



TARTALOM

Elnöki köszöntő

Európa vérkeringésében

1. oldal

Bár 5 évvel ezelőtt a Magyar Pékszövetség már újtárá indított egy közép-európai együttműködést, 2013-ban sajnos a folyamat akadályokba ütközött és megszakadt. Nem adtuk fel a terveinket, addig dolgoztunk, míg szinte hamvból támasztottuk fel a kezdeményezést, és újra beindítottuk a közös munkát, a szakmai összefogást.

Az Őszi Közgyűlés

és Pékakadémia programja

3. oldal

Aktuális

Minden, amit a leveles tésztáról tudni kell

6. oldal

Idén ősszel is megtartottuk a régiós üléseinket, Balmazújvárosban Leveles Akadémián is részt vehettek a tagvállalataink. A gyakorlatorientált bemutatón élesztős, leveles termékek előállítását mutatták be a technológiai hibák kiküszöbölésével, az optimális termékek előállításának tudnivalóival.

Október 16, a kenyér világnapja

Beszámolónk.

7. oldal

Pék tanműhelyt avattak

a Látássérültek szakiskolájában

9. oldal

A Vakok Iskolája 2018. október 13-án nyitotta meg a sütőipari- és gyorspékiségi munkás képzésének helyt adó Pék tanműhelyét. A hivatalos megnyitó-ünnepségen a Magyar Pékszövetség is részt vett.

Réspiaci gabonafélék és hüvelyesek

Ezeket keresik Nyugat-Európában!

11. oldal

Magyar péké Anglia legjobb cipója

A Forbes-tól kezdve a tévéhíradókon át a Kovászlaborig, szinte mindenki beszámolt a M's Bakery brit pékség World Bread Awards UK sikereiről. Nem véletlen, hiszen nem kis dologról van szó: Nádházi István süti az Egyesült Királyság legjobb kovászos kenyereit!

12. oldal

Új tésztagyár működik a Gyermelyi Zrt-nél

14. oldal

Alapanyag

Hamuban sült pogácsa mellé napenergiával sült kifli!

16. oldal

Lehetséges, hogy Ön is volt már olyan helyzetben, hogy az energia számlák alján szereplő összeget szívesebben látta volna a hónap végi összesítésnél az eladott pékáruk darabszámánál. A jó hír az, hogy – noha a két számot nem tudjuk megcserélni – az előbbi energetikai beruházásokkal csökkenthető!

Kockázati tényező-e

a fekete színű élelmiszer?

18. oldal

Vekni körkép

Avagy milyen kenyeret jó még enni?

20. oldal

Technológia

Az üzleti tanácsadások szövevényes erdejében

Beszélgetés Kácsor Andrásossal.

24. oldal

Munkaerő-megtakarítás takarítógépekkel

25. oldal

Sokkoló látvány fogadta

a hatóságot egy albán üzemben

26. oldal

Nemzetközi agrometeorológiai helyzetkép

28. oldal

Ha baleset éri gumicsere előtt, fizet a biztosító?

29. oldal

Kenyer

Egy védjegy mind helyett?

30. oldal

Jelenleg 54 különféle védjegy van forgalomban, ennyi között kell eligazodniuk a fogyasztóknak. Ugyanakkor előkészület alatt van az ezeket felváltó, egységes állami védjegy.

Avagy mitől kézműves a kézműves termék...

32. oldal

Innovatív ötletek és izgalmas versenyek az aradi GastroPan Kiállításon

34. oldal

Miért és hogyan süssünk egészségsbarát kenyeret?

36. oldal

HIRDETŐK

Autotherm Kft. 13. oldal

Békás Kft. 15. oldal

CTS-EAST Kft. 21. oldal

Eladó

üzemberendezés 22. oldal

Pfahnl B. Kft. 23. oldal

Soós-Pék Gép 23. oldal

Parola Kft. 24. oldal

Sütőlapát Bt. 29. oldal

Modul-Bake Kft. 31. oldal

Uniotech Kft. 31. oldal

CSM Bakery Borító 2

Kogép - J4 Borító 3

Puratos Austria/

Szeiler Borító 4

PÉKMESTER

XXVIII. évfolyam, 2018. 11. 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

A lap ára: 600 Ft

Előfizetés esetén

egész évre 5040 Ft

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

