

**„Helyi adottságokhoz, erőforrásokhoz illeszkedő térségi gazdaságfejlesztés”  
keretében „Helyi vállalkozások fejlesztése, új szolgáltatási paletták  
kialakítása, versenyképességük növelése” célterületre benyújtott nyertes  
pályázat megvalósításához kapcsolódó szakmai anyag**

## **PREMIER PÉKSÉG – IVÁNCSA**

A DAM-Defender Vagyonvédelmi és Szolgáltató Kft. 2009. március 3-án alakult iváncsai székhelyű vállalkozás. A cég megalakítását követően nem kezdte meg ténylegesen működését. 2011. év elején helyi és kistérségi piacvizsgálatot tartott, amelynek eredményeképpen határozott úgy a cég vezetősége, hogy pékséget alakít ki Iváncsán, főtevékenységként. A cég jelenlegi tulajdonosa és ügyvezetője Lestár Gábor. A pékségben foglalkoztatottak szám: 5 fő (1 fő pékség vezető, 2 fő szakképzett pék, 2 fő segédmunkás). A cég középtávú célkitűzése, hogy a térség egyik meghatározó sütőipari vállalkozásává váljon. Fontos, hogy magas minőségű, de kedvező árú termékeket értékesítsenek vevőik számára. Folyamatosan új ötletekkel és termékekkel kívánja a vásárló kedvet és a termékei iránti keresletet fenntartani. A pékség jelenleg Iváncsát, valamint a környező települések élelmiszerboltjait, iskola büféit, éttermeit (üzemi konyháit), gyorsétkezdéit, egyéb vendéglátó egységeit látja el jó minőségű pékipari termékekkel. A cég 2013. tavaszától saját mintabolt nyitását tervezi Ivánca település központjában. A mintabolt megnyitásával további 2 új munkahely jön létre.

A cég 2011. októberében támogatási kérelmet nyújtott be a Mezőföldi Híd Térségfejlesztő Egyesület által meghirdetett „Helyi vállalkozások fejlesztése, új szolgáltatási paletták kialakítása, versenyképességük növelése” megnevezésű célterületre. A támogatási kérelem 2012. májusában pozitív elbírálást kapott, a

DAM-Defender Kft. 10.000.000,- Ft fejlesztési forrást nyert a pékség kialakításához. A fejlesztés megvalósításának helyszíne, a cég Ivánca, Hunyadi u. 92. szám alatt található telephelye. A pékség teljes beruházási költsége bruttó 20.574.000,- Ft.

A fejlesztés keretében az alábbi eszközök kerültek beszerzésre:

- ❖ 1 darab lisztszita (kapacitása 2000 kg / óra)
- ❖ 1 darab zsemle osztó – gömbölyítő karos gép
- ❖ 1 darab kifli sodró gép (sodrászélesség 600 mm)
- ❖ 1 darab állványos kenyérszeletelő gép (állítható késtávolság 8-16 mm között, maximálisan vágható kenyérméret: 440 x 180 mm)
- ❖ 1 darab kelesztő kamra
- ❖ 1 darab tésztanyújtó gép
- ❖ 1 darab ciklotermikus etázskemence (a kemence négy különálló sütőegységből áll, 1 óra alatt kb. 100 darab 1 kg-os kenyér megsütésére alkalmas).





A pékség 2012. október 1-jével kezdte meg működését. A kenyérsütés legfontosabb alapanyaga máig a búzaliszt maradt, amely lehet finomliszt vagy teljes kiőrlésű liszt. A malomiparban a gabonaszemeket őrléssel aprítják fel lisztté, darává vagy korpává. A teljes kiőrlésű liszt a finomliszttel ellentétben tartalmazza a magbél mellett a csírat és a maghéjat is. A pékipar a búzaliszten kívül használ még rozst, zabot, kukoricát, árpát és rizst is. Ezek változatosságukkal színesítik a pékség kínálatát. A sütőipari termékek a felhasznált gabonaőrleménytől függően jelentős ásványi anyag forrásul is szolgálhatnak. Az előforduló ásványi anyagok, mikroelemek: foszfor, kálium, kalcium, magnézium, vas.



A pékségben jelenleg kenyér féléből 10 féle, péksüteményekből és finom pékárukból 45 fajta terméket készítenek. Emellett folyamatosan bővül tartós édesipari termék kínálatuk is (ezek többsége tartósítószer

nélkül készült termék). Az előállított termékeknél a természetes és házias ízek dominálnak. Termékeikben kerülnek a hagyományos technológiáktól idegen mesterséges anyagok használatát, hagyományos alapanyagokat alkalmaznak. A termékek különböző kiszerezésekben kaphatóak (ömlesztett, lédig, szeletelt stb.). A megrendelők speciális igényeihez igazodnak, az egyes egyedi kéréseket is teljesítik (pl.: puffancsok, hot-dog kiflik stb.). A pékség által kínált nagy választék garantálja, hogy a család minden tagja számára megtalálható a fogára való péksütemény. A kialakításra kerülő mintaboltban további termékek értékesítését tervezik (pl.: szendvicsek, cukrász termékek, diabetikus péksütemények és sütemények). A mintaboltban kávézó részleg is működni fog. A mintaboltban külön hűtőpultot biztosítanak helyi termelők tejtermékeinek értékesítéséhez (sajtok, ízesített joghurtok, vaj, túró, tejföl).

A termékek csomagolásához környezetbarát csomagolóanyagokat használnak. A csomagolásnak kettős funkciója van. Az egyik, hogy védjen a mechanikai és környezeti hatásoktól, elősegítse a szállítást és megfelelő kiszerezési egységek alakuljanak ki. A másik, hogy figyelemfelkeltő és esztétikus legyen, tartalmazza a termékre vonatkozó legfontosabb információkat (gyártó, szavatossági idő, összetétel, tömeg).

A termékek kiszállítása a megrendelők részére kétféle módon történik: egyrészt a cég saját szállítójárművével kiszállítja az üzletek részére, másrészt a megrendelők saját maguk oldják meg a megrendelt termékek elszállítását

közvetlenül a pékségből. A pékség két műszaki munkarend szerint dolgozik (éjszakai műszak: 22 órától 6 óráig, nappali műszak: 6 órától 14 óráig). A pékség a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer előírásai szerint működik.

Az előállított termékeket az alábbiak szerint lehet csoportosítani:

❖ kenyerek

- fehér (búzakenyér)
- félbarna
- rozsos (rozskenyér, fűszeres rozscipó)
- egyéb (burgonyás kenyér, kukoricapelyhes kenyér, négymagvas kenyér, hatmagos kenyér)
- adalék anyagokat tartalmazók

❖ fehértermékek vagy finom pékáruk (zsiradéktartalmuk alapján csoportosítva)

- vizes tésztából (vizes zsemle, hosszú zsemle, perec, zsemlecipó, zsemlevekni)
- tejes tésztából (tejes kifli, császárszemle, fonott kalács, óriás – sós kifli)
- dúsított tésztából (vajás kifli, sós rúd, fonott kalács)
- tojással dúsított tésztából (briós, pacsní, molnárka, puffancs, kalács, bukta, diós / mákos kifli, kuglóf, rábaközi perec)
- omlós tésztából (tepertős pogácsa, pozsonyi kifli, piték, diós / mákos tekercs)
- leveles tésztából (rongyos kifli, leveles pogácsa, sajtos rúd, kakaós / diós / pizzás csiga, búrkifli, túrós táská, lekváros táská, tiroli és hagyományos rétesek)

❖ egyéb termékek

- gyógy készítmények (biotermékek széles választékát kínálják az egészségesen táplálkozóknak, candidásoknak, cukorbetegnek és diétázóknak)
- tartósított termékek



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:  
a vidéki területekben beruházó Európa



### Pékség működtetéséhez alkalmazott marketing eszközök:

- ❖ Termékpolitika (A cég termékkínálatát a helyi és a környező települések piaci igényeihez igazítja. Rendszeres felmérést végez vevői, megrendelői körében. A vásárlók igényei szerint alakítja ki a választékot, fejleszti az új termékeket és termékváltozatokat. Új receptek, új ízek.)
- ❖ Árpolitika (Pékségben előállított termékek árának meghatározása. Az ármeghatározásnál figyelembe vett tényezők: állandó és változó költségek, a vásárló erő – fizetőképes kereslet jelenléte, az elvárt nyereség kalkulálása. Versenytársak árainak, árváltozásainak nyomon követése. Jelentős vetélytársak: környezető nagyvárosok multi áruházai – folyamatos akciós árakkal. Akciós árak alkalmazása – alkalomszerűen, mindig már termékekre vonatkozóan.)
- ❖ Értékesítési politika (Értékesítési hálózat kialakítása. A potenciális megrendelőkkel személyes kapcsolatfelvétel. A cég által megbízott értékesítő rendszeres kapcsolattartása a vevőkkel, megrendelőkkel. Termékkatalógusok terjesztése.)
- ❖ Reklámpolitika (Termékekről a vevők, megrendelők folyamatos tájékoztatása. Új termékek bevezetéséről előzetesen információk. Termékkatalógusok, akciós újságok / szórólapok.)

## Pékség működtetéséhez alkalmazott kommunikációs eszközök:

- ❖ Projektet bemutató rendezvény (nyílt nap – 2012. október 6-án került megtartásra)
- ❖ Pékségnek legyen saját honlapja (középtávú tervben szerepel a megvalósítása)
- ❖ Iváncsai Szó-Váltásban a lakosság tájékoztatása a megvalósult projektről, a havonta megjelenő helyi lapban reklámhirdetések a pékség termékeiről, akcióról
- ❖ Iváncsai Kábeltelevízió képújságjában alkalomszerűen az akciós termékekről a lakosság tájékoztatása
- ❖ Termékkatalógus megjelenítése. Akciós újságok, szórólapok megjelenítése és terjesztése.
- ❖ Környező településeken megjelenő havi lapokban, valamint a térségi havilapokban a pékség termékeiről és akciós kínálatáról reklám hirdetés megjelenítése.
- ❖ Új termékek bevezetésekor nyílt napok szervezése a megrendelők részére, termékkóstolóval egybekötve.
- ❖ Helyi rendezvényeken termékbemutatóval / termékkóstolóval egybekötött árusítás, a pékség népszerűsítése.





DAM-Defender Vagyonvédelmi és Szolgáltató Kft. társadalmi szerepvállalása:

- ❖ helyi civil szervezetek támogatása (Sportegyesület, I.F.I.K.)
- ❖ helyi közrend és közbiztonság fenntartásának támogatása (Iváncsai Polgárórség)
- ❖ helyi rendezvények támogatása (Falunap)
- ❖ az általános iskola és az óvoda számára alkalomszerűen pékáru ajándékozása
- ❖ szakmai gyakorlatát töltő szakmunkás tanulók számára gyakorlati hely biztosítása
- ❖ a női munkavállalók számára egyéni igényekhez igazodó (kisgyermek nevelő), rugalmas munkarend kialakítása



**Készítette:** DAM-Defender Vagyonvédelmi és Szolgáltató Kft. (2454 Iváncsa, Hunyadi u. 248.)

Iváncsa, 2012. november 5.

Lestár Gábor s.k.

ügyvezető

