TS GASTRO KFT.

DUNA GASTRO

ízelítő

10 éves a TS Gastro Kft.

Néha a kevesebb több

Szőlőmagolaj, tökmagolaj és olívaolaj - mit érdemes tudni róluk, hogyan használjuk?

A TS Gastro csoport ingyenes magazinja • 2019. tél

TS GASTRO KFT.

10 éves a TS Gastro Kft.

Abban az évben kezdtünk el szolgáltatni, melyben hivatalosan is megjelent a Windows7, amelyikben Barack Obama amerikai elnököt beiktatták hivatalába, és amelyben a 81. Oscar-gálán a Gettómilliomos nyert több kategóriában. Ebben az évben mutatták be az Avatart, a Fel! című animációs filmet és a 2012 című katasztrófafilmet, valamint ugyanebben az évben bocsájtotta ki a Magyar Nemzeti Bank az új 200 Ft-os érmét.

Nekünk azonban nem (csak) ezek miatt volt emlékezetes 2009. Ebben az évben főzhettük az első adag ebédeket az albertirsai iskolásoknak. Az azóta eltelt 10 évben további városok szavaztak bizalmat cégünknek, így a mai ebéd-adagszámunk eléri a 23.000-et. Óriási szám, hatalmas növekedés, és egy folyamatos visszajelzés munkánkról. Az összeállított étlapról, a felhasznált alapanyagokról, az elkészült ételekről – az összes tevékenységünkről, mellyel hisszük, hogy Ételünk az életünk!

Köszönjük munkatársainknak, akik nélkül nem tarthatnánk itt; városvezetőknek, intézményvezetőknek, pedagógusoknak, nevelőknek, akikkel közösen alakítjuk szolgáltatásainkat, hogy minél inkább megfeleljünk a helyi igényeknek; beszállítóinknak, akik minőségi alapanyagok és eszközök biztosításával hozzájárulnak ahhoz, hogy a megszerzett bizalmat tovább erősíthessük megbízóinknál.

Bízunk benne, hogy víziónk mára beteljesedett: sikeres és eredményes példát tudunk mutatni a hazai gyermekétkeztetési piacon.

Az élelmiszerbiztonság és -higiénia működésünk alappillére

Szigedi Zsófia, élelmiszerbiztonsági és minőségbiztosítási munkatárs
Fotó: Demjén Attila - demjenattila.hu

1,5 éve támogatom a céget élelmiszerbiztonsági és minőségbiztosítási munkatársként.

A pozíciómhoz tartozó feladatokat korábban részfeladatokra bontva, több kolléga látta el, de a TS Gastro Kft. növekedésével szükségessé vált a pozíció tevékenységi körének kibővítése, valamint hogy egy munkatárs fogja össze az élelmiszerbiztonsággal, élelmiszerhigiéniával és minőségbiztosítással kapcsolatos tennivalókat, dokumentációkat, oktatásokat.

A pozícióm elsődleges célja, hogy konyháinkat külsős szemmel, hatósági szemléletmóddal vizsgáljam, teljesen függetlenül, ahogyan azt a felügyelő szervek is teszik ellenőrzéseik során.

A hatóságoknak való megfelelés működésünk alappillére, így kiemelt figyelmet fordítunk arra, hogy a különböző élelmiszerbiztonsági- és minőségi előírásoknak megfeleljünk. Az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos követelmények változásait folyamatosan figyelemmel kísérem. A szakhatóságokkal tartjuk a kapcsolatot, több konyhán is közös ellenőrzést végeztünk, melyek hozzásegítenek minket ahhoz, hogy még jobban megismerhessük az ellenőrzések folyamatát, az elvárásokat, a megfelelőségi szinteket.

A szakmai tanácsaikra rendszerint számíthatunk, bátran kereshetjük őket, közös célunk, hogy konyháink az előírásoknak megfelelően működjenek, biztonságos, tápláló és finom ételek kerüljenek a gyerekek elé.

Közétkeztetés kizárólag olyan létesítményből végezhető, amelyet a NÉBIH az élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok értékelése alapján minősített. A TS Gastro csoport már minden konyhája rendelkezik ezzel a minősítéssel.

A házon belül végzett ellenőrzések során az esetleges hibák, nem megfelelőségek feltárása mellett igyekszem tanácsokkal, megoldási javaslatokkal segíteni a kollégáimat a konyhákon.

Az élelmiszerbiztonság és higiénia megerősítése és fenntartása érdekében konyháink önellenőrző rendszerébe beépítésre került egy konyhaellenőrző checklista, amely 75-80 szempont alapján ellenőrzi az adott konyhát élelmiszerhigiéniai szempontból. Ilyen szempont lehet például az alapanyagok szakosított tárolása, ételminta kezelése, színkódok használata, hűtőhőmérsékletek kontrollja, egészségügyi kiskönyvek érvényesessége, szállítójárművek tisztasága.

A kollégáink rendszeres oktatásban részesülnek. A legutóbbit a szeptemberi kezdés előtt tartottam minden főző- és tálalókonyhánkon dolgozó munkatársunk részére. Egy tanévindító frissítő, ismétlő oktatás történik ilyenkor, szó esik az élelmiszerhigiéniáról, takarításról, személyi higiéniáról, konyhatechnológiáról, tárolásról, stb., a képzés teszt írásával fejeződik be. Ezeknél az oktatásoknál is fontos volt a harmonizáció, azaz, hogy egy központilag kidolgozott, de minden konyhára testreszabott oktatási anyag hangozzon el, az adott konyha sajátosságait figyelembe véve.

A TS Gastro csoport összes dolgozójának napi kötelezettsége az, hogy egészséges, jó minőségű ételeket készítsenek, megfelelő higiéniai körülmények között. Ennek érdekében kiemelkedően fontosnak tartom a higiéniai előírások maximális betartását.

Impresszum: Ízelítő - a TS Gastro csoport ingyenes magazinja. Felelős kiadó: TS Gastro Kft., 2730 Albertirsa, Pesti út 65. Vezető szerkesztő: Lajos Nikoletta, marketing koordinátor. Fotó: Demjén Attila – demjenattila.hu /portrék, redezvények/, Shutterstock. Grafikai megvalósítás: Korcsolai Kitti. Megjelenik 1.400 példányban. Nyomda: Printmagus.com Zrt. - 4400 Nyíregyháza, Westsik Vilmos út 4. A magazinban egyes írások, ismertetők reklámcéllal, hirdetésként jelennek meg, ezeket a tartalmakat a cikk végén található (R) jelzéssel jelöljük.

Alma, narancs és csoki – tökéletes téli trió

3 csodálatos receptet hoztunk a hideg téli napokra, melyek akár a karácsonyi vendégsereg előtt is megállják a helyüket. Klasszikus almás pite, egy újragondolt somlói galuska és egy narancsos forralt bor várja, hogy az ünnepi asztalra kerüljön, vagy felmelegítsen testet-lelket egy decemberi estén.

Somlói pohárkrém

Hozzávalók a világos krémhez:
- 50 dkg mascarpone
- 10-15 dkg porcukor
- 1 csomag vaníliás cukor

Hozzávalók a csokis krémhez:
- 1 zacskó csokis pudingpor
- 10 dkg étcsokoládé
- 10 dkg cukor
- 4 dl tej

További hozzávalók:
- babapiskóta
- mazsola (elhagyható)

Tipp: kipróbálhatjuk valamilyen ízesített, például málnás étcsokival a csokis krémet!

Elkészítés

A mascarponét a cukorral és a vaníliás cukorral kikeverjük. A csokipudingot a tejjel és a cukorral készre főzzük, és olvasztunk bele csokit is. Ha kihűlt a csokis krém, elkezdjük rétegezni: világos krém, babapiskóta-töret, csokis krém, és így tovább. Ha megtelt a pohár, behűtjük. Tálaláskor tejszínhabbal, dekorcukrokkal díszíthetjük.

Almás pite

Hozzávalók a tésztához:
- 35 dkg liszt
- 1 csomag sütőpor
- 5 dkg porcukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 25 dkg margarin
- 2 db tojás
- egy csipet só

Hozzávalók a töltelékhez:
- 1,5 kg alma
- 10 dkg cukor
- 2 kiskanál fahéj

Elkészítés:

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, majd 2 cipóra osztjuk. Egy közepes méretű tepsit kibélelünk sütőpapírral, és beletesszük az egyik kinyújtott tésztát.

Zsemlemorzsával megszórjuk, hogy a töltelék ne áztassa el. A reszelt almát kinyomkodjuk, belekeverjük a cukrot és a fahéjat, a tésztára simítjuk, majd befedjük a másik kinyújtott tésztalappal. A tetejét villával vagy hústűvel megszúrkáljuk, hogy ne púposodjon fel. Előmelegített sütőben kb 170°C-on barnulásig sütjük. Ha elkészült, porcukorral hintjük.

Narancsos forralt bor

Hozzávalók:
- 2 dl vörösbor • 1 dl víz
- 1 dl narancslé • 4 evőkanál cukor
- 1 evőkanál szegfűszeg
- 1 egész fahéjrúd • 1 db narancs

Elkészítés:

Egy lábasba beleöntjük a bort, a vizet és a narancslevet, és elkezdjük forralni. Hozzáadjuk ehhez a cukrot, a szegfűszeget, a fahéjat és a cikkekre vágott narancsot, majd összeforraljuk. Forrón bögrékbe töltjük, és már fogyaszthatjuk is.

A somlói pohárkrémet készítették:

Gyura Zsanett
piacfejlesztési vezető

Lukács Erika
piacfejlesztési asszisztens

Az almás pitét készítette:

Szakács Rita
élelmezésvezető, Sárbogárd

A narancsos forralt bort készítette:

Takács Zsolt
ügyvezető

Szőlőmagolaj, tökmagolaj és olívaolaj

- mit érdemes tudni róluk, hogyan használjuk?

A reformtáplálkozás, de egyre inkább a mindennapi ételkészítés során is előkerülnek a különböző, hidegen sajtolt olajak. Elsősorban saláták ízesítéséhez ajánlottak, így nem sérülnek a bennük található értékes tápanyagok, és teljesen ki tudják fejteni jótékony élettani hatásukat, különleges ízvilágukkal pedig feldobják a salátákat.

Szőlőmagolaj

A szőlő magja csaknem 50%-nyi olajat tartalmaz. A szőlőmagolajat hidegen préselik, hogy a tápanyagtartalma ne károsodjon. A szőlőmagolaj jellemzően többszörösen telítetlen zsírsavakból áll, 72%-a linolénsav. Különösen gazdag E-vitaminban. Zöldessárga színű, s dióhoz hasonló illatát, kellemes ízét még 200°C feletti hőmérsékleten is megtartja. Jobban bírja a hőkezelést, mint a többi olaj, sütés során kevesebb káros égéstermék keletkezik. Felhasználásának legelőnyösebb módja, ha salátákat, pácleveket vagy hidegkonyhai készítményeket ízesítünk vele. Kedvező zsírsavösszetételének köszönhetően kis mennyiségben fogyasztva is jótékonyan hat az ideg- és az érrendszerre. A resveratrol tartalma kiemelkedő, mely elsősorban a keringést és a vér koleszterinszintjét tartja kordában. A kozmetikai ipar kéz- és arckrémekhez, fürdő-, szauna- és masszázsolajokhoz keveri, mert szabályozza a sejtek vérellátását, segíti a kollagén rostok, így a bőr rugalmasságának megőrzését. A külsőleg használt, szőlőmagolajból készült termékek a ráncok elleni küzdelemben lehetnek hasznosak.

Tökmagolaj

A tökmagolajat hidegen sajtolják, aromás, sötétbarnás-zöldes színű folyadék. A népi gyógyászatban is alkalmazzák kiváló élettani hatásai miatt. A hidegen sajtolási módszer alkalmazásával megőrizzük a telítetlen zsírsav és vitamin tartalmát. Kiválóan alkalmazható salátákhoz, szószokhoz és húsokhoz egyaránt. A tökmagolaj erőteljes diós ízével gazdagítja a vele készített leveseket, salátákat, szószokat és édességeket. Felbontás után 5-6 héten belül fel kell használni, különben megavasodik. Beltartalmát tekintve körülbelül 46% zsírt tartalmaz, melynek 57% -a többszörösen telítetlen zsírsav. Emellett vitaminokban és ásványi anyagokban is gazdag. Vitaminok közül A-, B-, C-, D-, B1-, B2-, B6-, és E-vitamint tartalmaz. Ásványi anyagok közül jelentős a nátrium, kalcium, magnézium, szelén, vas, cink és réz tartalma.

Olívaolaj

Elsősorban a mediterrán konyha jellemző alapanyaga, a világon körülbelül 800 millió olajfa található. Az olívabogyó színe az érettségével áll összefüggésbe. A fakózöld héja ősszel fokozatosan megváltozik, éréskor fényes barnára, kékes feketére vagy feketére színeződik, és megpuhul. Az olaj gazdag antioxidáns tulajdonságú A- és E-vitaminban, melyeknek szerepe van a káros szabadgyökök semlegesítésében.

Az olívaolajok között jelentős minőségbeli különbségek vannak.

Mit jelentenek az egyes kifejezések? Az extra szűz kifejezés, az első sajtolásból (tisztán mechanikai úton) származó olajat jelenti, ez a legjobb minőségű és tápértéke is magasabb, 24 órán belül sajtolják, mert gyorsan erjedésnek indul. Az olajbogyókat átmossák, majd megtisztítva, egy mechanikus rendszerrel préselik. A keletkező extra szűz olívaolajat megfelelő tartályokban tárolják, azután szűrik és palackozzák. A folyamat során sem oldószert, sem hőt nem alkalmaznak. Így az extra szűz olívaolaj megőrzi eredeti zamatát, vitamintartalmát, nem károsodik az értékes telítetlen zsírsavtartalma, antioxidánsokban rendkívül gazdag marad. Főleg salátákhoz, öntetek elkészítésére alkalmas. **A szűz olívaolaj** már a második vagy harmadik sajtolásból származik, még mindig mechanikai úton. **A sima, nem szűz olívaolaj** már a negyedik sajtolásból származik és nem tisztán mechanikai úton nyerik, hanem plusz hőhatással és vegyi kezeléssel, ezért ez a leggyengébb minőségű. A **sansa olívaolaj** a sajtolás során keletkező maradványokból készül, és oldószerrel nyerik ki a megmaradt olívamasszából. Ezek az olajok 1%-ban tartalmaznak extra szűz olívaolajat, ez az oka, hogy egyáltalán használható ezekre a zsiradékokra az olívaolaj elnevezés.

Amire figyelni kell!

Az olajnak magas a forráspontja, főzésre alkalmas, de magas hőfokon történő sütésre nem, ezért az olívaolajban történő sütést kerüljük. Hűvös helyen, sötét üvegben kell tárolni, különben veszít minőségéből.

Pintér Alexandra, dietetikus

Segítő szülők a Szemerében

A Péceli Integrált Oktatási Központ Általános Iskolai Intézményegységének (röviden, és sokak által ismert nevén: Szemere Pál Általános Iskolának) a 2019/20-as tanévben 625 tanulója van.
Az intézmény 1948 óta működik; a jelenlegi épületegyüttesben 2007 óta várja iskolásait. 2011-ben a Ráday Pál Gimnázium beköltözött a Szemere iskolások mellé. Minden összeköltözésnek vannak nehézségei, de sikerült leküzdeni, és mára már összeforrott kapcsolat jellemzi a két iskola működését.

Mikor az ember először belép az iskolába, az az érzése támad, hogy ebben az óriási épületben elvesznek a kisiskolások. Az idő előrehaladtával azonban bebizonyosodik, hogy gyermekeink egy olyan iskolába járnak, ahol a dolgozók mindent megtesznek azért, hogy biztonságos és jó hangulatú környezetet teremtsenek a mindennapokhoz. Sokszor olvashatjuk az intézmény facebook oldalán azt, ami mára már szlogenné vált: „Jó Szemerésnek lenni!" – ez a mondat is arra utal, hogy jól érzik itt magukat a gyermekek.

Mint minden iskolában, a Szemerében is működik Szülői Szervezet. Tagjai olyan szülők, akiknek fontos, hogy részt vegyenek a gyermekük iskolai életében, és ahol tudják, támogassák az intézményben folyó munkát. Jó kapcsolatban vagyunk az iskola igazgatójával, vezetőivel és a tantestülettel is. A tanév fontosabb programjainak megszervezésében és lebonyolításában is aktív szerepet vállalunk, ezek közül bemutatnánk néhányat:

- A tanév első ilyen rendezvénye az **Állatok Világnapja,** melyet egy szombati munkanap keretein belül tartunk. A tanulókon és a pedagógusokon kívül az iskolába járó gyermekek családjai is részt vehetnek, így egyfajta családi napnak is nevezhetjük (kisállat-kiállítás, állatsimogató, madáretető-készítés, bemutatók, stb.) Legfőbb szervezői a szülők részéről a Péceli Természetvédők és Állatbarátok Közhasznú Egyesületének elnöke Csörgi Zsolt, a tanárok részéről pedig Béres Imre és Dolhai Zsuzsa.
- Szülői kezdeményezésre (Kuszák Krisztina leköszönt Szülői Szervezeti elnök) a tavalyi évben került először megrendezésre a nagy sikert aratott **pályaválasztási nap**, amikor egy adott szakma képviselői mutatják be foglalkozásuk érdekességeit. Tavaly a Magyar Honvédség látogatta meg az iskolát, az idén az Országos Mentőszolgálatot hívtuk meg, hogy mutassák be hivatásuk egy részét.
- A téli bálidény a Szemerében sem múlhat el mulatság nélkül, így minden év februárjában megrendezésre kerül az iskola dolgozói és a szülők közös szervezésében a **Jótékonysági Bál.** Különlegessége, hogy minden évben egy téma, vagy egy adott korszak köré épül, egyfajta „álarcosbál", ahol szülők és nevelők egyaránt beöltöz(het)nek. Így voltunk mi már western hősök, Rock'n'Roll táncbajnokok, '20-as évekbeli úrihölgyek és urak, de megjelentünk már woodstock-beli hippiként is. A szülők ilyenkor az anyagi támogatás mellett a szervezésből is aktívan kiveszik a részüket (tervezés, szervezés, díszítés, házi sütemény). A báli bevétel minden évben a Szemere Alapítványt gazdagítja, amit – a Szülői Szervezettel egyeztetve - előre kitűzött célokra hasznosít az iskola. Pl.: projektorok beszerzése, udvari mászóka és hinta, udvari vár, interaktív tábla stb.
- Harmadik éve minden tavasszal **munkaszombatot** tartunk, ahol pedagógusok, gyerekek, szülők közösen szépítik az iskola udvarát, termeit, folyosóit.

Az iskolai élet kritikus pontja az étkeztetés. Elmondhatjuk, hogy a Szülői Szervezet és a szülők többsége folyamatosan figyelemmel kíséri az iskolai étkeztetést. Szülői Szervezetünk elhivatott az egészséges életmód, az egészséges táplálkozás iránt, ez az, amiben mi hiszünk és képviselünk, a tevékenységeink során is ez a cél lebeg a szemünk előtt.

A TS Gastro Kft. körülbelül öt évvel ezelőtt ajánlotta fel az iskola Szülői Szervezete számára, hogy a konyhai munkákat testközelből vegye szemügyre. A céggel szorosabb kapcsolatba Lázár Péter szülőtársunk kezdeményezésére a tavalyi tanévben kerültünk egy felmérés kapcsán az étkezésről szóló kérdőív segítségével. Várakozásainkat felülmúlva nagyon sok hasznos visszajelzést kaptunk az iskolai étkezésről. A TS Gastro vezetőivel, kollegáival átbeszéltük az eredményeket. Elmondtuk egymásnak az észrevételeinket, és akcióterveket készítettünk a további közös munka érdekében. Ezek eredményei a következő felmérésen már határozottan érezhetőek voltak.

Jó érzés volt a nyitottság, hogy a konyhai dolgozókkal, a pedagógusokkal, a gyerekekkel és a szülőkkel közösen találtuk meg a felmerülő problémákra az előremutató, példaértékű megoldásokat.

Kérdőívek segítségével a jövőben is folyamatos visszajelzéseket fogunk kérni a szülőkön keresztül a gyerekektől. Bízunk benne, hogy ez a jó kapcsolat a jövőben is megmarad közöttünk, és a gyerekek mindig tápláló, finom ételeket kapnak.

Szemere Iskola Szülői Szervezete

Néha a kevesebb több

Fotó: Damján Attila - demjenattila.hu

A karácsony a szeretetről szól, ezt nem szeretném vitatni, sőt! Sokan érezzük úgy ilyenkor, hogy a mindenféle jóval terített asztal a szeretetünk, gondoskodásunk jele. Roskadásig halmozzuk az ebédlőasztalt sült és rántott húsokkal, halakkal, töltött káposztával, és többféle süteménnyel, hogy ily módon fejezzük ki gondoskodásunkat szeretteink felé. Tavaly arról írtam, hogy a legszebb ajándék az együtt töltött idő, és a mai napig ezt is vallom. Tudom, elcsépelt, de rohanó világunkban egyre kevesebb minőségi időt tudunk szeretteinkkel tölteni, így próbáljunk meg az ünnepekkor lassítani, leülni, beszélgetni. Végre élvezzük ki az ízeket, és azt, hogy lehetőségünk van hagyományos családi recept alapján készült fogások elfogyasztására, lazíthatunk szeretteink körében, nagyokat beszélgethetünk hosszabb-rövidebb ideje nem látott ismerőseinkkel.

De be kell lássuk, mindemellett azért ezidőtájt tudunk a legkönnyebben felszedni néhány kilót, főleg ha idevesszük a szilveszteri lakomákat is. Éppen ezért nagyon fontosnak tartom, hogy bár ilyenkor szeretet száll át a házon, de mégis próbáljunk meg kicsit a realitás talaján maradni, és ne vásároljunk és süssünk-főzzünk nyakra-főre, azaz ne essünk át a ló túloldalára. Néha a kevesebb több. Ezt nem árt szem előtt tartani a szeretet ünnepén, és nem ringbe szállni a családtagokkal, hogy kinél lesz a legtöbb fogás, a legpúposabbra halmozott vacsoraasztal, ami ezzel párhuzamosan egyébként másnap sötét árnyékként jelenik meg a hűtőben és a spájz hidegebb padlóján.

Mit tegyünk a rengeteg maradékkal?! Mert ha igazán őszinték vagyunk magunkkal, akkor a szentestét követő napokban olyan szintre hág a jóllakottság érzése, hogy még egy pohár vizet is remegő kézzel emelünk a szánkhoz (hacsak nincs belekeverve egy kevés szódabikarbóna). Egy szónak is száz a vége, ha egyszer megpróbálunk eltérni a jól megszokott székelykáposztától, és elkészíteni valami kevésbé hagyományos és éppoly finom ételt, lehet akár az vad is, mondjuk egy jó kis fácánleves, akkor másnap sokkal jobban fog ízleni édesanyánk káposztája, és van esély arra is, hogy kevesebb ételt dobunk a kukába vagy kerül a kutyák elé. Mert bármennyire is azt gondoljuk, hogy a blöki nagyon fog örülni a zsíros maradéknak, bizony az ő gyomra sem bírja ezeket a kemény ételeket, főleg azon egyszerű oknál fogva, hogy az állatok gyomra mindig megsínyli a táplálékváltást. Persze ott van még a lefagyasztás esete is, de erre néhány hónap múlva nem árt emlékezni, mert férfiasan bevallom, velem is előfordult már olyan eset, hogy a gondosan felcímkézett káposztát beillesztettem a tavalyi mellé a mélyhűtő egy rejtett szegletébe.

Szóval, ha ki szeretnénk próbálni valami újat, akkor idén karácsonykor eljött az ideje! Én már évek óta ezt teszem, és higgyék el, a vendégek arca is felderül, ha végre valami lazább ételkülönlegességet pillantanak meg a karácsonyra terített asztalon, és nem a mennyiségre, hanem egy picit a különlegességre próbálunk koncentrálni, és most direkt nem a minőséget emeltem ki, hiszen semmi kétségem afelől, hogy a minőséggel eddig sem volt baj! Tegyük hát próbára karácsonykor a képességeinket a lehetőségekhez mérten, és persze ez legyen érvényes az újévi menüre is.

Kellemes ünnepeket kívánok!

Sági Szilárd

P&P PÉKÁRU

Természet adta ízekkel!

P&P Pékáru Kft.

A „P&P” Pékáru Kft. 1990. évben (kezdetben Bt.) alakult sütőipari családi vállalkozás. A tisztán magyar tulajdonú cég ma már az ország egyik meghatározó pékáru gyártója és a 7 milliárd forintot meghaladó árbevétel mellett, mintegy 450 főt foglalkoztat.

Portfóliójában megtalálhatók a friss napi pékáruk, a gyorsfagyasztott pékáruk és cukrásztermékek, valamint a különböző burgonyás tésztafélék is. A rendkívül széles termék szortiment nagyon nagy előny és lehetőség a cég partnereinek, hiszen változatos kínálatot tud biztosítani a fogyasztóinak, vásárlóinak.

A mintegy 25 éve indított és azóta országos (illetve nemzetközi) franchise hálózati rendszer működtetése mellett, már multinacionális kereskedelmi hálózatokkal és közétkeztető cégekkel is kiemelkedő a kapcsolat. Fontos megjegyezni, hogy a „P&P” Pékáru Kft. nem csak gyártja és értékesíti a termékeket, hanem igény és körülmények függvényében komoly szolgáltatást is nyújt partnereinek. Ez pedig a partner egyedi igényeinek megfelelő termékfejlesztésben, a technikai háttér biztosításában és szervizelésében nyilvánul meg elsősorban. Természetesen az együttműködés során a kapcsolattartás folyamatos (országos lefedettségű kereskedelmi képviselői hálózat), így a termékismeret, a sütési ismeret naprakészen biztosított. Ehhez párosul a saját logisztika, mely mind a tárolásban, mind a kiszállításban rugalmasságot és áruellátási biztonságot ad partnereinknek.

Nagy öröm és megtiszteltetés, hogy ez év szeptemberétől az országosan elismert TS Gastro Kft. és a Duna Gastro Kft. partnerünk, így tovább gyarapodott az igazán referenciát jelentő vevőink száma!

Bízunk abban, hogy kapcsolatunk kölcsönös megelégedéssel fog működni és rövidesen, az igényeket megismerve, több olyan új terméket tudunk bemutatni, amely segíti a változatos, tudatos és egészséges étkeztetés kihívásainak való megfelelést.

A „P&P” Pékáru Kft. IFS élelmiszerbiztonsági rendszert működtet! (R)