

XV. évf. 13. szám 2014. június 19.

Megjelenik kéthetente

Változás a piaci rendben

Az érintett vásárló kereskedők, a V2 belépőkártyával rendelkező nagykereskedők és a helybiztosítás nélküli, puffer parkolóban várakozó termelők többsége a BNP társaság tájékoztató szórólapjáról már értesült a rájuk vonatkozó belépési, értékesítési, illetve vásárlási rend megváltoztatásáról.

A minden nagybani piacos számára fontos kérdésre válaszol az a - régóta sürgetett - igazgatósági döntés, amit a BNP társaságnak be kell tartani, meg kell teremteni a betarthatóság feltételeit és ellenőrzését. A döntés biztosítani kívánja a mindenki számára - azaz a piac területén és a várakozó parkolóban egyaránt - előnyös és egyenlő feltételeket az árusításhoz és vásárláshoz. Ennek megfelelően:

2014. június 17-től - a meghirdetett nyitva tartási rend betartásával összhangban a puffer parkolóba belépő termelők és kereskedők várakozás közben áralkut köthetnek. **A puffer parkolóból való kihajtás - bárkinek, aki ott tartózkodik - csak a helybiztosítással rendelkező termelők piacra történő beérkezését követően lehetséges.** A megváltozott rend egyöntetűen vonatkozik mindenkire.

A V2 belépőkártyával rendelkezőknek is be kell tartani az alábbiak szerinti szigorításokat. A kiemelt kereskedők - belépésig - a pénztárak és az „F” kapu felé vezető úton két sorban várakozhatnak. **A várakozási idő alatt a bekötőúton tilos a rakodás!** Ugyancsak tilos a teherporta előtti öböl jobb oldalán, a büfé vonalában, menetiránnyal szembe fordulva a kapu nyitására várakozni. **A sorba állítás ideje alatt a vásárlók nem hagyhatják el gépkocsijukat!**

A kiemelt vásárlók piacra történő beléptetése **19:00 órától** történik. Ezzel egy időben helybiztosítással rendelkező termelők is érkeznek. A vásárlói járműveknek úgy kell elhelyezkedni, hogy a termelőket - árusító helyük elfoglalásában - ne akadályozzák. A kiemelt vásárlók járművei sem termelői helyekre, sem a forgalomtól elzárt

területekre nem állhatnak! Árumozgás, rakodás csak a termelők beállítását követően kezdődhet!

Fontos és idevonatkozó felhívás: **a bekötőúton rakodni és a forgalommal szemben közlekedni az egész piac területén tilos!** A megváltoztatott rendet minden érintettnek kötelező betartani, amit a biztonsági szolgálat és a műszakvezető felügyelők ellenőriznek.

Címkéznie kellene a termékeit?

Sok vállalkozónak került súlyos pénzüsszegbe a címke hiánya.

Szolgáltatásunkkal megelőzheti a bírságot.

Két lehetőséget kínálunk:

-Rendelje meg a szükséges címkét, s mi akár 24 órán belül elkészítjük Önnek!

-Vásároljon most akciós áron címkennyomtatóinkból, és oldja meg végérvényesen a problémát!

W-Ackermann Kft.

1183 Budapest XVIII. (Pestlőrinc)
Gyömrői út 82.

Rendelésfelvétel: 1-294-7660; 30-268-4898

Nyitva tartás: 8 - 17 óra

www.ackermann.hu

Újdonság a természetben

Társaságunk vezetői az elmúlt héten részt vettek a csongrádi termelő klub rendezvényén, ahol megismerkedhettek a zöldségtermesztésben használt professzionális párástás előnyeivel. A technológiáról az alábbiakban adunk rövid tájékoztatást.

A klímaváltozás a hajtatóházi zöldségtermesztésben is problémákat okoz. A termesztő be rendezések túlmelegedése és a párahiány jelentős veszteségeket okoz a termelőknek. A terményhozam ugyanis csökken, romlik a minőség, pusztul az állomány, kalciumhiány lép fel stb. Nem jobb a helyzet a zöldségek szedése után sem, hiszen ugyanezen okokra visszavezethetően nagymértékű az apadási veszteség, ráncosodás jelentkezik a termény

PIACI HÍREK

felszínén, romlik az íze és állagromlást is elszenvedhet.

A károk kiküszöbölésére nagyon hatékonyan alkalmazható a professzionális párasítás. Ennek lényege, hogy nagy (70 - 100 bar) nyomáson speciális fúvókákon keresztül vizet porlasztanak és az így létrejövő mikroszkopikus vízcseppek azonnal és maradéktalanul elpárolognak. Ezzel a módszerrel a páratartalom növelhető, a párolgás hőelvonó hatása csökkenti a hőmérsékletet. A megoldás nagy előnye, hogy ugyanaz a rendszer kezeli a meleg és a párahiány okozta problémákat is. A technológia jellege miatt nem vizezi az állományt és a tárolt zöldséget - mint a kisnyomású rendszerek -, megelőzve az ezzel járó megbetegedéseket. További előny, hogy az üzemeltetés költsége alacsony, a beruházás megtérülése gyors. A www.parahutes.hu oldalon további információk találhatóak az egyetlen magyar fejlesztésű és gyártású professzionális párasító rendszerről és mobil készülékekről.

Pirosuló szektor

Eljött a gyümölcsösök ideje. Az utóbbi évek olykor rosszabbul sikerült nyári szezonja után most úgy tűnik, hogy termékeny idény elé nézhetünk a természetben, a nagybani gyümölcsfelhozatalban, és bízunk a sikeres értékesítésben is.

A hazai gyümölcs - mint a legtöbb zöldáru, primőr - az idén korábban érik. A 2013. esztendővel összevetve kb. két héttel jár előbbre a gyümölcsnapár. Míg tavaly csak június közepétől beszélhettünk gyümölcsfelhozatalról, ebben az évben május végétől cseresznyét, meggyet, málnát látunk. Általuk és a még mindig porondon maradt szamócától piroslík messziről a gyümölcs-szektor. A korai cseresznyét, meggyet a nemesebb, és méretesebb fajták követték. A napokban akár málna és piros ribizli dömpingről is beszélhetünk. Június első napjaiban, ha nem is piroslón, a hazai kajszibarack is színre került.

Az idej és tavalyi induló árakat is érdemes összehasonlítani. A tavalyi, szezonkezdés induló árai magasabbak voltak, mint az idej első

termés szüretének idején. Példaként említjük az első, apró méretű kajszibarack tavaly június 17-én rögzített árát, ami 480 - 570 Ft volt kilónként. Idén a hónap elején az extra sárgabarack ára alig érte el az 500 - 550 Ft-os árát, az apróért legfeljebb 250 Ft-ot adtak. Hozzátesszük, hogy az ez évi első őszibarack is a tavalyinál mérsékeltébb induló árát tudhat magáénak.

Nyár szemétd gondokkal

A takarításra, a piaci higiéniára mindig is nagy gondot fordított társaságunk. A nyári rend megteremtése, a melegben gyorsan bomló hulladék elszállítása, a piac szabad területeinek megtisztítása azonban még több odafigyelést, törődést igényel. Persze, egyszerűbb és költségkímélőbb lehetne, ha a nagybanin árusítók, vásárlók is magukénak éreznék a piaci kultúra fontosságát. Nem szórják szét - ráadásul a saját környezetükben - a felesleges zöldleveleket, a megfonnyadt portékát, a megmaradt, később eladhatatlan árut. Nem hagynák maguk után - a takarítási és környezetvédelmi szempontból még inkább kritikus hulladékokat -, a műanyag éttermi eszközöket, csomagoló anyagot, szennyező folyadékot stb. Ahelyett, hogy a kirakott konténerekbe helyeznék el azokat.

A piac zárását követően a takarítást végző munkatársaknak - különösen szeles időben - még a piac környezetének hulladékmentesítését is el kell végezni. A takarítógépek órákon át söpörnek, takarítanak, vízszugárral mossák, hűtik a beton placcot. Ahol a gépek nem tudnak takarítani, ott kézzel gyűjtik be a szemetet. Az elszállításról - a nyári, bomlasztó melegben mielőbb - gondoskodni kell. A piac csapadékelvezető hálózatát is gyakrabban és alaposabban kell ilyenkor kitisztítani. Különben a műanyag hulladéktól eltömített lefolyókban pangó csapadékvíz kellemetlenül „illatozik”.

A termelők saját magukat minősítik azzal, hogy hulladékkal szórják körbe szektorhelyüket. Elgondolkodtató, hogy milyen lehet saját házuk tája? Milyenek a zöldség-gyümölcsáru előkészítésének körülményei? Valószínű, hogy az igényes vásárló erre is kíváncsi lenne.