

Ako po celoplošnom testovaní?

Zodpovedná príprava pred testovaním, minimálne problémy po ňom. Poľnohospodári a potravinári mali už pred celoplošným testovaním pripravené viaceré scenáre, ktoré mali zabezpečiť plynulú výrobu potravín aj napriek možnému väčšiemu výpadku zamestnancov.



Realita je dnes taká, že k žiadnym masívnym problémom v agropotravinárstve nedošlo a poľnohospodári a potravinári vedia zabezpečiť chod svojich potravinárskych firiem a poľnohospodárskych podnikov bez výraznejších problémov.

Pokial' boli niektorí zamestnanci pozitívni, tak ostali automaticky doma. Ich výpadok v práci nahradili firmy dočasným presunom zamestnancov z iných pracovných pozícii. Z dnešného prieskumu Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory vyplýva, že bez výraznejších problémov fungujú napríklad hydinári, producenti cukru, chovatelia dojníc, pekári. „Naši pekári sa pre istotu pripravili aj na väčšie výpadky zamestnancov. Dnes odhadli, že do práce pre karanténu nenastúpilo cca. 1,5% ľudí. Toto množstvo vedia bez problémov nahradíť, aj nadálej tak chlieb a pečivo vyrábame bez obmedzení a plynulo“, informuje predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová /zväz je členom Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory/.



Regionálna poľnohospodárska a potravinárska komora v Humennom informovala, že vo väčšine podnikov nedošlo k vážnym obmedzeniam. Pozitívnych pracovníkov v živočíšnej výrobe nahradili ich kolegovia z rastlinnej výroby. Presun sice spomalí priebeh poľných prác, ale zabezpečenie živočíšnej výroby je prvoradé a neodkladné.