Gyulai Húskombinát Rt.
Hagyomány és Minőség

Húsos Krónika

I. évfolyam 7. szám ❍ 2003. szeptember ❍ Információs kiadvány ❍ Megjelenik minden hónapban

A XII. Farmer Expo Debrecenben

Debrecenben augusztus 18. és 21. között rendezték meg a XII. Nemzetközi Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakkiállítást és Országos tenyészállat kiállítást, a Farmer Expót. A rendezvényt 12 évvel ezelőtt hívták életre, s idén már több mint 400 cég mutatkozott be a mintegy 17 ezer négyzetméternyi területű kiállításon, melyre legalább 50 ezer látogatót vártak.

A Farmer Expo nemcsak árubemutatóként funkcionált, a négynapos rendezvény alatt sok szakmai konferenciára, üzletember-találkozóra, fórumra, bemutatóra is sor került. A rendezvény minden évben rávilágít az ágazat egy-egy fontos kérdésére, problémájára, idén az aktualitások között a legfontosabb kérdés az Európai Unióhoz való csatlakozás volt. A tavalyi és a tavalyelőtti kiállításhoz hasonlóan, valamint a nagy érdeklődésre való

(Folytatás a 2. oldalon)

A Magyar Termék Nagydíjas Mangalica kolbász

A 19. század elején elterjedt kolbász- és szalámikészítő üzemek egyre inkább a zsírral egyenletesen átszőtt érett húst keresték, melyet ekkor még a mediterrán fajtából nyertek. Tény, hogy 1883-ban 9 koca és 2 kan került József főherceg kisjenői birtokára, ahol olyan sikerrel keresztezték a régi magyar fajtákkal, hogy a 19. század derekára már csaknem minden tenyészetben volt kisjenői vér. Így született meg a máig leghíresebb sertésünk a *nemes magyar mangalica*.

1992. januárjában egyedül a Gyulai Húskombinát Rt. vállalkozott az Olmos és Tóth Kft. első 50 darab mangalica sertésének vágására. A gyulai Mangalica-termékek magukban hordozzák az őshonos mangalicafajta adottságait, a több évszázad alatt kialakult, semmilyen más sertéshússal össze nem hasonlítható, márványozott ízanyagokban és telítetlen zsírsavakban gazdag, érett, magas tápértékű hús minden jellemezőjét.

A Gyulai Húskombinát Rt. sikert sikerre halmoz a Mangalica-termékeivel, amit mi sem bizonyít jobban, mint hogy 2000-ben a FOODAPESTEN Újdonságdíjat, ugyanebben az évben OMÉK-díjat és Húsfesztivál-díjat, 2001-ben Kiváló Magyar Élelmiszer elismerést, 2002-ben Magyar Minőség Háza Díjat, idén a Farmer Expón termékdíjat, valamint Terméknagydíjat nyert. Az elismerések önmagukért beszélnek, és bizton állíthatjuk, hogy a díjak sora ezzel nem fejeződött be, de ami számunkra a legfontosabb: a vásárlók maximális megelégedettségére törekszünk, s hogy ellenőrzött, minőségi termékeket fogyaszthassanak.

Vincze Árpád

Varga Ferenc vezérigazgató a Magyar Termék Nagydíjjal

A XII. Farmer Expo Debrecenben

Fotó: Kiss Zoltán

(Folytatás az 1. oldalról)

tekintettel idén is önálló pavilonban mutatkozhattak be az állattenyésztési ágazatok. Többek között a szarvasmarha-, tenyésznyúl-, kecske-, baromfi-, juh- és kutyatenyésztők, s természetesen az őshonos állatfajokat, köztük az ismert és jó hírnévnek örvendő mangalica sertést tenyésztő vállalkozások. A Gyulai Húskombinát Rt. hagyományosan részt vett a kiállításon. Az elmúlt évekhez hasonlóan közös standon jelent meg a Kabai Táp Rt.-vel és a HAGE Rt.-vel, hiszen a cégek egy agrárvertikumban működnek. A stand a megszokott „parasztház" volt, mellyel két évvel ezelőtt a legszebb stand címet nyerték el a kiállítók. Idén sem maradt díj nélkül a húskombinát, egy új kategória első helyezését érte el. *Az őshonos magyar alapanyagból készült termékek* díját a *Mangalica kolbásszal* érdemelte ki a gyulai cég, melyet *Martos Géza* kereskedelmi vezérigazgató-helyettes vett át Debrecen város alpolgármesterétől. A Gyulai Húskombinát Rt. Mangalica-termékcsaládja hatalmas közönségsikernek örvend, keresik a vásárlók, s idén a NAGISZ Rt. is forgalmazta saját standján a gyulai termékeket.

A négy nap alatt számos megbeszélés, tárgyalás színhelye volt a húskombinát standja. *Martos Géza* a régió területi képviselőivel – *Tőrösné Rákos Jolán*, *Antal Angéla*, *Nagy László* – kiemelt ügyfélmenedzsereivel – *Molnár Éva*, *Nagy Jánosné*, *Paulik Pál*, *Pereszlényi Zsolt* és *Kiss József* – egyeztetett, s a cég más vezetői is jelen voltak a rendezvényen, akik szintén számos vendéget fogadtak az ágazat és a partnerek szakemberei közül. A négynapos kiállítás zökkenőmentes lebonyolításáért *dr. Csarnai József* marketingigazgató és munkatársai – *Béres Józsefné* és *Vincze Árpád* – feleltek. **V. Á.**

A Békéscsabára akkreditált *dr. Štefan Daòo* szlovák főkonzul meghívására szeptember 9-én a megyeszékhelyre érkezett négy magyarországi főkonzul. A főkonzulok másnap Gyulára látogattak. Üzemlátogatáson vettek részt a Gyulai Húskombinátban, tárgyalásokat folytattak a városházán és megtekintették a várfürdőt. A húskombinátban *Varga Ferenc* vezérigazgató fogadta a diplomatákat, akik *Varga Zoltán*, a megyei közgyűlés elnökének kíséretében érkeztek a nemzetközi hírű termékeket gyártó gyulai céghez. A szlovák főkonzulnak és vendégeinek – *Ivan Bandić* horvát, *Andrei Oancea* román, *Sztanyiszlav Rajevszkij* orosz, *Sergiy Borodenkov* ukrán főkonzul – rendkívül ízlett a Mangalica-kolbász, s fájlalták, hogy a fővárosban nem jutnak hozzá ehhez a nagyszerű ételekhez.

Magyar ízek – uniós asztalok

Két húsüzem fuzionál az EU-s esélyek növeléséért

A Farmer Expo rendszeres látogatói már szinte természetesnek veszik, hogy a NAGISZ Rt. Nádudvari húsüzeme minden esztendőben kirukkol valamilyen ínyenceknek is tetsző újdonsággal. Most egy igazán különleges hírrel állt elő közösen a Hajdú-Bihar megyei üzem és a Gyulai Húskombinát Rt. már az uniós csatlakozásra készülve. A változásokat *Martos Géza*, a gyulai húskombinát kereskedelmi vezérigazgató-helyettese foglalta össze.

A XII. Farmer Expo abból a szempontból is különleges volt a NAGISZ Rt. Nádudvari Húsüzeme számára, hogy jelenlegi struktúráját tekintve ez volt az utolsó kiállítása. A tulajdonosi kör – a Hajdúsági Agráripari Rt. (HAGE) és a NAGISZ Rt. – ugyanis a továbbiakban nem kíván fenntartani két egyforma, hagyományos termékkört előállító üzemet, melyek egymásnak is konkurensei a piacon. Ezért mindkét igazgatóság úgy döntött, hogy az uniós csatlakozást megelőzve meg kell találni annak a lehetőségét, miként lehet egymást erősítve „összefésülni" a két cég termékkörét, hogy közben ne konkuráljanak egymással. Ez a lépés hozzájárul ahhoz is, hogy az üzemek megfeleljenek az uniós előírásoknak, irányelveknek.

Tehát októberben a gyulai és a nádudvari húsüzem egyesül, s attól kezdve a hajdúsági, mint a Gyulai Húskombinát Rt. Nádudvari Húsüzeme működik tovább. Ez azt jelenti, hogy a nádudvari egység egy új modern feldolgozó üzemmé alakul át, amely speciálisan melegüzemben előállított hurkaféléket, disznósajtokat készít. A fejlesztések során létrehozunk egy sonkaüzemet, ahol a hagyományos és speciális sonkák előállítása mellett különböző szalonnaféléket, füstölt húsokat gyártunk.

Az egyesüléssel egy időben a nádudvari üzemben megszűnik az állatvágás. A mostani vágási pozíciót jelentő vágásmennyiséget ezen túl a Gyulai Húskombinát Rt. prezentálja majd. Itt mindenképpen szeretném megnyugtatni azokat a fogyasztóinkat, akik eddig nagy szeretettel vásárolták a nádudvari cég termékeit, ne keseredjenek el, mert ezek a termékek továbbra is a piacon maradnak. Ez év december 31-ig Nádudvarról szállítjuk termékeinket, kivéve a tőkehúsokat és a darabolt húsokat, melyeket már a Gyulai Húskombinátból fogunk vevőink rendelkezésére bocsátani, a megszokott pontossággal és minőségben. Nagyobb változás a következő év januárjában történik, amikor Nádudvaron a jelenleg működő feldolgozót átalakítjuk sonkaüzemmé. Ezt követően a nádudvari receptúrának megfelelően nádudvari logóval ellátott termékek ugyancsak piacra kerülnek, de akkor már a gyártást a Gyulai Húskombinát Rt. végzi. Az így felszabadult vágócsarnokban pedig egy svéd céggel közösen létrehozunk egy félkész-, illetve készétel-gyártó üzemet. Itt egyelőre a svéd cég igényeinek megfelelően teljes kapacitással a svéd piacra termelünk majd. Első termékünk a töltött káposzta lesz. Elképzelésünk az, hogy a lehetőségeket minél jobban kihasználva egyre nagyobb kapacitással termelhessünk, s az induló heti tíztonnás mennyiséget minél előbb megduplázzuk, megháromszorozzuk. A későbbiekben pedig a svéd tapasztalatokat is figyelembe véve szeretnénk a hazai ízlésnek megfelelő töltött káposztával kedveskedni a magyar fogyasztóknak is. Biztosak vagyunk benne, hogy elképzeléseinket valóra váltjuk, s az uniós csatlakozás időszakára egy olyan céggel tudunk bekapcsolódni az európai vérkeringésbe, amely mind a magyar, mind a nyugat-európai fogyasztók minden igényét teljes egészében ki tudja elégíteni.

A fejlesztés természetesen a NAGISZ Rt. húsüzemében az utolsó pillanatig folyik, így termékeink bőséges választékával találkozhattak a Farmer Expo látogatója is. Végezetül ezek közül ajánlok néhányat kedves vásárlóink szíves figyelmébe: a nagyon finom, fűszerezett göngyölt császárunkat, a szárítva érlelt karaj és tarja termékeket, valamint a FOODAPESTEN termékdíjat nyert tüzes ragunkat, ami a háziasszonyok gyors ételkészítési lehetőségeit segíti elő. A műbélbe csomagolt termékek gyors melegítéssel, egy kis köret hozzáadásával két személy részére ízletes eledelek. Jó étvágyat!

Táplálkozástudományi vándorgyűlés

Városunkban tartotta XXVIII. Vándorgyűlését a Magyar Táplálkozástudományi Társaság. Számos neves tudós szakember tartott előadásokat, melyeket mintegy 150 tagú érdeklődő hallgatóság kísért figyelemmel. A dr. Barna Mária vezette társaság pénteki kerekasztal-beszélgetésen az egészséges táplálkozás elemeit taglalta. Részt vett az előadásokon többek között dr. Biacs Péter, az Élelmiszerbiztonsági Hivatal vezetője is.

A kiállítók is az egészséges táplálkozást témakörében jelentek meg, így a biotej előállítói, a sütőipar tönkölybúza- és keményítőtartalmú készítményekkel képviseltette magát, a Gyulai Húskombinát Rt. az ellenőrzött húsokkal és a Mangalica-termékcsaláddal tartott bemutatót. Az alkalmazott adalékanyag-lista közzététele általános érdeklődésre tartott számot.

A kerekasztal-beszélgetésen részt vett Braunné Pavelka Márta és dr. Mikucza Mária is. A termékbemutatót Maliga Katalin technológus vezette. A vendégek ízelítőt kaptak a márkás gyulai termékekből és az ebédek, fogadások húsalapanyagát is a Gyulai Húskombinát Rt. biztosította.

M. M.

Csabán...

Immáron hetedik alkalommal rendezik meg október 23. és 26. között a Csabai Kolbászfesztivált.

A Gyulai Húskombinát Rt. a kezdetektől támogatta a rendezvényt, az idei megmérettetésen is indít csapatot, valamint kedvezményes áron árusítja **Magyar Termék Nagydíjas Mangalica kolbászát** és más szárazáruit.

CS. J.

Húsos Históriák – Hentesdinasztiák

Tisztelt Olvasóink!

„Aki gyulait mond, mondjon kolbászt is!" – szólt sorozatunk szlogenje. Minden gyulai lakos méltán lehet büszke arra, hogy elődeink nyomán olyan egyedülálló termékkel gazdagíthattuk a világ gasztronómiáját, mint a **Gyulai kolbász,** amely igazi **hungaricum**.

A **Hentes-dinasztiák** első részében – a rendelkezésre álló adatok és interjúk alapján – felelevenítettük a **Gyulai kolbász** történetének első 50 évét. Következő számunkban megkezdjük a gyulai nagyüzemi húsipar ismertetését 1948-tól napjainkig. Minden – akár az óhatatlanul kimaradt elődökre, akár a nagyüzem történetére vonatkozó – információt várunk szerkesztőségünkben.

Az októberi kiadványban keressék újra a Húsos Históriákat!

Hírmozaik

✦ **A NYÁRI IDŐSZAKBAN** a Gyulai Húskombinát Rt. dolgozói és családtagjai közül összesen mintegy négyszázan vették igénybe a cég saját üdülőit és bérleményeit szabadságuk alatt. Ez közel 100 százalékos kihasználtságot jelentett a nyári időszakban - tudtuk meg Bezdán Jánostól, a Húsipari Dolgozók Szakszervezetének (HDSZ) helyi vezetőjétől. Mindez azt jelzi, hogy az üdülők kedveltek, oda szívesen látogatnak el családjukkal együtt a gyulai húskombinátban dolgozók, onnan élményekkel telve, és nem utolsó sorban feltöltődve érkeznek haza. Mindebben szerepet játszik, hogy az alkalmazottak kedvező áron tudják igénybe venni a siófoki, mátrafüredi és a szanazugi bérelt, illetve a húskombinát tulajdonában lévő szálláshelyeket.

✦ **A SZANAZUGI ÜDÜLŐ** továbbra is várja azokat a kikapcsolódni vágyókat, akik a Kettős-Körös mentén, háborítatlan környezetben szeretnének pihenni. A szanazugi üdülő nem csak a vízparttal, hanem a marói erdővel is határos. A húskombinát saját tulajdonú üdülőjében szépen berendezett két- és háromágyas szobák várják a pihenni vágyókat, amelyekben színes televízió és hűtőszekrény is található. Az üdülő jól felszerelt konyhája nem csupán szalonnasütésre és bográcsozásra nyújt lehetőséget, hanem grillezésre is, nem beszélve arról, hogy a Körösök kiváló horgász-lehetőséget is biztosítanak a pecásoknak.

✦ **ISKOLAKEZDÉSI TÁMOGATÁSBAN** részesült a Húsipari Dolgozók Szakszervezete jóvoltából júliusban és augusztusban a húskombinát négyszáz dolgozójának hatszáz gyermeke, összesen 2,5 millió forint értékben. Az érdekvédelmi szervezet tisztában van azzal, hogy mindez az ilyenkor felmerült költségeknek csupán egy részét fedezi, de kétségtelen, hogy minden segítség számít.

✦ **HORGÁSZVERSENYT RENDEZ** a szakszervezet helyi képviselete. Az immár nagy hagyományokra visszatekintő, minden évben május utolsó hétvégéjén ezreket vonzó Családi majális mellett az év más részeiben is kínál szabadidős programokat a húskombinát dolgozóinak a szervezet. Ilyen lesz szeptember 27-én, szombaton a horgászverseny is, amelynek helyszíne most is a sarkadi Éden-tó. A szervezők szándéka szerint a jó hangulatú rendezvények még jobban összekovácsolják a húskombinát dolgozóit.

Recept Rovat

Továbbra is várjuk jellegzetes gyulai és/vagy környékbeli ételek elkészítését tartalmazó receptjeiket, amelyekből a legjobbakat folyamatosan ismertetjük a Húsos Krónikában; s a megjelentetett recept szerzője 3000 forintos 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!

Gyulaival az ízek útján!

2003. szeptember 1-én indult héthetes promóciós játékunk, amelynek során minden héten 20 darab, egyenként 5 000 Ft értékű kolbászcsomagot sorsolunk ki a pályázók között, a Gyulai Húskombinát Rt. legfinomabb termékeiből összeállítva. Az október 22-i, végső sorsoláson, ahol a fődíj egy 500 000 Ft értékű kétszemélyes külföldi utazási utalvány, minden beérkezett nyertes és nyeretlen pályázat részt vesz.

A sorsolásokat minden alkalommal a meghirdetett helyen (Gyula, Kétegyházi út 3. szám alatti kisbolt) közjegyzőnk, *Huliné dr. Susora Márta* jelenlétében, a sorsolási bizottság (elnök: *Vidó Kinga*, tagok: *Béres Józsefné*, *dr. Csarnai József*, *Vincze Árpád*) felügyeletével tartjuk.

Az alábbiakban ismertetjük az 1. és 2. heti nyerteseink nevét és lakhelyét:

1. hét: *Nagy Edina* (Zirc), *Vári Istvánné* (Tát), *Gécs Alíz* (Gyula), *Bontáné Adorján Krisztina* (Gyöngyös), *Melegh László* (Egerbocs), *Gyenes Zoltán* (Novaj), *Dobra Gáborné* (Gyulavári), *Pásztor Lajos* (Szolnok), *Szekeres Lajosné* (Mezőkovácsháza), *Sólyom Andrásné* (Mezőtúr), *Balla László* (Kunágota), *Rikk Gabriella* (Szeged), *Szaniszló Zoltán* (Szeged), *Mihályné Urbán Erzsébet* (Jászapáti), *Kéri István* (Gyula), *Roncz Zsuzsanna* (Rábapatona), *Heutschy László* (Bánhorváti), *Szecskó József* (Miskolc), *Nemes Mihályné* (Kecskemét), *Zsom József* (Őriszentpéter).

2. hét: *Sólyom Andrásné* (Mezőtúr), *Sólyom Andrásné* (Mezőtúr), *Hankó Tiborné* (Mezőkovácsháza), *dr. Juhász József* (Budapest), *Kállai Istvánné* (Debrecen), *Márki Szilárd* (Ecsegfalva), *Németh Róbert* (Kecskemét), *Tóth Péterné* (Báránd), *Fazekas Józsefné* (Szeged), *Szántóné Muzsi Erika* (Ajka), *Fodor Györgyné* (Budapest), *Sujtó István* (Gyula), *Merl László* (Budapest), *Sunya Erika* (Aszód), *Lázár Jánosné* (Esztergom), *Sólyom Andrásné* (Mezőtúr), *Horváth Róbert* (Kaposvár), *Fülöp Istvánné* (Jászberény), *Kabcsai József* (Székesfehérvár), *Dávid Lajosné* (Budapest).

Továbbra is várjuk leveleiket: 3 logó és külföldre utazhat!

GYULAIVAL AZ ÍZEK ÚTJÁN!

Húsos Krónika

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.