

Sikeres családi vállalkozás

A másfél évtizeddel ezelőtt kezdődött rendszerváltozás új körülményeket teremtett mindenki számára. A tervgazdálkodás fokozatosan felszámolódott, ami új lehetőségeket teremtett a vállalkozók számára. Aki bátor volt és mert cselekedni, az gyorsan hozzáfogott saját vállalkozása megvalósításához. Ezek közé tartoznak a Sleziak család tagjai, akik Ipolyságon az elsők között indították vállalkozásukat a pékszakmában.

A közelmúltban azzal a céllal látogattam meg Sleziak Julianna vállalkozót Fő téri irodájában, hogy elbeszéljünk a Sleziak Malom és Pékség eddigi tevékenységéről, az elért eredményekről és az elmúlt esztendő nagy sikereiről, mivel Sleziak Julianna és vállalkozása tavaly három kimagasló elismerésben is részesült.

Mikor és hogyan kezdődött vállalkozásuk?

– Már 1989–90-ben az elsők között elkezdjük, amikor az állam mindenkinek előnyös feltételeket biztosított az induláshoz. Igaz, merészség és akarat kellett hozzá. A férjem kitanult pék, én pedig a kereskedelemben dolgoztam, tehát bizonyos tapasztalatunk volt, és elindítottuk vállalkozásunkat. Úgy gondoltuk, hogy a megváltozott körülmények között a gyárilag előállított kenyér mellett a vásárló igényelni fogja a házikenyeret is. Erre építettünk. Egy fával fűtött kis kemencével indultunk. A termékeinket felvevő piac biztosításával és – természetesen – az akkor még hozzáférhető hitelek felvételével lehetőség adódott a fejlesztésre is.

Miben nyilvánult meg a fejlesztés?

– Az egyre keményedő gazdasági helyzet és a termékeink minőségének megtartása arra kényszerített, hogy 1993-ban új, korszerű malmot építsünk. Úgy gondoltuk, hogy a jó minőségű gabonát nekünk kell megőrizni, a jó minőségű lisztből pedig kenyeret sütni saját pékségünkben. A malom további előnye, hogy állandósítani tudjuk a liszt minőségét, ezáltal biztosítjuk a kenyér és a péksütemények kiváló minőségét.

Vállalkozásunk 1994. ápr. 14-én Sleziak Malom és Pékség Kft.-vé alakult. Időközben megvásároltuk az ipolysági ipari pékséget, amely jelenleg is üzemel. A pékség három szalagját naponta 2-5 ezer darab kenyér, 45 ezer péksütemény és 10 ezer egyéb édes sütemény hagyja el, amihez 5-6 tonna lisztet használunk fel. Vállalatunk fő célkitűzése: megfelelő mennyiségű és minőségű élelmiszeripari termék előállítása elfogadható áron.

Hogyan értékeli 2004 eredményeit?

– Egyértelműen sikeresnek, hiszen a termelés folyamatos volt. A malom napi

teljesítménye 50 tonna, ami 90 %-os kihasználtságot jelent. A liszt 15 %-a saját pékségünkbe, a többi tésztakésztító üzemekbe, környékbeli pékségekbe és üzletekbe kerül. Egyébként a malom biztosítja



vállalkozásunk éves bevételének 70 %-át.

Pékségünk havi forgalma 3,5-4 millió korona, ami egymillióval több az előző évekénél. Gazdag kínálatunk 45féle terméket tartalmaz. Főleg kenyeret, péksüteményeket és egyéb édes süteményeket. Termékeink Ipolyságon megvásárolhatók a COOP Jednota üzleteiben, a Panoráma élelmiszerboltban, a környékbeli COOP Jednota üzletekben egészen Léváig, Zólyomig, ill. Nagykürtösig. EU-csatlakozásunk után Magyarországra /30 üzletbe/ is szállítunk. Termékeink jó minőségének bizonyítéka régi partnereink hűsége, valamint új üzletfelek jelentkezése.

Valóban sikeres volt a tavalyi év. Volt valami egészen kiemelkedő esemény is?

– Nem szeretnék dicsekedni, de 2004-ben három komoly elismerésben részesültem. Az első meglepetés májusban ért, amikor Pozsonyban megkaptam a Szlová-

kia kiváló vállalkozója 2004 címet. Ezt követően meghívást kaptam a Pozsonyi Közgazdasági Egyetem mellett működő közgazdászok klubjának tanácsába, ahol előadást tartottam a vállalkozásom során szerzett tapasztalataimról. Színvonalas előadásomat a 2004-es év egyénisége címmel jutalmazták. A harmadik igen jelentős elismerés: vállalatunk 2004 decemberében megkapta az ISO 9001 tanúsítványt. A januárban ünnepélyes keretek között átadott tanúsítvány bizonyítja, hogy üzemenk megfelel az EU élelmiszer-higiéniai és egyéb követelményeinek.

A színvonalas termelés feltételei tehát adóttak. Mondana valamit jövőbeni terveiről?

– Minden lehetőséget megragadunk vállalkozásunk fejlesztésére. Szeretnénk kihasználni a strukturális alapok nyújtotta lehetőségeket új pénzforrások biztosítására. A jó üzleti kapcsolatok megőrzése, az egyre erősödő konkurencia új kihívásokat jelent számunkra is. Már régen tudatosítottuk, hogy csak kiváló minőségű termékekkel lehetünk versenyképesek az egyre erősödő piacon. Ezért termelésünket fokozatosan tovább korszerűsítjük. A pékségben fagyasztott, elősütött termékek előállítását szeretnénk megkezdeni. Terveink között szerepel egy csomagoló gépsor megvásárlása, ami a termékek minőségvédelme mellett azok tartósságát 3-4 nappal is fogja növelni.

A pékségben tervezett befektetések értéke kb. 28 millió korona, míg a malom további korszerűsítésénél 20 millió korona kiadással számolunk.

Vállalatunk jelenleg 100 dolgozót foglalkoztat, ami a tervezett bővítések után további 10-15-tel fog emelkedni.

Az érintettek mennyire becsülik meg fáradozását, milyen az alkalmazottak viszonya a munkához?

– Több vállalkozó véleménye alapján állíthatom, hogy a lelkiismeretes dolgozók többsége mellett még sokan nem becsülik meg a munkahelyüket. Nem tudatosítják, hogy a jó termék előállítása, a pontosan elvégzett munka nemcsak a munkaadó érdeke, hanem az övék is. Az emberek sok esetben nem tudatosítják, hogy a vállalkozásnak napi 24 órán át kell működnie ahhoz, hogy az alkalmazottaknak 8 órán keresztül legyen munkájuk. Ez óriási felelősség. A vállalkozóra mint konkrét személyre néznek, aki az ő munkájukból profitál.