

SPIS TREŚCI

1. WALNE ZGROMADZENIE CZŁONKÓW POLSKIEGO ZWIĄZKU HODOWCÓW I PRODUCENTÓW BYDŁA MIĘSNEGO	str. 3
2. XX SZKOŁA ZIMOWA	str. 7
3. CO TAM PANIE W WOŁOWINIE ?	str. 7
4. Z PRZYMURZENIEM OKA	str. 12
5. PRZYPOMNIEĆ WARTO	str. 14
6. JAK SMAŻYĆ STEKI ?	str. 14
7. WOŁOWE CENY	str. 18
8. OGŁOSZENIA O SPRZEDAŻY ZWIERZĄT HODOWLANYCH	str. 21
9. BIURO ZWIĄZKU	str. 29

1. WALNE ZGROMADZENIE CZŁONKÓW POLSKIEGO ZWIĄZKU HODOWCÓW I PRODUCENTÓW BYDŁA MIĘSNEGO



W dniu 25 kwietnia 2012r odbyło się w Warszawie Walne Zgromadzenie Członków PZHiPBM. W spotkaniu wzięło udział 53 Członków Związku oraz zaproszeni goście. Wśród nich byli przedstawiciele Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, naukowcy, prezesi zakładów unasienniania zwierząt, firm prywatnych, oraz redaktorzy pism rolniczych.

Prezes Bogdan Konopka nawiązywał do dokonań minionego roku, w którym pod oceną wartości użytkowej było 24 874 krów ras mięsnych wpisanych do ksiąg hodowlanych. Zdaniem Prezesa zapotrzebowanie na dobre jakościowo mięso wołowe będzie rosło. Już w niedługim czasie należy się spodziewać nowych świadectw zdrowia do różnych krajów co może spowodować większą sprzedaż polskiej wołowiny do krajów arabskich i muzułmańskich. Choć spożycie wołowiny w kraju spada, (spożywamy około 2,4 kg wołowiny) to rodzima wołowina stała się głównie przedmiotem eksportu i handlu wewnątrz wspólnotowego. Obecnie eksportujemy ponad 70% naszej produkcji. W dalszej części wystąpienia zachęcał pomimo rosnących wymagań weterynaryjnych jak również ograniczeń w transporcie, do uboju, rozbioru i przetwórstwa w naszym kraju. Każde wsparcie ze strony administracji państwowej dotyczące chowu i hodowli przeżuwczy może przyczynić się do większego zainteresowania nie tylko rolników a również mediów rolniczych. Omawiając dokonania Zarządu wspominał o umowie z Instytutem Zootechniki. Umowa przewiduje już wkrótce objęcie oceną wartości użytkowej i hodowlanej żeńskiej populacji bydła ras mięsnych. Aktualnie Zarząd PZHiPBM jest mocno zaangażowany w sprawę prywatyzacji SHiUZ-ów.

Barbara Binerowska - Prezes Biura Handlowego PZHiPBM - podała krótką informację odnośnie cen wołowiny w zakładach mięsnych. Poinformowała, że ceny zmieniają się w przypadku sprzedaży co tydzień. Ostatnia ustalona cena w klasie R to 13,30zł za byki.

Na temat aktualnych cen również wypowiedział się Pan Józef Gołębiwski. Pośrednicy za żywiec oferują ok. 10 zł brutto. W Zakładzie Mięsnym Łuków, za klasę E płacono 14,62zł, za klasę O – 13,25zł (w przypadku byków do 24 miesięcy, WBC). Natomiast za krowy płacono 12,25zł +3% premii dla Związku + vat. W Europie Wschodniej w przypadku byków do 24 miesięcy, w krajach Nadbałtyckich

i Czechach ceny wynosiły 3,0-3,50 EURO, w Europie Zachodniej: 3,43-3,80 EURO, we Francji – 4,0 EURO. W czasie Walnego Zgromadzenia nie mogło również zabraknąć miejsca na wystąpienia zaproszonych Gości. Pan Stanisław Skrzypek - Prezes Agraimpex Sp. z o.o. przedstawił perspektywy rozwoju żywca wołowego w Polsce. Zwrócił uwagę na szerokie perspektywy rozwoju polskiej wołowiny – w przekonaniu przedstawicieli z krajów arabskich Polska jest rajem, jeśli chodzi o znakomite warunki dla hodowli bydła mięsnego. Wyraził optymistyczną prognozę, że konsumpcja wołowiny w Polsce będzie rosła, ale trzeba na to dużo czasu (ok. 50-100 lat). oraz Członków PZHiPBM.

Dyskusja i wymiana doświadczeń z całą pewnością przyczyni się do refleksji nad tworzeniem nowych strategii dalszego rozwoju Związku oraz promowania branży w kraju. Mamy nadzieję, że kolejny rok będzie równie efektywny i przyniesie widoczne efekty na które nie trzeba będzie długo czekać.

W dalszej części spotkania zgromadzeni wysłuchali sprawozdania finansowego, które przedstawił Grzegorz Grodzki oraz sprawozdania Komisji Rewizyjnej złożonego przez Lecha Brzozowskiego.

Przewodniczący Zgromadzenia poddał pod głosowanie wnioski o udzielenie absolutorium Zarządowi PZHiPBM i Komisji Rewizyjnej za rok 2011. Głosowanie przebiegało w trybie tajnym. „Za” głosowało 25 członków, „przeciw” 21 członków „wstrzymał” się 1 członek. Walne Zgromadzenie PZHiPBM, zakończył Prezes, który podziękował za absolutorium i krytyczną dyskusję, która jego zdaniem dużo wnosi, dobrze że nie dzieli. Zapewnił, że te sugestie i krytyczne słowa na pewno będą brane pod uwagę, żeby zmieniać, doskonalić i poprawiać. Poprosił obecnych Członków PZHiPBM, aby sprawy bieżące do rozwiązywania przekazywali zootechnikom-selekcjonerom.

Z OSTATNIEGO POSIEDZENIA ZARZĄDU

ZMIANY PERSONALNE W NASZEJ ORGANIZACJI

22 maja br Zarząd PZHiPBM podjął uchwałę o odwołaniu mgr inż. Grzegorza Grodzkiego z funkcji dyrektora biura. Rozpoczęto nabór kandydatów na to stanowisko. Z funkcji Prezesa Biura Handlowego PZHiPBM zrezygnowała dr Barbara Binerowska. W-ce prezes Dariusz Matkowski i członek Zarządu Lech Stasiak zrezygnowali z wynagrodzenia przyznanego za uczestnictwo w posiedzeniach Zarządu.

Od redakcji:

Już od dawna biuletyn miał być platformą współpracy, polegającej między innymi na informowaniu Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego o bieżących pracach oraz strategii działań Zarządu.

Na następnej stronie zamieściłem istotną informację Członka Zarządu Lecha Stasiaka dotyczącą ostatniego posiedzenia Zarządu.

Szanowni Koledzy !!!

Uważam, że w wydawanym biuletynie hodowcy powinni być poinformowani o istotnych zmianach, które podjął Zarząd.

Po przeanalizowaniu dokumentów księgowych, faktur kosztowych i działalności Biura Związku, Zarząd w głosowaniu jawnym odwołał Dyrektora Biura – p. Grzegorza Grodzkiego w trybie natychmiastowym bez świadczenia pracy.

W głosowaniu brało udział 6 członków Zarządu.

Struktura głosowania:

- | | |
|----------------------|---------------------|
| - Bogdan Konopka | - przeciw odwołaniu |
| - Roman Jasiakiewicz | - wstrzymał się |
| - Dariusz Matkowski | - za odwołaniem |
| - Lech Stasiak | - za odwołaniem |
| - Jacek Klimza | - za odwołaniem |
| - Józef Gołębiewski | - za odwołaniem |
| - Marcin Krzewiński | - za odwołaniem |

Po głosowaniu Roman Jasiakiewicz zrezygnował z pełnienia funkcji członka Zarządu

Reasumując Dyrektor Biura został odwołany za:

- przekroczenie dyscypliny budżetowej Związku,
- brak ścisłej współpracy z Zarządem,
- złą politykę personalno – ekonomiczną z podległymi pracownikami.

Zarząd ogłosił konkurs na wybór dyrektora biura i do miesiąca lipca br. powinien być powołany.

Niezwłocznie Zarząd zajmie się:

- strukturą zatrudnienia i wynagrodzenia pracowników Związku
- analizą faktur kosztowych
- podjęcie decyzję odnośnie Biura Handlowego. Prosimy hodowców o indywidualne opinie kierowane na adres Biura, czy jego działalność jest w ogóle potrzebna.
- Zarząd podjęcie dyskusję i wypracuje metody co do ścisłej współpracy z hodowcami, którzy tworzą ten związek.

Zastrzegam sobie prawo autoryzacji tych wypowiedzi.

Z poważaniem Lech Stasiak

Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego
ogłasza konkurs na stanowisko:
DYREKTOR BIURA

Miejsce pracy: Warszawa

Obowiązki:

- Zarządzanie płynnością finansową związku, tworzenie, weryfikacja i kontrola realizacji budżetów i prognoz finansowych
- Zarządzanie i rozwój pracowników
- Tworzenie strategii rozwoju firmy
- Zarządzanie i nadzór nad bieżącym funkcjonowaniem związku i realizowanymi projektami
- Tworzenie procedur i standardów mających na celu optymalizację działań firmy
- Ścisła współpraca z Zarządem
- Współpraca z branżowymi instytucjami, ośrodkami naukowymi i innymi organizacjami
- Reprezentowanie firmy na zewnątrz i dbanie o jej dobry wizerunek

Wymagania:

- Wykształcenie wyższe w zakresie zarządzania, ekonomii, finansów lub pokrewne
- Dodatkowym atutem będzie wykształcenie zootechniczne, weterynaryjne lub pokrewne
- Co najmniej 5-letnie, poparte sukcesami, doświadczenie w zarządzaniu przedsiębiorstwem lub organizacją pozarządową związanymi z chowem lub hodowlą zwierząt
- Znajomość ustawy o finansach publicznych i doświadczenie w jej stosowaniu
- Wiedza z zakresu finansów i praktyczne doświadczenie w obszarze tworzenia i zarządzania budżetem firmy
- Umiejętności interpersonalne i społeczne
- Umiejętność budowania i zarządzania rozwojem zespołu, wytyczania zadań, organizowania pracy, motywowania i kontrolowania pracowników
- Umiejętność rozwiązywania konfliktów i talent dyplomatyczny
- Umiejętność szybkiego podejmowania decyzji
- Umiejętność analitycznego myślenia i oceny złożonych sytuacji biznesowych i finansowych
- Dobra znajomość angielskiego w mowie i piśmie
- Gotowość do wyjazdów służbowych krajowych i zagranicznych
- Prawo jazdy kat. B

CV wraz ze zdjęciem oraz list motywacyjny prosimy przesłać na adres:

bydlo@bydlo.com.pl

Termin nadsyłania ofert upływa dnia **17 czerwca 2012r.**

Pragniemy poinformować, że skontaktujemy się z wybranymi kandydatami.

2. BYLIŚMY UCZESTNIKAMI XX SZKOŁY ZIMOWEJ

Tematem tegorocznej Szkoły były „Perspektywy produkcji mleka i wołowiny w Polsce i na świecie”. Przez pięć dni w 12 blokach tematycznych były poruszane zagadnienia m.in. z zakresu genetyki, produkcji mleka, wołowiny, żywienia bydła dobrostanu i ekonomiki produkcji mleka i wołowiny. Uczestnikami Szkoły byli reprezentanci 10 uczelni rolniczych w Polsce. Jak również przedstawiciele Instytutu Akademii Nauk z Jabłonnej i Instytutu Genetyki w Jastrzębcu oraz Instytutu Zootechniki w Balicach, przedstawiciele ODR-ów, administracji rządowej i samorządowej oraz Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka i wielu innych. Twórcą i głównym Organizatorem Szkoły Zimowej jest prof. dr hab. Jan Szarek z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie. W programie szkoły zimowej nie mogło zabraknąć wystąpienia naszego Prezesa, którego referat pt. „Uwarunkowania i perspektywy rozwoju hodowli bydła mięsnego” został wysłuchany z dużą uwagą i zainteresowaniem.

3. CO TAM PANIE W WOŁOWINIE?

ZA BYKA PŁACĄ CORAZ MNIEJ

Autor: farmer.pl, ak

W skupach odnotowuje się znaczne spadki ceny bydła, szczególnie byków. Od przyszłego tygodnia możliwe są kolejne obniżki.

- Sytuacja jest bardzo zła, ceny zmieniają się z godziny na godzinę - powiedział w rozmowie z portalem farmer.pl kierownik skupu Zakładów Mięsnych Chobot, Jarosław Wieczorek. Obecnie maksymalna cena za byka w klasie R w ZM CHobot nie przekracza 12,60 i 12,40 w klasie O. Jak zapowiada Jarosław Wieczorek w przyszłym tygodniu zakład planuje obniżkę do 12,00 w klasie R i 11,80 w klasie O. Spadki cen skupu byków odnotowano również w innych skupach, z którymi kontaktuje się redakcja. Ceny maksymalne, które deklarują za wagę żywą w przypadku byka to 6,80 - 7,30 zł/kg. - Towar jest słaby jakościowo, ostatnio z transportu 40 byków wybrałem zaledwie 10, muszę sprowadzać byki z północy kraju - powiedział Jarosław Wieczorek. - Hodowcy wstrzymują się ze sprzedażą, bo ciężko im przyzwyczaić się do tak niskich cen. Obecnie ceny kształtują się na poziomie 7,00 - 7,50 zł/kg, może w niektórych miejscach dochodzą maksymalnie do 8 zł/kg, ale jeszcze niedawno płacono nawet 9 zł/kg - dodał. Jedną z przyczyn spadków cen może być podniesienie przez Turcję cła, przez co eksport stał się mniej

opłacalny. Na sytuację wpłynęło również Rozporządzenie Komisji Europejskiej Nr 342/2012 zmniejszające o ponad 1/3 dopłaty do eksportu wołowiny na rynki trzecie. W przypadku jałówek i krów ceny skupu są bardziej stabilne, jeśli odnotowano obniżki, to niewielkie. W skupach, z którymi kontaktuje się redakcja, maksymalnie płacono za jałowki 6,20 zł/kg, a za krowy 5,60 zł/kg.

WOŁOWINA PODRÓŻEJE

Wszystko wskazuje na to, że ceny wołowiny w naszym kraju pójdą w górę, żeby zadowolić wysublimowany smak polskich klientów - czytamy w „Pulsie Biznesu”. Obecnie wołowina w Polsce jest niemal 20 proc. tańsza niż wynosi średnia unijna. Polacy są w europejskim ogonie smakoszy krowiego mięsa.

SPADA PRODUKCJA BYDŁA W UE

źródło: FAMMU/FAPA

Według Komisji Europejskiej w okresie I-XI 2011 roku produkcja bydła wyrażona w sztukach w krajach Wspólnoty (UE-27) zmniejszyła się o 0,3 proc. w stosunku do analogicznego okresu 2010 roku (produkcja w tonach spadła o 0,2 proc.) - podaje FAMMU/FAPA na podst.: Komisji Europejskiej.

Produkcja w „starych” krajach UE obniżyła się o 0,2 proc., natomiast w UE-10 (kraje przyjęte do Unii w 2004 roku) zmniejszyła się o 2 proc. W krajach UE-2 (Bułgaria i Rumunia przyjęte do UE w 2007 roku) produkcja tych zwierząt spadła o 0,9 proc. W omawianym okresie więcej bydła wyprodukowali m.in. Bułgarzy (+9,1 proc.), Brytyjczycy (+5,3 proc.), Belgowie (+3,6 proc.), Duńczycy (+3,5 proc.), Portugalczycy (+2,9 proc.), Francuzi (+2,8 proc.), Finowie (+2,4 proc.), oraz Grecy (+1,9 proc.) Największą dynamikę spadku produkcji zanotowano na Malcie (-25,8 proc.), na Słowacji (-15,5 proc.), w Estonii (-14,9 proc.), w Luksemburgu (- 7,3 proc.), w Austrii (-6,0 proc.), we Włoszech (-5,7 proc.), na Węgrzech (-4,5 proc.), na Litwie (-4,2 proc.), w Irlandii (-3,8 proc.), na Cyprze (-3,1 proc.), w Rumunii (-2,6 proc.), w Czechach (-2,2 proc.) oraz na Łotwie i w Niemczech (po 2,0 proc.)

SZKOLENIA ROLNIKÓW Z HODOWLI BYDŁA MIĘSNEGO W LUBELSKIM

Źródło: PAP

Bezpłatne szkolenia dla rolników w zakresie hodowli bydła mięsnego rozpoczęły się na Lubelszczyźnie. Celem programu jest zachęcenie rolników do zwiększenia hodowli bydła mięsnego, zwłaszcza tych, którzy zrezygnowali z produkcji mleka. Według oceny naukowców z Uniwersytetu Przyrodniczego, którzy opracowali program „Lubelska Wołowina”, na Lubelszczyźnie są duże możliwości rozwoju hodowli bydła mięsnego. Program „Lubelska Wołowina” ma trwać do 2020 r. Oprócz szkoleń rolników przewiduje on m.in. monitoring gospodarstw, które będą

go realizowały, ułatwianie dostępu do nasienia buhajów ras mięsnych, opracowanie - wspólnie z zakładami mięsnymi - zasad kontraktacji i odbioru zwierząt.

SZKOLENIE W ZAKRESIE OWUIH BUHAJÓW W SIERADOWICACH

W dniach 17-18.05.2012r odbyło się szkolenie w zakresie OWUIH buhajów. Wykładowcami i prowadzącymi szkolenie byli nasi koledzy z długim selekcyjnym stażem - Stachyra Marian i Góral Zbigniew.

Miejszem szkolenia było stado Prezesa Bogdana Konopki w Sieradowicach. Do oceny wybrano ze stada 8 buhajów rasy Limousine w wieku 13-15 miesięcy. Zwierzęta były w bardzo dobrej kondycji co nie ułatwiało zadania selekcjonerom. Pierwszy dzień szkolenia miał na celu wypracowanie zasad oceny wszystkich 19 cech pokroju zwierząt. Ocenione przez prowadzących 4 buhaje, poddano wspólnej dyskusji nad ocenami poszczególnych cech budowy. Drugi dzień szkolenia miał na celu dalsze doskonalenie oceny zwierząt. Wybrano inną stawkę 4 buhajów. Dwa z nich podlegały wspólnej ocenie. Pozostałe zwierzęta uczestnicy szkolenia oceniali samodzielnie. Prowadzący szkolenie porównali swoje oceny



Fot: Marek Parzych - szkolenia w Sieradowicach Maj 2012

z ocenami szkolących się. Ogólnie, wszyscy dość optymistycznie stawiali oceny za poszczególne cechy pokroju. Z reguły jeżeli ktoś ocenił dobrze buhaja starszego, to gorzej młodego i odwrotnie. Na pewno dalsze szkolenie w tym zakresie pozwoli na lepsze ujednolicenie ocen. W imieniu wszystkich selekcjonerów serdecznie dziękujemy naszemu Prezesowi Bogdanowi Konopce za niebywałą gościnność, Jego żonie za przygotowanie wspaniałego bigosu, kanapek i pysznego ciasta, a Zenkowi i Marianowi za perfekcyjne podejście do wyznaczonego zadania.

Po odejściu na emeryturę naszego Kolegi Zenka Jaruzela Jego miejsce zajął Daniel Brzóska, absolwent Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy, który również uczestniczył w swoim pierwszym szkoleniu. Jego dotychczasowe doświadczenie w bydle mięsnym jest niewielkie. Mamy nadzieję, że staże w Szwajcarii i Niemczech oraz dobra znajomość języka niemieckiego będą miały wpływ na dobrą pracę selekcjonera o czym już teraz może świadczy pozytywny wynik szkolenie w zakresie OWUiH buhajów. Nasz nowy kolega może liczyć na wsparcie i życzliwość bardziej doświadczonych selekcjonerek i selekcjonerów. Życzymy samych selekcyjnych sukcesów.

ZNACIE, ZNACIE - TO POSŁUCHAJCIE !

Od 2013 r. zaczną obowiązywać nowe przepisy - unijne rozporządzenie z września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas uśmiercania, jednak zgodnie z nim nadal nie będzie wymagane ogłuszanie zwierząt przed ubojem rytualnym - pod warunkiem, że ubój będzie prowadzony w rzeźni. Żydzi i muzułmanie stosują rytualny ubój, aby spożywane mięso było zgodne ze wskazaniami ich wyznań.

Powiatowi lekarze weterynarii oraz ośrodki doradztwa rolniczego przypominają rolnikom, że leczeniu zwierząt gospodarskich musi towarzyszyć stosowna dokumentacja. Jej brak może skutkować nawet utratą należnych rolnikom dopłat bezpośrednich.

Apel w tej sprawie wystosował do rolników Główny Lekarz Weterynarii. Jego informacja przekazywana jest właścicielom gospodarstw rolnych w powiatowych ośrodkach weterynaryjnych oraz instytucjach odwiedzanych przez rolników i hodowców zwierząt gospodarskich.

**Szanowni Rolnicy,
Hodowcy zwierząt gospodarskich**

Zdrowa, bezpieczna i dobra polska żywność jest naszym skarbem narodowym. Stały wzrost popytu na polskie mięso, mleko i jaja oraz produkty przetworzone jest źródłem dochodu dla wielu polskich rodzin.

Mając na względzie bezpieczeństwo produkowanej w Polsce żywności, zwracam się do Państwa z apelem i przypomnieniem o obowiązku posiadania w gospodarstwie dokumentacji potwierdzającej leczenie zwierząt.

Proszę pamiętać, że każdorazowe zastosowanie przez lekarza weterynarii produktów leczniczych powinno zakończyć się wystawieniem dokumentu potwierdzającego ten fakt.

Nieudokumentowane leczenie zwierząt gospodarskich może skutkować utratą części lub całości dopłat bezpośrednich.

Dokument potwierdzający leczenie zwierząt w gospodarstwie powinien być przechowywany przez okres pięciu lat. Na dokumencie tym powinien znajdować się podpis rolnika oraz podpis i pieczętka lekarza weterynarii.

Szanowni Państwo!
Żądajcie od lekarzy weterynarii leczących
Wasze zwierzęta wystawiania takiego dokumentu.
Jest to Państwa niezbywalne prawo i obowiązek lekarzy
weterynarii leczących zwierzęta gospodarskie.

Główny Lekarz Weterynarii

Janusz Związek

4. Z PRZYMRUŻENIEM OKA

On: słyszałaś, że jest pomysł promocji polskiej żywności

Ona: o tych pomysłach to ja ciągle słyszę tylko robić nie ma komu

On: targi i pikniki będą i ty ze swoim produktem tam pojechać będziesz mogła, a może jaką usługę gastronomiczną pokażesz.

Ona: za darmo to każdy by z mojej usługi korzystał a ja wiem, że jak zapłaci to i dłużej pamiętać będzie

On: racja, to my garmazerkę na EURO 2012 otworzymy i ofertę zrealizować będziemy

CZY WPĘDZANIE I WYPĘDZANIE JEST NADAL AKTUALNE?

Jak donosi "Daily Telegraph", coraz więcej młodych Włochów decyduje się na wykonywanie zawodu pasterza.

Mimo że praca do lekkich nie należy, trzeba przepracować większą liczbę godzin, to jeszcze pensja jest marna. Co przekonuje młodych ludzi do wykonywania tego zawodu? Świeże powietrze i tyle sera pecorino, ile dusza zapagnie.

Wraz ze wzrostem bezrobocia we Włoszech, rośnie zainteresowanie zapomnianymi już zawodami. Do tej pory wypasanie owiec było zajęciem wykonywanym przez starszych mężczyzn. Jednak w ostatnim czasie zawód pasterza chce wykonywać aż 3 tys. młodych Włochów. Wszystko przez zastój ekonomiczny, przez który młodzi, wykształceni ludzie nie mogą znaleźć pracy w zawodzie lekarza, prawnika ani inżyniera.

Tak jak Davide Bortoluzzi, 25-letni inżynier, który postawił na wypasanie owiec, bo nie mógł znaleźć pracy w zawodzie. Obecnie pracuje w Dolomitach, gdzie opiekuje się stadem liczącym 400 owiec. "Jestem zadowolony z decyzji jaką podjąłem. Początki nie były łatwe. Zaczynałem od towarzyszenia innym doświadczonym pasterzom, przyglądając się ich pracy. Z dnia na dzień wiedziałem coraz więcej, często pracowałem w strugach deszczu, a innym razem w palącym słońcu. Wysiłek się jednak opłacił. Teraz sam wypasam owce." – tłumaczy Bortoluzzi.

Jak podaje Narodowa Konfederacja Rolników, napływ chętnych do pracy w zawodzie pasterza w wieku do 35. roku życia, pomoże odmłodzić sektor włoskiego rolnictwa. Efekty już widać. W 80 proc. przypadków, młodzi pasterze wprowadzają zaawansowane techniki hodowlane, przez co poprawia się jakość mięsa, wełny i sera.

WYSOKIE CENY ZIEMI

www.sadownictwo.com.pl/

Średnia cena gruntów rolnych, które sprzedała Agencja Nieruchomości Rolnych w III kwartale ubiegłego roku wyniosła 17114zł za hektar. W porównaniu

z analogicznym okresem 2010 roku cena zwiększyła się o około 14 procent. Od początku 2011 roku do końca trzeciego kwartału średnia cena hektara ziemi wzrosła o prawie 2000zł. Za rekordową cenę 8mln zł Agencja Nieruchomości Rolnych sprzedała 150ha działkę w województwie mazowieckim. W tym przypadku cena hektara wyniosła ponad 53000zł.

Najwyższe ceny ziemi Agencja Nieruchomości Rolnych zanotowała w województwie kujawsko-pomorskim 25400zł/ha, śląskim 24300zł/ha i opolskim 22900zł/ha. W województwach mazowieckim i wielkopolskim ceny te kształtowały się na podobnym poziomie i wynosiły odpowiednio 21869zł/ha oraz 21841zł/ha. Kolejne miejsca w rankingu cen ziemi zajęły – pomorskie 20708zł/ha, świętokrzyskie 18838zł/ha, dolnośląskie 18365zł/ha, małopolskie 17315zł/ha, łódzkie 16406zł/ha, zachodniopomorskie 15007zł/ha, warmińsko-mazurskie 14380zł/ha i podlaskie 14164zł/ha.

Najtaniej ziemię z Agencji było można nabyć w województwach: lubuskim 11908zł/ha, podkarpackim 11398zł/ha i lubelskim 11016zł/ha.



bydło

ogólnopolskie czasopismo specjalistyczne
ukazuje się od 5 lat

- u nas najwięcej o bydle mięsnym
- wszechstronna tematyka
- co miesiąc ponad 25 fachowych artykułów

  Wojewódzki Ośrodek Weterinarii w Warszawie

www.bydlo.net.pl

5. PRZYPOMNIEĆ WARTO

Rada Hodowlana Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego jest organem opiniotwórczo-doradczym odpowiedzialnym za merytoryczną działalność Biura Związku w zakresie hodowli i chowu bydła mięsnego. Działa bezpośrednio przy Prezesie Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego. Jednak poza doradztwem tej właśnie osobie jeśli zachodzi taka konieczność - wtedy z własnej inicjatywy wyraża własne poglądy i wysyła wnioski do Zarządu Związku. Sama Rada składa się z czterech przewodniczących i 8 członków wybranych przez Walne Zgromadzenie Członków Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego. Każdy z nich obejmuje urząd przez okres czterech lat. W Radzie Hodowlanej zasiadają osoby ściśle związane z hodowlą bydła ras mięsnych są to m.in. przedstawiciele nauki a także osoby czynnie zajmujące się hodowlą i chowem bydła mięsnego. Z praktycznych rzeczy - poza wcześniej wspomnianym doradztwem, Rada Hodowlana Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego zajmuje się oceną stanu hodowli bydła ras mięsnych w Polsce. Konsultuje wszelkiego rodzaju wnioski, akty prawne i wszelkiego rodzaju projekty powiązane z bydła ras mięsnych, promocją, skupem, ochroną środowiska itp. Stara się również popularyzować chów i hodowlę bydła ras mięsnych na terenie całego kraju - szczególnie wśród rolników - to właśnie od nich zależy czy chów i hodowla bydła ras mięsnych będzie się rozwijać.

Rada Hodowlana Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego wybiera ze swojego grona przewodniczącego i zastępców oraz uchwała regulamin działania.

Do zadań Rady Hodowlanej Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego należy

- ocena realizacji zadań w zakresie chowu i hodowli bydła ras mięsnych
- opiniowanie projektów aktów prawnych w zakresie hodowli bydła ras mięsnych wydanych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
- przedstawianie wniosków i opinii w sprawach hodowli i chowu bydła ras mięsnych
- opiniowanie planów rozwoju i strategii w zakresie hodowli bydła ras mięsnych.

6. JAK SMAŻYĆ STEKI?

Onaprawdę dobry stek w Polsce nie jest łatwo. Nie dlatego, że niewiele osób umie je przyrządzać, ale dlatego, że dobra wołowina na steki jest u nas rzadkością.

Poziom wysmażenia można sprawdzać, porównując napięcie mięśnia kciuka w określonych pozycjach i naprężenie mięsa.

SPOSÓB „NA KCIUKA”



stek krwisty



stek średniowysmażony



stek wysmażony



<http://kucharz.wieszjak.pl/smazenie/232114,Jak-smazyc-steki.html>

Mięso

Większość hodowanych w Polsce krów to tzw. krowy mleczne – ich mięso choć bardzo dobre, ma inną strukturę i smak w porównaniu z tzw. krowami mięsnymi, czyli hodowanymi właśnie z myślą m.in. o stekach. Prym w tego rodzaju hodowlach wiedzie np. Argentyna i Stany Zjednoczone. Ale już w wielu zachodnich krajach Europy dostaniemy wymienite mięso na steki.

Nie znaczy to jednak, że ta potrawa przyrządzona z polskiej wołowiny będzie niesmaczna – można ją zrobić, ale mięso nie jest jednak tak sprężyste i miękkie. Więc ci, którzy dopiero próbują swojej przygody ze stekiem nie powinni się zniechęcać, jeśli ich pierwszy stek będzie ciut twardawy. Winne może być po prostu mięso!

Specjalną wołowinę na steki można w Polsce kupić, również za pośrednictwem sklepów internetowych (mięso jest odpowiednio chronione i konserwowane) – jednak, bądźmy szczerzy, kosztuje ono kilkakrotnie więcej niż popularna wołowina.

Jak kupować?

W polskich warunkach zatem na steki najlepiej nada się połędwica wołowa. Również nie należy do najtańszych, ale czasami warto zainwestować.

Mięso, jeśli po usmażeniu ma być miękkie, powinno dobrze skruszeć (delikatne staje się po ok. 4 tygodniach), dlatego wybieramy w tym wypadku ciemniejsze, ale nie przesuszone kawałki. Mięso wołowe na steki powinno być prawie brązowe. Najczęściej w sklepie można kupić mięso mające ok. 1 tygodnia – z perspektywy steków - nienajlepsze. Dobrze jest więc przetrzymać je w zamrażalce przez 4 tygodnie – wówczas będzie lepsze.

Przygotowanie

Przygotowane mięso pokrójmy na 2-3 centymetrowe plastry. Przed włożeniem na patelnię powinny być one zimne, wyjęte prosto z lodówki (ale nie zamrożone).

Mięsa na steki nie ma potrzeby solić ani pieprzyć przed smażeniem. Wystarczy posmarować z obydwu stron oliwą i wrzucić na bardzo dobrze rozgrzaną patelnię grillową (możesz wylać na nią wcześniej trochę oliwy). Co ważne – stek nie uda się na normalnej patelni. I teraz kluczowy moment – kiedy przewrócić mięso na drugą stronę i ile je smażyć, żeby otrzymać określony stek?

Smażenie

Znawcom wystarczy przygniecenie kawałka mięsa widelcem – w zależności od tego, jak jest sprężyste, rozpoznają stopień usmażenia.

Dla mniej wprawnych osób dobrą metodą będzie mierzenie temperatury specjalnym termometrem do mięsa (do kupienia w hipermarketach) – 54 st. C to stek krwisty, 71 st. C - średniokrwisty, zaś 82 st.C – usmażony.

Jest jeszcze sposób - „na kciuka” – polega on na porównywaniu sprężystości steku ze sprężystością różnie napiętego mięśnia kciuka za pomocą palców.

Ponieważ pod wpływem smażenia, stek staje się z wierzchu coraz bardziej sprężysty („napina się”), ktoś wymyślił, że wnętrze naszej dłoni może stanowić swoistą kulinarną ściągę.

Stek krwisty jest w dotyku mniej więcej taki, jak mięsień kciuka dotykany w podstawie przez palec wskazujący. Średniokrwisty stek odpowiada naprężeniu mięśnia kciuka w jego środkowej części po dotknięciu przez palec środkowy. Stek usmażony jest taki jak mięsień kciuka dotykany przez palec serdeczny (bardzo napięty, najbardziej twardy).

Ważne:

Stek jednak nie może być nigdy w pełni ścięty – zawsze powinny wypływać z niego soki. Jeśli jest inaczej – tego co masz na patelni nie można nazwać stekiem. Przekładamy mięso na drugą stronę i posilkując się wyżej wymienionymi metodami, czekamy, aż się usmaży.

FLAMBIROWANIE

Czynność ta nie jest konieczna, ale przydatna. Polega na polaniu steków alkoholem i podpaleniu go. Najlepiej do tego celu użyć 100 ml cointreau (przy 2 stekach), ale może być też np. brandy. Podpalamy – ale uwaga: nie wolno robić tego pod okapem! Okień strzela dookoła na kilkadziesiąt centymetrów, więc miejmy to na uwadze. I nie bójmy się go – wypali się, gdy alkohol wyparuje. Czyli szybko. Długowłose dziewczyny – lepiej zwiążcie włosy przed robieniem steków, jeśli nie chcecie ich stracić.

Gdy alkohol się wypali – należy przełożyć steki do naczynia żaroodpornego, przykryć folią i przełożyć do piekarnika włączonego na funkcję utrzymywania ciepła (lub 50 stopni Celsjusza). Wówczas soki z powrotem wnikną do mięsa, a ty będziesz mieć czas na przygotowanie sosu.

SOS

Sos spod steków najłatwiej zrobić dodając do tego, co zostało na patelni łyżkę masła i gałązkę rozmarynu. W wersji bardziej złożonej można np. zrobić sos pieprzowy – oprócz masła dodać jeszcze 2 łyżeczki marynowanego, zielonego pieprzu i szklankę śmietany UHT 18% (żeby się nie ścięła). Wystarczy pomieszać, poczekać aż zgęstnieje, dodać trochę soli i gotowe.

Teraz czas na wyjęcie steków z piekarnika, polanie sosem i podawanie. Jeśli sos był robiony w wariantcie z samym masłem, przed podaniem steku posól go grubą solą i grubo mielonym pieprzem. I przed polaniem zdejmij z patelni rozmaryn.

7. WOŁOWE CENY

Ceny netto (bez VAT) skupu bydła rzeźnego wg mpc w Polsce i makroregionach ¹

Makroregiony ²	Cena skupu wg mpc (zł/tonę) ³				
	2012-04-29	2012-05-06	2012-05-13	2012-05-20	
Polska					
Bydło ogółem	12573	12507	12271	12208	-0,5
Buhajki	13368	13226	13037	12744	-2,3
Buhaje	13339	13330	13019	12679	-2,6
Wolce	-	-	-	-	-
Krowy	11243	11126	11123	11175	0,5
Jałówki	12251	12556	12116	12118	0,0
Centralny					
Bydło ogółem	12689	12664	12415	12227	-1,5
Buhajki	13378	13249	13065	12664	-3,1
Buhaje	13374	13387	13048	12647	-3,1
Wolce	-	-	-	-	-
Krowy	11378	11056	11132	11158	0,2
Jałówki	12307	12916	12231	12226	0,0
Południowy					
Bydło ogółem	12589	12513	12328	12361	0,3
Buhajki	13394	13245	13053	12868	-1,4
Buhaje	13269	13276	13039	12817	-1,7
Wolce	-	-	-	-	-
Krowy	11306	11345	11306	11440	1,2
Jałówki	12289	12270	12199	12192	-0,1
Północny					
Bydło ogółem	12094	11820	11640	11719	0,7
Buhajki	13240	13014	12829	12655	-1,4
Buhaje	13486	13049	12775	12406	-2,9
Wolce	-	-	-	-	-
Krowy	10776	10697	10718	10650	-0,6
Jałówki	11825	11576	11622	11509	-1,0

¹ Źródło: MRiRW, Departament Rynków Rolnych, 00-930 Warszawa, ul. Wspólna 30; Biuletyny „Rynek Wołowiny i Cielęciny”

² Region Północny = woj. podlaskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie, zachodnio-pomorskie Region Centralny = woj. kujawsko-pomorskie, mazowieckie, łódzkie, wielkopolskie, lubuskie, Region Południowy = woj. lubelskie, małopolskie, podkarpackie, świętokrzyskie, dolnośląskie, opolskie, śląskie

³ Cena netto zapłacona dostawcom bydła za dostarczony do rzeźni pełnowartościowy żywiec wołowy na bazie franco zakład (czyli wraz z kosztami za transport) oraz wszelkimi dodatkowymi płatnościami (premie, nagrody itp.)

**Ceny netto (bez VAT) skupu bydła rzeźnego wg wagi żywej
w Polsce i makroregionach ¹**

Makroregiony ²	Cena skupu wg wagi żywej (zł/kg) ³				
	2012-04-29	2012-05-06	2012-05-13	2012-05-20	
Polska					
Bydło ogółem	6,37	6,34	6,22	6,19	-0,5
Buhajki	7,21	7,13	7,03	6,87	-2,3
Buhaje	7,14	7,13	6,97	6,78	-2,6
Wolce	-	-	-	-	-
Krowy	5,23	5,17	5,17	5,20	0,5
Jałówki	6,32	6,48	6,25	6,25	0,0
Centralny					
Bydło ogółem	6,43	6,42	6,29	6,20	-1,5
Buhajki	7,21	7,14	7,04	6,83	-3,1
Buhaje	7,16	7,16	6,98	6,77	-3,1
Wolce	-	-	-	-	-
Krowy	5,29	5,14	5,18	5,19	0,2
Jałówki	6,35	6,66	6,31	6,31	0,0
Południowy					
Bydło ogółem	6,38	6,34	6,25	6,27	0,3
Buhajki	7,22	7,14	7,04	6,94	-1,4
Buhaje	7,10	7,10	6,98	6,86	-1,7
Wolce	-	-	-	-	-
Krowy	5,26	5,28	5,26	5,32	1,2
Jałówki	6,34	6,33	6,29	6,29	-0,1
Północny					
Bydło ogółem	6,13	5,99	5,90	5,94	0,7
Buhajki	7,14	7,01	6,91	6,82	-1,4
Buhaje	7,22	6,98	6,83	6,64	-2,9
Wolce	-	-	-	-	-
Krowy	5,01	4,97	4,98	4,95	-0,6
Jałówki	6,10	5,97	6,00	5,94	-1,0

¹ Źródło: MRiRW, Departament Rynków Rolnych, 00-930 Warszawa, ul. Wspólna 30; Biuletyny „Rynek Wołowiny i Cielęciny”

² Region Północny = woj. podlaskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie, zachodnio-pomorskie Region Centralny = woj. kujawsko-pomorskie, mazowieckie, łódzkie, wielkopolskie, lubuskie, Region Południowy = woj. lubelskie, małopolskie, podkarpackie, świętokrzyskie, dolnośląskie, opolskie, śląskie

³ Cenę za wagę żywą wyliczono stosując średnie wskaźniki wydajności rzeźnej uzyskane w Polsce w 2005 r.: bydło ogółem = 0,521; buhajki = 0,550; buhaje = 0,520; wolce = 0,540; krowy = 0,478; jałówki = 0,530

Średnie krajowe ceny rzeźnego bydła na targowiskach w Polsce ¹

Kategoria	Cena sprzedaży (zł/kg)				
	2012-04-29	2012-05-06	2012-05-13	2012-05-20	
cielęta 60-100 kg					
Cena minimalna	9,00	9,00	9,00	9,00	0,0
Cena maksymalna	15,50	15,00	15,50	15,33	-1,1
Cena średnia	11,80	11,47	11,41	11,55	1,2
Szacunkowa podaż	172	169	233	416	78,5
Szacunkowa sprzedaż	127	130	178	303	70,2
młode bydło opasowe					
Cena minimalna	4,80	4,80	4,90	4,90	0,0
Cena maksymalna	7,80	7,50	7,60	7,30	-3,9
Cena średnia	6,68	6,30	6,86	6,50	-5,2
Szacunkowa podaż	48	26	47	61	29,8
Szacunkowa sprzedaż	37	19	33	43	30,3
krowy wybrakowane					
Cena minimalna	3,60	3,60	3,60	3,60	0,0
Cena maksymalna	5,00	5,00	5,00	5,00	0,0
Cena średnia	4,53	4,50	4,47	4,28	-4,3
Szacunkowa podaż	258	208	313	360	15,0
Szacunkowa sprzedaż	196	166	241	261	8,3

¹ Źródło: MRiRW, Departament Rynków Rolnych, 00-930 Warszawa, ul. Wspólna 30; Biuletyny „Rynek Wołowiny i Cielęciny

10. OGŁOSZENIA O SPRZEDAŻY ZWIERZĄT HODOWLANYCH

Dodatkowe informacje o zamieszczonych zwierzętach
na stronie www.bydlo.com.pl - ogłoszenia

Zachodniopomorskie

Limousine

finanse@suknieagnes.pl

Tel.: 601-727-053

Jałówki niecielne: 40 szt.

Jałówki cielne: 30 szt.

Wielkopolskie

Charolaise

abudner@op.pl

Tel.: 606623087

Buhaje: 2 szt.

Buhaje w wieku 15 miesięcy.

Zachodniopomorskie

Limousine

gospodarstwolimousine@gmail.com

Tel.: 668390615

8 byczków odsadków

Wielkopolskie

Limousine

Tel.: 781374034

Krowy: 8 szt.

Podlaskie

Limousine

Tel.: 875683155

Buhaje: 7 szt.

Zachodniopomorskie

Welsh Black

Tel.: 399277241

Jałówki niecielne: 2 szt.

Buhaje: 3 szt.

Wielkopolskie

Limousine

Tel.: 781374034

Jałówki odsadki: 2 szt.

Krowy: 8 szt.

Kujawsko-pomorskie

Limousine

Tel.: 697588389

Jałówki odsadki: 7 szt.

Jałówki cielne: 7 szt.

Wielkopolskie

Charolaise

Tel.: 502441968

Buhaje: 2 szt.

Pomorskie

Highland

piotr.jarosiewicz@gmail.com

Tel.: 602247299

Jałówki odsadki: 4 szt.

Buhaje: 6 szt.

Lubelskie

Hereford

Tel.: 83 3417158

Jałówki niecielne: 8 szt.

Wielkopolskie

Limousine

Tel.: 781374034

Krowy: 8 szt.

Łódzkie

Charolaise

Tel.: 606142109

Buhaje: 1 szt.

Podlaskie

Limousine
pruszyniak5@wp.pl
Tel.: 509286181
Buhaje: 7 szt.

Wielkopolskie

Limousine
jp.szer@wp.pl
Tel.: +48602402576
4 byczki odsadki

Dolnośląskie

Simental
kamilrott339@wp.pl
Tel.: 722098754
Jałówki odsadki: 4 szt.

Zachodniopomorskie

Charolaise
ppppp216@wp.pl
Tel.: 606214825
Buhaje: 2 szt.

Mazowieckie

Limousine
mariolach22@wp.pl
Tel.: 609727035
Buhaje: 1 szt.

Kujawsko-pomorskie

Limousine
Tel.: 608217163
Buhaje : 5 szt

Kujawsko-pomorskie

Charolaise
Tel.: (52)3882921 kom.660935929
Jałówki odsadki: 5 szt.
Buhaje: 2 szt.

Łódzkie

Charolaise

tomaszgoral@wp.pl

Tel.: 606377034

Jałówki niecielne: 3 szt.

Buhaje: 1 szt.

Wielkopolskie

Limousine

Tel.: 507-321-827

Jałówki odsadki: 12 szt.

Jałówki niecielne: 10 szt.

Jałówki do zacielenia: 5 szt.

Jałówki cielne: 15 szt.

Pomorskie

Limousine

Tel.: 697514825

Jałówki odsadki: 10 szt.

Wielkopolskie

Limousine

Tel.: 683840690

Jałówki odsadki: 12 szt.

Lubuskie

Limousine

Tel.: 501217702

Jałówki odsadki: 22 szt.

Lubuskie

Limousine

Tel.: 607613587

Jałówki odsadki: 45 szt.

Lubuskie

Limousine

Tel.: 881470137

Jałówki odsadki 8 szt

Lubuskie

Limousine

Tel.: 605261553

Jałówki odsadki: 12 szt.

Podlaskie

Limousine

Tel.: 697590526

Buhaje: 2 szt.

Podlaskie

Limousine

prusznia5@wp.pl

Tel.: 509286181

Buhaje: 7 szt.

Warmińsko-mazurskie

Limousine

Tel.: 604246508

Zakres:

Jałówki cielne: 4 szt.

Lubelskie

Hereford

Tel.: 508333178

Jałówki odsadki: 5 szt.

Podlaskie

Limousine

kuleszaw@o2.pl

Tel.: 48602265855

Jałówki do zacielenia: 15 szt.

Mazowieckie

Limousine

Tel.: 507539001

Jałówki cielne: 5 szt.

Buhaje: 5 szt.

Wielkopolskie

Limousine

jp.szer@wp.pl

Tel.: 602402576

Jałówki odsadki: 2 szt. 4 szt buhajki roczne

Wielkopolskie

Highland

hodowca@garzyn.pl

Tel.: 603395047

Jałówki do zacielenia: 2 szt.

Buhaje: 4 szt.

Mazowieckie

Limousine

Tel.: 601588452

Jałówki odsadki: 20 szt.

Jałówki do zacielenia: 10 szt.

Jałówki cielne: 18 szt.

Wielkopolskie

Charolaise

karina.85@tlen.pl

Tel.: 889891435

Buhaje: 2 szt..

Zachodniopomorskie

Angus czerwony

hordi@plusnet.pl

Tel.: 605827900

Jałówki cielne: 25szt.

Zachodniopomorskie

Angus czarny

hordi@plusnet.pl

Tel.: 605827900

Jałówki cielne: 25 szt.

Jałówki do zacielenia: 7 szt.

Podlaskie

Limousine

Tel.: 504-718-343

Buhaje: 1 szt.

Podlaskie

Limousine

z.dlugi2@o2.pl

Tel.: 862174482

Jałówki niecielne: 4 szt.

Jałówki cielne: 2 szt.

Podlaskie

Limousine

Tel.: 500246725

Jałówki zacielone: 15 szt.

Jałówki pow. Roku: 15 szt.

Podlaskie

Limousine

Tel.: 504718343

Jałówki odsadki: 1 szt.

Jałówki cielne: 2 szt.

Krowy: 6 szt.

Buhaje: 1 szt.

Wielkopolskie

Limousine

ferma.golanice@gmail.com

Tel.: 695 934 069

Jałówki do zacielenia: 10 szt.

Jałówki cielne: 5 szt.

Buhaje: 10 szt.

Zachodniopomorskie

Welsh Black

Tel.: 399277241

Jałówki odsadki: 2 szt.

Buhaje: 2 szt.

Wielkopolskie

Limousine

Tel.: 683840690

Jałówki do zacielenia: 15 szt.

Buhaje: 10 szt.

Wielkopolskie

Limousine

Tel.: 607374797

Jałówki cielne: 6 szt.

Buhaje: 2 szt.

Warmińsko-mazurskie

Limousine

grezal1@wp.pl

Tel.: 509730876

Jałówki do zacielenia: 20 szt.

Warmińsko-mazurskie

Limousine

Tel.: 608583518

Jałówki do zacielenia: 9 szt..

Krowy: 93 szt

BIURO ZWIĄZKU

Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego
ul. Rakowiecka 32, 02-532 Warszawa
tel. 22-849-19-10, tel. 609-843-729, fax 22-849-32-32
e-mail: bydlo@bydlo.com.pl

P.O. Dyrektor

Anna Strawa-Harasymowicz
e-mail: anna.strawa@bydlo.com.

Główna księgowa

Agnieszka Bogatko
e-mail: księgowa@bydlo.com.pl

Kierownik Biura

Agata Antonowicz
e-mail: antonowicz@bydlo.com.pl

DZIAŁ KSIĄG

Kierownik Działu ds. Ksiąg i Rejestrów Hodowlanych

Anna Strawa-Harasymowicz
e-mail: anna.strawa@bydlo.com.pl

Specjalista ds. Ksiąg i Rejestrów Hodowlanych

Barbara Dąbek
e-mail: dabek@bydlo.com.pl

DZIAŁ OCENY

Starszy Specjalista ds. Oceny i Selekcji
Arkadiusz Ołtarzewski
e-mail: oltarzewski@bydlo.com.pl

Starszy Specjalista ds. Oceny i Selekcji

Agnieszka Zbrzeźniak
e-mail: zbrzezniak@bydlo.com.pl

Starszy Specjalista ds. Oceny i Selekcji

Wojciech Piasecki
e-mail: w.piasecki@bydlo.com.pl

Starszy Specjalista ds. Oceny i Selekcji

Marek Parzych
e-mail: parzych@bydlo.com.pl

Specjalista ds. Oceny i Selekcji

Irmina Ołtarzewska
e-mail: oltarzewska@bydlo.com.pl

ODDZIAŁ POMORSKI

ul. Dr Judyma 10

71-455 Szczecin

Kierownik Biura Regionalnego

Barbara Binerowska

tel. 661-974-429 e-mail: binerowska@bydlo.com.pl

Selekcjonerzy / Zootechnicy

Barbara Binerowska, tel. 661-974-429

Zbigniew Góral, tel. 661-974-422

Katarzyna Kowalik, tel. 661-974-423

Marcin Walczuk, tel. 661-974-431

Daniel Brzóska zootechnik, tel. 661-974-424

ODDZIAŁ DOLNOŚLĄSKI

Brak siedziby biura

Kierownik Biura Regionalnego

Marcin Radecki

tel. 661-974-420

e-mail: radecki@bydlo.com.pl

Selekcjonerzy / Zootechnicy

Marcin Radecki, tel. 661-974-420

Krzysztof Juśkiewicz, tel. 661-974-427

Waldemar Dunał, tel. 607-974-436

ODDZIAŁ POŁUDNIOWO-WSCHODNI

ul. Tkaczowa 146

36-040 Boguchwała

Kierownik Biura Regionalnego

Marian Stachyra

tel. 661-974-430 e-mail: stachyra@bydlo.com.pl

Selekcjonerzy / Zootechnicy

Marian Stachyra, tel. 661-974-430

Ryszard Witkowski, tel. 661-974-428

ODDZIAŁ WARMIŃSKO- MAZAURSKI

ul. Oczapowskiego 5

10-719 Olsztyn

Kierownik Biura Regionalnego

Ryszard Przekwas

tel. 661-974-421 e-mail: przekwas@bydlo.com.pl

Selekcjonerzy / Zootechnicy

Ryszard Przekwas, tel. 661-974-421

Marek Kowalczyk, tel. 661-974-426

Jerzy Moniuszko, tel. 663-980-920

Jarosław Olszewski, tel. 607-974-458

Piotr Boski, tel. 661-974-433

NOTATKI

NOTATKI