

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem  
Károly Róbert Campus  
Kertészettudományi Intézet



## PORTFÓLIÓ

Készítette:

**Pál Miklós**  
CAXUS3

Gyógy- és fűszernövények felsőoktatási szakképzési szak

Konzulens:

Lakatos Márk  
mesteroktató

Gyöngyös  
2022

## TARTALOMJEGYZÉK

|                                                                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| SZAKMAI ESETTANULMÁNY .....                                                                                                            | 1  |
| 1. Bevezetés.....                                                                                                                      | 1  |
| 2. SZAKIRODALMI FELDOLGOZÁS .....                                                                                                      | 2  |
| 2.1. 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -<br>értékesítés feltételeiről.....             | 2  |
| 2.2. Az ökológiai gazdálkodás fogalma .....                                                                                            | 9  |
| 2.3. A HACCP rendszer alapfogalma .....                                                                                                | 10 |
| 2.4. Az IFS szabvány.....                                                                                                              | 10 |
| 2.5 A Magyar Élelmiszerkönyv 2-109 irányelve a Kézműves/kézmíves élelmiszerek általános<br>jellemzőiről és annak meghatározásáról..... | 10 |
| 3. A TÉMA KIFEJTÉSE.....                                                                                                               | 12 |
| 3.1. A Sudár Birtok bemutatása .....                                                                                                   | 12 |
| 3.2. A Hungaricool by SPAR 2022. termékverseny bemutatása .....                                                                        | 15 |
| 3.2.1. A pályázatküldés célja .....                                                                                                    | 15 |
| 3.2.2. A pályázat tárgya.....                                                                                                          | 15 |
| 3.2.3. Feladat, keretfeltételek .....                                                                                                  | 15 |
| 3.2.4. A pályázat menetrendje és elbírálásának fő szempontjai .....                                                                    | 17 |
| 3.3. A Sudár Birtokon végrehajtott fejlesztések a pályázathoz való megfeleléshez .....                                                 | 18 |
| 3.4. A Sudár Birtok fűszerkeverékeinek versenyképessége a Spar áruházban .....                                                         | 18 |
| 3.5. A Hungaricool mentorprogram tanulságai, következtetései .....                                                                     | 21 |
| 4. SZAKMAI ÖSSZEGZÉS .....                                                                                                             | 24 |
| IRODALOMJEGYZÉK.....                                                                                                                   | 27 |
| ÁBRÁK ÉS TÁBLÁZATOK JEGYZÉKE .....                                                                                                     | 29 |
| GYAKORLATOK BESZÁMOLÓJA .....                                                                                                          | 31 |
| 1. Bevezetés.....                                                                                                                      | 31 |
| 2. Gazdasági gyakorlat I. ....                                                                                                         | 31 |
| 2.1. Szakmai tábor Bükk-szentkeresztben .....                                                                                          | 31 |
| 2.2. Gyadai-tanösvény, Katalinpuszta.....                                                                                              | 38 |
| 2.3. Szakmai összegzés .....                                                                                                           | 41 |
| 3. Gazdasági gyakorlat II. ....                                                                                                        | 41 |
| 3.1. Tass-pusztai tangazdaság .....                                                                                                    | 41 |
| 3.2. Szakmai összegzés .....                                                                                                           | 47 |
| 4. Gazdasági gyakorlat III. ....                                                                                                       | 47 |
| 4.1. Pannonhalmi Főapátság, Ürmös Porta, Zöldpont Fűszerkertészet.....                                                                 | 48 |
| 4.2. Szakmai összegzés .....                                                                                                           | 54 |
| 5. Nyári gyakorlat.....                                                                                                                | 55 |
| 5.1. Szentábrahádi Csodakert.....                                                                                                      | 55 |
| 5.2. Szakmai összegzés .....                                                                                                           | 61 |

## **SZAKMAI ESETTANULMÁNY**

### **A Sudár Birtok beszállítóra válásának feltételrendszere a SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft. Hungaricool by SPAR 2022. termékversenyen keresztül**

#### **1. Bevezetés**

A különböző szakmai, nyári gyakorlataim és üzemlátogatások során megtapasztalhattam, hogy milyen is valójában a gyógynövények köré felépülő vállalkozás. Hogyan jutunk el a vetésre szánt magtól egészen a készre csomagolt termékig. Nagyon érdekesítő és izgalmas volt látni a növénytermesztés minden mozzanatát, az elsődleges és másodlagos feldolgozás elméleti és gyakorlati megvalósításait. Büszkén tarthattam a kezembben a végén a készterméket, ami hónapokkal ezelőtt még egy parányi mag volt. Azt is megfigyeltem, hogy a választható gyakorlati helyszínek túlnyomó többsége ős- vagy kistermelőként próbál üzleti tevékenységet folytatni. A nagyobb volumenek gyártása és nagyobb hazai, akár külföldi piacok kiszolgálását már csak komplexebb gazdasági társaságok tudják ellátni. Nagyon érdekelt és érdekel az a tény, hogy vajon hol van egy kistermelő termelési határa? Mikor növi ki magát? Milyen lehetőségek adóttak egyáltalán, ha „nagyban gondolkodik”? Van-e egyáltalán szakmailag kivitelezhető út, ami a kistermelőből multinacionális céget kiszolgáló beszállítóvá válik? Ha igen, hol érhető el az erről szóló know-how? Megéri-e ez egyáltalán ebben a volumenben gondolkodni, gyártani? Megőrizhető-e a minőségi sztenderd annak tudatában, hogy külső cégektől kénytelenek további növényi alapanyagokat vásárolni a megrendelések mennyiségének teljesítéséhez? A rendelési volumen és a profit növekedésével megéri-e és kifizetődő-e újabb munkatársakat alkalmazni? Ilyen és ehhez hasonló gondolatok foglalkoztattak, hiszen már én is több, mint 15 éve multinacionális vállalatoknál dolgozom és nagyon érdekelt az üzleti oldala és kivitelezhetősége ezeknek a kérdéseknek.

Tehát, témaválasztásom az összefüggő szakmai gyakorlatom egyik helyszínére esett, a Sudár Birtok. Nekik sikerült egy egyéves mentori programba (inkubátor program) bekerülniük, hogy megtapasztalhassák milyen beszállítóvá válni egy nemzetközi élelmiszer-üzletláncba kicsit egyszerűbb és könnyített körülmények között (Hungaricool program), mint amit egy átlagos beszállítótól elvárna a Spar Magyarország Kereskedelmi Kft.

## 2. SZAKIRODALMI FELDOLGOZÁS

A szakirodalmi feldolgozás alatt szeretném ismertetni a kistermelőkre vonatkozó rendelet bemutatását, hogy tiszta képet adhassak arról a szabály- és keretrendszeréről, amiben a vállalkozóknak mozogniuk kell. A rendelet jelen esetben egy gyógy- és fűszernövény termeléssel és/vagy feldolgozással foglalkozó kistermelő szemszögéből fogom megvizsgálni, hiszen ez képviseli az alapokat, ez alapján tudnak bevételt generálni. Említést fogok majd tenni magáról a kistermelőről, mint fogalomról, illetve körbejárom, hogy a termelés tekintetében milyen mennyiségi korlátok vannak, továbbá milyen kikötések vonatkoznak az alapvetői higiéniai előírásokra.

### 2.1. 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről

A következőkben szeretném az 52/2010. (IV.30.) FVM rendelet alapján kiemelni azokat a pontokat, amelyek egy gyógy- és fűszernövény ágazatban tevékenykedő kistermelő számára fontosak és szabályszerűen követendőnek kell lenniük:

„1. § \* (1) E rendeletet azon tevékenységekre kell alkalmazni, amelynek során a kistermelő

a) \* az 1. melléklet A. része szerinti kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel vagy általa betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékkel közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva legfeljebb 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi vagy vendéglátó, illetve közétkeztetési létesítményt (a továbbiakban együtt: vendéglátó létesítmény) látja el,

b) \* az 1. melléklet A. része szerinti kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel előállított élelmiszerrel közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva legfeljebb 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítményt látja el.

(3) A rendeletet nem kell alkalmazni az élelmiszerek magánháztartásban és saját fogyasztásra történő termelése és előállítása során.

**2. §** E rendelet alkalmazásában:

1. *Kistermelő*: az 1. § (1) bekezdésében meghatározott tevékenységet végző természetes személy;

2. *Elsődleges termelés*: az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 178/2002/EK rendelet) 3. cikkének 17. pontja szerint elsődleges termelésnek minősülő tevékenység;

3. *Alaptermék*: az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 852/2004/EK rendelet) 2. cikke (1) bekezdésének b) pontja szerint alapterméknek minősülő élelmiszer;

4. *Feldolgozatlan termék*: a 852/2004/EK rendelet 2. cikke (1) bekezdésének n) pontja szerint feldolgozatlan terméknek minősülő élelmiszer;

5. *Feldolgozott termék*: a 852/2004/EK rendelet 2. cikke (1) bekezdésének o) pontja szerint feldolgozott terméknek minősülő élelmiszer;

3. § (1)\* A kistermelő - mint a 178/2002/EK rendelet 3. cikk 3. pontja szerinti élelmiszer-vállalkozó - felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, minőségéért, a 178/2002/EK rendelet 18. cikke szerinti nyomonkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért.

(2)\* Kistermelői élelmiszer termelését, előállítását és értékesítését a kistermelőn kívül a vele egy háztartásban élő személy, valamint a kistermelő házastársa, bejegyzett élettársi kapcsolatban élő élettársa, nagykorú gyermeke, testvére, szülője, nagyszülője, valamint alkalmazottja is végezheti.

4. §\* (1)\* A kistermelő nem állati eredetű alapterméket, valamint mézet, méhészeti termékeket és élő halat saját gazdaságának helyén, Magyarország területén működő valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesíthet.

(2)\* A kistermelő az (1) bekezdésben foglaltakon kívüli állati eredetű alapterméket, valamint az 1. § (1) bekezdés b) és c) pontja szerinti élelmiszert, kivéve sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát,

a) saját gazdaságának helyén, illetve

b) Magyarország területén működő piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesíthet.

5. §<sup>\*(1)\*</sup> A kistermelő az 1. § (1) bekezdése szerinti tevékenységének - kivéve kis mennyiségű nem állati eredetű alaptermék termelését, vadon termő alaptermék összegyűjtését és betakarítását - megkezdését, tevékenységének lényeges megváltozását, szüneteltetését és megszűnését a gazdaság helye szerint illetékes élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatalnál (a továbbiakban: járási hivatal) írásban be kell jelentenie, a következő adatok feltüntetésével:<sup>\*</sup>

- a) a kistermelő neve, címe,
- b) a gazdaság vagy élelmiszer-előállítás helye,
- c) az értékesíteni kívánt élelmiszerek megnevezése.

(2)<sup>\*</sup> Amennyiben a kistermelő a 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet hatálya alá tartozó kereskedelmi tevékenységet kíván folytatni, úgy azt a 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet szerint köteles bejelenteni. Az alaptermék vagy termék forgalomba hozatalának bejelentése a járási hivatalnál is teljesíthető.

(3)<sup>\*</sup> A járási hivatal a kistermelőt nyilvántartásba veszi és regisztrációs számmal látja el az Éltv. 38. §-a szerint.

6. § (1) A kistermelőnek az alaptermékből előállított élelmiszerről adatlapot kell készítenie a következő tartalommal:

- a) a kistermelő neve, címe,
- b) az élelmiszer-előállítás helye,
- c) az élelmiszer megnevezése,
- d) az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása,
- e) fogyaszthatósági időtartam, illetve minőségmegőrzési időtartam,
- f) tárolási hőmérséklet.

(2)<sup>\*</sup> A falusi vendégasztal keretében előállított élelmiszerekről az (1) bekezdés szerinti adatlapot nem kell vezetni.

(3) Ha a kistermelő az általa előállított élelmiszert csomagoltan értékesíti a kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek, az élelmiszerek jelöléséről szóló rendeletben meghatározott jelölést alkalmaznia kell. A csomagoláson fel kell tüntetni a „kistermelői”, vagy méz esetében a „termelői” jelzőt a termék megnevezése előtt. Csomagolatlan élelmiszernek - beleértve az alapterméket is - kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére történő értékesítése esetén a kiskereskedelmi létesítménynek az árusítás helyén fel kell tüntetni a kistermelő nevét és a termék nevét. A termék megnevezése előtt fel kell tüntetni a „kistermelői” vagy méz esetében a „termelői” jelzőt. A kistermelő dokumentált módon köteles tájékoztatni a kereskedőt

és a vendéglátót az élelmiszer fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletéről.

(4)\* Ha a kistermelő az általa előállított élelmiszert csomagoltan értékesíti a gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, valamint házhozszállítással, a csomagoláson fel kell tüntetni a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság helyének címét, a termék nevét, a fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamát és fogyaszthatósági időtartammal rendelkező élelmiszerek esetében a tárolási hőmérsékletet, valamint a termék tömegét, kivéve, ha a csomagolt terméket a kistermelő a vevő jelenlétében méri le. Csomagolatlan élelmiszer ilyen módokon történő értékesítése esetén a kihelyezett termék előtt a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság helyének címét, valamint a termék nevét kell feltüntetni.

(7) A kistermelőnek nyilvántartást kell vezetnie az általa előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről, idejéről. A nyilvántartást vagy annak másolatát a kistermelőnek az árusítás helyén kell tartani” (ANONYMUS 2. , 2022).

A rendelet az 1. sz. táblázat szerint határozza meg a kis mennyiséget az alaptermékek vonatkozásában:

## 1. táblázat

### Kis mennyiség meghatározása alaptermékek és ebből előállított termékek vonatkozásában

|       | Termék vagy alaptermék, és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése                                     | Heti * maximális mennyiség | Éves maximális mennyiség *            |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| 1.    | Kifejlett vagy növendék sertés vagy juh vagy kecske vagy strucc vagy emu levágása és húsának értékesítése | 6 db                       | 72 db                                 |
| 2.    | 50 kg alatti malac vagy 15 kg alatti bárány, gida levágása és húsának értékesítése *                      | 10 db                      | 120 db                                |
| 3.    | Kifejlett vagy növendék szarvasmarha levágása és húsának értékesítése                                     | 2 db                       | 24 db                                 |
| 4.    | 100 kg alatti borjú levágása és húsának értékesítése *                                                    | 2 db                       | 24 db                                 |
| 5.    | Házi tyúkféle levágása és húsának értékesítése                                                            | 200 db                     |                                       |
| 6.    | Víziszárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése                                                 | 100 db                     |                                       |
| 7.    | Nyúlféle levágása és húsának értékesítése                                                                 | 50 db                      |                                       |
| 8.    | Húskészítmény előállítása és értékesítése                                                                 | 70 kg                      | 2 600 kg                              |
| 9.    | Tej értékesítése                                                                                          | 200 liter                  |                                       |
| 10.   | Tejtermék előállítása és értékesítése                                                                     | 40 kg                      |                                       |
| 11.   | Méz és méhészeti termék értékesítése                                                                      |                            | Együttesen 5 000 kg                   |
| 12.   | Tojás értékesítése                                                                                        | 500 db                     | 20 000 db                             |
| 13.   | Hal értékesítése                                                                                          |                            | 6 000 kg                              |
| 14.   | Növényi eredetű alaptermék értékesítése                                                                   |                            | 20 000 kg                             |
| 15.   | Savanyúság                                                                                                | 150 kg                     | 5 200 kg                              |
| 16.   | Növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesítése                                            | 150 kg                     | 5 200 kg                              |
| 17.   | Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése                                                    | 50 kg                      |                                       |
| 18.   | Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése                                               | 50 kg                      |                                       |
| 19.   | Termesztett gomba értékesítése                                                                            | 100 kg                     |                                       |
| 20. * | A jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény 71. § b) pontja szerinti bérfőzött párlat értékesítése  |                            | 2 hl tiszta szesznek megfelelő párlat |
| 21. * | Egyéb élelmiszer értékesítése                                                                             | 50 kg                      |                                       |

Forrás: 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet 1. sz. melléklet „A” rész alapján

Tehát, a táblázat alapján itt több pontban is lehetőség nyílik egy gyógy- és fűszernövény kistermelőnek alap-, illetve feldolgozott terméket előállítania. Növény eredetű alapterméket 20000 kg-ig értékesíthet. Növény eredetű hőkezeléssel feldolgozott terméket pedig 5200 kg-ig éves szinten, heti szinten 150 kg maximum. Egyéb feldolgozott növényi eredetű termékek esetében éves megkötés nincsen a maximálisan értékesíthető kvótára, ahogy a vadon termő betakarított, összegyűjtött termékek esetében sem. Mindkettőnél a heti szintű maximális 50 kg értékesítés lett megszabva hányadként.

Miután tudjuk a mennyiségi korlátozásokat, most vizsgáljuk meg, hogy mik azok a szolgáltatások, amelyek egy kistermelő által végezhetőek. Ezt szemlélteti a 2. sz. táblázat az alábbiakban.



## 2. táblázat

### A kistermelő által végezhető szolgáltatások

|    | A                                                                           | B                                                                                |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|    | A szolgáltatás megnevezése                                                  | A szolgáltatás nyújtásának helye                                                 |
| 1. | füstölés                                                                    | a szolgáltatást végző kistermelő gazdaságának helye                              |
| 2. | aszalás, szárítás, őrlés                                                    | a szolgáltatást végző kistermelő gazdaságának helye                              |
| 3. | állat vágása és húsának feldolgozása                                        | megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén |
| 4. | Ételkészítés (beleértve kenyér, tészta, befőtt, lekvár, pogácsa)            | megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén |
| 5. | terménytisztítás                                                            | a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye                       |
| 6. | olajos magvak (olajútés) és gyümölcsök, zöldségek préselése, pasztörizálása | a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye                       |

Forrás: 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet 1. sz. melléklet „B” rész alapján

A gyógy- és fűszernövény termesztéssel és/vagy feldolgozással foglalkozó kistermelő esetében az alábbi szolgáltatások jöhetnek számításba: aszalás, szárítás, őrlés, ételkészítés (befőtt, lekvár), terménytisztítás és gyümölcsök, zöldségek préselése, pasztörizálása. Jól látszik a táblázat alapján, hogy egy kivétellel minden szolgáltatást a kistermelő gazdaságának helyén kell végeznie. Egyedül az ételkészítés jöhet opcióba egy adott rendezvény vagy vendégasztal helyén.

A rendelet továbbá előír higiéniai szabályozást a kis mennyiségű alaptermék termelésre és az ahhoz kapcsolódó műveletekre vonatkozóan is. Itt két fő pontot különböztetünk meg: Általános higiéniai követelmények és különleges higiéniai követelmények. Az általam vizsgált üzletággal dolgozó kistermelő esetében a következő releváns pontokat szeretném kiemelni a kötelező jelleggel betartandó:

#### I. Általános higiéniai körülmények:

„1. Ez a melléklet az elsődleges termelésre és az alaptermékek kistermelő által történő kezelésére, tárolására, szállítására vonatkozik, feltéve, hogy ez a kezelés lényegesen nem változtatja meg a termék jellegét.

2. Az élelmiszer-előállításához legalább egy helyiséget - amely célra felhasználható elsődlegesen magánlakóház részét képező, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres kezelésére, tárolására használt helyiség is, időbeni elkülönítés mellett -, illetve a szükséges kiegészítő helyiségeket biztosítani kell.

3. Az elsődleges termelés és az ehhez kapcsolódó műveletek során használt helyiségeket, berendezéseket, eszközöket, tárolókat, ládákat, járműveket tisztítani, szükség szerint fertőtleníteni kell. A berendezéseket, eszközöket, tárolókat kizárólag az élelmiszer kezelésére, előállítására lehet használni.

4. Élelmiszert csak tiszta, szükség szerint fertőtlenített, az adott élelmiszer csomagolására megfelelő csomagolóanyagban, edényzetben tartva, tárolva lehet árusítani. Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény részére értékesített feldolgozott élelmiszer csomagolására újrafelhasznált csomagolóanyag nem alkalmazható.

5. Az elsődleges termeléshez és az ehhez kapcsolódó műveletekhez kézmosási lehetőséget kell biztosítani.

6. Az alaptermékeket védeni kell a szennyeződésekkel szemben. A kistermelőnek a vágásra, termelésre szánt állatokat és azok környezetét tisztán kell tartani.

8. Az élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, akinek az egészségi állapota erre orvosilag igazoltan megfelelő. A tudottan vagy feltehetően beteg, illetve kórokozó hordozó személyek, akik olyan betegségben szenvednek, amelyek élelmiszerekkel is átvihetők, valamint azok, akiknek elfertőződött sebeik, bőrfertőzésük, lázas megbetegedésük vagy lázzal járó torokfájásuk, hasmenésük van, illetve akik füléből, szeméből, orrából váladék ürül, nem dolgozhatnak olyan helyeken, ahol élelmiszerekkel foglalkoznak és ahol bármilyen kis esély is van arra, hogy az élelmiszerek közvetlenül vagy közvetetten kórokozó mikroorganizmusokkal szennyeződjenek.

10. A hulladékot és szennyvizet úgy kell tárolni és kezelni, hogy megakadályozzák az alaptermék és a környezet szennyeződését.

11. A takarmány-adalékanyagokat, az állatgyógyászati készítményeket és a növényvédő szereket az előírásoknak megfelelően kell használni, felhasználásukról és az élelmezés-egészségügyi várakozási időről, valamint az előforduló betegségekről, a növények esetében

kártevőkről, a kistermelőnek nyilvántartást kell vezetni, melyet 5 évig köteles megőrizni” (ANONYMUS 2. , 2022).

A II. részre vonatkozó különleges higiéniai követelmények esetében csak tej és tojás vonatkozásában állapítanak meg ilyen korlátozásokat, így ez nem releváns az esetünkben.

Tehát, megismerkedhettünk a kis mennyiségre vonatkozó korlátozásokkal, a kistermelő által végezhető szolgáltatásokkal, és utoljára betekintést nyerhettünk, hogy a gazdasági tevékenység helyén milyen higiéniai szabályokat kell betartani a sikeres és szabályszerű tevékenység műveléséhez.

## **2.2. Az ökológiai gazdálkodás fogalma**

„A bio növénytermesztésnek a talajt gazdagítónak kell lennie. Ennek részeként a szántóföldön többéves pillangósokat, pillangós- és más zöldtrágyanövényeket tartalmazó vetésforgót kell kialakítani, fel kell használni a biogazdaságban képződött trágyát, ennek hiányában nem iparszerű állattartásból származó trágya is alkalmazható. Az istállótrágyával kijuttatott N összes mennyisége nem haladhatja meg a 170 kg N/ha/év mennyiséget a teljes mezőgazdasági területre vetítve. A gazdaságban képződött növénytermesztési és állattenyésztési melléktermékek is felhasználandók. A GM szervezeteket nem tartalmazó mikrobiológiai trágyázószerek felhasználhatók.

A növényvédelemben a megelőzés a meghatározó, ebben a hasznos szervezetek kímélete és támogatása, ellenálló (nem GM) fajták alkalmazása kiemelt fontosságú. Csak az EU biorendeletek pozitív listáin felsorolt anyagok használhatók tápanyagpótlásra (pl. ásványi anyagok, benne nyersfoszfátok és kálisók stb.) és növényvédő szerként (pl. réz, kén, Bt. készítmények, olajok stb.). Alapesetben a szaporítóanyagoknak biogazdaságból kell származniuk.

Az ökológiai szaporítóanyagokat ugyanígy kell előállítani, mint az egyéb növényi termékeket, azzal a különbséggel, hogy szokványos alapanyagokból indulhat a termesztés, és az egy éves növényeknél egy generáción, évelőknél két vegetáción keresztül kell biztosítani az ökológiai termesztés feltételeit. A biogazdálkodást 2-3 éves átállási szakasz választja el a szokványostól, amely alatt az előírásokat már maradéktalanul be kell tartani. A legalább három éve tiltott anyaggal nem kezelt területekről kíméletesen gyűjtött növények bioterméknek tekinthetők.” (ANONYMUS 1. , 2022) Erről bővebben az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/848

rendelete (2018. május 30.) az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek jelöléséről, valamint a 834/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről lehet bővebben olvasni.

### **2.3. A HACCP rendszer alapfogalma**

„HACCP – „Hazard Analysis and Critical Control Points”, amelynek jelentése: veszélyelemzés, kritikus ellenőrzési pontok. Ez a rendszer a veszélyforrások felderítésén és a veszélyek megelőzésére legalkalmasabb szabályozási pontok, a kritikus ellenőrzési (irányítási) pontok megállapításán, a műveletek szabályozásán, felügyeletén alapul. A rendszer lehetővé teszi a veszélyek megelőzését a termelés folyamatában a hibák gyors jelzésével, kijavításával. Ily módon egészségre ártalmas élelmiszer nem kerülhet a fogyasztó asztalára. A HACCP rendszer nem állandó, folyamatosan fejlesztik és terjesztik. Magyarországon megjelent a Magyar Élelmiszerkönyvben, az alkalmazása kötelező. A HACCP rendszer harmonizáltan alkalmazható az ISO 9000 minőségügyi szabványokkal, a vállalat minőségbiztosítási rendszerével összehangoltan működtethető (SZEGEDI, 2021).”

### **2.4. Az IFS szabvány**

„Az IFS (International FoodStandard) szabványt német, és francia kereskedelmi vállalatok – hasonlóan a BRC szabványokhoz - hozták létre, hogy egységes minőségi követelményeket érvényesítsenek a beszállított saját márkás termékekre. A gyártóknak így különös figyelmet kell fordítaniuk az élelmiszerbiztonsági kérdésekre, ezen belül a HACCP, a higiénia és minőségirányítás előírásaira. 2003-ban a Német Kiskereskedők Szövetsége dolgozta ki az IFS FoodStandardot, majd 2004-ben a francia, 2005-ben az olasz kiskereskedők is bekapcsolódtak a munkába, így 2007 végére elkészült az IFS Food5. verziója, amelyet a GFSI (Global FoodSafetyInitiative) is elfogadott. Ezzel az IFS egy nemzetközi szinten harmonizált követelményrendszerre vált. Az IFS FoodStandard követelményrendszer átfogja az élelmiszer-előállítás teljes folyamatát (SZEGEDI, 2021).”

### **2.5 A Magyar Élelmiszerkönyv 2-109 irányelve a Kézműves/kézmíves élelmiszerek általános jellemzőiről és annak meghatározásáról**

„Kézműves/kézmíves élelmiszernek nevezhető az az egyedi jelleggel bíró termék, amelynek előállítása során a különös gondosság, a „mívesség”, a kézzel végzett és a szaktudás által

irányított munkafolyamat dominál. Kézműves terméket elsősorban kézi technológiával állítanak elő. Egyes munkafolyamatok gépesíthetők, azonban az előállításnak a közvetlen emberi irányításon és a kézi munkavégzésen, emberi erőfeszítésen, tapasztalaton kell alapulnia. (ANONYMUS 1. , 2022)”

### 3. A TÉMA KIFEJTÉSE

#### 3.1. A Sudár Birtok bemutatása

Győr-Moson-Sopron megyében, Győri járásban található Győrújfalú, amely Győrtől mintegy 6 km-re található északnyugati részén a Duna mellett. A település teljes népesség nem közelíti meg a 2000 fős lélekszámot, de a falvacska a győri kitolódó agglomeráció miatt egyre inkább bővül.

„Ahogy mi műveljük, a föld is úgy művel minket. Ezért nyúlunk hát minden röghöz, minden növényhez és állathoz – szeretettel” (SUDÁRNÉ BOROS, 2022).

Nem hiába közlöm ezt az idézetet Zsókaék weboldaláról, hiszen a termőföld, a növények és a munka iránti tiszteletük teljesen átszövi minden tevékenységüket és ez a termékeiken is szervesen látszik, átjön.



1. ábra: A Sudár Birtok bejárata  
Forrás: saját felvétel, 2022.május.16.

A birtokot 2016-ban alapította Sudárné Boros Erzsébet egy megközelítőleg 6 hektáron elterülő szántóföldön, ami legjobb tudomásom szerint már azelőtt édesapja tulajdonában volt. A tevékenység jellegét tekintve egy ökológiai, családi gazdaságról, vállalkozásról beszélhetünk. A szántóföld nagy része bérbe van kiadva, ahol ebben az évben lucernát termesztettek. A maradék hozzávetőlegesen 3000 négyzetméteren folyik a tényleges gyógy- és fűszernövény termesztés. A már előbb említett öröklött földterület mellett Zsóka más elméleti hozományokkal is büszkélkedhet, hiszen az ökológia földművelés és növényvédelmi alapokat

édesapja tanította neki. Ez is határozza meg a Sudár Birtok felfogását, filozófiáját. Törekсенek a teljes vegyszermentességre, s igyekeznek mindent természetes alapú anyagokkal, termékekkel gondozni, alakítani. A Sudár Birtok növénytermesztési folyamatait a Biokontroll Hungária Kft minősítette. A gyógynövény feldolgozás részét, a kész terméket viszont már nem minősítetik. Ez egy tulajdonosi döntés, mert véleménye szerint az éves ellenőrzés és annak a díja nem kifizetődő és a fogyasztók esetében sem tudnák érvényesíteni ezt a kiskereskedelmi árban. Teáht, a termesztett növények bio minősítésűek, de a belőlük készült termékek nem. Jelenleg 45 db terméket állítanak elő, amely termékkörök szerint: 12 db monotea, 6 db teakeverék, 9 db mono fűszer, 8 db fűszerkeverék, és 10 db egyéb fogyasztási termék (szirupok, krémek, pesto-k és illatpárnák). Természetesen ez változik az éppen abban az évben termelhető növények mennyiségétől, illetőleg a külső beszállítóktól elérhető termékek mennyiségétől és fajtájától. Elmondható, hogy fő profiljuk a tea- és fűszerkeverékek gyártása.



2. ábra: Az irodában található bemutató termékek  
Forrás: saját felvétel, 2022.május.17.

A birtokon törekednek a legtöbb műveletet kézzel elvégezni, és csak minimális gépesített segítséget igénybe venni. Ennek legfőképpen a célja az, hogy a kézzel végzett folyamatok jobban kontrollálhatóak, így egy magasabb minőségű végterméket tudnak előállítani. A földművelés tekintetében évente egy alkalommal, ősszel végeznek közép mély talajlazítást. Ezen kívül semmilyen más eszközt nem használnak a talaj megmunkálására. Az üzemben összességében 2 eszközt alkalmaznak a feldolgozás tekintetében. A növényi drogok szárítására egy kínai gyártmányú IKE WRH-100T típusú dehidratáló gépet használnak, a fűszerkeverékek

előállítására és homogén formára való porítására egy ugyancsak kínai gyártmányú HR-20B típusú fűszerőrlőt alkalmaznak. Férje Miklós, aki pályázatíró céget vezet, rengeteget segít Zsókának a megfelelő pályázatok kiválasztásában és megírásában, hogy tovább bővíthessenek és jobban gépiesíthessék. 2 éve sikerült pályázati pénzből megépíteni a feldolgozó üzemüket, ahol én is sokat tanulhattam, dolgozhattam. Egy nagyobb fába is belevágták a fejszéjüket, hiszen bekerültek a SPAR polcra, s ezzel már tapasztalatokat gyűjthetnek arról, hogy milyen egy kkv-nak hipermarket szintű elvárásrendszernek megfelelni, lsd. HACCP rendszer. Alkalmazottak tekintetében van egy üzemvezetője Zsókának, egy kisegítő, illetve egy megváltozott munkaképességű napszámos munkatárs.

Alapvetően egy nyitott gazdaságról beszélünk, amely tovább bővíti a bevételi források lehetőségét és az értékesítési csatornákat is. Értékesítés tekintetében termékeik elérhetőek a weboldalukon, továbbá gyakori vendégei tematikus vásároknak, rendezvényeknek és egyéb vendégasztaloknak. Jelenleg 35 db viszonteladóval dolgoznak együtt. További bevételi forrást jelentenek az edukatív jellegű programjaik, ahol előzetes bejelentkezés alapján lehetőség nyílik iskolásoknak projektnapra ellátogatni, felnőtteknek pedig különböző gyógy- és fűszernövény tematikájú workshopokon részt venni.

A tulajdonos egy meseterápiás szakember javaslatára kialakította az Aranyalma Mesekertet a birtok keretein belül. „A tanösvény-szerűen végig járható útvonalat meseterápiás gondossággal alakítottuk ki a fűszer-és gyógynövényeket termesztő biokertészet területén. A különböző állomásokon elsősorban kisalföldi népmeséket, és hozzájuk kapcsolódó játékos feladatokat, beszélgetés indító kérdéseket rejtettünk el abban a reményben, hogy Mesekertünk nemcsak vidám és tartalmas kikapcsolódás lesz, de lehetőséget ad egy belső utazásra is magunk és egymás jobb megismeréséhez (ANONYMUS 1. , 2022).” Ezen kívül bármilyen rekreációs tevékenység megvalósítása szóba jöhet a birtok keretein belül előzetes egyeztetés alapján magánszemélyeknek és cégeknek egyaránt.

A tevékenységi körök alapján 2 db szereplőről beszélünk. Az első Sudárné Boros Erzsébet kistermelő, aki növénytermesztéssel és a friss növény értékesítésével foglalkozik, valamint a kakukkfű szirupot készíti el ebben a tevékenységi körben. A második szereplő az Omnicont Kft. foglalkozik az elsődleges és másodlagos feldolgozással, valamint az értékesítéssel is.



### **3.2. A Hungaricool by SPAR 2022. termékverseny bemutatása**

#### **3.2.1. A pályázatkirás célja**

„A SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft. (továbbiakban „SPAR”) „Hungaricool by SPAR 2022. termékverseny” néven a jelen ajánlattételi felhívásban szereplő feltételekkel a piacon széles disztribúcióval még lehetőleg nem megtalálható, Magyarországon előállított termékek INTERSPAR üzleteiben történő értékesítésére és ezen termékek piacra bevezetésének szakmai támogatására ír ki pályázatot. E cél megvalósítása érdekében a SPAR nyílt pályázati kiírást (a Ptk. 6:74. §-a szerinti ajánlattételre felhívást) ír ki. SPAR jelen ajánlattételi felhívás kapcsán maximum 11 céggel vagy egyéni vállalkozóval szeretné bővíteni beszállítói körét, célja a magyar vállalkozások felkarolása, együttműködési lehetőség felkínálása a feltételeknek megfelelő cégek számára, akik a pályázatban kiírt területeken egyedi, piaci igényekre választ nyújtó termékek gyártását tűzték ki célul.” (ANONYMUS 1. , 2022).

#### **3.2.2. A pályázat tárgya**

„A piaci igényekre választ nyújtó, a magyarországi piacon már fellelhető, de lehetőség szerint kiskereskedelmi hálózatban nem kapható termékek bemutatása. Eredményes pályáztatás esetén a nyertes Ajánlattevővel/Ajánlattevőkkel a SPAR együttműködési megállapodást köt a cél megvalósítása érdekében a jelen pályázati kiírásban foglaltak figyelembevételével.” (ANONYMUS 1. , 2022).

#### **3.2.3. Feladat, keretfeltételek**

A pályázó, ajánlattevő irányába támasztott elvárások:

- „magyar jog szerint működő, bejegyzett vállalkozás, amely legalább egy lezárt üzleti évvel rendelkezik
- nincs köztartozása
- nem áll csődeljárás, felszámolás-, vagy végelszámolás, illetve kényszertörlési eljárás alatt
- nyilatkozik arról, hogy a pályázat során 1-2 napos személyes egyeztetést folytat szükség esetén a SPAR döntése alapján a SPAR bicskei székhelyén
- nyilatkozik arról, hogy Ajánlattevő hozzájárul a termék előállításának helyszínén a SPAR általi audit lefolytatásához

- Ajánlattevő a SPAR külön kérésére a pályázat lebonyolítása során termékmintát (továbbiakban: “Minta”) bocsát a SPAR rendelkezésére.
- nyilatkozik arról, hogy az Ajánlattevő saját szellemi terméke a benyújtott Minta, amely nem sért sem szerzői-, sem szabadalmi-, mintaoltalmi-, védjegyoltalmi, sem bármely egyéb oltalom alatt álló jogot és Ajánlattevő vállalja, hogy a pályázatával és / vagy a Mintatermékkel harmadik személyek bármely jogainak megsértése esetén és / vagy bármely jogcímen támasztott igénye esetén a következményekért teljes körűen helytállni köteles
- Ajánlattevő vállalja, hogy élelmiszer termék esetén minimum 30 napos fogyaszthatósági idővel rendelkező termékkel pályázik
- Ajánlattevő nyilatkozik, hogy amennyiben a terméke az egyes tartós fogyasztási cikkekre vonatkozó kötelező jótállásról szóló 151/2003. (IX.22.) Korm.rendelet mellékletében felsorolt fogyasztási cikkek közé tartozik, úgy arra a rendelet szerinti jótállási kötelezettség teljesítését vállalja
- nyilatkozik arról, hogy Ajánlattevő – kiválasztása esetén - részt vesz a SPAR mentor-programban: szállítók felkészítése a termék SPAR rendszerbe való beillesztésére
- Ajánlattevő a pályázattal egyidejűleg a [www.hungaricool.hu](http://www.hungaricool.hu) oldalon feltölt legalább 1 db fotót a termékről
- A jelentkezési űrlapon tájékoztatást ad arról, hogy: - mik a termék jellemzői, felhasználási területei, - mi a termék javasolt fogyasztói ára, - a termék hol van kereskedelmi forgalomban, - mi a termék jelenlegi gyártási kapacitása (db/hónap) - hol lehet tájékozódni a termékről? (internet-link, social media)
- Ajánlattevő vállalja, hogy legkésőbb a kiválasztási döntésig – amennyiben jogszabályok előírják - a forgalomba hozatalhoz szükséges valamennyi dokumentációval rendelkezni fog és ezeket kérésre rendelkezésre bocsátja (pl. gyártmánylap, termékspecifikáció, használati vagy kezelési útmutató, megfelelőségi tanúsítványok, jótállási jegy, biztonsági adatlap stb.). Amennyiben külön jogszabály előírja (pl. veszélyes vegyipari termékek, biocid termékek, kozmetikumok), Ajánlattevő vállalja, hogy az árucikkek forgalomba hozatalához szükséges engedélyeztetésről, illetve bejelentésről saját hatáskörben gondoskodik, valamint teljesíti a termékekhez kapcsolódó díjak megfizetésére vonatkozó kötelezettségét.
- Fentiek mellett Ajánlattevő vállalja, hogy egy évnél nem régebbi, a termékre vonatkozó jogszabályi követelményeknek és egyéb specifikált tulajdonságoknak való

megfelelőséget alátámasztandó akkreditált laborvizsgálati jegyzőkönyvet is rendelkezésre bocsát, valamint, amennyiben rendelkezik a termék előállítás folyamatára vonatkozó érvényes minőségi/biztonsági rendszer tanúsítványával /IFS (International Food Standard); BRC (British Retail Consortium); ISO 22000:2018; FSSC22000; GlobalGap rendszer/, úgy azt a pályázat során külön kérésre benyújtja” (ANONYMUS 1. , 2022).

#### **3.2.4. A pályázat menetrendje és elbírálásának fő szempontjai**

A termékverseny pályázata az alábbi menetrend szerint lett meghirdetve, nagy figyelemmel a határidők betartására. Abból a szempontból is, hogy a pályázat benyújtását követően lehetnek hiánypótlási igények, megjegyzések, amelyeknek idejében helytállóknak kell lenniük és meg kell felelniük a formai (a pályázati feltételeknek való hiánytalan megfelelés) és a tartalmi követelményeknek (pályázat kidolgozottsága, a csomagolás minősége, a termék minősége, a termék egyéb tulajdonságai, termékek piacképességének vizsgálata).

Ezt követően a nyertes pályázó bekerül a felkészítő mentoring programba. Itt felkészítik a beszállítót értékesítési, marketing és stratégiaalkotási tárgykörökből a megfelelőbb helytállást végett. Gyakorlatilag egy know-how-t ad a SPAR a leendő beszállító jelöltnek, hogy a jövőben azt a minőséget, színvonalat tudja nyújtani, amit elvárnak majd tőlük. A mentoring program időtartama 1 éves, ahol a normál beszállítói feltételekhez képest egy kedvezőbb és „lazább” környezetben tapasztalhatják meg a pályázat nyertesei a jövőbeni keretrendszert. Ezen mentoring időszak alatt már megkezdődik a központ által kijelölt INTERSPAR üzletekbe a termékek beszállítása. A forgási sebesség, készletfogyás alapján kerülnek pótlásra, újra rendelésre a termékek az adott beszállítótól.

### 3. táblázat

#### A pályázat menetrendje

| Dátum                                                           | Tartalom                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2021.08.20.                                                     | Hungaricool by SPAR 2022. termékverseny pályázat kiírása                                                |
| 2021.10.31.                                                     | Benyújtási határidő, a jelen Pályázati felhívásba foglaltaknak megfelelően és a feltételeket teljesítve |
| 2021.11.08.                                                     | Ajánlattevők kiértékelése az előminősítés eredményéről                                                  |
| 2021.12.30.                                                     | Nyertesek értesítése.                                                                                   |
| A nyertesek értesítését követő legfeljebb 3 hónapon belül.      | Mentoring felkészítés a SPAR részéről a nyerte termékgyártóknak.                                        |
| A mentoring felkészítés lezárását követő legrövidebb időn belül | Beszállítás megkezdése az INTERSPAR üzletekbe                                                           |

Forrás: Hungaricool by SPAR 2022. termékverseny pályázati kiírása alapján

#### 3.3. A Sudár Birtokon végrehajtott fejlesztések a pályázathoz való megfeleléshez

2022. januárjában dolgozták ki a HACCP rendszert az IFS mentén. A SPAR-os tanúsításhoz a megfeleltetést egy auditor céggel közösen együtt dolgozták ki. A tulajdonos nem kívánta megnevezni, hogy melyek voltak azok a pontok, amelyeknek meg kellett felelni, és melyeket fogadtak el saját hatáskörben. Erről természetesen készült egy jegyzőkönyv, amelyben részletesen leírásra kerültek ezek a pontok. További fejlesztésekhez sorolandó a csomagolás megújulása. Ennek érdekében teljesen megújították, mind a felhasznált anyagokat, mind a dobozon szereplő arculatot is. A projektet 2021. januárjában kezdték el, majd több körös módosításokat követve nyerte el végleges formáját 2021. augusztus végén. A csomagolás teljes egészében papírból készült és egy letisztult, prémium, minimalista dizájnt kaptak a kisserelések. Megjegyzendő, hogy nem a SPAR kérése történt ez a termékfejlesztés, hanem azért, hogy termékeiket a mai modern kor fogyasztóinak az elvárásaihoz igazítsák, jobban eladhatóvá tegyék. A SPAR-ral való közös tervezési szakaszban 3 db meglévő terméket választottak ki: zöldfűszer, sütek és ételízesítő fűszerkeverék. A 4. termék esetében egy új termék létrehozását javasolta a SPAR vezetősége, s így jött létre a szárnyas fűszerkeverék.

#### 3.4. A Sudár Birtok fűszerkeverékeinek versenyképessége a Spar áruházban

A Sudár Birtok jelenleg kb. 45-féle termékkel rendelkezik, amelyekből az előbbieket alapján 4 fűszerkeverékük jutott be a Hungaricool programba. (ANONYMUS 9. , 2022). A legtöbb

termékük gyógynövény alapú teakeverék, vagy gyógyhatású, illetve szezonális termék, mint például a bazsalikom pesto, vagy a paprikakrém. Termékeik magas minőségűek és magasabb árkategóriájúak, így a Spar vásárlói nem feltétlenül jelentik a fizetőképes keresletet a termékeik iránt. Továbbá elmondható, hogy a tulajdonos elmondása szerint a SPAR vásárlóközönsége inkább a jó ár/érték arányú termékek iránt érdeklődnek, s a kicsit magasabb áron pozícionált, prémium termékeket kevésbé keresik. Noha kezd egy trend kialakulni, miszerint is a budget vagy value szegmens helyett a leértékelt premiumot választják a fogyasztók (COSTA, 2021). További kihívásokat rejt magában, hogy a gyógynövény, mint hozzáadott érték egy még kisebb vásárlói kört céloz meg. Az átlagos fogyasztó számára nehezebben értelmezhető, ezáltal tovább szűkítve az értékesítés lehetőségét. Sajnos, a tulajdonos nem akart megosztani egzakt Spar-os értékesítési számokat, így ezeknek a hiányában kell bizonyosságot nyerni. Annyit tudhatunk, hogy az értékesítési volumenek nem az elvárásoknak és reményeknek megfelelőek alakultak.

A kihívás jól látszik egy következő szemléltető példamon keresztül: tekintsük át az ételízesítő szegmenst. Itt a köztudatban egyértelműen a Vegeta márka ételízesítője jut elsőként az eszünkbe, amelynek 1989 után, a Nyugat-Berlin körüli fal lebontásával többen között Európa számos országába megkezdtek az exportálását. Ezt követően a reklámok mellett főző- és egyéb televízió műsorok állandó szereplőjévé vált. 2010-ben megjelentek a kereskedelemben a Naturella nevű ételízesítő termékkel, amely nem tartalmaz ízfokozókat, mesterséges ételízesítőket vagy ételszínezéket. A fogyasztói trendeknek megfelelően kifejlesztették a Vegeta BIO nevű ételízesítő terméküket is (4. ábra), amely nem csak a Naturella termék előbb felsorolt előnyeit hordozza magában, de „az organikus mezőgazdasági elveknek és a vonatkozó rendeleteknek megfelelően műtrágyák, növényvédőszeres és genetikai módosítások nélküli” alapanyagokkal dolgoznak. Tehát az alapanyagai a terméknek ellenőrzött ökológiai gazdaságból származnak. Így mindkettő gyártó terméke ugyanazt a minőséget képviseli (ANONYMUS 1. , 2022).



3. ábra: Sudár Birtok - Étélízesítő fűszerkeverék  
 Forrás: <https://sudarbirtok.hu/termek/etelizesito-fuszerkeverek/>, 2022. október 19.



4. ábra: Vegeta BIO étélízesítő  
 Forrás: <http://vegeta-bio.hu/>, 2022. október 19.

Ezzel gyakorlatilag megteremtették ugyanazt a termékkört, amit a Sudár Birtok is készít (3. ábra). Beltartalom tekintetében a hozzáadott tengeri só összetevőben tér el, illetve a felhasznált zöldségzárítmányok és fűszerek keverékében. A másodlagos feldolgozás tekintetében az étélízesítőket különböző állagban csomagolják. A Vegeta BIO esetében egy darabosabb, durvább állagúra felaprított fűszerkeverékről beszélünk, s az összetevők szabad szemmel jól elkülöníthetőek, akár még színük alapján be is azonosíthatóak. Ezzel szemben a Sudár Birtok

terméke por finomságúra, finomra őrölve kerül a kiszerelésbe, és egy egységes barna színt képvisel. Tovább lehetne vizsgálni, hogy az illóolajokat és aromákat melyig állag őrzi meg jobban, és csomagolástól számítva milyen gyorsan veszít ebből az értékéből. Laikus és gyakorlati tapasztalatom alapján a finomra őrölt termékek gyorsabban veszítik el illóolaj- és aroma tartalmukat. Csomagolásukat tekintve a Sudár Birtok kétségei nélkül hozza a prémium hatást a fekete színű papírhenger dobozában. Míg a Vegeta BIO esetében műanyagzacskós csomagolásról beszélhetünk egy közepeszerű lecsengéssel, amelynek alapmintája az újrahasznosított papírt utánozza egy termőföld sziluettel a háttérben. A két termék összehasonlítását a 4. sz. táblázat szemlélteti.

#### 4. táblázat

##### Sudár Birtok ételízesítő fűszerkeverék és a Vegeta BIO ételízesítő összehasonlítása

| <b>Termék</b>                      | <b>Sudár Birtok - Ételízesítő fűszerkeverék</b>                                                                   | <b>Vegeta BIO ételízesítő</b>                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fogyasztói pozícionálás            | Prémium                                                                                                           | Value (ár/érték arány)                                                                                                                                                                                        |
| Alapanyag forrása                  | Ökológiai gazdálkodás                                                                                             | Ökológiai gazdálkodás                                                                                                                                                                                         |
| Csomagolás anyaga                  | Papír                                                                                                             | Műanyag                                                                                                                                                                                                       |
| Fogyasztói ár                      | 849 Ft (www.spar.hu,2022.10.19.)                                                                                  | 1279 Ft (www.spar.hu,2022.10..19.)                                                                                                                                                                            |
| Nettó kiszerelés                   | 20g                                                                                                               | 120g                                                                                                                                                                                                          |
| Kilogramra vetített ár             | 42500 Ft/kg                                                                                                       | 10700 Ft/kg                                                                                                                                                                                                   |
| Só nélküli kilogrammra vetített ár | 42500 Ft/kg                                                                                                       | 35500 Ft/kg                                                                                                                                                                                                   |
| Fűszerkeverék kép                  | homogén, sötétbarna                                                                                               | darabosabb, bézs                                                                                                                                                                                              |
| Állag                              | Finomra őrölve                                                                                                    | 1-3 mm szemcseméret                                                                                                                                                                                           |
| Összetevők                         | 100% zöldségszármányok és fűszerek: fűszerpaprika, lestyán, petrezselyem, snidling, borsikafű, sáfrányos szeklice | tengeri só 70%, zöldségszármányok 26% (sárgarépa, vörshagyma, paradicsom, zellergyökér, paszternák, póréhagyma, pritaminpaprika, petrezselyemlevél), lestyán, kurkuma 1,5%, fekete bors 0,5%, fokhagyma 0,5%. |

Forrás: saját szerkesztés

### 3.5. A Hungaricool mentorprogram tanulságai, következtetései

A lassan lejáró 1 éves mentorprogram nagyon hasznos volt, tapasztalatot szerezhettek, hogy milyen az, amikor egy multinacionális céghez kell beszállítani: mennyi feltételnek kell megfelelni, milyen szoros határidők vannak, és milyen belülről egy óriási gépezet. A Spar minden szinten a legfejlettebb technológiával dolgozik, akár a raktározás, logisztika, vagy a termék-nyomonkövetés a feladat. Logisztika szempontjából a termékeket az Üllőn található SPAR központi raktárba kellett beszállítaniuk, ahol is az országban található 35 db Interspar üzletbe kerültek ezek kihelyezésre. A további termékkihelyezésekről nem kapott a tulajdonos

tájékoztatást a SPAR központ részéről. A SPAR a pályázati felhívásban vállalta a nyertes termékek piacra lépésének támogatását, vásárlókkal való megismertetését. A termékek értékesítését a SPAR marketing tevékenységekkel támogatta, amiről teljeskörű tájékoztatást ugyancsak nem kapott a tulajdonos, így csak az általa megnevezett marketingkommunikációs eszközöket tudom megnevezni, mint például: óriásplakát, televíziós, rádiós és Facebook hirdetés, valamint szórólap megjelenés. Egyedül saját kutatási eredményem alapján találtam a SPAR Magyarország Youtube csatornáján fellelhető hirdetéseket. A kampányt egy Sudár Birtok bemutató - közel 3 perc időtartamú - videóval nyitották meg. Ezt követően az Interspar akciós termékei közé kerültek besorolásra: 2022.03.03-09. és 2022.07.21-27. időintervallumokban. Ezen a 3 db online hirdetésen kívül más platformot nem találtam.



5. ábra: SPAR Magyarország hirdetése a Sudár Birtok termékeivel

Forrás: <https://www.youtube.com/watch?v=iEldkv15Ylw&t=17s>, 2022. október 26.

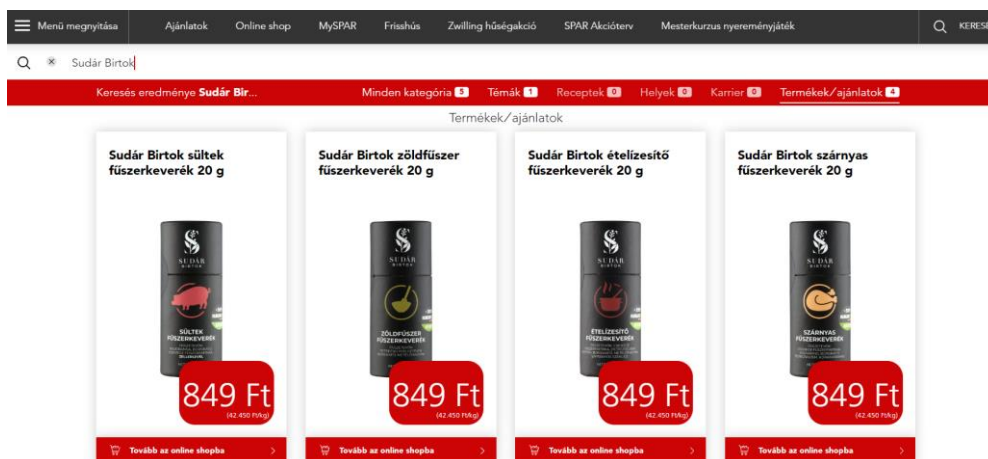


6. ábra: SPAR Magyarország hirdetése a Sudár Birtok termékeivel

Forrás: <https://www.youtube.com/watch?v=iVMuI0k2Wfs>, 2022. október 26.



A tulajdonos a SPAR marketing koncepciójának hatékonyságáról nem kívánt nyilatkozni, de megállapításom szerint nem elégedett az eredménnyel. A SPAR árazási stratégiájából esetleg következtethetünk arra, hogy a készletfogyás nem az elvártak szerint alakult. Annak ellenére, hogy a legtöbb élelmiszer ára jelenleg minimum a kétszeresére emelkedett, a feltüntetett 2022.07.21-27. akciótervben szereplő 1249 Ft-os kiskereskedelmi árhoz képest egy online keresésem alapján, 2022. 10. 26-án már csak 849 Ft volt a kiskereskedelmi fogyasztó ára.



7. ábra: A SPAR weboldalon található Sudár Birtok termékek árazása 2022.10.26-án  
Forrás: <https://www.spar.hu/kereses?q=Sud%C3%A1r+Birtok&category=products>,  
2022.október 26.

További teoretikus kérdéseket vet fel az is, hogy vajon egy országosan jelentkező komoly fogyasztói igény esetén ki tudták volna-e szolgálni mind a 35 db Interspart. A tulajdonos álláspontja szerint a Sudár Birtok rendszere ehhez a rendszerhez még nagyon fejletlen, sok automatizálást igényelnének a folyamataik, de ilyen kis léptékben ezek még nem megvalósíthatóak. Döntése alapján az 1 éves mentorprogram után nem fogják folytatni a Sparnak való beszállítást. Véleménye szerint a program letelte után egyek lennének az összes többi beszállítóval, sokkal szigorúbb rendszerben, mint most, szorosabb határidőkkel, és nagyobb felelősséggel. Ők ezt nem tudják vállalni, és mivel a fentebb leírtak miatt, a termékeik nem feltétlenül a Spar kínálatába valók, ezért nem kérdés, hogy nem fognak aláírni egy olyan szerződést, amely rájuk nézve még nem életképes és előkészített, megalapozott.

#### 4. SZAKMAI ÖSSZEGZÉS

A Hungaricool program legfőbb céljával tűzte ki, hogy olyan egyéni vállalkozóval vagy céggel szeretné bővíteni beszállítói körét, amely az általa megjelölt területeken egyedi, piaci igényekre választ nyújtó termékeket állít elő. A pályázat nyertesét egy mentoring program keretein belül edukálja beszállítói és pénzügyi tréningekkel. Ezen felül különböző marketingkommunikációs eszközök segítségével növeli a termékgyártó eladásait. Alapvetően a koncepció elgondolásom szerint megfelelő és járható út, de nem mind termékkör esetében. Ahogy azt kifejtettem a Vegeta BIO és a Sudár Birtok ételízesítője esetén, nem mindegy, hogy milyen fogyasztóval találkozik a termék, milyen környezetben és milyen konkurenciával. Én úgy gondolom, hogy szakmai szempontból mindenképpen egy előremutató lépésnek tartottam, hogy a Sudár Birtok részt vegyen a Hungaricool programban, hiszen rengeteg tapasztalattal gazdagodhattak, hogy milyen egy multinacionális céggel együttműködni, milyen dolgokra kell odafigyelni, mint beszállító. S ami a kezdetet jelenti, az természetesen nem a vég. Most már van tapasztalatuk ebben, így egy következő lehetőség esetén, másik cégnél magabiztosabban tudnának szerencsét próbálni. A saját megállapításom szerint a Sudár Birtok termékei nem valók a SPAR/Interspar polcaira, hiszen olyan gyógynövény alapú, prémium minőségű fűszerkeverékeket szeretnénk értékesíteni, ami sokkal inkább feltételez egy tudatosabb vásárlói réteget, ahol a fizetőképesség stabilabb és jobban megmarad. Az én kutatásaim alapján arra következtetek - hiszen értékesítési számokat nem kaptam -, hogy nagyon minimális volt az érdeklődés a termékek iránt. Természetesen ezt tovább lehetne vizsgálni még, hogy mennyire volt átfogó és hatékony a SPAR marketkommunikációs stratégiája, de úgy gondolom, hogy bőven adódna még lehetőség a további termékpromócióra, mint például áruházi és egyéb helyi kóstoltatás, videó receptötletek, előnyösebb kiemelés a szórólapok, reklámok és plakátok esetében. Ahová a jelenlegi ismereteim szerint pozícionálnám a Sudár Birtok termékeit azok pontosan azok a helyek, ahol jelenleg is értékesítést folytatnak: vásárok, vendégasztalok, tematikus rendezvények, gourmet élelmiszerboltok. Amennyiben mindenképpen egy hipermarket polcain szeretnének sikereket elérni, akkor nagyobb és erősebb marketingre lenne szükségük, illetve egy olyan általuk létrehozott termékre, ami nem a prémium, hanem egy gazdaságosabb, de mégis jó ár/érték arányú versenytársa lehet a már nagy nevű, jól bejáratott brandek mellett. Szubjektív véleményem az, hogy a fűszerkeverékeknek nem szabadna ennyire homogén, por állagúnak lennie. Ugyanis a benne található aroma anyagokat gyorsabban veszíti el, illetve a jelenlegi például fűszerkeverék piac sóval elegyítve kínálja termékeit, míg ők nem. Egy

durvábbra vágott, 1-3 mm változó nagyságú, különböző színű fűszerkeverék parajdi sóval hozzáadásával ezen a színterén sokkal piacképesebb lehet, hiszen a fogyasztók lusták, szeretik a kész megoldásokat, amivel nem kell dolgozni.

A végén rögzítem azt a megállapításomat, ami tökéletesen egybevág az összes, 2 év alatt szerzett gyakorlattal:

Rendelkezhet 2 különböző helyen gyártott termék ugyanazokkal az attribútumokkal, származhat ugyanúgy ökológiai gazdálkodásból. Viszont a családi gazdaságból származó termékek sokkal magasabb, prémium minőségűek és hozzáadott értékük is jelentősen magasabb, mivel munkafolyamataik nagy részét kézimunkával végzik. A Magyar Élelmiszerkönyv fűszerkeverékek vonatkozásában jelenleg nem határoz meg irányelveket, azonban az összefüggő szakmai gyakorlat során a termesztéssel és feldolgozással kapcsolatos munkafolyamatokat megismerve úgy ítélem meg, hogy a kézműves jelző alkalmazható lehetne a Sudár Birtok fűszerkeverékeire (ANONYMUS 1. , 2022). Zárásképpen pedig a szakmai esettanulmány bevezetés fejezetében az alábbi kérdéseket fogalmaztam meg, amelyeket szeretnék megválaszolni a szerzett ismereteim, a teljesített gyakorlatok és az egyéni tapasztalatok és vélemények fényében: Nagyon érdekelt és érdekel az a tény, hogy vajon hol van egy kistermelő termelési határa? Azt tapasztaltam, hogy egy családi gazdaság egy igazán törékeny ökoszisztéma, ahol minden esetben egy olyan érzékeny egyensúly elérése a cél, amikor még az alkalmazottak száma, a rendelkezésre álló géppark és üzemméret, az előállított alapanyag- és termékmennyiség és a felvásárló piac összhangban van. Ahogy a tényező eltolódik pozitív vagy negatív irányba, akkor újra finomhangolásra van szükség az egyensúly elérése érdekében. Mikor növi ki magát? Abban az esetben beszélhetünk egy családi gazdaság esetében kinövésről, amikor a kereslet meghaladja a jelenleg rendelkezésre álló kínálatot és termelési kapacitást, erőanyag forrást. Milyen lehetőségek adóttak egyáltalán, ha „nagyban gondolkodik”? Tapasztalataim alapján EU-s finanszírozású pályázatokkal van esély gépparkot és üzemméretet, valamint az alkalmazottak számát növelni. Ezt nevezhetjük a jelenlegi klasszikus modellnek is. A szakmai esettanulmányom azért is vizsgálta mélyebben a tárgykörben forgó oportunitást, mert maga a Hungaricool program nem megszokott és általános, akár egy pályázat. Hiszen a mentorprogramban egy csomagot kapnak a nyertesek, képzésekkel, beszállítói tudásátadással, tulajdonosi szemléletformálással és bővített piaci ismeretekkel. Van-e egyáltalán szakmailag kivitelezhető út, ami a kistermelőből multinacionális céget kiszolgáló beszállítóvá válik? Megítélésem szerint kivitelezhető ez a kitűzött cél, de ez a kérdés kifejtése komplexebb, hiszen a családi gazdaságnak minden

tekintetben, minden területen meg kell újulnia, rendszereket kell bevezetnie, amit eddig valószínűleg nem használtak, illetve az adminisztrációs teher is jelentősen növekszik. Ha igen, hol érhető el az erről szóló know-how? Az esettanulmányom szerinti Hungaricool pályázat mellett hasonló kezdeményezéseket kell keresni, ahol egy komplex tudáscsomagot adnak át és nem csak pénzügyi finanszírozásban segítik a partnert. Javaslatom és szakmai gyakorlataim alapján mindenképpen nagyobb hangsúlyt kellene fektetni a családi gazdaságokat vezető tulajdonos és döntéshozók pénzügyi, értékesítési és marketing képzéseire, annak érdekében, hogy potens, tapasztalt, jól képzett jövőbeli beszállítókat nevelhessen ki a rendszer. Kezdeményezném egy országos kistermelői tudásbázis, tréningközpont vagy tréningcsomag létrehozását, amennyiben célunk az, hogy a kistermelők termékei nagyobb piaci részt fedhessenek le az egészből. Megéri-e ez egyáltalán ebben a volumenben gondolkodni, gyártani? Marginális oldalról természetesen kifizetődő lehet a felállítás, amennyiben a szükséges fejlesztéseket és bővítéseket sikeresen tudják megpályázni és implementálni. Megőrizhető-e a minőségi sztenderd annak tudatában, hogy külső cégektől kénytelenek további növényi alapanyagokat vásárolni a megrendelések mennyiségének teljesítéséhez? A kérdés természetesen itt az, hogy milyen minőségű és ár-érték arányú termék létrehozása a cél. Szigorú minőségbiztosítási rendszerek (HACCP, IFS) és a javasolt kistermelői képzési csomag országos bevezetésével az alapanyag és termékminőség is javulna, ezáltal az ehhez hasonló ambíciók elérése is zökkenőmentesebb, kiszámíthatóbb lenne és a minőség sztenderd is tarthatóbb lenne ezen egységes elvárásrendszer mentén. A rendelési volumen és a profit növekedésével megéri-e és kifizetődő-e újabb munkatársakat alkalmazni? Véleményem szerint kifizetődő. Azonban ez az ok-okozat kérdését veti fel. Amennyiben a kereslet megnő, a kínálat és kapacitás viszont stagnál, akkor indokolt lehet újabb alkalmazottak felvétele. Ez természetesen komolyabb pénzügyi tervezést igényel, árrés monitorozást, megtérülési számításokat és egyéb operatív jellegű kalkulációkat, annak érdekében, hogy közép-hosszú távon nyereségesen üzemeltethető gazdaságot vezethessünk.

## IRODALOMJEGYZÉK

---

ANONYMUS, 1. (2022. október 19.). *A Vegeta története.*

Forrás: <https://www.vegeta.hu/hu/a-vegetarol/a-vegeta-tortenete>

ANONYMUS, 1. (2022. október 26.). *Aranyalma Meseket.*

Forrás: <https://aranyalmamesemuhely.hu/mesekert.html>

ANONYMUS, 1. (2022. október 19.). *Biokontroll Hungária - Alapfeltételek az ökológiai növénytermesztésben.*

Forrás: <https://www.biokontroll.hu/ellenorzes-es-tanusitas/biokontroll-feltetelrendszer/>

ANONYMUS, 1. (2022. november 1.). *Magyar Élelmiszerkönyv 2-109 irányelve.*

Forrás: [https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/a/3b/a2000/2-109\\_2016-12-21.pdf](https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/a/3b/a2000/2-109_2016-12-21.pdf)

ANONYMUS, 1. (2022. szeptember 16.). *Pályázati felhívás Hungaricool by SPAR 2022. Termékverseny.*

Forrás: [https://hungaricool.hu/pdf/Hungaricool\\_3\\_caapak\\_kozott\\_kiiraas\\_2022\\_v3.pdf](https://hungaricool.hu/pdf/Hungaricool_3_caapak_kozott_kiiraas_2022_v3.pdf)

ANONYMUS, 2. (2022. augusztus 26.). *52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet.*

Forrás: <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1000052.fvm>

ANONYMUS, 3. (2022. szeptember 21.). *Zöldpont'98 Kft. - Rólunk.*

Forrás: <https://zoldpont98.hu/rolunk/>

ANONYMUS, 4. (2022. szeptember 19.). *Ürmös Porta Alapítvány.*

Forrás: <http://www.mma-mezoors.hu/urmos-alapitvany.html>

ANONYMUS, 5. (2022. szeptember 22.). *Pannonhalmi Főapátság - Rólunk.*

Forrás: <https://foapatsagiturizmus.hu/rolunk/>

ANONYMUS, 6. (2022. október 1.). *Katalinpuszta kirándulóközpont.*

Forrás: <http://erdeikirandulasok.hu/informaciok-a-katalinpuszta-kirandulokozpontrol>

ANONYMUS, 7. (2022. szeptember 15.). *Györgytea Gyógynövénytúrák.*

Forrás: [https://tura.gyorgytea.hu/?\\_ga=2.227661853.1015055112.1665601339-839814230.1659465883](https://tura.gyorgytea.hu/?_ga=2.227661853.1015055112.1665601339-839814230.1659465883)

ANONYMUS, 8. (2022. október 19.). *B2C marketing.*

Forrás: <https://marketingblogger.hu/b2c-marketing/>

ANONYMUS, 9. (2022. október 19.). *Hungaricool Program - Sudár Birtok.*

Forrás: <https://hungaricool.hu/gyoztesek/sudar>

BARABÁS T., J. (2022. augusztus 26.). *Kertészeti bemutató központ Tass pusztán.*

Forrás: <https://www.napi.hu/izrael/kerteszeti-bemutato-kozpont-tass-pusztan.148395.html>

BERNÁTH, J. (2013). *Vadon termő és termesztett gyógynövények*. Budapest: Mezőgazda Kiadó.

BICKEL, G. (2017). *A gyógyító kert*. Budapest: Sziget Könyvkiadó.

COSTA, M. (2021. november 2.). *Consumer behaviour changes*.

Forrás: <https://www.marketingweek.com/consumers-swap-budget-brands-for-discounted-premium-ones/>

KAPRINYÁK, T. (2021). *Kertészet c. tantárgy jegyzet*. Gyöngyös.

KARDEVÁN, E. (2022. október 12.). *A HACCP élelmiszer-biztonsági*.

Forrás:

[https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/5/6c/40000/2012\\_04\\_19\\_HACCP-KE.pdf](https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/5/6c/40000/2012_04_19_HACCP-KE.pdf)

SUDÁRNÉ BOROS, E. (2022. szeptember 21.). *Sudár Birtok - Rólunk*.

Forrás: <https://sudarbirtok.hu/rolunk/>

SZEGEDI, L. (2021). *Élelmiszertechnológia és biztonság*. Gyöngyös.

SZÉKELY, M. (2022. szeptember 23.). *Kirándulás Tass-Pusztára*.

Forrás: <https://slideplayer.hu/slide/11596251/>

## ÁBRÁK ÉS TÁBLÁZATOK JEGYZÉKE

### Ábrák jegyzéke

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ábra: A Sudár Birtok bejárata.....                                                  | 12 |
| 2. ábra: Az irodában található bemutató termékek.....                                  | 13 |
| 3. ábra: Sudár Birtok - Étélizesítő fűszerkeverék.....                                 | 20 |
| 4. ábra: Vegeta BIO étélizesítő.....                                                   | 20 |
| 5. ábra: SPAR Magyarország hirdetése a Sudár Birtok termékeivel .....                  | 22 |
| 6. ábra: SPAR Magyarország hirdetése a Sudár Birtok termékeivel .....                  | 22 |
| 7. ábra: A SPAR weboldalon található Sudár Birtok termékek árazása 2022.10.26-án ..... | 23 |
| 8. ábra: Borsos varjúháj közelről.....                                                 | 35 |
| 9. ábra: Citromfű „tenger” Gyuri bácsi gyógynövény kertjéből .....                     | 36 |
| 10. ábra: Bíbor kasvirág közeli kép és örömteli vizsgálat közben .....                 | 37 |
| 11. ábra: Muskotályzsálya Gyuri bácsi gyógynövény kertjéből .....                      | 38 |
| 12. ábra: Naszály-hegyi panormáma tájékoztató .....                                    | 39 |
| 13. ábra: Kisvasút végállomás és fogadóhely .....                                      | 39 |
| 14. ábra: Eligazító tábla a Gyadai-tanösvény elején .....                              | 40 |
| 15. ábra: Növényház belső nézete a bejárat felől .....                                 | 42 |
| 16. ábra: Kohlbach típusú fűtőmű 400kW-os egysége.....                                 | 43 |
| 17. ábra: Fóliasátor belső tere .....                                                  | 43 |
| 18. ábra: Ernyős művelés kialakítva.....                                               | 46 |
| 19. ábra: Tarmetszés elvégezve.....                                                    | 46 |
| 20. ábra: Gyógynövény ábrák az Illatmúzeumban.....                                     | 49 |
| 21. ábra: Talajrétegződési szint különbségek.....                                      | 51 |
| 22. ábra: Cseréptöltő gép működés közben.....                                          | 53 |
| 23. ábra: Villás targonca működés közben.....                                          | 53 |
| 24. ábra: Öntözőberendezés munkában .....                                              | 54 |
| 25. ábra: A szárító előlnézetből, jobb ajtók kitarva.....                              | 56 |
| 26. ábra: Talajlazítás kapa segítségével .....                                         | 58 |
| 27. ábra: Szárított Mentha spicata kieszedés .....                                     | 60 |
| 28. ábra: "Életerő" teakeverék keverés szaktárssal .....                               | 61 |

## Táblázatok jegyzéke

|                                                                                                            |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. táblázat Kis mennyiség meghatározása alaptermékek és ebből előállított termékek<br>vonatkozásában ..... | 6  |
| 2. táblázat A kistermelő által végezhető szolgáltatások .....                                              | 7  |
| 3. táblázat A pályázat menetrendje.....                                                                    | 18 |
| 4. táblázat Sudár Birtok ételízesítő fűszerkeverék és a Vegeta BIO ételízesítő összehasonlítása<br>.....   | 21 |
| 5. táblázat Vizsgált gyógynövények.....                                                                    | 34 |



# **GYAKORLATOK BESZÁMOLÓJA**

## **1. Bevezetés**

A gyakorlataim során megannyi helyszínt sikerült meglátogatnom. S minden egyes helyszín jellegében más és mást tartogatott. Első alkalommal Bükkszentkereszten a szakmai tábor keretein belül megismerkedhettem a Pharmaherb Kft. alkalmazásában álló vezetőkkel, akik betekintést adtak az üzemi keretek között folyó gyártási folyamatokba. Továbbá megismerkedhettünk Gyuri bácsi gyógynövénykertjével, ami remekül reprezentálta egy ilyen bemutatókert felépítését, s a szakmai idegenvezetés struktúráját. A katalinpusztai Gyadai-tanösvény esetében betekintést nyerhettem, hogy hogyan is épül fel egy gyógynövény indíttatású turisztikai attrakció. Tass-puszta esetében bemutatásra került néhány gyümölcsfa alanyhasználataira, művelési módszereire, agrotechnikáira, növényvédelmeire (kórokozók, kártevők) és betakarítási és tárolási módszereire vonatkozó folyamatok, valamint a szőlőmetszés többfajta módszerével is megismerkedhettünk. A Pannonhalmi Főapátságnál tanulmányozhattuk az illóolaj lepárló üzemet, illetve az illatmúzeumot. Végigsétáltunk és megcsodálhattuk a kertet is, ahol például a levendulát is termesztik. Nem messze innen volt található az Ürmös Porta, amit Dr. Pottyondy Ákos álmodott meg és kezdte meg a szántóként használt talaj rekonstrukcióját, illetve egy Magyar Korona alakú gyógynövénykert kialakítását. Itt megfigyelhettük még Ákos gyümölcsolszaporítás iránti szenvedélyét is. A Zöldpont esetében egy teljesen ellentétes, nagyüzemi attitűddel ismerkedhettünk meg. Itt mind a növénytermesztés, növényvédelem és csomagolás is mind a hatékonyság és a volumen égisze alatt történik.

## **2. Gazdasági gyakorlat I.**

### **2.1. Szakmai tábor Bükkszentkereszten**

Kötelező gyakorlati helyem a 2020. szeptember 11-13-ig megrendezésre került „Gyógynövény szakos hallgatók tábora” esemény szolgált, Bükkszentkereszten. Őszintén megvallom, hogy nem csak a helyszínválasztás és a szervezést lebonyolító mesteroktató személyével való újra találkozás volt igazán kedves, de maga a programtervezet is nagyon átgondoltan, szervezetten lett előkészítve, gondosan ügyelve a változatosságra, sokszínűsége. Lelkemnek azért is volt kedves ez az esemény, mert noha felsőoktatási intézményi diplomával rendelkező úriember

vagyok, de az eddigi életemből sajnos kimaradt ez a fajta közösségi élet, ismerkedés. Anno még a főiskola elkezdése előtt már teljes munkaidős állásban dolgoztam, s dolgozom a mai napig, ezért ezt a fajta közösség, összetartás, csapatmunka szellemét úgy igazán sohasem volt szerencsém átélni, megtapasztalni. Nem a törött szárnyú galamb pillanatképét szeretném ezzel megjeleníteni, mindösszesen a személyes motivációmat, a hovatartozásom iránti igényemet szerettem volna ezzel szemléltetni. Az egész motiváció igazából onnan eredeztethető, hogy édesapám alkalmanként saját kertükből friss citromfűből vagy fodomentából teát készített nekem, s a kertje szerelmeseként hamar megmutatta nekem a természet szeretetét és tiszteletét. Noha ez az információ akkor és ott nem rögtön foganatosult, de úgy hiszem erre igaz az a mondat, hogy „elültették a bogarat a fülembé”. Úgy gondolom, hogy ehhez meg kell érni, fel kell nőni, s rendelkezni kell egy egyfajta lelkülettel, alázattal, amit több szaktársam szemében ugyanígy észrevettem. Ugyancsak motiváló volt látni, hogy maga a szak, a témakör megszólító ereje olyan szinten univerzális, hogy képes megmozgatni orvosoktól kezdve, az ügyvédeken át a gumiabroncs iparban dolgozó üzletkötőig mindenkit. Ez egy olyan dolog, ami mélyen mindenkinben ott van, mélyen mindenkinben megvan, leginkább az ösztön szóval tudnám legjobban kifejezni. Csak a tudatosság és bizonyosság egy szintjére ehhez el kell jutni. Onnantól ismeri fel az ember ezeket az apró kincseket, apró örömöket. Ez motivált, hogy megismerjem a környezetemben lévő növények sokaságát, tudjam, hogy milyen tünetre mi lehet a természetes gyógyír, s milyen dolgokat lehetséges ezzel létrehozni, ami a köz érdekét is szolgálhatja. Ebből az apropóból vettem részt Gyuri bácsi 3 napos gyógynövénytúrján Lakatos Márk vezetésével, ami megerősített abban, hogy nekem itt és ezzel van munkám, itt éreztem igazán magamat önmagamnak. Akkor még nem tudtam, hogy hogyan és miként tudok majd ezzel foglalkozni vagy hogyan fogom kioltani az ez iránti tudásvágyamat. S itt vagyok most, ezeket a sorokat a már leendő felsőfokú gyógy- és fűszernövények technológusi végzettség reményében írom. Hogy pontosan mit ad? Nem tudom. Hogy merre fogok menni? Nem tudom. Milyen időtávlatban és hogyan fogok tudni ebben a szakmában elhelyezkedni? Nem tudom. De, nem is gondolkodom rajta, csak megpróbálom kiélvezni ennek a 2 évnek minden pillanatát, s a Mindenható úgylis rendelkezik rólam, ahogy eddig is.

Annak érdekében, hogy szélesebb képet kapjak és nagyobb látókörrel rendelkezzem, igyekeztem a kötelező gazdasági gyakorlaton kívül más helyeket is meglátogatni. Azt reméltem, hogy sikerül több olyan fórumot meglátogatni, amivel jobban ráláthatok arra, hogy mekkora potenciállal rendelkezik maga a gyógy- és fűszernövény, mint üzletág. S legyen ez egy turisztikai attrakció, szolgáltatás, előadás vagy esetlegesen egy kész termék.

## Gyakorlati tevékenység

A 3 napos tábor során betekintést nyerhettünk a Pharmaherb Kft. és a Bükki Gyógynövények Kft. mindennapjaiba, kihívásaiba és a bizonyos részlegek vezetésébe. Az előbbi 2 cég képviselőjében 4 meghívott teljesített előadást: Szabó György – bükki füvesember, Fridel Dávid – Pharmaherb Kft. üzemvezetője, Visnyovszky Gergely – Pharmaherb Kft. termelésvezetője és Fridel Zita – Bükki Gyógynövény Kft. tulajdonosa és természetgyógyász. Az előadásokat meghallgatva egyöntetűen megfogalmazódott bennem az érzés, vélemény, hogy itt valóban a munkájukat szerető, tanult és profi emberek vannak pozícióban. Személy szerint én Visnyovszky Gergely előadásával szimpatizáltam, mert megvolt benne a fiatalos csibészség, a szabadszájúság, a lazaság, mégis emögött egy komoly tudás és tapasztalati háttér áll. (valószínűleg, mert én is hasonló személyiség vagyok) Remek volt hallgatni a különleges történeteket, amelyek az üzemben keletkeztek vagy a gyógynövények beszerzésekor. Továbbá lenyűgözött Lopes-Szabó Zsuzsa munkája is, hogy az a marketing tudás, az a brand építés, amit Szabó Gyuri bácsi köré épített, az valami frenetikus. A márkaépítés mintapéldája. Szakmai szemmel is figyeltem a csomagolást, a weboldal felépítését, az applikáció felhasználóbarát és minőségi mivoltát. Egy kerek egésznek mondható. Természetesen mindig vannak új utak, új lehetőségek, ahova lehetne fejlődni vagy nyitni, de úgy érzem, hogy még sok-sok sikeres év áll a cég előtt. Mi sem jelzi jobban, hogy jelentős az ellendrukkeri oldal. S ez is csak azt mutatja, hogy valamit jól csinálnak, nagyon jól. Lakatos Márk mesteroktató is a tábortűz körül kifejtette azokat a harcokat, amiket Gyuri bácsiék megvívtak, s hogyan sikerült reputációt kiépíteni a szakmán belül. Egyértelműen látszik, hogy egy dolog a gyógynövényt leszedni, leszárítani, feldarabolni és csomagolni. De emögött rengeteg olyan más háttértámogató társosztályokra van szükség, akik nélkül ez nem jöhetett volna létre.

Ahogy Fridel Zita, a Bükki Gyógynövény Kft. tulajdonosa is bemutatta, elég egy jó ötlet, néhány pozitív visszajelzés családtól, rokonoktól, barátoktól, s egy komoly céget lehet erre felhúzni, s beindítani a termelést. Nekem egyértelműen az az üzenet jött át, hogy a hazai gyógynövény felhasználás és üzleti potenciál még gyerekcipőben jár. Rengeteg lehetőséget, irányt és termékkört rejteget magában. Mindegy, hogy mit csinálsz, mindegy, hogy milyen formában készíted el, prezentárod a gyógynövényes terméked, de dönts, válassz, s műveld ki magad abban a témakörben, specializálódj. S ha ezt megfelelő lelkesedéssel, odaadással és szorgalommal csinálod, kizárt dolog, hogy ne legyél sikeres vagy érdd el a kitűzött célokat.

További gyakorlati programként meglátogattuk a bükki füvesember gyógynövényes kertjét. Ugye a kert létrejöttének fő célja az volt, hogy egyrészt a még épülőfélben lévő cég alapanyagellátójaként funkcionáljon a regionális felvásárlások mellett, másrészt, hogy megőrizze, szemléltesse, oktassa a feledésbe merülő népi gyógyászat növényeit. A 2020-ban kibővített és megújult kertben 150 fajta gyógynövényt tekinthetünk meg, s megközelítőleg 21,000 példánnyal büszkélkedhet. Külön tetszik, hogy az információs/jegy értékesítő/mosdó helyiségek egy bükki tájháznak megfelelő stílust kaptak, így maradnak az értékek igazán autentikusak. A növények öntözését csepegtető rendszerrel oldották meg, így tavasztól késő ősziig egyenletes vízhozamot biztosíthatnak számukra, hozzásegítve őket az optimális növekedéshez (ANONYMUS 7. , 2022).

Az előbb említett 150féle gyógynövény közül szeretném a 4 kedvencemet bemutatni, amellyel sikerült a kertészetben belül találkoznom:

## 5. táblázat

### Vizsgált gyógynövények

|    | Latin név                  | Magyar név      |
|----|----------------------------|-----------------|
| 1. | <i>Sedum acre</i>          | Borsos varjúháj |
| 2. | <i>Melissa officinalis</i> | Citromfű        |
| 3. | <i>Echinacea purpurea</i>  | Bíbor kasvirág  |
| 4. | <i>Salvia sclarea</i>      | Muskotályzsálya |

Forrás: saját szerkesztés

#### 1. *Sedum acre* (Borsos varjúháj)

A Borsos varjúháját először Lakatos Márk mutatta be nekem a 3 napos Gyógynövényismereti túra egyik napján. S megragadta a fantáziám, mert vizuális típus vagyok, s elképzeltem a történet szerint, ahogy a térség üveg hutáiban dolgozó munkások ezzel fűszerezték szegényes ételeiket bors híján. Ugyanis ahogy a neve is adja, hogy leveleinek az íze igencsak csípős, borsos. A másik ilyen fűszer ha jól emlékszem a szarvas hagyma.

A Borsos varjúháj kőtörőfű-virágúak (*Saxifragales*) rendjébe, ezen belül a varjúhájfélék (*Crassulaceae*) családjába és a fáskövirózsa-formák (*Sempervivoideae*) alcsaládjába tartozó faj.

Életmódját tekintve nagyon igénytelen fajról beszélünk. Minimális csapadékgénye van, s a legsoványabb talajokon is vígan megél.

Népi gyógyászatban a magas vérnyomás, köhögés, aranyér és égési sérülések kezelésére használták. Homeopátiában a végbél aranyeres fájdalmainak a csillapítására alkalmazza. (BERNÁTH, 2013)



8. ábra: Borsos varjúháj közelről  
Forrás: saját felvétel, 2020.szeptember 12.

## 2. *Melissa officinalis* (Citromfű)

Ezt a gyógynövényt azért is választottam bemutatásra, mert édesapám a saját kertünkéből ebből készített gyakran teát a fodormenta (*Mentha crispata*) mellett. Noha, mint mindenben, ebben is egyedileg járt el. Egy bögrét megtömött vastagon citromfűvel, forró vizet öntött rá, s általában egy jó napig áztatta. Ebből kapott egy esszenciát, amit aztán forró vízzel öntött fel fogyasztás előtt nekünk. Mindig nagy kedvvel fogyasztottuk.

Az árvacsalánfélék (*Lamiaceae*) családjába tartozó, kellemes, citromra emlékeztető illatú, fehér virágú, évelő növény. A Közel-Keletről származik, a mediterrán éghajlatot kedveli. Vadon csak szórványosan fordul elő, de kertekben sokfelé megtalálható. Népies neve: orvosi citromfű, citromszagú melissza, méhfű, mézfű, igaz nádrafű, macskaméz, mézelke. Drogként hajtásait (*Melissae herba*) és levelét (*Melissae folium*) szedik, a leveleket virágzása kezdetén, július-augusztus hónapokban.

Vírusölő tulajdonsága miatt a belőle készített krém jól alkalmazható az ajakherpesz (*Herpes simplex*) helyi kezelésére. Teája és illóolaja is ideg- és szívnyugtató, görcsoldó. Serkenti az emésztést, és gyakran alkalmazzák fejfájás, álmatlanság, alvászavarok esetén is. Enyhíti az idegességet, így idegerősítőként kiváló gyógynövény. Szerepe van a depresszió oldásában is. Gyomorhurut, gyomorsavtúltengés, hányinger, puffadások idején különösen jó a citromfű. Izzasztó, szélhajtó, epeműködést serkentő hatása is ismert. Emellett javítja az emésztést, csökkenti a vérnyomást és a fejfájást és általános görcsoldó szer.

A bencés szerzetesek a kolostorokban a „szellemi”, azaz rövid italokba gyakran tettek citromfűvet. 1826-ban a „karmelita szellemből” aztán Marie Clementine Martin karmelita nővér állította elő a Klosterfrau Melissengeist nevű gyógynövényeszeszt.

A karmelitavíz néven ismert „csodaszernek”, amit a svájci Paracelsus készített el elsőként, egyik fő hatóanyaga volt (BICKEL, 2017).



9. ábra: Citromfű „tenger” Gyuri bácsi gyógynövény kertjéből  
Forrás: saját felvétel, 2020.szeptember 12.

### 3. *Echinacea purpurea*

Ez a virág már önmagában is szemet gyönyörködtető. Én úgy gondolom, hogy ez sok más természetbúvár toplistás kedvenc növénye. S ugye alapvetően az ember nem is gondolná, hogy egy „sima” virágban milyen erő, milyen gyógytényező lakozik. Öröm volt a kert bejáratánál megtekinteni szeptember közepén a virágba borult növényzetet.

A bíbor kasvirág vagy lángvörös kasvirág (*Echinacea purpurea*) a fészkesvirágzatúak (*Asterales*) rendjébe, ezen belül az őszirózsafélek (*Asteraceae*) családjába tartozó faj. Ismert még mint piros kasvirág vagy bíbor kúpvirág.

Észak-Amerikában őshonos, ott az egyik legnépszerűbb gyógynövény, kiváltképp a indiánjai használták; a hódítók tőlük vették át. A száraz erdőket, füves pusztákat kedveli. A középnyugati prérin, például Texasban máig vadon nő. Európában a mérsékelt égöv alatt a 18. század óta termesztik dísz- és gyógynövényként.

Kivonatát belsőleg főleg az immunműködés javítására használják. A nyelven bizsergő érzést okozhat, de ez nem veszélyes. Fokozza a szervezet ellenálló képességét a vírusfertőzések és a gyulladások ellen. A friss növényből nyert présnedvet (gyenge hőkezelés után) felső légúti megbetegedések megelőzésére adják. A nehezen gyógyuló sebek, fekélyek, valamint a nyálkahártya gyulladásának kezelésére összeállított kenőcsök egyik összetevője. Külsőleg alkalmazva gyulladásgátló.

Sugárkezeléssel párhuzamosan általában nem ajánlott, csak ha az orvos is hozzájárul.

A homeopátiában lázzal járó fertőző betegségeket gyógyítanak vele. (BERNÁTH, 2013)



10. ábra: Bíbor kasvirág közeli kép és örömteli vizsgálat közben  
Forrás: saját felvétel, 2020.szeptember12.

#### 4. *Salvia sclarea* (Muskotályzsálya)

A felsorolt négy növény közül ez az abszolút kedvencem. Ugyan illata miatt megosztó, de engem egyszerűen elvarázsol. Mind a virág szerkezete, mind az édeskés, mármár mámorító muskotályos illat. Nyáron, a déli napsütésben az illóolaj koncentráció eléri maximumát, s akkor már igencsak messziről érezni ezt a mindenhol jól felismerhető, mással össze nem téveszhető aromát.



A muskotályzsálya a Földközi-tenger északi medencéjében őshonos növény. Drogja a virágjából készített gyógyhatású illóolaj. Alkalmazása depresszió, klimax, stressz, korpásodás, menstruációs zavarok, magas vérnyomás esetén javasolt, de jó szagtalanításra is. Fűszerként is ismeretes gyógynövény, használatával javítható az emésztés és a szem egészségére is pozitív hatással van (BERNÁTH, 2013).



11. ábra: Muskotályzsálya Gyuri bácsi gyógynövény kertjéből  
Forrás: saját felvétel, 2020.szeptember 12.

## 2.2. Gyadai-tanösvény, Katalinpuszta

Amit gyakorlati tevékenység alapján mindenképpen megemlítenék az a tanösvény infrastruktúrális felépítése. A parkolóba való behajtáskor egy sorompó fogadja a helyszíntre látogatót. Parkolójegy húzásával tovább is haladhatunk a megfelelő helyre, ahol a séta erejéig autónkat hagyhatjuk. A parkolójegy ára 700 Ft/nap. Rögtön a parkoló mellett fogad minket egy eligazító tábla, amely megmutatja, hogy hol is tartózkodunk jelenleg, és milyen ösvényeken, utakon hova juthatunk el a Naszály-völgy ÉNY-i oldaláról, ahogy ezt a 12. ábra is mutatja.





12. ábra: Naszály-hegyi panoráma tájékoztató  
 Forrás: saját felvétel, 2020.október 4.

Kicsit odébb tekintve a Hangyavasút nevű elektromos kisvasúttal lehet a gyermeknek vagy akár még a felnőtteknek is örömet szerezni pár száz Forint ellenében. Mi akkor nem próbáltuk ki, de legközelebb biztos fel fogunk ülni az apró kis szerelvényekre. Tovább haladva találkozunk a kisvasút végállomásával, valamint a frissen felújított fogadótérrel, amely információs és mosdó helyiségekből épül fel.



13. ábra: Kisvasút végállomás és fogadóhely  
 Forrás: saját felvétel, 2020.október 4.

A 14. ábrán jelzett eligazító tábla is mutatja, hogy miért melyik irányba kell letérnünk: információ, tanösvények, interaktív kiállítás, pecsételőhely, játszótér/vadaspark,

Rockenbauer Pál kopjafa. („A másfélmillió lépés Magyarországon” c. Kéktúra filmek atyja)



14. ábra: Eligazító tábla a Gyadai-tanösvény elején  
Forrás: saját felvétel, 2020.október 4.

A nagyszerűsége és teljesértékűsége abban rejlik, hogy a teljes korosztályt lefedték programlehetőségekkel. Kezdve az óvodásoknak szóló „Legyél Te is kiserdész” tanösvény, a babakocsival vagy kerekesszékkal érkezők számára a bejáráshoz közel elhelyezkedő, akadálymentesített tó körüli tanösvény nyújt látnivalókat. A Katalinpusztai Kirándulóközpont és Erdei Iskola a tanösvények kiindulópontjánál épült fel. Sportpályák, sportszerek, erdei játszótér kötélpiramissal, pihenők, szabadtéri tűzrakó hely, a tölgyfa szerkezetét és működését bemutató modell erdei teázó és bolt, Méhészeti bemutató, a „Tölgyfa élete” című interaktív kiállítás és egy osztály befogadására alkalmas szálláshely konyhával és étkezővel várja a látogatókat (ANONYMUS 6. , 2022).

## **2.3. Szakmai összegzés**

A Gazdasági gyakorlat I. tantárgy keretein belül elsősorban és az egyik legfontosabb alappillért sikerült megismernem jobban, mesteroktatómat Lakatos Márkot és szaktársaimat. A gyógy- és fűszernövény ágazatban nagyon fontos az emberi tényező, hogy egy arcot társíthassuk egy kész termék mögé. Másodsorban megismerkedhettem a Pharmaherb Kft. üzemvezetőjével, aki mélyebb betekintést adott egy gyógy- és fűszernövény termeléssel foglalkozó cég operatív jellegű folyamataiba. Megtudhattam, hogy milyen tervezési és előkészítési folyamatok vannak egy jövő évre való felkészülés esetén. Milyen fogyasztói trendeket vesznek figyelembe, illetve, hogy a cég mérete és az előállított volument milyen külső forrásból származó alapanyagokkal szükséges kiegészíteniük. Fridel Zita esetében megismerkedhettem, hogy milyen alternatív termékeket lehet előállítani gyógynövény alapanyagokból, s hogyan lehet egy nyereséges vállalkozást eköré építeni. Kínálatában megtalálhatjuk a gyógynövényes párnák megannyi variációját, gyógynövényes plüssfigurákat gyermekeknek és még megannyi kreatív terméket. Szabó Gyuri bácsi kertjét is körbejárhattam, ahol megfigyelhettem, hogy hogyan lehet gyógynövények köré egy gyógynövényes turisztikai attrakciót kialakítani vezetett túrával egybeépítve. A katalinpusztai, Gyadai-tanösvény kitekintésem is eköré épült, hiszen szerettem volna összehasonlítani a két turisztikai terméket, milyen alapvető attribútumokkal kell, hogy rendelkezzen.

## **3. Gazdasági gyakorlat II.**

### **3.1. Tass-pusztai tangazdaság**

A 2x8 órányi gyakorlati rész mind egy helyen zajlott, összpontosult, a Gyöngyös mellett található atkári Tass-pusztai Tangazdaságban. Maga a Tangazdaság már több tulajdonosi és egyetemi, vezetést kört már megélt, s így legutoljára így került a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem igazgatásába. Sajnos, a látvány nem szívmengető, mert első látásra egy fénykorán már túlhaladt infrastruktúráról beszélnünk, ami valaha országos, ha nem európai színvonalat képviselt. A finanszírozási és pályázati források hiányában a legszükségesebb és olcsóbb javításokat is nagy nehézségek árán tudják az ottani karbantartók elvégezni. Pedig alapvetően egy ideális helyszín az agrárképzésben résztvevő hallgatók gyakorlati tapasztalatának megerősítésére. Ugyanis itt több innovatív létesítmény is található, ami a 2000-es évek elejére datálható, s ilyen szempontból is tovább erősíthetné professzionalitását, jó

hírnevét ez magasszintű technológiai infrastruktúra. Történt ugyanis, hogy 2000-ben az Izraeli Külügyminisztérium Együttműködési Alapja és az akkori Szent István Egyetem Gazdálkodási és Mezőgazdasági Főiskolai Karának az együttműködéséből született meg az az Izraelben gyártott és ottani technológiával berendezett növényháza. (AZROM izraeli cég gyártmánya)



15 ábra: Növényház belső nézete a bejárat felől  
Forrás: saját felvétel, 2021.február 4.

Ennek a növényháznak az alapterülete 2000 m<sup>2</sup>, s el van látva mindenféle technikai felszereléssel, mint öntöző-párásító berendezés, klimatizálást ellenőrző és vezérlő egység, fűtőrendszer és megannyi elektromos rendszer, ami a hőmérséklet, páratartalom, tápoldat készítés, öntözővíz mennyiség, szélesség és egyéb más tényezőket automatikusan figyelembe vesz, s kalkulál velük (BARABÁS T., 2022). Továbbá 2007-ben került ugyancsak EU-s forrásból kiépítésre a Fél üzemi Biomassza Fűtőmű.



16 ábra: Kohlbach típusú fűtőmű 400kW-os egysége  
 Forrás: saját felvétel, 2021.február 4.

Ez a fejlesztés is azon kísérleteket hívatott elősegíteni, szolgálni, mint például az nyolc hektáron elterülő energiafa ültetvény. A biomassza fűtőmű felépítése, működése A fűtőmű 2 db Kohlbach típusú – 1 db 600 kW-os és 1 db 400 kW-os, összességében 1 MW-os teljesítményű – biomassza tüzelésre készült kazánnal került szerelésre. A tüzelőanyagok aprított formában érkeznek be és így kerülnek tárolásra a kazánház melletti silótérben. A silótér fedett, de oldalról jórészt nyitott kialakítású. A beérkező tüzelőanyagot a szállítójármű a tároló szakaszba önti le, melyet a rakodókanállal ellátott traktor igazgat el. Emellett rendelkeznek még egy 200m<sup>2</sup> nagyságú fóliaházzal, amiben többségében paradicsomot és paprikát termesztenek.



17 ábra: Fóliasátor belső tere  
 Forrás: saját felvétel, 2021.február 4.

A Tangazdaság összes, aktuális termesztési kapacitása: Őszi búza: 98,31 ha, Szemes kukorica: 320,35 ha, Napraforgó: 29,22 ha, Zab: 5 ha, Rozs: 2,72 ha, Káposztarepce: 63 ha, Takarmánynövények: 15,13 ha, Legelő: 105,18 ha, Gyümölcsültetvény: 5,2 ha, Szőlő: 38,7 ha (SZÉKELY, 2022).

### **Gyakorlati tevékenység**

Első alkalommal Nagy Zoltánnál tettünk látogatást 2021. február 4-én, aki bevezetett minket a gyümölcsfák metszésének alapjaiba. Zoltán másodmagával metszi és tartja karban az összes gyümölcsfát a Tangazdaságban. A telken járva megfigyelhetők voltak a szivattyúcsőnek a kiálló elemei, mert anno még mikrocsepegtető rendszert terveztek kiépíteni a hatékonyabb öntözés miatt a közeli tóból. Továbbá kordonművelésű, alacsonynövésű alanyokra oltott gyümölcsfákkal tudnának dolgozni, ami már az ipari termelés alapját képezi. Ennek kisebb a zöldmunka igénye, kisebb a fásmetés igénye, viszont termés mennyisége nagyobb. A betakarítás és értékesítés is további munkaerőt feltételez. Anno a tervek között szerepelt a barack, a kordon körte és a kordon alma. Sajnos anyagi források hiányában ez megghiúsult. Zoltán megjegyezése szerint a metszésnek az lenne a lényege, hogy az első négy évben a koronaalakító metszés az, amikor meghatározom, hogy a fa hogy nézzen ki, a későbbiek folyamán milyen formája legyen neki.

Korona alakítás formái:

Kör alapvetületű koronaformák:

- Sudaras:
  - Ágcsoportos
  - Szórt állású
  - Kombinált
  - Termőkaros orsó
  - Karcsú orsó
  - Szabado orsó
  - Szuperorsó
  - Füzér orsó
- Sudár nélküli
  - Természetes gömb korona



- Katlan korona
- Váza korona

Téglalap alapvetületű koronaformák:

- Ferdekarú sövény (Palmetta)
- Haag sövény
- Hungária sövény
- Y-sövény (KAPRINYÁK, 2021).

Zoltán bemutatatta és részletesen kitért néhány gyümölcsfa alanyhasználataira, művelési módszereire, agrotechnikáira, növényvédelmeire (kórokozók, kártevők) és betakarítási és tárolási módszereire. Ezek a gyümölcsfák a teljesség igénye nélkül: kajszi, cseresznye, alma.

2021. március 11-én, a második gyakorlati alkalommal a szőlőmetszés rejtelseibe tekinthettem be. Ahogy már említettem, ez is a Tass-pusztai Tangazdaság területén belül volt. A kiszemelt vagy kezelésbe vett terület itt 2 parcellányi szőlő volt. Alapvetően az egyik parcellában felfedezhetőek voltak a metszés, a gondozás nyomai, amelyben kizárólagosan vörös szőlők lettek telepítve: Cabernet sauvignon, Cabernet franc és Kékfrankos. A másik parcellában bemutató jelleggel lettek 3 soronként különböző csemege- és borszőlő fajták telepítve. Azonban az utóbbi parcella jobban el volt hanyagolva, némely tőke teljesen elhalt. A szőlőtőkék egyébként kb. 20 éve lettek telepítve tőkefejes kialakítással.

A vesszőket metszés után különböző hosszúságra hagyhatjuk:

- rövid csap: 1–2 rügy,
- hosszú csap: 3–5 rügy,
- félszálvessző: 6–8 rügy,
- szálvessző: minimum 8 rügy (általában 10–14 rügy).

Felhasználás szerint:

.

- Ugarcsap: következő évi metszés alapja
- Termőcsap: termőhajtások ezeken fejlődnek
- Biztosítócsap: valamely rész (törzs, kar, elágazás) leváltására, újranevelésére szolgál

A gyakorlati feladat az volt, hogy a gondozottabb, jobban karbantartottabb szőlőparcellát két hosszú szálvesszőre vagy ernyős művelésre alakítsuk, metszük vissza. Az ernyős művelés jellegzetessége, hogy a meghagyott két szálvesszőt ernyőszerűen lefele íveljük, majd rögzítjük a segédhuzalhoz a helynek és tőkének lehetőségei, méretei szerint.



18 ábra: Ernyős művelés kialakítva  
Forrás: saját felvétel, 2021.március 11.

A másik, elhanyagoltabb parcellában a vesszők már nagyon elnyurgultak, így az a döntés született, hogy tarmetszést hajtsak végre a szaktársakkal együtt. Azaz a tőkefejig ágvágó segítségével minden azon túlnyúló növényi részt vissza kellett metszeni, ezzel ösztönözve a szőlőt, hogy jövőre új hajtásokat hozzon, s ezáltal majd újra termést is.



19 ábra: Tarmetszés elvégezve  
Forrás: saját felvétel, 2021.március 11.



### **3.2. Szakmai összegzés**

A Gazdasági gyakorlat II. tantárgy esetében betekinhettem a gyümölcsfa és szőlőtermesztés alapjaiba, 1-1 nap erejéig. Megtapasztaltam, hogy főleg a gyümölcsfák metszése egy önálló művészeti ág hatalmas információs halmazzal (egy fatípus metszéséről is több száz oldalas könyvek találhatók). S megtudtam Zoltántól, hogy még két, egymás mellett álló tapasztalt metsző ember is biztos, hogy teljesen máshogy vágná meg ugyanazt a gyümölcsfát. A szőlő rügyei miatt ez kevésbé mondható el, de ott is megannyi helyzet van, ahol a személyes döntés és tudás alapján többféleképpen meg lehet valósítani a metszést. A gyümölcsfák esetében viszont a rossz metszés akár 4-6 évre is eltolhatja egy fa gyümölcsöző képességét. Ugyan a témakörökhöz mérten igazán rövidnek tűnt az erre szánt 1-1 nap, de a lényegi dolgokban betekintést nyerhettünk mind elméleti, mind gyakorlati szinten.

### **4. Gazdasági gyakorlat III.**

A Gazdasági gyakorlat III. tantárgyat intézményi szervezés keretein belül kívántam teljesíteni, hiszen egyes szaktársak már töltöttek szakmai gyakorlatot mind a Pannonhalmi Főapátság, mind az Ürmös Porta és a Zöldpont Fűszerkertészet keretein belül is. A gazdasági gyakorlatot 2021. október 15-16. között teljesítettem. Valaki vegyes érzelmekkel, míg mások túlfűtött lelkesedéssel meséltek ezekről a gyakorlati helyszínekről. Ugye ezek a helyek teljesen más aspektusból világítják meg a gyógynövény termesztést, feldolgozást, előállítását, s szerintem bátran kijelenthető az ott eltöltött idő után, hogy ezen helyek egymás végletei, ellenpólusai. Más és más piacokra értékesítenek más és más termékkörökkel, más és más volumenben. Van, ahol a robotizáltság kap hangsúlyosabb szerepet és valahol az emberi szeretet, hagyományőrzés és a természet tisztelete. Ezért is volt ez egy remek alkalom, hogy 2 leforgása alatt beletekinthessek és megérezhessem melyik is áll igazán közel hozzám. Természetesen a remek gyakorlati helyek mellett az is hatalmas motivációt jelentett, hogy ismét személyesen találkozhatom Lakatos Márk mesteroktatónkkal, illetve a szaktársakkal, kikkel online módon

annyi diskurzust váltottunk. A tanulás mellett az emberi kapcsolatok is kiemelt helyen szerepelnek az értékrendemben.

#### **4.1. Pannonhalmi Főapátság, Ürmös Porta, Zöldpont Fűszerkertészet**

##### ***Pannonhalmi Főapátság***

Historikusan már az 1830-as évektől kezdve vannak írásos emlékeink, hogy szerzetesek hogyan gondozták és telepítették az apátság környezetét tele gyógy- és fűszernövényekkel és fákkal. Hozzávetőlegesen 90 fa és cserjefajt regisztráltak akkor a főapátság kertjében, amely a napjainkra már több száz egyedet sűrít, közöttük olyan ritkaságokkal, amely csak elvétve találni Magyarországon, így egy természeti értéktárként is funkcionál. Azonban a Pannonhalmi Főapátság nem csak gyógy- és fűszernövény kerttel rendelkezik, hanem a legmodernebb igényeket is kielégítő illóolaj lepárló üzemmel és hozzá kötődő illat múzeummal, információs központtal, hanem a turizmus és vendéglátás széles palettáját kínálja az odalátogatóknak, kialakítva ezzel egy univerzális turisztikai attrakciós közponot.

Az időközben alább hagyott 19. századi lelkesedés, gazdasági és motivációs környezet a 2000-es évek elején újra szárnyra kapott és ismételten kiemelt figyelmet kapott a Főapátság gyógy- és fűszernövény termesztés és feldolgozás szempontjából. Létrehoztak egy bemutatókertet, gyógynövény manufaktúrát, egy előbb említett a modern igényeknek jól megfelelő gépiesített illóolaj lepárlót és egy hozzá tartozó illat múzeumot is, idegenvezetési szolgáltatással egybekötve (EU-s finanszírozás) (ANONYMUS 5. , 2022).

Maga a gyógy- és fűszernövény kert területileg 10 hektárt ölel fel, amelynek közel 60%-át, 5,8 hektárt tartanak intenív művelés alatt, s ennek a 85%-át, 5 hektárt ültettek be vegyesen francia és angol levendulával (*Lavandula x intermedia* és *Lavandula angustifolia*). A maradék beültetett 15%-ban, közel 1 hektárban kap helyet citromfű, borsmenta és kakukkfű is. A bemutatókertben a teljesség igénye nélkü megtalálható római kamilla, orvosi pemetefű, édes kömény, kerti borágó, izsóp és cickafark is...etc.

Az illóolaj lepárló üzem gőzdesztillációs eljárással működik, s a lepárló technikának az alapját egy gőzfejlesztő adja. Ez egy magas nyomáson működő, 250 kg/h kapacitással bíró gőzfejlesztő, amelynek felfűtése gázégővel történik. A lepárlást 2 db üstben végzik, amelynek térfogata 250 liter.

Az illóolaj lepárlás folyamata:

1. Gőzfejlesztés
2. Hidrodesztilláció: A létrehozott gőz segítségével a nyers, növényi anyagból kinyerjük az illóolajat
3. Hűtés: A gőz átvezetése a hűtőtornyon keresztül, amely újra folyékony halmazállapotúvá válik
4. Elválasztás: Florenci edény segítségével a halmazállapot különbség végett elválasztható lesz az aromavíz és az illóolaj.
5. Szűrés és ülepítés: az apró növényi részekről, törmelékektől való végleges elszeparálás
6. Csomagolás: 50ml-es üvegcsékbe kerül kiporciózásra, majd ezen üvegek matricát és csomagolást kapnak.
7. GC-MS: az illóolaj tartalom minőségére használt vizsgálati módszer (gázkromatográfia-tömegspektrometria)



20. ábra: Gyógynövény ábrák az Illatmúzeumban  
Forrás: saját felvétel, 2021.október 15.

Régen a Bencés szerzetesek úgy gondolták, hogy az egészséges állapotot egyszerűbb megőrizni, mint később a betegséget meggyógyítani. Ezért is születtek meg a gyógynövényes receptek, ivókúrák, gyógynövény teák, fürdő- és ivókúrák. Reisch Elek pannonhalmi szerzetes gyógyszerész testvér több, mint 600 ilyen receptet gyűjtött összesen az 1700-as évek során. Továbbá megtekinthettünk a szaktársakkal a gyógynövény feldolgozás eszközeit, mint a mozsár, patikai mérleg, üvegcsék és aprítók. A múzeum érdekessége, hogy az itt kiállított tárgyakat helyben találták meg. Az idegenvezető hölgy kitért a levendula mellett a már fentebb

is említett helyben termesztett gyógynövények (pl. citromfű, kakukkfű, borsmenta...etc) gyógyhatásaira, s milyen panaszokra javasolja.

Az emeleten további gyógynövényes termékek gyártásához szükséges eszközöket láhattunk, egy igazi retro berendezés keretein belül. Valahogy így képzelném el, hogy ilyen körülmények között dolgozhattak a szerezetesek is. Tovább menve a belső terem felé megismerkedhettünk a pafrümgyártással, hogy milyen alapanyagokat használtak hozzá, pl. pézsma, tömjén és ámbra. Rendkívül érdekes, szórakoztató és egyben tudományos előadás és tárlatvezetés volt.

### **Ürmös Porta**

Ahogy jól látszik, az Ürmös Porta a Pannonhalmi Főapátság szomszédságában található, ugyancsak Pannonhalmán, Tóthegeyen. Tulajdonosa és vezetője Dr. Pottyondy Ákos, aki utoljára a Pannonhalmi Főapátság illóolaj lepárló üzemét vezette, de Márton testvérrel való állítólagos konfliktusa végett távozni kényszerült. Öröm az ürömben, hogy Ákosnak ez egy új lökést adott az önmegvalósításra, s 2018-ban megszületett az Ürmös Porta ötlete, hogy saját, önálló családi gazdaságot és vállalkozást hozzanak létre feleségével, Patríciával. Ugye Ákos végzettségét tekintve emlékeim szerint kertészmérnök és régi tájfajta gyümölcsök megmentésével és szaporításával foglalkozik a gyógynövények mellett, míg kedvese Patrícia testi, lelki és szellemi gyógyulást nyújt gyermekek és felnőttek számára egyaránt a természet és környezet adta lehetőségek szerint.

A cél egy közösségi tér létrehozása lenne, s ebből befolyó jövedelmekből szeretnék finanszírozni megélhetésüket. A központi parasztház funkcionál úgymond irodaként, s mellette található egy másik még felújításban lévő parasztház, amely az önkéntes munkát vállalók vagy egyéb vendég elszállásolására alkalmas. (ANONYMUS 4. , 2022) A bejárattól jobbra található az istállóból már pályázati pénzen átalakított zarándok szállás a padláson, és az aljában pedig Patrícia gyógyító kuckója. A zarándok szállás azért is lett kialakítva, mert a Mária út, Közép-Európa zarándokútja itt halad el. A bejárattól balra, távolabb található, az eredeti helyétől hátrébb helyezett kukoricagóré, amelyet rekonstruáltak, és a megfelelőek elemeket kicserélték, megújították. Ez egyelőre közösségi térként funkcionál, de később Ákos gyógynövény szárítót kíván létrehozni belőle, mint végleges funkcionalitása az épületnek. A hátsó kevesebb, mint 1 hektáros földterületnek egyelőre a rehabilitációjával foglalatoskodik Ákos, mert a nagyüzemi művelésnek köszönhetően rendkívül leromlott a talaj állapota. Fák és növények hiányában a humusz lemosódott, erodálódott. Ez ugye nem túl kedvező állapot, hozzátéve azt a faktort is, hogy a környező Sokorói-dombság alapvetően is homokos, löszös összetételű, azonban nagyon

szépen rétegezett, s rendelkezik az igényeknek megfelelő humuszos termőréteggel is. Ennek szemléltetésére Ákos 2 db talajmintát is mutatott, az egyiket(kép bal oldali üvege) a gyógynövényes kertjéből (amit már kezelés alatt tartott mulcsolással), míg a másik (kép jobb oldali üvege) a hátsó területről, dombról származott. A látvány önmagáért beszél. Fontos megjegyezni, hogy 200 éve alatt termelődik 1 cm humusz.



21. ábra: Talajrétegződési szint különbségek  
Forrás: saját felvétel, 2021.október 16.

A hátsó terület regenerálását elsőként különböző árnyéktűrő fűmag- és vadvirág keverékkel (perje, csenkesz, pipacs, mezei katáng, gyermekláncfű...etc) vetették be a területet, hogy egyrészt elinduljon a humusz képződés, illetve a csupasz talajfelszín takarást kapjon, s első, de nem utolsó sorban, hogy az élővilág is teret hódítson. Visszaszokjanak a giliszták, pockok, vakondok és az egyéb földkeverő élőlények. S a pozitív előrehaladás már látszik, mert egyre több és több giliszta található a földben, s tudomásom szerint már vakondok is járnak a területen. Amire még Ákos nagyon odafigyel, hogy az egyre csökkenő csapadékviszonyok közepette azokat megtartsa. Egyrésztől csapadéktározó kialakításával, illetve a gyógynövény kertben is látható volt a mulcsolás széna vagy fűkaszálék segítségével. Ezt a hátsó, nagy területen is alkalmazza, hogy amikor levágja a fűvet, akkor azt ott rajta hagyja, így adva további takarást a talajnak, meggátolja, hogy a gyomok és tarackok teret nyerhessenek, és a talaj nedvességtartalma is jelentősen nő. Remek élmény volt Ákossal találkozni és az Ürmös portával. Biztosan visszatérek még ide!

### ***Zöldpont Fűszerkertészet***

Gazdasági gyakorlat III. utolsó állomása az albertirsai Zöldpont Fűszerkertészetbe vezetett, ahol közel egy egész napot sikerült eltöltenünk az üzem mérete és komplexitása miatt. A régebbi és az új üzemek ugyanúgy Albertirsa és Ceglédbercel között helyezkednek el, a 40 sz. főút mellett. Azért is különleges hely ez, mert Magyarország piacvezető fűszernövény előállító üzeméről van szó. Sőt, Kelet-Európát (Szlovákia, Románia [idén már nem], Bulgária) is lefedik értékesítésben. S ezt a volument napi szinten letermelni, illetve előállítani már komoly kapacitásokat feltételez. A több, mint 20 éves munka során közel 30,000 m<sup>2</sup>-en folyik már a termesztés, januártól decemberig, magvetéstől, palántanevelésen át a csomagolásig.

A legtöbb folyamat a mai napig kézi erő segítségével folyik, számszerűen 40 főt foglalkoztatnak, s csak kisebb része folyik gépesített munkafolyamatként (ANONYMUS 3. , 2022). Főszezonban alkalmi munkásokat is fogadnak, aminek a száma akár elérhető a 20 főt is. Az üzem felépítését tekintve 2,8 hektár méretű, amelyet egybefüggő 23 db hajós, fóliasátor tesz ki. Maga a tényleges termesztőterület kb. 1,5 hektár nagyságú. Az ágyások mérete is már tiszteletet parancsol, 190-200 m<sup>2</sup> területűek. Ahogy személyesen is tapasztalhattuk, valóban rendkívül nagy a kiterjedése az üzemnek, így az idő és energia hatékonyabb felhasználása érdekében a kerékpárral való közlekedés is megengedélyezett, sőt javasolt. Tevékenységüket tekintve cserepes és vágott fűszernövényeket állítanak elő januártól decemberig bezárólag. Éves szinten az elmondások alapján 2,500,000 db cserepes növényt állítanak elő, hetente 50,000 db-ot. A gyakorlat során megismerkedhettünk a növények szaporításával, az ültetéssel, az áruvá készítéssel, öntözéssel és a növényvédelemmel. A nagy volumen miatt itt nagyon fontos, hogy az elvetendő magok fertőzmentesek legyenek, többségük csávázott. Az ültetést 13 cm átmérőjű műanyag cserepekbe végzik. Erre a munkafázisra van kifejezetten cseréptöltő gép.

Mindezen munkafolyamatok alatt is nagy szükség van a kézi beavatkozásra és figyelemre, mert bármikor felborulhat, megakadhat egy cserép vagy a gép is megállhat.



22. ábra: Cseréptöltő gép működés közben  
Forrás: saját felvétel, 2021. október 16.

Az áruvá készítés és a növények transzportálása esetén láthattuk, hogy egy speciális villával felszerelt targoncás kocsi végzi azt. A fűszernövényeket egyesével fóliába csomagolják, amik aztán nyolcasával egy kartondobozba kerülnek. Ezeket a kartondobozokat EUR minősített, szabvány raklapokon kommissiózzák, pántozzák, majd átszállítják őket a készáru raktárba, ahol már csak a szállításra vár.



23. ábra: Villás targonca működés közben  
Forrás: saját felvétel, 2021. október 16.

Az öntözés tekintetében a vizet fúrt kútból nyerik, s ezt vagy egy az egyben vagy tápoldattal keverve öntözik a növényeket. Természetesen ilyen nagy üzem esetében a tápoldatarányát már automatika irányítja és keveri össze. Árasztásos művelettel öntözik a növényeket csak a

gyökerüknél fogva, ez is a növényvédelem egyik alappillére. A felesleges, fel nem szívott tápoldatos vizet egy tartályba vezetik át, ahol újra felhasználásra kerülhet tisztítást követően. A növényvédelem is jelentős alpillére a gazdaságnak, hiszen egy rosszul megválasztott vagy nem alkalmazott növényvédelmi folyamat akár teljes parcellákat tehet tönkre. Továbbá a volumen itt is megköveteli, hogy az elvégzett növényvédelem hatékony legyen, de amennyire lehet gazdaságos is. Jó hír, hogy legtöbb alkalommal és első sorban biológiai növényvédelmet alkalmaznak. Igyekeznek a termesztett növény kártevőinek a természetes ellenségeit alkalmazni. (pl. ragadozó atkák, fonalférgek) Ugyancsak megfigyelhattunk sárga lapocskákat a növényházban, ágyásoknál. Ezek a sárga lapok ragacsosak és jól vonzza a tripszet, levéltetveket és a tőzeglegyeket. Ez valahol sárga lapocskákban kerül kihelyezésre, de láthattunk olyan ágyást is ahol hosszú csíkban volt kihúzva. Biológiai, élő szervezetek mellett még különböző, az egészségre nem ártalmas olajakat is használnak: neem- és narancsolaj.



24. ábra Öntözőberendezés munkában  
Forrás: saját felvétel, 2021.október 16.

#### 4.2. Szakmai összegzés

Összességében remek 2 napot tölthettem ezen gyakorlati helyeken, amelyek úgy hiszem, hogy tökéletesen megmutatták mindkét oldalát ennek a gyógy- és fűszernövény termesztő ágazatnak. Egyik oldalról megismerkedhattunk egy családi gazdasággal, ahol nagyon fontos az ember, az



arc, az imidzs. Ahol inkább a fenntartható, természetközeli és természetmegújító megoldásokat helyezik előtérbe. Ahol régi, őshonos gyümölcsfa fajok nemesítésén dolgoznak, s igyekeznek minden olyan hagyományos értéket megőrizni, amennyire energiájuk, lehetőségeik engedik. A másik oldalon megismerkedhettünk a Pannonhalmi Főapátság a Zöldfűszer esetén egy inkább szisztematizált, gépiesített, nagyüzemi termeléssel, amely csúcsra van járatva, és abszolút profitorientált. Itt inkább már a kapitalista jegyek dominálnak, s a megannyi műanyag, műtrágya és növényvédőszer alkalmazása lévén arra törekednek, hogy a legrövidebb idő alatt kerüljön a lehető legtöbb egészséges egyed a boltok polcaira. Engem ezek a gyári folyamatok kevésbé érintettek meg, de a másik oldalon érdeklődéssel figyeltem, hogy az összehangolt rendszerek, emberek és robotok hogyan alkotnak egy egységet, és hogyan tudják egy időegység alatt ellátni leghatékonyabban a feladatot.

## **5. Nyári gyakorlat**

### **5.1. Szentábrahámi Csodakert**

A Csodakert Romániában, a történelmi régió szerint Erdélyben található, a Hargita megyei Szentábrahámon, a Gagy kiszélesedő völgymedencéjében. A település erősen magyarok által lakott terület, közel 100%-ban. 2011-ben 826 főből 813 fő magyar volt. A telek egy hektárnyi kiterjedéssel rendelkezik, amelyen fő helyen foglal helyet a 300 éves nemesi kúria lakóépület gyanánt. Továbbá egy hosszabb melléképülettel is rendelkezik a telek, amely egy garáznak, műhelynek, alapanyag feldolgozónak, csomagolónak, raktárnak és szárítónak ad helyet. A géppark tekintetében a föld megmunkálására egy Yanmar márkájú, japán traktort használnak, amellyel fűkaszás, szántás, ágyás előkészítés és egyéb más földművelési folyamatokat tudnak végrehajtani. A kisebb gyomtalanítási munkálatokat kézi kapa segítségével végzik el. Palánta neveléshez egy saját, kézzel készített, kisméretű üvegházát alkalmaznak, ami már többször bizonyította hatékonyságát. A melléképület végében található a fatüzeléssel üzemelő szárító, amelynek levegőjét kettő darab ventillátor mozgatja, s hőfoka digitálisan szabályozható. Szerkezetileg két kamrára osztható, amelyben bal oldalon fiókszerűen kihúzható szárítókeretek vannak, illetve a jobb oldalon egy üres kamra található, amelyben egyfajta gyógynövény nagyobb mennyiségben is szárítható.



25. ábra: A szárító előlnézetből, jobb ajtók kitarva  
 Forrás: saját felvétel, 2021.július23.

Fúrt kútról látják el a növények öntözését, amelyet slag és pvc cső rendszeren keresztül vezetnek el a szektoros öntözőfejekig. A gyógynövények és fűszerek aprítását, darabolását az erre kifejlesztett géppel készítik elő, mint másodlagos feldolgozási folyamat. Emberi erőforrások tekintetében stabil és állandó munkaerőként Emese, és jelenlegi férje Janó látják el a családi gazdaság feladatait. A tulajdonosok mellett egy munkaerő van állandóra bejelentve, aki ugyancsak a kapálástól, a begyűjtésen át a csomagolásig minden munkafolyamatot lefed. Szezonális jelleggel alkalmaznak kapásaasszonyokat a faluból, illetve a már láthatóan ottmaradó terméseket „Szedd magad” akció keretein belül hirdeti meg a környező lakosságnak. Vadontermő gyógynövények gyűjtésére vannak kapcsolatban még falubeli emberekkel, akiket időnként megbíz. A digitális és offline marketinggel fiai Attila és István foglalkozik, noha jelenleg ők nem ebben az iparágban dolgoznak. Emese édesanyja, Marika is sokszor besegít a termékek feldolgozásában, csomagolásában és szortírozásában. Az egy hektáros gazdálkodói területen az alábbi növényeket termesztetik, illetve külsős emberekkel gyűjtetnek. A termesztési technológiák esetében is széles spektrumot fednek le Emeséék, hiszen alkalmazzák a magvetést, dugványozást, töosztást és gyöktörzsről való szaporítást is. Az *Ehinacea Purpurea* esetében például gyöktörzseket vásárolt az egyik kereskedőtől, amelyet még a februári fagyos földbe ültették el. Kicsit aggódtak, hogy milyen a virág kihozatal, de legnagyobb meglepésükre az egyik legszebb és legdúsabb virágzatot most hozta. S ennek a bíbor kasvirág szüretnek voltunk mi résztvevői, segédei. A *Hisoppus officinalis*-t például töosztással duplázták meg, s ültették el Március közepén, de ott sajnos a telepített állomány közel 50%-a elpusztult, nem viselte el ezt a szaporítási műveletet. Zöld és félfás dugványozást alkalmaznak tavasszal a *Lavandula angustifolia* esetében, ahol is a 15-20 cm-es félfás hajtást lemetszették, a hajtásvégen

meghagytak 2 pár levelet, s úgy tették tőzeges ültetőközegbe. Mikor már meggyökeresedett késő ősszel ki lehet ültetni őket szabadágysba. Magvetés esetében például a *Levisticum officinale*-t helybe vetik október vége, november elején megművelt, felszántott, betrágyázott területre.

Növényvédelem tekintetében Emeséék nem alkalmaznak sem bio, sem másmilyen vegyszereket. Egyedül egy „fegyvert” használnak, és ez az india futókacsa. Másnéven pingvinkacsának is nevezett madár gondosan összeszedgeti a kártevőket a kert minden apró szegletéből. Legnagyobb kedvence a meztelen csiga. Ennek szemtanúi is voltunk, ahogy reggel járták a kacsák a kertet, s egymás után kapkodták fel a meztelen csigákat bármilyen fintor nélkül. Egyedül állítólag vízre van szükségük, mert minden ételmet vízzel együtt nyelnek le. A Csodakertnek egyébként BIO minősítése van 2007 óta, amit évente felülvizsgál a helyi minősítői bizottság. Azonban a termékek közül csak a teák kaptak BIO minősítést, a fűszereknél ezt nem tudja garantálni, hiszen nem saját termelésből származik minden alapanyag. A feldolgozás tekintetében ahogy azt említettem Emese és János végzi, valamint egy segédmunkás. Erre egy külön feldolgozó és csomagoló helyiség van. A munkafolyamat teljes egészében kézi erővel kivitelezik, kivéve a fűszerek tekintetében használnák gépi őrlőt. Tehát, a szárítóból kikerült növény alapanyagot kézzel tisztítják, válogatják szét, illetve annak feldarabolása ollóval történik, majd a megfelelő arányú bekeverés esetében grammra pontosan kimérik a megfelelő mennyiséget és kézzel keverik össze. A csomagolás esetében mindenképpen lebomló duplafalú, aromazáró tasakot (20g, 40g, 100g) és fémdobozt (40g, 80g, 100g) használnak fel, amit sajnos Magyarországon megfelelő minőségben nem lehet kapni, így Ausztriából kénytelek megrendelni, az Etivera cégtől.

### **Gyakorlati tevékenység**

A gyakorlati tevékenységemet 2021. augusztus 19-23. között teljesítettem Csíki Emese Csodakertjében. A hely adottságaiból és klímájából adódóan itt minden egy kicsit később érik be, később szedhető, szüretelhető. Az éghajlat hegyközi és hegyvidéki, hosszabb hideg telekkel és meglepően meleg nyarakkal, ezért érdemes a gyakorlatot teljesítő hallgatóknak kis időeltolással érkezni. Ez az időzítés esetemben jól vette ki magát, mert megannyi gyógynövény és termés volt szedhető, betakarítható. Ahogy a bevezetőben is említettem, a tevékenységem célja az volt, hogy lehetőleg átláthassam és jobb esetben megtapasztalhassam a teljes vertikális folyamatot, a magvetéstől a kész termék csomagolásáig, majd a legvégén az értékesítésig. Mivel az ottlétem alatt az időjárás nem mindig kedvezett (eső), ezért nem tudtunk sorjában

haladni a munkafolyamatokkal, de én most mégsem kronológiai sorrendben haladnék, hanem a termékelőállítás alapján haladnék. Sajnos, a magvetés és a palántanevelés folyamatában itt nem tudtam résztvenni. Azonban a magvetést Május közepén ejtették meg a szaporítóládákba, amelyekbe kertészeti célra való tőzeget tömörítettek. A *Hypericum perforatum* magja alig éri el az 1mm nagyságot, és ezermag tömege 8-12g. A szaporítóládákat a saját készítésű növényházukba raktár, ahol a melegebb és magas páratartalmú levegő gyorsabb növekedésre készíti a palántákat, hogy azok minél hamarabb szabadföldbe kerülhessenek. A már kész *Hypericum perforatum* szivarpalántákat volt esélyem elültetni. Itt először a kiszemelt területet kapáltam fel, lazítottam, porhanyósítottam a talajt, majd a már előre kijelölt 40 cm széles sortávolságokban 20 cm tőtávolságra kezdtem el ültetni a szivarpalántákat. Az ültetéskor a palánták körül tömörítettem finoman az ujjaimmal a közeget, majd beöntöztem egyesével őket.



26. ábra: Talajlazítás kapa segítségével  
Forrás: saját felvétel, 2021.július 23.

A következő munkafolyamat a különféle herbadrogok és termékek betakarítása, gyűjtése volt. Először a *Ribes nigrum* és *Ribes x nidigrolaria* termésének begyűjtésével kezdeném, mivel ezeket több napon keresztül szedtem, mert megközelítőleg összesen kb 60 tő cserjével rendelkeznek a területen. A munkafolyamat aprólékos, munkaigényes és kézügyességet igényel.(jó monotonitás tűrést is) A gyűjtést kis, műanyag vödrökbe végeztem. Ahogy megfigyeltem, a legszebb termést árnyékos, félárnyékos helyen hozták. Ott voltak a legnagyobbak és legsűrűbben a termékek. A teljes napon lévő cserjék termése ritkább volt és

aprószeműbb. A *Ribes nigrum* és *Ribes x nidigrolaria* termései a szárítást követően főként a gyümölcssteák szerves alkotórészei lesznek. A soron következő betakarítási időszakot a *Mentha spicata* és *Mentha spicata* „Moroccan” ölelte fel. A leveles hajtásokat a talajszint felett kb 10-15 cm magasan vágtuk el, hagyva még néhány levelet és szárrészt az újrashajtásnak. A sorközök időnként kapálva voltak, de sajnos így is találkoztunk a már tanult *Convolvulus arvensis*-szel, ami a menták szárára tekeredve igencsak munka- és időigényessé tette a betakarítást. A *Calendula officinalis*-szal folytattam a betakarítást, ami hozzávetőlegesen egy 40m<sup>2</sup>-en volt ültetve. Mivel a virágok nem egyszerre voltak teljes virágzásban, így csak a teljesen kinyílt, egészséges virágokat gyűjtöttem be. Emese utasítása alapján itt nem volt külön kérés arra vonatkozóan, hogy a fészkes virágzat szirmait külön szedjük le. Egyszerűen le kellett csípni a teljes virágzatot a kocsányig. Külön érdekesség volt, hogy viszonylag rövid idő után a növény szárából és virágából kiszivárgó fehér növényi nedv rendkívül ragadós és nehéz is lemosni, megválni tőle. S legutoljára hagytam az „est fénypontját, az *Echinacea purpurea* betakarítást ünnepét, amire konkrétan Emese egy nagybetűs Ünnepet szervezett a szó szoros értelmében. Meghívta a családtagokat, nyugtatóan szólt a zene, miccs grillezés, kellemes beszélgetések, nevetések, remek hangulat és az elmaradhatatlan kemény munka, ami egészsé és értékessé teszi a napot és keretbe foglalja. A bíbor kasvirág betakarításakor Janó javaslatára a hagyományos kézi sarlót választottam, ami jóval hatékonyabbnak bizonyult, mint bármilyen manuális vagy elektromos metszőolló. Hiszen csak összefogtam egy tövet, s 45 fokos szögben a pengét határozott mozdulattal magam felé húztam. Nem mondom, hogy nem balesetveszélyes, de gyakorlat teszi a mestert. Időnként javasolt a kézi sarló élezése a gyorsabb munkamenet végett. A szárat egyébként ugyancsak 10-15 cm-rel a talajszint felett metszettem le, hagyva egy kis szárat és néhány levelet, hogy regenerálódhasson a növény. A következő munkafolyamat a szárítás volt, amit a fatüzelésű, saját építésű szárítóban folytattunk a betakarítást és gyűjtését követően. A szárító berendezés 2 nagy kamrával rendelkezik. A bal oldali kamra fiókos kialakítású, ahová a szárító tálcákat lehet becsúsztatni. A jobb oldali kamra teljesen üres, mivel oda a nagyobb mennyiségben és nagyobb mérettel rendelkező nyersárut teszik. Ezt természetesen rendszeresen, időről-időre forgatni kell, hogy ne fülledjen be, illetve, hogy a száradás egységesen menjen végbe, s ne legyen a már megszáradt növényi rész között nedves állomány. A szárító berendezés rendelkezik hőszabályzóval, amit 50 fok környékén használnak. Alapesetben a növényi termékeket 1 napig szárítják így egységesen. Továbbá tettem frissen szedett *Mentha spicata*-t, *Calendula officinalis*-t és *Echinacea purpurea*-t a szárító tálcára, majd a szárítás végeztével szedtem ki őket és csomagoltam nagy nejlonzacskóba, amit oldható

műanyag bilinccsel zártam le. Emese állítása szerint így akár 2-3 évig is eltartható a kiszárított alapanyag.



27. ábra: Szárított *Mentha spicata* kiszedés  
Forrás: saját felvétel, 2021.augusztus 22.

Utolsó munkafolyamatként maradt a teakeverék előállítás, illetve a fűszer- és teakeverék csomagolás, címkézés. Jelen esetben a már megszártott *Salvia officinalis* leveleit kellett megfosztani a szártól. Ezt követően állítottuk össze az „Életerő” névre hallgató teakeveréket. Amelynek összetevői: *Salvia officinalis*, *Calendula officinalis*, *Salvia officinalis* és *Plantago lanceolata* a megfelelő arányban összekeverve. Érdekes, hogy az itt készült teafüvek esetében nem törekednek egy egységes, homogén, aprított méretre, hanem egész alakjukban kellett belehelyeznem az alapanyagokat. A csomagolt tasakba 20g mennyiséget tettem, digitális mérlegen pontosan kimérve. Ezt követően egy drótozott műanyag szalagot a tetejére odatéve háromszor behajtottam és a kiálló füleket visszahajtottam. A csomagolás aljára tettem a szavatossági időt jelző matricát. Legvégén pedig felkerülhetett a teakeverék matricája a tasakra. Hasonlóképpen jártam el a már előre bekevert „Furfangos fűszerkeverék” esetében is. Pár tasak után az ember gyorsan belejön és már gyorsabban és dinamikusabban tudja csinálni. Ezzel a sorral zárnám a beszámolómat, amely egy remek élmény és tanulás volt. Itt is megköszöném mégegyszer Emesének és Janónak a szívélyes fogadtatást és a kivételes emberi hozzáállást.



28. ábra: "Életerő" teakeverék keverés szaktárssal  
Forrás: saját felvétel, 2021.augusztus 20.

## 5.2. Szakmai összegzés

Nem titok, nekem Csiki Emeséék-féle családi gazdaság volt a legmeghatározóbb az összes szakmai gyakorlat közül és ez gyakorolta rám a legnagyobb hatást. Ahogy említettem is, számomra a gyógy- és fűszernövény ágazat inkább egy kisebb, családi jellegű vállalkozást jelent, ahol is arcot tudok párosítani a kész terméket előállító személy mögé. Ez adja a varázsát az egésznék és ettől sokkal jobban értékesíthető is. A gyógynövények is egy részről tudományosan igazolt (Magyar Gyógyszerkönyv) hatásokkal rendelkeznek, de itt bizonyos korszakokban előkerülnek gyógy- és fűszernövények és hivatalosan is fogyaszthatóvá válnak, majd feledésbe merülnek. A másik oldalról van az emberi közelség, az a misztikum, ami a termelő és előállító helyet körbelengi, ami szavakkal, betűkkel nem kifejezhető. Már-már ezotérikus. Számomra egy tömeggyártásra ítélt, s munkafolyamataiban elrobotiasodott gazdaság már nem képviseli ugyanazt a minőséget, ugyanazt a szellemiséget.

Gyakorlatom során megismerkedhettem a magvetéstől, a szaporítóládába helyezésén át, a szivarpalánta szabadföldre való ültetésén keresztül, a betakarítást, alapanyag szárítást, másodlagos feldolgozást és a kész termék előállítását.

Javaslatom az lenne, hogy egyedül gyógy- és fűszernövény alapú termékek eladásából nagyon nehéz egy jól prosperáló gazdaságot létrehozni. Megannyi lábon kell állni, s minden lehetőséget megragadni egy másik gyártóval való együttműködésre vagy akár turisztikai attrakciókat, workshopokat, gyerekprogramokat szervezni a nyitott gazdaság kerítésein belülre. Tudni kell saját határainkat, hogy mikor és mennyi elég, hogy maga a szellemiség, amivel rendelkeznek az ne vesszen el.



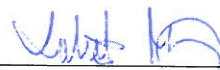
## KONZULTÁCIÓS NYILATKOZAT

A **Pál Miklós** (hallgató Neptun azonosítója: **CAXUS3**) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a portfóliót áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A portfóliót a záróvizsgán történő védeésre javaslom / nem javaslom<sup>1</sup>.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem\*<sup>2</sup>

Kelt: Gyöngyös, 2022. október 21.



---

Lakatos Márk  
Belső konzulens

---

<sup>1</sup> A megfelelő aláhúzendő.

<sup>2</sup> A megfelelő aláhúzendő.



## NYILATKOZAT

### a portfólió nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Pál Miklós  
A Hallgató Neptun kódja: CAXUS3  
A dolgozat címe: A Sudár Birtok beszállítóvá válásának feltételrendszere a SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft. Hungaricool by SPAR 2022. termékversenyen keresztül  
A megjelenés éve: 2022  
A tanszék neve: Agronómia Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott portfólió egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, s az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a Záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkor szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe.

Kelt: Gyöngyös, 2022. október 24.



Hallgató aláírása