

Na návšteve u Františka Tótha

GEMERPRODUKT VALICE - OVD je malé rodinné družstvo dvoch rodín. Hospodári na 175 hektároch (ha) pôdy, z toho 30 ha tvoria ovocné sady a 27,5 ha vinohrady. Špecializuje sa na výrobu 100% prírodných ovocných štiav a vína. Okrem toho družstvo pestuje aj zeleninu na približne 1 ha a zemiaky na 2 ha pôdy. Družstvo však na tejto výmere pestuje dovedna 32 plodín a zamestnáva 35 zamestnancov. Filozofia podniku spočíva najmä vo výskume a pokusníctve, nielen v samotnej produkcii.



„Netúžime po väčších výmerách. Snažíme sa na tom, čo máme robiť poriadne a vylepšovať sa. Spolupracujeme s 23 veľkými svetovými firmami z Japonska, Číny, Indie či Južnej Ameriky. Robíme pokusy pre takmer celý svet a veľké koncerny, ktoré sa na náš podnik môžu stopercentne spoľahnúť,“ tvrdí v rozhovore predseda družstva a NAJ agromanažér roka 2021 František Tóth, ktorý stojí aj na čele Gemerskej regionálnej poľnohospodárskej a potravinárskej komory v Rimavskej Sobote.

Predstavte nám bližšie činnosť a filozofiu vášho podniku.

Náš podnik sa venuje biologickým skúškam. Všetko, čo príde do obehu v rámci ochrany rastlín o 8 až 10 rokov už máme u nás dnes v pokusoch a skúškach. Skúšame selektivitu, odrodové citlivosti, realizujeme procesingové pokusy. Vyrábame ovocné a šťavy a vína a sledujeme, či daná molekula nemala vplyv na chuť a výrobné procesy. Náš záber je teda široký.

Existuje na Slovensku obdobný podnik s takouto činnosťou?

Nepoznám žiaden ďalší podnik, ktorý by pestoval 32 plodín v jednom roku. Nemám o takom žiadnu vedomosť. Celá naša výroba je podriadená tomu výskumu, takže obilniny, alebo repku na produkciu robím len keď musím. Spolupracujeme s 23 veľkými svetovými firmami z Japonska, Číny, Indie či Severnej Ameriky. Robíme pokusy pre takmer celý svet a veľké koncerny, ktoré sa na náš podnik môžu stopercentne spoľahnúť, inak by s nami tolké roky nespolupracovali. Takto ale máme

zabezpečené, že vždy 15. decembra sú peniaze za výskum na účte. To je presne ten prvok, ktorý nás pevne istí. Máme 35 stálych zamestnancov, z ktorých jedna tretina je vysokoškolsky vzdelaná. Aj to je ukazovateľ, že podnik robí niečo naviac okrem základného poľnohospodárstva.



To všetko je oblasť pokusníctva. Čo ale produkuje a ponúkate zákazníkom?

Vo Valiciach máme sady a vinice, v Rimavskej Sobote sa nám podarilo vybudovať klimatizačné sklady na ovocie. Ponúkame teda aj čerstvé ovocie. Naše produkty zároveň predávame vo vlastnej predajni. Tesne pred covidom sme vybudovali aj jedno zážitkové vinárstvo, v ktorom dokážeme spracovať a uskladniť celú našu produkciu. Teší ma, že sme tam vybudovali aj malé barikové vínne hospodárstvo za sklom s reštauračnou časťou. Toto je celé naše tajomstvo.

Aké produkty finalizujete a predávate vo vlastnej predajni?

V predajni predávame napríklad spomínané vlastné víno a robíme tiež 22 druhov rôznych kombinácií ovocných a zeleninových štiav. Každý rok sa snažíme priniesť nejakú novú kombináciu a prekvapiť našich zákazníkov. Som rád, že zákazník chápe, že keď sa nám napríklad víno minulo, tak sa jednoducho minulo a nedonesiem ďalšie niekde z Talianska. Predávame len to, čo sa urodilo u nás na Gemeri. Dôvera zákazníka je pre nás veľmi dôležitá.

Ako je to so zákazníkmi, naučili sa vyhľadávať kvalitné šťavy, vedia si za ne aj priplatiť?

Je náročné predávať vlastné produkty a získať si zákazníka v regióne, kde je tá kúpna sila taká, aká je. Ak by sme v našej predajni nešli s cenami na úroveň obchodných reťazcov, tak by sme toho asi veľa nepredali. Ceníme si však každého zákazníka, aj takého, ktorý príde len z času na čas a kúpi si len povedzme litrík nášho vína. Podnikáme prakticky 24 rokov a za tieto roky sme neboli ani raz stratoví. Pandémia však postihla aj nás a posledné dva roky sú pre nás veľmi náročné.



Je gro vášho úspechu ukryté vo veľkej diverzifikácii, ktorú v podniku máte?

Podnikáme naozaj dlho a aj po nepríjemných skúsenostiach s privatizáciou sme si povedali, že nikdy nebudeme stáť len na jednej nohe. To je naše zmýšľanie, aby sme stále stáli na troch, alebo na štyroch nohách. Ak nevyjde nejaký rok ovocie, alebo víno, tak nás potiahne vinič alebo výskum a naopak. My vo firme dlhé roky ťažko pracujeme a všetko, čo sme kedy zarobili, sme ďalej vložili do rozvoja našej firmy. Stále obnovujeme techniku a snažíme sa aj všetko uskladniť a spracovať v rámci našich vlastných možností. A to sa nám už dnes aj celkom dobre darí.

Čo konkrétne sa vám v poslednom období podarilo obnoviť a vylepšiť?

Museli sme obnoviť časť ovocného sadu, 8,5 ha broskýň sme zlikvidovali, namiesto toho sme vysadili marhule. Čiastočne sme obnovili aj broskyňový sad a na rade sú teraz hrušky. Aj tam ideme robiť nejaké zmeny. Postupne obnovujeme aj vinohrad. Netúžime po väčších výmerách. Snažíme sa na tom, čo máme robiť poriadne a vylepšovať sa.

Ako vás postihlo tohtoročné extrémne sucho, ktoré je aj vo vašom regióne citelné?

50-ročný priemer zrážok je 627 mm a od začiatku roka do dnešného dňa (rozhovor sme nahrávali 15. júla) napršalo 127 mm. Je to veľmi veľmi málo. Aj z toho spadlo väčšina zrážok začiatkom roka. Navyše len v 4 dávkach. Skutočne, tam, kde nestihli zasiať včas v rámci agronomických termínov, tak oziminy ako aj jariny majú veľký problém a úrody klesli aj o polovicu. Momentálne veľmi trpí sója, porasty doslova zdochýňajú, ale aj kukurica. Predpokladáme, že tí, ktorí budú chcieť silážovať kukuricu, nebudú mať čo silážovať, pretože nebude dostatočná hmota. Relatívne dobre v našej oblasti znáša sucho slnečnica, ktorá je síce nižšia ako obvykle, ale hlávky sú pekne vytvorené. Vidieť, že genetika zohráva veľkú úlohu.

Ste dlhoročným predsedom Gemerskej regionálnej poľnohospodárskej a potravinárskej komory v Rimavskej Sobote. Ako tam hodnotíte vašu prácu?

My sme naozaj pomerne veľká regionálna komora. Tento okres má približne 35-tisíc hektárov pôdy,

z toho je 22,5-tisíc hektárov ornej pôdy. Máme teda veľkú plochu a aj veľa členov. Veľmi nás mrzí, že väčší členovia, ktorí majú aj niekoľko tisíc hektárov sú u nás členmi s malými 'eseročkami' a tie plochy nám potom v rámci členského chýbajú. Musíme si všetci uvedomiť, že komora žije z členského a títo členovia by mali pochopiť, že aj viac toho dokážeme pre nich urobiť, keď na to budeme mať dostatok prostriedkov. Organizácia podujatí, školení, výjazdov a rokovaní, kvalifikovaní ľudia - to všetko stojí nemalé peniaze.



Ide naozaj o veľkú produkčnú oblasť. Ako to vidíte do budúcnosti? Napreduje agropotravinárstvo vo vašom regióne?

Niekedy v 80. rokoch sme tu v okrese mali 2000 hektárov vinohradov, 1200 hektárov ovocných sádov, 1000 hektárov zeleniny. Potom to všetko padlo a prakticky nič neostalo. Odvtedy všetko budujeme nanovo. Tu je jasne vidieť, že chýbajú peniaze, ale sú tu zeleninári, ktorí na 15-20 ha opäť začali pestovať zeleninu a celkom sa im aj darí. Konzervárne rovnako u nás v minulosti padli, ale časť už opäť obnovili a vyrábajú sa tu napríklad džemy. Je tu výrobca aj tradičných mäsových špecialít. Rovnako aj naša firma produkuje ovocné šťavy, takže istý progres tu vidíme. Postupne pomaličky sa to obnovuje. Mali sme v Rimavskej Sobote mlyn, cukrovar, pivovar so sladovňou, konzervárne, tabakový závod, mäso priemysel, vinárske závody, mliekareň, STS, sodovkáreň. Boli sme srdcom slovenského potravinárskeho priemyslu a to už určite dlho nedosiahneme, ale ľudia, ktorí sa v tejto oblasti vyznajú sú stále tu a postupne sa tu aj hýbeme dopredu.

Ste teda optimista?

Polnohospodári drú od rána do večera a vždy dúfame v kútiku srdca, že už bude lepšie, že už nebude také sucho, že už neprídu jarné prízemné mrazy a podobne. Ale všade, kde chodím, hovorím, čo ma učil ešte môj starý otec. Že keď chce hospodár robiť špeciálnu rastlinnú výrobu, tak musí mať jednu úrodu na kroch, jednu v pivnici a jednu v banke a tú banku nemyslíme v ponímaní, že treba mať niekde uložené peniaze, ale mať nejaký archív s vínkom a destilátmi, ktoré môžete kedykoľvek v núdzi využiť. Toto stále platí. Sú to akoby tri roky a k tomu musíme zapracovať na tom, aby sme mali čosi aj v štvrtom roku hospodárenia, pretože 4 zlé roky po sebe v poľnohospodárstve nikdy

neprichádzajú. To by sa stať nemalo.

Teraz máte ktorý rok?

Teraz máme druhý. (smiech)