



Korábbi lapszámunkban már tettünk rá utalást, hogy a Zalaco-érdekeltségbe tartozó győrvári tejüzem beindulása után beszámolunk a részletekről. Nos, elérkezett az idő. A tejüzem elkezdte a termelést, több tejbolt is megnyitotta már kapuit, de ami ennél is fontosabb: a Zalaco-szaküzletekben is megjelentek az új tejtermékek. Mellékletünkben Berta Orsolyával, a Zalaco Zrt. vezérigazgató-helyettesével, Varga Gyulával, a győrvári gazdaságot irányító Provid Kft. ügyvezetőjével és Lukács Ilonával, a tejüzem vezetőjével beszélgettünk az indulásról.

## Tejet a tejboltból



Berta Orsolya

– Miért kezdett a Zalaco tejfeldolgozásba? Miért a győrvári gazdaság került előtérbe? – kérdeztük Berta Orsolyát a kezdetekről.

– Győrvári tejet évek óta forgalmazunk szaküzleteinkben, egyes boltokban tejszerveket is állítottunk fel, sőt, a Zalaco a péktermékek gyártásához is ezt használta. A minőségről volt időnk meggyőződni, és a visszhangok is jók voltak. Voltaképpen adta magát az ötlet, hogy a gazdaság kiváló minőségű tejt, valamint a Zalaco élelmiszer-ipari gyártásban és kereskedelemben szerzett tapasztalatait ötvözzük. Így jött létre a közös tulajdonú Győrvár Tej Kft.

– Jelenleg napi 2–3 ezer liter tejet dolgoznak fel. Milyen ütemben szeretnék növelni a gyártást?

– Ez a jövőben olyan ütemben nő, ahogy a tejboltok száma és a termékpaletta bővülése ezt lehetővé teszi. Az első tejboltot Körmenten december második felében nyitottuk, januárban pedig további

négy szaküzlet kezdte meg működését – Szombathelyen, Sárváron és Kőszegen. Már most látni, hogy van igény az általunk kínált házias, jó minőségű termékekre. Nyilván nem lehet egyik napról a másikra 300-féle termékkel megjelenni, a sütőiparban is évek alatt értük el ezt a szintet.

– Ne felejtjük el, a Zalaco már tud támaszkodni egy meglévő hálózatra, a saját bolthálózatára. Miért volt szükség külön tejboltok nyitására?

– A csomagolt termékeink megjelennek ezekben a szaküzletekben is, a kimért termékeket viszont – higiéniai okokból – csak tejboltokban tudjuk árulni. A Zalaco-szaküzleteket egy kialakult koncepció szerint rendeztük be, sokszor már a saját termékeinket sem tudjuk helyhiány miatt megfelelő módon megjeleníteni. A Győrvár Tej ➤





➤ termékeit nem tudtuk volna az elképzeléseink szerint beintegrálni. A pékáruszaküzletek mintájára jött az ötlet, hogy nyissunk különálló tejboltokat!

– Fontos, hogy a Győrvár Tej név köztödjön a Zalaco névhez?

– Szeretnénk, ha a Zalaco működése során kialakult kép – ami feltehetően pozitív – erősítse a Győrvár Tej termékeinek elfogadását. A hozzáállásunk, minőséggel szembeni elvárásunk hasonló ezen a téren is.

– Van, ahol tejboltot, van, ahol tejjívót nyitnak. Mitől függ, hogy melyikre esik a választás?

– Általában igaz az, hogy igyekeztünk a pékszaküzleteink közelében megnyitni a tejszaküzleteket, hiszen itt már vannak kereskedelmi tapasztalataink, ismerjük a vá-

Hosszabb távon abban reménykedünk, hogy ezek a tejjívók a jövőben kisebb közösségi helyként funkcionálnak majd. Kulturált környezetben, jó minőségű termékeket fogyaszthatnak például a gyermekek is – szülői szemmel ez bizonyosan nem elhanyagolható szempont. A tejjívók – az eddigi tapasztalataink is ezt mutatják – ott működnek jól, ahol sok iskolás fordul meg a közelben.

– A közeljövőben hol nyílnak újabb boltok?

– A következő két boltot Szombathelyen – a Fő téren – illetve Vasváron nyitjuk meg. Folyamatban van két további bolt: Sümegyen és Zalaegerszegen, utóbbi a piactéren nyitja meg kapuit.

– Többségében Vas megyei szaküzletekről esett szó...

– A Zalaco Zalaegerszegen építette ki először az üzlethálózatát, úgy illik, hogy a Vas megyei Győrvár Tej először Vas megyében tegye ugyanezt.

– Beszéljünk kicsit a termékekről! Miért (minimum) 3,7 százalékos a tej? Magyarországon már-már megszokott volt a 2,8 százalékos tej. Tévednék?

– A szaküzletekben már régóta áruljuk

a pasztörizálatlan házi tejet – kimért módon –, ennek sikerén felbuzdulva nem volt kérdés, hogy teljes tejet fogunk a palackba is tölteni. Tulajdonképpen most megkönynyítjuk a felhasználást, hiszen ezután még forralni sem kell a tejet.

A kíméletes kezelésnek köszönhetően ez a tej például alkalmas aludt-tej készítésére. De hogy egy másik okot is mondjak: alapvetően ebben is – mint minden más termékünk gyártásánál – magunkból, a saját igényünkben indultunk ki.

Nyilván azokra is gondolunk, akik valamilyen ok miatt a sovány tejet részesítik előnyben – így lett 1,5 százalékos zsírtartalmú tej is. Harmadik típust egyszerűen nem akartunk gyártani. A 16 és 25 százalékos tejjől is hasonlóan tettünk, a régi trendeket próbáltuk visszahozni.

– A friss termékek készítésével egyben lemondtak a hosszú lejáratú időről...

– Kezdetől fogva elvárás volt részünkről, hiszen tudtuk, milyen igények mutatkoznak a piacon. Hosszú lejáratú tejtermékekből Dunát lehet rekeszteni, ezeket a multicégek – némiképp kényelemből –

erőltették a vásárlók körében, és bizonyos értelemben teret is nyertek. A rövid lejáratú, friss termékek forgalmazása pluszenergiákat követel a gyártótól, kereskedőtől, de még a fogyasztótól is. Utóbbinak például jobban oda kell figyelni a lejárat dátumokra. Ha úgy vesszük, ez az ára annak, hogy tartósítószer, stabilizátorok és aromák nélküli terméket fogyassunk. Az egészségünk ennyit talán megér... Úgy tű-



...és diákoknak is megfelelő környezetet nyújt.

nik, ma erre egyre inkább van igény, egyre többen tartoznak a tudatos vásárlók körébe, mert már ismerik a tömegtermelés háttulúit. Ők húsért a megbízható húsboltba, kenyérért a kenyérboltba járnak, és ezt követően – reményeink szerint – tejiért már a tejboltba fognak menni.

A szaküzletek egyedül a jó minőségű, friss árukkal versenyezhetnek. Nem véletlen, hogy a tejjüzemhez nem építettünk raktárt. Nem „oda” akarunk ugyanis termelni, a termékeknek az üzletekben a helyük, hogy minél előbb vásárlóra találjanak.



A Győrvár Tej tejjívói családoknak...

sálói igényeket. A kisebb ingatlanok behatárolják lehetőségeinket, ott csak tejboltot nyitunk, a nagyobb üzlethelyiségekben viszont tejjívót alakítottunk ki – utóbbira Körmenden, Sárváron és Kőszegen volt lehetőség –, itt helyben fogyaszthatóak a termékeink.



# Az extra minőségű tej adott

Szülei, nagyszülei állattartással foglalkoztak, családja 1800-ig visszamenőleg Olaszfához köthető – nem meglepő tehát, hogy pályaválasztáskor esetében is az állattenyésztésre esett a választás. Varga Gyula a győrvári tsz telepén kezdett el dolgozni műszakvezetőként, majd innen távozva – 1993-ban – egyéni gazdaság kiépítésébe kezdett Olaszfán. A későbbi gazdaságot 2000-ben alapozta meg a Hollandiában vásárolt üszőkkel. 2006-ban már kétszáz tehénnel gazdálkodott, amikor feleségével és bátyjával közösen alapított cége, a Provid Kft. megvásárolta a győrvári telepet, az egykori tsz területét...

– Olaszfán jelenleg az üszőtelep működik. A győrvári borjak korcsoportosítással kerülnek ide, ahol 6–18 hónapos koruk között nevelkednek, ezt követően jönnek vissza a győrvári telepre, hogy be tudjanak állni a termelésbe. Jelenleg Olaszfán 400–450 üszőt, Győrváron pedig 530 tehenet és további 350–400 üszőt tartunk. Az összlétszám jelenleg megközelíti az 1400-at. Az állomány egésze gyakorlatilag holstein-fríz tehenekből áll, melyekre a tejtermelő képességük miatt esett a választás. Úgynevezett négyesmentes az állomány, ami a fő betegségektől való elszigeteltségre utal.



Varga Gyula

4 éve átépült az egész telep, ekkor újult meg a 32 állásos, automatizált fejőház is, ahol számítógépes programmal ellenőrzik a fejést. De hogy mit is jelent ez?

– Az egyedi azonosításnak köszönhetően min-

den tehenről tudjuk, mennyi tejet adott reggel és mennyit este. Ez azért hasznos, mert ha már tízszázalékos eltérés mutatkozik a megszokott mennyiségtől, a számítógépes rendszer jelez, s ebből mi már tudunk következtetni ivarzásra, betegségekre, egyéb okokra. Ezenfelül minden tehenet egyedi mozgásérzékelővel láttunk el, úgynevezett ivarzásmegfigyelővel. Az innen kapott adatok túlmozgás esetén ivarzásra figyelmeztetnek minket, alulmozgás esetén pedig betegségre gyanakodhatunk. Rögtön tudunk tehát reagálni a szokásostól eltérő adatokra, így jóval idő előtt meg tudjuk előzni a problémákat.

Az egész gazdaságot tekintve több mint 2000 hektáron folyik a gazdálkodás, a szarvasmarhatartással ugyanis együtt jár a takarmánygazdálkodás is.

– Míg sertést, baromfit lehet „zsákból etetni”, szarvasmarhánál ez elképzelhetetlen. A szárítással készülő szenát, a fűfélékből valamint a gabonafélékből, hüvelyesekből, keverék-zöldtakarmányokból aprítás után erjesztéssel készülő szenázst, kukoricából a szilázst mi magunk állítjuk elő, ezenkívül a tápban lévő alapanyagot, gabonaféléket is (kukorica, búza, rozs) saját területeinken termeljük. Így a teljes folyamatot átlátjuk, ellenőrizzük, a minőségért tehát garanciát tudunk vállalni.

Ezek után nem meglepő, hogy állandóan extra minőségű tejet kínál a gazdaság, mely tény a mintavizsgálatok (csíraszám, sejtszám stb.) rendre megerősítenek. Napi 11–12 ezer liter tejet értékesítenek – ezt korábban egy az egyben a Pannontej vásárolta fel, a tejüzem működése óta viszont napi 2–3 ezer literrel kevesebbet szállítanak, hiszen az új tejüzem ennyit dolgoz fel. Jelenleg...

– A terv az, hogy fokozatosan emeljük a feldolgozásra kerülő mennyiséget. Az üzem kapacitása két műszakban akár 15 ezer liter tej fogadására is képes. Nos, úgy számolunk, hogy mire ennek lehetősége megteremtődik az üzemben, addig a gazdaság is képes le-



FOTÓK: SERES PÉTER

gyen – a tehenállomány fokozatos növelésével – ezt az igényt kiszolgálni.

Magyarországon ilyen típusú tejüzem még nem települt szarvasmarhatelep mellé. Pedig az érvek igen kézenfekvőnek tűnnek: kiesik a szállítás költsége, és az alapanyag is teljesen frissen kerül feldolgozásra. Innen nézve nem meglepő az eltökélt tulajdonosi szándék sem.

– A tartósítószeres, stabilizátoros termékekkel – melyek káros élettani hatásai ismertek – sajnos el van árasztva a piac. Már-már feledésbe merült, hogy a tejből – amely egy élő anyag – friss, egészséges termékek készüljenek. Remélem, a minőség és az íz magáért beszél majd...



# Máshol ennyi idő alatt be sem ér a tej az üzembe

A nyers tej – a mindössze 70 méteres csövön át – két 10 ezer literes, hűtött tárolótartályba érkezik a tehenészeti telepről. Ami este a fejháztól idekerül, azt másnap feldolgozzák, az ebből készült késztermékek pedig már következő nap reggelén a boltokban kaphatóak. Máshol ennyi idő alatt be sem ér a tej az üzembe...

Az eddig kapható termékekkel, az alkalmazott technológiával Lukács Ilona, az üzem vezetője ismerteti meg minket, aki 1987-től dolgozik a tejjiparban.

– Kezdjük az alaptermékkel, a tejjel. Ebből kétféleképpen gyártunk: a minimum 3,7 százalékos zsírtartalmú, piros kupakos teljes tejet, valamint a csökkentett, 1,5 százalékos zsírtartalmú, kék kupakos tejet. A teljes tej semmilyen manipuláción nem esik át: nincs főlözve, nem csökkentjük a zsírtartalmát – egyszerűen olyan, amelyet a tehen ad. Élelmiszer-előírások szerint teljes tejnek a minimum 3,7 százalékos zsírtartalmú tejet nevezhetjük – így ezt is kell feltüntetnünk a csomagoláson –, de nálunk bizonyosan 4 százalékos fölötti ez az érték. Ráadásul nincs homogénezve sem a tej, mindössze egy kéméletes hőkezelést kap – pasztőrözzük –, megőrizve a tej eredetiségét. A csökkentett zsírtartalmú tej ugyanilyen kéméletes



Lukács Ilona

eljáráson esik át.

– Viszont ennek ára van. A tej így csak egy hétig áll el...

– Ez így van, viszont a teszteleseink ezt az időszakot garantálják. Nem titok: az eltarthatóságot a pasztőrizálás hőmérséklete határozza meg. Vagyis minél nagyobb hőfokon történik a tej hőkezelése, annál tovább tartható el. A minél drasztikusabb eljárás azonban egyre jelentősebb eltérést okoz a tej ízvilágában, vitamintartalmában, a tej egyszerűen elveszti friss tej jellegét a magas hőkezelés során. Tulajdonosi elvárás volt, hogy ragaszkodjunk a minél kíméletesebb technológiához, a minél természetesebb termék megjelenéshez.

– Miközben a környező országokban mindenhol a fent említett teljes tejet lehetett és lehet kapni, nálunk a 2,8 százalékos terjedt el. Lehet tudni, miért?

– Valószínű, hogy a tejből kinyert zsírra vezethető vissza ez a dilemma, a többi termék előállítása indokolhatta ezt a lépést.

– Valószínű, hogy a tejből kinyert zsírra vezethető vissza ez a dilemma, a többi termék előállítása indokolhatta ezt a lépést.

– Adódik a kérdés. Győrvarón nem kell tartani a tejszírhánytól?

– Másfél százalékos tejet viszonylag nagy mennyiségben állítunk elő, így az ott képződő plusz zsírt fordítjuk tejfől és vaj készítésére. Termékszerkezetünkben egyáltalán nem okoz gondot a 16 és 25 százalé-

üzem: azt gyártjuk és akkora mennyiségben, amit és amennyit a kereskedelem megrendel.

– Ilyenek például a túró vagy az ízesített tejek...

– A rögzös állományú túró készítése szintén ugyanúgy megy, mint ahogy nagyma-

máink csinálták ott-hon, csak a mennyiségben van eltérés.

A vaníliás tej íze a visszajelzéseink szerint nagyon hasonlít a madártejre, melynek előállítása során a teljes tej mellett kizárólag természetes anyagokat használunk. Csakúgy, mint a kakaónál. Itt a teljes tejhez csak minőségi holland kakaóport és kristálycukrot adunk hozzá. Ér-



Cimkézik a poharas termékeket az üzem dolgozói.

dekséggképpen: kakaós tej elnevezés akkor használható, ha 70 százalékos fölötti a tejtartalma az italnak. Ez nálunk bőven 90 százalékos fölött van. Érdemes összehasonlítani sok most kapható termékkel: amelyek

– Mi alapján döntenek el, hogy a nyers tejből mit készítenek?

– Alapvetően a piaci igényekre reagál az

dekséggképpen: kakaós tej elnevezés akkor használható, ha 70 százalékos fölötti a tejtartalma az italnak. Ez nálunk bőven 90 százalékos fölött van. Érdemes összehasonlítani sok most kapható termékkel: amelyek



FOTÓK: SERES PÉTER



➤ „jó esetben” sovány tejből készülnek, rosszabb esetben „kakós ital”-ként kerülnek forgalomba, ami a tejtartalom jelentős csökkentését foglalja magában.

A közeljövőben technológiai fejlesztésre kerül sor, ami lehetővé teszi, hogy karamellás tejet is gyártsunk. Csak teljes tej és saját magunk által karamellizált cukor lesz a két alkotóelem. Nem lesz tehát paszta, színezék és stabilizáló anyag, amely a most kapható termékek többségében megtalálható.

– Végül ejtsünk szót a sajtokról, sokan bizonyosan várják az új ízeket.

– Friss sajtként már megjelent a polcon a natúr gomolya és néhány ízesített sajt: a fokhagymás, a köményes, a csípős paprikás, később a diós és a vörös áfonyás.

Az érlelt sajtok nagy odafigyelést, sok hozzáadott kézimunkát igényelnek, készítésüket 1–2 hónap múlva kezdjük meg. De



FOTÓK: SERES PÉTER

Palackozás után szinte azonnal a boltokba kerülnek a termékek.

ha már a tervek szóba kerültek. Az alaptermékekkel – a tejföllel, a natúr joghurttal és a kefirrel – elindult a poharas csomagolástechnológia alkalmazása az üzemben, és néhány héten belül elkezdjük az ízesített és a rétegezett joghurtok gyártását is.

## A már kapható csomagolt termékek

