Húsos Krónika

IV. évfolyam 5. szám ❍ 2006. május ❍ Információs kiadvány ❍ Megjelenik havonta

Közgyűlés

A Gyulai Húskombinát Rt. tulajdonosi köre május 17-én tartotta évi rendes közgyűlését. Az ülésen elfogadták a 2005. évi mérlegbeszámolót és a reorganizációs terv 2006. évi módosított változatát. Öt évre megválasztották a vezető tisztségviselőket. Az Igazgató Tanács tagjai: *Kovács Lajos*, *Ruck János*, *Barkó József* és *Tarr Imre*. A Felügyelő Bizottság tagjai: *Csirkés László*, *Dúróné Sulyák Sára* és *Bezdán János*. A közgyűlés határozatlan időre megerősítette Ruck Jánost vezérigazgatói posztján.

Elfogadták a vállalat Szervezeti és Működési Szabályzatának módosítását. Törzskari besorolást – azaz közvetlen vezérigazgatói irányítást – kapott a jogi, rendészeti, humánpolitikai, élelmiszerbiztonsági, gazdasági és marketing részleg. A fennmaradó területek – termelés, műszak és kereskedelem – az általános vezérigazgató-helyettesi hatáskörbe kerültek; a kereskedelmi igazgató, a műszaki főmérnök és a három üzem termelési vezetője neki tartozik beszámolással csakúgy, mint az anyaggazdálkodási vezető. **Cs. J.**

Béren kívüli juttatásokról döntöttek

Ruck János

A Gyulai Húskombinát Rt-.nél *Ruck János* vezérigazgató és *Bezdán János*, a Húsipari Dolgozók Szakszervezetének helyi, alapszervezeti vezetője bértárgyalásokat folytatott. A húsiparban országosan nehézkesen alakultak az egyezkedések, ám Gyulán a tárgyalás végére május 8-án pont került. A két vezető abban állapodott meg, hogy a Húskombinát mintegy hétszáz dolgozójának béren kívüli juttatásokkal nőhet ebben az évben a jövedelme. Ezzel Békés megye legnagyobb egyik élelmiszer-feldolgozójánál biztosított a munkahelyi béke.

A megállapodás szerint, a dolgozóknak minden munkanapon járó étkezés térítési díját minimálisra csökkentették. Továbbá az alkalmazottak – törvényi adómentes lehetőségként – évente három alkalommal 6250 forint értékű vásárlási utalványt kapnak. A vezérigazgató és a szakszervezeti vezető abban is megállapodtak, hogy ez év decemberében megbeszélést folytatnak a Húskombinát 2007 évi bér- és jövedelemviszonyairól.

A tárgyalások eredményét mindkét vezető értékelte lapunknak. Ruck János vezérigazgató szerint, mindkét fél kompromisszumkészséget tanúsított a megállapodás során.

– A Húskombinátnál 2005 szeptemberében, amikor átvettem a vezetést, elkezdtünk egy reorganizációs folyamatot. Ezt szándékom szerint, következetesen véghez is visszük. Ezért a cégvezetés részéről erőn felülinek tartom a megállapodást. Ugyanakkor bízok a javuló piaci lehetőségekben és a hatékonyabb értékesítésben – nyilatkozta lapunknak Ruck János.

Bezdán János

Bezdán János szakszervezeti vezető is elégedett a tárgyalások eredményével.

– Úgy gondolom, korrekt megegyezés született a cégvezetés és a szakszervezet között, a dolgozók érdekében. A megállapodás során figyelembe vettük a cég gazdasági helyzetét, ezért fogadtuk el a béren kívüli juttatásokat. **(ka)**

Kitüntetés szakmai életútért

Kühn Andrást a Magyar Élelmezésipari Tudományos Egyesület Húsipari Szakosztálya választmánya életútja elismerése és nagyrabecsülése kifejezéseként Köves János-díj elismerésben részesítette április 24-én, Budapesten.

Kühn András 1945. március 10-én született Nyíregyházán, két gyermeke van. A középiskola elvégzése után 1962-ben kezdett dolgozni a Csongrád Megyei Állatforgalmi és Húsipari Vállalatnál, mint segédmunkás. Vállalati ösztöndíjasként végzett 1967-ben, ekkor került a Szegedi Szalámigyár központi üzemébe, mint gyakornok, később, mint főtechnológus. A munka mellett esti képzésben élelmiszeripari üzemmérnöki diplomát szerzett 1973-ban. 1975-től a szegedi vágóüzem vezetőjeként irányította az üzemet. 1988. január 1-től a Pick Szeged Rt. termelési igazgatójaként dolgozott. 1992-ben a Szegedi Élelmiszeripari Főiskolán másoddiplomát szerzett marketing-menedzser üzem-mérnök szakon. Munkája elismeréseként a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Miniszter 2002. március 15-én „PRO ALIMENTIS HUNGARIAE” díj kitüntetést adományozott számára, melyet elsőként kapott a magyar húsiparban. A Pick Rt.-től 41 évi munka után nyugállományba vonult 2005. március 10-én, majd tovább dolgozott a Kiskunfélegyházi Hungary Meat Kft.-nél 2005. szeptember 30-ig. Jelenleg a Gyulai Húskombinát Rt. Vezérigazgató-helyettese, e munkakörét 2005. október 1-jétől látja el. **(csarnai)**

GYULAI TERMÉKÁRADAT: AZ ÍZÖRÖM!

III. rész : Gyulai Mangalica termékek

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!!!

A Magyar Mangalica sertés az egyetlen tisztavérben fennmaradt őshonos sertésfajtánk. Őse a mediterrán ásatag sertés, azaz a Mangalica a spanyol Ibérico zsírsertés egyetlen élő rokona. A balkánon és a Kárpát medencében a rómaiak terjesztették el közvetlen ősét, a Szalontai sertést.

1833-ban a szerbek híresen zsíros Sumadia fajtájú sertéseit József főherceg kisjenői uradalmában az ottani bakonyi és szalontai állományok keresztezésére használta fel. E keresztezés eredménye lett a Mangalica, s olyan sikeresen, hogy az 1850-es években már minden nagy tenyészetben volt kisjenői vér. Aranykorát a fajta a XIX. század végétől az 1940-es évek végéig élte. Milliószámra hajtották, majd szállították őket nyugatra, ahol végig őrizték jó hírüket

A második világháború után a zsír helyébe a világpiacon az étolaj lépett, s a hús mennyisége lett a fontosabb értékmérője a sertéseknek. Folyamatosan csökkent a számuk, a fajta a teljes kihalás szélére sodródott. 1991-re 198 db-ra csökkent a törzskönyvezett mangalica kocák száma.

A mangalica küllemét tekintve tipikus zsírsertés, rövid, mély törzs, finom csontozat, dús göndör szőr és palaszürke túrókarima és körmök jellemzik. Három színváltozata maradt fenn: a szőke, a fecskehasú és a vörös. (a negyedik fekete - változat a hetvenes évek elején kihalt). Igen szilárd szervezetű, nem stresszérzékeny, rideg tartást kedvelő fajta. Tűri, sőt kedveli a nagy falkában, nyájban való tartást, egész évben tartható a szabadban.

Tisztavérben kevéssé szapora, lassan fejlődik és igen zsíros, szalonnás kitermelést ad. A mangalica sertés a világ legzsírosabb sertése, általában képes több mint 70 % fehéráru termelésére. Zsírja és szalonnája kifejezetten lágyabb, a zsír olvadási pontja alacsonyabb, emészthetősége kedvezőbb. A kevés meny-nyiségű hús minősége, íze, konzisztenciája azonban összehasonlíthatatlanul jobb, mint a modern nagyfehér és lapály tipusú sertéseké. Húsa kifejezetten alkalmas szárazáruk, főleg kolbász és érlelt sonkafélék gyártására.

Így aztán nem véletlen, hogy a 90-es évek második felétől a Gyulai Húskombinát elkezdte a Mangalica kolbász gyártását és forgalmazását, ezt követte a Mangalica tarja és májas, s az új évezredben nyolcféle termékkel vagyunk jelen a piacon.

A Gyulai mangalica termékek eddig minden olyan vásár nagydíját elhozták, ahol csak bemutatták őket. (I.Hús-fesztivál Nagydíj 2000., OMÉK Nagydíj 2000., FOODAPEST Újdonságdíj 2000. ,Bécsi Élelmiszer Kiállítás 2002.,Debreceni Farmer Expo 2003.,stb.) A legjobb szárazáru sertésből a legjobb szárazáru gyár készíti a legjobb kolbászt. Ezt mi sem bizonyítja jobban, mint az, hogy a Mangalica kolbász rendelkezik a Kiváló Magyar Élelmiszer védjeggyel, valamint részesült a két legrangosabb élelmiszer-díjban, a Magyar Minőség Háza és Magyar Termék Nagydíj elismerésben.

Az egykor szinte kizárólagosan a szegények eledeleként ismert mangalica mára delikátesz árut adó hungari-kummá vált.

(csarnai)

Mangalica kolbász védőgázas csomagolásban, szavatosság 50 nap, ~ 600 g

Mangalica kolbász-karika védőgázas csomagolásban, szav. 60 nap, ~ 200 g

Mangalica szeletelt szalámi védőgázas csomagolásban, szav. 80 nap, 120 g

Mangalica szeletelt kolbász védőgázas csomagolásban, szav. 80 nap, 120 g

Csabai csípős kolbász védőgázas csomagolásban, szavatosság 60 nap, ~500gr

Mangalica májas, szavatosság 30 nap, ~ 500 g

Mangalica szalámi vákuumcsomagolásban, szavatosság 60 nap, ~800 g

Mangalica sózott szalonna vákuumcsomagolásban, szav. 60 nap, ~ 1000 g

Hírmozaik

❍ Eladásra kínálja a Gyulai Húskombinát Rt. kihasználatlan állóeszközraktár területét a Kétegyházi úton, a 6668/2. hrsz. alatt. A 22.747 m2-es terület kikiáltási ára 25.000Ft/m2. A Ruck János nevére címzendő, 2006. május 31-ig beérkezett pályázatok bontása és elbírálása június 2-án kezdődik. Bővebb információval Daka Zsolt műszaki főmérnök szolgálhat, akit a 66/620-220-as központi számon vagy a 620-212-es közvetlen számon érhetnek el.

❍ Általános áremelést terveznek a magyar húsipari cégek. Szombathy László kereskedelmi igazgató arról tájékoztatott, hogy vállalatunk nem emeli árait, csupán a szokásos szezonális árkorrekciót kívánja érvényesíteni. Szándékunk továbbra is a közkedvelt gyulai termékek országos bolti megjelenítésének biztosítása.

❍ Új vezető, Kiss László irányítja 2006. május 02-től a rendészet munkáját. Kiss László, csakúgy mint az új élelmiszerbiztonsági felelős Héczey-Szabó Mihályné, a békéscsabai Barneválnál töltött be hasonló beosztást.

❍ Nyíregyházán nyit új mintaboltot a Gyulai Húskombinát Rt. A márkaüzlet viszonteladókat és magánfogyasztókat egyaránt vár. A tulajdonosok és a cégvezetés a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei eladások emelkedését reméli az akvizíciótól.

❍ Húsipari múzeumunkat berettyóújfalui iskolások tekintették meg 2006. május 12-én. Pappné Dorogi Ibolya osztályfőnök köszönetét és elismerését fejezte ki, egyrészt Nagy Gyula szakoktató minden részletre kiterjedő tájékoztatásáért, másrészt azért, hogy a tanulók a közel 140 éves múltra visszatekintő gyulai húsipar révén a kolbász- és húskészítmény-gyártás általában vett titkaival és fortélyaival is megismerkedhettek. A bemutató termékkóstolóval zárult, a növendékek nagy örömére.

Recept Rovat

Gyulai batyu

Hozzávalók 4 személyre: 8 szelet kicsontozott karaj, fél szál Gyulai kolbász, 2db keményre főtt tojás, 2 db közepes nagyságú savanyú uborka, só, őrölt bors.

Elkészítés: A hússzeleteket jól kiverjük, sózzuk, borsozzuk. A hússzeletek közepébe helyezzük a karikára vágott uborkát, a felkarikázott Gyulai kolbászt és a negyedbe vágott főtt tojást. Batyu alakúra formázzuk, hústűvel vagy fogvájóval összetűzzük. Forró olajban hirtelen megsütjük. Tört burgonyával és vegyes-vágott savanyúsággal tálaljuk.

Beküldő: Juhász Sándorné, Nagykamarás, Petőfi u. 46.

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!**

2006. május 18-tól

GYULAI KOLBÁSZ

vásárlására indul
a **nosztalgia városnéző kisvonat**
minden héten a **csütörtöki** napokon
15.45 órakor a **VÁR** előtti parkolóból
a Gyulai Húskombinát Rt. mintaboltjába!
(Gyula, Béke sugárút 50.sz.)

Minden kedves utas 10% kedvezménnyel vásárolhatja meg a Gyulai termékeket!

KEDVEZMÉNYES MENETJEGY ÁRA: 400.-FT/FŐ

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) 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.