

ARANYPEREC DÍJAS A FEJEDELMI PÉKSÉG

A Fejedelmi Pékség a Magyar Pékszövetség tagjaként ünnepélyes díjátadáson vette át a pékszakma, a sütőipari vállalkozások vezetőitől, tulajdonosaitól elismerésük és megbecsülésük jelképét az Aranyperec díjat. Erről és a „mindennapival” kapcsolatosan kérdezem Lovas Józsefet, a Fejedelmi Pékség egyik tulajdonosát.



- Számomra azért különösen megtisztelő ez az elismerés, mert a régiós felterjesztés után a Magyar Pékszövetség a kiemelkedő szakmai tevékenységért ítélte oda a díjat, amit meghatározó, nagyon szép, ünnepség keretén belül adtak át. Úgy gondolom ez is, mint minden elismerés, még odaadóbb munkára inspirál.

- Szakmai megmérettéseken, pékversenyeken a cég korábban is nagyon jó eredményeket ért el. Több alkalommal nyerték el a „Kecskemét legjobb kenyere” címet. Vásárlóik megrendelőik szolgáltatásaik színvonalát, minőségét, megbízhatóságát a legmagasabb szintűnek értékelik a térségben. Mi vezetett ehhez a szakmai sikerhez?

- A modern technikai eszközök mellett, pékségünket a hagyományos „kézművesség” mindig is jellemezte. Az óriási kenyérgyárak, gépekkel, tonnaszámba gyártott, nagy tömegű termékei helyett, mi, a minőségileg kvalifikáltabb élelmiszerekre helyezük a hangsúlyt. Sokkolt, fagyasztott technológiát továbbra sem alkalmazunk.

Dolgozóink nagy része már 15-20 éve összeszokottan végzi munkáját.

A hagyományos mellett pár nap alatt új, „divatos” termékek előállítására, elkészítésére is képesek vagyunk. A mediterrán, olaszos ízvilágú, ropogós vagy épp szalagos kiflifeléktől a pék és a cukrász szakma mezsgyéjén lévő süteményekig egyaránt.

Azokkal a pékségekkel ellentétben, akik keresztül-kasul több száz km-re szállítják el termékeiket szaktoltjaikba, németországi példa után, mi megmaradtunk 40 km-en belül. Így tudjuk a napi háromszori szállítással biztosítani a frissességet.

Nyitottak vagyunk a hagyományos mellett az egészségesebb, nagyobb kiőrlésű lisztfélék, a rozs, a tönköly stb. alkalmazására. A magasabb rostanyag-, csökkentett szénhidrátartalmú alapanyagokkal szintén jó minőségű terméket tudunk előállítani, amelyek könnyen beilleszthetők az egészséges étrendbe.

A szaktoltok mellett, a nagyobb üzletekben (ahova több pékség is szállít) fontosnak tartom a versenytársakkal való találkozást, megmérettetést.

- Mivel készülnek a közelgő ünnepekre?

- Energiáink jelentős részét leköti az Új Széchenyi terv keretében támogatott új, korszerű gépek, kemencék üzembe helyezése, de természetesen a tavalyi sikerek után idén is szeretnénk megtartani a retró ízek kóstolóját a pékség előtt - december 20. szombat, 21. vasárnap, 22. hétfő 17-20 óra között - fatüzelésű kemencében sült finomságokkal.

Úgy tervezzük, megújul ünnepi sütemény kínálatunk is.

A rászorulókról szintén gondoskodunk egy-egy ajándécsomaggal az ünnepek előtt, december 21-22-én, vasárnap és hétfői napokon 6-9 óráig.

- Mit vár a jövő évtől?

- Szeretnénk továbbra is munkát biztosítani 90 alkalmazottunknak, szeretnénk, ha termékeink megbecsülése, pékáruink iránti érdeklődés tovább nőne.

Piaci helyzetünk stabil, amit rövid és hosszú távú szerződések, bolthálózatunk, valamint az üzemünkben készült fejedelmi termékek biztosítanak, ezért is vagyunk mérsékelt optimisták.

Bekőné Lovas Márta