



Magyarország-Szerbia
IPA Határon Átnyúló Együttműködési Program

A Program az Európai Unió
társfinanszírozásával valósult meg



Minta Üzleti Terv
Kézműves termékek készítése

Kedves Olvasók!

Napjaink környezeti, társadalmi és gazdasági folyamatainak vesztesei közé tartoznak Magyarország és Szerbia kistelepülései, falvai és periférikus helyzetű térségei, ahol a negatív hatások halmozottan, felerősödve és tartósan érintik a helyi lakosságot. A Vajdaságot és Bács-Kiskun megyét az erős hagyományokkal rendelkező mezőgazdasági termelés jellemzi, amely azonban nem biztosít elegendő bevételt a vidéken élő lakosság számára.

Ezzel a füzettel a vidék népességmegtartó képességéhez kívánunk hozzájárulni a Bács-Kiskun megyére és a Vajdaságra jellemző jövedelemszerzési lehetőségek bemutatásával. Az üzleti tervekkel segítséget nyújtunk az első lépések megtételéhez mindazoknak, akik bővíteni akarják bevételi forrásaikat. Jelen kiadvány az ehhez szükséges döntések meghozatalához ad információkat többek között a piaci környezet, a jogszabályi háttér és a technikai feltételek bemutatásával. Az üzleti terv nagy segítség az értékesítési ötletek tisztázásában és azok alapos végiggondolásában.

A jövedelemszerzési tevékenység kiválasztásakor a következő szempontokat tartottuk fontosnak: kis eszköz-igénnyel, viszonylag alacsony befektetéssel járjon; az előállított termék a térségre jellemző tradicionális, versenyképes, a piacon eladható legyen; a kintarással rendelkezőknek sikerélményt adjon, valamint valóban segítse a kiegészítő tevékenységet folytatók jövedelmi viszonyainak javítását. Ezzel szándékozunk hozzájárulni a vidéken élők életének hosszú távú megalapozásához.

A kiadvány szerb és magyar nyelven készült, a tartalom kialakításánál pedig figyelemmel voltunk mindkét ország sajátosságaira. Hisszük, hogy van mit tanulnunk szomszédainktól, egymástól. Reméljük, általános séma helyett az összegyűjtött információk alkalmasak arra, hogy megválaszolják a vállalkozás elindításával kapcsolatos kérdéseket, illetve a vállalkozó szelleműeket is kellően motiválják.

Jelen kiadvány a Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat és a Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány Ruralnet című projektje keretében készült. A projekt megvalósítására a Magyarország–Szerbia IPA Határon Átnyúló Együttműködési Program nyújtott lehetőséget.


Bányai Gábor

a Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat elnöke


Bunford Tivadar

a „Háló” Vajdasági Fejlesztési Alapítvány igazgatója

– Kézműves termékek készítése –

A dokumentum a „Hungary–Serbia IPA Cross-border Co-operation Programme” keretében készült a HUSRB/1203/213/085 számú és a „Ruralnet – Joint farm diversification strategy in the Hungarian–Serbian borderline” című projekt részeként

www.hu-srb-ipa.com

Szerkesztő: Nagy Lászlóné – **Szakértők:** Apró Tamás, fafaragó; Bánföldi Ferenc, fazekas, népi iparművész; Kanalas János, kosárfonó, népi iparművész; Kristóf Márta, mézeskalács készítő, népi iparművész; Mák Sándorné, pénzügyi szakértő – **Fotók:** Ifj. Kanalas János, Nagy László, Szabó Szilárd – **Képszerkesztő:** Ujvári Sándor – **Technikai asszisztens:** Csontosné Zsikla Sára – **Grafikai tördelés, nyomdai előkészítés:** Pixel Manufaktúra Kft. (Ágh András, Finger Moto Kft.) – **Nyomdai munkák:** DeMax Művek Kft.

Ez a dokumentum az Európai Unió pénzügyi támogatásával valósul meg. A dokumentum tartalmáért teljes mértékben a Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat vállalja a felelősséget, és az semmilyen körülmények között nem tekinthető az Európai Unió és/vagy az Irányító Hatóság állásfoglalását tükröző tartalomnak.

ISBN 978-963-7192-31-9

Kiadó: Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat

Felelős kiadó: Bányai Gábor, a Bács-Kiskun Megyei Közgyűlés elnöke

Kiadás éve: 2014

Tartalom

<i>Kézműves tevékenységek bemutatása</i>	5
1.1. Kosárfonás	5
1.1.1. Termelési folyamat	5
1.1.2. Termékek	8
1.1.3. Infrastruktúra- és eszközszükséglet	8
1.1.4. Piac	9
1.2. Fazekasság	10
1.2.1. Termelési folyamat	10
1.2.2. Termékek	12
1.2.3. Infrastruktúra- és eszközszükséglet	13
1.2.4. Piac	14

1.3. Mézeskalács-készítés	14
1.3.1. Termelési folyamat	14
1.3.2. Technikák	16
1.3.3. Infrastruktúra- és eszközszükséglet	18
1.3.4. Piac	19
1.4. Fafaragás	20
1.4.1. Termelési folyamat	20
1.4.2. Termékek	22
1.4.3. Faragótechnikák	22
1.4.4. Infrastruktúra- és eszközszükséglet	23
1.4.5. Piac	25

<i>Kézműves tevékenység szabályozási környezete Magyarországon és Szerbiában</i>	25
2.1. Telepengedélyezés	25
2.2. Értékesítés szabályozása	26
2.3. Minőségbiztosítás	26
2.4. Termékek minősítése	27
2.5. Vállalkozási forma kiválasztása	27

<i>Pénzügyi és finanszírozási terv</i>	28
3.1. Tevékenység indításának várható költségei és bevételei	28
3.2. Magyarországon választható vállalkozási formák	29



Kézműves tevékenységek bemutatása

1.1. Kosárfonás

A kosárfonás az egyik legrégebbi kézműves tevékenység. A kosárfonás a XX. század második feléig megfelelő megélhetési forrást jelentett az azzal foglalkozó családoknak. A műanyag térhódításával, a műanyag használati tárgyak iparszerű termelésével a kosárfonás háttérbe szorult. Napjainkban a természetes anyagok újra előtérbe helyeződnek, a környezettudatos fogyasztói attitűd terjedésének hatására a népi mesterségek termékei – így a fonott áruk is – egyre keresettebbekké válnak.

A kosárfonás napjainkban – mint a legtöbb kézműves tevékenység – kiegészítő jövedelmet jelenthet egy-egy gazdálkodó család életében, ha van jó kezűgyességgel és kitartással rendelkező családtag. Nem igényel jelentősebb befektetést, de az indulás mindenképpen kiadásokkal jár. Az ambíció, kezűgyességen túl a tevékenység folytatása mellett szól, ha rendelkezünk műhely céljára alkalmas helyiséggel, fontos szempont lehet továbbá, hogy meg tudjuk termelni az alapanyagot. A kosárfonás tudományát tanfolyamokon oktatják, azonban senki ne várja el, hogy néhány hónapos gyorstalpaló elvégzésével professzionális kosárfonóvá váljunk. Szerencsés, ha a gyakorlatot mesterek műhelyében szerezzük meg. Ha komolyan foglalkozunk a kosárfonás gondolatával, akkor érdemes több műhelyt, mestert felkeresni, tájékozódni. Látogassuk a kirakodóvásárokat, kézműves rendezvényeket, gyűjtsük a számunkra fontos információkat.

1.1.1. Termelési folyamat

1.1.1.1. Alapanyagok és felhasználásuk

Napjainkban a kosárfonás általánosan használt alapanyaga az amerikai fű vesszője. A fűvesszőt beszerezhetjük termelőktől válogatva, méret szerint kötegelve. Kevesen foglalkoznak **termesztésével**, így nehezen juthatunk hozzá, és ára meglehetősen magas. A 80–100 cm hosszúságú vessző 4,3 euró/kg; a 120–200 cm hosszúságú vesszőt 2,6 euró/kg áron kínálják, ez pedig a tevékenység jövedelmezőségét erősen befolyásolja. Ezért ha körülményeink megengedik, célszerű az alapanyagot saját magunknak

vagy akár értékesítés céljára is megtermelni. Ha kiegészítő tevékenységként folytatjuk a kosárfonást, már 3 000–5 000 m² területű fűzfatelep kiszolgálja alapanyag-szükségletünket.

Az amerikai fűz nem igényes növény, de **telepítését** megelőzően érdemes a tápanyagellátásról gondoskodni és mélyen forgatni a talajt. A dugványt meglévő ültetvényekről szerezzük be, fél hektár telepítésénél 60–70 ezer dugványra lesz szükségünk. A telepítendő dugványok hossza 30 cm körüli, 50 cm sortávot és 20 cm tőtávot tartsunk. Az első két évben az ültetvényt gyommentesen kell tartani, utána már fűzesünk elnyomja a gyomokat. A fűz vesszőt már a második évtől tudjuk vágni, a vágás mindig közvetlenül a talaj felett történik, nem szabad tönköt hagyni. Minden évben arassunk! A **betakarítás** időpontját attól függően határozzuk meg, hogy milyen vesszőt akarunk nyerni. A levágott vesszőt egyenletesen kiterítjük, és jó idő esetén néhány órát hagyjuk száradni, őszi szedéskor a száradás több napig is eltarthat. A beszáradt vesszőt méret szerint **válogatjuk** és 5 kg-os kékébe (4–5 átlagos bevásárlókosár alapanyag-szükséglete) **kötegeljük**. Az egész éves alapanyag-szükségletet célszerű száraz helyen betárolni. A levágott **hajás vesszőt** gazdasági kosarak vagy más nagyobb igénybevételnek kitett termékek előállítására használjuk.

1.1.1.2. Vessző hántolása

Hántolt fehér vessző nyerése érdekében a vesszőt zöld állapotban vágjuk, és kézzel, hántolóvassal hántoljuk. Száradás után csontfehér vesszőt kapunk.

Hántolt barna vesszőnek való vessző aratása lombhullás után, érett állapotban történik. A vesszőt főzőkádban **főzzük**, annak vastagságától függően 4–5 óra időtartamban. A főzéskor a rostok fellazulnak, a csersav a kéregből kioldódik, és vörösesbarnára festi a vessző fáját. Ezt követően kerül sor a **hántolásra**. A hántolt vesszőt a szabadban szárítjuk, majd **válogatjuk és kötegeljük**.

1.1.1.3. Fonás és előkészítése

Vesszőválogatás: átmérő és hossz szerint történik.

Áztatás: a vesszőt áztatókádban 3 óra hosszára vízbe tesszük, erre a célra bármilyen edény megfelel, amelyikbe befér a vessző. A vesszőt a kádból kivéve fél órát pihentetjük, és kezdődhet a fonás.

Fonás munkaműveletei:

- Fenékláb szabása a készítendő termék méretére való figyelemmel, karózás, gyűrűzés.
- Berakás, pókolás, fenékfonás.
- Felmenő oldalak készítése, itt a készítő fantáziáján múlik, hogy milyen motívumok jelennek meg.
- A megfelelő magasság elérése után következik a leszegés, fülek készítése, felrakása.
- Áru súrolása, szárítás, száradás után lakkozás.

1.1.1.4. Raktározás

A készáru raktározására bármilyen száraz helyiség megfelel, az árut célszerű fajtánként oly módon tárolni, hogy az áru átlátható legyen, ne deformálódjon, ne sérüljön.

1.1.1.5. Piaci előkészítés

Előfordulhat, hogy a készárut hosszabb ideig vagyunk kénytelenek tárolni, és az porolódik. Az áru portalanítása gyors lemosással és szárítással történik, általában a szabadban végezzük.

Az árut a vonatkozó előírásoknak megfelelően címkével kell ellátni. A címkére érdemes gondot fordítani és reklámhordozóként is alkalmazni. A címkén kötelezően fel kell tüntetni: gyártó/előállító neve, székhelye, a termék megnevezése, anyaga és ára. A címkére elhelyezhetjük a műhely/mester logóját vagy más figyelemfelkeltő emblémát/motívumot.

Kanalas János kosárfonó munka közben



A termékeinkhez készítsünk kezelési útmutatót! A fonott árunak egységes útmutatója készülhet. A kezelési útmutató is lehet egyben reklámhordozó. Az útmutató egyik oldala tartalmazza a kezelési előírásokat, a másik oldalán például fel lehet tüntetni a műhely elérhetőségét (telefonszám, e-mail cím, a műhely látogathatóságának időpontja, vagy ha rendelkezünk honlappal, annak a címe).

1.1.2. Termékek

A fűz vesszőből készült termékek köre széles, egy-egy termék igen sok változatban készülhet.

- **Bevásárlókosarak számos változatát készíthetjük:** húzott, koronás, talpas, dupla fülű, egyenes oldalú, bélelt, felnőttek és gyerekek számára egyaránt.
- **Piknikkosár vagy fedeles kosár:** fonott, pálcázott, talpas, szögletes, kerek, ovális, bélelt.
- **Fonott bútorok:** asztal, fotel, szék.
- **Lakáskiegészítők:** lámpaernyők, virágtartók és -állványok, újságtartó, kandallókosár.
- **Háztartási eszközök:** tálcák, italtartók, tárolódobozok, gyümölcsöstálak, kínálókosarak, kenyereskosarak, fűszertartó állvány.
- **Gazdasági kosarak:** kétfülekeltől függő méretekben, terményhordó kosarak, fáskosarak.

1.1.3. Infrastruktúra- és eszközszükséglet

A kosárfonást kiegészítő tevékenységként jellemzően a mezőgazdasági munkák lezárultával, a téli időszakban végezzük. Bár a hajas vesszőből a szabad téren is lehet dolgozni, a hántolt vessző fonása azonban zárt teret igényel, ezért mindenképpen rendelkezni kell egy helyiséggel, amit erre a célra tudunk használni.

A kosárfonáshoz legalább egy 12–18 m² alapterületű helyiségre van szükségünk. A munkaműveletekre figyelemmel szerencsés, ha a helyiség vízellátása megoldott. A műhely kapjon természetes fényt és jó mesterséges megvilágítást. Jó, ha a padozat csúszásmentes, mivel a víz csurgásával számolnunk kell, ami síkossá, csúszásveszélyessé teheti a járófelületet.

Kosárfonásnál használatos eszközök:

Megnevezés	Ajánlás, mire figyeljünk, beszerezés helye	Mennyiség (db)	Bekerülési költség (euró) ¹
Kosárpád	Saját magunk készíthetjük vagy asztalossal csináltatjuk	1	50
Metszőolló	Érdemes jó minőségűt választani	1	17
Verővas	Lakatos, kovács készíti, kiskereskedelmi forgalomban nem kapható	1	7
Leszögelő szúró	Lakatos, kovács készíti	1	7
Kés	Jó minőségű	1	17

1.1.4. Piac

A vesszőből fonott áru rétegigényt szolgál, de aligha találunk háztartást, ahol nincs valamilyen vesszőből font termék. A fogyasztói igények alakulása azt mutatja, hogy ismét „divat” vesszőkosárral járni a piacra, és a természetes anyagok térhódításával szívesen vásárolnak az emberek ilyen termékeket. A vesszőből font termékek a kiskereskedelemben megvásárolhatók, de a kiegészítő tevékenységgel előállított egyedi termékeket célszerűen helyi/térségi piacokon, vásárokon, rendezvényeken hozzuk forgalomba. Érdemes a helyi kisebb piacokon szétnézni, tájékozódni, hogy egyáltalán kínálnak-e fonott termékeket, ha igen, miket. A saját kis piackutatás segíthet megtalálni, hogy mi az a termék, amivel érdemes foglalkoznunk, és az árképzéshez is fogódzót kaphatunk. Amennyiben településünkön vagy a környékbeli települések valamelyikén számolhatunk idegenforgalommal, akkor célszerű ahhoz igazodóan igényjelleggel foglalkozni az értékesítéssel.

Kevés az a kézműves műhely, amelyik komolyabb reklámot finanszírozni képes. Ezért célszerű szétnézni, és helyi/térségi együttműködéshez csatlakozni, akik közösségi marketing tevékenységet folytatnak. Egyre elterjedtebb, hogy a különböző szakmát űző kézművesek helyi terméket kínáló portálokat működtetnek, az interneten mutatják be kínálatukat, reklámozva azt.

¹ 300 Ft/euró; 125 RSD/euró

1.2. Fazekasság

A tárgyalkotó népművészet egyik leggazdagabb ága az agyagművesség, fazekasság. Az agyaggal való foglalatosság a mai emberek túlnyomó többségének nem jelent mást, mint hobbit, szórakozást. Viszont régen, évszázadokon keresztül az agyag és az abból készülő cserép, kerámia az embert körülvevő tárgyak egyik legfontosabb alapanyaga volt. Manapság már megszűntek a hagyományos fazekasközpontok, helyettük egy-egy fazekasmester választ magának stílust földrajzi és kulturális viszonyoktól függetlenül.

1.2.1. Termelési folyamat

1.2.1.1. Alapanyagok és felhasználásuk

Az agyag földpátokban gazdag kőzetek elmállási terméke. Nedvesen képlékeny, formázható, alakját száradás után is megtartja. Magas hő hatására szerkezete átalakul szilikáttá, mely vízben már oldhatatlan, formatartó és kemény. A kiégetett cserép porózus szerkezetű, ezért mázréteggel vonják be, mely újraégetve üvegszerűen ráolvad az edény falára, eltömíti az apró lyukakat, és vízzáróvá teszi az edényt. A masszák és mázak különböző színe, égetési hőfoka, a kerámiafestékek, elkészítési-díszítési technikák teszik hihetetlenül változatosá a kerámiatárgyakat, a fazekasárut.

1.2.1.2. Agyagozási technikák

Az edénykészítés legegyszerűbb módja a marokedény, amelyet a markunkban elhelyezett agyagdarabból ujjaink segítségével formálunk. Felrakásos technika alkalmazásakor agyaggolyókat, -húrkákat egymáshoz építve-ragasztva alakítjuk ki az edény falát. Nagy padlóvázák, edények készíthetők ezzel a módszerrel. Előre gyártott agyaglapokból is összeállíthatjuk az edényt, viszont az így készített tárgyaknál nagyon fontos a kellő összedolgozás, ragasztás, precizitás. A korongolás igényli a legkomolyabb felkészülést, a legtöbb gyakorlást. A forgó korongon elhelyezett agyagra kezünkkel, ujjainkkal erőt fejtünk ki, így alakítjuk ki a tárgyat. A fogások elsajátítása sok időt vesz igénybe: mindegyik lépés az előzőre épül, nem lehet kikerülni, hanyagolni. Érdemes egy fazekasmestertől minimum pár órát venni, hogy bemutassa az alapvető tudnivalókat, majd ezeket gyakorolni napokon, heteken keresztül. Pár hónap alatt kitartással, elszántsággal, rengeteg munkával el lehet jutni egy elfogadható szintre, ami már piacképes termékeket jelent, pár félélt, de ez idővel egyre szélesedik.

1.2.1.3. Műveletek

Alapanyagot manapság speciális, a kerámiaipart kiszolgáló üzletekben lehet legegyszerűbben beszerezni. Az agyag feldolgozásra kész állapotban van, csak egy kis átgyúrás igényel. A különböző alapanyagok (mázak, engob, festékek stb.) előkészítése időigényes, precíz munka, általában készen, por alakban kaphatók. Csak hígítani, vízzel elkeverni kell az anyagokat, és már használhatók. Maga a termék előállítása történhet korongon vagy gipszsablonnal, esetleg szabad kézi megformálással. Mindez az edény vagy tárgy jellegétől, formájától, illetve darabszámától, felhasználásától függ.

Bármelyik technikát alkalmazzuk is, a gyakorlás elengedhetetlen. Az elkészült tárgyakat száradás után kiégetik. Az égetés folyamán az agyag a magas hőmérséklet hatására cseréppé alakul. Majd a mázazás következik, utána pedig még egyszer ki kell égetni, ekkor olvad rá a máz.

A kemencék típusai a tüzelőanyagtól (elektromos, gázüzemű, fatüzelésű), a kemence formájától, belsejének kiképzésétől függően különbözők.

1.2.1.4. Tárolás

A termékek mennyisége függ a tárolási lehetőségektől és a ráfordított munkától. Napi 8 órában már komoly készletet lehet felhalmozni. A kerámia tárolása csak helyfüggő, más speciális igény nem szükséges.

Bánföldi Ferenc munka közben



1.2.1.5. Piaci előkészítés, címkézés

A fazekas termékek előkészítése nem bonyolult, lényege az ár meghatározása és a címkézés. Csomagolás nem szükséges, ám a szállításhoz fontos, mivel törékeny áruról beszélünk. A címkén fel kell tüntetni a gyártó nevét, címét, hogy dísz- vagy használati tárgy, valamint az árat. Étkezésre alkalmas edényeknél feltétlenül be kell szerezni a gyártótól vagy a forgalmazótól egy biztonsági adatlapot a máz összetételéről, amelyik bizonyítja, hogy megfelelő az edény bevonata.



Bánföldi Ferenc fazekas munkája

1.2.2. Termékek

A kerámiából készült tárgyakat megkülönböztetjük égetési hőfokuk, illetve az agyag fajtája szerint. Alacsony égetési hőmérséklet (960–1 040 °C) kell a fazekas termékeknek, a kőedény- és porcelánmasszáknak magas hőfok szükséges (1 200–1 360 °C). A magas tűzű égetés anyag- és energiaszükséglete lényegesen magasabb, mint a fazekas termékeké, ezért sokkal komolyabb és más irányú felkészültséget (porcelán) és beruházást igényel. Ezenfelül még rendeltetésük szerint is osztályozzuk a termékeket: használati, illetve dísz tárgy kategóriára.

A **használati tárgyak** jelentősége napjainkban kezd újra előtérbe kerülni, főként a sütő-főző edények tekintetében. Speciális samottörleménnyel kevert massa szükséges hozzá a tűzállóság okán, ezért az előállításuk kicsit költségesebb.

A **dísz tárgyak** használati jelentősége kicsi, leginkább a szépségük, egyediségük, a befektetett munka minősége és ideje dominál, ebből adódóan az előállításuk is drágább.

Külön kategória a **kályhacsempe**, amelyet lehet hagyományosan korongon elkészíteni (szemes kályha), gipszformába, sablonba préselni, illetve önteni. A kályhacsempe-készítés más technológiát követel, de megvalósítható kisipari módszerekkel, egyedi gyártásban, a megrendelő igényeit a lehetőségek között figyelembe véve. Az épületkerámia már kissé távol áll a fazekasságtól, de a kerámiakészítés lehetséges irányaihoz tartozik. Oszlopburkolat, ablakpárkány, korlátburkolat stb.

1.2.3. Infrastruktúra- és eszközszükséglet

1.2.3.1. Helyiségigény

A fazekasműhely alapterülete minimum 20–25 m², célszerű a készterméket külön helyiségben raktározni. A termékek bemutatására is alakíthatunk ki helyiséget, de ez már komoly létesítményt feltételez, ami nem igazán reális egy kezdő vállalkozónál, nem is létszükséglet. A fazekasműhelynek vezetékes vízzel (hideg-meleg), fűtéssel ellátott világos, szellős helyiség az ideális. Mosható padló, polcrendszer, asztal, tárolóedények (fedeles hordó, vödör, tálak, stb.) kellő mennyiségben. Egy nyitott szín a fatüzes kemencének és a tüzelőanyagoknak szintén fontos.

1.2.3.2. Eszközigény

Megnevezés	Ajánlás	Mennyiség (db)	Bekerülési költség (euró) ²
Fazekas szerszámok, mintázófák, üregelő, kés, citlingszivacs, stb.	Érdemes darabonként megvenni, nem készletben	20–30	80–100
Fazekaskorong (elektromos) vagy lábbal hajtós hagyományos.	Az alapgép is megfelelő a kezdéshez	1	500–1 000 vagy 200–250
Égetőkemence ³	Elektromos szabályozás, 1 100 °C maximum, 380V, 100 liter	1	1 900
Agyagprés		1	120
Kézi korongok		2	140

² 300 Ft/euró; 125 RSD/euró

³ A kemence költsége igen nagy, a készen vett elektromos kemence helyett készíthetünk saját magunk fatüzelésű kemencét lényegesen olcsóbban. Samott-tégla és tűzálló habarcs szükséges hozzá, valamint terrázz, melyet be tudunk szerezni szakkönyvekből, illetve az internetről. Az így elkészített kemence bekerülési költsége kb. 300–350 euró.

1.2.4. Piac

Nehéz, szinte lehetetlen előre meghatározni a vásárlók igényét, ezért érdemes minél szélesebb árukészlettel rendelkezni. Az értékesítési lehetőségek leginkább a különböző vásárokra, fesztiválokra, rendezvényekre korlátozódnak. A bizományi értékesítés bizonytalan, a kiskereskedők pedig magas árréssel dolgoznak, így marad az otthoni eladás, illetve a vásárokon való árusítás. Forgalom szempontjából a december és a nyári hónapok emelkednek ki. Minél többször érdemes megjelenni a vásárokon, hogy megismerjék a termékeinket, és kialakítsunk egy vásárlói kört. A rendezvényeken a fazekasnak saját maga érdemes az áruját kínálni, a személyes kontaktus kialakulása elősegíti a későbbi üzleti kapcsolatokat. Visszatérő vásárlók, ajánlások nagyobb volumenű munkákhoz (sorozatgyártás) csak a személyes ismeretségen keresztül valósíthatók meg.

A konkurencia természetesen versenyt jelent a piacon, de minőségi, egyedi termékekkel van esély a kiemelkedésre, a megélhetésre.

Érdemes reklámozni, legalább az interneten, saját névjegykártya, elérhetőség, e-mail cím, esetleg saját vagy közös honlap segít abban, hogy megismerjék a munkánkat, végül pedig vásároljanak, gazdára találjon termékünk.

1.3. Mézeskalács-készítés

A mézeskalács talán azért nem megy ki soha a divatból, mert már a készítése is varázslatos, felidézi a régi vásárok, búcsúk hangulatát. Az ünnepi készülődéshez tartozik a mézeskalácssütés. A mézeskalács elsősorban karácsonyi szokásainkhoz kötődik, de az év bármely napját szebbé varázsolhatja. Évek során sokat változott a „mézes divat”. Ma a természetes színeket és formákat kedveljük. Ismét felfedeztük a mézeskalács sütésével járó örömet, szinte minden háztartásban reneszánszát éli ez a tevékenység. Mellette szóló érvek: kis helyigényű, nem szükséges különösebb beruházás, az anyagbeszerzés helyben megoldható, nem eszközigenyes, az eszközök beszerzése nem költséges. Csak ajándéktárgyként javasolható kiegészítő jövedelemszerző tevékenység végzésére, mert az élelmiszerek előállításának nagyon szigorú és bonyolult a jogi háttere.

1.3.1. Termelési folyamat

1.3.1.1. Alapanyagok és felhasználásuk

A legtöbb mézeskalács alapanyaga megegyezik, csak az egyes anyagok aránya más. Szükséges hozzá méz, liszt, cukor, tojás, zsiradék, fűszer, lazítóanyag.

Liszt: a süteményekhez fehér búzalisztet használunk (BL55). Felhasználás előtt ajánlatos átszitálni, így eltávolíthatjuk az esetleges szennyeződések, és a kész tészta is lazább lesz.

Méz: a mézeskalácshoz legjobb a vegyes virágméz, ez olcsóbb, és aranybarna színét, gazdag aromáját a sütemény is átveszi. Ha mézünk megikrásodik, a mézes üveget állítsuk 45 °C-os vízfürdőbe, amíg a méz ismét folyóssá válik. A méz fontos tulajdonsága a nedvszívó képesség, ezért zárt edényben tároljuk, különben megköti a levegő páratartalmát. Ugyanakkor ennek a tulajdonságának köszönhető, hogy a sütemény puha marad.

Cukor: a mézeskalácshoz inkább porcukrot használjunk, amit felhasználás előtt ajánlatos átszitálni, mert általában tele van kisebb-nagyobb csomókkal. A cukor és a méz aránya befolyásolja a kész tészta színét, puhaságát. A legtöbb mézeskalácsban a cukor és méz együttes mennyisége egy kiló lisztre számítva 60–80 dkg.

Zsiradék: a felhasznált zsiradék mennyisége más-más mézeskalácsfajtánként, de van, amelyikből teljesen hiányzik. A zsiradékok teszik a tésztát omlóssá. Zsiradékként zsír, vaj, margarin egyaránt használható.

Tojás: sütéshez és díszítéshez is szükséges a friss tojás. A tojást száraz hűvös helyen tároljuk. Felhasználás előtt alaposan mossuk meg!

Lazítóanyagok: a mézeskalácsok lazítására elsősorban szódadikarbónát vagy szalalkálit használunk. A szódadikarbóna adja a mézeskalácsok jellegzetes kissé lúgos-csípős ízét. Hatását elsősorban sütés közben fejti ki: barnítja a süteményeket. Mindig gondosan szitáljuk át finom kávészűrőn, és jól dolgozzuk el a tésztába, ellenkező esetben dudorok, üregek lehetnek a kisült tésztában. A szalalkálitól kicsit jobban meglágyul és megduzzad a tészta. A sütéskor ebből a lazítóból szabadul fel a legnagyobb térfogatú gáz, ezért főleg kisebb süteményekhez használják. A frissen sült tészta enyhén ammóniaszagú, de ez állás közben elillan belőle. A szalalkáliával lazított sütemény világos színű marad.

Fűszerek: nagyon fontos elemei a tésztának, ha nem is alapanyagai. Nélkülük semmit sem érne a mézes, mint a legtöbb étel-ital. Szegfűszeg, fahéj, ánizs, gyömbér, kardamommag, vanília, citromhéj és narancshéj illik a mézeskalácshoz. Keverékeket készíthetünk ízlés szerint, de készen is vásárolhatunk mézeskalács-fűszerkeveréket.

A díszítéshez használható anyagok: dió, mandula, mogyoró, de tehetünk még rá hántolt napraforgómagot, héj nélküli tökmagot, lenmagot, szezámagot, aszalt gyümölcsöket, dekorációs cukrokat, kókuszreszeléket, kakaót is.

1.3.2. Technikák

- Ütőfás technika. Szaktudást igényel. Kezdőknek, kiegészítő jövedelemszerzésre nem ajánlott.
- Úgynevezett cukros tésztából készült színes „vásári” mézesbábok készítése szaktanfolyamokon elsajátítható.
- Írókás technika fehér vagy színes tojáshabbal.
- Saját tésztával, magvakkal, fűszerekkel, dekorációs cukorral díszítő technika.

Az alapanyagok előkészítése:

Az alapanyagok mindegyike szobahőmérsékletű legyen, mert úgy könnyebben összeállíthatók. A mézet meglangyosítjuk, a por anyagokat átszitáljuk, a tojásokat megmossuk.

A tészta összeállítása:

A szárazanyagokat jól összekeverjük, majd adjuk hozzá a meglangyosított mézet, a margarint és a tojásokat. A hozzávalókat addig gyúrjuk, amíg a tészta elválik az edényünk falától. A tészta inkább lágy legyen, mint kemény, mivel a pihentetés alatt úgyis megkeményedik kicsit. (A tésztát lágyíthatjuk egy kis langyos víz vagy 2–3 tojássárgája vagy kevés méz, vagy egy kis narancslekvár hozzáadásával.) A kész tésztát lefedve vagy 2–3 réteg folpackba csomagolva hűvös helyen legalább egy, de akár több napig is pihentessük, „éreljük”.

1.3.2.1. Nyújtás és formázás

Az érlelt tésztát cipócskákra osztjuk, majd minden cipócskát lisztezett gyúrótáblán alaposan átgyúrunk. Ügyeljünk arra, hogy átgyúrás után nehogy levegőbuborékok maradjanak a tésztában. Egyenletes vastagságúra nyújtunk egy átgyúrt cipócskát. Kisebb figurákhoz 3–4 mm vastagra, nagyobb figurák sütéséhez vastagabbra. Apró, türelmes mozdulatokkal dolgozzunk. Mielőtt a szaggatást elkezdjük, ellenőrizzük, nem ragadt-e le a tészta. Miután kinyújtottuk a tésztát, kiszúró formákkal szaggassuk ki a mézeskalácsokat ügyelve arra, hogy csak kevés legyen a maradék, amelyet a következő nyújtás előtt gyúrunk össze az újabb adag tésztával. Kartonpapírból kivágott sablonokkal is dolgozhatunk. A sablont vékonyan lisztezett felületével tegyük a kinyújtott tésztára, és hegyes késsel, apró előre-hátra mozdulatokkal vágjuk körbe. A nagyobb figurák pizzavágóval könnyen körülvághatók.

1.3.2.2. Sütés

A kiszúrt, kivágott darabokat óvatosan a sütőpapírral kibélelt vagy zsiradékkal vékonyan kikent, vagy csak lisztezett tepsire helyezük. 1–2 cm-es helyet hagyunk az egyes darabok között, mert a figurák összeülhetnek. Érdeemes azonos méretű darabokat sütni egyszerre. A tepsit jól előmelegített sütőbe tesszük, és közepes hőfokon sütjük. Ügyelni kell, hogy ne égjenek meg a mézesek, mert ez könnyen megtörténhet. A sütési időt nehéz meghatározni: a színére és az illatára kell figyelni. A megsült figurákat 2–3 percig hagyjuk a tepsi belsejében hűlni, mert forróan még nagyon puhák, majd egy lapos helyre kell tenni a darabokat egymás mellé, még egészen ki nem hűlnek.

1.3.2.3. Díszítés

A mézeskalácsokat sütés előtt és sütés után is díszíthetjük. Sütés előtt a nyers kiszaggatott figurát ecsettel egyenletesen és vékonyan lekenjük tojásfehérjével, azután rakjuk rá a vékonyra sodort rátéttésztát és a nyersen is ehető magokat (pl. olajos magvak), amelyeket kissé belenyomunk a tésztába. Mindig csak egy darabbal dolgozzunk, mert a tojásfehérje gyorsan megszárad, és akkor már nem ragad rá a mag. Az apró magvak elhelyezéséhez használjunk fogvájót vagy hústűt.

Sütés után cukorírókéval díszíthetjük a mézeskalácsot. Írókázás előtt a figuráinkat terítővel letakarva 2–3

Kristóf Márta mézeskalács-készítő munka közben



napig hagyjuk állni, illetve ecsettel söpörjük le az esetleg rátapadt lisztet. Az íróka hozzávalóit keverjük ki fakanállal (1 nagyon friss tojásfehérje, 15–18 dekányi finom szitált porcukor, pár csepp ecet). A mázból 1–2 kanállal egy tiszta, hibátlan nejlonzacskó (perem nélküli!) egyik sarkába töltünk, befőttesgumival elszorítjuk fölötte a zacskót. A zacskó sarkán picurka lyukat vágunk, és a zacskó csücskét a mézeskalácsra helyezve elkezdjük vezetni, majd emeljük el 2–3 mm-re a tésztától, egyenletesen, gyengén nyomva, lehetőleg folyamatosan rajzoljunk, minél kevesebbszer szakítsuk meg az írást. A megírt figurákat szobahőmérsékleten hagyjuk megszáradni.



Kristóf Márta mézeskalács-készítő munkája

1.3.2.4. Csomagolás

A mézeskalács csomagolása változhat az alkalommal: lehet díszesebb, egyszerűbb. Az egyedi darabok – az értékesítésre szánt ajándéktárgyaink mind az a kategória – celofánzacskóba vagy folpackba csomagolva szépen mutatnak. Becsomagolt mézeseinket tegyük rétegenként egy nagyobb dobozba, az egyes rétegeket selyempapírral vagy szalvétával elválasztva egymástól. A dobozokat hűvös, száraz helyiségben tároljuk. Minden egyedi csomagolású darabot címkével kell ellátni, amelynek a következő információkat kell tartalmaznia: „Ajándék – Dekoráció” vagy „Mézeskalács ajándéktárgy”, illetve a készítő neve és elérhetőségei.

1.3.3. Infrastruktúra- és eszközszükséglet

Mivel tevékenységünk nem élelmiszer-ipari előállításnak minősül, nem ipari méretű, a munkaművelet bármelyik konyhában elkezdhető, nem szükséges hozzá speciális beruházás.

Sütés eszközigénye	Díszítés eszközigénye	Csomagolás eszközigénye
<ul style="list-style-type: none"> • Egy jó sütő • Nagy tál vagy egy kisebb teknő • Gyúródeszka, nyújtófa • Mérleg vagy mérőpohár • Alacsony peremű tepsik vagy sütőlemezek (minimum 2 db) • Kiszúró formák • Kartonpapírból kivágott sablonok • Éles kés, széles pengéjű kés, esetleg pizzavágó, ecsetek • Tálca és lap, sütőpapír • Fogókesztyű • Konyhai percelző 	<ul style="list-style-type: none"> • Tálcák • Sűrű szövésű szita vagy teaszűrő • Habverőtál, habverő vagy fakanál • Nejlonzacskó, befőttes gumi • Kisolló az írókázózacskó kivágásához • Szívószál (ha sütés előtt készítünk lyukat a figurába), fogpiszkáló, hústű 	<ul style="list-style-type: none"> • Celofánzacskók különböző méretben • Folpack (A 100 m-es hosszúságú a legjobb!) • Díszzsinór, rafia a kötözéshez

1.3.4. Piac

Mielőtt a portékánk készítésébe kezdenénk, ajánlatos egy rögtönzött piackutatást tartani: mennyire telített a piac az adott termékből, mik a trendek, milyen értékesítési lehetőségek adódnak (háztól vagy rendezvényeken, piacokon, vásárokon). Ünnepek előtt (pl. húsvét, karácsony) mindig fokozott az érdeklődés a mézeskalácsok iránt.

Értékesítési lehetőségekről információkat szerezhetünk a sajtóból, a különböző médiából, az internetről. A bizonyos értékesítést kerülnék el!

1.4. Fafaragás

A fafaragás a Kárpát-medencében szorosan kapcsolódott a mindennapi élethez. A népi alkotók elsősorban használati tárgyakat készítettek, melyeket gazdagon díszítettek faragással. A fafaragást hazánkban kevesen űzték főállásban. A választott tevékenységtől függetlenül kicsi a helyigénye, főleg ha nem akarunk minden munkafolyamatot mi magunk elvégezni, hanem összefogunk egy asztalosmesterrel. Ez esetben mentesülünk egy többmilliós berendezett asztalosműhely felszerelésétől. Nagyon fontos átgondolnunk, mielőtt a fafaragást mint kiegészítő tevékenységet választjuk, hogy hajlandók vagyunk-e időt, energiát, pénzt áldozni rá, mivel a siker csak megfelelő kitartás és elszántság után garantált.

1.4.1. Termelési folyamat

1.4.1.1. Alapanyagok és felhasználásuk

Kezdő fafaragóknak ajánlott és térségünkben elérhető fafajok:

- **Erdeifenyő vagy borovi fenyő:** könnyen megmunkálható, kevésbé vetemedik. Bútorfaragáshoz, templomi faragott padsorokhoz használható.
- **Cirbolyafenyő:** szívós, igen tartós fa. Faragott bútornak és hangszerfának ideális.
- **Vörösfenyő:** jól faragható, lágy, tartós fa. Épület- és bútorasztalosok használják. Szárnyas oltárok, faragott bútorok, színezett-aranyozott szobrok kedvelt alapanyaga.
- **Akác:** kocsigyártók, hajóépítők használják.
- **Cseresznye:** szövete finom, közepkemény. Értékes bútor- és furnérfa, az esztergályosok is kedvelik, viszonylag könnyen faragható.
- **Dió:** a legkedveltebb, legértékesebb bútorfák egyike. A szobrok, domborművek és körplasztikák készítésénél alkalmazzák.
- **Éger:** a mintakészítők, esztergályosok, szobrászok használják; a hárs után a legkönnyebben faragható fafajta.
- **Hárs:** nem vetemedik, de erősen zsugorodik. Puha, kissé olajos, könnyen faragható, kezdőknek különösen ajánlott alapanyag.

- **Juhar (jávör):** jól faragható, közepesen kemény. A hangszerkészítők különösen kedvelik.
- **Szil:** kemény, nehéz fa, de jól faragható. Bútorkészítők, szobrászok használják.
- **Tölgy:** jó bútorfa, időtállósága miatt kocsányos tölgy változatát használják a szobrászok kültéri alkotások készítésére.

1.4.1.2. Előkészítés

A farönkből az asztalos colos (2,5 cm) vagy kétcolos (5 cm) vastagságú deszkákat fűrészsel, melyeket bemáglyázva (lécekkal elválasztva) kell tárolni. A száradó deszkákat lehetőleg fedett, jól szellőző helyiségben tartjuk. Ha erre nincs lehetőségünk, akkor vízhatlan, UV-álló, vastag ponyvával lefedve, bütű oldalon. A száradási idő hagyományosan annyi év, ahány centi vastag a faanyagunk. Célunk az, hogy minél kevesebb vizet tartalmazzon, mielőtt felhasználjuk, mivel a fa a száradás során vizet veszít, zsugorodik s természetszerűen megrepedezik közben. A faanyag műhelyben történő előkészítése egyengető, valamint vastagsági gyalu segítségével lehetséges. Ezután szalagfűrészsel vagy asztali dekopírfűrészsel kivágjuk a megfelelő formára a munkadarabot. Ha szögletes, használhatunk körfűrész is. Az éleket marógéppel legömbölyítjük.

1.4.1.2. Megmunkálás, faragás

A munkadarabot tovább munkálhatjuk még sarokcsiszolóval, a gumitárcsára durva vagy finom csiszolópapírt rakunk. Vannak mesterek, akik a faragandó felület csiszolását nem javasolják, mivel a csiszolószemcse megmarad a farostok között, és a faragóeszközök hamar élettelené válhatnak. Ezután következik a fafaragó fantáziájára bízott kézi megmunkálás, a fafaragás.

A használati- és dísz tárgyak díszítéséhez gazdag formavilág áll rendelkezésünkre, nyugodtan nyúlhatunk a hagyományos motívumokhoz, sormintákhoz. A mintát felrajzoljuk a megmunkálandó felületre, tükörminták készítésénél indigót alkalmazunk. Az alapminták közül a szilvamagozás és a zabszemezés technikáját célszerű először elsajátítani. A kontúrok pontos körbeütése, a minta egyenletes vése alapfogásnak számít, a saját formavilág kialakításának első lépése a hagyományos minták készítés szintű alkalmazása. Ha keményebb fával dolgozunk, a könnyebb faraghatóság érdekében célszerű azt a faragás előtt petróleummal kezelni.



1.4.1.3. Felületkezelés

Az élelmiszerrel érintkező vagy gyermeknek készített használati tárgyak felületét gyógyszerként beszerezhető paraffinolajjal kezeljük, mely tiszta és környezetbarát. A dísz tárgyakat, ha külső térbe kerülnek, UV-álló vékony vagy vastag lazúrral kell kezelni minimum három rétegben: időjárásálló, vízlepergető bevonatot képez a fán. A beltérbe kerülő tárgyakat lakkozhatjuk, ha nem szükséges, hogy vízálló legyen, de lazúrt is használhatunk ízlés szerint.

1.4.1.4. Tárolás

A késztermék tárolása az alapanyag tárolásához hasonlóan száraz helyen történik. Ha nem zárt dobozban tároljuk, porolódhat. Ekkor az árusítás előtt nyilvánvalóan portalanításukról gondoskodni kell.

1.4.2. Termékek

Fából lehet készíteni használati tárgyat, vájt domborművet, illetve szobrot. Kelendőbbek a használati tárgyak, ezért érdemes ezek elkészítését is elsajátítanunk. A paraszti hagyományban is megtalálhatók, a modern lakásokba viszont jobban illenek a visszafogottabb díszítésű tárgyak vagy a díszítés nélküli eszközök, például fatál, fakanál, fűszertartó. Kelendők még a gyerekjátékok, pl. a fakard, csattogós lepke, különböző ügyességi és logikai játékok, kirakók, fűrészelt állatkák.

1.4.3. Faragótechnikák

- **Kéregdíszítő faragás:** frissen vágott vesszőt használunk, igen alkalmas a fűz, a mogyoró vagy a bodza. A díszítést a kéregréz átívágása és a motívum kialakítása adja a kéreg eltávolításával.

Apró Tamás fadaragó munka közben

Apró Tamás fadaragó munkája

- **Élfaragás:** könnyen faragható hársfát használunk, a hasáb alakú fa éleibe ék vagy csónak alakot metszünk, az éleket V alakú mélyítésekkel összekötjük.
- **Ékrovás:** talán a legrégebbi faragási technika, kevés eszközt igényel. Lényegében ék / V alakban faragjuk a fát, a díszítés általában geometrikus szerkesztésű.
- **Karcolás** (karcolozás): keményfát használunk. Sík díszítés, a karcolat mélysége 0,1 mm-től 1 mm-ig terjed. A mintát felrajzoljuk és többször átkarcoljuk, hogy a kívánt mélységet megkapjuk. Kést, karctűt használhatunk. A kontraszthatást erősíthetjük a mélyedések kikenésével, melyhez használhatunk fagygyúval kikevert kormot. A karcoló a szerszámot maga felé húzva használja.
- **Síkvésés:** nagy gyakorlatot igénylő technika, keményfával dolgozunk, míves, cizellált díszítő-elemeket alkalmazunk.
- **Vájó technika:** az elkészítendő termék méretéhez igazodó vájószerszámokat alkalmazunk. A munkát könnyíthetjük előmarással, üregek gépi fúrásával. A belső munkák elvégzése után kerül sor a termék külső formájának kialakítására. A felület lehet rusztikus vagy finoman elmunkált.
- **Domború faragások:** síkdombor, mélydombor, áttört és féldombor vagy relief faragásokat különböztetünk meg. A faragások gazdagon díszítettek, gyakori a figurális elem. Nagy szerszámigényű technika. Dísz tárgyakon, bútorokon alkalmazzuk.

1.4.4. Infrastruktúra- és eszközszükséglet

A fadaragó műhely nem igényel nagy alapterületű helyiséget, jó, ha természetes fényt kap. Praktikus, ha van két helyiségünk, ugyanis a gépi munkálatok porral és zajjal járnak, a felületkezeléshez viszont csak pormentes helyiség jó. A gépi munkavégzés helyén gondoskodni kell a megfelelő munkavédelmi eszközök használatáról (porálarc, fülvédő, munkavédelmi szemüveg) és lehetőség szerint a porelzáváról. Ha nem használunk nagy teljesítményű, három fázist igénylő ipari gépeket, az áramszükségletünk 220V.

A szerszámokat gondosan válasszuk ki, mert csak jó szerszámmal lehet igényes munkát végezni. Ha tehetjük, kérjük ki egy tapasztalt mester tanácsát.



1.4.4.1. Eszközigeény

Megnevezés ⁴	Ajánlás	Mennyiség (db)	Bekerülési költség (euró) ⁵
Kéziszerszámok			
Szobrászvéssők	Az alapeszköz legalább négy fajtájára van szükség: kecskelábvéső (V alakú), holker véső kicsi; nagy (U alakú), egyenes/asztalos véső	1–1	6–16
Fabunkó	Véső ütögetéséhez, kétféle méret. Esztergályos készíti. Kezdetben megteszi a barkácsruházakban beszerezhető gumikalapács	1–1	3–6
Kerámia élezőkő 6 000-es	Az éles szerszám elengedhetetlen az igényes munkához	1	8–10
Élezőbőr	Az élezés műveletének lezárásához	1	8–10
Csavarzorító/pillanatszorító	A munkadarab leszorítására szolgál	2	3–5
Elektromos kéziszerszámok			
Dekopírfűrész	Táblásított anyag szabásához. Fontos a jó minőség, legalább 800 watt teljesítmény.	1	30–40
Sarokcsiszoló	A sarokcsiszolót gumitányérral látjuk el, csiszoláshoz használjuk. 670W minimumteljesítményt ajánlunk.	1	30–40
Felső maró	Profilmaráshoz használjuk	1	25–30

⁴ A felsorolás – tekintettel, hogy kezdő fafaragóról beszélünk – nem tér ki az előkészítés nagy költségigényű gépeire.

⁵ 300 Ft/euró; 125 RSD/euró

1.4.5. Piac

A gazdaság jelenlegi folyamatai okán az emberek elsősorban a használati tárgyakat keresik, az olyan eszközöket, amelyek szervesen illeszkednek otthonukba és persze megfelelnek a modern kor kihívásainak és követelményeinek. A dísz tárgyak forgalma jelentősen visszaesett, de még mindig létezik a közönsége. Érdemes megjelenni kézművesvásárokon, mert ott szembesül az ember igazán a fogyasztói igényekkel. Meg kell találni azt a kényes egyensúlyt, amelyik a művészileg igényes és az eladható terméket jellemzi.

Kézműves tevékenység szabályozási környezete Magyarországon és Szerbiában

Magyarországon a kézműves tevékenységek folytatásának szabályairól külön jogszabály nem rendelkezik, lényegében az ipari tevékenységekre vonatkozó előírásokat szükséges alkalmazni. Szerbiában miniszteri rendelet szabályozza a **régi és művészeti, illetve kézművesfoglalkozás**, valamint **háziipari tevékenység besorolását**, a termékek minősítésének rendjét. Ezen rendelet alapján **régi szakmának** számít a **fazekas, a mézeskalácsos és a kosárfonó**. A fafaragó/fafeldolgozó tevékenysége attól függően, hogy használati eszközöket vagy dísz tárgyakat, szobrokat, egyedi alkotásokat készít, régi szakmának vagy művészeti/kézműves tevékenységnek minősül.

2.1. Telepengedélyezés

A kézműves tevékenység folytatása Magyarországon – a telepengedélyezésről szóló 57/2013. (II. 27.) Kormányrendelet alapján – bejelentéshez kötött ipari tevékenységnek minősül. A kézműves az erre szolgáló formanyomtatványon a tevékenység helye szerint illetékes település jegyzőjének jelenti azt be.

Szerbiában a gazdasági szubjektumok nyilvántartásba vételét a Gazdasági Nyilvántartási Ügynökség végzi, az eljárást itt kell kezdeményezni.



Apró Tamás faragó munkája

2.2. Értékesítés szabályozása

A magyar szabályozás szerint, ha a kézműves a termékeit kiskereskedelmi egységen keresztül értékesíti, akkor az értékesítés nem minősül kereskedelmi tevékenységnek, ezért a kereskedelemre vonatkozó jogszabályokat nem kell alkalmaznia. Amennyiben a kézműves direktértékesítési tevékenységet folytat: vásáron, piacon, alkalmi rendezvényen értékesíti saját portékáját, úgy a tevékenység a 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet hatálya alá tartozik, és az árusítás helye szerint illetékes jegyzőhöz szükséges az engedély iránti kérelmet benyújtani.

Szerbiában a régi foglalkozásokra vonatkozó szabályozás szerint cégek vagy bejegyzett vállalkozók folytathatják a kézműves mesterségeket.

A legmegfelelőbb és leginkább kifizetődő a kedvező adózási feltételek miatt, ha a kézművesszakkával, illetve a háziiparral foglalkozni kívánó személy vállalkozóként az általányadózást választja.

2.3. Minőségbiztosítás

A kézműves termékek minőségbiztosításakor az élelmiszert, étkezési eszközöket, gyermekjátékokat előállítók figyelmét hívjuk fel, hogy az alapanyag vásárlása során különös gondal járjanak el. Minden esetben szerezzék be a termék „Biztonsági adatlapját”, mely tanúsítja, hogy a felhasznált alapanyag nem okoz egészségkárosodást a végtermék használójának. A munkaműveletekhez szükséges gépek, eszközök rendelkezzenek CE megfelelőségi jelöléssel. A CE (Conformité Européenne) európai megfelelőségi jelölés jelentése, hogy a termék megfelel valamennyi rá vonatkozó követelménynek.

2.4. Termékek minősítése

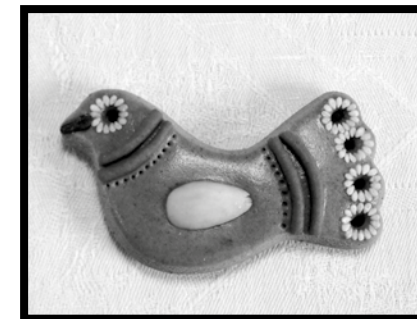
Magyarországon a népi iparművészeti termékek minősítéséhez kötődő feladatokat a *Hagyományok Háza* látja el, a népi iparművészettel kapcsolatos állami feladatokról szóló 31/2011. (III. 17.) Korm. rendelet alapján. A *Hagyományok Háza* részletes szabályok, eljárásrend szerint végzi az alkotások minősítését. A „Népi iparművész” minősítő címet az a kézműves nyerheti el, aki megfelelő számú és kategóriájú zsűrizett termékkel rendelkezik.

Szerbiában a kézműves termékek megkülönböztetésére, a magasabb minőség jelzésére a termékeket „régimester-ségek terméke”, „kézműipari termék”, „művészeti háziipari termék” megnevezéssel, stilizált nyitott tenyér jelével láthatják el. A felirat és logó használata tanúsítvány meglétéhez kötött. A tanúsítványt a Gazdasági és Regionális Fejlesztési Minisztérium kérelemre adja ki, a kérelem benyújtásának módját nem kötik szabályokhoz.

2.5. Vállalkozási forma kiválasztása

A vállalkozási forma kiválasztásának lehetőségei Magyarországon és Szerbiában eltérnek egymástól.

Szerbiában a régi- és kézművesfoglalkozásokra, illetve a háziipari termékek előállítására külön vállalkozási formát alakítottak ki. Külön szabályzat létezik, mely meghatározza azokat a munkákat, amelyek művészeti, kézművességi vagy régi, illetve háziipari tevékenységnek számítanak, továbbá az ezekkel kapcsolatos tanúsítványok kiadásának módját, és a kiadott tanúsítványok külön nyilvántartásának vezetését. Az adózásra az általányadózást lehet választani, amelynek mértéke – több tényezőtől függően – 25%-tól 165%-ig terjedhet. A kiinduló állapot az átlagos havi kereset viszonylatában a tevékenységi csoportok szerint határozzák meg. A vállalkozókat a jövedelmezőségi mércék és a forgalom nagysága alapján hét csoportra osztják, melyek különböző mértékben, illetve százalékarányban adóznak 25%-tól 165%-ig. A régi szakmák és a háziipari foglalkozások az első, tehát a 25%-os csoportba kerülnek.



Kristóf Márta mézeskalács-készítő munkája

Pénzügyi és finanszírozási terv

3.1. Tevékenység indításának várható költségei és bevételei

A minta pénzügyi terv készítésekor abból indultunk ki, hogy a kiegészítő jövedelemszerzőként folytatni kívánt kézműves tevékenységhez szükséges infrastruktúra rendelkezésre áll. Nevezetesen az induláshoz egy helyiség, ahol a tevékenység végezhető. Az egyes kézműves tevékenységek eltérő eszközigényűek; némelyikük házilag is előállítható, a kereskedelmi forgalomban kaphatók ára pedig minőségtől függően nagy szórást mutat. A kézművesszakkákat bemutató fejezetben kitértünk a szükséges eszközökre és alapanyagokra, és ahol informatívnak tartottuk, az árakat is feltüntettük.

A pénzügyi terv lényegét tekintve a tervezett tevékenység üzletszerűen történő végzésének életképességi vizsgálata.

Költségek (állandó és változó):

- anyagköltség,
- eszközök költsége,
- szükséges energia költsége,
- munkabér (bár saját maga végzi a tevékenységet, ezzel is számolni kell),
- egyéb költség (szállítás, utazás, helypénz, banki költség, könyvelői díj, marketingköltség, egyesületi tagsági díjak).

Bevételek: a termékért kapott ár (ez optimális esetben = bekerülési költség + nyereség) áfa (általános forgalmi adó) nélkül. Magyarországon az áfa felszámítása 6 millió forintot meghaladó bevétel esetén kötelező a vállalkozóknak.

A bevételek–kiadások egyenlegének pozitívnak kell lennie, ellenkező esetben a vállalkozás folytatása értelmetlen.

Az alábbi összegző táblázat szemlélteti, hogy milyen költségeket érdemes vizsgálni, és kalkuláltunk egy várható bevétellel is. A pénzügyi adatokat gyakorló mesterek saját nyilvántartásai alapján, több év átlagát figyelembe véve alakítottuk ki.

A munkabér nem konkrét pénzbeli kiadás, de a saját munkát is be kell tervezni, ellenkező esetben nem a valóságot mutatja az eredmény. Számítani kell még a fizetendő adóra a vállalkozási formától függő mértékben. A pénzügyi tervet nagyban befolyásolja, hogy milyen gazdasági formában végezzük a tevékenységünket.

Kiadások és bevétel tervezése (euró) ⁶				
Megnevezés	Kosárfonás	Fazekasság	Mézeskalácsos	Fafaragó
Eszközököltség	100	733	67	233
Anyagköltség	833	500	933	1 000
Energia	33	333	50	67
Munkaidő felszámolt díja ⁷	1 833	833	1 062	1 967
Egyéb költségek	333	333	250	333
Kiadás összesen	3 132	2 732	2 362	3 600
Bevétel (várható eladási ár vegyes termék esetében)	4 400	3 313	2 667	5 833
Eredmény (bevétel és kiadás különbözete)	1 268	581	305	2 233

3.2. Magyarországon választható vállalkozási formák

- **Mezőgazdasági őstermelőnek** minősül az a 16. életévét betöltött, nem egyéni vállalkozó magánszemély, aki a saját gazdaságában a meghatározott termékek előállítására irányuló tevékenységet folytat, és ennek igazolására őstermelői igazolvánnyal rendelkezik. Mezőgazdasági őstermelői tevékenységnek minősül a saját gazdaságban végzett termékfeldolgozás is akkor, ha az saját gazdaságban előállított alapanyag felhasználásával készül.
- **Adószámos magánszemély** az a személy, aki nem egyéni vállalkozó, viszont adóköteles bevételszerző tevékenységet végez. Nagyon fontos tisztában lenni azzal a szabállyal, hogy adószámos magánszemélyként csak és kizárólag olyan tevékenységet folytathatunk, amelyek nem rendszeres és nem üzletszerű. Emellett figyelniük kell arra is, hogy bizonyos tevékenységeket csak vállalkozói igazolvány birtokában végezhetünk.

⁶ 300 Ft/euró; 125 RSD/euró

⁷ Munkaidőigény minimálbérrel számolva járulék nélkül; 6 hónapon át heti 5 óra ráfordítással

Planiranje prihoda i rashoda (u evrima) ⁶				
Naziv	Pletač košare	Grnčar/keramičar/lončar	Medičar	Rezbar
Troškovi sredstava	100	733	67	233
Troškovi materijala	833	500	933	1 000
Energija	33	333	50	67
Troškovi obračunatog radnog vremena ⁷	1 833	833	1 062	1 967
Ostali troškovi	333	333	250	333
rashodi ukupno	3 132	2 732	2 362	3 600
Prihod (planirana prodajna cena u slučaju mešovite robe)	4 400	3 313	2 667	5 833
Rezultat (razlika prihoda i rashoda)	1 268	581	305	2 233

3.2. U Mađarskoj je moguće odabrati sledeće preduzetničke oblike

- **Primarnim poljoprivrednim proizvođačem** smatra se ono privatno lice koje je napunilo 16 godina života, nije samostalni zanatlija, obavlja u svom sopstvenom gazdinstvu delatnost proizvodnje izvesnog proizvoda i kao dokazom raspolaže karticom primarnog poljoprivrednog proizvođača. Obavljanje delatnosti prerade proizvoda smatra se primarnom poljoprivrednom proizvodnjom i u slučaju kada je ono proizvedeno upotrebom osnovnog materijala iz sopstvenog gazdinstva.
- **Fizičko lice sa poreskim identifikacionim brojem (PIB)** je lice koje nije samostalni preduzetnik, međutim, radi sticanja prihoda obavlja oporezivu delatnost. Veoma je važno biti načisto sa pravilom da kao fizičko lice sa identifikacionim brojem imamo pravo da obavljamo isključivo i samo takvu delatnost koja nije redovna i kojom se ne bavimo poslovno. Pored toga, treba obratiti pažnju i na to da se izvesne delatnosti obavljaju jedino sa preduzetničkom knjižicom.

⁶ 300 HUF/Evro; 125 RSD/Evro

⁷ Potreba radnog vremena izračunata sa minimalnim dohotkom bez doprinosa; 5 sati uloženo rada nedeljno tokom 6 meseci.

• **Samostalni zanatlija:** To je najjednostavniji oblik preduzetništva. Povoljno je ako pored toga imamo glavno zanimanje i zasnovani radni odnos. Samostalni preduzetnik/zanatlija ima ozbiljne, redovne mesečne troškove. Zbog toga ovaj oblik poslovanja, ukoliko ima izgleda tek na manji obim proizvodnje i tome srazmerno tržište, nije isplativo odabrati.

• **Ograničeno partnerstvo:** osnivanje ograničenog partnerstva (Op/Bt.) ili Društva sa ograničenom odgovornošću (DOO/Kft.) ne preporučuje se onima koji delatnost vrše samo kao dopunsku delatnost, osim ako već imaju neko aktivno privredno društvo.

Počevši od januara 2013. godine izvesni preduzetnici i firme mogu da plaćaju porez na pojednostavljen način. Ime novog oblika plaćanja poreza je – maloporesko preduzetništvo sa plaćanjem poreza po stavkama (po inicijalima je nastala i proširila se skraćena „KATA“). Prednost joj je pojednostavljena administracija, iznos mesečne poreske stope je fiksna, a može se precizno isplanirati unapred. Za maloporeskog obveznika je maloporesko preduzetništvo dužno uplatiti mesečno 50 hiljada forinti, a za maloporeskog obveznika koji se ne smatra obveznikom sa osnovnim radnim odnosom, uplaćuje se mesečno 25 hiljade forinti poreza po stavkama.

2013. januárjától egyes vállalkozók, cégek egyszerűsített rendszert adózhathatnak. Az új adózási forma neve: kisadózó vállalkozásnak a főállású kisadózó után havi 50 ezer forint, a főállásúnak nem minősülő kisadózó után havi 25 ezer forint tételes adót kell fizetnie. Készítsd ki a vállalkozásod adóját (KATA). Előnye, hogy egyszerűsödik az adminisztráció, és a havi adó összege fix, előre pontosan tervezhető. A kisadózó

végzőknek a tevékenység indításakor nem ajánlott. Kéve, ha már van működő gazdasági társaságuk.

• **A gazdasági társaságok** – például a betéti társaság (Bt.), korlátolt felelősségű társaság (Kft.) – alapítása kiegészítő tevékenységet kilitás, nem célszerű választani.

• **Egyéni vállalkozás:** a leggyorsabb vállalkozási forma; kedvező, ha főállással rendelkezünk. A főállású egyéni vállalkozót komoly havi allandó költségek terhelik, ezért ezt a formát, amennyiben csak kisbővolumenű termelésre és hozzá tartozó piacra van

U Srbiji, da bi se raspoznali proizvodi i dobili oznake višeg kvaliteta, pored deklaracija i oznaka propisanih posebnim propisima za tu vrstu proizvoda, mogu biti posebno označeni nazivom „**proizvodi starog zanata**“, „**proizvodi umetničkog zanata**“, „**proizvodi domaće radinosti**“, kao i stilizovanom oznakom otvorene šake. Upotreba natpisa i simbola izdaje se na osnovu prethodno pribavljenog sertifikata. Sertifikat izdaje Ministarstvo ekonomije i regionalnog razvoja Republike Srbije na molbu i ne postoje posebna pravila za način podnošenja molbe.

2.5. Izbor oblika preduzetništva

Mogućnosti izbora oblika preduzetništva veoma se razlikuju u Mađarskoj i u Srbiji.

U Srbiji postoji poseban preduzetnički oblik vršenja delatnosti starinskih tradicionalnih zanata, odnosno proizvodnje narodnih rukotvorina u domaćoj radinosti. Postoji posebno pravilo koje precizno definiše radove koji se smatraju primenjeno umetničkim, zanatskim ili starinskim narodnim rukotvorinama iz domaće radinosti. Osim toga, reguliše se i način izdavanja sertifikata u vezi sa ovim delatnostima, kao i vođenje posebne evidencije o izdatim sertifikatima. Za plaćanje poreza može se odabrati paušal, čija poreska stopa – u zavisnosti od više faktora – varira u rasponu od 25%–165%. Polazna osnova se određuje u odnosu na prosečnu mesečnu zaradu po grupama delatnosti. Preduzetnike, po merilu profitabilnosti i prometa, svrstavaju u sedam grupa koja plaćaju porez u različitim stopama, odnosno u različitom proseku: od 25% do 165%. Starinski narodni zanati i delatnosti iz domaće radinosti spadaju u prvu grupu od 25%.

Poslovne finansije i plan troškova

3.1. Očekivani troškovi pokretanja biznisa

Prilikom izrade uzorka poslovnog finansijskog plana krenuli smo od pretpostavke da je infrastruktura potrebna za vršenje delatnosti u domaćoj radinosti, kao mogućnost za ostvarivanje dodatnog prihoda, već dostupna i na raspolaganju. Naime, računamo da za pokre-

tanje delatnosti postoji jedna prostorija u kojoj bi se obavljao rad. Izvesni umetnički i tradicionalni zanati imaju različitu potrebu za sredstvima. Neka sredstva i alati se mogu napraviti u domaćim radionicama, a cene sredstava u komercijalnoj prodaji uveliko variraju u zavisnosti od kvaliteta. U poglavlju u kome su prikazani tradicionalni zanati dali smo osvrt na potrebna sredstva i osnovni materijal, a gde smo smatrali da je podatak informativan, naznačili smo i cene.

Gledajući suštinu poslovno finansijskog plana, treba izvršiti istraživanje da bi se odredilo da li je vršenje planirane delatnosti održivo u poslovnom smislu.

Rashodi (fiksni i varijabilni):

- Troškovi materijala,
- Troškovi sredstava,
- Troškovi potrebne energije,
- Lični dohodak (čak i ako delatnost vrši sama osoba, mora računati na troškove ličnog dohotka),
- Ostali troškovi (transport, putovanja, naknada za prodajno mesto ili zakup mesta, bankarski troškovi, troškovi knjigovođe, marketinga, članarine udruženja).

Prihodi: cena dobijena za proizvod (u optimalnom slučaju ona se sastoji od troškova nabavke + profit) bez poreza na promet (PDV, porez na dodatu vrednost). Preduzetnici su obavezni da plaćaju PDV u Mađarskoj iznad 6 miliona forinti prihoda.

Bilans prihoda i rashoda mora biti pozitivan, u suprotnom nema nikakvog smisla nastaviti sa preduzetništvom.

Sledeća tabela nam pokazuje koje troškove treba ispitati. Kalkulisali smo i očekivani prihod. Finansijski podaci su formirani na osnovu sopstvenih evidencija majstora zanatlija, imajući u vidu višegodišnji prosek.

Lični dohodak nije konkretan novčani izdatak, ali moramo planirati i svoj rad. U suprotnom, rezultati nisu realni. Osim toga moramo računati i na plaćanje poreza, stopa zavisi od oblika preduzetništva. Na finansijski plan uveliko utiče pravni oblik u kom obavljamo delatnost.



1.4.5. Tržište

Usled trenutnih privredno-ekonomskih procesa, traže se uglavnom predmeti za svakodnevnu upotrebu. Ovi predmeti se kao sastavni deo domaćinstva uklapaju u stil životne sredine, a istovremeno odgovaraju zahtevima i izazovima savremenog doba. Promet ukrasnih predmeta je znatno opao, ali još uvek ima svoje kupce. Svakako se isplati prisustvo na sajmovima i na vašarima narodnih rukotvorina, jer se majstor tamo direktno suočava sa potrebama potrošača. Trebalo bi pronaći ravnotežu između kvalitetnog umetničkog proizvoda i proizvoda koji se lako prodaje na tržištu.

Regulisanje delatnosti domaće radinosti u Mađarskoj i Srbiji

U Mađarskoj se nije pojavio poseban zakonski propis o normativnim aktima za obavljanje delatnosti u domaćoj radinosti, u suštini primenjuju se pravila koja se odnose na industrijske delatnosti. U Srbiji ministarska uredba reguliše **svrstavanje u kategorije tradicionalnih i starinskih zanata, umetničkih zanata, odnosno domaće radinosti** i red kvalifikacije proizvoda. U skladu sa ovim propisima **u tradicionalne starinske narodne zanate** spadaju **grnčarstvo, liciderstvo i pletenje košare**. Delatnost drvoresca/obrađivača drveta, u zavisnosti od toga proizvodi li predmete za svakodnevnu upotrebu ili objekte za ukrašavanje, skulpture, unikate, može biti kategorisana ili u starinske zanate, ili u kategoriju primenjene umetnosti.

2.1. Dozvola za sedište delatnosti

Obavljanje tradicionalne delatnosti u Mađarskoj – u skladu sa Uredbom Vlade br. 57/2013. (II. 27.) o dozvolama sedišta – svrstava se u vršenje privredne delatnosti i kao takva podleže obavezi prijave. Zanatlija je dužan da na specijalnom formularu prijavi delatnost koju želi da obavlja organu nadležnom po lokaciji obavljanja delatnosti.

U Srbiji evidentiranje privrednih subjekata vrši Agencija za privredne registre, a postupak se pokreće podnošenjem molbe za razmatranje.

2.2. Regulisanje prodaje

U skladu sa mađarskim propisima – ako zanatlija svoje izrađene predmete prodaje preko maloprodajne jedinice, tada se to ne smatra trgovačkom delatnošću, tako da nije obavezan primeniti propise koji se odnose na trgovinu. Ukoliko zanatlija vrši direktnu prodaju i prodaje svoju robu na vašarima, pijacama, etno-manifestacijama, tada delatnost spada pod pravni delokrug Uredbe Vlade od 210/2009. (IX. 29.) i molbu treba podneti organu nadležnom po lokaciji prodajnog mesta.

U Srbiji se starinskim zanatom mogu baviti firme ili preduzetnici koji su prijavljeni u skladu sa propisima o starinskim zanatima. Najpovoljniji način rada je, a i najisplativiji shodno uslovima plaćanja poreza, da osoba koja se želi baviti domaćom radinošću ili izradom narodnih rukotvorina kao samostalni zanatlija odabere plaćanje paušala.

2.3. Osiguranje kvaliteta proizvoda

Tokom osiguranja kvaliteta proizvoda iz domaće radinosti (u odnosu na proizvođače prehrambenih artikala, opreme za ugostiteljstvo i ishranu i dečijih igraćaka) proizvođačima treba skrenuti pažnju da, prilikom nabavke osnovnog materijala, moraju biti izuzetno oprezni. U svakom slučaju, treba da nabave „bezbednosni list“ proizvoda koji sertifikuje da upotrebljeni osnovni materijal nije štetan po zdravlje korisnika finalnog proizvoda. Mašine i uređaji neophodni za radove treba da imaju oznaku CE, koja dokazuje da su pogodni za upotrebu. Značenje obeležja skraćenice CE (Conformité Européenne) je „evropska usaglašenost“ i ukazuje da je proizvod u skladu sa odgovarajućim odredbama direktiva koje su relevantne za dati proizvod.

2.4. Standard kvaliteta proizvoda

U Mađarskoj, zadatke u vezi sa sprovođenjem postupka za priznavanje kvaliteta proizvoda iz narodne radinosti vrši „Kuća tradicije“, na osnovu Uredbe Vlade o utvrđivanju državnih zadataka u vezi sa narodnom primenjenom umetnošću iz 31/2011. (III. 17.). „Kuća tradicije“ radi po detaljnim pravilima. Vršiti kvalifikaciju prema redosledu procedure i svrstava proizvode u kategoriju dodelom oznake žirija. Titulu „Čuvar narodne baštine“ može da osvoji onaj zanatlija, umetnik tradicionalnih rukotvorina, koji po majstorskom protokolu raspolaže dovoljnim brojem i zadovoljavajućom kategorijom proizvoda sa oznakom „najviše ‚A‘ kategorije“ narodne primenjene umetnosti, odabrane od strane žirija.

- **Klinasto rezbarenje:** Možda najstarija tehnika rezbarenja drveta za koju nam nije potrebno puno alata. U suštini, drvo se rezbari u obliku klina/V, a ukrasni motivi su uobičajene geometrijske strukture.
- **Grebanje:** Koristi se tvrdo drvo. Običan ukras u ravnini, dubina reza od 0,1 mm do 1 mm. Prvo nacrtamo motiv, pa ga u više poteza grebemo da bismo dobili željenu dubinu. Koristimo nož ili iglu za grebanje. Kontrast možemo naglasiti mazanjem izdubljenih delova, a za to se koristi čađ pomešan sa lojem. Alat za grebanje vučemo uvek prema sebi.
- **Vajanje graviranjem:** Ova tehnika zahteva veliku praksu i iskustvo, radimo tvrdim drvatom, koristimo starinske, isklesane, u detalje izrađene elemente ukrašavanja.

- **Tehnika vajanja:** Uvek se koristi dleto prilagođeno veličini predmeta za izradu. Rad možemo olakšati prethodnom obradom drveta, glodanjem, bušenjem šupljina. Nakon završetka unutrašnjih radova dolazi formiranje spoljašnjeg oblika predmeta. Površina može biti rustična ili vrlo fino obrađena.
- **Reljefi:** Prema tehnici rada i vizuelnom efektu, razlikujemo stilove niskog, dubokog, presečenog i poluizdubljenog duboreza i reljef. Ovi radovi su bogato ukrašeni, često se na njima nalaze figurativni elementi. Za ovu tehniku rada su nam potrebni razni alati i to u većem broju. Tehniku primenjujemo na ukrasnim predmetima i nameštaju.

1.4.4. Infrastruktura i potrebna sredstva

Radionica duboresca ne mora da bude prostorija velike površine. Bitno je da u radionicu dopire prirodna svetlost. Praktično je raspolagati sa dve prostorije. Naime, etape rada na mašinama su bučne, a nastaje i prašina, dok je za obradu površine drveta neophodna čista prostorija, bez prašine. U radnom delu gde se koriste mašine moramo obezbediti odgovarajuću zaštitnu opremu (maska protiv prašine, čep za zaštitu uha i zaštitne naočari) i po mogućnosti treba se brinuti o usisavanju prašine. Ukoliko ne koristimo snažne, trofazne industrijske mašine, tada nam je dovoljan napon od 220V.

Alate treba vrlo pažljivo odabrati, jer je to najbitniji deo priprema. Kvalitetan rad se obavlja samo pomoću dobrog alata. Ako postoji mogućnost, treba zatražiti savet iskusnog majstora.

Radovi Tamaša Aproa, drvorezača



1.4.4.1. Potrebna sredstva

Naziv ⁴	Preporuka	Količina (kom)	Nabavna vrednost (u evrima) ⁵
Ručni alati:			
Dleta za skulptore	Potrebno je najmanje četiri vrste ovog osnovnog alata – dleto oblika V – zove se V alat ili alat za razdvajanje, veliko dleto oblika U, mala holker dleta i stolarsko dleto.	1–1	6–16
Drveni bat (toljaga)	Dleto za udaranje u dve veličine. Pravi ga strugar. Na početku je zadovoljavajući i gumeni čekić iz robne kuće „Uradi sam“.	1–1	3–6
Keramički kamen za oštrenje od 6000	Oštri alat je neophodan za zahtevan i kvalitetan rad, glavni preduslov rada.	1	8–10
Koža za oštrenje	Za finalizaciju oštrenja.	1	8–10
Stega	Služi za učvršćivanje, fiksiranje radnog materijala.	2	3–5
Električni ručni alati:			
Ubodna testera	Za isecanje radne ploče. Bitan je dobar kvalitet, najmanje 800 Watt snage.	1	30–40
Fleks	Na Fleks (brusilicu) stavljamo gumenu ploču, koristi se za brušenje. 670 W; preporučujemo minimalnu snagu.	1	30–40
Glodalica	Koristi se za glodanje profila.	1	25–30

³ Nabiranje – s obzirom da se radi o drvorescu početniku, ne precizira skupe mašine za pripremu rada.

⁴ 300 HUF/Evro; 125 RSD/Evro

1.4.1.2. Priprema

Stolar od panja testerije daske debljine od 1 cola (2,5 cm) ili 2 cola (5 cm) koje zatim treba skladiptiti poređajući jedno na druge sa odvojenim lestvama. Daske po mogućnosti treba da se skladište u zatvorenom, dobro izvetrenom prostoru. Ako za to nemamo mogućnosti, tada daske treba pokriti debelom vodo i UV otpornom ceradom sa spoljne strane. Sušenje tradicionalno traje onoliko godina koliko santimetara je debeo drveni materijal. Cilj je da drvo sadrži što manje vode pre nego što se upotrebi. Pošto drvo gubi vlažnost tokom sušenja, skuplja se i pojavljuju se pukotine. Priprema drvenarije u radionici obavlja se planerom i ravnicom. Zatim se komad za obradu seče tračnom pilom ili ubodnom testerom u odgovarajući oblik. Ako je uglast, možemo koristiti cirkular. Oštre rubove na kraju poravnamo i obrađujemo glodalicom.

1.4.1.3. Obrada, rezbarenje

Radni komad se dalje obrađuje fleksom. Na gumeni disk stavljamo grubi ili fini brusni papir (šmirglu). Neki majstori ne preporučuju brušenje površine za rezbarenje, pošto čestice šmirgle ostaju između vlakna drveta i zato alati za rezbarenje brzo gube oštricu. Nakon toga dolazi faza ručne obrade, rezbarenje drveta po mašti drvorezača umetnika.

Za ukrašavanje predmeta za svakodnevnu upotrebu i ukrasnih predmeta, imamo na raspolaganju bogat dizajn, a slobodno se možemo koristiti tradicionalnim motivima, linijskim ukrasima za kićenje. Mustru precrtamo na površinu za obradu, a kod preslikavanja negativna koristi se indigo. Od osnovnih motiva je prikladno naučiti prvo tehniku trouglastog i zrnastog rezbarenja. Tačni udarci alatom oko kontura i ujednačeno vajanje dletom smatraju se osnovnim zahvatima. Ovladati veštinom primene klasičnih motiva ujedno je i prvi korak ka formiranju ličnog stila dizajniranja. Ako radimo sa tvrdim drvetom, najbolje je premazati ga petrolejom, da bi se ono lakše obrađivalo.

1.4.1.4. Obrada površine

Površinu predmeta za upotrebu koji se dodiruju sa hranom, ili predmete za decu, treba premazati parafin uljem koji se kupuje u apoteci i koji je čist i ekološki prihvatljiv. Ukrasne predmete, ako su namenjeni za eksterijer, treba premazati UV otpornom i zaštitnom tankom ili debelom lazurom minimalno u tri sloja. Ovaj premaz drvenariju čini vodootpornom i otpornom na vremenske prilike. Predmete namenjene za enterijer možemo lakirati, ukoliko nije neophodno da budu vodootporni, a možemo koristiti po želji i lazur.

1.4.1.5. Skladištenje

Skladištenje gotovih proizvoda se, shodno osnovnom materijalu, vrši na suvom mestu. Ukoliko ih ne držimo u zatvorenim kutijama, tada se vremenom zapraše i, naravno, pre prodaje, moramo se pobrinuti o brisanju prašine.

1.4.2. Proizvodi

Od drveta se mogu izrađivati predmeti za svakodnevnu upotrebu, reljefi, odnosno skulpture. Veća je potražnja drvenih predmeta za svakodnevnu upotrebu, tako da se najviše isplati naučiti njihovu izradu. Nalazimo ih i u domovima ljubitelja etno-stila, u tradicionalnim narodnim ruralnim sredinama, a za moderne stanove više se traže predmeti sa solidnim, umerenim ukrasima, ili čak bez ikakvog ukrasa, na primer, drvene činije, varjače, police za začini. Popularne su i dečije igračke, na primer, drveni mač, životinje na točkovima i razne igre za razvijanje veština, logičke igre, slagalice, testerom isečene životinjice.

1.4.3. Tehnike rezbarenja

- **Rezbarenje dekorativne kore:** Koristimo sveže odsečeni prut, vrlo je povoljna vrba, lešnik, ili zova (bazga). Ukrašavanje se vrši presecanjem kore i njenim odstranjivanjem nakon oblikovanja motiva.
- **Deljanje, rezbarenje ivice:** Najbolje je koristiti lipu, koja se lako obrađuje. U ivice drveta oblika prizme urezujemo klinasti oblik ili oblik čamca i nakon toga ivice povezujemo dubokim urezima oblika V.

Tamaš Apro prilikom rada



<i>Potrebna sredstva za pečenje</i>	<i>Potrebna sredstva za ukrašavanje</i>	<i>Potrebna sredstva za pakovanje</i>
<ul style="list-style-type: none"> • jedna dobra rerna • velika činija, ili manje korito • daska za razvlačenje, oklagija • vaga, ili čaša za merenje • tepsije sa niskim pramom, ili tacne za pečenje (minimum 2 kom.) • modle za vađenje testa raznog oblika • šabloni isečeni od kartonskog papira • oštar nož, nož sa širokom oštricom, eventualno kružni nož za sečenje pize, četke za mazanje • tacne i daska, papir za pečenje • kuhinjska rukavica za hvatanje tople tacne • kuhinjski satni mehanizam 	<ul style="list-style-type: none"> • tacne • gusto sito ili sito za čaj • činija za belance od jaja, žica za ručno mučenje ili varjača • najlon kesa, gumica • male makaze za seckanje kese za šaranje i ukrašavanje • slamčica (ako rupicu pravimo u figuri pre pečenja kolačića), čačkalice i igla za meso 	<ul style="list-style-type: none"> • celofan kesice u raznim veličinama • folija (najbolje u dužini od 100 m) • ukrasne trake, rafija za vezivanje

1.3.4. Tržište

Pre nego što započnemo sa pripremanjem naše robe, preporučljivo je izvršiti jedno improvizovano istraživanje tržišta – u kojoj meri je tržište snabdeveno izvesnim proizvodima iz tradicionalne narodne radinosti, koji su trenutni trendovi, kakve su mogućnosti prodaje (prodaja iz domaće radionice, ili na pijacama, vašarima, tradicionalnim folklornim manifestacijama). Uoči praznika (npr. Uskrs, Božić) uvek je povećano interesovanje za medenjake i majstorske liciderske kolače.

O mogućnostima prodaje i plasmana informacije možemo pribaviti iz štampe, iz raznih medija, sa interneta. Izbegavati komisionu prodaju!

1.4. Rezbarija drveta

Rezbarija drveta je u Karpatima bila tesno povezana sa svakodnevnim životom. Narodni umetnici, zanatlije, izrađivali su prvobitno predmete za svakodnevnu upotrebu, koje su bogato ukrašavali duborezom. U našoj domovini (u Mađarskoj) malo je njih odabralo rezbarenje drveta kao glavno zanimanje. Za vršenje ove delatnosti, bez obzira na odabranu granu, nije potreban veliki prostor, pogotovo ako ne želimo da svaku etapu rada vršimo sami, i ako se udružimo sa jednim stolarskim majstorom. U tom slučaju, oslobađamo se obaveze da opremimo stolarsku radionicu u vrednosti od više miliona forinti. U svakom slučaju, pre nego što se odlučimo da se rezbarijom bavimo kao dodatnom delatnošću, vrlo je bitno da dobro razmislimo da li smo voljni da uložimo vreme, energiju i novac, jer uspeh nije zagarantovan bez odgovarajuće istrajnosti i odlučnosti.

1.4.1. Proces proizvodnje

1.4.1.1. Osnovni materijal i njihova upotreba

Preporučljivo je da početnici rade sa vrstama drveta koje se lako mogu naći u našoj regiji.

- **Šumska jelka ili borova jelka:** Lako ju je obrađivati, manje se deformiše. Može se upotrebiti za izradu nameštaja i rezbarenih redova klupa u crkvama.
- **Cirbolia/kameni bor:** Izdržljivo, jako, vrlo otporno drvo. Idealno je za rezbareni nameštaj i kao materijal za instrumente.
- **Ariš:** Mekano, dugotrajno drvo koje se lako obrađuje. Koriste ga stolari i građevinari. Omiljeni materijal za oltare triptihona, rezbareni nameštaj, obojene i pozlaćene statue.
- **Bagrem/akacia:** Koriste ga za izradu kočija i brodova.
- **Trešnja:** Fine teksture, srednje tvrdo drvo. Pogodno drvo za nameštaj i furnir, cenjen među strugarima, relativno lako se obrađuje.
- **Orah:** Jedan od najvrednijih drvenih materijala, najviše se koristi za nameštaj. Upotrebljavaju ga za izradu umetničkih skulptura, reljefa i male plastike.
- **Jova:** Koriste je za izradu mustre, strugari, vajari. Jova je, posle lipe, vrsta drveta najlakša za obradu i rezbarenje.
- **Lipa:** Ne deformiše se, ali se jako skuplja. Mekano, malo uljano drvo, posebno se preporučuje početnicima kao osnovni materijal za rad.
- **Javor:** Srednje tvrdo drvo, dobro za obradu. Posebno ga vole proizvođači instrumenata.
- **Brest:** Tvrdo, teško drvo, ali je fino za rezbarenje. Koriste ga stolari za nameštaj i vajari skulptori.
- **Hrast:** Odličan za nameštaj. Zbog trajnosti jednu vrstu (lužnjak-*Quercus robur* L.) koriste skulptori u izradi umetničkih dela na otvorenom.

1.3.2.1. Razvlačenje testa i oblikovanje

Testo nakon „sazreivanja“ delimo na jufke, zatim svaku jufku mesimo energično jednu po jednu na dasci posutoj brašnom. Važno je obratiti pažnju da prilikom rada sa testom ni slučajno u njemu ne ostanu vazdušni mehurići. Zatim oklagijom razvlačimo prvu jufkicu da dobijemo testo jednake debljine. Ako želimo manje figure, tada testo treba da bude debljine 3–4 mm, a za veće figure nešto deblje. Bitno je da radimo sitnim, strpljivim pokretima. Pre nego što počnemo da vadimo forme, treba da proverimo da nam se testo slučajno ne lepi. Nakon što smo testo istanjili, modlama vadimo oblike medenjaka. Treba paziti da od testa ostane što manje otpadaka. Taj otpadak u sledećem krugu, pre razvijanja sledeće jufke, treba umesiti u testo. Umesto modli, možemo koristiti i šablone isečene od kartona.

Ovako napravljene kartonske šablone treba postaviti na istanjeno testo stranom koju smo prethodno tanko posuli brašnom. Radimo oštrim nožem, sitnim pokretima napred-nazad sečemo testo oko ruba željene forme. Veće figure vrlo lepo možemo iseći okruglim nožem za picu.

1.3.2.2. Pečenje

Modlama vađene, ili na forme isečene kolačiće, oprezno ređamo u tepsije obložene papirom za pečenje, ili u tepsije koje su tanko premazane ili posute brašnom. Preporučljivo je ostaviti 1–2 cm između pojedinih komadića, jer će nam se inače figurice slepiti. Isto tako, preporučljivo je ređati i peći kolačiće sličnog oblika i jednake veličine. Tepsiju treba staviti u predgrejanu rernu i peći na umerenoj temperaturi. Moramo biti vrlo oprezni da nam medenjaci ne izgore, naime, to se vrlo lako može dogoditi. Veoma je teško odrediti vreme potrebno za pečenje. Treba obratiti pažnju na boju i miris medenjaka. Ispечene figure treba ostaviti 2–3 minute u tepsiji da se hlade, jer su veoma mekane dok su vruće. Nakon što se ohlade, treba ih vaditi i položiti jednu do druge na ravnu površinu, dok se potpuno ne ohlade.



Radovi Marte Krištof, majstora liciderskog zanata

1.3.2.3. Ukrašavanje

Medenjake možemo šarati i ukrašavati i pre i posle pečenja. Pre pečenja, modlama vađenu ili na oblike isečenu figuru od testa treba ravnomerno i tanko, pomoću četkice, premazati belancem od jaja. Na taj sloj polažemo tanko valjano parčence testa i razne semenke koje se mogu jesti i presne (npr. uljarice) i koje ćemo malo utisnuti u presno testo. Prilikom ukrašavanja uvek radimo samo sa jednom figurom, jer se belance jako brzo suši, pa se semenke više ne lepe za testo. Prilikom postavljanja sitnih semenki koristite se čačalicom ili iglom za meso.

Nakon pečenja, medenjaci se mogu ukrašavati tehnikom šaranja sa šećerom. Pre nego što započnemo šaranje, figure treba pokriti čaršavom i ostaviti ih da tako odstoje 2–3 dana. Nakon toga, sa medenjaka četkicom odstranimo ostatke zalepljenog brašna. Sastojke šećernog ukrasa za šaranje izmešamo varjačom (1 belance od svežeg jaja, 15–18 deka finog prosejanog šećera u prahu, nekoliko kapi sirćeta). Jednu do dve kašike ove smeše stavljamo u jedan ugao neoštećene, čiste (obične!) najlonske kese i vežemo je gumicom. Pravi se jedna rupica na uglu kesice. Ugao kesice postavljamo na medenjaka i počinjemo šaranje, pa kesicu podižemo na oko 2–3 mm od testa i ravnomerno, polako istiskajući smešu, pravimo šare. Ukoliko je moguće, trebalo bi raditi neprekidno i što ređe prekidati sa šaranjem. Ukrašene figure medenjaka treba ostaviti da se suše na sobnoj temperaturi.

1.3.2.4. Pakovanje

Pakovanje medenjaka se menja u zavisnosti od svečanosti i prilika. Može biti jednostavno ili ukrašeno. Unikati, kao i svi poklon-predmeti napravljeni za prodaju, su jedna istaknuta kategorija – lepo izgledaju upakovani u celofan ili u foliju. Upakovane medenjake ređamo po slojevima u jednu veću kutiju, a redove treba da odvajamo jedne od drugih svilenim papirom ili salvetama. Kutije čuvati na hladnom, suvom mestu. Na svakom pojedinačno upakovanom komadu medenjaka treba da se nalazi etiketa koja treba da sadrži sledeće informacije: „Poklon – dekoracija“ ili „Medenjaka suvenir“, odnosno ime i adresu proizvođača.

1.3.3. Infrastruktura i potrebna sredstva

S obzirom da se ova delatnost ne svrstava u proizvodnju prehrambenih proizvoda, niti je industrijskih razmera, radne operacije se mogu početi u bilo kojoj kuhinji. Nije potrebno nikakvo posebno ulaganje.

Brašno: Za pecivo koristimo belo pšenično brašno tipa BL55. Pre upotrebe preporučujemo da se proseje, na taj način odstranjujemo eventualnu prljavštinu, a i testo postaje rastresitije.

Med: Za medenjake je najbolje koristiti livadski (mešoviti) cvetni med. Ne samo da je jeftiniji, nego njegovu zlatnu žutu boju i bogatu aromu preuzima i pecivo. Ako nam se med ušećeri, tada teglu sa medom treba staviti u vodenu paru od 45 °C, sve dok se med ne otopi i ne počne ponovo da curi. Bitna karakteristika meda je sposobnost apsorpcije vode, zato ga treba čuvati u zatvorenoj tegli, inače med vezuje vlagu iz vazduha. Međutim, zahvaljujući baš ovoj osobini meda, medenjaci ostaju mekani.

Šećer: Za pripremu medenjaka najbolje je koristiti šećer u prahu. Preporučujemo, takođe, da se proseje pre upotrebe, jer je pun većih ili manjih grudvica od šećera. Odnos šećera i meda utiče na boju i tvrdoću gotovog testa. U najvećem broju medenjaka, zajednička količina šećera i meda po jednom kilogramu brašna iznosi 600–800 g.

Masnoća: Količina upotrebene masnoće varira od vrste medenjaka, a postoji vrsta medenjaka koja uopšte ne sadrži masnoću. Od masnoće testo postaje mekano i sipkavo. Kao masnoća podjednako se upotrebljavaju mast, maslac ili margarin.

Jaje: Sveže jaje potrebno je i za pečenje i za ukrašavanje medenjaka. Jaja treba čuvati na suvom i hladnom mestu. Pre upotrebe ih dobro operimo!

Dodaci za rastresitost testa: Da bi se dobilo sipkavo testo, prilikom pripreme medenjaka prvobitno se koristila soda bikarbona ili amonijum- bikarbonat („salalkali“). Soda bikarbona daje medenjacima onaj tipični, malo alkalno-peckavi ukus. Svoje dejstvo prvobitno razvija dok se kolači peku, a daje im i braonkastu boju. Uvek je treba pažljivo prosejati na sitnom filteru za kafu i treba dobro izraditi testo, u protivnom će nastati grudvice ili šupljine u ispečenom kolaču. Od amonijum- bikarbonata testo omekša i malo više nabubri. Prilikom pečenja, od ovog dodatka oslobađa se gas najveće zapremine, zato se koristi uglavnom za manja peciva. Sveže ispečeno pecivo prvo miriše malo na amonij, ali miris vremenom ispari. Kolačići ispečeni sa amonijum- bikarbonatom ostaju bleđi.

Začini: Začini su veoma bitni sastojci testa, iako nisu osnovni materijal. Bez njih medenjaci ne bi bili vredni spomena, što važi i za druga jela i pića. Klinčić, cimet, anis, đumbir, seme od kardamona, vanila, kora od limuna i narandže, sve je u lepoj harmoniji sa medenjacima. Mešavinu možemo da spremimo sami, po svom ukusu, a može da se nabavi i u prodavnicama, kao gotova mešavina začina za medenjake.

Materijal korišćen za šaranje i ukrašavanje: Orah, badem, lešnik, a možemo da koristimo i očišćeno seme suncokreta, seme bundeve bez ljuske, laneno seme, susam, kandirano i sušeno voće, šećer za dekoraciju, kokosovo brašno i kakao u prahu.

1.3.2. Tehnike

- Tehnika takozvanog štapića za kuckanje. Zahteva stručno znanje. Zbog toga ne preporučujemo početnicima i onima koji se delatnošću bave samo radi dopune prihoda.
- Priprema takozvanih „vašarskih“ figura i lutaka od slatkog testa uči se na stručnim kursovima.
- Tehnika šaranja sa belim ili šarenim balencem.
- Tehnika ukrašavanja testom, semenom, začinom, dekorativnim šećerom.

Priprema osnovnih sastojaka:

Svi sastojci treba da budu sobne temperature, tada se lakše sastavljaju. Med podgrejati da bude mlak, brašno i šećer prosejati, jaje oprati.

Priprema testa:

Dobro izmešati suvi materijal, zatim dodati mlaki med, margarin i jaja. Ove sastojke mesimo sve dok se testo ne odvoji od zida posude. Bolje je da je testo malo mekše nego da je tvrdo, pošto za vreme odmaranja postaje malo tvrđe. (Testo možemo omekšati: dodavanjem malo mlake vode, ili 2–3 žumanca, ili malo meda, ili malo pekmeza od pomorandže.) Testo nakon toga ostavljamo pokriveno ili uvijeno u 2–3 sloja folije da odstoji na hladnom mestu najmanje jedan dan, još bolje nekoliko dana. Tako ono lepo „sazreva“.

Marta Krištof prilikom izrade medenjaka



postrojenje, što realno nije izvodljivo kada se radi o početniku u zanatu, niti predstavlja najbitniju potrebu obavljanja delatnosti. Idealno je urediti radionicu u svetloj prostoriji koja ima grejanje, vodoinstalaciju sa hladnom i toplom vodom i koja se može provetravati. Bitno je da se pod može prati vodom, da ima dovoljno polica, stolova i kontejnera (burad sa poklopcem, kante, posude i činije itd.). Takođe je važan prostor za peć na drva i za ogrevni materijal.

1.2.3.2. Potreba sredstava

Naziv	Preporuka	Količina (kom)	Nabavna vrednost (u evrima) ²
Alati za modeliranje, valjak za glinu, grnčarski drveni noževi, citling, prirodni sunđer, alati za produbljanje itd.	Preporučujemo da se kupuju na komad, ne u kompletu	20–30	80–100
Grnčarski točak – kotur/ (električni) ili tradicionalni na nožni pogon	Za početak odgovara i model osnovne izrade	1	500–1 000 ili 200–250
Peći za pečenje ³	Električno loženje regulacija, 1 100 °C maksimum, 380V, 100 litara	1	1 900
Presa za glinu		1	120
Ručni koturi		2	140

1.2.4. Tržište

Vrlo je teško, skoro nemoguće, unapred odrediti zahteve i želje kupaca, zato je najbolje raspolagati što širom paletom robe na zalihama. Mogućnosti prodaje se ograničavaju uglavnom na razne sajmove i vašare, tradicionalne folklorne festivale i manifestacije. Prodaja po komisijama je nesigurna, a trgovci u maloprodaji rade sa previsokom maržom, tako da ostaje prodaja iz kućne radinosti, odnosno prodaja sa štandova na sajmovima. Iz aspekta robnog prometa, najznačajniji meseci su decembar i letnji period. Treba češće da se pojavljujemo na vašarima, da narod upozna naše proizvode, da stvorimo sebi jedan krug kupaca.

² 300 HUF/Evro; 125 RSD/Evro

³ Cena peći za pečenje je veoma visoka, zato umesto kupovne električne peći možemo napraviti sami peć na drva, što bi bilo znatno jeftinije. Potrebno je kupiti šamotne opeke i vatrostalni materijal za zidanje, odnosno plan gradnje, koji možemo nabaviti iz stručnih knjiga ili sa interneta. Trošak tako napravljene peći iznosi otprilike 300–350 evra.

Na manifestacijama grnčar treba lično da nudi svoju robu. Tako se stvaraju lični kontakti koji kasnije mogu da prerastu u poslovne kontakte. Stalni kupci koji nam se vraćaju, najbolja su preporuka za buduće radove većeg obima (za serijsku proizvodnju), a to se ostvaruje jedino preko ličnog poznanstva.

Konkurencija, naravno, znači takmičenje na tržištu, ali sa rukotvorinama od kvaliteta, sa unikatima, imamo šansu da se izdvojimo i solidno živimo od tako ostvarenog prihoda.

Vredi uložiti u reklamu, makar na internetu, ali i vizit karta, e-mejl adresa, eventualno samostalna ili zajednička web stranica, doprinose tome da što veći krug korisnika upozna naše radove i da ih kupuje.

1.3. Pripremanje medenjaka

Medenjaci verovatno nikada neće izaći iz mode. Već sama njihova priprema ima svoje čari, evocira nezaboravnu i prijatnu atmosferu starih narodnih vašara i tradicionalnih hodočašća. Pripremanje medenjaka je neizostavni deo priprema slava i praznika. Liciderstvo se prvobitno vezuje za praznike i tradiciju uoči božićnih praznika, ali može da nam ulepša bilo koji dan u godini. Tokom godina „modni trend medenjaka“ se korenito promenio. Danas se više traže prirodne boje i oblici. Ponovo otkrivamo radost i čari pripremanja i pečenja liciderskih srca. Ova delatnost doživljava svoju renesansu skoro u svakom domaćinstvu. Argumenti u korist medenjaka: nije potreban veliki prostor, nije potrebno neko posebno ulaganje, materijal se nabavlja lokalno, zanat ne iziskuje puno sredstava, a njihova nabavka nije skupa. Međutim, preporučujemo da se ova delatnost, u cilju dopune prihoda, obavlja samo kao **izrada poklona suvenira**, jer je pravni kontekst za proizvodnju prehrambenih proizvoda veoma strog i komplikovan.

1.3.1. Proces proizvodnje

1.3.1.1. Osnovni sastojci i njihova upotreba

Osnovni sastojci za medenjake najčešće su isti, menjaju se samo proporcije i količine. Za liciderstvo su potrebni med, brašno, šećer, jaja, masnoća, začini i dodatak za rastresitost mase.

Sama priprema proizvoda može se vršiti na lončarskom točku – koturu – ili šablonom od gipsa, eventualno ručnim oblikovanjem. Sve zavisi od karaktera, od forme, odnosno količine i namene predmeta ili posude.

Koju god tehniku da odaberemo, vežbanje je neophodno. Urađeni predmeti se nakon sušenja peku u pećnicama. Tokom pečenja i dejstva visoke temperature, glina dobija čvrstoću i naziva se terakota. Nakon toga dolazi faza glazure i ponovnog pečenja. Tada se glazura primi i prijanja na izrađeni predmet.

Tipovi peći se razlikuju u zavisnosti od goriva (električna, na gas, na drvo), po obliku, po izradi i po izgradnji njene unutrašnjosti.



Radovi Ferenca Banfeldija grnčara

1.2.1.4. Skladištenje

Količina proizvoda zavisi od mogućnosti skladištenja i od uloženog rada. Za 8 sati rada dnevno, može se nagomilati ozbiljna zaliha. Skladištenje keramike zavisi samo od prostora, drugih specijalnih potreba nema.

1.2.1.5. Priprema za tržište, etiketiranje

Priprema grnčarije/lončarije za prodaju nije komplikovana. Suština je u određivanju cene i u etiketiranju. Posebno pakovanje nije potrebno, osim što treba misliti na zaštitu predmeta pri transportu, jer su lomljivi. Na etiketi je obavezno naznačiti: ime proizvođača, sedište, naziv proizvoda, da li je ukrasni predmet ili proizvod za domaćinstvo, kao i cenu. Kada se radi o priboru za jelo, tada se obavezno mora pribaviti od proizvođača ili od distributera bezbednosni list o sastavu glazure, koji potvrđuje da je glazura pribora pogodna za posluživanje jela.

1.2.2. Proizvodi

Predmete od keramike razlikujemo po temperaturi pečenja, odnosno po vrsti materijala. Niska temperatura pečenja (960–1040 °C) potrebna je za lončarije, dok je za kameno posuđe i porcelanske mase potrebna visoka temperatura pečenja (1200–1360 °C stepeni). Pečenje porcelana na visokoj temperaturi ima znatno veću potrebu za materijalima i energijom od lončarskih proizvoda, pa je zbog toga potrebna jedna ozbiljnija i dublja priprema i investicija druge vrste. Pored toga, proizvode klasifikujemo po njihovoj nameni na predmete za svakodnevnu upotrebu i ukrasne predmete.

U današnje vreme **predmeti za svakodnevnu upotrebu** dobijaju sve veći značaj, pogotovo u pogledu posuđa za kuvanje i pečenje. Za njih se upotrebljava specijalna masa pomešana sa mlevenim šamotom zbog vatrostalnosti i zbog toga su troškovi proizvodnje nešto veći.

Značaj **ukrasnih predmeta** je mali, kod njih više dominira lepota, jedinstvenost umetničkog dela, kvalitet i vreme uloženog rada, prema tome, i njihova proizvodnja je skuplja.

Posebnu kategoriju čine **opeke i materijal za izradu kaljavih peći i kamina**, koji se mogu praviti na tradicionalnom grnčarskom koturu, u formi od gipsa, presovati u šablon, odnosno izliti. Proizvodnja opeke i ploča za peći zahtevaju drugačiju tehnologiju, ali moguće je ostvariti ih metodama rada zanatlija, pojedinačnom proizvodnjom, imajući u vidu i zahteve potraživanja naručioca, naravno, u okviru mogućnosti.

Keramika na zgradama se razlikuje od lončarstva, ali spada u moguće trendove proizvodnje keramike. Obloga kolumni – stubova, obodi prozora, obloga ograde itd.

1.2.3. Infrastruktura i potrebna sredstva

1.2.3.1. Potreba prostora

Osnovna površina grnčarske/keramičarske radionice treba da je minimalno 20–25 m², gotov proizvod je najbolje skladištiti u odvojenoj prostoriji. Možemo da uredimo jednu prostoriju za izlaganje proizvoda, ali to već pretpostavlja jedno ozbiljno

Malo je takvih zanatskih radionica koje su sposobne da finansiraju troškove ozbiljnije reklame. Zbog toga je korisno zatražiti informacije o mogućnostima u mesnim i regionalnim društvima, kao i priključiti se onima koji vode marketinšku delatnost. Sve je učestalija pojava da zanatlije, koje se bave raznim tradicionalnim zanatima, nude svoje proizvode na lokalnim sajtojima, prezentuju i reklamiraju svoje rukotvorine preko interneta.

1.2. Grnčarija

Grnčarija je jedan od najbogatijih ogranaka tradicionalne folklorne umetnosti izrade predmeta za domaćinstvo i ukrasnih artikala. Raditi sa glinom danas je za većinu samo hobi, zabava. Međutim, u drevna vremena glina – kao i od nje izrađeni predmeti, crepovi i keramika koji su stolicima okruživali ljude – bila je najznačajnija osnovna sirovina. U današnje vreme, tradicionalni grnčarski centri su potpuno nestali. Umesto njih, pojedini grnčari sebi odaberu stil, bez obzira na geografske i kulturne relacije.

1.2.1. Proces proizvodnje

1.2.1.1. Osnovni materijal i njegova upotreba

Glina je proizvod stena veoma bogatih feldspatom, vrsta zemlje koja nastaje raspadanjem stena. Dok je vlažna, možemo je obrađivati prstima, formirati je, a oblik zadržava i nakon sušenja. Pod uticajem visoke temperature transformiše se u silikat koji se ne rastapa u vodi, tvrd je i zadržava svoj konačan oblik.

Pečena glina je porozne strukture, zato nanosimo sloj glazure koja, ponovo ispečena, topi i stvara staklenu oblogu na zidu lonca, zapuši sitne rupice i čini našu rukotvorinu vodootpornom. Razne boje glazura i mase, temperatura pri pečenju, lakovi za keramiku i tehnike oblikovanja i ukrašavanja, čine tradicionalne keramičke proizvode i lončariju tako neverovatno raznolikom i privlačnom.

1.2.1.2. Tehnike izrade

Najjednostavniji način da se napravi jedan lončić je kada se od komada gline, pomoću prstiju, formira posuda u šaci. Korišćenjem tehnike postepenog građenja, zid lonca formiramo slaganjem kuglica i valjanih traka od gline jedne do druge. Ovom tehnikom mogu

se praviti velike vaze za pod, veliki lonci i činije. Činiju možemo napraviti i od unapred pripremljenih komada gline, međutim, prilikom rada na predmetima pravljenih na taj način, veoma je bitno obratiti pažnju na doterivanje, lepljenje i preciznost. Rad na lončarskom točku zahteva najozbiljnije pripreme, znanje i najviše vežbe. Na kotur koji se okreće postavljamo glinu i obrađujemo ga ručno. Prstima pritiskamo glinu i tako oblikujemo željeni predmet. Učenje ovih zahvata je mukotrpan rad, koji zahteva puno vremena. Svaki zahvat se nadograđuje na prethodni i ne može se preskočiti, niti zanemariti. Zato je poželjno uzeti minimum nekoliko časova od majstora grnčara, kako bi nam on pokazao osnove, a zatim sledi vežbanje danima, mesecima. Uz mnogo rada, istrajnosti i upornosti, za nekoliko meseci može se postići prihvatljiv nivo izrade predmeta koji će biti konkurentni na tržištu. Za početak samo nekoliko vrsta, ali ponuda će se vremenom sve više proširivati.

1.2.1.3. Operacije

Osnovni materijal se najjednostavnije nabavlja u specijalizovanim radnjama za keramičare. Glina je spremna za modeliranje, u stanju koji zahteva samo gnječenje i savijanje. Priprema ostalih osnovnih materijala (glazure, engob, farbe, itd.) iziskuje dosta vremena i precizan rad. Nabavljaju se obično već pripremljeni, u obliku praha. Naknadno ih treba samo razblažiti, pomešati sa vodom, i odmah mogu da se koriste.

Ferenc Bahidi prilikom rada



Na etiketi je obavezno naznačiti: ime proizvođača, sedište, naziv proizvoda, materijal i cenu. Na etiketu možemo da stavimo memorandum zanatlije ili radionice, odnosno neki drugi simbol ili motiv koji privlači pažnju.

Poželjno je za naše proizvode pripremiti uputstvo za upotrebu. Pletena roba može imati jedinstveno uputstvo. Uputstvo za upotrebu takođe može da služi i kao reklamna površina. Jedna strana uputstva za upotrebu sadržava propise za rukovanje, a na drugoj strani može biti naznačena, na primer, adresa, telefon, e-mail adresa radionice, kao i radno vreme, vremenski periodi za posete, a ukoliko radionica ima svoj web sajt, i adresa sajta.

1.1.2. Proizvodi

Paleta proizvoda pletenih od vrbove šibe je vrlo široka, a pojedini proizvodi prave se u više varijanti.

- **Na primer, korpe ili cegere za kupovinu pletemo u bezbroj oblika i formi:** izdužene u obliku čamca, sa krunom, sa podlogom i jednom ravnom stranom, sa duplom drškom, obložene postavom, za odrasle i za decu podjednako.
- **Piknik korpe sa poklopcem:** pletene, sa palicama, sa bazom, kvadratne, okrugle, ovalne, obložene postavom.
- **Pleteni nameštaj:** stolovi, fotelje, stolice.
- **Ukrasni predmeti:** abažur, cvetnjak i stalak za cveće, držač za novine, košara za drvo pored kamina.
- **Oprema za domaćinstvo:** tacne, demižoni, kutije, posude i korpice za voće, hleb i grickalice, polica za začine.
- **Košare koje se koriste u gazdinstvu:** sa dve drške i u veličini koja odgovara nameni, košare za usev, košare za drvo.

1.1.3. Infrastruktura i potrebna sredstva

Korparsko-pletarskim zanatom, kao dopunskom delatnošću, u suštini se bavimo pretežno u zimskom periodu, kada se završe poljoprivredni radovi. Sa vlaknastim prućem može se raditi i u prirodi, međutim, pletenje guljenog pruta svakako se vrši u zatvorenoj prostoriji. Zbog toga je poželjno raspolagati prostorijom koju možemo koristiti u te svrhe.

Za pletarstvo nam je potrebna jedna prostorija površine od najmanje 12–18 m². S obzirom na postupak proizvodnje,

poželjno je da u prostoriju bude uvedena vodoinstalacija. Bitno je da radionica dobija prirodno svetlo, kao i to da ima dobro veštačko osvetljenje. Pod ne sme da bude klizav, jer moramo voditi računa da voda koja curi na pod predstavlja opasnost.

Sredstva korišćena prilikom pletenja košare:			
Naziv	Preporuka, treba obratiti posebnu pažnju, lokacije kupovine	Količina (kom)	Nabavna vrednost (u evrima) ¹
Klupa košare	Možemo je praviti sami, ili naručiti od stolara	1	50
Makaze za orezivanje	Vredi odabrati makaze dobrog kvaliteta	1	17
Gvožđe za udaranje	Pravi ga bravar, kovač, u maloprodaji se ne može kupiti	1	7
Fiksirni bodež/šilo	Pravi ga bravar ili kovač	1	7
Nož	Dobrog kvaliteta	1	17

1.1.4. Tržište

Robom pletenom od pruća vrbe služi se, možemo reći, jedna određena grupa ljudi, ali bez obzira na to, retko se nađe domaćinstvo u kojem nema pletenog proizvoda. Potrošački trendovi pokazuju da je opet postalo moderno ići na pijacu sa pletenom košarom ili cegerom. Prodaja sličnih proizvoda je porasla zahvaljujući povećanoj želji stanovništva za korišćenjem prirodnog materijala. Rado se kupuju i upotrebljavaju predmeti čiji materijal nas približava i vraća prirodi. Pletena roba se može prodavati u maloprodaji, ali zanatlije koje se ovom delatnošću bave u okviru dopune prihoda, svoje jedinstvene proizvode treba da ponesu i prodaju na mesnim i regionalnim pijacama, izložbama, vašarima i sajmovima. Zato se isplati trud da zastanemo i razgledamo na manjim pijacama, tražimo mesta prodaje i informišemo se da li se uopšte nudi pletena roba i šta postoji u ponudi. Ovo malo istraživanje tržišta može nam pomoći da saznamo koji bi to mogao biti proizvod kojim se vredi baviti, a služilo bi i kao oslonac za formiranje cena. Ukoliko u našem naselju, ili u nekom od okolnih naselja, možemo računati na turizam, tada je zgodno prilagoditi se sezonskom načinu prodaje.

¹ 300 HUF/Evro; 125 RSD/ Evro

do materijala, a i cena je prilično visoka. Prut dugačak 80 do 100 cm košta 4,3 evra/kg, a prut dužine od 120–200 cm nude po ceni od 2,6 evra/kg, što, naravno, umnogome utiče na rentabilnost delatnosti. Iz tog razloga, ukoliko nam prilike omogućavaju, bilo bi unosno da sami sebi gajimo sirovinu, ili čak da se bavimo gajenjem za prodaju. Ukoliko se pletenjem košare bavimo kao dopunskom delatnošću, tada nam je za potrebe osnovnog materijala dovoljno 3 000–5 000 m² plantaže vrbe.

Američka vrba nije zahtevna biljka, međutim, pre sađenja potrebno je obraditi zemlju, voditi računa o unošenju hranljivih nutrijenata, kao i izvršiti duboko oranje tla. Pelcera treba da uzmemo sa postojećih plantaža. Pri sađenju rasada na pola hektara biće nam potrebno oko 60–70 hiljada komada pelcera. Dužina pelcera treba da bude oko 30 cm, sadićemo ih u redove međusobne udaljene 50 cm, sa razdaljinom od 20 cm između biljaka. Prve dve godine plantažu treba održavati bez korova. Nakon toga, vrba će sama da suzbije korov. Prutiće vrbe možemo seći već od druge godine. Odsecanje se vrši uvek direktno iznad zemlje do osnove. Panj se ne sme ostaviti. Žetva je obavezna svake godine! Datum **berbe** se određuje u zavisnosti od toga kakav prut želimo. Odsečeno pruće širimo ravnomerno i ostavljamo da se suši nekoliko sati, ako je lepo vreme, a u slučaju jesenje žetve, sušenje može da potraje i nekoliko dana. Osušene prutiće vrbe sortiramo po veličini i **vežemo ih u snopove** od 5 kg (količina potrebna za 4–5 komada pijačnih korpi prosečne veličine). Osnovni materijal za rad preporučljivo je čuvati na suvom mestu. Odsečeno **vlaknasto pruće** upotrebljavamo za proizvodnju industrijskih korpi ili sličnih proizvoda koji su izloženi stalnoj upotrebi i habanju.

1.1.1.2. Guljenje pruća

Da bismo dobili **guljeno belo pruće** seče se još zelena vrba i guli se ručno ljuštikom od gvožđa. Nakon sušenja dobijamo skoro belo pruće, slično boji kostiju.

Da bismo dobili **guljeno pruće smeđe boje**, vrba se seče nakon opadanja lišća, u zreлом stanju. Vrba se **kuva** u kadi za kuvanje 4 do 5 sati, u zavisnosti od debljine pruća. Tokom kuvanja vlakna omekšaju, kora ispušta tanin koji farba drvo pruta u crvenkasto-bron boju. Nakon toga dolazi faza **guljenja**. Izguljeno pruće sušimo na otvorenom prostoru, zatim ih **sortiramo i vežemo u snopove**.

1.1.1.3. Priprema i pletenje

Sortiranje: vrši se po meri prečnika i dužine.

Potapanje: prutiće stavljam u kadu za natapanje na 3 sata, u tu svrhu odgovara bilo kakva posuda u koju mogu da stanu prutići vrbe.

Nakon natapanja vadimo ih iz kade, odlažemo na pola sata i tek posle toga možemo početi sa pletenjem.

Radne operacije pletenja:

- Krojenje podloge nogara, imajući u vidu veličinu proizvoda koji se priprema, pa postavljanje kolca i alki.
- Ulaganje, pletenje u obliku paukove mreže, pletenje dna korpe.
- Kreiranje gornjih strana prilikom kog sve zavisi od mašte pletača, on sam odlučuje o motivima koji će se pojaviti.
- Nakon postizanja odgovarajuće visine korpe, sledi završna radnja: ivičenje i kreiranje drške i njihovo pričvršćivanje.
- Zatim se vrši ribanje, pa sušenje robe, a nakon sušenja lakiranje.

1.1.1.4. Skladištenje

Za skladištenje gotove robe odgovara bilo koja suva prostorija. Robu je najbolje poslagati po vrstama, da bude lako pregledna, te da se pleteni predmeti ne deformišu, niti oštete.

1.1.1.5. Priprema za tržište

Može se dogoditi da robu moramo skladištiti na duži vremenski period. Tada se ona zaprašuje. Prašinu odstranjujemo brzim pranjem i sušenjem, obično na otvorenom prostoru.

U skladu sa relevantnim propisima, roba treba da je etiketirana. Na etiketu treba obratiti puno pažnje, jer se ona može koristiti i kao reklamna površina.

Janoš Kanalaš – korpadžija prilikom rada





Prezentacija delatnosti domaće radinosti

1.1. Pletenje košare

Pletenje košare/korpe je jedna od najstarijih delatnosti među tradicionalnim zanatima. Korparsko-pletarski zanat je do druge polovine XX. veka značio izvor prihoda za mnogo porodica koje su se bavile tim zanatom. Širenje plastike je zasenilo ruketvorine korparsko-pletarskog zanata. Industrijska proizvodnja plastične robe široke potrošnje potisnula je pletenje košara u zaborav. Međutim, prirodni materijali danas ponovo dolaze do izražaja. Širenje ekološke svesti potrošača povoljno utiče na potražnju proizvoda iz radionica domaćih radinosti, pa tako i razni predmeti od pletene robe postaju sve popularniji.

Danas pletenje košara, kao i ostali tradicionalni zanati, mogu da obezbede dodatni prihod za one porodice koje vode samostalno gazdinstvo i čiji članovi raspolažu spretnom rukom i, naravno, velikom izdržljivošću. Pletarstvo ne iziskuje značajnu investiciju, međutim, pokretanje delatnosti svakako ima izvesne troškove u početku. Osim ambicije i spretnih ruku, smatra se povoljnom okolnošću ukoliko raspolažemo prostorijom pogodnom za radionicu. Naravno, jedan od bitnih aspekta je i mogućnost da sami uzgajamo sirovinu. Postoje kursevi koji podučavaju umeću pletarstva, ali nikako se ne smemo zavaravati da ćemo nakon završenog kratkog kursa (za par meseci) i mi sami odmah postati profesionalci. Ogromne je sreće onaj koji ima priliku da umeće pletarstva nauči kroz praksu u radionici pravog, priznatog majstora. Ako ozbiljno želimo da se bavimo pletarstvom, preporučljivo je obići više radionica, posetiti vrhunske majstore i pribaviti potrebne informacije. Korisne su i posete vašarima i izložbama starih i umetničkih zanata i domaće radinosti, jer možemo da sakupimo važne informacije.

1.1.1. Proces proizvodnje

1.1.1.1. Sirovina i njihova upotreba

Trenutno se, za pletenje košare, kao sirovina generalno koristi pruće američke vrbe. Prut vrbe možemo da nabavimo od proizvođača, izbirano i vezano u snopove po veličini. Mali je broj onih koji se bave njegovim uzgajanjem, zbog čega se teško dolazi

Uredio: Nagy Lászlóné – **Szakértők:** Apró Tamás, fafaragó; Bánföldi Ferenc, fazekas, népi iparművész; Kanalas János, kosárfonó, népi iparművész; Kristóf Márta, mézeskalács készítő, népi iparművész; Mák Sándorné, pénzügyi szakértő – **Fotók:** Ifj. Kanalas János, Nagy László, Szabó Szilárd – **Fotografije:** Šandor Ujvari – **Technikai asszisztens:** Csontosné Zsikla Sára – **Grafika, priprema za štampu:** Pixel Manufaktúra Kft. (Andraš Agh, Finger Moto Kft.) – **Štamparski radovi:** DeMax Művek Kft.

Ovaj dokument je ostvaren u sufinansiranju sa Evropskom unijom. Za sadržaj ovog dokumenta odgovorna je isključivo Lokalna samouprava županije Bač-Kiškun, sadržaj ni pod kojim uslovima ne predstavlja zvanični stav Evropske unije i/ili vodećih vlasti.

ISBN 978-963-7192-31-9

Izdavač: Lokalna samouprava županije Bač-Kiškun

Odgovorni urednik: Gabor Banjai, predsednik Lokalne samouprave županije Bač-Kiškun

Godina izdanja: 2014.

Sadržaj

Prezentacija delatnosti domaće radinosti	5
1.1. Pletenje košare	5
1.1.1. Proces proizvodnje	5
1.1.2. Proizvodi	8
1.1.3. Infrastruktura i potrebna sredstva	8
1.1.4. Tržište	9
1.2. Grnčarija	10
1.2.1. Proces proizvodnje	10
1.2.2. Proizvodi	13
1.2.3. Infrastruktura i potrebna sredstva	13
1.2.4. Tržište	14

1.3. Pripremanje medenjaka	15
1.3.1. Proces proizvodnje	15
1.3.2. Proizvodi	17
1.3.3. Infrastruktura i potrebna sredstva	19
1.3.4. Tržište	20
1.4. Rezbarija drveta	21
1.4.1. Proces proizvodnje	21
1.4.2. Proizvodi	23
1.4.3. Tehnike rezanja	23
1.4.4. Infrastruktura i potrebna sredstva	24
1.4.5. Tržište	26

Regulisanje delatnosti domaće radinosti u Mađarskoj i Srbiji	26
2.1. Dozvola za sedište delatnosti	26
2.2. Regulisanje prodaje	27
2.3. Osiguranje kvaliteta proizvoda	27
2.4. Standard kvaliteta proizvoda	27
2.5. Izbor oblika preduzetništva	28

Poslovne finansije i plan troškova	28
3.1. Očekivani troškovi pokretanja biznisa	28
3.2. U Mađarskoj je moguće odabrati sledeće preduzetničke oblike	30

Poštovani čitaoci,

Među gubitnicima današnjih ekoloških, društvenih i ekonomskih tokova nalaze se manja naselja, sela i periferna područja Mađarske i Srbije, jer su u ovim krajevima negativni uticaji na lokalno stanovništvo delovali kumulativno, pojačano i trajno. Vojvodinu i županiju Bač-Kiškun karakteriše poljoprivredna proizvodnja sa jakom tradicijom koja, međutim, ne obezbeđuje dovoljan prihod za stanovništvo u provinciji.

Ovom brošurom i prezentacijom alternativnih načina stvaranja prihoda tipičnih za Vojvodinu i županiju Bač-Kiškun, želimo da doprinesemo da ova ruralna područja, kapacitetom koji imaju, zadrže svoje stanovništvo na mestu na kojem živi. Ovim poslovnim planovima želimo da pružimo pomoć prilikom započinjanja prvih koraka u biznisu onima koji bi hteli da prošire svoje mogućnosti za ostvarivanje prihoda. Naše izdanje pruža neophodne informacije prilikom donošenja odluke, između ostalog, prezentacijom tržišnih okolnosti, pravne pozadine i tehničkih preduslova. Poslovni plan pomaže da se biznis ideje raščiste i da se o njima temeljno promisli.

Prilikom izbora delatnosti za ostvarivanje prihoda smatrali smo da su bitni aspekti koji omogućavaju da se delatnosti ostvare sa malim ulaganjima, sa niskim početnim sredstvima, da proizvod tipičan za regiju bude tradicionalan i konkurentan na tržištu, da se može lako prodati, da svima koji su istrajni donese uspeh i da poboljša materijalne uslove onih koji vrše ovu dopunsku delatnost. Na ovaj način želimo dugoročno da doprinesemo poboljšanju uslova života stanovnika u provinciji.

Izdanje je pripremljeno na srpskom i mađarskom jeziku, a prilikom planiranja sadržaja imali smo u vidu karakteristike obe države. Verujemo da od suseda uvek ima šta da se nauči. Nadamo se da su, umesto generalnih shema, ovde prikupljene i predložene informacije pogodne za davanje odgovora na pitanja prilikom pokretanja biznisa i da će u dovoljnoj meri motivisati preduzimljive ljude.

Ovo izdanje je pripremljeno u okviru zajedničkog projekta Skupštine županije Bač-Kiškun i Vojvođanske fondacije za razvoj „Halo“. Realizaciju ovog projekta omogućio je „Mađarska-Srbija IPA prekogranični program“.



Gabor Banjai,

predsednik Skupštine županije Bač-Kiškun



Tivadar Bunford,

upravitelj Vojvođanske Fondacije za razvoj „Halo“

– Domaća radinost –

Dokumenat je sačinjen u okviru „Hungary-Serbia IPA Cross-border Co-operation Programme“ kao deo projekta pod brojem i nazivom HUSRB/1203/213/085 „Ruralnet – Joint farm diversification strategy in the Hungarian-Serbian borderline“



Model Poslovni Plan
Domaća radinost