



2018. augusztus. 10. 06:30 GAZDASÁG

Gyermelyi: közép-európai hegemóniára gyúr a volt tsz-melléküzemág

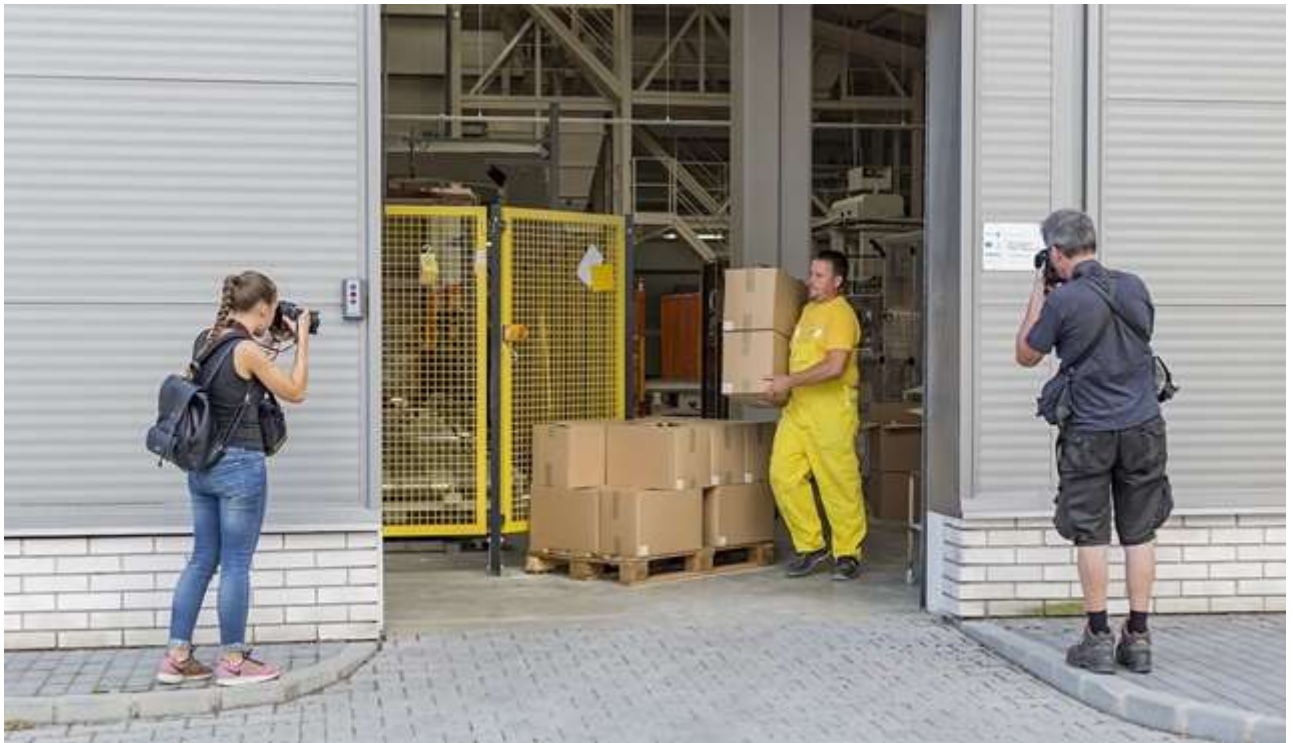


Gyűkeri Mercédesz

Annyi tésztát gyárthatnak a most bővített Gyermelyi tésztagyárban, amennyiből egész Magyarországot el lehetne látni tésztával. Egy volt tsz-melléküzemág sikertörtéje Komárom-Esztergom megyéből.

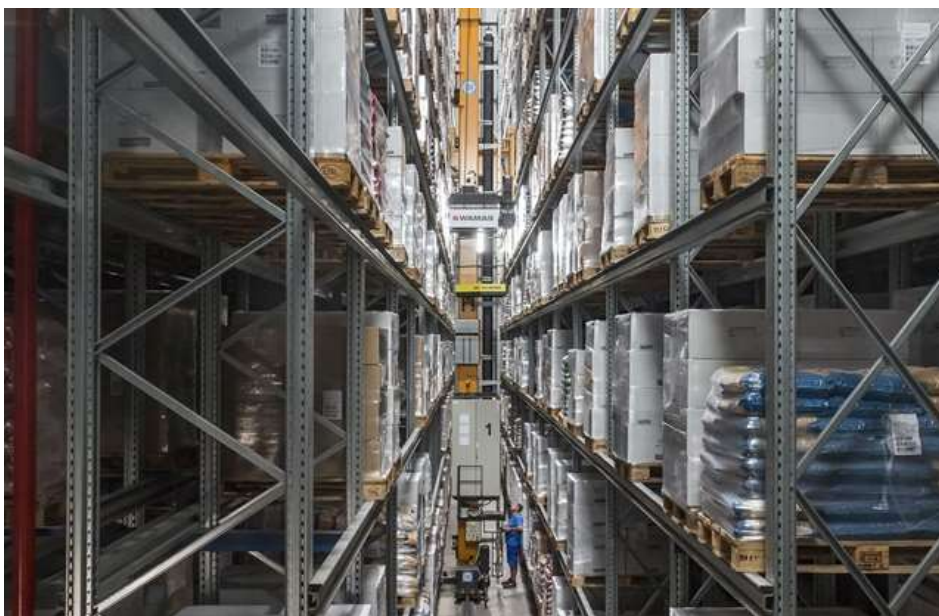
Álljanak félre, mert bármikor erre jöhet egy targonca!

Ez talán a leggyakoribb mondat, amelyet egy magunkfajta laikus hallhat, amikor valamilyen gyártóüzem meglátogatására vetemedik. Most is megkapjuk, azzal együtt, hogy illetudó targoncákról van szó, amelyek még véletlenül sem lépik át a számukra kijelölt sárga utat, és ha valaki eléjük lépne, biztosan leállnak. Ha pedig nincs éppen dolguk, illedelmesen várakoznak a csomagolóhelyiség sarkában, amíg a számítógép nem szólítja őket.



© Huszár Dávid

A Gyermelyi Zrt. téstagyárának nemrég átadott részlegében vagyunk, ahol nyolc önvezető targonca sorakozik – ha jól körülnézünk, több ilyen járművet láthatunk a csomagoló robotok között, mint ahány dolgozó megfordul itt. És nem csak a targoncák miatt lehet olyan érzésünk, hogy egy kihalt úrrállomáson járunk, nem egy magyar tulajdonban levő társaság téstagyárában. A szomszédos raktárban automata rakodőszközök emelkednek több emelet magasba, a malomban pedig a kedvünkért kapcsolja fel a villanyt Bokros Gábor, a társaság marketingigazgató-helyettese, hiszen a berendezések üzemeltetéséhez mindössze egy molnár és egy villanyszerelő kell. És ők is a szomszéd malomból, monitoron követik a történéseket.



© Huszár Dávid

Azon már igazán nem lepődünk meg, hogy a Komárom-Esztergom megyei puszta közepén, a teljesen zárt épületek között semmi nem utal arra, hogy itt élelmiszergyártás folyik. Még a tojótelepeken is gépek végzik a tyúkok itatását, etetését, és a tojások behúzását is, a tésztagyártásnál pedig attól a pillanattól, hogy a nyers tojások bekerülnek a rendszerbe, az emberek csak a kémlelőablakon keresztül látják, mi történik.

A gyermelyi gépekhez hasonló berendezést utoljára egy franciaországi üzemben láttunk, ahol atomerőművekhez gyártanak turbinákat. Bokros Gábor azt mondja, ilyen méretű tésztagyártó masina Európában is különleges, még a gépet összeállító Bühler számára is sok szempontból teszt a gyermelyi üzem. Maga a gyár is az egyik legnagyobb Közép-Európában, és a mostani fejlesztéssel éppen az volt a cél, hogy régiós szinten is komoly szereplővé váljanak – teszi hozzá a szakember.



© Huszár Dávid

Nem bízták a véletlenre: ha teljes kapacitáson működik majd az az üzemrész, amelynek tavaly márciusban rakták le az alapkövét, és ahol most kezdődött meg a próbagyártás, Gyermelyen az eddigi termelés dupláját tudják majd előállítani, évi 65-70 ezer tonna tésztát.

Ez annyi, mint Magyarország éves fogyasztása.

A cég piaci részesedése már most is jelentős: a hazánkban eladott tészták 45 százaléka itt, a gyermelyi üzemben készül. Az export tavaly a zrt. 20 milliárd forintot meghaladó árbevételének nagyjából a 10 százalékát adta, a tésztáknak pedig nagyjából az ötöde talált külföldön vevőre. A bővítéstől pedig éppen a kivitel erősödését remélik a tulajdonosok.



© Huszár Dávid

A tulajdonosok egyáltalán nem a multivilágból kerültek ki: Gyermelyen a tésztagyártás a helyi tsz melléküzemágaként indult el a hetvenes években, a privatizáció idején pedig a szövetkezeti tagok is tulajdonrészt kaptak, amely ma már 4-5-ezerszeresét éri az akkori névértéknek – mondja Bokros Gábor.

A magyarok nem múltó tésztaéhségének köszönhetően valósul meg a mostani beruházás is. Az üzem bővítésére 7,1 milliárdot költött a cég, ehhez 2,4 milliárdot biztosított az állam. És ha már az óriási számoknál tartunk:

A cég 8600 hektár földön gazdálkodik, szerződött partnerei további 17 ezer hektárról szállítanak számukra gabonát

Évente 23 ezer tonna takarmányt állítanak elő

A két malomban összesen évi 140 ezer tonna búzát őrölnek, a magyar piacon 15 százalékos a cég részesedése

Saját pékségük 600 tonna lisztet használ fel

540 ezer tyúkot tartanak, amelyek évente 135 millió tojást tojnak, ezzel a cég az első számú tojástermelő az országban. A tojások fele a tésztagyártásba kerül, a másik felét eladják.

283 féle tészta árucikket gyártanak.

Ehhez képest nem csak a csomagolásnál uralják a terepet a robotok, de maga a tésztagyár sem túl népes: a gigantikus gépek környékén egy-két embert látunk. Bokros Gábor azért pontosít: a cég 500 alkalmazottjából nyolcvanan foglalkoznak a tészta gyártásával.



© Huszár Dávid

A gépesítés persze csak részben gyorsítja a folyamatot. A tojások feltörésétől számítva a tészták szárítással együtt formától függően 2,5-6 óra alatt készülnek el. A legmacerásabb a spagetti, amelyet 6,5 óra elteltével tudnak csomagolni.

A spagetti nem csak azért rekorder, mert a leglassabban készül el: ez az a tésztaféle, amelyikből a legtöbbet gyártják Gyermelyen. A második a listán a cernácska, ezt pedig a fodros kocka követi.

A termelés nagy háromnegyedét a tojasos tésztát teszik ki ugyan, ám ma már a készülő tészták 21 százaléka durumlisztből készül. Korábban ez elképzelhetetlen lett volna: még úgy hat éve is azt mondták, Magyarország éghajlata nem alkalmas arra, hogy itt termesszék az olasz tészták alapanyagát adó, fehérjedús gabonát – mondja Bokros Gábor. A fajtanemesítés és a globális felmelegedés azonban besegített, így ma már a Gyermelyi ehhez is Magyarországon termelteti a búzát.



© Huszár Dávid

Attól azért még messze vagyunk, hogy tésztanagyhatalom legyen Magyarország: amíg egy magyar évente 6,5 kiló tésztát eszik meg, az olasz átlagfogyasztás 22,5 kiló. Nem véletlen, hogy a világ legnagyobb tésztagyártói is olaszok. A lista élén a Barilla áll: az olasz családi cég a globális forgalom tizedét adja, árbevétele 3,5 milliárd euró. A Barilla nyomában a Garofalo – igaz, az olasz alapítású, négy éve a spanyol Ebro többségi tulajdonában levő társaság jó messziről követi olasz vetélytársát, piaci részesedése 5 százalék alatt van. A harmadik a De Cecco, szintén Olaszországból, amelynek a bevétele 450 millió euró körül volt 2016-ban – ez a hétszerese a Gyermelyi Zrt.-ének. Utóbbi a remények szerint jócskán megnövekedhet a következő években.

A gyermelyi tésztagyártás története

1953. Megalakul a Petőfi Szövetkezet

1960-as évek: A tagok úgy döntenek, a növekvő termésátlagok nyomán keletkezett felesleget takarmányozásra fordítják, így elindul az árutozás-termelés.

1970. A kormány új tésztagyár alapításáról dönt, amely végül Gyermelyre kerül. Két kereskedőcég és egy szakmai befektető közreműködésével társulási formában egy évvel később indul a gyártás.

1980-as évek: A cég folyamatosan fejleszti ipari hátterét, ennek jegyében épül fel a napi 120 tonna kapacitású malom – ezzel Gyermelyen nemcsak a saját alapanyagellátást biztosítják, hanem lisztgyártást is elindít a cég – ezek a termékek (liszt, dara) 2005-től fogyasztói kiszereleésben is kaphatók.

1990. A rendszerváltás után a szövetkezeti tagok is részvényt szereznek.

1992. Elindul a takarmánygyártás.

2003. Felépül a vetőmagot előállító üzem. A csaknem 9000 ezer hektáros saját területen és további 17 ezer hektárról szállító partnerek csak a cég által biztosított vetőmagot használják.

2006. Felépül az új tésztagyár, automata gyártósorokkal és magasraktárral.

2012. Kibővül és megújul a tojástermelő üzem. A Gyermelyi tyúkjaitól évente 135 millió tojás kerül a gyárba és kereskedelmi forgalomba – ezzel a társaság az ország legnagyobb tojástermelője.

2013. Elindul a második malom, a két egység összesen évi 100 ezer tonna lágybúza vagy 50 ezer tonna lágybúza és 20 ezer tonna durumbúza őrlésére képes.

2016. Növénytermesztési központot adnak át Somodorpusztán

2017. Elkészül egy új takarmánygyár, a harmadik, automata magasraktár és leteszik a második gyártóüzem alapkövét. A fejlesztésekre több mint 10 milliárdot költött ebben az évben a cég.