



GESZTI ESZTI ÉS GESZTENYE MARCI CSEPELEN LAKNAK

CUKRÁSZNAK INDULT, GESZTENYEBIRODALMAT
ÉPÍTETT. SCHWEICKHARDT GYÖRGY ÉVTIZEDEK
ÓTA GYÁRTJA TITOKZATOS FINOMSÁGAIT A KÖDÖS
CSEPEL EGYIK IPARTELEPÉN. SOKÉVNYI FEJLESZTÉS
UTÁN MOST ARRA KÉSZÜL, HOGY ÁTADJA
A HAJHÁLÓT AZ ÚJ GENERÁCIÓNAK.



Valamikor a 90-es évek derekán történt, hogy Schweickhardt György előtt szétrobbant a gesztenyefőző üst. A fémből készült, nagy nyomás elviselésére tervezett ipari eszköznek elméletileg bírnia kellett volna a belsejében fortogó víz tombolását, de valamiért mégis megadta magát, a közép-korú cukrászmester pedig egyik pillanatról a másikra a százfokos víz és gőz útjában találta magát. Ösztönösen rugaszkodott el, de késő volt, az üstből előtörő, lobogó víz telibe kapta.

„Teljesen összeégett a lábfejem” – emlékszik vissza több mint húsz évvel később a Prima Maroni Kft. alapítója és ügyvezető-tulajdonosa. György magas termetű, bajszos férfi, mindig mélyen az ember szemébe néz, amikor mond valamit. Bár olyan céget igazgat, ami több mint harminc embernek ad munkát, az interjún mégsem drága öltönyben, hanem fehér köpenyben ül velem szemben – sosem tudni, mikor kell lemenni az üzembe és ott is dolgozni kicsit. „A távirányításban nem hiszek” – magyarázza, és bár a Prima Maroninál három élelmiszermérnök is dolgozik, György a mai napig rajta tartja szemét a gyártási folyamatokon.

„Sviháknak szoktam szólítani, így is van beírva a telefonkönyvembe, mert olyan hosszú neve van – mondja nevetve August József, aki cukrászskorában találkozott Györggyel. – A fiaink is egy évben születtek, ott is jó volt a viszony. Hát, aztán elment gesztenyét gyártani. Annyit dolgozott, hogy alig lehetett elérni. Nekem külön gyárt gesztenyét. Mint édesanyám főztje, olyan a gesztenyéje nekem. Nagyon jó minőségű, abból nem engedünk.”

PRIMA MARONI KFT.

LÉTSZÁM:
31 FŐ

TULAJDONOSOK:
SCHWEICKHARDT
GYÖRGY ÉS
SCHWEICKHARDT
ANDRÁS

ALAPÍTVÁ:
1989 (akkor még más
néven)

ÁRBEVÉTEL
(MILLIÁRD FORINT)

2017
0,9

2018
1,1

2019
1,1
(becslés)

**ADÓZÁS UTÁNI
EREDMÉNY**
(MILLIÓ FORINT)

2017
28,5

2018
106,6

2019
110
(becslés)

EHETŐ PARADOXONOK

Csepel-sziget szívében járunk, a cég székhelyén, az egykori Csepel Művek egyik épületkomplexumában, alig pár méterre attól a helytől, ahol a régi baleset történt. Harminchatféle gesztenyeterméket állítanak elő, néhány olyat is, ami sehol máshol nem készül. Ezek György találmányai, szabadalmazott technológiákkal készülő édességek, és talán azoknak is ismerősek, akik egyébként nem hallottak a fővárosi üzemről.

Már épp rátérnénk a kezdetekre, mikor elénk kerül egy tálca, rajta néhány szem Gesztenye Marci és Geszti Eszti, a cég édességipari ágának slágertermékei. Kakaós étbevonó maszsa, benne szinte folyékony gesztenyekrémmel, a közepén barack- vagy meggyízzel, de persze kapható natúr változat is. „A lekvárt is mi főzzük” – mondja György, és már nyúl is a tálca lévő falatokért. Fia, a szintén a cégben dolgozó, 37 éves András ugyanígy tesz, és mi tagadás, én sem állok ellen. „Nekem mindig kóstolnom kell, muszáj ellenőriznem a minőséget” – mondja szigorúan György, majd mikor visszakérdezek, hogy most csak viccel-e, elneveti magát. „Valójában csak szeretem.”

**BÁR OLYAN CÉGET IGAZGAT, AMI
TÖBB MINT HARMINC EMBERNEK
AD MUNKÁT, AZ INTERJÚN MÉGSEM
DRÁGA ÖLTÖNYBEN, HANEM FEHÉR
KÖPENYBEN ÜL VELEM SZEMBEN –
SOSEM TUDNI, MIKOR KELL LEMENNI AZ
ÜZEMBE ÉS OTT IS DOLGOZNI KICSIT.**

Marci és Eszti a gesztenyefeldolgozás ehető (és nagyon finom) paradoxonjai. A fizikai tulajdonságaiból adódóan erre elméletileg alkalmatlan gesztenyemasszát a György által tervezett gép nyomja ki vékony rudacskák formájában, erre folytatják rá a kakaós bevonómasszát, és csomagolják be az egészet. „Tíz évig kísérleteztem ezzel” – mondja.

Egy csík gesztenyerudat ugyan már viszonylag korán sikerült előállítania, de amikor egyszerre kellett négy-öt rudacskát készíteni, ráadásul teljesen egyformára, nos, ott egy darabig állt a tudomány. „Már majdnem feladtam, de nem akartam elhinni, hogy nem sikerül.” A dacon túl a műszaki beállítottság is György javára vált: rájött, hogy a kulcs a gesztenyemasszát kipasszírozó nyomásban, valamint a csövek formájában keresendő.

Geszti Eszti és Gesztenye Marci is Csepelen laknak. Folyt.

Most, tizenhat évvel később ott tartunk, hogy naponta harminc-negyvenezer rudacska gördül le a csepeli gyártósoron. Ottjártamkor nagy a sürgés-forgás: dél van, csúcson a termelés, a Prima Maroni dolgozói hajhálóban, fehér köpenyben és arcmaszokban készítik a vállalkozás milliárdos forgalmát meghozó termékeket. A cég termékei olyan üzletláncok kínálatában találhatók meg, mint a Tesco vagy a Spar. „Kábé 250 tonna a fagyasztott gesztenye, 14 tonna száraz áru és 25 tonna hűtős termék” – feleli utóbbi kiskereskedelmi lánc, mikor arról érdeklődöm, hogy tavaly mennyi gesztenyeterméket vettek át a Maronitól. A cég az exportban is otthon van, 2018-ban ez adta a forgalom húsz százalékát. „A volt Nagy-Magyarország területére szállítunk, de exportálunk Ausztriába, Kanadába és Ausztráliába is.”

„Azon kevés cégek közé tartoznak, akik fejlesztenek” – mondja a Prima Maroniról Egyed Károly, a biogesztenye-termékeket gyártó Sarkpont Zrt. vezetője és tulajdonosa. Úgy látja, a Gesztenye Marci két okból fontos innováció a magyar gesztenyepiacon: egyrészt marketingértéke van, másrészt új termék, ami Károly szerint mindig ráfér az iparágra. „Van bennük kreativitás” – mondja.

A gyár külsején mindez aligha látszik. Az egymás mellett sorakozó, rusztikus vörös téglával borított, kissé ódon gyárpületek között fel sem tűnik a háromezer négyzetméteres élelmiszerüzem. A szmogos csepeli levegő csak még torokszorítóbb a január végi délelőttön, a bejáratnál pedig egy mezei névtábla és egy csengő jelzi csupán, hogy Geszti Eszti és Marci is ezen a környéken laknak. Az ajtóban állva Jabba rejtekhelye jut eszembe a Jedi visszatérből, bár a filmben senki sem beszélt arról, hogy a barlangot édes gesztenyeillat járja át. Márpedig a Prima Maroni épületébe belépve az illat egyre erősödik, a vezetői irodához vezető folyosó jobb oldalán pedig egy fémesszín ajtó táblája hirdeti: „Gesztenye Marci üzem”.

„Egy kedves ismerősünk kisfiától származik a név. Háromevesen imádott fára mászni, őt látva le sem tagadhatnánk, hogy a majmoktól származunk” – meséli mosolyogva György, honnan is ered a cég kabalájának neve. A figura emléke már nem ennyire tiszta: az első Gesztenye Marcit egy grafikai stúdió tervezte, látszatra távoli rokona volt Marék Veronika Kippkopp figurájának. A mostani Marci már kisebb, törzse és nyaka egyetlen gesztenye

EZEK A PRIMA MARONI TERMÉKEK MENTEK A LEGJOBBAN TAVALY:

1. Maroni Fehérrarany gesztenyepüré **69 tonna**



2. Geszti Eszti Natúr gesztenyerúd **47 tonna**



3. Maroni Marci Meggyes gesztenyerúd **28 tonna**



4. Maroni Natúr gesztenyemassza **21 tonna**



5. Maroni Bio gesztenyepüré **14 tonna**



testébe olvad bele, cserébe sokkal nagyobb, kék szeme van. A cégnél négyvente igyekeznek új külsőt adni a karaktereknek, egyébként nagyon büszkék rájuk a Maroninál.

Büszkeség – talán ez a szó jellemzi legjobban az iroda légkörét. A tárgyaló falán végig elismerések és iparági díjak, oklevelek sorakoznak, de akadnak fényképek is, ezeken főleg György látható, amint fontos emberekkel ráz kezét – elsőre Torgyán József ezer közül is azonnal felismerhető fizimiskája ragadja meg a tekintetemet. Hosszú, ovális asztalnál ülünk. Mögöttem vitrin, tele a cég régi és új termékeivel. Még egy Gesztenye Marci-s kis hűtőszekrény is van az irodában, igaz, most üres. No, nem mintha valaha aggódni kéne, hogy elfogynak a finomságok: a Maroninál naponta tíz tonna gesztenyét dolgoznak fel, éves szinten 25–30 kamionnyi szelídgesztenye érkezik a csepeli üzembe. Saját gesztenyéjük nincs, jelenleg Portugáliából és Olaszországból hozzák a termést, mert jó minőségű magyarországi forrást nem találtak.

AZ EGÉSZSÉGE MEGSÍNYLETTE

György szakács szeretett volna lenni, de bevallása szerint nem tanult elég jól, így végül cukrászstanoncnak vették fel. Nem bánta, hamar beleszeretett az édességiparba, különösen a tészták varázsoltságát el „Nagyon szerettem a tésztát, az egy élő anyag volt, mindig meghálálta, ha az ember szépen bánt vele.” Feleségével 1983-ban nyitották meg első cukrászdájukat, és mivel jól ment, megnyitották a másodikat is.

Ha ez így megy tovább, ma talán egy cukrászbirodalomról beszélgetünk, György egészsége viszont megsínylette, hogy már kamaszkorában dolgozott: lisztallergiája lett, így egyre kevésbé bírta a munkát a lisztes süteményekkel (a cég termékei máig gluténmentesek). „Átkerültem a piskótaposztra, az is sok volt. Aztán a töltésre, felvágásra, az is besokallt. Aztán a fagyaltot csináltam, de már ott is sok volt a por. Végül kikerültem a pulthba. Csak ott dolgoztam, de éjszaka befulladtam, és akkor azt mondtam, hogy menjünk orvoshoz.”

György csak súlyos gyógyszerelés mellett folytathatta volna a munkát, a mellékhatások miatt azonban ezt nem vállalta. Helyette nővérét, Mártát hívta segítségül, aki ugyan közgazdász doktorként dolgozott, de szívesen segített az öccsének átvenni az egyik cukrászdát. Ehhez szakmunkás végzettséget kellett szereznie. „Bevittem a személyimet, hogy

beírják az új szakmámat” – meséli Márta, aki ma már a Prima Maroninál dolgozik mint tanácsadó, tulajdonrésze nincs. „Az egyik oldalon ott volt, hogy okleveles közgazda, a másikon, hogy a világgazdaságtan doktora. Kérdezte az iskolatitkár, hogy akkor ezt a szakmát most hová írja be” – emlékszik vissza nevetve.

Márta szigorú jelenség, testvérével együtt azt tanulta, hogy a kemény munka fontos és megbecsülendő dolog. Együtt nőttek fel a család Bimbó úti családi házában, szüleik már kisgyermekkorukban megmutatták nekik a kertművelés csodáját. „Édesapánk ültetett gyümölcsfákat, zöldségeket, mindent – meséli. – Gyerekkorunktól megkaptuk a kerítésközüket, és meg volt, hogy kinek hány kerítésköz jut. Hétféjére a szőlőt le kellett kacsolni, az epret kigyomlálni, és a többi. Mindnyájunkat megtanítottak dolgozni, a nyári szünetek munkával teltek.”

Márta tehát beszállt az üzletbe, és vezette a cukrászdát. Legalábbis az egyiket, a másikat idővel eladta a család, a pénzt pedig szépen beforgatták György szenvedélyébe, a gesztenyébe. Ha ugyanis a liszttel már nem bántotta, igyekezett kikísérletezni valami mást.

A gesztenye nem volt új keletű jelenség a Schweickhardt család vállalkozásában. A korabeli ellátók kiszámíthatatlan minőségű masszát árultak, drágán, a cukrászmester György azonban rá volt kényszerítve, hogy alapanyagot szerezzen. A család egyik ismerőse aztán elkezdett masszát gyártani, és olyan jól ment neki, hogy György is belevágott. Márta volt férje egy Volga kombival vette nyakába a vidéket, Velemről és Nagymarosról hozott héjas gesztenyét. „A gesztenyekukacok utáná még három hónapig jöttek-mentek a kocsiban” – idézi fel nevetve. Az autó leamortizálása azonban megérte, mert György minőségi masszájának híre gyorsan elterjedt a cukrászszakmában.



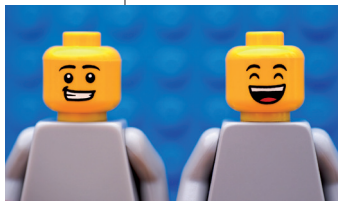
Schweickhardt György, Márta és András a céges emlékekkel teli vitrin előtt

„Az első napi gyártásunk 150 kiló gesztenye volt. Mire este befejeztük a munkát, egy gramm nem maradt, mert eladtam a kollégáknak. Elment ezzel két vagy három idény, a végén nekem kellett gesztenyemasszát vásárolnom, mert mindent eladtam. Aztán Szamos Matyi bácsitól kölcsön kaptam a régi üzemét, ott dolgoztam Pilisvörösváron három idényt” – mondja György. A Szamos családdal egyébként is jó a viszony, Szamos Miklós barátjaként jellemzi Györgyöt, akit még cukrászként ismert meg.

„Egyedül ő gyárt magas minőségű gesztenyét, ő a legjobb – mondja Szamos Miklós. – Neki van a legnagyobb üzeme, igényessége, rutinja. Nagyon régen csinálja, lentről kezdte. Ért hozzá, mert cukrász.” Szamos mindenesetre tart tőle, hogy a Prima Maroni gesztenyemasszájának minősége György visszavonulása után már nem lesz ugyanolyan. „Aggasztó a helyzet a Schweickhardt életkora miatt. A fia ért a kereskedelemhez, de nem cukrász” – mondja, majd hosszan fejtegeti, hogy miért fontos ebben a szakmában az igényesség és a jó értelemben vett mánia. Kiemeli, hogy a gesztenyepüré kifejezetten magyar sajátosság. És valóban: tőlünk nyugatabbra nem igazán esznek ilyesmit, hasonló a helyzet, mint a túróval.

TÖBB MINT JÁTÉK

Kreativitás, eredeti ötletek, színek és formák tarka kombinációja – ha bárki meghallja a Lego nevet, azonnal felkelti az érdeklődését. A dán Kristiansen család tulajdonában álló cég 1958-ban kezdte meg működését, eleinte játékokat kínálva a vásárlóknak, hogy aztán évtizedek alatt 5 milliárd euró forgalmú vállalatá válassza magát. Ma a világ legprofitábilisabb játékkégyének számít, és olyan nevekkel versenyez, mint a Mattel – családi cégtől igen elismerésre méltó teljesítmény, ám a Lego történetének legfrissebb fejezetét állapozva feltűnnek azok az erősségek, amelyek lehetővé tették a sikert.



„Mindig tanulságos, hogy egy cég hogyan határozza meg magát. A Lego hangulteremtő, hogy több posztja van a vállalatnak: a tanácsadói és a játékok keresztlátása, ami minden tartandó fejlődésért szól. Ez a nyitott szemlélet

dó volt, hiszen Knudstorp a Kristiansen családdal együtt működve visszatért a céddé, és a legújabb generációval új, sikeres termékeket hoztak létre a világ és a digitális játékok közötti met-

merchandise terén, hasonlóan jártak el más stágerfőkkel, sorozatok esetében is, például új, sikeres termékeket hoztak létre a világ és a digitális játékok közötti met-

„A KÉNYES EGYENSÚLY A

HÍRDETÉS

Geszti Eszti és Gesztenye Marci is Csepelen laknak Folyt.

HÚZZÁK MAGUKKAL AZ IPARÁGAT

Kezdetben György egy kis Barkas hűtőkocsival szállította a gesztenyemasszát a vevőknek, ez azonban roppant kiszolgáltatott helyzet volt, mert ha a forgalomban valamilyen fennakadás történt, vagy nem tudott elindulni, a kényes alapanyag gyorsan megromolhatott. „Amikor a taxisok felborították az országot, az üzembem savanyodott meg a gesztenyénk, mert nem engedték, hogy beszállítsam a terméket. Hát, vagy húsz évig nem ültem taxiban büntetésből” – idézi fel az 1992-es taxisblokádot.

Első üzemét a családi házuk pincéjében építette ki, de ez sem volt elég sokáig. 1995-ben, részben saját tőkével, részben hitelre vették meg a csepeli üzem első felét, majd évekkel később a másodikat. Első multis ügyfelük az Unilever volt, nem sokkal György balesete után indultak a tárgyalások a magyar piacra még épp, hogy belépő élelmiszeripari óriással. Eleinte kizárólag cukrászoknak gyártottak gesztenyemasszát, az évek múltával egyre több terméket vontak be, de új alapanyagra sosem tértek át.

„Egy fenékkal csak egy lovat ülünk” – mondja György, aki most, 66 esztendősen már arra készül, hogy a háttérbe lépjen. Vállalkozása stabil, forgalma, bevétele növekszik, hosszú távú fejlesztésekben gondolkodnak. Tíz évre látnak előre, legnagyobb erősségüket az újdonságok bevezetésében látják, ezen a téren húzzák magukkal az iparágat. András már régóta készül rá, hogy átvegye édesapja helyét. Jelenleg társügyvezető a Maroninál, György azonban két-három évet ad még magának a vezetésben, mielőtt háttérbe vonul.

„Felkészítem a vezetőséget, hogy valahogy tudjanak nélkülözni, aztán szép lassan kiszállok a napi darálóból.” Hogy hiányzik-e majd? „Érdekes, mikor eladtuk a cukrászdát, akkor letettem a kulcsot, és soha többet nem mentem be az üzletbe. Az embernek vannak bizonyos életszakaszai, amiket le kell zárni. Vannak más céljaim, amiket el szeretnék érni.” Mi tagadás, nehéz elképzelni egy fotelben ücsörgő nyugdíjas Schweickhardt Györgyöt, és hát ő sem a tévé előtt készül eltölteni a visszavonulás édes napjait. „Aktívan sportolok, motorozgatok. Túramotorral teszek egész nagy túrákat, inkább kontinensszinten, mint országosan” – újságolja, arcán széles mosoly ül. Barátaival épp Spanyolországba készül.

András és édesapja nem aggódnak a generációváltás miatt. Olyan természetesen beszélnek róla, mint a gesztenyéről – és hát ez ebben a csa-

lásban bizony nagy szó. András is közgazdász, gyerekkorában kezdte a munkát a családi cégben, de később a Sparnál is dolgozott, hogy multis tapasztalatot szerezzen. „A beszerzők mostanában elég gyakran változnak, így mikor megyünk hozzájuk, sokszor új kapcsolatokat kell kialakítani” – feleli, mikor a partnerkapcsolatok fontosságáról kérdezem, majd gyorsan megjegyzi, hogy édesapja és Márta nagyon sokat tettek a cégért,

ők alakították ki azokat a sokszor több évtizedes üzleti kapcsolatokat, amiken a Prima Maroni termelése nyugszik. András látszólag figyel és tanul, a beszélgetés nagy részét csendben hallgatja, hisz a régi sztorik idején ő még egészen kicsi gyerek volt. **F**

AZ AJTÓBAN ÁLLVA JABBA REJTEKHELYE JUT ESEMBE A JEDI VISSZATÉRBŐL, BÁR A FILMBEN SENKI SEM BESZÉLT ARRÓL, HOGY A BARLANGOT ÉDES GESZTENYEILLAT JÁRJA ÁT.



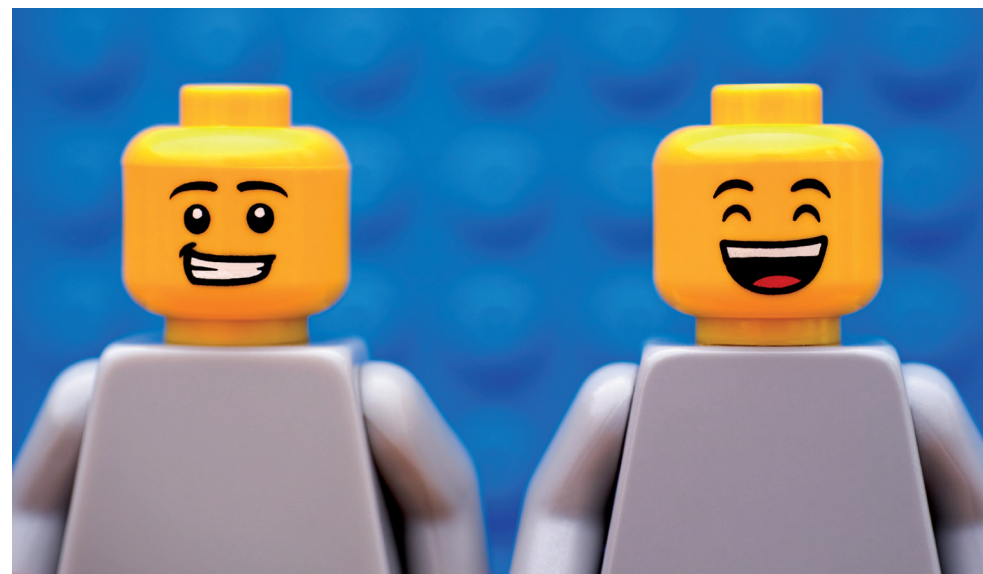
Újszülött Gesztenye Marci

TÁMOGATÓI
TARTALOM



TÖBB MINT JÁTÉK

Kreativitás, eredeti ötletek, színek és formák tarka kombinációja – ha bárki meghallja a Lego nevét, óhatatlanul összekapcsolja a játékos alkotás folyamatával. A dán Kristiansen család tulajdonában álló cég 1932-ben kezdte meg működését, eleinte fajtékókat kínálva a vásárlóknak, hogy aztán évtizedek alatt 5 milliárd euró forgalmú vállalattá terebélyesedjen. Ma a világ legprofitábilisabb játékcégének számít, és olyan nevekkal versenyez, mint a Mattel – családi cégtől igen elismerésre méltó teljesítmény, ám a Lego történetének legfrissebb fejezeteit átlapozva feltűnnek azok az erősségek, amelyek lehetővé tették a sikert.



„Mindig tanulságos, hogy egy cég hogyan határozza meg magát. A Lego hangsúlyozza, hogy több pusztágyerekjátéknál: a tanulásról és a játékon keresztül, kreatív módon történő fejlődésről szól. Ez a nyitott szemlélet pedig a vállalat fontos döntéseiben is megjelenik” – magyarázza Varga Szabolcs, a Bank Gutmann magyar irodájának vezetője. Ilyen döntést hoztak meg 2004 környékén, miután a cég komoly válságba került: 70 év családi irányítás után felismerték és elfogadták, hogy házon belül nem találnak alkalmas embert a helyzet orvoslására és Jorgen Vig Knudstorp személyében kívülről hoztak be új vezérigazgatót. A lépés kifizető-

dó volt, hiszen Knudstorp a Kristiansen családdal együttműködve visszahozta a csőd széléről a céget, lehetővé téve a további fejlődést – az innováció márpedig különösen digitális területen vált megkerülhetetlenné. A fejlesztőjátékok piaca elképesztő mértékben digitalizálódik, a Lego azonban Knudstorp vezetése mellett ügyesen és változtatás nélkül találta meg a kapcsolódási pontokat ezzel a világgal. Egésztestes filmekkel léptek be a filmparba, és A Lego-kaland vagy a Lego Batman mellett, hogy önálló filmként is megállták a helyüket, nem mellesleg a brandnek is jót tettek. Sikeresen működtek együtt a Star Wars szériával a kapcsolódó

merchandize terén, hasonlóan jártak el más slágerfilmek, sorozatok esetében is, ráadásul új, sikeres termékeket hoztak létre a valódi és a digitális játékok közös met-szetében, például az kiterjesztett valóság területén.

ŐK IS ÉPÍTKEZNEK

A Lego egyik friss akvizíciójából az is egyértelműen látszik, hogy az online közösségépítésre a digitális stratégia részeként tekintenek. Tavaly novemberben megvásárolták a legnagyobb felnőtt Lego online közösséget, az igen impozáns mutatókkal rendelkező BrickLinket. A portálon több mint 1 millióan aktívak 70 országból, online piacterén 600 millió Lego

elem közül választhatnak a közösség tagjai, digitális stúdiójában pedig a Lego-rajongók nemcsak létrehozhatják saját kreációikat a virtuális kockákból, hanem meg is mutathatják a többieknek az alkotásaikat.

Abban, hogy a digitális világgal való összekapcsolódás mesterévé válhatott a Lego, fontos szerepet játszott egy újabb CEO érkezése. A cégcsoport 2017 augusztusában ismét új szakembert igazolt, és ezúttal Nils B. Christiansennek szavaztak bizalmat, aki korábbi munkahelyein sokat tett le az asztalra a digitalizációs folyamatok menedzselésében. „Érzékenyen követik a világ változásait, és nem félnék attól, hogy új irányokba induljanak. Az eredeti misszió, a tanulás

„A KÉNYES EGYENSÚLY A HAGYOMÁNY ÉS ÚJÍTÁS KÖZÖTT A LEGSIKEREBB CSALÁDI CÉGEK SAJÁTÓSSÁGA.”

támogatása ugyanakkor változatlan maradt. Ez a kényes egyensúly a hagyomány és újítás között a legsikeresebb családi cégek sajátossága” – foglalja össze Varga Szabolcs a Lego főbb tanulságait. (X)

Gutmann
FAMILY BUSINESS OWNERS SERVICES