

Folyó év október 13-án a Royalton Consulting Projektroda Kft., a Közép-Tisza-Zagyva Vidékfejlesztési Egyesület, és a Tisza-menti LEADER Közhasznú Egyesület közösen Megvalósíthatósági tanulmányt nyújtott be az Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alapból a LEADER térségek közötti együttműködés végrehajtásához nyújtandó támogatások igénybeviteléhez. A Megvalósíthatósági tanulmány pozitív bírálatban részesült.

A pozitív bírálat eredményeként a kisüzemi pálinkafőzde létrehozása valósulhat meg Szajol településen. A megvalósítás helyszínéül a Szajol, Fő utca 6. szám alatt található, volt iskolaépület lenne alkalmas - mind az alapterület méretét, mind belső elrendezését tekintve, melyet a pályázatot megvalósító Royalton Consulting Projektroda Kft. bérbe kíván venni.

A beruházás révén kialakul a helyi, elkülönülő szférák fenntartható együttműködése, és létrejön a lehetősége a két LEADER térség akcióterületén termesztett gyümölcs alapanyagok értéknövelő feldolgozásának, és a kiegészítő tevékenységek elvégzése (pl. csomagolás, palackozás, címkézés).

A pálinkafőzde kisüzemi méretű, ami 1 db lepárló berendezésből, és 2 db irányított erjesztés lehetővé tevő erjesztő modulból áll.

A lepárló berendezés főbb műszaki elemei 1 db 300 literes főzőüst, 1 db 150 literes finomítóüst, 2 db finomító oszlop, 2 db 150 literes párlatgyűjtő tartály. A 300/150 literes berendezés fűtése gőzzel történik, melyhez a gőzt vegyes tüzelésű kazán állítja elő. A berendezés a mai kornak megfelelő kialakítású, a legmodernebb technológiát alkalmazó, kiemelkedően magas energiahatékonyságú, ami minden hazai és nemzetközi szabványnak, illetve jövedéki és egyéb előírásnak megfelel.

Az erjesztés modulszerűen felépített, 2 db 3x300 literes, rozsdamentes acél tartályokban történik, amely össze van kötve a modulhoz méretezett kompresszoros hűtő berendezéssel. A hűtőberendezés révén irányított erjesztési folyamat valósul meg.

A pálinkafőzdében a minőségi végtermék előállítása a cél. A minőségi pálinka előállításának alapfeltétele a gyümölcs alapanyag szüretelést követő azonnali feldolgozása, és a légmentesen zárt tartályokban történő erjesztése. Így érhető el rothadás helyett az erjesztés. A kiejedést követően a cefre zárt, szivattyúval ellátott csőrendszeren keresztül jut a főzőüstbe. A kifőzött cefre hűtése szintén légmentesen zárt kádakban történik, melyet követően zárt hordókban kerül elszállításra a főzdeből.

A pálinkafőzde tehát teljesen szagmentesen fog működni, az alábbiak miatt:

- az alapanyagként beérkező gyümölcs tárolás nélkül, azonnal feldolgozásra kerül
- légmentesen zárt rendszerű cefrőzés, és lepárlási technológia kerül alkalmazásra
- a kifőzött cefre légmentesen zárt tároló rendszerben kerül letárolásra az elszállításig

Egyéb környezeti terheléssel (pl. zaj, por, stb.) sem kell számolni, mivel minden technológiai lépés a bérelni kívánt épületben történik.

Az ingatlanon egy kb. 2 millió Ft értékű beruházást szeretnénk végrehajtani, amelynek a célja az épület alkalmassá tétele és állag megóvása. A 26 millió forint értékű beruházás révén munkahelyek jönnek létre, állandóan 2 fő foglalkoztatásával terveztünk, szezonban további 2-3 fő foglalkoztatható. A beruházással növekedni fog a település iparüzési adó bevétele is. A beruházás értéknövelő volta miatt és az épület hasznosítása érdekében, a pályázat megvalósítási költségeinél 80 ezer Ft/évvel számoltunk.

A projekt megvalósítási időszaka 2014. december 31-én zárul, a közreműködő szervezet további 5 év fenntartásra kötelez bennünket, így az ingatlan hasznosítása érdekében a bérleti szerződést 2020 december 31-éig kívánjuk megkötni az önkormányzattal.