



MORNING FRESH DAIRY

Junho de 2021

1 BEM-VINDOS À FAZENDA MORNING FRESH DAIRY!



Meu nome é Lori Graves, eu gostaria de dar-lhes boas-vidas à fazenda da minha família, Morning Fresh Dairy. A família começou a fazenda há muito tempo, quando tinham vacas e queríamos trocar o leite por outras coisas que os vizinhos tivessem para trocar. Eles começaram pequenos, trabalharam duro e não tinham muitos filhos para aquela época. Mas as crianças deram continuidade.

0:27

A fazenda Morning Fresh Dairy está em operação desde 1894 e eu sou a quarta geração. Tenho quatro dos meus filhos trabalhando aqui e dos quatro filhos, atualmente temos três netos. E a esperança é que os netos amem tanto quanto todos os outros.

0:47

Então, a Morning Fresh Dairy está localizada em Bellevue, Colorado, que fica em Pleasant Valley. A região do Colorado em que estamos fica a noroeste de Denver e nós estamos na encosta leste do vale. Então você tem as belas montanhas, e nós estamos à beira delas. Então você tem o vale e as planícies. Eu acho que estamos em um lugar perfeito. Temos um rio que passa pelo vale. É um lugar lindo. Quem quer que o tenha nomeado Pleasant Valley (Vale Prazeroso) fez um ótimo trabalho.

1:19

Bem, meu marido nasceu e cresceu aqui. O nome dele é Rob. Ele adora pecuária, fã número um. E em segundo lugar, ele adora vacas. Ele estudou finanças. Ele é muito bom no aspecto geral, muito bom em ver como todas as partes funcionam juntas, muito bom em manter um olho em tudo para que nada saia do esperado. É ele quem conhece o processo do início ao fim e eu tento ser o rosto da Morning Fresh Dairy. Eu tento garantir que as pessoas saibam sobre as coisas que fazemos aqui, sobre o trabalho que fazemos e sobre como queremos cuidar deste vale e ainda fornecer o que as pessoas em nossa comunidade querem e precisam.

1:56

Meu filho mais velho, Brian. Ele estudou na Escola de Mines em Boulder, Colorado e é engenheiro mecânico. Ele faz um muitas coisas em todo processo produtivo na planta de processamento leite fluido. E então minha filha, Alex, ela tem dois diplomas, um em contabilidade e outro em técnica em mecânica de carros a diesel. Mas agora, ela é nossa contadora. Ela faz muitas das nossas contabilidades. E então nós temos Trevor, que é muito empreendedor, e ele está nos ajudando a plantar o milho e na pecuária, porque é primavera e isso é muito importante. E

então temos Amber, e ela está tentando descobrir qual é a sua posição aqui. Mas a coisa que ela assumiu para si mesma, e que está realmente gostando de fazer, é pegar qualquer creme e transformá-lo em sorvete. E então vendemos o sorvete na nossa vitrine. E é muito bom.

2:58

Há tantas peças de trabalho que se reúnem para fazer a fazenda da família funcionar. E minha parte favorita é, na verdade, mais uma visão geral. É a maneira que a família e a terra têm que se unir para fazer tudo funcionar, porque nós cultivamos nossa própria terra. E para fazer isso de geração em geração e, até mesmo de ano para ano, você tem que cuidar disso. E decidimos há muito tempo que não usaríamos pesticidas. Se você sair em um de nossos campos, você vai ver insetos em você. Nós fazemos nossa própria agricultura. Pegamos isso e alimentamos as vacas. E então as vacas dão o leite e aí usamos o esterco e levamos ele de volta para a terra. É toda uma simbiose interconectada que temos acontecendo por aqui.

3:53

Cerca de 20 anos atrás a Morning Fresh Dairy era apenas conhecida como a fazenda da família Graves e a fazenda da família Graves englobava a terra, a ração, as vacas, a entrega domiciliar, os clientes, as pessoas no escritório. E foi muito difícil acompanhar tudo isso. E era apenas uma grande confusão. E assim adicionamos definição o que ajudou a ser capaz de explicar às pessoas os diferentes componentes. Uma das coisas importantes para mim, um dos meus valores principais, é que eu não gostaria de dar aos nossos clientes algo que eu não ficaria feliz em dar à minha própria família.

4:34

Ainda temos a fazenda dos Graves, e são as vacas e a sala de ordenha e todas as coisas que estão englobadas lá. E então temos o Morning Fresh Dairy, que é a cara que as pessoas veem. É a fachada da loja. É a entrega em casa. É o leite e o mercado. É a empresa que interage com os pequenos negócios locais e traz seus produtos para oferecer à comunidade. Todas juntas, as pessoas da comunidade nos ajudam nos apoiando. Elas nos ajudam a manter este vale e manter esta área de uma forma que é benéfica para todos. Estamos mais do que felizes em ter nossos clientes saindo e vendo nossa fazenda, porque estamos muito orgulhosos da maneira como fazemos isso.

2 GENÉTICA E REPRODUÇÃO



Sou Adam Vander Dussen, da Alta Genetics. Estamos aqui no Morning Fresh Dairy em um dos lotes de reprodução. Vou falar com vocês sobre como selecionamos nossa genética.

0:11

Neste momento, eles estão selecionando com um perfil equilibrado baseado em Produção, Saúde e características do Tipo. De uma maneira mais simples, o plano genético da fazenda é 40:40:20. Colocamos cerca de 20% de ênfase nas características de Tipo, 40% na Saúde e 40% na Produção. Eles colocam um pouco de foco para Pernas & Pés, bastante em volume de produção de leite, bem como na Taxa de Prenhez das Filhas e Vida Produtiva.

Então, agora, eles estão usando touros como AltaGOPRO, AltaOLAF e AltaTRILL. E no corte, eles estão usando a nossa raça Sim-Angus.

0:45

A reprodução é bastante simples. Nós inseminamos cerca de 50% das vacas no cio natural e o restante cai no programa de sincronização hormonal, que funciona muito bem.

Nas vacas, geralmente começamos com sêmen sexado na primeira lactação, e depois da segunda inseminação vamos para sêmen de corte. E a partir da segunda lactação usamos convencional e depois usamos sêmen de corte.

1:22

Pois é, neste ano em fevereiro, começamos a mudar nossa abordagem. No passado, usávamos estritamente sêmen convencional em todos os animais. A partir de fevereiro de 2021, começamos a usar sêmen sexado em nossas novilhas, e principalmente sêmen de corte nas vacas porque eles tinham muitas novilhas de reposição. Nos próximos seis a oito meses, provavelmente teremos que modificar isso, para ajustar os inventários de reposição.

Através da Alta, temos Jon Holewinski, que tem sido crucial na elaboração da previsão de reposição das novilhas e nós aplicamos isso na Morning Fresh. E a cada três a seis meses, isso precisa ser atualizado com base em índices de reprodução, dados semanais de diagnóstico de prenhez, e quais são as necessidades da fazenda – se querem crescer, se manter, ou se querem reduzir o número de vacas.

2:14

Temos um técnico que atende essa demanda e que trabalha e insemina sete dias por semana, 365 dias por ano. A tecnologia que usamos aqui é o Valley Ag Software. Usamos DairyComp, e usamos Pocket CowCard. Usamos isso para escanear a identificação nas orelhas das vacas para fins de protocolo. E usaremos Pocket CowCard para inserir as informações de inseminações.

2:37

Bem, eu escolhi usar a Alta porque o programa que tínhamos antes, simplesmente não estava funcionando. Quero dizer, estava tudo bem, mas não onde eu queria. Então eu decidi ligar para o Adam da Alta, e ele veio aqui para me ajudar. Então depois que começamos a trabalhar com a Alta nossa taxa de prenhez continuou subindo. A taxa de concepção também aumentou bastante. Estamos indo muito bem. Agora temos uma enorme quantidade de novilhas direcionadas para o futuro.

3

SALA DE ORDENHA



Sou Lorenzo Garcia e sou o gerente da Morning Fresh. E agora vamos falar sobre a gestão da sala de ordenha.

0:10

Temos uma sala de 40 postos da DeLaval – é um carrossel. Este galpão foi construído há seis anos, então é relativamente novo.

0:21

Assim que a vaca entra, tiramos uma amostra para verificar se há mastite ou sangue no leite. E então usamos o pincel para limpá-los. Nós fazemos pós dipping das vacas. Nós não pulverizamos. Acho que funciona melhor para o controle de mastite. Tem funcionado muito bem para nós. E a partir daí esperamos por cerca de um minuto para colocar a ordenhadeira. E quando elas terminarem a ordenha, nós fazemos o pós dipping com iodo e elas saem.

0:58

Nossa CCS é muito baixa. Varia de 30 a 50 mil, e é bastante consistente. Nós tiramos muito leite. Então tem funcionado bem para nós.

1:11

É apenas manter o protocolo em vigor. É que você tem que ter um protocolo e aplicá-lo. Se você não impuser, então não funciona. Geralmente temos uma reunião mensal, e abordamos todos os problemas e falamos sobre diferentes formas de tornar mais fácil e melhor para todos, inclusive as vacas.

1:40

Também tentamos manter o galpão quieto, sem berros, sem gritos. E apenas mantendo as vacas e os empregados seguros. Esse é o nosso objetivo.

1:54

Bom, os novos empregados, geralmente tentamos ensiná-los o trabalho mais fácil para iniciar, e depois ensiná-los as coisas mais avançadas. Temos quatro pessoas por turno trabalhando na sala de ordenha e uma pessoa para tocar as vacas. Então é um total de cinco pessoas. Cada grupo tem um líder de equipe e ele está encarregado de garantir que os outros façam sua parte, e lhe dá as pausas para o almoço e outras coisas, e em cada turno ocorrerá o mesmo.

2:28

Para mastite, nós realmente não temos muita, então não é um grande problema para nós. Nós temos de vez em quando, mas geralmente não é grave.

4 CONFORTO DE VACA



Meu nome é Lorenzo Garcia e sou o gerente da Morning Fresh Dairy. E hoje vamos falar sobre o conforto das vacas.

0:09

Temos cama de areia, e temos também um sistema de flushing que conduz a areia para o canal de captação. E então nós recuperamos a areia, espalhamos ela em uma pista de concreto, secamos, e a reutilizamos. Resumidamente, usamos areia nova em vacas de alta produção, como vacas pós-parto, vacas em reprodução, e usamos a areia reciclada em vacas gestantes e algumas vacas secas. Nós repomos a areia no freestall uma vez por semana.

0:40

Depois que as vacas parem, eles vão para a baia pós parto, que é uma pequena baia onde nós as deixamos por dois dias. E então eles vão para uma baia de transição. De lá, elas vão para as baias de reprodução.

0:59

Separamos as primíparas das vacas secundíparas ou múltíparas, você sabe, todas elas andam juntas.

1:07

Temos galpões livres, naturalmente ventilados, e nossas lotes têm capacidades cerca de 200 vacas em cada baia. Quando está seco o suficiente, as vacas saem para piquetes por um certo período. E elas realmente gostam disso.

1:28

Não temos muito estresse térmico. Não temos ventiladores por aqui porque normalmente é fresco, então essa é a coisa boa de estar ao lado das montanhas.

5 CRIAÇÃO DE BEZERRAS



Sou Lorenzo Garcia, gerente da Morning Fresh Dairy, e vamos falar sobre a criação de bezerras.

0:06

Assim que um bezerro nasce, seja fêmea ou um macho, nós os pegamos e os tiramos da baia em 15 minutos. Não mais do que isso. Nós os colocamos em um trailer, que mantemos bem limpo e com boa cama. Damos a eles a primeira mamadeira de colostro em meia hora. E quatro horas depois, eles recebem outra, e com mais doze horas recebem outra.

0:37

Testamos o colostro. Normalmente usamos um refratômetro digital. Congelamos o colostro porque queremos manter o suficiente para que nunca fiquemos sem. Nós só congelamos colostro de boa qualidade, porque se não é de boa qualidade, então ele não lhe traz benefício nenhum.

0:55

Depois de receberem a terceira alimentação, as bezerras se mudam para as casinhas e ficarão lá por 60 dias. Nas casinhas, normalmente as alimentamos com sucedâneo, sem adensamento com leite integral. E funciona para nós. E então vamos movendo-as para um piquete coletivo. Normalmente são 25 cabeças por piquete, e lá ficarão por três meses e se mudarão para esse a minha esquerda. Uma vez que eles chegam aqui, elas ficam em grupos de 75 cabeças e, em seguida, continuam seguindo até chegar ao piquete de reprodução.

1:34

Aqui na Morning Fresh, as novilhas são elegíveis para serem inseminadas depois de 385 dias de vida, mas também as inseminamos fora de tamanho. As novilhas são inseminadas nos três primeiros serviços com sêmen sexado. O próximo serviço é com sêmen convencional e o quinto e último serviço é com sêmen de corte.

1:53

Depois de cerca de 400 dias de vida, os animais que não foram inseminados em cio natural recebem uma dose de prostaglandina. E nós as inseminamos com essa dose de prostaglandina. Sete dias depois, nenhuma foi inseminada, damos outra dose de prostaglandina. E todos os animais que não entram em cio após as duas aplicações de prostaglandina, usamos uma sincronização com CIDR para inseminá-las.

2:15

Assim que as emprenhamos, vamos tirando-as do piquete de reprodução e levamos para o piquete de prenhas atrás de mim e elas vão ficar lá até que eles sejam transferidas para a área da maternidade e começamos tudo de novo.

2:28

O maior desafio quanto ao clima, são as tempestades de neve. Eles podem se tornar realmente ruins, mas vamos limpando e seguindo em frente.

2:41

O que mais me orgulha de toda essa operação é a taxa de mortalidade. Raramente perdemos um animal. Uma novilha de qualidade lhe dá leite de qualidade, então eu foco na qualidade.

6 ENGARRAFAMENTO DE LEITE NO LATICÍNIO DA MORNING FRESH DAIRY



Oi, meu nome é Bryan. Sou engenheiro de processos da Morning Fresh Dairy, e estamos na sala de processamento primária.

0:09

Eu sou a quinta geração de fazendeiros. Temos feito uma fazenda verticalmente integrada para a entrega de leite desde 1912.

0:18

Tudo neste prédio é basicamente projetado para processar o leite o mais suavemente possível.

A vantagem da Morning Fresh é que tudo acontece aqui mesmo. As vacas são ordenhadas a 18 metros de onde o leite é processado. Podemos ordenhar uma vaca no primeiro turno, processar o leite no mesmo dia, e tê-lo na porta de um cliente em menos de seis horas. Tudo está perto, rápido, fresco.

0:39

Temos leite integral, 2%, 1% e desnatado. Nós também produzimos um creme de leite integral, 2%, e fazemos um de 2% sem lactose. Provavelmente nosso carro-chefe é leite achocolatado. Todos os meses nós criamos produtos especiais com um sabor aleatório eu acho que este mês é caramelo salgado. Nós fazemos leite sabor morango, que é na verdade, quase um quarto de morangos de verdade.

0:58

Engarrafamos em garrafas de vidro, e a capacidade térmica da garrafa ajuda a levá-lo mais fresco ao cliente, especialmente quando está 35 graus lá fora. Elas são totalmente reutilizáveis, então a única coisa que você está jogando fora ou tentando reciclar é a tampa, que é um dano ecológico muito menor do que nossos galões de plástico.

1:14

Esta estrutura foi projetada para processar o leite o mais suavemente possível. Vamos da vaca, direto para uma garrafa de vidro, direto para o nosso cliente. Basicamente, tudo é feito com tubulações largas, com bombas de baixa frequência. Tudo que podemos fazer para processar o leite suavemente e colocá-lo gentilmente em uma boa garrafa de vidro reutilizável.

1:32

Então, logo depois que o leite sai da vaca, ele passa por alguns conjuntos de filtros para remover quaisquer partículas finas ou qualquer coisa que não tenha sido limpa primeiro pelos ordenhadores. Imediatamente após a filtragem, ele entra em um refrigerador de prensa que diminui a temperatura do leite

para 10C ou 20C para armazenamento. Ele é transferido para três silos de que se alternam a cada três turnos, e que são limpos no meio desse processo e nós apenas alternamos entre esses três o dia todo.

1:59

Depois de ser refrigerado, o leite é armazenamos de 4 a 24 horas. O leite nos fins de semana, ou qualquer hora que o laticínio da Morning Fresh não está processando, é vendido para o Noosa Yogurt, que fica a cerca de 90 metros de onde estamos.

2:11

Durante a semana, algum leite será trazido para nossa sala de processamento primária onde nós separamos em creme, desnatado, 2%, todos os sabores do leite. Temos um tanque de mistura onde podemos fazer leite achocolatado ou qualquer um de nossos sabores especiais como morango ou hortelã com chocolate.

2:28

A maioria dos nossos produtos são pasteurizados por pouco tempo, então esse é o HTST atrás de mim. Nos Estados Unidos, HTST é de alta temperatura e pouco tempo. Pelos padrões internacionais, comparado ao leite UHT, esse é um método de processamento muito suave. HTST nos EUA é de 74 oC por 15 segundos.

2:44

Leite integral – nós não padronizamos isso. Então é de 3,5 a 4,2% gordura, o que a vaca produz é o que colocamos na garrafa do nosso leite integral e nossa nata. O leite integral é homogeneizado para que você não tenha a nata por cima. Como é um leite homogeneizado, então você tem um produto consistente em todo a garrafa. Quase tudo é homogeneizado. O creme e alguns de nossos sabores especiais são os únicos que não homogeneizamos no laticínio.

3:08

Depois da pós pasteurização, tudo é engarrafado no local, e a maior parte é entregue por meio da nossa própria rede de distribuição, em caminhões de atacado, caminhões refrigerados que você vê nas estradas. Fazemos uma boa quantidade de entrega domiciliar local, que é uma pessoa em uma van, um meio muito tradicional de método de entrega em casa. Nós levamos o leite em uma caixa de leite para sua porta.

7

MARKETING DO LEITE & DIVULGAÇÃO COMUNITÁRIA



Oi, meu nome é Pinky. Sou gerente de conteúdo digital da Morning Fresh Dairy e estou em frente ao nosso escritório e cafeteria. Vamos falar um pouco sobre o que fazemos para levar nosso leite para fora, para o público. Como vamos da fazenda à mesa, e como fazemos coisas como tours, para fazer toda a nossa divulgação à comunidade.

0:25

Um lote de nossa divulgação de clientes é por meio de coisas como eventos e tours. Damos em média de 12 a 16 tours por semana, abertos ao público, e fazemos tours privados para empresas atacadistas e pessoas interessadas sobre a fazenda. Escolas e lugares assim também vêm de tempos em tempos.

0:44

Nós realmente queremos que eles venham aqui para ver pessoalmente o quanto nos importamos com as vacas, o quanto nos preocupamos com a qualidade do leite. E podemos realmente mostrar às pessoas cada passo, você sabe, mostrando que usamos empresas como Alta e sabendo que temos coisas como nossa ordenha carrossel para apenas tornar cada passo do processo confortável, e ao mesmo tempo sermos bons administradores da terra. Em grande parte coisas como tours, eventos, e também fazemos muito trabalho de caridade. Vacas felizes, sustentabilidade e leite de alta qualidade realmente andam de mãos dadas e acho que a Morning Fresh encontrou muitas maneiras de aperfeiçoar isso.

1:22

Temos uma série de motoristas de entrega, "leiteiros" se preferirem, que pegam caminhões do laticínio Morning Fresh e entregam em todo norte do Colorado. Entregamos de segunda a sexta à tarde para que quando você chegar em casa do trabalho, você possa ter leite bom, fresco, local esperando na sua porta.

1:40

Enquanto nos concentramos principalmente em nosso leite e fazemos o engarrafamento e entregamos nosso próprio leite, suco de laranja, limonada, creme e algumas outras coisas. Também distribuimos produtos de outras empresas locais, que fazem as coisas de forma sustentável e eficiente da maneira que fazemos, com foco na qualidade. Coisas como granola, entregamos em muitas cafeterias. Entregamos para milhares de casas em todo norte do Colorado.

2:06

Eu realmente amo tudo sobre leite. Passo muito tempo ensinando pessoas, crianças, atacadistas, outras empresas sobre o que significa fazer um lácteo ambientalmente amigável, sustentável, e ainda delicioso e de alta qualidade.

2:21

Meu outro motivo para trabalhar em uma fazenda leiteira é que eu bebo cerca de 3,7 litros de leite por dia. Isso me coloca em um lugar muito bom para testar novos sabores!