



Consiliul Județean Harghita
Harghita Megye Tanácsa

JELENTÉSTERVEZET

Egy székelyföldi kulináris központ létjogosultságáról

Előterjesztő: Elemző Csoport

Jelen tervezet **Harghita Megye Tanácsának Elemző Csoportja** által véleményezésre előterjesztett anyag. Kérjük, hozzászólásait, javaslatait **2015. augusztus 11-ig** fogalmazza meg és küldje el a elemzo@hargitamegye.ro e-mail címre.

A jelentéstervezet előterjesztésének időpontja: 2015. július 22.

Referenciadokumentum:

- 2015. április 7-én lezajlott, a székelyföldi kulináris központ létjogosultságáról tartott megbeszélésen elhangzottak

I. Felvezető

Vitathatatlan tény, hogy az étkezési szokások és kultúra sokrétűen befolyásolja egy adott ország, régió fejlődését. Kiindulva a minőségi élelmiszer-alapanyag előállításától a kész élelmiszer elfogyasztásáig egy sor olyan társadalmi állomás van, amelyek összehangolt, vagy éppenséggel nem, működése meghatározza az adott terület és közösség társadalmi berendezkedését, gazdasági, szociális, egészségügyi és kulturális szempontból.

Hargita Megye Tanácsának két fontos tevékenysége a vidéki településeken és a turizmusban rejlő erőforrások hasznosítása, amelyet saját programjain kívül, két önkormányzati társulás révén is folytat. A tapasztalat azt mutatja, hogy bár mindkét területen vannak előrelépések, hiányzik a két terület közötti összakapcsolódás. Az egészséges táplálkozás, a korszerű vendéglátás, a folyamat a termeléstől a vendég kiszolgálásáig egy összefüggő, komplex rendszer. Ezt a folyamatot követné, illetve koordinálna egy székelyföldi kulináris központ, mely létjogosultságának megbeszélését kezdeményezte Hargita Megye Tanácsa a témában érintettekkel (székelyföldi megyék vendéglátó egységeinek tulajdonosai, konyhafőnökök és szakácsok, oktatók, vidékfejlesztéssel foglalkozó szakemberek, a turizmus területén és a szakmédiában dolgozók, önkormányzati vezetők, politikusok) a csíkszeredai megyeházán 2015. április 7-én.

II. A megbeszélés tartalma (kivonat)

Borboly Csaba, Hargita Megye Tanácsa, elnök

A gasztronómia összetett kérdés, amelyben elengedhetetlen a minőség és a változó szokásokra való odafigyelés. Ezt a folyamatot ellenőrizni kell az állattenyésztéstől és a növénytermesztéstől kezdődően a termékek piacra kerüléséig. A turisztikai kínálatban is jelentős szerepet játszanak, a programcsomagoknak is szerves része az, hogy közben mit fogyaszthat a vendég. Jelen találkozó további megbeszélések gyűjűzésének a kezdete, amelyet ki kell terjeszteni Kovászna és Maros megyére is. Fejleszteni kell a szolgáltatások egymást erősítő hatását, fel kell karolni a helyi termékeket az idegennel szemben, erősíteni kell egymás munkáját gazdagítva egymás tevékenységét, ezáltal lehet egy turisztikai szempontból vonzó környezetet kialakítani, amely ugyanakkor a helyiek itthoni megélhetését is biztosítja.

Lőrincz Csaba, Hargita Megye Tanácsa, Elemző Csoport

Vitaindító előadásában pozitív példaként említette az egyre szélesedő helyi és hagyományos termékek havi vásárának körét, de meg kell vizsgálni ezeknek állandó jelleggel való szervezését olyan, turisztikai szempontból forgalmas helyeken, mint például Parajd, Tusnád, Szováta. A kulináris központ feladatai közé tartozna a hagyományos székely konyha felkutatása, illetve a tudástár dokumentálása és közzététele. Továbbá a helyi termékek felkarolása és annak a

rendszernek a kialakítása, amely garanciát jelent a termékek felvásárlására. Javítani kell a székelyföldi gasztronómia nemzetközi megjelenítését, versenyztetni a konyhákat, hiszen ez a megújulás lehetőségét rejti magában. Újra kell gondolni a szakoktatás rendszerét, mivel nem receptek, hanem eljárások elsajátítására van szükség. A szolgáltatást a nemzetközi piachoz kell igazítani, lépést kell tartani a nemzetközi trendekkel, a Székely termék mozgalmat ki kell szélesíteni a vendéglátó egységekre is. Javítani kell a közízlésen, terjeszteni, népszerűsíteni kell az egészséges táplálkozási módszereket. Fel kell számolni a szocializmusban bevezetett tömegétkeztetési szokásokkal, támogatni, előtérbe helyezni azokat a kistermelőket, akik nem képesek és nem is akarnak megfelelni a nagykereskedelmi szempontoknak, ugyanis ők a nagykereskedelmi árharc szemlélői, kitörési utat kell számukra nyújtani. Ők azok, akik a legfontosabb szereplői lehetnek a minőségi ételkészítés előállítási folyamatának. Ez egy szükség-szerűség, figyelembe véve a fogyasztó közönség és közösség valamelyest szűkös anyagi lehetőségeit, amely rendszerint csak alapételkészítés beszerzését teszi lehetővé. Éppen ezért van szükség minőségi alapételkészítéskre – krumpli, káposzta, murek, hagyma, tej, vaj, kenyér és baromfi -, sokkal több minőségi és jóízű gyümölcs és zöldség, kevesebb, de minőségibb hús fogyasztására kell rávezetni a székelyföldi társadalmat. A vendéglátásnak pedig szüksége lenne egy szakmai érdekképviseletre, amely elsősorban saját magát képes objektív módon ellenőrizni, meg kell vizsgálni a Székely termék mozgalom kiterjesztését a vendéglátói és turisztikai egységek részére. Külföldi jó példaként az előadó a németországi Grüne Kiste, a baszkföldi polgári főzőkonyhákat és a franciaországi Label Rouge-t említette meg.

Farkas Balázs, Magyarország Csíkszeredai Főkonzulátusa, konzul

A főkonzulátus szerepét ebben a munkában a kapcsolatépítésben látja magyarországi szakemberek bevonásával. Hozzászólásában elmondta, hogy jó ötlet a székelyföldi kulináris központ létrehozása, továbbá javasolta a helyi ízek feltérképezését, és megjegyezte, hogy sajnos az éttermek nem kínálnak hagyományos, helyi jellegű ételeket, és kínálatukban sem a minőség az elsődleges. Ezen kellene változtatni.

Barti Tihamér, Hargita Megye Tanácsa, alelnök

A turizmust kiszolgáló területeket össze kell fogni, a helyi termékeket eladhatóvá kell tenni, és tudatos marketingtevékenység kell folytatni.

Csilip Árpád, Fatányéros Panzió, Gyimesközéplak

Határt kell húzni, hogy melyik termék vehet részt a hagyományos termékek vásárlásán, ugyanis sokszor okoz csalódást a turistáknak, hogy pár nappal később ugyanazt a terméket egy üzletben 20%-kal olcsóbban is meg tudja venni. Jó lenne, ha a vendéglátós kapna egy listát, hogy melyik termelőtől, milyen mennyiségben tud egy-egy hagyományos terméket megvásárolni (pl. pityóka, szilvapálinka, ajándéktárgyak). Ez a termelő és vendéglátós számára is előnyös lenne, és egyfajta biztonságot is adna, hisz a termelő is könnyebben tudná értékesíteni a termékeit, és kialakulna egy garantált felvásárlói kör. Egy-egy helyi terméknek, eseménynek (pl. parajdi

Töltöttkáposzta Fesztivál) jó lenne ismerni a történetét is, ez a plusz információ eladhatóbbá, vonzóbbá tudja tenni a terméket. Például már az idegenvezetők fel tudnák hívni egy-egy történettel a helyi jellegzetességekre a turisták figyelmét.

Márton István, Hargita Megye Vidékfejlesztési Egyesülete, igazgató

A kínálat változatosságának fontosságát hangsúlyozta. Szerinte nem kell megvárnia a vendéglátósnak, hogy őt keresse meg a termelő, hanem magától kell lépnie. Csilip Árpád megjegyzésére reagálva elmondta, hogy muszáj volt beengedni olyanokat is a termelői vásárokra, akik nem hagyományos módon állítják elő a termékeiket, ugyanis nem lett volna elég jelentkező a vásárokra. Így is nehéz volt meggyőzni a termelőket, hogy minősítessék a termékeiket.

Jánossy Alíz, Székely Konyha magazin, felelős szerkesztő

A székelyföldi problémák közé tartozik a szakácsképzés hiánya, az okleveleket sokszor megvásárolják a leendő szakácsok, pincérek, a képzett szakácsok pedig sokszor külföldre mennek dolgozni. Így aztán sokszor jól főző háziasszonyok látják el a panzió szakácsának szerepét, akik nem tudnak több személyre főzni, vagy nem ismerik a modern konyha követelményeit. A vendéglátóegységekben pedig a menü igénytelen, nem átlátható, ezen javítani kell. Az étlap hosszú, mint egy misekönyv, de sokszor a flekkenen és a gordon blue-n kívül alig lehet mást rendelni. A székely konyha elválaszthatlan a magyar konyhától – mondta - és a közétkeztetési szokások hiányának következményeként kreatívabb is, több zöldfűszert használ. Érdemes visszatérni az alapokhoz, de először pontra kell tenni a szakácsképzést.

Orbán Ferenc, szakács, oktató

Fontos annak felismerése, hogy a székelyföldi gasztronómia kihívások előtt áll. Az központ munkáját, főként a termelői folyamatok követésében, a tudástár létrehozásában és a nyugati kulináris technológiák elfogadtatásában látja (pl. hogyan lehet gyorsan és biztonságosan jó minőségű ételt előállítani.) A szakma kell lépjen a megújulás terén, hangsúlyozta, azzal nem vesszük el az ételek lelkét, ha megújítjuk. A székely konyha el van fáradva, kifulladt, szükség van a megújításra. Nem kell agyonfőzni az ételeket, koncentrálni kell az ízeket. Figyelembe kell venni az európai, világpiaci trendeket, azt, hogy a turista képes új ízekért utazni, több pénzt fizetni. „Nem kalóriát akar, hanem ízeket kóstolni!” Ha felismerjük és alkalmazzuk ezeket a trendeket, hihetetlen helyzeti előnybe kerülünk.

Török Annamária, Kájoni János Szakközépiskola, tanár

A szakácsoklevelet ért kritikák kapcsán ismernünk kell a tanügyi rendszert. Jelenleg nincs Romániában a leendő szakácsok számára alkalmassági lista, így majdnem mindenki jelentkezhethet szakácsnak, de nem mindenki lesz az. További probléma a csoportok magas létszáma, ugyanis ideális csoportlétszám a szakácstanulók esetében legtöbb 14 fő. Legtöbb esetben a szakiskolák problémája az oktatáshoz szükséges nyersanyag beszerzése.

Támogatja a kezdeményezést, ezáltal Székelyföld kapott egy magot, és rengeteg munkával és közös akarattal, összefogással, profizmussal nevelhető gyümölcsöző fává a kezdeményezés. El kellene választani, vagy megkülönböztetni a minőségi Székely terméket a Székely terméktől, felállítani egy ellenőrzési mechanizmust, és megszervezni az oktató-kutató magot.

III. Összegzés

Amint a fenti kivonat tartalma is tükrözi, aktuális és fontos, hogy létrejöjjön egy önálló, független, jogosítványokkal és kötelezettségekkel, de leginkább feladatokkal felruházott kulináris központ, amely érti és össze tudja fogni az erre vonatkozó összes kérdést, meg tudja teremteni a tudás fizikai és szellemi alapjait, mintaiskolát, -éttermet, de akár kisgazdaságot is működtet, kapcsolatot teremt a piaci szereplők között, foglalkozik a bio- és kézműves termelőkkel, kutatókkal. A tudástár szerepét kell betöltse ez a kulináris központ.

A kulináris központ egy olyan székelyföldi program kell legyen, amelyhez elsősorban Székelyföldön tevékenykedő szakmai szervezetek, vendéglátósok, termelők, oktatók, helyi és megyei önkormányzatok csatlakoznak, aki vállalják, hogy egységes vendéglátói és közétkeztetési standardokat dolgoznak ki és alkalmaznak, megteremtve a „székely szolgáltatás” minősítést, megszervezve ennek folyamatos belső ellenőrzését is, amely egyrészt biztosítja a szakmai színvonal emelését, másrészt a székelyföldi és idelátogató fogyasztó védelmét.

Javaslat

Elsősorban fel kell vállalni a székelyföldi gasztronómiát, annak jelenlegi helyzetét. Azt a tényt, hogy létezik, hatást gyakorolt, folyamatokat határoz meg a mindennapi életvitelben, úgy mennyiségi, mint minőségi szempontból.

Továbbá javasolt, hogy a székelyföldi turisztikai vagy vidékfejlesztési önkormányzati társulások vállalják fel a koordinációs tevékenységet, adott esetben ideiglenes munkatárs alkalmazásával, amelynek célja az kell legyen, hogy az érintett ágazatok és szereplők bevonásával létrejöjjön az a csoport/társulás/intézmény, amely elsőrendűnek tartja és erőforrást is tud fordítani egy székelyföldi kulináris központ létrehozásához és működtetéséhez.

Ugyanakkor javasolt egy program/projekt előkészítése, amely kiindulópont/vitaanyag lehet a további megbeszélésekhez, illetve külső finanszírozás bevonására is alkalmas.

ELJÁRÁS

Cím	Egy székelyföldi kulináris központ létjogosultságáról
Hivatkozás:	
Jogi alap:	
Stratégia / Program	
Illetékes struktúra:	Hargita Községi Fejlesztési Társulás
Végleges jelentés kelte:	
Korábbi jelentések a témában:	
A témában folytatott konzultáció:	Elemző Csoport honlapja