



HÚSOS KRÓNIKA

I. évfolyam 1. szám ○ 2003. március ○ Információs kiadvány ○ Megjelenik minden hónapban

Beköszöntő

„Tradíció és minőség” – csupán két szó, mégis benne foglaltatik vállalatunk a Gyulai Húskombinát Rt. cég-filozófiája. „Tradíció és minőség” – két szó, amely kifejezi, milyen mély és elszakíthatatlan gyökerekből táplálkozik jelenünk; és rámutat az útra, amelyet követnünk kell, ha meg kívánjuk alapozni jövőnket a közös Európa Házban. „Tradíció” – amire méltán lehetünk büszkék, hiszen a Körösök völgyében már a középkorban kiterjedt sertés-tenyésztésről, állattartásról beszélhetünk. Ez az állattartás a XIX. századi intézményi rendszer (honvédség) területi kiterjesztésének köszönhetően megalapozta a gyulai húspar kialakulását, amit az első gyulai közbűvőhíd felépítése fémjelez 1868-ban, amelyet azóta is vállalatunk alapítási évének tekintünk. „Tradíció” – amely alapján a neves gyulai hentesdinasztiák (Balog, Nagy, Puczkó, Burda családok) nyomán Stéberl András az 1935-ös Brüsszeli Arany Diplomával kivívta a Gyulai kolbász máig tartó hírnevét, ami a hagyományok folytatásra kötelez. „Minőség” – az örökségünk, amelyből jöttányit sem engedünk, s amiért mindent (ISO, HACCP, EFSIS) megteszünk, hogy termékeink nemcsak Magyarországon, de Európaszerte is elismertek és keresettek legyenek. „Gyulai” – kolbász, májas; és minden, ami minket jellemez és jelenít meg.

A Gyulai Húsos Krónikával azt a célt tűztük ki, hogy a múlt és jelen összevetéséből kialakult jövőt úgy érzük el, hogy ebben minden munkatárs és gyulai lakos segítségére számíthatunk, lapunkkal fórumot nyitva és kínálva véleményüknek.

VARGA FERENC
vezérigazgató

A minőségi termékek biztos alapot adnak

A Gyulai Húskombinát 1978-as beüzemelésétől jelentős termelő üze me városunknak. Napjainkban is mintegy ezer embert foglalkoztat, évi többmilliárdos árbevétellel dolgozik. A privatizációt követően 1996-ban alakult ki a jelenlegi tulajdonosi összetétele. A Gyulai Húskombinát Rt. főtulajdonosa – 60 százalékban – a Hajdúsági Agráripari Egyesülés, 20 százalékban a Magyar–Amerikai Vállalkozásfejlesztési Alap és 20 százalékban magánemberek birtokolják. A cég élén tavaly szeptemberben vezetőváltás volt, azóta a húskombinátot **Varga Ferenc** irányítja, akinek több évtizedes múltja van a cégnél, kinevezése előtt 22 éven át gazdasági igazgatóként, majd később vezérigazgató-helyettesként dolgozott.

A vezérigazgatót a napokban kerestük fel munkahelyén, hogy a cég jelenéről, jövőjéről érdeklődjünk.

– A mezőgazdasággal együtt nehéz helyzetben van a húspar is. Az elmúlt években a Gyulai Húskombinát is szerényebb termelést folytatott. Milyen évet zártak tavaly?

– A cég üzemi szinten nyereséges volt. A belföldi vevőink nyolcvan százalékát a nagy üzletláncok teszik ki, amelyek nagyon kemény feltételekkel szerződnek, egymilliárd forint tőkét meghaladó pénzkötést indukálnak, amely magas pénzügyi ráfordításhoz vezet, s ennek következtében veszteséges évet zárt a húskombinát. Azonban mégis vannak olyan eredményeink tavalyról, amelyekre büszkék vagyunk. Új termékekkel, a Gyulai virslivel és a Frédi szelettel szerepeltünk a Fooda-pestben, amelyekkel termékdíjakat nyertünk.

– Korábban jelentős volt a húskombinát exportja, ez hogy alakul napjainkban?

– A Szovjetunió idején az export elérte a forgalom ötven százalékát, mára ez húsz százalék alá csökkent, s az iraki háború kibontakozásával további rossz piaci viszonyokkal számolunk. Féltjük spanyolországi, németországi, angliai export-lehetőségeinket. Azonban a régi piacok mellett folyamatosan keresünk újakat, jelen vagyunk a Baltikumban, és szeretnénk megvetni a lábunkat a lassan konszolidálódó Délvidéken.

– Lassan számolni kell az uniós csatlakozással. Kihívást jelent ez a cégnek, illetve ho-

gyan készülnek rá?

– A húskombinátnak talán nem olyan nagy kihívás ez, függetlenül attól, hogy más piaci viszonyok közé kerülünk, hiszen az exportjaink révén mi eddig is az unióban voltunk. Az



új dolog az, hogy a vámkorlátok és a határok eltörlésével gyakorlatilag egy az egyben konkurenciánk lesz a nyugati húspar, amely köztudottan rendkívül modern, tőkeerős és ezáltal agresszív. Arra lehet számítani, hogy élesedni fog a verseny, s erre a húskombinát hatékonyságjavító intézkedésekkel készül. Minőségben most is olyan termékeket állítunk elő, amelyek az unióban is megállják a helyüket. Az országban egyedülálló módon rendelkezünk kiterjedt minőségbiztosítási és exportszállítási licenzzel: ISO 9001, ISO 14001, HACCP, EFSIS. Számítunk arra, hogy a kommersz termékekben nagy lesz a verseny, a nyugati cégek esetleg árban alánk mehetnek, de a márkáink – a Gyulai és a Csabai kolbász, a Mangalica-termékek – biztos

alapot jelentenek. Mindezek mellett nagyon fontos, hogy jó vagyoni helyzetben, biztos kondíciókkal kerüljön a cég az unióba.

– Milyen tervekkel vágtak neki ennek az évnek?

– A hatékonyság javítása érdekében egy nem túl örömteli lépésre kerül sor ebben az évben. Az év végére körülbelül 950 főre csökkentjük a kombinát dolgozóinak számát. Az unióra való felkészülés másik fontos eleme idén egy félmilliárdos beruházás, amelyből szeletelő- és csomagológépeket szerzünk be. Erre az évre 16 milliárdos árbevételt tervez a cég, amely tíz százalékot meghaladó növekedést jelentene az elmúlt évhez képest. Ha figyelembe vesszük a körülményeket, nevezetesen, hogy elég konfliktusos a helyzet a húsparban és a mezőgazdaságban, ugyanakkor eladási nehézségekkel küzdünk, a tervek talán erős elképzeléseknek hatnak, de jól összehangolt munkával nem kivitelezhetetlenek.

– A több évtizedes múltira visszatekintő húskombinát történetében ön az első cégvezető, aki gyulai származású. Ez változást jelenthet a város és a cég kapcsolataiban, amely az elmúlt években igen távolságtartó volt?

– Nagyon fontosnak tartom a cég városi létét, s mivel eléggé patrióta vagyok, igyekszem szorosabban fűzni a várossal való kapcsolatunkat. Ez eddig abban nyilvánult meg, hogy különböző programokban szerepeltünk szponzorként, s nemcsak városi méretű, hanem egyéb, akár alapítványi rendezvényekhez is segítséget adtunk. Ezek mellett egyéb terveink is vannak a gyulai lét erősítésére. Együttműködésünk van többekkel a turizmus gyulai képviselői közül, s további partneri viszony létrehozását is tervezzük. Ugyanakkor gondolkozunk egy nagy márkabolt megnyitásán, amely mind a kiskereskedelemben, mind a nagykereskedelemben jelentős szerepet kapna.

K. A.

Böllér Napok Gyulán

Gyulán és környékén már a középkorban kialakult a sertés-tartás, amely a XIX. században már ipari fejlettséget ért el az akkori Osztrák–Magyar Monarchia-beli intézményi rendszer kialakulásának köszönhetően. 1868-ban megépült az első városi közbvágóhíd, amely megalapozta neves gyulai hentesdinasztiák működését és fejlődését is.

A 2001. áprilisában útjára bocsátott I. Böllér Napokkal az volt a célunk, hogy a hagyományokat – házi disznóvágás, feldolgozás, ételkészítés stb. – átörökítsük a XXI. századra, hogy unokáink lássák és élvezzék is! Az I. Böllér Napokon – gyártmányfejlesztési osztályunk munkatársainak segítségével – bemutattuk az igazi gyulai házi disznóvágást.

Lássuk az egykorú tudósítást!

„Péntek reggel van, alig pitymallik, a táj csendes, de valami már készülődik!

Elnézést, javítanánk! Pitymallik, de a várkerti táj nem csendes, hiszen a nagysátorban Bochkor Gábor és Boross Lajos (Sláger Rádió) szórakoztatja a – főleg ifjabból álló, s aznap reggelre iskolai mentes-

III. Gyulai Böllér Napok
2003. április 11-13.

április 11. hétfő: KÖLBÁSZ VÁSÁR
A VÁRKERTI SÓRSÁTORBAN.
- hagyományos és új, *igazi Gyulai kölbászok*
- árengedménnyel, kóstolóval vásárolhatók

április 12. szombat: BAJNOK BÖLLÉR CSAPAT KERESTETIK!
- házi disznótör 6 fős csapatok versengésével
- „Hatan négyfélét egyvegtében!”
- *Böllér-verseny* reggel 9-től délután 3-ig
- I. díj a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség kupája és 50.000,-Ft; valamint további értékes díjak

április 13. vasárnap: „FELTÉT A GYULAI!”
- hagyományos *főzvényes*, ahol mindent lehet
- del! „Feltét a Gyulai!”
- díjak a Polgármesteri Hivataltól

séget kapó – közönséget, miközben a Nemezis már feni kését. A kiszemelt áldozat még boldog és mosolyog, és élvezi – a számára szokatlan, első s egyúttal utolsó – autós körutazását városunkban. De már itt is a helyszín, a leendő tethely, ahol a szakavatott csapat – Hajduk Zoltán, Csete Albert, Árva Zsigmond, Maliga Katalin, Nagy Jánosné – lázasan készülődik. Készülődnek, bár tudják, hogy tettük eleve nem maradhat titokban, hiszen több mint százán figyelik őket... És eljön a pillanat!... és elvérezte-tett... és feldarabolatott... és megfőztetett... és kolbásszá tölttetett... és bevégeztetett!

Nem, nem! Hölgyeim és uraim! Nem egy posztumusz Agatha Christie novellából idéztünk, és nem Hannibal Lecter jött el Gyulára! Csak próbáltuk felidézni azt a kort, amikor a házi disznóvágás még közös családi ünnepnek számított – s bízunk benne, hogy az is marad –, amikor a levágott jószág farkát megrángató kisgyerekek forintot (fil-lért...) pottyantott a végzet, de jó lesz nekünk az euró és a cent is, hiszen tudjuk, sok kicsi sokat ér és sokra megy!”



Húsos históriák – Hentesdinasztiák

Balogh József és a gyulai kolbász története*

Ha valaki gyulait mond, mondjon kolbászt is. A Gyulai kolbász hazánkban – s reméljük, máshol is – fogalom. De vajon tudják, tudjuk-e, hogy ez a nagyszerű szárazkolbász honnan ered, ki alkotta az első receptjét, milyen utat járt be, amíg eljutott a hazai piacvezető szerepig, s a máig élvezett világ-hírnévig? Most induló sorozatunkkal igyekszünk bemutatni a Gyulai kolbász történetét a kezdetektől a reményteljes jövőig. Mert nem igaz, hogy több nap, mint kolbász!

Balogh József (1856. január 1. – 1945 július. 31.) eredetileg a szűcsmesterséget tanulta ki, és 1882-ben kis szatócsüzletet nyitott a szülői házban, a kórház sarkán. Az üzletet hamarosan felkarolta a szomszédos 2. honvéd huszárszázlólaj katonai élelmezési hivatala. Folyamatosan nagy mennyiségű zsírt és szalonnát vásárolt fel és kisebb mennyiségű húsárut. Az áruját saját hízlalású és felvásárolt sertésekből készítette a család. A megmaradó jelentős mennyiségű ipari szalonnából és húsból házi ízesítésű kolbászt, kolozsvári húsos szalonnát, füstölt paprikázott gyulai szelenszalonnát és disznósajtot készítettek, amit szintén az üzletben hoztak forgalomba.

Balogh József 1883-ban megnősült, Falmann Máriát (1867–1934), egy gyulai gazdalkodó család leányát vette feleségül. Falmann Lajos só-

goruk Budapesten fűszer- és csemege kereskedő volt az Üllői út 24-ben, a klinikák szomszédságában. Itt is elkezdték árusítani a gyulai hentesárukat. A jó minőségű áruk híressé tették a családot, és egyre több megrendelést kaptak Budapestről és más városokból. Az árukat csak téli szezonban (október 15-től március 15-ig) készítették, kezdetben a családtagok és a rokonság, majd a kereslet növekedésével 5-6 fő alkalmazottal, akikből kiváló önálló hentes iparosok lettek (*Benkő János, Nagy József, Gyepes János, Scheibert József, majd Stéberl András, Puczkó József, Csomós Imre, Rácz József*)

Balogh Józseffel fia, ifj. Balogh József (1884-1933) is együtt dolgozott. Fia indítványára elkezdték a gyulai paprikás kolbász mellett a gyulai téliszalámi gyártását is.

Hogyan ismerték meg külföld-

dön a gyulai hentesárukat?

Balogh József fiatalkori jó barátja, a gyulai születésű Fodor Máttyás Párizsban élt családijával és a szűcsmesterséget folytatta. Innen látogatott haza a szülővárosba, ahol a Balogh család vendége volt. Jó baráti ajándékként többször küldtek nekik a gyulai árukból csomagot. Egy alkalommal Párizsban baráti vacsorára hívta meg jó ismerőseit Fodor Máttyás. A vacsora nagyon ízlett a vendégeknek és a gyulai áruk rendelésére kérték meg. Ezen kívül Fiumébe, az olaszországi Velencébe, Bolognába, Firenzébe, Rómába, Genovába is megtalálhatók voltak az első világháború előtt a delikatesz üzletekben Balogh József gyulai készítményei.

Fodor Máttyás 1910 januárjában hazalátogatott és megkérte Balogh József barátját, hogy a világkiállításon állítsa ki ő is gyulai hentesárut. Így vett részt az 1910-es Párizsi Világkiállításon termékeivel, ahol a gyulai hentesáru aranyérmét és díszoklevelet kapott.

A gazdasági válság 1930-ra teljesen tönkretette a családot. Mindenüket elárverezték, a szép családi házat is a Szent-



István úton. Az idős szülőket Károly fiuk és leányuk vette gondozásba, és szegényesen, elesetten haltak meg. Sírjuk a Szentháromság temetőben van.

Leszögezhető, hogy a gyulai kolbász és hentesáruk hírnevét e család alapozta meg, külföldre az ő árujuk jutott el legelőször és szerzett városunknak 1910-ben a Párizsi Világkiállításon világhírnevet.

*[Írásunk D. Nagy András cikke (Gyulai Hírlap, 1992. dec. 23.) alapján készült]



Hírmozaik

– **ÁPRILIS ELSŐ HETÉBEN** kerül sor a húspar Szakma kiváló tanulója országos versenyére, Baján. A Gyulai Húskombinát Rt. képviselőiben Börzsei Lászlóné szakképzési vezetővel két diákunk, Nagy Roland és Putnoki László utazik a megmérettetésre, Veres András szakoktató kíséretével.

– **IDÉN IS MEGRENDEZÜK** a nagyhírű, hagyományos VII. Családi Majálit, május 31-én szombaton, a vállalat sportpályáján. További részletek és bővebb információ a következő számunkban.

– **SZABÓ LÁSZLÓ MŰSZAKI IGAZGATÓ TÁJÉKOZTATÁSA** szerint a Kétegyházi úti üzem energiaellátási korszerűsítésének érdekében fontos beruházás folyik. Az új, költségtakarékos egység üzembehelyezéséről az áprilisi lapunkban számolunk be.

– **FELVETTE TAGJAI KÖZÉ** a Gyulai Húskombinát Rt.-t a Böllér-napi rendezvényen a Békés Megyei Gasztronómiai Fesztiválok Társasága. Az ünnepélyes sajtótájékoztatóra március 17-én a békéscsabai Fiume Szállóban került sor. A vállalatot dr. Csarnai József, Béres Józsefné és Hajduk Zoltán képviselte.

HUMOR

Hentesboltban

Öreg hölgy lép be a henteshez a kutyájával. Az állat felugrik a pultra, megragadja az egyik húsdarabot és kiszalad vele az üzletből.

– *Öné ez a kutya, asszonyom? –* kérdi feldúlva a hentes.

– *Régebben én gondoskodtam róla, de ma már ön-ellátó...*

Hal

Kohn bemegy a henteshez, rámutat egy sonkára:

– *Kérek abból a halból 10 dekát!*

– *De uram, az nem hal, az sonka!*

– *Nem kérdeztem a hal nevét.*

Receptverseny

Gyula és környéke gazdag gasztronómia hagyományokkal rendelkezik.

Azokat a szülőről gyermekre szálló recepteket szeretnénk felkutatni és átörökíteni a következő nemzedék(ek) számára, amelyek a mindennapokban tették híressé és egyedi-

vé a magyar konyhát. **Ezért versenyt hirdetünk:**

Várjuk jellegzetes gyulai és/vagy környékbeli ételek elkészítését tartalmazó receptjeiket, amelyekből a legjobbakat folyamatosan ismertetjük (beküldőjével együtt) a Húsos Krónikában; s a megjelentetett re-

cept szerzője 3000 Ft-os vásárlási utalványt nyer, amely a gyulai húsáruházainkban vásárolható le.

Címünk: Gyulai Húskombinát Rt. – Marketing Osztály; 5700 Gyula, Kétegyházi út 3.

A borítékra írják rá: „**Receptrovat**”. Várjuk leveleiket!

A Gyulai Húskombinát Rt. mintabolti (1.,2.,3.,4.) Húsvéti akciója!

IDŐSZAK: MÁRCIUS 24–TŐL ÁPRILIS 19-IG

Füstölt bőrös comb és csontos csülök	799 Ft/kg
Füstölt bőrös lapocka és csontos csülök	699 Ft/kg
Füstölt kötözött sonka – vákuum fóliázott	769 Ft/kg
Füstölt darabolt csontozott sonka – vákuum fóliázott	769 Ft/kg
Füstölt csontozott tarja – vákuum fóliázott	769 Ft/kg
Füstölt tarja felezett csontos – vákuum fóliázott	769 Ft/kg
Füstölt főtt tarja felezett csontozott – vákuum fóliázott	799 Ft/kg
Füstölt csontos csülök	499 Ft/kg
Végvári sonka – vákuum fóliázott	899 Ft/kg
Mályvádi sonka – vákuum fóliázott	999 Ft/kg

ÚJ GYULAI TERMÉKÜNK

Gyulai vastag kolbász.....1491 Ft/kg

1. sz. húsáruház: 5700 Gyula, Béke sgt. 50., tel.:66/463-663/188m

Nyitva tartás: H–P: 7–17; Szo: 7–12

3. sz. húsáruház: 5600 Békéscsaba, Kazinczy út 21-23., tel.: 66/453-985

Nyitva tartás: H–P: 7–19; Szo: 7–13

2. sz. húsáruház: 5600 Békéscsaba, Andrassy út 71. sz., tel.:66/443-848

Nyitva tartás: H–P: 6–17; Szo: 7–12

4. sz. húsáruház: 5700 Gyula, Kétegyházi út 3., tel.:66/463-848, 463-663/371m

Nyitva tartás: H–P: 6–17; Szo: 7–12

Tradicció és minőség az Önök szolgálatában!



A Gyulai Húskombinát Részvénytársaság kiadványa. *Felelős kiadó:* Varga Ferenc vezérigazgató. Szerkeszti és terjeszti a Gyulai Hírlap szerkesztősége. *Szerkesztő:* dr. Csarnai József. *A szerkesztőség címe:* Gyula, Kétegyházi út 3. *Levelezési cím:* 5701 Gyula, postafiók 22. *Telefon:* (66) 463-469. *Fax:* (66) 463-154. *E-mail:* info@gyulahus.hu. *Honlap:* www.gyulahus.hu. *Nyomtatás:* Mozi Nyomda Bt., 5600 Békéscsaba, Luther utca 5/B. *Felelős vezető:* Garai György.