



Tatár

A bite of heaven



TIEFKÜHLBÄCKEREI

Einer der größten Akteure auf dem Backwarenmarkt in der MOEL-Region IFS Food- und BRC-zertifiziert.

FIRMENGESCHICHTE

- **1981-1990:** Gründung, erste Jahre: das Familienunternehmen Die Firma begann ihre Tätigkeit als herkömmliche Bäckerei.
- **1990-1996:** Umstellung auf Tiefkühltechnologie. Den Erfahrungen in Westeuropa entsprechend stellt sich die Firma auf die Tiefkühltechnologie um und hört mit frischen Backwaren auf.
- **2001:** Lieferungen an internationale Handelsketten beginnen
- **2005:** Erste Aktivitäten im Ausland Eine Tochterfirma wurde in der Slowakei gegründet.
- **2010:** Ausweitung der Auslandsaktivitäten. Auch in Rumänien wurde eine Tochterfirma gegründet.
- **2014:** Eine neue Produktlinie wurde gestartet
- **2018:** Heute umfasst unser Tiefkühlgebäck immer mehr Bereiche und bei internationalen Ausstellungen genießen unsere Partner die „neue Tatár-Aromen-Wellen“.



AKTUELL

- Einer der größten Hersteller von Tiefkühlbackwaren in der MOEL-Region
- Mehr als 240 Mitarbeiter
- 2 Tochterfirmen im Ausland (Slowakei und Rumänien)
- > 2.500 Lieferpunkte in der MOEL-Region
- 100+ süße und salzige Produkte im Standardangebot



BUNTES PRODUKTPORTFOLIO

- Süße Backwaren
- Traditionelle Backwaren
- Salzige Gebäcke
- Bierhappen
- Pogatschen
- Pizzaschnitte
- Kleine Gebäckstücke (Miniprodukte)
- LOW CARB Produkte
- Familienpackungen

GEBÄCK

Über seine Vertriebskette liefert das Unternehmen seine breite Palette an tiefgefrorenen Backwaren und Backwaren an Verbraucher in der ganzen MOEL-Region.

INNOVATION

Wir entwickeln uns in den Bereichen Logistik, Qualitätsmanagement und Verkaufsorganisation ständig weiter, um unsere Marktposition zu stärken.

- Innovation im Fokus der Produktentwicklung
- Anerkennung durch den Markt, die uns beide erfolgreich macht

Certificate

Standard **BRC Global Standard for Food Safety**
Issue 7, January 2015

Certificate Registr. No 01 183 00083

Certificate Holder: **Tatár Pékség Kft.**
II. Rákóczi F. út 142/A
2314 Halásztelek
Hungary

Scope: Production of frozen bakery products, filled- and unfilled dough products, packed in plastic bags or bulk in PE bag lined carton boxes.

Product Category: 3, 10, 14

The requirements of the BRC Global Standard Food Safety (Issue 7, January 2015) are fulfilled.

Grade achieved: B
Audit program: announced
Voluntary modules: no
BRC site code: 1515170
Auditor number: 044056
Audit date: 2018-10-03
Due date of the subsequent audit: 2019-10-12

Validity: The certificate is valid until 2019-11-24.

2018-11-14

Blasla Kraszewska
TÜV Rheinland Cert GmbH
Am Grauen Stein • 51106 Köln

If you would like to feedback comments on the BRC Global Standard or the audit process directly to BRC, please contact enquiries@brcglobalstandards.com or call the Toll BRC helpline +44 (0)20 7717 5600. Visit the BRC directory www.prodinfo.co.uk to verify certificate authenticity. This certificate remains the property of TÜV Rheinland Cert GmbH.

www.tuv.com



IFS CERTIFICATE

DNV-GL

Certificate No.: 279524-2019-ALPS-BUD-ACCREDITA

Audit Date: 2018-11-12

Certificate expiry date: 2020-01-09

Re-audit due date: from 2019-09-17 to 2019-11-26

DNV GL - Business Assurance being an ISO/IEC 17065 accredited certification body for the certification against IFS and having signed an agreement with the IFS owners, confirms that

Tatár Pékség Kft.

II. Rákóczi Ferenc út 142/a., 2314 Halásztelek - Hungary

COID: 25089

Exclusions: None
Product scope(s): 6 - Grain products, cereals, industrial bakery and pastry, confectionary, snacks; 7 - Combined Products
Technology scope(s): D, F +
The explanation of the single technology scopes can be found in the IFS Food 6.1 standard.

Scope:

Production of frozen bakery products, filled (sweet and savoury) and unfilled pastry products, packed in plastic bags or bulk in PE bag lined carton boxes. Gyorsfagyasztott sütiipari termékek, töltött (édes és sós) és töltetlen tésztát gyártása, csomagolása műanyagtasakba vagy ömlesztve PE zsákkal bélelt kartondobozba.

Has been found to conform to
IFS FOOD STANDARD, VERSION 6.1 NOVEMBER 2017
HIGHER LEVEL

Place and date: Vimerate (MB), 2018-12-04



For the Accredited Unit:
DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.

Zeno Beltrami

Zeno Beltrami
Management Representative

Lack of fulfillment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid. Any changes in the product shall immediately be reported to DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. in order to verify whether this certificate remains valid. ACCREDITED UNIT: DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. Via Salaria Park, 14, 00191 Salaria (RM), Italy. Tel: +39 06 90 90 500. Website: www.dnvgl.com/assurance



30 g

Product code	Product	kg/ packung
11754	Sauerkirche Kokoskugel	6
11755	Honig-Schokokugel	3
11756	Rafaella	3



Rollen

 30-35 min
 175-185 °C
 35 g
 11-13 min



Product code	Product	Kg/Packung
11281	Mini Schokorolle	6
11278	Mini Vanillerolle	4
11282	Mini Walnussrolle	4
11297	Mini Zimtrolle	4
11237	Mini Käserolle	4

 30-35 min
 175-185 °C
 12-15 min



Product code	Product	g/stk	stk/Packung
11375	Schokorolle	70	60
11368	Zimtrolle	70	60
11335	Pikante rolle	75	60
11280	Mohnrolle	70	60
	Nussrolle	75	60
11334	Pizzarolle	75	60
11378	Käserolle	75	60

Pikto Erklärung:



Schmelzung/
Säuerung



Backen



Backen
in Öl



Kochen



Vorbereitung
in Platte



Vorbereitungs-
zeit



Produktge-
wicht



Packung



Fertigprodukt



für
hausgemachte
Süßwaren



erfordert
Säuerung

Schinken Snack



11370

 -
  190-200 °C |
  11-13 min. |
  25 g |
  4 kg

Kraut Snack



11369

 -
  190-200 °C |
  11-13 min. |
  25 g |
  4 kg

Salziges Käsesnack



11276

 -
  190-200 °C |
  11-13 min. |
  30 g |
  7 kg

Marmeladenhappe



11251

 -
  190-200 °C |
  11-13 min. |
  25 g |
  4 kg

Quarkhappe




11250

 -
  190-200 °C |
  11-13 min. |
  25 g |
  4 kg


Kakao-Kokoshappe








11265

 -
  190-200 °C |
  11-13 min. |
  30 g |
  4 kg


Mini Pflaumenmushappe





11266

 -
  190-200 °C |
  11-13 min. |
  25 g |
  3 kg

Low-Carb Kornklotz



11181

 25-30 min. |
  190-200 °C |
  10-12 min. |
  35 g |
  50 stk

Mini Blätterteig Käsepogatsche



11240

30-35 min. |
 190-200 °C |
 12-15 min. |
 20-22 g |
 5 kg

Mini Blätterteig Griebenpogatsche



11241

30-35 min. |
 190-200 °C |
 12-15 min. |
 20-22 g |
 3 kg

Schafsqvark Pogatsche



11269

30-35 min. |
 190-200 °C |
 12-15 min. |
 20-22 g |
 3 kg

Erdnuss snack



11395

15-17 min. |
 185-195 °C |
 7-10 min. |
 30 g |
 5 kg

Käse snack



11179

15-17 min. |
 185-195 °C |
 7-10 min. |
 30 g |
 7 kg

Pizza snack



11187

15-17 min. |
 185-195 °C |
 7-10 min. |
 30 g |
 5 kg

Pikante snack



11189

15-17 min. |
 185-195 °C |
 7-10 min. |
 30 g |
 5 kg

Schinken und Meerrettich Snack



11207

15-17 min. |
 185-195 °C |
 7-10 min. |
 30 g |
 5 kg

Pikto Erklärung:

- Schmelzung/Säuerung
- Backen
- Backen in Öl
- Kochen
- Vorbereitung in Pfanne
- Vorbereitungszeit
- Produktgewicht
- Packung
- Fertigprodukt
- für hausgemachte Süßwaren
- erfordert Säuerung





11253
Pizzaschnitte mit Speck 175 g



11254
Schinken-Champignon Pizza 175 g



11257
Hawaii Pizza 175 g



11258
Mexicana Pizza



11256
Salami Pizza 175 g

Flammkuchen mit Dill



11288
 40-45 min. | 175-185 °C | 12-15 min. | 166 g | 32 stk

Flammkuchen



11252
 40-45 min. | 175-185 °C | 12-15 min. | 220 g | 20 stk

Blätterteig Käsepogatsche



11238

30-35 min. | 185-190 °C | 13-15 min. | 75 g | 50 stk

Blätterteig Grieben Pogatsche



11239

30-35 min. | 185-190 °C | 13-15 min. | 75 g | 50 stk

Kartoffel Pogatsche



11261

30-35 min. | 185-190 °C | 13-15 min. | 75 g | 50 stk

Kürbiskern Pogatsche



11260

30-35 min. | 185-190 °C | 13-15 min. | 75 g | 50 stk

11358

Barbecue Hexagon



11362

Bolognese Hexagon



11361

Gyros Hexagon



11359

Käsecreme Hexagon



Stange mit Schinken und Käsecreme



11267

30-35 min. |
 190-200 °C |
 11-13 min. |
 70 g |
 50 stk

Käsecremerolle



11230

30-35 min. |
 190-200 °C |
 14-16 min. |
 95 g |
 50 stk

Hot-dog mit Ketchup



11272

30-35 min. |
 190-200 °C |
 14-16 min. |
 130 g |
 40 stk

Hot-dog mit Senf



11273

30-35 min. |
 190-200 °C |
 14-16 min. |
 130 g |
 40 stk

Käse Croissant



11270

30-35 min. |
 190-200 °C |
 14-16 min. |
 110 g |
 40 stk

Pizza Schnecke



11298

35-40 min. |
 175-185 °C |
 11-14 min. |
 100 g |
 40 stk

Käsestange



11351

10-15 min. |
 190-200 °C |
 14-16 min. |
 100 g |
 50 stk

Low-Carb Kornstange



11352

25-30 min. |
 190-200 °C |
 10-12 min. |
 100 g |
 50 stk

Hühnerlebertasche



11283

30-35 min. | 190-200 °C | 12-15 min. | 100 g | 45 stk

Salzige Quarktasche



11295

30-35 min. | 190-200 °C | 12-15 min. | 100 kg | 45 stk

Wursttasche



11284

30-55 min. | 190-200 °C | 12-15 min. | 100 g | 45 stk

Blätterteig



11310

30-45 min. | 220-230 °C | 10-15 min. | 6x2 kg | 12 kg

Blätterteig



11307

30-45 min. | | 5-15 min. | 4x125 g | 14 pack

Mini Schokorollen



11798

30-35 min. | 175-185 °C | 11-13 min. | 500 g | 12 pack

Mini Vanillerollen



11800

30-35 min. | 175-185 °C | 11-13 min. | 500 g | 12 pack

Legend:





Product code	Product name	db/ packaging
11246	Apfel und Pudding	35
11247	Himbeere-Sahne	35
11248	Erdbeeren-Kakao	35
11249	Aprikosen-Quark	35
11294	Pflaumen-Nuss	35
11387	Kirsche-Joghurtkissen	35
11388	Waldfrüchte	35
11364	Cremitg-Erdnuss	35
11332	Pecan	36
11379	Kokosnuss- Ananas	36

Kakaoschnecke



11243

40-45 min. | 175-185 °C | 12-15 min. | 120 g | 35 stk

Walnuss-Schnecke



11381

40-45 min. | 175-185 °C | 12-15 min. | 120 g | 35 stk

Quarktasche



11100

90-120 min. | 190-200 °C | 14-16 min. | 150 g | 50 stk

Marmeladenecke



11292

30-35 min. | 190-200 °C | 14-16 min. | 120 g | 40 stk

Schoko und Vanillepudding Stange



11268

30-35 min. | 190-200 °C | 14-16 min. | 120 g | 35 stk

Choco croissant



11271

30-35 min. | 190-200 °C | 14-16 min. | 110 g | 40 stk

Plunderhörchen mit Nussersatz



11287

30-35 min. | 190-200 °C | 14-16 min. | 110 g | 30 stk

Plunderhörchen mit Mohn



11286

30-35 min. | 190-200 °C | 14-16 min. | 110 g | 30 stk

Pikto Erklärung:

Schmelzung/Säuerung | Backen | Backen in Öl | Kochen | Vorbereitung in Pfanne | Vorbereitungszeit | Produktgewicht | Packung | Fertigprodukt | für hausgemachte Süßwaren | erfordert Säuerung



Marmeladenbuchtel



11244

30-35 min. | 185-195 °C | 14-16 min. | 100 g | 50 stk

Quarkbuchtel



11245

30-35 min. | 185-195 °C | 14-16 min. | 100 g | 50 stk

Sauerkirsche Gitterkuchen



11201

30-35 min. | 190-200 °C | 14-16 min. | 120 g | 50 stk

Apfelgitterkuchen



11200

30-35 min. | 190-200 °C | 14-16 min. | 120 g | 50 stk

Waldfrüchte Gitterkuchen



11202

30-35 min. | 190-200 °C | 14-16 min. | 120 g | 50 stk

Mohn Roulade / Walnuss Roulade



11372 / 11373

30-35 min. | 175-185 °C | 11-13 min. | 100 g | 50 stk

Pikto Erklärung:



VOLLKORN Kakaoschnecke



11354



VOLLKORN Marmeladenecke



11353



VOLLKORN Quarkkissen



11356



VOLLKORN Kirsche-Joghurtkissen



11355



LOW-CARB Pflaumenmus



11357



Keksekugel mit Vanillepudding



11750



Keksekugel mit Waldfrüchten



11751



Pikto Erklärung:



Warum ist es für Sie von Vorteil, mit uns zu arbeiten?

- Individuelle Formen, Größen und Geschmäcker
 - Hoher Fruchtgehalt
- Hausgemachte heimische Geschmacksrichtungen
 - Laufend kontrollierte Qualität
 - Flexibilität bei der Produktion

Unsere Kunden

Lidl, Metro, Penny Market, Kaufland, Norma, Netto, Tesco, Auchan

Ich hoffe, Sie bald bei unseren Partnern begrüßen zu dürfen,





Tatár Pékség Kft.

HUNGARY, 2314 Halásztelek, II. Rákóczi F út 142/a.

Email: export@tatarpek.hu

www.tatarpek.hu