

Norvégia - Oslo – Budapest – Siófok Egy tanulmányút és annak tanulságai

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete (konzorciumi partner a magyar Pékszövetség) nyertes pályázata segítségével 16 magyar cukrász és pék szakember látogatott Oslóba. A delegáció vezetői Horváth Ferenc és Septe József voltak. A projekt célja volt, hogy elméleti és gyakorlati síkon megismerjük a pékségek munkáját. Lehetőségünk nyílt a szakoktatási módszerek, az ottani érdekképviseleti szerv munkájának megismerésére is. A projekt előkészítésében és lebonyolításában jelentős szerepet vállalt Axel Brun, a norvég szakmai szövetség elnöke.

A beadott pályázati tervnek megfelelően tanulmányoztuk

- a szakoktatás helyzetét és a duális képzés helyi specialitásait
- a szakma fenntartható fejlődési lehetőségeit
- az technikai innovációk szakmai alkalmazását
- a hazai régiós alapanyagok feldolgozását
- az üzemek tevékenységét a piaci magatartás tükrében
- EU élelmezési jogszabályainak ismeretét - elvárások - szabályozások- kifogások kezelését
- a WHO által javasolt alapanyagok, technológiák alkalmazását
- kiemelt figyelmet fordítottunk a lakosság fogyasztási szokásainak elemzésére, összehasonlítva hazai trendekkel.

A programunk a fenti szempontoknak a figyelembevételével lett összeállítva. Több termelőüzemben jártunk és megfigyelhettük munka közben a gyártási folyamatokat. Többnapos iskolai látogatásokon vettünk részt, ahol a szakma elméleti és gyakorlati oktatását tanulmányozhattuk. Lehetőségünk volt gasztronómiai képzésen is részt venni, ahol a szendvicskészítés filozófiájába avattak be.

Két jelentős pékséget látogattunk meg. A Baker Hansen vadonatúj üzeméből 30 szakboltba szállítják a pékárut és süteményt. A magyar vendégeket szakmai vezetéssel és magyarázatokkal vitték körül a korszerű üzemben, melynek legnépszerűbb terméke a skandináv sokmagvas sötét kenyér. A túra után egy kellemes tengerparti ebédet fogyaszthattunk el a norvég elnökkel, ahol lehetőség nyílt kötetlen szakmai beszélgetésre. A másik üzem a Baker Samson volt. A cég ötödik generációjába tartozó tulajdonos fogadott minket, és vezetett körbe az érdekes megoldásokat alkalmazó pékség-cukrászon.

Tanulmányutunk egyik jelentős állomása volt az Etterstad videregående skole szakoktatási intézmény felkeresése, ahol az iskolarendszerrel, tananyagok megismerésével kezdtünk. Részvettünk elméleti, gyakorlati oktatáson, így alkalmunk nyílt az összehasonlításra is. A programunk végén a szakács és felszolgáló tanulók egy pazar búcsúebédet készítettek el és szakoktatóik irányításával prezentálták azt.

Egy iskola van Oslóban, ahol cukrásznak, szakácsnak lehet tanulni, azonban a diákok közel 55%-a külföldi, azaz bevándorló. Őszintén meg is mondták, hogy a két év szakképzés alatt a legtöbb óra sajnos nem a szakmai tárgyakra megy el, hanem arra, hogy megtanítsák a diákokat a norvég nyelvre. Pedig a körülmények meg vannak egy magas fokú, színvonalas oktatáshoz. Modern, tiszta tankönyv, teljesen új, még használatlan gépekkel felszerelve. Mindenhol rendet, tisztaságot, minőségi alapanyagokat és eszközöket láttunk, ami sajnos az itthoni szakiskolákról nem mondható el. Az iskoláról szóló előadás során kiderült még, hogy a diákoknak kint is van gyakorlatuk cégeknél, legfőképp ott tanulnak szakmai dolgokat, azonban ez a gyakorlati idő elég csekély, így már csak a tényleges munka megkezdésekor tudnak tényleg beletanulni a szakmába. A nemzetközi cukrász versenyeken a norvégok mégis mindig dobogósak, ami előtt értetlenül álltunk, de elárulták a titkot nekünk: ezt a tudást nem az iskolában, hanem otthon, saját erőből, az internetről tanulják meg a versenyzők.
(részlet Sitkei Balázs beszámolójából)

A Norvég Pék- és Cukrászszövetségben tett látogatásunk alkalmából tanulmányoztuk a nemzetközi jogszabály- és gazdasági környezetet, megismertük a helyi működési feltételeket, előírásokat, a gabonahelyzetet és az import-export problémakörét. Anders Vangen főtitkár érdekes prezentációja, majd az azt követő szakmai kerekasztal-beszélgetés, melynek magyar irányítója Septe József elnök úr volt, sok érdekes tapasztalattal gazdagította a résztvevőket. Nem maradhatott ki a programból a norvég elnök saját üzeme és szakboltja, a Baker Brun, ahol számos szakmai fogást, trükköt lestek el a pék kollegák.

Az Apent Bakeri - mely Norvégia legnagyobb kézműves péksége - nyerte el legjobban a delegáció tetszését. Korszerű körülmények között, de hagyományos technológiával készülnek a termékek. Érdekesség volt, hogy az üzem vezetője, aki ezt itt meghonosította, francia pék, már negyedik éve él Norvégiában. Technológiai és termékfejlesztési konzultáció mellett itt a szakembercserre lehetőségét is körbejárták a jelenlevők.

A programsorozat egyik nagy sikere a Kulinarisk Akademie szendvicsbemutatója volt. A workshop-on a skandináv szendvicsek bemutatásán, kivitelezésén és kóstolásán kívül fontos tapasztalatot jelentett egy továbbképző szakintézmény, gasztronómiai- tehetséggondozó központ létrehozásának és működtetésének módszertana. A magyar vendégek olyan szervezeti és táplálkozási ötleteket kaptak, melyre nagy szükség van hazánkban.

A cukrászok külön program keretében felkeresték Pascal Dupuy francia cukrászmester, „relay desserts” tag cukrászdáját, ahol részletes elemző termékbemutatót szerveztek. A kóstolt sütemények, együttes véleménnyel:
VERY HOT - téglalap alakú, Chilis ízesítésű – szép küllemű, karakteresen csokis, kicsit mousse –os , alul vékony piskótával, ganache a tetején - 4 textúrás sütemény
SZEDRES - kerek alakú - alul lap – erre egész szedrek rakva –majd szeder mousse - erre pirosas tükrörselé – végül fehér csoki dísz a tetején, az oldalára egy vékony piskóta van körbe rakva - 3 textúrás sütemény
CHOKOVANILLE – téglalap alakú – tészta - csoki mousse – világos mousse a közepén – majd intenzív csokis krém következik és ganache van a tetején - 4 textúrás sütemény
FENOUILLE – (karamelles – mogyorókrémes) - alul a tésztán karamell mogyoróval – erre jön a csokis mogyorós mousse – majd a karamelles ganache a tetején – és + kerek csoki pasztilla díszítés - 5 textúrás sütemény
PASSION – (passió gyümölcsös) – piskóta – málna szemek –passió gyümölcskrém –sárga fényzselé, majd málna és passió (maracuya) gyümölcs dísz a tetején - 5 textúrás sütemény
(részlet Petrezselyem Antalné beszámolójából)

A kulturális programok kapcsán alkalmunk nyílt elmenni Drobakba, egy világörökséghez tartozó hangulatos fjordmenti kisvárosba is, ahol egy nagyon különleges, rusztikus szakboltot látogattunk meg.

A szabadidőnket igen tartatalmas programokkal sikerült eltölteni. A látványos és kísértetekkel teli az Akershus erőd, a VIGELAND szobor park, vagy egy erdei kirándulás éppúgy kedvünkre volt, mint a modern Operaház, vagy a számunkra kicsinek tűnő norvég Parlament. Jártunk híres norvég művészek nyomdokain patinás kávéházakban, és nagyokat sétáltunk a belvárosban.

HUNOR MAGYAR - NORVÉG SÜTŐIPARI és CUKRÁSZATI KONFERENCIA 2014.11.14-2014.11.15. Siófok, Hotel Azúr

Számos ismerettel és ismerősök szerzésével zárult a HUNOR konferencia, mely az EEA GRANTS mobilitási programunk második szakasza volt. A magyarországi rendezvényre a projekt terveivel összhangban 7 főt delegált a Norvég Pék- és Cukrászszövetség. A konferencia célja egy széleskörű szakmai tapasztalatcsere volt, egyben bepillantást nyerhettek a magyar gasztronómia területére is a többnapos látogatás ideje alatt.

Első helyszínünk a Zila Cukrászat volt, ahol a vendégek nagy érdeklődést tanúsítottak **Zila László** prezentációja iránt, ahol a Zila tortaforma és felhasználása volt terítéken. Nagy érdeklődéssel és elismeréssel kóstolgatták a süteményeket, megjegyezve, hogy igen gazdag ízvilág és harmónia jellemzi a süteményeket. Rövid autós kórséta után érkezünk Siófokra, ahonnan hamarosan indultunk tovább, hogy megtekintsünk egy működő pékséget, a siófoki Royal Sütődét. Sajnos ez az előre bejelentett látogatás nem valósult meg, nem fogadtak minket. Talán ez a kudarc nem hagyott mély nyomot a vendégeinkben, annál is inkább, mert indultunk **Rádpusztára**, ahol már valóban magyaros vendégszeretettel vártak bennünket. Az éjszakába nyúló pálinka és borkóstolóval egybekötött vacsora örök emlék marad vendégeink számára – legalább is ezt nyilatkozták.

A másnap újra Budapesten talált minket, ahol egy rövid sétát tettünk az óbudai piacon – megkóstolva több pékség termékét, majd átsétáltunk a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumba. **Dr. Kiss Imre** múzeumigazgató mutatta be intézményét, végigkalauzolta a magyar gasztronómia és a kereskedelem tárgyi emlékei között. A norvég vendégek nagy figyelemmel nézték végig a kiállítást és gratuláltak a múzeum értékmentő munkájához.

A HUNOR konferencia november 14-én kezdődött, ahol **Septe József**, a Magyar Pékszövetség elnöke ismertette a szövetség működését.

A sütőipari ágazat rövid bemutatását a következőkben adjuk meg:

Az élelmiszeripar termelési értéke kb.:2524,1 milliárd Ft.

A sütőipar részesedése ebből: 5,86%

Az alapvető élelmiszerek fogyasztásában való részesedése:

- kenyér: 1,668%
- péksütemény: 0,417%
- Összesen: 2,085%

Az alapvető élelmiszerek összesen: 11,683%.

- Az élelmiszeriparban a foglalkoztatottak száma: 94 ezer fő
- A sütőipari ágazatban foglalkoztatott létszám az élelmiszeriparon belül: 25,5%.

A magyar sütőipar helyzete

Az Európai Unióban és Magyarországon a sütőiparra egyaránt a kisvállalkozások, a kis- és közepes üzemek a jellemzőek. A vállalkozások száma a magyar sütőiparban csökkenést mutat jelenleg. 1100 db magyar vállalkozás van, az üzemek száma megközelítően 1150.

Külföldi vállalkozások száma:

- albán nemzetiségű kb. 500 db van
- horvát nemzetiségű kb. 35-40 db van

A magyar vállalkozások megoszlása foglalkoztatottak szerint:

- 70%-a 10 főnél kevesebbet foglalkoztat
- 20%-a 10-20 fő közötti
- 6%-a 20-100 fő közötti
- 4%-a 100 fő feletti létszámot foglalkoztat.

A vállalkozások termelésének megoszlása:

- 20% családi típusú üzem
- 38% közép vállalkozások
- 42%-át a nagyvállalkozások adják.

Az országban kb. 1800 db látvány-készre sütő is működik.

A sütő ágazatban a foglalkoztatottak száma: 24 ezer fő.

Fogyasztás: 73kg kenyér/fő/év
13 kg péksütemény/fő/év

A foglalkoztatottak bruttó átlag keresete 140 eFt/fő

A befektetett tőke 40 milliárd Ft.

Az iparág éves termelési értéke 148 milliárd Ft.

Az összes értékesítési helyek száma 27-28 ezer db.

A bruttó eredményhányad 1-2 %.

A sütőipari termékek piacán a termékpaletta folyamatos átrendeződése figyelhető meg:

- A lakosság egyre nagyobb része keresi az olcsóbb pékárut, miközben szűkül azok köre, akik a közép kategóriás illetve a prémium termékeket meg tudják fizetni. A hazai friss kenyér és pékárú piacának lassú zsugorodása is látható.
- Míg az alaptermékeknel (pl.: fehér-félbarna kenyér, zsemle, kifli) a vásárlók az árra koncentrálnak, az egyéb termékeknel a választék, a minőség és a nyitva tartás a döntő. Magyarországon számos sütőipari szereplő kénytelen visszakorrigálni a terméke értékesítési árát, a folyamatos verseny erősödése következtében.

Az alapos tájékoztatást **Lajos Mary**, a ceglédi Békebeli Cukrászat „Magyar alkoholos italok a hazai cukrászatban” előadása és finomságokkal fűszerezett kóstolója követte. A három bemutatott desszert a következő volt: Gesztenyehab gyűrű Tokaji eszencia ampullával, Buborékos epres pezsgőkrém nyalóka, Éticsokoládés málna pálinkás trüffel golyóban.

Horváth Ferenc, a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete elnökségi tagja folytatta a programot és gondolatébresztő előadást tartott a „Magyar cukrászrendek a múltban és jelenben” címmel.

Ollé Sándor biopék „A magyarországi bio alapanyagok, termékek engedélyezési, jogi szabályozása” címmel tartott előadást. A mondanivalóját egy gondolatkörre fűzte, érdemes szavain elgondolnodni.

„Mit is jelent az, hogy bio?”

Mostanság nagyon sokszor halljuk: élünk egészségesebben, táplálkozunk egészségesebben, mivel egyre több a civilizációs betegségben szenvedő ember, és ennek fő oka az életmódunk és a táplálkozásunk.

*Az egészség szó a magyar nyelvben tisztán kifejezi, amikor **egész-ek** vagyunk, akkor képesek vagyunk jól gondolkodni, cselekedni, ha viszont kiesünk az **egész-ségből** akkor csak felek vagyunk és eluralkodik rajtunk a **fél-elem**, és ez látszik meg a gondolatunkban és cselekedeteinkben is.*

Az egészség egy olyan állapot, amit, akkor, amikor van, nem veszünk észre, csak akkor válik jelentőssé, amikor megjelenik a hiánya. Az egészség nem csak egy állapot, hanem egy erőforrás is, ami segíti a mi mindennapi tevékenységünket. A hiány mindenki számára ismert. Itt említeném meg korunk civilizációs betegségeit: a halálos négyes (magas vérnyomás, magas koleszterinszint, magas vércukor, és a daganatos megbetegedések, de különböző ételallergiák, magas túlsúly melynek alapjai a helytelen életmód és táplálkozás.

*Mi pékek és cukrászok sokat tehetünk. A termékeinken keresztül segíthetünk olyan embereknek, akik már elkezdnek másképp gondolkodni, és fontos számukra az **egész-ségük**.*

Zoltai Anna, NÉBIH osztályvezető „A hazai élelmiszerbiztonság történelmi áttekintése, szervezeti felépítése és a változások bemutatása az EU jogszabályi harmonizálódás” címmel ismertette a hazai viszonyokat. A konferenciát Lakatos Tibor, pálinka lovag pálinka bemutatója zárta. Egy rövid pihenés után vacsora, majd bowling bajnokság következett. Itt nem volt magyar főlény, az biztos.

Másnap a Pékakadémia előadásán jelen voltak a norvég nagykövetség részéről Andreas Myrseth tanácsos és kísérője Mathias Slettholm urak. A előadás keretén belül mutatkozott be a Norvég Pékszövetség, az előadó Axel Brun elnök úr volt, aki nem rejtette véka alá a szakmájuk problémáit és nehézségeit.

A magyar-norvég konferencia nagy sikerrel zárult, s a norvég kollégák arról biztosították a két szövetség elnökét, hogy az együttműködésnek folytatása is lesz.

Ezt mi is megígérhettük, annál is inkább, mert egy fergeteges hangulatú bál zárta a rendezvénysorozatot.

A következő héten előadás volt az Ipartestületnél, a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete szervezetének, működésének ismertetése, ezt megbeszélés követte. A megbeszélés célja a 2015 évben közösen lebonyolítandó program összeállítása volt. A program fő eleme egy magyar hét megrendezése, amelyet a Norvég Pék és Cukrász kamara támogatna, délután a Horváth Cukrászdában volt üzemlátogatás.

Következő nap üzemlátogatás a prima pék Kft. termelőjében, délután szabadprogram (séta a belvárosban).

A program keretében látogatás a Dobos C. József Szakiskolában, a szakképzési intézmény megtekintése.

Utolsó nap látogatás a László pékségbe, délután a Magyar Pékszövetség székházába. A projekt tapasztalatok további felhasználási lehetőségeinek megbeszélése.

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete