

„A minőség a lényegi kérdés, nem a nosztalgia”

Szarka Balázssal¹, Palotás Gáborral² és Avramucz Attilával³ Kriskó János beszélget a Piros Arany és az Erős Pista hungarikummá válásáról

– *Honnan eredeztethetők a Piros Arany és az Erős Pista hungarikumok gyökerei?*

Szarka Balázs – A kecskeméti Univer ÁFÉSZ hetényegyházi savanyítóüzeme 1965-ben indult. Egy év múlva kezdett hozzá az üzem a különféle ételízesítő krémek gyártásához. Az első a tormakrém volt a sorban. Az ÁFÉSZ vezetése létrehozott egy újítóbrigádot, amelyben külső újítók is szerepet kaptak. Közöttük volt Horváth György vegyész-mérnök, aki akkoriban a megyei Minőségvizsgáló Intézet igazgatója volt, benne volt a brigádban Szabó Imre, a Kecskeméti Konzervgyár II. telepének vezetője és Bontovics Gyula, a Mészöly Gyula-telep laborvezetője. Abban az időben a hetényegyházi üzemet Bódogh Zoltán vezette. Ők kísérleteztek ki ezeket az ételízesítőket, többek között a Piros Arany elnevezett paprikakrém gyártását is. Ennek tapasztalataira építve aztán sorra jelentek meg a különféle ételízesítő krémek, így a ma is gyártott Gulyáskrémünk meg a többi hasonló termék.

– *Hogyan vetődött fel egyáltalán, hogy paprikakrémet kellene gyártani? Volt erre igény a piacon?*

Szarka Balázs – Nem volt ilyen igény. Nem akarom megbántani az újítócsapatot, de valójában semmiféle tudományos megalapozottsága nem volt a gyártás elkezdésének, hiszen a nagyanyáink generációja pontosan ugyanezt a technológiát alkalmazta akkoriban. Leszedték a paprikát a fagyok beállta előtt, apróra darabolták, sóval tartósították, és a téli időszakban ezt használták a friss paprika helyett ízesítésre. Hamar kiderült, hogy a nagyanyáink által eltett paprika színe, állaga más volt, mint az általunk gyártotté. Bebarnult, megpenészedett, annak ellenére, hogy a mi termékünkhöz képest jóval több sót tettek bele. Igaz, más tartósítószer nem. A mi technológiai újításunk lényege az volt, hogy úgynevezett hideg sűrítést alkalmaztunk. Ledaráltuk a paprikát, a só hatására lejátszódott egy diffúzió, a kioldódott levet leengedtük, és így besűrítettük a krémet. Utána az így nyert pépet homogenizáltuk, újradaráltuk, és adtunk még hozzá tartósítószeret.

A kezdeti időben stabilizálódott az egyes összetevők aránya is, hogy mennyi csemege és csípős fűszerpaprikát és mennyi pritamínpaprikát használunk fel a termékhez. Ezek az arányok döntötték el aztán az egyes krémfajták színét és ízét.

Sorozatunk az Agrárminisztérium „Hungarikumok és a nemzeti értékek megőrzésének, népszerűsítésének támogatása” program keretében készül. (A Szerk.)

1 Szarka Balázs, az Univer Szövetkezeti Zrt. vezérigazgatója

2 Palotás Gábor okleveles vegyész, TQM-menedzser szakközgazdász, az Univer Product Zrt. stratégiai-fejlesztési igazgatója

3 Avramucz Attila közgazdász, az Univer Product Zrt. vállalati kapcsolatok igazgatója

– *Mennyire volt könnyű bevezetni a piacra a Piros Aranyat? Kellett-e változtatni például a technológián?*

Szarka Balázs – Amikor én 1976-ban kikerültem a hetényegyházi üzem élére, akkor még a mainál jóval kisebb tételben gyártottuk a Piros Aranyat. A technológiai finomításokat ugyanakkor folyamatosan végeztük, mert rájöttünk néhány hibára. Kezdetben fekvő tartályba darálták a paprikát, nem kezelték, nem keverték, nagy felületen levegővel érintkezett az alapanyag. A felső 30 centiméteres réteg ennek következtében bebarnult, megpenésedett, ki kellett dobni. Sok más apró dologra is rájöttünk a gyártás során. A tapasztalatokat értékelve hamar áttértünk az álló tartályokra, ügyeltünk rá, hogy ezek mindig tele legyenek, és hogy az alapanyag csak egészen minimális felületen érintkezzen a levegővel. 1976 táján kezdtük keringetőszivattyúval folyamatosan mozgatni az alapanyagot. Amikor én odakerültem, összehasonlítva a mai technológiánkkal, még nagyon kezdetleges módon végeztük a gyártást. Nem volt egyetlen szivattyú sem az üzemben. A paprikát szőlős kádakba daráltuk, lapáttal, kézi erővel mozgattuk, cserpákkal meregettük. Ifjú munkatársaim el sem hiszik a mai, zárt technológiai sort látva, hogy milyen állapotból indult a Piros Arany és a többi krémünk gyártása.

– *Elárulhatja, hogy mi a Piros Arany pontos összetétele, vagy védett gyártási titoknak számít?*

Szarka Balázs – Nem titok, hogy a pritaminpaprika az egyik meghatározó alapanyag, és ehhez adagolunk még édes és csípős fűszerpaprikát. Az arányokon múlik, hogy csemege vagy csípős változatot állítunk-e elő. A Piros Arany nevű paprikakrémet a kezdetektől ebben a kétféle ízben gyártottuk, és ez máig sem változott.

A másik paprikaalapú termékcsaládunk, az Erős Pista, az Édes Anna és a Haragos Pista nem krém, hanem darabosabb, durvábbra darált paprikából készül. A különféle csípős-ségű termékekhez mind külön technológiát dolgoztak ki a kollégáim. Ez a mindenkori laborvizsgálatok függvénye.

Palotás Gábor – A hagyományos, húsdarálóval ledarált, házilag készített ízesítőhöz a legközelebb az Erős Pista áll, hiszen az is egy durva darálmány. A mai Piros Arany viszont már olyan finoman őrlött termék, amelynek a gyártása komoly ipari berendezést igényel. Háztartásban ilyen finomságú krémet lehetetlen előállítani, ehhez már úgynevezett kolloidmalom kell.

– *Mire képes a kolloidmalom?*

Palotás Gábor – Kolloidmalom alatt olyan berendezést értünk, amelyben őrlőkövek között áramlik át az alapanyag, folyékony halmazállapotban. Ennyiben feltétlenül eltér a száraz nyersanyagot őrlő gabonamalmoktól. A szemcsék mérettartománya a kolloidmalom esetében 100-300 mikron, ezzel lehet előállítani ipari körülmények között a finom eloszlású, teljesen homogén krémet.

Szarka Balázs – Odahaza a háziasszony ezt a finomságot nem volt képes elérni a maga eszközeivel. Kezdetben a mi őrlőinkkel szintén képtelenek voltunk erre. Azokat az őrlőket a házi TMK-műhelyben gyártattuk le, jobb hatásfokú volt már, mint a húsdaráló, de messze elmaradt a mai technológiától. A mai Fryma márkájú kolloidmalmaink sokkal finomabb munkát végeznek.

– *Miért fontos, hogy ennyire apró szemcsés legyen a krém? Van ennek jelentősége a felhasználó szempontjából?*

Palotás Gábor – Bizonyos felhasználási területeken igenis van jelentősége, mert ha azt akarjuk, hogy a paprika íze meg a színe maradéktalanul ott legyen a termékben, hogy ne legyenek darabok, héjak, magvak a végtermékben, akkor ez a finom őrlés a célravezető.

– *Mi maradt meg az eredeti hagyományból a technológia korszerűsödésével?*

Palotás Gábor – A hagyománynak a hungarikummá nyilvánításban fontos szerepe volt. A házi paprikatartósítást, amelyet a paprikatermelő vidékeken honosítottak meg a gazdák, a mai napig meg lehet találni a háztartásokban. Magam is jártam olyan paprikatermelőknél, akik még mindig alkalmazzák a hagyományos, sóval való tartósítást, kóstoltam ilyen házi készítményt, mi több, magam is megpróbálkoztam a házi előállításával. Ennek aztán lettek későbbi folyamánai, hogy olyan extrém erősségű, már általunk nemesített fajták, illetve külföldről származó vadfajták is a látóterünkbe kerültek, amikből a Haragos Pista és a nála még erősebb munkaverziók is elkészültek.

Arra vonatkozóan nincsenek adataink, hogy a hagyományos eljárással készített házi terméket pontosan mikor említik először az irodalomban. A paprikaőrlemények irodalma alaposan feldolgozott, de hogy ezt az Erős Pista-szerű darálmányt mióta készítik, csak becsülni tudjuk. Annyit biztosan állíthatunk, hogy a már említett újtóbrigrád a hatvanas években mint hagyománnyal, találkozott az eljárással. Amikor a pályázati anyagokban azt kellett leírunk, hogy milyen múltra tekint vissza a termék, akkor két generációnyi időt, 50 évet már nyugodt lélekkel le tudtunk írni, hiszen mi magunk is találkoztunk olyan termelőkkel, akik 40-50 éve állnak szerződésben velünk, és maguk is készítik a családi hagyományok alapján ilyen eljárással tartósított paprikát. A termék hagyományos jellegét tehát annak ellenére hangsúlyozom, hogy túl sok egzakt adatunk a kezdetek igazolására nincsen. A hagyomány természetesen fontos a számunkra, de ahogyan azt Szarka elnök úr is hangsúlyozta, az utóbbi évtizedekben már nagyipari eszközökkel állítjuk elő a Piros Aranyat is, az Erős Pistát is. Ez az eljárás olyan egyenletes minőséget, és még számos más minőségi jellemzőt is lehetővé tett, amiről háztartási körülmények között álmodni sem lehet.

Szarka Balázs – Készítettünk gasztronómiai célokra, a vendéglátóhelyek számára kerámiaedényekben kínálható Erős Pistát. Azt vettük észre, hogy miután az eredeti tartalma kifogyott ezeknek az edényeknek, nem a mi termékünkkel töltötték fel újra, hanem a hagyományos módon, maguk előállította paprikadarálmánnyal, amellyel szemben aztán joggal merültek fel minőségi kifogások a vendégek részéről. Az edényen a mi nevünk és logónk szerepel, az érintett vendéglátóhelyek tehát lejártnak bennünket ezzel az eljárással. Nem egy csárdában és vendéglőben találkoztam magam is a jelenséggel.

– *A hagyományos eljárásról részletesen beszéltünk. Hogyan változott mára a technológia?*

Palotás Gábor – Nekem az elmúlt 20 évre van visszatekintésem. Mindazt, ami 1995 előtt volt, legfeljebb hallomásból ismerem. A mai technológiáról annyit érdemes tudni előljáróban, hogy akinek van pénze, az megvehet gyakorlatilag bármit. 1990 előtt, a COCOM-listák megszűntéig nem volt így. Korábban a kolloidmalmokat, a köves őrlőket súlyos devizáért tudta a cég beszerezni Nyugat-Európából. Aki abban a korszakban egy kicsit is benne volt, az pontosan tudja, hogy mit jelentett egy beruházást elfogadtatni, a szükséges devizát megszerezni rá.

Szarka Balázs – Többnyire használt gépeket hoztuk ki ezekből az országokból, mert eleve nem kaptunk importra engedélyt. A húsiparban kiselejtezett kuttertől kezdve a különféle őrlőig, fogas őrlőig például. A konzervgyárból kiselejtezett mosót újtottuk fel például a már említett ügyes TMK-s csapat segítségével, és próbáltuk vonalba állítani lépésről lépésre ezen a területen.

Palotás Gábor – Ma sokkal jobb helyzetben vagyunk. Ha össze akarunk állítani egy technológiai sort vagy vonalat, akkor a részegységeit meg tudjuk vásárolni. Sok minden automatizálva van, a vezérlés például, a lehetőségeink tehát sokkal jobbák, „mindössze” pénz kell a szükséges berendezések megvásárlására. Ettől függetlenül a folyamat szabá-

lyozására, a paraméterekre, az összetevőkre nagyon oda kell figyelnünk továbbra is, ha minőségi terméket szeretnénk. Ami a gépeknél és a berendezéseknél ma sokkal nagyobb kihívás, az a nyersanyag. A berendezés tudja mindazt, amit tudnia kell, de a termék szempontjából rengeteg múlik azon, hogy milyen alapanyagból állítjuk elő.

– *Ha az előállítás folyamata szinte az elejétől a végéig automatizált, tehát bárhol elképzelhető volna, mitől válik mégis hungarikummá a termék?*

Palotás Gábor – Tekintsük úgy, hogy az alapanyag beérkezett a gyárba. Ez korántsem magától értetődő, de most tekintsük adottságnak. A termeltetésről később még bővebben szót ejtünk. Tételezzük fel tehát, hogy amire szükségünk van, az az előírt minőségben és megfelelő mennyiségben beérkezett a gyárudvarba. Innen kerül a megfelelő technológiai eljárás alá. Fontos megjegyezni, hogy az élelmiszeriparban ugyan nem elhanyagolható a technológia, de mindent meghatároz az alapanyag minősége. Jó terméket csak jó minőségű alapanyagból remélhetünk. Ha ez nem adott, akkor legfeljebb kozmetikázni lehet a minőségen, de az nem a mi műfajunk, és főleg nem egy ilyen nagy múltú, jól bevezetett termékénél, amelyet ráadásul nemzeti értékévé nyilvánítottak. Ha a megfelelő minőségű alapanyag a rendelkezésünkre áll, többlépcsős mosás következik. Alaposan meg kell tisztítani a paprikát, amit előírás szerint, kézzel szedtek le. A termeltetéshez tartozik, de azért kell már itt is hangsúlyoznom, mert ez eleve feltételez egy minőséget. Már ami beérkezik, is eléggé tiszta anyag, a zöld szárazakat eltávolították róla a termelők, de ennek ellenére szükség van a többlépcsős, alapos mosásra, hiszen a termőföldről érkezik hozzánk, az üzembe.

– *Ez a kézműves jelleg biztosítja azt is, hogy rothadásnak indult, penészedő alapanyag még véletlenül sem kerülhet a feldolgozósorra?*

Szarka Balázs – A kezdetekkor a termelő behozta a paprikát mindenféle kétes tisztaságú ládában, esetleg zsákokban. Ha esetleg nem mindjárt a szedés napján hozta be, az őszi, még meleg időszakokban néhány nap alatt is komoly minőségvesztés történt. Amikor elkezdtük a gépesítést, a mosást, azt kértük a termelőinktől, hogy ne a saját ládáikat használják, hanem az általunk biztosított konténereket. Korábban a beszállított paprikát először műanyag ládába öntötték át, ez persze megint kézi munka, de szükség volt rá. Előfordult ugyanis, hogy a beszállított ládák tetején ugyan friss paprika volt egy vékony rétegben, de a láda tartalma zömmel háromnapos, már erősen kifogásolható minőségű alapanyagot tartalmazott. Ma már eleve műanyag konténerekkel indul a folyamat, kézi erő nélkül, hiszen targoncával szállítjuk a helyszínre a konténereket, majd az első munkaművelethez, a mosóhoz is.

Palotás Gábor – Sok olyan fontos részlet van, amin az ember könnyen átsiklik, mert nekünk számos dolog magától értetődő a folyamatban. A többlépcsős mosást és az őrlést, darálást követően valójában félkész terméket teszünk el. Ismert, hogy a mezőgazdasági termékek feldolgozása az élelmiszeriparban mindig szezonális, azaz a terméket az év egy meghatározott részében lehet feldolgozni, és az év hátralévő részében ebből a félkész termékből dolgozunk tovább. Ez a félkész termék hideg tartósítással van eltéve, hőkezelésen nem esik át, nem fagyaszjtjuk, nem melegítjük, hanem mindössze összekeverjük az alkotóelemeket, ami a paprikán kívül a só és egy-két adalékanyag. Ezeknek a segítségével állítjuk be a termék pH-ját, a savanyúságát annak érdekében, hogy a félkész termék kockázat nélkül eltartható legyen. Itt már nagyon komoly minőségi és élelmiszer-biztonsági előírásoknak kell megfelelni. Az alkotóelemeket összekeverjük, összedaráljuk, és az így keletkezett félkész pépet tartályokba szivattyúzzuk. Sajnos mindez így elmondva nem adja vissza ennek a technológiának a zárt jellegét. Ha az üzemet felülről, repülőgépről

néznénk, akár olajfinomítónak is tűnhetne, hiszen több ezer tonnányi tartálykapacitás található az üzem területén. Ekkora mennyiséget kell eltárolnunk ahhoz, hogy aztán az év folyamán a piaci igényeknek folyamatosan eleget tudjunk tenni, hogy ki tudjuk szolgálni a belföldi és a külföldi vevőinket, megrendelőinket.

Szarka Balázs – Pritaminpaprikából 1500 tonna körüli az éves átlag, édes fűszerpaprikából körülbelül 1800 tonna, erős fűszerpaprikából pedig mintegy 1600 tonna. Mindez ősszel beérkezik kb. két hónap alatt, és ezt kell nekünk félkész terméként a tartályokban minőségvesztés nélkül eltárolni. A hatalmas tartálypark miatt tényleg úgy nézhet ki az üzemünk felülről, mint egy olajfinomító.

– *A félkész termék már krémállagú?*

Palotás Gábor – A félkész termék egy durva darálmány. A tartályokban játszódik le a diffúzió folyamata néhány hét alatt: a sóval összekevert paprikában a só az ozmózis nyomáskülönbség miatt behatol a paprikába, megbontja a sejtes szerkezetet, a sejtekben lévő víz elválik a paprikától, és a tartály alján összegyűlik. Ezt a későbbiekben leengedjük. Ezt nevezzük „hideg besűrítésnek”, ami oda vezet, hogy az értékes alkotóelemek, a szárazanyag, a színanyag, csípős fajtáknál a csípősség anyagok besűrűsödnek. Ebből a félkész anyagból kell nekünk ételízesítésre alkalmas végterméket előállítanunk.

– *Hasonló a technológiai eljárás az Erős Pista előállításánál is?*

Palotás Gábor – Az Erős Pista esetében is hasonlóan járunk el, azzal a különbséggel, hogy ott száz százalékban csípős alapanyaggal, erős fűszerpaprikával dolgozunk. Az Erős Pista testvére vagy hitvese az Édes Anna, ami viszont abszolút csípmentes. Hogy az arányokat is szemléltessem: Erős Pistából a nyolc-kilencszeresét várja tőlünk a piac, mint az Édes Annából. Ezek a termékeink alapvetően utóízítésre szolgálnak, ott pedig a csípősség van előtérben. Főzéshez inkább a Piros Arany különféle verzióit használják. Az Édes Anna tehát jóval szűkebb körben fogy. Fontos tudni, hogy a múlt század húszas éve előtt csípmentes, tehát édes paprika nem is létezett, az első ilyen fajtát egy magyar nemesítő, Horváth Ferenc szelektálta 1928-ban. Valószínű tehát, hogy a hagyományban az Édes Anna előképét emiatt nem is találunk meg. Édes paprikát a jelzett időszakban úgy lehetett előállítani, hogy kézzel felhasználhatták a csípős fűszerpaprikát, és óriási munkaefforttal eltávolították a csípősségért felelős ereket. 1920 előtt tehát csak ezzel az eljárással lehetett csípmentes, vagy közel csípmentes örleményt előállítani. Ráadásul a szárításhoz még fel is kellett fűzni a paprikát, természetesen azt is kézi erővel. Ma már elképzelhetetlen, hogy ekkora munkaráfordítással, rentábilis módon lehessen terméket előállítani.

Szarka Balázs – A fűszerpaprikát a mai napig kézzel törik le a töről a szerződéses partnereink. A pritaminpaprikát pedig kézzel kell leszeletelni. Itt van komoly szerepe a nemesítésnek, a zárt bibéjű paprika termesztésbe állításával. Korábban a pritaminpaprika nyitott bibéjű volt, és igen nagy százalékban jelentkezett nála a magház penészesedése. Nem volt elég tehát, hogy kézzel kellett szeletelni, hanem olykor a penészesedés miatt ki kellett dobni a paprika felét, vagy akár az egészet is. A nemesítéssel, a zárt bibés változat előállításával elértük, hogy a magházpenésszel nem kell a továbbiakban számolnunk. A ma termesztésbe állított pritaminfajták már mind ilyenek.

Palotás Gábor – Visszatérve a gyártáshoz, miután a megfelelő arányokban összekevertük az összetevőket, akkor következik a már említett finomórlás, vagy köves őrlés, a kolloidálás, ami a Piros Arany finom eloszlású állapotát eredményezi. A Piros Aranyról tehát joggal mondhatjuk, hogy az mai állapotában már a hagyományos változatnak egy industrializált továbbfejlesztése. Tulajdonképpen az Erős Pista is az, mert az állandó

minőséget csak így lehet garantálni. De az Erős Pista nyilvánvalóan közelebb áll a hagyományos termékhez, megjelenését tekintve mindenképpen. A Piros Arany esetében ezt a finom eloszlású krémet betöltjük a tubusokba, azokba az alumíniumtubusokba, amelyek az Univer tevékenysége révén váltak Magyarországon az élelmiszerek bevett csomagolóanyagává. Korábban a tubus a gyógyszerek és a kozmetikumok csomagolóanyaga volt, az élelmiszeriparban egyáltalán nem volt jellemző. Legelőször az Univerrel lehetett egyértelműen azonosítani a tubusos ételízesítővel. Ezen ugyan már rég túl vagyunk, de úgy 30 évvel ezelőtt az utca emberének még egyet jelentett az alumíniumtubus az Univerrel. Büszkék vagyunk rá ma is, hiszen a magyar élelmiszeriparban fontos mérföldkő volt az alumínium csomagolóanyag bevezetése.

Szarka Balázs – A 80-as években volt egy olyan időszak, amikor Magyarországon egy főre vetítetten Piros Aranyból több fogyott, mint fogkrémből.

Palotás Gábor – A fénykorban Magyarországon három tubusgyár is működött. Ma ezekből jó, ha egy működik. Az egyik legnagyobb vevőik mi voltunk. Természetesen a fogkrém és a kozmetikumok is ott voltak a sorban.

Szarka Balázs – Aztán elkezdtük az üveges kiszerelest, majd később a flakonos kiszerelest. Mi váltottunk a tubusról különféle egyéb csomagolóanyagokra.

Palotás Gábor – Ha az Univer teljes termékkörét nézzük, akkor a tubus ma már nem a vezető csomagolóanyag nálunk sem, de ma is jelentős. A Piros Aranyon túl idetartozik a majonéz, a mustár, az Univer Gulyáskrém, a fokhagyma- és vöröshagymakrémeink.

Avramucz Attila – Az Univer még ma is jelentős mennyiségű tubusos terméket állít elő. És nem is véletlenül. Azt tudni kell, hogy az alumínium tökéletesen oxigénzáró anyag, ennek megfelelően az oxidálódási folyamatok nagyon minimálisra redukálhatók. A termék nagyon jól őrzi az eredeti ízét az alumíniumcsomagolásban, és ez kifejezetten nemcsak a Piros Aranya vagy az Univer Gulyáskrémre igaz, hanem például az olajos emulziókra is, mint amilyen például a majonéz. Az alumíniumtubus hatékonyan őrzi a majonéz friss ízét, az avasodási folyamatok lényegesen lassabbak, mint más, modern csomagolóanyagok esetében. A másik, fontos érv a tubus mellett a nagyon egyszerű használat és a pontos adagolhatóság. Nagy erénye a tubusnak, hogy a tartalma nem szennyeződik azáltal, hogy például kanállal belenyúlunk, nem tud a tubusba beleesni semmi, ezáltal tényleg garantálható az, hogy felbontás után is nagyon hosszú ideig lehet ezeket a termékeket változatlan élvezeti értékkel használni. A tubusnak – annak ellenére, hogy a 90-es évektől nagyon nagy számban megjelentek más típusú csomagolóanyagok, leginkább flakonok, talpas tasakos kiszerelések, üveges kiszerelések, és az Univer ezek mindegyikét alkalmazza is – továbbra is nagy szerepe lesz, pontosan az előbbieken említett praktikus-sága, fogyasztóbarát mivolta, és a szavatossági idő meghosszabbításával a jó minőségű termék garantálása miatt.

Szarka Balázs – Egyetértve mindazzal, amit Avramucz igazgató úr elmondott, nekünk éppen a szavatossági idő meghosszabbítása miatt kellett váltanunk az üveges kiszerelések felé. A tubusok esetében a só gázképződést idézett elő, aminek folytán egy idő után kilyukadtak, és lehetetlen volt hosszabb szavatosságot garantálni. Ezért kellett módszeresen új csomagolóanyagokat keresnünk. Kerestük az alumínium alternatíváit, próbálkoztunk a műanyaggal, de sok ok miatt nem igazolta a hozzá fűzött várakozásokat. Az üveges kiszerelés mellett a tubusok élelmiszeriparban használatos belső bevonatainak fejlődése hozta el a megnyugtató megoldást.

Említék egy érdekességet, ha már nosztalgizunk. Amikor a tubusos gyártással elindultunk, a kozmetikai iparban használatos tubusok szűk szájjal készültek, éppen a gazdaságos adagolás miatt. Nekünk ez nem volt alkalmas, hiszen az volt az érdekünk, hogy minél több fogyjon a termékből. Új szerszámot gyártattunk Sirokon, a tubusgyártó

cégnél, hogy minél bővebb szája legyen a tubusnak. Először 80 grammos kiszerelessel jelentkeztünk, utána jött a 160-180 grammos változat, ott tényleg célunk volt, hogy a nagy tubusos kiszerelesséknek minél bővebb legyen a szája. Bár volt egy ellenérv, nevezetesen, hogy a tubus minél kevesebb levegőt szívjon vissza, hiszen ez a szempont az eltarthatóság miatt lényeges. Sok apró lépést meg kellett tennünk, mire a mai állapotig eljutottunk.

– *Tudják, hogy kinek a fejből pattant ki az alumíniumtubus élelmiszeripari felhasználásának ötlete?*

– A már említett újtóbrigád javaslata volt, hogy kapjon a Piros Arany tubusos kiszerelessét. A kezdetekkor elég kezdetleges megoldással indultunk, úgynevezett TUFUMA márkájú töltőgépekkel kezdték tölteni. Valójában nem a Piros Arannyal kezdődött, hanem a torma krémmel. Meg gyártottunk három- vagy négyféle tortaszínesítő aszpikot. Ott Hetényegyházán használtuk ezt az NDK-ban gyártott töltőgépet. Ezzel kezdték a torma krémet töltögetni. A tormánál is jelentkezett a korábban már említett probléma, hogy gázosodott a tubus. Adódott, hogy kipróbáljuk a tubust a Piros Arany csomagolóanyagaként is. Így haladtunk lépésről lépésre.

Avramucz Attila – Ipartörténeti érdekesség, hogy nem feltétlenül az a TUFUMA berendezés, amivel a munkát kezdték, de egy ilyen berendezés még a mai napig megtalálható az Univernél, működőképes állapotba hozhatóan. Nem múzeumban, hanem a karbantartási raktárban őrizzük. De olyan állapotban van, hogy bármikor múzeumi darab is válhat belőle.

Szarka Balázs – Ugyanaz a TUFUMA töltőgép, amivel a torma krémet töltöttük, házi átalakítással alkalmassá tehető például fűszerpor töltésére. Úgy tudom, ma is használatban van erre a célra.

– *A technológiai folyamatot végigvettük ugyan, de még nem látom pontosan, hogyan áll elő az a végleges termék, ami végül a tubusokba kerül.*

Palotás Gábor – A félkész terméket a szükséges mennyiségben kivesszük a tartályból, és egy keverőgépben összekeverik meghatározott arányban.

– *A keverék arányai gyártási titokként kezelendők, vagy megtudható?*

– A receptúrát nem szoktuk kiszögezni a falújságra. A százalékok nem publikusak, de hogy milyen alkotórészekből áll a krém, arról már beszéltünk.

Szarka Balázs – A félkésznek bizonyos ideig mindenképpen állnia kell a tartályban, hogy a diffúzió lejátszódjon. Ha ez nem történik meg előírás szerűen, és a diffúzió előtt tubusba vagy üvegbe kerül a krém, akkor egy idő után a csomagolt terméknel is kiválik a lé. Fontos a tartályban töltött idő a homogenizálás miatt is.

– *Feltehetően számos más paprikatermelő országban is ismerhetik a paprikakrémet. Miben más a Piros Arany, mint az összes többi?*

Palotás Gábor – Valóban léteznek más gyártók által készített paprikakrémek is. Ilyen például az észak-afrikai Harissa paszta. A hungarikummá válás szempontjából is nagyon fontos kérdéshez érkeztünk. Hogy miben más, esetleg miben jobb a mi termékünk a többinél, ez nagyon gyakran felmerülő kérdés. Sokféleképpen lehet hasonló paprikakrémet és pasztát gyártani. A Piros Aranyhoz hasonló, krémszerű termékek jellemzően főztek és hőkezelték, emiatt teljesen más az ízük, mint a Piros Aranyé. Erős Pista-szerű darálmányokat valóban készítenek másutt is, Kínától, Spanyolországon át, Közép-Amerikáig. Amiket mi ismerünk, azokat kivétel nélkül ecettel tartósítják, ami erő-

sen korlátozza az ételízítésre való felhasználhatóságukat. Más az ízük, szükségképpen mások a felhasználási lehetőségeik is. Ennek az eltérő ízvilágnak a következménye az is, hogyha valaki külföldről hozzánk érkezik, és megkóstolja a mi paprikakrémünket, akkor sokszor el akarja vinni magával, vagy megkérdezi, hogy a saját hazájában hol tud hozzájutni. Amikor felvetődik, hogy a Piros Arany és az Erős Pista hogyan került be a nemzeti értéktárba meg a Hungarikumok Gyűjteményébe, az a válaszuk, hogy ezek annyira ránk jellemző, hozzánk tartozó készítmények, hogyha külföldre megyünk, általában akkor is visszük őket magunkkal. A külföldiek is azonosítják velünk, keresik és becsülik mindkettőt. Számptalan alátámasztást adtunk ennek egyébként a hungarikumpályázatban. Csatoltunk fogyasztói leveleket, hivatkoztunk különféle honlapokra. A termék mássága és a ránk jellemző jegyek így együtt adják, hogy részei lehettünk a hungarikumok családjának.

Szarka Balázs – Kulcskérdés a Palotás Gábor által említett hőkezelés. Bármelyik ételnek, amelyet hőkezelésnek vetnek alá, feltétlenül megváltozik az íze és a színe, és a kezelés a vitamin- és ásványianyag-tartalomra is hatással lehet. Az Univernél mi mind a mai napig hidegtartósítással dolgozunk. A másik kulcskérdés a fajták, amelyeket felhasználunk a termék előállításához. Azok a paprikafajták, amelyeket mi termeltetünk és felhasználunk, az adott klimatikus viszonyokat is számításba véve, más ízűek és más színűek, mint például egy kaliforniai paprika.

Avramucz Attila – Mindvégig megmaradt jellemző érvként mindkét termékünkkel kapcsolatban, hogy általuk a friss magyar paprika íze egész évben elérhető. És itt a friss magyar paprikára helyezem a hangsúlyt, mert abban a pillanatban, amint hőkezelésnek vetik alá, megfőzik, vagy éppen szárítják, már egészen más ízvilág mutatkozik. Mindenképpen olyan karaktert kap, amely nem a friss paprika ízét tükrözi, egy másik irányba visz. Kulcsérv, hogy amikor a mi termékeinket használják egy gulyásleveshez vagy pörkölthöz, a friss ízek a Piros Aranyhoz vagy az Erős Pistához köszönhetőek.

– Ha ekkora szerepe van az éghajlati tényezőknek és a fajtáknak egyaránt, jogosan tehető fel a kérdés, hogy hol vannak a határok, amelyeken belül még termeltet, illetve ahonnan felvásárol paprikát az Univer?

Szarka Balázs – Közgazdasági okok miatt is, de a fajták és a klímaviszonyok miatt is mintegy 80 kilométeres körzeten belül alakultak ki azok a termőterületek, ahonnan mi az alapanyagot már évtizedek óta beszerezzük. A kezdetekkor, amikor hozzákezdünk a Piros Arany gyártásához, a szövetkezetnek nagyon széles volt a profilja, felvásárlótelepeket működtetünk. Vásároltuk a nyulát, a szőlőt, és még nagyon sok más terményt és terméket, így a paprikát is, zömmel kistermelőktől, akik az úgynevezett szűk háztáji gazdaságaikban termelték meg az eladásra felkínált termékeiket. Számos fajtával dolgoztak, ezt behozták a felvásárlótelepre, és innen már a szövetkezet szállította az alapanyagot a heténygyházi üzembe. Más volt még a nagyságrend, ma több ezer tonnányi paprikát dolgozunk fel, akkoriban mindössze 100 tonna volt az éves mennyiség. Két-három év elteltével döntöttünk úgy, hogy ne a felvásárlótelepen keresztül szerezzük be az alapanyagot, mert nagyon egyenetlen a minőség, rengeteg a velünk kapcsolatban kerülő termelő, hanem próbáljunk meg szisztematikusan termeltetni, szerződéses partnerekkel. Ebből alakult ki aztán az a nagyüzemi termeltetés, amelynek révén ma a szükséges mennyiségű és minőségű alapanyagokhoz hozzájutunk. Ehhez már társul az azonos fajta, azonos minőség, ami a végeredmény minőségét is biztonságosan és hosszú távon garantálhatja. A korábban termeltetésbe állított fajtáknál bizony minőségromlás következett be, mert a termelőink kezdetben lazán kezelték a technológiai előírásokat, nem azt a fémzárolt vetőmagot használták például, amit előírtunk, keverték, maguk nyerték ki a vetőmagot.

– *Ma a vetőmagot is az Univer biztosítja, s ily módon a fajtákat is a cég határozza meg?*

Palotás Gábor – Kezdjük ezt a történetet is az elejéről. Ugyan más kontinensről származik, de a kedvező éghajlati és talajadottságok miatt ma kimondható, hogy a paprika az egyik legmagyarabb fűszernövényünk. Fűszerpaprika-termesztésre nincs mindenütt lehetőség, hiszen egy melegigényes növényről van szó, Európán belül a Mediterráneumon kívül gyakorlatilag mi a termeltetés északi határán helyezkedünk el. Magyarország, és azon belül is a Duna–Tisza mente déli része az, ami a napsütéses órák száma, illetve a vegetációs időszak hőösszege miatt alkalmas a paprikatermesztésre. Hagyományosan is öntéstalajokon termesztették a paprikát, amelynek a tápanyag-összetétele is megfelelt a növénynek. Ezeknek a tényezőknél az együttállása vezetett oda, hogy a dél-alföldi régióban a paprika ilyen fontos fűszernövény lett. Már a 20. század első felétől szabályozták a fűszerpaprika termesztését olyanformán, hogy csak kijelölt körzetekben volt lehetőség a termesztésre. Ebből a szabályozásból fejlődött ki a mai kalocsai és szegedi tájkerület is. A tájkerületeken a névadó települések és a hozzájuk tartozó, hasonló talajadottságokkal és klimatikus viszonyokkal jellemezhető települések értendőek. A kalocsai tájkerület felnyúl a Kecskeméti környékéig, abba tehát mi is beletartozunk, a szegedi valamivel kisebb. Fontos, hogy ez a más földrészről behozott növény alkalmazkodott az itteni adottságokhoz. Annak idején, amikor a nemesítés még nem volt szervezett és intézményes, akkor úgynevezett tájfajtákról beszélhettünk, ezek lettek az alapjai a későbbi, nemesített fajtáknak. Azért nagyon fontos erről beszélni, mert ha a mai magyar mezőgazdaságon végignéznünk, nem sok olyan növényt találunk, amelyeknek a termesztése kizárólag hazai genetikai alapokon nyugszik. A fűszerpaprika a mai napig ilyen. A paradicsomnál, vagy más kertészeti kultúráknál jellemzően világcégek nemzetközileg is forgalmazott fajtái kerülnek termelésbe, a fűszerpaprika esetében gyakorlatilag csak hazai fajták játszanak szerepet. Az intézményesült nemesítés ügyeiből annyi érdekes a mi szempontunkból, hogy ez a nemesítés, amely évtizedeken át kielégítette a hazai szaporítóanyag-igényeket, a rendszerváltás után, a 2000-es évekre erőteljesen elsorvadt. Az állami intézmények, mint a Kalocsai Fűszerpaprika Kutató-Fejlesztő Nonprofit Kft. – amely Kalocsai Paprika- és Vegykísérleti Állomás néven a maga műfajában első volt a világon – anyagi források híján a kétezres évekre már nem tudott minden felmerülő igényt kielégíteni, például a mi igényeinket a speciális csipős fűszerpaprika-fajták nemesítésére. Így aztán 2010-re az Univer is, először csak pénzzel, aztán később erre a célra létrehozott, saját szakmai stábbal nemesítésbe fogott, azért, hogy a rendelkezésünkre álló fajtakinálatot szélesítsük és frissítsük.

– *Ebből a nemesítési programból született a Haragos Pista?*

Palotás Gábor – A Haragos Pista ennek a folyamatnak egy mellékterméke volt, mert mi azt tűztük ki célul, hogy a meglévő sztenderd termékeinknek, elsősorban az Erős Pistának az alapanyagát biztosítsuk.

– *Miért nem voltak jók a korábban használt fajták? Elkorcsosultak?*

Palotás Gábor – Másként fogalmaznék. Egyrésztől változtak az elvárások. Említettem az agrárökológiai és természeti adottságokat. Azért ezek évszázadok vagy évtizedek távlatában közel sem állandók, mostanában jól érzékelhető a saját bőrünkön is, hogy egészen különleges éghajlatú évjáratok vannak. Egyik évben évszázados vízszintrekord, az esővízre és a talajvízre gondolok, aztán a másik évben meg 3–4 hetes olyan szárazság és forróság, amit nehéz tolerálni az embernek is, és nehéz tolerálni a növénynek is. Másként viselkednek a növénybetegségek is ilyen szélsőséges viszonyok között. A szántóföldi fűszerpaprika-termesztés egyik legnagyobb ellensége a baktériumos levélfoltosodás. A korábbi, termesztésbe állított fajták nem voltak rezisztensek ez ellen a betegség ellen,

tehát nekünk az egyik legfontosabb teendőnk az volt, hogy ezt a rezisztenciát beépítsük úgy, hogy egyébként a fajtának az egyéb tulajdonságai, a beltartalma, és például az, hogy könnyen el lehessen távolítani a kocsányt, megmaradjanak, vagy számunkra kedvezően alakuljanak.

Avramucz Attila – Szép kifejezés ez a kocsányeltávolítás, de fontosnak tartom, hogy elhangozzék a „csipedés” kifejezés. A hungarikum-pályázatban ezt használtuk, és nagyon szeretem ezt a szót, nagyon jól kifejezi a kézműves jelleget.

Szarka Balázs – A nemesítési célkitűzéseinkben hangsúlyos szerepet kapott még az éresi ciklus meghosszabbítása, széthúzása is.

Palotás Gábor – Valóban, a komplex szempontrendszerbe beletartozik a koraiság és a tövön tarthatóság is. Mindez azért, hogy a szezon minél inkább ki lehessen tágítani, október végéig, vagy akár november elejéig. A szezonhossz sem mindegy a mi szempontunkból. Nagyon komplex elvárásrendszernek kell megfelelniük ezeknek a fajtáknak. Problémánk az erős fűszerpaprikával volt, mert az édes fűszerpaprikában eleve jobban állt a hazai nemesítés az örleménycélú felhasználás miatt. Annak tudniillik óriási piaca van. Országos szinten nézve a mai napig az édes fűszerpaprika termesztése a domináns. Nekünk viszont a csípős volt a fontosabb. Eljutottunk tehát oda, hogy saját nemesítési programot indítottunk, és ennek egyfajta sorrend az eredménye most, mert az Erős Pista alapanyagán kívül egyéb új ötletek is jöttek. Említettem, hogy a Haragos Pista alapanyaga egy melléktermék volt. Amikor a csípősséget akartuk növelni, akkor ehhez különféle, más keresztezési partnereket, más fajtákat vontunk be, és az egyik ilyen, radikális út az volt, hogy indiai eredetű vadfajokkal is kereszteztünk hazai fűszerpaprika-fajtákat. Ebből született egy olyan, úgynevezett fajhibrid, amely az előzetes várakozásainkhoz képest pozitív csalódás volt. Mert hazai körülmények között, szántóföldön nagyon biztonságosan lehet termesztani, baktériumrezisztens, és kiválóan alkalmas arra, hogy az Erős Pistánál lényegesen csípősebb terméket állítsunk elő belőle. Az is szempont volt, hogy ilyen igények azért időről időre felbukkantak, hiszen vannak, akiknek az Erős Pista már nem elég csípős. Ezt a fogyasztói igényt pedig nyilván ki kell szolgálni. Ennek természetesen még nincsenek történelmi előzményei, ezért a Haragos Pistát eleve nem is nevesítettük a pályázatunkban. Ez nem olyan hagyomány, amely a nemzeti értéktár része lehetne, hanem olyan újdonság az alapanyagban is és a késztermékben is, amely garantáltan legalább négyszer olyan csípős, mint amilyen az Erős Pista, és amellyel egy jól körvonalazódó fogyasztói réteget kiszolgálunk. Annak ellenére, hogy melléktermék volt, mi nagyon büszkék vagyunk rá, és a forgalmi adatok is igazolják, hogy abszolút sikeres. Olyannyira, hogy már exportálunk is belőle. Ettől függetlenül a számunkra az volt a fontos a nemesítés során, hogy a törzstermékeink alapanyagát megnyugtatóan biztosítsuk. 2015-ben egy saját kis mini vetőmagüzemet építettünk Hetényegyházán, azért, hogy ezeknek az új fajtáknak a vetőmagját ott elő tudjuk állítani, és 2017-re eljutottunk odáig, hogy a saját fajtáink tették ki a termeltetés többségét.

– *Az önök által előállított vetőmag éppúgy fémzárolt vetőmag, mint amit a szakboltokban lehet kapni?*

Palotás Gábor – Igen, ezek államilag elismert fajták, az összes szükséges engedély birtokában, megfelelő hatósági ellenőrzés mellett. Annyi a különbség, hogy itt mi vagyunk a fajtatulajdonosok és a forgalmazók is. Nem olyan különleges ez, van néhány magánnevesítő is a palettán, de az ő kínálatukban főként étkezési paprikával, illetve pritaminpaprikával találkozunk.

Szarka Balázs – Kicsit bővítettük az Univer vertikumát. Ugyan most a paprikáról beszélünk, de megemlítem, hogy a paradicsommal kialakult egy mezőgazdasági ágazatunk,

az Univer Agro. A paradicsom esetében is azok a nem is túl hosszú távú terveink, hogy magunk fogjuk előállítani a termesztési rendszerünk számára a palántát, hogy kézben tarthassuk a minőséget.

– *Az évi több ezer tonnás nyersanyagszükséglet biztosításához szükség volt a már emlegetett termelteségi rendszer kiépítésére. Hogyan állt fel ez a rendszer?*

Szarka Balázs – Felismertük, hogy a szükséges mennyiséget biztonságosan és a minőségi szempontokra is figyelve, elszórt, kis gazdaságokból nem tudjuk beszerezni. Egyrészt azzal kellett számolnunk, hogy nagyon vegyes lesz a minőség, másrészt nem volt biztonsággal tervezhető a volumen sem. Amikor elindultunk ezzel a programmal, még döntően termelőszövetkezetekkel kötöttünk szerződést. A szövetkezetek háztáji gazdaságokban szervezték meg a termeltesést, általában félholdas, egyholdas területeken. Az öntözést, permetezést a tsz, a kézi munkát a tagság biztosította. Szükség volt a tömeges kézi erőre, hiszen abban az időben évenként háromszor szedték meg a paprikát. Az első szedésre lejött 50-60 százalék, a második szedésre 20 százalék, és ha az időjárás kedvezően alakult, a maradékot is le tudták szedni még az első fagyok beállta előtt. Ma viszont már többnyire csak két szedéssel számolnak, de ez mind kézi munkát igényel. Igaz, egyre kevesebb azért az élő munka. Próbáltuk koncentrálni a termeltesést egyre nagyobb területen, egyre nagyobb szakértelemmel. Alátámasztom, amire Palotás Gábor utalt, hogy víz nélkül nem lehet biztonsággal a megfelelő terméshozamot elérni. A paprikának akkor van szüksége a vízre, amikor épp egy adott stádiumban van, nem hagyatkozhatunk arra, hogy jó esetben épp akkor lesz elegendő csapadék. Az öntözőrendszer kiépítéséhez viszont beruházni kell, ami a jelzett nagyságú területeken gazdaságosan nem volt megoldható és elvárható. Bázistelepeket, csoportokat hoztunk létre néhány területen, Szabadszállás körzetében például, és ezeknek a csoportoknak egy része tartósan megmaradt. Később aztán a cégen belül önálló szakma lett a termeltesítés. És ma már nem a paprika a legnagyobb volumen, hanem a paradicsom. Ehhez egy önálló szervezetet hoztunk létre. A paprika esetében ide tartozik már a fajtanemesítés is, és mindkét termeltesített növény esetében azt vizsgáljuk, hogy mi módon lehet tovább csökkenteni az élőmunka igényét. Törekszünk arra, hogy a megfelelő célgépeket beszerezzük, amelyek majd lépésről lépésre képesek lesznek pótolni, helyettesíteni az emberi munkaerőt. Ezek kényszerű lépések, de azzal kell számolnunk folyamatosan, hogy az élő munka vagy nagyon drága lesz, vagy egyenesen elérhetetlen.

– *Utaltak arra, hogy a kézi csipedés az egyik feltétele a hungarikummá nyilvánított termék előállításának. Ezek szerint itt a kézi munka megspórolhatatlan.*

Szarka Balázs – Elképzelhető, hogy eljutunk oda a gépi szedés következtében, hogy nem lesz már élőmunka arra, hogy a kocsányt kitörje a paprikából, de ebben az esetben szükség lesz egy olyan gépre, amely a kocsány közelében elvágja a paprikát. Nagyobb lesz a veszteségünk, ez kétségtelen. Zöld nem maradhat benne, mert akkor a krémnek más lenne a színe, és megváltozna az íze is.

Palotás Gábor – Az a kulcskérdés, hogy az alapanyagban nem maradjon benne semmiféle zöld összetevő. Hogy aztán ezt milyen eljárással érjük el gazdaságosan, az már technológiai fejlesztési kérdés. Nem tudunk minden részletben lehorgonyozni az évtizedes gyakorlat mellett, fejleszteni elemi érdekünk. A minőség a lényegi kérdés, nem a nosztalgia.

Avramucz Attila – A munkaerőpiaci folyamatok olyan irányba haladnak, hogy előre látható: hosszú távon nagyon nehézkes lesz a megfelelő számú és képzettségű kézi munkaerőt biztosítani. Már az Univernél is elkezdtünk gondolkodni azon, hogy a minőség megtartása mellett bizonyos eddig kézzel végzett munkafolyamatokat gépesítéssel oldjunk meg.

– *Ma őstermelőkkel állnak kapcsolatban, vagy esetleg nagyobb cégekkel, mint a termelőszoövetkezeti időszakban?*

Szarka Balázs – Ma már zömében magángazdálkodók a partnereink. Korábban a tsz-ek voltak a gesztoraink, akik a háztáji gazdaságokban termeltették meg a számunkra szükséges mennyiséget. Ma viszont magántulajdonban lévő családi gazdaságokkal, mintegy 200-250 családi vállalkozással van paprikatermeltetési szerződésünk. A többségük őstermelő.

– *Mit jelent marketing szempontból, hogy a két termék hungarikum minősítést kapott? Könnyebb eladni őket? Külföldön például van-e kereslet a Piros Aranyra vagy az Erős Pistára?*

Avramucz Attila – Igen, egyértelműen igen. A külföldi kereslet első lépcsőjét, egyáltalán nem meglepő módon, a magyar diaszpóra jelentette. Látnunk kell azt, hogy Erdélyben vagy a Felvidéken, Délvidéken élő honfitársaink, majd a 20. századi események kapcsán Nyugat-Európába, Kanadába, Ausztráliába, az Egyesült Államokba származott honfitársaink ismerik és igénylik ezeket a termékeket. Felismerve ezt az igényt, külföldre is exportáljuk a Piros Aranyat és az Erős Pistát. De ezen már túlléptünk.

Szarka Balázs – Marketingoldalról a Haragos Pista csak az Univer nevet erősíti, de gazdaságosságban nem erősít bennünket, egyszerű ok miatt. Addig, amíg az Erős Pistából egy hónap alatt elfogy egy üvegnyi egy háztartásban, a Haragos Pista elég lesz három hónapig. Árban pedig természetesen nem kérhetjük el érte az Erős Pista háromszorosát. Volumenben tehát ez nem jelent nekünk növekedést, viszont kétségtelenül erősíti a cég imázsát.

– *A clevelandi magyarok is használnak Univer-termékeket?*

Avramucz Attila – Természetesen Cleveland, Ohio is le van fedve, hasonlóan Ausztráliához. De már régen nem igaz, hogy a világban csak a magyar diaszpóra igényli a paprikaalapú termékeinket. Németországi partnereink például egészen magas szintre fejlesztették mind gasztronómiában, mind pedig a fogyasztói kiszerezésű termékek értékesítésében a paprikakrémeink forgalmazását. Működtetnek például egy nagyon sikeres webáruházat is a magyaros termékek kínálatával. Ma már messze nem csak a külföldön élő magyarok a fogyasztóink. A népszerűség mögött nyilvánvalóan az keresendő, hogy a termékben ott van a paprika friss íze, és hogy nem ecetes, savanyú készítményről van szó, mint a többi paprikakrém esetében, hanem egy sokkal tágabb felhasználást lehetővé tevő, sóval tartósított készítményről.

Szarka Balázs – A politikai vonatkozásokat félretéve, az a sok magyar, aki ma külföldön él és dolgozik, az ő családi és baráti körükben és környezetükben a gasztronómiai szokások is meg fognak változni. Ahogyan itthon sem csupán gulyáson élünk, hanem egyre több zöldséget fogyasztunk, úgy Németországban, Angliában, vagy épp Amerikában is teret nyerhetnek a mi készítményeink az étkezési szokások átalakulása miatt.

– *Van-e érdekltségük például Kínában?*

Avramucz Attila – Értékesítési érdekltségünk aktuálisan nincs a Távol-Keleten. A kínai piac például paprika szempontjából is egészen speciális. De valóban folyamatos átalakulásban vannak a gasztronómiai szokások. Gondoljon például a pizzériák világméretű elterjedésére, a mexikói éttermek, az ír kocsmák hasonló konjunktuurájára! Így van ez velünk, magyarokkal is. Ugyan kis nemzet vagyunk, de jelentős gasztronómiai kultúrával rendelkezünk, és a külföldön élő honfitársaink nemcsak családi körben használnak magyar vagy magyaros élelmiszereket, de a környezetükben is propagálják azokat. Ennek a legtermészetesebb része az, hogy külföldön is egyre ismertebbé válik mind a Piros Arany, mind az Erős Pista.

Palotás Gábor – Kidomborítottuk a hungarikum-pályázatunkban is, hogy nagyon kevés olyan márkázott magyar élelmiszer van, ami a magyarlakta területeken kívül, kereskedelmi láncok polcain, állandó jelleggel megtalálható. Ha illet kéne most felsorolni, a szintén hungarikum Pick szalámin kívül nemigen tudnánk mást megnevezni. Szeretjük emlegetni a saját élelmiszereinket meg a hagyományainkat, és büszkék vagyunk arra, amink van, de azért a világban ezeknek az ismertsége jóval kisebb, mint amit mi erről gondolunk. El kell menni egy lengyel vagy német, vagy bármely más közép-európai nagyváros áruházába, és az élelmiszeres polcokon nem fogunk magyar termékeket találni. Ez a tapasztalat. Mi odáig eljutottunk, hogy néhány országban, Romániától Csehországon, Szlovákián át Németországig leányvállalattal vagy disztribútor partnervállalatok közbeiktatásával számos kereskedelmi láncban az úgynevezett magyaros termékek, köztük a Piros Arany és az Erős Pista, állandó, listázott termékek. Ez a magyar élelmiszeripar szempontjából is ritka és fontos fejlemény. Ahhoz, hogy egy termék akár alapszinten ismert legyen, el kell jutni a világba. Ezen a téren borzasztó gyengén állunk. Az meg, hogy mi volt évtizedekkel vagy akár évszázadokkal ezelőtt, az javarészt mára legenda. Ha az ember felnőtként szembesül a valósággal, óriási a különbség a közvélekedés és a valós helyzet között. A mi exportlehetőségeink az utóbbi 10-15 év eredményei. Kezdetben egy-egy áruházlánc bevette a termékeinket az „ethnic foods” kínálatába. Az áttörést az jelentette, amikor néhány áruházlánc felvette és folyamatosan listázta a termékeinket. Ettől kezdve a többi láncok is érdeklődni kezdtek és felvették a listáikba a készítményeket. A disztribútor-partnerek közreműködésével mára elértük azt, hogy néhány országban már ezen a módon ott vagyunk. És emellett persze a diaszpórákban, amik mennyiségben kevesek, és elsősorban a magyar boltokra korlátozódnak. Ha mindezt összeadjuk, akkor tizenegynéhány országban elérhető ma a Piros Arany és az Erős Pista. Szerencsére azt mondhatjuk, hogy a folyamat nem állt meg, az export értékesítésünk ezekből a készítményekből stabilan növekszik.

Szarka Balázs – Azért stabil, többek között, mert a marketing kitalálta, hogy Univer = Minőség. Lehet, hogy frázisnak tűnik, de ez nálunk nem mellékes dolog, halálisan komolyan vesszük. Azért tudtunk megmaradni, mert soha nem tettünk engedményeket a minőség rovására. Az alapállásunk a minőség, és ennek rendeljük alá a mennyiségi növekedést.

Avramucz Attila – Lényegesnek tartom, hogy ezt nem a marketing fújta fel, mint egy lufit, hanem felismertük, hogy valóban ez történik az Univernél, és így született meg a reklámszlogen. Fontosnak tartom, hogy egyetlen kilogramm paprikát sem vásárolunk külföldről, minden paprika, amit a cég a termékeihez felhasznál, nemcsak magyar földön terem, de szigorú minőségi kontrollon is átesik.

Palotás Gábor – Sajnálatos, de a hagyományos szegedi tájörzet egy része a határon túl van, a mai észak-szerbiai, vagy észak-vajdasági területekre, Horgos és Martonos területeire is átnyúlik. Teljesen tárgyilagosan el kell mondanunk, hogy ezek földrajzilag is, a termőhelyi adottságokat tekintve is egy körzetet alkotnak a magyarországgal. Ráadásul a hagyományt is életben tartják, ápolják a mai napig. A települések magyar többségű falvak, amelyekben hagyománya van a fűszerpaprika-termesztésnek. Tény ugyanakkor, hogy tevékenységük szakmai értelemben is és üzleti értelemben is elvált a magyarországi termesztéstől. Ráadásul az Európai Unió határa is ott húzódik közöttünk. Egyébként földrajzilag nincs messze, de gyakorlatilag nincs árucserre közöttünk. Örleményben van, tudjuk, hogy fűszerpaprika-örleményt importálnak Magyarországra Szerbiából, de a mi cégünk örleménygyártással nem foglalkozik.

A termeltetési rendszer kapcsán egy kulcsfogalmat szeretnék különösen hangsúlyozni, a vertikális integrációt. A fűszerpaprika esetében ez teljessé vált azzal, hogy saját fajtáink vannak. Az integráció nagyon fontos más termeltetett növények esetében is, de paradicsomban is, hagymában is nagyon átalakult a hazai piac. Más kertészeti kultúrákban

nemzetközi fajták is vannak, de legalábbis nem a mi fajtáinkról beszélhetünk. Az integráció a mi esetünkben a paprikánál vált százszázalékosá. Ennek azért van nagyon nagy jelentősége, mert amikor az integráció ilyen mértékig elmélyül, akkor védettebbé válik a különböző közgazdasági hatásokkal szemben, amik nagy ingadozásokat gerjesztenek. Az említett hatásoktól az élelmiszeripar világszerte szenved, ráadásul nagyon nehéz kezelni őket költségoldalról, a termékek árában például. Nem is beszélve arról, hogy az üzletlancok nem könnyen fogadják be az árváltozásokat. Az egész élelmiszer-gazdaságnak globális problémája az áringadozás. A vertikális integráció jelentős mértékben kivédi ezeket a hatásokat.

– *Hogyan valósul meg konkrétan a vertikális integráció az Univer esetében?*

Palotás Gábor – Amikor az éves szükségleteinket kiszámoljuk és összeállítjuk, hogy körülbelül milyen fajtákból szeretnénk ezt összeállítani, azt követően már a szaporítóanyagokat is mi helyezzük ki a termelőkhöz. Ezért nem kell fizetniük, majd a termék beszállításakor történik meg a költségek jóváírása, a vetőmag levonása az árból. A kulcs az, hogy azt a fajtát, olyan mennyiségben és olyan minőségű szaporítóanyaggal helyezzük ki, amilyen minőségű termékre szükségünk van. Az általunk kihelyezett, fémzárolt szaporítóanyag minősége, elsődlegesen a csírázóképesége, garantált. Ugyanilyen fontosságú az egyöntetűség. Fontos tudni, hogy a szürkegazdaságnak része az úgynevezett magfogás, a saját szaporítás. Nem legális, de tudjuk, hogy létezik. Sajnos a minősége soha nem olyan, mint a fémzárolt vetőmagé, és az idegen beporzás és a fajtatisztaság kérdése is felmerülhet. A mi esetünkben megbízható forrásból, megbízható minőségű vetőmagot helyezünk ki, de itt nem ér véget a kapcsolatunk a termelőkkel. Nem is akkor látjuk egymást legközelebb, amikor behozzák a termést, a kétirányú információcsere folyamatos. A látogatások célja részben szaktanácsadás, részben monitoring, ugyanakkor kölcsönös tanulási folyamat is, ahol a mi munkatársaink is hasznos további ismeretekhez jutnak. Bizonyos követelményeket érvényesíteni tudunk a természetstechnológiát illetően is. Folyamatos helyzetfelmérés zajlik, tisztában vagyunk jó előre azzal, ha valahol kiesésre kell számítani, tisztában vagyunk a várható hozammal. Nem akkor szembesülünk a problémákkal, amikor egy helyzet már kialakult, folyamatos, élő és kétoldalú a kapcsolatunk a szerződéses partnereinkkel. Bizonyos esetekben a finanszírozásban is tudunk segíteni, ha valaki netán rászorul erre.

Szarka Balázs – Túl azon, hogy szaktanácsadást végeznek a kollégáink, megtanítják a termelőinket a folyamatos ellenőrzés szükségességére is. Mert a minőséget minden áron garantálni kell. Előfordult a gyakorlatunkban, hogy kihelyeztük a fémzárolt vetőmagot a termelőhöz, aki a felét eladta, és helyette olcsó vetőmagot vásárolt, azzal pótolta.

– *Volt már rá példa, hogy a beszállított terméket épp ilyen minőségi kifogásokra hivatkozva nem vették át?*

Szarka Balázs – Vannak bizonyos kizáró okok. Szerencsére ritkán fordul elő, hiszen a kollégáink a termőciklus számos pontján látják a területet és a növények fejlődését, állapotát. Az idegen fajta a szakembernek azonnal szemet szúr.

Palotás Gábor – Ha egy táblánál ki kell zárni valamilyen okból a termés átvételét, az már jóval hamarabb kiderül, mint a betakarítás ideje. De elvileg elképzelhető egy szállítmány visszautasítása. Régebben gyakoribb volt, manapság már szinte elenyésző. A termelőink eleve tisztában vannak a követelményekkel. Nekünk az a célunk, hogy ami hozzánk beérkezik, az megfeleljen a szigorú elvárásoknak. Bent a telepen, az átvételnél már nincs lehetőség sem válogatni, sem vitatkozni a történeteken.

Szarka Balázs – Azzal, hogy mi a vetőmagot utólagosan számlázzuk le, a termelő egész gazdálkodását előfinanszírozzuk. Márpedig a magánvállalkozásoknak többnyire pont az a gondja, hogy nincs elegendő forgótőkékjük. A vetőmagon kívül be kell szereznük a műtrágyát, és még számos mást is. Ezért nagy segítség, hogy a vetőmagot tőlünk térítés nélkül, utólagos elszámolásra kapják. Aki ennek az előnyeit felismerte, az betartja a szabályokat, és ragaszkodik a pozíciójához. Aki pedig nem tartja be a játékszabályokat, az értelemszerűen hamar kikerül a rendszerből.

– *Látszik-e már az értékesítés számadataiban, hogy hungarikum lett a két ételízesítő?*

Avramucz Attila – Feltétlenül segített az Univernek, hogy hungarikumot tudunk a piacra vinni. Nem tagadható, hogy Magyarországon a nagy ütemű továbbfejlődés lehetősége ezekben a klasszikus kategóriákban a piac telítettsége miatt korlátozott. Nem tudok olyan, főzéssel is foglalkozó háztartást, ahol ne fordulnának elő ezek a termékek. De a piac telítettsége ellenére is lassú, folyamatos fejlődést érzékelünk.

Szarka Balázs – A tény, hogy a Piros Arany és az Erős Pista bekerült a hungarikumok körébe, erősíti az összes Univer-termékekkel szembeni bizalmat. A forgalmi számainkban több mint egymilliárdos forgalomnövekedés szerepel. Ez természetesen nem csak a Piros Aranyból és az Erős Pistából származik, de a jó hírünknek kétségkívül használt, hogy a készítményeinket elismerték.

Avramucz Attila – Egy dolog a rövid távon realizálható profit. Erre sem panaszkodhatunk. A tudat, hogy ez a termék a miénk, hogy hazai alapanyagból, hazai hagyományok alapján egy száz százalékos magyar tulajdonú cég állítja elő, a másik fontos komponens. Nevezzük nyugodtan jövőbe investált befektetésnek.

Szarka Balázs – Néhány évtizede még majdnem szűgyellnünk kellett, hogy hangsúlyoztuk a termékeink magyar jellegét. Szerencsére felismerte a politika, hogy ebben sok lehetőség rejlik. Ma már a vásárlók körében is elsőrangú szempont, hogy hazai élelmiszert vásároljanak. A műszaki-technikai eszközöknél talán nem, de az élelmiszereknél, különösen ezeknél a hagyományokra épülő ételízesítőknél, ez kulcsszempont. A Piros Arany is, az Erős Pista is az Univer márkaértékének meghatározó része.