Gyulai Húskombinát Rt. – Tradíció és Minőség

Húsos Krónika

IV. évfolyam 1. szám ❍ 2006. január ❍ Információs kiadvány ❍ Megjelenik havonta

Újévi köszöntő

Közel féléve irányítom a Gyulai Húskombinátot. Ez idő alatt megszűnt a halmozódó veszteség. A nádudvari székhelyű HAGE-NAGISZ csoport, Magyarország legnagyobb mezőgazdasági vállalkozása mintegy egymilliárd forinttal segítette a vállalat reorganizációját a Kereskedelmi és Hitelbank Rt. közreműködésével.

Értékesítettük azokat az ingóságokat, amelyek nem tartoznak a termeléshez. A húskombinát sportpályáját az Interspar vette meg, budapesti ingatlanunkat pedig egy francia befektető.

Jelenleg bérvágásból fedezzük alapanyagszükségletünket és csak nagy, az angol és a német szakmai követelményeknek, szabványoknak megfelelő magyar cégektől vásárolunk félsertést. Az alapanyag-beszerzés ez utóbbi irányba tolódott el. Szeptemberben újraindítottuk a csontozó üzemet, így magunk biztosítjuk az alapanyagot a készítményeinkhez.

A túltelített belföldi piac mellett új külföldi területekre, Grúziába, Bulgáriába, Romániába, Ausztriába és a meglévő svéd, angol, német piacainkra szállítottunk. Sikerült megtartanunk az orosz piacot, ez az ország nagy mennyiségű turista szalámit vásárol.

A magyar húsipar leépülése folytatódik, veszteséges a termelés. A Gyulai Húskombinát Rt. vezetése több nagy külföldi társasággal tárgyalt húsfeldolgozásról, kapacitásának jobb kihasználása érdekében. Ez a mennyiség havi, akár heti 150-200 ezer kilogramm is lehet. Azt ma még nem tudni, hogy az alapanyagot vágással, vagy német és dán cégekkel együtt dolgozva oldjuk meg. Várhatóan januárban multinacionális cégekkel kötünk szerződést, ebben bérmunka is elképzelhető.

Most úgy tűnik, s a piaci információk is ezt támasztják alá, hogy a húskombinát jobban jár mind az alapanyag, mind az értékesítés esetében, amikor alapvető tevékenységét - azaz a vágást - szünetelteti. A piaci lehetőségek döntik el, hogy újraindítjuk-e a vágást.

Tavaly nagyon sok munkahely szűnt meg, de a tervezett gyártás a megmaradt 650-700 fős létszámmal számol hosszútávon, annak ellenére, hogy idén nagyon nehéz gazdasági évre számítunk.

Vissza kell térnünk a gyökerekhez, azt kell csinálnunk, amire a gyulai elődök hagyományai predesztinálnak: igazi GYULAI szárazkolbászt, szalámit és húskészítményeket!

A siker érdekében nemcsak az itt dolgozók szakértelmére és együttműködésére, de optimista hozzáállására és kreativitására is számítok.

Ruck János
vezérigazgató

ÚJ SZMSZ

A tulajdonosok 2005. szeptember 1-től új vezérigazgatónak szavaztak bizalmat. *Ruck János* nem árult zsákbamacskát, már az első vezetői értekezleten felvázolta elképzeléseit, s közölte elvárásait is. Elvárásait azokkal szemben, akikből csapatot formálva mindent megtesz a Gyulai Húskombinát Rt. talpraállításáért. Mert van még esély és lehetőség, csak tudni kell élni vele! De kell egy csapat, mert egyedül nem megy…A cég Szervezeti és Működési Szabályzata a tervek szerint 2006. februárt 1-től lép életbe.

(Részletek a 3. oldalon)

Baráti disznótor hagyományosan

A Gasztronómiai Baráti Társaság a közelmúltban Gyulán disznótorozott. A társaságot szakácsmesterek hívták életre, majd a szerveződéshez még a gasztronómia területén dolgozók és a finom nedűket, ételeket különösen élvező Békés megyeiek csatlakoztak. A baráti társaság határozott célja, hogy bejárva a megyét a tagok megismerjék egymás gasztronómiai jellegzetességeit és vendéglátását, hogy aztán jó szívvel ajánlják egymás kínálatát.

Prohászka Béla alapító tag úgy tartja, hogy a téli időszakban tájegységünk legmeghatározóbb gasztronómiai jellegzetessége a disznótor, ezért is vette fel a társaság a programjai sorába. S bizony a Steigerwald-tanyán egy különösen jó hangulatú tort ültek január 13-án a barátok.

A házigazda, *Steigerwald József* köszöntője szerint ugyan kissé késői volt a kezdés, hiszen a délelőtt 9 órával szemben hagyományosan inkább hajnali 4-5 órakor szokták kezdeni a disznóvágást, mégis megtisztelőnek érezte, hogy a társaságból sokan elfogadták a meghívását. Persze a szokáshoz híven a köszöntőre, a munka előtt koccintani is kellett, hiszen ki látott már jó disznótort jó pálinka nélkül. Majd mindenki munkához látott. A társaság egyik részének az a feladat jutott, hogy a köszöntő alatt még idegesen toporgó malacot feldolgozza, míg a többiek Kézműves-féle finomságokkal – papsipkával és túrós pogácsával –, valamint finom nedűkkel múlatták az időt. A böllércsapat *Ambrus György* szakácsmester vezetésével – a szomorú kötelesség után – hagyományos módon, szalmával és a fatüzelésű hajdani szerszámmal perzselte meg a malacot. Persze a reggeli sem maradhatott ki a programból, így mindenkit hagymás vérrel kínáltak, amelyről *Hajduk Zoltán* gondoskodott. A röfi feldolgozása haladósan ment a szakembereknek, ám ettől kezdve a főzést vállaló csapat vette át a munkát.

Hogy biztosan jusson mindenkinek feladat a program szervezői, házigazdái versenyre invitálták a résztvevőket. A vállalkozó kedvűeknek négy kilogramm darált húsból sütnivaló kolbászt kellett készíteni. A megmérettetésre öt négyfős vegyes csapat állt össze. A barátok szándékosan alkottak vegyes csapatok, szarvasiak, gyulaiak, csabaiak és más településbéliek részvételével. Így azt sem lehet megmondani, hogy a zsűrinek a gyulai, a csabai vagy a szarvasi kolbász ízlett-e a legjobban, hiszen mind „vegyesvágott” volt. Persze a bíráló bizottság azért lelkesen végezte a dolgát. A megsütött kolbászokat *dr. Ambrus Zoltán* vezetésével *dr. Csarnai József*, *Parászka Tivadar*, *Andó Tamás* és *Hajduk Zoltán* kóstolta nagy szakértelemmel. A Gyulai Húskombinát, a Csabai Kolbászfesztivál, a Rozmár Kft. és az Aprico Kft. által felajánlott díjakat pedig igazságosan osztották ki a versenyzők között.

A mulatság ezzel természetesen nem ért véget, hiszen egy jó disznótort egy finom lakoma zár. A társaság ezt a hagyományt is megőrizte, *Horváth Ferenc* szakácsmester vezetésével a szakemberek pompás estebédet készítettek. Az orjaleves után hurka és „versenykolbász” került az asztalra, a sertés legnemesebb részeiből bográcsban főzték a pörköltöt, a vacsorát pedig Kézműves-módra szilvalekvárral tálalt, szilvapálinkával flambírozott tejes pite zárta.

A Steigerwald-tanyán volt már korábban is hasonló program, s mivel minden adottság megvan hozzá, a jövőben több disznótor megszervezését és lebonyolítását vállalja a házigazda a helybéliek szórakoztatásán túl a turisták kedvéért is. Most, hogy a gyulai disznótoros lehetőséggel megismerkedtek a társaság tagjai, legközelebb a Bélmegyeri Vadászházban különleges nedűkkel, pálinkákkal ismerkednek a gasztronómia barátai *Barna Ádám* meghívására.

K. A.

„Amit ma megehetsz, ne halaszd holnapra!”

Ugye, találkoztak már BUCI-val? De legalábbis látták?! Igen, a Gyulai Húskombinát Rt. új reklámarcáról van szó.

Az elmúlt egy év során nemcsak ésszerűsítettük termékválasztékunkat, de azt is elmondhatjuk, hogy a gyulai áruk egységes arculattal jelennek meg valamennyi kereskedelmi egységben. S bár a jó bornak nem kell cégér – azért a borászok örülnek, hogy 2006 a bor éve… –,s a puding próbája az evés; elkel a segítség!

BUCI alias *Klembucz Ferenc* a magyar férfi kézilabda-válogatott gyúrója hosszú évek óta. Ugyan Békéscsabán született, ott is nőtt fel a Jókai utcában, szemben a rétesbolttal, igazi kötelék mégis a Gyulai kolbászhoz fűzi. Kötődése a kolbászhoz a hagyományos, 2-3 napos családi disznótorok során alakult ki, Mezőhegyesen. Ezért vállalta, hogy a Csabai Kolbászfesztiválon a Gyulai Húskombinát csapatát erősíti, *Skaliczki László* team-főnök, aki a férfi kézilabdázók szövetségi kapitánya, valamint *Bohus Bea* válogatott kézilabdázó mellett.

Sportos múltja – focikapusként kezdte, majd gyúrói oklevelet szerzett a Sportegyetemen – és jelene ellenére, vagy éppen amiatt szeret jókat enni. Jöhet bármi: sonka, virsli, kolbász – de csakis GYULAI! A vele készült reklámfilmet a TV 2 reggeli MOKKA műsorában láthatták először tavaly decemberben, majd vetítették a gyulai és a békéscsabai kábeltelevízióban is, karácsonytól idén január közepéig pedig az m2 esti reklámblokkjában.

Fotója felhasználásával mintaboltjaink elé megállítótáblák kerültek január elején, s nemsokára körülbelül kétszáz élelmiszerüzlet bejáratánál vagy csemegepultjánál köszön vissza országszerte.

A „kreatívok” már dolgoznak az új reklámfilm és kampány ötletén, de ez legyen meglepetés, ami Önökre vár… Ugye, találkoznak majd BUCI-val és FELISMERIK?!

(csarnai)

Új szervezeti felépítés

Tulajdonosaink és a Kereskedelmi és Hitel Bank Rt. jóvoltából kaptunk egy – talán utolsó – esélyt a fennmaradásra. Bár sok konkurrens drukkolt az ellenkezőjéért, mégis nyereséges évet zártunk, s a szervezeti átalakításban is elindultunk azon az úton, amely biztosíték lehet a sikeres gazdálkodáshoz.

A csoportos létszámleépítést és a szervezeti, működési átalakulást követően 2005. szeptember 1-jétől a Gyulai Húskombinát Rt. vezérigazgatói posztját – *Martos Gézát* váltva – *Ruck János* tölti be, kinevezése határozatlan időre szól.

Ezt követően a következő szervezeti, irányítási változások történtek.

A gazdasági vezérigazgató-helyettesi munkakör megszűnt. A munkakörhöz kapcsolódó kiemelt feladatokat 2005. október 1. napjától általános vezérigazgató-helyettesként *Kühn András* látja el. Kühn András több mint 25 éves húsipari területen (Pick Rt., Kiskunfélegyházi húsfeldolgozó üzem) szerzett szakmai tapasztalatával, gyakorlatával erősíti a részvénytársaság gazdasági, termelési, kereskedelmi folyamatait.

A gazdasági feladatok irányítását, szervezését, ellenőrzését *Kercsó Annamária* szakközgazdász, könyvvizsgáló végzi.

A humán területet 2005. október elejétől *Ágoston Zita* mb. HR-osztályvezető irányítja. Egyetemi diplomájának megszerzését követően gyakorlatát a vállalat munkaügyi csoportjánál szerezte.

A külkereskedelmi igazgató munkakörben is változások következtek be. *Ádám András* külkereskedelmi igazgató megszűntette munkaviszonyát, feladatait *Matus Ildikó* vette át 2005 október 10-től.

Nagy Ferenc termelési igazgató munkaviszonya – közös megegyezéssel – megszűnt 2005. október 5. napjával. A termelési és műszaki terület 2005. november 1-től összevonásra került, amelyet *dr. Miskucza Mária* igazgat. Ettől az időponttól *Braunné Pavelka Márta* szárazáru üzemvezetőként tevékenykedik, a műszaki terület főmérnöki besorolásba került. *Szabó László* igazgató 2006. január 1-től megvált a cégtől, helyét *Daka Zsolt* vette át.

A minőségbiztosítási vezető és a HR osztályvezető, az eddigiektől eltérően, közvetlenül a vezérigazgató alá fog tartozni csakúgy, mint a marketingvezető.

Az új SZMSZ – ha elfogadásra kerül – 2006. február 1-jétől lép életbe.

(vinczea)

Hírmozaik

❍ **Évzáró munkagyűlésre** került sor 2005. december 19-én és 20-án Nádudvaron és Gyulán. *Ruck János* vezérigazgató ismertette az elmúlt időszak eredményeit, s vázolta a 2006-ban előttünk álló feladatokat.

❍ **Folytatja a hagyományokat** a tulajdonosi kör és az új menedzsment. 2005. december 19-én Nádudvaron, december 20-án pedig a két gyulai üzemegységben kerültek kiosztásra az 5700Ft értékű szilveszteri dolgozói csomagok, ezzel is örömtelibbé téve az évbúcsúztatót. Az ajándék igazi juhbeles Gyulai virslit, Frankfurti virslit és gyulai szárazkolbászokat, szalámit tartalmazott, könnyítve munkatársaink ünnepi készülődései és bevásárlási gondjain.

❍ **Pannon Kupa.** Négy csapat részvételével felkészítési jellegű férfi kézilabdatornát tartottak 2005. december 20-22. között a békéscsabai, békési, gyulai és szeghalmi sportcsarnokban. Az általunk is támogatott magyar válogatott remekül szerepelt, megszerezve az első helyet. *Dr. Perjési Klára* polgármester mellett vállalatunk képviseletében *Tóth Sándor* alpolgármester nyújtott át díjat a legjobbaknak. A férfiaknak újra drukkolhatunk a lapzártakor zajló svájci Európa-bajnokságon is, újabb sikerben reménykedve.

❍ **Gyulai Böllér Napok.** Immár hatodik alkalommal rendezik meg a „Hatan négyfélét egyvégtében" versenyt, ahol bajnok böllér csapat kerestetik 2006. április 22-én, szombaton. A részletekről és feltételekről bővebben a következő számunkban olvashatnak.

❍ **Évnyitó kereskedelmi értekezleten** tájékoztatta *Szombathy László* igazgató az új szervezeti felállásban dolgozó kereskedőket az első negyedéves tennivalókról. Meghatározásra került többek között a húsvéti szezon taktikája, s hogy támogatjuk a jubiláló Metro-hálózatot.

Recept Rovat

PROHÁSZKA BÉLA VENESZ-DÍJAS MESTERSZAKÁCSTÓL

Farsangi aprópecsenye

Hozzávalók (10 személyre): 120 dkg sertés szűzpecsenye vagy karaj, 40 dkg császárszalonna, 40 dkg vöröshagyma, 60 dkg gyulai kolbász, 40 dkg gomba, 60 dkg paprika (piros, fehér, zöld, sárga vegyesen), 60 dkg paradicsom, só, őrölt fehér bors, fokhagyma ízlés szerint.

Elkészítés: A sertéshúst ceruzavastagságú csíkokra összevágjuk. A császárszalonnát kockára vágjuk, majd kiolvasztjuk. Hozzáadjuk a szeletelt húst, a finomra vágott vöröshagymát, a karikára vágott gyulai kolbászt, a felkockázott gombát, paprikát és a paradicsomot. Az egészet megpirítjuk, sóval, fehér borssal és fokhagymával ízesítjük, fűszerezzük. Az étel elkészítése az előkészületekkel együtt hozzávetőleg fél órát vesz igénybe.

Az aprópecsenyéhez körettnek pirított burgonyát kínálunk. Tálaláskor a húst összekeverjük a körettel.

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!**

A Gyulai Húskombinát Rt. Húsáruházaiban

2006. FEBRUÁR 6-12. KÖZÖTT

BEVÁSÁRLÓ HETET

szervez minden kedves vásárlójának !

Aki készítmény és szárazáru termékeinkből vásárol 5% kedvezményt kap.

Minden pénteken

napi akcióval várjuk törzsvásárlóinkat!

Magyar alapanyagból magyar termék Gyulai minőségben!

MEGRENDELHETŐ:

1.sz. Húsáruház. **Gyula**, Béke sugárút 51. **Tel.:** 30/684-9949, 66/620-229

2.sz. Húsáruház. **Békéscsaba**, Andrássy út 71. **Tel.:** 30/684-9950, 66/443-918

4.sz. Húsáruház. **Gyula**, Kétegyházi út 3. **Tel.:** 30/684-9952, 66/620-228

Húsos Krónika

A Gyulai Húskombinát Részvénytársaság kiadványa. *Felelős kiadó:* Ruck János 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.