

Łomżyński Greenvit wydobywa z polskich ziół to, co najcenniejsze

Melisa, pokrzywa, tymianek oraz czystek, to tylko część z aromatów suszonych ziół, które rozchodzą się wokół zakładu spółki Greenvit w Łomży. W łomżyńskim oddziale firmy, który powstał dzięki dotacji z funduszy europejskich, polskie zioła są przetwarzane, by w końcowym etapie procesu produkcyjnego wytworzyć innowacyjne ekstrakty roślinne.

Nowy zakład powstał na terenie specjalnej strefy ekonomicznej w Łomży. Produkowane są w nim ekstrakty roślinne o podwyższonym stopniu czystości, a co się z tym bezpośrednio wiąże - o bardzo wysokiej zawartości związków czynnych, których nie mają w swojej ofercie inni polscy producenci w branży.

Eksport na ponad 20 rynków

Jak mówi Kamil Pietruszyński, dyrektor ds. produkcji i inwestycji w spółce Greenvit - produkowane ekstrakty roślinne są dostarczane do największych producentów suplementów diety oraz firm farmaceutycznych zarówno w Polsce jak i poza jej granicami.

– Technologia produkcji jak i zakład produkcyjny powstały jako rezultat kilku lat naszych prac badawczo-rozwojowych. Długoletnie działania laboratoryjne spowodowały, że nasze ekstrakty roślinne postrzegane są jako rozwiązanie innowacyjne nie tylko na terenie Polski, ale w skali światowej. Udaje nam się z powodzeniem konkurować z wyspecjalizowanymi firmami z Europy Zachodniej. Nasz rynek eksportowy to ponad 20 krajów , w tym do tak wymagających odbiorców jak Niemcy, Francja, Włochy, Stany Zjednoczone, Korea Płd. czy Japonia – wyjaśnia Kamil Pietruszyński.

Surowce do produkcji Greenvit pozyskuje głównie od polskich firm specjalizujących się w uprawie, skupie i suszeniu surowców zielarskich.

– Współpracujemy głównie z firmami z województwa podlaskiego – szczególnie interesujący dla nas jest rejon Hajnówki oraz okolice Puszczy Białowieskiej, które słyną z ziół. Nasi dostawcy pochodzą również z Lubelszczyzny i województwa kujawsko-pomorskiego, gdzie znajdują się duże uprawy – wymienia dyrektor Pietruszyński.





Ważnymi surowcami dla przedsiębiorstwa, oprócz ziół, jest również owoc aronii oraz owoc czarnego bzu. Wymienione owoce muszą być mrożone jak również muszą pochodzić z konkretnych odmian charakteryzujących się najwyższą zawartością związków polifenolowych. Dlatego też w przypadku tego surowca firma współpracuje bezpośrednio z rolnikami wyspecjalizowanymi w tego typu uprawach.

Badanie i testowanie

Każda partia ziół podlega bardzo dokładnym badaniom. Szczegółowe testy i analizy odbywają się w laboratorium fizykochemicznym i mikrobiologicznym.



Laboratorium zostało wyposażone w specjalistyczny sprzęt dzięki otrzymanej dotacji z funduszy europejskich. O pracach laboratoryjnych opowiada nam Przemysław Godlewski – kierownik w łomżyńskim zakładzie Greenvit.

– Przeprowadzane w laboratorium analizy dotyczą prac na wyrobie gotowym a wcześniej na surowcu, który zostaje dostarczony do zakładu. Konieczność stosowania się do obowiązujących procedur powoduje, że prace laboratoryjne zaczynamy od zbadania próbki surowca jeszcze przed właściwą dostawą, aby mieć pewność co do jej odpowiedniej jakości – opowiada Przemysław Godlewski.

Pracownicy laboratorium przeprowadzają szczegółowe próby na układzie laboratoryjnym, polegające na oznaczeniu m.in. związków aktywnych w surowcu i w produkcie końcowym. Wszystko odbywa się w celu uzyskania pewności co do jakości użytego surowca, a w efekcie końcowym - jakości ostatecznego produktu.

Tak, jak parzenie herbaty

Zioła, które przyjeżdżają do zakładu, po przebadaniu są umieszczane w urządzeniu, w którym przebiega proces ekstrakcji. Gdybyśmy chcieli obrazowo do czegoś ten proces porównać to jest on bardzo przybliżony do parzenia herbaty.

– Po procesie ekstrakcji otrzymujemy produkt, który nas najbardziej interesuje czyli napar. Produktem ubocznym są fusy, które pozostają po wyparzeniu ziół - to jest tzw. odpad (odsprzedawany dla biogazowni). Cały wytworzony ekstrakt jest w dalszym procesie zbierany w odpowiednich zbiornikach, a następnie - dzięki odpowiednim sitom i filtrom – odciedzany do uzyskania ekstraktu – mówi Przemysław Godlewski.

Kolejnym etapem produkcji jest zagęszczanie powstałego ekstraktu. I tutaj pod ciśnieniem w odpowiednim zbiorniku część wody ulega odparowaniu. Ekstrakt jest zagęszczany do konsystencji syropu, a następnie poddawany dalszym procesom, na końcu suszeniu.

– Proszek to nasz produkt końcowy, który trafia do naszych Klientów – podsumowuje kierownik zakładu.



Zdobywać rynki dzięki funduszom europejskim

Budowa i wyposażenie łomżyńskiego zakładu Greenvit pochłonęła ponad 20 mln zł, z czego dotacja z funduszy europejskich pokryła blisko 10 mln zł.

- Bez wsparcia w postaci funduszy europejskich nie bylibyśmy w stanie zrealizować przedsięwzięcia w tej skali. Budowa nowego zakładu to warunek konieczny, aby Greenvit mógł się dalej dynamicznie rozwijać, spełniając tym samym oczekiwania rynku i naszych Klientów. Nasz pierwszy zakład produkcyjny w Zambrowie osiągnął już bowiem wcześniej maksimum mocy wytwórczych bez możliwości dalszej rozbudowy z uwagi na ograniczenia powierzchniowe i lokalizacyjne. Należy podkreślić, że budowa oraz start nowego zakładu produkcyjnego znacznie wpłynęły na rozwój eksportu – w rozmowie zaznacza Kamil Pietruszyński.

W ramach inwestycji w Łomży powstało wiele nowych miejsc pracy. Firma Greenvit cały czas prowadzi otwartą rekrutację i planuje rozwój zatrudnienia w różnych obszarach

czas prowadzi otwarte rekrutacje i planuje rozwój zatrudnienia w różnych obszarach. Poszukiwani są m.in. pracownicy do działu produkcji.

Spółka Greenvit to firma rodzinna założona w 2010 r. w Zambrowie. Tworzą ją specjaliści z zakresu biotechnologii, produkcji oraz handlu ekstraktami roślinnymi i surowcami naturalnymi. Zakład w Łomży działa już od roku.

Edyta Chodakowska-Kieźel

red.: Aneta Kursa

fot.: Mateusz Duchnowski, Greenvit Sp. z o. o.

