

Sütő- és cukrász Magyar Élelmiszerkönyvi Szakmai Nap résztvevői által leírt vélemények, gondolatok összesítése



A szürke mezőben olvashatóak azok a kérdések, amelyeket a résztvevőknek –csoportmunka keretében– kellett megválaszolniuk.

Az egyes pontoknál a résztvevők leírt gondolatai vannak összesítve.

1.) Felmerült az igény arra, hogy a zsemlemorzsaán kívül más morzsatípusok szabályozására is szükség lenne a Magyar Élelmiszerkönyvben. Hogyan ítéli meg az alábbi morzsatípusok Magyar Élelmiszerkönyvben történő szabályozását?

2.) Javasol-e más megnevezéseket?

Ha igen, mi lenne a név, és az milyen összetevőkből készülne a morzsa?

- **zsemlemorzsa:** vizeszsemleléből vagy BL 55 típusú lisztből előállított félkész termék (babajka) szárítása utáni aprítása, majd szitálása és csomagolása.
- **kenyérmorzsa:** a kenyérmorzsa a búzakenyér, fehér és félbarna kenyér vagy ennek az összetételnek megfelelő, morzsa gyártás céljából előállított félkész termék szárítása után megfelelő szemcseméretre aprítással előállított az élelmiszer-mikrobiológiai feltételeknek megfelelő termék
- **vegyes morzsa:** A vegyes morzsa a búzakenyér, fehér és félbarna kenyér, vizes, tejes tésztából készült töltetlen, felületi szórás nélküli sütőipari termékek vagy ennek az összetételnek megfelelő, morzsa gyártás céljából előállított, vagy gyártás közben keletkezett (köztes) félkész termék szárítása után megfelelő szemcseméretre aprítással előállított az élelmiszer-mikrobiológiai feltételeknek megfelelő termék.
- **fehértorzsa:** BL 80 típusú lisztből előállított félkész termék szárítása utáni aprítása, majd szitálása és csomagolása.
- **édes morzsa:** Búzaliszt, cukor és tojás felhasználásával készülő piskótatészta szárítása utáni aprítása, majd szitálása

A zsemlemorzsa mellett alábbi kategóriák szabályozását javasolta a résztvevők többsége:

- kenyérmorzsa
- édesmorzsa
- vegyesmorzsa

Fehértorzsa megnevezést többen is félrevezetőnek és szükségtelennek ítélték.

Javaslat érkezett:

1. a prémium morzsa szabályozására: magas rosttartalmú, természetes összetevőkből készült morzsa, javasolt név: pl.: barna morzsa;
2. a panír morzsa, mint új megnevezés, új morzsatípus szabályozására; a panír morzsa összetevői a következők lehetnének: a fentiekben felsorolt vegyesmorzsa összetevői+dúsító anyagok.

A résztvevők javasolták még:

- hogy tejes tésztából ne lehessen morzsát gyártani az avasodás miatt;
- a mikrobiológiai jellemzők rögzítését;
- az édesmorzsa csak piskótatésztából készülhessen;
- a szemcseméretet szabályozását;
- a morzsa minőségi paramétereinek meghatározását;
- savfok érték újragondolását.

Sütő- és cukrász Magyar Élelmiszerkönyvi Szakmai Nap résztvevői által leírt vélemények, gondolatok összesítése

3.) Milyen problémákat tapasztal a jelenlegi sütő- és vagy cukrászipari termékszabályozással kapcsolatban, azokat hogyan orvosolná?

A résztvevők nagy többsége hiányolja a sütőipari termékcsoportok jellemző termékeinek részletesebb felsorolását, hiszen a termékcsoportok jellemző termékeit védeni lenne szükséges, azaz legyen a megnevezés pont részletesebb, konkrétabb.

Többen javasolták még a pontozásos érzékszervi bírálat ismételt bevezetését.

Az alábbi javaslatokat fogalmazták még meg résztvevők:

- Összetétel mellett forma is lehessen a megnevezés része, pl. kifli (azaz ha kifli név szerepel a megnevezésben, akkor a termék ívelt legyen).
- „A sütőipari termékek jellemzője a penészs szám értéke. Szükséges lenne a szabályozása, mert az élelmiszerbiztonsági kérdés is lehet.”
- Transzzsír határérték beépítése a termékszabályozásba.
- Különleges termékek kommunikációját megoldani.
- Azon termékcsoportok, amelyek az Élelmiszerkönyvben szabályozásra kerültek, a felhasználható összetevőknél legyen egy minimum felhasználandó összetevő követelmény megadva, azaz amit mindenképpen bele kell tenni a termékbe, és azon összetevők felsorolása, amelyeket még bele lehet tenni, ami biztosítja a variálhatósági lehetőséget.
- A fogyasztók megfelelő tájékoztatása érdekében a nem előre csomagolt sütőipari termékek esetén a következők feltüntetése lenne szükséges: az összetevők, a termék nettó tömege és neve egy külön „címkék” pultnál, a termék közelében
- Homoktartalom kerüljön felülvizsgálatra, és amennyiben lehet, kerüljön ki a paraméterek közül.
- Minőségi paraméterek felülvizsgálata szükséges.
- „A térfogatot maximálni lenne szükséges, mivel óriási termékek vannak.”

Sütő- és cukrász Magyar Élelmiszerkönyvi Szakmai Nap résztvevői által leírt vélemények, gondolatok összesítése

4.) Melyek azok a sütő- és cukrászipari termékek, amelyek országos jelentőségűek, helyük lenne a magyar értéktárban? Mit gondol, a sütő- és cukrászipari termékek közül melyek azok, amelyekre mint hungarikumokra gondolhatunk?

(ha egynél többen javasolták, a szám jelzi hányan)

| | | |
|------------------------|-------------------------|---------------------------|
| aranygaluska | kakaós csiga 3 | ökörsem |
| burgonyás kenyér 2 | kalácsfélék(húsvéti | pacsni ökörszem |
| csöröge fánk | lakodalmas) | paprikás kifli és stangli |
| Dobos torta 4 | kapros dübbencs | vajas kifli |
| dorogi pászka | képviselő fánk | péklángos |
| Eszterházy torta | Kossuth-kifli | piték |
| guba, | kulcsos kalács | pogácsák |
| gubarúd | lángos | Rákóczi túrós 3 |
| francia krémes | lekváros bukta | Rigó Jancsi |
| hájas jellegű, töltött | lepények | somlói galuska 5 |
| leveles tészták 3 | márkázott tartós kenyér | töki pompos |
| házi krémes 2 | mignon | varga béles |
| hókifli | orosházi banán | vizes zsemle |
| húzott rétesek 2 | orosházi kenyér | zserbó 3 |

Sütő- és cukrász Magyar Élelmiszerkönyvi Szakmai Nap résztvevői által leírt vélemények, gondolatok összesítése

5.) Ön mit gondol, mi az akadálya annak, hogy a termékpalettákon nem jelennek meg a különleges sütőipari termékek?

4 szempont köré lehet sorolni a válaszokat.

Vastag, dőlt betűvel vannak szedve azok a pontok, amelyeket többen is említettek.

Volt, aki javaslatot is megfogalmazott.

1.) A fogyasztó; marketing

- *Fogyasztók nem ismerik termékeket.*
- *Meg kell teremteni a fogyasztói igényt.*
- *Közösségi marketing hiánya.*
- Fogyasztói fizetőképes kereslet hiánya: a gazdaság nehézségei, munkanélküliség, a napi kenyér is sokaknak probléma
- Változtak bevásárlási szokások: kevesen keresik fel azokat a helyeket, ahol speciális, különleges sütőipari termékek találhatóak.

Javaslat: *átütő erejű média kampányra lenne szükség.*

2.) Kereskedelem, ár

- *Kereskedelmi láncok manipulált nyomott árakkal dolgoznak.*
- *A kereskedelmi befogadó készség nagymértékben befolyásolja az ipar termékfejlesztésének igényét, kénytelen olcsóbb, kevesebb értéket képviselő termékeket előállítani.*
- Nagyon nehéz a drágább, de a jó minőségű termékeket eladni.
- Irreálisan magas árfekvés miatt lassan fogynak a polcra a termékek, végeredmény: drága és öregebb termék.
- Kereskedők leginkább polcálló termékeket részesítik előnyben.
- Kereskedelem érdektelensége.

Javaslat: Közvetlen értékesítés részarányát növelni kellene: rövid élelmiszerellátó láncokat támogató programmal.

3.) A sütőipar, a szakma

- *Maga a sütőipari ágazat tőkehiányos, ezért a nagy és a közepes méretű sütőipari vállalkozások, amelyek beszállítói a multi cégeknek, nagyon sokáig beszállítóként ki voltak téve annak, hogy minél olcsóbb termékek előállítsanak elő.*
- *„A sütőipar maga is keveset tud róla, aki tud, annak is jelentős része ellenáll, szükséges lenne a szemléletváltás.”*
- Sok vállalkozás jobban szereti a szabályozatlan területet, ahol szabadabbak, szabadosabbak a lehetőségei.
- Hiába a szabályozás, ha nincs ellenőrzés.
- Nem érződik a különleges a termékekkel szembeni bizalom.

Sütő- és cukrász Magyar Élelmiszerkönyvi Szakmai Nap résztvevői által leírt vélemények, gondolatok összesítése

- Stabil fogyasztói körrel rendelkező előállítók lehet, hogy a különleges kategóriájú termékeket készít, csupán nincs fogyasztói igény arra, hogy a különleges jelzót használja.
- Szegényes a szaküzletek kínálata.
- „Sajnos a pék-cukrász szakma mára nagyon leértékelődött; nincs meg a szaktudás ezen termékek előállításához, lassan már csak zsákból tudnak sütni.”

Javaslat: A kézműves pékeknek nem a láncokkal kell versengeni, hanem minőséget előállítva a multiktól függetlenül megszervezni, az országos/regionális értékesítést, minőségi alapanyagokkal, reális ár/érték arányon.

4.) Az alapanyag

*Magas az ára a minőség alapanyagoknak, hiányoznak a jó minőségű, elérhető árú alapanyagok.*¹

6.) Mit gondol az áruházláncok sütőipari egységeiben előállított termékek minőségéről, választékáról?

- *Gyenge, közepes a minőség, alacsony árúak alapvetően a vevők becsalogatását szolgálják.*
- *Az áruházak gyors technológiát alkalmazva (célkeverékek felhasználása vagy fagyasztott termékek készre sütése) állítják elő többnyire a termékeiket. Hátrányuk, hogy néhány órával később a minőségük rohamszerűen romlik, előnye az olcsóság és az azonos minőség a tömeggyártmány ellenére.*
- *Legnagyobb előnyük –a gyakori sütés miatt– a frissesség, a meleg termék átadása a fogyasztónak: folyamatosan frissen-melegen állnak rendelkezésre.*
- *Silány beltartalmi értékekkel arányosan alacsony az ár.*
- *Az ár/érték arány a miatt kelendőbb a termékek.*
- A felhasznált adalékanyagok mennyisége élelmiszerbiztonsági kérdéseket is felvet: tartósan nagy mennyiségben fogyasztva.
- A felhasznált aromaanyagok megtévesztik a fogyasztó érzékszerveit.
- A választék nem egységes: néha bő, néha csekély
- Gyorsan öregedő termékek.
- Alapvető sütőipari termékek (kenyér) előállítására a felszereltségük nem elegendő.

De volt, aki azt írta:

- *Egyre jobb. Folyamatosan fejlődik.* Nem jó hír a szakmának.
- Az érdekképviselői szervek (sütő/cukrász) kritikáinak eredményeként a belső pékséggel rendelkező hálózatok folyamatosan javítani fogják a napi termékek minőségét, tehát a jövőben a kézműves, szakboltos sütőipari vállalkozások versenytársai lehetnek (akár a külföldről behozott fagyasztott pékárú formájában is, ezzel az ipari pékségeknek okozva eladási problémát).

¹ Vastag, dőlt betűvel vannak szedve azok a pontok, amelyeket többen is említettek.