

XXII. évf. 11. szám 2021. november 11.

Megjelenik négyhetente

A nagybani piac jövője

A BNP Zrt. főtevékenysége a tulajdonában lévő létesítmény gazdaságos működtetése. A megnyitása óta eltelt harminc év alatt a nagybani piac, alkalmazkodva az aktuális igényekhez, folyamatosan fejlődött. Ezt szolgálták az új ingatlanok építése, a meglévők felújítása, és az egyéb infrastruktúrális korszerűsítések.

Az idők folyamán a piacon működő értékesítési szegmensek (termelői, kis-, és nagykereskedői szektorok) is megújultak szolgáltatásaikban, árukínálatuk is színesebbé vált. Elég megemlíteni, hogy az üzletláncok térhódításával jónéhány nagykereskedő, de termelők is beszállítókká váltak, és fogyasztói csomagolásokban tudnak áruházakat kiszolgálni. Az utóbbi két évben a covidhelyzethez való alkalmazkodásként - a HORECA szektor ellátása mellett és helyett - a lakossági kiszállítások is újszerű szolgáltatássá váltak.

A zöldség-gyümölcsáru forgalmazásában elengedhetetlen a megújulás. A jövő kérdése, hogy a piaci igények milyen irányban változnak. A BNP Zrt. szakértők bevonásával keresi az új lehetőségeket. A nagytételű értékesítési forma megtartása mellett kívánja szolgáltatói tevékenységét fejleszteni, átalakítani, ennek érdekében beruházásokat megvalósítani.

30 éves a nagybani piac

A PH idei utolsó előtti számában a vásárló-nagykereskedő-bérlő Ráduly Familia Kft. cégvezetőjét, Ráduly Józsefet, a szakma régi „motorosát” interjúváltuk meg,

Ráduly József beszélgetésünk során elmesélte vállalkozásuk történetét, ami az ő nevéhez fűződik és gyermekkorára tekint vissza. Valamilyen indíttatásból már tizenéves korában eldöntötte, hogy a kereskedelembe akar munkálkodni, méghozzá zöldség-gyümölcs értékesítéssel foglalkozni. Szüleiben partnerekre talált, oly annyira, hogy később - eredeti hivatásukat feladva - ők is csatlakoztak fiuk szakmai elhivatottságához. Egyéni vállalkozásukból

2004-ben alapították meg a Ráduly Famíliát Kft-t, és ennek keretében folytatták kereskedelmi tevékenységüket. Ekkor már nagytételekben vásárolták és értékesítették a zöldség-gyümölcsárut.

Az évek múlásával a folyamatos árubeszerzés és a tovább szállítás logisztikáját már nehezen tudták kezelni. Szükségét érezték saját, a nagybanin bérelt raktárbázis kialakításának.

Ráduly József, mint cégvezető a gyakorlatban főleg családtagjaira számíthat. A nagybanis tevékenységet ő maga látja el, a szállítást és a kiskereskedelmi vonalat a testvérbátyja képviseli.

„Nagy a megterhelése ennek a szakmának, hiszen minden vasárnap már a reggeli órákban piacon kell lenni. A nagykereskedőkhöz akkora érkeznek be az importszállítmányok, amit még frissebben meg kell tekinteni és kiválasztani, megvásárolni a következő három-négy napra szükséges tételeket. A hazai termelőkkel és termelői vállalkozókkal is napi szinten kell a kapcsolatot tartani, hogy a minőségi hazai áru is raktárunkba, majd kiszállításra kerüljön. Nagyjából 100 - 140 féle terméket forgalmazunk, melynek logisztikája nagy kihívás.” - avat be a cégvezető bennünket is mindennapi munkájukba.

Neki is, mint sok tősgyökeres nagybani piacos hitvallása, hogy csak minőségi árut szabad forgalmazni. Tiszta szívvel, becsületesen, megbízhatóan kell a szakmát végezni, és ezzel hitelt szerezni. A szülei is erre nevelték, a kereskedelmi etika is ezt kívánja meg, és a siker nem marad el.

Árinformáció

A nagybani piac aktuális árai számos vállalkozásnak, üzletláncnak, beszerzőknek, szerződéses kapcsolatban álló ügyfeleknek lehet fontos információ. Gyakran keresik fel társaságunkat igazságügyi szakértők kártérítési vagy más peres ügyekhez viszonyítási, bizonyítási

PIACI HÍREK

adatok igényével. Az állandó megrendelők hetente két alkalommal, szolgáltatásként kaphatnak friss árinformációt. Az aktuális árak adatbázisba kerülnek, amiből a napi adatlista is készül, de az árak időszakokra vonatkozóan, termékekre bontva is leválogathatóak.

A szolgáltatásként megküldött árlistához képest szűkebb tartalommal és egy hetes késséssel a www.nagybani.hu honlapunkon is megtekinthetők az árak. Fenti okok miatt a naprakész lista nem nyilvános.

Az árgyűjtés során gyakori kérdésként merül fel a piacon, hogy a megkérdezetteknek miért kell beszámolni a napi kínálati árak alakulásáról. A válaszadás természetesen nem kötelező. Tapasztalatunk szerint azonban az állandó piacos termelők és nagykereskedők a nem tagadják meg, készséggel segítik adatgyűjtési munkánkat, sőt, bizonyos kereskedelmi, természeti információkkal is szolgálnak, hogy minél szélesebb rálátásunk legyen a kereslet-kínálat alakulásának miértjeire, hátterére, következményeire. A friss árak a foldes.mari@nagybani.hu e-mail címen rendelhetőek meg.

Téli gyümölcsök

Alig kezdődött el az őszi szezón a nagybanin máris megjelentek a tipikusan telet idéző termények, közöttük a szelídgesztenye is. Bár a közelmúltban debütált a sok célra alkalmas csemege, fogyasztási, felhasználási szerepe igencsak az év végi ünnepekhez kötődik.

Mint a legtöbb növény, gyümölcs, így a gesztenye eredete is az ókorra nyúlik vissza. Érdekességként említjük, hogy szinte minden nyelvben hasonló kiejtésű a neve. Valószínűsíthető, hogy a név török közvetítéssel került a magyar nyelvbe. Törökül ugyanis k'estane, ami igen hasonlít a magyar gesztenye szóhoz. A nagy szemű olasz fajta elnevezése: maróni. Ez a nálunk is használt szó nemcsak fajtanév, hanem minőséget is takaró kifejezés.

A szelídgesztenye fogyasztási értéke, a jelentős mennyiségű keményítő, cukor és ásványi anyag tartalmában van. A hazai gesz-

tenye legnagyobb termőterülete Zala és Somogy déli vidéke. Ezekről az ültetvényekről kerül a legtöbb étkezési gesztenye a nagybanira is. A magyar termés mellett az importáru is kínálatban van. Termésméretük alapján az olasz származású gesztenye mutatósabb, láthatóan minőségi portéka. Ezt igazolja nagykereskedelmi ára is. Míg a magyar áru kilónként 800 - 1000 Ft, úgy az olasz extra gesztenye 1800 - 2200 Ft-ba kerül. Kínából származó árut 1300 Ft-ért lehet venni.

Téli gyümölcsnek számít a korábbi évek klasszikusa a birs is, ami az utóbbi évtizedben reneszánszát éli. A majdnem feledésbe merült birsalma és birskörte nemcsak magyar ültetvények terménye, hanem - számos déligyümölcs és egzotikum mellett - az importárak között is fellelhető.

Származása és elterjedése kísérteties hasonló a gesztenyéhez. A birsek is nagyon sok jó tulajdonsága van, mind közül az egészségre gyakorolt eredményes hatása a legfontosabb. Jelentős savtartalma jól oldja a zsíros ételeket, és C-vitaminban is gazdag. A kozmetikai ipar pedig gyulladáscsökkentő készítmények alapanyagaként hívja segítségül. Magas pektintartalma révén kiválóan kocsonyásodik. Ez utóbbi tulajdonsága tette közismertté a zselés állagú birsalmasajtot. A sok veszéllyel járó csemegét ma is készítik, mi több a piacon is árusítják. Házilag készítését csak annak ajánljuk, akinek érdemes a nagybanin 300 - 400 Ft-ért kapható birsből vásárolni.

Az utóbbi idők felfedezettje a naspolya, melynek új telepítései nem sok évre nyúlnak vissza. Ezt is a tél gyümölcssei közé sorolhatjuk, mert akkor igazán édes, amikor megcsípi a fagy. Sokan idegenkednek tőle, mivel a fogyasztása macerás, pedig ez is nagyon hasznos gyümölcs az egészséges életmód gyakorlásában. Számtalan nyomelemet, ásványi anyagot tartalmaz és A-vitaminban is gazdag. Antioxidáns tulajdonságának pedig köztudottan a daganatos betegségek megelőzésében van fontos szerepe a nagybani piacon most 500 - 700 Ft közötti áron kínált naspolyának.