



HÚSOS KRÓNIKA

I. évfolyam 9. szám ○ 2003. november ○ Információs kiadvány ○ Megjelenik minden hónapban

Gyulaival az ízek útján!

A fődíj-sorsolással október 22-én befejeződött a Gyulai Húskombinát Rt. *Gyulaival az ízek útján* hét héten át tartó promóciós játéka. A program keretében hetente húsz – összesen száznegyven – „játékos” ötezer forint értékű kolbászcsoomaggal gazdálkodott.

A fődíjat városunk legújabb díszpolgára, **Annus Adrián** sorsolta ki a kombinát területén működő mintaboltban. Annus Adrián kiváló sportoló, aki 16 évig élt Gyulán, s nagyon sok szállal kötődik a mai napig városunkhoz. 1989-ben a magasabb szintű sportolási lehetőségért elhagyta Gyulát, Szombathelyre költözött, s a Haladás VSE dobóiskolájában folytatta a sportolást, áttérve a kalapácsvetésre. A komoly versenyek és edzések mellett testnevelői tanári diplomát szerzett. Sokszoros országos bajnok és válogatott csapattag, ifjúsági világbajnok, két olimpián vett részt, 2002-ben Európa-bajnok, 2003-ban országos csúcsot dobott, a világbajnokságon ezüstérmes lett.



A tét nagy volt, hiszen a szerencsés nyertes egy ötszáz-ezer forint értékű utazási utalvánnyal lett gazdagabb, az esély annál kisebb, hiszen

ezen a sorsoláson a játékra beérkezett valamennyi levél, mintegy négyezer vett részt. A mindent eldöntő pillanatra a vállalat képviselőjében **Martos**

Géza kereskedelmi vezérigazgató-helyettes és **dr. Csarnai József** marketing-igazgató, **Huliné dr. Susora Márta** köz-

(Folytatás a 2. oldalon)

Magyar Minőség Háza nagydíjas a Csabai kolbász, a Gyulai Húskombinát Rt. terméke



Ez év november 10-én újabb, megérdemelt elismerést kapott a Gyulai Húskombinát Rt. Az értékes díj nem a véletlen műve, hanem egy sorozat fontos része. Névadó és világhírű termékünk, a Gyulai kolbász 2001-ben nyerte el a Magyar Minőség Háza nagydíjat, 2002-ben pedig a szintén hungarikumnak számító Mangalica kolbásznunk kapta meg, 2003-ban pedig a Csabai kolbásznunk.

A Gyulai Húskombinát Rt. szárazkolbász nagyhatalom, nemcsak megyénkben, hazánkban, de Európa- és világ-

(Folytatás a 2. oldalon)

Magyar Minőség Háza nagydíjas a Csabai kolbász

(Folytatás az 1. oldalról)

szerte is. Százéves hagyományaink predestinálnak erre, elég Balogh József 1910-es párizsi I. díjára, vagy Stéberl András 1935-ös brüsszeli aranydiplomájára gondolni, de a sort még folytathatnánk... A Csabai kolbász szervesen illeszkedik a sikertörténetbe. A Viharsarokban élő szlovák népesség erős cseresznyepaprikával ízesített vastagkolbászt készített a házi dísnótorok idején. A túl erős ízt más vidékeken nem kultiválták, s ahhoz, hogy országosan elfogadhatóvá tegyünk, vállalatunk az 1960-as évek közepén finomítva rajta, piacra dobta a Csabai csípős kolbászt, csemegepaprikával. A kedvező belföldi fogadtatás után európai exportra került a termék, a '70-es évektől már több száz tonnás mennyiségben.

Az eltelt 30 évben változott a külső – hosszú és tu-

rista méretű rúd, 5-7 dkg-os és 12 dkg-os szeletelt változat, vákuumfóliás majd védőgázos flow-pack (érintő) csomagolás –, de a belbecs ma is változatlan.

A Csabai csípős kolbász igazi gyulai termék, kategóriájában a Gyulai Húskombinát Rt. egyik piacvezető terméke. A Magyar Minőség Társaság és a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség ezt értékelve adományozta a XII. Minőség Hete rendezvényesorozaton termékünknek a Magyar Minőség Háza kitüntető díjat. A plakettet és az elismerő oklevelet Varga Ferenc vezérigazgató vette át dr. Pongorné Csákvári Marianntól, a Gazdasági és Közlekedési Minisztérium helyettes államtitkárától a Budapesti Műszaki Egyetem aulájában. A helyszínen berendezett kiállítást három napon át tekinthették meg az érdeklődők.

(csarnai)

In memoriam Huszár István

(1955–2003)



A búcsú mindig fáj, de leginkább akkor, ha tudjuk, nincsen viszlát, nem létezhet még egyszer...

A hír rövid és rideg: Huszár István, vállalatunk gazdasági vezérigazgató helyettese 2003. november 4-én, szívének másfél hónapos küzdelme ellenére nem ébredt fel álmából. Elment közülünk...

Vésztőn 1955. július 7-én született, ott nőtt fel. Érettségi után Pécsen szerzett közgazdasági diplomát 1978-ban, s került Gyulára, az éppen akkor felavatott Gyulai Húskombinát szervezési osztályára.

A szakmai karrier, amely tudásának és elszánt akaratának köszönhető, magáért beszél: előbb közgazdasági osztályvezető, főosztályvezető, majd gazdasági igazgató, végül gazdasági vezérigazgató-helyettes.

Nekem megadatott – s tudom és hiszem, sokaknak még –, hogy az embert is megismerjem. Nemcsak a segítőkész közgazdák-kollégát, a közgazdász vándortalálkozókat visszatérő mókamesterét, de azt is, aki éjszakánként otthon görnyedve készült lelkiismeretesen az igazgatósági beszámolókra, hozzájárulva cégünk fennmaradásához a nehéz '90-es években...

Rövid élet adatott neki, igazságtalanul rövid.

Varga Ferenc
vezérigazgató

Gyulaival az ízek útján!



(Folytatás az 1. oldalról)

jegyző, a sorsolási bizottság (Vidó Kinga elnök, Béres Józsefné és Vincze Árpád tagok), valamint nagyszámú érdeklődő jelenlétében került sor. Világhírű sportolónk a nagy kupacból, melyet egy húsos döm-

per rejtett, végül egy budapesti játékos levelét húzta ki, így Sulya Bálint utazhat külföldre a Gyula Touristnál beváltható félmillió forint értékű utalvánnyal. A szerencsés nyertesnek a fődíjat személyesen Varga Ferenc vezérigazgató

adta át Budapesten, november 10-én.

Sulya Bálint csemegeje a gyulai kolbász, ő és családja rendszeresen vásárolja. A terméken található felhívásból értesültek a lehetőségről, hogy kedvencük révén még utazhatnak is, Gyulaival az ízek útján! A fődíjjal együtt Varga Ferenc vezérigazgató egy exkluzív termékcsomagot is átadott a szerencsésnek, amely igazi gyulai hungarikumot, Mangalica kolbászt és szalonnát rejtett magában. A fődíj nyertese a díjátadás időpontjában még

nem tudta, hová is utazik majd, de azt kijelentette, hogy gyulai nélkül egy tapodtat sem!

Ugyancsak október 22-én került sor a 7. heti 20 nyertes kisorsolása, akik a következők: Tóth János, Kolláth Henrietta (Ecsegfalva), Dorozsmainé Balogh Erika (Budapest), Szabó Gyula (Mezőkovácsháza), Szarka Róbertné (Dévaványa), Bontáné Adorján Krisztina (Gyöngyös), Hegyesi család (Budapest), Varga Józsefné (Tököl), Gráczik Adrienn (Békéscsaba), Börcs Ferenc (Budapest), Csíkné Varga Mária (Kajászó), Somhegyi Istvánné (Veszprém), Kiss Attila (Budapest), Kalinkó Linda (Bezenye), Kónya Ernő Tamásné (Ózd), Jacsó Noémi (Mezőkövesd), Gyenes Zoltán (Novaj), Siska Éva (Budapest), Oroszné Tóth Edit (Szeghalom), Szabó Károly (Sarkad).

A nyerteseknek gratulálunk, ugyanakkor minden vásárlónknak megköszönjük bizalmát, hogy a Gyulai terméket választotta, s jövőre újabb promóciós játékhoz várjuk pályázataikat!

(ka-cs)

Húsos Históriák – Hentesdinasztiák

Szocialista nagyüzem és európai nagyvállalat (1953–1990)

I. rész: 1953–1973

Az 1950-es évek elején a magyar gazdaság minden területén akadt tennivaló. Nehéz idők jártak...

Veszélybe került a gyulai kolbász is. Pedig hát enni kell(ene)! Az államosított gyulai húsipar első két vezetője nehezen birkózott meg a feladatokkal. Abból pedig volt elég: az 1950-52-es évek a krónikákba, mint a század legaszályosabb éveit vonultak be; folyt az erőszakos kollektivizálás; a padlássóprések korszaka volt ez; 1953-ban a gyulai húsipar vezetése ellen pedig rendőrségi vizsgálat folyt. A vállalatnál káosz és bizonytalanság uralkodott, az ott dolgozók azt sem tudták, lesz-e másnap munkájuk, csak a csodában reménykedtek.

Olvasóink bizonyára ismernek székely népmeséket (szerecsére sokan fáradoztak összegyűjtésükön...), így tudják, hogy a segítséget mindig a harmadik, legkisebb fiútól várhatjuk.

Hol volt, megtörtént, a Csiki-havasokban, Madéfalván megszületett 1924. január 1-én Kolumbán János vasutas és neje, Lőrincz Karolina harmadik fia, aki a keresztségben a József nevet kapta. Ötven év távlatából, a tények ismeretében biztos állíthatjuk, hogy a gyulai húsipar és a gyulai kolbász fennmaradása ennek a harmadik fiúnak és csapatának köszönhető. Abban a szerencsében volt részünk, hogy az 1953–83-ig történekről személyesen informálódhattunk a legautentikusabbtól, *Csiki Józseftől* – a harmadik fiú, aki Kolumbánról Csiki változtatta a nevét –, aki első számú vezetőként 30 éven át irányította a gyulai húsipari vállalatot. A Húsos Históriák mostani és következő fejezetét a vele készített interjú, visszaemlékezés illetve írásos dokumentumokban fellelhető írások alapján állítottuk össze.

Csiki József 1953. február 18-án érkezett Gyulára, a Húsipari Igazgatóság megbízásából (ez a későbbi Húsipari Tröszt elődje). Két hét ismerkedés és tényfelmérés után szabadkezett kapva elkezdte a tényleges munkát. Az első és legfontosabb teendő a munkások bizalmának megnyerése volt, hiszen az időjárás továbbra is erősen befolyásolta a kol-

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 adhatta az első receptjét, milyen utat járt be, amíg eljutott a hazai piacvezető szerepig, s a máig élvezett világhírnévig? Sorozatunkkal igyekszünk bemutatni a Gyulai kolbász történetét – kezdetektől a reményteljes jövőig. Mert nem igaz, hogy több nap, mint kolbász!

básztermelést, a gyártás lényegében csak novembertől márciusig zajlott, hagyományos technológiával, gépek nélkül. Csiki Józsefnek sikerült elintéznie, hogy a Húsipari Igazgatóság gépeket adjon, elkezdődött az igazi műszaki fejlesztés. A piac fokozott érdeklődést mutatott a gyulai kolbász iránt, csak 1953-ban már 180 tonna gyulai kolbász került exportra! A gyulai állami húsipari vállalat két helyszínen tevékenykedett: a Kétegyházi úti vágóhídon, illetve a Béke sugárúti telepen. 1954-55-ben elkészült egy komplex terv a szárazrúgyár fejlesztésére (új érlelő klímával, szociális helységek, konyha és étterem, irodák és húsbolt az értékesítéshez), de mindez csak a '60-as évek közepén, a kádári konszolidáció kezdetével valósult meg.

1967-ben helyezték üzembe az érlelőtermek kapacitását bővítő, az érlelés hatékonyságát és biztonságát növelő egységes klímarendszert. Megoldották a hőmérséklet-, a hűtés szabályozását, a füstölés, a tárolás és a csomagolás irányított hőmérsékleten való végzését. Szervezeti változások is történtek. 1967-ben a Békéscsabai Húsipari vállalat (a volt tanácsi szféra) beolvadt a Gyulai (állami) Húsipari Vállalatba. A két telephely küzdelme során a csabai állt nyerőre, elkészültek a tervek az állami húsipar Békéscsabára helyezéséről.

Csiki József megkapta az ukázt, Csabán lesz a megyei központ, már az irodát is kijelölték, ahogy akkoriban ez szokás volt...

Az orosházi volt tanácsi telepet sikerült eladni (a Barnevál nőtte ki magát ott) a csabai telep hátrányaival szemben egyre inkább sikerült bizonyítani a gyulai előnyöket, a központ továbbra is Gyulán maradt. 1969-ben megalakult az Állat-

forgalmi és Húsipari Vállalat, azaz összevonták a Gyulai Húsipari Vállalatot és a Békéscsabai Állatforgalmi Vállalatot. A vállalat központjaul ismét

Békéscsabát jelölték ki. A vállalatához csatolták a békéscsabai hizlaldákat is 1970-ben (az öt telephely több mint 30 ezres férőhellyel bírt). Olyan helyzet állt elő, amikor is a gyulai vágóhíd és feldolgozó üzem képtelen volt a meglévő élőállat-alapanyag feldolgozására, új beruházás kellett. A kérdés az volt, hol építsék meg az új üzemet. 1973-ban Csiki József kész tervekkel rendelkezett, erről bővebben a következő számunkban.

(Folytatjuk)

Cs. J.



Firimozaik

◆ **Békés megye bemutatkozott** a Nemzeti Színházban november 7. és 9. között. A megnyitóra november 7-én, városunk legnagyobb szülőltének, Erkel Ferencnek, a Himnusz zeneszerzőjének és a magyar nemzeti opera megteremtőjének születésnapján került sor. Az országos média-visszhangot kiváltó, sikeres rendezvényt vállalatunk anyagi háttérrel támogatta, s a Nemzetiben bemutatta Magyar Termék Nagydíjas és Magyar Minőség Házadíjas termékeit is. A résztvevők személyesen tapasztalhatták meg, milyen gasztronómiai élvezetet nyújt a Gyulai Húskombinát Rt. Gyulai, Csabai és Mangalica kolbász.

◆ **„Száz út vár ránk”** címmel tartott pályaválasztási tanácsadást a Békés Megyei Munkaügyi Központ a Csaba Centerben, november 14-15-én. Vállalatunk képviseletében *Tornyai Barna* és *Nagy Gyula* szakoktatók ismertették a fiatalokkal a húsiparban reájuk váró lehetőségeket.

◆ **A Magyar Honvédség** vezetői tettek látogatást november 11-én vállalatunknál. A látogatásra érkezett vendégeket *Varga Ferenc* vezérigazgató, valamint *Martos Géza* és *Paulik Pál* fogadta.

◆ **„Márkaépítés”** címmel tartotta a Magyar Marketing Szövetség a XIII. Országos Magyar Marketing Konferenciát november 19. és 21. között Balatonfüreden. A találkozón az uniós csatlakozás kapcsán a kereskedelmi márkákkal kapcsolatos teendőkről tárgyaltak a szakemberek. A Húskombinátot *dr. Csarnai József* marketing osztályvezető képviselte a háromnapos országos konferencián.

ReceptRovat

Magdika csülkös káposztája

„MAGDIKA” CSÜLKÖS KÁPOSZTÁJA

Apróra vágunk egy szép tömör káposztafejet, amely kb. másfél kilogramm legyen. Alaposan elkeverjük vegetával. Sózni nem kell. Hasonlóan bedörzsölünk egy alaposan szétterített disznócsülköt – nem füstöltet!

Másnap egy jól zárható öntöttvas vagy cseréptál alját bőven megrakjuk húsos füstölt szalonnával, rárakjuk a káposztát, ráterítjük a csülköt, a káposzta másik felével betakarjuk. Tetejére ismét füstölt húsos szalonna kerül. A szalonnát (20-25 dkg legyen legalább) jó felkockázni. Öntünk

rá 2 dl vizet, végül légmentesen lezárjuk. Lassú tűz mellett sütőbe rakjuk.

Sütési idő 2-3 óra. Közben egy-két alkalommal lenyomkodjuk a tetejét a képződött lébe, de végig zárva tartjuk az edényt.

Ízlés szerint adható mellésós vízben főtt hasábburgonya.

Beküldő:

Kiss Károlyné,
5516 Körösladány,
Dózsa Gy. u. 78.

GYULAI KOLBÁSZ PALACSINTATÉSZTÁBAN

Hozzávalók 4 személyre: 25 dkg liszt, 3 tojás, 0,5 kg kol-

bász, 0,5 l olaj, 0,5 l vörösbor, csipetnyi só, körítésnek rizs vagy burgonya.

A Gyulai kolbászt vastag szeletekre vágom, majd vörösbortan megabálom. Ez idő alatt elkészítem a palacsintatésztát: lisztet, nyers tojást, só ízlés szerint, kevés szódavízzel, vagy sörrel olaj sűrűségűre kikavarok. A kolbászszeleteket beleforgatom, majd bő, forró olajban megsütöm. Körítésnek főtt rizst, vagy sós burgonyát adok hozzá.

Beküldő:

Váradai Miklós,
5700 Gyula,
Béke sgt. 44.
Jó étvágyat!

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 vásár-

lasi 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!

Kolbászfesztivál 2003

A Békéscsabai Sportsarokban október 23. és 26. között rendezték meg a VII. Csabai Kolbászfesztivált.

A kiállítás és vásárt minden nap 10–19 óráig tekinthették meg az érdeklődők, akik a fesztivál helyszínén 10–22 óráig disznótoros finomságokat és szárazkolbászokat kóstolhattak, vásárolhattak. Az igazi kolbásznagyhatalomnak számító Gyulai Húskombinát Rt. a kiállítói sátorban kóstolóval egybekötött termékbemutatóval, valamint a rendezvény négy napján önálló standján várta a kedves vásárlókat. Cégünk kedvezményes árusítást tartott közkedvelt termékeiből – többek között a Magyar Termék Nagydíjas Mangalica kolbászunkat is lényegesen olcsóbban lehetett megvásárolni –, a nagy érdeklődés-

nek köszönhetően rekord árbevételt értünk el.

A cég szokásához híven, illetve a korábbi évekhez hasonlóan, hentesekből és tanulókból álló csapatokkal képviseltette magát a Csabai Kolbászfesztiválon, méghozzá kiemelkedő eredményekkel. A tanulók versenyén sikerült megszereznünk

az I. (Gyulai Hentes Legények): *Gombkötő Ferenc, Bálint György, Benyovszki Pál* és a III. helyezést (*Tóth Gábor, Rétlaki András, Bokor Armand*), valamint a felnőttek versenyében – melybe mintegy 300 csapat nevezett – elnyertük a III. díjat (*Petrina Sándor, Lukács Sándor, Gulyás Ferenc*). (vá)



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. *Nyomatás:* Mozi Nyomda Bt., 5600 Békéscsaba, Luther utca 5/B. *Felelős vezető:* Garai György.