

# Valóban konzervatív iparágról beszélünk?

## Sütőipari trendek más szemszögből

**A** sütőipart alapvetően konzervatív iparágnak tartják számon. Magyarországon még mindig az a nélkülözhetetlen imázsa van, hogy a mindennapi kenyereinket biztosítja, viszont a gyorsan felszívódó szénhidrátok és a glutén miatt szinte végletekig üldözött termék kategóriát mondhat a magáénak, mely büvkörből nehéz kilépnie és megújulnia az iparágnak. Azonban tudni kell, hogy ez a megújulás nem lehetetlen és nem is olyan távoli és nehéz, mint gondoljuk. Rengeteg élelmiszeripari trend van készülőben, melyeket a pékipar és a sütőipar a lehető legteljesebben és leggyorsabban képes lehet követni.

### Milyen újítások várhatóak az iparágban?

Ami elsősorban az iparág megújulását vetíti előre, az a nagy általánosságban és széles körben terjedő kényelmi termékek trendjének töretlen emelkedése. Az iparág jelenlegi termékeivel is betölti ezt a szerepet a fogyasztóinál, hiszen kényelmi, készen kapható és azonnal fogyasztható termékekből nincs hiány. A trendek rendkívül szerteágazóak, a bejövő funkcionális termékek száma rendkívüli mennyiségi ugrásokon megy keresztül, a következő években szinte elvárás lesz a fogyasztók részéről nem csak az íz, állag, hanem a tápérték alapú megfontolások is. Az egészségtudatosságot párhuzamosan kell majd kezelni az egészségügyi megfontolásokkal, a technológiai hatékonysággal, optimált termelékenységgel és nem utolsósorban a fenntarthatósági elvekkel. Ezek az elvárások valódi innovációk létrehozását sürgetik.

### Hogyan lehet jól, optimálisan, rövid időn belül és okosan innoválni?

Sokan gondolják azt az iparágban is, hogy ha egy ilyen innováció nincs kész egy hét alatt, akkor csak rendkívül sok erőfeszítés árán, beláthatatlan anyagi forrásokból és évek alatt lehet bármilyen újdonságot létrehozni. Inkább feladják, és nem is állnak bele időben. Azonban a piac halad és innoválni nem a mának kell, hanem a holnaputának. De holnapután már nem lesz elég elkezdni, ha nem akarunk lemaradni.

### Milyen alapelvek vannak, melyeket érdemes megfontolni egy-egy különlegesebb termék létrehozásánál?

A termékfejlesztés is egy jó módszertan alapján, megfelelő szakemberekkel végigjárható út, csak ne akarjunk részeket megspórolni, megúszni olyan dolgokat, amelyeket kötelező jelleggel bele kell tenni időben, energiában és pénzben is. Tudni kell, megéri, sokszorosan. Ha elkapkodjuk és



néhány téglát az épülő házból kimarad, könnyen összedőlhet, amit létrehoztunk. Az olyan alapvetések, melyek a jó módszertanból és tapasztalatokból adódnak, kalkulálhatóak. Az időfaktorral úgy számoljunk, hogy fél év a minimum, míg egy ilyen termék biztonságosan, ipari szinten, megfelelő minőségben előállítható. A megfelelő szakember gárdát se akarjuk megspórolni a rendszerből.

Manapság egy-egy ilyen tevékenység is kiszervezhető, nem feltétlenül szükséges termékfejlesztőket alkalmazni, hanem lehet pro-

jekt alapon megbízni őket. Ez abban is nagyot lendít a fejlesztésben, hogy míg egy saját alkalmazott a napi teendővel van elfoglalva, addig a külsős csapat egyfajta kívülállónként sok mindent objektívebben lát, van ideje a kiválasztásra kerülő technológiát, alapanyagokat a piacon alaposabban szűrni, a trendeket, konkurenciát alaposabban megfigyelni. Itt kerül elő egy másik buktatója az újdonságok létrehozásának: egy nemzetközi felmérés szerint nem a pénz vagy a forráshiány a legtöbb termékfejlesztés csődje, hanem a megfelelő kézzel tartott projekt és a menedzsment hiánya a leggyakoribb buktató.

### Nézzünk kicsit rá arra is, hogy a sütőiparban milyen konkrét fejlesztésekre látunk példákat és irányokat.

A mentességek palettája egyre szélesebb, már nem csak cukor-, zsiradék- és adalékanyag mentes kell legyen egy termék, hanem glutén- és laktózmentes, vegán, bio, és ha ezek közül esetleg mindegyiket hozza, akkor óriási nemzetközi potenciál van benne. A gabona félek kiváltása pseudoce-reáliákkal, hüvelyesekkel, fehérje lisztekkel, növényi csíráztatott alapanyagokkal, zöldek és gyümölcslisztekkel egyre népszerűbb. A sütőipar és pékipar jövője az enzimek megfelelő használata és a növényi fehérjék aminosav hiányosságait pótló aminosav keverékek, prebiotikumok, oligoszacharidok használata lesz. Nem beszélve arról, hogy a rovarfehérjék bevezetése nagy valószínűséggel lisztek for-



májában történik majd, mely tény különlegesebbnél különlegesebb termékváltozatok létrehozását vetíti előre a távoli jövőben az iparágban.

A 3D nyomtatással, a korcsoportokra szabott termékekkel, a personalizáció terjedésével és a fenntartható, irányítható vertikális gazdaság bevezetésével további nem várt változásokhoz kell majd alkalmazkodni az iparágnak, így érdemes ma felkészülni, hogy a holnapután ne érjen váratlanul minket.

Írta: Dr. Némedi Erzsébet,  
az Expedít Nodum Kft. ügyvezető igazgatója ■