

Dobří zeleninári sa presadia v reťazcoch

ef Sedlák
celová

stava, že Slovensko do-
ne sebestačnosť v zele-
e prídomovou výrobou
v časoch socializmu, je
eálna. „Musia vzniknúť
lerné zeleninárske pod-
i, ktoré sa množstvom
alitou ponúkanej zeleni-
yrovňajú zahraničným
ávateľom,“ hovorí marce-
ký zeleninár Miroslav Su-
ý a dodáva, že pestova-
m pomôžu najviac verní
enský spotrebitelia.

**Ude mať tohto roku
ensko dosť vlastnej
niny?**

o niet jednoduchej od-
de. Na pestovanie zele-
treba vhodnú pôdu, klí-
i závlahovú vodu. Na
máme či mali sme všet-
eže mnohé zo závlah
deväťdesiatych rokoch
radli. Okrem toho došlo
nene generácií, mladí lu-
a vidieku sa do pesto-
i zeleniny vo fóliovní-
nehrnú ako kedysi ich
čia.

**Prečo sa rozpadla zele-
irska výroba, z ktorej
perovalo celé južné
ensko?**

o niet jednoduchej od-
de. Na pestovanie zele-
treba vhodnú pôdu, klí-
i závlahovú vodu. Na
máme či mali sme všet-
eže mnohé zo závlah
deväťdesiatych rokoch
radli. Okrem toho došlo
nene generácií, mladí lu-
a vidieku sa do pesto-
i zeleniny vo fóliovní-
nehrnú ako kedysi ich
čia.

chcú si vari privyro-

bestojí otázka, aj keď ze-
árstvo je plné driny
iekania. Všetko je inak
minulosti. Kedysi tu
itátne podniky Zeleni-
jednota, ktoré vykupo-
rodukcii od prídomo-
pestovateľov. Zoberme
lárovo, kde sa vyrába-
pedy. Keď sa ľudia vrá-
omov popoludní z prá-
i rovno do druhej šichty
liovníkov. Fungovalo to,
tu boli výkupne a zele-
vynášala. Ľudia si zara-
domy, autá. Zabehnu-
stém výkupu sa však po
mbri 1989 rozpadol, to

„Doma bol
fóliovník, keď
som mal vyše
20 rokov,
pustil som
sa do pestovania
melónov.

po prvé. Po druhé, v takých
podnikoch, ako je Samsung
Galanta či Nokia v Maďarsku,
sa pracuje na tri zmeny, čo
vylučuje intenzívne prídomo-
vé zeleninárstvo.

**Prečo v deväťdesiatych
rokoch nevznikla silná
neštátna odbytová organi-
zácia?**

Možno preto, že sa vyrojilo
neuveriteľné množstvo drobných
nákupcov. Podnika-
ví ľudia nakúpili z družstiev
staršie avie a začali zeleninu
dopestovanú drobnopostova-
teľmi vozit' do Česka alebo na
sever Slovenska. V roku 1993
bolo len v okrese Komárno
160 a v okrese Nové Zámky
180 takýchto „exportérov“.
Bolo to typické pre raný slo-
venský kapitalizmus, ale ne-
typické pre zeleninársku veľ-
moc, ako je Holandsko, kde
majú burzu a 20 obchodní-
kov so zeleninou.

**Dokedy vydržal tento
„systém“ výroby a obcho-
du zeleniny?**

Dovtedy, kým sa tisícky drobnopostovateľov nechali „do-
jiť“ nákupcami. Prídomová
výroba ako-tak fungovala do
vstupu Slovenska do Európskej
unie, ale to už pravidlá
obchodu so zeleninou začali
diktovať obchodné reťazce.

**Často sa hovorí, že práve
ony pochovali slovenskú
výrobu zeleniny. Čo sa
zmenilo s ich nástupom
na trh?**

Na pochovali, ako pocho-
vali. Ten, kto chce obcho-

dovať s reťazcami, musí mať
klimatizované sklady, certifi-
káty na dopestovanú zeleni-
nu, deklarovať jej zdravotnú
neškodnosť a jasný pôvod.
Vykúpiť zeleninu „pod plach-
tou“, ako sa to prv robilo,
bolo po príchode reťazcov
nemysliteľné.

**Prečo sa udržalo ma-
ďarské a poľské zeleninár-
stvo?**

Pretože tam vo veľkých mestách, ako sú Segedín, Debrecín, Budapešť, Katovice či Varšava, vytvorili veľké centrálné trhy pre farmárov. Na ne zväžajú zeleninu malí pestovatelia a často rovno z korby auta si ju nakupujú obchodníci a majitelia reštaurácií. Takýto systém odbytu sa na Slovensku z rozličných dôvodov nepodarilo vybudovať.

**Vláda má ambicióznym program, keď chce
prostredníctvom pesto-
vania zeleniny zamestnať
takmer 7-tisíc ľudí. Je to
reálne?**

Nie som makroekonóm, ale ľudia sa už masovo nevrátia k spôsobu pestovania zeleniny, ktorý sa praktizoval pred tridsiatimi rokmi. Bránia tomu vysoké vstupné investície. Vtedy bol štátom dotovaný plyn, elektrina. Osi-
vá a chemické ochranné prípravky boli mnohonásobne lacnejšie. Dnes je všetko iné. Ale lepšie začať teraz ako nikdy a začať treba spájaním ľudí odspodu.

**Na kom možno stavať pri
obnove zeleninárstva?**

Nuž základnou jednotkou by mala byť poľnohospodárska firma, ktorá vlastní pôdu, má závlahu a dostatočný kapitál na rozbeh pestovania zeleniny. Celkové náklady na vypestovanie 1 ha kapusty dosahujú 8-tisíc eur, pri desiatich hektároch je to 80-tisíc eur. Ktorý podnik to dokáže robiť? Len ten, ktorý má pestovateľské know-how a kapitál.



Ľudia sa už masovo nevrátia k spôsobu pestovania zeleniny, ktorý sa praktizoval pred tridsiatimi rokmi.

**Koľko je na Slovensku
takých firiem, ako je vaša?
Necelá desiatka. Zeleninu
pestujeme na 80 hektároch,
ale sú aj desaťhektároví, ba aj
zeleninári s menšou výmerou
a uživia sa.**

**Koľko vám trvalo,
kým ste sa vypracovali
na 80-hektárovú firmu?
Odkedy sa živíte výlučne
zeleninárstvom?
Od roku 1993.**

**Čo ste robili dovtedy?
Pracoval som na železnici
a ako všetci ľudia z juhu som
pestoval zeleninu popri zamestnaní. Naučili ma to rodičia družstevníci. Doma bol fóliovník, keď som mal vyše 20 rokov, pustil som sa do pestovania melónov.**

**Kedy ste si trúfli živiť sa
výlučne zeleninou?
V roku 1992 sme si s priateľom prenajali 6 hektá-**

rov pôdy. Darilo sa nám a tri roky pred vstupom Slovenska do únie prišla výhodná ponuka od českej firmy Čeroz. „Spojme sa,“ povedali vtedy páni z Čerozu. Vitazelu to veľmi pomohlo. Nedávno sme postavili krásny fóliovník, zrekonštruovali sklenikové hospodárstvo, kde sa robí zelenina na hydroponii.

© AUTORSKÉ PRÁVA VYHRADENÉ

Miroslav Sudický (48)

je úspešný slovenský zeleninár. Vyštudovaný elektrotechnik sa venuje zeleninárstvu 20 rokov. Jeho spoločnosť sa špecializuje na pestovanie hlúbavej a plodovej zeleniny.

Na webe

**Rozšírený rozhovor
nájdete na
www.pravda.sk/sudicky**

INZERCIA

Predstavenstvo akciovej spoločnosti OSIVO a.s.

so sídlom Kalinčiakova 2391, 960 03 Zvolen
IČO: 31562965

zapisanej v OR OS Banská Bystrica vložka č. 104/S oddiel Sa

Oznamuje zverejnenie polročnej finančnej správy

za obdobie od 1. 1. 2013 – 30. 6. 2013
vypracované podľa § 36 zákona 429/2002 Z. z.
o burze cenných papierov, je počnúc dňom 28. 8. 2013
bezplatne sprístupnené na internetovej stránke spoločnosti:

www.osivo.sk

Ide o regulované informácie v zmysle zákona o Burze cenných papierov

XP131217/01