



HÚSOS KRÓNIKA

I. évfolyam 3. szám ○ 2003. május ○ Információs kiadvány ○ Megjelenik minden hónapban

Energia gázmotorból

Az energiaárak emelkedéséből adódó költségnövekedés hatásainak mérséklése, a termelési feltételek hatékony átalakítása nagy feladat a piaci szektor szereplői számára. A takarékoság jegyében meg kell keresni azokat az eszközöket, módokat, amelyek jelentős költségcsökkenést eredményezhetnek a lehető legkisebb ráfordítás mellett. Vállalatunknál meghatározó költség tényező az energia, ezért nagy jelentőségű az a megállapodás, mely a NÁDÉP Kft.-vel jött létre kogenerációs erőmű, azaz gázmotoros erőmű létesítésére..

A gázmotoros energiatermelés lényege a kapcsolt energia-előállítás. A könnyebb megérthetőség kedvéért: a gázmotor ugyanazon elvek alapján működik, mint az autókban található motorok, csak hajtótengelyével generátornak adja át az energiát, ami villamos áramot termel. A motorhűtő-köri víz hőcserélőkön keresztül a fűtési körök, meleg-

(Folytatás a 2. oldalon)

VII. Húsos majális Gyulán



A hagyományoknak megfelelően az idén is május utolsó szombatján, 31-én, igazodva a legkisebbek ünnepéhez, a gyermekek napjához, immár hetedik alkalommal rendezik meg Békés megye legnagyobb

céges szabadidő-rendezvényét, a Gyulai Húskombinát érdekvédelmi szervezete által szervezett Húsos majális. A siker mára – nem kétséges – teljes. A húsos majális igazi eseménnyé vált, amelyen nem

csak csupán érdemes és jó részt venni, hanem illik is ott lenni. Jól bizonyítják ezt a számok. Hat évvel ezelőtt ezren látogattak el a rendezvényre, míg ez a szám a töretlen emelkedés-

(Folytatás a 2. oldalon)

A GYULAI HÚSKOMBINÁT RT. SZAKSZERVEZETI TANÁCSA ÉS ÜZEMI TANÁCSA szeretettel meghívja Önt és Kedves Családját a május 31-én (szombaton) rendezendő családi majálisra

Helye: Gyulai Húskombinát Rt. sporttelepe

Ideje: 10 órától 24 óráig

Jelentkezni a főbizalmiaknál május 23-án 10 óráig lehet

Belépőjegy: 500 Ft/fő (mely tartalmazza a belépő kártyát, az ebédet, 1 üdítőt, vagy sört, és az egész napos programokat.)



VII. CSALÁDI MAJÁLIS PROGRAMJA május 31. (szombat)

10 órakor: **A majális megnyitása**

10–11-ig: **Fúvós zenekar**

11 órától: **Sportrendezvények:**

Felnőtteknek:

- ◆ férfi kispályás labdarúgás
- ◆ darts verseny (helyszíni nevezés)
- ◆ teniszes verseny (helyszíni nevezés)

Gyermekeknek:

- ◆ bemelegítés zenére
- ◆ zsákban futás, kislabda dobás,
- ◆ (csapatversenyek a szabadban)
- ◆ 13–18-ig játszótér



- ◆ Hanta-Banda zenés műsora
- ◆ Körhinta, gyermekkörhinta, libegő (térítésmentes)
- ◆ Céllövölde (pénzes)
- ◆ Horgászat (pénzes)
- ◆ Gumi zsiráf (térítésmentes)

12 órától: **Tűzoltók műsora**

13–14 óráig: **Ebéd**

14 órától: **Székelyverseny**

15 órától: **Sportversenyek eredményhirdetése**

15 órától: **Tombolasorsolás**

17–18-ig: **BÚVÉSZ**

18 órától: **Társastánc bemutató**

19 órától: **Sztárvendég: DELHUSA GJON**

20–21-ig: **Diszkó**

21 órakor: **A vidéki buszok elindulnak**

21–23-ig: **Beraczká és Zsizi – nosztalgia slágerek**

21–24-ig: **A diszkó folytatódik**



MINDEN DOLGOZÓT SZERETETTEL VÁR AZ RT. SZAKSZERVEZETI ÉS ÜZEMI TANÁCSA.

VII. Húsos majális Gyulán



(Folytatás az 1. oldalról) nek köszönhetően lassan sűrül a háromezret. *Bezdán János*, a Gyulai Húskombinát Rt.-nél működő HDSZ-alapszervezet elnökével beszélgettünk az idei rendezvény előkészületeiről.

A szakszervezeti vezető érdeklődésünkre elmondta, amikor hét évvel ezelőtt, 1997-ben – egyébként éppen a Húspari Dolgozók Szakszervezete (HDSZ) alapításának 90. évfordulóján – megrendezték az egész napos családi összejövetelt, akkor a szervezők „csu-

pán” az itt dolgozók gyermekeinek szerettek volna kedveskedni. Együttal az volt a céljuk, hogy feszített és felelősségteljes munka mellett alkalma legyen a térség egyik legnagyobb iparvállalata munkatársainak, hogy kötetlen formában, egyben családjukat magukkal hozva találkozzanak és ismerjék meg még jobban egymást. A szakszervezet által eddig rendezett hat majális választ adott arra a kérdésre, hogy szükség van az ilyen rendezvényekre, amely közvetett módon segít az ezer főt foglal-

koztató részvénytársaságnál dolgozó csapat összekovácsolásában. A rendezők jókora rutint szereztek az elmúlt időszakban, egyben kialakult az egész napos programsorozat váza, amelyen minden évben csupán valamit finomítani kell, és néhány újdonságot beépíteni. Ebből az idén nem lesz hiány – tudtuk meg *Bezdán Jánostól*

A jól bevált programpontokon azonban nem változtatnak a szervezők. Az egész napos szórakoztató rendezvény délelőtt 10 órakor ünnepélyes megnyitóval kezdődik és a tervek szerint éjfélig tart. Az elmúlt évekhez hasonlóan hatalmas söratrak várják a dolgozókat, de lesz fúvós zenekar, elmaradhatatlan a zenés bemelegítés, a gyerekeknek az ügyességi és váltóversenyek, valamint a játékos foglalkozások. De a felnőttek sem maradnak ki a jóból, a hagyományokhoz híven sportrendezvények, a szokásos bajnoki rendszerben várják kispályás fociban, teniszben és dartsban a jelentkezőket, valamint a csapatokat. A bevált gyakorlatnak megfelelően lesz tűzoltó-be-



mutató, tombolasorsolás, ímért értékes nyereményekkel – és elmaradhatatlan lesz az éjszakába nyúló diszkó. Változás az elmúlt esztendőkhöz szemben, hogy az idén nem lesz ökörsütés viszont, a legmerészebb elképzeléseket is felülmúló mennyiségű hűtött üdítővel és sörrel várják a 2600–2700 résztvevőt, és az ebéd menüjében sem kell majd senkinek csalatkozni. Egyelőre csak annyit árultak el, inycsilandozó falatokkal tudja majd mindenki csillapítani az étvágyát. **B. T.**

Gázmotorból energia

(Folytatás az 1. oldalról) víz előállításához biztosít hőenergiát, míg a kipufogógáz segítségével gőzt állítanak elő. Így a felhasznált gáz hőértéke az egyszerű fűtési vagy régi kazánhatásfokoknál jobb hatásfokban értékesül.

A NÁDÉP Kft.-vel kötött megállapodás lényege, hogy az ő finanszírozásukkal, tehát vállalati beruházási költség nélkül megvalósításra került a gázmotor telepítése, a hozzá kapcsolódó hőközponti berendezések cseréje, a térvilágítás, a „B” területi hűtőgépház rekonstrukciója.

A gázmotor óránként 2 MW villamos energiát termel az elektromos hálózatba, nagyszámszerűleg ugyanennyi hőenergiát ad a hőellátási rendszernek. Az előnyök kölcsönösök, ugyanis a beruházó villamos energiát ad el az áramszolgáltatóknak, hőenergiát vállalatunknak. A Gyulai Húskombinát Rt.-nél a jelentős, külső tőkéből megvalósított fejlesztés mellett a gazdaságtalan, rossz hatásfokú gőz hőhordo-

zóval való energia előállítás csak a műszakilag indokolt területeken maradt fenn, ami éves szinten tízmillió nagyszámszerű megtakarításként jelentkezik. A hőközponti berendezések cseréje, a hűtőközpont átalakítása mindemellett a villamos energia fogyasztásában is csökkenést eredményez. A gázmotor és a hozzá kapcsolódó rendszerek optimális kialakítása hosszú felmérési, előkészítő folyamat eredményeképpen alakult ki. A gázmotoros körfolyamatban vannak még tartalékok. Az energiagazdálkodási osztály munkatársai a továbbiakban is vizsgálják a rendszer bővítésének módjait, az ésszerű költségcsökkentés lehetőségeit.

Természetesen a fejlesztés terheit vállaló NÁDÉP Kft. is jól jár, hiszen a beruházás néhány éves megtérülését követően, összességében 15 évig jogosult az erőmű üzemeltetésére, így az ő nyeresége is éves átlagban több tíz millió forint lesz.

Toth Sándor



Húsos históriák – Hentesdinasztiák

Három Nagy generáció a XX. századi gyulai húsiparban

A gyulai húsipar történetét ismertető sorozatunk harmadik részében olyan hentesdinasztiához érkeztünk, amely, ha nem is egyedülálló, de ritkaság városunkban. Kevesen büszkélkedhetnek ugyanis azzal, hogy családjuk három generációjának élete felöleli a gyulai húsipar szinte teljes XX. századi folyamatát. Három generáció – nagypapa, fiú és unoka – életútját próbáljuk végigkövetni a dokumentumok, híradások és az unoka elbeszélése alapján.

A nagypapa

A XX. század elején a Monarchia közigazgatási rendszeréből két fontos és népes terület képviselői nagy és fizetőképes piacot jelentettek a gyulai hentesek számára. Az egyik a megyei kórház volt, a másik a katonaság (a századfordulón három laktanyát is találhatunk városunkban, József főherceg laktanya, a mai öregek otthona helyén, szemben vele a Sas laktanya, és a város szélén a tűzér laktanya a Szt. István utcán), s ez lehetőség arra buzdította Nagy Józsefet (1878–1946), hogy felsorakozzon a többi hentes mellé, s erre alapozza saját és családja életét. Feleségével, Kocziha Zsó-

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? Sorozatunkkal igyekszünk bemutatni a Gyulai kolbász történetét a kezdetektől a reményteljes jövőig. Mert nem igaz, hogy több nap, mint kolbász!

fiával (1882–1949) 1906-ban alapította vállalkozását. Gyakorlatilag minden anyagi háttér nélkül indultak, hiszen mindketten félárvaak voltak, de az 1910-es évekre már nemcsak hűsboltjuk, hanem hentesüzemük is működött a Bajza utca közepe táján (a mai bérházak helyén). Az üzemben vágással nem foglalkoztak, a levágott sertést dolgozták fel, s szállították eleinte a kórház és a katonaság részére.

Öt gyermekük volt: Lajos, József, Jenő, Margit és Ilona; akiket jelentős anyagi segítséggel tudtak saját újtukra engedni.

A fiúk

Az öt gyermek közül a három fiú vitte tovább a szülői örökséget. Nagy Lajos, (született 1903-ban), a legidősebb önálló hentes lett, első üzlete a Vár utcában volt, majd a második a Béke sugárúton, a mai DM helyén.

A legkisebb fiú, Nagy Jenő (1908–1967) maradt édesapjával, majd József bátyja üzemében irányította a hűtést, amely lehetővé tette a folyamatos gyártást.

A középső fiú, Nagy József (1907–1973) apja kívánsága szerint kereskedőnek tanult. 1921 és 1924 között Jámor Istvánnál, 1924-25-ben Galbács Imrénél, majd 1925 és 1928 között Budapesten, Tornyos Antalnál. Főleg az utóbbi helyen szerzett ismeretei és kapcsolatai alapozták meg a Nagy-cég belföldi és külföldi (Olaszország) piacait, túllépve a kisvárosi kereteken.

Id. Nagy József 1931-ben áthelyezte üzletét és üzemét a Szent István és Kulcs utca sarkán lévő telephelyre. Majd a '30-as évek közepén kora és betegsége miatt vállalkozása irányítását átadta fiának, ifj. Nagy Józsefnek. A fiatal szakember új lendületet hozott a cégbe. A családi vállalkozás

1933-tól rendszeresen jelen volt és kiállított az ipari vásárokon, a vágáson kívül mindenfelé foglalkoztak, mindent fel dolgoztak, s mindent el is adtak, hiszen ifj. Nagy József vezérelve a minőség és a vevő kiszolgálása volt. A kiváló minőségű vastag- és vékonykolbász mellett füstölt, sózott teaszalonnát, dísznásajtot értékesítettek, saját ammóniás hűtőrendszerük jeget állított elő, s szappant is főztek, csúcsidőszakban 20-30 emberrel dolgoztak folyamatosan. Úgy tűnt, a családi vállalkozás virágzik tovább, mígnem közbeszólt a történelem. 1944-ben a bevonuló szovjet csapatok elhajtották a helyi szállításhoz használt lovakat, s minden mozdíthatót is vittek velük. Azután 1947-49-ben következett az államosítás. A dinasztia-alapító Nagy József ezt már nem élte meg, 1946-ban elhunyt. Fia, ifj. Nagy József azonban még nap mint nap látta, ahogy leszerelt gépeiket csak eszi a rozsdá a szintén államosított Stéberl-üzem udvarán, ahol ő is már mint alkalmazott dolgozott, amíg engedték. Több munkahely után a biztosítótól ment nyugdíjba, 1973-ban hunyt el.

Az unoka

A legifjabb Nagy József 1933-ban született, a körülmények úgy hozták, hogy nem folytathatta felmenői szakmáját. 1952-ben jelesen érettségizett az Erkel Ferenc Gimnáziumban, ezért felvették a debreceni egyetemre, majd származása miatt eltanácsolták. A sors úgy akarta, hogy a Nagy-család harmadik generációja is kötődjön a húsiparhoz: nagy kerülővel több szakma és közigazdasági egyetemi végzettség megszerzése után 1974-től közigazdasági főosztályvezető, majd beruházási osztályvezető lett az akkor Gyulai Húsipari és Állatforgalmi Vállalatnál. Az ő munkája is hozzájárult ahhoz, hogy 1978-ban megkezdte működését a Gyulai Húskombinát, a mai nagyvállalat közvetlen elődje a Kétgyházi úton.

Nagy József ma már nyugdíjas, családjának, lányainak és négy unokájának szenteli idejét. Ő a gyulai „húsos” Nagy név utolsó viselője, de családi elbeszélését nemcsak mi hallgattuk feszült figyelemmel, hanem a kisebbik fiú unoka, Ráczi Dani is. Ki tudja...

Hajduk-Csarnai



Hírmozsaik

◆ **ÁPRILIS 26-ÁN RENDEZTÉK MEG** a Közétkezettők III. Országos Szakácsversenyének döntőjét, hidegkonyhai és melegkonyhai kategóriában. A helyszínen (Danubius Thermal Hotel Hélia, Budapest) lehetőség nyílt vállalatunk ismertetésére, illetve árubemutatásra, kóstolóra. A Gyulai Húskombinát Rt.-t Paulik Pál és Nagy Jánosné képviselte.

◆ **CATERING 2003** – Társadalmi étkeztetés szakkiállítás és konferencia, Budapest, 2003. május 13-14. Az idén második alkalommal megrendezett eseményen a szervezők kibővített szakmai programmal, az üzletkötésekre és találkozókra nagyobb hangsúlyt fektetve hívták össze a szakma képviselőit. Vállalatunkat Paulik Pál és Nagy Jánosné képviselte a kétnapos rendezvényen.

◆ **ÉVEK ÓTA OKLEVÉLLEL** és tárgyjutalommal köszöntjük a legalább 30 éves HDSZ tagsággal rendelkező kollégáinkat. Az idén 7 főt köszönhetünk ebből az alkalomból.

◆ **TÓTH SÁNDOR** szervezeti bizalmink április 24-én Budapesten ÉDOSZ-plakett kitüntetésben részesült.

◆ **NAGY ÉRDEKLŐDÉS** mutatkozik a szokásos tavaszi horgászverseny iránt, mely május 17-én Sarkadon az Éden-tónál lesz, sok dolgozónk nevezett be erre.

◆ **SZÍVESEN VESZIK IGÉNYBE** dolgozóink és családtagjaik Siófokon, Mátrafüreden bérleményeinket, Baján a csereüdülést, valamint Szanazugban saját üdülőnket. A lehetőségek iránt igen nagy az érdeklődés.

◆ **A HÚSKOMBINÁT RT.** az Erkel Hotelben látta vendégül a III. Böllér Napok különdíját megnyerő Big Bróder csapat 14 – hentes-mészáros mesterjelölt – tagját, április 24-én. Az ötfogásos ebédet Prohászka Béla készítette az Erkel Hotel és a Gyulai Húskombinát Rt. nevében. Az ország különböző részéről érkezett szakemberek júniusban kapják meg az oklevelet, amely bizonyítja sikeres mestervizsgájukat.

Három új gépsor

A Gyulai Húskombinát Rt. folyamatosan fejleszti technológiáit. Különösen nagy jelentőségű három különböző gépsor beszerzése és beindítása. Az egyik a darált hús előállítását végzi, melyet aztán védőgázban csomagolásban forgalmazunk. Az ilyen módon csomagolt darált hús hét napig eláll, s további előnye, hogy összetétele – zsír-hús aránya – garantált, tehát a fogyasztó biztonságos és szavatolt minőségű darált húst vásárol.

A második gépsor a virsli töltését és pározását végzi el emberi kéz érintése nélkül. Ebben az esetben is a termelékenység és a minőség a legfontosabb szempont, s ily módon garantálható, hogy minden virsli egyforma, nincs közöttük egy gramm súlyeltérés sem.

A harmadik gépsor a világhírű gyulai kolbász töltését és pározását végzi. Forradalmi változás ez az eddigi kézi pározáshoz képest. Természetes bélből – sertés vékonybélből – készült terméket géppel pározni, műszakonként, akár 50-60 mázsa mennyiségben eddig elképzelhetetlen volt. A mai igények már egyenletes minőségű, egyforma méretű és súlyú termékeket követelnek a gyártótól. A gépsor az eddigi üzemelés során – mindezeket biztosítva – kifogástalanul működik.

Szabó László

Receptrovat

Továbbra is 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 forintos vásárlási utalványt nyer, amely a gyulai húsrúházaikban vásárolható le. Címünk: Gyulai Húskombinát Rt. – Marketing Osztály, 5700 Gyula, Kétegyházi út 3. A borítékra írják rá: „Receptrovat”. Várjuk leveleiket!

AKCIÓ A GYULAI HÚSKOMBINÁT RT. HÚSÁRUHÁZAIBAN,

Gyulán a Kétegyházi út 3. és a Béke sugárút 50.,
valamint Békéscsabán az Andrássy u. 71. és a Kazinczy út 21-23. szám alatt,

április 28-tól június 29-ig!

Gyulai májas rúd	385 Ft/kg
Gyulai májas 250 g	142 Ft/db
Gyulai májas 125 g	77 Ft/db
Párizsi felvágott	505 Ft/kg
Gyulai virsli 180 g	128 Ft/db
Frankfurti virsli	471 Ft/kg
Zala felvágott	705 Ft/kg
Olasz felvágott	699 Ft/kg
Lángolt kolbász	1255 Ft/kg
Hentes kolbász	969 Ft/kg
Lecsó kolbász	482 Ft/kg
Füstölt kolbász	583 Ft/kg



fogyasztói áron kínáljuk minden kedves vásárlónknak!

Tradíció 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.