

SZCZECIN – MIASTO PRZYJAZNE REEFEROM

Dnia 15 kwietnia 2009 r. w Akademii Morskiej w Szczecinie odbyło się spotkanie branżowe „**Szczecin – miasto przyjazne reeferom**”. To jednodniowe seminarium zorganizowano pod patronatem honorowym Prezydenta Miasta Szczecin oraz Zarządu Morskich Portów Szczecin i Świnoujście S.A. Zaproszono na nie wszystkie podmioty działające na regionalnym rynku obrotu towarami chłodniczymi oraz przedstawiciele uczelni wyższych. Między innymi w spotkaniu udział wzięły: Akademia Morska w Szczecinie, Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny, Uniwersytet Szczeciński, Zarząd Morskich Portów Szczecin i Świnoujście, Kapitanat Portu Szczecin, Izba Celna w Szczecinie, Okręgowy Inspektorat Rybołówstwa Morskiego w Szczecinie, Urząd Miasta Szczecin, Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego, Powiatowy Lekarz Weterynarii, Graniczny Lekarz Weterynarii, Stowarzyszenie Importerów Ryb, Krajowa Izba Gospodarki Morskiej, Instytut Analiz, Diagnoz i Prognoz Gospodarczych w Szczecinie, Chłodnia Szczecińska, Port Rybacki GRYF, PCC Port Szczecin, CSL Internationale Spedition, Maersk Polska, Hapag-Lloyd Polska, Inter Marine, DB Schenker, Canada Trading, C. Hartwig Szczecin, C. Hartwig Gdynia, Impexryb, Mare Foods, A. Hartrodt, Sadex, Silversped, Espersen, Chiefteam, Cargo Sernice, Hartsped, Lodom, Rybhand, Ipsen Logistics, T&G.

Celem spotkania była wspólna analiza możliwości rozwoju branży w ramach rynku szczecińskiego, usprawnień w kontroli obrotu ładunków, kontroli jakości towarów oraz prezentacja potencjału szczecińskich chłodni i firm przeładunkowych. Wysłuchano 9 referatów, po czym odbył się panel dyskusyjny.

W słowach powitania uczestników spotkania, Prezes Zarządu Portów Szczecin i Świnoujście, Pan **Jarosław Siergiej** zaznaczył, że obroty kontenerowe w tych portach w 2008 roku osiągnęły poziom około 63 tys. TEU, w którym udział kontenerów chłodniczych wynosi 10%. Obserwuje się stałą tendencję wzrostową przeładunków ładunków chłodzonych i mrożonych w granicach od 12 do 20% rocznie.

Prezes Stowarzyszenia Importerów Ryb, Pan **Stanisław Mroziński** przedstawił działalność Stowarzyszenia oraz skupił się na analizie porównawczej spożycia ryb na jednego mieszkańca w różnych krajach świata (rys. 1). Na tej liście Polska znajduje się w jej drugiej połowie: konsumujemy 13 kg ryb rocznie, to jest 3-4 razy mniej, niż w krajach będących liderami tego rynku. Przy tym spożycie ryb w Polsce systematycznie spada. Z tych 13 kg około 6 kg przypada na kupno ryby świeżej i mrożonej, natomiast reszta, to ryba spożywana w postaci przetworów rybnych. Ryba jest głównym ładunkiem chłodniczym w regionie.

Dynamikę rozwoju importu ryb i owoców morza przed-

stawiono na rysunkach 2 i 3. W strukturze importu przeważa łosoś świeży i panga.

Przedstawiciel Powiatowego Lekarza Weterynaryjnego, Pan **Zbigniew Socha** podkreślił, że Szczecin dysponuje największą w kraju liczbą uprawnionych do działalności na rynku unijnym chłodni składowych: jest ich 8 (przykładowo w Warszawie - 7), z których 7 przeznaczonych jest do przechowywania ryb mrożonych. W swojej prezentacji skupił się on na warunkach przechowywania, które ma zagwarantować chłodnia. Wśród najczęściej występujących problemów dominuje nieprawidłowe lub niepełne oznakowanie przechowywanego produktu, zwłaszcza ryb. Prawidłowe oznakowanie m.in. powinno zawierać informację o miejscu połowu i kod obszaru zgodnie z wymogami FAO (załącznik do Rozporządzenia WE nr 2065/2001) oraz polską i łacińską nazwę gatunku.

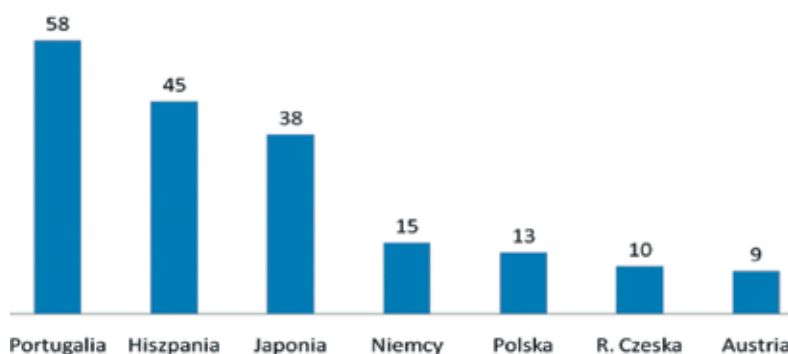
Wiceprezes Zarządu Chłodni Szczecińskiej, Pan **Tomasz Szlukowski** zaprezentował obecne możliwości chłodni. Pięciokondygnacyjna chłodnia jest w stanie pomieścić 13 tys. ton ładunku. W dniu dzisiejszym 98% przechowywanego ładunku stanowią ryby. Chłodnia dysponuje 14 tunelami zamrażalniczymi, w których można zamrażać mięso wołowe w ćwierćtuszkach, mięso wieprzowe w półtuszkach oraz mięso drobiowe, ma 7 ramp przeładunkowych, system rejestracji temperatur oraz monitoring CCTV. W 2004 roku wdrożono system zapewnienia bezpieczeństwa żywności wg. HACCP. W ostatnich latach zbudowano dodatkowe stanowiska do rozładunku kontenerów, gdyż obrót kontenerów w Chłodni Szczecińskiej stale rośnie.

O osiągnięciach i planach rozwojowych Spółki PCC Port Szczecin opowiedział Prezes Zarządu, Pan **Artur Czyżewski**. Spółka ta przejęła swoją znaną w branży poprzemysłową - Drobnicę Port Szczecin. Pojemność terminalu kontenerowego spółki, który obecnie wynosi 80 TEU, wkrótce osiągnie 200 tys. TEU, bowiem jeszcze w bieżącym roku zostanie otwarty nowy terminal na Ostrowie Grabowskim. Nowy terminal kontenerowy ma powierzchnię 140 tys. m². Będzie on obsługiwał statki o zanurzeniu do 9,15 m i ładowności do 1600 TEU.

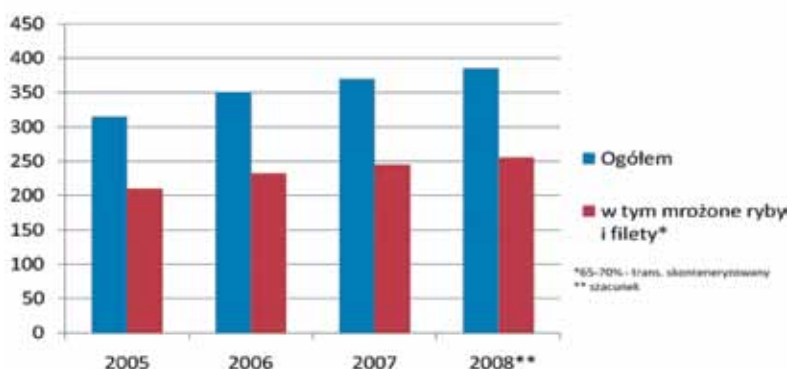
1 marca 2009 r. uruchomiono nowy depot kontenerowy dla pustych kontenerów na 1500 TEU. Na placach składowych znajduje się 157 gniazd przyłączeniowych dla kontenerów chłodniczych (w 2005 roku było ich 82), dodatkowych 60 będzie w nowym terminalu. Zakupiono dwa nowoczesnych dźwigi „Gottwald”, dwie suwnicy RTG o udźwigu 35 ton i wydajności 30 kontenerów na godzinę, planowano zakup kolejnych dwóch suwnic RTG oraz dwóch szynowych suwnic nabrzeżowych do obsługi statków. Coraz więcej linii kontenerowych łączy port Szczecin z innymi portami – ostatnio uruchomiono połączenia z St. Petersburgiem i Rotterdamem. Obecnie do portu zawijają

SPOŻYCIE RYB

(w relacji pełnej) w kg na 1 mieszkańca w 2007 roku

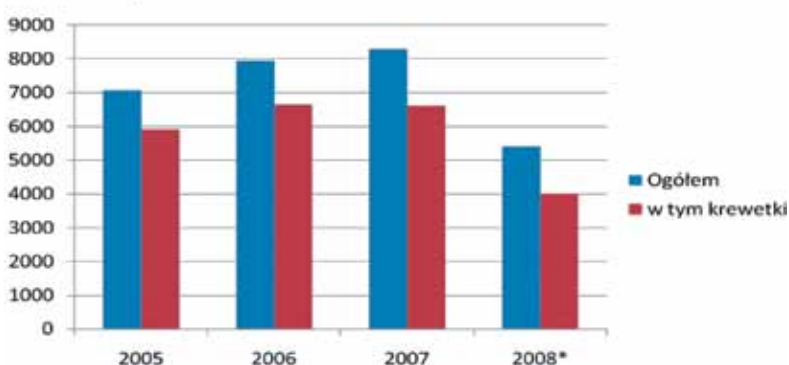


Rys. 1

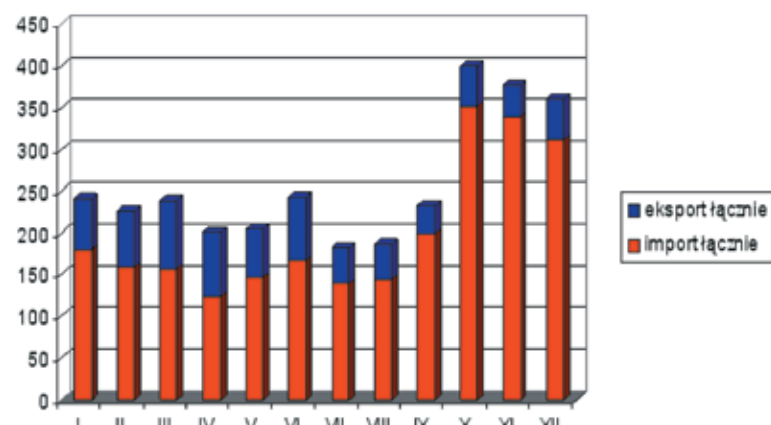
Import produktów rybnych
w tys. ton w latach 2005-2008

Rys. 2

Import owoców morza w tonach w latach 2005-2008



Rys. 3



Rys. 4

tygodniowo 4 statki. Dynamikę przeładunków kontenerów chłodniczych w PCC Port Szczecin w 2008 roku przedstawia rysunek 4.

Prezes Zarządu Przedsiębiorstwa Produkcyjno Usługowego „PORT RYBACKI GRYF”, Pan **Zbigniew Antonowicz** poinformował, że jest to jednoosobowa Spółka Skarbu Państwa w trakcie procesu prywatyzacyjnego. Doradca prywatyzacyjny – Accord[®]next - wykonuje I etap umowy z MSP – analizy, strategia, wycena.

Spółka posiada plan rozwoju w oparciu o budowę nowego magazynu dla produktów spożywczych o regulowanej temperaturze, zwanego Chłodnią Składową. Równoległe z budową nowej chłodni zaplanowano uporządkowanie i unowocześnienie gospodarowania mediami, takimi jak sieć gazowa, ciepłownicza, wodociągowa, energetyczna, ścieki, kanalizacja burzowa, informatyka. Spółka posiada dostęp do wody o łącznej długości 1427 m poprzez nabrzeża Starówka i Bułgarskie. Nabrzeże Bułgarskie jest głębokowodnym i ma długość 1247 m. Nabrzeża i ich bezpośrednie sąsiedztwo jest największą wartością spółki. Strategia rozwoju firmy przewiduje inwestycje związane z usługami portowymi wzdłuż nabrzeża Bułgarskiego. Spółka jest właścicielem ok. 22 ha gruntów. Prowadzi działalność związaną z przeładunkiem i składowaniem towarów mrożonych oraz innych towarów drobnicowych.

Większość mówców wskazywała na brak należytej współpracy między przedsiębiorstwami reprezentującymi poszczególne ogniwa łańcuchu chłodniczego. Jednak największym problemem Szczecina, jeżeli chodzi o obsługę statków, w tym chłodniowców i kontenerowców, jest szybkie zamulanie się toru wodnego na odcinku Świnoujście – Szczecin. Opóźnienia prac po jego pogłębieniu, związane z brakiem środków finansowych, może wkrótce w ogóle uniemożliwić zawinięcie do portu statków o zanurzeniu powyżej 6-7 m.

Organizatorzy spotkania branżowego zapowiedzieli kontynuację tego przedsięwzięcia. Następane spotkanie o bardziej ro-

technika chłodnicza i klimatyzacyjna

informacje ogólne

informacje ogólne

informacje ogólne

informacje ogólne



boczym charakterze (bez prezentacji) odbędzie się w czerwcu jeszcze latem tego roku. Więcej informacji na temat spotkania można znaleźć na stronie internetowej www.ladunkichlodnicze.pl. (Zdjęcia: J.Surudo)

Sergiy FILIN

Zachodniopomorski Uniwersytet Techniczny

wentylacja.biz klimatyzacja.biz chlodnictwo.biz

Nowości

E-mailingi

Banery reklamowe

Informacje branżowe

Promocje

Katalog Firm

Sondy

Wydarzenia i targi

Katalog Produktów

Elektroniczne zapytania ofertowe

email: redakcja@wentylacja.biz
 email: redakcja@klimatyzacja.biz
 email: redakcja@chlodnictwo.biz
 tel.: 052 343-73-35; fax: 052 347-23-25

Kontakt bezpośredni:
 Dominik Kostrzak
 tel.: 052 343-73-35, kom.: 665-471-228
dominik.kostrzak@vertica.pl