

## TARTALOM

### Elnöki köszöntő

#### Vége a beszállítók kizsákmányolásának 1. oldal

Ez az első alkalom, hogy uniós szintű jogszabály születik ezen a területen.

### Vezércikk

#### Rövidesen cserélni kell a vásárlók könyve nyomtatványokat! 3. oldal

Törvénymódosítás írja elő a személyes adatok fokozottabb védelmét.

### Aktuális

#### Pékszövetség szolgáltatások 4. oldal

#### Vannak tanulók, akik sokra szeretnék vinni ebben a szakmában 6. oldal

Kilenc diák szabadult fel a Pék Szakma Kiváló Tanulója Országos versenyen elért eredményeinek köszönhetően.

#### Étkezési búzaliszttal kevert tönkölybúza liszteket vont ki a forgalomból a Nébih 8. oldal

Közérdekű bejelentés alapján vizsgált 100% tönkölybúza liszteket a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih). A hatósági ellenőrzés során bebizonyosodott, a termékek nagy mennyiségben közönséges étkezési búzaliszttal tartalmaznak. A Nébih kötelezte a forgalmazót a tönkölybúza liszt megnevezésű termékek forgalomból való kivonására, függetlenül azok minőségmegőrzési idejétől.

#### Sikeresen lezajlott az Intelligens Élelmiszerlánc-biztonsági Elemző Rendszer létrehozása 9. oldal

A 3,805 milliárd forint értékű beruházás a Széchenyi 2020 program részeként, az Európai Unió 100%-os vissza nem térítendő támogatásával valósult meg.

#### 2019 legjobb kenyerei: élesztőtmentes, rozsos pityókás kenyér és a 10-10 tefflisztes kenyér 10. oldal

Nagy büszkeséggel tölt el minket és gratulálunk Tarr Györgynek és a Pedró Pékségnek az elért eredményeiért!

#### 2019 legjobb cukormentes tortája: Love story 12. oldal

#### A fenntartható fejlődés lehetőségei a sütőiparban 14. oldal

#### Nem adalék, hanem élettani segédanyag 15. oldal

Pozitív táplálkozási fiziológiai hatást és hatékonyabb technológiai folyamatokat biztosít a Rosz Ízfokozó.

#### Per vagy peren kívüli vitarendezés? 16. oldal

### Alapanyag

#### Új stratégia: szakképzés 4.0

#### – a rendszer helyzete, változtatási igénye 18. oldal

A szakképzés aktuális problémái, gondjai, megoldásra váró feladatai a Magyar Pékszövetség szerint.

#### Új lendületet adhat boltja forgalmának a kenyérszeletelő 20. oldal

De hogyan válasszunk kenyérszeletelőt a látványpékségbe vagy pékboltba?

#### A hazai munkabérek és azok terhei Európai összehasonlításban 22. oldal

#### Így kell kezelni az egyes nemzedékeket a munkahelyen 24. oldal

### Technológia

#### Hogyan iktassuk ki az eldobható műanyag csomagolóanyagok használatát? 26. oldal

Jóváhagyta az Európai Parlament a műanyag hulladék mennyiségének visszaszorítását célzó szabályokat. De mit tegyen a pék? A kérdésre Rózsa Ferenc, a Poly-Pack Kiskunhalas Kft. vezetője választott.

#### Mire figyeljünk, hogy ne essünk a hackerek csapdájába? 28. oldal

#### Jelentős változások a biztonsági kamerákra vonatkozó szabályokban 29. oldal

### Kenyer

#### Tavasszal nem csak virágok, hanem pályázatok is nyílnak 30. oldal

Az idei tavasz nem csupán a jó idővel, de új pályázati lehetőségekkel is megörvendeztetett minket. A korai napsugarakat kihasználhatjuk egy új – pályázatból finanszírozott – napelemes rendszerrel, de akár munkaerőt is felvehetünk az NFA kiírás segítségével.

#### Egészséges étrend, táplálkozási ajánlások a hazai lakosság számára 32. oldal

A fizikai aktivitás mellett a változatos étrend tekinthető az egészséghez vezető út két sarokkövének, amelyben a gabona fontos szerepet játszik.

#### Nagy Retró Kutatás – vissza nekünk a Bambit! 34. oldal

#### Eseménynaptár 36. oldal

#### Könyvajánló B3



## HIRDETŐK

Sütödotech Kft.	5. oldal
Progép-Goldex Kft.	5. oldal
Balmaz-Sütöde Kft.	7. oldal
Györfi IM Kft.	7. oldal
Szigetközi Pékség	9. oldal
Tolna megyei Pékség	9. oldal
Modul Bake Kft.	12. oldal
Backaldrin	
Hungária Kft.	13. oldal
Szupermix	15. oldal
CTS-EAST Kft.	21. oldal
Lesaffre	B2
Clean Center	B4

## PÉKMESTER

XXIX. évfolyam, 2019. 4. szám  
ISSN 1419-6883

### FELELŐS KIADÓ:

Magyar Pékszövetség,  
PAN Hungary Kft.

### Főszerkesztő:

Sós Éva  
e-mail:  
foszerkeszto@pekszovetseg.hu

### Olvasószerkesztő, korrektor:

Baranyi Attila

### Tervezőszerkesztő:

Princz Mihály  
e-mail: dtprint@t-online.hu

### Hirdetésfelvétel:

pekmaster@pekszovetseg.hu

### A szerkesztőség címe:

1117 Budapest, Dombóvári út 6-8.

### Tel./Fax:

+36-1/204-9004, +36-1/206-7268,  
+36-1/371-1596

### e-mail:

iroda@pekszovetseg.hu

### NYOMÁS:

Pharma Press Nyomdaipari Kft.

### Felelős vezető:

Fabók Dávid

Az éves előfizetés ára: 6000 Ft

A lapban megjelenő cikkek, fotók, grafikák és hirdetések másodközlése kizárólag a szerkesztőség engedélyével történhet.