

**A KÉZMŰVES CUKRÁSZIPAR JELENLEGI HELYZETE MAGYARORSZÁGON**  
**THE CURRANT SITUATION OF CRAFTSMAN CONFECTIONERY INDUSTRY IN**  
**HUNGARY**

*Ladányi Krisztina*

Debreceni Egyetem, Gazdálkodástudományi és Vidékfejlesztési Kar  
Turizmus-vendéglátás szak IV. évfolyam

**ÖSSZEFOGLALÁS**

A magyarországi kézműves cukrásziparban az elmúlt évtizedekben számos változás ment végbe. A rendszerváltás után az 1990-es években fellendült a szakma, ez a lendület egészen a 2008-as gazdasági világválságig kitartott, mely teljesen átalakította, megnehezítette az ágazat helyzetét. 2008 előtt sem volt problémamentes ez a szektor, de a válság begyűrűzése után egyre több gonddal kell megküzdenie cukrászainknak, ilyen például a szakképzés, szakemberek képzettsége, felkészültsége, alapanyag használat, feketegazdaság, multinacionális cégek térnyerése, stb. Ezen túl előtérbe kerülnek a mesterséges anyagok és félkész termékek használata, amelyek rontják a szakma presztízsét.

Dolgozatom fő célkitűzése a magyarországi hagyományos kézműves cukrászati iparág helyzetének és az azt befolyásoló legfontosabb tényezőknek a feltárása. Ezzel együtt egy összefoglaló képet kívánok adni a cukrászat múltjáról, jelenéről és jövőéről.

A kutatásaim alapján megállapíthatom, hogy a magyar kézműves cukrászipar központi problémája a kézműves cukrászati termékek háttérbeszorulása a piacon. Erre a fő problémára közvetlenül hatást gyakorol a multinacionális láncok és pék szakma térnyerése, feketegazdaság megléte, illetve hozzájárul az oktatásbeli problémák.

*Kulcsszavak: cukrászat, kézműves, problémafa, hagyományos, SWOT-mátrix*

**ABSTRACT**

The last few decades witnessed several changes in the Hungarian handi-craft confectionery industry. In the 1990s, after the change of regime the industry enjoyed a boom which lasted until the 2008 global economic crisis transforming the industry and making its situation more difficult. Although the industry encountered a few problems even before 2008, when the crisis infiltrated into the country, the Hungarian confectioners had to tackle more and more problems, including vocational training, qualification, learning, the use of raw materials, black economy, the spread of multinational companies, etc. Besides, the use of artificial materials and semi-finished products which ruined the prestige of the trade gained importance. In my paper I wish to explore the situation of the Hungarian traditional handi-craft confectionary industry and the most important factors which had a dramatic impact on it. In addition, I wish to present the past, the present and the future of confectionery. Relying on my research, I suggest that the core problem of the Hungarian handi-craft confectionery industry lies in the decreasing importance of the handi-craft products. The problem is directly influenced by the spread of multinational companies and the baker's trade, the existence of the black economy and educational issues as well.

*Keywords: confectionery, craftsman, problem tree, traditional, SWOT-matrix*

## BEVEZETÉS

A század elején az édességkészítő ipar anyagilag és szakmailag egyaránt megerősödött, keresett és jól menő szakmának bizonyult. Majd a világháború, később pedig az államosítás visszább vett lendületéből. Ezekben az években az ÁFÉSZ-ek és vendéglátó vállalatok vették át a cukrászatokat. Az egykori fellendült vendéglátóiparnak – beleértve a cukrászipart is – a szakma egy virágzó korszakának vetett véget ez a változás. Az összevonási törekvések hatására, eleinte csak a termelőműhelyek nagysága változott, korszerűsítés nélkül. Több emberrel egy helyen, régi technikákkal, szakmai fejlődés nélkül folytatódott a termelés. A változásra egészen az 1980-as évek végéig kellett várni, ekkor újra elkezdtek kialakulni a magáncukrászatok. Sorra nyitották meg a különböző típusú vendéglátóhelyeket. A szakma ismét fejlődésnek indult, kezdett újjáéledni. 1995-től ismét akadály gördült a cukrászok elé, a multinacionális cégek térnyerése évről évre nehezíti helyzetüket. Ehhez az eddig sem felhőtlen állapothoz 2008-ban csatlakozott még a gazdasági válság is.

Az utóbbi években egyre több kereskedelmi lánc jelent meg országunkban. Az élelmiszerkereskedelem és élelmiszeripar kapcsolata szélsőségesen megváltozott a láncok térnyerésével. Az általuk forgalmazott áruk iránt nagy a kereslet, főként széles termékskálájuk és alacsony áraik miatt. Ezek a multinacionális cégek kedvezőbb áron kínálják a helyben készített, illetve az előre csomagolt, fagyasztott, pék- és cukrásztermékeiket. Ezáltal a hagyományos kézműves cukrászok háttérbe szorulnak a piacon, mivel ők minőségi alapanyagokból állítanak elő kiváló termékeket, amelyek árban nem tudják felvenni a versenyt. A cukrászaink nap, mint nap, országszerte szembesülnek ezzel a problémával. Ezekre a bonyodalmakra keresik a megoldási lehetőségeket, hogy a piaci versenybe ők is be tudjanak kapcsolódni és talpon tudjanak maradni.

A probléma nagyon összetett, fogyasztóként mi magunk is felelősek vagyunk a kereskedelmi láncok térnyeréséért. Az emberek döntő többsége háttérbe szorítja a minőséget, az itthon gyártott magyar termékeket, az egyetlen és elsődleges szempont az ár. A fogyasztói szemléletváltással valószínűleg még éveket kell várjunk Magyarországon. Mindemellett a magyar kézműves cukrászipar is küzd különböző nehézségekkel, mint a szakképzés, szakemberek képzettsége, felkészültsége, alapanyag használat. Előtérbe kerülnek a mesterséges anyagok és félkész termékek használata. A technológiai fejlődés az egyszerűbb, szakmai ismereteket nem igénylő folyamatok felé halad, mely a szakma oldaláról is egyfajta igénytelenséget mutat.

A gazdasági válság sem javít helyzetükön, nehéz megtalálni azt a szűk, de létező fogyasztói szegmest, amely rendelkezik a megfelelő jövedelemmel és meg tudják fizetni ezeket a kézzel készített, minőségi termékeket.

## ANYAG ÉS MÓDSZER

A kutatómunka megtervezése után, megkezdtem a vizsgálatokat. Első lépésben szekunder adatgyűjtést végeztem, mely során statisztikai adatokat és szakirodalmakat dolgoztam fel. Ezt követően mélyinterjún alapuló primer adatgyűjtést végeztem, melynek keretében személyesen kerestem fel a szakma képviselőit. A személyes interjúk során sokat tanultam a szakma jeles képviselőitől, akik pozitívan fogadták kezdeményezésemet. Az interjúk során, az általuk megfogalmazott javaslatok és problémák alapján elkészítettem az ágazat SWOT-mátrixát. Első lépésben számba vettem a vizsgált terület, vagyis a cukrászipar legfontosabb jellemzőit – erősségek, gyengeségek, lehetőségek és veszélyek kategóriába csoportosítottam. Majd a gyengeségek és fenyegetettségek figyelembevételével összeállítottam a kézműves cukrászipar problémafáját. Itt az egymással logikai kapcsolatban álló elemek, alulról felfelé mutatják a köztük lévő ok-okozati kapcsolatokat. Utolsó lépésben, pedig a feltárt problémákra tettem megoldási javaslatokat, mely során a megállapított problémákat újrafogalmazva célok formájában jelenítettem meg.

## EREDMÉNYEK

**A magyar kézműves cukrászipar SWOT-mátrixa**

A begyűjtött adatok és információk feldolgozása után összeállítottam a kézműves cukrászipar SWOT-mátrixát (*1. ábra*), mely rávilágít az ágazat legfőbb erősségeire és gyengeségeire, ezen túl pedig a külső tényezők által meghatározott lehetőségekre és veszélyekre.

A belső jellemzők, melyek segítik a célok elérését az ágazat erősségei. Az egyik legfontosabb erőssége a kézműves cukrásziparnak a magas minőségű, egyedi, kézzel készített termékek. Pozitív előnyük van más piaci szereplőkkel szemben, mivel a cukrászdákban személyes kapcsolat alakul ki a vásárlók és az eladók között, vendégül látják a fogyasztókat, egyedi élményt nyújtanak számukra. Magyarország szerencsés helyzetben van a tekintetben, hogy megmaradt a tiszta cukrászdai profil, nem olvadt össze a pék szakmával, mint az, ahogyan Európa több országában tapasztalható. Ki kell emelni a szakmai tradíciókat és a meglévő megfelelő szaktudást, mely hozzájárul az ágazat fejlődéséhez.

A tényezők melyek gátolják a célok elérését az ágazaton belül az ipar gyengeségei. Az egyik legfőbb probléma az oktatás, mely több területre is kihat, befolyásolja az egész ágazatot. Igénység szintjének csökkenése figyelhető meg a cukrászok oldaláról, mind alapanyag tekintetben, mind pedig technológiailag. Nehezítő körülmény a gyenge érdekérvényesítés. A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete létszámánál fogva nem tudja érdekeiket megfelelő módon képviselni. A Magyar Kereskedelmi és Iparkamarai tagok sokféleségéből adódóan egy-egy csoport érdekeit speciálisan nem tudják képviselni. Változó ár-érték arány adódhat többek között a kézművességből, alapanyagok minőségéből, elkészítés technológiájából, szakember ellátottság területi eloszlásából, stb.. Gyengítő körülmény továbbá a fogyasztók szemléletváltásának hiánya, a vendégeknek nem a mennyiséget, hanem a minőséget kellene jobban preferálni, jobban törődni az összetétellel, alapanyagokkal. A kézműves iparból adódóan kevésbé jövedelmező az ágazat mivel elengedhetetlen a kézi munka, továbbá fontosak az állandó fejlesztések ezek mind magas költségekkel járnak. A gyenge marketing politika is negatívan befolyásolja a piacot, pedig vannak pozitív kezdeményezések, ilyen például az „ország torta” kampány. 2007 óta augusztus 20-ára meghirdetnek egy versenyt a cukrászok között, az ország születésnapjához tartozó receptjét kell megtervezni, a beérkezett recepteket bírálják, majd kiválasztják a legjobbat. Ezt az augusztus 20-ai ünnepségre országsszerte elkészítik cukrászaik. Kiváló kezdeményezés, mely nagy sikert arat a fogyasztók körében.

Lehetőségekként azokat az adottságokat vettem figyelembe, melyek szintén segítik a célok elérését. Itt főként a technológiai illetve irányzatbeli újításokat emelném ki. Elengedhetetlen a szakmában a trendek és újítások felismerése, követése és alkalmazása. Lehetőségek közé sorolható a kiváló minőségű alapanyagok, melyek ma már mindenki számára elérhetőek, többet között például a csokoládé, ahogy azt már említettem az Európai Unió csatlakozással csökkent a vám mértéke. Nem nagy számban, de jelen vannak a különböző szakmai tanfolyamok mely során új tapasztalatokra tehetnek szert a cukrászok, új technikákkal találkozhatnak, például francia illetve mediterrán cukrászati irányzat. Illetve fontos megemlíteni a nemzetközi piaci lehetőségeket. Egyes alapanyagok olyan alternatívát kínálnak, melyek segítségével külföldi piacokon is meg lehet jelenni a saját készítésű termékekkel.

A külső tényezők melyek gátolják a célok elérését az ágazat fenyegetettségei, ezek jelentik a kézműves cukrászatok számára a legnagyobb veszélyeket, ezeket közvetlenül nem tudják befolyásolni. Idetartozik a gazdasági és politikai környezet, amelyre nem tudnak közvetlenül hatást gyakorolni. A fizetőképes kereslet csökkenése kapcsolatban állhat a munkanélküliség növekedésével, mely részben a gazdasági válsággal magyarázható. Egyrészt a fogyasztói szokások megváltozásával, csökkent a vásárlók igény szintje, másrészt ez is magyarázható a nehéz gazdasági

helyzettel. A kiszámíthatatlan piaci környezet több szempontból is negatív hatásokat gyakorol, például értékesítési bizonytalanságot generál.

<p><b>ERŐSSÉGEK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Minőség</li> <li>• Személyes kapcsolat a vevőkkel</li> <li>• Tiszta cukrászdai profil</li> <li>• Egyediség</li> <li>• Kreativitás</li> <li>• Szakmai tradíciók</li> <li>• Kézműipar</li> <li>• Meglévő szaktudás</li> </ul>	<p><b>GYENGESÉGEK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oktatási problémák</li> <li>• Szemléletváltás hiánya</li> <li>• Anyagfelhasználás</li> <li>• Igényesség szintjének csökkenése a cukrászok oldaláról alapanyag-használat tekintetében</li> <li>• Gyenge érdekérvényesítés</li> <li>• Változó ár-érték arány</li> <li>• Alacsony jövedelem termelőképesség</li> <li>• Növekvő adminisztrációs munka</li> <li>• Gyenge marketingpolitika</li> </ul>
<p><b>LEHETŐSÉGEK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiváló minőségű, elérhető alapanyag-ellátottság</li> <li>• Elérhető technológiai újítások, pl. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Molekuláris konyha</li> <li>- Vákuum technológia</li> <li>- Csökkentett energiatartalmú alapanyagok</li> </ul> </li> <li>• Szakmai tanfolyamok</li> <li>• Rendelkezésre álló új irányzatok, pl. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Francia desszertek</li> <li>- Bon-bonok</li> <li>- Méditerrán cukrászat</li> </ul> </li> <li>• Nemzetközi piaci lehetőségek</li> </ul>	<p><b>VESZÉLYEK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gazdasági válság</li> <li>• Feketegazdaság</li> <li>• Csökkenő fizetőképes kereslet</li> <li>• Multinacionális kereskedelmi láncok térnyerése</li> <li>• Fogyasztói igényesség csökkenése</li> <li>• Széleskörű süteményforgalmazás</li> <li>• Munkanélküliség</li> <li>• Fenyegetettség a multinacionális láncokkal, feketegazdaság szereplőivel szemben</li> <li>• Pék szakma térnyerése</li> <li>• Kiszámíthatatlan piaci környezet</li> <li>• Politikai környezet</li> <li>• Fiatal generáció érdektelensége</li> <li>• Értékesítési bizonytalanság</li> <li>• Közterhek növekedése</li> <li>• A piac területi diverzifikációja</li> <li>• Időbeli szezonális</li> </ul>

1. ábra: A magyar kézműves cukrászipar SWOT-mátrixa

Forrás: Saját szerkesztés

Veszélyeztető tényező a kereslet térbeli diverzifikációja. Egyes területeken melyek turisztikailag frekvenciáltabbak, magasabb kereslet mutatkozik a kézműves cukrászipari termékek iránt, ezáltal eltérőek az eladási árak az országban. Időbeli szezonális is jellemző, nyáron a fagyalt szezon által, a legtöbb helyen bevétel növekedés figyelhető meg, míg a téli szezonban ez kiesést eredményez. Fenyegetettséget jelent a cukrászok számára a széleskörű édesipari termékek forgalmazása. Manapság már mindenhol lehet süteményeket kapni, így kevesebben térnek be a cukrászdákba. Az utóbbi években, nemzetközi tendencia hatására növekedett meg Magyarorszá-

gon a pékségek száma, mely azóta csökkenő tendenciát mutat. Fenyegtettség figyelhető meg a multinacionális láncokkal, illetve a feketegazdaság szereplőivel szemben. A láncok illetve „zugcukrárszdák” térnyerésével gyengül a kereslet a minőségi termékek iránt, mely a versenyképességet negatívan befolyásolja. A pékek bekapcsolódtak a piaci versenybe, mivel már édesipari termékeket, süteményeket is gyártanak, ezáltal konkurenciát jelentenek a cukrászoknak. A fiatal generáció érdektelensége, nevelési problémákra vezethető, hiányoznak a lelkes, szakma iránt elkötelezett fiatalok. Ezáltal veszélyeztetve van az ágazat utánpótlásának jövője.

### A magyar kézműves cukrászipar problémafája

Vizsgálataim alapján kijelenthető, hogy a hazai kézműves cukrászipar központi problémája az ágazat alacsony versenyképessége, a kézműves cukrászipari termékek háttérbeszorulása a piacon, melyet a 2. ábrán mutatok be. Kutatómunkám során három fő problémakört tártam fel, amelyek közvetlenül a központi probléma meglétéhez vezetnek. Így a legfőbb problémákat az oktatásbeli hiányosságok, a feketegazdaság megléte, illetve a multinacionális cégek térnyerése és tevékenysége köré csoportosítottam.

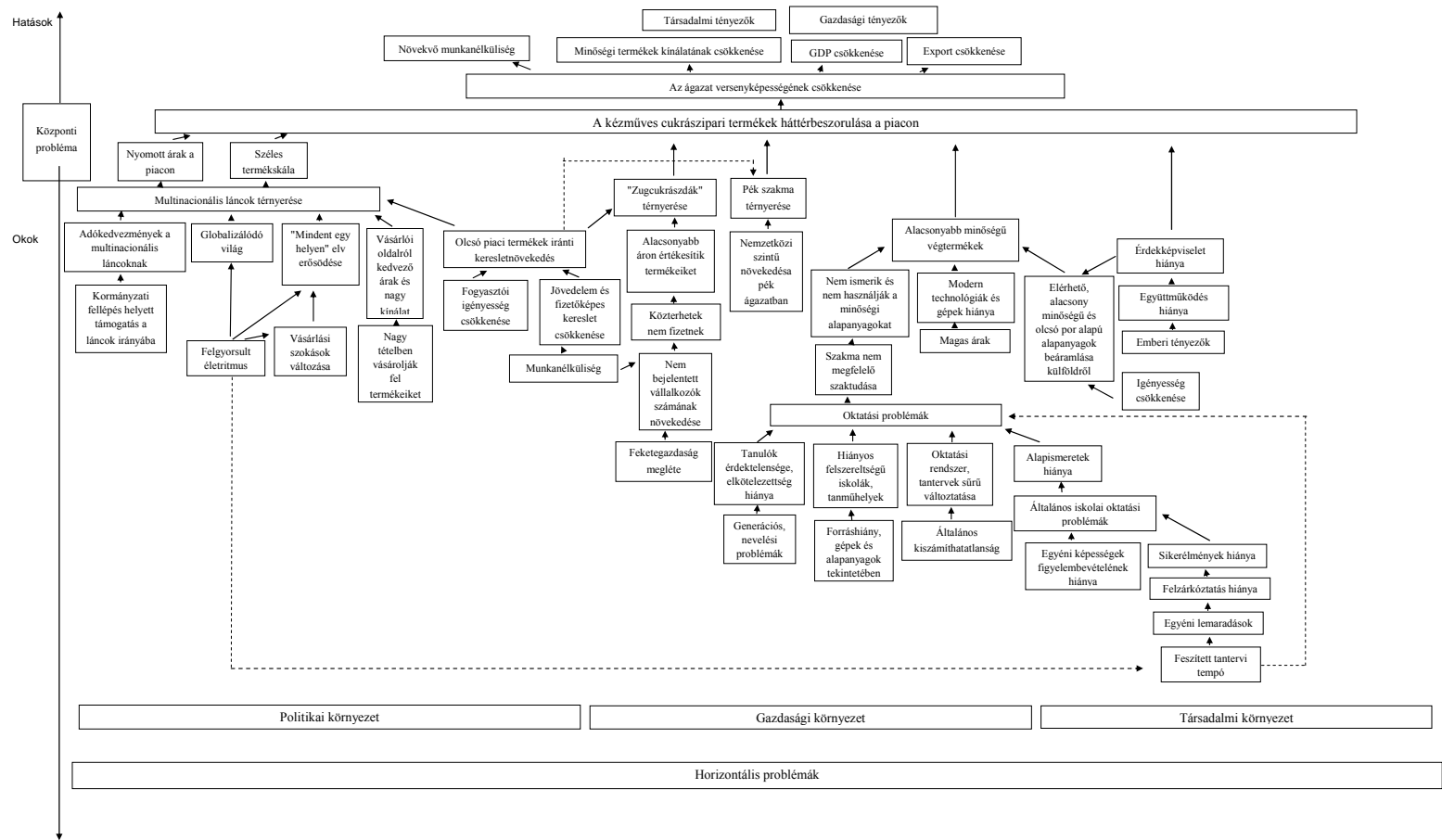
A központi probléma hatással van mind társadalmi, mind pedig gazdasági tényezőkre. Többek között gazdasági szempontból a GDP csökkenését eredményezi, illetve export csökkenést. Társadalmi tekintetben, pedig növekvő munkanélküliséget, kínálat csökkenést minőségi termékek tekintetében stb.

A multinacionális cégek térnyeréséhez nagyban hozzájárult a kormányzat oldaláról a támogatások megléte. A rendszerváltás óta magas társasági-adókedvezményt kaptak mely hátrányosan érintette a magyar vállalkozókat. A felgyorsult életritmus is pozitívan befolyásolta helyzetüket. A vásárlási szokások megváltozásával előtérbe került a „mindent egy helyen elv”, a vásárlók könnyen, gyorsan, egy helyen intézhetik el a teljes bevásárlást. Termékeiket nagy tételben vásárolják fel, így ezeket kedvezőbbén tudják beszerezni, illetve tovább értékesíteni. Vevői oldalról számos előnnyel számolhatunk, széles termékskálát biztosítanak, jutányos áron.

Olcsó piaci termékek iránti keresletnövekedés figyelhető meg, mely közvetlenül is hozzájárul a központi problémához, illetve közvetve a láncok, „zugcukrárszdák” és pékségek térnyerése által. Ok-okozati tekintetben a fogyasztói igényességre illetve jövedelem és fizetőképes keresletcsökkenésre vezethető, az utóbbihoz pedig nagyban hozzájárul a munkanélküliség.

A feketegazdaság megléte évtizedek óta probléma Magyarországon. A gazdasági válság hatására csökkent a munkahelyek száma, ezáltal is erősödött a feketegazdaság. Az ágazatban nagy hátrányt jelentenek ezek a „vállalkozások” akik, nem bejelentett vállalkozók, így közterheket sem fizetnek, ezáltal termékeiket kedvezőbb áron tudják kínálni. A munkanélküliségből adódóan, foglalkozásuk végett sokan elkezdtek otthon süteményeket készíteni és forgalmazni, ezzel is növelve a feketegazdaságot. Ez több szempontból is veszélyes lehet, melyeket az interjúk kiértékelése során már említettem.

A pék szakma előtérbe kerülése főként egy nemzetközi hatásnak, tendenciának tudható be. Az utóbbi évek során megszorodott a pékségek száma Magyarországon illetve Európa szerte is. Mint ahogy korábban megemlítettem, Svájcban, Franciaországban, Ausztriában a cukrárszdák mellett megtalálható egy kisebb pékség is. Hazánkban is számuk megnőtt, mára már csökkenés mutatkozik, de függetlenül a cukrárszdáktól, a tiszta cukrászdai profil megmaradt. Viszont a pékek is elkezdtek a különböző édesipari termékek, süteményeket készíteni, mely konkurenciát jelentenek az ágazatnak.



2. ábra: A magyar kézműves cukrászipar problémafája

Forrás: Saját szerkesztés

Az alacsonyabb minőségű végtermék, a cukrászatok részéről részben oktatási problémákra vezethető vissza, meg kell említeni itt még a modern technológiai hiányosságokat, illetve a cukrászok részéről egyfajta igényesség csökkenését. Ezáltal előnyben részesítik az olcsóbb, de minőségileg rosszabb por alapú alapanyagokat, melyek nagy számban külföldről érkeznek Magyarországra. A modern gépek hiányoznak a cukrász műhelyekből is, ennél fogva nem tudják a legújabb technológiák adta lehetőségeket kihasználni, ez is befolyásolja a végtermék minőségét. A berendezések magas ára miatt nem áll módjukba beszerezni a legújabbakat. A szakma nem megfelelő szaktudása egyértelműen oktatási problémákra vezethető vissza. Az oktatásbeli hiányosságokat részben generációs és neveltetési problémák okozzák. A diákok felőli érdektelenség és elkötelezettség hiánya hátráltatja a képzést. Szintén problémákat okoznak a hiányos felszereltségű iskolák és tanműhelyek. Nincsenek modern gépek, nem tudják kipróbálni a legújabb technológiákat, ezen túl az alapanyag ellátással is gondok vannak. Ez mindenekelőtt pénzügyi okokra vezethető vissza, az iskolák forráshiánnyal küzdenek.

Ugyancsak visszahúzó erő az oktatási rendszer, tanterv sűrű módosítása. Illetve fontos megemlíteni az alapismereti hiányosságokat. Némelyik diák nincsen tisztába az alapvető matematikai műveletekkel, mértékegységekkel, szövegértéssel. Első sorban az általános iskola oktatási rendszerének problémáira lehet visszavezetni. Az alaprobléma a feszített tantervi tempó, mely sok esetben az egyének lemaradását eredményezi, ezáltal a sikerélmények és eredmények elmaradnak, nincs ami motiválja a tanulót, a felzárkóztatásra pedig nincs idő. A rendszer egyik fő gondja, hogy nem méri fel, és nem veszi figyelembe az egyéni képességeket.

Az ágazat versenyképességét hátráltatja az érdekképviselő hiánya. Érdekeiket nem tudják képviselni a piacon vagy más piaci szereplőkkel szemben sem. Ezt az emberi tényezők befolyásolják és nagyban az együttműködés hiánya.

A horizontális problémák megléte, egyenrangúan hatással van a teljes ágazatra, ezek a politikai, társadalmi és gazdasági tényezők.

#### KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK

A saját eredmények kiértékelése során számos problémát, és ezek ok-okozati összefüggését tártam fel, melyek az ágazatot közvetlenül és közvetve negatívan befolyásolják. Központi problémaként az ágazat versenyképességének csökkenését állapítottam meg. Mindez számos tényezőre vezethető vissza. Fontos problémakörök a multinacionális láncok, pékek és „zugcukrászdák” térnyerése, melyet abefolyásol a gazdasági helyzet és a fogyasztói igény szint csökkenése is, negatív hatást gyakorol az ágazatra az oktatásbeli hiányosságok, mely kiható a szakemberek felkészültségére, szaktudására és hozzáállására, előtérbe kerülnek a silány minőségű por alapú alapanyagok, ezáltal szintén az igény szint csökkenése figyelhető meg a cukrászok oldaláról is, illetve az érdekképviselő hiánya nehezíti az ágazat lobbiját.

Az általam feltárt és összegzett, rendszerbe foglalt problémákat újrafogalmazva célok formájában lehet megjeleníteni. Ezzel meghatározhatóak a kézműves cukrászat szereplői számára azok a jövőbeli feladatok, a kitűzött cél megvalósításának feltételes lépései, amelyeket megoldva feloldhatóak, megszüntethetőek, illetve mérsékelhetőek azok a problémák, amelyeket az ágazat szereplői befolyásolni tudnak. Mindezek alapján központi célkitűzésként fogalmazható meg a magyar kézműves cukrászipar versenyképességének helyreállítása. Ennek elengedhetetlen lépései pedig az alábbiak:

- Érdekérvényesítés megerősítése, ezáltal könnyebben tudnak fellépni a felmerülő problémákkal szemben. A közös erő megkönnyíti a fellépést a multinacionális láncokkal, pékekkel, fekete-gazdasággal szemben.
- Oktatási reformok elengedhetetlenek. Szakmailag jobban felkészíteni a tanulókat, nagy figyelmet fordítva a gyakorlati helyekre és az ott történő munkára. Tanulók ösztönzése, motivá-

lása, szakma megszerettetése. Megfelelő szaktudással növelhető a termékek minősége, ezáltal jobban be tudna kapcsolódni az ágazata a piaci versenybe.

- Még több szakmai tanfolyam, képzés indítása, a cukrász szakmában tevékenykedők részére. Elengedhetetlen a tanulás az ágazatban, állandó fejlődésben kell lenni. Az ehhez szükséges tanfolyamok és iskolák biztosítása rendkívül fontos.
- Szakmai konferenciák, workshopok, rendezése melyek során a cukrászok tapasztalatokat tudnak cserélni, szembesülnek az egyéni problémákkal, és akár közösen találhatnak rájuk megoldásokat. Itt az újításokat, szakmai tapasztalatokat is megoszthatják egymással.
- Nem megfelelő por alapú alapanyagok kiszorítása a piacról, ezáltal nőne a minőségi alapanyagok használata, mely a végtermékek esetében egy pozitív minőségi ugrást mutatna. Ehhez szükséges az erős érdekérvényesítő erő.
- Közös marketing tevékenység kiépítése. Erre kiváló példa az országtorta kezdeményezés, az év során több ilyen jellegű rendezvényt kellene szervezni, ezáltal a szakmát, kézműves termékeket is lehetne népszerűsíteni, illetve a forgalmat is pozitívan befolyásolja.

A célok megvalósítását jelenleg nagyban befolyásolja és nehezíti a gazdasági válság. Amíg fennáll a forrás és tőkehiány, addig a cukrászok nem tudnak fejleszteni, de a gazdasági helyzetet közvetlenül nem tudják befolyásolni, de addig is a közösségi tevékenységek kiépítésére kellene fektetni a hangsúlyt.

#### FELHASZNÁLT IRODALOM

- (1) Csordás L. (1998): 180 éves a debreceni cukrászat. Szakdolgozat. Debrecen. 5-20. pp. (2) Bács Z. – Fenyves V. – Grasselli N. – Nagy A. – Szűcs I. (2005): Projektmenedzsment. Budapest. Szaktudás Kiadó Ház Rt. 70. p. EUROSTAT (2012): News Release Euro Indicators. 5/2012 (3) Grasselli N. – Szűcs I. (2007): A projektmenedzsment elmélete és gyakorlata. Budapest. Szaktudás Kiadó Ház Rt. 58-70. pp. (4) Nagy L. – Szűcs I. (szerk.) (2004): Gyakorlati alkalmazások, az üzleti tervezés gyakorlata. Debrecen. 18-20. pp. (5) Síki J. – Tóth-Zsiga I. (1997): A magyar élelmiszeripar története. Mezőgazda kiadó. Budapest. 161-228. pp. (6) Stauder M. (2000): Az élelmiszerek disztribúciós rendszerének fejlődése, különös tekintettel a kereskedelmi logisztikára. Agrárgazdasági Kutató és Informatikai Intézet. Budapest. 17-27. pp. (7) Stauder M. (2003): Az agrár- és élelmiszertermékek belföldi kereskedelme a kilencvenes években és napjainkban. Agrárgazdasági Kutató és Informatikai Intézet. Budapest. 19-31. pp. (8) Szabó G. (1997): A duális képzés rendszere és a projekt orientált képzés kapcsolata. Kandó Kálmán Műszaki Főiskola. Budapest. 1. p. (9) Tóthné M. (2007): Kereskedelmi anomáliák, In.: Ágazatspecifikus innováción alapuló projektek generálása a baromfi ágazatban. (szerk. Nábrádi A.-Szöllösi L.), Debreceni Egyetem Agrártudományi Centrum Agrárgazdasági és vidékfejlesztési kar. Debrecen. 68-71. pp. (10) I1: <http://www.kfki.hu/chemonet/hun/food/iptort/iptort2.html>, Az élelmiszeripar fejlődése a kiegyezéstől a 20. század elejéig, (letöltve: 2011.04.20.) (11) I2: <http://www.trademagazin.hu/esemenyek/ceglenden-talalkoznak-az-orszag-cukraszai.html>, Cegléden gyülekeznek a cukrászok, 2011.03.25 (letöltve: 2011.05.01.) (12) I3: [http://hvg.hu/gasztronomia/20100812\\_magyar\\_cukraszat](http://hvg.hu/gasztronomia/20100812_magyar_cukraszat), Hol tart a magyar cukrászat 1.?, 2010.08.12. (letöltve: 2011.05.01.) (13) I4: [http://hvg.hu/gasztronomia/20100917\\_magyar\\_cukraszat\\_mihalyi\\_laszlo](http://hvg.hu/gasztronomia/20100917_magyar_cukraszat_mihalyi_laszlo), Hol tart a magyar cukrászat 2.?, 2010.09.17. (letöltve: 2011.05.01.) (14) I5: [http://hvg.hu/gasztronomia/20101105\\_magyar\\_cukraszat\\_szamos](http://hvg.hu/gasztronomia/20101105_magyar_cukraszat_szamos), Hol tart a magyar cukrászat 5.?, 2010.11.05. (letöltve: 2011.05.01.) (15) I6: <http://www.euvonal.hu/index.php?op=hirek&id=7121>, Változatlanul magas munkanélküliségről számolt be az Eurostat, 2012. 01. 06. (letöltve:2012.03.16.) (16) I7: <http://www.maipiac.hu/index.php/2009-januar-februar/2810-a-hipermarketek-piaca>, A hipermarketek piaca, 2009.02.18 (letöltve: 2011.05.01.) (17) I8: [http://www.magyarhirlap.hu/gazdasag/zugcukraszok\\_teszik\\_tonkre\\_a\\_hazai\\_piacot.html](http://www.magyarhirlap.hu/gazdasag/zugcukraszok_teszik_tonkre_a_hazai_piacot.html), Zugcukrászok teszik tönkre a hazai piacot, 2011.06.27. (letöltve: 2011.10.08.) (18) I9: [http://hvg.hu/karrier/20101111\\_szakkepzes\\_iparkamara](http://hvg.hu/karrier/20101111_szakkepzes_iparkamara), Várhatóan 2012-től jön a duális szakképzés, 2010.11.11. (letöltve 2012.01.12.) (19) I10: <http://www.vg.hu/kozelet/tarsadalom/indul-a-dualis-szakkepzes-355281>, Indul a duális szakképzés, 2011.08.10. (letöltve:2012.01.12.) (20) I11: [http://hvg.hu/karrier.oktatas/20110303\\_pokorni\\_dualis\\_szakkepzes](http://hvg.hu/karrier.oktatas/20110303_pokorni_dualis_szakkepzes), Pokorni: A duális szakképzést kell bevezetni, 2011. 03. 03. (letöltve: 2012.01.12.) (21) I12: <http://www.ipsos.hu/site/egyeni-melyinterju-szakertoi-interju/> Interjú, 2008, (letöltve: 2012. 03.29.) (22) I13: <http://www.adatfelvetel.hu/modszertan/interju.pdf>, A szociológiai interjú (mélyinterjú) készítése,



---

(letöltve: 2011. 10.01) (23) I14: <http://www.piackutatasok.hu/2012/01/magyar-legmagasabb-afa-kulcseuropaban.html>, A magyar a legmagasabb ÁFA-kulcs Európában, 2012.01.26,(letöltve: 2012.04.03)  
(24) I15: [http://europa.eu/about-eu/facts-figures/living/index\\_hu.htm](http://europa.eu/about-eu/facts-figures/living/index_hu.htm), Élet az Európai Unióban, 2009,(letöltve: 2012.03.29) (25) I16: <http://www.top5ofanything.com/index.php?h=efb06b00>, The top 5 Global Confectionery Companies, 2009, (letöltve:2012.04.01)

