

Milion piw więcej od PINTY

Do końca lipca br. rzemieślniczy Browar PINTA planuje uruchomić nową linię do puszkowania piw i zainstalować 11 dodatkowych zbiorników, co pozwoli zwiększyć produkcję browaru o około milion półlitrowych piw rocznie.

Modernizacja i rozbudowa rozlewu piw do puszek wynika przede wszystkim z rosnącej popularności tego opakowania na polskim rynku piw rzemieślniczych. W zeszłym roku z browaru z Wieprza wyjechało niemal 700 tys. puszek wypełnionych kraftowym piwem – o 175 tys. więcej niż w roku 2022. Puszki mają też znaczenie w rozwoju eksportu piw z PINTY, który w zeszłym roku stanowił ok. 5% sprzedaży. –



Zdecydowana większość odbiorców zagranicznych, których w 2023 roku pozyskaliśmy w aż 27 krajach, kupuje wyłącznie piwa w puszkach – mówi Ziemowit Fałat, współzałożyciel i współwłaściciel Browaru PINTA.

Na przełomie lipca i sierpnia tego roku dział rozlewu PINTY czeka jeszcze automatyzacja depaletyzacji pustych oraz pakowania pełnych puszek i butelek do kartonów. Ma to zwiększyć wydajność rozlewu bez konieczności zatrudniania dodatkowych osób w miarę wzrostu produkcji.

Równolegle z montażem nowej puszkarki w zaadaptowanej części dawnego magazynu PINTY będzie instalowanych 11 nowych zbiorników fermentacyjno-leżakowych i pośredniczących. Ich łączna liczba w browarze zwiększy się do 27, a pojemność – do 3,6 tys. hektolitrów. Dzięki temu możliwości warzelni PINTY wzrosną z obecnych 30 tys. do 35 tys. hektolitrów rocznie.

Część magazynu browaru może być przeznaczona na zbiorniki, ponieważ w jego sąsiedztwie od ponad roku działa powiązane kapitałowo z PINTĄ centrum dystrybucyjne OneMoreBeer. To tam od razu trafia duża część bieżącej produkcji pionierów piwnej rewolucji w Polsce.

W sumie tegoroczne inwestycje w PINTY pochłoną ok. 4 mln zł, pochodzących z kapitałów własnych i leasingu. – *Dzięki wyraźnemu wzrostowi zainteresowania piwami rzemieślniczymi w drugiej połowie ubiegłego roku osiągnęliśmy szczyt naszych możliwości produkcyjnych* – wyjaśnia Ziemowit Fałat i dodaje, że jeśli w pierwszej połowie tego roku sprzedaż utrzyma się na dotychczasowym poziomie, to w jego drugiej połowie browar będzie już musiał skorzystać z dodatkowych zbiorników.

PINTA

Browar PINTA rozwija się organicznie od 2011 roku. Przez ponad 7 lat działał jako browar kontraktowy, wynajmując warzelnie i linie rozlewnicze w dwóch innych browarach. W 2019 roku kosztem ok. 21 mln zł udziałowcy PINTY wybudowali własny zakład produkcyjny w Wieprzu koło Żywca. Obecnie jest to największy browar rzemieślniczy w Polsce, warzący tak popularne marki piw jak: „Atak Chmielu”, „Modern Drinking”, „A ja pale ale”, „Hazy Morning” i „Pierwsza Pomoc”.

Co roku w PINTIE powstaje ponad 90 premierowych piw. W grudniu aż 12 piw PINTY zdobyło medale prestiżowego Konkursu Piw Rzemieślniczych Kraft Roku 2023, a sam browar otrzymał Nagrodę Specjalną Mistrzowie IPA 2023. W ciągu ostatnich 4 lat PINTA zwiększyła produkcję o 36,5%, a równolegle cały piwny rynek w Polsce skurczył się o 4,1%. Co ciekawe, produkcja i konsumpcja piwa była w zeszłym roku w naszym kraju niższa niż przed wybuchem piwnej rewolucji w 2011 roku. – *Na tym niekorzystnym tle piwa rzemieślnicze wyglądają cały czas bardzo dobrze i mamy nadzieję, że nagle ten obraz się nie zmieni* – podsumowuje Ziemowit Fałat.

Więcej informacji udziela:

Andrzej Godewski, tel. 888 651 564, e-mail: njusy@browarpinta.pl