

nébih

termőföldről
az asztalig

*Helyi termelői piac nyitásával, üzemeltetésével
kapcsolatos tudnivalók
Élelmiszer értékesítés feltételei a helyi termelői
piacon*

Cél és szabályozás

A helyi termelői piacok létrehozásának alapvető célja, hogy megkönnyítse a kistermelők által megtermelt alaptermékek, és azokból előállított élelmiszerek eljuttatását a fogyasztókhoz.

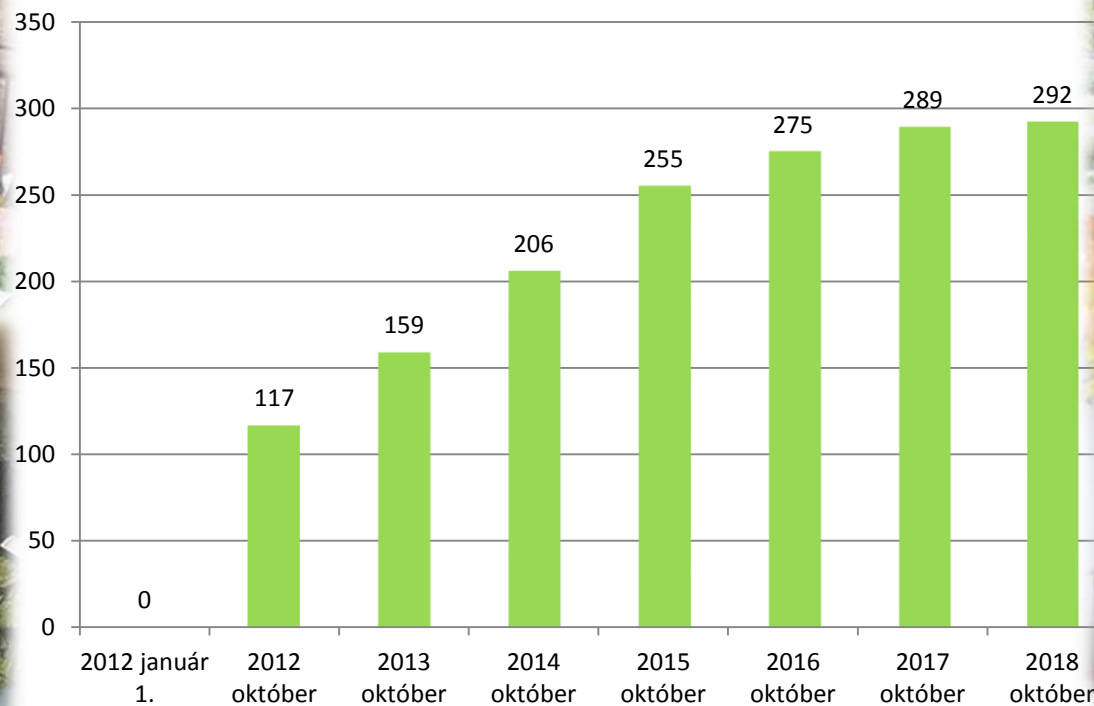
A kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV törvény 2. § 5a

A helyi termelői piac olyan piac, ahol a kistermelő a piac fekvése szerinti megyében, vagy a piac 40 km-es körzetében, vagy Budapesten fekvő piac esetében az ország területén bárhol működő gazdaságából származó mezőgazdasági-, illetve élelmiszeripari termékét értékesíti.

- *A helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételeiről szóló 51/2012. (VI. 8.) VM rendelet*
- *A vásárokról és a piacokról szóló 55/2009. (III. 13.) Korm. Rendelet*
- *A vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól szóló 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet*



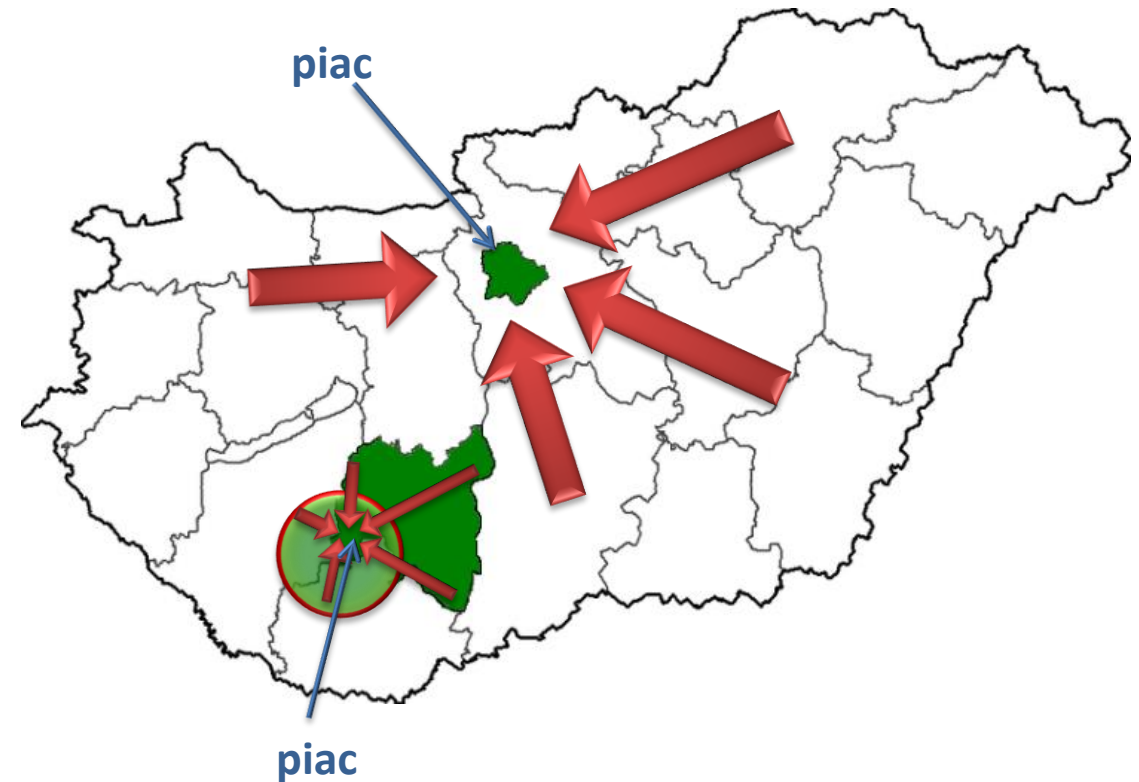
helyi termelői piacok száma



Ki és mit értékesíthet a helyi termelői piacon?

„A helyi termelői piac olyan piac, ahol a kistermelő a piac fekvése szerinti megyében, vagy a piac 40 km-es körzetében, vagy Budapesten fekvő piac esetében az ország területén bárhol működő gazdaságából származó mezőgazdasági-, illetve élelmiszeripari termékét értékesíti.”

- ✓ kizárólag **kistermelők** értékesíthetnek
- ✓ **saját** gazdaságukból származó **mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeket**
- ✓ piac fekvése szerinti **megyében**, illetve **40 km-es** körzetében gazdálkodó kistermelők
- ✓ kivétel **Budapest**, ahová a kistermelők az egész országból érkezhetnek termékeikkel



Helyi termelői piac létesítése

- **Ki létesíthet, üzemeltethet helyi termelői piacot?**

Önkormányzat, civil szervezet, magánszemély, együttműködéssel is.

- **Milyen területen létesíthető helyi termelői piac?**

Ahol a **településrendezési terv** ezt lehetővé teszi, vagy amely helyi termelői piac működése céljából **területhasználati hozzájárulással** rendelkezik.

Csak olyan helyen, ahol az ott lévő személyeket, élelmiszereket, élelmiszer-nyersanyagokat a környezetből származó káros mértékű szennyezés nem veszélyezteti.

A terület lehet magán és közterület egyaránt.

Helyi termelői piac bejelentése

A fenntartónak a piac helye szerint illetékes települési, Budapesten a kerületi önkormányzat jegyzőjénél kell bejelentenie.

A bejelentés tartalmazza:

- a fenntartó adatait
- az üzemeltető adatait
- a helyi termelői piac címét, helyrajzi számát,
- a területhasználatának jogcímét,
- a piac nyitva tartási idejét.

CSAK BEJELENTÉS, ENGEDÉLY NEM SZÜKSÉGES!

fenntartó: a piac helyszínéül szolgáló terület, ingatlan tulajdonosa, bérlője vagy más jogcímen használója, aki a piacon kereskedelmi tevékenységet folytatók részére a helyhasználatot biztosítja

Helyi termelői piac üzemeltet ő feladatai

üzemeltető: a fenntartó vagy a fenntartó által kijelölt, a piac vezetését, illetve annak működtetésével kapcsolatos feladatokat ellátó személy, aki a fenntartó nevében eljárni jogosult;

A helyi termelői piac üzemeltetője **napi nyilvántartást vezet** a piacon árusító kistermelő

- a) nevéről és címéről,
- b) gazdasága, illetve a termelés és előállítás helyéről,
- c) regisztrációs számáról, és
- d) árusított termékekről

amelyet köteles 60 napig megőrizni és az ellenőrző hatóság kérésére bemutatni.

Az üzemeltető csak a nyilvántartásért felelős!

A forgalomba hozott élelmiszer biztonságaért, minőségéért, a nyomon követhetőség biztosításáért és dokumentálásáért a **kistermelő felelős**.

Az üzemelteté s feltételei

Biztosítani kell

- a hulladékgyűjtő és tároló edények rendszeres tisztítását és szükséges esetén fertőtlenítését,
- közcsatorna hiányában a keletkezett szennyvíz higiénikus összegyűjtését és eltávolítását,
- vadon termett gomba értékesítése esetén a gombaszakellenőr részére a gombavizsgálathoz megfelelő méretű természetes és mesterséges megvilágítású helyet, az elkobzott gomba elhelyezésére szolgáló megfelelő méretű és biztonságosan zárható hulladékgyűjtő edényt.



Az üzemelteté s feltételei

Nem szükséges:

- nem kötelező a területet szilárd burkolattal ellátni;
- nem előírás az ivóvízzel való ellátás **amennyiben**
 - a munkaeszközök tisztítása, fertőtlenítése nem a helyi termelői piac helyén történik (és az értékesítés jellegéből adódóan nem válhat szükségessé), és
 - az illemhely ivóvíz minőségű folyóvízes kézmosási lehetőséggel felszerelt.



Árusítás feltételei a helyi termelői piacon

- Kistermelői élelmiszer **értékesítését** a kistermelőn kívül a vele egy háztartásban élő személy, valamint a kistermelő házastársa, bejegyzett élettársi kapcsolatban élő élettársa, nagykorú gyermeke, testvére, szülője, nagyszülője is végezheti.



- Az élelmiszer **előállításával és forgalmazásával** csak olyan személy foglalkozhat, akinek az egészségi állapota erre **orvosilag igazoltan** megfelelő.

Nem megfelelő állapot például:

élelmiszerrel is átvihető betegség, elfertőződött sebek,
lázas megbetegedés, hasmenés, szemből, orrból váladékozás.



Árusítás feltételei a helyi termelői piacon

Csomagolatlan kistermelői élelmiszer árusítása

A kihelyezett termék előtt fel kell tüntetni

- ✓ a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság helyének címét,
- ✓ a termék nevét.

Csomagolt kistermelői élelmiszer árusítása

A termék csomagolásán fel kell tüntetni:

- ✓ a kistermelő nevét, címét vagy gazdaságának címét,
- ✓ a termék nevét
- ✓ a minőség-megőrzési időtartamát vagy fogyaszthatósági idejét,
- ✓ a tárolási hőmérsékletet a fogyaszthatósági időtartammal rendelkező termékek esetén,
- ✓ a termék tömegét.



Nyers tej, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermékek értékesítése esetén fel kell tüntetni

„nyers tej, forralás után fogyasztható” illetve „nyers tejből készült”

Árusítás higiéniai feltételei

- **Személyi higiénia**
 - Tiszta ruházat (kötény, köpeny, hajviselet)
 - Tiszta kéz
 - (kézmosás/kézfertőtlenítés – víz/kendő/gél)
 - (kézszárítás – papírtörlő)
- **Berendezések**
 - Asztal (sima, mosható felület)
 - Hűtés biztosítása (hűtőpult, hűtőláda)
 - Szennyeződések elleni védelem
 - (por, cseppfertőzés – fedett hely, termék fedése)

Árusítás higiéniai feltételei

- **Eszközök**
 - Vágódeszka, kés – víz hiányában póteszköz!
 - Kóstoltatás – egyszer használatos eszközök (élelmiszerrel érintkező, nem mérgező anyagok használata)
 - Szállító- és tárolóedények (mosható, tisztítható, esetleg fertőtleníthető)
 - Hulladéktároló (fertőtleníthető)
- **Csomagoló anyagok**
 - nem jelenthetnek szennyező forrást (újra használt?!)

Értékesítés helyén kell tartani

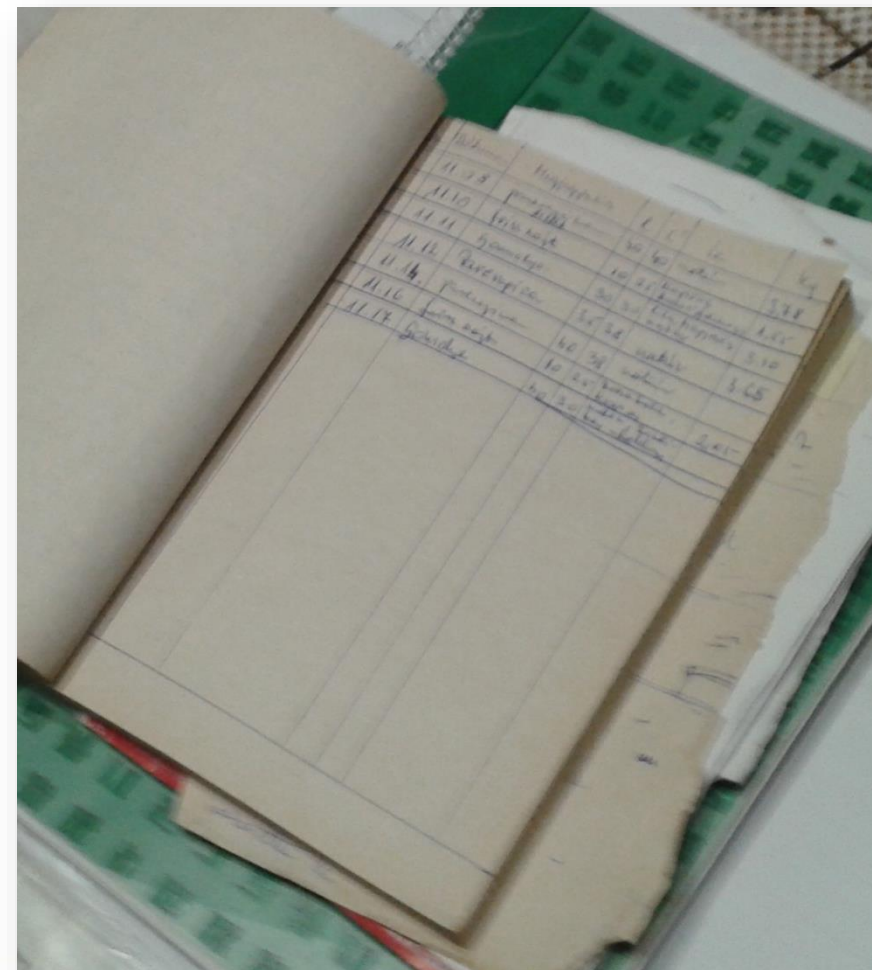
- **Nyilvántartás**

A nyilvántartást vagy annak másolatát a kistermelőnek az árusítás helyén kell tartani.

Nyilvántartást kell vezetni az előállított termékek

- ✓ mennyiségéről,
- ✓ az előállítás idejéről,
- ✓ az értékesített mennyiségről,
- ✓ az értékesítés helyéről és idejéről.

A nyilvántartást, vagy annak másolatát az értékesítés helyén kell tartani, és 2 évig megőrizni.



**Értékesítés
helyén
kell tartani**

- Hatósági állatorvosi bizonyítvány**

HATÓSÁGI ÁLLATORVOSI BIZONYÍTVÁNY
*az állati eredetű termékek kistermelői termeléséhez, előállításához, illetve
feldolgozásához*

Ügyiratszám:

Kistermelő regisztrációs száma:

Kistermelő neve, címe:

Gazdaság helye:

Értékesíthető alaptermékek köre:

.....

Értékesíthető alaptermék feldolgozásából származó termékek köre:

Értékesítés területe:

Hatósági állatorvos neve:

Igazolom, hogy az állatállomány részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programban, illetve a tejtermelő állomány
gümmökör- és brucellózismentes.

Ezen igazolás a kiállításától számított 1 évig érvényes, a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható.

20.... év hónap nap

P. H.

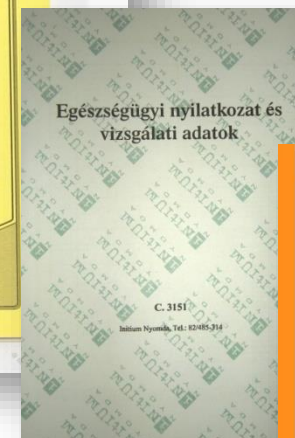
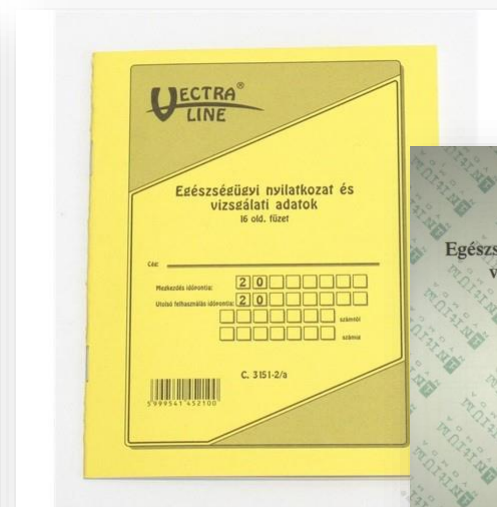
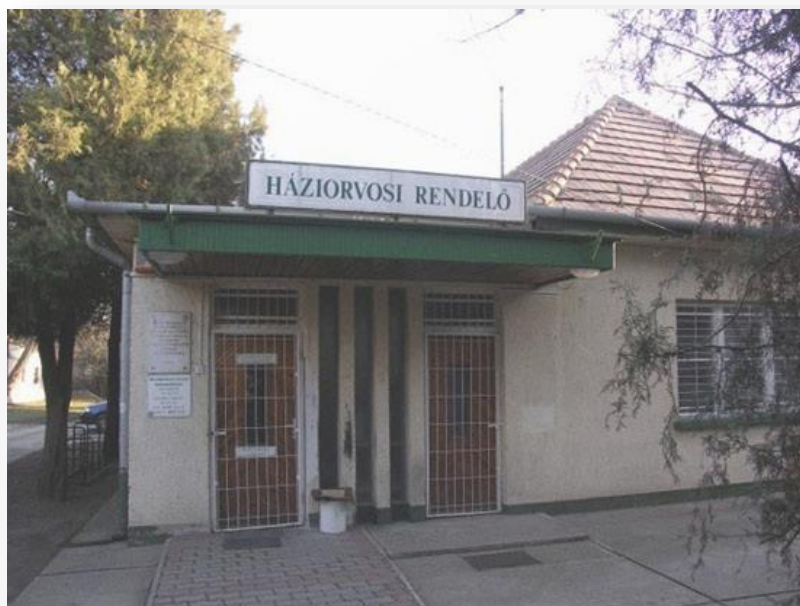
.....
hatósági állatorvos

A hatósági állatorvosi bizonyítványt vagy annak a hatósági, vagy jogosult állatorvos által hitelesített másolatát a kistermelőnek, illetve az élelmiszer értékesítését végző személynek ... az árusítás helyén kell tartania.



Értékesítés helyén kell tartani

- Nyilvántartásba vételről szóló dokumentum (regisztrációs szám)
- Egészségi állapotról orvosi igazolás





NÉBIH Ügyfélszolgálat: ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu

NÉBIH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság: etbi@nebih.gov.hu

Jogszabálygyűjtemény: <http://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-jogszabalyok-jegyzeke>

The logo for 'nébih' features the word in a lowercase, sans-serif font. The 'né' is green, and 'bih' is white. There are two green circles: one above the 'é' and one to the left of the 'n'.

nébih

termőföldről
az asztalig

A large, stylized, light blue apple is positioned in the bottom right corner of the slide.

Köszönöm a figyelmet!



AGRÁRMINISZTERIUM

A Kistermelőkről. Hogy látnak minket?

Deák Ferenc
főosztályvezető-helyettes

Élelmiszerlánc-felügyeleti Főosztály
2018. december 4.

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

A 852/2004/EK vagy 853/2004/EK rendeletek tárgyi hatálya alól kivont tevékenységekre vonatkozó jogszabályok:

- **52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről;**
- 43/2011. (V. 26.) VM rendelet az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételeiről; és
- 64/2007. (VII. 23.) FVM–EüM együttes rendelet az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer-előállításnak élelmiszer-higiéniai feltételeiről.

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

- Útmutatók:
 - **a kistermelői élelmiszer-előállítás és értékesítés jó higiéniai gyakorlatához,**
 - a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontokról (HACCP),
 - az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól, valamint
 - a kis kapacitású létesítmények üzemeltetéséről.
- Az említett iránymutatások egy része az élelmiszer vállalkozásoknak van címezve és nyilvánosan hozzáférhetők, míg az illetékes hatóságoknak szántak korlátozott hozzáférésűek.
- Azonban a felkeresett járási szintű illetékes hatóság közül néhány megjegyezte, hogy szerintük azok nem praktikusak és **túl általánosak**. Véleményük szerint a Bizottság iránymutatásai részletesebbek, termeléstípusokra vagy élelmiszeripari technológiákra, valamint állatfajokra lebontottak kellene, hogy legyenek.
- **A misszió során felkeresett élelmiszer vállalkozások közül egyik sem tudott a rájuk alkalmazott külön bizottsági iránymutatások létezéséről!**

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

Képzések, információáramlás

- Ugyanakkor a misszió többek között megállapította, hogy **a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara fontos szerepet játszik**, mivel rendezvényein, szakmai folyóirata és elektronikus hírlevelei, médiajelenléte és a tagjainak elküldött, a vállalkozásaik számára releváns információkat tartalmazó e-mailek útján terjeszti a tudnivalókat az élelmiszervállalkozások körében.

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

Meglátogatott létesítmények

- 1 Egy közvetlen árusítóhellyel rendelkező **pékség**
- 1 Nem állati eredetű élelmiszerek (zöldségkrémek és **lekvárok**) gyártója
- 1 Hagyományos módszerrel termelő **tejfeldolgozó** létesítmény
- 1 Közvetlen árusítóhellyel rendelkező, **kacsát vágó gazdaság**
- 2 Közvetlen árusítóhellyel rendelkező, **sajtot előállító kecsketenyésztő** gazdaság
- 1 Kis kapacitású **birka- és sertésvágóhíd**
- 1 **Füstölt halat előállító** akvakultúra-gazdaság
- 1 Közvetlen árusítóhellyel rendelkező, birkákat, kecskéket, szarvasmarhákat, sertéseket és szamarakat **vágó** állattenyésztő gazdaság darabolási tevékenységgel, amely tej és **tejtermékek, húsipari termékek előállításával** foglalkozik.
- 1 **Szupermarket**
- 1 Állati eredetű élelmiszerekkel foglalkozó létesítmény (szezonális működésű)
- 1 Húsipari termékeket előállító **hentesüzlet**
- 1 Víziszárnyasokat feldolgozó, darabolási tevékenységet végző és hízott májat előállító **vágóhíd**
- 1 Birka, kecske, szarvasmarha, sertés és ló feldolgozását, darabolási tevékenységet végző közepes méretű **vágóhíd**

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

- A hagyományos előállítási módszerek alkalmazásának fenntartását lehetővé tevő rugalmassági intézkedések:
 - **A nemzeti jogszabályokban vagy az iránymutatásokban nincsenek definiálva hagyományos előállítási módszerek.**
 - A missziós küldöttség megállapította, hogy egyes esetekben **a hagyományos előállítási módszer koncepcióját a járási szintű illetékes hatóság felhasználta** a létesítményeknek biztosított egyes mechanizmusok alátámasztásához.
 - Az egyik tejfeldolgozó létesítményben a **hőmérséklet-követelményektől történő eltérést** (a nyers tej 10°C maximális hőmérsékleten történő tárolása) engedélyeztek technológiai okokból. Ugyanígy a sajtkészítés egy másik tagállamban ezt az eljárást hagyományosnak tekintik.
 - Egy lekvárkészítő fatüzelésű tűzhellyel melegíti az üstöt, itt még az alábbi mechanizmusokat engedélyezték: **különböző tevékenységek végzése ugyanabban a helyiségben időbeli elkülönítés mellett**, a beérkező nyersanyagokhoz (pl. gyümölcsök) nem szükséges elkülönített tárolóhelyiség, mivel azokat érkezés után azonnal felhasználják vagy lefagyasztják, valamint nincs szükség mikrobiológiai mintavételezésre. A Járási hivatal elmagyarázta, hogy józan megfontolásuk alapján az adott előállítási mód hagyományos. Az említett élelmiszer vállalkozás azonnali fogyasztásra szánt növényi eredetű élelmiszereket gyárt (pl. zöldségkrémek, lekvárok), és a központi illetékes hatóság a látogatás során elmagyarázta, hogy mikrobiológiai mintákat kellene venniük. (2073 – RTE - Listeria).

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

A hagyományos termelés fogalma szempontjából releváns rugalmassági rendelkezésekre vonatkozó **következtetések**

- Nem létezik definíció arról, hogy Magyarországon **mit jelent a hagyományos előállítási módszer**. Mindazonáltal az területi illetékes hatóságok erre a fogalomra alapozva indokolják a rugalmassági mechanizmusok eseti alapon történő engedélyezését.
- A hagyományos jellemzőkkel rendelkező élelmiszerek vonatkozásában nincsenek rugalmassági mechanizmusok bevezetve. (mivel nincs meghatározva, hogy mi a **hagyományos eljárás** ...)

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések: ÉPÜLETEKKEL, ELRENDEZÉSSSEL ÉS BERENDEZÉSEKKEL KAPCSOLATOS RUGALMASSÁG (A „HAGYOMÁNYOS MÓDSZEREKTŐL” ÉS „FÖLDRAJZI KORLÁTOKTÓL” **ELTÉRŐ** OKOKBÓL)

A missziós küldöttség egyes létesítményekben egyebek mellett az alábbi helyzeteket figyelte meg:

- Az egyik kistermelő birtokán a baromfivágás kültéren történt (szennyeződés elleni védelem nélkül).
- Az egyik kis kapacitású vágóhídon a tárolókarám a vágóteremben volt. Az illetékes hatóság elmagyarázta, hogy az állatok általában a vágóhídi helyiségek mellett lévő gazdaságból kerülnek a vágóhíd területére. Az élelmiszer vállalkozó elmondta, hogy az állatokat időnként át is éjszakáztathatják a tárolókarámban, mivel más gazdaságokból érkeznek.

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

- Fából készült polcok használata sajtkészítéshez az egyik létesítményben, valamint faállványoké a szalámi szárítási folyamathoz egy másikban.
- Farostlemezből készült fedelek a lekvárkészítésnél használt főzőedényekhez.
- Rézüstök használata sajterleléshez az egyik tejfeldolgozó létesítményben.
- Egy paradicsomlevet gyártó létesítményben a termék feldolgozás közben szennyeződhet az elrendezés miatt: a folyamat egy részére kültéren kerül sor, de azon helyiség mennyezete, falai és padlója, ahol a többi gyártási lépés történik, nincs megfelelő állapotban, nehezen tisztítható és fertőtleníthető.

A missziós küldöttség megjegyezte, hogy a fentiekben ismertetett helyzetek közül **néhány elfogadható lenne** az élelmiszer-higiéniai csomaghoz tartozó rendeletek mellékleteinek kiigazításai szerint. Más helyzetekben a megfigyelt mechanizmusok eltértek az uniós előírásoktól.

Önök szerint melyik volt elfogadható?!

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

A **HACCP** ALAPELVEKRE ÉPÜLŐ ELJÁRÁSOK MEGVALÓSÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS RUGALMASSÁG

- Az illetékes hatóságok elmagyarázták, hogy **az eltérésekkel élni kívánó élelmiszer vállalkozásoknak ezt az Járástól kell kérvényeznie, amely eldönti, hogy ez megengedett-e, és ha igen, akkor a Járás határozza meg ennek feltételeit is.** Azt is elmondták, hogy amikor egy élelmiszer vállalkozás kockázatelemzése nem azonosít egyetlen CCP-t sem, akkor GHP-t kell alkalmazni!

Tapasztalatok:

- A birtokán baromfit vágó kistermelőnél nem volt bevezetve a HACCP. Helyette GHP-t használt. A járási szintű hatóság elmagyarázta, hogy kistermelők esetén ez a szokásos gyakorlat, feltéve, hogy nyilvántartást vezetnek.
- Egy füstölt halat előállító gazdaságban a járási szintű hatóság a HACCP dokumentáció vonatkozásában engedélyezett rugalmasságot.

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

- Az egyik kis kapacitású létesítményben egyszerűsített HACCP-tervet vezettek be (csak hőmérsékletekről és a rutinszerű eljárásoktól történt eltérésekről vezettek nyilvántartást).

A HACCP alapelvekre épülő eljárások megvalósításával kapcsolatos rugalmasságra vonatkozó következtetések

- A központi illetékes hatóság széles körű rugalmasságot tesz lehetővé a HACCP elvekre épülő eljárások tekintetében, amelyek lehetővé tehetik a HACCP hiányát. Azonban ilyen esetekben GHP-t kell bevezetni.

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

További rugalmassági rendelkezésekre vonatkozó **következtetések**

- Az illetékes hatóságok a „ha az ILLETÉKES HATÓSÁG engedélyezi”, „hacsak az ILLETÉKES HATÓSÁG egyébiránt nem engedélyezi” **megfogalmazások használata esetén tehetik lehetővé** az élelmiszer vállalkozásoknak a 852/2004/EK és 853/2004/EK rendeletben megengedettek szerinti rugalmasság alkalmazását!
- A bevezetett nemzeti jogszabályok előírják az élelmiszer vállalkozások számára az önmagában értékesítendő nyers tej, illetve a nem hőkezelt tejtermékek készítéséhez felhasználandó nyers tej tesztelését, valamint e tekintetben a fogyasztók számára a külön tájékoztatás biztosítását.
 - A kistermelőkről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet rögzíti, hogy a nyersen értékesíteni vagy feldolgozni kívánt tej eleget kell, hogy tegyen az uniós előírásokban megállapított **összcsíraszám**nak. Továbbá ugyanez a rendelet előírja, hogy nyers tej, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermékek értékesítése esetén a kistermelőknek dokumentáltan tájékoztatniuk kell a vásárlókat: az értékesítés helyén, jól látható, és az adott termékkel egyértelműen összekapcsolható módon fel kell tüntetni a „**nyers tej, forralás után fogyasztható**”, illetve „nyers tejből készült” jelölést.

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

Az élelmiszer-higiéniai csomag hatálya alól kivont tevékenységekre vonatkozó
következtetések

- A végső fogyasztók vagy őket közvetlenül kiszolgáló helyi kiskereskedelmi egységek vagy vendéglátóhelyek élelmiszer vállalkozások („kistermelők”) általi, bizonyos kis mennyiségű termékekkel történő közvetlen ellátását a nemzeti jogszabályok szabályozzák. A szabályok kiterjednek az állati eredetű feldolgozott termékek ellátására is, például az emlősökből származó **húsipari termékek gyártására**, amelyek tehát **ki vannak vonva a 853/2004/EK rendelet hatálya alól**.
- **A központi illetékes hatóság az ilyen élelmiszer vállalkozásokat kiskereskedőknek tekinti.**

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

- A „**kis mennyiségek**” fogalmát a nemzeti szabályokban állapították meg azzal a felsorolással együtt, amelyből kiderül, hogy ez a fogalom a jogszabályokban szereplő különböző árucikkek vonatkozásában mit jelent. A „**helyi**” kifejezés hatóköre szintén rögzített, és egyes esetekben (a kistermelők tevékenységeit szabályozó intézkedések) az ország fővárosára is kiterjed.
- **Az egyes létesítményeknek engedélyezett rugalmassági mechanizmusokat a Járási szintű illetékes hatóságok nem minden esetben veszik nyilvántartásba** (pl. nem állati eredetű élelmiszereket előállító létesítmények), azok egységes nyilvántartásba vételére nincsenek előírások.

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

NEMZETI INTÉZKEDÉSEK BEJELENTÉSE A BIZOTTSÁGNAK

- A központi illetékes hatóság elmondta, hogy a jelen misszió számára releváns **nemzeti jogszabályokat nem jelentettek be**, mivel álláspontjuk szerint erre nincs szükség. Például az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet tervezetéről sem történt bejelentés, minthogy az nem technikai intézkedés.
- A fentiekkel kapcsolatban a központi illetékes hatóság elmondta, hogy véleménye szerint nem egyértelmű, hogy melyik intézkedéseket kell bejelenteni. Megemlítették például, hogy néhány évvel korábban bejelentették a Bizottságnak a kis kapacitású vágóhidakról (vágópontokról) szóló rendelettervezetet. A Bizottság részletes véleményben válaszolt, amely megállapította, hogy a bejelentett tervezet a 853/2004/EK rendeletben lehetővé tett rugalmassági mechanizmusokra vonatkozott, ezért e tekintetben **nem volt szükség nemzeti intézkedésre**. Ebből következően útmutató dokumentumot adtak ki az ilyen típusú vágóhidakra, és a rendelet hatálytalanításra került.

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

- Az **iránymutatások** vonatkozásában a központi illetékes hatóság úgy gondolja, hogy azok **nem nemzeti intézkedések**, ezért a bejelentésük sem szükséges. A központi illetékes hatóság azt is megjegyezte, hogy megkapják és ellenőrzik a többi tagállam által tett bejelentéseket, és nem emlékeznek arra, hogy láttak volna más tagállam által bejelentett iránymutatásokat.
- A központi illetékes hatóság kétségeit fejezte ki az élelmiszer-higiéniai csomag hatálya alól kivont nemzeti intézkedések kapcsán, és **megkérdőjelezte azok bejelentésének szükségességét**, mivel a nemzeti piac kis részét érintik. Emellett nem világos, hogy az EU miért írja elő a tagállam számára egyfelől a helyi termelés/piac szabályozását (szubszidiaritás elve), míg másfelől beleszólást szeretne az e tekintetben kiadott nemzeti intézkedésekbe.

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

Elmondtuk:

- Hogy üdvözlőnk a Bizottság magyarázatait az alábbi témakörökben, mivel azok elősegíthetnék a rugalmassági mechanizmusok tagállamok általi szabályszerű és következetes megvalósítását:
 - a **„hagyományos” (tradicionális) fogalom** jelentésére vonatkozó **koncepció**. A kifejezés meghatározásának hiánya és annak szakértők általi különféle értelmezése nehézséget teremt az erre vonatkozó rugalmasság alkalmazásában;
 - az **„élelmiszeripari kisvállalkozás” fogalom jelentésére vonatkozó koncepció**.
- Ha az élelmiszer-higiéniai csomag hatálya alól kivont tevékenységek körében a termékek **határokon átnyúló értékesítése** megengedett lenne, fontos volna tudni, hogy mi a helyzet a többi tagállamban, mivel tisztában vannak azzal, hogy **ez történik a vadhús esetében**. Ismereteik szerint ilyen jellegű termékeket **nem szabadna forgalmazni más tagállamokban**.

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

Végezetül elmondtuk:

- Kifejeztük abbéli szándékunkat, hogy **tovább lehetne bővíteni a rugalmassági mechanizmusok felhasználását**, és elő lehetne készíteni, egy a rugalmasságról szóló nemzeti rendelet tervezetet (**vállalkozásokra vonatkozó rendelet**). E tekintetben a jelen misszió eredményét, valamint a missziósorozat áttekintő jelentését szeretnénk felhasználni kiindulópontként!
- Erre még várunk még mindig!

A tagállamok által alkalmazható rugalmassági intézkedések:

Tervek:

- Új kistermelői szabályozásra van szükség!
- Meg kell határozni a rugalmassági intézkedéseket, melyeket minden élelmiszer vállalkozás használhat!

51/2012. (VI. 8.) VM rendelet a helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételeiről

- **nem szükséges külön tisztító, illetve fertőtlenítő berendezést biztosítani**, amennyiben az élelmiszer-vállalkozó a munkaeszközök és -berendezések **tisztítását és fertőtlenítését nem a forgalomba hozatal helyszínén végzi**, feltéve, hogy az értékesítés jellegéből adódóan a munkaeszközök tisztítása és fertőtlenítése a forgalomba hozatal helyszínén nem válhat szükségessé;
- **nem szükséges ivóvízzel való ellátás** biztosítása, amennyiben
 - az élelmiszer-vállalkozó **a munkaeszközök és -berendezések tisztítását és fertőtlenítését nem a forgalomba hozatal helyszínén végzi**, feltéve, hogy az értékesítés jellegéből adódóan a munkaeszközök tisztítása és fertőtlenítése a forgalomba hozatal helyszínén nem válhat szükségessé, és
 - illemhely rendelkezésre állása esetén **az illemhely ivóvíz minőségű folyóvizes kézmosási lehetőséggel felszerelt**;

51/2012. (VI. 8.) VM rendelet a helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételeiről

- a helyi termelői piac területén **lévő hulladékgyűjtő és -tároló tartályok, edények rendszeres tisztításáról**, szükség esetén fertőtlenítéséről gondoskodni kell;
- vadon termett gomba értékesítése esetén a **gomba-szakellenőr részére** a vizsgálathoz megfelelő méretű, természetes és mesterséges megvilágítású **gombavizsgáló helyet kell létesíteni**, melyet az elkobzott gomba elhelyezésére szolgáló megfelelő méretű, biztonságosan zárható hulladékgyűjtővel kell felszerelni;
- közcsatorna hiányában a helyi termelői piacon **keletkezett szennyvíz higiénikus összegyűjtéséről és eltávolításáról** gondoskodni kell.

Köszönöm megtisztelő figyelmüket!



VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM

A termelői piacok nemzetközi jó gyakorlatok

Dunaharaszti

2018 12 04

Szabadkai Andrea

Kisléptékű Termékelőállítók és Szolgáltatók Országos Érdekképviselőinek Egyesülete

www.kisleptek.hu

kisleptek@gmail.com

30/7688718



Fogyasztói trend - Kutatások, statisztikák

Dr. Szakály Zoltán; Pallóné Dr. Kisérdi Imola; Dr. Nábrádi András: „Marketing a hagyományos és Tájjellegű Élelmiszerek Piacán” és **Polereczki Zsolt** és Dr. Szakály Zoltán (**Kaposvári Egyetem** – Gazdaságtudományi Kar, Marketing és Kereskedelem Tanszék) „Helyi termékek értékesítésének marketing jellemzői, különös tekintettel a kiskereskedelem elvárásaira” előadás anyagban bemutatott kutatási eredmények szerint:

Mit jelent a magyar élelmiszer fogalom a fogyasztó számára? kérdésre a következő válaszok születtek:

- **Magyar tulajdonú** cég gyártja Magyarországon (91,5%);
- **Magyar alapanyagból** készül az élelmiszer (90,5%);
- Hagyományos magyar recept alapján készül (83,9%);
- Magyar munkaerő állítja elő (83,5%).

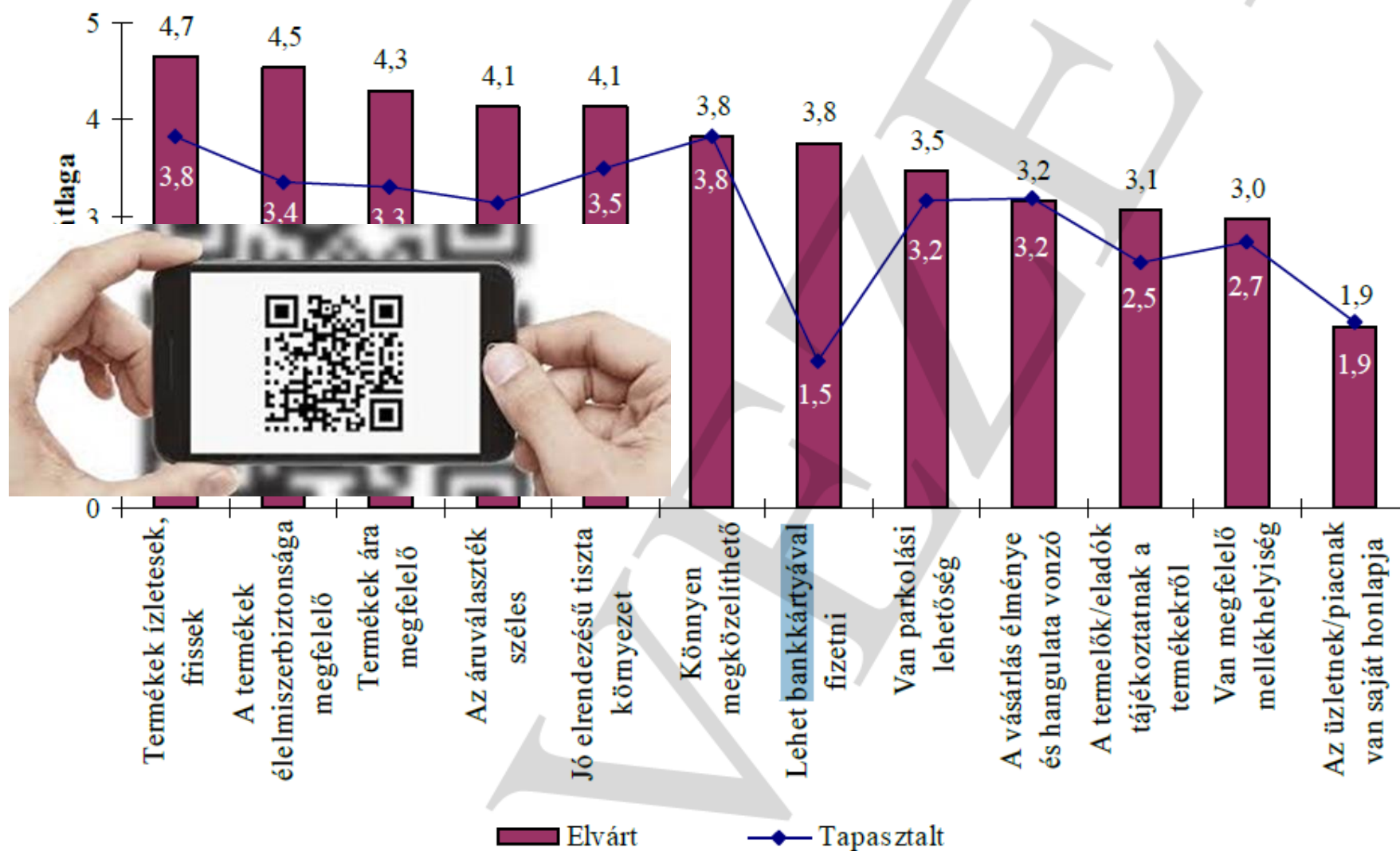
A fogyasztók 50,5%-a nem tudja megkülönböztetni a hazai terméket az importtól.

A fogyasztóknak csak 35%-a rendszeres hazai termék vásárló!

Magyar terméket vásárol a külföldivel szemben:

- **AZONOS FOGYASZTÓI ÁR ESETÉN: 76, 8%**
- Ha a MAGYAR TÖBBE KERÜL: **25,3%**
- Ha a MAGYAR TÖBBE KERÜL, de védjegy tanúsítja, a MAGYAR EREDETET: 31,2 %

22. ábra: A piacokat leíró tényezők fogyasztói tapasztalata az elvárásaikhoz képest



Trendek

- Kütyümánia
- Bankkártya
- Tudatosság
- Kényelem



Közvetlen vagy egy köztes szereplő általi értékesítés

- Együttműködéssel



Közvetlen értékesítés - nyitott gazdaság



- Portapiac /Faluséta

Zalatermálvölgye



Közvetlen értékesítés

- Piac, vásárcsarnok
- Helyi termelői piac
- Rendezvény





A Zempléni Nemzeti Parkért Szövetség
a Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet szakmai támogatásával
MINDEN HÓNAP MÁSODIK VASÁRNAPJÁN 10-16 ÓRA KÖZÖTT KÉZMŰVES PIACOT RENDEZ

TOKAJ-HEGYALJA PIAC

néven a 37-es főút melletti Disznókő Szőlőbirtokon, a Sárga Borház körüli téren

SZEPTEMBERI PIACNAP: 2013. 09.08.

Szeretettel várunk mindenkit, ismerkedjen TÖBB MINT 50 HELYI TERMELŐVEL és portékáikkal!

ÍZELÍTŐ A PROGRAMOKBÓL:

SZŐLŐHEGYI CSEMEGÉK: Gombát és szőlőt a kosárba!

- fókuszban a **CSEMEGESZŐLŐ** és a **GOMBÁK**: virtuális **GOMBÁSZÁS** a Zempléni Gombász Egyesülettel plusz **CSEMEGESZŐLŐ-bemutató** és **VÁSÁR** Pisák János legyesbényei fajtagyűjteményéből
- 11:00 **"BODROGKERESZTÚR, A SOKSZÍNŰSÉG VARÁZSA"** - borkóstoló és borismereti kurzus **ALKONYI LÁSZLÓVAL**
- **BOR-BÁR: Ahol a BORÁSZ TÖLT!**
- a pult mögött a **BASILICUS SZŐLŐBIRTOK ÉS BORKULTÚRA KÖZPONT** no meg a **DISZNÓKŐ**
- **GASZTROKALAND: ERDEI GOMBÁS** és **SZŐLŐS** finomságok a **PIACMENÜBEN**
- és elmaradhatatlan bronzérmes **BARISTÁNK**, Takács Alexandrosz **KÁVEKÜLÖNLÉGSÉGEI**
- a szeptember 6-7-i **MÁDI FURMINT ÜNNEPRŐL** díszvendégünk az **ELSŐ MÁDI BORHÁZ** terroir termékeivel
- 14:00-tól **BIRTOK- és PINCELÁTOGATÁS** a Disznókő Szőlőbirtokon
- **JÓTÉKONYSÁGI BOLHAPIAC** a Miskolci Állatsegítő Alapítvány javára
- hangulatfokozó: a **TRIO BRIDGE** jazzrobbanása

INFO: tokajhegyaljapiac@gmail.com, www.tokajhegyaljapiac.blogspot.com, www.facebook.com/HegyaljaPiac

TÁMOGATÓINK:

PWSDesign.com



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa



A SZERVEZŐK



Hogyan?



MARCIUSI PIACNAP: 2013. 03. 10.

Szeretettel várunk mindenkit, ismerkedjen TÖBB MINT 60 HELYI TERMELŐVEL és portékáikkal!

ÍZELÍTŐ A PROGRAMOKBÓL:

BŐJTI MEGTISZTULÁS
TOKAJI BORECETTEL & TOKAJI SZAPPANNAL

ÁPRILISI PIACNAP: 2014.04.13.

Szeretettel várunk mindenkit, ismerkedjenek TÖBB MINT 50 HELYI TERMELŐVEL és portékáikkal!

**HÚSVÉTI SONKAMUSTRA
& PIACSZÜLINAP**

AUGUSZTUSI PIACNAP: 2012. 08. 12.

Szeretettel várunk mindenkit, ismerkedjen TÖBB MINT 60 HELYI TERMELŐVEL és portékáikkal!

ÍZELÍTŐ A PROGRAMOKBÓL:

FŐSZEREPBEN a BEFŐZÉS és az ASZALÁS

JÚLIUSI PIACNAP: 2014.07.13.

Szeretettel várunk mindenkit, ismerkedjenek TÖBB MINT 50 HELYI TERMELŐVEL és portékáikkal!

PIKNIK GÖNCI BARACKKAL

Mikor, hol?



Norvégia — Bondens marked

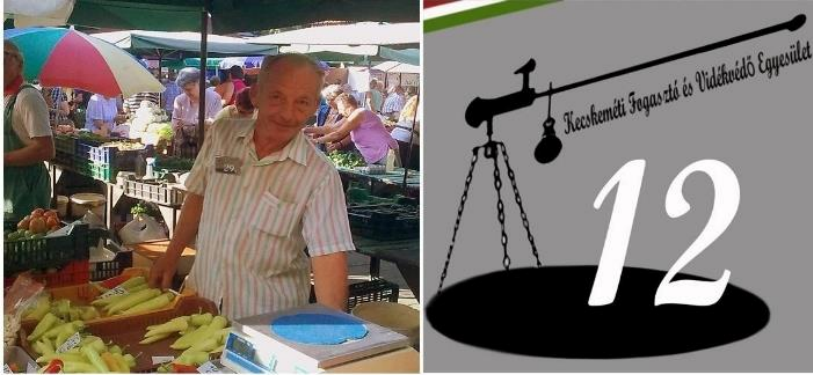
////////// NORGE



Norvégia - REKO

www.facebook.com/rekonorge/





Kecskemét, 2013

HAGYOMÁNY ÉS MEGÚJULÁS
A FOGYASZTÓI PIAC KÍSÉRLETI MODELLJE
KECSKEMÉTEN

Tanulmány, témavezető: Bagi Béla



Kiknek, kitől?



BUILDING FOOD TRUST

Real-time, Portable Analysis for Food Safety



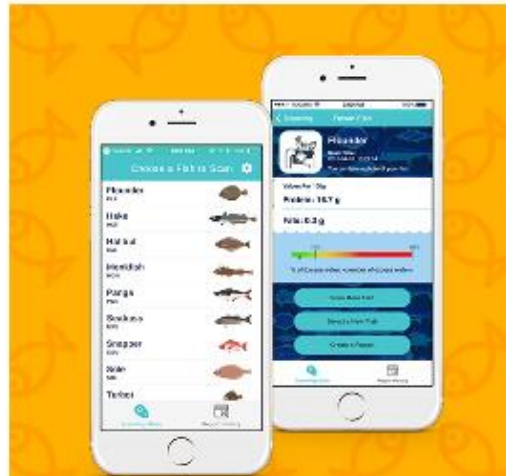
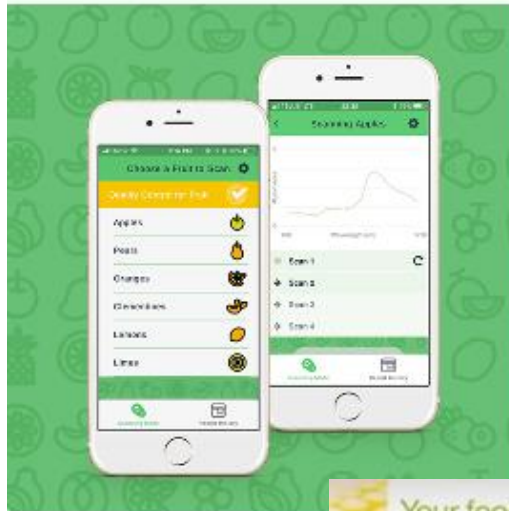
FruitQC



FishQC & Fraud



TellMelamine



Társadalmi innováció

Economy for the Common Good

Szociális/társadalmi gazdaság



www.cuinaatural.com

801 - 1000	Puntos del Bien Común
601 - 800	Puntos del Bien Común
401 - 600	Puntos del Bien Común
201 - 400	Puntos del Bien Común
1 - 200	Puntos del Bien Común



Ki?

Sopronkövesd

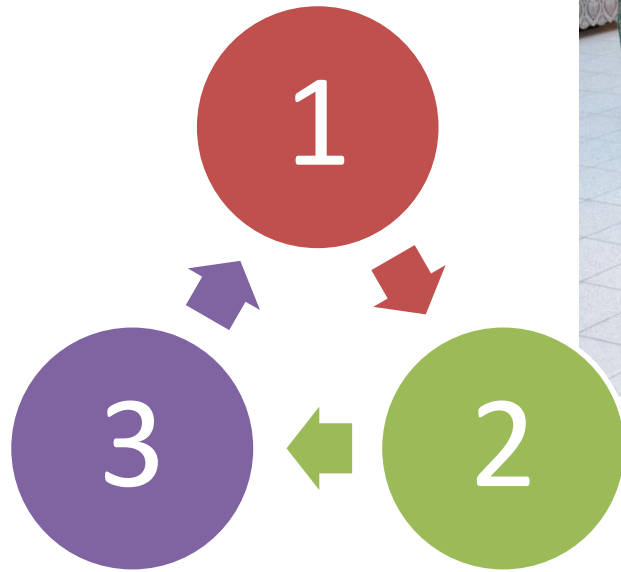


Nagymaros

Közvetlen értékesítés - automata



Mozgó piac, forgó piac



Közvetlen értékesítés

- fogyasztóhoz közvetlenül (ÁR, IDŐ, KM)

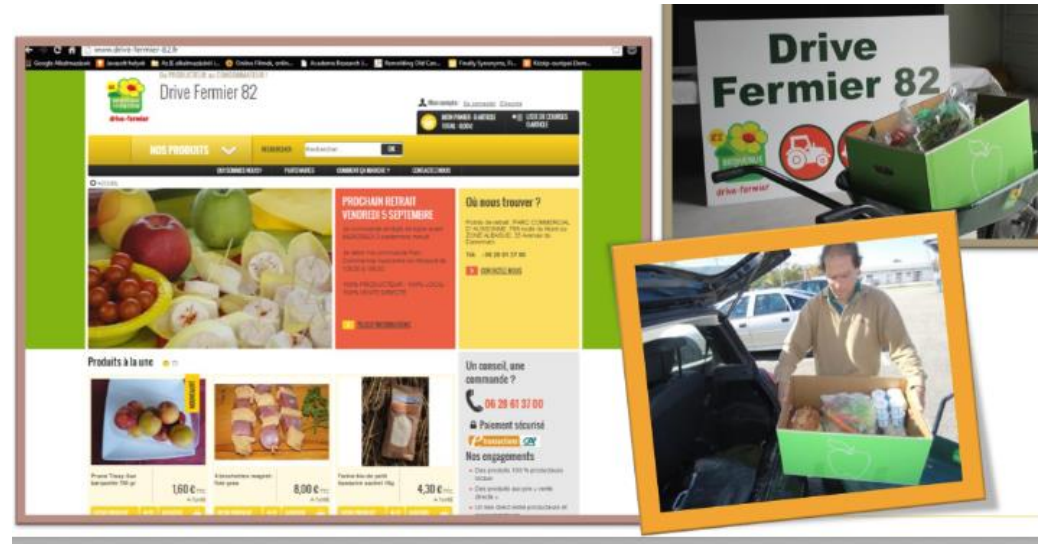


- Házhoz szállítás
- Mozgó bolt
- Food truck



Közvetlen értékesítés - értékesítési pontok

Ezen értékek mentén várjuk a további csatlakozókat.

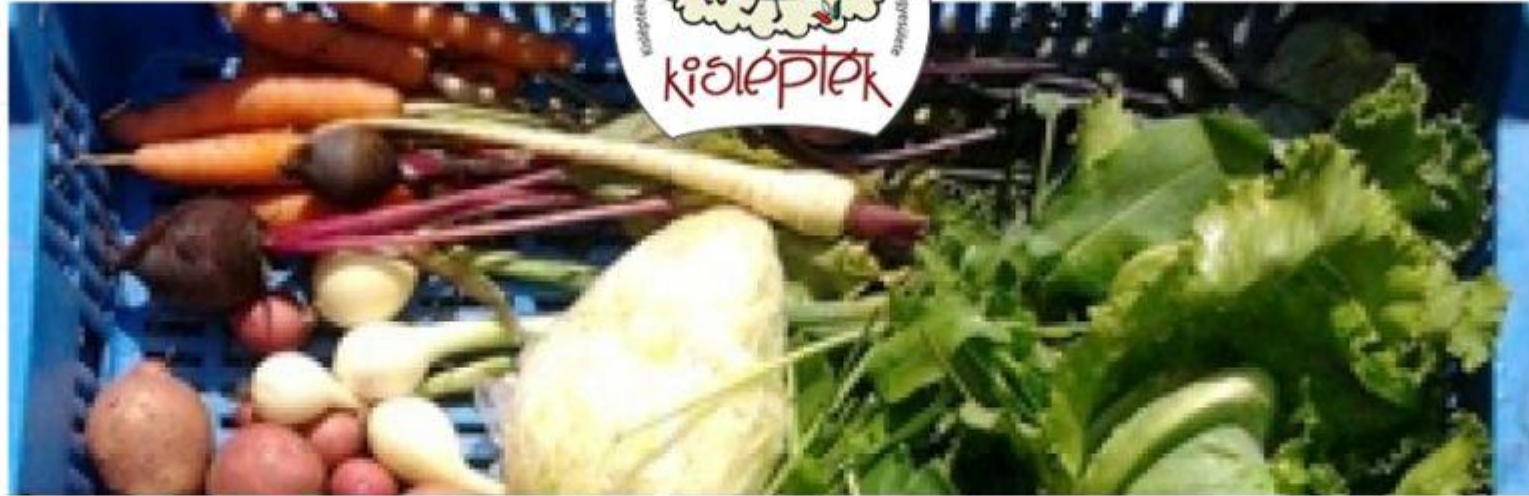


Doboz rendszer, bevásárló közösség (átadási pont)



[nyitólap](#) | [kereső](#) | [hírlevél](#) | [fórum](#) | [RSS](#) |

[magyar](#) | [english](#) | [Français](#)



[Hírek, cikkek](#) | [News in English](#) | [Rólunk](#) | [Jogsegély](#) | [Események](#) | [Tudástár](#) | [Kapcsolat](#)

Letéti szerződés bevásárló közösségeknek?

KÉRDÉS:

Szervezetünk olyan civil, non-profit alapon működő szervezet, amely mezőgazdasági őstermelők piacra lépését segíti. Az úgynevezett Rövid Ellátási Lánc szervezését vállalná fel több civil szervezeti partnerünk, abban nyújtana segítséget, hogy a mezőgazdasági termelő áruját közvetlenül értékesíti a fogyasztó részére.

Mint civil szervezet úgy hisszük, hogy a mezőgazdasági őstermelőknek, kistermelőknek



Mikor árulhat a kistermelő süteményt? >>>

Hatósági állásfoglalást kaptunk.

Kérdés - Állásfoglalás

- Az egyes őstermelők, kistermelők számára nagy segítséget jelent, hogyha az **előzetesen megrendelt árujukat** egy **gyűjtőpontra** szállíthatják, és ott civil szervezetünk **önkéntesei** nyújtanak segítséget az áruknak a **megrendelők** részére történő szétosztásában. Az áru szétosztása során azonban **készpénz mozgás** is történik.
- Mind az árut és a készpénzt, azaz az áru ellenértékét civil szervezet letétbe veszi egy **ingyenes letéti keret-szerződéssel** - azaz mindaddig, amíg a keret-szerződés megszüntetésre nem kerül, az átadások és a bizonylatok erre tekintettel valósulnak meg egyedi megrendelések alapján - , amelyre 2013. évi V. törvény (Ptk.) 6:365 § vonatkozik (Ptk. 5:14 § (2) alapján **dolognak** számít a készpénz is) a civil szervezet **Letétkezelési Szabályzata** alapján.
- Az őstermelőtől **átvett termékről** és a fogyasztótól **átvett pénzről** a civil szervezet „egyéb bizonylatot”, azaz **bevételi pénztárbizonylatot** állít ki a számvitelről szóló 2000. évi C. törvény 165. §-a alapján *. A letét nem tartozik a Számviteli törvény 29. §. (1) - (9) bekezdésében foglaltak alá, ezért azt a letét elhelyezőjénél nem lehet követelésként kimutatni és a letétményesnél sem lehet azt az ügyféllel szembeni kötelezettségként állományba venni. Tehát a letétbe helyezett összeget idegen helyen tárolt pénzösszegként kell nyilvántartani.



SÁROSPATAK
HERNÁDSZENTANDRÁS

2015. JÚLIUS 3-4-5.

GASZTRO BICIKLI

Magyarország első kerékpáros gasztró-kalandja!

1. NAP TÁV: 70 KM
UTUNK SORÁN MINDEN TELEPÜLESEN KÖSTÖLÖK VARNAK!

GYÜLEKEZŐ 8:30 SÁROSPATAK - MANÓVEZÉZ TER |
INDÍTÓ FALATOK: SAJT ÉS SVAB SZALONNA - GÖLYALABAS PINCEREKKEL |
UTYONAL: BÍRÁSZLEZKA, TÖRÖKVA, HÁRNOKHUTY, BÉREG-ÉRCS, HERNÁDSZENTANDRÁS PERE |
LISZKA KINCSEI | KÉZMŰVES GYÜMÖLCSLEKVÁROK, SAJT, BORVÁSÁR | TÁRKONYOS-GOM-
BÁS ERDŐSZLEVES | TANYÁSI VENDEGASZTAL | ANYUKAM MONDTA ETTEREM: PIZZA
FALATKÁK BioSzentandrás TERMÉKEIVEL | BioSzentandrás FRISSTŐI | ARANYHORDÓ
PANZIÓ, PEREI GASZTRÓTÁL - GASZTRÓ-VÁCSORA | 20:00 ZENÉS CSAPATEPÍTÉS

2. NAP BioSzentandrás PÉKSÜTEMÉNYEI ÉS FRISS ZÖLDSÉGEI SVEDASZTALON |
RENDAHÁGYÓ ISTENTISZTELET HERNÁDSZENTANDRÁSON ÉS „LELEKTŐL LELEKIG” BESZÉLGETÉS |
BEMUTATKOZIK BioSzentandrás: VÁSÁR ÉS BEMUTATÓ, BioSzentandrás ÍZEI KEMENCEBEN SÜTVE |
KENYUVAL A HERNÁD HULLAMAIN - RÖVID KENŐ TÚRA | WELLNESS: MEDENCÉS FÜRDÉS, NAPPOZÁS,
SZÁUNA, JÁTSZÓTER, BORKÖSTÖLŐ: CSEVETEI PINCESZET | PEREI TYUKHUSLEVES, VADDISZNÓPÓR-
KÖLT SZTRAPACSKÁVAL | ELOZENES MULATSÁG

3. NAP TÁV: 51 KM
BioSzentandrás PÉKSÜTEMÉNYEI ÉS FRISS ZÖLDSÉGEI SVEDASZTALON |
UTYONAL: HERNÁDSZENTANDRÁS - ERDŐBÉNYE - SÁROSPATAK
ERDŐBÉNYE: ERDŐBÉNYEI KEMENCÉS KENYÉR-LÁNGOS
SÁROSPATAKI TRADICIONÁLIS HALÁSZLE - LABASHÁZ

KERÉKPÁR BÉRELHETŐ!

RÉSZVETELI DÍJ: 1000 FT
Sárospatak
BioSzentandrás

INFO: [HTTP://AVGOSSE.HU/ESSEMENYEK/](http://AVGOSSE.HU/ESSEMENYEK/)
GYÖRKI ERIKA 70/771-51-67 | KGYERIKAI@GMAIL.COM
WWW.FACEBOOK.COM/PAGES/GASZTRO-BICIKLI/100779589228001

Közlekedés



Titkok, túrák, kutyük



Fotópiknik

rendezésre a Győri Fotópiknik
a Győri Fotóklub Egyesület szervezésében



2015.07.12. 09.00-14.00



Rendezvény...

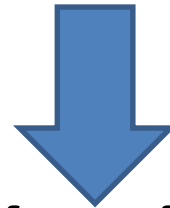
- 852/2004 EK rendelet : Olyasvalaki, aki **alkalmanként vagy kis volumenben kezel, készít, tárol vagy szolgál fel élelmiszert** (pl. templom, iskola vagy **községi rendezvények** és más olyan helyzetek, mint az egyéni önkéntesek bevonásával szervezett jótékonysági összejövetelek, ahol az élelmiszereket alkalmanként készítik) **nem tekinthetők „vállalkozásnak” és ennél fogva azokra nem alkalmazandók a közösségi higiéniai jogszabályok követelményei.**
- 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről) **nem hatályos a**
 - a) a magánháztartásban, saját fogyasztásra szánt élelmiszerekre;
 - b) az élelmiszerek magánszemélyek által végzett alkalmi kezelésére, elkészítésére, tárolására és felszolgálására különösen olyan eseményeken, mint **egyházi, oktatási intézményi, családi, települési rendezvények;**
- **Forgalomba hozatal (allergén, permetezés, egészség)**
- **Adomány....**





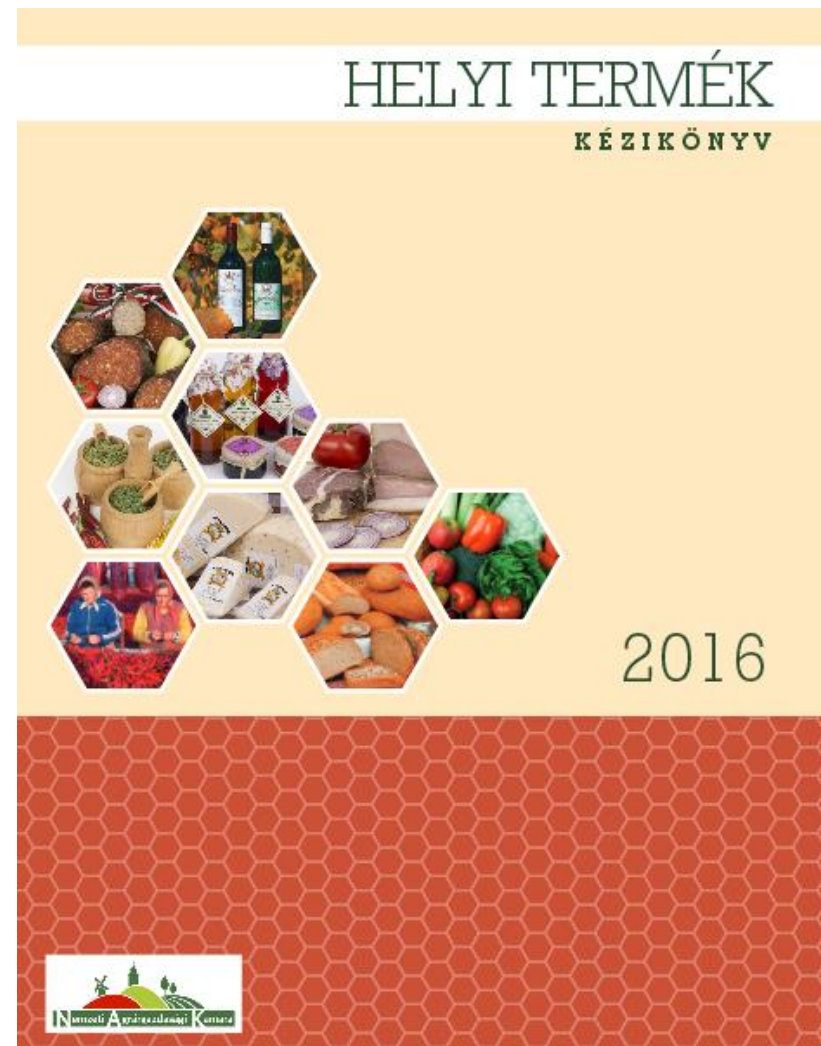
Nemzetközi jó példák Hazai adaptációinak elindítása:

- **Olaszország - Filiere corta**
- **GIE: Termelői érdekegyesülés. Termelői bolt nem adózó szervezet által - francia módra**



**KÖZÖS ÉRTÉKESÍTÉSI PONT / ÁTFUTÓ SZÁMLA
rendszer**

Jogsegély



Együttműködés

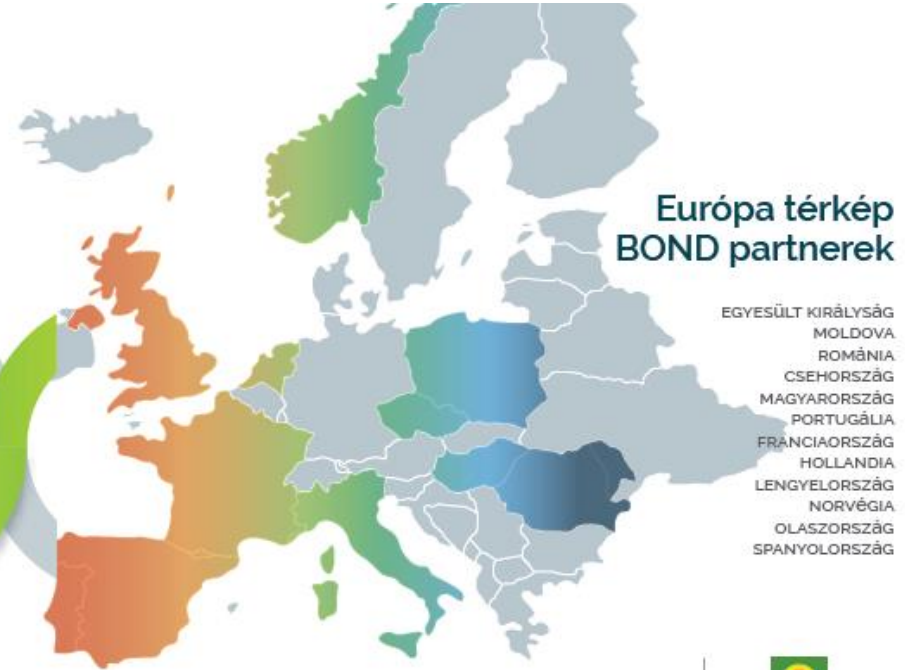
www.bondproject.eu/repository/

Az európai mezőgazdasági szektor szervezetei és hálózatai magasabb szintű együttműködésének szervezése

12 EURÓPAI ORSZÁG 16 PARTNERSZERVEZETÉNEK PROJEKTJE, MELYET AZ EGYESÜLT KIRÁLYSÁG COVENTRY EGYETEME VEZET. A PROJEKTET AZ EU HORIZON 2020 PROGRAMJA FINANSZÍROZZA.



A BOND - az EU által finanszírozott Horizont • Képzők képzése erősebb szervezetek



Bringing Organisations & Network Development
to higher levels in the Farming sector in Europe



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement N° 734268

Segítő Hatóság www.kisleptek.hu





A kistermelői és fogyasztói együttműködés részére!

Adószámunk: 18624360-1-09

Számlaszámunk: 11742049-20343394

1% TÁMOGATÁS KISLÉPTÉKKEL! >>>

KÖSZÖNJÜK

1%

www.kisleptek.hu

[Hírek, cikkek](#)

[News in English](#)

[Rólunk](#)

[Jogsegély](#)

[Események](#)

[Tudástár](#)

[Kapcsolat](#)



Legyen Családi gazdaságok
Évetizede! >>>



Elérhetőek a
Hajdúböszörményi civil
szakmai fórum előadásai >>>

Civil szervezetek tevékenysége, közösségi
vállalkozás a helyi termék előállítás és



Javaslatok a kisszerszámos
halász mesterség
hagyományának
fennmaradásáért, turisztikai
hasznosítás lehetőségéért >>>

Piacra vonatkozó jogszabályok

- **Kereskedelmi Törvény (2005. évi CLXIV. törvény);** Ez rögzíti a fogalmat: 2§. 5a.) **helyi termelői piac fogalma.**
- **55/2009 kormányrendelet a piacokról, vásárokról;** Leírja a Kereskedelmi trv. 6§ (3).-ban említett **bejelentés módját,**
- **52/2010 Kistermelői rendelet.**
- **51/2012 VM rendelet a helyi termelői piac higiéniai szabályairól**
- 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól



Jog

Piac szervezés, működtetés

Tevékenység	TEÁOR '08		TESZOR'08*	
	Kód	Megnevezés	Kód	Megnevezés
Termelői piacok és kézműves vásárok üzemeltetése	68.20	Saját tulajdonú, bérelt ingatlan bérbeadása, üzemeltetése	68.20.12	Saját tulajdonú és bérelt nem lakóingatlan bérbeadása, üzemeltetése



TERMELŐI PIACOK A GYAKORLATBAN avagy a piacok kutatói szemmel

Szabó Dorottya

tudományos munkatárs

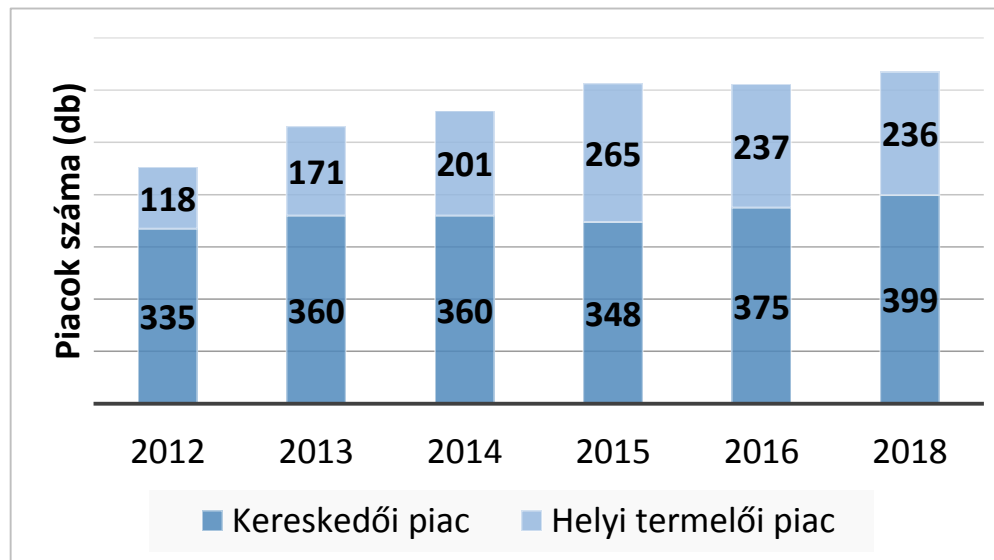
Társadalmi Fenntarthatóság Kutatási Osztály

Agrárgazdasági Kutató Intézet

A TERMELŐI PIACOK

Helyi termelői piac (51/2012. (VI. 8.) VM rendelet): olyan piac, ahol a **kistermelő** (52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet) a **piac fekvése szerinti megyében**, vagy a **piac 40 km-es körzetében**, vagy **Budapesten** fekvő piac esetében az ország területén bárhol működő gazdaságából származó **mezőgazdasági-, illetve élelmiszeripari termékét értékesíti** (*piactérkép, kiürítési terv, nyitva tartási idő, vásárterv, szakhatósági hozzájárulás, NEM szükséges*).

A piacok száma típus szerint (2012-2018)



A TERMELŐI PIACOK

**A új termelői piacok kb. 30%-a
zár be az első 4 évben**

- kevés árus és termékválaszték,
- nem megfelelő
szervezői/termelői kapacitás és
tapasztalat,
- nem megfelelő
helyszínválasztás

(Stephenson et al., 2008; Lohr et al, 2011)



A TERMELŐI PIACOK ÉLETKÉPESSÉGÉNEK KULCS TÉNYEZŐI

MENEDZSMENT

- ✓ Támogatók és partnerek keresése – szervezőbizottság felállítása

PIACELEMZÉS

- ✓ Potenciális fogyasztói bázis feltérképezése: demográfia, gazdasági státusz
- ✓ Termelői termékek iránti igény feltérképezése
- ✓ Kiskereskedelmi környezet feltérképezése: az a legideálisabb eset, ha a piac kiegészíti a már meglévő kínálatot, nincsenek közvetlen versenytársak.

TERMELŐK TOBORZÁSA

- ✓ A vásárlók igényeinek kielégítése
- ✓ Megfelelő termékválaszték

EGYÉB ATTRAKCIÓK KÍNÁLATA

- ✓ Piacon rendezett események, rendezvények
- ✓ Piaci napok hozzáigazítása más eseményekhez

HELYSZÍN ÉRTÉKELÉSE

HELYSZÍNVÁLASZTÁS



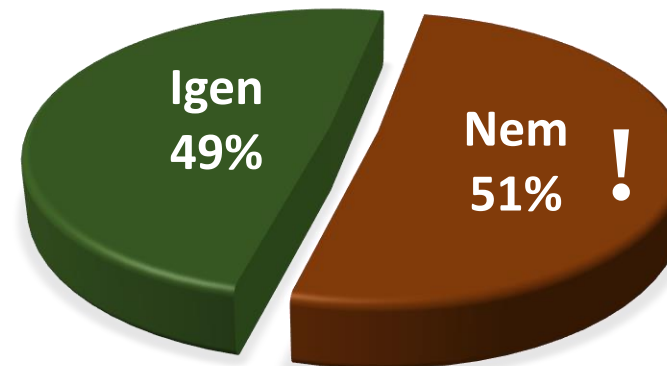
- ➔ Láthatóság
- ➔ Megközelíthetőség
- ➔ Tömegközlekedés
- ➔ Parkolás
- ➔ Állandóság
- ➔ Távolság a legközelebbi kiskereskedelmi zónától
- ➔ Mellékhelyiség
- ➔ Közműellátottság
- ➔ Közösségi tér
- ➔ Atmoszféra
- ➔ Környezet
- ➔ Időjárásnak való kitettség



PROBLÉMA



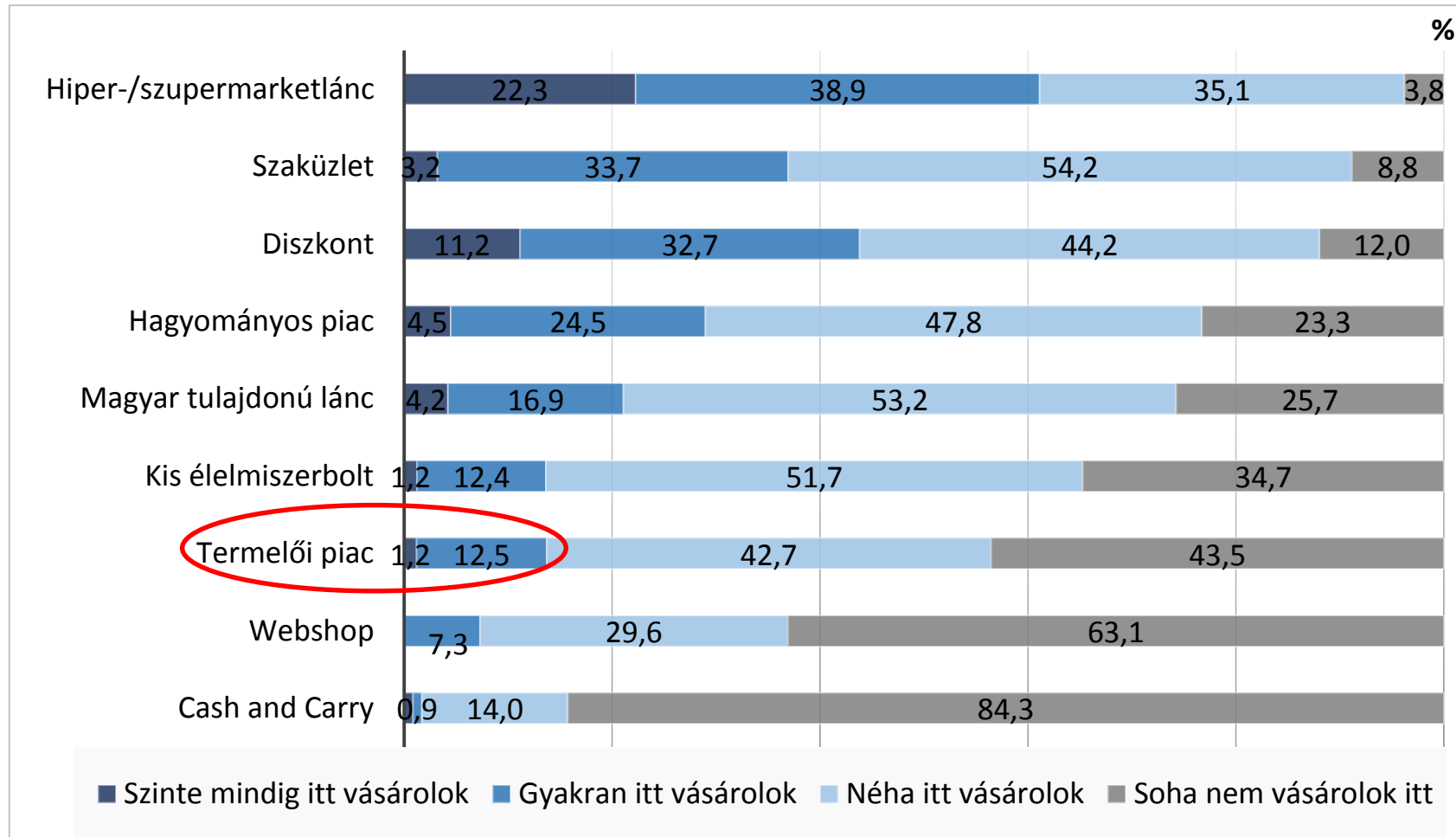
A piac megnyitása előtt gyűjtött-e bármilyen információt a település/településrész és környéke keresletének és a kínálatának jellemzőiről?



Forrás: AKI, 2016

A VÁSÁRLÓK

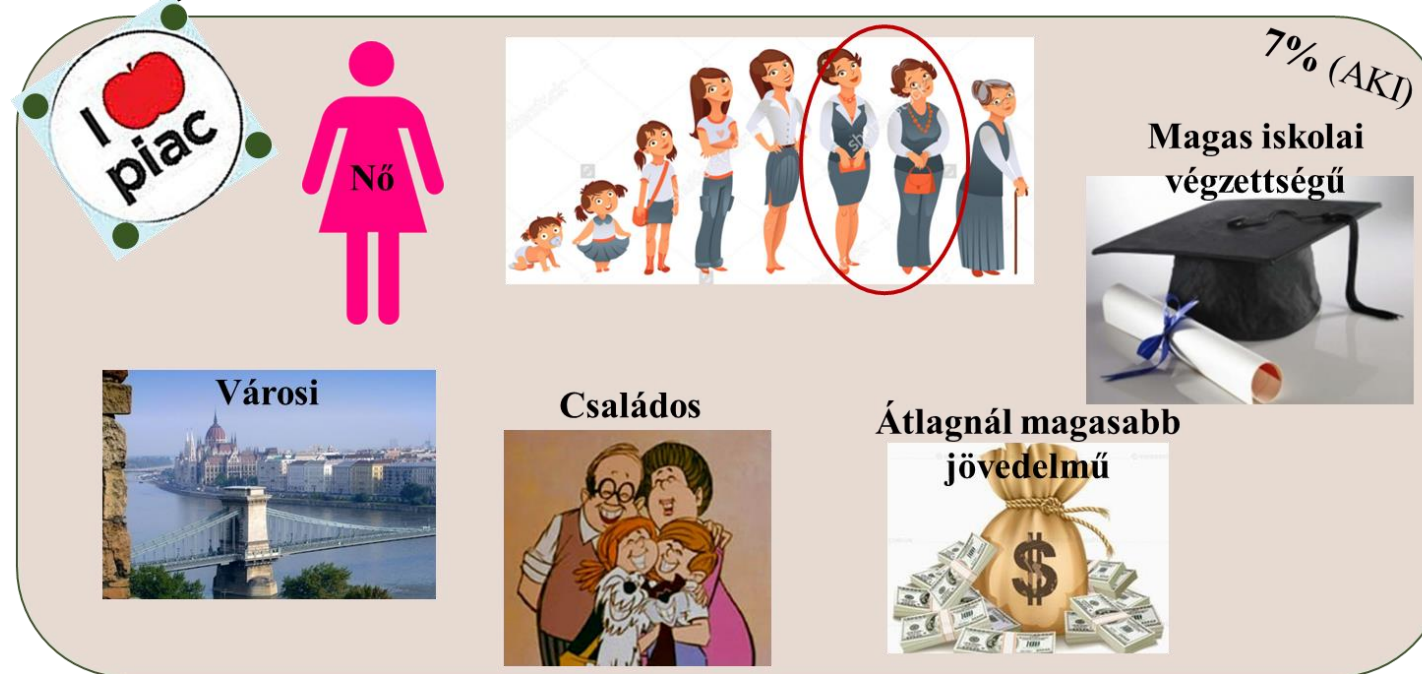
A nagy élelmiszerbevásárlás gyakoriságának megoszlása üzlettypusonként



Forrás: AKI, 2016

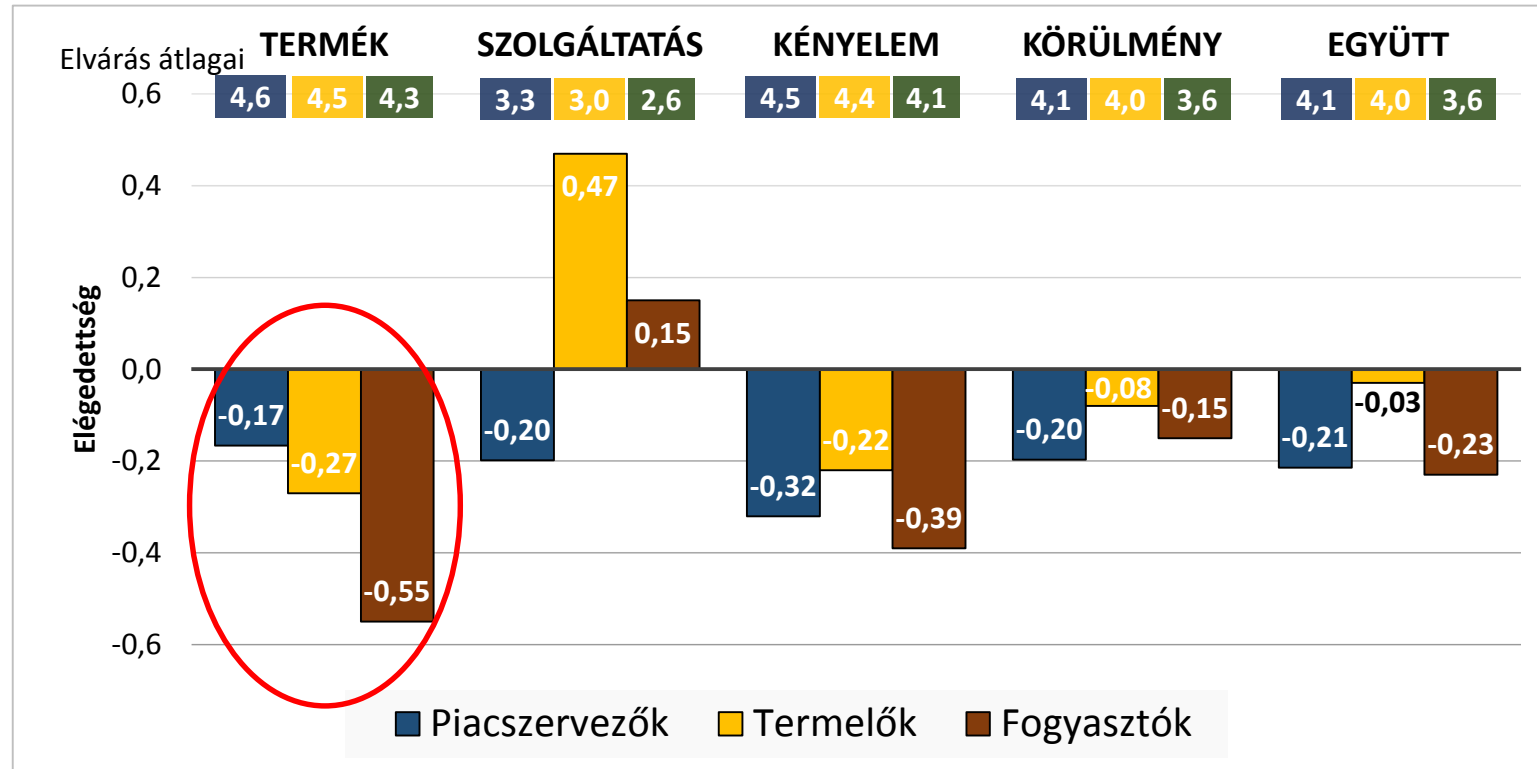
A PIACOK VÁSÁRLÓI

- + A piac vásárlói köre jól elhatárolható és leírható klasztereket alkot
- + Egyre növekvő igény mutatkozik a szorosabb termelői-fogyasztói kapcsolat iránt Magyarországon is
- **A ténylegesen kistermelői termékeket vásárlók köre még mindig szűk**



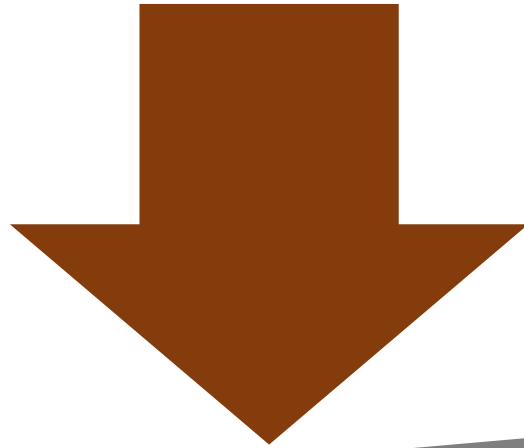
ELVÁRÁSOK, ELÉGEDETTSÉG

A termelői piacokat leíró dimenziókkal kapcsolatos elégedettség



A termelőknek és a piacszervezőknek a közvetlen kapcsolat ellenére sincs reális képük a fogyasztói igényekről

VÁLASZTÁS OKAI



A piacon történő vásárlás okai:

- megfelelő minőségű termékek
- személyes kapcsolat az eladóval
- bizalom



Negatív értékelés okai:

- időigényes vásárlás
- termékek és termelők iránti bizalmatlanság
- kicsi áruválaszték



HELYZET

A jelenleg működő termelői piacok helyválasztásának és üzemeltetésének stratégiája az élelmiszer kiskereskedelmi láncokénál kevésbé tudatos tervezés eredménye.

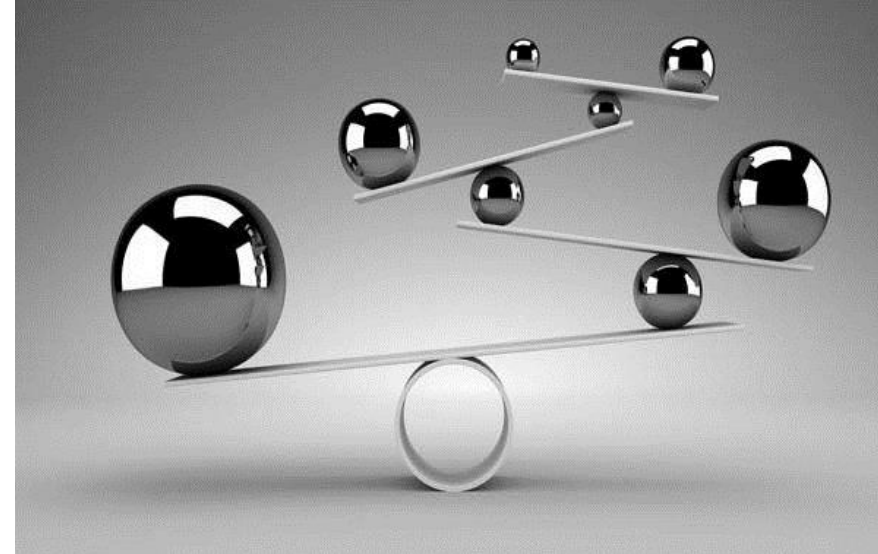


FELTÉTEL

A termelői piacok társadalmi és gazdasági előnyei csak akkor nyilvánulhatnak meg, ha

- ✓ a termelők árukínálata,
- ✓ a kereskedelmi képességei,
- ✓ a vásárlói kereslet,
- ✓ a kereskedelmi teret biztosító intézményi háttér

egyszerre megfelelőek.



LEHETŐSÉG

Az üzemeltetés innovatív, a területi sajátosságokhoz is illeszkedő módszereinek alkalmazására van szükség az újonnan létesítendő, valamint a már meglévő piacok esetében is.





Köszönöm a megtisztelő figyelmet!

szabo.dorottya@aki.gov.hu