

KONZERVGYÁRI MUNKÁLATOK TÉLEN-NYÁRON

Budányi Bernadettel, a Schenk és Társa Kft. beszerzési vezetőjével beszélgettünk, milyen munkafolyamatok zajlanak a szigetvári konzervgyárban a következő hónapokban.

– A téli időszakban – amikor a természet regenerálódik, a zöldség-gyümölcs pedig még nem érlik – mivel foglalatossodik a gyár?

– A téli időszak nem jelenti azt, hogy ne lehetne friss gyümölcshöz, vagy éppen zöldséghez jutni. Igazából még csak nem is kell minden esetben messzi, egzotikus helyről beszerezni a friss árut, hiszen a melegházak Magyarországon is kinyújtják, főként a friss zöldségek elérhetőségét a kevésbé meleg időszakokra is. De való igaz, a mi gyárunk inkább épít a nyáron, ipari mennyiségben elérhető zöldségekre, gyümölcsökre. Ez viszont egyáltalán nem jelenti azt, hogy amikor az utolsó üveget is betöltöttük és lezártuk, nincs vele dolgunk. A több milliós mennyiségű üveget és konzervdobozt töltés és záras után még csomagolnunk kell: címkével ellátni, dobozolni, fóliázni, rakatolni, szállításra előkészíteni. Törekszünk a munkafolyamataink még hatékonyabbá tételére, ezért ami terméket tudunk, azonnal, gyártást követően csomagoljuk, azonban így is bőven marad munkánk a téli időszakra. Nyáron és ősszel gyártunk, télen csomagolunk és a kiszállításokat intézzük, tavasszal pedig főkészülünk a következő szezonra: gépsoraink állapotát felülvizsgáljuk, általános karbantartást végzünk.

– Mik az első előkészületi munkák?

– A gyümölcsbefőttek üveges feldolgozása mellett zöldborsót és csemegekukoricát is gyártunk konzervdobozban. Ez több más dolog mellett a leginkább abban tér el a gyümölcsöktől, hogy minden évben újra kell vetni, ami komoly tervezést igényel, hiszen a több ezer tonnás termés beérkeztetést szét kell húzni a gyár feldolgozó kapacitására szabva. Az első termés, amit feldolgozunk, a zöldborsó, melynek vetése márciusban történik. A vetésterv mellett terveznünk kell a másodlagos alapanyagokkal, mint cukor, só, de ide soroljuk a csomagolóanyagokat is: a több milliós gyártásunk biztosításához elengedhetetlenek az üveg, a konzervdoboz, azok záróeszközei és egyéb csomagolóanyagok. A januártól márciusig tartó periódus a csomagolás és a kiszállítások mellett a tervezés és tárgyalások időszaka is.

– Mit tartanak a legfontosabb, vagy legjelentősebb termékeiknek? Melyik zöldség, vagy gyümölcs beszerzése és feldolgozása élvez prioritást?



– Prioritást egyik sem élvez, de természetesen vannak olyan termékeink, melyekből nagyságrendileg magasabb a gyártásszámunk. Kimondottan nagy hangsúlyt fektetünk meggybeszerzésünkre és meggygyártásunkra, mely a zöldborsó után a soron következő a gyártási sorban. Azért fontos, hogy a meggyeszezonra időben és hatékonyan készüljünk, mert ez az a termés, amit a gyártási mennyiséget figyelembevéve a legrövidebb időn keresztül tudunk gyártani. A meggy jellegzetesen június közepétől július közepéig érlik, tehát mintegy 4-5 hétre szüfolva kell legyártanunk a 10 millió feletti üvegszámat. Más, hasonló mennyiségű igénnyel bíró termények esetében a rendelkezésre állási időszak sokkal hosszabb tud lenni, ilyen például a paprika, amit a lecsó termékünkhöz szerzünk be.

– Mit tesznek annak érdekében, hogy a meggyeszezon gördülékeny legyen? Hogyan készülnek rá?
– Partnereinkkel egész évben tartjuk a kapcsolatot. Nem engedjük el a kezüket: ugyan a téli időszakban a jól megérdemelt pihenőidejüket nem zavarjuk, azonban márciusban megkezdjük partnerlátogatásainkat. Ilyenkor még nem lehet megítélni, mennyi lesz a termés, hiszen még nagyon sok tényező befolyásolja azt: korai-, vagy késői fagyok; a virágzási időszak, illetve a betakarítást közvetlenül megelőző időjárás, azonban fontosnak tartjuk, hogy beszállí-

tóinkkal, termelőinkkel együtt tervezzük a szezont, meghatározzuk a célszámainkat és időben megkössük szerződéseinket.

– Honnan érkezik a meggy? Mennyire széles a beszállítói körök?

– Arra számítunk, hogy idén a meggy 99%-a magyar területről érkezik. Elenyésző mennyiségben veszünk külföldről, a gyár földrajzi elhelyezkedése miatt inkább a déli és dél-nyugati szomszédainktól néhány kamion meggyet. Beszállítói körünk kimondottan széles: van akitől csak 1 kamionnyi nyersanyagot kapunk és van olyan partnerünk, akitől ellenben 100 kamion is beérkezik. Nekünk kicsik és nagyok egyaránt fontosak – minden partnerünkre szükségünk van, hogy sikeres szezont zárhassunk.