

2009. augusztus 5-9. Lengyelország

FEELS projekt

*„Lengyel-magyar: két jó barát”
Szakmai látogatás Lengyelországba*

A Fiatal Gazdák Magyarországi Szövetsége (AGRYA) szervezésében volt szerencsém azon 10 fős csoport tagjaként szerepelni, mely 2009. augusztus 5-9. között szakmai látogatást tett Lengyelországba, szakmai tapasztalatcsere céljából. Utazásunk során Lengyelország igen nagy szeletét bejártuk: Varsótól dél felé haladva, egészen Katowice városáig látogattunk különböző farmokat, üzemeket.

Kiutazásunk fő motívuma a termelő - feldolgozó - kereskedő - szupermarket láncolat egyes szereplői közötti együttműködésbe való bepillantás volt, de közvetlen információcsere és személyes tapasztalatgyűjtés céljából is igen hasznosnak bizonyult utazásunk. Ottilétünk során meglátogattunk különböző ágazatokban tevékenykedő termelőket, gazdaságokat, a Varsói Nagybani Piacot (Bronisze), hús- tej- zöldség- és gyümölcs feldolgozó üzemeket, a Lengyel Növénynevelési Kutató Intézetet (IHAR) valamint látogatást tettünk a Lengyel Agrárminisztériumban is, élvezve mindvégig a házigazdáink vendégszeretetét és a lengyel-magyar barátság nyomait.

Lengyelország agráriuma dióhéjban

Lengyelország hazánkkal egy időben, 2004. május 1.-jén csatlakozott az Európai Unióhoz, azóta a folyamatos fejlesztéseknek köszönhetően annak agrártermelésében és élelmiszeriparában is meghatározó szerepet játszik. Teljes népességét tekintve az EU-n belül a hetedik, míg agrárnépességét nézve az első, a mezőgazdasági termelő gazdaságok számát tekintve pedig a második helyen áll (Románia után). Teljes területének (31,3 millió ha) mintegy 59,7%-a (18,7 millió ha) mezőgazdasági művelés alá vont terület, melynek használatában a magán szektor van túlsúlyban (17 millió ha), ezen terület megközelítőleg 77%-án szántóföldi növénytermesztést, 2%-án ültetvény-gazdálkodást folytatnak és 20%-ot egyéb műveléssel pl. legeltetéssel hasznosítanak. A lengyel mezőgazdaságra a szétdarabolttság jellemző: a mezőgazdasági termelőegységek átlagos mérete 8 ha. Az elmúlt 1-2 évben ez a szerkezet kissé átalakulni látszik: csökkent a kisméretű gazdaságok száma és jelentősen nőtt a 50 ha fölötti területet művelők aránya, ám az általunk látogatott déli területekre ez nem annyira jellemző. Annak ellenére, hogy ezek a viszonylag kisméretű gazdaságok gyakran mezőgazdasági termelésre kevésbé alkalmas adottságú területeken, növényvédő szerek, műtrágyák és ipari takarmányok alacsony felhasználási szintje mellett működnek, a lengyel agrártermelés az EU-n belül előkelő helyet foglal el mind szántóföldi, kertészeti valamint állati eredetű termékek terén is. Fő produktumai: rozs, burgonya, cukorrépa, repce, káposzta, alma, bogyós gyümölcsök (szamóca, málna, ribizli).

A Varsói Nagybani Piac: Bronisze

Szakmai utunk első állomása a Varsó mellett lévő nagybani piac volt, ahol az igazgató, Mirosław Mazuruk mutatta be nekünk Lengyelország legnagyobb agrárkereskedelmi placcját. A piac létrehozásának ötlete 1995-ben fogalmazódott meg francia és olasz minták alapján, majd az 1996-os alapkövetéltől számítva három éven keresztül épült a beruházás, majd 1999-ben megnyitotta kapuit a 35 hektáron elterülő nagybani piac (8 ha fedett), azon belül pedig két részegység: a zöldség-gyümölcs (élelmiszer) és a virágpiac. A Bronisze központi

elhelyezkedésének és a Varsó környéki nagyszámú zöldség-gyümölcs termelőnek köszönhetően a piac értékesítő helyei gyorsan elkelték, és 2000-re már kereskedők százai keresték fel a jól működő intézményt, mára az árusítóhelyek 98%-a elkelt, így a helyhiány miatt 2015-re újabb fejlesztést, bővítést terveznek. Napjainkra a Varsó környéki zöldség-gyümölcs termékek 50%-a cserél itt gazdát, ami azért is jelentős, mert ez a körzet adja a lengyel termelés 30%-át, így aztán elmondható, hogy végeredményben az egész ország zöldség-gyümölcs termelésének 15% átmege Bronisze kapuin, ami mennyiségben kifejezve nem kevesebb, mint 1,5 millió tonna évente. A nagybani piac 59%-ban állami tulajdonban van, 25%-ban pedig termelőké és importőröké (kb. 600 termelői tulajdonos), A piacnak két bevételi forrása van: egyik az árusítóhelyek bérleti díja (kb. 14\$/m²/hó), a másik a belépési díj, amit az árusok és a kereskedők is egyaránt fizetnek.

A Bronisze virágpiac részlege 2 csarnokot foglal magában, ezekben mintegy 200 termelő, valamint importőrök árulják termékeiket, vágott virágtól cserepeseken át a virágkötészeti- és dekor kellékekig minden megtalálható itt. Az árusok nagy része lengyel, és saját termékét kínálja, mint Európa egyik legnagyobb Phalaenopsis termesztő cége is, de sok a holland, dán és equadori importőr akik főként vágott virágot visznek be. A két árusító csarnokhoz tartozik még egy rakodó- valamint öt hűtő egység.

A zöldség-, gyümölcsárusító részleg a virágostól elkülönítve található, frissáru számára négy, tej- és hústermékek számára pedig egy fedett csarnokot foglal magában, ezeken kívül pedig több szabadtéri árusítóhellyel, hűtőházzal és rakodó, raktározó területtel rendelkezik. Sok lengyel termelő a szabadtéri helyeken, saját kocsijából árul, a csarnokokban főként import termékeket talál. Ott jártunkkor az árak a következőképp alakultak: meggy (3kg) 1 euro, sárgabarack (1 kg) 1euro, cseresznye (Regina, 1kg) 2 euro, dinnye (1kg) 0,3 euro, nektarin (1kg) 1 euro.

A piac mindkét részlege minden nap 0-24 óráig tart nyitva (kivéve szombaton 10-18-ig), de a fő piaci napoknak kedd és csütörtök számít. Az aktuális árakat minden reggel honlapjukon (www.bronisze.com.pl) frissítik.

Növénynemesítő és Akklimatizációs Kutatóintézetet (IHAR)

A nagybani piacot követően látogatás tettünk a lengyel Növénynemesítő Kutatóintézet központi kutatóállomásán Varsóban. Az IHAR-t 1951-ben alapította a lengyel agrárminisztérium nemesítési- és kutatási tevékenység céljából. Azóta az intézet egész Lengyelországot lefedő kutatóállomás-hálózatá fejlődött, melynek tevékenységi köre azóta sok mindenre kiterjed, pl. vetőmag-kutatás, biotechnológiai fejlesztések, burgonyafélék és gyökérszörségek betegségeinek vizsgálat, rezisztencia-nemesítés, valamint génbankként is működnek. Nagy volumenű kutatásokat folytatnak tritikáléval, melyről a munkálatok vezető professzora, Roman Wazenska tartott rövid előadást. A tritikálé és a tritikálé vetőmag Lengyelország fontos árucikkének tekinthető, ez abból is látszik, hogy 2007-ben a világ összes vetésterületének (5 millió ha) 20%-a Lengyelországban volt, őket követte Franciaország és Kína, a termés mennyiségét tekintve a világ össztermésének 31%-a Lengyelországban termett, köszönhetően a növény számára kiváló környezeti adottságoknak és a jó lengyel fajtáknak. Az IHAR tritikálé nemesítő tevékenységét 1960-ban kezdte, és mára már 55 különböző lengyel fajta érhető el világszerte, újabb nemesítési kutatásaik tárgya a nagy gondot okozó fusariummal szembeni rezisztencia, valamint rozsa-és lisztharmat rezisztencia kinemesítése. A jelenlegi termésátlagok Lengyelországban 4 t/ha/év körül alakulnak a gyengébb minőségű homoktalajok miatt, de az újonnan nemesített fajtáktól 5 t/ha /év jó minőségű termést várnak. Fontos kutatási témájuk továbbá a kenyérbéőítésre alkalmas tritikélé fajták kinemesítése, melyen a Kaliforniai Egyetemmel közösen dolgoznak.

Az intézetben a sokrétű kutatási tevékenység mellett génbankot is fenntartanak, melyben a gabonaféléken kívül botanikai, gyümölcs, és burgonya készletet is raktároznak. A szaporítóanyagot folyamatos monitoring mellett tárolják, ha termékenységük csökken, újratermelik az adott készletet. A tartós tárolás mellett a világ különböző részéről származó szaporítóanyagok a genetikai változatossága is számos kutatásuk témája.

A kutatóintézet honlapja: www.ihar.edu.pl

Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Minisztérium

A lengyel Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Miniszter-helyettes, Artur Ławniczak szívélyes meghívásának eleget téve ellátogattunk a minisztériumba, ahol baráti hangulatú szakmai beszélgetés során sok kulcsfontosságú, hazánkat és Lengyelországot is érintő kérdéstről esett szó. A beszélgetésen részt vett: Artur Ławniczak miniszter-helyettes, Wiktor Szmulewicz a Lengyel Agrárkamarák Nemzeti Tanácsának elnöke, a minisztérium külügyi kapcsolatokért felelős titkára, Lengyelország egyik legnagyobb bioenergia-előállító vállalatának képviselője, az agrárminisztérium munkatársai, valamint a magyar csoport és annak vezetője, az AGRYA elnöke, Mikula Lajos.

A beszélgetés során mindkét fél sürgette az érdekek összehangolását, együttműködést 2013-at követő mezőgazdasági stratégiák kidolgozásában, és az Európa Unió agrárpolitikájában való határozott fellépést a nyugati és a keleti tagországok közti különbségek mérséklése érdekében. A lengyel álláspontot a lengyel minisztérium Programozási- és Ellenőrzési Főosztályának munkatársa fejtette ki. Mondanivalójának fő témája a 2013 utáni KAP program volt, amellyel kapcsolatos álláspontjuk kidolgozását tavaly kezdték, szakmai szervezetek, szövetkezetek, kamarák bevonásával. Munkájuk révén idén júniusra sikerült kialakítaniuk egy kész tervet, amiben az újabban felmerülő problémákra próbálnak megoldást keresni, mint például a környezetvédelmi, biotermékekkel és alternatív energiával kapcsolatos kérdések. Álláspontjukban szorgalmazzák az egységes terület alapú támogatás (SPS) bevezetését, a KAP struktúrájának megtartását, közösségi jellegének megőrzését. Ezt követően Artur Ławniczak miniszter-helyettes úr beszédében hangsúlyozta a határozott, közös fellépést az országok piacának megvédése érdekében, megemlítve itt a jelenleg katasztrofális cukor- és tej helyzetet. Szólt a földvásárlási moratórium feloldásának problémájáról is. Lengyelországban mintegy 1,8 millió ha állami tulajdonú földterület van, ennek kb. 20%-át nem lengyel tőkéjű vállalatok bérlik. A lengyelek a földmoratóriumot 2012-ig fenntartják, de ezután a lengyel gazdaságot is súlyosan érintheti a területek külföldi kézre kerülése. Ezt a problémás helyzetet valamelyest oldaná az a szeptemberen tárgyalásra kerülő indítvány, mely szerint az állami földterületek 30%-át csak helyieknek lehetne bérbe adni (a bérbe vételt mezőgazdasági tevékenységhez és az adott helyen lakáshoz kötnék). Az elmondottakhoz kapcsolódóan a magyar álláspontot tükrözve az AGRYA elnöke, Mikula Lajos fűzött gondolatokat. Hangsúlyozta az újonnan csatlakozott tagországok közti összefogás fontosságát annak érdekében, hogy a régi tagországok „felzárkóztató” tevékenysége ne növelje tovább a különbséget az EU nyugati és keleti országai között, hiszen a piacon konkurenciát jelentünk ugyan egymásnak, de céljaink ugyanazok. Kiemelt fontosságúként említette a vidékfejlesztésen belül a modernizációs igények kielégítésének és a fiatalok vidéken tartásának kérdését: a kettő szorosan összefügg, hiszen a fiatalokat munkahelyteremtéssel, ipari és üzleti vállalkozások fejlesztésével, modernizációjával lehet elérni, ezekhez pedig elengedhetetlen a vidéki területeken az infrastruktúra fejlesztése.

A minisztériumban tett látogatásunkat összegezve elmondható, hogy a lengyel és a magyar álláspontok közelítenek egymáshoz, jól összehangolhatók. Mindkét fél sürgette az összefogást és a közös fellépést, mely révén közös céljainkat elérhetjük, így ennek fényében remélhetőleg egyre több problémás kérdésre kaphatunk összehangolt választ a közös agrárpolitikát illetően.

A lengyel Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Minisztérium honlapja: www.minrol.gov.pl
Állattartás, tejtermelés és feldolgozás

Utunk során rövid látogatást tettünk egy **Czestochowa városához közeli családi tehenészet**hez is, ahol farm kedves gazdaasszonya vezetett körbe minket. A vállalkozás tejtermelést folytat, állatállománya 77 fejős tehénből áll, ezen kívül még 100 ha szántón gazdálkodnak, amin a teheneknek fő takarmányát, silókukoricát és szénát termelnek. Bikát nem tartanak, a megtermékenyítést inszeminátor végzi. A fejőházban 6 tandem rendszerű fejőállásnál végzik a fejést, ennek előnye a folyamatos, gördülékeny fejes, a friss tejet a tejjüzem minden nap elszállítja.

A tejet felvásárló üzemek közül is meglátogattunk kettőt, egy kisebb és egy nagyobb létszámú gazdaszövetkezetet. Elsőként egy több ezer farmert tömörítő szövetkezetet látogattunk meg. A cég 1971-ben kezdte meg működését, azóta közepes méretű lengyel üzemmé fejlődött, 2006-óta az EU által elismert, uniós szabályoknak megfelelően, integrált minőségbiztosítási rendszerrel működik. A felvásárolt tejet a szövetkezet autó minden nap összegyűjti, a legtávolabbi farm 65 km-re fekszik, egy-egy kocsi naponta akár 1200 kilométert is megtehet. A sofőrök minden termelőtől külön vizsgálati mintát vesznek, amit beérkezés után minőségellenőrzésnek vetnek alá, erre két labort működtetnek. A fő minőségi problémát általában a különböző kemikáliák és antibiotikumok alkalmazása okozza, az ilyen tejet nem veszik át. A vizsgálatok a gyártási folyamatokat is felölelik, ehhez még egy labor áll rendelkezésre. A szövetkezeti tagok átlagosan 15-20 állatot tartanak, de vannak 200 tehénnel gazdálkodó farmok is, a laktációnkénti egyéni termelés 2200 liter körül alakul. A mintegy 200 embert foglalkoztató üzemben 1.5, 2.0, 2.3% zsírtartalmú UHT tejet, valamint 12%-os tejszínt, vaját, natúr és ízesített joghurtokat, joghurt- és tejitalokat, tejport és cottage cheese-t állítanak elő, melynek nagy részét Lengyelországban értékesítik, de sokat exportálnak más Uniós tagországokba és Oroszországba is.

A kisebb feldolgozó üzem 1990-ben létesült és mintegy 1000 termelőtől vásárolja föl a tejet. Naponta mintegy 134 ezer liter tejet dolgoznak itt föl, ez éves szinten 15 millió litert jelent, amiből fő terméként vaját, tejport, tejkremet és cottage cheese-t készítenek. A késztermék közel 70%-át az országon belül értékesítik, 30%-át pedig exportálják Európa különböző országaiba, de pl. Algériába is szállítanak. Az igazgató ennél a vállalatnál szintén termelő is egyben, 40 hektáron gazdálkodik 30 tehénnel, őt kérdeztük a tejárak Lengyelországi alakulásáról. Véleménye szerint a jelenlegi alacsony árakban még 2-3 évig nem várható jelentős javulás, és ez igen súlyosan érintheti a lengyel gazdákat. A feldolgozó üzemek jelenleg 20 euro centet fizetnek literenként, ez kevesebb, mint a tej önköltségi ára, ami 25 euro cent körül alakul, így a termelőnek minden egyes liter megtermelt tejen 5 euro cent ráfizetése van.

A tejfeldolgozók után meglátogattunk egy húsfeldolgozó üzemet is. Itt főként sertést dolgoznak fel, az üzem fő termékei a különféle kolbászok, felvágottak, melyekből látogatásunkkor kedves vendéglátónk bőséges kóstolót kínált. Az üzem nem vágóhíd, így termékek alapanyagául szolgáló sertést egy másik vállalkozástól, tisztítva, félbe vágva szállítja ide. Az üzemben törekszenek a minél egészségesebb étel, minél háziasabb ízek előállítására, ennek érdekében nem használnak tartósítószeret, a füstöléshez pedig fát használnak, nem aromákat.

Zöldség- és gyümölcsstermesztés, feldolgozás

Szakmai utunk során bár próbáltunk minél termelőt meglátogatni, zöldség és gyümölcsstermesztő gazdaságba sajnos nem volt módunk eljutni. Viszont zsúfolt programunkban helyet kapott Czestochowa város vonzáskörzetében létesült modern

gombatelep. A farmot 1970-ben alapították, és családi vállalkozás keretein belül champion gomba termesztésével foglalkoztak 100 négyzetméteren több, mint tíz éven keresztül. 1982-ben a család felhagyott a termesztéssel, ezt követően a termesztéshez szükséges gombaföld előállítására koncentrálnak tovább a vállalkozást. Mára a gazdaság két modern telephelyen gyártja a gombaföldet, évente 3000 tonnát. Ehhez a mennyiséghez évente 40 000 tonna szalmát használnak fel, melynek kétharmadát saját maguk termelik meg. Mivel a különböző típusú szalmákból készült gombaföldek közt minőségbeli eltérés lehet, kizárólag búza, tritikálé és rozs szalmát használnak fel. A telepen ott jártunkkor hegyekben tornyosultak a hatalmas bálák, melyekből három menetben készítenek gombaföldet. A szalmát első lépésként vízzel és gipsszel elkeverik, majd egy két méter mély érlelő gödörben 17 napon át rendszeres gépi mozgatás mellett halmokban érlelik. Az érő földkeverék hőmérséklete akár 80°C feletti is lehet, de nagy víztartalma miatt csak elvétve fordul elő öngyulladás. Ez a művelet augusztus-szeptember hónapokban történik, mivel ekkor termelik be, illetve ekkor vásárolják fel az éves szalmamennyiséget. A második munkafázis elején a keveréket pasztörizálják, majd műtrágyát adnak hozzá, beoltják és fölszaporítják benne a hasznos baktériumflórát, végül csomagolják. A készre kevert, gomba micéliummal átszőtt közeget még 15 napig tárolják, majd értékesítik, hűtőkocsikban szállítják. A gazdaság champion és shii-take gombákkal foglalkozik, melyek földjét különböző kiszerezésekben árusítja: háztartásokban használható kicsi termesztő dobozokban és termesztők számára ömlesztett állapotban is forgalmazzák földkeveréküket. A termesztők a földet 90 kg/m² mennyiségben alkalmazzák, amiről 40 napos termesztési idő alatt kb. 30-35 kg champoin gombát szednek le négyzetméterenként.

Következő állomásunk egy, a magyar TЭСZ-ekhez nagyon hasonlóan működő termelői szövetkezet, a **Sun-Sad** központi telephelye volt, ahol az igazgató, Slawomir Kedzierski mutatta be nekünk tevékenységüket. A lengyel szövetkezetek úttörőjének számító Sun-Sad 1997-ben, kilenc termelő összefogása révén született, majd működésük első éve után kft-vé alakultak, s az elmúlt években még hat nagyobb gyümölcsstermesztő csatlakozott a szövetkezethez. A cég telephelye egy modern, 86 000 tonna összkapacitású tároló-elosztó központ, 5300 tonna hűtőkapacitással. A telepet még az idén egy mélyhűtő részleggel bővítik, az ehhez szükséges eszközök, gépek látogatásunkkor már az udvaron álltak. Ez a térség (Grójec és Warka körzetek) Lengyelország fő gyümölcsstermesztő régiója, az éves termés 150 000 tonna körül alakul, ebből mintegy 9500 tonnát a Sun-Sad termelői produkálnak. A megtermelt gyümölcs 95%-ban alma, 3% körte (fő fajta: Conference), 1,5% meggy és cseresznye (Regina, Cordia, Summit), 0,5%-ban pedig szilva. Az árut a logisztikai központban modern válogatógéppel osztályozzák, csomagolják, majd szállítják különböző hipermarketekbe, de exportálnak is, főként Oroszországba, Németországba, Finnországba, Svédországba. Mint hazánkban, a hipermarketek, áruházláncok Lengyelországban is igen magas minőségi követelményeket állítanak fel, és - mint azt mi is jól ismerjük - a fizetési határidő igen hosszú, 30-70 nap is lehet, valamint az áruházak magas logisztikai költséget számolnak fel, ami az áru értékének akár 9-14%-a is lehet. A szövetkezet a közeli üzemek számára ipari felhasználásra is ad el gyümölcsöt, az összes termésnek kb. 15 %-a (főként alma) megy ilyen célra. Az alma termést tekintve az idei év igen jónak ígérkezik, a klíma miatt igen a növényvédelem költsége igen magas (akár húszszor is kell permetezni egy vegetációs időszakban) és ez nagyban megnöveli az önköltségi árat, ami 18-20 euro cent körül alakul. A lengyel kereslet föllendítésére idén megpróbálják elindítani az iskolagyümölcs programot: a gyerekek ételcsomagjaiba körtét, almát és gyümölcslevet tesznek. Honlapjuk elérhető a www.sunsad.pl címen.

Meglátogattuk továbbá a Czestochowától 30 km-re lévő **Fruktus** zöldség- és gyümölcsfeldolgozó üzemet. A céget 1988-ban alapította egy testvérpár, azóta sok fejlesztés után Lengyelország egyik vezető feldolgozó üzemévé nőtt. A vállalat közel 200 állandó

alkalmazottat foglalkoztat, rajtuk kívül a nyári csúcsidőszakra szezonmunkásokat is alkalmaznak. Az üzemben főként majonézgyártásra, zöldség- és gyümölcskonzerv készítésre specializálódtak, melyekhez az alapanyagot próbálják elsősorban lengyel termelőktől beszerezni. A cég szoros együttműködésben dolgozik több nemzetközi nagyvállalattal, olyanokkal, mint a Lidl, Tesco, Plus, ezeknek az áruház saját márkajelzésével ellátott valamint az üzem nevét viselő termékeket egyaránt szállítanak, az áruházláncok polcain Európa szerte megtalálhatjuk az itt készült lengyel majonézt, mustárt, savanyúságot, befőttet. Exportjuk fő célországai Németország, Franciaország, Anglia, Csehország, Magyarország, de szállítanak az Európai Uniók kívülre is például Oroszországba, az USA-ba és Kanadába. A termelés egyre bővülő volumene miatt a jelenlegi üzemet folyamatosan fejleszteni, bővíteni szükséges, látogatásunkkor például épp egy új nagy raktárépület építésének utolsó munkafázisa folyt. Bővebben: www.fuktus.com.pl

A másik, általunk meglátogatott feldolgozóüzem **Korkus** volt, mely zöldség és gyümölcslevek valamint sűrítvények gyártására specializálódott. A céget 1991-ben a Korkus házaspár alapította, a vállalat az évek során folyamatosan bővült, fejlődött, és mind a mai napig családi tulajdonban van. Az vállalkozás mérete az évek során egyre nőtt, az épületeket 50%-os uniós támogatással bővítették. Az üzem fő termékei a különböző gyümölcslevek, melyeket 330 és 750 ml-es üveges kiszerezésben árusítanak. Fő piacteremtőjük a nagy áruházláncok (Tesco, CBA), melyeknek az üzemben saját márkajelzésű üdítőket is gyártanak (a dzsúz ugyanaz, csak a címke más). A különböző ivólevelek széles választékának alapanyagául főként lengyel paradicsomot, répát, almát, epret, barackot, körtét használnak. Az üzemben sok meggyet és őszibarackot dolgoznak fel, ez évben az előző ára 25 euro cent, az utóbbi pedig 12 euro cent körül alakult. A kis kiszerezésű üdítők mellett nagy kiszerezésű, antiszeptikus csomagolású gyümölcs püréket is előállítanak, első sorban saját felhasználásra, de eladási célból is. Az említetteken kívül készítenek még magozott meggybefőttet, tormakrémet és különböző savanyúságokat is. Honlapjuk: www.korkus.pl

Szántóföldi növénytermesztés és gyógynövény-termesztés

Utunk során meglátogattuk Czestochowa környékének legnagyobb gabonatermesztő gazdaságát is. A farm tulajdonosa, aki egyben a helyi polgármester is, fiával együtt 600 hektáron gazdálkodik, mely területen búzát, repcét, árpat, vetőmag kukoricát, termeszt, valamint 30 hektárt legelőként hasznosít 180 birkája számára. A családtagok mellett 5 állandó munkást és szezonálisan még 4 segédmunkást alkalmaz. A gépi munkákat saját munkagépekkel végzi, 12 újszerű traktorával és új kombájnjával saját birtokán kívül még kb. 600 hektáron bérmunkát is vállal. Éves bevétele 450000 euró körül alakul, ehhez jön még a bérmunkákból közel 80000 euró valamint a terület alapú támogatás, ami hektáronként 154 eurót jelent. Gépparkját pályázat révén újítja, de az üzemi épületek fejlesztésére felvett hitelek törlesztésében is segítséget nyújt az állam, így a gazdának felvett hitele után csak 1,5%-os kamatot kell fizetnie. A földárak errefelé minimálisan 3000 euro/hektár, de általában 5-6000 eurót kérnek hektáronként.

Számomra nagy élményt jelentett a gyógynövény termesztő gazdaságnál tett látogatás. Ez az átlagos lengyel farm tradicionális családi gyökerekre tekint vissza: a tulajdonos 1998-ban szüleitől vette át az akkor 9 hektáros gazdaságot, amit mára 60 hektárra fejlesztett, és feleségével, két fiával és lányával vezet. Évekkel ezelőtt harminc féle növényt termesztettek, de mára ezt hétre csökkentették, ezekből évente mintegy 170 tonna szárított növényi részt értékesítenek. A nekünk bemutatott területeken bíbor kasvirágot (*Echinacea purpurea*) 4 hektáron, lestyánt (*Levisticum officinale*) 12 hektáron, és orvosi zilizt (*Althaea officinalis*) 5 hektáron termesztettek. Termésátlagaik igen jók, echinaceából hektáronként évente 7 tonna szárított föld feletti részt, valamint 5 évente 1,5 tonna szárított gyökeret, lestyánból pedig

minden második évben 4 t/ha szárított gyökeret produkálnak. A friss növényi részeket négy, egyenként 500 kg kapacitású szárítójukban szárítják, melynek fűtését szénrel és napenergiával oldják meg. A nagy energiaszükséglet a szénfelhasználásban is megmutatkozik: minden kilogramm szárított anyag előállításához két kilogramm szénre van szükség. A minél költséghatékonyabb szárítás érdekében napkollektorokat szereltek fel, melyek segítségével a szárításhoz szükséges energiának akár 70 %-át is biztosítani tudják. A szárítás időtartama és hőmérséklete függ a növénytől és a növényi résztől. A szárítás mindemellett igen nagy költségű, és nagy munkaigényű feladat, hiszen 12 tonna nyers növényi részből 4 tonna szárított anyag keletkezik, amit naponta forgatni, szellőztetni kell. Ám a farmon nem csupán ehhez szükséges az emberi munkaerő: mivel a drogot gyógyszergyáraknak adják el – főként Franciaországba és Hollandiába – a kemikáliák és növényvédőszeres tekintetében szigorú előírásokat kell betartani, így a gyommentességet szinte kizárólag kézi munkával tartják fenn. Különösen fontos munka ez betakarítás előtt, ilyenkor gyakran 40-50 embert is foglalkoztatnak. Miután körbejártuk a farmot vendéglátónk szíves kínálására volt lehetőségünk megkóstolni a különböző gyógynövények felhasználásával házilag készült finom (és kevésbé finom) italokat is.

Sörgyártás – Browar Koreb

Azt hiszem, a csoport minden tagjának kellemes élményt jelentett, zsúfolt programunkban kis szusszanást hozott a Browar Koreb sörüzemben tett látogatás. Az üzem Lództól nem messze, Lask városában működik, családi vállalkozás keretein belül. A gyártási folyamatot a tulajdonos, Marek Kaczorowski mutatta be nekünk. A kis gyárban készített sörök repertoárja igen széles, különböző világos és barna sörökön kívül különleges mézsör is készül itt. A gyártás során a tradicionális recepteket ötvözik a modern technológiával, sajátos élesztő összetétellel, vegyi anyagok hozzáadása nélkül főzik a folyékony kenyeret. A hagyományos receptúrák és a kisüzemi gyártás miatt a sörkészítés idejének átlagos hossza itt két és fél hónap, míg a modern nagy gyárak ezt a procedúrát tíz-tizenkét óra alatt végzik el, a termelés volumene ebből kifolyólag nem túl nagy, 9000 liter kiváló minőségű sört készítenek évente, amit főként Lódzban értékesítenek. Miután végigjártuk az üzemet, Kaczorowski úr sörkóstolóra invitált minket, ahol megkóstolhattuk készítményeik széles sorát.

Gépgyártás – Wielton S.A.

Az 1996-ban létesült Wielton gyár Lengyelország legnagyobb félpótkocsi és pótkocsi gyára, Európa 10 vezető gyártójának egyike. Vevői között megtalálhatók a lengyel szállítmányozók, építőcégek, termelő vállalatok, mezőgazdasági cégek, valamint a haszonjárműveket árusító külföldi kereskedők, elsősorban Oroszországban, Ukrajnában, Litvániában, Lettországon, Csehországban, Bulgáriában, Romániában, Németországban, Olaszországban és Magyarországon. Rengeteg fejlődésen ment át a gyár, amióta a legelső Wielton félpótkocsi elkészült. Új gyáregységek építése és a termékválaszték kibővítése után mára már több mint 60 féle pótkocsit és félpótkocsit gyárt. Kínálatában acél- és alumíniumteknős billencsek, ponyvás és függönyponyvás félpótkocsik akár mega és vasúti kivitelben is, hűtős félpótkocsik, mozgópaddós félpótkocsik, kihúzható alvázak konténerszállító félpótkocsik, különféle és tandem tengelyes pótkocsik, valamint nyitott platós, ponyvás, függönyponyvás és billenős felépítmények, illetve cserefelépítmények egyaránt szerepelnek, hogy csak a legfontosabbakat említsük. Mindegyik termékre jellemző, hogy a rossz útviszonyok és az esetleges túlterhelés okozta extra igénybevételeket hosszú távon is jól tűrik. A vállalat úttörő szerepet játszik a legújabb gyártási technológia alkalmazásában. A modern gyártási részlegeknek, az automatizált folyamatoknak és a robottechnológiának köszönhetően a

Wielton gyár mind minőségben, mind termékskálában fel tudja venni a versenyt a nemzetközi élmezőnnyel. 2004 és 2006 között a gyár több mint 60 millió zloty beruházást valósított meg, létrehozva két, a legmodernebb eszközökkel felszerelt automatizált gyáregységet. 2006. harmadik negyedévében további 11 milliós beruházást eszközöltek. 2006 végére a gyár 550 alkalmazottat foglalkoztatott, jelenleg ez a szám eléri a 680-at. Honlapjuk: www.wielton.pl

A fenti programokat tekintve azt hiszem a magam és az egész csoport nevében elmondhatom, hogy igen mozgalmas, érdekes és színvonalas utazásban volt részünk, a rendkívül barátságos lengyel vendéglátásról már nem is beszélve. Nagyon remélem, hogy az ilyen és ehhez hasonló programok révén sikerül a lengyel-magyar baráti kapcsolatot tovább erősíteni, hiszen sok kiaknázatlan lehetőség van a két ország gazdasági és politikai együttműködését tekintve.