



REKOMENDUJE:
Maciej Paradowski
Prezydent Stowarzyszenia

AgroBiznesKlub:

- Hubert Buksowicz uczył się piwowarskiego biznesu u boku ojca i ich wspólnika w interesie - Włodzimierza Parola. I musiał być nie lada pojętym uczniem. Kiedy bowiem zarządzanie Browarem Jabłonowo spadło na jego barki, musiał kilkakrotnie podejmować odważne, niekiedy wręcz

nowatorskie decyzje, które zaważyły na szybkim rozwoju Browaru Jabłonowo. I na systematycznym wzbogacaniu jego oferty asortymentowej - co ważne - dobrze przyjmowanej przez rynek.

Piwna Manufaktura: połączenie tradycji z innowacyjnością

Skąd wziął się nasz pomysł na inwestowanie akurat w branżę piwną? Najpierw może kilka zdań na temat tego, co na początku lat 90-tych działo się w Polsce. Transformacja ustrojowa, zmiany społeczne i ekonomiczne, no i to powszechnie rozlewające się zawołanie: Bierzcie sprawy w swoje ręce... Rozmyślaliśmy nad tym, dyskutowaliśmy, aż w końcu wybór padł na zajęcie się warzeniem piwa w browarze, którego nie było.... Postanowiliśmy taki niewielki browar sobie zafundować w należących do nas budynkach nieczynnej już przędzalni w Jabłonowie - postanowiliśmy przystosować je na potrzeby produkcji piwa.

Była to decyzja na tyleż odważna, co i ryzykowna. Żaden z nas nie miał bowiem wtedy jeszcze stosownej wiedzy technologicznej, ani tym bardziej doświadczenia piwowarskiego. Jednakże - dzięki ambicji, uporowi, szkoleniom, a także życzliwości spotkanych na swej drodze ludzi - nasza firma piwowarska przetrwała najtrudniejszy okres pierwszych dwóch lat działalności. Nie ukrywam, że ważnym czynnikiem, stale nas motywującym, był fakt istniejących rodzinnych tradycji piwowarskich - nasi przodkowie Roch i Jakub Zawadzcy w XIX wieku posiadali znane browary na warszawskim Powiślu.

Początkowym założeniem było, aby browar stał się niedużą, lokalną firmą piwną, zorientowaną wyłącznie na obsługę najbliższego rynku. Już po roku jednak okazało się, że dla uzyskania wysokiej jakości produktów, niezbędne są inwestycje w wydajne i nowoczesne urządzenia produkcyjne. To z kolei oznaczało potrzebę wygenerowania niezbędnych do ich zakupu niemałych funduszy, które mogliśmy uzyskać wyłącznie drogą zwiększenia produkcji i sprzedaży piwa. I tak to wszystko zaczęło się samo napędzać... Dość powiedzieć - w ciągu pierwszych 10 lat funkcjonowania naszego browaru, jego produkcja wzrosła ponad dwudziestokrotnie. I nadal z roku na rok się powiększa!

Obecnie Browar Jabłonowo dysponuje nowoczesną warzelnią składającą się z 5 kotłów, w których w ciągu doby wytwarza się tzw. brzeczka piwna. Jest ona następnie poddawana fermentacji w jednym z 15 ogromnych tankofermentorów, aby w fazie końcowej gotowe piwo mogło leżakować oraz nabierać smaku i aromatu w tankach leżakowych. Gotowe, odleżakowane piwo poddawane jest z kolei filtracji i trafia bezpośrednio do rozlewu - do butelek, beczek, puszek, bądź butelek PET w dwóch wielkościach. Efektem pracy linii rozlewniczych są gotowe, automatycznie uformowane palety, które wędrują do magazynu wyrobów gotowych, a stąd - dzięki staraniom fabrycznego działu sprzedaży i logistyki - do odbiorców.

Muszę w tym miejscu pochwalić się. Jako jedni z pierwszych na początku lat 90-tych zdecydowaliśmy się przełamać stereotyp picia typowego piwa zwanego „jasne pełne” - na rzecz bardziej wyrazistych piw mocnych, co z miejsca spotkało się z życzliwym zainteresowaniem konsumentów oraz naśladownictwem ze strony innych producentów. Obecnie każdy browar w Polsce ma w swojej ofercie piwa mocne, które procentowo stanowią większość sprzedaży.

10 lat temu w Browarze Jabłonowo opracowaliśmy unikalną recepturę piwa ciemnego wzorowanego na piwach irlandzkich - Belfasta, łamiąc stereotyp kojarzenia piwa wyłącznie z jasnym trunkiem. Był to w naszym wydaniu pokaźny sukces rynkowy, a marka Belfast, ugruntowując swoją pozycję, wyznaczyła nowe kanony w modzie na picie piw innych niż wszystkie dotąd znane. Dziś prawie każdy ambitny producent stara się stworzyć ciekawe, niszowe piwo, szukając inspiracji w różnych zakątkach globu.

W połowie lat 90-tych przewidzieliśmy też nadchodzącą modę na piwo w puszcze i jako jedni z pierwszych w kraju zainstalowaliśmy nowoczesną linię do rozlewu piwa do puszek. Obecnie każdy liczący się browar w kraju posiada własną linię do puszkowania piwa, a ten rodzaj opakowania stanowi aż kilkadziesiąt procent ogólnej sprzedaży piwa.

W 2002 r. jako pierwsi w Polsce uruchomiliśmy także linię do nalewu piwa do plastikowych, jednorazowych butelek. Pomysł ten spotkał się z entuzjazmem klientów i obecnie jesteśmy liderem w produkcji piwa w plastikowych butelkach, mając w ofercie 4 podstawowe gatunki w dwóch pojemnościach butelek.

W 2004 r., wychodząc naprzeciw panującej tendencji do skracania łańcucha sprzedaży, uruchomiliśmy pierwszą patronacką firmę dystrybucyjną. Dzięki pracy kilkunastu tzw. merchandiserów oraz kilkudziesięciu sprzedawców - docieramy dziś do większości sklepów w makroregionie warszawskim, dostarczając nie tylko nasze wyroby, ale także produkty komplementarne - obce piwa i wina. Więcej - piwa z Browaru Jabłonowo można już kupić w całej Polsce, za pośrednictwem hurtowni patronackich oraz w wybranych sieciach sklepów, super- i hipermarketach.

Oferowane przez nas piwa mają oryginalny, ceniony przez klientów smak. Są one produkowane - po spełnieniu najwyższych norm technologicznych - z najwyższej jakości surowców. To, co je wyróżnia, to niepowtarzalne połączenie: mocy, aromatu i smaku. Ten wynik stał się możliwy do uzyskania, dzięki tradycyjnej technologii warzenia, opartej na recepturze przedwojennego warszawskiego browaru, należącego do naszych przodków.

Od kilku lat zauważamy nowe tendencje na rynku piwa: konsument nie zaspokaja się już tylko tradycyjnym smakiem piwa - poszukuje nowych, eksperymentalnych doznań i jest gotów zapłacić więcej za produkt unikalny. W tym celu stworzyliśmy specjalną, ekskluzywną linię piw Manufaktura Piwna, w ramach której produkujemy piwa luksusowe o ustabilizowanej pozycji rynkowej, jak „Na Miodzie Gryczanym” czy „Klasztorne”, ale również eksperymentujemy, tworząc piwa „modne”, jak np. „Miedziane” czy „APA”. Widzimy duży potencjał w rozwoju tego typu produkcji.