

Optimalizacja to kluczowe słowo w biznesie

Rozmowa z Mieczysławem Pankiewiczem, właścicielem i prezesem firmy Euro-PAN Sp. z o.o.

– Panie Prezesie, jaki wpływ na inwestycje w branży piwowarskiej ma aktualna sytuacja gospodarcza i geopolityczna: bezprecedensowy wzrost kosztów – energii, paliw, gazu, surowców, opakowań oraz pracy, skutki pandemii Covid-19, wojna w Ukrainie i rosnąca inflacja, a także wyniki branży piwowarskiej, najgorsze od 10 lat? Czy są to czynniki sprzyjające inwestowaniu czy raczej odwrotnie?

– Trzeba na to patrzeć w dwóch aspektach. Jeden aspekt to duże projekty przed wojną, przed covidem – ich realizacja była dosyć trudna, ponieważ był wzrost cen materiałów i energii i klienci rozumieli, że do kwoty kontraktu trzeba parę procent dopisać. Drugi aspekt to wyraźnie hamujący wpływ na inwestycje pandemii covid, który stał się jeszcze bardziej dojmujący w wyniku rosnących gwałtownie od ubiegłego roku cen energii i paliw, zwłaszcza gazu, oraz dużego wzrostu innych kosztów, a także wskutek agresji Rosji na Ukrainę; ryzyko podejmowania decyzji stało się dużo większe, a rynek stał się nieprzewidywalny. Dodatkowo czynnikiem utrudniającym relacje biznesowe były zerwane łańcuchy dostaw w czasie covidu, które rzutują na biznes do dziś, zwłaszcza opóźnienia z dostarczaniem elektroniki z Chin. Zamawiając komponenty elektroniczne słyszymy, że dostawę planują za pół roku, a może i później – do 2 lat. I jak tu przygotowywać ofertę dla klienta? Te gwałtowne zmiany warunków działania biznesu powodują zmianę strategii jego dalszego funkcjonowania. Przeniesienie produkcji wielu firm do Chin dało im dostęp do tanich surowców, dużego rynku chińskiego, taniej siły roboczej, ale uzależniło ich od Chin. A teraz czas jest wrócić do strategii z lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych, która zakładała, że tylko 50% produkcji deleguje się za granicę, a pozostałe 50% produkcji pozostaje na rynku krajowym. Podobnie jest ze źródłami energii – najlepiej jest dywersyfikować źródła, stawiać na różnorodność – węgiel, koks, gaz, energia z wiatraków, fotowoltaiki, oczywiście dbając o to, by kopalnie węgla wprowadzały technologie niskoemisyjne, chroniące środowisko. I Polacy mieli tu rację, co po latach w Brukseli nam przyznają.

I odpowiadając na pytanie Pani Redaktor powiem – mimo tych trudności tak, jest czas na inwestycje, ponieważ biznes bez wprowadzania zmian, optymalizacji zamiera, poza tym prowadzenie biznesu zawsze łączy się z ryzykiem. Firmy mają świadomość, że muszą szukać rozwiązań z jednej strony optymalizujących koszty, z drugiej dających im szansę na dalszy rozwój, ucieczkę do przodu. Teraz w piwowarstwie jest boom na inwestycje związane z odzyskiem dwutlenku węgla i odzyskiem piwa resztkowego. Wiąże się to z pojawiającymi się brakami CO₂ na rynku. Część klientów miała takie instalacje, część je zaniechała lub w niewystarczającej ilości odzyskiwała CO₂, stąd takie duże zainteresowanie. Teraz przy niepewnych dostawach, wzroście cen energii jest opłacalny odzysk piwa resztkowego, które dodane do piwa przy obecnej technologii nie pogarsza wcale jego jakości. Ogólnie w ostatnich dwóch – trzech latach więcej firmy oszczędzały, w związku z tym zamawiają więcej części zamiennych i więcej jest inwestycji odtworzeniowych i optymalizacyjnych.



– Czy mógłby Pan Prezes podać przykłady takich rozwiązań oszczędzających koszty, które obecnie każdy zakład tak skrupulatnie liczy... . Nad czym pracują działy badawcze GEA?

– W zasadzie można powiedzieć, że GEA miała od lat rozwiązania nakierowane na ochronę środowiska, optymalizujące zużycie energii czy wody przy każdym projekcie. Działy badawcze GEA zawsze te aspekty optymalizujące uwzględniają w każdym rozwiązaniu. Browary w Polsce pod względem zużycia wody na hektolitr piwa osiągnęły wysrubowane wskaźniki, które je sytuują w czołówce światowej. Te wszystkie instalacje, które realizowaliśmy były optymalizowane i ciągle się je optymalizuje, to się dzieje w skali makro i mikro – gdy wymiana jednego elementu może wpłynąć na wydajność czy wskaźniki zużycia mediów.

– Gdy dwa lata temu rozmawialiśmy o sytuacji na rynku to wówczas mówił Pan o wielu realizowanych projektach inwestycyjnych, a jak jest obecnie?

– U nas jest trochę specyficzna sytuacja, bo kończymy duży projekt w Browarze „Perła” w Lublinie, jest na etapie końcowym – za miesiąc zaczynają się uruchomienia. Ten projekt obejmował całą linię produkcyjną – warzelnię, fermentację, cały blok. Zbudowano piękny budynek o nowoczesnej fasadzie, a wewnątrz wyposażyliśmy w nowe technologie. Inwestycja ta umożliwiła powiększenie produkcji o ok. 700 tys. hl. Piwo Perła ma image piwa regionalnego i ma wiernych fanów w całej Polsce, dlatego potrzebne są dalsze inwestycje. Oprócz tak dużej kompletnej inwestycji, która przecież nie zdarza się co roku, mamy ok. 50 realizacji projektów w toku lub niedawno ukończonych. Z tych większych można wymienić zrealizowany CIP-Koncept w Browarze Żywiec optymalizujący mycie warzelni, przygotowujemy projekt odzysku piwa resztkowego dla browarów Asahi, przygotowujemy dla kilku browarów projekty odzysku CO₂. Mamy w realizacji w kilku browarach modernizacje starych warzelni, przebudowę kadzi filtracyjnych, nowe dekantery brzeckie, wyrzutniki młota – wiele jest tego typu projektów inwestycyjnych, także zlecają nam różne drobne technologiczne zmiany. W naszych instalacjach od 20 już lata działa odzysk energii z procesów, na co wiele browarów zwracało już w tamtym czasie szczególną uwagę. Każde nowe rozwiązanie, nowa maszyna jest opracowywana pod kątem optymalizacji zużycia energii.

– Euro-PAN we współpracy z GEA choć wiele projektów wykonał dla branży piwowarskiej to zgodnie z filozofią wyznawaną przez Pana Prezesa, właściciela firmy dostarcza nowoczesne rozwiązania dla innych branż. Jakże są to projekty?

– Dużo współpracujemy z branżą mięsną, która zbliża się do granic możliwości w nowoczesne linie do przetwórstwa wołowiny, wieprzowiny w zakresie optymalizacji uboju i poprawy jakości mięsa, inwestuje mocno w logistykę, w przechowywanie. W tej ostatniej dziedzinie ciekawe rozwiązania proponuje GEA Refrigeration. Trzeba podkreślić, że polskie firmy produkują teraz wysokiej klasy wołowinę, która ma wzięcie na całym świecie. Mamy teraz szereg projektów ubojowych i logistycznych w polskiej branży mięsnej. Oprócz tego realizujemy inwestycje w branży mleczarskiej – zwłaszcza dużo sprzedaliśmy maszyn i linii pakujących do serków topionych firmy IMA Corazza, którą też reprezentujemy.

Nową perspektywiczną dziedziną są technologie z zakresu new food, jak mięso z próbówki z użyciem hemoglobiny produkowanej na linii technologicznej, czy produkty oparte na białkach roślinnych – tzw. plant-based food. GEA dysponuje wszystkimi liniami i technologiami wy-

tworzenia tych produktów, dostarcza też surowce. Wartość tego projektu GEA wyniosła w tym roku 100 mln euro, zatem widać, jak ogromny jest to potencjał rozwojowy firmy.

– Czy polskie zakłady już podjęły taką produkcję plant-based food?

– W jednym z zakładów pracujemy nad tym. Są na etapie badań, sprawdzania receptur. Na razie tylko mogę uchylić rąbka tajemnicy.

Chciałbym jeszcze dodać, że zajmujemy się także projektami z branży niespożywczej, ale obiecującymi biznesowo. Zajmujemy się jeszcze sprzedażą kabli do elektrowni wiatrowych, sprzedajemy technologię powlekania kabli podmorskich silikonem firmy Pioneer oraz zajmujemy się produkcją opakowań dla gospodarstwa domowego, z użyciem opakowań plastikowych z recyklingu, które są kupowane m.in. przez sieci handlowe. Obserwujemy rynek, szukamy ciekawych rozwiązań i nisz, wprowadzamy je w życie.

– Dziękuję za rozmowę i życzę realizacji udanych projektów biznesowych, pomagających odpowiadać na trudne wyzwania w tych skomplikowanych czasach.

Rozmawiała Maria Joanna Przegalińska

Euro-PAN/GEA na targach Drinktec 2022

Światowe Targi Przemysłu Napojów i Pokarmów Płynnych – drinktec 2022 odbyły się w Monachium w dniach 12-16 września 2022 r. (poprzednia edycja targów – w 2017 r.). Jest to największa światowa impreza targowa prezentująca kreatywne rozwiązania w zakresie produkcji, napełniania, pakowania, marketingu, rozwiązań logistycznych i dystrybucji wszelkich napojów oraz pokarmów płynnych. Targi Drinktec zapewniają kompleksowy przegląd tego, co dzieje się w produkcji i jakie są trendy na dziś i na przyszłość. Trudna sytuacja geopolityczna i gospodarcza – zwłaszcza w Europie – spowodowana wojną w Ukrainie, horrendalnymi podwyżkami cen energii, paliw i innych kosztów przedsiębiorstw oraz skutkami pandemii odbiła się na wynikach tej edycji targów: zmniejszonej liczbie wystawców – 1002 (w 2017 r. – 1749), zwiedzających – 50 000 (76 000), zajętych halach – 12 (16) i mniejszej powierzchni stoisk. Zapytałam o ocenę targów i stoiska Euro-PAN/GEA prezesa Euro-PAN Mieczysława Pankiewicza.

Prezes Euro-PAN Mieczysław Pankiewicz:

Z powodu pandemii i ogromnego wzrostu kosztów funkcjonowania przedsiębiorstw w tym roku liczba odwiedzających targi Drinktec okazała się mniejsza niż zwykle, zwłaszcza z Azji i Rosji, przy większej liczbie gości z USA, ale dzięki dobrej komunikacji z klientami i silnej reputacji GEA nasze stoisko przyciągnęło wielu odwiedzających. Mniej było gości z niemieckich browarów, które tną koszty i ograniczają wydatki, także związane z targami, ale nasze stoisko odwiedziło dużo delegacji z największych browarów – SAB Miller, Heinekena, Carlsberga i z browarów polskich. To się przekładało na rozmowy o konkretnych projektach.



Bez przerwy były zajęte wszystkie sale na rozmowy z klientami, czyli podsumowując mniej mieliśmy odwiedzin towarzyskich, natomiast więcej było konkretnych rozmów niż w poprzednich latach.

Spośród wystawionych przez GEA eksponatów zwróciłbym uwagę zwłaszcza na kilka: suszarniczo-czyszczącą instalację odzysku CO₂, ponieważ odzysk CO₂ jest jednym z najczęściej podejmowanych tematów z browarami, a także filtrację piwa Clearamic, wpisującą się w ważny temat zrównoważonego rozwoju. Udało nam się również przyciągnąć dużą uwagę gości dzięki jednostce GEA AromaPlus Membrane Dealkoholization Unit, ponieważ temat dealkoholizacji piwa jest również priorytetem dla naszych klientów z uwagi na rosnący popyt na piwa bezalkoholowe. Dzięki zmienionej wersji AromaPlus PRO możemy teraz dealkoholizować piwo w jeszcze bardziej zrównoważony sposób. Przede wszystkim należy tutaj podkreślić znacznie zmniejszone zużycie wody.