

Zimny wiatr w żagle

To miała być zwykła pogadanka o nowej chłodni firmy PAGO.

Prezes Adam Gościniak okazał się jednak skarbnicą wiedzy na temat całego rynku chłodniczego w Polsce.

Między Wisłą a Odrą naliczyć można około 60 chłodni składowych. Zaledwie kilkanaście z nich zostało wybudowanych w ostatnich 5 latach i właściwie tylko one spełniają niezbędne wymogi jakościowe i weterynaryjne. – Trzy czwarte z istniejących obiektów chłodniczych to budowle przestarzałe, wybudowane jeszcze w latach 60. i 70. – mówi Adam Gościniak, prezes zarządu spółki PAGO. – Większość z nich będzie musiała zostać zlikwidowana z uwagi na przestarzałą technologię, która jest w nich wykorzystywana, a także bardzo zły stan techniczny i zagrożenie dla środowiska naturalnego – podkreśla mój rozmówca, zauważając przy tym, że producenci coraz bardziej interesują się tym, w jakich warunkach przechowywany jest ich towar, zanim trafi na półki sklepowe. – Większość producentów dysponuje zresztą własnymi mroźniami, choć ze względów ekonomicznych nie pokrywają one ich rzeczywistych potrzeb – twierdzi szef PAGO.

Logistyka z zamkniętymi oczami

Łańcuch logistyki chłodniczej to nie tylko wyzwanie, ale także prawdziwa żyła złota. Na przestrzeni ostatnich lat ogromnie wzrosła liczba produktów spożywczych, dla których mrożenie jest głównym sposobem na przedłużenie okresu przydatności do spożycia. Jeszcze parę lat temu w ten sposób konserwowane były tylko mięso, warzywa, owoce i lody. Obecnie dołączyły do nich dania gotowe, frytki, produkty typu fast food, pieczywo, pączki, produkty mleczarskie, grzyby, koncentraty do produkcji soków i napojów oraz różnego rodzaju wyroby kulinarne. Warto też wspomnieć, że jeżeli chodzi o wielkość spożywanych na głowę pro-



duktów mrożonych, dopiero gonimy kraje starej Unii. Potencjał tego rynku jest zatem ogromny. Dla PAGO oznacza to ostry wiatr w żagle. Tym bardziej, że producenci coraz częściej nie oczekują tylko samego przechowania towaru, ale również usług związanych z tzw. domrażaniem, przepakowywaniem, konfekcjonowaniem bądź też miksowaniem i sporządzeniem dokumentacji eksportowej, a wszystkie te rzeczy PAGO robi z zamkniętymi oczami. Ciekawe, bo firma rozpoczęła działalność całkiem niedawno (w 2006

r.), a jej głównym zajęciem początkowo był niemal wyłącznie handel mięsem. Smykałkę do handlu widać ma dobrą, skoro w pierwszym roku sprzedała go około 2 tys. ton. – Wynik ten uważam za bardzo dobry, zważywszy, że łączna produkcja mięsa w Polsce jest szacowana na około 1 milion ton. W kilka miesięcy zdobyliśmy zatem około 0,2% ogólnego handlu mięsem na polskim rynku – podkreśla mój rozmówca. Jego firmie rodzimy rynek szybko przestał wystarczać, dlatego zdecydowała się wyjść poza granice Polski.

Międzynarodowa kariera

Przekraczając granice kraju, szefowie PAGO zobaczyli jednak, że oferta ich firmy jest zdecydowanie za wąska. Żeby jednak pomysł poszerzenia portfolio można było wcielić w życie, potrzebowali nowoczesnego zaplecza chłodniczego. To był – jak się okazało – punkt zwrotny. Po sześciu miesiącach budowy, 5 listopada, w Grodzisku Wielkopolskim otwarto chłodnię składową na blisko 25 tys. miejsc paletowych. Mało czy dużo? Żeby sobie odpowiedzieć na to pytanie, trzeba spojrzeć na jakość łańcucha chłodniczego w Polsce. – Sama branża chłodnicza jest pojęciem dość szerokim, a jednocześnie bardzo specyficznym. Szacunkowa wielkość powierzchni składowej w Polsce wynosi około 300 tys. miejsc paletowych.. W prostym rachunku chłodnia w Grodzisku Wlkp. dała nam zatem około 7-procentowy udział w rynku. Jednakże, gdy rynek zawężymy jedynie do firm, które posiadają wszelkiego typu zezwolenia na przechowywanie towarów, według surowych, unijnych wymogów, nasz udział wzrasta do 13%. Budowa chłodni odpowiednio nas również spozycjonowała na arenie międzynarodowej – wyjaśnia prezes. Co ma na myśli? Czechy, Litwa, Łotwa, Niemcy, Słowacja, Holandia, Belgia, Rumunia – to tylko niektóre z krajów, gdzie dociera PAGO. Zakres działalności firmy sięga jednak o wiele dalej, poza granice Unii Europejskiej (Białoruś, Kazachstan, Mołdawia, a nawet Chiny).



Kierunki rozwoju

Naszpikowana elektroniką baza w Grodzisku Wlkp. pozwoliła nie tylko zintensyfikować dotychczasową działalność handlową PAGO, ale również wygenerować nowy rodzaj dochodów z tytułu świadczenia usług chłodniczych, konfekcjonowania, przepakowywania, paletyzowania i etykietowania składowanych w niej towarów. Ale rozszerzanie palety usług to nie jedyny kierunek naszego rozwoju – zdradza szef PAGO. – Wiemy z historii, że położenie Polski w środku Europy traktowane może być jako przekleństwo lub błogosławieństwo. Ja uważam, że powinniśmy je wykorzystywać jako pomost między Zachodnią Europą a Europą Środkową i Wschodnią i dalej aż do Azji Centralnej. Dlatego jeszcze w tym roku planujemy otwarcie kolejnych dwóch, niemal bliźniaczych chłodni. Jedna ulokowana będzie pod Warszawą, druga przy wschodniej granicy kraju. W 2009 r. wybudowane zostaną kolejne dwie. Jedna na północy a druga na południu kraju. Łącznie będzie ich zatem pięć – podkreśla z dumą pan Adam. Po co tyle? – Jak ważnym kosztem dla każdego producenta jest transport, wie cała branża. Dlatego chcemy tak rozlokować nasze chłodnie, aby każdy, kto będzie



Chłodnia w Grodzisku Wlkp. dysponuje pięcioma rampami przeładunkowymi, dzięki czemu jest w stanie przyjąć blisko 180 samochodów na dobę, a stały nadzór służb sanitarnych i weterynaryjnych zapewnia jej pełne bezpieczeństwo.

z nich korzystał, nie miał do nich więcej niż 150-200 km. Powiem więcej. Wszystkie te placówki będą mogły pełnić rolę centrum logistycznego – dodaje. Co ma na myśli? Dla łańcucha dostaw równie istotne jak transport i spedycja

są usługi terminalowe, począwszy od kompletacji, magazynowania, miksovania, etykietowania, a skończywszy na tworzeniu zestawów promocyjnych i innych. Zdaniem Adama Gościńskiego, przyszłością branży jest kompleksowość:

zarządzanie stanem zapasów swoich klientów, dystrybucja i doradztwo logistyczne. Poprzez sieć swoich chłodni PAGO chce te wszystkie rzeczy przynieść swoim klientom na tacy.

GRZEGORZ KICIŃSKI

REKLAMA

PAGO CHŁODNIA SKŁADOWA

Pragniemy zaprosić Państwa do korzystania z usług Chłodni Składowej.

- Obiekt zlokalizowany jest w Grodzisku Wielkopolskim, tj. 40 km od Poznania, przy autostradzie Warszawa-Berlin (A2 - 25 km), Świnoujście - Praga - Monachium planowana (35 km) oraz na trasie Poznań - Zielona Góra.
- Obiekt posiada dwie komory mroźnicze o pojemności 25 000 miejsc paletowych wyposażone w regały jezdne (swobodny dostęp do każdej palety) i wjazdne, tunel zamrażalniczy o wydajności 50 ton na dobę. Państwa towar jest przechowywany w temperaturze - 24° C, a mrożenie odbywa się w temperaturze - 40° C.
- Możliwość składowania mrożonych ryb, owoców, warzyw, grzybów, drobiu, mięsa, fast food, lodów, dań gotowych, produktów mączarskich i jajczarskich, koncentratów i pulp owocowych.
- Możliwość przyjmowania świeżego nieopakowanego mięsa.
- Chłodnia spełnia wszystkie standardy unijne, i wymogi jakościowe (GMP, GHP, HACCP), obiekt znajduje się pod stałym nadzorem IW.
- Dysponujemy również magazynem przeładunkowo - konfekcyjnym co pozwala nam świadczyć usługi dodatkowe: przepakowanie, kompletowanie, tworzenie palet typu „mix”, etykietowanie oraz przygotowywanie towarów pod wysyłki exportowe.
- Chłodnia posiada pięć ramp hydraulicznych - co gwarantuje szybką i sprawną obsługę.
- Posiadamy odrębny dział spedycji na potrzeby klientów chłodni.
- Chłodnia jest do Państwa dyspozycji 24 h na dobę przez 7 dni w tygodniu.

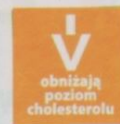
ZAPRASZAMY DO WSPÓLPRACY!

PAGO Sp. z o.o.
ul. Fabryczna 14
62-065 Grodzisk Wlkp.
tel. +48 (61) 44 81 343
pago@pago.net.pl
www.pago.net.pl

NOVE

Zdrowa nowość w Twojej ofercie:
parówki z Omega-3

Niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe Omega-3:



Specjalnie dla tych którzy dbają o to, by żyć zdrowo stworzyliśmy prozdrowotny produkt – parówki z zawartością nienasyconych kwasów tłuszczowych Omega-3. Zdrowe, smaczne i wyjątkowe – co więcej trzeba, by odnieść sukces?

WKRÓTCE KOLEJNE PRODUKTY Z RODZINY OMEGA-3



Producent: Zakład Mięso NOWE Sp. z o.o. 86-170 Nowa Mornia 53 tel. +48 52 332 83 81-83