



# HÚSOS KRÓNIKA

II. évfolyam 2. szám ○ 2004. február ○ Információs kiadvány ○ Megjelenik minden hónapban

## A Húskombinát nem eladó!

Kedves Munkatársak, Tisztelt Olvasók!

Tudom, hogy 2004. február eleje óta minden dolgozót, minden érdeklődőt, gyulai és környékbeli lakost az foglalkoztatja, hogy mi is lesz a Gyulai Húskombináttal?

Szeretném eloszlatni a kombinát bezárásáról, létszámleépítéséről szóló pletykákat.

Tény, hogy 2004. február 3-án vezetőváltás történt.

Az igazgatótanács elfogadta Varga Ferenc vezérigazgató – aki 25 éven át, 1979. április 26-tól töltött be különböző vezető gazdasági pozíciókat – nyugállományba vonulási kérelmét, s a társaság közgyűlésének döntéséig engem bízott



meg a vezérigazgatói teendők ellátásával.

A vállalat többségi tulajdonosa a nádudvari székhelyű

HAGE Rt. és NAGISZ Rt. A tulajdonosi kör olyan termelői háttérrel hozott létre, amely a Gyulai Húskombinát Rt. vágási alapanyagának biztosítását hivatott ellátni.

A termelői háttérrel nem hoznák olyan helyzetbe, hogy egy ilyen megbízható üzemtől megfosszák őket. A húskombinátot szeretnék töretlenül, tőkeerősén az európai uniós csatlakozás után is működtetni.

Az uniós csatlakozás komoly feladat elé állít engem és a menedzsmentet egyaránt, hiszen rengeteg új jogszabálynak, előírásnak kell megfelelni, s a változás technológiai kihívásokkal is jár. Célom,

hogy a húskombinát teljes kapacitással, produktív létszámmal működjön. Hosszú távra tervezek, ezt mi sem bizonyítja jobban, mint az, hogy február 11-én megtörtént a nádudvari sajtolóüzem műszaki próbája, részeként a gyulai és nádudvari munkamegosztásnak.

Csupán a konkurrenciavágyálma, hogy eggyel kevesebben legyünk a piacon; én azonban biztos vagyok benne, hogy a nagyszerű gyulai kollégákkal való együttműködés révén még sokáig fogyaszthatják a vásárlók a Gyulai Húskombinát Rt. termékeit.

**Martos Géza**  
vezérigazgató

## Sajtüzem Nádudvaron

Amint arról már korábban beszámoltunk, 2003. október 4-én a gyulai és a nádudvari húsüzem egyesült, s attól kezdve a hajdúsági mint a Gyulai Húskombinát Rt. Nádudvari Húsüzeme működik tovább.

Húsipari tevékenység 1969 óta folyt a településen, egyre növekvő kapacitással és létszámmal. A két eredeti telephely 1978-as egyesülése után Nádudvaron évi 50-150 ezer sertést vágtak le és dolgoztak fel, a létszám az utóbbi években stabilan 250-300 fő között mozgott. A termékválaszték tíz termékcsaládot ölelt fel (vörösrúrok, hurkák, sajtok, kolbászok, kenhető és mozaikos húskészítmények, szalonfélék, pástétomok, füstölt húsok, formában főtt húsok), a hagyományos hajdúsági tájlejegnek megfelelő házas ízekben.

A tulajdonosi kör és a menedzsment úgy döntött, hogy az uniós csatlakozást megelőző „összefésűli” a két cég termékkörét, hogy ne konkuráljanak egymással. Arról is döntés született, hogy milyen beruházások valósulnak meg, úgy, hogy mindkét üzem megfeleljen az uniós előírásoknak,



irányelveknek.

A tervek szerint a nádudvari egység új modern feldolgozó üzemé alakulása a következő lépésekben történik:

1.) 2003. utolsó negyedében mind a vágás, mind a gyártás megszűnik (megszűnt); a tökehúsokat és darabolt hús-

részeket már Gyuláról szállítják; a készítmények terítése 2004 elejéig még Nádudvarról történik (történt), majd teljes egészében Gyuláról;

2.) 2004 első negyedében befejezik az átalakításokat Nádudvaron, és átadják az új sajtüzemet;

3.) 2004 augusztusában a régi vágócsarnokban egy svéd céggel közösen egy félkész-, illetve készétel-gyártó üzem létesül, első időben teljes kapacitással a svéd piacra terelve, első termékként töltött káposztát.

(Folytatás a 2. oldalon)



## Versenyfelhívás a IV. Böllér-napokra!

A IV. BÖLLÉR-NAPOK KERETEIN BELÜL ISMÉT MEGRENDEZÉSRE KERÜL

# A „HATAN – NÉGYFÉLÉT” VERSENY!

**A verseny időpontja: 2004. április 17., szombat**



Verseny helye: Gyula, Várkert, a vár főbejárata előtti téren

Versenyzők: a versenyre 6 fős csapatok jelentkezését várjuk (1 fő csapatkapitány, 5 fő csapattag)

Jelentkezés feltétele: a 15 000 Ft-os részvételi díj befizetése

### JELENTKEZNI A MARKETING OSZTÁLYON LEHET.

A jelentkezési lappal együtt az ételek nevét és receptúráját rövid leírással mellékeljük, valamint a befizetést igazoló csekk másolatát is.

„A” kategória: Kolbász készítés ♦ „B” kategória: Hurka készítés ♦ „C” kategória: Toros készítés  
„D” kategória: Tepertő készítés ♦ „E” kategória: Egyéb disznótoros ételek készítése

### JELENTKEZÉSI HATÁRIDŐ: 2004. ÁPRILIS 8.

A jelentkezéseket a következő címen várják a jelentkezési lappal együtt:

Gyulai Húskombinát Rt. ♦ Marketing osztály

5700 Gyula, Kétegyházi út. 3. ♦ Tel.: 66/463-469 ♦ Fax.: 66/463-154 ♦ E-mail: info@gyulahus.hu

## Sajtüzem Nádudvaron

(Folytatás az 1. oldalról)

4.) 2004 negyedik negyed-  
évére kerül átadásra a sonka-  
üzem, ahol a hagyományos és  
speciális sonkák előállítására  
mellett különböző szalonnafé-  
léket, füstölt húsokat gyártanak  
majd.

A négy fázis közül már a  
másodikban járunk, 2004. feb-  
ruár 11-én, szerdán sor került  
a műszaki bejárásra, s a pró-  
baüzem elindítására.

Nagy Ferenc üzemvezető  
tájékoztatót a beruházás meg-  
valósulásáról; a legfontosabb  
„sarokszámok”:

- ♦ a sajtüzem kapacitása évi  
600 tonna, de ez a kétszere-  
sére emelhető (ha a piaci le-  
hetőségek is úgy alakulnak),

- ♦ az új üzemben 40 dolgozó  
kap munkát, az egyéb szem-  
lélyzetten együtt a nádudvari  
létszám mintegy 60 körül ala-  
kul (a készétel üzem belépése  
után az összlétszám 80-90  
lesz, a sonkaüzem elkészülté-  
vel pedig 130),

- ♦ az új üzemben hatféle  
disznósajt készül (Kondás,  
TOP-beles, Tájjellegű), hurka-  
félék (májas, véres és a Bács-  
kai hurka), gépben főtték (ra-  
kott sertésfej, rakott sertés-  
nyelv) és a Kondás beefsteak.

Ha mindhárom beruházás  
megvalósul, bizton állíthatjuk:  
az uniós csatlakozás időszaká-  
ban egy olyan céggel tudunk  
bekapcsolódni az európai vér-  
keringésbe, amely mind a ma-  
gyar, mind a nyugat-európai  
fogyasztók igényét teljes egé-  
szében kielégíti. (csarnai)



## Környezetirányítási rendszer a GYHK RT.-ben

Bevezetésként ismerkedjünk meg néhány alapfogalommal: *KIR* – Környezetközpontú Irányítási Rendszer; *környezet*: a közvetlen környezet, amelyben a szervezet működik, beleértve a levegőt, vizet, földet, a természeti erőforrásokat, a növény- és állatvilágot, az embereket és ezek kölcsönös kapcsolatát; *környezeti hatás*: a környezetben végbemenő mindennemű változás – akár káros, akár hasznos –, amely részben, vagy egészben a szervezet tevékenységeiből, termékeiből, vagy szolgáltatásaiából származik.

A cég vezetése néhány éves minőségbiztosítási rendszer-működtetés után úgy döntött, alakítsuk ki az ISO 14001 szerinti környezetközpontú irányítási rendszert is. A tényleges munka, mely helyzettelemzésel és hatásregiszter készítésével indult, 2000 év végén kezdődött. A 2001. év végi sikeres tanúsításhoz vezető út nem minden része volt könnyű. A vállalat szinte minden területének munkatársait be kellett vonni. A környezeti hatásainkat rendszerbe foglaltuk, számos tevékenységet környezetirányítási szempontból is szabályozni kellett. A néhány területen már korábban ismert oktatási módon mindenki ismerkedett a környezetvédelem-környezetirányítás rejtjeivel. A KÖRNYEZETPOLITIKA (mellékelve), mely tükrözi a környezettudatosságot és az elkötelezettséget, valamint munkatárs számára ismertté vált. A rendszerbe foglalt környezeti gondosság nemcsak azt teszi kötelezővé, hogy folyamatosan és mindig jobbitva törődjünk a környezeti elemekkel, hanem azt is, hogy valamennyi „érdektelt fél”, tehát a dolgozók, a vezetők, a kereskedelmi partnerek, az alvállalkozók és a körülöttünk élők is tudják, hogy a Gyulai Húskombinát Rt. tudatosan cselekszik a környezet megőrzéséért. Vállalatunknál pontos adat-

gyűjtés és adatelemzés zajlik, mely energiafajtából mennyit fordítunk 1-1 Ft előállított termékre.

Igen sok a cég energiaigénye, tehát egyáltalán nem mindegy, gazdaságos-e a termelés, hatékony-e a felhasználás.

Technológiánk víz- és energiaigényes. A takarékos működtetés, a gondos üzemszervezés sok megtakarítást eredményezett már a KIR bevezetésének első évében is.

A rendszer pontos elemzési adatokat biztosít, a folyamataink elemzéséhez.

A 2003-as évben beméretük az összes bejelentett pontforrásunk szennyezőanyag kibocsátásait. A mérési eredmények birtokában büszkén mondhatjuk, hogy az összes mért szennyezőanyag-komponens alatta van a kibocsátási határértékeknek!

A tavalyi évtől üzemelő gázmotoros energetikai beruházás sikeres volt, melynek eredményeként jelentősen javult a fajlagos energiafelhasználásunk.

Munkatársaink ehhez úgy járulnak és a jövőben is úgy járulhatnak hozzá, hogy figyelemmel követik a víz-, a gáz-, az áramfelhasználást, gyakorolják a szelektív hulladékgyűjtés valamennyi elérhető lehetőségét, és ugyanerre biztatják a körülöttük élőket, dolgozókat.

Immár 3 éve működik a Gyulai Húskombinát Rt. környezetirányítási rendszere. A termelési kollégák figyelnek a víz- és energia-felhasználásra, a TMK munkatársai pontosan és dokumentáltan művelik az általuk használt különféle veszélyes anyagok és hulladékok kezelését, az autószerelő műhelyben is el tudnak számolni a fáradtolajjal. A veszélyes hulladékok keletkezéséről naprakész nyilvántartást vezetnek, amely törvényi kötelezettség is egyben. A csatornarendszer tisztítása is rendszeres, tudatos és folyamatosan nyomom követett. A takarítószerke-

használása folyamatosan regisztrált, a laborban használt vegyszerek gyűjtése, szakcéggel történő elszállíttatása, kezelése megbízhatóan történik.

Mint minden rendszernek, ennek is folyamatos felügyeletre, törődésre van szüksége a biztonságos működtetéshez. További beruházások szükségessé ahhoz, hogy a környékünkön, környezetünkön gondoskodjunk. Újabb elemzéseket kell készíteni a cég működésének környezeti hatásairól. Tovább kell vinnünk a szelektív hulladékgyűjtés kezelését, fokoznunk kell az energiatakarékos technológiák alkalmazását, és nem szabad megfele-

keznünk arról az örök érvényű mondásról, hogy a Földet nem örököltük a szüleinktől, hanem kölcsön kaptuk gyermekeinktől. Tehát amellett, hogy a magunk munkájának elvégzéséhez használjuk a természeti elemeket és lehetőségeket, vigyázzunk azokra, kevésbé szennyezzük azokat. Gondoskodjunk arról, hogy a természetes körforgás megmaradjon, és a természeti elemek ne sérüljenek.

Kérem és javasolom, hogy a környezetirányítási rendszerünk működtetése során és a hétköznapi életben is gondoljunk a jövő nemzedékeire.

**Dr. Miskucza Mária**

## A GYULAI HÚSKOMBINÁT RT. KÖRNYEZETI POLITIKÁJA

**A Gyulai Húskombinát Rt. vezetősége felismerte, hogy az eddig kivívott piaci pozícióit, valamint vásárlói megelégedettségét, kiváló minőségű termékeinek továbbfejlesztésén túl, környezeti teljesítményének folyamatos javításával tarthatja meg, illetve fokozhatja. Környezetünkért érzett felelősségünk, valamint azon meggyőződésünk alapján, hogy a környezetvédelem fontos gazdasági tényező, elhatároztuk a Környezetközpontú Irányítási Rendszer kiépítését és működtetését az MSZ EN ISO 14001 szabvány szerint.**

**Kinyilvánítjuk elkötelezettségünket, hogy társaságunk tevékenységére, termékeire és szolgáltatásaira vonatkozó környezetvédelmi jogszabályi követelményeket, szabvány és hatósági előírásokat, egyéb vállalt követelményeket teljesítjük. Elkötelezzük magunkat a környezetszennyezés megelőzésére és a környezetvédelmi teljesítményünk folyamatos javítására.**

**Társaságunk a környezet védelmének előtérbe helyezésével folyamatosan csökkenti káros anyagainak, veszélyes hulladékaiknak fajlagos mennyiségét és azok kibocsátását, dolgozóinak egészségesebb munkakörnyezetet, érdekelt feleinek tisztább környezetet biztosít.**

**Tevékenységünk valós és lehetséges környezeti hatásait megismertük, ezek megoldására irányulnak célkitűzéseink, politikánk konkrét megvalósítását környezeti programunk, valamint az MSZ EN ISO 14001 szabvány szerint kialakított Környezetközpontú Irányítási Rendszerünk szolgálják.**

**Az Rt. vezetése a környezetvédelem ügyét kiemelt fontosságúnak tekinti, ezért a társaság minden dolgozóját kötelezi, hogy munkájával járuljon hozzá a környezeti politika megvalósításához és a bevezetett Környezetközpontú Irányítási Rendszer sikeres működtetéséhez.**

## Húsos Históriak – Hentesdinasztiák

**Tisztelt Olvasóink! „Aki gyulait mond, mondjon kolbászt is!” – szól 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 hungarikum.**

**A Hentes-dinasztiák eddig megjelent részeiben felelevenítettük a Gyulai kolbász első 50 évét, majd a nagyüzemi húsipar történetét 1990-ig. Következő számunkban a Rendszerváltási buktatókkal az Európai Unióba (1990–2003) című résszel befejezéséhez érkezik sorozatunk.**

## Hírmozaik

◆ **SZERVEZETI VÁLTOZÁSOK** a Gyulai Húskombinát Rt.-nél. 2004. február 17-től Nagy Ferenc nyersáru-, Bíró Antal késztermék és szárazáru termelési igazgatóként, dr. Miskuczsa Mária élelmiszerbiztonsági igazgatóként, Szombathy László belkereskedelmi igazgatóként, Ádám András külkereskedelmi igazgatóként erősíti a továbbiakban a cég menedzsmentjét.

◆ **PROFI KOLBÁSZOK GYULÁRÓL.** A PROVERA-hálózat két saját márkás termékét jegyzi gyártóként a Gyulai Húskombinát Rt. A Profi vastag kolbász és a Profi lángolt kolbász esetében is garancia a minőségre a gyulai védjegy.

◆ **ÜDÜLÉS SZANAZUGBAN.** Mind a Gyulai Húskombinát munkatársait és családtagjait, mind a háborítatlan természetet kedvelő, de nem az élelmiszercégnél dolgozó pihenni vágyókat várja a nyári időszakban az üzemi szakszervezet által működtetett, a Kettős-Körös dobozi oldalán található szanazugi üdülő. Szép környezetben, a két- és háromágyas (pótágyazható) szobák mindegyikében hűtőszekrény és színes televízió van, emellett jól felszerelt konyha várja a vendégeket. A nyári pihenés olyan kihagyhatatlan kellékei is rendelkezésre állnak, mint bográcsolás, szalonnasütési és grillezési lehetőség, de az üdülő saját stéggel is rendelkezik. A szanazugi pihenőhely mellett található marói erdő lehetőséget nyújt kirándulásra, míg a Kettős-Körös a horgászatra, az úszásra, vízibiciklizésre és a csónakázásra. Emellett lehetőség van a Gyulai Húskombinát szanazugi üdülőjében arra is, hogy ott csoportos rendezvényeket, összejöveteleket tartsanak, legyen szó névnapról, keresztelőről, nyugdíjas- vagy osztálytalálkozóról – mindez előzetes egyeztetés alapján intézhető. Információt kérni, és szobát foglalni a Szakszervezeti Tanács irodájában, az alábbi telefonszámon: 66/463-295 vagy az üdülő gondnokánál, Szegedi Györgynénél lehet személyesen Szanazug, Tölgyes utca 26. szám alatt vagy telefonon a 66/268-403-as számon.

## Receptrovat

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 vásá-

lási 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!

# GYULAI HÚSKOMBINÁT RT.



*várja kedves vásárlóit  
a Húsáruházaiában!*

**Gyulán:** a Kétegyházi út 3. és a Béke sugárút 50.

**Békéscsabán:** az Andrassy u. 71. és a Kazinczy út 21-23. szám alatt.



**Húsos  
KRÓNIKA**

A Gyulai Húskombinát Részvénytársaság kiadványa. **Felelős kiadó:** Martos Géza 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.