

Brutăria Kovács – tradiție, prospețime, calitate

Povestea pâinii Kovács a început cu mai mult de trei sferturi de veac în urmă. Preocuparea pentru un aliment de bază curat, sănătos, făcut din grâu bun, cu trudă și pricepere, aduce în casele a mii de mureșeni, în fiecare zi, o pâine de calitate și multe alte produse gustoase ale brutăriei Kovács.



De ce din ingrediente 100% naturale?

"Devii ceea ce mănânci!" Noi credem că alimentația afectează calitatea vieții noastre. Dacă trăim mai sănătos, vom fi mai fericiți. Scopul nostru este de a oferi o sursă delicioasă și sănătoasă de hrană, zi de zi. Respectând valorile afirmate în misiunea brutăriei, oferim numai produse din ingrediente 100% naturale și de calitate. Ținem cont de nevoile cumpărătorilor, ceea ce ne ghidează dorința de a-i răsplăti cu stima față de munca noastră, de produsul nostru.

Echipa Kovács



Rețeaua de magazine Kovacs

- Târgu Mureș, str. Înfrățirii, nr. 8/4
- Târgu Mureș, str. Voinicenilor nr. 79
- Târgu Mureș, str. Koós Ferenc, nr. 1B
- Târgu Mureș, str. Hunedoara, nr. 23/35
- Târgu Mureș, str. Kós Károly, nr. 21
- Târgu Mureș, str. Transilvaniei, nr. 20
- Târgu Mureș, str. Busuiocului, nr. 7
- Târgu Mureș, str. Cuza Vodă, nr. 89
- Târgu Mureș, str. B-dul 1 Dec.1918, nr. 247
- Târgu Mureș, str. Romulus Guga, nr. 4
- Târgu Mureș, str. Libertății nr. 95
- Târgu Mureș, str. Piața gării, nr. 3
- Târgu Mureș, str. B-dul 1848, nr. 36
- Târgu Mureș, str. B-dul 22 Dec. 1989, nr. 35
- Târgu Mureș, str. Vulturilor, nr. 32/2
- Târgu Mureș, str. Bobâlna, nr. 20
- Târgu Mureș, str. Gh. Doja, nr. 40
- Târgu Mureș, str. Gheorghe Marinescu, nr. 44/1
- Târgu Mureș, str. Decebal, nr. 30/2
- Târgu Mureș, str. Piața Victoriei, nr. 31/1
- Târgu Mureș, str. Str. Gheorghe Doja, nr. 182
- Târgu Mureș, str. Cutezanței, nr. 13
- Sângeorgiu de Mureș, str. Petki Dávid, nr. 188
- Miercurea Nirajului, str. Bocskay István nr. 13
- Sâncraiu de Mureș, str. Principală, nr. 164
- Ungheni, str. Principală, nr. 109
- Vălhrești, str. Principală, nr. 49
- Sântana de Mureș, nr. 234/C
- Livezeni, nr. 51D
- Pânet, nr. 74
- Ernei, nr. 98

Istoria brutăriei Kovács începe în anul 1932, când tânărul Kovács György pune pe picioare o afacere de familie, deschizând o mică brutărie. Kovács György cocea pâine în cuptorul de cărămidă din curtea casei sale, din aluatul frământat de el, dar și din aluatul pregătit de gospodinele locale. György se căsătorește cu Incze Maria și împreună au doi copii, Gyula și Béla, care învață meseria de brutar de la tatăl lor. Gyula rămâne necăsătorit, în timp ce Béla se căsătorește cu Margareta, astfel încât brutăria familiei continuă să funcționeze.

În acele vremuri, zilnic erau coapte 60 de pâini de 2,5 kilograme, iar sufrageria familiei a fost transformată într-un magazin care era deschis între orele 10 și 11 și între orele 13 și 15. Kovács Béla pregătea seara maia, iar dimineața la prima oră frământa cu mâna aluatul și cocea pâinea, pe care o vindea de la ora 10, iar apoi, cea de-a doua porție de pâine se cocea între orele 11-13 și era vândută începând de la acea oră.

Odată cu instalarea regimului comunist, familia a fost nevoită să închidă brutăria, în 1946, deoarece conducătorii de atunci au ordonat închiderea micilor brutării și integrarea angajaților lor în brutăriile mari. Drept urmare, György și cei doi fii ai săi continuă să lucreze la Brutăria de Stat din Târgu Mureș, la secția numărul 1. Mai târziu sunt mutați în brutăriile din Sovata și Borsec.

În 1982, Kovács Béla (a 3-a generație), prin intermediul Cooperativei Metalul, își redeschide propria brutărie, iar în anul 1990 își răscumpără proprietatea pe care o și privatizează. Până în 1997 brutăria lucrează cu cuptorul de cărămidă. În acești ani, fiul, pe care îl cheamă tot Béla, este deja alături de tatăl lui și practică meseria de brutar, continuând mai târziu afacerea de panificație.

În anul 2000 vechiul cuptor de cărămidă este înlocuit cu un cuptor modern.

În 2001, Brutăria Kovács a deschis primul său magazin de prezentare pe strada Înfrățirii și de atunci se dezvoltă progresiv. În anul 2009, brutăria își deschide propriul atelier de patiserie.

Lucruri bine de știut despre Brutăria Kovács

Mii de oameni vizitează zilnic magazinele Brutăriei Kovács, dar nu toți știu aceste lucruri despre magazine și despre produsele brutăriei. Copii, elevi, studenți, mame și gospodine, tați și bunici, e bine să știți care sunt cele 9 informații importante despre **Brutăria Kovács**.

Brutăria Kovács utilizează **ingrediente 100% naturale**, selectate cu grijă și atenție, din dorința de a oferi clienților un produs sănătos și de maximă calitate.

Baza pâinii este oferită de **maia naturală**.

Lucrăm pe baza **rețetelor tradiționale**, folosite zi de zi, din 1932, dar adaptate tehnologiei moderne.

În fiecare dimineață alimentăm magazinele cu **pâine și patiserie proaspătă**.

Brutăria Kovács deține o gamă largă de produse pentru orice gust. De la pâinea tradițională, până la pâinea neagră și la alte specialități de pâine, patiserie dulce și sărată, cozonaci și produse preambalate pentru orice eveniment.

Avem **produse de post** și o gamă variată de **produse bisericesti**. Produsele bisericesti se fac la comandă și se ridică din cel mai apropiat magazin.

Treptat, dotăm magazinele cu aparate de cafea de ultimă generație, pentru a servi o cafea Lavazza cu capsule, destinată consumului în regim **Coffee to Go**.

Am lansat și o gamă variată de **sandwichuri și salate**.

Avem **pâine fără gluten**, fără lactoză și fără zahăr și în curând vom dezvolta noi produse fără gluten.

Brutăria Kovács vinde 35 de sortimente de pâine și aproximativ 90 de sortimente de patiserie. Începând cu același an, brutăria deschide mai multe magazine de prezentare, având acum 31 de magazine proprii în Târgu Mureș și în împrejurimi.

„Viața noastră era și este brutăria, și dacă cineva simte așa ceva își face treaba cu dragoste și bucurie. Acest entuziasm ne conduce și astăzi și continuăm să-l împărtășim cu brutarii noștri, cei care fac munca de zi cu zi, cu profesionalism și dăruire. Suntem convinși că prin produsele Brutăriei Kovács și prin exemplul nostru personal putem să facem și noi ceva pentru a stimula mai mulți oameni să aleagă alimente de calitate.” – a afirmat Kovács Béla, directorul și proprietarul brutăriei.

O veste importantă pentru clienții Brutăriei Kovács este deschiderea unui nou spațiu de producție, în Sângeorgiu de Mureș, pe finalul acestui an. Fabrica se va întinde pe o suprafață de 3500 mp și va fi dotată cu aparatură modernă, de ultimă generație. Astfel, brutăria va beneficia de condiții optime pentru producție. Tot ca un element de noutate, în producție a intrat recent un produs tradițional secuiesc: pâinea secuiască cu cartofi de trei kilograme, pentru care folosim o rețetă veche, cu cartofi fierți în coajă, ceea ce oferă pâinii o aromă aparte.

Date de contact

540297, Jud. Mures, Loc. Târgu Mureș, str. Kós Károly, nr. 21
Birou (+40) 265 211 678

Comenzi (+40) 746 022 883, (+40) 733 052 101

E-mail: office@kovacs.ro, marketing@kovacs.ro

Web: https://kovacs.ro

Facebook: https://facebook.com/brutariakovacspekseg/