

Stan oraz perspektywy rozwoju branży pieczarkarskiej w Polsce

Wstęp

W 2015 r. Polska po raz pierwszy w XXI w. osiągnęła dodatnie saldo w handlu zagranicznym. Według danych Głównego Urzędu Statystycznego polski eksport w 2015 r. wyniósł 178 710,3 mln EUR, zaś import 175 031,7 mln EUR. Oznacza to, że polski eksport wzrósł o 7,8%, a import o 3,9% w stosunku do 2014 r. Wpływ miało na to wiele czynników, m.in. taniejąca ropa naftowa, osłabienie kursu polskiego złotego czy sytuacja zagranicznych gospodarek. Pewien wpływ na nadwyżkę w handlu zagranicznym miał również rosnący popyt na polską pieczarkę. Świeża pieczarka biała – obok jabłek, serów, mięsa wołowego i wieprzowego – była jednym z najczęściej eksportowanych polskich produktów żywnościowych w 2015 r.

Celem artykułu jest przedstawienie stanu i perspektyw rozwoju branży pieczarkarskiej w Polsce. Artykuł powstał na podstawie źródeł w języku polskim i angielskim, literatury przedmiotu, źródeł internetowych i materiałów wewnętrznych udostępnionych przez firmę Champion Group.

1. Znaczenie pieczarki białej na świecie

Na świecie występuje około 2500 gatunków dzikich grzybów, w tym 22 gatunki hodowlane. Pionierami hodowli grzybów byli Chińczycy, którzy hodowali wiele różnych gatunków grzybów, takich jak shiitake, shimeji czy mun, przede wszystkim z uwagi na ich walory smakowe i lecznicze. W Europie pierwsze hodowle grzybów zaczęły pojawiać się później, w XVII w. we Francji. Była to zasługa plantatorów melonów, którzy przypadkiem wyhodowali pieczarkę na zużytym kompoście w ciepłych inspektach, gdzie uprawiali wspomniane owoce¹. Pierwsze pieczarki wyhodowane we Francji uchodziły za wielki rarytas i były bardzo drogie. W tamtym okresie były cenione prawie na równi z trufkami. Póź-

¹ P.J.C. Vedder, *Nowoczesna uprawa pieczarki*, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa 1980, s. 28–31.

niej grzyby te trafiły na stoły w pozostałych krajach europejskich, w tym do Polski, za sprawą szlachty zachwyconej potrawami poznaczonymi za zachodnią granicą². Doszło do tego, że na naszym kontynencie najbardziej popularną odmianą grzybów hodowlanych stały się właśnie pieczarki białe.

2. Wykorzystanie nowoczesnych technologii w hodowli pieczarki białej

Mimo że jest to powszechnie dostępny rodzaj pieczarki, wymaga on specjalnego reżimu technologicznego i zaawansowanej technologii uprawy, aby prowadzić produkcję masową. Pierwszą fazę uprawy pieczarki charakteryzowała duża prostota. Uprawiało ją się na bazie podłoża wykonanego z wysokiego torfu, które umożliwiało produkcję pieczarki tylko sezonowo. W odpowiedzi na niezbyt wydajne zbiory podłoża fazy I, wymyślono fazę II. Była to udoskonalona forma pierwotnej uprawy pieczarki. Zakładała zastosowanie nowego rodzaju podłoża złożonego ze sfermentowanej słomy moczonej w wodzie z dodatkiem łajna drobiowego. Na wierzchu kładziono okrywę z wysokiego torfu o grubości 5–6 cm. Nowa metoda zaczęła przynosić większe plony, a cykl uprawy trwał 8 tygodni. Podłoże fazy II nadal jest powszechnie stosowane w Europie Południowej, Ameryce Południowej, Stanach Zjednoczonych czy w Kanadzie.

Obecnie dominuje technologia uprawy pieczarki na podłożu fazy III. Wynaleziono ją w kolebce pieczarkarstwa, czyli w Holandii. Podłoże fazy III zawiera przerośniętą, wsianą grzybnię, czym znacząco różni się od podłoża fazy II. Metoda ta umożliwia wprowadzenie 6-tygodniowej intensywnej technologii uprawy pieczarki i zbioru selektywnego. Stosuje się ją w większości krajów Europy Zachodniej oraz w Polsce. Postęp naukowy przyczynił się także do powstania podłoża fazy IV, które zawiera przerośniętą okrywę po zakończonym wiązaniu owocników. Ta ostatnia faza nie zyskała jeszcze tak dużej popularności jak faza III. Stosuje się ją w niektórych krajach Europy Zachodniej. Powodem małego zainteresowania fazą IV jest wysoka cena grzybów produkowanych za pomocą tej metody³. Warto dodać, że branża pieczarkarska dzięki produkcji podłoża stosowanego w pieczarkarniach, uczestniczy w dużym stopniu w utylizacji gipsu odpadkowego oraz produktów ubocznych przetwórstwa drobiowego⁴.

W dzisiejszych czasach pieczarki najczęściej hodowane są mechanicznie, w dużych obiektach liczących co najmniej kilkanaście hal uprawowych, a produkcja może być prowadzona przez cały rok. Fakt ten istotnie przyczynił się do zmniejszenia zagrożenia stratami powodowanymi przez choroby i szkodniki.

² www.grzybeklosicki.pl [dostęp: 7.08.2016].

³ N. Sakson, *Produkcja pieczarki na podłożu fazy III*, PWRiL, Poznań 2008, s. 11–14.

⁴ N. Sakson, *Produkcja podłoża do uprawy pieczarek*, PWRiL, Poznań 2007, s. 10–13.

Znacznie zmniejszyła się również liczba patogenów⁵, które wcześniej mocno zagrażały uprawie pieczarki. Dzisiaj znaczenie gospodarcze ma już tylko kilka chorób, bardzo zmalała także liczba szkodników, zagrażających uprawom. Jednak postęp przynosi również i negatywne skutki. Skupienie produkcji w dużych obiektach spowodowało, że ewentualne straty są znacznie dotkliwsze niż uprzednio. Istotną różnicą jest również konieczność rezygnacji z pestycydów stosowanych zarówno przeciwko chorobom, jak i szkodnikom, co jest niezbędne przy produkcji zdrowej żywności. Ponieważ to potrzeba jest matką wynalazku, dzięki wyeliminowaniu pestycydów opracowano nowe metody ograniczania strat przez prowadzenie dezynfekcji w okresie uprawy⁶.

3. Polska jako największy eksporter świeżej pieczarki białej na świecie

Rosnąca produkcja grzybów nie byłaby możliwa, gdyby nie najnowsze technologie i rozwiązania techniczne. Polacy od dwóch dekad skutecznie rozwijają polską branżę pieczarkarską. Przepływ know-how, liczne inwestycje i wdrażanie najnowszych technologii po latach zaczynają przynosić rezultaty. Polska przeszła długą drogę, aby osiągnąć sukces. W latach 90. XX w. produkcja polskich pieczarek wynosiła zaledwie 50 tys. ton. Postęp technologiczny oraz inwestycje spowodowały, że w 2004 r. krajowi producenci wyprodukowali aż 180 tys. ton pieczarek. Rozwój produkcji był mocno powiązany ze wzrostem eksportu, co najlepiej obrazuje fakt, że równo dekadę później, czyli w 2014 r., Polacy stali się największym eksporterem świeżej pieczarki białej na świecie, zajmując miejsce dotychczasowego lidera – Holandii⁷.

W 2015 r. w kraju wyprodukowano 277 tys. ton świeżych pieczarek białych, jednocześnie aż 207,1 tys. ton grzybów o wartości 307,9 mln EUR skierowano na eksport, do czego przyczynił się fakt, że nasze grzyby cechuje wysoka jakość przy stosunkowo niskiej cenie. Krajowe pieczarki są eksportowane głównie do krajów Unii Europejskiej, takich jak: Niemcy, Wielka Brytania, Francja, Litwa, Łotwa, Czechy, Włochy, Szwecja i Grecja. Jeśli chodzi o kraje spoza Unii Europejskiej, to największymi odbiorcami naszych grzybów są Białorusini, Norwegowie i Kazachowie. Na rysunku 1 przedstawiono 10 państw, które importują z Polski najwięcej pieczarek⁸. Warto wspomnieć, że od 2014 r. eksport do Rosji został zahamo-

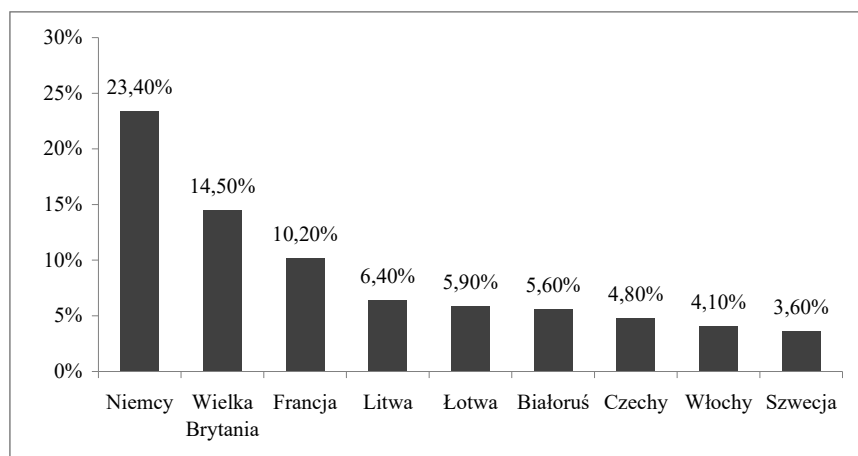
⁵ „Patogen (czynnik chorobotwórczy) – ciało obce, twór biologiczny lub mikroorganizm wywołujący chorobę u danego organizmu”. M. Porta, *A Dictionary of Epidemiology*, Oxford University Press, Oxford 2008, s. 244.

⁶ N. Sakson, *Produkcja pieczarki...*, s. 11–14.

⁷ www.pulsbiznesu.pb.pl [dostęp: 7.08.2016].

⁸ *Raport roczny „Analiza wybranych zagadnień i tendencji w polskiej produkcji i handlu zagranicznym artykułami rolno-spożywczymi w 2015 r.”*, Fundacja Programów Pomocy Dla Rolnictwa (FAPA)/Zespół Monitoringu Zagranicznych Rynków Rolnych (FAMMU), 2016, s. 38–39.

wany przez embargo na polskie warzywa i owoce. Przed embargiem Rosjanie byli największym importerem polskich pieczarek, a obecnie ich udział w eksporcie polskiej pieczarki jest marginalny. Warto dodać, że Polska nie importuje zbyt wiele grzybów tego rodzaju. W 2014 r. import pieczarki białej wyniósł zaledwie 3,8 tys. ton i nie odegrał większej roli w bilansie handlu zagranicznego⁹.



Rysunek 1. 10 największych importerów polskiej świeżej pieczarki białej w 2015 r.

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: *Raport roczny „Analiza wybranych zagadnień i tendencji w polskiej produkcji i handlu zagranicznym artykułami rolno-spożywczymi w 2015 r.”*, Fundacja Programów Pomocy Dla Rolnictwa (FAPA)/Zespół Monitoringu Zagranicznych Rynków Rolnych (FAMMU), 2016.

4. Polscy producenci pieczarki białej

W Polsce funkcjonuje około 2,5 tys. farm pieczarkarskich skupionych w dwóch dużych centrach – w okolicach Warszawy (Siedlce, Łosice) i Poznania. Są to tzw. zagłębia pieczarkarskie, w których hoduje się przeważającą część tej odmiany grzybów w naszym kraju. Do czasu wprowadzenia rosyjskiego embarga zdecydowanie lepiej rozwijali się pieczarkarze we wschodniej części Polski¹⁰. W ostatnich latach obserwujemy odwrócenie tej tendencji na korzyść grup producenckich z zachodniej Polski, ze względu na zwiększony eksport do krajów Unii Europejskiej. Warto wspomnieć, że niewielka liczba farm znajduje się również na północy i południu kraju, jednak ich rola w eksporcie i produkcji jest znacznie mniejsza od potentatów z powyższych dwóch zagłębi pieczarkarskich. Są to z reguły mniejsze farmy, które dostarczają swoje grzyby regionalnym deta-

⁹ www.swiatrolnika.com.pl [dostęp: 7.08.2016].

¹⁰ www.grzybeklosicki.pl [dostęp: 8.08.2016].

listom. Ich rozwój znacząco utrudnia fakt, że na obszarze, na którym skoncentrowali swoją produkcję, nie występuje zbyt wielu innych producentów. Przedsiębiorstwa pozbawione możliwości kooperowania z innymi wytwórcami są mało konkurencyjne i narażone na większe koszty¹¹.

Cechą charakterystyczną wspomnianych centrów pieczarkarskich jest właśnie współpraca pomiędzy producentami¹². W dzisiejszych czasach pieczarkarz musi być silnym i dużym producentem. W związku z tym, w ramach integracji pionowej powstają grupy producenckie, które mają na celu nie tylko wspólny eksport, ale również realizowanie inwestycji oraz reprezentowanie przedsiębiorstw na zewnątrz¹³. Ponieważ grupy producenckie znacząco ułatwiają eksport pieczarek swoim członkom, poszczególne przedsiębiorstwa mogą osiągać znaczną marżę hurtową, obniżyć koszty transportu czy też unikać sprzedaży na giełdach, charakterystycznej dla małych producentów. Ponadto wytwórcy działający w grupach producenckich mogą osiągać korzyści z występowania ekonomii skali¹⁴.

Najbardziej rozpoznawalnymi grupami producenckimi polskich pieczarek, mającymi znaczący wpływ na funkcjonowanie tej branży, są: Grzybek Łosicki, Pieczarka Centrum, Pieczarka Siedlecka, Pieczarka Podlaska, Prime Champ, Polok Group, East Mushrooms oraz Grzybowy Raj.

Wielkość produkcji wybranych polskich producentów pieczarek została przedstawiona w tabeli 1. Jak widać liderem jest grupa producencka Grzybek Łosicki. Jeśli jednak weźmiemy pod uwagę produkcję w ujęciu rocznym to zauważymy, że udziały poszczególnych producentów różnią się jedynie kilkoma punktami procentowymi.

Tabela 1. Wielkość produkcji wybranych producentów pieczarek z Polski w 2015 r.

Producent	Wielkość produkcji tygodniowo
Grzybek Łosicki	ok. 450 ton
Pieczarka Siedlecka	ok. 250 ton
Pieczarka Podlaska	ok. 200 ton
Pieczarka Centrum	ok. 120 ton

Źródło: Oficjalne strony internetowe wymienionych producentów pieczarek.

¹¹ Materiały wewnętrzne firmy Champion Group.

¹² www.grzybeklosicki.pl [dostęp: 8.08.2016].

¹³ J. Rymarczyk, *Zarządzanie w biznesie międzynarodowym*, PWE, Warszawa 2012, s. 271–276.

¹⁴ N. Sakson, *Produkcja pieczarki...*, s. 16.

5. Przyczyny sukcesu polskiej branży pieczarkarskiej

Pieczarka biała stała się jednym z najchętniej importowanych polskich produktów żywnościowych nie tylko z powodu niskiej ceny i wysokiej jakości. Wpływ na to miało również kilka innych czynników, takich jak:

- dogodne położenie geograficzne w samym sercu Europy, co jest ważnym aspektem, jeśli chodzi o pieczarkę świeżą. Umożliwia bowiem eksportowanie grzybów bez ich wcześniejszego przetwarzania;
- członkostwo w Unii Europejskiej, które umożliwia dokonywanie wewnątrzwspólnotowej dostawy towarów bez licznych utrudnień formalnych czy kosztowych. Kolejną sprzyjającą okolicznością jest możliwość dofinansowania produkcji ze środków UE, co znacząco wspiera naszych krajowych producentów¹⁵;
- kurs wymiany euro do polskiego złotego. Nasza krajowa waluta jest słabsza od pieniądza stosowanego w strefie euro, co zwiększa zainteresowanie naszą rodzimą produkcją w krajach Europy Zachodniej ze względu na korzyści z wymiany walutowej¹⁶.

6. Rozwój branż dóbr komplementarnych

W odpowiedzi na rozwój polskiej branży pieczarkarskiej pojawiło się zapotrzebowanie na dobra komplementarne, takie jak podłoże i okrywa do uprawy grzybów czy wyposażenie pieczarkarni. W związku z tym w ostatnich latach obserwuje się coraz większą liczbę przedsiębiorstw zajmujących się zaopatrywaniem pieczarkarzy w strategiczne produkty.

W pieczarkarstwie można zaobserwować pewien trend. Każdy kraj przechodzi tę samą drogę ewolucji, zaczynając się w kompostowni. Branża przechodzi od podłoża fazy I i II, przez III, dochodząc do najbardziej zaawansowanej – IV. Wraz z postępem w zakresie techniki tworzenia podłoża, czyli rozwojem kompostowni, obserwujemy ewolucję pieczarkarni. Można stwierdzić, że kompostownie mają ogromny wpływ na postęp w branży pieczarkarskiej. Proces ten wywołuje popyt na coraz nowsze rozwiązania techniczne, które poprawiają jakość i wydajność upraw. Farmy produkujące pieczarki na bazie podłoża fazy III są w stanie osiągać zbiory na poziomie 30 kg/m². Dla porównania, w farmach stosujących podłoże fazy II wydajność zbiorów może być nawet trzykrotnie

¹⁵ A. Piwowar, Tendencje do zmian w agrobiznesie i czynniki je warunkujące [w:] *Agrobiznes i biobiznes – teoria i praktyka*, red. S. Urban, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, Wrocław 2014, s. 232-233.

¹⁶ J. Rymarczyk, *Zarządzanie w biznesie...*, s. 103-104.

niższa. Oznacza to, że dostawcy wyposażenia mają szansę obsługiwać coraz większą liczbę rynków. Aktualnie największe z firm (Christiaens Group, GTL Europe czy JF McKenna) działają zarówno na rynkach krajów rozwiniętych, jak i krajów rozwijających się. Ponieważ uprawa pieczarki może być prowadzona niemal w każdym miejscu na świecie, gwarantując dość szybki zwrot z inwestycji (ok. 5 lat), coraz więcej państw będzie zainteresowanych własną branżą pieczarkarską. Dotyczy to również krajów, w których taka produkcja już funkcjonuje, lecz nie jest odpowiednio zaawansowana technologicznie.

Rozwój takich rynków pieczarkarskich, jak: białoruski, ukraiński, rosyjski, bułgarski, rumuński, południowoafrykański, arabski czy południowoamerykański jest dobrą prognozą na przyszłość dla polskich dostawców wyposażenia. Podczas gdy większość krajów Europy korzysta z fazy III i IV oraz związanych z tym dóbr technologicznych, wiele państw wciąż tkwi w fazie II, chcąc jednocześnie rozwijać swoją branżę pieczarkarską. Najłatwiej korzystać z doświadczenia innych nacji, które mają proces przechodzenia do faz wyższych za sobą. Stanowi to szansę dla wielu polskich dostawców wyposażenia, którzy są dziś chętnie zatrudniani przez Ukraińców, Bułgarów, Rumunów czy Białorusinów. Sprzyja temu fakt, że rozbudowywanie starych farm jest o wiele mniej wydajne od stawiania nowych obiektów. W Polsce, w odróżnieniu np. od Irlandii, od lat dominuje proces budowy nowych farm, co dzisiaj skutkuje większą wydajnością naszej rodzimej branży. Występowanie takiej zależności oznacza dla dostawców wyposażenia o wiele większy popyt na ich produkty¹⁷.

Dotychczas Internet był wykorzystywany w celu promocji dostawców wyposażenia i pieczarkarzy oraz jako narzędzie ułatwiające komunikację między nimi. W ostatnich latach można zaobserwować nowy trend, dotyczący wykorzystywania Internetu jako kanału sprzedaży. Póki co uczestniczy w tym niewielka część branży, jednak w przyszłości to rozwiązanie może okazać się przełomowe. Zagraniczni nabywcy zainteresowani kupnem produktów danego przedsiębiorstwa mogliby zakupić wyposażenie i skonsultować wszelkie wątpliwości drogą internetową. Pozwoli to zaoszczędzić czas i koszty związane z dotarciem do nabywcy, który może przykładowo znajdować się na innej półkuli ziemskiej. Jest to szansa zwłaszcza dla polskich dostawców, którzy słyną z niskich cen, a ten sposób transakcji może je obniżyć. Dodatkowo narzędzia internetowe, jak np. Google Analytics umożliwiają pozyskiwanie kluczowych informacji dotyczących osób odwiedzających daną witrynę, współczynnika konwersji¹⁸ czy liczby sprzedanych pro-

¹⁷ Materiały wewnętrzne firmy Champion Group.

¹⁸ „Współczynnik konwersji (znany także jako wskaźnik konwersji) wyrażony jest w procentach i wskazuje na udział osób wykonujących pożądaną akcję (np. zakupu reklamowany produkt). Wyraża zatem skuteczność danej strony oraz reklamy”; www.eactive.pl.

duktów. Korzystanie z tego typu narzędzi pozwala zaobserwować kto korzysta z witryny, skąd pochodzi, jak do niej trafił i co zrobić, aby do niej wrócił¹⁹.

Podsumowanie

Produkcja pieczarki jest dzisiaj jedną z prężniej działających branż w polskiej gospodarce. Polska wyspecjalizowała się w produkcji wysokiej jakości pieczarki przy udziale najnowocześniejszych rozwiązań technicznych. Jest to tym bardziej krzepiące, że wielkość środków przeznaczanych na badania i rozwój jest u nas cały czas bardzo skromna. W nieodległej perspektywie Polacy być może będą mogli poszczycić się nie tylko największym udziałem w eksporcie pieczarki białej, ale też wyposażenia stosowanego w pieczarkarstwie. Jest to dobry przykład dla innych dziedzin polskiej gospodarki wskazujący, że przez dynamiczny rozwój i liczne inwestycje, można osiągać sukcesy na arenie międzynarodowej. Potwierdza to, że nasz kraj może być innowacyjny i konkurencyjny na rynkach zagranicznych.

Bibliografia

Materiały wewnętrzne firmy Champion Group.

Piwovar A., *Tendencje do zmian w agrobiznesie i czynniki je warunkujące* [w:] *Agrobiznes i biobiznes – teoria i praktyka*, red. S. Urban, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, Wrocław 2014.

Porta M., *A Dictionary of Epidemiology*, Oxford University Press, Oxford 2008.

Raport roczny „Analiza wybranych zagadnień i tendencji w polskiej produkcji i handlu zagranicznym artykułami rolno-spożywczymi w 2015 r.”, Fundacja Programów Pomocy Dla Rolnictwa (FAPA)/Zespół Monitoringu Zagranicznych Rynków Rolnych (FAMMU), 2016.

Rymarczyk J., *Zarządzanie w biznesie międzynarodowym*, PWE, Warszawa 2012.

Sakson N., *Produkcja pieczarki na podłożu fazy III*, PWRiL, Poznań 2008.

Sakson N., *Produkcja podłoża do uprawy pieczarek*, PWRiL, Poznań 2007.

Vedder P.J.C., *Nowoczesna uprawa pieczarki*, PWRiL, Warszawa 1980.

www.eactive.pl.

www.grzybeklosicki.pl.

www.pulsbiznesu.pb.pl.

www.swiatrolnika.com.pl.

¹⁹ Materiały wewnętrzne firmy Champion Group.

Streszczenie

Rok 2015 był dobry dla Polski, jeśli weźmiemy pod uwagę kryteria ekonomiczne. Nasz kraj po raz pierwszy w XXI w. osiągnął dodatnie saldo w handlu zagranicznym. Wpływ na to miało wiele czynników, takich jak: taniejąca ropa naftowa, osłabienie kursu polskiego złotego czy sytuacja zagranicznych gospodarek. Pewien wpływ na ten fakt miał również eksport świeżej pieczarki białej. Branża pieczarkarska rozwija się w Polsce coraz prężniej i jest to dobry omen dla krajowej gospodarki. Oprócz polskich pieczarek białych na znaczeniu zyskały również dobra komplementarne, takie jak podłoże i okrywa do uprawy pieczarek oraz wyposażenie pieczarkarni. Pozwala to sądzić, że możemy być nie tylko największym światowym eksporterem świeżej pieczarki białej, ale również rozwiązań technicznych stosowanych w pieczarkarniach, co daje dobre prognozy dla polskiej gospodarki na przyszłe lata.

Słowa kluczowe: pieczarka, handel zagraniczny, eksport, branża pieczarkarska, dostawcy wyposażenia

WHITE MUSHROOM – POLISH EXPORT HIT

Summary

Year 2015 was a good year for Poland, when it comes to economical criteria. In 2015 for the first time in 21st century Poland achieved positive balance in foreign trade. It was caused by a lot of factors, for example: lower prices of oil, depreciation of the Polish zloty and situation foreign economies. Export of fresh white mushroom from Poland was also an influence in this positive balance. The mushroom industry in Poland is developing faster with each day and it is a good sign for Polish economy. Next to polish mushrooms complementary goods, such as compost, pead and equipment of mushroom farms. In the future Poland may not only be a leader in mushroom export, but also in delivering equipment to mushroom farms.