

SMALL & SWEET



FOTÓ: ORBITAL STRAANGERS

# Mártogatós

Isteni krémekbe zöldségeket mártogatni. Ennyi. Működik.

ÍRTA: LAZA BÁLINT

**T**ényleg elég egyetlen jó ötlet a sikerhez? Ez az első gondolatom, amikor céklával, répával kanalazva megkóstolom az aszaltszilvás-sajtos meg a libatepertős krémeket. Olyan egyszerűnek tűnik: vigyünk finom, egészséges hidegételt szép kiserelésben az embereknek. Mégis, többérvnyi gondolkodás, majd folyamatos fejlesztés van mögötte, tudom meg Prauda Gergőtől, a Mártogatós alapítójától.

A céget ketten alapították, Gergő biztos, mérnöki állását hagyta ott érte 2016 februárjában „A nyugodt HÉV-en dőcögést váltottam országúti biciklivel földúton tekerésre” – szemlélteti a különbséget. Társával, Takács Gergővel egy pantomimtársulatban játszottak, Takács mellette szabadulósobában dolgozott, ma már mindkettőjüknek a Mártogatós a főállása.

Minden a belvárosi Alap kávézó-ból indult. A hely egyfajta inkubátor, időnként befogadja a pupapétermeket, bárki megcsinálhatja otthon az ételeit, majd árulhatja őket. Itt próbálták ki először magukat, szinte minden mind egy alapon, csak bedobták az ötletet

**NEM PARÁZTUNK  
ATTÓL, HOGY MI LESZ,  
HA MEGCSINÁLJÁK  
HELYETTÜNK.**

mindenféle vendéglátós tapasztalat nélkül. Vettek néhány faládát, ezekre pakolják ki az ételt, megcsináltatták a dizájnolt papírpohárkákat a krémeknek, aztán várták, mi lesz. Először úgy gondolták, falatozót nyitnak egészséges ételekkel (Prauda Gergő felesége liszt-

érzékeny, innen a motiváció).

De az emberek mást vártak. Kiderült, hogy leginkább cateringre, kiszállításra vágnak. Gergőék pedig az egészet úgy kezelték, mint ahogy egy igazi startupban szokás, kijöttek gyorsan az alappal, legyen valami termék, aztán egyszerűen megnézték, mit reagálnak a vásárlók, és abba az irányba vitték el a Mártogatóst. „Mindenkinek elmondtuk az ötletünket, ettől indult be az egész – mondja. – Nem paráztunk attól, hogy mi lesz, ha megcsinálják helyettünk.”

A nyitottság az egész projektet végigkíséri, például ingyen vittek több helyre ételeket. „Nem azt csináltuk, hogy bementünk az üzembe, és fél évig gondolkodtunk. Az ingyenességhez az volt a feltétel, hogy mindenki, aki evett, töltsön ki egy kérdőívet. Melyik ízlett? Zavarja-e, hogy ugyanabból a tálból kellett kiszedni? Mi a baja a csomagolásnak?” Gergő szerint így nagyon gyorsan lehetett haladni a termékfejlesztéssel.

Ma már több száz fős rendezvényekre szállítanak, megnyitották üzemiüket, megrendelőik között rendszeresen vannak nagyvállalatok. Ebben a közegben nagyon népszerű, hogy akár a logójukkal is kérhetik a pohárkákat. Ilyenkor egy étkeztetés 2–5 ezer forint körül jön ki fejenként, és akár kicsi, tízfős rendezvényeket is vállalnak. Egy teljes szezon még nincs a Mártogatós mögött, egyelőre egy hónapban átlag 500–1000 főnek szállítanak, ezt még meg tudják oldani ketten, alkalmi munkavállalókkal kiegészülve.

Persze azért kell az is, hogy amit csinálnak, finom legyen. Figyelnek rá, hogy természetes alapanyagokkal dolgozzanak, és mindent megpróbálnak helyi termelőtől beszerezni, a rukkolát például Nagytarcsáról hozzák, a lila babot és a koktélpáradicsomot Tahitótól. Ha valami nem kapható az országban, akkor megpróbálnak az EU-n belül maradni. **F**

Cég neve: MÁRTOGATÓS GOURMET BT. • Cégalapítás: 2016. MÁRCIUS • Befektetett összeg: 5 MILLIÓ FORINT • Árbevétel 2016 májusa óta: KB. 8 MILLIÓ FORINT