

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel./Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



◀Caleidoscop▶

Az Ipartestület sikeresen pályázott a Tempus Közalapítvány koordinálásával kiírt ERASMUS+ pályázaton, a „caleidoscop” címet viselő projekttel. Úgy éreztük, találó a név, hiszen 4 helyszínes pályázatról van szó. Franciaországban két területen, az Atlanti óceán melletti Vendée megyében voltunk, itt meghívónk Patrick Gelencser volt, a másik célterület a Côte d'Azur és vidéke, itt Denis Matyasy volt a meghívónk. Olaszországban Amalfi partvidékén és Toscanában jártunk. A résztvevők beszámolóiból állítottuk össze tudósításainkat, melyeket több fejezetben fogunk közölni.

A beszámolókat előtt csak röviden Matyasy úrról:

Matyasy úr 10 évvel ezelőtt egy nagy szakmai váltással egy XXI. századi cukrászatot valósított meg. Üzlete megjelenését és termékválasztékát a sokéves nyugat-európai, japán és amerikai utazásainak tapasztalatával alakította ki. A termékek minőségi, megjelenési és csomagolási összhangja harmonizál az árával. A Matyasy termékek és szolgáltatások a luxus kategóriába tartoznak. Süteményeit és szakma iránti elkötelezettségét megismerhették azon kollegák is, akik a budapesti tanfolyamok valamelyikén részt vettek.

Sokan próbálták elemezni a francia gasztronómia sikerének titkát, ami olyan sok-sok apró részlet együttes jelenlétének összeharmonizálásából születik - na, ebből kaptunk mi nagyon sokat, már csak magunkat kell hozzáadni – és én biztosan tudom, hogy a mi kezünk alatt is, itthon is megszülethet a valódi élmény.

Hogy miből kaptunk még nagyon sokat **Matyasy úrtól**?

A végtelen, kifogyhatatlan szívélyességből, mosolyból, türelemből, segítőkészségből. Tudjuk mindannyian, hogy a termék nem csak a receptből áll, kell a technológia, a fortély, a belecsempészett titkos hozzávaló – ez, ami a drága könyvekben sem található meg. Mi most mindennek részesei lehettünk. Nem volt olyan kérdés, amire ne kaptunk volna a végtelenségig részletekbe menő választ, akár többször is. Akár ki is próbálhattuk az új technológiai részleteket, na és kóstolni, kóstolni, kóstolni...! (Gyuris László)

Cannes tőszomszédságában működik **Jérôme de Oliveira** termelőüzeme. A vállalkozó egy 29 éves fiatalember, aki néhány évvel ezelőtt lett Franciaország cukrász-világbajnoka. A jóképű és megdöbbentően szerény, visszafogott (saját elmondása szerint) tisztaságmániás cukrászmesternek az újonnan épített műhelykomplexumát ismerhettük meg. A látogatáskor 10 féle monodesszertet készíthettünk és kóstolhattunk, elemezhattunk végig. Műhelymunkánkat követően elkauzolt bennünket Cannes belvárosában működő csodaszép üzletébe.

A **Jérôme de Oliveira** cukrászüzemében tapasztalt szakmai, technikai megoldások, ötletek:

- A nyersanyagok tárolása és kimérése külön, ajtóval is ellátott helységben történik. Kocsikra pakolva tolják be az összeállított anyagokat az adott munkaterületre.

- A késztermékeket azonnal sokkolják, regálra helyezik, majd a regált vékony, egyszer használatos fóliazsákkal borítják le.

- Az üzem „dobozos” rendszerben kialakított, ami azt jelenti, hogy mosható, műanyag panelekből állították össze a műhely falait. Az összeállítás során alakították ki a szigetelt hűtőkamrák rendszerét. A doboz oldalán, tetején rejtve futnak az elektromos kábelek, vízvezetékcsövek, sűrített levegő, stb... A doboz belső sarkait, éleit lekerekített – tehát könnyen tisztántartható – elemek kötik össze.

- Minden helység, hűtőajtó, tároló doboz feliratozott a könnyebb tájékozódás és a folyamatos rend érdekében.

Jellemzően a termelést kevés szakmunkás végzi. Elsősorban mindent mélyhűtőbe gyártanak, és tárolnak. Ottlétünkkor eclair-es napjuk volt, tehát a „Paris-Brest” süteményt készítették nagyobb mennyiségben mélyhűtőbe.

- A munkaterületek tisztítását falon belül vezetett vízvezetékkel és hozzá kapcsolódó mosószerkeveréses slaggal oldják meg. A slagok helységenként változó hosszúságúak, de mindegyiken állítható, többfunkciós szórófejek találhatók.

- Omlós tésztahoz robbanós cukorkát gyúrtak

- 1:5 arányú zselatinoldatot használnak, 200-as zselatinporból. Feloldása után tepsibe öntik, dermesztik, szeletelik kockára, majd fagyasztva tárolják az egyszerűbb kezelhetőség érdekében. (Bechmann György)

A látogatások egyik célpontja a nizzai **Pascal Lac** termelőüzeme volt. Hát, elképesztő volt a géppark és a munkamenet is. Egy picit elszomorodva gondolkodtam, hogy otthon mennyire elmaradtunk vagyunk. Van hova fejlődni... Nagy örömmre volt lehetőség a sütitet megkóstolni, amik nemcsak gyönyörűek, hanem nagyon ízletesek voltak. Ami érdekes volt, hogy nem 30 féle desszert volt a kínálatukban, hanem 10-12 féle. Ez szinte minden cukrászatra jellemző volt. A munkamenet szinte minden cukrászüzemben hasonlóan épült fel. Külön volt

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel./Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



a csokoládés részleg, külön a desszertes részleg, és külön a hidegkonyhai részleg. Szinte kivétel nélkül az összes desszert fagyasztásos technológiával készült, és napi 2-3 fajta desszertből nagyon nagy mennyiséget gyártottak, ami egy picit szokatlan volt az itthoni kapkodós munkamenethez képest. Hatalmas ötletet adott az itthoni munkamenet átszervezésére. *(Szó Gellért)*

A legnagyobb megdöbbenést a termelés automatizálása váltotta ki bennem. Ez teljesen érthető és logikus. A süteménynek Franciaországban jóval nagyobb kereslete van, mint nálunk. E miatt hatalmas mennyiséget kell termelni. Mindig azonos minőségben. Viszont más a helyzet a bérezéseknél. Betanítsanak egy embert, akinek egész nap csak annyi dolga lenne, hogy tortát vágjon? Vagy egy másikat, akinek csak az a dolga, hogy macaron nyomjon? NEM! Vegyünk egy gépet, ami vízszaggal tökéletesre szeli a süteményt. Vegyünk egy macaron nyomó gépet. A bonbont most már ne formába rakjuk! Sokkal termelékenyebb, ha mártó soron készítjük. Franciaországban az emberi munka a legdrágább, a magas bérek miatt. Ezért a munkahely ahol tud, inkább gépet vesz. A modern cukrásztechnológiai gépek pont ugyanannyiba kerülnek, mint itthon. Vagy még olcsóbb! Alacsony **Áfa kulcs (7%) +** kevesebb szállítási költség. Míg Magyarországon nem érdemes drága gépekbe fektetni, mert a munkaerő olcsóbb. És nagyon lassan hozza vissza az árát. Más a szemlélet. Itthon minél több embert foglalkoztatunk, annál magasabb adókedvezményt kapunk. A francia így gondolkodik: "Mosogató néni vagy konyhai kisegítő? Egy szakképzetlen emberre elpazaroljam a drága minimálibért? Azért hogy rendet rakjon vagy mosson??? Pénzkidobás! Inkább veszek egy ipari mosógépet - sokkal olcsóbb! A cukrász meg takarítson el maga után, mossa el az edényeit, amivel ő dolgozott! *(Kiss Dániel)*

A műhelyek lenyűgözően felszereltek, a legmodernebb gépekkel pazarul ellátottak. A beszélgetésekből kiderült, hogy a bátor beruházások a hosszútávra jól kiszámítható gazdasági környezetnek köszönhetőek. 1 Euro alapanyagból 12 Euro értéket képesek előállítani. **Az Áfa mindössze 5,5%.** Sajnos nálunk ma még 1 Euróból 2,5-3 Euro értéket lehet előállítani, és persze az Áfa 18-27%. Azt gondolom, hogy nem lehet ezek mellett a különbségek mellett sem elsiklani, és nem lehet elégszer szorgalmazni a kézműves tevékenységek megkülönböztetett helyzetének figyelembe vételének szükségességét. Arról nem is beszélve, hogy Magyarországon sajnos óriási különbségek vannak a fizetőképes kereslet földrajzi eloszlásában is. Amennyiben nem változnak a finansziális körülmények, egész biztosan gasztro-sivatagosodás várható a kevésbé szerencsés országrészekben. Biztos vagyok benne, hogy nem ez a tendencia mindannyiunk jól felfogott érdeke. *(Gyuris László)*

Matyasy úrnak nagyon szép üzletei vannak, Hyeres-ben, Sanary sur Mer-ben és Toulon-ban.

Az itthon megszokottakkal ellentétben, teljesen más berendezéssel, másfajta elrendezéssel találkoztunk, szellősek a pultok, átlátható a sütemény választék (nagyon gusztusos és kívánatos). Nincs túlszűfoltóság az üzletben sem.

Helyi borokat saját felirattal, szószokat, karamelleket, fűszereket árulnak a boltban, a sütemények mellett.

A tortákhoz nagyon szép díszdoboz van, külön tortalapáttal, nehogy véletlen az gond legyen otthon, hogy a háziasszony nem tudja szépen tálalni a fantasztikusan elkészített kreációt. Minden részletre kiterjed a figyelmük. Különböző méretű dobozokba csomagolják a süteményeket attól függően, hány darabot szeretnének megvásárolni. Minden csomagoló anyag logóval ellátott, s mindez legvégül egy szépen kivitelezett logós papírtáskába kerül. *(Jakobicz Józsefné- szakoktató)*

CFA Beausset szakmai oktatói központba utaztunk, ami jellegét tekintve egy integrált szakképző központhoz hasonlít. Több szakmát oktatnak itt különböző szakmai szinten és életkorban lévő diákoknak. A tanműhelyek felszereltsége minden képzeletünket felülmúlóan magas szintű volt. Egészen tágas, természetes fényel is ellátott, légkondicionált helyiségekben folyik az oktatás. A tanműhely része az elkülönített sütő-főző helyiség, valamint a szintén elkülönített, kivetítővel, flip chart-tal, elegendő székkal és asztallal ellátott elméleti tanterem is. Külön helyiségben, polcokon sorakoznak a nagyméretű szerszámosládák, és gazdag tartalmuk, melyet minden tanuló névre szólóan használ, tisztít és felel érte. A falon, plakátok tudatosítják a tanulóval: „amíg mások alszanak, te már dolgozol”. Minden tanuló külön asztalon, külön gázfőzővel, asztali habverő géppel, saját karamell melegítő dobozzal és a már említett szerszámkészlettel dolgozik. Munkájukat felügyeli szakmájuk mester-oktatója. Ottlétünkön éppen a karamellfőzés és rózsakészítés alapjait sajátították el, míg egy társuk versenyre készült. Az oktatók tájékoztattak bennünket a Franciaországban általános képzési rendszerről,

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel./Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



melynek lényege, hogy a szakmai oktatás összesen akár 7 év is lehet. Mivel az oktatás évei egymásra épülnek, különböző szinteken folyik az iskolai munka. A szakmai alapképzés 2-3 évig tart, mely egy általános képzettséget ad. A további képzési években külön oktatják a csokoládé felhasználását, az artisztikát és a fagyaltgyártást. A diákok menet közben dönthetnek arról, hogy a képzési piramis hány lépcsőfokát képesek megmászni, míg a legkitartóbbak 7 év szakmai képzés után szereznek jogosultságot a saját üzlet létesítéséhez. Nem kellett tehát sokat gyözködni bennünket arról, hogy a szakmai képzést Franciaországban rendkívül komolyan veszik, ahhoz megadnak minden anyagi és szakmai segítséget. *(Bechmann György)*

Délután elmentünk Cavalaire-be, Gateaux de Famille cukrászdába, ahol **Eric Bergon** mestercukrász boltja található, aki a Lyon-i Bouillet Pâtisserie termelő üzem vezetője volt, a bolt megnyitása előtt. Másfél éve működik a bolt, saját cukrásztermelővel és főzőkonyhával rendelkezik. Nagyon sokféle gusztusos ételt, süteményeket készítenek és értékesítenek. A tartelettet itt is géppel készítik, saját maguk készítik a briósokat is. A termelőüzem még nem teljesen klimatizált, emiatt a bonbonjait nem ott készíti, de barátja, Jérôme de Oliveira helyet biztosított neki. Így segítik egymást. Franciaországban nem divat otthon főzni, mindent a boltokban vásárolnak meg, így nagy igény van különböző finomságokra, például a hal alaplevet üvegekben árulják. Nagyon nagy forgalom van, alig tudott egy kis időt szánni ránk, mert állandóan jöttek a vevők és csak ketten voltak az eladók. Jó volt látni, ahogy egymásnak adták a kilincset a vásárlók. *(Jakobicz Józsefné- szakoktató)*

Franciaországban meglepő volt, hogy bármilyen receptet szívesen megosztanak velünk és egymással is a legjobb cukrászok. Nincs az a nagy titoktartás, mint hazánkban, ahol minden cukrászat féltve őrzi a régi elavult receptjeit. Szerintem ezért ilyen fejlett a francia cukrászat, mert egymást segítik és kialakul egy egészséges verseny ahol nem az a cél, hogy milyen recepteket hogyan titkoljanak, hanem milyen újdonsággal tudnak előállni, amit aztán szívesen megosztanak egymással. Picit mentálisan kell változtatni a hazai hozzáálláson és szeretetteljesebben kell osztoznunk embertársainkkal. A tudást nem csak felhalmozni kell, hanem amit tudunk, meg is kell osztani, hogy generációról generációra fejlődjön a cukrász szakma, ami szerintem az egyik legcsodálatosabb szakma a világon. *(Szó Gellért)*

Következő számunkban az olasz Amalfi-partján járt csoport beszámolóit közöljük.