

XXV Międzynarodowe Sympozjum Stowarzyszenia KUPS

„Trendy, wyzwania i perspektywy branży sokowniczej” były tematem XXV Międzynarodowego Sympozjum Stowarzyszenia Krajowej Unii Producentów Soków, które odbyło się w dniach 5-7 czerwca br. w Hotelu Binkowski w Kielcach. W spotkaniu uczestniczyło około 230 osób, wśród nich producenci soków pitnych i zagęszczonych, firm współpracujących z przetwórstwem owoców i warzyw oraz przedstawiciele ośrodków naukowych i mediów branżowych. Przybyli również zaproszeni goście z 14 krajów: Austrii, Belgii, Francji, Kanady, Niderlandów, Mołdawii, Niemiec, Południowej Afryki, Szwajcarii, Węgier, Włoch, Wielkiej Brytanii, Ukrainy i USA. Międzynarodowe Sympozjum KUPS jest najważniejszym dorocznym wydarzeniem dla branży sokowniczej, które jest okazją do podsumowania jej dotychczasowych działań oraz przedyskutowania problemów, możliwości i perspektyw dalszego rozwoju branży. Patronatem honorowym objął Sympozjum Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Sytuacja surowcowa i perspektywy

Po otwarciu Sympozjum i przywitaniu gości **prezes KUPS Julian Pawlak** omówił pokrótce sytuację rynkową sektora soków i nektarów (SN), najważniejsze problemy branży sokowniczej i wyzwania



Prezes KUPS Julian Pawlak i sekretarz generalny dr Barbara Groele

na najbliższy okres. W ostatnich kilku latach (2020–2023) zanotowano spadek spożycia soków i nektarów pod względem ilościowym o ok. 10%, ale wzrost pod względem wartościowym o 16,5%, samych soków zaś spadek sprzedaży ilościowy o 0,5%, ale wzrost sprzedaży wartościowy o 24% (dane Nielsen), nastąpił jednak duży

wzrost kosztów przedsiębiorstw. W tym czasie zaobserwowano rozwój nowych kategorii – dynamiczny wzrost sprzedaży musów owocowych i rosnące zainteresowanie napojami roślinnymi. Soki stanowią ok. 43,8% wartości eksportu przetworów, wartościowo eksport w ostatnich 4 latach wzrósł o 63%. Prezes podkreślił, że branżę sokowniczą czeka wiele wyzwań, zwłaszcza prośrodowiskowych, społecznych i klimatycznych, m.in. w 2025 r. wejdzie obowiązek raportowania ESG dla dużych firm, który później obejmie mniejsze firmy. Stowarzyszenie KUPS będzie aktywnie uczestniczyło w opracowywaniu rozwiązań najkorzystniejszych dla branży.

Krajowy rynek soków pitnych i zagęszczonych na tle rynku europejskiego i perspektywy jego rozwoju to temat pierwszej prezentacji przedstawionej przez **dr hab. Bożenę Nosecką prof. IERiGŻ** z Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej PIB,

a przygotowanej wspólnie z **Anną Bugałą**. Wg danych Eurostatu Polska wyrasta na potentata w produkcji i eksporcie zagęszczonego soku jabłkowego (ZSJ) i soku NFC w UE. Produkcja ZSJ wahała się w ostatnich 10 sezonach od 130 tys. t (w sezonie 2017/18) do 450 tys. t (w sezonie 2018/19), natomiast produkcja zagęszczonych soków owocowych, innych niż jabłkowych od 32 tys. t do 55 tys. t. W bieżącym sezonie produkcja ZSJ z surowca krajowego wyniesie, wg szacunków, ok. 265 tys. t, co oznacza zmniejszenie produkcji wobec poprzedniego sezonu o 30%, a jest skutkiem znacznego spadku zbiorów jabłek w Polsce w tym okresie. Zmienność produkcji owoców w Polsce, ale też i w innych krajach, implikuje silne wahania cen eksportowych zagęszczonych soków owocowych. W ostatnich 10 sezonach ceny ZSJ wahały się od 0,88 EUR/kg (w sezonie 2014/15) do 1,7 EUR/kg w sezonie obecnym, ceny zagęszczonego soku z czarnych porzeczek od 1,1 do 6 EUR/kg, a malinowego od 6,5 do 25 EUR/kg (!). Struktura rozdysponowania naszego głównego owocu – jabłek jest następująca w obecnym sezonie (wg szacunków): zbiory – blisko 3,9 mln t, na eksport 805 tys. t, na spożycie w gospodarstwach domowych 465 tys. t, na przetwórstwo 2320 tys. t (ok. 60%), w tym na ZSJ 1850 tys. t.

Szeroką analizę globalnego rynku zagęszczonego soku jabłkowego i NFC, zaprezentował **Piotr Podoba**, prezes firmy Doehler Sp. z o.o. W bieżącym sezonie odnotowano mniejsze zbiory jabłek na świecie, co spowodowało historycznie wysoki poziom cen. W UE produkcja zmniejszyła się o 385 tys. t r./r. do 11 411 tys. t, a w Polsce, która jest liderem w Europie, o ok. 500 tys. t. do 3995 tys. t (wg danych WAPA). W Chinach również były mniejsze zbiory jabłek – o 1,08 mln t r./r. i produkcja ZSJ była na niskim poziomie 420 tys. t, znacznie poniżej średniej, raczej nie przewidywane tam dużych wzrostów tej produkcji,



prof. Bożena Nosecka



Piotr Podoba



dr Mariusz Dziwulski



Grzegorz Rykaczewski



dr Dorota Kruczyńska podczas dyskusji o sadach sokowych

ponieważ coraz więcej jabłek jest przeznaczane na rynek deserowy. Te czynniki i wysoka cena transportu z Chin pozwalają wysnuć wniosek, że Chiny przestają być dominującym podmiotem w handlu zagranicznym ZSJ. Turcja produkuje coraz więcej jabłek, ale tylko 20% jest przeznaczane na przetwórstwo. Co do Ukrainy to zauważa się tam już stałą tendencję – coraz większy eksport jabłek i koncentratu soku jabłkowego do krajów UE, Polska będzie nadal importowała z Ukrainy pewne ilości ZSJ, ponieważ potrzebuje koncentratu o większej kwasowości, który Ukraina może dostarczyć. Podsumowując P. Podoba ocenił, że dostępność na rynku ZSJ, zwłaszcza o wysokiej kwasowości, jest nadal deficytowa, ceny zwiększyły się, ale kupujący zaopatrują się w surowiec ostrożnie i krótkoterminowo.

Z kolei sytuację na światowym rynku soków cytrusowych omówił **dr Mariusz Dziwulski**, ekspert z PKO BP. Światowa produkcja soku pomarańczowego charakteryzuje się długoletnim trendem spadkowym, od sezonu 2010/11, co powoduje coraz bardziej napięty światowy bilans tego soku i jest przyczyną historycznie wysokiego poziomu cen soku, w marcu 2024 r. 2,4-krotnie wyższym niż przed rokiem. Mimo że większe zbiory pomarańczy w USA umożliwiły odbicie globalnej produkcji soku z tych owoców, to jego zapasy na koniec sezonu 2023/24 zmalały o ok. 25% r./r. do poziomu najniższego od co najmniej 40 lat. Jednocześnie obserwuje się zmniejszoną konsumpcję światową soku pomarańczowego, ale prognozuje się pewien wzrost popytu w 2024 r. ze względu na wzrost dochodów rozporządzalnych konsumentów (efekt dezinflacji), również w Polsce. Obserwuje się też malejące znaczenie przetwórstwa na rynku pozostałych owoców cytrusowych, mimo trendu lekkiego wzrostu zbiorów cytryn i grejpfrutów w ostatnich kilkunastu latach.

Perspektywy sektora owocowo-warzywnego, w szczególności sokowniczego, przedstawił **Grzegorz Rykaczewski** z Banku Pekao SA. Sektor produkcji soków jest ważną częścią branży spożywczej, bowiem w ub.r. jego udział w wartości sprzedanej przetwórstwa owoców i warzyw wyniósł prawie 30%, a w stosunku do całego sektora wytwarzania produktów spożywczych 2%. Polska branża jest też znaczącym elementem europejskiego przemysłu sokowniczego, ponieważ 13% wartości soków wytwarzanych w UE wytwarzają rodzime firmy oraz tworzą one 20% wartości dodanej unijnego sektora. Co czwarty zatrudniony w UE przy produkcji soków pracuje w Polsce. Tak więc perspektywy rozwoju polskiego sektora są kluczowe dla potencjału produkcji soków całej UE. Analityk widzi dobre perspektywy dla wzrostu krajowego popytu w dłuższym czasie. Jednym z wyzwań dla Polski na najbliższe lata są rosnące koszty pracy – w 2021 r. koszt zatrudnienia pracownika w tej branży w Polsce był najniższy wśród głównych producentów soków, np. w Hiszpanii był 3-krotnie wyższy, a w Austrii aż 4-krotnie. By sprostać wyzwaniom branża będzie musiała zwiększać wydajność, więcej inwestować i produkować produkty o wyższej wartości dodanej i marżowości, a także dokonywać zmian w organizacji przedsiębiorstw.

Ważnym aspektem tematyki surowcowej była prezentacja pt. „Techniczne i technologiczne założenia produkcji w sadach sokowych” przygotowana przez **dr Dorotę Kruczyńską** z Instytutu Ogrodnictwa PIB w Skierniewicach. Temat przedstawienia części produkcji sadowniczej na sady z przeznaczeniem jabłek do przetwórstwa jest przedmiotem dyskusji obu zainteresowanych stron. Głównymi argumentami za takim rozwiązaniem są: obniżenie kosztów produkcji i nakładów

pracy oraz wzrost opłacalności produkcji. Obecnie część jabłek wyprodukowana na rynek świeży trafia do przetwórstwa, co zmniejsza przychody sadowników. Zmiana profilu produkcji wydaje się rozsądnym rozwiązaniem, jednak trzeba pokonać problemy, które mogą się pojawić. Potrzebne są odmiany odporne czy mało podatne na choroby, o dużej plenności i regularności owocowania, bez pozostałości patogenów. Instytut Ogrodnictwa ma sad doświadczalny i może podzielić się doświadczeniem z zainteresowanymi sadownikami. Powodzenie tego przedsięwzięcia zależy jednak od zaangażowania wszystkich zainteresowanych podmiotów.

Interesujący był wykład specjalny, który poprowadziły **Izabela Kluzek-Kot** i **Małgorzata Majewska** ze Space to Grow, nt. wpływu dobrostanu pracowników na sukces firmy. Badacze z Oksfordu i Harvarda udowodnili, badając 1600 firm notowanych na giełdach w USA, że firmy dbające o dobrostan pracowników osiągają lepsze wyniki. Wg badań prof. Rafała Ohme przed pandemią Covid-19 wypalenia zawodowego doświadczało ok. 20% pracowników, po pandemii ten wskaźnik wzrósł do 60%. Obecnie najważniejszym czynnikiem decydującym o przetrwaniu organizacji jest jej zdolność do transformacji i ciągłego przekształcania się. Wynika to z tempa zmian, które coraz bardziej przyspieszają. Panie referujące udowodniały, że pomaga w tym procesie coaching, którego celem jest pomóc firmom w uzyskaniu dobrostanu pracowników, ich zaangażowania i satysfakcji z pracy, stosując odpowiednie strategie i narzędzia wykorzystujące także AI.

Trendy na rynku sokowniczym

Serię wystąpień dotyczących rynku sokowniczego rozpoczął **Szymon Mordasiewicz** z Panelu Gospodarstw Domowych GfK dokonując analizy rynku soków, nektarów i napojów z owoców i warzyw w 2023 r. z punktu widzenia postrzegania przez konsumentów stanu swoich finansów. W 2023 r. wskutek dużej inflacji przeważały negatywne nastroje konsumentów, co skutkowało ograniczaniem wydatków także na żywność. Konsumpcja zmalała o 4,4%, a rynek napojów tylko o 2,2% ilościowo, natomiast wartościowo wzrósł o 11,7%. W 2023 r. zanotowano spadek konsumpcji kategorii: napoje gazowane, soki i napoje niegazowane, woda butelkowana, syropy, a wzrosło spożycie kategorii: napoje



Szymon Mordasiewicz



dr Magdalena Wilgatek



Katarzyna Sady



Izabela Tańska



dr Dariusz Lizak



Magdalena Rohde-Krempa



Iwo Moszczyński

energetyczne i izotoniczne, ice tea i ice coffee. W 2024 r. nastąpił spadek inflacji i wzrost pozytywnych nastrojów konsumentów, co zaowocowało w I kwartale wzrostem wszystkich kategorii rynku napojów o 11,2% wolumenowo w stosunku do I kwartału ub.r.

Kanały dystrybucji produktów sokowniczych były tematem wystąpienia **dr Magdaleny Wilgatek** z Centrum Monitorowania Rynku. Dokonano analiz na podstawie danych transakcyjnych w sklepach małego formatu. Przedstawiono trendy sprzedaży i dystrybucję w podziale na segmenty, uwzględniając typ i wielkość opakowania, udziały głównych producentów w kategorii soków, nowości produktowe. Omówiono średnią wartość koszyka, czas zakupu soków i współkupowanie między kategoriami. Pokazano trendy w kategorii napojów energetycznych po wprowadzeniu zakazu sprzedaży nieletnim.

Trendy rynkowe i konsumenckie, które kształtują przyszłość produkcji soków omówiła **Katarzyna Sady** z Tetra Pak Sp. z o.o. Firma dokonała analizy zmieniającego się obrazu sektora soków na podstawie wielu artykułów naukowych i eksperckich, dyskusji i opinii. Wnioski, które wysnuło, są następujące: soki owocowe jako źródło wartości odżywczych są przez wielu konsumentów doceniane, ale jednocześnie 77% konsumentów europejskich niestety błędnie uważa, że mają dodany cukier. Soki jako kategoria wymagają odmłodzenia, należy szczególnie zabiegać o zainteresowanie sokami pokolenia Z i Alfa. Zidentyfikowano 9 obszarów korzyści dla tej kategorii, podkreślono konieczność dbania o środowiskowe wytwarzanie soków i komunikowania tego konsumentom, którzy w znacznej mierze biorą ten aspekt pod uwagę w wyborze napojów. Referująca poinformowała, że firma Tetra Pak może dostarczyć technologię i linię do obniżania zawartości cukru w sokach.

Nowe inicjatywy legislacji krajowej i unijnej mające wpływ na funkcjonowanie branży sokowniczej omówiła **Izabela Tańska** z IGI Food Law Sp. z o.o. Zmiany dotyczą wielu obszarów, jak pozyskiwania

surowców, produkcji, dystrybucji, wprowadzania nowych ekologicznych opakowań i redukcji ich ilości, zagospodarowania odpadów, przeciwdziałania marnotrawstwu żywności, czy komunikacji z konsumentem. Do ważnych zmian, które są priorytetem Unii, należy wprowadzenie na rynek soków o obniżonej zawartości cukru. Terminy wprowadzania tych przepisów są bardzo ambitne i będą wyzwaniem dla branży sokowniczej.

System kaucyjny a nowe obowiązki producentów soków i napojów to temat prezentacji **dr. Dariusza Lizaka**, prezesa KIG „Przemysł Rozlewniczy” i członka Zarządu KUPS. Omówiono najbardziej istotne obowiązki wprowadzających produkty w opakowaniach, wynikające z aktów prawnych o systemie kaucyjnym, m. in. z ustawy z 13.07.2023 r. „o zmianie ustawy o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi oraz niektórych innych ustaw”, przedstawiono postulaty branży napojowej do projektu ustawy z 25.04.2024 r. Do obsługi systemu kaucyjnego szykuje się 5 podmiotów reprezentujących (operatorów): ZWROTKA SA (grupa BIOSYSTEM), EKO-OPERATOR SA (Remondis), Grupa Operacyjna 12 największych producentów napojów, POLKA SA, Ecoloop (In -Post) oraz Interzero PL. Grupę Operacyjną 12 producentów tworzą firmy: Maspex, Coca-Cola, Oshee, Żywiec Zdrój, Nestlé, Colian, Pepsi-Cola, Red Bull, Zbyszko, Orangina Schweppes Polska, Nałęczów Zdrój i Van Pur.

Możliwości realizacji celów zrównoważonego rozwoju w branży sokowniczej z uwzględnieniem rozwiązań stosowanych przez Grupę Maspex przedstawiła **Magdalena Rohde-Krempa** z Maspex Beverages. Omówiono działania w obszarach ekologii, zdrowego stylu życia, otoczenia biznesowego oraz środowiska pracy. Strategia ta wspiera 12 (z 17) celów zrównoważonego rozwoju ONZ. Najwięcej uwagi poświęcono działaniom na rzecz ekologii, gospodarce obiegu zamkniętego, redukcji śladu węglowego, logistyce 4.0, lokalnym surowcom i dostawcom, opakowaniom i innowacji. Wiele działań Grupy Maspex dotyczy CSR – społecznej odpowiedzialności biznesu, zwłaszcza ukierunkowanej na dzieci i młodzież. Referująca zwróciła też uwagę na raportowanie niefinansowe ESG, które w 2025 r. będzie obowiązkowe dla dużych przedsiębiorstw i spółek, a w 2026 r. także dla firm średnich i małych.

Nowa kategoria soków o obniżonej zawartości cukrów – techniczne i technologiczne rozwiązania

Szczegóły nowelizacji dyrektywy sokowej naświetliła słuchaczom **dr inż. Barbara Groele**, sekretarz generalny Stowarzyszenia KUPS. Parlament Europejski 12.04.2024 r. i później Rada UE 29.04.2024 r. przyjęły wynegocjowaną treść zmian do dyrektywy sokowej (nowelizacja dyrektywy PE i Rady 2012/12/UE z 19.04.2012 r. zmieniającej dyrektywę Rady 2001/112/WE odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi). Nowelizacja wchodzi w życie 21. dnia po opublikowaniu treści w Dzienniku Urzędowym UE i od tego czasu państwa członkowskie mają 18 miesięcy na transpozycję dyrektywy do prawodawstwa krajowego, a 24 miesiące na wdrożenie dyrektywy. Najważniejsze zmiany w dyrektywie dotyczą dodania 3 nowych kategorii soków owocowych/soków z zagęszczonego soku/zągęszczonego soku owocowego – o obniżonej zawartości cukru i autoryzowania dwóch procesów dopuszczonych do redukcji cukru w sokach: filtracji i fer-



Joanna Gajda-Wyrębek



Magdalena Cywińska-Antonik



Podczas przerwy sokowej



Dyskusje naukowców podczas przerwy

mentacji drożdżowej, nie dopuszczono natomiast trzeciej metody – zastosowania procesów enzymatycznych. Nie uwzględniono też postulatu branży możliwości stosowania oświadczeń „bez dodatku cukrów”, dopuszczono sformułowane „sok owocowy zawiera wyłącznie naturalnie występujące cukry”.

Temat „Zrównoważony rozwój w przemyśle napojowym” zaprezentował **Iwo Moszczyński** z GEA Process Engineering Sp. z o.o. Działania dla zrównoważonego rozwoju są głównym filarem strategii korporacyjnej GEA. Do priorytetów jej działań należą: redukcja gazów cieplarnianych, odzyskiwanie i zagospodarowanie dwutlenku węgla, redukcja aż do zera zużycia wody słodkiej w nowych maszynach, używanie materiałów opakowaniowych zgodnie z zasadą 5 R (reduce, reuse, repair, remanufacture, recycle) zrównoważonej gospodarki o obiegu zamkniętym, zwiększanie produktywności. Referującą zapoznał zebranych z ideą oznakowania ekologicznego Add Better, którym są znakowane rozwiązania prośrodowiskowe firmy GEA. Odpowiadając na aktualne zapotrzebowanie na soki o obniżonej zawartości cukru I. Moszczyński przedstawił nowatorską technologię Add Better Juice, dzięki której można zmniejszyć zawartość naturalnego cukru w sokach owocowych i zagęszczonych sokach owocowych aż o 80%, bez utraty wartości odżywczych. W rozwiązaniu tym redukuje się cukry przekształcając je w związki niestrawne, jak włókna pokarmowe i cukry niestrawne. Firma oferuje także technologie produkcji napojów roślinnych, tzw. plant based.

Dodatki do żywności dla branży sokowniczej były tematem wystąpienia **Joanny Gajdy-Wyrębek** z Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny – PIB. Przepisy dotyczące stosowania substancji dodatkowych do żywności w UE znajdują się w Rozporządzeniu PE i Rady (WE) nr 1333/2008 z 16.12.2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008 r.) – określają



Paneliści: prof. Krystyna Gutkowska, dr Katarzyna Stoś, prof. Krystian Marszałek, prof. Mariusz Panczyk

one m. in. jakie substancje dodatkowe i w jakich dawkach mogą być stosowane w sokach i nektarach owocowych oraz warzywnych. Lista ta jest bardzo ograniczona. Substancje dodatkowe dopuszczone do aromatów i składników odżywczych – witaminy i składniki mineralne (ujęte w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008) zwykle nie pełnią funkcji technologicznej w finalnym produkcie i nie muszą być wymieniane w wykazie składników produktu.

Ostatnia z prezentacji dotyczyła wykorzystania reakcji enzymatycznych do obniżania zawartości cukrów w sokach owocowych, a wygłosiła ją **Magdalena Cywińska-Antonik** (współautorem był **prof. dr hab. Krystian Marszałek**) z Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego – PIB. Przedstawiono wyniki badań, których celem była redukcja stężenia sacharozy w sokach jabłkowych – klarownym i mętnym (NFC) w wyniku zastosowania enzymu Pectinex® Ultra SP-L o aktywności transfruktozylacyjnej. Wykazano skuteczność tego preparatu – zdołano uzyskać nawet redukcję stężenia sacharozy o 86,7% w soku klarownym i 86,8% w soku mętnym. Część parametrów soków została zachowana, jednak odnotowano zmianę parametrów barwy oraz wzrost stopnia zbrązowienia wraz ze wzrostem temperatury, nastąpiło także pogorszenie wyróżników smaku i zapachu, zwłaszcza w przypadku soków poddanych procesowi w wyższej temperaturze.

Ostatnim punktem Sympozjum była **dyskusja panelowa** pod hasłem: „Nowa kategoria soków w ocenie ekspertów. Wyzwanie i szansa dla branży sokowniczej”, którą moderowała **prof. dr hab. Krystyna Gutkowska** z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW, uczestnikami byli: **dr inż.**

Katarzyna Stoś, prof. dr hab. inż. Krystian Marszałek z IBPRS – PIB oraz **prof. dr hab. n. med. I n. o zdr. Mariusz Panczyk** z Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego. Paneliści podnosili w dyskusji różne aspekty zdrowego żywienia, podkreślając, że soki – jako źródło wielu cennych składników – są jego ważnym elementem. Redukcja cukru w sokach może być traktowana jako sposób na innowację i wpisana w ten trend. Ważna będzie umiejętność komunikowania się branży z konsumentami, by docenili wartość soków i przestali je obwiniać o jedną z przyczyn otyłości ze względu na zawartość cukru, gdy jednocześnie dzieci i młodzież spożywają dużo słodczy i niezdrowej żywności oraz wykazują niedostateczną aktywność fizyczną, co sprzyja otyłości. Wyzwaniem dla branży będzie utrzymanie kategorii soków 100%, potrzebne będą kampanie edukacyjne i marketingowe, by konsumenci odróżniali soki ze zredukowaną zawartością cukru od tych 100% i doceniali jakość produktów obu kategorii. Szansą dla branży byłoby włączenie się ze swymi propozycjami prozdrowotnymi do edukacji w szkołach, a nawet w przedszkolach.

Podsumowania Sympozjum dokonał **prezes KUPS Julian Pawlak**. Podkreślił duży ciężar gatunkowy i wysoki poziom merytoryczny pre-



Stoisko Tetra Pak



Stoisko Bucher Unipektin

zientacji i dyskusji, przedstawienie poważnych i trudnych wyzwań, przed którymi stoi branża sokownicza, zwłaszcza wprowadzenia w życie nowej dyrektywy sokowej, dostosowania zmian prawnych w zakresie ochrony środowiska i GOZ (gospodarki o obiegu zamkniętym).

W przerwach sokowych można było zdegustować wiele ciekawych smaków i nowości rynkowych, które dostarczyły firmy: Fortuna Sp. z o.o., Fructa Napoje Sp. z o.o., Hortex Sp. z o.o., Owolovo (REAL S.A.), Oryginalny Sok (Biurkom-Flampol Sp. z o.o.), Tymbark MWS Sp. z o.o., Sam Sok (Viands Sp. z o.o.) oraz Wosana S.A.

Na uwagę zasługuje również fakt, że Złotym Sponsorem sympozjum była firma Tetra Pak Sp. z o.o. Srebrnym Sponsorem była firma Bucher Unipektin Polska Sp. z o.o. Natomiast partnerami branżowymi wydarzenia byli: Alpa Opakowania z Tworzyw Sztucznych Sp. z o.o., CUT Membrane Technology GmbH, GEA Process Engineering



Stoisko WOB „BeczKopol”

Sp. z o.o., Greif Sp. z o.o., KriCon Services BV oraz Wytwórnia Opakowań Błaznanych „BeczKopol” Sp. z o.o.

„Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny” był jednym z patronów medialnych tego wydarzenia.

Sympozjum było, jak zawsze, okazją do prowadzenia dyskusji i rozmów kulturalowych, a także integracji branży podczas wieczornych kolacji przy dźwiękach muzyki – m.in. koncertu The Postman oraz występu lokalnych artystów Mariusza Mrówki z bębniarzem Kamilem Bukowskim. Atrakcją dla chętnych była możliwość zwiedzenia Bazyliki Świętego Krzyża ostatniego dnia spotkania. Na koniec należy podkreślić znakomitą – tradycyjnie już – organizacją Sympozjum i sympatyczną koleżeńską atmosferę całej imprezy.

Maria Joanna Przegalińska