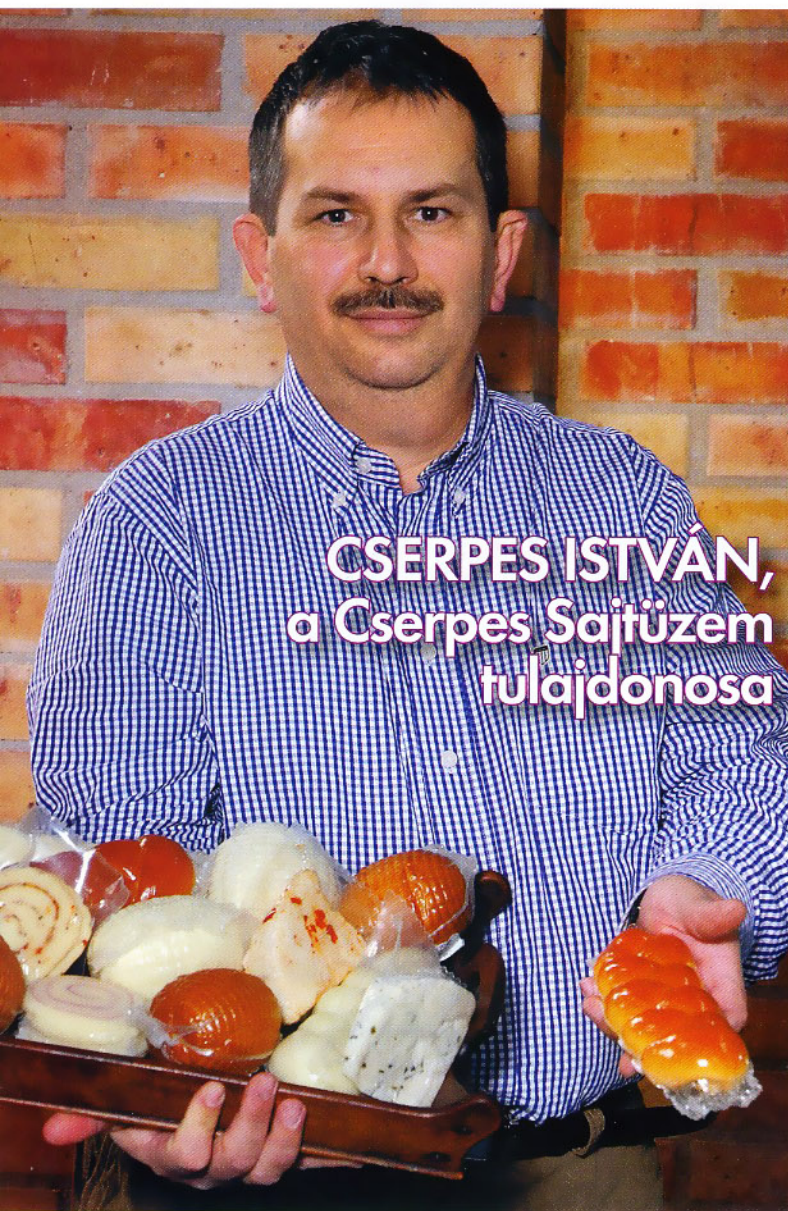


Parasztkenyér, ricotta és csokoládé

Három sikeres vállalkozó, aki nem hangzatos reklámszövegben hirdeti a minőséget, hanem igazán jót és finomat kínál fogyasztásra. Tóth Péter a pékszakmát is kitanulta, mielőtt beindította mintabolt-hálózatát. Cserpes István a tej- és sajt készítés gyökereihez nyúlt vissza. Márk Szonja keresi, milyen izgalmas íz kombinációval tudja elkészíteni az édességeket.



CSERPES ISTVÁN,
a Cserpes Sajtüzem
tulajdonosa

SZÁMOLGATTUNK ÉS BELEVÁGTUNK

Kellett ahhoz a rendszerváltás, hogy a hazai gyártású, jó minőségű sajtok megjelenjenek a piacon. Cserpes István, a Cserpes Sajtüzem tulajdonosa a csermajori teji ipari szakközépiskolában végzett, majd az állami szektorban dolgozott művezetőként.

– Az 1980-as években viszonylag stabil termékszerkezet alakult ki, láttuk, hogy túl egysíkúak a készítmények. Összeomlott az állami tejipar, s a gazdák nem tudták biztonsággal eladni a tejet. Egy kollégámmal úgy gondoltuk, megpróbálkozunk jó sajtokkal: ne nejlomban érjenek. 1992-ben a Kapuvár belvárosában lévő házunk mellé építettük fel a 100 négyzetméteres sajtüzemet, saját kezünkkel, 1,5 milliós bankhitelből. Átvettük a kapuvári csarnokot: odahordták a kistermelők a tejet. Teasajttal akartunk indulni – nem sikerült. Sok meglepetés ért bennünket. Pár hét után óvári sajttal, tejszínnel, tejföllel, vajjal próbálkoztunk. Bejött. Piacokra jártunk Sopronba, Csornára, Sárvárra. Pizzériák, iskolai konyhák is megtalálták bennünket. Ezekkel a termékekkel csak vegetáltunk – hiszen nehéz egy kisfeldolgozósnak.

Kétszer részesültünk „isten kegyelmeiben”. Az első kitérés pont a ricotta volt, a magyar orda. Láttam, hogy más üzemekben nem dolgozzák fel a tejsavót. Túrót készíteni belőle egyszerű, ám törekeny technológia. Megvásároltuk, mert felismertük, hogy a hagyományos félzsiros túrónál olcsóbb terméket bevezethetjük a magyar piacra. Napi 1000 literrel kezdtük, pár év alatt 100 ezer liter savót dolgoztunk fel. Kinőttük a műhelyt. A kapuvári ipartelepen, zöldmezős beruházásként, banki hitelből és minisztériumi támogatással két év alatt felépítettük új, EU-konform üzemünket: bárhova szállíthatunk. Már látszott, hogy éles ársverseny fog kialakulni. A közületek mellett a fogyasztók felé fordultunk, hagyományos minőségű, egyedi termékekkel. Kezünkbe vettük az árusítást is. Egy kínálóautóval indultunk, ma már hét járja a környéket palackos tejjel, joghurttal, sajtokkal. Gyorsan ráéreztek az izére. Folyamatosan bővül a választék és a bolthálózat is.

Öt gyermekem van. Laura (22) már férjnél, Abigél Sára (17) a fővárosban tanul. A kisebbeket – Zoé Debora (11), Tirza Tamara (9), Ruben Rafael (6) – reggel iskolába, óvodába viszem, én megyek értük is. Nem az a lényeg, hogy mennyi időt töltök a sajtüzemben, az eszem mindig itt jár. Húsz éve nem voltam beteg, de nyaralni se.

GÖNCZI ANNAMÁRIA

Akik odafigyelnek a jó minőségű alapanyagokra, **a piacon** kezdik a munkát