

100 ÉVES A SZERENCSI CSOKOLÁDÉ

SZERENCSI



HÍREK

KÖZÉLET () SZABADIDŐ () KULTÚRA

2023. szeptember 30. KÜLÖNSZÁM INGYENES



1923–2023

**„Itt élünk, ide tartozunk”
– Helyi identitást erősítő programok megvalósítása**

TOP-5.3.1-16-B01-2017-00023

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

A KAKAÓBAB HÓDÍTÓ ÚTJA

A kakaó vagy kakaófa (*Theobroma cacao*) a mályvafélék (*Malvaceae*) családjába tartozó faj. Gyümölcs, a kakaóbab, az élelmiszeriparban fontos szerepet tölt be: a kakaóvaj, a kakaópor és a csokoládé alapanyagaként kerül felhasználásra.

A természetben több faj fája akár 15 méter magasra is felcseperedhet, de az ültetvényekben a kakaófa általában nem nő 5-6 méternél magasabba. Göcsörtös felületű, barna törzse hamar elágazik. Fája halvány rózsaszínű.

Amerikában a bennszülöttek már régóta ismerték a kakaófát, a termést izgatószernek, tápszernek és pénznek egyaránt használták. A termesztését a maják kezdték el i.e. 1500 körül. Amire Cortez katonái megérkeztek 1509-ben, a kakaó elterjedési területe sokszorososa volt eredeti őshazájának. Az utolsó azték uralkodók palotájában halmokban gyűlt a kakaóbab. A kakaóbab jóval az európai invázió után is fizetőeszköz maradt. A maják, később pedig az aztékok és az inkák már négyféle kakaóit ismertek.

A kakaó elterjesztésének kulcsfigurája egyes források szerint Kolumbusz, mások szerint Cortez volt. Egy biztos, a spanyolok hozták be a kakaót Európába, és innen került tovább Afrikába és Ázsiába is. Az első csokoládéfőző 1580-ban nyílt meg Spanyolországban. A forró csokoládé a 17. század közepén, a teával egyidőben terjedt el Európában. Ekkor még rendkívül drága csemegének számított, sok esetben arannyal kellett fizetni érte. Az osztrák és francia nemesség a spanyol udvarból vette át divatját – divatról lévén szó, legalább



annyian ellenezték, mint ahányan éljenezték. Carl von Linné, svéd természettudós, botanikus isteníttette, ezért adta neki a *Theobroma*, azaz „az istenek eledele” latin nevet. Clusius, híres francia botanikus ellenben azt mondta: „a kakaó csak a disznóknak való”, sőt egyesek birkatrágyának titulálták.

Már az 1660-as években utalást találunk arra vonatkozóan, hogy kétféle csokoládé létezik, a közönséges és a fejedelmi. A fejedelmi nagy százalékban tartalmaz kakaóbabot és kis százalékban cukrot.

Bécs például hamar híresség vált a forrócsokoládéiról, ahol 1 pohár vízzel szervírozták, később indult hódító útjára a Sacher-torta is. A csokoládé az 1650-es években érkezik Londonba, hamar népszerű lesz, és frissítő italként fogyasztják, sőt másnaposság elleni orvossággként is emlegetik. A 17. századig csak

itták, napjainkban azonban már leginkább csokoládéként esszük.

A 18. században megnőtt a csokoládé-fogyasztás Európában, de csak a gazdagok engedhették meg maguknak, ezért hamarosan gátlástalanul hamisítani kezdték. Keményítőt és őrölt kakaóhéjat kevertek hozzá.

Sok kitérő és fejlődés után a 18. század közepén a kakaó és a csokoládé visszatért az amerikai kontinensre, hogy Észak-Amerikában is folytassa sikertörténetét. Az amerikai csokoládéipart mindig nagy üzletek jellemezték. Az első gyár Massachussetsben nyílt és a Baker's márkanév a mai napig a minőségi csokoládé szinonimája Amerikában. Az 1800-as évek végére a csokoládé fogyasztása elérhetővé vált a szegényebb rétegek részére is, és nagy üzletet jelentett.

Annak ellenére, hogy eleinte csak italként fogyasztották, a 18. századtól egyre inkább szilárd formában is ették. A 19. század elejére egyre jobban elterjedt a táblás formák gyártása, amelyek megkönnyítették a fogyasztást.

Hatóanyagai

A kakaó fő hatóanyaga a teobromin, amiből 100 g csokoládé mintegy 100 mg-ot tartalmaz. Diuretikus hatású, akárcsak rokon vegyületei, a koffein és a teofilin. Az úgynevezett xantihin-származékok a központi idegrendszert is befolyásolják: serkentő, izgató hatásúak, emelik a vérnyomást.

Előfordulása

Bár a kakaó az amerikai kontinensről származik, a világtermelés kétharmada Afrikában: Elefántcsontparton, Ghánában, Nigériában és Kamerunban terem. A harmadik harmadot Dél-Amerika: Brazília és Ecuador állítja elő. A világ éves kakaótermelése kb. hárommillió tonna. Az utóbbi időben ezt nagyban befolyásolja az időjárás. Ennek a hárommillió tonnának a legnagyobb része az ún. Forastero fajta, mindössze 5 százalék a betegségeknek kevésbé ellenálló Criollo, és 10% a kettő hibridje, a Trinitario. A minőségi csokoládékat általában az utóbbi kettőből készítik, míg az olcsóbb, nagy mennyiségben gyártott csokoládék a Forastero fajtából készülnek.



Maja uralkodó ül egy személy előtt egy tartály habos csokoládéval.



A SZERENCSEI KÉTSZERES BOLDOGSÁGA

Napjainkra Szerencs gazdag történelmi múltjához felsorakoztak az ipartörténeti emlékek is. Zemplén kapujának az iparhoz kapcsolódó hírnevét a XIX. század végén idetelepült cukorgyártás alapozta meg. Erre az itt gyártott kiváló minőségű „fehér aranya” alapozták az 1923-ban elindult csokoládégyártást is. Sajnos az előbbi már csupán történelem, hiszen 2008-ban végleg bezárta kapuit a cukorgyár.

Napjainkra ezen a téren csak olyan „apró fények” pislákolnak, mint a 2023-ban 100 éves fennállását ünneplő volt cukorgyári férfikar, ami az önkormányzat fenntartásában működik jelenleg, vagy a gyárban egykoron dolgozó, de ma még élő szakemberek, akik minden porcikájukban őrzik a cukorgyártás emlékeit.

A ma itt élő leszármazottak rendkívül hálásak azért, hogy a csokoládégyártás napjainkig fennmaradt. Az 1991-ben bekövetkezett privatizáció két ágon vitte tovább a hagyományokat. Az egyik úton a világ legnagyobb élelmiszergyártó cége, a Nestlé keresi a fényes jövőt azáltal, hogy napjainkra Kelet-Közép-Európa legnagyobb kakaóital-por előállító központjává fejlesztette az itteni üzemet. Egy modern környezet- és egészségtudatos, innovatív, ambíciós vezetői és dolgozói kollektívával rendelkező egység viszi tovább a jövő irányába az édességyártást. Az éves szinten a negyven ezer tonnát meghaladó termelés jelentős gyárrá emelte a szerencsi és diósgyőri egységekkel rendelkező vállalatot.

A másik ágon a hagyományos szerencsi csokoládétermékeket előállító 1996-ban alapított Bonbon Kft. viszi tovább a szerencsi csokoládé egyediségét a jelentős magas kézimunka igénytel jellemezhető gyártást, amit a dr. Takács István által jegyzett cég vett át, megőrizve ezáltal a több évtizedes hagyományt és tudást igénylő édességyártást. 2018-ban a Nestlé visszaadta a „Szerencsi csokoládé” név használatát a Bonbon Kft. részére, így lehetőség nyílt arra, hogy fennmaradjon és tovább bővüljön a szerencsi csokoládé eladása határainkon innen és túl, öregbítve ezzel városunk hírnevét. Ezt megerősítő 2015-ben bekerült a Magyar Értéktárba a szerencsi csokoládé, fokozva ezzel minden szerencsi ember nemzeti büszkeségét. Mert talán nincs olyan szerencsi család, amelyiknek ne lenne kötődése a csokoládé gyártáshoz.



100 esztendő telt el azóta, hogy 1923. február 25-én a gyár megkapta a használatbavételi engedélyt és elkezdődhetett a szerencsi csokoládé gyártása. Ez idő alatt bárhova is kerültek a világba a szerencsiek, a csokoládé íze mindig hazahívja és hazavárja őket, hiszen tudják: a Szerencsen gyártott csoki a legédesebb, mert a hazainál nincs jobb és boldogítóbb!

A kakaóban megtalálható anyagok hatására szervezetünkben endorfinok szabadulnak fel. Így tehát nekünk, szerencsieknek kétszeres boldogságot jelent a helyben készült csokoládé. Egyrészt azért, mert magas a kakaó tartalma, másrészt pedig mint szerencsit szeretjük. Azt kívánom valamennyi szerencsinek és Szerencsen gyártott csokoládét fogyasztónak, hogy ez a pozitív életerés hosszú ideig boldogítsa bennünket!

Nyiri Tibor
Szerencs polgármestere



Az asszonyok díszdobozokba csomagolják az édességet. (Forrás: Zempléni Múzeum)

ÍGY KÉSZÜL A CSOKOLÁDÉ

A munka hosszadalmas és nagy odafigyelést igényel. Maga az alap gyártási folyamat évszázadok óta változatlan, de a gépek fejlődése, a hozzáadott anyagok mára már sokkal változatosabb végterméket eredményeznek.

A csokoládékészítés első lépése a kakaóbabok betakarítása: a kakaófa érett gyümölcsét általában októberben vagy májusban szedik le. Majd ezt a kakaóbabokat tartalmazó gyümölcsöt összetörik, és a babokat, valamint az azt körülölelő gyümölcshúst, kiszedik a héjból. Ezt aztán hagyják fermentálódni, azaz érlelni. A természetes erjesztés körülbelül 5-6 napig tart, majd végül az egészet kiszárítják. A csokoládé akkor lesz a legjobb minőségű, ha ez a szárítási folyamat természetes úton, azaz a napsugarak által megy végbe. A szárítást mesterséges úton is meg lehet oldani különböző gépekkel, de ez a gyorsított folyamat sokszor rosszabb minőségű csokoládét eredményez.

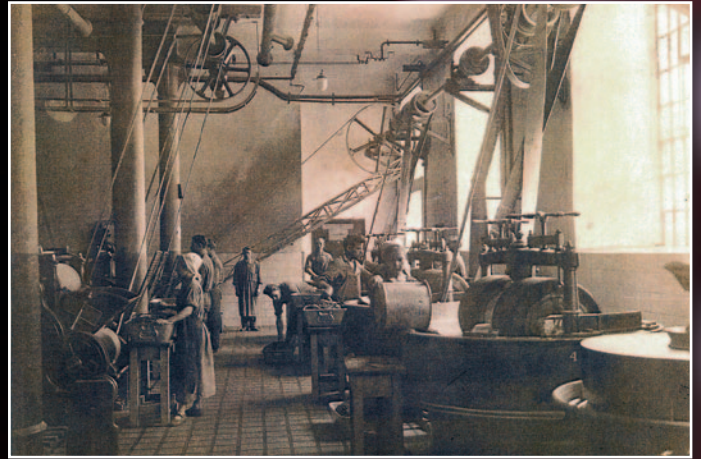
A szárított babokat ezt követően osztályozzák és magas hőmérsékleten megpörkölnek. Ezt nagymértékben befolyásolja a kakaóbabok mérete és fajtája. Ez a folyamat rendkívül fontos része az egésznek, hiszen a pörkölés nagyban befolyásolja a kakaó aromáját. Kényes művelet mivel, ha túl sokáig pörkölnek akkor éget ízűvé válnak, alacsony hőfokon pedig keserű vagy savanykás lehet a végeredmény.

A megpörkölt babokat ezután összeüzúzzák, majd a héjukat eltávolítják, ami után csak az értékes és aromadús mag marad. Általában ilyenkor alakítják ki a gyártók a saját és egyedi keveréküket. Végül a kakaóvajban gazdag szemeket egészen apróra őrölik. Ez kb. 40-42 °C fok hőmérsékleten végzik, így a massa tulajdonképpen folyékonyvá válik; ezt a keveréket nevezik „cocoa liquor”-nek, vagy magyarul kakaófolyadéknak. A szemcsék átmérője 30 mikronnál, azaz 0,03 mm-nél is kisebb lesz. Az ilyen méretű kakaószemcséket már nem érzik az emberi nyelv, ezért a csokoládét selymesnek és folyékonynak véljük. A folyadék aztán lehűtésre kerül, majd szilárd halmazállapotúvá keményedik. Ez az ún. kakaómassza.

Fontos megemlíteni, hogy ezen a ponton a gyártási folyamat kettévál, attól függően, hogy milyen végtermékre van szükség. Ha kakaópor készül, a kakaómasszából kiperéselik a kakaóvaját és porállagúra darálják. A csokoládé esetében a kakaómasszát tovább finomítják.

Konszírozás, az igazán selymes ízvilágért

A folyamat utolsó előtti állomása általában az ún. konszírozás, ami egy kulcsfontosságú lépés a csokoládé készítés folyamatában, amelynek során a csokoládé ízét és textúráját meleg állapotban történő keverés segítségével tökéletesítik. A konszírozás időtartama alapvetően meghatározza a csokoládé minőségét, lágyágát: a legjobb csokoládé esetében ez a folyamat akár több napig is eltarthat.



Lehman féle csokoládé-melanger, azaz keverőgép, melynek elsődleges feladata, hogy a kakaó szárazanyagát összekeverje más összetevőkkel a kívánt állag és íz elérése érdekében. A fotó az 1920-as években készült. (Forrás: Zempléni Múzeum)

Temperálás

A konszírozást követő lépést temperálásnak nevezik, melynek során a csokoládé egy hűtés-melegítés sorozaton megy keresztül. Erre azért van szükség, hogy a csokoládé szobahőmérsékleten is stabilan szilárd szerkezetű legyen. Temperálás hatására alakul ki a csoki selymes fénye és a jellegzetes, roppanó hang, amikor eltörik. A folyamat elsősorban a csoki külsejére és állagára van hatással. Ennek során a csokoládémasszát három különböző hőmérsékletre melegítik fel és hűtik le. A pontos hőfok attól függ, hogy étcsokiról, tejcsokiról vagy fehér csokiról van szó. Az új kristály szerkezet kialakítása után már egyenes az út az öntőformákba, majd az egész folyamat eredményeképp kialakul a már mindenki által jól ismert édesség.

A legkiválóbb étcsokoládék legalább 70% kakaótartalommal rendelkeznek, míg a jobb tejcokoládék min. 30% kakaót tartalmaznak. A fehér csokoládé esetében a kakaóvaj-tartalom szintén kb. 30% körül van. Természetesen a legtöbb csokoládéban hozzáadott cukor is található, ám ma már számos olyan termék létezik, amit cukorbeteg is fogyaszthatnak.

A konszírozás feltalálásának története

A svájci származású Rodolphe Lindt (1855-1909) gyógyszerész, csokoládégyáros és feltaláló arról álmódzott, hogy előállítja a világ legselymesebb és leglágyabb csokoládéját. Vásárolt egy használt berendezést és eltökélten kereste a tökéletes formulát. Egy pénteki napon, a munka befejeztével, Lindt távozás előtt bekapcsolva hagyta a keverőgépet. Hogy vajon ez véletlenül történt, vagy tudatos volt nem tudja senki. A gép mindenesetre egész hétvégén üzemelt. Hétfő reggel Lindt a gyárba visszatérve látta, hogy álma valóra vált. Amit a keverőgépben talált, az nem volt más, mint az általa keresett fényes és lágy olvadt csokoládé. Lindt találmányát ma már az egész iparágban használják.

Hogyan történik a konszírozás?

A kakaóbabok pörkölése és őrlése után létrejön a tiszta kakaómassza. Ehhez adják hozzá tejcokoládé esetén a további hozzávalókat – cukrot, tejet vagy tejport – végül újra finomra őrölik. A konszírozó gépek ezután keverik, mozgatják és levegőztetik a felhevített folyékony csokoládét, hogy elvegyék a savasságát és a kesernyés ízt. A folyamat arra is jó, hogy az anyag tökéletesen lágy textúrájú legyen.



A sajtológép amivel Lindt selymessé tette a csokoládét.

A 100 ÉVES SZERENCSI CSOKOLÁDÉ TÖRTÉNETE

Szerencs újkori történelme szorosan összekapcsolódik a gyárainak történetével. Sikereik fellendítették a város gazdasági és szellemi életét, hozzájárultak a térség ipari kultúrájának meghonosodásához. Talán nincs is olyan szerencsi lakos, akinek valamelyik hozzátartozója vagy ismerőse ne lett volna gyári dolgozó.

Magyar Kakaó és Csokoládé Rt.

Az I. világháború után az infláció és a gazdasági válság miatt a cukorforgasztás, és ennek következtében a termelés is visszaesett. A szerencsi cukorgyár a nehézségek megoldását a cukoriparon kívüli tevékenységek beindításában, többek között egy csokoládégyár megalapításában látta. A Stühmer cég, amit a hajdani csokoládégyáros Stühmer Frigyes alapított, s halála után családja tovább vitt, a Magyar Cukoripari Rt. és a Hangya Szövetkezet együttesen hozták létre a Magyar Kakaó és Csokoládégyár Rt.-t. Az 1921. április 28-án kelt alapítási okirat szerint a Stühmer cég 37,5 százalékot, a Cukoripari Rt. 37,5 százalékot, a Hangya Szövetkezet 25 százalékot birtokolt. A vállalatot a részvények arányában delegált igazgatóság irányította. Az adminisztratív ügyek bonyolítását Kuhner Arnold igazgató, Gerő Izor igazgató és Máhrer Jenő irodavezető intézte. Ez utóbbi feladata volt, hogy a megalakuló csokoládégyár ügyeit intézze. Az alaptőke az alapítás évében, 1921-ben 10 millió korona volt, mely a szerencsi gyár indításakor, 1923-ban 80 millióra emelkedett. A termelés az alapítás évében a Hangya szövetkezet debreceni gőzcukorgyárában kezdtek meg, s az első 20 tonna 200 grammos sárga csomagolású étcsokoládét 1922 márciusában szállították a budapesti üzletekbe.

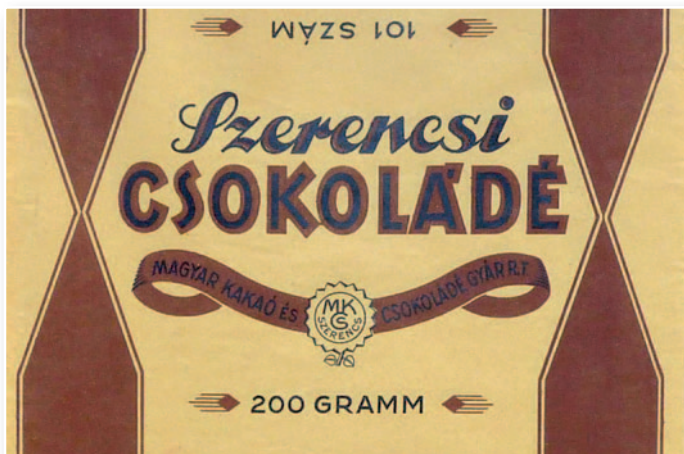


Csokoládégyár az 1920-as években.

részlegében működött, amelyben utoljára 1916-ban gyártottak süveg-cukrot. Kezdetben annyi géppel, ami a rendelkezésükre állt (kakaópörkölő, -hántoló, finomító, formázó és rázó) táblás csokoládét és kakaóport gyártottak. A gyári dolgozók száma 1923-ban a működés kezdetekor 50-60 fő volt, akik 10 vagonnyi árut termeltek.

A gyár első vezetőjének alapos megfontolás után a pályázók közül a svájci származású élelmiszeripari mérnököt, Liechti Frigyeszt választották, aki korábban a temesvári csokoládégyár igazgatója volt. Méltó segítő társának Trogmayer Henrik mérnököt kapta. Liechti Frigyes nyomban korszerű gépeket (Lehmann) és szakembereket hozatott Németországból. Később ezeknek az embereknek a többsége visszament hazájába, de megfelelően kiképzett szakembereket hagytak vissza. „A csokoládé iránt a kereslet annyira nagy, hogy a gyárak nem tudják a szükségletet kielégíteni, különösen a szerencsi csokoládé egyes fajtáiban mutatkozik hiány” – olvasható a Magyar Kereskedők Lapja, 1924. szeptember 17-ei lapszámában. 1926-ban már a reklámra is figyeltek, különböző újságok hasábjaiiban tűnt fel

folytatás a 6. oldalon



A 101-es csokoládé, ami híressé tette a gyárat.

Az alapítás és építés

Egy Szerencsen működő csokoládégyár megalapítása sikerrel kecsegtett, hiszen minden feltétel adott volt: a szerencsi cukor kiváló minőségű alapanyaga és jó híre, a cukorgyárban kihasználatlanul álló – a süveg-cukor-gyártás csökkenése miatt felszabadult, és a csokoládégyár alapítás céljaira kiválóan felhasználható – épület, valamint a cukorgyár meglévő gőztermelő kapacitása is rendelkezésre állt. A sikerhez mégsem vezetett könnyű út. 1922-ben még csak ócska gerendákkal és elöregedett gépekkel zsúfolt épületrészt tekinthetett meg az a bizottság, amely külföldi szakértőkből állt. A szemle után 3 hét múlva azonban kőművesek, ácsok, asztalosok, lakatosok szállták meg az épületet. Alig néhány hónap alatt elkészült a tervezett csokoládégyár. A szerencsi járás főszolgabírója 1923. február 25-én kelt 733/1923. sz. határozata engedélyezte a Magyar Kakaó és Csokoládégyár Rt. szerencsi gyárának használatba vételét, így az üzem megkezdhetette a csokoládégyártást. A termelés a cukorgyárnak abban a



Tisztviselői kar 1943. március 12-én.

folytatás az 5. oldalról.

a „szerencsi csokoládé”. Liechti Frigyes 25 éven keresztül állt a gyár élén. E negyed évszázad alatt állandó gyártmány- és csomagolásfejlesztéssel, a műszaki színvonal javításával, kiépített ügynöki hálózatra támaszkodó kereskedelmi munkával világhírűvé tette a „cicás” emblémával jelzett termékeket, és a gyár munkásságának körében is hamar népszerűvé vált.

A szerencsi név berobban a köztudatba

A gyár első terméke a 101-es étcsokoládé volt. Ebből kb. 200 kg-ot készítettek el propaganda céllal. Hirdetéseket, ajánlatokat küldtek szét az ország minden vidékére, ezek alapján érkeztek a megrendelések. A siker hamarosan jelentkezett. Egyre több és több rendelés érkezett a kereskedők és a fogyasztók részéről is. A készáruraktár hiánya miatt a szállítást lebonyolítására vásároltak egy 1,5 tonnás Ford autót. Később már ez is kevés volt, hiszen a rendelések emelkedésével vagon számra szállították a csokoládét Budapestre, a központi lerakatba, ahonnan a kereskedőket ellátták.

Az első évek

Az indulást követő években a gyártás ugrásszerűen fejlődött, s a meglévő épületek kicsinek bizonyultak, így tervbe vették a nagy iroda és több üzem felépítését. Közben a laboratóriumban is beindult a munka. Hazánkban Szerencsen működött az első gépi formázó üzem.

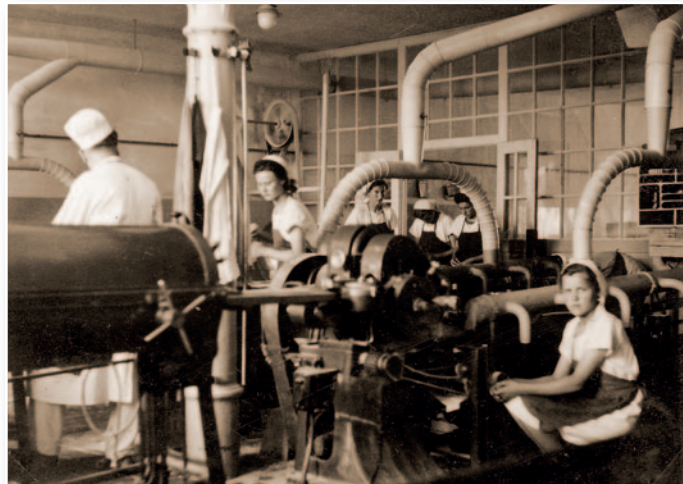
A gyárban többnyire német szakmunkások dolgoztak, és ők tanították be fokozatosan a magyar alkalmazottakat. Kotányi Imre csokoládéformázó mester Budapestről került Szerencsre. Később ő szervezte és toborozta a jó szakember törzsgárdát. Így került a gyárba az újpesti születésű Ploth Gyula, aki a Gerbeaud cukrászüzemben magas színvonalú szakmai recepteket ismert meg. Ő alapította meg a bonbonsztályt, ahol a hatszemélyes kézimártó-asztal mellett formázták a konyakmeggyet. Hívásukra további cukrászok jöttek az üzembe: Winer, Gönczi, Flaska, Gudricza urak. A toborzás nem bizonyult könnyű feladatnak, mivel a képzett szakemberek nem szívesen akartak vidéken dolgozni. A cukrászok utánpótlására – szintén Ploth Gyula kezdeményezésére – ipari tanulókat neveltek, akit az Ipartestület engedélye alapján ő szabadított fel.

Forman cukrásmester irányítása mellett, később Winkler József segítségével megkezdtek a szaloncukor készítését. Nagy József irányításával megindult a termelés a drázséosztályon is. Akkor még csak 2 üsttel dolgoztak, fondant-, és likőrdrázsét, majd zselé- és gumiárut készítettek. A fejlődést jelzi, hogy egy pár év múlva ez az osztály már 8 drázséústtel havi 1 vagon terméket állított elő.

A bonbongyártáshoz szükséges dobozokat ekkor még Budapestről szállították, gyakran megtört, összenyomódott állapotban, és későn érkezve. Ezt elkerülendő dobozműhelyt alakítottak ki Szentpétery Miklós szakmunkája által.



Tej befőzés, 1930-as évek.

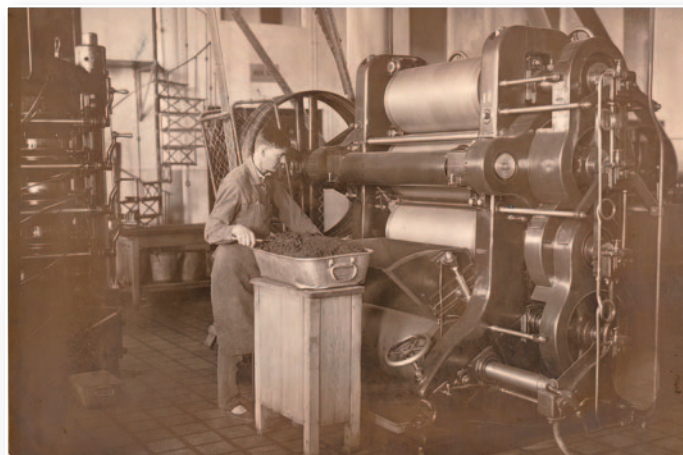


Cukorka osztály formázógépe, 1930-as évek.

1929-re felépült a készáruraktár és a szociális létesítmények, nevezetesen a fürdő és az ebédlő, amelyben a dolgozók az otthonról magukkal hozott ételmelet elfogyaszthatták. Az építkezés nehezen ment, mert a terület régen lápos, nádas hely volt. Dávid János építőmester olyan épületet tervezett, amelyre később, ha szükséges, emelet is ráépülhessen, s ez 1936-ban meg is történt.

A bővítés eredményeként a termelés is nőtt, amely újabb munkaerők felvételével járt. A gyárvezetés szigorúan ellenőrizte a válogatást. Ebben az időben a szerencsi csokoládégyárba legalább olyan nehéz volt bejutni, mint a MÁV-hoz. Az idény jellegű munkák jó alkalmat adtak a szabad munkaerő foglalkoztatására is. A gyár vezetőit gyakran tapasztalatcserére, külföldi továbbképzésre küldte a budapesti központ, ahonnan minden évben újfajta csomagoló eljárásokkal, receptekkel, új gépek vásárlására tett javaslatokkal tértek vissza. A gyár csak jó minőségű alapanyagokat használt és jól képzett szakembereket foglalkoztatott, így nem volt véletlen, hogy kiváló minőségű árut gyártott.

Évről évre nőtt a termelés volumene, és mind inkább keresett és világszerte elismert lett a szerencsi csokoládé. A '20-as évek végére már Angliába és Egyiptomba is szállították. Az export elérte a 4 vagon mennyiséget.



Kakaómassza hengerlés, 1920-as évek.

Termékválaszték

A minőséget a minél több pörkölt kakaóbabfajtából (Accra, Arriba, Bahia, Trinidad, Santos, Santhomé, Ceylon stb.) kevert alapanyag, és a cukorgyári tehenészetből vásárolt friss tej és tejszín garantálta. A keverési arányt személyesen az igazgató adta meg Rezsödvics Ferenc pörkölömesternek. A receptek titkosságára szigorúan vigyáztak. Minden hónapban 3-4-féle új árut kellett bemutatni, és ami megtetszett az ügynöki hálózatnak, azt az immár 300 dolgozó elkezdte gyártani, mely évente 100 vagon édesseget jelentett.

folytatás a 7. oldalon.



A gyár pavilonja az 1935-ös Budapesti Nemzetközi Vásáron.

Az első nagy tragédia

A gyár területén 1935-ben tűz ütött ki. A pusztító lángok a nyersáraktárban lobbantak fel, ahol meggyulladt a felhalmozott kakaóbab, cukor, csomagolópapír és a szeszáru. A korabeli beszámolók szerint a tűz olyan hevesen égett, hogy 30 méterről is meggyulladhatott az ember. A tűzoltók nem tehettek semmit. Az épület emeleti része szinte teljesen megsemmisült.

Az újjáépítés

A tüzeset után megkezdődött az átformálás. Új tűzfalakat emeltek és a gyárat úgy tervezték át, hogy most már 800 emberrel is kényelmesen tudjon üzemelni. Az Adria Biztosító Társaság gyors kárrendezésének, és az éjjel-nappal dolgozó építőknél köszönhetően a gyár rekordidő – 2 hónap – alatt újjáépült. Így a termelési szünet miatt felgyülemlt megrendeléseket is ki tudták elégíteni, emellett még olyan különleges kéréseknek is eleget tettek, mint például kóser csokoládé gyártás.

Új termékek

A '30-as években gazdasági okok miatt gyár igazgatósága úgy határozott, hogy bővíti a termékpalettát. 1937-ben megkezdődött a töltött, és töltetlen cukorka gyártása. Ezek alapanyagát ugyanis helyben állították elő, míg a csokoládéhoz szükséges kakaóbabot csak importálással lehetett beszerezni. Az igazgató az ország egyik legjobb szakemberét Kéner Imrét – a későbbi gyárigazgatót – kérte fel a feladatra. A 30-as évek végén elindították az ostyagyártást is, a cukorgyári volt nyomdaépületben, Novák Sándor vezetésével.

A régi épületekben a nehéz csokoládégyártó gépeket csak földszinten lehetett elhelyezni, így a gépesítés lehetősége korlátozott volt. Továbbra is az igényes kézi munka dominált.

Ekkorra már az egész ország területén kiépült a lerakathálózat, 12 ezer kereskedővel állt levelezésben a gyár, és számos ügynöke dolgozott az ország minden pontján. Az első nagy külföldi megrendelés: több vagon

karamella Londonba irányult, Bruno Goldbard részére. A szerencsi lakosok Amerikában élő rokonai is jelezték, hogy New Yorkban is kapható a sárga csomagolású 101-es táblás étcsoki. A második világháború előtt a szerencsi volt az ország legnagyobb csokoládégyára.

A háború

A második világháború kitörése után, a külföldi alapanyag hiánya miatt nugátot, ostyát, cukorkát, karamellát és „műcsokit” gyárthatott csupán a gyár. Ez utóbbit szentjánoskenyérből és mogoróból készítették, a kakaóvaj helyett növényi zsírt használtak. A háború elején javarészt a németek vezette tengelyhatalmak győzedelmeskedtek, azonban 1942-től mind a kelet-európai, mind a csendes-óceáni, mind az afrikai fronton a szövetségesek törtek előre, és végül a tengelyhatalmak kénytelenek voltak mindenhol visszavonulót fújni.

1944 őszén azt a parancsot kapta az igazgató, hogy az üzemet le kell szerelni, mert elszállítják Németországba. Liechti Frigyes igazgató ehhez nem járult hozzá. Azzal az ürüggyel húzta az időt, hogy a gépek még termelnek. Miután a németek elvinni már nem tudták a felszereléseket, fel akarták robbantani a gyárat, amit a gyárigazgató újra megakadályozott. Magyar és német katonák többször is próbálkoztak, ám végül sosem jártak sikerrel. A gyárigazgatót ezért a Tállyán működő katonai hadbíróóság elé állították, az elmarasztaló ítélettől csak svájci állampolgársága mentette meg. Ebben az időben a gyár területén csak néhány munkás tartózkodott, a termelés teljesen leállt, hiszen a frontvonal már a Takta-folyó közelében volt, már Szerencsen sem volt biztonságos sétálni az utcán. A német vezetés végül felhagyott a gyár elpusztításával és csak az iparvágányban tettek kárt. A cukorgyárból viszont több leszerelhető és könnyen mozgatható berendezésnek is lába kelt.

A Vörös Hadseregnek szüksége volt a gyárra

1944. december 13-án a front elérte Szerencset. A szovjet katonák bevonultak a városba és átvették a vezetést. A korabeli beszámolók szerint a gyárban ekkor egy Petrov nevű szovjet katonai vezető jelent meg aki azonnal tárgyalásokba kezdett a vezetőséggel. A Vörös Hadseregnek minden utánpótlásra szüksége volt ezért nem akadékoskodtak. A katonák már másnapra megjavították a villamos hálózatot, így a gyártás maradt hadi termelésen. Kezdetben a szovjet hadseregnek és a civileknek készítették a cukorkát, kekszet és vaját. 1945 tavaszán nyolc ember: Liechti Frigyes igazgató, Hadházi János villanyszerelő, Haraszti István gépkocsivezető, Winkler Rezső lakatos, Hegedűs István szakmunkás, Ernhéfer Gyuláné tisztviselő, Szabó József és Somplák bácsi, a kapus indították be a gyárat. Az alapanyag hiánya miatt – a megélhetés okán – a cukorgyár nagy kéményéből kiszedett koromból Bíró Magda vegyész számításai alapján cipőkrémeket készítettek. A nagy sikerű „Magda-pasztá” néven forgalomba került suvickból származott az a bevétel – ez olyan jó minőségű volt, hogy még a szovjet katonaság is rendelt belőle –, amelyből sikerült nyersanyagot szerezni a termelés megindításához.

folytatás a 8. oldalon.



Panzerkampfwagen V Panther német harckocsi Szerencsen 1944-ben.

folytatás a 7. oldalról.

Először típusnápolyit, majd azután cukorkát, karamellát, puszedlit, barackmagból percipánmasszát, gyümölcscocsonyát gyártottak. Hónapokig az egyik fő alapanyag a melasz volt. 1945 karácsonyára főleg színes alufóliával bevont kartonlemezéből készült csillag-, kör-, szívalakú figurákat gyártottak, de tavasszal már arról írt a sajtó, hogy a fővárosi üzletekben árulják a 200 grammos sárga csomagolású, szeletekben is kapható szerencsi főzőcsokoládét. A kereslet tehát a gyár termékei iránt ismét felélénkült, amely kapacitásfejlesztést, és újabb jelentős számú – főleg női – munkaerő alkalmazását igényelte. Ezt az igényt Szerencs már csak részben tudta kielégíteni, így jelentőssé vált a környék lakosainak foglalkoztatása is.

Az infláció közbelép

1946. július 10-én hiperinfláció következett be. A pénzromlás meghaladta a 350 százalékot, az árak 11-12 óra alatt a duplájára emelkedtek. A magyar hiperinfláció előzménye a második világháború pusztítása volt, mely az 1926-ban forgalomba helyezett új fizetőeszközt, a pengőt már a háború vége előtt elindította a leejtőn. A kormány végül egy új valuta bevezetésével, és a költségvetés szigorú felügyeletével tudott úrrá lenni a hiperinfláción, amiben segítségére volt az újjáéledő magyar ipar termelésének növekedése is. 1946. augusztus 1-jén jelent meg a forint, melynek átváltása során 400 000 kvadrillió – tíz a huszonkilencediken – pengőért adtak egyetlen 1 forintos pénzérmét. Mindezek ellenére a gyár túlélte, és végül sikerült annyi alapanyagot szerezni, hogy a csokoládégyártás lassan, de biztosan újra beindult.

Állami tulajdonba kerül a gyár

1948-ban a gyárat államosították, amely mindenféle nehézség nélkül ment végbe. Minisztériumi irányítású önálló vállalat lett Szerencsi Csokoládégyár néven, egészen 1963-ig így működött. A régi igazgatót nyugdíjazták. Az új igazgatónak Sere Árpádot nevezték ki Budapestről. Ezután nem sokkal Kéner Imre került a gyár élére, aki közel két évtizedig, 1968-as nyugdíjazásáig irányította a vállalatot. Igazgatása alatt rohamos változásokon ment át a gyár: új beruházások, az elavult gépek cseréje, új 3 emeletes nyersáru-raktár, kakaómalom, dobozműhely építése, s a nyersanyagellátás javulása jellemezte. A termelés nagysága tekintetében az országos listán a gyár megtartotta a második helyet. A termékek elkészítésében továbbra is a kézi munka dominált.

1953-ban a cukorgyártól elkülönülve teljesen új főbejáratot építettek a vasútállomás felé vezető Rákóczi útra. A főbejáratnál szembeni 16 lakásos ház, egy földszintes ikerlakóház és a korszerűen berendezett üzemorvosi rendelő a közel 600 gyári munkás kényelmét szolgálta.

A '60-as években az országban termelt cukorkáknak 27, a csokoládénak 28, a lisztes édességeknek 22 százalékát termelték Szerencsen. A kapacitást a diógyőri gyár építésével bővítették, és ide csoportosították a csokoládé figurák készítését.



Az édességet díszdobozba csomagolják, 1950-es évek.



Az asszonyok szaloncukrot csomagolnak, 1960-as évek.

Az új név: az 5. gyáregység

1963. január 1-jén a hazai 6 csokoládégyár Magyar Édesipari Országos Vállalat címen egyesült, amelyben a magyar édesipar legnagyobb üzeme, mondhatni a zászlóshajó teljesen érthetetlen módon az 5-ös számot kapta. Az összevonás a gyár termelési profiljában is változást hozott. A vállalat a jól gépesíthető termékek gyártását átcsoportosította a munkaerő gondokkal küzdő – főként budapesti – üzemekbe. Szerencsre továbbra is a munkaigényes édességek gyártását irányozták. A létszám ekkorra 1912 főre, a termelés 121 ezer mázsára nőtt. Szerencs neve a gyár termékei által még szélesebb körben vált ismertté a világban: a szerencsi csokoládé márka lett. A fokozódó mennyiségi és minőségi igények kielégítését egyre inkább akadályozta a gyár elavult, elhasználódott épületállománya. Ezek nagyrészt földémes, kis teherbírású, alacsony belmagasságú építmények voltak, amelyek a korszerű, nagy teljesítményű technológiai vonalak beépítését nem tették lehetővé. A műszaki vezetők jelezték, hogy a gyár kapacitása maximumát teljesíti. A távlati fejlesztési lehetőséget a gyár átfogó rekonstrukciója jelenthette. A beruházás 1969. szeptember 1-jével, a bölcsőde-óvoda régi épületének elbontásával kezdődött meg, és 1971-ben a csarnokrendszerű üzemi épület építésével folytatódott. A kivitelezés az Élelmézőipari Tervező Vállalat (ÉLTERV) tervei alapján zajlott.

Újra lecsapott a tűz

1972. április 11-én a Magyar Rádió kora reggeli híradásában a következő hangzott el: tűzvész pusztít a Szerencsi Csokoládégyárban. A korabeli cikkekből és beszámolókból kiderül, hogy a tűz hajnalban keletkezett. A munkások szinte azonnal érezték a füstszagot, a tűz terjedését viszont már nem tudták megakadályozni. A helyi és az önkéntes lánglovagok rövid időn belül a helyszínre értek, de ekkor már javában égett a bonbongyártó üzemének favázás tetőszerkezete, a csomagolóterem és a rengeteg papír alapú anyag.

folytatás a 9. oldalon.



1972-es tűzvész utáni romeltakarítás.

folytatás a 8. oldalról.

A Miskolcra, Leninvárosból (Tiszaujváros), Sátoraljaújhelyről és Nyíregyházáról érkező tűzoltókhoz a gyár munkásai és a szerencsi emberek is csatlakoztak. A példátlan összefogásnak köszönhető, hogy a favázás, ódon épületnek a második és az első emeletét, valamint a földszintjét meg tudták menteni. Reggel 8 óra a lángokat teljes mértékben megfékeztek. A romokat 48 órán belül eltakarították. Négy nap múlva újra indult a termelés.

A beruházás

A 280 millió forintos rekonstrukció során az egész üzemet áttelepítették az újonnan épült csarnokba, s modernizálták az egész technológiai folyamatot, amely a kakaóbab feldolgozásától a késztermékek raktározásáig terjed. A régi géppark több, mint 80 százalékát lecserélték automata és félautomata berendezésekre, amelyek segítségével szinte emberi kéz érintése nélkül készülhetnek a különféle édesipari termékek. Ezzel egy időben egy korszerű 60 férőhelyes bölcsőde és 160 férőhelyes óvoda készült el a gyárban dolgozó szülők gyermekei részére.

A cél tehát: az 1800 nő és 600 férfi dolgozó részére jobb munkakörülmények kialakítása, az elavult műszaki bázis felszámolása és egy korszerűbb, a közép-európai színvonalnak megfelelő gyár kialakítása, teljesült. A gyár a hazai édesipari termelés egyharmadát adta, ezért fontos volt az üzem bővítés határidőre való befejezése, melynek végső költsége 400 millió forint lett. A felújítás előtt a gyár 17-18 ezer tonna kiváló minőségű és korszerű csomagolású édességet juttatott a fogyasztók asztalára, a rekonstrukció után már 28 ezer tonna termelésére volt képes. A termékszála bővült a töltött csokoládészeletek: a Melba és a Párizsi kocka választékával.



Az új cukorkagyártó gépsor működés közben, 1970-es években.

Privatizáció – színre lép a Nestlé

1981 és 1985 között Szerencsi Édesipari Vállalat néven közösen üzemelő egység jött létre a cukorgyárral és a diósgyőri üzemmel karöltve, amely azonban nem volt tartós és sikeres, a cukorgyár 1984 augusztusában ki is vált. A '80-as évek végére a gyár technikai színvonala fokozatosan romlott, s az alacsony nyereségrátából a leamortizálódott gépeket nem lehetett kicserélni. A határok átjárhatóságával a hazai csokoládé fogyasztása dinamikusan csökkent. A marketing jelentőségét – melyet a külföldi gyárak már jól alkalmaztak – a magyar menedzserek is felismerték, ám alkalmazni az állami tulajdon, vagy a vállalati tanács miatt nem tudták.

A csokoládégyár értékesítése az első privatizációk egyike volt. Az 1991-ben megalakult Intercsokoládé Kft.-ben a Nestlé 97 százalékos részesedést szerzett, majd 100 százalékos tulajdonossá vált Nestlé Hungária Kft. néven. A cég nevének megváltoztatása kifejezi a termékszála bővítését is, hiszen az összterméknek csak az 50 százalékát tették ki az édesipari termékek, a többit a kávé, kakaó, levespor adta. A svájci konzern ekkor 67 országban, 200 vállalattal és 470 üzemmel rendelkezett. A pola-

rizálódó fogyasztóközönséghez igazítva termékszálaát, abban az igényesebb és drágább termékek mellett az alacsonyabb árfekvésű termékek és régi márkák ugyanúgy megtalálhatók. Kezdetben Szerencsen volt Közép-Európában a Nesquik kakaópor előállításának és a Nescafé csomagolásának és forgalmazásának központja, innen történt a külföldi partnerek kiszolgálása. Az új tulajdonos – igazi svájci alapaossgal – a termelés minden egyes fázisára fejlesztési tervet dolgozott ki. A korszerűsítés a gyártáshoz jobb higiéniai körülményeket biztosított, s modernizálta a raktározást is. A 3 éves fejlesztésre közel 3 milliárd forintot költött a Nestlé. Az új munkastilus, profitorientált vállalatirányítás és a magas szintű automatizálás eredményeként az alkalmazotti létszám jelentősen csökkent, majd a csokoládégyártás zömét a vállalat egyéb üzemibe helyezték át.

A Szerencsi Bonbon Kft. – A hagyományok őrzője

1996-ban egy új édesipari vállalkozás kezdte meg a működését Szerencsen. A 3000 m²-en létesített Bonbon Kft. számos munkahelyet biztosít a térség lakosai, elsősorban a képzett édesipari szakmunkások, és a korábbi csokoládégyári dolgozók számára. Az üzem által előállított termékszála rendkívül változatos: pl. csokoládéból készült finomdesszerteket, cukor- és csokoládédrazsákat, likőrös drabszákat, táblás árukat gyártanak. Napjainkban is az egyik leginkább kedvelt termék a kézi készítésű konyakmeggy. A dr. Takács István által alapított cég, családi vállalkozás keretein belül működik, három telephelyen, 150 főt foglalkoztatva. Az alapítástól kezdve célkitűzéseik változatlanok: a nagy szaktudást, odaadást és tapasztalatot kívánó, Szerencsen történő édességgyártás mentése, megmentése, fejlesztése, illetve ezzel együtt a munkahely teremtés, Szerencs hírnevének ápolása, öregbítése. Nagy mérföldkő, hogy 2015. októbertől a Szerencsi Csokoládé Kiemelkedő Nemzeti Érték címet viseli és ezzel bekerült a Magyar Értéktárba. Néhány klasszikus termék a mai napig kapható, úgy, mint a Szerencsi Retró szelet (régiben Melódia), a Macskanyelv, az Állat ABC és Vár csokoládék, a kézzel készített konyakmeggy. Ezen termékek gyártója 1996-tól a Szerencsi Bonbon Kft.



A szerencsi édességeket napjainkban a Szerencsi Bonbon Kft. gyártja.

Elkötelezetten vesznek részt Szerencs és Zemplén társadalmi és turisztikai életében. Üzemüket 2015-ben nyitották meg és turisztikai látványossággá fejlesztették az érdeklődők számára. Ez utóbbihoz interaktív csokoládéműhely létrehozásával járultak hozzá. Az ide látogató turistáknak, iskolásoknak lehetővé teszik, hogy aktívan részt vehessenek csokoládéféleségeik saját kezű gyártásában és láthassák ezek üzemi méretű előállítását. Az immár 100 éves hagyományokkal bíró szerencsi csokoládégyártás tehát napjainkban is működik, újra felvirágozhat, s reményeink szerint e nemes tradíciónak mindig lesznek folytatói.

Az írás Orosz Zoltánné a Szerencsi Hírekben megjelent cikke alapján készült (kiegészítésekkel, és kisebb módosításokkal).

Fotók: Zempléni Múzeum.

A LEGHÍRESEBB SZERENCSI CSOKOLÁDÉK

A Szerencsi Csokoládégyár már az első évektől kezdődően méltán volt híres. Az első szárnybontogatás után rövidesen piacra dobták a 101-es csokoládét, ami ismerté tette a gyár nevét. A mogyorós csokoládé és a konyakmeggy után az igazi hírnevet a Boci csokoládé hozta el.



A híres 101-es csokoládé plakátja 1979-ből.

A 101-es

A Magyar Kakaó- és Csokoládégyár Rt. az 1920-as évek végén rendkívül nyereséges volt, ez a bevétel évente elérte az alaptőke 20-25 százalékát. A híres szerencsi 101-es csokoládét már az elején nagyon jól fogadta a magyar piac, így a vezetőségnek kiderült, hogy nemcsak az alapanyagok gyártása hozhat nagy üzleti nyereséget. Az ötlet innentől kezdve önmagát adta. Mi lenne, ha folytatnák a táblás csokoládé gyártását. A gyár működésének második évében szükségesség vált az első nagy újítás. Olyan modern gépeket szereztek be, amelyekkel kibővíthették a termékínálatot. A különféle méretű táblás termékek mellett már a bonbon, praliné, a drázsé és a karamella áruk gyártását is bevezették. A Szerencsiből a jó minősége és a kedvező ára miatt nem csak Magyarországra, hanem külföldre is jelentős mennyiséget szállítottak.

Mogyorós csokoládé

1830-ban dobták piacra a mogyorós csokoládét Svájcban, amit Charles Amedé Coehler készített először. Magyarországon Kugler Henrik cukrászdájában tűnt fel, majd a megalakuló nagyüzemek termépalettájára rendre felkerült. A szerencsi gyár kínálatába a korai évektől kezdve 125-ös számmal szerepelt. A tejszokoládé és a törökmogyoró íze nagyon passzol egymáshoz,

de ami még hozzáad ehhez az édességhez, az a pörkölt mogyoró roppanós állaga. A piac jól fogadta, bár eleinte rendkívül drága volt.

A kezdeti egyszerűbb grafikájú, kék címkét rövidesen felváltotta a jellegzetes piros színű csokipapír, melynek elemeit a mai napig is alkalmazzzák. Az eredeti szerencsi mogyorós borítója szép betűtípussal, grafikával, aranyozottan és dombornyomással készült. Érdekeség, hogy ez a termék a háború után is kelendő volt, nem véletlenül, hiszen prémiumtermékről van szó, amit elsősorban a tehetősebb emberek és a külföldiek engedhettek meg maguknak. 1961-ig nagyon drága volt, egy 200 grammos tábla 40 forintba került. Kevesen tudják, de hazánkban ez a kedvelt édesség a szerencsi gyárból indult hódító útjára. A Duna Csokoládégyárba csak később, az 1960-as évek végén került.



Reklámpakát, ami tejszokoládékat és mogyoróst hirdet.

Konyakmeggy

A Gerbeaud Emil által kifejlesztett édességek közül az egyik legnagyobb sikert a konyakmeggy aratta, amelyet 1869-ban, a millenniumi kiállítás alkalmával mutatott be először. A cukrászmester műhelyében rengeteg tanuló sajátította el a szakmát. Közéjük tartozott Ploth Gyula, aki 1925-től kezdett dolgozni a szerencsi gyárban, és egyike volt azon embereknek, akiket a német mesterek legelőször tanítottak be.



A híres szerencsi konyakmeggy.

Liechti Frigyes őt bízta meg, hogy tanítsa meg a konyakmeggy készítésének fortélyaira a „laborában” dolgozó nőket.

A konyakmeggy régóta a szerencsi csokoládégyártás egyik prémiumterméke. Sokan kíváncsiak arra, mi a titok, vajon hogyan kerül a meggy és a finom likőr a bonbon belsejébe? A kézzel gyártott konyakmeggyenél készítésekor a kimagozott, és hosszú ideig alkoholban érlelt gyümölcsöt beleforgatják a folyékony fondantba. A csokoládéból talpat készítenek, majd a kihűlt, megkeményedett korpuszt megmártják a meleg masszában, a lapra helyezik, és a tetejét díszítéssel zárják le. Ez a módszer nagy ügyességet igényel, hosszasan kell gyakorolni, amíg a dolgozó elsajátítja a fogásokat. Minden darab alkotás, a desszert tetején található díszítés, az

folytatás a 11. oldalon



A szerencsi tejszokoládé később Boci néven vált ismertté.

folytatás a 10. oldalról.

un. snürgli teljesen egyedi, rajta van készítőjének a kézjegye. Az édesség nem fogyasztható frissen, érnie kell. Idő kell ahhoz, hogy a meggyben lévő alkohol, víz és sav hatására a cukor feloldjon és likórré váljon.

A tejszíncsokoládék között a „Szerencsi” fogalom, nem is csoda mert a tejet hozzá én adom! A Boci csokoládé.

Talán nem volt olyan magyar ember a világon, aki ne hallott volna már a Boci csokoládéről. A gyárban 1926-ban vezettek be egy új terméket, ami a legfinomabb tejszíncsokoládéból készült, a címkéjét pedig alpesi táj és tehének dí-

szítették. A Bocit mindenki szerette, szinte azonnal olvadt a szájban, kellemesen selymes ízvilága sokak szívét megdobogtatta. Minőségének titka az volt, hogy a környékbeli tehenészetekből származó tejet helyben dolgozták fel, amit Liechti Frigyes vezetett be. „A tejet is a helyi termelőktől szereztük be Bekecsről, volt, amikor napi 2000 liter mennyiségben. Ebből készítettük a karamelizált tejszírtményt, az un. tejcrumbot. Az igazi szerencsi tejszíncsokoládé ebből készült, ettől volt olyan egyedi íze” – idézet Kopp Lászlónétól, aki a minőségellenőrzési osztályt vezette. A Szerencsi Tejszín Csokoládét a vásárlók hamar elnevezték Bocinak. A második világháború alatt nem gyártották és csak 1954-től tűnt fel újra a boltok polcain. Ekkor már a média is Boci

csokiként emlegette. Az termék címkéjén az új név először az 1960-as években tűnt fel. A Boci a szerencsi gyár legnépszerűbb terméke volt, a várost emlegetve mindenkinek a csokoládé és a Boci jut az eszébe.

A privatizáció után a termék csomagolását korszerűsítették: a Boci márkanév felkerült a címke főoldalára, az alpesi tájat és a tarka tehenet még egy ideig megtartották. A Nestlé időszakában a Boci termékcsaláddá alakult, ma már a legkülönbözőbb ízekben kapható, többek között: földimogyorós, mazsolás, zselés, karamellával töltött, sőt még Rigó Jancsis verzióban is kapható. A Boci csokit ma már nem Magyarországon gyártják, de még továbbra is a hazai piac keresett terméke.

(Fotók: Zempléni Múzeum)

EGYÜTTMŰKÖDÉS AZ ÉDESIPARI SZAKKÉPZÉSÉRT

Három édesipari cég együttműködési megállapodást kötött Szerencs Város Önkormányzatával október 11-én. Ebben azt kezdeményezték, hogy az édesipar utánpótlására szakemberképzés induljon el a Szerencsi Szakképzési Centrum intézményeiben.

A multinacionális Nestlé Hungária Kft., a magyar tulajdonú közép vállalkozás, a Szerencsi Bonbon Kft., valamint egy hazai kisvállalkozás, a Halász Produkt Kft. együttműködési megállapodást kötöttek október 11-én Szerencs Város Önkormányzatával. Ebben azt kezdeményezik, hogy duális képzés keretében a Szerencsi Szakképzési Centrumhoz tartozó intézményekben többek között édesipari termékgyártó és elektronikai műszerész képzések induljanak.

Az eseményen Nyiri Tibor polgármester köszöntötte a megjelenteket a Polgármesteri Hivatal tanácskozótermében, majd örömet fejezte ki a példaeértékű kezdeményezésért. Elmondta, hogy a duális képzés elindításával az önkormányzat célja az, hogy a fiatalok helyben is vonzó állásokat találjanak, az itt működő vállalkozások fejlődését pedig ne akadályozza a munkaerőhiány. – Fontos, hogy ezek a cégek felismerték Szerencsen mindig is volt olyan szakképzett munkaerő, akik az élelmiszeriparban dolgoztak. Ennek több mint 100 éves hagyománya van, hiszen a Cukorgyár közel 120 éves lenne, a csokoládégyártás pedig nemsokára 100 éves lesz, valamint vannak a fel-törekvő édességgyártók és helyi cukrászok – mondta Nyiri Tibor polgármester.

Héléne Kovalevsky, a Nestlé szerencsi és diósgyőri gyárában igazgatója arról szólt, hogy Nestlé régóta aktív szerepet vállal a fiatalok foglalkoztatásában, és a duális szakképzés jól illik a globális



Szerencs Város Önkormányzata nevében Nyiri Tibor polgármester (jobbról a harmadik) írta alá a megállapodást.

célkitűzéseikhez. Úgy fogalmazott, hogy Szerencs hagyományosan a csokoládé, az édesipar, és most már a kakaó és kávégyártás városa is. Jó kapcsolatot ápolnak a Szerencsi Bonbon Kft-vel és a Halász Produkt Kft-vel is. Ez a megállapodás a közös munkát szimbolizálja, azt hogy együtt kell dolgozniuk és akkor az édesipar jövője sikeres marad.

Az együttműködés megkötésével tehát édesipari termékgyártó, elektronikai műszerész és gyártósori gépbeállító képzések indulhatnak a Szerencsi Szakképzési Centrumban a 2019/2020-as tanévtől. – A szakképzés feladata és ezáltal a Szerencsi Szakképzési Centrumé az, hogy a gazdasági igényeket kielégítsük, ezért nagyon fontos ez a megállapodás ami által új szakmák indítására nyílik lehetőségünk. Három cég állt mögénk ebben az együttműködésben és mellette az önkormányzat, amit külön köszönünk – mondta Ko-

vács Enikő, a Szerencsi Szakképzési Centrum főigazgatója. Hozzátette: jó lehetőséget teremthet ez abban az irányban, hogy Szerencsen is elinduljon a duális szakképzés, ami azt jelenti, hogy vállalati keretek között tudnak tanulni a diákok és abban a környezetben tudják megtapasztalni a munkafeltételeket és munkakörülményeket, amelyek a versenyszférában várnak rájuk.

A térség országgyűlési képviselője Koncz Ferenc is jelen volt a megállapodás aláírásánál és elmondta, segítséget nyújt majd abban, hogy az összefogás sikeres legyen.

A tervek szerint Szerencsen a következő 5-10 évben körülbelül 300 fiatal szerezhethet majd középfokú végzettséget, a három édesipari cég pedig ennek akár nyolcvan százalékát is tudná alkalmazni a nyugdíjba vonuló munkásaik pótlására.

Cikkünk a Szerencsi Hírek 2018. 10. 26.-i számában jelent meg.

A NESTLÉ HUNGÁRIÁRÓL

A világ legnagyobb, több mint 150 éves élelmiszeripari vállalata 189 országban van jelen világszerte. A svájci vállalat Magyarországon három gyárában (Szerencsen, Diósgyőrön és Bükön), illetve budapesti központjában összesen több mint 2400 embert foglalkoztat, akik a jobb életminőség és az egészségesebb jövő megteremtéséért dolgoznak nap, mint nap.



Közép-európai regionális kávé- és kakaóitalpor-gyártó és -töltő üzeme.

A Nestlé 32 éve van jelen Magyarországon, jelenleg a legnagyobb svájci befektető és munkáltató hazánkban. 2021 őszén bejelentett büki beruházásával immár 185 milliárd forintot meghaladó értékben fektet be itthon és továbbra is hosszú távú hazai jelenlétet tervez.

A szerencsi gyár 1991 óta tartozik cégcsoport-hoz, és évek óta a Nestlé közép-európai regionális kávé- és kakaóitalpor-gyártó és -töltő üzeme, ahol évente közel 40 ezer tonna kávé- és kakaópor készül, amelyet 30 országba szállítanak ki.

A diósgyőri gyár a Nestlé egyetlen, kizárólag üreges figurák gyártására specializálódott üze-

me a világon, ahonnan a termékeket több mint 20 országba exportálja a vállalat. A cégcsoport állateledel-gyártásának kelet-közép-európai központja, a büki PURINA gyár 2018-ban ünnepelte fennállásának huszadik évfordulóját. Termékei a világ több mint 50 országába jutnak el Bükrről.

A Nestlé Hungária Kft. beszállítóinak többsége magyar vállalkozás, amelyek évente összesen 54 milliárd forint értékben adnak el termékeket és szolgáltatásokat a Nestlé globális hálózatának. A Nestlé Hungária Magyarországon forgalmazott ismertebb márkái: Purina, Nestlé

Beba, Maggi, Nesquik, Nescafé, Nescafé Dolce Gusto, Ricoré, Nespresso, Starbucks at Home, Boci, Balaton, After Eight, Smarties, KitKat, L'Atelier, Nestlé reggelizőpelyhek. A vállalat Magyarországon ásványvizeket nem értékesít, a Nestlé Aquarel márkával ellátott ásványvizeket egy független cég gyártja és fogalmazza.

A Nestlé Health Science üzletág speciális tápanyagigényekre épített táplálásterápiás megoldásokkal segíti az érintett csoportokat, míg a Nestlé Professional magas minőségű gasztronómiai és italmegoldásokat kínál a HoReCa szektor és közintézmények számára.

A SZERENCSI BONBON KFT.

A szerencsi csokoládé története 1923-ra nyúlik vissza. Ekkor nyitotta meg kapuit a csokoládégyár a cukorgyár szomszédságában. A gyár termékei a kiváló minőségüknek köszönhetően hamar népszerűek lettek országhatáron innen és túl. Néhány klasszikus termék a mai napig kapható, úgy, mint a Szerencsi Retró szelet (régi nevén Melódia), a Macskanyelv, az Állat ABC és Vár csokoládék, a kézzel készített konyakmeggy. Ezen termékek gyártója, az édességgyártás hagyományainak folytatója 1996-tól a Szerencsi Bonbon Kft.



Kézzel készített prémium konyakmeggy.

A cég családi vállalkozás keretein belül működik, három telephelyen, több mint száz főt foglalkoztatva. Az alapítástól kezdve célkitűzéseik változatlanok: a nagy szaktudást, odaadást és tapasztalatot kívánó, Szerencsen történő édességgyártás mentése, megmentése, fejlesztése, illetve ezzel együtt a munkahely teremtés, Szerencs hírnevének ápolása, öregbítése. Nagy mérföldkő, hogy 2015. októberétől a Szerencsi Csokoládé Kiemelkedő Nemzeti Érték címet viseli és ezzel bekerült a Magyar Értéktárba.

A Szerencsi klasszikus termékek mellett gyártanak figurákat, karamellákat, drázsákat, különféle desszerteket, szaloncukrokat. Termékeik kakaótartalma a tejcsokoládéban 40 százalék, az étcsokoládéban 70 százalék. A hazai túródesszertek többségénél a fogyasztók szintén Szerencsi gyártású bevonóval találkozhatnak. A folyamatosan bővülő választékkal a funkcionális igényeknek is igyekeznek megfelelni a fruktózzal vagy édesítőszerekkel készült termékekkel.

Elkötelezetten vesznek részt Szerencs és Zemplén társadalmi és turisztikai életében. Üzemüket 2015-ben nyitották meg és turisztikai látványossággá fejlesztették az érdeklődők számára. Ez utóbbihoz interaktív csokoládéműhely létrehozásával járultak hozzá. Az ide látogató turistáknak, iskolásoknak lehetővé teszik, hogy aktívan részt vegyenek csokoládéfélesztésük saját kezű elkészítésében.

A Nestlé Hungária Kft. 2018. december 11-én a Szerencsi Bonbon Kft.-nek adományozta a „Szerencsi” védjegyet. Ezzel dr. Takács István alapító ügyvezető magyar tulajdonú vállalkozása vált a szerencsi csokoládégyártás hagyományainak kizárólagos örökösévé. A világcég 2021. december 30-án Szerencs Város Önkormányzatának adományozta a sokak számára ismert Szerencsi „cicás” kakaópor védjegyének tulajdonjogát. A város pedig annak használatát ingyenesen biztosítja a Szerencsi Bonbon Kft.-nek.

KISZÁMÍTHATÓ JÖVŐ

Bár a Nestlé Hungária Kft. története harminckét évvel ezelőtt kezdődött, a ma jól ismert Nestlé termékek a 19. század vége óta jelen vannak a magyar fogyasztók életében. A svájci élelmiszeróriás a diósgyőri gyárral együtt 1991-ben vásárolta meg az 1923-ban alapított Szerencsi Csokoládégyárat, majd ezután jelentős modernizációt hajtott végre.

A cégnek ma három gyára van Magyarországon: a szerencsi a vállalat európai kávé- és kakaóitalpor-gyártó és töltőüzeme, és itt működik cég közép-kelet-európai régiójának érzékszervi vizsgáló központja is. Diósgyőrben a Nestlé egyetlen, kizárólag üreges csokoládéfigurákra specializálódott gyártóegységét találjuk, a büki PURINA® gyár pedig a cég állateledel-gyártásának kelet-közép-európai központja. A svájci vállalat Magyarországon 2400 embert foglalkoztat. A 2021-ben szerkesztőségünknek adott interjúban **Noszek Péter** (fotónkon), a Nestlé Hungária Kft. ügyvezetője beszélt a cég elmúlt harminc évről, magyarországi kilátásairól, jövőbeli terveiről.

– **Mikor jelent meg a Nestlé Magyarországon?**

A Nestlé csecsemőtápszereivel és MAGGI® termékeivel a magyar fogyasztók már a 19. század végén találkozhattak. Szerencsen 1927-ben gyártották le az első BOCI® márkanevű csokoládét, az első BALATON® szelet 1950-ben készült el Győrben – persze ezek a csokoládék akkor még nem Nestlé termékek voltak. 1974-ben kezdődött meg a MAGGI® termékek bércsomagolása a Debreceni Konzervgyárban, a nyolcvanas évek elején pedig az első import NESQUIK® termékek is megérkeztek Brazíliából. A Nestlé „piros táblás” csokoládé gyártása Diósgyőrben kezdődött 1989-ben.

– **Melyek voltak az elmúlt harminc év legikonikusabb hazai pillanatai a cég történetében?**

Szerencsére sok ilyen pillanat van. Az első természetesen a Nestlé Hungária Kft. megalakulása 1991-ben. A második talán a NESQUIK® kakaó szerencsi gyártásának kezdete – kevesen tudják, de a terméket azóta is innen szállítjuk a környező országokba. De említhetném a büki Darling állateledelgyár felvásárlását, vagy a 2006-os NESPRESSO® bevezetést is. Később, 2017-ben a Nestlé húszmilliárd forintos beruházással bővítette a büki PURINA® gyárat, és ebben az évben kapta meg a szerencsi gyár az UTZ-tanúsítványt is. 2018-ban személyesen voltam jelen azon az eseményen, ahol átadtuk a Szerencsi védjegy csokoládékon való használatának a jogát a Szerencsi Bonbon Kft.-nek. De 2019 is fontos dátum volt a szerencsi gyár életében, mert ebben az évben a világon először ebben a gyárban készült újrahasznosítható papírcsomagolású NESQUIK® termék, a NESQUIK® All Natural kakaópor.

– **Hogyan teljesítenek a Szerencsen gyártott termékek a nemzetközi piacon?**

Rendkívül jól, hiszen az itt készült termékeink nyolcvan százaléka exportra készül. Amikor 1991-ben a szerencsi gyárba kerültem, megközelítőleg 12 ezer tonna kakaó és kávé készült az üzemben, mára ez a szám 40 ezer tonnára nőtt. Szerencsről közel 30 országba exportálunk, ami óriási piacot jelent. A szerencsi gyárban készült termékek méltán híresek a minőségükről.

– **Sok hazai fogyasztó a Nestlé piros táblás csokit tekinti az első sikerterméknek.**

Ez a termék közvetlenül a rendszerváltás előtt került forgalomba. A siker talán a rendkívül jó minőségű kakaónak volt köszönhető, ez volt az első valóban nyugati recept alapján készült csokoládé. Ebben az időben még nem számított napi rutinnak, hogy a család átugrik Bécsbe és bevásárol a hétvégére. A piros táblás csokit Magyarországon szinte bárhol lehetett kapni. Egyébként a csoki maga nem Szerencsen, hanem Diósgyőrben készült, de ettől függetlenül talán ezt a terméket tekintik az emberek az első ikonikus Nestlé terméknek a hazai piacon.

– **Hogyan tudnak lépést tartani a gyorsan változó fogyasztói szokásokkal?**

Folyamatosan figyeljük a fogyasztók ízlését, ízvilágát. Törekszünk arra, hogy termékeink beilleszthetőek legyenek a kiegyensúlyozott étrendbe, folyamatosan csökkentjük a MAGGI® termékek sótartalmát, vagy a reggeliző pelyheknek cukortartalmát. A fogyasztókat olyan termékek fogyasztására kívánjuk ösztönözni, melyek kisebb környezeti lábnyommal rendelkeznek, és könnyebben beilleszthetőek egy kiegyensúlyozott étrendbe, ezért folyamatosan bővítjük a növényi alapú élelmiszer- és italkínálatot és karbonsemleges márkáink körét is. A növényi alapú Garden Gourmet termékcsalád például a Nestlé Hungária Kft. viszonteladó partnereinel már Magyarországon is elérhető.

– **Hogyan látja Magyarországon a fogyasztók részéről a fenntarthatóság kérdését. Ön szerint igénylik ezt az emberek?**

Sajnos Magyarországon ez még gyerekcipőben jár, ezért is igyekszünk termékeinkkel példát mutatni az embereknek. Itthon még előfordul, hogy a vásárlók kompromisszumot kötnek ebben a kérdésben, főleg az ár miatt. Egy hazai kutatásból például nemrég az derült ki, hogy élelmiszervásárlás során a vevők többségét elsősorban az íz érdekli, a dobogó második helyén a minőség és a megbízhatóság állt, a harmadik helyen pedig



az ár. A fenntarthatóság lényegesen lemarad a sorrendben. Egy fenntartható árut drágább előállítani, hiszen a termeléstől kezdve a gyártáson át az újra felhasználhatóságig a folyamatok sok mindenben különböznek a hagyományos folyamattól. Ez egy nagyon komplex rendszer, és csak akkor működhet tökéletesen, ha minden, a rendszerben szereplő érintett együttműködik egy közös cél érdekében, azaz partnereink is hasonlóképpen gondolkodnak, és a termelési lánc minden szereplője részt vesz a feladatokban.

– **Hogyan látja a fiatal munkavállalók helyzetét, hogyan támogatják őket?**

A fiatalok foglalkoztatásának támogatása nagyon fontos a Nestlé számára. Jó példa erre a különböző oktatási intézményekkel való együttműködés, vagy a duális képzés elindítása. Azt szeretnénk elérni, hogy a különböző oktatási intézményekben úgy tanítsák a szakmákat, hogy mire a diák végez az iskolában, olyan tudás legyen a kezében, amivel könnyebben el tud helyezkedni. A Nestlé gyáraiban lehetőséget kínál az ilyen fajta tanulásra és gyakorlatszerzésre.

– **Önök melyik a legkedveltebb Nestlé terméké?**

Nagyon sok kedvenctermékem van. Már több mint 30 éve dolgozom a világcégnél, régebben, mint ahogy Magyarországon megalakult a Nestlé Hungária Kft. A reggelt egy NESCAFÉ®-val vagy NESPRESSO®-val indítom, ami mellé sokszor Nestlé gabonapelyhet fogyasztok. Ha külföldön vagyok, mindig veszek Nestlé joghurtot is. És természetesen a Nestlé csokoládékat is nagyon szeretem.

– **Mi a Nestlé jövőbeli tervei hazánkban?**

A legfontosabb célunk az, hogy az eddigi gyakorlatunkat folytatva olyan termékeket kínáljunk a fogyasztóknak, amik beilleszthetőek a kiegyensúlyozott étrendbe. Fontosnak tartom, hogy folyamatosan fejlesszük és modernizáljuk a gyárainkat, de mindezt úgy, hogy 2050-re elérjük a karbonsemlegességet. Gyárainkban továbbra is kiszámítható jövőt szeretnénk kínálni a fiatal pályakezdeőknek, és támogatjuk a képzéseiket is. A szerencsi gyár a jövőben is kávé- és az italporok gyártásra fog összpontosítani.

NOSZEK PÉTER A VÁROS DÍSZPOLGÁRA

Szerencs Város Önkormányzata 1998 óta minden évben – idén már 25. alkalommal – ünnepli Szerencs Város Napját április 20-án, emlékezve arra, hogy 1605. április 17–20. között itt tartottak országgyűlést, amelyen Bocskai Istvánt Magyarország fejedelmévé választották. A képviselő-testület hagyományosan a város napján adja át a kitüntetések az azoknak, akik az elmúlt években hozzájárultak a település gazdasági, társadalmi és szellemi életének fejlődéséhez.



Balról-jobbra: dr. Koncz Zsófia országgyűlési képviselő, Noszek Péter, a Nestlé Hungária Kft. ügyvezető igazgatója, Nyiri Tibor polgármester, Oleárné dr. Kádas Marianna címzetes főjegyző.

A Rákóczi-várban rendezett ünnepi önkormányzati ülés keretében „Szerencs Város Díszpolgára” kitüntető címet kapott Noszek Péter, a Nestlé Hungária Kft. ügyvezető igazgatója. A méltatásban elhangzott, hogy Noszek Péter a világceg alkalmazottjaként végigjárta a ranglétrát, 2018-ban a Nestlé magyarországi igazgatójának nevezték ki. 1992-ben a szerencsi és diósgyőri, majd az egész magyarországi szervezet kontrollere-

ként tevékenykedett. Vezetőként dolgozott Új-Zélandon, Ausztráliában, Angliában, a Fülöp-szigeteken, valamint a cég svájci központjában. A Nestlé Hungária Kft. a város egyik legnagyobb foglalkoztatója, és a legnagyobb adófizetője. A szerencsi gyárban folyamatosak a fejlesztések és korszerűsítések, a termelés bővítése, az egészséges táplálkozás szemléletének a terjesztése. Ebben nem kis szerepe van az ügyvezető igazgatónak. Az ő nevéhez fűződik 2018-ban a „Szerencsi” védjegy csokoládékon történő használati jogának az átadása, majd 2021-ben, az ún. „piros masnis cica” ábrás kakaó védjegy tulajdonjogának Szerencs Város Önkormányzatának történő átruházása, ezzel is támogatva, hogy a település neve a világ vezető élelmiszeripari cégének a segítségével az édességgyártás palettáján fennmaradjon.

A kitüntetettek nevében Noszek Péter a városhoz való vonzódásáról beszélt. Elhangzott, hogy mindig büszke volt szerencsi kötődésére. Az új négy-sávós útról már messziről lehet látni Zemplén gyönyörű természeti adottságait, amely igazán szívemelengető látvány. A Nestlé Hungária Kft. ügyvezető igazgatója arra is kitért, hogy miért érezte fontosnak azt, hogy a Szerencsi csokoládé, valamint a „cicás kakaóként” is ismert Szerencsi kakaópor védjegyek visszakerüljenek a városhoz. „Ez ide tartozik, itt tudják értékelni. Életem egyik felejthetetlen pillanata volt, amikor ez megvalósulhatott” – mondta az igazgató. „Köszönöm a megtiszteltetést Szerencs városának és a helyi lakosoknak a kitüntetésért. Ígérem, hogy a jövőben is megpróbálom a bizalmat szolgálni” – zárta beszédét Noszek Péter.

LOVAGKERESZT A HAGYOMÁNYOK ŐRZÉSÉÉRT

Az 1848–49-es forradalom és szabadságharc évfordulója alkalmából átadták az ideai állami kitüntetések. Dr. Takács István, a Szerencsi Bonbon Kft. alapító ügyvezetője is a díjazottak között szerepelt, aki a cukorrépa-termesztés és -feldolgozás tudományos igényű fejlesztése, valamint a 100 éves szerencsi csokoládégyártás megmentése és továbbfejlesztése érdekében végzett tevékenysége elismeréseként, a Magyar Érdemrend lovagkeresztje kitüntetésben részesült. Az elismerést Szalay-Bobrovniczky Kristóf honvédelmi miniszter adta át Budapesten.

Dr. Takács István érdeklődésünkre elmondta, hogy meghatódottsággal fogadta a kitüntetést, és nagyon örül az elismerésnek. „Eleinte nem is sejtettem, hogy mi készül a háttérben, csak az átadást megelőző időszakban szereztem tudomást arról, hogy felterjesztettek a kitüntetésre” – mondta az alapító ügyvezető. Hangsúlyozta: aki szerencsinek vallja magát, annak nem csak jogai, hanem kötelességei is vannak, elsősorban a település, tágabb értelemben pedig Zemplén iránt. Aki ezzel egyetért annak a szabadidejéhez és a lehetőségeihez képest mindent meg kell tennie annak érdekében, hogy kulturális örökségünket megőrizzük. A díjazott a csokoládékészítést a szenvedélyének tekinti, ezért ő ezt a tevékenységet nem munkaként fogta fel. Érdeklődésünkre elmondta, hogy amikor még működött a cukorgyár, akkor a két üzem (csokoládégyár) együttesen több ezer embernek biztosított megélhetést. A műszakokon kívül számos kulturális, szórakozási lehetőség állt a dolgozók részére, ami egy olyan kohéziós erő volt, ami a mai napig példaértékű. A város szó szerint pezsgett az élettől. Dr. Takács István zárásként elmondta, hogy bár többször is felkérték arra, hogy tanítson távol a várostól, őt mindig hazahúzta a szíve, mert meggyőződése, hogy az elődök által megkezdett munkát kötelessége folytatni.



Dr. Takács István örült az elismerésnek. (Fotó: magánarchívum)

SZÜLETÉSNAPI TORTA A MÚZEUMOK ÉJSZAKÁJÁN

A Múzeumok Éjszakájához kapcsolódva a 100 éves szerencsi csokoládéről emlékeztek meg 2023. június 23-án a Zempléni Múzeumban.

Az ünnepségen Nyiri Tibor polgármester köszöntötte a megjelenteket. Beszédében elmondta, hogy ezen az éven minden városi eseményt igyekeznek majd összekötni a szerencsi csokoládégyári programokkal, ami eddig mindenhol remekül sikerült. „Mindenütt szeretnénk megjelentetni a 100 éves történelemmel rendelkező édességet” – mondta a városvezető. Hozzátette, a Múzeumok Éjszakája tökéletes alkalom arra, hogy a gyár egykori dolgozói együtt ünnepeljenek, nosztalgiazzanak, felidézzék a régi emlékeket és közösen megtekintsék a gyár tiszteletére készült kiállítást.

A megnyitó után a születésnapi tortát ünnepélyes keretek között közösen vágták fel, és fogyasztották el az egykori dolgozók. Ezt követően Majoros Judit, a Zempléni Múzeum igazga-



Az egykori dolgozók közösen ünnepeltek.

tójának vezetésével az esemény tárlatvezetés-sel folytatódott. Az igazgató részletesen beszá-

molt a szerencsi gyár történetéről és az ott készített termékekről.

LÁTOGATÁS A HATVANÉVES DIÓSGYŐRI GYÁRBAN

Eredetileg ételgyárnak készült a diósgyőri csokigyár épületegyüttese, mára ez lett a Nestlé cégcsoport egyetlen kizárólag üreges csokoládéfigurák gyártására specializálódott üzeme a világon. A diósgyőri csokigyárat sokszor hívták a szerencsi testvéreinek, hiszen történetük a múltban többször is összefonódott. 2022-ben alapításának hatvanadik évfordulóját ünneplő gyárból ma már több mint 25 országba szállítanak húsvéti és karácsonyi termékeket.



2022-ben volt 60 éves a diósgyőri gyár. (Fotó: Nestlé Hungária Kft.)

A jubileum alkalmából sajtóbeszélgetésre és gyárlátogatásra hívták szeptember 6-án az újságírókat a vállalat vezetői a diósgyőri üzembe. Orosz Lilla, a humán erőforrás munkatársa üdvözölte a résztvevőket, majd ismertette a gyár történetét a kezdetektől napjainkig. Többek között elhangzott, hogy 60 éve Diósgyőrben egy kisebb csokoládégyár kezdte meg a működését. A félig elkészült épületet a Lenin Kohászati Művek ételgyárnak és konyhának szánta, majd a Szerencsi Csokoládégyár vásárolta meg. A szükséges átalakítások után az üzemben 1962-ben indult meg a termelés, ahol kezdetben figurákat, ostyát és nugát darabárut állítottak elő. Amikor később megalakult a Magyar Édesipari Vállalat, az üreges figurák gyártásának a diósgyőri üzem lett a központja, de pár évvel később Szerencséről Diósgyőrbé helyezték át az ostyagyártást is. A svájci Nestlé még a rendszerváltás előtt, 1989-ben

létesített kapcsolatot a szerencsi csokoládégyárral, aminek eredményeként itt kezdtek gyártani az ikonikus Nestlé piros táblás csokoládét. Két évvel később a Szerencsi Édesipari Vállalat, valamint a szerencsi és diósgyőri gyár megvásárlásával alakult meg a Nestlé Hungária Kft., a világ legnagyobb élelmiszergyártó cégének magyarországi leányvállalata.

Lidia Wrońska a szerencsi és diósgyőri gyár igazgatója ismertette, hogy napjaink egyik legfontosabb kihívása a tiszta élelmiszerek gyártása, miközben kevésbé terheljük a környezetünket. A diósgyőri gyár 2020-ban közel 70, 2021-ben további 82 tonnával csökkentette a csomagolóanyagok felhasználását, aminek a fele műanyag. Valamennyi csomagolóanyag újrahasznosításra kész. A SMARTIES® márka esetében a műanyagot teljesen kiváltotta a papír, amely Magyarországon is szelektíven gyűjthető és széles körben újrahasznosítható.

Hasonló jelentőségűek a Nestlé csoportban az energiahatékonysági projektek: a vállalat 2017 óta mindhárom magyarországi gyárában megújuló energiaforrásokból származó áramot használ, a hulladékot pedig anyagában történő újrahasznosítással vagy hőenergiatermeléssel ártalmatlanítja. Ezt követően a vendégek magukra öltötték a védőöltözetet és Iski László teremtésvezető kalauzolásával megtekintették a gyárat. A látogatás a gyártósoron kezdődött, ahol műanyag öntőformákba került a csokoládémassza, majd azt is láthatták hogyan készülnek a csokoládéformák és kerülnek bele a drázsék a figurákba. A létesítményben közel 300féle üreges terméket állítanak elő, már a gyártósoron vannak a csokimikulások és a karácsonyfadzssek. Több mint húsz országba készítenek és szállítanak szezonális ünnepi édességet. A gyárban gépek helyezik fel a figurákra a csomagolást, de kipróbálhatták az érdeklődők milyen volt – amikor nem is olyan régen – mindez kézzel történt. Megízlelhatték a látogatók a frissen készült csokoládékat, illetve megismerték milyen a minőségellenőr munkája, mire kell figyelnie a kóstolás során. Ezután egy kisebb időutazásban vehettek részt a vendégek, amikor egy olyan alkotóműhelybe látogattak, ahol régen még gipszből készítették az öntőformák első prototípusát és a csomagolás mintáit is itt tervezték. A teremben rengeteg ismerős, mára retrónak számító csokoládéval találkozhattak újra, amit a Nestlé Diósgyőri gyára meghagyott az utóknak.

VÉDJEGYEK: A SZERENCSI CSOKOLÁDÉ ÉS SZERENCSI „CICÁS” KAKAÓPOR

A Nestlé Hungária Kft. 2018. december 11-én a Szerencsi Bonbon Kft.-nek adományozta a „Szerencsi” védjegyet. Ezzel a magyar tulajdonú vállalkozás vált a szerencsi csokoládégyártás hagyományainak kizárólagos örökösévé. A világcég még egy gesztust tett 2021. december 30-án a Szerencsi Turisztikai Központban. A cégóriás az önkormányzatnak adományozta a sokak számára ismert Szerencsi „cicás” kakaópor védjegyének tulajdonjogát.



2018-as átadás. Balról-jobbra: dr. Takács István, Nagy István, Noszek Péter, Nyiri Tibor és Koncz Ferenc.

Annak érdekében, hogy a csokoládégyártás hagyományát Szerencs városa a jövőben is büszkén ápolhassa, a Nestlé Hungária Kft. úgy határozott, hogy az édesipari termékek gyártásánál felhagy a tulajdonában lévő „Szerencsi” védjegy használatával és ezt a jogot átadja a Szerencsi Bonbon Kft.-nek. A védjegyhasználati megállapodás értelmében a „Szerencsi” védjegy oltalma alatt ezentúl kizárólag a Szerencsi Bonbon Kft. forgalmazhat édesipari termékeket, így dr. Takács István cége válik a Szerencsi Csokoládé gyártásának kizárólagos örökösévé.

„A Nestlé több mint 30 éve vásárolta meg a nagy múltú Szerencsi Csokoládégyárat, majd azt a 90-es évek végén regionális kávé- és kakaóitalpor gyártó központtá alakította át. Ekkor határoztam el, hogy tovább viszem a szerencsi csokoládégyártás hagyományát. Ezért alapítottam a Szerencsi Bonbon Kft.-t. Törekvéseimben az elmúlt évek során a Nestlé folyamatosan támogatott” – mondta dr. Takács István, a Szerencsi Bonbon Kft. alapító igazgatója. Hozzátette, tudtával Magyarországon ilyen gesztust soha, egyetlen nagyvállalat sem tett, de lehet, hogy a világban máshol sem találja rá példát. „Nagy megtiszteltetésnek érzem, hogy rám és munkatársaimra bízta a Nestlé a Szerencsi védjegyet, és ezzel a szerencsi csokoládégyártás hagyományainak ápolását és továbbvitelét” – mondta dr. Takács István a 2018-as eseményen. Noszek Péter, a Nestlé Hungária Kft. ügyvezető igazgatója arról beszélt, hogy elkötelezett abban, hogy a szerencsi gyártóegység mint közép-európai kávé- és kakaóitalpor gyártási központ jelentősége hosszú távon is növekedjen. „Ezzel biztosítható, hogy Szerencs a következő évtizedekben is a magyar élelmiszeripar stabil északi bástyája maradjon” – jelentette ki Noszek Péter. Hangsúlyozta, a Nestlé vállalatcsoporton belül a

diósgyőri gyár is kiemelt státuszt élvez. „A vállalat minden eszközével támogatja, hogy a magyar gyártóközponatok technológiája folyamatosan fejlődjen és kapacitásuk bővüljön” – húzta alá 5 évvel ezelőtt az ügyvezető igazgató.

Nagy István agrárminiszter a rendezvény során kiemelte, hogy az élelmiszeripar hazánk harmadik legnagyobb ipari ágazata, amely komoly stratégiai jelentőséggel bír. A miniszter hozzá-

tette, ennek a területnek az erősítése alapvető fontosságú, ahol kiemelt szerepet kapnak az olyan, példa nélküli lépések, mint ez a megállapodás, amely során a Nestlé Hungária Kft. átadja a tulajdonában lévő Szerencsi védjegy használatának jogát a Szerencsi Bonbon Kft. részére. A multinacionális világcég a Szerencsi Bonbon Kft.-vel együttműködve a helyi oktatásban is fontos szerepet kíván betölteni; az édesipari szakmunkások utánpótlásának támogatására ugyanis – a Diósgyőrben már bevált modell szerint – duális képzést elindítását tervezte Szerencsen is – hangzott el a 2018-as ünnepi eseményen.

A szerencsi kakaó védjegy tulajdonosa az önkormányzat

A Nestlé Hungária Kft. még egy gesztust tett 2021. december 30-án a Szerencsi Turisztikai Központban. A cégóriás az önkormányzatnak adományozta a sokak számára ismert Szerencsi „cicás” kakaópor védjegyének tulajdonjogát. A döntés értelmében a több mint 90 éves múlttal rendelkező és a mai napig folyamatos népszerűségnek örvendő termék használati és a márkához kötődő „piros masnis cica” ábrás védjegy tulajdonjoga felett Szerencs Város Önkormányzata rendelkezik. A város pedig annak használatát ingyenesen biztosítja a Szerencsi Bonbon Kft.-nek, mely így a következő évtől kezdve már gyártja és forgalmazza is a terméket. Ezzel a Nestlé Hungária Kft. 2018 óta ismét egy újabb komoly gesztust tett Szerencs városa és a Szerencsi Bonbon Kft. felé.

folytatás a 17. oldalon



folytatás a 16. oldalról.

A „cicás” kakaóként is ismert szerencsi termék nagy múltra visszatekintő márka. A jól ismert, és a márka védjegyévé vált „piros masnis, fehér macska figura” végig kísérte a terméket a több mint 90 éves történelme során. A Szerencsi Kakaópor évtizedeken keresztül sikeresen megőrizte az értéket, amit a magyar háziasszonyok megszoktak és szeretnek benne. A kakaóból nemcsak ízletes sütemények készíthetők, hanem krémek, öntetek és hagyományos alapanyagként is nagyszerűen megállja a helyét. Sokan a tiramisu vagy cappuccino tetejére szórva díszítésként is szeretik használni.

Noszek Péter beszédében elmondta, hogy a vállalat örömmel járult hozzá ahhoz, hogy a szerencsi csokoládé és kakaópor tovább öregbítse a város hírnevét. Hozzátette, az elmúlt évek bővítéseinek, fejlesztéseinek köszönhetően a szerencsi gyár éves kapacitása meghaladja a 40 ezer tonnát, amivel a Nestlé meghatározó, 30 exportpiacot ellátó kávé- és kakaóitalpor gyártási központja Kelet-Közép-Európában. Az ügyvezető emlékeztetett rá, hogy a közelmúltban a vállalat 9 milliárd forint értékben hajtott végre fejlesztéseket, amelynek közel 80 százalékát a szerencsi üzemre fordította. A Nestlé Hungária Kft. beszállítóinak többsége magyar vállalkozás, amelyek évente összesen 54 milliárd forint értékben adnak el termékeket és szolgáltatásokat a Nestlé globális hálózatának.

Nyiri Tibor, Szerencs város polgármestere szerint rendkívül nagylelkű a gesztus a Nestlé részéről, hiszen ez a megállapodás megerősíti a hitet, miszerint a jövőben a város továbbra is büszkén ápolhatja a csokoládé- és kakaógyártás hagyományait. A polgármester megemlékezett a 2008-ban bezárt és később lebontott cukorgyár a szerencsieknek a mai napig fáj. „Ez egy be nem gyógyult seb, amivel azóta lehet, hogy megtanultunk együtt élni, de a szívünk legmélyén egy űr keletkezett, amit korábban a cukorgyár töltött be. A Nestlének hála most ismét felcsillant a remény, hogy Szerencsen tovább erősödik az édességkészítés. Az önkormányzatnak nem titkolt célja, hogy a várost újra a hazicsokoládégyártás fővárosává tegye. Az úton az első lépéseket már megtettük” – erősítette meg két évvel ezelőtt a polgármester.

Dr. Takács István a Szerencsi Bonbon Kft. alapító ügyvezetője a cég és a szerencsi cukorgyártás főbb állomásait elevenítette fel. Elhangzott,



A 2021-es átadás. Balról jobbra: Nagy István, dr. Koncz Zsófia, dr. Takács István, Noszek Péter és Nyiri Tibor.

hogy a szerencsi csokoládé története 1923-ra nyúlik vissza. Ekkor nyitotta meg kapuit a csokoládégyár a cukorgyár szomszédságában. A gyár termékei a kiváló minőségüknek köszönhetően hamar népszerűek lettek országhatáron innen és túl. Ugyan a csokoládégyárat 1991-ben megvette a Nestlé, de a világcég nem tudta beilleszteni profiljába a szerencsi csokoládé egyediségét jelentő kézimunka- és időigényes termékeket. Elhangzott, hogy öt évvel később ezért határoztak úgy, hogy megalapítják a Szerencsi Bonbon Kft.-t, hogy ne tűnjön a feledés homályába a város, és a térség hírnevét jelentő csokoládé, ne vesszen el az egykori gyártás nyomán kialakult tapasztalat. A cégvezető kiemelte, hogy néhány klasszikus termék még a mai napig megtalálhatóak a boltok polcain úgy, mint a Szerencsi Retrő (régi nevén Melódia), a Macskanyelv, az Állat ABC vagy kézzel készített konyakmeggy. Az ügyvezető kitért arra, hogy a Szerencsi Bonbon Kft. több területen is szorosan együttműködik a Nestlével. Az egyik ilyen sikeres kooperáció az édességkészítő szakképzés. Dr. Koncz Zsófia, a térség országgyűlési képviselője felelevenítette, hogy egész életét körülölelte a csokoládé szeretete. Utazásai során bármerre járt, mindig vitt az ott élő embereknek egy kis „szerencsit.” A képviselő kiemelte édesapja és dr. Takács István kitaró munkáját, amelyet a szerencsicsokoládé hírnevének, valamint az édességgyártó szakma fenntartásáért tettek hosszú

éveken át. Az országgyűlési képviselő hangsúlyozta: rendkívül büszke a szerencsi csokoládéra és ezért hatalmas köszönet illeti a Nestlé-t, hogy a védjegyet átadja a városnak. Beszédében kitért arra is, hogy a Nestlé Hungária Kft. részéről ez egy olyan bizalom, amely azt jelenti, hogy a Szerencsi Bonbon Kft. is biztosítja azt a minőséget, amit a cégóriás. A politikus hangsúlyozta, hogy azon dolgozik, hogy Szerencs legyen az ország édességkészítésének a bázisa.

Nagy István agrárminiszter emlékeztetett, hogy 2018 decemberében a cégóriás a Rákóczi-várban jelentette be, hogy az édességtermékek vonatkozásában a szerencsi védjegy használatára a Szerencsi Bonbon Kft. jogosult. A világcég ezzel ismerte el a szolgáltatást, amit a vállalkozás a szerencsi édességgyártás tradíciójának megőrzése érdekében végez. Az agrárminiszter az élelmiszeripar stratégiai jelentőségéről is beszélt. Kifejtette, hogy éves szinten hét százalékkal, az idei év első kilenc hónapjában pedig 13,5 százalékkal nőtt a hazai élelmiszeripar termelési értéke. „A Nestlé szerencsi gyára több mint 500 embernek ad megélhetést, a hazai beszállítókkal együtt azonban ennél sokkal több embernek biztosít jövedelmet” – tette hozzá 2021-es beszédében az agrárminiszter.

A beszédeket követően a megállapodást Noszek Péter, Nyiri Tibor és dr. Takács István írták alá, majd meleg szerencsi kakaóval kínálták az eseményen résztvevőket.



TERVEKRŐL, PROGRAMOKRÓL, CENTENÁRIUMI ESEMÉNYEKRŐL

A Szerencsi Csokoládégyár alapításának a centenáriumi alkalmából 2023. március 2-án sajtótájékoztatót tartottak a Rákóczi-várban.

Az eseményen dr. Koncz Zsófia a térség országgyűlési képviselője, miniszterhelyettes köszöntötte a megjelenteket, majd elmondta, hogy az évforduló alkalmából programokkal tűzdelt évre lehet számítani. Beszédében a szerencsi Artúr Napok Fesztivált emelte ki, amit ezen az éven már harmadik alkalommal tartanak. Elhangzott, hogy a programok közül talán a legtöbb látogatót ez fogja vonzani a városba, amit augusztus 25-27. között rendeznek meg. Hangsúlyozta: a zenei fesztivál legfőbb célja a szórakoztatás mellett, a csokoládé népszerűsítése lesz. Hozzátette, nem titkolt céljuk, hogy az eddigi látogatottsági csúcsot megdöntsék, és az idén először átlépjék a negyvenezres vendégszámot – mondta dr. Koncz Zsófia a 2023. március 2-ai sajtótájékoztatón.

„Együtt erő vagyunk, szertesét gyöngeség” – ezzel a Wass Albert idézettel kezdte mondanóját Nyiri Tibor, Szerencs polgármestere. A városvezető elmondta, hogy az eseményen jelenlévők az erőt és az összefogást képviselik. Nyiri Tibor kitért arra, hogy a mai modern technikának köszönhetően azok a leszármazottak is tudják, hogy mi történik a városban, akiknek a felmenőik Szerencsről származnak. A különböző online felületeken megjelenő tudósítások és beszámolók betekintést adnak Szerencs lüktető életébe. Hangsúlyozta, az idén minden városi

eseményt összekötnék a 100 éves szerencsi csokoládégyárat ünneplő programokkal. „Mindennél szeretnénk megjelentetni a 100 éves történelemmel rendelkező édességet, a húsvéttól kezdve egészen adventig. Reméljük, érezni fogják a hegyaljai bor, a szerencsi csoki és a vendégszeretetünk ízét. Összefogásunk példaértékű lehet” – fogalmazott a polgármester.

Noszek Péter, a Nestlé Hungária Kft. ügyvezető igazgatója arról beszélt, hogy a helyi csokoládégyártás történelmének az egyharmadában volt jelen a világég. Az ügyvezető igazgató szerint Szerencs neve egyet jelent a csokoládéval. Ezt az értéket meg kell őrizni és tovább kell vinni. Noszek Péter emlékeztetett arra, hogy 2018-ban a Nestlé átadta a „Szerencsi” márkanévet a Szerencsi Bonbon Kft.-nek, 2021-ben pedig a városnak adományozták a „cicás” kakaópor védjegyének a tulajdonjogát. A centenáriumi programokból a Nestlé kiveszi a részét, hiszen elkötelezett támogatója az értékek megőrzésének. A cégnek a következő 100 év is legalább annyira fontos, mint az elmúlt időszak – zárta gondolatait az ügyvezető igazgató.

Dr. Takács István, a Szerencsi Bonbon Kft. alapítója és ügyvezetője hangsúlyozta, hogy Zemplénnek 2008-ig három nagy kincse volt: cukorgyár, a szerencsi csokoládé és a tokaji bor. Mára sajnos ebből csak a két utóbbi maradt, amelyekre a továbbiakban is nagyon kell vigyázni, mert a vidéket ez különbözteti meg az ország más térségeitől” – hangsúlyozta az ügyvezető. A cég 26 éve foglalkozik csokoládégyártással, jelenleg több mint 300 terméküket kínálják és nem titkolt céljuk az, hogy a szerencsi értéket

megmentsék és továbbfejlesszék. Hozzátette, több helyi és országos programmal is készülnek az évfordulóra. Az egyik ilyen a Magyar Posta Zrt.-vel együttműködve emlékbélyeg kiadása.

Dr. Végh Katalin, a Magyar Vidéki Múzeumok Szövetségének ügyvezetője a Magyar Génius program jelentőségét emelte ki. Elhangzott, hogy a program égisze alatt működő vándorkiállítás az adott településre, múzeumra leginkább jellemző és legjelentősebb műtárgyakat vonultatja fel, melyek képviselik az intézményt, a települést, annak történelmi és kulturális múltját. A programhoz a szerencsi Zempléni Múzeum is csatlakozott, aminek köszönhetően tágabb közönséghez jut el a szerencsi csokoládégyártás története.

Majoros Judit, a Zempléni Múzeum igazgatója hangsúlyozta, hogy a Génius program folytatásaként és az elmúlt 100 éves csokoládégyártás tiszteletére tárlattal kedveskednek a látogatóknak, ami az „Édes évek – A szerencsi csokoládé 100 éve” címet viseli. A tárlat 2023. június 8-án nyílik a Zempléni Múzeumban. (A kiállításról a 20. oldalon írunk.) Elhangzott, hogy az intézmény már régóta kutatja a gyár történelmét, az elmúlt időszakban rengeteg tárgyi felajánlás érkezett, amit ezen a napon mutatnak majd be a nyilvánosságnak. Hozzátette, a tudományos kutatás nem áll meg, sőt, a jövőben olyan nyílt online adatbázist szeretnének létrehozni, ahová bárki feltölthet a gyár történelméhez kapcsolódó anyagokat, fotókat, videókat, dokumentumokat. A centenáriumi tiszteletére megjelenő díszes album leírja és gazdag illusztrációval tárja az olvasók elé a szerencsi csokoládé történetét.



Dr. Takács István a Szerencsi Bonbon Kft. alapító ügyvezetője, Lidia Wrońska a Nestlé Hungária Kft. szerencsi és diósgyőri gyárainak igazgatója, Noszek Péter a Nestlé Hungária Kft. ügyvezető igazgatója, dr. Koncz Zsófia a térség országgyűlési képviselője, miniszterhelyettes, Nyiri Tibor szerencsi polgármester, Majoros Judit a Zempléni Múzeum igazgatója, dr. Végh Katalin, a Magyar Vidéki Múzeumok Szövetségének ügyvezetője, a Magyar Génius program koordinátora.

MACSKANYELV ALAKÚ ÉS CSOKIILATÚ BÉLYEG

A 100 éves Szerencsi Csokoládégyár tiszteletére alkalmi bélyegsort bocsátott ki a Magyar Posta Zrt. Az ünnepélyes bemutatóra 2023. július 13-án került sor a Szerencsi Bonbon Kft. üzemében.



Balról jobbra: Nyiri Tibor, Hegmanné Nemes Sára, dr. Koncz Zsófia és dr. Takács István.

A szerencsi csokoládé az egész nemzet számára fontos és identitásmeghatározó termék, mondta köszöntőjében dr. Koncz Zsófia, a térség országgyűlési képviselője, miniszterhelyettes. Hozzátette, az édesség generációkon át fontos üzenetet hordoz és akik ehhez hozzattek valamit köszönetet érdemelnek. Kiemelte, hogy a Zempléni Múzeumban a 100 éves gyár évét bemutató kiállítás nyílt, készül egy könyv is, valamint augusztus 25. és 27. között megrendezik az Artúr Napok Fesztivált.

Dr. Takács István, a Szerencsi Bonbon Kft. alapító ügyvezetője beszédében kiemelte, hogy az 1923-ban létrejött gyár termékeit már két évvel a ter-

melés után az Amerikai Egyesült Államokban is árulták. Hozzátette, a klasszikus termékek gyártása mellett a mai termékpalletta már kibővült, többek között diabetikus és cukormentes édességek gyártásával is foglalkoznak. Az alapító ügyvezető hangsúlyozta a Szerencsi Bonbon Kft. fő feladatai közé tartozik, hogy a szerencsi édességek receptjeit megmentsék az utókor számára, a centenáriumi alkalmából kibocsátott bélyegek mérföldkönek számítanak a gyár életében.

Hegmanné Nemes Sára, a Magyar Posta Zrt. igazgatóságának alelnöke elmondta, hogy 36 ezer ünnepi emlékbélyeget bocsátanak ki, vegyesen rajta a tej- és étcsokoládé színvilágával, ezen



felül hatezer példány csokoládéillatú bélyeg is készült. Egy bélyeg 300 forintba kerül, képeslapon, borítékon egyaránt használható.

Nyiri Tibor, Szerencs polgármestere érdeklődésünkre elmondta, hogy már korábban felvették a kapcsolatot a Magyar Postával, hogy méltó emléket állítsanak a gyárnak és a csokoládénak. Hozzátette, a bélyegyűjtés ma már nem tartozik a közkedvelt hobbik közé, de mindenképpen értéket képvisel és remek reklámhordozó. Kiemelte, hogy a most kiadott macskanyelv alakú bélyeg a város, a helyi csokoládé és a gyártó hírnevét öregbíti. Az önkormányzat további tervei között szerepel, hogy borítékot és képeslapokat is kiadnak a 100 éves gyár tiszteletére.

A rendezvényen műsort adott az ugyancsak 100 esztendőS Szerencsi Férfikar, majd az esemény végén az első emlékbélyeggel ellátott emlékborítékokat dr. Koncz Zsófia, dr. Takács István, Hegmanné Nemes Sára, Nyiri Tibor pecsételte le és írta alá.

Megrendelési kód:

2023180050211 (bélyegsor)

2023180060012 (FDC)

2023191040011 (36-os ív)

2023190040011 (spec. kisív)

Megjelenés: 2023. július 7.

Névérték: 300 Ft (Megjelenéskor kiegészítő címetként használható.)

Nyomdai eljárás: flexo, ami a kisív esetében formalakkal és csokoládé illatú szitalakkal egészül ki.

Perforálási méret: A macskanyelv alakú bélyegek a bélyegívben vonalháló nélküli elrendezésben (2x18 bélyeg és 18 vonalkód/ív), a kisívben vonalhálóval (2x3 bélyeg és 6 vonalkód) találhatók.

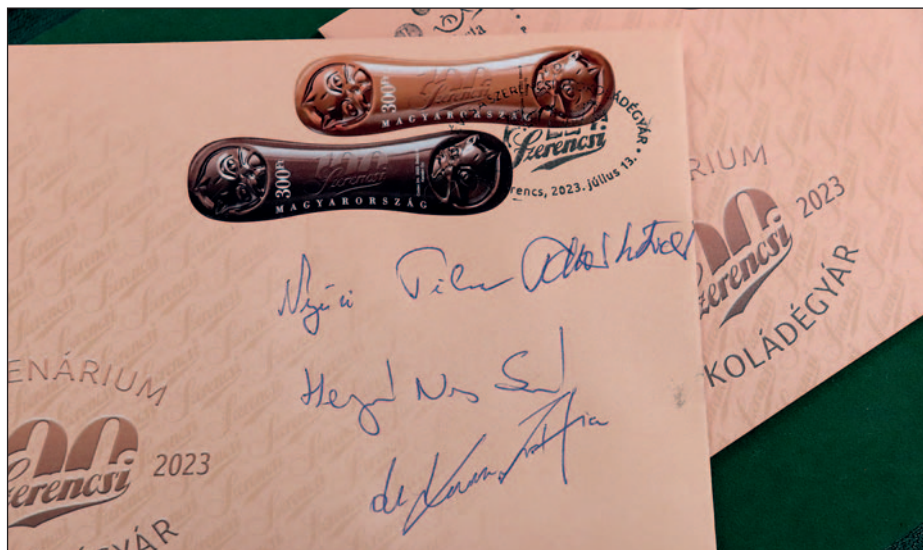
Példányszám: 36000 darab bélyegsor; 6000 darab bélyegívkisív

Papírfajta: öntapadós, matt eco papír

Gyártó: Codex Zrt. (bélyeg); Pátria Zrt. (boríték)

Logótervező: Kacsán György

Tervező: Baticz Barnabás



Az első példányokat az átadáson aláírták a vezetők.

A bélyeg és bélyegző, valamint a boríték Baticz Barnabás grafikusművész tervei alapján készült.

A bélyegsört és a kisívet a Codex Értékpapírnyomda Zrt. gyártotta. Az újdonság a készlet erejéig megvásárolható a Filapostán, a filatéliai szakszolgálatokon, egyes postahelyeken és a posta.hu weboldalon.



A SZERENCSI CSOKOLÁDÉ ÉS AZ ÉDES ÉVEK

1923-ban márciusában jelent meg a magyar boltokban a „Szerencsi”, a zempléni kisváros gyárában készült csokoládé, amely szinte azonnal az egyik legkeresett magyar édesség lett. Az azóta eltelt évszázad során a kedvelt finomság és a település neve összeforrt. A szerencsi csokoládé fogalommá vált, 2015-től Kiemelkedő Nemzeti Érték-ként jegyzik. Az alábbi cikkben Majoros Judit, a Zempléni Múzeum igazgatója és egyben a kiállítás kurátora mutatja be a tárlat főbb látványosságait.



A Zempléni Múzeumban 2023. június 8-án megnyitott kiállítás mellett, hogy bemutatja a szerencsi csokoládégyártás történetének legfontosabb állomásait, ráirányítja a figyelmet sok más érdekességre. A kakaó kultúrtörténetén túl felvillantja a magyar édesipar kezdeteit, elárulja a jó csokoládé titkát, megismerteti a Szerencsen és a más gyárakban készült ikonikus édességekkel: a konyakmeggyel, a mogyorós- és a tejszokoládéval.

Az első világháború után a Magyar Cukoripari Rt. elhatározta, hogy a cukrot nyersanyagként felhasználó ágakkal bővíti ki a tevékenységét. 1921-ben a Stühmer céggel és a Hangya Iparral közösen megalapították a Magyar Kakaó és Csokoládégyár Rt.-t amelynek szerencsi üzeme 1923-ban indult el. A gyár első táblás termék a híressé vált étcsokoládé, a sárga papíros 101-es volt, de a kezdetektől gyártottak tejszokoládét is.

1923. március 15-től Liechti Frigyes, svájci szárnyas mérnök vezette a gyárat. Fontos feladata volt, hogy olyan szakember gárdát toborozzon, akik átadhatják a tudásukat a helyi dolgozóknak. Az első évek 50-60 fős létszáma gyorsan növekedésnek indult, az 1930-as években már több, mint 300 ember dolgozott tisztes megélhetést biztosító bérért az üzemben.

A szerencsi csokoládét nagyon jól fogadta a magyar piac, így folyamatosan bővíthették a termékínálatot. A különféle méretű táblás termékek mellett bevezették a bonbon, a praliné, a drázsé és a karamella áruk gyártását. 1926-ban jelent meg először a boltokban a Szerencsi Csokoládégyár ikonikussá vált terméke: a különleges tejszín-csokoládé, amely a későbbiekben Boci csokoládé néven vált a magyar emberek kedvencévé.

A Magyar Kakaó és Csokoládégyár Rt. az 1920-as évek végén élte a fénykorát, amikor az alapítóke 20-25 százaléka volt a nyeresége évente. A „Szerencsi” a minősége miatt Magyarországon híressé vált, külföldre is jelentős mennyisé-

A kiállítás emlékeket idéz.

get szállítottak. A szerencsi gyár mindig arra törekedett, hogy igényes csomagolással és kiemelkedő minőségű áruval hívja fel magára a figyelmet. Az 1930-as években a nagy gazdasági világválság, majd a II. világháború állította meg a fejlődést. 1948-ban a gyárat államosították, s mivel a kommunista államnak a nehézipar fejlesztése volt a legfontosabb, a luxuscikknek számító édességgyártás teljesen háttérbe szorult. A '60-as évek jóléti politikájának részeként már újra teljes kapacitással termelhetett a gyár, a szerencsi csokoládé mind idehaza, mind pedig külföldön nagyon népszerű volt. Az 1923-ban felszerelt gépeket egészen az 1970-es évek közepéig használták, csak az ekkori nagyrekonstrukció után érkeztek – főként NDK-s és lengyel gyártású – új gépek. Alig egy évtized múlva, az 1980-as évek közepétől már újra elavult technológiáról lehetett hallani a gyárvezetés részéről, amely kereste a nyugati tőkével a kapcsolatot, egy korszerű, modern gyár megépítésében reménykedve.

Az 1990-es évek elején a Szerencsi Csokoládégyár privatizációja az első eladások között volt Magyarországon. Az élelmiszeripari világcég, a Nestlé vette meg a szerencsi és a diósgyári gyárakat. 2003-tól a Nestlé Hungária Kft. befejezte a csokoládégyártást Szerencsen, de a szaktudás nem veszett el. A volt gyári dolgozókat a Szerencsi Bonbon Kft. foglalkoztatja napjainkig, amelynek minden ikonikus szerencsi termék megtalálható a termékínálatában.

Az Édes évek című kiállítás gazdag tárgyi és képi anyaggal mutatja be a szerencsi csokoládégyártás történetét. Örömteli, hogy a gyári dolgozói számára mindig fontos volt üzemük múltja, ezért számos értékes dokumentumot megőriztek, és átadtak a múzeumnak. Sok látogatóban nosztalgiajt kelt a régi plakátok, reklámanyagok, gyö-

nyörű desszertes dobozok, a filmrészletek által felidézett emlékek sora. Szinte mindannyian emlékszünk gyermekkorunk kedvenc édességeire, amelyeket a képeken és a tárlókban újra felfedezhetünk.

Sok egyéb érdekes téma is kibontakozik a tárlatban. Azt tudjuk, hogy a csokoládé az egyik legnépszerűbb élelmiszer, de vajon hogyan készült? Mi a jó csokoládé titka? Melyek azok az ikonikus finomságok, amelyeket a magyar cukrászok fejlesztettek ki? Kik tervezték a legszebb bonbonos és desszertes dobozokat? Hogyan hatott az édességek elterjedése az ünnepi szokásainkra? Aki szeretne megismerkedni a magyar édesipar egy fontos fejezetével, illetve ezekre a kérdésekre választ kapni, látogasson el a Zempléni Múzeumba, ahol megtekintheti az információban gazdag, ugyanakkor a látványos, interaktív elemekkel kiegészített kiállítást! A Zempléni Múzeum Édes évek – A szerencsi csokoládégyártás című kiállítása a Magyar Génius program és Szerencs Város Önkormányzatának támogatásával készült.

A tárgyak a Zempléni Múzeum, a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum és a Hollóházi Porcelán Múzeumból gyűjteményéből származnak. Külön köszönetet mondunk Maszler Lászlónak a csokoládétörténeti gyűjtemény létrehozásáért, Csáky Istvánnak a kölcsönzött dokumentumokért és Illés Zoltán gyűjtőnek a kölcsön adott gyönyörű régi tárgyakért: bonbonos, cukorkás és desszertes dobozokért.

Kurátor: Majoros Judit, a Zempléni Múzeum igazgatója

Látványtervező: Polefkó Márta

Szerkesztő, projektkoordinátor: Csörnök Mariann

Megvalósítás: Á. Tóth és Barátai Produkciós és Reklámügynökség Kft.

KÖZÖS MÚLT ÉS BIZAKODÓ JÖVŐ

A fennállásának 100. évfordulóját ünneplő Szerencsi Csokoládégyár tiszteletére, a Nestlé Hungária Kft. ünnepnapot rendezett dolgozóinak augusztus 26-án. Az esemény szorosan kapcsolódott a 3. Szerencsi ARTÚR NAPOK Fesztiválhoz, hiszen a programokat a zenei fesztivál területén rendezték meg.

A nagy hőségre való tekintettel már reggel sátrak és hűtők várták a résztvevőket, amire szükség is volt a nap hátralévő részében, hiszen erre az időre hőségriadó volt érvényben. Azonban még a forróság sem szegte kedvét a gyári dolgozóknak, akik lelkesen vetették bele magukat a programokba. A csapatépítő tréningen a szervezők játékos feladatokkal főzőversennyel, szűrővizsgálatokkal és ingyenes vídamparki belépőkkel várták a több mint félezer dolgozót, akikhez szép számmal csatlakoztak a diósgyőri gyárból, a budapesti központból. Az eseményen jelen voltak korábbi vezetők is. A vállalkozó kedvű játékosoknak 10 helyszínen kellett bizonyítaniuk, hogy mennyire tudnak jól együtt csapatban dolgozni. Eközben az üstökben az ízletesebbnél ízletesebb gulyáslevesek készültek, amit zsűri értékelt. A nap végén minden résztvevő értékes nyereményekkel és fesztiválbelépőkkel gazdagodott.

Noszek Péter, a Nestlé Hungária Kft. ügyvezető igazgatója érdeklődésünkre elmondta, hogy a cégóriás 1991-ben vette át a gyárat, és ezalatt az elmúlt 32 év alatt nagyon sok fejlesztést hajtottak végre. Hamarosan napelempark



Nagy siker övezte a főzőversenyt.

is étesül. Noszek Péter hangsúlyozta: ugyan csokoládégyárként kezdték, de később profilváltás történt. A Nestlé a szerencsi gyárat közép-európai regionális kávé- és kakaóitalpor gyártó és -töltő üzemévé alakította át, amely közel 30 országot lát el itt készülő termékekkel. Az ügyvezető kiemelte, hogy jó kezekben van a nagy múlttal rendelkező szerencsi csokoládégyártás jövője. A Nestlé 2018-ban lemondott a Szerencsi védjegy használatáról az édesipari termékeknél, amit a Szerencsi Bonbon Kft. kapott. A városnak pedig 2021-ben adományozta a magyar háztartások egyik kedvencének számító szerencsi kakaópor védjegyének tulajdonjogát, amely terméket szin-

tén a szerencsi vállalkozás gyárthat és forgalmazhat. „Büszke vagyok arra, hogy sikerült ezeket véghez vinni, hiszen ez azt jelenti, hogy van jövője a helyi csokoládégyártásnak” – zárta gondolatait az ügyvezető igazgató.

Lidia Wrońska 2022-ben vette át a Nestlé Hungária Kft. szerencsi és diósgyőri gyárainak vezetését. A Szerencsi Hírek érdeklődésére kifejtette, remekül érzi magát Magyarországon, bár az időjárás eltér attól, amit az Egyesült Királyságban megszokott. Az igazgató elmondta, hogy a jövőt tekintve rengeteg fejlesztéssel készülnek. Hamarosan készen lesz a napelempark, emellett modernizálják a gyár belső felépítését, továbbá az informatikai rendszerben is jelentős korszerűsítéseket terveznek.

Nyiri Tibor polgármester elmondta, hogy az önkormányzat és Nestlé között kiváló a kapcsolat. Az utóbbi években szinte nem telt el úgy hét, hogy ne érkeztek volna. A város mindenben együttműködik, ami most különösképpen fontos, hiszen a cég újabb területeken építkezik. A városvezető szerint ez bizonyíték arra, hogy a Nestlé elkötelezett a régió iránt és továbbra is stabil és biztos megélhetést ad az itt élő embereknek. Az önkormányzat részéről minden támogatást megadnak, hiszen az érdek közös. Nyiri Tibor kiemelte, hogy 2018-ban három édesipari cég összefogásával, valamint a helyi önkormányzat támogatásával többféle duális képzés indult a városban. A tervek szerint a következő 5-10 évben körülbelül 300 fiatal szerezhet majd középfokú végzettséget, a három édesipari cég pedig akár a 80 százalékukat is tudná alkalmazni a nyugdíjba vonuló dolgozók pótlására.



Az eseményen a csapatjátékok kapták a főszerepet.

SZERENCSI ARTÚR NAPOK FESZTIVÁL

Harmadik alkalommal rendezték meg 2023. augusztus 25-27. között Szerencsen az ARTÚR NAPOK fesztivált, a régió legnagyobb zenei fesztiválját.

Az eseményt az Országos Csokoládé Fesztiváltól eltérően a kezdetektől már a város Miskolc felőli bejárata közelében, a MOL benzinkút és a Buffalo étterem mögötti területen rendezik. A szervezők részéről a helyszín kiválasztásánál alapvető feltétel volt, hogy jól áttekinthető és biztonságos területen lehessen fesztivált rendezni. Az előző évek tapasztalatai bizonyították, hogy a helyszín alkalmas a rendezvényre és növekvő érdeklődés által emelkedő látogatók számának a befogadására.

A 3. Szerencsi ARTÚR NAPOK Fesztiválon két, azonos méretű koncertszínpadot helyeztek el, 30 méter átmérőjű óriáskerék, nagy alapterületű vidámpark és közel ötven vendéglátó árus és kézműves installáció színesítette a kínálatot. Bár a rendezést már a kezdetektől nem az önkormányzat bonyolítja le, a szervezők – az esemény fővédnöke dr. Koncz Zsófia a térség országyűlési képviselője, miniszterhelyettes – továbbra is igen kedvező áron kínálták a szerencsi



Sikeresek voltak a könnyűzenei programok.

lakosoknak a jegyeket, bérleteket, az első napon ráadásul ingyenes belépési lehetőséget is biztosítottak. A régió legnagyobb zenei rendezvénye méltó utódja az Országos Csokoládé Fesztiválnak, hiszen ezalatt a három nap alatt számtalan szép pillanattal és élménnyel gazdagodnak a résztvevők. Az eseményen a korábbi évekhez hasonlóan a helyi zenekarok és fellé-

pők is lehetőséget kaptak a bemutatkozásra. Nyiri Tibor polgármester érdeklődésünkre elmondta, hogy jól láthatóan évről évre növekszik a látogatószám. Az esemény szervezésben, zenei felhozatalban kifogástalan. A fesztivál méltó utódja a régi rendezvénynek, s ha más helyen és névvel, de tovább öregbíti a város hírnevét.

otpbank

Zöld út
egy korszerűbb
otthonhoz

OTP Zöld Lakáshitel induló
és állandó kedvezményekkel

THM: 11,3-11,4%

A következő lépés. OTP Bank.

otpbank.hu

A tájékoztatás nem teljes körű. A Bank a hitelbírálat és a kondíciók módosításának jogát fenntartja, az egyes feltételek a hitelbírálat eredményétől függően változhatnak. A THM meghatározása az aktuális feltételek, illetve a hatályos jogszabályok figyelembevételével történt, értéke a feltételek változtatása esetén módosulhat. A kölcsön igénybevételéhez vagyontárgy biztosítási szerződés megkötése vagy megléte szükséges a fedezetül felajánlott ingatlanra. A kölcsön fedezete ingatlanra bejegyzett jelzálogjog. A THM értéke nem tükrözi a hitel kamatkockázatát és nem tartalmazza a vagyontárgy biztosítás díját. A kölcsönt az OTP Jelzálogbank Zrt. nyújtja, az OTP Bank Nyrt. közvetítőként jár el. További részletekről tájékozódjon az OTP Bank bankfiókjaiban és honlapján (www.otpbank.hu) közzétett üzletszabályzatokból és hirdetésményekből.

2023. augusztus 15.

A SZERENCSI CSOKOLÁDÉ SZÁZ ÉVÉRŐL

Szerencs modern kori fejlődésére sok tényező hatott, pl. meghatározó volt, hogy már 1859-ben elérte a vasút, de semmi nem bírt olyan jelentőséggel, mint a cukorgyár Szerencsre telepítése 1889-ben. Ekkortól a település neve közismertté vált az egész országban, mert itt épült fel Európa egyik legnagyobb cukorgyára. Ez a hírnév 1923-tól csak még erősebbé vált, mert a csokoládégyártás megindulása után Szerencs a hazai cukor-és édesipar fellelvárára lett.

2023-ban a szerencsi csokoládégyártás 100. évfordulóját ünnepeljük a városunkban. A Zempléni Múzeum kiemelt feladata, hogy a közösség életében meghatározó szerepet játszó gyárak történetével, szellemi és tárgy hagyatékával foglalkozzon. Szerencsés helyzetben vagyunk, mert az utóbbi évek folyamán több jelentős gyűjtemény került a múzeumba, amely a Szerencsi Csokoládégyárhoz kötődik. Ezek segítségével még pontosabbá lehet tenni mindazt, amit a gyár működéről, és a város fejlődésére gyakorolt hatásáról tudni lehet.

Készülve a 100. évfordulóra kiemelten fontos téma lett a szerencsi édesipari gyár történetének tudományos igényű feldolgozása, melynek egyik eredményeképp elkészült egy érdekes és látványos kiállítás, valamint megjelenik egy exkluzív kiadású kötet.

A Szerencsi (A szerencsi csokoládégyártás 100 éve) című kötetben a kétéves kutatás eredményei alapján az olvasó elé tárjuk a gyár minden eddigienél részletesebb történetét. Sok olyan tény és adat bukkant fel, amely kibővíti, árnyalja és pontosítja az eddigi tudásunkat. A korai évek, az első 25 év történéseit eddig a szemta-



A megjelenő könyv borítótervezete.

núk elmondása alapján készült jubileumi kötetből ismerhettük. Most ezen időszakot a források által is megvizsgáltuk, és talán arra a kérdésre is választ kaphatunk, miért volt olyan sikeres a megalapítás utáni időszak. Láthatjuk, hogy milyen hatással voltak a nagy történelmi sorsfordulók: hogy nehezítette a működést a nagy gazdasági világválság az 1930-as években, és hogy alakult át minden a II. világháború hatására. Az államosítást követő nehéz éveket követte az 1960-as évek virágzása, amikor az elavult gépekkel és a régi technológiával is világszerte nagyon népszerű lett a Szerencsen gyártott édesség. A 1970-es évek nagy változást hozott, hiszen a megújult gyárban egy fiatal generáció próbálta a korábban elért eredményeket tovább vinni. Az 1980-as évek gazdasági

válsága először egy rövid „kényszerházasságot” hozott, hiszen a két nagy gyárat összevonva működtették. Majd még nagyobb átalakulás következett be, a rendszerváltás után az első privatizációk egyikeként a szerencsi gyár az élelmiszeripari óriás, a Nestlé tulajdonába került. Egy ideig még csokoládé készült a régi gyárban, majd úgy döntöttek, hogy a fejlesztést más irányba fordítják: napjainkban a Szerencsen készült italporok látják el Európa és a nagyvilág fogyasztóit. A csokoládégyártás hagyományát a Szerencsi Bonbon Kft. vitte tovább, és próbálja továbbadni a mai kor fiataljainak.

A kötet végig követi a gyár történetének különböző szakaszait, sok-sok információt közölve, és képekkel gazdagon illusztrálva. Aki csak la-pozgatni akarja, annak az olvasónak is élményt nyújt, akik viszont el akarnak mélyedni a történetben, azokat bőségesen látja el ismeretekkel. A források közül már hangsúlyoztuk a dokumentumokat, képeket tárgyakat, de külön ki kell emelnünk, hogy sok-sok régi dolgozóval készült interjú, nagyon sokan nyújtottak segítséget a kötet megszületéséhez. A legtöbb támogatás Maszler Lászlótól kaptuk, aki már régóta foglalkozik a szerencsi csokoládégyártás történetével, s akinek nagyon fontos volt, hogy ez a centenáriumi kötet megjelenjen.

Szerencs Város Önkormányzatának és a Nemzeti Kulturális Alap Magyar Génius Programjának ez úton is köszönjük a támogatást. Úgy gondoljuk, hogy a kötet nemcsak azért fontos, mert megőrökíti a múltban történeteket. Annak talán még nagyobb jelentősége van, hogy rámutasson, mennyire fontos, hogy a gyárakban felhalmozódott szellemi tudás, a szakmai hagyományok tovább éljenek. A múlt eredményessége és sikere olyan forrás, amelyből erőt meríthetünk a jövő számára.

Majoros Judit

PORTRÉK A CSOKOLÁDÉGYÁRBÓL

A város újkori történelme szorosan összekapcsolódik a gyárainak történetével. Sikereik fellendítették a térség gazdasági és szellemi életét, hozzájárultak a régió ipari kultúrájának meghonosodásához.

A 100 éves szerencsi csokoládégyártáshoz kapcsolódó interjúsorozatban egykori dolgozókat kerestünk fel, és arra kértük őket, hogy osszák meg az olvasóval életüknek azt a jelentős szakaszát, amit az üzemben töltöttek. Köszönjük, hogy partnereink voltak a kezdeményezésnek és 2023. januárjától havonta jelentek meg a portréinterjúk a Szerencsi Hírek oldalain.

– Maszler László
– Ilauszky Endre
– Kopp Lászlóné
– Máté Tibor
– Ploth Márta
– Csáky István
– Szőnyi András

– Drótár Ilona
– Takács Zoltán
Terveink szerint az év hátralévő részében megjelenő számokban:
– Magda Tibor
– Bárdosi Gyuláné
– Dr. Takács István portréit közöljük.

Az interjúkat összegyűjtöttük és a mellékelt QR kód elvezeti az érdeklődőt a Szerencsi Hírek közéleti lap internetes felületére, ahol a teljes interjú olvasható. (A szerk.)





A 100 éves szerencsi csokoládégyártás tiszteletére az önkormányzat és a Zempléni Múzeum „Édes évek – A szerencsi csokoládégyártás száz éve” címmel kiállítást rendezett. A tárlat megtekinthető a múzeum nyitvatartási idejében.