

FOLYAMATOSAN NŐ AZ ALAPANYAGOK ÁRA, MIKÖZBEN EGYRE KEVESEBB A VENDÉG

Nem édes a magyar cukrászok élete

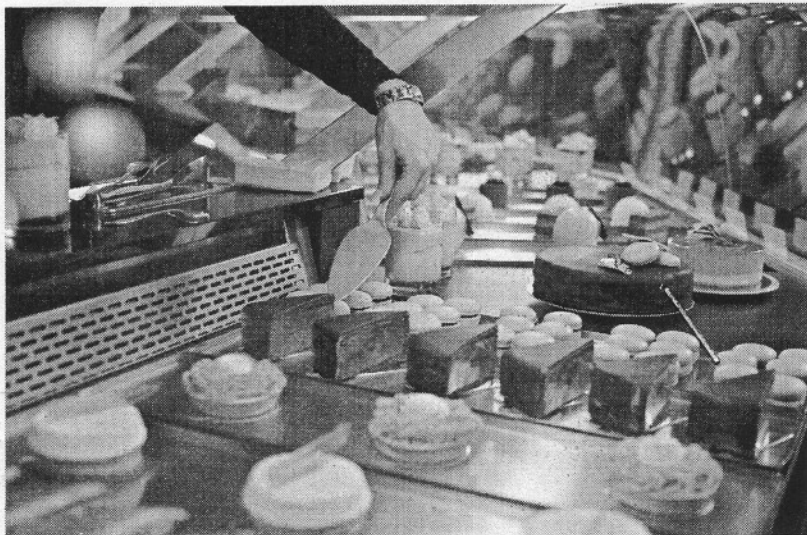
KÖPÖNCSEI CSILLA

Magyar Hírlap IV.16

Az ötven-hatvan forintos tojás a cukrászok életét is megkeseríti, a folyamatosan növekvő alapanyagköltségek ellenére azonban képtelenek árat emelni. Ha ugyanis drágábban adják a termékeiket, a mostaninál is kevesebb vendég tér be a cukrászdákba.

Néhány hónap alatt többszörözött a tojás ára, s már nem kell csodálkozni, ha egy-egy darabért ötven-hatvan forintot kér a kereskedő. Ezt a cukrászok is megérzik, a tojás mellett ugyanis a kakaó és a cukor is jelentős mértékben drágult. Pataki János, a Magyar Cukráziparosok Országos Ipartestületének elnöke elmondta: információik szerint a tojás ára húsvét után némileg mérséklődött, de így is megnehezíti a cukrászok munkáját.

A megnövekedett alapanyagköltségek miatt már régóta áremelésre lenne szükség, a legtöbb cukrászat azonban az amúgy is gyenge kereslet miatt nem meri emelni az árait. Szerinte húsvét előtt egyetlen cukrászdában sem drágultak az édességek, ám rövidesen egyre többen emelhetnek árat, hiszen a jelenlegi költségekkel már nem éri meg termelni. A cukrászatok általában évente egyszer változtatnak az árakon, akkor is csak olyan mértékben, ami feltétlenül szükséges. Megtudtuk: húsvét előtt kevesebb megrendelés érkezett a cukrászatokba, mint a válság előtti években. „Egyrészt ez a mi hibánk is, hiszen kissé elkenyeytettük a vendégeinket. Régen bejöttek a vendégek, felírtuk a megrendelést, és elkészítettük az árut. De a legtöbb cukrász a megrendeléseken felül is süttött, így azok is tudtak elvitelre vásárolni, akik nem adták le előre a rendelésüket. Mára szinte kiment



A jelenlegi költségekkel nem éri meg termelni

FOTÓ: HORVÁTH PÉTER GYULA

a divatból a rendelés, hiszen általában bárki bármikor tud készterméket vásárolni, előzetes konzultáció nélkül is” – jelezte. Megrendelések vannak, de mértékük visszaesett. A vevőszám is csökkent, 2008-tól harmincszázalékos visszaesést regisztráltak a cukrászatok országsszerte, a déli, délkeleti országrészben ennél is súlyosabb a helyzet. „Vannak olyanok, akiknek emiatt fel kellett adniuk szakmát, s bezárták boltjaikat” – közölte az elnök.

Az alapanyagköltségek mellett a közterhek is nőttek. A bérkompenzáció pedig – bár támogatást igényelhetnek a vállalkozások – jelentős terhet ró a cukrászatokra. „Emellett az Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatalnak is be kell fizetnünk az ételminőség-ellenőrzési hozzájárulást, amit szintén ki kell gazdálkodnunk” – panaszkolt a szakember. Szerinte azonban a legfőbb gond nem a közterhekkel van. „A baj az, hogy alig jön vendég. Vár-

juk az időszakot, amikor a gazdasági fellendülés eléri azt a szintet, hogy a háztartások már az úgynevezett luxusra is költhetnek. Ma ugyanis még a törlesztőrészek, rezsiköltségek viszik el az emberek pénzét” – magyarázta. Az ipartestület a forgalom élénkítése céljából ezért különböző promóciókat indít. Legutóbb az úgynevezett centis sütemény programot indították útjára. Az akció lényege, hogy a cukrászdákban centire vásárolhatnak egy bizonyos fajta süteményt a fogyasztók, majd ezután sorsjegyet kapnak, amellyel wellnesskezeléseket és belföldi utat is nyerhetnek a szerencsések. „Ez nem az egyes cukrászatok reklámja, hanem a szakmáé. A promóció gyermeknapig tart, amikor ki-sorsoljuk a vásárlók közt a fődíjat, a legtöbb „centit” eladó cukrászat pedig süthet – az ipartestület költségére – egy óriási süteményt gyerekeknek” – tette hozzá Pataki János.

Nem divat a cukrászdába járás a válságban

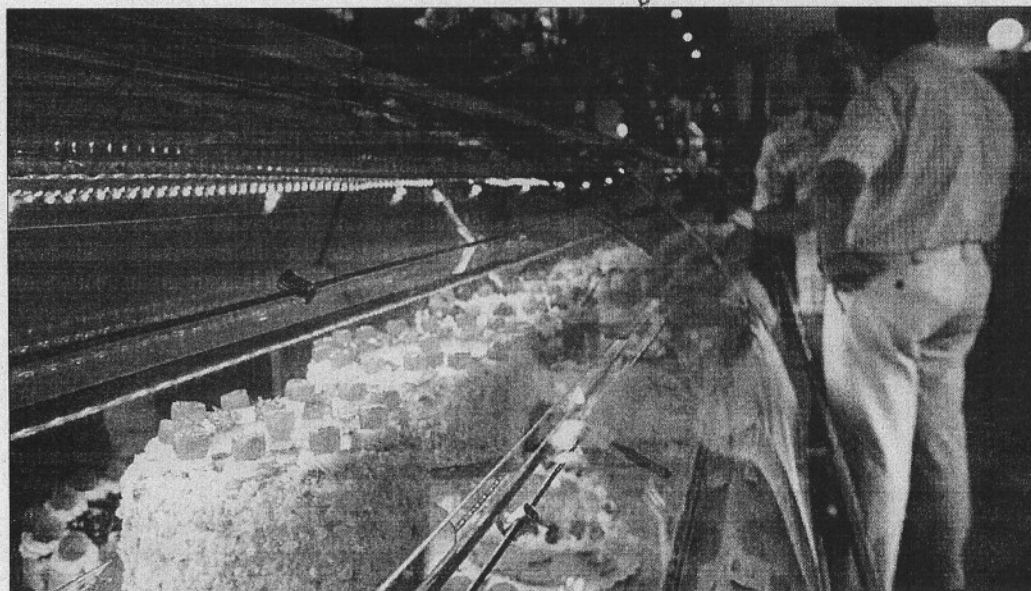
Magyar Nemzet IV. 16
Tavaly harminc százalékot esett a forgalom · Főleg vidéken szaporodnak a szabályokat kikerülő zugsütődék

Bajba sodorta a gazdasági válság a hazai cukrászdákat. A családok kényszerű spórolása tavaly több száz kisvállalkozást sodort el a piacról, pangó üzletek tucatjai keresik a túlélés módszereit. Nem könnyíti meg a gyártók dolgát az alapanyagok drasztikus drágulása sem. Elszaporodtak az illegálisan működő házi sütődék is.

MUNKATÁRSUNKTÓL

Szinte luxustermékké vált a cukrászsütemény a magyar fogyasztók egy részénél. Erről tanúskodik az a tény, hogy tavaly eddig soha nem látott mértékben, mintegy 30 százalékot zuhant a cukrászdák forgalma. Noha nincsenek pontos statisztikák arról, hány süteményt-fagylaltot készít, értékesítő üzem működik idehaza, becslések szerint százezeres nagyságrendű bevétel hiányzik e cégek kasszáiból. A rohamosan szűkülő piacon a túlélésért vívják a harcot egymással a cégek, miközben az egekbe szökő alapanyagárak, illetve az egyre magasabb benzin- és rezsiköltségek várhatóan idén is üzletek tucatjait küldik padlóra.

– Január óta ugrásszerűen, mintegy 15 százalékkal emelkedtek a nyersanyagárak, ami egy ipari mennyiségben gyártó cukrászdának komoly kiadást jelent. A tejtermékek, a cukor, a liszt sokkal többbe kerül, mint tavaly. Vagy említ-



Torták elvitelre. Kétszer meggondoljuk, hogy süteményre költjük-e a pénzünket

FOTÓ: HEGEDŰS MÁRTA

hetné a tojást, amelynek darabja 30 forint helyett 55-60 forint körül mozog mostanság. Ez óriási érvágást jelent nekünk – mondta el lapunknak Némédi János, aki nemrégiben bezárta tizenöt éve működő fővárosi üzletét. – A cukrászdák java része itthon hagyományos családi vállalkozásként működik, így ha egy bolt lehúzza a rolót, az legtöbbször nem egy ember, hanem egy egész família, illetve 10-12 alkalmazott sorsára is kihat – mondta a cukrásmester, aki szerint elmultak azok az idők, amikor vásáronként kikapcsolódást jelentett a családoknak egy finom kávé

melletti süteményezés. A pénztelenség mellett a plázák elszaporodása sem tett jót a szakmának, vagy az, hogy vásánaponként is nyitva vannak a csomagolt tömegárut árusító üzletláncok.

A válsággal együtt jár, hogy elszaporodtak a feketéző házi sütődék is, vagyis egyre többen foglalkoznak azzal, hogy otthonukban tortákat, házas édességeket gyártanak ismerőseik megrendelésére. A feketézőket szinte lehetetlen tetten érni, hiszen „szolgáltatásuk” általában szájhagyomány útján terjed, és mert nem tartanak fenn üzletet, alkalmazottakat, jóval ol-

csóbbak is, mint a tisztességesen működő versenytársak. Az inkább vidéken virágzó zugsütődék elszaporodását gyakorlatilag képtelenség megállítani, hiszen például egy esküvő megrendezésakor is több tízezer forintot lehet spórolni, ha nem képzett cukrászoktól rendelik az édességet. S bár a fogyasztónak általában az alacsony ár a legfontosabb, nem árt szem előtt tartani azt sem, hogy a cukrászdákban árult termékek szigorú hatósági előírások alapján készülnek, így a házi gyártás közegészségügyi szempontból is komoly veszélyeket rejt magában.

A legfrissebb számítások szerint csak az idei év első negyedében további tíz százalékkal csökkent a cukrászdák forgalma. Számos üzlet ki sem nyitott a téli hónapokban. A félezer tagot számláló Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete szerint a túlélésért küzdő cukrászdák jövőjét nagyban meghatározza majd az idén várhatóan életbe lépő új, vendéglátóipart is szabályozó turizmustörvény. A jogalkotók jelenlegi elképzelései szerint a jövőben csak azok az üzletek lesznek jogosultak a cukrászda elnevezés megtartására, amelyek mellett komplett termelőüzem is működik, vagyis a cukrászdákban csak a saját gyártású sütemények kerülhetnek a hűtőpultokba. A többi, másoktól rendelt süteményt árusító üzlet pedig más elnevezést kap. Ez védelmet nyújt az iparosoknak, kiszűri majd a szakmaiságot kevésbé szem előtt tartó vállalkozásokat – tudtuk meg az ipartestület titkáráról. Selmezi László elmondta: emellett üdvözlendő, hogy a hungarikumtörvény szabályozza többek között azt is, mi számít kézművesterméknek, aminek következtében a jövőben például nem lehet mindenféle porból készülő terméket fagylaltnak nevezni. A szakmai szervezet titkára elárulta: a válság elleni védekezésben jellemző praktika, hogy a hagyományos sütemények mellé a reggeli órákban reggeli menüket is kínálnak egyes üzletek, ami viszont a kör-

nyékbeli pékségeknek, éttermeknek jelent újszerű konkurenciát. A talpon maradás eszköze lehet a cégeknek az új szolgáltatások bevezetése is, mint például a házhoz szállítás, kisebb rendezvények, kitelepülések megszervezése. Ezenkívül egyre több üzemeltető ismeri fel, hogy a klasszikustól eltérő összetételű sütemények árusítása is segítheti a cukrászda túlélését. Statisztikák szerint ugyanis a cukor vagy liszt, illetve tojás nélkül gyártott édességek piaca kevésbé szenved meg a vásárlóerő hiányát.

– Több százezerre tehető azok száma hazánkban, akik egészségügyi okokból nem választhatnak a klasszikus cukrászdák kínálatából, azonban érdekes módon éppen a cukorbetegség vagy a lisztérzékeny emberek azok, akik kevésbé hajlandók lemondani az édességekről – tudtuk meg egy cukorkentes cukrásztermékek gyártásával foglalkozó cég tulajdonosától. Nagy Attila elmondta: viszonteladók között számottevő azon cukrászdák aránya, akik a répacukorral készülő termékek mellé felvették kínálatukba a speciális diétának megfelelő termékeket, és ezzel vevőikről növekedését tapasztalták. – A hagyományos üzletek azért ódzkodnak a speciális termékektől, mert ezek gyártása különösen szigorú előírások szerint történik, ugyanakkor időszzerű felismerni, hogy a klasszikus cukrászdának ez egy lehetőség a vállalkozás megmentésére.