

SAJTKÉSZÍTÉS HOZTA MEG A NEMZETKÖZI ELISMERÉST



KUN ANITA vállalkozásának története akár egy film forgatókönyve is lehetne: a hobbiját kenyérkereső szakmává fejlesztő, biztos munkahelyét a bizonytalanra cserélő, a nagyváros zaját a vidék idilli csendjére és emberléptékű életmódjára váltó családanya sztorija mozivásznonra kívánczok. Habár akadtak pillanatok, amikor Anita úgy érezte, hibázott a váltással, az élet igazolta döntését. Napjainkra a **Csíz Sajtműhely** nemzetközileg is elismert vállalkozássá vált, köszönhetően a számos külföldi versenynek, amelyeken 2016 óta rendszeresen megméretteti termékeit.

Kun Anita, a Csíz Sajtműhely alapító-tulajdonosa voltaképpen „sajtkészítőnek” tartja magát. „Szeretem, ha inkább így neveznek, és nem sajtmesternek. Utóbbi a honlapunkon szerepel, de ez elsősorban marketing-célokat szolgál” – mondja a vállalkozó, aki irodai munkáját hagyta ott vállalkozása beindításáért.

„Mindig szerettem volna finom sajtokat vásárolni, de ezt a változó minőségű bolti kínálat erősen megnehezítette” – emlékszik vissza. Emiatt – hobbiként – 11 évvel ezelőtt otthon maga kezdett el sajtot és süteményeket készíteni, amelyeket a kollégái, barátai kóstoltak meg először.

A kóstoltatás olyan jól sikerült, hogy Anita hobbját hamarosan másodállássá nőtte ki magát. Ezzel párhuzamosan vert gyökeret benne a gondolat, hogy valami egészen más szeretne csinálni. Noha szerette a munkáját, és elégedettek is voltak vele a munkahelyén, mégis úgy érezte, hogy változtatnia kell.



A háromgyermekes Anitát munkahelye a fővároshoz kötötte, de Budapestet túl zajosnak találta. „Nemcsak fizikailag, hanem lelki értelemben is túl nagy volt a zaj; szerettem volna ebből kiszakadni.” A sajtkészítésben megtalálta önmagát, így végül felmondott addigi munkahelyén, és Baracskán megnyitotta sajtkészítő műhelyét. Minden energiáját induló vállalkozására, vagyis a termékek előállítására összpontosította. „Óriási fejesugrás volt ez az ismeretlenbe, úszástudás nélkül” – idézi fel Anita a kezdeti pillanatokat. „Nem volt elegendő tartalékom, és nem éreztem magam felkészültnek, de csinálnom kellett. Mindezek ellenére életem legjobb döntése volt!”

Belátta, hogy akadnak hiányosságai a vállalkozás vezetése területén, így tudatosan kereste a lehetőségeket, hogy tovább képezze magát. „Kitartó, szívós alkat vagyok, s tudtam, hogy képes leszek végigcsinálni, amit szeretnék.

Minden lehetőséget megragadtam, hogy gyarapíthassam a tudásomat, így amikor 2016-ban alkalom nyílt a Budapest Bank Dobbantó programjában részt venni, akkor beadtam a jelentkezésemet.”

A képzésen nyert szakmai tudást a Csíz Sajtműhelyben hasznosította. Úgy érzi, hogy a Dobbantó közel teljes mértékben beváltotta a hozzá fűzött reményeket. „Ez a rövid program arra tökéletesen alkalmas, hogy felhívja a figyelmünket arra, milyen hiányosságaink vannak, és olyan kapcsolatrendszerhez segít, amelyet csak nagyon nehezen lehetett volna kiépíteni” – hangsúlyozza.

A DOBBANTÓ KÖZEL TELJES MÉRTÉKBEN BEVÁLTOTTA A HOZZÁ FŰZÖTT REMÉNYEKET

Anita büszkén idézi fel, hogy a Csíz Sajtműhely immár négy embernek ad munkát, köztük a férjének, Réthy Györgynek is. 2019-ben az ő vállalkozása képviselte Magyarországot a Mondial du Fromage-on, a világ sajt-készítőinek meghívásos alapon szervezett éves seregszemlájén.

„Ez minden fáradságot megért. Az itt megszerzett bronz minősítéssel gyakorlatilag feltettük Magyarországot a világ sajtterképére. Ezzel bizonyosságot nyert, hogy akár egy francia üzletben is árusíthatjuk a termékeinket” – emeli ki.

A jövőben új műhelyt szeretnének építeni, amely egyszerre látványműhely, illetve oktatási és hitelesítési egység is. A látogatók közvetlenül megtekinthetnék, hogyan készülnek – teljes mértékben természetes alapanyagokból – a sajtok. Ám az új műhely is Baracskán lesz, hiszen „itt nincs tolongás, és emberléptékű minden”.

ÉLETEM LEGJOBB DÖNTÉSE VOLT
A VÁLLALKOZÁS ELINDÍTÁSA!

