

Novembertől drágábban adják a kenyeret a pékek

Az emelést választják



Jövő hónaptól a vásárlónak jobban a zsebébe kell nyúlnia, ha kenyeret vesz

Fotó: Karnok Csaba

Novemberben mintegy tízszázalékos ár-emelésre kell felkészülni a kenyérféleségeknél és a péksüteményeknél. A kiskereskedők nagy része már egyezsége jutott a pékekkel, a multik hajthatatlanok.

November első két hetében előreláthatólag tíz százalékkal drágulnak a péktermékek, a kereskedők ugyanis elfogadták, hogy az ágazat súlyos helyzetbe kerülne e nélkül – nyilatkozta *Ilonka Boldizsár*, a Magyar Pékszövetség elnöke. Ezt megerősítette *Varga László*, a szegedi Bajor Pékség tulajdonosa, a Novoback Kft. ügyvezető igazgatója – aki a pékszövetség Békés és Csongrád megyei régióelnöke is. Azt tapasztalja, a kiskereskedők egy része elismeri és „várja” a drágulást, a multikkal szemben azonban nem tudják érvényesíteni az elképzeléseiket. Minden péknek saját magának kell megegyeznie a vevőjével és kérni a megértését, hiszen nem beszélhetnek össze, ezt ugyanis törvény tiltja. Az ár-emelés indokolt mértéke 20 százalék lenne – eredetileg ez volt az elképzelés –, hiszen két éve nem sikerült ótról a hatra jutni, sőt egy időben még csökkenteni is kellett az átadási árat. „Mindenki a túlélésre játszott” – mondta a szakember.

Katona István, a vásárhelyi Stefi vegyesbolt tulajdonosa megérti a pékeket, tisztában van a gondjaikkal, azzal is, hogy a tönk szélén állnak. Kérdésünkre válaszul elmondta, elfogadja az ár-emelést, aminek következtében novemberben a fehér kenyér bolti ára nála 130-160 forintra emelkedik, fajtától függően.

Balázs András, a tápéi Balázs Pékség tulajdonosa a témával kapcsolatban kifejtette: legalább a gázár-emelés költségeit fedezni tudják, ha sikerül többet eladni a kenyeret. Ő maga mintegy 200 kereskedőnek szállít, mindegyikkel nem tud tárgyalni, de reméli, elfogadják a javasolt árat. Hozzátette: szomorú, hogy a magyar üzletlancok sem különben a multikkal és nem foglalkoznak azzal, hogy tönkremehet a szakma. Szegeden különösen nehéz kenyeret eladni, mivel még Pécsről is hoznak ide árut a pékek, arcpirító áron, „mintha elment volna a józan eszük” – tette hozzá.

Az ár-emelkedést egyébként a gáz drágulása kényszeríti ki, de egyéb költségek is hozzájárulnak. Az ágazat nehéz helyzetét jellemzi, hogy az országban másfél év alatt közel száz pékség zárt be. Csongrád megyében néhány kisebb pék tett lakatot az üzemre, de azok

nem voltak tagjai a pékszövetségnek, ezért pontos információk sincsenek róluk.

A péksütemények nettó átadási ára darabonként 1-1,30 forinttal emelkedhet a 10-13 forintos jelenlegi szinthez képest. A fehér kenyérről november 13 forintra magasabb árat várhatunk kilónként, ami 105 és 135 forint közötti átadási árat jelent majd, erre még rákódik az általános forgalmi adó, és az üzletek árérése.

F. K.

PÉKMESTEREK KENYERE

■ Csak a kenyér és a péksütemények ára viselkedhetetlenül alacsony, a különlegességek nem okoznak veszteséget a pékeknek. A gond az, hogy árbevételük 70 százalékát még mindig a napi tömegcikknek hozzák. Mivel olcsó kenyéren nem tudják hajazni a saját sütőjével rendelkező multikat, elhatározták, minőségben nyújtanak utolérhetőt: a pékszövetség szabadalmaztatott egy Pékmesterek kenyere elnevezésű hosszú érlelésű, kovászos, a házilag készült kenyérről emlékeztető különlegességet. Ezt novembertől csak a szövetség tagjai süthetik, és majd 230-250 forintért árulják kilóját a boltokban.



A pékség illata

FEKETE KLÁRA

Elmenni egy pékségbe, ott megvenni a mindennapit, s közben elcsábulni még egy-két finomságra – hát igen, ez lenne az igazi háziasszonyi feladat. Hazavinni a friss kenyeret, zsömlét, kiflit, és betérteni a lakást a friss péksütemény illatával. A téma tovább is fokozható: jókor reggel térni be ahhoz a bizonyos pékhez, hogy mire a család felébred, ott álljon az asztalon a kenyérgoszáron a friss ropogós.

De nem ez történik. Az átlagos magyar család átlagos háziasszonya jó, ha hétféleken készíthet egy kis reggelit az övéinek, amikor ugyanis munkába siet, a többiek vele együtt éppen csak bekapnak egy-két falatot. A bevásárlás délután történik az első útba eső kisboltban, ahol péksütemény ilyenkor már csak mutatónak ha akad.

Lehetne minden másképp is: sok-sok kicsi, tökeeros pékség mindenféle finomsággal felszerelve, jól kereső, nem minimális béres alkalmazottal, s nemcsak egy, hanem több üzlettel, amelyben szintén tökeeros és ráérős vásárlók válogatnak az ingyencégek között. Tudok is olyan falusi pékéről, aki nem bír elég kuglófot, kalácsot sütni, annyira viszi a nép, főleg hétféleken. És a nyál is összefut a számban, amikor a balatonalmádi pékre és az ó kakaós kalácsára gondolok, amelyből szintén nem jutott annak, aki később kelt.

Látok üzletláncba szerveződő hazai sütődéket – és egyik napról a másikra élő, fejleszteni és hitelt felvenni képtelen vállalkozókat is. Manapság csak a pékek fele rendelkezik saját üzlettel, amelyben a drágább termékeket gond nélkül el lehet adni, s háttérbe szorulhat a tömegtermelés. De ha nincs boltocská, marad a kereskedők kényére-kedvére kiszolgáltatott helyzetben a szakember, s gyárthatja a kenyérről hasonló tárgyat, csak hogy ne maradjon alul a versenyben.

A rendszerváltás után másfél évtizeddel a helyzet ziláltabb, mint valaha.

A dóm ünnepi hete

A szegedi dóm ünnepén, felszentelésének 75. évfordulóján a belvárosi plébánia egy hetes programozatra várja az érdeklődőket.

A fogadalmi templom felszentelésének 75. évfordulójára a tető, a feljáró, a mosdó, az ajándékolt után elkészült a templom teljes villanyhálózatának cseréje is. Az ünnep alkalmából vasárnapig minden este 6 órakor lelki készüléket tartanak a szentmiséken. Ma este *Kiss Imre* püspöki helynök vezeti a szertartást, közreműködik *Nagy Ágnes* énekművész. Holnap *Mádi György* kanonok tartja az esti misét és *Pernecki Balázs* orgonál.

Csütörtökön délelőtt 10 órától este 5-ig nyitva áll a dóm tornya. Este 7 órakor az altemplomban az egyetemi lelkészség énekli

könyvzenei oratóriumot ad elő. Pénteken éjszakai látogatókat várnak a toronyba este 7 és 9 óra között.

Szombaton megélnéül a dóm és tere, a templomtéri sokadalom délelőtt templom- és toronylátogatással kezdődik. Az érdeklődőket szórakoztató programokkal várják a plébánia munkatársai: aki mozogni, kézműveskedni, társasjátékozni, beszélgetni vagy egyszerűen csupán csendben lenni szeretne, megtalálja az alkalmat. Az est fénypontjának a toronyból alázóduló görögütz ígérkezik.

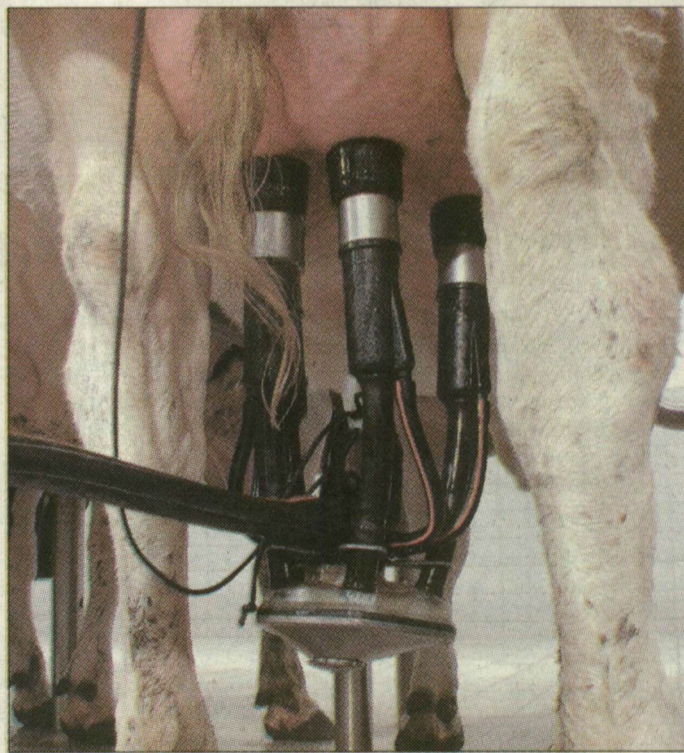
A vasárnapi ünnepi misét *Terény Csaba* érsek, a vatikáni pápi kongregáció titkára mutatja be. Az ünnepi hét este 7 órakor hangversennyel zárul: a Szegedi Szimfonikus Zenekar előadásában *Händel* Messiás-oratóriumát hallhatják.

A Parmalat olasz kapcsolataira is számítanak – Piaci pozíciójukat erősítik a gazdák

Tejüzemet vettek az alföldi termelők

Bár a jövő évre jószolt 64 forintos tejfelvásárlási árral nincs kibékülve, előre menekül, és megvette a székesfehérvári Parmalat-üzemet az Alföldi Tej Kft. A cég termelői – közöttük a Csongrád megyeiek – évente összesen 400 millió liter tejet adnak el. A vásárhelyi ügyvezető szerint az üzem megvétele egyértelműen a termelők piaci pozícióját erősíti.

November elejétől kerül teljesen az Alföldi Tej Kft. tulajdonába a Parmalat székesfehérvári üzeme, amely nemrég felszámolás alatt állt. *Mélykúti Tibor*, a kft. ügyvezetője – aki a Tej Terméktanácsban Csongrád megye küldötte – azt mondja, ez az üzlet nem jöhetett volna létre a kormány hitelgaranciája, és *Gráf József* miniszter segítségével nélkül. A feldolgozó-üzem megvétele, újbóli beindítása összesen mintegy négy milliárd forintba kerül. A kft. termelői – közöttük a Csongrád megyei kis- és nagygazdaságok kilencven százaléka – összesen csaknem négyszázmillió liter tejet állítanak elő évente. A cégnek fontos, hogy ez a mennyiség biztosan kerüljön a piacra itthon, de *Mélykúti Tibor*



A Csongrád megyei tejtermelő gazdaságokon is múlik, hogyan tud újraindulni a székesfehérvári Parmalat-üzem

Illusztráció: Tésik Attila

szerint azért is volt jó üzlet a Parmalat-üzem megvétele, mert ha itthon felesleg van nyers tejből, azt a fehérvári

gyárnál hagyományosan meglévő olasz kapcsolatokon keresztül könnyebben lehet értékesíteni.

B. A.

A HVB Group tagja

www.hvb.hu

Lépéselőny Megtakarítás

Tartósan átlag feletti kamat!*

BETÉTKAMAT: ÉVI

6,77%

EBKM: 6,77%

Már 100 000 Ft megtakarítástól!

Várjuk bankfiókunkban:

Szeged, Kossuth Lajos sugárút 18-20.

HVB Bank

* A termék 50% bankbetétet és 50% HVB Lépéselőny Alapot tartalmaz. A HVB Bank (tev. eng. száma: I-1523/2003, a BÉT tagja) akciós ajánlata 2005. október 1-jétől november 30-ig érvényes. A hirdetés nem minősül ajánlattételnek, a Bank a kamat és egyéb kondíciók változtatásának jogát fenntartja, további részletek a Bank Hirdetményében és Üzletszabályzatában.