

Równowaga i dojrzałość to silna podstawa funkcjonowania browaru



Rozmowa z **Pawłem Błazewiczem** z Browaru Kormoran

Browar Kormoran rozpoczynał działalność, w naszym regionie funkcjonowało 10 innych browarów. Był też czas, że na piwnej mapie regionu byliśmy osamotnieni i zmuszeni do walki na śmierć i życie z monopolizacją rynku. Na szczęście udało się to wszystko przetrwać i najtrudniejsze lata dla polskiego browarnictwa za nami. Dziś możemy się cieszyć, że polskie lokalne browarnictwo odradza się, a obok trwającego od 25 lat Kormorana także na Warmii i Mazurach kielkują małe zakłady, które uzupełniają piwną mapę Polski.

Dzisiejsza sytuacja na rynku jest dla nas powodem do satysfakcji. Zainteresowanie piwem wysokiej jakości, warzonym w małych lokalnych czy regionalnych browarach – wciąż rośnie. Widać rosnące zainteresowanie piwami, które mają pewną wartość dodaną: są różnorodne, oferują zróżnicowane doznania smakowe, wytwarzane są w sposób rzemieślniczy odległy od wielkoprzemysłowych technologii, a często także posiadają dodatkowe walory – np. mają mniejszą zawartość alkoholu czy są wolne od glutenu.

Oferowanie piw spełniających takie wymagania jest zgodne z filozofią i sposobem naszej pracy, dlatego mogę śmiało powiedzieć, że nastały dobre czasy. Pozostaje nam tylko cieszyć się, że Browar Kormoran jako jeden z pierwszych obrał taką drogę i z uporem na niej trwał. Oczywiście nie udało by się nam tego dokonać w pojedynkę. Na szczęście mieliśmy po naszej stronie naszych współpracowników, z którymi łączą nas nie tylko biznes, ale także sposób patrzenia na świat, a przede wszystkim Konsumentów, dla których pracujemy każdego dnia!

– Skoro sytuacja rynkowa jest pozytywna, a świadomość klientów rośnie, warto zapytać, w jaki sposób można zainteresować klientów swoją ofertą?

– Najprostszą metodą zwrócenia na siebie uwagi jest zapewne wzbudzanie sensacji, nieustanne nowinki, zmienność oferty czy pogoń za najnowszymi trendami rynkowymi. Oczywiście wszystkie te narzędzia, jeżeli są dobrze wykorzystywane, stanowią dużą wartość dla rynku. Jednak dla nas w Browarze Kormoran są one niewystarczające. My staramy się wykorzystać nasze doświadczenie i *know how*. Budując ofertę naszych piw kładziemy olbrzymi nacisk na to, żeby każda pojedyncza warka była produktem najwyższej jakości i równa pozostałym warunkom piwa w danym stylu. Stały, wysoki poziom oferowanych piw jest bowiem podstawą do budowania relacji z konsumentem opartej na zaufaniu. W chwili obecnej nie

– Dynamika polskiego rynku piwa wciąż pozostaje bardzo duża. Jak w tej sytuacji odnajduje się Browar Kormoran?

– Za nami ćwierćwiecze działalności. Z tej perspektywy mogę powiedzieć, że czas, kiedy zaczynaliśmy działalność i dzień dzisiejszy, to jakby dwa zupełnie inne światy. Gdy

Niezawodna oferta dla każdej wielkości browarów potrzebujących pary:

- Elektryczne wytwornice pary o wydajności od 5 do 150 kg pary/h
- Wytwornice pary z palnikiem na gaz, LPG, olej o wydajnościach od 50 do 3000 kg pary/h
- Kotły parowe gaz, LPG, olej o wydajnościach od 200 do 5000 kg pary/h



**Jesteśmy producentem
i dystrybutorem wytwornic**

PROMETR Sp. z o.o.
Biuro handlowe
Kościelna 19
95-050 Konstantynów Łódzki
tel.: 42 632 93 26, 42 632 81 95
fax: 42 632 27 64
CSM: 509 620 112
e-mail: prometr@prometr.com.pl
prometr.com.pl

jest sztuką wrzucić na rynek warkę piwa i ją odsprzedać. Prawdziwą sztuką jest zaoferować piwo, po które konsument będzie z chęcią niejednemu raz wracał i które bez zawahania będzie mógł polecić. I my staramy się realizować takie działania.

Takie funkcjonowanie na rynku umożliwia nam równowaga i dojrzałość. Równowaga to budowanie oferty w taki sposób, żeby każdy mógł znaleźć w niej coś dla siebie i na każdą okazję. Natomiast dojrzałość browaru to panowanie nad produkcją i całą drogą powstawania piwa – począwszy od pola, sadu czy pasieki, skąd pozyskiwane są surowce, przez cały proces produkcji od warzenia po rozlew, aż po pewność efektu – piwa przelewane do szkła konsumenta. W Kormoranie bacznie obserwujemy najnowsze rynkowe trendy i poznajemy piwa, które zrodziły się z najnowszych pomysłów. Jednak z drugiej strony, jeżeli włączamy je do oferty, to tylko wówczas, gdy sami wiemy na ich temat wszystko. Nasza dojrzałość to także oferowanie piwa, gdy jest ono w optymalnej formie. W przypadku piw, które mają być świeże, oznacza to krótkie trzymiesięczne okresy trwałości. Natomiast oferowane przez nas piwa mocne i ekstraktywne są odpowiednio leżakowane. Czas leżakowania przekraczające pół roku, a czasem zbliżające się do dwóch lat, nie są dla nas niczym specjalnym. Obecnie jest nam wypuszczanie na rynek piwa, które nie jest jeszcze na to gotowe i przerzucanie części odpowiedzialności na konsumenta. Jeżeli chcemy, by nasz browar był synonimem dobrego rzemiosła, musimy hołdować wszystkim dobrym rzemieślniczym zasadom.

– Faktycznie w tych słowach słychać odpowiedzialność za oferowany produkt i dojrzałą troskę o piwo. A jak to wygląda, gdy przełożą się to na codzienne funkcjonowanie browaru?

– Łatwo to przełożyć na codzienną pracę, jeżeli funkcjonowanie twojego browaru jest wynikiem, w jaki sposób postrzegasz świat i chcesz w nim funkcjonować. Wiąże się to z ogromną odpowiedzialnością, ale jest także wielką satysfakcją.

Symbolem odpowiedzialnego działania Browaru Kormoran może być oferowanie *1 na 100* lekkiej żytniej APA. Wypuszczając to piwo na rynek chcieliśmy dokonać syntezy wszystkiego,

co w sferze aromatu i smaku może zaoferować piwo nowej fali, a z drugiej strony chcieliśmy dać możliwość ograniczenia zawartości alkoholu czy kaloryczności. Wejście na rynek z piwem, które nie jest radlerem, zawiera 1% alkoholu (a więc nie jest produktem bezalkoholowym), jest właśnie przejawem równowagi pomiędzy jego smakiem i aromatem a korzyściami płynącymi z niskiego ekstraktu, bazowania na słodach żytnich i ciekawego złożenia chmieli odmian polskich oraz tych z USA. Jak się okazało, ludzie potrzebowali takiego piwa i towarzyszy im ono ciągle. Nie spoczęliśmy jednak na laurach. Chcieliśmy zaoferować kolejne lekkie piwa. I kolejny raz staraliśmy się podejść do tego w sposób indywidualny. Znając profil *1 na 100* postanowiliśmy uzupełnić go o dodatkowe elementy. Uzupełnić, nie skierować na zupełnie inną tory. Postawiliśmy na miód i sok z pigwowca. Jednak nie zrobiliśmy z tego piwa miodowego z nutą pigwowca. W sposób



PACOVSKÉ STROJÍRNY, a. s.
Nádražní 697, 395 01 Pacov
Tel.: +420 565 410 111
info@pacovske.cz
www.pacovske.cz



BrauBeviale2018

Nuremberg, Germany 13 – 15 November

**HALL 9
STAND 330**

Pełny Smak Zero Alkoholu



Rozwiązania systemowe w procesie usuwania alkoholu



Świat rozwiązań w zakresie przepływu ciepła.



JMR EUROPE Sp. z o.o.

Polska

JMR EUROPE Sp. z o.o.

Ul. Sobieskiego 11/204-C

40-084 Katowice

+48 32 352 04 24

+48 601 424 429

jmr@ceti.pl

www.jmreurope.eu

www.sigmatec.eu

świadomy miodem dodaliśmy nieco pełni i delikatności, zaś pigwocem uzupełniliśmy rześkość i pijalność. Zmieniliśmy wiele, ale nie pozbyliśmy się kręgosłupa naszego niskoalkoholowego przeboju. Widzimy potrzebę oferowania kolejnych takich piw, a to oznacza, że nasze laboratorium pracuje pełną parą.

– *Skoro tak dzieje się w przypadku piw lekkich, to jak wygląda to przy piwach najmocniejszych?*

– W jednej z naszych wcześniejszych rozmów wspominałem już, że moc piwa nie jest wskaźnikiem naszego zaangażowania w realizację danego pomysłu. Jeżeli chodzi o nasze podejście, jest ono niezmiennie. Oczywiście, dojrzałe podejście do piw o wysokich ekstraktach ma inaczej rozłożone akcenty. Myślę, że warto w tym miejscu wspomnieć o niesamowitej przyjemności patrzenia na rozwój piw ekstraktywnych jak na rozwój dzieci. Każde z takich piw jest na początku pomysłem bazującym na jakimś klasycznym stylu: porterze, barley wine czy braggocie. Uwarzonemu w tym stylu piwu dajemy się rozwijać samodzielnie, poznajemy, obserwujemy zachodzące w czasie dojrzewania zmiany, układanie się bukietu czy smaku. Dopiero po odpowiednio długim czasie – na pewnym etapie rozwoju takiego piwa – zaczynamy pracę nad ukierunkowaniem go w taki sposób, aby uwypuklić jego walory. Uwypuklić, a nie zmienić, zakryć bazę. Szukamy też czegoś wyjątkowego, oryginalnego. Jeżeli mamy pomysł, który wywodzi się z polskiej tradycji piwowarskiej czy kulinarnej, to zawsze chcemy opierać się na nim. Czasami myślę, że jest to podobne do poszukiwania diamentów. Wpierw czas powoduje przemianę surowców w ciekawe piwo – jak czas przemieniał węgiel w diament. Natomiast drugim etapem jest domykanie kompozycji, które przypominają pracę szlifiera. Dzięki niej możemy obserwować powstawanie piwnych brylantów.

– *Brzmi pięknie... aż słinka cieknie. Wracając jednak do codzienności. Jakie Browar Kormoran ma plany na najbliższy czas?*

– Faktycznie, praca oparta na pasji, własny sposób postrzegania świata jest niesamowitą przygodą. Przywykłem do opisywania jej ostatnio określeniem zrodzonym w czasie naszej współpracy ze SPA dr Irena Eris – *tasty stories* – smaczne historie czy historie pisane smakiem. Tak właśnie staramy się działać każdego dnia...

Staramy się, żeby tę historię pisaną smakiem uzupełniać o kolejne rozdziały. Nie będzie tajemnicą, że z pewnością napiszemy nowe rozdziały wśród piw niskoalkoholowych oraz zapiszemy kolejne karty piwami o pięknych i długich historiach. W dalszym ciągu będziemy też wspierać polskie chmielarstwo i klasyczne style piwne, które wciąż cieszą się niesłabnącą popularnością. Będziemy starali się także jeszcze bardziej dopasowywać się do oczekiwań klientów oraz sezonowości.

Jednak – obok uzupełnień ofertowych – przed nami wiele zmian technologicznych. W przyszły sezon wejdziemy z nową linią do rozlewu piwa, która da nam nowe możliwości, jeżeli chodzi o ofertę. A myślę, że będą też niespodzianki dotyczące innych aspektów naszej działalności... ale o tym innym razem.

Rozmawiała Katarzyna Oleksy