

ÖKOLÓGIAI GAZDÁLKODÁS

MELLÉKLET



ÖMKI

Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet
Research Institute of Organic Agriculture
Forschungsinstitut für biologischen Landbau
PARTNER OF FiBL SWITZERLAND

Egy tanulmányút margójára II. Luxemburg, 2015. június 4-5.



Az egész életen
át tartó tanulás
programja



TEMPUS KÖZALAPÍTVÁNY

A 2013-ban indult LEONARDO OFEOF program célkitűzése, hogy négy ország szakembereit, gazdálkodóit és kutatókkal, szaknácádással foglalkozó szervezeteit hozza közelebb egymáshoz az ökológiai természet közös fejlesztése érdekében. A négy résztvevő ország Ausztria (FiBL Ausztria), Cseh Köztársaság (CTPOA), Luxemburg (IBLA) és Magyarország (ÖMKI) munkatársai ezúttal azért találkoztak, hogy megismerjék a vendéglátó Nagyhercegség ökológiai természetének szociális, gazdasági és foglalkoztatási kérdéseit a zöldségtermesztés és feldolgozás bemutatott példáin keresztül.

A program első részeként luxemburgi kollégáink részletes tájékoztatást adtak az ország ökológiai termeléssel foglalkozó szervezeteiről, azok kapcsolatáról és az így kialakult, gyakorlatilag teljesen zárt piaci mechanizmusról, amely alkalmazkodik a többi EU államhoz képest lényegesen magasabb költség- és árviszonyokhoz. Ennek lényege az élelmiszer ágazatban igen magas import arány, amely a kiemelkedően magas profitból támogatni tudja a hazai termékek előállítását és forgalmazását, azaz az árak kiegyenlítően magas szinten tartását. Gyakorlatilag tehát nincs árverseny a hazai és import termékek között. Ez a mechanizmus érvényes az ökológiai termékek termelésére

és forgalmazására is. Az ország összes élelmiszer fogyasztásának 99 %-a import és csak 1 % a hazai termék. Ugyanakkor az évi 40 millió euróra becsült ökológiai minősítésű élelmiszer forgalmából 15 % hazai eredetű, a többi import.

A luxemburgi ökológiai termelést jelentő mintegy 4000 ha és 100 termelő valamilyen formában tulajdonosként is kapcsolódik a fejlett infrastruktúrához, a feldolgozó üzemekhez és kereskedelmi csatornához. Többször elhangzott, hogy a termelés, feldolgozás és kereskedelem göngyöltett nettó jövedelme alig 1 % évente, ezt az összeget további fejlesztésekre fordítják (pl. kis sajtüzem létesítése, ahol a gazda termeli a tejet és biztosítja az infrastruktúrát, maga az üzem a közösség pénzéből létesül és a tulajdonosi közösség üzemelteti). Az egész vertikumot (ökológiai termelés, feldolgozás és kereskedelem) átfogó Oikopolis csoport tulajdonviszonyairól és működéséről további információk találhatóak itt: www.oikopolis.lu

A rendkívül informatív tájékoztatás után az Oikopolis épületében meglátogattuk a modern, korszerűen gépesített sütödét (naponta két sütés, hogy francia szokás szerint reggel és este is rendelkezésre álljon a friss pékáru). A sütödével és irodákkal egy fedél alá épült feldolgozó konyhakész ételeket állít elő és itt folyik az almálé előállítás is a szezonban. A nagy zöldségválogató és csomagoló másik épületben került elhelyezésre, ez egyben a logisztikai központ is. A termelők és importőrök által beszállított zöldség és gyümölcs különböző hőmérsékletű tárolókban várja a feldolgozást és csomagolást. A ládáknak, konténerekben érkező árut gondos kezek válogatják és korszerű gépek segítségével csomagolják fogyasztói egységcsomagokba, amelyek a saját boltokon kívül elérhetőek a CACTUS szupermarket hálózat boltjaiban is.

LÁTOGATÁS A BIO-LÉTZEBUERG NON-PROFIT EGYESÜLETNÉL

Ebéd után a program egy példaértékű kezdeményezés, a Bio-Létzebuerg non-profit egyesület tevékenységének megismerése volt Junglinster, Bastendorf és Diekirch településeken. A szervezet célkitűzése, hogy a Luxemburgban letelepedni vágyók nyelvtudás-hiányából eredő hátrányát csökkentse.



Az országba évente kb. 15.000 ember érkezik, és egy részük – főleg a portugálok – az ország hivatalos nyelvei közül egyiket sem beszélnek. Ennek elérése érdekében az emberek a helyiekkel egy közösségekben

dolgozva gyakorlati nyelvtudást sajátítanak el a befogadó ország munkakultúrájával együtt. Zöldségtermesztés, palántanevelés, asztalos üzem, korszerű mosoda, kandallófa előállítás és csomagolás, valamint egyszerűbb feldolgozott termékek előállítása adja a tevékenységek gerincét. A szervezet működésének finanszírozását az állam biztosítja, beleértve a foglalkoztatottak két éven át juttatott tisztességes alabérét is. Két év általában elegendő a nyelvtudás hiányából és kulturális



különbségekből eredő hátrány oly mértékű csökkentéséhez, hogy a programban részt vevők el tudnak helyezkedni a munkaerő piacon. A Junglinsteri biokertészet kerítésén belül van a település lakóparkjába költözött emberek városi közösségi kertje is, így a helyi emberek és a program támogatottjai között rendszeres a kapcsolat, amely lehetőséget ad mindkét félnek a másik jobb megismerésére és a bevándorlókat sok országban sújtó fobia sikeres leküzdésére.

ZÖLD KOSÁR SZÖVETKEZET WALFERDANGE/BEGGEN

A tanulmányút második napjának délelőttjén látogatásunk célpontja a Zöld Kosár Szövetkezet Walferdange/Beggen település közepén kialakított kertészete volt. A szövetkezet profit-orientált, mivel olyan munkanélkülieket foglalkoztat és juttat a megélhetéshez szükséges jövedelemhez, akik valamilyen oknál fogva már kiestek az állam által támogatott rendszerből. A zöldségtermelés mellett a szövetkezet faiskolai lerakatot üzemeltet, kertépítést és kertgondozást vállal és az erdészettel együttműködve fakitermelést és kandallófa aprítást, csomagolást is végez. A szövetkezet tagjai közül többen önállóan is biokertészetet tartanak fenn, így a bio kosár választéka igen bő, a szövetkezet működését anyagilag



nagyban segíti a fogyasztó közösség támogatása is. A kert és fóliaszékek a gondosan megtervezett vetésváltás eredményeként nagyon gondozott képet mutatnak. Meglepő volt a növénytársítás következetes alkalmazása a fóliaházban (pl. padlizsán hajtás esetén körömvirág és sarkantyúka köztes ültetése) és a geo-textil alkalmazása a fóliatakarás helyett az ágyásokban. Örömmel láttuk, hogy a magyar nemesítésű SARPO MIRA burgonyafajta szépen növekszik a gondozott öszszehasonlító parcellában. Külön érdemes kiemelni azt a tényt, hogy az alkalmazott hatéves vetésforgóban két teljes év kizárólag a talajállapot javítását szolgálja. Az első év mindig valamilyen gabonaféle és csillagfürt keveréke, a zöldtömeg részben vagy teljes egészében visszaforgatásra kerül a talajba. Második évben a kapás sortávra vetett lóbab a főnövény, ezt az előbbi keverék nagytömegű kaszálékával takarják a sorközökben. A munkában közreműködnek a helyi alapfokú iskola 5-6 éves gyermekei, akik segítenek a lekaszált zöldtömeget behordani és szétteríteni a sorközökbe. A kipirult

arccal maréknyi zöldet cipelő, mosolygós, jókedvű, a növénytörzsek között-alatt bújócskázó gyerekek láttán az a meggyőződés alakult ki mindannyiunkban, hogy a természet kézzel tapintható közelsége, a jóakarát és a hasznos munka örömeinek korai megismerése alapvetően befolyásolhatja a felnövekvő nemzedék egészséges ételszemléletét. Ebben megerősített bennünket a gyermekeket kísérő óvónővel folytatott beszélgetés is.

Következő meglátogatott helyszínünk az ATP non-profit egyesület keretein belül működő Ditgesbach Haff komplexum volt Ettelbruck település határában. A „Haff” szó szerinti jelentése környezetéből kiemelkedő hely és e kifejezés Luxemburgban gyakori olyan gazdaságok, kisebb kolóniák jelölésére, amelyek egy domb tetejére települtek. Az egyesület és kapcsolódó egységeinek fő célkitűzése a valamilyen pszichikai problémával küszködő emberek foglalkoztatása, abból a célból, hogy előbb vagy utóbb ismét alkalmasakká váljanak a köznap életben is a munkavállalásra. A komplexum, mint nappali foglalkoztató működik, szociális munkás és

beni étkeztetést, a konyha saját termékeket dolgoz fel, az ételeket is a programban foglalkoztatottak készítik. Rendezvényekre catering szolgáltatást is tudnak biztosítani igen versenyképes áron. Az itt elköltött ebéd minősége és mennyisége megütötte a Luxemburg belvárosában működő bio étterem magas színvonalát. A kert gondozottsága és szakszerű kezelése a termelést irányító szakembert dicséri. A korszerű gépesítés mellett komoly szerepet kap a kézzel végzett munka, mert az egyik legfontosabb terápiás eszköz a manuális tevékenység folyamatos biztosítása. A programban foglalkoztatott emberek a napi ételmezésen kívül egyéb juttatást nem kapnak. Feltétlenül meg kell említeni a geo-textil széleskörű alkalmazását, az összes épület csapadékvizének gyűjtését és felhasználását az öntözéshez, valamint azt a gondozottságot és rendet a gazdasági épületekben, gépudvaron és a kertben, amelyet példa lehet bármilyen gazdaság számára, bárhol a világon. Szeretet, türelem, empátia és szakmai hozzáértés együttes eredményében gyönyörködhettünk.



pszichológus áll folyamatosan a rászorulóknak rendelkezésére. Az intézmény kapacitása korlátozott (50 fő), a várólista hosszú. A próbaidő letöltése után, amennyiben a jelölt megfelelő affinitást mutat a társaival való együttműködésre és talál magának kedvére való elfoglaltságot, akkor addig marad, amíg annak szükségét érzi. A foglalkoztatás szakágai: kertészeti termelés (zöldség és gyümölcs), baromfitartás, lovarda fenntartása terápiás célból és bérlistálló működtetése, gyertyaöntő műhely, kosárfonó műhely, kisebb kiadványok előállítására alkalmas nyomda és a helyben előállított termékeket árusító butik. A komplexum konyhája biztosítja a napköz-

Szakmai programunk Ansembourg gyönyörű kastélyának külső kertjében fejeződött be. Itt Frank Adams várt bennünket és bemutatta a kisléptékű magtermesztést, amelynek célja a luxemburgi biogazdák számára jó minőségű, alkalmas és gazdaságosan termelhető zöldségfajták kiválasztása és szaporítóanyagának előállítására. A módszer klaszikus pozitív szelekció, az előállított magot részben a gazdák veszik meg, részben továbbtermesztésre átveszik a többi, hasonló profilú vállalkozások és a németországi Fair Breeding® együttműködés résztvevői.

Nehéz lenne egy mondatban összefoglalni a két nap élményeit és tanulságait, de talán mégis lehetséges: emberi tudás és hozzáállás, kedvező természeti és gazdasági környezet, óvatos és finoman hangolt állami támogatás együttesen csodákra képes. Mert azt láttunk. Csodát.

A tanulmányút során felmerült gondolatokat és tapasztalatokat az ÖMKi munkatársai, Papp Orsolya és Borbélyné Hunyadi Éva, valamint saját nevében lejegyezte:

Kolláth Péter
 ÖMKi

Ökológiai szőlőtermesztés a Tokaji borvidéken



A Tokaji borvidék adott ott-hont a Leonardo OFEOF (On farm Education towards Organic Farmers) projekt 2015. május 7-8. közötti szakmai programjának. Az ÖMKi által szervezett tanulmányút té-

mája a szőlőtermesztés volt, különös hangsúlyt fektetve az ökológiai termesztéstechnológiára. A kétnapos programon a projektpartnerek által delegált szakemberek (a luxemburgi IBLA, az osztrák FiBL, a cseh Bioinstitut és szervezőként az ÖMKi munkatársai) ellátogattak három, az ÖMKi on-farm kutatásában résztvevő gazdaságba.

A Tokaji borvidék a Világörökség része, hazánkban és külföldön is a legismertebb magyar borvidék. Programunk első állomása a Gróf Degenfeld Szőlőbirtok volt, ahol Varkoly István szőlészeti vezető több órán keresztül kalauzolta a csoportot. A teljes szőlőterület ökológiai minősítésű. Az interaktív bemutató során leginkább az bio szőlőtermesztés sokévi tapasztalatainak megvitatásán volt a hangsúly, de a borászati tevékenység lépéseinek ismertetése és a pince szemrevételezése sem maradt el. A résztvevők minden felmerülő kérdésre választ kaphattak, mind a szőlészeti, mind pedig a borászati technológiát illetően. A programot vacsora és borkóstoló zárta.

Másnap erdőbényei szállásunkról elindulva a szomszédos Tolcsva felé vettük az irányt, ahol a Tokaj-Oremus Kft. szőlőtermesztési és borászati gyakorlatával ismerkedhettek meg a résztvevők.



A szőlőterületeknek bio minősítése nincsen, azonban a területek mintegy 30 %-án ökológiai növényvédelmet folytatnak. Pincelátogatás és kéttételes kóstoló után (melynek felajánlását ezúton is köszönjük a pincészetnek) Kneip Antal, a cég munkatársa bemutatta a szőlőtermesztési és növényvédelmi gyakorlat lépéseit, aktuális kérdéseit, kihívásait.

A program zárásaként megtekintettük a Pendits Kft. pincéjét és a takarónövényzet-magkeverékeket összehasonlító kísérleti helyszínt, majd ebéddel egybekötött borkóstolón vettünk részt. A Pendits Kft. volt az első minősített bioszőlészeti borvidéken, mely ráadásul Demeter minősítéssel is rendelkezik. Wille-Baumkauff Márta, a Pendits Kft. tulajdonosa mutatta be a borokat és beszélt munkájukról.

A kétnapos program során a résztvevők betekinthe-

tek a Tokaj-hegylajai ökológiai szőlőtermesztés és borászat gyakorlatába. A gazdaságok jeles szakembereivel folytatott interaktív ismeretátadás és tapasztalatcsere révén a résztvevők fontos ismeretekkel, már-már műhelytitkokkal gazdagodtak.



Donkó Ádám
 ÖMKi

Az ÖMKi is részt vesz a nyertes Horizon 2020 pályázatban

Az ÖMKi is tagja annak a nemzetközi konzorciumnak, mely DIVERSIFOOD néven nyert az EU-s SFS-07a-2014 Hagyományos fajták és fajok a mezőgazdasági sokféleség érdekében és az élelmiszer-lánc számára (Traditional resources for agricultural diversity and the food chain) című pályázati kiírásban. A kutatási projekt célja a hagyományos

fajták, tájfajták, illetve régi fajok új fajtáinak jobb megismerése, gyakorlati alkalmazásuk elősegítése, közismertségük fokozása.

A 12 országból érkező 21 konzorcium-partnert a francia INRA kutatóközpont koordinálja. A projekt teljes időtartama négy év. Az ÖMKi alakorral és tönkével végzett

on-farm kísérletekkel vesz részt a kutatásban, valamint vizsgáljuk a hazai fogyasztói preferenciákat az előbbieket mellett a tájfajta paradicsomoknál is. Feladatvezetőként koordináljuk továbbá az agro-biológiai sokféleség európai szabályozásához adandó szakpolitikai javaslatok kidolgozását, melyhez várhatóan 2019-ben konferenciát is szervezünk Budapesten. A fent említetteken kívül a projekt a következő fajokat is vizsgálja: zab, kukorica, csicsereborsó, bab, hajdina, brokkoli, répafeleségek, hagymák, gesztenye.

További információ a projektről és a projekt partnerekről az ÖMKi honlapján (www.biokutatas.hu) érhető el.



DIVERSIFOOD

Heim Ildikó
 ÖMKi

OK-NET Arable - Európai léptékű szakmai hálózatépítési és kutatási projekt indult



Az EU Horizont 2020 kutatás-fejlesztési keretprogramjából finanszírozott OK-NET Arable projektben az IFOAM EU Group vezetésével 13 országból 17

partnerintézmény működik együtt az ökológiai szántóföldi növénytermesztési ágazat fejlesztése és aktív, határokon átnyúló szakmai hálózatok kialakítása céljából. A 2015 tavaszán indult OK-NET Arable a legjobb gyakorlatok és újszerű megoldások terjesztését, a gazdálkodók, szaktanácsadók és kutatók közötti szakmai párbeszéd és együttműködés erősítését, összességében Európa-szerte az ökológiai szántóföldi növénytermesztés mennyiségi és minőségi mutatóinak javítását célozza meg. A projekt keretében a résztvevő szervezetek három tevékenységi területet határoztak meg a fő célok elérése érdekében:

a. Gazdálkodói innovációs csoportok (farmer innovation groups) európai léptékű hálózatosságának

elősegítése és szervezése, a tudomány és a gyakorlat együttműködésének és egymásra hatásának erősítése. A projekt keretében megalkotott oktatási és ismeretterjesztési anyagok az innovációs csoportokban résztvevő gyakorlati szakemberek bevonásával véleményezésre, kipróbálásra és értékelésre kerülnek.

b. Az ökológiai szántóföldi növénytermesztés területén elérhető legelőremutatóbb tudományos eredmények összegyűjtése és rendszerezése, a termelők számára elérhető és könnyen felhasználható formában való közzététele.

c. Az ökológiai gazdálkodás területén egyedülálló digitális szakmai platform megteremtése, amely lehetőséget teremt a gazdálkodók, szaktanácsadók és kutatók közötti tudásmegosztásra. A platformon keresztül minden, a témában megalkotott szakmai anyag egy helyről, ingyenesen hozzáférhetővé válik.

Az ÖMKi a projektben a 2012 óta futó szántóföldi on-farm kutatási programjaira (gabona, pelyvás gabona, szója on-farm hálózatok) alapozva vesz részt, és a projekt-tevékenységekbe a hazai biogazdák is bevonja.

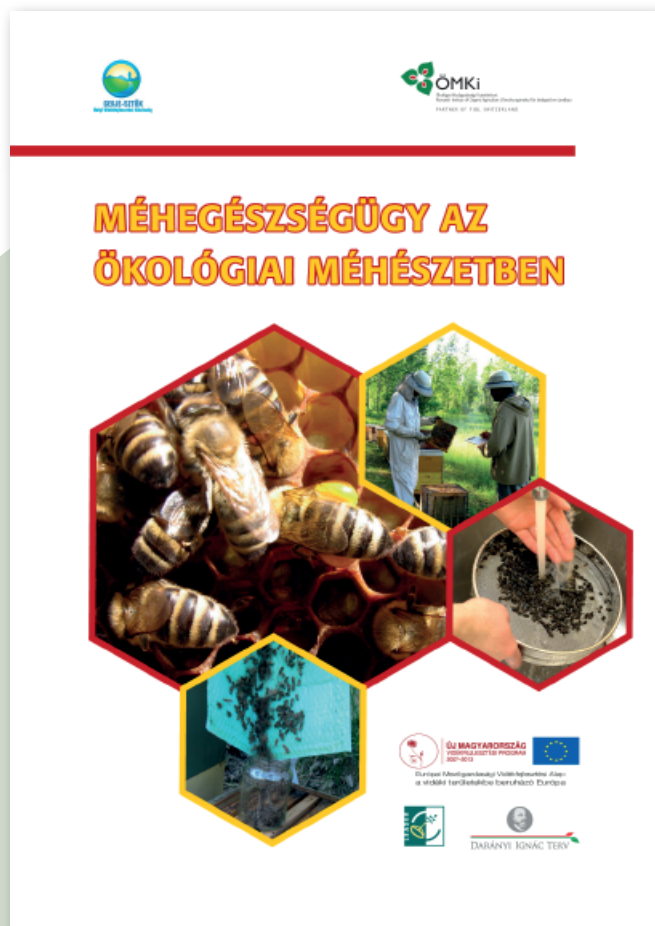
Dezsény Zoltán
 ÖMKi

Újabb hiánypótló ÖMKi kiadványok jelentek meg

A „**Szakmai feladatok az ökológiai méhészetben**” című kiadvány összefoglalja a biológiai méhészet gyakorlati feladatait életszerű, „méhész” megfogalmazásban. A konvencionális és bio méhészkedés szakmai tennivalói között nagy az átfedés, ugyanakkor a két rendszer közötti különbségek, az ökológiai minősítésből adódó egyedi eltérések megismeréséhez kíván ez a füzet segítséget nyújtani.



„**Méhegészségügy az ökológiai méhészetben**” címmel megjelent az ÖMKi ökológiai méhészet füzeteinek következő tagja, mely az ökológiai és átállást tervező méhészeknek nyújt hasznos segítséget. Az ökológiai méhészkedés méhegészségügyének legfontosabb alapelve a méhcsalád fajára jellemző teljes egészség megőrzése. Ennek érdekében a klasszikus kihívások mellett újabb és újabb jelenségek merülnek fel, mint a globális árumozga-



tás és a klímaváltozékonyság, valamint környezetünk flórájának változása.

A kiadvány a fenti gondolatokat több oldalról megvilágítva, rendszertani és évszakos felbontásban is összefoglalja.

Mindkét kiadvány „Az ökológiai méhészkedés legjobb hazai gyakorlatainak elterjesztése – tapasztalatcsere térségek és szereplők között szaktanácsadók és gazdálkodók továbbképzésével” c. Leader térségek közötti együttműködés projekt (VFF/2988/1/2013) keretében készült el hazai méhészeti szakértők és működő ökológiai méhészetek közreműködésével. A kiadványok letölthetőek az ÖMKi honlapjáról.

ÖMKi

A higiéniai szempontok beépítése ellenőrzéseinkbe

Ökológiai gazdálkodást tanúsító szervezetként a termelők, feldolgozók nagyon változatos halmazával találkozunk: nemcsak a termelés színvonala, hanem a higiéniai állapotok is eltérőek lehetnek. Ismerünk olyan tanúsítási rendszereket (termelők esetén GlobalG.A.P, feldolgozó üzemekben IFS), amelyek egyik kifejezett célja az élelmiszer előállítás higiéniai színvonalának emelése, de tudjuk, hogy nem minden vállalkozás alkalmas ilyen tanúsításra. Cégünk az Agrovét GmbH-n keresztül végez GlobalG.A.P ellenőrzést is, régóta fontolgattuk, hogy bár a tanúsítási rendszerünk alapját jelentő 834/2007 EK rendelet csak általánosságban érinti a higiénia kérdését, nagyon konkrét kérdéssort építünk be az ellenőrzési kérdőívünkbe. Ez megtörtént, így partnereink a megszokott kérdéssorokon kívül számos új kérdéssel találkozhatnak majd az éves ellenőrzés során.



A spárga szedéséhez előkészített rekeszek raklapokon vannak elhelyezve.

Egyik kérdésünk arra vonatkozik, hogy az élelmiszerek tárolásához, előállításához használt edényeket, eszközöket, az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő tárgyakat élelmiszerek előállítására alkalmas anyagokból készítették-e, tiszták-e, elkerülük-e a lehetséges keresztzennyeződések. Erre a kérdésre könnyen azt mondhatják, hogy szórszálhasogatás, pedig nagyon gyakran találkozunk hibás gyakorlattal. Tipikus például, hogy jól zárható festékes vödöröket újrahasznosítanak, egy ilyen vödör dió szedésére alkalmas, de bodzaszörp, savanyított zöldség tárolására a vödörből kioldódó vegyületek miatt nem. Oda kell figyelni arra, hogy a vevőktől visszakerülő csere rekeszek (M10-es zöldségrekeszek) tiszták legyenek, mosásukról gondoskodni kell. Ki rakna friss gyümölcsöt olyan edénybe, amelyben előzőleg csirkehúst tároltak? Márpedig az M10-es rekeszek gyakran megfordulnak hűsüzemekben is. Gyakori, hogy a termelő jelentősebb mennyiségű rekesszel, tartállyal rendelkezik, azonban ezekben alkalomszerűen más anyagokat (hulladékot, műanyag hulladékot, gépszereleléshez alkatrészeket) tart. Meg kell jelölni azokat a rekeszeket, amelyeket ilyen célra kivontak a termelésből.

A következő kérdés arra vonatkozik, hogy élelmiszert (csoomagolva vagy csomagolás nélkül) tárolnak-e földön (padlón)? A családtagok, segítők, dolgozók rendszeres képzésével el kell érni, hogy élelmiszert ne helyezzenek le a földre, azaz mindig rakjanak alá valamit (raklapot). Ha zöldséget (nem gyökérzöldséget) vagy gyümölcsöt szednek a szántóföldön vagy kertben,

a rekeszeket (az üres és a megtelt rekeszeket is) raklapon kell elhelyezni, hogy a föld a rekeszek aljáról ne hulljon bele a terménybe. A zöldség-, és gyümölcs-betakarító, válogató gépek kenéséhez használt kenőzsíroknak élelmiszeripari célra alkalmasnak kell lenniük. Kevesen tudják, hogy a hagyományosan használt gépszírok báriumot, lítiumot tartalmaznak, ezek használatát az élelmiszerek közelében kerülni kell.

Rákérdezzük az öntözővíz, a termékek mosásához felhasznált víz minőségére. Jó lenne, ha a termelők sokkal tudatosabban meg tudnák fogalmazni, milyen módon állítják elő a termékeiket, képesek lennének felmérni, hol szennyeződhet a termék. A vizet általában nem tekintjük szennyező forrásnak, pedig előfordulhat, hogy épp az öntözővízzel, tápoldattal okoz élelmiszerbiztonsági kockázatot a termelő. Végig kell gondolni, honnan származik a víz? (felszíni víz, kútvíz, milyen mélyről jön, szennyeződhet-e szennyvízzel, állati trágyával, hogyan kerül majd a fogyasztó asztalára a termék, megfőzik-e vagy nyersen, esetleg mosás nélkül fogják elfogyasztani?)

A következő kérdéskör a termékek szállításához használt járművek tisztasága. Megnézzük a járműveket, platókat, megkérdezzük milyen gyakran és hogyan takarítják azokat. A múltkor épp egy olyan gyümölcsöst ellenőriztünk, ahol a gyümölcsösben a rekeszek összegyűjtéséhez használt pótkocsi tiszta volt, viszont a terméket az ültetvényből a hűtőházba szállító puttonyos autót a szezon kezdete óta egyszer sem takarították ki.

Eddig tapasztalatunk szerint az új kérdések nem váltanak ki ellenkezést, hanem segítenek a gazdálkodóknak kicsit külső szemmel is figyelni a saját helyes vagy helytelen gyakorlatukat, és ami a legfontosabb, felismerni a termék-előállítás azon kritikus pontjait, amelyekre korábban kisebb figyelem irányult.



A hűtőházban a termékek is mindig raklapon vannak elhelyezve (azaz a rekeszeket nem tárolják a földön).

Allacherné Szépkuthy Katalin
Hungária Óko Garancia Kft.

