

## SIRHA nemzetközi vendéglátó- és szállodaipari szakkiállítás Lyonban

Január 26-30. között rendezték meg Lyonban a SIRHA nemzetközi vendéglátó- és szállodaipari szakkiállítást, amin - talán először - Magyarország a Magyar Turizmus ZRt. (AMC-ág) közreműködésével kiállítóként vett részt. A részvétel „apropóját” az adta, hogy az Onyx étterem szakácsa, Széll Tamás versenyzőként bejutott a világ egyik legrangosabb szakácsversenyére, a hatalmas médiavisszhanggal kísért Bocus d’Or-ra, ahol végül a 24 csapat versenyében a 10. helyet szerezte meg, a plakátok versenyében viszont hazánké lett az első.

Ami a szakkiállítás konkrét mezőgazdasági és agrárkereskedelmi vonatkozásait illeti, a francia régiók, egyes országok és általában a cégek standjainak alapján meg kellett állapítani, hogy folyamatosan magas az igény a minőségi, lehetőleg minél magasabb földolgozottsági szintet képviselő termékek iránt, ez pedig a magyar termékek számára is új (export)piaci lehetőségeket jelenthet. Nem minden esetben van szó ugyanis igazán komoly mennyiséget jelentő tételekről, ugyanakkor nagyon fontos a megfelelő franciaországi viszonteladói háttér és lehetőség szerint a közvetlen vevőkör kialakítása, mivel e nélkül nem lehet érdemi gazdasági haszonra számítani. Ezzel kapcsolatosan viszont sajnos meg kell állapítani, hogy igen szerény az a vállalati kör, ami magyar élelmiszer-termékek franciaországi kereskedelmével foglalkozik, ez lemérhető azon is, hányan próbálnak végső megoldásként a magyar nagykövetségtől ilyen információra szert tenni.

A magyar stand mellett további indirekt magyar jelenléttel is lehetett találkozni, mégpedig a



Croque Bourgogne cégen keresztül, ami jelentős részben a zalaszentgróti üzemében készített éti csiga-termékeket kínálta. A Magyarországon húsz éve jelen lévő cég képviselője nagyon kedvezően ítélte meg ottani tapasztalataikat, prospektusukban pedig kimondottan pozitív képet festett hazánkról és a magyar éti csiga-állományról, természeti környezetünk állapotáról, amit ellentétbe állított azzal, hogy Franciaország Európa legnagyobb növényvédőszer-fogyasztója, a világban pedig ezen a területen a harmadiknak számít. Megjegyezte, a maga részéről lebeszélne minden magyar termelőt arról, hogy éticsiga-tenyésztésbe fogjon, mivel meglátása szerint az egyenlő a biztos bukással. A piac ugyanis a Helix pomatia fajt keresi, ami tenyésztésre alkalmatlan (részben szaporodás-biológiai okból, részben pedig a nagyon lassú növekedése miatt), a tenyészhető pettyes éticsiga (*Helix aspersa*) viszont szinte eladhatatlan

Franciaországban. Ennek ellenére körülbelül kétszáz francia gazdálkodó mégis foglalkozik ennek a fajnak a tenyésztésével szerte az országban, ám közülük csak igen kevesen tudnak belőle valóban jól megélni. Ők azok, akik földolgozással is foglalkoznak, kifejezetten prémium kategóriás terméket állítanak elő és elegendő mennyiséget el tudnak belőle adni – kizárólag közvetlen értékesítési csatornákon, főleg a helyi piacokon – annak előtérbe helyezésével, hogy garantáltan francia termékről, ezen belül is helyi francia alapanyagból készült termékekről van szó.

A Saravane cég magas minőségi kategóriát képviselő fűszerek kereskedelmével foglalkozik, a világ minden tájáról érkező alapanyagokat saját üzemükben őrlik és csomagolják. A cég tulajdonosai jelezték, keresik olyan magyar beszállítókkal a kapcsolatot, akik képesek számukra 200-400 ASTA közötti örlemény előállításához minőségi fűszerpaprika félterméket szállítani.

Mivel ezen a területen nagykövetségünk kellő ismeretekkel bíró munkatárssal rendelkezik, igyekszünk a céget közvetlenül a lehetséges beszállítókhöz irányítani.



Összességében meg kell állapítani, hogy a magyar szakemberek által korábban is rendszeresen látogatott szakkiállítás – aminek [a rangos versenyeken](#) kívül részét képezi egy [innovációs verseny](#) is – valóban a szakma világviszonylatban is egyik legjelentősebb eseménye. Míg a kiállítóterület közel felét a konyhatechnikai berendezéseket, technológiákat fejlesztő, forgalmazó cégek foglalják el, a másik fele kimondottan termék-orientációjú. Ezen belül külön részt képviselnek a felső kategóriás termékek, megítélésünk szerint a jövőben elsősorban itt érdemes magyar kiállítók jelenlétében gondolkodni. Tagadhatatlan ugyanakkor az, hogy egy esetleges újabb magyar Bocus d'Or-részvétel mindenképpen olyan reklám-többletet jelentene, amit mással nagyon nehezen lehet helyettesíteni. Ezzel együtt a SIRHÁ-t – amennyiben az anyagi források ezt lehetővé teszik – mindenképpen érdemes a jövőben a fontosabb kiállítások között szerepeltetnünk.

**Somogyi Norbert, Párizs**