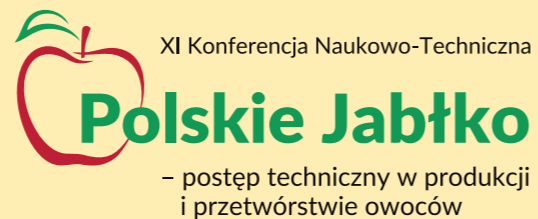


Co dalej z polskim jabłkiem?

Jedenasta edycja wareckich spotkań producentów i przetwórców owoców zgromadziła ponad 100 uczestników. Tematyka obrad koncentrowała się na surowcu do przetwórstwa, funkcjonowaniu grup producenckich, rynku i trendach, nowych technologiach w przetwórstwie oraz bezpieczeństwie i higienie produkcji. Dyskusję zdominowała tematyka jakości polskich jabłek a w szczególności pozostałości pestycydów w surowcu.



Jarosław Dybus (Konvin),
Marek Marzec (Ewa-bis),
Daniel Olszewski (Flottweg),
Witold Boguta (Krajowy Związek Producentów Owoców i Warzyw),
Mariusz Kowalczyk (Fructopol)



Okiem eksperta



Marek Marzec
właściciel firmy Ewa-Bis, jednego z największych eksporterów polskich jabłek (ok. 50 tysięcy ton)

Nie sposób nie dołączyć do chóru narzekania – nie mamy czym handlować. Dzięki Bogu – jabłka ludzie jedzą na całym świecie, nieważne czy polskie, ważne czy mam dobry towar. Ceny dyktuje światowy rynek a udział polskich jabłek to ok 4% tego rynku. Moim marzeniem jest abym wiedział od kogo podejście do produkcji. Dziś potrafię zlokalizować około 10% towaru, reszta pochodzi od grup producenckich. To nie jest biznes, tylko siedzenie w kasynie. Nikt nie uwierzy, że połowę dochodów tracimy przez reklamacje.

Światowy handel polskim jabłkiem

Tegoroczny zimny pryznic z rynków Szwecji, Czech i Danii uświadomił eksporterom, że produktu niskiej jakości sprzedać się nie uda. Rosnące wymagania jakościowe dużych odbiorców wymuszają głębokie pochylenie się nad jakością.

Producent soku z polskich jabłek

Przetwórcą oczekuje rozsądnej ceny i zerowej zawartości pestycydów w owocu. Ideałem byłaby produkcja BIO soku NFC. Jabłka najlepiej

z sadu przemysłowego, niepryskane. Sok trzeba przecież wyprodukować, sprzedać i na nim zarobić.

Jabłko okiem sadownika

Sadownicy również chcą sprzedawać swój produkt jak najdrożej. Dlatego nastawiają się na produkcję jabłek deserowych. *Większość polskich sadowników to rzetelni wytwórcy, dbający o jakość. Oczywiście, wszędzie znajdują się czarne owce, psujące wizerunek całej branży. Być może, gdyby doszło do utylizacji kilku chłodzi – sytuacja by się unormowała – rozważał Witold Boguta.*



Lokalizacja obrad pozwala na chwilę relaksu w promieniach słońca



Daniel Olszewski (Flottweg) wygłosił lekko kontrowersyjną prezentację o Januszach i Dobromirach biznesu



Silna ekipa z firmy JMR. Na spotkaniu prezentowali technologię dealkoholizacji cydru



Paweł Czeczko (Calvatis) i Krzysztof Szarek (Anti-Germ) w trakcie rozmowy o technologiach higieny w zakładach przetwórczych



Krzysztof Antosik (Ekma) zachęcał do współpracy w zakresie pomiarów poszczególnych parametrów w napojach



Adam Siekacz (DSM) przedstawił dominujące światowe trendy na rynku żywności i napojów



Firma Niwa prezentowała swoją ofertę dla przetwórstwa owoców i warzyw

Okiem eksperta



Jacek Skoneczny
członek zarządu ECO grupa, jednego z największych producentów i dystrybutorów owoców i warzyw w Polsce.

Mamy gigantyczną nadprodukcję. Niska cena nie pozwoli producentom odtworzyć produkcji i część zbankrutuje. Za 2-3 lata rynek powinien być w miarę poukładany – dziś jest zbyt rozdrobniony. Centralizacja nastąpi przy grupach i firmach handlowych. Na rynku utrzymają się tylko ci sadownicy, którzy produkują dobry towar. Nie widzę możliwości zagospodarowania całej naszej produkcji w normalnych pieniądzech. Druga sprawa to bezpieczeństwo: pierwszy raz producenci muszą identyfikować się ze sprzedawcami, bo inaczej utną gałąź, na której siedzą. Towary wracają do nas z powrotem za przekroczenia pestycydów, odbiorcy żądają lepszej jakości aniżeli nakazują normy. Jeżeli nas wytną – nie potrafię powiedzieć co zrobimy...



Piotr Podoba (Döhler) zaprezentował stanowisko swojej firmy w zakresie badania pozostałości pestycydów w owocach



Silna ekipa firmy Real w towarzystwie Witolda Boguty (KZPOIW)



Piotr Ziarko (Pall) mówił o podstawach filtracji mikrobiologicznej w przemyśle przetwórczym



Wiesław Wasilewski (Big-pol) mówił o możliwościach finansowania inwestycji ze środków unijnych



Damian Mizera i Piotr Tyrek (Ulma Packaging) prezentowali możliwości swojej firmy w zakresie pakowania jabłek



Do Warky przyjechało ponad 100 specjalistów z całej Polski



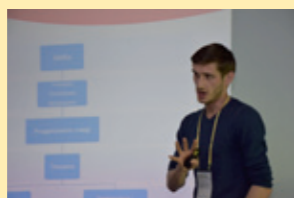
Dobra atmosfera panowała w trakcie całej konferencji



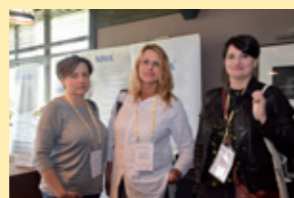
Krzysztof Teter (Austria Juice) i Piotr Karpiński (Warwin)



Obradowi towarzyszyła debata pt. „Polskie Jabłko – czy liczy się tylko cena” w debacie udział wzięli: Piotr Podoba, Döhler Polska, Marek Marzec, Ewa-Bis, Jacek Skoneczny, ECO grupa. Moderowała Aleksandra Wojnarowska



Dwugodzinne warsztaty o mikrobiologii w produkcji, przechowywaniu i transporcie zagęszczonych soków poprowadził Hubert Antolak z Instytutu Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Politechniki Łódzkiej



Piękniejsza część konferencji, czyli specjalistki z Gomar Pińczów (Paulina Sołtys i Dorota Lozia) i Warwin (Ewa Surma).



Ekipa telewizyjna nagrywała najciekawsze elementy spotkania

Okiem eksperta



Piotr Podoba
prezes Döhler Polska, jednego z największych przetwórców polskich jabłek

W ubiegłym roku nasza firma wydała milion złotych na badania soków NFC. W 20% mieliśmy przekroczenia norm. Co ciekawe – przekroczenia dotyczyły środków do produkcji zbóż, które nie powinny być w ogóle stosowane do jabłek. Ale są tańsze i się je stosuje...

Polskie jabłko a konsument

Co się dzieje z konsumpcją polskiego jabłka? Produkcja rośnie, natomiast konsumpcja maleje. Być może Polacy spragnieni są egzotycznych smaków, jak mandarynka czy awokado, być może jakość jabłka jest niewystarczająca. Kluczowym parametrem jakościowym jest jędrność. Amerykańskie jabłko, ze względu na swą jędrność właśnie, ma największy udział w rynkach Wietnamu, Chin i Indii. Czy moglibyśmy wypracować naszą polską recepturę produkcji jędrnych jabłek? □