

# Rewolucyjne puszki

Ingeborg Rosenberg

Piwo w puszkach w Polsce nadal postrzegane jest negatywnie. Wiele osób twierdzi, że jest mniej smaczne od piwa w butelkach, na dodatek kojarzy się z bezdomnymi, którzy zbierają puszki, zaśmiecające trawniki i pobocza. Skojarzenia zależą od nas samych, ale argument o smaku jest po prostu nietrafiony.

W Stanach Zjednoczonych rozlew piwa do puszek to trend, którego nie da się zatrzymać. Tą drogą podąży także Polska, choć na razie piwo rzemieślnicze stosunkowo rzadko trafia u nas do puszek, mimo tak wielu zalet tego opakowania.

Puszka jest hermetyczna i nie przepuszcza światła, piwo nie traci zatem na jakości po jej napełnieniu. Butelki wykorzystywane w piwowarstwie zwykle są ciemnobrązowe, ewentualnie ciemnozielone, ale nadal pozostają półprzezroczyste. Wykorzystywanie puszek znacznie obniża koszty transportu, ponieważ są one kilkanaście razy lżejsze od butelek! Są także bardziej przyjazne dla środowiska, można je łatwo ustawiać w stopy i nie są tak wrażliwe na uszkodzenia.



Można by pomyśleć, że w czasach zrównoważonego rozwoju, prowadzonego bez uszczerbku dla jakości, piwo w puszkach powinno być powszechne. Nic bardziej mylnego. Wiele osób ma słabość do butelek, mimo że nikt nie pije piwa rzemieślniczego bez przelania go do odpowiedniego szkła. Nie szcędzimy wysiłków, by uprawiać ekologiczny chmiel i zboże, czerpiemy wodę źródlaną z głębi ziemi, argumentując wszystko dobrem naszej planety, tymczasem rynek wciąż zdominowany jest przez butelki.

Jedyną rzeczywistą przewagą szklanych opakowań była dotąd możliwość samodzielnego butelkowania – puszkowanie nastroczało niemałych problemów, było drogie, dostępne tylko przy rozlewie dużych partii, stąd niemal zarezerwowane dla browarów koncernowych. Wszystko jednak stopniowo się zmienia.

Pochodzący ze Stanów Zjednoczonych „wirus puszkowy” pojawił się także w Europie, coraz więcej browarów zastanawia się nad takim rozlewem piwa, dlatego poszukiwane są podmioty oferujące niezbędne w tym zakresie teorię, praktykę i sprzęt.

**Quality4food** to firma specjalizująca się w małych maszynach do napełniania puszek. Nie tylko dostarcza sprzęt, ale oferuje także

jego instalację oraz szkolenia dla pracowników. **Mark Schatorjé**, właściciel firmy, posiada wieloletnie doświadczenie w wykorzystywaniu puszek nie tylko do napojów, ale w całej branży spożywczej. We współpracy z amerykańską firmą **TwinMonkeys** i partnerem na Polskę w postaci spółki **JMR Europe Bis**, dostarcza browarom niewielkie urządzenia, mogące napełniać od 20 do 80 puszek na minutę, w zależności od zakupionego modelu.



Minimalna ilość piwa przeznaczonego do rozlewu z użyciem urządzenia TwinMonkeys to tylko 100 litrów! Początki na rynku bywają trudne, dlatego maszyna do rozlewania małych ilości piwa jest odpowiednim rozwiązaniem.

Oczywiście trzeba do tego kupić puszki i umieścić na nich swoją etykietę. Malowanie puszek nie jest drogie, ale trzeba jednorazowo zamówić partię 100–200 tys. sztuk, do których wypełnienia potrzeba kilkuset hektolitrów piwa. Przy pakowaniu mniejszej ilości, palety puszek muszą trafić do magazynu i czekać na swoją kolej.

Rozwiązaniem dla niewielkich browarów są drukowane rękawy wykonane z termokurczliwego materiału, które po nałożeniu i podgrzaniu dokładnie przylegają do puszek. Ich zaletą jest możliwość produkcji gotowych puszek w niskim nakładzie, wadą zaś wykorzystanie niekorzystnego dla środowiska tworzywa sztucznego. Na szczęście na rynku pojawili się już producenci i dostawcy rękawów z materiałów biodegradowalnych. Oznaczenie puszek możliwe jest także przy użyciu klejonych etykiet (tak jak w wypadku butelek), a także nakładania rękawów już po napełnieniu puszek.



Ceny modelu podstawowego to około 32 tys. EUR. Nie jest to mała kwota, ale można ją rozłożyć na kilka współpracujących podmiotów. **Quality4food** dostarcza również niezbędny sprzęt do kontroli szwów od **Quality 4 Can**. Bo piwo w puszkach rządzi!

Więcej informacji można uzyskać od **JMR Europe Bis** na stronie [www.quality4can.eu](http://www.quality4can.eu) lub pod adresem email [jmr@ceti.pl](mailto:jmr@ceti.pl)