

## Ako po celoplošnom testovaní?

Zodpovedná príprava pred testovaním, minimálne problémy po ňom. Poľnohospodári a potravinári mali už pred celoplošným testovaním pripravené viaceré scenáre, ktoré mali zabezpečiť plynulú výrobu potravín aj napriek možnému väčšiemu výpadku zamestnancov.



Realita je dnes taká, že k žiadnym masívnym problémom v agropotravinárstve nedošlo a poľnohospodári a potravinári vedia zabezpečiť chod svojich potravinárskych firiem a poľnohospodárskych podnikov bez výraznejších problémov.

Pokiaľ boli niektorí zamestnanci pozitívni, tak ostali automaticky doma. Ich výpadok v práci nahradili firmy dočasným presunom zamestnancov z iných pracovných pozícií. Z dnešného prieskumu Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory vyplýva, že bez výraznejších problémov fungujú napríklad hydinári, producenti cukru, chovatelia dojníc, pekári. *„Naši pekári sa pre istotu pripravili aj na väčšie výpadky zamestnancov. Dnes odhadli, že do práce pre karanténu nenastúpilo cca. 1,5% ľudí. Toto množstvo vedia bez problémov nahradiť, aj naďalej tak chlieb a pečivo vyrábame bez obmedzení a plynulo“*, informuje predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová /zväz je členom Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory/.



Regionálna poľnohospodárska a potravinárska komora v Humennom informovala, že vo väčšine podnikov nedošlo k vážnym obmedzeniam. Pozitívnych pracovníkov v živočíšnej výrobe nahradili ich kolegovia z rastlinnej výroby. Presun síce spomalí priebeh poľných prác, ale zabezpečenie živočíšnej výroby je prvoradé a neodkladné.