

HÉT ÉVTIZEDE A FEDÉLZETEN

Az Utas Roló generációkon átívelő sikere, változatlan recept alapján



Kevés olyan emberrel találkoztam, aki így vagy úgy ne került volna kapcsolatba az Utasellátó édességeivel, amelyek egészen megdöbbentő módon, de 74 éve, 1948 óta okoznak örömet kicsiknek és nagyoknak. Vannak, akiknek felcsillan a szeme a csokikrémmel töltött ostya láttán, míg mások riadtan húz-

zák fel a szemöldöküket a termék cukortartalma miatt, de egy valami mégis biztos: közös élmények sora kapcsolódik a fényes papírba vagy éppen áttetsző celofánba csomagolt ízletes desszertekhez. Az Utasellátó termékek 2024-ben nagyobb népszerűségnek nem is örvendhetnének, de vajon mi az oka, hogy a cseppet sem korszerű édesipari készítmények ennyire kelendőek, és kinek köszönhetjük, hogy mind a mai napig kapható az utasroló vagy az ikonikus „Utasellátós” linzer?

A választ Várhalmi István cukrászmestertől kaptuk meg, aki egy kimerítő beszélgetés során elevenítette fel a márka legfontosabb mérföldköveit, és elárulta azt is, hogy miért döntött az édességek feltámasztása mellett, ráadásul az eredeti receptúra alapján. Szavait helyenként Dibácsi Tamás, az Utasellátó igazgatója egészíti ki, hogy tökéletes körképet kapjunk a vállalat jelenéről.

Többféle néven is találkozhatunk az Utasellátó édességekkel, tisztázzuk, hogy mi a különbség az Utasellátó az Utast ellátó és az UE márkanevek között.

Várhalmi István: Az Utasellátó egy régi állami vállalat, ami a mai napig létezik. Az Utast Ellátó pedig mi vagyunk, akik a valamikori Utasellátó édességeit megpróbáltuk feltámasztani, visszahozni a boltok polcaira és az emberek tudatába – ahova véleményem szerint

való. Ehhez egy, az eredetihez nagyon hasonló logót használunk, Utast Ellátó felirattal. Mivel a régi nem volt levédve, ezt szerencsére megtehettük, így a csomagolás is közel azonos a korábbival. A vonatok fedélzetére szintén mi gyártunk, ott UE logós termékek képezik a kínálatot, és a teljesen eredeti, „Utasellátó” megnevezésű édesség is kapható, de kizárólag a MÁV-START Retrő hétvégéin, a vasúttársaság engedélyével, azaz az ő megrendelésükre.

Eredeti receptúrák alapján is dolgoztok. Mely termékek egyeznek meg egy az egyben az 1992-ig gyártott édességekkel?

V. I.: A jelenleg kapható termékeket 2013 és 2015 között fejlesztettük ki egy régi szakemberrel, aki 38 évet húzott le az Utasellátónál, őt Vándor Lászlónak hívták. Tőle kaptam meg az eredeti receptúrákat, és ő volt az, aki megtanította, hogy hogyan kell megcsinálni



ezeket a termékeket, amelyek az első perctől az utolsóig kézzel készültek – kezdetben nálunk is. Egyébként ez ma már nincs így, mert lehetetlen volna kielégíteni az igényeket. Az édességek – anyaghányadukat tekintve – teljesen megegyeznek a régiekkel, tehát a csokiroló és a kockák az 1948-as összetétel alapján készülnek. Amin változtattunk, az a gyártástechnológia volt, így el tudtuk érni, hogy a tejszármazékok ellenére is sokáig eltarthatók legyenek. Én úgy gondolom, hogy ezekhez a receptekhez nem szabad hozzányúlni, mert tisztelnünk kell az elődeink munkáját. Amikor egy kolléga azt mondja, hogy újragondolta a Rákóczi-túrót, akkor azt mondom „Ne gondold újra!”. Csinálj egy új túrós desszertet, de ha a tradicionális süteményt készíted, akkor annak olyannak kell lennie, mint ahogy azt Rákóczi János cukrász annak idején az Astoriában megálmodta. Nincs alternatíva. Ahogy a zserbóban vagy a Gundel palacsintában sem.

„a terméket nem újragondoltuk, csupán a gyártástechnológiát modernizáltuk”

Hány féle édesség szerepel jelenleg a kínálatban?

V. I.: Ezt érdemes kettébontani. A boltokban csokiroló és kakaós szelet kapható, míg a vonatokon ennél több édesség tűnik fel.

Dibácsi Tamás: A vonatokon háromféle bomba, a csokiroló és két-féle csemegekocka vásárolható meg, tehát összesen hatféle termék. Amikor megkezdtünk az együttműködést Istvánnal, próbáltunk minden édességet az Utasellátóra „szabni”, ezért egy kicsit másabak, mint a boltban kaphatók. Mi magasabb minőséget szerettünk volna, így eltérő kakaótartalmú csokiból gyártatunk prémium termékeket. Ezekon felül az Utasellátó tradicionális süteményeit is kértük vissza a kínálatba.

Hogyan készülnek a termékek?

V. I.: A gyártás teljes egészében Magyarországon zajlik, és amíg én ülök az ügyvezetői székben ez így is marad. Lehet, hogy vaskalapos, régi vágású szakembernek tartanak, de úgy gondolom, hogy ez olyan nemzeti érték, amelynek itt kell készülnie, viszont már

géppel – erre fokozatosan álltunk és állunk át. Itt lépett be a történetbe Sárközi Márton, akivel 31 éve ismerjük egymást. (Sárközi Márton a Bakery World Kft. ügyvezető igazgatója, náluk készülnek az édességek. – a szerk.) A gyártókapacitás jelentős, 40.000 ostyát tudnak megsütni egy nap alatt, amit aztán csokis krémmel töltenek meg. Az így elkészült hüvelyeket mártógépre viszik, ahol csokoládé-függöny alatt haladnak át és magas minőségű étcsokoládé-bevonatot kapnak.

Az Utasellátó édességeihez 1992-től 2015-ig nem lehetett hozzájutni, hiszen a MÁV-nál a szervezet fokozatosan leépült, majd megszűnt, egészen a 2018-as feltámasztásáig. Nagy meglepetés ért mindenkit, amikor a csokik két évtized után újra felbukkantak a boltokban, majd a fedélzeten. Milyen élmények kapcsolódnak a termékek visszavezetéséhez?

V. I.: Rengeteg megkeresést kapunk, és az sem véletlen, hogy a mai napig az én magánszámom szerepel az összes csomagoláson, leginkább nálam kell hogy lecsapódjanak a vélemények. Hazudnék, ha azt mondanám, hogy mindenki elégedett volt, de 90 százalék felett boldogok az emberek. Szerintem a huszonnegyedik órában keltettük életre a termékcsaládot, mert még sokan vannak, akik ismerik, így megveszik, mi pedig megmutathatjuk a gyermekeinknek, hogy mi volt az, amit mi és a szüleink fogyasztottunk régen, amikor még nem volt ennyiféle édesség a boltok polcain.

D. T.: Így van, közös törekvés volt Istvánnal együtt, hogy minél előbb állítsuk vissza a forgalomba a csokikat, különben elfelejtődnek.

V. I.: Attól viszont, hogy ezt mi támasztottuk fel és mi gyártjuk, a termék nem a miénk. Az édességeket évtizedek alatt fejlesztették ki magyar szakemberek, így ez közös az Utasellátóval és végsősoron minden magyar emberé. Úgy gondolom, hogy ez egy nemzeti kincs, amire mindannyiunknak vigyázni kell.

Benke Máté

Fotók: Fortepan/Fajcsák Balázs



Érdeklőség, hogy a logó megalkotásához állítólag Hofi Gézának is köze volt, hiszen a Kőbányai Porcelángyárban dolgozott porcelánfestőként, és mivel az Utasellátó étkészleteit is festette, így köze volt a fejlesztéshez.

1965, Nyugati pályaudvar, Fortepan/Bauer Sándor