


 keresés

## Birodalom zsömléből és kenyérből

### Százan sütik a JÓKENYERET

2011. október 12. 16:40

Nyomtatás

Sok búza és rozs termett meg hazánkban 1995. november 7-e óta, mióta Ludwig (Mentesi) Klára és Christian Ludwig péksége megsütötte első kenyérét. A házaspár az elmúlt másfél évtizedben évről évre egyre nagyobb mennyiséget dolgoz fel a hazai kenyérgabona termésből, és mára saját bolthálózatot működtetnek és a legnagyobb élelmiszerláncok polcain is találkozhatunk ezzel a márkánévvvel: JÓKENYÉR.



#### Kapcsolódó cikkek

- 7 tuti éték a hatékony tanuláshoz
- Egy hónap múlva drágább lehet a kenyér
- A jó kenyér egészséges!
- Elkészült a Szent István-napi "nemzet kenyere"
- Mindennapi eledelünk még a kenyér?
- Idén jó minőségű a gabona

Milliárdos forgalmat kenyerenként, zsömlénként összerakni nagyon

kemény feladat, nekik mégis sikerült. Eredeti szakmájuk természetesen pék, ám ezt más-más országban tanulták ki. Klára itthon, Christian pedig Németországban, és a sors hozta úgy, hogy immár egy párként Pilisszentivánon kezdtek közös életet.

A rozskenyér kultúra hazai meghonosítását célul kitűző tulajdonosok folyamatosan bővítették kínálatukat, mely mára mintegy 70 termékből áll. Ezek közös jellemzői a természetes alapanyagok, amik különlegessé, egészségessé teszik a finomságokat. Közel száz munkatárs a hét minden napján azon dolgozik, hogy friss, ropogós áru kerülhessen a polcokra.

#### A beruházásról

A fejlődés, a növekedés szükségessé tette egy korszerű, nagy kapacitású péküzem felépítését, mely három év kemény munkája eredményeként mostanra lett kész. Az Új Magyarország Fejlesztési Terv (ÚMFT) keretében elnyert vissza nem térítendő támogatással felépült komplexum (melynek teljes alapterülete 3500 nm) nem csak kapacitásában jelent megfelelő tartalékokat a további növekedéshez, de az alkalmazott technológia révén a termékek az igen elismert International Food Standard (IFS) nemzetközi élelmiszerhigiéniai előírásoknak is megfelelnek. A beruházás teljes bekerülési értéke meghaladja az 1,7 milliárd forintot, melyhez a cég az Új Magyarország Fejlesztési Terv keretében mintegy 160 millió forintos támogatást vehetett igénybe. A beruházás három fázisa egyaránt érintette az üzem felépítését, az integrált informatikai rendszer kialakítását, valamint a sütőipari gépek beszerzését is. Külön említést érdemel az annak a hővisszanyerő rendszerek a kiépítése, amelynek révén a kemencéből távozó hőt használják fel az épület fűtésére. Ezáltal jelentősen csökken a kibocsátott széndioxid mennyisége.



#### Termékekről

Gyakran feltett kérdés, hogy mit is jelent az egészséges táplálkozás. Sokak szerint nincs egészségtelen étel, csak egészségtelen táplálkozás, hiszen ha túlzásba visszük, a legegészségesebb étel is árthat, illetve korábban egészségesnek gondolt dolgokról derülhet ki, hogy mégsem azok. Éppen ezért a JÓKENYÉR pékség (Ludwig & Mentesi Kft.) sem az egészségesség mentén közelít a kérdéshez, hanem a természetes alapanyagokra és a korszerű technológiára koncentrál. Kenyereik és zsömléik többsége főként teljes kiőrlésű liszt hozzáadásával készül, amit saját üzemeltetésű malmukban őrölnek. Ide kizárólag a teljes kiőrlésű termékek alapanyagai kerülnek, mert technológiai, illetve minőségi okokból az előkészítés után ezeket azonnal föl kell használni.

#### LEGFRISSEBB HÍREK

- Borászati gépekre is igényelhető támogatás
  - Ki segít a világ egymilliárd éhezójén?
  - Negyven perc alatt felfaltak 8450 tojást
  - „Csináldmagad” alkoholtól olcsóbban bódulhatunk
  - Marad az eva és az ekho
- > további cikkek

Hírdetés

#### Regisztráljon az ÉlelmiszerOnline hírlevelére!



Ne maradjon le a legfrissebb fmcg hírekről, kutatásokról, elemzésekről, exkluzív riportokról, szakmai eseményekről.

Írja be az email címét!

Feliratkozás

#### DIZÁJN SHOP

#### Virágos Jegyzetfüzetek

Elegáns virágos jegyzetfüzet.



dizajnshop

Tovább a bolthoz

#### ÉLELMISZER-FMCG HÍRLEVÉL

#### Élelmiszer-FMCG hírek első kézből

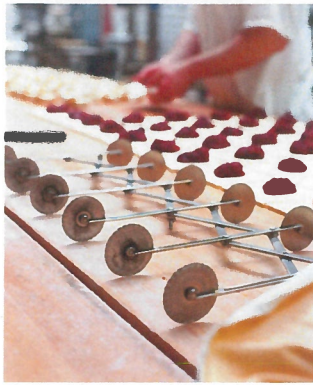
- napi friss hírek, érdekességek
- kutatások, elemzések
- exkluzív riportok
- szakmai konferenciák
- képzések, tréningek

Iratkozzon fel hírlevelünkre  
Ne maradjon le a legfontosabb szakmai hírekről!



#### LEGOLVASOTTABB LEGTÖBB HOZZÁSZÓLÁS

- Zseniális húzás a Tescótól
  - Durva frankháború: Kibóbják a boltokból a Nivea és Danone termékeket
  - Ki lett a legelső Miss McDonald's?
  - SZÉP Kártya – évi 300 ezer forintos az új cafetéria elem
  - Lakossági bejelentés után „szálltak meg” ismét a Tescót
- > további cikkek



A kapacitásbővítés a kereslet növekedésével járt együtt, ám a cél sosem a mennyiség, sokkal inkább az egyenletesen magas minőség előállítása volt. Ezt a piac is visszaigazolja, hiszen folyamatosan növekvő igény mutatkozik azokra a teljes őrlésű termékekre, melyek meghonosításában úttörő szerepet játszott a JÓKENYÉR pékség (Ludwig & Mentesi Kft.). A teljes kiőrlésű termékek egyébként általában sötétebb színűek, és biológiailag értékesebbek, mint a fehér kenyerek, ezért az egyre népesebb tudatos fogyasztói tábor már ezeket keresi.

### A természetes alapanyagokról

A teljes kiőrlésű lisztből készült termékek étletlenül is értékesek. A teljes kiőrlésű lisztben a

gabona egésze benne van csírával, maghéjjal együtt. Ezek olyan rostokat és ásványi anyagokat tartalmaznak, amelyek fontosak az emberi szervezet számára. Az emésztést is nagyban segítik, így fogyókúrázók is előszeretettel választják. A JÓKENYÉR pékség (Ludwig & Mentesi Kft.) nem teljes kiőrlésű lisztet, hanem gabonát vásárol (rozst és búzát egyaránt), ez kerül saját malmukba.

Mitől finom egy pékáru? Ha az előállításához felhasznált alapanyagok is finomak. Az alapanyagok kiválasztásánál a tulajdonosok maguk kóstolnak és döntenek arról, hogy az adott összetevőt beépítik-e a receptúrába. A receptúrákat saját forrásból, számtalan próbasütés és kóstoltatás után véglegesítik. Egy pékáru ízét alapvetően határozzák meg tehát az alapanyagok, és szabályként itt is érvényes, hogy finom terméket finom és jó minőségű alapanyagokból lehet előállítani.



Az alapanyagok összetételét a beszerzési források garantálják. Csak termékspecifikációval rendelkező összetevők kerülhetnek felhasználásra, sőt, a teljes termék útját nyomon követik, így zárva ki, hogy a kívánttól eltérő minőség kerüljön az üzembe. A legkedvezőbb ételtani hatású termékek azok, melyek csak és kizárólag teljes kiőrlésű liszt hozzáadásával készülnek.



Ezek a következők:

- Teljes kiőrlésű rozskenyér 0,5kg
- Teljes kiőrlésű napraforgós kenyér 0,5kg
- Teljes kiőrlésű magos kenyér 0,5kg
- Teljes kiőrlésű zabpelyh zsemle 70g

Ezenkívül érdemes még megemlíteni azokat a termékeket, amelyek nem kizárólagosan, de nagymértékben tartalmaznak teljes kiőrlésű búza illetve rozslisztet. Ilyenek pl.:

Wellness kenyér 0,5kg

- Rozskenyér 1,0kg, 0,5kg
- Tökmagos kenyér 0,5kg
- Hárommagos zsemle 70g
- Tökmagos zsemle 70g
- Wellness zsemle 70g

És mi a helyzet a az édes péksüteményekkel? A legtöbb édes termék vajjal készül, a töltelékeket is maguk készítik. Ezekhez az alapanyagokat maguk veszik: pl. meggyet, almát, stb. Így kerülhet el, hogy a kereskedelmi forgalomban levő kész töltelékek készítésekor felhasznált tartósítószer, szabályozóanyag, színezőanyag belekerüljön a termékeikbe.

### Számok, érdekességek

Éves forgalom 2010-ben: 1,5 milliárd forint  
Adózás utáni eredmény: 110 millió Ft  
Alkalmazottak száma: 97 fő  
Saját és franchise üzletek száma: 13  
Kiszolgált áruházláncok száma: 4

És ami a számokon túl a legfontosabb: 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.



(forrás: Élelmiszer Online)

az 'aktuális' rovat további cikkei