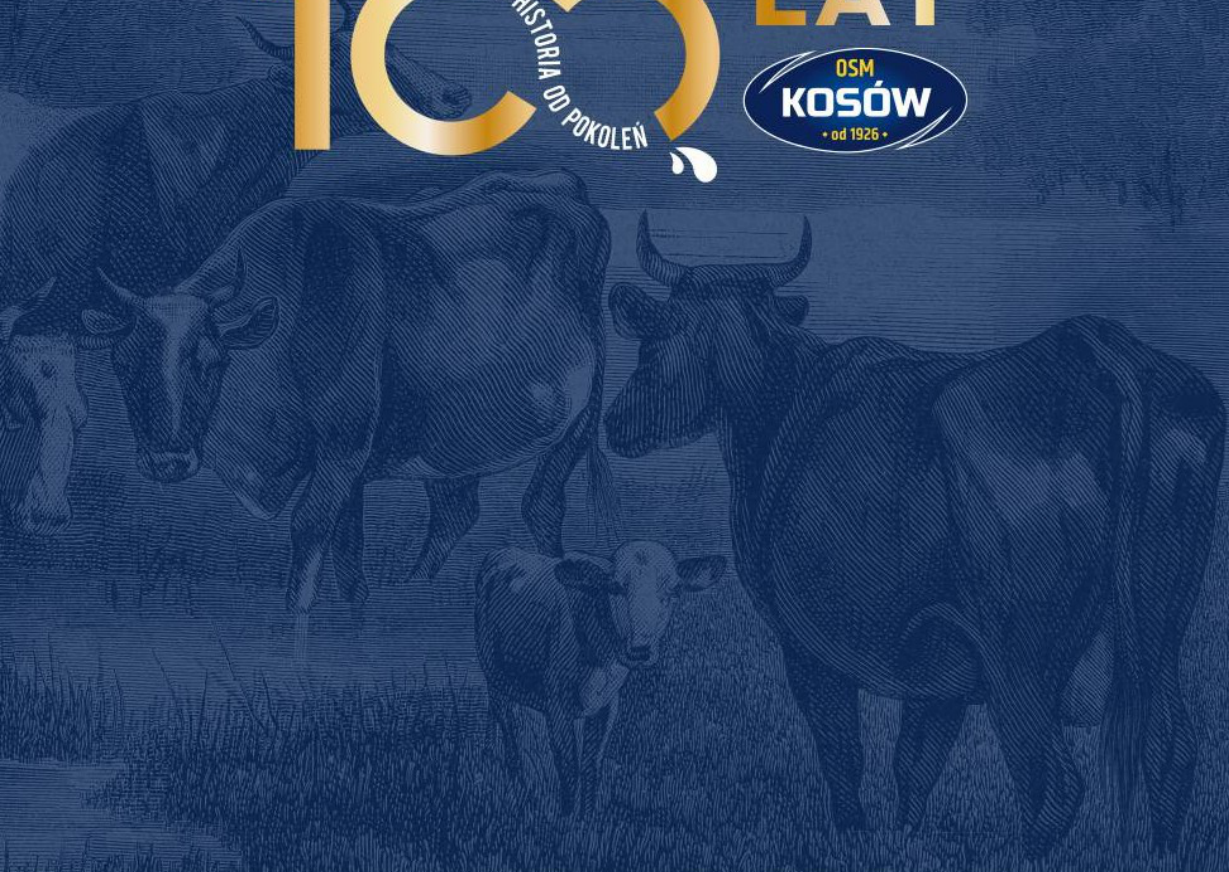


Magda Stasiuk
Artur Ziótek

Na mlecznej drodze...

Jubileusz Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej
w Kosowie Lackim



NA MLECZNEJ DRODZE...

MAGDA STASIUK
ARTUR ZIONTEK

NA MLECZNEJ DRODZE...
JUBILEUSZ OKRĘGOWEJ SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ
W KOSOWIE LACKIM



KOSÓW LACKI 2026

Korekta:
Renata Podleś
Karolina Wareluk
Joanna Zawisza

ISBN 978-83-980858-0-9

Wydawca:
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kosowie Lackim
ul. Parkowa 2, 08-330 Kosów Lacki
<https://osmkosow.pl>
tel. +48 25 787 90 88

Druk:
EFEKT Studio Sp. z o.o.
Sokołów Podlaski

SPIS TREŚCI

ANDRZEJ MINARCZUK, Prezes Zarządu OSM Kosów Lacki	
WSTĘP	7
OD AUTORÓW	11
KOSÓW LACKI	13
OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W KOSOWIE LACKIM	25
WSPÓŁCZESNOŚĆ OSM KOSÓW LACKI W TELEGRAFICZNYM SKRÓCIE: KILKA WAŻNYCH FAKTÓW I LICZB.....	43
ZARZĄD OKRĘGOWEJ SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ W KOSOWIE LACKIM (kadencji 2022-2026).....	47
PRACOWNICY OKRĘGOWEJ SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ W KOSOWIE LACKIM (stan na 31 grudnia 2025 r.).....	48
BYLI CZŁONKOWIE ZARZĄDU OKRĘGOWEJ SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ W KOSOWIE LACKIM.....	51
BYLI PRACOWNICY OKRĘGOWEJ SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ W KOSOWIE LACKIM.....	53
OSM W ŻYCIU REGIONU. ROZMOWY Z PRACOWNIKAMI, WSPÓŁPRACOWNIKAMI I ROLNIKAMI.....	77
TADEUSZ BEDNARCZYK.....	79
BARBARA BEDNARCZYK.....	84
PIOTR DANILUK	86
JUSTYNA I STANISŁAW GOŁOCCY	88
KAZIMIERZ KIRAGA.....	90
IRENA KOSOWSKA	94

ANDRZEJ KRASKA	98
WŁODZIMIERZ KUCHARCZYK	102
STANISŁAW KUZIAK	106
EDMUND OLESZCZUK	109
MIECZYSLAW PODLEŚ	113
WOJCIECH SÓJKA	116
LESZEK STAŃCZEWSKI	119
MARIAN STEĆ	121
MARTA STEĆ	124
NATALIA WINECKA	126
TADEUSZ WOJTYRA	127
HENRYK ZALEWSKI	132
JOANNA ZAWISZA	135
ALBUM	141

SZANOWNI PAŃSTWO



S to lat – to brzmi dumnie. Dla wielu instytucji jest to jedynie symboliczna data w kalendarzu, dla innych powód do krótkiego wspomnienia przeszłości. Dla Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim to jednak coś znacznie więcej: to opowieść o ludziach, o wspólnocie i determinacji, która pozwoliła przetrwać najtrudniejsze czasy i zbudować nowoczesne przedsiębiorstwo na solidnym fundamencie tradycji.

Początki Spółdzielni sięgają 1926 roku. Jej założycielami była grupa rolników z okolic Kosowa Lackiego, którzy dostrzegli, że tylko wspólne działanie pozwoli im uniezależnić się od pośredników, ustabilizować dochody i rozwijać produkcję mleka na wyższym poziomie jakościowym. Była to śmiała inicjatywa oddolna, która zrodziła się z realnych potrzeb lokalnej społeczności.

W czasach, gdy Polska odbudowywała swoją państwowość po latach zaborów, rolnicy z regionu Kosowa Lackiego wykazali się przedsiębiorczością i dalekowzrocznością. Spółdzielnia od początku była czymś więcej niż tylko zakładem przetwórczym: stała się szkołą współodpowiedzialności, wzajemnego wsparcia i kształtowania wspólnej przyszłości.

Najtrudniejszym rozdziałem w historii Spółdzielni był okres II wojny światowej. Działania wojenne doprowadziły do całkowitego zniszczenia zakładu, przerwania ciągłości produkcji na wiele lat i ogromnych strat materialnych. Infrastruktura została poważnie uszkodzona, a działalność mleczarska niemal całkowicie sparaliżowana.

Jednak mimo zniszczeń, w Kosowie nie zginęła idea spółdzielczości. W sercach ludzi, którzy ją pielęgnowali przetrwało przekonanie, że wspólna praca ma sens. Po zakończeniu wojny rozpoczął się długi i mozolny proces odbudowy; nie

tylko budynków i maszyn, ale także społecznego zaufania, struktur organizacyjnych i potencjału gospodarczego.

Przełomowym momentem w powojennej historii był rok 1962, kiedy to zbudowano zakład w miejscu, w którym funkcjonuje on do dziś. Był to symboliczny i praktyczny krok w stronę stabilizacji oraz długofalowego rozwoju. Nowa lokalizacja i nowoczesne jak na tamte czasy zaplecze techniczne pozwoliły zwiększyć moce produkcyjne oraz usprawnić przetwórstwo mleka.

Budowa zakładu w obecnej siedzibie nie była jedynie inwestycją infrastrukturalną. Była dowodem determinacji i wiary w przyszłość. Wysiłek włożony w jego powstanie pokazał, że nawet po najtrudniejszych doświadczeniach można podnieść się i tworzyć od nowa – silniej i mądrzej.

Kolejne lata przyniosły systematyczny rozwój Spółdzielni. Modernizowano linie produkcyjne, rozszerzano asortyment, podnoszono standardy jakości. Zakład stawał się coraz ważniejszym elementem lokalnej gospodarki, zapewniając stabilny odbiór mleka od rolników oraz miejsca pracy dla mieszkańców regionu.

Zmieniały się realia gospodarcze: od okresu gospodarki centralnie planowanej po transformację ustrojową lat 90. Każdy z tych etapów wymagał elastyczności i odwagi w podejmowaniu decyzji. Dzięki konsekwentnemu zarządzaniu oraz zaangażowaniu członków i pracowników Spółdzielnia potrafiła dostosować się do nowych warunków rynkowych.

Szczególnie intensywny rozwój nastąpił w ostatnich latach. To czas znaczących inwestycji w nowoczesne technologie produkcyjne, modernizacji parku maszynowego oraz zwiększenia mocy przerobowych. Wprowadzono nowe standardy jakości i bezpieczeństwa żywności, odpowiadając na rosnące wymagania rynku oraz konsumentów. Wybudowano magazyn nabiałowy, nową serownię wraz z solownią serów, nowoczesną kotłownię wraz z kogeneracją oraz maszynownię chłodniczą. Automatyzacja i robotyzacja zakładu pozwoliła znacząco obniżyć koszty produkcji i wyeliminować znaczną część prac fizycznych. Postawiono na młodą, dobrze wykształconą średnią kadrę kierowniczą, która nie boi się wyzwań i śmiało konkuruje z największymi podmiotami mleczarskimi.

Spółdzielnia umocniła swoją pozycję jako stabilny i wiarygodny partner dla rolników kultywując ideę, która przyświecała jej założycielom sto lat temu. Postęp nie oznaczał jednak porzucenia tradycji. Wręcz przeciwnie: stał się jej naturalną kontynuacją.

Dziś, świętując stulecie działalności, widzimy drogę pełną wyzwań, odbudowy i konsekwentnego rozwoju. Od inicjatywy grupy rolników z okolic Kosowa Lackiego, przez wojenne zniszczenia i budowę zakładu w 1962 roku w obecnym

miejscu, aż po dynamiczne przeobrażenia ostatnich lat, cała historia Spółdzielni jest świadectwem siły tutejszej wspólnoty.

Ta książka jest hołdem dla wszystkich pokoleń rolników, pracowników, działaczy i partnerów, którzy przez sto lat budowali markę i znaczenie Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim. To opowieść o odpowiedzialności, wytrwałości i dumie z lokalnych korzeni. Tym wszystkim rolnikom, emerytom i obecnym pracownikom, dziękuję za to, że chcieli podzielić się swoimi wspomnieniami. Szczególne podziękowania kieruję też do autorów książki, którzy swoją pracą i cennymi uwagami pomogli nam w jej powstaniu.

Bo minione sto lat to nie tylko przeszłość – to solidny fundament pomyślnej przyszłości.

Andrzej Minarczuk

Prezes Zarządu

OSM w Kosowie Lackim

OD AUTORÓW

Książka, którą oddajemy do rąk Szanownych Czytelników, jest okolicznościowym wydawnictwem powstałym na Jubileusz 100-lecia istnienia Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim. Z założenia ma więc być popularnie ujętą opowieścią o idei, ludziach i miejscu, w którym się narodziła. Głos oddamy nielicznie zachowanym źródłom, prasie, wewnętrznym zestawieniom OSM oraz dawnym i obecnym pracownikom. Sylwiczny charakter publikacji pozwoli więc na zarysowanie historii Spółdzielni, umieszczenie jej początków w kontekście realiów pośród których wyrosła oraz pokazanie jej doniosłej roli społecznej. Od wieku Spółdzielnia jest bowiem jednym z największych w okolicy zakładów pracy a w rolniczym regionie od swego zarania jest również gwarantem pomyślności rodzinnych gospodarstw. Niejednokrotnie ta współpraca pomiędzy rolnikami a Spółdzielnią legitymuje się kilkupokoleniową tradycją. Asortyment OSM stał się zaś jedną z najbardziej zauważalnych i docenianych wizytówek Kosowa.

Obchodzony w tym roku jubileusz jest więc tyleż samo świętem Spółdzielni, co i całej lokalnej społeczności. Dla nas, jako entuzjastów dziejów regionu, naturalnym zatem było podjęcie pracy nad jej opisem. Koncepcja, choć ustalona już na wstępie pracy, musiała ewoluować. W miarę rozpoznawania materiału okazało się bowiem, że niemal nie istnieją dokumenty archiwalne, które mogłyby pozwolić na przygotowanie komplementarnej monografii. Dotyczy to zarówno archiwum zakładowego, jak i archiwów państwowych właściwych dla Kosowa, czyli lubelskiego (międzywojnie) i siedleckiego (czasy powojenne). Książka niniejsza, mimo iż nie ma charakteru naukowego, ocala niemal wszystko, co możliwe do uchwycenia w narracji.

Pewnej trudności nastroczał również wybór zdjęć do publikacji, zwłaszcza tych ulokowanych w części albumowej. Nie sposób zidentyfikować wszystkie osoby na fotografiach, a nawet nie wszystkie przedstawione na nich wydarzenia, więc w porozumieniu z wydawcą postanowiliśmy zrezygnować z podpisów w ogóle. Będą więc bezsłowną, ale jakże plastyczną opowieścią o historii

kosowskiej spółdzielni, jej brawurowym rozwoju, modernizacji i przekształcaniach poczynając od lat 60. XX w. do dziś.

W trakcie prac nad nią korzystaliśmy z życzliwości (i cierpliwości) wielu osób związanych z kosowską OSM. Pragniemy więc serdecznie podziękować panu Prezesowi Andrzejowi Minarczukowi za zaufanie i stworzenie dogodnego klimatu do pracy nad publikacją; dziękujemy pani Renacie Podleś za skuteczną koordynację działań i niezawodną życzliwość, pani Irenie Kosowskiej za udostępnienie notatek; dziękujemy również Joannie Zawiszy, Oldze Oleszczuk, Magdalenie Sikorze oraz wszystkim naszym rozmówcom, których wypowiedzi znajdują się na kartach tej książki oraz tym, którzy na różnym etapie prac służyli nam cennymi materiałami.

Państwa zaś, zachęcamy do lektury...

Magda Stasiuk
Artur Ziontek

KOSÓW LACKI



Kosów Lacki jest dziś miastem z siedzibą gminy miejsko-wiejskiej, leżącym w powiecie sokołowskim województwa mazowieckiego, nad rzeką Kosówką będącą dopływem Bugu. Urokliwie położona na granicy Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego miejscowość rozciąga się na 11,57 km², zamieszkuje ją 2062 osoby przy gęstości zaludnienia 178,2 os./km². Analogiczne dane dla gminy: powierzchnia – 200,17 km², ludność – 5334 osoby, gęstość zaludnienia – 26,6 os./km². Miejscowość i gmina nie są więc przesadnie duże a statystyki niestety wykazują tendencję spadkową, jeśli chodzi o liczbę mieszkańców. Niemniej to właśnie tu, na niegdysiejszych obrzeżach Kosowa Lackiego, narodziła się oddolna inicjatywa społeczna, powszechnie znana w kraju jako Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska, która w roku bieżącym obchodzi stulecie swojego istnienia. Jest jedną z najtrwalszych i najlepiej rozpoznawalnych wizytówek regionu. Nie każdy musi bowiem wiedzieć, gdzie dokładnie położony jest Kosów Lacki, każdy jednak kojarzy znajdujące się na terenie gminy Muzeum Trebлінkę, jedyny w Polsce obraz El Greco, odnaleziony w pokoju miejscowej plebanii i przede wszystkim – doskonały asortyment kosowskiej OSM. Zanim jednak wejrzymy w arkana jej historii, pokrótce przedstawimy miejscowość. A zatem...

POCZĄTKI

Pogranicze Mazowsza i Podlasia od czasów najdawniejszych stanowiło barwną mozaikę kultur i struktur społecznych. O ile Rzeczpospolita traktowana była jako przedmurze chrześcijaństwa, o tyle Podlasie uznać można za pas graniczny między Wschodem a Zachodem. Łączył on dwie odmienne strefy kulturowe, które w specyficzny sposób przenikały się na całym jego terenie.

Wszystkie zamieszkujące tu ludy: Polacy, potomkowie Jaćwingów, Litwini, Rusini, Żydzi, Niemcy, Tatarzy, Szkoci, Holendrzy, Wielkorusowie-Starowiercy, zachowując elementy swojej indywidualności i tożsamości, stopiły się w jeden konglomerat podlaskiej kultury. W strukturze tej już od późnego średniowiecza istniała nić spajająca część wspólną, charakterystyczną dla formującej się tu społeczności. Tereny, które później nazwano Podlasiem to jest ziemię drohiczką (do której należał Kosów) i ciągnący ku niej region z Drohiczyнем, Bielskiem,

Surazem, Mielnikiem oraz ziemię brzeską z Brześciem, Kamieńcem i Kobryniem traktowano jako odrębną całość już w XIV w. Na czoło wybijała się w tym zestawieniu ziemia drohicka, której tereny wielokrotnie przechodząc spod kurateli litewskiej pod mazowiecką, piastowską i odwrotnie, nabierały coraz bardziej tylko sobie właściwego charakteru. Województwo podlaskie powstało w roku 1513 a jego stolicą obrano Drohiczyn. Kosów zaś od blisko wieku był w rękach możnej rodziny Kossowskich. To z jej pojawieniem się na Podlasiu wiążą się pierwsze dochowane do czasów współczesnych wzmianki o miejscowości.

KOSSOWSCY NA KOSOWIE

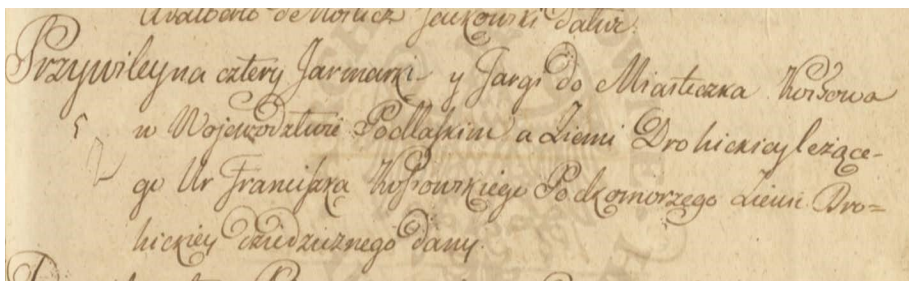


Mapa z zaznaczonym dworem i ogrodem Kossowskich



W pierwszą niedzielę po Bożym Ciele 1417 roku, czyli w niedzielę 15 czerwca, wielki książę litewski Witold nadał Marciniowi z Ciolkowa, staroście pultuskiemu, dobra podlaskie, wśród których były: Grądy, Nowa Wieś, Łomna, Olszew, Lubiesz, Dębe, Guty, Golanki oraz wieś Kosów. Centralnym miejscem klucza był właśnie Kosów, więc z czasem Marcin zaczął się pisać „na Kosowie Kossowski”. Z nastaniem jego rządów rozpoczął się też okres przyspieszonego rozwoju miejscowości. W 1425 r. Marcin wybudował tu pierwszą świątynię i ufundował rzymskokatolicką parafię pw. Najświętszej Maryi Panny i św. Józefa. Następnie, na początku wieku XVI Kossowsky wznieśli

drugą świątynię – cerkiew prawosławną pw. Bogurodzicy, ulokowaną po tzw. „ruskiej” stronie. W wyniku unii brzeskiej (1596) stała się ona świątynią unicką przynależącą do dekanatu drohickiego diecezji brzeskiej. Jednak w połowie XVIII w. zaczęła tracić na znaczeniu. W 1757 r. liczba wiernych unickich nie przekraczała już ledwo 80 osób. Niszczący kościół został w końcu rozebrany. Na jego miejscu ks. Paweł Dąbrowski, proboszcz parafii rzymskokatolickiej, pobrał kapliczkę a sam teren przeznaczył na cmentarz grzebalny. W XVIII w. funkcjonowała w Kosowie również szkoła parafialna działająca na zasadach i wedle programów wytyczonych przez Komisję Edukacji Narodowej. W roku 1781 uczyło się w niej 3 dzieci szlacheckich i 11 mieszczkańskich (przy ogólnej liczbie mieszkańców sięgającej około 300 osób).



Informacja o przywileju dla Miasteczka Kossowa; Metryka Koronna

Ostatnim przedstawicielem rodu Kossowskich był Franciszek Marceli, który w 1778 r. wyjednał u króla Stanisława Augusta drugi przywilej na dwa targi w tygodniu i cztery doroczne jarmarki. W ten sposób Kosów cieszący się od przeszło pół wieku statusem miasteczka ugruntował swoją pozycję w regionie. Franciszek Marceli zmarł w 1782 r. i został pochowany z wielkimi honorami w krypcie kosowskiego kościoła. Sam ród Kosowskich nader dobrze zapisał się nie tylko w historii miejscowości, ale i całego regionu.

POD ZABORAMI

Po trzecim rozbiórze Kosów znalazł się pod władzą austriacką. W XIX wieku, wraz z utworzeniem Księstwa Warszawskiego (1807; Kosów był w jego granicach) oraz wejściem w życie kodeksu Napoleona i nowych podziałów administracyjnych, ukonstytuowała się w miasteczku władza samorządowa. Funkcję burmistrza pełnił Jacek Paderewski, ówczesny właściciel Paderewka i Kosowa (w jego posiadanie wszedł po ożenku z córką Franciszka Marcelego Kossowskiego), wybitnie lasy na łatwo pozyskiwane pieniądze. Na polecenie Komisji

Rządowej Spraw Wewnętrznych dokonał on opisu miejscowości – jej historii i spraw bieżących. Pisał: „W 1820 r. ludność utrzymywała się z handlu towarów kramarskich, z szynków, różnych rzemiosł, a najwięcej z wyrobku”. Miasteczko nie rokowało, według słów burmistrza-właściciela, nadziei na rozwój, ale i on sam zbytnio o to nie zabiegał.

W czasie powstania styczniowego okoliczne tereny wielokrotnie stawały się areną zaciekłych walk. Kosowianie wzięli udział w wielkiej bitwie pod Węgrowem 3 lutego 1863 r. rozgrywającej się w pierwszych dniach narodowego zrywu. Jeden z nich, poległy z rąk zaborców Józef Berliński ma dziś w Węgrowie swój mały pomnik upamiętniający czyn jego i innych, bezimiennych powstańców.

W maju 1863 r., gdy w okolicy wsi Soldany toczyły się zjadłe walki carskich żołnierzy z oddziałem mjr. Ludwika Lutyńskiego, w jego szeregi wstąpiło kilkanaście osób z regionu Kosowa. Był wśród nich Feliks Bartczuk (1846-1946) – późniejszy świadek egzekucji ks. Brzóska w Sokolowie Podlaskim, a w czasie II wojny światowej żołnierz AK. Ppor. Bartczuk był ostatnim w Polsce weteranem powstania styczniowego. Zmarł w roku 1946 i pochowany został na miejscowym cmentarzu.

W 1869 r. wróciła kwestia niepomysłnych rokowań dla rozwoju miasteczka. W wigilię tego roku Komitet Urządzający w Królestwie Polskim pozbawił Kosów obowiązującego dotychczas statusu miasta zmieniając go w osadę.

ODZYSKANIE NIEPODLEGŁOŚCI

Wielka Wojna 1914-1918 przetoczyła się przez Kosów i okolice z siłą nawałnicy. To, co przyniosło ze sobą lato 1915 r. przekraczało wszelkie zdolności imaginacji mieszkańców. Ostatni raz wielki teatr wojenny rozgrywał się tu w okresie zrywu styczniowego. Postęp techniczny, jaki od tamtego czasu nastąpił, a razem z nim rozwój techniki wojskowej, generowały wydarzenia, które trudno byłoby sobie wcześniej wyobrazić. Dokonały one demograficznej zagłady lokalnej społeczności, zdewastowały region pod kątem materialnym i kulturowym. Ludzie byli zastraszani i namawiani do wyjazdu na wschód. Rekwirując dobra ziemianom, wręczano im pokwitowania mające być podstawą późniejszej rekompensaty, ale zrealizować miano ją już w Rosji. „Zdawało się – pisał Adam Jaroński – iż Moskal, ustępując przed Niemcem, radby zabrać ze sobą całą Polskę”. Kradziono bydło i konie, zboże, sprzęty domowe oraz wszystko, co można było spożytkować militarnie. Wywieziono więc dzwony z kościelnych wież w głąb Rosji. Wymuszano łapówki w zamian za oszczędzenie domostw przed pożogą,

wszak wycofujące się na wschód wojska rosyjskie sumiennie realizowały doktrynę spalonej ziemi. „Ślad ich przejścia znaczył się ognistymi lunami i detonacją wysadzanych mostów i budynków kolejowych. Czego Rosjanin nie mógł zabrać ze sobą, to oddziały kozackie, które szły w tyle, paliły i niszczyły. Pozostały w gruzach całe miasteczka, gdziekolwiek tylko ocalał dom, gdyż „dobroduszny” Moskal inne domy podpalając, ten za łapówkę oszczędził. Na fali tych zająć, w połowie sierpnia najpierw rozkradziono, a potem podpalono spółdzielnie w Kosowie i Sterdyni, a razem z nimi znaczną część miasteczek – budynki folwarczne, sterty na polu, a nawet zboże na pniu stojące”. Niemcy, którzy rychło zastąpili wycofujących się Rosjan okupowali region do końca wojny.

Józef Milik, pochodzący z nieodległego Seroczyna (gm. Sterdyn) poseł na Sejm RP, opisując w swych pamiętnikach odzyskanie niepodległości w 1918 r. notował: „[...] w nocy z dnia 9 na 10 listopada przysłana była do mnie wiadomość [...] ażeby na rozkaz głównej komendy Dowborczyków już 10 rozbrajać Niemców, gromadzić i nie dopuścić do koncentracji żołnierzy i administracji niemieckiej. We wsi zebrałem grupę znajomych mi i oddanych, a pewnych chłopaków [...]. Pięciu żandarmów nie spodziewając się niczego, pakowało swoje manatki na wozy, żeby wyjechać do Kosowa. Na wszelki wypadek przecięliśmy połączenia telefoniczne z Sokołowem i Kosowem. Żandarmi jak raz jedli śniadanie. Weszliśmy niepostrzeżenie od drugiego pokoju, gdzie na szczęście stały ich karabiny. Od razu mieliśmy broń w ręce. Żandarmi zaś widząc beznadziejność sytuacji dali się ostatecznie rozbroić i odprowadzić do punktu zbornoego w areszcie gminnym. Tym sposobem zdobyliśmy 5 karabinów i 5 rewolwerów. Do wieczora tegoż dnia w najbliższej okolicy rozbroiliśmy 25 Niemców. Wszystko to odbyło się bezkrwawym sposobem. [...] W Sokołowie i Kosowie rozbrajano Niemców na drugi dzień, 11 listopada. W Kosowie Niemcy przy rozbrajaniu zabili kilku Polaków i spalili kilka domów. Jednym słowem rozbrojenie odbyło się dość sprawnie i po 48 godzinach nie było już śladu okupacji niemieckiej w całym powiecie”.

Razem z nastaniem niepodległości rozpoczęło się organizowanie tak długo wyczekiwanej, odrodzonej, własnej już państwowości. W tym samym czasie dawała się odczuć nasilona propaganda sowiecka. Często to reemigranci z Rosji byli głównymi przekąźnikami komunistycznej ideologii, a także bolszewickich form walki. Napaść bolszewicka była więc spodziewana, ale mimo wszystko okazała się szokiem dla mieszkańców. Gdy w 1920 r. przez okolice zaczęły przemieszczać się na zachód oddziały wojsk, lazarety i niezbyt pokaźne tabory, Jarośński zapisał, że „jak grom z nieba spada na nas najazd bolszewicki”. W regionie

zaczęło się pojawiać coraz więcej migrantów uciekających przed tą zawieruchą. Do najintensywniejszych starć w regionie doszło w dniach 5-6 sierpnia w Białobrzegach (gm. Sterdyń) i 8 sierpnia w Kosowie. W efekcie tego drugiego wydarzenia w ręce polskich oddziałów trafiło 50 jeńców i 3 ciężkie karabiny maszynowe, przy stratach: 5 zabitych i 23 rannych. Gdy o sromotnej porażce sowieckiej dowiedział się ich oddział stacjonujący w Suchodole, jeden z pijanych wojaków miał wykrzyknąć „jej Bohu, kak do Warszawy takich Kosowów budiet mnoho, nam armii nie chwatit”.

W tydzień później rozegrała się wielka Bitwa Warszawska, nazwana Cudem nad Wisłą.

W DWUDZIESTOLECIU MIĘDZYWOJENNYM

Wedle danych z pierwszego powszechnego spisu ludności przeprowadzonego w 1921 r., powiat sokołowski znajdujący się w ówczesnych granicach województwa lubelskiego, miał powierzchnię 1291 km², na co składało się 390 miejscowości, w tym jedno miasto (Sokolów) i 12 gmin wiejskich. Poza samym Sokolowem, znajdowały się tu również dwie większe miejscowości, które w powszechnej świadomości wciąż funkcjonowały jako „miasteczka” – Kosów Lacki i Sterdyń.

Wedle ówczesnego podziału administracyjnego gmina Kosów sąsiadowała z gminami: Chruszczewka, Prostyn, Olszew oraz Sterdyń, a w jej skład wchodziły wsie: Albinów, Bojary, Bolkowizna, Borki, Buczyn Ruski, Czarnochoiny, Dąbrowa, Dębe Nowe, Dębe Stare, Dorobacze, Góry, Grabniak, Granicznik, Guty, Guty-Marianka, Henrysin, Jagodnik, Jakubiki, Jasieniec, Kąty, Kobylnik, Korzenicha, Kosów, Kosów-Hulidów, Kosów Lacki, Kosów Ruski, Krupy, Kreczkowskie, Kwestia, Lipnik, Łomna, Majdan, Majdan Kupientyński, Milewko, Natolin, Nowa Wieś, Prośniska, Puterki, Rybaki, Rytale Olechny Szlacheckie, Sitne, Soldany, Tamta Część, Telaki, Telaki Szlacheckie, Tosie, Wólka Dolna, Wólka Górna, Wólka Okraglik, Wólka Rytelska, Zapiaszcze, Zawady, Zofjówka. Nie wszystkie nazwy przetrwały do dziś.

Kosów w obecnych granicach zamieszkiwało w tymże 1921 r. 2998 osób (wg wyznania: 1547 os. – chrześcijańskie, 1438 os. – mojżeszowe, 13 os. – prawosławne; wg narodowości: 2142 Polaków, 843 Żydów, 1 Rosjanin, 12 Białorusinów).



Centrum Kosowa Lackiego, lata 20. XX w.

Powracająca na tory normalnego życia społeczność energicznie przystąpiła do odbudowy miasteczka. Kosów zaczął ponownie tętnić życiem. Uformowała się władza samorządowa, zawiązywały się organizacje społeczne oraz mniej lub bardziej formalne instytucje kulturalne i stowarzyszenia.

I tak powstały tu m.in. koło Ligi Obrony Powietrznej Państwa, oddział Związku Strzeleckiego, koło Związku Rezerwistów, gminny komitet Wychowania Fizycznego i Przysposobienia Obronnego, oddział Towarzystwa Popierania Budowy Publicznych Szkół Powszechnych, a także komitet Funduszu Obrony Narodowej. Mieszkańcy czynnie współpracowali z organizacjami powszechnymi i brali udział w działaniach ogólnopolskich, takich jak np. pomoc powodzianom w roku 1934 za pośrednictwem Ogólnopolskiego Komitetu Pomocy Ofiarom Powodzi. Zdarzały się też inicjatywy przekraczające granice państwa; gdy z okazji 150. rocznicy ogłoszenia Deklaracji Niepodległości USA zbierano w Polsce podpisy pod Deklaracją Podziwu i Przyjaźni dla Stanów Zjednoczonych, wśród 5,5 mln podpisów (zebranych w 111 tomach, grupujących 11 418 miejscowości) znalazło się około 300 złożonych przez mieszkańców Kosowa.

W miasteczku istniał ponadto sąd pokoju (przeniesiony ze Sterdyni), a funkcje sędziego sprawował Władysław Dytel. Przy sądzie funkcjonowała także

instytucja obrońcy sądowego, czyli niedyplomowanego adwokata służącego pomocą mieszkańcom.

W rozwoju miasta niebagatelną rolę odgrywała linia kolejowa. Miejskowa stacja była najbliższą również dla wielu miejscowości położonych za Bugiem.

W 1924 r. przywrócone zostały tradycyjne targi odbywające się dwa razy w tygodniu, rok później rozpoczęto budowę nowoczesnego, pierwszego w powiecie sokołowskim gmachu szkoły powszechnej, w roku następnym (1926) położono pierwszy w powiecie bruk, w roku 1928 w centralnym miejscu rynku powstała studnia artezyjska, a lokalne władze pobudowały nowoczesny areszt.

Także środowisko kosowskich Żydów odznaczało się twórczym fermentem. Kwitło tu intensywne życie społeczno-kulturalne. Istniały kółka dyskusyjne (polityczne i literackie) oraz teatr amatorski, który przyciągał szeroką publiczność nie tylko z terenu samego miasta. Perec Granatsztejn z Sokołowa Podlaskiego pisał o tej atmosferze w tonie entuzjastycznym: „jak chrześcijanie do Częstochowy, tak sokołowska młodzież pielgrzymowała do Kosowa”.

Już w roku 1918 r. została założona w Kosowie wypożyczalnia książek Żydowskiej Ligi Oświaty Ludowej. Posiadała ona niebagatelną, jak na tamte czasy, liczbę 2245 woluminów i miała charakter publiczny, choć wypożyczenia były odpłatne. W 1927 powstała także osobna, ulokowana w szkole biblioteka Koła Młodzieży Wiejskiej, a 19 marca 1936 r. dodatkowo Gminna Biblioteka Publiczna im. Marszałka Józefa Piłsudskiego licząca około 900 tomów.

Poza tym doskonale rozwijała się lokalna oferta handlowa i usługowa, powstawały liczne zakłady rzemieślnicze. W 1929 r. Kosów był wymieniany jako jeden z ważniejszych ośrodków życia gospodarczego w powiecie i regionie.

*

Pierwszą organizacją oddolną w Kosowie, o której wiemy, a która nieprzerwanie działa do dziś, jest ochotnicza straż ogniowa. Zawiązała się ona w roku 1894 z inicjatywy Ludwika Sielskiego, Stefana Kościukiewicza, Józefa Litwińczuka i innych działaczy.

Natomiast pierwsze inicjatywy spółdzielcze pojawiły się w miasteczku jeszcze w czasie zaborów. Ich animatorem był syn miejscowego aptekarza, wspomniany już wyżej Stefan Kościukiewicz. To on zorganizował wokół siebie grupę ludzi (byli to m.in. Tomasz Kościukiewicz, Józef Zaraziński, Jan Zaraziński, Adam Andrzejczuk, Maciej Stańczuk, Józef Litwińczuk, Władysław Litwińczuk, Józef

Rusiniak oraz nieznani z imienia Cołosiuk i Wrzosek), z którymi w 1912 r. założył „Towarzystwo Pożyczkowo-Oszczędnościowe w Kossowie”. Pomyślnie rozwijające się Towarzystwo zostało mocno doświadczone w 1915 r. przez wycofujące się wojska rosyjskie, które rozgrabili, a następnie zrównały z ziemią niemal jego cały majątek. Po zakończeniu Wielkiej Wojny Towarzystwo jednakże reaktywowało swoją działalność i w lutym 1926 r. pod nazwą „Kasa Spółdzielcza w Kossowie” zostało wpisane do rejestru spółdzielni w siedleckim Sądzie Okręgowym. W tym samym, 1926 roku powstała Spółdzielnia Mleczarska.

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W KOSOWIE LACKIM



Historia OSM Kosów zaczyna się 25 października 1926 r., kiedy to rolnicy z gminy Kosów Lacki, na ogólnym zebraniu utworzyli Spółdzielnię Mleczarską z ograniczoną odpowiedzialnością w Kosowie Lackim. Jednym z członków założycieli i wieloletnim członkiem Rady Nadzorczej Spółdzielni był Edward Sylwestrzak – postać wybijająca się swoją aktywnością w regionie. Poza obowiązkami sekretarza gminy pełnił m.in. funkcję członka Rady Nadzorczej Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie, przewodniczącego RN Kasy Stefczyka w Kosowie, przewodniczącego Komisji Rewizyjnej oddziału Związku Strzeleckiego oraz prezesa Związku Pracowników Samorządu Terytorialnego RP. Był nawet członkiem powiatowego komitetu Polskiego Związku Bokserskiego.

W 1928 r. członkowie Zarządu: Stanisław Waszewski i Józef Krysiak, działając w imieniu Spółdzielni podpisali umowę z wójtem gminy Kosów Lacki Bolesławem Dmowskim stanowiącą, iż gmina przekaze na własność Spółdzielni część placu o powierzchni 3624 m² po byłej gminnej szkole powszechnej pod budowę mleczarni. Akt notarialny spisany został przez notariusza Adama Dzierżawskiego w Sokolowie Podlaskim. Przytoczmy go w pełnym brzmieniu:

Adam Dzierżawski Notariusz, Sokółów-Podlaski telefon N-18. Pierwszy wypis aktu notarialnego sporządzonego w kancelarii Adama Dzierżawskiego Notariusza w Sokolowie-Podlaskim w 1928 roku.

Repertorium N-336.

Dnia dwudziestego pierwszego kwietnia tysiąc dziewięćset dwudziestego ósmego roku przede mną Adamem Dzierżawskim, Notariuszem przy Wydziale Hipotecznym Sądu Pokoju w Sokolowie, w kancelarii mojej w temże mieście przy ulicy Piłsudskiego w domu Nr 10 stawili się z osobami znani i do działań prawnych zdolni: Wójt gminy Kosów Bolesław Dmowski działający w imieniu i na rzecz tejże gminy Kosów, na mocy uchwały ogólnego zgromadzenia gminnego gminy Kosów odbytego w dniu 25 października 1926 roku załączonej w wyciągu do niniejszego aktu i zatwierdzone przez Przewodniczącego Wydziału Powiatowego Sejmiku

powiatu Sokołowskiego stosownie do pisma z dnia 1 marca 1928 roku, za L.849, załączonego niniejszego aktu i 2. Członkowie Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie z odpowiedzialnością ograniczoną, Stanisław Waszewski, Józef Krysiak obaj działający w imieniu i na rzecz tejże Spółdzielni Mleczarskiej na mocy uchwały Walnego Zgromadzenia członków Spółdzielni z dnia 27 lutego 1928 r., załączonej w wyciągu do niniejszego aktu oraz upoważnienia Rady Nadzorczej tejże Spółdzielni z dnia 4 kwietnia 1928 roku, załączonego w odpisie do niniejszego aktu i wreszcie stosownie do odpisu wypisu z rejestru Spółdzielni w N 182 wydanego dnia 21 marca 1928 roku przez Sąd Okręgowy w Siedlcach Wydział Rejestru Handlowego – zamieszkali Dmowski we wsi Dębe Nowe, Waszewski we wsi Kosów Hulidów a Krysiak we wsi Kosów Lacki powiatu sokołowskiego i zeznali akt w osnowie następującej:

§/1

Wójt gminy Kosów Bolesław Dmowski oświadczył, że gmina Kosów jest właścicielką placu położonego w Kosowie Hulidowie, na którym niegdyś mieściła się gminna szkoła powszechna i że ogólne zgromadzenie gminne gminy Kosów uchwałą z dnia 25 października 1926 roku, zatwierdzoną przez Przewodniczącego Wydziału Powiatowego Sejmiku powiatu Sokołowskiego dnia 1 marca 1928 roku postanowiło udzielić Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie bezpłatnie pod budowę mleczarni potrzebną część placu po byłej szkole, w zamian za co Spółdzielnia Mleczarska zobowiązała się urządzić nad mleczarnią salę zebrań publicznych.

§/2

W wykonaniu powyższego Wójt gminy Kosów Bolesław Dmowski działając w imieniu gminy Kosów, oświadczył, że ze składu stanowiącego własność gminy Kosów placu położonego w Kosowie Hulidowie, na którym mieściła się niegdyś gminna szkoła powszechna, niniejszym aktem darowuje na własność Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie z odpowiedzialnością ograniczoną część tego placu mającą obszaru 3624 (trzy tysiące sześćset dwadzieścia cztery) metry kwadratowe, ciągnące się od drogi do rzeczki i mającą szerokości przy drodze trzydzieści dwa metry a przy rzeczce dwiętnaście metrów i graniczącą od południa z posiadłością Franciszka Świerżewskiego, a od północy z pozostałą częścią placu gminnego w szacunku 200 zł pod następującymi warunkami:

1/ aby spółdzielnia mleczarska w Kosowie pobudowała na darowanym placu mleczarnię

2/ aby też spółdzielnia nad mleczarnią tą urządziła salę zebrań publicznych

§ 3

Wójt gminy Kosów Bolesław Dmowski w imieniu tejże gminy zezwala na przepisanie tytułu własności podarowanego placu na imię Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie wszędzie, gdzie okaże się potrzeba i oddaje tejże spółdzielni powyższy plac natychmiast po podpisaniu tego aktu w prawne i faktyczne posiadanie z obowiązkiem opłacania wszelkich podatków z tego placu od daty dzisiejszej.

§ 4

Stawający tu członkowie Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Stanisław Waszewski i Józef Krysiak w imieniu tejże Spółdzielni oświadczyli, że darowiznę na wyżej wymienionych warunkach przyjmują. Akt ten stawającym odczytany, przez nich co do treści i skutków zrozumiany, i jako zgodny z ich wolą przyjęty i podpisany został.

Pierwszy wypis wydany zostanie Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie, a odpis tego aktu przesłany zostanie do Urzędu Skarbowego w Sokolowie. Podatek od powyższej darowizny w myśl art. 1 Ustawy z dnia 18 lipca 1924 roku / Dz. Ust. N 72 poz. 699/ nie należy się.

[Podpisani]

Bolesław Dmowski

Stanisław Waszewski

Józef Krysiak.

Notariusz Adam Dzierżawski.

W ciągu następnych kilku lat, dzięki wspólnemu zaangażowaniu członków Spółdzielni na otrzymanym od gminy placu powstał okazały budynek Zakładu Mleczarskiego. Spółdzielnia początkowo prowadziła skup mleka z najbliższej położonych koło Kosowa gospodarstw rolnych, a rolnicy dostarczali mleka w ilości około dwóch tysięcy litrów. Mleko było odwirowywane, a z pozyskanej w ten sposób śmietany wytwarzano masło wyborowe, które było jedynym produktem.

Stamtąd śmietaną przywożono do Kosowa w konwiach i na masło przera-
biano ręcznie w drewnianych masielnicach. Zakład jednak nie miał wówczas
możliwości wytwarzania wyrobów białkowych, co znacząco ograniczało poten-
cjał produkcyjny.

1 października 1954 r. na mocy Uchwały Nr 242/54 Prezydium Rządu mają-
tek Spółdzielni został przejęty przez Skarb Państwa. W miejsce Spółdzielni utwo-
rzono Zakład Mleczarski w Kosowie Lackim na pełnym wewnętrznym rozra-
chunku gospodarczym z podległym mu oddziałem, czyli Zakładem Produkcyj-
nym w Sterdyni.

Jednak już trzy lata później, 2 czerwca 1957 r. odbyło się „nowe” zebranie
założycielskie, na którym reaktywowana została Okręgowa Spółdzielnia Mleczar-
ska w Kosowie Lackim. Na Walnym Zgromadzeniu członków Spółdzielni przy-
jęto nowy statut oraz wybrano piętnastoosobową Radę Nadzorczą. W jej skład
wszedł m.in. ksiądz kanonik Władysław Stępień, ówczesny proboszcz parafii
Kosów Lacki. Ukonstytuowana Rada Nadzorcza na swoim pierwszym posiedze-
niu 7 czerwca 1957 r. wybrała Zarząd Spółdzielni w składzie:

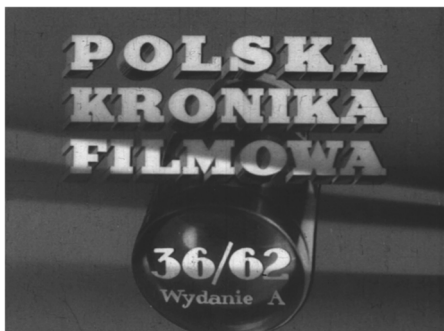
Stanisław Safiańczuk – Prezes Zarządu;

Wacław Pytliński – Zastępca Prezesa;

Tadeusz Kiraga – Członek Zarządu.

W lipcu 1958 r. zainicjowano budowę nowej siedziby OSM, którą ulokowano
przy ul. Kościelnej (obecnie ul. Parkowa). Głównym wykonawcą robót było
Przedsiębiorstwo Budownictwa Terenowego w Sokołowie Podlaskim. Realizacja
tego przedsięwzięcia była doniosłym wydarzeniem w skali kraju i została utrwa-
lona na taśmie Kroniki Filmowej w 1962 roku. Z upoważnienia Zarządu inwe-
stycję prowadził księgowy Zygmunt Andrzej Kraska (który w latach 80. objął
stanowisko prezesa spółdzielni). Pierwszy etap budowy zakończono w grudniu
1962 r. a produkcję uruchomiono 6 stycznia 1963 r. Zakład miał w swojej ofercie
masło i sery dojrzewające. Drugi etap budowy zakończono dwa lata później, czyli
w roku 1964. Rozpoczęto wtedy produkcję odtłuszczonego mleka w proszku.

Do lat 80. XX w. kolejne zarządy spółdzielni stale modernizowały i rozbudo-
wywały zakład. W roku 1983 zakupiono od Rolniczej Spółdzielni Produkcyjnej
w Kosowie Lackim teren bazy magazynowo-warsztatowej przy ul. Polnej 3.
W wyniku przeprowadzonych tam prac modernizacyjnych powstała baza trans-
portowa z warsztatami naprawczymi i zapleczem socjalno-magazynowym oraz
stacja paliw.



Polska Kronika Filmowa 62/36A rok prod. 1962©WFDiF
(zdjęcie z budującego się zakładu mleczarskiego w Kosowie)

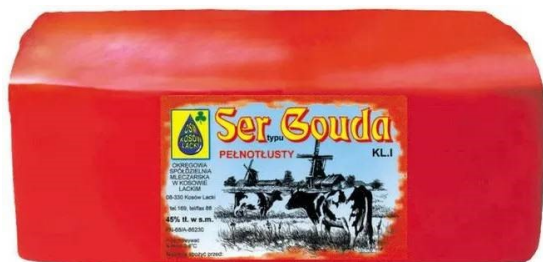
W latach 1983-1984 na terenie Zakładu powstał również duży budynek magazynowo-techniczny, co znacząco poprawiło warunki pracy zatrudnionym osobom. Równocześnie, w roku 1984 w zakładzie uruchomiono produkcję serów twarogowych w nowo powstałej twarożkarni. Zdolność przerobowa zakładu ówczesnie wynosiła 40 tysięcy litrów mleka na dobę.

Kilka lat później, w roku 1990 oddano do użytku nowy wydział galanterii mlecznej. Rozpoczęto w nim produkcję jogurtów, serków smakowych i śmietanki a produkcja serów dojrzewających została zwiększona do 6 ton na dobę. Kolejno, w związku z rozszerzeniem profilu produkcji, pojawiła się potrzeba powiększenia powierzchni magazynowej, co zrealizowano w kolejnych miesiącach.



Cała dekada lat 90. była poświęcona budowie dużej oczyszczalni ścieków na potrzeby spółdzielni. Pierwszy etap prac został zakończony 27 grudnia 1996 r. Na przestrzeni lat oczyszczalnia przyjmowała ścieki pochodzące nie tylko z własnej produkcji, ale i z innych zakładów produkcyjnych oraz ścieki komunalne. Na marginesie dodajmy, że dziś ma przepustowość maksymalną 1400 m³ na dobę, co w zupełności pozwala na zaspokojenie własnych potrzeb.

Przez kolejne lata zarząd spółdzielni stale obserwował ewoluujące trendy w mleczarstwie i dostosowywał profil produkcji do potrzeb rynku i klientów.



Efektem tego była decyzja o budowie nowej serowni o mocy przerobowej 72 000 litrów mleka na dobę jako odpowiedź na zwiększający się na rynku popyt na sery typu szwajcarsko-holenderskiego. Jej budowę ukończono w 2002 r. i jednocześnie rozpoczęto produkcję nowych gatunków sera: Edamer, Baron oraz Lazzarella.

Obecnie asortyment serów typu szwajcarsko-holenderskiego jest sztandarową grupą wyrobów OSM a ich produkcja i sprzedaż zwiększa się sukcesywnie z roku na rok.

Przełom roku 2002 i 2003 przyniósł wprowadzenie do stałej oferty Spółdzielni sera typu włoskiego o nazwie Sorento. Koncepcja produkcji sera wytwarzanego z białek serwatkowych była idealnym rozwiązaniem, umożliwiającym wykorzystanie serwatki powstającej w dotychczasowych procesach produkcyjnych a jednocześnie pozwoliła wprowadzić na rynek produkt bogaty w aminokwasy, o uniwersalnych możliwościach zastosowania w kuchni, dzięki naturalnemu smakowi.

W roku 2004 r. wdrożono w OSM system HACCP, wiązało się to z akcesją Polski do UE, więc należało dostosować infra-

strukturę kilkudziesięcioletniego zakładu do nowych wymogów weterynaryjnych. W 2009 r. zaś wdrożony został system bezpieczeństwa żywności BRC (British Retail Consortium Global Standard for Food Safety). BRC w zakładzie produkującym żywność zapewnia wyższy poziom bezpieczeństwa zdrowotnego produktów, minimalizując ryzyko za-

nieczyszczeń żywności i spełniając tym samym międzynarodowe standardy jakości. System ten pozwala na lepszą, uporządkowaną organizację procesów produkcyjnych, co umożliwia optymalizację kosztów oraz podwyższenie efektywności



produkcji. Ponadto, certyfikat BRC buduje zaufanie konsumentów i partnerów handlowych do firmy i wzmacnia jej konkurencyjność na rynku. Wdrożenie systemu BRC daje partnerom OSM handlowym gwarancję spełniania przez zakład rygorystycznych standardów określonych przez wyśrubowane normy, co odpowiada oczekiwaniom wymagających klientów z dużych sieci handlowych. Kosowska OSM corocznie jest audytowana przez niezależną jednostkę certyfikującą, aby zapewnić niezmiennie najwyższą jakość oferowanych produktów. Takie posunięcie z perspektywy czasu przyniosło więc same korzyści.

Modernizacja zakładu, którą przeprowadzono w tych latach 2003-2004, czyli nowoczesna hala odbioru mleka surowego, zakup atestowanych urządzeń do obróbki cieplnej oraz stacja mycia pojazdów (cystern) to kolejny krok ku poprawie konkurencyjności firmy. Inwestycje te otworzyły Spółdzielni perspektywę sprzedaży wyrobów OSM Kosów na rynki państw tzw. „starej Unii”, czyli państw, które były członkami UE przed jej rozszerzeniem w 2004 r.

Kolejne lata przyniosły realizację długo wyczekiwanej inwestycji, jaką była budowa nowoczesnej dojrzewalni serów wraz z magazynem ekspedycyjnym. Nowe urządzenia regulujące temperaturę i wilgotność były wstępem do zaawansowanej technologicznie produkcji serów dojrzewających o powtarzalnych cechach smakowo-zapachowych. Polityka państwa oraz zachodzące zmiany prawne w zakresie ochrony środowiska skłoniły Zarząd OSM do zmiany podejścia do kwestii zagospodarowania wytworów ubocznych procesów produkcyjnych, w tym m.in. serwatki. Odpowiedzią na te nowe wyzwania było utworzenie działu zagęszczania serwatki.

W 2008 r. zamontowano w zakładzie urządzenia do wykorzystania ciepła, które umożliwiły redukcję kosztów. Pozwoliło to znacznie ograniczyć skutki postępującego wzrostu cen energii elektrycznej i paliw. Polityka oszczędności zaczęła jednocześnie zajmować równorzędne miejsce z polityką jakości. W efekcie umożliwiło to m.in. kolejne inwestycje w techniczne zaplecze zakładu.

Kilka lat później, z myślą o wzbogacaniu asortymentu wyrobów w roku 2012 Spółdzielnia podjęła kolejną dużą inwestycję; w jej wyniku powstała druga serownia o zwiększonej mocy przerobowej. Do ciągłej produkcji wprowadzony został również nowy gatunek sera typu holenderskiego: Gouda Lacka z dziurami.



Intensywny rozwój Zakładu nastąpił po 2016 r., kiedy na stanowisko Prezesa Zarządu został powołany Andrzej Minarczuk. Rok 2016 był także jubileuszowym dla Spółdzielni, która obchodziła 90-lecie swojego istnienia. Podczas uroczystych obchodów, zorganizowanych równocześnie z dożynkami powiatowymi w Kosowie Lackim, prezes Andrzej Minarczuk odebrał z rąk wicemarszałka województwa mazowieckiego pamiątkowy medal Pro Masovia dla Spółdzielni, za wybitne zasługi na rzecz województwa mazowieckiego.

Mimo trwającego prawie 2 lata największego w dotychczasowej historii polskiego mleczarstwa kryzysu, podjęto decyzję o dalszej modernizacji Zakładu przy wsparciu środków unijnych z Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. W tym samym roku zostały ukończone prace remontowe w zakładowej oczyszczalni, która po modernizacji i rozbudowie, mogła przyjąć i oczyścić 1500 m³ ścieków na dobę.

W następnym roku Spółdzielnia podjęła decyzję o nabyciu nowych gruntów. Od pracowników OSM odkupiono przylegający bezpośrednio do zakładu plac o powierzchni około 4 ha. Stworzyło to nowe możliwości rozwojowe, więc złożony został wniosek o dofinansowanie ze środków unijnych (w ramach PROW) budowy magazynu nabiałowego o powierzchni ponad 2000 m². Inwestycja rozpoczęła się wiosną 2018 r., a zakończyła jesienią tego samego roku. Powstał w ten sposób nowoczesny magazyn o najwyższych standardach technologicznych i sanitarnych, który ma zabezpieczyć odpowiednio dużą powierzchnię magazynowo-produkcyjną na najbliższe lata. Lokalizacja magazynu sera dojrzewającego w jednym miejscu pozwoliła przyspieszyć i ułatwić proces załadunku towaru. Równoległe trwały prace nad zwiększeniem powierzchni magazynów surowców płynnych, co zaowocowało posadowieniem na terenie zakładu łącznie 11 nowych tanko-silosów do mleka. Nowatorskie rozwiązania technologiczne, zastosowane w nowej tankowni usytuowały OSM w czołówce spółdzielni mleczarskich. W ramach kolejnego wniosku o dofinansowanie z funduszy unijnych, zaplanowano zakup i montaż linii do tarcia i plasterkowania sera w nowych halach. Przewidziano także budowę nowoczesnej kotłowni gazowej wraz z silnikiem kogeneracyjnym, która została ukończona w 2022 r., co również zrealizowano z udziałem funduszy unijnych.

Rok 2020 był czasem wybuchu pandemii koronawirusa. Świat zmagał się z nowymi, nieoczekiwanymi wyzwaniami, a z powodu licznych obostrzeń, ucierpiał nie tylko handel krajowy, ale również zagraniczny, nastąpiły więc duże zawirowania w sektorze HoReCa (czyli branży hotelarskiej i gastronomicznej: Hotel, Restaurant, Catering/Café). Jednak dzięki rozważnej polityce Spółdzielni, mimo

trwającego kryzysu i wprowadzonych odgórnie kolejnych ograniczeń w handlu, do OSM dostarczono szereg maszyn i kompletnych linii produkcyjnych, które zakupiono w ramach dofinansowania z ARiMR. Infrastruktura technologiczna poszerzyła się o:

- maszyna do pakowania serów Ferrari
- analizator BacSomatic; urządzenie do jednoczesnego badania OLD i komórek somatycznych w mleku świeżym,
- wirówkę do mleka tzw. Bactofuge,
- linię do pakowania twarogu marki ULMA,
- linię do konfekcjonowania sera marki ULMA,
- półautomatyczną solownię do załadunku i rozładunku świeżego sera.

Zautomatyzowanie działu solowni, znacznie zwiększyło wydajność procesu solenia oraz zmniejszyło obciążenie pracowników. Wszelkie inwestycje zrealizowane w latach 2020-2021 były podyktowane potrzebą ciągłego optymalizowania kosztów funkcjonowania zakładu. Dzięki nowej serowni zwiększyła się produkcja sera żółtego w gramaturze ok. 3 kg w bloku. Nowoczesne linie i maszyny przyspieszyły proces pakowania sera i twarogu, a linia do konfekcjonowania sera w plastry pozwoliła częściowo uniezależnić się od usług podmiotów zewnętrznych. Inwestycja ta była również odpowiedzią na zwiększone zapotrzebowanie rynku na sery konfekcjonowane. Zakupione linie były w pełni zautomatyzowane. W tym samym roku osiągnięto najwyższy w historii Spółdzielni wynik ilości skupionego mleka to znaczy 68 254 694 litrów.

Do kolejnego etapu inwestowania przy wykorzystaniu środków unijnych OSM przystąpiła wiosną 2021 r. Zarząd OSM postanowił uniezależnić zakład od węgla; surowca, którego cena na rynkach światowych w czasie pandemii wzrosła o 200%. Stale rosnące koszty energii elektrycznej i węgla oraz ciągle obostrzenia środowiskowe, wymusiły podjęcie decyzji o inwestycji w nowoczesną kotłownię gazową zasilaną paliwem gazowym LNG wraz z silnikiem kogeneracyjnym, służącym do jednoczesnego wytwarzania ciepła i energii elektrycznej. Powstała ona w 2022 r., w miejsce starej kotłowni węglowej, która do tej pory dostarczała do zakładu ciepło. Wraz z budową kotłowni, uporządkowano i dostosowano do potrzeb zakładu starą, nieremontowaną od lat infrastrukturę, służącą do przesylania pary i wody na działy produkcyjne.



Na początku pandemii pojawił się pomysł by wzmocnić markę nowym produktem. Po raz pierwszy został więc wprowadzony do produkcji ser długodojrzewający (powyżej 6 miesięcy) o nazwie Magnal Old.

Ze względu na przedłużający się okres pandemii i znaczne spowolnienie gospodarki w każdym jej sektorze, przed dużym wyzwaniem stanął handel i transport międzynarodowy. Udział eksportu w sprzedaży wyrobów OSM tuż przed pandemią wynosił 20% ogólnej wartości. Kolejne restrykcje i zamykanie granic, a co za tym idzie spadek eksportu, mogły więc znacząco pogorszyć sytuację finansową Spółdzielni. Niemniej, dzięki wczesnej reakcji i decyzjom podejmowanym w odpowiedzi na kolejne obostrzenia, udało się uniknąć poważnych problemów finansowych i kłopotów kadrowych. Wszystkie procesy odbywające się w przedsiębiorstwie były odpowiednio zabezpieczone i przebiegały zgodnie z planem. Zrealizowane inwestycje zwiększyły elastyczność działania w niestabilnej sytuacji gospodarczej kraju i świata. Odnosi się to zwłaszcza do pozyskiwania energii cieplnej i elektrycznej. Lata te, pomimo niesłabnącego kryzysu można zaliczyć do bardzo udanych dla Spółdzielni.

Rok 2022 obfitował również w nagrody i wyróżnienia. Spółdzielnia otrzymała prestiżowy tytuł „Symbol Dobrego Smaku 2021” jako najlepiej funkcjonująca na rynku firma w swojej branży, znacząco przyczyniająca się do rozwoju Polski. Ponadto OSM otrzymała srebrny medal za ser Magnal Old w kategorii „Ser twardy na deskę serów” w konkursie Good-Cheese. W ramach tego samego konkursu, zdobyła również brązowy medal w kategorii „Ser do sałatki” za ser Jędrula z pomidorami, czosnkiem i bazylią.

W 2022 r. z sukcesem zakończono także zainicjowane w latach wcześniejszych inwestycje. Ruszyła nowoczesna linia serowarska, na której rozpoczęto produkcję serów w euroblokach (bloki o gramaturze 16 kg), na które obecnie jest największe zapotrzebowanie na rynku. Kupiona od syndyka z upadłej Spółdzielni Mleczarskiej ROTR w Rypinie linia o wydajności 200 tys. litrów mleka na dobę, po gruntownej modernizacji zabezpiecza, wedle szacunków, potencjał w produkcji serów na najbliższe 20 lat. Wartość tej inwestycji wyniosła ponad 6 mln złotych a zrealizowano ją ze środków własnych Spółdzielni. Zakończono także wspomnianą już budowę gazowej kotłowni parowej wraz z kogeneracją i magistralą przesyłową. Wartość tej inwestycji to również



ok. 6 mln zł; w 50% została ona sfinansowana ze środków unijnych. Nowo powstała kotłownia uniezależniła Spółdzielnię od jednego rodzaju paliwa, zapewniając alternatywne źródła energii i ciepła, jednocześnie obniżając koszty funkcjonowania firmy. Zostało to docenione podczas Polskiego Kongresu Serowarskiego, który odbył się we wrześniu 2022 r. w Łochowie, gdzie kosowska OSM otrzymała zaszczytny tytuł „Ekoinwestor 2022 w przemyśle spożywczym” za budowę tej kotłowni z silnikiem kogeneracyjnym o mocy 528 kW. Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska przyznaje tę nagrodę raz w roku i tylko jednemu podmiotowi z branży spożywczej.

Drugą ważną inwestycją zrealizowaną w roku 2022, jest wzniesienie nowego budynku stacji paliw, zagospodarowanie przyległego do niej terenu oraz rozbudowa magazynu paszowego.

Nowym produktem, o którym już wspominaliśmy, a który wprowadzono w trudnym 2022 r. był ser Jędrula. Produkowany jest w czterech smakach: z pomidorami, czosnkiem i bazylią; z suszonymi pomidorami; z kozieradką oraz z czarnuszką. Co ciekawe, był on produkowany metodą manufakturową. W planach znalazła się wprawdzie budowa linii produkcyjnej, która stabilizowałaby wagę produktu oraz zapewniała dłuższy termin przydatności do spożycia, jednak ze względu na koszt zakupu takiej linii, decyzję odłożono na kolejne lata.

W odniesieniu do niestabilnej sytuacji gospodarczej i ekonomicznej w Europie i na świecie oraz dotkliwych skutków wojny na Ukrainie, które dało się odczuć choćby przez wzrost cen w kraju, Spółdzielnia mogła rok ten uznać jednak za udany. Niestety rok 2023, był już niezwykle trudny dla krajowego mleczarstwa. Symptomy kryzysu pojawiły się już wcześniej i trwały przez cały ten okres. Trwająca na świecie pandemia Covid-19 oraz wojna na Ukrainie, spotęgowały na rynkach poczucie niestabilności, niepewności i strachu, co przekładało się bezpośrednio na każdą sferę gospodarki, a szczególnie niekorzystnie oddziaływały na handel. Dodatkowo, europejski projekt Zielony Ład, przeciwko któremu rolnicy masowo protestowali oraz cała polityka klimatyczna UE, ETS, SCT, Fit For 55, to zagadnienia, które spędzały sen z powiek rolnikom i przetwórcom mleka nie tylko w Polsce, ale i w całej Unii Europejskiej. Z tego powodu cały wysiłek zakładu był skupiony na udzielaniu maksymalnej pomocy rolnikom. Spółdzielnia starała się płacić wysoką cenę za mleko, aby pomóc swoim dostawcom. Pomimo tych wszystkich trudności, z jakimi borykała się Spółdzielnia, udało się w międzyczasie zrealizować szereg kluczowych inwestycji. W marcu formalnie uruchomiono stację paliw we współpracy z firmą Anwim pod szyldem MOYA. Zarząd OSM podjął decyzję o podjęciu współpracy z marką MOYA, aby zwiększyć

sprzedaż paliw. Współpraca ta daje również stale benefity dla klientów stacji; m.in. programy lojalnościowe, usługi gastronomiczne i kafeteryjne. Na stacji uruchomiono także sprzedaż produktów OSM. Można na miejscu nabyć flagowe produkty: sery w plastrach i masła oraz nowości: Goudę z przyprawami i Magnal Old. Wartość inwestycji w budynek stacji paliw zrealizowanej ze środków własnych wyniosła ponad 3 mln złotych.



Uroczyste otwarcie Stacji Paliw MOYA

Kolejną zrealizowaną inwestycją był zakup i uruchomienie automatu ważącego i etykietującego w dojrzewalni serów, przystosowanego głównie do produkcji eurobloków. Zakupiono również formierkę do twarogów, dzięki czemu Spółdzielnia może wytwarzać twaróg formowany o stałej gramaturze 250 g. To wszystko oraz szereg innych, mniejszych inwestycji udało się zrealizować dzięki prowadzeniu oszczędnej i racjonalnej polityki.

Rok 2023 przyniósł OSM kolejne ważne wyróżnienie o znaczeniu wizerunkowym. Spółdzielnia znalazła się na prestiżowej liście laureatów Miesięcznika Forbes „Diamenty Forbes 2023” w rankingu najdynamiczniej rozwijających się polskich przedsiębiorstw w województwie mazowieckim, w kategorii firm o przychodach ze sprzedaży mieszczących się w przedziale 50-250 mln zł. Ponadto prezes Andrzej Minarczuk został uhonorowany tytułem „Osobowość

roku 2022” w kategorii „Biznes w powiecie sokołowskim” w plebiscycie organizowanym przez Tygodnik Ostrolęcki i Radio Echo.

Rok 2024 można podzielić na dwa etapy. Pierwsze półrocze należało do wyjątkowo trudnych z powodu licznych perturbacji w handlu nabiałem zarówno na rynku krajowym, jak i na rynkach zagranicznych. Drugie półrocze było bardziej optymistyczne, co wzmocniło nadzieje na dalszy rozwój zakładu. Z dużym napięciem oczekiwano na informacje w sprawie złożonego dwa lata wcześniej wniosku o przyznanie środków na modernizację zakładu z Krajowego Planu Odbudowy. Po długim okresie wyczekiwania, tuż przed końcem roku 2024 przyszła jednakże informacja o tym, że wniosek jest nadal procedowany a decyzja zapadnie na początku 2025 roku. W odpowiedzi na tę sytuację Spółdzielnia wdrożyła w życie politykę oszczędności. Dużą pomocą okazały się wcześniej zaplanowane i starannie wykonane inwestycje, m.in. wspomniana kotłownia gazowa z silnikiem kogeneracyjnym. Środki przeznaczone w ostatnich kilku latach na inwestycje; ogółem ponad 30 mln zł, zaprocentowały w tym czasie znacząco niższymi kosztami funkcjonowania zakładu. Gdyby nie te kroki Spółdzielnia nie poradziłaby sobie tak dobrze w tym ciężkim okresie.

Na początku 2025 roku, zgodnie z zapowiedzią, podpisana została umowa z ARiMR na środki z KPO. Początek roku przyniósł więc nawał pracy związanej z prowadzeniem postępowań ofertowych oraz podpisywaniem umów na realizację wielu kolejnych etapów planowanych inwestycji. Najbardziej wyczekiwaną spośród nich jest budowa nowej maszynowni chłodniczej amoniakalnej. Będzie ona w stanie zapewnić trzykrotnie większą wydajność chłodu niż zakład posiada obecnie, co zdecydowanie poprawi jakość wyrobów, dzięki zapewnieniu odpowiedniej temperatury magazynowania mleka. Ponadto ze środków KPO budowana jest linia do produkcji serów podpuszczkowych niedojrzewających z przyprawami Jędrula. Równie ważne są nowa linia serowarska oraz zrealizowana dzięki wsparciu unijnemu inwestycja w automatyzację i robotyzację zakładu.

Zakupiono również prasę do suszenia osadu dla oczyszczalni ścieków należącej do OSM oraz zwiększono o 100 kW moc istniejących instalacji fotowoltaicznych, ponadto powstała także nowa stacja trafo. Obiecującym i nowatorskim projektem, na jaki zdecydował się Zarząd OSM, jest budowa nowej instalacji do wykorzystania ciepła odpadowego z silnika kogeneracyjnego, które posłuży do ogrzewania powierzchni biurowych i produkcyjnych okresie jesienno-zimowym.

Wszystkie te inwestycje są niezwykle ważne z punktu widzenia funkcjonowania zakładu, choć również bardzo kosztowne. Niemniej, dzięki dofinansowaniu z KPO, Spółdzielnia może je dziś realizować. Uruchomienie nowych maszyn,

linii i instalacji poprawi wielkość produkcji i pozwoli dostarczać na rynek wyroby o wyższej jakości. Równie istotne jest ograniczanie kosztów funkcjonowania i poprawa wyników ekonomicznych.

W 2025 roku, co również warto odnotować, OSM Kosów Lacki po raz kolejny otrzymała wiele wyróżnień; wśród nich najważniejsze to:

- Certyfikat Dobry Produkt w kategorii „lokalny produkt” za ser Jędrula z pomidorami, czosnkiem i bazylią 400 g;
- Good Cheese 2025: brązowy medal w kategorii „Ser Twarogowy Świeży” za Twaróg Tłusty krajanka;
- Ogólnopolskie Święto Sera w Olsztynie: tytuł Król Serowy 2025 za sery typu szwajcarsko-holenderskiego Edamer i Baron;
- Hit Serowy 2025 w kategorii „sery podpuszczkowe niedojrzewające z przyprawami” za ser Jędrula z czarnuszką oraz ser Jędrula z pomidorami, czosnkiem i bazylią;
- Król Twarogowy 2025 za Twaróg Półtłusty i Tłusty krajanka;
- I miejsce w rankingu Najlepsze Małe Spółdzielnie w kraju;
- IX miejsce w Ogólnopolskim Rankingu Spółdzielni Mleczarskich za rok 2025;
- X miejsce w rankingu Największych i Najlepszych Spółdzielni Mleczarskich 2024;
- IX miejsce w rankingu Najwięksi Spółdzielczy Eksporterzy 2024.

Rok 2026 znaczony będzie nie tylko finalizacją rozpoczętych inwestycji, ale i obchodami Jubileuszu 100-lecia istnienia, którego ta książka jest częścią.

**WSPÓŁCZESNOŚĆ OSM KOSÓW LACKI
W TELEGRAFICZNYM SKRÓCIE:
KILKA WAŻNYCH FAKTÓW I LICZB**



Spółdzielnia w 2025 roku prowadziła skup mleka od 476 dostawców z terenu 21 gmin położonych w 5 powiatach:

- powiat sokołowski – gminy: Bielany, Ceranów, Jabłonna Lacka, Kosów Lacki, Repki, Sabnie, Sokółów Podlaski, Sterdyń;
- powiat węgrowski – gminy: Korytnica, Liw, Łochów, Miedzna, Sadowne, Stoczek, Węgrów;
- powiat ostrowski – gminy: Boguty Pianki, Malkinia Górna, Nur;
- powiat siemiatycki – gminy: Drohiczyn, Siemiatycze;
- powiat miński – gmina: Kaluszyń.

Spółdzielnia w całym roku 2025 skupiła ogółem 60 951 000 litrów mleka, przy średnim dziennym skupie na poziomie 170 000 litrów.

Spółdzielnia zatrudniała na umowy o pracę na koniec 2025 roku 155 osób.

OSM Kosów Lacki obecnie specjalizuje się w produkcji serów typu holenderskiego i szwajcarsko-holenderskiego oraz serów twarogowych. Od momentu założenia naszej kosowskiej spółdzielni aż do dziś nieprzerwanie produkowane jest masło, którego niepowtarzalna jakość i smak jest powszechnie znana i ceniąca na rynku.

W bogatej ofercie Spółdzielni konsumenci mogą znaleźć klasyczne sery żółte w nowych, oryginalnych odsłonach takie jak Gouda z kurkami i cebulą oraz Gouda z oliwkami, papryką i pomidorami. Dumą OSM są również sery wędzone i sery długodojrzewające Magnal Duo dojrzewający co najmniej 3 miesiące oraz Magnal Old dojrzewający przez minimum 6 miesięcy. Do pierwszoligowych produktów należy również grupa serów z linii „Kosów dla zdrowia”, ser typu włoskiego Sorento oraz sery podpuszczkowe niedojrzewające z przyprawami; są to sery Jędrula w czterech smakach (z czarnuszką; z kozieradką; z suszonymi pomidorami oraz z pomidorami, czosnkiem i bazylią).

Na przestrzeni stu lat aktywnej działalności Spółdzielnia wypracowała doskonale receptury na swój nowatorski asortyment. Wprowadzono nowoczesne technologie, które zdecydowanie intensyfikują proces produkcji nie rezygnując z tradycyjnych, sprawdzonych metod wytwarzania. Metody te zostały oparte na doświadczeniu i praktyce mistrzów serowarstwa i twarożkarstwa, w których kluczowa jest staranność i pieczołowitość pracowników. Tak jak działo się to kilkadziesiąt lat temu, twarogi w OSM Kosów są nadal wytwarzane ręcznie, dzięki czemu zachowują swoją charakterystyczną strukturę i naturalną konsystencję. Ich wybitne walory smakowe i wysoka jakość zostały docenione przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego, która przyznała OSM w roku 2016 znak „JAKOŚĆ TRADYCJA” dla twarogu chudego, półtłustego i tłustego. Co więcej, w tym samym roku kosowski twaróg półtłusty otrzymał certyfikowany znak „Docień polskie”.

Spółdzielnia od początku swego istnienia otrzymała imponującą ilość nagród za swoje wyroby na najważniejszych targach i wydarzeniach branżowych, o czym było już wspomiane...

ZARZĄD

OKRĘGOWEJ SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ

W KOSOWIE LACKIM

kadencji 2022-2026

ANDRZEJ MINARCZUK – Prezes Zarządu od dnia 4 I 2016 r.

PRZEMYSŁAW KOŁODZIEJAK – Wiceprezes ds. technicznych od dnia 3 II 2025 r.

Rada Nadzorcza

TADEUSZ WOJTYRA – przewodniczący Rady Nadzorczej

ŁUKASZ NIEMIERKA – zastępca przewodniczącego Rady Nadzorczej

MICHAŁ GĘSINA – sekretarz Rady Nadzorczej

Komisja Rewizyjna

DARIUSZ SÓWKA – przewodniczący

JAN POGORZELSKI – członek

ADAM KOBRYŃ – członek

ROMAN TOMCZUK – członek

Komisja Hodowli i Skupu

ANDRZEJ FABISIAK – przewodniczący

JACEK DYBOWSKI – członek

ADAM KRASNODĘBSKI – członek

EDMUND OLESZCZUK – członek

Komisja Gospodarcza

KRZYSZTOF BALA – przewodniczący

MAREK ROBAK – członek

BEATA RATYŃSKA – członek

ADAM FABIJAŃSKI – członek

SŁAWOMIR PROKOPCZUK – członek

PRACOWNICY OKRĘGOWEJ SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ W KOSOWIE LACKIM

stan na 31 grudnia 2025 r.

Adamczyk Waldemar
Adamczyk Anna
Adamczyk Marek
Ajdys Bernard
Ajdys Marcin
Ajdys Bartłomiej
Augustyniak Władysław
Augustyniak Sylwester
Augustyniak Barbara

Badura Izabela
Badura Sławomir
Bartczuk Robert
Bartczuk Małgorzata
Benedyczuk Małgorzata
Bieńkowski Sebastian
Brzozowski Andrzej
Budek Michał
Bujalski Marek
Burenok Volodymyr
Burenok Olena

Częścik Marcin

Daniluk Piotr
Dłuska Amelia
Duchna Paweł
Dudek Artur

Falkowska Katarzyna

Galążka Tadeusz
Godlewska Aneta
Godlewska Wioleta
Godlewski Janusz
Goduń Krystyna
Grzymala Sylwester

Harasim Krystyna
Harasim Grzegorz

Imbrzykowska Justyna

Jakubik Anna
Jakubik Dariusz
Jarosińska Iwona
Juraczko Katarzyna

Kacprzewski Henryk
Kacprzewski Witold
Kapusta Monika
Kietliński Dariusz
Kobryńczuk Paulina
Koc Sławomir
Kołodziejek Przemysław
Korzeniewski Bartosz
Kosel Konrad

Kosowska Irena
Kostrzewski Paweł
Kozłowski Antoni
Kozłowski Michał
Królikowski Andrzej
Kurowicki Jerzy
Kutsenko Natalia
Kuziak Stanisław

Lis Tomasz

Łukasiak Justyna
Łukasiewicz Małgorzata

Malinowska Urszula
Malinowska Ewa
Maliszewska Dorota
Maliszewski Marcin
Malon Jarosław
Marciniak Monika
Mastalerczuk Jolanta
Mateusiak Agata
Matusik Leszek
Milewski Zbigniew
Minarczuk Andrzej

Niepiekło Monika

Oleszczuk Anna
Oleszczuk Olga
Oleszczuk Robert
Olszewski Jerzy
Orłowska Kinga
Osicka Emilia
Osiniak Agnieszka
Ositek Marek
Ositek Małgorzata

Pietrak Dariusz
Pietrak Danuta
Pietrak Damian
Plotczyk Bartłomiej
Podleś Renata
Pogorzelska Małgorzata
Polaska Aleksandra
Poniatowska Gabriela
Prokopczuk Sławomir
Przewoźny Stanisław

Ratyńska Maria
Ratyńska Beata
Ratyński Rafał
Replin-Trebnio Kinga
Rojek Wiesław
Rostkowska Jolanta
Rudaś Dominika
Rusjan Paulina
Rytel Beata
Rytel-Kuc Elżbieta
Rytel-Silka Dorota

Safiańczuk Wojciech
Sarnowski Kamil
Sawicka Ewa
Sikora Magdalena
Siwińska Barbara
Siwiński Paweł
Skorek Ewelina
Smorczewski Krzysztof
Sobieski Andrzej
Sowa Małgorzata
Sowa Zbigniew
Stańczewski Leszek
Stańczuk Adam
Stańczuk Jacek

Stefaniak Krzysztof
Stefaniak Adam
Supel Paulina
Sylwestrzak Mieczysław
Sylwestrzak Andrzej
Szajko Ryszard
Szerszeń Agnieszka
Szymczuk Anna
Świderski Sławomir
Świderski Włodzimierz

Tkaczyk Marek
Tomczuk Mariusz
Tymińska Katarzyna

Wareluk Karolina
Waszczuk Angelika
Wesołowski Artur
Wincenciuk Dawid
Wincenciuk Wiesława
Winecka Natalia
Witosławska Marta
Wojtczuk Justyna
Wojtyra Dorota
Wróblewska Teresa
Wróblewski Jerzy
Wrzosek Zdzisław
Wrzosek Elżbieta
Wujek Jakub
Wyszomierska Dorota
Wyszomierski Dariusz
Wyszomierski Grzegorz

Zaranek Dariusz
Zawistowski Robert
Zawisza Joanna
Zduniak Dorota

Zębrowski Kamil
Ziemska Elżbieta
Ziemski Zdzisław

Żochowska Grażyna
Żochowska Janina
Żochowska Małgorzata

BYLI CZŁONKOWIE ZARZĄDU OKRĘGOWEJ SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ W KOSOWIE LACKIM

IMIĘ I NAZWISKO	STANOWISKO	WYBRANY	ODWOŁANY
STANISŁAW SAFIAŃCZUK	prezes zarządu	07.06.1957	03.05.1960
Wacław Pytliński	członek zarządu	07.06.1957	06.12.1957
Leonard Markowski	członek zarządu	06.12.1957	24.11.1960
Tadeusz Kiraga	członek zarządu	07.03.1957	03.05.1960
TADEUSZ TYMIŃSKI	prezes zarządu	07.04.1960	11.02.1961
Tadeusz Telakowicz	członek zarządu	07.04.1960	11.02.1961
Henryk Parólski	członek zarządu	01.01.1960	30.06.1962
Mieczysław Trzeciak	członek zarządu	24.11.1960	30.09.1965
PIOTR GRACZYK	prezes zarządu	11.02.1961	29.01.1972
Władysław Kobus	członek zarządu	11.02.1961	25.10.1968
Marian Rudka	członek zarządu	13.10.1966	30.04.1973
Władysław Bujnowski	członek zarządu	05.04.1966	01.08.1966
Wojciech Saczuk	członek zarządu	25.10.1968	04.07.1972
MIECZYŚLAW TRZECIAK	prezes zarządu	01.05.1972	22.10.1980
Tadeusz Poślada	członek zarządu	29.06.1973	29.01.1976
ZYGMUNT ANDRZEJ KRASKA	prezes zarządu	01.01.1981	22.05.2002

Marian Walczuk	członek zarządu	01.01.1981	28.02.1991
Maria Zalewska	członek zarządu	01.01.1981	31.12.2004
Krystyna Markiewicz	członek zarządu	28.02.1991	27.05.2016
WITOLD DMOWSKI	prezes zarządu	20.02.2002	26.11.2015
Marcin Borkowski	członek zarządu	01.01.2005	04.02.2016
ANDRZEJ MINARCZUK	prezes zarządu	04.01.2016	do chwili obecnej
Ewa Wójcik	członek zarządu	19.02.2016	11.04.2018
Mikołaj Źdanuk	członek zarządu	24.02.2021	28.02.2024
Przemysław Kolodziejek	członek zarządu	03.02.2025	do chwili obecnej

BYLI PRACOWNICY OKRĘGOWEJ SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ W KOSOWIE LACKIM

Abramczuk Celina
Abramczuk Mirosława
Adamczuk Michał
Adamczyk Artur
Adamczyk Danuta
Adamczyk Dariusz
Adamczyk Jadwiga
Adamczyk Jan
Adamczyk Maria
Adamczyk Mariola
Adamczyk Renata
Adamczyk Teresa Anna
Adamczyk Wojciech
Adamski Wojciech
Ajchel Paweł
Ajchel Stanisław
Ajrys Anna
Ajrys Bożena
Ajrys Ewa
Ajrys Grzegorz
Ajrys Janusz
Ajrys Krzysztof
Ajrys Małgorzata
Ajrys Mariusz
Ambroziak Kazimierz
Andraszek Zygmunt
Andrychowska Ewa
Andrychowska Irena
Andryszczyk Zdzisław

Andrzejczuk Andrzej
Andrzejczuk Józef
Anuszkiewicz Monika
Anuszkiewicz Jarosław
Arcikiewicz Wanda
Ardej Teresa
Augustyniak Stanisław

Badura Andrzej
Badura Bogdan
Badura Dorota
Badura Eugeniusz
Badura Józef
Badura Krzysztof
Badura Urszula
Badura Włodzimierz
Bakun Tadeusz
Bala Stanisław
Banasiuk Henryk
Banasiuk Jadwiga
Banasiuk Rafał
Banaszuk Piotr
Banaszuk Teresa
Bandura Wacław
Barański Marian
Barbachowska Marzena
Bardadyn Kazimierz
Bartczuk Dominik

Bartczuk Eugeniusz	Bocian Tadeusz
Bartczuk Józef	Bogucka Krystyna
Bartczuk Krzysztof	Bogucki Marek
Bartczuk Łukasz	Bogucki Stefan
Bartczuk Małgorzata	Bolesta Stanisław
Bartczuk Zdzisław	Borawy Dariusz
Bartczuk Zdzisława	Borkowski Marcin
Bartel Halina	Borowa Bogusława
Bartnik Grzegorz	Borowska Ewa
Bartold Stanisława	Borowski Jacek
Bartosik-Strzalińska Barbara	Borowski Leszek
Batorowicz Longina	Borowski Wiesław
Bednarczyk Barbara	Borowy Jan
Bednarczyk Beata	Borowy Kazimierz
Bednarczyk Franciszek	Borowy Ludwik
Bednarczyk Jan	Borowy Marek
Bednarczyk Mieczysław	Borowy Mirosław
Bednarczyk Tadeusz	Boruta Janina
Belczyński Piotr	Boruta Kazimierz
Benedyczuk Marcin	Brodzińska Teresa
Benedykciuk Alicja	Brodziński Józef
Bereza Dariusz	Brodziński Witold
Bereza Wanda	Brodziński Zdzisław
Bernabiuk Renata	Brzozowska Sabina
Biedrzycki Paweł	Brzozowski Jan
Bieliński Hubert	Brzózka Henryk
Bieńkowska Bożena	Bubel Kazimiera
Bieńkowski Andrzej	Bubel Kazimierz
Bieńkowski Eugeniusz	Buczyńska Ewa
Bieńkowski Tadeusz	Buczyńska Jolanta
Biernat Michał	Buczyński Artur
Błaszczyk Czesław	Buczyński Jakub
Błaszczyk Helena	Buczyński Janusz
Błaszczyk Marek	Buczyński Wojciech
Błaszczyk Piotr	Budniak Franciszek
Błoński Edmund	Budziński Szczepan
Błyszczynski Józef	Bujalska Jadwiga

Bujalska Parol Krystyna
Bujalski Adam
Bujalski Dawid
Bujalski Józef
Bujalski Konrad
Bujalski Paweł
Bujanowski Władysław
Burzyński Andrzej
Byczuk Grażyna
Byczuk Halina
Byczuk Jan
Byczuk Kazimiera
Byrska Jadwiga
Byrski Kazimierz
Byrski Piotr
Byrski Sławomir
Bzdak Mieczysław
Bzdak Zofia

Chaberska Elżbieta
Chaberska Justyna
Chaberska Krystyna
Chaberski Adam
Chaberski Marian
Chaberski Sylwester
Chendoszko Teresa
Chendoszko Zuzanna
Chędożka Hanna
Choińska Stanisława
Choiński Lucjan
Choiński Sławomir
Choiński Tadeusz
Chojcka Maria
Chojnowski Paweł
Choromańska Anna
Chyczewska Janina
Chyczewski Andrzej

Cichowski Bartłomiej
Ciesielska Ewa
Ciesielski Roman
Czerkas Eleonora
Czyżewska Dorota
Czyżewska Justyna

Daniluk Antoni
Daniluk Bożenna
Daniluk Wojciech
Dargiel Bożena
Dawidowski Józef
Dąbek Marek
Dąbkowska Danuta
Dąbkowska Regina
Dąbkowski Alfred
Dąbrowska Renata
Dąbrowska Wiesława
Dąbrowski Jan
Dąbrowski Ryszard
Decyk Krystyna
Decyk Stanisław
Dekaban Piotr
Deoniziak Andrzej
Deoniziak Ryszard
Derlatko Elżbieta
Dębkowski Zdzisław
Dębska Agnieszka
Dębska Elżbieta
Dębska Grażyna
Dębska Wiesława
Dębski Eugeniusz
Dębski Waldemar
Dmochowski Bogdan
Dmochowski Bogusław
Dmochowski Tomasz
Dmowska Halina

Dmowski Artur
Dmowski Robert
Dmowski Tadeusz
Dmowski Witold
Dolińska Elżbieta
Domagała Alina
Domagała Tadeusz
Domański Grzegorz
Domański Jerzy
Domański Leonard
Drażek Daniela
Dydek Bartłomiej
Dykowski Jan
Dylewska Barbara
Dylewska Lucyna
Dylewski Krzysztof
Dylewski Mateusz
Dyoniziak Józef
Dyoniziak Maria
Dyoniziak Waldemar
Dziewulski Antoni
Dziewulski Mirosław
Dzięciolowska Danuta
Dziwulski Antoni

Fabiańczuk Franciszek
Fabiańczuk Halina
Fabijańczuk Franciszek
Fabijańczuk Ludwig
Fabisiak Barbara
Fabisiak Czesław
Fabisiak Janina
Fabisiak Krystyna
Fabisiak Marcin
Fabisiak Marek
Fabisiak Stefan
Falkowska Bożena

Falkowski Arkadiusz
Fedorczyk Leokadia
Ferenc Jolanta
Ferenc Roman
Fidura Karolina
Fidura Krzysztof
Fidura Łukasz
Fiedczak Marek
Fiedczak Wiktor
Figura Teresa
Figura Tomasz
Filip Eugenia
Filipczuk Wacław
Fischer Anna
Fornalski Jerzy
Frąc Julita
Frelek Krzysztof
Fryczyński Jerzy Kazimierz
Fydrych Stanisław

Gajowniczek Wiesław Jan
Gałązka Jan
Galecka Jolanta
Galecki Józef
Gawłowska Bożena
Gawłowski Jan
Gawłowski Stefan
Gawrys Alina
Gawrys Andrzej
Gawrys Halina
Gawrys Józef
Gawrys Leszek
Gawrys Mateusz
Gąsior Bogusława
Gąsior Jadwiga
Gąsior Marian
Gąsior Walentyna

Gąsior Wiesław
Gąsowska Romania
Gańczarz Ewa
Gęsina Małgorzata
Gęsina Natalia
Gładkowska Małgorzata
Gładkowski Kazimierz
Głodowski Czesław
Główka Bogusław
Godlewska Ewa
Godlewski Jan
Godlewski Maciej
Godlewski Marek
Godlewski Stanisław
Gołatowski Stanisław
Gołębiewska Irena
Gołębiewska Teresa
Gołębiewski Jan
Gołębiewski Jerzy
Gołębiewski Ryszard
Gołocka Halina
Gomza Waldemar
Gontarz Eugeniusz
Gontarz Kazimiera
Gontarz Mieczysław
Gontarz Regina
Gorczyca Tadeusz
Goska Jerzy Stanisław
Gospodarczyk Wiesław
Gotowicka Małgorzata
Goworek Krystyna
Góral Irena
Grabowska Beata
Grabowska Czesława
Grabowski Zenon
Graczyk Antoni
Graczyk Jadwiga

Graczyk Piotr
Grądzki Marian
Grądzki Stanisław
Grelík Wawrzyniec
Grodzka Krystyna
Gromek Anna
Grzelak Barbara
Grzelak Edyta Julia
Grzelak Jan
Grzelak Józef
Grzeszczuk Anna
Grzeszczuk Bogusław
Grzeszczuk Jadwiga
Grzeszczuk Marian
Grzeszczuk Paweł
Grzeszczuk Robert
Grzeszczuk Tadeusz
Grzeszczuk Zbigniew
Grzymala Adam
Grzymala Andrzej
Grzymala Jadwiga
Grzymala Jerzy
Grzymala Stanisław
Grzymala Zbigniew
Grzymala Zdzisław
Gulska Irena
Gulski Piotr

Haas Sobiesław
Hajduk Marta
Hajduk Roman
Hajduk Winfrid
Hajęcki Czesław
Harasim Jan
Harasim Janusz
Harasim Lech
Harasim Romuald

Harasim Tadeusz
Harasim Teresa
Haraszewska Małgorzata
Hołubiec Aldona
Hołubiec Marek
Hudon Alicja
Hudon Patrycja
Hundert Magdalena

Imbrzykowski Tadeusz
Iwanowski Daniel

Jablonka Zbigniew
Jabłońska Małgorzata
Jabłońska Teresa
Jachacy Józef
Jaczewski Zbigniew
Jakubaszek Joanna
Jakubczak Grażyna
Jakubczak Stefan
Jakubik Czesław
Jakubik Dariusz
Jakubik Dorota
Jakubik Eugenia
Jakubik Eugeniusz
Jakubik Halina
Jakubik Iwona
Jakubik Jadwiga
Jakubik Jan
Jakubik Józef
Jakubik Justyna
Jakubik Konrad
Jakubik Marek
Jakubik Piotr
Jakubik Stanisław
Jakubik Tadeusz
Jakubik Tomasz

Jakubik Wacław
Jakubik Witold
Jakubik Zuzanna
Jakubik Zygmunt
Janista Halina
Jasińska Anna
Jasińska Katarzyna
Jasińska Zuzanna
Jasiński Włodzimierz
Jaskulski Stanisław
Jastrzębska Władysława
Jastrzębski Adam
Jastrzębski Stanisław
Jawoszek Bogusław
Jończyk Artur
Jóźwiak Andrzej
Jóźwiak Jan
Jóźwik Eugeniusz
Jóźwik Janina
Jóźwik Ryszard
Jurczak Jan
Jurczak Zofia

Kacprzewska Dorota
Kacprzewski Michał
Kacprzewski Sławomir
Kacprzyk Dorota
Kacprzyk Sławomir
Kadej Kazimierz
Kadej Lucjan
Kalicki Janusz
Kalicki Marian
Kaliś Włodzimierz
Kałuska Edyta
Kambor Czesław
Kamieńska Danuta
Kamińska Anna

Kamińska Bożena
Kamińska Katarzyna
Kamińska Stefania
Kamiński Artur
Kamiński Bernard
Kamiński Dariusz
Kamiński Jan
Kamiński Jan Tadeusz
Kamiński Józef
Kamiński Karol
Kamiński Ludwik
Kamiński Mirosław
Kamiński Walenty
Kamont Anna
Kamont Iwona
Kamont Marianna
Kanabrocka Zofia
Kanabrocki Mariusz
Kanabrodzka Agnieszka
Kanabrodzki Bogdan
Kanciała Grzegorz
Kania Halina
Kania Mirosław
Kaniuk Marek
Kaniuk Sylwester
Kapusta Małgorzata
Kapusta Witold
Karandys Bożena
Karandys Mieczysław
Karandys Radosław
Karaś Marek
Karaś Wojciech
Karbarczyk Wiesława
Karendys Andrzej
Karendys Eugeniusz
Karendys Grzegorz
Karendys Jolanta

Karendys Witold
Karędys Jan
Karędys Jan Waldemar
Karędys Krzysztof
Karędys Wanda
Karędys Wiktoria
Karędys Zbigniew
Karulkowski Jan
Karwacki Henryk
Karwat Patryk
Kazanowski Eugeniusz
Kazanowski Piotr
Kazimierczuk Agnieszka
Kazimierczuk Elżbieta
Kazimierczuk Józef
Kazimierczuk Krystyna
Kazimierczuk Stefan
Kazimierczuk Tadeusz
Kazimierczuk Włodzimierz
Kazimierska Czesława
Kądziała Apolonia
Kądziała Tadeusz
Kądziała Wacława
Kądziała Stanisław
Kędzierska Hanna
Kędzierski Józef
Kędzierski Marek
Kędzior Agnieszka
Kędzior Antoni
Kędzior Dariusz
Kędzior Eugenia
Kędzior Eugeniusz
Kędzior Franciszek
Kędzior Irena
Kędzior Józef
Kędzior Kazimierz
Kędzior Krystyna

Kędzior Piotr
Kędzior Wanda
Kępa Jan
Kępa Janina
Kępa Ryszard
Kielar Dariusz
Kielczykowski Romuald
Kielek Dorota
Kieryl Renata
Kietlińska Danuta
Kietliński Wojciech
Kiraga Barbara
Kiraga Kazimierz
Klimczuk Władysław
Kluczyk Zygmunt
Klukowska Janina
Klukowska Maria
Klukowski Eugeniusz
Klukowski Jan
Kłoszewski Kazimierz
Kłusek Andrzej
Kłusek Genowefa
Kłusek Maria
Kłusek Marian
Kłusek Tadeusz
Kobryńczuk Mieczysław
Kobus Karol
Kobus Lucjan
Kobus Łukasz
Kobus Teresa
Koc Artur
Koc Hanna
Koc Marek
Koc Mieczysław
Koc Miron
Kokoszka Jan
Kokot Adam

Kolek Bogumiła
Kolek Józef
Kolek Marcin
Kolek Marek
Kolodziej Iwona
Kolodziej Kamil
Kolodziej Mirosława
Kolodziej Piotr
Kolodziej Wojciech
Kolodziejek Antoni
Kolodziejek Zygmunt
Kolodziejski Zygmunt
Komiażyk Lucjan
Komorowski Patryk
Kondraciuk Jacek
Konik Edward
Konik Grzegorz
Konik Henryk
Konik Irena
Kopania Anna
Kopania Ireneusz
Kopania Jerzy
Kopania Józef
Kopania Marek
Kopania Roman
Kopania Tadeusz
Kopański Wacław
Kopczyńska Patrycja
Koroś Danuta
Korycka Celina
Kosel Włodzimierz
Kosela Grzegorz Piotr
Kosela Zbigniew
Kosieradzki Jan
Kosik Czesław
Kosiński Wacław
Kosiorek Łukasz

Kosmal Ludwig
Kosowska Aldona
Kosowska Bożena
Kosowska Danuta
Kosowska Elżbieta
Kosowski Andrzej
Kosowski Henryk
Kosowski Jacek
Kosowski Janusz
Kosowski Zdzisław
Kossowski Andrzej
Kosyła Mirosław
Kościszko Ewa
Kościszko Jacek
Kośła Łukasz
Kotowska Czesława
Kotowski Ryszard
Kotowski Sylwiusz
Kowalczyk Anna
Kowalczyk Antoni
Kowalczyk Barbara
Kowalczyk Ignacy
Kowalczyk Jan
Kowalczyk Marianna
Kowalczyk Stanisława
Kowalczyk Stefan
Kowalczyk Urszula
Kowalczyk Wiesław
Kowalczyk Zdzisław
Kozak Halina
Kozanka Lipka Aldona
Kozanka Mieczysław
Kozanka Serafina
Kozanowska Anna
Kozaryna Mirosław
Kozera Agnieszka
Kozera Dariusz

Kozera Marcin
Kozłowska Anna
Kozysa Andrzej
Kozysa Anna
Kozysa Paweł
Kožuchowska Wiesława
Kožuchowski Wacław
Krajewska Grażyna
Krajewski Józef
Krakowiak Mirosława
Krakowiak Zdzisław
Kralski Jerzy
Kraska Andrzej
Kraska Elżbieta
Kraska Krzysztof
Kraska Lech
Kraska Lilia
Kraska Łukasz
Kraska Waldemar
Kraska Zygmunt Andrzej
Krasnodębska Katarzyna
Krasnodębski Jarosław
Krasnodębski Józef
Krasnodębski Wiesław
Krasnodębski Wojciech
Krasowska Jolanta
Krasowski Ryszard
Krawczuk Tadeusz
Krawczykowska Irena
Królikowska Paula
Kruk Andrzej
Kruk Anna
Kruk Ireneusz
Kruk Jadwiga
Kruk Małgorzata
Kruk Włodzimierz
Krukowski Antoni

Krupa Elżbieta
Krupa Józef
Kruszewska Agnieszka
Kruza Alicja
Kruza Józef
Kruza Leszek
Kruza Marianna
Kryczka Elżbieta
Kryczka Halina
Kryczka Henryk
Kryczka Mieczysław
Kryczka Tadeusz
Kryczka Zygmunt
Krysiak Elżbieta
Krysiak Henryk
Krysiak Iwona
Krysiak Ludwik
Krysiak Mariusz
Krysiak Mirosław
Krysiak Roman
Krysiak Wanda
Krysiak Zbigniew
Księżyk Janina
Kucharczyk Stanisław
Kucharczyk Włodzimierz
Kuć-Ajdys Joanna
Kudaszewicz Stanisław
Kulik Alina
Kulik Aurelia
Kulik Bogusław
Kulik Henryk
Kulik Kamil
Kulik Katarzyna
Kulik Krzysztof
Kulik Magdalena
Kulik Waldemar
Kulikowski Zbysław

Kulka Wacława
Kupińska Sylwana
Kur Helena
Kur Jan
Kur Józef
Kurowicka Grażyna
Kurowicka Małgorzata
Kurowicki Czesław
Kurowicki Dariusz
Kurowicki Kamil
Kurowicki Krzysztof
Kursa Małgorzata
Kursa Michalina
Kursa Mirosław
Kursa Tomasz
Kursa Wiesława
Kuta Kazimierz
Kuta Krystyna
Kuteska Jadwiga
Kuziak Alicja
Kuziak Zygmunt
Kuziel Piotr
Kwiek Janina

Lachowicz Józef
Lachowicz Maria
Lachowicz Zdzisław
Lachowski Mirosław
Laskowiecka Barbara
Laskowiecki Daniel
Laskowiecki Emil
Laskowiecki Krzysztof
Laskowiecki Piotr
Laskowiecki Waldemar
Laskowiecki Wiesław
Lebuda Mirosław
Lech Marta

Lenarczuk Agnieszka
Leoniak Jolanta
Leonik Mariusz
Leonik Wiesława
Lewandowska Anna
Lipka Agnieszka
Lipka Chudzik Henryk
Lipka Grażyna
Lipka Hudzik Anna
Lipka Jerzy
Lipka Józef
Lipka Kozanka Jerzy
Lipka Krystyna
Lipka Małgorzata
Lipka Mateusz
Litwińczuk Krystyna
Litwińczuk Małgorzata
Lutyński Tomasz

Łaba Rafał
Łach Eugeniusz
Łach Halina
Łach Henryk
Łach Jarosław
Łach Marek
Łach Mieczysław
Łach Stanisław
Łach Stefania
Łach Tomasz
Łach Zofia
Łaszczuk Elżbieta
Łopaciński Józef
Łuniewska Zofia
Łuniewski Marek

Maciejewska Kinga
Macuga Andrzej

Madczuk Aleksander
Makowiecki Grzegorz
Makowiecki Józef
Maleszewska Anna
Maleszewska Halina
Maleszewska Mirosława
Maleszewski Kamil
Maleszewski Sylwester
Maliszewska Elżbieta
Maliszewska Henryka
Maliszewski Franciszek
Maliszewski Janusz
Maliszewski Józef
Maliszewski Leszek
Maliszewski Marcin
Maliszewski Mieczysław
Maliszewski Mirosław
Maliszewski Stanisław
Maliszewski Włodzimierz
Maliszewski Zbigniew
Malon Władysław
Malon Zofia
Maletko Anna
Malyszka Michał
Marchel Beata
Marchel Jan
Marciniak Andrzej
Marczak Kazimiera
Marczak Marianna
Marczak Tadeusz
Marczuk Jarosław
Marczuk Jolanta
Marczuk Marcin
Markiewicz Jan
Markiewicz Krystyna
Markowska Barbara
Markowska Halina

Markowski Andrzej
Markowski Leonard
Markowski Marek
Maron Tadeusz
Marun Andrzej
Marun Irena
Maruński Kazimierz
Mastalerczuk Małgorzata
Matczuk Dariusz
Matczuk Grażyna
Matczuk Łukasz
Matczuk Marek
Materska Teresa
Materski Łukasz
Materski Mieczysław
Mateusiak Barbara
Mateusiak Ireneusz
Mateusiak Janusz
Mateusiak Jolanta
Mateusiak Maciej
Mateusiak Małgorzata
Mateusiak Sławomir
Mateusiak Waldemar
Matusiak Janina
Matusiak Teresa
Matusiak Wiesław
Matusik Marek
Matusik Tomasz
Matusik Wiesława
Matusik Zdzisław
Matwiejczuk Anna
Matwiejczuk Maria
Matwiejczuk Marianna
Matwiejczuk Zbigniew
Matwiejczuk Zofia
Mazur Irena
Mazurczak Karolina

Mazurek Józef
Mąka Anna
Mąka Antoni Andrzej
Mąka Dariusz
Mąka Hanna
Mąka Jacek
Mąka Jarosław
Mąka Karol
Mąka Marcin
Mąka Marek
Mąka Mieczysław
Mąka Sławomir
Mężyńska Agnieszka
Miazio Waldemar
Michalak Bogdan
Michalak Helena
Michalak Teresa
Michalak Wiesław
Michalczuk Radosław
Michałowska Edyta
Michałowska Ewa
Michałowska Teresa
Michałowska Weronika
Michałowski Mirosław
Mielaniuk Renata
Mieszala Janusz
Mikołajczuk Czesław
Mikołajczuk Jadwiga
Mikołajczuk Jerzy
Mikołajczuk Małgorzata
Mikołajczuk Mieczysława
Mikołajczyk Dariusz
Mikołajczyk Leszek
Milaszkiewicz Stanisław
Mioduszevska Alina
Mioduszevska Hanna
Mioduszevski Jan

Mleczko Anna
Mleczko Arkadiusz
Mleczko Grzegorz
Mleczko Henryk
Mleczko Janina
Mleczko Jarosław
Mleczko Monika
Mleczko Zbigniew
Młynarska Monika
Młynarska Zdzisława
Młynarski Andrzej
Młynik Urszula
Młyńska Agata
Młyńska Alina
Młyńska Marzena
Młyński Adam
Młyński Krystyn
Młyński Tadeusz
Młyński Witold
Moczulska Agnieszka
Moczulski Adolf
Moczulski Antoni
Moczulski Marek
Moczydłowska Ewa
Moczydłowska Teresa
Moczydłowski Stanisław
Moczydłowski Władysław
Molska Wacława
Molski Józef
Molski Kazimierz
Molski Zbigniew
Morawski Stanisław
Mosiej Anna
Mosiej Antoni
Mosiej Dariusz
Mosiej Janina
Mosiej Tadeusz

Mosiej Wiesław
Mosiej Zdzisław
Mosiej Zofia
Mrozowska Barbara
Mrozowski Jan
Mróz Adam
Mróz Anna
Mróz Grzegorz
Mróz Jan
Mróz Jerzy
Mróz Stefan
Mróz Urszula
Mućk Adam
Murawska Wiesława
Murawski Wojciech

Nasiłowski Bogdan
Nasiłowski Czesław
Nasiłowski Józef
Nasiłowski Lucjan
Nasiłowski Tomasz
Nermer Grażyna
Nermer Grzegorz
Nermer Halina
Niedźwiecka Barbara
Niemiec Janusz
Niemira Barbara
Niemira Marek
Niemira Zdzisław
Niepiekło Eugeniusz
Niepiekło Jadwiga
Niepiekło Marianna
Niewiadomska Mariola
Nonas-Urbanowicz Monika
Nowacki Janusz
Nowak Kazimiera
Nowakowski Mieczysław

Nowotniak Stefan
Nozderka Andrzej

Ojdana Bożena
Ojdana Zbigniew
Okowańczuk Grzegorz
Okowańczuk Jadwiga
Okowańczuk Renata
Oleszczuk Andrzej
Oleszczuk Anna
Oleszczuk Grzegorz
Oleszczuk Józef
Oleszczuk Krzysztof
Oleszczuk Marianna
Oleszczuk Sławomir
Oleszczuk Tomasz
Oleszczuk Wanda
Oleszczuk Zbigniew
Olszak Danuta
Olszak Łukasz
Olszewska Hanna
Olszewska Teresa
Olszewski Artur
Olszewski Mateusz
Omieciuch Eugeniusz
Orłowska Irena
Orłowska Jolanta
Orłowski Radosław
Orłowski Stefan
Orłowski Tadeusz
Ornoch Marianna
Orzechowska Barbara Czesława
Osipowicz Hipolit
Osowiecka Ewa
Ostrowska Krystyna
Ostrowski Daniel

Palka Janina
Palka Tadeusz
Pamrów Krzysztof
Pankiewicz Witold
Paprocki Henryk
Paprocki Jan
Paprocki Leszek
Paprocki Marian
Paprocki Szymon Henryk
Parol Janusz
Parulski Henryk
Parzonka Jolanta
Pawlicki Jan
Pawluk Agata
Pawluk Henryk
Pelchner Halina
Pędzich Stanisława
Piechowicz Maria
Piećko Maciej
Piekarska Janina
Pielech Józef
Pielech Teresa
Pieniak Jerzy
Pieńkowska Agnieszka
Pieńkowska Krystyna
Pieńkowski Jacek
Pieńkowski Jakub
Pieńkowski Kacper
Pieszalska Alicja
Pietrak Maria
Pietrzak Marek
Pietrzykowska Iwona
Pietrzykowska Jadwiga
Pietrzykowski Andrzej
Pietrzykowski Ignacy
Pietrzykowski Krzysztof
Pietrzykowski Łukasz

Pietrzykowski Mateusz
Pietrzykowski Piotr
Pietrzykowski Roman
Pietrzykowski Waldemar
Piotrowski Zygmunt
Pisarek Alicja
Pisarek Danuta
Pisarek Eugenia
Pisarek Eugeniusz
Pisarek Ewelina
Pisarek Grzegorz
Pisarek Krzysztof
Pisarek Marian
Pisarek Natalia
Pisarek Stanisława
Pisarek Zbigniew
Piwko Anna
Piwko Jacek
Piwko Janina
Piwko Mieczysława
Pliszka Irena
Płoński Roman
Płowski Seweryn
Podgórski Mariusz
Podleś Eugeniusz
Podleś Grzegorz
Podleś Joanna
Podleś Witold
Pogorzelska Bożena
Pogorzelska Hanna
Pogorzelska Janina
Pogorzelska Magdalena
Pogorzelski Stanisław
Polewska Barbara
Polewska Halina
Polewska Zofia
Polewski Zdzisław

Poniatowska Iwona
Poniatowski Mariusz
Popieluch Alicja
Popieluch Małgorzata
Popieluch Mirosław
Popieluch Stanisław
Popławska Krystyna
Popławski Jerzy
Postek Czesław
Postek Czesława
Postek Krystyna
Postek Ryszard
Postek Stanisław
Poślada Jadwiga
Poślada Tadeusz
Prokopczuk Alina
Prokopczuk Andrzej
Prokopczuk Bartosz
Prokopczuk Stanisław
Prokopczuk Tadeusz
Prokopczuk Waldemar
Protasiuk Teresa
Przewoźnik Antoni
Przewoźnik Helena
Przewoźnik Józef
Przyborowska Elżbieta
Przyborowska Teresa
Przybysz Marian
Przygodzki Henryk
Pszczolak Leon
Puchała Jadwiga
Puchała Józef
Puchała Teresa
Puchała Wiesława
Pytel Marek
Pytel Stanisław
Pytel Władysław

Pytlak Jolanta
Pytlak Piotr
Pytlak Sławomir
Pytliński Wacław

Radawiec Monika
Radomska Barbara
Radomska Eugenia
Radomska Jadwiga
Radomska Małgorzata
Radomska Marzena
Radomski Dariusz
Radomski Janusz
Radomski Jerzy
Radomski Witold
Radomski Wojciech
Radoszewska Jadwiga
Radzikowska Irena
Ratyńska Czesława
Ratyńska Edyta
Ratyńska Irena
Ratyńska Janina
Ratyńska Monika
Ratyński Adam
Ratyński Antoni
Ratyński Eugeniusz
Ratyński Jerzy
Ratyński Kazimierz
Ratyński Marian
Rawińska Irena
Rawińska Iwona
Rawiński Jan
Remiszewski Mieczysław
Renik Danuta
Renik Krzysztof
Retko Jadwiga
Retko Józef

Roguska Krystyna
Rojek Czesław
Rojek Krzysztofa
Roman Olga
Rospara Piotr
Rostek Barbara
Rostek Lucjan
Rostek Lucyna
Rostek Marian
Rostkowska Alina
Rostkowski Tomasz
Rozkosz Stanisław
Ruciński Rafał
Ruczevska Danuta
Rudaś Janusz
Rudaś Witold
Rusiniak Marta
Rusiniak Witold
Rusinowska Anna
Rutka Marian
Rutkowski Franciszek
Rutkowski Roman
Rybaczuk Kamil
Rybaczuk Zofia
Rybak Kamil
Ryciak Mieczysław
Ryciak Patryk
Rytel Antoni
Rytel Dariusz
Rytel Floryszczyk Tomasz
Rytel Grażyna
Rytel Hanna
Rytel Janina
Rytel Kamil
Rytel Kuc Agnieszka
Rytel Mirosław
Rytel Paweł

Rytel Renata
Rytel Stanisław
Rytel Stefan
Rytel Teresa
Rytel Wacław
Rytel-Andrianik Honorata
Rytel-Kuc Maryla
Rytel-Silka Damian
Rytel-Silka Euzebia
Rytel-Silka Jan
Rytel-Silka Radosław

Saczuk Marcin
Saczuk Wojciech
Sadowski Stanisław
Sadowy Dominik
Safiańczuk Janina
Safiańczuk Tadeusz
Safiańczuk Wojciech
Salach Eugeniusz
Salach Łukasz
Salach Marian
Salach Teresa
Salach Witold
Samuel Jerzy
Sapieja Krzysztof
Sapieja Tomasz
Sapija Alicja
Sapija Antoni
Sarna Daniel
Sarna Iwona
Sarna Józef
Sarna Marcin
Sarna Maria
Sarna Mariusz
Sarna Stanisław
Sarna Teresa

Sawicka Janina
Sawicki Stanisław
Siedlecka Irena
Siedlecka Zofia
Siedlecki Wacław
Siedlecki Zygmunt
Siekaczyńska Barbara
Sielewicz Hanna
Sielewicz Jerzy
Sielewicz Wojciech
Sieńczewski Franciszek
Sierpowski Kazimierz
Sikorska Hanna
Sikorski Łukasz
Silka Jan
Silka Łukasz
Silka Maria
Siniakowski Waldemar
Sińczuk Elżbieta
Sińczuk Ewelina
Sińczuk Janusz
Sińczuk Marian
Sińczuk Stanisław
Sitak Bogdan
Sito Władysława
Siwek Adam
Siwek Teresa
Siwiński Krzysztof
Siwiński Paweł
Siwiński Władysław
Siwiński Zdzisław
Skakunow Janina
Skarpetowska Eugenia
Skarżyńska Anna
Skarżyńska Kazimiera
Skarżyński Czesław
Skarżyński Jerzy

Skarżyński Krzysztof
Skarżyński Łukasz
Skarżyński Mieczysław
Skarżyński Mirosław
Skarżyński Stanisław
Skarżyński Wojciech
Skibniewska Aldona
Skibniewska Barbara
Skibniewska Bożena
Skibniewska Jolanta
Skibniewski Eugeniusz
Skibniewski Sławomir
Skibniewski Stanisław
Skibniewski Władysław
Skladanowska Ewa
Skladanowska Jolanta
Skladanowska Mirosława
Skladanowska Teresa
Skladanowska Urszula
Skladanowski Grzegorz
Skladanowski Stanisław
Skomorucha Danuta
Skorek Rafał
Skorek Sławomir
Skrocki Jan
Skudzińska Bożena
Skwirczyński Jerzy
Ślonawska Jolanta
Ślonawski Marek
Śloniewska Małgorzata
Śloniewski Stanisław Marek
Słowacka Danuta
Słowacki Mariusz
Słowacki Rafał
Smalec Henryk
Smolewski Artur
Smolewski Waldemar

Sobolewski Edmund
Sobolewski Marek
Sobolewski Mariusz
Sobotka Małgorzata
Sobotka Mariusz
Sobotka Teresa
Sobotka Wacław
Sobotko Bogdan
Sochowski Bogdan
Sołoducha Remigiusz
Soltysiak Stanisław
Soltysiak Tadeusz
Soltysiak Waldemar
Soltysiak Zdzisław
Sopelewska Barbara
Sowa Anna
Sowa Henryk
Sowa Jarosław
Sowa Marianna
Sowa Piotr
Sowa Tadeusz
Sójka Janina
Sójka Józef
Sójka Marta
Sójka Wojciech
Sówka Mirosław
Stankiewicz Jan
Stankiewicz Janusz
Stańczuk Aleksander
Stańczuk Edmund
Stańczuk Kazimierz
Stańczuk Krystyna
Stańczuk Mariola
Stańczuk Tadeusz
Stańczuk Zbigniew
Stański Marian
Staszewski Michał

Staszewski Zbigniew
Steć Czesław
Steć Damian
Steć Marian
Steć Marta
Steć Patrycja
Stefaniak Józef
Stefaniak Teresa
Stefaniak Urszula
Stefańska Danuta
Stencel Henryk
Stodolska Joanna
Stokowska Marzena
Stokowski Jan
Stolarczuk Stanisław
Stolarczyk Jadwiga
Stpiczyńska Maria
Stpiczyński Kazimierz
Strus Mariusz
Stryjek Agata
Strzala Robert
Strzala Wacław
Styczewska Barbara
Styczewski Daniel
Styczewski Krzysztof
Styczewski Łukasz
Styś Bogusław
Styś Dominik
Styś Genowefa
Styś Henryk
Styś Kazimiera
Styś Małgorzata
Styś Urszula
Suchożębrski Krzysztof
Sudol Jan
Supel Mariusz
Supela Stanisław

Swatek Kazimiera
Szajko Agnieszka
Szajko Karol
Szajko Sławomir
Szczepańska Bogusława
Szczepańska Elżbieta
Szczepański Stanisław
Szczepkowska Michalina
Szczęśniak Halina
Szczęśniak Jadwiga
Szczęśniak Kazimierz
Szczygielski Marek
Szczygiel Barbara
Szczygiel Ewa
Szczygiel Robert
Szerszeń Irena
Szerszeń Jerzy
Szerszeń Witalis
Sześciórka Elżbieta
Szewczykowska Aneta
Szewczykowska Hanna
Szewczykowski Mirosław
Szewruk Janusz
Szmalec Henryk
Szostak Krystyna
Szpigiel Adam
Sztandke Sławomir
Szwankowski Wiesław
Szymanik Danuta
Szymanik Krzysztof
Szymanik Lidia
Szymanik Teresa
Szymańczuk Elżbieta
Szymańczuk Paweł
Szymański Antoni
Szymański Lucjan
Szymański Tomasz

Szymański Wojciech
Szymczak Dawid
Szymczak Grzegorz

Śladowski Stanisław
Ślebzak Elżbieta
Ślebzak Halina
Ślebzak Lech
Ślebzak Łukasz
Ślebzak Mariusz
Ślebzak Przemysław
Ślebzak Zbigniew
Śliwiński Henryk
Śniarowska Marta
Śniarowski Grzegorz
Śniarowski Tadeusz
Świdarska Urszula
Świerżewski Andrzej
Świeżak Paweł
Świątulska Helena
Świątulska Teresa
Świniarska Marianna
Świsłowska Ewa
Świstek Tomasz
Świtek Wiesława

Tararuj Romuald
Tararuj Teresa Malgorzata
Tatarczuk Cecylia
Tatarczuk Eugeniusz
Tatarczuk Jan
Tchórzewski Tadeusz
Telakowiec Ewa
Telakowiec Halina
Telakowiec Honorata
Telakowiec Krystyna
Telakowiec Krzysztof

Telakowiec Maria Urszula
Telakowiec Stanisław
Telakowiec Stanisława
Telakowiec Stefan
Telakowiec Teresa Jadwiga
Telakowiec Wojciech
Tenderenda Dawid
Tenderenda Przemysław
Teodorczuk Barbara
Teodorczuk Weronika
Terlikowska Marianna
Terlikowska Wanda
Terlikowski Bolesław
Tobiasz Stanisław
Toczyska Anna
Toczyska Grażyna
Tomaszewski Lucjan
Tomaszewski Sławomir
Tomaszewski Stefan
Tomczuk Bożena
Tomczuk Jerzy
Tomczuk Karol
Tomczuk Mariusz
Tomczuk Wiesława
Toruszewska Bożena Maria
Toruszewska Hanna
Trochim Jerzy
Truskolaski Bartosz
Truszkowski Henryk
Truszkowski Tadeusz
Trzcińska Anna
Trzcińska Beata
Trzcińska Krystyna
Trzcińska Malgorzata
Trzciński Adam
Trzciński Dawid
Trzciński Piotr

Trzciński Wiktor
Trzeciak Maria
Trzeciak Mieczysław
Tulwin Tomasz
Turek Krystyna
Turos Antoni
Turos Iwona
Turos Jan Antoni
Turos Magdalena
Tyl Rafał
Tymińska Jadwiga
Tymiński Jarosław
Tymiński Lech
Tymiński Lucjan
Tymiński Mieczysław
Tymiński Stanisław

Uszyńska Ewa
Uszyńska Hanna
Uszyńska Krystyna
Uszyński Andrzej
Uszyński Edmund
Uszyński Stanisław
Uściłowski Waldemar
Uziębło Aleksander
Uziębło Zygmunt
Użarowski Aleksander

Walczak Hubert
Walczak Zdzisław
Walczuk Marian
Walendzik Marianna
Walendzik Witold
Walędziok Józef
Wareluk Halina
Wareluk Leszek
Wareluk Mirosław

Wasik Aneta
Wasik Mariusz
Waszczuk Dorota
Waszczuk Elżbieta
Waszczuk Klementyna
Waszczuk Krzysztof
Waszczuk Ludwika
Waszczuk Tadeusz
Waszkiewicz Marianna
Wawrzyński Janusz
Wdowiński Stanisław
Wdowiński Włodzimierz
Wesołowski Antoni
Wesołowski Jan
Wesołowski Maciej
Wesołowski Mirosław
Wesołowski Przemysław
Wesołowski Stanisław
Wicenciak Henryk
Wicenciuk Anna
Wiechowska Sabina
Wiechowski Kazimierz
Wielgat Jerzy Sławomir
Wierzbicki Józef
Wierzbicki Rafał
Wierzbicki Sebastian
Wikieł Hanna
Wiktorzak Joanna
Wiktorzak Wojciech
Wileńska Iwona
Wilgos Barbara
Wilgos Henryk
Wilgos Krzysztof
Wilgos Marianna
Wilgos Marzanna
Wilgos Tomasz
Wilk Dariusz

Wilk Henryk
Wilk Jadwiga
Winnicki Bogusław
Wiśniewska Alicja
Wiśniewska Beata
Wiśniewska Daniela
Wiśniewski Janusz
Wiśniewski Józef
Wiśniewski Mieczysław
Wiśniewski Wojciech
Wiśniewski Zdzisław
Witkowski Adam
Włoga Bogumiła
Wojdyga Aleksandra
Wojdyga Iwona
Wojdyga Józef
Wojdyga Roman
Wojewódzka Jadwiga
Wojewódzka Sylwia
Wojewódzka Teresa
Wojewódzki Michał
Wojewódzki Stanisław
Wojno Justyna
Wojtczuk Andrzej
Wojtczuk Anna
Wojtczuk Cecylia
Wojtczuk Danuta
Wojtczuk Grzegorz
Wojtczuk Halina
Wojtczuk Henryk
Wojtczuk Maria
Wojtczuk Maria Jolanta
Wojtczuk Ryszard
Wojtczuk Stanisław
Wojtczuk Stefan
Wojtkowska Danuta
Wojtkowski Jan

Wojtyra Sławomir
Wolski Stanisław
Wołosiak Jerzy
Wołynek Roman
Wołynek Urszula
Woźniak Henryka
Woźniak Jan
Wódka Tadeusz
Wódka Teresa
Wójcicki Dariusz
Wójcicki Jan
Wójcicki Marcin
Wójcik Cezary
Wójcik Ewa
Wójcik Halina
Wójcik Marek
Wójcik Wiesław
Wronek Zygmunt
Wrotnowski Krzysztof
Wróbel Bogusława
Wróbel Grażyna
Wróbel Kazimiera
Wróbel Zofia
Wróblewska Maria Magdalena
Wróblewski Antoni
Wróblewski Jan
Wrzosek Andrzej
Wrzosek Damian
Wrzosek Ewa
Wrzosek Jakub
Wrzosek Janina
Wrzosek Kamil
Wrzosek Katarzyna
Wrzosek Kazimiera
Wrzosek Krystyna
Wrzosek Marianna
Wrzosek Mateusz

Wrzosek Piotr
Wrzosek Radosław
Wrzosek Sławomir
Wrzosek Teresa
Wrzosek Zbigniew
Wujek Adrian
Wujek Anna
Wujek Klaudia
Wujek Marianna Władysława
Wujek Monika
Wujek Ryszard
Wujek Zbigniew
Wujek Zofia
Wycech Danuta
Wycech Grażyna
Wycech Kazimierz
Wycech Stanisława
Wyrobek Stanisław
Wysocka Wioletta
Wyszomierska Alicja
Wyszomierska Elżbieta
Wyszomierska Janina
Wyszomierska Krystyna
Wyszomierska Małgorzata
Wyszomierska Stanisława
Wyszomierska Urszula
Wyszomierski Józef
Wyszomierski Krzysztof
Wyszomierski Marcin
Wyszomierski Marian
Wyszomierski Rafał
Wyszomierski Waldemar
Wyszomierski Wojciech
Wyszomierski Zdzisław
Wyszomirska Janina
Wyszomirska Stanisława

Wyszomirski Andrzej
Wyszomirski Henryk
Wyszomirski Zbigniew
Wyszyńska Danuta
Wyszyński Antoni
Wyszyński Marek
Wyszyński Tadeusz

Zabielski Zygmunt
Zadrożna Krystyna
Zagdańska Krystyna
Zakrzewska Irena
Zakrzewska Małgorzata
Zakrzewski Grzegorz
Zakrzewski Henryk
Zakrzewski Jacek
Zalewska Barbara
Zalewska Celina
Zalewska Maria
Zalewski Czesław
Zalewski Henryk
Zalewski Kazimierz
Zalewski Stanisław
Zalewski Stefan
Zalewski Zbigniew
Zaliwski Henryk
Zaliwski Wacław
Zanozik Henryk
Zaranek Bogusława
Zarazińska Ewa
Zarazińska Jadwiga
Zaraziński Edward
Zaraziński Marek
Zaremba Romuald
Zawadzka Irena
Zawadzka Krystyna
Zawadzki Władysław

Zawistowska Elżbieta
Zawistowska Jadwiga
Zawistowska Teresa
Zawistowski Andrzej
Zawistowski Henryk
Zawistowski Józef
Zawistowski Łukasz
Zawistowski Mieczysław
Zawistowski Przemysław
Zawistowski Wojciech
Zawistowski Zygmunt
Ząbek Małgorzata
Zdunek Robert
Zdunek Sławomir
Zduniak Jacek
Zduniak Kazimiera
Zduniak Tadeusz
Zecer Dariusz
Zegadło Tadeusz
Zębrowska Alicja
Zębrowska Anna
Zębrowska Teresa
Zębrowski Adam
Zębrowski Mirosław
Zgoda Czesław
Zieliński Bohdan
Ziemski Janusz
Ziemski Tadeusz
Zięba Grzegorz
Zięba Krystyna
Zima Adam
Zygmunt Stanisława

Żdanuk Mikołaj
Żebrowski Władysław

Żeleźnicki Waldemar
Żochowska Elżbieta
Żochowska Ewa
Żochowska Grażyna
Żochowska Helena
Żochowska Jadwiga
Żochowska Marzena
Żochowska Mieczysława
Żochowska Renata
Żochowska Stanisława
Żochowska Wioletta
Żochowska Zofia
Żochowska-Kołodziej Katarzyna
Żochowski Edward
Żochowski Franciszek Henryk
Żochowski Grzegorz
Żochowski Henryk
Żochowski Jan
Żochowski Józef
Żochowski Józef Wiesław
Żochowski Marek
Żochowski Marian
Żochowski Michał
Żochowski Robert
Żochowski Sławomir
Żochowski Tomasz
Żochowski Wiesław
Żochowski Zdzisław
Żochowski Zygmunt
Żołnicka Mirosława
Żołnicki Edmund
Żołnicki Tadeusz
Żukowska Janina
Żurowicz Olga
Żyzniewska Janina

OSM W ŻYCIU REGIONU

ROZMOWY Z PRACOWNIKAMI, WSPÓŁPRACOWNIKAMI I ROLNIKAMI



TADEUSZ BEDNARCZYK

Pochodzę z pobliskiego Henrysina, gdzie moi rodzice mieli gospodarstwo, ale ja ukończyłem Technikum Przemysłu Spożywczego w Sokolowie i zdecydowałem się pracować poza rolnictwem. Do mleczarni w Kosowie trafiłem w 1972 roku trochę przypadkiem, bo tu miałem tylko odrobić obowiązkowy staż po szkole. Maturę mieliśmy w maju, a na staż trafiłem już w czerwcu. I tak jakoś potoczyły się koleje losu, że przepracowałem tu całe swoje życie zawodowe aż do emerytury w 2019, więc razem to czterdzieści siedem lat.

Oczywiście nie zawsze byłem kierownikiem skupu, zacząłem pracę od stanowiska na serowni, gdzie odbyłem te trzy miesiące stażu. Potem musiałem stawić się na komisję wojskową, też przecież to było obowiązkowe; nie tak jak obecnie, gdy młodzi chłopcy po maturze nie mają poboru „do woja”. Następnie przenieśli mnie do laboratorium od wiosny, gdzie przeprowadzałem badania jako laborant. W kwietniu zabrali mnie do wojska na dwa lata i wyszedłem „do cywila” w siedemdziesiątym piątym. Wróciłem więc i do pracy w mleczarni, w Kosowie spodobalo mi się i tak już tu zostałem na stałe. Początkowo trafiłem na stanowisko instruktora skupu, potem chyba w 1978, awansowałem na kierownika i tak, można powiedzieć „dozgonnie” jako kierownik doczekałem się emerytury. W osiemdziesiątym pierwszym roku ożeniłem się, bo moja żona niechcący powiedziała mi „tak” i od tamtego czasu jesteśmy nierozłączni i w życiu, i w pracy.

Bycie kierownikiem to wbrew pozorom nie jest najłatwiejsza rola. Kto zna wieś wie, ile dawniej niesnasek wywoływały tzw. „kreski”. Dzięki temu, że pochodzę ze wsi, widziałem jak ciężko pracował mój ojciec, więc dobrze rozumiem rolników i łatwiej mi z nimi dogadać się. Dlatego właśnie, kiedy na dużych zebraniach sytuacja była napięta, najczęściej zaczynałem rozmowę z nimi od jakiegoś żartu, dowcipu. To bardzo pomagało rozładować atmosferę, łagodnie rozbroić emocje i jakoś się porozumieć.

To były kiedyś zupełnie inne czasy i inne okoliczności. Przed reformą administracyjną w 1976 r. w całym polskim przemyśle mleczarskim panowały odmienne od obecnych zasady. Na przykład było wtedy szesnaście województw, a każde województwo musiało na swoim terenie zapewnić pełny skup mleka od wszystkich rolników. To samo obowiązywało w powiatach i gminach, które w całości swego obszaru musiały należeć do tej samej mleczarni. To właśnie dlatego kosowska spółdzielnia pod koniec lat siedemdziesiątych liczyła sobie aż siedem tysięcy dostawców. Każdy rolnik u nas musiał mieć zapewniony skup mleka, a ponieważ wydajność krów dawniej była nieporównanie mniejsza i przeważały drobne, niewyspecjalizowane gospodarstwa hodujące po 1, 2, rzadko 3 krowy, to powodowało, że swoim zasięgiem obejmowaliśmy nie tylko Kosów i najbliższą okolicę, ale jeszcze Sterdyń, Ceranów, Miedznę, później nawet Nur za Bugiem i Sabnie. Dodatkowo, zanim w Węgrowie powstała obecna mleczarnia, tamtejszy stary zakład był niewydolny i zacofany technologicznie, więc odbieraliśmy mleko również ze Stoczka Węgrowskiego i Sadownego. Mieliśmy ogółem od 50 do 80 punktów skupu mleka, do których wozacy dostarczali mleko w metalowych bańkach. Wozacy zatrudniani byli przez mleczarnię, łącznie mieliśmy około stu pięćdziesięciu wozaków. Na miejscu, w zlewniach odwirowywało się śmietanę a chude mleko zwracało rolnikom. Służyło ono w domu na potrzeby kuchenne, było też używane do karmienia świń.

To powodowało, że długo właściwie naszym jedynym produktem było znakomite masło, bo od zawsze mieliśmy bardzo dobrą masłownię. Ludzie opowiadali sobie, że za Gomółki i Gierka, co zjazd i plenum partii, to masło z Kosowa trafiało do sklepów w Warszawie, żeby pokazać, jak partia dba o lud pracujący. Jednak w wielu zakładach brakowało możliwości zagospodarowania czegoś poza tłuszczem. Powstał więc również w Kosowie pomysł przerabiania białka z mleka na kazeinę, bo to było stosunkowo proste technologicznie: mieliśmy linię pod parą, tam kierowało się chudy twaróg do suszenia. Naszą kazeinę wysyłaliśmy do zakładu w Goślinie Murowanej w Wielkopolsce. Podjęliśmy też przez pewien czas produkcję mleka w proszku.

Warunki działania zlewni także często nie były różowe, część budynków była już po prostu stara, część była stawiana w czynie społecznym, z tego co można było dostać, więc najczęściej z pustaków. Zimą w wielkie mrozy ściany przemarzały i lalo się po nich; latem z kolei panowało w środku gorąco. Te mało komfortowe warunki były przyczyną owych pretensji o „kreski”. Dawniej w mleczarniach wykonywało się próby metodą chemiczną. Mleko było pobierane pipetą, do próbki dodawany był konserwant, który wystarczał na maksymalnie 10 dni

przechowywania. A latem, zanim próbki trafiły do laboratorium, psuły się w wysokich temperaturach i to powodowało nieprawidłowe odczyty. To na szczęście zmieniło się po roku dwutysięcznym, kiedy weszły nowe wymagania unijne i próbki zaczęliśmy badać metodą elektroniczną. Teraz zresztą sprawdza się mleko bardziej wszechstronnie; chodzi o wysoką jakość surowca, więc bada się mleko pod kątem mikrobiologicznym: zdrowotność wymion, komórki somatyczne i tak dalej.

Dawniej problemem była właśnie ta niewielka wydajność mleczna krów, bo zakład musiał sobie zapewnić odpowiednią ilość surowca do przerobu. Wielu dostawców oddawało naprawdę drobne ilości; zaledwie po półtora czy trzy litry mleka. Zwłaszcza pod Kosowem, na trasie do Malkini było wielu tzw. chłoporobotników, którzy dojeżdżali do pracy w Warszawie koleją a ich gospodarstwa były bardzo niewielkie i w gruncie rzeczy produkowały żywność głównie na własne potrzeby. Z tym były duże kłopoty, zwłaszcza w okresie zimy i przedwiośnia, bo krowy schodziły z pastwisk i zapas siana często ledwie wystarczał do nowego sezonu. W tamtym czasie średnia wydajność wynosiła 3000 litrów mleka od krowy rocznie; mało który rolnik dostarczał 30-40 litrów dziennie; za taki wynik to były nawet nagrody. Teraz to rzecz nie do uwierzenia.

Kłopoty były też związane z warunkami przechowywania i transportem mleka, zwłaszcza w okresie letnim. W gospodarstwach nikt nie miał chłodziarek, wystarczyć musiało wstawianie baniek do wody studziennej. Dopiero dużo później, chyba pod koniec lat dziewięćdziesiątych zaczęto produkować takie chłodziarki skrzyniowe na potrzeby gospodarstw wiejskich. To jednak nie bardzo się upowszechniło, bo po roku osiemdziesiątym dziewiątym drastycznie spadły ceny mleka i wielu dostawców zaczęło się wycofywać z hodowli krów. Wypadły te małe, słabe gospodarstwa. Na dodatek w pobliżu ruszyły duże zakłady: Węgrów, Mińsk Mazowiecki, Wysokie Mazowieckie i mleka na przerób zaczęło po prostu brakować. Spółdzielnia odpowiedziała na tą sytuację przez stymulowanie produkcji mleka na naszym terenie. Uruchomiliśmy szkolenia dla rolników, pokazywaliśmy nowe rasy bydła, nowe sposoby karmienia krów. Ściągnaliśmy na wykłady profesorów z uczelni specjalistycznych, organizowaliśmy wycieczki w inne regiony, żeby pokazać jak gdzie indziej rolnicy sobie radzą, jak dobrze gospodarować.

Okres po 1989 roku to także zupełnie nowe warunki ekonomiczne wokół naszego zakładu; przestały obowiązywać sztywne ceny urzędowe narzucone centralnie, a ceny mleka zostały urynkowane. Sąsiednie nowe zakłady, które powstały dzięki przekierowaniu tam wszystkich środków z centrali wypracowanych

wspólnie, stały się w zmienionych warunkach gospodarczych konkurencją dla nas mimo, że my nie mogliśmy liczyć na taką opiekę i takie dotacje.

W latach dziewięćdziesiątych przyszła ta rewolucja w gospodarce, to były trudne czasy dla wsi i dla naszej mleczarni. Zmieniło się rolnictwo i branża spożywcza. Zaczęły powstawać większe gospodarstwa, rozpoczęła się specjalizacja produkcji rolniczej. To wymusiło odejście od tego przysłowiowego sianka w żywieniu krów, zaczęto szerzej stosować pasze treściwe. Rolnicy zaczęli uprawiać kukurydzę na paszę dla siebie i tworzyć zapasy roczne lub nawet dwuletnie, żeby utrzymać stałą wysoką wydajność mleka, niezależnie od pory roku. W hodowli pojawiły się również lepsze rasy bydła. Za tym poszły specjalistyczne maszyny, na przykład urządzenia do zbioru sianokiszonki i kukurydzy. Teraz rolnicy mają po dwa miliony litrów mleka rocznie z jednego gospodarstwa, a kiedyś cały skup tyle nie dostarczał.

Po wejściu Polski do Unii wiele kontrowersji budziła sprawa kwot mlecznych. Przyznano nam na początku stosunkowo niewielkie poziomy produkcji oparte na niskiej dotąd wydajności hodowli. Chodziło generalnie o to, żeby nie było nadprodukcji mleka i żeby dzięki temu uzyskać stabilne, wysokie ceny mleka dla producentów. Stało się to problemem dla polskich rolników, kiedy nowe podejście do gospodarowania bardzo pobudziło produkcję mleka. Potem trochę pod wpływem protestów trochę nam te limity w Unii podnieśli. Ale i tak jednym brakowało, inni mieli za dużo, więc powstał handel limitami, były wysokie kary za przekroczenia. Na szczęście z limitów zrezygnowano w 2015 roku i sytuacja jakoś się unormowała.

W nowych warunkach gospodarczych trzeba było zupełnie inaczej zorganizować sprawę odbioru mleka. Kiedy zlikwidowano wozaków, to odbiór samej śmietany załatwiali kilka własnych samochodów. Sytuacja zmieniła się jednak, kiedy trzeba było odbierać mleko pełne; okazało się, że brakuje nam specjalistycznego transportu. Mielśmy trochę samochodów z takimi niewielkimi zbiornikami na 12 000 litrów. W gospodarstwach nie było jednak zbiorników do chłodzenia mleka. Transport trwał długo, mleko nagrzewało się, zwłaszcza latem. Wtedy też odeszło od nas trochę dostawców, na szczęście wrócili z chwilą, kiedy kwestia transportu z gospodarstw została rozwiązana a rolnicy zaopatrzyli się urządzenia chłodnicze.

W tym trudnym ekonomicznie dla rolników okresie to my, tutaj w spółdzielni organizowaliśmy dostawy pasz treściwych z naszych magazynów, urządzeń specjalistycznych dla naszych spółdzielców i środków do utrzymywania higieny hodowli. Zwłaszcza ta ostatnia kwestia była delikatna, bo tradycyjnie na wsi opornie

przyjmują się wszelkie innowacje. Należało więc umiejętnie pobudzać zmianę nawyków higienicznych, bo od tego zależy przecież zdrowotność krów, jakość mleka i co za tym idzie jakość produkcji żywności. Na terenie zakładu z naszych magazynów rolnicy mogli odbierać potrzebne im urządzenia, środki higieniczne do mycia sprzętu i środki do produkcji. Sprowadzaliśmy nasiona wydajniejszych odmian kukurydzy i traw. Zorganizowaliśmy również taki system płatności i rozliczeń, który w istocie pozwalał kredytować unowocześnianie gospodarstw a spłatę kosztów rozkładać na raty, na dodatek wygodnie dla rolników przez odcinanie tych należności od wartości dostarczonego mleka. Inaczej, duża część rolników nie byłaby w stanie przeskoczyć samodzielnie tej bariery i finansowej, i technologicznej. Dzięki temu mamy obecnie w naszym regionie wielkie, nowoczesne, specjalistyczne gospodarstwa, a w nich nowoczesne, kosztowne maszyny. Wszystko to jednak wymaga nie tylko spłaty zaciągniętych w bankach kredytów, ale i bieżących inwestycji w ciągłą modernizację. Szczególnie teraz widać dobrze, że pomyślność tych gospodarstw w okolicy zależy od istnienia, rozwoju i dobrych wyników sprzedaży naszej mleczarni w Kosowie.

Wejście do Unii to jest przełomowa zmiana w sposobach gospodarowania. Moim zdaniem, od 2004 roku najbardziej zmieniły się w Polsce dwie rzeczy: polskie drogi i polskie rolnictwo. Polska stoi na branży spożywczej, nawet tu w Kosowie to widać gołym okiem. Oprócz naszej spółdzielni, która przez długi czas była jedynym zakładem, mamy tu obecnie duże zakłady mięsne a od niedawna nową olejarnię.

Trzeba pamiętać, że w tej chwili eksportujemy z Polski około 30-35% produktów mlecznych. Nasz wewnętrzny rynek nie wchłonie takiej ilości, bo teraz produkujemy znacznie więcej niż potrzebujemy. I ci, którzy mówią, że Unia nam niepotrzebna, bardzo się mylą; wyjście z Unii załamałoby polskie rolnictwo i polską branżę spożywczą. To byłaby dla Polski katastrofa, bo tak naprawdę mimo biedy i głodu, na świecie mamy nadprodukcję żywności a polskie produkty wyparte zostałyby przez kraje takie jak Nowa Zelandia czy Australia, gdzie z uwagi na klimat i na całoroczny dostęp do paszy zielonej koszty produkcji mlecznej są niższe. To oni dyktują ceny na giełdach i to oni wygraliby wyścig o przetrwanie. Pomyślność naszej spółdzielni jest więc gwarancją dochodów w gospodarstwach naszych dostawców.

BARBARA BEDNARCZYK

Ja także, podobnie jak mój mąż od początku, zaraz po szkole w 1980 roku trafiłam do kosowskiej mleczarni. Ukończyłam liceum zawodowe w Siedlcach, tak zwany „Ekonomik”, tu w Kosowie poznałam męża. Pobraliśmy się i od tamtej pory jesteśmy zawsze razem i w domu, i w pracy. Ja nawet przeszłam wcześniej na emeryturę w tym samym czasie co mąż, w 2019 roku.

Początkowo trafiłam do biura na stanowisko referenta do spraw handlu a później do sekretariatu. Następnie, pracowałam przez trzydzieści lat w kadrach jako specjalista do spraw pracowniczych. Z czasem objęłam stanowisko kierownicze, to było wyzwanie, bo kierownik ma odpowiedzialność na sobie za pracę podległych osób i sam karku musi nadstawiać, jak to mówią.

Pamiętam z mojej pracy jakie kiedyś były warunki gospodarcze. Wszystko wyglądało wtedy inaczej. Cały handel był centralnie sterowany. Każdy kierownik handlu musiał przestrzegać jednej, świętej zasady: wszystko miało się zgadzać z rozdzielnikami. A rozdzielniki były na wszystko, na przykład można było produkować tylko śmietanę o zawartości tłuszczu od 9 do 12% tłuszczu, nie więcej. Sprzedaż z mleczarni także przechodziła przez rozdzielniki, i tak 90% naszego masła szła do Warszawy. Nasza produkcja najpierw trafiała do takiej centralnej hurtowni na Pradze, Zakład Obrotu Towarowego to się nazywało. Te rozdzielniki to były wręcz jak relikwie w każdym zakładzie i każdy kierownik handlu musiał się liczyć z poważnymi konsekwencjami, gdyby coś się nie zgadzało. Pamiętam, ile zachodu kosztował każdy worek mleka w proszku czy mlekopanu, ile to wymagało gimnastyki, ile trzeba było się nachodzić, ile naprosić, żeby to dostać. Rozdzielniki bowiem określały także, ile czego można było sprzedać poszczególnym odbiorcom. Przez to znaczna większość produkcji trafiała na centralny rynek, a tylko niewielka partia szła na zaopatrzenie tutejszych sklepów; były to głównie sklepy gminnych spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w najbliższej okolicy.

Rozdzielniki decydowały, ile każdy rolnik dostanie masła w deputacie za oddane mleko. Co więcej, tak samo traktowane były deputaty dla pracowników mleczarni. Przydziały produktów były rozliczane jako część pensji wypłacana w naturze, czyli w produktach mleczarni. To były tak zwane „śniadaniówki”. Jako część wypłaty, deputat musiał być zgłoszony do emerytury i oskładkowany. W biurze prowadziłyśmy całe drobiazgowo rozliczenia; porównywanie z listą obecności: ile dni przepracowanych, ile urlopowych, chorobowych, ile należało

się deputatu, jaka była cena masła a jaka sera. Zajmowało to całe płachty papieru, wypełnione rubryczkami i wyliczeniami. Pamiętam, jak przyjeżdżały do nas komisje kontrolne z ZUS. Było to jednak dość zabawne widzieć, jak cała ta bardzo ważna komisja sprawdziła wyliczenia z pierwszego miesiąca, z drugiego, ale już po trzecim poddała się. Opuścili sobie i powiedzieli, że reszta też wygląda „cacy” bez sprawdzania.

Potem deputaty w naturze wliczono do ogólnej wypłaty wypłacanej zbiorczo na koniec miesiąca. Kolejne duże zmiany w rozliczeniach dla pracowników weszły w życie w latach dziewięćdziesiątych, kiedy pojawił się podatek od wynagrodzeń. Wcześniej nie płacono podatków w takiej formie, choć funkcjonował podatek dla nieżonatych w innej postaci tzw. „bykowe”. Co zabawne, płaciły to także kobiety; przepis obowiązywał panny po 21 roku życia. Dziś pewnie młodym pracownikom pewnie trudno uwierzyć, gdy się opowiada o dawnych zwyczajach.

PIOTR DANILUK

W OSM Kosów pracuję jako pełnomocnik ds. systemów jakości. W branży mleczarskiej systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności są absolutnym fundamentem. Wszystko opiera się na Dobrych Praktykach Produkcyjnych i Higienicznych (GMP/GHP) oraz systemie HACCP. W naszym zakładzie HACCP został wdrożony w 2004 roku; był to czas akcesji Polski do Unii Europejskiej, więc dostosowanie infrastruktury kilkudziesięcioletniego zakładu do nowych wymogów weterynaryjnych było ogromnym wyzwaniem. Kolejnym krokiem naprzód był standard BRC, którego pierwsza certyfikacja miała miejsce w 2009 roku. Ja sam pracuję tu od 2016 roku, więc dla mnie te początki to już historia, do której docieram w dokumentach, ale mam pełną świadomość, że wymagało to od zakładu ogromnej pracy operacyjnej i inwestycyjnej.

Kluczem do tego, by pracownicy nie traktowali systemów jakości wyłącznie jako tzw. „papierkowej roboty”, jest nieustanne budowanie świadomości i włączenie ich w proces ciągłego monitorowania jakości. Każdy nowy pracownik zaczyna u nas od szkolenia wstępnego. Tłumaczę wszystko od podstaw: od naszej polityki bezpieczeństwa żywności, przez rygorystyczne zasady higieny, aż po wymagania techniczne infrastruktury.

Oczywiście prowadzę szkolenia przypominające co najmniej raz w roku, ale dla mnie najważniejsza jest praca na co dzień. Nadzorujemy i analizujemy procesy bezpośrednio na produkcji i reagujemy na bieżąco. W realizacji tego zadania bardzo liczę na naszych doświadczonych pracowników: to oni są naturalnymi mentorami dla nowych osób, bo przecież najskuteczniej uczymy się poprzez naśladowanie dobrych nawyków innych ludzi.

Na przestrzeni lat widzę ogromną różnicę w stosunku pracowników do obowiązków. Systemy jakości stały się powszechne nie tylko w branży spożywczej, co znacznie ułatwia start nowym osobom. Jednak ostatecznie wszystko i tak sprowadza się do indywidualnego podejścia człowieka i – nie ukrywajmy – tego, co dany pracownik wyniósł z domu. Patrząc w przyszłość, wiem, że w kwestii działania systemów jakości nie ma już odwrotu. Wymagania będą stawiały się coraz bardziej szczegółowe i rygorystyczne. Każda kolejna wersja standardów, jak choćby BRC, doprecyzowuje kolejne aspekty produkcji. Wiąże się to z dodatkową pracą i ogromną ilością dokumentacji, jednak kierunek jest jeden: ciągle doskonalenie. Kiedyś HACCP był szczytem możliwości, dziś stanowi jedynie bazę, na

której opierają się coraz bardziej zaawansowane poziomy systemów bezpieczeństwa. Naszym celem jest dojście do momentu, w którym dbałość o wysoką jakość stanie się naturalnym, bezwarunkowym odruchem pracowników każdego ogniwa w całym procesie produkcji.

JUSTYNA I STANISŁAW GOŁOCCY

Oboje pochodzimy z Kiełpińca, a nasi rodzice od lat siedemdziesiątych najpierw byli członkami spółdzielni mleczarskiej w Sterdyni a po jej przyłączeniu do Kosowa przeszli tam jako dostawcy razem z całą wsią.

Rodzice żony i moi prowadzili swoje gospodarstwa i hodowali krowy, więc naturalne dla nas było, że i my zostaniemy na wsi. Kiedy moi rodzice przeszli na emeryturę, najpierw im pomagałem a potem przejąłem gospodarstwo po nich. Moja żona podjęła studia o kierunku rolniczym w Siedlcach, ja zdobyłem kwalifikacje nauczycielskie, jesteśmy od małego wychowani na wsi, jednak najwięcej nauczyliśmy się w praktyce u siebie, prowadząc własne gospodarstwo.

Szesnaście lat temu poślubiśmy się, po ślubie zamieszkaliśmy przy rodzicach, na starym siedlisku. Tu, na nowym siedlisku mieszkamy i gospodarujemy od sześciu lat. Wcześniej na tym miejscu było szczere pole, więc te przenosiny to był tak naprawdę start od zera. Trzeba było zaczynać od początku, od fundamentów obory, budowy domu. To trochę tak, jak w znanym przeboju: było tu ściernisko, a teraz mamy nowoczesną, wysokowydajną hodowlę bydła mlecznego. Wszystko to zbudowaliśmy sami; nasza szesnasta rocznica ślubu wypada dwudziestego lipca, a tu przeprowadziliśmy się w urodziny żony dwudziestego drugiego września, tuż przed pandemią.

Na starym siedlisku dobrze nam się gospodarowało, mieliśmy też sporo szczęścia, bo nie zdarzyły się nam żadne choroby w oborze. Zaczęliśmy od 18 krówek, ale stado szybko zaczęło się rozrastać. Wkrótce więc zaczęło się robić ciasno a brakowało już miejsca na rozbudowę obory, na maszyny, na przechowywanie paszy. Potrzebna była modernizacja, bo przy tak dużym stadzie bez mechanizacji obrządek zajmował mnóstwo czasu tak, że oboje pracowaliśmy po dwanaście godzin.

Po namyśle zdecydowaliśmy kupić siedlisko w nowym miejscu a jednocześnie powiększyć i zmodernizować hodowlę. Jednak przenosiny nie były takie proste, bo okazało się, że natrafiliśmy na przeszkody. Ten okres szukania nowego miejsca, zdobywania pozwoleń i planów budowy kosztował mnóstwo czasu i nerwów, mnóstwo zachodu, ale paradoksalnie wyszło nam to na dobre. W tym czasie oczekiwania na rozpoczęcie budowy dokupowaliśmy ziemię, powiększaliśmy areal, dziś nie byłoby to możliwe, bo bardzo się zmieniły ceny ziemi, teraz to kilkukrotna różnica. Gdybyśmy wtedy nie zdecydowali się na ten krok, to pewnie dziś musielibyśmy się poddać. Sąsiedzi mówili, że porywamy się z motyką na

słońce, ale nam udało się powiększyć areal gospodarstwa i teraz jesteśmy niezależni. Oczywiście my także część ziemi dzierżawimy, jednak większość należy do nas. To bardzo ważne, bo o wyniku i o powodzeniu gospodarowania decyduje skala. Dziś dawne, małe gospodarstwa, po 5, 10 czy 15 hektarów skazane są na porażkę. To widać w okolicy, bo w Kielpińcu tak jak wszędzie wokół gospodaruje tylko pięciu rolników. Reszta wybiera dojazdy i pracę poza rolnictwem, w mieście.

Tutaj weszliśmy z 60 krowami, najpierw dokupiliśmy 10, potem nasze krowy również wycieliły się więc stado bardzo urosło. Mimo to, teraz szybciej i łatwiej radzimy sobie z oporządzeniem krów. Nie zatrudniamy dodatkowych pracowników i nadal pracujemy sami tylko we dwoje, bo mamy tak zorganizowaną pracę i sprzęt, który oszczędza nam czas i wysiłek. Na przykład korzystamy z dojarki, w której krowy wchodzi wyżej tak, że nie trzeba się schylać przy dojeniu. Mamy do pojenia cieląt taksówkę mleczną jako jedyną w okolicy. Korzystamy z wytycznych dietetyka, który ustala zapotrzebowanie żywieniowe poszczególnych krów. Firma zewnętrzna z Poznania bada parametry naszej paszy i zestawia karmę pod kątem potrzeb stada. Wymieniliśmy park maszynowy, żeby praca szła sprawnie na polu i w oborze, cały czas się modernizujemy. Osiągnęliśmy taki etap, że w tej chwili to producenci zgłaszają się do nas z ofertami, wstawiają sprzęt na próbę. Tak było z taksówką, która okazała się strzałem w dziesiątkę, choć początkowo wydawało się, że to tylko będzie eksperyment. Podobnie wzięliśmy na testy ciągnik Fendt, 400 KM, bo potrzebujemy maszyny o większej mocy. Na początku naszego gospodarowania nie korzystaliśmy z kredytów, inwestowaliśmy w rozwój hodowli własne pieniądze. Obecnie korzystamy z dopłat dla rolników, składamy wnioski do Agencji i sięgamy po środki unijne. Ostatnio zainwestowaliśmy w system zarządzania stadem. Żona od zawsze zna wszystkie krowy na wylot; ich zdrowie, charakter i wszystkie ich numery na pamięć. Ale system sterowania stadem upraszcza podejmowanie decyzji, na bieżąco mamy wszystkie odczyty na smartfonie, podobnie nasz weterynarz, który zdalnie może kontrolować zdrowie krów i dawać odpowiednie porady.

Jesteśmy bardzo zadowoleni ze współpracy z kosowską mleczarnią. Jesteśmy od zawsze jej członkami i zawsze możemy liczyć tam na życzliwe przyjęcie, zawsze możemy przyjść po poradę czy wyjaśnienia. Dzięki temu czujemy się szanowanymi partnerami we współpracy z nowoczesnym i dobrze zarządzanym zakładem.

KAZIMIERZ KIRAGA

Zacząłem pracę w kosowskiej mleczarni w roku 1981, więc przepracowałem tu czterdzieści dwa lata, a obecnie jestem od dwóch lat na emeryturze. Ukończyłem w Siedlcach technikum na Konarskiego, tzw. „Elektryk”. Początek mojej pracy to stan wojenny, no cóż to były inne czasy, trudne czasy, teraz to już na szczęście historia. Byłem zatrudniony jako główny energetyk, dostałem też w Kosowie mieszkanie. Zacząłem od stanowiska kierownika warsztatów, potem od 1989 r. byłem głównym mechanikiem, czyli kierownikiem wydziału technicznego. Do naszego zespołu należało 4 elektryków, początkowo było nawet 7 osób w grupie budowlanej, 9 palaczy i chłodniarzy, razem około 36 zatrudnionych. Dawniej właściwie wszyscy pracownicy pochodzili z Kosowa lub z okolic. Wychowywali się tu razem, razem chodzili do szkoły, spotykali się w kościele czy na szkolnym zebraniu, pracowali razem krewni i małżeństwa, ludzie dzięki temu byli bardziej zżyli ze sobą. Teraz niektórzy dojeżdżają z Siedlec i Sołowa. To był fajny okres, bo byliśmy młodszy, jeździło się dużo na wycieczki, nawet kilkudniowe, sam byłem w ten sposób pierwszy raz na Węgrzech. Obecnie są to raczej sporadyczne wypadki do teatru czy kabaretu. Nasz zakład korzystał również z wczasów pracowniczych w Serpelicach, w ośrodku należącym do oddziału wojewódzkiego w Siedlcach. Były tam piękne lasy a w ośrodku domki kempingowe, stolówka; można było pojechać na grzyby lub powędkować nad Bugiem.

Mleczarnia nasza została założona w 1926 r. i funkcjonowała na placu przy ulicy Pańskiej. Tam jeszcze jest budynek, w którym mieściło się biuro. Po lewej stronie ulicy są nawet schodki prowadzące z chodnika do biura spółdzielni, ale drzwi zostały zamurowane. Początkowo spółdzielnia zajmowała się wytwarzaniem masła. Mój ojciec opowiadał mi, że Niemcy na koniec wojny, wycofując się zniszczyli budynki starej mleczarni, wysadzili też wieżę kościoła. Wybuch był taki, że jak ludzie potem opowiadali to kościelne dzwony znalazły się w rzece. Jednak zaraz po wojnie mleczarnia wznowiła działalność, pomieszczenia do produkcji były wynajmowane od osób prywatnych. Po wojnie także wytwarzano głównie masło i trochę sera twarogowego. Masło pakowano w duże, hurtowe opakowania, w specjalne robione na ten cel beczki drewniane i w ten sposób przewożono je do Gdyni a stamtąd przez port drogą morską, na eksport do Belgii, Wielkiej Brytanii, szło to także do Warszawy. Nasze masło zawsze było bardzo dobre i słynęło z jakości. Samo masło wytwarzano w drewnianych masielnicach

a twaróg starą metodą w wannach twarożkarskich. Rolnicy w ramach zapłaty dostawali deputat z mleczarni w postaci masła, w takich półkilogramowych blokach zapakowanych w pergamin, wkładano je w bańki, w których wcześniej dostarczano mleko. Mleczarnia oddawała rolnikom z powrotem także maślanek i chude mleko, bo nie mieliśmy wtedy możliwości ich przerabiania. Maślanek ta służyła na potrzeby kuchenne, ale także przeznaczona była do głównie do skarmiania świń, bo kiedyś nie było takich nowoczesnych pasz jak teraz.

W 1963 r. zakład przeniósł się w nowe miejsce na ulicę Kościelną, a na Pańskiej pozostała kotłownia i hydrofornia, później pojawił się nowy właściciel terenu po starej mleczarni a teraz jest to zupełnie przebudowane. Na Pańskiej pracował jeszcze na przykład Fabisiak. Pracowała też Maria Zalewska jako wiceprezes i pani Basia Wyszomierska w laboratorium, obie po szkole w Rzeszowie. Na starym miejscu została również zlewnia mleka, ale były też małe wirowki ręczne do odciągania śmietanki, punkt przyjęć mleka, masłownia i twarożkarnia. Rolnicy dowozili sami mleko na Pańską i obierali chude mleko po odwirowaniu.

Gmina przekazała naszej mleczarni teren po dawnym majątku, właściciel nazywał się chyba Dietl i po jego drewnianym dworze, który spłonął w czasie wojny. Dietla Rosjanie zabrali do siebie na ten ich wypoczynek na Syberii. Nawet niedawno, w trakcie rozbudowywania twarożkarni natrafialiśmy na stare fundamenty i resztki ceglanego sklepu pod dworem. Postawiono tu nowe budynki, uruchomiono nową linię i tak produkcja ruszyła. W 1977 lub 1978 roku oddana została do użytku oczyszczalnia. Na początku mojej pracy pierwszą taką modernizacją była w 1983 r. maszynownia chłodnicza, dawne sprężarki zamieniliśmy na nowe agregaty. Zbudowana była dojrzewalnia w 2005 r., a w 2019 potężny magazyn na 2000 mkw., wszystko pod dachem. Po roku 2000 zbudowaliśmy nowy odbiór mleka, teraz to ładna hala, do której wjeżdżają naraz dwa samochody. W latach osiemdziesiątych, jak przyszedłem do pracy, ta część zakładu to był kawałek daszku na dwóch rurkach i dwie pompy na dole. Przy dużym mrozie to wszystko zamarzało a nieraz mieliśmy temperatury minus 25 lub 30 stopni zimą. Po wstąpieniu do Unii Europejskiej duży wysiłek włożyliśmy w dostosowanie pracy zakładu do wymogów unijnych. W ten sposób trzeba było przebudować szatnię dla pracowników, która została urządzona w podziemiach, był to warunek dalszej eksploatacji zakładu. Jest w niej cały system przelotowy przebierania się, oddzielny dla kobiet i mężczyzn, są umywalki i prysznice, wszystko zgodnie z zasadami. Potem powstały serownia, aparatownia. Odkupiliśmy nowoczesne urządzenia z Rypina, tam piękna mleczarnia upadła, bo Rosja w pewnym momencie

zatrzymała import sera a zakład w Rypinie produkował na tamten rynek. Przez jakiś czas produkowaliśmy również mleko w proszku, więc nawet jeździłem do Kruszwicy, do tamtejszych zakładów olejarskich w sprawie pozyskiwania dla nas lecytyny. Uruchomiliśmy kolejno również kotłownię z kogeneracją. Dzięki temu odzyskujemy ciepło z silnika i ze spalin, tak podgrzewamy wodę do produkcji i do laboratorium, oraz do umywalek i pryszniców. Teraz staramy się o środki z KPO i planujemy kolejne inwestycje; na przykład będziemy budować dużą nową maszynownię chłodniczą.

Przed rokiem 1989 nasza mleczarnia należała do Centralnego Związku Spółdzielni Mleczarskich. W Siedlcach był oddział wojewódzki, który zrzeszał kilka zakładów w naszym rejonie: nasz w Kosowie, Siedlcach, Węgrowie, Sokołowie, Garwolinie, i obecnie już nieistniejący w Mińsku Mazowieckim. Wszystkie decyzje naczelnej komórki w Warszawie były kierowane do okręgowych oddziałów związku, stąd my dostawaliśmy zalecenia przez Siedlce.

W latach powojennych kolejnymi prezesami byli po 1963 r. Rudka, Saczuk, Trzeciak do 1980 r., po nim prezes Andrzej Kraska, Witold Dmowski i obecnie Andrzej Minarczuk od 2016 r. Mój ojciec Tadeusz Kiraga także pełnił funkcję zastępcy prezesa w latach 1957-58 a potem po nim Piotr Graczyk, który jednocześnie jest moim ojcem chrzestnym. Wtedy był taki podział, że w ramach Centralnego Zarządu Spółdzielni Mleczarskich zakładem kierował mianowany przez nich dyrektor, a prezes był taki dochodzący, społeczny wybierany spośród rolników. Jego rolą była akceptacja decyzji dyrektora i podpisywanie dokumentów.

W roku chyba 1958 do spółdzielni w Kosowie przyłączono spółdzielnię w Sterdyni. Ona także powstała jeszcze przed drugą wojną i wtedy działała bardzo prężnie. Jednak zawsze problemem było to, że Sterdyni nie miała oczyszczalni ścieków, a kiedy wprowadzano nowe przepisy sanitarne i nie można już było kierować ścieków bezpośrednio do cieków wodnych, podjęto więc decyzję o zamknięciu tamtej filii. Pozostała jeszcze przez dłuższy czas zlewnia mleka, tam wstawiliśmy urządzenia chłodnicze. Była też aparatownia i w Sterdyni robili trochę kazeiny, ale nie miało to przyszłości przez brak oczyszczalni. Niektórzy pracownicy przeszli do Kosowa np. księgowa pani Krysia Markiewicz oraz pracownicy kotłowni i palacze.

W latach dziewięćdziesiątych zatrudnialiśmy na miejscu w zakładzie około 350 osób, podlegało nam 51 zlewni mleka w terenie rozrzuconych po okolicznych wioskach. Prowadzili je rolnicy, zatrudnieni dodatkowo na pół etatu na umowę o pracę jako prowadzący punkty odbioru mleka. Czasem, w większych

wsiach zatrudnione były dwie osoby np. małżeństwa. Natomiast rolnicy i pracownicy byli jednocześnie spółdzielcami, a więc właścicielami spółdzielni. Nowy pracownik przystępując do pracy miał potrącane z wynagrodzenia pieniądze na wkład spółdzielczy. Rolnicy natomiast płacili składkę potrącaną z ceny mleka. Jednak spółdzielnia odchodząc z pracy lub przechodząc na emeryturę nie dostawała natychmiast zwrotu swojego udziału. Trzeba było na to poczekać, spółdzielnia dokonywała rocznego bilansu, który zatwierdzano i trzeba było taką wypłatę przewidzieć w rozliczeniu. Potem jeszcze walne zgromadzenie członków musiało uchwalić wypłatę udziału, tak więc czekać trzeba było rok lub dwa lata na przejście tych wszystkich etapów. Członkowie spółdzielni wybierają swoich radnych, w większych rejonach czasem jest 2 lub 3 radnych. Obecnie jest to 12 lub 15 osób, ale bywało nawet i 24 radnych. Dawniej w mleczarni mieli praktyki uczniowie szkoły zawodowej i technikum z Sokolowa. Pani Maria Zalewska, poprzednia wiceprezes miała uprawnienia nauczycielskie i tutaj ci młodzi ludzie odbywali w każdym tygodniu trzy dni praktyk. To szkolenie prowadzone było jeszcze do niedawnych czasów, pewnie przez jakieś 25 lat. Teraz problemem jest nie tylko brak bezrobocia w Kosowie, ale brak ludzi z konkretnymi umiejętnościami, bo brakuje szkół zawodowych przygotowujących do pracy w takich zakładach jak nasza mleczarnia.

Trudnym okresem były lata dziewięćdziesiąte i dwutysięczne. Wiadomo, przemiany gospodarcze, nowe warunki finansowe, nie były to łatwe czasy dla polskich firm. Teraz jednak skupiamy się na modernizacji i na kolejnych inwestycjach. To podstawa funkcjonowania zakładu w przyszłości.

IRENA KOSOWSKA

Tak się w moim życiu złożyło, że od początku pracuję w jednym miejscu: w kosowskiej mleczarni i cały czas mieszkam przy tej samej ulicy w Kosowie Lackim. Co prawda, adres domu zmienił się, bowiem po uzyskaniu praw miejskich w Kosowie zmieniono nazwy ulic, i tak kiedyś mleczarnia mieściła się na Kościelnej 28 a teraz jest to ulica Parkowa 2.

Do pracy przyszedłam w 1974 roku. Od wielu lat zajmuję się obsługą biurową działań Rady Nadzorczej, choć obecnie działa ona w znacznie mniejszym składzie. Jest to teraz szesnaście osób, a kiedyś była to sporo liczniejsza grupa. Do pracy w Spółdzielni przyjmował mnie ówczesny prezes Trzeciak, w tym czasie Andrzej Kraska, późniejszy prezes pełnił obowiązki księgowego, a zastępcą prezesa do spraw technicznych była Maria Zalewska. Do Spółdzielni trafiłam bezpośrednio po szkole. Ukończyłam technikum ekonomiczne w Siedlcach i wróciłam w rodzinne strony po maturze. Takie kwalifikacje były wszędzie bardzo pożądane, bo brakowało specjalistów z wykształceniem ekonomicznym i technicznym, a w samym Kosowie nie było innych absolwentów mojego technikum. Moi rodzice mieli tuż pod Kosowem gospodarstwo, więc początkowo dojeżdżałam dwa kilometry z domu rodzinnego do pracy. Było to trudne; wiadomo zima, zaśnieżone drogi i pekaes marki Jelcz, taki z wielką skrzynią wewnątrz kabiny obitą ceratą obok siedzenia kierowcy. Wkrótce jednak wyszłam za mąż i po ślubie razem z mężem zamieszkaliśmy w Kosowie. Tu zbudowaliśmy dom i tu urodziła się nasza córka. Przyjęcie do pracy zawdzięczam Basi Kosowskiej (to krewna ze strony męża), która właśnie zaraz po ślubie chciała wyjechać do Ozimka koło Opola. Prezes jednak postawił jej taki warunek, że zanim złoży wypowiedzenie i wyjedzie z Kosowa za mężem, to musi kogoś znaleźć na swoje miejsce; no i tak znalazła mnie.

W biurze pracowała wtedy Irena Szerszeń odpowiadająca za sprawy kadrowe, sprawy handlu prowadziła Bogusława Górską, czy nieżyjąca już niestety Anna Trzcńska, która długi czas była główną księgową. Z początków mojej pracy pamiętam na przykład Ludwika Krysiaka z aparatowni, Stefana Fabisiaka, Marka Wojtczuka, Mariana Sińczuka i Witolda Radomskiego z magazynu technicznego, potem Tadeusza Bednarczyka jako kierownika skupu, Ewę Sawicką i Marzenę Wilgos ale także wiele innych osób, choć nie sposób teraz wymienić ich wszystkich.

Moje pierwsze obowiązki dotyczyły spraw administracyjno-gospodarczych, ale jednocześnie zajmowałam się protokolowaniem zebrania, prowadziłam rejestr

członków Spółdzielni i wypisywałam przydziały odzieży roboczej dla pracowników produkcji. Potem urodziła się moja córka Ewa, więc poszłam na urlop bezpłatny. Po powrocie proponowano mi stanowisko w księgowości, jednak ostatecznie trafiłam do działu zajmującego się inwestycjami. Moim przełożonym był wtedy pan Andrzej Kraska, który został prezesem po prezesie Trzeciaku. Dzięki niemu nauczyłam się wiele w tej nowej dla mnie robocie. Na początku było mi tam bardzo trudno, bo to były zupełnie nowe obowiązki. Były to lata dziewięćdziesiąte, właśnie wtedy mleczarnia rozpoczęła budowę oczyszczalni ścieków. Współpracowałam z działem technicznym, redagowałam pisma do urzędów o przydział mocy niskiego i wysokiego napięcia, załatwiałam różne sprawy związane przetargami i korespondencją pomiędzy urzędami, jeździłam z planami do biur projektowych w Sokołowie, Siedlcach czy w Węgrowie. Budowaliśmy też sieć zlewni mleka w całej okolicy, więc trzeba było z miarką w polu robić pomiary. Dostałam nawet z tego tytułu przydział do magazynu na osobiste służbowe gumofilce.

Następnie prezes Kraska powierzył mi prowadzenie sekretariatu. Teraz pewnie młodym ludziom niełatwo sobie to uzmysłwić, jak bardzo zmieniło się otoczenie i zmieniły się warunki pracy w biurach. Kiedyś królowały liczydła, niekiedy maszyna do pisania i używaliśmy kalki do kopiowania pism. Nie było Internetu, komputerów, kserokopiarek, skanerów, a pracownicy nie mieli na biurku smartfonów tylko aparaty ze słuchawką i obracaną tarczą, zresztą w całym Kosowie nie było zbyt wielu numerów telefonicznych. Wielką zmianą w biurze było pojawienie się telefaksu. Była to sporych rozmiarów szafka służąca do komunikacji z klientami, z częścią przypominającą maszynę do pisania i wielką rolką papieru. W taki sposób otrzymywaliśmy zamówienia na mleko w proszku, czy kazeinę, którą wtedy produkowała nasza Spółdzielnia. Kiedy ktoś pisał do nas, telefaks włączał się i wystukiwał z wielkim hałasem zamówienie. Następnie trzeba było usiąść przy telefaksie i odpisać nadawcy. Z tym zamówieniem trzeba było z kolei iść do działu handlowego, żeby móc dostarczyć towar do odbiorcy. Trochę to przypominało taki dzisiejszy SMS, tylko na papierze, bardzo głośny, i który na dodatek trzeba było własnoręcznie przekazać.

W tamtym czasie odbywały się częste zebrania rejonowe z dostawcami, ale i także w biurze, na które trzeba było przygotowywać formularze protokołów i druki rozliczeń różnego rodzaju. Do tego z kolei służył powielacz. Trzeba było przygotować potrzebny druk pisząc go najpierw na maszynie; taką kartę wkładało się do powielacza, kręciło korbą i tak odbijało się tę kartkę drukując potrzebną liczbę egzemplarzy.

Potem weszły w użycie faksy; takie fajne, zgrabne pudełeczko, na którym przesyłano do nas zamówienia do działu handlowego. Ja także wysyłałam różne pisma do działu handlowego czy do księgowości. Jednak i one przestały być potrzebne i tak nasz faks trafił do archiwum.

Z czasem pojawiły się komputery, ale też się różniły od obecnych. Ten pierwszy komputer w Spółdzielni trudno było nazwać płaskim: miał mały ekran z bardzo dużą częścią wystającą z tyłu, która na dodatek wydzielala dużo ciepła podczas pracy. Nie przechodziłam żadnego przeszkolenia w obsłudze komputera i wszystko musiałam sama ogarnąć. Nasz zakład wtedy przystępował do wprowadzania systemu HACCP i trzeba było przygotować masę procedur, a więc mnóstwo dokumentów, z tabelami i wykresami. Potem pojawiły się komputery w innych działach zakładu, a teraz nie sposób wyobrazić sobie pracę bez nich.

Wyjątkowym wyzwaniem dla naszej mleczarni były lata dziewięćdziesiąte. Był to czas ogromnych zmian ustrojowych i gospodarczych. Cały rynek, wszystkie zakłady i podmioty gospodarcze przeżywały prawdziwą terapię szokową. Nagle, w krótkim czasie zmieniło się radykalnie wszystko: rozstroiły się systemy zaopatrzenia, płatności, zmieniły się ceny i procenty od kredytów bankowych. Teraz młodym ciężko pewnie jest uwierzyć, jak trudne było szukane odbiorców, ściąganie należności za dostarczony towar. Na dodatek zmieniał się samo rolnictwo, zwłaszcza od momentu wstąpienia do Unii Europejskiej. Dość powiedzieć, że dawniej mieliśmy pięć tysięcy dostawców w całym rejonie, ale byli to drobni rolnicy. Jeśli ktoś hodował sześć czy siedem krów, to było dużo. W tej chwili mamy prawie pięciuset dostawców, ale są to gospodarstwa specjalistyczne i odbieramy od nich bez porównania więcej mleka.

Bardzo dobrze wspominam wycieczki zakładowe na Mazury czy gdzieś po Polsce, wspólne wyprawy na grzyby, ogniska. Do zwyczajów należały zakładowe choinki dla dzieci i dorosłych organizowane w zakładowej świetlicy. Były też „wczasy pod gruszą”, czyli dopłata do wypoczynku za czas urlopu. Nasza Spółdzielnia korzystała także z ośrodka wypoczynkowego w Serpelicach, tam były organizowane wczasy i kolonie dla dzieci w domkach nad Bugiem oraz okresowe spotkania Rady.

Pracownicy zakładu otrzymywali tak zwane deputaty; był to przydział produktów w naturze. Co miesiąc należała się pewna ilość masła czy sera, rozważało się to na porcje na świetlicy i potem przydział rozliczało w biurze. Później równowartość tego deputatu wliczono do pensji. Spółdzielnia pomagała pracownikom także w zaopatrzeniu w węgiel na zimę; przywożono go do zakładu,

odważano na wadze i rozdzielano według zapotrzebowania po 2, 3 tony, a należność rozkładano na raty. Funkcjonowała również tak zwana kasa zapomogowo-pożyczkowa. Co miesiąc od pensji potrącane były składki na poczet wkładu, a z kasy pracownik mógł uzyskać raz w roku pożyczkę około dwóch tysięcy złotych i następnie spłacać ją w nieoprocentowanych ratach. W czasach kryzysu gospodarczego problemem było zaopatrzenie się w najprostsze produkty, bo w sklepach były wtedy zupełnie pustki. Spółdzielnia więc własnymi kanałami sprowadzała dla wszystkich pracowników na przykład śledzie w beczkach czy pomarańcze na święta.

W tamtych latach nasza Spółdzielnia Mleczarska miała szczególnie duże znaczenie dla całego Kosowa, który wtedy wciąż miał status wsi. Mleczarnia była tu jedynym pracodawcą, często pracowali w zakładzie razem i mąż, i żona, więc upadek mleczarni miałby katastrofalne skutki dla bardzo wielu rodzin. Gdzie mieliby szukać pracy ci ludzie, przecież w Sokolowie czy Siedlcach też panowało wysokie bezrobocie, nie mówiąc o tym, że trzeba tam jeszcze dojeżdżać a mało kto miał własny samochód. Upadek mleczarni załamałby więc całą ekonomię Kosowa; a to jest cały łańcuch zależności, bo i sklepy przecież nie utrzymałyby się z bezrobotnych klientów.

Z biegiem lat w mleczarni następowały zmiany; przez jakiś czas produkowaliśmy mleko w proszku i kazeinę. Mieliśmy kiedyś także w ofercie handlowej szeroką paletę tak zwanej galanterii mlecznej, na przykład serki w czterech smakach: śmietankowy, waniliowy czy czekoladowy. Robiliśmy serki topione, kefiry i jogurt w kubeczkach, śmietankę 18% i śmietankę jogurtową oraz mleko pakowane w woreczki foliowe. Do takich woreczków mleczarnia produkowała specjalne plastikowe pojemniki-stojaki w formie dzbanków z logo zakładu, więc wszyscy nasi klienci mieli takie kolorowe dzbanki w swoich lodówkach.

Przez lata Mleczarnia rozbudowywała się i unowocześniała, jednak to dopiero w ostatnich latach za prezesury Andrzeja Minarczuka nasz zakład wkroczył w erę nowoczesności. Wykorzystujemy bardzo sprawnie środki unijne, dzięki czemu technologicznie naprawdę jesteśmy w Europie.

ANDRZEJ KRASKA

Jestem Kosowianinem z urodzenia. Niedawno świętowałem dziewięćdziesiąte urodziny, a mój starszy brat setne. Można więc powiedzieć, że jesteśmy obaj rówieśnikami kosowskiej mleczarni.

Przed wojną spółdzielnia mleczarska mieściła się w murowanym, piętrowym budynku na ulicy Pańskiej; tam, gdzie obecnie jest pawilon handlowy. Sam chodziłem jako mały chłopiec z bańką oddawać mleko z naszego gospodarstwa. Niemcy za okupacji wyznaczali kontyngent dostaw, a na koniec wojny wycofując się z frontem na zachód wysadzili budynki na Pańskiej. Bezpośrednio po wojnie mleczarnia musiała więc wznowić działalność w budynkach wynajętych od prywatnych osób.

Potem pobudowano nowy budynek zlewni i w tych pomieszczeniach wyrabiano masło. Do zlewni kosowskiej dostarczano mleko zbierane od rolników z punktów skupu w poszczególnych wsiach. Tam rolnicy odwozili pełne mleko, z którego na miejscu w ręcznych wirówkach odciągano śmietankę, a chude mleko zwracano rolnikom na ich użytek. Śmietankę następnie dostarczali do Kosowa wozacy konnymi wozami, zapakowane w trzydziestolitrowe metalowe konwie ze szczelnie zamykaną pokrywą.

W Kosowie cała śmietanka była początkowo przerabiana na masło, które było wtedy jedynym produktem mleczarni. Wyrabiano je w dużej, drewnianej masielnicy, która miała z tyłu zamontowany silnik. Masło ładowało się do drewnianych beczek i dostarczało dalej do Warszawy do składnicy na ulicę Hożą. Wyrabiano także niewielkie ilości masła na sprzedaż do sklepów w okolicy. Kostki po pół kilograma także były wyrabiane ręcznie, pracownik maślarz przy pomocy drewnianych lopatek formował bryły masła, odważał je i pakował w pergamin. Drewniane beczki do transportu masła były wyrabiane na miejscu, w Kosowie, a więc był tu zatrudniony specjalnie bednarz. Do Warszawy masło jechało samochodem obłożone lodem. Lód także używano w mleczarni, był pobierany zimą ze stawów i rzeczki i składowany w specjalnej lodowni położonej koło prywatnej masarni do użycia przez resztę roku. Również matka mojej żony miała małe gospodarstwo ze stawem i również ona odstawiała mleko do zlewni i sprzedawała lód. W warszawskim zakładzie była już specjalna chłodnia i tam dalej masło było formowane w kostki do sprzedaży w sklepach. Nasze masło zawsze znane było ze swojej jakości i do dziś słynie ze smaku, bo jest wyrabiane wyłącznie ze śmietanki bez dodatków obcego tłuszczu. Pobliskie

mleczarnie próbowały nawet uzyskać podobną jakość myśląc, że jej tajemnicą jest woda z naszych studni głębinowych. Przyjeżdżały więc samochody od konkurencji po tutejszą wodę, ale to jednak oczywiście nie wystarczyło.

Ukończyłem w Kosowie szkołę podstawową a następnie zaoczne technikum ekonomiczne w Warszawie na ulicy Stawki 4, Wydział Finansowy. Zaraz po maturze mając 18 lat podjąłem pracę w urzędzie gminy. Byłem tam referentem do spraw podatku gruntowego a później zostałem sekretarzem. Wtedy urząd gminy mieścił się w budynku po dawnej łaźni żydowskiej, a obecnie jest tam posterunek policji. Następnie poszedłem do wojska i służyłem na lotnisku w Radomiu. Po powrocie do cywila w 1955 r., jednak już nie trafiłem z powrotem do urzędu gminy, bo tam na moje miejsce przyjęto starszego wiekiem urzędnika, tuż przed emeryturą. Tak więc zmieniłem pracę i zatrudniłem się w mleczarni od roku 1956. Sama spółdzielnia była wtedy o wiele mniejsza; na produkcji pracowało około dziesięciu osób a w biurze jakieś 4-5 osób razem z kierownikiem. Tam dostałem etat w księgowości, otrzymałem też zadanie poprowadzenia budowy nowego zakładu.

Decyzja o rozbudowie mleczarni zapadła w Warszawie, bo wtedy wszystkie spółdzielnie mleczarskie zrzeszone były w Centralnym Związku Spółdzielczości Mleczarskiej i to związek finansował budowę nowej mleczarni. Związek miał początkowo siedzibę na ul. Hożej w Warszawie, a potem na Biezuńskiej, gdzie jednocześnie funkcjonował zakład mleczarski, który istnieje tam do dziś. Urząd gminy w Kosowie przekazał mleczarni działki, które należały do państwowego funduszu ziemi. Do tego czasu na tych polach, które dzierżawił jeden z rolników mieszkających po sąsiedzku rosły po prostu zboże i ziemniaki.

Tak więc dostałem samochód i pojechałem do Warszawy po projekt budowy i całą dokumentację ze specjalistycznego biura projektowego. Zwróciliśmy się do przedsiębiorstwa budowlanego z Sokolowa i oni podjęli się wykonawstwa robót. Do moich obowiązków należało pilnowanie całej budowy, zamawiałem też urządzenia techniczne. Moim zadaniem było również prowadzić dziennik budowy, zlecać wykonawstwo, trzeba było także zorganizować nadzór i pilnować inspektorów, a cała budowa trwała około pięciu lat.

Na początku przyjechał mierniczy z powiatu, wytyczył działki i wkrótce na polu po ziemniakach na końcu ulicy Kościelnej, na ówczesnych obrzeżach wsi rozpoczęło się zakładanie fundamentów. Projekt linii technologicznej, tak jak projekt samych budynków był podobny do innych inwestycji podejmowanych przez związek w różnych miejscach w całej Polsce i z centrali dostaliśmy gotowe adresy firm, które miały dostarczyć konkretne urządzenia. Sprowadziliśmy kocioł

i wanny serowarskie z Czechosłowacji. Kolejno uruchamialiśmy poszczególne działy; jako pierwsza została oddana masłownia, potem serownia i twarożkarnia. Powstał też dział uzyskiwania kazeiny, którą sprzedawaliśmy do RSP Morszków, a oni pod kierunkiem prezesa Wiesława Kondrackiego zajmowali się dalszą przeróbką i eksportem.

Rozbudowa zakładu umożliwiła zwiększenie zatrudnienia, konieczne też było pozyskanie fachowców do nowych działów produkcji. Dlatego powstał przy zakładzie blok mieszkalny dla czterech rodzin, żeby ściągnąć tu na miejsce specjalistów spoza Kosowa. My również zamieszkaliśmy tu z żoną po ślubie, bo nie miałem wtedy w Kosowie mieszkania i tu urodził się nasz syn. Mieszkaliśmy w zakładowym bloku przez dwadzieścia lat, aż do czasu, gdy rozpoczęliśmy budowę własnego domu. Od 1958 do 1970 r. pełniłem w mleczarni funkcję głównego księgowego; byłem zatrudniony tu przez Centralny Związek i to oni wyznaczali mi pensję, więc moja rola była niezależna od rady spółdzielni. Mam dotąd dokument z 9 lipca 1973 r. od ówczesnego ministra mgr Bronisława Rasia: „Ob. Zygmunt Andrzej Kraska ur. 20 stycznia 1935 r. w Kosowie otrzymuje tytuł zawodowy biegłego księgowego ze specjalizacją w zakresie przemysłu”. Potem jeszcze przez całe życie zawodowe przechodziłem liczne szkolenia z księgowości, uzyskałem też tytuł biegłego rewidenta, mam dotąd czynne uprawnienia zawodowe i należę do Stowarzyszenia Księgowych z siedzibą w Warszawie. Następnie, od 1978 do 1980 r. byłem dyrektorem zakładu, a od 1981 do 2002 prezesem zarządu. Moim zastępcą jako dyrektora była Maria Zalewska.

Nowy zakład powstawał w latach 1958-1963. W kolejnych latach działania mleczarni wprowadzaliśmy modernizacje takie jak oczyszczalnia ścieków, wtedy także wyjeżdżałem po projekt i dokumentację, tym razem do Białegostoku. Zakład rozrastał się i równolegle wzrastało zatrudnienie. Mieliśmy około 50 zlewni na terenie kilku gmin a w samej w mleczarni pracowało prawie 400 osób i był to w swoim czasie jedyny zakład produkcyjny w Kosowie, który przez lata miał ciągle status wsi. Wcześniej, w latach pięćdziesiątych do mleczarni kosowskiej włączono spółdzielnię sterdyńską. Były też w kolejnych latach próby połączenia Kosowa z mleczarnią w Sokołowie. Pomysł ten powstał w Komitecie powiatowym PZPR, na szczęście nasi spółdzielcy nie zgodzili się, bo to nie było dla nas korzystne. Funkcję prezesa sprawowałem przez 22 lata, aż do emerytury. Na emeryturę przeszedłem w wieku 67 lat, w roku 2002, też to pewnie gdzieś jest w archiwum, w dokumentach zakładu.

Poza pracą zawodową pełniłem także funkcję biegłego sądowego w Sadzie Okręgowym w Siedlcach. Byłem też dowódcą oddziału samoobrony w Kosowie;

na dokumencie Polskich Sił Zbrojnych podpisanym przez szefa sztabu mam napisane: „Ob. plutonowy Zygmunt syn Wacława mianowany na stopień sierżanta”. W tym oddziale w Kosowie mieliśmy 60 rezerwistów, odbywaliśmy regularne ćwiczenia wojskowe. Następnie, już w latach dziewięćdziesiątych wszedłem do rady gminy.

Praca wypełniała mi całe życie, miałem mnóstwo obowiązków, trzeba było samemu wszystkiego dopilnować i rodzina rzadko widywała mnie w domu. Moja żona nawet wspomina, jak nasz syn siedział na podłodze bawiąc się i zepsuła mu się zabawka. Powiedział wtedy do niej: „Mamo zmień tatusia na nowego, bo nie ma komu naprawiać moich zabawek”. Na szczęście żona nie posłuchała tej rady i dzięki temu świętowaliśmy razem niedawno sześćdziesiątą rocznicę naszego ślubu.

Oprócz zajęć związanych ściśle z pracą włączałem się we wszelkie inicjatywy społeczne. Mleczarnia na przykład pełniła funkcję opiekuna tutejszej szkoły. Pomagaliśmy w remontach pieców centralnego ogrzewania, w naprawach instalacji, wspomagaliśmy finansowo organizację szkolnych choinek dla dzieci i wycieczek.

Podobnie było z budową ośrodka zdrowia w Kosowie, bo wcześniej nie było tu takiej placówki. W Kosowie pracował wtedy felczer Andrzej Kościukiewicz oraz dr Hieronim Wakulicz. Powstał w 1992 r. okazały budynek według projektu przeznaczonego dla dużych ośrodków miejskich. W tej chwili został zmodernizowany i pełni obecnie funkcję siedziby urzędu miasta, bowiem Kosów w 2000 roku zyskał prawa miejskie. W ośrodku tym została zatrudniona dr Tomczukowa, która jednocześnie była lekarzem zakładowym naszej mleczarni. Przyszła do Kosowa zaraz po studiach, w tym czasie ja byłem jeszcze sekretarzem gminy. W ośrodku był dentysta, były też gabinety pielęgniarские. Pracowały tam pani Kołodziejska i Kazia Sidorzak. Takie były początki publicznej służby zdrowia w Kosowie.

Byłem także w Komitecie budowy kosowskiego ośrodka kultury i tym razem również jeździłem po dokumentację techniczną do Warszawy. W MGOK-u przez pewien czas odbywały się posiedzenia rady gminy, bo w Kosowie urząd nie dysponował wtedy odpowiednio dużym miejscem na obrady, zwłaszcza kiedy zyskał prawa miejskie. Razem z bibliotekarką Haliną Wojczuk i felczerem Andrzejem Kościukiewiczem organizowaliśmy festyny ludowe na stadionie, żeby zebrać pieniądze na dalsze roboty. Szef powiatowej kultury Wacław Kruszewski nawet proponował mojej żonie objęcie kierownictwa ośrodka, ale ona pozostała w szkole i później pełniła tam funkcję dyrektora. Wiele lat tutaj przepracowałem i nie mam się czego wstydzić, bo zawsze celem było dla mnie dobro Kosowa.

WŁODZIMIERZ KUCHARCZYK

Sterdyńska spółdzielnia została założona w 1925 r. Powstała więc o rok wcześniej od spółdzielni mleczarskiej w Kosowie i istniała samodzielnie przez równo 50 lat. W 1965 r. odbyły się nawet obchody tego jubileuszu. Następnie decyzją odgórną została przyłączona do Kosowa 1 maja 1976 r. Co ciekawe, przed wojną majątek Górskich w Sterdyni w dziedzinie mleczarstwa działał odrębnie i miał własną mleczarnię. Szczycił się również własną odmianą krów rasy nadbużańskiej, których było około stu w oborach majątku a do sterdyńskiej spółdzielni należeli chłopci samodzielnie gospodarujący w okolicy. Z mleka odciągano śmietankę, z niej wyrabiano masło, które sprzedawano na miejscu, a pozostała część pakowana w drewniane beczki trafiała nawet do Wielkiej Brytanii. Spółdzielnia użytkowała dwa budynki, położone w Lebedziach. Zostały one odkupione od hrabiego Krasieńskiego. Na dole były pomieszczenia produkcyjne, na górze biuro. Kierownikiem mleczarni był w czasie wojny niejaki Moskwa. Mimo zbieżności nazwisk nie był on jednak krewnym siostry Sebastiany Moskwy, pochodzącej ze Lwowa, która uczyla w miejscowym gimnazjum, o czym mówił mi Mieczysław Sarna. Niemcy po likwidacji getta nakazali rozebranie wszystkich drewnianych budynków należących do Żydów, zostało z tego w tej chwili może dwa lub trzy domy po społeczności, która liczyła 1000 osób. Zadanie to wykonywał Polak deportowany do Generalnej Guberni z Kraju Warty nazwiskiem Laroeki. Rozebrano także budynek bóżnicy, a cegły częściowo posłużyły do przebudowania budynku mleczarni. Widać to na archiwalnych zdjęciach; powiększono budynek o jedną trzecią i powstała facjata. W czasie wojny Niemcy zabierali masło produkowane w Sterdyni na potrzeby załogi obozu zagłady w Treblince. Wycofując się przed nacierającą Armią Czerwoną w sierpniu 1944 r. podpalili zabudowania mleczarni.

W latach powojennych do sterdyńskiej mleczarni należało trzynaście zlewni: w samej Sterdyni (a dokładniej w Lebedziach), we wsiach Nowy i Stary Ratyniec, Mursy, Chądzyń, Białobrzegi, Kielpiniec, Seroczyn, Łazów, Kamieńczyk, Szwejki, Kurowice i w Dzieciolach oraz ogółem 1200 rolników dostarczających mleko. Następnie do rejonu Sterdyni weszły w 1970 r. Cerańów, Radość, Nur, Przewóz Nurski oraz Wólka Rytelska, więc razem rejon Sterdyni obejmował siedemnaście punktów skupu. Również w 1970 r. wybudowano sklep na działce za zlewnią. Jeden z tych budynków po nieczynnej mleczarni za dawną zlewnią mleka prezes Andrzej Minarczuk niedawno przekazał Kołu Gospodyń Wiejskich

z Lebedzi. W pozostałych pomieszczeniach działa jeszcze sklep z artykułami rolniczymi. Niewiele śladów z tego okresu pozostało, bo dokumentacja archiwalna ze sterdyńskiej mleczarni po przejściu jej przez Kosów wylądowała na poddaszu a potem wyrzucono wszystko na makulaturę. Dziś żałuję, że nie udało mi się ocalić tych rzeczy od zniszczenia.

We wszystkich wsiach zlewnie, które potem zaczęto nazywać bardziej elegancko punktami skupu mleka, położone były bezpośrednio przy drodze. Miały też podobny wygląd: był to podłużny budynek z rampą. Taki punkt skupu był też miejscem spotkań i czasem nawet długich pogwarek, wszyscy przecież trzymali krowy w swoich gospodarstwach i co rano odstawiali bańki z mlekiem. Przy gospodarstwach wcześniej rano wystawiano bańki, w niektórych wsiach zbierał je na drewniany, konny wóz specjalnie zatrudniony wozak, niekiedy nawet nie zsiadając. Bywało, że bańki wystawiano na takich podwyższonych ławeczkach, żeby łatwiej było mu je podnosić. Były one oznaczone numerem dostawcy malowanym na białą, więc wracały tą samą drogą do właścicieli. W zlewniach długi czas odwirowywano mleko i zbierano śmietankę a chude mleko zwracano rolnikom. Ze śmietanki już w mleczarni wytwarzano masło, które było jedynym produktem. Dopiero później skupowano pełne mleko, bo mleczarnie podjęły produkcję serów i twarogu.

Jest rzeczą powszechnie wiadomą, ile emocji w życiu codziennym każdej wsi budziły kwestie zawartości tłuszczu w mleku, bo od tego zależała cena skupu. Zawartość tłuszczu badało się metodą Gerbera a wynik podawano się jako ilość „kresek”. Bywało, że tworzyły się nawet samorządnie „komitety kreskowe”, które nadzorowały społecznie przeprowadzanie badań. Sam pamiętam, jak po mszy w sterdyńskim kościele cała rzesza ludzi prosto z kościoła biegła pod punkt skupu osobiście nadzorować pomiary.

Początkowo masło w Sterdyni wytwarzane było w wirówce zbudowanej z dębowych klepek. Natomiast 1959 roku spółdzielcy zakupili w Danii nowoczesną masielnicę firmy Colding ze stali kwasoodpornej; były nawet plany przekazania jej do muzeum spółdzielczości mleczarskiej, ale nie wiem czy ostatecznie do tego doszło. W Węgrowie przed budową nowoczesnego zakładu, funkcjonowała stara mleczarnia, położona nad rzeczką Czerwonką, która nie radziła sobie z przerobem mleka w swoim rejonie. Biuro mleczarni mieściło się w budynkach poklasztornych. Mleczarnia ta zbierała wtedy dostawy na rozległym terenie; w okolicach Wyszkowa, Łochowa, Strachówki i Jadowa. W 1976 wynajęli więc budynki w Sterdyni i tu zwozili mleko w workach, już z wytrąconym twarogiem, który suszono i przerabiano na kazeinę. W Polsce ogólnie brakowało w tamtym czasie mocy

przerobowych w mleczarniach mimo niewielkiej wydajności krów, stąd pojawił się pomysł przetwarzania mleka na kazeinę, z której następnie wytwarzano guziki, grzebienie, plastik oraz kazeinę spożywczą stosowaną jako dodatek do żywności. Tak było do 1978 roku, a po tym czasie w Sterdyni pozostała tylko zlewnia mleka oraz przyłączono do niej wsie Stelagi i Grądy. Nie prowadzono już żadnej produkcji, tylko jeszcze przez jakiś czas Kosów przechowywał tu konwie na mleko, a potem pomieszczenia stały zupełnie puste.

Ja sam rozpocząłem pracę w 1976 i dwa lata przepracowałem w Sterdyni, a od 1978 r. w Kosowie, gdzie pracowałem jeszcze 46 i pół roku i przeszedłem na emeryturę po 48 i pół roku pracy w 2024 r. Moim zadaniem było zapewnienie bazy surowcowej, a zwłaszcza dostarczanie mleka dobrej jakości. Współpracowałem z gospodarstwami i pozyskiwałem nowych dostawców. Dbalem też o zaopatrzenie. W szczytowym okresie miałem tu w Sterdyni 370 dostawców, i skupowaliśmy nawet do 9500 litrów mleka; to był nasz rekordowy wynik. Tyle mleka skupiliśmy jednego dnia, w czerwcu, na tamte czasy to była niesłychana rzecz. Szczególnie słynęła z wysokiej produkcji mleka wieś Dziecióły, nawet w 1988 r. tamtejsi dostawcy dostali nagrodę za to; odbieraliśmy ją w Mińsku Mazowieckim. Można nawet powiedzieć, że Dziecióły to była rzeczywiście taka wieś mlekiem płynąca.

Sterdyń nie miała własnej oczyszczalni, ścieki kierowano najpierw do zbiorników gnilnych a następnie rurami do strugi. To był wielki problem, bo przyszły czasy, kiedy stało się to niezbędnym wymogiem dla dalszego funkcjonowania zakładu. Były nawet plany wybudowania oczyszczalni, widziałem je w archiwum, ale jak wiadomo nie zostały zrealizowane.

Spółdzielcy wybierali spośród siebie prezesa, nazywano go „dochodzącym”. Prezesem spółdzielni sterdyńskiej był po wojnie między innymi Kozuchowski z Niecieczy do 1958 r., potem Mieczysław Sarna z Dzieciółów Bliższych, jego pensja wynosiła 700 zł. Natomiast kierownikiem zakładu był Pytlak z Sabni do 1966 r. a potem od 1966 do 1970 przez cztery lata Graczyk, pochodzący z miejscowości Sokoły koło Wysokiego Mazowieckiego. Kolejno od 1970 do 1971 był Jerzy Sztajenberg, miejscowy chłopak, który zginął tragicznie w wypadku na motocyklu koło sklepu żelaznego w Sterdyni, a jego żona była w Sterdyni nauczycielką. Potem Tadeusz Dmowski od 1971 do 1974, stryj Witolda Dmowskiego, który był prezesem mleczarni w Kosowie po Andrzeju Krasce. Od 1974 r. do 1976, czyli do momentu połączenia z Sterdyni z Kosowem prezesem był Michał Małyška z Sokołowa.

Pamiętam z tamtych czasów nazwiska niektórych członków spółdzielni; jednym z nich był Zdzisław Mosiej ze Sterdyni, pracował jako zlewniarz i potem maślarz od 1949 do 1979 r., potem Hanna Kamont, zlewniarz z Chądźnia Tadeusz Mosiej, Józef Sójka z Kiełpińca, z Białobrzegów Marta Steć, z Kamieńczyka Henryk Wincenciak, z Łazowa Jacek Kościuszko, z Seroczyna Zuzanna Chendoszko, Józef Sójka ze Szwejk, Jadwiga Wojewódzka z domu Krasnodębska z Kurowic, z Mursów Joanna Wiktorzak, z Ratyńca Starego Hanna Gruza, a z Ratyńca Starego Sawicki oraz Biernat i Gerlachowski pracujący jako maślarze i Jan Turos jako mechanik. Wśród pracowników biurowych, a było ich około 20, wymienić trzeba Jacka Pieńkowskiego, panią Goworek po mężu Kozak oraz księgową Krystynę Markiewicz, która potem przeszła do Kosowa.

Natomiast w spółdzielni w Kosowie prezesem był Rudka, potem od 1976 roku Mieczysław Trzeciak, następnie od 1978 do 2002 więc przez całe 24 lata Andrzej Kraska, a po nim wspomniany Witold Dmowski przez kolejne 14 lat od 2002 do 2016 roku. Jego zastępcą do spraw skupu mleka był Marcin Borkowski, z wykształcenia weterynarz. Po Witoldzie Dmowskim funkcję prezesa objął Andrzej Minarczuk w 2016 roku.

Jednym z wiceprezesów do spraw handlu był Antoni Krukowski. W Kosowie pracował od 1 listopada 1975 r. do 30 czerwca 1977, a wcześniej w różnych zakładach mleczarskich w Polsce. Urodzony w 1916 r., pochodził z Wołynia, z miejscowości Budki Uściąńskie, ukończył gimnazjum w Kostopolu koło Równego i przyjechał do Polski po rzezi wołyńskiej.

Mleczarnia w Kosowie należała do Centralnego Związku Spółdzielni Mleczarskich z siedzibą na ulicy Biezuńskiej w Warszawie. Ogółem Kosów miał prawie 5000 dostawców, bo do rejonu Kosowa dołączył Stoczek Węgrowski, Miedźna i przez 10 lat gmina Nur. Doszły nawet takie miejscowości jak Czyżew i Szulborze Kozy, gdzie budynek zlewni to myśmy budowali. Dołączyły także Kurowice a w 1990 r. zlewnia w Sabniach, która wcześniej należała do Sokolowa. Mieściła się ona przez 14 lat na ulicy Słonecznej w dość zniszczonym budynku, który wyremontowaliśmy. Obecnie jest tam salon fryzjerski. Pracownikiem tej zlewni był Stefan Orłowski, który jeszcze później prowadził skup mleka na własnej posesji na ulicy Spokojnej.

Warto pamiętać o tych ludziach, bo czas szybko płynie i z horyzontu historii szybko znika to, co tylko pozornie jest trwałe.

STANISŁAW KUZIAK

Jestem tutaj urodzony, moi rodzice mieli dom w części miejscowości, która nazywa się Kosów Ruski. Mieszkam tu przez całe życie z wyjątkiem tego okresu, kiedy chodziłem do liceum ogólnokształcącego w Sokolowie i studio-wałem w Warszawie w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Miałem jeszcze w życiu zawodowym taki etap działalności samorządowej a pracę w mleczarni rozpocząłem 1 kwietnia 1997 roku, no i ta data okazała się jednak szczęśliwa. Pierwsze stanowisko jakie zajmowałem to specjalista ds. kontroli wewnętrznej i windykacji należności. Potem, po dwóch latach był jeszcze taki krótki okres pracy w skupie, byłem tam przez rok instruktorem skupu. Następnie, od września 2001 roku zacząłem pracować jako zastępca kierownika handlu i marketingu, były też różne reorganizacje i tak zostałem kierownikiem handlu, później jeszcze objąłem stanowisko kierownika skupu od października 2019 r. i tak na koniec 2024 osiągnąłem prawa emerytalne. Ale po dwu i pół miesiącach emerytury postanowiłem wrócić do pracy, więc od 16 czerwca jestem znowu w zakładzie. Jestem teraz rachmistrzem produkcji. Swoją pracę wspominam bardzo miło, przez wszystkie lata zawsze dobrze mi się układała współpraca i z przełożonymi i z innymi pracownikami. Wspominam również z sentymentem wycieczki autobusowe, jeździliśmy razem po Polsce, ale i zagranicę, teraz to się nazywa integracja pracowników. Kolega Jarek Malon ma do dziś wiele zdjęć z tych wspólnych wyjazdów.

Kiedy zaczynałem w 1997 r. mleczarnia była tu jedyną firmą i to całkiem dużą, bo zatrudniała ponad trzysta osób. Sam Kosów był formalnie wsią, więc do zakładu trafiali członkowie tych samych rodzin. Nawet tak sobie żartowaliśmy, że pracują tu klany osób o tych samych nazwiskach, spokrewnione ze sobą. Naliczyłem kiedyś 16 osób o tym samym nazwisku, a to oznaczało, że stanowili około 5% składu osobowego. Można rzec, że to ja byłem takim samotnym rodzyńkiem, bo byłem zatrudniony w mleczarni jako jedyny z mojej rodziny. Pracownicy wtedy byli bardzo ze sobą zżyli, wszyscy się znali, mieszkali w Kosowie od dziecka. Zresztą pracowało się kiedyś w jednej firmie przez kilkadziesiąt lat, była bardzo duża stabilność załogi. Teraz jednak to już rzadkość. Z biegiem lat zatrudnionych w mleczarni jest mniej osób, teraz około 160, bo wiele czynności w toku produkcji wykonuje się obecnie inaczej dzięki automatyzacji i robotyzacji. Część pracowników dojeżdża spoza Kosowa, ponieważ w Kosowie coraz trudniej o ręce do pracy. Tu nie ma

bezrobocia, powstało sporo różnych firm, które zatrudniają na przykład pracowników nawet z Nepalu.

Trudny był dla całej gospodarki okres transformacji a zwłaszcza moment wejścia do Unii Europejskiej. Sytuacja ekonomiczna wielu firm była bardzo niepewna. Chcąc sprzedać nasze produkty musieliśmy zwracać się do hurtowni, część z nich plajtowała, zdarzały się niezapłacone faktury. Pamiętam, jak duża mleczarnia po sąsiedzku miała olbrzymie trudności, bo padła duża hurtownia, z którą współpracowali. Potem na rynku pojawiły się duże sieci sklepów jako odbiorca towaru, to także wymagało dostosowania się z naszej strony. Kiedyś ważne były dla nawiązywania kontaktów handlowych targi branżowe i wystawy takie jak Mleko Expo w Pałacu Kultury w Warszawie czy POLAGRA, teraz ich znaczenie dla wyników sprzedaży jest bardzo ograniczone. Dostarczamy nasze towary do Włoch, eksportujemy też do państw ościennych takich jak Litwa, Łotwa oraz Estonia. Od lat naszym dużym kontrahentem są też Cześć. Od zawsze słyniemy na zagranicznych rynkach z wysokiej jakości naszych produktów i wiele razy otrzymywaliśmy nagrody czy medale za nasze produkty.

Wejście do Unii Europejskiej pozwoliło na rozwój naszej mleczarni, bo pojawiły się środki zewnętrzne, które można przeznaczyć na modernizację. Odkąd obowiązki prezesa objął Andrzej Minarczuk w 2016 nastąpił okres dużych zmian, prowadzimy liczne inwestycje a zakład bardzo się zmienił na korzyść. Nie mamy się tu w Kosowie czego wstydzić. Teraz zresztą trzeba się non stop modernizować, żeby nie zostać w tyle za konkurencją. W tym roku mamy w planie maszynownię, dwa lata temu przeszliśmy na opalanie gazem.

Pieniądze z Unii pozwoliły nam na systematyczny rozwój a odkąd ster zarządzania objął prezes Minarczuk korzystamy mocno z funduszy europejskich i udało się pozyskać ogromne środki, które pozwoliły na wprowadzenie kolejnych modernizacji. W ten sposób doszliśmy do najlepszych w branży, bo obecnie nie ma innej drogi do sukcesu i żeby się utrzymać trzeba inwestować a rynek jest bardzo wymagający.

Obserwujemy też trendy na rynku, wiemy czego poszukuje klient. Kiedyś, jakieś 20 lat temu produkowaliśmy dużo tzw. galanterii mlecznej, serków, itp. Obecnie skupiamy się na wytwarzaniu serów twardych i oczywiście masła, które od początku istnienia jest sztandarowym produktem i wszędzie jest cenione za jakość i smak. Można rzec, że nasza mleczarnia jest również wizytówką Kosowa, bo w Polsce Kosów kojarzy się na pewno z pobliskim Muzeum Treblinka, odnalezieniem na plebanii obrazu El Greco no i oczywiście z OSM Kosów.

Zmienia się też samo rolnictwo, powstają wielkie gospodarstwa rolne, specjalizujące się w wybranej działalności. Kiedyś mieliśmy ponad trzy tysiące dostawców a teraz jest ich około pięciuset, ale mleka przerabiamy o wiele więcej. Mleko też odbierane jest inaczej. Z krajobrazu wsi zniknęły zlewnie, a mleko do nas dowożą wielkie cysterny. Dawniej małe gospodarstwa miały 3-4 krowy, tak więc dostarczały niewielkie ilości mleka. Jednak jednocześnie bieżące dostawy były dla tych gospodarstw źródłem niewielkiego, ale stabilnego dochodu przez cały rok, w przeciwieństwie do uprawy zboża czy ziemniaków, które sprzedawano na koniec okresu wegetacyjnego. W ten sposób współpraca okolicznych rolników z mleczarnią umożliwiała codzienne funkcjonowanie wiejskich rodzin.

Kiedyś mieliśmy 50 zlewni, do każdej mleko dostarczało w bańkach 30-40 rolników. Teraz w jednej wsi jest 2-3 rolników nastawionych na produkcję mleka, inni postawili na uprawę kukurydzy czy hodowlę świń. Ta specjalizacja wymaga użycia odpowiedniego sprzętu, i już nie dziwi widok kilku ciągników na podwórzu ani to, że jeden kosztuje prawie milion złotych.

Mleczarnia zaczynała sto lat temu od lokalizacji przy ulicy Pańskiej, w latach sześćdziesiątych zakład przeniósł się na ulicę Parkową. Pamiętam, że przy tym nowym zakładzie była także lokalna zlewnia mleka, bo do niej dowoził mleko także mój ojciec i inni rolnicy z Kosowa. Zakład od tego czasu przeszedł liczne rozbudowy i modernizacje, i na pewno mój ojciec nie poznałby dziś naszej mleczarni.

EDMUND OLESZCZUK

Mieszkam niedaleko Kosowa, w Krupach, gdzie jeszcze rodzice prowadzili gospodarstwo. Mój ojciec w Krupach się urodził a mama pochodziła z innej wsi. Ja po nich przejąłem gospodarkę, teraz z żoną jesteśmy już na emeryturze, a po nas przejął schedę syn. W ten sposób to już trzecie pokolenie w rodzinie Oleszczuków jest związane z kosowską mleczarnią. Mój ojciec zresztą należał do grona tych rolników, którzy tu jeszcze przed wojną, w 1926 roku jako pierwsi postanowili założyć spółdzielnię mleczarską. Ojciec był również pierwszym rolnikiem w gminie, który przekazał gospodarstwo w zamian za emeryturę rolniczą. Wśród założycieli spółdzielni był jeszcze Jan Wojczuk, nasz sąsiad i kilku innych rolników, ale nie pamiętam ich nazwisk. Ojciec dostał numer szesnasty wśród dostawców i ten sam numer mamy na liście do dzisiaj.

Mleczarnia w czasach przedwojennych mieściła się na placu przy ulicy Pańskiej, na rogu, za obecnie istniejącym budynkiem Delikatesów. Tam nawet jest taka tablica wmurowana w ścianę z datą założenia mleczarni. Plac ten przekazał nieodpłatnie dziedzic Bujalski, który tu po sąsiedztwu miał folwark w Tosiach. Budynek tego dworu Bujalskiego istnieje do dziś, wymaga remontu, ale może obecny właściciel zadba o to, aby go ocalić. Budynki na Pańskiej pobudowano społecznie i tam stała taka ręczna wirówka na korbę, która służyła do odciągania śmietanki. Ze śmietanki wytwarzano masło, które pakowano w drewniane beczki i sprzedawano. Na Pańskiej była również zlewnia, tak jak w innych okolicznych wsiach i tam zawoził mleko ten, kto miał bliżej. Chude mleko oddawano z powrotem rolnikom. Mleko to było przeznaczone na potrzeby kuchenne i jeszcze we własnym zakresie przerabiane na twaróg w warunkach domowych. Reszta była przeznaczana na karmienie świń.

Od nas jest tylko 500 m do zlewni w Krupach, mleko woziło się tam samemu, dopiero pod koniec gospodarowania ojca wieś wynajęła wozaka do tej pracy. My w naszym gospodarstwie zresztą kupiliśmy z czasem zbiornik chłodniczy. Kiedy zaczęliśmy z żoną gospodarować, pobudowaliśmy nowy murowany dom, dalej od ulicy, za starym drewnianym domem, który postawił ojciec. Stary dom był usytuowany bliżej ulicy, a w tej chwili jest już rozebrany, miejsce po nim moja żona przeznaczyła na część ogrodową, ozdobną.

Po wejściu do Unii przestawiłem się wyłącznie na produkcję mleka, zresztą były takie wymogi przy udzielaniu certyfikacji, że w jednej oborze nie mogą być utrzymywane razem i krowy, i świnie. Mój ojciec gospodarzył wcześniej

tradycyjnie, tak jak było to powszechne na polskiej wsi; wtedy w każdym w gospodarstwie były trzymane krowy, świnie i konie do pracy w jednym budynku. W latach dziewięćdziesiątych wszedłem również do Rady Nadzorczej.

Pomieszczenia mleczarni na Pańskiej zostały zniszczone w czasie wojny, choć nie pamiętam, czy ojciec opowiadał w jaki sposób konkretnie do tego doszło, chyba były zbombardowane. Niemcy dokonali tu celowo wielu zniszczeń, na przykład wycofując się spalili w okolicy wiele zabudowań i wysadzili w powietrze wieżę kościoła parafialnego. Reszty zniszczeń dopełnił przesuwający się front i działania wojenne.

W czasie wojny mleczarnia nie funkcjonowała, bo Niemcy zabierali krowy w ramach kontyngentu. Obowiązywało kolczykowanie bydła, wyznaczali ile czego trzeba im dostarczyć: krów, świń na mięso czy zboża. Soltyś miał zadanie pilnowania tych dostaw, a jak ktoś się nie wywiązał to trafiał do Treblinki. Wyznaczali też ludzi na roboty do Niemiec i tak wielu naszych chłopaków mając po 16, 17 lat tam wywieźli. Na robotach byli praktycznie do samego końca wojny, a niektórzy to wrócili do domu dopiero po wojnie.

Jak szedł front w sierpniu 1944 r. to Niemcy zdążyli jeszcze spalić całe nasze Krupy, a pobliskie Tosie się uchowaly. Był straszny zamęt, ludzie chronili się po lasach z dobytkiem, moi rodzice stali w lasach dworskich Górskiego. Jak szli Niemcy z wojskiem to palili po kolei wszystko, podkładał ogień pod strzechy taki jeden Niemiec frontowiec, a jego przechwycili Ruscy i zaraz zastrzelili tu w pobliżu, na polu za budynkami. Sąsiad wypędził swoje krowy w las, ale Niemcy i te krowy mu zastrzelili, żeby nic się nie uchowalo. Strzelali też do ludzi niemieccy snajperzy; ci strzelcy wyborowi siedzieli na wyższych drzewach i kto był za blisko to ginął.

Po wojnie mleczarnia szybko wznowiła działalność, produkcja masła odbywała się początkowo w wynajętych pomieszczeniach. Potem pobudowana została zlewnia z rampą do odbierania baniek, tam się woziło mleko w takich trzydziestolitrowych konwiach. Masło było pakowane w drewniane beczki, te kolejną dostarczano hurtowo do Warszawy, na ulicę Radzymińską i już Warszawa zajmowała się dalszą sprzedażą. Wtedy nie było problemu ze zbytem, Warszawa brała każde ilości, bo towaru za komuny zawsze brakowało. Co nie zjadła Warszawa to szło na wschód. Miało to swoje zalety, bo mleczarnia nie musiała się martwić dystrybucją i sprzedażą w sklepach. Za PRL-u nasza mleczarnia należała do Centralnego Związku Spółdzielni Mleczarskich, który miał okręgowy oddział w Siedlcach. My podlegaliśmy bezpośrednio pod Siedlce, tam się wszystko decydowało. Rolnicy jako dostawcy mleka oraz pracownicy mleczarni byli spółdzielcami.

Udziały członków były gromadzone przez lata pracy; odcinało się składkę od wynagrodzenia i od każdego litra mleka była potrącana składka na poczet udziałów. Swoją udział można było wycofać lub zostawić i ja udział przejąłem po ojcu i też odprowadzałem składki.

Mleczarnię prowadziło kilku prezesów, na przykład Trzeciak, potem Walczuk z nadania partyjnego; był on wcześniej sekretarzem PZPR w gminie. Długo prezesem był Andrzej Kraska, potem Witold Dmowski, który wcześniej był przewodniczącym rady. Zastępcą prezesa była też długo Maria Zalewska. Ona ukończyła specjalistyczne studia techniczne i odpowiadała w mleczarni za produkcję.

Kolejno w latach sześćdziesiątych postawiono nowy zakład na Parkowej, sam to trochę pamiętam, bo jestem rocznik 1957. Miałem wtedy jakieś 8-10 lat, chodziłem w Kosowie do szkoły podstawowej i widziałem budowę tego nowego zakładu. Także nasz sąsiad z Krup pracował przy murarce na tej budowie.

Nowy zakład powstał na terenie kosowskiego dworu, który był przed wojną własnością Dietla. Jego wywieźli Ruscy po wojnie na Sybir, a majątek rozparcelowano. To był spory dwór, została po tym wszystkim tylko kapliczka świętego Jana Nepomucena w narożniku starego muru, tuż przy drodze w kierunku Krup na końcu ulicy Kościelnej. Najpierw powstał budynek zlewni, tuż przy ulicy. Istnieje do dziś chociaż z biegiem czasu został bardzo przebudowany. Mleczarnia zrzeszała w pewnym okresie nawet do 5000 członków. Był też taki moment, że do Kosowa przyłączono spółdzielnię mleczarską ze Sterdyni. Tam nawet do dziś stoją opuszczone jej dawne zabudowania w Lebedziach; przy drodze po lewej stronie zlewnia a po prawej stronie drugi budynek.

Transformacja była bardzo ciężkim dla kosowskiej mleczarni okresem. Wcześniej powstał w naszym regionie wielki i nowoczesny zakład w Węgrowie, który sprywatyzowano w pierwszej kolejności. Tak na początku przemian gospodarczych wyrosła nam tuż za miedzą konkurencja wspierana zagranicznym kapitałem. Na dodatek zmienił się cały rynek. Trzeba było samemu szukać klientów, samemu zajmować się dystrybucją. W gospodarce pojawiło się wiele nieuczciwych firm, również wiele podmiotów nie radziło sobie ze zobowiązaniami pieniężnymi i plajtowało nie płacąc za dostarczony towar.

Konkurencja pomiędzy producentami była bardzo ostra; stosowała wszystkie dostępne sposoby dla osiągnięcia zysku, także te poniżej pasa. Tak pojawiła się plotka, że w naszych produktach są zarazki czerwonej; wieść ta była całkowicie wyssana z palca. Oskarżenie jednak zrobiło swoje, niektórzy odbiorcy uwierzyli i musieliśmy wycofywać towar ze sklepów na własny koszt, zwozić to do

magazynu, który nie mógł takich ilości pomścić. Mleczarnia stanęła na skraju bankructwa, bo sprzedaż się załamała i nikt nie chciał okupować od nas a trzeba było nadal płacić pracownikom i rolnikom za dostawy mleka. Sytuacja była podbramkowa i tylko z wielkim trudem udało się wrócić na rynek. Sami musieliśmy rozwozić zamówienia po sklepach, a to było bardzo drogie; kosztowny transport do Warszawy a potem jeszcze do konkretnych sklepów: i na Ursynów, i na Pragę, w sumie niewielkie zamówienia po 10 kilo masła były bardzo nieopłacalne.

Kolejnym problemem okresu przełomu polityczno-gospodarczego byli odbiorcy hurtowi, ci często byli niewypłacalni lub nieuczciwi, brali kredyty w bankach i nie płacili za dostawy. Plajta jednego podmiotu pociągała za sobą upadek kolejnych firm. Prawdziwa „wolna amerykanka”. My dostarczaliśmy towar, a zapłaty za faktury nie było. Za to właściciel hurtowni ogłaszał bankructwo i zakładał zaraz kolejną hurtownię, czasem nawet z identyczną nazwą.

Były też próby przejęcia Kosowa, ale nasi spółdzielcy się nie zgodzili. Szczególnie pracownicy produkcji byli przeciwni, bo to w ich przypadku oznaczało bezrobocie. Rolnicy pewnie by sobie jakoś poradzili i przeszliby do innych mleczarni, ale z pracownikami było zupełnie inaczej. Zakład w Kosowie najpewniej zostałby zamknięty a pracowało tu wtedy około 240 osób, często po kilka z jednej rodziny i utrata pracy oznaczała utratę środków do życia. Zresztą sama oferta ogólnie mówiąc nie była dla mleczarni korzystna, bo proponowano nam wypłatę tylko 10 procent a to oznaczało przejęcie firmy z udziałem spółdzielców wynoszącymi 18 milionów za kilkaset tysięcy złotych.

Sytuacja zmieniła się bardzo, odkąd konkurs na stanowisko prezesa wygrał Andrzej Minarczuk.

Bardzo dużo obecnie korzystamy ze środków unijnych, wprowadzamy kolejne inwestycje. Zakład unowocześnia się dzięki pieniądзом z zewnątrz, bo trudno byłoby modernizować produkcję tylko za wypracowane zyski ze sprzedaży. Razem z żoną otrzymaliśmy wiele razy podziękowania i listy gratulacyjne od kierownictwa mleczarni. Zdobywaliśmy także nagrody na wystawach i pokazach rolniczych. Mamy wiele trofeów z wystaw w Siedlcach, gdzie pokazywaliśmy nasze bydło mleczne. Odbывwały się one corocznie na Kazimierzowskiej pod patronatem Mazowieckiego Związku Hodowców. Wymagało to zwłaszcza od żony wiele pracy, bo nasze krówki szykowaliśmy na pokaz jak na rewię mody. Takie nagrody bardzo cieszą, to dowód na to, jak ciężka jest praca na roli.

MIECZYŚLAW PODLEŚ

Moja osobista przygoda z mleczarnią kosowską zaczęła się w latach siedemdziesiątych, ale nasza rodzina jest związana ze spółdzielnią już od kilku pokoleń. Moi rodzice Edward i Halina zaczęli samodzielnie gospodarować zaraz po II wojnie. Ojciec urodzony w 1927 roku był prawie rówieśnikiem spółdzielni założonej w 1926. W latach czterdziestych ożenił się i przejął gospodarstwo po swoich rodzicach, którzy należeli do grona rolników-zalożycieli spółdzielni.

Ja z żoną początkowo pracowałem razem z moimi rodzicami, oddawaliśmy mleko na jeden numer. Jednak gdy rodzice postarzel się i przeszli na emeryturę ich gospodarstwo, tam za drogą, przejął najmłodszy syn, a my pobudowaliśmy się tu, na nowym miejscu w osiemdziesiątym dziewiątym. Zostaliśmy samodzielnymi członkami spółdzielni i zaczęliśmy dostarczać mleko już na własny numer w latach osiemdziesiątych. W tej chwili nasze gospodarstwo przejęła córka z mężem, więc to już czwarta zmiana warty w rodzinie Podlesiów. Śmiało można powiedzieć, że jesteśmy weteranami spółdzielni kosowskiej.

Był taki krótki okres, kiedy przeszliśmy jako dostawcy do zakładu w Ostrowi, ponieważ wtedy zmieniał się system dostaw mleka. W naszej okolicy najbliższe zlewnie były w Wólce Okrąglik, Gutach, Tosiach i Jakubikach, bo nasza wieś zawsze była za mała aby mieć skup u siebie. Kiedy zlikwidowano okoliczne zlewnie i wozaków odbierających bańki, wtedy już trzeba było mleko dowozić do Kosowa na własną rękę. Zakład ostrowski przysyłał samochody z pompą i odbierał od rolników mleko cysternami na miejscu, więc dla nas było to dużym udogodnieniem. Jednak, gdy w Kosowie również zorganizowano odbiór mleka, to i my wróciliśmy po dwóch latach przerwy do Kosowa.

W 1996 roku zostałem członkiem Rady Nadzorczej i sprawowałem swoją funkcję przez dwadzieścia lat. To sam w sobie niemały szmat czasu, a jeszcze miałem okazję współpracować z trzema prezesami. Pierwszym był Andrzej Krasa, po nim Witold Dmowski od 2002, a teraz od 2016 roku obecny prezes Andrzej Minarczuk. Lata dziewięćdziesiąte i dwutysięczne nie były łatwym czasem w gospodarce i przekładało się to na trudną sytuację naszej mleczarni. Również wejście do Unii spowodowało olbrzymie zmiany w rolnictwie i w sposobie gospodarowania na wsi. My podjęliśmy decyzję o przestawieniu się na produkcję mleczarską, więc trzeba było przystosować całe gospodarstwo do wymogów

unijnych. Przyjeżdżały kontrole weterynaryjne do naszych obór i dostaliśmy wszystkie potrzebne certyfikaty.

Mamy bardzo dobre wyniki w gospodarstwie, prawie zawsze jesteśmy na pierwszym miejscu w dostawach mleka w naszej okolicy. Jeszcze przed emeryturą zdecydowałem się również uczestniczyć w wystawach zwierząt hodowlanych w Siedlcach za poradą naszej kierownik zootechniki, żona też na to namawiała i nasze wnuczki. W 2019 roku miałem nawet piękną jałówkę wiceczempiona na wystawie wojewódzkiej, gdzie pokazywano bardzo dużo zwierząt i tak razem zbierała się cała półka nagród. Wtedy nasza jałówka miała szanse nawet na pierwsze miejsce za cechy hodowlane, ale komisja uznała, że jest trochę za bardzo otluszczona a wtedy nie widać całej budowy anatomicznej; to tak jak z prezentacją rzeźby na zawodach kulturowych.

Początkowo po objęciu prezesury przez Witolda Dmowskiego sytuacja zakładu poprawiła się, bo i koniunktura na rynku była niezła, trochę nawet zaczęliśmy inwestować w rozwój zakładu, ale trwało to niedługo. Wobec rosnących trudności w 2014 roku pojawiły się pomysły włączenia Kosowa w struktury Mlekovity. Prezes Sapiński złożył Radzie ofertę wykupu i nawet byliśmy tam w Ceranowie na rozmowach, ale w głosowaniu ten zamiar ostatecznie odrzucono. Wobec tej sytuacji prezes Dmowski złożył rezygnację i Rada otworzyła konkurs na stanowisko nowego prezesa. Zgłosiło się sporo kandydatów; sześciu lub siedmiu, osoby nawet z daleka, ale Rada zdecydowała się zaufać koncepcji rozwoju przedstawionej w konkursie przez obecnego prezesa Minarczuka.

Rada postanowiła również, że obniżymy cenę skupu mleka, co nie wszystkim członkom spółdzielni się wtedy podobało. Jednak jako rada uznaliśmy, że kiedy trzeba ratować zakład to powinniśmy w tym pomóc i zacząć od siebie, aby zrównoważyć wyniki ekonomiczne. Nowy prezes okazał się człowiekiem kreatywnym i aktywnym. Jego plan dał wyniki i już w ciągu roku zaczęliśmy wychodzić na plus, choć wielu sądziło, że Kosów już się nie podniesie. Trzeba też jasno powiedzieć, że upadek zakładu byłby poważnym ciosem dla całego Kosowa, jako miejscowości.

Poprzednio zrezygnowaliśmy z wytwarzania tzw. galanterii mlecznej, co okazało się nietrafionym posunięciem i skupialiśmy się na produkcji serów twardych. Od tamtego czasu zakład bardzo się rozbudował i zmodernizował, jest teraz wprost nie do poznania. Mamy w ofercie nowe, oryginalne produkty na przykład sery Jędrula, ser z kurkami czy ser z suszonymi pomidorami. Cały czas słyniemy z produkcji znakomitego masła, które jest naszą wizytówką od początku istnienia spółdzielni. Powiem też z dumą, że nawet ci znajomi z okolicy, którzy nie

współpracują z Kosowem, to w sklepie jednak kupują kosowskie masło, kosowskie twarogi i sery, bo są najsmaczniejsze. Na wystawach branżowych od lat zdobywamy coraz to nowe medale i puchary. Staramy się skutecznie o pozyskanie środków unijnych, mamy plany dalszych inwestycji i co ważniejsze, mamy też możliwość powiększenia naszego zakładu, dzięki zapewnieniu terenów pod rozbudowę w bezpośrednim sąsiedztwie istniejącej infrastruktury.

WOJCIECH SÓJKA

Mieszkamy z żoną w Kielpińcu, gdzie prowadziłem zlewnię mleka należącą do mleczarni w Kosowie od 1994 do 2004 roku. Moja żona jest nauczycielką, pracowała przez wiele lat w kielpińskiej szkole, która sąsiaduje z naszym domem przez drogę. Gdy ta szkoła została zamknięta, żona pracowała jeszcze w przedszkolu w Łazowie. Teraz oboje jesteśmy na emeryturze. Ja prowadziłem jednocześnie tu gospodarstwo i jako dostawca mleka byłem członkiem kosowskiej spółdzielni. Przez pewien czas byłem też członkiem rady. Jeszcze teraz niekiedy jeżdżę na zebrania, bo córki, które prowadzą własne gospodarstwa mleczne proszą, żeby je zastąpić, kiedy mają u siebie wyjątkowo dużo pracy.

Do tej pracy w zlewni namówił mnie Tadeusz Bednarczyk, z nim miałem pierwszą rozmowę i on mnie przyjmował do pracy. Jest to nieoceniony człowiek i to chyba było wielkie szczęście, że przepracowałem te dziesięć lat, aż do odejścia pod jego kierunkiem, bo on był w spółdzielni kierownikiem skupu. Ja byłem takim miłośnikiem gospodarowania, przejęliśmy niewielkie gospodarstwo od teściów i początkowo nie chciałem podejmować się pracy w zlewni, ale namawiał Bednarczyk, no i żona także namawiała. Pytałem też o radę mojego stryja świętej pamięci. On mieszkał w Szwejkach, tam był wiele lat zlewniarzem i od niego dostałem wiele dobrych rad jak sobie radzić, żeby i ludzie byli zadowoleni i zakład był zadowolony. On był dla mnie wielkim autorytetem w sprawach gospodarskich. Miał duże doświadczenie i nie raz i nie dwa to mnie ratowało. Mogę powiedzieć, że byliśmy dla siebie jak ojciec i syn. Powiedział mi na koniec: pamiętaj żebyś mnie nie zawiódł, miej rozum w głowie, bo będziesz miał ze mną do czynienia. Nawet nie trzeba mi było tego mówić, bo ja poważnie traktowałem, to co mi doradzał, nie tak jak czasem teraz się słyszy; co tam taki stary dziadek może wiedzieć. Dzięki temu nigdy nie trafiłem do prezesa na dywanik. Innym czasem się to zdarzało, brakowało im jednostek tłuszczu w rozliczeniach, pewnie komuś zawyżali, innym obniżali i tak rachunek się nie zgadzał. To powodowało na wsiach konflikty i niesnaski.

Ta praca oznaczała dodatkowe, stałe wynagrodzenie, ale i oczywiście dodatkowe obowiązki. Wstawalo się bardzo wcześnie, o czwartej doilo się własne krowy. Potem szybko umyć się, przebrać i biegiem człowiek leciał otwierać punkt skupu o wpół do siódmej. Trzeba było zbadać temperaturę mleka, kwasowość, spisać ile mleka przyszło. Potem z powrotem do siebie na gospodarstwo, trzeba

było wszystko obrobić. Te rozliczenia spisywano się w rubrykach, które wyglądały jak krzyżówka w gazecie i tak na to się mówiło. Krzyżówki trzeba było dostarczyć do połowy każdego miesiąca, dokumenty były rozliczane w biurze, a do osiemnastego dnia miesiąca była taka ogólna narada, tam się wszyscy zlewniarze zjeżdżali. Mleczarnia spisywała, ile kto mleka dostarczył, ile miał jednostek tłuszczu, od tego zależało wynagrodzenie za dostawy. Taki spis wywieszało się w zlewni do wiadomości rolników.

Na początku mojej pracy przyjeżdżał tu do mnie instruktor pokazywać, jak się to robi. Po jakimś czasie wprowadzono klasyfikację mleka, wtedy przyjeżdżała na miejsce laborantka z mleczarni i przeprowadzała próby.

W Kiełpińcu zlewnia mieściła przy drodze w kierunku wału nad Bugiem. Teraz ktoś to wykupił, wyremontował i przerobił na dom mieszkalny. Zlewnia to było też takie wiejskie centrum spotkań i teraz tak się mówi: integracji. Rolnicy wcześniej rano odwozili mleko w bańkach do zlewni, niektórzy wozem konnym, niektórzy na ramie roweru. Kiedyś przecież nie było Facebooka ani Internetu, w telewizji tylko dwa programy i nie wszyscy mieli telewizor. Po zdaniu mleka ludzie zatrzymywali się na dłużej, bo to była każdego dnia okazja do sąsiedzkich pogaduszek, wymiany wieści i ploteczek z okolicy. Bywało, że co niektórzy przedłużali sobie mocno tę chwilową przerwę od prac w gospodarstwie, bo w pobliżu był sklep, w którym co prawda niewiele można było kupić, ale piwo było. Przywiózł chłop mleko, z bańki wylał, potem siadł na bańce i zaczynały się dyskusje, kawały różne opowiadali do śmiechu, albo swoje przeżycia.

Dawniej tu, nad Bugiem hodowało się taką tutejszą rasę czarnych lub rudych krówek, one nie dawały dużo mleka, ale sprawdzały się tu, gdzie gleby nie najlepsze, bardziej piaszczyste. Potem częściej już widywało się w okolicznych oborach krowy holenderki. Teraz pojawiły się w hodowli rasy wysokowydajne, jak u moich córek. Kiedyś miałem u siebie takie sztuki, które dawały 6000 litrów, byłem z tego dumny, bo to było dużo, a sąsiedzi mieli znacznie mniej. Córki za to teraz mają wyniki ponad 12 000 litrów na rok. Oczywiście, tam u nich pod Sterdynią ziemia lepsza, ale taka wydajność krów wymaga stosowania specjalnych pasz przez cały rok, nie tak jak kiedyś, kiedy krowy od wiosny szły na łąkę a zimą dostawały siano i to musiało wystarczyć. Gospodarstwa także są większe, ludzie nastawiają się na konkretne specjalizacje i częściej dzierżawią od innych ziemię, żeby u siebie utrzymać odpowiednie wyniki produkcji. Dzierżawa ziemi jest konieczna, bo ziemię kupić trudno, jest jej tylko tyle, ile było zawsze od początku świata, choć plony muszą wyższe. Można nawet powiedzieć, że ziemi uprawnej jest mniej, bo wieś też się rozbudowuje, powstają drogi, nowe domy i nowe firmy.

Dawniej były takie czasy, kiedy zwłaszcza nad Bugiem były wspólne pastwiska, wtedy wieś wynajmowała do pilnowania krów takiego paśnika, czyli pastucha. Gdzie nie było wspólnych pastwisk, to tam krowy wypędzano na łąkę i przypinano długim łańcuchem. Trzeba było je w południe przeczepić. W południe także ponownie na łące doilo się krowy. To była kolejna praca do wykonania w gospodarstwie. Teraz krowy doi się rzadziej, jest od tego elektryczna dojarka. Potem weszło w użytek urządzenie zwane elektrycznym pastuchem. Krowy szybko nauczyły się jak z tego korzystać, gorzej było z ludźmi. Nikt nie sprawdzał codziennie, czy drut jest połączony. Nieraz wypędziło się krowy na łąkę, a tu ktoś biegnie i mówi, że krowy wyszły, ponieważ ktoś otworzył ogrodzenie, a bywało, że drut był kradziony. Ludzie tu szukając zarobku robili miotły, a do tego potrzebny był drut właśnie. Jak brakowało drutu, to się zawiązywało ogrodzenie sznurkiem, bo krowy szybko zrozumiały, że nie warto do niego podchodzić, ale człowieka trudniej nauczyć. Zdarzało się, że ktoś szedł z papierosem, jak przechodził przez ogrodzenie, nie chciało mu się nóg wysoko podnosić, ręką sznurek przygiął, popiół z papierosa sznurek przepalił i znowu bieda, bo krowy uciekły.

We wsi bywało dostawców około czterdziestu jak odchodziłem, teraz jest 2 lub 3. Sam zbierałem w skupie niecałe 2 tysiące litrów dziennie. Teraz moja córka sama ma 6,5 tysiąca litrów z jednego gospodarstwa. Przyjeżdża cysterna i wszystko odwozi schłodzone elegancko do zakładu.

W najbliższej okolicy, w Dzieciolach, Grądach, Białobrzegach, w Golankach obowiązki zlewniarzy często pełniły kobiety i w Kiełpińcu długo była w zlewni kobieta, po niej krótko sąsiad, ale on wyjechał aż do Hiszpanii a potem ja.

Działalność mleczarni to była ważna rzecz dla każdej rodziny, w każdym gospodarstwie było kilka krów, więc mleko można było odstawiać do Kosowa i to były dla każdej rodziny pewne pieniądze. Wyплаты z mleczarni pozwalały na pokrycie codziennych wydatków, zakupy w sklepie, podatki, opłaty, paliwo do ciągnika. W tamtych czasach razem z kolegą braliśmy kredyt na 20% na modernizację, bo i jego, i moje gospodarstwo było małe i nie było nas stać na maszyny. Razem wzięliśmy kredyt i razem go spłaciliśmy a w tym pomogły pieniądze za mleko, bo bank nie czekał i odsetki trzeba było regularnie oddawać co do grosza.

Tak tu ludzie powoli mogli się dorabiać, bo gdzie indziej można było tu znaleźć pracę. W samym Kosowie długi czas mleczarnia była jedynym zakładem produkcyjnym. Teraz wieś wygląda inaczej i gospodaruje się inaczej. Tak samo mleczarnia zmieniła się nie do poznania, odkąd prezesem został Andrzej Minarczuk. Teraz to nowoczesny zakład na poziomie, Europa po prostu.

LESZEK STAŃCZEWSKI

Ukończyłem technikum o specjalności samochodowej w Mińsku Mazowieckim i podjąłem pracę w okolicach Warszawy. W tym rejonie jest wiele jednostek wojskowych, w których moje kwalifikacje były bardzo pożądane. Po kilku latach ta spora odległość od Kosowa sprawiła, że postanowiłem poszukać pracy bliżej rodzinnych stron. Przemiany gospodarcze umożliwiły powstawanie w Polsce nowych, już niepaństwowych zakładów pracy. W ten sposób w Gutach pojawiła się firma polonijna, gdzie przenieśliśmy się. Zatrudnienie w kosowskiej mleczarni zawdzięczam jednak ziemie stulecia, bo okazało się, że i dojazdy do Gutów w takich warunkach są prawie niemożliwe, więc jedynym rozwiązaniem jest praca na miejscu, w samym Kosowie.

Jestem od wielu lat w OSM kierownikiem bazy transportowej, która mieści się pomiędzy drogą wojewódzką nr 627 a ulicą Polną. Teren ten mleczarnia lata temu odkupiła od rolniczej spółdzielni, a RSP jeszcze wcześniej kupiła to z rąk prywatnego właściciela. Pamiątką po nim są ciągle istniejące budynki wyróżniające się swoją oryginalną architekturą, w których mieści się biuro naszej bazy. Rozległy obszar wokół zajmowały nieużytki i stary, zdziczały sad. Właściciel prowadził tu tartak, miał wytwórnię cegieł, stąd do budowy wykorzystał zrobioną specjalnie na ten cel białą cegłę z profilem, którą ułożono we wzory przypominające gotyckie maswerki. W części budynku biurowego mieszkał kiedyś po przejściu na emeryturę prezes Trzeciak. Cały teren przeszedł w ostatnim czasie gruntowne przekształcenia. Uporządkowaliśmy nieużytki, pojawiły się w pobliżu sklepy wielkopowierzchniowe. Wiele wysiłku i cierpliwości włożyliśmy w uzgodnienia pomiędzy OSM a kolejami państwowymi, tak aby umożliwić dojazd z drogi wojewódzkiej. W ten sposób na bazie poprzednio istniejącej infrastruktury powstała piękna, nowoczesna, ogólnodostępna stacja benzynowa pod marką MOYA.

Dział transportu przechodził kiedyś różne przekształcenia, na przykład łączyliśmy jego zadania ze struktur okolicznych mleczarni i utworzono odrębny Zakład Transportowy, który obsługiwał te mleczarnie. Pamiętam też niepodzielne panowanie licznych rozdzielników i różnych sprawozdań. Na przykład żądano, aby planować na rok z góry zamówienia na części zamienne do naszych samochodów; tak, jakby można było przewidzieć co się w nich zepsuje. Zresztą i tak psuło się w nich wszystko po kolei i sami tu na miejscu musieliśmy naprawiać co trzeba we własnych warsztatach.

Obecnie cała logika działania bazy transportu w mleczarni jest zupełnie inna. Mamy nowoczesne, kosztowne, wysokospecjalistyczne samochody. Części zamienne zamawia się przez Internet w miarę potrzeb i przywozi je kurier. Planujemy transport mleka w oparciu o rytm pracy rolników: trzeba wcześniej rano szybko odebrać mleko z gospodarstw i szybko dostarczyć je do przerobu. Każdy samochód jeździ po trasie starannie zaplanowanej; liczy się czas i ilość kilometrów do pokonania, bo wszystko to wpływa na koszty funkcjonowania zakładu i jakość surowca.

Nasi kierowcy to nie tylko panowie za kółkiem. Muszą sobie oczywiście perfekcyjnie radzić z jazdą dużym, drogim pojazdem na wąskich, bocznych drogach, bo mimo, że jakość dróg poprawiła się ogromnie, to nie każde gospodarstwo ma dobry dojazd. Wielkiej precyzji wymaga także manewrowanie na podwórkach. Do obowiązków kierowców należy nie tylko przygotowanie samego samochodu do jazdy, ale także całej aparatury do transportu mleka, dbałość o higienę i utrzymanie odpowiedniej temperatury. Wszystkie czynności trzeba udokumentować i zaraportować. Wielkim wyzwaniem były także warunki pogodowe ostatniej zimy, gdy przypomnieliśmy sobie co oznacza śnieg i minus 25 na termometrze. Do obowiązków kierowców należy także przewożenie wszelkiej korespondencji z OSM i czasopism branżowych pomiędzy naszym biurem a rolnikami. To nie tak trudne zadanie bywa przyczyną postawiania zabawnych anegdot, bo kierowca musi pamiętać niczym pacierz, jak zostawia się pisma u danego dostawcy. I tak raz to jest specjalny gwóźdź, a gdzie indziej specjalna cegła.

MARIAN STEĆ

Do spółdzielni mleczarskiej nasza rodzina należy od kilku pokoleń. Ja przejąłem gospodarstwo po rodzicach tu, w Białobrzegach, a po mnie gospodaruje jeden z synów. Już moi rodzice Eugenia i Kazimierz Steciowie należeli do tych rolników, którzy założyli w 1925 r. spółdzielnię w Sterdyni. I tak byli jej członkami aż do lat siedemdziesiątych, kiedy Sterdyń przyłączono decyzją odgórną do spółdzielni w Kosowie, która powstała rok później od sterdyńskiej, w roku 1926. Sterdyń przed wojną działała bardzo prężnie, miała dwie posesje sąsiadujące ze sobą przez drogę w Lebiedziach. Jednak po latach okazało się, że te działki są za małe, żeby zakład rozbudowywać, nie było oczyszczalni, więc i nie było możliwości rozwoju. Po połączeniu funkcjonowało to jeszcze trochę jako zwykła zlewnia, gdzie tak jak w innych punktach skupu odwirowywało się śmietanę, którą odwożono do Kosowa. Potem był tam sklep spożywczy i magazyn środków dla rolnictwa. Z kolei u nas w Białobrzegach początkowo zlewnia położona była w starej części wsi, koło sali straży pożarnej. Potem powstała druga zlewnia, tu po sąsiedzku koło nas, pracowała w niej moja żona. Cała wieś razem w czynie to zbudowała, chyba w siedemdziesiątym drugim. Potem, gdy Kosów uruchomił centralny odbiór mleka, zlewnia przestała funkcjonować, a po jakimś czasie wykupiliśmy działkę z budynkiem i teraz to już użytkuje syn.

Kiedy my objęliśmy ziemię po rodzicach, to już należeliśmy do spółdzielni w Kosowie; razem z żoną prowadziliśmy gospodarstwo. Żona jednocześnie prowadziła punkt skupu, a ja byłem kilka lat członkiem Rady. Zresztą to było na początku tak, że nie chcieliśmy zostać na wsi. Ja początkowo pracowałem w Warszawie, w FSO, dojeżdżałem na Żerań tramwajem dwie przesiadki, potem pracowałem tutaj, na poczie. Ale, jak to na fabryce, kierownik wszystkim rządzi, a ja postanowiłem sam być swoim szefem. Rodzice moi też podpowiadali: zostań, gospodaruj. Najpierw dali nam a to świnkę, a to cielaczka, sami je odhodowaliśmy. I tak jakoś po trochu wkręcili nas w tą wieś i końcu przejęliśmy po nich gospodarkę w latach osiemdziesiątych. Teraz jesteśmy na emeryturze, zdrowie nie to co dawniej, ale jeszcze coś podpowiadamy, coś dzieciom dopomagamy, jak trzeba. Mleczarnia też miała swoje wzloty i upadki, nawet swego czasu chcieli nas sprzedać. Teraz już jednak Kosów to nie to co kiedyś, zakład jest gruntownie zmodernizowany; można powiedzieć, że naprawdę jesteśmy w Europie. Nowoczesny zakład w Kosowie gwarantuje dobrą przyszłość

gospodarstwom w całej okolicy nastawionym na produkcję mleczarską. To zwłaszcza ważne w Białobrzegach, bo mamy gleby kiepskie: piąta, szósta klasa, tylko bydło mleczne się oplaca.

Oboje z żoną dobrze pamiętamy jak kiedyś się na wsi żyło, jak gospodarowało. Do zlewni mleko zwoził wozak w bańkach; niektórzy, co mieli mniej mleka, to nawet w wiadrach przynosili. Potem ciągnik wynajęty z SKR-u odwoził to do Kosowa. W zlewni odwirowywało się śmietanę, potem także pobierało się próbki do badań, sprawdzało temperaturę. Zlewnia to też był we wsi punkt takich zebrzań, każdy rano tu przychodził, porozmawiał. Wymieniało się nowości z sąsiedztwa, był i niejeden gaduła co przy okazji dłużej zabawił z piwkiem. Byli też psotnicy, co to pożartować umieli a nawet psikusa zrobić. Bywało, że sąsiadom wodę do baniak wlewali, i tak niejeden z wodą w bańkach do domu wrócił. A teraz na wsi żywego ducha nie widać; nawet w niedzielę pusto: zniknęli ludzie, zniknęły laweczki przed domami.

Rolnictwo też zmieniło się za naszych czasów nie do poznania. Żona prowadziła ten punkt skupu przez prawie dziesięć lat, do 1995 roku i było tu aż 70 dostawców. Kiedyś było więcej gospodarstw, ale małych; każdy miał kilka hektarów, hodowało się świnkę, krówkę. W Białobrzegach teraz zostało zaledwie 4 gospodarstwa, no i jeszcze jeden sąsiad; on trochę gospodaruje, trochę na etacie dorabia. Reszta na wsi tylko mieszka, nawet jest trochę młodych rodzin, ale oni pracują w mieście. Gospodarstwa wybierają specjalizację, ziemię się dzierżawi. Trzeba mieć sporo hektarów, żeby z rolnictwa żyć i żeby można było spłacać maszyny. Pamiętam też czasy, kiedy w Białobrzegach krowy wypasał wynajęty pastuch, na tamtej części na łąkach za wsią, krowy pasły się wspólnie nad Bugiem. Tu w naszej części kilku gospodarzy kolejno pędziło krowy na paśnik dwa kilometry za wsią. Trzeba było krowom w lecie wozić wodę do pojenia w takich metalowych beczkach. Nad Bugiem krowy poilo się w stawach, nieraz jak weszły wszystkie naraz, to strasznie mąciły wodę. Były tam też takie studnie pokopane, do pojenia. Nieraz też, jak było gorąco latem, to stado szło do rzeki i krowy płynęły prawie na drugi brzeg. Bywało, że taki młody pastuch to czasem płakał, że mu te krowy za rzekę popłyną i nie wrócą. Na szczęście, one tylko w wodzie siedziały, jak było gorąco, a pod wieczór same wracały na swój brzeg popaść się.

Z czasem pobudowaliśmy dom, z czasem powoli go wykończyliśmy, dzieci wychowało się pięcioro. Mleczarnia dawała wtedy zarobek może mały, ale stały i co miesiąc można było porobić opłaty, coś kupić w sklepie. Po wejściu do Unii polska wieś unowocześniła się bardzo, kto chciał gospodarować, mógł za dopłaty kupić nowoczesny sprzęt, postawić budynki, zbiorniki. Choć przeważnie ludzie

tej Unii to się obawiali, my z żoną byliśmy akurat za wstąpieniem. My wybraliśmy specjalizację mleczarską, teraz syn rozwija gospodarstwo a nowoczesna mleczarnia w Kosowie daje młodym rolnikom dobre nadzieje na przyszłość.

MARTA STEĆ

Kiedyś, choćby jeszcze pięćdziesiąt lat temu warunki życia na wsi były zupełnie nie te co dziś. Myślę, że nikt by teraz nie wytrzymał takiego życia na co dzień, a tak mieli wszyscy. Cała rodzina w małym, drewnianym domu, zimny pokój i tylko kuchnia ogrzewana zimą. Trzeba szybko było wskakiwać pod wielką pierzynę, żeby po drodze nie zmarznąć. W domu wszystkiego dwie żarówki a wodę nosiło się wiadrami, tak samo opał do gotowania i z powrotem popiół. Nikt teraz sobie nie wyobraża, że zanim rano można było zagotować wodę na herbatę, to najpierw trzeba było nanosić kolek na rozpalkę. Teraz mamy wygodę, meble, w całym domu ciepło i można po powrocie z obory codziennie wykapać się a nie raz na tydzień w misce pięty skrobać.

My też zaczynaliśmy na wsi życie z dziećmi w jednym pokoju. Wszystkiego trzeba było się z trudem, powoli dorabiać własnymi rękami. Jak zaczęliśmy budowę, to oprócz zdobywania materiałów, trzeba było liczyć się z przepisami. Nawet nam dobrze ten architekt doradził, żeby narysować na piętrze zadane tarasy, bo nie można było przekroczyć ustalonej powierzchni domu. Inne były limity na zabudowania gospodarcze, inne na mieszkalne. I tak potem się te tarasy zabudowało i wszystkie dzieci, a mamy pięcioro, miały swoje pokoje. Zresztą i tak kończyliśmy dom powoli. Było nawet raz tak, że sąsiad przejeżdżał koło nas rowerem. Zatrzymał się, popatrzył i powiedział: nie sztuka pobudować – sztuka wykończyć. I mądrze powiedział! Najpierw przeprowadziliśmy się na dół, mąż umiał sam dużo zrobić, więc kolejno kładło się podłogi, wstawiało drzwi. Nikt nie marzył, żeby w jeden rok przeprowadzać się do gotowego, tak jak teraz. Powoli przybyła pralka i telewizor. Kto wie, jak się marzyło o pralce przy pięciorgu dzieciach! Zanim się coś kupiło do domu, to trzeba było pieniędzy zbierać, mieć za co najpierw kupić ubrania, buty, zeszyty, książki. Ile razy prałam w starej Frani, składałam ubrania w nocy i każdemu zostawiałam na rano przy łóżku wszystko czyste i przyszykowane do szkoły. Potem podłączyliśmy wodę. Dopiero, jak urodził się Mariusz a to były lata dziewięćdziesiąte, kupiliśmy pralkę automatyczną, no i były już pampersy. Rano też trzeba było zdążyć do zlewni odebrać mleko i u siebie z obrądkiem i dzieci pobudzić na czas. Zazwyczaj same wstawaly i jadły śniadanie, tylko Marcina trzeba było budzić dziesięć razy. Zresztą dzieci też miały swoje obowiązki, my na polu i zostawiało się kartkę, żeby wiedziały co jest do roboty po szkole: truskawki wypłść czy siano grabić. Jak dzieci były małe brałam wózek na pole, ale wiadomo, póki najedzone to śpi, a jak głodne to z powrotem

trzeba do domu wracać. Teraz na wsi dzieci mają zupełnie inne życie, dziesięcio- czy dwunastolatka to nie dość, że trzeba pilnować to jeszcze zabawiać. Mąż oprócz gospodarki trochę dorabiał, a ja w domu z tym drobiazgiem i cała reszta na mojej głowie: co chcesz, to sobie rób.

Po wstąpieniu do Unii trzeba było inwestować w gospodarstwo. Mąż chciał brać kredyty na maszyny, oborę dla krów, nowe budynki. Ale ja strasznie się tych kredytów bałam. Jak mi to powiedział, to dwa tygodnie nie spałam: Matko Boska, jak my to splacimy? Moi rodzice nigdy w życiu kredytów nie mieli, ale to mąż był odważniejszy i miał rację; potem była waloryzacja, myśmy sprzedali trzy byczki, kilka świń i kredyt oddaliśmy, bo wiadomo pieniądze za mleko to były na życie. I tak doczekaliśmy się lepszych czasów, dzieci radzą sobie w życiu, wszystkie już pożenione, wesela wyprawiliśmy. Teraz syn przejął gospodarstwo i dalej hodzi krowy mleczne.

Jednego roku nawet wybraliśmy się do sanatorium na trzy tygodnie. Dzieci na to bardzo nalegały: jedźcie, wypoczniecie sobie, zabiegi będą na kręgosłup i na stawy, bo bardzo bołą. I trochę tych zabiegów zrobiliśmy, pospacerowaliśmy, towarzystwo było. Ale to nie dla nas. Nie wiem jak ludzie mogą tak nic nie robić. Trzeba chyba kochać to siedzenie. A jak wróciliśmy, tuż przed Wszystkimi Świętymi, to nie wiadomo było w co ręce włożyć; wszystko naraz: warzywa, działka, liście. A my już nie mamy tych sił co dawniej, ale się pomaga wszystkim, jak trzeba. Mam nadzieję, że i oni będą pamiętali o nas, choć wiadomo, co stare to dokudne i marudne.

NATALIA WINECKA

W OSM Kosów zajmuję stanowisko dyrektora handlu i marketingu. wśród wielu spraw, które należą do moich obowiązków szczególnie ważnym obszarem jest śledzenie i analiza trendów na rynku. Na co dzień widzę jak bardzo zmienił się sposób sprzedaży i to, po co klient sięga na półkę. Kiedyś dominowała sprzedaż z lady w małych sklepach spożywczych, czyli zakup sera z bloku, krojonego i ważonego w sklepie. Dziś klienci wolą produkt konfekcjonowany. Szukają wygody, dlatego wybierają sery plastrowane w gotowych opakowaniach. To jest praktyczniejsze: produkt nie obsycha tak szybko, ma dłuższy termin przydatności i co ważne, zróżnicowane gramatury, pozwalające na dopasowanie się do potrzeb poszczególnych odbiorców. Mniejsza rodzina kupuje małe opakowania, większa sięga po większe. My musimy, tu w mleczarni za tymi potrzebami rynku nadążyć.

Jednak z punktu widzenia handlowca najbardziej odczuwalna, i to w sposób namacalny jest zmiana struktury rynku. Obserwuję masowe kurczenie się handlu tradycyjnego. Małe, lokalne sklepiki i detal, które kiedyś były naszą siłą, znikają. Hurtownie muszą się łączyć, żeby w ogóle przetrwać, bo rynek całkowicie zdominowały wielkie sieci handlowe. Dzisiaj nawet w małych wioskach mamy po kilka marketów obok siebie. To jest największe wyzwanie, z jakim muszę się mierzyć w mojej obecnej pracy: jak w tym zdominowanym przez gigantów świecie zachować naszą tożsamość i dotrzeć do klienta z naszą marką.

TADEUSZ WOJTYRA

100 lat istnienia naszej mleczarni w Kosowie to szmat czasu a ja jestem w Radzie od 1996 lub 1998 roku, a więc też całkiem długo ponieważ to prawie jedna trzecia całego okresu działalności spółdzielni. Pochodzę z powiatu węgrowskiego, ze wsi Zuzulka w gminie Miedzna. Początkowo pracowałem zawodowo poza rolnictwem, ale wkrótce przejąłem nasze rodzinne gospodarstwo, gdy rodzice z racji wieku zrezygnowali z samodzielnego gospodarowania. W tej chwili i ja jestem na emeryturze jako rolnik a gospodarstwo prowadzi mój syn, więc to już kolejne pokolenie pracuje na odziedziczonej ziemi. Jednocześnie pełnię funkcję przewodniczącego Rady, zgodnie ze statutem będę ją jeszcze pełnił do końca kadencji, ale po zakończeniu tego okresu chyba złożę moje obowiązki na ręce nowego kandydata. Poświęciłem tej działalności wiele lat i wiele wysiłku, bo funkcja przewodniczącego wiąże się z przyjazdami tu do Kosowa, a to wymagało zawsze godzenia tego z pracą w gospodarstwie. Sprawne funkcjonowanie mleczarni wymaga życzliwej współpracy z dyрекcją zakładu, bo trzeba rozumieć, że rolą rady i przewodniczącego nie jest bieżące zarządzanie pracą zakładu. Moim zadaniem jako przewodniczącego zawsze było wspieranie zarządu, organizacja pracy rady i reprezentowanie stanowiska wszystkich rolników jako członków spółdzielni. Mam nadzieję, że mój następca również będzie działał w tym duchu, bo dzięki temu wspólnie przeszliśmy z sukcesem te lata. A były to czasy trudne dla całej gospodarki a zwłaszcza dla rolnictwa: transformacja ustrojowa, wejście do Unii Europejskiej były olbrzymim wyzwaniem.

Te zewnętrzne przemiany ekonomiczne i gospodarcze rozpoczęły się jeszcze za prezesury Andrzeja Kraski. Było bardzo ciężko, razem uczyliśmy się poruszania na nowym, drapieżnym rynku, ale przetrwaliśmy ten trudny okres. Odkąd stanowisko prezesa objął Andrzej Minarczuk podjęliśmy wiele nowych inwestycji; to niezbędne dla zakładu, odkąd zmiany technologiczne i zmiany na rynku sprzedaży następują tak szybko: elektronika, robotyzacja i tak dalej. Można śmiało rzec, że w obecnych czasach, jeśli firma nie idzie z postępem, ze zmianami, to cofa się w rozwoju i jest skazana na porażkę. Pamiętam takie spotkanie bożonarodzeniowe z opłatkiem. Było na nim wielu emerytów, w tym prezes Kraska. Poszliśmy zwiedzać zakład, oglądać nowe maszyny i nowe budynki; wtedy prezes Kraska powiedział, że zmieniło się tak wiele w naszej mleczarni, że

zupełnie jej nie poznaje, bo teraz to jest zupełnie inny, jakby nowy zakład. Wszystko wygląda inaczej i działa inaczej.

Przed wszystkim prezes Minarczuk dba bardzo o wykorzystanie wszelkich źródeł finansowania dla modernizacji zakładu. Sięgamy po wszystkie dostępne środki pomocowe; nawet jeśli są to małe kwoty, to przekładają się na kolejne modernizacje i ulepszenia. Dewizą prezesa Minarczuka jest dbanie o każdą złotówkę i korzystanie ze wszystkich okazji finansowania inwestycji. Nie da się przecież poprawiać bilansu ekonomicznego przez ciągle obniżanie ceny skupu mleka. My dbamy o swoich dostawców, bo dobry surowiec i zapewnienie odpowiedniej ilości mleka to podstawa produkcji wyrobów o wysokiej jakości. Wyważenie kosztów skupu mleka to kluczowa sprawa, bo dostawcy także rozumieją zasady wolnego rynku i odeszliby tam, gdzie inni płacą lepiej a przecież mleczarnia powstała i działa dla dobra rolników-członków spółdzielni i dla pracowników, którzy także są spółdzielcami.

Kiedyś mleczarnie spółdzielcze istniały w odmiennych warunkach zewnętrznych. Każda z nich obowiązkowo należała do nadrzędnej struktury, Centralnego Zarządu Spółdzielczości Mleczarskiej i to tam podejmowano wszystkie kluczowe decyzje. To Centralny Zarząd określał, gdzie i jakie będą podjęte inwestycje. Często działo się to ze szkodą poszczególnych mleczarni, bo dyktatorskie zapędy w centrali faworyzowały wybrane mleczarnie. Tak właśnie było w okresie budowy ogromnego zakładu w Węgrowie. Tam szły wszystkie pieniądze i zasoby wypracowywane przez poszczególne mleczarnie a zakłady takie jak Kosów znajdowały się na szarym końcu. W ten sposób zbudowano wielki i na tamte czasy bardzo nowoczesny zakład, który został sprywatyzowany jako pierwszy i stał się konkurencją dla okolicznych mleczarni, dzięki któremu powstał.

No, ale jakoś przetrwaliśmy te czasy transformacji i u nas pojawiły się kolejno ważne inwestycje; teraz trudno mi wymienić z pamięci, warto byłoby chyba spisać wszystkie te przedsięwzięcia. Na pewno kluczowa była oczyszczalnia, potem magazyn wyrobów gotowych, bo wszystko było w nim przestarzałe. Pojawiła się serownia, ulepszyliśmy punkt odbioru mleka, teraz czas na maszynownię chłodniczą, bo ten dział jest dla nas kluczowy, zwłaszcza w sezonie letnim.

Za starych czasów poszczególni rolnicy przypisani byli do konkretnych mleczarni na zasadzie administracyjnej i ja jako mieszkaniec powiatu węgrowskiego byłem dostawcą dla Węgrowa. Teraz jest inaczej, to dostawcy sami wybierają zakład, z którym chcą współpracować i już od wielu lat dostarczamy mleko do

Kosowa. Wtedy także wszedłem do Rady Nadzorczej i potem z czasem zostałem przewodniczącym tej Rady.

Dla kosowskiej mleczarni ważnym etapem rozwoju było przeniesienie się w obecne miejsce z dawnej, jeszcze przedwojennej lokalizacji w samym centrum Kosowa. Ogromnie ważne było również wprowadzenie nowych przepisów sanitarnych i wprowadzenie system HACCP. Zmiany dotyczą też całego systemu dostaw mleka. Kiedyś stałym elementem wiejskiego krajobrazu były zlewnie mleka usytuowane przy głównej we wsi drodze, do których rolnicy dostarczali co rano mleko w takich srebrnych bańkach; przywożono je wozami konnymi, czasem bańkę transportowała gospodyni na ramie roweru. Był nawet zawód wiejskiego wozaka, bo niektóre wsie umawiały się, że wynajmą kogoś, kto będzie zbierał i odwoził wszystkie bańki do pobliskiej zlewni. Teraz to co innego, krów nie doi się ręcznie, jest elektryczna dojarka, a mleko odbiera wielka, chłodzona samochodowa cysterna. Zmianą jest też to, że obecnie mamy znacznie mniej dostawców: w tej chwili około 500-600 gospodarstw. Kiedyś mieliśmy około 5000 dostawców, więc mleczarnia w Kosowie dawała pracę i środki utrzymania wielu rodzinom w okolicy. Jeśli policzyć rodzinę jako 4 osoby, to mówimy tu przecież o dwudziestu tysiącach osób żyjących z produkcji mleka. Mniejsza liczba dostawców wynika ze zmian w samym sposobie gospodarowania. Rolnicy teraz to nie właściciele trzech krów i kilku hektarów pola. Teraz rolnictwo to wielkie gospodarstwa produkcyjne specjalizujące się w poszczególnych działach upraw lub hodowli. Tak więc teraz dostawców jest mniej, ale ilość mleka, jaką przetwarza mleczarnia jest bez porównania większa. Teraz nowoczesny rolnik jest także po prostu przedsiębiorcą, a kwoty jakie wchodzi w grę są ogromne. Trzeba tym mądrze i odpowiedzialnie zarządzać, bo przez ręce polskich rolników przechodzą teraz wielkie pieniądze. Ten skok po wejściu do Unii Europejskiej jest niewyobrażalny. Kiedyś rolnik chodził za konnym plugiem, gospodarstwa były drobne, każdy chował świnki, krówki, kurki. Teraz na wsi powszechnie w użyciu są ogromne maszyny, wielkie ciągniki, bo zmienia się struktura ziemi w gospodarstwach. Nawet to trochę budzi zdziwienie i zazdrość mieszkańców miast, bo im ciągle wydaje się, że ciągnik Lamborghini to tylko luksus i kosztowna zabawka. Jednak na tak drogi sprzęt trzeba ciężko zapracować. Ja sam wprowadzając nowe maszyny bałem się czy zdolam spłacić koszty kredytu. Jednak środki unijne wiele zmieniły w sposobie gospodarowania, pozwoliły unowocześnić rolnictwo, wyrównać tą przepaść pomiędzy Polską a Europą. Sama wieś także jest inna; wygląda inaczej i żyje się na wsi inaczej. Mieszkańcy wsi także wreszcie mają nowoczesnie wyposażone domy, wreszcie wszyscy mogą korzystać z niezłej drogi, mają chodnik

a nawet ścieżki rowerowe. W przeszłość odchodzi dotychczasowy obraz polskiej wsi: powszechny brak wodociągów i kanalizacji, wyboista, piaszczysta droga bez chodnika, nie do przebycia dla matki z wózkiem czy rowerzysty.

Dla mnie Unia Europejska oznacza ogromny, kosmiczny wręcz przeskok w sposobie gospodarowania, środki pomocowe pozwoliły mi na zakup maszyn, które szybko spłaciłem, dostałem też 50% dofinansowania na modernizację. Mój syn, odkąd przejął gospodarstwo także dalej je unowocześnia, mamy w tej chwili kilka ciągników, bo to u nas niezbędne. Ja sam w tej chwili, będąc na emeryturze jeszcze trochę doradzam nowemu gospodarzowi, bo młodzi wiedzą swoje, ale starzy wszystko wiedzą lepiej.

Nowe jest także otoczenie naszej mleczarni. Konkurujemy na rynku sprzedaży z pobliskimi zakładami: mleczarnią Mlekovita, Hochland, Garwolin, Siedlce, i Sokółów a nawet z zakładami z woj. warmińsko-mazurskiego. Podmioty zagraniczne są w tej sytuacji uprzywilejowane, bo ich bilans ekonomiczny może być wsparty przez pozostałą część koncernu. My musimy sami zarobić na sobie, w czym kluczowa jest cena skupu mleka, którego średnia w województwie mazowieckim jest niższa niż średnia krajowa, a poszczególne mleczarnie konkurują pomiędzy sobą o dostawców, a więc o surowiec do produkcji. Wyzwaniem, któremu musimy sprostać to także stała, powtarzalna jakość wyrobów, bo głównymi naszymi odbiorcami są wielkie sklepy sieciowe, w których klienci wymagają określonej jakości asortymentu, który znają i do którego są przyzwyczajeni. Kolejnym zagadnieniem jest zastępowanie pracy ręcznej, mechanizacja i automatyzacja produkcji.

Dużą rolę w sukcesie mleczarni ma także dział handlowy, bo spółdzielnia ma tylko tyle pieniędzy, ile zdoła sprzedać towaru. Ważny też jest rodzaj produktów, to znaczy asortyment jaki oferujemy kontrahentom. Kosowska mleczarnia zaczęła od produkcji masła, którego jakość stała się naszą wizytówką i masło kosowskie jest nadal numerem jeden w Polsce. Nasze masło słynne jest dzięki temu, że nie dodajemy do niego obcych, tanich tłuszczów np. palmowego, ale wyłącznie najlepszy tłuszcz ze śmietanki. Produkujemy też nadal tradycyjną metodą twaróg. Mieliliśmy też dużą ofertę tak zwanej galanterii mlecznej, w tej chwili oferujemy coraz więcej serów o unikalnych cechach i wysokiej jakości. Za czasów poprzedniego prezesa Dmowskiego ograniczono ilość tej galanterii, bo kierownik handlu przekonywał, że taki towar ma krótkie terminy ważności a zwroty będą przynosić straty. To był błąd, bo tego typu produkty dobrze się sprzedają i przynoszą szybki dochód, ale powrót na ten segment rynku nie jest łatwy. Teraz szansą są produkty niszowe, których nie produkują duże firmy, więc nie trzeba z nimi konkurować.

Mamy ser Jędrula, który coraz lepiej się sprzedaje, ser długodojrzewający Magnal czy znany już ser twarogowy Sorento, którego wielką zaletą jest naturalny smak, który nie zmienia smaku salatek i potraw, do których się go dodaje. Przez lata działalności otrzymaliśmy niezliczone nagrody za nasze produkty, pokazujemy je w gablotach na korytarzu biura i w salach konferencyjnych. Nagrody te to trofea zdobyte na wystawach branżowych i targach. Kiedyś takie targi jak POLAGRA czy Mleko Expo oraz wystawy branżowe były również miejscem nawiązywania kontaktów i zawierania umów handlowych, ale w tej chwili ważniejsza jest reklama szeptana i dobra współpraca z sieciami handlowymi.

Przez wiele lat kosowska mleczarnia była jedynym zakładem produkcyjnym w tej miejscowości i jedynym pracodawcą poza urzędem gminy czy szkołą. Tworzyły się tu przyjaźnie, pracowali tu członkowie tych samych rodzin. Nasi pracownicy wyjeżdżali na wycieczki, były choinki dla dzieci, to wszystko skupiało ludzi wokół zakładu. Mleczarnia jako pracodawca stała się czynnikiem przyciągającym tu ludzi, a więc walczyła przyczyniła się do rozwoju miejscowości, co teraz zaowocowało przekształceniem dawnej wsi w nowe miasto. Teraz problemem w miejscowościach takich jak Kosów Lacki, który od niedawna uzyskał status miasta jest brak rąk do pracy, brak wykwalifikowanych pracowników. W Kosowie nie ma bezrobocia. Powstały tu nowe firmy jak olejarnia czy zakłady mięsne więc zatrudniani są również cudzoziemcy, aby utrzymać produkcję. My jak dotąd opieramy działalność na pracy członków spółdzielni, choć też zatrudniani ludzie są spoza miasta dojeżdżający tu do pracy np. z Siedlec czy Sokołowa. W pewnej mierze radą na ten brak rąk do pracy jest wprowadzanie automatyzacji i robotyzacja produkcji.

OSM Kosów nie należy do zarządu, do prezesa czy przewodniczącego. Jako przewodniczący dbam o to, aby każdy rolnik wiedział, że jest dla nas ważny, że może przyjść i porozmawiać. W każdej chwili zostanie uszanowany i będzie przyjęty przeze mnie we środy czy w pozostałe dni osobiście przez prezesa Minarczuka. To rolnicy stworzyli tę spółdzielnię, która od stu lat działa w naszym regionie. To rolnicy są w istocie właścicielami kosowskiej mleczarni, bo nadrzędnym celem istnienia naszej spółdzielni oprócz pozytywnego bilansu księgowego jest dobro naszych członków, dobro polskich rolników.

HENRYK ZALEWSKI

Pochodzę z Trzcínca Dużego a do Kosowa trafiłem w związku z pracą. Przyjęto mnie do mleczarni w 1983 roku, początkowo na stanowisko specjalisty od BHP i P.POŻ. Potem w ciągu całej mojej pracy zakres zadań często zmieniał się; byłem kierownikiem brygady remontowo-budowlanej, następnie przez jakiś czas, zajmowałem się też zaopatrzeniem sklepów. Nasza mleczarnia miała kiedyś sklep w Kosowie, mieścił się na ulicy Wolności. Dawniej, kiedy nasza lista produktów była dość uboga sprzedawano tam mleko i śmietanę prosto z konwi, masło oraz twarogi tradycyjnie pakowane ; robiliśmy ich dwa rodzaje: półtłusty i tłusty. Zresztą sama twarożkarnia była wtedy o wiele mniejsza. Mielśmy także sklep ogólnospożywczy w Lebiedziach, dostarczaliśmy tam nasze produkty mleczarskie. Mieścił się w dawnych budynkach po spółdzielni mleczarskiej ze Sterdyni, która została przyłączona do Kosowa w latach siedemdziesiątych. Wtedy także do Kosowa przeszli pracownicy stamtąd, na przykład Włodek Kucharczyk i Krystyna Markiewicz jako księgowa.

Potem do oferty naszej mleczarni dołączyły sery twarde, na początku był to ser kortowski pakowany w folię. Przywoziliśmy ją z Poznania; zdarzało się, że brudziła ręce, ale innej nie można było dostać w tamtych latach. Kolejno pojawił się ser zamojski, w takich taflach o wielkości formatu A4. Zanim przyszedłem do pracy, mleczarnia produkowała jeszcze inne gatunki, bo w magazynie pozostały jeszcze stare, okrągłe formy do serów, więc pewnie był też ser tyłżycki. W zakładzie dotąd funkcjonuje nazwa „stara serownia”, bo w tej chwili mamy nowoczesną, niedawno zbudowaną. Jednak jeszcze dawniej serownia mieściła się tam, gdzie obecnie jest zagęszczalnia, zresztą tamta była znacznie mniejsza; były to trzy wanny o pojemności 5000 litrów. W Kosowie jakiś czas produkowaliśmy również kazeinę. Była do tego podgrzewana taśma, kazeinę suszyło się i mieszało grabiami. Potem to trafiało do magazynu w Gutach, a następnie do Murowanej Gośliny koło Poznania, do zakładu Centralnego Związku Spółdzielni Mleczarskich.. Później pomieszczenia po kazeiniarni zostały przeznaczone na dodatkowy magazyn. Wdrożyliśmy też kolejno produkcję galanterii mlecznej i zakupiliśmy termomiks do produkcji serków termizowanych oraz maselek smakowych – czekoladowego, orzechowego i czosnkowego

W kolejnych latach prezes Kraska powierzył mi tworzenie listy produktów a moje stanowisko dostało nową nazwę: specjalista do spraw marketingu i organizacji pracy działu handlu. Nazwa długa a mój zakres obowiązków prezes

zmieniał zależnie od potrzeby. W tamtym czasie współpracowałem z Panią Prezes Marią Zalewską, ona trafiła do naszej spółdzielni z wykształceniem kierunkowym, po szkole w Rzeszowie o specjalności mleczarskiej. Podobnie do Kosowa trafiła Basia Wyszomirska, z domu Pogorzelska, także po rzeszowskiej szkole branżowej jako kierownik laboratorium. Z dawnych pracowników naszej mleczarni wspominam szczególnie ciepło Mariana Sińczuka. On był taką legendarną postacią w Kosowie, jeden z najstarszych stażem, znany z porywczego temperamentu, palący papierosy prawie bez przerwy. Był w wieku mojego ojca, a przez to mnie traktował ze szczególnym sentymentem. Nie mógł żyć bez spraw zakładu i nawet po przejściu na emeryturę, aż do swojej śmierci, właściwie z zakładem się nigdy nie rozstał.

W tamtych latach cała gospodarka opierała się na centralnym zarządzaniu, a my razem ze wszystkimi innymi zakładami należeliśmy do Centralnego Związku Spółdzielni Mleczarskich i podlegaliśmy pod Wojewódzki Związek Spółdzielni Mleczarskich w Siedlcach. Nakazy regulowały wtedy wszystko w branży: ile czego można produkować, ile sprzedać i gdzie. W Siedlcach prezesem był wtedy między innymi Wiesław Kamecki, wiceprezesem Andrzej Kopyrski, który później trafił do Morszkowa, sprawami produkcyjno-technicznymi zajmował się wiceprezes Gruba. Podobnie było z wewnętrzną strukturą w Kosowie; niby była to spółdzielnia, która wylaniała swoją Radę. Ojciec Kazia Kiragi, Tadeusz był przez wiele lat przewodniczącym tej rady; mój ojciec wiceprzewodniczącym lub sekretarzem rady spółdzielni. Jednak sprawami zakładu kierował dyrektor mianowany ogólnie przez centralę. Z tych czasów dobrze wspominany był Jastrzębski, dyrektor do spraw technicznych. On sporo tu u nas zrobił, a nie tak łatwo było wtedy modernizować zakład, bo wszystko było sztywno regulowane; jakie środki można przeznaczyć na remonty a jakie na inwestycje. Jednak i na to były sposoby, co pokazały najlepiej takie zakłady jak Hajnówka czy Wysokie Mazowieckie.

Kiedy skończyły się lata osiemdziesiąte, odszedł do lamusa razem z tą epoką cały system rozdzielnicy i wreszcie można było działać swobodnie. Z czasem pojawił się w ofercie również ser morski, gouda, podlaski, edamski. Odkupiliśmy także linię do produkcji serów z OSM w Prostkach, jeździłem w tej sprawie z ówczesnym przewodniczącym rady Witoldem Dmowskim. Ciekawym pomysłem było wejście w segment galanterii mlecznej, produkowaliśmy jogurty smakowe i jogurt naturalny; serki o różnych smakach oraz maselka smakowe.

Kolejnym etapem rozwoju było wprowadzenie do produkcji serów typu szwajcarsko – holenderskiego pod markami Edamer i Baron ora wprowadzenie do oferty serów wędzonych.

Nowe czasy to również nowe podejście do sprzedaży. Zaczęła być potrzebna promocja produktów, trzeba było sobie wyrobić pozycję na rynku, zdobyć markę w handlu. Potrzebna też była reklama, jeździłem więc na POLAGRE, jeździłem do Warszawy prezentować kosowskie produkty klientom, ludziom z branży spożywczej i naukowcom z instytutów mleczarstwa, nawiązywałem kontakty z hurtowniami w całej Polsce. W kosowskiej mleczarni pracowałem do przejścia na emeryturę, ostatnio na stanowisku dyrektora ds. handlu i marketingu.

JOANNA ZAWISZA

Niedługo, bo już 23 czerwca tego roku minie 22 lata odkąd weszłam na swoją mleczną drogę zawodową w OSM Kosów. Codziennie jestem na halach produkcyjnych i widzę nowoczesne linie, automatykę, porządek i rytm pracy wyznaczany przez technologię. A jednak w pamięci wciąż mam swój pierwszy dzień: zapach świeżej śmietany, dźwięk pracujących masielnic i ogromne poczucie odpowiedzialności. Satysfakcja z tej pracy była wtedy duża. Dziś jest jeszcze większa.

Trafiłam tu po raz pierwszy pomiędzy czwartą a piątą klasą technikum trochę przypadkowo. Miała to być po prostu praca na krótko, w związku z planami wakacyjnymi. Uczylam się w sokołowskim technikum technologii żywności, ale wtedy jeszcze nie wiązałam swoich planów życiowych z tą specjalizacją. Oczywiście, tak jak wiele osób w okolicy Kosowa pochodzę z rodziny od kilku pokoleń związanych ze spółdzielnią. Moi rodzice przejęli gospodarstwo po dziadkach a ci po pradziadkach, więc ta tradycja rodzinna towarzyszyła mi od zawsze. Potem były jeszcze kierunkowe studia na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie, wybrane już bardzo świadomie i celowo jako rzecz nieodzowna dla dalszego rozwoju w branży mleczarskiej.

Zaczynałam na maslowni. Mieliliśmy trzy masielnice i dwie stare formierki. Prawie wszystko odbywało się ręcznie. Produkcja wymagała siły fizycznej, cierpliwości i czasu. Każdy etap był zależny od człowieka; od jego doświadczenia, uważności, wyczucia właściwego momentu. Po roku przesłam na serownię. Tam sery powstawały w otwartych wannach serowarskich. Po odprasowaniu ręcznie wkładano je do form i ręcznie obracano. To była ciężka, mozolna praca, ale to właśnie ona dała mi solidną szkołę rzemiosła. Potem było laboratorium odbioru surowca, następnie chemiczne i mikrobiologiczne. Zostałam kierownikiem laboratorium w 2015 roku, a od siedmiu lat jestem dyrektorem produkcji i głównym technologiem. To bardzo wymagająca funkcja, z szerokim zakresem obowiązków; odpowiadam za produkcję i jej rozliczenia oraz za technologię a także za wprowadzanie nowych wyrobów.

Opracowywanie nowości to zadanie, które lubię chyba najbardziej w mojej pracy. Pomyśły na to zaczynają się tak naprawdę od naszego domu. W naszej kuchni nabiał i sery, to produkty, bez których na co dzień nie sposób się obejść, razem z dziećmi szukamy nowinek w sklepach, sięgamy po nieznane smaki, sama podpatruję także upodobania innych klientów. Ten pierwszy serek Jędrula

powstał właśnie w naszej kuchni. Na początku wytwarzaliśmy go w mleczarni metodą manufakturową, ale odkąd zdobył sobie pozycję na rynku i bardzo zwiększyły się zamówienia opracowaliśmy dla niego linię produkcyjną tak, aby zapewnić pełną powtarzalność cech organoleptycznych, konsystencji, zawartości soli i stałą wagę a przy okazji usprawnić proces. Rozwój technologiczny idzie w parze z rozwojem produktowym. Zawsze powtarzałam, że nie chcę kopiować innych. W tworzeniu receptur jestem indywidualistką. Inspirują mnie sery długodojrzewające z Holandii czy Włoch, ale nigdy nie interesowało mnie odtwarzanie cudzych pomysłów. Szukam własnej drogi i własnego charakteru.

Tak powstał między innymi ser Magnal Old: twardy, długodojrzewający, wyrazisty. Idealnej mieszanki szczepionek szukaliśmy ponad dwa lata. To był czas prób, analiz, degustacji i niejednej wątpliwości. Ostateczny efekt jest naszą autorską recepturą, wypracowaną wytrwale i konsekwentnie. Nie jest to gotowe rozwiązanie podsunięte przez dostawcę kultur lecz wynik własnej pracy. Podobnie wygląda proces tworzenia innych produktów. Zaczynamy od pomysłu i analizy możliwości technicznych. Dobieramy odpowiednie kultury bakterii, przeprowadzamy pierwszą produkcję w skali laboratoryjnej. Następnie organizujemy panel degustacyjny z udziałem zarządu, działu handlu, laboratorium, działu jakości i moim. Wspólnie oceniamy produkt pod kątem organoleptycznym, rozmawiamy, dyskutujemy, czasem spieramy się. Tak było przy tworzeniu grupy serów Jędrula. Pamiętam moment, gdy zaproponowałam wariant z suszonymi pomidorami, czosnkiem i bazylią. Reakcja była natychmiastowa – entuzjazm i przekonanie, że to dobry kierunek.

Obserwując rynkowe trendy widzę, że klienci coraz częściej sięgają po produkty niszowe, które oprócz smaku oferują także walory prozdrowotne. Odpowiedzią na te potrzeby są nasze sery z dodatkami funkcjonalnymi, jak Jędrula z czarnuszką czy ser Pro-zdrowotny z kwasami omega 3 i 6. To dowód na to, że tradycja może iść w parze z nowoczesnością. Początkowo nowe wyroby powstawały w małej skali. Gdy jednak zainteresowanie klientów zaczęło rosnąć lawinowo, stanęliśmy przed decyzją o kolejnych inwestycjach. Dzięki środkom z KPO nowa linia technologiczna do serów podpuszczkowych niedojrzewających Jędrula może służyć jako „mini-technika”. Są to mniejsze kotły, pozwalające na elastyczną produkcję krótszych serii, szybkie reagowanie na potrzeby rynku i testowanie nowych pomysłów. Jednocześnie linia jest bardziej zautomatyzowana. Ta sama liczba pracowników będzie mogła wytworzyć więcej produktu bez zwiększania obciążenia fizycznego. W zeszłym roku pojawiły się w naszej ofercie sery Gouda z oliwkami, papryką i pomidorami oraz Gouda z kurkami

i cebulką a także w kategorii serów długodojrzewających ser Magnal Duo. Są oczywiście pomysły i plany na kolejne oryginalne, innowacyjne wyroby, które na razie trzymam w zanadrzu. Śledzimy rynek, analizujemy nasze możliwości technologiczne i na pewno nie spoczniemy na laurach.

Jako zakład średniej wielkości staramy się znaleźć swoją niszę na tym trudnym, wymagającym rynku i chcemy budować własną markę w oparciu o paletę starannie przygotowanych produktów a nie ścigać się z wielkimi firmami wyłącznie w oparciu o masową produkcję i kryterium najniższej ceny. Ogólnie rzecz biorąc są dwie grupy klientów: jedni kierują się wyłącznie ceną, są też tacy, którzy wolą świadomie kupić mniej ale wybrać produkt droższy i odznaczający się wysoką jakością. Tak jest z naszymi twarogami, są po prostu wyśmienite. Wytwarzamy je metodą tradycyjną. Mamy recepturę nie zmienianą od ponad pięćdziesięciu lat; tak jak kiedyś nasze babcie formowały ręcznie ser w lnianych chustach, tak i teraz twaróg krojony jest ręcznie i tylko samo pakowanie odbywa się automatycznie. Podobnie z recepturami innych naszych tradycyjnych wyrobów: zachowujemy to co sprawdzone od lat ale unowocześniamy sposoby produkcji w kierunku automatyzacji, robotyzacji i zmniejszania obciążenia pracowników wysiłkiem fizycznym.

Nasze masło swoją markę zawdzięcza temu, że wytwarzamy je wyłącznie z dwu składników, to znaczy pasteryzowanej śmietanki i zakwasu z żywych kultur bakterii: żadnych barwników, żadnych konserwantów. Idziemy w kierunku czystej etykiety i zrezygnowaliśmy z barwników również w procesie produkcji serów, bo klienci obecnie poszukują wyrobów z jak najprostszym, naturalnym składem. Konsumenci w tej chwili są bardziej świadomi i wyedukowani, dbają o zdrowy styl życia, modne stają się bycie fit i wysoka zawartość protein, która pozwala na utrzymanie prawidłowej diety dzięki naturalnej żywności, bez konieczności sztucznej suplementacji. Mimo kryzysu w mleczarstwie, jaki obserwujemy ostatnio spowodowanego przez wiele czynników, choćby to co dzieje się na światowych rynkach, drogie nawozy i paliwo dla rolników czy presję ze strony dużych sieci handlowych, my widzimy przed sobą możliwości rozwoju. Wzrasta liczba dostawców, zwłaszcza dużych gospodarstw, wzrasta ilość skupowanego mleka. Mamy teraz większe możliwości przerobowe, więc jesteśmy w stanie zagospodarować większą ilość surowca bez sprzedawania tzw. mleka przerzutowego.

W poprzednim roku gościliśmy grupę emerytów na spotkaniu opłatkowym, zaprosiliśmy ich wtedy na wycieczkę po części produkcyjnej. Byli zdumieni, jak bardzo wszystko się unowocześniło w ostatnich latach. To zupełna metamorfoza. Dawniej zakład zmieniał się stopniowo, ale prawdziwy przełom nastąpił dopiero

w ostatniej dekadzie. Automatyzacja wkroczyła do produkcji na dobre. Obecnie sery powstają w pełnym automacie, łącznie z załadunkiem do solowni. Masło produkujemy metodą ciągłą. Magazynów wyrobów gotowych mieliśmy kilkanaście a każdy pełnił swoją odrębną funkcję; obecnie mamy jeden; wysokiego składowania, z nowoczesną ekspedycją.

Ten bardzo intensywny etap inwestycji rozpoczął się po zmianie prezesa zarządu. Stanowisko to w styczniu 2016 roku objął pan Andrzej Minarczuk. Jego wiedza, ogrom pracy i determinacja, którą włożył w ten zakład sprawiły, że nadal się rozwijamy. Postawił również na zatrudnienie wykształconej w kierunku mleczarskim i doświadczonej kadry kierowniczej. Dzięki temu razem tworzymy zgrany, efektywny zespół.

W 2017 roku powstał nowy magazyn nabiałowy oraz część produkcyjno-socjalna. Później zakupiliśmy nowoczesną maszynę do pakowania twarogów, linię do konfekcjonowania serów, maszynę do pakowania serów oraz linię serowąską o zwiększonej wydajności, na której produkujemy sery w formie eurobloku. Większa dynamika skupu mleka i rosnące możliwości produkcyjne stały się naturalnym impulsem do ukierunkowanego rozwoju. Chcemy iść z duchem czasu i nie tylko zwiększać wydajność, ale także tworzyć komfortowe warunki pracy i odpowiadać na oczekiwania rynku. Wiele z tych inwestycji było możliwych dzięki pozyskanym środkom unijnym z KPO. Staraliśmy się intensywnie o zdobycie zewnętrznego dofinansowania, bo tak rozległe inwestycje byłyby niemożliwe do zrealizowania przy pomocy wyłącznie własnych funduszy. To wsparcie pozwoliło nam znacząco przyspieszyć tempo koniecznych zmian.

Dokładne omówienie wszystkich inwestycji zajęłoby naprawdę sporo czasu, więc tylko pokrótce wspomnę jeszcze o zakupionej 2021 r. w Rypinie i dostosowanej do naszych wymogów nowoczesnej linii do serów: to cała kompletna serownia z wanną wstępnego prasowania, przy obsłudze której praktycznie nie ma pracy ręcznej. Jest także zakupiona w 2019 roku maszyna Ferrari do pakowania sera żółtego w rękawy. Trudno uwierzyć, że kiedyś pracował tu sztab ludzi, którzy ręcznie wkładali bloki serów do worków i zgrzewali je również ręcznie. W trzymianowym systemie pracy potrzeba było 12 osób by przerobić od 10 do 12 ton sera. Teraz w ciągu 8 godzin 3 pracowników jest w stanie zapakować 16, 17 ton sera. Podobnie działa obecna nowoczesna solownia z automatycznym załadunkiem i rozładunkiem serów; pracownicy nie dźwigają tego teraz ręcznie, wszystko odbywa się w automacie.

Diametralnie zmieniła się praca również w laboratorium, tak przecież kluczowa dla zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności. W laboratorium,

którym przez trzy lata miałam przyjemność kierować, wcześniej wszystkie analizy wykonywaliśmy ręcznie. Na wyniki czekało się godzinami. Dziś wystarczy kilkadziesiąt sekund, by otrzymać precyzyjny odczyt wielu parametrów. Wtedy jednak liczyła się cierpliwość i dokładność i to doświadczenie nauczyło mnie szacunku do procesu. Zakupiliśmy kilka nowoczesnych urządzeń takich jak FoodScan, MilkoScan czy BacSomatic, dzięki którym otrzymujemy precyzyjne wyniki wielokierunkowych analiz niemal błyskawicznie. To pozwala na bieżąco monitorować procesy produkcyjne, ale także pomaga naszym dostawcom kontrolować produkcję mleka w ich gospodarstwach.

Nasze starania są zauważane i nagradzane od lat, ale najcenniejsze dla nas są te laury, które przyznawane są w głosowaniu przez samych konsumentów. Tak właśnie jest na Ogólnopolskim Świecie Sera i Twarogu w Olsztynie, w którym uczestniczymy prezentując tam swoje stoisko. Początek roku 2026 także zapowiada się optymistycznie, bo otrzymaliśmy kolejne wyróżnienia w postaci nominacji w konkursie Victory Biznesu oraz nominacji do udziału w jubileuszowej, XX edycji prestiżowego Ogólnopolskiego Programu Najwyższa Jakość Quality International 2026, organizowanego przez redakcję Forum Biznesu w Dzienniku Gazecie Prawnej.

Patrząc wstecz widzę drogę od ciężkiej, ręcznej pracy fizycznej do nowoczesnego, zautomatyzowanego zakładu. Widzę też nieodzowny element tej historii – ludzi. To ich zaangażowanie, wiedza i odwaga w podejmowaniu decyzji sprawiły, że ta ogromna zmiana była możliwa. Nasza stuletnia tradycja i wielopokoleniowe doświadczenia zbudowały zaufanie do marki OSM Kosów a produkty Spółdzielni kojarzone są z naturalnością, wysoką jakością oraz niepowtarzalnym smakiem, które wynikają z przekazywanych od lat receptur i starannie zaplanowanych metod produkcji. Dla mnie mleczarstwo jednak to nie tylko zawód. To droga, która uczy cierpliwości, pokory i konsekwencji. To codzienne łączenie tradycji z technologią. I choć świat wokół zmienia się coraz szybciej, jedno pozostaje niezmiennie: satysfakcja z dobrze wykonanej pracy. Ja zaś najbardziej jestem dumna z dwóch rzeczy: naszych nowych produktów, które zostały opracowane i wprowadzone na rynek oraz grupy zaangażowanych współpracowników, dzięki którym wszystko to jest możliwe.

ALBUM

polskie mleko

Nr 19-20 7-14 maja 2023

Liczne inwestycje i przyzwoity zysk

25 kwietnia br. odbyło się Zebranie Przedstawicieli Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim. Obrady tradycyjnie otworzył Tadeusz Wojtyra, który został także wybrany na przewodniczącego Walnego Zebrania. Sekretarzem został Łukasz Niemierka, a asesorami Jacek Dybowski i Dariusz Sówka.

mazowieckie

W skład komisji mandatowej weszli: Andrzej Fabisiak – przewodniczący, Michał Gesina – sekretarz i Jan Pogorzelski – członek. Do komisji wniosków i uchwał zostali wybrani: Marek Robak – przewodniczący, Marek Matusik – sekretarz i Paweł Dobosz – członek. Podczas zebrania przedstawiciele zostali przeprowadzone wybory na delegata na Przekongresowy Zjazd Krajowej



Od lewej: Tadeusz Wojtyra, Łukasz Niemierka, Jacek Dybowski, Dariusz Sówka

czek – sekretarz i Sławomir Prokopczuk – członek. Delegatem na Przekongresowy Zjazd KPS został prezes zarządu OSM Kosów Lacki – Andrzej Minarczuk, który przedstawił sprawozdanie z działalności zarządu za 2022 rok.

– W ubiegłym roku nasz spółdzielni skupiła około 1,5 mln litrów mleka, a średnia cena za litr wyniosła 2,31 zł. Wywóz mleka w 2022 roku wyniósł 4 mln zł. Dużym zaskonsumowaniem członków spółdzielni cieszy się Fundusz Wzajemnej Pomocy, który udzielił w 2022 roku 43 pożyczek na łączną kwotę 2,5 mln zł – powiedział.

Andrzej Minarczuk inwestycje przeprowadza kładzie w 2022 roku. W były m.in. jedna serowalnia, tównia, pomieszczenia LNG, kuchnia, sala z zająców, sala do serwa gazym, pomieszczenia z mleka, urządzenia do produkcji

cia. Ryzyk niej mamy teraz jedną z najnowocześniejszych linii serowalniczych w kraju, której wydajność wynosi około 200 tys. litrów mleka dziennie; czyli przy naszych możliwościach skupowych zaspokoi nas w 100%.

Obecnie cena mleka po przetworzeniu na ser wynosi 1,5 zł. W 2022 roku nasz zarząd skupił 1,5 mln litrów mleka, a średnia cena za litr wyniosła 2,31 zł. Wywóz mleka w 2022 roku wyniósł 4 mln zł. Dużym zaskonsumowaniem członków spółdzielni cieszy się Fundusz Wzajemnej Pomocy, który udzielił w 2022 roku 43 pożyczek na łączną kwotę 2,5 mln zł – powiedział.

Andrzej Minarczuk inwestycje przeprowadza kładzie w 2022 roku. W były m.in. jedna serowalnia, tównia, pomieszczenia LNG, kuchnia, sala z zająców, sala do serwa gazym, pomieszczenia z mleka, urządzenia do produkcji

Proses podkreślił, że ze względu na trudną sytuację w mleczarstwie, plany inwestycyjne na obecny rok są bardzo skromne. Wskazywał na zakup i montaż maszyn chłodniczych, wycofał się z planu i unowocześnienia linii serowalniczej.

Omarzając przedstawił, że podzielił, że w pierwszym OSM Kosów Lacki trafia o 1,5 portu 70%.

Andrzej Minarczuk podkreślił, że w 2022 roku w spółdzielni wyprodukowano 1,5 mln litrów mleka, a średnia cena za litr wyniosła 2,31 zł. Wywóz mleka w 2022 roku wyniósł 4 mln zł. Dużym zaskonsumowaniem członków spółdzielni cieszy się Fundusz Wzajemnej Pomocy, który udzielił w 2022 roku 43 pożyczek na łączną kwotę 2,5 mln zł – powiedział.



Andrzej Minarczuk – prezes

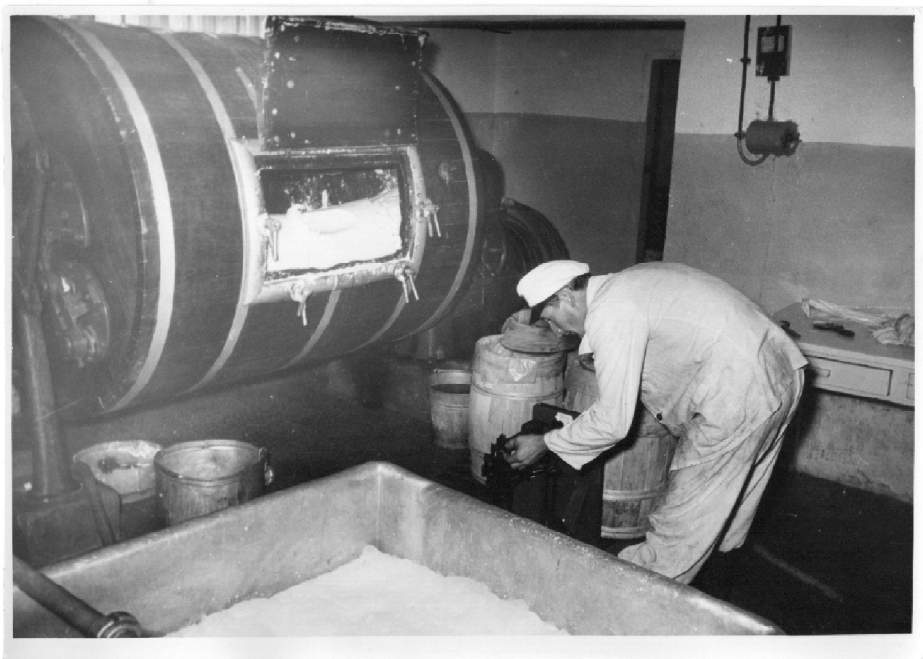
Rady Spółdzielczej i w związku z tym wybrano komisję wyborczą w składzie: Krzysztof Bala, Mieczysław Podlęś i Iwona Michalowska. Głosy liczyła komisja w składzie: Dorota Rytel-Siłka – przewodnicząca, Jolanta Oleś-



Uczestnicy Zebrania Przekongresowego

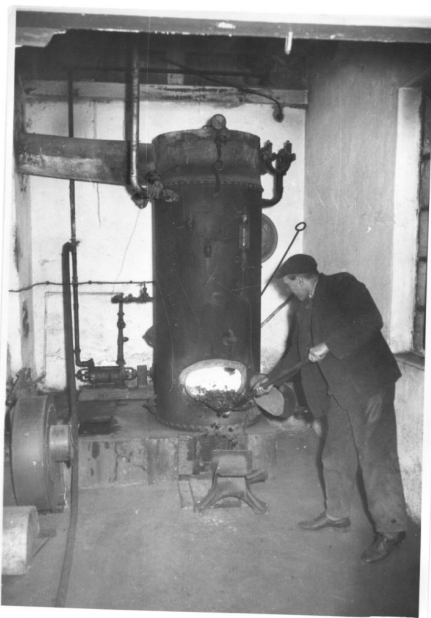


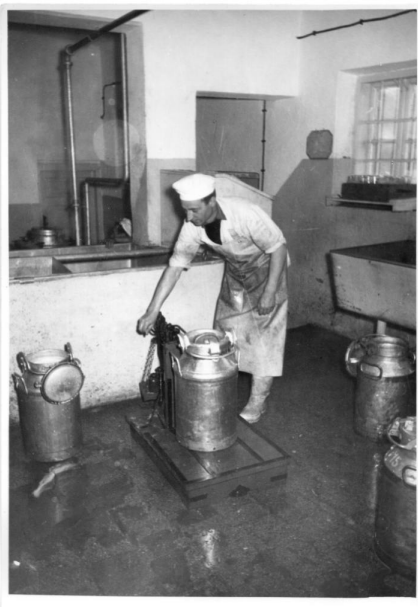
















14-2101



















FORUM JAKOŚCI QI 2009 / OSM KOSÓW LACKI

Nagrodzona marka



Marcin Borkowski – wiceprezes zarządu OSM w Kosowie Lackim

Ser Edamer jest od lat szstandarowym produktem Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim.

Produkowany jest z najwyższej jakości mleka, pochodzącego z terenów czystych ekologicznie. Doskonała receptura zapewnia niepowtarzalne walory smakowe sera, przez co cieszy się on uznaniem u każdej grupy wiekowej konsumentów. Jest tworzony i pielęgnowany z pasją, dzięki czemu z łatwością zapamiętywany jest jako produkt markowy, taki, którego szuka się mimo znakomitego wyboru produktów mleczarskich. Charakteryzuje się lekko orzechowym smakiem, jest delikatny, lekko słodkawy. Ukonstytuował się wieloma nagrodami, w bieżącym roku zdobył również uznanie Kapituły Programu Forum Jakości Quality International zdobywając Brązowe Godło QI. Produkowany jest również w formie wędzonej pod nazwą „Jubilat”, produkt stworzony



Rok zał. 1926



W kosowskiej mleczarni stawiają na rozwój Inwestycje, inwestycje...

Pomimo wyraźnej dekonjunktury panującej na w gospodarce światowej kosowskiej OSM prowadzone są nadal inwestycje zmierzające do zwiększenia zdolności produkcyjnych, a także zagospodarowania półproduktu, jakim jest serwatka. Od września br. uruchomiono nowoczesną linię zagęszczania serwatki. Dzięki temu zwiększono zdolności produkcyjne istniejącej proszkowni, a także zoptimalizowano koszty zagospodarowania serwatki.

Aktualnie trwa montaż nowej linii do produkcji serów dojrzewających, która umożliwi podwojenie produkcji zakładu. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kosowie Lackim zamierza promować marki własne serów dojrzewających typu Edamer, Baron. Nowa linia umożliwi również produkcję serów typu holenderskiego według zapomnianych już tradycyjnych receptur. Celem spółdzielni jest wyprodukowanie sera najwyższej

jakości o charakterystycznych i niepowtarzalnych cechach smakowo – zapachowych. Ponieważ polityka zakładu ukierunkowana jest na ciągłe doskonalenie jakości, najwyższą wagę przywiązuje się w zakładzie do jakości mleka surowego.

– Dzięki dobrej współpracy z naszymi dostawcami, parametry mleka ulegają ciągłej poprawie, co umożliwia optymalizację kosztów produkcji – mówi wiceprezes kosowskiej mleczarni, Marcin Borkowski.

Jak widać, dzięki sprawnemu i elastycznemu zarządzaniu spółdzielnią przez obu prezesów, kosowska mleczarnia nadal się rozwija, pozyskuje nowych dostawców mleka oraz zwiększa rynki zbytu swoich produktów. Jej produkty są najwyższej jakości, dzięki temu że w spółdzielni nie zastępuje się drogiego tłuszczu mlecznego jego tanimi substytutami roślinnymi.

(kc)

OSM Kosów Lacki Ruszyła nowa serowarnia



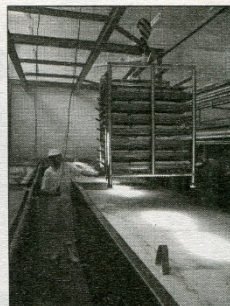
Już od początku maja w kosowskiej mleczarni funkcjonuje nowa serowarnia. W środę 29 maja odbyła się uroczystość jej poświęcenia przez biskupa drohiczyńskiego Antoniego Dydyca.

Nowa linia produkcyjna serów twarzych, dojrzewających, na którą długo w Kosowie czekano, spełnia w swym zakresie niezbędne wymogi Unii Europejskiej. Dotychczasowi pracownicy zo-



stali przeszkoleni pod kątem jej obsługi oraz technologii produkcji. Czuwała nad tym wiceprezes **Maria Zalewska**.

Jak poinformował nas prezes **Witold Dmowski**, moc produkcyjna zakładu wzrosła z 60 do 78 tys. litrów mleka na dobę przetwarzanego na same sery twarde. Cykl produkcyjny takich serów trwa średnio ok. 1 miesiąca. Kosowska mleczarnia jest znana z wysokiej jakości tych wyrobów. Sztandary produkt firmy, holendersko-szwaj-



carski ser Edamer, jest dużą konkurencją dla serów tego typu z najbardziej renomowanych mleczarni w kraju.

Pod koniec czerwca kosowski producent zapowiada próbę podjęcia produkcji nowego wyrobu, który w Polsce dotychczas wytwarza tylko jedna firma. Na razie wszystkie szczegóły objęte są tajemnicą.

Prezes obiecał nam pierwszeństwo degustacji gotowego produktu. Trzymamy za słowo. (pj)

Rurmistrz odnowiada



SPÓŁDZIELCZE WALNE

Nr 27 6 lipca 2014



Uczestnicy kosowskiego Walnego

Następnie przewodniczący rady stwierdził, że zarząd działał w 2013 roku dobrze, czego dowodem są prawidłowe wyniki działalności w zakresie skupu, produkcji wyrobów oraz finansów spółdzielni. Wobec tego rada prosi delegatów o udzielenie zarządowi absolutorium za jego działalność w 2013 roku.

Gdy nadszedł czas głosowań Uchwał Walnego, delegaci przegłosowali stuprocentowe absolutorium dla wszystkich członków zarządu: prezesa Witolda Dmowskiego, wiceprezesa Marcina Borkowskiego oraz członka zarządu – głównej księgowej Krystyny Markiewicz.

Wystąpienie Waldemara Brosia, prezesa KZSM, trwało ponad godzinę. Według niego, gdyby podwyższyć referencyjny

23 czerwca odbyło się Zebranie Przedstawicieli Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim, które to, podobnie jak w większości spółdzielni mleczarskich w kraju, miało charakter wyborczy – wybrano bowiem na nim nowy skład rady nadzorczej.

Wzięli w nim także udział zaproszeni goście: Waldemar Bros – prezes Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich, dr Anna Boczoń-Borkowska – powiatowy lekarz wetery-

15,801 mln litrów, Kosów Lacki – 13,467 mln litrów, Czeranów – 8,050 mln litrów.

– Mamy 850 dostawców, od których skupiliśmy w 2013 roku ponad 61,400 mln litrów mleka, co stanowi 103,8% w porównaniu do 2012 roku. Przeciętna roczna skupu z jednego gospodarstwa wyniosła około 72,3 tys. litrów mleka. 99,4% skupionego mleka spełniało parametry klasy ekstra. Średnia cena skupu w 2013 roku wyniosła 1 zł i 41 gr za litr. Natomiast wielkość fun-

grode – Złotą Mleczną Rewię otrzymały następujące wyroby z OSM Kosów Lacki: grupa serów dojrzewających edamer, jubilat wędzony i pro-zdrowotny oraz masło tradycyjne. Natomiast ostatnie Targi Mleczarskie Mleko-Expo zaowocowały: Statuetką za Najwyższą Jakość za ser baron i za masło ekstra.

Spółdzielnia osiągnęła bardzo dobre wyniki finansowe – przychody ze sprzedaży wyniosły 126,41 mln zł. Zaś zysk netto wy-

współczynnik tłuszczu dla naszego kraju, na co potrzebna jest zgoda Komisji Europejskiej a nie Parlamentu Europejskiego, polscy rolnicy nie płaciliby kar za przekroczenia zarówno w ostatnim roku kwotowym, jak i w tym, który obecnie trwa. Bowiem i w tym roku kwotowym dynamika produkcji mleka jest tak duża, że bardzo realne jest powtórne przekroczenie krajowej kwoty mlecznej posiadanej przez Polskę.

Wystąpiliśmy też do ministerstwa rolni-

Mleko i polityka

Wysoki zysk w OSM Kosów Lacki

Tegoroczne Zebranie Przedstawicieli Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim odbyło się 19 czerwca. Przewodniczącym prezydium został Tadeusz Wojtyra, przewodniczący rady nadzorczej, sekretarzem Edmund Oleszczuk a meżami zaufania Michał Gęšina i Jan Pogorzelski.

 mazowieckie

Punktem czwartym obrad był wybór 2 komisji – mandatowo-skrutacyjnej oraz uchwał i wniosków. W skład komisji mandatowej weszli Andrzej Fabisiak – przewodniczący, Witold Krasnodębski, Jacek Dybowski. Członkami komisji uchwał i wniosków zostali: Marek Robak – przewodniczący, Adam Fabiański, Dariusz Sówka. Opiekunem pierwszej komisji została Monika Kapusta, a drugiej Artur Wesołowski.

W tegorocznym Walnym Zebraniu uczestniczyło 35 przedstawicieli z 42 delegatów uprawnionych do głosowania.

Prezes zarządu Andrzej Minarczuk przed przedstawieniem sprawozdania z działalności zarządu za 2018 r. zaprezentował film o przeprowadzonych ostatnio inwestycjach w Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim. Przedstawił również przebieg rozbudowy własnej stacji paliw oraz nowoczesnego magazynu nabiałowego.

W 2018 roku OSM Kosów Lacki skupiła 67,160 mln litrów mleka. Średnia skupionego od jednego dostawcy surowca przekroczyła 100 tys. litrów. OSM w Kosowie Lackim za 2018 rok, podobnie jak za 2017 rok, rozliczyła się z zyskiem na poziomie 2,776 mln zł. Średnia cena mleka zapłaconą w 2018 roku wyniosła 1,36 zł



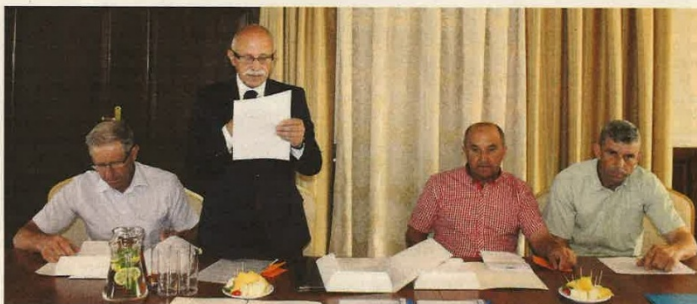
**ROZTRZĄSACZ
DO SIANOKOSZONKI**
MAGAZYNOWEJ
W SIŁOSACH LUB NA PRZYMACH

- smaczniejsza i zdrowsza sianokoszonka
- dokładne i równomierne roztrząsanie
- hydraulicznie - prawo i lewookrężny



GENEU

86-061 Brzozka k./Bydgoszcz,
ul. Powst. Włók. 14a
tel. 52 381 02 77, fax 52 381 02 78
www.geneu.pl, e-mail: geneu@wp.pl
www.geneu.home.pl



Prezydium Walnego od lewej: Edmund Oleszczuk, Tadeusz Wojtyra, Michał Gęšina i Jan Pogorzelski



Od lewej: Waldemar Broś – prezes KZSM, Janusz Materski, który otrzymał zasługę odznakę za zasługi dla spółdzielczości mleczarskiej, Andrzej Minarczuk – prezes OSM Kosów Lacki

brutto. Na uwagę zasługuje wysoki poziom przychodów ze sprzedaży, które w 2018 roku wyniosły 129 mln zł. Fundusz zasobowy wzrósł do blisko 12 mln zł, a po tym Walnym, na skutek uchwały podjętej przez delegatów, wzrosło o dalsze 2 mln 700 tys. zł. Andrzej Minarczuk podkreślił także, iż dzięki mądrym decyzjom rady nadzorczej udaje się szybko odbudowywać fundusz zasobowy. W sumie wielkość funduszy własnych w OSM Kosów Lacki przekracza sumę 31 mln zł, co jest fantastycznym wynikiem jak na tę średniej wielkości spółdzielnię.

W 2018 roku OSM Kosów Lacki wyprodukowała około 4050 ton sera żółtego. Około 20% produktów, w tym masła, twarogów i sera żółtego wysłała na eksport. Odbiorcą sera żółtego jest między innymi Wielka Brytania. Zdaniem prezesa

Andrzeja Minarczuka, brexit jest poważnym zagrożeniem dla eksportu produktów z OSM Kosów Lacki.

– Poprzedni zarząd (chodzi o zarząd kierowany przez prezesa Witolda Dmowskiego – przyp. red.) zdecydował o tym, że OSM Kosów Lacki będzie wytwarzała kilka produktów. Uważam, że był to dobry kierunek, gdyż w obecnych czasach innej drogi nie mamy – powiedział Andrzej Minarczuk.

Prezes Andrzej Minarczuk przedstawił także plany inwestycyjne na 2019 rok. Wśród nich jest między innymi budowa solowni i tankowni oraz zakup maszyn i urządzeń takich jak: linia do plasterkowania sera, wirówka „Bakrofiga”, maszyna rolowa do pakowania twarogu, linia do pakowania sera w woreczki termokurczliwe, analizator do zliczania komórek somatycznych. Bu-

dowa nowego magazynu uwzględniła już montaż linii do plasterkowania i konfekcjonowania sera żółtego.

– Inwestycje te są już w około 40% zrealizowane. Solownia powstanie w miejscu starej tankowni. Prace prowadzone są między innymi dzięki dofinansowaniu 50% rekompensatą kosztów. Dla OSM Kosów Lacki jest to znaczące wsparcie – powiedział Andrzej Minarczuk.

Prezes wymienił także nagrody przyznane Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim w 2018 roku.

– Podczas XVII Krajowej Oceny Masta i Mlecznych Produktów Wysokotłuszczowych otrzymaliśmy pierwsze miejsce za masło ekstra. Na Polskim Kongresie Serowym 2018 – Mleczne Laury, otrzymaliśmy złoty medal za ser prozdrowotny oraz srebrny za ser jubilat wędzony. Otrzymałmiśmy także „Nagrodę Konsumenta 2018” za ser gouda. Bardzo duże znaczenie ma także zajęcie 8 miejsca w rankingu największych i najlepszych spółdzielni mleczarskich przyznane przez Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Związek Rewizyjny – powiedział Andrzej Minarczuk.

OSM Kosów Lacki otrzymała także dyplom za zajęcie III miejsca w kategorii Innowacje Roku dla sera Fitness 5% tłuszczu plastry, przyznany podczas Forum Mleczarskiego.

– Życzylbym sobie i Państwu, aby 2019 i 2020 rok nie były gorsze niż miniony 2018 rok – powiedział w podsumowaniu Andrzej Minarczuk.

Prezes nadmieniał także, iż spółdzielnia i rada nadzorcza w 2018 roku wsparły pogorzalców z Trzcińca Małego.

Pomyślny rok dla OSM w Kosowie Lackim

5 sierpnia br. odbyło się zebranie przedstawicieli Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim. Przewodniczącym zebrania został Tadeusz Wojtyra, sekretarzem prezydium Edmund Oleszczuk, a mężami zaufania Sylwester Mieczkowski i Michał Gęsiński.

© mazowieckie

Zebranie przeprowadzono z zachowaniem rygorów związanych z pandemią koronawirusa. Oprócz zachowania dystansu, przestrzegane były wymogi posiadania maseczek i dezynfekcji rąk. Aby zachować odpowiednią ilość osób w pomieszczeniu zamkniętym, ograniczono ilość zaproszonych gości.

Podczas posiedzenia wybrano komisję mandatową, wniosków i uchwał oraz wyborczą. W skład komisji mandatowej weszli: Jacek Dybowski – przewodniczący i członkowie Krzysztof Bala, Jan Pogorzelski. Do komisji wyborczej wybrani zostali: Andrzej Fabisiak – przewodniczący, Jerzy Wołynek i Adam Fabjański – członkowie. Przewodniczący komisji wyborczej podał, że w zebraniu uczestniczy 32 przedstawicieli Spółdzielni uprawnionych do głosowania. W skład komisji wniosków i uchwał weszli: Marek Robak – przewodniczący, Adam Krasnodębski – sekretarz i Paweł Dobosz – członek. Natomiast komisja skrutacyjna pracowała w następującym składzie: Łukasz Niemierka – przewodniczący, Sylwester Jacewski i Dariusz Sówka – członkowie.

Sprawozdanie z działalności zarządu przedstawił prezes Andrzej Minarczuk.



Prezydium – od lewej Sylwester Mieczkowski, Tadeusz Wojtyra, Edmund Oleszczuk i Michał Gęsiński

– W 2019 roku skupiliśmy 67,963 mln litrów mleka od 628 dostawców. Dynamika skupu w stosunku do 2018 roku wyniosła 101,2%. Średnia cena zapłacona za litr mleka wyniosła 1,37 zł, a w 2018 roku zapłaciliśmy średnio 1,36 zł za litr mleka. Zysk netto w 2019 roku wyniósł 1,027 mln zł – powiedział Andrzej Minarczuk.

Prezes dodał także, że eksport produktów OSM Kosów Lacki w 2019 roku był na poziomie 23%.

Andrzej Minarczuk wymienił inwestycje wykonane w OSM Kosów Lacki w 2019 roku oraz przedstawił inwestycje realizowane i przewidziane do realizacji w roku bieżącym.

– Wśród inwestycji przeprowadzonych w 2019 roku należy wymienić zakup następujących urządzeń: Airpol PR 55, BacSomatic Milkoscan ST1, Baktofugi cnb 215-01-076, linii do pakowania twarogu, budowa solowni, Ferrari, czyli włoskiej linii do pakowania sera, oraz zakup hiszpańskiej linii do konfekcjonowania sera – ULMA TFS 500 sztalpaka. Zastosowanie tych dwóch li-



Andrzej Minarczuk przedstawił sprawozdanie z działalności Zarządu

nii jest w naszym zakładzie dużym skokiem technologicznym. Montaż niektórych wymienionych urządzeń opóźnił się w związku z wybuchem pandemii koronawirusa – powiedział Andrzej Minarczuk.

Prezes dodał także, iż plany inwestycyjne na 2020 rok były bardziej rozbudowane, ale w momencie, kiedy pojawił się koronawirus, uległy weryfikacji.

– Miał powstać budynek stacji paliw i mieliśmy powiększyć magazyn paszowy. Wśród planów na 2020 rok są te inwestycje, na które mamy już podpisanie umowy na dofinansowanie ze środków unijnych. Są to więc: budowa kotłowni gazowej, zakup maszyny do wiorkowania sera i montaż instalacji do kogeneracji – powiedział Andrzej Minarczuk.

Prezes Andrzej Minarczuk przedstawił kierunki działania Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim na 2020 rok.

– W zakresie skupu mleka i współpracy z dostawcami będziemy udzielać rolnikom – członkom na-

szej Spółdzielni pomocy w specjalizacji hodowli bydła mlecznego. Będziemy zaopatrywali ich w środki do produkcji i udzielali pomocy finansowej w postaci pożyczki z Funduszu Wzajemnej Pomocy. Zarówno w Spółdzielni, jak też u członków Spółdzielni – dostawców mleka, będziemy kontynuowali procedury związane z użyciem do skarmiania bydła pasz wolnych od organizmów genetycznie modyfikowanych – powiedział Andrzej Minarczuk.

Prezes Zarządu wymienił także nagrody, jakie w 2019 roku otrzymała OSM Kosów Lacki. Jedną z nich było zajęcie VIII miejsca w rankingu „Największa i najlepsza spółdzielnia mleczarska w 2018 roku” przyznana przez Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Związek Rewizyjny.

– W konkursie Lider Forum 2019 otrzymaliśmy brązowy medal w kategorii „Sery żółte plastry” za ser Pro-zdrowotny 100 g. Podczas Targów Mleczarskich Mleko-Expo 2019 przyznano nam wyróżnienie w konkursie „Twarogowy Hit” za ser sałatkowy Sorrento oraz statu-



Dzięki tej włoskiej maszynie ser pakowany jest 3 razy szybciej niż dotychczas, a dodatkowo koszt materiału zużytego do zapakowania jednej porcji sera jest niższy o około 20 groszy

Sukcesy OSM Kosów Lacki

Najlepsze i najzdrowsze sery

Niekwestionowanym liderem prestiżowych targów Mleko-Expo 2007, które niedawno odbyły się w Warszawie, była Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kosowie Lackim. Jury przyznało Spółdzielni dwie statuetki za najwyższą jakość produktów, wyróżniono nimi Masło Tradycyjne i ser dojrzewający „Edamer”. Do Kosowa trafił też Puchar „Super Produkt Mleczarski 2007 Najlepszy z Najlepszych”, przyznany za opakowanie Masła Tradycyjnego oraz Puchar za oryginalną ekspozycję na Międzynarodowych Targach „Mleczna Rewia”. Kosowska mleczarnia zdobyła PUCHAR MINISTRÓW ROLNICTWA I ROZWOJU WSI za utrzymanie stałej wysokiej jakości produkcji oraz najwyższe nagrody za jakość produktów: Masło tradycyjne i Ser Jubilat. W V edycji Konkursu Mazowiecka Firma Roku brązową statuetkę – Orła Biznesu.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kosowie Lackim jest położona na pograniczu Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego – terenie czystym ekologicznie. Prawo do posługiwania się promocyjnym znakiem „Zielone Płuka Polski” uzyskała w 1998 roku. – Używanie tego znaku zobowiązuje. Do produkcji używamy wyłącznie produktów naturalnych, do serów nie dodajemy tłuszczów roślinnych, jak to robi obecnie wie-

lu producentów mleka, tylko wyjątknie tłuszcz zwierzęcy – mówi prezes OSM, Witold Dmowski. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kosowie Lackim, która powstała w 1926 roku, stawia na rozwój i modernizację zakładu. Pięć lat temu oddano do użytku nowoczesną serownię. W ostatnich latach powstały nowa hala odbioru mleka, nowoczesna dojrzewalnia serów z magazynem ekspedycyjnym, linia produkcji masła. Obecnie trwają prace nad zainstalowaniem nowej linii serowarskiej o mocy przerobowej 120 tys. litrów na dobę. Dzięki temu została zwiększona produkcja serów twardych oraz została wprowadzona nowa marka serów z tzw. górnej półki.

OSM Kosów Lacki to firma elastyczna i wciąż rozwijająca się. – Mówi się, że spożycie nabiału w Polsce spadło, bo do pracy w krajach Unii Europejskiej wyjechały ponad dwa miliony Polaków. My znaleźliśmy wyjście z tej sytuacji. Zwiększyliśmy eksport. Nasze sery trafiają na stoły: Anglii, Czech i Włoch – mówi prezes, Witold Dmowski.

Na rynku wyrobów mleczarskich wyróżniają się także sery z Kosowa, jak Edamer (szwajcarsko-holenderski), Lackdamer, Jubilat wędzony, Baron, Sorrento (ser typu włoskiego) oraz Masło Tradycyjne. OSM Kosów Lacki skupuje mleko od rolników z czterech powiatów: so-

kolowskiego, węgrowskiego, siedleckiego i ostrowskiego.

Od dziewięciuset dostawców OSM odbiera średnio 130 tysięcy litrów mleka dziennie. Powstają z niego głównie: sery, masła i twarogi. 2007 rok był dobry dla producentów mleka, ceny w skupie

Ciepła dojrzewalnia serów

były wysokie. Mleczarnia kładzie duży nacisk na jak najlepszą obsługę dostawców, zaopatruje ich w środki do produkcji, dostarcza własne wyroby, doradza optymalne rozwiązania.

Prezes Spółdzielni nie zapomina o targach branżowych, na których zakład

nie dostałby nagrody. Z ostatnich, największych targów w branży mleczarskiej „Mleko Expo 2007” przywiózł dwa medale za najwyższą jakość produktów; jednym został nagrodzony ser Edamer, a drugim „Masło Tradycyjne”.



fot. I. Ryka

SYMBOL 2021 – NOMINACJA

Dobre posunięcia

Zarząd Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim stawia zarówno na nowoczesną identyfikację marketingową, jak i na inwestycje w park maszynowy

– Na przestrzeni ostatnich dwóch lat miał miejsce rebranding marki. Rozpoczęliśmy go od zmiany logo spółdzielni. Następnie zmieniliśmy szatę graficzną wszystkich produktów, tak, aby wpisywać się w najnowsze trendy w branży opakowań. Zmiany spowodowały ujednolicenie graficzne grup produktowych, które wyróżniają się na tle konkurencji. Efekt jest znakomity – mówi Andrzej Minareczuk, prezes OSM w Kosowie Lackim (na zdjęciu).

Ale zmian w spółdzielni jest więcej. Zarząd stara się wyposażać zakład w jak najnowocześniejszy park maszynowy. Stąd decyzje o wybudowaniu nowego budynku magazynowo-produkcyjnego, zakupieniu nowoczesnej linii do piastowania żółtych serów oraz maszyny do pakowania serów

żółtych w blokach. Obecnie spółdzielnia jest w trakcie modernizacji działu soloniny, a w niedalekiej przyszłości zakupi urządzenia do wiórowania i granulowania serów żółtych. Wiosną tego roku rozpoczęto budowę nowoczesnej kotłowni z silnikiem kogeneracyjnym, co pozwala na jednoczesne wytwarzanie prądu i ciepła. Jest to inwestycja proekologiczna, która obniży koszty funkcjonowania zakładu.

OSM w Kosowie Lackim została założona w 1926 roku, a jej pierwotnym przeznaczeniem były skup i sprzedaż mleka od okolicznych rolników. Dziś spółdzielnia zatrudnia 220 pracowników. Jej obroty, notowane na poziomie 134 mln złotych w ciągu roku oraz dzienny skup mleka rzędu około 200 tys. litrów, sytuują ją w gronie zakładów mleczarskich średniej wielkości w kraju.

– Przy wprowadzeniu nowoczesnej technologii, która zdecydowanie przyspiesza proces produkcji, nie zrezygnowaliśmy z tradycyjnych metod wytwarzania wypracowanych przez mistrzów serowarstwa i działu twa-



rozkarni. I tak, jak działalo się to kilkadziesiąt lat temu, nasze twarogi do tej pory są wytwarzane w przeważającej mierze dzięki wykorzystaniu pracy rąk naszych pracowników. Duże tafele twarogowe krojone są ręcznie w male porcje, a następnie pakowane ręcznie – mówi Andrzej Minareczuk.

Na przestrzeni lat mleczarnia uzyskała doskonałe receptury, które tworzą gannę wyjątkowych w smaku i wyróżniających się wysoką jakością wyrobów. Stawia na absolutną czystość surowców, wolnych od GMO. Obecnie specjalizuje się w produkcji serów typu szwajcarsko-holenderskiego i holenderskiego, serów twarogowych i masła. W ofercie ma również sery wędzone, grupę serów prozdrowotnych oraz długodojrzewających.

Grażyna Herich

Jak nowy prezes OSM w Kosowie Lackim ocenia firmę, którą kieruje od kilkunastu dni? Czy przewiduje zwolnienia pracowników?

Trudne decyzje

Rozmowa z Andrzejem Minarczukiem, prezesem kosowskiej mleczarni

- Miał pan aż 10 kontrkandydatów. Przekonanie Rady Nadzorczej do siebie zapewne nie było łatwe?

- Konkurs cieszył się ogromnym zainteresowaniem. A przesłuchania trójki kandydatów, wyłonionej podczas wstępnej selekcji, oceniam jako długie i wyczerpujące. Należało przedstawić wizję funkcjonowania spółdzielni na 12 najbliższych miesięcy. To było trudne zadanie, bo branżę mleczarską czeka trudny rok.

- OSM w Kosowie zna pan dobrze. Pracował pan tu jako kierownik jednego z działów. Ale 6 lat temu...

- Odszedłem do Przedsiębiorstwa Energetycznego Sp. z o.o. w Siedlcach. Byłem tam wiceprezesem zarządu. Zaangażowałem się też w lokalną politykę. Na przełomie 2010 i 2011 roku pełniłem funkcję wicestarosty sokołowskiego, potem byłem przewodniczącym rady powiatu sokołowskiego. Teraz jestem wiceprzewodniczącym rady powiatu.

- Jak się pan czuje po powrocie do dawnego miejsca pracy?

- Wróciłem chętnie.

- Co się zmieniło w OSM?

- Zostały wybudowane magazyn dojrzewania sera, linia do produkcji masła i nowa linia do produkcji sera dojrzewającego. Przybyło kilka nowocześniejszych samochodów do odbioru mleka od producentów. Wdrożono najnowsze systemy jakości.

- Czyli jest nieźle?

- Firma od wielu lat unowocześnia swoją bazę. Ale też, co oczywiste, ciągła praca urządzeń powoduje ich zużycie, więc proces napraw musi trwać cały czas. Potrzebne są także kolejne inwestycje. Na przykład należy szybko zmodernizować kotłownię. Niestety brakuje możliwości pozyskania na to pieniędzy z zewnątrz. Musimy szukać innego rozwiązania.

- Rozumiem, że to nie jest jedyny problem...

- Obawiam się, że największe problemy to te z przekonaniem części pracowników OSM do niezbędnych

zmian. A trzeba wziąć pod uwagę, że rozpoczął się już trzeci z kolei niełatwy rok w branży mleczarskiej. To dotyczy całej Europy. Nadwyżka podaży mleka związana z uwolnieniem kwot mlecznych, zamknięty rynek Rosji, wojna na Bliskim Wschodzie. Do tego spadek spożycia nabiału na

- A może choć kilka słów o tym, jakich zmian mogą spodziewać się pracownicy, klienci i współpracownicy?

- To trudne pytanie. Pracownicy powinni spodziewać się niezbędnych reorganizacji. Nie mogą tego jednak odczuć ich klienci i współpracownicy.



Andrzej Minarczuk

fot. Janusz Mazurek

rynku wewnętrznym, niewystarczający lobbing polskich wyrobów za granicą (stanowiący zadanie organizacji mleczarskich i Ministerstwa Rolnictwa). Musimy podjąć natychmiastowe działania, tym bardziej że rokowania na kolejne miesiące nadal nie są pomyślne. Nie mogę dopuścić do tego, żeby skutki tej trudnej sytuacji obciążały tylko rolników, dostawców mleka. Pewne obciążenia muszą dotknąć również pracowników spółdzielni. Trzeba pilnie dokonać kilku zmian, usprawnić proces zarządzania, zmniejszyć koszty funkcjonowania firmy.

- Obecnie w OSM pracuje ponad 250 osób. Czy chce pan powiedzieć, że część z nich może być zwolniona?

- Jestem prezesem od kilkunastu dni. Jest za wcześnie, by mówić o konkretnych rozwiązaniach. Przed podjęciem niezbędnych kroków Zarząd musi odbyć szereg rozmów.

nicy. Trzeba utrzymać wysoką jakość produktów. Zdobywamy nagrody właściwie na każdej wystawie. Ta nasza dobra marka musi szybko zaowocować zwiększoną sprzedażą.

- Pański poprzednik, Witold Dmowski, dążył do połączenia kosowskiej OSM z „Mlekovitą” z Wysokiego Mazowieckiego. Co pan sądzi o tych planach?

- Rada Nadzorcza postawiła mi zadanie: mam skupić się na takiej formie funkcjonowania spółdzielni, jaka była dotychczas. W tej chwili temat fuzji jest zamknięty, o czym kilka tygodni temu RN informowała w specjalnym oświadczeniu. Zresztą decyzje w tak kluczowych kwestiach podejmuje walne zgromadzenie, a nie zarząd. „Mlekovita” to potentat w branży mleczarskiej, ale na rynku jest też miejsce dla tak doskonale radzących sobie podmiotów, jak chociażby nasza spółdzielnia.

Rozmawiała JUSTYNA PYKKA



Dziurawe sery z Kosowa umacniają się na rynku

Z Andrzejem Minarczukiem – prezesem Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim rozmawiali Krzysztof Wróblewski i Andrzej Rutkowski

• Jak był rok 2021 dla OSM Kosów Lacki oraz całej branży mleczarskiej?

Był to rok bardzo trudny nie tylko dla nas, ale także dla wielu innych spółdzielni mleczarskich. Trzeba go oceniać w dwóch wymiarach, w pierwszym typowo finansowym, i pod tym względem był to rok dość dobry, bo zakończył z przyzwoitym wynikiem finansowym przy niezłej cenie mleka z jednoczesną podwyżką płac dla pracowników. Natomiast niepokojący jest chaos związany z Polskim Ładem, dzisiaj nie wiemy co nas czeka w roku 2022, a nic nie jest tak szkodliwe dla biznesu jak niepewność oraz brak stabilizacji i przewidywalności. Wiele rzeczy związanych z Polskim Ładem może nas zaskoczyć w roku 2022, np. niezgarnięcie i niewiedza jak Polski Ład odbije się na uszaśnięciu pracowników



Andrzej Minarczuk, prezes OSM Kosów Lacki

lajacy efekt. Jednak jeśli Polski Ład nie dożyje 300 zł najmniej uposażony to będzie duża presja w kierunku kolejnych podwyżek płac.

• Jak w ostatnim czasie zmieniały się ceny skupu mleka w waszej spółdzielni?

w tym trudnym roku 2020, kiedy cena mleka, jaką uzyskiwali rolnicy była znacznie niższa, zostawiało im więcej w portfelach niż obecnie.

• Rosną koszty produkcji mleka w rolniczych zagrodach oraz koszty przetwórstwa w mleczar-

ubiełego wieku, najzwyczajniej by nas unicestwiła. Przy tej starej kotłowni na emisję do atmosfery zapłaciłbyśmy co najmniej 0,5 mln zł. To dlatego pomimo ogromnych podwyżek cen gazu nadal opłaca się kogeneracja ze wsparciem państwowym w postaci dopłaty do świadectw pochodzenia. Oczywiście liczymy, że te ceny gazu w ujęciu długofalowym zaczną spadać. Ta inwestycja jest o tyle korzystna, że otrzymujemy białe certyfikaty w zamian za poprawę efektywności energetycznej zakładu wymieniając przestarzałą kotłownię na nowoczesną łącznie z wymianą całej linii rurociągów parowych. Zatem oprócz wsparcia inwestycji w wysokości 50% z ARIMR otrzymamy również dopłatę z UE za tzw. białe certyfikaty, a do wytwarzanej w skójarżnię energii, dodatkowo dopłatę do świadectw pochodzenia. To wszystko razem powoduje, że kotłownia gazowa nadal jest opłacalna. Co więcej, 9 osób, które pracują na starej kotłowni nie straci pracy, tylko zostaną skierowane do in-

Nr 23 7 czerwca 2020

Tarcze pomocne dla małych i średnich mleczarni

Pandemia koronawirusa doprowadziła do wystąpienia kryzysu na rynku mleczarskim. O to, jak sobie poradzić, w wywiadzie z Andrzejem Minarczkiem rozmawiał Józef

• Jak OSM poradziła sobie w związku z tak dużym spadkiem obrotów?

Każdy szanujący się zakład czy przedsiębiorca, musi mieć poduszkę finansową i przewidywać kryzys. Podobnie jest w naszym przypadku, dlatego nie reagujemy gwałtownie w obniżkę cen surowca. W związku z tym, że nastąpił spadek obrotów, mogliśmy aplikować

Chcieliśmy zrobić to w miarę sprawiedliwie, aby nie różnicować poszczególnych grup, bo to budziło by pewne kontrowersje. Na razie wszystkie czynności realizowane są absolutnie bez żadnych zakłóceń.

• Czy tarcza antykryzysowa jest jedyną formą wsparcia, z jakiej skorzysta OSM Kosów Lacki?

Z tarczy antykryzysowej powinniśmy otrzymać dofinansowanie do części wynagrodzenia pracowników i dopłaty do składek ZUS. Pomoc ta – jeśli nadejdzie – w części zrekomensuje nam poniesione straty. Jest jeszcze oczywiście tarcza finansowa, która pozwala ubiegać się o pomoc publiczną w postaci częściowo umarzanej subwencji finansowej. Taką subwencję spółdzielnia otrzymała. Chciałbym przy tym zaznaczyć, że korzystanie z pieniędzy z tych tarcz jest obwarowane wieloma warunkami. Treba np. przez rok funkcjonować i utrzymać zatrudnienie na tym samym poziomie. Pracownicy przez 3 miesiące mają nominalnie o 10% krótszy czas pracy i o 10% mniej zarabia, ale mają gwarancję, że przez rok ich etaty nie są zagrożone. Wsparcie jest dla nas o tyle

na rynku mleczarskim się problemem związaniem się z pandemią koronawirusa

wydawać by się mogło, że branża rolnospożywcza jest wolna od związanych z koronawirusem, dopady one ale zakładów z branży. W połowie marcowym wzrost produktów mleczarskich na tylko tydzień, stało się dramatyczne, że dotąd załamanie głównie na rynku. Ho to wystąpiły znaczne i w sprzedaży na rynku. Kryzys przyszedł i najmniej odpowiednim sów Lacki. Od 2-3 lat



Prezes Andrzej Minarczuk

o pieniądze z tarczy antykryzysowej. Ale skorzystał z tej formy no

polskie mleko

Nr 25 19 czerwca 2022

Nawet 7 tys. ton sera w OSM Kosów Lacki

Tegoroczne zebranie przedstawicieli Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim odbyło się 8 czerwca br. Już tradycyjnie przewodniczącym zebrania został przewodniczący rady nadzorczej Tadeusz Wojtyra, który stwierdził, że już od ponad 20 lat prowadzi ważne w swojej spółdzielni. Sekretarzem prezydium został Witold Wiśniewski, a gośćmi gościliśmy Łukasza Niemierkę i Mieczysława Podieś

Tegoroczne posiedzenie miało charakter wyborczy. Podczas niego wybrano 4 komisje: mandatową, wnioskową i uchwał, wyborczą i doradczą. W skład komisji mandatowej weszli: Jacek Dybowski – przewodniczący, Bartosz Sówka – sekretarz i Jan Popraczalski – członek. Do komisji wnioskowej i uchwał zostali wybrani: Marek Robak – przewodniczący oraz Paweł Dubas – i Marek Matyjak. W komisji wnioskowej znaleźli się: Michał Gęsiński – przewodniczący, Adam Fabiański – sekretarz i Andrzej Fabiański – członek. W skład komisji doradczą weszli: Dorota Rysińska – przewodnicząca, Krzysztof Smorczewski – sekretarz i Ryszard Lipka – członek.

Do nowej rady nadzorczej zostali wybrani: z gminy Kosów Lacki – Michał Gęsiński, Jolanta Oleczak, Edmund Oleczak, Jan Popraczalski, z gminy Stronie – Łukasz Niemierka, Tadeusz Sówka, Adam Koherty, z gminy Geranów i Nur – Adam Fabiański, Andrzej Fabiański, z gminy Międzyrzec, Korymów, Lów i Węgrów – Jacek Dybowski i Tadeusz Wojtyra, z gminy Sadowno, Mulkonia i Łochów – Krzysztof Kukuła, z gminy Repki, Paprotnia i Sabot – Adam Krasnodębski, z gminy Szkołów, Podkoń, Bielawy i Jabłonna Łaska – Roman Tomczak, z gminy Stronie

Mają one niskie koszty i w związku z tym spółdzielnia mleczarska nie musi funkcjonować z ogromnymi stratami w warunkach.

Podczas wystąpienia Andrzeja Minarczuka przedstawiciel wygłosił, zysła wypracowanego w 2021 roku, który wyniósł 3919 tys. zł. Średnia cena zapłacony dostawcom OSM Kosów Lacki w 2021 roku wyniosła prawie 1,6 zł za litr.

Do kwoty blisko 4 mln zł wliczona została subwencja z tarczy finansowej w wysokości około 2,5 mln zł. Jaka została realizowana w 2021 roku. Wypracowany faktycznie wynik finansowy kształtuje się więc podobnie jak w poprzed-



Od lewej: Łukasz Niemierka, Tadeusz Wojtyra, Witold Wiśniewski, Mieczysław Podieś

Prezes przedstawił także program działania Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim na 2022 rok. W zakresie skupu mleka i współpracy z dostawcami program obejmuje udzielanie rolnikom – członkom spółdzielni pomocy w specjaliza-

Prezes, podczas sprawozdania podkreślił, że pomoc zaplanowa w ramach finansowej bardzo pomaga OSM Kosów Lacki przetrwać trudny okres związany z pandemią Covid 19. Dodał także, iż z Funduszu Wzajemnej Pomocy w 2021 roku udzielono 39 pożyczek na kwotę 2138 tys. zł. Sprawozdanie z działalności rady nadzorczej przedstawił jej przewodniczący Tadeusz Wojtyra, który w swoim wystąpieniu podziękował wszystkim za współpracę podczas czterdziestolatni kadencji. Tadeusz Wojtyra podziękował również prezesowi Andrzeja Minarczuka za pracę ogromne zaangażowanie w rozwój spółdzielni. Prezes Andrzej Minarczuk bardzo dobrze wykonał swoją pracę.

Prezes Andrzej Minarczuk przedstawił sprawozdanie z działalności zarządu

Tadeusz Wojtyra, przewodniczący zebrania

Mikołaj Szumak, wiceprezes ds. technicznych

Liczne inwestycje i przyzwoity zysk

25 kwietnia br. odbyło się Zebranie Przedstawicieli Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim. Obrady tradycyjnie otworzył Tadeusz Wojtyra, który został także wybrany na przewodniczącego Walnego Zebrania. Sekretarzem został Łukasz Niemierka, a asesarami Jacek Dybowski i Dariusz Sówka.

 mazowieckie

W skład komisji mandatu weszli: Andrzej Fabisiak – przewodniczący, Michał Gęsiński – sekretarz i Jan Pogorzelski – członek. Do komisji wniosków i uchwał zostali wybrani: Marek Robak – przewodniczący, Marek Matusik – sekretarz i Paweł Dobosz – członek. Podczas zebrania przedstawiciele zostali przeprowadzone wybory na delegata na Przedkongresowy Zjazd Krajowej



Od lewej: Tadeusz Wojtyra, Łukasz Niemierka, Jacek Dybowski, Dariusz Sówka

czek – sekretarz i Sławomir Prokopczuk – członek. Delegatem na Przedkongresowy Zjazd KRS został prezes zarządu OSM Kosów Lacki – Andrzej Minarczuk, który przedstawił sprawozdanie z działalności zarządu za 2022 rok.

– W ubiegłym roku nasza spółdzielnia skupiła około 61,5 mln. litrów mleka, a średnia cena za litr wyniosła 2,31 zł. Wynik finansowy w 2022 roku wyniósł blisko 4 mln zł. Dużym zainteresowaniem członków spółdzielni cieszy się Fundusz Wzajemnej Pomocy, który udzielił w minionym roku 43 pożyczek na kwotę ponad 2,5 mln zł – powiedzieli.

Andrzej Minarczuk omówił inwestycje przeprowadzone w zakładzie w 2022 roku. Wśród nich były m.in. linia serowarska, kotłownia parowa zasilana gazem LNG, kogeneracja, linia pasteryzująco-wirująca do serwatki, magazyn paszowy, budynek stacji paliw, urządzenie do odzysku chłodu z mleka na serowni, utwardzenie placu przy kotłowni i kogeneracji, instalacja fotowoltaiczna oraz zakup dwóch samochodów: dostawczego i osobowego.

– Zakup i montaż linii serowarskiej był bardzo trafioną inwestycją. Dzięki niej mamy teraz jedną z najnowocześniejszych linii serowarskich w kraju, której wydajność wynosi około 200 tys. litrów mleka dziennie, czyli przy naszych możliwościach skupowych zaspokaja nas w 100%. Obecnie cena mleka przerzutowego wynosi 1,6–1,5 zł za litr. Gdybyśmy więc od początku roku nie mieli możliwości przetwarzania całości skupionego mleka, tylko musielibyśmy sprzedać część surowca, leżelibyśmy na łąkach – dodał Andrzej Minarczuk.

OSM Kosów Lacki w 2022 roku otrzymała następujące nagrody i wyróżnienia: tytuł „EKOinwestor 2022 w przemyśle spożywczym” za budowę kotłowni parowo-gazowej z magistralą przesyłową oraz kogeneracji o mocy 528 kWh, certyfikat „Docen Polskie – Top Produkt” – dla sera Jubilat oraz sera dojrzewającego Pro-zdrowoty, nagrodę „Symbol Dobrego Smaku 2021”. Ponadto, srebrny medal w konkursie Good Cheese w kategorii „Ser twardy na deskę serów” dla sera Magnal Old oraz brązowy medal w kategorii „Ser do satatki” dla sera Jedrula z pomidorami, czosnkiem i bazylią.

Prezes podkreślił, że ze względu na trudną sytuację w mleczarstwie, plany inwestycyjne na obecny rok są bardzo skromne. Wśród nich jest zakup i montaż maszynowni chłodniczej, wyposażenie i uruchomienie stacji paliw oraz zakup i uruchomienie wago-etykieciarki. Część tych założeń już zrealizowano.

Omawiając sprzedaż prezes podkreślił, że 25% produktów OSM Kosów Lacki trafia na eksport, a 75% pozostaje na rynku krajowym.

Andrzej Minarczuk zaznaczył, że w 2022 roku drastycznie, bo o ponad 41%, wzrosły w spółdzielni wydatki, natomiast wzrost kosztów energii wyniósł blisko 105%.

– I był to wzrost dla nas najbardziej dotkliwy. U nas, jak też w innych spółdzielniach, największym problemem był brak możliwości zapanowania nad kosztami – powiedział prezes Minarczuk, który odniósł się także do cen płaconych dostawcom w tym roku.

– Many obecnie absolutnie przyzwoliły cenę mleka. Za marzec wyniosła 2,07 zł netto i będziemy się starali ją utrzymać. Niestety, prawdopodobnie cena za maj będzie musiała być obniżona. Rynek



Andrzej Minarczuk – prezes

Rady Spółdzielczej i w związku z tym wybrano komisję wyborczą w składzie: Krzysztof Bala, Mieczysław Podleś i Iwona Michałowska. Głosy liczyła komisja w składzie: Dorota Ryteł-Sitka – przewodnicząca, Jolanta Olesz-



Uczestnicy Zebrania Przedstawicieli Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Lackim

Akt Erekecyjny

Z inicjatywy Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kosowie Łackim dzięki życzliwości wielu osób i instytucji, przy wsparciu Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w Warszawie, w ramach poddziałania 4.2 „wsparcie inwestycji w przetwarzanie produktów rolnych, obrót nimi lub ich rozwój” postanowiono zrealizować:

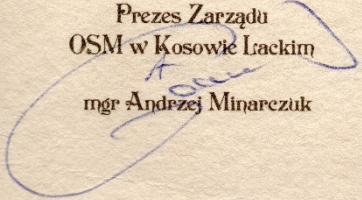
Rozbudowę budynku magazynowo – produkcyjnego OSM w Kosowie Łackim przy ul. Parkowej 2.

Niniejszym aktem erekecyjnym zwieńczono wznoszenie obiektu przyczyniającego się do podniesienia dotychczasowego znaczenia OSM w Kosowie Łackim na mapie polskiej przedsiębiorczości. Inwestorem przedsięwzięcia jest Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kosowie Łackim Generalnym Wykonawcą – MKL BAU Sp. z o.o. w Siedlcach.

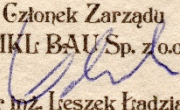
Akt erekecyjny, sporządzono w dniu 31 stycznia 2019 roku, w dniu poświęcenia przez księdza Kanonika Pawła Anusiewicza - Proboszcza Parafii pw. Narodzenia Najświętszej Maryi Panny w Kosowie Łackim w obecności wielu znamienitych gości, przedstawicieli instytucji państwowych i samorządowych, władz Miasta i Gminy Kosów Łacki, oraz dziennikarzy ogólnokrajowych i lokalnych mediów.

Podpisują:

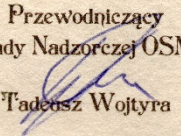
Prezes Zarządu
OSM w Kosowie Łackim


mgr Andrzej Minarczuk

Członek Zarządu
MKL BAU Sp. z o.o.


mgr inż. Leszek Kradziak

Przewodniczący
Rady Nadzorczej OSM


Tadeusz Wojtyra



Oby wznoszony obiekt dobrze służył jego użytkownikom

Kosów Łacki, 31 stycznia 2019 r.



































DOCUMENT
CREATED
WITH



PDF
COMBINER

PDF Combiner is a free application that you can use to combine multiple PDF documents into one.

Three simple steps are needed to merge several PDF documents. First, we must add files to the program. This can be done using the Add files button or by dragging files to the list via the Drag and Drop mechanism. Then you need to adjust the order of files if list order is not suitable. The last step is joining files. To do this, click button Combine PDFs.

Main features:

secure PDF merging - everything is done on your computer and documents are not sent anywhere

simplicity - you need to follow three steps to merge documents

possibility to rearrange document - change the order of merged documents and page selection

reliability - application is not modifying a content of merged documents.

Visit the homepage to download the application:

www.jankowskimichal.pl/pdf-combiner

To remove this page from your document, please donate a project.



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kosowie Lackim

ul. Parkowa 2, 08-330 Kosów Lacki

tel. +48 25 787 90 88

www.osmkosow.pl

ISBN 978-83-980858-0-9



9 788398 085809

