

Sütőipari Egyesülés

Főoldal | Bejelentkezés | Hírlévl | Gyorsüzenet

Beköszöntö

Sütőipari Egyesülés

Hírek, események

Szellemi központ

Iskoláknak, diákoknak

Képgaléria

Kapcsolat

Befejeződött a Ludwig & Mentesi Kft komplex technológiai fejlesztése



A Ludwig & Mentesi Kft sajtóprogram keretében 2011. október 12-én mutatta be komplex technológiai fejlesztését. A beruházás 2009. március 17-én kezdődött el, a korszerűbb, eredményesebb működés és termelés elősegítése érdekében és 2011. április 14-én fejeződött be.

A beruházás megkezdése az Új Magyarország Fejlesztési Terv Közép-Magyarországi Operatív Programhoz kapcsolódott az Európai Regionális Fejlesztési Alap és Magyarország költségvetésének társfinanszírozásában. Végül a Píliszentiván határában megvalósuló 1,7 milliárd forintos zöldmezős beruházás 3 ütemben, 160 millió forintos Új Széchenyi Terv támogatással készült el.

Az első ütem műszaki tartalmáról a Sütőiparosok, pékek 2009/6 számában hírt adtunk. A cikk másolatát mellékeljük.

A Komplex vállalati technológiafejlesztés mikro-, kis- és közép-vállalkozások számára (KMOP-2009-1.2.1/B) projekt a Ludwig & Mentesi Kft. a péküzem bővítését, a működés és a termelés fejlesztését tartalmazta, de magában foglalja az International Food Standard (IFS) szerint kialakított irányítási rendszer bevezetését és tanúsítását is.



Az alkalmazott technológia révén a termékek megfelelnek az IFS nemzetközi élelmiszerhigiéniai előírásainak. A projekt megítélt, vissza nem térítendő támogatása 100 millió Ft, amelyet hűtőkamrák, kelesztés késleltető kamrák, hő visszanyerő és hasznosító rendszer, malomrendszer, tésztaosztó gépek, kemencék, kenyérszeletelő és csomagoló gép, lemeztároló beállítására és az IFS bevezetésére és tanúsítására fordítottak. Külön említést érdemel az annak a szakmában elsőként alkalmazott hő visszanyerő rendszernek a kiépítése, amelynek révén a kemencéből távozó hő használatát fel az épület fűtésére. A beruházás során esélyegyenlőségi és a környezetet kímélő technikai megoldások révén, a csökkentett széndioxid kibocsátás a fizikai fenntarthatósági szempontokat is figyelembe vette.

A Ludwig & Mentesi Kft. tulajdonában működő JÓKENYÉR pékség filozófiája a természetes alapanyagokból készült termékek gyártása és forgalmazása, melyhez a 3500 nm-es korszerű pékség minden technológiai és technikai feltételeit biztosítani képes. A JÓKENYÉR pékség a természetes alapanyagokra és a korszerű technológiára koncentrált. Kenyereik és péksüteményeik többsége főként teljes kiőrlésű liszt hozzáadásával készül, amit saját üzemeltetésű malmukban őrlenek. Ide kizárólag a teljes kiőrlésű termékek alapanyagai kerülnek, mert technológiai, illetve minőségi okokból az előkészítés után ezeket azonnal föl kell használni.



1995. november 7-én sütötte meg első kenyérét Ludwig (Mentesi) Klára és Christian Ludwig. A házaspár az elmúlt másfél évtizedben évről évre egyre nagyobb mennyiséget dolgoz fel a hazai kenyérgabona termésből, és mára egyrészt 13 saját és franchise üzletekből álló bolthálózatot működtetnek, másrészt a négy legnagyobb élelmiszerlánc polcain is találkozhatunk a JÓKENYÉR márkanevével.

A rozskenyér kultúra hazai meghonosításának misszióját felvállaló tulajdonosok folyamatosan bővítik kínálatukat, mely mára mintegy 70 termékből áll. Ezek közös jellemzői a természetes alapanyagok, amik különlegesség, egészségesség teszik a portékát. A JÓKENYÉR pékség nem teljes kiőrlésű lisztet, hanem gabonát vásárol (rozst és búzát egyaránt), melyet saját malmukban a napi igénynek megfelelő mennyiségben és választékban dolgoznak fel. Az alapanyagok összetételét a beszerzési források garantálják. Csak termékspecifikációval rendelkező anyagok kerülhetnek felhasználásra, sőt, a teljes termék útját nyomon követik



, így zárva ki, hogy a kívánttól eltérő minőség kerüljön az üzembe. Közel száz



munkatárs a hét minden napján azon dolgozik, hogy friss, ropogós áru kerülhessen a polcokra. A beruházás révén nemcsak a kapacitás, a minőség és a higiénia terén történt jelentős előrelépés, de a munkatársak, a péküzem dolgozói is színvonalas, kellemes munkakörülmények között dolgozhatnak.

jokenyer_beruhazas

Olvassa a szaklapot on-line!

Ne maradjon le a szakma legújabb információiról!



Feliratkozni a hírlévlre

Üzenőfal

Utolsó üzenet:
2 hét, 3 nap

Baltás Zsuzsa: A gyártmánylapon nem kell tápanyagösszetételnek szerepelni, csak azoknál a termékeknél, melyek jelölésében ez kötelező.

guest_3570: Az üzenetből a név és az email cím nem olvasható! szerkesztő

Csapatunk hírei

Név:

guest_5420

Írd be az eredményt

15

Üzenet:

Küldés

Galéria



Szaklap

