

Polska idzie śladem światowej kraftowej rewolucji?

Według najnowszych prognoz globalny rynek piw rzemieślniczych, inaczej nazywanych również kraftowymi, będzie nieustannie rósł i do 2025 roku powinien być wart ponad 500 miliardów dolarów. Konsumenci coraz chętniej sięgają nie tylko po trunki o niskiej zawartości alkoholu, ale również po piwa smakowe. Te tendencje widoczne są również w Polsce, która znajduje się na trzecim miejscu w Europie pod względem produkcji piwa. Obecnie co pięćdziesiąte piwo kupione nad Wisłą pochodzi z małego, lokalnego zakładu, a tylko 2% sprzedawanych w kraju piw pochodzi z importu.

Polska branża browarnicza posiada rozwinięte technologie produkcyjne pozwalające na wytwarzanie trunków na światowym poziomie. Jednocześnie dogodne uwarunkowania kulturowe czynią rodzimy rynek jednym z największych w Europie, zarówno pod względem produkcji, jak i spożycia. Wielkość podaży piwa w naszym kraju jest trzecią największą na Starym Kontynencie. Wyprzedzają nas jedynie Niemcy i Wielka Brytania. Konsumpcja per capita w 2015 wyniosła 98 litrów rocznie, co plasuje nas wśród najwyższych wyników w całym zestawieniu. W badaniu KPMG aż 73% dorosłych respondentów wskazało, że po piwo sięga przynajmniej kilkukrotnie w ciągu roku, co daje niemal 23 mln aktywnych klientów. Według szacunków wartość całego segmentu wynosi ok. 15 mld złotych. Rynek browarniczy w Polsce – w ujęciu ilościowym – jest już nasycony. Trudno spodziewać się skokowego wzrostu spożycia w najbliższych latach. Za to konsumenci coraz bardziej otwierają się na nowe rodzaje piw, co nie umyka uwadze producentów. Klienci najbardziej upodobali sobie piwa typu pale ale, IPA i amber ale, i to właśnie popularność tych gatunków ma rosnąć w nadchodzących latach. Jak podaje firma doradcza KPMG, aż 71% browarów wskazuje innowacyjność i jakość produkcji jako czynniki, które będą miały największy wpływ w przyszłości.

Konsumenci stawiają na jakość

Zdaniem ekspertów to właśnie jakość produkowanych piw rzemieślniczych może stanowić największy atut, ale też i największe zagrożenie dla rynku piw rzemieślniczych. Dbłość o walory produktu powinna być zapewniona od rozpoczęcia procesu produkcyjnego, aż do serwowania go przez barmana lokalu. Na podwyższenie jakości oferowanych produktów ma wpływ nie tylko rosnąca konkurencja i stale otwierające się małe, lokalne browary, ale przede wszystkim coraz większa świadomość i kompetencje klientów.

Konsumenci piwa w Polsce stają się coraz bardziej wymagający. Wciąż poszukują nowych smaków, są otwarci na nowości. Szansę tę wykorzystały lokalne browary, które wyszły z bogatą i różnorodną ofertą. Nowy trend daje szansę małym producentom na zwiększenie sprzedaży swoich alkoholi – mówi Mateusz Puślecki z Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych (PSPD). Według szacunków PSPD obecnie co pięćdziesiąte kupowane w Polsce piwo pochodzi z rzemieślniczej produkcji. Tylko w ostatnim roku na rynek trafiło ponad 1500 nowych piw pochodzących z rzemieślniczych, jak i przemysłowych warzelnii, a szacuje się, że w tym roku liczba premier będzie jeszcze większa.

Ile wart jest polski rynek piw kraftowych?

Od kilku lat w różnych częściach globu obserwuje się dynamiczny wzrost znaczenia piw rzemieślniczych w gospodarkach różnych państw. Obecnie za 65% globalnej produkcji, zarówno pod względem wartości i ilości, odpowiada zaledwie pięć państw: Australia, Belgia, Niemcy, Nowa Zelandia i USA. To właśnie Stany Zjednoczone są największym rynkiem browarniczym. Jak donosi Brewers Association, tylko na przestrzeni ostatnich siedmiu lat małe warzelnie podwoiły swoją wartość przełamując barierę

12% udziałów w branży. W Australii od 2003 roku segment piw kraftowych cechuje się nieprzerwanym wzrostem oscylującym wokół 13% w skali roku. Zarówno w tym kraju, jak i w Nowej Zelandii, Belgii, Meksyku, Chinach i Wielkiej Brytanii, w promocję produkcji piw rzemieślniczych, ze względu na pozytywny wkład tego typu przemysłu w rozwój gospodarczy, zaangażowane są rządy i władze państwowe.

W Polsce dynamika zmian jest wolniejsza. Co prawda w 2016 roku branża piwowarska zanotowała ilościowy wzrost sprzedaży o 2,1%, jednak zdaniem ekspertów z PSPD browary rzemieślnicze stanowią ok. 2% rynku. Cechuje je jednak spory wpływ na kształtowanie trendów, jakimi podążają producenci. Największą zaletą lokalnych warzelní jest ich elastyczność. Pozwala ona na szybką reakcję i dostosowanie się do zmian preferencji konsumentów i ich oczekiwań – chociażby do faktu, iż Polacy coraz rzadziej sięgają po mocne piwa, a rośnie ich zainteresowanie piwami bezalkoholowymi i o niskiej zawartości alkoholu.

Małe zakłady rzemieślnicze, posiadające niewielką siłę, w walce o klienta postawiły przede wszystkim na innowacyjność i jakość. *Nie wszyscy wiedzą, że w Polsce „wielcy gracze” zaczęli wprowadzać nowe gatunki piw do swojej oferty właśnie w reakcji na działania lokalnych browarów. Nowofalowe style z amerykańskimi chmielami, czy wyjście poza produkcję jedynie jasnego lagera to także część piwnej rewolucji, której początek określamy na 2011 rok. Niestety, ze względu na dominującą rolę zysków, składniki stosowane przez koncerny przeważnie odbiegają jakościowo od tych używanych przez browary kraftowe. Firmy budują wizerunek wytwórstwa opartego o rzemieślnicze metody produkcyjne, w rzeczywistości utrzymując produkcję masową. Pokazuje to, jak duży wpływ na rynek browarniczy ma piwowarstwo rzemieślnicze, które wywodzi się w Polsce z piwowarstwa domowego.*

Krafty wchodzą na salony

Klienci chcą mieć pewność, że konsumowane przez nich piwo będzie spełniało najwyższe standardy jakości. Świadczy o tym zarówno stopniowe odchodzenie od tanich, masowych trunków, jak i rozrost asortymentu w kanałach dystrybucji zarówno on-trade, jak i off-trade. W większych miastach obecność pubów oferujących piwa z kilkunastu czy kilkudziesięciu browarów stała się wręcz normą. Markety w całym kraju regularnie zwiększają objętość swoich półek, dodając kolejne propozycje piwne, które pochodzą nie tylko od największych graczy, ale także od rzemieślników.

O rosnącym zainteresowaniu świadczą również coraz to nowe wydarzenia związane z branżą browarniczą. W całej Polsce odbywają się bitwy piwowarów – lokalnych edycji doczekały się m. in. Katowice, Kraków, Warszawa, Toruń czy Warmia. Z kolei w Cieszynie na początku czerwca odbył się XV Konkurs Piw Domowych. Składająca się z 24 certyfikowanych przez PSPD sędziów komisja, wśród prawie 450 zgłoszonych piw domowych, poszukiwała tego najlepszego. Zostało nim piwo w stylu Northeast IPA autorstwa Dawida Bobryk z Białegostoku. Nowością tegorocznej edycji konkursu było przyznanie również Nagrody Specjalnej, którą zdobył Mariusz Bystryk za Rye Wine. Oba zwycięskie piwa zostaną uwarzone przez Browar Zamkowy Cieszyn i trafią na sklepowe półki.

O PSPD

Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych to jedno z największych stowarzyszeń hobbyistycznych w Polsce, skupiające ponad 800 członków. Stowarzyszenie organizuje kursy na certyfikowanych sędziów piwa, wiele lokalnych, regionalnych i krajowych konkursów piw domowych, szkolenia sensoryczne, zbiera wiedzę dotyczącą piwowarstwa i jego historii w Polsce oraz wydaje własne wydawnictwa.