

Modern technológiák és élő hagyományok találkozása a Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskolában

Budapest, 2025. október 11.

2025. október 11-én két jelentős eseménynek is otthont adott a Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola zuglói, Almádi utcai telephelye. Ezen a szombati napon egyfelől ünnepélyesen átadásra került a VP1-1.2.1-23 kódszámú (projekt azonosítója: 3485214717), „Bemutató üzemi programok a Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrumban” című projekt, amelynek keretében a legkorszerűbb élelmiszeripari gépek és eszközök bemutatására került sor, másfelől az átadót követően kezdetét vették az iskola legnépszerűbb hagyományőrző rendezvényei: a XXIV. Pék Hagyományőrző Verseny, a XII. Pozsonyi kifli készítő Verseny, a IX. Mézeskalács díszítő Verseny, a VIII. Kézi Konyakosmeggy készítő Verseny, valamint a IV. Pék Talentum (tehetséggondozó) Verseny.

Ez a nap kiválóan ötvözte a modern technológiai fejlesztéseket a hagyományőrző szakmai versenyekkel, így az esemény az élelmiszeripari szakmák múltjának és jövőjének találkozását szimbolizálta. A reggel a „Bemutató üzemi programok a Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrumban” című, VP1-1.2.1-23 kódszámú projekt hivatalos átadó ünnepségével kezdődött, melynek kiemelt résztvevője volt Bagdán Boglárka, duális agrárszakképzés fejlesztéséért felelős miniszteri biztos, dr. Ujsághy György, közigazgatási államtitkár; valamint dr. Varga-Bajusz Veronika, felsőoktatásért, szak- és felnőttképzésért, fiatalokért felelős államtitkár.

Beszédet mondott Takácsné Zimányi Mónika, az iskola igazgatója, Molnár Zoltán, a Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum főigazgatója, Nardai Anita, a Magyar Pékek Fejedelmi Rendjének rendfője, Bagdán Boglárka, duális agrárszakképzés fejlesztéséért felelős miniszteri biztos és dr. Varga-Bajusz Veronika, felsőoktatásért, szak- és felnőttképzésért, fiatalokért felelős államtitkár is. A projekt keretében több, mint 355 millió Ft értékben került beszerzésre 547 db új élelmiszeripari eszköz.

A projekt célja, hogy a legújabb nemzetközi trendekhez igazodva modern technológiákkal és szemlélettel támogassa a vállalkozásokat és a szakképzést. Az innovációk révén bővül a termékínálat, növekszik a forgalom és az árbevétel, miközben erősödik a vevőközpontúság és az élelmiszerbiztonság. Az új berendezések és digitális megoldások – köztük a Wi-Fi-vezérelt hűtő- és kelesztőgépek távfelügyelete – hatékonyabb működést, kevesebb pazarlást és megbízhatóbb termelést biztosítanak. A fejlesztések célja, hogy a szakképzés és a termelés összekapcsolásával a tanulók korszerű, gyakorlatorientált környezetben sajátíthassák el a modern élelmiszeripari technológiáit.

A programot a diákok ünnepi műsora nyitotta meg, amiben a kenyérrrel kapcsolatos hagyományokról, szokásokról szóló történeteket és verseket mondtak el, ezt az iskola igazgatójának beszéde követte,

amiben **Takácsné Zimányi Mónika** kiemelte, hogy a modern eszközpark egy új út első lépése, ami sikert hozhat majd a diákoknak a jövőben azáltal, hogy a legkorszerűbb gépeken tanulhatják szakmájukat.

Nardai Anita, a Magyar Pékek Fejedelmi Rendjének rendfője elmondta, hogy az esemény célja az értékek és a hagyományok tiszteletének átadása a következő generáció számára. Hangsúlyozta: a szakmai kultúra megőrzése és folyamatos megújítása egyszerre őrzi a múltat és válaszol a jelen kihívásaira. Mint mondta, „a verseny neve is kötelez: a hagyományt nemcsak megőrizni, hanem megújítani is kell” – a diákok pedig viszik tovább mindazt, amit ez a szakma képvisel: a múltat, a jelent és a jövőt.

Molnár Zoltán, a Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum főigazgatója a fejlesztések kézzelfogható eredményeit ismertette. A több mint **350 millió forintos beruházás** keretében **547 új eszköz**, köztük elektromos kemencék, csokoládétemperálók és hűtött munkaasztalok is érkeztek az intézménybe. Hangsúlyozta: ezek az eszközök a legkorszerűbb környezetet teremtik meg, elősegítve a hatékony és fenntartható termelést. A cél nemcsak a technológiai fejlesztés, hanem az egészséges, biztonságos és fenntartható élelmiszer-előállítás biztosítása is – „a magyar élelmiszeripari tudás világszinten is versenyképes” – tette hozzá.

Bagdán Boglárka, duális agrárszakképzés fejlesztéséért felelős miniszteri biztos, az Agrárminisztérium képviselőjében rámutatott, hogy a társadalmi és környezeti kihívások komoly hatással vannak az élelmiszer-ellátó rendszerre, ezért a jövőállóság érdekében elengedhetetlen a rendszeres fejlesztés és a legkorszerűbb technológiák alkalmazása, melyhez kiemelten fontos ismerni a jelent és képesnek lenni felkészülni a jövő kihívásaira, ebben pedig fontos szerepet tölt be az Agrárminisztérium. A bemutatóüzemek ebben kulcsszerepet kapnak, hiszen ezek segítik a fiatal, szakképesítéssel rendelkező szakemberek felkészítését és az értékkeremtő pályák megerősítését. A fő cél, hogy kiváló alapanyagokból magas minőségű és biztonságos élelmiszer kerüljön az asztalokra.

dr. Varga-Bajusz Veronika, felsőoktatásért, szak- és felnőttképzésért, fiatalokért felelős államtitkár kiemelte, hogy az új eszközök a lehető legjobb helyre kerültek, hiszen a Pesti Barnabás iskola évek óta elkötelezetten támogatja a tehetséges diákokat. Az iskola, a tanárok és a diákok számos szakmai elismerés birtokosai, Bonis Bona-díjas oktatók taníthatják a fiatalokat. A magyar szakképzés ma már Európa élvonalában van, és olyan értékes, keresett szakmákat kínál, amelyek biztos karrierutat nyújtanak a fiatalok számára, ezzel versenyképessé tudják tenni a régiójukat. Külön elismeréssel szólt a pék szakma EUROSILLS és WORLDSILLS versenyeken nyújtott kiváló teljesítményéről.

A beszédeket a projekt ünnepélyes átadása és a nemzeti színű szalag átvágása követte, majd a meghívott vendégeket, köztük a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara és az agrárszakképzési centrumok vezetőit a sajtó képviselőivel együtt, **Galicz István**, az iskola szakmai igazgató-helyettese és a projekt iskolai koordinátora vezette körbe a tanműhelyben, bemutatva az újonnan beszerzett eszközöket és azok szerepét a hatékonyság és a fenntarthatóság szempontjából. Kihangsúlyozta, hogy kollégái és a diákok Európa és a világ számos országában jártak már nemzetközi versenyeken és gyakorlatokon és elmondásuk alapján is azt gondolják, a tanműhely világszínvonalú lett és ezt szeretnék a jövőben is kihasználni.

Az ünnepélyes átadót követően kezdetét vették az iskola legnépszerűbb éves hagyományőrző szakmai versenyei: a XXIV. Pék Hagyományőrző Verseny, a XII. Pozsonyi kifli készítő Verseny, a IX. Mézeskalács díszítő Verseny, a VIII. Kézi Konyakosmeggy készítő Verseny, valamint a IV. Pék Talentum tehetséggondozó Verseny.

A nap folyamán a versenyzők szóbeli és gyakorlati versenyrészek keretében mérhették össze tudásukat, miközben az iskola tanműhelyének udvarán a látogatók hagyományos termékek sütési

látványbemutatóján vehettek részt. A program egyben az iskola egyik őszi nyílt napjaként is szolgált: az érdeklődők megismerkedhettek az iskola képzési kínálatával, tanműhelyével és az élelmiszeripari szakmákban rejlő lehetőségekkel. Amellett, hogy így mélyebb bepillantást nyerhettek az iskola által kínált képzési portfólióba, a diákok által készített termékeket, kürtőskalácsot, csokoládébonbonokat, süteményeket, kekszeket is volt lehetőség kóstolni.

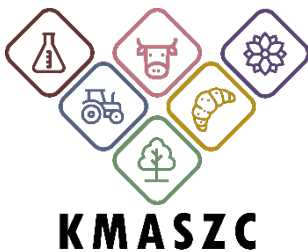
A Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum és a centrumhoz tartozó Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola közös rendezvénye egyszerre mutatta be a szakképzés innovatív fejlesztéseit és az élelmiszeripari hagyományok tovább örökítésének értékét. Az esemény célja, hogy a jövő szakemberei egyszerre legyenek a minőség, a tradíció és az innováció képviselői.

Kapcsolódó fotódokumentáció:

<https://drive.google.com/drive/folders/1cBqzLFWaEKmexTfGR-AuV24yQLdxGyqG?usp=sharing>

Fotók: Zékány L. Rita

SAJTÓKAPCSOLAT:



Zékány L. Rita

marketing referens

E-mail: ludan.rita@kmaszc.hu

Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum

1062 Budapest, Andrásy út 63-65., Hungary

Facebook: [kmaszc](https://www.facebook.com/kmaszc) | Instagram: [@kmaszc](https://www.instagram.com/kmaszc) | www.kmaszc.hu