

Pierwsze browary restauracyjne zaczęły powstawać w Polsce w latach 90. ub. wieku. Ich właściciele wzorowali się głównie na lokalach niemieckich, które cieszą się tam bardzo dużą popularnością. Zmiany, jakie zachodzą w ostatnim czasie w preferencjach konsumenckich, wydają się stwarzać idealne warunki do założenia działalności, łączącej cechy zakładu piwowarskiego z lokalem gastronomicznym.

Sprawdzimy, jakie pozwolenia trzeba będzie uzyskać i jakie urządzenia zakupić, by móc produkować własne piwo. Podliczymy wszelkie koszty i poszukamy zysku przy podawaniu gościom naszego własnego złotego trunku.

## Charakterystyka rynku

Choć spożycie piwa w Polsce spada, to skutki tego odczuwają najboleśniej głównie wielkie koncerny piwne. Konsumenci stają się coraz bardziej świadomi i po latach fascynacji wielkimi, globalnymi markami zaczynają na nowo odkrywać smak prawdziwego piwa, a to, jak twierdzą znawcy, produkują tylko małe, regionalne browary i browary restauracyjne. Dlatego w ostatnich latach te browary zyskują na znaczeniu, a sprzedaż piw niepasteryzowanych i „żywych” rośnie w największym tempie. Klienci, znudzeni powtarzalnością i podobnym smakiem piw z największych w Polsce browarów, zwracają się ku trunkom warzonym tradycyjnymi metodami. Dlatego mali producenci piwa, którym udało się przetrwać lata słabej sprzedaży, odnotowują rekordowe wzrosty i wychodzą ze swoją ofertą znacznie poza lokalny rynek. Klienci wybierają także chętniej lokale, w których mogą napić

się piwa warzonego na miejscu, niż puby, w których sprzedawane jest rozcięnczone piwo z tzw. 'kija'. Trend ten zaczęły ostatnio wykorzystywać duże browary, które albo zaczynają wypuszczać produkty przypominające naturalne (choć, jak twierdzą znawcy, wciąż nie mają one z prawdziwym piwem nic wspólnego), albo przejmują niewielkie regionalne browary.

Statystyczny Polak wypija rocznie ok. 90 litrów piwa. W ciągu kolejnych dwóch lat wynik ten może wzrosnąć do 94-95 litrów. Jesteśmy piwną potęgą europejską, zaraz za Czechami i Niemcami. Piwo jako ulubiony trunek wymienia ok. 65% dorosłych Polaków. Pite jest najczęściej w domu – ponad 70%, spożycie w pubach i restauracjach wybiera ok. 21%, zaś w pozostałych miejscach, takich jak imprezy plenerowe czy sportowe, ok. 6%. 98% sprzedawanego piwa pochodzi z produkcji krajowej.

W Polsce pije się przede wszystkim piwo jasne pełne. Preferuje je aż 75% konsumentów. Dużą popularnością cieszą się także piwa mocne, z wynikiem ok. 20%. Pozostała część rynku należy do piw specjalnych – ok. 4%. Choć segment ten jest najmniejszy, to z roku na rok zyskuje najwięcej miłośników. Klienci coraz chętniej sięgają po piwa smakowe, ciemne, niepasteryzowane itp.

## Konkurencja

O konkurencji wśród minibrowarów restauracyjnych w Polsce nie można jeszcze mówić – jest ich zaledwie ok. 20. Zlokalizowane są nie tylko w największych miastach w kraju, ale również w mniejszych, np. w Zielonej Górze, Szczyrzycu czy Koszalinie. Tylko w dwóch miastach – w Warszawie i Płocku – istnieją po 2 tego typu lokale, w pozostałych miejscowościach nie mają