



ÉS EZ MÉG CSAK A KEZDET!

Azt mondják, a siker receptje háromösszetevős: pozitív gondolkodásmód, méltó cél és mély elhivatottság. Bár még csak a pályájuk elején járnak, már most meszsziire jutottak, karriertörténetük pedig kortól függetlenül bárkinek motiváló lehet.

SZERZŐ: SINKÓ EDIT



A Sissi Spánielmentő Egyesület elnöke már százöt spánielt mentett és gazdásított. A kutyusokat csak annak adja, akiről száz százalékgig megvan győződve, hogy jó gazda lesz, és az utánkövetésre is nagy hangsúlyt fektet. Szociálpedagógus végzettsége van, legszívesebben mindenkin segítene, de most már pontosan érzi, mikor kell megálljt parancsolni magának, hogy ne égjen ki a munkában.

„A spánielek már egészen kicsi koromtól jelen voltak az életemben, hiszen apukám az eljegyzési gyűrű mellé egy ilyen kutyust ajándékozott anyunak, illetve a nagymamámnak is volt egy spánielkennelje. Így nőtem fel, öt spániel mellett” – idézi fel az első kutyás élményeit, majd azokat az éveket, amikor kertes házból lakásba költöztek, és az édesanyja sokáig ellenállt annak, hogy a tárházban kis kedvencet tarthasson. „Folyamatosan ostromoltam a hirdetésekkel, de ügyesen ellenállt, majd egyszer csak megtört, így hoztam haza a hétéves Sissit, akivel különlegesen szoros viszonyom lett. Rengeteget mentünk, túráztunk, vadkempingeztünk, a baráti sörözésekre is velem tartott, egy lépést sem tettünk egymás nélkül” – folytatja a huszonöt éves lány, akinek jelenleg két deres pofijú kutyusa van, Adonis, egy fekete cocker spániel és Gyufa, egy tündéri keverék. Lia Sissi elvesztése után vetette bele igazán magát a fajtamentésbe, de korábban, már tizenkét évesen is önkénteskedett: ha kellett, kupakokat gyűjtött vagy fotózta a gazdikeresőket.

FOTÓ: VARGALÁSZLÓ - PIXELDOGS PHOTO KÖSZÖNET MELLÉKES ÉS NIKKÁK A FOTÓZÁSON VALÓ RÉSZVÉTELÉRT.

Egy ideig a szociális szférában dolgozott, de az országosan egyre ismertebbé váló egyesülettel annyira sok lett a feladata (amelyeket önkéntes alapon végez), hogy nem tudta a kettőt együtt csinálni. Döntenie kellett, és persze, hogy a lógó fülek mellett tette le a voksát. Szinte a nap huszonnégy órájában intézi az ügyeket: telefonál, interjúztatja a gazdijelölteket, randiztatja a gazdikeresőket, pénzt gyűjt, szponzorokat

Ábrahám Lia „Amikor egy spániel gazdára talál, egy puzzle-darab a helyére kerül”

.....

hajt fel, programokat szervez (most például a május 12-i óbudai spániel-találkozót), és még sorolhatnánk, mennyi mindent kell a kezében tartania. „Nem vagyok teljesen egyedül, alapítótársamra, dr. Perlaky Szilvire mindig számíthatok, és a lelkes önkénteseink is bevetésre készek – legyen szó éjszakai mentésről az ország peremén vagy jótékonyági licit koordinálásáról. Mi így alkotunk egy nagy családot, nem is tudom, mire mennék nélkülük. Nekik is nagyban köszönhető, hogy máig százöt kutyának sikerült megtalálni az álomcsaládot, illetve jelenleg is hét rehabilitálódik ideiglenes befogadóinknál” – teszi hozzá ujjongva. Lelkesedése ragadós, így nem csoda, hogy négy éve ilyen sikeresen működik az egyesület. Ugyanakkor a kiegészítés – mint minden segítő szakmában – itt is könnyen eléri

az embert, ő ez ellen úgy védekezik, hogy minőségi időt tölt a barátaival.

„Két évig dolgoztam egy időszakkonban, az az időszak sokat erősített rajtam, és talán ezért tudom elviselni azt a sok szörnyűséget, amit a kutyák körül látok. Plusz járok terápiára, ahova az egyesületi nehézségeket is be tudom vinni. Sajnos több ijesztő, tragikus példát láttam az állatmenésben, ami arra sarkallott, hogy ne féljek segítséget kérni. Most már jól tudom, mikor jön el az a pont, amikor megálljt kell parancsolnom magamnak” – mondja határozottan a fiatal lány, akinek nemcsak a szíve és az ereje irigylésre méltó, hanem a hangja is. Lia a szociális pályát egy időben parkolópályára helyezte, és a színészet felé vette az irányt. „Nagyon szeretem a művészetet, vannak is meg nem írt, még nem dramatizált történetek a fejemben, amelyekkel később még szeretnék foglalkozni. Most Palya Bea *Énekelj magad szabaddá!* programjában tanulok, ami tökéletes platform arra, hogy kiengedjem a fájdalmakat és újratöltődjek. A kutyázás és az éneklés az én teljes világom.”

A spánielek szerelmesének az jelenti a legnagyobb dilemmát, hogy van, amikor a véges anyagi és emberi erőforrások miatt nemet kell mondania, akármennyire is szeretne segíteni. Az viszont mindig újabb löketet ad neki, ha egy kutya gazdára talál. „Ilyenkor azt érzem, hogy egy hiányzó puzzle-darab a helyére kerül” – füzi hozzá boldogan.



Budapesti lakáséttermét, a Zincenco Kitchent a nyitást követő öt éven belül már a *Michelin Guide* ajánlotta, ő maga pedig tavaly megkapta Michelin Young Chef Award, vagyis az év fiatal séfje elismerést. A tehetséges lány külföldön járta végig a ranglétrát, de a nagyszülőknél töltött nyarak is nagy hatással voltak a karrierjére.

„Tizenkét éves koromig minden nyarat a nagyiék balatonvilágosi nyaralójában töltöttem, és már egészen kicsiként különbséget tudtam tenni az ízek között. A kertben volt egy nagy veteményes gyümölcsfákkal, ahol reggelente szárról szedtük a paradicsomot, a szedret, a málnát, a cseresznyét, és gyűjtöttük be a különböző zöldségeket. Ha éppen nem szedtünk valamit, akkor locsoltunk, kertészkedtünk, aludt tejet készítettünk. Ezek az élmények fantasztikus alapot adtak nekem, ahogyan az is, hogy a nagypapámmal közösen kifogott apró halakat kisütöttük vacsorára” – nosztalgiazik a harminchárom éves séf, akit nagy örömmel tölt el, ha sikerül olyan zamatos málnát találnia a piacon, amelyet a nagyi kertjében eszegetett. Mert ahogy mondja, a minőségi étterem leginkább a jó alapanyagokon, a hozzáértésen és a magas szintű gasztronómia tapasztalatokon múlik. Meg persze azon, hogy az ott dolgozók minden egyes fogásba a szívüket és a lelküket beleteszik.

Zaida mindig is arról álmodozott, hogy a konyha lesz a munkahelye – gyerekként cukrász szeretett volna lenni –, de szülői kérésre elvégezte az

óvodapedagógus szakot, ám soha nem helyezkedett el ebben a szakmában. A vágyott sors hamarosan megtalálta, mégpedig Közép-Angliában, ahova az akkori férjével, Igorral (az ő vezetéknévét viseli a lakásétterem) utazott el nyelvtanulás céljából, meg egy kicsit világot látni. „Ott dolgoztam először étteremben. Kezdetben szobalány voltam, majd felszolgáló, később pedig bekerültem a konyhára. Akkor a hosszú munkaidő lejártá után,

Kiss Inez Zaida

„A vendégek öröme
az én örömöm is”

.....

önszorgalomból maradtam a szakácsok keze alá dolgozni, és tulajdonképpen így csöppentem bele a szakmába. Elvégeztem egy képzést, és kaptam is egy jó állást. Ezután egy ideig Burgundiában és Párizsban éltünk, ahol bár nem dolgoztam étteremben, minden nap piacoztam és főztem – az étkezési kultúráról itt tanultam a legtöbbet. Ugyan Igorral azóta elváltunk, az éttermet nem szerettük volna feladni, és most is remekül kiegészítjük egymást a munkában. Mindkettőnknek fontos a vendéglégedettség, ahogyan az is, hogy a Zincenco Kitchen 2019 októbere óta Budapest legjobb étterme a TripAdvisoron – emeli ki, majd gyorsan át is beszéljük, hogy egyetlen rossz kritikát sem olvashatunk a turisztikai ajánló oldalon. – Talán az a mi titkunk, hogy a hozzánk betérők nagyon szeretik azt a családias, meg-

hitt atmoszférát, amit kialakítottunk. Itt nem az a lényeg, hogy minél több embert kiszolgáljunk minél kevesebb idő alatt, hanem az, hogy kitűnő ízeket kínáljunk jó hangulatban. A vendégek öröme az én, a mi örömünk is.”

A lakásétterem 2018-ban nyitott, majd a 2020-as Covid-járvány őket is kényszerpihenőre küldte, de Zaida akkor sem tétlenkedett: elment két pékségbe is dolgozni, mert a cukrászat mellett ez a terület is nagyon érdekli. Ahogyan most is egyfolytában tanul, figyel, információkat gyűjt – gyakran jár más vendéglátóhelyekre inspirációért és tele a nappalija gasztronómiai kiadványokkal. „Nagy gyűjtő vagyok, a könyveim kilencven százalékát a gasztró témá-

júak teszik ki, de azért van néhány önfejlesztő írás és irodalmi kötet is a polcokon. Nem olyan régen kezdtem kerámiázni, már van egy saját szettem is, és az a tervem, hogy az általam készített tányérokban szolgáljuk majd fel az ételeket. Egyébként is az a kedvenc pillanatom, amikor összeérnek ízek és kitálalhatom a fogásokat. Az a legjobb a fine diningban, hogy szépséget lehet teremteni, akár csak a kerámiázásban. Utóbbi az elfogadást is nagyban erősíti, hiszen az elején nem tudhatod, mi lesz az alkotásból, ahogyan két egyforma darab sem születhet” – avat be a részletekbe a séf, akinek a Michelin-ajánlás egyfajta üzenetként lebeg a feje fölött. Zaida jövőbeli célja megtartani a mostani minőséget, minél jobb ételeket kreálni, és ki tudja, „talán hamarosan a csillag is összejöhet”.





A kétdiplomás, huszonhat éves lány Magyarország egyetlen diákkedvezményeket nyújtó platformjának társalapítója. A Diverzum a fiatalok mindennapi életét teszi könnyebbé azáltal, hogy kedvezményes vásárlási lehetőségeket biztosít – legyen szó cipőről vagy fesztiválbérletről. De hogyan lesz egy tiktokerből menő vállalkozó?

Fél évet tanult Oslóban Erasmus-ösztöndíjjal, akkor indította el a TikTok-csatornáját, amelyet egyre többen kezdtek követni. „Szerintem azért volt ekkora sikere a videóknak, mert egyedüli magyarként adtam hírt a norvég mindennapokról. Bevallom, nem számítottam arra, hogy virálisak lesznek a posztok, de persze nagyon örültem neki” – vallja be Fanni, aki hazatérése után sokat bezsúgott gimnáziumi barátjával és későbbi alapítótársával, László Mikivel arról, hogy mennyire mások külföldön a diákok lehetőségei, a kedvezményes vásárlásokat is beleértve. Innentől kezdve rengeteg időt és energiát fordítottak a Diverzum névre keresztelt startupra, és az első befektetési körük után már jól tudták, hogy Magyarországon is van létjogosultsága a diákkedvezményplatformjuknak. Az *RTL Klub*on futó *Cápák között* című műsor aztán még inkább berobbantotta a biznist – sokat is készültek rá. Fanni határozottan állítja, hogy egy üzleti helyzetben nem szabad az improvizációra hagyatkozni, a profizmus alapos felkészülést igényel. És ez láthatóan meg is térül, hiszen pont

a napokban regisztrált a platformjukra a kétszázezredik felhasználó. „Ez a szám óriási! És persze azon vagyunk, hogy még több diákot elérjünk, de azoknak is egyre több lehetőséget szeretnénk kínálni, akik már használják az oldalt.”

Ma már tizennégy fő áll a Diverzum mögött, mindenki szívvel-lélekkel tevékenykedik a cégben, Fanni szerint egy különösen jó csapat verbuválódott össze. „Fontos, hogy mindenkinek ugyanaz a célja. Sikertől egy bizalomalapú közeget

Gyarmati Fanni

„Ha lecsukom a laptopot, akkor is folyamatosan agyalok és inspirációt gyűjtök”

.....

kialakítanunk, ahol mindenki el meri mondani a véleményét és az érzéseit. Amellett, hogy keményen dolgozunk, mindig figyelünk egymásra. Így születhetnek meg a legjobb és legmerészebb ötletek, és ez a kreativitás és motiváció motorja is.” Fanni minden idejét munkával tölti, de mivel nem érzi terhesnek, nem is nem nevezi annak. „Inkább azt mondanám, hogy ez az életem, amit imádok. Ha le is csukom a laptopot, akkor is folyamatosan agyalok, inspirációt gyűjtök az utcán, a boltokban – vagyis mindenhol! Nekem az is kikapcsolódás, ha TikTokon beszámolhatok arról, mi történt velünk a héten, de ugyanannyira feltölt, ha egy startupos rendezvényen mesélhetek a sike-

reinkről vagy meghallgatom mások tapasztalatait. Azért arra szoktam figyelni, hogy néha kilépjek a metéből, és az Erasmus-programban megismert barátokkal – akik a világ különböző tájain élnek jelenleg – időnként találkozzak valamelyik európai nagyvárosban. Ezen az alkalmakon tudok tényleg annyira elengedni, hogy nem a bizniszre fókuszálok.”

Most épp Oslóba készül a barátaihoz, de a legnagyobb szerelem számára Katalónia fővárosa, ahol szintén lakhatott néhány hónapot. „A norvég fővárosban maximális a biztonság, teljes chillben élnek az emberek, de Barcelona nyüzsgése sokkal közelebb áll hozzám. El is tudnám képzelni ott az életemet, és vágyom is arra a közege, most azonban a Diverzum az első. De érzem, hogy lesz még lehetőségem külföldön élni.” A fiatal vállalkozó annak ellenére is kitart a biznissel mellett, hogy többször csalódott már üzleti helyzetekben. Ahogy mondja, előfordul, hogy a céges érdekek felülírják az alapvető emberi igényeket, de egyre magbízottabban reagál ezekre. „Korábban nehéz volt ezekkel a szituációkkal megbárgolni, mert érzelmes, empátikus ember vagyok. Minél többet tapasztalok, annál inkább igyekszem a szívem helyett az eszemmel dönteni ebben a racionális közegben. Ma már tudom, hogy mindent abba a fiókba kell pakolni, ahova tartozik, és ragaszkodni a saját értékeimhez, elvárásaimhoz.”