

Spółdzielnia Mleczarska Rolników Śląskich w Kadlubie \* Spółdzielnia Mleczarska Rolników Śląskich w Kadlubie \* Spółdzielnia Mleczarska Rolników Śląskich w Kadlubie

# Mleko pod specjalnym nadzorem

dok. ze str. 1

ności skorzystania z tzw. kredytu pomostowego, uruchomiono środki własne w wysokości 1,2 mln zł, w czym partycypowali spółdzielcy.

Rolnicy - członkowie spółdzielni - swój wkład wnieśli udzielając jej pożyczki na kwotę ok. pół miliona złotych. Jest też szansa na uzyskanie pomocy ze środków Unii Europejskiej w wysokości 1,8-1,9 mln zł. Między innymi dzięki temu, że wszystko to, co zostało dotąd zrobione, już jest w pełni zapłacone, a to właśnie był warunek uzyskania dotacji. Dodajmy, że możliwość finansowania takiej nowej inwestycji ze środków unijnych, pojawiła się dopiero we wrześniu 2003 roku. Wcześniej nie można było finansować budowy nowych obiektów przemysłowych ze środków programu SAPARD.

Był to bez wątpienia duży wysiłek zarówno finansowy jak i organizacyjny, ale był on konieczny. Zwłaszcza że termin naglił, a konkurencja przecież nigdy nie zasypia. Nowa inwestycja pozwalała wreszcie uruchomić posiadane rezerwy produkcyjne i rozszerzyć asortyment produktów. Nowa hala to obiekt na wskroś nowoczesny, pięknie i starannie wykonany, według wszystkich wymagań i norm stawianych przez UE.

Zdolność produkcyjna pozwoliła spółdzielni zwiększyć swoją produkcję pięciokrotnie, tzn. że z około 4 tys. litrów mleka na dobę, które dotąd można było przetwarzać, zdolność wytwórcza spółdzielni wzrosła do 20 tys. litrów mleka na dobę. W warunkach starego zakładu obo-

wiążące przepisy ograniczały ilość przerabianego mleka do 500 tys. litrów mleka rocznie i do produkcji mleka spożywczego. Dzięki nowej hali wszelkie takie ograniczenia przestały obowiązywać.

- W kwestii asortymentu również musielimy zrewidować poglądy i iść naprzód z duchem czasu, a raczej wymogów rynkowych - mówi J. Frąckowiak. Dziś producent, który się nie rozwija i wciąż oferuje ten sam jeden produkt, staje się dla handlu mało atrakcyjnym partnerem, choćby nawet był to wyrób o uznanej renomie na rynku, tak jak np. nasze mleko pełne, smakiem, zapachem,

wszystkimi parametrami zbliżone do tego naturalnego, prosto od krowy. Ponieważ jednak rynek surowca bywa niestabilny, a produkcja wyrobów wysoko przetworzonych jest bardziej rentowna, kiedy już posiadamy lepsze warunki lokalowe, zamierzamy wykorzystać tę szansę i powiększyć gamę oferowanych produktów.

Dysponując tak wysokiej jakości surowcem, czyli bardzo dobrym mlekiem dostarczanym przez naszych rolników, już wkrótce ruszy produkcja mleka o zawartości tłuszczu 2%. W konsekwencji pozwoli nam to na uzyskanie śmietany. Na początku będziemy robić śmietanę 12-procentową, potem w zależności od zainteresowania handlu wprowadzimy do produkcji również inne rodzaje. Podobnie zamierzamy uczynić w przypadku innego produktu - twarogu, którego produkcja ruszy niebawem. Oczywiście przy nowych wyrobach, niezmiennie zamierzamy się trzymać naszej podstawowej zasady, aby przy

zachowaniu wszystkich wymogów higieny współczesnej produkcji, starać się pozostać wiernym dobrym tradycyjnym recepturom. Najpierw będzie produkowany twaróg biały, czysty bez dodatków, ale na tej bazie, stosując właściwe składniki smakowe i aromatyczne, mamy możliwość powiększać ten asortyment - kontynuuje Janusz Frąckowiak. - Chcemy też rozwinąć produkcję napojów fermentowanych (jogurty, kefir). Może powrócimy też do produkcji kisielki (zsiadłe mleko), którą już produkowaliśmy przed 2 laty, ale musielimy z tego zrezygnować, bo oferowana była przez nas jako pojedynczy wyrób w tej grupie towarów, zaś handlowcy oczekiwali szerszej palety. Dziś możemy taką zaproponować, dlatego warto ją ponownie włączyć do naszej oferty.

To nie wszystkie zamierzenia. Na I półrocze przyszłego roku planuje się w kadlubskiej spółdzielni rozpocząć produkcję masła. A przy okazji prawdziwej, tradycyjnej maślanki, smak której udawało się odnaleźć jedynie w starej, babcinej maśnicy. Ponownie słyszę o wierności tradycyjnym recepturom. Aby nie było tak, jak w niektórych zakładach mleczarskich, które nigdy nie produkowały masła, ale mają w sprzedaży maślankę, bo mają tak „zdolnych” technologów, że produkują sztucznie ciecz z grubszą smakiem przypominającą maślankę, ale mającą niewiele wspólnego z jej pochodzeniem. J. Frąckowiak jest przekonany, że klient dokona właściwego wyboru pomiędzy naturą a chemią. Wszyscy w spółdzielni wierzą, że produkt maksymalnie zbliżony do natury i wytwarzany bez agresywnej chemii i konserwantów, zawsze będzie cieszył się największym uznaniem i popytem. Zwłaszcza w czasach, kiedy w walce o zysk, producenci często prześcigają się w modyfikowaniu żywności, związków chemicznych nie zawsze zdrowych dla człowieka.

To jednak przyszłość. A dziś? Hala wprawdzie oddano do użytku, ale nie oznacza to, że produkcja w nowym obiekcie już ruszyła. Ruszy dopiero wtedy, gdy zostaną usunięte wszystkie usterki dostrzeżone przy odbiorach przez różne komisje (waga niedociągnięć nie jest duża, ale po-



Zautomatyzowany punkt odbioru mleka z cystern samochodowych

prawie to trzeba).

Hala i ustawione w niej urządzenia robią wrażenie swoim wyglądem. Również objaśnienia J. Frąckowiaka na temat wymuszonej ścieżki kursowania się po zakładzie. Otóż pracownik najpierw wchodzi do szatni tzw. „brudnej”, potem - do części „czystej”, gdzie myje ręce, przebiera się w odzież roboczą i także obuwie.

Ono również jest myte. Ale to nie koniec zabiegów - żeby dotrzeć do hali produkcyjnej - musi przejść jeszcze przez odkażacz. Droga jest jednokierunkowa, a klamka - z jednej strony. No ale przecież musi wrócić na śniadanie, skorzysta z toalety; też mieszczonej się na pierwszym piętrze... Z hali na piętro też prowadzą drzwi z klamką z jednej strony. Na pytanie, czy wszyscy na pewno będą tak zdyscyplinowani, że nie zostawią przymkniętych tylko drzwi, J. Frąckowiak odpowiada, że klamki to rozwiązanie tymczasowe. Zupełnie poważnie myśli się o

wprowadzeniu elektronicznych chipów dla wszystkich pracowników, dzięki którym ruch każdej osoby będzie monitorowany. Takie postępowanie wymusza reżim nowoczesnej technologii. A właśnie zakład wyposażony jest w najnowocześniejsze urządzenia; wszędzie mierzona jest temperatura i wilgotność. Rygorystyczne przestrzeganie norm obowiązujących przy produkcji to przecież podstawa przetwórstwa spożywczego.

Praktycznie wszystkie urządzenia do produkcji są już na miejscu, wiele zostanie zdemontowanych ze starej hali produkcyjnej, która będzie całkowicie wyłączona z produkcji.

Jedynym problemem w kwestii wyposażenia stanowią aktualnie w zasadzie urządzenia do produkcji masła, których się w kraju nie produkuje. Zarząd rozważa oferty z Francji i Szwajcarii i te ostatnie wydają się dziś bardziej atrakcyjne.

Wspomniałem wcześniej o wymuszonej ścieżce poruszania się pracowników. A co zatrudnieniem?

Spółdzielnia dysponuje 16 etatami dla pracowników. Dotychczas pracowało 12 osób. Trzy powracają z długich urlopów. Dodatkowo został utworzony 1 etat dla technologa.

Taka obsada personalna w przypadku pracy w systemie jednozmianowym jest wystarczająca - mówi J. Frąckowiak. - Jedyne w przypadku, gdyby zwiększyło się zapotrzebowanie na wyroby z Kadłuba i zaśzła konieczność uruchomienia II zmiany, zatrudnienie może wtedy wzrosnąć jeszcze o 4 osoby. Czy tak się stanie, to dopiero pokaże przyszłość. Lista chętnych jest długa. Wpisanych jest na nią 60 osób.

Piotr Koszyk

## Kiedyś i dziś

W 1991 roku zawiązała się grupa inicjatywna, składająca się z rolników, którzy nie byli zadowoleni z współpracy z istniejącą



Stary zakład

wówczas strzelecką spółdzielnię mleczarską. Rolnicy ci chcieli mieć autentyczny wpływ na działalność gospodarczą firmy, na zagospodarowanie i podział zysków. Tych warunków nie otrzymali w Strzelcach, postanowili więc założyć własną spółdzielnię. Została ona zarejestrowana 28 lutego 1992 roku. Skup mleka rozpoczął się 10 marca tego roku. Mleko sprzedano do SM w Bie-

Od początku Spółdzielnia Rolników Śląskich wprowadzała nowatorskie zasady i metody. Jako pierwsza w Polsce zastrzegła w statucie, że jej członkami mogą być tylko producenci mleka, oraz że w skład rady nadzorczej mogą wchodzić jedynie członkowie spółdzielni. W dbałości o jakość produktów kadlubscy spółdzielcy również nie pozostawali w tyle - jako pierwsi wprowadzili niezależną od siebie ocenę mleka, wprowadzili skup wyłącznie mleka schłodzonego, pierwsi również oceniali zawartość bakterii w mleku. Ta konsekwentna polityka zaostrzająca znacznie wymogi jakościowe wobec dostawców wydała wkrótce solidne owoce - spółdzielnia nie miała najmniejszych problemów ze sprzedażą produktu w przystępnej cenie, dostawcy zmuszeni do stałej dbałości o jakość modernizowali własne gospodarstwa, unowocześniając technikę udoju i chłodzenia mleka.

Okazało się wkrótce, że wprowadzone nowe, europejskie normy jakościowe na surowe mleko nie są dla

niczym problemem - od dawna bowiem ich produkt był poddawany znacznie surowszej ocenie we własnej spółdzielni.

O trafności wyboru i decyzji rolników mówią również inne dane. Spółdzielnia zaczynała od skupu około 5.000 litrów mleka dziennie. W roku



Uroczyste otwarcie nowej hali

2002 skup przekroczył 20.000 litrów, a obecnie doszedł do poziomu blisko 35.000 litrów. W 1992 roku mleko skupowano od 428 dostawców, obecnie od 260. Spółdzielcy - producenci mleka zbudowali w tym czasie 15 nowoczesnych obór wolnostanowiskowych. Początkowo spółdzielnia jedynie skupowała i sprzedawała daję

surowe mleko. Obecnie ok. 20.000 litrów mleka surowego jest przetwarzane na mleko spożywcze pakowane w worki foliowe, oraz na jogurt. Niedawno zainwestowano w nowoczesny samochód (zastąpiono nim pierwszy, już wyeksploatowany) do transportu mleka, który posiada moduł do oceny jakości odbieranego surowca przed wzięciem go do zbiornika.

Spółdzielnia na początku zatrudniała czterech pracowników, obecnie - 16, prowadzi dwa sklepy firmowe. Liczba byłych i aktualnych członków spółdzielni i dostawców mleka przekroczyła 500 osób.

W skład pierwszego zarządu spółdzielni wchodził: Piotr Anderwald (prezes) oraz Henryk Długosz i Jan Mój - członkowie. W pierwszej Radzie Nadzorczej zasiadali: Jan Kałka, Jan Glinka, Józef Pasternok, Teodor Mańczyk, Rajmund Richter, Joachim Koj, Teresa Ochwat, Alfred Prókop, Cecylia Mania i Czesław Gola. Obecnie skład ten uzupełniają:

Renata Skrzypczyk, Marek Kuboń, Piotr Korzeniec, Hubert Murlowski, Bernard Mjoachim Kała, Hubert Bartetzko, Bernard Ochman i Arnold Hurek. Obecny zarząd tworzą: Józef Pasternok (prezes) i Antoni Nocoń i Hubert Mróz (członkowie zarządu).

Kadlubscy spółdzielcy nie ukrywają, że w początkowym okresie działania opierali się na doświadczeniach swoich niemieckich kolegów. Szczególnie zasługi położył tu Horst Schroeder, Ślązak mieszkający w Niemczech, rolnik, działacz wielu niemieckich organizacji rolniczych i społecznych, który dzielił się własnymi doświadczeniami. To właśnie dzięki staraniom H. Schroedera, niezjącego już pierwszego przewodniczącego Związku Rolników Śląskich Tomasa Cichonia oraz posła Helmuta Paździora spółdzielnia w Kadlubie otrzymała finansową pomoc od rządu Republiki Federalnej Niemiec. Za te pieniądze spółdzielcy kupili 240 chłodniarek do mleka dla swoich dostawców oraz samochód do transportu i badania mleka.

Jak powiedział podczas otwarcia przetwórnicy Janusz Frąckowiak, produkcja opierać się będzie przede wszystkim na wysokiej jakości oraz utrzymaniu tradycyjnych receptur wytwarzanych przetworów.

/p. a./