

A PRÉMIUM MINŐSÉG, AZ ELHIVATOTTSÁG ÉS A STÍLUS TALÁLKOZÁSA: PÖDÖR KFT.

Bizonyára sokan ismerik a Pödör Kft. termékeit, nem lehet nem észrevenni az áruházak, bioboltok polcain sorakozó elegáns üvegeket. A cég a legjobb minőségű, a hazai piacon sokszor ritkaságnak számító olajokat, gyümölcs- és balzsamceteket forgalmazza, nagy sikerrel. *Pödör Krisztina*val, a Pödör Kft. ügyvezetőjével beszélgettünk.

– Mikor alapították a céget és hogyan jött az a bátor ötlet, hogy egy ilyen különleges termékcsoporthoz szakosodjanak?

– Közel 15 évig dolgoztam multinacionális cégeknél. Területi képviselőként kezdtem, aztán sales supervisor, végül key account managerként dolgoztam. Kitanultam az értékesítés fortélyait. Mindig is szerettem volna a párommal valami közös és sajátot alkotni, ami önazonos. Olyat, ami szívből jövő, amit szenvedéllyel csinálhatunk még sokáig és nem melleleg fontos szempont volt, hogy az egészséggel, a minőséggel és a gasztronómiával párosuljon. Akkor még csak álom volt, hogy azon túl egy márka születik majd, ami a saját nevem védjegye lesz. A párom családja több mint 100 éve, 4 generáció óta készít hidegen sajtolt olajokat Ausztriában, kimagasló szakértelemmel, becsülettel. Minden látogatásunk során egyre több tökmag- és lenmagolajat hoztunk haza a rokonságnak, a barátoknak, aztán a barátaink családjának és azok barátainak, akik itthon hiába kerestek ilyen prémium minőséget. A megrendelések sokasodtak, az igény adott volt, így aztán szinte egyértelművé vált a közös utunk. 2011 januárjában megalakult a Pödör Kft. és ezzel együtt a Pödör márka.

– A prémium olajok forgalmazásával kiket céloztak meg? Az elmúlt időszakban változott a vevőkör?

– A vevőkör mindig bővül. Vásárlóink nagyrészt igényes, egészségtudatos emberek. Számukra nem a mennyiség, hanem a minőség fontos. Sokan közülük az ízek nagy szerelmesei, ínycselek, de egyre több a vegán és vegetáriánus, továbbá valamilyen allergiával vagy ételintoleranciával küszködők. Ők a megbízható minőséget várják el tőlünk egész évben és szinte az első kóstolást követően hűségessé fogyasztókká válnak. Szóval van kereslet itthon is a minőségre, ha az becsületes!

– Kinek ajánlja a különleges olajokat és eceteket?

– Olyanoknak, akik értékelik a finomat, az egészséges, prémium és megbízható minőségű termékeket, amiből aztán valami élmény születik mindig a konyhában és végül mosoly kerül a család minden tagjának arcára. Na akkor vagyunk mi is elégedettek. Gyorsan, lépésről-lépésre elkészíthető receptjeinken keresztül próbáljuk megkedveltetni a Pödör olajok és ecetek egyedülálló ízeit. Profik és amatőr szakácsok, háziasszonyok egyaránt páratlan és egyben ismeretlen zamatokat fedezhetnek fel a különleges termékpalettánkkal. Ugyanakkor akár 15 perc alatt könnyedén varázsolhatnak fenséges ételeket az asztalra mindenféle főzési tudás nélkül. Ajánljuk azoknak, akiknek fontos az egészségük megőrzése, legfőképpen a prevenció, és a természetes alapanyagok híveinek, akik határozottan kerülnek a tartósítószeret, aromákat, adalékanyagokat. Valljuk be, lehet ilyet találni, de nem könnyű.



Pödör Black Table Dinner a budapesti Four Seasons Hotelben. Balról jobbra: Robert Ortiz (Michelin-csillagos séf – Lima London), Pödör Krisztina (tulajdonos – Pödör Kft.), Leonardo Di Clemente (executive séf – Four Seasons Hotel Budapest).

– A termékeikkel nagyon sok helyen lehet találkozni és webáruházat is üzemeltetnek. A Pödör Kft. mindössze egy év alatt piacvezető vállalkozássá nőtte ki magát hazánkban. Mi a titka?

– Az elkötelezettség, a kitartás, a hitelesség. Ezek a legfontosabbak ahhoz, hogy mindig tovább tudjunk lépni, fejlődni. Nem elégszünk meg a jelenlegivel, mindig jobbat akarunk. Az első a vevő és a partnereink elégedettsége, a legjobb szolgáltatás nyújtásával. A mai napig személyesen tartom a kapcsolatot a partnerekkel. Érzik, hogy igazán fontosak nekünk és hogy a szolgáltatásaink a sikeres és szoros együttműködésre épülnek. A forgalmazáshoz szükséges marketingeszközökkel, és kommunikációs csatornáinkon való megjelenéssel támogatjuk őket. Ilyen az egyedülálló partner- vevő központú Psp (Pödör Service Partner) programunk is, melynek lényege hogy a vásárló a webshopon keresztül közvetlenül a boltba (a Pödör partnerhez) tudja rendelni a termékeket, mindezt szállítási költség nélkül. Rugalmas és gyors szállítással szinte 24 óra alatt bárhol ott vannak a Pödör termékek.



A sajtoló üzem működés közben

- A világ mely pontjaira szállítják a termékeiket?

- Folyamatosan bővül az export piacunk. Megtalálható a Pödör Németországban, Svédországban, Szlovákiában, Ausztriában és már az USA-ban is. De van olyan külföldi „rajongónk”, aki Magyarországon találkozott a termékkel, aztán hazautazását követően pl. Hong Kongba, Angliába, vagy Franciaországa küldjük neki az utánpótlást. A „furcsán” írott márkanév külföldön még érdekesebb. A gasztronómia nyitott a leginkább ezekre a különlegességekre. Több hírességgel volt már szerencsénk együttműködni. A legutóbb Németországban a düsseldorfi Zurheide EDEKA-ban egy nagyszabású gourmet fesztiválon, ahol a rendkívüli ízek kulináris színpada várta az 1500 vendéget, 6000 négyzetméteren. A Pödör olajok és ecetek Christian Bau háromcsillagos séf támogatója volt. Nagy sikerrel fogadták a Pödört.

- Bio minősítésű olajokat is forgalmazznak. Mit nyújthat a biominősítés az Önök prémium minőségű termékei esetében?

- Igen, tudatosan egyre több termékünket minősítjük biora. Mindig nagyobb az igény, főleg a külföldi piacokon. Mi pedig permanensen törekszünk a megbízhatóságra és a hitelesség kommunikációjára. Itthon is értékelik a biotermékeket, de sajnos nagyon kell vigyázni, mert elég megosztó a kínálat. A „bio” szó vagy megjelölés még Magyarországon is edukációs igényel, sokan nincsenek tisztába mit is jelent pontosan. Miután beleástam magam a szó jelentésébe, csak akkor lett számomra is egyértelmű, hogy az ökológiai gazdálkodásban előállított élelmiszerek nem egyenértékűek a „reform” jelzőkkel ellátott élelmiszerekkel. De az is fontos információ volt, hogy az „öko” jelöléssel ellátott élelmiszereknek GMO-mentesnek kell lennie. Vásárlóinknak mi is segítünk a valósághű tájékoztatásban, szem előtt tartva a fogyasztói érdek és a piaci ver-

senyitiztaság érvényesülését. Megnyugtató azonban hogy a bio minősítést kiállító szervek egyre részletesebben és szigorúbban határozzák meg, milyen körülmények között kell termesztetni, feldolgozni és forgalmazni a bio termékeket.

- Mi kell egy prémium termékhez, csak a szakértelem és a jó technológia?

- Nem, ez nem elég. Nagyon fontos még a minőség, ami a kifogástalan alapanyagnál kezdődik. Mi a legjobbra törekszünk. Nem alkuszunk meg a minőséget illetően. Azért is nyitottunk a bio minősítés felé, mert az nyomon követhető és garantálja az alapanyag tisztaságát, így a fogyasztó is megbízhatóbb termékeket kap. Az alapanyagot olyan termőterületről szerezzük be, ahol évtizedek óta magolaj készítés céljából természetnek növényeket. Ezek a prémium, legmagasabb étkezési minőségű magok viszont jóval drágábbak a piacon többségében megtalálható magok áránál. A bio lenmag például Ausztriából, a bio chia mag Mexikóból, a bio mandula Spanyolországból, a bio szezám pedig Indiából érkezik a sajtoló üzembe. Ezt követően a szigorúan ellenőrzött, tisztított és válogatott magvakat hűtőházban, kártevőktől mentesen tároljuk, azon hőmérsékleten, amin azok megőrzik frissességüket. Tapasztalt prés-mestereink pedig, fáradtságos kétkezi munkával egész éven át frissen sajtolnak, és csakis a munkafolyamatok legszigorúbb minőség-ellenőrzés mellett kerülnek a 100% természetes, szűretlen olajok, hozzáadott adalékanyag, aromák, ízfokozók mesterséges színezékek felhasználása nélkül palackozásra.

- A vásárló mindezt nem látja. Akkor miről ismeri fel a minőséget?

- A hidegen sajtolt olajok lényeges ismertetőjele, hogy orrunkkal, szájpadlásunkkal és vizuálisan is felismerhetőek a tulajdonságaik. Valóban, a vásárlók nem látják, hogy készülnek a termékek, csak úgy tudják értékelni a minőséget, ha már találkoztak vele. Éppen ezért a Pödör nagy hangsúlyt fektet a kóstolásra.

Honlapunkon bárki egyszerűen regisztrálhat és választhat két termékmintát, így még a vásárlást megelőzően, otthonában tud kóstolni. Ezen felül egy névre szóló Pödör klubkártyát is küldünk, amivel aztán kedvezményesen vásárolhat partnereinknél vagy akár a webshopban. Mindez teljesen ingyen. Nagyon sokan élnek vele, már 9 000 felé közelít a Pödör klubtagok száma.

Egy átlagos magyar konyhában a napraforgó olajon kívül legfeljebb az olívaolaj található meg, így szükségesnek látjuk kóstoló, főzőtanfolyamok, szervezését. Ezek alkalmával bárki meggyőződhet a Pödör olajok és ecetek színéről, illatáról és minőségéről, hogy aztán könnyebben különbséget tudjon tenni olaj és olaj között. Az ingyenceknek pedig rendhagyó, nívós gasztroesteket rendezünk, melyekre már a hazai gasztronómia jeles képviselői is felfigyeltek, ily módon egyre több színvonalas étterembe és szállodákba leszünk beszállítók.

Mindenképpen nagy előny a piacon a széles – folyamatosan bővülő- választék. Jelenleg 24 különféle hidegen sajtolt olajból, továbbá közel harminc gyümölcs-és balzsamecet választékból válogathatnak vásárlóink.

Legfőbb célunk a minőség és az egészséges életmód iránt egyre növekvő igénynek megfelelni felelősségteljes, egyszerű és tiszta, őszinte munkával, valamint a természetes, és az egyszerűségük miatt különleges élelmiszerekkel örömet okozni az embereknek és hozzájárulni a jó közérzetükhöz.

NAGY JUDIT

