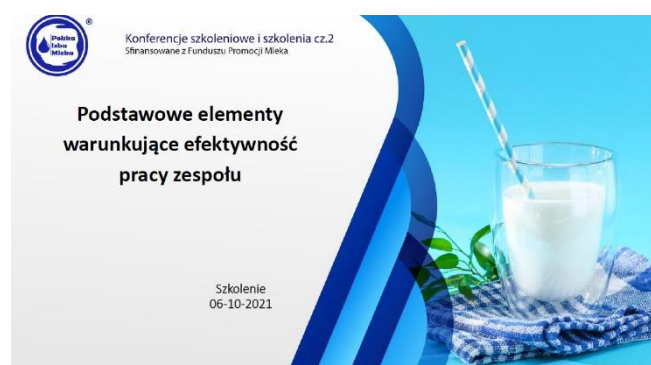




25.10.2021

Szkolenie pt. Podstawowe elementy warunkujące efektywność pracy zespołu

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom Polska Izba Mleka w dniu 06.10.2021 r. zrealizowała bezpłatne szkolenie pt. "Podstawowe elementy warunkujące efektywność pracy zespołu", które sfinansowane było z Funduszu Promocji Mleka w ramach zadania „Konferencje szkoleniowe i szkolenia cz. II”.



Podczas szkolenia zostały poruszone różne kwestie, m.in. po co są zasady współpracy. Otóż odpowiedź jest prosta: "Zasady są po to, aby neutralizować kwasy!".

Konferencja z cyklu FAKTY I MITY O MLEKU

Polska Izba Mleka w dniu 09 października 2021 r. zorganizowała kolejną konferencję z cyklu „Fakty i mity o mleku”, która odbyła się w Łodzi. W trakcie konferencji dr n. med. Pani Irena Białokoz – Kalinowska - specjalista alergologii, specjalista medycyny rodzinnej i pediatrii wprowadziła uczestników w temat tłuszczów mlecznych, czy są one potrzebne w naszej diecie. Znaczna część uczestników potwierdziła, że nie każdy zdaje sobie sprawę z tego, że tłuszcze stanowią podstawowe i najważniejsze źródło energii dla wszystkich komórek znajdujących się w naszym organizmie, budujących tkanki i narządy. Ponadto uczestnicy wzięli udział w warsztatach kulinarnych, które zostały poprowadzone przez Panią Klaudię Budny – pasjonatkę gotowania i dobrego jedzenia. W trakcie tych warsztatów były przygotowane takie dania jak leniwe pierogi z okrasą ze słonecznika oraz grzanki z serem, śliwką i orzechami w miodzie, a także deser, krem z białej czekolady z serem pleśniowym.

Konferencja cieszyła się olbrzymim zainteresowaniem. Mieliśmy przyjemność gościć także nauczycieli, ze szkół gastronomicznych którzy potwierdzili, że tego typu projekty promujące produkty mleczarskie są bardzo potrzebne w dobie nieprzychylnych informacji krążących wokół mleka i tłuszczów mlecznych.



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



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



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



15.10.2021

Ceny zbytu artykułów mleczarskich

W dniach 27.09-03.10.2021 r. zakłady mleczarskie monitorowane w ramach Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej MRiRW masło w blokach zbywały przeciętnie po 19,91 zł/kg, tyle samo, co tydzień wcześniej i o 10,4% drożej niż przed miesiącem. Masło konfekcjonowane sprzedawano po 21,17 zł/kg (4,23 zł za 200 gramową kostkę), o 0,7% drożej niż w poprzednim tygodniu i o 7,9% drożej niż przed miesiącem. Cena masła w blokach była wyższa niż przed rokiem o 28,9%, a masła konfekcjonowanego – o 20,3%.



Za odtłuszczone mleko w proszku płacono 11,66 zł/kg, o 0,5% mniej niż tydzień wcześniej i o 0,5% więcej niż przed miesiącem. Cena zbytu pełnego mleka w proszku wyniosła 14,61 zł/kg i była o 0,6% wyższa niż w poprzednim tygodniu i o 1,5% wyższa niż miesiąc wcześniej. W porównaniu z notowaniami sprzed roku OMP było droższe o 27,3%, a PMP – o 25,2%.

Krajowi producenci ser Edamski zbywali przeciętnie po 15,05 zł/kg, o 1,5% taniej niż tydzień wcześniej i o 1,1% drożej niż przed miesiącem. Cena sera Gouda wyniosła 15,16 zł/kg i była o 0,4% niższa niż w poprzednim tygodniu oraz o 2,2% wyższa niż miesiąc wcześniej. Ser Edamski był droższy niż przed rokiem o 12,4%, a ser Gouda – o 11,7%.

Źródło: KOWR

Wydawca: Polska Izba Mleka



Polska 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>