



Tartalom 2018. 7-8 lapszám

Elnöki köszöntő

Irány a Magyar Ízek Utcája! (1. oldal)

Nézzük meg, mit kínálnak mások, gyűjtsünk ötleteket saját fejlesztéseinkhez. Merüljünk el a hazai gasztronómiában, hallgassuk meg a beszélgetéseket, találkozzunk a fogyasztókkal, és nem utolsósorban érezzük jól magukat.

Vezércikk

A fejlesztés erőt sugall (3. oldal)

A nyár sokak szemében uborkaszезonnak számít, a diákokkal együtt mintha az üzleti élet is pihenne. A pékségek, és a magyar Pékszövetség számára azonban a nyár kifejezetten intenzív időszak, amelynek csúcspontja a Szent István napi kenyérvetély győztesének kihirdetése.

Aktuális

Memorandum a tisztességtelen piaci magatartás ellen (5. oldal)

A Magyar Pékszövetség a legutóbbi, 2013-ban – szintén általa – szervezett regionális pékszövetségi találkozó után újra kezébe véve irányítást idén saját erőből ismét megszervezett egy Kelet- és Közép-európai Regionális Sütőipari Csúcstalálkozót annak érdekében, hogy pozitívan befolyásolhassa az európai uniós szabályozás jelenleg zajló átalakítási folyamatát.

Indul az online adatszolgáltatás (10. oldal)

A több éve tervezett, és eddig mindig elhalasztott online adatszolgáltatás 2018.07.01-től életbe lépett.

Tovább emelkedtek az energia árak! (12. oldal)

2019-es évre vonatkozóan a Magyar Pékszövetség lezárta az energia tendereit, megkötötte csatlakozó tagjainak a szerződéseket. Akik csatlakoztak és megbíztak bennünk, azok jól döntöttek, és kényelmesen hátra dőlhetnek, legalább az energia árak emelkedése miatt nem kell aggódniuk.

Alapanyag

Gyakornoki program a Közép-magyarországi régióban is! (14. oldal)

Sokaknak ismerős lehet már a gyakornokok foglalkoztatását segítő felhívás, amit eddig csupán a vidéki vállalkozások tudtak megpályázni. Azonban végre megnyílik a lehetőség a Közép-magyarországi régióban tevékenykedő vállalkozások számára is! A felhívás jelenleg társadalmi egyeztetés alatt áll, várhatóan augusztustól lesznek benyújthatóak a kérelmek!

Törvényi megfelelés (16. oldal)

GDPR-konzultációt szervezett a Magyar Pékszövetség.

25 éves a Bedő Pékség (18. oldal)

Interjú Bedő Szilárddal, a ma már közel kilencven embert foglalkoztató és háromszázféle terméket készítő Bedő Pékség vezetőjével az elmúlt negyed évszázadról. Vajon miben rejlik a sikerük titka?

Technológia

Pékáru grillezéshez (24. oldal)

A tavasz és a nyár a legkedvezőbb időszak a természetben való pihenésre és ezek az évszakok kínálják a legjobb alkalmat egy kis szabad ég alatti sütögetésre is. Grillezni azonban nem csak húst vagy zöldségeket lehet, érdemes egy próbát tenni az egyre inkább elterjedő, grillezéshez készült pékáruk szabadban való elkészítésével is!

Gasztro

Divatosak a „mentes” élelmiszerek, de nem árt vigyázni velük (30. oldal)

Egyre többen keresik azokat a megváltoztatott összetételű élelmiszereket, amelyek bizonyos összetevőkből kevesebbet vagy semmit sem tartalmaznak, például cukor- vagy gluténmentesek. A szakemberek azonban óvatosságra intenek: nem biztos, hogy a mentes élelmiszereknek csak jó tulajdonságai vannak.

Fagyasztott pékáru és a hűtött szállítmányozás napjainkban (32. oldal)

A sütőiparban az elmúlt években robbanásszerű változást hozott a fagyasztott pékáruk megjelenése és térhódítása. A hagyományos pékségek először konkurenciát láttak azokban a boltokban, ahol frissen, illatosan, melegen gőzölögve kínálták a fagyasztott pékárukat.

München lesz a sütőipar fővárosa (34. oldal)

Sehol máshol nem tájékozódhatunk koncentráltabban és átfogóbban a sütőipar aktuális helyzetéről és jövőbeli kilátásairól, mint az iba-n. Háromévente itt találkozik az iparág több mint 165 országból érkező szakértője, idén pedig számos újdonság és bővített szolgáltatás várja a látogatókat.