

Szicsek János 1955. november 19-én született Tiszaföldváron. A pálinkához kötődő személyes története **1982**-ben kezdődött, amikor szülővárosában, Tiszaföldváron tucatnyi jelentkező közül ő kapta meg az üzemvezetői megbízást a helyi termelő-szövetkezetben, s vezethette a megye „nagyszeszőfőzdéjét”. A településen ekkor 9 üzem működött.

**1988. június 18**-án önálló vállalkozásban kezdett el pálinkafőzdet üzemeltetni, 1990 tavaszától pedig már a kereskedelmi pálinkafőzésre koncentrálhatott. Már ekkor felismerte a valódi pálinkában rejlő nemzetközi lehetőségeket, ezért Kanadában, Edmontonban mutatta be termékeit. Ahogyan ő maga vallja: „A nagyvilágot nem a képességek, az álmok érdeklik”. De az álmokhoz egyre több teljesítmény társult, így csaknem 20 év után ugyanaz a külföldi piac már komolyan vette a pálinkát és a mögötte álló törekvést.

Az **ezredforduló** új feltételeket hozott azzal, hogy meghatározásra került a pálinka fogalma (2002). Sorra alakultak a szakmai szervezetek, országos és regionális pálinka versenyek. Alapító tagként Szicsek János részt vett valamennyi szakmai érdekvédelmi szervezet megalakulásában, 6 évig a Szeszipari Szövetség és Termék Tanács Pálinka Tagozatát vezette, egyik létrehozója volt a Pálinka Lovagrendnek, de tagja lett a Gyümölcspálinka Főzők Országos Egyesületének, a Dél- Kelet-Magyarországi Pálinkafőzők Szervezetének is. Az ezredforduló a cég életében is változást hozott, hiszen **2002. szeptember 4-től** Kft. formájában folytatta munkáját.

Mérföldkövet jelentett a **2003.** év is. Ekkor nyitotta meg „A Magyar Pálinka Háza” üzletet Budapesten. A ma már 13 éve sikeresen üzemelő fővárosi üzlet hetven pálinkafőzde mintegy 1200 termékét kínálja ma már Budapest mellett Budaörsön, Kecskeméten, Gyulán, Szolnokon és Szegeden. A budapesti szaküzlet adott otthont többek között a Magyar Pálinka Lovagrend megalapításának is. A ház mára a pálinkafőző szakma összefogásának jelképe, gasztró-kulturális központ. Ez az a hely, ahol a vásárlók mellett minden betérőt szívesen fogadnak. A pálinkakészítés fortélyait ismerő eladók készségesen válaszolnak a témával kapcsolatos kérdésekre. Mindezzel egy nemes küldetést is teljesítenek, amelynek célja a magyar pálinka megismertetése, a kulturált pálinkafogyasztás propagálása.

A vállalkozás ma már több mint ötven főt foglalkoztat, az alapító, tulajdonos Szicsek János ma is magas minőségre, állandó és valódi értékekre, hitelességre törekszik. A hazai és a Kárpát-medencei természet, valamint vadon termő gyümölcsökből készített pálinkákat és párlatokat évente 1000-1200 tonna gyümölcs felhasználásával állítja elő. Egyedi utat jár az üzemszervezésben, az értékesítésben és külpiaci törekvéseiben is. A hazai értékesítést a nagy kereskedelmi láncok elkerülésével szervezi, a technológiai fejlesztéseknél pedig mindig is ragaszkodott a hagyományos kisüsti eljáráshoz. A hazai piacra harmincféle gyümölcsből mintegy nyolcvan termék készül, 1600 étterem és szálloda részére közvetlen értékesítési modellel. A cég direkt értékesítési csapata változatlan összetétellel, tíz éve eredményesen működik. A cég jelenlegi működéséhez és eredményességéhez nagymértékben hozzájárultak a már megvalósult és a jelenleg is folyamatban lévő beruházások, melyek jelentős kapacitásnöveléssel is jártak.

Az eltökéltség, a következetesség a cég export elképzeléseiben is jelen van. A Szicsek Pálinkafőzde önálló adóraktárt üzemeltet Romániában, mellyel jelen van minden nagyváros Magyar Napján és a romániai gasztró-kulturális eseményeken is. Különböző modellekkel működik céggépviselő Szlovákiában, Angliában, Kanadában, az Amerikai Egyesült Államokban és többéves beszállítója egy prémium márkákat forgalmazó moszkvai cégnek is. Egyedi megrendeléseket teljesít a cég Németországba, Ausztriába, Lengyelországba és Moszkvába is. Jelenleg Izlandon, Franciaországban és Ausztriában építenek külkereskedelmi kapcsolatokat és a skandináv próbálkozások is biztatóak.

Szicsek János töretlen munkája, mely egyben szenvedélye Magyarországon közel 270 szakmai elismerést eredményezett. 2012-ben Magyar Termék Nagydíjat kapott az Ó-Sorozat, és elnyerte az üzem többször a legeredményesebb kereskedelmi főzde díjat is. 2008-ban és 2014-ben Szicsek pálinka lett az ország legjobbjának választott párlat. 2010-ben megyei elismerésként az év vállalkozása volt, 2013-ban pedig az Innovációs Díjat is elnyerte. 2015-ben az erdélyi gyümölcsökből készült párlat-válogatás Magyar Kézműves Remek elismerésben részesült. A legfontosabb díjat, a fogyasztó szeretetét, ragaszkodását azonban nehéz

egzakt módon mérni. A stabil pálinka-képpel, a szakmai kultúra ismeretével rendelkező magyar fogyasztó meggyőzését saját és vállalkozása feladataként tekinti, hiszen a végső ítéző csakis maga a fogyasztó.

Szicsek János a termékeit az igényes üzleti partnerek igényes fogyasztóinak szánja, akik vele együtt azért küzdenek, hogy a pálinka elnyerje méltó helyét a világ alkoholos italai sorában, és e gasztronómiai különlegesség hírét és kultúráját tovább vihessék a világban. Csak olyan Szicsek pálinka kerül a fogyasztó asztalára, melyet ő maga is szívesen fogyaszt, és jónak ítél meg. Szicsek János meggyőződése, hogy a pálinka nem pusztán egy ital, hanem hagyomány, életérzés és hangulat, melyet a cég munkatársai is magukénak vallanak. Ezt a hangulatot és Szicsek János személyes kötődését hűen tükrözi a főzde és környezete, az üzem körülölelő parasztudvar békessége és harmóniája. Minden főzdébe betérő vendég előtt világossá válik hitvallása, hogy fogyasszon minőséget, és tegye azt mértékkel, hogy a pálinka nyújtotta élmény kiteljesedhessen.