

Ajtíčkari zo Zlína sú špičkoví pestovatelia rajčín

Rajčiny už nie sú sezónnou, ale celoročnou zeleninou. Pravda, väčšina predávaných červených plodov pochádza zo zahraničia. Situácia sa však pozvoľna mení v prospech slovenských dodávateľov. Rajčiny pestujú aj tam, kde by to spotrebiteľia nečakali. Napríklad v Kameničanoch pri Ilave. „Ide o najmodernejší skleníkový systém na Slovensku, ktorý zamestnáva 40 ľudí,“ hovorí Jiří Stodůlka, riaditeľ spoločnosti NWT Greenhouse, ktorá je súčasťou zlínskej technologicko-energetickej skupiny NWT.

► Čo vás priviedlo k pestovaniu zeleniny na Slovensko, tobôž keď vašou doménou je podnikanie v IT technológiách?

Diverzifikácia podnikateľských činností. Na Slovensko je to zo Zlína na skok. V okrese Ilava sme mali postavenú bioplynovú stanicu a premýšľali sme, ako by sme efektívne využili teplo, ktoré produkuje. Uvažovali sme o tradičných aktivitách ako sušiareň mlieka alebo dreva, štiepky. Potom ktosi prišiel s nápadom skúsiť v rámci organického rastu firmy skleníkové pestovanie rajčín. Usúdili sme, že ak chceme podnikat' v zeleninárstve, musíme sa poučiť od najlepších. A tak sme išli do Holandska, ktoré je svetovou skleníkovou zeleninárskou jednotkou.

► Čím vás najviac inšpirovali Holanďania?

Nadchli nás mimoriadnou efektívnosťou svojho poľnohospodárstva. Pracovná sila je v Holandsku veľmi drahá, náklady na dopravu zeleniny nemalé, dotácie prekvapujúco nízke a predsa sú najefektívnejší na svete. Povedali sme si, že keď dosiahneme holandskú efektívnosť a skombinujeme ju s aktuálnym trendom local for local - teda výrobou lokálnych potravín pre najbližší región, uspejeme.

► Na čom ste postavili svoj plán?

Na tom, že na Slovensku nájdeme šikovných ľudí, ktorí nebudú takí drahí ako v Holandsku. Vďaka bioplynovej stanici sme mali lacnejšie energie a trúfli sme si rozbehnúť podnik aj bez dotácií. Nemýlili sme sa: sme na trhu a naše rajčiny sa míňajú jedna radosť.

► Postavili ste trojhektárový skleník. To bola na začiatok odvážne veľká experimentálna plocha. Alebo nie?

Ani nie, ak sme mali maximálne využiť energiu z bioplynky. Okrem toho, v Holandsku pestovatelia, ktorí mali skleníky na ploche menšej ako 5-10 hektárov, už



Jiří Stodůlka, riaditeľ spoločnosti NWT Greenhouse

skončili. Nevydržali enormný konkurenčný tlak. Vedeli sme, že s presklenou plochou len jeden hektár neuspějeme. Preto sme odštartovali z troch hektárov.

► Mali ste dosť voľných peňazí, aby ste mohli postaviť supermoderné skleníkové hospodárstvo, alebo ste si pomohli úverom?

Určite by nám bola pomohla dotácia, ale v tzv. subjektívnej časti hodnotenia nám platobná agentúra dala len 17 bodov z 32 možných. Podpora nám unikla o dva body. Neodradilo nás to. Našli sme komerčnú banku, ktorá mala skúsenosti s financovaním skleníkových hospodárstiev a doplnila naše 30-percentné zdroje o potrebné peniaze.

► Peniaze zarábajú vtedy, keď sa správne investujú. Čo je kľúčové pri skleníkovom investovaní?

Rýchlosť, čas, výber správnych technológií. Skleník sme postavili v roku 2014. Stavili

sme na Best Available Technologies – teda najlepšie dostupné technológie. Ako prví na Slovensku dokážeme pestovať rajčiny 12 mesiacov v roku. Využili sme špeciálne fotovoltické sklá, ktoré majú asi o 5-6 percent vyššiu priepustnosť svetla. Čím viac svetla je v skleníku, tým lepšie funguje fotosyntéza a samotná prevádzka je ekologickejšia. Nielenže spolu využívame elektrinu a teplo z bioplynovej stanice, ale ešte aj spaliny - CO₂ používame pre podporu rastu rajčiakov. Takže to je ďalší efekt z hľadiska redukcie skleníkových plynov.

► Kedy ste zobrali prvú úrodu rajčín?

Na začiatku januára 2015. Vďaka špeciálnym sklám a pestovateľskými svetlami dozrievajú rajčiny v čase, keď ich nik iný na Slovensku nemal. Bolo pre nás jednoduché dohodnúť sa s reťazcami, konkurencia totiž čakala na dlhšie jarné svetlo.

► Nová technológia vás posunula vpred. Ako to funguje?

Normálny pestovateľský cyklus v skleníku sa začína v decembri, keď sa vysadia mladé rastliny. Tie potom rodia od marca do konca novembra. Prísvetľovaním sme dosiahli celoročnú produkciu. Sadenice prídu do skleníka v auguste a rodia až do júla.

► Dnes je spotrebiteľ čoraz náročnejší na kvalitu. Aké odrody rajčín pestujete?

Chceli sme ponúknuť niečo iné, než sa obvykle predáva. Našou ambíciou bolo a je robiť slovenskú zeleninu v top kvalite. Pri výbere odrôd sme položili dôraz na chuť. V Holandsku sme strávili veľa času porovnávaním odrôd. Následne sme urobili degustácie rajčín v Prahe, na ktoré sme pozvali šéfkuchárov veľkých hotelov, reštaurácií a obchodníkov, ktorí nakupujú pre gastrosegment. Tak sme dospeli k tomu, čo chutí náročným spotrebiteľom a pustili sa do pestovania odrôd, ktoré tvoria vrchol kvality overený českými a slovenskými chuťovými bunkami.

► Aký je rozdiel medzi holandským, slovenským, španielskym skleníkom?

Pestovatelia ďaleko od Slovenska musia rajčiny zbierať ešte nezrelé, zelené. To sa týka najmä Španielska a Maroka, kde sa pestuje v pomerne primitívnych podmienkach a hlavným kritériom je čo najväčšia úroda výnos. Ich výhodou je teplo a svetlo, nevýhodou vzdialenosť od slovenských zákazníkov. Holanďania, najväčší svetoví exportéri, idú cestou špičkových technológií a intenzívneho poľnohospodárstva. Nemajú najlepšie prírodné podmienky, ale vyhrávajú efektívnosťou, kvalitnými odrodami a produktívnosťou. Samozrejme rozlišujú, pre ktorý trh produkujú.

► Teda iná produkcia ide na holandský a iná na rôzne zahraničné trhy?

Presne tak. Rajčiny dodávajú celoročne napríklad do Škandinávie, Anglicka, Nemecka, kde trh nie je pokrytý úplne domácou produkciou. Ale keď sa pozriete, čo sa voziť z Holandska na Slovensko, sú to odrody zamerané prednostne na výnosy a reťazce tieto rajčiny preferujú.

► Čo odporúčate spotrebiteľom pri výbere rajčín?

Nech sa spoľahnú na svoju chuť. Odporúčam kúpiť si pri jednom nákupe rôzne rajčiny od rôznych producentov. Určite si nájdú

svoju odrodu. Chuť je subjektívna, výber treba nechať na každého kupujúceho.

► Ste trojhektárový pestovateľ, čo nie je stále dosť veľký partner pre obchodné reťazce. Neuvažujete o združení viacerých pestovateľov do väčšej odbytovej organizácie?

Už sme vytvorili odbytové združenie Ovozela s cieľom združiť čo najviac slovenských pestovateľov, ktorí sa chcú sústreďovať na kvalitu. Chceme, aby značka Ovozela symbolizovala kvalitnú slovenskú zeleninu. Ako združenie mienime ponúkať rozmanitú produkciu, nielen rajčiny. Chceme aby odbytová organizácia vytvárala verejnú mienku a pripomínala spotrebiteľom, že keď si kúpi zahraničný výrobok, podporil zamestnanosť v zahraničí, keď slovenský, tak všestranne pomohli svojej krajine, ktorá zamestnáva viac ľudí, profituje z odvodov. A pomohli aj svojmu zdraviu. Jedna chuťná čerstvá zelenina.

► Koho ste získali do združenia?

Napríklad baníkov z Novák, ktorí pestujú rajčiny a majú aj rybiu farmu, komárňanských pestovateľov reďkoviek, zeleninárov z Veľkých Zlievíc.

► Aké sú vaše ďalšie plány?

Rozbiehame nejaké projekty v Česku, lebo tam na rozdiel od Slovenska nie sú prak-



O chuti, ale aj výnose rajčín rozhoduje odroda.

ticky žiadne moderné skleníkové hospodárstva. A niekoľko projektov máme rozpracovaných aj pre Slovensko.

Text a foto: Jozef Sedlák

Produkční skleníky na klíč

Nabízíme výstavbu produkčních skleníků pro pěstování zeleniny, ovoce a květin od úvodní studie až po zajištění odbytu produkce a servisu.



projektování | dotace | školení | realizace | odbyt | servis



Kontakt: Ing. Martin Adamuška, NWT a.s.
+420 737 201 952, martin.adamuska@nwt.cz

www.skleniky.nwt.cz