

Pompierii sălăjeni, campioni la volei pentru a șaptea oară consecutiv



Pompierii sălăjeni continuă să domine competiția de volei organizată între Inspectoratele pentru Situații de Urgență din țară, intitulată "Cupa Asociației Sportive a Pompierilor din România".

Pagina 6

Magazin Sălăjean

Cotidian de informație, opinie și publicitate

Mărti,
18 Noiembrie 2015

nr. 220
(4.597)

1,5 lei

12
pagini

www.magazinsalajeon.ro

Telefon: 0260 611364;
0360 566076; Fax: 0360 566067

Ciupercăria din Nușfalău, concurență serioasă pentru marii producători de profil din Europa

Peste 800 de tone de ciuperci champignon și pleurotus, de cea mai bună calitate, 350 de angajați și opt mii de metri pătrați cuprinși în cele patru hale de producție, iată pe scurt, povestea unuia dintre cei mai mari și competitivi producători de ciuperci din estul Europei.



Nemeti Gergely, patronul firmei din Nușfalău, a ridicat, cu eforturi financiare proprii făcute prin economii sau împrumuturi bancare, una dintre cele mai moderne ciupercării din Europa. A făcut-o cu mult curaj, la începutul anilor 2000, într-o perioadă în care consumatorii români nu se înghesuiau să consume masiv acest produs, deosebit gustos și hrănitor, din diverse motive total neîntemeiate. Încet, dar sigur, proprietarul companiei „Bo-

glar Champ” a reușit să-și convingă clienții că ciupercile produse de el nu doar că nu sunt toxice, așa cum multă lume credea la vremea respectivă, dar sunt cultivate în condiții ecologice și după toate regulile „bio”. Nu se folosesc substanțe de stimulare a creșterii, chimicale sau orice alte produse care ar putea modifica structura, proprietățile sau compoziția produsului finit. Pentru un kilogram de ciuperci vândut, firma primește între 2 lei și 7 lei,

cele mai mari prețuri fiind obținute firește din comenzile venite din străinătate. Cu ajutorul profitului, Nemeti Gergely a reușit să își doteze ciupercăria cu cele mai moderne tehnologii. Nici pentru întreținerea spațiilor din hale sau depozit nu se folosesc deloc substanțe chimice, chiar și dezinfectarea hălelor fiind făcută cu aburi, evitându-se contaminarea aerului sau, mai rău, a pământului, cu produse chimice. Prin

urmare, ciupercile produse la Nușfalău sunt nu doar gustoase și pline de nutrienți ci și sută la sută sănătoase și naturale. Patronul ciupercăriei a investit în această afacere până în momentul de față, peste șapte milioane de euro. Afacerea a început într-un spațiu de 2000 de metri pătrați și cu o producție lunară de până în 200 de tone, pentru ca astăzi să ajungă la cifre demne de un adevărat record pentru o firmă de profil din țară.

Ultimele zile de înscriere pentru definitivat

Dascălii sălăjeni mai au la dispoziție doar câteva zile pentru a se înscrie la examenul național de definitivare - sesiunea 2016. Ultima zi este vineri, 20 noiembrie. Noile programe pentru susținerea examenului, care se vor aplica începând cu sesiunea 2016, au fost aprobate de Ministerul Educației și Cercetării Științifice. Pe lista elaborată de Minister se află programele pentru 153 de discipline la care se va organiza concurs anul viitor.



Pagina 2

Noile reglementări la Programul „Prima casă” au fost aprobate

Noile norme reglementează posibilitatea pe care o au beneficiarii programului de a trece de la o locuință mai mică la una mai mare, fie ca valoare, fie ca suprafață, posibilitate introdusă la începutul acestui an, dar și unele aspecte tehnice rezultate din practica derulării programului.

Pagina 3

A fost descifrat documentul găsit în fundația Casei Memoriale „Iuliu Maniu”

Pagina 4

Bilanț de weekend:

Nouă victime în patru accidente rutiere

Pagina 5

Împădurire la Valcău de Jos, prin munca voluntarilor iubitori de natură

Pagina 12

Curs valutar
(BNR):

EUR 4.4377;

USD 4.1385;

100 HUF 1.4235;

GBP 6.2897;

CAD 3.1072;

XAU 145.3997;