



27.11.2020

Zaproszenie na szkolenie online pt. "Naukowe dowody wartości odżywczych mleka – jak walczyć z czarnym PR"

Obecnie bardzo często spotykamy się z czarnym PR dotyczącym mleka i produktów mleczarskich. Jakie argumenty należy stosować by obalić szerzenie się nieprawdziwych informacji? Polska Izba Mleka wychodzi naprzeciw oczekiwaniom i zaprasza na szkolenie online pt. "Naukowe dowody wartości odżywczych mleka – jak walczyć z czarnym PR", które sfinansowane jest z Funduszu Promocji Mleka w ramach zadania „SZKOLENIA ONLINE”.

Szkolenie odbędzie się 10 grudnia 2020 r. w formie ONLINE.

Poniżej przekazujemy zaproszenie zawierające szczegółowe informacje o szkoleniu oraz kartę zgłoszeniową.

[SZKOLENIE ONLINE – ZAPROSZENIE](#)

[KARTA ZGŁOSZENIOWA](#)

Chętnych prosimy o wypełnienie karty zgłoszeniowej i przesłanie jej na adres mailowy szkolenia@izbamleka.pl do 04 grudnia 2020 r.

Ostatnia szansa by wziąć udział w konkursie „Europejskiej nagrody za innowacje spółdzielcze”

Copa i Cogeca przy wsparciu Cajamar Caja RuralTematem organizuje V edycję konkursu „Europejskiej nagrody za innowacje spółdzielcze”, której tematem przewodnim są innowacje umotywowane zrównoważonością, czyli tworzenie nowych produktów, usług, przestrzeni rynkowej, procesów i modeli biznesowych, których motorem są cele gospodarcze, społeczne i środowiskowe.

Europejska nagroda za innowację spółdzielczą Cogeca ma na celu wyróżnienie wybitnych innowacji spółdzielczych w sektorach rolnictwa, żywności, rybołówstwa i leśnictwa. Oprócz prestiżu, jakim jest zdobycie Europejskiej nagrody za innowację spółdzielczą, laureaci i finaliści otrzymają również kompleksowy „pakiet medialny”, w ramach którego będą mogli zaprezentować swoje osiągnięcia, sukcesy i innowacje.

Zgłoszenia mogą być nadsyłane przez spółdzielnie wszystkich poziomów, form i rozmiarów, aktywne w wyżej wymienionych sektorach, które z powodzeniem wprowadziły innowacje spółdzielcze lub pomogły w ich rozwoju w jednym lub kilku Państwach Członkowskich Unii Europejskiej. Termin składania wniosków wydłużono do piątku 18 grudnia 2020 r. do godz. 12.00.



Twitter PIM: <https://twitter.com/PolskaIzbaMleka>



Facebook PIM: <https://www.facebook.com/PolskaIzbaMleka/>



Strona Polskiej Izby Mleka: <http://www.izbamleka.pl>



Polskiej Izby Mleka

27.11.2020

41

Zachęcamy do odwiedzenia specjalnej strony internetowej

<https://www.agricoperativesaward.eu/>, gdzie zamieszczono wszelkie istotne informacje i nowy harmonogram dotyczący konkursu. Na stronie dostępny jest również formularz internetowy, za pomocą którego można składać wnioski.

Ceny zbytu artykułów mleczarskich

Zakłady mleczarskie monitorowane w ramach Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej MRiRW w dniach 9–15.11.2020 r. masło w blokach zbywały przeciętnie po 16,40 zł/kg, o 0,9% drożej niż tydzień wcześniej oraz o 7,2% drożej niż przed miesiącem. Masło konfekcjonowane sprzedawano po 17,55 zł/kg (3,51 zł za 200 gramową kostkę), o 0,1% taniej niż w poprzednim notowaniu oraz o 2,2% taniej niż miesiąc wcześniej. Masło w blokach było o 2,0% droższe niż przed rokiem, a masło konfekcjonowane – o 5,0% tańsze.

Cena zbytu OMP wyniosła 9,34 zł/kg i była o 2,5% niższa niż tydzień wcześniej, ale o 2,3% wyższa niż przed miesiącem. Jednak był to poziom cen o 7,2% niższy niż w porównywalnym okresie 2019 r. Za pełne mleko w proszku płacono 11,63 zł/kg, o 0,3% mniej niż w poprzednim notowaniu, ale o 0,1% więcej niż miesiąc wcześniej oraz o 5,6% mniej niż przed rokiem.

Krajowi producenci ser Edamski zbywali przeciętnie po 12,99 zł/kg, o 3,8% taniej niż przed tygodniem i o 5,9% taniej niż przed miesiącem. Cena sera Gouda wyniosła 14,76 zł/kg i była o 1,0% wyższa od notowanej w poprzednim tygodniu i o 6,8% wyższa niż miesiąc wcześniej. W porównaniu z cenami sprzed roku ser Edamski był tańszy o 2,6%, a ser Gouda droższy o 6,7%.

Źródło: ZSRIR MRiRW

Wydawca: Polska Izba Mleka



Izba Mleka to największa i najprężniej działająca organizacja branży mleczarskiej w Polsce. Głównym profilem działalności Polskiej Izby Mleka jest wspieranie oraz promocja polskiej branży mleczarskiej w Polsce i za granicą.

Wydawca nie ponosi odpowiedzialności za treść, formę i styl artykułów. Przedstawione materiały mają charakter wyłącznie informacyjny.



Twitter PIM: <https://twitter.com/PolskaIzbaMleka>



Facebook PIM: <https://www.facebook.com/PolskaIzbaMleka/>



Strona Polskiej Izby Mleka: <http://www.izbamleka.pl>