

## Magyar Pékszövetség

Az „Egészséges Életmódot Támogató” vállalásokhoz a Magyar Pékszövetség által tett vállalások időarányos teljesítéséről beszámolóinkat az utóbbiakban adjuk meg:

- **1., vállalási téma:** A sütőipari termékek minél nagyobb számban természetes anyagokkal, illetve természetes technológiákkal készüljenek. A vállalat előrehaladása jó ütemben halad!

Ennek érdekében: 2014-2015-ben termékversenyeket hirdettünk országosan a „Szent István Napi Kenyér” kiválasztására. (fejlesztésére, gyártására)

A nevezés feltételei között szerepelt többek között:

- csak természetes anyagot tartalmazhatnak a kenyerek,
- Magyar alapanyagok felhasználásával készüljenek a kenyerek,
- A kenyér technológiájának alkalmasnak kell lennie kis- közép- és nagyüzemi gyártásra is.
- 2014-ben 20 db különféle összetételű és kovászos technológiájú termék versenyzett.
- 2015-ben 23 db termék versenyzett a kiírt feltételeket teljesítve.

Szükséges kihangsúlyozni, hogy ezek a kenyerek a minőségi kategóriát kielégítik.

- **2., vállalási téma:** Belső rendezvényeinken ösztönözzük a természetes anyagok és a kovászos technológiák alkalmazását (adalékanyagok használata nélküli technológiákra).
  - 2014- 2015. évben 1-1 alkalommal „Pék Akadémia” és 3-4 régiós rendezvényen foglalkoztunk a kézműves termékek gyártásának szorgalmazásával.
  - 2014-2015. évben 3 nyilvános rendezvényen: hagyományos termékek versenyét is megrendeztük.
- **3. vállalási téma:** Az önkéntesen - kenyereknél – vállalt só-csökkentési programot folytatjuk, 2015-től a korábbi évekhez képest 2,8%-ról 2,5%-ra csökkentettük a kenyerek megengedett sótartalmát.

Ezt a folyamatot 2017-ig tovább csökkentjük 2,35%-ra.

**Megítélésünk szerint jól haladnak vállalásaink teljesítései!**

Werli József  
szakmai titkár