

TARTALOM

Váltson üzemanyagkártyára! 1. oldal

A Magyar Pékszövetség módosította szerződését a MOL Magyar Olaj- és Gázipari Nyrt.-vel, amelynek eredményeként március 1-jétől egy sokkal kedvezőbb konstrukció keretében nagyobb kedvezményt biztosító tankolási lehetőség áll rendelkezésére a tagoknak. Akik már rendelkeznek MOL-os üzemanyagkártyával, azoknak nincs teendőjük, automatikusan átkerültek az új rendszerbe!

Tartalomjegyzék 2. oldal

MOL Group Gold Europe üzemanyagkártyával Nyugat-Európa országútajain 3. oldal

Aktuális Pékszövetség szolgáltatások 4. oldal

Hogyan nevezük el a pékáruat? 5. oldal

A kenyér szeretete beleégett a magyar emberbe – Dr. Forgács Attila egyetemi docenssel, gasztropszichológussal, szociálpszichológussal, klinikai szakpszichológussal beszélgettünk arról, mi a titka annak, hogy a jó pékáru jó áron és gyorsan fogyjon.

Meddig őrizzük meg a munkaügyi iratokat? 10. oldal

A 2018. december 23-án hatályba lépő új szabályozás úgy tűnik, hogy pontot tett az évek óta húzódozó munkaügyi iratmegőrzési kérdés végére. Vajon mennyire kivitelezhető a munkáltatók részéről ez az eljárás?

Összefogás az újfajta, minőségi kenyérért 11. oldal

Megjelennek a piacon a minőségi, ökológiai gabona tájfajtákból készült termékek.

Akár többmillió bírságot is kaphat májustól, ha nem frissíti a számlázórendszerét! 14. oldal

Különösen hamar kell lépniük az egyedi fejlesztésű programot használó cégeknek.

Kit lephet meg idén az adóhatóság? 15. oldal

Ingyenes jogsegély 16. oldal

Összefog a Nébih és a Közbeszerzési Hatóság 16. oldal

Együttműködési megállapodást kötött a Közbeszerzési Hatóság és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal – többek között élelmiszer-higiéniai, élelmiszerminőségi, élelmiszerbiztonsági kérdésekben.

Figyelem! 2019-től megváltoztak a bírságmértékek az adózásban 17. oldal

Alapanyag

Mi a helyzet a biológiai úton lebomló műanyagokkal? 18. oldal

Országos környezetvédelmi szervezetek valós megoldást keresnek a műanyagszennyezésre.

A GDPR után érkezik az e-Privacy rendelet 20. oldal

Pályáznék – de hogyan? 22. oldal

Technológia

A felhőből jön majd a kenyér, és az MI mondja meg, mennyit kell vetni? 24. oldal

A vetőmagtól a polcig: így alakítják át az IBM innovációi az élelmiszerlánc minden szakaszát a következő öt év során.

Kobotok: csak komplex megoldásként működnek 26. oldal

Az együttműködő robotok (kobotok) világa folyamatosan fejlődik, és beillesztésük az aktuális gyártókörnyezetbe felér egy valóságos technológiai paradigmaváltással.

Mire figyeljünk a nyári abroncscsere előtt 28. oldal

Gasztro

Megdőlőni látszik az ezeréves egészségügyi tévhit 30. oldal

Egy egész világ hitt benne.

Összefüggést találtak az alacsony szénhidrátartalmú étrend és a szívritmuszavar között 31. oldal

A szénhidrátok megvonása árthat a szívnek, az alacsony szénhidrátartalmú étrenden élők, vagyis a kevés gabonát, gyümölcsöt és keményítőben gazdag zöldségeket fogyasztók esetében jelentősen nő a pitvarfibrilláció (AFib), a leggyakoribb szívritmuszavar kockázata – állapították meg kínai kutatók.

A jó kávé titka: minőség és szervirozás 32. oldal

Mire készüljünk idén? 33. oldal

Kiállítás- és szakvásári tippek.

A séf okos kenyérből álmodott menüt 34. oldal

Mesterszakács vállalkozott arra, hogy e termékek teljes gasztronómiai értékét „feltalálja”.

XIII. Nemzetközi Táplálkozásmarketing-konferencia 36. oldal



HIRDETŐK

CTS-East Kft.	21. oldal
Korchmáros Pékszerviz Kft.	15. oldal
Pesti Barnabás Élelmiszeripari Szakgimnázium és Szakközépiskola	19. oldal
Modul-Bake Kft.	29. oldal
MOL Nyrt.	B4

PÉKMESTER

XXIX. évfolyam, 2019. 3. 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.

Felélő vezető:

Fabók Dávid

A lap ára: 6000 Ft

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