

2004-ben, amikor legutóbb beszélgettem Ludwig Klárával és férjével, Christiannal, a péküzem még nem látszott kicsinek. Most, hogy már felépült a pilisszentiváni gyár, igencsak családiasnak tűnik a Solymár végén meghúzódó házsor, melyben még működik az üzlet, de mint a házaspártól megtudtam, nem sokáig. A Pilisszentivánon épült új üzem nemcsak a pékség otthona lesz, de egy kávézó-üzlet is. Ha csak a két épülettel illusztrálnánk a cég tizenöt éves fejlődését, a látvány magáért beszélne.

Tizenöt éves a Jókenyér

A Pilisszentiván elején épült üvegalotában minden átlátható, a szó szoros értelmében, hiszen az első emeletről – ahol majd a kávézó és az üzlet is lesz hamarosan – belátni a hatalmas csarnokba, ahol fehér ruhás péklegények serénykednek. Felülről még lenyűgözőbb a kép, ugyanis a körgalériás épület minden szintjéről oda lehet látni az éppen készülő péksüteményekre, kenyerekre. Ez is volt a cél, mondja Ludwig Klára és férje, Christian Ludwig: „Meg akartuk mutatni az embereknek, milyen tisztaság van, mennyire átlátható az, ami az üzemben zajlik.”

A siker kulcsa

Christian nagyon fontosnak tartja a cég sikere szempontjából, hogy ő és a felesége is szakemberek, ismerik a mesterség minden csínját-bínját. „Az üzleti rész később jött, hozzátanultuk” – mondja.

Klára szerint a szakmai alapok mellett a leginkább a szorgalom járult hozzá a sikerhez: „Amikor 1995-ben megalapítottuk a céget, mi is a két kezünkkel gyúrtuk a tésztát, szállítottuk a kész kenyeret, kötöttük az üzleteket. A szakma ismerete elengedhetetlen, de szorgalom nélkül ez kevés lenne. Igazi dolgos sváb családba születtem, a szüleim és a nagyszüleim is nagyon szorgalmas emberek, ezt tanultam tőlük. A férjemmel Németországban ismerkedtem meg, amikor iskola után kimentem oda, ő akkor már pékként dolgozott. Ott aztán meg lehet tanulni, mi a fegyelem, a rend és a pontosság.” Az első néhány év szinte megállás nélküli munkával telt, a fiatal pár alig találkozott, hiszen váltották egymást a pékségben. „Volt egy célunk, amit mindenáron el szerettünk volna érni. Ketten kezdtük, jelenleg kilencvenöten vagyunk, tíz saját üzlettel, kétszáz kiállítással” – teszi hozzá a férj.

A rozskenyér győzött

A kilencvenes évek elején sok új dolog jött be Magyarországra. A német rozskenyeret alig ismerték Magyarországon, amikor a házaspár belefogott a gyártásába, és akkor még nem kecsegtetett sikerrel: „Sokat küzdöttünk azért, hogy elfogadják a szintiszta rozsból készült kenyeret. Volt várakozás és nyitottság az újra, de így sem volt könnyű megszerettetni a magyarokkal. A jó kis fehér kenyérrel sincs semmi baj, az is nagyon finom, de az embereknek igénye lett valami másra is. Az egészséges, tudatos táplálkozás is akkor kezdett divatba jönni. Jó időben kezdtük el készíteni, így egy születőben levő igény és a mi újító szándékunk találkozott. Később kiderült, hogy lényegében egy piaci rést találtunk, és azt ki tudtuk tölteni.”

Sport, szakma, család

A véletlen és a szerencse szinte minden sikeres vállalkozás háttérében ott van. Ludwig Klára például azért ment pékmesterséget tanulni, mert aktívan sportolt, és az élelmiszeripari iskolának volt egy jó kézilabdacsapata. Az akkori osztálytársai közül ma már egyik sincs a pályán, egyedül ő maradt a péklapátnál. „Gyakran ott lábatlankodtam a nagymamám mellett, aki hetente kétszer is gyúrt kenyeret, mert szerettem segíteni a dagasztásban. Az, hogy a Pesti Barnabásban még sportolhattam is, ideális párosításnak tűnt” – meséli. Férje szerint nem lehet úgy végigdolgozni egy életet, hogy nem szeretjük azt, amit csinálunk: „Néha elunja az ember még a legjobb dolgot is, és elfárad, de mi mindketten nagyon



szeretjük a munkánkat. A mai napig huszonnégy órás szolgálatban vagyunk, bármikor felhívhatnak minket éjszaka, ha valami probléma adódik. Épp tegnap is volt egy ilyen eset.” Klára hozzáfűzi: „Mindkettőnknek ez az élete, és tudjuk, hogy áldozattal is jár, hogy ez működjön.”

Két gyermekük is szívesen jár be a pékségbe, és már a szerepek is le vannak osztva, mondja Klára: „A lányunk gazdasági ügyekkel akar majd foglalkozni, a fiunk pék szeretne lenni. Igaz, még csak nyolc és tíz évesek, de mi támogatjuk, hogy szakmát tanuljanak. A mai világban az oadaó, jó szakember jól meg tud élni. Fontos, hogy tudják, milyen a kétkézi munka, és hogy szorgalmasak legyenek. Engem így neveltek, én is így nevelem a gyerekeimet. Azt tapasztalják, hogy sokat dolgozunk, de szeretünk bejárni dolgozni. A kislányunk ma is itt volt, sőt az osztályát is behozta. A kislakolások láthatták, hogy milyen sok munkával jár a kenyér elkészítése, milyen sok kéz kell hozzá, mennyi fizikai munka. Ennek ellenére amikor kimentek az épületből, mindenki azt mondta, hogy pék akar lenni.”

Egyszerűen nagyszerű

A jó rozskenyér klasszikus recept alapján készül, és meglepő módon alig kell hozzá valami: csak liszt, víz, só és kovász. Na és a technológia, ami legalább annyira fontos, mint az összetevők. A Ludwig házaspár három-négy fajta termékkel kezdte, most kilencven körül járnak. Ennek ellenére a rozskenyérük, amivel betörték a piacra, ma is ugyanúgy készül, adalékanyagok nélkül. Christian különösen büszke erre a kenyérrre, bár ma már számos olyan újítás van, ami legalább olyan népszerű: „Fontos volt, hogy egészséges legyen. Be akartuk bizonyítani, hogy egyszerű hozzávalókból, jó technológiával, adalékanyagok nélkül is lehet jó kenyeret csinálni. A többi termékünket is ezen az alapon gyártjuk. Bővíteni kellett a palettát, ezért elkezdtük a fehér kenyér gyártását és az olajos ízesítésűeket. Az alapanyag beszerzésénél is odafigyelünk arra, hogy jó minőségű legyen. Ha tehetjük, hazait veszünk, a lisztet például tíz éve ugyanonnan szerezzük be, de természetesen az olyan különleges hozzávalókat, mint a szárított paradicsom vagy az olajbogyó, külföldről hozzuk.” Amikor azt kérdezem, mások kenyerét megeszik-e, a házaspár összes mosolyog: „Nekünk magunknak is van igényünk arra, hogy megkóstoljunk másféle kenyeret, nemcsak azért, hogy a konkurenciával tisztában legyünk, hanem mert szeretjük.”

Mintapékség

Az új üzem – amely 2009 októberre óta működik – a jelenlegi kapacitásának közel háromszorosára is képes. Ebből is látszik, hogy a Jókenyér mer építeni eddigi sikereire. Az első bővítésüket a solymári üzemben hajtották végre 2000-ben, de akkor még nem számítottak arra, hogy ilyen ütemben növekednek. Sőt, azt gondolták, a kibővített pékség az idők végezetéig elég lesz. Körülbelül három éve gondolkodnak azon, hogy egy nagyobb üzemet építsenek, de az elhatározás csak

2008-ban született meg. Klára így emlékszik vissza arra az időszakra: „Sajnos nagyon sok megrendelést mondtunk le amiatt, hogy nem volt elég kapacitásunk, és ezt ma már bánjuk. Amikor végre elszántuk magunkat, és megvolt az összes engedély, a tervek, és a hitelt is megkaptuk, szinte abban a hónapban már érződtek a válság jelei. De akkor már nem volt visszaút. Ha pár hónappal később látunk neki a tervezésnek, lehet, hogy bele sem merünk vágni. Az építkezés már a válság kellős közepén zajlott. Tizenöt éve ezért dolgozunk, hogy egy ilyen korszerű, szép üzemünk legyen.”

Christian feleségével együtt nagyon sokat járt Németországba, rengeteg péküzetet megnéztek, mielőtt a sajátjukat megépítették: „Megpróbáltuk a lehető legtöbb hasznos információt beszerezni, és mások hibáiból okulva felépíteni a mienket. Most, hogy kész van, már a németek jönnek hozzánk, hogy megnézzék a kész csarnokot. Európai színvonalú és Magyarországon egyedülálló a felszereltsége, minden szempontból. Élelmszerbiztonsági és higiéniai körülmények tekintetében előrébb vagyunk, mint sok nyugat-európai cég, és ezt most meg is tudjuk mutatni.” Üzemükben szigorúan, emelt szinten működik az IFS élelmszerbiztonság-irányítási rendszer.

Kis lépésekben

A Jókenyér összes vezetője, a menedzser minden tagja egyben a cég belső dolgozója, akik a kinevezéssel együtt nem ültek be egy hivatali székbe, hanem továbbra is végzik a dolgukat. „A termelésvezető nálunk hiába negyven ember vezetője, együtt dolgozik velük, de a sofőrökkel is ugyanez a helyzet” – mondja Ludwig Klára. – „Aki benne van a mindennapokban, jobban el tudja látni a munkáját, mint az, aki az íróasztal mellett ül. Ez jól működik nálunk. Soha nem vettünk fel külső szakembert, pénzügyi-gazdasági kérdésekben a könyvelő és a jogász ad segítséget. Én semmiképp nem szeretnék kiszállni a vezetésből, bár a férjem néha már mondogatja, hogy jó lenne...”

Christian így egészíti ki feleségét: „A sok munka, a szorgalom az elején gazdasági ismeretek nélkül is meghozta a gyümölcsét, de minél nagyobb a cég, annál inkább szükség van rá. Én Németországban a mestervizsga mellett tanultam gazdasági ismereteket, de a tudásunk java részét menet közben sajátítottuk el.”

Amikor a marketingről kérdezem a vállalkozó-házaspárt, tanácstalanul néznek egymásra: „Nálunk szinte marketing sincs, nemhogy marketingosztály. A honlap kiépítését fontosnak tartottunk, és ez be is vált, mert sokan látogatják. Tudjuk, milyen nagy a konkurencia, sok cég rendkívül agresszív marketingstratégiát folytat, de számunkra ez nem cél. A siker érdekében sosem tettünk nagyon nagy lépéseket, csak a terveinket hajtottuk végre. 2010-re tíz százalékos közeli növekedést tervezünk. Csak addig akarunk növekedni, ameddig átlátható marad a cég. A dolgozóink is tudják, hogy szinte mindent visszaforgatunk a cégbe, és szeretnénk kiváló munkakörülményeket nyújtani, hogy jó legyen ide bejönni.”

Megyeri Zsuzsanna

