

Antoni Jeżak
Marian Ćwiertniak
Urszula Rytwińska

DESTYLARNIA „POLMOS” W KRAKOWIE S.A.

TRADYCJE I NOWOCZESNOŚĆ

1931 – 2006

Geneza powstania przemysłu spirytusowego w Polsce

Tradycje gorzelnictwa w Polsce sięgają XVI wieku. Początkowo było ono popularne tylko na terenach Wielkiego Księstwa Litewskiego. Wódkę produkowano głównie na wsiach w prymitywnych urządzeniach domowych, ale również w szlacheckich domach, karczmach, klasztorach i dostosowanych browarach dworskich. Surowcem do produkcji „okowity” (jak dawniej zwano spirytus) było żyto, pszenica i śliwki. Po procesie fermentacji poddawano wódkę najczęściej trzykrotnej destylacji, tj. oddzielano wodę od alkoholu. Okowitę rozcieńczano wodą i w ten sposób otrzymywano prostą wódkę zwaną "ordynaryjną". Często, by wzbogacić jej walory smakowe i „lecznicze” mieszano ją z różnymi ziołami lub pestkami owoców. Otrzymany trunek zaprawiano np. anyżem, cynamonem, skórką pomarańczową itp. W ten sposób powstało dziesiątki gatunków wódek. W XVII w. wódki zaczęły być produkowane na skalę przemysłową, a w XVIII w. gorzelnictwo było powszechne w całej Rzeczypospolitej, a polska „czysta” i wódki ziołowe zdobyły uznanie w wielu europejskich krajach. Główne centra produkcji spirytualiów znajdowały się w Krakowie, Poznaniu, Gdańsku i Lwowie. Pierwsze nowoczesne przemysłowe destylarnie, które produkowały spirytus, wódkę i likiery to m.in.:

- Destylarnia Baczewskich w Wybranówce w pobliżu Lwowa (1782),
- Destylarnia Klasno niedaleko Wieliczki (1796),
- Destylarnia Potockich w Łańcucie (end of 18th - legal permission in 1857),
- Destylarnia Franke w Bydgoszczy (1827),
- Destylarnia Winkelhausens w Starogardzie (1846).

Jeśli chodzi o przepisy regulujące produkcję przemysłową i obrót spirytusem na terenie ziem polskich, to były to przepisy monopoli zaborców i były one zróżnicowane w poszczególnych zaborach.

Po uzyskaniu niepodległości Polski w listopadzie 1918 roku władze polskie energicznie przystąpiły do tworzenia ustawodawstwa regulującego państwowość i przepisy gospodarcze w tym monopolowe. Już 30 stycznia 1919 roku Naczelnik Państwa Polskiego unieważnił

Dekretem wszystkie zezwolenia wydane przez władze okupacyjne na produkcję i obrót spirytusem, powierzając uprawnienia w tym zakresie Ministerstwu Skarbu. Ministerstwo Skarbu na bazie tego Dekretu 25 lutego 1919 roku wydało Rozporządzenie o powołaniu Państwowego Monopolu Spirytusowego (PMS) z uproszczonymi przepisami utrzymujące w mocy przepisy państw zaborczych.

Sprzecznosc interesów ziemiaństwa, które prawie w 100% prowadziło produkcję spirytusu surowego oraz drobnych przemysłowców i handlowców poprzez różne wpływy doprowadziły

do zawieszenia przez Radę Ministrów w dniu 14 października 1921 roku PMS.

Stan ten trwał do 1924 roku, kiedy to Rada Ministrów wydała Ustawę o PMS (Dz.U. RP Nr 78 poz. 756), na bazie której Ministerstwo Skarbu Rozporządzeniem z dnia 10 października 1924 roku powołało Tymczasową Dyрекcję PMS, przekształcając ją następnie w Dyрекcję Państwową Monopolu Spirytusowego (DPMS) rozporządzeniem z dnia 22 stycznia 1925 roku (w tym samym składzie osobowym jak TDPMS).

Rys historyczny powstania i początków Krakowskie Zakłady Przemysłu Spirytusowego i Drożdżowego „Polmos”

Okres przedwojenny

Na bazie Dekretu z dnia 30 stycznia 1919 roku w oparciu o prywatne wytwórnie „Wyskale” w Bielsku-Białej oraz „Krakus” w Krakowie przy ul. Zabłocie delegatura PMS w Krakowie z pełnomocnikiem Leopoldem Bisula-Bielynieckim uruchomiła produkcję wódek czystych 40° i 45° obj. na rachunek komisowy dla PMS za opłatą podatku 10 gr. od 1 L objętościowego.

W 1927 roku DPMS podjęła starania wykupu gruntów w dzielnicy Dąbie-Grzegórzki stanowiących Skarb Państwa. W 1928 roku wykupiono grunty o powierzchni 59 156 m² i w tym roku za zgodą Ministra Robót Publicznych rozpoczęto budowę Wytwórni Wódek Nr 11. Projekt Wytwórni Wódek zastał wykonany przez Wydział Techniczny Dyrekcji Państwowego Monopolu Spirytusowego w Warszawie, zaś budowę przeprowadziła firma Spójnia Budowlana Stryjeński, Mączyński, Korn i S-ka z ogr.odp. w Krakowie. W pracach budowlanych brała również Krakowska Firma Zjednoczone Fabryki L.Zieleniewski, Fitzner i Gamper S.A. w Krakowie dostarczając dwa komplety kotłów stojących z ruchomymi rusztami, regenerowanych maszyn oraz budując żelazną wieżę ciśnień.

W 1931 roku zakończono budowę Wytwórni ze zdolnością produkcyjną 5 mln L 100° wódek czystych. W Wytwórni Nr 11 przekazano do eksploatacji następujące podstawowe

obiekty: rozlewnię wódek z 12 stołami ręcznym, filtrację i zestawialnię wódek, magazyn spirytusu luzem (2,5 mln L), magazyn gotowych wyrobów i butelek, kotłownię, siłownię z agregatem 86 KVA, bocznicę kolejową, warsztaty, budynek administracyjny. Oprócz budynków fabrycznych, na przyległym do zakładu terenie posadowiono również budynek mieszkalny z 16 mieszkaniami, otoczony ogrodem, przeznaczony dla kierowników. W budynkach fabrycznych znalazło się również miejsce dla ustawowo wymaganego żłobka, który miał na celu pielęgnowanie dzieci robotnic w czasie ich 8-godzinnego dnia pracy oraz umożliwienie im w czasie przerw zajęcia się dziećmi. Dzieci były pod stałą opieką lekarki i kwalifikowanych pielęgniarek.

Dostęp do wytwórni był stale zamknięty, możliwy wyłącznie przez przejście kontrolne umieszczone w stróżówce, gdzie stale przebywał i mieszkał portier.

Dwie grupy budynków fabrycznych, położonych po obu stronach przemysłowego toru kolejowego, umożliwiały odbiór nadchodzących surowców i wysyłkę gotowych wyrobów, która odbywała się z jednej strony wagonami kolejowymi, zaś z drugiej strony samochodami i furmankami z odrębnych ramp. W początkach swego istnienia Wytwórnia zatrudniała 500 robotników i 55 pracowników umysłowych. Wytwórnia wyposażona była w nitowane stalowe zbiorniki oraz w podstawowe nieskomplikowane urządzenia i maszyny do przygotowywania i rozlewu wódek czystych oraz spirytusu. Rozlew odbywał się do butelek monopolowych zwanych „lufami”, które do zakładu dostarczane były furmankami i przewożone w sianie, a w zakładzie przechowywane były w specjalnych zasiekach, ułożone poziomo jedna na drugiej.

W tym okresie Wytwórnia kupowała spirytus rektyfikowany i przechowywała go w stalowych nitowanych zbiornikach w magazynie spirytusu. Następnie, spirytus przekazywano na zestawialnię wódek, gdzie po dodaniu wody, wymieszaniu i przefiltrowaniu na filtrach workowych, gotowy zestaw kierowano do rozlewu. Na rozlewni wszystkie prace przy rozlewie odbywały się na ręcznych stołach produkcyjnych, gdzie odbywało się kolejno mycie, płukanie, osuszanie a następnie nalewanie i klejenie etykiet. Butelki były zamykane korkami a następnie lakowane. Bezpośrednio po zalakowaniu na laku odciskano pieczęć ówczesnego urzędu skarbowego. Następnie pakowano butelki do drewnianych skrzyń. Wyroby rozlewano do butelek o pojemności 0,1, 0,25, 0,5, 1,0 L.

Okres okupacji

Działania wojenne w 1939 roku nie przyniosły zakładowi żadnych strat materialnych. Zakład był podporządkowany Dyrekcji Niemieckiego Monopolu w Krakowie. Zakładem kierowali do końca wojny pełnomocnicy niemieccy, którzy rozszerzyli asortyment wytwórni o likiery na esencjach sprowadzanych z Niemiec oraz o sztuczny rum. W tym okresie wybudowano w zakładzie 2 zbiorniki spirytusowe o pojemności 1 mln L i 3 zbiorniki po 400 tys

L do magazynowania spirytusu dla celów wojskowych (spirytus stosowany był jako mieszanka do benzyn lotniczych). Zakład zatrudniał około 1000 pracowników.

W przededniu wyzwolenia Krakowa w masowej egzekucji pod wałem wiślanym na Dąbiu zostało rozstrzelanych 29 pracowników Zakładu. Była to największa cena, jaką Zakład zapłacił w czasie wojny. Fakt ten upamiętnia tablica pamiątkowa w Zakładzie, obelisk na miejscu egzekucji i zbiorowy pomnik na cmentarzu Rakowickim.

Ponieważ zakład nie poniósł żadnych strat materialnych, z dniem wyzwolenia Krakowa tj. 18 stycznia 1945 roku był zdolny natychmiast wznowić produkcję.

Powojenna działalność zakładu

Lata 1945 – 1960

Zaraz po wyzwoleniu uruchomiono produkcję wyłącznie wódek czystych, która systematycznie wzrastała (z 7,2 mln L 100% w 1946 roku – do 11 mln L 100% w 1960 roku). W tym okresie zakład wzbogacił się o nowe obiekty fabryczne, min. wybudowano rektyfikację spirytusu z aparatem Barbetta o wydajności 500L/h. Jednakże produkcja prowadzona była na urządzeniach stanowiących wyposażenie z 1931 roku, bez żadnych zmian w procesie technologicznym, a mało rozwojowemu zakładowi brakowało stabilności w zarządzaniu. Po II wojnie, przez pierwsze 15 lat pod względem uzbrojenia technicznego zakład był na poziomie manufaktury z bardzo ciężką pracą fizyczną typową dla poziomu techniki sprzed 1939r.

W pierwszych latach po wyzwoleniu w Zakładzie, obok mozolnej pracy, kwitnie również życie kulturalne – powstaje chór pracowniczy oraz zespół teatru amatorskiego, który daje przedstawienia nie tylko dla pracowników, ale również dla mieszkańców Krakowa i województwa, najczęściej w kurortach i uzdrowiskach ku uciesze wczasowiczów.

W 1950 roku wybudowano oddział rektyfikacji spirytusu o wydajności 4 mln L.100% rektyfikatu, który w 1971r. zlikwidowano. Budynek przeznaczono na magazyn morsów (półfabrykatów do produkcji wódek owocowych (wiśniówki, cocktaile) oraz na oddział maderyzacji surówek żytnich (surowiec do produkcji starki krakowskiej).

Początki modernizacji i rozwoju

Lata 1961 – 1970

Na początku lat 60. ówczesne Zjednoczenie Przemysłu Spirytusowego opracowało koncepcję mechanizacji rozlewu wódek. Wymagało to całkowitego uzbrojenia zakładu w sieci wodne, kanalizacyjne, kablone i energetyczne, co udało się zrealizować do 1963 roku i co w

efekcie pozwoliło w 1964 roku na zmechanizowanie rozlewu wódek czystych w oparciu o radzieckie urządzenia rozlewnicze. Tym sposobem jedna z dwóch rozlewni wódek osiągnęła wydajność 18 000 but/h. Jednak załadunek i wyładunek butelek odbywał się nadal ręcznie. W tym okresie uruchomiono pierwszą w przemyśle spirytusowym stację uzdatniania wody system „Permufyt”, co pozwoliło na efektywniejsze filtrowanie wódek. W 1968 roku modernizacji poddano drugą rozlewnię, zestawialnię i filtrację wódek. Na bazie tej modernizacji wzrosła zdolność produkcyjna wódek czystych do 13,5 mln L 100% (z około 11 w 1960 roku) i zdolność produkcyjna wódek gatunkowych z 700 tys L 100% do 2,5 mln L 100%. W 1964 roku decyzją Ministra Przemysłu Spirytusowego i Skupu przyłączono do KZPS „Polmos” dotąd samodzielną Krakowską Fabrykę Drożdży w Bieżanowie, która w owym czasie była w stanie krańcowego wyeksploatowania. Produkcja była kontynuowana w oparciu o stare technologie, a poprawę efektywności uzyskano dzięki niewielkim nakładom modernizacyjnym.

Nowa technologia i technika rozlewnicza przyniosła ponad dwukrotny przyrost wydajności pracy na jednego zatrudnionego. Pod koniec lat 60. zastosowano w KZPS „Polmos” do produkcji wódek dwa nowoczesne rozwiązania – transporterki z tworzyw sztucznych oraz nowy typ butelek tzw. „szartreski” – które stanowiły podstawę do dalszej mechanizacji rozlewu oraz prac wyładunkowo-załadunkowych. W tym okresie dokonano się przejście na zamknięcia butelek typu „Alka”.

W 1970 roku Zakład w Krakowie podjął po raz pierwszy w swym istnieniu produkcję na eksport do krajów RWPG.

Okres zasadniczej modernizacji i rozwój zakładu

Lata 1971 – 1980

Na lata 70. przypada zasadnicza część modernizacji zakładu. Dokonano zmechanizowania załadunku i wyładunku butelek (depaletyzator), poprawiono gospodarkę transportowo-magazynową (paletyzacja gotowego wyrobu, pojawiły się pierwsze wózki widłowe z klapą dociskową do transportu wewnętrznego). Zmodernizowano również zestawialnię i filtrację wódek oraz stację uzdatniania wody. W stosunku do poprzedniej dekady wydajność pracy na jednego pracownika wzrosła 5-ciokrotnie.

Na rozlewni wódek czystych uruchomiono dwie zachodnie wysokowydajne linie rozlewnicze o wydajności po 18 tys. but/h. Na jednej z nich do dnia dzisiejszego pracuje monoblok rozlewniczy z tamtego okresu. Do produkcji wódek gatunkowych uruchomiono linie rozlewnicze o wydajności 6 tys. but/h. Linie rozlewnicze wyposażone były w myjki butelek, gdyż w owych czasach do produkcji wódek stosowane opakowania szklane były

w dziewięćdziesięciu kilku procentach butelkami zwrotnymi, które pochodziły ze skupu. Wódki rozlewano głównie w butelki szartreski o pojemności 250ml, 375 ml, 500ml, 750ml. i 1l. Prowadzono też rozlew ręczny wódek wyrobów upominkowych.

Sukcesywnie do końca lat 70. eliminowano zamknięcia typu „Alka”, zamieniając je na zamknięcia typu „pilferproof”, które stosuje się do dnia dzisiejszego.

Równoległe z rozwojem techniki produkcyjnej rozwija się technologia wódek. Oprócz produkcji wódek popularnych (wódka czysta) i większości znanych polskich wódek jak Krakus, Wyborowa Luksusowa, Exta Żytnia, Mazowiecka itp. zakład rozwijał produkcję wódek gatunkowych kolorowych (Starka Krakowska, Winiak, Sopolica, Jarzębiak, Klubowa itp.). W tym celu zakład zastosował do przerobu surowców zielarskich oraz owoców świeżych i suszonych maceratory obiegowe. Nalewy produkcyjne leżakowały w kilkudziesięciu dębowych kufach, a następnie - po badaniach laboratoryjnych – były kierowane do produkcji. Gotowe zestawy wódek gatunkowych, przed skierowaniem ich na rozlew, leżakowały w dębowych kadziach nabierając specyficznych cech organoleptycznych. Zastosowanie nowych rozwiązań technologicznych spowodowało, że produkowane wyroby reprezentowały najwyższy poziom jakościowy. Program produkcji obejmował ponad 100 asortymentów wyrobów alkoholowych w butelkach o różnej pojemności i fasonach. Modernizacja rozlewni i zestawialni wódek przyniosły wzrost dzienny produkcji wyrobów alkoholowych do poziomu 600 tys szt. butelek na dwie zmiany produkcyjne.

Najwyższą produkcję zakład wykonywał w drugiej połowie lat 70 - ponad 22,5 mln L100% alkoholu rocznie w tym 7,5 mln L100% wódek gatunkowych (112 mln butelek wódek czystych i gatunkowych).

Zmiany technologiczne nie ominęły również Krakowskiej Fabryki Drożdży. W latach 1974 -1976 przeprowadzono jej generalną modernizację oraz wprowadzono nowe technologie (gęstych brzeczek).

Lata 70. przyniosły również włączenie w struktury KZPS „Polmos” nowego wydziału – Wytwórni Pepsi-Cola w Nowej Hucie pozostająca do 1974 roku pod zarządem Browaru Okocim.

„Chuda” dekada lat osiemdziesiątych

Lata 1981 – 1990

Przełom lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych był tragicznym okresem niepokoju społecznego, które objęły również przemysł spirytusowy. Alkohol stał się towarem reglamentowanym, jednakże nie na długo. Produkcja w KZPS odbywała się bez zakłóceń – bez strajków i wygórowanych żądań pracowniczych. Powstają organizacje związkowe:

w 1983 roku doszło do utworzenia i zarejestrowania NSZZ przy KZPSiD „Polmos” w Krakowie, w 1984 roku powstała Federacja NSZZ Pracowników Przemysłu Spirytusowego i Drożdżowego w Polsce z siedzibą w Łodzi, natomiast w 1989 powstał NSZZ „Solidarność”.

Rozwojowi całego przemysłu spirytusowego nie sprzyjały w tych latach coroczne (nawet 5 razy w ciągu roku! -1989) zmiany cen wyrobów alkoholowych.

Na tą dekadę przypadły również obchody 50-lecia firmy, które uczczono jedynie wpisem do Księgi Pamiątkowej.

Próby przekształceń zakładu

Lata 1991 – 1997

Do dnia 30 czerwca 1991 roku Krakowskie Zakłady Przemysłu Spirytusowego i Drożdżowego „Polmos” funkcjonowały w ramach Przedsiębiorstwa Przemysłu Spirytusowego „Polmos”, natomiast od dnia 1 lipca 1991 roku uzyskały na mocy zarządzenia nr 154 z dnia 31.12.1990 roku Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej osobowość prawną jako Krakowskie Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego i Drożdżowego „Polmos”.

Lata 90. to największy okres modernizacji zakładu obejmujący:

- budowę bazy magazynowej morsów, destylatów owocowych, destylatu winnego i spirytusu odwodnionego,
- zakup i uruchomienie w pełni automatycznej stacji demineralizacji wody do produkcji wódek firmy „Culligan”, która służy zakładowi do dnia dzisiejszego,
- gruntowną przebudowę filtracji i zestawialni wódek obejmującą zainstalowanie kilkudziesięciu naczyń i zbiorników ze stali kwasoodpornej o poj. od 1 do 20 tys. L wraz z położeniem nowych kwasoodpornych instalacji technologicznych,
- zakup i wdrożenie do filtrowania wódek kwasoodpornych filtrów świecowych i inwersyjnych z równoczesną możliwością filtrowania zestawów wódek czystych przez płyty z węglem aktywnym,
- wyposażenie zestawialni wódek w zbiorniki z mieszadłami i instalacje kwasoodporne do produkcji kremów mlecznych,
- wymianę sprężarek tłokowych na sprężarki śrubowe wraz oprzyrządowaniem do osuszania i oczyszczania powietrza z wykorzystaniem zarówno do pneumatyki, a przede wszystkim do mieszania zestawów napojów alkoholowych.

W tym czasie w zakładzie pracują linie rozlewnicze:

- dwie wysokowydajne po 18 tys. but/h do masowej produkcji wódek w butelkach

- szartereskach o pojemności 250 i 500ml,
- dwie linie o wydajności 9 tys. L/h do produkcji wódek w butelkach szartereskach oraz fasonowych typu polonez, kątownka, gin, napoleon,
 - linia o wydajności nominalnej 6 tys. but/h typu Kronos Superblok, do produkcji wódek w butelkach typu Cracovia i Fiddler, a także szartereska o różnych pojemnościach,
 - linia rozlewnicza do produkcji miniaterek o wydajności nominalnej od 3 do 5 tys but/h o pojemności 50, 100 oraz 200ml, w różnych fasonach butelek,
 - linia rozlewu ręcznego do produkcji upominkowej i małoseryjnej.

Przeprowadzone modernizacje techniki rozlewu oraz zmiana technologii produkcji zestawów wódek czystych i gatunkowych pozwoliły na produkcję całego asortymentu wyrobów alkoholowych tj. wódek czystych, gatunkowych wytrawnych, półwytrawnych, półsłodkich, słodkich, likierów oraz cocktaili i kremów.

W latach 90. pojawiło się wiele nowych wyrobów alkoholowych: m.in. w 1992 roku – Cymes i bezkonkurencyjna, znana nie tylko w kraju Starcka Krakowska, w 1994 - Fiddler Vodka, w 1996 – Cracovia Classic oraz Cracovia Supreme, nad wizerunkiem których pracowała angielska firma David Taylor Company i które w niedługim czasie opanowały rynek ogólnopolski i zostały dostrzeżone na krajowych i zagranicznych wystawach.

Przez cały okres zmian i modernizacji dużą wagę przykładano również do utrzymania wysokiej jakości produkowanych wyrobów. Przed skierowaniem ich do produkcji, surowej kontroli laboratoryjnej podlegały wszystkie surowce (m.in. destylaty rolnicze, alkohole etylowe rolnicze, woda, surowce zielarskie suszone i świeże, nalewy produkcyjne) oraz zestawy wódek. Rygorystycznej kontroli podlegały również materiały: butelki, etykiety, zakrywki, kleje, opakowania kartonowe. Dostawcy, którzy nie spełniali wymogów jakościowych dostarczanych surowców i materiałów byli eliminowani z listy kwalifikowanych dostawców.

Najważniejszą i największą inwestycją w latach dziewięćdziesiątych było wybudowanie od podstaw oddziału rektyfikacji spirytusu na terenie Wytwórni Drożdży Piekarskich w Bieżanowie i wyposażenie go w aparat rektyfikacyjny Barbetta o wydajności 1000l/L i zdolności produkcyjnej 8 mln L100%. Uruchomienie produkcji na rektyfikacji nastąpiło w sierpniu 1995 roku i pozwoliło na produkcję bardzo dobrej jakości luksusowych spirytusów do takich wódek jak np. Cracovia czy Fiddler.

Rok 1995 był przełomowy dla przedsiębiorstw przemysłu spirytusowego ze względu na możliwość stosowania przez nie cen umownych na wyroby alkoholowe

o zawartości alkoholu poniżej 30% (do czego firma się zastosowała).

Lata 90. zaowocowały wieloma nagrodami i wyróżnieniami dla wyrobów Destylerni.

Wymieniając kilka z nich należy wspomnieć o:

- Wyróżnieniu i Złotym Medalu na Międzynarodowych Targach TRADEXPO '93 w Sao Paulo dla Starki Krakowskiej,
- Wyróżnieniu w kategorii wyrobów alkoholowych na II Międzynarodowych Targach Spożywczych FOODTARG '93 w Katowicach dla wódki Cymes Vodka,
- Pierwszej Nagrodzie w Konkursie na III Międzynarodowych Targach Przetwórstwa i Produktów Żywnościowych POLFOOD '94 w Gdańsku dla Starki Krakowskiej,
- Nagrodzie SREBRNY AS'94 dla ludzi i firm biznesu - Polish Promotion Corporation Ltd.
- Wyróżnieniu Najciekawszy Wyrób Spożywczy Roku 1995 -I miejsce -Ministerstwo Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej - Fiddler Vodka
- Nagrodzie Kwartalnika Ministerstwa Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej "Polish Food" w konkursie "Najciekawsza promocja na stoisku" na MTRP Polagra '95
- Złotym Medalu - Międzynarodowe Targi Poznańskie - POLAGRA '95 - Fiddler Vodka
- Nagroda za stoisko i wysoką jakość towarów - Nowosybirsk 1995
- Wyróżnienie X Warszawskich Targów Spożywczych 1995 - Kryształowy Puchar - Cracovia Supreme
- Najciekawszy Wyrób Spożywczy Roku 1996 - I miejsce - Minister Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej - Cracovia Vodka
- Srebrna Malwa '97 - Cracovia Vodka
- Medal i Puchar - Najciekawszy Wyrób Targowy - IV Targi Alkoholi i Używek - Kielce '97 - Cracovia Supreme
- Dyplom - Szansa Eksportowa - XIII Warszawskie Targi Spożywcze '97 - Cracovia Supreme
- Srebrny Medal - Wine & Spirit International - Cracovia Supreme Vodka

Komercjalizacja

1998

1 stycznia 1997 roku wprowadzono zmianę nazwy przedsiębiorstwa. Dotychczasowe Krakowskie Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego i Drożdżowego „Polmos” w Krakowie zmieniono na Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego – Destylernia „Polmos” w Krakowie, nazwa skrócona Destylernia Kraków Polmos.

Nie był to rok pomyślny dla firmy – po raz pierwszy w historii zanotowała stratę na działalności gospodarczej. Od roku 1997 Ministerstwo Finansów sukcesywnie podwyższało stawkę podatku akcyzowego, co przekładało się na wzrost cen wyrobów i w efekcie sukcesywnie pogłębiało kryzys branży. W zakładzie przeprowadzano zwolnienia grupowe z przyczyn ekonomicznych.

Po zakończeniu świadczenia usług rozlewu dla koncernu Pepsi-Coli, 30 października 1997 roku Wytwórnia Napojów zakończyła swoją działalność.

1 sierpnia 1998 roku PPS – Destylernia „Polmos” w Krakowie złożyła do organu założycielskiego tj. do Ministra Skarbu Państwa wnioski o komercjalizację, efektem czego było przekształcenie (skomercjalizowanie) przez Ministra Skarbu Państwa w dniu 25 września w jednoosobową Spółkę Skarbu Państwa. Od 1 listopada firma funkcjonowała jako jednoosobowa Spółka Skarbu Państwa pod nazwą: Destylernia „Polmos” w Krakowie S.A.

1998

- Złota Malwa '98 - Cracovia Supreme
- Pieczęć Uznania - 1998 - International Spirits Challenge 1998 - Cracovia Supreme
- Złoty Medal w kategorii Wyroby alkoholowe o zawartości alkoholu powyżej 25% - FOODTARG '98 - Katowice - Cracovia Supreme
- ZŁOTY GROSZ dla Najlepszej Firmy w Polsce w 1998 - nagroda tygodnika PRZEKRÓJ
- Certyfikat Wpisu do Księgi Nagród i Wyróżnień za Działalność Gospodarczą w 1998 roku - Izba Przemysłowo-Handlowa w Krakowie

Prywatyzacja

1999 – 2002

Rok 1999 był istotnym dla całej branży spirytusowej ze względu na odbywający się w lipcu przetarg na zakup znaków towarowych (ogólnopolmosowskich), do których dotychczas miały prawo wszystkie państwowe przedsiębiorstwa spirytusowe. W wyniku tego przetargu Destylernia weszła w posiadanie znaku towarowego pod nazwą: Winiak Luksusowy. Jego produkcja wymaga długiego - kilkuletniego - okresu leżakowania w dębowych beczkach.

W ramach działań zmierzających do sprywatyzowania 10 czerwca 2000 roku Minister Skarbu Państwa ogłosił w "Rzeczpospolitej" zaproszenie do rokowań w sprawie zakupu akcji Destylerni "Polmos" w Krakowie S.A.

NWZA podjęło w dniu 20 lutego 2002 roku uchwałę o rozpoczęciu procesu prywatyzacji Destylerni "Polmos" w Krakowie S.A. w trybie podwyższenia kapitału zakładowego. Proces ten zakończył się sukcesem. Z dniem 31 października 2002 roku Destylernia pozyskała branżowego Inwestora Strategicznego - firmę ["Belvedere Dystrybucja" Sp. z o.o. z Warszawy](#) (obecnie Sobieski Sp. z o.o.).

Udział w prywatyzacji Destylerni przez „Sobieski” Sp. z o.o. stworzył szansę Spółce na jej dalsze istnienie, pozwolił uzdrowić kondycję finansową, oraz przygotować ją do wymaganych zmian unijnych poprzez wdrożenie systemu bezpieczeństwa żywności zwanym HACCP.

W tym trudnym dla Destylerni okresie prywatyzacji nie zabrakło miłych akcentów związanych z wysoką oceną i bardzo dobrym postrzeganiem jej wyrobów. 1999 rok zaowocował m.in. w :

- medal za Najlepszy Wyrób (Cracovia Supreme) 5 Targów Żywności, Napojów i Urzędzeń dla Przemysłu Spożywczego w Krakowie - KRAKOFOOD '99,
- nagrodę tygodnika „Przekrój” - Złoty grosz – dla Najlepszej Firmy w Polsce
- Certyfikat Wpisu do Księgi Nagród i Wyróżnień za Działalność Gospodarczą wystawiony przez Izbę Przemysłowo-Handlową w Krakowie.

2000 rok był „medalowy”:

- „złoto” dla Starki Krakowskiej i „brąz” dla wódki Cracovia na The International Spirits Challenge – konkursie organizowanym przez brytyjskie pismo branżowe Wine & Spirit International
- złoty medal dla wódki Cracovia Supreme na MPT POLAGRA'2000
- medal za Najlepszy Wyrób 6 Targów Żywności, Napojów i Urzędzeń dla Przemysłu Spożywczego w Krakowie - KRAKOFOOD'2000 dla wódki Eksportowa
- nagroda główna w XIV edycji Konkursu KAPELUSZ MERKUREGO'2000 dla wódki Cracovia Supreme.

Rok 2002 przyniósł czołowym produktom Destylerni z rodziny Cracovia wyróżnienie i tytuł EUROPRODUKT'2002 w IV edycji konkursu organizowanego przez Oficynę Wydawniczą "Zarządzanie i Finanse".

Nowy rozdział w historii Destylerni – Grupa Kapitałowa Sobieski

2003-2005

W latach 2003 – 2005 dzięki wszechstronnemu wsparciu dominującego akcjonariusza, Spółka mogła w pełni wykorzystać moce produkcyjne, wprowadzić na

rynek nowe produkty i uzyskać 4 pozycję pod względem udziału w rynku wśród przedsiębiorstw przemysłu spirytusowego.

Równie ważne było to, że Destylernia unowocześniła technologię produkcji, tak aby w pełni odpowiadać na coraz wyższe oczekiwania klientów.

Dzięki ekspansji „Sobieski” Sp. z o.o. produkty spółki mogły dotrzeć nie tylko na rynki europejskie, ale także światowe.

Ważnym wydarzeniem było wdrożenie w 2004 r. zintegrowanego systemu zarządzania jakością ISO 9001-2000 oraz ISO 14001-2004.

Przedsiębiorstwo przeszło gruntowną reorganizację z zarządzania funkcjonalnego w kierunku procesowego.

Ostatnie lata przyniosły również Destylerni wiele nagród:

- w 2003 roku – Certyfikat i godło "DOBRE BO POLSKIE" dla produktu "Cracovia Classic Polish Vodka" oraz tytuł Złotej Firmy Województwa Małopolskiego,
- w 2004 roku - Godło "Teraz Polska" w XIV edycji Konkursu dla serii wódek Cracovia,
- w 2005 roku – wyróżnienie w kategorii "Inwestycja Zagraniczna" w konkursie "Nagroda Gospodarcza Wojewody Małopolskiego", wyróżnienie w kategorii "Organizacje Produkcyjne" w VII edycji konkursu Małopolska Nagroda Jakości 2004/2005 oraz nagrodę Wielkopolskiej Fundacji Żywności z Poznania dla wódki Fiddler.

W 2005 roku Destylernia znalazła się na prestiżowej liście 500-set przedsiębiorstw najbardziej zorientowanych na rozwój, otrzymując „Certyfikat Innowacyjności 2005”. Lista rankingowa została przygotowana przez zespół ekspertów Międzynarodowej Sieci Naukowej koordynowanej przez Instytut Nauk Ekonomicznych PAN.

Na przestrzeni 75 lat Wytwórnią kierowali:

- dr Marian Kamieński	- 20.03.1945 -	20.10.1945
- Stanisław Trzeciak	- 21.10.1945 -	15.08.1948
- Stanisław Baranek	- 16.08.1948 -	24.01.1950
- Zofia Wrzesień	- 01.02.1950 -	13.11.1951
- Stanisław Skaza	- 01.06.1951 -	01.06.1953
- Eugeniusz Łazar	- 02.06.1953 -	01.08.1971
- Jan Szyda	- 01.08.1971 -	31.01.1991
- Stanisław Cwierz	- 01.02.1991 -	20.10.1998
- Henryk Ziaja	- 01.03.1998 -	31.08.1998

- Kazimierz Wapiennik	- 01.09.1998 -	31.07.1999
- Alicja Kowalska-Grudzień	- 01.08.1999 -	28.02.2002
- Marian Ćwiertniak	- 28.02.2002 -	do teraz

Autorzy:

Antoni Jeżak - znawca zagadnień technologii spirytusu, Główny Technolog w krakowskim "Polmosie".

Marian Ćwiertniak - długoletni praktyk gospodarczy, doktorant AE w Krakowie.

Urszula Rytwińska - Specjalista ds. majątku i inwestycji w krakowskim „Polmosie”.