

SZAKMAI ÉLETÚT

Pődör István 1954. március 09-én született Mosonmagyaróváron.

Általános iskolai tanulmányait Mosonszentjánoson - Péterén /ma Jánossomorja/ végezte, ahol szüleivel és húgával élt.

Édesapja a településen található sajtüzem üzemvezetője volt. Édesanyja a Győri tejüzemben dolgozott.

1968-tól középiskolai tanulmányait Csermajorban az Élelmiszeripari Közép- és Felsőfokú Szakképző Iskola és Kollégiumban folytatta, amely éppen ebben az évben vette fel a tejgazdaságtan jeles hazai oktatója, Ujhelyi Imre nevét. Ebből az intézményből kerültek ki azok a szakemberek, akik az iskola több mint egy évszázados fennállása során a magyar tejipart létrehozták, és azt nemzetközileg is méltán elismertté tették. 1972-ben érettségizett. A család közben Győrbe költözött.

Az érettségi után a Győr-Sopron megyei Tejipari Vállalatnál kezdett dolgozni, szakmunkásként, majd néhány hónapnyi munka után a Tatabányai Tejüzembe került, ahol tehetségét korán felismerve már csoportvezetőként foglalkoztatták. 1973-ban a Győri Tejüzembe tért vissza, ahol tejfőlkészítő munkakörbe helyezték.

1973-tól 1975 őszéig a határőrségnél teljesített sorkatonai szolgálatot. Leszerelése után a Győri tejüzembe visszatérve, mint művezető mutathatta meg szaktudását és irányítói tehetségét. Tudásvágyát jól jelezte, hogy ismeretei bővítése céljából 1976-ban egykori középiskolájában Csermajorban tejipari technikus végzettséget szerzett.

A Győrben eltöltött időszak alatt ismerte meg későbbi feleségét Simon Máriát, akivel 1979-ben összeházasodtak. Három gyermekük született: István, Viktória és Barnabás †. A család 1985-ben Győr-Ménfőcsanakra költözött, ahol azóta is élnek.

1988-ban a Győri tejüzem kiváló dolgozója kitüntetésben részesült.

Szakmai elhivatottságát több élelmiszeripari fejlesztés is jelzi. Az 1990-es évek elején tevékenyen részt vett többek között a győri üzemben elkezdett joghurt gyártási folyamatainak fejlesztésében és kivitelezésében.

1999 decemberéig - akkor már, mint MIZO néven szereplő tejüzemben - kezdetben főművezetőként, majd üzemvezetőként tevékenykedett. 2000-ben az üzem bezárásra került. Feleségével ekkor döntöttek úgy, hogy az eddig felhalmozott szakmai tudást és elhivatottságot nem hagyják veszni és családi vállalkozásként megalapították a TEBIKE Bt-t, amely tehen, kecske és juhtej felvásárlással, feldolgozással és értékesítéssel kezdett foglalkozni.

A vállalkozás folyamatos fejlődését jól mutatja, hogy a Győr-Ménfőcsanakon található és eredetileg a tej felvásárlásra épített épület helyén ma egy modern, jól felszerelt és EU konform tejfeldolgozó üzem működik.

A vállalkozásban a kezdetektől fogva részt vesznek a család tagjai. Fia, ifj. Pődör István édesapja nyomdokaiba lépve 2003-ban tejipari technikusként végzett Csermajorban és szüleivel azóta is együtt dolgozik a családi vállalkozásban. Lánya, Pődör Viktória 2006-ban szerzett Élelmiszer-minőségbiztosító Agrármérnöki diplomát a Széchenyi István Egyetem Albert Kázmér Mosonmagyaróvári Karának jogelődjében. Az itt megszerzett tudását jól kamatoztatta a családi vállalkozásban, amelyhez 2008-ban csatlakozott.

A cég folyamatos fejlődése okán 2004-ben a betéti társaság kft-vé alakult, melynek Pődör István a mai napig ügyvezetője. Az új vállalkozási forma nemcsak a portfólió, de a humán erőforrások bővítését is magával hozta, melynek folyamatos fejlesztése azóta is töretlen. Jelenleg az üzem 20 főt foglalkoztatva végzi az egyre népszerűbb tejtermékek gyártását.

A kezdeti termék-előállítás nagymértékben a kecske- és juhsajtokra koncentrált. A vállalkozás jól ráértett és igyekezett kihasználni azt a piaci rést, hogy ezekből a termékekből kicsi a kereslet és nagyüzemi előállításuk nem kifizetődő.

Az innováció és a fejlesztés iránt mindig elkötelezett szakember vezetésével 2006-tól AVOP pályázati forrásokat is bevonva az üzem fokozatosan felújításra és kibővítésre került. A munkálatok befejezését követően a megnövekedett gyártótérben már növelni lehetett az előállított sajtok mennyiségét és fajtáját, melynek eredményeként a választékba bekerültek a rúzsflórával érlelt sajtok.

Megőrizve egykori középiskolája hagyományait a Csermajori Tejipari szakképzés megszűnése után teljes mértékben elkezdte a Lajta, Ilmici, valamint a Pálpusztai sajtok gyártását.

A folyamatos fejlődés iránti elkötelezettségét jól mutatja, hogy az általa vezetett vállalkozás az évek során több sikeres pályázati forrásból megvalósított fejlesztést is végrehajtott, melynek eredményeként ma egy korszerű, modern gépekkel és eszközökkel felszerelt, Európai Unió normáinak is megfelelő tejfeldolgozó üzemet irányíthat. Nemcsak hazai de nemzetközi forrásokat is bevont a fejlesztésbe. Ennek eredményeként jelenleg a Széchenyi István Egyetemmel közösen egy Eu-s projekt keretében olyan egyedülálló, tejipari melléktermék alapú technológia fejlesztésén dolgozik, mely az Unió elveinek megfelelően a környezet nitrogén és foszfor terhelését csökkenti.

Az szakember által vezetett tejüzem jelenleg 18 féle tejterméket állít elő, melyek az ország egész területén kaphatók, de a gyártótól is megvásárolhatók. 2006 óta folyamatosan beszállítói a nagy hazai kereskedelmi láncoknak.

Pődör István a fejlesztések mellett az oktatásra is kiemelt figyelmet fordított, hiszen apai ágon ő is örökölte azt a tejipari elkötelezettséget, melyet fiának és lányának is tovább adott. 2010-

ben megállapodást írt alá a győri Veres Péter Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakgimnázium és Szakiskolával a tanulók gyakorlati képzésére. 2014-ben pedig a Széchenyi István Egyetem jogelődje mintauzemi címét adományozott az üzemnek, így az egyetemi hallgatói is rendszeres „vendégei” az vállalkozásnak.

Pődör István mindig is elkötelezett volt a kiváló minőségű sajtok gyártása iránt. Elhivatottságát és szakmai hozzáértését jól mutatja, hogy a családi vállalkozásban irányításával kifejlesztett termékek az évek során számtalan szakmai elismerésben részesültek. Több „Kiváló termék”, „Aranyoklevél” és „Kiváló Magyar Élelmiszer” díj birtokosa. 2013-ban az általa előállított Lajta sajt a Nemzetek sajtversenyén első helyezést ért el. Munkássága révén 2020-ban a Moson Megyei Csemegesajtot /Ilmici/, majd 2023-ban a Lajta sajtot a Magyarországi sajtok között elsőként az Európai Bizottság bejegyezte, mint oltalom alatt álló földrajzi jelzést.

Pődör István 2019-ben nyugdíjas lett, de azóta is folyamatosan dolgozik a kft fejlődése érdekében. Szakmai tudása és innovatív gondolkodása töretlen energiával párosul. Életútja, szakmája iránti rajongása, szeretete, vezetői kvalitásai és szakmai elismerései példaként szolgálhatnak a jövő élelmiszer-ipari szakemberei számára.

Győr, 2024. január 10.