

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Pszczoły na hotelowym dachu



Hotel Regent w Warszawie ma na dachu siedem uli - i pozyskuje z nich kilkaset kilogramów miodu w sezonie. Ostatni zbiór - z dwóch tygodni - to 176 kilogramów miodu. Przedstawiciele hotelu nie zamierzają ruszyć ze sprzedażą własnego miodu. Jest on wykorzystywany na potrzeby własne hotelu: do posiłków i jako prezenty dla gości, którzy często nawet nie wiedzą, że nad ich głowami mieści się prawdziwa pasieka.

- Jak były w Warszawie demonstracje - demonstrowali pszczelarze, którzy przyjeżdżali do ministra rolnictwa z pytaniem, co zrobić z pszczołami, jak polepszyć im warunki. I zaczęliśmy się zastanawiać, dlaczego my jako hotel Regent mamy im nie pomóc - wspomina Dariusz Suchenek, szef kuchni Regent Warsaw Hotel. - Spróbowaliśmy postawić pasiekę na dachu hotelu, zrobiliśmy to na początku z dwóch uli, a dzisiaj mamy ich siedem.

Kolejne dwa ule zostały wywiezione poza Warszawę, więc w sumie hotel ma ich dziewięć. W każdym żyje ok. 250 tysięcy pszczoł. Pracownicy hotelu regularnie podbierają mód, ale - jak zastrzegają - robią to racjonalnie, zostawiając odpowiednią ilość miodu dla samych pszczoł, żeby zapewnić ekologiczną produkcję.

- Zostawiamy część miodu, bo to jest ich pożywienie. Niektórzy ludzie zarobkowo stosują takie metody, że zabierają cały miód, a dokarmiają pszczoły syropem czy cukrem. To już nie jest ten sam miód, który jest zbierany z płatków kwiatów czy z roślinności, która jest naokoło naszego hotelu - mówi Suchenek.

Ostatnie miodobranie sprzed kilku dni dało 176 kg miodu. I była to tylko produkcja z ostatnich dwóch tygodni. Przedstawiciele hotelu zapewniają, że nie planują rozpoczęcia sprzedaży miodu. Miód jest używany w hotelowej kuchni i jako prezenty dla gości.

- Goście są pozytywnie zaskoczeni, że można taką rzecz zrobić. Dziwią się, że staramy się zapewnić im źródło zdrowego jedzenia i że produkty w naszej restauracji pochodzą właśnie z takich ekologicznych źródeł - mówi Suchenek.

Pszczoły na dachu hotelu Regent w Warszawie mieszkają już od trzech lat, ale pszczoły na dachu hotelu to w Polsce wciąż nowość. Takie rozwiązania od lat funkcjonują w innych miastach Europy, np. w Berlinie. Jak dodaje Suchenek, hodowla pszczoł w żaden sposób nie przeszkadza gościom.

- Przez trzy lata nie było żadnego ukąszenia gości hotelowych. Niektórzy goście do tej pory nie wiedzą, że my tu produkujemy miód - wyjaśnia.

Europejskie pszczoły zagrożone są wyginięciem. Organizacje ekologiczne szacują, że rocznie ginie od 15 do 20 proc. populacji pszczoł miodnych. Wszystko przez coraz powszechniejsze użycie pestycydów. Dlatego Komisja Europejska od trzech lat wspiera hodowlę pszczoł, ograniczając stosowanie najgroźniejszych dla tych owadów pestycydów i dofinansowując pasieki. By uzyskać dofinansowanie z UE na produkcję miodu, trzeba być członkiem organizacji pszczelarzy, która

w imieniu swoich członków wystąpi o dofinansowanie. Można uzyskać dopłaty w wysokości 60-80 proc. kosztów. W 2013 roku pośrednicząca w wypłatach Agencja Rynku Rolnego wypłaciła pszczelarzom 19 mln zł.

Źródło: www.newseria.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/21728.html>



27-03-2025

[Jak otworzyć laboratorium?](#)

Laboratorium może być dobrym pomysłem na biznes.



26-03-2025

[Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo](#)

Dziękujemy wszystkim, którzy odwiedzili nas.



26-03-2025

[W przyszłości będziemy jedli mięso z](#)

[drukarki](#)

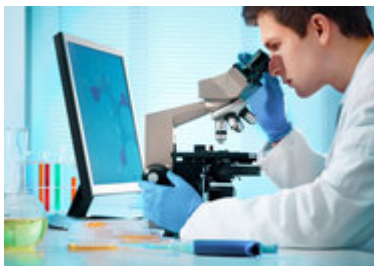
Trójwymiarowy druk może stać się z czasem jednym z filarów produkcji.



26-03-2025

[Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w...](#)

W aż puli 66 mln zł.



26-03-2025

[Błonica - choroba groźna także dla dorosłych](#)

Po 40. roku życia choroba staje się równie groźna.



26-03-2025

[87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

W 2024 roku z hejtem zetknęło się 45 proc. internautów.



26-03-2025

[Nowe materiały do budowy okrętów wojskowych](#)

Naukowcy z Politechniki Wrocławskiej pracują nad nimi.



26-03-2025

[Mandimycyna - nowy potencjalny środek przeciwgrzybiczy](#)

Zabija grzyby odporne na wiele leków.

Informacje dnia: [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

Partnerzy