

Dar Ogrodu

– z miłości do natury, z miłości do tradycji

Profil i zakres działania firmy „Dar Ogrodu” jest absolutną nowością na polskim rynku. Skupia się ona bowiem na usługowym tłoczeniu soków z owoców. Polega to na tym, że z zostawianych przez producentów owoców „od ręki” i w obecności klienta otrzymuje się gotowy, spasteryzowany sok w opakowaniach bag-in-box. Sok tłoczony jest na mobilnych urządzeniach, z którymi w każdej chwili można dojechać do klienta i wytłoczyć sok na miejscu.

– **Katarzyna Oleksy:** *Sektor soków tłoczonych naturalnie mętnych jest jeszcze w Polsce stosunkowo mało znany, skąd pomysł, aby rozwinąć działalność właśnie o takim profilu?*

– **Dariusz Jezierski:** Miałem okazję pić taki sok w Niemczech, kiedy podczas studiów odbywałem tam praktyki. Stwierdziłem, że warto przenieść taką produkcję również na polski grunt. Pierwsze próby założenia tłoczni podjąłem na przełomie lat 80. i 90. Jednak wtedy, w dobie przemian ustrojowych, nie było to takie proste. Kolejne podejście rozpocząłem jesienią 2008 r. Pojechałem wtedy do Niemiec, aby dowiedzieć się, jak funkcjonuje tam przemysł naturalnych soków tłoczonych. Zainteresowało mnie usługowe tłoczenie soku i stwierdziłem, że warto zainwestować właśnie w taki rodzaj działalności.

– **Dlaczego Pana firma pracuje na mobilnej tłoczni?**

– Zależy nam na tym, aby klient mógł obserwować cały proces tłoczenia soku z jego owoców: od mycia, przez tłoczenie, pasteryzację, aż do nalewania. W mobilnej tłoczni urządzenia są ustawione na stosunkowo niewielkiej powierzchni, więc wszystko skupione jest w jednym miejscu. Kolejną zaletą to możliwość dojazdu do klienta. Nie trzeba przewozić surowca, sok jest tłoczony na miejscu, a przemieszcza się tylko maszyna.



– **Jak wygląda proces technologiczny w mobilnej tłoczni?**

– Owoce najpierw są myte i sortowane, aby do tłoczenia dostały się tylko czyste i w 100% zdrowe. Następnie podawane są przenośnikiem ślimakowym do góry, do urządzenia rozdrabniającego i rozdrobnione spadają na prasę taśmową, gdzie tłoczony jest sok. Kolejny etap to pasteryzacja. Odbywa się ona w pasteryzatorze przepływowym. Sok jest ogrzewany do 80 °C i płynie do nalewarki.

Nowoczesne tłoczenie soku dzięki prasom taśmowym oparte jest na tej samej, bardzo prostej zasadzie, od dawna stosowanej w prasach ręcznych. Chodzi tutaj o spełnienie dwóch warunków: rozdrobnienie (bez uszkodzania nasion i ogonków) i później ich sprasowanie.

– **Soki wlewane są do nowoczesnych opakowań bag-in-box. Na czym polega ich fenomen?**

– Są to bardzo ekonomiczne opakowania, które składają się, jak sama nazwa wskazuje (z ang. *bag* – worek, *box* – pudełko), z worka z sokiem umieszczonego w pudełku.

Mają one wiele zalet:

- przechowuje się w nich spasteryzowany sok bez konserwantów, którego termin przydatności do spożycia wynosi 1 rok;
- posiadają one specjalny zaworek, który po otwarciu nie wpuszcza do środka powietrza, dzięki czemu sok można spożywać przez tydzień po otwarciu, w temperaturze pokojowej;
- są ekonomiczne; na przykład, worek 3-litrowy to 12 buteleczek 250 ml, a worek



Soki pakowane są w opakowania bag-in-box

5-litrowy to 20 buteleczek 250 ml. Wynika z tego porównania, że dzięki opakowaniom bag-in-box znacznie mniej wydajemy na opakowania!

● składają się z dwóch oddzielnych części – kartonu wielokrotnego użytku i jednorazowego worka z sokiem. W trosce o środowisko naturalne można zakupić tylko jeden karton na wiele pojemników z sokiem i tylko wymieniać je. Po spożyciu jednego worka wkłada się następny.

– **Dlaczego zdecydował się Pan na urządzenia firmy Kreuzmayr?**

– Pracowałem już na urządzeniach wielu firm. Maszyny Kreuzmayr w porównaniu z innymi są najmniej awaryjne, bardzo łatwe w obsłudze i czyszczeniu, praca z pasteryzatorami Kreuzmayr jest wygodna, a same pasteryzatory nie tracą wydajności nawet przy długotrwałej pracy, użyte systemy zużywają mniej energii i wymagają niewiele miejsca do ich zamontowania. Przede wszystkim sok na nich wytłoczony jest najwyższej jakości i posiada taki sam smak jak ten z pras ręcznych. To wszystko dzięki innowacjom wprowadzanym bezustannie do coraz to nowszych i przemysłanych technologii.

Z doświadczenia, które czerpiemy m.in. z Austrii, wiemy, jak ważna jest technologia produkcji soku. Firma Kreuzmayr oprócz maszyn produkuje również soki, co daje jej wiele możliwości testowania urządzeń na bieżąco. A co najważniejsze, sprawia, że konstruktorzy wiedzą jak maszyny powinny być skonstruowane, ażeby ich użytkownik miał zapewnioną ergonomiczność pracy, a inwestor uzasadnioną ekonomicznie inwestycję.

– **Dziękuję za rozmowę.**

Rozmawiała **Katarzyna Oleksy**

Dar Ogrodu

Brudzew 28
98-235 Błaszki
www.darogrodu.pl
maszyny@darogrodu.pl

KREUZMAYR Maschinenbau GmbH

Schallerbacher Str. 77
A-4702 Wallern an der Trattnach
Tel.: +43 (0) 7249 48817
office@kreuzmayr.com



DAR OGRODU. Sposób na Owoc