

## A MÉZÉDES PARADICSOMKÜLÖNLEGESSÉGEK ÉS A ZAMATOS, HUSOS ÉRETT ÉTKEZÉSI PAPRIKA HÍVÓSZAVA...

Mintha szólának hozzánk, mintha figyelmet kérnének és parancsolnának az „Árpádosan Fejedelmi” paradicsomkülönlegességek és az étkezési paprika. Úgy terelik hang nélkül a tekintetünket és szagérzékünket magukra, ha nem is simogatásra vágnak, kóstolóra mindenképpen invitálnak. Ha ez egyszer megtörténik, sosem feledjük el, mert a csábítás erős marad, az íz, a zamat, a különlegesség magával ragad.



Fotó: Arany Sándor Gábor

A paradicsomerdő közepén, talpig beöltözve olyan, mintha a világ egy pillanatra megállna, időt adna arra, hogy gyönyörködjünk benne, lássuk és érezzük az általa kínált szebb és egészséges jövőt. Így festhetnénk le azt, amit érzünk és látunk, miközben Berényi Imre telepvezetővel beszélgetünk, aki az Ardiles, a Tomagino és Climstar paradicsomfajták kulisszái mögé kalauzol minket.



(Berényi Imre, az Árpád-Agrár Zrt. telepvezetője)

**Ebben az üvegházban volt egy váltás a tavalyi évhez képest. Milyen fajtákat találunk itt?**

Tavalyi évben nagytetű Climstar F1 volt ebben az üvegházban, idén az értékesítőink jónak látták, hogy koktél szegmensre váltsunk. Két fajtával dolgozunk jelenleg a házban: egy 30-40 grammos bogyómérettel rendelkező Ardiles F1 és egy 20-25 grammos bogyómérettel rendelkező Tomagino F1 fajtával. Az Ardiles F1 fürtös szedésű, a Tomagino F1-el pedig vegyesen lehet hasznosítani, de bogyós szedésre van beütemezve.



**Ezek szerint nagyobb rá a kereslet, ínycsiknekedésnek való?**

Igen, az ízvilága, a beltartalmi értékei miatt igen közkedvelt fajták, ha valaki kóstolta, akkor érezheti a különbséget a nagytestű paradicsomok és a koktélok között.



**Én kóstoltam már termelő által előállított paradicsomot és nem ugyanez az íze. Mi a különbség, mi határozza meg?**

Sok dolog befolyásolja egy termés ízeit, színét, beltartalmi értékét, kezdve a fajta adottságaitól, időjárási körülményeken keresztül a termesztéstechnológiai elemekkel bezárólag.

### **A kálium?**

A tápanyagok összetétele és azok egymáshoz viszonyított aránya nagyban befolyásolja a növény vigorát (életrevalósági és érvényesítési mutató) és a termés ízeit, színét, beltartalmi értékeit. A kálium ugyanúgy fontos építő köve a növénynek, valamint nagy befolyással van a termés szín- és ízanyagának kialakulására, valamint a tárolhatóságra.

### **Ebben az üvegházban mikor kezdődött a szedés?**

Itt 5 hete kezdtük el és eddig hetente 1,3 kg/ négyzetméter körüli mennyiséget adott az Ardiles F1, a Tomagino F1 pedig 0,9-1,2 kiló közt. Ez függött az időjárási körülményektől valamint a szedés módjától.



### **Munkaerő-igényesebb?**

A koktél paradicsomok sokkal munkaerő igényesebbek, mint a nagyobb bogyómérettel rendelkező fürtös fajták, mint pl: az előző évben termesztett Climstar F1. A Tomagino F1 esetében van, hogy hetente kétszer kell ápolni.

### **Hány állandó dolgozótok van?**

Ebben a házban területalapú a rendszer. 8 területre osztottuk a házat, ezeknek az ápolási-szedési munkálatait a területek gazdái végzik.

Összevetésként az előzőhöz: a nagytetű paradicsomnál 6 terület volt, 12 dolgozóval. Itt nyolc terület van, így 16 fő az, aki az alapápolási munkákat végzi, ezen kívül a kiegészítő személyzet, a placcosok, és az árumozgatók.

**Nagyon komoly higiéniai szempontoknak kell és kellett eddig is megfelelni, én is tetőtől-talpig be vagyok öltözve, de ez nem újdonság. Milyen további intézkedéseket vezettetek be?**

A jelenlegi virológiai helyzet nagyon sok változást hozott, az emberek sokkal jobban odafigyelnek a kézfertőtlenítésre és a személyi higiéniára.



**A másik üvegházban továbbra is nagytetű Climstar F1 paradicsomot termeltek. Ott milyen terméshozammal számoltok az idei évben?**

A növény ott is ígéretes, nagyon szép, egyensúlyban van. A bogyó méret jelenleg a fajtára jellemző felső határt súrolja. Jelenleg a heti szedési mennyiségeink meghaladják négyzetméterenként a 2,5 kg-ot és ez még növekedni fog.

## **A két üvegházban összességében év végéig milyen mennyiség várható?**

A koktélpapadicsomok esetében terveztünk egy 28,5 kg-os négyzetméterenkénti termésátlagot. Ez fele annak, ami az előző évben a nagytestű papadicsommal volt. Úgyhogy itt jelenleg egy 560-600 ezer kg papadicsomot várunk erre az évre a koktélokból. A Climstaroknál viszont egy 60-65 kg/m<sup>2</sup> a cél és ez 1 millió 300-400 ezres termésmennyiséget jelent egy évben. Jelenleg a növények nagyon ígéretesek, de addig még elválnak.

## **Zavartalan a termelés, te hogy látod a jelen helyzetet?**

Az emberekben félelem volt, nagyon sokat kellett velük beszélgetni ezekről a dolgokról. Azt mondhatom, hogy élelmiszeralap-előállítók vagyunk, tehát nem is tehetjük meg, hogy megálljunk és abbahagyjuk. Azonban, ha betartjuk és betartatjuk a higiéniai protokollokat, amit eddig is megköveteltünk, akkor jelen pillanatban szerintem nagyobb biztonságban van a dolgozó itt az üvegházban egyedül, 1800-2000 négyzetméteren, mint bárhol a városban.



**A munkavállalók kulcsszerepe mindenképpen kiemelendő, hiszen rajtuk múlik a paprika minősége, vagyis az, hogy heteken keresztül zamatos maradjon és elárassza hűtőszekrényünket az illatával. Frissességének megőrzését számos más dolog is befolyásolja, de elsődlegesen az, hogy éretten szedjék le, kellő szakmai tudással és felelősséggel kerüljön az áruházak polcaira. Jójárt József telepvezető számol be a csapatmunkáról, az ideai termés minőségéről és a hazai termék mögött rejlő munka megbecsüléséről.**



**A táplálkozásunkban igen fontos szerepe van a zöldségfogyasztásnak, ennek része az a finom, zamatos, húsos, C-vitaminban is igen gazdag paprika, ami körülvesz bennünket. Milyen az idei termés?**

Az idei terméssel is elégedettek lehetünk, annak ellenére, hogy az időjárás nem volt annyira kegyes, mint tavaly az első negyedévben, akkor sokkal több volt a napsütés, idén kevesebb fénnel indultunk, most viszont hirtelen nyár lett minden átmenet nélkül. Ha a kertészek nem kellően figyeltek, ez nagyon gyorsan minőségi romlást okozott. Szerencsére felkészültünk időben arra, hogy az időjárás változni fog, ehhez alakítjuk ki a receptúrát, az öntözést és tavaly megerősítettük magát a monitoringozó csapatot is. Ez két okból fontos: egyrészt a rovar- és gombabetegségek előrejelzése miatt, másrészt az ő feladatuk az állomány legkisebb változásának is a jelzése. Így sokkal könnyebb reagálni. Többször elmondom, hogy mi alapvetően nem paprikát termelünk, hanem profitot és élelmiszert állítunk elő. Ehhez viszont nem azt kell számolnunk, hogy hány kg/m<sup>2</sup>, hanem hogy mennyi a bruttó fedezeti költség. Ha a műtrágya, a növényvédőszer árak emelkedtek, a paprika egységára viszont csökkent a tavalyihoz képest, akkor pontosan, tervszerűen tudni kell, hogy mit miért és hogyan csinálunk. Erre kell felkészülni, erre kell koncentrálni.

**Milyen minőséget látunk itt?**

A minőség nagyon jó, a fajta, amit használunk az a Multiflow, gyakorlatilag ez egy testes, zamatos, jól termő fajta.

## Mitől olyan kellemes még hetek múlva is az illata?

Ez függ a kertésztől és attól, hogy milyen tápanyag-összetétellel dolgozik, nem utolsósorban fajtajelleg is, de a legfontosabb láncszem: a dolgozók, akik mind részt vesznek teljes odaadással a termesztésben, nem csak elfogadják, hanem értik is a technológia minden elemét. Így kerülhet a pultokra a zamatos, illatos paprika.



**Azt hallom minden kollégától, hogy hál' Istennek zökkenőmentes volt a kialakult helyzetre nézve is az állandó dolgozókkal a munkafolyamat. Mint csapattag és irányító, mit érzékelte ebben az időszakban?**

Ez tulajdonképpen több év eredménye, kialakult egy olyan rendszer, ami a dolgozót megbecsüli és nem csak munkát ad nekik, hanem ez egy hivatás is. *Az ÁRPÁD több mint egy munkahely.* Nagyon sok időt eltöltünk itt együtt és kialakult egy olyan légkör, hogy a munkavállaló nem csak a cégért-dolgozik. Számukra ez nem egy elvégzendő feladat, hanem egy kihívás, hiszen a paprikát nagyon nehéz szedni, csak felelősséggel és odafigyeléssel lehetséges. A méret az már kész van, de lehet, hogy csak egy hét múlva lesz érett. Ezt kell eldönteni, ehhez már a tudása mellé a felelősség vállalása is szükséges. Pénzt kapnak a teljesítményre és arra, hogy ezt a munkát jól végezzék el. Közben pedig ne érezzék magukat úgy, hogy nem kapnak meg minden lehetőséget és minden információt ahhoz, hogy jól dolgozzanak.

A bér kifizetése rendszeres, és ez nagyon fontos a mai világban, mert ez egy biztos pontot nyújt minden család számára. Itt az állandóság töretlen, így kölcsönös a bizalom.





**Már-már büszkeséggel töltheti el a munkavállalókat az, hogy az Árpádnál dolgozhatnak. Rengetegen szeretnének ide jönni, a vírus időszakában azonban nem engedtetek be új dolgozókat, éppen azért, hogy megóvjátok a stabil munkaerőt. Jó intézkedésnek bizonyult?**

Igen, a dolgozók részéről volt egy kérés – nevezhetjük úgy, hogy a pánikhangulat utóhatása: nem szerettek volna új dolgozót maguk mellé, még akkor sem, ha saját településükről jön. Cserébe ők pedig sokkal többet és erősebben dolgoztak. Elfogadták, hogy az adott feladatok miatt esetlegesen tovább kellett maradniuk. Hál' Istennek már lecsengett ez a pánikhangulat, mostantól már jöhetnek új dolgozók, az élet kezd visszatérni a rendes kerékvágásba.

**Mi zajlik nap, mint nap a 15,5 hektáron, hogy tudsz ezzel megbirkózni?**

Egyedül sehogy sem – ezt fontos kiemelni – nekem Csapatom van. Nem én csinálom, hanem egy csapat, és így relatíve könnyű. A kommunikáció folyamatos, de ezen kívül minden héten leülünk megbeszélni, hogy a következő időszakban mi a teendő. Mindenki pontosan tudja, mi a feladata, ettől kezdve pedig nem kell kapkodni, sietni, mert mindenki teszi a dolgát, így minden elkészül időben. Kiegészítésként még annyit fűznék hozzá, hogy az emberekben meg kell bízni és, ha a bizalom megvan és kölcsönös, akkor egy idő után tudnak és mernek önállóan döntést hozni, dolgozni, nem az van, hogy a „főnök majd megmondja”.

**Vezeted a csapataidat, azt is látod, hogy milyen átalakuláson megy keresztül a világ és az egyes iparágak. A magyar termék, mint pl. a paprika, a paradicsom, amit két kézzel leszed az itt dolgozó, milyen értéket képvisel hosszú távon?**

Én úgy gondolom, hogy felértékelődött. Ha nem is a megérdemelt helyére került, de mint vásárlók elfogadtuk azt, hogy „hazai termék”. Rájöttünk, hogy a hazai sem rosszabb, mint az import. A következő, hogy a forgalmazó – pl. a DélKerTÉSZ-re gondolok itt –garancia arra, hogy ez tényleg magyar áru. Szerencsére kezd kikopni a köztudatból az, hogy „átsomagolt”. További lépéseket kell majd tennünk, hogy a vásárlók már célzottan keressék a termékeinket. Tulajdonképpen mindig van hazai és, ha ezt vásároljuk, akkor megbecsüljük egymás munkáját, törekvéseit.

Szerző: **Both Ildikó**

Fotó: **Arany Sándor Gábor**

Kapcsolat: [gold.both@gmail.com](mailto:gold.both@gmail.com); Web: [arpad.hu](http://arpad.hu); facebook: [arpadagrarzrtkertesz](https://www.facebook.com/arpadagrarzrtkertesz)

Budapest, 2020.05. 27.