

Moje rozważania na marginesie spotkań noworocznych i branżowych innowacyjnego pieczarkarstwa

Noworoczne i branżowe spotkania zorganizowane przez grupę firm występujących pod wspólnym hasłem „innowacyjne pieczarkarstwo” to kolejne wydarzenie, które pozwala mi na osobiste śledzenie i analizę zdarzeń w branży.

Na co warto, w związku z tym, zwrócić uwagę:

1. Ciągłe występuje zapotrzebowanie na spotkania producentów pieczarek. Cieszą się one niesłabnącą popularnością.

Obecnie producenci pieczarek mają dwie możliwości spotykania się w ciągu roku. Jedną imprezą to Pieczarkalia-Mega Konferencja i druga to spotkanie noworoczne i branżowe w ramach grupy Innowacyjne Pieczarkarstwo (dwie edycje; Polska Zachodnia i Polska Wschodnia). Wysoka frekwencja wskazuje na utrzymujące się zainteresowanie życiem branży szczególnie wśród właścicieli mniejszych pieczarkarni. Szczegółową informację o ich przebiegu zainteresowani będą mogli znaleźć w pierwszym numerze bieżącego roku Pieczarki BPP.

Celem zapoznania się z przebiegiem Pieczarkalii Mega Konferencja 2019 można odwiedzić jej stronę.

2. To usługa a nie informacja staje się towarem

Analizując program i przebieg spotkania podstawową zmianą, jaka nastąpiła w stosunku do poprzednich spotkań to propozycja zmiany w relacji kupujący i dostawca. Dotychczas dominowała informacja od sprzedawcy o oferowanych produktach i ich stosowaniu kierowana do kupującego a obecnie dostawca oferuje usługi i prowadzi ich promocje. W tej sytuacji produkty oferowane są w pakiecie przykładowo jak eliminować straty powodowane przez choroby; inaczej mówiąc masz problem zadzwoń do nas a my ci pomożemy go rozwiązać poprzez stosowanie i zakup naszych produktów wsparty procedurą monitorowania zagrożeń chorobami pasożytniczymi. Ta zmiana, jak sądzę, to trwała tendencja wynikająca z innego podejścia do problemu strat powodowanych przez choroby pasożytnicze. Wynika ona z przekonania, że ich przyczyny są wewnątrz zakładu oraz coraz większych trudności w wykonywaniu skutecznego mycia i dezynfekcji pieczarkarni i ich wpływu na poziom strat powodowanych przez patogeny.

Warto nie pomijać faktu, że do wystąpienia infekcji chorób pasożytniczych muszą być spełnione określone warunki. Infekcja musi być dostatecznie silna; określona minimalna ilość zarodników, odpowiedni czas i miejsce infekcji oraz stan, w którym znajduje się obiekt infekowany; obniżenie odporności. Oznacza to, że należy eliminować podstawowe źródła infekcji a te znajdują się głównie na posadzce i na konstrukcji półek czy skrzyń. Oznacza to, także, że nie każda obecność zarodników przykładowo na klamce oznacza powstawanie strat powodowanych przez zidentyfikowaną chorobę.

Na koniec pozostaje pytanie kto i w jakim zakresie odpowiada za efekty tej usługi?

3. Źródłem mikroorganizmów zapewniających równowagę mikrobiologiczną w pieczarkarni jest podłoże.

Czy można pozbawić pieczarkarnie równowagi biologicznej poprzez zabiegi dezynfekcyjne? Moim zdaniem nie. Dezynfekując usuwamy organizmy patogeniczne z obiektu a za każdym razem, kiedy ładujemy podłoże wprowadzamy zawartą w nim mikroflorę wspierającą pieczarkę przed infekcjami chorobami atakującymi pieczarkę. Poziom tej ochrony może być zróżnicowany w zależności, od jakości podłoża i związanym z nim składem mikroflory, która może być nie w pełni korzystna dla pieczarki. Im podłoże "lepsze" tym potencjalne straty powodowane przez patogeny mniejsze. To zagadnienie stosunkowo nowe i wymaga dalszych prac badawczych.

4. Biurokracja

Na kondycję branży będą miały coraz większy wpływ zmieniane regulacje prawne, jak i częstotliwość i dokuczliwość prowadzonych kontroli. Prezentowano dwie sytuacje. Zużyte podłoże oraz gazy używane w urządzeniach do chłodzenia. To stosunkowo nowa sytuacja, która będzie się nasilała i podnosiła koszty uprawy. To czy branża podejmie działania lobbingowe i będzie śledziła i uczestniczyła w procesie tworzenia nowych regulacji prawnych ją dotyczących to kwestia decyzji prowadzących szeroko pojętą produkcję pieczarek.

Nie bez znaczenia jest także zakwalifikowanie wytwórni podłoża, jako kompostowni przerabiających wszelki odpady organiczne, których produktem jest kompost wykorzystywany w rolnictwie. Postulowałem w przeszłości na łamach Biuletynu aby odejście od kojarzenia branży z przetwórstwem odpadów rolniczych na kompost aby unikać takich skojarzeń. W wytwórni podłoża wytwarzanie kompostu jest fazą produkcyjną podłoża. Odpadem jest dopiero zużyte podłoże po produkcji pieczarek. Należy także wyeliminować termin fermentacja. Taki proces w produkcji podłoża nie występuje jest tylko pojęciem używanym w przeszłości, gdy wiedza o produkcji podłoża była dopiero tworzona. Przypomnę, że w przeszłości wynikało to z zalecenia, aby początek produkcji kompostu przebiegał w warunkach beztlenowych i to wówczas następowała fermentacja. Obecnie proces kompostowania odbywa się w warunkach tlenowych.

Kompost to nie jest ulubiony termin biurokracji.

5. Zużyte podłoże to powracający temat.

Zużyte podłoże to ciągle niewykorzystany zasób u producentów pieczarki. Warto śledzić i inicjować działania nad jego wykorzystaniem. Pozwoliłoby to na obniżkę kosztów produkcji. Działania takie podejmowane są w ramach unijnego programu badawczego nad wykorzystaniem zużytego podłoża w Hiszpanii i Wielkiej Brytanii a z ich prezentacją można zapoznać się na stronie grzyby.grzybnia.pl. W Polsce poszukuje się także własnych rozwiązań tego problemu, ale bez wsparcia przez samych producentów pieczarek.

Za kilka miesięcy rozpocznie się cykl kolejnych spotkań.

dr Nikodem Sakson