



# Húsos KRONIKA

IV. évfolyam 4. szám ○ 2006. április ○ Információs kiadvány ○ Megjelenik havonta

## Idén már hatodszor böllérkedtek a vár tövében



Az időjárás is a kegyeibe fogadta a gyulai kisüsti pálinka fesztivál berkeiben megrendezett hatodik böllér napot az elmúlt hétvégén. Idén a tavalyihoz hasonlóan a gyulai várfürdő bejárata előtt versen-

gett egymással a számszerint tíz, hattagú csapat. Érkeztek a Dunántúlról és a Vajdaságból, Zentáról is versenyzők.

A nap, ahogy illik pálinkás jó reggellel indult, ami már megadta az „alap” hangulatát

a böllerversenynek. A résztvevőknek öt – hurka, kolbász, tepertő, toros, és szabadon választott – kategóriában kellett tudásukról számot adni. A zsűri, melynek tagjai voltak *Ambrus György* szakácsmes-

ter, *Varga Ottó*, a Békés Megyei Hírlap új főszerkesztője, *dr. Perjési Klára* polgármester, valamint *Lovász Sándor*, a pálinka fesztivál szervezője, szigorú szempontok alapján hozta meg döntését. Az ételnek nemcsak finomnak, hanem látványosnak is kellett lennie, emellett figyelték a higiéniai elvárásokat, nézték a csapat összmunkáját, az ételkészítési technológiát, és a látványt is. A grémiumnak, ahogy mondani szokták nem volt könnyű dolga, végül első helyen végeztek a Sárréti amatőrök (Szeghalom), második lett a Gyarmati Trans csapata (Gyula), és a „bronzérmes” a Vajdasági állatvédők tudhatták magukénak. Különdíjban részesült még a Szajmóka nevű gárda Madocsáról. A rendezvény szervezője, *Hógyes Elek* szerint a disznón kívül mindenki jól érezte magát az idei böllérnapon, így szinte biztos, hogy jövőre is várják a versenyzőket.

**V. R. Z**

## Húsvéti meglepetés dolgozóinknak

A Gyulai Húskombinát Rt. vezetése minden dolgozójának – aki 2005. október 1. óta folyamatos munkaviszonnyal rendelkezik cégünkönél – húsvéti meglepetéssel kedveskedett. Amint azt *Ruck János* vezérigazgató lapunknak elmondta, a menedzsmet feltett szándéka, hogy a szilveszteri ajándékozást folytatja, s húsvétkor is igyekszik szebbé varázsolni munkatársaink ünnepi asztalát.

A vállalat költségére minden érintett 2006. április 12-én – a két gyulai telephelyen, illetve Nádudvaron – 1-1 db füstölt darabolt combot, valamint 1-1 db Mangalica kolbászt vehetett át. A Gyulai Húskombinát Rt. ezzel kívánt minden dolgozójának kellemes húsvéti ünnepeket!



## GYULAI TERMÉKÁRADAT: AZ ÍZÖRÖM!

## II. rész : Gyulai szalámik és félszáraz hőkezelt kolbászok

Talán nem szerénytelen-ség, ha azt mondjuk, hogy a Gyulai Húskombinát Rt. szárazkolbász-nagyhatalom, hiszen neves piacelemző cégek kimutatásaiban látható, hogy a Gyulai kolbász piacvezető kategóriájában, s még számos szárazárunk (Csabai, Lángolt, Paraszt kolbász, stb.) szerepel előkelő helyen. Azt viszont kevesebben tudják, hogy a prémium termékek között két gyulai szalámi is megtalálható. A Gyulai csemege szalámi delikatesz-jellegű,

**Kopog a szeme, de nem hisz a szemének, bár már szemet vetett rá, hisz majd kiszúrja a szemét! Mi felnyitjuk a szemét, nehogy a szemünkre hányja, inkább vigyázzon rá, mint a szeme fényére! Sorozatunk célja, hogy ne csak keressék, de rögtön fel is ismerjék az igazi gyulai készítményeket! Ehhez kívánunk segítséget nyújtani fotókkal illusztrált termékfelsorolásunkkal. Aztán ne csak a szemüket legeltessék!!!**

közkedvelt és kedvező áron kapható, míg a Pokol szalámi hot-chilli ízesítéssel az erős és pikáns aromát kedvelők táborának szánt készítményünk.

(Csak zárójelben és a történeti hűség kedvéért jegyezzük meg, hogy a XIX–XX. század fordulóján három penészbevonatú szalámi vált hazánk-

ban keresetté: a Pick-, a Herz- és a Dozzi-szalámi. Ez utóbbit a Gyulai Húskombinát Rt. is gyártotta és forgalmazta a rendszerváltás körüli években.)

Végezetül hadd hívjuk fel figyelmüket olyan félszáraz, hőkezelt termékeinkre, mint a Nyári Turista felvágott, Turista és Fortuna kolbász, melyek az ország szinte minden élelmiszerelárusító helyén kaphatók. Magyar alapanyagból Magyar termék Gyulai minőségben!  
**(csarnai)**



**Pokol szalámi  
vákuumcsomagolásban,  
szavatosság 60 nap, ~800 gr.**



**Gyulai Csemege szalámi  
védőgázos csomagolásban,  
szavatosság 60 nap, ~800gr.**



**Nyári Turista felvágott,  
vákuumcsomagolásban,  
szavatosság 60nap, ~400gr.**



**Turista kolbász rúd,  
vákuumcsomagolásban,  
szavatosság 60 nap, ~300 és 600gr.**



**Fortuna kolbász rúd,  
vákuumcsomagolásban,  
szavatosság 60 nap, ~600gr.**

## A GYULAI HÚSKOMBINÁT RT.

## Minőségirányítás és környezetvédelem

A Gyulai Húskombinát Rt. hosszú évek óta rendelkezik nemcsak a HACCP-rendszerrel, a magyar élelmiszeriparban elsőként az EFSIS tanúsítvánnyal, hanem az ISO 9001, illetve ISO 14001 minősítéssel. A rendszeresen ellenőrzött minősítések megtartása végett 2006. április 3-án és 4-én került sor az ISO 9001 MIR (Minőség Irányítási Rendszer), valamint 2006. április 10-én és 11-én az ISO 14001 KIR (Környezet Irányítási Rendszer) auditálására. A teljes körű vizsgálat során a *dr. Miskucza Mária* élelmiszerbiztonsági vezető által irányított részleg koordinálta vállalati munkatársak sikeresen feleltek meg a szigorú előírásoknak.

Az alábbiakban a KIR rendeletét ismertetjük.

A GYULAI HÚSKOMBINÁT RT.  
MINŐSÉG- ÉS KÖRNYEZETI POLITIKÁJA

Cégünk feladata jó minőségű húskészítményekkel kielégíteni vevőink igényeit. Meggyőződésünk, hogy az általunk előállított termékek megfelelnek a modern táplálkozástudomány követelményeinek. Reményeink szerint termékünk minősége, valamint az előállítása során alkalmazott élelmiszerbiztonsági intézkedések a gazdasági életben is sikeresé teszik vállalatunkat. A Gyulai Húskombinát Rt. vezetősége felismerte, hogy piaci pozícióit, valamint vásárlói megelégedettségét, kiváló minőségű termékeinek továbbfejlesztésén túl, környezeti teljesítményének folyamatos javításával tarthatja meg, illetve fokozhatja.

Az Rt. vezetése kinyilvánítja elkötelezettségét a Társaság tevékenységére, termékeire és szolgáltatásaira vonatkozó jogszabályi és egyéb követelmények teljesítésére, a kiépített minőség-, és környezetirányítási rendszer eredményességének folyamatos fejlesztésére, a környezetszennyezés megelőzésére, valamint az ezekhez szükséges erőforrások és a megfelelő munkakörnyezet biztosítására.

Ezek megvalósítása érdekében:

Az Rt. vezetése megfogalmazta minőség-, és környezeti céljait, gondoskodott továbbá azon szervezeti és szabályozási struktúra kialakításáról, amely lehetővé teszi a célok folyamatos aktualizálását.

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

A fentiek eléréséhez hosszútávú, kölcsönös előnyökön alapuló kapcsolatot kíván kialakítani mindazon beszállítóival, akik képesek és hajlandók céljaival azonosulni.

Az Rt. vezetése a minőség-, és környezetvédelem ügyét kiemelt fontosságúnak tekinti, ezért a Társaság minden dolgozóját kötelezi, hogy munkájával járuljon hozzá az integrált politika megvalósításához és a bevezetett Integrált Irányítási Rendszer sikeres működtetéséhez.

**Ruck János**  
vezérigazgató

## Hírmozaik



○ **Látványos szakaszához közeledik** a tervezett Family Center építkezése a Húskombinát volt sportpályáján, amint az képünkön is látható. Az építkezésre és átadásra a beruházóval egyeztetve későbbi lapszámunkban visszatérünk.

○ **Kóstolóval egybekötött árubemutatókon** tesztelték kereskedelmi és marketing munkatársaink új nádudvari termékeit 2006. április 20-21-én mintaboltjainkban. A vezetés a kérdőíves felmérés értékelése után dönt az új termékek – Káposztás rúd, Végvári májas, Dán káposztasaláta-öntet (currys), Magyaros káposztasaláta-öntet (zellerrel), Angol káposztasaláta-öntet (sárgaréppával) – piaci bevezetéséről.

○ **A szárazaru-szezonra fókuszált** a Szombathy László kereskedelmi igazgató által összehívott kereskedelmi értekezlet 2006. április 7-én. Az üzletkötők és a területi képviselők a felvázolt marketingtaktika mentén kezdik meg szervező munkájukat, elősegítve a tervezett országos kampány sikerét a kereskedők és a fogyasztók körében. „Gyulai kolbász minden asztalra, amit ma megehetsz; hát ne halaszd holnapra!”

○ **Személyi változások a menedzsmentben.**

*Dr. Miskuczka Mária* – aki 1981 óta dolgozott vállalatunknál, előbb, mint MEO-laborvezető, majd termelési igazgató, minőségbiztosítási vezető, illetve 2005. ősz óta mint termelési-műszaki igazgató – munkaviszonya 2006. április 12-én megszűnt. Az élelmiszerbiztonsági vezető április 12-től *Matus Ildikó*, aki már 1997 óta dolgozik cégünkkel, mint laborvezető. *Perlaki Csaba* informatikai osztályvezető munkaviszonya 2006. április 30-án szűnik meg, közös meg egyezéssel. Távozik május elsejével *Simonka Péter* rendészeti vezető, aki 1978-tól tevékenykedett a Gyulai Húskombinátnál, 1994 óta mint a rendészet irányítója. A megüresedett helyek betöltése és az új Szervezeti és Működési Szabályzat (SZMSZ) jóváhagyása lapzártakor még folyamatban van.

## Receptrovat

### Vagdalt GYULAI módra

**Hozzávalók:** 1/2 kg darált serteshús, egy szál GYULAI kolbász, 1 fej vöröshagyma, majoránna, fokhagyma, pirosarany, só, bors, szerecsendió.

**Elkészítése:** A darált húst összedolgozzuk a finomra vá-

gott vöröshagymával, fokhagymával, sóval, borssal, majoránnával, reszelt szerecsendióval, pirosarannyal. Vizezett alufólián téglalap alakúra kinyújtjuk, és a szélére egy szál lehéjazott GYULAI

kolbászt helyezünk. Felgöngyöljük, és előmelegített sütőben kb. 40 percig sütjük. Felszeletelve, burgonyapürével és fejes salátával tálaljuk.

**Beküldő:** Fazekas Andorné (Gyula, Budapest krt. 48. I/1.)

Továbbra is várjuk jellegzetes gyulai és/vagy környékbéli ételek elkészítését tartalmazó receptjeiket, amelyekből a legjobbkat folyamatosan ismertetjük a Húsos Krónikában; s a megjelentetett recept szerzője 3000 forintos vá-

sárlási 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!**

## Debrecenbe kéne menni...



**Berettyán János, Tar Mária, Murányi Edit boltvezető, Budainé Erdei Marianna, Nagy Pálné, Rácz Lajosné**

Új mintaboltot nyitott a Gyulai Húskombinát Rt. Debrecen legnagyobb lakótelepén, a Füredi út 57-59. szám alatt 2006. április 11-én. Az üzlet áruválasztéka újdonságnak számít a vállalat kereskedelmi politikájában, hiszen a gyulai szárazkolbászok, kenőmájas és más közkedvelt húskészítmény mellett egyéb élelmiszerek is megtalálhatóak a polcokon.

*Nagy Jánosné* key-account manager (aki mintabolt-hálózatunk irányítója) hangsúlyozta, hogy célunk az, hogy a háziasszonyok mindent megtaláljanak nálunk, **ami a főzéshez szükséges.**

A napi pékáru, tej-tejtermék (amit a Nagisz Rt. Sajt-Kalmár Kft.-je szállít) mellett olaj, liszt, cukor, zsemlemorzsa, száraztészta, fűszer,

sőt üdítő is szerepel kínálatunkban; sorolta Murányi Edit boltvezető. Azt már mi tesszük hozzá, hogy a számtalan mirelit áru között ott van a Farmer Expo-díjas, Nádudvari üzemünkben készített fagyasztott rablöhús és töltöttkáposzta is!

Ha manapság Debrecenben járnak, a pulykakakas mellé ne felejtse el Gyulai kolbászt is venni! **(cs-)**



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) 620-219. **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.