

Utrzymujemy jakość mimo trudności

Miniony rok był dla branży piwowarskiej łaskawszy w porównaniu z wcześniejszymi latami, które kojarzymy z dużymi wzrostami cen po pandemii oraz z niekorzystnymi uwarunkowaniami spowodowanymi wojną na Ukrainie. Sytuacja nie jest idealna, ale jako browar regionalny patrzymy optymistycznie na rok 2024 r.



Jacek Siekierzyński
Browar Głubczyce

Wciąż możemy zaobserwować pozytywny trend związany z wzrostem popytu na piwa premium oraz co bardzo cieszy, dalszy wzrost sprzedaży piw bezalkoholowych. Po wzroście ceny wszystkich kategorii najbardziej spadło spożycie piw o wysokiej zawartości alkoholu, zwłaszcza z segmentu economy. Z pewnością na takie nastawienie konsumentów związane ze zwróceniem się ku produktom NoLo wpływa rosnąca świadomość konsumentów. Przyczyniają się do tego same browary - chociażby kampanią odpowiedzialności konsumenckiej, do której jako Browar Głubczyce z przyjemnością przystąpiliśmy.

W naszym browarze jak w poprzednich latach kontynuujemy inwestycje związane z poprawą infrastruktury, wprowadzaniem no-

wych technologii usprawniających warzenie piwa oraz wpływających na jego jakość.

Potwierdzeniem naszych inwestycji rozwojowych oraz działań wpływających na jakość naszej produkcji było wdrożenie i certyfikacja systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22 000.

Jesteśmy browarem regionalnym i jesteśmy z tego dumni, nie boimy się konkurować z dużymi browarami

Kolejnym przykładem naszych działań może być wcześniejszy zakup instalacji do rozlewu piwa 0,0% oraz uruchomienie rozlewu napoju bezalkoholowego Chmielada. Bardzo dobre przyjęcie przez konsumentów Chmielady oraz zdobycie aż trzech złotych medali na prestiżowym Kongresie Napojowym skłania nas do rozwoju i zaproponowania w tym roku kolejnych wariantów. To właśnie z myślą o Chmieladzie decyzją zarządu utworzony został w minionym roku sklep internetowy, gdzie każdy pełnoletni

entuzjasta ciekawostek bezalkoholowych może znaleźć coś dla siebie, także nagrodzone w 2023 r. złotym medalem piwo bezalkoholowe Birella Lemon.

Jesteśmy browarem regionalnym i jesteśmy z tego dumni, nie boimy się konkurować z dużymi browarami korporacyjnymi czy też browarami kraftowymi. Warzymy stabilne piwo używając słoju wytwarzanego z jęczmienia od lokalnych rolników w naszej własnej słodowni klepiskowej.

Inwestując w nasz browar nie zapominamy o ekologii, dlatego nasi inżynierowie podczas każdej inwestycji wybierają rozwiązania przyjazne środowisku.



Jesteśmy świadomi, że kluczem do naszego sukcesu jest różnorodność naszych produktów oraz ciągłe zapewnienie wysokiej jakości pomimo trudnych uwarunkowań.