

Tworzymy przyszłość

Z Jarosławem Krzyżanowskim – prezesem firmy KPS FOOD rozmawia Katarzyna Salomon



▼ Z czego wynika trend związany z poszukiwaniem alternatywnych źródeł pozyskiwania mięsa?

Trend jest wynikiem wielu czynników ale najwięcej z nich dostarcza nam sama branża tradycyjnej hodowli i przetwórstwa zwierząt. Przede wszystkim trzeba zwrócić uwagę na ekologię i problem emisji gazów cieplarnianych, wysokie zużycie wody czy energii. Coraz wyższa świadomość konsumentów, coraz szersze zastosowanie i umiejętność liczenia śladu węglowego czy wodnego przebudowuje cały system dystrybucji środków zarówno publicznych, jak i w całym sektorze bankowym. Powyższe czynniki, wsparte – zwłaszcza wśród młodych konsumentów – potrzebą chronienia i niezabijania zwierząt bardzo mocno wpływają na dynamiczny rozwój trendu poszukiwania rozwiązań alternatywnych. Należy podkreślić, że trendy zaczynają się w tych krajach i w tych miejscach na świecie gdzie jest do tego najwyższa motywacja i są odpowiednie zasoby finansowe, naukowe i klimat inwestycyjny. Można tutaj wspomnieć o Singapurze, póki co pierwszym kraju gdzie można wyprodukować i kupić mięso komórkowe. Nie bez znaczenia jest fakt, że w Singapurze jedynie ok 1% terenów to tereny uprawne, a bez tych upraw trudno myśleć o chowie i hodowli zwierząt.



Kraj ten niejako jest skazany na alternatywy, dlatego zmienia prawo, przyciąga inwestorów i inspiruje cały świat do pójścia w jego ślady. Innym przykładem są Niderlandy, jeden z krajów gdzie alternatywy dla mięsa rozwijają się najszybciej na świecie. Nic dziwnego skoro ten kraj jest położony praktycznie na poziomie morza a podniesienie stanu morza nawet o kilkadziesiąt centymetrów w wyniku zmian klimatycznych (bardzo mocno powiązanych również z tradycyjnym chowem zwierząt) może doprowadzić praktycznie do zniknięcia kraju. Oczywiście czynników wpływających na dalszy rozwój trendu na świecie jest więcej: choroby zwierząt (np. ptasia grypa, świńska grypa, salmonella itd.), trudności w pozyskiwaniu pozwoleń na budowę dla nowych inwestycji, protesty organizacji np. „otwarte klatki”, koszty wynikające z potrzeby poprawy dobrostanu zwierząt, kryzysy (epidemia Covid-19; wojna w Ukrainie i związana z nią zmiana mapy podaży zboża na świecie, kryzys energetyczny) czy rozwój nauki. Innym ważnym elementem jest przyrost naturalny ludzi na świecie, bogacenie się ludzi i zapotrzebowanie na jedzenie, którego w takiej ilości, biorąc pod uwagę wszystkie powyższe ograniczenia już nie da się wyprodukować w dotychczasowy sposób.

▼ Czy, i w jaki sposób, mięso komórkowe może wpłynąć na strukturę sprzedaży mięsa?

Najwięksi inwestorzy oraz firmy doradcze szacują, że rynek ten może w 2040 r. stanowić 2/3 rynku tradycyjnego, przy założeniu, że cały rynek ze względu na przyrost naturalny oraz wzrost zamożności konsumentów również będzie istotnie większy.

▼ Jak Pan sądzi, czy może zdominować rynek stając się tym samym konkurencją dla mięsa pozyskiwanego w sposób tradycyjny?

Potrafię sobie wyobrazić taki scenariusz. Oczywiście nie nastąpi to szybko ale stopniowo już się dzieje. Oczywiście mam tu na myśli produkty, które są alternatywą dla mięsa ale mają za zadanie je zastąpić, których na półkach sklepowych widzimy coraz więcej. Nie sądzę jednak aby tradycyjny

rynek miał się kiedyś skończyć. Oczywiście z gospodarki intensywnej przechodzimy coraz bardziej w ekstensywną. Poza tym ja sam bardzo mocno inwestuję w dobrostan zwierząt w projekty, które mają na celu dalszą poprawę warunków chowu zwierząt, a co za tym idzie jakości mięsa. Należy zwrócić uwagę, że nawet wśród wegan coraz głośniejsze są głosy, że nie można wyprodukować dobrych warzyw przy rezygnacji z chowu zwierząt, z których pochodzi nawóz przeznaczony do upraw. Podsumowując, wierzę, że na rynku jest miejsce dla jednych i drugich produktów, należy jednak inwestować bo ostatnie kryzysy czy obecne trendy nie pozwolą przetrwać na rynku nikomu kto nie potrafi dostosować swojej działalności do powyższych czynników czy preferencji coraz bardziej świadomych klientów.

▼ KPS FOOD jako pierwsza polska firma zainwestowała w nowoczesne rozwiązania, jakimi jest produkcja mięsa in-vitro. Co zmotywowało Was do podjęcia takich działań?

Źródłem motywacji są wyzwania z jakimi mierzy się branża tradycyjna. Wielokrotnie na różnych spotkaniach biznesowych, konferencjach branżowych czy przez potencjalnych inwestorów jestem pytany o przyszłość dla branży. Jak powiedział kiedyś Peter Drucker: 'najlepszą metodą przewidywania przyszłości jest jej tworzenie'. My w KPS staramy się to robić i poszukiwać rozwiązań innowacyjnych, łącząc świat biznesu i nauki.

„ potrafię sobie wyobrazić w dającej się przewidzieć przyszłości, że pokonamy wyzwania, które przed nami stają

▼ Jak przebiegają prace nad tym wyzwaniem?

Cały 2022 r. poświęciliśmy na zbudowanie firmy, a precyzyjniej laboratorium. Oprócz zakupu lokalu i adaptacji, skompletowaliśmy sprzęt, zespół badawczy i oficjalnie otworzyliśmy laboratorium LabFarm. Obecnie skupiamy się na poszukiwaniu najbardziej efektywnych metod namnażania komórek i skalowaniu procesów produkcyjnych. Projekt podzielony jest na kilka faz a zespół badawczy systematycznie je realizuje.

▼ Proszę o przedstawienie strategii działania związanej z nową inwestycją.

Strategia jest prosta i zawiera się w ambicji stworzenia pierwszego w Polsce mięsa komórkowego metodą in-vitro oraz ustrukturyzowania

pierwszych produktów na bazie tego mięsa. To jednak nie tylko projekt w kategorii „produkcja żywności” ale także projekt edukacyjny, naukowy, marketingowy czy lobbujący. Pamiętajmy, że konsumenci nie znają jeszcze powszechnie tego produktu, nie wiemy jak zareagują na ten produkt na półkach sklepowych czy w kartach menu w restauracjach, a może trzeba będzie wymyślić nowy sposób dystrybucji i dotarcia do klienta końcowego? Wyzwaniem pozostaje też zmiana prawa, zarówno w Polsce, jaki i w Unii Europejskiej ale też na innych istotnych dla nas rynkach.

▼ Kiedy rozpocznie się faza produkcji przemysłowej?

Przewidujemy fazę przemysłową jako czwarty krok, który w harmonogramie jest zapisany na realizację w 2025 r.

▼ Jakie są najważniejsze wyzwania i zagrożenia związane z produkcją mięsa in-vitro?

Należy podkreślić, że mimo, że na świecie są rynki, które umożliwiają produkcję czy nawet sprzedaż i degustację mięsa komórkowego, nadal mamy do czynienia z bardzo wczesną fazą tego projektu. Ostatnie 3 lata na świecie cechuje bardzo duża dynamika rozwoju wiedzy i firm, które zaczęły inwestować w samą produkcję ale też tworzą niejako ekosystem dla produkcji mięsa in-vitro. Mam tu na myśli producentów bioreaktorów, pożywek, rusztowań do hodowli itd. Należy podkreślić, że jest to świat nauki – biotechnologii i pomimo, że traktuje ten projekt biznesowo mam świadomość, że jest to projekt wyższego ryzyka niż inne, które prowadzę. Nie mogę być jednak obojętny na trendy i potrafię sobie wyobrazić w dającej się przewidzieć przyszłości, że pokonamy wyzwania, które przed nami stają. Mógłbym to przyrównać to wynalazku, jakim blisko 140 lat temu był samochód. Zaprojektowanie samochodu – u nas produktów z mięsa in-vitro - nie było jednak największym wyzwaniem. Największym wyzwaniem było wybudowanie dróg, mostów czy namówienie inwestorów do budowy stacji paliw w środku pola. Patrząc na poziom innowacji i na gotowość rynku na ten produkt widzę tutaj pewną analogię.

▼ W jaki sposób planujecie wykorzystywać pozyskiwane w ten sposób mięso?

Mamy funkcjonujący w grupie KPS zakład KPS Food Pionki, który jest dedykowany do produktów ready to eat tzw. convenience food. Na dzisiaj myślimy o wykorzystaniu mięsa pozyskiwanego w alternatywny sposób do produkcji produktów, które znamy ale to tylko jeden pomysł na dystrybucję. Myślimy o branży HoReCa, o dotarciu do młodych, świadomych ludzi, na półki sklepowe itd. Za wcześniej tu jednak na większe szczegóły.

▼ Czy, w Pana ocenie, klienci będą chętnie sięgali po tę propozycję?

Potrafię sobie wyobrazić dzień, w którym podejdę do KFC i na ekranie mam wybór: strips tradycyjny i strips alternatywny. Nie powiem dzisiaj co wybiorę. ■

Dziękuję za rozmowę.

REKLAMA



NOWOŚCI!
VITACEL PP85 – izolat białka grochowego

- - zamiennik izolatu białka sojowego
- - wolny od alergenów
- - poprawa stabilności termicznej wyrobu
- - obniżenie kosztów przez redukcję ubytków
- - obniżenie kosztów przez redukcję ubytków
- - szerszy zakres działania: wytrzymuje proces pasteryzacji i sterylizacji

JRS Fibers for Life.

Rettenmaier Polska
Sp. z o.o.
Bitwy Warszawskiej 1920 r. 7B
02-366 Warszawa
mobile +48 600 422 222
Tel + 48 22 608 51 00
e-mail: jrs@jrs.pl