

A Pékpont néven ismert finompékáru-üzletek tulajdonosa és működtetője, az Első Magyar Pékpont-rendszer Kereskedelmi és Élelmiszeripari Kft. március közepén indította be új péküzemét Szigetszentmiklóson. A közel 1500 m²-es új épületben az irodák mellett helyet kapott a 900 m²-es, európai színvonalú üzemrész, amely a cég saját üzleteit, kiskereskedelmi és franchise-partnereit is kiszolgálja.

Pályázók

A kockázat nálunk marad

A Pékpont Kft.-t, amely sütőipari termékek előállításával, kereskedelmével és az ehhez kapcsolódó vendéglátással foglalkozik, 1997-ben alapította két vendéglátóipari szakember, Rácz Gyula és Tóth András. A cég fő profilja a sütőipar Magyarországon még csak kevesek által alkalmazott ága: a készre süttött, gyorsfagyasztott finompékáruk gyártása és forgalmazása.

A Belgiumból származó technológia lényege, hogy a készre süttött termékek a kemencéből azonnal egy gyorsfagyasztó – úgynevezett sokkoló – alagútba kerülnek, ahol rövid idő alatt + 3°C-ra hűlnek. Egy rövid pihentetés után a hűtési folyamat -20°C-ig folytatódik, majd a termék csomagolva a fagyasztótárolókba (-18°C) kerül. Az eljárás több hónapos minőségi, szavatossági garanciát jelent. A gyártók így számos nemkívánatos

hibalehetőséget kiküszöbölnek, illetve nem kevés energiát és pénzt takarítanak meg a terméket felhasználó kiskereskedelmi egységeknek. Nekik ugyanis a fagyasztótárolóból kikerült süteményeket már csak felmelegíteniük kell az eladóteremben elhelyezett látványkemencében (amit szintén a cég biztosít térítésmentesen), majd a bemutató pultokba rakni. A friss, meleg sütemény látványával és illatával is csábítja a vásárlókat.

A technológiának köszönhetően a termékek nem veszítenek minőségükből, és frissességüket több óra elteltével is megőrzik. Mivel az üzletekben nincs szükség kelesztésre és sütésre, a sütemények „elkészítésére” – felmelegítésére – legfeljebb 10 percet kell fordítani, és rugalmasan, a forgalomhoz igazodva lehet kielégíteni a vásárlói igényeket. Ahogy a cég vezetői mondják: aki tőlük vásárol, az a kockázatot a Pékpont üzemében hagyja.

A látványpékségek terjedése az elmúlt években látványos ütemben zajlott, és jelenleg is folytatódik. Ennek két fő oka, hogy ennek az értékesítési formának más árucikkekre is ható forgalomnövelő hatása van, továbbá ezt a fajta szolgáltatást a vevők színvonalasabb kiszolgálása

A Pékpont az engedélyeztetési eljárásokban, a beüzemelésben is részt vesz. Saját üzleteikben betanítják partnereiket a normál üzletmenetre, s kiképezik őket a speciális értékesítési eljárásokra, melyek a részükre átadott franchise-kézikönyvben szerepelnek. Továbbá folyamatos segítséget adnak a felmerülő problémák megoldásában, s egyeztetett marketing-tevékenységet folytatnak az értékesítés közös sikeréért. Elősegítik, hogy a kialakult beszállítói kör által számukra nyújtott kedvezményekben partnereik is részesüljenek. A Pékpont sikeres franchise-partnereinek száma Budapesten és több vidéki városban mára meghaladja a tizet, és további vállalkozások is komolyan érdeklődnek a rendszer átvétele iránt.

A cég a pékáru gyártását eddig Tatai úti üzemében végezte, amely azonban az utóbbi idő-

ben már a száz százalékot is meghaladó kapacitással működött. A decemberben elkészült új péküzemben a korábbinál 50 százalékkal több, óránként 3000 db sütemény készülhet. A hozzávetőleg 250 milliós beruházást részben saját erőből, részben a Széchenyi Terv pályázatán nyert vissza nem térítendő támogatásból fedezték. Emellett az FVM pályázati támogatásával vezették be a HACCP-rendszert, illetve részben a Széchenyi Hitel segítségével folyamatban van az ISO 2001 minősítés megszerzése. A minőségi alapanyagokból, magas színvonalon elkészült épület kialakításánál különös gondot fordítottak az itt dolgozók jó munkakörülményeire, a színvonalas szociális egységekre, a kellemes környezetre. Nem véletlen, hogy a régi péküzem minden dolgozója átjött az általuk csak „uniós üzem”-ként emlegetett új munkahelyre.

Szerdahelyi Krisztina



lása érdekében az üzemeltetők ma már szinte nélkülözhetetlennek tartják. A Pékpont három lábón áll: termékeik mintegy 40%-át a süteményeiket árusító partnereik forgalmazzák Fehérgyarmattól Hegyeshalomig az ország több mint 250 pontján, valamint öt saját budapesti látványpékségükben, illetve a franchise partnereik által működtetett üzletekben további 30-30%-os forgalmat könyvelhetnek el.

A cég vezetői úgy gondolják, hogy értékesítési helyeik, valamint már meglévő franchise-partnereik sikeres működése garanciát nyújt arra, hogy külső, független vállalkozók franchise-szerződés keretein belül együttműködjenek velük. Franchise-rendszergazdaként saját költségükre vállalják az üzletberendezés és a technológia beszerzését, így a rendszerátvevő mentesül az üzletnyitási költségek nagy részétől, majd a későbbiekben bérleti szerződés keretében használja az eszközöket.