

Biuletyn Pieczarki 4/2019 i Mushroom Business grudzień oraz Mushroom Matter News z 27 grudnia 2019

Co łączy te pierwsze dwa wymienione w tytule numery czasopism?

1. Opis Pieczarkalia Mega Konferencja 2019
2. Rozważania nad plamistościami bakteryjnymi pieczarki

Pieczarkalia Mega Konferencja 2019 to impreza przyciągająca najwięcej uwagi w branży. Migawki o jej przebiegu można zobaczyć na Mega Konferencja 2019 - Pieczarkalia – Wokas.

Co zwróciło moją uwagę w zamieszczonych publikacjach o jej przebiegu:

- Impresje Jacki Qi (Yuguan) o polskim pieczarkarstwie. Przed swoim wystąpieniem zwiedził on kilka zakładów z branży. Po tym był pozytywnie zaskoczony poziomem innowacyjności i postawą zarządzających. Potwierdza to moją tezę, że polskie pieczarkarstwo produkujące pieczarki na rynek świeży jest najbardziej zaawansowane technologicznie. Wypowiedź tego prezentera uzupełnia K.Szudyga „Chińczyki trzymają się mocno?” Wskazując, że Yuguan, który jest właścicielem Sylvana dysponuje ogromną bazą doświadczalną. Wyniki badań tam prowadzonych mają być udostępniane także polskim producentom. Tu wracam do swojej tezy, że konkurencyjność polskiego pieczarkarstwa zależeć będzie od innowacji powstających w kraju po wyczerpaniu się możliwości wzrostu powierzchni upraw i wielkości pieczarkarni oraz dostępu pracowników do zbioru. Czy jednak będą to innowacje powstałe w Chinach i wykorzystywane w Polsce jak w przeszłości technologia z Holandii? A Polska będzie wykorzystywać swoją pozycję największego producenta pieczarki na rynek świeży w Unii i wykorzystywać efekt skali. To rozstrzygnie się w najbliższych latach.
- Prezentacja rozwoju rosyjskiego pieczarkarstwa przez A. Chrenowa. Rosyjskie pieczarkarstwo ma opierać się na kilkunastu dużych przedsiębiorstwach uprawiających pieczarkę w cyklu zamkniętym. Inwestycje trwają. Jaki będzie rezultat przyjętego modelu biznesowego wobec braku doświadczeń w prowadzeniu tego typu przedsiębiorstw, braków siły roboczej, zaplecza naukowego, starcia z sieciami, grzybem leśnym i zasobnością portfela rosyjskich konsumentów pokaże czas? Inwestowanie to najprzyjemniejszy okres w fazie wzrostu branży.

Plamistości bakteryjne to zagadnienie, któremu poświęcono w obu czasopismach wiele miejsca. Za sprawą A. Geosela przybrało ono dwa wymiary. Pierwszy merytoryczny to prezentacja przebiegu tej choroby, wiążąc go ze zbyt długim okresem zwilżenia owocników po podlewaniu. Drugi emocjonalny wskazujący, że za zaistniały stan rzeczy odpowiada producent pieczarek a nie ponosi odpowiedzialności producent podłoża lub okrywy (MB s. 29). Stanowiska tego nie podziela w pełni W. Koniczny (BPP Pieczarki s. 31) zadając pytanie: „Jaki typ okrywy, czy też, jaki jej skład może determinować pojawienie się plamistości w uprawie?”

W Biuletynie znajdziemy także artykuł na ten sam temat J. Szumigaj-Tarnowskiej „Możliwości ograniczenia rozwoju patogenów bakteryjnych pieczarki z wykorzystaniem substancji biologicznych” oraz w MB s.4 J. Hilkens „Plamistość bakteryjna”.

Czy patogeny bakteryjne, w tym i mumie (M. Grzeszek „Mumia powraca” BPP Pieczarki 27-29) mają istotny wpływ na poziom plonów w Polsce i dlaczego warto sformułować na to pytanie, to odpowiedź na oddzielne opracowanie.

Czterotygodniowy cykl uprawowy

Prezentacja technologii uprawy w cyklu czterotygodniowym znajduje się w artykule J. Hildensa „Długa historia i krótki cykl”, Mushroom Business s. 6-11. Zbiór prowadzony jest w dwóch rzutach przy plonach 23-24,5 kg/m² z cyklu. W artykule brakuje karty uprawowej a jedynie w oparciu o zawarty w nim opis można się domyślać, że szok rozpoczyna się w trzecim dniu od nałożenia okrywy, co prawdopodobnie z krótszymi okresami zbioru pozwala na uzyskanie 4 tygodniowego cyklu uprawy. Jeżeli przeliczymy roczne plony z jednostki powierzchni w cyklu 4 i 5 tygodniowym przy plonie 29 kg/m² to w zasadzie nie ma większych różnic. W cyklu 4 tygodniowym mamy 13 założeń a 5 tygodniowym 10,4 rocznie, co w efekcie daje plon roczny odpowiednio: 24kg/m²*13=312 kg/m² oraz 29 kg/m²*10,4=301,6 kg/m². Warto przy tym zwrócić uwagę na wzrastające zużycie materiałowe (podłoże, okrywa, woda, energia, środki chemiczne) w 13 cyklach uprawowych w porównaniu do 10,4 cykli, gdzie w przeliczeniu na 1 kg pieczarek omawiana intensyfikacja produkcji wykazuje jednostkowy wskaźnik wzrostu kosztu uprawy 13/10,4=1,25, przy wskaźniku wzrostu plonowania 312/301,6=0,04. Posiada to również swój dramatycznie niekorzystny wymiar ekologiczny wynikający z 25% wzrostu zużycia materiałów i energii w przeliczeniu na 1 kg pieczarki. Raczej nie stanowi to ciekawej propozycji.

Podłoże to na najrządziej poruszany temat na łamach Biuletynu. Podejmuje go K.Szudyga Kompostologia s. 20-26. Autor przedstawia tzw. „rys historyczny” zagadnienia. Do bieżącej sytuacji odnosi się w stwierdzeniu, że w zależności od producenta pieczarek różnica w plonie wynosi 10 kg/m² na tym samym podłożu. Moim zdaniem obecny problem z podłożem można ująć w pytaniu, dlaczego u tego samego producenta w ostatnim okresie plony średnio rocznie są istotnie niższe szczególnie w drugim rzucie oraz czy i jak zmieniać technologię produkcji podłoża wobec zmian w klimacie.

Trudno polemizować ze stwierdzeniem autora „nikt nie będzie w stanie określić, ile ma urosnąć z danego podłoża. Odwróćmy sytuację. Wtedy pieczarkarnie będą w każdej wiosce, a grzyby po złotówce.” (Biuletyn s. 26). Wyobraźmy sobie, że podłoże pozwala na zebranie 36 kg/m² średnio rocznie, co miało miejsce w roku 2018 u niejednego producenta, ale grzybów za złotówkę nikt nie potrafił wyprodukować. Poza tym, dlaczego tylko w każdej wiosce a nie dodatkowo w każdym miasteczku? W latach osiemdziesiątych Poznań był jak na tamte czasy znacznym producentem pieczarek.

Moim zdaniem można zbudować podłoże o stałym potencjale produkcyjnym.

Czy kwestia podłoża to dobry temat na Mega Konferencje?

Mushroom Matter News z 27 grudnia to ostatnie wydanie w 2019 roku. Znajdziemy tam informację o podjęciu decyzji właścicieli spółdzielni o wystawieniu na sprzedaż CNC; spółdzielni producentów pieczarek, głównego producenta podłoża do jej produkcji w Holandii. W skład spółdzielni wchodzi trzy zakłady produkcyjne - jeden w Holandii i dwa w Polsce w tym Holpol. Wycena wynosi 100 mln euro. Oczekuje się, że główny inwestor może pochodzić z Chin lub USA.

Dutch Mushroom Center to nowa nazwa organizacji skupiająca podmioty organizujące ostatnie Dni Pieczarki Holenderskiej (Mushroom Valley). Jego misją, na międzynarodową skalę, ma być skoncentrowanie działań w zakresie gastronomii, edukacji, promocji, nowych środków rozwoju w jednych rękach. To wzmacnia sektor eksportu inwestycyjnego i w ślad za tym propagowanie

pieczarkarstwa holenderskiego na świecie. To odpowiedź także na pogorszenie się koniunktury w Holandii. Czy będą następne rynki jak Chiny i Rosja co może zapewnić dominację na rynku inwestycji na świecie?

Kilka danych statystycznych Biuletyn s. 72 i koniunktura

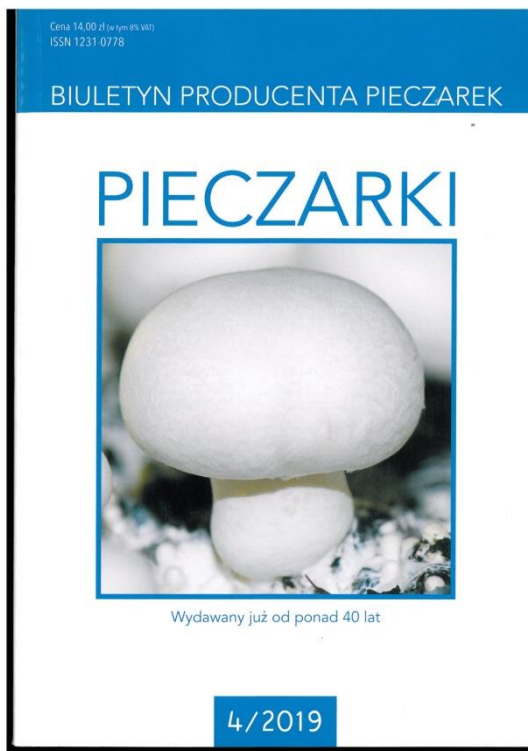
Warto sobie uświadomić, że Holandia eksportuje (2018) 41,4 tys ton pieczarek przy polskim eksporcie 175,5 (s. 43). To porównanie wskazuje na pozycję Polski, która jest wielkością sama w sobie.

W Niemczech pogłębiają się trudności w pozyskaniu pracowników do zbioru i rosną koszty zmienne wytwarzania, co skutkuje spadkiem ich produkcji.

Analiza przedstawionych informacji daje podstawę na stawienie pytania o zmiany koniunktury polskiego pieczarkarstwa. Przeważają dwa spojrzenia pesymistyczne, które jest domeną raczej starszej generacji ludzi w branży i optymistyczne przeważające wśród nowej generacji. To oni poszukują nowych rozwiązań pozwalających na rozwój; dla nich to tylko business a nie sposób na życie.

Moim zdaniem warto śledzić koniunkturę i ją prognozować, ale wymaga to współpracy w branży. Obecnie raczej dominują podziały i stagnacja w otoczeniu zakładów produkcyjnych. Może to kolejny dobry temat na Mega Konferencję?

Szczerze Nowego 2020 roku.



BIULETYN PRODUCENTA PIECZAREK SPIS TREŚCI	
Chiryczki trzymają się mocno? – dr Krystian Szudya	11
■ Technologia uprawy	
Postęp wiedzy w zakresie utrzymania higieny hali uprawowej – dr Nikodem Sakson	17
Kompostologia – dr Krystian Szudya	20
Mumia powraca – inż. Maciej Grzeszek	27
Mega wyzwania po mega Konferencji – mgr inż. Wojciech Konieczny	30
■ Ochrona Pieczarki	
Możliwości ograniczania rozwoju patogenów bakteryjnych pieczarki z wykorzystaniem substancji biologicznych – dr inż. Joanna Szumigaj-Tarnowska	32
■ Ekonomika produkcji i aspekty prawne	
Ceny pieczarek – mgr Grażyna Stępka	36
Podsumowanie polskiego eksportu świeżych pieczarek w trzech kwartałach 2019 r. – mgr inż. Tomasz Smoleński	42
Światowy handel konserwami z pieczarek – mgr inż. Tomasz Smoleński	47
Compliance – czyli, jak prowadzić biznes w sposób „zgodny” – Paweł Kulesza	51
Centralny Rejestr Beneficjentów Rzeczywistych – obowiązki informacyjne przedsiębiorców – Mateusz Wyższyński	54
■ Boczniak i inne grzyby	
Prowadzenie uprawy boczniaka na II rzucie – inż. Maciej Grzeszek	62
Właściwości prozdrowotne owocników <i>Pholiota nameko</i> – mgr Iwona Golak-Siwulska, prof. dr hab. Marek Siwulski, prof. dr hab. Krzysztof Sobieralski	66
■ Branżowe rozmaitości	
Wspaniałe potrawy z grzybów – Iwona Golak-Siwulska	70
Branżowe rozmaitości – mgr inż. Grażyna Stępka	72
42. Świeżość Święto Kwaśców, Owoców i Warzyw	76
Mega Konferencja 2019 okiem organizatorów	81
Na marginesie Mega Konferencji 2019 – dr Nikodem Sakson	83
Mega Konferencja 2019	86

dr Nikodem Sakson