



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER



„A hagyomány nem a hamu őrzése, hanem a láng továbbadása!” (Morus Tamás)

A Hajnal Húskombinát Kft. igazi családi vállalkozás. 1992-ben alapította magánvállalkozásként Hajnal László, édesapjával együtt. Kezdetben kizárólag húsfeldolgozóként, többnyire tökehús értékesítésével foglalkoztak az egyre növekvő üzlethálózatuk ellátására.

2004-ben a korábbi Ringa húsüzleteinek megvásárlásával vált igazán meghatározó húsipari céggé a Győr környéki régióban. Ekkor már a saját bolthálózat ellátásán kívül egyre jelentősebb alapanyag beszállítói lettek nemcsak a régió, hanem az ország számos más húsüzemének is.

A termékek népszerűek voltak, mind többen keresték. A fogyasztók kiszolgálása egyre nagyobb problémát okozott, ez a kényszer sürgette a „nagy álom” mielőbbi megvalósítását, az új húsüzem megépítését.

2009-ben zöldmezős beruházással, az Európai Unió előírásainak minden szempontból megfelelően, 1800 m² húsüzem épült fel Győr határában, mely 650 db félsertés feldolgozására képes naponta. Az üzem helyének kiválasztásánál a logisztikai szempontok figyelembe vételén kívül meghatározó volt a céget mindig is jellemző környezettudatos szemlélet. Az új üzemben lehetőség van arra, hogy a termékeket hagyományos fűrészpóros füstöléssel készítsék.

A Hajnal Húskombinát Kft. válogatott alapanyagokból, magas minőségben, korszerű technológiai körülmények között készíti közkedvelt, keresett készítményeit. A termelés HACCP rendszer alapján, IFS (International Food Standard) minőségirányítási rendszerrel koordinálva zajlik.

Időközben a termékfejlesztés eredményeként saját márkát vezettek be a piacon. **Hajnal Hús, néven, Családunktól- családod asztalára** jelmonddal, ez az embléma bizalmat, vásárlási igényt generál. Népszerűsége folyamatosan emelkedik. Mára, ezeknek a készítményeknek a gyártása meghatározóvá vált.

A termék választék kialakításánál és az új fejlesztéseknél is elsődleges szempont a vevői elégedettség. Folyamatos kérdéssel, piackutatással, kóstoltatásokkal igyekeznek a fogyasztók igényeit maximálisan megismerni, kielégíteni és új fejlesztéseikkel a vásárlói szokásokat is befolyásolni.

Brendjük, a **„Hajnal Hús” jelenleg két készítmény családot visz piacra:**

A Hajnal Húskombinát Kft. döntően e két irányban folytatja a termékfeldolgozást ez a két termékcsalád a DINASZTIA és a GENERÁCIÓ márkanévet kapta.

– **Hajnal Hús DINASZTIA:** a tradíciókat tisztelve korszerű technológiával megvalósítva új ízekre törekszik: Ez a termékcsalád öleli fel a vörösárukat (pl. párizsi, juhbeles virsli, stb.) és a különböző felvágottakat.

– **Hajnal Hús GENERÁCIÓ:** akár a márkanév magában hordozza a múltat és a jövőt, amelyik összekapcsolódik. Ez a termékcsalád a hagyományos háztartásokban is előállítható termékekből áll, amelyeket tradicionális házi ízesítéssel, hagyományos gyártással, de korszerű, higiénikus körülmények között gyártanak, mint pl. a hagyományos füstölt húsokat, kolbászokat, hurkákat, szalonnákat és a disznósajtot.

Az utóbbi évek fejlesztési iránya: új minőségi delikát termékcsoporthoz kidolgozása. Az új termékcsalád néhány tagját kapható és nagyon közkedvelt, a különféle ízesítésű marinádozott húsok, a Frédi szelet, és a kolbászhússal töltött szűzpecsenye fűszerkabátban. Ezek a termékek viselik az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító védjegyet is.

A Hajnal Húskombinát Kft., gyártás-filozófiája szerint a magas minőség kiemelten fontos az élelmiszeriparban, hiszen egészségünk függ tőle, mert azok vagyunk, amit megesszünk. 15 termékük elnyerte a Magyar Termék Nagydíjat. 2016-ban a vállalkozás Gazdasági Nívódíjat kapott, 2017-ben Húség Díjban részesült. Győztes termékei mára már a folyamatosan ellenőrzött Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító védjegyet viselik.

Hajnal László, a cég alapítója 2016-ban eltávozott. Felesége Hajnalné Raucsik Krisztina és édesapja, de már gyermekei is töretlenül viszik tovább a vállalkozást, az ő álmait tiszteltben tartva, de saját korszerű elképzeléseiket, fejlesztéseiket megvalósítva.

A Hajnal Húskombinát Kft. vezetője az alapító tiszteltére és emlékére Hajnal László nevét viselő különdíjat alapított. A különdíjat az Érték és Minőség Nagydíj Pályázaton kiemelkedő teljesítményt nyújtó élelmiszer kategóriában díjazott vállalkozás érdemelhet ki.

Minőség és szakértelem, ez hitvallás a Hajnal Húskombinát Kft.-nél, soha nem lehet megalkuvás kérdése, mert itt a termékeket szeretettel és odaadással készítik és juttatják el fogyasztók asztalára!



Hajnalné Raucsik Krisztina
ügyvezető igazgató



Varga Ildikó
minőségirányítási vezető

„A hagyományos recepteket féltve kell őrizni, hisz gyökerek nélkül tünde ábránd a minőség és haladás.”



**Hajnalné Raucsik Krisztina ügyvezető igazgató,
Hajnal Húskombinát Kft.**

A Hajnalhús Kft. jelmondata bizalmat sugároz, hiszen a „családunktól a családod asztalára” szlogen azt jelenti, hogy csak olyan készítményeket kínál, olyat gyárt, amit maguk is szívesen fogyasztanak. Milyen a termékpaletta? Mit fogyaszthatunk a Hajnalhús kínálatából?

Felelős vezetőként, de családayaként is csak úgy gondolkodhatok, hogy az összes vásárló beletartozik a családba, egy bővebb, úgynevezett nagycsaládba, akikért felelősséggel tartozom. Élelmiszert gyártani csak a szabályok messzemenő betartásával, kiváló minőségben lehet, hiszen mindannyiunk léte, egészsége a tét. Ez egy bizalmi kapcsolat, hiszen mi gyártunk, fogyasztóink pedig vásárolnak. A termékeink iránti folyamatosan növekvő kereslet azt mutatja, hogy jó irányba haladunk. Igyekszünk szlogenünknek megfelelően minden korosztály igényeit kielégíteni. Termékpalettánk széles, gyermekektől az idősekig mindenki megtalálja az ízlésének megfelelő árut. Fellelhetők az úgynevezett vörös áruk, kolbászok, különféle sonkák, szalonnák, szalámik, vagy a nagy népszerűségnek örvendő igazi kulináris élményt adó, előkészített nyers termékek, mint a töltött szűzpecsenye, pácolt húsok, szalonnába göngyölt karaj és egyebek. Minden termékünket hazai félsertésből bontott színhúsból készítjük. Termékeink zöme allergénmentes, nem használunk szeparátumokat. Valamennyi termékünk GMO mentes. Úgy gondolom, hogy a HajnalHús mintegy 75 féle gyártmányából nem nehéz ínycsiklandó falatokat varázsolni „családunktól a családod asztalára”.

Az Érték és Minőség Nagydíj legszélesebb pályázói köre az élelmiszeriparhoz köthető. Kiíróként és bírálóként mondjon pár hasznos tanácsot az idei élelmiszeripari pályázóinknak.

Talán a legfontosabb, hogy csakis kiváló alapanyagokból, az előírások messzemenő betartásával állítsák elő termékeiket. Merjenek eltérni a megszokottól. Ne a mások eredményeinek leutánzása legyen a cél, hanem tanuljanak, ötleteljenek a jó példákban. Engedjék el bátran a fantáziájukat, merjenek új dolgokat gondolni és létrehozni, hiszen az élelmiszergyártás alkotómunka, méghozzá a szó legnemesebb értelmében. Adjanak teret a fiataloknak, mérjék fel a generációváltás lehetőségeit, előnyeit, mert fiatalos lendülettel a hagyományokat tisztelve lehet a mai kornak és ízlésvilágnak megfelelő termékeket létrehozni.

Ha egy cégnek letisztult üzleti filozófiája van, tisztában van értékeivel, erősségeivel, van jövőképe, tudja, hogy hová és miként akar eljutni, mer bátran nagyot álmodni, köztünk a helye, vagyis nyugodtan pályázzon, mert ő is elérheti, hogy az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy büszke használójává váljon.



***Hagyomány és haladás:
egy ma sikeres élelmiszeripari
vállalkozó hogyan tudja a
hagyományainkra épülő ízvilágot a mai
korszerű követelményekhez igazítani?***

Úgy gondolom, hogy a hagyományos receptúrájú termékek ízvilágához nem szabad hozzányúlni. Ezt mindenképpen féltve kell őrizni, hisz gyökerek nélkül „tünde” ábránd a minőség és haladás. Fontos viszont, hogy a hagyományos termékeket is korszerű, higiénikus körülmények között kell gyártani. A mennyiség sohasem mehet a minőség rovására. Természetesen haladni kell a korrallal, a mai igényekhez és kereslethez finoman idomulva. Nagyon fontos, hogy termékeink létrehozásánál kiemelkedő szempont legyen az egészségtudatos szemlélet. Meg kell találni azt az egyensúlyt, hogy gyártmányaink ne csak táplálóak, egészségesek, hanem ízletesek, ínycsiklandóak, fenségesek, sőt mennyieiek is legyenek.

Mindezekhez korszerű, állandóan fejlődő szakmai tudásra, józan paraszti észre és nem utolsósorban tiszta ízlelő bimbókra is szükség van.

Természetesen gyártmányaink korszerűségéhez folyamatos fejlesztésre van szükség.

Célunk, hogy termelő egységünk gépparkját folyamatosan megújítsuk, sok apró ötlettel javítsuk. Vásárlóinkkal állandó kapcsolatban vagyunk, fontosnak tartjuk véleményüket, esetleges javaslataikat, melyeket minden esetben átgondolunk, felhasználunk.

Céltudatos, vevőcentrikus, egészség és környezet-tudatos gondolkodásmódunk, magas szakmai hozzáértésünk, elhivatottságunk biztos záloga a jelenlegi népszerűségünk további növekedésének.