

A "Termőföldtől az asztalig"- Szemlélet bemutatás a Varga Kft zöldség-gyümölcs tisztító üzem fejlődésének példáján

Varga Boglárka

Gyümölcs-zöldség feldolgozó szaktanácsadó

Gyümölcs- és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék

Belső témavezető: Laszlovszky Gábor/ egyetemi tanársegéd

Szakedolgozatom címe és célja egy falusi zöldség- gyümölcstisztító üzem múltjának, jelenének, fejlődésének bemutatása és jövőbeli terveinek ismertetése. Fő célom, hogy az olvasó betekintést nyerjen az üzem közel 20 év tevékenységének eredményeibe, bemutatva az elért eredményeket, nehézségeket, az üzem bővítésének főbb fázisait.

Az épület eredetileg zöldség-gyümölcs raktár és hűtőház céljait szolgálta. Vásárlói megkeresésére tüztük ki célul a tisztítóüzem megvalósítását. Telepítési engedélyt kértünk, md az előírásoknak, szabályzatoknak megfelelően terveztünk és hoztuk létre az üzemet. Kezdetben kevés dolgozóval kézzel végezték a tisztítás, majd a megnövekedett majd a megnövekedett igényeknek megfelelően történtek a fejlesztések. Ehhez aktív piackutatásra volt szükségünk, mind a felhasználók, mind a termelők felkutatásához. Csak olyan létesítményt érdemes működtetni, amely képes alkalmazkodni a dinamikusan változó piaci igényekhez. Ehhez újabb üzemrészek megterveztetésére, új dolgozók felvételére volt szükség.

Bővítettük a szociális blokkunkat, új raktárokat, üzemrészeket alakítottunk ki.

A dolgozók felvételekor igyekeztünk a helybeliek javaira dönten, ezzel is csökkentve a község munkakeresőinek létszámát.

Az új üzemrész kialakításánál tudatosan vettük figyelembe, hogy az áruk keresztezési útvonalát lecsökkentsük. Kidolgoztuk a termékek útvonalát a beérkezéstől a kiadásig. Az áru tovább haladásának ütemét is megterveztük. Ehhez vásároltunk új gépeket. Ezeknek az elhelyezése a folyamat dinamikájának megfelelően történt. Külön üzemrészben helyeztük el a vöröshagyma tisztítót és raktárat, a primőrök tisztításához és hűtéséhez külön helyiséget hoztunk létre. Mindegyik gépkocsival megközelíthető.

Mivel az üzem lakott területen helyezkedik el, területe behatárolt, úgy külön figyelmet fordítunk a zajkeltő tevékenységre.

Ez évek folyamán sok gondot fordítottunk dolgozóink komfort érzetének, és biztonságos munkavégzésének feltételi javításán, hiszen a létszám már 20 fő fölé növekedett.

A csomagolási részlegünk (vöröshagyma, burgonya, lilahagyma, fokhagyma), még kézi erővel működik (mérés, csomagolás, klipszelés). Ezen fogunk javítani az automata csomagológépek beszerzésével.

A dolgozatomban kitértem a működtetett gépek paramétereire, a csomagolási technikákra, a dolgozók továbbképzésére, egészséges környezetben való. Ennek megszervezéséhez továbbra is szükségünk van a különböző szakhatóságok segítségére (üzemorvos, munka- és balesetvédelmi szakember, tervezők, kivitelezők, engedélyeztetők).

Ezek beiktatásával mind többet tudunk tenni vásárlóik egészségéért, a tudatos környezetvédelemért. Ennek tudatában tervezzük a jövőnket is, hogy minél célratörőbben, szakmailag meggondoltan, magas színvonalon teljesíthessük vásárlóink igényeit.

Továbbra is nagy gondot fordítunk a hulladékkezelésre. A szelektív hulladékgyűjtés, ennek elszállítása folyamatos (takarmány, konténeres szállítás, komposztálás). Tudatosan teszünk a környezetre káros anyagok kibocsátása ellen. A zöldenergia felhasználása érdekében naplemparkot építettünk, melynek beüzemelése folyamatban van.

Jövőbeli terveink közt szerepel a lebomló hulladékok újrahasznosítás céljára egy ipari komposztáló beszerzése.

Anyagi forrásaink és pályázati lehetőségek érvényesítésével automata csomagoló gépsort tervezünk a megnövekedett igények kielégítésére és az emberi, fizikai munka megkönnyítése érdekében.

Dolgozóinkat parkoló, ápolt zöldövezet fogadja, ezzel is elősegítve a családi, esztétikus, igényes környezetet.

Hosszú utat tettünk meg, de a fejlődés töretlen. Új technológiákat, fejlődési útvonalakat továbbra is keresünk. Napi kapcsolatban vagyunk beszállítóinkkal, és vásárlóinkkal egyaránt. Találkozási pontjaink kitérnek a személyes megkeresésekre, szakmai találkozókra, szakvásárookra, gastro rendezvényekre. Kikérjük véleményüket, tanácsaikat, melyeket beépítünk napi munkánkba.

A felhasználók visszajelzéseiből tudjuk, hogy jó úton járunk. A 2023-as beszállítói tevékenységünket kiválóan minősítették.

Köszönet jár dolgozóinknak a szorgalmas munkáért, hozzáállásukért, hiszen aktívan részt vesznek a tervezésben és a megvalósításban is