



NAS WIDZĄ !

Trudno znaleźć informacje jak nas widzą ludzie z branży spoza Polski. O polskim pieczarkarstwie pisze się niewiele a branża nie ma kanałów i nie jest zainteresowana upowszechnianiem pozycji Polski jako największego producenta pieczarek w Europie i największego eksportera pieczarki na rynek świeży. Warto także zauważyć i upowszechniać, że technologicznie jesteśmy najbardziej zaawansowani na świecie. Należy brać przykład z Holendrów, którzy ze swojego sektora produkcji maszyn i urządzeń, który ma tak mocną pozycję, że kraj który rozpoczyna inwestowanie w tą uprawę pieczarek zaczyna od współpracy z nimi. Tak teraz postępują Indie po Chinach i Rosji.

Pozycja Polski jako największego producenta i eksportera wraz z najlepszą technologią uprawy zapewniającą pieczarki najwyższej jakości powinna uświadamiać każdemu, kto chce je kupować, że powinien rozpocząć od Polski. Może także zaopatrzyć się w maszyny i urządzenia oraz zakupić obiekty produkcyjne pod klucz. Mamy też do zaoferowania nowe technologie utrzymania higieny, chociażby dezynfekcję gazowym ClO₂, innowacyjną dezynfekcję okrywy torfowej BIOMEX, czy też system utrzymania i nadzoru jakości wody technologicznej PLEASE ClO₂.

O tym jak nas widzą warto przeanalizować relację Inny Ustinovskiej z UMIDS z wizyty ukraińskich pieczarkarzy w Polsce w rejonie Siedlce - Łosice w dniu 13 grudnia minionego roku. Jaki obraz polskiego pieczarkarstwa zostanie przekazany do osób korzystających z informacji zamieszczanych na stronie UMIDS zarówno w języku ukraińskim jak i rosyjski a także angielskim? Relacja ta jest o tyle interesującą, że Ukrainą zainteresowało się wiele krajów a także sytuacją ukraińskiego pieczarkarstwa co pozwala na jej szerokie dotarcie do wielu odbiorców na świecie. Patrz:

EN <https://www.umdiss.org/how-do-the-poles-pick-up-to-40-kg-m2-why-are-they-ready-to-give-mushrooms-to-cooperatives-and-how-to-manage-90-growing-rooms/>

UA <https://www.umdiss.org/yak-poliaky-zbyraiut-do-40-kh-m2-chomu-hotovi-zdavaty-hryb-kooperatyvam-ta-iaak-upravliaty-iaakshcho-u-tebe-90-kamer/>

RU <https://www.umdiss.org/kak-poliaky-sobyraiut-do-40-kh-m2-pochemu-hotov-sdavaty-hryb-kooperatyvam-y-kak-upravliat-esly-u-tebia-90-kamer/>

Ogólne ich przesłanie zwarte w artykule zamieszczone jest w tytule: Jak Polacy zbierają do 40 kg/m², dlaczego są gotowi oddać pieczarki spółdzielniom i jak zarządzać 90 pomieszczeniami uprawowymi oraz jak dezynfekują powierzchnie i powietrze w obiektach pieczarkarskich?

1. Jak Polacy zbierają do 40 kg/m²

Tak pisze autorka: "W gospodarstwach siedlecko-łosickich plon zwykle zależy od tego, czy w gospodarstwie zbierane są dwa czy trzy rzuty. Jeśli spróbujemy uśrednić, to możemy powiedzieć, że ci, którzy zbierają dwa rzuty, zwykle mają plon do 30 kg / m² - jednocześnie nie powiedziano nam, że mniej niż 27 kg / m². Ci, którzy wybierają trzy rzuty, mają od 30 do 40 kg / m². Mówimy o białych grzybach. W jednym z gospodarstw powiedziano UMDIS: "Uważamy 35 kg na m² z trzech rzutach za dobrą wydajność. W rzeczywistości mamy 30 kg na m²". Jedna farma dostarcza następujące plony w rzutach: 18,5, 9,5, 4,5 kg na m² (łącznie 32,5), inna 16-20, 8-12, 3-5 kg na m² (łącznie 27-37). Dla kogoś normą jest 36-38 kg na m² – i ktoś uważa 35 kg na m² za najniższą możliwą normę, podczas gdy konsekwentnie mają aż 39, a czasem nawet 40 kg na m². Wszystko jest bardzo indywidualne – zależy od gospodarstwa, organizacji, kompostu i innych czynników. Nie działa to według formuły "im większe gospodarstwo, tym wyższa jego wydajność".

Jakość kompostu różni się znacznie w zależności od technologów. "Nasz dostawca X zawsze ma stabilną jakość, a my uzyskujemy stabilny plon z jego kompostu - ale ta wydajność jest taka sobie. Podczas gdy dostawca Y ma inną jakość – możemy uzyskać z niego bardzo dobry lub znacznie gorszy plon" – mówi UMDIS jeden z technologów. "

Komentarz

Idea średniego plonu 40 kg/m², początkowo jak ją prezentowałem wywoływała więcej kpín niż uznania. Także końcowa diagnoza, że wskazany plon zależy głównie od podłoża jest faktem w powszechnej opinii. Zamieszczenie tego celu w tytule, świadczy, że ona żyje i jest realizowana przez wielu producentów pieczarek i wysoko ceniona przez autorkę. Oznacza to, że produkcja w Polsce może dalej rosnąć poprzez wzrost plonów.

Dalej: "Odnośnie płatności dla zbieraczy. W różnych gospodarstwach w Polsce waha się on w granicach 1 zł (0,21 euro) za 1 kg. Niektórzy płacą około 0,90 zł, a nawet 0,80 złotego, niektórzy 1,00 złotego, niektórzy więcej od 1,00 złotego. Są to pewne bonusy możliwe w niektórych gospodarstwach, a także mogą płacić różnie w zależności od klasy grzybów. "

Komentarz

Ta informacja wskazuje producentom pieczarek w innych krajach, że Polska ma ciągle przewagę konkurencyjną w kosztach zbioru a dostępność pracowników do zbioru nie jest głównym zagrożeniem w uprawie pieczarki w Polsce.

Dalej: "W tym czasie na tej farmie przetestowano nową rasą pieczarki Amycel EXXCALIBUR. To było między pierwszym a drugim rzutem. Według zbieraczy – w jednym pomieszczeniu dużo łatwiej było im zbierać grzyby, bo nie było skupisk pieczarek i udawało im się pracować szybciej. Ale eksperyment trwa"

Komentarz

Czy rasa o wspomnianych cech jest oczekiwana w Polsce i sprawdzi się w warunkach uprawy; podłoża i okrywa?

2. Dlaczego są gotowi oddać pieczarki spółdzielniom

Spółdzielnie stały się popularnym systemem współpracy w Polsce. Duże spółdzielnie w Polsce Wschodniej to GL Group i East Mushrooms. Spotkaliśmy się z obydwoima. "Byliśmy częścią GL Group, a w 2011 roku opuściliśmy i założyliśmy własną spółdzielnię", mówi pan Zbigniew, mówiąc o East Mushrooms. Obecnie sprzedają 2/3 wolumenu Grupy GL. W rzeczywistości jest to spółdzielnia jednej rodziny oraz kilku innych gospodarstw i dostawców, od których kupowany jest grzyb. Kupują około 30%. Interesujące jest to, że gospodarstwa uprawiają tyle grzybów, ile mówi im spółdzielnia. Chociaż istnieją określone gatunki grzybów – które są produkowane w określonej ilości dla klienta, który je zamawia – podczas gdy są takie inne gatunki, które są tak popularne, że nie jest problemem wyhodować nie 1000, ale 1200 kilogramów takiego gatunku. W każdym razie zostaną sprzedane. Spółdzielnia grupowa jest duża i bardzo nowoczesna – z pięknym biurem, modnymi schładzaczami próżniowymi, oddzielną chłodnią, w której przechowywane są mrożone grzyby. Nawiasem mówiąc, został zbudowany w tym roku, ponieważ zdecydowali, że popyt i sytuacja na świecie są tak niestabilne, że chcą na wszelki wypadek wydłużyć okres przydatności do spożycia, a tym samym czas sprzedaży grzyba. Spółdzielnia ma świetny system logistyczny, własne ciężarówki, produkuje skrzynki dla siebie i na zamówienie. Posiada przenośniki i maszyny pakujące. "Nigdy nie zawracamy pustego samochodu od klienta". Spółdzielnia GL Group sprzedaje tygodniowo 450 ton pieczarek (uprawia je na około 60 000 m²). Grupa ma klientów z Europy Zachodniej, Polski i Europy Południowej. "

Komentarz

Ten przekaz nie jest do końca trafiony. Poza Polską spółdzielnia oznacza inną organizację, niż funkcjonowanie grupy producenckiej jako spółdzielni. Autorce nie jest znane zagadnienie grup producenckich. To już zamknięta forma pomocy Unii dla mniejszych producentów pieczarek, którzy aby poprawić swoją pozycję zrzeszają się do wspólnej ich sprzedaży. To, że niektóre z nich są spółdzielniami to tylko kwestia wyboru formy funkcjonowania; tak samo mogła być nią spółka.

Pan Zbigniew to Z. Marczak widoczny także na jednym ze zdjęć zamieszczonych w tym artykule.

3. Jak zarządzać 90 pomieszczeniami uprawowymi

"Uczestnicy wycieczki byli pod wrażeniem zamkniętego cyklu uprawowego Głuchowskiego. Technolog Petro Danyliuk mówi, że sami zbierają słomę własnymi maszynami, produkują kompost, uprawiają grzyby, robią skrzynki (produkcja skrzynek odbywa się non stop, technologicznie zbyt trudno ją zatrzymać i zrestartować) – sami też zajmują się sprzedażą. To, czego nie produkują – to okrywa.

W gospodarstwach Sopińscy nasi pieczarkarzy byli zafascynowani tym, że w słoneczny dzień wszystkie 90 pracujących pomieszczeń do uprawy (63 185 m²) otrzymuje energię elektryczną z paneli słonecznych.

Komentarz

To istotna informacja, że w Polsce funkcjonują największe gospodarstwa produkujące pieczarki w Europie. To wzmacnia naszą pozycję na rynku.

W artykule zamieszczono także informację o innych firmach: "Dostawcy sprzętu Atmo-Control (klimatyzacja), Wojtek (kombajn), Elmex (automatyka), LAB-EL (automatyka) pomogli UMDIS w tej podróży. Obecni byli również przedstawiciele dostawcy grzybni Amycel."

Ograniczenia w produkcji podłoża są faktem. Wielkość ta może sięgać do 25%? Jak to przełoży się na produkcję pieczarki, zbyt i ceny? Jak na całą branżę?

W fazę produkcyjną wchodzi nowa technologia uprawy BIOMEX (UWAGA ! zastrzeżony znak towarowy na nazwę). Obejmuje ona kompleksową ochroną higieniczną cały kompleks obiektów pieczarkarskich, w tym wytwarzanie mykoselektywnej okrywy BIOMEX i mykoselektywnego podłoża BIOMEX oraz mykoselektywną produkcję pieczarek BIOMEX. We wszystkich wymienionych obiektach stosowana jest woda technologiczna stabilizowana parametrami ORP650/pH7, ze zdalnym i automatycznym nadzorem funkcjonowania i jakości, pod nazwą systemu PLEASE ClO₂. Innowacyjną technologię łączy zastosowanie ditlenku chloru jako substancji aktywnej, w formie gazu, roztworów wodnych, pianki i żelu. Poza czystą wodą nie wymaga również innych środków dezynfekcyjnych. Poszczególne operacje jednostkowe chronione są wynalazkami lub know-how. Szersze informacje w omawianym zakresie oraz promocja pojawiać się będzie w najbliższym czasie w wielu kanałach informacyjnych branży pieczarkarskiej. Planowana jest również konferencja.

Nikodem Sakson

n.sakson@wp.pl

+48 501 241 232