

2014. február 7. Rábaközi Magazin cikke Vajda Péterrel, a Pedro pékség tulajdonosával

12. 2014. február 7.

RÁBAKÖZI MAGAZIN

A „szakma rabszolgáját” már a pékáruk illata is megragadja

Vajda Péter a „Mi szeretnél lenni, ha nagy leszel?” kérdésre hatodikas korában rávágta: pék. Tervének véghez viteléhez a kezdetektől fogva megkapta a szülői támogatást. Riportalanyunk familiájában kakukktojásnak számít, mert korábban egyetlen felmenője sem adta erre a szakmára a fejét.

TÉT

A Sokorópátkán nevelkedett Vajda Péter tipikus falusi neveltetésben részesült, ami nem feltétlenül jelent rosszat. Sőt! A gazdaságot vezető, állattartással és növénytermesztéssel foglalkozó szülők gyermeke korán megszokta a kétkezi munkát. A Sokorói völgy közutódottan málnatermő vidék, így a család a gyümölcs nagyüzemi termesztésébe is belevágott. Az eszteregályos végzettségű édesapa állandó győri munkája mellett állta meg a gazdaságban a helyét.

Visszatérve Vajda Péterre: Mikor elérkezett a pályaválasztás ideje, beszélgetőpartnerünk biztosra akart menni, ezért három településre is beadta jelentkezését, s végül a hétszeres túljelentkezés ellenére felvették az elsőnek megjelölt győri Veres Péter Mezőgazdasági Szakközép Iskolába. Mivel az oktatási intézményben abban az évben indult meg a pékek képzése, nemcsak az első osztály, hanem az iskola is gye-rekci-pőbe járt etéren.

Vajda Péter a győri sütőipari vállalatnál gyakornokoskodott, nyaranta pedig Németországban munkát vállaló testvére közreműködésével külföldön dolgozott. Ott tanulta meg, hogy a kiváló pékáru elkészítése a részletekben rejlik. A német precizitás hamar ráragadt a környezetére is igényes fiatalemberre, aki a

nyersanyagtól a késztermékig mindent a legnagyobb rendben tart. Hazatérve az otthon található alapanyagokból, adalékok hozzáadása nélkül sütötte meg saját teljes kiőrlésű kenyerét.

A téti pék a következő akadályt is leküzdötte: A vállalkozás elindításához technikus bizonyítvánnyal vagy mesterlevéllel kellett volna rendelkeznie, ezért Budapesten leérett-ségizett, majd megszerezte a szükséges tanúsítványokat. A fővárosban a majdani bolt berendezésére vonatkozóan újabb tapasztalatokat szerzett.

Péter húszéves korában úgy érezte, ő már tanult eleget, ezért alig várta, hogy elméleti ismereteit átültesse a gyakorlatra. Felfigyelt egy győri pékségre, mely gyakran kínálta portékáit hirdetésekben, ezért gondolt egyet, és bejelentkezett náluk. Sejtése beigazoló-dott: szükség volt a szakkép-zett munkaerőre.

– Egy hónap után a nyakamba varrták a teljes üzemmél járó felelősséget – mondta Péter, aki ennek révén ismerte meg a szakmával járó komplex folyamatot. Közben a családi kupa-ktanács döntött: a gazdaságból befolyó bevételt saját, eredetileg családi háznak indult, de végül 160 négyzetmé-teres pékség építésére fordítják. Az önálló vállalkozás ígéretét egyre inkább magában hordozó szakember ezek után



Vajda Péter

elhelyezkedett egy győri franciapékségben, ahol kizárólag finompékáruval foglalkoztak. Jó megfigyelőként itt is magába gyűjtötte, amit lehetett, ezért megtanulta a croissant készítését, a pogácsa receptjét pedig azóta sem változtatta meg. Felmondása után a három hónapos „kényszerszünetet”, a cég beindítására használta fel. A Sokorópátkán lisztraktárral kiegészített épületbe a gépeket német kapcsolataik révén szereztek be. További két pályázat elnyerésével 65 százalékos támogatás szereztek a – 2002 novemberében elindított vállalkozás – még szükséges berendezéseire.

Vajda Péter udvarlós korszakában több éven keresztül ingázott Sokorópátka, és a 22 kilométer távolságra lévő Tét között. Barátnőjével néha betértek az önkormányzati pékségbe, s mivel magával ragadta a hely „szelleme”, az üzletet hamar nyíltba ütötte. Felesége

eleinte nem volt elragadtatva a látványtól, de az ifjú férj szémei előtt már az örömei jövő képe lebegett; telis-tele elégedett vevőkkel. A vásárlók többsége a jó kenyeret keresi, de egyre inkább érdeklődnek a barna, és a rozsos termékek iránt. A Pedro burger való-ságos ízkavalkád, mert magában foglalja a húspogácsa, a csalamádé, a ketchup és a mustár jellegzetességeit. A Mátyás király és a betyár kenyér másutt biztos, hogy nem kapható – jegyezte meg a ma már 110 alkalmazottat foglalkoztató, 12 saját bolttal rendelkező Pedro Pékség tulajdonosa. A Sokorópátkán, Téten, Győrszemerén, Pannonhalmán és Győrben kapható termékeihez kiváló alapanyagot használ: déj helyett őstermek-lőktől beszerzett diót tesz a töltelékbe, a tésztát pedig vajjal készíti.

Vajda Péter munkájával kiérdemelte a Magyar Pékváloga-totti tagságot, így a nemzet-közi sütőversenyeken népszerűsíti a magyar ételeket. A leendő vállalkozóknak azt javasolja, hogy mindenki maradjon a kaptafánál. A hentes ne álmodozzon arról, hogy pék boltot nyit, ugyanis a tanult szakma ismerete és szerete-te nélkül sokkal nehezebb boldogulni. A másik fontos dolog, hogy az ember jól érezze magát választott munkakörében.

A Pedro tulajdonosa a vállalkozással összefüggő ötletekkel érkezőket mindig szívélyesen fogadja, s ha teheti, szabadidejében barátaival motoros túrára indul, legutóbb pedig teljesítette a siófoki félmaratont.

