

O trendach na rynku napojów w Szczyrku

PARTNERZY:



PATRONAT NAUKOWY:

Wydział Nauk
o Żywności i Biotechnologii
Uniwersytet Przyrodniczy
w Lublinie

Wydział Biotechnologii
i Nauk o Żywności
Politechnika Łódzka

Instytut Technologii
Żywności i Gastronomii
Państwowa Wyższa Szkoła
Informatyki
i Przedsiębiorczości w Łomży

ORGANIZATOR



Joanna Gajda Wyrębek, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego

Praktyczne warsztaty

Podsumowaniem części profesjonalnej były Jesienne Warsztaty Napojowe, które prowadziła Joanna Gajda-Wyrębek z Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego. Omówiła prawne wymagania dla rozlewni wód i napojów.



Na największe wydarzenie branży zjechało 150. przedstawicieli sektora przemysłu napojowego i naukowców. Panele tematyczne oraz Jesienne Warsztaty Napojowe były okazją do szeregu spotkań B2B. Zakres rozmów poszerzał się wraz z poruszonymi wątkami. Rozpoczęto od przedstawienia trendów na rynku. Dzięki informacjom Państwowej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży, zgromadzeni dowiedzieli się, że obecnie na topie znajdują się naturalne napoje bezalkoholowe odświeżające, naturalne napoje fermentowane oraz kombucha. W Polsce jednak nadal dominuje segment wody butelkowanej, który zajmuje ok. 39% rynku. Przewiduje się jego dalszy wzrost.

Marcin Wojnarowski

Jak obniżyć koszty produkcji – podpowiadali prelegenci Kongresu. Panel jak zwykle cieszył się dużą frekwencją szczególnie dlatego, że w grę wchodziły również dotacje unijne. Na przykład fundusze z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich mogą zostać przyznane na inwestycje w przetwórstwo. Inną możliwość to instalacje solarne, które również są dofinansowane dla firm. Prognozy mówią o większych szansach na dotacje dla firm ze wschodniej ściany Polski. Może to być wskazówką, gdzie lokować nowe zakłady. Niektórzy już zaczynają główkować jak z tego skorzystać, bo przy następnym rozdaniu środków UE, pieniądze dla innych regionów Polski stoją pod dużym znakiem zapytania. Alleluja i do przodu! – przekonywał Wiesław Wasielewski reprezentujący firmę Big-Pol.



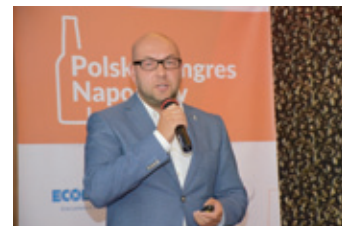
Trzeciego dnia Kongresu uczestnicy wizytowali Browar Żywiec, gdzie podczas wycieczki technicznej poznali tajniki produkcji piwa



3w1 czyli wesota pogawędka przy stoiskach firm PePe, Alfa Laval oraz Tetra Pak



Duże zainteresowanie stoiskami oraz liczne rozmowy charakteryzują spotkanie



Prof. Bartosz Sołowiej z Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie opisał czym są pozol i mahewu, czyli napoje z kukurydzy, bardzo popularne w Ameryce Południowej. Są tam traktowane jako naturalne napoje energetyczne i być może tę modę uda się przenieść na nasz rynek, o ile znajdzie się odważny. Choć podobno pozol można wyprodukować sobie już samemu w domu!



Prof. Waldemar Gustaw z Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie wyjaśnił zasady działania mirakuliny, naturalnej substancji oszukującej nasz zmysł smaku. Po jej spożyciu, do dwóch godzin, wszystko smakuje na słodko. Problemem w wykorzystaniu mirakuliny jest wciąż prawo, które zakazuje jej stosowania w żywności. Jedynie w Japonii dopuszczono ją do użytku

Łukasz Salmonowicz, Ecolab

Bezpieczeństwo z firmą Ecolab

Firma przestrzegła uczestników o zmianie klasyfikacji o narażeniu inhalacyjnym, które wynika z nowych dostępnych danych z badań konsorcjum kwasu azotowego (BASF). Ecolab zobowiązał się stosować minimalną klasyfikację ustanowioną przez BASF. *Klasyfikacja inhalacyjna kwasu azotowego pozostaje naszym obowiązkiem, oczywiście biorąc pod uwagę informacje o zagrożeniach przekazane przez naszych dostawców* – powiedział Łukasz Salmonowicz. Prelegent zapewnił jednocześnie, iż wysoka jakość produktów firmy nie ulegnie zmianom.



Drugi dzień wykładów rozpoczął panel o mikrobiologii i bezpieczeństwie w produkcji. O tym jak rozwija się ten segment, świadczyła liczba zaprezentowanych nowinek. Prof. Dorota Kręgiel z Politechniki Łódzkiej wyjaśniała, jak walczyć z biofilmami, podając, że to walka na kilku frontach, zaś jej skuteczność wymaga łączenia kilku metod. Polecała wykorzystanie naturalnych substancji, które poza swoimi właściwościami prozdrowotnymi wpływają np. na adhezję cieczy. Czy takimi pomysłami są zainteresowani przedstawiciele biznesu? – Nie narzekamy na brak kontaktów z zakładami produkcyjnymi. Również, gdy pojawiają się problemy w laboratoriach firm, gdzie nie potrafią wykryć źródła drobnoustroju. My znajdujemy to źródło i podpowiadamy, jak się go pozbyć – odpowiedziała prof. Kręgiel



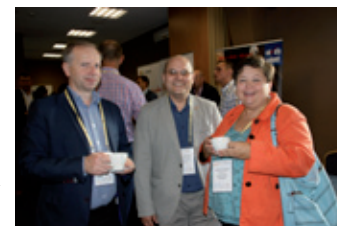
Przemysław Salata oraz Przemysław Górny z firmy Jako w czasie odpoczynku od bogatych merytorycznie wykładów



Stoisko firmy ACP – dostawcy dwutlenku węgla – również przyciągało wielu gości. Firma ACP to jeden z partnerów edycji



Stoisko firmy Zentis oblegane przez cały czas trwania kongresu - firma została jednym z partnerów kongresu



Katarzyna Tołoczko (Colian), Marcel Michalka (esarom) i Andrzej Antczak (Colian) podczas dyskusji o rynku napojowym w Polsce



prof. dr hab. inż. Bożena Waszkiewicz-Robak poprowadziła wykład wprowadzający do obrad Polskiego Kongresu Napojowego i nakreśliła trendy dominujące na polskim rynku



Janusz Rozumecki oraz Agnieszka Mądryk z firmy JMR Europe - stali bywalcy Polskiego Kongresu Napojowego

Adam Bogacz, Zentis

Innowacyjny Zentis

Z ciekawostek technologicznych warto wspomnieć „fruktomanie” firmy Zentis, czyli zawieszone w wodzie kawałki owoców lub inne składniki. Na ich stoisku również dużym zainteresowaniem cieszyły się napoje z czarnuszką i herbaty z dodatkami. Czego jeszcze spodziewać się od innowatorów na rynku żywności? *W branży napojów staramy się lepiej wykorzystać buraka. Na pewno należy spodziewać się oferty napojów z listkami np. pietruszki albo skrzypu polnego* – powiedział Adam Bogacz z firmy Zentis.

Joanna Górzyńska, ACP

Napoje? – tylko z czystym dwutlenkiem węgla

Prelegentka ciekawie opisała wpływ konkretnych substancji na smak napoju podkreślając, iż to właśnie naturalny dwutlenek węgla jest najlepszym dodatkiem, bo pozbawiony jest nieprzyjemnego, gryzącego zapachu. Priorytetem firmy ACP są bezpośredni klienci. Od 1897 firma nigdy nie odmówiła im dostawy swoich produktów. Zdolność produkcyjna firmy wyniesie od 2018 roku 300 000 ton rocznie, dzięki czemu ACP będzie mogło dalej kontynuować tradycję ciągłości dostaw.



Kongres sprzyja poznawaniu nowych smaków i walorów napojów oferowanych na rynku światowym



Uczestnicy mieli okazję spróbować specjalnie przygotowanego tortu Polskiego Kongresu Napojowego