

XIX. évf. 9. szám 2018. augusztus 9.

Augusztus 20.

ÜNNEPI NYITVA TARTÁS

Értesítjük Tisztelt Ügyfeleinket, hogy a nagybani piac

2018. augusztus 18-án (szombaton) és 2018. augusztus 19-én (vasárnap) zárva tart

Nyitás: 2018. augusztus 20-án (hétfőn) 19:00 órakor

Vásárlói parkolás

Jó hír, hogy a piac területén 45 hellyel bővül a vásárlói és kereskedői parkolók száma. A beruházás közbeszerzési pályázata sikeres volt, így a tervek szerint még szeptember hónapban elkezdődhet a kivitelezés. A parkolóhelyek az „F” szektor és a nagybani piac Bevásárló utcai kijárata közötti területen év végére készülnek el. Ennek köszönhetően javulnak a szállító járművek parkolási körülményei, könnyebbé válik a rakodás, kiszállítás.

Szektorlefedés

Tájékoztatjuk a piaci résztvevőket, hogy a társaságunk idei üzleti tervében szereplő beruházása, a „B” szektor előtetővel való lefedésére kiírt második közbeszerzési pályázat sem volt eredményes, mivel az előírt határidőre nem érkezett ajánlat. A hazai (acélszerkezet) gyártási kapacitás oly mértékben le van terhelve egyéb nagyberuházások által, hogy a kivitelezők a BNP Zrt. megbízását nem vállalták.

Társaságunk mindenképp meg kívánja valósítani a szektorlefedést, ezért tervek szerint jövő év elején ismét pályázatot ír ki a beruházás kivitelezésére. A 2019. évre áthúzódó munkálatokat az őszi-téli hónapokra tervezzük, amikor a legkisebb termelői forgalommal terhelt a nagybani. Az építési területet olyan módon kívánjuk biztosítani, hogy a szabadtéri termelői árusítás a lehető legkisebb mértékben legyen akadályozva. Ennek érdekében a kivitelezési

Megjelenik kéthetente

munkák részleteiről az érintett termelőkkel egyeztetni fogunk.

Piaci nyár

Az időjárási szélsőségek nagyon megterhelők a szabadtéri árusítók számára. Sem a nagyon hideg téli, sem a forró nyári napokon, sem csapadékos körülmények között nem mondhatnánk a piacot ideális munkahelynek. A termelők télen fagyveszélyre, illetve nyáron arra panaszkodnak, hogy a zöldség és a gyümölcs „megfő” a forró térkö-burkolaton, annak ellenére, hogy a maguk módszereivel igyekeznek védeni.

Ide kívánczik az utóbbi hetek slágertémája, a túl korai piacra érkezés. Ez a közlekedési anomálián kívül az áruvédelem miatt sem célszerű, ráadásul nem is megengedett.

A kánikulában a hulladékkezelés is fontosabb ügy. Az eldobált zöldséglevelek - melyek a ládák, rekeszek tetején éppen az áru hőszigetelését hivatottak biztosítani - legtöbbször a földön végzik. A széttört, fölvgott dinnyemaradék, a sérült, túlrett gyümölcs, vagy a puha paradicsom és egyéb más zöldhulladék a nyári forróságban a leggondosabb takarítás ellenére is órák alatt elkezdi bomlani. Ez (is) figyelmeztet a kultúrált és szabályos hulladékkezelésre. A személtügy arany szabálya a szelektív gyűjtés.

De nemcsak a szerves hulladék okoz takarítási gondot, balesetveszélyt, hanem a hátrahagyott kommunális szemét és a szétszórt csomagolóanyag is. A piac területén különféle célra szaksított konténerek találhatóak. Ezekbe kell mindenkinek saját hulladékát elhelyezni! Kérjük a piacosokat, hogy vegyék a fáradságot és keressék meg a legközelebb eső hulladékgyűjtőt. Ezzel a piac napi takarítását is könnyítene. A nagybani felületének és környezetének megtisztítását ugyanis minden piackezdesre maradéktalanul be kell fejezni. A betonburkolatot a gépes tisztítás után naponta vízsugaras mosással kezelik. Ennek kapcsán említjük meg,

PIACI HÍREK

hogy a termelők tanácsa ellenére, nem ideális a nyitás előtt közvetlenül való locsolás, mivel a felszálló pára a hőségben izzasztó gőzzé alakul.

Számlaadat szolgáltatás

Előző lapszámunkban igyekeztünk útmutatást adni az online számlaadat szolgáltatási kötelezettségről, amit az időközben történt változással egészítettük ki.

Az online számlázási programok bekötésével egyidejűleg júliustól a (1865M) bevallás kitöltése is megváltozott. A kimenő számlákról nem kell adatot szolgáltatni. Ez alól kivételek azok a számlák, amelyeket még július 1-e előtt állítottak ki, de teljesítésük július 1-e utáni. A bejövő számlák esetében pedig 100 ezer Ft-ra csökkent az áthárított adó határa, ami felett a számlát jelenteni kell.

Jó hír, hogy 2018. július 27-én hatályon kívül helyezték az áfa-törvény 10. mellékletének 2. pontját, így **nem kell összesítetten adatot szolgáltatni azokról számlákról, amelyeken az áthárított áfa egyedileg nem, de az időszakban összesen eléri a 100 ezer Ft-ot.**

Gombaár

A termesztett gomba az a termék, aminek az ára évek óta alig változott, holott a termesztés költségei folyamatosan növekednek. A gombások üzletpolitikája, hogy állandó vevőiknek még kínálati hiány esetén sem emelnek árat, mert túlkínálati idényben is számítani akarnak és számíthatnak rájuk.

Most azonban úgy tűnik, hogy a gombások nemcsak szezonális, hanem stabil áremelést kívánnak elérni a vásárlók megértésére, és a nem jelenetős drágulás tudomásul vételére alapozva. A hat kg nettó súlyú, műanyag rekeszekben kínált csiperkegomba korábbi ára kilónként 450 - 470 Ft volt, jelenleg 500 Ft/kg.

Nyári uborka

Nemcsak nyári, de téli is van. A hideg hónapokban - több évtizedes honosítása óta - a kigyó-uborka tartja a kínálati frontot az általában április végén megjelenő fürtös változat előtt.

Ezt követően a nyári szezon valamennyi uborka teljes méret-szortimentjét és fajtaválasztékát felsorakoztatja. Vagyis, nincs uborkaszezon az uborka kínálatában.

Az Indiából származó zöldféle méltán népszerű, kedvelt savanyúság és salátaalap. Jelentős szerepe étrendi hatásában rejlik, főleg az emésztőszervek és a vese működésére gyakorolt hatása révén. Magas káliumtartalma serkenti a veseműködést, méregtelenít. A napégette, gyulladt bőrre, a meghűlt légzőszervekre gyógyír. Az uborka a kozmetikai ipar által is szívesen használt alapanyag. Hidratáló tulajdonsága a bőrt üdévé, feszessé varázsolja.

Jó tudni, hogy az uborka nem friss akkor, ha a vége gumiszerűen hajlik (nem törik), és ha sárgás a színe. Előfordulhat, hogy íze is keserű. A kovászos uborka elkészítéséhez pedig kizárólag friss, kisebb uborkát tanácsos választani.

És, hogy ellentmondjunk fenti kijelentésünknek, az uborka piaci értékesítésében mégis előfordul uborkaszezon. Épp a közeli hetekben éltünk át ilyen időszakot. Ez persze nem azt jelenti, hogy nincs felhozatal, eltűnt volna a kínálatból, csupán az igényekhez nem elegendő. Ennek oka a telepítésváltás. A szezonban legalább két egymást követő telepítést nevelnek a primőrösök, két fázisban termesztenek uborkát. A köztes időben lehet szó „uborkaszezonról”. Az árak alakulására lefordítva, pl. a kovászolásra termesztett uborka ára néhány hete majd a kétszeresére emelkedett. A korábbi kétszáz Ft körüli ár 350 - 400 Ft/kg volt.

Az uborka családjába tartozó termény a dinnye is, aminek jelenlegi helyzete rendkívüli. A szezonális időjárás a szántóföldi termesztésű dinnye gyors kifutását eredményezte. Ennek következménye, hogy az utóbbi hetekben újból piacra került az olasz sárga-, és görög-dinnye. Az előbbi közel azonos áron, mint a hazai (kilónként 300 - 400 Ft). Az import görög-dinnyét 170 - 200 Ft-ért kínálják, míg a hazai kilójáért 130 - 150 Ft-t kérnek. Ennek ellenére a hazai kelendőbb. A termelői szállítmányok legfeljebb az előrendelésekre elegendők.