**Mąka Tortowa i jej podlaska historia**

**Gospodynie domowe na Podlasiu od lat uwielbiają jeden produkt. To Mąka Tortowa, która na etykiecie ma charakterystyczny tort ze świeczką. Mało kto wie, że jej historia sięga lat pięćdziesiątych, a produkcja zaczęła się w Polskich Zakładach Zbożowych przy ulicy Elewatorskiej w Białymstoku. Warto też dodać, że nazwa całej ulicy pochodzi od licznych elewatorów należących do młyna.**

Początki działalności zakładu nie były łatwe. Powstawał w wyniszczonym przez okupację Białymstoku. Po budynkach mieszkalnych i przemysłowych często pozostały jedynie zgliszcza. Wojna nie oszczędziła także zabytków ani obiektów sakralnych. Pod koniec lat czterdziestych miasto powoli zaczęło podnosić się ze zniszczeń. Powstały nowe osiedla oraz arterie komunikacyjne, odrestaurowano zabytki, odtworzono przemysł włókienniczy, rozwinął się przemysł budowlany, szklarski, drzewny i spożywczy. W tym ostatnim sektorze Zakłady Zbożowe przy ulicy Elewatorskiej odegrały istotną rolę.

W kolejnych latach sukcesywnie powstawały silosy, młyn, budynki wytwórni pasz, płatkarnia, kaszarnia i liczne magazyny. Większość nadal istnieje, a ich gigantyczne wymiary robią wrażenie.

W 2000 roku firma przeszła prywatyzację i do dziś jest zakładem ze 100% udziałem polskiego kapitału. Od tego czasu Podlaskie Zakłady Zbożowe S.A. zmieniają się i unowocześniają linie produkcyjne.

– W 2018 roku uruchomiliśmy dwie nowe linie produkcyjne młyna. Jedną do produkcji mąk pszennych, drugą do produkcji mąk żytnich. Automatycznie sterowane urządzenia zastąpiły stare i wysłużone maszyny. Zainstalowaliśmy również w pełni zautomatyzowany robot workujący z paletyzatorem. Mąka paczkowana w torebkach 1-kilogramowych również jest pakowana na dedykowanych liniach. To tu powstaje flagowy produkt Podlaskich Zakładów Zbożowych, tj. Mąka Tortowa ze świeczką, znana w każdym podlaskim domu. Tradycja kupowania tej mąki przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Z racji doskonałej jakości kupowała ją nasza babcia, mama i my – mówi Sylwia Majewicz, prezes PZZ.

Po generalnej modernizacji znacznie zwiększyła się moc produkcyjna młyna. Aktualnie PZZ S.A. Białystok jest w stanie wyprodukować ponad trzy razy więcej mąki aniżeli wcześniej. Umożliwiło to dotarcie do nowych znaczących klientów w Polsce, jak i zagranicą.

– Czarno na białym widać, że nasza produkcja i wydajność radykalnie wzrosły. Otworzyło to nowe perspektywy i możliwości zmian, które ciągle mają miejsce – mówi Sylwia Majewicz.

Modernizacja umożliwiła zwiększenie bezpieczeństwa produktu finalnego, co zostało potwierdzone przyznaniem certyfikatu międzynarodowego standardu jakościowego BRC 8.

Ciekawostką technologiczną jest to, że poprzedni młyn miał tylko jeden entoleter, na obecnym jest ich aż pięć. Entoleter to sterylizator przeznaczony do dezynsekcji, tj. niszczenia szkodników zbożowo-mącznych we wszystkich stadiach rozwojowych (jaja, larwy, owady), występujących w formie jawnej i ukrytej, zarówno w zbożu, jak i w mące. To, jak i doskonale wyposażone laboratorium oraz zgrana i zaangażowana załoga, wpływa na to, że do klienta trafia towar o najwyższej jakości.

– Mamy to, co najistotniejsze, czyli wykwalifikowaną załogę, która dba o każdy szczegół. Naszym pracownikom zapewniamy idealne warunki do pracy. Sukcesywnie powiększamy nasz zespół, a praca w Podlaskich Zakładach Zbożowych S.A. to możliwość dobrych zarobków, zdobycia doświadczenia w trudnej branży spożywczej – mówi prezes PZZ S.A.

Podlaskie Zakłady Zbożowe S.A. w Białymstoku nieustannie inwestują w specjalistyczną flotę do przewozu mąki.

- Nasz tabor samochodowy stale się powiększa. Odpowiednio rozbudowana flota to podstawa funkcjonowania tak dużego przedsiębiorstwa. Umożliwia nam to terminowe dostawy, elastyczne podejście do klienta i jego potrzeb – mówi prezes PZZ S.A.

Rozpoczęła się również poważna inwestycja, jaką jest budowa nowoczesnej spedycji mąk luzowych, a także montaż mieszalni mąk Buhler`a. Umożliwi to sprawne załadunki mąk sprzedawanych luzem, jak i przygotowanie odpowiednich mieszanek mąk.

– Jesteśmy jednym z nielicznych producentów mąki w Polsce północno - wschodniej, który niebawem będzie mógł pochwalić się własną piekarnią laboratoryjną. Tam będziemy dokonywać oceny jakościowej wyprodukowanych mąk poprzez wykonanie próbnego wypieku: pieczywa pszennego, mieszanego, żytniego oraz specjalistycznego, np. pizzy - dodaje Sylwia Majewicz.

PZZ S.A. inwestują również w modernizację młyna w Suwałkach oraz rozbudowują spichrz w Brańsku. Z kolei na terenie białostockiego zakładu powstanie nowoczesna spedycja otrębowa, niezbędna do sprawnej dystrybucji otrąb. Dodatkowo w najbliższym czasie płatkarnia zostanie tak zmodernizowana, by znacząco zwiększyła się jej wydajność.

Dziś Podlaskie Zakłady Zbożowe S.A. w Białymstoku są jednym z największych młynów w Polsce, który zaopatruje piekarnie, zakłady przemysłowe, sieci handlowe i hurtownie w całym kraju i zagranicą.