



## TARTALOM

### Elnöki köszöntő

**Nincs más hátra, mint előre** 1. oldal

**Felhívás 3. oldal**

Csatlakozzanak a 2019. évi „Szent István napi” kenyér gyártóihoz!

### Aktuális

**Pékszövetség szolgáltatások** 4. oldal

**Az államalapítás ünnepére** 5. oldal

Megvannak az év kenyerei

**Hírek** 8. oldal

**Erőteljes médiakampány övezte a kenyérvetést** 10. oldal

A Magyar Pékszövetség által minden évben megszervezett kenyérvetési idén számos újjítást kapott, az eredmények nem maradtak el.

**Nyári pályázati ajánló** 11. oldal

Ahogy a nyári hőségben a pékségek, úgy a pályázatok sem pihennek! Érdemes tisztába kerülni vállalkozásunk lehetőségeivel, hiszen számos beruházást megkönnyíthetnek a cikkben szereplő felhívások.

**Közérthetően a kenyérről kapcsolatos fogalmakról** 12. oldal

A fogyasztókban a különféle hírek hallatán sokféle kérdés felmerül, érdemes ezek közül a tévhiteket eloszlatni! Werli József írása.

**Kenyérújdonságokkal laktak jól a rászorulóknak** 13. oldal

Elsőként kóstolhatták az idei Szent István napi kenyérvetésre fejlesztett és nevezett vevőket, cipőkat a Budapesti Módszertani Szociális Központ három intézményének lakói.

**A lakosság 10 százaléka tekinthető tudatos kenyérvásárlónak** 14. oldal

Országos felmérés a JÓkenyértől.

### Alapanyag

**Dimenzióváltás a sütőiparban** 16. oldal

Munkaerőproblémák áthidalása a technológia segítségével. A svájci Richemont iskolában jártunk tanulmányúton.

### Technológia

**Ne fénymásolgassuk a dolgozók iratait!** 24. oldal

Jogszabálysértő az alkalmazottak okmányainak általános jellegű másolása és a másolatok tárolása.

**Önköltségszámítás felsőfokon 2. rész** 25. oldal

Az idő pénz: ezt is számoljuk bele a termékekbe!

**Különösen figyeljünk oda a munkavállalókra hőség idején!** 26. oldal

Munkavédelmi kérdések.

**Roszsabb is lehet a csödnél** 28. oldal

A „csőd” és a „csődeljárás” kifejezés a mindennapi szóhasználatban egyet jelent a „tönkrement” fogalmával, ami jogi értelemben a felszámolási eljárást jelentené. Vagy mégsem?

**Hírek** 30. oldal

Hőség és szárazság: egyre közelebb a katasztrófa.

### Gasztró

**Hírek** 32. oldal

**Magyarország tortái** 34. oldal

Idén Tóth Norbert dunaföldvári cukrászmester alkotása, a Boldogasszony csipkéje viselheti a kitüntetési címet. A Magyarország Cukorkermesek Tortája versenyt Gyuris László szegedi cukrászmester nyerte a Kicsi Gesztenye tortával.

**Kiállítás- és szakvásári tippek** 35. oldal

**A tájfajta ősgabonák kiaknázatlan lehetőségeket rejtenek** 36. oldal

## HIRDETŐK

<b>Magyar Zeelandia</b>	7. oldal
<b>Kiss Pékség</b>	
<b>Tápiószentmárton Kft.</b>	8. oldal
<b>Morár Péter</b>	8. oldal
<b>Backaldrin Kft.</b>	15. oldal
<b>Semix Food Kft.</b>	17. oldal
<b>Modul Bake Kft.</b>	19. oldal
<b>Győrfi IM Kft.</b>	19. oldal
<b>CTS-East Kft.</b>	21. oldal
<b>Clean Center</b>	23. oldal
<b>Parola Kft.</b>	25. oldal
<b>Török Pékség</b>	31. oldal
<b>Pesti Barnabás</b>	31. oldal
<b>Coop Szeged Zrt.</b>	31. oldal
<b>DEH Magyarország</b>	31. oldal
<b>Sirha</b>	B3
<b>Écsy Kft.</b>	B4

## PÉKMESTER

XXIX. évfolyam, 2019. 7-8. 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:

pekmester@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.