

Kis mennyiségű élelmiszerek, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és -értékesítési rendszerei, termékei

Csapó Eperke Malvin

Élelmiszermérnöki alapszak nappali munkarend

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet/Állattermék és Élelmiszertartósítás Technológiai Tanszék

Belső konzulens: Surányi József Tudományos segédmunkatárs

Tartalmi kivonat

A kutatásomat a rövid élelmiszerláncok kapcsán végeztem, kiemelt figyelemmel arra, hogy ezek csak kis mennyiségben előállított élelmiszerek legyenek. Az értékesítési rendszer lényege, hogy ezekhez a termékekhez, amelyek nagyrésze kistermelők által előállított élelmiszer, a fogyasztó a legrövidebb úton juthasson hozzá. További haszna, hogy gazdasági és környezetvédelmi szempontból fokozott figyelemnek örvendhetett.

Két, Budapesthez közeli, de más földrajzi helyszínen elhelyezkedő településen, - Pilisborosjenőn és Velencén vizsgáltam a rövid kereskedelmi láncokat, amelyeket személyes megfontolásból választottam. Három élelmiszertémakört vizsgáltam ezekben az árusítási rendszerekben: a húskészítményeket, a zöldség- és gyümölcsfeldolgozott készítményeket, valamint a tejtermékeket. A helyszíneket az alapján kutattam, hogy egy átlagos fogyasztó a lakóhelye közvetlen környékén milyen könnyen találkozik ezekkel az értékesítési formákkal. Emiatt autóval megtett 15 perces zónákra osztottam fel a két települést. Az adatgyűjtés során felkerestem a környék piacait, amelyekről fényképeket és alapos jegyzeteket készítettem. A vizsgálat során az alapanyagokat, valamint a címkézési és higiéniai előírásokat vizsgáltam meg.

Az összegyűjtött eredményeket a rövid ellátási lánc kapcsán két fő részben térképeztem fel ki; Pilisborosjenő zónái és Velence zónái. Mindkettő településre jellemző volt, hogy helyben és a közelben is termelői piacok helyezkednek el. Továbbá mindkettő település környékén találtam kosárközösséget, amelyet szintén sikerült kielemeznem. A kisboltok termékeiben általában nem teljesülnek a rövid ellátási lánc feltételei, emiatt a legnagyobb hangsúlyt a termelői piacok kapták. Az adalékanyagok kapcsán megfigyelhető, hogy szinte mindig étkezési só/és kristálycukrot használnak a termékekhez, emiatt természetes élelmiszerek.

A következtetésben elemeztem a helyi élelmiszer-ellátás jelenlegi helyzetét, tapasztalataimat és az előírásokat összevetve, valamint értékeltem ezeknek a szabályozásoknak a hatékonyságát. A termelői piacokon árusított portékák és azok értékesítési módjának vizsgálata során megállapítottam, hogy a címkézési és higiéniai előírások nem minden esetben érvényesülnek; minden piacon találtam valamilyen kifogásolni valót. Sok helyen a nem előre csomagolt termékeknél nem tüntették fel megfelelő módon a feliraton az azonosítót. A címkézés sok esetben hiányos volt, továbbá nem minden terméket tartottak megfelelő hőmérsékleten, és a termékek több esetben semmilyen módon nem voltak elkülönítve a környezetüktől.

Természetesen sok pozitív példát is tapasztaltam, ahol figyeltek a megfelelő tisztaságra, és a hűtést igénylő árukat kis hűtőkben tárolták. Volt olyan árus is, aki valamilyen elválasztó pult mögül kínálta termékeit, ezzel megelőzve az idegen anyagok bejutását.

Megállapítottam, hogy az egészségtudatos fogyasztók számára – a sok adalékanyag miatti aggodalmak okán –, ezeknek az élelmiszer-ellátási láncoknak a termékei vonzó alternatívát

jelenthetnek. Emellett megválaszoltam azt a kérdést, amely foglalkoztatott: vajon egy heti bevásárlás lebonyolítható-e kizárólag ezekből az értékesítési láncokban előállított termékekből.

A javaslataim elsősorban a fogyasztók védelmét szolgálják, mivel kétszer is negatív tapasztalatom volt olyan esetekben, amikor egy árus azt állította, hogy termékei nem tartalmaznak adalékanyagokat, ám a vizsgálat során mégis találtam bennük. Ezért a jogszabályok szigorúbb ellenőrzését, a marketing tevékenység erősítését, valamint egy védjegy bevezetését tartom szükségesnek. A védjegy bevezetését nemzetközi megfontolásból is javaslom, hiszen ezeknek a rendszereknek általában szigorú higiéniai előírásoknak kell megfelelniük.