

# A Vidók családi gazdaságban a laktációk száma az országos átlag kétszerese

*A Vidók család Dunaszentbenedeken gazdálkodik. Ez a Duna menti, közel ezer lelket számláló falu Bács-Kiskun megyében, a Kalocsai járásban található, nevét a Dunáról és a bencés szerzetesekről kapta.*

A családfő, Vidók Zoltán, feleségével és három gyermekével tejelőszarvasmarha-tartással foglalkozik. Az állattartó telepet bejárva jól láthatók a folyamatos fejlesztés eredményei. Meggyőző módon bizonyítják a család szakmai hozzáértését és azt a nagyfokú tenni akarást, melyet az elődöktől kaptak örökül.

A hatvanas éveiben járó Vidók Zoltán családfő röviden összefoglalta a családi gazdaság kialakulásának körülményeit, fejlődésük főbb állomásait. Elmondta, hogy parasztcsalád gyermekeként látta meg a napvilágot, és életútját származása határozta meg. A kalocsai Dózsa György Szakközépiskolában alapozta meg a mezőgazdasági alapismereteit, majd a Szegedi Élelmiszeripari Főiskola hódmezővásárhelyi karán szerzett felsőfokú állattenyésztői diplomát 1977-ben. Tanulmányai elvégzése után visszatért szülőfalujába, Dunaszentbenedekre, és az Új Hajnal Szövetkezetben kezdett el dolgozni, ahol 22 évet töltött el. Végigjárta a ranglétrát, volt gyakornok, állattenyésztő, szarvasmarha-ágazatvezető, míg végül főállattenyésztő lett. A rendszerváltás után alapozták meg családi gazdaságukat, miután szülei visszakapták a szövetkezettől a földet. A falu szélén lévő családi házuk istállójában 20 egyedre növelték a tehének számát. Édesapja ekkor már benne volt a korban, a 70-es éveiben járt, ezért segítségre szorult az állatok tartásában. Ez persze azzal járt, hogy munkahelyén nem igazán tudott megfelelni az elvárásoknak. Ezért abbahagyta a szövetkezetben végzett munkát. Élete és családjának élete is fontos fordulóponthoz érkezett 2002-ben.

Sorsfordító esztendő volt ez. Ekkor született meg az a nagyívű döntés, hogy családi gazdasággá alakulnak. Növelték az állatlétszámot és a földterületet, melynek eredményeként 2015-re már 70 állatuk volt. A további fejlesztéshez már nem volt elégséges terület a családi háznál, ezért megvásárolták a TSZ volt tehenészeti telepét, mely igen lepusztult állapotban volt. Mindent, ami fémből készült, elvittek, még a hidroglobuszt és a 8000 literes tejhűtőt is feldarabolták. Birtokbavétel után első dolguk az volt, hogy körbekerítsék a telepet, és ezzel megakadályozzák a további rongálást.

A családi gazdaság további fejlődésének eredményeiről, a gazdálkodás során alkalmazott módszerekről és megoldásokról szolt tovább a beszélgetés, melybe bekapcsolódott az idősebbik lány, Szilvia és ifjabb Vidók Zoltán is.



A Vidók családi gazdaság

## Milyen munkamegosztás valósul meg a családi vállalkozásban?

A családi vállalkozást formálisan én vezetem, de minden döntést a kollektív bölcsesség alapján hozunk meg. Feleségem, ki főállású könyvelőként van alkalmazásban egy másik cégnél, a családi gazdaság könyvelését is végzi. Legidősebb lányunk, Szilvia közgazdász végzettségű. Két kiskorú gyermekének nevelése mellett sajtot és más tejterméket készít és értékesít. Fiunk, Zoltán a gödöllői egyetemen végzett növényorvos, tudását a növénytermesztés területén kamatoztatja, biztosítva ezzel azt, hogy az állatok a legjobb minőségű takarmányhoz jussanak. Legkisebb lányunk, Erzsébet mezőgazdasági mérnök és élelmiszermérnök végzettséggel rendelkezik, illetve inszeminátorként a telep teheneinek időben történő termékenyítéséért felel.

## A családi vállalkozás milyen nagyságú területen gazdálkodik, és milyen növények termesztésével foglalkozik?

Szántóterületünk 132 ha, melynek túlnyomó többsége családi tulajdon. Ez a földterület elegendő arra, hogy az állatok takarmány szükségletét megtermeljük. A tömegtakarmány-igény biztosítására lucernát, silókukoricát és a cukorcirkot termesztünk. Abraktakarmánynak kukoricát, búzát és árpát használunk. Árunövényeink a repce, a napraforgó és a szója.

A felsorolt növényfajták sokfélesége biztosítja számunkra azt, hogy a vetésgörgő megvalósításra kerüljön. A szarvasmarhatelepen képződő szerves trágya elegendő mennyiségű ahhoz, hogy az előírás szerint ötévente biztosítani tudjuk a talajerő-utánpótlást.

## Milyen az állomány mérete és fajtaösszetétele? Naponta mennyi tejet termelnek, és milyen annak a beltartalmi értéke?

A telep három évvel ezelőtti birtokbavételkor 40 és 50 között volt a tehénlétszá-



Legnagyobb sajtunk 7,5 kg



Értelt sajtunk

munk, melyet mostanra sikerült 85-re növelni. Amennyiben nem termékenyül meg a tehén, úgy Limousin-spermát használunk, így a termelés folyamata nem szakad meg. A nőivarú szaporulatot az állomány gyarapítására használjuk fel, az a célunk, hogy a 100 egyedese tejelőtehen-létszám létrejöjjön. Nagyobb létszámú állományt nem tervezünk, mert annak munkaerő-vonatát nem tudnánk biztosítani. A teljes szarvasmarhalétszám eléri a 150-es egyedszámot. Teheneink zöme holstein-fríz fajtájú. A magyar tarka részaránya az állományban 15%-os, ezt az arányt a jövőben is tervezzük tartani. A fejőház rendszere alkalmas a tejmenyiség egyedenkénti mérésére, de a tej beltartalmi értékére vonatkozó adatot nem mutat ki. A holstein esetében a 30-35 literes fejési átlag a jellemző, de van köztük olyan, ami 40 liter felett ad. A magyar tarka tehének teljesítménye szerényebb, de köztük is van olyan, mely 25 liter tejet ad. Naponta 1400 liter GMO-mentes tejet termelünk. A termelt tej zsírtartalma 3,8-3,9 % között van, melyet a mostani fajtaösszetétellel értünk el.

#### Az idei évben hogy alakul a tej felvásárlási ára?

A tej felvásárlási ára a 2016-os mélypont után a tavalyi évben már elfogadható szintre növekedett. Az idei évben kilónként 98 Ft-os felvásárlási árra szerződöttünk, mely a piaci kereslet-kínálat függvényében havonta módosítható lesz. Csatlakoztunk a bikácsi székhelyű Dunamelléki Tejértékesítő Szövetkezethez, mely a nagyobb tejmenyiség okán jobb pozícióból tud alkudni az átvételi árról a Tolnatej Zrt-vel. A feldolgozó a minőségi felárat az idén nem emelte, 3,6%-os zsírtartalom felett 350 Ft-os felárat fizet tejszírkilogrammonként, míg a tejfehérje minőségi felára 700 Ft maradt. A tej felvásárlási ára a minőségi felárral együtt most 105 Ft/kilogramm.

#### Mi készítette a saját erőből történő tejfeldolgozásra? Milyen távlati tervek vannak ezen a területen?

A feldolgozásra a 2016. évi alacsony felvásárlási árak inspiráltak bennünket. A feldolgozandó mennyiséget a termékek iránti kereslet határozza meg. Jelenleg hetente két alkalommal átla-



Fűszeres gomolyák

gosan 200 litert dolgozunk fel. Erre a célra a telepen alakítottunk ki egy sajtkonyhát, mely megfelel a minőségbiztosítási követelményeknek. A sajt és tejtermék készítését Pozsa Panni jóvoltából három napos képzés keretében ismertem meg, és a kezdeti próbálkozások után egyre ígéretesebb minőséget sikerült elérni – emlékezik vissza a kezdetekre Szilvia. – Folyamatosan követjük a magyarországi képzéseket, sajt készítésével kapcsolatos rendezvényeket (Sajtakadémia, Sajtmustra). Termékinálatunk friss, fűszeres sajtokból, gyúrt és töltött sajtokból áll. Készítünk még feta sajtot, joghurtokat, kefireket és ordát is. Érelt sajtokat még nem készítünk, ehhez még érlelőhelyet, pincét kell kialakítani. Kialakult egy törzsvásárlói réteg a paksi termelői piacon, kik keresik a kézműves tejtermékeket, erre a folyamatosan növekvő igényre lehet építeni, tehát van jövője a feldolgozásnak. Ezt a felismerést erősíti az a tény is, hogy egy éttermet is vásárolnánk között tudhatunk, illetve kisebb családi rendezvények alkalmával is keresnek minket a vevőink (esküvő, születésnap, nyugdíjas búcsúztatók).

#### Miként alakul a hasznos élettartam, milyen különbség van a két fajtahoz tartozó tehének között?

A magyar tarka élettartama lényegesen hosszabb. Összességében az átlagos laktációk száma 5 és 6 között van, de vannak 9, illetve 10 laktációt teljesítő teheneink is. A holstein-fríz fajta is szépen teljesít, a laktációk száma náluk is közelíti az ötöt. A két ellés közötti időtartam átlagosan 414 nap.

#### Mi a magas laktációs érték titka?

Nem zsigerejük ki az állatokat. Nagy hangsúlyt fektetünk a takarmányozásra. Az egyedenkénti 8-9 kg abrakból 20% a napraforgó dara, melynek fehérjetartalma 36%-os, a többi gazdasági abrak, premix meg só. A termelés nagysága szerint három csoportba osztottuk az állatokat, mely szerint az abrak mennyiségét differenciáljuk. Tömegetakarmány tekintetében nem teszünk

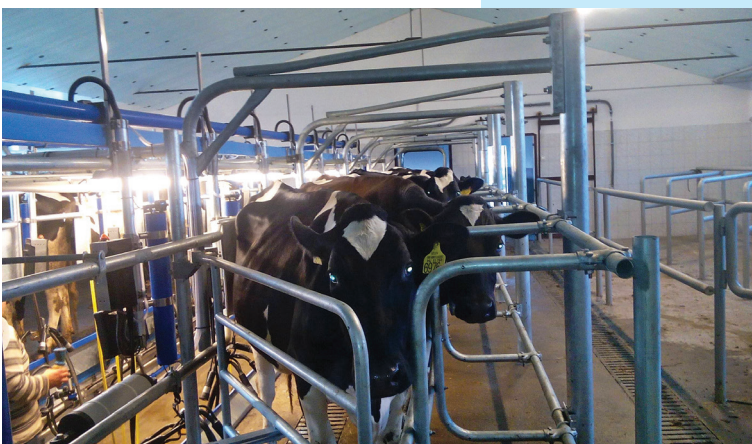
különbséget az adagok nagyságát illetően. Mindig arra törekedünk, hogy a legjobb takarmánnyal etessük állatainkat. A szilázsnak és a szénának jó a minősége, nincs porral keveredve, nem penészedik be. A szilázs kukorica és cukorcirok közös vetéséből készül. Ez azért előnyös, mert a cukorcirok magas cukortartalma az erjedés beindítására jó hatással van, másrészt a 3-3,5 méter magasra növő cirok nagy tömeget ad.

#### A tartási körülmények javítása érdekében milyen beruházások voltak?

Pályázati források segítségével használható állapotba hoztuk a tehenészeti telepet, megépítettük az Alfa Laval 2X8-as, halszállkás rendszerű fejőházat, az istállókat átalakítottuk, oldalfalak



Fejőház egykor



Fejőház most



Kínálatunk a termelői piacon

készítésével megszüntettük a huzatosságot. Középső utas takarmánykiosztást valósítottunk meg, karámot húztunk az istálló mellé. Létrehoztuk a szervestrágya tárolót. A telep mély fekvése miatt esővíz-elvezetőt és -tárolót is ki kellett alakítani. Kamerás riasztórendszert építettünk ki, önjáró teleszkópos rakodógépet szereztünk be, mellyel a silómarástól a kitrágyázásig tudunk dolgozni. A silótároló fölé építettünk széna és szalma tárolására alkalmas fészert, bálázógépet vásároltunk, felújítottuk az úthálózatot, és betonozott burkolatra cseréltük az aszfaltborítást. Magtárt alakítottunk ki a régi épületből, ahol az abraktakarmány készítését, a darálást és a keverést automatizáltuk. Az istállóban emelkedő almos rendszer van, hetente egy alkalommal történik a kitrágyázás. A telepen az épületeken kívüli területet bevetettük fűmaggal, így legelőként tudják azt használni a tehenek. Az istállóból szabad kijárást van a legelőre,

villanypásztor segítségével szakaszosan tudnak legelni. Téli időszakban a karámmal körülhatárolt területre tudnak kimenni. A továbbiakban tervezzük a növendék üszők elhelyezésére szolgáló istálló kialakítását.

### Mi jellemző az állategészségügy helyzetére?

Körmölést, csülökápolást évente kétszer, szakemberekkel végeztetünk. Van lábfürösztő rendszerünk is, de még eddig nem használtuk, mert lábvégbetegségek nem fordulnak elő. Tőgygyulladás elvétve jelentkezik, főleg esős időjárás-kor, mikor a tőgy felülete jobban szennyeződik.

### Mik a borjúnevelés sajátosságai a családi gazdaságban?

Az ifjabb Vidók Zoltán véleménye szerint az itteni tartási körülmény inkább félintenzív tartásnak nevezhető, mivel sok tekintetben különbözik a nagyüzemi tartási körülményektől. A borjúnevelésnél fontos az, hogy az első 5 napban az anya mellett legyen a borjú, az anyjától kapja meg a főcstejet. Élettanilag is fontos, hogy nyugodt körülmények között, kortyonként tudja szopni az anyja tejtét. A bikaborjagnál is megvárjuk az öt napot, csak azután adjuk el őket.

Kéthónapos korukig egyedi tartásban vannak, és tejet kapnak itatásos módszerrel. Itt van lehetőségük választani is a tehéntej és a növényi alapanyagú tejporból készült tej közül, majd a választott tejfeleségből kapják naponta az adagjukat. Fokozatosan hozzászoktatjuk őket a borjúindító táphoz és a lucerna etetéséhez. Kéthónapos kor után kerülnek csoportos tartásba.

BEMI ■

## VEGYSZERMENTES LEVEGŐ, VÍZ, TERMÉK, CSOMAGOLÓANYAG FERTŐTLENÍTÉS, CSÍRÁTLANÍTÁS UVC SUGÁRZÁSSAL. A NAPPÉNY TERMÉSZETES EREJÉVEL.

Az Eurohús Kft. 1993 óta foglalkozik UV-c csírártlanító és fertőtlenítő berendezések forgalmazásával, gyártásával, telepítésével a magyarországi élelmiszeriparban.

A tejiparban és a tejfeldolgozás egyéb területein a jó minőségű termékek előállításához ideális higiéniai, technológiai, mikroorganizmustól mentes állapotokat kell biztosítani. Ha ezeket a feltételeket meg tudjuk valósítani, akkor a fogyasztóknak szánt termékünk biztonságosan fogyasztható, jó ízű, hosszabban eltartható és jól értékesíthető lesz!

Mivel tudjuk a káros csírák számát a nap 24 órájában a legalacsonyabb tartani? UV-c energia alkalmazásával!

Az UV-c sugárzás, amely egy fizikai jelenség, lehetővé teszi a káros mikroorganizmusok 99.99%-os másodpercek alatti teljes elpusztítását, legyen az penész, gomba, baktérium vagy vírus.

A megfelelő UV-c berendezés kiválasztását az elpusztítandó csírák fajtája, a kívánt csíraszám elérése, beépítési körülményei határozzák meg. Ebben nyújt segítséget az Eurohús Kft., amely különböző megoldásokat kínál Önnek és cégének a legkiválóbb higiéniai eredmények eléréséhez.

Felhasználási területeink:

### 1. LEVEGŐCSÍRÁTLANÍTÁS

A gyártóhelységek, hűtőterek, raktárak, érlelők valamint csomagoló helyiségek légtérében a magas páratartalom állandó jelenléte miatt káros mikroorganizmusok szaporodnak. Ezek a csírák a beltéri levegőben keresztfertőződés útján megfertőzhetik a technológiai folyamatban használatos csomagoló

anyagokat, poharakat, tégelyeket, magát a nyersanyagot, fóliát, mélyhűző gépeket, töltőket stb. a kezeletlen felülfertőzöttség nagyon komoly gazdasági károkat okoz, védekezni kell vele szemben, de a legjobb megoldás a megelőzés.



A sajt gyártású EH-UV-C-02 típusú UV-c csírártlanító berendezés alkalmas e helyiségek légtérének csírámentesítésére!

### 2. VÍZ ÉS SÓLÉ CSÍRÁTLANÍTÁS

Az UV-c csírártlanítási eljárás során a vízben maradnak, az ásványi anyagok, nincs íz és szag elváltozás, a PH-érték nem változik, nincs habosodás, felületi feszültség változás és nem képződik szermaradvány, így az UV-c vízcsírártlanító berendezések üzemeltetése más csírártlanítási eljárásokkal szemben a legbiztonságosabb és legegyszerűbb.



Területek ahol az UV-c vízcsírártlanítás alkalmazható: ivóvíz, technológiai víz, hűtővíz, sólé, szociális létesítmények stb.

### 3. FELÜLETEK CSÍRÁTLANÍTÁSA

A tejfeldolgozás valamennyi szakaszában biztosítani kell, hogy a termékkel érintkező gyártóeszközök csírámentesek legyenek. Ezek lehetnek: szállítószalagok, munkaasztalok, gyártótérekben tárolt csomagolók, tálcsák, fóliák, kartonok, gyártósori gépek, berendezések felületei valamint technológiai alagutak, mint pl. poharas, tégelyes, tálcsák csomagolású termékek.



Daraboló és szállító szalagok esetében az élelmiszerekről történő átkezesztődesi fertőzést UV-c szalagfertőtlenítő berendezéssel lehet a legalacsonyabban szinten tartani. Ami a legfontosabb, hogy az UV-c csírártlanítókkal a munkafolyamatokat nem kell megszakítani, ez jelenti az állandó jó higiéniai szintet.



Összegezve az UV-c csírártlanítás és fertőtlenítés alkalmazásáról fentebb leírtakat és az Eurohús Kft. sokéves tapasztalatait elmondható, hogy az UV-c berendezésekkel történő csírártlanítás és fertőtlenítés előnyei:

- 99.99%-os biztonsággal pusztítja el a nemkívánatos penészeket, gombákat, baktériumokat és vírusokat.
- Gyorsan megtérülő beruházási költségek
- Nagyon alacsony energiafogyasztás és karbantartás
- Környezetkímélő, nincs kémia szermaradvány
- Rugalmasan szerelhető és kezelhető, rugalmasan elhelyezhető
- Az Ön gépparkjára kivitelezhető (méretek szabott megoldások)
- Élelmiszeripari előírásoknak, mint HACCP maradéktalanul megfelel (rozsdamentes kivétel, szilánkmentes törésvédelem)
- Nyerjen az Eurohús Kft. sokoldalú UV-c berendezések által nyújtott előnyök felhasználásával, figyelembe véve a száz éve használt technológiát, költségkímélő és biztonságos megoldásokat.

TOVÁBBI INFORMÁCIÓ:

EUROHÚS  
KFT



TEL.: 20/ 9 222 820

EMAIL:

sator.jozsef@uvc.hu