



# HÚSOS KRÓNIKA

I. évfolyam 10. szám ○ 2003. december ○ Információs kiadvány ○ Megjelenik minden hónapban

## Kedves munkatársak, tisztelt olvasóink!

Az idén újtára indított Húsos Krónika 10., ünnepi számát tartják most kezükben.

A karácsony a család és a szeretet ünnepe, szilveszter éjszakája pedig a visszatekintés és a fogadkozások időszaka.

Ilyenkor gondoljuk újra a kitűzött célokat, s vesszük számba a megvalósításukért kifejtett erőfeszítéseket, megvonva az egyetleneket: lesz-e mit tenni a karácsonyfa alá?

Nincs ez másképp egy olyan nagyvállalat, mint a Gyulai Húskombinát Rt. esetében sem.

Tudtuk, hogy a 2003-as év az utolsó lehetőség az uniós csatlakozásra felkészülésben. Tudtuk, de tisztában voltunk azzal is, hogy a megkívánt feltételekkel (HACCP, SSOPs, EFSIS) vállalatunk, már évek óta rendelkezik.



Tudtuk, tehát erőfeszítéseinket termékeink kiválóságára és hagyományaira, hungarikum voltunk hangsúlyozására összpontosítottuk. Magyar Termék Nagydíj elismerésben részesült a Gyulai kolbász után a Mangalica kolbászsunk, s Magyar Minőség Háza díjat kapott a Csabai kolbászsunk is 2003-ban. A Gyulai kolbász és Gyulai májas továbbra is piacvezető kategóriájában, a minőségi gyulai termékek mindenhol keresettek.

Bár nehéz évet zárunk, mégis elmondhatjuk, hogy sikerrel vettük az akadályokat, s megfektünk a kihívásoknak.

Kívánok hát Minden Munkatársamnak és Kedves Olvasónak Békés Karácsonyt és Boldog Új Évet!

**Varga Ferenc**  
vezérigazgató

## A hungarikum előnyt ad az EU-ban

Az elmúlt tizenkét-tizenhárom évben gomba módra szaporodtak meg a húsipari termékek és cégek. Az üzletláncok megjelenésével teret hódítottak az úgynevezett kereskedelmi márkák – Tesco, CBA stb. –, Nyugat-Európában ezek a termékek a piac 25-30 százalékát birtokolják. Az uniós csatlakozással itthon is még nagyobb kínálatra, több külföldi termékre számíthatunk. Mindez a magyar cégeknek, vállalatoknak azt jelenti, hogy komoly versenyre kell készülniük. A legnagyobb esélyük pedig azoknak lesz a piacon maradásra, melyek egyedi, különleges termékekkel bírnak, mint a Gyulai Húskombinát Rt. a hungarikumok közé sorolt Gyulai kolbással.

– Mitől különleges, hungarikum a Gyulai kolbász? – tettük fel a kérdést a gyulai vállalat vezérigazgatójának, Varga Ferencnek.

– A hungarikumok kialakulása – gyártása – földrajzi helyének adottságai, az ott élő emberek kultúrája, tapasztalatai, hagyományai teszik speciálissá. Mindezek azt jelentik, hogy más körülmények között ugyanabban a minőségben ismétetni nem lehet. Ez igaz a

Gyulai kolbászra is, hiszen egyébként ehhez hasonló, sertés vékonybélbe töltött, páros formában kiszerelt paprikás kolbászt máshol is készítenek, Gyulai azonban nem. Ennek a kolbásznak száz évre visszatekintő dokumentált díjnyertes története van. Alapanyaga, a mangalica sertés szintén hun-

garikumnak tekinthető, s ehhez a vidékhez kötődik, fő fűszere, a piros paprika pedig megint csak magyar jellegzetesség. A Gyulai kolbász nyerstermék, a tartósítási technológia, mellyel előállítjuk, szintén egyedi, az élelmiszeriparban kevés termék készül érleléssel, melyhez nem használunk vegyszert,

sugárzást, vagy hőt, s mikrobiológiailag és élettanilag a mai kor követelményeinek megfelelő, pedig ez is az öregek nagy találmánya. A Gyulai kolbászt – mely mára hungarikumként márkázódott – az őseinknek köszönhetjük, akik felismerve a környezetben rejlő adottsá-

(Folytatás a 2. oldalon)



## Hatékony tulajdonvédelem, modern technikával

A Gyulai Húskombinát Rt. két telephelyén a rendészeti csoport huszonhét munkatársal látja el a tulajdonvédelmet. Több millió forintos értéket védenek a belső lopások ellen és a külső behatolásokkal szemben. Próbálkozások mindig vannak, annak ellenére, hogy a vállalat igen szigorúan, azonnali hatályú, rendkívüli felmondással – melyhez esetenként rendőrségi feljelentés is társul – „bünteti” a belső lopásokat. Külső „támadások” is előfordulnak évente néhányszor – elsősorban a mintaboltoknál –, de nagyobb értéket már évek óta nem tulajdonítottak el a kombináttól a rendészek éberségének és a technikai újításoknak köszönhetően.

A húskombinát tulajdonvédelméről *Simonka Péter* rendészeti vezető tájékoztatta lapunkat.

– A Gyulai Húskombinát – nagyvállalat lévén – több száz munkást foglalkoztat, közülük mindig akad néhány, aki lopás-



sal próbálkozik. Az alkalmazottak lopásait azonos módon szankcionálja a vezetés, az én szememben azonban azok az esetek, melyeket pontosan azok követnek el, akikre az érték őrzése van rábízva – raktárosok, netalántán rendészek – nagyobb súllyal bírnak. A legtöbb esetben egy-egy ember

némi húsmennyiség, vagy szárazáru hazavitelével próbálkozik. Ilyen eseteknél tapasztaljuk, hogy milyen leleményesek az emberek, előfordult már, hogy valaki a lábszárára kötözve, vagy a mellei alatt elrejtve próbált meg húst ellopni. Volt azonban, amikor csoport szerveződött nagyobb mennyiségű

termék eltulajdonítására. A próbálkozások száma azonban az elmúlt időszakban jelentősen csökkent, köszönhetően a kamerarendszer beüzemelésének. A Béke sugárúti telepen tavaly októberben hét kamerából álló rendszert építettünk ki, a Kétegyházi úti telephelyen pedig idén júliusban tizennyolc figyelőegységet szereltünk fel, s ezek már a belső helyiségeket is pásztázzák. A fejlesztés együtt járt azazal, hogy modernizáltuk a külső területek világítását, ezzel hatékonyabbá vált a kéregvédelem. A technika segítségével most már az elkövetés első másodpercében tudomást szerzünk egy-egy esetről, s azonnal be tudunk avatkozni, ez természetesen elsősorban a szervezett lopásokra vonatkozik. A hatékonyság továbbnövelése érdekében – a vállalat vezetésének egyetértésével – a kamerarendszer bővítését tervezzük.

K. A.

## A hungarikum előnyt ad az EU-ban

(Folytatás a 2. oldalon)

gokat megalkották ezt a csodálatos dolgot, s receptjét fiaikra örökölték.

– *Milyen védettséggel rendelkezik a Gyulai kolbász Magyarországon, illetve az EU-ban?*

– A termék a hungarikumok szűk csoportjába tartozik. Részben ennek jogán belföldi

és külföldi védettséggel rendelkezik, Európa teljes területén kizárólagos gyártási jogát bírjuk. A közelmúltban pedig négy hungarikum – köztük a Gyulai kolbász – globális védelméért folyamodott a magyar állam a Világkereskedelmi Központ-hoz.

– *Milyen jelentőséggel bír az uniós csatlakozás után, hogy a*

*vállalat egy hungarikummal rendelkezik?*

– Cégünk több mint száz húskészítménnyel van jelen a piacon, a termékeink száma megközelíti a kétszázat. Az uniós csatlakozás után az úgynevezett kommersz termékek körében – virsli, felvágottak – jelentős versenyre számítunk. A márkázott termékeink – a

Gyulai mellett a Csabai kolbász, a Mangalica termékcsalád, és egyéb szárazáruk – kategóriájában mindenképpen kisebb lesz a verseny, a Gyulai kolbásznak európai viszonylatban sem akad párja. A hungarikum és a márkák mindenképpen versenyelőnyt jelentenek a húskombinátnak.

Krisztován Anna



Húsos Históriak – Hentesdinasztiák

Szocialista nagyüzem és európai nagyvállalat (1953–1990)

II. rész: 1973–1983

**Ha valaki gyulai 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!**

A hatvanas években kidolgozott irányelvek szerint a sertésprogram 1967-ben, a szarvasmarha-program 1972-ben került meghirdetésre, s ebbe az irányvonalba illett a gyulai húsipari beruházás.

(A Húsipar 1978. évi 6. és 1981. évi 3. számából idézzük).

„Lázár György, az MSZMP Politikai Bizottságának tagja, a Minisztertanács elnöke 1978. aug. 25-én átadta rendeltetésének a gyulai húskombinátot. A húskombinát az eredetileg kitűzött határidő előtt négy hónappal készült el.

Az avatóünnepségen megjelent dr. Romány Pál mezőgazdasági és élelmiszerügyi miniszter, továbbá a megye, a beruházó, a tervező és a kivitelező vállalatok vezetői. A nagyberuházás kivitelezéséről Csiki József vezérigazgató számolt be.”

„Pártunk Központi Bizottsága 1973. november 4-i ülésén úgy döntött, hogy Gyulán húskombinátot kell építeni. Ezt követően a Magyar Népköztársaság Kormánya a beruházást engedélyező okiratában a gyulai húskombinát építését az államilag kiemelt nagyberuházások közé sorolta. A Párt Központi Bizottsága 1974. december 5-i határozata alapján a kombinát megvalósítását gyorsított eljárással épülő nagyberuházásnak minősítette. Az eredetileg 1978. december 31-i megvalósításra tervezett Gyulai Húskombinát alapüzeme elkészült, a próbaüzemeltetést befejeztük, és üzemünk 1978. július 31. óta már két műszakban termel.

A beruházás megvalósítására engedélyezett 1 milliárd 342 millió forint költségből eddig mintegy 1 milliárd 100 millió forint kifizetését teljesítettük, a hátralévő elszámolások, fizetések teljesítését is figyelembe véve a költségszintet figyelembe véve nem fogjuk túllépni.

A húskombinát műszaki megvalósítására kormányserveink három generálkivitelezőt és több vállalatot jeleltek ki. Nagyon megtisztelő, hogy kormányzatunk a népgazdasági szinten is kiemelt feladat megvalósítására vállalatunkat, a tervezési munkák elvégzésére az ÉLTERV-et és a Szegedi Tervező Vállalatot, az építési munkák kivitelezésére a Békés megyei Állami Építőipari Válla-

latot, a technológiai gépek gyártására és szerelésére a MEZŐGÉP Tröszt monori vállalatát, a hűtéstechnológia szerelésére pedig a Diósgyőri Gépgyárat jelölte ki, illetve bízta meg.

Kombinátunk építkezését 1974 májusában kezdtük el és a gyorsítással épült alapüzemet, a próbaüzemeltetést is beleszámítva, 1978. augusztus 20-szal fejeztük be. Az építkezés 1118-napot vett igénybe. Egyidejűleg a belső üzemrész rekonstrukciója keretében felépült a 2800 tonna/évi kapacitású szárazáru-érlelő, valamint a 200 fős szociális létesítmény. Mindezek mellett az építkezéssel összefüggésben sok egyéb kommunális beruházás is megvalósult.

A sertésvágó vonal próbaüzemét ez év február 27-én kezdtük. A tervhez viszonyítva február 27-től augusztus 20-ig 129 523 db sertés vágunk le és ez a tervet 5630 db-al haladta meg. Marhavágó vonalunk próbaüzemeltetését március 20-án kezdtük meg, augusztus 20-ig 5399 db szarvasmarhát vágunk le, ami a tervezett mennyiségnek felelt meg. Az

ez évi egész tervünk időarányos részéhez viszonyítva július 31-ig zsírban 230 tonnával, húskészítményből 14 tonnával termeltünk többet.”

„A jövő évben, 1979-ben a program szerint le kell vágnunk 550 ezer darab vágósertést az 1977. évi 168 000 darabban szemben. Ugyancsak le kell vágnunk 25 000 db vágómarhát a múlt évi 7500 darabban szemben. Termelési értékünket a múlt évi 945 millió forintról 2,4 milliárdra, az egy főre eső termelési értéket pedig a múlt évi 700 000 forintról 1 millió 200 ezerre tervezzük emelni. A húskombinát létrejötte jelentősen növeli a népgazdaság szempontjából is igen fontos exportlehetőségünket. Az elkövetkező évben, 1979-ben ipari termékekből az 1977. évihez viszonyítva az exportértékesítést több mint háromszorosára tervezzük növelni, ez azt jelenti, hogy a 262 millió forintos exportárbevétellel szemben közel 850 millió forint exportértékesítést kívánunk teljesíteni. Ezen belül a tőkés export arányát, mintegy 60%-ra tervezzük. Mindezek érdekében tovább kell fejleszteni kapcsó-

latainkat mezőgazdasági partnereinkkel, olyan utakat kell keresnünk, amelyek lehetővé teszik partnereink nagyobb érdekelttségét a végtermék előállításban.

A Gyulai Húskombinát a foglalkoztatott létszám tekintetében is nagyüzemmé vált. Ez előtt 25 évvel Gyulán a húsiparban foglalkoztatott dolgozók létszáma alig haladta meg a 100 főt, még ezt a 100 főt is sújtotta időnként az iparra jellemző szezonjelleg. Ma már a foglalkoztatottak száma a legutóbbi évek 1200 fős átlagléttségével szemben meghaladja a 2000 főt.”

A gyulai húsipari vállalat a '80-as évek fordulóján a felnőttkorba lépett, s ez főleg Csiki József 30 éves vezetésének és irányításának köszönhető. Az olajválságot követő 1978-as gazdasági reformintézkedések (első alapvető termelői árendezés) dacára a cég árbevétele 1982-ben meghaladta a 6 milliárd Ft-ot. Az értékesítés kétharmada exportra került, a konvertibilis kivitel 42 millió \$ volt, a kitermelési mutatója 49 Ft, szemben az Ikarusz akkori 100 Ft-os dollár-árával, a transzferábilis rubel-bevétel 2 milliárd Ft. A biztos alapanyag-háttér tudatában a gyulaiak nemcsak export-expanzióra készülhettek (pl.: USA-piac), de a belföldi keretgazdálkodás rájuk erőltetett korlátait is fessegették...

A szükséges lépések megtevése azonban már az új vezérigazgatóra várt.

(csarnai)



## Hírmozsaik

◆ **A GYULAI HÚSKOMBINÁT RT. ELKEZDTE GYÁRTANI** a CBA saját márkás termékeket (CBA májas, szárazkolbász, diákcsemege és házi csipős vastagkolbász). A termékek CBA öntapadós címkékkal kerülnek a hálózat polcaira. A Profi lángolt és vastagkolbász címkéje már nyomdai periódusban van.

◆ **A GYULAI HÚSKOMBINÁT RT. ÁLTAL TÁMOGATOTT** Stage Dance Club gyulai moderntánciskola legeredményesebb tanulója – **Toldi Katalin** (a gyártmányfejlesztésen dolgozó **Maliga Katalin** leánya) a brémai hip-hop világbajnokságon junior szülő leány kategóriában 92 indulóból a megtisztelő 22. helyezést érte el.

◆ **2003. DECEMBER 9-ÉN TARTOTTA** ez évi utolsó országos titkári értekezletét a Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület. Az ünnepélyes ülésen az egyesület budapesti székházában az éves értékelésen túl a tudományos tanács döntése alapján kitüntetések adott át dr. Salgó András tanszékvezető egyetemi tanár, az egyesület elnöke. A kitüntetettek között volt dr. Berczik József, a Gyulai Húskombinát Rt.-ben működő megyei ÁÉÉÁ nyugalmazott kirendeltség-vezető főállatorvosa. A színté mindnyájunk által ismert „Doktor úr” a szakmai munkája mellett a MÉTE-ben kifejtett tevékenysége elismeréseként Kosutyán Tamás-emlékérmet kapott. Megköszönve több mint 25 éves egyesületi munkát is ezúton gratulálunk és hosszú nyugodt életet kívánunk dr. Berczik Józsefnek – a megyei MÉTE szervezet nevében dr. Miskuczka Mária titkár.

◆ **„HUNGARIKUMOK ÉS AZ EURÓPAI UNIÓ”** címmel tartottak tanácskozást december 9-én az MTA Kongresszusi termében. A több mint 150 résztvevő nagy figyelemmel hallgatta az akadémikusok előadásait, majd kiállítás és kóstoltatás volt az eredeti magyar termékekből. A szakértők elviekben egyet értettek azal, hogy helye és rangja van Európában a tokaji bornak, a gyümölcsipálnak, a mangalica- és szürkemarha húsának. A Gyulai Húskombinát Rt. színvonalas, mangalica termékeket bemutató kiállítással, szakmai információs anyaggal és a kóstoló alapanyagával járult hozzá a bemutató sikeréhez.

## ReceptRovat

### Sörben gőzölt gyulai szilveszteri bőségtál

Ünnepi receptajánlat **Prohászka Béla Venesz-díjas mesterszakácstól, a Hunguest Erkel Hotel executive séfjédtől.**

**Hozzávalók (4 személyre):** 1 kg 40 dkg-os hátsó sertéscsülök, 40 dkg bőrös sertéskaraj, 1 üveg sör, 1 dl étolaj; fűszerek: só, őrölt bors, rozmarin, kakukkfű. Köret: 40 dkg burgonya, 20 dkg cukkini, 20 dkg fehér vagy zöld húsú paprika, 20 dkg paradicsom, 1 dl tejföl, 10 dkg füstölt szalonna, 1 csomag újhagyma.

**Elkészítés:** A csülköt és a bőrös karajt előkészítjük, formázzuk (a sallangoktól megtisztítjuk), sóval, borsal, rozmarinjal ízesítjük, tűzforró olajjal meglocsoljuk, és közép meleg sütőben megsütjük, közben sörrel locsolgatjuk. A köretnek a cukkinit, paprikát, paradicsomot, újhagymát felszeleteljük, sóval és borsal íze-



sítjük, grill-lapon megsütjük. A héjában sült burgonyát négybe bevágjuk sóval, borsal, kakukkfűvel ízesített tejjel meglocsoljuk, majd a füstölt szalonna kockákat ráhelyez-

zük és a csülök mellett tovább-sütjük.

Tálaláskor az egészet tányérra helyezzük, italként sört vagy fehér szárazbort ajánlunk hozzá.

Továbbra is várjuk jellegzetes gyulai és/vagy környékbeli ételek elkészítését tartalmazó receptjeiket, amelyekből a legjobbakat folyamatosan ismertetjük a Húsos Krónikában; s a megjelölt 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: „**Receptro- vat**”. Várjuk leveleiket!

## KARÁCSONYI 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 2004. JANUÁR 11-IG!**

### TERMÉK

Hentes kolbász  
Gyulai csemege szalámi  
Mangalica karika kolbász  
Végvári sonka  
Füst.marha nyelv vf.  
Mályvádi sonka  
Disznótoros csomag



### AKCIÓS FOGYASZTÓI ÁR

932.- Ft/kg  
1734.- Ft/kg  
1770.- Ft/kg + gratisz díszdoboz  
1254.- Ft/kg  
999.- Ft/kg  
1133.- Ft/kg  
499.- Ft/kg

*Válassza a minőséget! Válassza a gyulait!*



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.