

SZAKMAI BESZÁMOLÓ

EFOP-1.5.3-16-2017-00049

„TEGYÜNK EGYÜTT A JÖVŐNKÉRT! – HUMÁN SZOLGÁLTATÁSFEJLESZTÉS TÉRSÉGI SZEMLELETBEN”

**Felhívás 3.1.1. Önállóan támogatható tevékenységek
A Felhívás keretében önállóan támogatható, valamennyi tevékenység magvalósítása
kötelező:**

**2. A hátrányos helyzetű csoportokhoz tartozó aktív korú emberek
foglalkoztathatóságának javítását támogató szolgáltatás-csomagok kialakítása,
megerősítése:**

**1. A célcsoport foglalkoztathatóságát elősegítő fejlesztési tevékenységek, egyéni
fejlesztési terv alapján:**

**Munkára való képességet javító intézkedések a meglévő és a térségbe érkező,
létrehozandó új munkáltatók munkaerő bázisának folyamatos minőségi biztosítása
érdekében**

PROGRAMÉLEM: VÁLLALATI WORKSHOP – Bemutatkozik a Pécsi Sörfőzde

IDEJE: 2019. május 06. 10:0 óra

HELYE: 7624 Pécs, Alkotmány u. 94.

A TEVÉKENYSÉG SZAKMAI TARTALMA:

A pályázat keretében vállalati workshop került megrendezésre a Pécsi Sörfőzdében. A Pécsi Sörfőzde Magyarország legrégebb óta működő sörgyára. A gyárlátogatás során a résztvevők megismerkedhettek a sörfőzés fortélyaisal és betekintést nyertek a Sörfőzde történetébe.

Előadó: Aradi József, Hanák Dávid, Sudár András.

A Pécsi Sörfőzdében 10.00 órakor Aradi József rendezvényszervező fogadta a résztvevőket, és a Sörfőzde tárgyalótermébe vezette a csoportot, majd egy előadás keretében ismertette a Pécsi Sörfőzde történetét. Aradi József elmondta, hogy a Pécsi Sörfőzde Magyarország legrégebbi sörfőzdéje, az Iparkamaránál 1907-ben bejegyzett Szalon sör pedig a legkorábbi hazai sör neve. Pécs városának sörfőző hagyománya a középkorra nyúlik vissza, hiszen az ispotályos rendek már 1301-től főzték itt a Mecsek kristálytisza forrásainak vizéből készített sört.

A törökök kiűzése után a járványok leküzdésében a sör is szerepet játszott. Ha már vizet nem ihattak, csak forralva, félve a fertőzéstől, akkor sört főztek. Ezt az osztrák, bajor betelepülők is segítették. I. Lipót császár 1702-ben megengedte, hogy a város a sör akója után

15 krajcár felárat szedhessen, és ezt a város ispotályának fenntartására fordíthassa. 1740-ben pestisjárvány ütött ki a városban, emiatt boszorkányt üldöztek, egy serfőzőségéd személyében. 1762-ben adták bérbe Melczer Antalnak a városi serfőzdét. Hirschfeld Sámuel 1848-ban alapította a sörgyárat, amelyben 1882-ben 4 ezer hl sört főztek. 1911-ben felvette a Pannónia Sörfőző Rt. nevet, ugyanakkor egy nagyobb méretű sörgyárat is építettek. 1874-ben a pécsi Zsolnay porcelángyár művészi söröskorsókat készített a gyár számára. 1920-ban nemzetközileg elismert sört hoztak forgalomba Pannónia Dupla Malátasör néven, amelyet már szabadalommal védtek. 1936-ban szikvíztöltőüzemmel bővült a tevékenység. 1942-ben két új sörrel jelentek meg a piacon, Komló Lelke (barna sör) és Arany Ászok elnevezéssel. 1958-ban kezdődött a sörgyár korszerűsítése, melynek befejezése után 250 ezer hl-es évi kapacitással rendelkezett.

A sörgyártás területén a pécsi Pannónia Sörgyár új főzőházának építése volt az első nagyberuházás a kazánház és az erőműtelep megépítésével. 1987-ben újabb korszerűsítés történt, amely 1991-ben fejeződött be. Megvalósult az enzimes sörfőzés és a nyomás alatti erjesztés. 1989-ben a hannoveri Gilde Sörgyár licence alapján megkezdődött a Gilde sörök magyarországi gyártása, amelyekhez a Gilde Sörgyár modern technológiát és berendezést szállított. Licenc alapján gyártják a Gold Fassl sört is. 1993-ban az Ottakringer-Wenckheim Társaság vette meg a gyárat.

Az osztrák Ottakringer Getränke AG. 2017-ben a Pécsi Sörfőzde Zrt. részvénytársaságjának több mint 99 százalékát eladta Szemerey Tamás és Szemerey Zoltán befektetési cégeinek, a MAVÁ Befektetési Kft-nek és Bankkonzult Kft-nek. A sajtóközlemény szerint az új tulajdonosok szándéka a hagyományok fenntartása mellett a cég modernizálása.

A Pécsi Sörfőzdében 2018 óta a söroket hagyományosan, az 1516-os német tisztasági törvény alapján főzik, így a termékekben csak maláta, komló és víz van (kikerült belőlük a kukorica mint összetevő, és a termék szűrése során az aszkorbinsavat sem használják már mint antioxidáns). A sörgyár termelése 1941-ben 66 ezer, 1960-ban 288 ezer, 1974-ben 600 ezer, 1994-ben 1,1 millió, 1998-ban 525 ezer, míg 2010-ben 750 ezer hektoliter volt, 2018-ban 200 ezer hektoliter alatt van a kibocsátás.

CÉLCSOPORT: Harkány és a bevont településeken élő **hátrányos helyzetű csoportokhoz tartozó aktív korú emberek**

MEGVALÓSÍTÁS MÓDSZERTANA: A projekt megvalósítása során jól látható helyen helyeztük el a kötelező kommunikációs elemeket tartalmazó molinót. A plakát szintén tartalmazta a kötelező kommunikációs elemeket, amelyet a Harkány és a konzorciumi partnerek települései frekvenciált helyein helyeztük ki, illetve minden internetes és közösségi oldalon megjelentettük, hogy minél szélesebb körben tájékozódjon a célcsoport a pályázat keretein belül megvalósuló programunkról.



RÉSZTVEVŐK SZÁMA: 15 fő

INDIKÁTOR: 13 fő (3 nő)

MELLÉKLETEK: fotódokumentáció, jelenléti ív

Harkány, 2019. 05.06.

Mindig is érdekelt mi zajlik egy sörgyárban?
AKKOR ITT A HELYED!

**2019. MÁJUS 6.
10 ÓRÁTÓL**

HELYSZÍN:
PÉCSI SÖRFÖZDE
7624 PÉCS, ALKOTMÁNY U. 94.

**VÁLLALATI
WORKSHOP**

EFOP-1.5.3-16-2017-00049
TEGYÜNK EGYÜTT A JÖVŐNKÉRTI
HUMÁN SZOLGÁLTATÁSFEJLESZTÉS
TÉRSEGI SZEMLELETBEN

**BEMUTATKOZIK A
PÉCSI SÖRFÖZDE**

A PÉCSI SÖRFÖZDE MAGYARORSZÁG LEGRÉGBB ÓTA
MŰKÖDŐ SÖRGYÁRA. A GYÁRLÁTOGATÁS SORÁN A RÉSZT-
VEVŐK MEGISMERKEDHETNEK A SÖRFÖZÉS FORTÉLYAIVAL
ÉS BETEKINTÉST NYERNEK A SÖRFÖZDE TÖRTÉNETÉBE.

A JELENTKEZÉS REGISZTRÁCIÓHOZ KÖTÖTT.
REGISZTRÁLNI SZEMÉLYESEN A HARKÁNYI IFJÚSÁGI IRODÁBAN
(7815, HARKÁNY, KOSSUTH LAJOS U. 2/A) VAGY AZ
ESELYOTTHONHARKANY@GMAIL.COM E-MAIL CÍMEN.



Főszervező: MJ Kanizsa Consulting Kft.

A szervezők a műsorváltoztatás jogát fenntartják!

SZÉCHENYI 2020









