

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1185 Budapest, Üllői út 674.
Tel. / Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



JÖVŐKÉP 2020.

Kedves Tagjaink!

2016-ban megfogalmazott jövőképünk óta eltelt négy év. Négy olyan év telt el, melyben ipartestületünk és a kézműves szakma egyaránt hatalmas eredményeket ért el, melyekre büszkék lehetünk.

Ez a négy év rengeteg feladatot, munkát, energiát és anyagi forrást igényelt, de határozottan kijelenthetjük, hogy megérte.

Kijelenthetjük, hogy 2016-ban kitűzött céljainkat elértük, itt az ideje új víziót, jövőképet alkotni az ipartestület számára, hogy továbbra is hatékonyan és eredményesen, az Önök igényeinek megfelelően tudjuk segíteni munkájukat, és a magyar kézműves cukrászat fejlődését.

Az elmúlt négy évben:

- stabilizálódott a taglétszám és tagdíjbevétel
- bővült a munkatársi létszám
- átszerveztük az Elnökség felépítését a hatékonyabb feladatmegosztás és döntéshozatal érdekében
- legnagyobb projektjeink (Magyarország Tortája, Év Fagylaltja) mellett számos szakmai programot, rendezvényt valósítottunk meg, vagy indítottunk el:
 - o Édes Kiegészítés kollekción
 - o Kortárs Cukrászat szalonok
 - o Határtalan Édességek
 - o Sasfiókák program, Sasfióka desszert
 - o sweeTEN 1.0 és 2.0 cukrász tehetséggondozó projektek
- Magyarország legnagyobb nemzetközi élelmiszeripari és HoReCa szakkiállításának, a Sirha Budapest-nek a cukrász szakmai partnerévé váltunk, melyeken sikeres szakmai versenyeket, bemutatókat szerveztünk
- az Év Fagylaltja versenyt „fagylalt fesztivállá” fejlesztettük, hogy minél többen ismerjék meg a kiváló magyar fagylalt remekeket
- több külföldi mesterkurzust tartottunk (Pansa, Matyasy, Trottier, Brocard, Giannone), melyek előadói közül többen Relais Desserts tagok
- tovább folytatódta külföldi tanulmányútjaink Európa számos országába az Erasmus+ programon keresztül, melyeken újabb 117 kollégánk vett részt
- részt vettünk a cukrász mestervizsga megújításában, és sikeres, több hónapos PILOT projekteket bonyolítottunk le a képzésben és vizsgáztatásban a Magyar Kereskedelmi és Iparkamarával együttműködve
- Önöknek és támogatóinknak köszönhetően megvásároltuk, átépítettük és felszereltük új székházunkat, melyben olyan bemutató/oktató műhelyt hoztunk létre, melynek felszereltsége európai szinten is kiválónak mondható, Sebastien Brocard, Relais Desserts tag, francia cukrászmester szavaival élve: „Magnifique! (Csodás!)”

Úgy gondoljuk, ezekre az eredményekre méltán lehetünk büszkék.

Tanműhelyünk létrehozása, felszerelése és beüzemelése óriási kihívást jelentett minden téren, de megcsináltuk és remekül működik.

Kevés olyan szakmai szervezet létezik ma Magyarországon (ha van ilyen egyáltalán), mely szinte teljesen önerőből, saját forrásokból és szakmai szponzorok bevonásával meg tudta volna ezt valósítani.

Külön köszönetet kell mondanunk minden Szponzorunknak, a Pénzügyminisztériumnak és a Innovációs és Technológiai Minisztériumnak, és azon kedves Tagjainknak, akik „tortajegy” vásárlásával is hozzájárultak a költségekhez, nélkülük nem sikerült volna ilyen színvonalú tanműhely létrehozni.

Új stratégiai jövőképünk két pilléren nyugszik.

Az új székház és tanműhely biztosítja az első pillérét új jövőképünknek is.

Az oktatóműhely három fő szakmai céllal, párhuzamosan futó projektek keretében működtetjük:

- cukrász szakemberek továbbképzése, szakmai ismereteik elmélyítése és bővítése különös figyelemmel a
 - o tradicionális/hagyományőrző cukrásztermékek elkészítésének technológiájára, a hagyományos receptúrák megőrzésére
 - o a nemzetközi cukrászati trendek megismertetésére, különböző minőségi alapanyagok és technológiák használatának elsajátítására
- cukrász mestervizsga felkészítés és vizsgáztatás annak érdekében, hogy a „mester” fokozat valós tudást és gyakorlatot jelentsen, az egész országban visszanyerje becsületét
- fiatal magyar cukrász tehetségek felkészítése hazai és nemzetközi versenyekre szakmai és személyiségfejlesztő tréningekkel, coaching-gal

A célok elérése érdekében

- még nagyobb hangsúlyt kell fektetnünk a szakmai továbbképzésekre, tematikus bemutatókra
- folytatni kell a tehetséges fiatalok szakmai gondozását, versenyekre való felkészítését, melyhez az elmúlt évben megszerzett „akkreditált kiváló tehetségpont” címmel remélhetőleg pályázati forrásokhoz is juthatunk
- tematikus „felhozó” tanfolyamokat kell indítani a szakképzésből frissen kikerült, és/vagy „szemléletváltó”, a minőségi cukrászat mellett elkötelezett kollégák számára
- a tanműhelyben egy „szakmai labort” kell üzemeltetni új termékek, technológiák kifejlesztésére, partnereinkkel együttműködve, melyeknek eredményeiből a tagság profitálhat
- több „szakmai-társadalmi” eseményt kell szervezni a tagság részére, erősíteni kell a tagságban a közösségi érzést, az egymástól tanulás lehetőségeit ki kell bővíteni

A második pillér a lakossági rendezvények szervezése és a kommunikáció fejlesztése.

Mint azt már az előző jövőképünkben is megfogalmaztuk:

„A gazdasági érdekképviselő mellett mára a legfontosabb feladatunkká a kézműves cukrászat népszerűsítése vált, hatékony kommunikációs eszközökkel. Az igényes vásárlói réteg informálása, bővítése, a szakma hiteles képviselője a potenciális vevőkör felé.

Az Ipartestületnek az értékteremtés mellett értékmérő és példamutató szerepet is kell vállalnia, amihez a tagság aktív közreműködése és támogatása elengedhetetlenül szükséges. Az ipartestületi tagságnak minőségi garanciát kell jelentenie, akkor tudunk hitelesen és eredményesen üzenni az embereknek.”

Jelentős eredményeket értünk el ezen a téren is, de a jövőben még inkább felértékelődik a minőség szerepe és kommunikálása.

Feladatok:

- új, modern arculat kialakítása az Ipartestület és legjelentősebb projektjei (Magyarország Tortája, Év Fagylaltja) számára
- tovább kell erősíteni az Év Fagylaltja verseny fesztivál jellegét, meg kell valósítani, hogy utazó rendezvényként, „road-show”-szerűen tudjuk megszervezni Magyarország különböző nagyvárosaiban
- új, regionális és országos jelentőségű akciókat és rendezvényeket kell szervezni a kézműves cukrászat népszerűsítésére. A közeljövőben (2021.) ilyenek lehetnek a Nemzetközi Eucharisztikus Kongresszusra és a Vadászati Világkiállításra fejlesztendő cukrászati termékek és az ezekhez kapcsolódó rendezvényeken való részvétel.
- professzionális és hatékony kommunikációval növelni kell minden rendezvényünk, valamint az Ipartestület ismertségét és presztízsét
- az ipartestületi tagság társadalmi elismertségének erősítése érdekében védjegyrendszer kidolgozása és működtetése szükséges a tagság körében, első ütemben önkéntes részvétellel, a későbbiekben alapkövetelményként alkalmazva
- tovább kell erősítenünk a vendéglátó társszervezetekkel való együttműködést, a gazdasági lobbitevékenység mellett a rendezvények tekintetében is
- kiemelt cukrászati szereplőjévé kell válnunk a meghatározó hazai gasztro rendezvényeknek

Távolabbi célként el kell érni, hogy a magyar cukrász szakemberek ismét elinduljanak és szép eredményeket érjenek el rangos „élőművészi” nemzetközi cukrászversenyeken is, ezzel erősítve a magyar cukrászat presztízsét. Természetesen ez állami támogatás nélkül nem elképzelhető, ennek ugyanúgy kellene működnie, mint a Bocuse d’Or versenyre való felkészülésnek.

Ahhoz, hogy a közös célokat elérjük, magunkért, és egymás iránt felelős közösségként kell viselkednünk. A kezünkben van a lehetőség, minden feltételt megteremtettünk és továbbra is elmondható, hogy a vásárlói és médiaérdeklődés a hazai cukrászat iránt egyre nagyobb.

A magyar cukrászdai vendéglátás szinte unikális Európában. A hagyományokat őriznünk, a minőségi termékeket és szolgáltatásokat fejleszteni kell annak érdekében, hogy a magyar cukrászdák a külföldről érkező gasztroturizmus célpontjaivá is váljanak.

Szeretnénk elérni, hogy a magyar vendéglátó cukrászdák a múlt század eleji Magyarországon megélt fénykorukat idézve, igazi gasztronómiai élményt nyújtsanak vendégeiknek, a cukrászdába, kávéházba járás újra az egyik legnépszerűbb családi és társasági programmá váljon.