

Több mint harminc éve a piacon

Az 1999-ben alapított Gyógyfű Kft. a rendszerváltás után létrehozott sziráki Fitopharma Kft.-ből nőtte ki magát. A régi üzemben a szárítva beérkezett gyógynövények elsődleges feldolgozását végezték, és a vágott, őrölt alapanyagot elsősorban a nyugati piacokon értékesítették. Ez a tevékenység kiegészült néhány hagyományos, szálas gyógytea gyógyszerári forgalmazásával. Azóta azonban sok minden változott.

A gyógynövényes termékeket vásárlók egyre tudatosabbak, ma már nem csupán betegség esetén keresik a gyógyulást segítő teákat. Beépült a köztudatba a megelőzés fontossága, a jobb életminőségre, egészséges életmódra törekvés igénye, magyarázta Molnárné Bosznay Éva kertész-mérnök, a Gyógyfű Kft. ügyvezetője. Az egészséges életmódhoz kapcsolódnak a rövidebb vagy hosszabb életű táplálkozási divatirányzatok. A vegetáriánus, vegán, bio alapanyagokra épülő táplálkozásnak, a főzőműsoroknak, sportkihívásoknak, és alapvetően a médiának is fontos szerepe van abban, hogy nőtt a gyógynövények iránti kereslet.

Érdekes folyamatok

Amíg az 1990-es évek elején az üzemben készült termékek túlnyomó többségét (99%) külföldre szállították, mostanra alig van export, helyette a hazai felhasználás a jellemző. Sőt, importárura is szükség van a gyártásban, melynek zöme az Európai Unióból származik, minősége szigorúan ellenőrzött.

A másik érdekes változás, hogy a hazánkban gyűjtött és termesztett gyógynövények mennyisége számottevően csökkent az 1970-1980-as évekhez viszonyítva, ugyanakkor a lakosság érdeklődése jelentősen nőtt a természetes eredetű, előnyös élettani hatású gyógy-

növénytartalmú termékek iránt. Ehhez elég megnézni egy drogéria, biobolt, vagy akár csak egy élelmiszerbolt gyógynövényes termékválasztékát.

Legkorszerűbb technológia

A Sós-kúton felépített új, korszerű üzemben lehetőség van a termékskála folyamatos bővítésére. A fejlett technikával felszerelt csomagolóüzemben a Szirák-ról érkező alapanyagból a tasakolt szálas teák mellett filteres és szivarfilteres gyógy- és élvezeti teákat, fűszerkeveréket és étrend-kiegészítőket készítenek.



A sziráki üzemben végzik a szárított gyógynövények elsődleges feldolgozását



Molnárné Bosznay Éva ügyvezető és családja. Mindnyájan a vállalkozásban dolgoznak



A sós-kúti üzemben évről évre bővítik a termékválasztékot



A cég fontosnak tartja a géppark folyamatos fejlesztését

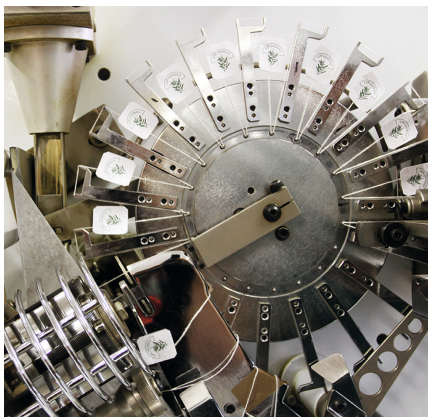
GYÓGYNÖVÉNY

A komoly szakmai alapokon nyugvó folyamatos termékfejlesztésnek és a géppark megújításának köszönhetően a filteres teákat egyedi aromazáró csomagolásban forgalmazzák, így azok a doboz felbontása után is megőrzik értékes aromájukat és hatóanyagaikat. A gyógynövényalapú teakeverékekkel igyekeznek a legszélesebb körű igényeket kielégíteni. A szálás teák csomagolása is aromazáró. A terápiás teák elsősorban az orvosi kezelés kiegészítésére, de enyhébb betegségek esetén öngyógyításra is alkalmasak.

Az új termékek kifejlesztése során a legfrissebb orvosi kutatások és kísérletek eredményeit hasznosítják. Minden termék rendelkezik a deklarált élettani hatást igazoló hiteles szakmai dokumentációval. Az állandó, jó termékminőséget az üzemben alkalmazott és a szakhatóság által (OGYÉI) tanúsított, nemzetközileg elismert GMP (jó gyártási gyakorlat) betartása szavatolja. A legújabb műszaki fejlesztés során beszerzett sterilizáló, csíraszegényítő berendezés magas nyomással és gőzzel fertőtleníti az alapanyagokat. Jelenleg ez a legkorszerűbb eljárás erre a célra, a kórházi eszközök sterilitásának megfelelő biológiai tisztaságot



Feldolgozásra váró szárított gyógynövények



Filterezőgép

szavatol az üzemben csomagolt élelmiszereknek és gyógynövény-termékeknek, emelte ki *Lukács Gábor* minőségbiztos, a cég termékfejlesztője.

Széles termékkínálat

A Gyógyfű Kft. üzemében a filteres, tasakolt kivitelben készített terápiás és élvezeti teák mellett étrend-kiegészítőket és fűszereket is csomagolnak. Az ellenőrzött minőségű alapanyagoknak, valamint a csíramentesített és érintésmentes csomagolásnak köszönhetően termékeik az általában jellemző egy év helyett három év lejáratú idejűek, ami egyedülálló a piacon. A hároméves szavatossági idő megadását öt éves tárolási kísérlet előzte meg.

A szálás és filterezett csomagolású terápiás teák között mono- és keverékteákat is készítenek. A legújabb fejlesztési tervekben pedig prémium minőségű gyógynövénytartalmú italporok szerepelnek.

A kapszulázott étrend-kiegészítők porított homoktövis, gyapjas tintagombát, kudzut, kurkumát és magnóliakérget tartalmaznak, és egy részük már környezetkímélő bliszteres csomagolásban is kapható, amire folyamatosan tér át az üzem a flakonos kiszerezésről.

A hagyományos fűszerkeverékek közül kiemelkedik a „Préri marhasült, ragu”, és a „Bütyök bácsi fácánlevese”.

Alkalmazkodnak az igényekhez

Napjaink kihívásairól, a piaci igényekről, tapasztalataikról a Gyógyfű Kft. kereskedelmi vezetőjét, *Érsek Mónikát*, valamint a cég minőségbiztosát, *Lukács Gábort* kérdeztük.

Hányféle gyógynövénnyel dolgoznak? Az évek során változtak az alapanyagok?

É. M.: Jelenleg körülbelül 200 gyógyszer- és fűszernövényt dolgozunk fel. Az évek során több faj kikerült az alapanyagok közül, mert például védetté nyilvánították, viszont több „divatos” növénnel bővült a paletta. Emellett a keverékeinkhez olyan újdonságokat is használunk, mint a vízi peszérce (*Lycopus europaeus*), vagy a subás farkasfog (*Bidens tripartita*).

A terápiás mono- és keverékteák közül melyiket emelné ki a fogyasztói visszajelzések alapján?

L. G.: Korunk egészségügyi gondjait tükrözve a Reflux, a Barátságserje, a 120/70, a Szívprotektív, a Cukorstop, illetve a

Fejfájás-Migrén termékek kapcsán szinte naponta írnak a hálás fogyasztók, akik újabb és újabb teák fejlesztésére kérnek bennünket.

Tapasztalataik szerint mennyire elterjedtek hazánkban, és mennyire keresik a fogyasztók a gyógynövényeket is tartalmazó élvezeti teákat?

É. M.: Jellemzően télen nő meg ezekre az igény, pedig nyáron lehűtve, frissítőként is fogyaszthatók. A termékínálatunk ezekből is széles és igen változatos, ki-kiválaszthat a maga ízlésének megfelelőt. Kizárólag gyógynövényeket, gyümölcsöket tartalmaz például az Édes Borcsa (édesgyökér, borsmenta) és a CsiHi (csipke, hibiszkusz) vagy a Diana (erdei gyümölcsök). De vannak zöld és fekete teával keverték is, mint a Zöld Boszorkány (zöld tea, gyömbér, citrom), a FERI (fekete tea, fekete ribizske), és a forralt borhoz hasonló ízhatású Táboritűz (fekete tea, kardamom, szegfűszeg, szerecsendió, bors).

Mi alapján választ a magyar fogyasztó gyógynövényes terméket az egyre nagyobb kínálatból?

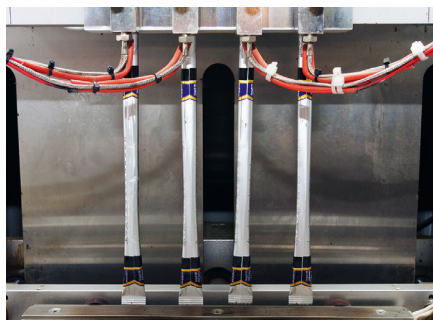
É. M.: A hazai vásárlók árérzékenyek, de ha csalódnak az olcsóbb termékekben, akkor később szívesebben választják a biztos, jó minőséget. A vonzó csomagolás is fontos, és persze számít, hogy minden termékünk csomagolása aromazáró és újrahasznosítható.

Mennyiben tér el a még kevésbé ismert szivarfilter a hagyományos filtertől?

É. M.: A szivarfilteres teákból 100%-ban kioldódnak a hatóanyagok, amíg a hagyományos filter sok illóolajos gyógynövény olaját részben abszorbeálja. Ez a kedvező tulajdonság persze valamelyest drágítja a terméket.

A közelmúltban üzembe helyezett csírátlanító berendezés miben tud többet a korábbi eljárásoktól?

L. G.: A sugárkezelést az előírások szerint fel kell tüntetni a csomagoláson,



A termékeket aromazáró csomagolásban értékesítik



Kapszulázott étrend-kiegészítőket is készítenek



Hagyományos alapanyag a csipkebogyó és a kamilla



Az utóbbi régi vadászrecepten alapuló különleges összeállítás, a benne lévő bórókabogyó, gyömbérgyökér, safrányos szeklice, szegfűszeg, szerecsendió erőteljes aromát és szép, aransárga színt ad a vadszárnyas-levesnek.

A tudományos forráson alapuló termékfejlesztés mellett a fogyasztók tájékoztatására is gondot fordít a cég. Hangsúlyozzák, hogy a gyógynövényeket javasolt kúraszerűen, 3-4 hétig használni, majd utána ugyanannyi szünetet tartani.

Az azonos hatású gyógynövények keverése nem célszerű, és mindenekelőtt fontos figyelembe venni a csomagoláson, termékismertetőn feltüntetett adagolást és a kiegészítő tájékoztatást.

Nagy Z. Róbert

és ez a vásárlók egy részét elriaszthatja. A gázosításkor keletkező minimális szermaradványokat is mindenképpen jó kiküszöbölni a gyógyteából. A mi gőzsterilizáló gépünk egyedi, magyar mérnöki fejlesztés, gőzzel és magas nyomással csíráltatni. Egyedileg kell minden növényhez beállítani – ez külön kísérletezést igényelt –, hogy a csíráltatás során például ne változzon meg a növény megszokott színe és ne károsodjon hatóanyag-tartalma.

Mitől függ, hogy egy terméket gyógyteaként vásárolnak inkább a fogyasztók, vagy kapszulázott formában?

É. M.: Több oka is lehet a döntésüknek. A kényelmesebb fogyasztó például inkább a kapszulát választja, hiszen azt csak le kell nyelni, nem kell a teával bibeledni. Emellett a kapszulát egyszerűbb magunkkal vinni az utazáshoz, vagy esetleg munkába. A választás alapja azonban az egyéni érzékenység, vagy meggyőződés is lehet.

A csökkenő gyűjtés miatt mennyire nehéz megszervezni, hogy legyen ele-

gendő alapanyaguk a vadon termő gyógynövényekből?

É. M.: A vadon termő hazai gyógynövények begyűjtésére állandó, megbízható hálózatokat építettünk ki, egyre nehezebb azonban a gyűjtők motiválása. Például sokan áttérnek a jobban fizető építőiparba. A területek csökkenése (egyre több a magánterület, főként a rendszerváltás előttihez mérve), valamint az időjárás is nagyban befolyásolja a hazai gyűjtést. Természetesen széles körű külföldi partneri kapcsolatokkal rendelkezünk, ahonnan beszerezhetjük a hiányzó termékeket, illetve akik a trópusi, szubtrópusi alapanyagokat szállítják.

Hogyan oldható meg, hogy a gyűjtők megfelelő fenológiai állapotban, tisztaságban, fajazonos növényeket gyűjtsenek be, és a szárítás is megfelelő legyen?

L. G.: Nálunk nemcsak a dolgozók, hanem a begyűjtőhálózat vezetői is fél-évente oktatásban részesülnek. Folyamatosan tájékoztatjuk őket a minőségi előírásokról, azok változásairól. Évenként többször részt veszünk konferenci-

án, a Gyógynövény Szövetség és Termék-tanács ülésein, hogy figyelemmel követhessük a változásokat. Az oktatáshoz egyébként több szalon is kapcsolódunk, évente többször vendégül látjuk a Szent István Egyetem Gyógy- és Aromanövények Tanszékének hallgatóit, akik üzemi látogatáson és előadásokon vesznek részt, illetve a Magyar Gyula Kertészeti Szakgimnázium és Szakközépiskolával is szoros az együttműködésünk.

Miben kellene fejleszteni a termesztés és a gyűjtés rendszerét, hogy újra növekedhessen a hazai gyógynövény alapanyagok mennyisége?

É. M.: A termesztett és a gyűjtött alapanyagok mennyiségét és minőségét is nagyban befolyásolja az időjárás. A támogatás növelésével kellene ösztönözni ezt a két szakterületet, és hogy esetlegesen új fajokat, fajtákat is bevonjanak a gyűjtésbe, termesztésbe. A Gyógynövény Szövetség és Termék-tanács folyamatosan dolgozik ezen, mely szervezetnek a cégtulajdonos is alapító tagja.

N. Z. R.