

BOLYHOS ÉS FIA BT: NÖVELTÉK AZ ÁRBEVÉTELT

A védjegyre építenek

A kiváló magyar élelmiszergyártókat bemutató sorozatunk második részében az újszilvási Bolyhos család tizenkét Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyes termékkel rendelkező pálinkafőzdéjét mutatjuk be. A Bolyhos és Fia Bt. egyik tulajdonosát, Bolyhos Zoltánt arról kérdeztük, mennyire befolyásolja a KMÉ védjegy a kitüntetett termékek elismertségét, presztízsét. Mint megtudtuk, a vállalkozás tavaly 400 millió forintos árbevételének 70 százaléka a KMÉ védjegyes termékeiből származott.

▼ Mióta foglalkoznak pálinkafőzéssel, és milyen receptek alapján készülnek pálinkáik?

Családunk 1994 óta foglalkozik pálinkafőzéssel. Többéves tapasztalat és régi családi receptek alapján jött létre a Bolyhos ágyas pálinka, amely 100 százalékban étkezési minőségű, érett, egészséges, magas cukortartalmú és aromájú gyümölcsből az országban egyedülálló technológiai eljárással készül. Az általunk szabadalmaztatott aszaltgyümölcs-ágyon érlelt, tiszta aromájú, kellemes ízű hungarikumként is elfogadott pálinka több hónapig érlelődik. Az érlelést követően a palackozás során, a pálinka fajtájával megegyező aszalt gyümölcsöt teszünk az üvegekbe, majd erre töltjük a pálinkát. Ezt követően további érlelés következik. Az érlelés során az aszalt gyümölcs

A cég éves árbevételének kb. 70 százaléka származik a KMÉ-s termékekből.

visszanyeri eredeti alakját, és kellemes színt kölcsönöz a pálinkának. A „gyümölcságy” a pálinkát esztétikailag vonzóbbá teszi, és beltartalmi értékeit is tovább gazdagítja. Újszilváson 2003-ban építettünk egy új, az európai uniós követelményeknek megfelelő kisüstipálinkafőzdet, palackozót és gyümölcsaszalót, ahol a hagyományos magyar kisüstipálinka-főzésnek megfelelően rézüstökben,



Gróf József agrárminiszter a Bolyhos és Fia Bt. két tulajdonosával, Bolyhos Lászlóval és fiával, Zoltánnal

kétszeres lepárlással főzzük a pálinkát.

▼ Termékeik eddig milyen díjakban, elismerésekben részesültek?

2001-ben vettünk részt először pálinkáinkkal nemzetközi pálinkafesztiválon, Gyulán,

ahol már első alkalommal is a legmagasabb elismerésekben részesültünk. Ágyas szilvapálinkánk a fesztivál fődíja mellett az Éfosz különdíját és aranyérmeket nyert. A további években számos arany-, ezüst- és bronzéremmel gazdagodtunk. A legnagyobb elismerést a 2004. április 16–18. között megrendezett Gyulai V. Nemzetközi Pálinkafesztiválon kaptuk, amelyen a Bolyhos ágyas

szilvapálinka elnyerte a „Magyarország legjobb pálinkája 2004-ben” címet, a pénzügyminiszter fődíját. 2006-ban a legnagyobb elismerést az ágyas cserszegi fűszeres szőlőpálinkával nyertük el, amely Nagy aranydíjat nyert, valamint a Magyar Pálinka Lovagrend a 2006-os év zászlópálinkájának választotta. 2006 novemberében öt pálinkánk nyerte el a Kiváló Magyar Élelmiszer minősítést. 2007-ben 5 arany-, 8 ezüst- és 10 bronzérem mellett a Bolyhos ágyas cigánymeggy-pálinka lett a gyulai pálinkaverseny fődíjasa, elnyerte a Magyarország legjobb pálinkája 2007-ben címet.

2008-ban újabb sikereket ért el a Bolyhos pálinkafőzde. A gyulai pálinkaversenyen számos arany-, ezüst- és bronzérem mellett 3 championdíjat kaptunk, és egyben az ország leg-

eredményesebb pálinkafőzdéje lettünk. 2008-ban első alkalommal vettünk részt a HunDeszt Pálinkaversenyen, ahol 5 arany-, 6 ezüst- és 3 bronzérmeket nyertünk.

▼ Hogyan zárták a tavalyi évet, mire számítanak az idén?

Az előzetes adatok alapján tavaly 30 százalékkal sikerült növelnünk árbevételünket. A mintegy 400 millió forintos forgalmunk 70 százaléka származik a védjegyet elnyert pálinkáink értékesítéséből. Cégünk a 750 hektoliteres teljesítménnyel már elérte kapacitása határait, tovább nem igazán szeretnénk növelni a kibocsátást, mert az már a minőség rovására menne. Értékesítésünk kizárólag a hazai piacra koncentrál. A gazdasági válság hatását sajnos már a saját bőrünkön is érezzük, az árbevételünk ugyanis mintegy 15-20 százalékkal visszaesett az előző hónapokéhoz viszonyítva.

▼ Hogyan kommunikálják a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyet elnyert termékeiket?

A KMÉ jelölést feltüntetjük a pálinkáink hascímkéjén, illetve minden szórólapunkon, katalógusban, weboldalunkon, tehergépjárműveinken, reklámhirdetéseinkben, viszonteladók akciós újságjaiban. Családunk célja, hogy minél több emberrel megismertessük, és újra kedvelt, rendszeresen és kulturáltan fogyasztott nemzeti ital legyen a kisüsti pálinka. Ennek érdekében megkezdtük a pálinkakóstolók szervezését, amelynek keretében lehetőség van az Újszilvási látogatóknak a pálinkafőzde megtekintésére, a kisüstipálinka-főzés folyamatának megismerésére, ágyas pálinka kóstolására és vásárlására.

Cs. L.