

Ūkininkas Martynas Laukaitis: „Turime planų bent artimiausiems dešimčiai metų“

Patogumas, jei netobulėsime, nesikeisime, neiškelsime sau naujų siekių, greitai pasibaigia. Todėl norėdamas išlikti rinkoje turi nuolat tobulėti.

Tuo įsitikinęs Lietuvos daržovių augintojų asociacijos valdybos pirmininkas, ūkininkas Martynas Laukaitis, kurio auginamas maistas yra sertifikuotas ir paženklintas nacionalinės maisto kokybės produkto (NKP) ženklu.

Pradėjote ūkininkauti nuo kelių hektarų ūkio, dabar jau vadovaujate įspūdingo dydžio kooperatyvui.

Savo ūkyje, kaip ūkininkas, dirbu nuo 2007 metų. Prieš septynerius metus įkūriau kooperatyvą.

Galime tai įvardyti kaip didelę ūkininkavimo patirtį. Kaip išsaugoti aukštus reikalavimus, kokybės kartelę ir neužmigti ant laurų?

Nuolat darbe sau iškelti naujus tikslus. Ta patirtis verčia tobulėti. Žmonės nori gyventi patogiai, bet tas patogumas, jei netobulėsime, nesikeisime, neiškelsime sau naujų siekių, greitai pasibaigia. Todėl norėdamas išlikti rinkoje turi nuolat tobulėti.

Kas jums yra tobulėjimas, nes jį gali suprasti kiekvienas skirtingai, nes turbūt dauguma mano, kad tobulėja. Kur ta tobulėjimo riba?

Nuolat iškelti naują tikslą. Nuolat. Įgyvendinai, pasiekei, nesustojai ir vėl išsikėlei naujus tikslus.

Pasakysiu paprastai. Iš pradžių iškeli sau užduotį užauginti daržovę. Po to stengiesi ją išsaugoti. Vėliau paaiškėja, kad yra galimybė gauti vienokį ar kitokį žymėjimą (sertifikavimą), todėl sau jau išsikeli ir kokybinius tikslus, taip sieki dar aukštesnio laiptelio. Po to kartelę keli dar aukščiau – stengiesi gaminį išauginti dar kokybiškesnį, išnaudojant kuo mažiau išteklių.

Ir žingsnis po žingsnio eini į priekį ir negali sustoti.

Esate įvardijamas kaip vieno didžiausiu daržovių ūkio įkūrėju Lietuvoje. Prašau pasakyti, kad galėtume įsivaizduoti, koks ūkis, mūsų šalies dydžio masteliu, gali būti laikomas vienu didžiausių ūkių?

Didžiausi nesame, bet šiuo metu auginame virš 500 hektarų daržovių.

Įspūdinga, juolab kad jūsų ūkio gaminiai turi nacionalinės maisto kokybės produkto (NKP) ženklą. Pakalbėkime apie tai.

Visą laiką, kai auginome maistą, galvojome apie tai, kad galėtume valgyti patys ir duoti savo vaikams. Norėjome jaustis ramūs, kad mūsų gaminiai būtų geri, kokybiški. Ir kai atsirado galimybė gauti NKP ženklą, patys pastebėjome, kad mums jau nereikia nieko daryti papildomai. Teliko sertifikuotis. Tai ir padarėme.

Bet didesnė dalis žmonių, deja, dar eina lengvesniu keliu. Kelti kartelę, gauti kokybės ženklinimą – papildomi darbai, išlaidos. Kam to reikėjo jums?

Kurdami verslą galvojame apie ateitį. Žinojome, kad mūsų gaminiai – kokybiški. Bet NKP ženklėjimas suteikia galimybę ir padeda tai sužinoti ir mūsų vartotojams.

Ir taip jau apie dešimt metų.

Kas yra NKP? Kaip paaiškinti žmogui, kuris atėjęs į turgų, prekybos centrą gali pasimesti nuo prekių gausos ir rečiau skaito, kas parašyta?

Jeigu paprastai ir ūkiškai – tai tarpinis gaminytis tarp intensyvioji ir ekologinės gamybos. Mums keliami daug griežtesni reikalavimai nei intensyviojoje gamyboje. Tad NKP vartotojai turi žinoti, kad mūsų gaminiai yra kokybiškesni ir draugiškesni aplinkai.

Paaiškinkite, kas yra draugiškesnis aplinkai?

Pagrindinis dalykas yra tai, kad mūsų produktai užauginti naudojant mažiau sintetinių cheminių trąšų ir mažiau augalų sintetinės chemijos apsaugos priemonių. Tai automatiškai padeda suprasti, kad NKP gaminiai draugiškesni aplinkai ir kokybiškesni.

O jūs, ranką pridėjus prie širdies, valgotė savo auginamą maistą?

Taip. Ir mūsų vaikai.

Kaip išlaikyti kokybės ir kiekybės pusiausvyrą?

Nuolat dirbti, tobulėti, siekti. Turėti puikų, didelį kolektyvą, atnaujinti įrangą.

Kai kurie ūkininkai gan lengvai galėtų gauti NKP ženklėjimą, bet bijo pasiklysti biurokratinėse džiunglėse. Ar išties tai taip sunku ar nedrįsta?

Pirmiausia turi būti vidinis apsisprendimas. Rasi daugybę pagrįstų įrodymų, kodėl to nedaryti. Bet kartu rasi daugybę įrodymų, kodėl tai daryti. Kiekvienas ūkininkas turi sau atsakyti į šį klausimą.

Apie savo apsisprendimą jau sakiau – noras nuolat tobulėti. Žinant, kad turime puikų gaminį, kurį valgau pats ir vaikai, tik reikia jį pristatyti ir plačiai supažindinti vartotojus. Tam padeda gautas NKP ženklėjimas.

Padrąsinkime juos!

Jeigu tai tau svarbu, įdomu, tu – darai. Jeigu abejoji, geriau nedaryk.

Norint tobulėti reikia sekti ir kitų, turbūt ypač kaimyninių šalių, ūkininkus. Ar lietuviai skiriasi nuo jų?

Didžiausias mūsų konkurentas – lenkai. Bet mūsų išskirtinumas – kokybė. Stengiamės išlaikyti pusiausvyrą tarp kokybės ir kainos. O mes investuojame į kokybę: gaminį, auginimą, sandėliavimą ir daug kitų dalykų.

Mums sekasi, nes turime labai daug klientų iš Europos ir iš tos pačios Lenkijos. Ir dėl prastų daržovių jie nevyks pas mus apie tūkstantį kilometrų.

Kaip suderinti ribą, išlaikyti pusiausvyrą tarp žmogiškumo, rankų darbo ir technologijų?

Galbūt neteisingai pateiktas klausimas. Gamyba stengsis kiek įmanoma daugiau mechanizuotis ir naudoti kiek galima daugiau įrangos. Rankinis darbas tiesioginės pridėtinės vertės gaminiui

nepriduoda, nes daugeliu atveju mašinos padaro kokybiškiau nei žmogaus rankos. Esmė valdyme ir požiūryje. Ir nore siekti kokybės.

Sakote, kad nesustojate vietoje, o pirkėjas? Jo skonis per dešimt metų smarkiai keičiasi? Jis vis dažniau prašo kokybės?

Taip. Žmonės atkuto, išpruso ir vis dažniau juos domina ne tik kaina, bet ir kokybė: kaip ir kur auginta. Ir lietuviai vertina šviežumą, o perkant daržoves tai ypač svarbu.

Pakalbėkime ir apie bulves, apie kurias sklando prieštaringa nuomonė – tai sveikas ar nesveikas maistas?

Turbūt tinka visas kokybiškai užaugintas maistas, valgomas saikingai. Mes bulves mėgstame. Gamina visa šeima ir vaikai, kurių ypač mėgstamos orkaitėje keptos bulvių skiltelės su varškės padažu.

Beje, tiesa, kad jūsų ūkio sandėlyje dega žalia šviesa?

Taip.

Kodėl?

Bulvių sandėliuose dega žalia šviesa tam, kad jos nepažaliuotų. Prie įprastos dienos šviesos bulvė su laiku kaupia gamtinės kilmės nuodingas medžiagas – solaninus, ką išduoda jos žalia spalva. Tuomet bulvė tampa nuodinga ir netinkama valgyti.

Kokių dar gudrybių ar patarimų galite patarti miestiečiams, kurie to jau pamiršo ar net nežino?

Nupirktą maišelį bulvių, kurias laiko sandėliuke ar po kriaukle, papildomai dar įdėti į kartotinę dėžę – tai padės jas ilgiau išlaikyti kokybiškas.

Puiku, kad dabar bulvės išskirstomos, kurios tinkamos salotoms, pjaustyti kubeliais ir kurios – žymiai krakmolingesnės, tinkamos didžkukuliams.

O skonyje – draugų nėra.

Ir paskutinis klausimas: ar jūs dar pasiryžęs likti NKP?

Turime planų bent artimiausiems dešimčiai metų.

Pokalbis inicijuotas VŠĮ „Ekoagros“

Kalbėjosi žurnalistas Darius Sėlenis