

2023. JANUÁR

# Forbes 50

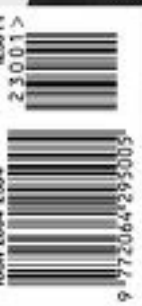
LEGGAZDAGABB  
MAGYAR

**VÉGRE!**  
**SELFMADE**  
**FIATAL**  
**A LISTÁN**



## **CSÁNYI ATTILA** TÖBB MINT ÖRÖKÖS

*Apja, Csányi Sándor alapozta meg a vagyont. De hogyan építi a fia az ország legnagyobb mezőgazdasági cégét?*



Írta: Jászberényi Attila

# Olasz hetek a sertéstelepen

A „szellemi szabadfoglalkozású fuldoklóból” lett vállalkozó Vaszkó László is rájár olívaolajokkal vetekedő kukoricaolajára, mert szereti vele a rántottáját. Családi vállalatuk pedig azóta állít elő gluténmentes tésztákat ipari mennyiségben, hogy a második generációt képviselő Gábor egy olasz tanulmányúton megvilágosodott, és kitalálta a legjobb technológiát. A Civitáé az ország egyik legnagyobb kukoricamalma és a legtöbb kukoricás innovációja, újabban ehető tányérokka és poharakka turbózzák fel a biznista.



Vaszkó Péter, Vaszkó Gábor,  
az édesapjuk, Vaszkó László  
és a kukoricásilók

# M

## Monostorpályi a Debrecenből

Létavértes felé vezető erdős-pusztás országút mellett terül el. A városka valaha zellertermesztéséről volt országos hírű, manapság legismertebb látványossága talán a három építményből álló, több emeletes gabonátárolónak használt, úgynevezett tubusmagtár.

A Civita cégcsoport telephelyére érve az első szembetűnő dolog, hogy a méretes parkolóban az IKEA autóparkját is megszegyenítő arányban állnak zöld rendszámú, töltőre kötött személygépkocsik. Aki ugyanis céges autót kap, szabadon választhat típust a rendelkezésre álló bűdzsére terhére, az üzemeltetési költségek különbsége viszont a bruttó bérkeret részét képezi. Mivel egy full elektromos autóra csak egynegyed annyi kiadás jut, mint egy belsőégésűre, a különbözetet bér formájában (éves szinten milliós tétel) visszakapja a dolgozó. Így kombinálják az ökotudatos vállalati elveket a személyes ösztönzéssel.

„Van napelemem” – jön a válasz Vaszkó László tulajdonostól arra a kérdésemre, hogy a mai rezsiterhes időkben hogyan jön ki ez a matek. Még jóval az energiaválság előtt, 2020-ban kezdték el, és tavaly márciusban be is üzemelték a tetőkre szerelt napelemparkot, amit jövőre több mint megdupláznak. A borús napokon pedig a jelenlegi gázkazánt két megawatt hőteljesítményű biomasszakazán fogja kiváltani, ami gőzturbinával további 800 kilowatt áramot fejleszt a gyártásban keletkező hulladék és egyéb mezőgazdasági melléktermékek elégetéséből. Így belátható időn belül megvalósul a szigetyszerű energiaönellátás, minimális emisszió és nulla környezeti szennyezés mellett.

A zöld gondolkodás, a rentabilitás és a munkavállalók motiválásának jó példája a hulla-

dékok kezelése is: lehetőség szerint minden csomagoló- és segédanyag újrahasznosított fajta, a maradékot összegyűjtik, összepréselik és értékesítik. „Ebből lesz az emberek bulipénze” – mosolyog László.

## EMBERBARÁTIBB ALAPANYAG

A Civita üzemelteti az ország egyik legnagyobb kukoricamalmát, feldolgozásban pedig (főleg a gluténmentes tésztagyártással) az első háromban van a kontinensen. És abban egyedülálló, hogy mindez egy telephelyen zajlik, az alapanyag beérkezettől a késztermékek kiszállításáig.

A főkapun évi negyvenezer tonna kukorica gurul be, kétszáz ellenőrzött és minősített családi termelőtől, őket ötven kilométeres körön belülről választják ki, ezzel is támogatják a régió gazdaságát, és csökkentik a szállítási karbonlábnyomát. A gazdák legfeljebb júniusig használhatnak vegyszert, aztán szigorúan kemikáliamentesen gazdálkodnak. A kukorica alapos minőség-ellenőrzés után a tizenöt, egyenként ezertonnás, lenyűgöző méretű siló valamelyikébe kerül, itt tárolják szárítás után. Ebben is innovatívak, forgatás és „gázosítás” helyett öt Celsius-fokra hűtik, és ózonnal fertőtlenítik a szemeket. Így nemcsak emberbarátibb lesz az alapanyag, de harmadannyi energia is elég a szárításához.

Innen kizárólag levegővel és néha gravitációval szállítják a kukoricát az ötszintes malomba, aztán onnan tovább. A hangzavar pokoli, de a vezérlés számítógépes, vagyis hangszigetelt szobában felügyelik a folyamatokat. A fő szinten darabokra szedik a kukoricaszemeket, a héjból takarmány lesz, az elválasztott, szürke színű csíra meg az olajtőbe megy. A maradék magot megőrlik, liszt vagy dara készül belőle. A harmadik szinten pedig még jól megszitálják a terméket, hogy az állaga tökéletes és homogén legyen.

A lisztből elsősorban tészta készül, a darát a sör- és csipszipar vásárolja, illetve elnyeli a puliszka-polenta univerzum a háztartásokban. Annyira olcsó táplálék ugyanis, hogy – László szavaival – „fél kilóból némi sóval és



NAGY TAMÁS KOMENTJE

Két dologra kaptam fel a fejem.

Az egyik, hogy a cég alapítása óta nem vettek fel osztalékot, bent hagyták. Igen. Aki nem kapja a pénzt valahonnan, hanem megtermeli, az pont így szokta. A másik, hogy elszőrnyedve nézem a műanyag-csomagolás-hegyeket mindenfelé, ebben mondjuk Spanyolország nagyon elől jár, mert minden, de értsd minden műanyagba van csomagolva. Szóval mikor az ehető tárgy, pohár gyártása előkerült, bizsergni kezdett a szívem.

**FÉL KILÓBÓL  
NÉMI SÓVAL ÉS  
VÍZZEL KÉT KILÓ  
PULISZKA LESZ,  
SZARVASGOMBÁT  
IS RESZELHETSZ  
RÁ, AKKOR IS  
MEGÉRI.**

vizzel két kiló puliszka lesz, szarvasgombát is reszelhetsz rá, akkor is megéri". (A félkilós kiszerelés úgy 250 forintba kerül.)

### VAN EGY KISKANNÁJA, AMIVEL LEJÁR TÖLTEKEZNI

A régi malom épületébe a színsztályozó berendezéssel leválogatott kicsi, szürke csíra kerül be. Míg a teljes magnak legfeljebb hat százalék, a szem legértékesebb részének huszonkettő az olajtartalma. Itt aztán négy hatalmas elektromos prés sajtolja ki belőle, szigorúan hidegen, a sűrű, sárga folyadékot. Évente 3200 tonna csirából négyszáz tonna kukoricailaj lesz – és hozza a bevétel tíz százalékát.

A különösen az északi országokban népszerű, E-vitaminban igen gazdag termék hasonló tulajdonságokkal és felhasználási lehetőségekkel bír, mint az extra szűz olívaolaj, de olcsóbb. A magyar polcokon inkább a különleges élelmiszerek, mint az étolajok között lehet megtalálni, nagyjából literenként ezer forintért. Ez László kedvence, van egy kiskannája, amivel lejár töltekezni. „Nagyon szeretem velem a bundáskenyeret és a rántottát is” – mondja. A préselés után megmaradt, kimondottan edényes csíradara takarmánynak, horgászcsalihal újabban gluténmentes kekszekhez, cukrász-ipari alapanyagként is eladható.

A hazai gluténmentes tészta piacának évi egymilliárdos tételéből háromszáz milliót szakít ki a Civita, azonos nevű termékcsaládjá piacvezető a kategóriában. Az EU-ban viszont pont százszorosa a kereslet a magyarországinak, és Vaszkóéknál ma a bevétel tíz százaléka hozó termék hetven százaléka máris exportra megy. De még tovább növelnék a kivitelt, ezért masszívan fejlesztenek: a hangárnyi tésztaüzemben máris áll a három rozsdamentes acél gyártósor, helyi szakkifejezéssel a „három vonal”, hogy az első, 2014-ben beüzemelt gép óránkénti ötszáz kilogrammos kapacitását további ezer, illetve hétszáz kilóval növelje meg. A darabonként egymilliárdos eszközökből a két újonnan épít az olasz szakemberek szorgoskodnak.

A kukoricaliszt-alapú, tehát gluténmentes tészta gyártásának legnehezebb feladata az ipari léptékű megvalósítás volt, ráadásul úgy, hogy a termékek árban is versenyképesek legyenek. (A Civita alaptészta a négytojásos szegmensbe tartoznak, a magas rosttartalmúak pedig a prémium kategóriába.) A kukoricatészta nagy volumenű termelését a legtöbb konkurens még ma is csak adalékanyagokkal és rizsliszttel képes megvalósítani. A Civitanál a folyamathoz a lisztet kívül „csak a víz különböző halmazállapotai és csipetnyi tudás” szükségeltetik, mondja László. Az alapötlet az élelmiszermérnök végzettségű kisebbik fiú, Gábor fejéből pattant ki egy olasz tanulmányúton.

A megoldás működik a több tíz méter hosszú gyártósoron. Bejön a liszt a gépbe, forró vízzel és gőzzel keve-

## MI LESZ A KUKORICASZEMBŐL?



ILLUSZTRÁTOR: BÁRDOS LÁSZLÓ

A boldog és sikeres élet alapja a  
belső harmónia.

**Tiszta, éles elme.  
Harmonikus érzélemvilág.  
Rendezett kapcsolatok.**

Amikor a lelki egyensúly megborul, a test  
egészség megrendül, szükséged lehet egy  
hatékony módszerre, amely helyrebillent



ULTRARÖVID TERÁPIA

**Egy korszerű egyéni konzultációs  
módszer a 21. századi ember számára,  
akinek számít az idő.**

20 napos  
**ULTRARÖVID TERÁPIÁS  
KONZULENS** képzés  
indul 2023. január 26-án.



**MÓDSZERTAN ÉS ÖNISMERET**

Hatékonyan működő eszköztár  
magad és mások segítésére.



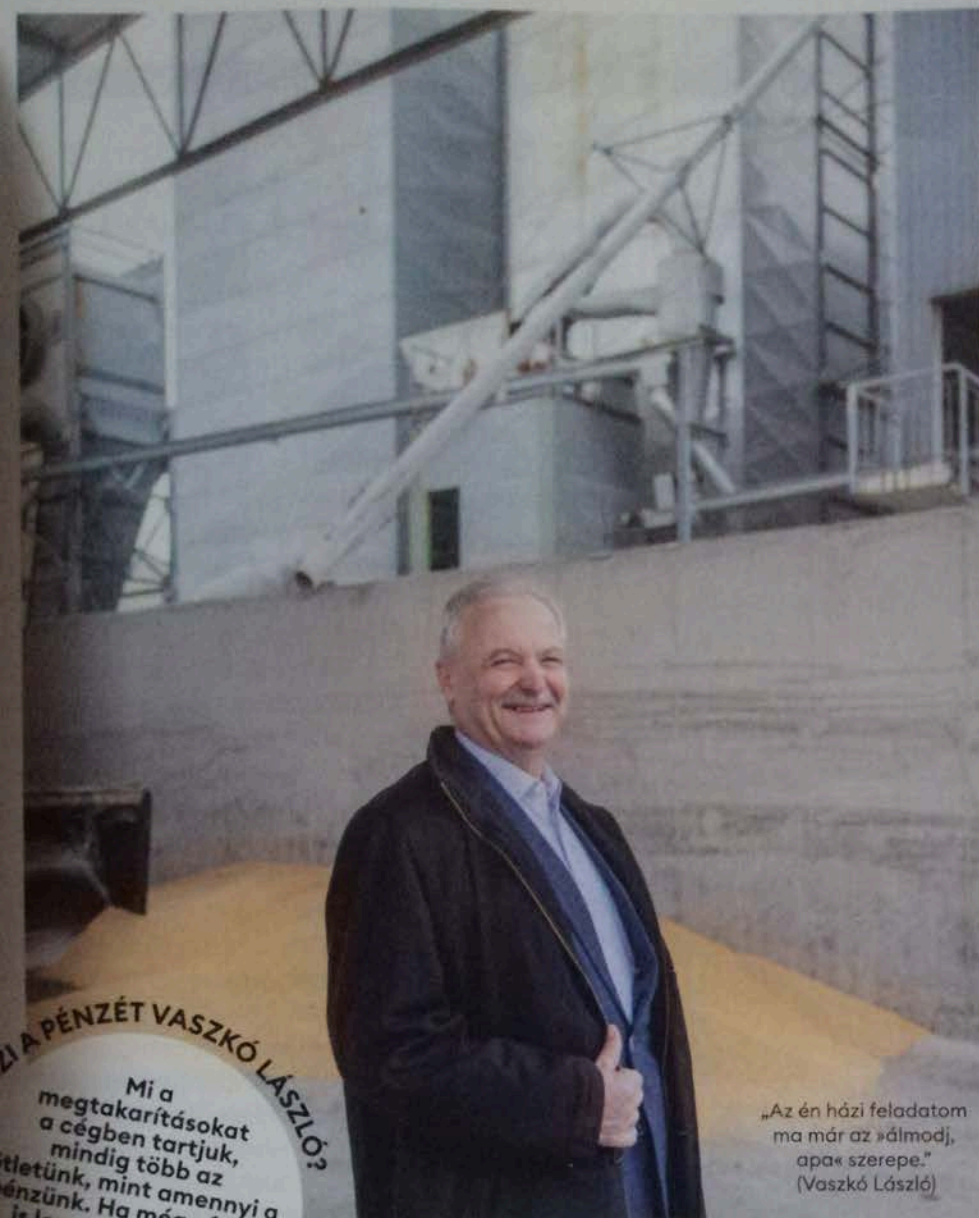
**Dr. Buda László**

pszichiáter, pszichoterapeuta  
a módszer kidolgozója,  
a „Mit üzen...” című bestseller könyvek szerzője



További információ:

[www.ultrarovidterapia.hu](http://www.ultrarovidterapia.hu)



**MI A PÉNZÉT VASZKÓ LÁSZLÓ?**

Mi a  
megtakarításokat  
a cégben tartjuk,  
mindig több az  
letünk, mint amennyi a  
szükségletünk. Ha még efelett  
is lenne, valamilyen  
inflációkövető,  
értékmegőrző  
állampapírba  
fektetnénk.

redik, aztán  
némi vákuum  
után átmegy egy  
rövid extrudálón,

kellő állagú massa lesz belőle, amit  
a matricának nevezett formázófejek  
alakítanak a megfelelő rövid tesztfa-  
fajtára. Ezután kezdődik a szárítás,  
két fázisban, az első után a még  
meleg penne kóstolásra már töké-  
letes alapanyag lenne egy al dente  
arrabiátához.

A teljesen önjáró vonalat ketten  
felügyelik, de akkor sem lesznek  
többben, ha mindhárom gyártósor  
beindul – a harmadik újdonságként  
a hosszú teszták és nem mellesleg az  
égető szívószál gyártására. A gyár-  
tási folyamat legkényesebb része az  
indulás és a leállítás, a felmelegedés  
és a kihűlés másfél órás fázisában  
ugyanis mennie kell a gépnek, így  
óránként bő két tonna selejtet gyárt.

„Az én házi feladatom  
ma már az »álmodj,  
apa« szerepe.”  
(Vaszkó László)

„Ilyenkor olasz hetek lesznek a ser-  
téstelepen” – mondja Vaszkó László.

### TÉNYLEG TULAJDONOSOK VAGYUNK?

„Náluk még számít a kézfogás,  
az ígéret, a kimondott szót be is  
tartják” – mondja Lakatos Zoltán,  
az egyik legtekintélyesebb hazai  
gabonaipari szereplő, a Hajdú Ga-  
bona Zrt. elnök-vezérigazgatója és  
tulajdonosa. A Hajdú Gabona évente  
hat-nyolcezer tonna terményt szállít  
be Vaszkóéknak, valamint román-  
iai disztribútorhálózatán bő száz  
tonna kukoricadarát terít a Civita  
malmából. „Továbbvisszük a La-  
ciék termékét, mert jó minőséget  
forgalmaznak. Ők az egyik leginno-  
vatívabb cég az üzleti köreimben, és  
a generációváltást is példaértékűen  
vezénylik le. De a legfontosabb, hogy  
hagyományos értékek mentén műkö-  
dő vállalkozásnak tekintem őket.”