

**UCHWAŁA NR XXVIII/279/18
RADY POWIATU HAJNOWSKIEGO**

z dnia 26 stycznia 2018 r.

w sprawie nadania Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Hajnówce tytułu "Zasłużony dla Powiatu Hajnowskiego".

Na podstawie § 3 uchwały nr XV/104/08 Rady Powiatu Hajnowskiego z dnia 28 sierpnia 2008r. w sprawie ustanowienia tytułu „Zasłużony dla Powiatu Hajnowskiego” uchwała się, co następuje:

§ 1. 1. Nadaje się **Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Hajnówce** tytuł „Zasłużony dla Powiatu Hajnowskiego” za szczególne zasługi położone na rzecz rozwoju i promocji Powiatu Hajnowskiego.

2. Uzasadnienie nadania tytułu stanowi załącznik do uchwały.

§ 2. Wykonanie uchwały powierza się Przewodniczącemu Rady Powiatu oraz Staroście Hajnowskiemu.

§ 3. Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Przewodniczący Rady

Lech Jan Michalak

Załącznik do Uchwały Nr XXVIII/279/18

Rady Powiatu Hajnowskiego

z dnia 26 stycznia 2018 r.

Uzasadnienie

Zgodnie z regulaminem nadania tytułu „Zasłużony dla Powiatu Hajnowskiego” stanowiącym załącznik do uchwały Nr XV/104/08 Rady Powiatu Hajnowskiego z dnia 28 sierpnia 2008r. w sprawie ustanowienia tytułu „Zasłużony dla Powiatu Hajnowskiego” Zarząd Powiatu zgłosił wniosek o nadanie tytułu Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Hajnówce.

Początki działalności przemysłu mleczarskiego na ziemi hajnowskiej sięgają lat 1954-1959, kiedy to utworzono niewielką filię Spółdzielni Mleczarskiej z Bielska Podlaskiego. Jej zadaniem był skup mleka od okolicznych dostawców oraz pozyskiwanie śmietany, którą transportowano do dalszego przerobu, a mleko odtłuszczone zwracano rolnikom.

W roku 1959 rozpoczęto budowę nowego zakładu mleczarskiego z przewidywaną zdolnością przerobową 30 tysięcy litrów mleka dziennie. W 1962 roku zakład rozpoczął swą działalność pod nazwą Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej. Szybko okazało się, że zdolności przerobowe zakładu nie są wystarczające dla stale wzrastającej bazy surowcowej i to stało się motorem dalszego rozwoju Spółdzielni. Stopniową modernizację i rozbudowę rozpoczęto w 1973 roku. Wtedy to wybudowano proszkownię mleka o dobowym przerobie 40 tysięcy litrów. W następnych latach zmodernizowano serownię, kazeiniarnię, maszynownię chłodniczą, a także rozbudowano istniejącą już proszkownię mleka. W latach 1988-1990 wybudowano nowy dział galanterii miejskiej z chłodnią na 100 ton masła, dział twarożkarni, a w 1996 roku oddano do użytku nowoczesną, zautomatyzowaną linię serów dojrzewających. Największy dzienny skup mleka odnotowano w latach 80-tych, kiedy to osiągnął on poziom około 200 tysięcy litrów. W ciągu ostatnich lat (2000 -2009) OSM Hajnówka, przeszła gruntowną modernizację, która objęła praktycznie każdy dział w firmie i zaowocowała przystosowaniem do najwyższych standardów, a jednocześnie zwiększeniem mocy przerobowej zakładu. W 2009 roku oddano do użytkowania nową w pełni zautomatyzowaną solownię serów dojrzewających. W dziale proszkowni- sekcja nanofiltracji zainstalowano urządzenie do odzysku wody z permeatu NF i kondensatu wyparnego wraz z instalacją technologiczną dystrybucji wody odzyskanej do wybranych obiektów w zakładzie mleczarskim. W 2011 przeprowadzono modernizację kotłowni węglowej i zakład przeszedł na opalanie gazem. W 2012 roku zakład oddał do użytku nową linię do produkcji serów dojrzewających. Dzięki tej inwestycji zwiększono wydajność oraz obniżono koszty produkcji serów podpuszczkowych.

Obecnie Spółdzielnia posiada nowoczesny park maszynowy. Nowo powstałe hale produkcyjne wyposażone w najnowocześniejsze linie technologiczne mogące sprostać ogromnemu popytowi na nasze produkty. Poprzez wdrożony System HACCP i Standard BRC dostosowano w pełni produkcję do wymogów Unii Europejskiej.

W 2013r. Mleczarnię odwiedził znany kucharz, Karol Okrasa, który w skansenie Sioło Budy przyrządził tradycyjne potrawy podlaskie z twarożku oraz sera carskiego.

Dzięki inwestycjom oraz zaangażowaniu załogi Spółdzielnia wytwarza produkty o uznanej wysokiej jakości, czego potwierdzeniem są wyróżnienia i nagrody w ogólnokrajowych konkursach jakości:

- 2017 - Ser „Oko na żubra” zdobył srebrny medal GOOD CHEESE 2017 w ogólnopolskim kulinarnym konkursie sera;
- 2017 - Ser „Oko na Żubra” został laureatem XXV Krajowej Oceny Serów i Twarogów;
- 2016 - za produkt Masło Extra Spółdzielnia uzyskała medal za zajęcie I-go miejsca w I Krajowej Ocenie Wybranych Grup Przetworów Mlecznych;

- 2015 - Spółdzielnia uzyskała tytuł Wzorowy Agropredsiębiorca;
- 2015 - srebrny medal w kategorii Ser na deskę serów za Ser Carski;
- 2013 - I miejsce za Ser Carski i twaróg klinek półtłusty w XXIV Krajowej Ocenie Serów;
- 2013 - otrzymanie Podlaskiej Marki Roku za Ser Carski;
- 2013 - Złoty Laur 20-lecia Agroligi dla Sera Carskiego.