

Mushroom Business i szk energetyczny

50 numer to ostatni wydany w wersji papierowej Mushroom Business Wydanie Polskie. Moje gratulacje. Jak będzie rozpowszechniany w wersji elektronicznej Wydawnictwo jeszcze nie informuje. Ten jubileuszowy numer jest wart uwagi. Zaczyna się od tłumaczenia naczelnego redaktora z zarzutu jakie postawił na Facebooku polski użytkownik tego portalu o braku obiektywizmu i "holendocentryzm" ze szkodą dla polskich czytelników. Te zarzuty redaktor odrzuca. Mój komentarz: "darowanemu koniowi się w zęby nie zagląda", magazyn zamieszcza informacje jakie uważa za użyteczne dla czytelnika, jak je ktoś wykorzystuje i interpretuje to jego sprawa. Porównywanie wersji angielskojęzycznej i polskiej nie potwierdza stawianych zarzutów. Autorami artykułów są Holendrzy, którzy mają własne doświadczenie i wiedzę opartą, głównie o funkcjonowanie holenderskiego pieczarkarstwa i widzą branżę oraz rynek przez pryzmat swojego kraju.

Ważnym jest fakt, że obok Biuletynu "Pieczarki" mamy jeszcze jedno źródło informacji branżowych jakie docierają do Polski i jest dostępny bez opłat. Informacje branżowe możemy także znaleźć w Mushroom Matter ale nie są one dedykowane specjalnie polskiemu czytelnikowi.

Ten numer dostarcza istotnych informacji branżowych. Porusza trzy ciągle istotne dla branży zagadnienia:

1. Jak rozwijać zbiór pieczarek zmniejszając zapotrzebowanie na pracę ręczną. To w zasadzie posumowanie ofert przedstawionych na ostatnich Dniach Pieczarki Niderlandzkiej. Co warto zaznaczyć, że jedno z rozwiązań zwiększające wydajność zbieraczki; przez półkowy taśmociąg oraz system obcinania trzonów i układania w opakowanie został opatentowany przez Północno Irlandzką firmę AXIS. www.axisharvesting.com. System ten jest szczegółowo opisany na str10 - 13. W numerze jest także reklama Christiansa ich systemu pólek przesuwanych. Ciekawym ich elementem jest chwytak do owocników w kształcie koła. Także reklamowane są półki uchylne. Czy w kontekście tych informacji można wskazać jaki system wybrać w nowych pieczarkarniach? Zapowiadana jest polska oferta tych pótek. Co z robotami? Co wybrać to pytanie na oddzielny artykuł. Każde z tych rozwiązań wymaga wysokich nakładów inwestycyjnych. W Polsce jeszcze wielu producentów nie wymieniło wózków na nową generację z napędem elektryczny. To ważny etap zwiększania wydajności zbioru.
2. Kurzak jako źródło azotu w produkcji kompostu. To obok słomy i fosfogipsu kolejny surowiec do produkcji kompostu w uprawie pieczarek. Przedstawia to zagadnienie Con Hermans w artykule Obornik kurzy: najbardziej powszechne źródło azotu. To przegląd zagadnienia, który może zainteresować technologów odpowiedzialnych za produkcję kompostu. Odnośnie Polski autor zauważa, że stosuje się uwadnianie kurzaka w mieszadłach zwany przez niego "rosołem z gnojowicy". Rozważania są o tyle ważne, że zakończenie chowu klatkowego drobiu stawia konieczność dostosowywania się do zmiany jego rodzaju. Pozostaje zasadne pytanie czy

pomiot kurzy nie będzie chętniej kupowany przez rolników co może odbić się o jego dostępność. Zakup przez kompostowanie przez cały roku daje im istotną przewagę na rynku. Próby podjęcia produkcji kompostu w oparciu o mineralne źródło azotu nie powiodł się. Znowu autor wraca do problemu utylizacji podłoża po uprawie pieczarki. To biomasa a nie odpad.

3. Okrywa bez torfu. Pisałem o tym zagadnieniu w poprzednim numerze.

Warto zapoznać się jak widzą swoją branżę Holendrzy w tym kontekście, że są naszym głównym konkurentem. Problemy nękające branżę to: "upadek zakładów, starzenie się kadr, brak edukacji, zagraniczne przejęcia i presja cenowa". Dla producentów pieczarek głównym problemem jest rekrutacja zbieraczek, ich szkolenie, podnoszenie wydajności zbioru oraz utrzymanie ich w zakładzie.

Ich Stowarzyszenie negocjuje z rządem zbiorowy układ pracy dla branży i zaliczenie zużytego podłoża do biomasy, ale na razie bez sukcesów. Nie ponoszenie nakładów na utylizację podłoża po uprawie w Polsce to także nasz element przewagi konkurencyjnej. Podejmuje się także działania na rzecz integracji i rozwoju sektora w centrum rozwoju biznesu.

Ciekawe informacje można znaleźć o zwiedzanej pieczarkarni. Wielkość typowa 6 160 m² w 21 halach z 6 półkami (dwa zakłady), trzy rzuty, okrywa i podłoże z CNC, produkcja około 40 000 kg na tydzień. Po przeliczeniu wychodzi, że średni plon to około 39 kg/m²! To niewiele do wyśmiewanych 40 kg/m². W produkcji nie stosuje się żadnych pestycydów.

Jak zwykle i w tym numerze jest szereg informacji o charakterze sygnałnym związanych z technologią uprawy; jak wiązać na czarno czy na biało, czy uprawiać trzeci rzut, dbać o aktualne oprogramowanie sterowników mikroklimatu w hali uprawowej oraz stan filtrów w tunelach.

Gwałtowny wzrost cen nośników energii głównie gazu jest faktem a przed nami ropy. Obserwując działania na rzecz zmniejszenia zapotrzebowania na energię to rekuperacja ciepła z hal uprawowych, schładzanie wody do chłodzenia powietrzem w okresie zimy i energia słoneczna. Warto zainteresować się dezynfekcją bez parowania oraz uprawą na wyższych temperaturach powietrza w okresie plonowania latem.

Sytuacja poszczególnych zakładów jest zróżnicowana odnośnie cen energii. Wszystko zależy od podpisanych kontraktów. Obserwacje wskazują, że branża jak na razie radzi sobie dobrze z tym problemem.

Zapowiadana jest ogólna Unijna promocja pieczarek. Może warto podjąć dyskusję na ten temat, tym bardziej, że pieniądze na jej przeprowadzenie mają dostarczyć producenci pieczarek, a Niderlandy mają jej przewodzić?

Dr Nikodem Sakson