

## A HAZAI KÉZMŰVES BONBONGYÁRTÁS TECHNOLÓGIÁJA ÉS KÖLTSÉG-VISZONYA

KARNAI LAURA

### Összefoglalás

*Az élelmiszeripar egyik meghatározó szegmense az édességipar, legkedveltebb termékei közé tartozik a csokoládé, mely a világon szinte bárhol fellelhető, s a mindennapok elengedhetetlen részét képezi. Napjainkban a fogyasztói trendek folyamatosan változnak, az utóbbi pár évben megfigyelhető, hogy egyre nagyobb szerepet kapnak a kézműves alapanyagokból készült, magasabb minőségű, adalékanyagoktól, tartósítószerrel és növényi zsiradéktól mentes, egészségesebb termékek, így a kézműves csokoládé.*

*Fő célkitűzésem a kézműves csokoládéágazaton belül a bonbon előállítás jövedelemtermelő képességének a meghatározása. Vizsgálataim során egyaránt végeztem primer és szekunder adat- és információgyűjtést. A primer adatgyűjtés lefolytatása során ellátogattam 4 különböző hazai bonbonkészítő műhelybe, ahol a termelésre vonatkozó főbb adatokat (pl. technológia jellemzői, fajlagos ráfordítások, termelési költségek, hozamok) gyűjtöttem be. Kutatási eredményeim alapján megállapítható, hogy a kézműves bonbongyártás relatíve költségigényes tevékenység, melynek oka a jelentős alapanyag- és a magas hozzáadott értéket képviselő kézi munka ráfordítás mértéke.*

**Kulcsszavak:** édességipar, kézműves bonbon, termelési költségek, termelési folyamat

**JEL:** C63, D24, M11

### The craftsman chocolates domestic production technology and cost conditions

#### Abstract

*One of the main segments of food industry is sweet industry, we could say it's favourite product is chocolate, which can be found all across the world. It belongs to our daily life. Nowadays the consumer trends are changing continuously. In recent years it is seen that there is an increasing role of handmade ingredients, higher quality, as well as it is free of preservatives, additives, and plant based oils, therefore healthier products getting more attention like craftsman chocolate.*

*The main objective of the article is to identify the technology and costs of handmade chocolate bonbons. During my studies I've done primer and secondary data and information collecting based on national and international bibliography. During the primer data collection I have visited 4 different national bonbon manufactures, where I gathered the most important information about the production, such as main characteristics of technology, cost of production, yield, and inputs.*

*Based on my research results, it can be stated that the manufacturing of handmade bonbons it's an expensive business, and the reason of this is the high cost price of ingredients, and the high added value of manual work.*

**Keywords:** confectionery industry, craftsman chocolate, production costs

**JEL:** C63, D24, M11

## Bevezetés

Az élelmiszervertikum egyik főbb szegmense az édességipar, melynek termékei kelendőbbek, mint valaha. Napjainkban az egyik legnépszerűbb és legkedveltebb élvezeti élelmiszer, a csokoládé, mely szinte mindenhol fellelhető, korosztálytól függetlenül bárki fogyaszthatja, s különböző ízesítésének, formáinak köszönhetően az ünnepek, s mindennapok elengedhetetlen részét képezi.

A csokoládé fő alapanyaga, a kakaó, mely leginkább befolyásolja a fogyasztás mértékét. A világ kakaótermelése az elmúlt években egyre drasztikusabb képet mutat, hiszen az időjárási viszontagságok, a globális felmelegedés, a speciális klímát igénylő termőterületek és a talaj kimerüléséből adódó problémák miatt a megtermelt mennyiség mértéke kiszámíthatatlanná vált (Ferdman, 2014; ICCO, 2014; WCF, 2014). A fő kakaótermelő országok, mint például Ghána, Elefántcsontpart és Indonézia, 2014-ben közel 4,3 millió tonna kakaót termeltek, s ezzel szemben a fogyasztás 7,2 millió tonna volt. A fogyasztás tekintetében élen járó országok közé sorolható Svájc, a maga egy főre jutó 11,9 kg/fő éves mértékével, öt követi Írország, és az Egyesült Királyság több mint 9 kg/fő/év fogyasztással. Magyarország 3,2 kg/év egy főre jutó fogyasztásával jóval az EU-s (8-10 kg/fő/év) átlag alatt van (Nieburg, 2013). A termelés csekély növekedése és a fogyasztás drasztikus megemelkedése az ázsiai piacon való megjelenés következtében egyre tovább növelheti a szakadékot a kereslet és kínálat között (ICCO, 2014; Statista, 2015). Ez az eltérés a kakaóárfolyamot is nagyban befolyásolja. A nemzetközi kakaóárak az utóbbi években nagymértékben megemelkedtek, ennek oka elsődlegesen a kiszámíthatatlan időjárási körülmények következtében ingadozó termelés. A kakaó árfolyamának ciklikussága jól megfigyelhető az elmúlt 5 év adatait vizsgálva, hiszen ez időszak alatt a kakaó tőzsdei ára 2100 és 4000 USD/tonna között alakult. Az elmúlt hónapban az árfolyam változásában csökkenő tendencia figyelhető meg, miszerint 2015. év december 15.-e óta – amikor is 3384 USD volt a kakaó tonnánkénti ára – több mint 600 USD-t esett az árfolyam január 18.-ig (Tőzsdeárnyék, 2016).

A csokoládé „jóléti életmódba” való beépülése eredményezte a fogyasztási struktúra átalakulását. A fogyasztói igények változásával az utóbbi években egyre inkább előtérbe kerültek a hagyományos módon, minőségi alapanyagokból elkészített, mesterséges színezéket, ízfokozót nem tartalmazó helyi termékek. Hazánkban is növekszik azon tudatos fogyasztók száma, akik a helyi termékeket helyezik előtérbe a nagy bevásárlóközpontok tömegtermékek nevezett áruhoz képest (Szöllösi et al., 2014; Szakály, 2008; 2011). Popovics (2005) szerint a verseny fokozódása tette lehetővé, hogy a helyi termelők minőségi alapanyagból készült termékeit helyezték egy adott társadalmi réteg fogyasztásának központjába.

A kézműves jelleggel készült termékeket szigorú szabályok kötik. A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság definíciója szerint „*kézműves/kézműves élelmiszernek nevezhető az az egyedi jelleggel bíró termék, amelynek előállításánál a különös gondosság, a „mívesség”, a kézzel végzett és a szaktudás által irányított munkafolyamat dominál. Kézműves terméket elsősorban kézi technológiával állítanak elő. Egyes munkafolyamatok gépesíthetők, azonban az előállításnak a közvetlen emberi irányításon és a kézi munkavégzésen, emberi erőfeszítésen, tapasztalaton kell alapulnia. Kézműves termék előállításánál törekedni kell a felhasznált adalékanyagok, technológiai segédanyagok mennyiségének csökkentésére, valamint a természetes anyagok*

*felhasználására*” (MÉB, 2013). A csokoládé termékpályán a kézműves jelleg azt jelenti, hogy a termék kézműves alapanyagból készült, magasabb kakaótartalmú, adalékanyagoktól, tartósítószerrel, növényi zsiradéktól mentes, ezáltal egészségesebb, s főként kézi munkaerő felhasználásával történik a megmunkálás. A kézműves csokoládét készítő termékeinek fő értéke a különlegesség, az egyediség, a precíz kivitelezés, a magas minőség és kisebb mennyiség, amit a kereskedelmi láncok üzletpolitikája nem enged meg (Kajner, 2009).

A magas kakaótartalmú csokoládé pozitív élettani hatása már régóta ismert, azonban csak az utóbbi években helyeződött a figyelem középpontjába. Az egészségtudatos életmód térnyerésének hatására az édességek fogyasztása terén is változás figyelhető meg. A magas kakaótartalmú, minőségi csokoládék egészségre gyakorolt jótékony hatásának következtében egyre népszerűbb, s piaci térnyerése egyre nyilvánvalóbb, bár ezen termékek még jóval magasabb árfekvésűek, mint a gépi technológiával készített táblás csokoládék (Somerfeld, 1996).

Kutatásom elsődleges célkitűzése a kézműves bonbonyártás jövedelemtermelő képességének meghatározása, primer adatgyűjtésre alapozva. További célom, hogy a gyártási folyamat részfolyamataihoz rendeljem a felmerülő költségeket, s meghatározzam, hogy melyek azok a főbb költségek, melyek a gyártás jelentős hányadát teszik ki.

### **Anyag és módszer**

A kutatás elvégzéséhez primer és szekunder kutatási módszerek együttesét alkalmaztam az ágazat áttanulmányozása érdekében. Kutatási témám a szakágon belül egy speciális termékkört mutat be. A nemzetközi és hazai szakirodalmak főképp általános, ágazatra vonatkozó fontosabb adatokat tárnak fel, ezért választottam a hazai ágazat meghatározó szereplőivel folytatott szakértői interjút, mint primer adatgyűjtési módszert. Az ágazat több hazai képviselőjével folytatott szakmai egyeztetés alkalmas volt arra, hogy minél szélesebb körű adat- és információgyűjtést végezhessenek.

A szekunder adatgyűjtést követően primer kutatást végeztem, melynek során a gyártási folyamat megismerése érdekében látogatást tettem egy szerencsi, egy gyulai, egy tatai és egy debreceni bonbonkészítéssel foglalkozó vállalkozásnál is. Ezen cégek képviselőivel szakmai jellegű személyes interjút készítettem, melynek során az alap gyártási folyamat ismertetése mellett sikerült feltérképeznem a bonbonkészítéshez kapcsolódó főbb alapanyagokat, a gyártás során használt gépeket, eszközöket, illetve a kézi és – gépi munka ráfordítás arányát. Mindemellett információt gyűjtöttem az értékesítés szezonális megoszlásával és az önköltségszámítás módjával kapcsolatban is.

Kutatásom során egy primer adatgyűjtésre alapozott virtuális beruházási esetet vizsgálok és elemzek, ahhoz információt gyűjtve, hogy a kézműves konyakmeggy bonbon előállításának költségei miként oszlanak meg az egyes technológiai folyamatokra vetítve. A kalkuláció során az üzemekben tett látogatásaim által begyűjtött adatok és az aktuális fogyasztói árak álltak rendelkezésemre. Az elemzés az egyik legkedveltebb bonbonfajtát, a konyakmeggyet választottam, hiszen ez az egyik olyan termék, amely a gyártás során a legnagyobb élőmunka ráfordítást igényli. A költségek alakulásához kapcsolódóan szcenárióelemzést végeztem, melynek során különböző esetekben

(átlagos, optimista, pesszimista) vizsgáltam az egyes költségtényezők alakulását. 3 különböző esetet mutatok be, melynek kapcsán a termék önköltségének alakulása jól ismertethető. A darabszámok meghatározásakor a négy bonbongyártó cég előállított mennyiségét vettem alapul, s határoztam meg a 3 esetben 40%-os gyártási különbséggel. A gyártandó darabszámok átlagos scenárió esetében 77 250 db, optimista scenárióban 108 150 db, és pesszimista scenárióban 46 350 db egy éves intervallumra vonatkozóan. Az elemzés során azt feltételeztem, hogy minden scenárió esetében a gyártott mennyiség értékesítésre is kerül. Átlagos scenárió esetében a begyűjtött adatok és információk alapján meghatároztam a különböző normákat, így egy olyan termelési szintet realizáltam, ami megvalósítható, s a kereslet igényéhez igazodik. Ehhez képest vizsgálom tanulmányomban, hogy a megtermelt mennyiség változása milyen hatással van a költségek alakulására.

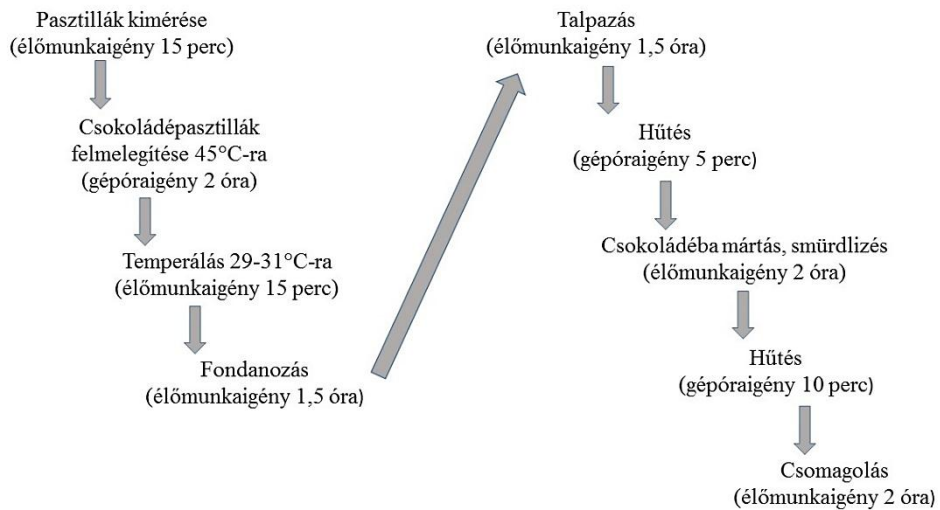
## **Eredmények**

Jelen tanulmány célja az édesipari termékek közül kifejezetten a kézműves csokoládék, ezen belül is a kézműves konyakmeggy bonbon gyártása során felmerülő technológiai lépések és az ezekhez kapcsolódó költségek bemutatása. A termékek előállítása bonbonkészítő üzemben történik, a gyártás különböző folyamatai egymást követve, folytatólagosan zajlanak.

## **Gyártási technológia ismertetése**

A gyártási folyamat elég összetett, több részfolyamat összessége, mely jellemzően kézi munkával történik – a csokoládé alapanyagok előkészítését, hűtését és melegítését kivéve – ezzel hozzájárulva a termék kézműves jellegéhez. Az adat- és információgyűjtésem eredményeként felmértem, hogy átlagosan napi viszonylatban kisüzemi szinten mekkora darabszám készíthető. Ez a kalkulált darabszám 322 darab konyakmeggyet jelent egy műszakra, 8 órás munkavégzésre vetítve. A következő ábrán ismertetem a konyakmeggy gyártásának főbb lépéseit, illetve az adott folyamat élőmunka és gépóra ráfordításának mértékét átlagos kalkulált gyártási darabszám esetén (1. ábra).

A csokoládé készítése mindig a csokoládépasztilla és a töltelék alapanyagok kimérésével kezdődik. Fő alapanyagok e termék tekintetében az étcsokoládé pasztilla, a fondant és a meggy. Az étcsokoládé pasztilla szilárd formából folyékonyvá történő olvasztása és visszahűtése a bonbongyártás egyik alapja, hiszen ettől válik a termék megfelelő állagúvá. A csokoládé felmelegítésével 45°C-ra, majd lehűtésével 29-31°C-ra, és ennek többszöri megismétlésével lesz a csokoládé fényes, lágy és roppanós. A másik fő alapanyag a meggy, melyet 80-90°C-os tiszta etilalkoholban tárolnak a gyártást megelőzően körülbelül 1 hétig.



**10. ábra: Konyakmeggy bonbon készítés folyamatábrája**

*Forrás: Saját szerkesztés, 2016*

Az alapanyagok előkészítése után van lehetőség a bonbon tényleges gyártására. Először is az alkoholba áztatott meggyet fondantba mártják, mártogató villa segítségével, mely vékony burkot képez a felületén. Fontos, hogy a fondant állandó hőmérsékleten legyen tartva, hiszen így lehet megfelelő burkot vonni a meggy köré. A fondantos meggy 1-2 perc alatt megdermed, majd ezt követi a talpaszás. Itt habzacskó segítségével folyékony csokoládéból talpat képezünk a fondantba mártott, megdermedt meggynek. A talppal rendelkező félig kész bonbont a hűtőben 5-10 percig hűtjük, hogy az kellően összeálljon, megdermedjen. A bonbon végleges formáját étcsokoládéba mártva kapja meg. Tetejére kis ív kerül, ezt nevezik a szakmában smürdlizésnek. Végül a hűtőben 5-10 perc alatt készsége dermed. A gyártás után a csomagolás is kézi erővel történik, hiszen a kézzel készített termékek általában nem egyforma méretűek, így a gépi megoldás ilyen esetben nem megoldható.

### Termelési költségek alakulása

A termék önköltségének számításánál a költségek elszámolhatósága alapján közvetlen és közvetett ráfordításokat határoztam meg (1. táblázat).

A közvetlen költségek összetétele a következőképpen alakul: 47,65%-a anyagjellegű költségek, 46,36%-a a bérköltség és a közteher együttese, míg a fennmaradó 5,99%-ot az egyéb közvetlen költség és az ÉCS teszi ki. A gyártási folyamat során közvetlenül felmerülő anyagjellegű költség egy termékre vetítve, átlagos gyártási darabszámot feltételezve 64,64 Ft/darab. Ezen belül a legnagyobb hányadot kitevő alapanyagköltségek az összes anyagköltség 73%-át jelentik, mely értékben kifejezve egy termékre vetítve 47,43 Ft/darab költséget jelentenek mindhárom vizsgált esetben, hiszen az alapanyagok ára nem függ a megtermelt mennyiségtől. Az alapanyagok meghatározása a kakaó aktuális világpiaci ára alapján történt, hiszen a nagy beszállítók is a világpiaci árhoz mérten szabják meg a különböző kakaótartalmú csokoládépasztyillák árait. Az anyagköltség többi részét a víz, a villamos energia, a gáz és az egyéb gyártás

során felmerülő költségek adják, melyek nagymértékben függenek a gyártandó mennyiségtől, hiszen a felhasználás mértéke egyenes arányban változik ez esetben. Mindezek figyelembevételével az eltérő költségek az alapanyagköltség nélküli anyagjellegű ráfordítások egyes részeinek változása miatt lehetségesek egy termékre vetítve. Ennek nagy része a villamos energia, mivel a hűtőberendezések és a csokoládéolvasztó gépek napi 24 órában működnek az egyéb, üzemhez kapcsolódó elektromos áramot igénylő (pl. számítógép, kávéfőző, stb.) berendezések mellett. Azonban a fizetett energiadíjakon belül vannak olyan állandó tevékenységek, melyek a darabszámtól függetlenül is felmerülnek, mint a világítás és a fűtés, melynek költsége állandónak tekinthető, s így ezek alakulását a termelés csak kismértékben befolyásolja. Az alkalmazottakhoz kapcsolódó kiadások alakulása a darabszám függvényében változik, hiszen a gyártandó mennyiség változása túlorajuttatást vagy akár kevesebb alkalmazott foglalkoztatását eredményezi. A bérköltség és a foglalkoztatottak számának megállapítása az üzemlátogatások során felmért gyártáshoz szükséges személyi ráfordítások alapján történt.

**1. táblázat: Konyakmeggy bonbon termelési költségének alakulása**

	<b>Átlagos szcenárió</b>	<b>Optimista szcenárió</b>	<b>Pesszimista szcenárió</b>
<b>Megnevezés 1 darabra vonatkozóan</b>	<b>Összeg (Ft/darab)</b>	<b>Összeg (Ft/darab)</b>	<b>Összeg (Ft/darab)</b>
I. Anyagjellegű ráfordítás	64,64	61,28	72,03
II. Bérköltség	48,93	39,77	54,37
III. Járulékok	13,95	11,34	15,50
IV. Amortizációs költség	3,88	2,77	6,47
V. Egyéb közvetlen költség	4,24	3,03	7,07
<b>A. Közvetlen költség összesen (I+II+III+IV+V)</b>	<b>135,65</b>	<b>118,19</b>	<b>158,41</b>
VI. Értékesítés ált. költségei	12,00	9,02	18,96
VII. Marketing költségek	15,38	10,98	25,63
VIII. Igazgatási költségek	10,10	7,21	16,83
IX. Egyéb általános költségek	18,95	13,54	31,59
<b>B. Közvetett költség összesen (VI+VII+VIII+IX)</b>	<b>56,43</b>	<b>40,75</b>	<b>93,01</b>
<b>C. Termelési költség (A+B)</b>	<b>192,08</b>	<b>158,94</b>	<b>251,42</b>

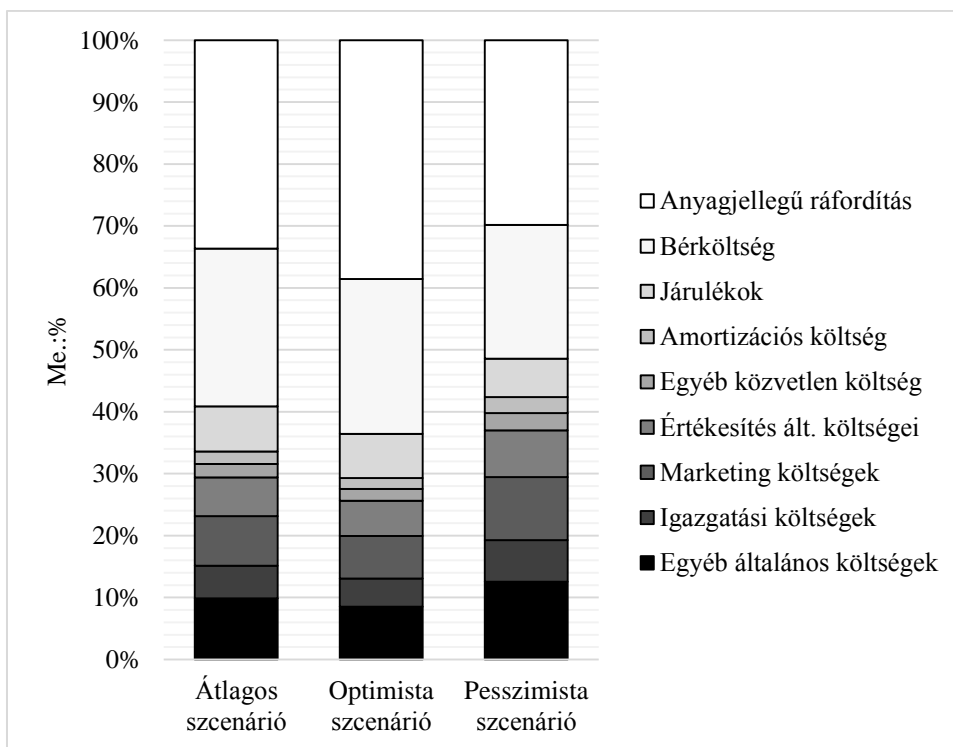
*Forrás: Saját szerkesztés, 2016*

A fizikai munkát végző alkalmazottak munkabére egységesen bruttó 105 ezer forint, mely a minimálbérnek felel meg. Összesen az erre fordított kiadás mértéke 3 alkalmazott bérét tekintve 1 termékre vetítve 48,93 Ft/darab átlagos gyártási darabszám mellett, míg optimista esetben 39,77 Ft/darab, pesszimista esetben pedig 54,37 Ft/darab. A munkavállaló bére után fizetendő közteher mértéke a bérköltség és közteher összegének 28,50%-a mindhárom esetben, hiszen a közteher mértéke a hatályos járulék fizetési

jogszabályok alapján lett megállapítva, mely a fizetendő bér mértéke alapján arányosan változik.

A kalkuláció alapján meghatároztam a közvetlen költségeket, melyek értéke éves szinten optimista esetben 12,7 millió, pesszimista esetben 7,3 millió, míg az átlagos eladási mennyiséget feltételezve 10,4 millió forint. A közvetlen költség egy termékre vonatkozóan átlagos esetben 135,65 Ft/darab. Pesszimista esetben ez az érték 158,41 Ft/darab, hiszen itt a legmagasabbak egy termékre vetítve az anyagijellegű- és a bérköltségek összesen.

Mindezek mellett a közvetett költségek az összes költség 29,37%-át teszik ki, hiszen magas hozzáadott értékű termék gyártása során a közvetlenül felmerülő költségek a mérvadóak, nem pedig a közvetettek. A közvetett költségek értéke darabra vetítve 56,43 Ft/darab átlagos darabszám esetén, 40,75 Ft/darab optimista esetben, s 93,01 Ft/darab pesszimista esetben. A költségek tartalmazzák az értékesítés általános költségeit is, mely alatt a csomagolás és a raktározás költségét, a marketing jellegű tevékenységekre fordított kiadásokat és az igazgatás költségeit kell érteni. Ebben az esetben a különböző darabszám csak az értékesítés általános költségeinél mérvadó, hiszen annak függvénye a csomagolóanyag költsége is.



**11. ábra: Kalkulált termelési költségek megoszlása**

*Forrás: Saját szerkesztés, 2016*

A közvetlen és közvetett költségek együttesen alkotják mindhárom esetben az összes termelési költséget. A kézműves konyakmeggy bonbon önköltségét befolyásoló tényezők megoszlásának arányát a 2. ábra szemlélteti, ahol az egyes költségek külön kerültek bemutatásra a teljes ráfordítás mértékén belül. Miután az előbb részletesen is

bemutatott adatokat meghatároztam nagyságrendileg egy termékre vetítve 158,94 Ft/darab és 251,42 Ft/darab közötti termelési költséget állapítottam meg elemzésem során. Ez elég magasnak mondható, ha azt nézzük, hogy 1 darab konyakmeggy bonbonról van szó, s ez még nem tartalmaz semmiféle hasznot a gyártó számára. A magas érték egyértelműen az alapanyagoknak és a magas hozzáadott értéket képviselő kézi munka igénynek tulajdonítható, s nem az egyéb, járulékos költségeknek. A termelési önköltség meghatározása után versenytárs-alapú árazást használva a versenytársak áraihoz igazítva 230 Ft-os eladási egységárat kalkuláltam mindhárom scenárió esetében, hiszen ezt nem a darabszám határozza meg. Az így kalkulált adatok alapján a számított éves bevétel 17,7 millió, 24,8 millió és 10,6 millió Ft a különböző esetekben, ha áthúzódó készletet nem valószínűsítünk.

A csokoládégyártás során selejt mennyiségével nem számoltam, hiszen ezen termékek jellemzően újra felhasználhatóak, beolvaszthatóak, így nem kerül kimutatásra sem.

### **Következtetések, javaslatok**

Eredményeim alapján megállapítható, hogy a kézműves bonbongyártás meglehetősen élőmunkaigényes tevékenység. Egy konyakmeggy bonbon előállítás költségének összetételét figyelembe véve megállapítható, hogy az önköltséget alapvetően a személyi jellegű költségek mellett az alapanyagköltség, ezen belül is a kakaó ára határozza meg. A termelés során felmerülő személyi jellegű- és anyagi jellegű költségek a teljes termelési ráfordítás több mint 60%-át teszi ki. Mindezek mellett olyan ráfordítások jelentkeznek egy terméktípus gyártása kapcsán, melyek elsődlegesen az értékesítés és az üzemfenntartás kiadásait fedezik. Ezek együttesét figyelembe véve egy termék önköltsége 192 Ft átlagos eladási darabszám mellett, optimista scenárió esetében 159 Ft/darab, pesszimista scenárió esetében pedig 251 Ft/darab. A termelési költség és az eladási ár különbségeként megkaptam azt a számított eredményt, melyet a virtuális cég általam feltételezett körülmények között évente realizál. A bevételek és kiadások különbségeként keletkezett eredményt adófizetési kötelezettség terheli, így az adózás után realizált eredmény átlagos scenárió esetében 2,6 millió Ft, optimista scenáriónál 6,9 millió Ft, pesszimista scenárió esetében pedig -992 ezer forint.

Véleményem szerint a hatékonyságjavító intézkedések elsősorban a termelés gyorsítására kell, hogy irányuljanak. Abból kifolyólag, hogy a gyártási idő egy termékre vetítve elég alacsony, – pár perc – ezért a folyamatok közötti átállási idő csökkentésével műszakonként több darab is pluszban gyártható. A több gyártandó darabszám hatására csökkenne az egy termékre jutó költséghányad, hiszen a fix költségek kis gyártandó mennyiség esetén is realizálódnak.

### **Hivatkozott források**

- [1] Szakály Z. (2011): *Táplálkozásmarketing*. Budapest, Mezőgazda Kiadó, 23-24. o.
- [2] ICCO (2014): *The cocoa market situation*. International Cocoa Organization, London, 2014. július 24., 14. o.
- [3] MÉB (2013): *Magyar Élelmiszerkönyv – 2-109 számú irányelv – Kézműves/kézműves élelmiszerek általános jellemzői*. Magyar Élelmiszerkönyv, 1. kiadás, 17.o.
- [4] Popovics A. – Gyenge B. (2005): *A földrajzi jelzés oltalmában részesülő magyar termékek ismertsége*. Gazdálkodás, 49. évf., 1. sz., 43-51. o.



- [5] Somerfeld, E. MD. (1996): *The Chocolate Tree: A Natural History of Cacao*. Jama The Journal of the American Medical Association, 275. évf., 6. sz., 4-15. o.
- [6] Szakály Z. (2008): *Trendek és tendenciák a funkcionális élelmiszerek piacán: Mit vár el a hazai fogyasztó?* Élelmiszer, táplálkozás és marketing, 5. évf., 2-3. sz., 3-11. o.
- [7] Szöllösi L. – Szücs I. – Molnár Sz. – Ladányi K. (2014): *A helyi kézműves termék-előállítás és -forgalmazás során felmerülő együttműködés lehetőségei egyes kiemelt turisztikai vonzerővel rendelkező erdélyi településeken*. Journal of Central European Green Innovation, 2. évf., 3. sz., 111-134. o.
- [8] Kajner P. (2009): *Helyi termelés, helyi fogyasztás, helyi termékek egészségesen!* Megjelenés: 2009. szeptember 02, Letöltés dátuma: 2015. szeptember 18, forrás: [www.elotisza.hu](http://www.elotisza.hu)
- [9] Tözsdeárnyék (2016): *Kakaó élő árfolyama*. Letöltés dátuma: 2016. január 18, forrás: [www.tozsdearnyek.hu](http://www.tozsdearnyek.hu): <http://www.tozsdearnyek.hu/kakao-elo-arfolyam>
- [10] Ferdman, R.A. (2014): *The world's biggest chocolate-maker says we're running out of chocolate*. Megjelenés: 2014. november 15, Letöltés dátuma: 2015. augusztus 15, forrás: The Washington Post: <http://www.washingtonpost.com/blogs/wonkblog/wp/2014/11/15/the-worlds-biggest-chocolate-maker-says-were-running-out-of-chocolate/>
- [11] Nieburg, O. (2013): *Interactive Map: Top 20 chocolate consuming nations of 2012*. Megjelenés: 2013. július 30, Letöltés dátuma: 2015. november 14, forrás: Confectionery news: <http://www.confectionerynews.com/Markets/Interactive-Map-Top-20-chocolate-consuming-nations-of-2012>
- [12] Statista (2015): *Statistics and facts on the chocolate industry*. Letöltés dátuma: 2015. november. 10, forrás: The Statistics Portal: <http://www.statista.com/topics/1638/chocolate-industry/>
- [13] WCF (2014): *Cocoa Market Update. World Cocoa Foundation*. Megjelenés: 2014. április 1, Letöltés dátuma: 2015. szeptember 30, forrás: World Cocoa Foundation: <http://worldcocoafoundation.org/wp-content/uploads/Cocoa-Market-Update-as-of-4-1-2014.pdf>

**Szerző:****Karnai Laura**

Debreceni Egyetem

Vállalkozásfejlesztés (MSc) szak

II. évfolyam

[karnai.laura@gmail.com](mailto:karnai.laura@gmail.com)

