2013 / 02

Lipóti Pékség

Pékújság

Keresse a Lipóti Mikulást!

ADVENT

A kenyérsütéstől a kóstolásig

A Lipóti Pékség márka 2013-ban elnyerte a MagyarBrands címet

Ami az ízek mögött rejtőzik

NYEREMÉNYJÁTÉK A 20. OLDALON!

Kedves Lipóti termék vásárló!



Engedje meg, hogy a következő pár oldalon keresztül egy különös, varázslatos világba kalauzoljuk Önt, aki a Lipóti Pékújság Adventi számát tartja kezében. Szeretném, ha az újságunkat olvasva kedvet és erőt kapna ahhoz, hogy közelebbről ismerje meg cégcsoportunk életét, vállalkozásunk családbarát filozófiáját, a hagyományos sütőipari elemekkel gazdagított technológiánkat. Az újságban bemutatjuk újpesti üzemünket, majd látogatást teszünk testvérpékségünknél, Sepsiszentgyörgyön. Oldalakat szentelünk sütőipari érdekességek ismertetésére, különös gondot fordítunk új termékeink bemutatására. Örömmel vonjuk be olvasóinkat is az újság szerkesztésébe, így több cikket közlünk olvasóink tollából. Az a világ, amely a következő oldalakon nyílik meg az Ön számára, nem csupán egy vízió, ez a Lipóti Pékség világa. Az új, ízletes termékek, a modernizált arculati elemek, a vadregényes Lipót község bája számtalan kedves és emlékezetes pillanatot tartogat az Ön számára is. Egy felejthetetlen barangolásra hívjuk Önt Lipótra. Jöjjön el hozzánk, és a mintabolttal, kávézóval, konferencia teremmel rendelkező Látogatóközpont üveggalériájáról vessen egy pillantást a sütőüzemre, élje át a pék szakma szépségeit, fedezze fel Lipót és a Szigetköz ízeit!

dr. Tóth Zoltán
ügyvezető igazgató

Tudta-e?

a Lipóti Pékség szakmai rovata

Mi is az a rozsliszt?

A rozs mostohább éghajlatú vagy gyengébb talajú vidék gabonája. A rozsliszt fehérjéi nem állnak össze sikérré, ezért tisztán rozslisztből nem célszerű kenyeret készíteni. A rozsliszt keményítője eltér a búzaliszt keményítőjétől, a vizet jobban magába zárja. Ebből is adódik, hogy a rozskenyér tovább marad friss állapotban.

Mi is készítünk különféle rozskenyereket, melyek százalékos rozstartalma eltérő, hogy ki-ki ízlése szerint választhasson.

- Lipóti rozskenyér 1 kg és 0,5 kg: rozsliszt 45%
- Alpesi rozskenyér 0,75kg: rozsliszt 70%
- Régi idők rozskenyere 2kg: rozsliszt 80%

Üzleteinkben most már Ön is szakavatottan választhatja ki kedvenc rozskenyerét.



Látogatóközpont:

A kenyérsütéstől a kóstolásig minden kipróbálható az átadott szigetközi központban. Hétmillió vásárlóhoz jutnak el a lipóti pékáruk.



Tóth Péter
tulajdonos

Több száz millió forintnyi fejlesztéssel a kor legfejlettebb pékárú gyártó sütőüzeme működik július óta Lipóton, amely látogatóközponttal, s a Lipóti Pékség mintaboltjával és kávézójával várja a vásárlóit.

Látványos megnyitóünnepségen adták át a Lipóti Pékség júliusban újjáépített és bővített lipóti üzemét. A 335 milliós beruházás során egy körgaláriás, a galérián konferencia teremmel és kávézóval bővített látványpékség nyílt meg. A pékárut gyártó üzem a mai modern technológiai követelményeknek minden szempontból megfelel, az abban található kemencék a kor legfejlettebb pékárut előállító eszközei.

Az átadáson Tóth Péter tulajdonos elmondta: egyrészt a péküzem épületének bővítésére, másrészt pedig belső infrastruktúra fejlesztésére került sor. Az újjáépített Lipóti Pékség sütőüzemében Lipóton üveggaláriás látogatóközpont, mintabolt és kávézó fogadja a vendégeket.

A klímatizált látogatóközpontban mindenki számára lehetőség nyílik frissen sült péksütemény és hozzá gőzölgő kávé mellett a sütőüzemben zajló technológiai folyamatok megtekintésére.

A látogatóközpontban lehetőség nyílik friss termékek megvásárlására, a Lipóti Pékség ajándéktárgyak beszerzésére, előzetes bejelentkezés alapján saját kenyerük, saját pékáruk elkészítésére. Ugyanitt a cég történetének bemutatása mellett a vendégek megismerkedhetnek a vállalkozás gazdasági filozófiájával, termékeivel, a kenyér készítés történetével.

„Mérföldkő ez a fejlesztés a Lipóti Pékség életében" - jelentette ki dr. Tóth Zoltán.

Tóth Péter tulajdonos - aki immár huszonöt éve kezdett saját vállalkozásba - úgy folytatta: 2006-ban kezdődött a mintabolt-hálózat kiépítése, s ez annyira jól sikerült, hogy a most átadott lipóti mintabolt már a 193. az országban. Soprontól Gyuláig érnek el a lipóti termékek, az ország közel 60 százalékát lefedik, s 7 millió ember fogyaszthatja ezen pékárukat. „A vásárlói kereslet kielégítésére az alvállalkozóink segítségével egyre nagyobb célokat mertünk kitűzni" - mondta a tulajdonos.

Mikor látogatható az üzem?
A lipóti látogatóközpont, mintabolt és kávézó nyitva tartása: minden nap 14.00 - 20.00.
Csoportok előzetes bejelentkezése:
titkarsag@lipotipekseg.hu / +36 30 461 4396
Csoportokat nyitvatartási időn kívül is fogadunk.





A Cserpes Sajtműhely termékei **FRISS TEJBŐL** készülnek, nem tartalmaznak adalékanyagokat, mesterséges színezéket, aromákat és természetesen gluténmentesek.

A **TÖBB MINT 60 FÉLE TERMÉKBŐL** álló kínálatunkban többféle tejet és azok ízesített változatát találhatják meg, kefir, túró, vaj, tejszín és tejföl kíséretében.

Ezek mellől nem hiányozhatnak a **JOGHURTOK**, ivójoghurtok, melyek 11 különböző ízben kaphatók. **SAJTKÍNÁLATUNKBAN** krémsajt, natúr és füstölt mozzarella sajt, fonottka, cheddar, gomolya, parenyica és juhsajt mind megtalálható.

Az édességről pedig **CSERPES TRUDI** gondoskodik :)

CSERPES TERMÉKEK SZÉLES KÍNÁLATA A LIPÓTI PÉKSÉG MINTABOLTJAIBAN!







Recept

Lazactartár pirított Lipóti rozskenyérrel

Egy gyors, egyszerű, mégis nagyon különleges étel. Családi, baráti beszélgetésekhez, borozgatások mellé és a karácsonyi asztalra előételként is igazán jó választás.

Hozzávalók (4-5 adag):
1 csomag(150 gramm) sótlan füstölt lazac, 20 dkg Cserpes natúr sajtkrém, fél szál póréhagyma, 1 teáskanál mustár, néhány csepp citromlé, só, bors, Lipóti rozskenyér

Elkészítés:
- a lazacot felcsíkozzuk és nagyon apróra vágjuk
- a megtisztított póréhagymát szintén apróra vágjuk
- egy tálban alaposan elkeverjük a sajtkrémet a mustárral és a citromlével
- ízlés szerint sózzuk, borsozzuk
- néhány órára hűtőbe tesszük, hogy az ízek összeérjenek
- tálaláskor a felszeletelt kenyeret megpirítjuk, s ezzel kínáljuk a lazactartárt

A lazac magas Omega 3 tartalmú, erősíti az immun-, ideg-, szív- és érrendszert. A póréhagymának jelentős a B6- és C-vitamin, valamint a folsav tartalma. A rozsliszttel készült kenyér pedig több ásványi anyagot tartalmaz, mint a fehér kenyerek, rostokban gazdag és hosszan nyújt jóllakottság érzetet. Pirítva pedig az egyik legfinomabb kenyérféle.

A receptet küldte: Sonkolyos Eszter

SHAPE KENYERÜNKET KERESSE A LIPÓTI PÉKSÉG MINTABOLTJAIBAN!



Lipóti Pékség a Thökölyn

Csúcs ez az üzlet!

„Minden tapasztalatunkat belesűrítve, rengeteg munkával, hozzáadott értékkel működik a pékség: számunkra most ez a csúcs" - mondta Bacsó Zsolt és Bacsó Gábor a nemrégiben a fővárosban megnyílt Lipóti Pékség működtetője.



A Lipóti Pékség új mintaboltja szeptember másodikán nyílt meg Budapesten, a XIV. kerületben, a Thököly út 100/b alatt, forgalmas központban (fővárosi csomópontban, a vasútállomás, villamosmegálló, bíróság, irodák és lakókörnyezet közelében). „Ez addig színvonalas pékség szempontjából „ellátatlan terület" volt" - vallják az üzemeltető testvérek, Bacsó Zsolt és Bacsó Gábor, akik családjukkal - édesapjuk vállalkozásait is beleszámítva - már tíz Lipóti Pékség mintaboltot működtetnek.

„Már hónapokkal korábban hirdettük, hogy itt Lipóti Pékség nyílik, s bár még csak a falakon dolgoztak, már sokan betértek megkérdezni, mikor nyit a bolt" - beszélt az igényekről Bacsó Zsolt. „Kilenc üzlet tapasztalatát vegyítve ennek az üzletnek a megnyitása volt eddig talán a legnagyobb kihívás számunkra, hisz alapterületre is a legnagyobb üzletünk, ahol a kávézó részen le tudjuk ültetni vendégeinket, ráadásul többek közt még húskínálattal is bővítettük a palettát. Nyitás után három héttel átalakítottuk a jobb, gyorsabb, pontosabb kiszolgálás érdekében" - mondta.

„A forgalom? A negyedik naptól beállt, naponta több mint ezren térnek be hozzánk, közülük több száz visszatérő vendég. A legkedveltebb termékek a frissen sütött parasztkenyerek vagy a pityókás kenyér. Eddigi minden tapasztalatunkat belesűrítve, rengeteg munkával, hozzáadott értékkel működik a pékség: számunkra most ez a csúcs. Meglévő üzleteinket az új designnal szeretnénk még jobban működővé tenni, fejlesztésben, terjeszkedésben, bővítésben is gondolkodunk" - mondta Bacsó Zsolt.

Különlegesség a Lipótinál!



A Szüreti Tönkölykenyér egy igazi invcsiklandó különlegesség a Lipóti pékség szakjboltjaiban, immár több mint egy hónapja.

Mint a nevéből is látszik, nem hagyományos búzából, hanem tönkölyből készült kenyérről van szó, mely ennek köszönhetően számos előnyös tulajdonsággal rendelkezik: fehérjetartalma felülmúlja a hagyományos búzáét, s az aminosavak közül kilenc esetében is többet tartalmaz, mint a hagyományos búza. Vitamin- és ásványi-anyagtartalmára jellemző, hogy megtalálható benne szinte a teljes B-vitamin –csoport (a B12-vitamin kivételével), és niacin- és E-vitamin tartalma sem csekély. Réz-, vas-, mangán- és cinktartalma is meghaladja a búzáét. Kalcium-, magnézium-, foszfor- és szeléntartalma szintén számottevő.*

Ami a wikipédia szerint kijelenthető, hogy rendszeres, hosszú távú fogyasztása hozzájárulhat a koleszterinszint -csökkentő és az érelmeszesedést megelőző étrend sikeréhez. A hagyományos gabonaféléknél kisebb szénhidrát- és rosttartalmának köszönhetően cukorbetegek étrendjében is ajánlható. Esszenciális zsírtartalma jótékonyan hat az idegrendszerre.

A Szüreti Tönkölykenyér azonban az eddig leírtakon kívül egyéb előnyös tulajdonságokkal is rendelkezik, mivel a kenyér kifejlesztői nem elégedtek meg a tönköly nyújtotta előnyökkel. Így a kenyér további különleges összetevővel bővült; az osztrák Wachauban található szőlőből nyert szőlőmaglisztel. (a wachaui kultúrtájat az UNESCO 2000 óta Ausztria világörökségi védelmet élvező völgyszorosává nyilvánította a Duna ausztriai szakasza mentén)

Aki napjainkban tájékozódik az élelmiszerek összetevői, valamint az azoknak az emberi szervezetre gyakorolt hatásával kapcsolatban, az már valószínűleg tudja, hogy a szőlőmaglisztről is bebizonyították, hogy igen magas az antioxidáns tartalma. Az antioxidánsokról pedig tudvalévő, hogy megkötik a szervezetünkben (a jelen kor szennyezett környezete, valamint a helytelen táplálkozás miatt) felgyülemlett szabadgyököket, melyek jelentősen hozzájárulhatnak a daganatos betegségek kialakulásához, valamint gyorsítják a sejtek öregedését.

A Szüreti Tönkölykenyér mindezeken kívül rendkívül ízletes. Szaftos bélzetének köszönhetően igen hosszú ideig marad friss, és nem tartalmaz búzalisztet!

Élelmi rosttartalma pedig magas. (6 % fölötti!)

*wikipédia: a tönkölybúza egészségügyi előnyei

Philip a Lipóti üzemben járt

A Magyar Televízió Zrt. Szent György napján „Itthon vagy! Magyarország, szeretlek!" című műsorával Lipótra látogatott. A Kengyátó tó partjáról élőben jelentkezett be Rákay Philip, a Magyar Televízió programigazgatója, az Itthon vagy! hétvége kitalálója. Ott egy 60 kilogrammos óriáskenyeret sütöttek, miközben beszélgetés készült Tóth Péterrel, a Lipóti Pékség tulajdonosával, a település polgármesterével. Az élő adás után Rákay Philip ellátogatott az újjáépített Lipóti Pékség sütőüzemébe. Az üveggalériás látogatóközpont, mintabolt és kávézó megtekintése mellett a sütőüzem termékeit is megkóstolta. A stáb a Szigetköz szépségét már napfelkeltekor megcsodálhatta, a műsorvezető elismerően beszélt Lipótról, a pékségről és az ott előállított termékekről.



Tudta-e?

a Lipóti Pékség szakmai rovata

Tudta, hogy azért a kenyérért, amelynek darabja 450 forintba kerül, hány órát kell dolgozni a világ különböző pontjain?

A mellékelt táblázat mutatja, hogy adott országban, az adott ország átlagbérét figyelembe véve, mennyi munkaidő szükséges ahhoz, hogy egy darab 450 forintos kenyeret megvásároljon az adott ország állampolgára.

Luxemburg	4,2 perc
USA	4,9 perc
Japán	5,4 perc
Ausztria	6,6 perc
Franciaország	7,45 perc
Új-Zéland	11,65 perc
Kolumbia	2 óra 47 perc
India	9 óra 22 perc
Kirgizisztán	14 óra 53 perc
Ghána	15 óra 59 perc
Sierra Leone	33 óra 45 perc
Burundi	56 óra 15 perc



A Lipóti Pékség márka 2013-ban elnyerte a

MagyarBrands címet

A Superbrands Magyarország Szakértői Bizottsága és vezetői mind nagyobb szükségét látták, hogy a hazai termékekre kiemelt figyelmet fordítsanak, ezért 2010-ben életre hívták a MagyarBrands programot. A MagyarBrands szakmai elnevezés, a legkiválóbb hazai márkák minősítését és bemutatását célul kitűző program. A magyar fogyasztók számára mindinkább fontos, hogy az általuk megvásárolt árukkal hozzájáruljanak a hazai vállalatok, és ezzel Magyarország gazdaságának fejlődéséhez is.

A MagyarBrands célja olyan magyar vonatkozású márkák díjazása, amelyek a magyar vállalkozások méltó képviselői lehetnek hazánkon kívül is. A MagyarBrands márkákhoz kapcsolt értékek olyan kézzelfogható előnyt jelentenek a magyar és nemzetközi piacon, amelyek révén a termékek megbízhatósága és elismertsége növekszik a vásárlók szemében.



A Szegedi Gabonakutató Nonprofit Kft. huszonnégyféle gabonamaggal járult hozzá a Lipóti Pékség látogatóközpont dekorációjának elkészítéséhez



„Cégünk, az 1924-ben alapított Gabonakutató a legnagyobb magyar agrárkutató intézmény, amely csaknem kéttucatnyi szántóföldi növényfaj nemesítésével foglalkozik. Folyamatosan megújuló fajta és hibrid választékunkat sokoldalú termesztési kísérletekben vizsgáztatva alakítjuk ki. Az életet szimbolizáló kenyérbúzától a pohánkáig terjedő színes vetőmag palettánkon a kukorica, napraforgó, káposztarepce, cirokfélék, szója, valamint az árpa, tritikále és zab őszi és tavaszi változatai éppúgy fellelhetők, mint a durumbúza, rozs, az olajlen, vöröshere, mohar vagy a köles. Szabadföldi kutatásokra, elsődleges vetőmag szaporításra közel 2000 hektár saját kezelésű terület és vetőmag feldolgozó üzemek (kb. 10 ezer tonna kapacitással) állnak rendelkezésre. Társaságunknak Magyarországon 138, külföldön (19 országban) 74 minősített fajtája, hibridje van. Ezek együttes vetésterülete megközelíti a hétszázezer hektárt."

További részletek: www.gabonakutato.hu

A színfalak mögött -

a karitatív Lipóti Pékség

A médiában rengeteg információ jelenik meg a Lipóti Pékségről. Mégis van egy olyan rejtett oldalunk, amelyet eddig nem tártunk a nyilvánosság elé. Valószínűleg kevesen tudnak karitatív, nonprofit tevékenységeinkről.



Vállalkozásunk alapítványt hozott létre 2011-ben abból a célból, hogy a hétszáz lelkes Lipóton a régió egyik legszínvonalasabb angol-magyar két tanítási nyelvű iskoláját üzemeltesse. A településen régen bezárt, ma újra nyitott iskola a Lipóti Pékség támogatásával épül, működik.

Vállalkozásunk az alapítványon keresztül községfejlesztő és közösségépítő tevékenységeket szponzorál, támogatja a helyi turisztikai tevékenység fellendítését.

Kiemelt támogatást nyújtunk a helyi civil szerveződéseknek, örömmel támogatjuk azokat az új, alulról növekvő szervezeteket mint a most alakult közel 60 fős Lipóti Faluszépítő kör.

Saját labdarúgó csapatunk van, amely fenntartása a reklámértéken túl a szigetközi fiatalok sportolási lehetőségét támogatja.

Úgy gondoljuk, hogy a cégcsoport profitjából kötelességünk támogatni a régió fejlődését, az adózott eredményből vissza kell forgatnunk oda, ahonnan kaptuk, ahonnan indultunk.



Az arany kuglóf 2013. decemberétől, a fahéjas csiga és a rusztikus burgonyás kenyér 2014. februárjától kapható mintaboltjainkban!

Lipóti Pékség és Látványüzem az Újpest Vásárcsarnokban

Ami az ízek mögött rejtőzik...

A Lipóti Pékség cégcsoport tulajdonosa fontosnak tartotta fiát egy olyan úton elindítani, ahol lehetősége lesz a kenyérsütés szakmai részét, valamint az értékesítés praktikáit, követelményeit megtanulni úgy, hogy a megszerzett tapasztalatokat később érdemben hasznosítani tudja a családi vállalkozásnál.



A vállalkozás 2009. decemberében indult, ifjabb Tóth Péter kezdővállalkozásának. Az üzlet mögött elhelyezkedő látványpékségben modern gépekkel és hagyományos technológiával Artner József és Úri Zsolt 15 éves Lipóti Pékségnél eltöltött szakmai tapasztalattal termelik a hagyományos kovászolt házi parasztkenyeret (ami egyébként a kovász érésével együtt 16 munkaóra alatt tud a polcra kerülni), valamint kilós és félkilós kenyerekkel színesítik a helyben sütött termékek választékát. Az előállított termékeket egy részét helyben, gyakran forró máskor langyos állapotában értékesítik. A többletmennyiséggel pedig a Budapesten működő Lipóti Pékségek frissebb választékát igyekszünk elősegíteni, naponta többszöri szállítással.

Mivel fő célunk a vásárlók elégedettségének elérése, üzletünkben a minőségi friss termékek mellett nagy hangsúlyt fektetünk az udvarias kiszolgálásra, valamint a modern megjelenésre. A Lipóti cégcsoport által 2012 végén megtervezett új arculatot már 2013 tavaszára megvalósítottuk, ezzel többet nyújtva a versenytársaknál. Még stabilabb pillérekre helyeztük az Újpesti Piac és Vásárcsarnok területén működő üzletünket. Folyamatosan igyekszünk termékeink választékát bővíteni: ennek első lépése volt a 2011-ben már elindult fagyasztott áruk helyben sütése. A friss és forró pékáru minőségét egy modern „rakott etage" kemence mini változata biztosítja, ami az országban is egyedülálló. További választékunkat, a Cserpes tejtermékek friss és nagy választéka mellett a Gyermelyi tészták és Univer termékek ételízesítői színesítik kedvező árakon, teljes választékban. Új vásárlóréteget is megcélozva listáztuk be a gluténmentes, valamint a diabetikus termékeinket, melyek kínálatát folyamatosan bővítjük. Terveink között szerepel a házi készítésű prémium kategóriás Darnó-Hús füstölt termékeinek helyet szorítanunk, amivel már komplett delikatesz-választékot tudunk biztosítani minőségi márkás termékekkel kedves vevőinknek. Vásárlóink bizalmát úgy próbáljuk megköszönni, hogy gyermekeik és unokáik ovis-iskolás csoportokat fogadjuk üzemünkben, ott a pékek segítségével tésztával dolgozhatnak, azt formázzák, megsütik és emlékbe haza vihetik. A programot pedig az általuk megsütött péksütemény elfogyasztásával zárjuk.

Lipóti Pékség

Csapatépítő tréning

csak az Orchidea Hotel csoportos vendégei részére

Egyedi csapatépítő programot keres?
Fontos Önnek és kollégáinak az „élő hagyomány" és érték?

Egyedülálló környezetben egy kellemes hangulatú, érdekes és játékos csapatépítésre hívjuk Önt és kollégáit Lipótra az Orchidea Hotelbe és a Lipóti Pékség legújabb, látogatóközponttal megépült sütőüzemébe. Megismerhetik, hogyan készül az eredeti Lipóti kenyér. Sőt, nemcsak elméletben, hanem gyakorlatban is próbára tesszük Önt és kollégáit!

Csoportos csomagajánlatunk:
2 nap / 1 éjszaka szállás kétágyas szobában hétköznap

Teljes ellátás:
- bőséges svédasztalos reggeli, háromfogásos tányérszervizes ebéd
- gazdag és választékos svédasztalos vacsora korlátlan ételfogyasztással, előzenével

Wellness részleg teljes körű korlátlan használata 7-23 óra között:
- termálvizes élménymedence, négy féle infrakabin, finn szauna fitneszterem
- fürdőköntös és wellness-törölköző használat

Ajándékunk:
- egész napos konferenciaterem használat technikával és kétszeri kávészünettel (kávé, tea, ásványvíz, sós és édes péksütemény)
- üdvözlő ital vacsora előtt, WIFI Internet és parkoló használat

Lipóti Pékség csapatépítés
– egyedülálló csapatépítő tréning
- érkezés – vendégek fogadása frissen sült pogácsával
- csapatok alakítása – csapatok elnevezése
- Süssünk, süssünk valamit!
  – a csapatok saját kenyerének, pékárujának elkészítése
- a Lipóti Pékség bemutatása
- írásos kvíz kérdőív az elhangzottakkal kapcsolatban
- kenyér és pékáru kóstoltatás – ismerje fel a terméket
- élő üzemvezetés
- a kisült saját készítésű pékáru értékelése
- eredményhirdetés

A csomag kedvezményes ára: 22.900.-/ fő



A csapatépítő program minden esetben személyre szabottan kerül megvalósításra, figyelembe véve a létszámot és rendelkezésre álló időt. Minimális létszám: 15 fő.
Kérje ajánlatunkat a info@orchideahotel.hu e-mail címen.
www.orchideahotel.hu

Először megyek a Szigetközbe

A Pékújság első számában meghirdetett nyereményjáték győztese a budapesti Csatlós Brigitta lett.



„A Duna Plázában egy pénzintézetben dolgozom számviteli munkatársként. Munkahelyemnél fogva a Duna Plázában nemrégiben megnyílt Lipóti Pékségben vásárolok, hetente legalább háromszor betérek. Törzsvendég vagyok, az eladók gyakran már előre kikészítik nekem kedvencemet, a fitness croissant. Nagyon elégedetten beszélhetek csak a pékség termékeiről. Amikor megláttam a Pékújságban a nyereményjátékot, én is próbára tettem szerencsémet. Örömteli, hogy a sorsolás nekem kedvezett, s a lipóti Orchidea Hotelben pihenhetek. November végére foglaltam időpontot: még sosem jártam a Szigetközben, de az interneten rákerestem, s nagyon tetszik ez a hely, szeretném felfedezni a környéket is" - mondta.



Sonneveld
share the ambition



Az 1956-ban alapított Sonneveld sütőipari adalékanyagok és formaleválasztók széles skáláját kínálja partnereinek, hagyományos és ipari pékségeknek, cukrászatoknak. Az alapítás óta eltelt közel 60 év alatt a vállalat piacvezetővé vált Hollandiában és jelentős szereplő Európa számos országában, de termékei más földrészeken is elérhetők. A Sonneveld 2010-től az Orkla csoport tagja, aminek révén még átfogóbb termékkörrel áll partnerei rendelkezésére. Széles termékskálánkból kiváló pékáruk és cukrászsütemények készíthetők, melyek közül most a szilvás gombócot ajánljuk figyelmükbe:

A szilvás gombóc a magyar gasztronómia egyik klasszikus étele. És bár egymást érik a különböző gasztronómiai újítások, mégis elmondható, hogy a szilvás gombóc a feltalálása óta az egyik legkedveltebb finomság. Népszerűségét – az elfogyasztott mennyiségen túlmenően – mi sem mutatja jobban, mint az „Indul a bakterház" híres gombóc csatája, a „Padlás" című musical „Szilvás gombóc" című dala, vagy a versben rigmusolt, fazékból kiugró gombócok.

A Sonneveld Kft. szilvás gombócának kialakítását a tradicionális gombóc ihlette, az ízeket a fahéjas szilva töltelék teszi igazán harmonikussá. Különlegessége, hogy főzés nélkül is elkészíthető. A hajtogatott tésztának köszönhetően a hagyományos szilvás gombócnál lazább szerkezetű, így lágy, puha tésztába haraphatunk bele. A tészta közé hajtogatott fahéj töltelék eredményeként a kellemes, fahéjas íz minden falatnál érezhető. A tészta egyedi összetétele miatt a gombóc hosszú ideig megőrzi fogyasztási értékét, így több napon keresztül is ugyanolyan jó minőségű terméket ehetünk.

Sütőipari adalékanyagok
Sonneveld Kft. • 2364 Ócsa, Pesti úti major Pf.: 4.
Tel.: +36 29 578 480 • Fax: +36 29 381 031 • Mobil: +36 30 2077 063
www.sonneveld.com • sonneveld@sonneveld.hu

A szilvás gombócot keresse a Lipóti Pékség mintaboltokban!

Tavaszra megújulnak a Lipóti Pékség sarkok az alföldi Univer-Coop üzletekben

A Lipóti Pékség mintabolthálózat arculatváltásának újabb mérföldköve lesz az a pillanat, amikor a jövő év tavaszán 26 alföldi Univer-Coop áruházban újulnak meg a Lipóti Pékség „sarkok". A tervező csapat, Pataky Dóra vezetésével a következő hónapokban végzi el azon munkákat, amelyek alapján a 26 alföldi pékáru-sarok szebb, modernebb, figyelemfelkeltőbbé válik.



Tudta-e?

a Lipóti Pékség szakmai rovata

Mi a kovász?

A kovász a tésztakelesztés legősibb alapanyaga. Különösen az alacsony gluténtartalmú lisztek, például a rozsliszt mellé ajánlott. Mint a többi élesztő esetében, itt is akkor kel meg a tészta, amikor a lisztben lévő keményítő szén-dioxiddá alakul. A katalizátor a glutén, az a rugalmas alkotóelem, amelyet a búzaliszt bőségesen tartalmaz. A kovászos élesztőben tejsavas erjedés megy végbe, amely megadja a kenyér jellegzetesen savanykás ízét.



KOGÉP
KERESKEDELMI KFT.



A cégünk által a Lipóti Pékségnél üzembe helyezett Heuft kemence az ország legkorszerűbb és legjobb sütési minőségű kemencéje.

Kogép Kereskedelmi Kft. • H-2040 Budaörs, Gyár utca 2.
Telefon: +36 23 887 464 • Fax: +36 23 887 463
E-mail: office@kogep.hu • Web: www.kogep.hu

Reklamációs vonal – a fejlődő Lipóti Pékségért - eszrevetel@lipotipekseg.hu

Kereskedelmi filozófiánk egyik alappillére a „MINDENT A VEVŐKÉRT" szemlélet alkalmazása a cég minden tevékenysége során. A fenti email-címet abból a célból hoztuk létre, hogy a vásárlóink, üzleti partnereink minden ötletével, észrevételével, panaszával gazdagabbak legyünk, cégcsoportunkat jobbá, szervezettebbé, termékeink minőségét még magasabb színvonalúvá tegyük. Kérjük Önt, hogy velünk kapcsolatos észrevételeit, véleményét írja meg nekünk, segítse munkánkat.

Keresse a Lipóti Mikulást!



Szent Miklós napján „Lipóti" logóval megkülönböztetett, Lipóti Mikulások járják Budapest utcáit. A gyermekek és felnőttek kedvét egyaránt kereső Mikulások puttonyai értékes ajándékokat rejtenek. A szerencsés járókelők nem csak szaloncukrot, hanem kiemelt ajándékokat is kaphatnak. Ötszáz darab kávé- és sütemény utalványt, melyeket személyesen válthatnak be, a 2013. július 19-én átadott Lipóti Pékség üveggalériás, a pékségre tekintő mintaboltkávézó látogatóközpontban. Egy szerencsés 2 éjszakára szóló wellness hétvége utalványt is húzhat a Lipóti Pékség Mikulásának puttonyából, amit a négycsillagos lipóti Hotel Orchidea termálvizes wellness szálloda ajánlott fel.

Készítsen fotót a Lipóti Mikulással, és vegyen részt Facebook játékunkban, mellyel egy másik wellness hétvégét is nyerhet. További részleteket a Lipóti Pékség hivatalos Facebook oldalán olvashat.

December 6-án ne tévessze szem elől a Lipóti Pékség Mikulást!

HOTEL ★★★★ ORCHIDEA LIPÓT

Orchidea
Téli Wellness Napok

Érvényes: 2013.11.29-2014.02.28.

3 nap 2 éj szállás, svédasztalos reggeli és vacsora
Wellness részleg 7-23 óra között:
termálvizes élménymedence, négy féle infrakabin, finn szauna, fitneszterem, fürdőköntös és wellness-törölköző használat, WIFI Internet és Parkoló

Ajándékunk:
Mézes relax arcmasszázs ('25) • Érkezéskor forró csokoládé
Ötórai tea, kávé és süteménybüfé (vasárnap és csütörtök között)
10 perc szolárium • Jó éjszakát csoki
Szobánként egy lipóti parasztkenyér távozáskor
Látogatás a Lipóti Pékség új látogatóközpontjába – ajándék kávé és péksütivel



Ár: 29.900.-/ fő
Hétvégi felár: 3000.-/ fő
Gyermek ár: 7-14 év között pótágyon vagy 3./4. ágyon: 19.900.-/ fő
7 év alatt pótágyon: ingyenes

A csomag az alábbi időpontban nem érvényes: 2013.12.24-2014.01.05.



www.orchideahotel.hu • info@orchideahotel.hu • Tel.: + 06 96 674 042

Diószegi Pékség
Közös receptek Erdély legnagyobb pékségével

„Úgy futott be a piacon a két kilogrammos pityókás házi kenyerem, mint a Lipóti Pékség parasztkenyere" - állítja Diószegi László, „sütés alapján" Erdély legnagyobb pékségének, a Diószegi Pékség tulajdonosa. A „testvérpékségek" között azonban nem ez az egyetlen kapcsolat.



Az erdélyi Diószegi pékség 1996-ban alakult, mára több mint húszféle kenyeret és huszonötféle péksüteményt állít elő. Mintegy 190 dolgozóval, s tizenhat saját üzlettel rendelkezik, s "nagyszerű franchise lehetőségekkel". Elmondható, mára a Lipóti Pékség "testvérpéksége": sok a közös vonás a két, mára országos hírűvé vált vállalkozás között.

„Évente négyszer - ötször találkozom Tóth Péterrel: átbeszéljük filozófiánkat, recepteket cserélünk. Úgy futott be a piacon a két kilogrammos pityókás házi kenyerem, mint a Lipóti Pékség parasztkenyere"- mondta Diószegi László tulajdonos. „Hogy melyik a két kedvenc lipóti termékem? A fittness croissant és a tönköly kocka: mindkettőt elkezdjük mi is kisütni" - mondta. A Diószegi Pékség nemrégiben fejezett be egy komoly, 500 ezer eurós fejlesztést: „tudom, az elkészült lipóti beruházás ennél is nagyobb" - folytatta a tulajdonos. A Diószegi Pékség napi 25 tonna kenyeret süt: „sütés alapján Erdély legnagyobb péksége lettünk."

Diószegi László a sepsiszentgyörgyi futballcsapat legfőbb szponzora: az 55 ezres városban néhány évre megszűnt a labdarúgás, ám segítségével a gárda ma a negyedosztályban szerepel. Idén nem sikerült a feljutás a harmadik ligába, a csapat a második helyen végzett bajnokságában. „Szeretnénk mihamarabb felkerülni" - mondta.

A Diószegi Pékség óriáskenyereiről is híres: a sepsiszentgyörgyi városnapok alkalmával 55 kilogrammos kenyeret sütöttek, mely rekordnak számít, akárcsak a 640 kilogrammos gyümölcsös torta, mely szintén ekkor készült."

Mobil applikáció

Mobil alkalmazással hódít meg új ügyfeleket a Lipóti Pékség

AppKreátor szolgáltatással alakította ki mobil applikációját a Lipóti Pékség. Az interaktív és személyre szabott okostelefonos alkalmazás bemutatja a pékség termékeit, tájékoztat az érdeklődőhöz legközelebb található üzlet helyéről, segítségével nyomon követhető a Lipóti Pékség Facebook-oldala, valamint egy virtuális vendégkönyvben véleményt is lehet írni a cég termékeivel kapcsolatban. A Lipóti Pékség célja, hogy - miközben receptjeiben, gyártástechnológiájában és termékkínálatában a magyar hagyományok követője - modern és innovatív marketing eszközökkel megszólítsa az okostelefon-használók egyre szélesebb rétegét is.

„A mobiltelefonok elterjedésével óriási lehetőségek nyíltak meg a magunkfajta vállalkozók számára az ügyfeleinkkel való kapcsolattartás területén. Az alkalmazások az üzleti életben rendkívül ügyfélközeli kommunikációt tesznek lehetővé, ezáltal is növelve az elkötelezettségüket, valamint a termékek és szolgáltatások értékesítését is.



Az alkalmazásunk segítségével a vásárlóink a közösségi médiában is véleményt formálhatnak. Ezáltal növelhető cégünk hírneve, ismertsége, sokkal gyorsabban, rugalmasabban tudunk reagálni a vevők kéréseire. Folyamatosan töltik le az érdeklődők applikációnkat: biztosak vagyunk benne, hogy sikerül ezzel is megszólítanunk az okostelefon használók széles táborát" – mondta dr. Tóth Zolán a Lipóti Pékség ügyvezetője.

A Lipóti Pékség applikációja a mai kornak megfelelő helyeken (iOS, Android, Windows 8) egyaránt elérhető, és letölthető az Apple AppStore-ban, Windows Store-ban, és a Google Playen. http://www.appkreator.hu/en/index/microsite/app_id/1984#.UVMXHhzvuhN

	F	Z	I	V		Á		T
	L				S			
			F	E		L		V
L	T	E		F		I		
Z	I				Á	S		
	Á	F				T	L	
			E		F	Z	I	
			L	S	V	E		

Nyereményjáték!
Játsszon a Lipóti Pékséggel!

Nyerjen egy két főre szóló hétvégét félpanziós ellátással a négycsillagos lipóti Orchidea Hotelben. A helyes megfejtéseket 2013. december 31-ig várjuk az info@lipotipekseg.hu e-mail címre. A nyertes nevét következő számunkban közöljük.

A Sudokut küldte: Kurusa József

Lipót: Gyöngyszem Szigetköz szívében

Lipótot látni kell: a madármegfigyelőről, az élménymedencéből hűsölve, horgászás közben csónakból a Dunán vagy Lipóti parasztkenyeret kóstolva a pékség látogatóközpontjából.







A hétszáz lelkes szigetközi falu a térség büszkesége: négycsillagos szállodájával, páratlan természeti környezetével, termálfürdőjével, rendezett portákkal, kéttannyelvű általános iskolával, a sportcentrumban termálvízzel fűtött futballpályákkal, az országos hírű Lipóti Pékséggel és az itteni látogatóközponttal kedvelt kirándulóhely a turisták számára.

A település rendezvényei közül kiemelendő a minden nyáron megrendezendő Kenyér- és Halfesztivált. Emellett számos esemény színesíti a falu programjait: nemrégiben a Magyar Televízió élőben jelentkezett be Lipótról a „Magyarország, szeretlek„ című műsorában, néhány éve a Nemzeti Tanévnyitót tartották a községben, s megfordult már itt számos sportoló, közügyekért felelős hivatalnok, közéleti személyiség, színész, műsorvezető is. Ez is bizonyítja népszerűségét, felfedezésre váró értékeit.

Kóstoljon bele Lipót ízeibe!







Az Univer majonéz a karácsonyi asztal elengedhetetlen kelléke.

Karácsonyi majonézes sült lazac

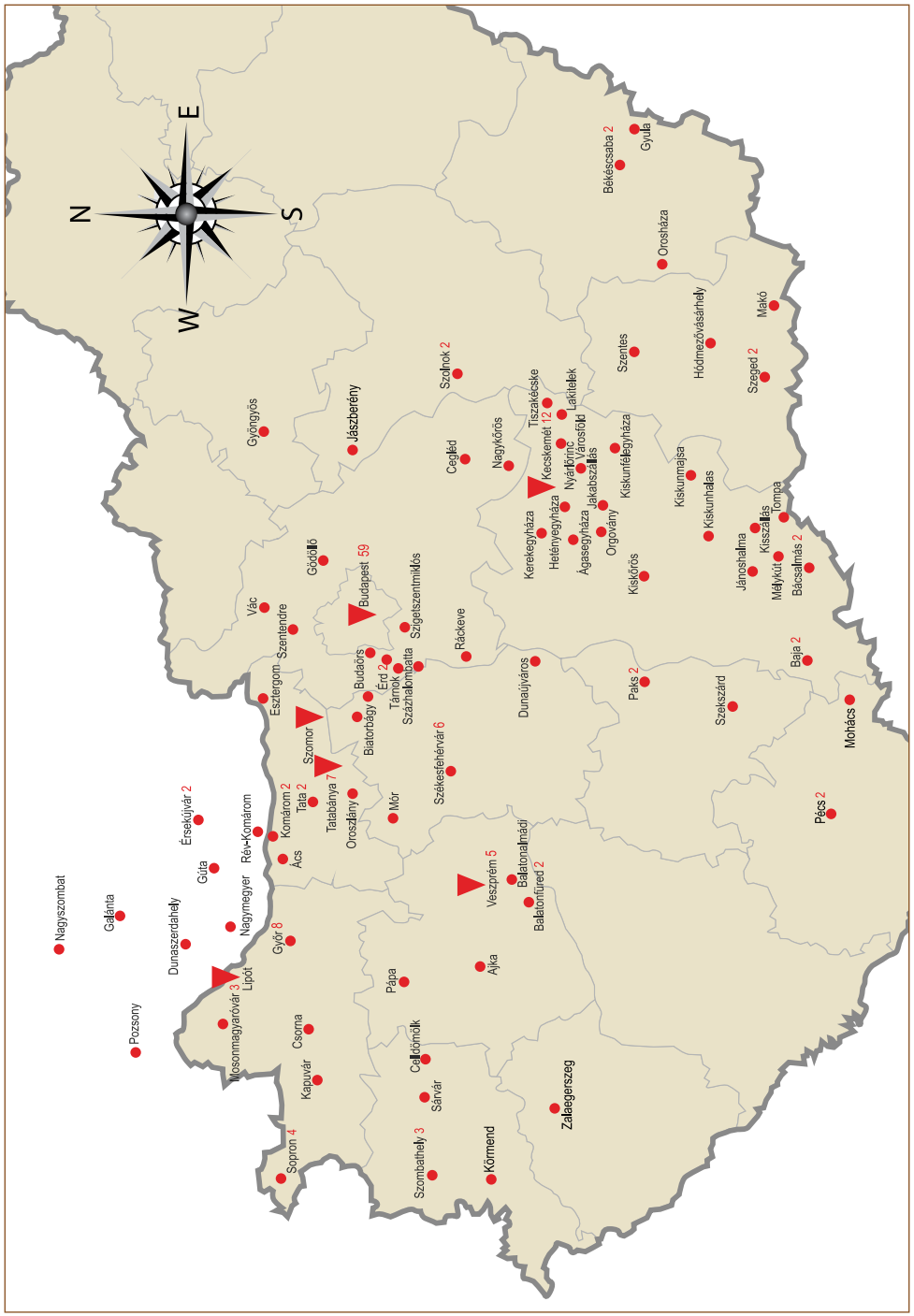
Hozzávalók: 12 dkg kimagozott fekete olajbogyó, 3 gerezd fokhagyma, 6 dkg reszelt parmezánsajt, 10 evőkanál olivaolaj, 30 dkg bőr nélküli lazacfilé, **6 evőkanál Univer majonéz,** 1 evőkanál friss bazsalikomlevél, 1-1 ágacska friss vagy 1-1 mokkáskanál szárított kakukkfű, citromfű és turbolya, 1 kis csokor petrezselyem.

1. Elsőként a fekete olajbogyókrémet, az úgynevezett taponádot készítjük el. Ehhez az olajbogyót 2 gerezd fokhagymával merülőmixerrel összetörjük, majd a parmezánnal és a fele olívaolajjal összekeverjük, és 4 olyan tányéron szétkenjük, melyek az átlagosnál is jobban bírják a hőt, hiszen a sütőbe kerülnek.
2. A lazacot kissé ferdén, lapjában sok vékony szeletre vágjuk, és a tányérokra, az olajbogyókrémre rakosgatjuk. A majonézt a finomra vágott bazsalikom felével, a kakukkfűvel, a citromfűvel és a turbolyával fűszerezzük. Egyenletesen a lazacra kenjük, majd a forró grillsütőbe toljuk 3-4 percre.
3. Ezalatt a maradék bazsalikomot 1 gerezd fokhagymával a petrezselyemmel együtt finomra vágjuk, a maradék olívaolajjal összekeverjük. A lazac átsült, tálaláskor a bazsalikomos olajjal körülöntjük. Puha Lipóti kenyérrel kínáljuk.

Négy főre, elkészítési idő 20 perc, egy adag 595 kcal.



Univer



Egészségesen
a Lipóti Pékség termékeivel

Új termékcsaláddal bővül a Lipóti Pékség kínálata novembertől. Dia, energiaszegény illetve fogyókúrás termékekkel szeretnénk Vásárlóinknak kedveskedni , így elkészítettünk egy dia barna cipót és három féle péksüteményt. A hagyományos termékek kedvelőinek kínálunk dia kakaós csigát, barackos-túrós levelet illetve őszt idéző dia szilvás levelet.

A szilvás gombóc a magyar gasztronómia egyik klasszikus étele. Bár egymást érik a különböző gasztronómiai újítások, mégis elmondható, hogy a szilvás gombóc a feltalálása óta az egyik legkedveltebb finomság. A Lipóti szilvás gombóc kialakítását a tradicionális gombóc ihlette, az ízeket a fahéjas szilva töltelék teszi igazán harmonikussá .



Dia - barna cipó



Dia - szilvás levél



Dia - túrós barackos levél

Dia - kakaós csiga





Szilvás gombóc
(Nem Diatermék!)

Közelmúltban nyílt üzleteink:

- Balatonfüred, Széchenyi u. 55. (Tesco)
- Pécs, Teréz u. 1.
- Pécs, Nagy Lajos Király útja 10.
- Jászberény Kossuth L. u. 10-12 - Piactér
- Budapest, Thököly út 100/b.
- Komárom-Szőny Petőfi út. 13.
- Székesfehérvár, Kígyó utca 13.
- Szekszárd, Kiskorzó tér 3.

Hamarosan nyíló mintaboltok:

- Mohács
- Zalaegerszeg, Széchenyi tér 2.
- Körmend, IV. Béla Király u. – Piactér
- Kiskunmajsa – Kálvária utca 5. / Piac mellett
- Kecskemét belváros
- Paks, Dózsa György út 20.
- Nagyszombat (Trnava)
- Hódmezővásárhely, Andrássy u. 4.

Impresszum
Pékújság - a Lipóti Pékség időszakos kiadványa • Kiadja: Tatabányai Sütőipari Kft. • Felelős szerkesztő: dr. Tóth Zoltán
Szerkesztés, grafika, design: Visi-next Kft. • Nyomda: Kvadrát 97 kft.