**Czy w Polsce zabraknie chleba?**

**Trwająca od lutego inwazja Rosji na Ukrainę spowodowała rozległe zniszczenia, a także wyludnienie obszarów miejskich i wiejskich. Tym samym pojawiły się uzasadnione obawy o bezpieczeństwo żywnościowe nie tylko naszych wschodnich sąsiadów, ale także innych państw, które importują produkty z Ukrainy. Jednym z tych krajów jest Polska, która w 2020 roku importowała z Ukrainy pszenicę o wartości 1,21 miliona dolarów. Czy mamy się czego obawiać? Czy w obliczu konfliktu może zabraknąć nam chleba?**

**Ukraina – spichlerz świata**

Jak wskazują dane OEC (*The Observatory of Economic Complexity),* w 2020 roku Ukraina wyeksportowała pszenicę o wartości 4,61 miliarda dolarów, dzięki czemu znalazła się na 5 miejscu wśród eksporterów tego produktu na całym świecie. Największymi odbiorcami są: Egipt, Indonezja, Pakistan, Bangladesz i Liban, czyli kraje, w których miliony ludzi nie mają na co dzień stabilnej sytuacji żywnościowej. Eksperci są zgodni – aktualna sytuacja geopolityczna może jeszcze bardziej pogorszyć sytuację mieszkańców tych Państw, a także samych Ukraińców.

**Sytuacja jest niepewna**

Jeszcze przed wybuchem wojny koszt zakupu zboża osiągnął rekordowe kwoty. Było to skutkiem pandemii COVID-19 i zakłóceniem łańcucha dostaw. Aktualnie, do wysokich cen możemy dołączyć kolejny problem – zagrożone są uprawy zbóż w Ukrainie. Mimo bardzo trudnych warunków, zwłaszcza na wschodzie kraju, rolnicy robią, co mogą, aby obsiać choć część pól. Nierzadko są wyposażeni w dodatkowy sprzęt, taki jak kamizelki kuloodporne czy hełmy. Właściciele gospodarstw mierzą się także z brakiem pracowników, którzy zostali wysiedleni lub zmuszeni walczyć na froncie. Wraz z początkiem wojny, Ukraiński rząd podjął decyzję o wstrzymaniu eksportu niektórych zbóż, takich jak: żyto, jęczmień, gryka i proso. Jednak nie tylko działania zbrojne oraz zniszczenia pól nimi spowodowane są zagrożeniem dla zasiewów na terenie Ukrainy. Nawet jeśli plony uda się zebrać, to ze względu na zamknięcie portów ich eksport będzie bardzo utrudniony.

Sytuacja na Ukrainie jest trudna, jednak inne kraje europejskie również odczują skutki tego konfliktu, takie jak ograniczony dostęp do nawozów, które w dzisiejszych czasach są niezbędne do uprawy. Rosja, która jest jednym z największych eksporterów nawozów, wstrzymała dostawy tego produktu do innych krajów europejskich. Skutkuje to także rosnącymi cenami, a co za tym idzie wzrostem kosztów wytworzenia zboża. Część rolników zostanie tym samym zmuszona zrezygnować albo znacznie ograniczyć wykorzystanie nawozów. Taka sytuacja może spowodować, że nie tylko zbiorów będzie mniej, ale same w sobie będą one mniejsze.

**Czy w Polsce może zabraknąć chleba?**

W 2020 roku Polska importowała pszenicę o wartości 178 milionów dolarów, w tym jedynie 1,21 miliona dolarów wynosiła wartość pszenicy importowanej z Ukrainy. Choć problem z dostępnością tego zboża w Polsce nie jest najbardziej palący, to prognozy nie są zbyt optymistyczne. Ceny pszenicy rosną w zastraszającym tempie. Składa się na to wiele czynników. Producenci są zatem zmuszeni podnosić ceny wypieków, co uderza bezpośrednio we wszystkich konsumentów.

**Niemarnowanie żywności może załagodzić problem**

Pomimo zwiększającej się świadomości społeczeństwa, żywność na całym świecie wciąż jest marnowana na bardzo dużą skalę. Dzieje się to na różnych etapach łańcucha dostaw. Z poziomu gospodarstw domowych możemy w bardzo prosty sposób temu zapobiegać. Wystarczy, że będziemy kupować tylko tyle, ile naprawdę potrzebujemy. Na poziomie innych etapów łańcucha dostaw tj. na etapie magazynowania oraz transportu przedsiębiorcy powinni zadbać o odpowiednie parametry środowiska. Bezpieczny poziom wilgotności dla ziaren pszenicy to 13-14%. Jej utrzymanie to jedna sprawa, ale równie ważny jest nieprzerwany monitoring wspomnianych parametrów. Tutaj z pomocą przychodzi przedsiębiorcom technologia, która pozwala na monitoring parametrów przez 24 godziny na dobę. Dzięki alertom, wysyłanym po nastąpieniu odchyleń od normy operator systemu monitoringu może zareagować od razu, dzięki czemu produkt nie ulegnie zmarnowaniu.

- *Bezpieczeństwo żywnościowe było jednym z głównych tematów podczas tegorocznych targów World* *Food Expo oraz konferencji Retail Summit w Warszawie. Tym bardziej cieszę się, że jako firma możemy przyczynić się do znacznego ograniczenia marnotrawienia żywności, a co za tym idzie, również do zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego*. – komentuje Daria Roszczyk-Krowicka, Sales and Marketing Director w Blulog, firmie dostarczającej [nowoczesne rozwiązania monitoringu temperatury oraz wilgotności.](https://blulog.eu/pl/)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Kontakt dla mediów**

Zuzanna Kowalewska

Communication Executive

+48 661 335 533

zuzanna.kowalewska@dotrelations.pl

Blulog w social media:  C:\Users\Daria\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\IE\QJAIQWYK\Twitter_bird_logo_2012.svg[1].png 

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Blulog](https://blulog.eu/pl/) swoją technologię udostępnia zarówno indywidualnym podmiotom, jak i dużym sieciom handlowym. O skuteczności rozwiązania przekonały się już m.in. francuskie restauracje, apteki, szpitale, sieci handlowe i firmy logistyczne, oraz polskie przedsiębiorstwa. Technologia ta ma szansę zrewolucjonizować zakupy towarów wrażliwych na zmiany temperatury czy wilgotności powietrza. Warto o niej pamiętać, budując swoje przewagi konkurencyjne na e-rynku, chcąc tym samym oferować klientom wysokiej jakości, świeże produkty i pełnowartościowe leki.

Blulog jest polsko-francuską firmą. Polscy specjaliści od wielu lat prowadzą badania nad rozwojem technologii M2M. W efekcie marka tworzy rozwiązania monitoringu za pomocą urządzeń wielkości karty kredytowej o precyzyjnych i unikalnych funkcjach.