

Dynamiczny rozwój rynku soków NFC w Polsce

W ostatnich latach produkcja i spożycie soków w Polsce i w Europie przeżywa swego rodzaju kryzys. Na skutek działania wielu mechanizmów rynkowych spada bardzo wyraźnie konsumpcja soków, a rośnie spożycie różnego typu napojów i wody mineralnej. Istnieje jednak kategoria soków, która w wielu krajach Europy, w tym również w Polsce, nie poddaje się tym trendom. Soki NFC, bo o nich mowa, to prawdziwy ewenement rynkowy.

Co nazywamy sokiem NFC?

W ostatnich latach w Polsce, na półkach wielu supermarketów obok tradycyjnych soków, tzw. soków odtworzonych, pojawiły się soki o różnych nazwach potocznych: sok świeżo tłoczony, sok mętny, sok prosty, sok bezpośredni itd. Wszystkie te określenia odnoszą się do soków produkowanych **nie z koncentratów owocowych**, możemy je nazwać sokami NFC (not from concentrate). W oficjalnej nomenklaturze i legislacji dotyczącej soków nie istnieje pojęcie soku NFC. Dyrektywa Parlamentu i Rady UE nr 2012/12/UE z dnia 19.04.2012 r. mówi ogólnie o sokach owocowych, odnosząc się w sposób szczególny jedynie do soków odtwarzanych z zagęszczonego soku owocowego. Jednak analizując kompleksowo wszystkie zapisy wspomnianej dyrektywy oraz wiele polskich przepisów implementujących tę i inne dyrektywy unijne do prawa polskiego można stworzyć definicję soków NFC.

Sok NFC – to naturalny sok owocowy pozyskany ze zdrowych, świeżych lub mrożonych owoców, posiadający naturalny, typowy dla tych owoców kolor, smak i aromat. Do soku NFC można wprowadzić naturalny aromat, miążgę lub przecier owocowy otrzymany metodami fizycznymi. Ponadto soki NFC można wzbogacić w witaminy i składniki mineralne, określone w rozporządzeniach WE1925/2006 i WE1333/2008, oraz sok lub sok zagęszczony z cytryn lub limonek w ilości do 3 g/l w przeliczeniu na kwas cytrynowy. Ekstraktu soków NFC nie można korygować poprzez rozcieńczanie ich wodą lub dodawaniem soku zagęszczonego.

Czym różni się soki NFC od soku odtworzonego?

Z punktu widzenia technologicznego sok NFC uzyskany w procesie tłoczenia miążgi owocowej nie jest poddawany procesowi enzymacji soku, klarowania, filtracji i zagęszczania. Po wytłoczeniu, najczęściej na prasach taśmowych, gwarantujących krótki czas tłoczenia, sok jest dekantowany mechanicznie lub sedymentowany, następnie pasteryzowany i przechowywany w specjalnych tankach aseptycznych w niskiej temperaturze i osłonie gazowej lub od razu rozlewany w opakowania handlowe (szklane, kartonowe lub typu PET), pasteryzowany lub dystrybuowany w kanale chłodniczym (tzw. soki jednodniowe).

Z punktu widzenia żywieniowego soki NFC są zdecydowanie bardziej wartościowe od soków odtwarzanych. Dostarczają naszym organizmom dużo więcej witamin, minerałów, błonnika pokarmowego, pektyn oraz wielu bardzo ważnych dla naszego zdrowia substancji, o charakterze antyoksydantów (głównie antocjanów, flawonoidów i innych polifenoli). Substancje te wiążą powstające w naszym organizmie, podczas przemian metabolicznych, wolne rodniki tlenowe. Zapobiegając w ten sposób wielu chorobom, w tym nowotworom, wykazują działanie przeciwzapalne, uszczelniają i uelastyczniają naczynia krwionośne. Aktywność antyoksydantów w naszym organizmie, z uwagi na ich reaktywność, jest bardzo krótka, trwa zaledwie kilka godzin. Dlatego należy je dostarczać organizmowi często i w odpowiednich ilościach. Soki NFC (owocowe i warzywne) wpisują się w promowany obecnie tzw. „zdrowy styl życia”. Są źródłem szybkiej i zdrowej energii oraz ważnym składnikiem wielu diet.

W procesie produkcji klarownych zagęszczonych soków owocowych wiele ważnych żywieniowo substancji zostaje usuniętych (np. polifenole, które powodują zmętnienia) lub utlenionych, przez co ich stężenie i dostępność w sokach odtworzonych (produkowanych z koncentratów) jest mniejsza. Soki odtworzone, zwłaszcza klarowne, zawierają również mniejsze ilości pektyn i błonnika pokarmowego.

Przymaki Viands®

BEZPOŚREDNIE SOKI OWOCOWE (NIE Z KONCENTRATU)

Zachowują oryginalny smak owoców i pełnię wartości odżywczych.

Jaffa Gold
Butelkowane w Izraelu bezpośrednie soki z pomarańczy, czerwonych grejfrutów, mandarynek i pomidorów w litrowych butelkach.

SAMSOK®
Butelkowane w Polsce bezpośrednie soki z superowoców: żurawiny, granatów, czarnej porzeczki, czarnego bzu, dzikich jagód, wiśni, aronii, czerwonych winogron, jeżyn, cytrusów, również z owoców ekologicznych w butelkach 250 ml i 500 ml.

Viands Sp. z o. o., ul. Spółdzielcza 3, 05-600 Grójec, www.viands.pl

Segmentacja rynku soków NFC

Analizując rynek soków NFC, należy stwierdzić, iż jest on mocno zróżnicowany i trudny do kompleksowego zbadania. Soki NFC są produkowane w trzech podkategoriach, które wydzieliłem dla potrzeb analitycznych, a istniejące badania rynkowe nigdy nie obejmują ich wszystkich. Mamy zatem w Polsce bardzo bogaty asortyment soków NFC pasteryzowanych i tzw. jednodiowych, produkowanych przez wszystkich głównych operatorów rynku, dostępnych w różnych opakowaniach i sprzedawanych we wszystkich kanałach dystrybucji, głównie w dyskontach spożywczych i sieciach handlowych. Ten segment rynku jest dobrze zbadany i regularnie monitorowany przez firmy badawcze, zajmujące się badaniem rynku i dostarczaniem informacji marketingowych. Na badaniach tego segmentu oprę się w analizie trendów spożycia soków NFC w Polsce i Europie. Oprócz opisanej wcześniej podkategorii rynku, w Polsce istnieje duży rynek produkcji soków NFC jako produktu typu commodity (o ile można użyć takiego określenia w stosunku do soków NFC), sprzedawanego w ilościach hurtowych, głównie poza granicami Polski, transportowanego w autocysternach jako półprodukt służący do produkcji detalicznych opakowań soków NFC. Jest jeszcze trzecia podkategoria tych produktów, bodaj najbardziej interesująca z punktu widzenia dziwnych i nieprzewidywalnych zachowań konsumentów, mianowicie soki NFC w opakowaniach typu bag-in-box.

Pozycja polskiego rynku soków NFC w Europie, w statystykach

W tabeli 1 przedstawiono zmiany i aktualne trendy w spożyciu soków w Europie i Polsce. Widać wyraźnie, że zmniejsza się konsumpcja soków ogółem, szczególnie

Tabela 1. Dynamika spożycia soków NFC (w mln l i procentach) w Polsce na tle Europy

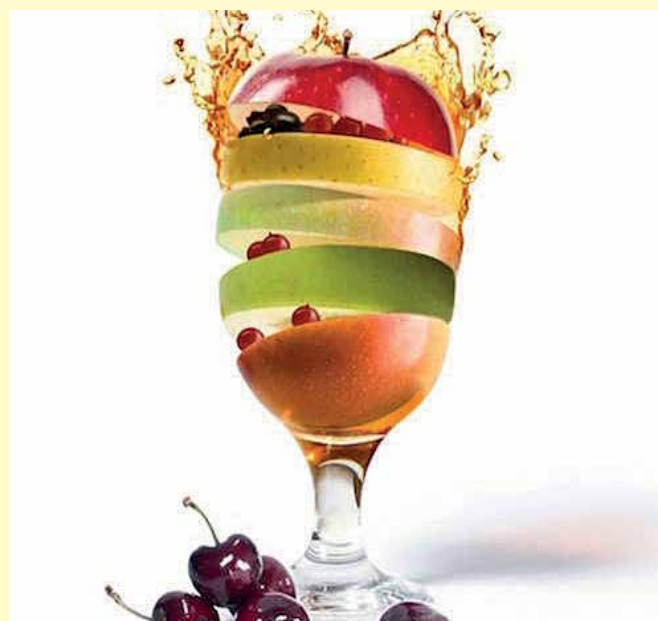
		2010	2011	2012	2013	2014	% Change 2010/2014
ALL EUROPE	All	8756,5	8669,0	8453,2	8152,3	7943,1	-9,4
	From concentrate	7051,9	6852,2	6585,9	6259,7	6026,7	-14,6
	NFC	1704,7	1816,9	1867,4	1892,6	1916,5	+12,4
West Europe	All	6606,9	6599,4	6383,7	6082,7	5873,5	-12,3
	From concentrate	5108,2	4898,5	4632,2	4306,0	4073,0	-20,3
	NFC	1588,7	1700,9	1751,4	1776,6	1800,5	+13,3
Poland	All	503,8	461,8	449,3	438,4	429,0	-14,8
	From concentrate	461,9	414,4	392,8	374,0	362,9	-21,4
	NFC	41,9	47,4	56,6	64,5	66,1	+57,7

Źródło: Canadean 06.03.2015

Tabela 2. Dynamika spożycia soków NFC oraz udział soków NFC w całym rynku soków w Polsce i wybranych krajach Europy (w mln l)

	2010	2011	2012	2013	2014	% Change 2010/2014	Consumption of all juice in 2014	% NFC in juice market in 2014
Germany	238,8	245,0	251,4	263,4	267,7	+28,9	1693,5	15,8
France	694,5	755,2	769,4	772,1	774,8	+11,6	1249,3	62,0
Uk	377	407	429	434	441	+16,9	1053,0	41,9
Russia	47,6	57,4	58,9	61,9	61,7	+42,2	628,2	9,8
Poland	41,9	47,4	56,6	64,5	66,1	+57,7	429,0	15,4
Spain	84,6	90,7	90,6	89,7	89,8	+6,1	373,9	24,0
Netherlands	40,0	45,5	53,5	55,5	57,8	+17,8	267,7	21,6
Austria	19,9	19,3	19,6	18,7	18,3	-8,0	138,1	13,2
Norway	23,1	25,5	28,6	33,8	35,5	+53,7	135,9	26,1
Italy	17,0	15,4	11,8	11,1	10,9	-35,5	133,6	8,2
Turkey	9,5	9,7	9,2	8,8	9,2	-3,1	52,0	17,6

Źródło: Canadean 06.03.2015



w Europie Zachodniej o 12,3% w ciągu ostatnich pięciu lat. W Polsce spadek ten jest jeszcze głębszy i wynosi 14,8%. Spadki spożycia soków odtworzonych są znaczne, przekraczają w Polsce i Europie Zachodniej 20%. Warto zauważyć, że zmniejszeniu spożycia soków produkowanych z zagęszczonych soków towarzyszy wzrost spożycia soków NFC (tab. 2).

W tabeli 2 przedstawiono dynamikę spożycia soków NFC w niektórych krajach europejskich i w Polsce. Analiza danych przedstawionych w tabeli nasuwa następujące wnioski:

- Największym europejskim rynkiem konsumpcji soków NFC jest rynek francuski (w 2014 r. 774,8 mln l). Konsumpcja soków NFC we Francji wciąż rośnie (o 11,6% w ciągu ostatnich pięciu lat). Wzrost potencjału konsumpcji jest relatywnie nieduży, co jest charakterystyczne dla dojrzałego i stabilnego rynku.
- Francja posiada największy udział soków NFC w konsumpcji soków ogółem, sięgający 62%.
- Drugim co do wielkości rynkiem soków NFC w Europie jest rynek brytyjski (441 mln l w 2014 r.). Spożycie soków NFC w W. Brytanii w ostatnich 5 latach wzrosło o 16,9%. Udział soków NFC w konsumpcji soków ogółem wynosi 41,9%. Należy podkreślić, iż największym europejskim rynkiem konsumpcji soków ogółem są Niemcy – 1693,5 mln l w 2014 r.
- W przedstawionym zestawieniu Polskę można postrzegać jako dynamicznie rosnący rynek soków NFC (wzrost spożycia o 57,7% w ostatnich 5 latach).

- Wśród krajów europejskich na uwagę zasługują Rosja i Norwegia, gdzie spożycie soków rośnie w tempie podobnym do polskiego z jedną wszakże uwagą – rynek rosyjski jest, co do wolumenu, około pięć razy większy od norweskiego.

W Europie są kraje, takie jak: Włochy, Austria czy Węgry, w których spada konsumpcja soków NFC (w tabeli 3 zestawienie tendencji spożycia soków NFC w niektórych krajach Europy).

Analizując europejski rynek soków, przyjmując jako kryterium spożycie soków ogółem i soków NFC *per capita* (tab. 4), należy stwierdzić, iż najwięcej soków ogółem, na jednego mieszkańca, konsumują Norwegowie, w dalszej kolejności: Niemcy, Francuzi, Austriacy, Brytyjczycy i Holendrzy. Spożycie soków ogółem w Polsce (11,19 l na osobę) pokrywa się ze średnią w krajach Europy Zachodniej. ▶

SYSTEMY FLOTTWEG

Do produkcji soków z owoców i warzyw

Poprzez długoletnie doświadczenie w produkcji soków z zastosowaniem wirówek i pras taśmowych staliśmy się dla Was wiarygodnym partnerem dla kompletnych rozwiązań.

*Mamy dla Was lepsze rozwiązanie –
Technologię Flottweg...*



Awangardowe rozwiązanie do aseptycznego napełniania worków typu Bag-in-Box taśmowo

Urządzenie wyposażone jest w najnowocześniejszy system kontroli i autodiagnostyki za pośrednictwem sterownika PLC i wyświetlacza dotykowego. Funkcjonowanie nalewarki jest całkowicie zautomatyzowane; proces rozpoczyna się od rozwinięcia rolki z workami, dezynfekcji zewnętrznej strony worka oraz cięcia poszczególnych worków.

Następnie następuje sterylizacja szyjki korka, jego otwarcie, napełnienie i zamknięcie, końcowe mycie worka oraz jego osuszenie. W urządzeniu przy korku o średnicy 1 cala zastosować można worki o różnej pojemności, począwszy od 2 aż do 20 litrów napełniając je produktami płynnymi o różnej lepkości i gęstości.

Istnieje także możliwość napełniania worków produktami z cząstkami stałymi przy zastosowaniu korków o średnicy 2 lub 3 cali.

Nalewarka, w wersji aseptycznej, jest sterylizowana powietrzem przez cały czas pracy. Regularne automatyczne spryskiwanie wbudowanym spryskiwaczem z dezynfektantem pozwala na utrzymanie warunków aseptycznych.

Istnieje jednocześnie możliwość uzupełnienia nalewarki w kartoniarkę zsynchronizowaną z głównym urządzeniem, co pozwoli na stworzenie kompletnej linii do napełniania i pakowania produktów w opakowania typu Bag-in-Box zarządzanej komplementarnie jednym sterownikiem PLC.

Przedstawicielem firmy Asepsystems, producenta szerokiej gamy nalewarek aseptycznych, ale także pasteryzatorów, sterylizatorów i innych wysokiej jakości urządzeń technologicznych procesów obróbki pomidorów, owoców i warzyw jest firma KiK System Sp. z o.o.



KiK System Sp. z o.o.

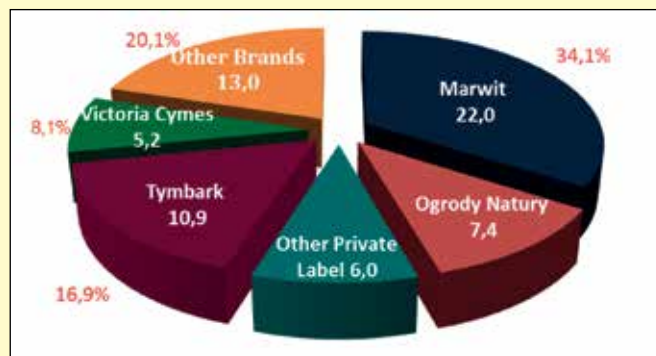
ul. Radomszczańska 81, Płozów
97-500 Radomsko
NIP 7722043956

tel./fax +48 44 685 02 35
tel. kom. +48 690 422 914
www.kik-manzini.com.pl
e-mail: kik@kik-manzini.com.pl

Tabela 3. Wzrosty i spadki spożycia soków NFC w Europie

WZROST	SPADEK	STAGNACJA
Czech Republic	Hungary	Bulgaria
Poland	Serbia	Croatia
Russia	Austria	Romania
Slovak Republic	Finland	Belarus
France	Italy	Ukraine
Germany	Portugal	Greece
Denmark	Slovenia	Spain
Ireland Republic	Turkey	Sweden
Netherlands		Lithuania
Switzerland		Latvia
Norway		

Źródło: Canadean 06.03.2015



Rys.1. Produkcja i udział w rynku detalicznym soków NFC

Źródło: Canadean 06.03.2015

W konsumpcji soków NFC na osobę Francja nie ma sobie równych – 11,69 l, na drugim miejscu są Brytyjczycy, ze spożyciem 6,92 l, dalej Norwegowie 6,89 l, następnie Holendrzy i Niemcy odpowiednio 3,42 i 3,35 l.

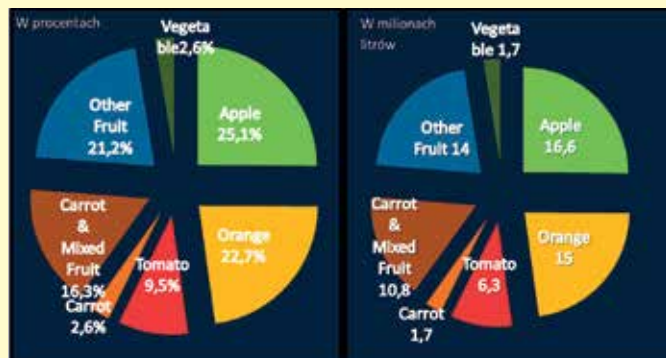
Spożyciu soków NFC na mieszkańca w Polsce należy poświęcić nieco więcej uwagi. Dostępne badania rynkowe nie ujmują sprzedaży soków NFC w opakowaniach bag-in-box. Sumaryczne spożycie soków NFC objętych badaniami Canadean powiększone o szacowaną wielkość spożycia soków w opakowaniach bag-in-box (będzie o tym mowa w dalszej części artykułu) wynosi 2,9 l na osobę.

Należy przyjąć, iż polski rynek soków NFC ma potencjał wzrostowy. Przy założeniu, że konsumpcja soków NFC w Polsce będzie rosła do średnich poziomów spożycia występujących w bogatych krajach Europy Zachodniej, należy stwierdzić, iż potencjał ten nie jest duży (2,9 l w Polsce, 3,53 l w Europie Zachodniej). Moim zdaniem, nie należy oczekiwać, iż poziom konsumpcji soków NFC w Polsce będzie podobny do poziomu dużo bogatszych od nas społeczeństw Francji, Niemiec czy Wielkiej Brytanii.

Tabela 4. Porównanie konsumpcji w Europie soków ogółem i soków NFC w 2014 r.

	POPULATION (millions)	ALL JUICES Volume million litres	NFC JUICES Volume million litres	ALL JUICES Consumption per capita in litres	NFC JUICES Consumption per capita in litres
West Europe	510,00	5873,5	1800,5	11,52	3,53
Germany	81,00	1693,5	267,7	20,91	3,35
France	66,26	1249,3	774,8	18,72	11,69
UK	63,74	1053,0	441,0	16,52	6,92
Russia	142,47	628,2	61,7	4,41	0,43
Poland	38,35	429,0	66,1	11,19	1,72+1,18=2,9
Spain	47,74	337,9	89,8	7,08	2,01
Netherlands	16,88	267,7	57,8	15,86	3,42
Austria	8,22	138,1	18,3	16,80	2,23
Norway	5,15	135,9	35,5	26,39	6,89
Italy	61,68	133,6	10,9	2,17	0,18

Źródło: Canadean 06.03.2015



Rys. 2. Udział soków NFC z różnych owoców w Polsce w 2014 r. w procentach i w mln l
Źródło: Canadean

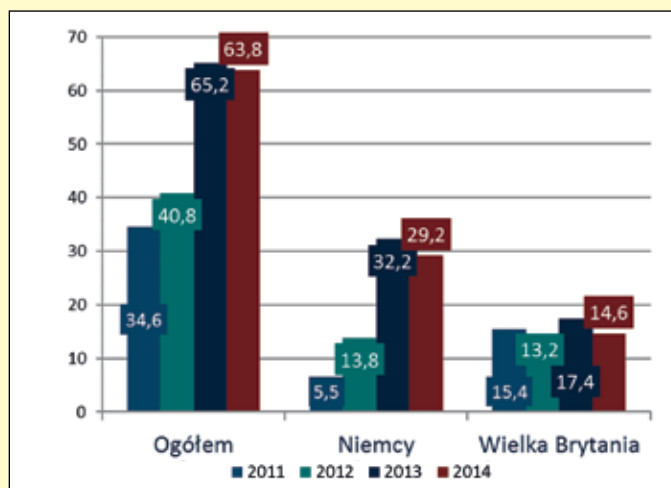
Polski rynek detaliczny soków NFC

Prawdziwym powodem do dumy jest sytuacja na polskim rynku produkcji i sprzedaży soków NFC w opakowaniach szklanych, aseptycznych kartonach i aseptycznym opakowaniu typu PET. W ostatnich latach na polskim rynku wyrosły mocne marki soków NFC. Na uwagę zasługuje doskonała jakość tych soków i starania producentów o jej utrzymanie. Jak widać z wykresu (rys. 1) prym w tym segmencie rynku wiedzie firma Marvit oraz zakłady grupy Maspex.

Do najchętniej spożywanych soków NFC w Polsce należy sok jabłkowy i pomarańczowy, ale trzeba zwrócić uwagę na duży i stale rosnący udział soków mieszanych z udziałem marchwi i soków warzywnych.

Soki NFC jako produkt masowy

Polska jest znaczącym producentem soków NFC sprzedawanych luzem. Wiele zakładów produkujących zagęszczone soki owocowe ma w swojej ofercie również soki NFC. Taka mieszana produkcja ma duże uzasadnienie ekonomiczne, ponieważ zakłady te wykorzystują cały ekstrakt z owoców zakupionych na soki NFC. Odbywa się to poprzez dotłaczanie wytoków powstałych po produkcji soku NFC, po ich uprzedniej ekstrakcji wodnej. Jest to bardzo istotne, gdyż owoce przeznaczone



Rys. 3. Eksport soku NFC luzem w mln l w latach 2011-2014

Źródło: Opracowanie IERIGZ – PIB

na produkcję soków NFC są dużo droższe od owoców przemysłowych (zwłaszcza poza sezonem produkcyjnym). Produkcja taka wiąże się jednak z ogromnymi inwestycjami związanymi z budową aseptycznych chłodzonych magazynów (tankowni), zakupem odrębnej instalacji do tłoczenia, dekantacji i pasteryzacji soku, zakupem urządzeń do sterylizacji tanków magazynowych, ruraru tankowni, urządzeń załadunkowych itp. Produkcja taka wymaga również dużego doświadczenia, ostrych reżimów produkcyjnych, stałych dostaw dobrego jakościowo surowca oraz tworzenia mieszanek odpowiadających specyfikacjom handlowym. Mimo tych trudności rośnie liczba polskich producentów tych soków, realizowane są nowe inwestycje, rośnie również wykorzystanie istniejącego już potencjału. Aktualnie polskie zakłady posiadają ok. 45 mln l pojemności tankowni aseptycznych, a roczna produkcja soków przekracza 90 mln l. Około 95% produkcji stanowi sok jabłkowy, a ok. 5% to soki inne, głównie sok z czarnej porzeczki i wiśni. ▶

PROMET
Spółka jawna

PROMET Spółka Jawna

ul. Kolska Szosa 33a
62-700 Turek, Polska
NIP: 668-11-93-404

tel: +48 63 289 26 92
fax: +48 63 289 26 94

e-mail: biuro@promet.org.pl
zamowienia@promet.org.pl

www.promet.org.pl

Opakowania idealnie dopasowane



► Wzrasta również eksport soków głównie do Niemiec i Wielkiej Brytanii, nasytając od lat głównych rynków zbytu. W 2014 r. wyniósł on blisko 64 mln l.

Fenomen opakowań bag-in-box

W ostatnich 4–5 latach w Polsce niemalże eksplodowała produkcja soków NFC w opakowaniach bag-in-box. System pakowania, stworzony w USA w latach 50. poprzedniego wieku, współcześnie w Polsce przeżywa swój renesans. Obecnie w Polsce funkcjonuje około 120 zakładów produkujących soki NFC w tych opakowaniach. Zdecydowana większość to zakłady należące do osób prywatnych, związanych z sadownictwem, oraz do grup producentów owoców i warzyw. Zakłady te posiadają mało skomplikowane modułowe linie produkcyjne do tłoczenia owoców i rozlewu soku na gorąco w temperaturze 80–85°C do wielowarstwowych worków foliowych o dużej barierowości tlenowej z zamontowanym korkiem umożliwiającym opróżnianie zawartości opakowania bez dostępu tlenu. Ten sposób produkcji z punktu widzenia żywieniowego jest bardzo złym rozwiązaniem. Długi, czasami kilkudziesięciogodzinny, czas stygnięcia soku powoduje utratę znacznej części ważnych żywieniowo substancji, które są przecież jednym z podstawowych atutów soków NFC. Około 70 zakładów prowadzi działalność handlową i marketing w regionie swojej działalności lub na skalę ogólnopolską. Bardzo wiele zakładów (około 50) prowadzi działalność tak zwanego usługowego rozlewu soków. Taki sposób funkcjonowania w ostatnich latach stał się bardzo popularny w małych środowiskach wiejskich, wśród sadowników, ich rodzin i znajomych. Zakłady te działają zgodnie z formułą **7+8=5. Sadownik przywozi do zakładu 7 kg jabłek, za usługę płaci 8 zł, a w zamian otrzymuje 5-litrowy worek soku.** Małe zakłady często nie spełniają podstawowych warunków higieniczno-sanitarnych, wymaganych przy tego typu produkcji. Jednak należy stwierdzić, iż stan ten systematycznie się poprawia. Swego rodzaju ciekawostką jest pojawienie się na rynku obwoźnych tłoczni owoców. Urządzenia do tłoczenia, pasteryzacji i rozlewania soku na gorąco są **zamontowane na specjalnych przyczepach i mogą być transportowane w dowolne miejsce.**

Jednak wśród zakładów zajmujących się taką produkcją są także firmy bardzo profesjonalne. Do takich należy lider rynku produkcji NFC w opakowaniach bag-in-box firma Bewa Sp. z o.o. Firma ta produkuje soki w systemie aseptycznego rozlewu, co jest idealnym rozwiązaniem z punktu widzenia zachowania dużej wartości żywieniowych soków NFC. W Polsce działa jeszcze tylko jedna firma prowadząca produkcję w technologii rozlewu aseptycznego, jest to uruchomiona w zeszłym roku rozlewnia firmy Appol Sp. z o.o.

Wielkość produkcji soków w opakowaniach bag-in-box oszacować można jedynie na podstawie liczby sprzedawanych w Polsce worków przeznaczonych do rozlewu soków. Na szczęście jest to możliwe z uwagi na niedużą liczbę firm, dostarczających tego typu opakowania. Wielkość tej produkcji szacując na ok. 45,3 mln l rocznie. W tej podkategorii dominują opakowania 3-litrowe (ok. 60%

wszystkich opakowań bag-in-box), a sprzedawane w nich soki to głównie soki NFC mieszane, produkowane na bazie soku jabłkowego.

Dlaczego w Polsce rośnie spożycie soków NFC?

Przyczyn wzrostu tego segmentu soków należy upatrywać głównie w rosnącej świadomości żywieniowej społeczeństwa. Świadomy i wyedukowany konsument dostrzega prozdrowotne znaczenie spożywania soków NFC. Nie bez znaczenia są walory smakowe tych soków. Moim zdaniem, konsumenci są zmęczeni oglądaniem na opakowaniach soków produkowanych z zagęszczonych soków hasel typu: „sok bez konserwantów, bez dodatku cukru, bez sztucznych barwników” itp. Hasła te wprost sugerują, że soki konkurencji są dosładzane, barwione czy konserwowane. Konsument trochę stracił zaufanie do rzetelności dużych markowych producentów. Tym właśnie tłumaczy sukces „prosty, naturalny, bezpośrednio tłoczony, mętny, mało przetworzony” soków, produkowanych przez małe firmy, najlepiej działające w sąsiedztwie i produkujące przy użyciu starych prymitywnych technologii. Wiemy, że nie do końca jest to prawdą, ale sympatie konsumentów kierują się swoją logiką. W przypadku soków w opakowaniach bag-in-box widać, że rynek zaakceptował nowy przekaz marketingowy, dostrzegł nowe, duże rodzinne, wygodne w użyciu opakowanie, a w nim „nowy produkt”.

Wzrost liczby podmiotów gospodarczych zajmujących się produkcją soków w dużej części jest stymulowany strumieniem dotacji płynących do środowisk wiejskich. Środki na różnicowanie dochodów w gospodarstwach rolnych i tworzenie nowych miejsc pracy na wsi są przeznaczane na budowę małych przetwórnictw zajmujących się produkcją soków. Korzystne dla rolników zmiany legislacyjne, wprowadzające możliwość produkcji i sprzedaży prostych przetworów z owoców i warzyw, mocno upraszczają formalności związane z rozpoczęciem działalności przetwórczej i wspomagają ten proces. Rozwój grup producentów owoców i warzyw również nie jest bez znaczenia. Produkcja soków NFC jest dla nich naturalnym uzupełnieniem działalności związanej z przechowywaniem. Poprawia rentowność podstawowej działalności poprzez zagospodarowanie gorszych sortów jabłek, zwiększa efektywność wykorzystania siły roboczej, daje ponadto możliwość pozyskania nowych dotacji na budowę i funkcjonowanie małych przetwórnictw. Kolejnym ważnym powodem wzrostu liczby producentów soków jest relatywnie mała bariera wejścia w tego typu „biznes sokowy”. Zestaw podstawowych urządzeń do małej przetwórnictwa soków, przerabiającej np. 300–400 kg jabłek na godzinę, można kupić za ok. 1,5 mln zł.

Ważną przyczyną wzrostu zainteresowania przetwórstwem, w tym produkcją soków, jest embargo rosyjskie i trudności z zagospodarowaniem owoców. Zmniejsza się rentowność produkcji jabłek i naturalną sprawą jest dążenie rolników do szukania różnych sposobów ich zagospodarowania.

Polityka sieci handlowych jest także ważnym stymulatorem. Obecnie akceptują one nowych dostawców i dają im możliwość szybkiego rozwoju. Duża liczba konkurujących ze sobą producentów to dobra okazja do obniżania cen dostawcom i uzyskania lepszej marży na produkcie. Cen soków odtwarzanych nie da się już obniżyć, bo producenci pracują na marżach 2–3%, ale soki NFC to coś zupełnie innego.

Wracając do zasadniczych globalnych powodów wzrostu spożycia soków NFC należy przytoczyć kolejny argument. Społeczeństwo nasze bogaci się i wzrasta konsumpcja produktów luksusowych. W kategorii produktów spożywczych do takich z pewnością należą soki NFC. W swoich zachowaniach konsumenckich w przyszłości będziemy podobni do dzisiejszych bogatych rynków europejskich. Trzeba również wiedzieć, że w krajach takich, jak USA czy



Japonia, udział soków NFC w ogólnej konsumpcji soków sięga 80%. Mamy więc wyznaczoną drogę, zagadką jest jedynie tempo, w jakim będziemy nią podążać. W większości krajów Europy rośnie zapotrzebowanie na soki NFC, a maleje spożycie soków odtworzonych. Należy więc zadać sobie pytanie: czy soki NFC wyprą z rynku soki odtwarzane z soków zagęszczonych? Uważam, że soki NFC są cennym uzupełnieniem rynku, mogą zmieniać proporcje spożycia soków, ale jeszcze przez długie lata będą koegzystować razem z sokami odtwarzanymi. Proste kalkulacje pokazują, że produkcja soków NFC nie musi być droższa niż produkcja soków odtwarzanych z soków zagęszczonych. Mogę sobie wyobrazić sytuację, w której większość sprzedawanych soków to soki NFC, ale wymagałoby to dużych zmian, głównie w organizacji pracy zakładów rozlewających soki i nowych inwestycji. Pamiętam dyskusje toczone po kryzysie 2007/2008 r., kiedy nasze soki zagęszczone przegrywały konkurencję cenową z sokami zagęszczonymi importowanymi z Chin. Był to okres szczytowej produkcji zagęszczonego soku jabłkowego w Chinach (ponad 1 mln t rocznie). Mówiło się wówczas, że jedną z form ochrony własnego rynku byłby wzrost produkcji soków NFC i dywersyfikacja produkcji w zakładach produkujących soki zagęszczone. Dzisiaj na skutek rozwoju rynku wewnętrznego Chin, dużej konsumpcji jabłek świeżych i wysokich cen owoców, produkcja koncentratu w Chinach jest droga i ustabilizowała się na poziomie 500–600 tys. t rocznie. Większość specjalistów uważa, że jest to tendencja trwała i Chiny nie będą już dla nas zagrożeniem. Pragnę jednak przypomnieć, że w Polsce 10–11 lat temu spożycie jabłek na jednego mieszkańca przekraczało 20 kg, ale w latach następnych – głównie na skutek zwiększania asortymentu sprzedawanych owoców w rozwijających się szybko sieciach handlowych – spożycie jabłek spadło o ponad 25% i obecnie wynosi ok. 15 kg na jednego mieszkańca. Boję się myśleć, co by było, gdyby taki scenariusz, nawet w części, powtórzył się w Chinach, które produkują 3336 mln t jabłek i konsumują ok. 80% produkcji w postaci świeżych owoców. Musielibyśmy pewnie wrócić do innego myślenia o roli soków NFC.

Przyszłość soków NFC w Polsce

Przyszłość, moim zdaniem, wiąże się z dużymi zagrożeniami dla nowo powstałych małych firm, produkujących soki NFC w opakowaniach bag-in-box. Powstaje ich coraz więcej, wciąż słyszymy o nowych inwestycjach, ale rynek ma określoną pojemność i w przyszłości wiele z nich będzie musiało ograniczyć swoją działalność. Wzajemna konkurencja zniszczy marzę i jakość produkowanych soków. Już dzisiaj widać psucie wizerunku marketingowego tych opakowań poprzez produkcję soków z domieszką koncentratów, soków odtworzonych, a nawet napojów. Mankamenty związane z niekorzystnym dla jakości soków rozlewem na gorąco oraz różnice w smaku, kolorze, zawartości osadów, niestabilność mikrobiologiczna soków, z czasem zostaną zauważone przez konsumentów i prawdopodobnie zwrócą się oni w stronę produktów markowych, lepszych jakościowo. Małym firmom będzie coraz trudniej zaopatrzyć się w tani i dobry jakościowo surowiec do całorocznej produkcji. Obecnie na soki NFC w Polsce zużywa się blisko 200 tys. t jabłek, a przechowalność nie jest tania. Będzie to kolejną przyczyną pogorszenia jakości soków w małych zakładach. Poza tym mali, liczni, niezorganizowani, niezasobni kapitałowo i konkurujący ze sobą producenci nie będą w stanie skutecznie walczyć o należyłą promocję tej kategorii produktów.

Zatem, spożycie dobrych jakościowo produktów markowych, soków jednodniowych czy pasteryzowanych w opakowaniach szklanych, kartonach lub aseptycznych PET-ach będzie z całą pewnością rosło, podobnie jak produkcja soków NFC sprzedawanych luzem. Mali producenci muszą bardzo rozważnie rozwijać swój biznes, stawiając na jakość, to będzie się opłacać. Należy pamiętać, że zdobywanie pozycji na rynku to długi, trudny i kosztowny proces, ale należy również pamiętać, że kierunek rozwoju rynku jest korzystny dla producentów soków NFC. Czas dla tych produktów nie mija, on nadchodzi.

Piotr Trojanowicz

voran[®]

maschinen

Samodzielne urządzenia oraz kompletne linie do tłoczenia świeżego soku z owoców i warzyw



Zapraszamy na stronę oficjalnego dystrybutora w Polsce: www.destiller.pl/voran