



ZAPOWIEDŹ NOWEJ BRANŻOWEJ STRONY INTERNETOWEJ i NEWSLETTERA SBGU

Komentarz, Nikodem Sakson

Na stronie internetowej Stowarzyszenia Branży Grzybów Uprawnych (SBGU) zamieszczono w dniu 2023-12-12 INFORMACJĘ: "DOŁĄCZ DO STOWARZYSZENIA", której fragment zamieszczam poniżej:

"W erze globalizacji i postępu technologicznego nasze Stowarzyszenie rozpoczęło proces zmian, dostosowując się do nowych potrzeb i wyzwań. Z radością witamy w gronie naszych członków nowe twarze, które z energią i świeżymi pomysłami wzmocnią naszą działalność. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych członków oraz dostrzegając niezwykle rozwój i nowoczesność branży, pracujemy nad unowocześnieniem przekazu, łatwym dostępem do rzetelnej wiedzy i informacji oraz promowaniem nowoczesnego polskiego pieczarkarstwa. Początkiem tych działań jest uruchomienie programu „wspieramy” w którym większość z Państwa uczestniczy, za co serdecznie dziękujemy. Dzięki zgromadzonym środkom możliwe stało się rozpoczęcie działań mających na celu zakup

i uruchomienie narzędzi umożliwiających wysyłkę newslettera „MASZroomNEWS” oraz trwającą budowa nowej, nowoczesnej strony internetowej. Działania te nie byłyby możliwe również bez społecznego zaangażowania wielu osób pracującego na rzecz SBGU. Zachęcamy wszystkich naszych członków do aktywnego uczestnictwa w działaniach i pracach stowarzyszenia. Serdecznie zapraszamy do współpracy i dzielenia się pomysłami. Pamiętajmy, że w jedności tkwi siła polskiej pieczarki! Dbajmy razem o polskie pieczarkarstwo, pamiętając, że co trzecia zjadana na świecie pieczarka pochodzi z naszej produkcji. Dane kontaktowe do SBGU mogą Państwo znaleźć na stronie internetowej w zakładce „Kontakt”.

Patrząc z dystansu, osoby nie będącej członkiem Stowarzyszenia, to jej podstawową aktywnością na rzecz branży jest: "SBGU reprezentuje polskie pieczarkarstwo w międzynarodowej organizacji GEPC – European Mushroom Growers' Group. Jesteśmy członkami komisji GEPC Promo nadzorującej europejską kampanię promocji pieczarek pod nazwą Hidden Gem (tłum. Ukryty skarb)". Zgromadzono fundusze krajowe konieczne do uczestnictwa w tym programie. Program jest realizowany.

Obecnie Stowarzyszenie zapowiada podjęcie nowych działań: "Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych członków oraz dostrzegając niezwykle rozwój i nowoczesność branży, pracujemy nad unowocześnieniem przekazu, łatwym dostępem do rzetelnej wiedzy i informacji oraz promowaniem nowoczesnego polskiego pieczarkarstwa. "

Jako osoba uczestnicząca aktywnie od lat w przekazie wiedzy i informacji, głównie w zakresie technologii produkcji surowców i uprawy pieczarki dowiedziałem się, że dotychczasowy system przekazu wiedzy w ocenie członków Stowarzyszenia przestarzały, trudno dostępny, propagował nierzetelną wiedzę i informację oraz promował przestarzałe polskie pieczarkarstwo. Stowarzyszenie będzie realizowało wskazane wcześniej nowe cele poprzez "najnowocześniejsze" narzędzia jakimi mają być newslettery i strona internetowa. To dobrze, że Stowarzyszenie podejmuje te nowe

działania. Chętnie je wesprę w miarę moich możliwości. Niewątpliwie istnieje zapotrzebowanie informacji pozbawione ukrytej promocji oraz treści rzetelne i bezstronne. Czy jest to możliwe i w jakim obszarze w sytuacji, gdy członkowie mają sprzeczne interesy. Przykładowo czy i jak będzie prezentowana informacja o zmiennej jakości podłoża, kto będzie rozstrzygał o źródłach wirusa X, itp. Jednym z problemów systemu przekazu informacji są autorzy treści komunikatów. Kto będzie autorem wpisów, kto będzie odpowiadał za ich treść i czy chronić je będzie prawo autorskie. Problemów jakie mogą czekać wydawców newslettera jest następująca, zamieszczona na cytowanej stronie Stowarzyszenia informacja: Dbajmy razem o polskie pieczarkarstwo, pamiętając, że co trzecia zjadana na świecie pieczarka pochodzi z naszej produkcji. Niestety informacja ta nie jest prawdziwa. Bliska prawdy jest informacja, że co trzecia pieczarka zjadana w Unii wyprodukowana jest w Polsce.

Kolejne pytania to na ile MASZroomNEWS będzie konkurencją a o ile wsparciem Biuletynu. Przypomnę, że chętnych do pisania jest niewielu. Czy autorami będą tylko członkowie Stowarzyszenia, jak często i od kiedy będzie się ukazywał?

Moim zdaniem najistotniejszym brakiem w branży jest brak przekazu informacji o polskim pieczarkarstwie szeroko rozumianym, włącznie z potencjałem produkcji maszyn i urządzeń. Celem przekazywanej informacji powinno być wzmacnianie konkurencyjności polskiego pieczarkarstwa.

Czy w branży największym problemem jest brak informacji, czy stosunkowo niewielka chęć do zapoznawania się z nimi i wykorzystywania ich w praktyce?

Tak na marginesie co z popularnymi kiedyś „Pieczarkaliami” i kolejnymi konferencjami czy szkoleniami? Czy i jak będą promowane?

KOMPLEKS PIECZARKARNI PRZYSZŁOŚCI

Komentarz, Wiesław Hreczuch (MEXEO), Nikodem Sakson (Ekspert BGU, Poznań).

Naszym zamiarem, komunikowanym już przy okazji udanej II Tematycznej Konferencji Technicznej Branży Grzybów Uprawnych (19 październik 2023 r., Siedlce, Zajazd Chodowiak) oraz w innych publikatorach, jest organizacja III TKT BGU. Liczymy tu również na współpracę nowej wersji SBGU, podobnie jak to miało miejsce w poprzednich dwóch konferencjach (patronat medialny). Dziękujemy w tym miejscu za współpracę, obecność oraz głos w dyskusjach i życzliwe podejście.

Naszą wizją tematyczną III TKT BGU jest dyskusja najbardziej liczących się podmiotów branżowych i zaplecza naukowego, dotycząca „**Kompleksu Pieczarkarni Przyszłości**”, obejmująca polskie i międzynarodowe nowości techniczne, technologiczne i organizacyjne. Wśród nowości tworzących wizję „Kompleksu Pieczarkarni Przyszłości” (KPP) wymienić można choćby nowoczesny kompleks produkcyjny obejmujący kompostownię, wytwórnię okrywy i pieczarkarnię, zawierający pasywne energetycznie (samowystarczalne) obiekty korzystające z energii geotermalnej, roboty samobierające, autonomiczny system kontroli klimatu, Programowalny Logiczny Elektryczno-Automatyczny System Emisji ClO₂ w postaci zdalnego układu nadzorowania i sterowania jakością wody, nowoczesne systemy dezynfekcji, w tym zastosowanie gazowego ditlenku chloru, odporne na choroby i plenne nowe rodzaje grzybni (40+ kg/m²), nowoczesne dokarmiacze, ekologiczną bezsfagnową okrywę torfową, nowe koncepcje zagospodarowania strumieni materiałowych towarzyszących

produkcji grzybów jadalnych, tworzących bezodpadową gospodarkę cyrkularną, w której zagospodarowane będą wszystkie główne strumienie materiałowe powstające w procesie produkcyjnym i inne nowości w stanie techniki wygenerowane w środowisku branżowym, jak np. coaching jako narzędzie retencji pracowników, czy korzystanie ze sztucznej inteligencji.

Przewidujemy, że całość wymienionych zagadnień może stanowić podstawę wielkiego projektu badawczego skupionego wokół interdyscyplinarnego konsorcjum lub klastra najbardziej innowacyjnych podmiotów branżowych oraz zmaterializowanego w postaci pełnoskalowej produkcji demonstracyjnej zrealizowanej z udziałem środków unijnych na innowacje.

Oddzielnym zagadnieniem będzie dyskusja na temat możliwej wymiany międzynarodowej innowacji z najważniejszymi podmiotami na świecie, ze szczególnym uwzględnieniem i udziałem podmiotów z Chin, USA, Kanady i innych.

Nasze plany i koncepcje są jeszcze otwarte, w tym na partnerów polskich i międzynarodowych. Zapraszamy do współtworzenia wizji Kompleksu Pieczarkarni Przyszłości.

Trudno jeszcze mówić o konkretnych terminach organizacji III TKT BGU lub realizacji wspomnianego projektu badawczego „Kompleks Pieczarkarni Przyszłości” poza tym, że ma to się zdarzyć w roku 2024.

-KONIEC-