalia Brycka, kierownik ubojni drobiu, opisała zaś technologiczne aspekty procesu uboju drobiu. Poświęciła sporo uwagi na przedstawienie zaawansowanych programów i systemów jakości, które zapewniają ciągłość i bezpieczeństwo produkcji. Jednym z nich jest system MES, który umożliwia efektywne zbieranie danych ze stanowisk produkcyjnych, dzięki czemu możliwe jest podejmowanie szybkich decyzji dotyczących modyfikacji parametrów produkcji. System OEE nadzoruje z kolei pracę maszyn, informując o wszelkich usterkach i awariach. Zaś Centralne Planowanie Produkcji jest zbiorem zasad i procedur udoskonalających współpracę różnych działów i wymianę informacji pomiędzy nimi.

Ostatnim etapem omawiania cyklu „od ziarna do stołu” było wystąpienie Agnieszki Sadowskiej-Buździak, specjalisty ds. marketingu Zakładu Produkcji Pasz, która omówiła proces produkcji pasz w Grupie Cedrob. Podkreśliła ich nowoczesność, mówiąc m.in. o pracy laboratoriów działających w każdym z nich. Omówiła też rolę stosowanych w wytwórniach higienizatorów, które dbają o bezpieczeństwo i jakość produktu, oraz roli automatyzacji sterowania produkcją, która pomaga zwiększać efektywność linii.

Po zakończeniu części dotyczącej zamkniętego cyklu produkcyjnego, Anna Szafran-Pikus, z działu HR, przedstawiła zasady zatrudnienia w Cedrob S.A., a także przeprowadziła indywidualne konsultacje ze wszystkimi zainteresowanymi karierą w firmie.

Na zakończenie warsztatów odbyła się prezentacja dr Katarzyny Lasięckiej, pełnomocnika zarządu Cedrob S.A. ds. weterynarii, która omówiła praktyczne aspekty stosowania bioasekuracji w hodowli zwierząt. Szczegółowo omówiła procedury i przepisy z zakresu bioasekuracji i podkreśliła ich znaczenie w zapewnieniu bezpieczeństwa bioasekuracyjnego fermi. Prezentacja wzbudziła ożywioną dyskusję wśród studentów.

Liczna obecność studentów na spotkaniu potwierdza słusność podejmowanej inicjatywy i dobrze rokuje na przyszłość.

Niezdedykowana postawa ustawodawcy wpływa na rozwój polskiego rolnictwa

NON GMO. Irracjonalny nakaz stosowania!

Ewentualny zakaz stosowania w paszach surowców genetycznie modyfikowanych znacząco podniesie koszty produkcji pasz – przewiduje Piotr Lisiecki, prezes Krajowej Izby Producentów Drobiu i Pasz.

Na tę chwilę obowiązywanie zakazu zostało po raz kolejny przesunięte, tym razem na 1 stycznia 2021 roku. Powodem odroczenia wejścia w życie nowych zasad ma być konieczność znalezienia innych zastępczych wysokobiałkowych materiałów paszowych, porównywalnych pod względem jakościowym i ekonomicznym do pasz sojowych.

Ponadto do 2021 roku ma zostać opracowany plan wykorzystania krajowych źródeł białka i plan zminimalizowania deficytu białka paszowego w żywieniu zwierząt. Plan w szczególności zawierać będzie wskazanie alternatywnych źródeł białka wobec białka genetycznie zmodyfikowanego, możliwości zwiększenia udziału krajowych źródeł białka w paszy oraz spis działań, jakie powinny być podjęte w zakresie ograniczenia importu pasz genetycznie zmodyfikowanych.

Stosowanie w żywieniu zwierząt pasz genetycznie modyfikowanych budzi niemałe kontrowersje i jest głośno komentowane zarówno na niwie społecznej, jak i politycznej. Przedstawiciele branży wspierani przez przedstawicieli środowisk naukowych twierdzą, że wprowadzenie w życie zakazu grozi zapaścią branży drobiarskiej i pogorszeniem konkurencyjności polskiego mięsa. Powołują się na przepisy prawa krajów członkowskich UE, w których nie wprowadzono zakazu stosowania białka soi GMO, ponieważ w konsekwencji doprowadziłoby to do wzrostu kosztów



ów produkcji zwierzęcej oraz utraty możliwości konkurencji na rynkach eksportowych.

- Ewentualny zakaz stosowania w paszach surowców genetycznie modyfikowanych znacząco podniesie koszty produkcji pasz. Polskie wytwórnie radzą sobie nieźle, ponieważ umiemy dobrze się zorganizować, pracujemy wciąż sporo taniej i mamy trochę niższe koszty. To jednak nie wystarczy, żeby zrekompen-

sować wzrost cen surowców, czyli głównie soi i w mniejszym zakresie kukurydzy. To oznacza, że wytwórnie z Polski będą musiały konkurować z producentami zagranicznymi, głównie niemieckimi, ale również z Czech, Słowacji i Litwy, a nawet z Austrii. Wymieniam te kraje, bo w dostawach pasz istotnym kosztem jest transport - mówi Piotr Lisiecki. - Mam nadzieję, że po 2021 roku zakaz zostanie całkowicie uchylony, tak by polskie prawo nie dyskryminowało polskich producentów względem konkurencji z EU. Uważam, że wszystkie podmioty z naszej branży powinny więcej uwagi poświęcić tłumaczeniu, jak naprawdę wygląda nasza produkcja i wyjaśnianiu konsumentom, że ich lęk przed GMO jest nieuzasadniony naukowo.

Jak wskazują eksperci około 80-90 procent światowego rynku stanowi soja GMO, która jest uprawiana głównie w Stanach Zjednoczonych, Argentynie, Brazylii, czy

chodzi z roślin GMO, czyli takich, których materiał genetyczny zostaje zmieniony w laboratorium, poprzez wbudowanie do jego genomu fragmentu informacji genetycznej pochodzącej z innego gatunku. Zmiany te polegają na zwiększeniu aktywności danego genu i dodaniu do materiału jego zwiększonej ilości, bądź jego wyciszeniu. Działania te prowadzą do wytworzenia u danego organizmu cech pożądaných przez człowieka, np. rośliny odznaczają się większą trwałością, większą odpornością na szkodniki, wirusy, grzyby - dzięki czemu do ich uprawy wykorzystuje się mniej chemicznych środków ochrony roślin, czy cechują się zwiększoną ilością witamin. Od lat mieszkańcy globu korzystają na co dzień z wielu modyfikowanych genetycznie roślin - powszechnie uważa się je za naturalne, mimo że zostały otrzymane w wyniku modyfikacji. Mimo głośnego sprzeciwu środowisk opowiadających się za zakazem stosowania GMO, brak jest jakichkolwiek badań, które by potwierdzały szkodliwość dla zdrowia ludzi i zwierząt tych roślin.

Instytut Zootechniki Państwowego Instytutu Badawczego w Krakowie w latach 2008-2011 prowadził badania, których celem było określenie wpływu stosowania genetycznie zmodyfikowanych materiałów paszowych (poekstrakcyjnej śruty sojowej i śruty kukurydzianej) w żywieniu zwierząt gospodarskich: drobiu, bydła, trzody na uzyskiwane wskaźniki produkcyjne, status metaboliczny i zdrowotny organizmu, jakość uzyskiwanych produktów oraz transfer transgenicznego DNA w tym możliwość jego obecności w produktach spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

W przeprowadzonych badaniach nie stwierdzono żadnych negatywnych skutków, w tym: 1. nie stwierdzono negatywnego wpływu poekstrakcyjnej śruty sojowej z soi RR i śruty z ziarna kukurydzy MON 810 na wskaźniki produkcyjne, jakość uzyskiwanych produktów oraz status metaboliczny i zdrowotny, w tym efektywność odpowiedzi immunologicznej co wskazuje, że badane, genetycznie zmodyfikowane materiały paszowe są równoważne pokarmowo w żywieniu drobiu, świń i bydła z odpowiednimi paszami konwencjonalnymi.

2. stwierdzono brak obecności transgenicznego DNA w dalszych częściach przewodu pokarmowego świadczący o wysokiej efektywności jego trawienia u badanych grup gospodarskich. Nie wykazano obecności transgenicznego DNA w narządach wewnętrznych, krwi, tkance mięśniowej, mleku, jajach co wskazuje na bezpieczeństwo konsumpcji.

W 2012 roku Komitet Biotechnologii Państwowej Akademii Nauk opublikował stanowisko popierające wykorzystanie w gospodarce organizmów zmodyfikowanych genetycznie. „Genetycznie zmodyfikowaną żywność od 20 lat spożywają miliony ludzi, przede wszystkim w krajach Ameryki Północnej i Południowej. Paszami z roślin GMO karmione są miliardy sztuk bydła i drobiu. Z leków, szczepionek i diagnostyków pozyskiwanych z genetycznie modyfikowanych mikroorganizmów korzystają miliony ludzi na całym świecie, również i w Polsce. Nigdy i nigdzie nie doprowadziło to do jakiegokolwiek przypadku zagrożenia ludzkiego zdrowia, czy też zdrowia zwierząt. Wszelkie, bardzo rygorystyczne badania, oceniane przez takie organizacje, jak FDA czy EFSA, odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywności i leków wykazały, że produkty otrzymywane z GMO są bezpieczne” - czytamy w publikacji.

Obecnie obowiązujące przepisy ustawy z dnia 22 lipca 2006 roku pozostawiają wybór producentowi, jaki materiał zastosuje do produkcji paszy, bowiem przepisy nie nakazują ani nie zabraniają podmiotom działającym na rynku paszowym stosowania organizmów genetycznie zmodyfikowanych pod warunkiem, że produkt finalny jest zdrowy i odpowiednio oznakowany.

W kontekście zakazu, rodzi się zatem pytanie: jeśli nie soja, to co?, tym bardziej, że wysokobiałkowa śruta sojowa ma największą wartość pokarmową spośród wszystkich roślin białkowych. Jest też bardzo dobrym źródłem aminokwasów, szczególnie lizyny. Z kolei niska zawartość włókna sprawia, że poziom energii strawnej i metabolicznej, niezależnie od gatunku zwierząt, jest wyższy w śrucie sojowej niż w innych śrutach nasion oleistych. Śruta sojowa zawiera pra-



wie dwa razy więcej fosforu niż zboża, jest dobrze trawiona i nadaje się dla wszystkich gatunków zwierząt, stąd jest najbardziej rozpowszechnionym dodatkiem białkowym w krajach, gdzie produkcja zwierzęca jest wysoce intensywna. Należy pamiętać, że białko surowe w paszach pochodzące z pszenicy i kukurydzy musi być uzupełniane białkiem śrutu sojowej, dzięki czemu można uzyskać dobrze zbilansowaną pod względem zawartości niezbędnych aminokwasów i energetyczną paszę, która pokrywa w wystarczającym stopniu zapotrzebowanie zwierząt w poszczególnych okresach ich rozwoju.

Bilansowanie paszy w oparciu np.: śrutę rzepakową, słonecznik, śrutę lnianą, arachidową, czy bawełnianą nie może być skuteczną alternatywą dla samej soi. Część z takich pasz mogłaby zawierać substancje antyodżywcze, byłyby też mniej strawne i mniej wartościowe energetycznie. Powołany przez ministra rolnictwa w lutym 2017 roku zespół do spraw alternatywnych źródeł białka stworzył listę rankingową alternatywnych białek. Określił, że soja GMO może być w Polsce zastępowana soją non GMO, śrutą rzepakową, której stosowanie jest obecnie ograniczone w paszy, a także białkiem owadów.

Zespół określił również konieczność dofinansowania badań mających na celu eliminację składników antyżywnościowych w roślinach strączkowych. Zdaniem Grzegorza Łepka, głównego technologa Cedrob Pasze, ograniczenia w stosowaniu soi GMO nie będą takie proste w implementacji. - Przede wszystkim zastąpienie poekstrakcyjnej śrutu sojowej GMO krajowymi źródłami białka jest bardzo ograniczone. Surowce takie jak bobik, groch, łubin, czyli rośliny strączkowe plonują w polskich warunkach niestabilnie, są wrażliwe na przymrozki wiosenne i suszę, dlatego nie można liczyć na stabilne plony. Rośliny strączkowe zawierają też substancje antyodżywcze.

Do tego dochodzi jeszcze powierzchnia upraw, która jest niewystarczająca, by pokryć zapotrzebowanie - wylicza Grzegorz Łepka. - Inne źródła białka, jak na przykład poekstrakcyjna śruta rzepakowa, zawierają mniej białka, więcej włókna i mają ograniczenia żywieniowe. Zarówno śruta rzepakowa, jak i rośliny strączkowe nie pokrywają tak dobrze jak śruta sojowa zapotrzebowania na składniki odżywcze. Zastępowanie śrutu sojowej śrutą rzepakową i roślinami strączkowymi powoduje wzrost zawartości białka ogólnego, a to pociąga za sobą wzrost pobrania wody i wzrost emisji

amoniaku do środowiska, co skutkuje pogorszeniem warunków przebywania drobiu w kurniku. Z kolei śrutę, takie jak bawełniana, arachidowa, sezamowa czy inne w naszych krajowych warunkach są praktycznie poza zasięgiem.

Jak ocenia Piotr Lisiecki z Krajowej Izby Producentów Drobiu i Pasz, zakaz nie przyniesie ze sobą żadnych pozytywnych skutków. - Gdyby wszedł w życie jedynie zakaz produkcji pasz z udziałem surowców modyfikowanych genetycznie, to zapewne większość hodowców sięgnie po pasze sprowadzane z innych krajów EU. Jeśli zakaz dotyczyłby również stosowania pasz z udziałem GMO, polscy hodowcy nie wytrzymają konkurencji zewnętrznej. Żywnienie to główny koszt w chowie zwierząt gospodarskich, więc wzrost cen w tej pozycji kosztów produkcji oznaczać będzie gigantyczne kłopoty ferm - tłumaczy Piotr Lisiecki. - Nie umiem znaleźć żadnych racjonalnych pozytywów takiego zakazu. W perspektywie kilku lat od jego ewentualnego wprowadzenia z produkcji drobiu zrezygnuje wiele ferm. Tym samym stracimy miejsca pracy, wpływy podatkowe oraz odbiorców polskich zbóż paszowych.

Chciałbym podkreślić, że polscy dostawcy drobiu i jaj przygotowali ofertę dla konsumentów, z jakiegoś powodu, chcących kupować produkty tzw. non gmo. Nie cieszą się one jakimś specjalnie większym zainteresowaniem. Po części dlatego, że są wyraźnie droższe. Mam nadzieję, że również po części dlatego, że polscy konsumenci rozumieją, że nie ma w handlu genetycznie modyfikowanych jaj czy kurczaków i właściwie wszystkie produkty naszej branży mogłyby nosić takie oznakowanie.

Miejmy nadzieję, że 2021 rok nie przyniesie całkowitego zakazu stosowania pasz GMO. W przeciwnym razie, doprowadzi on do masowych upadków firm zajmujących się hodowlą, przetwórstwem mięsnym, czy produkcją mleka.

Wysokiej jakości dedykowane mieszanki paszowe

Więcej pasz dla drobiu wodnego

Uzyskanie lepszych przyrostów przy równoczesnym bardzo dobrym wykorzystaniu paszy, zachowaniu wysokiej zdrowotności ptaków i konkurencyjnej cenie – to niekwestionowane atuty asortymentu dla drobiu wodnego, które ma w swoim portfolio marka Cedrob Pasze.

Z roku na rok marka obserwuje dynamiczny rozwój tego segmentu produktów. Właśnie rozpoczął się czas na wstawienia gęsi, co dla Cedrob Pasze oznacza, że wykarmi w tym sezonie ponad dwa razy więcej tych ptaków niż w tym samym okresie ubiegłego roku. Kilkusetprocentowy wzrost produkcji planowany jest również w segmencie pasz dla kaczek. Tylko przez dwa pierwsze miesiące 2019 roku z wytwórni Cedrob Pasze wyjechało o 50% więcej asortymentu dla kaczek

niż w całym ubiegłym roku. Tak duży skok produkcyjny wynika z coraz popularniejszego wśród hodowców przystępowania do programu Kaczka 300.

Hodowcy współpracujący z Cedrob doceniają nowoczesne, skuteczne receptury produkcyjne dające paszę o wysokiej wartości biologicznej, co przekłada się na bardzo dobre rezultaty hodowlane. Program żywienia zarówno kaczek, jak i gęsi oparty jest bowiem na pełnoporcjowych mieszankach paszowych podawanych w zależności od okresu tuczu, które pokrywają zapotrzebowanie na składniki pokarmowe, w tym białko i energię oraz makro i mikroelementy, a także wszystkie witaminy. Kaczka w trzech pierwszych tygodniach tuczu otrzymuje paszę o 19,5% zawartości białka ogólnego i 2900 kcal energii w 1 kg paszy, zaś od 4 tyg. zawartość białka ogólnego wynosi 17% i 2970 kcal energii w 1 kg paszy.

Mieszanki paszowe dla drobiu wodnego sygnowane logotypem Cedrob Pasze są wnikliwie badane przez laboratoria znajdujące się przy każdej wytwórni pasz. Marka nigdy nie stosowała i nie stosuje komponentów o słabszych parametrach, ale wyłącznie te o najwyższej jakości zboża (pszenica, kukurydza, pszenżyto)

Obecnie w ofercie Cedrob Pasze znajdziemy pięć rodzajów paszy dla młodych gęsi:

- **Gęś 1:** dla młodych gęsi rzeźnych i hodowlanych do 3 tyg. życia
- **Gęś 2:** dla młodych gęsi rzeźnych od 4 do 8 tyg. i hodowlanych od 4 do 12 tyg. życia
- **Gęś 3:** dla młodych gęsi rzeźnych od 9 do 10 tyg. Życia, młodych tuczonych gęsi „owsianych” od 9 do 10 tyg. życia i hodowlanych od 13 tyg. życia do osiągnięcia dojrzałości
- **Gęś 4:** dla młodych tuczonych gęsi „owsianych” od 11 do 13 tyg. życia

Potrzeby żywieniowe gęsi nosiek w okresie nieśności zaspokajają natomiast „**Gęś Nioska**”. W ofercie znajdziemy też pasze dla **gęsi owsianych** do 3 tyg. życia (**Gęś 1**) i od 4 do 8 tygodnia (**Gęś 2**). Gęsi żywione przez Cedrob Pasze osiągają wagę ok. 6 kg (po 9 tyg.).

i surowce wysokobiałkowe. W skład paszy dla kaczek i gęsi wchodzi również komponenty energetyczne oraz makro i mikroelementy. Mieszanki paszowe podawane są procesowi higienizacji, co pozwala na ograniczenie do minimum możliwości wniknięcia do paszy drobnoustrojów chorobotwórczych. Jak najlepszemu wykorzystaniu składników pokarmowych służą stosowane przez Cedrob Pasze płynne preparaty enzymatyczne, które zwiększają efektywność trawienia. W procesie produkcji stosowana jest też fitaza, która z kolei pozwala na lepsze wykorzystanie fosforu fitynowego.

Blżej hodowcy

Hodowla indyków to słuszną decyzją

Więć to cały świat Grzegorza Bieńkowskiego. Dziś nie wyobraża sobie, by miał zmienić miejsce zamieszkania i sposób życia. Od lat osiemdziesiątych prowadzi, przejęte po rodzicach, gospodarstwo w Tynwałdzie k. Ławy. Obecnie we współpracy z Cedrob Pasze hoduje kilka tysięcy indyków, osiągając satysfakcjonujące wyniki. Na tę chwilę nawet nie bierze pod uwagę zmiany gałęzi hodowli.

W Polsce produkcja mięsa indyczego rośnie bardzo szybko. Jak wynika z informacji Głównego Urzędu Statystycznego pogłowia indyków w Polsce w grudniu 2005 roku wynosiło ponad 5 mln szt., a pod koniec 2017 roku już prawie 11 mln szt. Choć jest to praca trudna, wymagająca wiedzy i ciągłego dokształcania się z zakresu weterynarii, to jednak stale przybywa podmiotów prowadzących taką działalność, a te fermi, które istnieją od dawna raczej rozwijają biznes niż go ograniczają.

Dlaczego zdecydował się pan na kontynuowanie działalności po rodzicach?

Branża drobiarska pojawiła się w naszej rodzinie lata temu - jeszcze w czasach młodości mojej mamy, gdy pracowała w Ławskich Zakładach Drobiarskich. Później zdecydowała się na rozpoczęcie pracy na własną rękę wraz ze swoją dobrą koleżanką. Pierwszy kurnik powstał w Nowej Wsi koło Ławy. Rok później drogi współpracownicy się rozeszły. Nadarzyła się bowiem okazja do kupienia gospodarstwa tutaj w Tynwałdzie, z której rodzice skorzystali. To był rok 1975, od tamtej pory, każda z pań prowadziła działalność we własnym zakresie. Szybko zaczęli rozwijać nowy nabytek - jeszcze w tym samym roku stanął nowy kurnik. Początkowo hodowla opierała się na drobiu wodnym, a odpowiednia organizacja przestrzeni (powstanie nowej wiaty), gdzie kaczki były odchowywane, pozwoliła na zazębianie się



Współpraca z pewnym i sprawdzonym ekspertem w żywieniu, gwarantuje stałe przyrosty i stabilność hodowli.

kolejnych rzutów i w konsekwencji efektywniejszą produkcją. Dziś nie ma najmniejszego śladu po dawnych budynkach - wszystko jest zbudowane od podstaw.

Kiedy zaczął pan w większym stopniu uczestniczyć w działalności prowadzonej przez rodziców?

Częściowo przejąłem gospodarstwo w 1983 roku, tuż po zakończeniu szkoły rolniczej. Nie widziałem się nigdzie indziej, jak tylko na wsi. Rodzice prze-



pisali mi część ziemi i tak z nimi pracowałem do czasu, gdy przeszli na emeryturę. Wtedy przejąłem całość gospodarstwa. Obecnie gospodarstwo liczy 3000 m², a w planach mamy jego rozbudowę o kolejne 2000 m².

Początki działalności na pewno wyglądały różnie, zapewne raz lepiej, raz gorzej.

Tak, różnie to było w przeszłości. Produkcję zaczynałem od brojlerów i kurek niosek, które hodowaliśmy na zmianę. Zaopatrywaliśmy w jaja branżę gastronomiczną i sklepy spożywcze, głównie w Olsztynie i okolicach Ławy. Z nioski w konsekwencji zrezygnowaliśmy, ponieważ wymagania względem dostawców jaj się diametralnie zmieniły. Okazało się, że w wyniku tych zmian musielibyśmy zainwestować duże pieniądze w nowe wyposażenie fermi, gdy rynek zbytu stawał się z dnia na dzień coraz trudniejszy. Mogę dziś nazwać ten czas wyjątkowym krachem. Ci, których zaopatrywaliśmy przeszli na jaja sproszkowane, a sprzedanie w detalu takiej ilości, jaką produkowaliśmy było prawie nierealne. Owszem, jeździliśmy na giełdy, rynki, targi, ale nie z takim skutkiem, jakiego byśmy oczekiwali. Baliśmy się więc podjąć ryzyko modernizacji fermi, budowy nowych budynków, zakupu nowego sprzętu, gdy sytuacja była tak trudna. Dziś myślę, że podjęliśmy właściwą decyzję.

I zdecydował się pan na hodowlę indyków.

Tak, indyki hoduję od 1993 roku. Dziś, gdy z perspektywy czasu porównuję te dwie działalności, stwierdzam, że przy indykach mamy mniej obowiązków niż mieliśmy przy kurach nioskach. Wtedy musieliśmy być w kurniku praktycznie co minutę, jaja trzeba było zbierać, sortować. Rynek wymuszał, by jaja były podobnej wielkości, musieliśmy więc zainwestować w maszynę do segregacji.

Oczywiście indyki to żywy inwentarz, żywy towar, jego hodowla też niesie ze sobą obowiązki, odpowiedzialność i ryzyko, bo różnie może się na rynku zdarzyć. Na pewno jednak obecnie nasze życie wygląda dużo spokojniej. Mamy zautomatyzowaną produkcję, nie musimy być o świcie w kurniku. Jest po prostu wygodniej.

Domyślam się, że na chęć pozostania przy tej gałęzi produkcji mają też wpływ osiągnięte wyniki.

Tak, to dobre wyniki uzyskiwane z produkcji są siłą napędową tej działalności. Moje oscylują między 20,60 kg a 20,80 kg na 20 tygodni życia indyka przy równoczesnym spożyciu paszy do 2,50 kg na 1 kg przyrostu. To bardzo dobre rezultaty. Jestem z nich zadowolony.

Jak wynika z informacji Głównego Urzędu Statystycznego pogłowia indyków w Polsce w grudniu 2005 roku wynosiło ponad 5 mln szt., a pod koniec 2017 roku już prawie 11 mln szt.

Wspieramy rozwój uczniów w zakresie rolnictwa, zootechniki oraz weterynarii

Konkurs „Milion ton”

Wybrano laureatów konkursu „Milion ton” zorganizowanego przez Cedrob Pasze. Nagrodą był czek na kwotę 1500 zł do wykorzystania na cele oświatowe.

Konkurs stał się ciekawą formą uczenia ważnego w historii spółki wydarzenia, jakim było wyprodukowanie i sprzedaż ponad miliona ton pasz, oraz zarazem wsparcia szkolnictwa rolniczego.

W konkursie, który trwał od 2 do 10 stycznia 2019 roku, mogły wziąć udział wszystkie szkoły średnie o profilu rolniczym działające w województwach kujawsko-pomorskim, mazowieckim i opolskim, które odpowiedziały na pytanie, dlaczego nagroda konkursowa powinna powędrować właśnie do nich. Jury składające się z przedstawicieli Cedrob Pasze szczególnie wysoko oceniło planowane przez szkoły działania, które mają wesprzeć rozwój intelektualny uczniów i wzbogacić ich wiedzę z zakresu rolnictwa, zootechniki bądź weterynarii.

Pierwszy z laureatów konkursu - Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. ks. dr Jana Dzierżona w Bogdańcovicach - kształci młodzież już od przeszło 70 lat. Szkoła może pochwalić się bardzo dobrą i nowoczesną bazą techniczną i dydaktyczną, między innymi salą zabiegową i laboratorium diagnostycznym dla uczniów technikum weterynarii. Ponadto szkoła prowadzi 25-hektarowe gospodarstwo rolne, gdzie produkuje zboża, rzepak, kukurydzę i warzywa oraz prowadzi doświadczenia z uprawą soi na potrzeby lokalnego rynku - co wykracza poza szkolny program nauczania.

Szkoła ta przekonała jury pomysłem utworzenia „Szkolnej Zagrody”, której celem będzie wspieranie i rozwijanie edukacji w zawodach technika rolnika i technika weterynarii. „Szkolna Zagroda” będzie urozmaiceniem w procesie edukacji i ma być miejscem, w którym uczniowie będą mieli bezpośredni kontakt ze zwierzętami, co w dalszej per-



Szkoła w Bogdańcovicach to jedyna placówka w regionie, która kształci poprzez doświadczenie. Pieniądze otrzymane w ramach konkursu wesprą powstanie „Szkolnej Zagrody”. Na zdjęciu Czesław Szlagowski, dyrektor regionalny Cedrob Pasze, Mirosław Krzysztalowicz, dyrektor placówki w towarzystwie ucznia.

spektywie pomoże im w pracy zawodowej. Szkoła planuje organizację cyklicznych lekcji pokazowych i warsztatów dla uczniów ze szkół podstawowych i średnich, dotyczących ochrony środowiska, chowu i dobrostanu zwierząt oraz uprawy pól. W przyszłości szkoła planuje również organizację pokazów i zajęć tematycznych dla najmłodszych dzieci, które dotyczyć będą pracy w gospodarstwie i opieki nad zwierzętami. Co szczególnie istotne, w powiecie kłuczborskim nie ma podobnego miejsca, które koncentrowałoby się na edukacji rolniczej poprzez bezpośredni kontakt ze zwierzętami.

Drugi laureat - Zespół Szkół nr 3 im. Bogdana Chełmickiego w Rypinie jest ważną częścią historii powiatu rypińskiego - od niemal 50 lat kształcąc ko-

lejne roczniki młodzieży. Absolwenci Chełmickiego z sukcesami konkurują na rynku pracy zajmując odpowiedzialne stanowiska. Wielu prowadzi własne firmy lub przejęte po rodzicach gospodarstwa.

Misją szkoły jest uczenie przywiązania do ziemi i tradycji. Odważne korzystanie z nowoczesności, ale też niezapominanie o przeszłości. To w Chełmickim od wielu lat działa „Muzeum maszyn rolniczych”, na których pracowali dziadkowie uczniów szkoły.

Szkoła przygotowuje młodzież i dorosłych do funkcjonowania na dynamicznym rynku pracy, wpaja



Zespół Szkół nr 3 przeznaczy nagrodę na zakup projektora. Na zdjęciu: Piotr Lembke, kierownik wytwórni w Rypinie oraz mgr inż. Joanna Krukowska, dyrektor ZS nr 3.

potrzeby ciągłej edukacji i dostosowywania się do zmian zachodzących we współczesnym świecie. W związku z tym, priorytetowym zadaniem szkoły jest wykształcenie absolwentów, którzy rozumieją mechanizmy rynkowe, posługują się biegle nowoczesnymi technologiami oraz językami obcymi. Efektem tego są odnoszone sukcesy w konkursach i olimpiadach na szczeblu ogólnopolskim oraz uzyskiwane indeksy na uczelnie wyższe. Zespół Szkół nr 3 jest szkołą, której wysoki procent zdawalności egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie technik agrobiznesu, daje jej pierwsze miejsce w kraju. Kierownictwo szkoły zdecydowało, że wygrana w konkursie zostanie przeznaczona na zakup projektora multimedialnego.

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Studzieńcu to trzecia szkoła, która znalazła się w gronie zwycięzców. W swojej codziennej pracy kadra nauczycielska placówki stara się iść z duchem czasu, stale uatrakcyjniać ofertę edukacyjną szkoły oraz wykorzystywać w procesie kształcenia najnowsze zdobycze techniki oraz multimedia. Z każdym rokiem rozszerza się też oferta edukacyjna - do programu nauczania dołączają z płatnymi stażami, pokazy prac polowych oraz szkolenia prowadzone przez specjalistyczne firmy z branży rolniczej.

Zespół Szkół w Studzieńcu posiada przyszkolne gospodarstwo rolne, gdzie uprawiane są zboża -

pszenica i pszenżyto, kukurydza na ziarno, buraki cukrowe i rośliny bobowate. Część zbiorów jest sprzedawana jako materiał kwalifikowany, a część służy jako karma dla trzody chlewnej. W gospodarstwie prowadzona jest również hodowla trzody chlewnej rasy puławskiej. Zwierzęta są objęte oceną użyteczności. Część z nich jest sprzedawana jako materiał hodowlany, a pozostałe trafiają do zakładów mięsnych. Od dwóch lat szkoła wprowadza w nauczaniu zasady rolnictwa precyzyjnego, co umożliwi prowadzenie gospodarstwa systemem integrowanym.

Wręczenie nagród zwycięskim szkołom odbyło się podczas uroczystych gal - 12 lutego w Rypinie, 19 lutego w Studzieńcu i 21 marca w Bogdańcovicach.

Badania i rozwój

Lizozym, bakteriobójczy enzym z jaja kurzego

dr Gabriel Bodek,
pełnomocnik zarządu ds. badań i rozwoju

Wiele przełomowych odkryć, jakie opisuje historia, było dziełem przypadku. Nie zapominajmy jednak o tym, iż ten przypadkowy moment poprzedzony był zazwyczaj latami doświadczeń.



Najbogatsze źródło lizozymu w naturze znajduje się w białku jaja kurzego.

Podobnie było z odkryciem lizozymu. Jedną niewielką kroplą z przeziębionego nosa Alexandra Fleminga (szkockiego odkrywcy penicyliny), która spadła na płytkę z hodowlą bakterii, spowodowała odkrycie naturalnego, bakteriobójczego enzymu - lizozymu.

Jak się później okazało, lizozym występuje dość powszechnie w ślinie, łzach, surowicy krwi, śluzówce nosa. Jednak najbogatsze źródło lizozymu w naturze znajduje się w białku jaja kurzego, które oscyluje na poziomie 3,2 mg/ml.

To głównie lizozym białka jaja wraz z innymi enzymami proteolitycznymi spełnia istotną rolę w ochronie zarodka w trakcie rozwoju embrionalnego oraz opóźnia proces psucia się jaj w czasie ich przechowywania.

Lizozym niszczy bakterie poprzez rozkładanie ściany bakteryjnej.

Silne działanie bakteriobójcze lizozym zawdzięcza katalizowaniu rozkładu muraminy - jest to peptydoglikan wchodzący w skład bakteryjnej ściany komórkowej. Hydroliza wiązań w ścianie bakteryjnej przez lizozym, prowadzi do jej osłabienia i w konsekwencji rozpadu komórki bakteryjnej pod wpływem wzrostu ciśnienia osmotycznego. Ten prosty mechanizm obrony przed bakteriami spotykany jest bardzo szeroko w świecie roślinnym i zwierzęcym.

Tabela 1. Zestawienie gatunków bakterii podatnych na działanie lizozymu

Grupa	Mikroorganizm
Bakterie Gram (+)	<i>Streptococcus</i>
	<i>Staphylococcus</i>
	<i>Bacillus</i>
	<i>Lactobacillus</i>
	<i>Listeria</i>
	<i>Corynebacterium</i>
Bakterie Gram (-)	<i>Salmonella</i>
	<i>E. coli</i>
	<i>Pseudomonas</i>
	<i>Klebsiella</i>
	<i>Neisseria</i>
	<i>Brucella</i>



Lizozym głównie działa na bakterie Gram(+). Jednakże poprzez modyfikację termiczną, zmiany pH lub działanie wysokich ciśnień istnieje możliwość rozszerzenia zakresu jego działania na bakterie Gram(-).

Aktywność lizozymu może być także zwiększona poprzez obecność środków konserwujących tj. azotanów (III), niszyny, mleczanu sodu czy EDTA. Lizozym, już przy niewielkich stężeniach jest w stanie unieszkodliwiać bakterie tj. *Salmonella*, *E. coli*, *Micrococcus*, *Nisseria* czy *Shigella*. Oddziałuje również na niektóre wirusy oraz grzyby tj. *Candida albicans* wywołującą kandydozę.

Obecnie znane są 3 formy lizozymu: typ kurzy (typ c), typ gęsi (typ g) oraz typ występujący u bezkręgowców (typ i). Ilość oraz aktywność pozyskanego z jaj lizozymu jest zależna od wielu czynników, m.in. wielkości jaj, wieku niosek, systemu chowu czy dodatków paszowych. Badania wykazały, że im mniejsze jaja, tym wyższy procentowy udział enzymu w ich białku. Ponadto wykazuje on wyższą aktywność hydrolityczną, niż ten pozyskany z jaj o wyższej masie [Lewko i Gornowicz 2016]. Dodatki paszowe w żywieniu niosek są również czynnikiem modyfikującym aktywność enzymu w jaju. Wzbogacenie paszy w witaminy o właściwościach przeciwtleniających (A, E) podnosi w efekcie końcowym aktywność enzymatyczną lizozymu pozyskanego z jaj.

W przemyśle spożywczym lizozym znalazł zastosowanie w konserwacji żywności. Używany jest jako dodatek do przetworów, jako środek powlekający, roztworem lizozymu spryskuje się lub moczy gotowe produkty spożywcze.

Na szeroką skalę, lizozym stosowany jest w Japonii do konserwacji świeżych warzyw, owoców, wina, mleka czy produktów mlecznych. Dzięki wysokiej stabilności termicznej zwłaszcza w środowisku kwaśnym, zachowuje aktywność lityczną, m.in. wobec *E. coli*, co przyczyniło się do jego wykorzystania w konserwacji produktów mięsnych i rybnych.

W Europie lizozym używa się do produkcji serów dojrzewających w celu redukcji liczby bakterii kwasu mlekowego, głównie z rodzaju *Clostridium*.

W produkcji przemysłowej utrwalanie żywności jest jednym z istotnych etapów procesu. Rośnie zainteresowanie zarówno producentów jak i konsumentów nowymi kierunkami nakierowanymi na stosowanie w utrwalaniu żywności produktów pochodzenia naturalnego. Jednym z takich sposobów przedłużenia trwałości żywności może okazać się pozyskiwany z jajek kurzych lizozym.

Piśmiennictwo:

Salejda A.M., Krasnowska G., 2014. Bioaktywne składniki jaja kurzego – możliwości aplikacyjne w biokonserwacji mięsa oraz jego przetworów. Bromatol. Chemia Toksykol. 47(1), 72–81.

Borowiak R., Leśniewski G., 2012. Próba zwiększenia funkcjonalności preparatów otrzymanych metodą wysokotemperaturowej modyfikacji lizozymu. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 19, 124–134.

Gajda E., Bugla-Płoskońska G., 2014. Lysozyme – occurrence in nature, biological properties and possible application. Post. Higieny i Med. Dośw. 68, 1501–1515.



Gobarto 500 w Kunowie

Otwarcie budynku inwentarskiego

Program Gobarto 500 wciąż się rozwija i dołączają do niego kolejni rolnicy. W grudniu ub. roku zostały ukończone nowe budynki inwentarskie w Kunowie. W związku z tym inwestor wraz z przedstawicielami firmy Gobarto, władzami samorządowymi oraz gośćmi, spotkali się na uroczystej inauguracji.

Właścicielem inwestycji, na którą składają się dwa budynki, jest Łukasz Brzeziński, który wraz z dwoma braćmi od lat specjalizuje się w hodowli trzody chlewnej. Bracia Brzezińscy sukcesywnie rozwijają rodzinne gospodarstwo. Podczas otwarcia inwestor oraz Jacek Jagiełłowicz, prezes Gobarto Hodowca, spółki realizującej program Gobarto 500, a także Piotr Łosoś, burmistrz Łobżenicy i Antoni Kapeja, przewodniczący Rady Miasta, przejęli wstęgę, inaugurując działalność obiektów.

Po przemówieniach goście zostali oprowadzeni po budynku, zapoznając się z zastosowanymi rozwiązaniami. Zostały w nim wykorzystane nowoczesne technologie, a zwierzęta są hodowane na ruszcie beto-

nowym w chowie bezściółkowym. Pierwsze zasiedlenie budynków nastąpiło wraz z końcem 2018 r.

Łukasz Brzeziński, który od lat prowadzi tucz trzody chlewnej, dołączył do Gobarto 500 ze względu na wsparcie, jakie oferuje program. - Zdecydowałem się na współpracę z Gobarto ze względu na stabilność dochodu i pomoc w budowie nowego budynku - mówi inwestor.

Marcin Śliwiński, prezes Gobarto S.A., zwraca uwagę, że program stanowi odpowiedź na najważniejsze wyzwania rynku. - Rolnicy będący w Gobarto 500 nie muszą martwić się wahaniami cen, uzyskują kompleksowe wsparcie w hodowli. Wraz z rozwojem Gobarto 500, rozwijamy również Gobarto i produkcję trzody chlewnej w Pol-

sce, dlatego niezmiennie cieszy mnie każda nowa inwestycja w ramach naszego programu - mówił prezes Gobarto S.A.

- Ta inwestycja wpisuje się w strategię rozwoju naszej gminy - czyli nowoczesnego i opłacalnego rolnictwa, kontynuującego regionalne tradycje. Chcemy wspólnie podtrzymywać rodzinne tradycje i to powód do dumy. - mówił, gratulując inwestorom Piotr Łosoś, burmistrz Łobżenicy.



Wielkopolska, w której funkcjonuje inwestycja, to jeden z regionów z największymi tradycjami w hodowli trzody chlewnej. - Współpracujemy z wieloma rolnikami z tego regionu, wciąż poszerzając grono naszych partnerów. Program Gobarto 500 rozwija się jednak w całym kraju. Na różnym poziomie zaawansowania i współpracy jest ponad 80 rolników, a w najbliższych miesiącach rozpocznie funkcjonowanie sześć kolejnych budynków inwentarskich. - mówił Jacek Jagiełłowicz, prezes Gobarto Hodowca.

Gobarto 500 to program partnerskiej współpracy firmy Gobarto i rolnika w chowie trzody chlewnej. Kooperacja odbywa się przy wsparciu techniczno-merytorycznym Gobarto. Polega ona na wybudowaniu na gruncie rolnika, przy współpracy z Gobarto budynku inwentarskiego do 2000 stanowisk tuczowych. Umowa współpracy obejmuje 15 lat i gwarantuje rolnikowi wynagrodzenie do 10 tys. zł miesięcznie, niezależnie od sytuacji na rynku trzody chlewnej oraz kwotę potrzebną na spłatę kredytu i bieżące funkcjonowanie budynku inwentarskiego.

Zakończyła się kolejna edycja Akademii Rolnika Gobarto 500

Firma Gobarto przeprowadziła kolejne szkolenie w cyklu Akademia Rolnika. Wydarzenie odbyło się w dniach 25-26 lutego 2019 r. w hotelu Różany Zakątek w Osieku. Wzięło w nim udział ponad 30 hodowców. Podczas dwóch dni wykładów były poruszane m.in. tematy związane z nowoczesnymi technikami stosowanymi w hodowli zwierzęcej.

Akademia Rolnika to cykl bezpłatnych szkoleń skierowanych do hodowców trzody chlewnej. Projekt powstał w ramach programu integracji tuczu Gobarto 500, którego celem jest odbudowa polskiego rynku produkcji mięsa wieprzowego.

Każdy rolnik przystępujący do programu zobowiązany jest odbyć dwudniowe szkolenie z nowoczesnej hodowli zwierząt oraz otrzymać pozytywny wynik testu końcowego. Podczas pierwszego dnia lutego wydarzenia poruszane były tematy związane z rozwiązaniami stosowanymi w budynkach inwentarskich, produkcją i dobrostanem świń, a także organizacją pracy gospodarstwa oraz chorobami tuczniaków. Natomiast drugiego dnia uczestnicy mogli wysłuchać wykładów na temat bioasekuracji, Afrykańskiego Pomoru Świń oraz innych chorób, na które narażone są zwierzęta. Nie zabrakło tematów związanych z kwestiami finansowymi oraz dyskusji na temat prezentowanych zagadnień. Szkolenie zostało zakończone testem oraz wręczeniem certyfikatów uczestnikom.

Program i tematyka szkoleń zostały dobrane w taki sposób, aby odpowiadać na realne potrzeby oraz oczekiwania hodowców trzody chlewnej, bez wzglę-



du na skalę ich działalności. Spotkanie prowadzili doświadczeni praktycy hodowli oraz eksperci weterynarii, którzy podzielili się z hodowcami wiedzą o najnowszych technikach i technologiach stosowanych w tucz trzody chlewnej. Gobarto 500 to program partnerskiej współpracy firmy Gobarto i rolnika w chowie trzody chlewnej. Kooperacja odbywa się przy wsparciu techniczno-merytorycznym Gobarto.

Polega ona na wybudowaniu na gruncie rolnika, przy współpracy z Gobarto budynku inwentarskiego do 2000 stanowisk tuczowych. Umowa współpracy obejmuje 15 lat i gwarantuje rolnikowi wynagrodzenie do 10 tys. zł miesięcznie, niezależnie od sytuacji na rynku trzody chlewnej oraz kwotę potrzebną na spłatę kredytu i bieżące funkcjonowanie budynku inwentarskiego.

Aktywna rekrutacja, czyli jak wyjść naprzeciw oczekiwaniom i pozyskać najlepszych specjalistów w branży

Polityka kadrowa kluczem do sukcesu biznesowego



Waldemarem Zysk,
dyrektor Działu HR
i Organizacji Gobarto S.A.

Jak scharakteryzowałby pan obecny rynek pracy w branży mięsnej?

Ogólnie aktualnie rynek pracy jest bardzo wymagający. Mają na to wpływ różne czynniki: nowe regulacje prawne, sytuacja gospodarcza kraju i postęp technologiczny czy malejące bezrobocie. Również w branży mięsnej rynek pracy zmienia się dynamicznie. Pracodawcy z naszej branży w 2018 roku mieli duże problemy z pozyskaniem i uzupełnieniem zespołów pracowniczych.

Powodem tego zjawiska jest niechęć sporej części Polaków do podjęcia pracy oraz braku odpowiednich kwalifikacji zawodowych. Teoretycznie kandydatów do pracy można znaleźć, ale w praktyce okazuje się, że już w przypadku podjęcia zatrudnienia po złożeniu oferty pracy - kandydaci rezygnują. Dodatkowo czynnikiem niekorzystnym dla rynku jest sytuacja demograficzna i niska dzietność, a także brak chęci kształcenia w kierunkach zawodowych z przemysłem mięsnym oraz w zawodach, które są mało „atrakcyjne” w mediach społecznościowych.

W związku z powyższym wzrasta poziom zatrudnienia w naszej branży pracowników z za wschodniej granicy. Polska jest atrakcyjnym rynkiem pracy dla pracowników z Ukrainy, Białorusi, ale w ostatnim roku zauważyłem tendencję do interesowania się naszym rynkiem przez obywateli m.in. z Czech, Węgier czy Słowacji. Utrudnieniem w tym obszarze jest brak zapowiadanych zmian w ustawie o rynku pracy, odnośnie wydłużenia okresu wykonywania pracy bez zezwolenia przez cudzoziemców z 6 do 12 miesięcy.

Przed jakimi wyzwaniami stoi aktualnie branża mięsna w zakresie zatrudnienia?

Najważniejszym i chyba najbardziej aktualnym wyzwaniem w naszej branży jest zapewnienie ekspertów i specjalistów w swoim obszarze zawodowym. Powolne zanikanie zawodu rzeźnika czy wędliniarza powoduje, że procesy adaptacyjne i szkolenia nowych członków zespołów pracowniczych są dłuższe i muszą się opierać na doświadczonej kadrze. Myślę, że także dużym wyzwaniem jest budowanie świadomości o zaletach pracy w naszej branży, a także zasadach emerytalnych, rentowych i zdrowotnych.

A jakie wyzwania stoją przed Gobarto? Czy różnią się od rynkowych?

Najważniejszym wyzwaniem, na którym chcemy się skoncentrować jest pozyskanie zmotywowanych pracowników do pracy. Specjalnie mówię tu o motywacji, gdyż myślę, że jest to istotny czynnik w budowaniu zaangażowanych zespołów. Równie istotne jest także utrzymanie osób już pracujących w spółkach. Obecnie średni staż pracy wynosi 4,3 roku. Sukcesem byłby 7 letni staż pracy. Myślę, że rynkowo nie różnimy się od innych spółek pod względem wyzwań.

Rynek pracy się zmienia - jak w dobie bardzo niskiego bezrobocia Gobarto przekonuje kandydatów do pracy w firmie?

W ostatnim roku bardzo dużo zrobiliśmy w aspekcie marketingu personalnego i nadal działamy. Zmieniliśmy szatę graficzną naszych ogłoszeń rekrutacyjnych. „Uatrakcyjniamy” nazwy stanowisk pracy, tak aby pracownik mógł budować swoją karierę zawodową. Jasno komunikujemy benefity, jakie oferujemy w naszej Grupie. Wzrost rok do roku



pozyskanych aplikacji o 31% potwierdza słuszność podjętych działań.

Jaka struktura zatrudnienia jest obecnie w Gobarto i czy jest to już model docelowy?

Obecnie w Grupie Kapitałowej Gobarto pracuje ok. 3000 osób, w połączeniu z Grupą Cedrob ta wartość oscyluje w okolicach 7000 pracowników. To pokazuje, jak dużym i odpowiedzialnym pracodawcą jesteśmy. Struktura zatrudnienia w Gobarto jest efektywna. Nasza spółka to żywy organizm, który reaguje, czuje, przeżywa i rozwija się, dlatego jedno co mogę zapewnić to to, że zmiana jest elementem stałym naszej organizacji.

Nowoczesność i rozwój nie musi oznaczać agresywnej polityki kadrowej.

Możliwe jest utrzymanie, a nawet zwiększanie skali produkcji dzięki zatrudnieniu wysokiej klasy specjalistów w branży mięsnej.

Jakie działania podejmuje Gobarto, by integrować pracowników firmy - przy tym rozproszeniu struktury i różnej specyfice pracy poszczególnych oddziałów?

Można powiedzieć, że integracja Gobarto trwa od kilku lat. Wcześniej było to łączenie kilku podmiotów gospodarczych w jeden. Ostatnio odbyło się kilkanaście oddziałowych spotkań integracyjnych oraz spotkania pionów organizacyjnych. Pracujemy obecnie nad narzędziem komunikacyjnym, które będzie budowało świadomość na temat spółki Gobarto wewnątrz organizacji.

Na jakie stanowiska najczęściej rekrutuje firma? Jak firma pozyskuje pracowników?

Najczęściej rekrutujemy pracowników na stanowiska podstawowe wynikające z naszej struktury organizacyjnej. Są to stanowiska dla naszych Centrów Dystrybucji - magazyniera, do naszego zakładu w Grąbkowie, czy wędliniarza w Zakładach Mięsnych Silesia. Generalnie stawiamy na czynną rekrutację.

Jakie są plany Gobarto w zakresie rozwijania polityki kadrowej w 2019 roku?

Plany są ambitne. Chcemy dalej bardzo silnie pracować nad integracją Grupy Kapitałowej Gobarto. Chcemy się rozwijać, by spełniać oczekiwania naszych pracowników. Chcemy przygotować naszą organizację na zarządzanie pokoleniem „Y” (osoby urodzone między 1980 a 2000 rokiem), a także umacniać naszą konkurencyjność.

Podsumowując, dlaczego pana zdaniem warto pracować w Gobarto?

Oto kilka najważniejszych argumentów, a myślę, że jest ich więcej:

- **Bezpieczeństwo:** silna Grupa Kapitałowa Gobarto, za którą stoi silny właściciel - Cedrob S.A.,
- **Wiarygodność:** mimo trudnych chwil decyzje są zgodne ze strategią i rozwojem Gobarto,
- **Stabilność:** wynagrodzenie zawsze na czas, systemy motywacyjne zrozumiałe, premie wypłacane zgodnie z zasadami i ustaleniami,
- **Wsparcie:** w przypadkach trudnych związanych z sytuacją rodzinną,
- **Rozwój:** jeśli masz pomysł na swój rozwój (dofinansowanie do studiów, warsztatów, szkoleń, szkolenia wewnętrzne),
- **Jakość:** ponadprzeciętne zaangażowanie pracowników w zapewnienie jakości w ramach swoich obowiązków zawodowych,
- **Zaangażowanie:** możliwość uczestniczenia w różnych projektach w Gobarto,
- **Efektywność:** zaangażowane zespoły, motywujące benefity, systemy premiowe.



Nauka i rozwój

Cząsteczki srebra pomogą pacjentom ortopedii

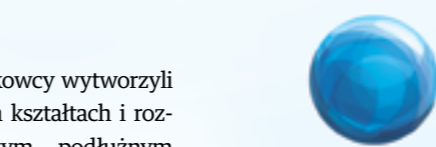
Jednym ze skutków nadmiernego i nieuzasadnionego stosowania antybiotyków jest powstawanie oporności wśród bakterii. Dzięki grantowi w wysokości 20 tys. zł w konkursie „Wspieramy rozwój” studenci ze Studenckiego Koła Naukowego Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego poszukiwali nowych rozwiązań w leczeniu.

Badacze dostrzegają zamiennik dla antybiotyków w srebrze, gdyż ma ono właściwości bakteriobójcze. Bierze się to z działania jonów srebra. Przyczepiają się one do ścian i błon komórkowych bakterii, w wyniku czego dochodzi do ich rozpadu. Efektem jest śmierć mikroba. Ponadto jony srebra zakłócają działanie enzymów i białek niezbędnych do życia bakterii, a także blokują białka odpowiedzialne za replikację DNA. W ten sposób mikroorganizmy są nie tylko likwidowane, ale też uniemożliwia im się rozmnażanie.

Studenci z Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego wraz z pracownikami naukowymi z innych ośrodków akademickich przeanalizowali działanie srebra pod kątem zastosowania w leczeniu zakażeń ortopedycznych, np. po wszczepieniu implantów. Zwrócili szczególną uwagę na nanocząsteczki tego metalu, czyli jego bardzo drobne fragmenty, niewiele większe od pojedynczego atomu. Dzięki niewielkim rozmiarom

i dużemu stosunkowi powierzchni do objętości zyskują one jeszcze silniejsze działanie antyseptyczne. Doświadczenia miały na celu wyłonienie rodzaju nanocząsteczek najlepszych do zastosowań medycznych.

W pierwszym etapie projektu naukowcy wytworzyli i zbadali nanocząsteczki o różnych kształtach i rozmiarach: sferycznym, gwiazdzistym, podłużnym i trójkątnym. W następnym przeanalizowali wpływ otrzymanych cząstek na bakterie wywołujące zakażenie kości i porównali je z efektami stosowania antybiotyków. W ostatniej fazie projektu ma zostać poddane ocenie bezpieczeństwo stosowania nanocząsteczek srebra i ich wpływ na fizjologię osteoblastów, czyli komórek budujących kości. Doświadczenia nadal trwają, gdyż naukowcy pragną możliwie najdokładniej poznać właściwości nanocząstek i ich interakcje z ciałem człowieka.



Inicjatywa społeczna

Młodzi Mławianie uczyli się troski o środowisko



Towarzystwo Miłośników Twórczości Teatru Bądarzewskiej w Mławie zorganizowało już po raz trzeci Święto Nauki im. prof. Tadeusza Korzybskiego. W warsztatach pod tytułem „Razem dla środowiska” uczestniczyło 274 uczniów i 51 nauczycieli szkół podstawowych z powiatu mławskiego, działowskiego i nidzickie-

Troska o środowisko i życie na czystej planecie to cenne wartości, które z pewnością zaowocują właściwymi postawami globalnych obywateli.

Nauka i rozwój

Praktyczne wykorzystanie pomiotu ptasiego

Pomiot ptasi, zwany czasem kurzakiem lub obornikiem kurzym, to cenny nawóz naturalny. Ze względu na swe właściwości może być używany nie tylko na polach, ale też w biogazowniach.

Najlepsze sposoby jego wykorzystania zbadali pracownicy naukowcy ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, zdobywcy grantu w wysokości 30 tys. złotych w konkursie „Wspieramy Rozwój”. Wydzieliny ptaków hodowanych na fermach oraz w przydomowych gospodar-

stwach zawierają wiele związków mineralnych wartościowych dla uprawianych roślin. Wśród nich znajdziemy m.in. potas, wapń, fosfor, magnez i azot w ilościach większych niż w przypadku wydzielin ssaków, takich jak krowy, owce, świnie czy konie. Składniki te są łatwo przyswajalne dla roślin, odkwaszają i użyźniają glebę, a dodatkowo zwiększają ilość gromadzonej w niej wody.

Naukowcy SGGW poddali pomiot ptasi różnorodnym testom, by ustalić, jakie me-

go. Projektowi w konkursie „Wspieramy Rozwój” został przyznany grant w wysokości 5 tys. złotych.

Organizatorzy akcji wyszli z założenia, że każdy człowiek może mieć wpływ na jakość życia innych mieszkańców Ziemi. Choć żyjemy w Polsce, w konkretnej miejscowości i wśród bliskich sobie osób, nasze wybory mogą wywierać wpływ odczuwalny także w innych częściach świata.

By ukazać tę perspektywę przeprowadzono grę terenową Globotropiele dla uczniów klas siódmych. Drużyny uczniowskie śledziły codzienne życie Ani Globalnej, fikcyjnej nastolatki mieszkającej w średniej wielkości mieście w Polsce. Młodzież starała się dowiedzieć, jaki związek z problemami globalnymi oraz z codziennością w innych krajach ma ich własny tryb życia. Podczas gry odwiedzili sześć stacji, na każdej czekało zadanie do wykonania. Tematyka zadań dotyczyła takich aspektów jak transport, ubiór, jedzenie, woda, energia, edukacja.

Celem gry było pobudzenie uczestników do refleksji nad globalnym kontekstem codziennych wyborów i nawyków. Zadania uświadomiły uczniom, że mieszkańcy innych rejonów świata borykają się z wieloma żywymi problemami, a dzięki pracy w grupach znajdowali sposoby na ich rozwiązanie.

tody przetwarzania i przechowywania pozwalają na jego optymalne wykorzystanie. Eksperymenty zostały przeprowadzone pod kątem dwóch sposobów zagospodarowania pomiotu: w charakterze energetycznym w biogazowniach oraz w charakterze nawozu na terenach uprawnych.

Doświadczenia wykazały, że najkorzystniejszą ekonomicznie i technicznie metodą obróbki pomiotu jest odsączenie nadmiaru wody w specjalnych zbiornikach na nawóz, a następnie poddanie ich procesowi granulacji. Pozwala to na wyprodukowanie najbardziej wartościowego substratu do biogazowni. Poferment powstały w wyniku gazyfikacji pomiotu wykorzystywano następnie jako nawóz.



Kolejna edycja konkursu plastycznego na najładniejszy koszyczek z pisankami

Wielkanocna plejada folklorystycznej twórczości regionu

Pisanka, kraszanka, drapanka czy oklejanka to zaledwie kilka z możliwych form zdobienia jaj do tradycyjnej święconki. Zwyczaj ten jest głęboko zakorzeniony w obrzędach świątecznych. Co więcej, jest nadal bardzo żywy i chętnie kontynuowany przez współczesne pokolenia.



I miejsce - 3000 zł
Szkoła Podstawowa w Dąbrowie



II miejsce - 2000 zł
Szkoła Podstawowa w Racynach



III miejsce - 1000 zł
Szkoła Podstawowa w Kuczborku-Osadzie

Na podium stanęła Szkoła Podstawowa z Dąbrowy, zdobywając nagrodę pieniężną w wysokości 3000 zł, tuż za nią Szkoła Podstawowa z Racyn i 2000 zł, a miejsce trzecie i 1000 zł należało do Szkoły Podstawowej z Kuczborka-Osady. Zgodnie z konkursowym obyczajem zwycięzca zobligowany jest do organizacji uroczystej gali połączonej z wręczeniem nagród oraz poczęstunkiem przygotowanym przez Cedrob S.A. dla wszystkich uczniów.

Dodatkowo przyznano 3 wyróżnienia po 500 zł dla: Szkoły Podstawowej z Lipowca Kościelnego, Szkoły Podstawowej z Opinogóry Górnej oraz Szkoły Podstawowej z Będzmina.

Cedrob S.A. będący 100% polską firmą stoi na straży świątecznego dziedzictwa i konsekwentnie od lat organizuje wielkanocny konkurs, który adresuje do najmłodszych w regionie. Wymowna symbolika jajka kurzego zwiastującego nowe, odradzające się życie jest najważniejszym atrybutem Wielkanocy. Wykluwające się pisklą dla chrześcijan jest znakiem Chrystusowego i ludzkiego zmartwychwstania. Jajko jest nadzieją, próbą cierpliwości, której należy się poddać, aby zobaczyć ukryte wewnątrz pisklą. Zdobienie jaj jest więc jednocześnie cenną lekcją sztuki ludowej dla dzieci, które poprzez kreatywną zabawę zgłębiają tę cenną wiedzę.

W tym roku konkurs organizowany przez spółkę rozpoczął się 11 marca. Do udziału zaproszono ok. 70 pałcówek edukacyjnych, działających na terenie powiatu ciechanowskiego, żuromińskiego, mławskiego oraz rypińskiego. Zgodnie z zasadami do pierwszego etapu konkursu zgłaszają się chętne podmioty, przesyłając zdjęcie przygotowanych przez podopiecznych pisanek, zaaranżowanych w wielkanocnym koszyczku. Spośród otrzymanych zdjęć komisja z ramienia Cedrob S.A. wybiera 25 najładniejszych prac.

Następnie w siedzibie spółki odbywa się właściwe głosowanie, na które przybywają zaproszeni delegaci ze szkół wraz ze swoimi koszyczkami wielkanocnymi. Wybór jest więc podejmowany na podstawie konkretnego dzieła plastycznego, pochodzącego z danej placówki. Spotkanie to połączone jest zawsze z ciepłym powitaniem oraz poczęstunkiem dla przybyłych gości. Organizator konkursu każdorazowo wyraża wielką wdzięczność za wspólne działania skierowane do uczniów. Przepiękne koszyczki, które tego dnia tworzą swoistą plejadę folklorystycznej twórczości regionu, cieszą nie tylko oko, ale przede wszystkim serce. Kreatywność, estetyka oraz wkład włożonej pracy są szczególnie doceniane.

Cedrob S.A. serdecznie dziękuje wszystkim uczestnikom. Kolejny raz wspólna zabawa kreatywna pokazała, że jest to doskonała forma zgłębiania tradycji i zwyczajów związanych ze Świętami Wielkanocnymi, rozwijania wyobraźni i pomysłowości dzieci oraz wspierania ich twórczości. Wartościowe nagrody pieniężne właściwie spożytkowane przyczynią się do poprawy spędzania wolnego czasu na świetlicy.

Wszelkie kreatywne chwytły dozwolone

Wielkanocne cudeńka naszych najmłodszych



Cedrob S.A. po raz kolejny zaprosił dzieci naszych pracowników do konkursu wielkanocnego. Kreatywne zmagania polegały na wykonaniu prac plastycznych przedstawiających jajko wielkanocne - pisanek.

Ideą konkursu, którą kieruje się organizator jest rozwijanie twórczej wyobraźni i aktywności plastycznej wśród dzieci, pielęgnowanie tradycji związanych z okresem Świąt Wielkanocnych oraz stworzenie młodym artystom możliwości prezentacji własnych dokonań twórczych.

Komisja szczególną uwagę zwraca na staranność wykonania prac, zwłaszcza w kontekście wieku autora pracy. Autorzy najlepszych prac otrzymają atrakcyjne nagrody w postaci bonów podarunkowych do sklepu SMYK, o wartościach 200, 150 i 100 zł!

Tworzenie stroików oraz wielkanocnych pisanek to piękny zwyczaj przekazywany z pokolenia na pokolenie.

Konkurs plastyczny dla dzieci pracowników Cedrob kultywuje tę wyjątkową tradycję wśród najmłodszych, popularyzując sztukę ludową jako artystyczny wyraz twórczości.

W ramach wielkanocnej aktywności organizator zaprosi wszystkich uczestników konkursu na uroczystą galę wręczenia nagród. Jest to dodatkowa forma gratyfikacji, ponieważ wydarzenie to odbędzie się w miejscu stworzonym z myślą o najmłodszych, idealnym do aktywnej i swobodnej zabawy.

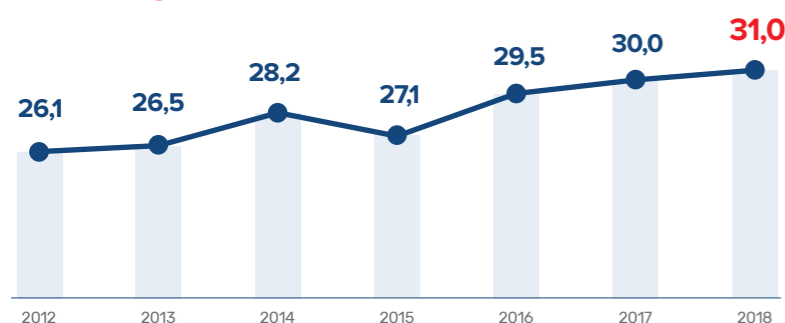
Nowa marka w ofercie Cedrob

Wędliny drobiowe „Z kurnej półki”

Na przestrzeni ostatnich lat obserwujemy zmiany zachodzące w świadomości, zachowaniach, a finalnie, w decyzjach zakupowych konsumentów. Z pewnością duży wpływ na te przeobrażenia mają media, w tym działalność celebrytów czy influencerów, którzy poprzez swoje działania propagują zdrowy styl życia. W związku z tym Polacy chcą żyć i jeść zdrowo.

Spżycie mięsa drobiowego w Polsce w 2018 r. wyniosło

31 kg/os.



W ostatnich latach skutecznie rośnie konsumpcja drobiu.

Źródło: Dane GUS oraz Szacunki i Prognozy Światowej Organizacji Zdrowia

Dlatego Polacy szukają lepszych jakościowo produktów, w tym również wędlin. Stąd też pochodzi m.in. trend czytania składu produktów na etykietach, zwłaszcza zawartości % mięsa, braku dodatków - glutamianu sodu, barwników, fosforanów, sztucznych konserwantów. Obok składu jakościowego istotna

jest także tabela z wartościami odżywczymi, w tym kaloryczność oraz % RWS.

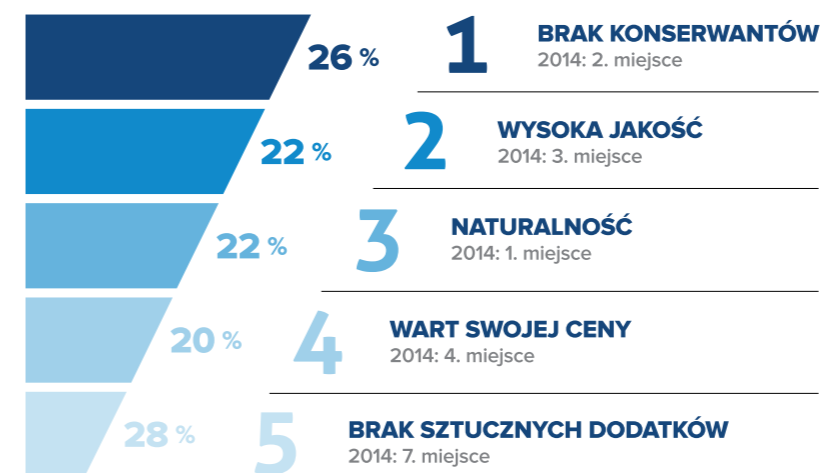
Konsumenci dbając o dobrze zbilansowaną dietę kupują zróżnicowane produkty mięsne - wędliny wieprzowe oraz wołowe, a także coraz częściej swoją uwagę kierują w stronę produktów drobiowych. Dlaczego? Ponieważ drób ma wiele zalet. Ma mniej kalorii od mięsa wieprzowego, jest bogatym źródłem witamin i aminokwasów, jest lekkostrawny, posiada wysoki poziom pełnowartościowego białka oraz jest łatwy w przygotowaniu.

Wzrost zainteresowania mięsem drobiowym doskonale obrazuje poniższy wykres. Oprócz drobnego spadku w 2015 r., spożycie mięsa drobiowego z roku na rok systematycznie rosło i według prognoz Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) wzrost ten nadal będzie się utrzymywał.

Wraz ze wzrostem świadomości, konsumenci coraz częściej sięgają po produkty droższe, lecz lepsze jakościowo z tzw. „prostym składem” czy „czystą etykietą”. Choć cena produktu nadal jest istotnym aspektem wpływającym na decyzje zakupowe, nie jest już jednak najważniejsza. Jak widać na poniższym wykresie na znaczeniu przybiera jakość danego produktu czy brak konserwantów.

Preferencje zakupowe konsumentów na przestrzeni lat

Źródło: Dane GfK, Kongres mięsny 2017



Źródło: Dane GUS oraz szacunki i prognozy Światowej Organizacji Zdrowia



Konsumenci coraz częściej sięgają więc nie tylko po mięso drobiowe, ale również wędliny wytworzone z tego mięsa, które są smaczną i wartościową alternatywą dla wędlin wieprzowych.

Uwzględniając aktualne wskaźniki i trendy żywieniowe Zakłady Mięsne Silesia S.A. postanowiły wprowadzić nową linię produktów pod marką Cedrob - Wędliny z kurnej półki.

Marka Cedrob od lat cieszy się zaufaniem klientów. Wędliny z kurnej półki stanowią doskonałe uzupełnienie oferty, odpowiadając na aktualne wymagania konsumentów. Nazwa linii w zabawny sposób wskazuje na surowiec, z jakiego wykonane są wędliny oraz fakt, iż są one lepsze jakościowo - z górnej (kurnej) półki.

Oferta produktowa początkowo złożona będzie z różnorodnych pod względem smaku i wyglądu wędlin kanapkowych: filet, krakowska, pierś delikatna z kurnej półki oraz kiełbasy kruchej. Wszystkie produkty przygotowane są tylko i wyłącznie z mięsa kurczaka i mają prosty skład: przyprawione mięso z kurczaka + sól pekująca.

Wyjątkowy charakter wędlin z kurnej półki podkreśla nowa szata graficzna, której celem jest wyeksponowanie wysokiej jakości oraz naturalności produktów. Zgodnie z koncepcją tło stanowi faktura imitująca naturalny papier, który nie tylko akcentuje wyjątkowość produktu, ale również prostotę składu. Mocnym elementem graficznym jest rycina kurczaka, który naturalnie nawiązuje do podstawowej oferty produktowej marki Cedrob oraz w czytelny sposób eksponuje podstawowy skład produktu. Na opakowaniach w formie znaczników wyliczono najważniejsze zalety danego produktu. Dodatkowo zastosowano sticker „Polski drób”, jasno kontrastujący z tłem, który jasno i czytelnie wskazuje na istotne obecnie dla konsumentów pochodzenie surowca, zwłaszcza w dobie patriotyzmu konsumenckiego.

Wędliny z kurnej półki będą dostępne na sklepowych półkach już od kwietnia 2019 roku.



Rzetelna i sprawdzona wiedza

Siedem faktów na temat dziczyzny

Niewiele osób miało okazję jej spróbować, a szkoda, bo to wartościowy pod względem zdrowotnym i smakowym produkt. Diczyna, bo to o niej mowa, jest w Polsce wciąż mało popularnym rodzajem mięsa. Tymczasem jest ono zdrowe i o wiele łatwiejsze w obróbce niż się powszechnie sądzi. Oto 7 faktów na jej temat.

1 Diczyna jest prosta w przygotowaniu

Od dawna uważa się, że przed przyrządzeniem dziczyzny należy poddać ją specjalnym zabiegom przygotowawczym. W przepisach kucharskich znaleźć można takie instrukcje jak długie marynowanie czy podwieszanie w chłodnym i przewiewnym miejscu. Wszystkie te rady mają doprowadzić do skruszenia mięsa, dzięki czemu będzie ono łatwiejsze w obróbce oraz delikatniejsze w smaku.

Diczyna zawiera mało tłuszczu, ale jej włókna są bardziej zbite niż u innych zwierząt. Przygotowanie jej jest jednak znacznie prostsze niż mogłoby się wydawać - wystarczy poddać mięso mrożeniu. Częsteczkę lodu sprawiają, że włókna ulegają przerwowaniu, co nadaje dziczyźnie pożądaną kruchość. Można też zastosować marynatę, ale warto wtedy pamiętać o wybraniu odpowiednich przypraw, które będą dobrze komponować się z aromatem mięsa, zamiast go tłumić.

Przygotowanie potrawy z dziczyzny może być jednak jeszcze prostsze. Osoby początkujące, które chciałyby poznać smak dziczyzny, mogą skorzystać z zakupu gotowych dań, przygotowanych metodą sous vide. Polega ona na długim gotowaniu produktu w szczelnie zamkniętym opakowaniu, dzięki czemu mięso zachowuje swoje cenne wartości odżywcze.

- W ofercie czołowych producentów dziczyzny znaleźć można kulinarne mięso gotowe do marynowania czy przygotowania w domu. Nie wymaga ono żadnej dodatkowej obróbki oprócz ponownego podgrzania. To idealne rozwiązanie dla osób zapracowanych, które chciałyby spróbować dziczyzny lub dla tych nie mających doświadczenia w przygotowywaniu tego rodzaju mięsa - uważa Roman Miler, prezes Gobarto Diczyna.

2 Diczyna nie tylko na salonach

Tradycja kuchni myśliwskiej narodziła się już dawno temu, a jej najintensywniejszy rozwój nastąpił w XVI wieku za sprawą magnackich uczt. Wówczas polowania i spożywanie mięsa zwierzyny łownej było zarezerwowane głównie dla szlachty i wysokich rangą urzędników państwowych. Podczas organizowanych przez nich ceremonii i biesiad prym wiodła właśnie dziczyna - ozdoba szlacheckiego stołu. Zatem początki rodzimej kuchni myśliwskiej są ściśle związane z polską szlachtą, co sprawia, że obecnie wiele osób kojarzy ją z serwowaniem dań z dziczyzny podczas doniosłych uroczystości. Tymczasem nadaje się ona na każdą okazję - zarówno na uroczystą kolację, jak i na swobodnego grilla z przyjaciółmi.



Polscy konsumenci coraz chętniej poszukują alternatywy dla utartych dań. W związku z tym coraz częściej sięgają po potrawy z dziczyzny.

3 Diczyna to mięso pełne zdrowia

Mięso zwierzyny łownej jest mniej kaloryczne od popularnych rodzajów mięs, takich jak wieprzowina, baranina czy wołowina. 100 gramów dziczyzny zawiera średnio 110-130 kalorii, natomiast mięso zwierząt hodowlanych w 100 gramach ma do 300 kalorii. Różnice te wynikają z faktu, że zwierzęta żyjące w lasach i na polach są w ciągłym ruchu, dzięki czemu spalają tłuszcz, a ich mięśnie stają się bardziej zwarte i twarde. To wszystko skutkuje tym, że znajdziemy w nich więcej białka, a mniej tłuszczu.

Ponadto w dziczyźnie obecne są substancje odżywcze w kilkukrotnie wyższych ilościach niż w innych rodzajach mięs. Przykładem są witaminy B1, B2 i B6 oraz mikroelementy takie jak żelazo, magnez, wapń i selen. Co szczególnie ważne, dziczyna, z racji swej naturalności, rekomendowana jest osobom cierpiącym z powodu alergii pokarmowych.

4 Diczyna to bezpieczny produkt

Diczyna dopuszczana do sprzedaży detalicznej i hurtowej jest skrupulatnie badana przez inspektorów weterynaryjnych. Tylko mięso, które uzyskało pozytywne wyniki w badaniach i w kontrolach, otrzymuje pozwolenie na pojawienie się na rynku. Przepisy prawa polskiego w tym zakresie są bardzo precyzyjne i rygorystycznie egzekwowane. Gwarantują one, że mięso dopuszczone do sprzedaży będzie w pełni bezpieczne.

5 Cena dziczyzny jest adekwatna do jakości

Mięso dzikich zwierząt jest produktem ekologicznym, o najwyższej jakości. Dzikie, jelenie czy sarny odżywiają się tym, co dostarczy im przyroda. Ich mięso zawiera wiele cennych witamin czy minerałów i wyróżnia je wyjątkowy smak. Warto pamiętać, w jaki sposób pozyskiwana jest dziczyna. Mięso to pochodzi od zwierząt wolnożyjących. Jego zdobycie jest trudniejsze i droższe niż w przypadku zwierząt hodowlanych, a przy tym odbywa się wyłącznie sezonowo. Mimo to cena dziczyzny jest zbliżona do ceny innych rodzajów mięsa. Coraz większa liczba sprzedawców i sieci handlowych wprowadza dziczyznę do swojej oferty, dzięki czemu ten rodzaj mięsa staje się coraz bardziej dostępny. Wzrost popularności dziczyzny może sprawić, że jej cena stanie się jeszcze atrakcyjniejsza dla konsumenta.

6 Diczyna to nie tylko mięso z dzika

Wśród osób sporadycznie spożywających dziczyznę może spotkać się z opinią, że jest to mięso pozyskiwane wyłącznie z dzików. Faktycznie, jest to jedno z najpopularniejszych źródeł otrzymywania dziczyzny w Pol-

sce, jednak oferta dostępna na rynku jest dużo bogatsza. Konsument może obecnie z łatwością kupić mięso np. sarny, jelenia lub daniela.

7 Mięso zwierzyny łownej jest częścią polskiej tożsamości i historii

Na przełomie wieków dziczyna pełniła rolę głównego składnika posiłków królów i szlachty. Delektowali się nią nie tylko władcy państwa, ale też ich goście, którzy podczas wizyty w Polsce raczeni byli licznymi i kunsztownymi daniami. Kazimierz Wielki, z okazji zaślubin swej wnuczki z Karolem IV Luksemburskim, wystawił uroczystą ucztę, której rozmach zrobił wrażenie na przyjeźdźnych. Byli nimi możni władcy z takich krajów jak Dania, Węgry, Austria czy Cypr. Inny król, Władysław Jagiełło, przygotowując armię do wojny z zakonem krzyżackim, zarządził wielkie królewskie łowy. Miały one na celu zgromadzenie zapasów z dziczyzny. Królowa Bona, żona króla Zygmunta Starego, ceniła dziczyznę i dlatego zdecydowała, że na ucztę z okazji jej ślubu pojawią się liczne dania z mięsa dzikich zwierząt. Wśród nich znalazły się m.in. jelenie, sarny czy pieczone bażanty. Jej syn, Zygmunt August, kontynuował obyczaje, angażując się w myślistwo, zakładając zwierzynce i ptaszarnie, przede wszystkim dla bażantów.

Diczyna w okresie rozbiorów pełniła rolę jednego ze sposobów na pielęgnowanie polskiej tożsamości. Ten rodzaj mięsa, osiągalny już nie tylko dla władców, ale też dla większej części społeczeństwa, nawiązywał do historii narodu i poczucia przynależności. Obecnie, dzięki rosnącej popularności i dostępności dziczyzny, sami możemy poznać tradycję kulinarną Polski.

Najważniejsze w roku śniadanie rozpoczyna uroczyste biesiadowanie w gronie najbliższych. Warto wtedy postawić na pewne i sprawdzone potrawy.

Wielkanocne smaki, jakich nie znacie

Wielkanoc jest najstarszym i najważniejszym świętem chrześcijańskim. Niektórych mogłoby zdziwić to, co zobaczyliby na świątecznym stole choćby 100 lat temu.

Jajka, żurek, czy biała kielbasa, tak kojarzone dziś z wielkanocnym stołem, stały się na dobre jej symbolem dopiero po II wojnie światowej. Dawniej świętowano znacznie wystawniej, a przeważającą część jadłospisu stanowiło mięso.

Sytle i wystawne dania

W XV-XVI wieku Wielki Post przestrzegany był bardzo rygorystycznie. Na świąteczną ucztę trafiały produkty, których nie można było spożywać w tym czasie, czyli mięso. Było go dużo, ale mniej niż dziś i w ograniczonym wyborze. Wynikało to z naturalnego cyklu hodowlanego oraz trudności w zapewnieniu paszy. Dlatego zimę przetrwały zwykle zwierzęta większe, które trzeba było przetrzymać - bydło, świnie, owce. Zachowywano zwykle kury, ale już kaczkę i gęsi były bite przed zimą. Na stołach szlacheckich podczas świąt spożywano dużą ilość mięsa. Dania z wołowiny, cielęciny, baraniny. Przysmakami były pulardy (specjalnie tuczone, młode kury) oraz kapłony (wykastrowane specjalnie tuczone koguty), a prawdziwym rarytasem były mlecz oraz ikra ryb słodkowodnych. W domach

Stalym atrybutem Świąt Wielkanocnych jest Święconka. Przygotowanie wielkanocnego koszyczka to jeden z ważniejszych rodzinnych tradycji, a każdy z włożonych do niej elementów ma swoją symbolikę.

Najważniejszy z nich to baranek, symbol zwycięstwa życia nad śmiercią oraz jajko, symbolizujące nowe życie. Przesłanie niosą nawet listki bukszpanu, symbolizujące radość i nadzieję na zmartwychwstanie.



uboższych mięsa było znacznie mniej. Tu na stołach przeważały potrawy mączne.

Na przełomie XIX i XX wieku, polska kuchnia była pod silnym wpływem dań francuskich. Antoni Teslar, kuchmistrz Potockich, wydał w tym czasie książkę „Kuchnia polsko-francuska”, w której

w jednym z rozdziałów opisuje potrawy wielkanocne. Powodzeniem cieszyła się na przykład balotyna z indyka, czyli faszerowany indyk, a także paszтет z wątróbek gęsi, z dodatkiem słoniny, maderą i trufkami. Na stołach szlacheckich można było znaleźć takie specjały, jak faszerowane głowy wieprzowe, faszerowane prosięta, wołowe ozory faszerowane wędzoną słoniną. Co warto uwagi, Teslar nie opisuje ani jednego przepisu na jajka faszerowane. Stają się one popularne dopiero na początku XX wieku.

W czasach międzywojennych kuchnia wielkanocna ulegała dalszym przemianom. Nawet najbiedniejsze gospodarstwa nie żałowały mięsa. Widoczna była już wtedy spora zależność dań od regionu, w którym były przygotowywane. Jednak było kilka pozycji, które musiały znaleźć

ogniu, a na koniec smarowano mieszaniną miodu i piwa. Co ciekawe, receptura utrzymała się do dzisiaj i znajduje się na Liście Produktów Tradycyjnych sporządzonej przez Ministerstwo Rolnictwa. W powiecie kieleckim gospodynie przygotowywały coś, co dzisiaj uznalibyśmy za paszтет - na bazie wieprzowiny, wołowiny, drobiu, warzyw i jajek. Z kolei na Podkarpaciu mieliśmy do czynienia z tzw. studzieniną - galareta przyrządzaną z wieprzowych nóżek, doprawianych pieprzem i skrapianych octem. W Świętokrzyskim można było spotkać dzionie, czyli odmianę kaszanki, przyrządzonej z podgardla wieprzowego, smalcu, mąki i jajka, upieczonej w naturalnym jelicie wieprzowym lub wołowym.

Jednak Wielkanoc to nie tylko potrawy mięsne. Powodem do dumy były także pięknie wyrosnięte wielkanocne baby. Zdarzało się, że szykowano nawet z 60 jaj! Oprócz cukru i mąki, do wypieku dodawano także masło, wanilię, szafran, czy migdały. Koszt takiego ciasta wynosiłby dzisiaj nawet dwieście złotych. Wszystkie te specjały pakowano do koszyczków i czekano, aż ktoś przywiezie księdza. Tak, tak - przywiezie - bo zwyczaj chodzenia ze święconką do kościoła pojawił się po wojnie. Początkowo duchownego trzeba było przywieźć do wsi, a mieszkańcy gromadzili się na przykład w jednym większym domu. Wszystko, co danego roku przygotowano na Święta, musiało znaleźć się w koszyku.

Wciąż syte, lecz... mniej wystawne

Choć w Święta Wielkanocne spożywamy sporo mięsa, dziś wyglądają one inaczej niż przed wojną. Zmienił się m.in. świąteczny jadłospis. Stało się to za sprawą czasów PRL, w których kuchnia została dostosowana do dostępnych na rynku produktów. W tym właśnie czasie na popularności zyskała prosta do wykonania i tania sałatka jarzynowa. W wielu domach pojawiła się biała kielbasa oraz żurek, który wcześniej nie była tak związana z Wielkanocą. Dziś na świątecznym stole spotkamy schab ze śliwką, czy domową szynkę. Pojawia się pieczony drób, bitki wołowe, nierzadko zdarzają się też dość codzienne kotlety schabowe.

Powszechny jest również świąteczny paszтет, jednak jest on przygotowywany zupełnie inaczej niż dawniej. Jeszcze w XIX wieku paszтety były jednym z najważniejszych elementów menu wielkanocnego, ale bardziej przypominały dzisiejsze paszтety francuskie, wykonane głównie z wątróbki. Te, które znamy obecnie, to w dużej mierze spadek po PRL-u. Dawniej do tej potrawy wybierano najlepsze gatunki mięs (cielęciny, wołowinę, bażanty, czy perliczki), a samo ich robienie było sztuką.

Dziś również potrawy na wielkanocnych stołach różnią się od siebie w zależności od regionu. Dość osobliwym daniem regionalnym jest „Wielkanoc”. Przybyło do nas ze wschodu, konkretniej, z okolic Lwowa. Jest to forma sałatki. Najpierw gotuje się jajka, potem kroi je w ćwiartki i wrzuca do miski. Następnie kroi się w kostkę (lub w paski) wędlinę (szynkę, suchą kielbasę, polędwicę) i dorzuca do jajek. Na koniec dodaje się świeży chrzan tarty z korzenia, doprawia solą, pieprzem i octem. Całość spożywa się z chlebem lub pieczonym pierogiem złożonym z ziemniaków i faszerowanym kaszą gryczaną.

Wielkanoc w innych krajach jest na słodko

W innych krajach Wielkanocą zwraca się większą uwagę na całą otoczkę, a także słodką stronę podawanych dań. Jeśli mowa o mięsie, to przeważa jagnięcina i baranina (np. we Włoszech, Francji i w niektórych regionach Niemiec). Nie wszędzie funkcjonuje również zwyczaj święconki - w USA tego nie uświadczymy. Czesi, wyróżniają się ciastami drożdżowymi z miodem w kształcie baranka. Najśłodszy jadłospis mają Austriacy. Na wielkanocnym stole można tam ujrzyć naleśniki i ciasteczka anyżowe.

Patrząc na zwyczaje żywieniowe reszty świata, polska Wielkanoc mięsem stoi od wielu lat. Przemiany w sposobie życia wymusiły nieco modyfikację zestawu podawanych dań, ale wciąż opieramy się na podobnych produktach i sięgamy do prostej, tradycyjnej kuchni, bez nadmiernego skomplikowania.

Powrót do polskich korzeni kulinarnych

Kaczka na stół!

Kaczka to jeden z najszlachetniejszych rodzajów mięsa. Spożywamy go stosunkowo mało. Jednak, gdy już pojawia się na naszych stołach, to w roli efektownego i wykwintnego dania głównego. W polskiej tradycji kulinarnej gości od XVII wieku. Wówczas to po raz pierwszy o przepisach na kaczkę wspomniano w najstarszej polskiej książce kucharskiej Stanisława Czernieckiego „Compendium Ferculorum” wydanej w 1682 roku.

Wostatnim czasie popularność mięsa z kaczki rośnie. Kilka dekad temu stanowiło ono nieodłączny element polskiej kuchni, zwłaszcza tej wiejskiej. Niestety jego spożycie zmalało kosztem bardziej popularnych, mięsa z kurczaka i indyka. Od niedawna ten trend się zmienia. Polacy powracają do dawnych przepisów swoich babć. Obecnie mięso kaczki przeżywa znów czasy świetności również za sprawą mody na dania orientalne, które często sięgają po ten rodzaj mięsa. W kuchni chińskiej odgrywa ono bardzo istotną rolę. Potrawy takie jak kaczka po pekińsku, czy kaczka w pięciu smakach są znane na całym świecie.

Odpowiednio przygotowane **mięso z kaczki jest kruche i soczyste**. Mimo, iż jest tłustsze od innych gatunków mięsa, to od kurczaka, indyka i gęsi odróżnia je znacznie bardziej wyrazisty smak.

Należy pamiętać, że kaczka, podobnie jak gęś, wymaga nieco dłuższego czasu przygotowania - kaczkę w całości należy piec w temperaturze 160-170°C przez 45 minut na każdy kilogram tuszki. Do szybkiego przyrządzenia nadaje się natomiast pierś z kaczki, która smażona na średnim ogniu ok. 4 minut z każdej strony, pozostaje soczysta i smakowicie różowa.



Faszerowana kaczka wygląda bardzo efektownie i co ważniejsze wysmienicie smakuje, a jej przygotowanie nie jest trudne i nie zajmie zbyt wiele czasu.

Kaczkę można przygotować na wiele sposobów, na wytrawnie i na słodko, prosto i bardziej wykwintnie. Kaczka doskonale nadaje się do pieczenia i faszerowania. Jednym z najbardziej popularnych przepisów na kaczkę i zarazem tradycyjny przepis kuchni polskiej to kaczka pieczona w jabłkach. Idealnie pasują do niej sprawdzone dodatki, takie jak zasmażana kapusta, czy sosy owocowe - z malin, porzeczek lub żurawiny. Proponuje się do niej wytrawne lub półwytrawne wino czerwone.

100 g tuszki z kaczki dostarcza 240 kcal. Najchudsza jest pierś z kaczki - 100 g tego mięsa pozbawionego skóry to 140 kcal, a ze skórą 202 kcal. W mięsie kaczki znajduje się sporo witamin z grupy B, witamina A, a także potas, fosfor, żelazo i magnez.



Największy polski producent mięsa drobiowego

Pieczone pierogi z kaczką

Składniki na ciasto:

- 2 szkl. mąki pszennej
- 75 g masła
- 1 duże jajko + do posmarowania
- 150 g śmietany 18%
- sól

Składniki na farsz:

- 300 g pieczonego mięsa z kaczki marki Kraina Kraka
- 2 cebule
- szczypta papryki w proszku
- łyżeczka majeranku
- sól, pieprz

Przygotowanie:

- 1 Do przesianej mąki wbić jajko, wlać śmietanę i dodać miękkie masło. Przyprawić solą i dobrze wyrobić - w razie potrzeby dodać odrobinę wody lub mąki.
- 2 Mięso z kaczki zmielić lub drobno pokroić.
- 3 Na patelni zeszklić cebulę. Dodać do mięsa, przyprawić majerankiem, solą i pieprzem.
- 4 Z cienko rozwałkowanego ciasta wykrawać kółka, nałożyć farsz i zlepić brzegi.
- 5 Ułożyć na blasze do pieczenia, posmarować rozmażonym jajkiem i wstawić do nagrzanego piekarnika.
- 6 Piec ok. 25 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Pierogi przed pieczeniem można posypać np. makiem lub sezamem.



Świąteczne spotkania z rodziną to wyjątkowe chwile.

Po zabieganych przedświątecznych tygodniach chcemy ofiarować najbliższemu, to co najcenniejsze – swoją uwagę i niczym nie zakłóconą obecność. Tym większa będzie radość ze wspólnego biesiadowania, gdy na stole zagospodzą wykwintne potrawy.



Pierś kaczki faszerowana pomidorami

Składniki:

- 2 pierś z kaczki marki Kraina Kraka
- 6 suszonych pomidorów z zalewy
- 2 gałązki natki pietruszki
- łyżka masła
- majeranek
- sól, pieprz
- 2-3 pęczki rzodkiewek do podania

Przygotowanie:

- 1 Pierś kaczki natrzeć masłem, solą i pieprzem oraz majerankiem.
- 2 Wstawić do lodówki na kilka godzin.
- 3 W mięsie naciąć niewielkie kieszenie i wsunąć po 3 suszone pomidory oraz gałązkę natki pietruszki. Spiąć wykałaczką i obsmażyć na złoto z obu stron.
- 4 Włożyć do gorącego piekarnika na 20 minut. Piec w temperaturze 175 stopni Celsjusza.
- 5 W czasie pieczenia podlać wytopionym sosem. Rzodkiewki umyć, obciąć listki i ogonki.
- 6 Wrzucić do lekko osolonego wrzątku i gotować ok. 5-7 minut - do gotowania warto dodać odrobinę cukru. Odcedzić, polać masłem. Podawać z sałatą.

Świąteczny pasztet z jabłkami



Składniki:

- 1 kg mięsa z pieczonej kaczki marki Kraina Kraka
- 200 g wątróbki drobiowej
- 200 g surowego boczku
- 2 czerstwe bułki
- mleko do namoczenia
- 2 cebule
- 1 jabłko
- 2 łyżeczki majeranku
- 2 jajka
- ćwierć łyżeczki gałki muszkatołowej
- sól, pieprz

Przygotowanie:

- 1 Mięso z kaczki obrać wraz ze skórą.
- 2 Surowy boczek podsmażyć i udusić.
- 3 Wątróbkę włożyć do wrzątku na ok. 2 minuty.
- 4 Bułkę namoczyć w mleku, a cebulę pokroić i zeszklić na niewielkiej ilości tłuszczu.
- 5 Wszystkie składniki wraz z połówką jabłka dwukrotnie zemieć, dodać przyprawy oraz jajka i dobrze wyrobić.
- 6 Przełożyć do natłuszczonej foremki do pieczenia, wyrównać i na wierzch ułożyć cienkie plastry pozostałej połówki jabłka.
- 7 Piec ok. 1 h w temperaturze 175 stopni Celsjusza. Pokroić po wystudzeniu.

Targi Łowieckie „Knieje” 2019

Firma Gobarto Dziczyna wzięła udział w Targach Łowieckich Knieje w Poznaniu. Podczas wydarzenia, goście na stoisku producenta mogli spróbować dań z dziczyzny przygotowanych przez szefa kuchni, Tomasza Łagowskiego.

Targi Knieje w Poznaniu to wydarzenie zrzeszające pasjonatów myślistwa, media i dziennikarzy specjalizujących się w tej tematyce oraz przedstawicieli czołowych myśliwskich marek. W tegorocznej odsłonie wydarzenia mogło więc zabraknąć jednego z największych polskich producentów dziczyzny - Gobarto Dziczyna.

Celem uczestnictwa producenta w poznańskich targach była promocja dziczyzny poprzez pokazanie odwiedzającym różnych smaków dziczyzny oraz sposobów na podanie tego wyjątkowego mięsa. Dodatkowo producent prowadzi ogólnopolską kampanię edukacyjną, prezentując walory prozdrowotne mięsa zwierząt dzikich oraz zachęca Polaków do częstszego sięgania po ten produkt.

Podczas trzech dni wydarzenia na stanowisku Gobarto Dziczyna odbywały się pokazy live-cooking, prowadzone przez jednego z najbardziej uznanych kucharzy młodego pokolenia - Tomasza Łagowskiego. Na odwiedzających czekały dania inspirowane głównie kuchnią polską: połówka z jelenia z dodatkiem grzybów leśnych czy gołąbki z dzika z kaszą na włoskiej kapuście z kremem borowikowym. Szef Kuchni zaprezentował także sarninę i schab z dzika sous vide z linii „Kuchnia Myśliwska” Gobarto Dziczyna.

Dziczyznę podano również w bardziej nowatorskim ujęciu. Na talerzach zagościł najpopularniejszy przedstawiciel kuchni amerykańskiej, czyli burger w 100% z mięsa dzika, serwowanego na czerwonym buraku z żurawiną, serem cheddar w bułce typu brioche.

Stoisko Gobarto Dziczyna cieszyło się bardzo dużą popularnością wśród odwiedzających. W wydarzeniu wzięli udział eksperci z Gobarto Dziczyna, m.in. przedstawiciele handlowi, którzy aktywnie rozmawiali z zainteresowanymi przedsiębiorcami.

Po sukcesie poznańskiego wydarzenia spółka już planuje udział w kolejnych. Przedstawiciele Gobarto Dziczyna można będzie spotkać m.in. na Targach EXPOHunting w Sosnowcu, które odbędą się w dniach 5-7 kwietnia.



Kontakt ze spółkami Grupy Cedrob

www.grupacedrob.pl



CEDROB S.A.
Ujazdówek 2A, 06-400 Ciechanów
tel.: +48/ 23 672 44 11
e-mail: cedrob@cedrob.com.pl
www.cedrob.com.pl

CEDROB Passau GmbH
Rösslerhofweg 6, 94036 Passau
tel.: +49/ 851 988 000
e-mail: info@cedrob.de

Międzynarodowe przedstawicielstwa Cedrob S.A.



GOBARTO S.A.
ul. Kłobucka 25, 02-699 Warszawa
tel. +48/ 22 319 94 00
e-mail: gobarto@gobarto.pl
www.gobarto.pl



ZAKŁADY MIĘSNE SILESIA S.A.
ul. Opolska 22, 40-084 Katowice
tel. +48/ 32 731 10 00
e-mail: biuro@silesia.eu
www.silesia.eu



CEDROB PASZE
Ujazdówek 2A,
06-400 Ciechanów
www.cedrobpasze.pl



DUCK GOOSE POLAND
Ujazdówek 2A,
06-400 Ciechanów
www.grupacedrob.pl



ZAKŁAD HANDLU PALIWAMI
ul. Płocka 76, 09-140 Raciąż
tel.: +48/ 23 679 28 88
www.grupacedrob.pl



MAKTON
ul. Kłobucka 25,
02-699 Warszawa
www.gobarto.pl



NETBROKERS
ul. Kłobucka 25,
02-699 Warszawa
www.gobarto.pl

AGRO GOBARTO
ul. Kłobucka 25,
02-699 Warszawa
www.gobarto.pl



CEDROB PASZE

WIEDZA I DOŚWIADCZENIE



Nowoczesne rozwiązania. Zaawansowana technologia.

Cedrob Pasze funkcjonuje w strukturze Cedrob S.A. już od 10 lat. Cztery Wytwornie Pasz: w Gumowie, Raciążu, Rypinie i Ligocie Dolnej są w stanie **wyprodukować miesięcznie ponad 135 tysięcy ton mieszanek paszowych** dla drobiu i trzody chlewnej.

Wytwórnia Pasz w Gumowie
06-452 Ościśtowo
tel.: +48 23 674 09 84
fax: 23 674 09 84 wew. 110

Wytwórnia Pasz w Raciążu
ul. Płocka 78
09-140 Raciąż
tel.: +48 666 857 499

Wytwórnia Pasz w Rypinie
ul. Bielawki 20
87-500 Rypin
tel.: +48 54 412 71 01

Wytwórnia Pasz w Ligocie Dolnej
ul. Przemysłowa 9
46-200 Kluczbork
tel.: +48 693 695 943

Zakład Produkcji Pasz
Ujazdówek 2A, 06-400 Ciechanów, tel.: +48 23 675 03 30, fax: 23 675 03 63
www.cedrobpasze.pl

