



A készletek piaci elhelyezése és a bevételek realizálása minden gyártó számára létkérdés, a tőkeerős nyugati versenytársak akár jelentős árversenyre is kényszeríthetik a külpiacok vállalkozásait, ezért a készletcsökkentési akcióikkal a termékeik nagy mennyiségben való magyarországi megjelenésével erős nyomást eszközölhetnek majd a magyar feldolgozókra. A hazai termékpályák életben tartása és a hosszú távú működésük biztosítása érdekében ezért a francia példához hasonló felhívás is időszerűvé vált, amely a hazai fogyasztók tudatos választására és az élelmiszer-kereskedelem felelős magatartására hívja fel a figyelmet.

Élelmiszeripar, élelmiszer-kereskedelem

A Magyarországon működő, élelmiszerek előállítását végző vállalkozások a koronavírus hatásaként élenkülő kereslettel szembesültek az élelmiszer-kiskereskedelem felől, a lakosság erőteljes felvásárlásba és élelmiszer-tartalékolásba kezdett, amelynek kiszolgálása a válsághelyzet bejelentése óta eltelt hetek alatt folyamatos volt. A mezőgazdasági alapanyagok rendelkezésre állnak, a feldolgozó üzemek közel 100%-os kapacitáskihasználással működnek, azonban a szignifikánsan megnövekedett kereslet több helyen szűkülő kínálatot, időszakos hiányt eredményezett. A járvány európai terjedésekor és annak kezelésére hozott intézkedések során felmerült a kérdés, hogy a személyek országok közötti mozgáskorlátozását követő, esetlegesen az áruforgalomra is kiterjeszthető szállítási tilalom, valamint a határzárak az export-import kereskedelemben mennyire fogják korlátozni a kínálatot, lesz-e élelmiszerhiány. Az országok közötti személyforgalom egyes helyeken korlátozva van, és bizonyos termékek kivitelét külön engedélyhez kötötték, azonban a lakosság ellátásához szükséges áruszállítás folyamatosságának biztosítása Európa-szerte fő szempont és jelenleg is – ha kisebb késésekkel is – folyamatos.

A kamara tagjai között végzett primer kutatások alapján megállapítható, hogy a hazai élelmiszer-előállító vállalkozások meglévő műszaki kapacitásaikkal képesek a hazai fogyasztási igények kielégítésére, az import – ide értve az egységes piacról származó termékeket is – esetleges leállása (amire jelenleg nincsenek jelek) esetén is megfelelő kínálat állna a fogyasztók rendelkezésére az alapvető élelmiszerek körében.



Az áruforgalom folyamatos biztosítása érdekében hozott magyar kormányzati intézkedések és az EU tagországok egységes álláspontja lehetővé teszik a közúti áru fuvarozás fenntartását, a nemzetközi fuvarozásban résztvevő – egészséges – magyarországi fuvarozó vállalkozásoknál dolgozó sofőrök felmentést kapnak a 14 napos karantén letöltése alól, ezáltal a hazai fogyasztást meghaladóan előállított élelmiszerek exportja és a termelésükhöz szükséges gyártási segédanyagok, csomagolóanyagok külföldről való szállítmányozása továbbra is lehetséges. A koronavírussal érintett – a hazainál rosszabb helyzetben lévő tagállamok – továbbra is lehetővé teszik az élelmiszerek közúti fuvarozását, ezért az exportra termelő vállalkozások szerződéses kötelezettségeiket teljesíteni tudják, ezáltal árbevételhez jutnak, dolgozóik fizetését és munkáltatásukat fenn tudják tartani. Az import termékek kínálata és a termékek magyarországi beszállítása a visszafuvarokkal megoldható azokból az üzemekből, amelyek a tagállami rendelkezések alapján még működnek és van megfelelő árualapjuk az export szállításokra. Az olasz kormány által hozott intézkedések egyelőre nem érintik az élelmiszer-előállítókat, azok továbbra is működnek, ezért a hazai forgalomban keresett termékek továbbra is a kínálat részét képezik.

Tekintettel arra, hogy Magyarország feldolgozóipari ágazatában az élelmiszeripari kapacitások jellemzően az önellátási szintet meghaladó mértékűek, az EU-csatlakozást megelőző hazai piaci részesedés és a termékpályák exportorientáltsága miatt, az importtermékek teljes leállása esetén is képes lenne a hazai élelmiszeripar a teljes belföldi fogyasztás kielégítésére az alapvető élelmiszereknél.

A hazai piacon a digitális oktatásra és a vállalkozások otthoni munkavégzésre való átállása, valamint a vendéglátás nyitvatartásának korlátozása jelentősen csökkentette a HORECA irányába történő értékesítést, ezért a kiskereskedelem felé irányul a gyártók és a nagykereskedelem készletezett árualapja. A fogyasztók készletezését követően normalizálódó kereslet és a HORECA jelentős visszaszorulása a gyártás változatlan szintje mellett nagyobb kínálatot fog eredményezni a kiskereskedelemben, ezért élelmiszerhiánnyal nem kell számolni. Azoknak az élelmiszer-előállítóknak és - nagykereskedőknek, akik a HORECA szektor kiszolgálására specializálódtak, nem rendelkeznek kiskereskedelmi kapcsolatokkal, az általuk előállított termékekre nincs



közvetlen fogyasztói piac, ezért számukra új, alternatív disztribúciós csatornákon történő termékértékesítést kell kidolgozni.

A jelenlegi helyzetben az élelmiszeripari vállalkozásoknak az üzemi és személyi higiéniai megfeleléshez nélkülözhetetlen kéz- és felületfertőtlenítő-készítmények beszerzése. A vállalkozások szerencsés esetben több hónapra elegendő raktárkészlettel rendelkeznek ezekből a szerekből, azonban a koronavírus-járvány elleni védekezés okán a szokásos napi felhasznált mennyiséghez képest nagyobb mennyiség kerül felhasználásra. A piaci információk szerint a hazai tisztítószer-, fertőtlenítőszer-gyártó vállalkozások nehezen tudnak megfelelni a hatványozottan megnövekedett igényeknek. További probléma, hogy némely alapanyagokat Olaszországból szerzik be. A kinti viszonyok miatt ezek szállítása kétségessé válhat. Emellett a tisztítószerek csomagolóanyagainak készlete is korlátozottan áll az előállítók részére. A MOL, bejelentése alapján, 50 000 liter készítmény gyártását valósítja meg napi szinten, ez részben megoldást jelenthet a hazai szükségletek kielégítésére.

A járványügyi hatóság tájékoztatása szerint csak annak a személynek van szüksége az arcmaszkok használatára, aki betegnek érzi magát. Az iparban dolgozók részéről több indok is felmerül arra, hogy miért tartják szükségesnek a maszk viselését. Egyrészt a munkáltató szeretné csökkenteni a dolgozók közötti fertőződés veszélyét, másrészt a dolgozót is megnyugtatja a „minimális” védekezés tudata. Ennek biztosításához azonban szükség van megfelelő készletekre. Ennél nagyobb probléma a munkavédelmi előírások szerint szükséges, előírt egyéni védőeszközök hiánya: ha azt nem tudja biztosítani a munkáltató, nem végezhető a védőeszközhöz kötött tevékenység.

Összességében elmondható, hogy a meghatározó részben HORECA szektorba értékesítő élelmiszeripari vállalkozásoknál már most is jelentős a gazdasági hatás, míg az ágazat egésze esetében a járvány elhúzódásával járó általános keresletcsökkenés jelenthet nehézségeket 2-3 hónapos időtávon.



Az élelmiszeripari termelés általános helyzete

Az élelmiszeripar hetek óta a húsvétra készül, a feldolgozóüzemekbe az alapanyag – a beszállítói szerződések alapján tervezetten – jelentős mennyiségben kerül beszállításra. A feldolgozóüzemek a felkészülés ideje alatt teljes műszaki kapacitásukat ki tudják használni. A koronavírus-veszélyhelyzet okozta lakossági felvásárlás további nyomás alá helyezte az élelmiszeripari üzemeket, az elmúlt hetekben termelési és eladási rekordok dőltek meg, amelyet a háztartások készleteinek feltöltését követően a húsvét közeledte még kicsit tovább emelhet.

A feldolgozásra kerülő alapanyag ellátása továbbra is zavartalan, sem állati, sem növényi eredetű alapanyagokban nem jelentkezik hiány. A továbbfeldolgozott élelmiszerek esetében, illetve a csomagolás nélkül (pl. friss fogyasztói tej) széles fogyasztói rétegek számára kereskedelmi forgalomba nem hozható élelmiszerek esetében a csomagolási és gyártási segédanyagok készletei jelentik az egyetlen forgalmazási akadályt, amely a csomagolóanyagok jelentős hányadú külföldi előállításának hátrányából eredeztethető. Az európai kikötőkben rekedt konténerek már úton vannak a kínai gyártók felé, ahol a készletek rendelkezésre állnak, csak a berakodás van hátra. Tekintettel arra, hogy a szállítások leálltak, illetve egy ideig akadoztak, előfordulhat, hogy először az európai „nagyvevők” kiszolgálása történik meg, így a hazai piacra csak később jut el az utánpótlás.

A ládás, rekeszes kiserelésben értékesített termékeket (pl. friss húsok, lédig gyümölcs és zöldségfélék) ez a nehézség kevésbé érinti, de a továbbfeldolgozott élelmiszerek jelentős köre kerül fóliás vagy többrétegű csomagolóanyagba, ezért előállításukban korlátozásokkal lehet számolni, amelyek mértéke jelentősen eltérhet a termékpályák között.

Általános fogyasztói igények kielégítését szolgáló alapvető élelmiszerek

- *Kenyér, friss pékáru gyártása szakágazat – sütőipar*

A több mint 1400 vállalkozással rendelkező szakágazat jellemzően belföldi keresletet elégít ki, meghatározó részben hazai alapanyag feldolgozásával. A



szakágazat szerkezetére jellemző, hogy minden gazdálkodási méretben nagy a vállalkozások száma, amelyek területi eloszlása is jelentős.

A szakágazatra készített primer kutatás eredményei alapján általánosságban megállapítható, hogy az alapanyag-ellátásban nem tapasztalható semmilyen szintű fennakadás, minden rendelés megérkezik időben. Segéd- és csomagolóanyagokból – március végi információk szerint – nincs hiány, jellemzően nem bonyolult összetételű csomagolóanyagokról van szó. A munkaerő rendelkezésre állása jellemzően nem okoz problémát. A megnövekedett kereslet hatására erős nyomás nehezedik a vállalkozásokra, ami a munkaerő túlterhelését eredményezi, ezért a szakágazati szereplőket tömörítő szövetség a munkaidő korlátozását tartaná célszerűnek.

A szállítást jellemzően ezek a vállalkozások saját maguk végzik, fennakadásokat nem tapasztaltak. Kedvező helyzet alakult ki a fosszilis alapú üzemanyagok beszerzésében, illetve a szállítási idő is rövidül a kisebb autóforgalomnak köszönhetően. A kereslet a lakossági készletek felhalmozási időszakában erősen emelkedett, illetve a vásárlási szokások is változtak, több napra is bevásárolnak pékárukból.

- *Malomipari termékek gyártása, értékesítése*

A malomipari termékek gyártása folyamatos, az alapanyag-beszerzéssel nincs nehézség, a vállalkozások a tavalyi termés feldolgozását végzik. A malmok több havi készlettel rendelkeznek, az országos igény ellátáshoz szükséges búza a hazai tárolókban rendelkezésre áll. Csomagolóanyag-ellátásban sincs probléma, az import szállításoknál sem jelentkezett olyan mértékű késedelem, ami a termelést gátolta volna. Az elmúlt időszak megnövekedett kereslete miatt a kapacitások kihasználtsági szintje igen magas, az üzemekben folyamatos a gyártás. A szakágazat igen széles körű vevőkiszolgálást végez, csomagolóanyagaik tekintetében is nagy a változatosság, illetve egyes vevők kiszolgálása tartályos szállítójárművel történik. A disztribúciós csatornák között elsődlegesen a lakossági kis kiserelésű lisztek forgalma emelkedett jelentősen.



A lakosság készletezési szokásaihoz tartoznak a sütéshez használt növényi olajtermékek, amelyekre az elmúlt hetekben növekvő kereslet volt jellemző. A növényi olajok gyártásához szükséges alapanyagok hazai forrásai rendelkezésre állnak, az importszállítás az általános problémák miatt esetenként késik. A vállalkozások a gabona-szakágazathoz hasonlóan jelentős készleteket halmoznak fel éves gyártásuk biztosítása érdekében, ezért kevésbé érzékenyek a rövidtávon jelentkező piaci anomáliákra. A szakágazat termékeinek jelentős részét a HORECA szektorban értékesíti, ezért a vállalkozásokat igen kedvezőtlenül érinti ennek a disztribúciós csatornának a forgalomcsökkenése.

- *Egyéb zöldség- és gyümölcsfeldolgozás szakágazat – gyorsfagyasztott élelmiszerek, konzerv termékek*

A zöldség- és gyümölcsfeldolgozás meghatározó részben a hűtőipari és a konzervipari üzemekben történik, a termékek jellegéből adódóan szezonális jelleggel, egyes zöldségfélék esetében első- és másodvetés feldolgozásával. A jövedelmezőségi és gazdasági elvárások miatt a feldolgozást végző üzemek tavasztól ősziig végzik termelésüket, azonban a feldolgozás mennyiségi dömpingje május-július hónapokban történik. A hűtőipari feldolgozásra jellemző, hogy a gyorsfagyasztást követően a mélyhűtött termékek 1 tonnás gyűjtőcsomagolásba kerülnek, és az év többi részében osztályozást, válogatást és a fogyasztói kiszerezést végzik az üzemekben.

Ennek megfelelően a hűtőipari feldolgozásban jelenleg még a tavalyi alapanyagok manipulálása történik, folyamatos termelés mellett. Az alapanyagok rendelkezésre állnak, és a gyártás ütemezésének megfelelően a csomagolóanyagok is készleten vannak. A fogyasztói csomagolású termékek gyűjtőcsomagolása kartondobozokba történik, amely esetében egyes gyártó cégek túlterheltség miatt nem fogadnak több rendelést, és áremelés várható. Emiatt más csomagolási lehetőségeket is figyelembe kell venniük a vállalkozásoknak.

Ebben az időszakban a foglalkoztatott munkaerő is jelentősen kisebb mértékű, jellemzően a teljes munkaidőben foglalkoztatott státuszú munkavállalók



járnak be az üzemekbe dolgozni. A vállalkozások számára kiemelten fontos ennek a törzskarnak a megtartása, mert a szezonális munkaerő termelési irányítását is segítségükkel végzik, a feldolgozósorokon dolgozó teljes munkaidős munkavállalók folyamatosan segítik az idényjellegű munkásokat, illetve tanítják a tevékenység végzéséhez szükséges folyamatokat.

A hazai ellátási láncban a mélyhűtött termékek értékesítésében nem merülnek fel gondok, a lakosság készletezési magatartása csak növelte a keresletüket. Exportkiszállítások tekintetében viszont visszaesések tapasztalhatók. A feldolgozók jellemzően a HORECA irányába és a közétkeztetés felé is jelentős értékesítést végeznek, az éttermek nyitvatartásának korlátozása, a közétkeztetés nagymértékű csökkenése jelentős piacvesztést eredményez számukra, azonban ezeknél az üzemeknél a termékek tárolása megoldott, jellemzően az egész éves termelést képesek megfelelően tárolni. A vállalkozások jellemzően megkötötték idei felvásárlási szerződéseiket, az időjárási viszonyoktól – illetve a gépesített betakarítás végző munkaerő rendelkezésre állásától – függően a tervezett mennyiségű alapanyagot be tudják majd szerezni.

A konzervipari vállalkozások jelenleg a szezonális jellegből adódóan állnak, itt az üzemekben jellemzően – a babkonzervgyártást kivéve – nem történik termelőtevékenység. A konzervipar által előállított termékek tartós élelmiszernek számítanak, ezért a kereslet az utóbbi időben megnövekedett a termékek iránt, amely várhatóan egy ideig élénkebb lesz, a fogyasztók megváltozott bevásárlási szokásaihoz igazodva. A konzervgyárak – hasonlóan a hűtőiparhoz – itt is felkészültek az idei termés felvásárlására, a szezon számukra is a zöldborsó betakarításával kezdődik.

A konzervipari vállalkozások – hasonlóan az exportorientált hűtőiparhoz – exporttevékenységet is jelentős mértékben folytatnak, ezért számukra is fontos kérdés a szállítmányozás és a külpiacok fogyasztási szokásainak változása, valamint a jelenlegi partnereik megtartása.

- *Gyümölcsle, zöldséglé gyártása*

Hasonlóan a hűtő- és a konzervipari feldolgozóüzemekhez, a levek gyártása szakágazatban is megfelelő az alapanyag-ellátás, a tavalyi termést



feldolgozták a sűrítmények gyártásához, a koncentrátumok rendelkezésre állnak, illetve a friss termékekből készülő magasabb minőségű termékek alapanyagai feldolgozatlan formában a kontrollált légterű tárolókban betárolásra kerültek az őszi folyamán. A szakágazatban ezért a termelés folyamatosan történik, a gyártáshoz szükséges csomagolóanyagok a készletezési stratégiának megfelelően rendelkezésre állnak, az olasz beszállítóktól származó egyes anyagok beszerzése a későbbiekben fog csak esetleges problémaként felmerülni.

- *Tartósított lisztes áruk és tésztafélék gyártása, értékesítése*

A szakágazatok termék-előállításaihoz szükséges meghatározó alapanyagok rendelkezésre állnak, a malomipar folyamatosan termel, az étkezesítőjás-ellátásban nem merülnek fel nehézségek, illetve a tölteléként felhasznált tejtermékek, gyümölcsvelők, illetve dzsemek is megfelelő mértékben készletezésre kerültek, valamint előállításuk folyamatos, beszállításukban jelentős késedelmek sem merülnek fel.

Egyedi fogyasztói igények kielégítését szolgáló, kis mennyiségben fogyasztott élelmiszerek

- *Vadhús-feldolgozás, -értékesítés*

A termékpályára a fagyasztott-termék-előállítás a jellemző, elsősorban exportpiacokon és kisebb mértékben a hazai HORECA szektorban történik az értékesítés. A jelenlegi helyzetben a hazai HORECA értékesítés jelentősen visszaesett, az exportpiacokra történő kiszállítások is jelentősen csökkentek, ezért minden piacon erőteljes veszteséget szenved el ez a termékpálya.

A vadhús-feldolgozó vállalkozások – hasonlóan az élelmiszeripar egyéb szakágazataiban működőkhöz – alapanyag-beszerzési gondokkal nem küzdenek, feldolgozás, termékgyártás oldalán sincsenek jelenleg problémáik, értékesítési gondjaik azonban az előbb említett okokra visszavezethetően jelentősek. A termékpálya feldolgozó vállalkozásai viszont rendelkeznek a szükséges hűtőkapacitásokkal, jelenleg is hűtőraktárra termelnek, azonban az egyszeri betároló-kapacitásaik végesek, hosszútávon



tárolási nehézségek merülhetnek fel. A termelési többlet várhatóan a vadhús fogyasztói árának csökkenését eredményezi. Házhoz szállítással kialakított élelmiszerellátási-lánc megvalósítása célszerű a piaci szereplők között. Likviditási problémák az értékesítési nehézségek miatt már most jelentkeznek.

- *Juhhús-feldolgozás, -értékesítés*

A termékfeldolgozás ennél a termékpályánál kismértékű, a juh és a bányó jellemzően élőállatként kerül értékesítésre, amelynek legfőbb piaca Olaszország. A múlt héten bevezetett olasz kormányzati intézkedések a termékek piacra jutását jelentősen nehezítik, a fogyasztás csökkenhet az olasz lakosság megváltozott és korlátozott mozgásteré miatt.

A termékpályán előállított termékek köre és azok értékesíthetősége szezonális jellegű, az egyik legnagyobb igény a húsvéti bányóra van. Olaszországban a belföldi húszállítás is akad, ami visszavetheti a magyar bányó iránti keresletet is. A korlátozások bevezetése és a szállítási költségek növekedése miatt várhatóan a tervezett bányóhús-mennyiség nem fog teljes mértékben kijutni az olasz piacra, ugyanakkor más külföldi piacokra is kilátás nyílt.

A feldolgozott hazai juhhústermékek másik fontos piaca a japán kereslet, amely piacra március első hetében még történtek kiszállítások. A japán piac azonban igen érzékeny, információink szerint egyes vevők már lemondták korábbi megrendeléseiket. A hazai piacon az átmeneti élelmiszer-felvásárlás miatt kialakult erős fogyasztói kereslet a hazai juhhús kiskereskedelmi értékesítést is fellendítette, ez időszakos segítséget nyújtott a feldolgozó vállalkozások részére.

- *Nyúlhús-feldolgozás, -értékesítés*

A nyúlhús feldolgozását végző élelmiszeripari vállalkozások száma a korábbi gazdasági válság következtében jelentősen csökkent, napjainkban már csak két vágó- és feldolgozóüzem működik a korábbi hat üzemből. A nyúlhús-fogyasztás elsősorban európai piacokon – főként olasz, német és svájci fogyasztók által kedvelt termék – történik, ezért az olaszországi korlátozások jelentősen érintik a termékek export értékesíthetőségét. A feldolgozott termékek 96%-a kerül export piacokra, a termékpálya minden szereplője



Aggodalommal figyeli az olasz, a német és a svájci járványhelyzetet és a fogyasztók étkezési és vásárlási szokásainak változását.

A feldolgozóipari üzemek legnagyobb problémája az értékesítés jelentős mennyiségi visszaesése és az árak folyamatos csökkenése mellett, hogy a hazai termelők hezitálnak a tenyészállatok szokásos frissítése ügyében. Több termelőnek az is kérdés, hogy a jelenlegi helyzetben végezzen-e termékenyítést, lesz-e folyamatosan felvásárlás, amely a feldolgozható alapanyag rendelkezésre állásának bizonytalanságát eredményezi.

A nyúlhús-feldolgozóipar számára hosszabb távon a magasabb feldolgozottsági fokú termékek (pl. közvetlenül tepsibe vagy serpenyőbe tehető termékek) gyártása jelenti a piacok bővíthetőségét, ehhez azonban jelentős beruházásokra lenne szükség. A feldolgozást végző vállalkozások számára további fejlődést eredményezhetne, ha a hazai piacon is sikerülne a nyúlhús-fogyasztást népszerűsíteni.

A feldolgozóüzemek tárolási kapacitásai, mélyhűtőtárolói nem alkalmasak a hosszabb idejű készletezésre, illetve saját források terhére a készletek hosszabb távú finanszírozása is jelentős forráslekötést igényelne, amelyhez nincs megfelelő tőkeellátottságuk. A koronavírus-járvány elhúzódása az export szállítások elmaradását eredményezheti, amely miatt a felhalmozódó készleteket mélyhűtött állapotban szükséges tárolni a piacok megindulásáig. Ez az átmeneti tárolás jelentős többletköltséget és likviditásbeli zavarokat eredményezhet.

- *Kiskérődző állatok tejfeldolgozása, értékesítés – kecsketej*

A kecsketejből feldolgozott termékekre jellemző, hogy a tej minden lényeges alkotóelemének megtartásával, teljes tejből hagyományos módon készülnek, az európai előírásokkal is harmonizáló kisüzemekben, vagy kézműves sajtkészítők műhelyekben. A feldolgozók prémium jelleget kívánnak adni termékeiknek, a minőséget a tehéntejből készült termékek felett szeretnék pozícionálni. Fontos megrendelőik a szállodák és az éttermek, ahol most nagyon erős visszaesés tapasztalható.



A kecsketejből készült termékek Magyarországon is a prémiumkategóriába tartoznak, amelyek piaca a kialakult helyzet miatt folyamatosan csökken. Az áruházak az alapvető élelmiszerek forgalmazását helyezik előtérbe a megnövekedett kereslet kiszolgálása során, ezért megrendeléseik is ilyen termékekre irányultak az elmúlt időszakban, illetve egyes kereskedők átmenetileg felfüggesztették a prémium kecsketejből készült termékek kereskedelmét. A feldolgozóüzemek rendelései jelentősen csökkentek, ami finanszírozási problémákat eredményez a termelés fenntartásában.

A hazai tejipari nagyüzemek nem dolgoznak fel kecsketejet, jellemzően a 10 és az 50 fő közötti dolgozói létszámmal működő kisvállalkozásokban történik a termékgyártás. Az üzemek között gazdasági megfontolások miatt van olyan is, amelyik nem kizárólag kecsketejet dolgoz fel, hanem általában tehén- és juhtejet is.

A kecsketejből készült termékek értékesítésében a szálloda- és vendéglátóipar tölt be fontos szerepet, ez a piac jelenleg az átlagos mérték 10%-ára esett vissza. A termék-előállítást a vállalkozások még nem állították le, a meghatározó mennyiségű félkemény sajtok gyártása egyébként is hosszabb érlelési időt vesz igénybe, jelenleg is az érleléssel összefüggő feladatokat végzik. A feldolgozott tej mennyiségében azonban tapasztalható visszaesés, amelyet a kecsketej-termelő beszállítók az abrakoltatás visszafogásával, illetve napi egyszeri fejéssel követnek le. A kecsketej-feldolgozó vállalkozások jelen piaci viszonyok mellett raktárra termelnek saját forrásaik terhére, amelyet a sajtgyártási technológiájuk miatt egyébként is végeznének. Problémát az értékesítés szinte teljes visszaesése jelenti számukra, amely hosszabb távon beavatkozást igényel majd.

Roszbab helyzetben vannak a kézműves kecsketej-feldolgozók – vagyis a kézműves kecskesajt-gyártók –, akik inkább a friss sajtokat részesítik előnyben termelésük során, a gyors forgási sebesség miatt. Ezek a termékek azonban viszonylag rövid ideig fogyaszthatók, a jelenlegi helyzetben most nincs irántuk kereslet. A kézműves feldolgozókkal kapcsolatban álló gazdák inkább nem fejnek, hanem továbbra is feletetik a gidákkal és a gödölyékkal a tejet, most a hideg idő visszatérése miatt legeltetni amúgy sem tudnának, a tejet pedig a kézműves feldolgozóknak a fogyasztói kereslet erőteljes visszaesése miatt nem tudják átadni. A termékpálya kézműves szereplői rövidtávon igényelnek



Beavatkozást a termelés és értékesítés jellegéből adódóan. A kézműves sajtgyártás a szereplők többsége esetében nem egyedüli megélhetési forrás, hanem jövedelemkiegészítő tevékenység, ezért a drasztikus visszaesés nem jelenti mindenkinél a tönkremenetelt is az érintett kézműves feldolgozó számára. Akik azonban egyben állattartók is, azok számára a helyzet nagyon rövid idő alatt kritikussá válhat.

- *Kiskérődző állatok tejfeldolgozása, értékesítés – juhtej*

A legnagyobb juhtej-felvásárló feldolgozóüzemek meghatározó termékei a krémfehérsajt és az étkezési juhtúró. A feldolgozó vállalkozások a mezőgazdaságalapanyag-termelés fenntartása miatt a fejt tejet – tárolókapacitásaiuknak megfelelően – átveszik, és sózás nélküli állapotban (félkész termék) gyorsfagyasztják, mélyhűtve tárolják a későbbi feldolgozási fázis elvégzéséig. Ehhez persze tárolókapacitás kell. A mezőgazdasági termelési kedv fenntartása érdekében a nyerstej felvásárlási árak változatlanok, annak ellenére, hogy az olasz és más európai tejátvételi árak egyébként folyamatosan csökkennek. Van olyan, néhány száz birkás tenyésztő is, aki még nem választotta el a bárányokat, amelyek súlya így napi átlagban mintegy 30 dkg-mal gyarapszik, ez kedvező a piaci igényeknek megfelelő szempontjából. Április közepéig kiderül, hogy a járványhelyzet és a kereslet alakulásának megfelelően ezek a bárányok kikerülnek-e az olasz piacra, vagy itthon hizlalják tovább őket még néhány hónapig. A jövő hét végétől fejk az anyajuhokat, de a juhtejből a piaci és értékesítési körülmények miatt most nem friss sajtokat, hanem hosszú érlelési idejű félkemény sajtokat készítenek.

- *Halfeldolgozás, -értékesítés*

A koronavírus-járvány következtében kialakult gazdasági visszaesés az akvakultúra-ágazatra is komoly hatással van. Általánosan elmondható, hogy a friss és fagyasztott halászati termékekből az utóbbi hetek során a megszokott árumennyiségnek csak 15-20%-át rendelték meg halfeldolgozást végző vállalkozásoktól. Ezt az állapotot az exportpiacok, a HORECA szektor, a nagy- és kiskereskedelem, illetve a közétkeztetés igényeinek jelentős csökkenése eredményezte. Különösen nagy gondot okoz a kereslet visszaesése azoknak a halfeldolgozóknak, akik intenzív haltermelő létesítménnyel rendelkeznek (pl: afrikai harcsa), mivel a le



nem vágott állományokat csak komoly veszteséggel tudják tovább tartani. További nehézség a fagyasztott haltermékek előállítása esetén, hogy 2-3 hónap múlva a teljes készlet nem tudja majd a kiskereskedelmi-láncok által elvárt kétharmados szavatossági időt teljesíteni, ezért a kiskereskedelem nem fogja átvenni ezeket a felhalmozott készleteket. Ennek megfelelően a kiskereskedelmi értékesítés erősen beszűkül.

A „beragadt” halmennyiségnek (friss és fagyasztott afrikai harcsa filé, ponty, szürke harcsa) az értékesítése a kiskereskedelmi disztribúciós csatornán keresztül problémát jelent, ezért új vevők és a közintézmények, az állami intézmények, a rendvédelmi szervek és a még jelenleg működő közétkeztetés vásárlásának ösztönözését kell megteremteni.

A késztermékek időszakos felhalmozódása miatt többlet-hűtőházkapacitásra is szükségük van a szakágazati szereplőknek. Ha nem sikerül tárolókapacitásokat találni, illetve a halfogyasztást növelni, akkor a legrosszabb esetben ezeknek az értékes haltermékeknek egy részét sajnos meg kell semmisíteni.

A későbbiekben további problémát fog jelenteni, hogy nagy mennyiségű étkezési méretű hal van a telelő/raktározó tavakban (elsősorban ponty), amit a hamarosan bekövetkező melegedő időjárás miatt nem tudnak már tárolni a haltermelők, mivel ez különböző állategészségügyi kockázatokat jelent (pl: darakór). Ezt a piaci méretű pontyot nem célszerű visszahelyezni a termelőtavakba, mivel ennek a korosztálynak rosszabb a takarmányértékesítő képessége, így csak jelentős veszteséggel, önköltségi ár alatt értékesíthető ősszel. Fontos lenne, hogy a termelők még tavasszal értékesíteni tudják ezeket a készleteket, mert legközelebb majd csak karácsonykor jutnak nagyobb bevételhez. A termelők a tavasszal értékesített hal árából tudják megfinanszírozni az idei takarmány- és ivadékvásárlás, valamint a munkabérek költségeit őszig. Ezért a termékpálya szempontjából fontos, hogy a feldolgozott hal és halkészítmények is eljuthassanak a fogyasztók felé.

A MA-HAL felmérése szerint több mint 1000 tonna étkezési ponty eladása és elhelyezése jelent nagy gondot az ágazatnak, ezért várhatóan a teljes termékpályára vonatkozó beavatkozásra lenne szükség.

- *Baromfifeldolgozás – hízott víziszárnyasok feldolgozása, értékesítése*



A hízott víziszárnyas a baromfiiparon belül egy meglehetősen speciális terület, a termékek meghatározó mértékben a HORECA-n keresztül kerülnek a fogyasztókhöz mind Magyarországon, mind a hazánkból importáló 25-30 országban. Állatvédők korábbi támadásai miatt a nyugat-európai piacokon ezt a termékkört nem forgalmazzák a kiskereskedelemben, ezért az értékesítés szinte teljes mértékben a HORECA szektorban történik.

A koronavírus terjedése, és a védekezés érdekében hozott nemzetközi és hazai intézkedések a HORECA szektor erőteljes visszaesését eredményezték, amely az export szinte teljes mértékű megállásával, és a hazai HORECA-ellátás rendkívüli beszűkülésével járt együtt. Jelenleg a fő termékek 90-95%-a, a párhuzamos termékek 70%-a kerül fagyasztásra és letárolásra a kereslet szignifikáns szűkülése miatt.

A termékek jelentős külpiaca a japán gasztronómiai szektor is, amely további piacbővítést eredményezhetett volna az idei nyári olimpia játékok megrendezésével, azonban a japán kormány és a NOB elhalasztotta a játékok megrendezését. A távol-keleti régióba történő friss szállítások ettől függetlenül is ellehetetlenültek, illetve a termékek bizonytalan körülmények között (esetleg nem időre és nem megfelelő körülmények között) szállíthatóak.

A víziszárnyas-termékpályán közel 4000 munkahely érintett, ahol évenként 8 millió élőállatot rendkívül kézimunka-igényes termelési és feldolgozási folyamatok mellett hizlalnak és dolgoznak fel. Ki kell emelni, hogy a foglalkoztatottak meghatározott részben többszörösen hátrányos helyzetű, vidéki munkavállalók, akiket jelenleg is csak az élelmiszeripar kézimunka-igényes területei tudnak foglalkoztatni, alternatíva számukra javarészt csak a szociális ellátórendszer.

A termelés nem állítható le a tenyésztési és hizlalási feladatok időigényessége miatt, egy esetleges leállítás igen hosszú termelés kiesést eredményezne, amely a termékpálya résztvevőinek gazdasági ellehetetlenülését, valamint a külpiacok elvesztését eredményezné. A jelenlegi termelés csökkentett szintű



folytatása a mélyhűtő tárolókapacitások bővítését igényli, ezért a termékpálya beavatkozást igényel a működés fenntarthatósága érdekében.

A napokban újabb madárinfluenza-kitörést jelentettek egy viziszárnyas-tenyésztés és -feldolgozás szempontjából fontos Bács-Kiskun megyei területről. A vonatkozó rendelkezések szigorú betartása tovább rontja az övezetben tevékenykedő állattartók és feldolgozók helyzetét, és negatív hatással van a teljes viziszárnyas-termékpályára.

Élvezeti cikkek

- *Dohánytermékek*

A dohányágazatban a tavaszi munkák elkezdődtek. Az Olaszországba feldolgozás és értékesítés céljából szállító dohányfelvásárló cég esetében a leállt olaszországi feldolgozó miatt ismeretlen ideig bennragadó készletekben várhatóan mennyiségi, minőségi problémák fognak felmerülni. A kartonok, melyekben a dohányt szállítják – ha addig a szállítás lehetővé válik – júniusra, a betakarítás idejére kellene, hogy visszaérjenek. A visszaszállított kartonok fertőtlenítésével kapcsolatos járványügyi intézkedéseket ki kell alakítani, így annak költségvonzata még nem ismert a szakágazati szereplők számára. Hasonló helyzet várható az Olaszországból újonnan rendelt csomagolóanyagokkal is, tehát további költségnövekedésre kell számítani.

Az augusztus végétől feldolgozásra kerülő dohány esetében az üzemek többnyire olasz gyártmányú gépekkel dolgoznak, amelyek karbantartását a nyár kezdetétől el kell kezdeni. A vállalkozások a szükséges megrendeléseket a beszállítónak leadták, kérdésként merül fel, hogy a szállítás mikor lesz, illetve a személyforgalom korlátozása a karbantartást végző szakemberekre milyen tilalmakat jelent.

A megrendelt anyagok árát illetően továbbra is aggodalmat vált ki a szakágazat szereplőiből az euró-forint árfolyam kérdése. A dohánytermelés és feldolgozás szempontjából a koronavírus hatása közvetlenül még nem érezhető, a szállítmányozás esetleges korlátozása, esetleges késedelme okozhat a későbbiekben problémát.



A pálinkafőzési szezonnak vége van már, a 2019-es gyártást nem érintette a koronavírus hatása. A 2020. évi termék-előállításához a főzdek megkötött szerződéseik alapján – illetve az időjárástól függően – biztosítják a hazai alapanyagok rendelkezésre állását. A feldolgozási időszakban az üzemek munkaerő-igénye megnő, fennakadást a termelésben az egészséges időszakos munkaerő rendelkezésre állása jelentheti.

Az egyéb desztillált szeszésital gyártásához szükséges alapanyagok közül a finomszesz-ellátásban mutatkozik fennakadás, tekintettel a megnövekedett kézfertőtlenítő-gyártásra, amelyhez alapanyagként erős kereslet jelentkezett. Az egyéb alkotóelemek részben külföldről érkeznek, ezek beszállítás az üzemekhez részben akadozik.

A szakágazat döntően üveg-csomagolóanyagot használ termékeinek kiszerezéséhez, amely egy része Olaszországból érkezik, illetve érkezett eddig. Az üzemek készletezési stratégiájuknak megfelelően rendelkeznek néhány hónapi gyártáshoz szükséges mennyiséggel, de később lehetnek nehézségek a beszerzésében, ha az olasz üzemekben a gyártás nem indul el.

A szakágazat szempontjából – figyelembe véve a szezonalitást is – a legnagyobb problémát az értékesítés jelentős és ugrásszerű visszaesése jelenti. A HORECA és a vendéglátóhelyek megrendeléseik erőteljesen visszaestek, az ital-nagykereskedések megrendeléseiket lemondják. Az italexport gyakorlatilag leállt, tehát mind belföldön, mind a külföldön szignifikáns értékesítés-visszaeséssel számol a szakágazat. Becslések szerint a szeszésital-értékesítés a hazai piacon 80%-ot esett vissza a vendéglátóhelyeken, a boltokban is közel 70%-os visszaeséssel számolnak. A finomított szeszt előállítók és az etanol-gyártók viszont teljes kapacitással üzemelnek, a kereslet több irányból is jelentősen megnövekedett termékeik iránt.

- *Italgyártás – sörgyártás, értékesítés*

A kézműves sörök alapanyaga nagyobb részben külföldről érkezik, ezért a szállítási költségek folyamatos növekedése, a magas euró-forint árfolyam



együttesen már jelentős költségnövekedést eredményez a vállalkozások számára. A csomagoláshoz felhasznált üveg is részben importtermék (Ausztria), amelynek gyártási helyén élénkülő kereslet tapasztalható, ezért a magyar gyártók kisebb mennyiséget kapnak.

A kézműves sörök gyártói értékesítési szempontból kétszeres nyomás alatt vannak. Ez egyrészt a koronavírusról független, az általánosan alkalmazott kizárólagos forgalmazói szerződések hatására alakult ki – amely a vendéglátóhelyek nagyüzemi sörfőzdékkel kötött szállítási kizárólagossága miatt jelentkezik –, illetve ezt a gyártói kört is igen hátrányosan érinti a fogyasztói szokások gyors átalakulása és a tartós fogyasztási cikkek felé elmozdulás, a lakossági készletezés. A HORECA szektor visszaesése ezért jelentős gazdasági nehézséget eredményez az egyébként sem tőkeerős gyártóknak. A kisüzemi gyártók becslése szerint a kézműves sörök értékesítése jelenleg csak 10% körül mozog a korábbi éves bázishoz képest.

A sörfogyasztás erős szezonális ingadozást mutat, ezért a kisüzemi sörfőzdék számára létfontosságú a nyári forgalom fellendítése, amelyre sajnos se nekik, se másnak nincs ráhatása, a gyártói kör erősen kitett a járványhelyzet hatásainak.

A nagyüzemi sörfőzdék jellemzően külföldi tulajdonban vannak, beszerzéseik tekintetében is könnyebb a helyzetük. Gyártókapacitásaik és gazdasági erejük nagyobb rugalmasságot és mozgásteret enged számukra egy rövidebb idejű fogyasztás-visszaesés kezelésére. Az alapanyagok beszerzésében a gyártók nem tapasztalnak nehézségeket, bár a növekvő szállítási költségek ezt a gyártói kört is érintik.

Az értékesítésben a HORECA szektor jelentős visszaesése, valamint az italnagykereskedők óvatos magatartása csökkenő eladást eredményez számukra is, a megrendelések állománya összességében 30-35%-kal csökkent az elmúlt hetekben. A termeléshez szükséges alapanyagok, a gyártási segédanyagok és a csomagolóanyag tekintetében problémáik kisebb mértékűek, mint a kisüzemi gyártóké, és inkább a kapacitások műszaki karbantartását végző szakemberek utazási korlátozásaiból, illetve az alkatrészek rendelkezésre állásából eredő nehézségekkel számolnak.



A kávéfeldolgozás alapanyaga a babkávész, amely tőzszdei termék, hazai viszonyok között nem termelhető, ezért nem függ a hazai mezőgazdasági viszonyoktól. A kávéfeldolgozást végző vállalkozások jellemzően pörkölést, darálást és csomagolást végeznek, termékeik jelentős része a hiper- és szupermarket-láncokban, valamint a tradicionális magyar kereskedelmi egységekben kerül értékesítésre. A HORECA értékesítés – jellemzően több száz partnerrel – az árbevétel kisebb részét képezi, tekintettel arra, hogy ebben a disztribúciós csatornában az olasz gyártók szerepe meghatározó.

A koronavírus miatt jelentkező fogyasztói felvásárlás növekvő keresletet eredményezett a hazai gyártók számára is, amely jelenleg is az átlagosnál magasabb szinten áll, vélhetően a vendéglátóhelyekről kiszorult kereslet otthoni kiszolgálása miatt.

Élelmiszer-kereskedelem

Az élelmiszer-nagykereskedelmet folytató kereskedők a kiskereskedelemhez hasonló forgalomnövekedést tapasztaltak, amely a belföldi gyártású élelmiszerek beszerzésénél a megfelelő mennyiségű hazai élelmiszer-előállítás következtében nem okozott gondot. A kiskereskedelemben időszakosan tapasztalt üres polcok részben a fogyasztók erőteljes felvásárlása, részben az üzletek tárolókapacitásainak korlátja, illetve a bolti munkaerő leterheltsége miatt alakult ki.

A nagykereskedelem – a koronavírus-helyzet kedvezőtlen hatásaként – az iskolák digitális oktatásra való átállásával egyidejűleg jelentkező közétkeztetés-visszaesést, valamint a vendéglátóhelyek nyitvatartási idejének korlátozásával fellépő keresletcsökkenést tapasztalják igen erőteljesen. A kiskereskedelem viszont jelentős többletforgalmat bonyolít le a lakosság készletezése miatt, és a járványhelyzet miatt újabb disztribúciós csatornák kiépítésében lett érdekelt.

A készletezés nemcsak a többletvásárlást eredményezte, hanem a gyakoriság csökkenését is: a lakosság – igazodva a felelős magatartáshoz – jellemzően nem végez napi bevásárlást, hanem egy-egy alkalommal több napra is



bevásárol. A későbbi esetleges személyi mozgáskorlátozásokra való felkészülés érdekében a kiskereskedelem az online-értékesítés és a kiszállítás irányába keresi az elmozdulás lehetőségét. A kormány megkönnyítette az üzleten kívüli kereskedelmi tevékenység és a csomagküldő kereskedelem végzését a vállalkozások számára. A veszélyhelyzet idején e tevékenységek bejelentés és nyilvántartásba vétel nélkül folytathatóak, ha a kereskedő napi fogyasztási cikket vagy éttermi ételt forgalmaz. Az intézkedés célja a lehetőség szerinti legrugalmasabb keretek megteremtése, a vállalkozások alkalmazkodásának megkönnyítése a rendkívüli helyzethez. A jogszabály lehetővé teszi azt is, hogy a kereskedő áruját egy üzleten kívüli kereskedelmi tevékenységet folytató szereplő bevonásával juttassa el a vásárlókhöz. Az üzleten kívüli kereskedelmi tevékenységet ebben az esetben sem kell bejelenteni, nyilvántartásba venni, azonban az üzleten kívüli kereskedelmi tevékenység folytatójának rendelkeznie kell a napi fogyasztási cikket forgalmazó vagy vendéglátós üzlettel kötött szerződéssel.

Élelmiszeripari gépek és berendezések karbantartása, gépbeszerzések alakulása

A kapacitások magas kihasználtsági mutatói mellett a feldolgozóipari gépekre erős terhelés jut, amelyeket tervszerű, illetve meghibásodás szerinti ad hoc-jellegű karbantartással lehet termelésben tartani. Fontos kérdés, hogy a hazai forgalmazók milyen készleteket tudtak felhalmozni, illetve a döntően nyugat-európai gyártású gépekhez milyen gyorsan lehet alkatrészeket rendelni és beszállítani.

A hazai vezérképviseletek tájékoztatása szerint jelenleg csak az olaszországi gyártású gépek és berendezések esetében várható alkatrészutánpótlás-kiesés a nemrég bejelentett olasz intézkedések hatására. A héten még érkezik szállítmány Olaszországból, de a gyárak bezárásával a készletek kiadása is szünetel, ezért várhatóan alternatív megoldásokat kell majd kitalálni. Az élelmiszeripari gépek jelentős részben olasz gyártásúak, ráadásul ezek a gépgyártók a legfejlettebb észak-olaszországi tartományokban üzemelnek, ahol a legsúlyosabb a járványügyi helyzet.



A gépgyártók másik jelentős csoportja Németországhoz kötődik, de szerencsére a járványhelyzet ott még nem veszélyezteti a gyárak működését, működését, a szállítások folyamatosak. Problémát minden szállítási irányban irányban a fuvar költségek alakulása jelent, tekintettel arra, hogy a szállítványozók visszafuvart nehezen tudnak találni, ezért a szállítás oda-vissza díját felszámítják.

A tavaszi időszak jellemzően a húsvétra felkészüléssel telik, azonban a koronavírus miatt olyan kereslet tapasztalható, amely egyes élelmiszergyártók élelmiszergyártók esetében kapacitásbővítést tesz szükségessé, ezért a gépbeszerzéseket felgyorsították. Az alkatrészellátáshoz hasonlóan a gépgyártás is folyamatos – kivéve az olasz gyártókat –, azonban a beruházási költségek társfinanszírozásához igénybe venni kívánt hitelek elbírálása akadozik, mert munkaerőgondokkal küszködik a hazai kereskedelmi kereskedelmi banki szektor. Több esetben jelezték a beruházók a gépszállítók gépszállítók felé, hogy a hitelbírálatuk ugyan folyamatban van, de a pénzügyi intézet bírálati késést jelez feléjük, ezért az új berendezések üzembe állítása is csúszik.

Javaslatok

A KSH besorolási rendszere alapján az élelmiszeripari tevékenységeknek 33 szakágazata van, azonban egy-egy szakágazatban több termékpálya is található, így az élelmiszeriparra vonatkoztatott speciális javaslatok igen széleskörűek lennének. A helyzetelemzés során tapasztaltak tovább bővítik a bővítik a problémakört, ugyanis egy-egy termékpályán működő, azonos tevékenységet végző vállalkozás gazdasági mérete, illetve az általa kiszolgált kiszolgált piac szerint is eltérő nehézségekkel találja szemben magát.

A primer kutatás során összegyűjtött információk arra engednek következtetni, hogy a termékpályák kisebb-nagyobb eltérésekkel, de azonos azonos horizontális és vertikális problémakörrel állnak szemben, amelyekre a megfogalmazott javaslatok az általánosítás mellett is jól alkalmazhatók, kisebb pontosítással minden vállalkozási méret megtalálhatja megtalálhatja a saját kitörési pontját a jelenleg kialakult helyzetből.



A helyzetfelmérés szerint megállapítható, hogy a hazai élelmiszer-előállításához szükséges mezőgazdasági alapanyagok rendelkezésre állnak, állnak, azonban egy-egy termékpálya – jellemzően nem az alapvető élelmiszerek körében – speciális alapanyag-termeltetési rendszerben szerzi be a feldolgozásra kerülő alapanyagát, amely termékek jellegüknél fogva egyedi igényeket szolgálnak ki, kisebb mennyiségben kerülnek előállításra, illetve értékesítési csatornájuk is szűkebb – jellemzően HORECA HORECA szektor irányában történik –, ezért fokozottan vannak kitéve a legkisebb változásoknak is.

A fogyasztói elvárásoknak megfelelő élelmiszerek előállítása ezeknél a termékpályáknál ezért gyártás-specifikus alapanyagokat igényel, ennek megfelelően az alapanyag-biztosítás érdekében javasolható, hogy:

- integráció keretében biztosítsák az alapanyagot,
- a termék-specifikus elvárásoknak megfelelő genetikai alapokon történjen a mezőgazdasági termék-előállítás, amelyhez szakmai támogatást ad a feldolgozó,
- az élelmiszer-előállítás technológiai folyamataihoz és időigényéhez, valamint a fogyaszthatósági időhöz kötődő alapanyag mennyiségi elérhetőségét ütemezzék a szereplők horizontális együttműködések keretében is (több termelő integrálása esetén),
- vegyék fel a kapcsolatot a NAK Megyei Agrárkoordinációs Munkacsoportjával, akik nyomon követik a piaci folyamatokat, felméri – – többek közt – az esetleges beszerzési és értékesítési problémákat és lehetőségeket, tájékoztatást nyújtanak azok kapcsán az érintetteknek,
- csomagolóanyag-beszerezési problémával kapcsolatban kereshetik a Csomagolási és Anyagmozgatási Országos Szövetséget (CSAOSZ). A szervezet szervezet most abban tudja segíteni az élelmiszeripari vállalatokat, hogy elsősorban tagvállalati köréből kapcsolatteremtési segítséget kínál beszerzési beszerzési nehézségek esetén.

Élelmiszer-feldolgozás

A hazai élelmiszeripari vállalkozások között még azonos termékpályán belül is igen alacsony fokú a horizontális együttműködés, a vállalkozások szakosodása kismértékű, ezért nem alakultak ki azok a termelési rendszerek, amelyek a



hatékony, a pénzügyi, gazdasági és jövedelmezőségi elvárásoknak megfelelő üzemi szerkezetet eredményezik. A fajlagos termelési költségek optimalizálása érdekében ezért javasoljuk a termékfeldolgozást végző vállalkozásoknak, hogy:

- a termékpálya feldolgozási szintjén működjenek együtt a mezőgazdasági alapanyag-termeltetési rendszerek kialakításában, ösztönözve a hatékony mezőgazdasági üzemméret kialakítását,
- azonos termékpályán az élelmiszer-előállítás feldolgozási folyamatait szakaszolva végezzenek munkamegosztást, és ennek megfelelően alakítsanak alakítsanak ki horizontális együttműködési rendszereket,
- a feldolgozási folyamatokhoz kapcsolódó beszerzéseik tekintetében más termékpályákkal alakítsanak ki együttműködési rendszereket annak érdekében, hogy minden termék, félkész-termék, melléktermék élelmiszerként hasznosuljon és beszerzés tekintetében hazai forrásokat részesítsenek előnyben,
- a folyamatban lévő kapacitásbővítést és/vagy korszerűsítést eredményező beruházások/gépjavítások esetén a termelés folyamatosságának biztosítása érdekében az ORFK ügyfélszolgálati e-mail címére (ugyfelszolgalat@orfk.police.hu) kell írni egyedi engedélykérést, hogy a külföldi szakemberek beléphessenek az országba elvégezni a szükséges karbantartási/javítási munkát. (A kiadott engedéllyel beutazhat a külföldi állampolgárságú szakember az országba.)
- A hatósági ellenőrzések során lehetőség van szakmai egyeztetésre a jogszabályi kötelezettségek tekintetében, továbbá a jelenlegi, elsősorban higiéniai ajánlások betartásának helyes módjára vonatkozóan. Súlyos jogsértés esetén azonban az ellenőrző hatóságnak a megfelelő jogkövetkezményeket (jogsértést megszüntető intézkedés elrendelése, bírság kiszabása) kötelező alkalmaznia. Hatósági ellenőrzés lefolytatására az általános közigazgatási rendtartásról szóló 2016. évi CL. törvény 100. § (2) bekezdése alapján az élelmiszerlánc szereplő (pl.: az élelmiszer-vállalkozás) kérése is sor kerülhet. A veszélyhelyzetben kihirdetett központi intézkedésekre és korlátozásokra tekintettel azonban a hatóság kéri, hogy e jogosultság gyakorlására csak kivételes esetben kerüljön sor.

A fogyasztók készletezést követő vásárlásai alapján jelenleg a vírushelyzet előtti mennyiségű napi élelmiszerigénnyel kell számolni. Az élelmiszerek kereskedelmi kiszállítása során létre kell hozni egy olyan disztribúciós



hálózatot, amely a vírushelyzet miatt megváltozott rendszerben alkalmas az élelmiszerek eljuttatására a fogyasztóhoz. A működőképes élelmiszeripari üzemek, a vendéglátóipari egységek, a közétkeztetés minimális szintre süllyedése miatt felszabadult félkész- és készített gyártó kapacitások összefogásával létre kell hozni egy hálózatot, amely megoldja az élelmiszer eljuttatását a működő intézményekbe és a háztartásokba. A feladat ellátáshoz szükséges gépjármű és gépkocsivezető háttér biztosítása elengedhetetlen feltétel.

Az alapanyag-ellátás biztosítása viszonylag könnyen megoldható a hazai mezőgazdasági terelésből, a feltételek és kapacitások adottak és elérhetők. elérhetők. Alapanyag tekintetében a hazai forrásokra kell maximálisan támaszkodni, ezt viszont közvetíteni is kell a feldolgozóknak és a fogyasztóknak egyaránt. Ez sokat segít a jelenleg értékesítési és piacra juttatási gondokkal küszködő termékpályákon. A haltermelő és halfeldolgozó halfeldolgozó vállalkozások például különösebb gond nélkül képesek lennének ellátni a félkész- és készített gyártó üzemeket halhússal, halkészítményekkel, illetve feldolgozott fűszerezett, panírozott hallal. Ugyanígy meg kell keresni más élelmiszer-alapanyagok biztosítása érdekében érdekében a megfelelő csatornákat.

Élelmiszer-kereskedelem

Az élelmiszeripari vállalkozások – a vertikum közepén elhelyezkedve – még jellemzően nem rendelkeznek közvetlen fogyasztói eléréssel illetve piaccal, ezért termékeik fogyasztókhoz való közvetítése a kereskedelem csatornáin keresztül történik. A koronavírus-veszélyhelyzettel kapcsolatosan hozott szükséges intézkedések több értékesítési disztribúciós csatornára kedvezőtlen hatásúak, amelyeket a lakosság készletezési célú élelmiszer-felvásárlása, valamint a közétkeztetés otthoni konyhákra való áthelyeződése és a közétkeztetésben résztvevők otthoni ellátása érdekében történő vásárlás sem ellensúlyoz. Ráadásul ezek a vásárlások a kiskereskedelemben történnek, így a meghatározó részben HORECA szektorba értékesítő élelmiszeripari vállalkozások, valamint a nagykereskedelem jelentős piacvesztést szenved el. A lakosság vásárlási szokásai a készletezésen túlmenően a gyakoriságban is megváltoztak, a felelős magatartás felvállalásával, ezért a napi bevásárlások bevásárlások jellemzően átalakultak heti gyakorisággá, tehát egy-egy alkalommal több napra is bevásárolnak a fogyasztók. Ez a magatartás



Újabb kihívásokat állít a feldolgozók és a kiskereskedelem irányába, amelyek a kereslet kiszolgálása miatt meg kell felelni.

A kereskedelmi csatornák változása miatt javasoljuk a feldolgozóipari vállalkozásoknak és a kiskereskedelemnek, hogy:

- a HORECA szektor visszaesése miatt az online gyártói kereskedelem bevezetését, a gyártói/kiskereskedelmi házhozszállítás, vagy mozgóbolti tevékenység lehetőségét minél szélesebb körben fejlesszék ki,
- a lakóhely-elhagyási korlátozás hatásainak csökkentése érdekében (kijárási tilalom későbbi esetleges bevezetése) – a kiskereskedelem forgalomcsökkenésének elkerülése céljából – az online-kereskedelem és a házhozszállítás fejlesztésén túlmenően a hosszabb eltarthatósági idejű termékek gyártását és forgalmazását kell előtérbe helyezni, hogy az ellátási ellátási rendszerek túlterheltsége elkerülhető legyen (ne kelljen napi szinten szinten vásárolni gyorsan lejáró szavatossági idejű termékeket), illetve az élelmiszer-pazarlás a lejárt fogyaszthatósági idejű termékek miatt (otthoni (otthoni készletgazdálkodási problémák) elkerülhető legyen,
- a kereskedelemben a magyar termékek arányának a növelését is ösztönözni kell, ehhez azonban a fogyasztók felé szükséges kampányokat, marketing eszközöket hangsúlyosan alkalmazni szükséges, ebben a NAK is számos lépést tett és tesz,
- a nagykereskedők – hasonlóan a közétkeztetésben és a vendéglátásban résztvevő élelmiszer-előállítók – a HORECA szektor kiesésével piacaik jelentős részét elvesztették, a meglévő készleteik miatt jelentős likviditási likviditási gondokkal küszködnek, a bennragadt termékek minőség-megőrzési megőrzési ideje pedig le fog járni, azokat nem lehet a jövőben sem értékesíteni. A kialakult helyzetben – a jó beszállítói kapcsolatokra alapozva – alapozva – mindkét felet érintő károk enyhítése érdekében együttműködésre együttműködésre érdemes törekedni (pl. egyeztetett termékek visszavétele, visszavétele, vagy azokra fizetési haladék nyújtása, vagy a még működő HORECA egységekben a nagyon rövid szavatossági idejű termékekre akciós ár akciós ár biztosítása).

2020. április 2.

(A helyzetelemzést a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara készítette. Az anyagot a jövőbeni információk, események függvényében folyamatosan frissítjük.)