

# PRACA NAUKOWCÓW ZAOWOCUJE W BIZNESIE

RODZINNE FIRMY I MAŁE PRZEDSIĘBIORSTWA Z WARMII I MAZUR,  
PRODUKUJĄCE ŻYWNOSĆ TRADYCYJNĄ, SĄ POD CORAZ WIĘKSZĄ  
PRESJĄ ZE STRONY GLOBALNYCH PRODUCENTÓW ŻYWNOSCI.

Z POMOCĄ PRZYSZLI IM NAUKOWCY.



Według Komisji Europejskiej termin „żywność tradycyjna” określa tę, która jest na rynku przynajmniej przez jedno pokolenie, czyli 25 lat. Tradycyjne surowce i półprodukty związane są z określonym obszarem geograficznym, muszą też być zgodne ze specyfikacją i krajowymi przepisami. Tradycyjne metody wytwarzania to takie, które przekazywano z pokolenia na pokolenie. Te same metody w konkurencji z zaawansowanymi technologicznie procesami globalnych producentów żywności sprawiają, że lokalni producenci często przegrywają walkę o konsumenta. Z pomocą przyszli naukowcy, zaangażowani w międzynarodowy projekt „TRAFOON – sieć współpracy dla usprawnienia transferu wiedzy o innowacyjności w produkcji żywności tradycyjnej”. Projekt ma na celu poprawę wdrażania rezultatów badań z ośrodków naukowych, a także adoptowania współczesnych trendów do małych i średnich przedsiębiorstw (MŚP), aby wzmocnić ich pozycję rynkową. W tym celu buduje się sieć łączącą naukowców, ośrodki transferu wiedzy, stowarzyszenia i przedsiębiorców. Projekt realizuje 30 ośrodków badawczych z 14 europejskich krajów. W tym również takie instytucje jak: Uniwersytet Hohenheim w Niemczech, Uniwersytet w Ljublanie, Holenderski Instytut Agrotech-

nologiczny, Uniwersytet Cork UCC z Irlandii, Centrum Innowacyjne „Gestiona Global” z Hiszpanii, Narodowy Instytut Badań Agronomicznych INRA z Francji czy Uniwersytet w Bolonii. Wśród czterech polskich instytucji, uczestniczących w projekcie, znalazł się Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności Polskiej Akademii Nauk w Olsztynie.

– Małe przedsiębiorstwa, działające w sektorze spożywczym, są pod coraz większą presją w związku z otwarciem rynków, rosnącym znaczeniem dużych detalistów i wzrostem zapotrzebowania na powtarzalne i konkurencyjne cenowo produkty spożywcze – tłumaczy prof. Ryszard Amarowicz z Instytutu Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie. – Ciągłe zwiększające się oczekiwania konsumentów zagrażają wielu tradycyjnym wyrobom i technikom przetwarzania, które jeszcze dziś są dostępne.

W celu wspierania małych przedsiębiorstw projekt TRAFOON rozpoczął w listopadzie 2013 roku tworzenie sieci upowszechniania wiedzy ze szczególnym uwzględnieniem produktów zbożowych, przetworów z warzyw i grzybów, przetworów owocowych oraz ryb. – Produkcja żywności z lokalnych surowców, przy użyciu ponad stu-letnich receptur i metod, jest fundamentem tożsamości



kulturowej europejskich regionów – podkreśla dr Tomasz Jeliński z Instytutu Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie. – Na szczęście jest grupa społeczna, która tworzy rynek dla producentów żywności tradycyjnej. To ludzie, którzy domagają się produktów bezpiecznych dla zdrowia, o sprawdzonym pochodzeniu. Ma to związek z problemami wywołanymi przez przemysłowych producentów żywności masowej oraz z niejasnościami związanymi z żywnością GMO. Aby przetrwać ekonomicznie i uczestniczyć w nowoczesnym rynku konsumentów, mali producenci żywności tradycyjnej muszą rozszerzać swoje umiejętności, zarówno w zakresie rozwoju biznesu, technik produkcyjnych, jak i promowania żywieniowych oraz prozdrowotnych aspektów swoich produktów.

I dlatego najważniejszym elementem projektu TRAFON stały się warsztaty i wykłady dla mikro, małych i średnich przedsiębiorstw. Podobnych spotkań przeprowadzono do tej pory w całej Europie kilkadziesiąt. – Podczas pierwszego spotkania w Olsztynie dyskutowaliśmy o systemach jakości dla żywności regionalnej i tradycyjnej, standardach jakościowych dla owoców, zagrożeniach mikrobiologicznych w przetwórstwie owocowym, prozdrowotnym potencjale

soków owocowych i innowacyjnych technologiach przechowywania owoców – wylicza prof. Ryszard Amarowicz. – Niezwykle ciekawym spotkaniem dla świata biznesu, które zorganizowaliśmy w Warszawie, były warsztaty poświęcone żywności bezglutenowej. Odpowiedzieliśmy przedsiębiorcom między innymi na pytania, jak przygotować produkt bezglutenowy, aby był smaczny, atrakcyjny i bezpieczny dla konsumenta; jakie są współczesne trendy w produkcji i przetwórstwie owsa oraz gryki; jak wykorzystać grykę i owies do produkcji innowacyjnych produktów bezglutenowych; nad czym pracują naukowcy, przygotowujący nowatorskie produkty bezglutenowe oraz jakie problemy powinny zostać jeszcze rozwiązane?

W spotkaniu uczestniczyli producenci żywności bezglutenowej, przetwórcy, handlowcy, przedstawiciele organizacji pozarządowych (zrzeszających np. konsumentów) oraz pracownicy nauki, prowadzący badania w zakresie doskonalenia żywności tradycyjnej i jej wykorzystania w diecie człowieka. Dzięki warsztatom uczestnicy zyskali nowe spojrzenie na prowadzony biznes.

– Każdy z nas ma inne doświadczenia dotyczące przepisów, działalności, kontrahentów i spraw marketingowych.

W XXI WIEKU W POLSCE ORAZ INNYCH KRAJACH UNII EUROPEJSKIEJ OBSERWUJE SIĘ WYRAŹNY PODZIAŁ RYNKU ŻYWNOŚCI. Z JEDNEJ STRONY DOMINUJE PODAŻ WYTWARZANEJ MASOWO WYSTANDARDYZOWANEJ I UJEDNOLICONEJ ŻYWNOŚCI GLOBALNEJ, Z DRUGIEJ NATOMIAST ROŚNIE ZAINTERESOWANIE KONSUMENTÓW I PRODUCENTÓW ŻYWNOŚCIĄ TRADYCYJNĄ, WYRÓZNIAJĄCĄ SIĘ JAKOŚCIĄ. WIĄŻE SIĘ TO ZE WZROSTEM ŚWIADOMOŚCI SPOŁECZEŃSTWA, KTÓRE PRZYWIĄZUJE CORAZ WIĘKSZĄ WAGĘ DO PROZDROWOTNEJ FUNKCJI SPOŻYWANYCH PRODUKTÓW.



## ZAPRASZAMY NA KONFERENCJĘ

TYTUŁ KONFERENCJI:  
„Łączenie tradycji i innowacji – jak osiągnąć sukces w branży rolno-spożywczej”

DATA I MIEJSCE:  
12–13 września 2016,  
Hotel HP Park, Aleja Warszawska 119, Olsztyn

INFORMACJE:  
[www.pan.olsztyn.pl/konferencja-2016](http://www.pan.olsztyn.pl/konferencja-2016)

Taka wymiana doświadczeń skraca czas dochodzenia w samotności do pewnych rzeczy – nie kryje Anna Kołodziej, właścicielka sklepu internetowego z żywnością tradycyjną i prozdrowotną.

Dr Maciej Oziembłowski z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu dodaje: – Marka Warmii i Mazur jest silna nie tylko swoimi walorami przyrodniczymi, krajobrazowymi i architektonicznymi, ale również żywnością, którą może zaoferować turystom.

Organizowane konferencje mają być okazją do wymiany poglądów i doświadczeń na temat wyzwań i perspektyw dla żywności tradycyjnej. Jak zaznacza dr Tomasz Jeliński, tylko w szerokim gronie specjalistów należy dyskutować o możliwości podniesienia atrakcyjności tego typu produktów poprzez innowacje oraz wdrażanie wyników badań naukowych.

– Świat nauki ma wiele do zaoferowania przedsiębiorcom, szczególnie tym małym, których nie stać na badania – mówi prof. Ryszard Amarowicz. – Już po pierwszym spotkaniu zespołu realizującego projekt okazało się, że w różnych krajach rynki żywności tradycyjnej wyglądają skrajnie odmiennie. W krajach starej Unii są to małe i średnie przedsię-

biorstwa, które zatrudniają nawet do 100 osób. Natomiast w Polsce są to przede wszystkim małe firmy, często o charakterze rodzinnym, które wytwarzają swoje produkty głównie na rynek lokalny. Więc aby przetrwać ekonomicznie i uczestniczyć w nowoczesnym rynku konsumentów, mali producenci muszą rozszerzać swoje umiejętności, zarówno w prowadzeniu biznesu, jak i stosowaniu takich technik w produkcji, które promują prozdrowotne właściwości produktów.

Tekst: Michał Bartoszewicz  
Obraz: [www.shutterstock.com](http://www.shutterstock.com)

Za pomoc w realizacji artykułu dziękujemy  
Telewizji Kopernik ([kopernik.tv](http://kopernik.tv)).



Instytut  
Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności  
Polskiej Akademii Nauk  
w Olsztynie



Projekt TRAFOON jest finansowany przez Komisję Europejską w ramach 7. Programu Ramowego UE (FP7/2007–2013), nr kontraktu 613912.