



Tartalom 2018.1-2 lapszám

Elnöki köszöntő

Septe József elnök úr:

Új év, új tervek (1. oldal)

SIRHA és jövő (3. oldal)

A Magyar Pékszövetségnél abban hiszünk, hogy ennek az ágazatnak nemcsak múltja, de jövője is van. Az innováció, a folytonos változás, fejlődés eredményeként biztos, hogy a hazai sütőipar már 10 év múlva is egészen más módon lesz, mint ma. Mindent megteszünk, hogy ezekben a mozgalmas időkben az ágazatot és szereplőit átsegítsük a váltás nehézségein, és közben a szegmens megőrizze nemzeti jellegét és hagyományait. Ehhez számos eszközt igénybe kell venni, sok területen hallatni a hangunkat. Az ez évi SIRHA is egy állomása egy folyamatnak.

Aktuális

Mesterlevelet vettek át öt szakma képviselői (4. oldal)

A Magyar Pékszövetség és a Pékmester ezúttal is szívből gratulál a mestervizsgát letett pékeknek!

Az év vállalkozójává választották Fülep Zsoltot (6. oldal)

Ismét van kire büszkének lennünk, rangos elismerésben részesült szervezetünk egyik alelnöke. A Vállalkozók és Munkáltatók Országos Szövetsége (VOSZ) által rendezett, hagyományos év végi Vállalkozók Napja rendezvényen, Fülep Zsolt, a Balmaz Sütőde Kft. ügyvezető-tulajdonosa az Év vállalkozója díjban részesült.

Hírek (8. oldal)

Farsangra fel! (9. oldal)

A farsang az önfeledt szórakozás, a parádés jelmezek, a télbúcsúztatás és a bőséges lakomák időszaka.

Mi, mennyi 2018-ban? (10. oldal)

Alapanyag

Élelmiszer és HoReCa szakkiállítás a HUNGEXPO-n! (14. oldal)

Technológiai fejlesztés nélkül végleg lemarad a hazai sütőipar (16. oldal)

Interjú Kocsis Csabával, a sütőipari berendezések értékesítésével több mint 20 éve foglalkozó Kogép Kft. ügyvezetőjével.

Technológia

Az élethosszig tartó tanulás az Y-generáció sikerének kulcsa (22. oldal)

Aki nem képzi tovább magát, az kíméletlenül lemarad, helyét pedig átveszi a mesterséges intelligencia és a robotok.

A jövő gyára már itt van (26. oldal)

Okos és az internetre csatlakozik.

Hagyjuk a csomagolást (is) a robotokra! (28. oldal)

A professzionális alkalmazásokban a robotok már jelentős hatással vannak az olyan területeken, mint például az összeszerelés, csavarozás, hegesztés vagy a csomagolás, de ez sok szempontból csak a kezdet.

Gasztró

Fontos a kalóriatartalom, de nem tudja a fogyasztó, mi az (30. oldal)

Egy új, országos kutatás szerint a magyarok számára fontos az élelmiszerek összetétele, energiatartalma, azonban a vásárlási és fogyasztási döntéseket megalapozó, a tápanyagbevitellel kapcsolatos tudás meglehetősen hiányos.

Eszközbeszerzés Pest megyei pékségeknek is! (32. oldal)

A 2017-es év utolsó napjai sem teltek el eseménytelenül, megjelent ugyanis az a várva várt pályázati felhívás, amely által lehetségessé válik az eszközbeszerzés Pest megyei vállalkozásoknak, ezáltal a pékségeknek is. A keretösszeg 4,5 milliárd forint, a pályázati anyagok 2018. január 31-től nyújthatóak be egészen 2018. március 2-ig.

In memoriam

Elhunyt Dr. Gasztonyi Kálmán (34. oldal)

Program

A Magyar Pékszövetség Sirha-programja (36. oldal)

G pavilon E139-144 stand