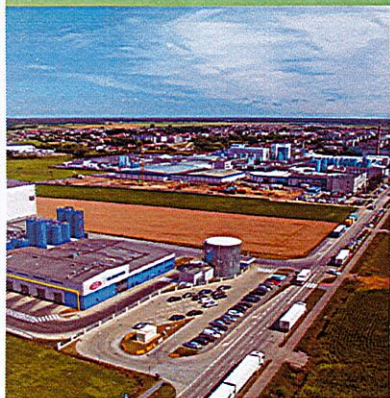




W TROSCE O NASZYCH KONSUMENTÓW

RAPORT ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU SM MLEKOVITA 2023



OPRACOWAŁ:

Katarzyna Borkowska
Dział Jakości SM MLEKOVITA

PODPIS: *Borkowska
Katarzyna*

ZATWIERDZIŁ:

Dariusz Sapiński
Prezes Zarządu SM MLEKOVITA

PODPIS:

PREZES ZARZĄDU
mgr inż. Dariusz Sapiński

**SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA
MLEKOVITA**
18-200 Wysokie Mazowieckie
ul. Ludowa 122
tel.cent. (86) 275 82 00, sekt. (86) 275 82 14
fax (86) 275 41 30, 275 83 30
NIP: 7220002329, REGON: 0004 37174

1. WSTĘP

Dariusz Sapiński – Prezes Zarządu Grupy Mlekovita.....	5
Misja i Cele.....	6
Nagrody SM MLEKOVITA.....	8
Zintegrowany System Zarządzania.....	10
Nasze Certyfikaty.....	11
Nasza oferta produktów.....	14
Bezpieczeństwo i jakość produktów.....	24
Ocena i wybór dostawców.....	25

2. ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ SM MLEKOVITA

Czym dla SM MLEKOVITA jest zrównoważony rozwój?.....	27
Założenia zrównoważonego rozwoju SM MLEKOVITA.....	28
Odpowiedzialność SM MLEKOVITA.....	29

SPIS TREŚCI

3. OCHRONA ŚRODOWISKA

Dział Ochrony Środowiska SM MLEKOVITA.....	31
Monitoring poszczególnych parametrów i ich wpływ na środowisko.....	33
Recykling i odzysk materiałów opakowaniowych.....	34
Zużycie energii elektrycznej.....	37
Kogeneracja i produkcja energii odnawialnej OZE.....	39
Zużycie gazu ziemnego.....	42
Emisje gazów do atmosfery.....	44
Redukcja strat ciepła.....	47
Gospodarka wodna.....	48
Gospodarka ściekowa.....	49
Gospodarka odpadami.....	51
Emisja hałasu.....	53
Optymalizacja opakowań.....	54
Edukacja środowiskowa.....	55

4. REDUKCJA EMISJI GAZÓW CIEPLARNIANYCH NA POZIOMIE GOSPODARSTW

Redukcja emisji gazów cieplarnianych na poziomie gospodarstw.....	59
---	----

5. DOBROSTAN ZWIERZĄT I WSPARCIE ROLNIKÓW

Dobrostan zwierząt.....	66
Wsparcie rolników.....	68
Wymagania stawiane Dostawcom Mleka SM MLEKOVITA.....	72

6. ODPOWIEDZIALNOŚĆ SPOŁECZNA

Bezpieczeństwo i Higiena Pracy	73
Odpowiedzialność społeczna	74

SPIS TREŚCI



WSTĘP



DARIUSZ SAPIŃSKI
PREZES ZARZĄDU GRUPY MLEKOVITA

Największy autorytet branży mleczarskiej. Menedżer z wieloletnim doświadczeniem i wyjątkową intuicją biznesową, skuteczny strateg, prekursor innowacyjnych rozwiązań.

Twórca sukcesu marki MLEKOVITA – kieruje firmą ponad trzy dekady. To on w 1992 r. opracował jej logo i nadał nazwę MLEKOVITA, wyróżniając się tym samym z szeregu okręgowych spółdzielni mleczarskich i wskazując innym nowatorski kierunek rozwoju. Dzięki jego efektywnemu zarządzaniu firma stała się najcenniejszą marką polskiego sektora produkcyjnego i żywnościowego oraz największą grupą mleczarską w Europie Środkowo-Wschodniej.

Aktywnie zaangażowany w rozwój i promocję polskości oraz patriotyzmu gospodarczego. Laureat licznych prestiżowych nagród i tytułów, w tym państwowych (m.in. Krzyż Komandorski z Gwiazdą Orderu Odrodzenia Polski) oraz biznesowych (Wawrzyn Doskonałości Biznesowej, Businessman Roku, Najbardziej Szanowany Szef Firm Produkcyjnych w Polsce, Indywidualność Roku, Eurolider, Mister Eksportu Produktów Żywnościowych, Srebrny Inżynier Roku, Agrobiznesmen Roku).

MISJA I CELE

Wierzymy, że rozwój powodowany jest uczciwym podejściem do ludzi i ich pracy.

1. Utrzymanie najwyższej jakości produktów

Chcemy, aby nasi Klienci otrzymali wyłącznie zdrowe i bezpieczne wyroby mleczne, dlatego zwracamy szczególną uwagę na ich jakość.

2. Innowacyjność

Zależy nam na nieszablonowych rozwiązaniach oraz dynamicznym rozwoju sprzedaży na rynku krajowym oraz międzynarodowym.

3. Rozwój technologii

Jesteśmy ludźmi, którzy nie boją się zmian. Nieustannie udoskonalamy zakłady, wdrażamy najnowsze rozwiązania technologiczne i regularnie szkolimy nasz Zespół.

4. "Czyste" produkty

Wierzymy w ideę zrównoważonego rozwoju, więc zapobiegamy powstawaniu zanieczyszczeń poprzez skuteczny nadzór operacyjny szczególnie nad procesami produkcyjnymi, które mogą mieć jakikolwiek wpływ na środowisko. Efektem naszych starań są też wyroby BIO i ekologiczne.

5. Szacunek dla ludzi i prawa

Przestrzegamy przepisów prawa, norm etyki zawodowej oraz innych uregulowań, dlatego nasi Klienci nam ufają, a wszyscy Pracownicy wierzą w markę Mlekovita.

GRUPA MLEKOVITA TO NAJWIĘKSZA GRUPA MLECZARSKA W EUROPIE ŚRODKOWO-WSCHODNIEJ

Dzisiejsza MLEKOVITA to nie tylko produkty ze znanym logo – to całokształt aktywności i zaangażowanie w każdy aspekt działalności. To polska firma stworzona od podstaw, która skutecznie buduje swoją pozycję na rynku dzięki zaangażowaniu Prezesa i Pracowników.

MLEKOVITA, jako dobrze rozpoznawalna marka oparta na komunikacie: „polska”, już od ponad 95 lat zdobywa zaufanie klientów i wyznacza trendy na rynku, proponując najwyższej jakości produkty mleczarskie – największy wybór nabiału w Polsce i w Europie.



Ponad 167

w tylu krajach
obecna jest
MLEKOVITA



Ponad 185

linii w 25
zakładach
produkcyjnych



1800

wysokiej jakości
produktów



15 tys.

polskich rolników
dostarcza nam mleko



5 tys.

wykwalifikowanych
pracowników



8 mln

litrów przerobu
mleka na dobę

NAGRODY SM MLEKOVITA

MLEKOVITA - LIDER RYNKU I POLAGRA 2023. REKORD NAGRÓD ZDOBYTYCH NA TARGACH.

Podczas tegorocznych targów POLAGRA 22 produkty marki Mlekovita zostały uhonorowane Złotymi Medalami, ser Biański otrzymał Złoty Medal - Wybór Konsumentów oraz nagrodę Grand Prix, a stoisko wyróżniono statuetką Złotego Akantu.

ZŁOTY PARAGON- NAGRODA KUPCÓW POLSKICH

W 2023r. dwa produkty marki Mlekovita zostały nagrodzone w 13. edycji konkursu „Złoty Paragon – Nagroda Kupców Polskich”. Liderem sprzedaży w swojej kategorii zostało masło Polskie ekstra 200 g. Na podium plebiscytu znalazło się również mleko Polskie 3,2%.

XVI RANKING SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH

Grupa Mlekovita dynamicznie się rozwija, utrzymując pozycję lidera rynku mleczarskiego w Europie Środkowo-Wschodniej. Potwierdzają to wyniki najbardziej prestiżowych rankingów branżowych w Polsce, w których systematycznie sięga po najwyższe laury. Jej najwyższej pozycji na krajowym rynku dowodzą wyniki najnowszego XVI Rankingu Spółdzielni Mleczarskich, w którym zwyciężyła właśnie Mlekovita.

POLSCY AMBASADORZY

Grupa MLEKOVITA kolejny raz z rzędu okazała się najwyższym notowanym przedstawicielem branży mleczarskiej i spożywczej rankingu „Polscy Ambasadorzy” opublikowanym w tygodniku „Wprost”. Osiągnięty w 2022 r. rekordowy wynik sprzedaży eksportowej przetożył się na potwierdzenie pozycji firmy jako największego polskiego eksportera nie tylko z branży mleczarskiej, ale z całego sektora żywnościowego.

DOBRE, BO BIELSKIE

W dniu 13 stycznia 2023 roku w sali konferencyjnej Starostwa Powiatowego w Białej Podlaskiej odbył się finał 21. edycji konkursu „Dobre, bo Białskie”. Podczas uroczystej gali statuetką przyznawaną przez Starostę Białskiego uhonorowano firmę Mlekovita.

PODLASKA MARKA

W czwartek 20 kwietnia 2023 r. podczas uroczystej gali w Operze i Filharmonii Podlaskiej Mlekovita została uhonorowana prestiżowym tytułem Podlaska Marka. Nagroda przyznawana jest firmom i organizacjom, które wyróżniają się w regionie i promują go w kraju i za granicą.



EKOINWESTOR W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM



W dniu 10 października 2023 roku Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA otrzymała zaszczytny tytuł EKOinvestora w przemyśle spożywczym za budowę niezależnej energetycznie fabryki biofermentacji przy Zakładzie produkcyjnym w Wysokiem Mazowieckiem. Wyniki konkursu zostały ogłoszone podczas uroczystej gali Polskiego Kongresu Serowarskiego Patronat honorowy nad konkursem objęło Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

Nagrodzona inwestycja wiąże się z rozbudową oczyszczalni ścieków, której celem jest odciążenie istniejącej zakładowej oczyszczalni, a także zapewnienie oczyszczenia nowego strumienia ścieków przy ewentualnej dalszej rozbudowie Zakładu, zagospodarowaniu dodatkowej ilości osadu nadmiernego, serwatki i permeatu odpadowego powstającego w procesie produkcji. Dodatkowy ciąg technologiczny będzie powiązany z istniejącymi instalacjami i urządzeniami. Pozwoli to nie tylko wykorzystać rezerwy tam gdzie to możliwe, ale również zapewnić niezbędne bezpieczeństwo eksploatacyjne ważne dla tak dużej oczyszczalni ścieków. Powstający w procesie fermentacji beztlenowej biogaz będzie poddawany podczyszczeniu i skierowany do układu dwóch kogeneratorów CHP zintegrowanych z wytwornicą pary. Instalacja ta będzie wytwarzała energię elektryczną oraz ciepłą z odpadów, z przefermentowanego osadu ściekowego i serwatki.

ZINTEGROWANY SYSTEM ZARZĄDZANIA

MLEKOVITA, będąc Liderem Jakości Żywności, w trosce o konsumentów od 1998 roku pracuje zgodnie z międzynarodowymi systemami zarządzania jakością. Procesy produkcyjne (od pozyskiwania surowców poprzez ich przetwórstwo aż po dystrybucję i sprzedaż) odbywają się według Zintegrowanego Systemu Zarządzania, który obejmuje: FSSC 22000 – System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 14001 – System Zarządzania Środowiskowego

PR
1936

Nr Certyfikatu
NC-3365

FSSC 22000

System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności Organizacji:
Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA
ul. Ludowa 122
18-200 Wysokie Mazowieckie, Polska
został oceniony i stwierdzono jego zgodność z wymaganiami:

**Certyfikacja Systemu Bezpieczeństwa Żywności 22000
FSSC 22000**

Program certyfikacji systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności składa się z następujących elementów:
ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 i Dodatkowe wymagania FSSC 22000 (wersja 5.1)

Zakres certyfikacji:
**PRODUKCJA WYROBÓW MLECZARSKICH
(MLEKO PASTERYZOWANE, PRODUKTY UHT, PRODUKTY FERMENTOWANE,
SERY DOJRZEWAJĄCE, PRODUKTY SEROPODOBNE, SERY KONFEKCYJONOWANE,
SERY TWAROGOWE, SER MIĘKKI SOLANKOWY, SERY TOPIONE, MOZZARELLA, MASŁO,
BEZWODNY TŁUSZCZ MLECZNY, MIESZANKI TŁUSZCZOWE W TYM MARGARYNA,
MLEKO W PROSZKU, PRODUKTY SERWATKOWE W PROSZKU, PRODUKTY W PROSZKU
Z TŁUSZCZEM ROŚLINNYM I MIESZANKI MLECZNE W PROSZKU Z DODATKAMI)**

Kategoria/podkategoria łańcucha żywnościowego: CI, CIV

Data decyzji o certyfikacji:	05.08.2022
Data pierwszej certyfikacji:	29.03.2022
Data pierwszej certyfikacji przez inną jednostkę certyfikującą:	08.08.2013
Data wydania:	08.08.2022
Data ważności:	07.08.2025

A. Gaj
Dyrektor Biura Certyfikacji
Przemysław Gałka

PCA
POLSKIE CENTRUM
BADAŃ I
CERTYFIKACJI
S.A.

IAF
INTERNATIONAL
ASSOCIATION
OF
REGISTERED
CERTIFICATION
BODIES

AC 014

PR S.A. al. gen. Józefa Hallera 126, 80-416 Gdańsk, Polska e-mail: dc@prs.pl www.prs.pl

Autentyczność niniejszego certyfikatu można zweryfikować w bazie Certyfikowanych Organizacji FSSC 22000 dostępnej na stronie www.fssc22000.com

www.prs.pl

Certyfikat FSSC 22000

POLSKIE CENTRUM BADAŃ I CERTYFIKACJI S.A.

CERTYFIKAT

Nr S - 94/3/2022

Potwierdza się, że:

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200 Wysokie Mazowieckie

spełnia wymagania

PN-EN ISO 14001:2015-09

w następującym zakresie:

skup i zakup mleka, projektowanie, produkcja, sprzedaż produktów mleczarskich (mleko pasteryzowane, produkty UHT, produkty fermentowane, sery dojrzewające, produkty seropodobne, sery konfekcjonowane, sery twarogowe, ser miękki solankowy, sery topione, mozzarella, masło, bezwodny tłuszcz mleczny, mieszanki tłuszczowe w tym margaryna, mleko w proszku z tłuszczem roślinnym i mieszanki mleczne w proszku z dodatkami) wraz z utrzymaniem i nadzorowaniem infrastruktury technicznej i laboratoryjnej niezbędnej do realizacji celów środowiskowych

na co dowodu dostarczył audit przeprowadzony przez Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A.

Certyfikat pozostaje w mocy pod warunkiem przestrzegania przez Organizację wymagań powyższej normy.

Okres ważności certyfikatu:
od 08.08.2022 do 07.08.2025

Wydany na podstawie umowy nr 0266/S/12/2022
Data decyzji o certyfikacji: 04.08.2022
Certyfikat opatrzony podpisem kwalifikowanym.
Warszawa, 05.08.2022 r.

MEMBER OF
IQNET

PCA
POLSKIE CENTRUM
BADAŃ I
CERTYFIKACJI
S.A.

IAF
INTERNATIONAL
ASSOCIATION
OF
REGISTERED
CERTIFICATION
BODIES

AC 019

Aleksandra Kucharska
Prezes Zarządu

POLSKIE CENTRUM BADAŃ I CERTYFIKACJI S.A. 02-844 Warszawa, ul. Puławska 468, tel. +48 22 46 45 200, e-mail: pcbc@pcbc.gov.pl

Certyfikat ISO 14001

NASZE CERTYFIKATY

CERTYFIKAT AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO

Spełniamy wymagania normy
PN-EN ISO/IEC 17025:2005



IQNET
Quality Management
System



NASZE CERTYFIKATY

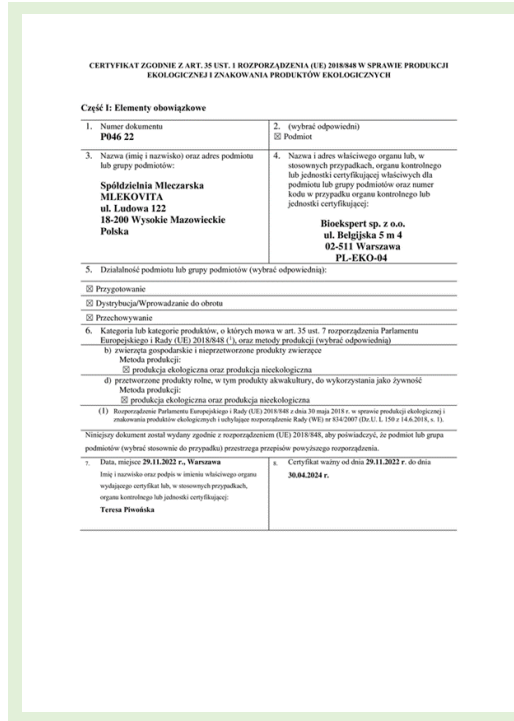
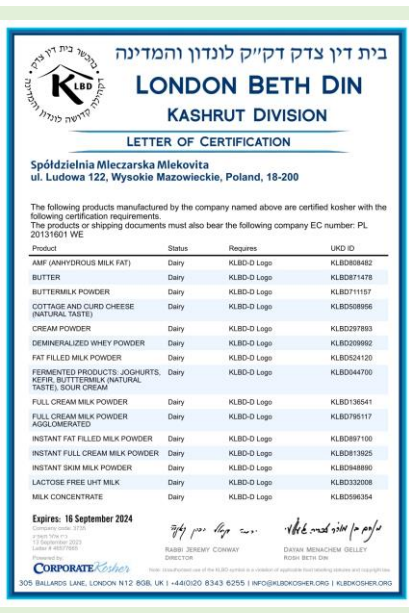


CERTYFIKAT HALAL

Certyfikat Halal potwierdza zgodność z wymaganiami dotyczącymi produkcji, pakowania i przechowywania produktów w kulturze muzułmańskiej, stanowiąc gwarancję, że produkty są wytwarzane zgodnie z normami prawa islamskiego.

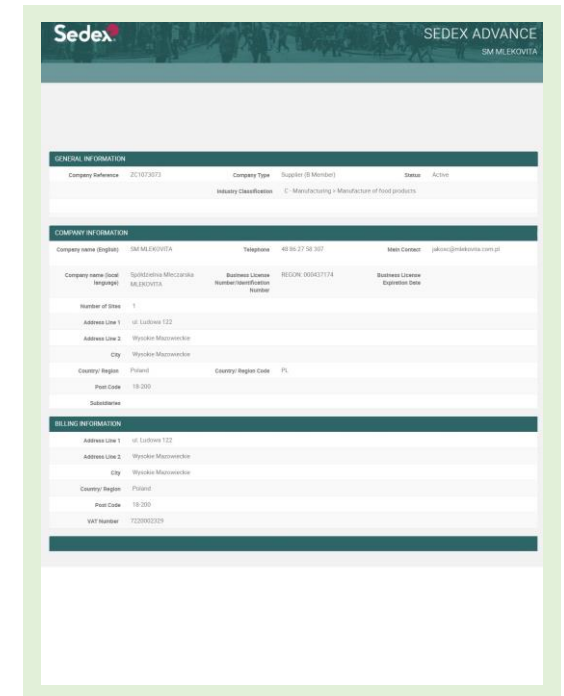
CERTYFIKAT KOSZERNOŚCI

Dokument potwierdzający, że wyprodukowana żywność jest przygotowywana zgodnie z wierzeniami Żydów, nazywany jest certyfikatem koszerności. Oprócz zasad religijnych niniejszy dokument pokazuje, że artykuły spożywcze są wysokiej jakości, odpowiednie dla zdrowia ludzkiego i niezawodne.



BIOEXPERT

Certyfikat ekologiczny, który jest gwarancją tego, że surowiec użyty do produkcji naszych produktów BIO jest pozyskany z gospodarstw, w których wyklucza się stosowanie syntetycznych nawozów mineralnych, pestycydów, regulatorów wzrostu i syntetycznych dodatków paszowych.



SEDEX SOLUTIONS

NASZA OFERTA PRODUKTÓW

Produkty w proszku (w tym fat filled)
Produkty regionalne
Produkty dla segmentu HoReCa
Produkty seropodobne
Lody
Sery i serki
Mleko i napoje mleczne
Masła i tłuszcze
Śmietany i śmietanki
Produkty fermentowane
Produkty ekologiczne BIO
Produkty bez laktozy
Produkty FITNESS & SPORT
Przekąski i desery
Produkty wegańskie

SM MLEKOVITA dba o to, aby produkowane wyroby były w 100% bezpieczne oraz zdrowe. W odpowiedzi na oczekiwania klientów stworzyliśmy linie produktów ekologicznych, produktów vege, produktów bez laktozy oraz produktów FITNESS & SPORT.

Jakość i bezpieczeństwo żywności jest dla SM MLEKOVITA priorytetem. Rzetelnie prowadzone są badania naszych produktów zgodnie z ustalonym i zaakceptowanym planem badań. Badania są wykonywane w naszych laboratoriach wewnętrznych oraz w akredytowanych laboratoriach zewnętrznych.

W SM MLEKOVITA przeprowadzane są audyty wewnętrzne (dla każdego obszaru) oraz audyty zewnętrzne. W roku 2023 zostało przeprowadzone 35 auditów wewnętrznych.

PRODUKUJEMY EKOLOGICZNIE

Nasz asortyment produktów BIO:



BIO EKOLOGICZNE MLEKO UHT 2% 1 l
BIO EKOLOGICZNE MLEKO UHT 3,5% 1 l
To mleko, oznaczone unijnym logo Rolnictwa Ekologicznego, pochodzi z certyfikowanych gospodarstw ekologicznych, które prowadzą tradycyjną pastwiskową hodowlę krów oraz spełniają określone, rygorystyczne wymagania w zakresie żywienia krów. Krowy są w nich karmione naturalnymi paszami oraz wypasane na pastwiskach, na których nie stosuje się sztucznych nawozów oraz syntetycznych środków ochrony roślin.



BIO EKOLOGICZNE MASŁO EKSTRA 200 g

Masło z MLEKOVITY to prawdziwe masło najwyższej jakości, produkowane wyłącznie ze śmietanki pasteryzowanej, bez żadnych dodatków: bez konserwantów, barwników i glutenu. Stanowi naturalny produkt o wysokiej zawartości potrzebnych dla organizmu związków mineralnych i witamin. Masło z MLEKOVITY charakteryzuje się przede wszystkim doskonałą smarownością, a także jednolitą konsystencją i barwą oraz smakowitością. Zawiera wyłącznie tłuszcz mleczny (min. 82%). Produkt przeznaczony jest głównie do smarowania pieczywa, ale również do innych celów kulinarnych, m.in. wypieków, deserów, można na nim smażyć, dusić, piec oraz gotować.

BIO EKOLOGICZNY JOGURT NATURALNY 200 g

BIO ekologiczny jogurt naturalny to produkt z Certyfikatem BIO, który jest dowodem na to, że wyrób spełnia normy unijne dotyczące żywności ekologicznej. Jest doskonały do bezpośredniego spożycia oraz m.in. jako dodatek do musli, owoców lub składnik deserów na zimno.



PRODUKUJEMY EKOLOGICZNIE



BIO EKOLOGICZNY SER GOUDA

Ekologiczny ser Gouda BIO to produkt z Certyfikatem BIO, który jest dowodem na to, że produkt spełnia normy unijne dotyczące żywności ekologicznej. Jest idealny na kanapki, deskę serów, do sałatek, świetnie sprawdza się także jako bezpośrednia przekąska. Wpisuje się w trendy związane ze zdrową, zbilansowaną dietą – jest cennym źródłem łatwo przyswajalnego białka, będącego głównym materiałem budulcowym organizmu, a przede wszystkim podstawowym składnikiem mięśni, a także wapnia, niezbędnego dla mocnych kości i zdrowych zębów

Nasz asortyment produktów BIO:



BIO EKOLOGICZNE MLEKO 2%

Mleko ekologiczne to produkt z Certyfikatem BIO, który jest potwierdzeniem, że wyrób spełnia normy unijne dotyczące żywności ekologicznej. Restrykcyjne zasady przyznawania tego certyfikatu gwarantują, że oznaczony nim produkt pochodzi z surowca z gospodarstwa ekologicznego, które spełnia określone wymogi – m.in. nie używa środków chemicznych, sztucznych nawozów i pasz przemysłowych.

BIO EKOLOGICZNY SER Z GÓR

BIO ekologiczny ser z Gór to prawdziwy skarb sztuki serowarskiej, który zaspakaja gusta smakoszy serów swoim wyjątkowym smakiem (łagodnym do pikantnego, a nawet ostrego w zależności od stopnia dojrzałości, z lekko słonym posmakiem). To propozycja dla osób ceniących wyjątkowy smak sera, idealna jako ser kanapkowy, świetnie sprawdza się jako przekąska. Ser z Gór jest wyśmienity do grillowania, a dzięki wyjątkowemu kształtowi doskonale prezentuje się na desce serów – można go porcjować w kształt rozety.



BIO EKOLOGICZNY KEFIR NATURALNY

W wyniku zapotrzebowania rynku na produkty ekologiczne MLEKOVITA regularnie poszerza swoją bogatą ofertę asortymentową o tego typu wyroby. Jako pierwszy w linii na rynku pojawił się BIO ekologiczny kefir naturalny w poręcznej butelce, będący jednocześnie odpowiedzią na rosnące znaczenie spożywania posiłków poza domem, w biegu, a więc modę na produkty w formie „on the go”.



BIO EKOLOGICZNY SER WĘDZONY Z GÓR

Ser z Gór swój wyjątkowy smak zawdzięcza procesowi naturalnego wędzenia, a dzięki wyjątkowemu kształtowi doskonale prezentuje się na desce serów – można go porcjować w kształt rozety.

PRODUKTY VEGE

W celu sprostania potrzebom naszym klientom SM MLEKOVITA wprowadziła do swojego asortymentu produkty VEGE.



VEGEVITA NAPÓJ OWSIANY Z WAPNIEM I WITAMINAMI

Vegevita owsiane to zupełnie nowa odstona produktów marki Mlekovita. Napój owsiany z wapniem i witaminami B2, B12 i D to produkt stworzony z myślą o konsumentach, którzy poszukują roślinnej alternatywy dla tradycyjnego mleka.

VEGEVITA DESERY VEGE

Vegevita to zupełnie nowa, roślinna odstona produktów marki Mlekovita. Deser VEGE to pyszna, roślinna przekąska o aksamitnej konsystencji i niepowtarzalnym smaku. Przygotowana na bazie kremu kokosowego stanowi doskonałą propozycję nie tylko na deser, ale również na drugie śniadanie czy podwieczorek. Jest odpowiedzią Mlekovity na trendy rynkowe oraz potrzeby i oczekiwania tej grupy konsumentów, która nie może spożywać mleka lub z innych względów wybiera produkty bezmleczne - sprawdzi się w diecie wegan, wegetarian czy alergików. Deser VEGE w trzech wariantach smakowych: kokosowym, kawowym i waniliowym to idealny wybór do bezpośredniego spożycia lub jako dodatek do innych deserowych kompozycji.



PRODUKTY FITNESS & SPORT

Odpowiedzią na potrzeby osób aktywnych fizycznie jest linia produktów FITNESS & SPORT, które posiadają wysoką zawartość białka oraz nie posiadają cukru.



SUPER BODY ACTIVE MLECZNY NAPÓJ PROTEINOWY O SMAKU TRUSKAWKOWYM
Super Body Active to pierwszy w Polsce mleczny napój o wysokiej zawartości białka. Idealne połączenie węglowodanów i białka jest doskonałym rozwiązaniem dla wszystkich osób prowadzących aktywny tryb życia, lubiących aktywność na świeżym powietrzu i na siłowni czy w klubie fitness. Produkt występuje w trzech wariantach smakowych: czekoladowy, bananowy oraz truskawkowy.



SUPER BODY ACTIVE WPC 80 KONCENTRAT BIAŁEK SERWATKOWYCH INSTANT

Super Body Active WPC 80 koncentrat białek serwatkowych instant to najwyższej jakości koncentrat białka serwatkowego, który stanowi bogate źródło pełnowartościowych białek (w tym aminokwasów BCAA), które m.in. przyczyniają się do wzrostu i utrzymania masy mięśniowej, a także wapnia niezbędnego dla mocnych kości i zdrowych zębów. Nie zawiera aspartamu i glutenu. Oferowane są cztery warianty smakowe: waniliowy, czekoladowy, truskawkowy oraz bananowy.

SUPER BODY ACTIVE WYSOKOBIAŁKOWY BATON TWAROGOWY O SMAKU WANILOWYM W POLEWIE O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY 40 g

Pyszna przekąska nie tylko dla aktywnych fizycznie. Dzięki 54% zawartości twarogu jest bogata w białko (aż 10 g w 40-gramowym batoniku), będące budulcem tkanek, w tym pomagające w rozbudowie mięśni, i źródłem energii.



SUPER BODY ACTIVE SER WYSOKOBIAŁKOWY WIÓRKI

Ser wysokobiałkowe to rozszerzenie linii Super Body Active o ser tarty. Ten dojrzewający ser typu holenderskiego o łagodnym smaku i wyrazistym aromacie to aż 68 g białka w opakowaniu. Jest skoncentrowanym i najlepszym źródłem pełnowartościowego białka i niezbędnych dla organizmu związków mineralnych. Oferowany w formie wiórki jest gotowy do bezpośredniego wykorzystania.



PRODUKTY FITNESS & SPORT



SUPER BODY ACTIVE MLEKO WYSOKOBIAŁKOWE UHT 0,5% 1 l
Mleko wysokobiałkowe to rozszerzenie linii Super Body Active to klasyczne mleko o niskiej zawartości tłuszczu. Unikalna, najnowocześniejsza technologia produkcji zapewnia wyśmienity smak i jednocześnie zachowanie wszystkich wartości naturalnego mleka. Jest bogate w białko i wapń.

SUPER BODY ACTIVE SEREK WIEJSKI WYSOKOBIAŁKOWY

200 g

Pyszny serek wiejski z Mlekovity – świeży ziarnisty twarożek w delikatnej, pasteryzowanej śmietance o naturalnym smaku i zapachu, gotowy do bezpośredniego spożycia – teraz dostępny także w wariantcie wysokobiałkowym w linii Super Body Active. Nie zawiera konserwantów, sztucznych aromatów i barwników.



SUPER BODY ACTIVE SKYR. JOGURT TYPU ISLANDZKIEGO MANGO - BANAN

140 g

Super Body Active skyr to gęsty jogurt typu islandzkiego o kremowej konsystencji. Dostępny w wygodnym kubeczku w 4 wariantach smakowych: naturalnym, truskawka - banan, borówka - banan oraz mango - banan. Produkt nie posiada dodatku cukru.



SUPER BODY ACTIVE SKYR. JOGURT TYPU ISLANDZKIEGO NATURALNY

140 g

Super Body Active skyr to gęsty jogurt typu islandzkiego o kremowej konsystencji. Dostępny w wygodnym kubeczku w 4 wariantach smakowych: naturalnym, truskawka - banan, borówka - banan oraz mango - banan.



SUPER BODY ACTIVE JOGURT WYSOKOBIAŁKOWY NATURALNY

200 g

Jogurt wysokobiałkowy to kolejny już produkt w portfolio marki Mlekovita w linii Super Body Active. To naturalny jogurt o delikatnej, kremowej konsystencji, oferowany w wygodnym kubku.

PRODUKTY FITNESS & SPORT



SUPER BODY ACTIVE SER WYSOKOBIAŁKOWY PLASTRY 140 g

Wysoka zawartość białka, niska zawartość tłuszczu i brak dodatku substancji konserwujących - ser wysokobiałkowy Super Body Active to produkt dla osób uprawiających sport, dbających o linię i nie tylko.

SUPER BODY ACTIVE MAŚLANKA W PROSZKU
Super Body Active maślanka w proszku to w 100% naturalny produkt o wysokiej zawartości białka, wapnia, fosforu i potasu. Bez dodatku cukrów (zawiera naturalnie występujące cukry) i bez glutenu.



SUPER BODY ACTIVE WYSOKOBIAŁKOWY SER SAŁATKOWO-KANAPKOWY

Super Body Active to wyśmienity wysokobiałkowy ser sałatkowo-kanapkowy o charakterystycznym słonym smaku. To źródło pełnowartościowego białka (pomaga w utrzymaniu masy mięśniowej i zdrowych kości) oraz wapnia (niezbędnego dla mocnych kości i zdrowych zębów).





LODY ŚMIETANKOWE BEZ LAKTOZY 1 l
MLEKOVITA przygotowała w najpopularniejszej na rynku gramaturze w kategorii lodów rodzinnych 1 l lody śmietankowe bez laktozy. Produkowane według unikalnej receptury z najlepszej jakości surowca pochodzącego z czystych ekologicznie terenów Podlasia są doskonałe zarówno do bezpośredniego spożycia, jak i przygotowania pysznych deserów lodowych. Dedykowane szerokiemu gronu konsumentów, przede wszystkim tym, którzy muszą ograniczyć lub całkowicie wyeliminować z diety produkty zawierające laktozę.



ŚMIETANKA UHT 30% BEZ LAKTOZY 330 ml
Śmietanka UHT 30% bez laktozy to nowość w asortymencie śmietanek w optymalnej porcji 330 ml dostępnych w wygodnych kartonikach z zakrętką. Produkt stworzony z myślą o konsumentach, którzy ograniczają lub są zmuszeni całkowicie wyeliminować laktozę ze swojej diety – dzięki nowej śmietance od MLEKOVITY również oni mogą cieszyć się deserami i słodkościami przygotowywanymi z wykorzystaniem śmietanki 30%.

PRODUKTY BEZ LAKTOZY



JOGURT NATURALNY BEZ LAKTOZY 150 g

Jogurt naturalny bez laktozy to produkt skierowany do szerokiego grona konsumentów, ale przede wszystkim jest odpowiedzią na potrzeby tych, którzy nie mogą spożywać mleka i produktów mlecznych ze względu na nietolerancję laktozy – cukru występującego w ich składzie. Jogurt naturalny bez laktozy w porcji 150 g stanowi optymalną porcję na śniadanie, podwieczorek, kolację czy na szybką przekąskę.

PRODUKTY BEZ LAKTOZY



SER FAVITA BEZ LAKTOZY 270 g

Favita to znany i lubiany, wyśmienity ser sałatkowo-kanapkowy o charakterystycznym lekko słonym smaku. Koncentruje w sobie wszystkie składniki mleka (jedna kostka zawiera około 1 litra mleka) oraz liczne składniki odżywcze: to przede wszystkim źródło pełnowartościowego białka i wapnia, niezbędnych dla mocnych kości i zdrowych zębów. Favita, także w wariantach bez laktozy, przeznaczona jest głównie do sałatek, idealnie komponując się ze świeżymi warzywami i owocami. Znakomita również do kanapek, farszy do mięs, pizzy i sosów oraz innych dań, którym nadaje niebanalne walory smakowe.



WYDOJONE MLEKO SPOŻYWCZE BEZ LAKTOZY 3,2% I 2,0% 1 l

Mleko od zarania dziejów jest dla człowieka najważniejszym pokarmem, a Hipokrates twierdził, że jest najdoskonalszym i najbardziej kompletnym, jaki stworzyła natura. Nie ma bowiem we współczesnej diecie człowieka innego, naturalnego produktu, o porównywalnie bogatej wartości odżywczej, aktywności biologicznej i tak wysokim potencjale immunostymulacyjnym. Mleko to produkt, który zawiera w swym składzie składniki odżywcze niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu w najlepszych proporcjach oraz w najlepiej przyswajanej formie.

SEREK HOMOGENIZOWANY BEZ LAKTOZY WANILIOWY Z DODATKIEM POKRUSZONEJ LASKI WANILII 150 g

Na śniadanie, podwieczorek, jako samodzielna przekąska, składnik deserów i słodkich potraw, dodatek do ciast, gofrów i naleśników – wszechstronne zastosowanie serków homogenizowanych sprawia, że ta kategoria systematycznie się rozwija. Dodatkowym jej atutem jest grupa docelowa – są lubiane zarówno przez najmłodszych konsumentów, jak i ich rodziców i dziadków. Ponadto zwiększająca się świadomość konsumentów dotycząca zdrowego stylu życia oraz rosnąca liczba osób z nietolerancjami pokarmowymi sprawia, że systematycznie rośnie zapotrzebowanie na wyroby specjalistyczne. Zauważając te trendy, MLEKOVITA wprowadziła na rynek serek homogenizowany bez laktozy waniliowy z dodatkiem pokruszonej laski wanilii.



PRODUKTY BEZ LAKTOZY



SERY BEZ LAKTOZY: LAVALTI GOUDA, SOKÓŁ

Wiele osób cierpi na nietolerancję laktozy - dwucukru naturalnie występującego w mleku. Zazwyczaj rezygnują one ze spożywania produktów mlecznych, pozbawiając się wielu zawartych w nich cennych składników odżywczych, potrzebnych do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Przyczyną jest brak lub niedobór laktazy - enzymu trawiennego, niezbędnego do rozkładu laktozy na ulegające wchłanianiu cukry proste, czyli glukozę i galaktozę. MLEKOVITA, wychodząc naprzeciw potrzebom żywieniowym takich konsumentów, przygotowała linię produktów bez laktozy.



ŚMIETANA 18% BEZ LAKTOZY 200 g
Śmietana 18% to niezbędny w każdej kuchni produkt o najpopularniejszej zawartości tłuszczu i szerokich zastosowaniach kulinarnych. W odpowiedzi na potrzeby konsumentów, którzy nie mogą cieszyć się naturalnym smakiem śmietany ze względu na nietolerancję laktozy, MLEKOVITA wprowadziła na rynek jej wariant bez laktozy.



MASŁO EKSTRA BEZ LAKTOZY 200 g

Masło to jeden z najpopularniejszych produktów spożywczych. Nie powinno go zabraknąć w diecie każdego człowieka - tłuszcz mleczny jest bowiem najlepiej przyswajalny ze wszystkich tłuszczów spożywczych - proces jego trawienia zachodzi znacznie szybciej, a więc szybko zamienia się w energię i zwiększa siły witalne organizmu. Teraz masło z Mlekovity dostępne jest również w wariantcie bez laktozy - specjalnie dla osób, które nie mogą cieszyć się naturalnym smakiem masła ze względu na nietolerancję laktozy - cukru występującego w jego składzie. Specjalny proces produkcyjny pozwala na rozłożenie laktozy na cukry proste, nie wpływając na właściwości produktu.

PRODUKTY BEZ LAKTOZY



TWARÓG PÓŁTŁUSTY BEZ LAKTOZY

Znany i lubiany ser twarogowy z MLEKOVITY zyskał nową wersję: bez laktozy. Twaróg półtłusty bez laktozy w formie klinka bez laktozy zachowuje to, co w mleku najcenniejsze: wyjątkowe bogactwo białka, witamin i składników mineralnych, a jednocześnie może być spożywany przez konsumentów cierpiących na nietolerancję laktozy.

SEREK WIEJSKI POLSKI BEZ LAKTOZY

Pyszny Serek Wiejski Polski z MLEKOVITY - świeży i naturalny ziarnisty twarożek w delikatnej, pasteryzowanej śmietance o naturalnym smaku i zapachu, gotowy do bezpośredniego spożycia - teraz dostępny także bez laktozy. Nie zawiera konserwantów, sztucznych aromatów i barwników. Jest źródłem pełnowartościowego białka, które przyspiesza metabolizm i syci na długo, pomagając utrzymać szczupłą sylwetkę. Jest idealny jako samodzielny posiłek, składnik wszelkiego rodzaju past, można go też dowolnie łączyć z całą gamą smaków słodkich i słonych, np. z owocami lub przecierami owocowymi czy z dodatkiem warzyw.

SUPER BODY ACTIVE MLEKO W PROSZKU ODTŁUSZCZONE BEZ LAKTOZY

Mleko w proszku to produkt, który dość często znajduje zastosowanie w polskiej kuchni. To sprawdzony dodatek do wielu wypieków i słodkich deserów, którym dodaje smaku i wartości odżywczych oraz ułatwia ich przygotowanie. Dzięki pracy wkładanej w rozwój bazy produktowej Mlekovita może zaoferować absolutną nowość w tym asortymencie: wysokobiałkowe mleko w proszku bez laktozy Super Body Active.



BEZPIECZEŃSTWO I JAKOŚĆ PRODUKTÓW

SM MLEKOVITA przykłada ogromną wagę do tego, aby wytwarzane przez nas produkty były przede wszystkim bezpieczne oraz charakteryzowały się najwyższą jakością. Prowadzone są badania organoleptyczne, fizyko-chemiczne oraz mikrobiologiczne dla mleka surowego, produkcji w toku oraz produktu gotowego.

Mleko surowe badane jest pod kątem jego parametrów oraz obecności antybiotyków i substancji hamujących w Laboratorium Badania Mleka MLEKOVITA. Laboratorium Badania Mleka jest wyodrębnioną jednostką organizacyjną w strukturze Wydziału Kontroli Jakości prowadzącą badania mleka od naszych Dostawców Mleka oraz zlecenie klientów.

Laboratorium Badania Mleka MLEKOVITA wykonuje badania mleka surowego metodami badawczymi akredytowanymi przez Polskie Centrum Akredytacji. Laboratorium Badania Mleka działa bezstronnie i niezależnie gwarantując rzetelność i wiarygodność wyników badań oraz poufność. Laboratorium zapewnia przyjęcie i ochronę własności dostarczonych próbek mleka do badań oraz integralność wyników badań z próbką.

Laboratorium Badania Mleka MLEKOVITA posiada certyfikację zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17025:2005, a badania mleka surowego są wykonywane według metod akredytowanych przez Polskie Centrum Akredytacji – numer akredytacji AB 1219.

Laboratorium uczestniczy w badaniach biegłości oraz w porównaniach międzylaboratoryjnych zgodnie z ustalonym planem przez: Państwową Inspekcję Weterynaryjną ZHŻPZ w Puławach oraz Krajowe Centrum Hodowli Zwierząt w Warszawie – Regionalne Centrum w Parzniewie.

Laboratorium Badania Mleka od 2009 roku uczestniczy w organizowanym przez Państwowy Instytut Weterynaryjny w Puławach programie wyznaczania jednolitej dla kraju zależności między wynikami metody rutynowej oznaczania ogólnej liczby drobnoustrojów i metody odniesienia (PN-EN ISO 4833) zgodnie z wymaganiami zawartymi w normie PN-EN ISO 21187.

OCENA I WYBÓR DOSTAWCÓW MATERIAŁÓW DO PRODUKCJI PRODUKTÓW, WYPOSAŻENIA I USŁUG

Wszyscy dostawcy materiałów do produkcji produktów, wyposażenia i usług przechodzą wieloetapową weryfikację.



ZRÓWNOWAŻONY
ROZWÓJ
SM MLEKOVITA



CZYM DLA SM MLEKOVITA JEST ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ?

Dynamicznie rozwijający się przemysł wywiera ogromny wpływ na środowisko. Dla SM MLEKOVITA koncepcja zrównoważonego rozwoju opiera się na osiągnięciu równowagi pomiędzy wzrostem gospodarczym, poprawą jakości życia oraz dbałością o środowisko.

Kwestia ocieplającego się klimatu oraz zmniejszających się zasobów wodnych obecnie stanowi ogromny problem, któremu trzeba sukcesywnie zapobiegać. SM MLEKOVITA jako lider na rynku krajowym produktów mlecznych jest w pełni świadoma odpowiedzialności ekologicznej oraz społecznej. Mamy świadomość, że podejmowane dziś działania przyczynią się do poprawy stanu naszej planety oraz wpłyną na przyszłość następnych pokoleń.

Dla SM MLEKOVITA ważne są nie tylko cele ekonomiczne, ale także aspekty środowiskowe oraz społeczne. Dzięki realizowaniu swoich założeń dotyczących zrównoważonego rozwoju wyrównujemy szanse dostępu do środowiska zarówno współczesnego społeczeństwa, jak i przyszłych pokoleń.

ZAŁOŻENIA ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU SM MLEKOVITA



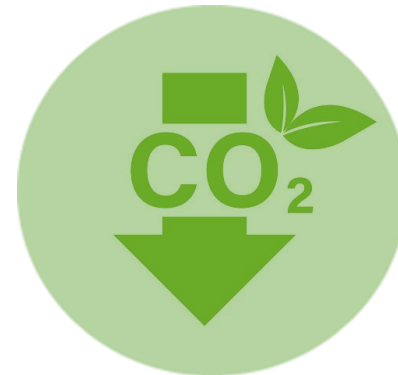
Ochrona środowiska



Odpowiedzialność społeczna

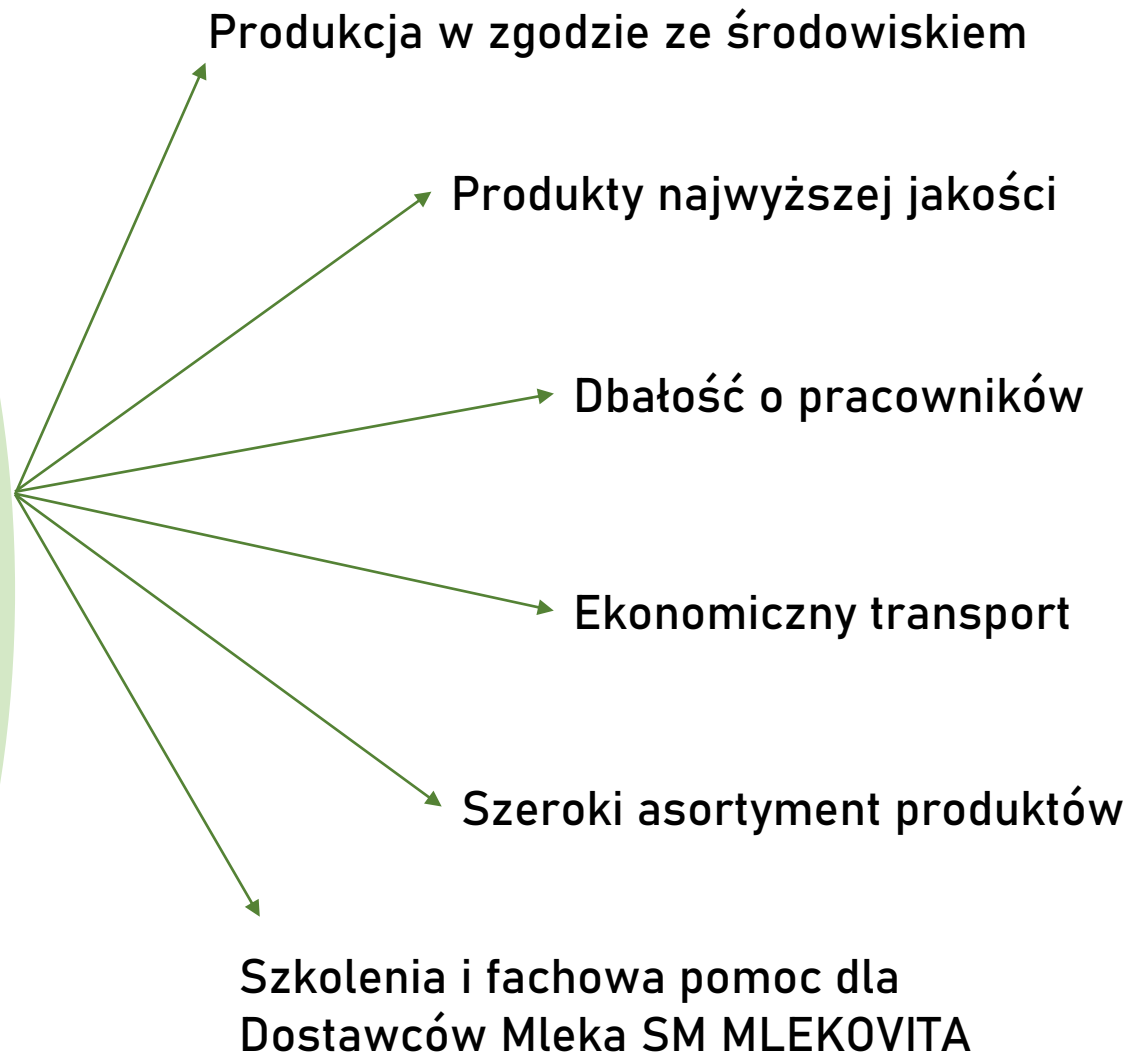


Dobrostan zwierząt



Redukcja emisji gazów
cieplarnianych na poziomie
gospodarstw

ODPOWIEDZIALNOŚĆ SM MLEKOVITA





OCHRONA ŚRODOWISKA

DZIAŁ OCHRONY ŚRODOWISKA SM MLEKOVITA

W Dziale Ochrony Środowiska wypełniane są obowiązki w zakresie sprawozdawczości i zgodności środowiskowych, należą do nich:

- Przeprowadzanie i weryfikowanie zgodności monitorowania emisji CO₂
- Opracowywanie i zatwierdzanie planów monitorowania
- Analiza ryzyka i zakup uprawnień CO₂
- Monitorowanie i rozliczanie uprawnień emisyjnych.
- Sprawozdawczość z zakresu korzystania ze środowiska
- Naliczanie i wnoszenie w odpowiednich terminach opłat środowiskowych.
- Sprawozdania KOBIZE
- Sprawozdania o produktach, opakowaniach i o gospodarowaniu odpadami
- Bieżące prowadzenie Elektronicznej Bazy Danych o Odpadach,
- Sprawozdania do Wód Polskich- składanie informacji o ilości i jakości pobranych wód podziemnych, odprowadzeniu wód opadowych.

- Sprawozdania do Wód Polskich- składanie informacji o ilości i jakości pobranych wód podziemnych, odprowadzeniu wód opadowych i roztopowych z terenu Zakładu, oraz z ilości i jakości ścieków odprowadzanych do obornika. Wnoszenie i sprawdzanie poprawności opłat naliczanych przez Wody Polskie
- Sprawozdania z monitoringu i weryfikacji uprawnień do emisji gazów cieplarnianych
- Sprawozdania do GUS, WIOŚ i innych jednostek
- Bieżące informacje wymagane prawem
- Sprawozdania PRTR
- Prowadzenie kontroli i audytów z zakresu ochrony środowiska
- Przegląd i aktualizacja pozwoleń środowiskowych
- Monitoring i kontrola zgodności środowiskowej procesów
- Monitorowanie ilości i jakości ścieków, ilości i jakości pobranej wody technologicznej i energetycznej.

WSZYSTKIE ZAKŁADY GRUPY MLEKOVITA POSIADAJĄ WYMAGANE PRAWEM POZWOLENIA ŚRODOWISKOWE.

Wszystkie Zakłady Grupy MLEKOVITA posiadają wymagane prawem pozwolenia środowiskowe. Właściwe podmioty, w drodze decyzji administracyjnej określają MLEKOVICIE obowiązki środowiskowe, do jakich musi się dostosować i spełnić, prowadząc działalność gospodarczą. Pozwolenia środowiskowe określają dopuszczalne sposoby, zakres i kierunki korzystania ze środowiska. Ich zadaniem jest przeciwdziałanie zanieczyszczeniom środowiska i racjonalne korzystanie z jego zasobów. Większość zakładów produkcyjnych prowadzi działalność gospodarczą w oparciu o zintegrowane pozwolenia.

SM MLEKOVITA poczyniła szereg inwestycji prośrodowiskowych m.in:

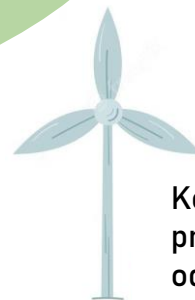
- ❖ W SM MLEKOVITA została uruchomiona farma fotowoltaiczna, z której wyprodukowana energia elektryczna stanowi ok. 16% zapotrzebowania na energię elektryczną Fabryki Proszków Mlecznych i oczyszczalni ścieków,
- ❖ wybudowała kotłownię gazową i elektrociepłownię w zakładzie w Trzebownisku na Podkarpaciu,
- ❖ wybudowała elektrociepłownię w zakładzie w Lubawie,
- ❖ wybudowała nową kotłownię gazową w zakładzie w Morągu,
- ❖ wdrożyła wysokosprawne kogeneracje w Lubawie i Baranowie.

MONITORING POSZCZEGÓLNYCH PARAMETRÓW I ICH WPŁYW NA ŚRODOWISKO

Ocena oddziaływania na środowisko jest jednym z podstawowych narzędzi zarządzania ochroną środowiska w procesach rozwoju, wpisującym się w zasadę zrównoważonego rozwoju. Procedura oceny oddziaływania na środowisko ma dostarczyć organowi administracji publicznej informacji, czy ingerencja inwestycji w środowisko, została zaplanowana w sposób optymalny. Odpowiada także, czy korzyści wynikające z jej realizacji rekompensują straty w środowisku, jakie zwykle są niemożliwe do uniknięcia. Środowisko jest tu rozumiane nie tylko jako środowisko przyrodnicze, ale także jako środowisko społeczne.

W 2023 roku w SM MLEKOVITA po raz kolejny odbył się audit certyfikowanego Systemu Zarządzania Środowiskowego ISO 14001. Audit został przeprowadzony przez wysoko wykwalifikowany zespół auditorów Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji. Wyniki przeprowadzonego auditu dowodzą wysokiej skuteczności funkcjonowania systemu ISO 14001 w SM MLEKOVITA.

W TROSCE O ŚRODOWISKO SM MLEKOVITA MONITORUJE POSZCZEGÓLNE PARAMETRY:



Kogeneracja i produkcja energii odnawialnej OZE

Recykling i odzysk odpadów opakowaniowych



Emisje gazów do atmosfery



Gospodarka wodno-ściekowa



Gospodarka odpadami



Emisja hałasu

Rzeczywisty rozwój technologiczny jest związany z postępującymi zmianami w gospodarce oraz społeczeństwie. Idea zrównoważonego rozwoju jest jedynym rozsądnym rozwiązaniem, które opiera się na zaspokojeniu potrzeb konsumentów, a przy tym środowisko jest objęte szczególną ochroną. Koncepcja zrównoważonego rozwoju jest odpowiedzią na wymagania i potrzeby współczesnych konsumentów, która nie ogranicza możliwości do zaspokajania potrzeb przyszłych pokoleń.

Jednym z aspektów mających niekorzystny wpływ na środowisko są ogromne ilości odpadów z tworzyw sztucznych, które są produkowane przez ludzi. Ze względu na wszechstronne użycie oraz trwałość, tworzywa sztuczne stały się materiałem, który towarzyszy człowiekowi na każdym etapie jego życia.

RECYKLING I ODZYSK ODPADÓW OPAKOWANIOWYCH

RECYKLING I ODZYSK ODPADÓW OPAKOWANIOWYCH

Niezwykle ważnym elementem jest zaangażowanie wszystkich członków systemu gospodarki odpadami. Zarówno mieszkańcy, lokalne władze, firmy produkcyjne oraz służby kontrolujące powinny być czynnie zaangażowani w odpowiednie zarządzanie odpadami.

To w jaki sposób teraz dbamy o naszą planetę będzie miało ogromny wpływ na jej stan w przyszłości. Obieg zamknięty jest modelem, który w znacznej mierze może wpłynąć na poprawę środowiska. Dzięki zastosowaniu obiegu zamkniętego jesteśmy w stanie wydłużyć cykl życia produktów ograniczając w ten sposób ilość wyprodukowanych odpadów do minimum.

SM MLEKOVITA od wielu lat prowadzi działania mające na celu poprawę stanu środowiska. Dowodem wieloletnich starań o dobro środowiska jest wdrożony Certyfikat ISO 14001, który jest gwarancją tego, że produkujemy przyjaźnie dla środowiska.

ODZYSK I RECYKLING OPAKOWAŃ

W 2023 roku nastąpił wzrost ilości opakowań poddanych odzyskowi i recyklingowi w stosunku do roku poprzedniego. Łączna ilość opakowań poddana odzyskowi oraz recyklingowi w roku 2023 wyniosła 11 603,3 t.

Zgodnie z Ustawą o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi mamy obowiązek zapewnienia odzysku, a w szczególności recyklingu odpadów opakowaniowych na odpowiednich poziomach. Obowiązki te realizujemy w 100%.

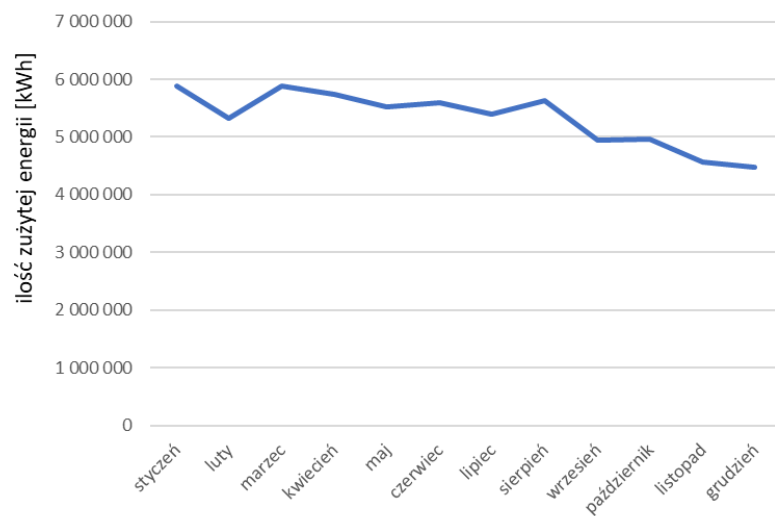
Sukcesywnie zmniejszamy masę opakowań wprowadzonych na rynek.

Analiza wpływu opakowania na środowisko odbywa się już na etapie projektowania produktu. Zespół projektowy uwzględnia wymagania Ustaw przy doborze nowego opakowania i w miarę możliwości prowadzi proces: sposobu pakowania, doboru masy oraz rodzaju opakowania tak, aby minimalizować uciążliwość dla środowiska.

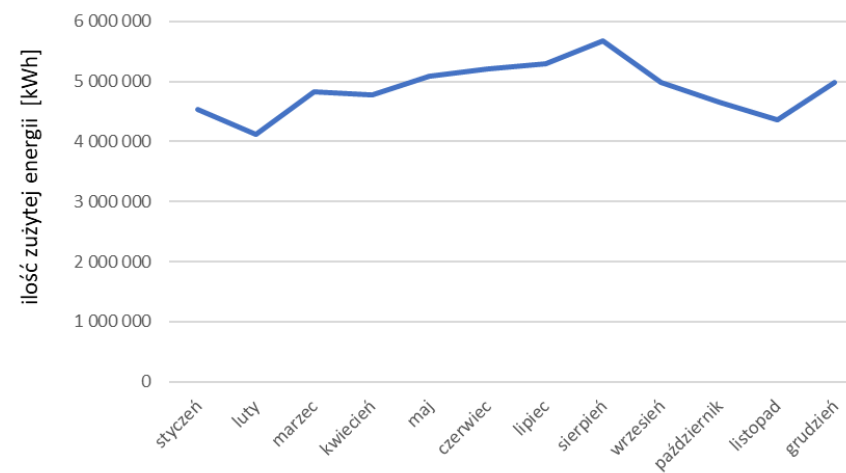


ZUŻYCIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Zużycie energii elektrycznej rok 2022



Zużycie energii elektrycznej rok 2023

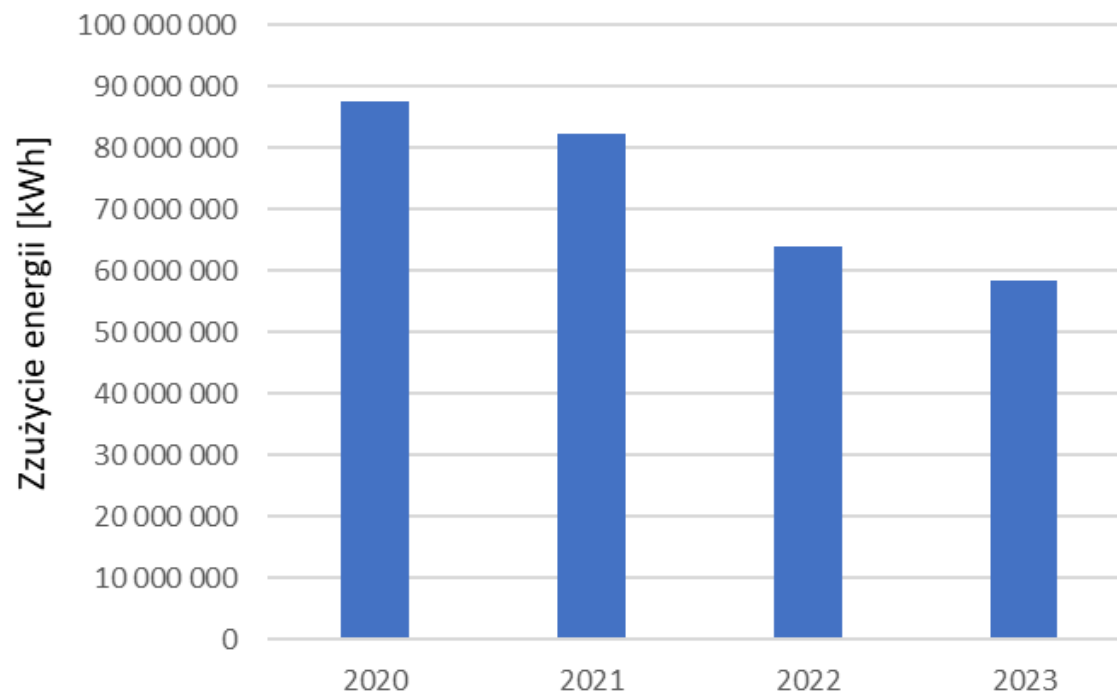


W 2023 roku zostało zużyte 8,5% mniej energii w porównaniu z rokiem 2022.

ZUŻYCIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Zużycie energii elektrycznej w latach 2020-2023 uległo dużemu zmniejszeniu. W roku 2020 zużycie energii wynosiło 87 606 120 kWh, natomiast w roku 2023 wartość ta wynosiła 58 521 960 kWh. W roku 2023 zaobserwowano spadek zużycia energii elektrycznej o 33% w odniesieniu do roku 2020.

Zużycie energii w latach 2020-2023



KOGENERACJA I PRODUKCJA ENERGII ODNAWIALNEJ OZE

W ostatnich latach nastąpił bardzo duży wzrost świadomości wśród społeczeństwa odnośnie niosących za sobą skutków ingerencja człowieka w środowisko naturalne. Ingerencje te powodują zmiany klimatyczne, degradację bioróżnorodności, a tym samym bezpowrotne giniecie wielu gatunków roślin i zwierząt. Powodują one również kurczenie się zasobów wodnych. Przemysł mleczarski wywiera również bardzo duży wpływ na środowisko. Szacuje się, że branża mleczarska zużywa ok. 27,6% wody w odniesieniu do całego sektora spożywczego.

SM MLEKOVITA jako świadomy i odpowiedzialny Producent wie, jak bardzo ważne jest korzystanie z zasobów odnawialnych. Staramy się również korzystać z zasobów nieodnawialnych w taki sposób, aby umożliwić ich recyrkulację, nie dopuszczając do ich rozpraszania w postaci odpadów. Dlatego z tego powodu inwestujemy w nowoczesne technologie, które pozwolą na zminimalizowanie szkodliwego oddziaływania procesu produkcji na środowisko.

SM MLEKOVITA nieustannie dąży do osiągnięcia niezależności energetycznej.

Grupa MLEKOVITA wdraża działania prośrodowiskowe, które są spójne z koncepcją zrównoważonego rozwoju. Poza aspektami środowiskowymi, dzięki oszczędności energii, wody oraz materiałów użytych do procesu produkcji realizowane są również aspekty ekonomiczne. Mniejsza ilość energii, wody oraz materiałów produkcyjnych skutkuje mniejszym nakładem pieniężnym.

W roku 2023 nastąpił wzrost wskaźnika udziału energii z OZE dzięki dużej dyspozycji Naszych źródeł i wyniósł on 23%. Wskaźnik ten zwiększył się o 5% w porównaniu z rokiem 2022.

Łączna ilość wyprodukowanej energii dla Fabryki Proszków Mlecznych w roku 2023 wynosiła 11 505 GWh, co stanowiło 27% udziału w całkowitym bilansie Fabryki Proszków Mlecznych.

Naszym celem na 2024 rok jest utrzymanie udziału energii OZE na poziomie nie mniejszym niż 19% całkowitego zużycia.

ZAKŁADY SM MLEKOVITA

W roku 2018 w Zakładzie w Trzebowniku została przeprowadzona gruntowna modernizacja oczyszczalni ścieków. Oczyszczalnia została rozbudowana również o biogazownię. Dzięki poczynionej inwestycji zakład stał się bardziej ekologiczny. Dzięki zastosowaniu zbiornika uśredniającego pH oraz zastosowaniu flotacji udało się zwiększyć przepustowość oczyszczalni z 750 m³/dobę do 1400m³/dobę. Dodatkowo zastosowany został reaktor do beztlenowej produkcji biogazu. Produkcja biogazu wynosi od 30m³/h do 100m³/h.



Nowoczesna elektrociepłownia wyposażona w wysokosprawną kogenerację o mocy 1,2 MW, która powstała w zakładzie w Trzebowniku w roku 2019 zdobyła laury jako „Budowla podkarpacia”. Elektrociepłownia posiada zainstalowane dwa generatory prądu Siemens o znamionowej mocy elektrycznej 600 kWh każdy. Dzięki instalacji kotła odzyskowego na spalinach z kogeneracji oraz ekonomizerów suchego i mokrego uzyskano moc ciepłą na generatorze prądu, która wyniosła około 830 kWh.



Zakład w Łaszczowie od roku 2016 znajduje się w grupie MLEKOVITA. Obecnie Zakład jest w trakcie modernizacji kociołni węglowej oraz prowadzonych jest szereg działań, które mają na celu zmniejszenie kosztów produkcji i utrzymania zakładu. W roku 2023 w stosunku do roku 2022 nastąpił spadek zużycia węgla o 7% i energii elektrycznej o 5%.

W Zakładzie w Trzebowniku uruchomione zostały dwie nowoczesne i energooszczędne stacje mycia CIP. Całe ciepło do podgrzewania roztworów pochodzi z ciepła odpadowego z wysokosprawnej kogeneracji.



KOGENERACJA I PRODUKCJA ENERGII ODNAWIALNEJ OZE

Energia odnawialna, jest wytworzona z osadu tlenowego nadmiernego, osadu poflotacyjnego, w dwóch agregatach kogeneracyjnych o łącznej mocy 1,6 MW.

W roku 2023 kogeneracja pracowała ze średnią sprawnością 86,5% . Roczna produkcja energii elektrycznej z kogeneracji wyniosła 17 514 MWh, natomiast energia cieplna wyniosła 34684 GJ, 12414 [t] (ciepło i para).

CELEM SM MLEKOVITA
NA 2024 ROK JEST
WZROST UDZIAŁU OZE
W FINALNYM ZUŻYCIU
ENERGII W STOSUNKU
DO ROKU 2023.



ZUŻYCIE GAZU ZIEMNEGO

W 2022 roku dzięki modernizacji starych palników i pracy na nowych kotłach gazowych w Kotlewni Gazowej zaobserwowano mniejsze zużycie gazu niż przy pracy na urządzeniach, które były używane przed modernizacją.

W 2023 roku wskaźnik zużycia gazu ziemnego na 1000 litrów mleka surowego w odniesieniu do roku poprzedniego zmniejszył się o 1,4 m³ (12,5%).

ZUŻYCIE GAZU ZIEMNEGO

Zużycie gazu ziemnego w latach 2020-2023

ROK	2020	2021	2022	2023
ZUŻYCIE GAZU ZIEMNEGO [m ³]	13255195	12935831	9977984	10314852

W roku 2023 zaobserwowano wzrost zużycia gazu ziemnego o 3% w odniesieniu do roku 2022. Większe zużycie gazu ziemnego świadczy o większej pracy kotłów gazowych oraz uruchomieniu kogeneracji. Porównując te zużycie do najbardziej podobnego pod kątem pracy urządzeń roku 2020 widzimy efekt inwestycji w nowe kotły gazowe i modernizacji palników gazowych. W roku 2023 zużycie gazu ziemnego było mniejsze o 28% w porównaniu z rokiem 2020.

EMISJE GAZÓW DO ATMOSFERY

Efekt cieplarniany w coraz większym stopniu doprowadza do postępującej degradacji środowiska naturalnego. Główną przyczyną tego zjawiska jest nadmierna emisja gazów cieplarnianych, które powstają z powodu nieumiejętnego gospodarowania odpadami. Możliwe jest jednak zmniejszenie skutków procesu poprzez wyprowadzenie racjonalnego zarządzania surowcami.

SM Mlekovita, jak każdy zakład produkcyjny przyczynia się do emisji gazów cieplarnianych do atmosfery. Jako nowoczesna i odpowiedzialna firma produkujemy w zgodzie ze środowiskiem, sukcesywnie wdrażamy zasady zrównoważonego rozwoju oraz nieustannie inwestujemy w najlepsze technologie.

Minimalizacja negatywnego wpływu na środowisko jest naszym priorytetem. Z tego powodu stosowane są techniki i szereg działań, które mają na celu niwelować niekorzystne działanie na środowisko, a w tym redukcję emisji gazów cieplarnianych.

W celu nadzoru nad skutecznością wprowadzanych działań na rzecz redukcji emisji gazów cieplarnianych sukcesywnie prowadzimy monitoring. Monitorowanie rodzaju oraz ilości substancji odbywa się poprzez okresowe pomiary, przeprowadzane z częstotliwością określoną w pozwoleniach zintegrowanych.

Przyczynami wzrostu emisji gazów cieplarnianych:

- w wyniku spalania węgla, ropy i gazu powstają dwutlenek węgla i podtlenek azotu;
- wycinanie lasów (wylesianie). Drzewa pomagają regulować klimat poprzez pochłanianie CO₂ z atmosfery. Kiedy są one wycinane, zmagazynowany w nich węgiel znów trafia do atmosfery, a to przyczynia się do efektu cieplarnianego;
- intensywna hodowla zwierząt gospodarskich. Krowy i owce produkują duże ilości metanu podczas trawienia;
- nawozy azotowe powodują emisje tlenków azotu;
- fluorowane gazy cieplarniane są emitowane z urządzeń i produktów, które wykorzystują te gazy. Mają one bardzo wysoką wydajność cieplną, aż do 23 tys. razy wyższą niż CO₂.

Emisje gazów cieplarnianych prowadzą do zmian klimatycznych, które niosą za sobą szereg konsekwencji:

- topnienie pokrywy lodowej na biegunach;
- częstsze powodzie w rejonach zlokalizowanych blisko mórz i oceanów oraz lawiny w górach;
- wzrost temperatury na całej planecie – średnio o 0,2 stopnia na dekadę;
- ginięcie wielu gatunków zwierząt oraz roślin;
- zwiększone parowanie wody oraz bardziej dotkliwie susze, które powodują wyjątkowo żyznych obszarów Ziemi;
- zmiany w klimacie powodują znaczące problemy z rolnictwem, hodowlą zwierząt oraz wielu innych sektorach.

EMISJE GAZÓW DO ATMOSFERY

DZIAŁANIA SM MLEKOVITA MAJĄCE NA CELU REDUKCJĘ EMISJI GAZÓW CIEPLARNIANYCH

Sukcesywne podejmowanie są działania mające na celu ograniczenie emisji zanieczyszczeń, należą do nich:

- Wprowadzenie nowoczesnych technik i technologii charakteryzujących się niską emisyjnością
- Wykorzystanie paliw o niskiej emisyjności
- Wzrost udziału paliwa gazowego w procesie wytwarzania energii, ciepła i pary produkcyjnej
- Redukcja strat w przesyłce ciepła oraz zmniejszenie energochłonności procesów, izolacja parociągów, wymiana urządzeń na energooszczędne.



EMISJE GAZÓW DO ATMOSFERY

SM MLEKOVITA stosuje rozwiązania podnoszące efektywność energetyczną nadzorowanych procesów w celu ograniczenia emisji gazów cieplarnianych.

W SM MLEKOVITA wykonano izolację głównych kolektorów parowych na kotłowni gazowej dzięki czemu osiągnięto wyższą efektywność energetyczną oraz wykonano modernizację palników olejowo gazowych w kotłach KP1 i KP2, dzięki czemu uzyskano lepszą sprawność- 95% oraz spalanie <70NO_x.

Sukcesywnie wdrażane są rozwiązania, które mają na celu ograniczenie emisji dwutlenku węgla. Praca Zakładu jest niezależna od Kotłowni Węglowej. W Zakładzie pod tym kątem został przeprowadzony również audit energetyczny.

Naszym celem jest stosowanie rozwiązań podnoszących efektywność energetyczną stosowanych procesów w celu ograniczenia emisji dwutlenku węgla.

REDUKCJA STRAT CIEPŁA

Instalacja termoizolacji

W SM MLEKOVITA została zainstalowana termoizolacja na dwóch sterylizatorach. Modernizacja polegała na zaizolowaniu armatury przemysłowej w celu redukcji strat ciepła w Wydziale UHT.

Przeprowadzony został również audit efektywności energetycznej, którego celem była ocena efektywności energetycznej przedsięwzięcia polegającego na izolacji elementów sterylizatorów UHT 2 i UHT 4.

Dzięki modernizacji redukcja strat ciepła możliwa jest o 1 551 197, 927 kWh w skali rocznej.

System rekuperacji

W Wydziale Proszkowni zamontowano system rekuperacji, którego zadaniem jest odzysk ciepła. Celem inwestycji jest zmniejszenie zużycia energii cieplnej w procesie. Wykorzystanie takich rozwiązań pozwoli na uzyskanie znaczących efektów ekologicznych, związanych ze zmniejszeniem zużycia energii oraz efektów ekonomicznych związanych z obniżeniem kosztów eksploatacji instalacji.

Dzięki poczynionej inwestycji oszczędność energii cieplnej użytkowej będzie wynosić 2 281 248 kWh.

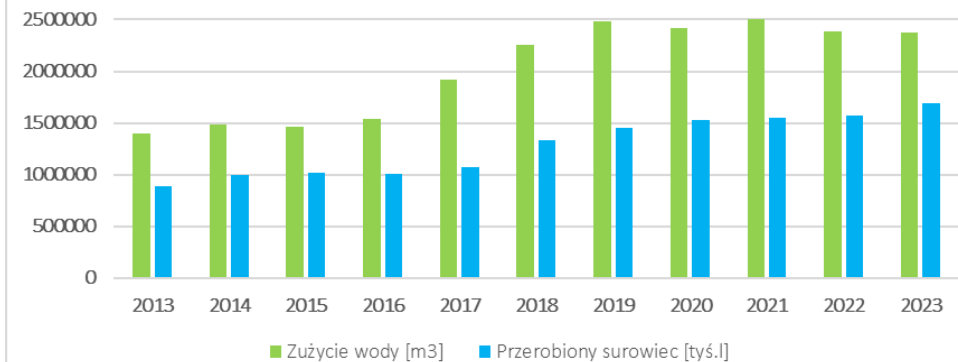
GOSPODARKA WODNA

W przemyśle mleczarskim woda jest medium technicznym wykorzystywanym podczas procesów produkcji, czyszczenia. Gospodarka wodna obejmuje racjonalne zarządzanie wodą oraz ochronę jej zasobów.

SM MLEKOVITA posiada własne ujęcie wody, co zapewnia jej stabilną dostawę o odpowiednich parametrach.

Gospodarka wodna prowadzona jest w sposób zapewniający minimalne jej zużycie. W miarę możliwości na cele pozaprodukcyjne wody są odzyskiwane i powtórnie wykorzystywane.

Zużycie wody w stosunku do przerobionego surowca
lata 2013 - 2023



Obecny wskaźnik zużycia wody jest około 10% niższy niż w latach ubiegłych.

Praktyczne strategie prowadzące do zmniejszenia zużycia wody w produkcji:

- Optymalizacja procesów
- Recykulacja wody
- Technologie oszczędzające wodę
- Monitorowanie i kontrola
- Edukacja personelu
- Oszczędność w procesach mycia



GOSPODARKA ŚCIEKOWA

SM Mlekovita posiada własną oczyszczalnię ścieków, której zadaniem jest oczyszczanie ścieków pochodzących z Zakładu Głównego - Mlekovita 1 oraz Fabryki Proszków Mlecznych - Mlekovita 3, ale również zagospodarowanie odpadów oraz produkcja energii elektrycznej i ciepłej wykorzystywanej na potrzeby produkcji oraz do utrzymania procesu.

W 2023 roku osiągnięto bardzo wysoką redukcję zanieczyszczeń w ściekach odpływających z oczyszczalni, dużo poniżej wartości dopuszczalnych, stopień redukcji w odniesieniu: do BZT5 wyniósł 99,87 %, do ChZT wyniósł 99,3 %, do zawiesiny 99,12 % w odniesieniu do wpływających ładunków zanieczyszczeń. Przy wzroście ładunków dopływających do oczyszczalni ścieków, w odniesieniu do BZT5, ChZT, zawiesiny ogólnej, azotu ogólnego i azotu azotanowego, utrzymano wszystkie wskaźnik na niskim poziomie w ściekach odprowadzanych z oczyszczalni ścieków.

Analiza porównawcza pracy oczyszczalni ścieków w latach 2022-2023

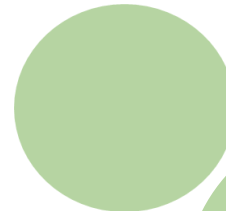
Wskaźnik zanieczyszczeń	Przepływ [m ³ /d]	Ścieki oczyszczone						
		BZT ₅	CHZT	Z _{og.}	P _{og.}	N _{og.}	N-NH ₄	N-NO ₃
Rok								
2022	8233	5,5	39,9	13	0,47	13,7	5,5	1,25
2023	8357	4,3	36,7	11	0,51	13,9	6,4	0,68
Zmiana %	+1,5	- 21,8	-8,0	-	-27,7	+1,5	+15,8	-45,6
Wartości dopuszczalne	9600	25	125	35	2	30	10	30

GOSPODARKA ŚCIEKOWA

W 2023 roku przystąpiono do kolejnej rozbudowy obiektu nowego ciągu ściekowo-osadowego i energetycznego – niezależnej fabryki biofermentacji.

Rozbudowa oczyszczalni będzie obejmować: pompowanie ścieków, układ zbiorników buforowego i awaryjnego, flotację ciśnieniową wraz z dozowaniem chemii procesowej, komorę osadu czynnego (sekcje oczyszczania biologiczno-tlenowego), osadnik wtórny z pompą osadu powrotnego i nadmiernego, sekcje zagęszczania i odwadniania osadu, sekcje beztlenowej przeróbki osadu, która składa się ze zbiornika osadu surowego, reaktora beztlenowego, zbiornika osadu przefermentowanego, sekcje biogazową, która składa się z odsiarczalni biogazu, zbiornika biogazu, pochodni i układu osuszania i podgrzewania biogazu.

Zastosowana technologia oczyszczania ścieków polega na wydzieleniu strumienia ścieków mleczarskich i poddaniu ich flotacji ciśnieniowej na flotatorze DAF. Podczyszczone ścieki mleczarskie płyną na część tlenową. Wydzielony osad poflotacyjny, nadmierny osad tlenowy, serwatka lub permeat podlegają fermentacji w reaktorze beztlenowym. Osad przefermentowany kierowany jest do końcowego odwadniania. W procesie fermentacji osadów produkowany jest biogaz. Biogaz jest wykorzystywany jako paliwo w agregatach kogeneracyjnych wytwarzających energię elektryczną i ciepłą.



GOSPODARKA ODPADAMI

W zakładzie mamy wdrożony system selektywnej zbiórki odpadów, które następnie przekazywane są uprawnionym odbiorcom. Prowadzony jest monitoring ilości wysegregowanych odpadów na przestrzeni wielu lat. Od 01 stycznia 2020 roku wprowadzono obowiązek elektronicznej sprawozdawczości tzw. BDO – elektroniczna Baza Danych o Odpadach, która zastąpiła w całości papierową ewidencję, rejestrację oraz sprawozdawczość. Każdy odbiór odpadów odbywa się poprzez bazę BDO, wszystkie firmy odbierające odpady muszą być zarejestrowane w BDO, posiadają stosowne na odbiór i transport odpadów pozwolenia. Odbiory są na bieżąco rejestrowane w bazie elektronicznej.

ROK	ODPADY WYSEGREGOWANE [kg/tys. l]		
	Makulatura	Tworzywo sztuczne	Wielomateriałowe
2022	0,94	0,63	0,16
2023	0,86	0,55	0,16

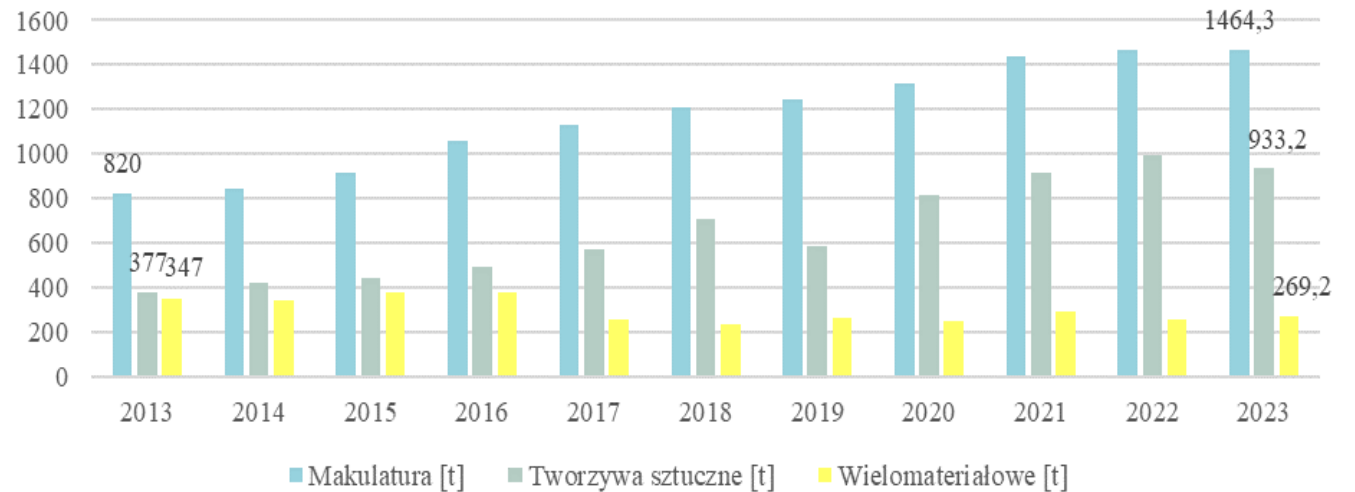
Ilość wysegregowanych odpadów w przeliczeniu na przerobiony surowiec ogółem



GOSPODARKA ODPADAMI

W całej Grupie Mlekovita odpady są szczegółowo segregowane i przekazywane do odzysku bądź przetwarzania dla uprawnionych firm. Współpraca odbywa się tylko i wyłącznie z firmami wiarygodnymi, których działalność weryfikujemy na zgodność z obowiązującym prawem. Wystawiane są również dokumenty potwierdzające recykling.

Wysegregowane odpady w latach 2013-2023



EMISJA HAŁASU

Emisja hałasu jest jednym z podstawowych czynników, który wpływa na jakość środowiska. Parametr ten jest bezpośrednio odczuwalny przez człowieka oraz zwierzęta.

Kontrolujemy natężenie hałasu wokół naszego zakładu zgodnie z wytycznymi zawartymi w pozwoleniach środowiskowych. Pomiary hałasu przeprowadzane są co dwa lata, przez akredytowany zakład badań i analiz środowiskowych. Z przeprowadzonych analiz istniejących źródeł hałasu wynika, że nie odnotowano przekroczeń dopuszczalnych poziomów hałasu emitowanego do środowiska.



OPTIMALIZACJA OPAKOWAŃ

SM MLEKOVITA od wielu lat prowadzi liczne działania mające na celu zmniejszenie ilości materiałów, które zostały użyte do produkcji opakowań. Do takich działań możemy zaliczyć m.in.:

-użycie kubków bez plastikowej przykrywki w pojemnikach na sery topione 150g. Dzięki zastosowanemu działaniu zmniejszyć wprowadzanie tworzywa sztucznego przez 10 miesięcy o 12 930,12 kg. W opakowaniach serów topionych 150g zredukowano również grubość folii z której formowany jest kubek z 1 μ na 0,8 μ .

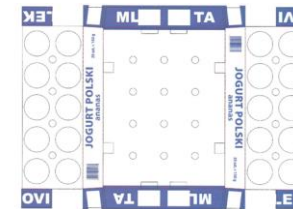
-zmniejszenie ilości plastiku w opakowaniach serka wiejskiego 500g,



-wprowadzenie jednej folii na sery w plastrach do różnych gramatur



-wprowadzenie jednolitych grafik tacek/ kartonów (zmniejszenie liczby kolorów – zmniejszona ilość farby przez dostawców),



-zmiana kubków ze sleeve'em na kubki bez sleeve'u w produktach: jogurt 350g, jogurt 150g oraz jogurt grecki 400g,

-redukcja masy opakowaniowej we wszystkich możliwych opakowaniach m.in. zmniejszenie wagi butelek PET z 24g na 22g.

EDUKACJA ŚRODOWISKOWA


W trosce o środowisko niezwykle ważną kwestią jest również poszerzanie wiedzy z zakresu ochrony środowiska. SM MLEKOVITA organizuje szereg szkoleń oraz akcji, które mają na celu poszerzyć wiedzę oraz świadomość wśród swoich pracowników.



Mlekovita w szerokim zakresie troszczy się o zmniejszenie szkodliwego oddziaływania na środowisko i tę ideę przekazuje swoim pracownikom.

W 2023 roku prowadzono edukację środowiskową. Pracownicy zostali zapoznani z systemem ISO 14001 potwierdzającym, że produkcja odbywa się w sposób przyjazny dla środowiska, tzn. z minimalnym wykorzystaniem zasobów naturalnych przy optymalnym zużyciu czynników energetycznych, surowców, dodatków i opakowań, zachowując przy tym wysoką jakość.

W ramach kampanii edukacyjnych, we współpracy z zaprzyjaźnionymi firmami, przeprowadzono cykl szkoleń w ramach grupy Mlekovita dla pracowników różnych szczebli z zakresu wprowadzenia Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 z dnia 5 czerwca 2019 roku w sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko.



I OGÓLNOPOLSKI MLECZARSKI KONGRES ENERGETYCZNY

Przedsiębiorstwa w coraz większym stopniu stawiają sobie za cel zwiększenie swojej niezależności energetycznej, a także redukcję emisji CO₂ i podążanie za trendami konsumenckimi. Te cele przyświecają również Grupie Mlekovita, która 24 listopada 2023 roku zorganizowała I Ogólnopolski Mleczarski Kongres Energetyczny. Tematem przewodnim wydarzenia i wystąpień konferencyjnych była przede wszystkim transformacja energetyczna oraz najnowocześniejsze techniki i technologie w tym zakresie.

Transformacja energetyczna jest w dzisiejszych czasach koniecznością. Wpływają na to rosnące koszty energii, które przy konsumenckich wymaganiach najwyższej jakości produktów w rozsądnej cenie stają się ogromnym wyzwaniem dla przedsiębiorców. Ponadto nieustannie rosną oczekiwania konsumentów i zmieniają się trendy, które konsekwentnie podążają w kierunku „czystej etykiety” i społecznej odpowiedzialności marek. Aby temu wszystkiemu sprostać, zakłady produkcyjne muszą się stale rozwijać, także pod kątem swojej energochłonności i wpływu swojej działalności na środowisko. Pierwsza edycja Ogólnopolskiego Mleczarskiego Kongresu Energetycznego miała na celu zaprezentowanie najnowocześniejszych technik i technologii w zakresie energii, nie tylko elektrycznej, ale też ciepłej i chłodniczej, oraz usług i produktów, ułatwiających codzienną pracę zakładów, dbanie o jak najmniejsze straty energii, a przy tym o najwyższą jakość produkowanego asortymentu.

NASZE DOKONANIA NA RZECZ ŚRODOWISKA



80 mln zł
wydanych na inwestycje
proekologiczne.



100% własnej energii na oczyszczalni
30% OZE Fabryka proszków
-5% mniej zużycia energii tylko dzięki
farmie fotowoltaicznej



Zmniejszona gramatura
opakowań.



Najlepsze dostępne techniki
i technologie
Efektywność energetyczna > 2200
TOE/rok



100% ustawowego odzysku
opakowań
97% odpadów trafiających do
recyklingu



Redukcja śladu węglowego
20 tys. ton emisji dwutlenku
węgla

REDUKCJA EMISJI
GAZÓW
CIEPLARNIANYCH
NA POZIOMIE
GOSPODARSTW



REDUKCJA EMISJI GAZÓW CIEPLARNIANYCH NA POZIOMIE GOSPODARSTW

Obecnie obserwuje się wzrost popytu na żywność pochodzenia zwierzęcego. W latach 1970-2012 w krajach o niskich i średnich dochodach popyt na produkty pochodzenia zwierzęcego wzrósł ponad czterokrotnie. Szacuje się, że popyt ten do 2030r. wzrośnie o 35%, a do 2050r. wzrośnie o 50% w porównaniu z 2012r.

Stale zwiększający się popyt warunkuje wzrost ilości produkowanego surowca, a co za tym idzie zwiększa się emisja gazów cieplarnianych zarówno emitowanych podczas procesu produkcji, jak i chowu zwierząt gospodarskich.

Rolnictwo, a w szczególności hodowla zwierząt gospodarskich generują prawie 15% globalnych emisji, z czego około dwie trzecie tej emisji jest spowodowana chowem przeżuwaczy, a w szczególności bydła.



REDUKCJA EMISJI GAZÓW CIEPLARNIANYCH NA POZIOMIE GOSPODARSTW

Przeżuwacze emitują do środowiska więcej gazów niż zwierzęta monogastryczne. Przewód pokarmowy przeżuwaczy jest dostosowany do wykorzystywania węglowodanów strukturalnych, na drodze fermentacji, co wynika z działalności mikroorganizmów celulolitycznych i metanogennych. Podczas procesu fermentacji żwaczowej i jelitowej produkowany jest metan i niemetanowe lotne związki organiczne.

Poza metanem i niemetanowymi lotnymi związkami organicznymi, które powstają w przewodzie pokarmowym, duża ilość tych związków i substancji azotowych pochodzi z odchodów zwierzęcych, które są każdego dnia wydalane z organizmu. Niestrawiona substancja organiczna i woda, zawarte w kale, a także mocz, stanowią doskonałe podłoże dla bakterii metanogennych. Produkują one duże ilości metanu, niemetanowych lotnych związków organicznych, amoniaku i innych związków azotowych.

W łańcuchu mleczarskim gospodarstwo mleczarskie jest głównym czynnikiem przyczyniającym się do ogólnej emisji gazów cieplarnianych:

- Metan pochodzący z fermentacji jelitowej jest jednym z głównych źródeł gazów cieplarnianych w gospodarstwach mlecznych.

- Innym źródłem emisji gazów cieplarnianych jest obornik. Wydziela się z niego zarówno metan jak i podtlenek azotu.

- Paliwa oraz energia elektryczna, które są wykorzystywane w gospodarstwie emitują znaczne ilości dwutlenku węgla.

- Zakupione nawozy oraz pasze, również przyczyniają się do emisji gazów cieplarnianych.

REDUKCJA EMISJI GAZÓW CIEPLARNIANYCH NA POZIOMIE GOSPODARSTW

SM MLEKOVITA poza redukcją emisji gazów cieplarnianych w zakładzie prowadzi również działania mające na celu redukcję emisji gazów cieplarnianych wśród naszych dostawców. Emisja gazów cieplarnianych na poziomie gospodarstw w największym stopniu spowodowana jest produkcją pasz oraz fermentacją jelitową zwierząt hodowlanych.

PLAN REDUKCJI EMISJI GAZÓW CIEPLARNIANYCH NA POZIOMIE GOSPODARSTW



Wyliczenie śladu węglowego w wybranej grupie gospodarstw SM MLEKOVITA

ZREALIZOWANE



Analiza kalkulacji i dobór odpowiednich działań

ZREALIZOWANE



Wdrażanie ustalonych działań

**W TRAKCIE
REALIZACJI**



Monitorowanie rezultatów w celu sprawdzenia skuteczności wprowadzonych działań

REDUKCJA EMISJI GAZÓW CIEPLARNIANYCH NA POZIOMIE GOSPODARSTW

Od początku roku 2023 nieustannie trwają działania, które mają na celu zredukowanie emisji gazów cieplarnianych na poziomie gospodarstw.

Redukcja emisji gazów cieplarnianych jest procesem długotrwałym, dlatego został on podzielony na kilka etapów. Pierwszym bazowym etapem było wyliczenie śladu węglowego na poziomie gospodarstw Dostawców Mleka SM MLEKOVITA. Zostało wyselekcjonowane 6 grup w zależności od rocznej ilości dostarczanego mleka. Wszystkie grupy liczyły łącznie 74 Dostawców Mleka SM MLEKOVITA, u których kolejno zostały przeprowadzone kwestionariusze w celu uzyskania niezbędnych do wyliczenia śladu węglowego danych. O poprawność wypełniania danych w kwestionariuszach dbali Instruktorzy SM MLEKOVITA, którzy zostali odpowiednio przeszkoleni w tym zakresie.

Zgromadzone w kwestionariuszach w formie papierowej dane zostały kolejno wprowadzone do aplikacji internetowej.

Wprowadzone do aplikacji dane w celu uzyskania jak najbardziej wiarygodnego wyniku przeszły kolejny etap weryfikacji. Błędy i niejasności, które wykryto podczas weryfikacji zostały przedyskutowane wraz z naszymi Instruktorami oraz Dostawcami Mleka SM MLEKOVITA biorącymi udział w projekcie. Zostały wprowadzone działania naprawcze.

Finalnym punktem etapu bazowego było wyliczenie śladu węglowego, które odbyło się za pośrednictwem przeznaczonego do tego narzędzia Cool Farm Tool. Całość wyliczeń była nadzorowana przez specjalistów zajmujących się wyliczaniem śladu węglowego.

REDUKCJA EMISJI GAZÓW CIEPLARNIANYCH NA POZIOMIE GOSPODARSTW

Kolejnym etapem, który odbył się po wyliczeniu śladu węglowego była analiza kalkulacji i dobór odpowiednich działań. W wyniku kalkulacji uzyskano średnią wartość dla Dostawców Mleka SM MLEKOVITA. Średnia wynosi 1,4 kg CO₂e/FPCM.

Na skutek analizy wyznaczono 3 główne źródła emisji gazów cieplarnianych na poziomie gospodarstw: zarządzanie obornikiem, produkcja pasz oraz fermentacja jelitowa. Zarządzanie obornikiem powoduje 16,4% emisji gazów cieplarnianych, natomiast produkcja pasz 34,8% emisji gazów cieplarnianych. Analiza wykazała także, że wśród badanej grupy dostawców 80% pasz pochodzi z własnej produkcji. Stosowanie pasz pochodzących z własnej produkcji wiąże się z mniejszą emisją gazów cieplarnianych, niż w przypadku użycia pasz z poza farmy. Emisja gazów cieplarnianych w przypadku pasz

pochodzących z poza farmy związane jest z procesem produkcyjnym. Największa ilość gazów cieplarnianych, bo aż 40,2% została wyemitowana na skutek fermentacji jelitowej krów mlecznych.

Uzyskane wyniki zostały szczegółowo przeanalizowane. Zaproponowano działania, które zmniejszą emisję gazów na poziomie gospodarstw. Najrozsądniejszym rozwiązaniem okazał się dodatek paszowy, który redukuje emisję metanu powstałego w trakcie fermentacji jelitowej.

Podobnie jak dwutlenek węgla, metan jest gazem cieplarnianym, którego efekt ocieplenia jest krótszy. Efekt ocieplenia metanu jest jednak znacznie silniejszy niż dwutlenek węgla. W przypadku krów mlecznych zastosowanie preparatu umożliwia zmniejszenie emisji metanu średnio o 30%.

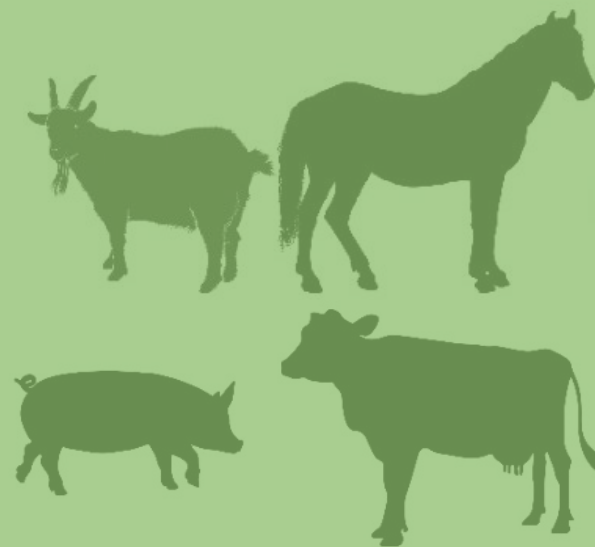
REDUKCJA EMISJI GAZÓW CIEPLARNIANYCH NA POZIOMIE GOSPODARSTW

Obecnie jesteśmy na etapie wdrażania zaproponowanego działania. Instruktorzy SM MLEKOVITA przeprowadzają działania mające na celu wyselekcjonować grupę Dostawców Mleka SM MLEKOVITA, u których zastosowany zostanie dodatek paszowy.

Po zastosowaniu dodatku paszowego planowana jest analiza rezultatów, które zostaną osiągnięte na skutek wdrożonego działania.



DOBROSTAN
ZWIERZĄT
I WSPARCIE
ROLNIKÓW





DOBROSTAN ZWIERZĄT

Instruktorzy SM MLEKOVITA udzielają naszym Dostawcom Mleka szczegółowego instruktarzu podczas wizyty na gospodarstwie, zapewniają fachowe doradztwo, pomagają w prawidłowym żywieniu zwierząt oraz doradzają rolnikom w trudnych sytuacjach.

Zwierzęta muszą mieć zapewniony stały dostęp do wody pitnej, a ich dieta powinna być zbilansowana. Dzięki zapewnieniu zwierzętom hodowlanym odpowiedniej ilości miejsca oraz socjalizacji z innymi zwierzętami swojego gatunku mogą one wyrażać swoje naturalne zachowania. Zwierzęta są wolne od cierpienia fizycznego oraz psychicznego, dzięki zapewnieniu im odpowiednich warunków chowu, a także zapewnieniu przez lekarza weterynarii szybkiej diagnostyki i leczenia.



WYMAGANIA STAWIANE DOSTAWCOM MLEKA SM MLEKOVITA

SM MLEKOVITA w trosce o jakość dostarczanego mleka dba, aby jego jakość spełniała wymagania obowiązujących przepisów:

- Ogólna Liczba Drobnoustrojów w 1 ml nie może przekraczać 100 000- wg średniej geometrycznej
- Liczba Komórek Somatycznych w 1 ml nie może przekraczać 400 000-wg średniej geometrycznej
- Punkt zamarzania nie wyższy niż "-0,5200C"
- Temperatura przyjęcia mleka +4°C ±2
- Mleko nie może zawierać pozostałości substancji mających działanie farmakologiczne lub hormonalne oraz antybiotyków, pestycydów, detergentów i innych substancji szkodliwych.
- Mleko nie może być poddane procesom termicznym oraz procesowi wirowania.

Każdy dostawca po otrzymaniu niezgodnych wyników z pojedynczego badania mleka jest informowany na bieżąco i z badanej próbki mleka otrzymuje wyniki wysłane w formie SMS bezpośrednio przez Wydział Skupu oraz natychmiast podejmowane są działania.

Wymagania zdrowotne dla zwierząt

Mleko surowe musi pochodzić od zwierząt, które:

- nie wykazują żadnych objawów chorób zakaźnych przenoszonych na mleko
- znajdują się w ogólnie dobrym stanie zdrowia, nie wykazują objawów chorobowych, które mogłyby skutkować zanieczyszczeniem mleka, a także nie cierpią na żadną infekcję dróg rodnych objawiających się wydzieliną, na zapalenie jelit z objawami biegunki i gorączką, czy na rozpoznawalny stan zapalny wymion,
- nie posiadają na wymionach żadnych ran, które mogłyby niekorzystnie wpływać na mleko,
- nie otrzymywały żadnych niezatwierdzonych substancji czy produktów, ani nie były poddawane nielegalnemu leczeniu,
- w przypadku, gdy otrzymywały zatwierdzone produkty czy substancje lecznicze, zachowany został odpowiedni, zalecany okres karencji,
- stada są wolne od gruźlicy i brucelozy. W przypadku podejrzenia wystąpienia choroby zwierzęcia, właściciel gospodarstwa jest zobowiązany do odizolowania takiej krowy i poinformowanie Lekarza Weterynarii.

WYMAGANIA STAWIANE DOSTAWCOM MLEKA SM MLEKOVITA

Właściciel gospodarstwa ma obowiązek gromadzenia i przechowywania dokumentacji dotyczącej leków podawanych zwierzętom, okresów ich podawania oraz zaprzestania podawania, w związku z tym ma obowiązek prowadzenia Księgi leczenia zwierząt.

Dokumentacja leczenia zwierząt powinna zawierać informacje o podawanych lekach weterynaryjnych, identyfikować zwierzęta, które były poddane leczeniu, wykazywać okresy karencji, jeśli zostały określone przez producenta leku.

Wymagania stawiane osobom prowadzącym dój

Najważniejszym celem w łańcuchu żywnościowym jest dostarczanie bezpiecznej żywności. Jednym z istotnych elementów jest prawidłowy stan zdrowia osób zajmujących się dojem. Jest wiele chorób, które mogą być przenoszone przez ludzi na zwierzęta, np. gruźlica, wirus grypy, bakterie chorobotwórcze. Wszystkie osoby mające kontakt ze zwierzętami muszą posiadać orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do pracy przy żywności.

Ponadto ważna jest higiena osób przeprowadzających udój:

- czysta odzież, przeznaczona do wykonywania tych czynności,
- nakrycie głowy, żeby nie dopuścić do zanieczyszczenia mleka,
- czystość rąk, brak na rękach ran i uszkodzeń skóry, skaleczeń oraz innych zmian chorobowych.

WSPARCIE ROLNIKÓW

SM MLEKOVITA nieustannie wspiera swoich dostawców mleka oferując im liczne szkolenia oraz fachową pomoc doradców, a także Instruktorów SM MLEKOVITA. W dniu 22 czerwca 2023r. MLEKOVITA zorganizowała I MLECZARSKI KONGRES INNOWACYJNEGO ROLNICTWA, w którym wzięli udział Dostawcy Mleka SM MLEKOVITA.

Innowacje są nieodzownym elementem rozwoju nowoczesnego rolnictwa. Aby sprostać rosnącym oczekiwaniom konsumentów produktów spożywczych, w tym mleczarskich, muszą się rozwijać nie tylko zakłady produkcyjne, ale też hodowcy oraz ich gospodarstwa. Pierwsza edycja Mleczarskiego Kongresu Innowacyjnego Rolnictwa miała na celu zaprezentowanie najnowocześniejszych technik i technologii dostępnych dla rolnictwa oraz usług i produktów, ułatwiających hodowcom byłą mlecznego codzienną pracę i dbanie o najwyższą jakość produkowanego surowca. Organizator wydarzenia, Grupa Mlekovita, w sercu polskiego przemysłu mleczarskiego zgromadziła 22 czerwca 2023r. liczne grono przedstawicieli swoich dostawców oraz firm oferujących innowacyjne rozwiązania dla rolnictwa.

Innowacje w rolnictwie są niezbędne, by mogło odpowiadać na potrzeby coraz dynamiczniej rozwijającego się świata. Mając na uwadze postęp, jaki jest niezbędny polskiemu rolnikowi – dostawcy mleka, by utrzymać najwyższą jakość produkowanego surowca. Tematem przewodnim I Mleczarskiego Kongresu Innowacyjnego Rolnictwa były najnowocześniejsze techniki i technologie oraz innowacyjne usługi i produkty, niezbędne hodowcom byłą mlecznego.

WSPARCIE ROLNIKÓW

”

Mlekovita rozwija się dzięki temu, że jej siłą jest 15 000 wspaniałych rolników, hodowców – dostawców mleka, którzy mają ogromną pasję do hodowli bydła i produkcji mleka. Tu, w sercu polskiego mleczarstwa, mamy też doskonałe warunki naturalne. Ale i to by nie wystarczyło, gdyby nie chcieli pracować i inwestować, by zwiększać produkcję mleka i utrzymywać jego najwyższą jakość. Jakość surowca przekłada się bowiem na jakość produktów wytwarzanych z dostarczanego przez nich mleka i zadowolenie konsumentów, wybierających podczas codziennych zakupów produkty marki Mlekovita – mówił Prezes Zarządu Grupy Mlekovita Dariusz Sapiński Mleczarskiego Kongresu Innowacyjnego Rolnictwa.

”

Po oficjalnym rozpoczęciu Kongresu przemówieniem Prezesa Zarządu Grupy Mlekovita Dariusza Sapińskiego wręczone zostały pamiątkowe dyplomy „Wzorowy Partner w Rolnictwie 2023” przyznane partnerom Mlekovity i jej dostawców, dostarczającym produkty i usługi niezbędne do nowoczesnej hodowli i produkcji mleka.

Pierwszy Mleczarski Kongres Innowacyjnego Rolnictwa był nie tylko okazją do wyróżnień, ale przede wszystkim miejscem spotkania i rozmów dostawców Grupy Mlekovita z przedstawicielami firm i organizacji związanych z branżą rolniczą i mleczarską, przedstawiciele firm współpracujących z Mlekovitą i jej dostawcami w dziedzinach m.in. produkcji i dystrybucji pasz, środków ochrony roślin, produktów i usług związanych z codziennym funkcjonowaniem gospodarstw specjalizujących się w hodowli bydła mlecznego.

Zorganizowany po raz pierwszy Mleczarski Kongres Innowacyjnego Rolnictwa był wyjątkową okazją, by posłuchać i porozmawiać o rozwoju, trendach i wyzwaniach stojących nie tylko przed Mlekovitą i jej dostawcami, ale przed całą branżą rolniczą, skupioną wokół mleczarstwa.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ SPOŁECZNA



ODPOWIEDZIALNOŚĆ SPOŁECZNA

SM MLEKOVITA regularnie przechodzi audyty etyczne i socjalne przeprowadzane przez firmy zewnętrzne. Jesteśmy również członkiem międzynarodowej platformy SEDEX, która ma na celu wspieranie zarządzania firm w etycznym handlu w całym łańcuchu dostaw oraz poprawę praktyk biznesowych.

SM MLEKOVITA dokonuje wszelkich starań, aby zapewnić bezpieczeństwo wszystkim pracownikom. Każdy pracownik przechodzi szkolenie wstępne oraz okresowe z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Wymogi Bezpieczeństwa i Higieny Pracy są stosowane w każdym Dziale i Wydziale. Prowadzony jest również rejestr/ewidencja zaistniałych wypadków i incydentów, które miały miejsce w Zakładzie.

SM MLEKOVITA jest użytkownikiem międzynarodowej platformy EcoVadis, gdzie przechodzi ocenę pod kątem zrównoważonego rozwoju.

Z inicjatywy Prezesa Zarządu Dariusza Sapińskiego powstała przy Grupie Mlekovita Fundacja SM MLEKOVITA, by realizować m.in. cele w zakresie ochrony zdrowia, życia i bezpieczeństwa, pomocy osobom niepełnosprawnym i w trudnej sytuacji życiowej.

Wszyscy pracownicy Zakładu w razie jakichkolwiek problemów mogą zgłaszać je anonimowo do Kierownictwa lub bezpośrednio do Prezesa Zarządu SM MLEKOVITA.



ODPOWIEDZIALNOŚĆ SPOŁECZNA

SM MLEKOVITA dba o to, by być nowoczesną organizacją zarządzaną w sposób odpowiedzialny, dbając o rozwój pracowników i odpowiadając na wyzwania rynku pracy. Mlekovita inwestuje w najlepszą i profesjonalną kadrę pracowniczą, kursy i szkolenia oraz wspiera dostawców mleka, oferując im m.in. doradztwo ekspertów, z myślą dbałości o najwyższą jakość skupowanego mleka.

Pozycja firmy na rynku zapewnia poczucie bezpieczeństwa, stabilizację finansową i stabilność zatrudnienia nawet w czasach kryzysu.



ODPOWIEDZIALNOŚĆ SPOŁECZNA



Brak dyskryminacji



Uczciwe i równe
traktowanie pracowników



Swoboda zrzeszania się

Zasady odpowiedzialności społecznej SM MLEKOVITA:



Bezpieczeństwo i higiena pracy



Respektowanie zasad prawa



Zakaz pracy dzieci



Zakaz pracy przymusowej

ODPOWIEDZIALNOŚĆ SPOŁECZNA

MLEKOVITA, jako największa grupa mleczarska w Europie Środkowo-Wschodniej, posiada uprawnienia na swoje produkty już do ponad 167 krajów świata. Nie jest również obojętna na los najbardziej potrzebujących, nie tylko w Polsce. Z tego względu firma dołączyła do akcji Fundacji Fenicja „Mleko dla Libanu”, przekazując mleko w proszku na cele humanitarne. Mając ogromne doświadczenie w eksporcie, firma wsparła również Fundację Fenicja w organizacji transportu mleka na lotnisko oraz w formalnościach związanych z wywozem mleka z kraju.

W 2020 r. firma była partnerem strategicznym projektu „Misja Uratuję Cię” podczas rajdu Africa Eco Race 2020. W ramach projektu reprezentacja wybitnych polskich sportowców startowała w rajdzie, łącząc ducha sportu z akcją charytatywną. Akcja była objęta patronatem TVP2. Zawodnicy biorący udział w projekcie zawieźli do Senegalu mleko w proszku, przekazane przez MLEKOVITĘ dla dzieci chorych i niedożywionych

MLEKOVITA AMBASADOREM HUMANITARNYM NA ŚWIECIE



MLEKOVITA NAJBARDZIEJ ODPOWIEDZIALNĄ FIRMA

Mlekovita to przedsiębiorstwo, dla którego ważne jest prowadzenie biznesu z poszanowaniem zasad dotyczących ochrony środowiska, społecznej odpowiedzialności biznesu i ładu korporacyjnego, czyli tzw. ESG. SM MLEKOVITA znalazła się w wąskim gronie wyróżnionych z listy 500 najbardziej odpowiedzialnych firm co potwierdza, że jako lider branży mleczarskiej Mlekovita właściwie realizuje ideę społecznej odpowiedzialności biznesu.

Mlekovita jako lider branży mleczarskiej w Europie Środkowo-Wschodniej stawia sobie za zadanie wyznaczanie najwyższych standardów w dbałości o stan środowiska, poprawę jakości życia społeczeństwa oraz ładu korporacyjny. Dlatego firma realizuje szereg działań prośrodowiskowych, m.in. prowadząc racjonalną gospodarkę surowcami, optymalizując zużycie wody i energii. Regularnie modernizowane są również zakłady, by uczynić je jak najbardziej przyjaznymi środowisku, a także realizowane są inwestycje w zakresie własnych źródeł energii.

Mlekovita angażuje się również w promocję zdrowego stylu życia i profilaktykę, zwracając szczególną uwagę na zalety dla zdrowia płynące z codziennego spożywania nabiału. Produkty mleczne odgrywają bowiem istotną rolę w diecie każdego człowieka, także we wspieraniu funkcjonowania układu odpornościowego. Zawierają bowiem wiele ważnych składników odżywczych, m.in. najwyższej jakości białko i wapń, witaminy, makro- i mikroelementy. W ofercie pojawiają się również kolejne nowości w kategorii produktów funkcjonalnych, o szczególnych właściwościach, np. bez laktozy (dla osób z zaburzeniami metabolizmu i trawienia), fermentowane i wzbogacone witaminami (wspomagające funkcjonowanie przewodu pokarmowego i układu odpornościowego) czy o wysokiej zawartości białka (dla osób aktywnych fizycznie i wymagających diety bogatej w białko).