



FOTÓ: ORBITAL STRANGERS

Deák György, Deákné Gyóni Mariann, Deák Dóra, Deák Brigitta

# Itt ugyanannyi csillagot kap a Meki, mint az Onyx

A 80-as években, Ausztriában figyelt fel rá, hogy a használt sütőolajat elszállítják az éttermekből. Deák György hulladékgyűjtő kisiparosként kezdte, ma milliárdos forgalmú, hulladékfeldolgozással foglalkozó családi cég tulajdonosa. A környezetvédelem és a kapitalista megfontolások összeférhetőségének esélye a Biofilter Zrt. történetén keresztül.

ÍRTA: JÁSZBERÉNYI ATTILA

Az vagy, amit megeszél – mondja a gasztro- és ökotudatos állampolgár. Ugyanez igaz arra is, ami megmarad az ember után. Egy liter használt sütőolaj és zsiradék száz köbméter (azaz százezer liter) vizet szennyez be, és a hazai felhasználás harmada ma is a lefolyókban végzi. A többi csak azért nem, mert sikerül begyűjteni, feldolgozni és még hasznosítani – főleg a piacvezető Biofilter Zrt. telephelyein.

A cég naponta két-három kamionnyi elhasznált sütőolajat, zsiradékot és ételmaradékot befogadó csévharasztai üzemében patikatisztaság van – de azért nincs patikaszag. Hatvanliteres fehér hordókban érkezik a sütőzsiradék, kékben az ételmaradék.

A fehérekből folyamatosan öntik ki a legkevésbé vonzó színű sűrű folyadékot, míg a megdermedt halmazállapotút egyedi eljárással megolvasztják, és hatalmas, csillogó, melegített fémtartályokban ülepítik egy napig. A fizikai tisztítás után mehet a biodízelüzembe. A visszaforgatás százszázalékos, a salaknak nevezett üledék is hasznosul.

Az ételmaradék egyszerűbb feladvány. Az a legfontosabb, hogy minél hamarabb összeérjen a megemésztett és meghagyott élelem a Fővárosi Csatornázási Művek biogázerművében, mert a baktériumok áramot kell, hogy termeljenek. Nincs ennél demokratikusabb hely a világon: egyszerre



lesz energia a sajtburgerekből, a degusztációs menükből és a lejárt szavatosságú akciós pulykasonkból. Itt ugyanannyi csillagot kap a Meki, mint az Onyx, ugyanolyan hasznos a Tesco, mint a Westend maradéka, és a Sziget Fesztivál látogatói is feltöltenek néhány Teslát az otthagytott lángosokkal.

## EGYKOR MOSLÉKNAK NEVEZETT TARTALOM

A begyűjtés országos, jól szervezett logisztikai feladat, a 4500 partnertől be is érkezik 6000 tonna használt olaj és közel másfélszer annyi ételmaradék, hogy egy évi kétmilliárdos forgalmú céget eredményezzen. Ezt már a Biofilter törökbálinti főhadiszállásán tudjuk meg Deák Györgytől és lányaitól, Dórától és Brigittától. A központon látszik a fiatal és lelkes második generáció keze nyoma. Frappáns szlogenek, kávézó párok, esernyővel repülő fiatalok – leginkább saját kezűleg felfestve a falakra.

Az ökotudatosság messziről látható. Itt nincs PET-palackos, csak tisztított csapvíz és bögreközösség, a szemetet nem egyéni, az asztal alatt, hanem szigeteken gyűjtik, tizenkét felé szelektálva, az ételmaradék pedig természetesen megy a közösbé. Az iroda majdhogynem papírmentes, mindent digitalizálnak, a bejövő iratokat meg is semmisítik – a számlákat és a szállítólevelet is, és ezt a NAV is jóváhagyta.

Vidám, laza hely, fel sem tűnik, hogy megállás nélkül jönnek az egykor mosléknek nevezett tartalommal és tél lévén dermedt zsiradékkal megrakott, kék és fehér hordók a telepre. Mert ez is – a többi héttel egyetemben – egy „átrakó telephely”, ahová bejönnek a begyűjtő furgonok, és aztán a kamionok mennek tovább Csévharasztra és Lepsénybe, a feldolgozóüzemekbe. György az aznapi, év végi céges bulira készülve épp kiszámolta, hogy ha az autókát egymás után állítanák, négyszáz méter hosszú lenne a sor, és ha az ebben az évben befutott hordókat raknák össze, Bécsig érnének.

A síófoki születésű, mérnöki precizitással fogalmazó, de farmeres, haját lófarokba fogó férfi eredeti szakmája szerint rádiókátor-műszerész, és ehhez illően 1983-ig a Malév kötelékében dolgozott. Aztán ugyan váltott, mert a frissen alakult Környezetvédelmi Intézet technikust keresett

zajvédelmi feladatokra, de a magántaxizás későkádárista miliójában – amikor még taxióra sem kellett, elég volt leolvasni a kilométert és utastól és napszaktól függően felszorozni egy tetszőleges számmal – belevágot munkaidő után ebbe is a Wartburgjával. A rendszerváltás előtti gazdasági sokszínűség lehetőségeit kihasználva még könyvelő is lett, hasonszórú taxisok és téstagyártó kisiparosok voltak az első ügyfelei.

## A rendszerváltás előtti gazdasági sokszínűség lehetőségeit kihasználva még könyvelő is lett, hasonszórú taxisok és téstagyártó kisiparosok voltak az első ügyfelei.

Közben persze állami alkalmazott is volt, munkahelye feladata lett a szintén korszakos jelentőségű Bős-Nagymaros-projekt zajvédelmi modellezése. Amikor kollégáival ausztriai tanulmányútra mentek, feltűnt neki, hogy egy McDonald'sból hordókat visznek ki, és megkérdezte: mi ez? „Hát, az olaj, amiben sütöttünk” – volt a válasz, és György ezen elgondolkozott.

## JÓ AZ A PÖRKÖLTSAFTBA VAGY A MAJONÉZBE

Ekkoriban ugyanis Magyarországon nem volt használt sütőolaj. Részint nem maradt meg, mert inkább volt készétel, mint frissensült, illetve nem dobták ki a vendéglősök, mondván, jó az a pörköltsaftba meg a majonézbe. De új idők, új szelek, nyílt már McDonald's Bábólnán és a belvárosban is hatalmas sorokkal és rengeteg sültkrumplival.

Deák György piaci rést érzett, bement a Tanácshoz, kiváltotta a passzust, első névjegykártyája szerint hulladékgyűjtő kisiparos lett. A saját erő megvolt egy kisipari engedély, egy Wartburg és egy utánfutó formájában. Kivett egy hét fizetés nélküli szabadságot, leült a telefonkönyv mellé, és végighívta Budapest összes éttermét,

hogy ő bizony elvinné a használt sütőolajat. Mái emlékszik az akkor már nyomógombos telefon hangjára, mire az nagy nehezen végigpittyegte a számokat.

Az első szerződés a legendás Kisrablóval jött össze, hozzáadódtek a taxis múlt helyei, a pecsenyesütők. György elhozta ingyen vagy három forintért literét – most már csak el kellett adni. A vevő a Monori Állami Gazdaság lett, amely a takarmánykiegészítő zsírport gyártó üzemébe keresett használtolaj-beszállítót, és örömmel fizetett literenként tizenhat forintot. Az első évben húsz tonnát, a másodikban már ötvenet értékesített. Gyorsan lett még egy utánfutó, aztán lettek különböző, egzotikus nevű, de akkoriban státuszimbólumnak számító haszonjárművek, Barkas, Robur, IFA.

Az első „multiszerződést” az akkor még csak a Régi posta utcában működő McDonald's gyorsétteremmel kötötték meg. Onnan naponta egyszer szállította el a szemetet a város, de az édeskevés volt: a Biofilter Barkasa telitömve ötször fordult a hulladéklerakóba. „Ilyen állapotok voltak, ilyen igények keletkeztek” – emlékszik vissza György.

Aztán már nem volt megállás. A családi ház kertjében felépült az első használtolaj-feldolgozó, a lányok jól emlékeznek a szagára és látványára. „Arra nézett a hintánk.” A zsírporüzemet Monor mellett először kibérelték, aztán 1996-ban meg is vették, ez ma is a nagyobb termelőbázis (Lepsényt, a feleekkora kapacitású egykori szovjet katonai ingatlant, már 1990-ben privatizálták).

## HA ELHOZZUK, AKÁR KI IS VIHETNÉNK NEKI

A vállalkozás lépésről lépésre épülésének tulajdonképp jól jöttek az élelmiszeripari válságok. Először 2000-ben a dioxinbotrány, amikor Belgiumban kiderült, hogy ásványi olaj és így halálos mérge került a takarmányozási célú sütőolajba, senki sem vett belga csirkét, és Európában betiltották az ilyen célú felhasználást. Megszűnt tehát a zsírporgyártás, és az EU használt olajban átállt a biodízelle. Az uniónak 2004-ben mi is tagja lettünk, lehetett szállítani Ausztriába a tisztított alapanyagot.

A csatlakozás óta játszik az a körülmény is, hogy az első afrikai sertéspestisjárvány következtében már nem lehetett

feletetni az állatokkal a felmenőiket, így hirtelen az ételhulladék összegyűjtése is az akkor már bőven országos hálózattal rendelkező Biofilter feladata lett. „A partnerek végül is ugyanazok voltak, csak máshová kellett elhelyezni” – mondja György. Először komposztálni kezdték, aztán az újonnan épült biogázfermők lettek az ideális célpontok.

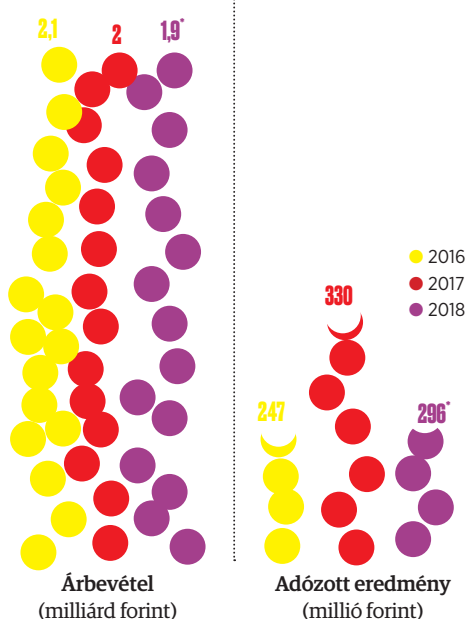
Az üzleti modell máig ez. Egy körben összegyűjteni a kajamaradékot az olajjal. Utóbbiért fizetnek is, de a tisztítással hozzáadott értékkel tisztos haszonnal tudják értékesíteni az egyetlen honi biodízelgyárnak, a részint Mol-tulajdonú, komáromi Rossinak. Az üzleti eredményt főleg ez hozza, meg az időközben felvásárolt, közel egymilliárdos forgalmú Greenpro Zrt., a lejárt szavatosságú nagyáruházi termékek specialistája. Az éttermi maradékok biogáz-á alakítása, bár volumenben nagy, de a leadásáért fizetni is kell, így kevesebbet is hoz az eredményesség konyhájára. Viszont van konkrét értékesítés is – étolaj és fenntartható gazdálkodásból származó pálmazsír – partneri igény alapján, vagyis „ha elhozzuk, akár ki is vihethénk neki” alapon.

## BIOFILTER ZRT.

Az alapítás éve: 1990

Tulajdonosok: Deák György (49%), Deákné Gyóni Mariann (30%), Kürti-Deák Dóra (13%), Deák Brigitta (7%), Szilágyi Lajos (1%, dolgozói részvény)

Létszám: 104 fő



Forrás: Bismode, cégközlés

2004-ig gyakorlatilag versenytárs nélkül működtek, de a logisztikai teljesítmény és a stabil partnerhátter azóta sem engedett felőni konkurenciát. A legújabb jelentős fejlemény, hogy a szálloda-vendéglátó-ipar HoReCa szegmense mellé az étolaj begyűjtésében fokozottan törekednek

## Kivett egy hét fizetés nélküli szabadságot, leült a telefonkönyv mellé, és végighívta Budapest összes éttermét, hogy ő bizony elvinné a használt sütőolajat.

a lakossági hulladék feldolgozására is. Ebben volt mérföldkő 2011-ben a Mol által kezdeményezett ötlet, hogy létesítsenek a benzinkutakon kiöntési pontokat, ahova a környezettudatos állampolgár elviheti a serpenyők és fritőzök maradékát.

Ha van élelmiszeripari hulladékot termelő nagyüzem, akkor egy fesztivál az. A Sziget Zrt. öt fesztiválján tavaly bő egymillió látogató fordult meg, és több mint 400 vendéglátó egység szolgálta ki őket. Elképzelni is nehéz, mennyit eszik-iszik egy helyen ennyi ember, és mennyi minden marad utánuk. Ezt már Bacsa Ferenc, a Sziget Zrt. kereskedelmi vezetője mondja, és azt is, hogy a Biofilter 2005 óta áll szerződéses kapcsolatban velük. Az eltelt időszakban csak a Sziget Fesztiválról 54 ezer kék és 25 ezer fehér hordónyi hulladékot (összesen hárommillió tonna ételmaradékot és feleannyi használt olajat) szállított el és dolgozott fel a cég. A Deák család vállalkozását hosszas kísérletezés után választották ki: ők voltak a legprofibbak és a legrugalmasabbak. Megoldották, hogy kora hajnalban, minél kevesebb fennakadást okozva menjenek a szeméért. A legnagyobb erényük Bacsa szerint éppen az, hogy „észrevehetetlenek a rendezvényen”.

## KARÁCSONYRA AZÉRT INKÁBB PÁLINKÁT

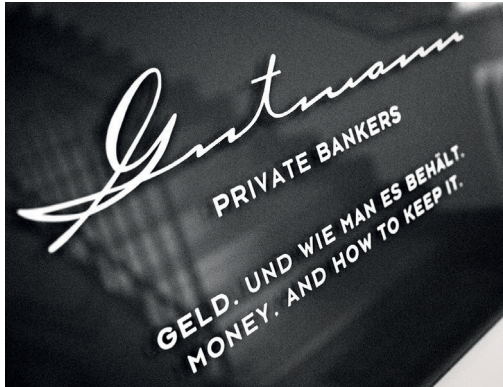
Deákéknak időközben volt még jó pár vállalkozásuk, üzemeltettek bútorboltot, gyártottak szappant és mosópor-alapanyagot, de ezekből csak egy maradt meg. Mégpedig György szívügye, a szintén maradékfeldolgozási ötletből kialakult főzde, amelynek termékét Villányi Pálinka márkanéven forgalmazza. „Gázolajat mégsem adhatunk karácsonyra, pálinkát viszont igen” – hangzik az indoklás.

Amikor apa és lányai beszélnek, mintha három különböző cégről lenne szó. Nem ellentmondás, csak mindannyian más tartanak fontosnak. György mérnöki szemléletét jól kiegészítik gyermekei, ő pedig belátja gyengeségeit („bár nagyon szered karmester lenni”). Így Dóri felelős a modernizálási vízióért, Brigi a kommunikációért és HR-ért. Felneveltek arra, hogy továbbvigyék a céget, pedig ez sosem volt szülői elvárás.

Dóriból sugárzik a tudatosság, a „ha csinálunk valamit, csináljuk rendesen” hozzáállás. Szeret mindennek a mélyére ásni, de mégsem tudós típus, vagányosságát terepjárója is hangsúlyozza. Emellett egy öt éves kislányt is nevel. Pénzügyet és marketinget tanult, megfordult a multis pénzügyi szektorban, de amikor édesapja tizenkét éve megkérdezte: „jönnél-e besegíteni az ügyfélszolgálatba, mert kéne”, igen volt a válasz.

Dóri látta át, hogy a családi együttműködést világos szabályok szerint kell intézni, bevitte a céget a Family Business Network honi szervezetébe, a Felelős Családi Vállalatok Egyesületébe. Ő kezdeményezte hat éve, hogy legyen családi alkotmány, amiben fehéren-feketén lefektetik a közös tulajdon használatának összes lehetőségét, felkészítik minden eshetőségre a családtagokat.

Brigi más alkat, benne az empátia és az érzelmi vezéreltség az első adottság, nem véletlenül lett belőle – Dóri szavaival – „belső szakszervezeti bizalmi” és kommunikációs szakember. Három hónapos kislánya mellett is bejár a céghez. Bölcsészeti tanulmányok után turizmus-vendéglátás szakon végzett, dolgozott is a szakmában Brüsszelben és Máltán, MBA-zott Bécsben, de tudatosan arra készült, hogy visszatérjen a vállalathoz. Öt éve kezdett mint kereskedelmi asszisztens, hogy marketingvezető, majd – miután megszerzi a szükséges alaptudást és legalább két éves vezetői gyakorlatot – jegyzett tulajdonostárs is legyen. **F**



## Bank Gutmann: AAA besorolás a Fuchsbriefe elemzőintézet részéről

1. Helyezés a legjobb vagyonkezelők tesztjén

1922-es alapítása óta a Bank Gutmann egyet jelent a nagyobb vagyonok kezelése terén fennálló szakértelemmel, az ügyfelek igényeinek messzemenő figyelembevételével és az átlátható vagyonkezelési módszerek alkalmazásával. Ezeknek az alapelveknek köszönhetően a bank az elmúlt években több alkalommal is előkelő helyezést ért el a nemzetközi minősítőtesztek során.

**A legkomolyabb elismerések sorából is kiemelkedik a legjobb vagyonkezelők piaci tesztjén (ún. „Fuchsbriefe-teszt”) elnyert AAA besorolás.**



Mind az Ausztriára kiterjedő vizsgálatban, mind a teljes német nyelvterület értékelésében (Ausztria, Németország, Svájc, Liechtenstein és Luxemburg) a Bank Gutmann az 1.



helyet szerezte meg, amivel immár második alkalommal vezet a „Legjobb örökranglistáját”. A teszt során az elemzőintézet minden évben új, összetett, valóságghú befektetési esetet

talál ki. Az eset kapcsán rejtett tesztügyfelek lépnek kapcsolatba a bankkal, majd értékelik az egész folyamatot, az első kapcsolatfelvételtől kezdve a záró beszélgetésig, azaz a befektetési javaslatig, beleértve a feltételeket is. Az intézet 16 éve évente közel 80 bankot vizsgál meg évente egységes, tudományosan megalapozott módszertan alapján.



**Személyre szabott megközelítés és szakértelem kombinációja Magyarországon is**

Szablocs Varga, Partner

A Gutmann az első ausztriai pénzintézet, amelynek sikerült elérnie ezt az eredményt. Tanácsadási kompetenciánkat magyarországi ügyfeleinknek is biztosítjuk. A Bank Gutmann első külföldi telephelyeként már 2005-ben irodát nyitottunk Budapesten. Ügyfeleinkkel egyénileg foglalkozunk, és strukturált, jól dokumentált befektetési folyamatunk keretében kockázatfelmérést is végzünk, amelyet figyelembe veszünk a személyre szabott befektetési stratégiák kialakítása során.

Az ügyféltanácsadás során nemzetközi szakértelmünkre támaszkodunk, amely szerepet kap a befektetési módszer megválasztása során, csakúgy, mint a piac értékítélete és természetesen az ügyfeleink egyéni igényei. Ezek szisztematikus összesítéséből alakul ki végül a személyes ügyfélportfólió. Meggyőződésünk: csak ezen elemek kombinációjával érhető el olyan befektetési eredmény, amely valóban megfelel ügyfeleinknek. Piacvezetőként folyamatosan fejlesztjük ki saját eszközeinket és ajánlatainkat, amelyekkel megfelelően tudunk reagálni a Private Banking terén kirajzolódó trendekre, például az egyre inkább elvárt aktív befektetési tanácsadás igényére. Ehhez a közelmúltban teljes körűen átdolgozott Gutmann Online Reporting kimutatások keretében olyan átfogó szolgáltatást nyújtunk, amely az egyéni elvárások szerinti mértékben kínál még nagyobb átláthatóságot, elemzési lehetőségeket és részletes információkat.

Első osztályú tanácsadókból álló csapatunk készséggel nyújt tanácsot az Ön részére is a II. kerületben található irodánkban – különösen az egyéni szempontok figyelembevételével a vagyonkezelés keretében, azonban természetesen bankunk valamennyi szolgáltatásával kapcsolatban is.

PRIVATE BANKERS

Bank Gutmann AG · Bolyai utca 13. · 1023 Budapest · Magyarország · Tel.: +36-1-34670-10 · mail@gutmann.at · www.gutmann.hu