



Megnyitja kapuit Komáromban az IREKS VEVŐKÖZPONT, az IREKS VEVŐK KÖZPONTJA

Sütőipari történelmet ír az IREKS, a sütőipari emléktár szomszédságában Komáromban is:

A kezdet: **1856** Németországban egy Pék- és Serfőzőmester Johann Peter Ruckdeschel vállalkozást alapít
1989 Magyarországon alapít termelő vállalkozást Hans Albert Ruckdeschel az alapító család képviselője
2001 Megnyitja az IREKS magyarországi bemutatópékségét
2010 A bemutatópékség új értékesítési tréningzónával bővül
2019 18 évnyi oktatási tapasztalat alapján elkészül Komáromban egy pékműhelyt, fagylaltlabort, cukrászműhelyt, értékesítési szemináriumtermet magában foglaló Vevő Központ.



Tágas, modern, többcélú, vevőközpontú, ezek voltak a tervezés legfőbb feltételei 2016-ban, amint egy új oktatási centrum víziójáról beszélgettünk Stefan Soiné úrral, az IREKS beruházásokért felelős ügyvezetőjével Németországban. Bízunk benne, hogy a magyar sütőipari vállalkozások érdekében mielőbb birtokba vehetjük, és a vevőink igényeit központban állítva, a legmodernebb körülmények között indíthatunk képzéseket, szervezhetünk pályaaorientációs napokat, népszerűsíthetjük a fogyasztók felé a polcra kerülő késztermékeket.

Látva az osztrák, német, svájci példákat, különösen nagy hangsúlyt fektettünk olyan berendezések bemutatására, amelyek hatékonyabb gyártást, munkaerőkímélő megoldásokat, higiéniai maximumot

nyújtanak, ennek érdekében Tóth Levente ifjú szakemberünket kértem meg, hogy utazza be lehetőség szerint azokat a nemzetközileg is elismert képző intézeteket, akik sütőipari technológia oktatásával foglalkoznak napjainkban a világon:

„2019. június 7-én a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara koordinálásában „Tanuljunk együtt! – Kenyérkészítés kovászos technológiával” címmel a Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar Élelmiszeripari Innovációs Központjában volt egy kurzus. Ennek keretein belül az érdeklődők betekintés nyerhettek a kovászmag készítésébe, kovászos technológiával történő kenyerek előállításába. Az alapos kiértékelés során pedig megtapasztalhatták az minőségbeli különbségeket a lassú és a gyors tésztávetéssel készült pékáruk között. A program teltházas volt, ebből is látszik, hogy az ilyen szintű oktatásra, szakmai prezentációkra nagy igény van manapság.

2019. június 12-től 16-ig a Magyar Pékszövetség és a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara szervezésében a svájci székhelyű, Lucernben található Richemont szakiskolában jártunk.

A program fő célja Nyugat-Európában használatos termelési struktúrák részletekig menőleg történő megismerése volt. Így bemutatásra került a külföldi iparban mára már rutinszerűen alkalmazott hideg téasztávetési technológiák úgy, mint kelesztés megszakítás, késleltetett kelesztés és elősütött termékek előállítása. Ezen technológiai rendszerek legfontosabb része a hűtő/fagyasztó, mely pufferként működik, segítségével a legyártott termékeket az alkalmazott folyamattól függően hosszabb-rövidebb ideig tárolhatjuk. Továbbá a hideg technológiák alkalmazásával biztosítani lehet a gyártás rugalmasságát és folyamatos ellátottságát, mindezt úgy, hogy a munkafolyamat során át ➡



lehet hidalni az éjszakai foglalkoztatottságot, ezzel máris egy munkavállaló-barátabb környezetet teremtve egy nehéz iparágban."

Jelenleg Magyarországon a hűtéstechnológia és hideg tésztavezetés ismeretes, de az elmélet gyakorlatba történő átültetéséhez kevés tapasztalt szakember áll rendelkezésre.

A 2019. november végén megnyitásra kerülő **IREKS-STAMAG Vevőközpont** Komáromban olyan gépparkkal került felszerelésre, mely a hideg tésztavezetés technológiájához szükséges perifériákat is teljes mértékben tartalmazza, ezeknek és a tapasztalt mérnöki és sütőipari szakembergárdának köszönhetően egy olyan tudásbázist készülünk létrehozni Európa szívében, amely közel ezer kilométeres körzeten belül egyedülálló, biztosítva ezáltal az optimális körülményeket az iparág mind hazai, mind pedig a régióon belüli fejlődéséhez.

Komáromban évek óta jelentős számú szakmai látogatót fogadunk tematikus rendezvényeinken, házivásárainkon, hatósági tréningeken. Ez a gyakorlat most tovább fokozódhat, sőt bizonyos témákat – hála az együttműködő partnereinknek, nem szükséges távoli helyszíneken felkeresni, mivel sikerült Magyarországra, ide Komáromba telepíteni.



Várjuk az érdeklődőket

Komáromba,
süssenek velünk
eredményesen!

Szeretném felsorolni azokat a gyártókat, akik segítettek a legjobb berendezéseket kiválasztani, hogy szakmai vendégeink a legjobbal találkozhassanak: köszönet a MIWE német, osztrák, lengyel szakembereinek, a Viessmann hűtéstechnikának, a KÖNIG csapatának, az INOX-Bázis igényességének, a Coninvest szakmai hozzáértésének és pontosságának, végül pedig az olasz ICETEAM lelkes értékesítőinek, kitűnítő bizalmának!

Bízunk benne, hogy a tapasztalatainkat megosztva megfelelő versenyképességet tudunk biztosítani a hazai sütőipar vállalkozásainak, szakmai képviselőinek, munkatársainak!