

JÖVŐKÉP 2025.

Kedves Tagjaink!

2016-ban új irányt és lendületet vett a Magyar Cukrász Ipartestület fejlődése, ekkor alkottuk meg első jövőképünket, vízióinkat, melyben meghatároztuk céljainkat és stratégiai irányvonalainkat. Megalapítottuk a Mestercukrász Kft-t, értékesítettük a funkcióját vesztett belvárosi irodánkat, és elkezdtek keresni azt az ingatlant, ahol a székház mellett létrehozhatjuk az akkor még csak megálmodott tanműhelyünket.

2020-ban áttekintettük, értékeltük és frissítettük jövőképünket. Kijelenthettük, hogy a 2016-ban kitűzött céljainkat elértük, a szervezeti struktúra átalakítása, új szakmai programok és külföldi mesterkurzusok sikeres megszervezése mellett megvásároltuk, átépítettük és felszereltük új székházunkat, melyben olyan bemutató/oktató műhelyt hoztunk létre, melynek felszereltsége európai szinten is kiváló.

Új célokat tűztünk ki és stratégiai jövőképünket két pillérre helyeztük:

Első pillér a tanműhely hasznosítása, három fő szakmai céllal:

- 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 új 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

Megállapíthatjuk, hogy a célokat elértük, a tanműhely szinte folyamatos kihasználtsággal üzemel. A szakmai továbbképzések a Kézműves Cukrászatért Alapítvány tanfolyamai és külföldi mesterkurzusok keretében valósultak meg, a fiatal tehetségeknek több sikeres tehetséggondozó programot szerveztünk, emellett a közreműködésünkkel megújult mesterképzés és vizsgáztatás keretében számos cukrászmester tett sikeres vizsgát tanműhelyünkben. A Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (MATE) Csokoládé-, kávé-, teakészítő mester szakmérnök szak hallgatóinak is több alkalommal tartottunk csokoládé, bonbon és csokoládé artisztika képzéseket az oktató kabinetben.

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

Mint azt már az előző jövőképünkben is megfogalmaztuk és jelenleg is aktuális:

„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.”

Új, modern arculatot alakítottunk ki az Ipartestület és legjelentősebb projektjei (Magyarország Tortája, Év Fagylaltja, Év Bejglije) számára, melyet tudatosan használunk minden kommunikációban.

Tovább erősítettük az Év Fagylaltja verseny fesztivál jellegét, idén immár negyedik alkalommal utazó rendezvényként, „országjáró roadshow”-szerűen tudtuk megszervezni Magyarország különböző városaiban. A célunk ezzel az volt, hogy körbejárjuk az országot a rendezvénnyel és mindenhol eljuttassuk a minőségi magyar fagylalt jó hírét.

Új, regionális és országos jelentőségű versenyeket szerveztünk a kézműves cukrászat népszerűsítése érdekében. Ilyen volt a Nemzetközi Eucharisztikus Kongresszusra szervezett „NEK süti 2020” pályázat és a 2021-es Vadászati és Természeti Világkiállítás alkalmával kiírt „Egy a Természettel” torta és fagylaltverseny, valamint a „Budapest 150 Torta” pályázat, melyet Budapest Főváros Önkormányzatával közösen hirdettünk meg Pest, Buda és Óbuda egyesítésének 150. évfordulójára 2023-ban.

A SIRHA Budapest nemzetközi élelmiszeripari és HoReCa szakkiállítás cukrász szakmai partnereként a hagyományos programjaink mellett 2024-ben újtárra indítottuk a „Fagylalt Kaland”- játékos és kreatív fagylaltversenyt cukrásztanuló csapatok számára. A program elsődleges célja az edukáció volt, a tanulók megismertetése a fagylaltkészítés rejtelmével. A csapatokat a neves magyar fagylaltmesterek mellett két olasz mester is irányította csapatkapitányként. A verseny zsűrije a Gelato World Cup 2024. világbajnoki bronzérmes magyar csapat tagjai voltak. A verseny óriási sikert aratott, a 2026-os Sirha Budapest kiállításon is megrendezésre kerül.

Szakma Sztár Fesztivál cukrász versenyének továbbra is az Ipartestület a szakmai főtámogatója és a Kézműves Cukrászatért Alapítvány szintén támogatja a versenyt. A HUNGEXPO-n megrendezésre kerülő cukrász versenyek döntőinek sikeres lebonyolításában is évek óta együttműködünk az MKIK-val, az elmúlt években már kétféle szakma versenyét, a cukrász szaktechnikusok Országos Szakmai Tanulmányi Versenyét, illetve a cukrászok Szakma Kiváló Tanulója Versenyének döntőjét is Ipartestületünk támogatja.

Az IKK által, az Oktatói Továbbképzési Rendszer keretében kidolgoztunk és meghirdettünk egy cukrász szakoktatói továbbképzési programot az OKTKER-NODUS Kiadó Kft-vel közösen. A hat különböző tematikából álló képzésre eddig összesen több mint 60 fő jelentkezett.

Szakértőink részt vesznek az ÁKT Turizmus-vendéglátás Készségtanácsban és az MTÜ Edukációs Munkacsoportjában is, a szakoktatás megújítása érdekében.

Az Ipartestület saját rendezvényeinek szervezése mellett számos más esemény támogatója vagy együttműködő partnere volt. A teljesség igénye nélkül: Grillázs és Mézeskalács Majális, Letenyey Gasztro verseny, Balaton Fagyija verseny, Balaton sütije pályázat, Az Év Pálinkás Bonbonja verseny, Keszthely tortája verseny, Pelikán Kupa, Az Év Szaloncukra verseny.

Célként tűztük ki 2020-ban, hogy professzionális és hatékony kommunikációval növelni kell minden rendezvényünk, valamint az Ipartestület ismertségét és presztízsét.

Büszkén állíthatjuk, hogy óriási sikereket értünk el ezen a téren is. Aktív közösségi média jelenléttel elértük, hogy az Ipartestület Facebook oldalának követői meghaladták a 18.000-et, legnagyobb projektjeink, mint a Magyarország Tortája, az Év Fagylaltja és az Év Bejglije versenyek több száz online sajtómegjelenést generálnak. A „Magyarország Tortája” márka hazánk egyik legismertebb márkájává vált. Ipartestületünk megkerülhetetlen tényezője és forrása lett a különböző, országos jelentőségű sajtóorgánumok cukrászattal kapcsolatos cikkeinek, körképeinek. Az évek alatt több száz interjút adtunk, melyekben mindig rávilágítottunk az éppen aktuális nehézségekre és természetesen a sikerekre is.

Szintén célként jelöltük meg a vendéglátó társszervezetekkel való együttműködés erősítését.

A társszervezetekkel való együttműködések során is növelni tudtuk Ipartestületünk presztízsét. A Turizmus Kft. meghívására kétszer vettünk részt a Business Excellence és MICE Business Day rendezvényeken, és FEB1 Turizmus Évadnyitó Gálán is megemlékeztek rólunk - egymás után két évben is bekerültünk a TOP10 szakmai szervezet közé.

A Trade Magazin - Business Days programsorozatnak évek óta meghívott vendégei vagyunk, az elmúlt két évben kerekasztal beszélgető partnerként és előadóként is.

A Magyar Nemzeti Múzeum Közgyűjteményi Központ - Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeummal továbbra is töretlen az együttműködésünk, minden évben több közös programot szerveztünk.

A Nemzetgazdasági Minisztérium tanácsadó testületeként működő Turisztikai Tanácsadó Testületbe is meghívást kaptunk, ahol több mint 30 szakmai szervezet vesz részt a munkában és a szakmai javaslatainkat és probléma felvetéseinket már eljuttattuk a döntéshozók felé.

A Magyar Turisztikai Ügynökség javaslatára az Ipartestület szakmai elnökét és társelnökét a turizmus-vendéglátás ágazat legmagasabb állami kitüntetésében, a Kőrösi Csoma Sándor nagydíjban részesítették 2024. decemberében. Az MTÜ vezérigazgatója hangsúlyozta, ez a díj a magyar cukrászdai vendéglátás eredményeinek is szól és ígéretet tett arra, hogy a magyar cukrászatra az MTÜ kiemelt figyelmet fordít a jövőben.

A 2020-ban megfogalmazott jövőképünk óta eltelt öt év. Öt olyan év telt el, mely nem várt kihívásokat is tartogatott – meg kellett birkóznunk a pandémiával, az inflációval, az energia árrobbanással, a munkaerőhiánnyal – de ennek ellenére Ipartestületünk és a kézműves cukrász szakma egyaránt hatalmas eredményeket ért el, melyekre büszkék lehetünk.

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

Ismét elérkezett az idő, hogy új víziót, jövőképet alkossunk az Ipartestület számára, hogy továbbra is hatékonyan és eredményesen, az Önök igényeinek megfelelően tudjuk segíteni munkájukat, és a magyar kézműves cukrászat fejlődését.

ÚJ STRATÉGIAI JÖVŐKÉPÜNK

A Magyar Cukrász Ipartestület, mint a hazai cukrász szakma meghatározó szakmai szervezete, az elmúlt évtizedek során kulcsszerepet játszott a magyar cukrászat hagyományainak megőrzésében, a minőségi kézműves cukrásztermékek népszerűsítésében és a szakmai utánpótlás támogatásában. A következő években azonban új kihívásokkal nézünk szembe: a szakképzett munkaerő hiánya, a gazdasági instabilitás, a változó fogyasztói szokások, valamint a fenntarthatósági elvárások mind megújult, célirányos stratégiai gondolkodást és a célokat támogató kommunikációt kívánnak meg.

JÖVŐKÉPÜNKBEN KITŰZÖTT CÉLOK ÉS FELADATOK:

Az elmúlt években elindított sikeres programok, képzések, workshopok, versenyek, együttműködések folytatása és fejlesztése mellett új feladatokra is összpontosítani kívánunk:

- Honlapunk (www.cukraszat.net) megújítása modern és felhasználóbarát felülettel, új tartalmakkal bővítve, melyek a kommunikációs üzeneteket közvetítik.
- A hazai cukrász vállalkozások gazdasági ellenálló képességének növelése.
 - Digitális jelenlét fejlesztése – képzés szervezése honlap fejlesztéshez, online rendelési rendszerekhez, közösségi média jelenléthez.
 - Csapatmunka és munkaszervezés technikák, hatékony munkabeosztás és időbeosztás technikák képzés szervezése, amelyek növelik a produktivitást.
 - Illegális otthon sütők elleni határozott hatósági fellépés érdekében együttműködés erősítése a Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatósággal és a NAV-val.
- A cukrász szakma vonzóbbá tétele a fiatalok számára, szakértői részvétel a képzési rendszer korszerűsítésében, és a pályán tartás támogatása.
 - Szorosabb együttműködés kialakítása szakképzési centrumokkal, technikumokkal, a tananyag gyakorlatorientált, modernizált fejlesztése érdekében.

- Szakmai példaképeket adni a fiataloknak, világbajnokok és nemzetközi versenyeken helyezéseket elért szakemberek bemutatásával, népszerűsítésével.
- Iskolai pályaorientációs napok, cukrász „roadshow” az általános iskolákban.
- A szakma presztízsének növelése és az országos szakmai összetartozás megerősítése.
 - Tagtoborzási tevékenységünk erősítése a szakmai közösség építése és a lobbierő növekedése érdekében.
 - A bővülésből fakadó tagdíj bevételekből a tagoknak nyújtott szolgáltatások körének szélesítése.
 - A Magyar Turisztikai Ügynökséggel együttműködve „A Magyar Kézműves Cukrászat Napja, vagy „Cukrászdák Hétvégéje” országos programsorozat bevezetése – ami a szakma és a lakosság közös ünnepeként helyezné fókuszba a cukrászdákat.
- A környezetterhelés csökkentésének támogatása, az energiatudatos működés elősegítése, és a fenntartható alapanyagok előtérbe helyezése.
 - Képzés és tanácsadás a környezetbarát működéshez (energiatakarékos eszközök, vízhasználat, hulladékcsökkentés).
 - Helyi alapanyag-beszerzési hálózatok ösztönzése, a rövid ellátási láncok népszerűsítése.
 - Környezettudatos csomagolóanyagok alkalmazásának támogatása és a fogyasztók edukálása a fenntartható választásokról.

KOMMUNIKÁCIÓS STRATÉGIA

A kommunikáció célja:

1. A szakma társadalmi megbecsültségének növelése.
2. A fiatal generációk elérése és bevonása a szakmába.
3. A tagok lojalitásának és aktivitásának erősítése.
4. A cukrászati értékek és hagyományok korszerű bemutatása.
5. A fenntarthatósági törekvések hiteles és aktív kommunikálása.
6. A Magyar Cukrász Ipartestület szakmai vezető szerepének megerősítése.

Célcsoport	Fő üzenetek	Cél
Tagcukrászdák / vállalkozások	Képviselet, támogatás, szakmai fejlődés	Elköteleződés növelése
Fiatalok / tanulók	Kreatív, jövőképes szakma, új lehetőségek	Pályaválasztás ösztönzése
Oktatási intézmények / döntéshozók	Partnerség, rendszerfejlesztés	Stratégiai együttműködések kialakítása
Lakosság / fogyasztók	Minőség, hagyomány, kézművesség, fenntarthatóság	Bizalomépítés, preferencia a kézműves cukrászat iránt
Szakmai és általános média	Szakmai eredmények, trendek, edukáció	Láthatóság, szakmai befolyás erősítése
Turisták, külföldi érdeklődők	Magyar cukrászati különlegességek, innováció	Országimázs támogatása

ALAPÜZENETEK ÉS KULCSTÉMÁK

- Hagyomány és innováció kéz a kézben: A magyar cukrászat múltja és jövője nem ellentétes, hanem egymást erősítő értékek.
- A cukrász szakma kreatív, emberközelű és megbecsült hivatás.
- A fenntarthatóság nem divat, hanem felelősség – a cukrászdák is tesznek érte.
- A hazai cukrászdák a helyi közösségek színei és szívei.
- A minőségi kézműves termékek értéket képviselnek – nem csak ízben, de az egészségtudatos táplálkozásban és kulturálisan is.

ÖSSZEGZÉS

A Magyar Cukrász Ipartestület stratégiai jövőképe a hagyomány és az innováció egyensúlyára épül. A cél egy ellenálló, fenntartható, gazdaságilag stabil és versenyképes cukrászati szektor megteremtése. A szervezet vezető szerepre törekszik nemcsak a szakmai érdekképviseletben, hanem a tudásmegosztásban, a fenntarthatóság ösztönzésében és a szakmai utánpótlás támogatásában is. Az elkövetkező években kulcsfontosságú lesz a közös gondolkodás, a tagvállalkozások bevonása, valamint a stratégiai célok következetes és lépcsőzetes megvalósítása.

Az előttünk álló időszak kihívásokat, de legalább annyi lehetőséget is tartogat. Együtt, szakmai közösségként, aktívan formálhatjuk a magyar cukrászat jövőjét – értéket teremtve, gyarapodva és megőrizve mindazt, ami igazán különlegessé tesz bennünket.