



A TÚRÓ RUDI TÖRTÉNETE

A **Pöttyös Túró Rudi** története 1954-ig nyúlik vissza, amikor három magyar tejipari szakember (**Takó Imre** – iparigazgató, **dr. Ketting Ferenc**, a Magyar Tejipari Kutató Intézet /MTKI/ élelmiszeripari mérnöke és **Borka Zsolt**, aki az üzemi területet képviselte) kéthetes tanulmányútra utazott a Szovjetunióba, a szocialista tejipar tanulmányozására. Ők láttak először egy olyan terméket, amelyet a mai Túró Rudi ősének tekinthetünk. A túróvaj-zsír keverékből készült, cukrozott és csokoládéval bevont, lágy állagú és kerek formájú terméket, nem lévén információjuk annak nevééről, túró mignon-nak keresztelték el. Valószínűleg ez adta az ötletet egy, **speciálisan a hazai íz és ízlésvilágnak megfelelő termék** kifejlesztésére.

A tanulmányútról itthon jelentés készült, amely a **Tejipari Értesítő** hasábjain jelent meg. Ebben többek között a túró mignon is említésre került. Mivel az MTKI-nak a '60-as években nem volt központi telepe, és egyes részlegei Budapesten az Erzsébetvárosi Tejüzemben – a Rottenbiller utca 31. sz. alatt – működtek, így a termék kifejlesztése is itt történt meg a '60-as években.

A termékfejlesztés gyakorlati lebonyolításával az Erzsébetvárosi Tejüzem művezetőjét, **Mandeville Rudolfot és kis csapatát** bízták meg, akit neve miatt sokan gondolnak a névadás ihletőjének – tévesen. **A termék elnevezése Klein Sándor nevéhez fűződik**, akit – fiatal pszichológus szakemberként – a név megalkotásán túl a csomagolás kifejlesztésével, valamint a bevezető reklámkampány lebonyolításával bízták meg. **Az eredeti, piros copfos kislányfejjel díszített csomagolást**, amelyen már a kezdetek kezdetén megjelent a pöttymintázat, **Klein tanítványai – két iparművészeti főiskolás készítette**. Az ártatlannak tűnő név sem váltotta ki a „szakma” osztatlan lelkesedését, a Hírlapkiadó Vállalat reklámcsoportjának akkori első embere pedig egyenesen erkölcsstelennek minősítette, és megtagadta a kiadásban megjelenő újságok általi közzétételét. Ez azt is jelentette egyben, hogy a reklámmal megtámogatott termékbevezetés elmaradt.



A nagyüzemi gyártás a termékfejlesztés helyén, vagyis **az erzsébetvárosi tejüzemben indult meg 1968-ban**, de a gyártási körülmények nehézségei – pl. szűkös és kedvezőtlen helyszíni adottságok – miatt igen hamar átkerült Szabolcs megyébe. A Budapesten szétszerelt, faszervezetes első gyártógépet először Nyíregyházára szállították. Ott összerakták, majd ott került sor a próbaüzemre is, ami néhány hétig tartott. Nyíregyházán azonban ebben az időben álltak rá egy sor más termék, pl. a vajkrém gyártására, emiatt ott is helyszűkével küszködtek. Ezért a próbaüzemet követően pár héttel a gépet átszállították Mátészalkára, ahol a régi vasútállomás mellett található túróüzembe került. Ez a túróüzem 2 helyiségből állt, a túró rudit gyártó gép az emeletre került, ahol egy 10.000 literes tartályban készült a túró.

A gyártás megindításakor mintegy 25-30 fő dolgozott 3 műszakban a 6 csöves adagolóval rendelkező géppel, akik három műszakban szelítették a túrókígyókat háromdekáás darabokra, az akkori technológiának megfelelően: szemmértékkel.

A Túró Rudi gyártása egészen addig itt folyt, amíg 1970 augusztus 20-án átadásra nem került az új üzem Mátészalkán. Ebben az új üzemben azonban még mindig nem volt külön Túró Rudi üzemrész, a gyártás itt is a túrógyártó részben történt. **A Túró Rudi gyártására külön hely és az ide történő átköltözés már a '80-as években történt.**

A gyártás kezdetekor a termék még igen alacsony szavatossági idővel rendelkezett, mindössze 3 napos volt, ebből is 1 napot a logisztikán töltött. Az alacsony szavatossági idő azonban még **a kezdetleges hűtési körülmények ellenére sem jelentett gondot az értékesítésnek**, mivel az üzletekben a terméket szinte **azonnal elkapkodták, gyakorlatilag állandó volt a Túró Rudi-hiány.** Kezdetben a környéken, valamint a fővárosban forgalmazták a terméket, majd a gyártás mennyiségének növekedésével egyre nyugatabbra szállították.

Mátészalkát követően 1981-ben indult **Nagybánhegyesen a Túró Rudi-gyártás** (amely 1999-ben szűnt meg). Ez akkor a Mátészalkai Tejüzem számára valódi konkurenciát jelentett egészen addig, amíg a '90-es években a Nutricia csoport égisze alatt közös irányítás alá nem került a két üzem. Nagybánhegyesen a gyártás elindításához szükséges gépet a **Szerencsi Csokoládégyártól vásárolták**, amely már 12 csöves gép volt, a rudakat 3 soros kézi vágóval vágta



1 női dolgozó. **A mártógép az NDK-ból került beszerzésre**, a hűtést a mátészalkaihoz hasonló módon kompresszorok oldották meg. Itt az eredeti fagépeket csak a **'90-es évek első felében cserélték le saját fejlesztésű gépre.**

Nagybánhegyesen, a gyártás kezdetekor többnyire 2 műszakban dolgoztak a rudi gyártásban, műszakonként kb. 10-11 fővel. A **'80-as évek elején** még a mátészalkaihoz hasonlóan alacsony – 3-4 napos – szavatossági idővel készültek a termékek, ez a fokozatos fejlesztés során 14 naposra növekedett. **Induláskor az alaptermék a natúr Túró Rudi volt**, idővel azonban számos ízesítés került kifejlesztésre, Nagybánhegyesen gyártottak először valódi gyümölcsstartalommal (dió, mogyoró) Túró Rudit.

A '70-es évektől kezdődően folyamatosan folytak a termékfejlesztések.

Nagybánhegyesen a gyümölcsös irány (diós, mogyorós és ezek csokoládés változatai mellett) főleg a '80-'90-es években számos különböző termék kifejlesztésére került sor. Ekkor készült az ásványi anyagokkal dúsított **Kalci, és Cinki-Rudi**, de a különböző vevői igényeknek való megfelelés hívta életre a fogbarát **Xilites Rudit**, a hosszú szavatossági idejű **Thermo Rudit**, a **Mézes Misi termékcsaládot**, illetve a **Tini és Fradi Rudikat**. Mátészalkán a hagyományos irányt követve különböző ízesítések kifejlesztésén dolgoztak, így lett epres, barackos, málnás, áfonyás és kókuszos rudi, az egészségtudatos irányt a **Túró Robi és a Túró Rudi Aktivit** képviselte. Az ezredforduló utáni mátészalkai fejlesztések eredményei a mazsolás és mogyorókrémes változat, a tejbevonós rudi, az óriás rudi, és a több rudit tartalmazó kiszerelek (dupla, 5-ös, vagy a legújabb, a 8-as multipack is). A fejlesztéseknek minden esetben alapvető szempontja az eredeti ízvilág megőrzése a gyártási technológia folyamatos korszerűsítése mellett.

A folyamatos fejlesztés nem csak a termék, de a csomagolás, a gépek korszerűsítése, vagy éppen a termékek reklámozása terén is nyomonkövethető volt. **A mátészalkai kezdetekkor a csomagolás még kézzel készült, a szaloncukorhoz hasonlóan megcsavarva a termék körül. Ezt később korszerűbb csomagolóanyagok és gépek váltották fel, a '80-as években már fémfóliákat használtak, az ezredfordulót követően pedig korszerű, fogyasztóbarát nyitósík került a csomagolásra.** A termékek rendszeresen kiállításra kerültek különböző



vásárokon, élelmiszeripari kiállításokon, ahonnan igen gyakran díjakkal tértek haza. **A Túró Rudi rendszeresen megmérettetett és számos szakmai díjat söpört be az elmúlt évtizedek során. A termék minőségét, egyediségét, a fejlesztések újdonságát elismerő díjaink száma megközelíti a húszat.** A termék reklámozása és marketingje is nagyot fejlődött az idők folyamán. A termékekről készült szórólapokat és kártyanaptárakat az újságokban megjelenő hirdetések követték, majd a televíziós reklámfilmek következtek. A '80-as évek végén és a '90-es évek elején már nyereményjátékokat is szervezett és különféle rendezvényeket is szponzoráltak az üzemek. A márka növekvő népszerűségét jól jelzi, hogy a '80-'90-es évek ismert zenekara, a 100 Folk Celsius igen nagy sikerré vált dalt írt a Túró Rudiról.

A márka megújítása és fiatalítása 2000-ben kezdődött és azóta is folyamatosan tart. Ennek során nem csak a csomagolás újult meg, de a márka kommunikációja is felfrissült, **fiatalosabbá vált.**

A Pöttyös márka a magyar piac mellett a környező országokat is meghódította. 2004-ben Szlovákiában és Romániában került bevezetésre a **Pöttyös Túró Rudi, Dots, azaz pöttyök néven,** és az itthon piacvezető termék azóta is sikeres. 2006-ban pedig már az olasz vásárlók is leemelhették a **Pöttyös Túró Rudit** az ottani Auchan üzletek polcairól, de Spanyolországban is nagy sikerrel mutatkozott be a termék.

2007-ben két újítással jelentkezett a Pöttyös márka, megjelent a csak szezonálisan kapható **Pöttyös Túró Bonbon** és a **Pöttyös Jégkrém** is.

A termékek gyártása és fejlesztése terén kifejtett több évtizedes munkát a fogyasztók töretlen Túró Rudi szeretete mellett a kereskedelmi – és az élelmiszer szakma elismerései is fémjelzik.

A Pöttyös gyártójaként büszkék vagyunk arra, hogy a Pöttyös Túró Rudi legendás magyar termék, ami az idők folyamán folyamatosan fejlődik, a fogyasztók legnagyobb örömére.