

## Piszkei Öko Kft. – A finom íz tisztasága

*Egy fagyos februári napon Lábatlanba buszoztam, hogy megismerhessem Magyarország első biopékmesterét, Ollé Sándort, a Piszkei Öko Kft. tulajdonosát. Nagy várakozás előzte meg részemről a találkozást, mert ritkán bukkanok olyan cégre, amely már első ránézésre is működésének minden fontos területén – beszerzés, termék-előállítás, értékesítés, munkaadói szerepkör – érezhetően Másért Vállalkozó-gyanús.*

Vajon miért érzi úgy egy cégvezető, hogy a gazdasági sikerességen túl az életben vannak fontosabb célok is, melyekhez vállalkozóként is hozzájárulhat? A hit, az elvek hogyan segítik abban az embert, hogy a nehézségek ellenére pozitív gondolkodással a helyes úton maradjon? A cég történetének körbejárása mellett többek között ezekre a témákra is kitértünk Sándorral. A beszélgetés végére egyértelművé vált számomra, hogy a Piszkei Öko Kft. sokkal több, mint egy sikeres gazdasági vállalkozás. Egyben sikeres emberi vállalkozás is, egy küldetéstudattal rendelkező ember megvalósult álma.

Ollé Sándorral a lábatlani mintaboltjuk feletti kis irodájukban ültünk le beszélgetni, ahol azonnal meg is kóstolhattam a cég termékeit. Mivel hosszú évek óta magam is vegetáriánusként élek, és száműztem életemből a finomított alapanyagokat is, nagy örömmel ízleltem meg a termékínálatot. „Biomínősítésű teljes őrlésű alapanyagokkal dolgozunk, magunk őröljük a biogabonát saját malmunkban. Állati eredetű alapanyagokat egyáltalán nem használunk, egyedül édesítésre mézet bizonyos termékeinknél” – kezdte beszélgetésünket Ollé Sándor.

Sándor 1992-ben hozta létre a pékségét, amely akkor még hasonló alapanyagú péktermékeket kínált, mint amit a boltok nagy többségében találunk: finomított alapanyagok, malátával színezett barna kenyerek és egyéb, széles körben használt összetevők, melyeket az emberek többsége ma is fogyaszt. 1996-ban azonban a cégtulajdonos életében jelentős életmódváltás állt be. A kezdetben szkeptikus Sándor új életszemlélettel, gondolkodásmóddal ismerkedett meg, és ahogy egyre nyitottabb lett az új dolgok iránt, saját élete is új élményekkel gazdagodott, és új irányt vett. Ráébredt arra, hogy az életnek vannak olyan fontos területei, melyekre társa-

dalmunkban méltatlanul kevés súlyt fektetünk. Elkezdett olyan, az életünk minőségét alapvetően meghatározó szempontokról gondolkodni, amelyek túlmutatnak a fogyasztói társadalom által diktált viselkedésmintákon. A testi és lelki fejlődés fontossága, az erőszakmentesség és ennek ré-

tott, finomított alapanyagok tárolása és felhasználása sokkal gazdaságosabb. Természetesen Ollé Sándor nem adta fel elképzeléseit a kezdeti nehézségek hatására, és az sem zavarta, hogy szakmai körökben is sokan csodabogárnak tartották különös elképzelései miatt. Megkezdte vállalkozásának átalakítását. A biogabonákat beszállító gazdákkal közösen tanultak, fejlődtek, és ma már évtizedes együttműködés áll mögöttük. „A magyar biogabona világszínvonalú – jegyzi meg Sándor. – Mégis jelentős részét nem magyar vállalkozók vásárolják fel, hanem a német és osztrák piacra megy. Így mi is, itt Magyarországon, német áron tudjuk megvásárolni az alapanyagokat. De a kapcsolatunk emberileg is nagyon jó a gazdákkal. Együtt tanultunk bele a biovállalkozásba, így mindig a legszebb, legjobb biominőségű árut kapom.” A felvevőpiacukat



szeként az egészséges és vegetáriánus táplálkozás saját életének vált alapjává. Így szinte hozta magával az élet, hogy elkezdett azon munkálkodni, hogyan tudná az embereknek ezeket az elveket és az egészséges életmódot a termékei révén is hirdetni.

Először kisebb tételben kezdték a teljes őrlésű péktermékek előállítását. Kezdetben nehezen találtak megfelelő minőségű biogabona-beszállítókat. Próbálkoztak teljes őrlésű liszt előállításával is. Erre akkor nem találtak igazán felvevőpiacot, hiszen a nagyipari méretekben gyártóknak a tartósi-

### A vállalatról

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Cégnév                  | Piszkei Öko Kft.  |
| Alapítás éve            | 1992  |
| Tevékenység             | Bio-malomipari és bio-sütőipari termékek előállítása és forgalmazása  |
| Foglalkoztatottak száma | 40 fő   |
| Tulajdonos              | Ollé Sándor: 80%, lánya, Ollé Alexandra: 20%  |
| Éves forgalom           | 240 millió Ft   |
| Telephely               | Lábatlan, Rákóczi út 182.<br>Budapest VI. ker., Bajcsy-Zsilinszky út 65.  |
| Díjak                   | Nagyon sok díjuk van, a legfrissebb: 2012 FOODaPest – Kenyérkategória: II. helyezés (teljes őrlésű tönkölykenyér), Nemzetek kenyere: III. helyezés (kendermagos rozslángkenyér) |

### Névjegyek

|            |                              |                                 |
|------------|------------------------------|---------------------------------|
| Név        | Ollé Sándor                  | Ulrich Béla                     |
| Életkor    | 58                           | 42                              |
| Beosztás   | pékmester, cégkoordinátor    | ügyvezető igazgató              |
| Végzettség | érettségi, cukrász-pékmester | kereskedelmi, gazdasági diploma |

és vevőköriüket folyamatosan bővítették, így már 2002-re elmondhatták vállalkozásukról, hogy száz százalékban biopéktermékeket állítanak elő. A cégvezető azt sem tagadja, abban, hogy a vállalkozás jelenlegi formájában sikeres lehessen, nagy szerepet játszik az első tíz év eredményes nem bio tevékenysége is, mely biztos gazdasági alapokat jelentett tervei megvalósításához.

A Piszkei Öko Kft. tehát a Biokontroll által minősített alapanyagokat magyar biogazdálktól szerzi be, és törekszik a hosszú távú együttműködés kialakítására velük, mellyel a beszállítóknak is biztosítja a stabil működés lehetőségét. Az alapanyagokból maga állítja elő a teljes őrlésű gabonát – saját malmban – és most már hidegen sajtolt napraforgóolajat is. „A pálmaolaj kiváltása az, amin még dolgozunk kell. Ezért kezdtünk el foglalkozni a bio-napraforgóolaj készítésével” – mutat rá Sándor arra, hogy minden felelős vállalkozásban vannak fejlődési lehetőségek. A gabonátörölés során sem használnak semmilyen vegyszert, elektromos riasztóval tartják távol a kártevőket.

Mivel a péktermékek élő kultúrák, és nem használnak semmiféle tartósítószer, ezért fontos a gyors értékesítésük. „Az emberek már elfelejtették, hogy az a normális, ha egy termék négy-öt napig eltartható, és utána penészedni kezd, hisz egy élő dologról van szó. Hozzá vannak szokva a hónapokig eltartható, tökéletesnek tűnő tartósított élelmiszerekhez, de hogy azok hosszú távon milyen hatást gyakorolnak a szervezetünkre, azzal nem foglalkozik senki” – mondja sajnálkozva a cégvezető. Szinte teljes mértékben a magyar piacra termelnek, és ezt tartják fő feladatuknak. Így a terjesztéssel járó környezeti terhelés is elfogadható mértékű. Elsősorban bioboltokba és biopiacokra szállítanak, és csak kisebb mennyiségben jelennek meg nagyobb üzlethálózatokban.

Természetesen közvetlen kapcsolatuk is van fogyasztóikkal mintaboltjaikon keresztül, valamint kiállításokon, így folyamatos visszajelzéseket kapnak tőlük a termékeikről. Sándor tapasztalatai szerint két nagyobb körből kerülnek ki vásárlóik. Az egyik a fiatal, már tudatosabban gondolkodó generáció, akik kezükbe akarják venni életük irányítását, el mernek térni a marketingvilág által sugallt main stream életmódtól. Veszik a fáradságot ahhoz, hogy megtalálják az alternatív és egészséges élethez vezető megoldásokat. „Sajnos az érezhető, hogy most, a rosszabb gazdasági helyzetben csökkent ez a fogyasztói bázis, sokan le kell, hogy mondjanak az egészséges termékekről, mert árban nem tudjuk felvenni a versenyt az olcsó alapanyagokra épülő pékségekkel, kenyérgyárakkal.” A másik nagy csoport pedig azok közül kerül ki, akik rákényszerülnek az életmódváltásra, mert egészségtelen életmódjuknak köszönhetően különböző betegségekkel küzdenek: Candida-betegek, cukorbeteg, magas vérnyomásúak, tej-, tojásallergiások, sóérzékenyek, túlsúlyosak. „Számukra gyártunk speciális termékeket is, például élesztő-, cukor- és sómentes kenyérterméke-

ket.” Sajnos a betegek egy része gyógyulás után visszatér régi, egészségtelen életmódjához, de kapnak olyan visszajelzéseket is, hogy az életmódváltás tartósan bizonyul, és az egészséges táplálkozás végleg megmarad a fogyasztók egy részénél.

A vállalkozás dolgozói a környező településeken élnek. Összesen negyven embernek nyújt bejelentett, biztos megélhetést a cég. „A munkatársaimtól nem várom el, hogy azonosuljanak az elveimmel. Elegendő számomra, ha a tiszteletben tartják azokat. De úgy érzem, hogy a munkakörnyezet befolyásolja szemléletmódjukat és világképüket.” A gazdasági válság ellenére Sándor törekszik arra, hogy meg tudja tartani munkatársait, inkább munkaát szervezésben és takarékoságban gondolkodik. Emellett egy új irányt is vesz, a lisztérzékenyek számára készülő termékeket előállító üzem létrehozásával bővíti a piaci lehetőséget, és új munkahelyet teremt.

A gazdasági visszaesés inkább arra ösztönzi, hogy további környezetbarát technológiai bevezetésével egyúttal csökkentse a cég költségeit is.

(Folytatás a 6. oldalon)

#### Valóban Felelős Vállalat?

| A Valóban Felelős Vállalat kritériumai    | Piszkei Öko Kft.  |
|---|---|
| Minimális szállítás                       | Bár volt néhány külföldi próbálkozás, a fő felvevőpiacnak a magyar piacot tekintik.   |
| Maximális igazságosság                    | Céljuk, hogy működésükkel hozzájáruljanak egy egészségesebb és erőszakmentesebb társadalom kialakulásához. A fogyasztóknak joguk van az egészséges termékekhez való hozzájutáshoz.  |
| Nulla ökonomizmus                         | A profit nem cél, hanem egy eszköz ahhoz, hogy az emberek jólétéhez (és elsősorban nem jólétéhez) hozzájáruljanak. A munkatársak esetében természetesen az ehhez szükséges pénzügyi háttér biztosítása is fontos számukra (értsd: létbiztonság megteremtése a munkatársaknak és vezetőiknek). |
| Optimális méret                           | Negyven munkatárs dolgozik a cégnél, akik többségében helyben és a környező településeken élnek.  |
| Termék (hasznos, szükséges, fenntartható) | Egészséges, környezettudatos termékek előállítása, melyre sokkal nagyobb mennyiségben lenne szükség a társadalomban, hogy minden ember hozzáférhessen az egészséges élelmiszerekhez.  |

#### Másért Vállalkozó?

|                     | Hagyományos pékség  | Piszkei Öko Kft.  |
|---------------------|---|---|
| Cél, küldetés       | Lehetőleg olcsó alapanyagok felhasználásával a lehető legnagyobb haszon elérése.  | A lehető legjobb bioalapanyagok felhasználásával a legjobb minőségű, egészséges termékek előállítása.   |
| Termék, értékesítés | Többségében nagyüzemi gyártásból származó, finomított alapanyagokra épülő termék-előállítás. Tartósítószer és színezőanyagok használata. Minél szélesebb körben történő értékesítés. A termékeket higiéniai okokból az önkiszolgáló boltok miatt csomagolják. | Tisztán biolisztek és bioalapanyagok, és bio-előállítási technológiák használata, édesítéshez csak nádcukor, gyümölcsösszűrített méz használata. Tartósítószer-mentes. Elsősorban magyar piacon történik az értékesítés, azon belül is a bioboltok és biopiacok a fő felvevőpiac. Emellett közvetlen kontaktusuk is van a fogyasztókkal. A boltok polcaira kerülő termékeket higiéniai okokból kénytelenek műanyag csomagolással ellátni. |
| Profit              | A profitmaximalizálás a cél.  | A profit az eszköz a vállalkozás sikeres működtetéséhez, fejlesztéséhez, a munkatársak és a cégvezető megélhetésének biztosításához. És példa legyen a jövőképet építőknak.   |
| Alkalmazottak       | A munkatársak eszközök a cél eléréséhez. Foglalkoztatásuk alakításában a törvényi keretek betartása mellett törekednek a profitmaximalizálás elősegítésére.   | A munkatársak a vállalkozás szerves részei. Hosszú távú, bejelentett munkalehetőséget kívánnak biztosítani nekik. Egyben fontos számukra, hogy emberileg, lelkiileg is jól érezzék magukat a cégnél. És megismerjék, hogy másképp is lehet élni, gondolkodni, élni.   |

## „Tanulj meg mindenkitől tanulni...”

(Weöres Sándor: Útravaló)

A tanulás szerves része az emberi fejlődésnek, így mi, a KÖVET Egyesület munkatársai, Weöres Sándor szavait megfogadva, nemcsak az általunk koordinált projektekkel segítjük az életen át tartó tanulás folyamatát, hanem magunk is rengeteget tanulunk belőlük. A projektek mellett viszont nekünk is vissza-vissza kell térnünk az iskolapadba, hogy tudásunkat nemcsak a tapasztalatokon keresztül bővítsük, de a nálunk okosabb emberektől is tanuljunk.

Az utóbbira kaptam esélyt én is, amikor sikeresen elnyertem a megújuló energiaforrás kiaknázási lehetőségeiről szóló, egy hónapos moszkvai UNESCO-ösztöndíjat. Várjunk egy percet, megújuló energiaforrásokban rejlő lehetőségek Oroszországban?

Sokunknak még a REM-fázis legmélyebb pontján sem jutna eszébe, hogy Oroszországot az energiahatékonysággal vagy a megújuló energiaforrásokkal azonosítsa. Még akkor sem, miután Medvegyev orosz államfő a 2009-es koppenhágai klímakonferencián a zöld politika mellett tartott elkötelezett beszédet. Miről is van most szó?

2009 szeptemberében az UNESCO és az Oroszországi Energetikai Minisztérium közös megállapodása alapján létrejött egy Nemzeti Központ a Megújuló Energiaforrások Kiaknázásáért. A központ fő funkciója a megújuló energiaforrásokban rejlő le-

hetőségek feltérképezése és a fejlődő, és átalakuló országok segítése a megújuló energiaforrások kiaknázásában.

Szakmai szemmel nézve a program kicsit más megvilágításban vizsgálta a megújuló fontosságát, mint ahogy azt itthon tanuljuk. A nyugati országokkal ellentétben Oroszországnak nem érdeke a megújuló felfuttatása, hisz olyan mértékű



nyersanyagkészlettel rendelkezik, ami több száz évre elegendő. Viszont a zöld politikának és az energiahatékonysági programoknak köszönhetően lassan beindul a kommunikáció, a tanulási folyamat a nyugati világ és Oroszország között. Ezen folyamatok része a balti térséget támogató különböző EU-s projektek és az általam elnyert UNESCO-ösztöndíj is.

Az egy hónapos kurzus előadásain szó volt a Föld erőforrásairól (tévhit, hogy az

ember által belátható időn belül kimerül-nének); a klímaváltozásról (antropogén hatások miatt felgyorsult természetes folyamat); az energiafüggőségről; az ökológiai, energetikai menedzsmentről; a megújuló energiákban rejlő lehetőségekről és mind ezen témák oroszországi példáiról.

A lexikális ismeretek mellett üzemeltetéseket is szerveztek az oktatók az előadásokon elhangzott tudás kézzelfoghatóvá tételéhez. Ilyen utazást tettünk például az MGU (Moszkvai Állami Egyetem) megújuló energiával foglalkozó tanszékére, ahol a legújabb kutatásokba nyertünk betekintést. De meglátogattuk az oroszországi UNESCO/ISED Fenn tartható Energiagazdálkodással foglalkozó kutatóközpontot, ahol az orosz klímapolitika volt a fő téma. De jártunk az Oroszországi Villamos Energetikai Kutatóintézetben (BHVI) és egy Moszkva közeli hőerőműben is. Vendég előadók is

részt vettek az oktatásban, mint például az oroszországi WWF, a Gasprom vagy a RusHydro munkatársa.

Összességében nagyon hálás vagyok, hogy részese lehettem az ösztöndíjnak. Szakmailag nemcsak közelebb kerültem az energetika területéhez, de a teljesen más irányú megvilágításnak köszönhetően az energia kérdéskörét komplexebben vizsgálhatom.

Povodör Artúr / KÖVET

(Folytatás az 5. oldalról)

Jelenleg a termelés során visszamaradt malmi hulladék, valamint az olajpogácsák fűtőanyagként történő felhasználásán dolgoznak, melyhez új technológiájú kemencék beállítása folyik éppen. De hosszú távú terveik között még a napenergia, szélenergia felhasználását is megemlíti.

Ma már a szakma is elfogadja Ollé Sándor szakmai és emberi álláspontját. Rendszeresen előadásokat tart különböző szakmai összejöveteleken, ír szakmai lapokban. „Ha egészséges életmódról van szó, már rögtön engem hívnak” – meséli. És nemegyszer előfordult, hogy különböző versenyeken teljes elismerésekben részesültek teljes őrlésű termékei a hagyományos, fehér lisztes termékek között indulva, amit ő az iparág pozitív fejlődéseként él meg.

„Sokszor hallom vissza az interjúk során,

hogy a magyar társadalmi-gazdasági közeg és az állami támogatási rendszer nem kedvez az alternatív, környezetbarát vállalkozások széles körű elterjedésének” – említem meg az interjú vége felé. „Én úgy gondolom, hogy egy vállalkozó ne azért kezdjen biotermelésű cég kialakításába, hogy új forrásokhoz juthasson, hanem mert emberileg ezt tartja helyesnek. Aztán természetesen keresse meg a megvalósításhoz szükséges lehetőségeket. Nekem például 2010 óta húsz százalékkal esett a forgalmam, de meg sem fordul a fejemben, hogy visszaálljak részben vagy egészben a hagyományos, finomított alapú termékek előállítására. Visszalépésként élném ezt meg...” – válaszol Sándor. Mint vállalkozó élné meg visszalépésként? – kérdezek vissza. „Nem, emberként. Emberként nem engedhetem meg magamnak.”

Polgár Emese

### Új KÖVET-projekt: Energiahatékonyság javítása Oroszországban

Az Európai Bizottság támogatásával 2011 decemberében elindult a KÖVET Egyesület új projektje, melynek célja a szentpétervári térségben működő zöld szervezetek tudatformálása. A projekt megvalósításában közreműködik a moszkvai székhelyű Environmental Center for Russian Industry (ECRI) és az INEM. A kétéves közös munka szerves részét képezi a zöld szervezetek képzése, valamint egy magyarországi tanulmányút megszervezése, de emellett előkészítünk egy regionális energiahatékonysági kampányt, valamint javaslatokat dolgozunk ki a civil szervezetek szerepének fejlesztésére és a többi érintettel való együttműködés hatékonyabbá tételére is.

Bővebb információ: [www.kovet.hu](http://www.kovet.hu)