

XVI. évf. 3. szám 2015. február 5.

Megjelenik kéthetente

15 éves a Piaci Hírek

2000. február 10-én jelent meg a Piaci Hírek első lapszáma. Beköszöntő írásunkból idézünk: „Egyik célunk a jobb tájékoztatás a piaci fejleményekről, a tervezett fejlesztésekről, a piac életéről.” Ennek jegyében indítottuk útjára lapunkat és azóta is törekszünk az aktuálisan legfontosabb információkat a nagybani tevékenységében érdekelt, vagy az iránta érdeklődő olvasókhöz eljuttatni.

Kezdetekkor az írott információs csatornának jóval nagyobb szerepe volt, mint manapság az interaktív lehetőségek korában. A PH aktuális számát mi is megjelentetjük a nagybani honlapján, de az archív menüpontban a korábbi lapszámaink is visszakereshetők. Frissen kiadott számunkat pedig az e-mail címmel rendelkező ügyfeleink elektronikus levélként is megkapják.

Piaci működéshez alkalmazkodva

A nagybani piac tevékenységében résztvevők mára tudomásul vették, elfogadták az év elején aktualitását veszített ügyet, mégpedig a nyitva tartási rend változatlanosságát. Felmerült ugyanis az esetleges változtatás kérdése. Az idei első számunkban a változtatás ellenében jelentettünk meg állásfoglalást, amit a termelők és vásárlók magatartásával indokoltunk. Bár írásunk címében az alkalmazkodás kifejezést használjuk, de ennek ellenkezője is igaz. Számos termelő és vásárló kereskedő a piacra érkezésként meghatározott időpontot és a hivatalos nyitást jócskán megelőzve már itt van. Ebből a tanúságot levonva, felesleges korábbi órában megjelölni a piaci működés kezdetét, hiszen a nagybanisok többsége nem képes, vagy nem hajlandó figyelembe venni a kötelező érvényű órarendet. A jelenleginél korábbi nyitást az időjárás sem indokolja, mivel úgy tűnik, hogy a tél idén is enyhébb.

Viszont még mindig akadnak, akik a nyitva tartás rövidítését szorgalmazzák. Pedig legtöbb termelő, nagykereskedő maga dönt arról, hogy mennyi időre korlátozza a „munkaidejét”, meddig marad piacon, vagy mikor zár be. A

termelők többsége állítja, hogy felhozataluk 80 - 90 %-át már a későesti, korahajnali órákban eladja. Nem szolgálják ki a piaci alkuszokat, akik a zárás előtt jelentkező keresleti hiányból kívánnak profitálni. A nagykereskedők is az 5:00 órát jóval megelőzve lehúzzák a redőnyt, nem várnak a későn ébredő vevőkre.

Gázpalacktároló

A tavalyi évben történt a nagybani piac fennállásának legsúlyosabb tüzesete, amelyet egy gázüzemű targonca meghibásodása okozott. A baleset többeket még nagyobb elővigyázatosságra intett. A gázpalackok tárolásának tűzrendészeti szempontból szigorú előírásai vannak. A targoncák cserepalackjait tilos raktárberleményekben tartani. Biztonságos és szabályszerű tárolásra a nagybani piac területén, az erre elkülönített, zárható rekeszekkel ellátott, ingyenesen igénybe vehető tárolót lehet (ajánlott) használni. A tüzeset kapcsán megsokszorozódott a gázpalackok helyes tárolásának igénye. A tárolási kapacitás bővítésével hamarosan még több lehetőséggel szolgálunk az érdekelteknek. Bérleink a helyiséggazdálkodástól az 1-421-3611 telefonszámon, vagy helybiztositas@nagybani.hu levelezési címre küldött levélben kérhetnek információt a díjtalan gázpalacktárolásról.

Változó járműpark

Sokat változott a piacra járók gépkocsiparkja. Az idő jócskán eljárt a nagybani nyitásakor még általánosan használt járművek fölött. Manapság nagyobb méretű, teherbírású és korszerűen felszerelt járművekkel telnek meg a szabadterei szektorok. Ahogy bővültek a termelői gazdaságok, nőtt a termelési kapacitás, változott a termékpaletta és megsokszorozódott a felhozatal, úgy változott a járműpark is. Egyre terebélyesebb tehergépkocsikra cserélték a kisebbeket. Ennélfogva a meglévő szektorhelyek rövideknek bizonyultak a méretesebb - különösen a lenyitható hátfalú - járművekhez. Sok bosszúságot okoztak a kilógó, a szektorok utcáit leszűkítő járművek. Az érintett termelők

PIACI HÍREK

közül néhányan - megunva a sorozatos konfliktushelyzetet -, kisebb járművekre cserélték az akadályokat jelentő járműveiket. Más esetekben pedig a felhozatal csökkenése adott okot járműcserére.

Az utóbbi idők fejleményei - EKAER, közúti mérlegelés, túlsúly - viszont újból arra kapacitálják a termelőket, hogy átgondolják járműparkjuk ideális rakodási és teherbírési paramétereit. Sokan ugyanis túlsúllyal indultak piacra, különösen, ha nagy tételben eladható, és/vagy nagyobb fajsúlyú (burgonya, hagyma, káposzta, gyökérféle stb.) portékát fuvaroztak. Az esetleges bírságok elkerülése és a fajlagos költségek (üzemanyag, nagybani tarifa, útdíj) csökkentése érdekében nagyobb teherbírású, bővebb rakodási felületű járműveket terveznek beszerezni. Ez viszont újból felveti a szektorhelyek szükségének kérdését. A termelők nagyobb, hosszabb szektorhelyeket igényelnének. Sajnos a nyári idényre a nagyobb járművek számára kialakított „H” szektor is telített. Dupla - egymás mögötti - árusítóhelyek lekötésére is korlátozottak a lehetőségek.

A-Z hazai

A naponta legalább háromszori zöldség-gyümölcsfogyasztás az egészséges étkezés alapja. Az persze más kérdés, hogy kinek mire van igénye, lehetősége, pénze. Az egészségesebb táplálkozásra viszont feltétlenül törekedni kellene. Nálunk - a nagybani piacon - azonban kimeríthetetlen a termékválaszték úgyis, mint vitaminforrás és úgyis, mint gasztronómiai alapanyag. A - z, almától zellerig még télen is van bőven hazai portéka.

Az egészség jelképe az Alma, melynek kilója 100 - 180 Ft. A Burgonyáról nincs mit beszélni, alapvető élelem, nagybani beszerzése 60 - 80 Ft kilónként. A 100 Ft-os Cékla az egyik legtöbb ásványi anyagot, vitamint tartalmazó egészségbomba. A savanyított saláta is alig drágább (250 Ft/kg). A Dióból (ami most 2100 - 2400 Ft/kg) már néhány szem fedezi a napi többszörösen telített zsírsav-, vitamin- és aminosav szükségletet. A Fejes káposzta (60 - 80 Ft/kg) jótékony hatása közismert, ám télen

a savanyított változata (140 - 170 Ft/kg) jelenti a vitaminforrást. A Gomba csak táplálkozási szempontból számít zöldségnek, mely tápanyagokban igen gazdag, és fehérjéi az összes esszenciális aminosavat tartalmazzák.

Hagyma minden mennyiségben, hiszen a hazai konyha alapnövénye (fűszeres illóanyag tartalma által), baktériumölő tulajdonsága pedig a népi gyógyászatban nélkülözhetetlen. A Jégcsapretek télen, nyáron - 250 Ft kilója - a nagybani palettáján „fehérlik”. Ezekben a hónapokban vitaminforrásként van rá szükség. A külsőségében jelentéktelen káposztaféle, a téli karalábé (kilója alig 100 Ft), megannyi vitamin, kálium- és magnéziumforrás, egyben zsírégető hatású. Primőr változata drágább (80 - 150 Ft/db), nyersen fogyasztva akár gyümölcspótló is lehet. Az egyre ismertebb Lolo, vagy fodros saláta nemcsak gasztronómiai díszítőelem, hanem magas vastartalmú levélzöltség. Mandula, mint „m” betű és, mint bőrápoló, szívgyógyyszer és csemege. Mindez kilónként a piaci kínálatból 2800 - 3000 Ft-ért kapható. Az újból felfedezett Naspolya vitamindús, gyulladáscsökkentő tulajdonsággal rendelkező gyümölcs, ami télre érik be, válik fogyaszthatóvá.

Az Olajos magvak kategóriába sorolható portékából néhány szem, maga a téli energiabomba. A Petrezselyem (20 - 22 Ft csomója) a zöldségfűszerek egyike, de gyógyhatásáról is ismerős a gyomor-, vese-, vagy szívproblémával küszködőknek. Répaként tartjuk számon a sárga és fehér változatú gyökérfélét. Mindkettő fontos gasztronómiai alapanyag. Az előbbi vitaminértéke, az utóbbit az emésztőrendszer működését serkentő tulajdonsága teszi igen hasznossá. A Sütőtök az egyik legkedveltebb téli csemege. Az egészségre ható tulajdonságai közül kiemeljük az allergiás tünetek enyhítését, és a szürkületi vakság kialakulását csökkentését. Két ismertebb (kanadai és a nagydobosi) sütőtökfélét kínálnak a piacon, 100 - 140 Ft-os kilónkénti áron. Az abc végéhez érve, a hazai Zellerkínálatot emeljük ki, mégpedig, mint magas ásványi anyag tartalmú, amúgy nagyon kellemes ízű, illatú zöldségfélét és fűszernövényt, kilónként mindössze 160 - 200 Ft-ért.