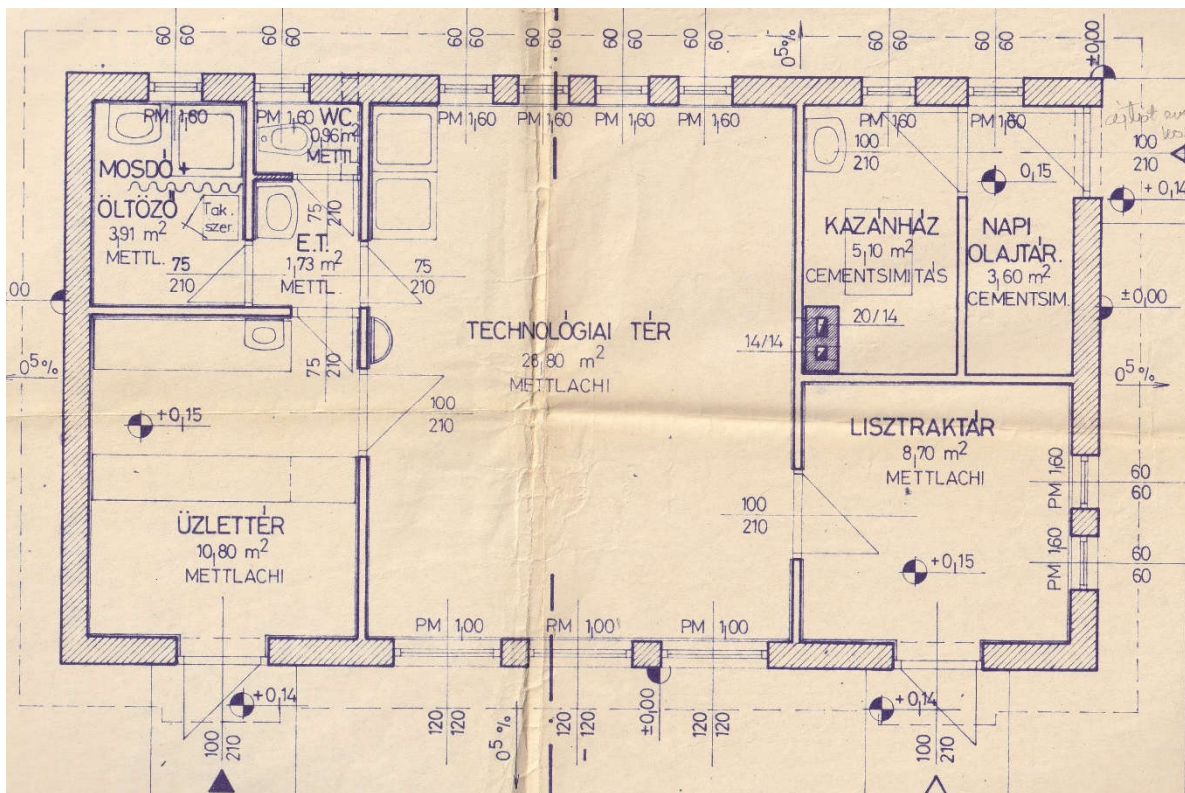


A kezdetekről

Az első 10 év története

Baráth Péter 1989-től a Sütőipari Vállalat kisújszállási, Kossuth utcai üzemének (a nagy pékségnek) a főnöke volt. Hosszú gondolkodás után, több tényező miatt 21 év után, 1993-ban felmondott és eljött az üzemből. (A pékség ekkor már „Sütöde” Kft. néven működött; a Tisza II. Tsz, a város és magánszemélyek tulajdonában állt.) Ezzel fejest ugorva az ismeretlenbe, a rendszerváltás és a gazdasági átalakulás közepén saját vállalkozásba kezdett.

Nehéz volt az indulás. Szinte semmi nem állt a rendelkezésére. Némi családi segítség, a Nagykun Tsz. (és Veres János elnök) segítségével felépült üzem (63 m²), 1 használt Erka dagasztógép és 1 leharcolt Winkler Columbus etázs kemence volt. És még valami: a helyzethez és a lehetőségekhez képest hatalmas OTP-hitel.



Nem volt véletlen a hely választás sem. Kedden, csütörtökön és főleg szombaton hatalmas piacok voltak, rengeteg ember megfordult a Piac téren.

A nehézkes engedélyeztetés után '93. végén elindulhatott a termelés, az első nyitvatartási nap december 21-én, kedden volt.

Az első hónapokban a termelésben saját magán kívül testvére és sógora dolgozott, a boltban a felesége volt. De sok éven keresztül maga is beállt - be kellett állnia - a pult mögé is.

A kezdeti termékinálat is ehhez a helyzethez igazodott. Az alapvető Fehér kenyér, Vizes zsemle, Tejes kifli mellett csak olyanok lehettek, amihez nem kellett más különösebb gép vagy eszköz. Pl.: Sajtos pogácsa, Lekváros papucs, Kalács, Kakaós csiga. Később sikerült megszerezni néhány kuglófformát is.

Az érdeklődés növekedésével szükséglet a választék bővítésére, eszközök és raktárak híján ehhez is leleményesség kellett. Egy kis kakaópor a kalácsba vagy a kuglófba és máris egy másfajta termék állt rendelkezésre.

Fokozatosan terjedt a Baráth Pékség jó híre Kisújszálláson. 1994. nyarán már két péket kellett felvenni, vásárolt egy kiflisodrógépet és egy osztógépet. Mind a kettő hatalmas előrelépést és könnyebbséget jelentett. Ezeket a munkafolyamatokat is kézzel, egyesével csinálták. (Ma egy induló üzem is elképzelhetetlen ezek nélkül az alapvető gépek nélkül.)

Ettől kezdve - úgy 15 évig - a hely- és a kapacitás szűke jellemezte a működést.

1995. végén már bővíteni kellett az épületet is. '96. tavaszára elkészült az új, 2. rész: raktárral, öltözővel, feldolgozó helyiséggel. A Winkler kemence helyére jött a használt-felújított 8 m²-es WP Matador etázs kemence. Egy évvel később, felújítás után újra üzembe állt a Winkler is.

1998. a dolgozók számának szempontjából volt fontos év. Feleségével ketten már nem győzték a vásárlók kiszolgálását, fel kellett venni az első bolti eladót. Gyakran a nyári szombati piackor vagy ünnepek előtti napokon hárman szolgálták ki a vásárlókat. *(Ebből az időből származik a legenda, hogy volt, amikor a sorvége a víztoronyig ért; ez kb. 40 méter.)*

Augusztus 20-án a Winkler helyére beállításra került az új, UPK típusú forgókocsis kemence. Az ősz folyamán két újabb pékkel és az első tanulóval bővült a csapat, így összesen már 10 fő munkavállaló dolgozott + vállalkozói szerződéssel sofőr saját tehergépkocsival.

1999. és 2000. volt talán a legnagyobb hatással a Baráth Pékség működésére. '99-ben felépült a 3. rész: új öltöző és szociális helyiségek, új raktárak, iroda, a meglévő épület átalakítása (nagyobb bolthelyiség, nagyobb feldolgozó, kocsi- és lemeZRaktár). Ekkor érkezett az új Multiprogres gyorsdagasztógép.



2000. a gépvásárlások éve volt. Nyújtógép, kenyérszeletelőgép és a Frilux hűtő-sokkoló. *(Állítólag abban az időben, olyan kisüzemben, mint a miénk, az egész megyében összesen 2 helyen volt sokkoló kamra. Abból az egyik a Baráth Pékségben!)*

A leveles termékek felfutásával már az éjszakai műszak nem győzte a munkát. 10 évig külön nappali, fagyasztós műszak is volt.

Az évtized közepén a nappal legyártott és lefagyasztott termékek már teljes egészében megsütésre kerültek az éjszaka folyamán.

Ettől kezdve van szeletelt kenyér is. Ekkor még csak a 750g-os Fehér kenyér került szeletelve forgalomba.

Ebben az időben termékeink Kisújszálláson kívül Kenderesen illetve Kunhegyesen voltak kaphatóak, valamint Szolnokon a Múzeum Étteremben. Utóbbi két településre nem saját magunk, hanem a partner szállításában jutott el.