

Mali przetwórcy: Dawid kontra Goliat

Janusz Marcyniuk to postać nietuzinkowa. Ma za sobą przeszłość sportową i w wielkim biznesie. Dzisiaj prowadzi wspólnie z rodziną mały zakład przetwórczy. Bardzo dobrze zna problemy branży. O tym, co należałoby poprawić stara się informować wszelkimi kanałami.

Gdy Janusz Marcyniuk był młody z pewnością nawet nie przyszło mu do głowy, że kiedyś będzie walczył o polskie rolnictwo i przetwórstwo. Wtedy z pewnością bardziej interesowała go rywalizacja sportowa niż stanie pism do różnych instytucji.

Niezwykły życiorys

Życie Janusza Marcyniuka jest niezwykle ciekawe i z pewnością posłużyć mogłoby za scenariusz wieloodcinkowego serialu. Są tu i liczne zwroty akcji, i ciekawa fabuła, i barwne postacie.

Po zdaniu matury, w połowie lat 70. ubiegłego wieku, Janusz Marcyniuk rozpoczął studia na Politechnice Gdańskiej na Wydziale Elektrycznym. Nie dane było mu jednak ich skończyć z powodu trudnej sytuacji rodzinnej. Musiał porzucić studia, by zacząć zarabiać pieniądze. Postanowił, że założy niewielki zakład

rzemieślniczy produkujący żaluzje poziome. Okazało się, że całkiem nieźle mu to wychodzi.

Działalność prosperowała tak dobrze, że zanim Janusz Marcyniuk się spostrzegł, jego firma zatrudniała już 350 osób. Postanowił rozszerzyć zakres swojej działalności. Zajął się m.in. innymi branżą budowlaną. Zasiadał w różnorodnych radach i zarządach. Był również inicjatorem zawiązania się Regionalnej Rady Gospodarczej Województwa Gdańskiego. W 1990 roku tygodnik „Wprost” umieścił go nawet na 22. miejscu swojego rankingu najbogatszych Polaków.

Pasją Janusza Marcyniuka zawsze był sport, a szczególnie podnoszenie ciężarów. Był zawodnikiem „Polonii” i RKS „Stocznowiec”, a w latach 90. ubiegłego wieku był prezesem Klubu Ludowo-Sportowego „Pomerania”. Sport uczy ciężkiej pracy i dyscypliny. Z pewnością

był on niezwykle ważny w kształtowaniu charakteru Janusza Marcyniuka. Warto zwrócić uwagę jeszcze na jeden aspekt: sportowcy zdrowo się odżywiają i bardzo uważają na to, co jedzą. W końcu „paliwo”, które dostarczają organizmowi musi być najwyższej jakości.

W pewnym momencie swojej kariery i życia rodzinnego bohater tego artykułu stwierdził, że te dwie sfery można połączyć. Rodzina może razem prowadzić biznes! Tak właśnie 15 lat temu powstał zakład przetwórstwa mięsa i ryb. Ulokowano go w miejscowości Wygoda (gmina Karsin), w spokojnej okolicy na Kaszubach. Właściciele kierują się prostą zasadą: produkują jak dla siebie. Ich wyroby nie zawierają więc zbędnych składników i polepszaczy smaków. Janusz Marcyniuk sam opracował technologię produkcji swoich wyrobów. Do tego uważnie dobiera składniki: najwyższej jakości mięso i naturalne, aromatyczne przyprawy.

Dawid walczy z Goliatem

Prowadząc swój zakład Janusz Marcyniuk jest świadkiem ogromnych zmian, jakie następują w polskiej gospodarce. Jak wspomina, kiedyś zaopatrywał 120 sklepów. Dzisiaj - jedynie 18. Czy dlatego, że jego wyroby nie trafiają w gusta konsumentów? Nie, powód jest zupełnie inny. Przetwórcza nie dostarcza już swoich produktów do tych małych sklepików, bo... już ich nie ma. Ich miejsca zajęły markety. Te oferują swoim klientom produkty w niezwykle niskich cenach. Małe sklepiarzy nie mają szans z nimi konkurować. Skoro upadają małe



● Pasją Janusza Marcyniuka zawsze był sport. Szczególnie upodobał sobie podnoszenie ciężarów



● *Dziś Janusz Marcyniuk dźwiga ciężar prowadzenia małego zakładu przetwórczego sklepiki, powoli zaczynają upadać też zakłady je zaopatrujące.*

Małe przetwórnice muszą walczyć nie tylko z międzynarodowymi gigantami. Wzrastające koszty energii i opakowań mocno w nie uderzają. Wydaje się jednak, że ceny rosną tylko w niewielkich zakładach. Jak więc to możliwe, że koszty rosną, a ceny w wielkopowierzchniowych sklepach maleją? Rzeźnicy i wędliniarze nie mogą wyjść ze zdziwu, jak udało się międzynarodowym korporacjom sprawić, że schab u nich kosztował 11,86 zł/kg, podczas gdy zakłady mięsne w hurcie mogły go kupić za 19 zł/kg.

Takich cen nikt nie wytrzyma. Nie wytrzymują tego również producenci trzody chlewnej, którzy muszą spełniać coraz to nowe normy, podczas gdy ceny skupu nie pozwalają im zarobić. Likwidowane są kolejne gospodarstwa. Import tańszego mięsa jest dużo bardziej korzystny.

Problemem są nie tylko wielkie sklepy, ale również i te mniejsze funkcjonujące pod daną marką. Franczyzobiorca nie może wybierać produktów, które chce sprzedawać i dostawców, u których chce się zaopatrywać. W sklepiku należącym do sieci i we Władysławowie, i w Zakopanym znajdziemy dokładnie takie same produkty, bez uwzględnienia lokalnej specyfiki. Nawet znajdziemy je ułożone na półkach w tym samym miejscu. Szkoda, że tracimy naszą różnorodność.

Czy Dawid może wygrać?

Janusz Marcyniuk zwraca uwagę różnych instytucji w kraju na obecną sytuację. Ma także kilka pomysłów na jej poprawę. Postuluje, by chronić polski i europejski rynek przed napływem towarów żywnościowych dużo gorszej jakości, które nie spełniają parametrów jakościowych. Janusz Marcyniuk szansę widzi również w edukacji młodych rolników. To oni przecież są przyszłością i produkują to, co jemy. Na naszych talerzach powinny znajdować się produkty wytworzone w pobliskich gospodarstwach.

Polityka „od pola do stołu” zapewni nam zdrowe i bezpieczne jedzenie.

Janusz Marcyniuk widzi wielką pracę przed organami państwa w procesie poprawy sytuacji. – *Należy sięgnąć do rozwiązań sprzed 50 lat.* – pisze w swoich pismach przetwórcza. – *Należy powołać spółdzielnie, rozwijać własne sieci. Ponieważ dwóch Polaków nie może się porozumieć to należy to zrobić przy wojewodach powołanych przez rząd.*

Przetwórcza postuluje również, by powstał Bank Zbożowo-Spożywczy, który miałby działać przy Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Janusz Marcyniuk równocześnie krytykuje działanie Krajowej Grupy Spożywczej. Postuluje również by wzmocnić promocję polskiej żywności za granicą. Tutaj pole do manewru ma nie tylko MRiRW, ale i Ministerstwo Spraw Zagranicznych.

W swoim liście do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi przedsiębiorca przedstawia także pomysły pomocy małym, lokalnym producentom poprzez wygospodarowanie dobrych lokalizacji na rodzinne, lokalne sklepy ze zdrową, tradycyjną żywnością, a także dla restauracji serwujących dania z tych produktów. Innym ciekawym pomysłem Janusza Marcyniuka jest ustanowienie przymusu umiejscowienia półek dla żywności od lokalnych producentów w wielkopowierzchniowych sklepach. Konsument, który robi zakupy w hipermarketach zyskałby szansę możliwości kupienia żywności wytwarzanej w okolicy. Dodatkowo to świetna promocja dla lokalnych producentów.

– *W obecnej, niepewnej rzeczywistości system produkcji żywności jest zagrożony przez ekstremalną pogodę, szkodniki, epidemie, niestabilność polityczną i gospodarczą.* – pisze Janusz Marcyniuk. – *Konflikt w Ukrainie dodatkowo pogarsza sytuację, gdyż zatkłóca globalne rynki żywności, paliwa i nawozów. Podupada produkcja polskiej żywności. Brak jest polskiego surowca mięsnego, gdyż obecnie hodowla się nie opłaca. Coraz więcej gospodarstw rolnych z miesiąca na miesiąc bankrutuje. Polska została uzależniona od importu mięsa wieprzowego z Danii, Belgii, Holandii. Młode pokolenia nie chcą się tym*



● *Janusz Marcyniuk sam opracował technologię produkcji swoich wyrobów*



● Przystawki z Borów

zajmować, gdyż nie widzą w tym perspektyw. Wolą wyjechać z kraju i szukać pracy gdzie indziej. Potrzebne są skuteczne inicjatywy mające na celu poprawę produkcji żywności i nawozów, ulepszenia systemów żywnościowych, ułatwienia handlu i wsparcia zagrożonych gospodarstw domowych i producentów, gdyż w przeciwnym razie grozi nam głód.

Dlaczego małe przetwórnice są tak ważne?

Mamy wyjątkowo krótką pamięć. Nie pamiętamy już, co się działo podczas pandemii Covid-19. Na samym jej początku nagle zaczęło brakować niektórych produktów w sklepach. Część z półek świeciła pustkami, bo ludzie uwierzyli w plotkę, że tych konkretnych produktów może zabraknąć, albo są niezbędne do przetrwania. Pewnie jeszcze w niedługo szafce znaleźć można makarony z czasów pandemii. Ale części produktów zabrakło, bo został przerwany łańcuch dostaw! Nie działał międzykontynentalny transport. Przywieść wędliny z sąsiedniej wsi



jest łatwo. Przywieść mięso z państwa, które zamknęło granice – już nie. Dlatego właśnie utrzymywanie małych zakładów leży w żywotnym interesie Polski.

W przypadku wojny takie zakłady również stają się kluczowe. Wrogowi łatwiej zniszczyć olbrzymi zakład niż 100 małych. Dodatkowo lokalne firmy będą w stanie dostarczać żywność nawet jeśli główne szlaki komunikacyjne ulegną zniszczeniu. Samowystarczalność jest gwarancją bezpieczeństwa. Polska, która potrafi wyżywić się sama, i potrafi wyżywić się lokalnie – to Polska bezpieczna.

Wielu małych producentów wskazuje również, że ich działalność mogłaby nabrać rozpędu, gdyby zliberalizowano przepisy dotyczące miejsc, gdzie można sprzedawać produkty wytworzone w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (MLO). Obecnie sprzedawać takie produkty można na terenie tego województwa, gdzie prowadzona jest produkcja. Wyjątek stanowią powiaty sąsiadujące z tym województwem lub miasta będące siedzibą wojewody lub sejmiku województw położonych w województwach sąsiadujących. Czy jednak mieszkańcy innych miast lub wsi w sąsiednich województwach nie byłiby zainteresowani tymi produktami? Jeżeli nie mamy szczęścia mieszkać w powiecie sąsiadującym z województwem, gdzie wytwarzane są konkretne

przystawki, to musimy wybrać się w długą podróż, by je zdobyć?

Dodatkowo należy przestać się bać wielkich korporacji i jeżeli stosują nieuczciwe praktyki nałożyć na nie dotkliwe sankcje. Na to kładą nacisk przetwórcy, którzy jedynie chcą mieć możliwość uczciwej konkurencji na wolnym rynku.

Zdrowym rozwiązaniem i dla producentów, i dla konsumentów jest rozwijanie unijnej polityki „od pola do stołu”. Lokalni, mali przetwórcy powinni mieć możliwość przetwarzania produktów wytworzonych u siebie lub kupionych od rolników, którzy są ich sąsiadami, a konsumenci powinni móc bez problemu i zachodu takie zdrowe produkty kupić. Czeka nas jeszcze dużo pracy w tym względzie. Należy nie tylko uprościć procedury (oczywiście nie rezygnując ze standardów bezpieczeństwa żywności), ale i podjąć bardziej kosztowne działania. Przetwórcy postulują utworzenie specjalnych sklepów, ale trudno wyrokować czy to realny pomysł. Całkowicie wykonalnym działaniem jest jednak promocja naszych wyrobów: zarówno na rynku krajowym, jak i poza naszymi granicami. To zadanie i dla poszczególnych ministerstw, i dla każdego z nas.

Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Lubaniu stara się nie tylko promować lokalne produkty, ale i informuje konsumentów o zaletach polityki „od pola do stołu”, a samych rolników zachęca do dywersyfikacji swojej działalności m.in. poprzez rozwój rolniczego handlu detalicznego.

By utworzyć publikację,
zeskanuj telefonem kod QR
lub wejdź na naszą stronę
podr.pl/ulotki-broszury/



Iwona Nody
PODR w Lubaniu