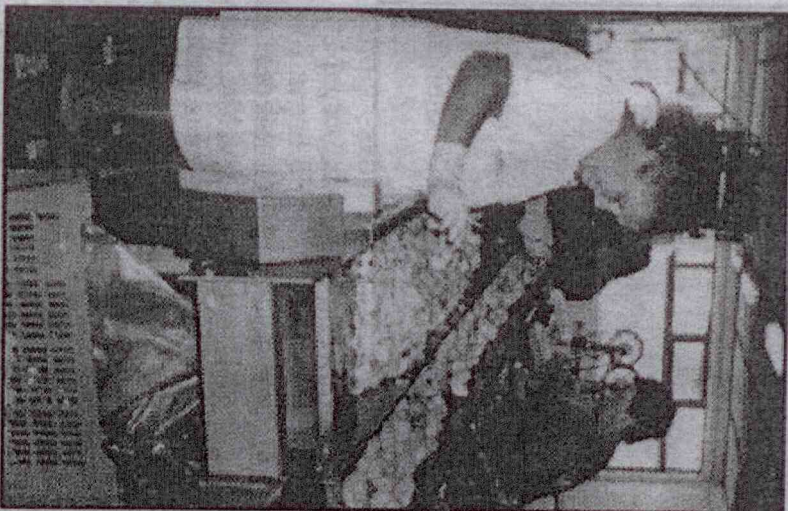


A lakiteleki gyümölcsszárítóban

Hans H. Rabeler 1964-ben Németországban alapított egy olyan céget, amely gyümölcsök szeletelésével, szárításával, valamint porrá készítésével foglalkozik. Három éve úgy gondolta, hogy Magyarországon is szerencsét próbál. A Lakiteleki Szikra Térszben partnerre is talált. Áttelepítették a gépeket, s FCG Fruchchips Magyarország Kft. néven az elmúlt év őszén beindult a termelés. A kft.-nek Rabeler úr 55 százalékos tulajdonosa, a többi részzel a szövetkezeti rendelkezik, melyből néhány dolgozó vagyონrésztársát áthozta.

— A termelés beindulása óta mint próbautzen működik — mondja Péter László ügyvezető igazgató —, mert még nem sikerült elérni azokat a paramétereket, amit terveztünk. Ennek főleg technikai és emberi okai vannak, de szervezési hibák is közrejátszottak. Azok a dolgozók, akik kint Németországban tanulták meg a gépek kezelését, sajnos, íthagyták az üzemet, az újaknak pedig időbe tellett, mire mindent el tudtak sajátítani. Jelenleg 55 dolgozónk van, az elkövetkezendő időben minőségi cserét szeretnénk végrehajtani. Olyan munkaerőre van szükségünk, akik tudják teljesíteni a normát. Az elmúlt évben ugyanis alacsony volt a teljesítmény, de ez a gépek nem ismeretéből is adódott. A próbautzen miatt nem volt nyereséges a termelés. Hogy a partnereket ne veszítsük el, folyamatosan szállítottunk, de nem annyit, mint amennyire igény lett volna.



● A gyümölcszárítóban a gépson az utolsó almákat hamozzák az asszonyok. Az ügyvezető igazgató szerint a meggy feldolgozásának kezdetére felújítják az üzemet.

Szerencsére ebben az évben is több a megrendelés, mint amit teljesíteni tudunk, így más üzemekkel is tárgyalunk, hogy segítsenek szárítani. Nagy igény mutatkozik a szárított biotermékek iránt. Abban a szerencsés helyzetben vagyunk, hogy az áru teljes verikumával — friss, szárított, fagyasztott, konzerv — foglalkozunk. A termékek 98 százalékát

külföldre szállítjuk. Belföldi piacon még nincs olyan nagy kereslet szárított gyümölcsökből. Az idén közvetlen a termelőktől is szeretnénk vásárolni. A lekötött üzletek reményt keltenek, így minden bizomnyal magasabb árat tudunk fizetni a nyári gyümölcsökre és az almára.

— Olyan hír terjedt el, hogy az üzemetek a működéshez nincs tisztiorvosi engedélye. Igaz ez?

— A tevékenység ideiglenes engedélyre volt benyújtva. Megállapodtunk az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomással, hogy készítsünk egy ütemtervet, s a termelési cikkek ismeretében igazodni fogunk az igényekhez. Az ellenőrzés során tapasztalt hibákat kijavítottuk, a megkívánt technológiai szintre igazítottuk a termelési körülményeket. Az alma feldolgozásának befejeztével a meggy megkezdéséig felújítjuk az üzemet. A legszükségesebbeket meg tudjuk tenni. Olyan cégekkel vagyunk kapcsolatban, akik nem engedhetik meg maguknak, hogy ne fizessenek, így remélhetőleg anyagi gondjaink nem lesznek. Jobb minőségű munkát szeretnénk véggezni, s ennek következtében a fizetések is magasabbak lesznek, bár eddig sem panaszkodtak munkatársaink. A nyári munkákra időszakos dolgozókat is szeretnénk felvenni. Nincs szó tehát leépítésről, csak a munkaerőt meg akarjuk választani. A technológiára építjük az embereket — mondja Péter László.

Szentirmay