

BÉRTÁROLÁS MINTAVÉTELEZÉSSEL...

Magyarországon a gabona bértárolásának évtizedes hagyományai vannak, ám még sem mondható egyszerűnek az a folyamat, ami a termeléstől, a raktározásig történik.

Az Árpád-Agrár Zrt. Takarmánygyárába belépéskor az első dolog a termény mintavételezése, amely alapján születik döntés arról, hogy egyáltalán befogadható-e az árú. A szolgáltatás felelősséggel jár, ám a termék minőségéért a termelő kell, hogy garanciát vállaljon. A raktározás és tárolás közben természetesen a szolgáltató rajta tartja a szemét a gabona állapotán, amely állandó figyelmet igényel.

Bolyós Gyula takarmánygyártási igazgatóval egy picit a silók színtalpai mögé néztünk.



Van egy szárítóüzem a Szarvasi úton, ott történik a gabonák szárítása, vagyis a terményszárítás, ezen kívül van a Petőfi üzemnek (4-es üzem) nevezett tároló a Fábíán Sebestyéni úton, ahol lehetőség van fémsilóban, illetve síktároló, és az erőtakarmánygyár, ahol egy 23 ezer tonnás vasbetonsilóba helyezhető, raktározható a termény. Ez utóbbit csak búzatárolásra szoktuk használni és ezen a telephelyen egy 9 ezer tonnás fémsiló is rendelkezésre áll, amely egy 18 silóból álló egység, ebbe pedig árpat és kukoricát tárolunk.

A felsorolt tárolási, raktározási lehetőségekben milyen kihasználtsággal bír a saját termény tárolása és mi az, ami a partnerek számára is rendelkezésre áll?



A saját terményeink tárolására megoldást jelent a 4-es üzem és a szárító, a takarmánygyár gyártásához szükséges alapanyagokat szállítják ide az **Árpád-Agrár Zrt.** –től, vagyis a búzát és a kukoricát itt tároljuk, az e fölötti kapacitásunkat a környező gabona kereskedőknek, illetve malomipari cégeknek adjuk bérbe.



Ez mekkora mennyiséget jelent?

Változó, de igen jól ellátott a környék gabonátároló kapacitással, és mindez attól is függ, hogy a termelők, kereskedők milyen gyorsan találnak vevőre. Például a Szatmári malomnak tárolunk csaknem 7000 tonna gabonát, ők most is jelentkeztek, hogy szeretnének ismét nálunk tárolni, ezen kívül az UBM cégcsoportnak tárolunk.

A gabona raktározása állandó figyelmet igényel, ez pontosan mit jelent, milyen feltételeknek kell megfelelni?

Elsődlegesen a beszállítás során végzett minősítés, amikor a fehérje és a nedvességtartalmat, a keverékességet, szükség esetén toxin vizsgálatot jelent, pl. penészes, nem penészes, tehát milyen minőségű a gabona, ami beérkezik. Ez a minősítés és vizsgálat minden egyes beszállításnál megtörténik, és ez alapján osztályozzuk a silókba a gabonákat. A silókban van egy hőmérő, ami folyamatosan méri a gabona hőmérsékletét. Ez az egyetlen olyan mutató, amit mi tudunk mérni a tárolás során. Többfajta minőség van, amit nem mi döntünk el, de a malomipari osztályozást a sikértartalom és a fehérjetartalom határozza meg, amit egy szabvány rögzít. A bértárolás során állandó figyelmet kap az is, hogy a gabonában esetleg van-e kártevő, a hőmérséklet ezt jelzi, vagyis ha növekszik, akkor ott a kártevő megjelenik. Fontos az is, hogy csak a 14% alatti nedvességtartalmú búzát fogadunk be, ami e fölött van, azt nem is tároljuk be a silóba éppen a stabil és biztonságos tárolás érdekében. Időnként van forgatási lehetőség is a kamrákban, ez azt jelenti, hogy egy nagy kamrába 1200 tonna gabona fér be.



Milyen magasságban lehetséges tárolni, mennyire reális a 3 méter?



Ez síktárolóban reális, ott van ez az ajánlás, a silós tárolóban nincs meghatározva, mivel teljesen más az alakja, azaz henger alakú. A síktárolónál azért is próbálják ezt a 3 métert tartani, mert amikor forgatni kell egyszerűbb, mint a silóban, ahol egyik silóból, a másikba áttárolom a terményt, miközben a levegőztetés is megtörténik, és ilyenkor tudjuk elvégezni a kártevőirtást, az ún. gázosítást, amikor szintenként megy bele egy-egy tabletta is és ez teljesen ki tudja irtani a kártevőket, ezt meg is tesszük, hiszen kérik a partnereink is. A síktárolót úgy kell elképzelni, hogy egy 5 méter széles, és akár 100 méter hosszú is lehet. Amikor betárolják, 30-35 fok van, de a legjobb a 20, vagy az alatti hőmérséklet, ekkor a kártevő ugyanis nem aktív.

Bértárolás esetén mi a folyamat, hogyan történik, milyen szempontoknak kell megfelelnie annak, aki bérben terményt tárol?

Igazából nagyon ritka az, amikor el kell utasítsuk, ha van ilyen akkor csakis a keverékesség és a nedvesség miatt történhet ez. Mi kizárólag szabvány szerinti árukat veszünk át, hiszen az áru maga nem a mi tulajdonunk, így garanciát sem vállalhatunk arra, ami nem felel meg az előírásoknak, mi egy szolgáltatást végzünk, felelősséget pedig a tárolásért vállalunk, amit mindenekelőtt a mintavételezés határoz meg, ez a nyomon követhetőség miatt is kötelező. Ez történik a kiszállításkor, tehát ugyan úgy veszünk mintát és így vannak zárt minták is.

Milyenek a piaci viszonyok, mennyi ideig marad itt a bértárolt termény?



Ez évente változik, azt mondom, hogy jól beállt ez a rendszer Magyarországon, nincsenek éven túli tárolások. A következő szezonra mindig kiürülnek a raktárak és ezt követően friss áruval töltik fel.

Szigorúbbak a hazai vagy az uniós szabályok, mint korábban?

Nem, de jobban oda figyelnek a minőségre, mert nem is lehet más az érdeke sem a bértárolónak, sem a termény tulajdonosának. Ez elvárható is, és aki tárolással foglalkozik, annak erre fel kell készülnie.

A magyar bértárolási piac mennyire telített, szükséges ezt az ágazatot fejleszteni, bővíteni?

Az én információim alapján látszik, hogy a raktárbázisaink rendelkezésre állnak. Tehát nincs hiány, a megtermelt áru minden területen raktározható. 10 évvel ezelőtt volt egy uniós pályázat, amikor nagyon sokan ki is használták ezt a lehetőséget, mondhatjuk azt is, hogy minden régióban. Nyilván ezeknek a kihasználtsága területenként, régióként változik. A nagyobb termelők ebben piaci potenciált, üzleti lehetőséget látnak és az is, hiszen 2 hónap alatt jobb áron tudják értékesíteni az árújukat, mert betakarításkor nagyon alacsony az ár, ami 2-6 hónap múlva magasabb lehet, vagyis megéri tárolni, kivárni, főleg annak, aki saját tárolási kapacitással rendelkezik.

De egy pár hektáron gazdálkodónak nem igazán éri meg saját tárolókat építeni?

Vannak termelő csoportok, - itt is van pl. a gabonaszövetkezet-, akik annak idején ezt kiválóan megszervezték és ez több termelőből, (30-40) tevődik össze. Nekik van egy saját tárolójuk. Aratáskor egy tételként behozzák, mondjuk 3000 tonna és így nagyobb mennyiségben értékesíti. Így sokkal előnyösebb és piacképes is a termény, mint 100-200 tonna, tehát a gabona kereskedelmi piacon egy-egy irányvonal olyan 1200-1400 tonna. Ha pl. Olaszországba vagy bárhová hajóval egyéb szállítási lehetőséggel viszik, akkor ez egy tétel. A kiskereskedőtől 100-200 tonnát megvesznek, de más a piaci pozíció, ha azt mondom, hogy tudok adni 1200 tonnát. Nyilván a minőség meghatározó és a termelőknél is az a lényeg, hogy a legjobb minőséget termelje. Van egy érdekes jelenség, hogy milyen minőségű a magyar búza; alapvetően nagyon jó, de sok olyan termelő van, aki 5-10 hektáron gazdálkodik és teljesen másképpen kezeli, ez által más minőséget kap. Az időjárási viszontagságok is nagyban befolyásolják, sőt inkább meghatározzák a termény minőségét, ezért nem egyforma pl. a takarmánybúza és malomipari sem. Míg egy francia, vagy egy ukrán termelő, akinek 100-200 hektár búzája van, az tud egy egyöntetű minőséget termelni és egyértelmű az is, hogy a nemzetközi piacon ezek a termelők versenyelőnyben vannak.

A világpiaci árak erőteljesen diktálnak, mindezt hogyan befolyásolják?

Igen, az mindig változik; ha Észak-Afrikában megvesznek egy-egy tételt, akkor ők elvárják, hogy egységes, egyöntetű és jó minőségű legyen a termény. Magyarországon nincs ilyen termelői csoport, a több kis termelő által előállított termény keveredik, több fajta minőség jön létre, amely az értékesítést és az árat is befolyásolja.



Az Árpád-Agrár Zrt. az idei gabonatermésével, minőséggel és mennyiséggel egyaránt elégedett, erről számoltunk be július végén az „ARATÁS GYÖNGYSZEMEI...” c. híranyagunkban. (bővebben: [arpad.hu/Hirek/Hírlevelek](http://arpad.hu/Hirek/Hirlevelek))

Szerző: Both Ildikó

Fotó: Arany Sándor

Kapcsolat: arpadmarketing@gmail.com; marketing@arpad.hu;

gold.both@gmail.com

www.arpad.hu

Budapest, 2019. augusztus 28.

