

Białystok, 21 maja 2020

**INFORMACJA PRASOWA**  
Redakcje: wszystkie/ lokalne/branżowe  
*można publikować bez podawania źródła*

**Laktopol poszukuje technologów do pracy nad nowymi produktami**

**Laktopol zamierza rozszerzyć swoją ofertę o nowe produkty nie produkowane do tej pory w Polsce. Suwalski zakład poszukuje technologów do zespołu, który miałby zająć się ich opracowaniem i wdrożeniem do produkcji.**

– *Zapraszamy do współpracy ludzi z nowatorskim sposobem myślenia, chcących poszerzać horyzonty wiedzy technologicznej i naukowej. Mamy do zaoferowania duże możliwości rozwojowe oraz pracę nad nowymi projektami. Naszym celem jest wprowadzenie do produkcji takich wyrobów, które wytyczą kierunek rozwoju Laktopolu na najbliższe lata* – mówi Dyrektor Zakładu w Suwałkach, Lech Antonowicz.

Laktopol ma już spore doświadczenie w tego typu działaniach. Pod koniec lat 90. firma jako pierwsza w Polsce wdrożyła nowoczesną technologię przerobu serwatki, stając się jedynym krajowym producentem laktozy i koncentratu białek serwatkowych.

W 2005 roku przeprowadzono modernizację urządzeń suszarniczych, co pozwoliło podnieść wydajność produkcyjną o 50%. Trzy lata później Laktopol uruchomił jedną z najnowocześniejszych proszkowni w Europie Wschodniej o wydajności ponad 100 ton na dobę. W tym samym czasie rozpoczął produkcję proszków typu instant.

W ciągu ostatnich 15 lat zatrudnienie w Zakładzie w Suwałkach wzrosło o ponad 110% ze 100 do około 210 osób, natomiast sama produkcja roczna zwiększyła się aż 3,5-krotnie – z 17 tys. ton do 60 tys. ton.

Dużym przełomem w 2015 roku było wdrożenie technologii produkcji preparatu mleczno-tłuszczowego Instant Fat Filled Milk Powder o zmiennej zawartości białka, który jest doskonałym zamiennikiem mleka w proszku pełnego oraz bazą mleczno-tłuszczową do produkcji lodów, napojów mlecznych, analogów sera itp. Z powodzeniem może być stosowany w piekarnictwie, cukiernictwie, produkcji koncentratów spożywczych. Ze względu na specyficzne wymagania rynku krajów Afryki oraz Azji, cieszy się on tam ogromnym powodzeniem. Obecnie odbiorcy IFFMP znajdują się już w ponad 90 krajach świata. Rok do roku Laktopol podwaja jego produkcję.

– *Chcielibyśmy powtórzyć sukces IFFMP, dlatego poszukujemy osób, które dołączą do grona naszych ekspertów z dziedziny proszkarstwa. Zadaniem powstającego zespołu, oprócz oczywiście ciągłego podnoszenia wydajności i jakości dotychczas produkowanych wyrobów, będzie praca nad nowymi produktami, które wymagają opracowania odpowiednich technologii, a następnie wdrożenia ich do produkcji. W tym celu niezbędna będzie również współpraca z technologami z innych krajów, nie tylko z Unii Europejskiej. W zamian oferujemy umowę o pracę w stabilnej firmie z ugruntowaną pozycją na rynku, pakiet świadczeń dla pracowników i duże możliwości rozwoju kompetencji zawodowych. A do tego przyjazną atmosferę i naprawdę zgrany zespół ludzi z pasją* – zachęca Dyrektor Lech Antonowicz.

Kandydaci powinni posiadać wykształcenie wyższe z zakresu technologii mleczarstwa, żywności lub pokrewnych, a także praktyczną znajomość procesów technologicznych. Mile widziane są osoby z minimum dwuletnim doświadczeniem na podobnym stanowisku, biegle posługujące się językiem angielskim.

CV ze zgodą na przetwarzanie danych osobowych można zostawić na portierni Zakładu (Wojska Polskiego 110 C, 16-400 Suwałki) lub wysłać drogą mailową na adres: [rekrutacja.suwalki@laktopol.com.pl](mailto:rekrutacja.suwalki@laktopol.com.pl). Więcej informacji pod nr tel. 696 795 790