



SZÖVEG –
PÓTA RÉKA

KÉP –
PÁCZAI TAMÁS

CUKRÁSZ- ÉS ÉLETRECEPTEK

Hogyan készül 3D-s nyomtatóval csokoládé, amelyben nincsenek E-vel jelzett adalékanyagok? Hogy lesz egy mezőgazdaságban dolgozó informatikus villamosmérnökből cukrászdahálózat-tulajdonos? Mi köze egy szalézi szentnek a cukrászdához és a Szentírásnak a fagyalathoz? Csány Bélával, a Don Bosco cukrászda tulajdonosával és vezetőjével beszélgettünk a Bécsi úti cukrászdában.

◆ – Hogyan jött létre a Don Bosco cukrászda?

– Úgy kerültem bele, mint Pilátus a Krédóba. Eredetileg villamosmérnök és informatikus vagyok, folyamatszabályozással foglalkoztam mezőgazdasági ágazatban. Egy cukrász ismerősöm padlóra került, segíteni akartam rajta, és volt befektethető pénzem. Azt gondoltam, a cukrászat egyszerű, mi az nekem, problémamegoldó típus vagyok. Helyet kellett találnunk. Négy fiam van és két lányom, akik a szalézi közösségben nőttek föl, ide jártak oratóriumba és sportolni. A rendnek ezt a százhatvan éves omladozó épületét kedvezményes bérleti díjjal megkaptuk, a felújítás a mi költségünk volt. A pénz elfogyott, hiteleket vettünk fel, nekiálltunk, és elindítottuk a cukrászdát. Sajnos évek múlva jött egy mélypont. A társammal, aki a szakmai részért felelt, nézeteltéréseink lettek, végül cserbenhagyott. Addigra már sok pénzem és energiám volt a vállalkozásban, nem adhattam fel. Inkább visszahúztam a csápjaimat a többi területről, és egyre jobban belemerültem az itteni dolgokba. December 8-án lesz tíz éve, hogy talpon vagyunk.

– Milyen kihívásokkal kell számolni egy cukrászda működtetésénél, és mitől megy jól?

– A cukrászat nagyon szép, de nehéz szakma, és nincs eléggé elismerve, akárcsak a többi a kézműves szakma. Három nappal előre kell gondolkodni: összeállítani a kínálatot, rendeléseket figyelni, jó minőségű

alapanyagokat beszerezni, árban nem elszállni – tehát van egy kompromisszumjáték az egészben. Nagyon jó fagyit gyártunk, vajat, tejszínt, gyümölcsöt teszünk bele, mi főzzük fel, nem porokból van, nem viszonteladás. Hatékas adag, testes, kézműves fagyiról van szó, aminek gyorsan elterjedt a híre. Kerestünk több árusító-pontot is, fagyis pavilonokat építettünk fiainkkal, kitelepültünk rendezvényekre. A süteményeken kisebb a haszon, de egy cukrászdába kell sütemény. Törekedtem a nagy választék kialakítására, közepes árra és a jó minőségre. Időközben találtam megbízható, hűséges, nagy tapasztalatú szakembereket, a mostani cukrászaim mindent elkészítenek magas színvonalon. Magától nem megy a cuki, hisz nincs lába, karja, esze, szíve, a benne dolgozóknak viszont van. Megfelelő emberek nélkül nem lennénk sehol, de azokat meg kell találni, és meg is kell tartani. Nehezen tudtam az emberekkel bántani, de bele kellett jönnöm. Ezen a téren sokat tanultam a feleségemtől, akivel egyébként nagyon különbözünk, de úgy látszik, megtalálta zsák a foltját, mert immár 33 éve együtt vagyunk.

– Ingyenklandó bonbonokat is látok itt, és csodálatosan megmunkált, fából készült díszdobozokat...

– Az újdonság, vagyis a bonbon ötlete piaci megfontolásból született. A nyár a fagy miatt nyereséges, télre is ki kellett találni valamit. A csokoládé nyáron elolvad, tehát téli műfaj.





MAGÁTÓL NEM MEGY A CUKI, HISZ NINCS LÁBA, KARJA, ESZE, SZÍVE, A BENNE DOLGOZÓKNAK VISZONT VAN.

Sok energiámba került, mire megismertem a csokit, részt vettem sok tanfolyamon. Készítettem egy négytengelyes, nagy munkaterületű robotot, gyakorlatilag egy 3D-s nyomtatót, ami csokoládét nyom ki, így különböző alakzatokat lehet programozottan előállítani, és akár tortát is lehet vele díszíteni. A bonbonokhoz vettünk temperáló gépeket, formákat, megtanultuk, hogyan kell kérgezni, talpazni, tölteni. Ez nem fagyis, többször hozzá kell nyúlni, dédelgetni, rakosgatni. Fájt a szívem, hogy papírban, celofánban adjuk oda. Egy kiállításon megláttam egy lézervágógépet, amivel lehet fát, papírt, vásznat vágni századmilliméter pontossággal. Azt mondtam, „ez az én gépem”, vettem is egyet, és onnantól kezdve nem tudok elszakadni tőle. Van grafikai ismeretem, meg tudom rajzolni a terveket, ki tudom vágni, össze tudom ragasztani. Nem igazán költök hirdetésre, annak a híve vagyok, ha a termék viszi saját magát. Tavaly karácsonykor ez be is igazolódott, nem győztük gyártani a díszdobozos bonbonokat! Van egy listánk, amin mindegyik bonbonnak feltüntettük a nevét, ízesítését. Össze lehet válogatni, ki melyikből szeretne, és milyen dobozban. Egyedi megrendeléseket is vállalunk, személyes ajándéknak, vagy nagyobb tételben, cégeknek.

– Mik a jövőbeli tervek?

– A jövőnk záloga, azt hiszem, hogy különlegeset, eredetit alkossunk. A multikkal nem lehet versenyezni, ha megveszi valaki a szupermarketben a háromezer forintos

bonbont, ízleni fog, csoki, praliné, ízanyagok vannak benne, de persze egy csomó E jelzésű anyag is, mert csak úgy tartható el. A kézműves bonbon két hétnél tovább nem jó, hiszen tejből, tejszínből van. Vagy megveheti valaki olcsón a dobozos jégkrémet: finom is, selymes is, csak hát nézze meg, mi van benne: gumiarábikumtól kezdve mindenféle. A vegyészek ügyesek és kreatívak, kihozzák azt a halmazállapotot, azt az ízvilágot, amire az ember vágyik. Nemrég nyitottuk meg harmadik üzletünket Aquincumban, azt kell most bejáratni. Jó lenne egyszer saját tulajdonú üzlethelyiséget szerezni. A megvalósulási ráta elmarad a tervek mennyisége mögött, de nincs miért szégyenkezünk.

58 évesen látom, hogy az élet puzzle-darabkái utólag állnak össze. Amikor kirúgtak az egyetemii állásomból egy létszámleépítés miatt, azt gondoltam, ez a vég. Amikor elhagyott a társam, azt gondoltam, ez a vég. De akikre akkor haragudtam, azoknak utólag már hálás vagyok, mert akkor és ott elindítottak egy másik úton. Ha így gondolkodik az ember, biztonságban érezheti magát a jövőt illetően. Bizom Istenben, a gyerekeimben, a családomban, ott vannak mögöttem, mindent megteszünk egymásért. Nagyon szeretem párhuzamba állítani a receptkönyvet a Szentírással. A Szentírás is receptkönyv, de nem sütemények meg fagyaltok vannak benne, hanem az életvezetés receptje. Ha azt az ember elolvassa, megérti és megszíveleli, akkor erős támpontot, jó útbaigazítást kap az élethez. ♦