

TARTALOM

Elnöki köszöntő

Mozgalmas időszak előtt állunk 3. oldal

Vezércikk

Felhívás 3. oldal

Csatlakozzanak a 2019-es évi Szent István napi kenyér gyártóihoz!

Aktuális

Pékszövetség szolgáltatások 4. oldal

Készülünk a közgyűlésre 6. oldal

Rengeteg látogatót vonzott a Magyar Ízek Utcája 8. oldal

Minden évben jelentős szakmai felkészülés és komoly médiafigyelem előzi meg az augusztus 20-ai ünnepet, amelynek egyik kiemelkedő eseménye a többnapos Magyar Ízek Utcája címet viselő gasztrorendezvény, amelyről jellegéből adódóan nem hiányozhat a kenyér sem. Idén, a hőség ellenére is több tízezer látogatót ki a Várkert Bazárhoz. A Magyar Pékszövetség tagjai is eredményes értékesítésről számoltak be.

Irinyi Terv: a legjobb pályázati recept mára 11. oldal

Az Irinyi Terv célja, hogy a hazai feldolgozóipari vállalkozásokat segítse fejlesztéseinek és beruházásainak megvalósításában.

Már a cégek fele sem éli meg a 10 éves kort 12. oldal

Tovább romlott a hazai cégek túlélési rátája, az 5 éves kort a cégek 72 százaléka, a 10 éves kort pedig csak a cégek 48 százaléka éri el.

Mennyit fizethetünk cashben partnereinknek? 13. oldal

A készpénzfizetés szabályai.

Munkaerőhiány kölcsönből? De milyen szerződéssel? 14. oldal

Ahol feltüntetik a fizetést, ott jóval több a jelentkező 16. oldal

Drasztikusan megnő a jelentkezők száma azokra az álláshirdetésekre, amelyekben ismertetik a fizetést.

Alapanyag

A magyar munkahelyek több mint fele előírja, hogyan öltözzenek dolgozói 18. oldal

Sok helyen a kánikulában sem lazíthattak öltözködőkön a beosztottak.

Háromszoros ára volt a magyar áramnak a némethez képest 20. oldal

Elretentő szabadpiaci példa arra, miért éri meg a Magyar Pékszövetség által kezdeményezett közös energiaberzserzéshez csatlakozni.

A kv-k szinte sosem állnak le 21. oldal

Kiaknázatlan a hazai hiperpiac 22. oldal

Technológia

Versenykemma a Wachteltől 24. oldal

Ez a legjobb minőségű kemence, amivel találkoztam. A mondat William Woo-tól, a világ egyik legelismertebb sztárpékétől származik, aki két, ugyancsak neves kollégájával, Claudio Perrandóval és Beesham Soogrimmel együtt nemrég Budapesten járt. Annál, hogy mindezt ki mondta, alighanem még jobban érdekli mindenkit, hogy miről mondta. Nem titok, a Wachtel Infra kemence volt az, ami teljesítményével még a sokat látott mestert is lenyűgözte.

Tökéletes együttműködés és gyors megtérülés robotokkal 26. oldal

Hírek 28. oldal

Gasztro

Útmutatókat készített a Nébih az élelmiszerpazarlás mérsékléséért 32. oldal

II. SZEGA Nemzetek Sajtjesztiválja 33. oldal

25 ország közel félezer sajtkülönlegessége hazánk legnagyobb sajtünnepén.

Folyamatos kihívások kellene az Y generációnak 34. oldal

A fiatalok számára az álmunkahely rugalmas időbeosztású és folyamatos kihívásokkal jár.

Színes sütőipari bemutatók a Sirha Budapesten 35. oldal

2020-ban is szakmai támogatását nyújtja a Magyar Pékszövetség a közép-kelet-európai régió legjelentősebb sütő-, és cukrászipari, ételmszeripari, szálloda-, és vendéglátóipari, csomagolóipari és gasztronómiai szakkiallításához, meg legközelebb jövő év elején, február 4-6. között várja a szakembereket a HUNGEXPO Budapest Kongresszusi és Kiállítási Központba.

Milyen gyógynövényteák legyenek a kínálatban? 36. oldal

HIRDETŐK

Senna B2

Puratos 5. oldal

Hunguest Hotel Sóstó 7. oldal

Modul Bake 15. oldal

Pesti Barnabás 17. oldal

Török Pékség 17. oldal

COOP szeged 17. oldal

Pataki Kálmán 17. oldal

CTS-EAST 21. oldal

Semix Food 23. oldal

Kogép 24. oldal

Backaldrin 27. oldal

Sirha B3

Magyar Zeelandia B4

PÉKMESTER

XXIX. évfolyam, 2019. 9. 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

Az éves előfizetés ára: 6000 Ft

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