

Kenyérvettség felhívás!

Kedves Pék Kolléga!

A Magyar Pékszövetség – hagyományaihoz híven – idén is megrendezi a **Szent István napi Kenyérvetstet**, amelyre a szakmában tevékenykedő bármely vállalkozás – pékszövetségi tagságtól függetlenül – jelentkezhet.

Vetstvenzni kettő kategóriában lehet:

1. A hagyományos, kovászos technológiával készülő **2020-as év Szent István napi kenyér**
2. Az **Innovatív** (fűszeres, gyógynövényes, gyógyhatású) **kenyér**

A tavalyi évhez hasonlóan a Kenyérvetstet győztese idén is pénzjutalomban részesül.

A vetstvenzen részt venni azonban nem csupán a közvetlen pénzjutalom reményében érdemes. A vetstven és az ahhoz kapcsolódó események a résztvetstvenők számára olyan nyilvánosságot, marketinglehetőséget biztosítanak, amelyért a vállalkozásoknak egyébként súlyos összegeket kellene fizetniük.

Már a zsűrizés második fordulója sajtónyilvános lesz, így már az oda bekerült vetstvenzők/cégek nevét is megismerheti a közvélemény. A győztesek bemutatkozhatnak a Szent István napi rendezvények kormányzati sajtóbeharangozóján az Országgyűlés Vadásztermében, és kiemelt helyen jelenhetnek meg a Magyar Ízek Utcájában, ahol az elmúlt évek győztesei hatalmas forgalmat bonyolítottak le.

A kategóriagyőztesek országos médiakampányban vesznek részt, amelynek eredményeként intenzív megjelenés biztosított a hagyományos és közösségi médiában – a kormányzati kommunikáció aktív támogatásával. A Magyar Pékszövetség díjmentesen biztosítja a győztes kenyér teljes körű médiakampányának lebonyolítását termékfotókkal, videókkal, sajtóközleményekkel, újságcikkkel, rádió- és TV-megjelenésekkel.

A sajtó nyilvánosságát kihasználva a győztesek jelentősen növelhetik ismertségüket és elismertségüket. A győzelem és annak, boltban kirakott jelképei – kupa és oklevél – növelik a vállalkozás presztízstet, javítják a dolgozók munkamorálját, minőséget közvetítenek a vetstvenők felé. Ezt igazolja, hogy a korábbi győztesek jelentősen növelni tudták eladásait, és áraikban el tudták ismertetni a kiemelkedő minőséget.

Jelentkezzen tehát 2020 június 18-ig a Szent István-napi kenyérvetstvetre!

A vetstvenkiírás részleteit a Magyar Pékszövetség honlapján is megtalálja: <http://www.pekszovetseg.hu/>, valamint szerepel a Magyar Pékszövetség Facebook-oldalán is.

Üdvözlettel:
Septe József, elnök

I. kategória:

2020-as év Szent István napi kenyér

Kenyérral szembeni elvárás:

A kenyér döntő részben gabonaőrleményekből, hosszú érésű, hagyományos, kovászos technológiával, legalább kétféle liszt felhasználásával készülsjön, valamint hozzáadott élesztőt tartalmazzon.

A felhasználásra kerülő összetevők felsorolását az Élelmiszerkönyv kenyerekre vonatkozó általános előírása tartalmazza.

Előírás továbbá:

Kizárólag magyar alapanyagok felhasználásával készülsjön.

Csak természetes anyagokat tartalmazzon.

A kenyér technológiája alkalmas legyen kis-, közép- és nagyüzemi gyártásra is.

Az elbírálás szempontjai:

- Érzékszervi tulajdonságok: alak, héj, bélzet, illat, íz.
- Eltarthatóság, frissesség megőrzése.
- Mennyire illeszkedik a hagyományokhoz, tájjellegbe.
- Megfelel-e a kenyér a gyárthatósági elvárásoknak.
- A zsűri kiemelt hangsúlyt fektet az esztétikai megjelenésre.

II. kategória:

Innovatív kenyér (Gyógynövényes, fűszeres, egészséges kenyér)

Kenyérral szembeni elvárás:

A kenyér valamilyen **fűszer, gyógynövény felhasználásával** készülsjön. A kenyér őrizze meg a felhasznált fűszer vagy **gyógynövény egészség megőrzésére, megővására gyakorolt hatását, különös tekintettel a cukorbetegségben** szenvedőkre.

A felhasználásra kerülő összetevők felsorolását az Élelmiszerkönyv kenyerekre vonatkozó általános előírása tartalmazza.

Előírás továbbá:

Magyar alapanyagok felhasználásával készülsjön.

Lehetőleg a Kárpát-medencére jellemző gyógynövényt, fűszert tartalmazzon.

A kenyér technológiája alkalmas legyen kis-, közép- és nagyüzemi gyártásra is.

Az elbírálás szempontjai:

- Érzékszervi tulajdonságok: bélzet, illat, íz harmónia
- Eltarthatóság, frissesség megőrzése.
- Mennyire illeszkedik a hagyományokhoz, tájjellegbe.
- Megfelel-e a kenyér a gyárthatósági elvárásoknak.
- A zsűri kiemelt hangsúlyt fektet az esztétikai megjelenésre.
- Fogyasztható-e cukorbetegségben szenvedőknek.
- A felhasznált fűszer(ek), gyógynövény(ek) hogyan jelennek meg a kenyérral.

A vetstvenzen nevezés módja

Vállalkozónként:

- kenyércsoportonként legfeljebb 3 típusú termékkel nevezhet.
- a zsűrizéshez termék fajtánként 2 db-ot kell beszállítani.
- gyártmánylapot, termék leírását mellékelni kell.

A kenyéret az első zsűrizés időpontjában kell a helyszínen bemutatni.

A termékvetstvenzen a nevezés határideje
2020. június 18.
a Pékszövetségnél írásban.

A jelentkezési lapot e-mailen kell megküldeni az iroda@pekszovetseg.hu címre.

Jelentkezési lap letölthető a Magyar Pékszövetség honlapjáról: www.pekszovetseg.hu, a Pékszövetség tagjai részére Hírlevélben is megküldjük.

A vetstvenzen a nevezési díj: **5.000 Ft + áfa/TERMÉK.**

A nevezési díjat a Magyar Pékszövetség a nevezés után leszámllazza.

A terméket független zsűri bírálja el.

A zsűrizés kettő körös lesz.

Az első kör zsűrizésének időpontja
2020. június 24.

A zsűrizés sajtó nyilvános második körének időpontja
2020. július 07.

A zsűrizéshez a termékek összetételét, technológiai leírását tartalmazó gyártmánylapot minden egyes termékhez mellékelni (az I. kategóriánál rövid ismertetőt kérünk: hagyományára, esetleges tájjellegére, forgalmazási területére).

A vetstven akkor minősíthető sikeresnek, ha kategóriánként (I., II., kategória) a nevezések száma eléri a minimum 10 nevezőt.

Magyar Pékszövetség