

CSÁKÁNYI KENYÉR

Tradíció és reform egy kemencéből!



Csákánydoroszlóban nagy kultúrája van a malom- és pékiparnak, melyek egészen az 1248-as évekig nyúlnak vissza. Már az 1892-es évben is találunk feljegyzéseket egy Tamás Ignác nevű pékről. Az első CSÁKÁNYI KENYÉR 1957-ben készült Mázsa József műhelyében. Községünk területén ma is működő pékséget 1989-ben alapította Solymosi Ervin, aki azt megelőzően szakoktatóként dolgozott a Sütőiparnál. Legfőbb motivációja már akkor is a SZAKMA IRÁNTI SZENVEDÉLY volt, ami azóta is a cég egyik meghatározó alapköve.

A Csákányi Kenyér különlegessége abban rejlik, hogy „szívvel-lélekkel” készül, ami a községben található pékség mottójává is vált. A műhelyben készülő termékek egyedisége abban rejlik, hogy a helyi mikrobiológia kelti életre a kovászt, ezért az itt készült kézműves termékek igazi CSÁKÁNYI alapokkal rendelkeznek. A

Csákányi Kenyér méltán híres arról, hogy minden vekni kenyér előállításához HAGYOMÁNYOS KOVÁSZOLÓS technikát alkalmaznak, ennek is köszönhetően hosszan friss, nem morzsolódó kenyeret adnak vásárlóinknak. Minden egyes termék KÉZZEL KÉSZÜL, nagy szakmai tapasztalattal rendelkező ember munkájának a gyümölcse. Évtizedek óta, ugyanazon beszállítók, VÁLOGATOTT MINŐSÉGŰ ALAPANYAGAIKBÓL dolgoznak, legtöbb beszállítójuk kiérdemelte a „Kiváló Magyar Termék” címet. Az alapok kiválasztásánál is az EGÉSZSÉGES és FRISS hozzávalókat részesítik előnyben, ezért például a Csákányi péksüteményekben igazi gyümölcsök vannak, valódi tehéntúró és sajt.

A műhely CSALÁDI VÁLLALKOZÁSKÉNT működik, amely nagyban meghatározza mind a vásárlókhoz, mind az elkészítési folyamathoz való viszonyukat. Kiváló termékeiket Szentgotthárdtól Szombathelyig közel 70 helyre szállítják, a környék lakosságát mozgóárus rendszerben is ellátják.

A vállalkozás megkapta a Magyar Pékszövetségtől a MAGYAR PÉKSÉG védjegyet, melynek fő mottója a „magyar kenyeret, magyar pékségből, magyar családok asztalára”.