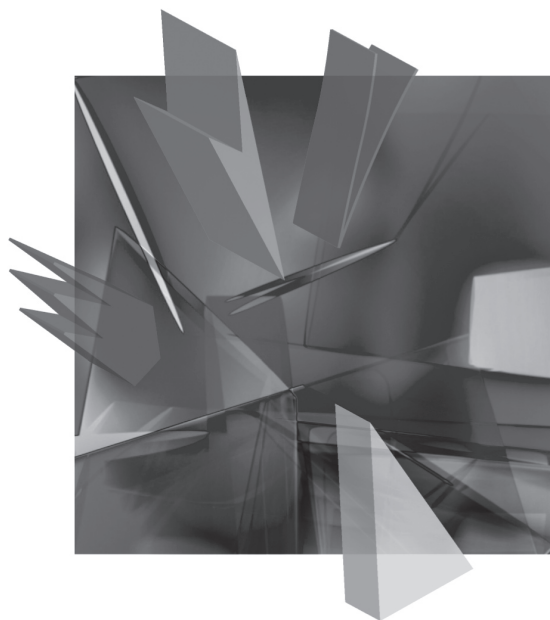


NAUKI INŻYNIERSKIE I TECHNOLOGIE ENGINEERING SCIENCES AND TECHNOLOGIES

4(15)•2014



Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu
Wrocław 2014

Redaktor Wydawnictwa: Joanna Świrski-Korlubi

Redaktor techniczny: Barbara Łopusiewicz

Korektor: Justyna Mroczkowska

Łamanie: Beata Mazur

Projekt okładki: Beata Dębska

Publikacja jest dostępna w Internecie na stronach:

www.ibuk.pl, www.ebscohost.com,

w Dolnośląskiej Bibliotece Cyfrowej www.dbc.wroc.pl,

AGRO <http://agro.icm.edu.pl>, <http://journals.indexcopernicus.com>,

The Central and Eastern European Online Library www.ceeol.com,

a także w adnotowanej bibliografii zagadnień ekonomicznych BazEkon

http://kangur.uek.krakow.pl/bazy_ae/bazekon/nowy/index.php

Informacje o naborze artykułów i zasadach recenzowania znajdują się na stronie internetowej Wydawnictwa

www.wydawnictwo.ue.wroc.pl

Kopiowanie i powielanie w jakiegokolwiek formie wymaga pisemnej zgody Wydawcy

© Copyright by Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu
Wrocław 2014

ISSN 2080-5985

Wersja pierwotna: publikacja drukowana

Druk i oprawa:

EXPOL, P. Rybiński, J. Dąbek, sp.j.

ul. Brzeska 4, 87-800 Włocławek

Spis treści

Wstęp	7
Maria Baranowska, Władysław Chojnowski, Hanna Nowak: Dezynfekcja w zakładach mleczarskich	9
Marta Ciecierska: Ocena poziomu świadomości konsumentów w zakresie migracji niepożądanych substancji chemicznych do żywności z opakowań i materiałów będących w kontakcie z żywnością	23
Aleksandra Gołoś, Dariusz Piotrowski, Piotr Grzegory, Mariusz Wojnowski: Wpływ temperatury na strukturę i barwę truskawek suszonych wybranymi metodami	31
Natalia Kordala, Małgorzata Lewandowska, Artur Kleina, Karolina Świątek: Ocena właściwości celuloリティcznych <i>Cellulosimicrobium cellulans</i> do biokonwersji polisacharydów słomy rzepakowej	43
Tomasz Lesiów, Kamila Orzechowska-Przybyła, Alina Niewelt: Rola przeglądów zarządzania w doskonaleniu jakości i bezpieczeństwa żywności, obsługi klienta oraz systemu zarządzania jakością w dwóch wybranych przedsiębiorstwach przemysłu żywnościowego	56
Alicja Mańka, Karolina Kosatka, Klaudia Dąbrowska, Renata Stańczyk, Małgorzata Krzywonos: Finansowy i ekonomiczny aspekt prowadzenia własnej winnicy	76
Andrzej Okruszek, Teresa Skrabka-Blotnicka: Automatyczne linie uboju bydła i trzody chlewnej.....	84
Agnieszka Pilarska: Wykorzystanie fermentacji metanowej do zagospodarowania wybranych produktów odpadowych przemysłu spożywczego	100
Karolina Świątek, Małgorzata Lewandowska, Andrzej Juszcuk, Natalia Kordala: Otrzymywanie etanolu ze słomy rzepakowej w procesie symultanicznej hydrolizy i fermentacji w systemie półciąglym	112
Maria Wachowska, Marek Adamczak: Wpływ sposobu i czasu solenia oraz dojrzewania sera edamskiego na jego wybrane parametry jakościowe.....	126
Tomasz Lesiów, Ewa Biazik, Andrzej Okruszek: Sprawozdanie z VI Konferencji Naukowo-Technicznej z cyklu Nauka – Praktyce pt. „Zastosowanie nowatorskich rozwiązań technologicznych w przemyśle spożywczym” ...	137

Summaries

Maria Baranowska, Władysław Chojnowski, Hanna Nowak: Disinfection in dairy plants	22
Marta Ciecierska: Evaluation of level of consumer awareness in migration of undesirable chemicals to food from food packaging and food contact materials.....	30
Aleksandra Gołoś, Dariusz Piotrowski, Piotr Grzegory, Mariusz Wojnowski: Influence of the temperature on the structure and color of strawberries dried by selected methods	42
Natalia Kordala, Małgorzata Lewandowska, Artur Kleina, Karolina Świątek: Evaluation of cellulolytic properties of microorganisms for bioconversion of food industry wastes	55
Tomasz Lesiów, Kamila Orzechowska-Przybyła, Alina Niewelt: The role of management reviews in the improvement of food quality and safety, customer service and quality management system in two selected enterprises of food industry	75
Alicja Mańka, Karolina Kosatka, Klaudia Dąbrowska, Renata Stańczyk, Małgorzata Krzywonos: Financial and economic aspect of running own vineyard	83
Andrzej Okruszek, Teresa Skrabka-Blotnicka: Automated commercial slaughter lines of pigs and cattle.....	99
Agnieszka Pilarska: The use of methane fermentation in the development of selected waste products of food industry.....	111
Karolina Świątek, Małgorzata Lewandowska, Andrzej Juszcuk, Natalia Kordala: Obtaining of ethanol from rape straw in the process of simultaneous hydrolysis and fermentation in fed-batch system.....	125
Maria Wachowska, Marek Adamczak: Influence of the brine composition and time of Edam cheese salting and ripening on its selected quality parameters.....	136

**Alicja Mańka, Karolina Kosatka, Klaudia Dąbrowska,
Renata Stańczyk, Małgorzata Krzywonos**

Koło Naukowe Młodych Inżynierów
Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu
e-mail: alicja.a8@gmail.com

**FINANSOWY I EKONOMICZNY ASPEKT
PROWADZENIA WŁASNEJ WINNICY**

Streszczenie: Wino jest uwielbianym i cenionym trunkiem, którego popularność stale wzrasta. Nie jest więc zaskoczeniem, że coraz więcej miłośników wina zakłada własne winnice. Dzieje się tak nie tylko w krajach, gdzie produkcja wina niejako wpisuje się w tradycję, ale także w krajach, w których niegdyś trunek ten nie cieszył się popularnością. W Polsce biznes winny znajduje się jeszcze w fazie raczkowania, ale zauważalny jest jego szybki rozwój. Celem artykułu była analiza działań podejmowanych na rzecz utworzenia własnej winnicy w Polsce. Szczególną uwagę skoncentrowano na aspektach finansowych i formalnych. Starano się odpowiedzieć na pytanie, czy własna winnica w Polsce to dobry i dochodowy pomysł na biznes.

Słowa kluczowe: wino, winnica, winiarnia, własny biznes, koszty prowadzenia winnicy.

DOI: 10.15611/nit.2014.4.06

1. Wstęp

Zmiany kulturowe i wzrost poziomu życia Polaków stały się przyczynami zwiększenia popularności wina, a co za tym idzie – również jego spożycia. Polacy stali się koneserami win, nie tylko tych znanych i cenionych – win francuskich czy hiszpańskich, ale także rodzimych – polskich. Entuzjaści, doceniając smak polskiego wina, przyczynili się do rozwoju winiarstwa w kraju. Z czasem polskie wino zaczęło uchodzić za unikatowe i rozpoczęto jego sprzedaż wyłącznie w prywatnych winiarniach.

Ze względu na wielką popularność, jaką zdobyły wina wytwarzane w niektórych krajach europejskich, może się wydawać, że również produkcja i sprzedaż wina w Polsce stanie się dobrym i dochodowym pomysłem na biznes. Nie należy jednak zapominać, że takie państwa, jak Włochy czy Hiszpania znajdują się w strefie klimatycznej sprzyjającej uprawie winnej latorośli. W Polsce takich obszarów jest znacznie mniej i dlatego cieszy fakt pojawiania się nowych odmian winorośli odpornych na nasze (nie do końca sprzyjające, bo chłodne) warunki klimatyczne. Decyzją

Rady Unii Europejskiej z 20 grudnia 2005 r. Polska została zakwalifikowana do tzw. strefy A uprawy winorośli w Europie. Strefa ta obejmuje kraje uznane za najchłodniejsze, wśród nich, obok Polski, znajdują się m.in. Niemcy, Czechy i Austria [Tarko i in. 2010]. Jest wiele przeszkód pojawiających się na drodze do stworzenia winiarni w Polsce. Do głównych barier należą m.in. brak wiedzy i doświadczenia Polaków w hodowli winnej latorośli, wysokie koszty inwestycyjne oraz spore utrudnienia formalne [Bosak 2013]. Szansą na rozwój polskiego winiarstwa jest stale rosnący poziom spożycia wina w Polsce, spowodowany głównie przekonaniem konsumentów o zdrowotnych właściwościach wina. Rozwojowi tej branży sprzyja również wzrost zainteresowania Polaków produktami regionalnymi. Nie bez znaczenia jest też zjawisko ocieplania się klimatu Polski, co ułatwia hodowlę winnej latorośli [Tarko i in. 2010]. Nagrodą dla miłośników winiarstwa za wytrwałość i cierpliwość w tworzeniu własnej winnicy jest bez wątpienia oddawanie się życiowej pasji [Bosak 2013].

Celem artykułu była analiza działań podejmowanych w celu otworzenia własnej winiarni. Szczególną uwagę skoncentrowano na kwestiach finansowych, dotyczących opłacalności produkcji wina w Polsce, informacjach, które mogą być pomocne w stworzeniu własnego biznesu. Starano się odpowiedzieć na pytanie, czy własna winnica w Polsce to dobry i dochodowy pomysł na biznes.

2. Materiały i metody

W pracy wykorzystano materiały źródłowe pochodzące ze stron internetowych winnic, winiarni, Agencji Rynku Rolnego, Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa i dane literaturowe. Metodą badawczą zastosowaną w pracy była metoda opisowa.

3. Koszty związane z otwarciem winnicy

Istnieje wiele czynników, które mają spory wpływ na uprawę winorośli. Szczególnie ważne są czynniki tworzące tzw. siedlisko winnicy, a są to: właściwości gleby i topografia terenu. Oprócz czynników naturalnych na charakter winnicy wpływają również odpowiednia infrastruktura i sposób dbania o glebę [Tarko i in. 2010]. Niezwykle ważnym aspektem ograniczającym możliwość hodowli winorośli jest klimat Polski. Szczególne zagrożenie stanowią niskie temperatury w okresie zimowym (poniżej -30°C), wiosenne przymrozki oraz nieregularne opady atmosferyczne [Lisek 2008]. Należy jednak zauważyć, że uprawa winogron w centralnej Polsce jest aktualnie bardziej skuteczna niż dekadę temu. Związane jest to ze stopniową zmianą klimatu, tj. ze wzrostem średniej temperatury powietrza od maja do września [Lisek 2008]. Ważny jest również odpowiedni dobór odmian winorośli. W Polsce hoduje się wiele różnych odmian (ok. 70), lecz największą popularnością cieszą się odmiany wschodnie i amerykańskie [Tarko i in. 2010]. Do uprawy najlepiej nadają się

mieszańce międzygatunkowe winorośli, ponieważ są bardziej odporne na klimat Polski niż krzewy odmian *Vitis vinifera*, które są niezwykle wrażliwe na zimowe przymrozki [Lisek 2008].

Pierwszym krokiem do otworzenia własnej winnicy jest pozyskanie odpowiedniej ziemi. Przez słowo „odpowiedniej” należy rozumieć ziemię żyzną, najlepiej znajdującą się na południowo-zachodnich lub południowych stokach. Istotne również jest nachylenie terenu, które nie powinno przekraczać 15%, dzięki czemu będzie możliwe zmechanizowanie uprawy oraz uniknięcie kosztów związanych z tarasowaniem, chroniącym glebę przed erozją [Myśliwiec 2008]. Zakup ziemi pociąga za sobą wysokie koszty, jeden hektar ziemi uprawnej kosztuje bowiem od 15 do 30 tys. zł. Na jednym hektarze działki mieści się około 5 tys. sadzonek winnej latorośli, których cena za sztukę wynosi od 7 do 10 zł (w zależności od rodzaju) [Nowakowski 2011], co w sumie daje od 30 do 100 tys. zł nakładu środków. Jednak odpowiednia gleba oraz sadzonki nie zapewnią jeszcze sukcesu. Ważne jest, aby pamiętać o koszcie ogrodzenia winnicy, który oscyluje w granicach 12 zł za metr bieżący [Bosak 2013]. Kolejnym czynnikiem generującym koszty może być konieczność osłonięcia działki od wiatru, np. poprzez zasadzenie co najmniej dwóch lub trzech pasów drzew i krzewów [Myśliwiec 2008]. Nie bez znaczenia jest też fakt, że młode winnice, przed uzyskaniem pierwszego plonu, wymagają szczególnie dużego nakładu pieniężnego. Składają się na niego m.in. koszty nawożenia gleb, zakupu oraz pracy sprzętu, robocizny, a także środków ochrony roślin.

Po zakupieniu gruntu pod uprawę i właściwym jej zabezpieczeniu należy się skoncentrować na zaopatrzeniu winnicy w odpowiednie maszyny i urządzenia niezbędne do produkcji wina. Zezwolenie na prowadzenie winiarni wydaje się wówczas, gdy przedsiębiorca dysponuje wyposażeniem opisanym w art. 18 ust. 4 Ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina. Są to następujące urządzenia:

- Zbiorniki do magazynowania i przechowywania wyrobów winiarskich o pojemności technologicznej co najmniej 50% miesięcznej wielkości wyrobów winiarskich gronowych lub 75% miesięcznej wielkości wyrobu fermentowanych napojów winiarskich. W przypadku rozlewu wyrobów winiarskich pojemność technologiczna zbiorników powinna wynosić co najmniej 25% miesięcznej wielkości rozlewu.
- Urządzenia filtracyjne zapewniające uzyskanie wymaganej klarowności wyrobu winiarskiego.
- Urządzenia do przygotowywania opakowań jednostkowych, w szczególności urządzenia do ich mycia i odkażania.
- Urządzenia do napełnienia wyrobem winiarskim opakowań jednostkowych.
- Urządzenia laboratoryjne umożliwiające przeprowadzenie badań jakości [Ustawa z 12 maja 2011 r. ...].

Jak podaje Bosak [2013], koszt zakupu specjalistycznych maszyn i urządzeń do produkcji wina może sięgać nawet 130 000 zł.

Kolejnym krokiem do produkcji wina jest jego sprzedaż. Konieczne jest uzyskanie koncesji pozwalającej na sprzedaż; koszt jej wykupienia to 500 zł na rok [Nowakowski 2011]. Niezbędne jest również płacenie akcyzy od każdej butelki sprzedanego wina; wynosi ona 1,58 zł za litr gotowego wyrobu [Finanse 2014]. Producenci, którym zależy na dobrej jakości wina, muszą się również liczyć z kosztami związanymi z przechowywaniem skrzynek z butelkami w certyfikowanej piwnicy, w której panują odpowiednie warunki do dojrzewania. Koszt składowania jednej skrzynki wynosi około 70 zł rocznie [Nowakowski 2011].

Podsumowując dotychczasowe rozważania, należy stwierdzić, że koszt stworzenia hektarowej winnicy w Polsce można szacować w granicach 100-300 tys. zł, winiarni zaś – w granicach 10-30 tys. zł.

W celu bardziej szczegółowego przedstawienia skali inwestycji pomocne będzie porównanie Polski z innym krajem Unii Europejskiej, w którym – podobnie jak w Polsce – popularność wina stale rośnie, a klimat nie jest sprzyjający uprawie winorośli. Jest nim Szwecja, mająca uprawnienia do uprawy winorośli w celach komercyjnych na powierzchni 100 ha. Aktualny poziom wydajności to około 400-600 litrów wina na hektar. Dla porównania można podać, że np. w Australii poziom ten wynosi 30 000 litrów na hektar. Niska wydajność wynika głównie z mało korzystnego szwedzkiego klimatu, a także ze stosunkowo młodego wieku winnic. Nie bez znaczenia jest również fakt, że Szwedzi nie mają doświadczenia w uprawie winorośli i produkcji wina i traktują to jako hobby, a nie źródło głównych dochodów. Niezależnie od powodu, dla którego szwedzcy przedsiębiorcy decydują się na rozpoczęcie prowadzenia tego biznesu, muszą być świadomi powagi tej inwestycji [Martensson, Karlsson, Gustafsson 2013]. W tabeli 1 podano przykładowe koszty dla szwedzkiej winnicy 1 ha (przy założeniu, że winnica nie produkuje wina w pierwszych trzech latach).

Tabela 1. Przykładowe koszty dla szwedzkiej winnicy o powierzchni 1 ha (w euro)

Table 1. Estimated costs for a Swedish vineyard of 1 ha (in Euro)

Zakup ziemi	5 000
Założenie winnicy (pierwszy rok)	35 200
Utrzymanie winnicy (drugi i trzeci rok)	26 600
Budowa/zakup budynków	10 000
Maszyny do uprawy winorośli	10 000
Sprzęt do produkcji wina	20 000
Calkowita wartosc inwestycji	106 800

Źródło: opracowanie własne na podstawie: [Martensson, Karlsson, Gustafsson 2013, s. 39-45].

Source: [Martensson, Karlsson, Gustafsson 2013, s. 39-45].

Jak wynika z danych zamieszczonych w tab. 1, koszty inwestycji w winnice w Szwecji wyniosły 106 800 euro. Po przeliczeniu na złotówki daje to około 446 424 zł¹.

¹ Przelicznik (euro/zł) na dzień 26.08.2014 r. to 4,18.

W Polsce, biorąc pod uwagę najwyższy próg, można stwierdzić, że koszty te wyniosły ok. 300 000 zł. Jest to o ponad 100 000 zł mniej niż w Szwecji. W przypadku zarówno Polski, jak i Szwecji do kosztów należy doliczyć również koszty uprawy (ochrony winorośli, nawożenia) i koszty marketingu. Ze względu na zmienność i dużą różnorodność tych kosztów, zależną od np. rodzaju stosowanych nawozów i rodzaju reklamy, pominięto je w obliczeniach zawartych w niniejszym opracowaniu.

4. Kwestie formalne

Założenie własnej winnicy wiąże się z koniecznością dopełnienia formalności, co nierzadko odstrasza biznesmenów od zakładania tego biznesu. Efektem utrudnień natury formalnej jest powstawanie nielegalnych winiarni, na które podczas ewentualnych kontroli mogą być nałożone wysokie kary pieniężne.

Aby tego uniknąć, należy zarejestrować winnicę w Agencji Rynku Rolnego (ARR). Producent wina musi wypełnić formularz rejestracyjny oraz wniosek o wpis do ewidencji. Dopiero po odbyciu odpowiednich kontroli sanitarnych i złożeniu dokumentów możliwe jest rozpoczęcie sadzenia winnej latorośli [Rosół 2014].

Kolejny problem pojawia się z chwilą rozpoczęcia zbiorów dojrzałych owoców. O planowanych zbiorach należy poinformować Urząd Celny (zgłoszenie do Urzędu Celnego musi być wysłane co najmniej trzy tygodnie przed planowanymi zbiorami). Dodatkowo produkcja wina w Polsce podlega specjalnemu nadzorowi podatkowemu, co oznacza, że urzędnicy z Urzędu Celnego mogą w dowolnej chwili odwiedzić winnicę i sprawdzić, czy wino jest produkowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i zatwierdzoną uprzednio specyfikacją [Rosół 2014].

Następnym etapem jest zgłoszenie zamiaru certyfikacji rocznika produkowanego wina oraz nazwy odmiany winogron (jeśli producent chce umieścić te informacje na etykiecie). Wniosek powinien być wysłany do Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Certyfikacja jest dość kosztowna (ok. 300 zł), jednak nieobowiązkowa [Rosół 2014].

Dodatkowo każdy z uczestników rynku wina zmuszony jest do składania licznych deklaracji przekazywanych do ARR. Niektóre z nich przedstawiono w tab. 2.

Deklaracje przedstawione w tab. 2 dotyczą producentów lub przedsiębiorców niebędących producentami, wpisanych do ewidencji prowadzonej przez prezesa ARR.

Należy również wspomnieć o roli Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Według zadań podanych w Ustawie z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina Inspekcja zobowiązana jest do kontrolowania upraw winorośli, z których winogrona przeznaczone są do wyrobu wina.

W ramach działania „Inwestycje w gospodarstwach rolnych” organizowanego przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa istnieje możliwość składania wniosków o dofinansowanie na rozpoczęcie działalności winnic. O pomoc mogą

Tabela 2. Przykłady deklaracji przekazywanych do ARR przez uczestników rynku wina
Table 2. Examples of declarations which are delivered to ARR by members of wine market

Rodzaj informacji	Termin przekazania do ARR
Deklaracja o liczbie win białych lub czerwonych wprowadzonych do obrotu w poprzednim roku gospodarczym	31 sierpnia każdego roku
Deklaracja o szacowanej ilości wina, jaka będzie wyrobiona w danym roku gospodarczym	31 sierpnia każdego roku
Deklaracja o szacowanej ilości winogron lub moszczu winogronowego, które będą wykorzystane do wyrobu wina w danym roku gospodarczym	30 października każdego roku
Deklaracja o zbiorach winogron oraz produkcji wina lub moszczu winogronowego w danym roku gospodarczym	15 stycznia każdego roku

Źródło: opracowanie własne na podstawie: [Ustawa z dnia 12 maja 2011 r ...].
 Source: own elaboration based on [Ustawa z dnia 12 maja 2011 r. ...].

się ubiegać osoby fizyczne (obywatele państw członkowskich Unii Europejskiej), a także osoby prawne prowadzące własną działalność rolniczą. Beneficjenci pomocy mogą uzyskać dofinansowanie nawet do 60% kosztów założenia winnicy. Według przepisów zawartych w regulaminie działania, aby uzyskać pomoc finansową (maksymalna kwota to 300 000 zł), konieczne jest, aby „gospodarstwo miało status żywotnego pod względem ekonomicznym lub osiągnię żywołności ekonomiczną po zakończeniu inwestycji” [ARiMR 2004]. Jest to spore ograniczenie, ponieważ „wymagany próg 4 ESU² (*European Size Unit*), który należy osiągnąć, to konieczność założenia ponad pięciohektarowej winnicy. Jest to duży koszt i poważne przedsięwzięcie” [Myśliwiec 2006].

5. Opłacalność inwestycji

Zyski z przedsięwzięcia będą w głównej mierze zależały od wielkości uprawy, ale również m.in. od urodzaju, jakości wina, sposobu dystrybucji czy też promocji. Wszystkie te czynniki są niezwykle ważne w osiągnięciu sukcesu.

Na początek należy zaznaczyć, że z jednego hektara winogrona można wyprodukować od 6 do 9 tys. butelek wina w ciągu roku. Na każdej butelce można zarobić od 5 zł wwyż, co daje średnio 50 tys. zł rocznie [Nowakowski 2011].

Istotnym czynnikiem wpływającym na dochód jest sposób dystrybucji wyprodukowanego trunku. Winnice produkujące od dwóch do trzech tysięcy butelek rocznie decydują się głównie na bezpośrednią dystrybucję wina w miejscu produkcji. Pozwala to na wypracowanie większego zysku na każdej butelce niż podczas dystrybucji poprzez restauracje, sklepy, hurtownie. Dodatkowym aspektem przemawia-

² 1 ESU = 1200 euro.

jącym za bezpośrednią sprzedażą wina konsumentowi jest rosnące zjawisko enoturystyki, czyli turystyki winiarskiej, dzięki której miłośnicy win odwiedzają miejsca, gdzie produkowane jest wino. Oczywiście, jeśli wino jest uznawane za szczególnie dobre, zarobek na jednej butelce będzie wielokrotnie wyższy [Bosak 2013].

Odpowiedni wizerunek produktu jest jednym z kluczowych warunków uzyskania większych zysków. Ważne, aby opakowanie wina miało odpowiednio dobrany kolor i kształt butelki czy też właściwie zaprojektowaną etykietę. Cena trunku wzrośnie również, gdy konsumenci będą go postrzegać jako produkt luksusowy. Niezbędna jest również promocja wina. Aby entuzjaści dostrzegli produkt, należy się liczyć z kosztem wprowadzenia profesjonalnych materiałów czy strony internetowej promującej przedsiębiorstwo [Bosak 2013].

Analizując wymienione czynniki, można stwierdzić, iż otworenie własnej winiarni wymaga sporego zaangażowania ze strony biznesmenów. Szczególnie ważną cechą jest cierpliwość, gdyż według Jana Kuli – członka Tarnowskiego Bractwa Winiarskiego i właściciela winnicy „Kulówka” – nakłady związane z założeniem samej winnicy zwrócą się dopiero po ośmiu latach. Wynika to z faktu, że pierwszy zbiór następuje po trzech latach, a wino jest gotowe dopiero po czterech latach [Prze-galińska 2011].

6. Podsumowanie

Podsumowując, należy stwierdzić, że utworzenie i rozwinięcie własnego biznesu winiarskiego nie jest łatwe. Trzeba się liczyć z tym, że początki bywają trudne i wiążą się z koniecznością zarówno poniesienia sporych nakładów, jak i włożenia w biznes dużych pokładów energii. Należy także pamiętać, że zyski z przedsięwzięcia mogą się pojawić po długich latach ciężkiej pracy. Istniejące utrudnienia dla zdeterminowanych miłośników win nie stanowią jednak problemu. Nie ma bowiem dla nich barier nie do pokonania. Można zatem stwierdzić, że w dłuższej perspektywie czasu jest to biznes bardzo dochodowy, a na pewno dający wielką satysfakcję prowadzącym go osobom.

Literatura

- ARiMR, 2004, *ARiMR uruchamia działanie Inwestycyjne w gospodarstwach rolnych w ramach Sektorowego Programu Operacyjnego*, <http://www.arimr.gov.pl/aktualnosci/artykuly/arimr-uruchamia-dzialanie-inwestycje-w-gospodarstwach-rolnych-w-ramach-sektorowego-programu-operacyjnego> (23.08.2014).
- Bosak W., 2013, *Oplacalność produkcji wina oraz możliwości rozwoju komercyjnego winiarstwa w Polsce*, <http://www.winologia.pl/ekonomika.pdf> (12.07.2014).
- Finanse, 2014, *Stawki akcyzy*, <http://www.finanse.mf.gov.pl/akcyza/stawki-akcyzy> (26.08.2014).
- Lisek J., 2008, *Climatic factors affecting development and yielding of grapevine in central Poland*, „Journal of Fruit and Ornamental Plant Research”, 16(2008), s. 285-293.

- Martensson A., Karlsson T., Gustafsson J., 2013, *Swedish vineyards: A utopia?* "International Journal of Wine Research", 5, s. 39-45, doi: 10.2147/IJWR.S44043.
- Myśliwiec R., 2006, *Wino i turystyka*, <http://www.winnica.golesz.pl/wino-turystyka.html> (23.08.2014).
- Myśliwiec R., 2008, *Stanowisko pod winnicę*, <http://www.winnica.golesz.pl/stanowisko-pod-winnice.html> (13.07.2014).
- Nowakowski K., 2011, *Winny interes – czy własna winnica to dobry pomysł?* <http://www.biznes-firma.pl/winny-interes---czy-wlasna-winnica-to-dobry-pomysl/17080> (13.07.2014).
- Przegalińska M., 2011, *Vivat Bakchus!!! Polskie winiarstwo nareszcie bez barier!*, „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny”, nr 5, s. 12-13.
- Rosół D., 2014, *Rejestracja winnicy krok po kroku – na przykładzie Przeworskich Winnic*, http://www.naszewinnice.pl/prawo-winiarskie/item/623-rejestracja-winnicy-2013-krok-po-kroku-na-przyk%C5%82adzie-przeworskich-winnic#.U9CtKaa_n4Z (14.07.2014).
- Tarko T., Duda-Chodak A., Sroka P., Satora P., Jurasz E., 2010, *Polish wines: Characteristic of cool-climate wines*, "Journal of Food Composition and Analysis", 23(2010), s. 463-468, doi: 10.1016/j.jfca.2010.01.009.
- Ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, Dz. U. Nr 120, poz. 690.

THE FINANCIAL AND ECONOMIC ASPECT OF RUNNING OWN VINEYARD YOUR OWN VINEYARD

Summary: Wine is widely respected and loved beverage, which popularity is constantly on the rise. It is not surprising that wine enthusiasts are starting their own vineyards. This is not only limited to countries with wine producing traditions, but it is also gaining popularity in regions that wine has not been alcohol of first choice. In Poland wine business despite not being a well developed sector, is expanding rapidly. The aim of this article is the analysis of the actions needed to be undertaken to open own vineyard in Poland with special emphasis on the financial aspects of starting a wine business. The article tries to answer the question: Is private vineyard a good and profitable business in Poland?

Keywords: wine, vineyard, wine cellar, own business, cost of vineyard running.