

Pieczarki – Biuletyn Producenta Pieczarek 01/2021

Artykuły zamieszczone w Biuletynie to nie tylko źródło informacji, ale także pretekst do refleksji nad przedstawianymi problemami.

Opłacalność produkcji pieczarek

To zawsze ekscytująca kwestia w każdej branży i jej otoczeniu. To powód, dla którego warto zwrócić uwagę na artykuł T. Smoleńskiego "Obniżka opłacalności produkcji pieczarek w Polsce w 2020 roku" (s.91-92). Fakt obniżki opłacalności produkcji w perspektywie kilku lat nie podlega dyskusji. Wynika to ze znanego prawa ekonomicznego, które mówi, że koszty produkcji rosną szybciej niż dochody. W przypadku pieczarek koszty rosną wraz z inflacją, głównie wzrost cen energii i kosztów pracy. Ceny są stabilne i jeżeli ulegają zmianie, to raczej z powodu zmiany kursów walut w stosunku do złotego.

Artykuł ten opiera się o dane jakie zbiera Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego. Analizie poddano wskaźniki takie jak całkowita wartość produkcji oraz koszt ogółem, w tym koszty bezpośrednie z podziałem na specjalistyczne i środki ochrony roślin liczone na 100 m². Obniżka wskaźnika opłacalności odnosi się do roku poprzedniego, a liczona jest jako różnica między wartością produkcji pieczarek, a kosztami ogółem x 100 % w odniesieniu do 100 m² w jednym cyklu produkcyjnym. Oznacza to tylko tyle, że rok 2020 był gorszy od 2019 o 4 % wartości wskaźnika. Jak sadzę, niewiele to mówi poza tym, że koniunktura była ogółem gorsza. To co nas interesuje, to różnica między przychodami a kosztami, a ta wynosiła 403 zł na 100 m² w jednym cyklu produkcyjnym w 2020 roku. Przyjmijmy, że wynosi ona 4 zł/m² w jednym cyklu to przy 8,5 cyklach rocznie - stanowi to kwotę 34 zł/m². Pytanie brzmi, czy to jest zysk, czy dochód rolniczy?

Dla mnie podstawowym wskaźnikiem, w oparciu o który można oceniać dochód (różnica między przychodami ogółem a kosztami ogółem) jest pytanie, ile kg/m² zebranych pieczarek pokrywa koszty produkcji. Przeprowadzając samodzielnie takie obliczenie, moim zdaniem jest to około 28 kg/m². Wyliczenie to oparłem o następujące dane:

- średnia cena, jaką uzyskują producenci sprzedając pieczarkę na eksport, która jak podaje autor w sąsiednim artykule, wynosiła 5,20 zł/kg,
- średni udział 92% pieczarki na eksport w plonie ogółem,
- 8% udział w plonie pieczarek jako surowiec do przetwórstwa lub innych odbiorców, przyjmując średnią cenę 3,20 zł/kg za tą pieczarkę.

Wskaźnik ten pozwala na wyliczenie, jakie efekty finansowe ponosimy przy wzroście lub spadku uzyskiwanych przez nas plonów. Pozwala to na łatwą ocenę możliwości wzrostu dochodów wraz z wzrostem plonów, a także daje informacje o marginesie utrzymania dochodu w latach o słabszych wynikach czy niższych plonach.

Czynnikiem ograniczającym rozwój produkcji pieczarek w ostatnich latach był brak pracowników do zbioru, a nie opłacalność produkcji. Jednocześnie spadek opłacalności motywuje niektórych producentów pieczarek do wzrostu powierzchni pieczarkarni.

Największym kosztem bezpośrednim jest podłoże fazy III i wynosi 63 %, a koszty zbioru 18 %. Przy niższych kosztach pracy, jak i wysokim poziomie plonowania w porównaniu do pozostałych producentów pieczarek w Europie oznacza to, że polskie pieczarkarstwo jest w stanie być konkurencyjne na rynkach Unii i Wielkiej Brytanii w następnych latach.

Można także zapytać o efektywność inwestycji, która wynosi 3 % zwrotu z zaangażowanego kapitału. Jego wysokość wskazuje, że tylko duża skala produkcji zapewnia dobre dochody pieczarkarzowi.

Parametry mikroklimatu w trakcie uprawy od szoku do zakończenia zbioru

Parametry mikroklimatu poruszane są w dwóch artykułach Wojciecha Koniecznego "Wymagania uprawowe do zbioru selektywnego" s. 40-44 oraz Macieja Grzeszka "Wiosenne porządki, czyli czy warto zmieniać ustawienia" s.45-48. Na ich marginesie pragnę tylko przypomnieć, że celem zmian parametrów mikroklimatu w trakcie uprawy jest osiągnięcie oczekiwanego stanu i zachowania się grzybni, zawiązków czy owocników. Oznacza to, że parametr, który zmieniamy i jego zakres zależy od konkretnej sytuacji na półce czy w podłożu oraz oceny jak wprowadzana zmiana i na jak długo będzie zbliżała nas do założonego celu. Ta sama zalecana zmiana przykładowo obniżki wilgotności o 2 % może dawać zupełnie różne efekty w zależności od aktywności podłoża, czy też zmian w ruchu powietrza czy hali uprawowej. Tym, czym wpływamy na zachowanie pieczarki jest wielkość odparowania wody z powierzchni okrywy, a głównie transpiracji z powierzchni grzybni i skórki zawiązków czy owocników poprzez zmiany temperatury podłoża, powietrza i deficytu wody w powietrzu. Zmiana ruchu powietrza to czynnik zmieniający wymianę pary wodnej i dwutlenku węgla między powierzchnią grzybni czy skórki a powietrzem je otaczającym i następnie ich usuwanie poza halę. Ideałem sterowania jest dążenie do zmiany jak najmniejszej liczby parametrów i kontrola odparowania i transpiracji poprzez deficyt wody w powietrzu przy stałej temperaturze i ruchu powietrza oraz dużym zróżnicowaniu zawartości dwutlenku węgla. Dopiero niemożliwość sterowania odparowaniem poprzez zmiany deficytu powinno odbywać się przez zmianę temperatury, a w ostateczności jednorazowej niewielkiej zmianie ruchu powietrza. Umiejętne sterowanie zachowaniem pieczarki to efekt doświadczenia i przyjętej strategii zmiany.

Pojawianie się chorób, głównie białej lub suchej zgnilizny, to przyczyna częstych sporów o źródło infekcji pierwotnej. Podstawą sporu jest pytanie, czy okrywa była zainfekowana u jej producenta lub w transporcie, czy też infekcja nastąpiła w trakcie załadunku okryw na półkę. Pierwszy problem, który się pojawia, to objawy której z tych dwóch chorób występują przed lub na początku pierwszego rzutu. W przypadku potwierdzenia, że jest to biała zgnilizna, kolejnym krokiem jest pytanie o źródło infekcji. Osoby zainteresowane tym zagadnieniem mogą znaleźć informacje o białej zgniliznie na stronie 59 w artykule Joanny Szumigaj-Tarnowskiej "Mycogone perniciosa - różnorodność morfologiczna genetyczna izolatów". Duża różnorodność izolatów i genotypu to potencjalna metoda rozstrzygnięcia źródła infekcji.

Artykuły B. Muszyńskiej dostarczają argumentów na rzecz wzrostu konsumpcji pieczarek także ich prozdrowotnym oddziaływaniu oraz sposobowi ich przygotowania do spożycia. To dobry materiał do wykorzystywania tych właściwości w promocji.

Wiele informacji dostarcza także ten numer Biuletynu o zielonych pleśniach, zbiorze, zastosowaniach gazowego dwutlenku chloru, promocji, o grzybach egzotycznych i inne.

Nawiązując do Nowego Zielonego Ładu to branża może mieć z nim problem. Czy pomiot kurzy i słoma mają być odpadem?

Dr Nikodem Sakosn