

XVI. évf. 14. szám 2015. július 9.

Megjelenik kéthetente

A piac hőségben

A nyári hőség következményei, a meleg ellen való védekezés más-más feladatokat ró a különböző körülmények között működő vállalkozásokra, munkahelyekre. Így a nagybanisokra, és társaságunkra is, mivel a termelői árusítás egésze szabad területen zajlik, de az importáru értékesítésének egy része - a sátrakban - is kiszolgáltatottja a mindenkori időjárásnak.

A termelői áru már délután járművekre kerül, melyek többsége temperált hőmérséklettel biztosítja az áruvédelmet. A ponyvával letakart portékát pedig a menetszél hűti valamennyire. A termelők többségének nem az első nyaruk, amit át kell vészelni. A hőség ellen is vannak kialakult áruvédelmi praktikáik. Szállítást követően a rakomány egy részét raklapokra pakolják, a raktereket szellőztetik, a bemutatásra kihelyezett árut a késő délutáni napsütéstől ernyővel védik, párasított vízzel frissítik, locsolják.

De még többet tehetnének, ha a nyitva tartásban meghatározott időpontokat betartanák. Mellőznék a jóval korábbi piacra érkezést, ezzel kihagynák a bekötőút forró aszfaltján a hosszas araszolgatást, és a beton térkövel borított termelői szektorban az idő előtti lepakolást.

Nem beszélve azokról a helybiztosítással nem rendelkező termelőről, akik már kora délelőtt a bekötőúton sorakoznak - egyesek a piac hivatalos zárását követően visszafordulnak -, hogy a puffer parkolóba mielőbb beállhassanak. A déli órákat itt átvészelni, a negyven fok körüli kánikulában várakozni, maga a pokol. Az áru befülledhet, állagában romlik, minőségkárosodást szenvedhet. De mindennél fontosabb az emberi szervezet, és a kánikula kíméletlen hatása elleni védekezés.

Ennek elkerülése érdekében a társaságunk felhívást tett közzé, hogy senki ne hajtson túl korán a nagybani piac bekötőútjára. 14:00 óra

előtt még a helybiztosítás nélküli termelők se álljanak be.

Melegben nagy szükség van a folyadékpótlásra. Tájékoztadjuk a nagybanisokat, hogy a piac területén, minden szektorban található nyomókutak, a puffer parkolóban, továbbá a nyilvános illemhelyeken is van vízvételi lehetőség.

Tisztasági követelmény

A nyári melegben még fokozottabb a higiénia és a tisztaság, különösen azokon a helyeken, ahol nagytételű élelmiszer kerül forgalomba. Nem is lehet kérdés, hogy a piac ebből a szempontból is frekvenciált létesítmény úgy az egészségügyi körülmények biztosítása, mint az előírások betartása és betartatása szempontjából.

A piac zárását követően azonnal összegyűjtik és megsemmisítik a szemetet, különös tekintettel a gyorsan bomló szerves hulladékra, a kommunális szemét tetemes mennyiségére. Nyári kánikulában a rothadó zöldség-gyümölcs-árunak még fokozottabb a veszélye.

A takarítást korszerű, nagy teljesítményű gépekkel végzik. A szabad terület nagynyomású vízzel való takarítását nemcsak tisztasági követelmények indokolják, hanem a beton burkolat hűtésének érdekében is többszöri locsolásra van szükség. A nyitáskor tiszta és friss terület várja a belépőket. A legoptimálisabb piaci működést szolgálja a nagybani piac legutóbbi beruházása (gázüzemű targonca és elektromos platós targonca beszerzése) is.

Kultúráltabban

Fenti írásunkat kiegészítve, felhívjuk a nagybani piacon tartózkodókat, hogy az illemhelyeket úgy hagyják maguk után, mint ahogyan azt használat előtt látni kívánnák. A nyári hőségben - de más évszakban is - a higiéniai veszélyekre apellálva, ezeken a helyeken is elvárjuk a kultúrált viselkedést. Alkalmanként és helyenként visszataszítóan kritikus a nyilván-

PIACI HÍREK

nosan használható, de a zárt WC-k és illemhelyek látványa.

Dinnyepiac

Július 6-tól megnyílt a dinnyepiac. Az E-szektorban annyiban változik a belépési és árusítási lehetőség, hogy dinnyés rakománnyal, továbbá vásárlási céllal napközben is be lehet lépni. Az aktuális nyitva tartási időn kívül - szombat kivételével - minden nap **10:00 óra és 17:00 óra között van nyitva az E-szektor**. A vásárlóknak a piacot legkésőbb 17:00 óráig el kell hagyni!

A reggeli piaczárást követően - a takarítás idejére - a dinnyés járműveknek is ki kell hajtani, majd 10:00 óra után szektorhelyeiket újból elfoglalhatják.

Figyelem! A dinnyeszektorban a termelők kizárólag hazai termesztésű sárga-, és görög-dinnyét forgalmazhatnak! A jelölési előírásokat előző lapszámunkban részleteztük, és a dinnyepiac megnyitását hirdető szórólapokon is tájékoztatjuk a termelőket, forgalmazókat, de nem árt megismételni. Az előírás szerint a dinnyés járművek rakodási terében jól láthatóan árujelölő táblát kell kihelyezni, melyen az alábbiakat kell feltüntetni:

- termelő, forgalmazó nevét, címét
- „görög-dinnye” terméknevet
- származási helyét
- minőségi osztályba sorolását
- a dinnyehús színét, amennyiben nem piros

Sajnos egyesek nem alkalmazzák a kötelezően előírtakat, aminek súlyos pénzüsszegben mérhető következményei lehetnek.

LED világítás

Befejeződött a bekötőút térvilágításának újabb fejlesztési szakasza. Ezután a 19 új kandaláber energiatakarékos LED világítással fogadja az esti órákban piacra érkező járműveket, belépőket.

Meg-romló áru

Óhatatlan, hogy a piacra kerülő, akár termelői, akár importáru ne sérüljön, ne romoljon, vagy bármi más okból ne váljon eladhatatlanná. A

fogyasztásra alkalmatlan zöldség-gyümölcsáru előírászerű kezeléséről elégszer volt szó. Most beszéljünk inkább arról, hogy az élvezhetetlen áru eladása, megvásárlása kinek a felelőssége, kinek a kára, milyen előírásokat lehet ellene, vagy mellette felsorakoztatni stb.

Az importáru, mint minden forgalomba kerülő portéka a nyomon követhetőség előírása (hiszen éppen ez a célja) alapján beazonosítható. Esetenként már átvételkor láthatók a sérülések, romló hibák, nem megfelelő osztályozás stb. Ez önmagában kizárja az első osztályú minősítést (csak ilyen áru forgalmazható). Az importőr ezt azonnali jelzi és fotókkal igazolja az exportőr felé. A kárrendezés üzleti megállapodás.

De mi van akkor, ha a hibák csak a rekeszekből, kartondobozokból való kipakolása után kerülnek felszínre, ami már a kiskereskedelmi forgalomba helyezés, beszállítás után történik. Ekkor újból előtérbe kerül a nyomon követhetőség és annak alapján eldől a felelősség.

Nem egyszer látunk importárut átválogatni, és átcsomagolni. Ilyenkor a beszállító (exportőr, vagy akár termelő) nem vonható felelősségre. Az ilyen áru kereskedelmi forgalomba helyezése a nagykereskedő felelőssége. Máskor a válogatással sem vesződnek, a csökkent minőségű árut akciós áron kínálják. A minőséggel kapcsolatos felelősség ettől kezdve átszáll a vevőre.

A termelői áru garantált minőségét, megbízhatóságát sokszor az évek óta működő kapcsolatok igazolják. „A tisztesség úgy kívánja, hogy csak minőségi árut adjak el” - vallják a korrektségükről ismert termelők. Hozzájuk évek, sőt évtizedek óta visszajárnak a vevők. Hisznek a láda vagy rekesz aljában, a műanyag tasak, vagy necc hálók belső tartalmában is. Az is előfordulhat, hogy nem minőségi az áru, de ekkor a vevőt figyelmeztetik, hogy nem pultra, legfeljebb konyhai felhasználásra való a termék. A megbízhatóság már csak azért is fontos, mivel a nagyobb tételek vásárlása esetén nincs sem idő, sem lehetőség valamennyi csomagolási egység átvizsgálására.