

# FAGYLALTRÓL, szövetségről

Sokkal, sokszor beszélünk már arról, hogy milyen fontos volna, ha valamilyen szervezetbe tömörülve összefoghatnánk a fagyaltkészítőket. Tudásunkat, tapasztalatainkat, ötleteinket megosztva egymással, együtt talán még többre juthatnánk.

Végre, 2002. november 25-én, szép számban találkoztunk, hogy az első lépést megtegyük a **FAGYALTSZÖVETSÉG** megalakítása felé. Hatalmas szervezőmunka, és kitartó utánjárás előzte meg. Minden elismerésem és köszönetem *Róth Péter* kollégánknak, aki lelkesedésből, önzetlenül vállalta magára a bonyolult és időigényes feladatot. Az egymásratalálás öröme után pedig rajtunk, fagyaltkészítő-kön a sor, hogy olyan szövetséget alkossunk, amely a korábban külön-külön mindannyiunkban megfogalmazódó elvárásoknak eleget tesz. Nagyon sok eldöntendő kérdés merült fel már az első találkozásunkkor, ez is megerősíti: szükség van a szövetségre, igény van az együttgondolkodásra.

A fagyaltkészítés önálló szakma. Egyelőre sajnos csak elvileg. Fagyaltot ma Magyarországon kb. 2000 helyen készítenek, de a készítőik tudása nagyrészt csupán a tapasztalatból merítkezik. A cukrászképzésben használt tankönyvek csak érintőlegesen foglalkoznak a fagyaltkészítéssel, ezért nem csoda, hogy sokan 40-50 éves receptekkel dolgoznak, vagy egyszerűen porból készítik a fagyaltjaikat. Számos cukrászunk nemzetközileg is elismerten kiváló süteményeket, tortákat készítenek, ugyanakkor a fagyaltjaikat sok esetben elhanyagolják. Régi üzletek tulajdonosai arról panaszkodnak, hogy 15-20 évvel ezelőtt a mai mennyiségnek 10-20-szorosát értékesítették, de mára ez a töredékére esett vissza, a süteményeik pedig még mindig szépen fognak. Hibáztatják a rengeteg „kontárt”, akik cukrász végzettség nélkül jelentenek konkurenciát, a multikat, akik minden sarkon jégkrémet árulnak, a vevők pénztárcáját, a rossz időt..., mindent.

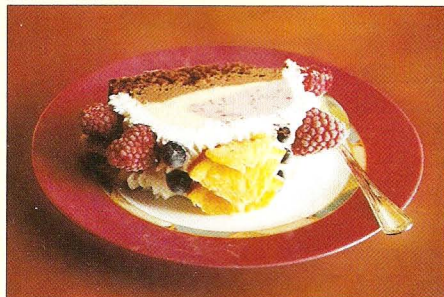
Itt az ideje, hogy egy kicsit magunkba nézzünk, és az egyébként egészséges szakmai féltékenységet félretéve elismerjük, hogy néhány „kontár” jobb fagyaltot készít, mint a régi recepttel főző cukrászmestereink némelyike. Hiszen a mindennapi munka során esetleg nagyobb tudásra és tapasztalatra tett szert az, aki a fagyaltkészítésre szakosodott, utánajárt a nemzetközi trendeknek, megismerte a legújabb fortélyokat.

A **FAGYALTSZÖVETSÉG** elsődleges feladatának kell, hogy tekintse a fagyaltkészítőket képzését, olyan tudást adva a birtokukba, amellyel nyugodtan szembenézhetnek napjaink kihívásaival, és értékesítésüket megsokszorozhatják.

A szakmai tudás azonban önmagában nem elég. A fagyaltot el is kell adnunk. Le kell győznünk a félelmeinket, hogy a hatalmas, tökeerős jégkrémgyártók, a szomszéd fagyaltozó olcsó árai, a gyenge fizetőképes kereslet, a rossz idő... stb. tönkretesznek bennünket.

A jó fagyalt legnagyobb rajongóinak tartott olaszok fejenként éppen kétszer annyi fagyaltot esznek, mint mi. Németországban (ahol pedig az időjárás a miénknél is kedvezőtlenebb) az egy főre jutó fagyaltfogyasztás négyszerese a miénknak. Van még tehát hová bővítenünk a piacot.

Régi vesszőparipám az értékesítési ár. A fagyalt ugyanis luxuscikk. Nem minden szakmabeli hajlandó ezt tudomásul venni,



és ezzel súlyos hibát követnek el. Amíg egy terméket olcsón adunk, addig természetesen nem tudunk olyan jó minőségű alapanyagokat beletenni, a szűkebb árrés mellett erre nincs mód. Amíg pedig olcsóbb anyagokból készül a fagyalt, addig nem lehet olyan jó, hogy több pénzt lehessen érte kérni. Ebből az ördögi körből valahogy ki kell törni. A **FAGYALTSZÖVETSÉG** tagjainak felül kell emelkedniük a kicsinyes helyi árháborúkon, értékeset kell készíteniük, amelyért megfelelő árat kérhetnek. Így a fagyaltot az őt megillető rangra emelhetjük.

Sajnos ma sokan inkább a jégkrémet, csokoládét választják desszertnek, mert annak ismerik és elismerik az állandó minőségét. Sok helyen tényleg olyan csapnivaló a fagyalt, hogy teljesen érthető a vásárlók viselkedése. Nem egy üzletben láthatjuk, hogy a fagyaltpult mellé jégkrémes hűtőt is kitesz az üzletvezető, ezzel is elismerve saját terméke hiányosságait.

Ráadásul nálunk olyan visszás helyzet alakult ki, hogy az ipari termékek jóval drágábbak még a jó minőségű kézműves fagyaltoknál is, hiszen a jelentős reklám-

és marketingköltségeket is fedezniük kell valamiből... Mi pedig gyakran nem merjük megkérni a termékeink árát. Pedig az ár maga is üzenet-értékű a vásárlók számára: ha olcsóbb árat látnak meg fagyaltjaink fölé írva, kimondatlanul is az olcsóbb, tehát gyengébb minőségű áruk közé helyezik el fejükben a termékünket. Így gyakran már a kóstolásig sem jutnak el, nem bizonyosodnak meg arról, hogy milyen is valójában a minősége.

Ha egyre több üzletben találkoznak a vásárlók magas minőségű, és ennek megfelelő árú fagyaltokkal, ha különböző fórumokon büszkén elmondhatjuk, hogy milyen finomságokat tudunk készíteni, ha együtt kínáljuk a külön-külön változatos, de egyaránt jó fagyaltjainkat, akkor a vevők értékelni fogják az erőfeszítéseinket.

Fagyaltkészítőként és alapanyag-forgalmazóként abban a sajátos helyzetben vagyok, hogy a fagyaltkészítés problémáit kis- és nagykereskedőnként egyaránt láthatom. Mivel sok kollégához jutok el, sokuk problémájával találkozom, de a saját üzletemben közvetlenül is kapcsolatba kerülök a fogyasztókkal. Ugyanakkor olasz fagyaltkészítő-mestereim segítségével igyekszem a nemzetközi tapasztalatokat, tendenciákat is megismerni. Olyan Szövetséget képzelek, amelynek tagjai kölcsönösen segítik egymás erőfeszítéseit, a közösen kialakított célok érdekében, de nem csak segítséget várnak, hanem ők maguk is segítenek az együtt megfogalmazott ajánlások betartásával. Ilyen lehet pl. a minimális ár, a szalvétaadás minden tölcsérhez, a minőségi követelmények betartása, és még számos más feltétel.

Ha az ország fagyaltozóiban jelentősen emelkedik a színvonal, akkor a fogyasztók ismét kedvet kapnak majd arra, hogy olyan kézműves édességet válasszanak, amelynek fogyasztása régen nálunk is nagy hagyományokkal bírt, de az iparilag előállított termékeket forgalmazó multinacionális cégek tudatos marketingje hátterbe szorította.

Közös érdekünk tehát, hogy olyan **FAGYALTSZÖVETSÉG** alakulhasson, amely utat mutat a kézműveseknek, reményt ad régi dicsőségünk visszaszerzésére, és új hagyományok teremtésére. Sok sikert mindannyiunknak!

*Erdős Norbert - Dolce Veneto Kft.*