



JURE MIŠKOVIĆ/CROPIX

INSPEKTORI, GDJE STE? BROJNI DALMATINSKI PEKARI ZAKIDAJU POTROŠAČE :: **STR. 5**

Prijevvara na kruhu štruce lakše 15%



Poziv inspektorima

Ovo stanje ujedno je i poziv Državnom inspektoratu na djelovanje, kaže Erika Popović, šefica šibenske Udruge potrošača

PRIJEVARA KUPACA VELIK BROJ DALMATINSKIH PEKARA I PRIJE NAJAVLJENOG DIZANJA CIJENA NAŠAO ZARADU

Već plaćamo skuplji kruh: kupiš 70 deka, dobiješ 60

Uz časte iznimke, većina pekara po dalmatinskim gradovima prodaje štruca kruha i do 15 posto lakše

PISU VLADIMIR MATIJANIĆ
 MILENA BUDIMIR
 MARINA JURKOVIĆ
 BOŽANA SVILIČIĆ

Dok pekari i premijerka javno raspravljaju o li osnovi za poskupljenje kruha, inspekcija Slobodne Dalmacije otkrila je da je u mnogim pekarama u četiri najveća dalmatinska grada – Zadru, Šibeniku, Splitu i Dubrovniku – kruh već poskupio, i to zahvaljujući klasičnoj prijevarama, jer pekari uglavnom prodaju štruca lakše od deklarirane težine. Saznanje da je bilo i onih koji prodaju teži kruh (!?), no baš nitko nije prodao onoliko koliko deklarira, moglo bi potaknuti odgovarajuće inspekcije na akciju, jer materijala za prijavu očito ima.

Počinjemo sa splitskim pekarama i Svagušom kao iznimkom. Kod njega ne samo da ne zakidaju na malom "francuzu", nego čak i časte pa "francuz", koji stoji 6,70 kn i koji bi po normativu trebao težiti 400 grama, prema našoj digitalnoj vagi teži puna 434 grama!

'Light' verzija

U idućoj trgovini, jednoga drugog proizvođača, kupujemo pola "velikog francuza" i umjesto 350 grama dobivamo 310! No s obzirom na to kako je prodavačica nožem dijelila štruca na dva jednaka dijela, vrlo je lako moguće kako je nekoliko grama više dobio kupac nakon nas. Iz prodavaonice trećeg proizvođača izlazimo također s "malim francuzom", na računu stoji kako bi trebao imati 300 grama, a on ima 297, neznatna razlika, zanemariva.

Erika Popović, predsjednica Udruge za zaštitu potrošača Šibensko-kninske županije "Plavi val", ima drukčije iskustvo, na temelju kojega zaključuje da već plaćamo skuplji kruh, i to u prosjeku od 10 do 15 posto. Naime, Udruzi kojoj je na čelu i našem Dopisništvu javio se Šibenčanin (podaci poznati redakciji) koji, kako nam je rekao, već danima važe štruca kruha, preciznije "mali francuz", kupljene u jednom velikom trgovinskom centru u Šibeniku.

Gotovo se nikada nije dogodilo da štruca teži upravo 350 grama, kako je navedeno na računu. Težina uglavnom varira

između 290 i 310 grama. Prava je rijetkost kupiti "mali francuz" koji teži baš koliko se za njega plaća - požalio nam se čitatelj.

Tragom njegove primjedbe predsjednica "Plavog vala" zaputila se upravo u taj trgovački lanac, na isto prodajno mjesto na kojemu čitatelj kupuje kruh. Kupljena štruca i taj put nije težila 350 grama. Digitalna vaga pokazala je, uvjerali smo se i sami, 310 grama.

Ova situacija ujedno je i poziv Državnom inspektoratu da obrati pažnju na težinu namirnica, pogotovo kruha, koji se prodaje u trgovinama - istaknula je Erika Popović.

Da težina kruha uglavnom odstupa od one deklarirane uz njegovu cijenu, uvjerali smo se u rutinskoj kontroli zadarskih pekara koje smo obišli u pratnji Emilije Baštanić, članice Udruge za zaštitu potrošača Zadarski potrošač. Nakon vaganja različitih vrsta kruha, na koje su bez većeg nećkanja pristali uglavnom svi djelatnici, u većini zadarskih pekara zabilježen je manjak 60 do pet grama od deklarirane težine.

Najveća razlika u težini pronađena je kod bijelog kruha u privatnoj pekari, koji je za četrdesetak grama lakši. Tako težina tog kruha od 700 grama, koji se prodaje po cijeni od 7,20 kuna, iznosi zapravo 660 ili 662 grama. "Light" verzija kruha u istoj je pekari zabilježena i kod 10,50 kuna vrijedne "peke bijele" od 900 grama koja, kada se izvaže, teži svega 856 ili 854 grama.

Otkinuti 'francuz'

Veliki "francuz" od 700 grama, koji se prodaje po cijeni od 8,60 kuna, prilikom vaganja iznosi, pak, 676 grama, što je za 34 grama manje od deklarirane težine. Kruščić bijeli "rustika" od 5,50 kuna od deklarirane težine od 300 grama u vaganju odstupa svega četiri grama, dok raženi kruh od 30 dekagrama u vaganju "piza" od 292 do 296 grama.

Osim manjka u deklariranoj težini, u nekim je pekarama zabilježen i višak težine kruha pa tako u zadarskoj "Kroštuli" težina "peke kotarske" od 9,90 kuna nakon vaganja iznosi od 3 do 4,5 grama više. Polubijeli kruh od 685 grama, koji se prodaje po cijeni od 5,80 kuna, nakon vaganja, pak, ima 655 grama.



Vaga ne laže - kruh je često znatno lakši od deklarirane težine

JURE MIŠKOVIĆ/CROPIX

Dubrovnik: Kruh teži od deklaracije

•• Za razliku od potrošača u većini dalmatinskih mjesta, Dubrovčani imaju privilegij jer kupuju kruh koji je teži u prosjeku 30 do čak 150 grama od deklarirane težine! Težinu pekarskih proizvoda provjeravali smo u trgovinama "Konzuma" i "Tommyja" te više privatnih pekara. "Konzum" nudi kruh veće težine od 4 do 32 grama: "kukuruznu peku" za 4 grama te "finski kruh" za 32 grama teži od deklaracije. U "Tommyju" bijeli "forma kruh" je 48 grama, a polubijeli 36 grama teži od oznake na deklaraciji, dok su lepinje teže 28-36 grama. Kod privatnih je pekara situacija ujednačena: izmjerili smo razlike koje se kreću od samo 2 grama ispod do 13 grama iznad deklarirane težine, dok u pekari "Zlatno zmo" bijeli kruh, deklariran na 500, teži čak 650 grama. A. KALAJDŽIĆ

35% MARŽA TRGOVACA

15% VRIJEDNOST NEPRODANOG KRUHA

5% CIJENA KAPITALA

30% TROŠKOVI PROIZVODNJE

5% KOMPENZACIJA TRGOVACA

10% ZARADA PEKARA



Pekarima zarada samo deset posto

•• U strukturi troškova od 10 kuna za kilogram kruha čak 3,5 kune otpada na maržu trgovaca, a 1,5 kuna na vrijednost hljebova vraćenih iz dućana. Zbog 6-mjesečnog roka plaćanja, cijena kapitala iznosi dodatnih 0,5 kune, a na kompenzaciji se gubi 50 lipa do kune, jer trgovački lanci isplaćuju pekare u ulju, brašnu, kvascu, pa čak i robi koju ne trebaju, kaže Vladimir Bulić, direktor Richemont kluba. Tako pekarskoj industriji i od 10 ostanu samo četiri kune, no i od toga mršavog iznosa valja im isplatiti 25-30 posto za sirovine, 5-10 posto za energiju, 15-20 posto za transport, a 28-35 posto otpada na plaće radnika. Tako proizvođači zarade tek pet do 27 posto od četiri kune, odnosno između 20 lipa i 1,08 kuna po hljebu, koji na policama košta 10 kuna. M. ŠEŠO