

7 DEMONSTRATIONSBETRIEBE UND AUSBILDUNGSZENTREN

AXIÁL KFT.

Die AXIÁL Kft. wuchs mit den Jahren zu einem der sich am dynamischsten entwickelnden ungarischen Unternehmen heran. Heute verfügt es nicht nur über Beteiligungen aus Ungarn, sondern auch aus dem Ausland, wie das slowakische Unternehmen HRIADEL' und das rumänische Unternehmen



MUNAX, die in den benachbarten Ländern ähnliche Tätigkeiten ausüben, wie unser Unternehmen. Nicht zuletzt ist es uns eine Herzenssache auch die Ausbildung der nächsten Generation an Fachkräften zu übernehmen. Deshalb haben wir das sich aus mehreren Elementen zusammensetzende Programm „AXIÁL für die Fachkräfte der Zukunft“ ins Leben gerufen. Das Programm dient der theoretischen und praktischen Ausbildung der Fachkräfte in der Branche und basiert auf einer Zusammenarbeit von mehreren mittleren und höheren Bildungseinrichtungen bzw. unseren Zulieferern.

PROTEUS GOLD KFT. – BÄCKEREIBETRIEB IN LIPÓT



Café mit verglaster Galerie, Fabrikverkauf und Besucherzentrum warten auf die Gäste im neugebauten Backbetrieb der Lipóter Bäckerei in Lipót. In dem klimatisierten Besucherzentrum haben unsere Gäste die Möglichkeit, beim Verzehr frisch gebackener feiner Backwaren und dazu einem dampfenden Kaffee die im Backbetrieb stattfindenden technologischen Prozesse zu verfolgen. Bei uns können Sie erfahren, wie das echte Lipóter Brot hergestellt wird, was die Meistergriffe des Bäckerhandwerks sind und was die

Herstellung eines qualitativ hochwertigen, handwerklich gefertigten Brotes für eine aufopfernde und ehrfurchtsvolle menschliche Anstrengung verlangt.

ÓVÁRTEJ ZRT.



Die Óvártej Zrt. ist einer der ältesten Käseherstellungsbetriebe in Ungarn, dessen Tradition bis in das Jahr 1903 zurückgeht. In diesem Jahr gründete Imre Újhelyi in dem einstigen Magyaróvár die Königliche Ungarische Milchwirtschaftsstation. Der Betrieb sollte die besten Käse aus erstklassigen Ausgangsstoffen nach der mehrere hundert Jahre alten Tradition der Käseherstellung in Mosonmagyaróvár herstellen.

Jeden Tag wird die gemolkene Milch von mehr als 40 Milchbauernhöfen in einem Kreis von 100 km von der Käsefabrik eingesammelt, damit diese dann unter den Händen ihrer Käsemeister verarbeitet werden kann. Für jeden Käse gibt es eine andere Reifezeit und es werden in allen Verarbeitungsphasen genaue Laboruntersuchungen durchgeführt. Nur dann sind ihre Produkte dafür geeignet, auf den Tisch der anspruchsvollsten ungarischen Familien zu kommen. Die Qualität ihrer Produkte erfüllt viele Anforderungen, unter anderem die geltenden gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen, die Erwartungen der Kunden und auch die Lebensmittelsicherheitsvorschriften. Ihre Mitarbeiter arbeiten nach der guten Herstellungs- und Hygienepraxis, damit ihre Produkte immer sicher konsumiert werden können und die Ansprüche der Kunden erfüllen.



PISZTRÁNG KÖR EGYESÜLET (DT. VERBAND FORELLENKREIS)

Die Donau hat bei ihrer Ankunft ins Karpatenbecken, sich in mehrere kleinere und größere Zweige aufteilend eine riesige Inselwelt geschaffen. Diese herrliche Wasserwelt in Ungarn, Szigetköz, dt. Kleine Schüttinsel, umfasst etwa 800 km Wasserwege und mehr als 300 Inseln, ähnlich wie im slowakischen Žitný ostrov, dt.: Große Schüttinsel. Sie organisieren für Anfänger und erfahrene Wanderer, Schulgruppen, Freundeskreise und Firmen Herausforderungen darstellende Abenteuer- und Ökowanderungen und noch viele andere Programme: Waldschulprogramm, Ökowanderungen mit Kanus, mit Fahrrad oder zu Fuß, Biber- und Vogelbeobachtungen, Wildfotografie, Goldwäsche, Bogenschießen, Angeln, Brot- und Fladenbacken. Das Landschaftszentrum verfügt auch über eine interaktive Naturkundeausstellung.