

TECHNOLOGIE

Kryptowaluty kuszą sklepy

Rośnie liczba sklepów, zwłaszcza luksusowych, akceptujących płatności cyfrowymi tokenami. Jednak ostatnie silne spadki ich wartości mogą spowolnić albo nawet zatrzymać ten trend.

JAN KĘDZIÓR

Wraz z końcem maja włoski dom mody Gucci znacznie akceptować płatności kryptowalutami w swoich sklepach w Ameryce Północnej. Klienci będą mogli wybrać spośród ponad dziesięciu cyfrowych tokenów, takich jak bitcoin, ethereum czy litecoin. Bitcoinem można już zapłacić za sztukę kupioną w domu aukcyjnym Sotheby's lub za wynajem jachtu od Denison Yachting.

Gucci nie jest pierwszym potentatem odzieżowym, który wprowadza płatności w tej formie. W marcu firma Off-White zapowiedziała taką możliwość w swoich sklepach w Londynie, Paryżu i Mediolanie. Klienci muszą zeskanować kod QR, który daje sprzedawcy dostęp do portfela walutowego klienta. Następnie Off-White

pobiera należność i od razu wymienia kryptowalutę na tradycyjny pieniądź, który zasila konto firmy. Używany jest do tego terminal Lunu POS, który w czasie rzeczywistym znajduje najlepszy kurs wymiany.

Inne podejście ma firma projektanta Philippa Pleina, która akceptuje płatności 24 kryptowalutami zarówno w internecie jak i w sklepach stacjonarnych. W rozmowie z Vogue Business Plein powiedział, że jego firma zgromadziła już 150 bitcoinów o wartości około 6 milionów euro.

Młodzi z bitcoinami

Strategia marek modowych jest skierowana do młodych klientów. Jak wynika z opublikowanego w 2021 roku raportu „Cryptocurrencies in retail – Consumer Adoption Report”, 71,8 proc. osób płacących kryptowalutami ma mniej niż 35 lat i większość z nich posiada bitcoina (79

proc.) i etherum (55 proc.). Co więcej, największy procent użytkowników cyfrowych tokenów mieszka w Stanach Zjednoczonych (7,6 proc.) i to właśnie tam znajduje się największa liczba firm, które je akceptują.

Od 2014 roku Microsoft akceptuje bitcoiny w sklepie Microsoft Store. Z czasem dołączył do niego PayPal, który pozwala na handel kryptowalutami oraz japoński gigant Rakuten, który pozwala doładować swój Rakuten Wallet, używając bitcoina czy etherum. Jego amerykański konkurent, Amazon, nie akceptuje kryptowalut, lecz już będący jego własnością Twitch pozwala użytkownikom na otrzymywanie środków od widzów w tej formie.

Większość firm nie przechodzi na kryptowalutę i zamienia je na pieniądze w momencie płatności. Dzięki temu przedsiębiorstwa nie są narażone na ryzyko wynikające z wahań cenowych np. bitcoina. Taki mechanizm, oprócz wspomnianego Lunu, oferuje Flexa,

która współpracuje z Whole Foods, kolejną firmą z portfolio Bezosa. Innym operatorem jest Bakkt, który świadczy swoje usługi Starbucksowi.

Energożerne i ryzykowne

Jednak niektórzy rezygnują z kryptowalut. Mozilla (stojąca za przeglądarką Firefox) czy Tesla obawiają się wpływu tokenów na zmiany klimatu. Naukowe raporty pokazują, że jeśli bitcoin byłby krajem, to zajmowałby 33. miejsce na świecie pod względem zużycia energii. Zwróciło to uwagę amerykańskich polityków, a demokratyczna senator Elizabeth Warren powiedziała, że wydobycie kryptowalut, które wymaga ogromnych ilości energii, ma dewastujący wpływ na klimat. Tesla przestała akceptować tokeny, lecz według portalu bitcoinreasures.net wciąż posiada 43 200 bitcoinów wartych łącznie ponad 1,3 mld dol.

Kolejny problem, z którym zmagają się fani kryptowalut to wciąż mała liczba firm je akceptujących. Rozwiązaniem może być jest payb.io założone przez Tomasza Palkę i Sebastiana Chrzęszcza, które pozwala kupić dowolny produkt za kryptowalutę. Na stronie należy wkleić adres WWW produktu, który klient chce kupić, a Payb.io wysyła link do płatności wybranym tokenem, składa zamówienie w imieniu kupującego i wysyła produkt. Do wartości każdej transakcji należy doliczyć 8 proc. tytułem opłaty i nie jest to przypadek odosobniony w świecie kryptowalut. Jak wynika z badań, połowa ich użytkowników narzeka na opłaty transakcyjne, a jedynie 33 proc. operacji jest potwierdzanych przez sieć w czasie krótszym niż 5 minut.

Jednak w ostatnich tygodniach największymi problemem posiadaczy kryptowalut są spadające ich wyceny. Kurs

bitcoina zszedł nawet poniżej 26 tys. dol., według zaś „Financial Timesa” kapitalizacja 500 największych kryptowalut w ciągu pół roku zmniejszyła się o połowę do 1,6 biliona dolarów. Symbolem spadku wartości cyfrowych tokenów stała się TerraUSD, której wartość miała być utrzymywana przez algorytm na poziomie 1 dol., lecz skurczyła się do ok. 7 centów.

Obecna sytuacja potwierdza, że cyfrowe tokeny są bardzo niestabilne i ryzykowne. Sześć brytyjskiego banku centralnego Andrew Bailey już rok temu ostrzegł, że w kryptowaluty powinni inwestować tylko ci, którzy są gotowi stracić wszystkie zainwestowane pieniądze. Należy się więc spodziewać, że ostatnie wydarzenia na rynku finansowym obniżą zaufanie ludzi względem kryptowalut i sprawią, że kolejne sklepy dwa razy się zastanowią, zanim umożliwią takie płatności. /@



Gucci nie jest pierwszym potentatem odzieżowym, który wprowadza płatności kryptowalutami w swoich sklepach w Ameryce Północnej.



„Partnerem jest Centrum Inteligentnego Rozwoju”

Pomidorowa rewolucja Maspeksu

Grupa Maspex wspiera rozwój zrównoważonego rolnictwa i pracuje nad wprowadzeniem nowej odmiany pomidora gruntowego oraz doskonaleniem linii produktów marki Łowicz.

Polscy producenci keczupów i koncentratów pomidorowych mogą pozyskać z rodzimego rynku ok. 30 proc. rocznego zapotrzebowania szacowanego na ok. 100 tys. ton pomidorów. Wymusza to konieczność importu, wytworzonego poza granicami kraju, gotowego koncentratu pomidorowego. W ramach realizacji celów określonych w strategii zrównoważonego rozwoju „Efekt Kolibra” Grupy Maspex, należąca do niej spółka Agros Nova (wytworząca produkty marek Łowicz, Krakus, Kotlin i Włocławek) oraz firma nasienna Plantico realizują projekt naukowo-badawczy mający na celu wytworzenie nowej odmiany pomidora regionalnego oraz wprowadzenie nowoczesnego systemu uprawy pozwalającego na monitorowanie procesu wzrostu. Pozwoli to na niezależnienie

się od zewnętrznych dostawców i intensywny rozwój polskiego rolnictwa, dla którego do tej pory, uprawa pomidora gruntowego nie była wystarczająco opłacalna.

– Wpływ na poprawę ekonomiki produkcji pomidorów jest kluczowy dla potrzeb produkcyjno-sprzedażowych spółki oraz pomoże w zacieśnieniu współpracy z lokalnymi rolnikami. Lepszej jakości surowiec, dostosowany do naszego klimatu, to mniejsze zużycie wody w procesie uprawy oraz bardziej ekologiczny i mniej kosztowny proces pozyskania owoców – wpłynie to wyraźnie na podniesienie jakości wytwarzanych koncentratów i ich walory smakowe – mówi dyrektor zakładu Łowicz Adam Pawluk.

Realizacja działań w ramach projektu przyniesie realne zmiany w zakresie zrównoważonej, niskoemisyjnej uprawy. Wprowadzenie nowej odmiany pozwoli na zmniejszenie zużycia wody o ok. 35-40 proc., zmniejszenie zużycia nawozów doglebowych o minimum 10 proc. oraz ograniczenie stosowania środków ochrony roślin.



Innowacyjny projekt Maspeksu pozwoli na większe niezależnienie się od dostawców zagranicznych

Wspieranie lokalnych rolników jest jednym z celów zrównoważonego rozwoju wyznaczonych przez Maspex do 2030 r. Obecnie, minimum 50 proc. z dostępnych w Polsce surowców jest skupowanych z upraw znajdujących się w promieniu 150 km od zakładów należących do firmy. Wsparcie w uzyskaniu lepszej jakości owoców będzie miało kluczowe znaczenie dla wciąż zależnej od za-

granicznych surowców branży przetwórstwa pomidorów.

To nie jedyne prowadzone obecnie działania, mające na celu poprawę jakości polskich przetworów. Kolejny projekt obejmuje wdrożenie celów zrównoważonego rozwoju, jakimi są: ograniczenie lub całkowita eliminacja cukru dodanego w produktach oraz dążenie do tzw. czystych etykiet, czyli maksymalnego uproszczenia składu produktów tak, aby nie zawierały konserwantów, sztucznych barwników i dodatków, które nie mają właściwości prozdrowotnych. Założeniem projektu jest obniżenie kaloryczności produktów marki

Łowicz przy jednoczesnej poprawie konsystencji, wartości odżywczych i smaku produktów oraz uzyskaniu własności prebiotycznych przez dodanie do przetworów frakcji błonnikowych.

– Innowacje i ciągłe doskonalenie są jednym z priorytetów naszej strategii zrównoważonego rozwoju. Wymienione projekty to jedynie część podejmowanych każdego roku działań badawczo-rozwojowych realizowanych we współpracy z sektorem nauki. Dążymy do maksymalnego wykorzystania potencjału surowców, z jakich korzystamy, nieustannie udoskonalając stosowane przez nas rozwiązania – mówi Marta Kutyna-Bakalarska, dyrektor działu zarządzania innowacjami w Grupie Maspex.

Wspieranie nowoczesnych rozwiązań i technologii oraz rozwój zrównoważonego rolnictwa to także działania wyróżnione w ogłoszonej przez Maspex strategii zrównoważonego rozwoju „Efekt Kolibra” obejmującej cele wyznaczone do 2030 r. Maspex deklaruje w niej, m.in., że na inwestycje w innowacje będzie przeznaczać minimum 4 proc. przychodów osiągniętych w poprzednim roku budżetowym. Efektem tych działań jest m.in. zaangażowanie w dwa wymienione projekty badawczo-rozwojo-

we współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach programu „Inteligentny rozwój na lata 2014-2020”, oś: wsparcie prowadzenia prac B+R przez przedsiębiorstwa. Działania są finansowane w ramach konkursu Narodowego Centrum Badań i Rozwoju: Szybka Ścieżka. Projekt „Poprawa tekstury i walorów odżywczych oraz smakowych sosów warzywnych i przetworów owocowych marki Łowicz” jest realizowany od 1.05.2019 r. do 31.08.2023 r., a jego budżet ogółem wynosi: 28 642 443,71 zł, w tym wkład Funduszy Europejskich to 15 740 227,61 zł.

Projekt „Opracowanie nowej odmiany pomidora gruntowego przeznaczonego dla przetwórstwa oraz ulepszonej technologii jego uprawy w celu uzyskania wysokiej jakości, powtarzalnej i wydajnej produkcji w polskich warunkach klimatycznych” rozpoczęł się w 2018 r., a jego zakończenie planowane jest na grudzień 2023 roku. Wartość projektu to 38 183 880,09 zł, z czego wkład Funduszy Europejskich wynosi 20 928 353,94 zł.

Więcej o projektach podejmowanych przez Grupę Maspex w ramach strategii zrównoważonego rozwoju można znaleźć na stronie: www.maspex.com.