



Rosnący eksport oraz prognozy zwiększenia sprzedaży pieczarek na rodzimym rynku zbytu powodują wzrost zainteresowania polskich przedsiębiorców inwestowaniem w ich uprawę. Istotną częścią tego kapitałochłonnego, lecz opłacalnego przedsięwzięcia są hale produkcyjne, magazyny i chłodnie stanowiące ważne dla jakości produkowanych grzybów zaplecze.

Optymalnym rozwiązaniem jest zastosowanie do ich budowy energooszczędnych, trwałych i odpornych na korozję materiałów budowlanych - płyt z elementów zbrojonych YTONG.

Pieczarka należy do najbardziej cenionych i popularnych grzybów jadalnych. Jeszcze sto lat temu danie z tego grzyba uchodziło za wykwintne, a pieczarki zaliczano do produktów ekskluzywnych na równi z docenianymi przez ekspertów kulinarnych truflami. Obecnie pieczarki produkuje się na skalę masową, a Polska należy do ich największych producentów i eksporterów na rynku unijnym.

Uprawa

Produkcja pieczarek to proces wymagający specjalistycznych urządzeń i odpowiednio przygotowanych pomieszczeń produkcyjnych. Hodowla pieczarek wiąże się z intensywnymi wahaniami temperatury oraz dużym obciążeniem wilgocią. Wnętra budynków produkcyjnych narażone są na korozyjne działanie wody oraz środków chemicznych.

Z tego powodu materiały konstrukcyjne, z których budowane są tunele pasteryzacyjne i hale inkubacyjne muszą spełniać surowe kryteria tak, aby koszt poniesiony na budowę konstrukcji był wydatkiem jednorazowym.

- Pomieszczenia produkcyjne mojego przedsiębiorstwa zostały zbudowane z płyt YTONG. Ich zastosowanie pozwoliło na wzniesienie komór pasteryzacyjno-przerostowych, które są nie tylko szczelne, co jest istotne dla prawidłowego procesu produkcji pieczarek, ale też trwałe. Łatwo utrzymać je w dobrym stanie technicznym – mówi Maciej Stec, właściciel Wytwórni podłoża pod uprawę pieczarek. - O wyborze zdecydował także krótki czas budowy, jaki umożliwiają płyty YTONG oraz łatwość czyszczenia wewnętrznej powierzchni ścian powstałych z nich budynków - dodaje Maciej Stec.

Jednolita i szczelna konstrukcja

Wykończenie wodoodpornym i elastycznym pokryciem wnętrza tuneli pasteryzacyjnych czy hal inkubacyjnych zbudowanych z [elementów zbrojonych YTONG](#) gwarantuje zarówno hermetyczność przegród jak i ich odporność na działanie pary wodnej oraz zmiany temperatury w trakcie pasteryzacji. Pomieszczenia pieczarkarni są wówczas całkowicie odseparowane od czynników zewnętrznych i zapewniają tym samym optymalne warunki do wzrostu grzybów.

Beton komórkowy jest materiałem o właściwościach zbliżonych do skały wapiennej, a przy tym lekkim. Doskonale izoluje i akumuluje ciepło, ma wysoką odporność ogniową, a także jest odporny na działanie wilgoci i pleśni.

Wysoka izolacyjność termiczna płyt YTONG zapewnia niższe zużycie energii potrzebnej do utrzymania właściwej

temperatury wewnątrz tuneli pieczarkarni niż inne oferowane systemy budowlane.

- *Masywne, długie elementy ze zbrojonego betonu komórkowego mocowane są do szkieletu konstrukcji stalowej przy pomocy stalowych łączników – mówi Sławomir Kłosowicz, doradca techniczny, Xella Polska. - Powstałe w ten sposób pola ścian łączone są pionowymi spoinami wypełnionymi masą trwale plastyczną. Tak wzniesiona, długa przegroda ma szereg pionowych dylatacji zapewniających trwałość i odporność na zmiany temperatury. Daje też gwarancję szczelności, nawet przy długości ściany przekraczającej 30 m – wyjaśnia Sławomir Kłosowicz. - Przegroda ma zwykle grubość 15 cm, a oparty na niej strop - 20 cm. Zbrojenie płyt wykonane jest ze stali zabezpieczonej środkiem antykorozyjnym gwarantującym trwałość ścian i stropów z uwagi na działanie wilgoci oraz środowiska agresywnego chemicznie – podsumowuje Sławomir Kłosowicz.*

Docenione za jakość

Co czwarta pieczarka, która trafia na unijne stoły pochodzi z Polski. Drugim, co do wielkości producentem jest Holandia, niedawny potentat w branży. Głównym odbiorcą polskich pieczarek jest Rosja, ale kupują je od nas także Niemcy, Holandia, Francja, Wielka Brytania i kraje bałkańskie. Istnieje szansa, że polskie pieczarki będą sprzedawane także do Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej. Aktualnie na eksport trafia ponad połowa pieczarek wyprodukowanych w Polsce, czyli ponad 137 tys. ton.

Zagraniczni odbiorcy cenią polskie pieczarki głównie ze względu na ich wysoką jakość. Ich nowoczesna hodowla jest niemal całkowicie zmechanizowanym procesem przemysłowym - produkcja, sortowanie i obróbka są zautomatyzowane, ale zbiory, ze względu na zachowanie wysokiej jakości tych delikatnych grzybów wykonywane są ręcznie.

Na wysoki poziom eksportu pieczarek wpływa także ich atrakcyjna cena, która jest wynikiem dogodnego położenia geograficznego i bliskości największych odbiorców, co przekłada się na stosunkowo niskie ceny transportu. Niebagatelne znaczenia ma ciągle jeszcze tania siła robocza oraz korzystna relacja złotówki do euro.

Polski rynek do zdobycia

Hodowla pieczarek to przedsięwzięcie kapitałochłonne, ale za to opłacalne. Rentowność branży szacowana jest na ok. 7-8%. Potencjałem rozwojowym tej gałęzi rolnictwa jest rynek wewnętrzny. Obecnie w Polsce spożywa się ponad 68 tysięcy ton pieczarek rocznie i chociaż ich konsumpcja z roku na rok wzrasta, to statystycznie jemy ich mniej niż w innych europejskich krajach.

Promocja walorów kucharzkich pieczarek prowadzona przez Stowarzyszenie Branży Grzybów Uprawnych może zmienić upodobania kulinarne Polaków i stać się lokomotywą rozwoju tej branży na rodzimym rynku zbytu.



Firma XELLA Polska Sp. z o.o. oferuje produkty marki YTONG, YTONG MULTIPOR, YTONG ENERGO i SILKA, stosowane w budownictwie mieszkaniowym. Produkcja materiałów odbywa się w 12 nowoczesnych zakładach na terenie całej Polski. Sprzedaż firma Xella prowadzi poprzez sieć dystrybucji na terenie całego kraju oraz w krajach takich jak: Litwa, Łotwa, Ukraina, obwód Kaliningradzki. W grupie zatrudnionych jest około 700 osób.

Więcej informacji w serwisach: www.ytong-silka.pl, www.budowane.pl, www.akademiamurowania.pl, www.miastonoca.budowane.pl, <http://www.termodom.pl/termodompasywny/>, <http://sklep.xella.pl>, www.inspiracje.budowane.pl, www.multipor.budowane.pl oraz na blogach: <http://blog.xella.pl/budujemy>, www.ZdrowaBudowa.pl

Xella Polska

[Więcej informacji z firmy Xella Polska \(PRESS BOX\)](#)