

Felnőttkorba lépett a Fejedelmi Pékség



A kenyérfélesztés során a legfontosabb műveleteket kézzel végzik a Fejedelmi Pékségben.

Elérte a nagykorúságát a Fejedelmi Pékség. Ez azt jelenti, hogy tizennyolc évvel ezelőtt alapították a céget.

Négy-öt alkalmazottal kezdtük a munkát egykoron, most 70-en vagyunk. - meséli **Lovas József** a kft. egyik tulajdonosa. Harmincöt kisebb-nagyobb településre, körül-belül 250 üzletbe szállítunk kenyeret és különböző péksüteményt. A termékpaletánkon húszféle kenyér és hatvanféle péksütemény szerepel. Termékeink természetes alapanyagból összeállított minőségi élelmiszerek. Legfontosabb alapanyagaink mind magyar származásúak, melyek a szervezet számára létfontosságú összetevőket tartalmaznak. A kiváló minőségű élelmiszerek mindegyike hosszú érésű, hagyományos kovászos technológiával készül. Az intenzív, egyedi "fejedelmi ízvilág" a hosszú kelesztésnek köszönhető, ahol a termékek változatos aromákkal gazdagodnak.

Termékeink készítéséhez jó minőségű és friss alapanyagot használunk - folytatta Lovas József. Nem dolgozunk mélyhűtött, fagyasztott (sokkolt) anyagokkal. A kenyérfélék mindegyike igazi, kölpos kemencében sül, népszerűségüket fokozza, hogy mesterséges színezőanyagot, tartósítószeret nem tartalmaznak. A vásárlók részéről egyre nagyobb az igény az egészséges természetes alapanyagú élelmiszerek iránt, ennek is igyekszünk megfelelni.

- *A recepteket vásárolják vagy saját maguk dolgozzák ki?*

- Termékeink nagy része saját fejlesztésű, amit a vásárlóink nap mint

nap minősítenek, észrevételeikkel jó irányba változtatnak.

- *Melyik a legmunkaigényesebb termékük?*

- Valamennyi termékünk igen munkaigényes. A korszerű gépek sokat könnyítenek, de a legfontosabb technológiai műveleteket nem gépsoron, hanem hagyományosan kézzel végezzük.

- *A kenyéren kívül mely termékekre van a legnagyobb igény?*

- Fehér kenyérből készítünk a legtöbbet, majd a zsömlé és a kifli következnek. A drágább, minőségi sütemények iránt a kereslet folyamatosan csökken, bár mindig vannak divatosabb termékek. Jellemző, hogy a búzaliszt mellett rozs-, kukorica- és teljes kiőrlésű lisztet, étkezési korpát is felhasználunk készítményeinkhez.

- *Miben különbözik az önök kenyere a piacon legolcsóbbnak számító, nagy üzletláncokban kapható kenyértől?*

- A reklámokban mindenki hirdeti, hogy a "nagy mama" receptje alapján, kovással készíti a kenyeret. Valóban valamire való pékség csak kovászos technológiát alkalmaz. Mi a kezdetektől fogva kovással készítjük a kenyeret. Ez jóval munkaigényesebb, hiszen a kovász készítése 6-8 órával megelőzi a kenyérsütést. Ez alatt az idő alatt intenzív tejsav képződés mellett olyan íz és aromaanyagok fejlődnek ki, amelyeket semmilyen mesterséges anyaggal nem lehet pótolni. A hipermarketek gyors pékségei ezt a nagyon fontos technológiai szakaszt mellőzik. Megelégszenek a gyengébb

minőségű, íztelen, morzsalékos kenyérrel. Fokozatosan nő az igény a jól szeletelhető, jól tárolható kisebb súlyú termékek iránt is.

- *Mostanában azt halljuk hogy négyszáz forint lesz a kenyér ára. Lát ebben realitást vagy csak egyszerű meglepetésről van szó?*

- Minden ilyen felkapott dolognak van valami alapja. Mi a héten kényszerültünk áremelésre, 240 forintról 265 forintra változott egy kilogramm kenyér ára. A zsömlé- és kiflifélék 3 forintra, a sütemények átlagosan 10 forintra kerülnek többre. Az áremelést elsősorban a liszt árának emelkedése indokolja, de meg kell említenem az energia és üzemanyagárak, közüzemi díjak, a járulékos anyagok árának emelkedését is. Ez utóbbiak közül legdrasztikusabban a cukor, az olaj és a margarin ára emelkedett. Azért is visszafogott a Fejedelmi Pékség az áremelés tekintetében, mert tudja, hogy minden áremelés visszaeséssel jár. A pékáru tekintetében három-négyszeres a túlkínálat, a piac megtartása miatt is csak a legszükségesebb mértékben szabad árat emelni. Különösen igaz ez most, hogy látjuk az emberek elszegényedését, azt, hogy mindenkinek kevesebb pénz jut élelmiszerre. Kérdésére válaszolva; ha a liszt ára tovább emelkedik előbb-utóbb sor kerül a kenyér árának újabb emelésére is. Ettől függetlenül nem tudom elképzelni azt, hogy 400 forint legyen 1 kilogramm kenyér ára, legalábbis rövid időn belül semmiképpen.



Lovas József az Erkel fasori mintaboltban, ahol a pékség valamennyi termékéhez hozzájuthatnak a vásárlók.