

## Elnöki köszöntő

**Új szemlélet, új lendület** 3. oldal

## Aktuális

**Irinyi Terv 2020** 3. oldal

Idén is megjelent az Irinyi Terv, melynek célja a magas hozzáadott értékű, nemzetközi piacokon is versenyképes termékek kifejlesztésének és piacra vitelének támogatása.

## Rendkívül jól zárta

**a Pékszővetség a SIRHA kiállítást** 5. oldal

Szakmai és üzleti sikerként értékeli az összes résztvevő a most véget ért Sirha Budapest Nemzetközi Élelmiszeripari és HoReCa szakkiállítást.

A HUNGEXPO Budapest Kongresszusi és Kiállítási Központban az előző rendezvényhez képest 12%-kal több, mintegy 24.000 látogató volt kíváncsi a gasztronómia, az élelmiszeripar, a pék- és cukrászipar, a szálloda- és vendéglátóipar, valamint a csomagolóipar újdonságaira.

## Kedvezőek az energiaárak

**Felhívás a Pékszővetség tagjainak** 12. oldal

**Hírek** 13. oldal

**A késleltetett kezelés a jövő útja** 15. oldal

A technológia rendkívül előnyös, energiát és szakembert spórol, emellett az így készült termékek ízletek, egészségesegek és sokáig eltarthatóak.

## Alapanyag

**Van okunk panaszkodni az elvesző pihenőnapok miatt?** 20. oldal

Magyarországon 2020-ban három munkaszüneti nap (március 15., november 1. és december 26.) is hétvégre esik, így ezeken a napokon sem lesz lehetőségük extra pihenésre a sütőipari munkavállalóknak.

## A fokozott stresszt és

**a tisztázatlan munkaköröket kerülik a leginkább a munkavállalók** 21. oldal

A jó munkahely legfontosabb ismérvei között szerepelnek a bizalmi munkatársi kapcsolatok, a pontosan tisztázott feladatkörök, az ezzel kapcsolatos hatékony kommunikáció, valamint a folyamatos, pontos visszajelzés az elvégzett munkára.

**Egy munkatárs elvesztése milliós kiadást is jelenthet** 21. oldal

**Külföldi munkavállalás: nehéz a bonyolult adózási és TB szabályokat maradéktalanul betartani** 22. oldal

Ha valaki önállóan, saját elhatározásából vállal munkát külföldön, akkor nagyon figyeljen, mert a szabályozás teljes körű ismerete ellenére is több gyakorlati probléma merülhet fel a mindennapos ügyintézés során.

## Technológia

**Érdemes megváltozott munkaképességű embereket alkalmazni** 24. oldal

Azon túl, hogy jót teszünk a munkatársainknak, komoly összegeket lehet spórolni.

**Új élelmiszeripari trendek** 26. oldal

Az elkövetkező években talán még fontosabb szerepet fognak betölteni a dietetikusok és táplálkozástudományi szakemberek az emberek helyes étrendjének kialakításában, mint eddig valaha.

**Ezekre a tech-trendekre érdemes most figyelnie cégvezetőként!** 29. oldal

Hiperautomatizáció, 5G, mesterséges intelligencia...

**Még mindig problémás a GDPR betartása, de mit kellene tennünk?** 30. oldal

**Így adhatunk túl régi céges készülékeinken biztonságosan** 31. oldal

## Gasztró

**Díjazták a Ceres New Line termékcsaládot** 32. oldal

Az idén negyedik alkalommal megrendezésre került SIRHA innovációs termékversenye a CERES NEW LINE TERMÉKCSALÁD II. helyezést ért el.

**Újszereplő Budapesten az online élelmiszerboltok piacán** 33. oldal

**Magyarország Tortája 2020** 34. oldal

## Tisztelt Olvasóink!

A Pékmester 2020/1-2. lapszámában a vezércikk címébe nyomdahiba került, amely helyesen: Tényekkel az árprés ellen  
A teljes cikket újra elolvashatják a [www.pekszovetseg.hu](http://www.pekszovetseg.hu) oldalon a Hírek menüpont alatt.  
Elnézést kérünk Olvasóinktól, és Szilágyi Pétertől, a cikk szerzőjétől is!

## HIRDETŐK

<b>Magyar Pékszővetség</b>	B2
<b>Goodwill Consulting Kft.</b>	3. oldal
<b>Modul Bake Kft.</b>	8. oldal
<b>CTS-East Kft.</b>	11. oldal
<b>Eladó Pékség</b>	13. oldal
<b>Eladó üzem</b>	13. oldal
<b>Korcmáros Pékszerviz Kft.</b>	13. oldal
<b>Fejes György</b>	14. oldal
<b>Magyar Zeelandia Kft.</b>	18. oldal
<b>Lipóti Pékség</b>	23. oldal
<b>DJ &amp; K Bt.</b>	23. oldal
<b>Semix Food Kft.</b>	36. oldal
<b>GastroPan</b>	B3
<b>Kogép</b>	
<b>Kereskedelmi Kft.</b>	B4

## PÉKMESTER

XXX. évfolyam, 2020. 3. szám  
ISSN 1419-6883  
**FELELŐS KIADÓ:**  
Magyar Pékszővetség,  
PAN Hungary Kft.  
**Főszerkesztő:**  
Sós Éva  
+36-70/418-7507  
**e-mail:**  
foszerkeszto@pekszovetseg.hu

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

**Hirdetésfelvétel:**  
pekmester@pekszovetseg.hu

**A szerkesztőség címe:**  
1116 Budapest,  
Barázda u. 42. 2. em.  
**Tel.:**  
+36-1/204-9004  
**Fax:**  
+36-1/211-2907  
**e-mail:**  
pekmester@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.