ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER KATALÓGUS 2019

Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy a kiválóság emblémájaként
segíti viselőjét gazdasági eredményeinek növelésében.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat kiírói:
a DIAMOND szervezőiroda Bt.,
a Hajnal Húskombinát Kft.,
a Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Kft.,
a Poli- Farbe Vegyipari Kft.,
a ProfessionCert Kft.,
a S.C. SSM & SIU S.R.L. (Románia).

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat eseményeinek Fővédnöke:
Dr. Latorcai János a Magyar Országgyűlés alelnöke.

Kiemelt támogatója:
a Miniszterelnökség Nemzetpolitikáért Felelős Államtitkárság.

Külhoni támogatója:
a Romániai Magyar Demokrata Szövetség.

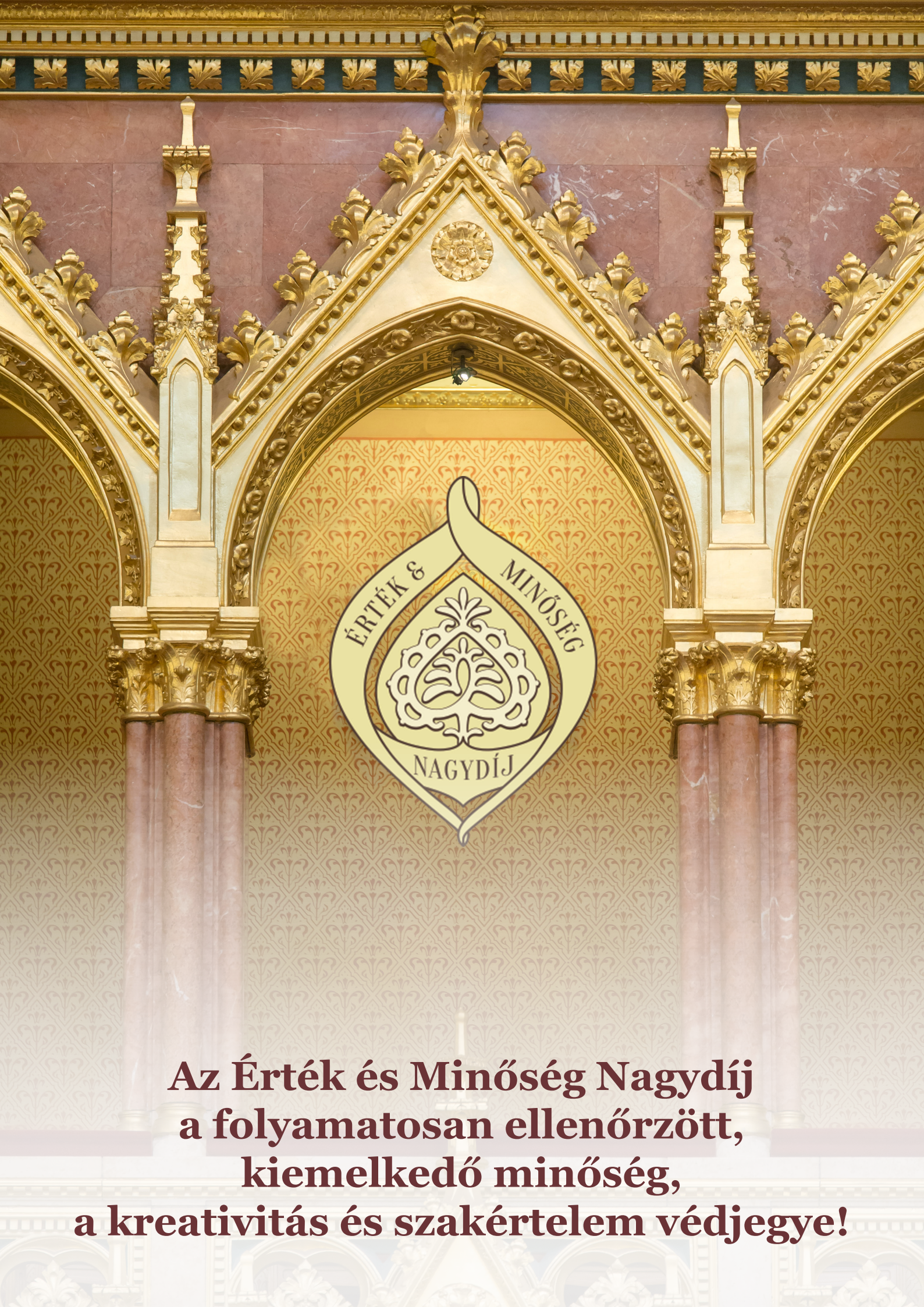
Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Felhívása, díjazottainak bemutatása, a pályázati információk,
valamint a pályázat letölthető jelentkezési lapja az interneten a www.emin.hu címen található.

Az Érték és Minőség Nagydíj,
az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Vállalkozási Nívódíj,
az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Életmű Díj,
az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Energiahatékonyságért és Környezetvédelmért Nívódíj,
az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Innovációért Nívódíj,
az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Innovációs Vezető Nívódíj
az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Digitalizációért Nívódíj,
az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kommunikációért Nívódíj,
az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Év felfedezettje Díj
az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Nívódíj,
az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Életmű Díj
egyedi trófeákat a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája készíti.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat elismeréseit tanúsító Díszoklevelek
Balázs Károly és Sárkány Gábor grafikus művészek alkotásai.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat eseményei a Duna Médiaszolgáltató Nonprofit Zrt.,
MTI Igazgatósága hírcsatornáin keresztül jutnak el a médiaközpontokba.

Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy és a hozzá kapcsolódó pályázati rendszer
mérce és útmutató a gazdasági életben!



Az Érték és Minőség Nagydíj
a folyamatosan ellenőrzött,
kiemelkedő minőség,
a kreativitás és szakértelem védjegye!

Tisztelt Olvasók és Díjazottak!

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat meghirdetésekor a globalizálódó világunkban egyre fontosabbá váló lokális gondolkodás szerepére hívtam fel a pályázók és az érdeklődők figyelmét. Kiemeltem, hogy a lokalitás nekünk, magyar embereknek, nemcsak szűkebb lakókörnyezetünket, városunkat, megyénket, országunkat, hanem tágabb értelemben a Kárpát-medence magyarlakta területeit is jelenti.

Ezért külön örülök annak, hogy idén is köszönthetünk határon túli magyar díjazottakat. Legalább ugyanennyire fontosnak tartom, hogy az idei nyertesek között több olyan vállalkozás található, amelyek termékeikkel az országhatárokat átlépve stabil exportpiacokra leltek a szomszédos államokban.

Ezen pozitív folyamatok mellett azt is látnunk kell, hogy a magyar gazdaság hosszantartó, kimagasló növekedése eredményeként megjelenő jövedelemtöbblet egy el nem hanyagolható része sajnos olyan külföldi áruk vásárlása révén áramlik ki az országból, térségünkből, amelyeket mi magunk is képesek vagyunk kiváló minőségben megtermelni, előállítani.

Meggyőződésem szerint ennek egyik legfontosabb oka, hogy sokszor még mindig jobbnak, magasabb presztízsűnek véljük a nyugat-európai import árut a hazainál, miközben már vizsgálatok is bizonyítják, hogy a térségünkbe exportált termékek sokszor gyengébb minőségűek.

Az Érték és Minőség Nagydíj védjegye ezzel szemben objektív mérőszámok alapján úgy igazolja a díjazott termékek és szolgáltatások – szinte bármely import áruval összevethető – kimagasló minőségét, hogy közben szimbolikus közösségvállalást kínál a hazai és a kárpát-medencei magyar termelőkkel.

Ha a közgondolkodásban ezt a tartalmat sikerül hozzákapcsolni az Érték és Minőség Nagydíj védjegyével ellátott termékekhez és szolgáltatásokhoz, akkor a hazai gazdaság erősítésén túl a Miniszterelnök úr által meghirdetett „Kifektetési stratégia" sikeres megvalósításához is hozzájárulhatunk.

Látnunk kell, hogy a „Kifektetési stratégia" egy szerves folyamat, amelynek első és legfontosabb lépése, hogy egy vállalatnak először a saját országában kell sikereket elérnie, majd ezt követheti az export piacok meghódítása és csak ez után következhet, hogy a vállalkozás külföldi részleget is létrehozzon.

Ehhez az első, de alapvető fontosságú lépéshez járulhatunk hozzá mi magunk is, ha az idén elismerésben részesített termékek és szolgáltatások kiválóságáról minél többen személyesen is meggyőződünk.

A díjazott Pályázóknak ezúton is gratulálok, fogadják őszinte elismerésemet az elvégzett munkáért és az elért eredményekért!

Az Országgyűlés alelnöke,
az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat
eseményeinek fővédnöke

Kedves Olvasó!

A Kárpát-medence népeinek viharos évszázadai bennünk magyarokat megtanítottak arra, hogy ragaszkodnunk kell nemzetünkhöz, családunkhoz, hagyományainkhoz és értékeinkhez.

Az elmúlt években egyre népszerűbbek lettek a fogyasztók körében a hazai termékek és szolgáltatások. Egyre többen ismerik fel, hogy a hazai termékekkel a minőséget és a biztonságot választják és nem utolsó sorban a magyar munkaadókat támogatják. Ehhez az eredményhez szükség volt arra is, hogy a vállalkozások számára a legfontosabb fokmérő a minőség lett.

Az Érték és Minőség Nagydíj azt a célt szolgálja, hogy legyünk büszkék az általunk teremtett értékekre, ismerjük el a legkiválóbbakat, mutassuk meg, hogy a magyar vállalkozások áldozatos munkájukkal milyen kiemelkedő eredményeket érnek el.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázatán idén második alkalommal díjazzák a legkiválóbb Kárpát-medencei magyar vállalkozásokat. A pályázók és a benyújtott pályázatok száma, azt mutatja, hogy a vállalkozások büszkék munkájuk gyümölcsére és szívesen mérettetik meg magukat a legkiválóbbakkal.

Külön öröm számomra, hogy egyre több mezőgazdasági termelő és vállalkozás részesülhet Érték és Minőség Nagydíjban. A mezőgazdaság mára nemzetbiztonsági kérdéssé vált. A természeti erőforrásaink végesek, ezért technológiai fejlesztésekkel tudunk többet és magasabb minőségben termelni. A globalizáció egyik következménye az élelmiszerek szinte korlátlan forgalma a világban, ugyanakkor ezek eredete és minősége gyakran bizonytalan. Ezért rendkívül fontos, hogy a helyben termelt, ellenőrzött, kiváló minőségű élelmiszerek kerüljenek a magyar családok asztalára.

Az Érték és Minőség Nagydíj közössége idén tovább fog bővülni. Kívánom, hogy a leendő nyertesek – határon innen és túl – olyan innovációkat és olyan minőséget képviseljenek, amelyek szolgálják szűkebb régiójuk, nemzetünk és az egész Kárpát-medence fejlődését.

Farkas Sándor
miniszterhelyettes

„Ne sikeres ember próbálj lenni, hanem értékes."

Kedves Olvasó!

Ma, ha körültekintünk, olyan világot látunk magunk körül, amelyben sokan és egyre többen vagyunk, akik egy közösségben találjuk magunkat. Egy közösségben, amelyben a közösség többi tagjával hasonlóan gondolkodunk, ugyanazon értékeket vallva, azok által vezérelve éljük mindennapjainkat. Ebben a közösségben mindenki ugyanúgy érti és érzi, hogy mit jelent az otthon, a család, a szülőföld, a magyar nemzet. Talán mindezt azért élhetjük közösen ma át, mert ösztönösen, egyen egyenként megértettük azt a gondolatot, amit Albert Einstein a következőképpen fogalmazott meg: „Ne sikeres ember próbálj lenni, hanem értékes."

2010 óta a Magyar Kormány minden lépését a magyar nemzet közösségének szolgálata határozza meg. Ezen az úton vélt, tudott és újdonsült erőforrásainkat mozgósítjuk közösen, napról napra átéljük, hogy a Kárpát-medencében és a diaszpórában élő magyar közösség lehetőség. Lehetőség arra, hogy segítségére legyünk azoknak, akik szükséget szenvednek, bátorítsuk és támogassuk a fiatal családokat, útmutatást adjunk egy jó ötlet megvalósításához, biztosítsuk a mai gyerekek és az elkövetkezendő nemzedékek számára a magas színvonalú anyanyelvi oktatást, sokszorozzuk meg az élet minden területén a saját kultúra biztonságos környezetét.

Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy, továbbá a Nívódíj birtokosai valamennyien az értékteremtést, közös értékeink bemutatását és átörökítését választották azért, hogy együtt élhessük át munkájuk sikerét. Szívből gratulálok valamennyi díjazottnak!

Potápi Árpád János
nemzetpolitikáért felelős államtitkár

Kedves olvasó!

A Romániai Magyar Demokrata Szövetség elnökeként gyakran feladatom közösségünk törekvéseiről, problémáiról beszámolni a nemzetközi közvélemény előtt. Olyan véleményformálók és döntéshozók előtt – és általában ilyenekből van több –, akik nagyon keveset vagy egyáltalán nem tudnak Erdély többnemzetiségű jellegéről, az egymás mellett élés előnyeiről és nehézségeiről, jogos követeléseinkről és a jogaink elleni igazságtalan visszarendezési kísérletekről. Tapasztalatból mondom tehát, hogy jó és hiteles történet nélkül, amely középpontjában élmények, érzelmek, asszociációk állnak, szóval storytelling nélkül, a mai belpolitikai viszonyok kizárólagos felrajzolásával könnyen feledhetővé válik a jó szándék, az elköteleződés és a megfeszített munka.

Egy nemzet története sok egyéni kis történetből áll össze. Hasonlóképpen egy kisebbségi sorsban élő közösség megmaradásának története, amihez kell közös identitás, közös törekvés és hit, és amihez bizonyosan kell munkahely is. Mert ha nincs munkahely, akkor elnéptelenedik az otthon, kiürülnek falvaink és városaink.

Sokféleképpen lehet hinni a megmaradásban, sokféleképpen lehet tenni a fejlődésért, sokféle módja van tehát annak, hogy gyarapodjon egy közösség, és erősödjön a jövőbe vetett hite. Vannak, akik orvosi pályát választanak, akik a tudománynak szánják életüket, vagy pedagógusokként magyar gyermekek nevelésére, világérzékenységük kovácsolására vállalkoznak. Mások érdekképviseletre adják fejüket, önkormányzatok élén jelentős beruházásokkal könnyítik meg a hétköznapokat, és olyanok is akadnak – és reményeim szerint egyre többen lesznek –, akik teret adnak új és innovatív ötleteiknek, beruházókat keresnek ügyüknek, a munkahelyteremtéssel pedig vonzóvá teszik az otthont a felnövekvő nemzedékeknek.

Az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat** – amelynek büszke és elkötelezett támogatója a Romániai Magyar Demokrata Szövetség – az ő történetüket mutatja be, és immár másodjára mond köszönetet nekik. Vállalkozni akaró emberekét, akiknek tehetsége, szorgalma, elkötelezettsége meghozza a sikert. Többet és jobbat akaró emberekét, többek között olyan erdélyiekét, akik azért munkálkodnak, hogy családjuknak, legszűkebb környezetüknek és közösségüknek boldogabb, kiszámíthatóbb élete lehessen a szülőföldön. A teljesség igénye nélkül hadd említsem meg közülük a természeti nevelést népszerűsítő **Vadon Egyesület**et, a faragott tárgyakat, szobrokat, domborműveket előállító **Demiart**ot vagy épp a szkoliózisos gyermekeknek tábort szervező **OrtoProfil Prod Romaniá**t.

Az ő történetük Erdély története is: a hité, az akaraté és a bizalomé, ami arról szól leginkább, hogy ott, ahol ezek az értékek találkoznak, ott elismerés és építkezés is lesz. Egy közösség építkezése.

Az RMDSZ és a magam nevében ismételten köszönetet mondok a kezdeményezőknek, gratulálok a díjazottaknak, további kitartást kívánva minőségközpontú munkájukhoz!

Kelemen Hunor,
a Romániai Magyar Demokrata Szövetség elnöke

Az Érték és Minőség Nagydíj tanúsító védjegy szerepe a gazdasági életben

Az elmúlt évtizedekben sokat változott a gazdasági helyzet, rengeteget fejlődtek a magyar termékek, a magyarországi vállalkozások, nőttek az exportlehetőségek, megerősödtek a határon túli magyar vállalkozások is. Egyre fontosabb a szerepe azoknak a megkülönböztető jeleknek, védjegyeknek, amelyek kiemelkedő eredményekre és teljesítményekre hívják fel a figyelmet.
A védjegy feltüntetése közvetlen pozitív üzenetet hordoz, direkt módon irányít az eligazodásban, sőt kreatív védelemként funkcionál.

Mi is a védjegy?
A védjegy a termékjelzők egyik fajtája, jogi oltalom, grafikailag ábrázolható megjelölés, amely az árut, vagy szolgáltatást megkülönbözteti mások áruitól, vagy szolgáltatásaitól.
A védjegyek lehetővé teszik a piaci szereplők számára a piaci versenyt. A piaci szereplők termékeiket-szolgáltatásaikat a védjegyek révén megkülönböztethetik a versenytársak áruitól, illetve szolgáltatásaitól. A védjegyek fontos eszközei a fogyasztók tájékoztatásának. Információval szolgálnak a fogyasztók számára az adott termékekről, szolgáltatásokról. A védjegyek ezek mellett kapcsolatot teremtenek a termék és annak előállítója, valamint a szolgáltatás és annak nyújtója között, komoly szerepük van a minőség jelzésében, fejlesztik a fogyasztói kultúrát, de vitathatatlan a reklám- illetve beruházás serkentő funkciójuk is.

Milyen a jó védjegy?
- könnyen megjegyezhető,
- egyedi,
- figyelemfelkeltő,
- rokonszenves,
- értéket fejez ki
- azonosítja viselőjét,
- fogyasztói vonatkozásban: garancia, ígéret, tradíció, hagyomány

Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy: A Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalánál 227599 lajstromszámon bejegyzett védjegy.

Embléma képe magyarul

Embléma képe angolul

Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy szimbóluma a magasságos Isten fája.
A több ezer éves hieroglifikus, a hatti, szkíta, hun és avar jelrendszerrel közös elemeket megjelenítő modernizált kompozíció magában hordozza a nap, a fény erejét, az élet születését, a megújulást. A különböző korok emberei mindig is valamilyen néphit, vallás szerinti szimbólumot viseltek, melyek jellemzően az isteni, a védő, teremtő erőt testesítették meg. Az ember ily' módon próbált meg harmóniában élni a természettel, melynek változásait – hite szerint – a természetfeletti korlátlan erejű szellemi lények, istenek irányították. **Ezen a szimbólumoknak isteni erőt tulajdonítottak ennél fogva hittek védelmükben.** Ilyen volt a szorosan az életfá-

hoz kapcsolódó, szív alakú, polip, tulipán motívum is. Az isteni erőt feltételező motívumvilághoz kapcsolódik például a XIX. század végén az úgynevezett Tulipán mozgalom, amelyik a magyar ipar védelmét tűzte ki célul, pártolói tulipán jelvényt viseltek.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Rendszer célja, hogy elismerje a pályázaton megfelelő termékek és szolgáltatások magas minőségi színvonalát, elősegítse a nemzetközi piacon versenyképes termékek előállítását, ösztönözze azok fejlesztését. Hozzájárul a pályázaton minősítést szerzett termékek gyártóinak piaci munkájához, export-tevékenységük fejlesztéséhez. Segítséget nyújt a fogyasztók minőségtudatos választásában, hozzájárul az egészségtudatos termékek fejlesztéséhez és forgalmazásához. Támogatja a magas hozzáadott értékű, tudásalapú termékek megjelenését és a szellemitulajdon-intenzív iparágakban tevékenykedő vállalkozások érvényesülését.

Az Érték és Minőség Nagydíj a hagyományokat tisztelő, napjaink kihívásainak is megfelelő tanúsító védjegy, mely a kiemelkedő minőségű értékek (termékek és szolgáltatások) egyértelmű megkülönböztetésével mutat irányt a fogyasztóknak a globalizálódó piacgazdaság egyre bővülő termékkínálatában. Az alkotókat pedig újabb és újabb innovatív elgondolások megvalósítására sarkallja.
Az Érték és Minőség Nagydíj elnevezés közvetlenül utal annak tartalmára, jelzi a védjegyoltalom jogosultjainak és partnereinek filozófiáját és elkötelezettségét, mellyel a valódi értékekre akarják a figyelmet ráirányítani, elutasítva a hamisat, a talmit.

Az Érték és Minőség Nagydíj tanúsító védjegy tulajdonosai és működtetői széles pályázati körrel, szigorú követelményrendszernek való megfeleléssel igyekeznek a fogyasztók, a felhasználók számára erősíteni a bizalmat a minősítő rendszernek megfelelt, díjazott termékek/termékcsaládok/szolgáltatások iránt. A pályázatok előírások és szabályok szerinti bevizsgálása, a független szakértők általi bírálata, esetleges próbavásárlások és a díjazott pályázatok folyamatos utóellenőrzése biztosítja az objektivitást, szakszerűséget és áttekinthetőséget. A szakértők és közreműködők összeférhetetlenségi nyilatkozatot tesznek. Tevékenységüket a szigorúan vett minőségpolitika jegyében végzik.

Az Érték és Minőség Nagydíj, azok elismerése, akik ismerik és alkalmazzák a „KIVÁLÓSÁG TÖRVÉNYÉT", azért dolgoznak, fejlesztenek, hogy jóból kiválóvá váljanak. A díjazottak büszkeségeink, akik bizalmat kaptak, de ezzel kötelességük és felelősségük is megnő, hiszen példaként szolgálnak. Képviselői azoknak az értékeknek, amelyek összhangban vannak Magyarország gazdasági érdekeivel, hozzájárulva egy erősebb gazdaság megvalósulásához.

A csökkenő államadósság, a növekvő foglalkoztatottság, a bérek és juttatások emelkedése azt mutatja, hogy a magyar modell megfelel a várakozásoknak, vitathatatlanul növekedési pályára állt a gazdaság.
Kelet-Közép-Európa, s - benne természetesen - Magyarország jelentik az Európai Unión belül azt a régiót, amely az egész Unióra kihatóan biztosíthatja a növekedési dinamikát.
Magyarország e területen földrajzilag és gazdaságilag is központi helyet foglal el. Hazánk a magyar kreativitásból adódóan újszerű elgondolásokat, megoldásokat talál ki, melyekkel példát mutathat térségünk sajátos gondjainak megoldásához.
Magyarországon egyrészt a „Keleti nyitás", másrészt a „Nyugati maradás" koncepciója alapján megvalósuló export törekvés továbbra is keresi szereplőit.
A ránk irányuló pozitív térségbeli figyelmet arra is fel lehet használni, hogy az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegyet viselő termékek újabb exportpiacot hódítsanak meg.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat eseményeinek fővédnöke Dr. Latorcai János az Országgyűlés alelnöke.
A Pályázat Kiírói Tanácsának tagjai: DIAMOND Szervezőiroda Bt. (a védjegyalapítók megbízásából a pályázat szervezési és lebonyolítási teendőit koordináló és végző szervezet), a Hajnal Húskombinát Kft., a Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt., a Poli-Farbe Vegyipari Kft., a ProfessionCert Kft., az erdélyi székhelyű S.C. SSM & SIU S.R.L.

Kiemelt támogató a Miniszterelnökség Nemzetpolitikáért Felelős Államtitkársága, külhoni támogatója a Romániai Magyar Demokrata Szövetség.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázatra jelentkezhet minden természetes és jogi személy, jogi személyiség, egyéni vállalkozó vagy alkotóközösség, a gazdaság szinte teljes területét felölelő témakörökben. Egy pályázó több pályázattal is szerepelhet, és több pályázó is benyújthat közös pályázatot. Egy pályázatban egy termék, vagy egy termékcsalád szerepelhet. Egy termékcsalád maximum 10 termékből állhat.

A Kiírók Tanácsa a pályázat legmagasabb döntéshozó testülete. A Kiírók Tanácsa dönt az Érték és Minőség Nagydíj tanúsító védjegy használati jogának odaítéléséről. A Kiírói Tanácsban minden kiírónak egy szavazati joga van. A Kiírók Tanácsa dönt különdíjak odaítéléséről is. Az általa legkiemelkedőbbnek ítélt pályázatok elnyerik az Érték és Minőség Nagydíj kitüntető címet és a védjegy használati jogát, a védjegy használata az elnyerés évétől egy éven keresztül díjmentes. A védjegy egy éven túli használata már folyamatos ellenőrzéshez kötött és csak az ellenőrzés pozitív állásfoglalásával tüntethető fel.

A rendszer keretében a Pályázat Kiírói Tanácsa, a pályázat kiírói és a kiírókon kívül különböző cégek, intézmények, szervezetek is felajánlanak különdíjakat. Különdíjat a tárgyévben nagydíjat elnyert pályázatok és pályázók érdemelhettek ki. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Életmű Díja, az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Nívódíja, az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Életmű Díja, valamint az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kommunikációs Nívódíja különdíjakkal viszont mindig az elmúlt időszak, Kárpát-régióhoz kötődő, kiemelkedő teljesítményei kerülnek elismerésre. Ezen elismerések odaítélése ajánlások, javaslatok alapján történik.

A védjegyhasználati jogokat jelentő nagydíj kitüntetések és a különdíj elismeréseket tanúsító díszoklevelek Balázs Károly és Sárkány Gábor grafikus művészek alkotásai, jelképei a Hollóházi Porcelángyár alkotógardája által készített, az Érték és Minőség Nagydíj emblémájával díszített egyedi iparművészeti trófeák.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat eredményhirdetésére minden évben szeptember elején kerül sor. A díjak és különdíjak átadása ünnepélyes keretek között széles nyilvánosság előtt zajlik az Országház Felsőházi termében. A díjakat magas rangú kormányzati tisztségviselők adják át. A meghívott vendégek között helyet foglalnak a gazdaság és a közélet kiemelkedő személyiségei, a diplomáciai testületek vezetői, a kereskedelmi diplomácia vezető képviselői. Az ünnepséget a legszélesebb sajtónyilvánosság kíséri.

Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy mérce és egyben útmutató,
amivel olyan márkát építünk, mely valós értéket hordoz.
Népszerűsíti Hazánk és a Kárpát-régió legfontosabb kincsét, a szürkeállomány teljesítményét,
mely alkalmas itthon és külföldön egyaránt a gazdasági sikerek megvalósítására, mert mint tudjuk:
„A tudományos emberfő mennyisége a nemzet igazi hatalma”
/gróf Széchenyi István/

(Kiss Károlyné Ildikó)

EMLÉKKÉPEK A 2018. ÉVI DÍJÁTADÁSRÓL

EMLÉKKÉPEK A 2018. ÉVI DÍJÁTADÁSRÓL

EMLÉKKÉPEK A 2018. ÉVI DÍJÁTADÁSRÓL

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Rendszer 2019. évi Pályázati Felhívása és Eljárásrendje

A Pályázati Felhívás és Eljárásrend elválaszthatatlan részét képezik az alábbi mellékletek:
1. sz. Melléklet: Jelentkezési Lap az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy elnyerésére 2019-ban kiírt pályázatra,
2. sz. Melléklet: a pályázat benyújtásához szükséges megfelelőségi dokumentumokra vonatkozó iránymutatás.

A 2019. évre vonatkozó Védjegyhasználati szerződés minta és a 2019. évi adatkezelési információk a www.emin.hu honlapon olvashatók.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsa:
a DIAMOND Szervezőiroda Bt.,
a Hajnal Húskombinát Kft.,
a Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt.,
a Poli-Farbe Vegyipari Kft.,
a ProfessionCert Kft.,
az S.C. SSM & SIU S.R.L Románia
országos, nyilvános egyfordulós pályázatot hirdet

a 2019. évi
Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy használatának elnyerésére

Az Érték és Minőség Nagydíj eseményeinek fővédnöke Dr. Latorcai János úr, a Magyar Országgyűlés alelnöke.

A pályázat kiemelt támogatója
a Miniszterelnökség Nemzetpolitikáért Felelős Államtitkársága,
külhoni támogatója
a Romániai Magyar Demokrata Szövetség.

A pályázat stratégiai partnerei
a Communautrade – Europe Kereskedelmi és Tanácsadó Kft.
az Élelmiszervállalkozók Versenyképességért Egyesület,
és a Trade Magazin.

1. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat küldetése

Az Érték és Minőség Nagydíj kitüntető cím és a tanúsító védjegy használati joga azon termékek, szolgáltatások, gazdasági szervezetek elismerése és díjazása, amelyek bizonyíthatóan elkötelezettek a minőség ügye iránt. Kiemelt fontosságot tulajdonítanak az egyetemlegesen kiemelkedő minőségű termékek előállításának, illetve szolgáltatások nyújtásának. A pályázat díjazottjai példaképeink, akik aktív szerepet vállalnak a gazdaság színvonalának növekedésében.
Az Érték és Minőség Nagydíj és Tanúsító Védjegy megtestesíti, kifejezi Magyarország elismerését és elkötelezettségét a valódi értékek iránt, ezért elismeri a tanúsított minőséget.
Az Érték és Minőség Nagydíj kitüntető címet és a tanúsító védjegy használati jogát önkéntesen benyújtott pályázat alapján lehet elnyerni.

A pályázati rendszer tisztaságát és sérthetetlenségét objektív követelményrendszer, pártatlan és független szakértői testület bírálata jelenti.
Az odaítélt védjegy használatát a kiírók rendszeresen ellenőriztetik, ezzel is garantálva a folyamatosan magas minőségi színvonalat a felhasználók, fogyasztók felé.

2. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat célja

– Ismerje el a pályázatra benyújtott termékek és szolgáltatások magas minőségi színvonalát.
– Segítse elő nemzetközi piacon versenyképes, kiemelkedő minőségű, magas hozzáadott szellemi értéket képviselő áruk előállítását, ösztönözze a szolgáltatások fejlesztését.
– Járuljon hozzá a pályázaton díjazott termékek és szolgáltatások gyártóinak piaci munkájához, export-tevékenységének fejlesztéséhez.
– Nyújtson egyértelmű segítséget a termékeket és szolgáltatásokat megvásárló fogyasztóknak a minőségtudatos választásban.
– Járuljon hozzá az egészségtudatos, energia-hatékony áruk és szolgáltatások fejlesztéséhez és forgalmazásához.
– A pályázati rendszer szolgálja a gyártók, a forgalmazók és szolgáltatók aktív minőségpolitikájának fejlesztését.
– Támogassa a magas hozzáadott értékű, tudásalapú áruk és szolgáltatások megjelenését és a szellemitulajdon-intenzív iparágakban tevékenykedő vállalkozások érvényesülését.

3. A pályázat tárgya

A pályázaton részt vehet minden, a pályázati főcsoportok szerinti, a pályázat céljainak megfelelő, Magyarországon, illetve a Kárpát-medencében gyártott, forgalmazott áru, árucsalád, szoftver, illetve ahhoz kapcsolódó szolgáltatás, mellyel rendszert alkothat. A pályázat tárgyát képezheti továbbá önálló szolgáltatás is.
Amennyiben a pályázó nem azonos a gyártóval, illetve a pályázat tárgyát képező áru, szoftver vagy szolgáltatás jogtulajdonosával, a pályázaton való részvételhez a gyártó/jogtulajdonos írásos hozzájárulása szükséges.

3.1. Pályázati főcsoportok

1. Ipari gépek, berendezések; háztartási, irodatechnikai eszközök, berendezések
2. Járművek
3. Ruházati termékek és kiegészítők
4. Kozmetikai termékek
5. Háztartás-vegyipari termékek, vegyipari termékek
6. Bútorok, lakás- és irodai berendezések, felszerelések, kellékek
7. Építési termékek, energiahatékonysági építési termékek
8. Megvalósult létesítmények
9. Építőipari szolgáltatások
10. Infrastrukturális beruházások
11. Szilikátipari késztermékek (üveg, porcelán, kerámia)
12. Sporteszközök, felszerelések
13. Játszóterek, játszótéri eszközök és kültéri fitnesz eszközök
14. Játékok
15. Kézműipari termékek (zsűrizett- iparművészeti, népművészeti, háziipari termékek)
16. Informatikai programok, rendszerek
17. Mezőgazdasági- és élelmiszer termékek (friss és feldolgozott formában, beleértve az alkoholmentes és alkohol tartalmú italokat, étrend-kiegészítőket, különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszereket, kézműves élelmiszereket, gyógyteákat)
18. Állateledelek

19. Orvosi eszközök (aktív orvosi eszközök is), orvosi műszerek
20. Az emberi egészséget és biztonságot segítő termékek és szolgáltatások
21. A segítséggel élők számára fejlesztett segédeszközök, alkalmazások, készítmények, szolgáltatások
22. A szabadidő kulturált eltöltését segítő szolgáltatások, belföldi turisztika (beleértve a turizmushoz kötődő vendéglátást is), falusi turizmus, utazásszervezés, utazás közvetítői tevékenység
23. Csomagolástechnika (design, anyag és technológia)
24. Oktatási, képzési, továbbképzési, nevelési módszertan és tevékenység
25. Tankönyvek, segédletek (interaktív eszközök is), kiadványok
26. Könyvek és egyéb nyomdai kiadványok
27. Világítás, világítás technika
28. Az életminőség javítására szolgáló termékek, szolgáltatások
29. Vendéglátás (beleértve az étkeztetési kultúrát is), szállodai, éttermi, cukrászati szolgáltatások, ételkiszállítás, helyi hagyományos gasztronómiai értékekre épülő vendéglátás
30. Kulturális rendezvények, sportesemények, múzeumi programok, szolgáltatások
31. Díszműáruk
32. Bőripari termékek (lószerszámok, táskák, bőröndök, tárcák)
33. Órák, ékszerek, divatékszerek
34. Falak, homlokzatok, design elemek, fából készült egyedi megoldások és nyílászárók, valamint az enteriőrök bármilyen funkcióban való használata a külső és belső lakótérben
35. Megváltozott munkaképességűek által készített áruk
36. Webshop szolgáltatások
37. Szállítmányozás, raktározás, tárolás (veszélyes anyagok is)
38. Egyéb szolgáltatások
39. Munkavédelmi eszközök, berendezések, szolgáltatások

4. Pályázati feltételek

4.1. A Pályázó

Pályázatot nyújthat be minden magánszemély, jogi személy, jogi személyiséggel nem rendelkező társaság, egyéni vállalkozó, alkotóközösség.
Egy pályázó több pályázattal is szerepelhet, és több pályázó is benyújthat közös pályázatot. Egy pályázatban egy termék vagy egy termékcsalád szerepelhet. Egy termékcsalád maximum 10 termékből állhat. (Termék megnevezés alatt árukat, szoftvereket és szolgáltatásokat egyaránt értünk).
Termékcsalád esetén a termékcsalád tagjainak felsorolása és pontos megnevezése a hiánytalan pályázati dokumentáció feltétele. (A jelentkezési lap 8-9. pontjában úgy kell feltüntetni, hogy a termékcsalád összefoglaló nevének megnevezése után kell a termékcsalád tagjainak pontos felsorolása).
Nem képezheti pályázat tárgyát olyan technológiai eljárás, amely nem testesült meg áruban, szoftverben, illetve olyan szolgáltatás, amely a pályázat benyújtásakor még nem került bevezetésre.
A pályázat nyilvános.
A pályázat kiírói a pályázótól nem kérik üzleti titkok vagy bizalmas információk közlését!
A pályázónak a pályázati dokumentáció benyújtásától az eredményhirdetésig, illetve díjazás esetén a védjegyhasználónak, a védjegyhasználat végéig BEJELENTÉSI KÖTELEZETTSÉGE van a pályázati titkárság felé. Minden pályázóval/védjegyhasználóval, valamint pályázattal kapcsolatos változást (beleértve a 4.2.3.1-4. pontokat is) írásban kell jeleznie.
A bejelentési kötelezettség elmulasztása, annak nyilvánosságra kerülésekor a pályázatból való kizárást, vagy a védjegyhasználat felfüggesztését vagy visszavonását vonhatja magával.

4.2. A pályázati dokumentáció tartalma

A pályázatot magyar nyelven kell benyújtani, egy példányt nyomtatott formában és egy példányt elektronikus adathordozón (pendrive), amelynek tartalma 100%-ban meg kell, hogy egyezzen a papíralapú pályázattal, azaz az elektronikus változat az a papír alapú pályázat szkennelt változata.

A pályázati dokumentáció mellett a papír alapú **kísérő levélhez külön is kell csatolni** a Pályázati **Jelentkezési lap aláírással ellátott eredeti és három jól olvasható másolati példányát!**
A kísérő levél mellé csatolt négy (4) példány Jelentkezési lapot nem kell összetűzni!

A Jelentkezési lap és az eljárási díj befizetését igazoló értesítés egy-egy (1-1) másolati példányát a pályázati dokumentációba is be kell fűzni a tartalomjegyzék szerinti megfelelő helyre! Tehát, a Jelentkezési lapnak összesen öt (5), az eljárási díj befizetését igazoló értesítésnek egy (1) példánya szerepel majd a komplett benyújtott pályázatban. A kísérő levélhez nem csatolt példányok miatt a dokumentáció hiányosnak minősül és a dokumentumok átvizsgálásánál negatív értékelést jelent.

A pályázati dokumentációt mindig a hatályos jogszabályok, rendeletek figyelembevételével kell összeállítani!

4.2.1. Tartalomjegyzék

4.2.2. Pályázati Jelentkezési Lap
Ki kell tölteni a „Jelentkezési Lap az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy használatának elnyerésére kiírt pályázathoz" című adatlapot, melyet eredeti, cégszerű aláírással kell ellátni. A jelentkezési lapot aláíró nevét olvashatóan is fel kell tüntetni!
Az adatlap csak a pályázati dokumentációval együtt érvényes!

4.2.3. Nyilatkozatok
Egy oldalon is beküldhetők, de minden nyilatkozatnak külön pontban kell szerepelnie! Nincs erre vonatkozóan formanyomtatvány, azokat céges papíron felsorolva lehet megtenni oly módon, hogy a vonatkozó nyilatkozat szövegét vissza kell egyes szám első személyben másolni!

4.2.3.1. Nyilatkozat, hogy a pályázó hozzájárul a pályázati dokumentációban közölt adatainak kezeléséhez a mindenkor hatályos adatvédelmi törvényben foglaltaknak megfelelően.

4.2.3.2. Nyilatkozat a pályázati felhívásban és a pályázati feltételekben foglaltak elfogadásáról.

4.2.3.3. Nyilatkozat arról, hogy a pályázónak nincs lejárt, vagy meg nem fizetett köztartozása, nem áll bírságolás, elmarasztalás, csőd, felszámolás, végelszámolás és más hatósági eljárás alatt. (beleértve a munkavédelmi és tűzvédelmi ellenőrzéseket is)

4.2.3.4. Nyilatkozat arról, hogy a pályázó - termékei szolgáltatásai minőségével, biztonságával kapcsolatban - állt-e hatósági ellenőrzés alatt tárgyévben és az azt megelőző évben. Ha igen, a hatóság lényeges kifogást vagy intézkedést tett-e.

4.2.3.5. Nyilatkozat arról, hogy a pályázati anyag, valamint a pályázat tárgya (termék, termékcsalád, szoftver, szolgáltatás) harmadik személy szerzői-, adatvédelmi jogait nem sérti. Ha erre alapozva harmadik személy a pályázat kiíróival szemben igényt érvényesít, a pályázó közvetlen helytállási kötelezettséget vállal.

4.2.4. Abban az esetben, ha a pályázó nem azonos a pályázott termék/termékcsalád, szoftver gyártójával, a gyártó írásos hozzájárulása (nyilatkozata) a pályázaton való részvételhez.

4.2.5. A pályázati eljárási díj befizetését igazoló banki értesítés, igazolás.
A pályázat eljárási díja 180.000,-Ft + 27% (azaz 48.600,-Ft) ÁFA, összesen: bruttó 228.600,-Ft, amely benyújtott pályázatonként fizetendő.

Pályázati eljárási díj befizetéshez kapcsolódó információk Európai Unión belüli, közösségi adószámmal rendelkező, nem magyarországi székhelyű pályázó esetében:
Tekintettel arra, hogy a szolgáltatás nyújtás az áfa törvény területi hatályán kívülre esik, a pályázati eljárási díjat áfa összeg nélkül kell teljesíteni, azaz **pályázatonként 180.000,-Ft eljárási díj fizetendő.**
(Amennyiben az Európai Unión belüli, közösségi adószámmal rendelkező, nem magyarországi székhelyű pályázó tévesen az áfa összegével növelten teljesíti a pályázati díj megfizetését, az áfa összege visszatérítésre kerül, de ezen összegből a visszautalás költsége levonásra kerülhet.)

Pályázati eljárási díj befizetéshez kapcsolódó információk Európai Unión belüli, közösségi adószámmal NEM rendelkező, nem magyarországi székhelyű pályázó esetében:
A pályázati díjat áfa összeggel növelten kell teljesíteni, azaz **pályázatonként 228.600,-Ft eljárási díj fizetendő.**

A pályázat titkársági és szervezési feladatait a DIAMOND Szervezőiroda Bt., mint Pályázati Titkárság látja el.
Az eljárási díjat a DIAMOND Szervezőiroda Bt., OTP Bank NyRT-nél vezetett 11717009-22467980 számú számlájára kell átutalni a pályázat benyújtási határideje előtt. IBAN számlaszám: HU83 1171 7009 2246 7980 0000 0000, OTP Bank SWIFT azonosítója (BIC): OTPVHUHB

A pályázati díj befizetéséről kiállításra kerülő számlához, annak megfizetésével egyidőben az alábbiakat kell megküldeni az baboklara@emin.hu e-mail címre:
– pályázó pontos neve, pontos számlázási címe irányítószámmal, adószáma/közösségi adószáma;
– pályázó pontos postacíme irányítószámmal;
– a pályázat pontos megnevezése (amely a pályázati Jelentkezési lapon is szerepel);
– pályázati kapcsolattartó telefonszáma, e-mail címe;
– pályázati eljárási díj befizetését igazoló bizonylat.

A számlát a pályázatot működtető DIAMOND Szervezőiroda Bt. állítja ki és küldi meg a pályázó részére utólag, a fentiek szerint megküldött adatok és az átutalás megtörténtét igazoló irat alapján, legkésőbb május 31-ig.
A pályázati eljárási díj nem fizethető be postai csekken, illetve készpénzben. A pályázati eljárási díj megfizetésének elmulasztása a pályázati rendszerből való kizárást vonja maga után.

4.2.6. A pályázó bemutatása maximum 3 oldal terjedelemben. Tömören mutassa be a szervezetet (történetét; üzleti, esetleg jogszabályi környezetét; legfontosabb termékeit, szolgáltatásait; éves gyártási mennyiségét/értékét, árbevételét, ezen belül az exportarányt; beszállítói vevői kört, technológiai és alapanyag bázist, stb.), valamint minden még olyan fontosnak ítélt tényt, eseményt, amely a pályázat értékelését elősegítheti. Önértékelés alapján elemezze a vállalkozás piacképességét és piaci helyét a hasonló termékeket előállító vállalkozások között. Önkormányzatoknál mutassa be társadalmi értékét, fontosságát.

4.2.7. Az áru/árucsalád, szoftver, szolgáltatás leírása maximum 2 oldal terjedelemben.
Az ismertetést a Pályázati Jelentkezési Lap 10. pontjában rögzített pár kiemelő mondat ismétlésével kell kezdeni! Emelje ki az áru/árucsalád, szoftver, szolgáltatás azon előnyeit, melyek a felhasználás, energiahatékonyság, környezettudatosság szempontjából kedvezőbbek a hasonló termékekhez, szolgáltatásokhoz képest.

4.2.8. Az áru/árucsalád, szoftver, szolgáltatás hazai és külpiaci helyzetének ismertetése.
A pályázat tárgyának ára, ár-érték aránya; összehasonlítás a nemzetközi piacon való elhelyezkedésről (hova sorolható önértékelés alapján a pályázat tárgya funkcióban, árban); értékesítés, piaci bevezetés, elvárások, eredmények leírása; tájékoztatás a piaci törekvésekről (jövőkép), célkitűzésekről; referenciák bemutatása; piaci részesedés elemzése. Az elmúlt időszak trendjeinek, valamint a kitűzött célok elérésének bemutatása. Vevői elégedettség vizsgálata (olyan eredmények bemutatása, melyek alátámasztják, hogy a szervezet működése a vevői igények lehető legjobb kielégítését szolgálja).

4.2.9. A pályázat tárgyának minősülő áruhoz/árucsaládhoz, szoftverhez, szolgáltatáshoz kapcsolódó minden olyan dokumentum, amelyeket a fogyasztóvédelmi és egyéb jogszabályok megkövetelnek. Az előírásokon felül a fogyasztók érdekében önként vállalt kötelezettségek bemutatása, dokumentálása.
A csatolandó legfontosabb dokumentumok tételes felsorolását – a teljesség igénye nélkül – a 2. sz. Melléklet tartalmazza.

4.2.10. A környezetvédelmi teljesítmény bemutatása.
A környezetvédelmi előírások betartása a gyártásnál, csomagolásnál, szolgáltatásnál. A környezetvédelmi szempontok érvényesülése a termékben, szolgáltatásban, valamint az áru/árucsalád és szolgáltatás létrehozása, felhasználása és megsemmisítése során. Esetleges kapcsolódás különböző környezetvédelmi eseményekhez, társadalmi szervezetekhez. Energiahatékonyság bemutatása a cég működésében és a pályázat tárgyának előállítása során (vonatkozó környezetvédelmi jogszabályoknak való megfelelés igazolása pl: hulladékkezelés).

4.2.11. Munkavédelmi és tűzvédelmi előírások alkalmazásának bemutatása
A munkavédelmi előírások betartása a gyártásnál, csomagolásnál, raktározásnál, szállításnál, szolgáltatásnál. Munkavédelmi eszközök biztosítása, megfelelőségük bemutatása.

4.2.11.1. A termékről/termékcsaládról, szoftverről, szolgáltatásról minden érvényes, harmadik fél által kiállított minősítő dokumentum (például: szakvélemény, minősítő bizonyítvány, tanúsítvány, vizsgálati jelentés) **másolata. A harmadik fél igazolása minden esetben szükséges, még akkor is, ha a jogszabályok a gyártóra/forgalmazóra bízzák a termék-megfelelőség igazolását.**

4.2.11.2. Amennyiben rendelkeznek vele: a szellemi tulajdon védelmét igazoló és a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala, vagy az Európai Unió Szellemi Tulajdoni Hivatala, vagy az Európai Szabadalmi Hivatal, illetve a Szellemi Tulajdon Világszervezete által kiállított dokumentum másolata.

4.2.12. Az alkalmazott minőségirányítási rendszer tanúsításáról szóló okirat másolata (például: ISO, TQM, HACCP).
(Megjegyzés: nem általános pályázati feltétel, de előnyt jelent, ha a pályázó tanúsított minőségirányítási rendszerrel rendelkezik.) Amennyiben a pályázó tevékenységére – jogszabály által – kötelező valamilyen minőségirányítási rendszer (például: HACCP) alkalmazása, abban az esetben a tanúsítás igazolása is pályázati feltétel. Abban az esetben, ha a pályázó rendelkezik minőségvizsgáló laboratóriummal, a pályázat tárgyát képező áru/árucsaládra, szoftverre, szolgáltatásra vonatkozó saját vizsgálati jegyzőkönyvet, és annak külső akkreditáló szervezet általi elfogadását, jóváhagyását is mellékelni kell.

4.2.13. A termék/termékcsalád, szolgáltatás korábbi pályázatokon – Magyarországon vagy külföldön – elnyert minősítő díjak, elismerések tanúsító okiratainak másolatai; kiállításokon, vásárokon elnyert díjak, oklevelek másolatai (például: Kiváló Építési Termék Tanúsító Védjegy, Magyar Agrárgazdasági Minőségi Díj, Kiváló Magyar Élelmiszer Tanúsító Védjegy, Környezetbarát Termék Védjegy, BNV Nagydíj, stb., Hazai és nemzetközi szakmai versenyeken elért helyezések).

4.2.14. A termék/termékcsalád, szoftver, szolgáltatás egészét (alkalmazási környezetében is) és jellemző részleteit bemutató fotók.

– Nyomtatott formában
  A papír alapú dokumentációhoz minden esetben papír alapú képeket kell mellékelni! Ezek lehetnek fotók, prospektusok, kiadványok. A nyomtatott kiadványok esetében a nyomtatott kiadvány alapjául szolgáló eredeti elektronikus formátumot (kreatívot), vagy a kiadvány elektronikus formáját PDF formátumban kérjük csatolni.
– **Elektronikus formában, elektronikus adathordozón (CD, DVD, pendrive)**
  FIGYELEM! A nyomtatott kiadvány alapjául szolgáló kreatív elektronikus csatolása nem elegendő! A képeket az alábbiak szerint kérjük csatolni!
  Benyújthatók: a terméket ábrázoló fotók, termékképek, videók; a szolgáltatás jellegét bemutató fotó, videó; elektronikus termékeknél, pl. szoftverek esetében képernyőfotók, működést bemutató videók.
  A képeket és videókat egy külön könyvtárba (mappa) szükséges másolni.
  Elfogadható elektronikus formátumok: TIFF, JPEG, BMP – legalább 300 DPI felbontással. Vektoros anyagok PDF-ben, Corel Draw-ban 17. verzióig, Adobe Illustrator-ban CS6 verzióig, ez esetben mellékelni kell a beágyazott képeket, objektumokat, betűtípusokat is. Videók esetében az ismert formátumok mindegyike maximum 5 perces időkeretben.
  Nem fogadható el másológépen készített utólag szkennelt nyomat! Nem fogadható el a képek Word-, vagy PDF-dokumentumba másolt összefűzése! A képek kizárólag külön könyvtárba mentve csatolhatók!

A hiánytalan dokumentáció és az értékelés feltétele a jó, fentebb jelzett minőségű képi bemutatás. Az első három zsűri fordulóban a bírálat elsősorban a dokumentumokra épül, tehát a pályázó érdeke a jó minőségű, lényeget bemutató képek mellékelése. Ezek hiánya, vagy nem megfelelő minősége a pályázat vizsgálatánál negatív értékelést kap.

4.2.15. A Pályázati dokumentáció összeállítási sorrendje igazodjon **a 4.2. A Pályázati dokumentáció tartalom** sorrendje szerint felsoroltakhoz.

5. A pályázatokkal kapcsolatban a Pályázati Titkárság tagjai és a kiírók Pályázati Felhívásban nevesített képviselői díjmentes konzultációs lehetőséget biztosítanak a pályázatok benyújtását megelőzően, szükség szerint a pályázó telephelyén is. A benyújtott és érkeztetett pályázatokkal kapcsolatban további konzultációra már nincs lehetőség!

6. A pályázat benyújtása

A pályázatokat tartalmazó teljes írásos dokumentációt magyar nyelven, egy példány nyomtatott és egy példány elektronikus formátumban (pendrive) kell benyújtani.
A papír alapú pályázatokat a benyújtás után egy évig, azaz az első utóellenőrzési időszak befejezéséig őrzi a Pályázati Titkárság. Az elektronikus pályázati anyagokat a benyújtás után öt évig őrzi meg.
Abban az esetben, ha a díjazott pályázattal szemben hivatalos vizsgálat vagy eljárás folyik és azt hivatalosan a Pályázati Titkárság tudomására hozzák, akkor a papír alapú dokumentáció az eljárás végéig megőrzésre kerül.

6.1. A pályázatok benyújtási határideje: 2019. május 24. (péntek)

(Megjegyzés: a jelzett határidő a pályázati dokumentumok benyújtási határideje, erre az időpontra a terméket még nem kell benyújtani!)
Postai úton történő benyújtásnál a postabélyegzőn szereplő feladási dátum elfogadott!

6.2. Pályázatok benyújtása postai úton

Ajánlott küldeményként kell eljuttatni az alábbi címre:

DIAMOND Szervezőiroda Bt.
Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Titkárság
H-1172 Budapest, Gátfutó utca 15.

6.3. A pályázatok személyes benyújtása

A pályázatok személyes benyújtása kizárólag 2019. május 24-én 9 és 14 óra között lehetséges az alábbi címen:

DIAMOND Szervezőiroda Bt.
Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Titkárság
1172 Budapest, Gátfutó utca 15.
(telefon: Kiss Károlyné Ildikó +36-20-934-4909)

7. Pályázati Eljárásrend

7.1. A pályázati titkárság

A pályázati eljárás titkársági és koordinációs feladatait a DIAMOND Szervezőiroda Bt., mint Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Titkárság látja el.
Cím: H-1172 Budapest, Gátfutó u. 15.
Levelezési cím: u. a.
Adószám: 26241094-2-42
Vezető tisztségviselők: Kiss Károlyné Ildikó, Bálint Ágnes
Vezető tisztségviselők telefonszámai:
Kiss Károlyné Ildikó: +36-20-934-4909
Bálint Ágnes: +36-30-940-2176
E-mail elérhetőségeik:
Kiss Károlyné Ildikó: kissildiko@emin.hu
Bálint Ágnes: agnes.balint@professioncert.hu
Web: www.emin.hu

7.2. A pályázatok befogadása

A megadott határidőig benyújtott pályázati dokumentációt tartalmazó borítékot a Pályázati Titkárság szervezésében tartandó Elő-zsűri bontja fel. Következőkben a Dokumentum Zsűrin kerül rögzítésre a benyújtott pályázati dokumentáció hiánytalansága vagy hiányossága. A Dokumentum Zsűri tagjai a Kiírók Tanácsa által felkért szakértőkből állnak. Amennyiben a pályázati dokumentáció megfelel a pályázati felhívásban foglaltaknak, a Pályázati Titkárság elektronikus formában kiadja a befogadási számmal ellátott befogadó iratot. A pályázat esetleges hiányossága esetén a Pályázati Titkárság a befogadással egyidőben a Dokumentum Zsűri állásfoglalásának megfelelően felszólítja a pályázót a hiányosság pótlására, amelyre határidőt szab. A befogadó levélben – a befogadási szám közlésével együtt – tájékoztatja a pályázót a további zsűri fordulókkal és szakértői vizsgálatokkal kapcsolatos teendőkről, szükség esetén a pályázatot bemutató rövidfilm készítéséről, az áruminták beszállításáról, valamint az el nem használt minták elszállításáról.

7.3. A pályázatok elbírálásának rendje és menete

A pályázatok értékelése több fordulóban történik. A pályázatokat a kiírók által felkért Zsűri bírálja el a benyújtott dokumentáció alapján. A zsűri munkáját a Kiírók Tanácsa által felkért szakértők segítik, akik írásos jelentést

készítenek. A felkért zsűritagok és szakértők összeférhetetlenségi nyilatkozatot tesznek. A zsűri tagjainak és a felkért szakértőknek a névsora a pártatlanság és a pályázati eljárás tisztaságának biztosítása érdekében az eredményhirdetés napjáig nem nyilvános. Az összeférhetetlenségi nyilatkozatok a pályázati eljárási dokumentumok részei.
Nem nyújthatnak be pályázatot a következő személyek: a Kiírók Tanácsának vezető tisztségviselői, munkavállalói (dolgozói), megbízottjai, a zsűri tagjai, a pályázat lebonyolításában részt vevő egyéb közvetlen közreműködők (szakértők) és felsoroltak közeli hozzátartozói (Ptk. Nyolcadik könyv, Első rész, 8.1 § (1) bekezdés 1. pontja).

A zsűrizés menetrendje:
1. Első forduló: Elő-zsűri, a pályázatok bontása, alaki és formai vizsgálat, eljárási díjak befizetési egyeztetése, dokumentumok átadása a számlázáshoz.
2. Második forduló: Dokumentum Zsűri, a pályázatok tartalmi értékelése, az esetleges hiányok rögzítése, a szakértők kijelölése, áruminták bekérésének vagy megtekintésének rögzítése.
3. Harmadik forduló: szakértői vizsgálatok és értékelések.
4. Negyedik forduló: Fő-zsűri, a szakértői jelentések figyelembevételével a pályázatok elbírálása, döntés előkészítés, érzékszervi vizsgálatok, ajánlás a Kiírók Tanácsa felé.
5. Ötödik forduló: a Kiírók Tanácsának döntése a díjazásról, Védjegyhasználatok odaítélése a Kiírók Tanácsa Különdíjainak odaítélése. Kárpát Hazáért Nívódíjak ajánlásainak jóváhagyás, vagy elvetése.

A Kiírók Tanácsának tagjai:
- DIAMOND Szervezőiroda Bt.
- Hajnal Húskombinát Kft.
- Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt.
- Poli-Farbe Vegyipari Kft.
- ProfessionCert Kft.
- S.C. SSM & SIU S.R.L

7.3.1. A pályázati termékek bekérése
Az értékelés menetében a zsűri tagjai és a szakértők jogosultak a pályázat tárgyát képező termékek eredeti példányainak megtekintésére termékbekérés vagy helyszíni megtekintés során. Erről a Pályázati Titkárság hivatalos értesítést küld a pályázó részére a pályázatot befogadó iratban. A termék bekéréséről szóló értesítés tartalmazza a beszállítás és az elszállítás időpontját. A Pályázati Titkárság gondoskodik ezen időtartam alatt a megtekintésre bekért termékek biztonságos elhelyezéséről és raktározásáról. A megadott időpontig el nem szállított termékért a Pályázati Titkárság nem vállal felelősséget.
A zsűrizés alatt az áruk érzékszervi vizsgálatára is sor kerülhet, ezért az áruk sérülhetnek, vagy megsemmisülhetnek.
Szükség esetén a felkért szakértő közvetlenül is megkeresheti a pályázót kérdéseivel.
A zsűri tagjai és a szakértők is dönthetnek úgy, hogy a terméket külső helyszínen vagy a gyártás helyén tekintik meg. Utóbbi esetben a pályázónak előre egyeztetett időpontban biztosítania kell az áru/szolgáltatás megtekinthetőségét, bemutatását.

7.3.2. Főbb értékelési szempontok
A zsűri az értékelések eredményét a szakértői jelentések figyelembevételével készített díjazási ajánlással együtt terjeszti a Kiírók Tanácsa elé.
A zsűri az értékelésnél figyelembe veszi:
- a pályázati dokumentáció tartalmi és esztétikai teljességét;
- a pályázatra benyújtott áru/árucsalád, szolgáltatás biztonságosságát, megfelelőségét, minőségét, újszerűségét, piacképességét, gazdasági hasznosságát, exporterejét;
- az energiatakarékos, környezetbarát megoldások alkalmazását, a fogyasztónak kínált előnyöket;
- a megfelelőséget igazoló, harmadik fél – tanúsító szervezet – által kiállított tanúsítványt vagy szakvéleményt;

– a szakértők állásfoglalását;
– a minősített, akkreditált laboratóriumok vizsgálatainak eredményeit;
– minőségirányítási rendszer alkalmazását (például: ISO, vagy élelmiszerek esetében HACCP);
– a szellemitulajdon-védelmi tudatosságot;
– a forgalomba hozatal jogszabályi feltételeit;
– korábban elnyert díjak, tanúsító védjegyek meglétét;
– a fogyasztónak kínált önként vállalt plusz előnyöket;
– a pályázati anyagokban szereplő pénzügyi adatok hihetőségét és hitelességét;
– lényeges hatósági kifogásokat, intézkedéseket, elmarasztalásokat, folyamatban levő vitás ügyeket;
– kreatív ötleteket, szokatlan és újító, jövőbe mutató megoldásokat.
– Munka- és tűzvédelmi előírások megléte, betartása

7.4. Értesítés a döntésről

A Kiírók Tanácsa döntéséről valamennyi pályázó ajánlott postai és elektronikus levélben is értesítést kap a díjátadásra vonatkozó információkkal együtt. Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy használati jogának elnyerése esetén a Pályázati Titkárság értesítése után elektronikus úton megküldi a védjegyhasználati szerződést a védjegy emblémájának grafikai megjelenítésével együtt. A szerződéseket a védjegyhasználónak ki kell nyomtatni, dátumozni, aláírni, minden oldalt leszignálni és három (3) eredeti példányban meg kell küldeni a Pályázati Titkárság részére, aki szintén aláírva, szignálva, ügyvédi ellenjegyzéssel ellátva egy példányt visszaküld. A megküldött három példányból 1 pl. a védjegyhasználóé, 1 pl. a védjegy jogosulté, 1 példány az ellenjegyző ügyvédé. A védjegyhasználati szerződés megkötése a kitüntetés átvételének és a védjegy használatának feltétele.

A pályázat éves lezárását követően azon pályázók, akik díjazásban nem részesültek, benyújtott pályázatukról rövid véleményt kapnak.

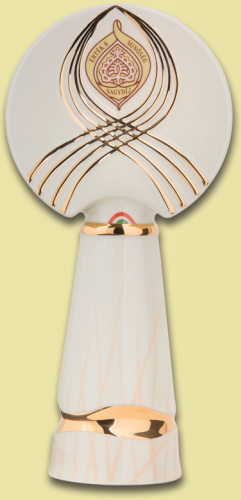
7.5. A védjegyhasználati szerződés tartalma

A védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 23. § (1) szerinti használati szerződés (védjegylicencia-szerződés) alapján a védjegyoltalom jogosultja engedélyt ad az Érték és Minőség Nagydíj tanúsító védjegy használatára. A használó köteles ennek fejében díjat fizetni. A védjegyhasználati díj díjazott pályázatonként értendő. Az Érték és Minőség Nagydíj tanúsító védjegy használata az elnyerés évétől számítva egy évig díjmentes, (jelen esetben 2019. szeptember 01.-től, 2020. augusztus 31.-ig).

Az Érték és Minőség Nagydíj tanúsító védjegyek használati jogának elnyerése esetében a pályázóval a védjegytulajdonosok megbízásából a DIAMOND Szervezőiroda Bt. **védjegyhasználati szerződést köt a www.emin.hu honlapon található Védjegyhasználati szerződés minta és a 2019. évi adatkezelési információk alapján.**

8. Díjazás

8.1. Az Érték és Minőség Nagydíj kitüntető cím



A Kiírók Tanácsa döntése alapján a legkiemelkedőbbnek ítélt pályázatok elnyerik az **Érték & Minőség Nagydíj, angolul: Value & Quality Award** kitüntető címet és ezzel együtt az Érték és Minőség Nagydíj tanúsító védjegy egy éves díjmentes használatát. A díjat magyar és angol nyelvű, Balázs Károly grafikus művész által tervezett Kitüntető Oklevél, valamint az Érték és Minőség Nagydíj emblémájával díszített, a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsít.

Egy díjazott pályázathoz egy magyar és egy angol nyelvű díszoklevél és egy trófea tartozik. (Közös pályázat esetében két benyújtó erejéig biztosítjuk az okleveleket és a trófeákat. Három, vagy több pályázó közös pályázata esetében további oklevelek és trófeák önköltségi áron rendelhetők a Pályázati Titkárságon keresz-

tül. A pótrendeléseket augusztus 10-ig lehet megküldeni a kissildiko@emin.hu e-mail címre. (Oklevelek ára mappával együtt: 32.000,-Ft + 27% ÁFA/db, az Érték és Minőség Nagydíj trófea ára: 43.000,-Ft + 27% ÁFA/db)
A Nagydíjas pályázónak a díjazott termék/termékcsalád, szolgáltatás propagandája keretében az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegyet változatlan termék/termékcsalád forgalmazása mellett, a forgalmazás teljes időtartama alatt szerepeltetnie kell.
Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy használatának elnyerését jelképező magyar és angol nyelvű díszokleveleket és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi trófeákat Farkas Sándor úr, az Agrárminisztérium miniszter-helyettese, vagy megbízottja adja át.

A DIAMOND Szervezőiroda Bt. a védjegyoltalom jogosultjainak megbízásából, a kitüntetett pályázóval az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy embléma (logo) használatára vonatkozóan védjegyhasználati szerződést köt. A szerződésben a díjazott vállalja a védjegyhasználati díj megfizetését. A védjegy használata a díj elnyerésétől számított egy évig (2019. szeptember 1. és 2020. augusztus 31. között) díjmentes. A védjegyhasználat további meghosszabbítása csak a pályázat utóellenőrzésével és jóváhagyó auditjelentéssel lehetséges. Az éves felülvizsgálatot a védjegyoltalom jogosultjai által kijelölt, szakértő szervezet végzi. A felülvizsgálat költségét a díjazott védjegyhasználó köteles viselni. Az utóellenőrzési díjra vonatkozó költségek pályázatonként külön-külön kerülnek meghatározásra és a Védjegyhasználati Szerződésben kerülnek rögzítésre. Az ott közölt összegek a Védjegyhasználati Szerződés érvényességéig változatlanok.
A védjegyoltalom jogosultjai, új védjegyhasználók vonatkozásában a védjegyhasználati díj éves mértékét 2020. szeptember 1-től **60.000.-Ft + 27% (azaz 16.200.-Ft) ÁFA, azaz bruttó 76.200.-Ft**-ban határozzák meg. A védjegyhasználati díj díjazott pályázatonként fizetendő. A védjegyhasználati díjat a Védjegyhasználati Szerződés rögzíti és a védjegy használatának időtartama alatt változatlan!
Amennyiben a szakértő az éves utóellenőrzés során a folytatólagos védjegyhasználatot nem javasolja, a védjegyhasználat felfüggesztésre, végső soron visszavonásra kerül, amelyet a Kiírók Tanácsa nyilvánosságra hoz.

8.2. Különdíjak

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Rendszer keretében a Pályázat Kiírói Tanácsa, a pályázat kiírói és a kiírókon kívül különböző cégek, intézmények, szervezetek is felajánlanak különdíjakat.
Különdíjak felajánlására a pályázat meghirdetése után is van lehetőségük a különböző cégeknek, intézményeknek, szervezeteknek. Különdíj felajánlásokat minden év június 29-ig lehet írásban megtenni a Pályázati Titkárság felé a különdíj pontos megnevezésével és értékének megjelölésével. A különdíjak befogadásáról a Kiírói Tanács egyszerű szótöbbséggel dönt. A különdíj befogadásáról a felajánlót a Pályázati Titkárság elektronikus levélben értesíti. A pályázat meghirdetése után érkezett és befogadott különdíj felajánlásokat közzétesszük az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat www.emin.hu honlapján.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Pályázati Titkárság elérhetősége:
DIAMOND Szervezőiroda Bt.
1172 Budapest, Gátfutó u. 15.
e-mail: kissildiko@emin.hu,

A tárgyévben nagydíjat elnyert pályázatok és pályázók különdíjakat is kiérdemelhetnek. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Életmű Díja, az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Nívódíja, az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Életmű Díja, az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kommunikációs Nívódíja elismerések odaítélése ajánlások alapján történik.

8.31. A Kiírói Tanács által alapított Különdíjak
A Kiíró Tanács által alapított különdíjakat magyar és angol nyelvű, Sárkány Gábor grafikus művész által tervezett díszoklevél és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsítja.
Az elismeréseket Dr. Latorcai János úr, az Országgyűlés alelnöke, vagy megbízottja adja át.

8.3.1.1. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Vállalkozási Nívódíj
A Kiírók Tanácsa által alapított hagyomány-teremtő **Vállalkozási Nívódíj** elismerést azon gazdálkodó szervezetek érdemelhetik ki, amelyek bizonyítottan hosszú ideje kiemelkedő színvonalú értékeket állítanak elő. Fejlesztéseikkel, innovációikkal is hozzájárulnak a gazdaság fejlődéséhez, piaci munkájukkal tartósan öregbítik a magyar gazdaság jó hírét.

8.3.1.2. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Életmű Díja
A Kiírók Tanácsa hagyományteremtő céllal megalapította az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Életmű Díját,** melyet olyan természetes személy kaphat, aki hosszú évek munkájával bizonyította elkötelezettségét a kiemelkedő minőség és a magyar gazdasági kultúra felemelkedése mellett. Kimagasló munkáját nem csak gazdasági tevékenység, hanem magas szintű szociális érzékenység is jellemzi.

8.3.1.3. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Energiahatékonyságért és Környezetvédelemért Nívódíj
A környezet védelmének, a föld ökológiai egyensúlyának megőrzésének, a fenntartható civilizációs fejlődés biztosításának ösztönzésére a Kiírók Tanácsa megalapította az **Érték és Minőség Energiahatékonyságért és Környezetvédelemért Nívódíjat.** A Nívódíjat azon megoldások, termékek, illetve rendszerek nyerhetik el, amelyek mérhető módon hozzájárulnak a szén-dioxid kibocsátás csökkenéséhez, az energiatudatos környezet alakításához, fejlesztéséhez.

8.3.1.4. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Innovációért Nívódíj
A Kiírók Tanácsa hagyományteremtő céllal megalapította az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Innovációért Nívódíjat.** A Nívódíjat azon megoldások, termékek, illetve rendszerek alkotói nyerhetik el, akik pályázatuk újdonság értékével tárgyévben kiemelkedően mutatták meg a hazai alkotóerőben rejlő kreativitást a magyarországi vállalkozói kultúra tükreként.

8.3.1.5. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Digitalizációért Nívódíj
A Kiírók Tanácsa hagyományteremtő céllal megalapította az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Digitalizációért Nívódíját.** A Nívódíjat a XXI. század technológiájának kiemelten kreatív alkalmazásáért, az élet minőségének javítása és megóvása céljából bemutatott pályázat érdemelheti ki.

8.3.1.6. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat év Felfedezettje különdíj
A különdíjat olyan vállalkozás érdemelheti ki, amelyik pályázatában kiemelten kezeli a helyi természeti értékek felhasználásával az ember jobb közérzetének elősegítését magas minőségi színvonalú termékekkel vagy szolgáltatással, kiemelkedően igényes pályázati dokumentáció összeállításával.

8.3.1.7. Az Érték és Minőség Nagydíj Kommunikációért Nívódíj
A Nívódíjat az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsa ítéli oda annak a nyomtatott vagy elektronikus médiának, amely megítélése szerint a kiírás évében a legtöbbet tett a kiemelkedő minőségű értékek bemutatásáért, ezen belül az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Rendszer népszerűsítéséért. Az elismerés tényét saját kommunikációjában használhatja.

8.3.1.7. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsának – a kormány programjával azonosulva, – fontos a Kárpát-medencei térségek együttműködésének ösztönzése, a gazdasági kapcsolatok erősítése, melyben a közös kreativitás és kvalitás jelenti a siker zálogát.
Fenti célok erősítése érdekében megalapította a Kárpát Hazáért Nívódíjat és a Kárpát Hazáért Életmű Díjat. A Kiírók Tanácsa a díjak odaítéléséről ajánlások alapján dönt.
A díjazásra való ajánlások beadási határideje: 2019. június 20.

Az ajánlásokat írásban, magyar nyelven, legfeljebb három oldal terjedelemben, ajánlott levélként az alábbi címre kell benyújtani:

Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Titkárság
Kárpát Hazáért Nívódíj,
Kárpát Hazáért Életmű Díj
H-1172 Budapest, Gátfutó u. 15.

Feladásnál a postabélyegző dátuma az elfogadott.
Előzetesen elektronikus úton is elküldhető az ajánlás a kissildiko@emin.hu e-mail címre.
Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát hazáért Nívódíjat és az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát hazáért Életműdíjat magyar és angol nyelvű, Balázs Károly grafikus művész által tervezett díszoklevél és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsítja.
Az elismeréseket Potápi Árpád János a Miniszterelnökség Nemzetpolitikáért felelős államtitkára, vagy megbízottja adja át.

8.3.1.7.1. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Nívódíj
Az elismerést egyrészről olyan Magyarországon vagy a Kárpát-régióban tevékenykedő természetes személy kaphatja meg, aki évek óta bizonyítottan elkötelezett a határon túli térségek és az anyaország gazdasági kapcsolatainak erősítésében és bővítésében, másrészről olyan külhonban tevékenykedő szervezet, vállalkozás érdemelheti ki, amely tevékenysége során kiemelt szerepet vállal a Kárpát-medencei térségek gazdasági együttműködésében.
A díj elismeri azt a tevékenységet, amely - a folyamatos kiváló minőség mellett - elkötelezett a hagyományok tisztelete, a környezet védelme és a magyarság eszméje iránt.
A Kárpát Hazáért Nívódíj elismerésben minden évben egy (1) természetes személy részesülhet. Külhoni szervezetek, vállalkozások esetében maximálisan három különdíj ítélhető oda.

8.3.1.7.2. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Életmű Díj
Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsa hagyományteremtő céllal megalapította az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Életmű Díjat. Az elismerést olyan természetes személy kaphatja, aki tevékenységével évek óta bizonyítottan elkötelezett a határon túli térségek és az anyaország gazdasági, kulturális, oktatási kapcsolatainak erősítésében, bővítésében, elkötelezett a hagyományok tisztelete és a magyarság eszméje iránt.

8.3.2. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat kiíróinak Különdíjai

8.3.2.1. A Hajnal Húskombinát Kft. Különdíja
A sokszoros Érték és Minőség Nagydíjas, Gazdaságért Nívódíjas Hajnal Húskombinát Kft. 2016. évben eltávozott vezetője, Hajnal László úr emlékére - akinek szívügye volt a kiemelkedő minőségű termékek elismerése - hagyományteremtő céllal különdíjat alapított. **A különdíj a Hajnal László Emlékdíj.** A különdíjat olyan élelmiszeriparhoz kötődő pályázónak ítéli oda a cég vezetősége, aki először vesz részt a pályázaton. Az elismerés a nagydíjas termékek forgalmazása a cég üzleteiben. A különdíjat hollóházi porcelán váza és a forgalmazás tényét rögzítő okirat jelképezi. **Az elismerést Hajnalné Raucsik Krisztina ügyvezető igazgató, valamint idősebb Hajnal László nyugdíjas húsmester és neje adja át.**

8.3.2.2. A Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt. Különdíja
Az általa kiválasztott nagydíjas pályázónak különdíjként egy prémium kategóriás saját gyártású termékcsomagot ajánl fel.
A különdíjat a Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt. vezérigazgatója, Károlyi László úr adja át.

8.3.2.3. A Poli-Farbe Vegyipari Kft. Különdíja
A Poli-Farbe Kft. az általa kiválasztott nagydíjat nyert pályázónak különdíjat adományoz az „Innovatív és élhetőbb élettér kialakításáért".
Az elismerést Szabó Antal úr, a Poli-Farbe Vegyipari Kft. ügyvezető igazgatója adja át.

8.3.2.4. A ProfessionCert Kft. Különdíja
A cég által kiválasztott díjnyertes pályázónak a díj elnyerését követő évben díjmentesen biztosít egy folyamatoptimalizálási felmérést.
A Különdíjat díszokirat tanúsítja.
Az elismerést Bálint Ágnes asszony a ProfessionCert Kft. ügyvezető igazgatója adja át.

8.3.2.5 Az S.C. SSM & SIU S.R.L. Különdíja
A cég által kiválasztott díjnyertes pályázónak a díj elnyerését követő évben díjmentesen biztosít egy munkavédelemi es katasztrófa védelmi auditálást biztosit.
A Különdíjat díszokirat tanúsítja.
Az elismerést Szabó Zoltán Győző úr, az S.C. SSM & SIU SRL ügyvezetője adja át.

8.4. Különböző Szervezetek által felajánlott Különdíjak

8.4.1. Communautrade – Europe Kereskedelmi és Tanácsadó Kft. Különdíja
A Communautrade – Europe Kereskedelmi és Tanácsadó Kft. hosszú évek óta folytat sikeres és szerteágazó tevékenységet a Nyugat-Balkán országaiban gazdasági, kereskedelmi és pénzügyi területeken egyaránt. Különdíjként felajánlja egy általa kiválasztott kitüntetett vállalkozásnak – 250.000,-Ft eszmei értékben – piacra jutását elősegítő információit a nyugat-balkáni régió, díjazott által kiválasztott célországába.
A különdíjat Galambos Attila, a cég ügyvezető igazgatója adja át.

8.4.2. Az Élelmiszervállalkozók Versenyképességéért Egyesület különdíja
Az egyesület az általa kiválasztott pályázónak, különdíjként felajánlja az egyesületi egy éves díjmentes tagságát, továbbá a cég egy évig részesedik az egyesület által a tagoknak adott szolgáltatásokból. A díjat díszokirat és a Hollóházi Porcelángyár Kft. által készített egyedi váza tanúsítja.
A Díjat az egyesület elnöke, dr. Suhajda Zsuzsanna asszony és főtitkára, Schreiberné Molnár Erzsébet asszony adja át.

8.4.3. A Health-ness Prevenció-promóciós, Rehabilitáció-segítő, Oktatási és Jótékonysági Alapítvány Különdíja
Az alapítvány kuratóriuma által kiválasztott díjazott egy éven keresztül használhatja weboldalán és kiadványain a Health-ness Alapítvány logóját, valamint az alapítvány is feltünteti egy éven át minden reklám- és marketing kiadványán, kommunikációjában és weboldalán a különdíjas pályázó nevét és logóját.
A különdíjat az alapítvány kuratóriumának elnöke Gláser Katona Zsuzsa adja át.

8.4.4. A SÉRÜLTEK.hu MAGAZIN Különdíja: az ODAFIGYELÉS DÍJ
A SÉRÜLTEK.hu MAGAZIN különdíjának célja a segítséggel élő emberek számára kifejlesztett, a kereskedelemben már forgalomban lévő vagy már gyártás alatt álló eszközök, gépek, találmányok felkutatása és elismerése, melyek a segítséggel élők számára értéket jelentenek. Az elismerést oklevél és Deél Vilma alkotóművész, a Sérült Művészek és Alkotók, Kézművesek Körének alapítója által készített egyedi kézműipari dísztárgy tanúsít.
A különdíjat a Deél Vilma alkotóművész adja át.

8.4.5. A Transilvanum Alapítvány Különdíja
A Transilvanum Alapítvány közössége és rendezvényei öt éve kínálnak találkozási pontot a sikeres erdélyi származású üzletembereknek, művészeknek, szakembereknek. Az Alapítvány kuratóriuma a Transilvanum különdíját olyan erdélyi szervezetnek ítéli oda, mely kimagaslóan sokat tett az erdélyi termékek, szolgáltatások és kultúra népszerűsítéséért. A különdíjat egy egyedi emlékplakett jelképezi. A díjazott szervezet, kiemelt vendégként vehet részt és bemutatkozhat a 2019. év elején rendezendő - az alapítvány egyik legjelentősebb rendezvényén - Transilvanum Gálán.
Az elismerést Simó Klára, a Transilvanum Alapítvány elnöke adja át.

8.4.6. A Tudományos Újságírók Klubja Különdíja
A közel 30 esztendeje működő szervezet az Érték és Minőség Nagydíj Pályázathoz kapcsolódóan különdíjat alapított a Gazdaság és Tudomány Díját, melyet olyan, általa kiválasztott nagydíjas vállalkozásnak ajánl fel, amelyik tárgyévben kiemelkedő tevékenységet folytatott a gazdaság, a tudomány és ismeretterjesztés világában. A különdíjat a Grabowski Kiadó Kft. Trade Magazin FMCG B2B szaklap pályázatával érdemelte k
A díjat Tóth Péterné, a Tudományos Újságírók Klubja elnöke adja át.

9. Eredményhirdetés

Az Érték és Minőség Nagydíj pályázat eredményhirdetésére ünnepélyes keretek között, széles nyilvánosság előtt kerül sor 2019. szeptember 10-én az Országház főemeleti Felsőházi Termében (a pontos naptári nap az országgyűlés programja miatt változhat!). A meghívott vendégek között helyet foglalnak a gazdaság és közélet kiemelkedő személyiségei, a diplomáciai testületek vezetői, a kereskedelmi diplomácia vezető képviselői. Az ünnepséget a legszélesebb sajtónyilvánosság kíséri.
Az esemény fővédnöke Dr. Latorcai János, az Országgyűlés alelnöke.

10. Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy használati jogát elnyert termékek felügyelete

Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy használata csak érvényes védjegyhasználati szerződéssel lehetséges, melyet a védjegyoltalom jogosultjainak megbízottja a DIAMOND Szervezőiroda Bt. és a díjazott védjegyhasználó köt.
A díjazott pályázatok folyamatos ellenőrzésére vonatkozó információkat a védjegyhasználati szerződés rögzíti.
A szerződő felek tevékenysége során bekövetkezett, szerződést érintő minden változásról a feleknek haladéktalanul írásban értesíteni kell egymást!

A Kiírók Tanácsa és a védjegyoltalom jogosultjai jogosultak arra, hogy az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat szerint minősített termékeket, termékcsaládokat, szolgáltatásokat megfelelőség és a díjazás tényének díjazott általi publikálása szempontjából ellenőrizzék, illetve ellenőriztessék. **Az ellenőrzésre kijelölt szervezet: A DIAMOND Szervezőiroda Bt. és a ProfessionCert Kft.** A kijelölt szervezetek az utóellenőrzést évente végzik minden év kezdetétől június 20-ig bezárólag, a DIAMOND Szervezőiroda Bt. megbízásából a védjegyoltalom jogosultjainak felhatalmazása alapján. Az utóellenőrzés minden védjegyhasználót érint a díjazás évétől függetlenül. Az utóellenőrzésről felülvizsgálati jelentés készül. Az utóellenőrzés költségeit a védjegyhasználó fizeti meg. Az utóellenőrzés költségeit minden díjazottra vonatkozóan külön-külön a Védjegyhasználati Szerződés rögzíti. Ezek a költségek a Védjegyhasználati Szerződés érvényességéig változatlanok.
A díjazott pályázatok utólagos ellenőrzésekor az ellenőrzésre jogosult szervezet bekér minden olyan egy évnél fiatalabb dokumentumot, melyet a pályázat benyújtásakor is be kellett nyújtani.
Az utóellenőrzéskor bekérendő dokumentumok listáját a teljesség igénye nélkül az aktuális évi Pályázati Felhívás 2. számú melléklete tartalmazza.
Amennyiben az ellenőrzött áru, árucsalád, szolgáltatás az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy használati jogának odaítélésekor benyújtott termék, termékcsalád minőségéhez képest romlik és a pályázó nem hajtja végre az ellenőrzést végző szervezet által előírt módosításokat, intézkedéseket, vagy a díj viselésére méltatlanná válik, a védjegyhasználati jog visszavonható, melyről a Kiírók Tanácsa a nyilvánosságot értesíti. Abban az esetben, ha a díjazott termékkel, szolgáltatással szemben hatósági eljárás indul, a Kiírók Tanácsa a díj használatát felfüggesztheti, hatósági elmarasztalás esetén visszavonja és nyilvánosságra hozza.
Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy használatával kapcsolatos minden változás nyilvánosságra kerül, adott esetben a média értesítésével együtt.

11. A pályázat nyilvánossága

11.1. A pályázati rendszer nyilvánosságával kapcsolatosan a kiírók külön- külön és együttesen is eljárhatnak.

11.2. A pályázat meghirdetése minden év márciusában, nyilvános sajtótájékoztató keretében történik.

11.3. A pályázati felhívás teljes szövege, a pályázat jelentkezési lapja, a díjazottak bemutatása, valamint a pályázat eseményei a pályázati rendszer elsődleges közlési helyén a www.emin.hu címen érhetők el.

11.4. A pályázati információk megtalálhatók a kiírók honlapjain is.

11.5. A pályázati rendszer aktuális eseményeiről a Kiírók Tanácsa képviseletében az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Titkárság közleményben ad hivatalos tájékoztatást.

11.6. A pályázaton díjazásban részesültek első bemutatására az eredményhirdetés alkalmával, az ünnepélyes díjátadás helyszínén, az Országházban kerül sor.

11.7. A pályázat eseményeiről szóló hírek az MTI hírcsatornáin keresztül jutnak el a médiaközpontokba.

11.8. Az Érték és Minőség Nagydíj kitüntetést szerzett áruk és gyártóik, szolgáltatások és szolgáltatóik díjmentesen bemutatásra kerülnek az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Rendszer hivatalos magyar és angol nyelvű elektronikus katalógusában, amely megjelenik külföldi kiállításokon, üzleti fórumokon, eljut a gazdaságdiplomácia képviselőihez.

11.9. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat kiírói: a Hajnal Húskombinát Kft., a Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt., a Poli-Farbe Vegyipari Kft., a ProfessionCert Kft., valamint az erdélyi S.C. SSM&SIU S.R.L., a Pályázat stratégiai partnerei a Communautrade Europe kereskedelmi és Tanácsadó Kft., az Élelmiszervállalkozók

Versenyképességéért Egyesület és a Grabowski Kiadó Trade Magazin a pályázatot bemutatják honlapjaikon.
11.10. Az Érték és Minőség Nagydíjas Pályázatok bemutatásra kerülnek az MTVA, TV2 és az ECHO TV által sugárzott adásokban.

12. A pályázattal kapcsolatban felvilágosítást nyújtanak:

DIAMOND Szervezőiroda Bt.
1172 Budapest, Gátfutó u. 15.

Kiss Károlyné Ildikó ügyvezető igazgató
Telefon: +36-1-258-0641
Mobil: +36-20-934-4909
e-mail: kissildiko@emin.hu
Dr. Siklós Kata szellemitulajdon-védelmi szakértő
Mobil: +36-20-398-0144
e-mail: sikloskata@emin.hu
Babó Klára pénzügyi szakértő
Mobil: +36-20-511-2102
e-mail: baboklara@emin.hu.
Horváth László Tibor webkommunikációs szakértő
Mobil: +36-20-320-5646
e-mail: sajto@emin.hu
Internet: www.emin.hu

Hajnal Húskombinát Kft.
9061 Vámosszabadi, Hild József u. 3-5.

Hajnalné Raucsik Krisztina ügyvezető igazgató
Mobil: +36-30-216-6344
e-mail: hajnalne@hajnalhuskombinat.hu
Varga Ildikó minőségirányítási vezető
Mobil: +36-30-834-0779
e-mail: varga.ildiko@hajnalhuskombinat.hu

Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt.
6600 Szentes, Ipartelepi út 14. Pf.: 10.

Károlyi László vezérigazgató
Telefon: +36-63-510-200
Mobil: +36-30-955-1316
e-mail: laszlo.karolyi@legrandgroup.hu
Pardi Katalin személyi PR felelős és személyi asszisztens
Mobil: +36-30-370-8625
e-mail: katalin.pardi@legrand.hu
Internet: www.legrand.hu

Poli-Farbe Vegyipari Kft.
6235 Bócsa, III. kerület 2.

Szabó Antal ügyvezető igazgató
Telefon: +36-78-453-133
e-mail: titkarsag@polifarbe.hu
Lenthár Ágota brand manager
Telefon: +36-30-700-5665
e-mail: lenthar.agota@polifarbe.hu
Internet: www.polifarbe.hu

ProfessionCert Kft.
1034 Budapest, Bécsi út 126-128.

Bálint Ágnes ügyvezető igazgató
Mobil: +36-30-941-2176
e-mail: agnes.balint@professioncert.hu
Bruszniczky Balázs fejlesztési igazgató
Mobil: +36-20-315-3600
e-mail: balazs.bruszniczky@professioncert.hu
Pánisz Tímea projektmanager: utóellenőrzések és mintabeszállítás
Mobil: +36-20-539-2355
e-mail: timea.panisz@professioncert.hu
Internet: www.professioncert.hu

S.C. SSM & SIU S.R.L.
Ro-547140, Mezőcsávás 334F szám, Maros megye

SZABÓ ZOLTÁN GYŐZŐ ügyvezető igazgató
Mobil: +40-744-470-562
e-mail: office@munkavedelem.ro; office@ssm-siu.ro;
SZÉKELY ALBERT szolgáltatási vezető
Mobil: +40-744-486-635
e-mail: szekely.albert@ssm-siu.ro;
TAKÁCS ILDIKÓ iroda vezető
Mobil: +40-748-115-996
e-mail: takacs.ildiko@ssm-siu.ro;
Internet: www.ssm-siu.ro; www.munkavedelem.ro;

JELENTKEZÉSI LAP

Az Érték és Minőség Nagydíj elnyerésére 2019-ben kiírt pályázatra

1.sz. MELLÉKLET

Beküldési határidő: 2019. május 24. péntek

Beküldési cím: DIAMOND Szervezőiroda Bt., Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Titkárság:
1172 Budapest, Gátfutó utca 15.

A Jelentkezési lap csak a pályázati Felhívás és eljárásrend 4. pontjában előírt dokumentumokkal együtt érvényes.
A Jelentkezési lap elérhető kitölthető formátumban a www.emin.hu elérhetőség főoldaláról.

1. A pályázó neve: .....
2. A pályázó címe, irányítószámmal: .....
3. A pályázó postacíme, irányítószámmal: .....
4. A pályázó telefonszáma: .....
   e-mail címe: .....
   internet elérhetősége: .....
5. pályázó adószáma: .....

6. A pályázó vállalkozás vezetőjének neve, beosztása, telefonszáma, e-mail címe: .....
.....

7. A pályázat ügyintézőjének neve, beosztása, telefonszáma, e-mail címe: .....
.....

8. A pályázott termék/termékcsalád, szolgáltatás pontos megnevezése (árucsaládoknál a család tagjainak pontos megnevezésű felsorolása):
.....

9. A pályázott termék/termékcsalád, szolgáltatás pontos megnevezése (árucsaládoknál a család tagjainak pontos megnevezésű felsorolása) angolul:
.....

10. A pályázat tárgyának rövid, 5 (öt) mondatos bemutatása, kiemelt fontosságának, előnyeinek ismertetése:
.....
.....
.....
.....
.....

11. A pályázat tárgyának rövid, 5 (öt) mondatos bemutatása, kiemelt fontosságának, előnyeinek ismertetése angolul:
.....
.....
.....
.....
.....

.....
Cégszerű aláírás (Olvasható név, aláírás, cégbélyegző)

A 2019. évi Érték és Minőség Nagydíj Pályázat, pályázatok benyújtásához szükséges megfelelőségi dokumentumokra vonatkozó iránymutatás

2. számú Melléklet

(A pályázat tárgyának minősülő áruhoz/árucsaládhoz, szolgáltatáshoz kapcsolódó minden olyan dokumentum, amelyeket a fogyasztóvédelmi és egyéb jogszabályok megkövetelnek. Az előírásokon felül a fogyasztók érdekében önként vállalt kötelezettségek bemutatása, dokumentálása.)

Az alábbi listában azon megfelelőségi dokumentum fajtákra vonatkozó iránymutatás található, amely adott kategórián belül a leggyakoribb jogszabályi elvárás. Ezen túlmenően a pályázati termékre/termékcsaládra, illetve szolgáltatásra egyéb jogszabályi követelmény is vonatkozhat a pályázat egyediségének megfelelően. Amennyiben ezen dokumentumok teljességével kapcsolatban kérdés merül fel, úgy az 5. pontban megfogalmazottak szerinti konzultációra van lehetőség.

Pályázati főcsoport	Megfelelőségi dokumentumok leírása
1. Ipari gépek, berendezések; háztartási, irodatechnikai eszközök, berendezések	- Gyártói megfelelőségi nyilatkozat minden vonatkozó direktívának megfelelően (pl. MD, LVD, EMC, PED, RoHS, RED)
2. Járművek	- Típusengedély
3. Ruházati termékek és kiegészítők	- 1 éven belüli, független, akkreditált laboratórium által kiállított vizsgálati jegyzőkönyv (biztonsági és minőségi paraméterek), - Termékcímkék másolata
4. Kozmetikai termékek	- Kémiai, mikrobiológiai vizsgálati jegyzőkönyv (1 éven belüli, független, akkreditált laboratórium által kiállított vizsgálati jegyzőkönyv), - Nyilatkozat a CPNP regisztrációról, - Forgalomba hozatali címke (árucímke a csomagoláson), - Felelős személy nyilatkozata arra vonatkozóan, hogy a pályázni kívánt termék/termékek termékinformációs dokumentációja (TID dosszié) a hatályos jogszabályoknak megfelelő
5. Háztartás-vegyipari termékek, vegyipari termékek	- Laboratóriumi vizsgálatokat igazoló vizsgálati jegyzőkönyv (1 éven belüli, független, akkreditált laboratórium által kiállított vizsgálati jegyzőkönyv), - Forgalomba hozatali címke, - Magyar nyelvű biztonsági adatlap, - Egészségügyi államigazgatási szerv részére történő bejelentés igazolása
6. Bútorok, lakás- és irodai berendezések, felszerelések, kellékek	- Jótállási jegy (kötelező jótállás esetén), - Használati és kezelési útmutató, - Ahol a termék funkciója megköveteli, ott a vizsgálati eredmények (pl. gyermekbútor esetében kémiai vizsgálatok)

Pályázati főcsoport	Megfelelőségi dokumentumok leírása
7. Építési termékek, energiahatékonysági építési termékek	- CPR szerinti teljesítménynyilatkozat és a megalapozó dokumentumok (tanúsítványok, vizsgálati jegyzőkönyvek) + minimum követelmények meghatározása (7/2006 TNM szerint), - Tervezési segédlet, beépítési iránymutatás,
8. Megvalósult létesítmények	- Jogerős használatbavételi engedély
9. Építőipari szolgáltatások	- Területi KIK kamarai tagság igazolása, - Szolgáltatáshoz szükséges végzettségű műszaki vezető és szakemberek kompetencia listája, - Alapító Okiratban megjelölt tevékenység, - Szakmai felsőségbiztosítás
10. Infrastrukturális beruházások	- Jogerős szakhatósági engedélyek
11. Szilikátipari késztermékek (üveg, porcelán, kerámia)	- „Food contact" vizsgálati jegyzőkönyv élelmiszerekkel érintkező termékek esetén
12. Sporteszközök, felszerelések	- Jótállási jegy (kötelező jótállás esetén), - Használati és kezelési útmutató, - Feliratok, jelölések, figyelmeztetések, címketervek, - Termékbiztonság igazolása, szabvány szerinti vizsgálati jegyzőkönyvvel
13. Játszóterek, játszótéri eszközök és kültéri fitnesz eszközök	- Játszótéri eszköznél a 78/2003. (XI. 27.) GKM rendelet szerinti megfelelőségi tanúsítvány, - Jótállási jegy (kötelező jótállás esetén), - Használati és kezelési útmutató, - Feliratok, jelölések, figyelmeztetések, címketervek, - Termékbiztonság igazolása szabvány szerinti vizsgálati jegyzőkönyvvel
14. Játékok	- Jótállási jegy (kötelező jótállás esetén), - Gyártói megfelelőségi nyilatkozat a „TOY" direktívának megfelelően, - A gyártói nyilatkozat kiállítását megalapozó dokumentum (pl. tanúsítvány, vizsgálati jegyzőkönyv)
15. Kézműipari termékek (zsűrizett- iparművészeti, népművészeti, háziipari termékek)	- Hatósági engedélyek, - Minőségi bizonyítvány
16. Informatikai programok, rendszerek	- A software, rendszer funkciója alapján az ISO 27001 tanúsítvány és/vagy az adatvédelmi nyilatkozat
17. Mezőgazdasági- és élelmiszer termékek (friss és feldolgozott formában, beleértve az alkoholmentes és alkohol tartalmú italokat, étrend-kiegészítőket, különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszereket, kézműves élelmiszereket, gyógyteák)	- Gyártmánylap, - Mikrobiológiai-, kémiai-, fizikai-, érzékszervi vizsgálati jegyzőkönyv, - Étrend-kiegészítők, és a vonatkozó jogszabály szerinti különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek notifikációs igazolása, - HACCP vagy ennek megfelelő élelmiszerbiztonsági rendszer működésének igazolása, - csomagolás specifikáció (anyag, védőgáz, stb.), - Termék-kísérő csomagolási árucímke
18. Állateledelek	- 183/2005/EK rendelet szerinti engedély

Pályázati főcsoport	Megfelelőségi dokumentumok leírása
19. Orvosi eszközök (aktív orvosi eszközök is), orvosi műszerek	- Gyártói megfelelőségi nyilatkozat minden vonatkozó direktívának (pl. MDD, AIMSD, IVDMDD, RoHS) megfelelően, - A gyártói nyilatkozat kiállítását megalapozó dokumentum (pl. tanúsítvány, vizsgálati jegyzőkönyv)
20. Az emberi egészséget és biztonságot segítő termékek és szolgáltatások	- Minőségi bizonyítvány, - Termékcímkék másolata (termék esetén), - Hatósági engedélyek (szolgáltatás esetén)
21. A segítséggel élők számára fejlesztett segédeszközök, alkalmazások, készítmények, szolgáltatások	- Gyártói megfelelőségi nyilatkozat minden vonatkozó direktívának megfelelően, - OEP engedély
22. A szabadidő kulturált eltöltését segítő szolgáltatások, belföldi turisztika (beleértve a turizmushoz kötődő vendéglátást is), falusi turizmus, utazásszervezés, utazás közvetítői tevékenység	- Hatósági engedélyek, - Vendéglátás esetén Élelmiszerbiztonsági előírások betartását igazoló tanúsítványok
23. Csomagolástechnika (design, anyag és technológia)	- Élelmiszerrel érintkező csomagolóanyagok esetén „Food Contact” vizsgálati jegyzőkönyv
24. Oktatási, képzési, továbbképzési, nevelési módszertan és tevékenység	- Akkreditálási, jóváhagyási okiratok
25. Tankönyvek, segédletek, (interaktív eszközök is), kiadványok	- A nemzeti köznevelés tankönyvellátásáról szóló 2013. évi CCXXXII. törvény, - A tankönyvvé nyilvánítás, a tankönyvtámogatás, valamint az iskolai tankönyvellátás rendjéről szóló 17/2014. (III.12.) EMMI rendelet, - A kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló 51/2012. (XII. 21.) számú EMMI rendelet, valamint a rendelethez tartozó kiegészítések és korrekciók, - 23/2013. (III. 29.) számú EMMI rendelet a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló 51/2012. (XII. 21.) EMMI rendelet módosításáról, - 6/2014. (I. 29.) számú EMMI rendelet az egyes köznevelési tárgyú miniszteri rendeletek módosításáról, - 34/2014. (IV. 29.) számú EMMI rendelet a köznevelés szabályozására vonatkozó egyes miniszteri rendeletek módosításáról, - 40/2015. (VIII. 28.) számú EMMI rendelet a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló 51/2012. (XII. 21.) EMMI rendelet módosításáról, - A két tanítási nyelvű iskolai oktatás irányelvének kiadásáról szóló 4/2013. (I. 11.) számú EMMI rendelet, - Az érettségi vizsga részletes követelményeiről szóló 40/2002. (V. 24.) OM rendelet, - Az érettségi vizsga vizsgaszabályzatának kiadásáról szóló 100/1997. (VI. 13.) kormányrendelet

Pályázati főcsoport	Megfelelőségi dokumentumok leírása
26. Könyvek és egyéb nyomdai kiadványok	- ISO 9001 minőségbiztosítási rendszer (kötelező), - FSC és ISO 12647 tanúsítványok, és ISO 14001 környezetirányítási szabvány (nem kötelező)
27. Világítás, világítástechnika	- Gyártói megfelelőségi nyilatkozat minden vonatkozó direktívának (pl. LVD, EMC, RoHS, RED) megfelelően, - A gyártói nyilatkozat kiállítását megalapozó dokumentum (pl. tanúsítvány, vizsgálati jegyzőkönyv)
28. Az életminőség javítására szolgáló termékek, szolgáltatások	- Vonatkozó speciális (pl. OEP) jóváhagyások, engedélyek
29. Vendéglátás (beleértve az étkeztetési kultúrát is), szállodai, éttermi, cukrászati szolgáltatások, ételkiszállítás, helyi hagyományos gasztronómiai értékekre épülő vendéglátás	- Hatósági engedélyek, - HACCP vagy ennek megfelelő élelmiszerbiztonsági rendszer működésének igazolása
30. Kulturális rendezvények, sportesemények, múzeumi programok, szolgáltatások	- Hatósági engedélyek
31. Díszműáruk	- Minőségi bizonyítvány
32. Bőripari termékek (lószerszámok, táskák, bőröndök, tárcák)	- 1 éven belüli, független, akkreditált laboratórium által kiállított vizsgálati jegyzőkönyv (biztonsági és minőségi paraméterek)
33. Órák, ékszerek, divatékszerek	- Minőségi bizonyítvány, - Termékcímkék másolata
34. Falak, homlokzatok, design elemek, fából készült egyedi megoldások és nyílászárók, valamint az enteriőrök bármilyen funkcióban való használata a külső és belső lakótérben	- CPR szerinti teljesítmény-nyilatkozat és a megalapozó dokumentumok (tanúsítványok, vizsgálati jegyzőkönyvek), - 1-2 oldalas tervezői leírás, a megoldás szemléltetéséhez szükséges rajzok, a megvalósult enteriőr alaprajzai, falnézeti rajzok, 3D látványrajzok, fotódokumentáció, műszaki ellenőri igazolás a megvalósult munkákról
35. Megváltozott munkaképességűek által készített áruk	- Rehabilitációs akkreditációs tanúsítvány, - A készített termékekre vonatkozó megfelelőségi dokumentumok (befogadható termékek felsorolása jelen táblázatban)
36. Webshop szolgáltatások	- NAIH adatvédelmi nyilvántartásba vétel igazolás
37. Szállítmányozás, raktározás, tárolás (veszélyes anyagok is)	- Tevékenységi engedélyek, esetlegesen CEMT engedély is , - Telepengedély
38. Egyéb szolgáltatások	- Hatósági engedélyek, akkreditációs okirat laboratóriumi szolgáltatás esetén
39. Munkavédelmi eszközök, berendezések, szolgáltatások	- Eszközök, berendezések esetében gyártói megfelelőségi nyilatkozat a PPE direktívának megfelelően, - Szolgáltatásnál a megfelelő végzettségű szakemberek kompetencia listája és végzettségek igazolása

GYŐZTESEINK

A Kiírók Tanácsa döntése alapján a legkiemelkedőbbnek ítélt pályázatok elnyerik az Érték & Minőség Nagydíj kitüntető címet és ezzel együtt az Érték és Minőség Nagydíj tanúsító védjegy használatát. A díjat magyar és angol nyelvű, Balázs Károly grafikusművész által tervezett Kitüntető Díszoklevél, valamint az Érték és Minőség Nagydíj emblémájával díszített, a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsítja.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

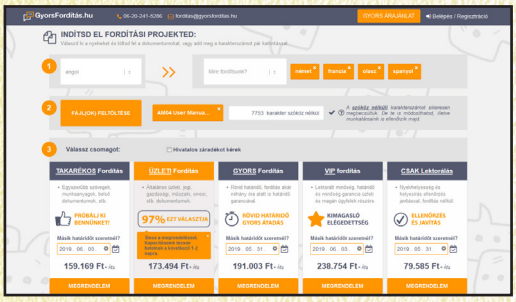
A + P MAGYARORSZÁG Kft.

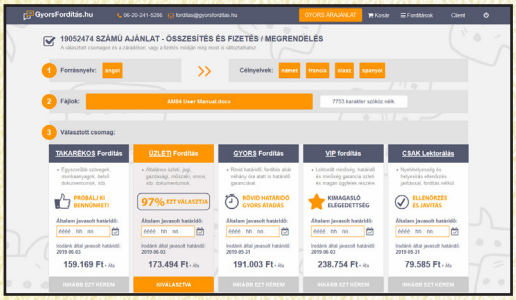
H-1095 Budapest, Mester utca 57.
H-1095 Budapest, Mester utca 57.
+36202415286
forditas@gyorsforditas.hu
www.gyorsforditas.hu

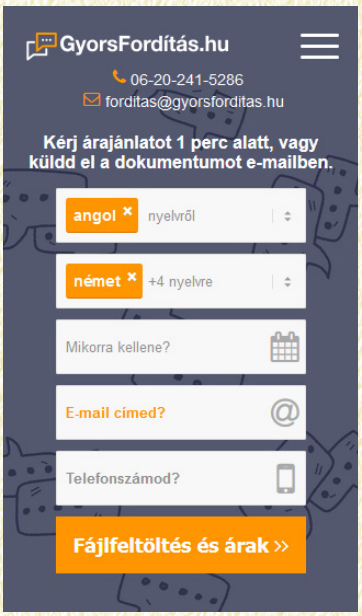
Pályázat:

Online megrendelő alkalmazás: www.gyorsforditas.hu/wizard/client

A Gyorsfordítás.hu Fordítóiroda által fejlesztett online megrendelő alkalmazás (www.gyorsforditas.hu/wizard/client) egyedi dokumentum-feldolgozási megoldásainak köszönhetően a fordítási árajánlatkérés és megrendelés folyamatát pár másodpercre csökkenti, kiváltva ezzel a korábbi hosszadalmas levelezéseket és egyeztetéseket. Magyarországon eddig kifejezetten körülményes volt ajánlatot kérni és megrendelni egy fordítást: általában először meg kellett várni, mire a fordítóiroda kiértékelte a lefordítandó dokumentumokat, utána pedig egyeztetni kellett a cég adminisztrátoraival. Szkennelt dokumentumok, vagy képek esetében ez a folyamat még hosszabb volt. A néha több napig is elhúzódó folyamat a Gyorsfordítás.hu által fejlesztett alkalmazással pár másodpercre rövidül. A weboldalra feltöltött dokumentumokat ugyanis azonnal kiértékeli a rendszer és azonnal kiszámolja az árakat emberi beavatkozás nélkül. A fordítás pár kattintással megrendelhető és ki is fizethető. A nap 24 órájában elérhető magyar fejlesztés a szkennelhető fájlok mellett, optikai karakterfelismerés segítségével a szkennelt dokumentumokat és képeket is tudja kezelni. Az anyagok elemzésébe a mesterséges intelligencia is besegít: az okos alkalmazás ugyanis megvizsgálja, hogy a forrásnyelv helyesen lett-e megadva.







ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Agrova Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

H-4400 Nyíregyháza, Kossuth tér 6. 1/2.
H-4400 Nyíregyháza, Kossuth tér 6. 1/2.
+36202755299
info@phylazonit.hu
www.phylazonit.hu

Pályázat:

Baktériumkészítmények kijuttatásának új dimenziója Phyller kijuttató szerkezettel és Temposensor Basic vezérlőegységgel

A Phylazonit technológián belüli termékek hatékonyságának fontos eszköze a megfelelő kijuttatás és agrotechnika, amely a technológia szerves részét képezi. Ennek megvalósítására hozták létre a Phyller kijuttató szerkezetet, amely az erő- vagy munkagépre szerelve adagolja a baktériumot közvetlenül a talajba. Ezt fejlesztettük tovább a Temposensor Basic vezérlőegységgel, amely a munkagép sebességének függvényében folyamatosan biztosítja a táblán belül az azonos mennyiség kijuttatását. A Phyller és a Temposensor együttesen a jelen kor csúcstechnológiáját képviselve képes a Phylazonit termékcsalád optimális kijuttatását biztosítani, ezáltal hozzájárulva a termékek hatékonyságának növeléséhez, talajaink állapotának javulásához, az energiacsökkentéshez és a környezettudatos gazdálkodáshoz.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:
ALFÖLDI-HÚS Zrt.
H-5540 Szarvas, Orosházi út 5.
H-5540 Szarvas, Orosházi út 5.
+36709785395
alfoldihus@alfoldihus.hu
www.alfoldihus.hu

Pályázat:

TRENTINO mediterrán fűszerezésű sertéskolbászok:

paróskolbász, vastagkolbász, szeletelt vastagkolbász

A TRENTINO sertéskolbászok érlelés-szabályozóval készült füstölt, félszáraz termékek. Az elkészült massza a tradicionálisan magyar kolbászok gyártásánál felhasznált piros fűszerpaprika őrleményt nem tartalmazza, a termékek színe a felhasznált alapanyagokra jellemző. A termékek egyedi, kissé édes ízvilágát az alapanyagokhoz adott speciális fűszerkeverék adja. A zömében sertés alapanyagokból, pirospaprikával készült szárazáruk kiterjedt piacán egyedi összetevőinek köszönhetően fokozatosan nyeri meg a fogyasztókat.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Andrea Kft.

H-1201 Budapest, Vágóhíd utca 26.

H-1201 Budapest, Vágóhíd utca 26.

+36209439133

info@astikids.com

www.astibababolt.hu

Pályázat:

A baba kényelmes pihenése a család nyugalmáért

Pillangó párna és takaró; Pelenka törölköző; Kapucnis törölköző-takaró; Teljesen nyitható hálózsák; Alulról és felülről nyitható hálózsák; Hordozható játszószőnyeg és játéktároló; Ágynemű garnitúra formapárnás fejvédővel; Ágynemű garnitúra fonott fejvédővel; Ágynemű garnitúra tépőzáras fejvédővel

A babák megszületése után a szülők nehéz időszakon mennek át a rengeteg éjszakai ébrenlét miatt. Ezt az időszakot szeretnék megkönnyíteni a kifejlesztett termékcsaláddal, amely a gyermekek minél nyugodtabb pihenését kívánja szolgálni. Ezen termékek legtöbbje többféle funkcióra alkalmas, ezzel is könnyítve a szülőkre nehezedő terheken, továbbá a manapság egyre fontosabb tudatos vásárlásra is nagyobb hangsúlyt fektet.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Animall Professional Care Kft.

H-2112 Veresegyház, Hársas utca 14.
H-2112 Veresegyház, Hársas utca 14.
+36208526464
info@animall.hu
www.animall.hu

Pályázat:

Dr. Pet termékcsalád:

bolha- és kullancsriasztó nyakörv kutyák részére; bolha- és kullancsriasztó nyakörv macskák részére; bolha- és kullancsriasztó spot on kutyák részére; bolha- és kullancsriasztó spot on macskák részére; bolha- és kullancsriasztó sampon kutyák és macskák részére; bolha- és kullancsriasztó permet kutyák és macskák részére

A cég mottója: „A megelőzés a leghatékonyabb orvoslás” */Semmelweis Ignác/*
Ez természetesen igaz a bolhákra és a kullancsokra is. Ha el tudjuk érni, hogy ezek a vérszívók ne tudjanak megtelepedni a kedvenceken, az óriási lépés az egészségük megóvásáért. Ezen gondolatok jegyében fejlesztette ki a cég a Szent István Állatorvosi Egyetemmel és a Budapesti Műszaki Egyetemmel karöltve a Dr. Pet bolha- és kullancsriasztó családot, mely kiemelkedő biztonságot nyújt a külső élősködők ellen kutyák és macskák részére. A hazai gyártású termékcsalád itthon és külföldön egyaránt elismerést váltott ki.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Asociația Vadon (Vadon Egyesület) (Ro)

România RO-520055 Sfântu Gheorghe, Str. Libertății Nr. 7

România RO-520055 Sfântu Gheorghe, Str. Libertății Nr. 7

+40267351177

vadon@vadon.ro

www.vadon.ro

Pályázat:

A Vadon Egyesület által végzett természeti nevelés

Múzeumpedagógiai szolgáltatások; Tematikus rajzversenyek; Múzeumon kívüli természetismereti programok és tevékenységek

A Vadon Egyesület által, a Vadász Múzeumban folytatott nagy népszerűségű múzeumpedagógiai tevékenység a térség fenntartható fejlődését szolgálja, küldetése a nevelés, amin keresztül a gyerekek időben megtanulják értékelni, megőrizni és büszkén megmutatni Székelyföld természeti értékeit. A Múzeumpedagógiai foglalkozásokon 2018-ban több mint 2.400 gyerek vett részt. Az évente megrendezett tematikus rajzversenyeknek (melyek témája mindig az Ember és Természet Kapcsolatát boncolgatja) évente több mint 1500 résztvevője van Székelyföld különböző településeiről, iskoláiból és óvodáiból. A múzeumon kívüli tevékenységek szélesebb célcsoportnál szolgálják a fentiekkel megegyező célokat, itt táborokkal, szabadidős foglalkoztatásokkal, egyéb rendezvényekkel népszerűsítik a helyi természeti értékeket.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Aventics Hungary Kft.

H-3300 Eger, Bánki Donát utca 3.

H-3300 Eger, Bánki Donát utca 3.

+3636531600

laszlo.soltesz@emerson.com

www.aventics.hu

Pályázat:

Nagy teljesítményű elővezérlő szelepcsalád

10 W, 30 mm kivitel; 5 W, 22 mm kivitel

A pályázat tárgyát képező kétféle 3/2 elővezérlő szelep kiemelt jellemzője, hogy 10 bar nyomáson stabil, gyors kapcsolást biztosít nagy átfolyású szelepek esetében. A szelepcsalád legfontosabb piaci előnye a rövid nyitási és zárási idő a hasonló termékekkel szemben. Az 5 W közepes teljesítménnyel rendelkező elővezérlő szelepet főként a könnyűiparban alkalmazzák. A nagy teljesítményű 10 W elővezérlő szelepet a nehéziparban nagynyomású szelep (30 bar) elővezérlőjeként alkalmazzák (80% hajóipari felhasználás). Az elővezérlő szelep fejlesztése és gyártása magyarországi projektben valósult meg Egerben.
Az elővezérlő szelepcsalád a következő szelepekre épül rá: 563, 567, 565, 581 (ISO 1,2,3,4,), 583.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Bakonyerdő Erdészeti és Faipari Zrt. Franciavágási Fűrészáru Gyár

H-8500 Pápa, Jókai út 46.
H-8564 Ugod-Franciavágás
+3689573520
fvagas@bakonyerdo.hu
www.bakonyerdo.hu

Pályázat:

Bakonyi fűrészelt lamella

A Bakonyi fűrészelt lamella – mint félkész termék – egy formatizált, mart felületű sík falap, mely megjelenésében tükrözi a fa természetes rajzolatát, egyedivé téve ezáltal a termék minden darabját. Felhasználásának csak a fantázia és az ízlés szab határt. A parkettagyártás mellett lehetőség rejlik benne a bútor- és épület asztalosipar számára, valamint a mai modern belsőépítészet kellékei között is helyet kap.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Balázs-Diák Kft.

H-1138 Budapest, Szekszárdi utca 12/a

H-1138 Budapest, Szekszárdi utca 12/a

+3612665140

info@ugyesedni.hu

www.ugyesedni.hu

Pályázat:

Képességfejlesztés minden korosztálynak

Online felületen elérhető képességfejlesztő játékok minden korosztálynak. Segítségével azonnal beazonosítható a problémás terület, mely ezt követően személyre szabottan fejleszthető. Fokozatosan nehezedő, egymásra épülő pályák részletes tanári módszertani útmutatóval. Több felhasználós modern megjelenés, egyszerű használat. A változatos játékmódok garantálják a véget nem érő szórakozást.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

BEEBOR Első Magyar Mézbor Manufaktúra Kft.

H-2370 Dabas, József Attila utca 38.
H-2370 Dabas, József Attila utca 38.
+36202537991 ; +36308798790
mezbor@beebor.hu
www.mezbor-beebor.hu

Pályázat:

BeeBor mézbor

A BeeBor a BEEBOR Első Magyar Mézbor Manufaktúrában, saját termelésű válogatott fajtamézekből, hosszú évek alatt kimunkált titkos recept és technológia alapján készített, védjegyoltalom alatt álló, Magyar Kézműves Remek díjas, kistételes mézbor. Különlegessége abban áll, hogy a BeeBor készítése során semmilyen permetezett gyümölcs – beleértve a szőlőt is -, vagy mesterséges adalék nem kerül felhasználásra. Alkoholtartalmát a méz erjedése adja, megőrizve annak ásványi anyag és nyomelem tartalmát. Az így készült általában 12-13,5 V/V% alkoholtartalmú ital elegáns, tiszta, fényes borostyán színű, mézes virágillatú, selymes, hosszan lecsengő ízű, harmonikus összhatású édesbor. Benne a mézek természetes aromái az erjedést követő érlelés során BeeBor-rá nemesednek.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Budapest Gyógyfürdői és Hévizei Zrt.

H-1034 Budapest, Szőlő utca 38.
H-1034 Budapest, Szőlő utca 38.
+3614524500
info@spabudapest.hu
www.budapestgyogyfurdoi.hu

Pályázat:

Csillaghegyi Árpád Forrásfürdő

A budai oldalon lévő három nagy északi strand közül a Csillaghegyi strand a legnagyobb. Tiszta, langyos vizén kívül változatos domborzati viszonyaival, teraszosan kialakított napozóterületeivel is kitűnik a fővárosi strandok közül. A strand területének közvetlen környezetét már a rómaiak is hasznosították. A fürdő 2018. őszén egy fedett egységgel bővült: úszómedencékkel, wellness részleggel, gyermekparadicsommal és szaunavilággal. A srandterületen nyári szezonban egy úszó-, egy strandmedence és egy gyerekpancsoló található.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

CO-OP Hungary Zrt.

H-1097 Budapest, Könyves Kálmán körút 11/C.

H-1097 Budapest, Könyves Kálmán körút 11/C.

+3614555400

szaniko@skymarketing.hu

www.coop.hu

Pályázat:

„COOP Jót Jó Áron" Bécsi Virsli

(300 g-os kiszerelés)

A COOP „Jót Jó Áron" termékcsaládjában található az üzletlánc legtöbb sajátmárkás terméke, így a Nádudvari Élelmiszer Kft. által gyártott előhűtött, vákumcsomagolt, 300 g-os kiszerelésű, sertéshúsból készült Bécsi Virsli is. A termék a gyártó kimagasló minőségbiztosítási-rendszerrel működő gyártástechnológiája alapján, minősített beszállítóktól érkező alapanyagok felhasználásával készül. A termék kereskedelmi márka alatti forgalmazása kedvezőbb árszínvonalat eredményez, szélesebb célcsoport számára elérhetővé téve a magas minőséget, beleértve főként a jobb ár-érték arányú alternatívát keresőket.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

CO-OP Hungary Zrt.

H-1097 Budapest, Könyves Kálmán körút 11/C.
H-1097 Budapest, Könyves Kálmán körút 11/C.
+3614555400
szaniko@skymarketing.hu
www.coop.hu

Pályázat:

„COOP Jót Jó Áron" Tokaji Furmint száraz fehérbor és Zempléni Cuvée félédes fehérbor

(0,75 literes kiszerelés)

A COOP „Jót Jó Áron" termékcsaládjában található az üzletlánc legtöbb sajátmárkás terméke, így a Grand Tokaj Zrt. által gyártott, pályázott bor termékek is. A termékek a gyártó által, hazai borkészítési hagyományokra épülő, magas minőségbiztosítási rendszerrel működő, világszínvonalú gyártástechnológia és szakértelem alapján magyar alapanyagokból készülnek. A szőlőtermelő partnerek a gyártóval történő szoros együttműködésben, annak iránymutatása alapján és felügyelete alatt gondozzák az ültetvényeket, hogy a lehető legjobb minőségű szőlő álljon rendelkezésre. Mindez valódi tradicionális hazai borokat eredményez, amelyek világszinten is megállják a helyüket. A termék kereskedelmi márka alatti forgalmazása kedvezőbb árszínvonalat eredményez, szélesebb célcsoport számára elérhetővé téve a magas minőséget, beleértve főként a jobb ár-érték arányú alternatívát keresőket.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

CosMed Kozmetológiai és Diagnosztikai Gyártó és Kereskedelmi Kft.

H-2038 Sóskút, Petőfi Sándor utca 131/C.
H-2038 Sóskút, Petőfi Sándor utca 131/C.
+3623560041
info@cosmed.hu; info@pandhys.hu; info@pandhys.com
www.csosmix.global

Pályázat:

PANDHY'S™ COSMIX-Oleo Line termékcsalád - innovatív, személyre szabott, professzionális és lakossági szépségápolási rendszer Oleo Formulák

OleoActiveBlends Szett; CalmBooster; ShieldBooster; BrightBooster; TanBooster; NightBooster; EnergyBooster

A CosMix termékcsalád egy innovatív, személyre szabott, professzionális és lakossági szépségápolási rendszer, gondosan összehangolt együttműködése a csodálatos formuláknak és a magasan képzett és értő szakembereknek, középpontban a vendég aktuális kozmetikai szükségleteivel és vágyaival, mint egyetlen és mindenek feletti prioritással. A CosMix – your blend, your beauty koncepció a terapeuta kezébe adja úgy a lehetőségét, mint a felelőségét annak, hogy megalkossa a vendég számára az éppen legmegfelelőbb kozmetikumot, amely a megfelelően megválasztott és kivitelezett kezeléssel meghozza az elvárt eredményt, kiszolgálja a vendég aktuális kozmetikai szükségleteit és beteljesíti a bőrével, annak megjelenésével, minőségével és állapotával kapcsolatos vágyait.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

CSOMIÉP Kft.

H-6800 Hódmezővásárhely, Makói út CSOMIÉP Ipartelep

H-6800 Hódmezővásárhely, Makói út CSOMIÉP Ipartelep

+3662535730

beton@csomiep.hu

www.csomiep.com

Pályázat:

Nagyszelvényű vasbeton TB mederburkoló elemcsalád:

250/330/130; 300/380/130; 350/430/130; 400/480/130; 450/530/130

Kihasználva a több évtizedes gyártási és piaci tapasztalatokat, valamint a vízrendezés területén ma is piacvezető TB termék kiváló adottságait, a TB mederelemet továbbfejlesztették és létrehozták a nagyszelvényű vasbeton TB elemcsaládot. Az elemcsalád 5 tagból áll, az árokfenék szélessége 250 cm-től 450 cm-ig terjed. Gyártása 50 cm-es méretlépcsőben történhet. Hossza max. 2.0 m. Magyarországon jelenleg ez a legnagyobb méretben előre gyártott mederburkoló elem, nincs párja. A nagyszelvényű vasbeton TB elemek alkalmazásával a nagy vízszállító kapacitású csatornák gyorsan, egyszerűen, kis élőmunka igénnyel építhetők. Az elkészült meder tökéletesen vízzáró, nincs vízveszteség, karbantartást gyakorlatilag nem igényel.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Deka Union Kft. / Lidl Magyarország Bt.

DU: H-5700 Gyula, Béke sugárút 66. 2/6
H-5700 Gyula, Köröspart utca 88.
+36202646636
sausage@deka-union.eu
www.deka-union.eu
Lidl: H-1037 Budapest, Rádl árok 6.
H-1037 Budapest, Rádl árok 6.
+3613466000
info@lidl.hu
www.lidl.hu

Pályázat:

Pikok Pure termékcsalád:

Csemege szeletelt szárazkolbász 100 g; Csípős szeletelt szárazkolbász 100 g; Csemege szárazkolbász 250 g; Csípős szárazkolbász 250 g

A Pikok Pure termékek Magyarországon egyedülálló minőséget képviselő húskészítmények. Az egészségtudatos táplálkozásnak megfelelően valódi húsból készülnek, nem tartalmaznak tartósítószert. Kizárólag természetes összetevőkből állnak, adalékanyagtól és színezéktől mentesek. Kiemelkedő szerepük van a táplálkozásban, mivel a kiegyensúlyozott és változatos étrend alkotóit tartalmazza, a szervezetünk számára nagyon fontos teljes értékű fehérjéket.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

DEMIART S.R.L. (Ro)

România RO-547565 Santana de Mures (jud. Mures), Str. Viilor, nr. 454

România RO-547565 Santana de Mures (jud. Mures), str. Viilor, nr. 454

+40744500754 ; +40265323454

office@demiart.ro

www.demiart.ro

Pályázat:

Fából faragott vadászati tárgyak, szobrok, domborművek:

Hubertusz szobor; Vadász a kutyával szobor; Faragott trófea alátétek; Fali óra; Medve szobor; Farkas szobor; Szarvasbika szobor; Szarvasbika dombormű; Hegyi kecske dombormű, Vaddisznó szobor

A faragott vadászati témájú tárgyak, szobrok, domborművek, trófeatartók részei a népművészetnek és népi tárgykultúrának, amely hagyomány-hordozó is és beilleszkedik az élettérbe. E tárgyaknak fontos szerepük van a vadászati életben. A DemiArt termékek nem műanyagból, vagy gipszből készülnek, hanem a gépek és az emberi munka ötvözése lehel életet a fadarabokba. Az elkészítés során az Erdélyben nagy hagyománnyal rendelkező fafaragászatot és asztalosmesterséget nyugati munkamódszerekkel és modern technológiákkal ötvözik. A kézműipari termékek fő ismertetőjele a kiváló minőség, a pontossággal kivitelezett termékek a DemiArt cég szószólójává válnak.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

DENT-ART-TECHNIK Kft.

H-9024 Győr, Csokonai utca 10.

H-9024 Győr, Csokonai utca 10.

+36309370373

labor@dentarttechnik.hu

www.dentarttechnik.hu

Pályázat:

Fogászati termékek gyártása virtuális tervezéssel PEEK alapanyagból

Az új, korszerű műanyagok, mint például a PEEK orvostechnikai alkalmazása új lehetőségeket biztosítanak a fogászati területeken. A poli-éter-éter-keton egyedülálló, mivel ez a műanyag nagy sűrűségű molekulaszerkezettel rendelkezik és hasonló mechanikai tulajdonságokkal bír, mint az emberi csontszövet. A jövőbeni cél, hogy hasznosítani lehessen azt a kiváló egészségügyi tulajdonságot, amivel a poli-éter-éter-keton rendelkezik. Szeretnék széles körben ezt a komponenst használni a fogászati termékek vázszerkezeteként. A mechanikai és a biológiai tulajdonságokat figyelembe véve virtuálisan tervezik meg a fogpótlást. Ezt követően a gyártáshoz szubtraktív és additív megmunkálást alkalmaznak.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Délalföldi Kertészek Zöldség-Gyümölcs Termelői és Értékesítő Mezőgazdasági Szövetkezete

H-6600 Szentes, Szarvasi út 3/b.
H-6600 Szentes, Szarvasi út 3/b.
+3663311411
titkarsag@delkertesz.hu
www.delkertesz.hu

Pályázat:

„Szentesi paprika”, oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) rendelkező zöldség-termékcsalád különböző kiszerelésekben:

hegyes erős paprika 5 db/zacskó; étkezési fehér paprika 500 g/zacskó és 5 db/zacskó; kápia paprika 750 g/grilltálca és 50 g kiskiszerelt kosár

Az étkezési paprika termelése sok-sok évtizede meghatározó tevékenység a dél-alföldi régióban. Eredetvédett termékként „Szentesi paprika” néven 2014. tavasza óta kerül értékesítésre, amikor is az Európai Bizottság oltalom alatt álló földrajzi jelzéssé (OFJ) nyilvánította a „Szentesi paprika” termékelnevezést. Az oltalom négy éle paprikafajtára terjed ki. A „Szentesi paprika” méltán vált a fogyasztók kedvencévé, hiszen a környék kedvező természeti adottságai – mint a magas napsütéses órák száma, a termőterület kiváló tápanyagtartalma, a kedvező öntözési lehetőségek és a termálvíz jelenléte, nem utolsó sorban a felhalmozódott szaktudás és tapasztalat – mind-mind hozzájárul ahhoz, hogy a „Szentesi paprika” ízletes és utánozhatatlan kiegészítője legyen a fogyasztók étkezéseinek, megfelelve az egészséges életmód minden követelményének. Vékony, roppanós héj, rendkívül zamatos fűszeres íz, intenzív paprika illat – ezen fő fogyasztási élvezeti értékekkel lehet legjobban jellemezni az eredetvédett zöldséget. Hagyomány és innováció egyszerre ötvöződik a „Szentesi paprikában”. A törekvés a kezdetektől változatlan: megőrizni a zöldségek azon beltartalmi értékeit és ízvilágát, amit még a bolgárkertészek honosítottak meg a vidéken.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

DIEMER S.R.L. (Ro)

Románia RO-535600 Székelyudvarhely, Fások utca 14/23 (Hargita megye)

Románia RO-535600 Székelyudvarhely, Fások utca 14/23 (Hargita megye)

+40785298410

director@yoursignature.ro

www.yoursignature.ro, www.cosmeticsanatos.ro

Pályázat:

SigNature arcápoló termékek organikus, egészséges és biztonságos alapanyagokból:

Ránctalanító Organikus Férfiarckrém Hialuronsavval és E-vitaminnal; Teen Hydra Energizer Daily Cream - tinédzsereknek; IT Hydra Energizer Daily Cream - informatikusoknak; Sminkeltávolító Tej Hidratáló Formulával Normál és Zsíros Arcbőrre; Sminkeltávolító Tej Hidratáló Formulával Száraz és Vegyes Arcbőrre; 35+ Ránctalanító és Bőrfeszesítő Szérum Hialuronsavval, A és E Vitaminokkal; 50+ Ránctalanító és Bőrfeszesítő Szérum Hialuronsavval, A és E Vitaminokkal; Booster Multicomplex AntiAging; Booster Multicomplex AntiAkné

A SigNature brend azonkívül, hogy új irányt mutat a piacion, új értéket is teremt a tömegtermelés hétköznapi kínálatával szemben. Tudatosítja, és egyben elérhetővé teszi az egészséges, organikus és biztonságos kozmetikumokat. Mindezt szigorúan újrahasznosítható, környezetbarát csomagolásban teszi. A cég csatlakozott a nemzetközi Der Grüne Punkt (Zöld Pont) elnevezésű védjegy hálózathoz. Folyamatos innovációval a lehető legmodernebb és legegészségesebb alapanyagokat választják ki a gyártáshoz, folyamatosan biztosítva helyüket az élvonalban. A SigNature webshop korszerű, fogyasztóbarát megoldásaival a tudatos vásárlásra nevel.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

DIPA Diósgyőri Papírgyár Zrt.

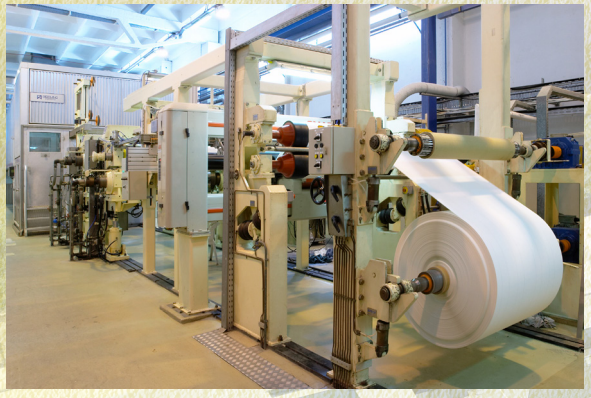
H-3535 Miskolc, Hegyalja út 203/1.
H-3535 Miskolc, Hegyalja út 203/1.
+3646530890
info@dipa.hu
www.dipa.hu

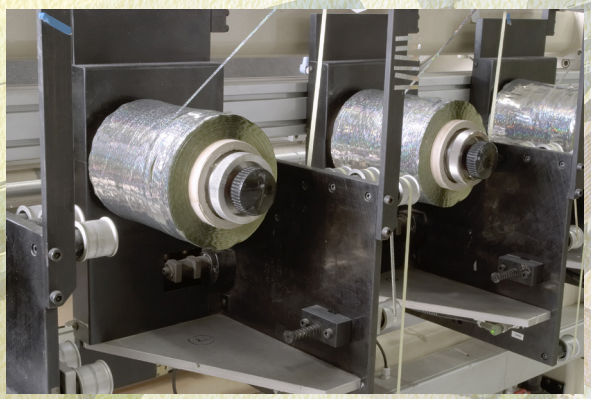
Pályázat:

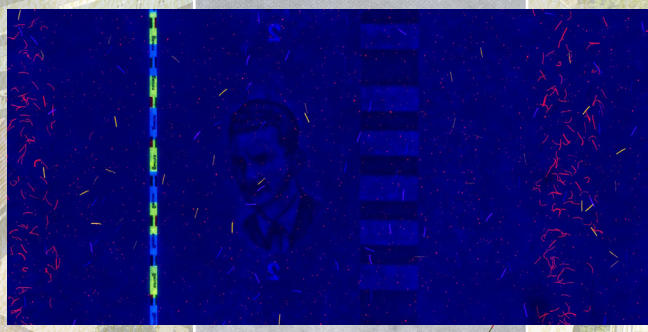
Biztonsági alappapírok

(bankjegy, okmány, közhiteles okmány, jegy, vízjeles nyomtatópapír)

A cég nagy hagyományokkal, gyártási tapasztalatokkal és világszínvonalú technikával specializálódott a minőségi, védelmi elemekkel ellátott biztonsági alappapírok előállítására. Hazai viszonylatban a Társaság egyedül képviseli és alkalmazza azt a technológiát, amely képessé teszi a belföldi és export állami megrendelések – bankjegy, személyi okmányok – teljesítésére. A gyártási kultúra, a biztonsági rendszer megfelel a kor követelményeinek, az alappapír választék kielégíti a piac specifikus elvárásait. Termékstruktúrában különféle biztonsági elemek garantálják a vevők egyedi igényeinek kielégítését. A DIPA Diósgyőri Papírgyár Zrt. a tevékenységével kapcsolatos környezeti hatásokat kiemelten kezeli.







ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:
FÁN GROUP Kft.
H-6724 Szeged, Textilgyári út 4.
H-6724 Szeged, Textilgyári út 4.
+36303361739
csaba.kanizsai.fantrade@gmail.com
www.fangroup.hu

Pályázat:
Lotti tejföl 20% 330 g

A termék egy nagy múltú tejfeldolgozó gyárban készül, ahol nagyon magas a minőségbiztosítás (Sole-MiZo Zrt.) A Lotti tejfölt minden esetben friss tehéntejből készítik. Felbontáskor egyértelműen csont fehér színű, kellemes, aromásan savanykás ízű. A tejföl zsírtartalma 20%. Az érlelő kamrákból kijőve a fogyasztó igazi tradicionális tejföllel találkozhat a polcokon.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:
Flover Artitude Kft.
H-2072 Zsámbék, Kálvária utca 4.
H-2072 Zsámbék, Kálvária utca 4.
+36202717078
schafferszilvia09@gmail.com
www.flover.hu

Pályázat:

Teljes körű, exkluzív esküvői, rendezvény- és üzletdekoráció, belső enteriőr és design

A teljeskörű, exkluzív esküvői, rendezvény- és üzletdekoráció, belső enteriőr és design munka során az elsődleges cél, hogy a saját fejlesztésű és egyedi dekorációkat a modern technikai lehetőségek maximális kihasználásával, a lehető legmagasabb színvonalon valósítsák meg. Így minden tekintetben az egyedi, exkluzív, különleges minőséget képviselik a dekorációk és enteriőrök piacán.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Gallicoop Pulykafeldolgozó Zrt.

H-5540 Szarvas, Ipartelep 531/1.
H-5540 Szarvas, Ipartelep 531/1.
+3666621500
kapcsolat@gallicoop.hu
www.gallicoop.hu

Pályázat:

Prémium Klasszik Pulykamell

A Gallicoop új terméke egy prémiumkategóriás, 116%-nyi pulykamellből (1 kg kész pulykamell 1,16 kg nyers húsból) készült sonkakülönlegesség, amelynek fehérjetartalma a hazai palettán egyedülállóan magas. 25%-os fehérjetartalma kiemelkedik a többi sonkatermék közül. A termékhez a pulyka félmell alapanyagot gondosan válogatják, majd pácolják, kézzel hálózzák és főzik. A csemegepultokban található egészben csomagolt és darabolt változat is. Tökéletesen megfelel a kényelmi termékektől elvártaknak, mivel további feldolgozást már nem igényel. Friss salátákhoz kiváló alapanyag, feltétként, vagy rizzsel, tésztával társítva is kiváló.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

GéSz Gaál és Sziklás Kft.

H-4033 Debrecen, Veres Péter utca 19.

H-4033 Debrecen, Veres Péter utca 19.

+3652520520

info@gesz.com

www.flavonmax.hu

Pályázat:

Flavon Peak Veggie

A pályázott termék a cég legújabb, tizedik étrend-kiegészítő terméke, a Peak koncepció második tagja értékes, magas hatóanyag tartalmú zöldségek és növényi olajok trendi szinergizmusa, napi, tasakos kiszerelésben. A termék alapvetően lipofil jellegű, speciális arányú és összetételű olaj-víz emulzió. Erős antioxidáns hatású, immunaktivitást támogató növényi összetevők koncentrációja.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:
Grabowski Kiadó Kft.
H-1037 Budapest, Bécsi út 269.
H-1037 Budapest, Bécsi út 269.
+36306112152
marketing@trademagazin.hu
www.trademagazin.hu

Pályázat:
Business Days konferencia

A Trade magazin, mint az FMCG piac döntéshozóinak vezető B2B szaklapja rendezi meg a szakma döntéshozóinak legnagyobb találkozóját, a Business Days konferenciát. Az idén 13. alkalommal megszervezésre kerülő találkozót minden alkalommal egy új motívumra építik. Az eseményen mindig az elmúlt egy év legfontosabb történéseiről és a közeljövő kilátásairól beszélnek, „szakmáznak". Elemzik a piacot, beszélnek stratégiáról, márkákról, innovációkról, szabályozásról, a piaci környezet változásairól, a jövő lehetséges kihívásairól gyártói és kereskedői oldalról egyaránt. A meghívott előadók és kerekasztal-résztvevők független gazdasági szakemberek, piackutatók, mindennap FMCG gyártói vagy kereskedelmi céget vezető ikonikus személyek, szövetséget és érdekképviseletet képviselők, a szolgáltatói kör elismert kollégái, illetve a minisztériumok képviselői.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Győri Likőrgyár Zrt.

H-9027 Győr, Budai út 7.

H-9027 Győr, Budai út 7.

+3696312535

info@gyorilikor.hu

www.gyorilikor.hu ; www.pannonhalmipalinka.hu

Pályázat:

Pannonhalmi bogyósgyümölcs pálinka termékcsalád:

Málna; Szamóca; Bodza; Feketeribizli; Málna-Feketeribizli; Feketeszeder (40%, 0,5l)

A Magyarországon nagy tradíciókkal rendelkező pálinkafőzés Pannonhalmán már több mint 100 éves múltra tekint vissza. A Pannonhalmi Pálinkárium a hagyományos ízek mellett a fiatalos, divatos ízvilág felé is nyitott, ennek eredményeként alkotta meg a Pannonhalmi bogyósgyümölcs termékcsaládot. A bogyósgyümölcsökből készült pálinkák a legmagasabb hozzáadott értéket képviselő termékek. Lepárlásuk komoly szakmai felkészültséget igényel, házi főzésnél kevésbé előforduló, nehezebben előállítható, épp ezért különlegesnek számító pálinkák. A Győri Likőrgyár Zrt. küldetése, hogy egy alternatív, nem mindennapi ízvilágot ismertessen meg és tegyen népszerűvé a hazai és a külföldi fogyasztók körében, hisz e termékcsalád esetében dominál leginkább a gyümölcsösség, amely már egyetlen cseppjében garantált íz- és illatélményt nyújt.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

GYULAHÚS Kft.

H-5700 Gyula, Munkácsy Mihály utca 7-9.
H-5700 Gyula, Béke sugárút 50.
+3666620220
info@gyulahus.hu
www.gyulahus.hu

Pályázat:

Gyulai Darabos Sertés Májas sültpaprika ízesítéssel

Gyulai Májas – tovább gondolva. Hagyományos, és trendi. A jól ismert Gyulai Májas termékcsalád legújabb tagja májdarabokat is tartalmaz. Izgalmas ízvilágát a sültzöldségek aromája adja, ez a termék is glutén- és laktózmentes.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:
HAJDU Hajdúsági Ipari Zrt.
H-4243 Téglás, Külterület 0135/9 hrsz.
H-4243 Téglás, Külterület 0135/9 hrsz.
+3652582700
hajdu@hajdurt.hu
www.hajdurt.hu

Pályázat:

HAJDU SMILEY zártrendszerű, elektromos fali forróvíztároló termékcsalád:

SY80R; SY120R; SY150R

A SMILEY termékcsalád legfontosabb jellemzői és előnyei:
- rétegfűtés: gyorsabb reakció a felfűtésre, kisebb hőveszteség;
- kerámia fűtőtest: nincs közvetlen vízzel érintkezés;
- pontos, elektronikus hőfokszabályozás;
- ECO (energiatakarékos) funkció: a vízvételi szokásoknak megfelelően állítja be a hőmérsékletet a tanulási időszak után;
- egyedi LED kijelző.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

HERBADOCTOR Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

H-6000 Kecskemét, Nagy László utca 2F.
H-4400 Nyíregyháza, Jósa András utca 17.
+3642792979
herbadoctor@gmail.com
www.herbadoctor.hu

Pályázat:

Flex Body Termékcsalád:

Kollagénes Ízületi Krém; Kollagénes Ízületi Spray

A Flex Body Kollagénes Ízületi Krémet és Sprayt azért fejlesztették ki, hogy kiegészítse a cég által forgalmazott, a vevők körében nagyon népszerű Flex Body Hidrolizált Kollagénes Italport. A vásárlók közül nagyon sokan szenvednek izületi megbetegedésben, a termékek megalkotásával az ő panaszaiknak az enyhítése a cél. A kollagén az egyik leghasznosabb fehérje a szervezetben, hiszen legfontosabb alkotóeleme a kötőszöveteknek, így az ízületeknek is. A termékek a kollagén mellett gyógynövényeket, hialuronsavat, glükozamint és MSM-et is tartalmaznak. A spray változat a tágpólusú bőrbe és az időskori bőrbe egyedül állóan hatékonyan szívódik fel.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Hollóházi Porcelángyár Kft.

H-3999 Hollóháza, Károlyi út 11.

H-3999 Hollóháza, Károlyi út 11.

+36309412225

kallai.miklos@hollohazi.hu

www.hollohazi.hu

Pályázat:

Forma-1 emléktrófea porcelán certifikációval ellátva

Az 1989-es Forma-1 Magyar Nagydíjának emléktrófeája, amelyet a verseny 30. évfordulója alkalmából jelentet meg az eredeti megalkotó, a Hollóházi Porcelángyár Kft. A Trófea egy sorszámmal és certifikációval ellátott kicsinyített másolat, melyet az akkori győztes Nigel Mansell aláírása is ékesít. Ezzel az emléktermékkel tovább vihető a múlt hagyománya a jövő piacára, hiszen a Forma 1 több százmilliós rajongótáborral rendelkező, potenciális piaci lehetőség és a marketing értékek tárháza.

A 30 éves jubileumra ily' módon történő emlékezés elegáns lehetőség a Forma-1 világába való visszatértésre.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Honey Hill Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

H-4431 Nyíregyháza, Mackó utca 35.
H-4431 Nyíregyháza, Mackó utca 35.
+3642792063
honeyhillkft@gmail.com
www.honeyhill.hu

Pályázat:

Royal Méh Balzsam (250 ml)

A Royal Méh Balzsamban az évezredek óta sikerrel alkalmazott méhészeti termékek és gyógynövények legendás hatásai ötvöződnek a különböző mozgásszervi panaszok természetes megközelítése érdekében. Különleges vezérhatóanyaga a méhméreg, amely ősidők óta a reuma, a köszvény, az ízületi gyulladás hatékony ellenszere. Speciális összetételének és 100%-ban természetes összetevőinek köszönhetően könnyen beszívódik, kiváló testápoló hatással rendelkezik.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:
Hungast Holding Zrt.
H-1119 Budapest, Fehérvári út 85.
H-1119 Budapest, Fehérvári út 85.
+3618027330
titkarsag@hungast.hu
www.hungast.hu

Pályázat:
Gyermekvendéglátás (közétkeztetés), Munkahelyi vendéglátás, Szociális étkeztetés

Magyarország piacvezető étkeztetési szolgáltatója azt vallja, hogy az étkeztetés felelősség. Hiszi, hogy a ma étele a holnap emberét, annak testét és szellemét is építi. Fogásaik nem csupán a napi energiát szolgáltatják, hanem összetevőikkel és elkészítési módjukkal utat mutatnak egy egészségesebb élet felé. Elhivatottsággal, szakértelemmel és innovációval hosszú évek óta mutatnak követendő példát a szegmens minden szereplőjének, mindezt fogyasztóik megelégedésére. **A Hungast: étel, élmény, gondoskodás!**

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Hülitzerné Veress Katalin e.v.

H-1162 Budapest, Bekecs utca 27.

H-1162 Budapest, Bekecs utca 27.

+36204393600

veresskati@indamail.hu

www.vermix.hu

Pályázat:

VERMIX termékcsalád:

Tonik Forte; Szárító keverék; Szárító keverék forte

A VERMIX termékcsalád a bőrrendellenességek (pl: sebhorrea, pattanások, sebek, égési sérülések, a zsíros bőr) okozta tünetek enyhítésére szolgáló speciális, egyedülálló termék. A VERMIX termékek természetes anyagokból állnak. Az egyes termékeket az adott tünetek enyhítésére optimalizálták. A VERMIX készítményekre vonatkozó találmányokra adott szabadalmak igazolják újdonságát és meglepő előnyös hatását. A termékek fertőtlenítő, hűsítő hatása miatt a kezelés során azonnal érezhető a hatás, a fájdalom, a viszketés csökkenése.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Ilcsi SZÉPÍTŐ FÜVEK Biokozmetikai Kft.

H-1021 Budapest, Üdülő út 37.
H-1021 Budapest, Üdülő út 37.
+3612005603
info@ilcsi.com
www.ilcsi.com

Pályázat:

Férfi termékcsalád:

Testápoló 200 ml; Borotválkozás utáni balzsam 100 ml; Hidratáló krém 50 ml; Arcradír 50 ml

A természet erejével. Férfiaknak. Az elmúlt több mint hat évtized során az Ilcsi ugyanolyan hangsúllyal kezelte és ápolta a hölgyek és az urak bőrét. A jelen kor tendenciái és igényei vezették rá az Ilcsi Szépítő Füveket, hogy minden tradicionális értéket megőrizve a bionövények tudását ötvözzék a XXI. század legmodernebb technológiájával. Így alkották meg a férfiak bőréhez, bőrproblémáihoz maximálisan alkalmazkodó, kozmetikus kollégák szaktudásával együttesen segítő férfi kozmetikum családot. Így minden esélyük megvan a férfiaknak, hogy ne csak egy fokkal legyenek szebbek az ördögnél.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Kőrös-Net Szolgáltató és Kereskedő Kft.

H-6200 Kiskőrös, Erdőtelki utca 4.

H-6200 Kiskőrös, Erdőtelki utca 4.

+36703305207, (+3678412914)

info@hyal-joint.hu

Pályázat:

Az életminőség javítására szolgáló integrált egészségügyi tanácsadás mozgásukban korlátozott személyek részére

A Kőrös-Net Kft. a pályázat tárgyát képező szolgáltatással a mozgásukban korlátozott személyek részére nyújt olyan, sok éves tapasztalatok alapján kialakított, az életminőség javítására szolgáló tanácsadást, amellyel az érintett személyek életminősége érzékelhetően javul. Hazánkban csaknem egymillió, különböző korosztályú személy él mozgásában korlátozottan arthrosis-szerű ízületi elváltozás miatt. A Csont és Ízület Évtizede felmérése szerint a térd arthrosis-szal küzdő személyek fele szed folyamatosan fájdalom-csillapítót és/vagy nem szteroid gyulladáscsökkentőt, 90%-uknak a járás problémát okoz. A pályázat tárgyát képező tanácsadási szolgáltatás kiemelt előnye, hogy alternatívát nyújt a mozgásszervi panaszok enyhítésére, illetve megszüntetésére a gyógyszeres kezelések mellett. Az integrált egészségügyi tanácsadást a pályázó által 2007. év óta működtetett orvos csoport által adott és feldolgozott folyamatos visszajelzésekre alapozzák. A tanácsadásban kiemelt jelentősége van az arthrosis okozta mozgáskorlátozottság komplex módszerrel történő enyhítésének. Ennek érdekében a pályázó által működtetett, mozgásszervi szakorvosokból és sportorvosokból álló csoport és az ő tevékenységüket összefoglaló belgyógyász nemzetközileg akkreditált klinikai homeopátiás orvos, hagyományos kínai orvos, fitoterapeuta, jogi szakokleveles orvos végzettségű szakmai vezető, sikeresen kombinálja a pályázó által 2017. óta Magyarországon kizárólagosan forgalomba hozott, kakastaréjból nyert, természetes hialuronsavat tartalmazó Hyal-Joint étrend-kiegészítőt és a mozgás terápiát. Ennek következtében a mozgásukban korlátozott magyar emberek életminősége a hialuronsav természetes eredetű pótlásával és a mozgás terápia kombinált alkalmazásával érezhetően javul. Az integrált tanácsadási szolgáltatás keretében e kombinált módszert a pályázó az érintett személyeknek szóló közérthető kiadványokban ismerteti meg, amelyek részletes leírást adnak az alkalmazott készítmény hatásmechanizmusáról és bemutatják a mozgásterápia fontosságát.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

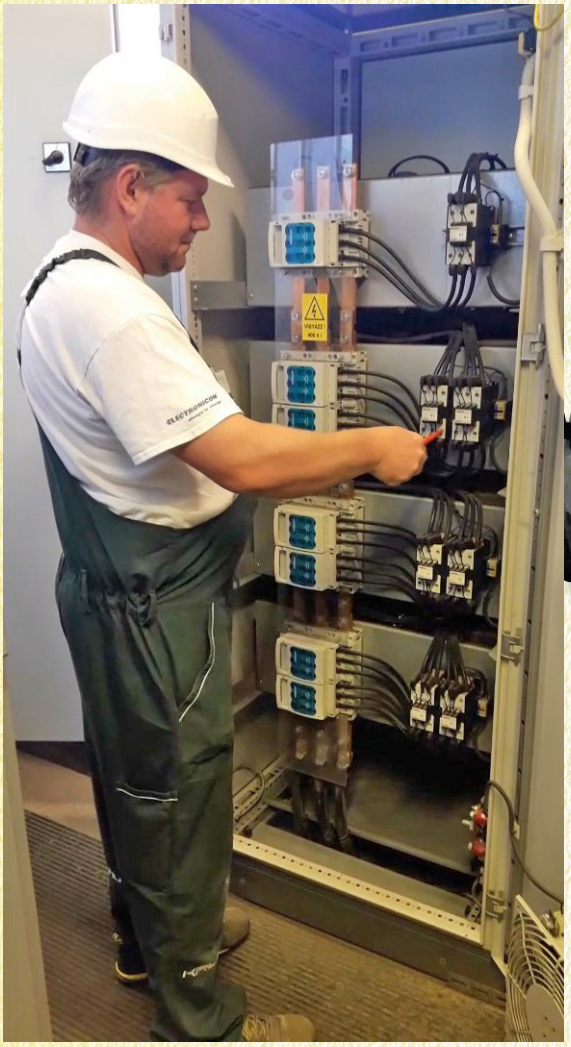
KRL Kontrol Kft.

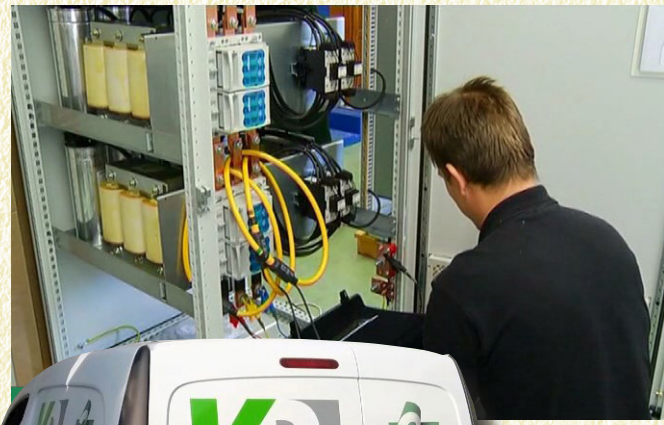
H-2030 Érd, Bajcsy-Zsilinszky út 81.
H-2030 Érd, Bajcsy-Zsilinszky út 81.
+3623381818
krl@krl.hu
www.krl.hu

Pályázat:

Fázisjavító berendezések országos szervize

A KRL Kontrol Kft-nek jelenleg több mint 10.000 db fázisjavító berendezése működik országszerte, melyre megközelítőleg 600 db érvényben lévő karbantartási szerződésük van érvényben. Kiemelten fontos tehát a cég szerviz részlege, amely a fázisjavító berendezések javításával, karbantartásával, üzemeltetésével foglalkozik, magas szintű szakmai tudással és kiválóan felszerelt technikai háttérrel. Négy szerviz kocsijukkal a bejelentéstől számított 48-72 órán belül az ország bármely pontján elvégzik az adott berendezés javítását, beüzemelését, vagy karbantartását a folyamatos üzemvitel biztosítása érdekében, melyre a szakmai múlt és tapasztalat, valamint az érvényben lévő ISO 9001: 2015 minősítés a garancia.





ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Kunság-Szesz Szeszipari Zrt.

H-6200 Kiskőrös, Bánffy utca 37.
H-6200 Kiskőrös, Bánffy utca 37.
+3678414140
info@kunsagszesz.hu
www.kunsagszesz.hu

Pályázat:

Mátyás Keserű Likőr

A hungaricumok bővülő világában a cég szükségét érezte egy, a magyar tradíciókat hordozó különleges minőség, a Mátyás Keserű Likőr megalkotásának. A Kunság-Szesz Zrt. a legmagasabb minőségi követelményeknek megfelelve, magas színvonalú technológiával, titkos recept alapján állítja elő az értékes, alkoholos esszenciát, amely többféle gyógy- és fűszernövényt tartalmaz. A Mátyás kori reneszánsz fűszerek – zsálya, árnika, ürömfű, hársfavirág – újra élednek a Mátyás Keserűben. A Mátyás Keserű olyan nemzeti termék, amely egyediségével, különlegességével, minőségével, természetességével a hungaricum cím mellett az italínyencek és a nagyközönség tetszését is elnyerheti. Ezt mutatják a hazai és nemzetközi elismerések, így a Destillata Nemzetközi versenyen elnyert arany díjak.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:
Lenti Gyógyfürdő Kft.
H-8960 Lenti, Táncsics Mihály utca 2/A
H-8960 Lenti, Táncsics Mihály utca 2/A
+3692630590
info@balancehotel.hu
www.balancehotel.hu

Pályázat:

Thermal Hotel Balance**** Lenti „…tökéletes feltöltődést nyújtva a Lenti Termálfürdő és Szent György Energiaparkkal közvetlen összeköttetésben…”

A Thermal Hotel Balance**** Lentiben klimatizált, modern felszereltségű szobák és egyedi kialakítású saját jakuzzival rendelkező lakosztályok várják a vendégeket, hogy az itt töltött idő minél nyugodtabban és kellemesebben telhessen. Gasztronómiai kínálatuk egyaránt merít a nemzetközi és a regionális ízekből, az ételek elkészítéséhez a térség friss alapanyagait és termékeit használják, melyhez a gazdag italválaszték nyújt teljes összhangot. A Balance Spa részleg élménymedencéje, szaunái és masszázsszobái gondoskodnak a teljes testi és lelki felfrissülésről. A szállodából fedett folyosón keresztül, kényelmesen lehet átsétálni a termálfürdőbe, az új élményvilágba, a szabadtéri fürdőbe és a Szent György Energiaparkba.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Lidl Magyarország Bt.

H-1037 Budapest, Rádl árok 6.

H-1037 Budapest, Rádl árok 6.

+3613466000

info@lidl.hu

www.lidl.hu

Pályázat:

Amethyst termékcsalád:

Tokaj Amethyst száraz furmint; Tokaji édes Szamorodni; Tokaji édes Késői arany; Prémium Amethyst félszáraz furmint; Tokaji Amethyst félszáraz Hárslevelű

Mind a magyar, mind a nemzetközi piacokon a tokaji borok forgalma erősen a legolcsóbb félédes furmintokra koncentrálódik. Mind a belföldi, mind a külföldi vásárlók számára meg kell mutatni, hogy Tokaj magasabb minőségű borok esetében is kiváló ár-érték arányú termékek előállítására képes, ezért született meg a Tokaj Amethyst termékcsalád. A termékcsalád minden tagja a tokaji borok egy különleges típusát hivatott közelebb hozni a vásárlókhoz.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Lidl Magyarország Bt.

H-1037 Budapest, Rádl árok 6.
H-1037 Budapest, Rádl árok 6.
+3613466000
info@lidl.hu
www.lidl.hu

Pályázat:

Öko bevásárló textiltáskák

A környezettudatosság ihlette Lidl textil ökotáskáink 2018. év elején kerültek ki a boltokba, alternatívát ajánlva az egyszer használatos műanyag szatyrok, zacskók helyett. Előnyük nem csak újrafelhasználhatóságukban rejlik, hanem 100%-ban újrahasznosított, harmadik generációs ökotextil szövetből is készültek, melyek polimerként ugyancsak újrahasznosíthatóak és lebomlanak mind ipari, mind biológiai környezetben, csekély ökológiai lábnyomot hagyva maguk után. Nemcsak tartósak, de megjelenésükben is szépek, hiszen a színek kiválasztásánál is gondosan ügyeltek arra, hogy minden vásárló megtalálja a saját ízlésének megfelelőt.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Lidl Magyarország Bt.

H-1037 Budapest, Rádl árok 6.

H-1037 Budapest, Rádl árok 6.

+3613466000

info@lidl.hu

www.lidl.hu

Pályázat:

Celeste Bikavér 0,75 l

A Celeste Bikavérrel az áruházi sajátmárkás bikavérek között egy új, minőségi termék került az üzletek polcaira, amely ár-érték arányával meghaladja a szokásos ár és minőségi szintet. A Lidl szakértői a beszállítókkal és a borszakértőkkel közösen készítették a bort, az alapborok kiválasztástól egészen a házasításig, illetve a szükséges utókezelésig. A termék címkéje és elnevezése is azt szolgálja, hogy a fogyasztónak is egyértelmű legyen, hogy egy más kategóriájú egri bikavért tart a kezében.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Lidl Magyarország Bt.

H-1037 Budapest, Rádl árok 6.

H-1037 Budapest, Rádl árok 6.

+3613466000

info@lidl.hu

www.lidl.hu

Pályázat:

Trattori Alfredo 560 g-os Magyaros pizza

A Trattoria Alfredo Magyaros Pizza gyártása során a termék ízében és jellegében, valamint előállításának folyamatában is követi a hagyományokat úgy, hogy közben a legmodernebb technológiát és szemléletet állítja az emberi kéz szolgálatába, ezzel teremtve egyedülálló és tökéletes fúziót a hagyományos és modern között. A gyártás során felhasznált alapanyagok kiválasztásánál elsőbbséget élveznek a hazai termelők és beszerzési források, ugyanakkor a minőségi feltételek meglétét mindenkor garantálni kell és ezt a beszerzés során folyamatos ellenőrzéseknek vetik alá. A termékfejlesztés a Trattoria Alfredo Magyaros Pizza esetében nem korlátozódott egy meglévő recept adaptálására, sokkal inkább a már meglévő beszállítók kiváló minőségű termékei köré alkottak a fejlesztők egy új koncepciót a vásárlói igényeknek megfelelően. A termék jellemzően a magyar gasztronómiai hagyományokat igyekszik leképezni és ezáltal a piacon található egyik legkülönlegesebb fúziót hozza létre, ötvözve az olasz pizza tésztát a magyaros ízvilággal.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Lidl Magyarország Bt.

H-1037 Budapest, Rádl árok 6.

H-1037 Budapest, Rádl árok 6.

+3613466000

info@lidl.hu

www.lidl.hu

Pályázat:

Húsfarm GMO mentes baromfi termékcsalád:

egész csirke; csirkemell filé; csirke combmix; csirke szárny

A GMO mentességre utaló jelölés kizárólag GMO mentes termelésből származó élelmiszerek esetén használható. A termékcsalád fő előnye, hogy vidéken, kisebb csoportokban nevelkednek az állatok, így a tartási körülmények még ideálisabbak, illetve a takarmányt a csirkék kiegészíthetik a mindennapi kapirgálásaik során talált táplálékkal.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Lidl Magyarország Bt.

H-1037 Budapest, Rádl árok 6.

H-1037 Budapest, Rádl árok 6.

+3613466000

info@lidl.hu

www.lidl.hu

Pályázat:

Helyben sütött pogácsa termékcsalád:

Burgonyás; Sajtos; Betyár

A pogácsa tradicionális péksüteménye a Kárpát-medencének. Ezt szem előtt tartva, helyben sütött pékáru kínálatukban megtalálható burgonyás, sajtos és tepertős változatban. A pogácsák klasszikus kerek formájuk révén nyernek házias jelleget. Leveles tésztából készülnek, a vásárlók által elvárt és megszokott minőségi követelményeknek megfelelve. A burgonyás pogácsa pehely helyett egész burgonyadarabokkal készül, a betyár pogácsa pedig tepertőt és nem tepertőkrémet tartalmaz.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Mag-Log Transport Kft.

H-2234 Maglód, Perczel Mór utca 31.

H-2234 Maglód, Perczel Mór utca 31.

+3629998690

barabas.botond@maglog.hu

www.mag-log.com

Pályázat:

Pénztárca kímélő, óramű pontos logisztika, biztonság, optimális folyamatok, átláthatóság, komplett logisztikai outsourcing

A logisztika minden vállalkozásnak a fő mozgatórugója. Napjainkban számos vállalkozás nem fordít kellő figyelmet e stratégiai fontosságú tevékenységre, sok esetben csak mint kellemetlen kiadásra tekint. A Mag-Log Transport Kft. – mint szállítmányozó évek óta azon dolgozik, hogy a logisztika mint értéknövelő szolgáltatásként jelenjen meg a partnerei mindennapjaiban. A kiszervezett logisztikának köszönhetően az eddigi tapasztalatok alapján partnereinknél minimális az árukár, átláthatóak a logisztikai folyamatok, munkaidő szabadul fel. Mindezek következményeként forgalomnövekedés tapasztalható.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Manhertz Erzsébet Szociális Alapítvány

H-2085 Pilisvörösvár, Szent Erzsébet utca 135.
H-2085 Pilisvörösvár, Szent Erzsébet utca 135.
+3626332132
mesza@mesza.hu
www.mesza.hu

Pályázat:

Az Idős Ember Értéke Rendszerhasználati Kézikönyv

Az idősgondozás új módszerének franchise rendszerben történő megvalósítását bemutató könyv, amely tartalmazza az elgondolás kialakításának lépéseit a konkrét fizikai megvalósulásig.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

MARKETINGSHOP Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

H-4400 Nyíregyháza, Vay Ádám körút 4-6. III.em. 310/A.
H-4400 Nyíregyháza, Vay Ádám körút 4-6. III.em. 310/A.
+36308917575
kunmartashop2010@gmail.com
www.marketingshopkft.com

Pályázat:

Márti balzsam Visszeres lábra Gyógynövényekkel

A Márti balzsam gyógynövényekkel visszeres panaszok (pókhálóvénák, seprűvénák, hajszálerek) kezelésére, fájdalmak, lábdagadás, lábgörcsök és „nehéz láb" érzet enyhítésére szolgáló készítmény. Az elmúlt időszakok trendje azt mutatja, hogy a vásárlók egyre környezet- és egészségtudatosabbak. Az egészségtudatosság felé fordulás magával hozza azt is, hogy bőrünket vegyszer- és mellékhatásoktól mentes, biztonságos termékekkel szeretnénk ápolni. A gyógyszertári készítmények helyett a vásárlók a természetes hatóanyagokból készült termékeket keresik újra. A Márti balzsam Visszeres lábra Gyógynövényekkel kizárólag természetes hatóanyagokat tartalmazó, visszeres panaszok kezelésére szolgáló készítmény, megfelelőségét laboratóriumi vizsgálatok, egészségre gyakorolt hatását pozitív vásárlói vélemények igazolják.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Mystic Nails Hungary Kereskedelmi és Szolgáltató Bt.

H-6724 Szeged, Árvíz utca 61.
H-6724 Szeged, Árvíz utca 61.
+36302231719
supply@mysticnails.hu
www.mysticnails.hu

Pályázat:

Mystic Nails - Ahogy Kérted gél-lakk kollekció:

96 - Rád Bízom; 97 - Lepj Meg; 98 - Egyszerű; 99 - Mindegy; 100 - Valami Trendi; 101 - Nem Tudom; 103 - Lila Gőzöm Sincs; 104 - Olyan Egyedi; 105 - Dögös; 106 - Őszies; 107 - Valami Szolid; 108 - Jó Kérdés; 109 - Kellemes; 110 - Valami Nyári; 111 - Mindenhez Megy; 112 - Valami Vidám; 113 - Valami Vagány

A Mystic Nails - Ahogy Kérted gél-lakk kollekció egy igazán különleges termék, azon belül pedig több színvariáció. A gél-lakkok a professzionális műköröm ipar legnépszerűbb termékei manapság, a műkörmös szalonokban készülő körmök 90%-a ilyen termékekkel készül. Az Ahogy Kérted színkollekció kiugró sikere a termék kiváló minősége és könnyű használhatósága mellett abból is adódik, hogy egy – a műkörmösök életét megkeserítő – problémát rendkívül frappánsan, kreatívan és meglepően humorosan old meg. Maguk a vásárlók is aktívan részt vehettek a kollekció megalkotásában, ezért is ennyire kelendő. Mi sem bizonyítja ezt jobban, mint az, hogy a termék megjelenése óta eltelt bő másfél év alatt több, mint 5.000 db Ahogy Kérted gél-lakk talált gazdára, vagyis műkörmösre.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Natural Immune Control System Zrt.

H-6720 Szeged, Kárász utca 16.
H-6720 Szeged, Kárász utca 16.
+36202094190
iroda@nics.hu
www.nics.hu ; www.nics.eu

Pályázat:

One Year Product
Q1+Q10 +Omega-3+Inulin+élőflóra étrend-kiegészítő

A környezeti tényezők hatással vannak a szervezetünkre, ezért a mindennapi élőflóra bevitel kiemelkedő jelentőséggel bír napjainkban. Mivel étkezésünk, a stressz, a dohányzás és egyéb környezeti hatások során minden nap pusztítjuk a bélflóránkat, ezért a pótlásukra nagy szükség van. A termékek alapja az inulin és élőflóra, mellyel a mikrobiom helyes visszaállítása a cél. A hozzáadott vitaminok felszívódásához, átalakításához és egyes vitaminok termeléséhez elengedhetetlen az egészséges mikrobiom összetétel, illetve az ásványi anyagok felszívódásában is szerepet játszik. Így az élőflórával kombinált hatóanyagok nagyobb mértékben hasznosulhatnak.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Natural Immune Control System Zrt.

H-6720 Szeged, Kárász utca 16.
H-6720 Szeged, Kárász utca 16.
+36202094190
iroda@nics.hu
www.nics.hu ; www.nics.eu

Pályázat:

Medium-term Product 9x Microbiom Rebalance +3 enzymes étrend-kiegészítő

A környezeti tényezők hatással vannak a szervezetünkre, ezért a mindennapi élőflóra bevitel kiemelkedő jelentőséggel bír napjainkban. Mivel étkezésünk, a stressz, a dohányzás és egyéb környezeti hatások során minden nap pusztítjuk a bélflóránkat, ezért a pótlásukra nagy szükség van. Nem elég azonban ezeket a baktériumokat pótolni, szükség van a megfelelő táplálásukra, fenntartásukra a szervezetben. Napjainkban a mindennapi táplálkozás sajnos egyre inkább nem alkalmas arra, hogy ezeknek a baktériumoknak megfelelő tápanyagot biztosítson szaporodásukhoz. A 9x Microbiom Rebalance +3 enzymes étrend-kiegészítő egy forradalmian új készítmény a piacon. Használatával nem csupán a bennünk élő „jó" baktériumok fenntartása és szaporodása válik lehetővé, de az „alvó" baktériumok aktivizálása is. Ennél fogva olyan probléma megoldására is alkalmas lehet, mellyel a szükséges baktérium bejuttatása a szervezetben nem megoldható, mint például tejérzékenység esetén.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

NATURLAND Magyarország Kft.

H-1106 Budapest, Csillagvirág utca 8.
H-1656 Budapest, Rákoskeresztúr 1. Pf.: 73.
+3614312000
titkarsag@naturland.hu
www.naturland.hu

Pályázat:

NATURLAND Inno Rheuma Forte krém 70 g

A NATURLAND márkanév több évtizede fémjelzi a természetes hatóanyagokat tartalmazó gyógyhatású, egészségmegőrző és szépségápoló készítmények kiváló minőségét. Termékfilozófiánk elsősorban a prevencióra, a betegségek kialakulásának megelőzésére, illetve a már kialakult betegség vagy egészségromlás esetén a természetes kezelési alternatívákra irányul. A népgyógyászat évszázados tapasztalatait és a legmodernebb kutatások eredményeit ötvözve gyártják a recept nélkül kapható NATURLAND gyógyhatású készítményeket. Az Inno Rheuma Forte krém gyógyszernek nem minősülő gyógyhatású készítmény, komponensei hatását szakirodalmi adatok igazolják. Alkalmazása javasolt reumatikus jellegű ízületi gyulladások, izom- és végtagfájdalmak, izomláz és zúzódások, zárt baleseti sérülések (rándulás, ficam) kezelésére önmagában vagy a gyógyszeres kezelés, valamint a fizioterápia kiegészítőjeként.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Németh Nyílászáró Gyártó és Forgalmazó Kft.

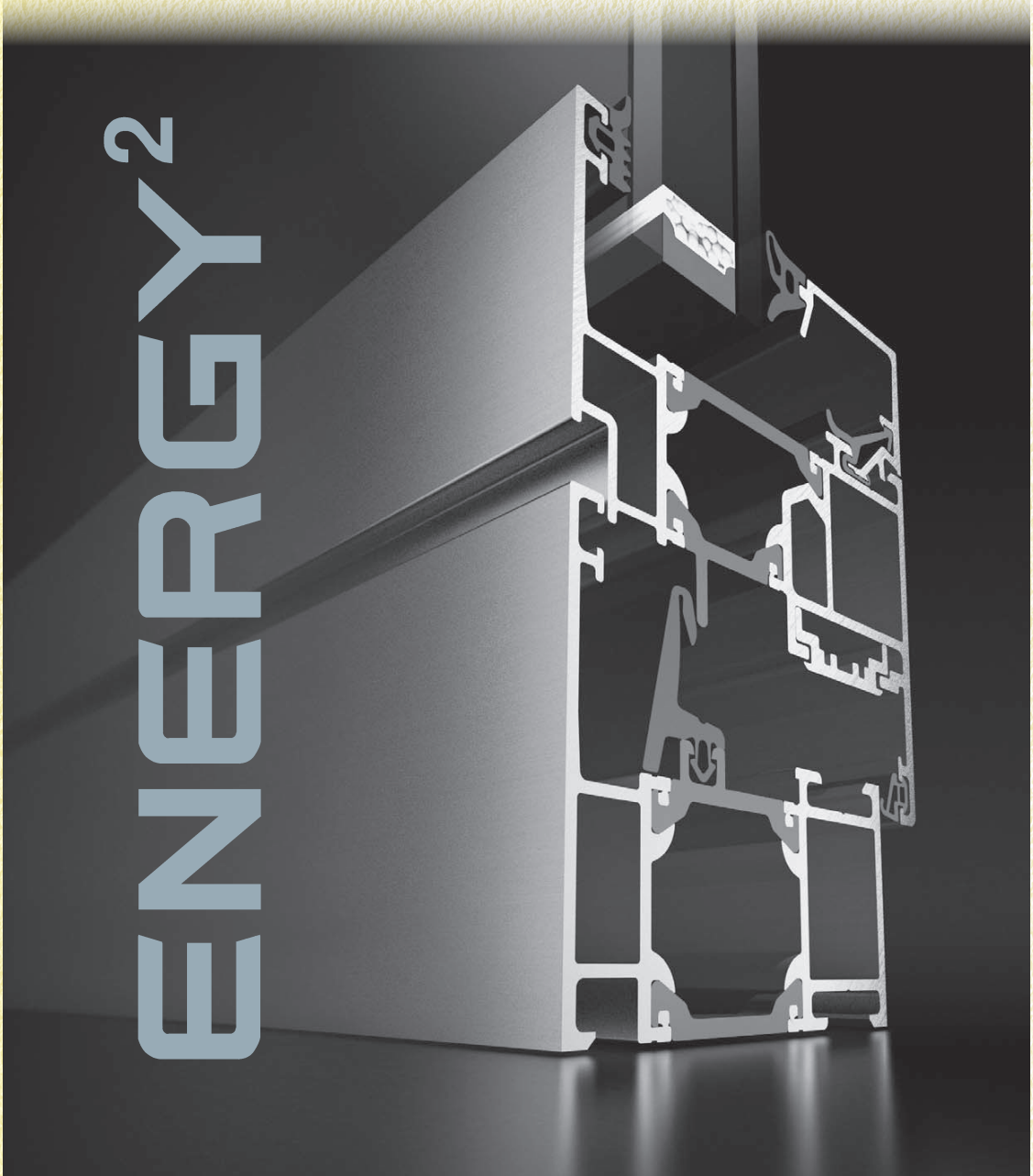
H-5502 Gyomaendrőd, Fő út 81/1.
H-5502 Gyomaendrőd, Fő út 81/1.
+3666283385
nemethkft@nemetkft.hu
www.nemethkft.hu

Pályázat:

SCHÜCO profilrendszerekből készülő alumínium nyílászárók:

AWS/ADS 65.HI; AWS/ADS 70.HI; AWS/ADS 75.SI; AWS/ADS 90.SI

Egy épület külső falai meghatározó módon befolyásolják a ház optikáját, működését és energetikáját, vagyis karakterét. Ezekkel a rendszereikkel olyan termékek birtokába kerülnek a megrendelők, amelyek minden elvárásnak megfelelnek. Például az egyedülálló SCHÜCO AWS/ADS 90.SI profilrendszer az ablakok energiaveszteségét akár 76%-kal is lecsökkentheti, miközben optimális kényelmet nyújt. A kínálat sokoldalú, kezdve az ablakrendszerekkel, az emelő-toló ajtó, bejárati ajtó, télikertrendszereken keresztül egészen a redőny-, zsalugáter- és belsőpárkány rendszerekig terjed. Az innovatív rendszermegoldások mellett minden építési fázisban, a terveséstől kezdve a megvalósításig első osztályú szervízszolgáltatást nyújtanak.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Népművészeti Egyesületek Szövetsége

H-1011 Budapest, Szilágyi Dezső tér 6.
H-1255 Budapest, Pf.: 193.
+3612143523; +3612143147
neszfolk@nesz.hu
www.nesz.hu; www.mestersegekunnepe.hu; www.pavavedjegy.hu

Pályázat:

Mesterségek Ünnepe - az élő népművészet fóruma

A Mesterségek Ünnepe, hazai és határon túli népművészek hagyományos találkozója, amely 2019-ben már harmincadik alkalommal kerül megrendezésre a Budai Vár történelmi környezetében, minden év augusztusában. A 4 napos fesztiválon a kézműves mesterek a mesterségükre jellemző eszközökkel berendezett látványos műhelyekben mutatják be a tradicionális népi mesterségek fortélyait, a közönséget is bevonva az alkotás folyamatába. A látogatók megismerhetik a fafaragó, gyékényszövő, kovács, fazekas, hangszerkészítő, szövő, hímző, kékfestő, csipkeverő, nemezkészítő, szíjgyártó, kerékgyártó (bognár), kádár, kosárfonó, tojásfestő, mézeskalács-készítő mesterségeket. A népművészeti hagyományok egyszerű elemeit a gyerekek is kipróbálhatják. A színpadokon hagyományőrző magyar és külföldi előadók, táncosok és zenekarok lépnek fel. Egész nap vásári komédia, utcaszínház, bábszínház, gyermekprogramok, esténként pedig táncház szórakoztatja a közönséget. Augusztus 20-án délután a mesterek felvonulásával és kenyérszenteléssel köszöntik Szent István Ünnepét.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Oktatási Hivatal

H-1055 Budapest, Szalay utca 10-14.

H-1363 Budapest, Pf.: 19.

+3613742100

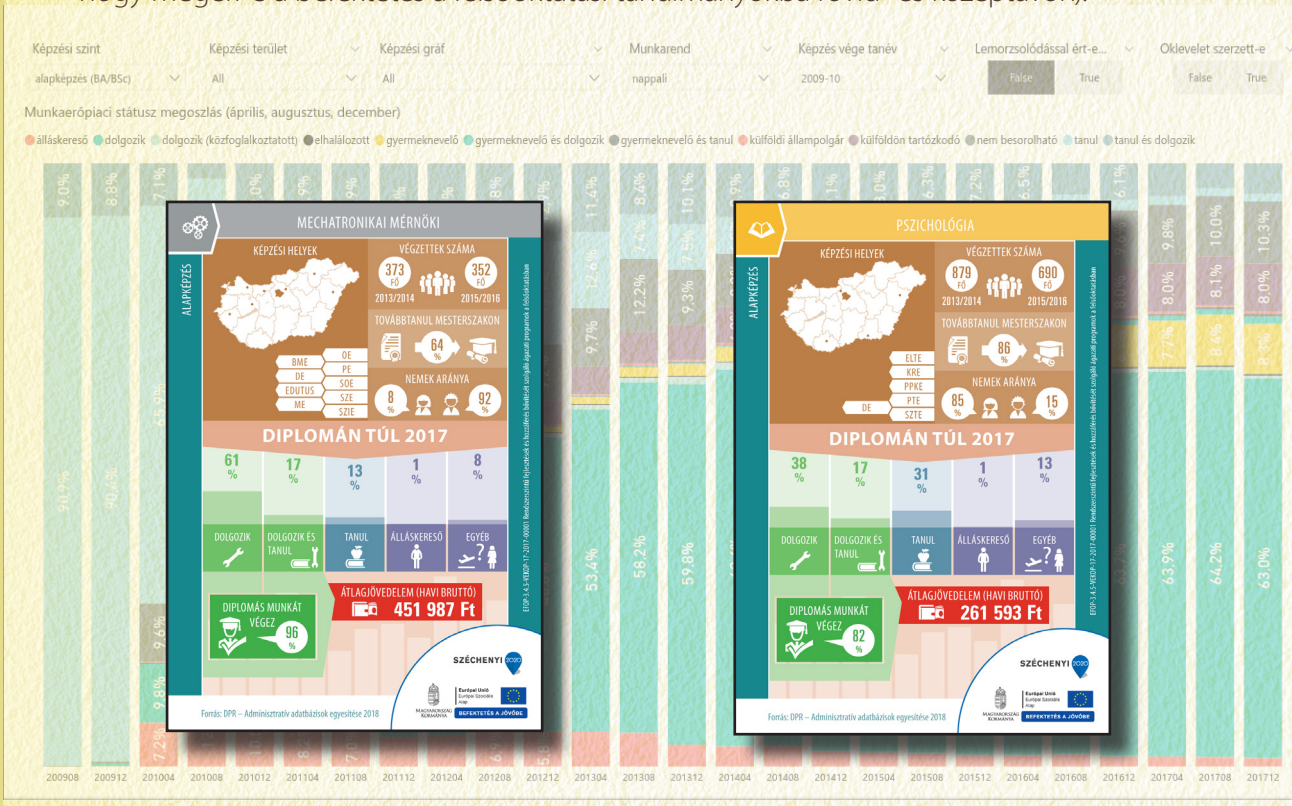
info@oh.gov.hu

www.oktatas.hu

Pályázat:

DPR AAE Pályaorientációt Támogató Modul

A diplomás pályakövetési rendszer különböző hatósági adminisztratív adatbázisok integrációján alapuló innovatív kutatási modulja (DPR AAE – Diplomás Pályakövetési Rendszer Adminisztratív Adatbázisok Egyesítése) egyedülálló know-how alapján támogatja a köz- és felsőoktatás közötti átmenetet, a pályaválasztást és pályaorientációt az adatok felhasználóbarát megjelenítésével. A pályaorientációt támogató modul alapja az Oktatási Hivatal által üzemeltetett, és általa fejlesztett know-how alapján összeállított kutatási adatbázis, része egy statikus vizualizációs termék (Infografika) és egy interaktív, online keresőfelület (amely 2019. őszétől lesz nyilvános a diplomantul.hu internetes felületen), ahol szabad kereséssel állíthatók össze a pályaválasztás előtt álló fiatalok, szüleik és az érdeklődő közönség számára a pályaválasztást elősegítő, orientáló adatok. A felsőoktatással, a végzést követő munkavállalással kapcsolatban rengeteg vélemény, várakozás, legenda, tévhit létezik párhuzamosan. A pályaorientációt támogató modul tényadatokkal képes megmutatni a pályaválasztás előtt álló fiatalok legfontosabb kérdéseire adott válaszokat: mit tud 'kezdeni' a diplomával (milyen munkát tud végezni), lesz-e állása, mennyi idő alatt helyezkedik el, mennyit keresheti egy adott képzési területen/szakon, hogyan néz ki a karrierpályája diplomásként és abban az esetben, ha megkezdi, de félbehagyja tanulmányait. Hiánypótló adatbázisunk minden felsőfokú képzéssel összefüggően tartalmaz információkat, amelyek sehol máshol nem elérhetők (minden képzési terület és 250 szak szerepel benne; képes megmutatni a végzett és lemorzsolódott hallgatók munkaerő piaci helyzetét –segítve a pályaválasztást, motivációt teremtve a végzettség megszerzéséhez is, hiszen az adatok alapján látható, hogy megéri-e a befektetés a felsőoktatási tanulmányokba rövid- és középtávon).



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

ORIENTAL HERBS Kft.

H-1174 Budapest, Bél Mátyás utca 61/A.
H-1106 Budapest, Keresztúri út 176-178.
+3612611088
info@drchenpatika.com
www.drchenpatika.com

Pályázat:

Szűztea termékcsalád

A Szűztea termékek több mint 20 éve támogatják a fogyókúra eredményességét gyógynövény-hatóanyagai segítségével. Természetes kombináció a tiszta benső, formás külső érdekében. A Szűztea termékek több komponens alkalmazásával, minden szerv egészséges működését figyelembe véve készülnek, ezáltal egészséges és természetes megoldást nyújtanak az anyagcsere szabályozásában. A Szűztea természetes úton segít aktivizálni a szervezet öngyógyító folyamatait, hiszen amellett, hogy serkenti az anyagcserét, visszaállítja a szervezet egészséges működését, egyensúlyát. A Szűztea, a Szűztea Forte szenna tartalma révén támogatja a bélfunkciót, a bélműködés rendszerességét, az emésztés, az emésztés ritmusát.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

OrtoProfil Prod Romania S.R.L. (Ro)

Románia RO-540253 Marosvásárhely, Hídvég utca 44/A. (Maros megye)

România RO-540253 Targu Mures, str. Podeni, nr. 44/A

+40265208500

ortoprofil@ortoprofil.ro

www.ortoprofil.ro

Pályázat:

ScoliCamp - speciális tábor szkoliózisos gyerekeknek

A ScoliCamp egy Romániában egyedülálló speciális tábor, melynek elsődleges célja, hogy bemutassa és kiemelje a gyermekkori és serdülőkori szkoliózis nem sebészeti úton való kezelésének fontosságát, valamint ismertesse a kezelés pszichológiai aspektusait. A tábor megpróbálja lebontani azokat az előítéleteket és azt a rosszul kialakított koncepciót, amely szerint az a személy, aki gyógyfűzőt hord, csak korlátozottan vagy egyáltalán nem tud szabadon mozogni.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:
P92 Prónay-kastély Kft.
H-2617 Alsópetény, Petőfi utca 52.
H-1038 Budapest, Fürdő utca 2.
+36205692271
sales@pronaykastely.hu
www.pronaykastely.hu

Pályázat:
Prónay-kastély rendezvényhelyszín és rendezvényszervezési szolgáltatás

A Prónay-kastély szálloda, rendezvény- és konferenciahelyszín Budapesthez közel. A teljeskörűen felújított műemlék együttes esküvők és családi, baráti események, illetve konferenciák, szakmai és kulturális rendezvények helyszíneként a régmúltat idéző, békebeli hangulattal és a modern környezet egységével várja vendégeit. Távol a világ zajától, nyugodt, inspiráló környezetet nyújt az ide érkező csoportoknak, vendégeknek. A vendégek magas minőségű kiszolgálásáról a P92 cégcsoport gondoskodik, különös tekintettel a pályázatot benyújtó P92 Prónay-kastély Kft-re.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Primacom S.R.L. (Ro) / Petry Retail S.R.L. (Ro)

Pc: România RO-540191 Targu Mures, str. Barajului, nr. 5 jud. Mures
România RO-540191 Targu Mures, str. Barajului, nr. 5 jud. Mures
+40265364308 ; +40735206265
pr@petry.ro
www.perty.ro
PR: România RO-540040 Targu Mures, str. Scaricica, nr. 1
România RO-540191 Targu Mures, str. Barajului, nr. 5 jud. Mures
+40265364308; +40735206265
pr@petry.ro
www.petry.ro

Pályázat:

Válogatott Húsok Program

A program küldetése, hogy tisztelettel adózzon a szakma és az ősök fáradságos munkája előtt. A Válogatott Húsok Program elemei: a jó minőségű alapanyagok, a speciális bolthálózat, a „Petry Húsakadémia" oktatási programja, társadalmat informáló és nevelő kampány. Mindig friss húsök és szakértelem – ez a titka a több, mint 8 generációs Petry mészárszék sikerének, ezt hivatott felidézni a Válogatott Húsok Program is, ahol a szakértő kollegák a legnagyobb odafigyeléssel nap, mint nap azon dolgoznak, hogy a legfinomabb falatokat tegyék a vásárlók asztalára. Odafigyelnek arra, hogy csak a Petry által minősített hazai farmokról származó, válogatott és egészséges állatokat vásároljanak, amelyeket speciális autókkal, stressz-mentesen szállítanak, majd vágás előtt pihentetnek. Kiemelt figyelmet fordítanak a feldolgozásra, tisztában vannak azzal, hogy nem elég csupán a jó minőségű termékeket előállítani, fontos, a dolgozók folyamatos képzése, oktatása is. Ugyanakkor a vásárlók figyelmét is folyamatosan fel kell hívni a tudatos fogyasztói magatartás előnyeire, fontosságára.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

PRIMER ELECTRO S.R.L. (Ro)

Románia RO-540481 Marosvásárhely, Haladás utca 2. szám (Maros megye)

Románia RO-547365 Jedd, 287. szám (Maros megye)

+40770353262

marketing@centrudesticla.ro

www.centrudesticla.ro

Pályázat:

Tiffany ólomüvegek, Tiffany festett üvegek, festett síküvegek

A Primer Electro változatos üvegkínálattal rendelkezve várja ügyfelei egyéni kéréseit és elképzeléseit. Ahhoz, hogy kliensei elvárásait a legmagasabb színvonalon tudja kielégíteni, minőségi nyersanyagokkal dolgozik és nagy figyelmet fordít a termékek megmunkálására, melyet szakképzett, dinamikus csapat végez. A folyamatosan kiemelkedő színvonal érdekében az alkalmazottak egyéni, illetve csapatépítő kurzusokon, továbbképzéseken vesznek részt. A cég tevékenységét magas fokú szociális érzékenység jellemzi, mely humanitárius segélyekben is megnyilvánul.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

SOLE-MiZo Zrt.

H-6728 Szeged, Budapesti út 6.

H-6728 Szeged, Budapesti út 6.

+36703388520

solemizo@solemizo.bonafarm.hu

www.mizo.hu

Pályázat:

Mizo laktózmentes termékcsalád:

dobozos tej 1 l/2,8%; dobozos GMO mentes UHT tej 1 l/1,5%; UHT kakaó 330 ml; UHT light kakaó 450 ml; UHT kakaó 200 ml; mogyorós csoki ízű tej 450 ml; joghurt 130 g; gyümölcsjoghurt gyümölcsdarabokkal 150 g eper és barack; kefír 150 g; tejföl 20% 330 g; vödrös tejföl 20% 800 g; vaj 100g; vajkrém 38% 200 g; magyaros vajkrém 39% 200 g; trappista sajt 700 g; szeletelt trappista sajt 125 g; félzsíros tégelyes túró 250 g; natúr Túró Rudi 30 g; UHT főzőtejszín 20% 330 ml

A Mizo modern, minőségi, trendi és innovatív márka. A Mizo Laktózmentes termékcsalád piacvezető a kategóriájában. Portfóliójukat a versenytársaktól eltérő színjelzéssel is megkülönböztetik. A narancssárga szín nyíltságot, boldogságot, dinamizmust sugall. Ez a feltűnő „laktózmentes" szín kiválóan alkalmas arra, hogy a fogyasztókban rögzítse a jelölni kívánt tulajdonságot. Az „Egyen együtt az egész család!" jelmondat arra hivatott reagálni, hogy a közös családi étkezések alkalmával a laktóz érzékeny családtag is közel azonos étkek fogyasztásával tud együtt étkezni a családdal.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:
SOLE-MiZo Zrt.
H-6728 Szeged, Budapesti út 6.
H-6728 Szeged, Budapesti út 6.
+36703388520
solemizo@solemizo.bonafarm.hu
www.mizo.hu

Pályázat:

Mizo ízesített ital termékcsalád 450ml-es kiszerelésekben:

kókuszos csoki ízű tej; kakaó; banános csoki ízű tej; laktózmentes light kakaó; madártej ízű tej; tejeskávé; mogyorós csoki ízű tej; ananász-kókusz ízű tej; meggyes-csoki ízű tej

A MIZO modern, minőségi, trendi és innovatív márka. 5 kategóriában az ízesített italok, kávé italok, laktózmentes termékek, prémium UHT-tejek és „lowcarb" tejtermékek között piacvezető.

A Mizo ízesített ital termékcsalád népszerű a fogyasztók körében, a folyamatos innovációnak köszönhetően minden évben újdonságokkal, trendkövető és -teremtő ízekkel gazdagítják a termékpalettát.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Szatmári Konzervgyár Kft.

H-4762 Tyukod, Bem út 85.
H-4762 Tyukod, Bem út 85.
+3644376436
szatmari@regeweb.hu
www.regeweb.hu

Pályázat:

Rege reformszószok termékcsalád (720 ml):

Almaszósz (almadarabok kókusztejes mártásban); Meggyszósz (magozott meggy kókusztejes mártásban); Narancsos körteszósz (körtedarabokkal)

A Szatmári Konzervgyár Kft. Rege márkanéven forgalmazott termékei széles szortimenttel rendelkeznek. A Rege Reformszószok között mindenki megtalálhatja a számára kedvelt ízeket, legyen az, hagyományos, vagy akár különleges, egyedi. A Szatmári Konzervgyár Kft. termékei tartósítószer mentesek, hőkezeléssel készülnek, ami eleget tesz a korszerű táplálkozás minden feltételének. A vállalat legfontosabb célkitűzése a kiváló minőség biztosítása és ennek folyamatos fenntartása, a vásárlók egészséges életmódra nevelése.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

Szatmári Konzervgyár Kft.

H-4762 Tyukod, Bem út 85.
H-4762 Tyukod, Bem út 85.
+3644376436
szatmari@regeweb.hu
www.regeweb.hu

Pályázat:

Rege Saláták termékcsalád:

Sárgarépasaláta 370 ml; Zellersaláta 370 ml; Tormás céklasaláta 580 ml; Burgonyasaláta 720 ml; Fitness saláta 720 ml; Uborkasaláta 720 ml

A Szatmári Konzervgyár Kft. Rege márkanéven forgalmazott termékei széles szortimenttel rendelkeznek. A Rege Saláták között mindenki megtalálhatja a számára kedvelt ízeket, legyen az, hagyományos, vagy akár különleges, egyedi. A Szatmári Konzervgyár Kft. termékei tartósítószer mentesek, hőkezeléssel készülnek, ami eleget tesz a korszerű táplálkozás minden feltételének. A vállalat legfontosabb célkitűzése a kiváló minőség biztosítása és ennek folyamatos fenntartása, a vásárlók egészséges életmódra nevelése.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

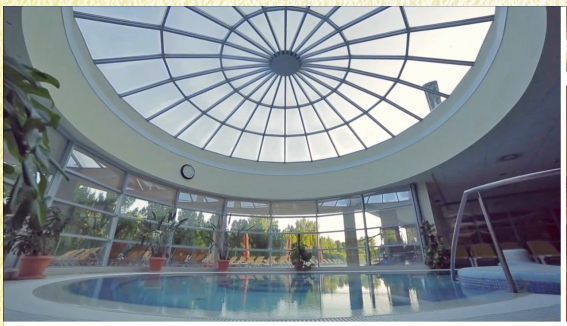
Thermal Hotel Visegrád ****superior

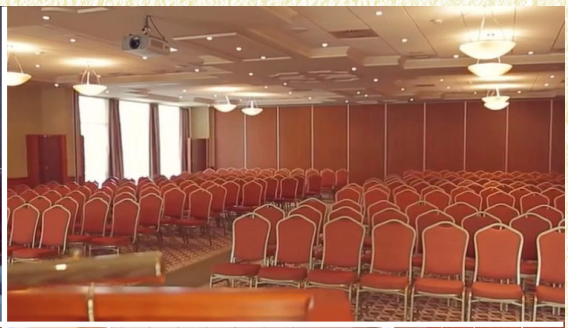
H-2025 Visegrád, Lepence völgy 2.
H-2025 Visegrád, Lepence völgy 2.
+3626801990
igazgatosag@thv.hu
www.thv.hu

Pályázat:

„…kényeztető pihenés a Természetes Harmónia Vonzásában…”

A szálloda 2004-es nyitása óta élen jár a minőségi szolgáltatások biztosításában, mindig is piacvezető pozícióban, irányt mutatott az azonos kategóriában működő versenytársaknak. Büszkék arra, hogy a Thermal Hotel Visegrád igazi superior minőséget nyújt, amit mind a szakma, mind a vendégek elismernek. Itt a minőség a mindennapok meghatározó törekvése. A vendégértékeléseket és a pozitív vendég-észrevételeket tartalmazó visszajelzések sokasága is igazolja, hogy a szolgáltatás rendszer a legmagasabb igényeket is kielégíti.





ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

VendelFood Kft.

H-1116 Budapest, Arany Dániel tér 2.

H-1118 Budapest, Gombocz Zoltán utca 18.

+36209609275

info@vendelfood.hu

www.buzakolbaszok.hu

Pályázat:

BUZA kolbászvariációk:

Mediterrán szalámi; Szarvas csemege vastagkolbász; Szarvas csípős vastagkolbász

Az Érték és Minőség Nagydíjjal már kitüntetett BUZA kolbászvariációk új generációja üde színfoltként jelent meg a hazai piacon. A Mediterrán szalámi paprika-nélkülisége, különleges fűszerkeverékének komplex ízvilága igazi csemege azok számára, akik nyitottak a modern gasztronómia „könnyed" vonulatára. A zalai gyökerekkel bíró termékcsalád elképzelhetetlen a dunántúli vadból készült szárazkolbászok nélkül. A nemes vad (szarvas) nemes terméket kívánt. Tökéletesen valósult meg mindez a kézzel válogatott, prémium minőségű szarvashússal és a Nagyapáink által örökül hagyott technológiával.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ KITÜNTETŐ CÍM

Pályázó neve:

YAMUNA Kft.

H-8699 Somogyvámos, Fő utca 104.
H-7400 Kaposvár, Dombóvári út 3.
+36304112811
info@yamuna.hu
www.yamuna.hu

Pályázat:

Beauty Elixir ránctalanító termékcsalád:

nappali krém; nappali gél; szemkörnyék ápoló; éjszakai krém

A termékcsaládban a növények ősi tudását ötvözik a modern biotechnológia vívmányaival. Az arcápolók minden igényt kielégítenek, amire az érett arcbőrnek szüksége van. Kiemelkedő erénye a termékeknek, hogy az eredményre nem kell hónapokig várni. A nappali krém és gél speciális hatóanyagának feszesítő hatása már 15-60 percen belül szemmel látható. Két héten belül javul az arcbőr tónusossága, az arc kontúrja határozottabb, fiatalosabb lesz.

A 2019. évi
Érték és Minőség Nagydíj Pályázathoz kapcsolódó Különdíjak

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázaton sikerrel szerepelt pályázók és pályázatok számára, teljesítményük elismeréséül a Kiírói Tanács, a kiírók külön-külön, valamint különböző cégek, főhatóságok, civil szervezetek további értékes különdíjakat ajánlottak fel.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsának különdíjai:

A Kiírók Tanácsa által alapított hagyomány-teremtő **Vállalkozási Nívódíj** elismerést azon gazdálkodó szervezetek érdemelhetik ki, amelyek bizonyítottan hosszú ideje kiemelkedő színvonalú értékeket állítanak elő. Fejlesztéseikkel, innovációikkal is hozzájárulnak a gazdaság fejlődéséhez, piaci munkájukkal tartósan öregbítik a magyar gazdaság jó hírét. A Nívódíjat magyar és angol nyelvű elismerő díszoklevél, valamint a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsít.
A Vállalkozási Nívódíjat a Deka Union Kft érdemelte ki.
Az elismerést Dr. Latorcai János úr az Országgyűlés alelnöke adja át.

A Kiírók Tanácsa hagyományteremtő céllal megalapította az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Életmű Díját,** melyet olyan természetes személy kaphat, aki hosszú évek munkájával bizonyította elkötelezettségét a kiemelkedő minőség és a magyar gazdasági kultúra felemelkedése mellett. Kimagasló munkáját nem csak gazdasági tevékenység, hanem magas szintű szociális érzékenység is jellemzi.
Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Életmű Díját magyar és angol nyelvű díszoklevél és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsít.
Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Életmű díját idén a Kiírók Tanácsa poszthumusz ítélte oda Lődi Lászlóné lakkfesték ipari szakmérnöknek a Poli-Farbe Kft szaktanácsadójának.
Az elismerést Dr. Latorcai János úr az Országgyűlés alelnöke adja át.

A környezet védelmének, a föld ökológiai egyensúlya megőrzésének, a fenntartható civilizációs fejlődés biztosításának ösztönzésére a Kiírók Tanácsa megalapította az **Érték és Minőség Energiahatékonyságért és Környezetvédelemért Nívódíjat.** A Nívódíjat azon megoldások, termékek, illetve rendszerek nyerhetik el, amelyek mérhető módon hozzájárulnak a szén-dioxid kibocsátás csökkenéséhez, az energiatudatos környezet alakításához, fejlesztéséhez. A kitüntetést magyar és angol nyelvű elismerő díszoklevél, valamint a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsít.
A különdíjat a Budapest Gyógyfürdői és Hévizei Zrt. érdemelte ki a budapesti fürdők felújításáért és korszerűsítéséért.
Az elismerést Dr. Latorcai János úr az Országgyűlés alelnöke adja át.

A Kiírók Tanácsa hagyományteremtő céllal megalapította az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Innovációért Nívódíjat.** A Nívódíjat azon megoldások, termékek, illetve rendszerek alkotói nyerhetik el, akik pályázatuk újdonság értékével tárgyévben kiemelkedően mutatták meg a hazai alkotóerőben rejlő kreativitást a magyarországi vállalkozói kultúra tükreként. A kitüntetést magyar és angol nyelvű elismerő díszoklevél, valamint a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsít.
Az Innovációért Nívódíjat a Szatmári Konzervgyár Kft. érdemelte ki Rege Reformszószok pályázatáért.
Az elismerést Dr. Latorcai János úr az Országgyűlés alelnöke adja át.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsa hagyomány teremtő céllal megalapította Az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Innovációs Vezető Nívódíjat.** Az elismeréssel olyan cégvezetőt, vagy vezető munkatársat kívánnak jutalmazni, aki hosszú évek óta bizonyíthatóan elkötelezett innovatív gondolkodásmóddal irányítja a rábízott területe és aktív segítője az újdonságok megvalósításában, mellyel érték teremtően járul hozzá a gazdasági színvonal emelkedéséhez is.
A kitüntetést magyar és angol nyelvű elismerő díszoklevél és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsít.
A különdíjat elsőként a sokszoros szabadalommal rendelkező CSOMIÉP Kft. vezetőjének Mészáros Antal ügyvezető igazgatónak adományozták.
Az elismerést Dr. Latorcai János az Országgyűlés alelnöke adja át.

A Kiírók Tanácsa hagyományteremtő céllal megalapította az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Digitalizációért Nívódíját.** A Nívódíjat a XXI. század technológiájának kiemelten kreatív alkalmazásáért, az élet minőségének javítása és megóvása céljából bemutatott pályázat érdemelheti ki.
A kitüntetést magyar és angol nyelvű elismerő díszoklevél és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsít.
Az elismeréssel az Oktatási Hivatal: DPR AAE Pályaorientációt Támogató Modul megnevezésű pályázatát jutalmazták.
Az elismerést Dr. Latorcai János úr az Országgyűlés alelnöke adja át.

A **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat év Felfedezettje** különdíjat olyan vállalkozás érdemelheti ki, amelyik pályázatában kiemelten kezeli a helyi természeti értékek felhasználásával az ember jobb közérzetének elősegítését, magas minőségi színvonalú termékekkel vagy szolgáltatással, kiemelkedően igényes pályázati dokumentáció összeállításával.
A kitüntetést magyar-angol nyelvű elismerő díszoklevél és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsít.
Az Év Felfedezettje a Mag-Log Transport Kft: Pénztárca kímélő, óramű pontos klogisztika, biztonság, optimális folyamatok, átláthatóság, komplett logisztikai outsourcing megnevezésű pályázatáért lett .
Az elismerést Dr. Latorcai János úr az Országgyűlés alelnöke adja át.

Az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kommunikációért Nívódíj**at az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsa ítéli oda annak a nyomtatott vagy elektronikus médiának, amely megítélése szerint a kiírás évében a legtöbbet tett a kiemelkedő minőségű értékek bemutatásáért, ezen belül az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Rendszer népszerűsítéséért. Az elismerés tényét saját kommunikációjában használhatja. Az Érték és Minőség Nagydíj Kommunikációért Nívódíj elismerést Sárkány Gábor grafikus művész által tervezett egyedi Díszoklevél és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi trófea tanúsít.
Az elismeréseket az MTVA határon túli tudósítói hálózatának alkotógárdája, az MTI hírszolgáltatásának alkotógárdája, a Hír TV alkotógárdája és a MédiaWorks vidéki napilapjainak központi szerkesztősége érdemelte ki.
Az elismerésekett Dr. Latorcai János úr az Országgyűlés alelnöke adja át.

Az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Nívódíj** elismerést egyrészről olyan Magyarországon vagy a Kárpát-régióban tevékenykedő természetes személy kaphatja meg, aki évek óta bizonyítottan elkötelezett a határon túli térségek és az anyaország gazdasági kapcsolatainak erősítésében és bővítésében, másrészről olyan külhonban tevékenykedő szervezet, vállalkozás érdemelheti ki, amely tevékenysége során kiemelt szerepet vállal a Kárpát-medencei térségek gazdasági együttműködésében.

A díj elismeri azt a tevékenységet, amely - a folyamatos kiváló minőség mellett - elkötelezett a hagyományok tisztelete, a környezet védelme és a magyarság eszméje iránt.
A Kárpát Hazáért Nívódíj elismerésben minden évben egy (1) természetes személy részesülhet.
Külhoni szervezetek, vállalkozások esetében maximálisan három különdíj ítélhető oda.
A díjat magyar és angol nyelvű díszoklevél és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített trófea tanúsít.
Kárpát Hazáért Nívódíj elismerésben részesült: a Kárpátaljai Magyar Képző- és Iparművészek Révész Imre Társasága és Simó Klára a Transilvanum Alapítvány elnöke.
Az elismeréseket Potápi Árpád János a Miniszterelnökség Nemzetpolitikáért Felelős államtitkára adja át.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsa hagyományteremtő céllal megalapította az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Életmű Díj**at. Az elismerést olyan természetes személy kaphatja, aki tevékenységével évek óta bizonyítottan elkötelezett a határon túli térségek és az anyaország gazdasági, kulturális, oktatási kapcsolatainak erősítésében, bővítésében, elkötelezett a hagyományok tisztelete és a magyarság eszméje iránt.

Az elismerést magyar és angol nyelvű díszoklevél és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsít.
A Kárpát Hazáért Életmű Díjat Végh László szociológus, politológus, a somorjai Bibliotheca Hungarica könyvtár létrehozója érdemelte ki.
Az elismerést Potápi Árpád János a Miniszterelnökség Nemzetpolitikáért Felelős államtitkára adja át.

Továbbá értékes különdíjakat adományoztak a kiírók külön-külön is: a Hajnal Húskombinát Kft., a Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt., a Poli-Farbe Vegyipari Kft., a ProfessionCert Kft.

A Hajnal Húskombinát Kft. Különdíja
A sokszoros Magyar Termék Nagydíjas és Gazdaságért Nívódíjas Hajnal Húskombinát Kft. 2016. évben eltávozott vezetője, Hajnal László úr emlékére - akinek szívügye volt a kiemelkedő minőségű termékek elismerése - hagyományteremtő céllal különdíjat alapított. **A különdíj a Hajnal László Emlékdíj.** A különdíjat olyan élelmiszeriparhoz kötődő pályázónak ítéli oda a cég vezetősége, aki először vesz részt a pályázaton. Az elismerés a nagydíjas termékek forgalmazása a cég üzleteiben. A különdíjat hollóházi porcelán váza és a forgalmazás tényét rögzítő okirat jelképezi. **Az elismerést Hajnalné Raucsik Krisztina ügyvezető igazgató, idősebb Hajnal László nyugdíjas húsmester és neje adja át a Fán Group Kft-nek.**

A Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt. Különdíja
Az általa kiválasztott nagydíjas pályázónak különdíjként egy prémium kategóriás saját gyártású termékcsomagot ajánl fel.
A különdíjat a Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt. vezérigazgatója, Károlyi László úr adja át, melyet a KRL Kontrol Kft. érdemelt ki.

A Poli-Farbe Vegyipari Kft. Különdíja
A Poli-Farbe Kft. az általa kiválasztott nagydíjat nyert pályázónak különdíjat adományoz az „Innovatív és élhetőbb lakótér kialakításáért".
Az elismerést Szabó Antal úr, a Poli-Farbe Vegyipari Kft. ügyvezető igazgatója adja át, a Flover Artitude Kft. Teljes körű exkluzív esküvői, rendezvény- és üzletdekoráció, belső enteriőr és design megnevezésű pályázatáért.

A ProfessionCert Kft. Különdíja
A cég által kiválasztott díjnyertes pályázónak a díj elnyerését követő évben díjmentesen biztosít egy Medical Wlness Auditot
A Különdíjat díszokirat és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készítetett egyedi porcelán tanúsítja.
Az elismerést Bálint Ágnes asszony, a ProfessionCert Kft. ügyvezető igazgatója adja át a Thermal Hotel Visegrád** superiornak.**

Az S.C. SSM & SIU S.R.L. Különdíja
A cég által kiválasztott díjnyertes pályázónak a díj elnyerését követő évben díjmentesen biztosít egy munkavédelemi és katasztrófa védelmi auditálást biztosit.
A Különdíjat díszokirat tanúsítja.
Az elismerést a SSM & SIU S.R.L. ügyvezető adja át az Asociatia Vadon, Vadon Egyesületnek, a Vadon Egyesület által végzett természeti nevelés elnevezésű pályázatáért

Szintén különdíjat ajánlott fel a Communautrade–Europe Kereskedelmi és Tanácsadó Kft., az Élelmiszervállalkozók Versenyképességéért Egyesület, a Sérültek.hu Magazin, a Transilvanum Alapítvány, a Health-ness Prevenció-promóciós, Rehabilitáció-segítő, oktatási és Jótékonysági Alapítvány, a Tudományos Újságírók Klubja.

Az Érték és Minőség Nagydíj kitüntetést szerzett termékek és gyártóik, a nagydíjas szolgáltatások és szolgáltatóik díjmentes bemutatására kerülnek az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Rendszer hivatalos magyar és angol nyelvű elektronikus katalógusában, mely külföldi kiállításokon, üzleti fórumokon jelenik meg, eljut a gazdaságdiplomácia képviselőihez.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat információi, a díjazottak bemutatása, a pályázat felhívása, illetve a letölthető jelentkezési lapja az interneten a www.emin.hu címen találhatók.

A 2019. évi Érték és Minőség Nagydíj Pályázat értékelése

Hazánk gazdasági sikereihez, boldogulásához olyan minőségű hazai termékekre van szükség, amelyek az egyre jobban globalizálódó világgazdasági versenyben képesek helyt állni, piacokat találni.

Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy megalapításával és bevezetésével azok megmérettetésének és elismerésének van lehetősége, akik a kiválók között a legkiemelkedőbbek akarnak lenni. Egyre biztosabban állíthatjuk, hogy a magyar gazdaság napról-napra pozitív változáson megy keresztül. Rengeteget fejlődtek a magyar termékek, nőttek az exportlehetőségek. A magyar kormány magyarságot összefogó törekvéseinek és intézkedéseinek következtében megerősödtek a határon túli magyar vállalkozások. Globalizált világunkban egyre fontosabb a szerepe azoknak a megkülönböztető jeleknek, védjegyeknek, amelyek a kiemelkedő eredményekre és teljesítményekre hívják fel a figyelmet.

Egy minőségtanúsító pályázati rendszer, egy minőségtanúsító védjeggyel, a gazdaságélénkítés alternatív programjaként szervesen illeszkedik a kormányzat gazdasági stratégiájához. Híd az alkotó gyártók/szolgáltatók és a fogyasztók között. A díjazott pályázatok alapját képezhetik egy tanúsított és ellenőrzött exportképes termékkörnek. A védjegy ugyanakkor segítséget nyújt a fogyasztóknak tudatos vásárlásaikhoz. Feltüntetése közvetlen pozitív üzenetet hordoz, direkt módon irányít az eligazodásban.
Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy a védjegytörvényben foglaltak szellemében képviseli a kiválóságot nemzetközi bevezetésre is alkalmasan.
Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat nemzetközi megjelenésének fontos része a határainkon átnyúló együttműködés. A Kiírók törekednek arra, hogy a Kárpát-medencében legaktívabban működő vállalkozások bekapcsolódjanak a pályázati rendszer munkájába.

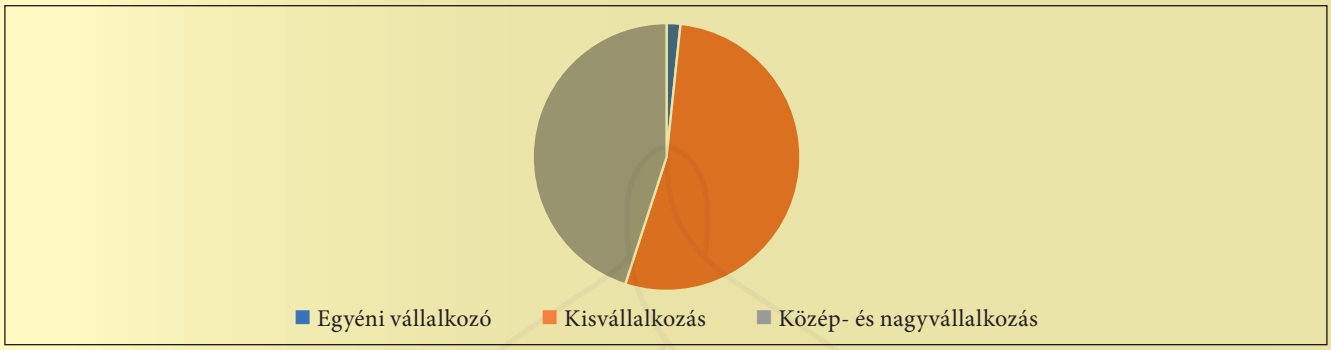
Az Érték és Minőség Nagydíj pályázati rendszer mellé Dr. Latorcai János, az Országgyűlés alelnöke személyében olyan szakember állt, aki tevékenységével töretlenül halad a Széchenyi István által kijelölt úton, életét a nemzet szolgálatának szentelve. Öröm és megtiszteltetés számunkra, hogy a hazai gazdaságot jól ismerő szakemberként a pályázat eseményeinek fővédnökeként segíti a munkát.
Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat eseményeinek fővédnöke Dr. Latorcai János az Országgyűlés alelnöke.
Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázatot 2019-ben a DIAMOND Szervezőiroda Bt. (a védjegyalapítók megbízásából a pályázat szervezési és lebonyolítási teendőit koordináló és végző szervezet), a Hajnal Húskombinát Kft., a Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt., a Poli-Farbe Vegyipari Kft., a ProfessionCert Kft. és az erdélyi székhelyű S.C. SSM & SIU S.R.L. írta ki és valósította meg. A pályázati rendszer kiemelt támogatója a Miniszterelnökség Nemzetpolitikáért Felelős Államtitkársága, külhoni támogatója a Romániai Magyar Demokrata Szövetség.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Rendszer célja, hogy elismerje a pályázaton megfelelő áruk és szolgáltatások magas minőségi színvonalát, elősegítse a nemzetközi piacon versenyképes termékek előállítását, ösztönözze azok fejlesztését. Járuljon hozzá a pályázaton minősítést szerzett termékek gyártóinak piaci munkájához, export-tevékenységük fejlesztéséhez. Emellett feladata, hogy segítséget nyújtson a fogyasztók minőségtudatos választásában, az egészségtudatos termékek fejlesztésében és forgalmazásában. Támogassa a magas hozzáadott értékű, tudásalapú termékek megjelenését és a szellemitulajdon-intenzív iparágakban tevékenykedő vállalkozások érvényesülését.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázatra jelentkezhet minden magánszemély, jogi személyiség, jogi személyiséggel nem rendelkező társaság, egyéni vállalkozó vagy alkotóközösség, a pályázati főcsoportok szerinti, a pályázat céljainak megfelelő, Magyarországon, illetve a Kárpát-medencében gyártott, forgalmazott termékkel, szolgáltatással. Egy pályázó több pályázattal is szerepelhet, de arra is van lehetőség, hogy több pályázó közös pályázattal induljon a megmérettetésen.

A díjazottak között megtalálható az egyéni vállalkozó, kis- és középvállalkozás egyaránt.

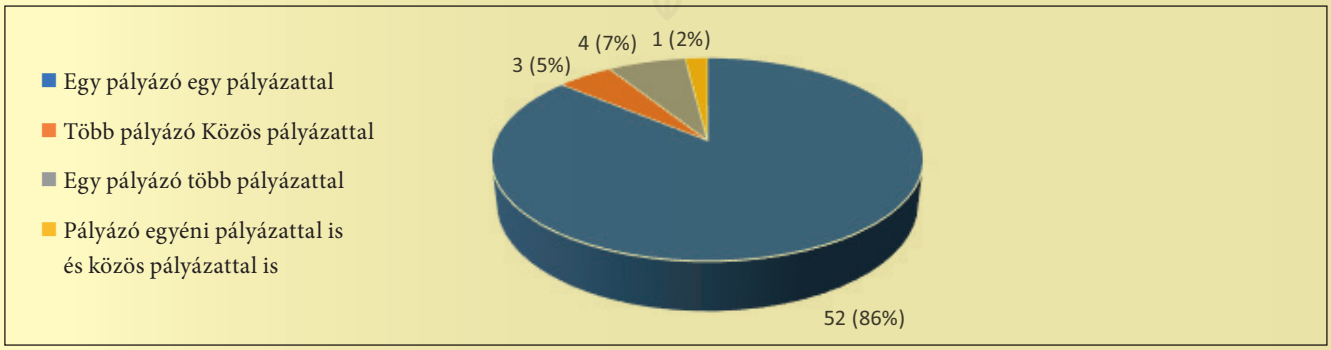
Pályázatok cégforma szerint	Pályázók száma (db)	%
Egyéni vállalkozó	1	1%
Kisvállalkozás	32	53%
Közép- és nagyvállalkozás	27	46%
Összesen:	**60**	**100%**



Egy pályázatban egy termék vagy termékcsalád szerepelhet. Egy termékcsalád maximum 10 termékből állhat. Nem képezheti pályázat tárgyát olyan technológiai eljárás, amely nem testesült meg termékben, illetve olyan szolgáltatás, amely a pályázat benyújtásakor nem került bevezetésre.

Az idei kitüntetéseket és védjegyhasználatokat 60 pályázó 67 pályázata érdemelte ki. A pályázók az összes pályázási lehetőséggel éltek. 52 pályázó 1 önálló pályázatot nyújtott be, 4 pályázó 2-2 pályázattal, 4 pályázó összesen 2 pályázattal, egy pályázó pedig önállóan is, és másik pályázóval közösen is megmérettette magát.

A pályázók megoszlása pályázati lehetőségek szerint	Pályázók száma (db)	%
Egy pályázó egy pályázattal	52	86%
Több pályázó Közös pályázattal	3	5%
Egy pályázó több pályázattal	4	7%
Pályázó egyéni pályázattal is és közös pályázattal is	1	2%
Összesen:	**60**	**100%**

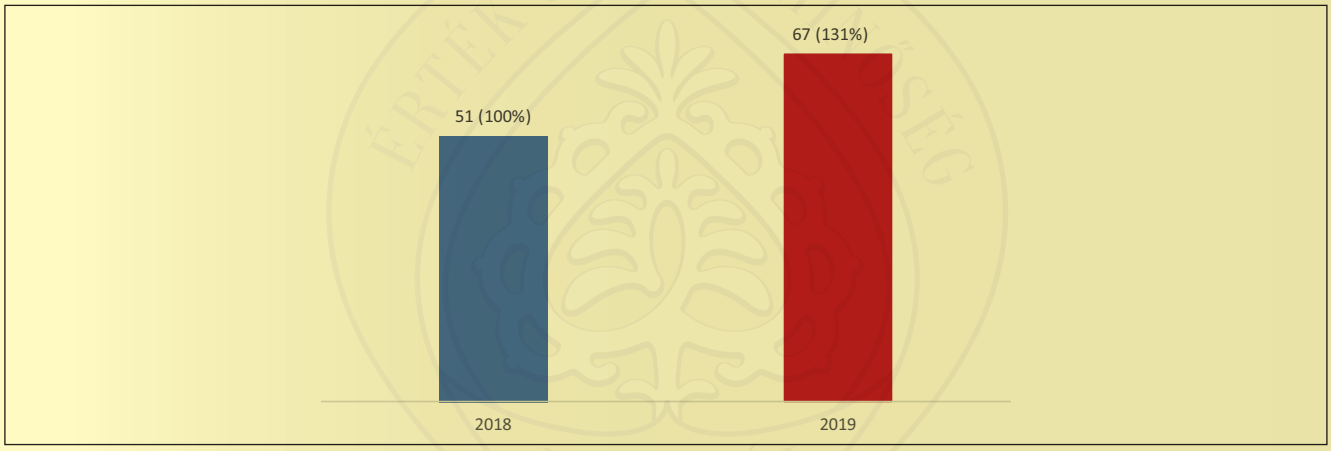


Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy használati jogát független szakértői testület javaslata alapján a Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsa ítéli oda, melyet magyar és angol nyelvű Díszoklevél tanúsít és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea jelképez.

A pályázatok vizsgálata több fordulóban rosta jelleggel zajlott, tehát minden fordulóban kiestek azon pályázók, akik a szigorú követelményeknek valamilyen szempontból nem tudtak megfelelni. Viszont az utolsó zsűri fordulóra bent maradt pályázatok közül – a szigorú vizsgálatok ellenére – a főzsűri az összes pályázatot alkalmasnak tartotta az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy használatára, melyet a Kiírói Tanács egyhangúlag maximális pontszámmal elfogadott és jóváhagyott.

Az Érték és Minőség Nagydíj kitüntető címet és vele az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy használatát az elmúlt évhez képest 31%-kal több pályázat érdemelte ki. A legkiemelkedőbb pályázatok és pályázók ezen felül még a Kiírói Tanács által alapított Életmű és Nívódíjakban is részesültek.

Díjazott pályázatok számának növekedése évek szerint	Pályázatok száma (db)	%
2018	51	100%
2019	67	131%



A pályázatokat értékelő szakmai zsűri felelőssége igen nagy volt, hiszen jól alátámasztott javaslatokat kellett letennie a Kiírók Tanácsa felé. Az értékelésnél figyelembe kellett venni:

- a pályázati dokumentáció tartalmi és esztétikai teljességét;
- a pályázatra benyújtott áru/árucsalád, szolgáltatás biztonságosságát, megfelelőségét, minőségét, újszerűségét, piacképességét, gazdasági hasznosságát, exporterejét;
- az energiatakarékos, környezetbarát megoldások alkalmazását, a fogyasztónak kínált előnyöket;
- a megfelelőséget igazoló, harmadik fél – tanúsító szervezet – által kiállított tanúsítványt vagy szakvéleményt;
- a szakértők állásfoglalását;
- a minősített, akkreditált laboratóriumok vizsgálatainak eredményeit;
- minőségirányítási rendszer alkalmazását (például: ISO, vagy élelmiszerek esetében HACCP);
- a szellemitulajdon-védelmi tudatosságot;
- a forgalomba hozatal jogszabályi feltételeit;
- korábban elnyert díjak, tanúsító védjegyek meglétét;
- a fogyasztónak kínált önként vállalt plusz előnyöket;
- a pályázati anyagokban szereplő pénzügyi adatok hihetőségét és hitelességét;

– lényeges hatósági kifogásokat, intézkedéseket, elmarasztalásokat, folyamatban levő vitás ügyeket;
– kreatív ötleteket, szokatlan és újító, jövőbe mutató megoldásokat;
– a munka- és tűzvédelmi előírások meglétét, azok betartását.

A pályázott árukat, szolgáltatásokat a pályázati felhívás és eljárásrendben foglaltak, valamint a hatósági előírások alapján a megbízott kiírói szakemberek, a felkért külső szakemberek és a kiírói tanács képviselői, szükség szerint laboratóriumi vizsgálatokkal, helyszíni ellenőrzésekkel és próba vásárlásokkal is vizsgálták, minősítették.

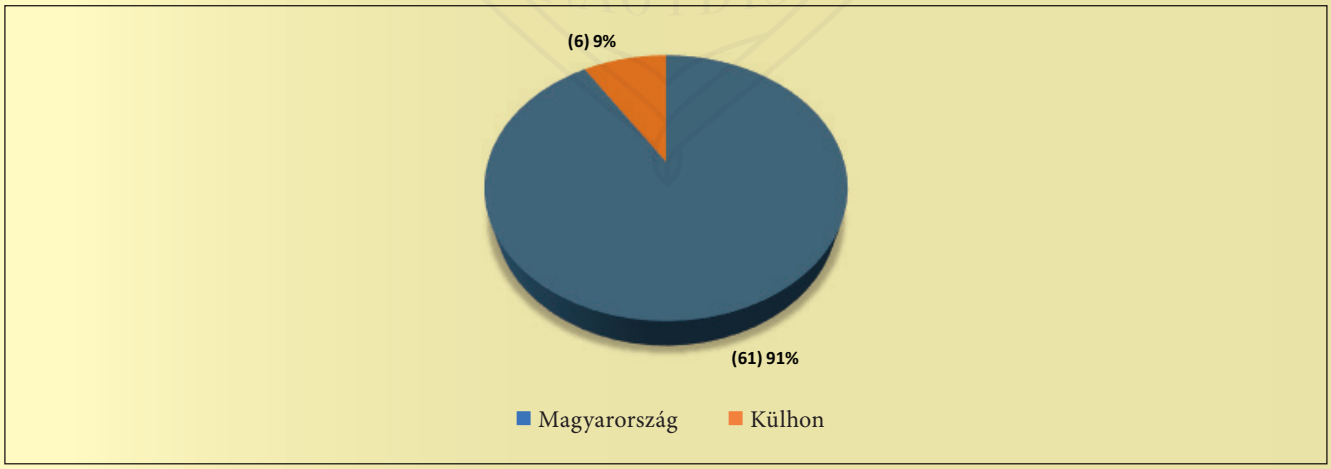
A Kiírók Tanácsának döntése alapján a legkiemelkedőbbnek ítélt pályázatok elnyerték az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy használatát, amely az odaítélés évétől számított egy esztendeig díjmentes. A védjegy használatára vonatkozó jogokat és kötelezettségeket a Védjegyhasználati Szerződés rögzíti. A védjegy egy éven túli használata az utóellenőrzésben szereplő állásfoglalástól függ és már díjköteles. A Kiírók Tanácsa által felkért szervezetek a díjazott árukat és szolgáltatásokat nem csak megfelelőség, hanem a díjazott általi publikálás szempontjából is ellenőrzik. Negatív változás esetén a védjegy használatát felfüggeszthetik, vagy végső soron visszavonhatják. A védjegy használatában bekövetkezett változások nyilvánosságra kerülnek.

A kormány programjával azonosulva az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsának is fontos a Kárpát-medencei térségek együttműködésének ösztönzése, ezért már idén is lehetőség nyílt, hogy határon túli vállalkozások aktívan kapcsolódjanak be a pályázatba.

A pályázat Kárpát-régióban történő megismerésében a Nemzetpolitikáért Felelős Államtitkárság, az RMDSZ és erdélyi kiíró társunk volt segítségünkre. Közreműködésük eredményeként Erdélyből idén is színvonalas, értékes pályázatok érkeztek, melyekben a legkritikusabb szakértő bírálók sem találtak hibákat, sőt olyan példaértékű modelleket jelenítettek meg melyekből itthon érdemes lenne tapasztalatot gyűjteni.

2019-ben 7 erdélyi pályázó 6 pályázata érdemelte ki az Érték és Minőség Nagydíj kitüntető címet.

Pályázatok országonkénti megoszlása	Pályázatok száma (db)	%
Magyarország	61	91%
Külhon	6	9%
Összesen:	**67**	**100%**

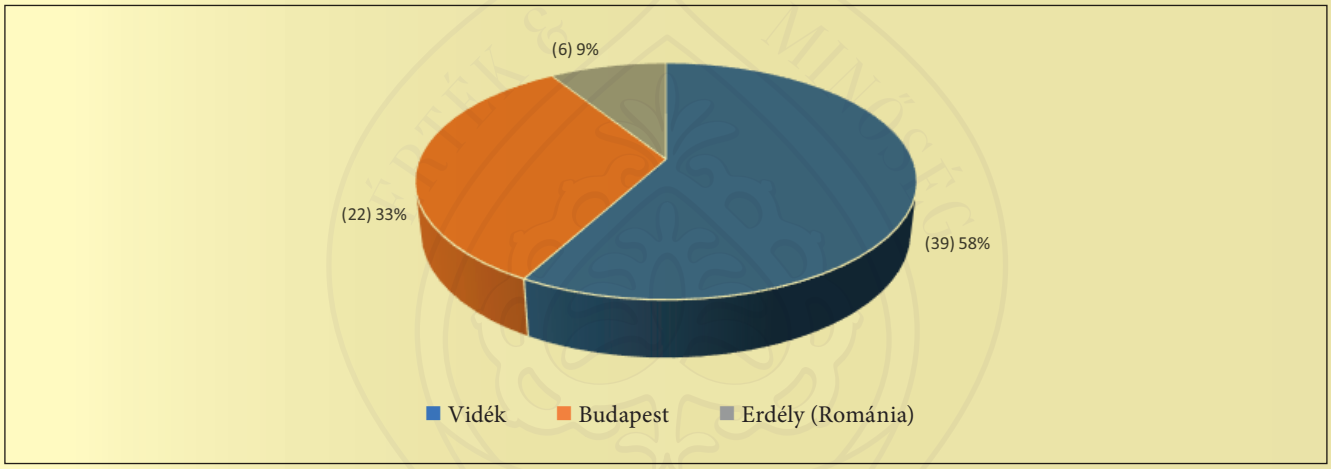


Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázaton való részvételi lehetőségen felül fontos azon természetes személyek és külhoni vállalkozások elismerése is, akik tevékenységük során hosszú időn át bebizonyították elkötelezettségüket az anyaország és a határainkon túli területek gazdasági, kulturális tevékenységének segítése és erősítése érdekében.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsa a Kárpát Hazáért Nívódíj elismerő címet egy természetes személynek és egy szervezetnek adományozta. Egy fő érdemelte ki a Kárpát Hazáért Életmű Díjat.

Az anyaországból érkezett díjazott pályázatok közül 58% rendelkezik vidéki székhellyel, 33% budapesti illetőségű, 9% pedig határon túli vállalkozásként Erdély különböző régiójából érkezett.

Területi megosztás	Pályázatok száma (db)	%
Vidék	39	58%
Budapest	22	33%
Erdély (Románia)	6	9%
Összesen:	**67**	**100%**

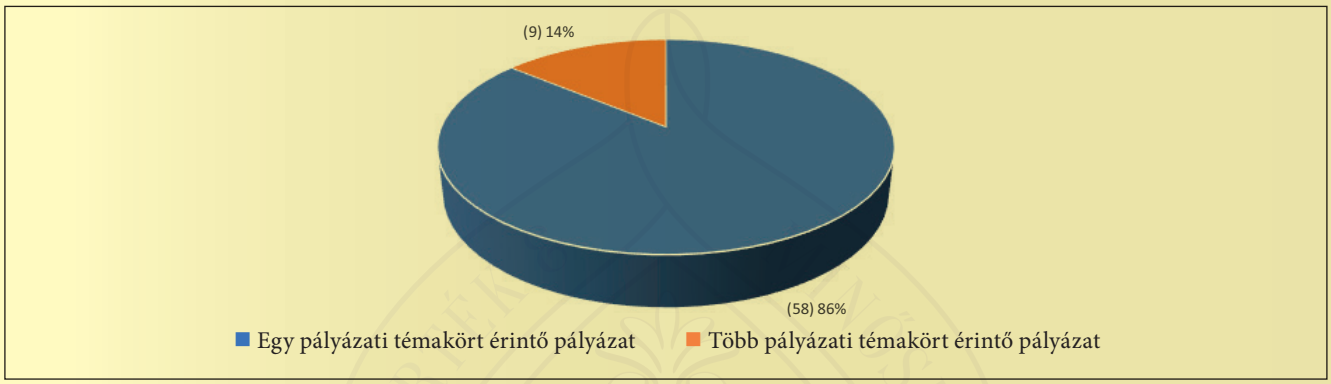


A beérkezett és vizsgált pályázatok széles skálája, igényes tartalma és kivitele magas mércét állított a zsűri elé. Azok a termékek és szolgáltatások amelyek a végső megmérettetésen is győzedelmeskedni tudtak nemzetközi mércével mérve is a legkiemelkedőbb szakmai színvonalat képviselik.
Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsa a bírált pályázatok 100%-át méltónak ítélte a Tanúsító Védjegy viselésére, ez reális tükörképe a pályázatok színvonalának.

Optimizmusra ad okot, hogy a vállalkozások közül növekvő számban akarnak objektív megmérettetésen részt venni és a kiválók büszke táborához tartozni. A pályázók nagy része kis- és középvállalkozó, de pályázott szabadalommal is rendelkező egyéni vállalkozó. Ez örömteli és üdvözlendő folyamat elindulását jelzi, hiszen azt tükrözi, hogy ők is fontosnak tartják munkájuk olyan elismerését, melyet független bíráló szervezet is alátámaszt. Elmondható tehát, hogy egy olyan minőségi megmérettetés, mint az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Rendszer és a hozzá kapcsolódó védjegy szükséges, mert az igény felmerült a termelők, gyártók, szolgáltatók részéről.

A bírált pályázatok 18 pályázati témakörhöz kapcsolódtak, melyek széles gazdasági palettát fednek le. Minden pályázatnál megfigyelhető a felhasználók, fogyasztók mind magasabb szintű kiszolgálására való törekvés. A díjazott pályázatok több mint 30%-ánál összekapcsolódtak a pályázati csoportok, a termék több témakörben is felhasználható, sőt a termék mellett megjelenik a hozzá kapcsolódó szolgáltatás, vagy szerviz tevékenység, szolgáltatások esetében pedig a többféle funkció. Ez az elmúlt évhez képest 19%-os pozitív elmozdulást jelent a komplexebb pályázatok irányába.

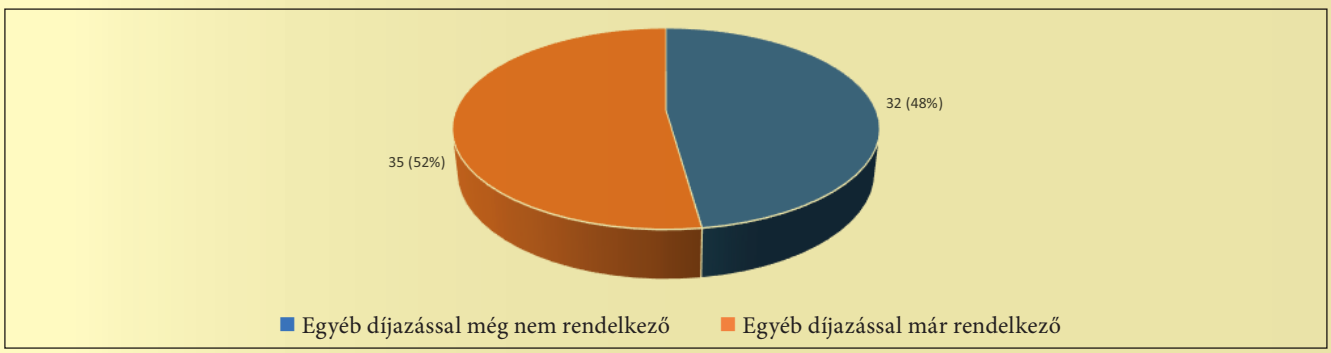
Pályázó pályázatok száma	Pályázatok száma (db)	%
Egy pályázati témakört érintő pályázat	58	86%
Több pályázati témakört érintő pályázat	9	14%
Összesen:	**67**	**100%**



A díjazottak több, közel 40%-a rendelkezik már valamilyen minősítéssel, díjazással. Ezek a pályázók azt vallják, hogy minden megmérettetés objektív mérce, amely a fejlődés mértékét, irányát szimbolizálja. Szerintük az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy viselése kiválóságukat, cégüket, innovatív munkájukat is minősíti. Törekvésük a jövőben, hogy minél több termékükön, szolgáltatásukon látható legyen a megkülönböztetés, amely a MINŐSÉG EMBLÉMÁJAKÉNT értéket közvetít és segíti a fogyasztót az eligazodásban.

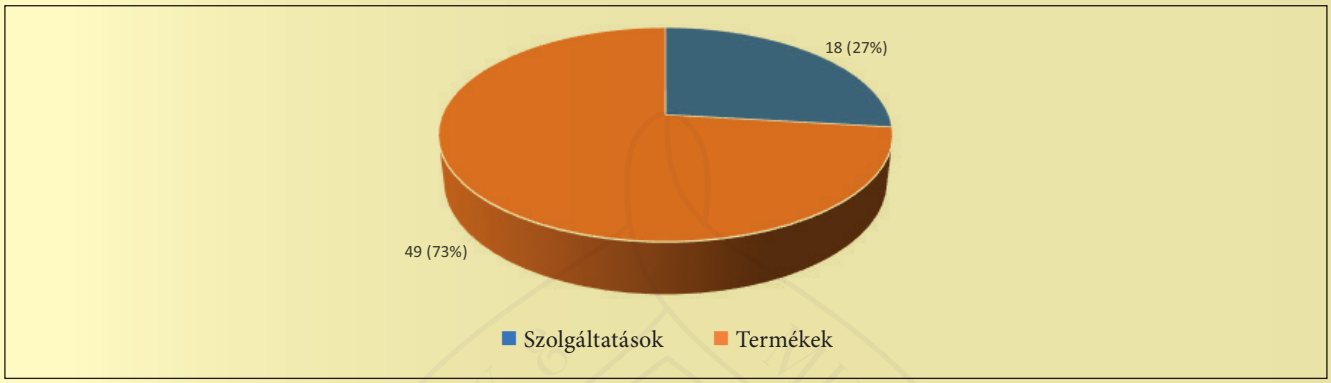
A pályázók azt vallják, hogy inkább magasabb mérce szerint minősíttetik magukat először, mert az elért kitüntetés magasabb szintre emeli terméküket.

Elismerések megoszlása	Pályázatok száma (db)	%
Egyéb díjazással még nem rendelkező	32	48%
Egyéb díjazással már rendelkező	35	52%
Összesen:	**67**	**100%**

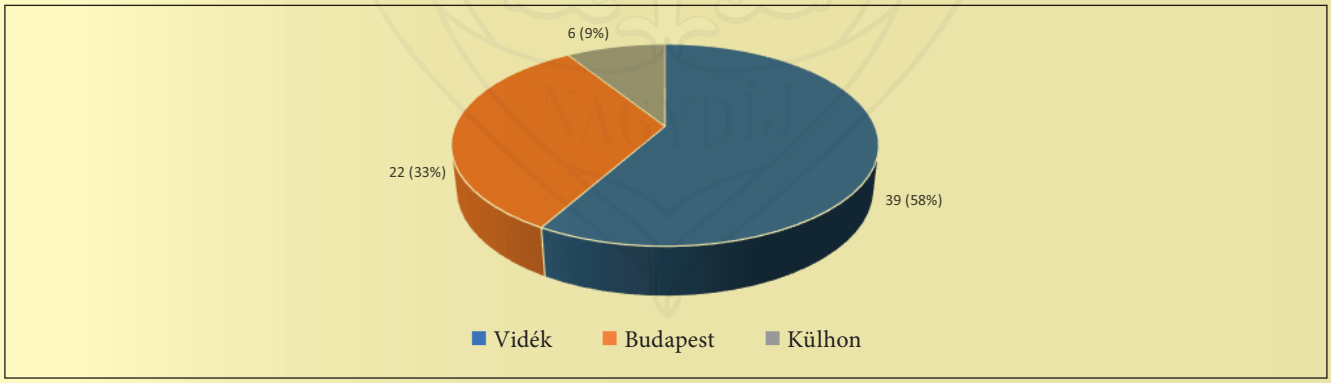


A győztes pályázatok 73%-a a kézzel fogható termékek körébe sorolható, míg 27%-uk kapcsolódik valamilyen szolgáltatáshoz.

Pályázati lehetőségek	Pályázatok száma (db)	%
Szolgáltatások	18	27%
Termékek	49	73%
Összesen:	**67**	**100%**



Területi megoszlás	Pályázatok száma (db)	%
Vidék	39	58%
Budapest	22	33%
Külhon	6	9%
Összesen:	**67**	**100%**



A nyertesek 33%-a budapesti, 58%-a pedig vidéki székhellyel rendelkezik, díjazottjaink 9%-a határainkon túlról érkezett.

A díjnyertes pályázatok az ország 13 megyéjéből érkeztek az ország összes régióját érintve, természetesen jelentős mennyiségű díjnyertes pályázattal büszkélkedhet a főváros, Budapest is.

A 2019. évi nagydíjak és védjegyhasználatok megyénkénti megoszlása:

Megye	Pályázók száma megyénként	%	Pályázatok száma megyénként	%	Pályázók neve	Pályázatok száma	Pályázatok megnevezése
Budapest	15	25	21,5	32			
					A + P MAGYARORSZÁG Kft.	1	Online megrendelő alkalmazás: www.gyorsforditas.hu/wizard/client
					Andrea Kft.	1	A baba kényelmes pihenése a család nyugalmáért
					Balázs –Diák Kft.	1	Képességfejlesztés minden korosztálynak
					Budapest Gyógyfürdői és Hévizei Zrt.	1	Csillaghegyi Árpád Forrásfürdő
					CO-OP Hungary Zrt.	2	„COOP Jót Jó Áron” Bécsi virsli
							„COOP Jót Jó Áron” Tokaji Furmint száraz fehérbor és Zempléni Cuvée félédes fehérbor (0,75 literes kiszerelés)
					Grabowski Kiadó Kft.	1	Business Days konferencia
					Hungast Holding Zrt.	1	Gyermekvendéglátás (közétkeztetés), Munkahelyi vendéglátás, Szociális étkeztetés
					Hülitzerné Veress Katalin e.v.	1	VERMIX termékcsalád
					Ilcsi SZÉPÍTŐ FÜVEK Biokozmetikai Kft.	1	Férfi termékcsalád
					Lidl Magyarország Bt.	6,5	Pikok Pure Termékcsalád
							Amethyst termékcsalád
							Öko bevásárló textiltáskák
							Celeste Bikavér 0.75 l.
							Trattori Alfredo 560 gr-os Magyaros Pizza
							Húsfarm GMO mentes baromfi termékcsalád
							Helyben sütött pogácsa termékcsalád

Megye	Pályázók száma megyénként	%	Pályázatok száma megyénként	%	Pályázók neve	Pályázatok száma	Pályázatok megnevezése
					NATURLAND Magyarország Kft.	1	NATURLAND Inno Rheuma Forte krém 70 gr.
					Népművészeti Egyesületek Szövetsége	1	Mesterségek Ünnepe – az élő népművészet fóruma
					Oktatási Hivatal	1	DPR AAE Pályaorientációt Támogató Modul
					ORIENTAL HERBS Kft.	1	Szűztea termékcsalád
					VendelFood Kft.	1	BUZA kolbászvariációk
Bács-Kiskun	2	3	2	3			
					Körös-Net Szolgáltató és Kereskedő Kft.	1	Az életminőség javítására szolgáló integrált egészségügyi tanácsadás mozgásukban korlátozott személyek részére
					Kunság-Szesz Szeszipari Zrt.	1	Mátyás Keserű Likőr
Békés	6	10	4,5	7			
					ALFÖLDI-HÚS Zrt.	1	TRENTINO mediterrán fűszerezésű sertéskolbászok
					Deka Union Kft.	0,5	Pikok Pure termékcsalád
					Gallicoop Pulykafeldolgozó Zrt.	1	Prémium Klasszik Pulykamell
					Gyulahús Kft.	1	Gyulai Darabos Sertés Májas sültpaprika ízesítéssel
					Németh Nyílászáró-gyártó és forgalmazó Kft.	1	SCHÜCO profilrendszerekből készülő aluminium nyílászárók
Borsod-Abaúj-Zemplén	2	3	2	3			
					DIPA Diósgyőri Papírgyár	1	Biztonsági alappapírok
					Hollóházi Porcelángyár Kft.	1	Forma 1 emléktrófea porcelán certifikációval ellátva
Csongrád	6	10	8	12			
					CSOMIÉP Kft.	1	Nagyszelvényű vasbeton TB mederburkoló elemcsalád

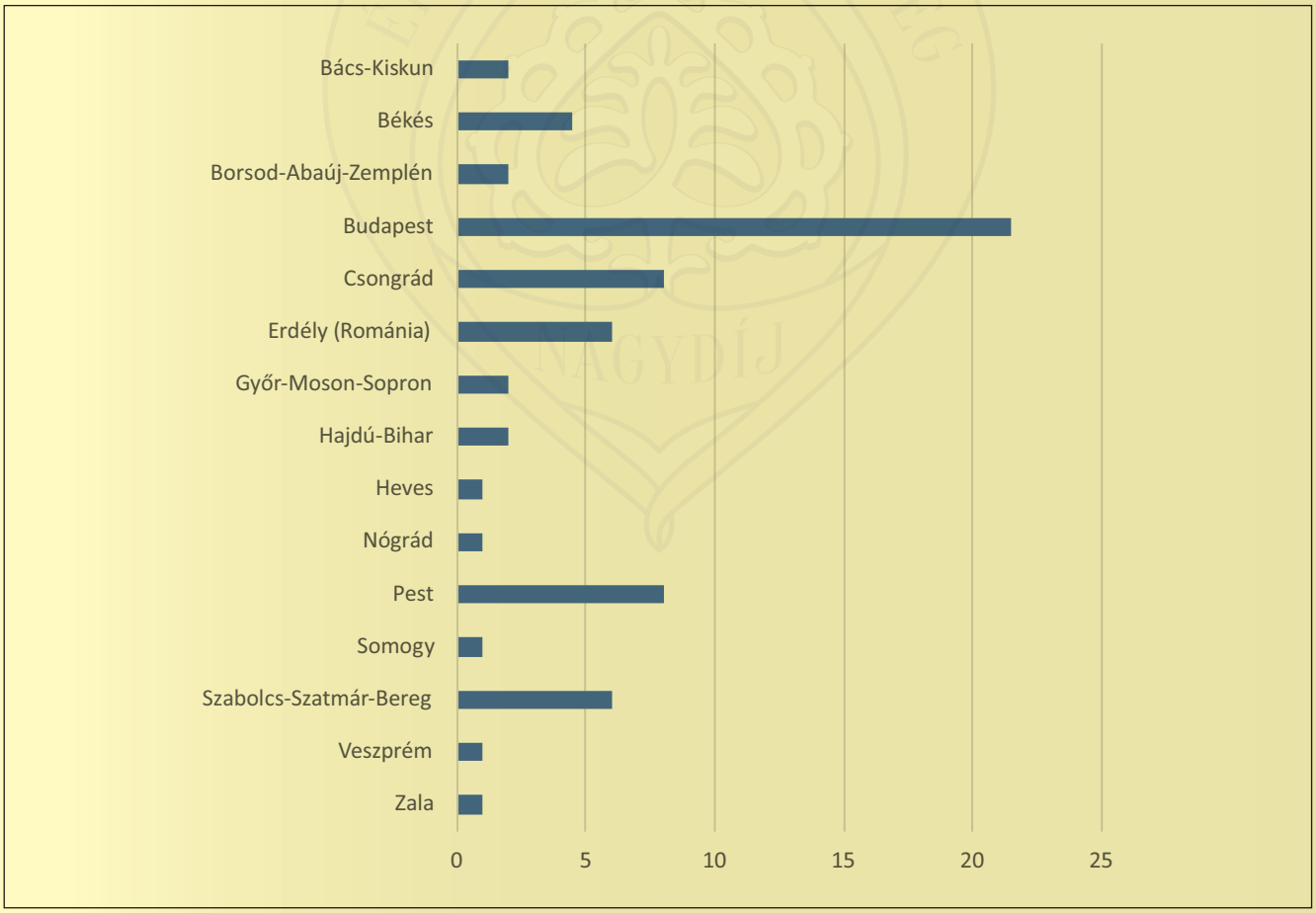
Megye	Pályázók száma megyén-ként	%	Pályázatok száma megyén-ként	%	Pályázók neve	Pályá-zatok száma	Pályázatok megnevezése
					Délalföldi Kertészek Zöld-ség-Gyümölcs Termelői és Értékesítő Mezőgazdasági Szövetkezete	1	„Szentesi paprika”, oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) rendelkező zöldség-termékcsalád különböző kiszerelésekben
					Fán Group Kft.	1	Lotti tejföl 20% 330 gr.
					Mystic Nails Hungary Kereskedelmi és Szolgáltató Bt.	1	Mystic Nails - Ahogy Kérted gél-lakk kollekció
					Natural Immun Control System zrt.	2	One Year Product Q1, Q10 és Omega3+Inulin+élőflóra étrend-kiegészítő
							Medium-term Product 9x Microbiom Rebalance +3 enzymes étrend-kiegészítő
					SOLE – MiZo Zrt.	2	Mizo laktózmentes termékcsalád
							MIZO ízesített termékcsalád 450 ml. kiszerelésekben
Győr-Moson-Sopron	2	3	2	3			
					Dent-Art-Technik Kft.	1	Fogászati termékek gyártása virtuális tervezéssel PEEK alapanyagból
					Győri Likőrgyár Zrt.	1	Pannonhalmi bogyósgyümölcs pálinka termékcsalád
Hajdú-Bihar	2	3	2	3			
					GéSz Gaál és Sziklás Kft.	1	Flavon Peak Veggie
					HAJDU Hajdúsági Ipari Zrt.	1	HAJDU SMILEY zártrendszerű, elektromos fali forróvíztároló termékcsalád
Heves	1	1,5	1	1,4			
					Aventics Hungary Kft.	1	Nagy teljesítményű elővezérlő szelepcsalád

Megye	Pályázók száma megyénként	%	Pályázatok száma megyénként	%	Pályázók neve	Pályázatok száma	Pályázatok megnevezése
Nógrád	1	1,5	1	1,4			
					P92 Prónay-kastély Kft.	1	Prónay-kastély rendezvényhelyszín és rendezvényszervezési szolgáltatás
Pest	8	14	8	12			
					Animall Professional Care Kft.	1	Dr. Pet bolha és kullancs irtó termékcsalád kutyák és macskák részére
					BEEBOR Első Magyar Mézbor Manufaktúra Kft.	1	BeeBor mézbor
					CosMed Kozmetológiai és Diagnosztikai Gyártó és Kereskedelmi Kft.	1	PANDHY'S™ COSMIX-Oleo Line termékcsalád - innovatív, személyre szabott, professzionális és lakossági szépségápolási rendszer Oleo Formulák
					Flover Artitude Kft.	1	Teljes körű, exkluzív esküvői, rendezvény- és üzletdekoráció, belső enteriőr és design
					KRL Kontrol Kft.	1	Fázisjavító berendezések országos szervize
					Mag-Log Transport Kft.	1	Pénztárca kímélő, óramű pontos logisztika, biztonság, optimális folyamatok, átláthatóság, komplett logisztikai outsourcing
					Manhertz Erzsébet Szociális Alapítvány	1	Az Idős Ember Értéke Rendszerhasználati Kézikönyv
					Thermal Hotel Visegrád**** superior	1	„…kényeztető pihenés a Természetes Harmónia Vonzásában…"
Somogy	1	1,5	1	1,4			
					Yamuna Kft.	1	Beauty Elixír ránctalanító termékcsalád

Megye	Pályázók száma megyénként	%	Pályázatok száma megyénként	%	Pályázók neve	Pályázatok száma	Pályázatok megnevezése
Szabolcs-Szatmár-Bereg	5	9	6	9			
					Agrova Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.	1	Baktériumkészítmények kijuttatásának új dimenziója: Phyller kijuttató szerkezettel és Temposensor Basic vezérlőegységgel
					HERBADOCTOR Kft.	1	Flex Body Termékcsalád
					Honey Hill Kft.	1	Royal Méh Balzsam
					MARKETINGSHOP Kft.	1	Márti balzsam Viszeres lábra gyógynövényekkel
					Szatmári Konzervgyár Kft.	2	Rege Reformszószok Termékcsalád
							Rege Saláták termékcsalád
Veszprém	1	1,5	1	1,4			
					Bakonyerdő Erdészeti és Faipari Zrt. - Franciavágási Fűrészáru Gyár	1	Bakonyi fűrészelt lamella
Zala	1	1,5	1	1,4			
					Lenti Gyógyfürdő Kft.	1	Termal Hotel Balance**** Lenti
Erdély (România)	7	12,5	6	9			
					Asociația Vadon (Vadon Egyesület)	1	A Vadon Egyesület által végzett természeti nevelés
					DEMIART S.R.L.	1	Fából faragott vadászati tárgyak, szobrok, domborművek
					DIEMER S.R.L.	1	SigNature arcápoló termékek organikus, egészséges és biztonságos alapanyagokból
					OrtoProfil Prod Romania S.R.L.	1	ScoliCamp – speciális tábor szkoliózisos gyerekeknek
					Primacom S.R.L.	0,5	Válogatott Húsok Program
					Petry Retail S.R.L.	0,5	Válogatott Húsok Program
					Primer Electro S.R.L.	1	Tiffany ólomüvegek, Tiffany festett üvegek, festett síküvegek
Összesen:	60	100	67	100		67	

2019. évi díjazott pályázatok megyénkénti megoszlása

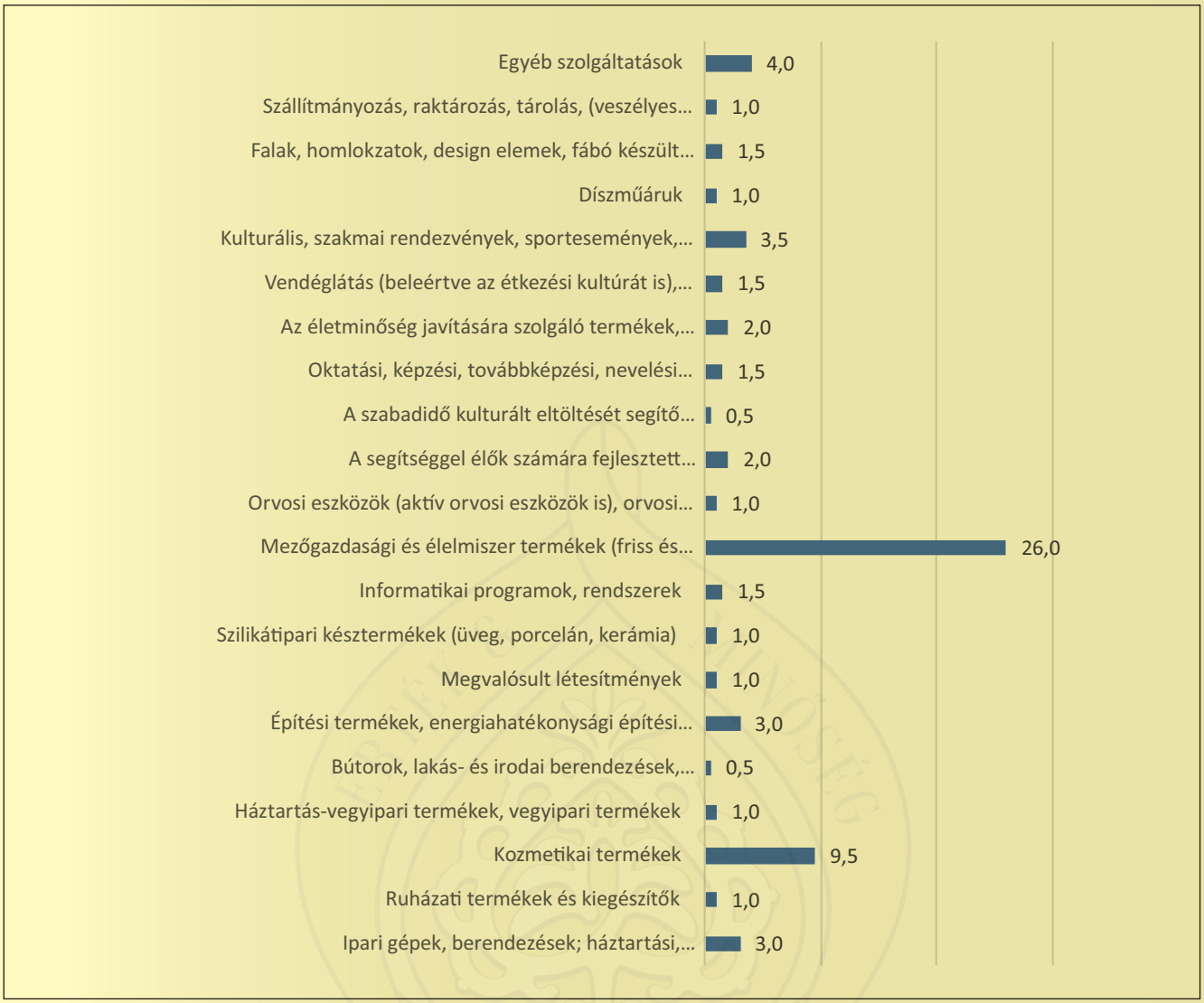
Megye	Pályázatok száma (db)	%
Bács-Kiskun	2	3
Békés	4,5	7
Borsod-Abaúj-Zemplén	2	3
Budapest	21,5	32
Csongrád	8	12
Erdély (Románia)	6	9
Győr-Moson-Sopron	2	3
Hajdú-Bihar	2	3
Heves	1	1,4
Nógrád	1	1,4
Pest	8	12
Somogy	1	1,4
Szabolcs-Szatmár-Bereg	6	9
Veszprém	1	1,4
Zala	1	1,4
Összesen:	**67**	**100**



Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat a gazdaság széles területét lefedő témakörökben adott módot a pályázók megmérettetésének.
A beérkezett és díjazott pályázatok bizonyították is, hogy a legváltozatosabb témákban végeznek kiemelkedő munkát.
A bírálásnál minden esetben kiemelt fontossággal bír az energiahatékonyság, a környezettudatosság. A díjazott pályázatok köre jól mutatja a fogyasztói, illetve a keresleti-kínálati trendek, igények mozgását. A pályázatokat vizsgálva megállapítható, hogy szinte minden pályázat a digitalizáció valamilyen alkalmazását használja. Megfigyelhető ez olyan klasszikus csoportnál is, mint az élelmiszerek vagy a különböző rendezvények. Idén az informatikai pályázatok szorosan épülnek más témakörökre, mint például az oktatás.

A 2019. évben az Érték és Minőség Nagydíjat elnyert pályázatok pályázati főcsoportonkénti megoszlása

Pályázati főcsoport	**Pályázatok száma (db)**
Ipari gépek, berendezések; háztartási, irodatechnikai eszközök, berendezések	3,0
Ruházati termékek és kiegészítők	1,0
Kozmetikai termékek	9,5
Háztartás-vegyipari termékek, vegyipari termékek	1,0
Bútorok, lakás- és irodai berendezések, felszerelések, kellékek	0,5
Építési termékek, energiahatékonysági építési termékek	3,0
Megvalósult létesítmények	1,0
Szilikátipari késztermékek (üveg, porcelán, kerámia)	1,0
Informatikai programok, rendszerek	1,5
Mezőgazdasági és élelmiszer termékek (friss és feldolgozott formában, beleértve az alkoholmentes és alkohol tartalmú italokat, étrend-kiegészítőket, különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszereket, kézműves élelmiszereket, gyógyteákat)	26,0
Orvosi eszközök (aktív orvosi eszközök is), orvosi műszerek	1,0
A segítséggel élők számára fejlesztett segédeszközök, alkalmazások, készítmények, szolgáltatások	2,0
A szabadidő kulturált eltöltését segítő szolgáltatások, belföldi turisztika (beleértve a turizmushoz kötődő vendéglátást is), falusi turizmus, utazásszervezés, utazás közvetítői tevékenység	0,5
Oktatási, képzési, továbbképzési, nevelési módszertan és tevékenység	1,5
Az életminőség javítására szolgáló termékek, szolgáltatások	2,0
Vendéglátás (beleértve az étkezési kultúrát is), szállodai, éttermi, cukrászati szolgáltatások, ételkiszállítás	1,5
Kulturális, szakmai rendezvények, sportesemények, múzeumi programok, szolgáltatások	3,5
Díszműáruk	1,0
Falak, homlokzatok, design elemek, fábó készült egyedi megoldások és nyílászárók, valamint az enteriőrök bármilyen funkcióban való használata a külső és belső lakótérben	1,5
Szállítmányozás, raktározás, tárolás, (veszélyes anyagok is)	1,0
Egyéb szolgáltatások	4,0
Összesen:	**67,0**



Minden díjazott pályázat kiemelkedő és iránymutató munka, a pályaművek mindegyike rendelkezik újdonságelemmel. Céljuk volt, hogy bemutassák színvonalas, magas szellemi értékeket képviselő termékeiket szolgáltatásaikat, melyeknél fontos szempontként jelent meg a fogyasztók, felhasználók mind magasabb szintű kiszolgálása. Ezzel is befolyásolják a tudatos választási kultúra fejlesztését.

A számokat megfigyelve megállapítható, hogy az élelmezéshez kötődő pályázatok továbbra is a légnépesebb csoportot képviselik. A védjegyhasználók közel 40%-a ebből a körből került ki. A kitüntetett élelmiszerek mindegyike külön hangsúlyt helyez az egészséges táplálkozásra, nem tartalmaznak káros összetevőket, allergén anyagokat. Figyelnek a különleges táplálkozást igénylők gondjainak megoldására és mindezeket oly módon valósítják meg, hogy az ízélmény se csorbuljon.

Étrend-kiegészítőkkel többen is pályáztak, megmutatva, hogy e témakörben is lehet különféle szempontrendszer szerint összeállított, a természet lehetőségeit mind jobban kiaknázó termékeket alkotni, amelyek segítséget jelentenek az egészség és jobb közérzet eléréséhez

A vendéglátáshoz kapcsolódó pályázatoknál kiemelkedő szerepet kapott az éttermi vendéglátás, az egészséges és finom ételek bemutatása.

Idén díjazottaink között szerepel olyan pályázat, amelyik bebizonyította, hogy a közösségi étkeztetést is lehet egészséges alapanyagokból, jó ízűen elkészíteni.

A kozmetikai és háztartás-vegyipari termékek témakörben benyújtott pályázatok száma és színvonala emelkedő pályázói kört jelent. A verseny minden benyújtott pályázatnak sikert hozott. A környezetkímélő megoldásokkal előállított, igényes, praktikus és környezetbarát kiszerelésbe csomagolt díjazott termékek mindegyikére jellemző, hogy vitaminokkal és ásványi anyagokkal dúsítottak. Kizárólag természetes, minőségi alapanyagokat használnak, amelyek szigorúan mentesek mindenféle kőolajszármazéktól, káros vegyi anyagtól és megfelelően ápolják a bőrt. A díjazottak nagy része készített gyógynövények alkalmazásával olyan készítményt, amely különböző egészségügyi problémák enyhítésében is eredményesen használhatók.

Kiemelkedő színvonalú pályázatok érkeztek különböző rendezvényeket bemutatva, kiemelve azt a sokszínűséget és ötletességet, amivel egy rendezvény a formalitás mellett kötetlen környezetet biztosítva minden résztvevőnek maradandó és hasznos élményt nyújt.
A díjazott ipari gépek, berendezések, háztartási eszközök között megtalálható a gyakorlat szülte ötletes újdonság és a mindennapjainkat segítő vízmelegítő is.

A tudásalapú gazdaság legfontosabb pillére az informatika. Pályázataink új lehetőségekkel, izgalmas, korszerű megoldásokkal ismertettek meg bennünket. Az e témakörben benyújtott pályázatok előre mutató megoldással jelentkeztek. A fejlesztéseknél felismerhető az a törekvés is, hogy akár új technológiák révén kapcsolódjanak be például a korszerű oktatás megvalósításába. A digitalizáció szinte minden pályázatban jelentős szerepet kapott, a díjazott informatikai pályázat színvonalát jellemzi, hogy a Kiírók Tanácsa a nagydíjon felül külön díjjal is jutalmazta.

Mindannyiunk természetes vágya, hogy jobbá tegye életét. Az életminőség javítására szolgáló díjazott termékek és szolgáltatások sokszínűsége és kiemelkedő színvonala bizonyítja, hogy a lehetőségek korlátlanok. Az ember, az emberközpontú szociális gondolkodás jellemzi a díjazott pályázatokat. Méltán fogják ebben a témakörben is öregbíteni az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy jó hírét. Az e pályázati csoportban érkezett pályázatok kiemelkedő tudást halmoztak fel – sok elgondolkodtató újdonságelemet is bemutatva –, méltán gyarapítják a győztesek táborát.

A gazdaság különböző területeiről díjaztuk a benyújtott pályázatokat. Minden témakörre elmondható, hogy a benyújtott és díjazott pályázatok saját szakterületükön belül példa értékű munkák, megemlítve a ruházati termékek, bútoripari alapanyagok, szilikátipari késztermékek, orvosi eszközök, díszműáruk témakörét.

Az építőipari pályázatokon kívül is megfigyelhető minden esetben a klímabarát és az energia-hatékony megoldásokra való törekvés, illetve olyan termékek, elgondolások felértékelődése, melyek hosszútávon fenntartható fejlődést, magas életminőséget, reális nemzetgazdasági szintű megtakarítást eredményeznek. Több olyan világszínvonalú pályázat érkezett, amelyek egészen biztosan részesei lesznek hazánk jövőbeni gazdasági sikereinek.

Az elmúlt esztendőben jeleztük, hogy a Kiírói Tanács célja, a díjazott szolgáltatások bővítése, ez a törekvés 10%-körüli növekedéshez vezetett.

A pályaművek benyújtói dokumentációikban törekedtek a széles körű és korrekt bemutatkozásra, a benyújtott pályázatok több mint 80%-a gondosan megszerkesztett, esztétikailag is kiemelkedő munka volt. A közölt információkat olvasva biztosak lehetünk, hogy a magyar gazdaságnak sikerül megvalósítani növekedési stratégiáját és export törekvéseit.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázaton sikerrel szerepelt pályázók és pályázatok számára, teljesítményük elismeréséül a Kiírói Tanács, a kiírók külön-külön, valamint különböző cégek, főhatóságok, civil szervezetek további értékes különdíjakat ajánlottak fel.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsának különdíjai:

A Kiírók Tanácsa által alapított **Vállalkozási Nívódíj** elismerést azon gazdálkodó szervezetek érdemelhetik ki, amelyek bizonyítottan hosszú ideje kiemelkedő színvonalú értékeket állítanak elő. Fejlesztéseikkel, innovációikkal is hozzájárulnak a gazdaság fejlődéséhez, piaci munkájukkal tartósan öregbítik a magyar gazdaság jó hírét. A Nívódíjat magyar és angol nyelvű elismerő díszoklevél, valamint a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsítja.

Kiírók Tanácsa által alapított **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Életmű Díját,** melyet olyan természetes személy kaphat, aki hosszú évek munkájával bizonyította elkötelezettségét a kiemelkedő minőség és a magyar gazdasági kultúra felemelkedése mellett. Kimagasló munkáját nem csak gazdasági tevékenység, hanem magas szintű szociális érzékenység is jellemzi.
Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Életmű Díját magyar és angol nyelvű díszoklevél és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsítja.

A környezet védelmének, a föld ökológiai egyensúlya megőrzésének, a fenntartható civilizációs fejlődés biztosításának ösztönzésére a Kiírók Tanácsa megalapította az **Érték és Minőség Energiahatékonyságért és Környezetvédelemért Nívódíjat.** A Nívódíjat azon megoldások, termékek, illetve rendszerek nyerhetik el, amelyek mérhető módon hozzájárulnak a szén-dioxid kibocsátás csökkenéséhez, az energiatudatos környezet alakításához, fejlesztéséhez. A kitüntetést magyar és angol nyelvű elismerő díszoklevél, valamint a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsítja.

A Kiírók Tanácsa megalapította az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Innovációért Nívódíjat.** A Nívódíjat azon megoldások, termékek, illetve rendszerek alkotói nyerhetik el, akik pályázatuk újdonság értékével tárgyévben kiemelkedően mutatták meg a hazai alkotóerőben rejlő kreativitást a magyarországi vállalkozói kultúra tükreként. A kitüntetést magyar és angol nyelvű elismerő díszoklevél, valamint a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsítja.

Az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Innovációs Vezető Nívódíj** elismeréssel olyan cégvezetőt, vagy vezető munkatársat kívánnak jutalmazni a Kiírói Tanács, aki hosszú évek óta bizonyíthatóan elkötelezett innovatív gondolkodásmóddal irányítja a rábízott területe és aktív segítője az újdonságok megvalósításában, mellyel érték teremtően járul hozzá a gazdasági színvonal emelkedéséhez is.
A kitüntetést magyar és angol nyelvű elismerő díszoklevél és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsítja.

Az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Digitalizációért Nívódíját** a XXI. század technológiájának kiemelten kreatív alkalmazásáért, az élet minőségének javítása és megóvása céljából bemutatott pályázat érdemelheti ki.
A kitüntetést magyar és angol nyelvű elismerő díszoklevél és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsítja.

A **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat év Felfedezettje** különdíjat olyan vállalkozás érdemelheti ki, amelyik pályázatában kiemelten kezeli a helyi természeti értékek felhasználásával az ember jobb közérzetének elősegítését, magas minőségi színvonalú termékekkel vagy szolgáltatással, kiemelkedően igényes pályázati dokumentáció összeállításával.
A kitüntetést magyar-angol nyelvű elismerő díszoklevél és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsítja.

Az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kommunikációért Nívódíjat** az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsa ítéli oda annak a nyomtatott vagy elektronikus médiának, amely megítélése szerint a kiírás évében a legtöbbet tett a minőségi tájékoztatásért, a kiemelkedő minőségű értékek bemutatásáért, ezen belül az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Rendszer népszerűsítéséért. Az elismerés tényét saját kommunikációjában használhatja. Az Érték és Minőség Nagydíj Kommunikációért Nívódíj elismerést Sárkány Gábor grafikus művész által tervezett egyedi Díszoklevél és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi trófea tanúsítja.

Az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Nívódíj** elismerést egyrészről olyan Magyarországon vagy a Kárpát-régióban tevékenykedő természetes személy kaphatja meg, aki évek óta bizonyítottan elkötelezett a határon túli térségek és az anyaország gazdasági kapcsolatainak erősítésében és bővítésében, másrészről olyan külhonban tevékenykedő szervezet, vállalkozás érdemelheti ki, amely tevékenysége során kiemelt szerepet vállal a Kárpát-medencei térségek gazdasági együttműködésében.
A díj elismeri azt a tevékenységet, amely - a folyamatos kiváló minőség mellett - elkötelezett a hagyományok tisztelete, a környezet védelme és a magyarság eszméje iránt.
A Kárpát Hazáért Nívódíj elismerésben minden évben egy (1) természetes személy részesülhet.
Külhoni szervezetek, vállalkozások esetében maximálisan három különdíj ítélhető oda.
A díjat magyar és angol nyelvű díszoklevél és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített trófea tanúsítja.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsa megalapította az **Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Életmű Díjat.** Az elismerést olyan természetes személy kaphatja, aki tevékenységével évek óta bizonyítottan elkötelezett a határon túli térségek és az anyaország gazdasági, kulturális, oktatási kapcsolatainak erősítésében, bővítésében, elkötelezett a hagyományok tisztelete és a magyarság eszméje iránt.
Az elismerést magyar és angol nyelvű díszoklevél és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsítja.
Továbbá értékes különdíjakat adományoztak a kiírók külön-külön is: a Hajnal Húskombinát Kft., a Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt., a Poli-Farbe Vegyipari Kft., a ProfessionCert Kft.

A Hajnal Húskombinát Kft. Különdíja
A sokszoros Magyar Termék Nagydíjas és Gazdaságért Nívódíjas Hajnal Húskombinát Kft. 2016. évben eltávozott vezetője, Hajnal László úr emlékére - akinek szívügye volt a kiemelkedő minőségű termékek elismerése - hagyományteremtő céllal különdíjat alapított. **A különdíj a Hajnal László Emlékdíj.** A különdíjat olyan élelmiszeriparhoz kötődő pályázónak ítéli oda a cég vezetősége, aki először vesz részt a pályázaton. Az elismerés a nagydíjas termékek forgalmazása a cég üzleteiben. A különdíjat hollóházi porcelán váza és a forgalmazás tényét rögzítő okirat jelképezi.

A Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt. Különdíja
Az általa kiválasztott nagydíjas pályázónak különdíjként egy prémium kategóriás saját gyártású termékcsomagot ajánl fel.

A Poli-Farbe Vegyipari Kft. Különdíja
A Poli-Farbe Kft. az általa kiválasztott nagydíjat nyert pályázónak különdíjat adományoz az „Innovatív és élhetőbb lakótér kialakításáért".

A ProfessionCert Kft. Különdíja
A cég által kiválasztott díjnyertes pályázónak a díj elnyerését követő évben díjmentesen biztosít egy Medical Wellness Auditot.
A Különdíjat díszokirat és a Hollóházi Porcelángyár Kft. alkotógárdája által készített egyedi porcelán tanúsítja.

Az S.C. SSM & SIU S.R.L. Különdíja
A cég az általa kiválasztott díjnyertes pályázónak a díj elnyerését követő évben díjmentesen biztosít egy munkavédelemi és katasztrófa-védelmi auditálást.
A Különdíjat díszokirat tanúsítja.

Szintén különdíjat ajánlott fel a Communautrade–Europe Kereskedelmi és Tanácsadó Kft., az Élelmiszervállalkozók Versenyképességéért Egyesület, a Sérültek.hu Magazin, a Transilvanum Alapítvány, a Health-ness Prevenció-promóciós, Rehabilitáció-segítő, oktatási és Jótékonysági Alapítvány, a Tudományos Újságírók Klubja

2019. Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanács által díjazott Pályázatok

s. sz.	Pályázó	Pályázat
1.	A + P MAGYARORSZÁG Kft.	Online megrendelő alkalmazás: www.gyorsforditas.hu/wizard/client
2.	Agrova Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.	Baktériumkészítmények kijuttatásának új dimenziója: Phyller kijuttató szerkezettel és Temposensor Basic vezérlőegységgel
3.	ALFÖLDI-HÚS Zrt.	TRENTINO mediterrán fűszerezésű sertéskolbászok: pároskolbász, vastagkolbász, szeletelt vastagkolbász
4.	Andrea Kft.	A baba kényelmes pihenése a család nyugalmáért: Pillangó párna és takaró; Pelenka törölköző; Kapucnis törölköző-takaró; Teljesen nyitható hálózsák; Alulról és felülről nyitható hálózsák; Hordozható játszószőnyeg és játéktároló; Ágynemű garnitúra formapárnás fejvédővel; Ágynemű garnitúra fonott fejvédővel; Ágynemű garnitúra tépőzáras fejvédővel
5.	Animall Professional Care Kft.	Dr. Pet termékcsalád: bolha- és kullancsriasztó nyakörv kutyák részére; bolha- és kullancsriasztó nyakörv macskák részére; bolha- és kullancsriasztó spot on kutyák részére; bolha- és kullancsriasztó spot on macskák részére; bolha- és kullancsriasztó sampon kutyák és macskák részére; bolha- és kullancsriasztó permet kutyák és macskák részére
6.	Asociatia Vadon (Vadon Egyesület) (Ro)	A Vadon Egyesület által végzett természeti nevelés: Múzeumpedagógiai szolgáltatások; Tematikus rajzversenyek; Múzeumon kívüli természetismereti programok és tevékenységek
7.	Aventics Hungary Kft.	Nagy teljesítményű elővezérlő szelepcsalád: 10W, 30mm kivitel; 5W, 22mm kivitel
8.	Bakonyerdő Erdészeti és Faipari Zrt. - Franciavágási Fűrészáru Gyár	Bakonyi fűrészelt lamella
9.	Balázs-Diák Kft.	Képességfejlesztés minden korosztálynak
10.	BEEBOR Első Magyar Mézbor Manufaktúra Kft.	BeeBor mézbor
11.	Budapest Gyógyfürdői és Hévizei Zrt.	Csillaghegyi Árpád Forrásfürdő
12.	CO-OP Hungary Zrt.	„COOP Jót Jó Áron" Bécsi Virsli (300g-os kiszerelés)
13.	CO-OP Hungary Zrt.	„COOP Jót Jó Áron" Tokaji Furmint száraz fehérbor és Zempléni Cuvée félédes fehérbor (0,75 literes kiszerelés)

s. sz.	Pályázó	Pályázat
14.	CosMed Kozmetológiai és Diagnosztikai Gyártó és Kereskedelmi Kft.	PANDHY'S™ COSMIX-Oleo Line termékcsalád - innovatív, személyre szabott, professzionális és lakossági szépségápolási rendszer Oleo Formulák: OleoActiveBlends Szett; CalmBooster; ShieldBooster; BrightBooster; TanBooster; NightBooster; EnergyBooster
15.	CSOMIÉP Kft.	Nagyszelvényű vasbeton TB mederburkoló elemcsalád: 250/330/130; 300/380/130; 350/430/130; 400/480/130; 450/530/130
16.	Deka Union Kft. / Lidl Magyarország Bt.	Pikok Pure termékcsalád: Csemege szeletelt szárazkolbász 100g; Csípős szeletelt szárazkolbász 100g; Csemege szárazkolbász 250g; Csípős szárazkolbász 250g
17.	DEMIART S.R.L. (Ro)	Fából faragott vadászati tárgyak, szobrok, domborművek: Hubertusz szobor; Vadász a kutyával szobor; Faragott trófea alátétek; Fali óra; Medve szobor; Farkas szobor; Szarvasbika szobor; Szarvasbika dombormű; Hegyi kecske do1mbormű, Vaddisznó szobor
18.	DENT-ART-TECHNIK Kft.	Fogászati termékek gyártása virtuális tervezéssel PEEK alapanyagból
19.	Délalföldi Kertészek Zöldség-Gyümölcs Termelői és Értékesítő Mezőgazdasági Szövetkezete	„Szentesi paprika", oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) rendelkező zöldség-termékcsalád különböző kiszerelésekben: hegyes erős paprika 5db/zacskó; étkezési fehér paprika 500g/zacskó és 5db/zacskó; kápia paprika 750g/grilltálca és 50g kiskiszerelt kosár
20.	DIEMER S.R.L. (Ro)	SigNature arcápoló termékek organikus, egészséges és biztonságos alapanyagokból: Ránctalanító Organikus Férfiarckrém Hialuronsavval és E-vitaminnal; Teen Hydra Energizer Daily Cream - tinédzsereknek; IT Hydra Energizer Daily Cream - informatikusoknak; Sminkeltávolító Tej Hidratáló Formulával Normál és Zsíros Arcbőrre; Sminkeltávolító Tej Hidratáló Formulával Száraz és Vegyes arcbőrre; 35+ Ránctalanító és Bőrfeszesítő Szérum Hialuronsavval, A és E Vitaminokkal; 50+ Ránctalanító és Bőrfeszesítő Szérum Hialuronsavval, A és E Vitaminokkal; Booster Multicomplex AntiAging; Booster Multicomplex AntiAkné
21.	DIPA Diósgyőri Papírgyár Zrt.	Biztonsági alappapírok (bankjegy, okmány, közhiteles okmány, jegy, vízjeles nyomtatópapír)
22.	FÁN GROUP Kft.	Lotti tejföl 20% 330g
23.	Flover Artitude Kft.	Teljes körű, exkluzív esküvői, rendezvény- és üzletdekoráció, belső enteriőr és design
24.	Gallicoop Pulykafeldolgozó Zrt.	Prémium Klasszik Pulykamell
25.	GéSz Gaál és Sziklás Kft.	Flavon Peak Veggie
26.	Grabowski Kiadó Kft.	Business Days konferencia
27.	Győri Likőrgyár Zrt.	Pannonhalmi bogyósgyümölcs pálinka termékcsalád (40%, 0,5l): Málna-; Szamóca-; Bodza-; Feketeribizli; Málna-Feketeribizli; Feketeszeder
28.	GYULAHÚS Kft.	Gyulai Darabos Sertés Májas sültpaprika ízesítéssel
29.	HAJDU Hajdúsági Ipari Zrt.	HAJDU SMILEY zártrendszerű, elektromos fali forróvíztároló termékcsalád: SY80R; SY120R; SY150R

s. sz.	Pályázó	Pályázat
30.	HERBADOCTOR Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.	Flex Body Termékcsalád: Kollagénes Ízületi Krém; Kollagénes Ízületi Spray
31.	Hollóházi Porcelángyár Kft.	Forma 1 emléktrófea porcelán certifikációval ellátva
32.	Honey Hill Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.	Royal Méh Balzsam (250 ml)
33.	Hungast Holding Zrt.	Gyermekvendéglátás (közétkeztetés), Munkahelyi vendéglátás, Szociális étkeztetés
34.	Hülitzerné Veress Katalin e.v.	VERMIX termékcsalád: Tonik Forte; Szárító keverék; Szárító keverék forte
35.	Ilcsi SZÉPÍTŐ FÜVEK Biokozmetikai Kft.	Férfi termékcsalád: Testápoló 200 ml; Borotválkozás utáni balzsam 100 ml; Hidratáló krém 50 ml; Arcradír 50 ml
36.	Körös-Net Szolgáltató és Kereskedő Kft.	Az életminőség javítására szolgáló integrált egészségügyi tanácsadás mozgásukban korlátozott személyek részére
37.	KRL Kontrol Kft.	Fázisjavító berendezések országos szervize
38.	Kunság-Szesz Szeszipari Zrt.	Mátyás Keserű Likőr
39.	Lenti Gyógyfürdő Kft.	Thermal Hotel Balance**** Lenti „…tökéletes feltöltődést nyújtva a Lenti Termálfürdő és Szent György Energiaparkkal közvetlen összeköttetésben…”
40.	Lidl Magyarország Bt.	Amethyst termékcsalád: Tokaj Amethyst száraz furmint; Tokaji édes Szamorodni; Tokaji édes Késői arany; Prémium Amethyst félszáraz furmint; Tokaji Amethyst félszáraz Hárslevelű
41.	Lidl Magyarország Bt.	Öko bevásárló textiltáskák
42.	Lidl Magyarország Bt.	Celeste Bikavér 0,75l
43.	Lidl Magyarország Bt.	Trattori Alfredo 560 g-os Magyaros pizza
44.	Lidl Magyarország Bt.	Húsfarm GMO mentes baromfi termékcsalád: egész csirke; csirkemell filé; csirke combmix; csirke szárny
45.	Lidl Magyarország Bt.	Helyben sütött pogácsa termékcsalád: Burgonyás; Sajtos; Betyár
46.	Mag-Log Transport Kft.	Pénztárca kímélő, óramű pontos logisztika, biztonság, optimális folyamatok, átláthatóság, komplett logisztikai outsourcing
47.	Manhertz Erzsébet Szociális Alapítvány	Az Idős Ember Értéke Rendszerhasználati Kézikönyv
48.	MARKETINGSHOP Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.	Márti balzsam Visszeres lábra Gyógynövényekkel
49.	Mystic Nails Hungary Kereskedelmi és Szolgáltató Bt.	Mystic Nails - Ahogy Kérted gél-lakk kollekció: 96 - Rád Bízom; 97 - Lepj Meg; 98 - Egyszerű; 99 - Mindegy; 100 - Valami Trendi; 101 - Nem Tudom; 103 - Lila Gőzöm Sincs; 104 - Olyan Egyedi; 105 - Dögös; 106 - Őszies; 107 - Valami Szolid; 108 - Jó Kérdés; 109 - Kellemes; 110 - Valami Nyári; 111 - Mindenhez Megy; 112 - Valami Vidám; 113 - Valami Vagány
50.	Natural Immune Control System Zrt.	One Year Product Q1, Q10 és Omega3+Inulin+élőflóra étrend-kiegészítő

s. sz.	Pályázó	Pályázat
51.	Natural Immune Control System Zrt.	Medium-term Product 9x Microbiom Rebalance +3 enzymes étrend-kiegészítő
52.	NATURLAND Magyarország Kft.	NATURLAND Inno Rheuma Forte krém 70g
53.	Németh Nyílászáró-gyártó és forgalmazó Kft.	SCHÜCO profilrendszerekből készülő alumínium nyílászárók: AWS/ ADS 65.HI; AWS/ADS 70.HI; AWS/ADS 75.SI; AWS/ADS 90.SI
54.	Népművészeti Egyesületek Szövetsége	Mesterségek Ünnepe - az élő népművészet fóruma
55.	Oktatási Hivatal	DPR AAE Pályaorientációt Támogató Modul
56.	ORIENTAL HERBS Kft.	Szűztea termékcsalád
57.	OrtoProfil Prod Romania S.R.L. (Ro)	ScoliCamp - speciális tábor szkoliózisos gyerekeknek
58.	P92 Prónay-kastély Kft.	Prónay-kastély rendezvényhelyszín és rendezvényszervezési szolgáltatás
59.	Primacom S.R.L. (Ro) / Petry Retail S.R.L. (Ro)	Válogatott Húsok Program
60.	PRIMER ELECTRO S.R.L. (Ro)	Tiffany ólomüvegek, Tiffany festett üvegek, festett síküvegek
61.	SOLE-MiZo Zrt.	Mizo laktózmentes termékcsalád: dobozos tej 1l/2,8%; dobozos GMO mentes UHT tej 1l/1,5%; UHT kakaó 330 ml; UHT light kakaó 450 ml; UHT kakaó 200 ml; mogyorós csoki ízű tej 450 ml; joghurt 130 g; gyümölcsjoghurt gyümölcsdarabokkal 150 g eper és barack; kefír 150 g; tejföl 20% 330 g; vödrös tejföl 20% 800 g; vaj 100 g; vajkrém 38% 200 g; magyaros vajkrém 39% 200 g; trappista sajt 700 g; szeletelt trappista sajt 125 g; félzsíros tégelyes túró 250 g; natúr Túró Rudi 30 g; UHT főzőtejszín 20% 330 ml
62.	SOLE-MiZo Zrt.	Mizo ízesített ital termékcsalád 450 ml-es kiszerelésekben: kókuszos csoki ízű tej; kakaó; banános csoki ízű tej; laktózmentes light kakaó; madártej ízű tej; tejeskávé; mogyorós csoki ízű tej; ananász-kókusz ízű tej; meggyes-csoki ízű tej
63.	Szatmári Konzervgyár Kft.	Rege reformszószok termékcsalád (720 ml): Almaszósz (almadarabok kókusztejes mártásban); Meggyszósz (magozott meggy kókusztejes mártásban); Narancsos körteszósz (körtedarabokkal)
64.	Szatmári Konzervgyár Kft.	Rege Saláták termékcsalád: Sárgarépasaláta 370 ml; Zellersaláta 370 ml; Tormás céklasaláta 580 ml; Burgonyasaláta 720 ml; Fitness saláta 720 ml; Uborkasaláta 720 ml
65.	Thermal Hotel Visegrád ****superior	„…kényeztető pihenés a Természetes Harmónia Vonzásában…”
66.	VendelFood Kft.	BUZA kolbászvariációk: Mediterrán szalámi; Szarvas csemege vastagkolbász; Szarvas csípős vastagkolbász
67.	YAMUNA Kft.	Beauty Elixir ránctalanító termékcsalád: nappali krém; nappali gél; szemkörnyék ápoló; éjszakai krém
68.	Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Vállalkozási Nívódíj	Deka Union Kft.

s. sz.	Pályázó	Pályázat
69.	Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Poszthumusz Életmű díja	Lődi Lászlóné lakkfesték ipari szakmérnök Poli – Farbe Kft.
70.	Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Energiahatékonyságért és Környezetvédelemért Nívódíj	Budapest Gyógyfürdői és Hévizei Zrt.
71.	Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Innovációért Nívódíj	Szatmári Konzervgyár Kft.: Rege Reformszószok
72.	Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Innovációs Vezető Nívódíj	Mészáros Antal ügyvezető igazgató, CSOMIÉP Kft.
73.	Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Digitalizációért Nívódíj	Oktatási Hivatal: DPR AAE Pályaorientációt Támogató Modul
74.	Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat 2019. évi Felfedezettje Különdíj	Mag-Log Transport Kft.: Pénztárca Kímélő óraműpontos logisztika
75.	Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kommunikációért Nívódíj	Duna Médiaszolgáltató Nonprofit Zrt. MTI Igazgatóság, Hírszolgáltatása
76.	Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kommunikációért Nívódíj	Médiaworks vidéki napilapok központi szerkesztősége
77.	Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kommunikációért Nívódíj	Hír TV alkotógárdája
78.	Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kommunikációért Nívódíj	MTVA Határon túli tudósítói hálózata
79.	Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Nívódíj	Kárpátaljai Magyar Képző- és Iparművészek Révész Imre Társasága (RIT)
80.	Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Nívódíj	Simó Klára a Transilvanum Alapítvány elnöke
81.	Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Életmű Díj	Végh László szociológus, politologus a somorjai Bibliotheca Hungarica könyvtár létrehozója.

Őszintén reméljük, hogy győzteseinknek nem csak a hazai, hanem a nemzetközi piacokat is sikerül meghódítaniuk. Hisszük és valljuk, hogy az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy hathatós segítséget jelent a minőségi magyar és Kárpát-régióban gyártott termékek exportja során, hiszen bebizonyosodott, hogy tőlünk nyugatabbra, a fejlettebb gazdaságú országok vállalkozásai nem csak fontosnak, hanem sikereik meghatározójának tartják, hogy valamilyen tanúsító védjeggyel hívják fel a figyelmet kiválóságukra.

Thomas Glaser az Európai Unió kommunikációs tanácsadója már csatlakozásunkkor is felhívta a figyelmet arra, hogy a védjegyek tehetik a legtöbbet - pozitív üzenetükkel - a termékek érdekében. Mindannyiunk érdeke, hogy a gazdasági életben egyre nagyobb súllyal vegyenek részt oltalommal rendelkező, tudásalapú termékeket és szolgáltatásokat fejlesztő magyar cégek.

Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy biztonságot és erőt sugároz! Feltüntetése méltán biztosítja viselőjük számára a pozitív megkülönböztetést, szimbolizálja a magyar gazdaság megerősödését, népszerűsíti Magyarország legfontosabb kincsét, a szürkeállomány teljesítményét.

(Kiss Károlyné Ildikó, Horváth László Tibor)

Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy használói 1998-2019.

Pályázó/k	Pályázat megnevezés	Elnyerés éve
77 Elektronika Műszeripari Kft.	D – Cont vércukormérő készülék család	1998.
77 Elektronika Műszeripari Kft.	Automata vizelet analizátor rendszer	2010.
A + P MAGYARORSZÁG Kft.	Online megrendelő alkalmazás: www.gyorsforditas.hu/wizard/client	2019.
Agrova Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.	Baktériumkészítmények kijuttatásának új dimenziója: Phyller kijuttató szerkezettel és Temposensor Basic vezérlőegységgel	2019.
AGROVIR Kft.	AgroVIR 2 vezetői információs rendszer	2018.
ALBADENT Fogászati Kft.	FIXFOGSOR Protézisrögzítés-rendszer miniimplantátumokkal	2018.
ALFÖLDI-HÚS Zrt.	Szarvasi vékony pulykakolbász és PIKOK Pulyka Páros kolbász	2017.
ALFÖLDI-HÚS Zrt.	Svábföldi pulykakolbászok csemege és csípős ízesítésben: Svábföldi pulyka vastagkolbász csemege; Svábföldi pulyka vastagkolbász csípős; Svábföldi pulyka vékonykolbász; Svábföldi pulyka pároskolbász csemege; Svábföldi pulyka pároskolbász csípős	2018.
ALFÖLDI-HÚS Zrt.	TRENTINO mediterrán fűszerezésű sertéskolbászok: pároskolbász, vastagkolbász, szeletelt vastagkolbász	2019.
Andrea Kft.	A baba első ruhatára: hosszú ujjú vállon patentos kombidressz, hosszú ujjú átlapolt elejű kombidressz, rövid ujjú vállon patentos kombidressz, hosszú ujjú vállon patentos rugdalódzó, hosszú ujjú átlapolt elejű rugdalódzó, hosszú ujjú vállon patentos kombidressz nadrággal és sapkával, hosszú ujjú hálózsák, pamuttakaró, pelenka, előke, polóhatású kombidress nadrággal	2017.
Andrea Kft.	Praktikum és funkcionalitás a bébi- és gyermekruházatban: Alul nyitható hálózsák; Bébi hordozó zsák; Bébi zsákká alakítható takaró; Autósülésbe köthető bébi takaró; Bekötést elősegítő téli bébizsák; Bébizsákká alakítható overáll; Hosszában állítható sí 2 részes; Ovelállá alakítható hálózsák; Lábkidugós hálózsák	2018.
Andrea Kft.	A baba kényelmes pihenése a család nyugalmáért: Pillangó párna és takaró; Pelenka törölköző; Kapucnis törölköző-takaró; Teljesen nyitható hálózsák; Alulról és felülről nyitható hálózsák; Hordozható játszószőnyeg és játéktároló; Ágynemű garnitúra formapárnás fejvédővel; Ágynemű garnitúra fonott fejvédővel; Ágynemű garnitúra tépőzáras fejvédővel	2019.
Animall Professional Care Kft.	Dr. Pet termékcsalád: bolha- és kullancsriasztó nyakörv kutyák részére; bolha- és kullancsriasztó nyakörv macskák részére; bolha- és kullancsriasztó spot on kutyák részére; bolha- és kullancsriasztó spot on macskák részére; bolha- és kullancsriasztó sampon kutyák és macskák részére; bolha- és kullancsriasztó permet kutyák és macskák részére	2019.

Pályázó/k	Pályázat megnevezés	Elnyerés éve
A.P.P. Kereskedő és Szolgáltató Kft.	DiaSafe leesés elleni termékcsalád: Line System Multi; Single System Solo; Single System Duo; Line System Glide Solo; Line System Glide Duo	2015.
Asociația Vadon (Vadon Egyesület) (Ro)	A Vadon Egyesület által végzett természeti nevelés: Múzeumpedagógiai szolgáltatások; Tematikus rajzversenyek; Múzeumon kívüli természetismereti programok és tevékenységek	2019.
ATS-Soft Kft. (volt: BECK AND PARTNERS Kft.)	HR Felhő toborzási-kiválasztási szoftver	2015.
Aventics Hungary Kft.	Nagy teljesítményű elővezérlő szelepcsalád: 10 W, 30 mm kivitel; 5 W, 22 mm kivitel	2019.
Bakonyerdő Erdészeti és Faipari Zrt.	Tanulni a természetről a természettől a Bakonyerdőnél	2017.
Bakonyerdő Erdészeti és Faipari Zrt.	BEFAG készparketta natúr készolajos termékcsalád: Színtelen, a fa természetes színének megőrzésére, Fehér olajos, Bone-white, Hazel, Maronne	2017.
Bakonyerdő Erdészeti és Faipari Zrt. - Franciavágási Fűrészáru Gyár	Bakonyi fűrészelt lamella	2019.
Balázs-Diák Kft.	„Ügyesedni" online játéktér	2018.
Balázs-Diák Kft.	Képességfejlesztés minden korosztálynak	2019.
BEEBOR Első Magyar Mézbor Manufaktúra Kft.	BeeBor mézbor	2019.
BioCo Magyarország Kft.	„MÉKISZ tanúsított minőség" védjeggyel rendelkező BioCo étrend-kiegészítő termékcsalád: BioCo vízzel elegyedő Q10 – Vitaminokat, szelént, és vízzel elegyedő Q10-et tartalmazó étrend-kiegészítő kapszula; Innovita Tőzegáfonya FORTE - tőzegáfonya kivonatot tartalmazó étrend-kiegészítő tabletta; BioCo Csipkebogyós RETARD C-vitamin 1000 mg - Hosszan tartó hatású C-vitamint és csipkebogyó kivonatot tartalmazó étrend-kiegészítő tabletta; BioCo Szerves magnézium + B6-vitamin - Szerves kötésű magnéziumot és B6-vitamint tartalmazó étrend-kiegészítő tabletta; BioCo D3-vitamin 2000 NE tabletta - D-vitamin hiányos állapot miatt fellépő, fokozott D-vitamin fogyasztást indokoló esetekben, a különleges táplálkozási igény kielégítésére kialakított összetételű, speciális – gyógyászati célra szánt – tápszer; BioCo K2-vitamin - Természetes eredetű K2-vitamint tartalmazó étrend-kiegészítő tabletta; BioCo K2 Forte 120 µg - 120 µg K2-vitamint tartalmazó étrend-kiegészítő tabletta; BioCo Porc & Izom Csont Komplex filmtabletta ízületi betegségekben szenvedők különleges táplálkozási igényeihez igazított összetételű speciális – gyógyászati célra szánt – tápszer, aktív összetevőként C- és D3-vitaminokat, ásványi anyagokat és glükozamin-szulfátot tartalmaz	2017.

Pályázó/k	Pályázat megnevezés	Elnyerés éve
BioCo Magyarország Kft.	BioCo „100% szerves" étrend-kiegészítő termékcsalád: VAS - Szerves kötésű vasat tartalmazó tabletta; SZELÉN - Szerves kötésű szelént tartalmazó tabletta; KRÓM - Szerves kötésű krómot tartalmazó tabletta; CINK - Szerves kötésű cinket tartalmazó tabletta; MAGNE-citrát + B6-vitamin - Kizárólag szerves kötésű magnéziumot és B6-vitamint tartalmazó filmtabletta; KALCI-citrát + D3-vitamin - Kizárólag szerves kötésű kalciumot és D3-vitamint tartalmazó filmtabletta	2018.
BOGLAR CHAMP SRL (Ro)	Termesztett gombák: Fehér és Barna Csiperkegomba (Champignon)	2018.
Budapest Gyógyfürdői és Hévizei Zrt.	Széchenyi Gyógyfürdő gyógy és wellness szolgáltatásai	2012.
Budapest Gyógyfürdői és Hévizei Zrt.	Szent Gellért Gyógyfürdő és Uszoda gyógy és wellness szolgáltatásai	2013.
Budapest Gyógyfürdői és Hévizei Zrt.	Szent Lukács Gyógyfürdő és Uszoda szolgáltatásai	2014.
Budapest Gyógyfürdői és Hévizei Zrt.	Rudas Gyógyfürdő és Uszoda és szolgáltatásai	2015.
Budapest Gyógyfürdői és Hévizei Zrt.	Dandár Gyógyfürdő és szolgáltatásai	2016.
Budapest Gyógyfürdői és Hévizei Zrt.	Paskál Gyógy és Strandfürdő	2017.
Budapest Gyógyfürdői és Hévizei Zrt.	Palatinus Gyógy-, Strand- és Hullámfürdő	2018.
Budapest Gyógyfürdői és Hévizei Zrt.	Csillaghegyi Árpád Forrásfürdő	2019.
Clearservice Kft.	„Itthon Otthont Teremtünk" Program	2018.
CO-OP Hungary Zrt. 1	„Coop Rally, a minőségi magyar termékekért"	2017.
CO-OP Hungary Zrt.	„COOP Jót Jó Áron" Bécsi Virsli (300g-os kiszerelés)	2019.
CO-OP Hungary Zrt.	„COOP Jót Jó Áron" Tokaji Furmint száraz fehérbor és Zempléni Cuvée félédes fehérbor (0,75 literes kiszerelés)	2019.
Csehiné Sikos Mária Családi gazdálkodó Őstermelő – „Csehi Sajtműhely"	Hagyományos házi Trappista sajt termékcsalád: klasszikus és füstölt	2018.
CosMed Kozmetológiai és Diagnosztikai Gyártó és Kereskedelmi Kft.	PANDHY'S™ COSMIX-Oleo Line termékcsalád - innovatív, személyre szabott, professzionális és lakossági szépségápolási rendszer Oleo Formulák: OleoActiveBlends Szett; CalmBooster; ShieldBooster; BrightBooster; TanBooster; NightBooster; EnergyBooster	2019.
CSOMIÉP Beton- és Meliorációs Termékgyártó Kft.	TB típusú árok- és mederburkoló vasbeton elemcsalád	2007.
CSOMIÉP Beton- és Meliorációs Termékgyártó Kft.	Vasúti kerethíd keretelem család	2009.

Pályázó/k	Pályázat megnevezés	Elnyerés éve
CSOMIÉP Beton- és Meliorációs Termékgyártó Kft.	Trapézszelvényű könnyített árok- és mederburkoló elemcsalád: I/20/20, I/40/40, II/60/70, II/80/115, III/100/120, TISZA 1-2	2011.
CSOMIÉP Beton- és Meliorációs Termékgyártó Kft.	Vasbeton szádcölöp elemcsalád: SZC-700, SZC-500, SZC-400, SZC-600-V, SZC-500-V, SZC-400-V	2017.
CSOMIÉP Beton- és Meliorációs Termékgyártó Kft.	Keretelemek négyszög keresztmetszetű átereszek építéséhez: 60x60x100x15; 80x80x100x15; 100x100x100x15; 120x120x100x15; 130x130x100x15; 150x150x100x15; 200x200x100x15; 2x100x100x100x15 iker; 2x130x130x100x15 iker; 2x150x150x100x15 iker	2018.
CSOMIÉP Kft.	Nagyszelvényű vasbeton TB mederburkoló elemcsalád: 250/330/130; 300/380/130; 350/430/130; 400/480/130; 450/530/130	2019.
Deka Union Kft.	„Címeres" kolbász termékcsalád: paprikás vastag kolbász, paprikás páros kolbász, „Ördög" vastag kolbász, „Ördög" páros kolbász, „Ördög" karika kolbász, Desszert kolbász, Disznótoros kóstoló; Hazánk Kincsei Páros száraz kolbász; Húsfarm friss csípős disznótoros kóstoló	2012.
Deka Union Kft.	Címeres Kulárés kolbász, Hazánk kincsei vasatagkolbász	2014.
Deka Union Kft.	Csemege Debreceni páros kolbász, Pikok csemege debreceni	2015.
Deka Union Kft.	Címeres füstölt májas, Hazánk kincsei füstölt májas	2016.
Deka Union Kft.	Hazánk Kincsei Lángolt kolbász	2017.
Deka Union Kft./ Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt.	„Címeres", illetve „Húsfarm friss" ízesített disznótoros kóstoló: mézes, baconos és fokhagymás ízesítéssel	2018.
Deka Union Kft. / Lidl Magyarország Bt.	Pikok Pure termékcsalád: Csemege szeletelt szárazkolbász 100g; Csípős szeletelt szárazkolbász 100g; Csemege szárazkolbász 250g; Csípős szárazkolbász 250g	2019.
DEMIART S.R.L. (Ro)	Fából készült kegyszobrok: Szent István, Szent László, Árpád-házi Szent Erzsébet, Csíksomlyói Szűz Mária, Szent József, Imádkozó Szűz Mária, Szent Antal, Jézus szíve, Mária szíve, A keresztre feszített Krisztus	2018.
DEMIART S.R.L. (Ro)	Fából faragott vadászati tárgyak, szobrok, domborművek: Hubertusz szobor; Vadász a kutyával szobor; Faragott trófea alátétek; Fali óra; Medve szobor; Farkas szobor; Szarvasbika szobor; Szarvasbika dombormű; Hegyi kecske do1mbormű, Vaddisznó szobor	2019.
DENT-ART-TECHNIK Kft.	Virtuális tervezés és a gyártás folyamata az implantációs protetikában	2018.
DENT-ART-TECHNIK Kft.	Fogászati termékek gyártása virtuális tervezéssel PEEK alapanyagból	2019.
DENT-ART-TECHNIK Kft. / Dent Art Klinik Kft.	Szájsebészetben csonthiány pótló termékcsalád: Artbone: 3D Block, 3D Ring, 3D Disk, 3D Cortical	2016.
Délalföldi Kertészek Zöldség- Gyümölcs Termelő és Értékesítő Szövetkezete	Friss fogyasztású paprikák	2007.

Pályázó/k	Pályázat megnevezés	Elnyerés éve
Délalföldi Kertészek Zöldség- Gyümölcs Termelő és Értékesítő Mezőgazdasági Szövetkezete	Friss fogyasztású paradicsom	2011.
Délalföldi Kertészek Zöldség-Gyümölcs Termelői és Értékesítő Mezőgazdasági Szövetkezete	„Szentesi paprika", oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) rendelkező zöldség- termékcsalád különböző kiszerelésekben: hegyes erős paprika 5 db/zacskó; étkezési fehér paprika 500 gr/ zacskó, és 5 db/ zacskó; kápia paprika 750 gr/grilltálca, 500 gr/ kiskiszerelt kosár	2019.
DIEMER S.R.L. (Ro)	SigNature ránctalanító arckrémek organikus és egészséges alapanyagokból: éjszakai, zsíros és vegyes típusú arcbőrre; nappali, zsíros és vegyes típusú arcbőrre; éjszakai, normál típusú arcbőrre; nappali, normál típusú arcbőrre; éjszakai, száraz típusú arcbőrre; nappali, száraz típusú arcbőrre; Prémium ránctalanító és regeneráló 35+; Prémium ránctalanító és regeneráló 50+	2018.
DIEMER S.R.L. (Ro)	SigNature arcápoló termékek organikus, egészséges és biztonságos alapanyagokból: Ránctalanító Organikus Férfiarckrém Hialuronsavval és E-vitaminnal; Teen Hydra Energizer Daily Cream - tinédzsereknek; IT Hydra Energizer Daily Cream - informatikusoknak; Sminkeltávolító Tej Hidratáló Formulával Normál és Zsíros Arcbőrre; Sminkeltávolító Tej Hidratáló Formulával Száraz és Vegyes Arcbőrre; 35+ Ránctalanító és Bőrfeszesítő Szérum Hialuronsavval, A és E Vitaminokkal; 50+ Ránctalanító és Bőrfeszesítő Szérum Hialuronsavval, A és E Vitaminokkal; Booster Multicomplex AntiAging; Booster Multicomplex AntiAkné	2019.
DIPA Diósgyőri Papírgyár Zrt.	Biztonsági alappapírok (bankjegy, okmány, közhiteles okmány, jegy, vízjeles nyomtatópapír)	2019.
DORA NATURA Kft.	Dora Natura - 13 bőrápoló krém	2018.
DR. IMMUN Kft.	DR. IMMUN 25 gyógynövényes hajápoló termékcsalád: hajcseppek, hajsampon, hajápoló olaj, hajbalzsam	2012.
DR. IMMUN Kft.	DR. IMMUN Herbalicum kivonatok: Vérehullató fecskefű kivonat, Fekete nadálytő kivonat, Csalán hajcsepp, Rózsa arctonik, Foginy- és szájápoló kivonat, Lábspray	2014.
Dr. Milesz Bioproducts Kft.	Dr. Milesz gyógytermékek: Dr. Milesz Álompárna 100g; Dr. Milesz Zsurló krém 75g; Dr. Milesz Körömvirág krém 75g; Dr. Milesz Fekete nadálytő krém 75g; Dr. Milesz Kézápoló krém 75g; Dr. Milesz Fekete nadálytő bedörzsölőszer 30 ml; Dr. Milesz Fagyöngy galagonya tinktúra 30 ml; Dr. Milesz Vérehulló fecskefű ecsetelő 30 ml; Dr. Milesz Zsályás masszázskrém 200 ml; Dr. Milesz Immun Elixír Étrend-kiegészítő készítmény 100 ml; Dr. Milesz Lándzsás-Útifű Szirup Étrend-kiegészítő készítmény 250 ml; Dr. Milesz Vas-Szirup Gyerekeknek Étrend-kiegészítő készítmény 250 ml; Dr. Milesz Vas-Szirup anno 2008 Étrend-kiegészítő készítmény 250 ml;	2007.

Pályázó/k	Pályázat megnevezés	Elnyerés éve
Egri Korona Borház Kft.	„Egri Korona Borház SELECTION borcsalád: sel. Egri Cabernet Sauvignon, Sel. Egri Couvée, Sel. Egri Kékfrankos, Sel. Egri Merlot, Selection Bikavér”	2013.
FÁN GROUP Kft.	Hentes virsli	2018.
FÁN GROUP Kft.	Lotti tejföl 20% 330 g	2019.
Film-Art Stúdió Kft.	Magyar Krónika – heti kulturális magazinműsor	2016.
Flover Artitude Kft.	Teljes körű, exkluzív esküvői, rendezvény- és üzletdekoráció, belső enteriőr és design	2019.
Fonyódi Ásványvíz Kft.	Fonyódi Forrásvíz szénsavmentes, Fonyódi Forrásvíz szén-dioxiddal dúsított	2009.
FOTON Nyílászáró Szerkezeteket Gyártó és Forgalmazó Kft.	FOTON EXPERT műanyag nyílászáró	2015.
Friendly Trade Kft.	Dr Benny elektromos orrszívó készülék	2013.
Gallicoop Pulykafeldolgozó Zrt.	Prémium Klasszik Pulykamell	2019.
GEOWATT Kft.	„Vaporline” márkanevű megfordítható, multifunkciós, gőzbefecskendezéses, körfolyamattal szerelt geotermikus hőszivattyú család 0/50 celsius fok folyadék- víz hőfokszinten: GBI13-, GBI18-, GBI24-, GBI33-, GBI66-, GBI96- HACW	2012.
GéSz Gaál és Sziklás Kft.	Flavon termékcsalád: Flavon Max, Flavon Kids, Flavon Max +, Flavon Green, Flavon Active, Flavon Protect, Flavon Green +, Flavon Joy, Flavon Peak Fruit	2018.
GéSz Gaál és Sziklás Kft.	Flavon Peak Veggie	2019.
Globál Sport Kft. / Ovi-Sport Közhasznú Alapítvány	Ovi-Sport Pálya, Ovi-Sport program	2013.
Grabowski Kiadó Kft.	Trade Magazin, FMCG B2B szaklap	2018.
Grabowski Kiadó Kft.	Business Days konferencia	2019.
Győri Likőrgyár Zrt.	Pannonhalmi Szőlő- és Törkölypálinka Termékcsalád: Pannonhalmi Irsai Olivér Szőlő-, Pannonhalmi Törköly-, Pannonhalmi Ágyas Törköly-, Pannonhalmi Ágyas Törköly Rosé	2018.
Győri Likőrgyár Zrt.	Pannonhalmi bogyósgyümölcs pálinka termékcsalád (40%, 0,5 l): Málna-; Szamóca-; Bodza-; Feketeribizli; Málna-Feketeribizli; Feketeszeder	2019.
GYULAHÚS Kft.	Gyulai Pokol Szalámi	2011.
GYULAHÚS Kft.	Gyulai Szalámi	2015.
GYULAHÚS Kft.	Gyulai Kézműves termékcsalád	2015.
GYULAHÚS Kft.	Gyulai Kolbász Kódex csomagolás	2016.
GYULAHÚS Kft.	Gyulai Extra erős kolbász	2017.
GYULAHÚS Kft.	Gyulai Mini Grill Kolbász termékcsalád: magyaros, tormás, chili-lime, sweet chili ízekben	2018.

Pályázó/k	Pályázat megnevezés	Elnyerés éve
GYULAHÚS Kft.	Gyulai Darabos Sertés Májas sültpaprika ízesítéssel	2019.
HAJDU Hajdúsági Ipari Zrt.	HAJDU SMILEY zártrendszerű, elektromos fali forróvíztároló termékcsalád: SY80R; SY120R; SY150R	2019.
Hajnal Húskombinát Kft.	Dán mix szeletelt szalámi védőgázas csomagolásban csemege és paprikás ízesítéssel	2013.
Hajnal Húskombinát Kft.	Hajnal Párizsi és sajtos Párizsi rúdban	2013.
Hajnal Húskombinát Kft.	Hajnal Juhbeles virsli	2014.
Hajnal Húskombinát Kft.	Hajnal Angolszalonna	2014.
Hajnal Húskombinát Kft.	Füstölt-főtt sonkák	2015.
Hajnal Húskombinát Kft.	Pácolt, előkészített húsok: magyaros, mustáros és zöldfűszeres ízesítéssel	2015.
Hajnal Húskombinát Kft.	Hajnal Felvágottak: Löncs, Turista szalámi	2016.
Hajnal Húskombinát Kft.	Hajnal Frikandó sonkák: füstölt nyers, füstölt főtt	2016.
Hajnal Húskombinát Kft.	Hajnal Szalonnába göngyölt fűszeres karaj: western grill és fokhagymás ízesítéssel	2016.
Hajnal Húskombinát Kft.	Hajnal töltött szűzpecsenye többféle ízesítésben: „piroska", csípős debreceni, mustáros	2016.
Hajnal Húskombinát Kft.	Bolognai szósz	2017.
Hajnal Húskombinát Kft.	Hagyományos érleléssel készült Parasztsonka	2017.
HERBADOCTOR Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.	Flex Body Termékcsalád: Kollagénes Ízületi Krém; Kollagénes Ízületi Spray	2019.
Hollóházi Porcelángyár Kft.	APOLLÓ edénycsalád	1999.
Hollóházi Porcelángyár Kft.	„Centenáriumi" kollekció	2003.
Hollóházi Porcelángyár Kft.	Arany Tokaj kollekció porcelán készlet	2004.
Hollóházi Porcelángyár Kft.	Bükki- Arany termékcsalád	2007.
Hollóházi Porcelángyár Kft.	HERMÉSZ kollekció levendula dekorral	2013.
Hollóházi Porcelángyár Kft.	Szivárvány porcelán ékszer kollekció	2013.
Hollóházi Porcelángyár Kft.	Pannónia kollekció: edény és díszműcsalád különböző dekorokkal	2014.
Hollóházi Porcelángyár Kft.	Holdfény kollekció, tátika dekorral	2014.
Hollóházi Porcelángyár Kft.	Minerva porcelán étkészlet kollekció, különböző dekorokkal: Mokka csésze, Bögre, Sültestál, Lapostányér, Mélytányér, 19 cm desszerttányér, 22 cm kerek salátástál, Kompótos tálka, 18 részes tányérgarnitúra, 26 részes étkészlet, 7 részes kompótos készlet	2017.

Pályázó/k	Pályázat megnevezés	Elnyerés éve
Hollóházi Porcelángyár Kft.	Forma 1 emléktrófea porcelán certifikációval ellátva	2019.
HOLZ CENTER SRL (Ro)	MÁRK kül- és beltéri nyílászárók: Egyszárnyú ablak; Kétszárnyú – középen felnyíló – ablak; Egyszárnyú teraszajtó; Kétszárnyú – középen felnyíló – teraszajtó; Bejárati ajtó	2018.
Honey Hill Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.	Royal Méh Balzsam (250 ml)	2019.
Hotel Carbona Gyógyszálloda Zrt.	A hévízi Naturmed Hotel Carbona Szálloda gyógy- és wellness szolgáltatási rendszere „Az egészség művészete”	2009.
Hotel Carbona Gyógyszálloda Zrt.	„A Gasztronómia művészete” a Hotel Carbona Gyógyszálloda Attila Éttermének szolgáltatási rendszere	2013.
Hungast Holding Zrt.	Gyermekvendéglátás (közétkeztetés), Munkahelyi vendéglátás, Szociális étkeztetés	2019.
Hülitzerné Veress Katalin e.v.	VERMIX termékcsalád: Tonik Forte; Szárító keverék; Szárító keverék forte	2019.
Ilcsi SZÉPÍTŐ FÜVEK Biokozmetikai Kft.	Férfi termékcsalád: Testápoló 200 ml; Borotválkozás utáni balzsam 100 ml; Hidratáló krém 50 ml; Arcradír 50 ml	2019.
IMED Orvosi Berendezéseket Fejlesztő Kft.	CARDIAX Számítógépes EKG	2007.
Kőrös-Net Szolgáltató és Kereskedő Kft.	Az életminőség javítására szolgáló integrált egészségügyi tanácsadás mozgásukban korlátozott személyek részére	2019.
KRL Kontrol Kft.	Fázisjavító berendezések országos szervize	2019.
Kun Richárd és Kun Molnár Mónika	flAVATAR – Varázslatos Virágok (angol nyelvű védjegyoltalom: flAVATAR – Magical Flowers)	2016.
Kunság-Szesz Szeszipari Zrt.	Mátyás Keserű Likőr	2019.
Kvártélyház Szabadtéri Színház Kft.	Egerszeg Fesztivál	2015.
Kvártélyház Szabadtéri Színház Kft.	Zalaegerszegi Vadpörkölt és Borfesztivál – ZALAI TERÍTÉK	2016.
Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt.	Niloé süllyesztett kettős csatlakozó aljzat. Kettős csatlakozó aljzat Schuko, francia csapos csavaros és rugós vezetékbekötéssel	2011.
Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt.	FORIX villamos szerelvény család: IP 44 vízmentes és IP 21 falon kívüli	2013.
Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt.	Program MOSAIC csatlakozó aljzat	2014.
Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt.	Valena Life, süllyesztett kivitelű villamos szerelvény család	2015.

Pályázó/k	Pályázat megnevezés	Elnyerés éve
Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt.	Valena Allure süllyesztett kivitelű villamos szerelvénycsalád	2016.
Lenti Gyógyfürdő Kft.	Thermal Hotel Balance**** Lenti „…tökéletes feltöltődést nyújtva a Lenti Termálfürdő és Szent György Energiaparkkal közvetlen összeköttetésben…”	2019.
Lidl Magyarország Bt.	„HÚSFARM” termékcsalád - nyulak: Csontos nyúlcomb, Nyúl teljes eleje, Darabolt nyúlhús, Egész nyúl fej nélkül, Nyúl hamburgerhús, Nyúl gerincfilé, Nyúl apróhús, Nyúl máj, Darabolt egész nyúl májjal	2018.
Lidl Magyarország Bt.	„Chef Select” Hűtött készételek termékcsalád: Bácskai rizseshús, Csirkepaprikás, Székelykáposzta, Mexikói csirke, Mediterrán rizottó, Bolognai penne, Penne arrabiata, Tonhalas fusili, Tonhalas farfalle, Gluténmentes bolognai penne, Gluténmentes penne carbonara, Gluténmentes penne arrabiata, Gluténmentes milánói makaróni	2018.
Lidl Magyarország Bt.	Kézműves sörök termékcsalád: Harcos Indian Pale Ale 6,0% Vol., Hazafi American Pale Ale 5,5% Vol., Heuréka Lager 4,5% Vol.	2018.
Lidl Magyarország Bt.	Amethyst termékcsalád: Tokaj Amethyst száraz furmint; Tokaji édes Szamorodni; Tokaji édes Késői arany; Prémium Amethyst félszáraz furmint; Tokaji Amethyst félszáraz Hárslevelű	2019.
Lidl Magyarország Bt.	Öko bevásárló textiltáskák	2019.
Lidl Magyarország Bt.	Celeste Bikavér 0,75l	2019.
Lidl Magyarország Bt.	Trattori Alfredo 560 g-os Magyaros pizza	2019.
Lidl Magyarország Bt.	Húsfarm GMO mentes baromfi termékcsalád: egész csirke; csirkemell filé; csirke combmix; csirke szárny	2019.
Lidl Magyarország Bt.	Helyben sütött pogácsa termékcsalád: Burgonyás; Sajtos; Betyár	2019.
Madách Színház Nonprofit Kft.	Catherine Johnson - Benny Andersson - Björn Ulvaeus: Mamma Mia! című musical	2015.
Mag-Log Transport Kft.	Pénztárca kímélő, óramű pontos logisztika, biztonság, optimális folyamatok, átláthatóság, komplett logisztikai outsourcing	2019.
Manhertz Erzsébet Szociális Alapítvány (volt: Szent Erzsébet Szociális Alapítvány Közhasznú Szervezet)	„Idősgondozás Manhertz – elve”	2014.
Manhertz Erzsébet Szociális Alapítvány (volt: Szent Erzsébet Szociális Alapítvány Közhasznú Szervezet)	Egészségügyi ellátás az idősgondozásban	2017.
Manhertz Erzsébet Szociális Alapítvány	A Profil kialakítása az idősgondozásban	2018.
Manhertz Erzsébet Szociális Alapítvány	Az Idős Ember Értéke Rendszerhasználati Kézikönyv	2019.

Pályázó/k	Pályázat megnevezés	Elnyerés éve
MARKETINGSHOP Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.	Márti balzsam Visszeres lábra Gyógynövényekkel	2019.
MEGASTAR PLUS Kft.	MegaORA ügyviteli rendszer	2010.
Médiaszolgáltatás-támogató és Vagyonkezelő Alap (MTVA) – Kossuth csatornaigazgatóság	„Felfedező- a környezetről" című környezetvédelmi rádiós műsor	2016.
Médiaszolgáltatás-támogató és Vagyonkezelő Alap (MTVA)	„Jónak lenni jó!" című jótékonysági kampány és egész napos műsorfolyam	2016.
MONTIVÍZ Vízpalackozó és forgalmazó Zrt.	MONTI ballonos természetes ásványvíz	2013.
MUREXIN Építőanyaggyártó és Kereskedelmi Kft.	Murexin Szekszárdi Gyár - energiahatékonysági beruházás	2018.
Mystic Nails Hungary Kereskedelmi és Szolgáltató Bt.	Mystic Nails - Ahogy Kérted gél-lakk kollekció: 96 - Rád Bízom; 97 - Lepj Meg; 98 - Egyszerű; 99 - Mindegy; 100 - Valami Trendi; 101 - Nem Tudom; 103 - Lila Gőzöm Sincs; 104 - Olyan Egyedi; 105 - Dögös; 106 - Őszies; 107 - Valami Szolid; 108 - Jó Kérdés; 109 - Kellemes; 110 - Valami Nyári; 111 - Mindenhez Megy; 112 - Valami Vidám; 113 - Valami Vagány	2019.
Natural Immune Control System Zrt.	One Year Product szájban oldódó Granulátum étrend-kiegészítő termékcsalád: Multivitamin for all + Inulin + Élőflóra; Kid's Multivitamin + Inulin + Élőflóra; Magnézium + B6-vitamin + Inulin + Élőflóra	2018.
Natural Immune Control System Zrt.	One Year Product Kapszulás étrend-kiegészítő termékcsalád: D-vitamin 4000 NE + Kalcium + Inulin + Élőflóra; C-vitamin 500 mg + D-vitamin + Csipkebogyó + Acerola + Inulin + Élőflóra; Multivitamin 100% NRV + Goji bogyó + Inulin + Élőflóra; Tőzegáfonya 320 mg + Fekete ribizli + Inulin + Élőflóra; Lutein + Zeaxantin + Inulin + Élőflóra; Ginko biloba 150 mg + Magnézium + B6-vitamin + Inulin + Élőflóra; Szabalpálma 320 mg + Tökmag + Csalán + Inulin + Élőflóra; Kurkuma 320 mg + Tömjénfa + E-vitamin + Inulin + Élőflóra; Nyomelemek kollagénnel + Inulin + Élőflóra	2018.
Natural Immune Control System Zrt.	Medium-Term termékcsalád: Algae 4 All Spirulina + Klorella + Kőalga + Haematococcus pluvialis + Inulin + Élőflóra; Beautiful Kollagén + Hialuronsav + Omega 3 + Inulin + Élőflóra; Immuno +Inulin + Élőflóra; Weight Control Glucomannan + Inulin + Élőflóra + Ásványi anyagok (testtömegcsökkentő)	2018.
Natural Immune Control System Zrt.	One Year Product Q1, Q10 és Omega3+Inulin+élőflóra étrend-kiegészítő	2019.

Pályázó/k	Pályázat megnevezés	Elnyerés éve
Natural Immune Control System Zrt.	Medium-term Product 9x Microbiom Rebalance +3 enzymes étrend-kiegészítő	2019.
NaturComfort Kft.	Magyar Családi Balzsam	2017.
NATURLAND Magyarország Kft.	NATURLAND Nagy Svédcsepp + C-vitamin	2016.
NATURLAND Magyarország Kft.	NATURLAND Légzéskönnyítő mellkenőcs termékcsalád: gyermeknek, felnőtteknek	2017.
NATURLAND Magyarország Kft.	NATURLAND Melliora krém 60 g	2018.
NATURLAND Magyarország Kft.	NATURLAND Inno Rheuma Forte krém 70 g	2019.
Németh Nyílászáró-gyártó és forgalmazó Kft.	SCHÜCO profilrendszerekből készülő alumínium nyílászárók: AWS/ADS 65.HI; AWS/ADS 70.HI; AWS/ADS 75.SI; AWS/ADS 90.SI	2019.
Népművészeti Egyesületek Szövetsége	Mesterségek Ünnepe - az élő népművészet fóruma	2019.
Oktatási Hivatal	Országos kompetenciamérés (OKM)	2012.
Oktatási Hivatal	Felsőoktatási Információs Rendszer	2014.
Oktatási Hivatal	DPR AAE Pályaorientációt Támogató Modul	2019.
Organic- Spirit- Hungary Kereskedelmi Kft.	mySPIRIT skincare kozmetikai kezelés mySpirit Bio kozmetikumokkal: gyógynövényes rejuvenáló masszázsolaj, Édesgyökér- Centella bőrregeneráló maszk, Bíborkasvirág Anti-aging masszázskrém, Stellária-Hamamelisz arctisztítás utáni maszk, Goji vitalizáló krémpakolás, Aloe bőrpuhító gél 81.81% ÖKO, Galagonya arctej, Orvosi somkóró tonik, hibiszkusz rejuvenáló szérum, Rózsa-orvosi ziliz hidratáló rejuvenáló nappali arckrém, Acai-hibiszkusz rejuvenáló szemkörnyékápoló, Levegő esszencia- bio illóolaj keverék, Földesszencia- bio illóolaj keverék, Tűz esszencia- bio illóolaj keverék, Víz esszencia- bio illóolaj keverék	2014.
ORIENTAL HERBS Kft.	Szűztea termékcsalád	2019.
OrtoProfil Prod Romania S.R.L. (Ro)	ScoliCamp - speciális tábor szkoliózisos gyerekeknek	2019.
Óbudai Danubia Zenekar Nonprofit Kft.	A ZENE AZ KELL… az Óbudai Danubia Zenekar ifjúságnevelő, zenei ismeretterjesztő tornatermi koncertjei	2018.
P92 Prónay-kastély Kft.	Prónay-kastély rendezvényhelyszín és rendezvényszervezési szolgáltatás	2019.
PA – COMP Kft.	Diópótló keverékek	2009.
Panyolai Szilvórium Zrt.	Panyolai Elixír termékcsalád: Érlelt szatmári szilva 45%; Szabolcsi alma 42%; Fürtös meggy 40%; Kajszibarack 40%; Vilmoskörte 40%; Birs 40%; Fekete cseresznye 42%; Bodza 40%; Feketeribizli 40%; Szamóca 40%	2015.
Panyolai Szilvórium Zrt.	Panyolai Ágyas Pálinkák: Aranyalma, Aranykörte, Aranysződ, Rubinmeggy, Rubinszilva	2017.

Pályázó/k	Pályázat megnevezés	Elnyerés éve
Panyolai Szilvórium Zrt.	Panyolai Simple Quintessence (SQ): SQ Szatmári szilvapálinka; SQ Szabolcsi almapálinka; SQ Fürtös meggy pálinka; SQ Fekete cseresznye pálinka; SQ Vilmoskörte pálinka; SQ Kajszibarack pálinka	2018.
Petry S.R.L. (Ro)	Királyleányka - fehér bor	2018.
Petry Retail S.R.L. (Ro)	Petry Bistro Grill & Wine	2018.
PÉTER IMPEX Kft.	„SOLARKOLLEKTOR"	2015.
Phylazonit Kft.	Phylazonit Technológia Termékcsalád: Tarlóbontó, Talajoltó, Talajregeneráló, Szója	2017.
Pipelife Hungária Kft.	RADOPRESS termékcsalád: Hideg-, melegvizes és központi fűtésrendszer, Watt felület fűtő- hűtő rendszer	2014.
Pipelife Hungária Kft.	PIPELIFE gravitációs vízelvezetési termékcsalád: PVC-U csatornacsőrendszerek DN110-DN500mm átmérőtartományban (KG homogén és tömör falszerkezettel, KG-SUPER rétegelt falszerkezettel); PP Pragma csatorna- és dréncsőrendszer strukturált falszerkezettel DN 160-DN1000 mm átmérőtartományban; PP PRO csatornázási aknarendszer DN630, DN800 és DN1000 mm átmérővel; STORMBOX csapadékvíz szikkasztási rendszer	2015.
Poli-Farbe Vegyipari Kft.	Poli-Farbe Policolor hőszigetelő rendszer	2007.
Poli-Farbe Vegyipari Kft.	Cellkolor Aqua zománccsalád	2009.
Poli-Farbe Vegyipari Kft.	Poli-Farbe Neo beltéri falfesték család: egyrétegű beltéri falfesték, diszperziós beltéri falfesték, Poli-Farbe penészgátló konyha- és fürdőszobafesték	2011.
Poli-Farbe Vegyipari Kft.	Poli-Farbe Policolor Ásványgyapot hőszigetelő rendszer: szilikonvakolat, szilikonvakolat alapozó, termo ragasztóhabarcs A1 minősítéssel	2012.
Poli-Farbe Vegyipari Kft.	Poli-Farbe Boróka Satin & Base termékek: selyemfényű vastaglazúr és fakonzerváló alapozó	2013.
Poli-Farbe Vegyipari Kft.	Poli-Farbe Platinum egyrétegű beltéri falfesték	2014.
Poli-Farbe Vegyipari Kft.	Cellkolor Brill magasfényű zománcfesték	2015.
Primacom S.R.L. (Ro)	Erdélyi szárított húskülönlegességek: Szárított sertéssonka; Speck; Szárított sertés has; Szárított fehér karaj; Szárított növendék hátszín	2018.
Primacom S.R.L. (Ro) / Petry Retail S.R.L. (Ro)	Válogatott Húsok Program	2019.
PRIMER ELECTRO S.R.L. (Ro)	Tiffany üvegek és festett Tiffany üvegek, Festett üvegek	2019.
Referencia Mosodák Zrt.	„Mikrochipes azonosítási rendszer az egészségügyi textíliák mosásában"	2015.
RIGO Szerszám és Formakészítő Kft.	Nyomdaipari könyvkötőgép család: LamiBIND 340 PUR+ Hot-Melt (angol piaci változat: PFIBIND 2000 PUR-Melt); LamiBIND 420 PUR+ Hot-Melt; MillBIND 420 PUR+ Hot-Melt; MegaBIND 420 PUR+ Hot-Melt; Perfect Binder 420 PUR+ Hot-Melt (angol piaci változat: PFIBIND 6000 PUR-Melt)	2015.

Pályázó/k	Pályázat megnevezés	Elnyerés éve
RONDO Hullámkartongyártó Kft.	Lédig szaloncukor gyűjtő- és kínáló doboz	2017.
Sárközi László EV.	Alumínium alapanyagból gyártott lamellás szerkezetek: kerítések, kapuk, korlátok	2018.
SOLE-MiZo Zrt.	Mizo Coffee Selection: Espresso, Espresso no sugar, Doppio, Latte Machiato, Flat White, Americano, Cappuccino, Melange, Kapuciner	2018.
SOLE-MiZo Zrt.	Mizo laktózmentes termékcsalád: dobozos tej 1 l/2,8%; dobozos UHT tej 1,5l/1,5%;dobozos GMO mentes UHT tej 1l/1.5%; UHT Kakaó 330ml; UHT light kakaó, 450ml; UHT kakaó 200ml; mogyorós csoki ízű tej, 450ml; joghurt 130 gr; gyümölcsjoghurt, gyümölcs darabokkal 150 gr; eper, és barack; kefir 150gr; tejföl 20% 150gr; tejföl 20% 330 gr; vödrös tejföl 20% 800gr; vaj 100gr; vajkrém 38% 200 gr; magyaros vajkrém 39% 200 gr; trappista sajt 700 gr; szeletelt trappista sajt 125 gr; félzsíros tégelyes túró 250 gr; natúr Túró Rudi 30gr; UHT főző tejszín 20% 330 ml	2019.
SOLE-MiZo Zrt.	Mizo ízesített ital termékcsalád 450 ml-es kiszerelésekben: kókuszos csoki ízű tej; kakaó; banános csoki ízű tej; Laktóz mentes light kakaó; madártej ízű tej; tejeskávé; mogyorós csoki ízű tej; ananász-kókusz ízű tej; meggyes-csoki ízű tej	2019.
Spirit Hotel Gyógyszálloda Kft.	„SPIRIT – egy valóra vált álom”: Spirit Hotel Thermal Spa öt csillag superior	2014.
SPQR 2014 Kft.	„Ló-lovas természetes kapcsolata a Texas Ranchon”	2018.
STOCK & GO Kft.	Intelligens eszközkezelő megoldások – STOCK termékcsalád: Stock Terminál, StockMAT ECO automata, STOCKMAT automata (sztenderd, visszavételezéssel), STOCKMAT SAFE automata, STOCKMAT INSERT automata, DISPOMAT Sztenderd Páternoszter, DISPOMAT Szekcionált Páternoszter, SHG Raktári Automata	2017.
Szamos Cipőipari és Kereskedelmi Kft.	Szamos Kölyök supinált gyermek lábbeli	2015.
Szatmári Konzervgyár Kft.	Rege reformszószok termékcsalád (720 ml): Almaszósz (almadarabok kókusztejes mártásban); Meggyszósz (magozott meggy kókusztejes mártásban); Narancsos körteszósz (körtedarabokkal)	2019.
Szatmári Konzervgyár Kft.	Rege Saláták termékcsalád: Sárgarépasaláta 370ml; Zellersaláta 370ml; Tormás céklasaláta 580ml ; Burgonyasaláta 720ml; Fitness saláta 720ml; Uborkasaláta 720ml	2019.
TERRAGRO Kereskedelmi Kft.	BIOFIL Talajoltó baktérium termékcsalád: savanyú, normál, lúgos készítmények	2015.
Therézia Prodcom Kft. (Ro)	Therézia Forrázott Sajtkülönlegességek: Borsos Rolád, Paprikás Rolád, Kolbászos Rolád, Hagyományos Erdélyi Sajt, Erdélyi Fonott Sajt, Mezőpaniti Sajt	2017.
Thermal Hotel Visegrád ****superior	„…kényeztető pihenés a Természetes Harmónia Vonzásában…”	2019.

Pályázó/k	Pályázat megnevezés	Elnyerés éve
VendelFood Kft.	BUZA kolbászvariációk: Csemege parasztkolbász; Csípős parasztkolbász; „Legényes" extra csípős parasztkolbász; Paprikás vastagkolbász; Paprikás csípős vastagkolbász	2015.
VendelFood Kft.	BUZA kolbászvariációk: Mediterrán szalámi; Szarvas csemege vastagkolbász; Szarvas csípős vastagkolbász	2019.
Vitaking Kft.	Vitaking Multi Profi havi vitamincsomagok: Multi Basic Profi, Multi Plus Profi, Multi Senior Profi, Multi Paleo Profi, Multi Teens Profi, Multi Sport Profi	2017.
Welovebeauty Kft.	Collagen cocktail kollagén & hialuronsav & elasztin komplex folyékony étrend-kiegészítő termékcsalád gyümölcs, barack és lime ízekben	2018.
Welovebeauty Kft.	Collagen Cocktail anti-aging arcápoló komplex	2018.
YAMUNA Kft.	Szőlőmagolajos fürdő - és testápoló család: bőrtápláló tusfürdő; hidratáló testápoló; fürdőbomba; szappan; hidratáló kézkrém; testvaj 50 ml, 200 ml; hidratáló sampon	2018.
YAMUNA Kft.	Beauty Elixir ránctalanító termékcsalád: nappali krém; nappali gél; szemkörnyék ápoló; éjszakai krém	2019.
Zichy Szín - Műhely Közhasznú Nonprofit Kft.	A ZICHY SZÍN-MŰHELY művészeti koncepciója és hitvallása	2017.

IMPRESSZUM

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázattal kapcsolatos szervezési, titkársági és védjegyhasználattal kapcsolatos teendőket a DIAMOND Szervezőiroda Bt., mint az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Titkárság látja el.

DIAMOND Szervezőiroda Bt.
Címe: H-1172 Budapest, Gátfutó u. 15

Kapcsolattartók:

Kiss Károlyné Ildikó ügyvezető igazgató
tel : + 36- 1-258-0641
mobil: +36-20-934-4909
e-mail. kissildiko@emin.hu

Bálint Ágnes ügyvezető igazgató
mobil: +36-30-941-2176
e-mail: agnes.balint@professioncert.hu

Bruszniczky Balázs fejlesztési igazgató
mobil:+36-20-315-3600
e-mail: balazs.bruszniczky@professioncert.hu

Babó Klára pénzügyi szakértő
mobil: +36-20-511-2102
e-mail:baboklara@emin.hu

Internet: www.emin.hu

Felelős kiadó a DIAMOND Szervezőiroda Bt.
Főszerkesztő: Kiss Károlyné Ildikó

A kiadvány a DIAMOND Szervezőiroda Bt. megbízásából, a Dragoprint Kft. gondozásában készült.
Artwork: Sárkány Gábor
Tördelés: Tóth Viktor

FELHÍVÁS

Az Érték és Minőség Tanúsító Védjegy megtestesíti és kifejezi Magyarország elismerését és elkötelezettségét a tanúsított minőség iránt.

A pályázat meghirdetésére 2020. márciusában kerül sor olyan Magyarországon gyártott, forgalmazott, vagy a Kárpát-régióban gyártott, Magyarországon is forgalmazott sorozatgyártásra alkalmas termékek és szolgáltatások körében, melyek a legszigorúbb minőségi követelményeknek, fogyasztóvédelmi és környezetvédelmi elvárásoknak is megfelelnek. Hazai és nemzetközi piacon is versenyképesek, kiemelkedő minőségű, környezetkímélő eljárással készülnek, előírt és önként vállalt gyártói, forgalmazói garanciákat nyújtanak a fogyasztóknak és a felhasználóknak egyaránt.

Az Érték és Minőség Nagydíj pályázati információi, pályázati felhívása és eljárásrendje, díjazottjainak bemutatása a www.emin.hu címen található.

AZ
ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ
PÁLYÁZAT
KIÍRÓI TANÁCSÁNAK TAGJAI

A Kiírók Tanácsa a pályázat legmagasabb döntéshozó testülete.

A Kiírók Tanácsa dönt az Érték és Minőség Nagydíj tanúsító védjegy használati jogának odaítéléséről.

A Kiírói Tanácsban minden kiírónak egy szavazati joga van.
A Kiírók tanácsa dönt különdíjak odaítéléséről is. Az általa legkiemelkedőbbnek ítélt pályázatok nyerik el az Érték és Minőség Nagydíj kitüntető címet és a védjegy használati jogát.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat kiírói

Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy használatának odaítélése a kiemelkedő minőségi színvonal elismerését jelzi.
Az Érték és Minőség Pályázat kiírói saját tevékenységükkel is törekednek olyan koncepciók kidolgozására és megvalósítására, mellyel a kiváló termékeket előállító gazdálkodó szervezetek üzleti sikereit elősegíthetik.

A Diamond Szervezőiroda Bt.
A Diamond Szervezőiroda Bt. programjait elsősorban az innovatív ipari vállalkozások gazdasági pozíciójának javítása, segítése érdekében alakítja ki. Célja, hogy versenyképes termékeket kutasson fel, mutasson be, Magyarországon és a Kárpát régióban egyaránt. Olyan termékeket (árukat, szolgáltatásokat) és gazdasági szervezeteket ismer el és díjaz, amelyek tevékenységük során bizonyíthatóan elkötelezettek a minőség ügye iránt. Elhivatott közvetítője az energiatudatos környezetvédelmi elvárásoknak és a fogyasztói érdekeknek egyaránt. Segítséget nyújt a tudásvagyon minél tágabb körű, hatékonyabb védelme és felhasználása területén.

Hajnal Húskombinát Kft.
Magyar tulajdonú családi vállalkozás. Apáról - fiúra, fiúról - unokára száll a szakmai tudás és a végeredmény nap, mint nap kóstolható. A Kisalföldön helyezkedik el, Győrtől 8 km-re, egy ipari parkban. Hazai félsertést dolgoznak fel, változatos formában, melyeket saját bolthálózatukon kívül a különböző áruházláncokban forgalmaznak. A Hajnal Húskombinát filozófiája minőségcentrikus, amit hagyományokra építve, korszerű körülmények között valósít meg. Fontos, hogy a termékek magyar alapanyagokból készülnek, ahogy ők mondják: „családunktól családod asztalára".

Legrand Magyarország Zrt.
az Érték és Minőség Nagydíj Kiírók Tanácsának tagja
„100 éve itthon az otthonokban"
A Legrand Zrt. a hagyományos kapcsolók gyártásától elindulva ma már komplett rendszerek IoT eszközök és okos otthonok kivitelezésén keresztül jó példája az érték és minőség háziasításának. Hagyomány és innováció, melyeket a magyar tudás és munkaerő egyesít a hosszútávon fenntartható fejlődéshez.

Poli-Farbe Vegyipari Kft.

A Poli-Farbe Vegyipari Kft. Magyarország egyik meghatározó festék- és vakolatgyára.
A cég kezdeti méreteit és kapacitását jól szemlélteti, hogy működése első évében valamivel
Kevesebb, mint 20 tonna festéket gyártott, és adott el. Ez a szám azóta évről-évre folyamatosan növekszik. 2018-ban a festéktermelés meghaladta a 48 ezer tonnát, míg az árbevétel túllépte a 12 milliárd forintot.
A 2014-es év külföldön is növekedést hozott számára, összforgalma mintegy 6.5%-át, tette ki
Az export. Napjainkban a szomszédos országokba, köztük Ausztriába, Romániába, Szerbiába, Szlovákiába és Szlovéniába is szállít festékeket a Poli-Farbe.
A közel 280 embert foglalkoztató cég a 25 éves fennállása alatt több milliárd forintot fordított fejlesztésekre. Nemcsak Bócsán, hanem a környező településeken is sokaknak biztosít munkát, ezáltal pedig megélhetést. 2017-ben mérföldkő beruházást hajtott végre: a több mint egy milliárd forintból felépített, robottechnológiával és 21. századi gyártósorral felszerelt új üzemegységünk révén növekedni fog a magyar festékek versenyképessége világszerte. Az új kapacitásokra építve az exporttevékenységek növelése is megoldhatóvá válik.

ProfessionCert Kft.

A ProfessionCert Kft. magyar tulajdonban lévő olyan szervezet, melynek fő tevékenységi területe a független műszaki és mérnöki ellenőrzés, vizsgálat, szakértői vélemények készítése, tanúsítás, projektmenedzsment szolgáltatások és folyamatfejlesztés úgy Magyarországon, mint határainkon túl.
A szervezet vezetőségének tagjai, valamint szakértő munkavállalói a műszaki szakterületek széles területét felölelő, több évtizedes szakmai tapasztalattal rendelkeznek.
A ProfessionCert számára kiemelt szempont a termékek biztonságának, minőségének hangsúlyozása, a termékek és szolgáltatások versenyképességének növelése. Ezért az „Érték és Minőség Nagydíj" pályázati rendszer támogatását, és az abban történő aktív részvételt kiemelt jelentőségű feladatuknak tekintik.

S.C. SSM & SIU S.R.L.

Az erdélyi mezőcsávási székhelyű (két munkaponttal rendelkező) **S.C. SSM&SIU S.R.L.** munkavédelmi cég 2008 óta tevékenykedik. Azzal a célkitűzéssel alapították, hogy teljes körű szolgáltatást nyújtsanak e szerteágazó szakterületen. A dinamikus, szociálisan érzékeny, magas szakmai tudással rendelkező munkatársak külső akkreditált szolgáltatást nyújtanak. Segítségükkel a legváltozatosabb partnerkör tud harmonikus, biztonságos, az emberi életet nem veszélyeztető produktív munkát végezni. Mezőgazdasági águkban dió ültetvénnyel és bogyós gyümölcs - termesztéssel foglalkoznak, melyet a közel jövőben az Európai Unió területén is forgalmazni fognak.

DIAMOND
SZERVEZŐIRODA BT.

DIAMOND
SZERVEZŐIRODA BT.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG 2019

A DIAMOND Szervezőiroda Bt., magyar tulajdonú vállalkozás, fő tevékenysége az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy tulajdonosai megbízása alapján az odaítéléséhez kapcsolódó pályázat szervezése és lebonyolítása.

A szervezet tulajdonosai, közreműködő szakértői a minőség-tanúsításhoz-, a szellemi-tulajdon védelméhez, valamint a pályázat szervezéshez kapcsolódó témakörök széles területét felölelő szakmai tapasztalattal rendelkeznek.

WWW.EMIN.HU

A DIAMOND Szervezőiroda Bt., tevékenységével hatékonyan támogatja az üzleti vállalkozásokat aktív minőségpolitikájukban. Programjai elsősorban az innovatív ipari vállalkozások, hazai és nemzetközi gazdasági pozíciójának javítására vonatkoznak. Célja a versenyképes termékek és szolgáltatások felkutatása, bemutatása a fogyasztói, felhasználói érdekek messzemenő figyelembe vételével.

Aktív szerepet vállal olyan szakmai konferenciák szervezésében, ahol a minőség ügye és a fogyasztók védelme kiemelt jelentőségű. Közreműködik az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat díjazottjainak különböző területeken történő bemutatásában.

Szervezője és közreműködője az anyaországban, a Kárpát-régióban és a V4 országaiban tevékenykedő szervezetek, vállalkozások gazdasági kapcsolatai erősítésének.

A körültekintő innovatív vállalkozások kiemelkedő lehetősége, hogy a kutatás-fejlesztési tevékenységük további finanszírozását a korábbi eredményeik üzleti alapokra helyezésével is támogassák. Ehhez nyújt segítséget a DIAMOND Szervezőiroda Bt., az üzletfejlesztési lehetőségek feltérképezése és kiaknázási javaslatok meghatározása mellett a tudásvagyon minél tágabb körű, hatékonyabb védelme és felhasználása területén.

A szellemi tőke elemeinek strukturált rendszerezését követően a felhasználáshoz kapcsolódó kockázatok felmérése és elemzése után nyílik lehetőség a tudásvagyon hasznosításának előkészítésére. Ahhoz ugyanis, hogy az innovatív vállalkozás a piaci célcsoportok számára hozzáadott értékű megkereséseket tudjon ajánlani, szükséges a tudásvagyon elemek értékének meghatározása, mely minden esetben az innováció-menedzsment fókuszpontja.

A DIAMOND Szervezőiroda Bt. szellemitulajdon-védelmi tudatosságnövelő tájékoztatással, szakmai segítségnyújtással áll az innovatív piaci résztvevők rendelkezésére.

Az iroda munkatársai egyéni tanácsadást biztosítanak a hozzájuk forduló ügyfeleknek. A DIAMOND Szervezőiroda Bt. fontos feladatának tekinti a tanúsító védjeggyel rendelkező vállalkozások és termékek egységes nyilvántartásának megvalósítását.

Cím: 1172 Budapest, Gátfutó u. 15. - Központi telefon: +36-1-258-0641
Kiss Károlyné Ildikó: +36-20-934-4909, kissildiko@emin.hu
Babó Klára számlázás, pénzügyek: +36-20-511-2102, baboklara@emin.hu
Horváth László Tibor, webkommunikáció: +36-20-320-5646, sajto@emin.hu
dr. Siklós Kata szellemitulajdon védelem: +3620-398-0144, sikloskata@emin.hu

DIAMOND SZERVEZŐIRODA BT.

„Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat olyan lehetőségét kínál, melynek a végeredményeként felkerülhet a győztes portékára, szolgáltatásra a pozitív megkülönböztetést jelentő embléma"

Kiss Károlyné Ildikó az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati rendszer lebonyolítását végző DIAMOND Szervezőiroda Bt. ügyvezető igazgatója

Tavaly debütált az Érték és Minőség Nagydíj. Kérem, foglalja össze az első év tapasztalatait.

Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy bevezetését a fejlődés diktálta. A Kiírói Tanács fókuszpontjai között a tavalyi évben kiemelt helyet kapott a generációs megújulás elősegítése és a tudásvagyonnal való gazdálkodás értékelése. A gazdasági életben ugyanis egyre fontosabb a szerepe azoknak a megkülönböztető jeleknek, amelyek elsősorban kiemelkedő eredményekre és teljesítményekre hívják fel a figyelmet. (Erre sok és jól működő példa van a nálunk erősebb gazdaságú országokban, pl.: Franciaországban.)

A bevezetés és az első esztendő sikeres volt, hiszen jelenleg 221 védjegyhasználónk van. Védjegyhasználóink a 2018. évi pályázati felhívásra érvényes pályázatot benyújtó díjazottainkból és azon Magyar Termék Nagydíjas pályázatokból állnak, akik úgy döntöttek, hogy a jövőben az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegyet kívánják használni. A 221 db védjegyhasználat 116 különböző vállalkozást takar. Ez nagyon szép eredmény, mely azt is mutatja, a vállalkozásoknak fontos, hogy egy objektív megmérettetés eredményét minőség tanúsító védjeggyel jelenítsék meg. A gyártók és szolgáltatók örömmel fogadják a védjegyek területén is a több lehetőséget, így a terméküket legpontosabban bemutató védjegy használatát választhatják, nemcsak saját maguk érdekében, hanem a fogyasztók legjobb tájékoztatása miatt is.

Apropó védjegy, kérem, magyarázza el nekünk, miért is fontos a minőségtanúsítás, és miért fontos a minőség-vizsgálat eredményét védjeggyel igazolni?

Napjaink óriási áruválasztékában gyakran elbizonytalanodunk, hiszen nem ismerünk, nem tudunk mindent. A termékek, szolgáltatások minőségének ismerete egyrészt segíti a vásárlót a megfelelő termék, szolgáltatás kiválasztásában, másrészt alapja a minőségi hiba felismerésének. A minőségtanúsítás egy meghatározott szerv vizsgálata által felelősséggel adott igazolás, ami végső soron a mi biztonságunkat szolgálja.

A védjegy egyértelműen és pontosan ábrázolható, megkülönböztethető megjelölés, mely ebből adódóan eltérő jelleget ad ott, ahol feltüntetik. Egy minőségtanúsító védjegy jól láthatóan hordozza azt az üzenetet, hogy viselője megfelel az előírásoknak. Minősíti, magasabb szintre emeli használóját a gazdaság szereplői között. A fogyasztóknak, vásárlóknak egyértelmű segítséget nyújt, hogy számukra a legmegfelelőbb döntést hozhassák meg. Én úgy gondolom, hogy nem csak fontos, de rendkívül hasznos is egy minőség tanúsító védjegy feltüntetése. Sőt, közös feladatunk és érdekünk, hogy a különböző tanúsító védjegyek jelentését, tartalmát minél szélesebb rétegekkel ismertessük meg.

Egy ország gazdasági erejét az is mutatja, ha minél több termékén, szolgáltatásán látható valamilyen minősítő védjegy.

A magyar elme a szükségből mindig erényt kovácsolt. Rengeteg jó apró, kisebb és nagyobb ötlet vált már üzleti sikerré. Jól gondolom, hogy az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat is ezt az értékteremtést kívánja ösztönözni és díjazni?

Igen, a magyar elme híres az alkotó erejéről, kreativitásáról. A pályázatok megmérettetésről szólnak, arról, hogy a pályázók kiemelkedhessenek a középszerűségből. A pályázat Kiírói Tanácsa elkötelezett híve a tudásbázis gyarapítás minden eszközzel való támogatásának. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat (is) tehát olyan lehetőségét kínál, melynek a végeredményeként felkerülhet a győztes portékára, szolgáltatásra a pozitív megkülönböztetést jelentő embléma. Díjazottaink kirakatai a szakértelemnek és ötletességnek, kiváló példával szolgálnak arra nézve, hogyan lehet az innovációs tevékenység növelésével gazdasági előnyt szerezni.

A pályázóink, így a díjazottak nagy része is kis- és középvállalkozó, persze nagy vállalkozás is található közöttük, de megjelentek a művészek, alkotók, szellemi szabadfoglalkozásúak, egyéni vállalkozók és hagyományos gazdálkodást folytató őstermelők is. Ugyanakkor örvendetesnek tartjuk, hogy a pályázóink között is tapasztalható a gazdasági élet területén jelentkező generációváltás, amely egyértelműen a nyitottság, a tenni akarás felé irányul.

A pályázat nyílt jellege miatt tehát mindenkinek lehetősége van az Érték és Minőség Nagydíj kitüntető cím elnyerésére és tanúsító védjegy használatára jelentkezni. Pályázatot nyújthat be minden magánszemély, jogi személy, jogi személyiséggel nem rendelkező társaság, egyéni vállalkozó, alkotóközösség, tehát a pályázási lehetőséget nem kötjük bevételhez, létszámhoz, stb. Egy fontos tényezőt kell figyelembe venni, csak már a gazdasági életben ténylegesen testet öltött termékben, szolgáltatásban megvalósult ötlet, innovatív elképzelés lehet a pályázat tárgya.

Hajnal Hús

„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 tőkehús 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 Uniós előírásoknak minden szempontból megfelelően, 1800 m^2 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 fűrészporos füstöléssel készítsék.

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

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

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

Brendjük, a **„Hajnal Hús" jelenleg két készítménycsaládot visz piacra:**
A Hajnal Húskombinát Kft. döntően e két irányban folytatja a termékfeldolgozást ez a két termékcsalád a DINASZTIA és a GENERÁCIÓ márkanevet 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 módon, 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 termékcsoport kidolgozása. Az új termékcsalád néhány tagja mát 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 megeszünk. 15 termékük elnyerte a Magyar Termék Nagydíjat. 2016-ban a vállalkozás Gazdasági Nívódíjat kapott, 2017-ben Hűség 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 a fogyasztók asztalára!

„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 termék paletta? Mit fogyaszthatunk a Hajnalhús kínálatából?

Felelős vezetőként is, de családanyaként is csakis úgy gondolkodhatok, hogy az összes vásárló beletartozik a családba, csak 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 meg vásárolnak. A termékeink iránti folyamatosan növekvő kereslet azt mutatja, hogy jó irányba haladunk. Igyekszünk szlogenünknek megfelelően minden korosztály igényeit kielégíteni, gyermekektől az idősekig mindenki megtalálja az ízlésének megfelelő árut, vagyis termékpalettánk széles. Megtalálhatók 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. Minden 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 példákból. 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 élelmiszer 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 korral, 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 mennyeiek is legyenek.

Mindezekhez korszerű, állandóan fejlődő szakmai tudásra, józan paraszti észre és nem utolsó sorban 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 álladó 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.

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

TURISTA FELVÁGOTT

/NEM EHETŐ BÉLBEN, FÜSTÖLT, SÜTÖTT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:
- 0,5 kg-os rúdban
- 0,5 kg-os rúdban védőgázas csomagolásban
- szeletelve, 100 g-os egalizált kiszerelésben

FELVÁGOTTAK

Jellemzői:
Válogatott, kimetszett alapanyagból készült delikát termék. Hagyományőrző receptúrájának minőségét az Élelmiszerkönyvi előírások szabályainak megfelelő betartása is garantálja. A Turista felvágott egyenletes hengeres alakú, két végén elkeskenyedő. A burok ép, tiszta, vörösesbarna színű. A mozaik mérete 6-8 mm, elrendezése egyenletes, metszéslapja összhatásában világos vörös színű. Az érlelt főtt hús íze mellett füst, bors, fokhagyma és paprika ízt érzünk. A főtt hús és a fűszerek harmóniájának kellemes illata jellemzi.

Tálalási javaslat:
Nem újonnan kifejlesztett termék, ezért generációról-generációra mindenki ismeri ízét és megjelenését. Ez az a felvágott, melyet túrázáshoz is magunkkal vihetünk, mivel összetételét tekintve tartós felvágottnak számít. Biztonsággal elfogyaszthatjuk akkor is, ha szendvicsünk néhány órát már a hátizsákban volt. A felvágottat szendvicsek és hidegtálak készítéséhez ajánljuk elsősorban. Vajjal, sajttal és friss zöldségekkel kiegészítve kiadós lehet reggelire, vacsorára vagy akár a köztes étkezésekre is.
Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!
Minden korosztály számára ajánlott magas hústartalma miatt.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

LÖNCS FELVÁGOTT

/FŐTT TERMÉK, NEM EHETŐ BÉLBEN/

Allergén információ: hozzáadott szóját tartalmaz

Forgalmazzuk:
Rúdban kb. 1,8 kg - os kiszerelésben
Szeletelve 100 g-os egalizált kiszerelésben

FELVÁGOTTAK

Jellemzői:
A receptúrának megfelelő hús, szalonna és fűszer keverékét 5mm-es darálóban átdaráljuk (Ínkiválasztó jelenlétével). Egy napot áll technológiája szerint, hogy a fűszerek megfelelőképpen reagáljanak a hús rostokkal. Utána víz-gőz át nem eresztő bélbe töltjük, és megadott maghőmérsékletig főzzük. A maghőmérséklet betartása a rúd átmérője miatt rendkívül fontos az élelmiszer higiéniai előírások biztonságáért. A rudak szobahőmérsékleten hűlnek, majd pihentető hűtőben tároljuk mindaddig, míg expediálásra, illetve szeletelésre nem kerül. A szeletelt áru zsindelyesen rakott, 100g egalizált, védőgázas csomagban. Ebben az esetben a fólia eltávolítása után azonnal fogyasztható a termék. Amennyiben rúdban kerül a közületekhez, ott minden esetben szeletelés előtt a nem ehető belet el kell távolítani róla. Nagyon fontos a tárolás és szállítás hőmérséklete. Hasonlóan érzékeny termék, mint a vörös áruk. Minőségében és ízében karakteresen képvisel egy felvágottat, mely minden korosztálynak ajánlott príma ízesítése miatt.

Tálalási javaslat:
A löncs felvágott pirítva vagy grillezve rendkívül ízletes. Rántva, panírozva ajánljuk az ínyenc ízeket kedvelőknek. Aszpikkal is nagyon mutatós és ízletes hideg fogásokat készíthetünk a löncs felvágottból. Hidegtálak készítésekor javasoljuk kaszinótojással, uborkával, koktélparadicsommal tálalni. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!
A védőgázas 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható. Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválik a fólia és a kemény műanyag - erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

TAVASZI SZELET

/FŐTT TERMÉK, NEM EHETŐ BÉLBEN/

Allergén információ:
Zellert tartalmaz

Forgalmazzuk:
A) Rúdban, vízgőzt át nem eresztő bélben 2,0 kg -os kiszerelésben
B) Szeletelt védőgázas csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Jellemzői:
Metszéslapján jól látható a sonka darabok között a mediterrán fűszerezés paprika pelyhek három színű kavalkádja. Tapintása rugalmas, nem puha nem kemény. Fűszereloszlás egyenletes. Rágás után jól összeálló. Melegen lédús, rágási maradék nincs. Főtt hús íze mellett a zeller és paprika adja a termék különleges frissességét. Kellemesen és enyhén fűszeres, paprikás, és friss zöldséges ízű. Illatát meghatározza a friss zöldségek bódító harmóniája.

Tálalási útmutató:
Ez a mediterrán típusú felvágott a táplálkozás tudományos fejlesztésének eredménye. Fitt felvágottnak is nevezhetnénk zöldség-hús párosítása miatt. Paprika és paradicsom kíséretében egészséges és ízes reggeli és vacsora is lehet. Alacsony a zsírtartalma. Az ízek különlegessége miatt viszont magyaros jellegét tekintve, mindenképpen jeles helyet foglal el a pultokban és a kínáló polcokon. Ínyencek fogyaszthatják ketchuppal, mustárral, akár friss zöldekkel, mint a ruccola vagy a bébi spenót. Hidegtálak készítéséhez is jó alapanyagnak bizonyul, a szeleteket, sajttal, tormával, aprított zöldséggel vagy francia salátával megtöltve, összegöngyölve. A pultban megvásárolható Tavaszi szelet már nem tartalmazza a belet/azt szeleteléskor lehántják/, tehát közvetlenül fogyasztható, kibontástól számított 24 órán belül. Ezt az információt a pultban termékpapírra ragasztott címke tartalmazza. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!
A védőgázas 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható. Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválik a fólia és a kemény műanyag - erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FELVÁGOTTAK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

SZENDVICS SONKA

/FŐTT TERMÉK, NEM EHETŐ BÉLBEN/

Allergén információ:
Zellert tartalmaz

FELVÁGOTTAK

Forgalmazzuk:
A) Rúdban, vízgőzt át nem eresztő bélben 2,0 kg -os kiszerelésben
B) Szeletelt védőgázas csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Jellemzői:
Metszéslapja sonka halvány rózsaszínű. Hibátlan húsfelület. Tapintása rugalmas, nem puha nem kemény. Fűszereloszlás egyenletes. Rágás után jól összeálló. Melegen lédús, rágási maradék nincs. Főtt hús íze mellett a bors is érezhető. Kellemesen enyhén fűszer ízű. Illatában főtt hús bors és fűszeríz érezhető.

Tálalási útmutató:
Paprika és paradicsom kíséretében egészséges és ízes reggeli és vacsora lehet. Ham and eggs készítéséhez ideális alapanyag. Hidegtálak készítéséhez gyakran használjuk, kiváló alapanyagnak bizonyul. A szeleteket, sajttal, tormával, aprított zöldséggel vagy francia salátával megtöltve, összegöngyölve. A pultban megvásárolható szendvics sonka már nem tartalmazza a belet, /azt szeleteléskor lehántják/, tehát közvetlenül fogyasztható, a kibontástól számított 24 órán belül fogyasszuk el!. Ezt az információt a pultban termékpapírra ragasztott címke tartalmazza. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!
A védőgázas 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható.Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválik a fólia és a kemény műanyag-erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

UZSONNA SZELET

/FŐTT, NEM EHETŐ BÉLBEN/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

FELVÁGOTTAK

Forgalmazzuk:
A) Rúdban, vízgőzt át nem eresztő bélben 2,0 kg -os kiszerelésben
B) Szeletelt védőgázas csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Jellemzői:
Füstölt, sütött termék. Delikát minőségű, magas hústartalma miatt. Melegen lédús, rágási maradék nincs. Metszéslapját szalonna és hús sertés szív mozaikok tarkítják. Főtt hús íze mellett a domináns hagyma íz érezhető. Illatában főtt hús, bors és hagyma a termékre jellemzően érezhető.

Tálalási javaslat:
Szendvicsek, hidegtálak készítéséhez ajánljuk. Figyelni kell a vásárlásakor és felhasználáskor, hogy az ízvilága nem jellegzetes, sós, főtt hús íz harmóniája. Helyette a sült hagyma íze érezhető, a falat lenyelése után. A technológiai folyamatok is érősítik a jó minőséget, a sütés által. A felvágott szortimentet mindenképpen színesebbé teszi ez a termék. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!
A védőgázas 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható. Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválik a fólia és a kemény műanyag - erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1-2 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

SOPRONI FELVÁGOTT

/FŐTT, NEM EHETŐ BÉLBEN/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:
A) Rúdban, vízgőzt át nem eresztő bélben 1,8 kg -os kiszerelésben
B) Szeletelt védőgázas csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Jellemzői:
Magyar sertésből, bontás után, válogatott, friss alapanyagból készül. A megfelelően kontrolált termék harapása rugalmas, se nem puha - se nem kemény. Jól szeletelhető, a metszéslapja mozaikos. Hús és szalonna egyenletes eloszlásban a húspépben. Ize a jellegzetes főtt hús és fehér bors harmonikus együttese.

Tálalási útmutató:
A felvágottak egyik legkedveltebb „ kenyér mellé való”-ja . Fogyasztása a mai napig kultikus. Az összetételét tekintve fogyaszthatják diétázók, legyengült szervezetek, gyermekek, kismamák egyaránt. A vajas kenyér soproni feltéttel egyszerű és ízletes reggeli. Paprika és paradicsom kíséretében egészséges és ízes vacsora lehet. Hidegtálak készítéséhez gyakran használjuk, kíváló alapanyagnak bizonyul. A szeleteket, sajttal, tormával, aprított zöldséggel vagy francia salátával megtöltve, összegöngyölve. A pultban megvásárolható szeletelt termék már nem tartalmazza a belet/azt szeleteléskor lehántják/, tehát közvetlenül fogyasztható, kibontástól számított 24 órán belül. Ezt az információt a pultban termékpapírra ragasztott címke tartalmazza. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!
A védőgázas 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható.
Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválik a fólia és a kemény műanyag-erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FELVÁGOTTAK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

FOKHAGYMÁS FELVÁGOTT

/FŐTT, NEM EHETŐ BÉLBEN/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

FELVÁGOTTAK

Forgalmazzuk:
A) Rúdban, vízgőzt át nem eresztő bélben 1,8 kg -os kiszerelésben
B) Szeletelt védőgázas csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Jellemzői:
Magyar sertésből, bontás után, válogatott, friss alapanyagból készül. Állománya rugalmas, jól szeletelhető, a metszéslapja - mozaikos. Hús és szalonna egyenletes eloszlásban a húspépben. Íze a jellegzetesen főtt hús és domináns fokhagyma Illatában is jól érezhető, kellemesen fokhagymás

Tálalási útmutató:
A fokhagymás szelet megosztja a fogyasztókat. A hagyományos, ősi magyaros ízek kedvelői fogyasztják. Az összetételét tekintve kényes gyomrúak, nem ehetik. Ínyencek felvágottas zsemlyét ketchuppal, mustárral, akár friss zöldekkel, mint a ruccola, bébi spenót.
Hidegtálak készítéséhez is jó alapanyagnak bizonyul. A szeleteket, sajttal, tormával, aprított zöldséggel vagy francia salátával megtöltve, összegöngyölve. A pultban megvásárolható szeletelt termék már nem tartalmazza a belet/azt szeleteléskor lehántják/, tehát közvetlenül fogyasztható, kibontástól számított 24 órán belül. Ezt az információt a pultban termékpapírra ragasztott információ tartalmazza. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!
A védőgázas 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható. Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválik a fólia és a kemény műanyag - erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

VADÁSZ FELVÁGOTT

/FŐTT TERMÉK, NEM EHETŐ BÉLBEN/

Allergén információ: Mustárt tartalmaz.

Forgalmazzuk:
A) Rúdban, vízgőzt át nem eresztő bélben 1,8 kg -os kiszerelésben
B) Szeletelt védőgázas csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Jellemzői:
Sertés szalonna és apró húsból készült készült. Jól szeletelhető, a metszéslapja - 0,5 mm nagyságú mozaikos. Hús és szalonna egyenletes eloszlásban a húspépben. Íze a jellegzetes főtt hús és fűszerek harmonikus együttese. Jellegzetes, a szalonna és hús darabok rágása és zaftos ízeinek pikantériája.

Tálalási útmutató:
A legrégebben ismert felvágott féle. Paprika és paradicsom kíséretében egészséges és ízes reggeli és vacsora lehet. Figyelembe kell venni " E "felvágott szortimentben a mozaikok viszonylagos nagyságát, ami talán nem a diétázok és gyermekek kedvence. Az ízek különlegessége miatt viszont magyaros jellegét tekintve, mindenképpen jeles helyet foglal el a pultokban és a kínáló polcokon. Ínyencek fogyaszthatják ketchuppal, mustárral, akár friss zöldekkel, mint a ruccola vagy a bébi spenót. Hidegtálak készítéséhez is jó alapanyagnak bizonyul, a szeleteket, sajttal, tormával, aprított zöldséggel vagy francia salátával megtöltve, összegöngyölve. A pultban megvásárolható Vadász felvágott már nem tartalmazza a belet/azt szeleteléskor lehántják/, tehát közvetlenül fogyasztható, kibontástól számított 24 órán belül. Ezt az információt a pultban termékpapírra ragasztott címke tartalmazza. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!
A védőgázas 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható.
Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválik a fólia és a kemény műanyag-erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FELVÁGOTTAK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

VÍKEND FELVÁGOTT

/FŐTT, NEM EHETŐ BÉLBEN/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

FELVÁGOTTAK

Forgalmazzuk:
A) Rúdban, vízgőzt át nem eresztő bélben 1,8 kg -os kiszerelésben
B) Szeletelt védőgázas csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Jellemzői:
Hús és szalonna egyenletes eloszlásban a húspépben. Íze a jellegzetes főtt hús és fűszer illatú. Nincs különösebb dominanciája, mint a főtt fűszeres felvágott tiszta íze.

Tálalási útmutató:
A Víkend felvágott gyártását a választék növelése ihlette. Hidegtálak készítéséhez jól felhasználható, kombinálva más felvágottakkal, a szeleteket sajttal, tormával, aprított zöldséggel vagy francia salátával megtöltve, összegöngyölve. A pultban megvásárolható szeletelt termék, már nem tartalmazza a belet/azt szeleteléskor lehántják/, tehát közvetlenül fogyasztható, kibontástól számított 24 órán belül. Ezt az információt a pultban termékpapírra ragasztott címke tartalmazza. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!
A védőgázas 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható. Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválik a fólia és a kemény műanyag - erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

ZALA FELVÁGOTT

/FŐTT, NEM EHETŐ BÉLBEN/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:
A) Rúdban, vízgőzt át nem eresztő bélben 1,8 kg -os kiszerelésben
B) Szeletelt védőgázas csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Jellemzői:
Hagyományos magyar felvágott, melyet a sertéshús mozaikok tesznek igazán igényesen ízletessé. Harmonikus ízét az őrölt fekete, fehér bors és az enyhe fokhagyma íz adja. Szeleteléskor a szeletek összeállnak, a mozaik nem pörög ki a masszából.

Tálalási útmutató:
Delikát minőségű termék! A Zala felvágott a benne található nagy húsdarabok miatt hasonlóan használható, akár egy sonka. Hidegtálak készítéséhez jól felhasználható, kombinálva más sonkafélékkel. Szendvicsekben sajttal, paprikával - igényes étek! A pultban megvásárolható szeletelt termék , már nem tartalmazza a belet/azt szeleteléskor lehántják/, tehát közvetlenül fogyasztható, kibontástól számított 24 órán belül. Ezt az információt a pultban termékpapírra ragasztott címke tartalmazza. Felhasználás előtt a bél eltávolítandó!
A védőgázas 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható. Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválik a fólia és a kemény műanyag - erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FELVÁGOTTAK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

OLASZ FELVÁGOTT

/FŐTT TERMÉK, NEM EHETŐ BÉLBEN/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

FELVÁGOTTAK

Kiszerelése:
A) Rúdban, vízgőzt át nem eresztő bélben 1,8 kg -os kiszerelésben, 400gr-os egalizált kiszerelésben
B) Szeletelt védőgázas csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Jellemzői:
Tapintása rugalmas, nem puha nem kemény. Fűszereloszlás egyenletes. Rágás után jól összeálló. Melegen lédús, rágási maradék nincs. Metszéslap szalonna és hús mozaik a húspépben. Főtt hús íze mellett a bors is érezhető. Kellemesen enyhén fűszer ízű. Illatában főtt hús bors és szerecsendió érezhető.

Tálalási javaslat:
A bél eltávolítása után, szendvicsek, hidegtálak készítéséhez ajánljuk.

A termék minden korosztálynak ajánlott fogyasztásra
Karon ülő piciknek /1 év felett/ a védőnővel való konzultáció után.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

DISZNÓSAJT

/FŐTT TERMÉK, GYOMORBA ÉS MŰBÉLBE TÖLTVE/

Fogyasztás előtt mindkét esetben a bél ill. a burok eltávolítandó!

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:
Rugalmas, termékre jellemző állomány. Jól szeletelhető, nem szétesö. Az alapanyag nem tartalmaz szőrös bőrkét. A húspépben nagyobb darabokban pofa hús és szalonnás bőr látható, jól megfőve. Színében a főtt húsok színkavalkádja. A disznósajtra jellemző kellemes, fűszeres, szájban olvadó íz. Friss fűszer és főtt fejhús illata.

Tálalási javaslat:
Hidegen fogyasztjuk a burok (gyomor, vagy műbél) eltávolítása után. Vékonyra szeletelve szendvicsekre, hidegtálra - mustárral ketchuppal, tormával hagymával - a hagyományos ízek fenséges képviselője.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HURKÁK, KENŐMÁJASOK, DISZNÓSAJT

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

MÁJAS HURKA

/FŐTT TERMÉK/

Allergén információ: Glutén tartalmú termék

Jellemzői:
Jól vágható, nem szétesső. Sütésnél kenhető állományúvá válik, nem szétesső. Rágási maradéka nincs. Nem tartalmaz szőrös bőrfelületeket a feldolgozás. Máj színére jellemző aranybarna színű. Kellemesen fűszeres, hagymás íz harmonizál májjal. Kellemesen szaftos. Jellemzően sült máj és fűszerek jellegzetes, hurka illata.

Tálalási javaslat:
Főtt termékről van szó, ezért csak melegíteni és pirítani kell.
Hagyományos ízvilág jellemzi. A téli időszak, disznó ölések szezonális terméke. Kellemesen fűszeres, „ahány ház, annyi szokás" szerint. Krumplipürével, hagymás krumplival, otthoni étkezésekkor- friss kenyérrel akár piaci bevásárlás után élvezzük a magyar ízeket.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

VÉRES HURKA

/FŐTT TERMÉK/

Allergén információ: Glutén tartalmú termék

Jellemzői:
Sütésnél Jól vágható, nem szétesső állományúvá válik. Rágási maradéka nincs.
Vér színére jellemző mély bordó, rizs mozaikokkal. Kellemesen fűszeres, hagymás majoránna kellemesen harmonizál a sült vér és hús ízével. Kellemesen szaftos. Jellemzően sült vér és fűszerek jellegzetes, hurka illata.

Tálalási javaslat:
Főtt termékről van szó, ezért csak melegíteni és pirítani kell. Hagyományos ízvilág jellemzi. A téli időszak, disznóölések szezonális terméke. Kellemesen fűszeres, „ahány ház, annyi szokás" szerint. Krumplipürével, hagymás krumplival, otthoni étkezésekkor- friss kenyérrel akár piaci bevásárlás után élvezzük a magyar ízeket.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HURKÁK, KENŐMÁJASOK, DISZNÓSAJT

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

DISZNÓTOROS CSOMAG

Allergén információ:
Hurkák: Glutén tartalmú termékek
Sütni való kolbász: Allergén anyagot nem tartalmaz

Jellemzői:
Jellemzői az előzőleg felsorolt hurkák együttes ízvilágát kínálja. A Disznótoros csomag maga lehetőséget nyújt, hogy mindegyik termékből egy kicsit kóstolhassunk.
A véres és májas hurkát csak melegíteni szükséges. A sütni való kolbász elkészítése hosszabb időt igényel, míg a nyers termék megsül.

Tálalási javaslat:
A Disznótoros csomag tartalmazza a véres és májas hurka termékünket, valamint a sütni való kolbászt. A sütőkolbászt kezdjük el sütni mivel az nyers kolbász, és hosszabb ideig kell sütni, utána tesszük csak hozzá a véres és májas hurkát. A téli időszakra jellemzően a disznóölések szezonális termékei. Tálalhatjuk friss kenyérrel, mustárral és tormával vagy savanyúsággal. Burgonyapürével, hagymás burgonyával és rizzsel is kiadós étkezést biztosít.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

SÜTNIVALÓ KOLBÁSZ

/NYERS KOLBÁSZ/
Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:
- 26-28 mm-es átmérőjű sertésbélben
- 18-20 mm-es átmérőjű juhbéenl

Jellemzői:
Egyenletesen aprított 4-6 mm-es szemcseméretű. Állomány puha, jól összeálló. A burkolat sérüléstől mentes, a töltelékhez jól tapad. Sertés vékonybélbe töltve.Paprikától pirosra színezett hús és szalonnaszemcsék húsmasszába egyenletesen elkeverve. A felhasznált fűszerek íze érezhető. Tiszta ízek, paprikás, fokhagymás, borsos. Dominánsan paprika illatú.

Tálalási javaslat:
Nyers, Hőkezelés nélkül forgalmazott termék, ezért csak alapos hőkezelés (sütés után) fogyasztható. (24 órán belül)
A termék minden korosztálynak ajánlott fogyasztásra
Karon ülő piciknek/1 év felett/ a védőnővel való konzultáció után..

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HURKÁK, KENŐMÁJASOK, DISZNÓSAJT

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

HAGYMÁS MÁJAS

/FŐTT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergént nem tartalmaz

Jellemzői:
Jól kenhető, szerkezete homogén, bordós-barnás máj színű. Fűszerek egyenletes eloszlásban. Domináns hagymaíz a főtt máj ízével harmóniában.

Tálalási javaslat:
Fogyasztásra ajánljuk a családi étkezéseknél reggelire és vacsorára egyaránt. Szendvicsek készítéséhez. Kirándulásokhoz, hosszan tartó nem hűtött tárolás esetére nem ajánljuk a fogyasztó érdekében.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HÁZI MÁJAS

/FŐTT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergént nem tartalmaz

Jellemzői:
Jól kenhető, de nem teljesen homogén. Nem is szétesõ állományú. Ha elvágjuk bordós-barnás, májra jellemző színű és illatú. Kellemesen fűszeres, enyhe máj íz dominanciával.

Tálalási javaslat:
Fogyasztásra ajánljuk a családi étkezéseknél reggelire és vacsorára egyaránt. Szendvicsek készítéséhez. Kirándulásokhoz, hosszan tartó nem hűtött tárolás esetére nem ajánljuk a fogyasztó érdekében.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HURKÁK, KENŐMÁJASOK, DISZNÓSAJT

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

MAGYAR TERMÉK*NAGYDIJ

HAJNAL DÁN SZALÁMI

/GYORS ÉRLELÉSŰ, FÜSTÖLT, STARTERKULTÚRÁS TERMÉK/

Allergén információ:
Dán csemege glutén, laktózt, szóját és zellert tartalmaz .
Dán Paprikás hozzá adott allergént NEM tartalmaz.
Dán Mix glutén, laktózt, szóját és zellert tartalmaz .

Két ízben forgalmazzuk: Csemege és paprikás .

KOLBÁSZOK

Kiszerelése:
Rúdban és szeletelt védőgázas csomagolásban

Alapanyag tekintetében a termékeinket kizárólag az üzembe érkező Magyar fél sertések bontásából kikerülő hús feldolgozásából állítjuk elő.

Jellemzői:
A késztermék szeletek metszéslapja a prádban, ízesítéstől függően mely lehet hús színű, vagy paprika piros, egyenletes elosztásban hús és szalonna mozaik. Jól szeletelhető, tömör állományú. Szeleteléskor nem kenődik, a vágásfelület tiszta, étvágygerjesztő, a termékre jellemző.
Ín- kötőszöveti hártya nem csúfítja a metszéslapot. Illatában a jellegzetes szalámis fűszeres harmonikusra összeérett hús és fűszer illat. Kellemetlen szösszenetnyi idegen szagtól, íztől mentes. Egészében uralja a frissesség az érzékszervi mutatókat. A zsindelyesen lapolt termék méltán szerepel a TESCO, AUCHAN, SPAR kínáló pultjain a másik, már hagyományőrző termékek mellett.

Tálalási útmutató:
Hajnal Dán szalámi ideális „ kenyérmellé való" . Mivel hűtést nem igényel, kirándulásokon nyáridőben , biztonságosan fogyasztható. A vajas kényér szalámi feltéttel egyszerű és ízletes reggeli . Paprika és paradicsom kíséretében ,- egy pohár finom borral - , ízes vacsora lehet. Hidegtálak készítéséhez is jó alapanyagnak bizonyul. A mix használata impozáns látványt nyújt. A szeleteket, sajttal, tormával vagy aprított zöldséggel, francia salátával megtöltve, összegöngyölve, ínycsiklandóan kívánatosra lehet feltálalni, egy francia saláta vagy burgonya saláta alapon .
Fogyasztásában odafigyelést igényel. „Kismamáknak", pici gyermekeknek nem ajánlott. A bél nem ehető, el kell távolítani a rúdról szeletelés előtt.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: Szoba hőfokon rúdban; szeletelve, védőgázas csomagolásban 0°C és + 5°C között

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

KOLBÁSZOK

LECSÓ KOLBÁSZ

/FÜSTÖLT, FŐTT TERMÉK/

Allergén információ:
A termék glutén tartalmaz

Jellemzői:
Állomány, szerkezet, metszéslap: Sertésvékonybélbe töltött kolbászféle. Állománya rugalmas, jól szeletelhető. Főzve szaftos, kellemesen rágható, rágási maradék nélkül. Fűszereloszlása egyenletes.
Szín: Paprikás színű húsmasszában , hús és szalonna mozaik, egyenletes eloszlásban.
Íz: Hagyományos ízvilág, enyhén kömény ízű
Illat: Kellemesen fűszeres, füstös.

Tálalási javaslat:
Füstölt, főtt termék, ezért hidegen is fogyasztható. Jellemzően azonban főzve mustárral, és főzelék feltétként népszerű a háztartásokban.
Grillezve, sütve, rakott zöldségek közé szeletelve, finom egészségesen magyaros ízeket varázsolhatunk, gyorsan. Ízlés szerint fogyasztható .
A terméket lisztérzékeny embereknek nem ajánljuk.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

CSÍPŐS LECSÓ KOLBÁSZ

/FÜSTÖLT, FŐTT TERMÉK/

Allergén információ:
Glutént tartalmaz - Lisztérzékeny embereknek nem ajánlott.

Jellemzői:
Sertésvékonybélbe töltött kolbászféle. A húsmassza 5 mm nagyságú hús és szalonna mozaikot tartalmaz. Állománya rugalmas, jól szeletelhető. Főzve szaftos, kellemesen rágható, ehető. Fűszereloszlás egyenletes.
Íz: Hagyományos ízvilág, enyhén csípős.
Illat: Kellemesen fűszeres, füstös.

Tálalási javaslat:
Füstölt, főtt termék, ezért hidegen is fogyasztható. Jellemzően azonban főzve mustárral, és főzelék feltétként népszerű a háztartásokban.
Grillezve, sütve, rakott zöldségek közé szeletelve, finom egészségesen magyaros csípős ízeket varázsolhatunk, gyorsan. Ízlés szerint fogyasztható.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

KOLBÁSZOK

PÁROS KOLBÁSZ

/FÜSTÖLT, FŐTT TERMÉK/

Allergén információ:
A termék glutén tartalmú.

Jellemzői:
Sertésvékonybélbe töltött kolbászféle. Állománya rugalmas, jól szeletelhető. Főzve szaftos, kellemesen rágható, rágási maradék nélkül. Füstereloszlás egyenletes. Paprikás színű húsmasszába - hús és szalonna mozaik, egyenletes eloszlásban.

Tálalási javaslat:
Főtt termékről van szó, ezért csak melegíteni és pirítani kell.
Hagyományos ízvilág. Kellemesen fűszeres, füstös - mustárral vagy főzelék feltétként növelheti az ételek változatosabbá tételét.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

DEBRECENI

/FÜSTÖLT, FŐTT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:
32 mm átmérőjű sertés vékonybélbe töltött 15 cm, hosszúságú kolbász. Tartósítása füstöléssel és főzéssel történik. Tömötten rugalmas, jól összeálló. Metszéslapon 6-8 mm nagyságú hús és szalonna szemcsék láthatók, húspépbe ágyazva. Barnáspiros színű burkolat, mely tiszta, fényes. Harapáskor, rágáskor szaftos, finom. Kellemesen füstös, fűszeres kömény ízű és illatú.

Tálalási javaslat:
Az egyik legrégibb kolbász, melyet anyagi helyzettől függetlenül minden háztartásban megtaláljuk. Hagyományos recept alapján készült, apáról fiúra. Füstölt főtt termék, hidegen is fogyasztható. A köztudatban jellegzetesen vízben főzzük. Ízletes szaftos mivolta miatt, nagyon jól grillezhető, süthető. Rakott krumpli készítéséhez csak ezt használnám!

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

KOLBÁSZOK

FÜSTÖLT HÁZI KOLBÁSZ, CSEMEGE

/HAGYOMÁNYOS FÜSTÖLÉSSEL ÉS ÉRLELÉSSEL KÉSZÜLT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:
A termék hús-és szalonna szemcsékből álló, jól szeletelhető, tömör állományú bronz barnára füstölt, érlelt termék. Lágy, de nem morzsalékos. Jól szeletelhető. Metszéslapja egyenletes eloszlású, mozaikos. Fűszereloszlás is egyenletes. Világos és sötét részek egyenlően.Összességében rózsaszín, benne fehér és húsmozaikok kavalkádja. Jellegzetesen harmonikus íz. Idegen illattól mentes.

Tálalási javaslat:
Ízlés szerint azonnal fogyasztható termék.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: száraz hűvös helyen

FÜSTÖLT HÁZI KOLBÁSZ, CSÍPŐS

/HAGYOMÁNYOS FÜSTÖLÉSSEL ÉS ÉRLELÉSSEL KÉSZÜLT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:
A termék hús-és szalonna szemcsékből álló, jól szeletelhető, tömör állományú bronz barnára füstölt, érlelt termék.
Lágy, de nem morzsalékos. Jól szeletelhető. Metszéslapja egyenletes eloszlású, mozaikos. Fűszereloszlás is egyenletes. Világos és sötét részek egyenlőek.
Összességében rózsaszín, benne fehér és húsmozaikok kavalkádja. Jellegzetesen chilis, pikáns íz. Idegen illattól mentes.

Tálalási javaslat:
Ízlés szerint azonnal fogyasztható termék.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: száraz hűvös helyen

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

KOLBÁSZOK

SAJTOS GRILLKOLBÁSZ

/FÜSTÖLT, FŐTT TERMÉK/

Allergén információ:
Laktózt tartalmaz

Forgalmazzuk:
Védőgázas csomagolásban

Jellemzői:
20-22-es kaliberű juhbélbe töltött kolbászka, 14-16 cm hosszúra pározva. Metszéslapján a húsmasszában jól látható a sertéshús-, szalonna- és sajtmozaik. A fűszerkeverék megfelelően dominálja az ízeket. Színe nyersen aranybarna, sütés után ropogós, sötétbarna.

Tálalási útmutató:
A termék főtt, tehát grillezése roppant egyszerű: csupán a külső réteget pirítjuk ropogósra. Kedvelt étel a nyári grillpartikon, hiszen gyors elkészíthetősége mellett rendkívül ízletes falat. Tálaljuk grillezett zöldségekkel, salátákkal, friss kenyérrel. Ajánljuk még főzelékek mellé feltétként.
A védőgázas 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható.
Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválik a fólia és a kemény műanyag-erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FEHÉR GRILLKOLBÁSZ

/FÜSTÖLT, FŐTT/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:
Védőgázas csomagolásban

Jellemzői:
20-22-es kaliberű juhbélbe töltött kolbászka, 14-16 cm hosszúra pározva. Színe kívül tejfehér, grillezve aranybarnára pirul. Különleges ízét a vöröshagyma és fokhagyma fenséges kavalkádja adja. Jellegzetesen a hagyományos magyaros ízvilágot idézi.

Tálalási útmutató:
A termék főtt, tehát grillezése roppant egyszerű: csupán a külső réteget pirítjuk ropogósra. Kedvelt étel a nyári grillpartikon, hiszen gyors elkészíthetősége mellett rendkívül ízletes falat. Tálaljuk grillezett zöldségekkel, salátákkal, friss kenyérrel. Ajánljuk még főzelékek mellé feltétként.
A védőgázas 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható.
Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválik a fólia és a kemény műanyag-erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

LÓ GYULAI KOLBÁSZ

/FÜSTÖLT, HAGYOMÁNYOS ÉRLELÉSSEL KÉSZÜLT/

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: Száraz, hűvös helyen.

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:
Lédig, párban

Jellemzői:
Sertés bélbe töltött, pározott, hagyományos érleléssel készült, tradicionális termék. Szárazkolbász, ennek megfelelően harapása pattanós. A falatban hús- és szalonnamozaik, fűszerkeverék harmonikus együttesét érezzük. A fűszer, melyet használunk megkoronázza a száraz kolbász ízét.

Tálalási útmutató:
Delikát minőségű termék! Ízvilága és felhasználása nem ismeretlen a fogyasztók számára. Régi- és új világban kedvelt étek. A kirándulásokon, hideg tálak készítéséhez ajánljuk. Fenséges rakott burgonyába vékonyra szeletelve, vagy főzelék feltétként is - kultikus jellegét tekintve kuriózumként használható.

KOLBÁSZOK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

TÖLTÖTT SZŰZPECSENYE

/PIROSKA,-ZÖLD FŰSZER,- CSÍPŐS DEBRECENI FŰSZERKABÁTBAN/

Nyers termék - Alapos sütés, hőkezelés után fogyasztható!
Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

PÁCOLT ÉS ELŐKÉSZÍTETT HÚSOK

Termék leírás:
A szűzpecsenyét finoman felbökjük, és beletöltjük a különböző ízesítésű darált húsos töltelékeket. A töltelék 95%-os hús tartalmú, sóval, borssal és paprikával ízesítjük. Előtte természetesen maga a szűz besózásra kerül. A legfontosabb része az elkészítési folyamatnak ezek után, hogy kézzel helyezzük rá a fűszerkabátot a húsra. A fűszerek kiválasztását a boltjainkban korábban megtartott kóstoltatások ambicionálták. A termék szépsége mellett, az ízek harmóniája nyerte meg a kóstolókat.

A „piroska" fűszerkabát enyhén csípős, édeskés ízét a sütés során átveszi a szűzpecsenye puha, harmatos húsa. Tökéletes ellensúlyban van a töltelék paprikás, magyarosan fűszerezett ízvilágával.
A zöldfűszer ínycsiklandóan tavaszi, jellegzetesen fokhagymás ízű. A fűszer sütés után is megtartja állományát. Barnás színű, ropogós kabáttá alakul a szűzpecsenye felületén. Belsejében nagyobb darab, megpirult, omlós fokhagymák találhatóak.
A csípős debreceni fűszer speciálisan - foszfátmentes-előkészített húsokhoz készült, mivel sütés után is megtartja ízletességét. A debreceni hagyományos ízvilágát varázsolja a ropogós hús, és az omlós tölteték harmóniája által asztalunkra.
A termékek vákuumcsomagolásban találhatóak meg az üzletekben.

Tálalási javaslat:
Az előkészített húsok kifejlesztésével támogatjuk az egészségesen táplálkozni vágyókat, mivel termékünk nem tartalmaz hozzáadott adalékanyagokat, illetve minimális zsiradéktartalommal bír.
A húsok alapos sütés után fogyaszthatók. A sütés technikájaként több alternatíva közül is választhatunk. Elkészíthetjük zárt edényben vagy alufóliába tekerve sütőbe helyezhetjük. A sütés ideje kb. 45 percig tart 180 °C hőmérsékleten. Ezen kívül a húst olajban is megsüthetjük. Miután levettük a tűzről, illetve kivettük a sütőből, fedő alatt vagy fóliában pihentessük még 10 percet. Szeletelve helyezzük tálra és különböző köretekkel tálalva fogyasszuk. Kifejezetten ajánlott a burgonyapüré és savanyú uborka, melyek harmonizálnak a sült, töltött hús fűszeres ízével. Az egészséges életmódot követők számára az étel kiegészítője lehet még grillezett vagy párolt zöldség, különböző saláták.
Hidegtálak készítéséhez is ajánljuk a terméket. Friss zöldsaláta mellé, illetve különböző salátaágyakon nem csak mutatós, de finom, változatos ízvilágával remek kiegészítője lehet a salátáknak. Vékonyra szeletelve, falatok elkészítéséhez kb. 1 cm vastag darabokra vágva ajánlott.
A termék fogyasztása ajánlott mindenki számára, aki kedveli az ínyenc ízeket.
Gyermekek és idős emberek is fogyaszthatják, egészségi állapot figyelembe vételével.

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

FRÉDI SZELET MUSTÁROS

Allergén információ:
Hozzáadott mustárt tartalmaz

Jellemzői:
Elformázott, kimetszett, bőrös, sertés csontos combból szeleteket készítünk. A termék válogatott alapanyagokból készül. A bőr és a hús között a zsírréteg 1 – max. 2 cm vastagságú lehet. Pácolással adjuk meg a porhanyósságához szükséges fűszerezést.

Tálalási javaslat:
A terméket sütőben vagy gázon serpenyőben is elkészíthetjük, illetve grillen való sütésre is alkalmas. Először mindkét oldalát megpirítjuk, azért hogy a rostok között maradjanak az ízek és a nedvesség. Majd ezután mindkét oldalát közepes tűzön aranybarnára, sütjük. Miután levettük a tűzről, alufóliába csomagoljuk és 10 percig állni hagyjuk. Ilyen sütési technika után a Frédi szelet ropogós, de mégis puha marad. A hús ízletes fűszerízű.
Tálalhatjuk burgonyával, rizzsel, grillezett zöldségekkel, de akár friss kenyérrel is. Mellé kínáljunk salátát, friss zöldségeket.

Nyers termék - Alapos sütés,
hőkezelés után fogyasztható!
Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FRÉDI SZELET MAGYAROS

Allergén információ:
Allergén anyagot nem tartalmaz

Jellemzői:
Elformázott, kimetszett, bőrös, sertés csontos combból szeleteket készítünk. A termék válogatott alapanyagokból készül. A bőr és a hús között a zsírréteg 1 – max. 2 cm vastagságú lehet. Pácolással adjuk meg a porhanyósságához szükséges fűszerezést. A magyaros Frédi szelet ízvilága kissé paprikás. A só íze külön nem dominál benne. Sütés előtt gyönyörű bordós, paprikás zselében fekszik az egész hús szelet. Sütéskor a zselé nem válik le, hanem rásül a húsra.

Tálalási javaslat:
A terméket sütőben vagy gázon serpenyőben is elkészíthetjük, illetve grillen való sütésre is alkalmas. Először mindkét oldalát megpirítjuk, azért hogy a rostok között maradjanak az ízek és a nedvesség. Majd ezután mindkét oldalát közepes tűzön aranypirosra, sütjük. Miután levettük a tűzről, alufóliába csomagoljuk és 10 percig állni hagyjuk. Ilyen sütési technika után a Frédi szelet ropogós, de mégis puha marad. Tálalhatjuk burgonyával, rizzsel, grillezett zöldségekkel, de akár friss kenyérrel is. Mellé kínáljunk salátát, friss zöldségeket.

Nyers termék - Alapos sütés,
hőkezelés után fogyasztható!
Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

PÁCOLT ÉS ELŐKÉSZÍTETT HÚSOK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

BŐRÖS KARAJ
/SZELETELT, MAGYAROS/
Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:
Vákuumcsomagolásban

Nyers termék - Alapos sütés, hőkezelés után fogyasztható!
Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

Jellemzői:
Tradicionálisan magyar ízvilág. Elformázott, bőrös, sertéskarajból szeleteket készítünk. A termék válogatott alapanyagokból készül. A bőr és a hús között a zsírréteg max. 0,5 cm vastagságú lehet. Pácolással adjuk meg a porhanyósságához szükséges ízesítést, fűszerezést. A marinád összeállítása magyaros ízben maximálisan kedvez a sütés feltételeinek. A termék ettől lesz ropogósan aranybarna.

Tálalási útmutató:
A terméket sütőben vagy gázon serpenyőben is elkészíthetjük, illetve grillen való sütésre is alkalmas. Először mindkét oldalát megpirítjuk, azért hogy a rostok között maradjanak az ízek és a nedvesség. Majd ezután mindkét oldalát közepes tűzön aranybarnára, sütjük. Miután levettük a tűzről, alufóliába csomagoljuk és 10 percig állni hagyjuk. Ilyen sütési technika után a karaj ropogós, de mégis puha marad. A hús ízletes fűszerízű. Tálalhatjuk burgonyával, rizzsel, grillezett zöldségekkel, de akár friss kenyérrel is. Mellé kínáljunk salátát, friss zöldségeket. Felbontás után ajánlott 1 napon belül felhasználni, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

BŐRÖS KARAJ
/SZELETELT, MUSTÁROS/
Allergén információ:
Hozzáadott mustárt tartalmaz

Forgalmazzuk:
Vákuumcsomagolásban

Jellemzői:
Elformázott, bőrös, sertéskarajból szeleteket készítünk. A termék válogatott alapanyagokból készül. A bőr és a hús között a zsírréteg max. 0,5 cm vastagságú lehet. Pácolással adjuk meg a porhanyósságához szükséges ízesítést, fűszerezést. A marinád összeállítása maximálisan kedvez a sütés feltételeinek. A termék ettől lesz ropogósan aranybarna.

Tálalási útmutató:
A terméket sütőben vagy gázon serpenyőben is elkészíthetjük, illetve grillen való sütésre is alkalmas. Először mindkét oldalát megpirítjuk, azért hogy a rostok között maradjanak az ízek és a nedvesség. Majd ezután mindkét oldalát közepes tűzön aranybarnára, sütjük. Miután levettük a tűzről, alufóliába csomagoljuk és 10 percig állni hagyjuk. Ilyen sütési technika után a karaj ropogós, de mégis puha marad. A hús ízletes fűszerízű. Tálalhatjuk burgonyával, rizzsel, grillezett zöldségekkel, de akár friss kenyérrel is. Mellé kínáljunk salátát, friss zöldségeket. Felbontás után ajánlott 1 napon belül felhasználni, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Nyers termék - Alapos sütés, hőkezelés után fogyasztható!
Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

PÁCOLT ÉS ELŐKÉSZÍTETT HÚSOK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

CSONT NÉLKÜLI MAGYAROS TARJA

/SZELETELT, MAGYAROS MARINÁDBAN/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:
Vákuumcsomagolásban

Jellemzői:
Tradicionálisan magyar ízvilág. Csont nélküli sertéstarjából szeleteket készítünk. A termék válogatott alapanyagokból készül. Pácolással adjuk meg a porhanyósságához szükséges ízesítést, fűszerezést. A marinád összeállítása maximálisan kedvez a sütés feltételeinek. A termék ettől lesz ropogósan aranybarna. Tarját válasszunk akkor, ha szaftos, nem száraz húst szeretnénk grillezni.

Tálalási útmutató:
A terméket sütőben vagy gázon serpenyőben is elkészíthetjük, illetve grillen való sütésre is alkalmas. Először mindkét oldalát megpirítjuk, azért hogy a rostok között maradjanak az ízek és a nedvesség. Majd ezután mindkét oldalát közepes tűzön aranybarnára, sütjük. Miután levettük a tűzről, alufóliába csomagoljuk és 10 percig állni hagyjuk. Ilyen sütési technika után a tarja ropogós, de mégis puha marad. A hús ízletes fűszerízű. Tálalhatjuk burgonyával, rizzsel, grillezett zöldségekkel, de akár friss kenyérrel is. Mellé kínáljunk salátát, friss zöldségeket. Felbontás után ajánlott 1 napon belül felhasználni, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Nyers termék - Alapos sütés, hőkezelés után fogyasztható!
Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

CSONT NÉLKÜLI MUSTÁROS TARJA

/SZELETELT, MUSTÁROS MARINÁDBAN/

Allergén információ:
Hozzáadott mustárt tartalmaz

Forgalmazzuk:
Vákuumcsomagolásban

Jellemzői:
Csont nélküli sertéstarjából szeleteket készítünk. A termék válogatott alapanyagokból készül. Pácolással adjuk meg a porhanyósságához szükséges ízesítést, fűszerezést. A marinád összeállítása maximálisan kedvez a sütés feltételeinek. A termék ettől lesz ropogósan aranybarna. Tarját válasszunk akkor, ha szaftos, nem száraz húst szeretnénk grillezni.

Tálalási útmutató:
A terméket sütőben vagy gázon serpenyőben is elkészíthetjük, illetve grillen való sütésre is alkalmas. Először mindkét oldalát megpirítjuk, azért hogy a rostok között maradjanak az ízek és a nedvesség. Majd ezután mindkét oldalát közepes tűzön aranybarnára, sütjük. Miután levettük a tűzről, alufóliába csomagoljuk és 10 percig állni hagyjuk. Ilyen sütési technika után a tarja ropogós, de mégis puha marad. A hús ízletes fűszerízű.
Tálalhatjuk burgonyával, rizzsel, grillezett zöldségekkel, de akár friss kenyérrel is. Mellé kínáljunk salátát, friss zöldségeket. Felbontás után ajánlott 1 napon belül felhasználni, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Nyers termék - Alapos sütés, hőkezelés után fogyasztható!
Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

PÁCOLT ÉS ELŐKÉSZÍTETT HÚSOK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

PÁCOLT ÉS ELŐKÉSZÍTETT HÚSOK

SZALONNÁBA GÖNGYÖLT KARAJ

/KÉTFÉLE ÍZESÍTÉSBEN/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Nyers termék - Alapos sütés, hőkezelés után fogyasztható!
Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

Az innovációs termékfejlesztési programunk terméke a szalonnába göngyölt fűszeres karaj. Kétféle ízesítésben állítjuk elő a terméket: western grill és fokhagymás. A termék unikumnak számít, mivel hiánytermék a pultokban és ennek a piaci résnek a betöltését céloztuk meg új termékeink fejlesztésekor.

Előállítási mód:
Friss, letisztított csont nélküli karajt sózzuk és fűszerkeverékbe („piroska" vagy puszta keverék) forgatjuk. Utána fél cm-es hasaszalonnába tekerjük, majd megkötözzük. A „malacot" belehelyezzük a marinádba, majd onnét vákuumfóliába csomagoljuk.

Alapanyagaink:
- Karaj: a gerincoszlopon belülről elhelyezkedő, zsiradékmentes izomköteg. Külső felületét vékony ínréteg borítja, amit szivárványhártyának, vagy tükörhártyának hívunk.
- Szalonna: Bőr nélküli hasa szalonna, a dagadót és az oldalast borítja. Vastagon, húscsíkkal átszőtt. Azért borítjuk a karajt be szalonnával, hogy sütéskor ne száradjon ki, hanem szaftossá és ropogóssá váljon.

Tálalási javaslat:
Nagyon fontos, hogy nyers, de pihentetett termékről van szó. A vákuumfóliából kivett terméket, alufóliába betekerjük, hogy a fólia felül összeérjen, alul hiánytalanul fedje a karajt. Sütőben 180°C-on 20 percig légkeveréses, alul-felül sütési funkcióval, majd 160°C-on kb. 45 percig sütjük. A hőfok levétele utána fóliában hagyjuk még 20 percig a terméket. Ezután a fóliából kivéve tálalható. A sütéskor keletkező szaft pikáns kiegészítője a felszeletelt és alacsony zsírtartalmú karajnak. Ezzel a sütési formával elérjük azt, hogy nem szárad ki a karaj, hanem puhára sül és fő egyszerre. A fűszerek és az aromák bedifundálnak a termék belsejébe, ezért ízletes és puha lesz. A termék fontos tulajdonsága, hogy gyorsan elkészíthető, előkészített mivolta miatt. Rendkívül előnyös lehet a rohanó világban a háztartást vezető és mellette dolgozó hölgyeknek is. Köretként fogyaszthatjuk rizzsel, burgonyával vagy párolt zöldségekkel egyaránt. Kiegészítőként tökéletes lehet a savanyú káposzta vagy uborka felszolgálása. Kenyérrel és mustárral, tormával tálalva is ínycsiklandó.

BŐRÖS CSÁSZÁRSZALONNA

/MAGYAROS ÍZBEN/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:
A bőrös hasított félsertés oldalából készül a császárszalonna, melyről leválasztják az első 4 bordát és a nyúljás felőli végét egyenesre vágják. Leformázzák a hasi és háti oldalát, majd szeletelés után pácolásra kerül.

Tálalási javaslat:
A terméket sütőben vagy gázon serpenyőben is elkészíthetjük, illetve grillen való sütésre is alkalmas. Először mindkét oldalát megpirítjuk, azért hogy a rostok között maradjanak az ízek és a nedvesség. Majd ezután mindkét oldalát közepes tűzön aranybarnára, sütjük. Miután levettük a tűzről, alufóliába csomagoljuk és 10 percig állni hagyjuk. Ilyen sütési technika után a hús ropogós, de mégis puha marad. Tálalhatjuk burgonyával, rizzsel, grillezett zöldségekkel, de akár friss kenyérrel is. Mellé kínáljunk salátát, friss zöldségeket.

Nyers termék - Alapos sütés, hőkezelés után fogyasztható!
Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

MAGYAR TERMÉK • NAGYDÍJ

ANGOLSZALONNA

/GYORSPÁCOLT, FÜSTÖLT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:
Az angolszalonnához használt karaj magyar termelésű hús bontásából készül. A karaj fajtájára jellemzően tetszetős megjelenésű. Megfelelően formázott, bőrrel és szalonna réteggel fedett. Bőrös készítmény esetén a szalonna réteg vékonyabb, mint 2 cm. Nem lehet véraláfutás és a bőrös rész teljesen tisztított. Szeletelésnél a friss termék jól vágható, vágáskor nem enged levet. Az angolszalonna felső része húsos, halvány rózsaszín. Ín-kötőszöveti hártya nincs, vagy csak egy fut át a karaj részen, a szalonnás rész színe fehér. A bőr sárgásbarna színű. A termék aranybarnára füstölt. A termékfajtára jellemző sótól átérett hús kellemes ízét még fokozza, ha a füst íze érződik. A pontos technológiai leírás, receptúra határozza meg, hogy a termék mindig egyforma legyen. Gyorspácolással készül, utána pihentetjük, majd szárítás és füstölés követi a technológiát.

Tálalási útmutató:
Az angolszalonna sokrétű felhasználása domináns falusi időkre vetíthető vissza, mikor még az emberek saját maguk készítették disznóölés után a sonkáikat. Ízletes reggeli, tízórai. Ropogós, friss zöldségekkel még finomabb. Húsvétkor és karácsonykor főzve, tojással, sütve burgonyapürével, illetve friss salátával fogyasztható. A mustár, torma, francia saláta, illetve egyéb saláták remekül egészítik ki a füstölt hús markáns ízvilágát. A szeleteket használhatjuk roládok készítéséhez, hidegtálak díszítéséhez, tojással-uborkával falatok elkészítéséhez. Mivel zsírtartalma nagyon alacsony, ezért a fitnesz világban kedvelt lehet.

Fogyasztását majdnem minden korosztálynak ajánljuk. A kedves vásárlónak gondolnia kell arra, hogy angolszalonna a termék megnevezése, de a zsiradék rész minimális, ezért inkább kezeljük sonkaként a terméket. Emiatt javasoljuk a szeletelt változat fogyasztását, mely minden igényt kielégíthet. Egy csomagban 10 szelet található, zsindelyesen lapolva, mely ízlés szerint különböző módokon használható fel. Manapság előfordul, hogy kalács, illetve kenyér tésztába sütik bele az angolszalonnát. Kisülve fenséges látvány és kultikus élmény.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

KOLOZSVÁRI SZALONNA

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:
80%-os húscsíkos császárszalonna. Bevérzéstől mentes metszéslap.
A szalonna krémfehér színével. A szalonna és a húscsík pazar ízkombinációja, enyhén füstös ízzel. Enyhén füstös, tiszta, sós a szalonna illata.

Tálalási útmutató:
Mivel nyers, füstölt termék, ezért fogyasztását alapos hőkezelés után javasoljuk. Felkockázva, szeletelve sütve az igazi, tojással vagy akár túrós tésztára feltétként. Megfőzve, főtt tojással, vagy főzelékekben hagyományos ízeket kóstolhatunk. Krumplifőzelék, füstölt hússal

Nyers füstölt termék. Fogyasztása főzés, sütés, grillezés után ajánlott.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: száraz, hűvös helyen

FÜSTÖLT CSÜLÖK

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:
Csülökre jellemző látvány, hús és szalonnás bőr borítással. Bevérzéstől mentes metszéslap. Húscsíkok színe, kombinálva a szalonna krémfehér színével. Tiszta színek. A szalonna és a hús pazar ízkombinációja, enyhén füstös ízzel. Enyhén füstös, tiszta sós füstölt hús illata.

Tálalási útmutató:
Ajánljuk főzve és grillezve egyaránt. Levesek alapjaként is tökéletes lehet. Köretként javasoljuk a burgonya és a rizs mellett, a különböző salátákat vagy friss kenyeret. Kenyértésztába sütve a húsvét, valamint a karácsony éke lehet.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: száraz, hűvös helyen

Nyers füstölt termék. Fogyasztása főzés, sütés, grillezés után ajánlott.

SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

KENYÉRSZALONNA SÓZOTT

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:
Sertés háta, nyaka, oldalszalonnájából készül. A hús halványpiros árnyalata jellemzi, helyenként átszőve kevés zsiradékkal. Enyhén sós ízű. Harmonikus ízvilág. Enyhén füstölt illatú.

Tálalási útmutató:
Ízletes reggelire, vacsorára vagy akár a köztes étkezésekre. Fogyaszthatjuk nyersen vagy megpirítva is. Tálalhatjuk friss kenyérrel és mustárral, majonézzel, tormával. Ropogós friss zöldségekkel, paradicsommal, paprikával, újhagymával még finomabb. Emellett hidegtálak készítéséhez is alkalmas. Húsvétra tökéletes lehet megfőzve, tojással tálalva.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: száraz , hűvös helyen

BÜKKFÁN FÜSTÖLT CSEMEGE SZALONNA

/SÓZOTT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:
A sertés nyaka és háta szalonnáját bőrösen használjuk alapanyagként.
Konyhasóval sózzuk, nagyapáink módszerével naponta forgatjuk, locsoljuk saját levével. Az érlelés után hideg vízben külsejét lemossuk, szárítjuk, és hideg füsttel tartósítjuk.

Tálalási javaslat:
Ízletes reggelire, vacsorára vagy akár a köztes étkezésekre. Fogyaszthatjuk nyersen vagy megpirítva is. Tálalhatjuk friss kenyérrel és mustárral, majonézzel, tormával. Ropogós friss zöldségekkel, paradicsommal, paprikával, újhagymával még finomabb. Emellett hidegtálak készítéséhez is alkalmas.
Pirított "fogazott" formájában ételek díszítésére használjuk.

Sertéshús származása: Magyarország

Tárolása: száraz , hűvös helyen

SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

FÜSTÖLT-NYERS FRIKANDÓ SONKA

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Technológiája:
Tűs páccal befecskendezzük a termékbe az összekészített fűszerkeveréket. A bepácolt hús tumblerbe kerül, ahol az előírt program szerint (30 perc forgás – 20 perc pihentetés) bemasszírozzuk a hús izomrostjai közé a fűszerkeveréket. A bedifundálás hatóideje 6 órát tesz ki. Ezt követően felfűzzük a terméket a füstölő kocsikra. A füstölt nyers terméket 50°C-os hideg füstön füstöljük, majd pihentetjük. Pihentetés után kerül a tároló hűtőbe. Száraz hűvös helyen tároljuk.

Látványa:
Felülete száraz, mm-es vastagságban kérges, kemény, mely védi a terméket a kiszáradástól. Ezalapján a zaftos hús íz belül marad. Szürkésbarna színű burok, szeleteléskor tiszta színhúst látunk, barnás árnyalatban. A húsrész nincs átszőve zsiradékkal. Hús- és kötőszöveti hártyát nem tartalmaz.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: száraz , hűvös helyen
Nyers füstölt termék. Fogyasztása főzés, sütés, grillezés után ajánlott.

FÜSTÖLT FŐTT FRIKANDÓ SONKA

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:
Kimetszett, elformázott lapocka. Arany barnára füstölt, szennyeződéstől mentes. A füstölt-főtt sós, harmonikus, hagyományos íz világ. A termékre jellemzően tiszta főtt hús, és enyhe füst illat.

Tálalási útmutató:
Fogyasztására rengeteg opció létezik, mivel késztermék akár hidegen, akár megpirítva-sütve is tálalhatjuk. Egészben vagy szeletekben frissen sütve, rántva, tokányban aprópecsenyének egyaránt alkalmas. Nyersen szendvicsek, hidegtálak készítéséhez is tökéletes. Friss zöldségekkel, kenyérrel, mustárral vagy tormával tálalva ínycsiklandó reggeli vagy vacsora lehet. Hidegtálakban kaszinótojással, zöldségekkel, sajttal tálalva, esetleg francia saláta ágyra fektetve, nem csak étvágygerjesztő, hanem rendkívül mutatós eredményt kapunk.
Ideális ünnepi alkalmakra – főként húsvétra, karácsonyra – akár a már említett sonkatekercses hidegtál elkészítéséhez, vagy sült formában való fogyasztásra is.

Tárolása: 0°C és + 5 °C között
Sertéshús származása: Magyarország

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: száraz , hűvös helyen
Nyers füstölt termék. Fogyasztása főzés, sütés, grillezés után ajánlott.

FÜSTÖLT OLDALAS

/GYORSPÁCOLT/

Allergén információ: Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz.

Jellemzői:
Megfelelően bőr és zsírtalanított csontos húsos felület, amely a sertés oldalán helyezkedik el, pácolás után füstöléssel tartósítjuk. Füstölés után aranybarna színű. Felülete száraz.
A csont mellett jellegzetes illatú. Kellemesen füstölt, sós ízű.

Tálalási javaslat:
Csak füstölt termék, ezért főzés , sütés után javasolt a fogyasztása. A vízben főtt oldalashoz, vörös hagymát és babérlevet teszünk. A húsos részhez tojást főzünk, Tormával Húsvétkor mennyei lakoma! A levet felhasználjuk különböző levesekhez, főzelék alapnak. Lehet a gulyás levesnek alapleve, babgulyás isteni a füstölt húsos oldalassal. Székely káposztát meg lehet bolondítani egy kis füstölt hússal. Mint nagyanyáink.

FÜSTÖLT HÚSOS CSONT

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz.

Jellemzői:
Megfelelően tisztított, szennyeződéstől mentes felület. Füstölés után aranybarna színű. Felülete száraz.
A csont mellett jellegzetes illatú. Kellemesen füstölt, sós ízű.

Tálalási javaslat:
Fogyasztása főzve, feltétként ajánlott.

Tárolása: 0°C és + 5 °C között
Sertéshús származása: Magyarország

SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

ERDÉLYI SZALONNA

/FÜSTÖLT, FŐTT, GYORSPÁCOLT/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:
A tarjára jellemzően halvány rózsaszínű, zsírcsíkokkal enyhén átszőtt metszéslapú. Tiszta, enyhén sós íz jellemzi, amely a főtt hússal harmonizál. Enyhén sós, füstölt illatú.

Tálalási javaslat:
Szendvicsek, hidegtálak készítéséhez egyaránt alkalmas. Friss zöldségekkel, kenyérrel, mustárral vagy tormával tálalva ínycsiklandó reggeli vagy vacsora lehet. Hidegtálakban kaszinótojással, zöldségekkel, sajttal tálalva, esetleg francia saláta ágyra fektetve, nem csak étvágygerjesztő, hanem rendkívül mutatós eredményt kapunk.
Ideális lehet ünnepi alkalmakra, főként húsvétra, megpirítva – főtt tojással, zöldségekkel tálalva.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

CSÉCSI SZALONNA

/FŐTT, GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:
A bőrös félsertés tokájából eltávolítjuk a nagy nyálmirigyeket és a tokatető vastag részét, de nem húsig. Vágásmentes, enyhén formázott.
Felületét pirospaprika borítja. A főzött hús halványpiros árnyalata, helyenként átszőve kevés zsiradékkal. Enyhén fokhagymás, sós. Harmonikus ízvilág. Pikantériája a piros paprika jellegzetes hordozó íze.

Tálalási javaslat:
Fogyasztása a hagyományos ízeket kedvelőknek ajánlott. Főtt szalonna, friss pékáruval. Hidegen és sütve, vagy grillezve – fenséges étek. Paprika, hagyma, uborka, különböző friss saláták fogyasztásával, még a komoly fizikai munkát végző ember is könnyen jól lakik.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

MAGYAR TERMÉK • NAGYDÍJ

FÜSTÖLT FŐTT FŰSZERES DIÓ

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:
A fűszerkabát mustármagot tartalmaz.

Jellemzői:
Sertés diójából készült, elformázott sonka, fűszerkabáttal bevonva. Füstölt, főtt termék, tehát azonnal fogyasztható. A füstölés során jellegzetes ízt kap a termék. A fűszerkabát emeli az esztétikai megjelenését, ízvilága pikáns a fűszerek sokszínűségének köszönhetően.

Tálalási javaslat:
A fűszerkabát különleges ízvilága miatt kifejezetten ajánljuk az ínyenc ízek kedvelőinek. Szendvicsek készítéséhez tökéletesen passzol. Friss salátával, paprikával, paradicsommal kínáljuk. Reggelire, tízórai vagy uzsonnára egyaránt tökéletes lehet. Tálalhatjuk megpirítva is mustárral, majonézzel, tormával. Hidegtálakat különlegessé teheti, nem csak ízvilágával, de a fűszerkabátnak hála a látványával is.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

FÜSTÖLT FŐTT FŰSZERES TARJA

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:
A fűszerkabát mustármagot tartalmaz.

Jellemzői:
A tarjára jellemzően halvány rózsaszínű, zsírcsíkokkal enyhén átszőtt metszéslapú. Tiszta, enyhén sós íz jellemzi, amely a főtt hússal harmonizál. Enyhén sós, füstölt illatú. Pikantériáját a fűszerkabát adja. Füstölt főtt termék, tehát azonnal fogyasztható.

Tálalási javaslat:
A fűszerkabát különleges ízvilága miatt kifejezetten ajánljuk az ínyenc ízek kedvelőinek. Szendvicsekhez tökéletesen passzol, vajkrémekkel vagy majonézzel is készíthetjük. Friss salátával, paprikával, paradicsommal kínáljuk. Reggelire, tízórai vagy uzsonnára tökéletes lehet. Hidegtálakat különlegessé teheti, nem csak ízvilágával, de a fűszerkabátnak hála a látványával is.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és +5 °C között

SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

FÜSTÖLT FŐTT TARJA

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Termékleírás:
Az elformázott sertés tarját pácoljuk, majd bele "masszírozzuk" az ízeket. A tarjára jellemzően halvány rózsaszínű, zsírcsíkokkal enyhén átszőtt metszéslapú. Tiszta, enyhén sós íz jellemzi. Sós, füstölt illatú.

Felhasználási javaslat:
Nyers, füstölt tarja hagyományosan főzve honos hazánkban. Főként a húsvéti és karácsonyi időszakokban kerül az asztalra. Sülve, tojással - megfőzve kemény tojással, koronázza meg napjainkat, a családi asztalunknál!

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és +5 °C között

FÜSTÖLT FŐTT CSÁSZÁRSZALONNA

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Jellemzői:
A bőrös hasított félsertés oldalából készül, melyről leválasztják az első 4 bordát és a nyuljás felöli végét egyenesre vágják. Kiszedik a bordákat egyesével, hogy szép barázdált legyen. Leformázzák a hasi és háti oldalát egyenesre, és pácolásra kerül. Pácolás után szárítás, füstölés és főzés következik. Bevérzéstől mentes metszéslap. A szalonnát krém fehér tiszta szín, rózsaszín húscsíkok jellemzik! A szalonna és a húscsík pazar ízkombinációja, enyhén füstölt sós főtt szalonna íz jellemzi. Illata fennséges, pazar! Meg kell kóstolni.

Tálalási javaslat:
Főtt termék, ezért fogyasztása -hidegen is ízletes. Vékonyra szeletelve vagy apróra kockázva salátákkal, szendvicsekben szívesen alkalmazzuk a változatosság kedvéért. Megsütve, tojással vagy akár túrós tésztára feltétként is fogyaszthatjuk. Főzelék feltétként, húsok díszítésére „Isteni"

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és +5 °C között

SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

PARASZTSONKA

/HAGYOMÁNYOS, SÓZOTT/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Termékleírás:
A sertés hátsó combjából kiformázott konyhasóval tartósított bőrös , szalonnás húsrész. 5-6 hétig sóban áll- nagyságától függően. Nagyapáink módszerével naponta forgatjuk, locsoljuk saját levével. Az érlelés után hideg vízben külsejét lemossuk, leáztatjuk, szárítjuk, és hideg füsttel tartósítjuk. Tájjellegtől függően lehet csontos és csont nélküli.

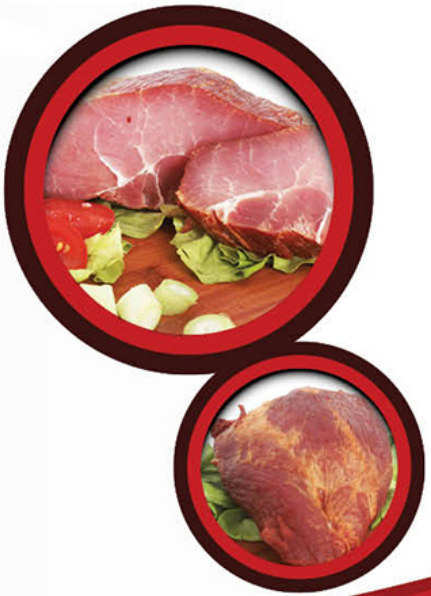
Felhasználási javaslat:
Nyers, füstölt sonkáról beszélünk. Ennek ellenére a hajszál vékonyra szeletelt sonka mennyei ízű a reggelinél vajas kényérrel, tormával, vagy éppen friss zöldséggel, újhagymával. A régi világban a megfelelő hőmérsékletű padláson vagy speizban felakasztva tartották. Napi szinten fogyasztották az emberek. A mai világban kuriózum, és csak a neves ünnepek alkalmával /húsvétkor/ keresett a „drága étek". Sülve, tojással - megfőzve kemény tojással, koronázza meg napjainkat, a családi reggeliknél!

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: Száraz hűvös helyen

FÜSTÖLT COMB

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz



Jellemzői:
A kimetszett, elformázott, bőr és csont nélküli combba tűs pácoló segítségével beinjektáljuk a fűszeres sós oldatot. Pihentetés után hideg füsttel tartósítjuk. Elvágva, metszéslapja gyönyörű hús-bordó, egyenletes, zsíroktól mentes. Ízvilága füstölt termékekre jellemző sós, harmonikus. A termékre jellemzően tiszta füstölt hús ízű, és enyhén füst illatú.

Tálalási javaslat:
Nyersen szendvicsek, hidegtálak készítéséhez is tökéletes. Friss zöldségekkel, kenyérrel, mustárral vagy tormával tálalva ínycsiklandó reggeli vagy vacsora lehet. Hidegtálakban kaszinótojással, zöldségekkel, sajttal tálalva, esetleg francia saláta ágyra fektetve, nem csak étvágygerjesztő, hanem rendkívül mutatós eredményt kapunk. Ideális ünnepi alkalmakra – főként húsvétra, karácsonyra – akár a már említett vékonyra szeletelt „ sonkatekercses" hidegtál elkészítéséhez, de főzött fogyasztása a gyakoribb. Főzelékbe belefőzve, káposztákat megbolondítva használható! Minden korosztálynak ajánlott, tekintettel alacsony zsírtartalma miatt.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: Száraz hűvös helyen

SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

FÜSTÖLT TARJA

/GYORSPÁCOLT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Nyers füstölt termék. Fogyasztása főzés, sütés, grillezés után ajánlott.

Termékleírás:

Az elformázott sertés tarját pácoljuk, majd bele „masszírozzuk" az ízeket. A tarjára jellemzően halvány rózsaszínű, zsírcsíkokkal enyhén átszőtt metszéslapú. Tiszta, enyhén sós íz jellemzi. Sós, füstölt illatú.

Felhasználási javaslat:

Nyers, füstölt tarja hagyományosan főzve honos hazánkban. Főként a húsvéti és karácsonyi időszakokban kerül az asztalra. Sülve, tojással - megfőzve kemény tojással, koronázza meg napjainkat, a családi asztalunknál! A füstölt tarjával, isteni ízeket rejthetünk káposztákba „lopva"

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: Száraz hűvös helyen

SONKÁK, SZALONNÁK, FÜSTÖLT HÚSOK

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

MAGYAR TERMÉK*NAGYDIJ

PÁRIZSI

/HÚSPÉPES, FŐZÉSSEL HŐKEZELT, FÜSTÖLETLEN HÚSKÉSZÍTMÉNY/

Forgalmazzuk:

A) Rúdban, vízgőzt át nem eresztő bélben 1,8 kg -os kiszerelésben, 400g -os egalizált kiszerelésben

B) Szeletelt védőgázas csomagolásban - 100g -os kiszerelésben

Allergén információ: Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

VÖRÖS ÁRU

Jellemzői:

Magyar sertésből, bontás után, válogatott, friss alapanyagból készül. A megfelelően kontrolált termék harapása rugalmas se nem puha se nem kemény. Állományában jól szeletelhető nem széteső, a metszéslap légüregtől mentes, ín kötőszöveti hártya nem vagy csak alig található metszéslap egyenletes rózsaszínű. Illatában érezhető a főtt húspépszag, ízében a főtt hús és bors, só harmonikus együttese.

Tálalási útmutató:

A párizsi évtizedek óta fogyasztott kedvelt „ kenyér mellé való” . Fogyasztása a mai napig kultikus. Az összetételét tekintve fogyaszthatják diétázók, legyengült szervezetek, gyermekek, kismamák egyaránt. A vajas kenyér párizsi feltéttel egyszerű és ízletes reggeli. Paprika és paradicsom kíséretében egészséges és ízes vacsora lehet. Ínyencek fogyaszthatják a párizsis zsemlyét ketchuppal, mustárral, akár friss zöldekkel, mint a ruccola vagy a bébi spenót. Hagyománya van még a főzelék feltétként megpirított párizsi szeletnek „kosárkának”, beleütve a tükörtojást, vagy bundában vagy panírozva elfogyasztani burgonya pürével és friss salátákkal.

Hidegtálak készítéséhez is jó alapanyagnak bizonyul. A szeleteket, sajttal, tormával vagy aprított zöldséggel, francia salátával megtöltve, összegöngyölve. A pultban megvásárolható szeletelt termék már nem tartalmazza a belet /azt szeleteléskor lehántják/, tehát közvetlenül fogyasztható, kibontástól számított 24 órán belül. Ezt az információt a pultban termékpapírra ragasztott információ tartalmazza.

A védőgázas 100 g-os termék jelölésén fel van tüntetve meddig fogyasztható.

Elpattintjuk a bal alsó részen található fület felfelé, ott szétválik a fólia és a kemény műanyag-erélyes mozdulattal meghúzzuk a fóliát felfelé, és szabaddá válik a zsindelyesre szeletelt termék. Felbontás után ajánlott 1 nap alatt elfogyasztani, így az élvezhető aromák és ízek nem sérülnek.

Tárolása: 0°C és + 5 °C között

Sertéshús származása: Magyarország

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

MAGYAR TERMÉK*NAGYDIJ

FÜSTÖLT SAJTOS PÁRIZSI

/NEM EHETŐ BÉLBEN, FŐTT TERMÉK/

Forgalmazzuk:
Rúdban 2,8 kg-os és 400 g-os kiszerelésben.

Allergén információ: Laktózt tartalmaz

VÖRÖS ÁRU

Jellemzői:
"Metszéslapon" a homogén rózsaszín húspép 2-5 mm nagyságú fehér sajtdarabokkal tarkítva! A harapáskor kellemes roppanik a husi, a sajt pedig lágyan omlik szét érző bimbóinkon. A főtt húspép íze mellett a füstölt sajt íze dominál. A sajt nem pörög ki a masszából szeleteléskor.
A párizsi összeházasítása a füstölt sajttal, nagyon jó történet. Ínyencek élvezettel majszolják.

Tálalási javaslat:
A bél lehántás után, szendvicsek készítéséhez ajánljuk. Kettő az egyben, sajt és a párizsi egy szeletben. Zöldségek, gyümölcsök fogyaszthatók mellé. Kultikus étkezési élményben lehet részünk! A Füstölt sajtos párizsi fogyasztását ajánljuk minden korosztálynak fogyasztásra, figyelembe véve a sajt jelenlétét, mely nem laktóz mentes.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

MAGYAR TERMÉK*NAGYDIJ

JUHBELES VIRSLI

/FÜSTÖLT, FŐTT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:
Lédig, és 1kg-os védőgázas csomagolásban.

Jellemzői:
Tapintása rugalmas, nem puha nem kemény. Szerkezete homogén, pép jellegű. Fűszereloszlás egyenletes. Légüregektől és kötőszöveti hártyától mentes. Rágás után jól összeálló. Melegen lédús, rágási maradék nincs. Metszéslap egyenletes világos rózsaszínű. Fűszereloszlás egyenletes. Főtt húspép íze mellett bors és paprika íz érezhető. Idegen mellékízektől mentes. Kellemesen enyhén sós ízű. Illatában főtt húspép bors és fűszerpaprika érezhető. Idegen szagoktól mentes.

Tálalási útmutató:
A virsli főzése meghatározza a kulináris élvezetet: forraljunk vizet, tegyük bele a virslit, majd húzzuk le a lábast a közvetlen hőről, 3 percig hagyjuk a terméket a meleg vízbe, majd óvatosan tányérra helyezzük. Ne bökjük bele a villát!

Étkezéseinket fantázia dússá és változatossá teheti,- használhatjuk salátákhoz hidegen, főtt virslihez,- fogyaszthatunk zöld salátát, francia salátát, krumpli salátát, ketchupot, tormát.
Ajánlott még:
- főzelék feltétként
- grillezve
- kiflibe beszúrva kínálhatjuk gyermekeinknek

A termék minden korosztálynak ajánlott fogyasztásra
Karon ülő piciknek/1 év felett/ a védőnővel való konzultáció után.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

VÖRÖS ÁRU

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

Hajnal Hús

MŰBELES VIRSLI

/NEM EHETŐ BÉLBEN, FŐTT TERMÉK/

Állomány, szerkezet, metszéslap:
Tapintása rugalmas, nem puha nem kemény. Szerkezete homogén, pép jellegű. Fűszereloszlás egyenletes. Légüregektől és kötőszöveti hártyától mentes. Rágás után jól összeálló. Melegen lédús, rágási maradék nincs.

Szín:
Metszéslap egyenletes világos rózsaszínű. Fűszereloszlás egyenletes.

Íz:
Főtt húspép íze mellett bors és paprika íz érezhető. Idegen mellékízektől mentes. Kellemesen enyhén sós ízű.

Illat:
Illatában főtt húspép bors és fűszerpaprika érezhető. Idegen szagoktól mentes.

Felhasználás javaslat:
Melegítés előtt a bél eltávolítandó.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

KRINOLIN

/NEM EHETŐ BÉLBEN, FŐTT TERMÉK/

Állomány, szerkezet, metszéslap:
Állománya rugalmas, metszéslapja homogén. 5 mm-nél nagyobb légüreg nem, legfeljebb ennél kisebb látható. Nem tartalmazhat 3 mm-nél nagyobb ín-kötőszöveti hártyadarabot, legfeljebb 1-2 mm méretűt. Első harapás után se nem puha, se nem kemény. Jól összeáll, rágási maradék nincs.

Szín:
Egyenletes világos rózsaszínű.

Íz:
Fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép íze mellett bors, fokhagyma és fűszerpaprika íz érezhető. Idegen íztől mentes.

Illat:
Illatában a főtt húspép, bors, fokhagyma illata érezhető, enyhe füst illat.

Felhasználás javaslat:
Melegítés előtt a bél eltávolítandó.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

VÖRÖS ÁRU

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

Családunktól családod asztalára

SZAFALÁDÉ
/FŐTT, FÜSTÖLT TERMÉK/

Allergén információ:
Közvetlen hozzáadott allergén anyagot NEM tartalmaz

Forgalmazzuk:
Védőgázas csomagolásban.

Jellemzői:
Tapintása rugalmas, nem puha nem kemény. Szerkezete homogén, pép jellegű. Fűszereloszlás egyenletes. Rágás után jól összeálló. Melegen lédús, rágási maradék nincs. Metszéslap egyenletes világos rózsaszínű. Fűszereloszlás egyenletes. Főtt húspép íze mellett bors és paprika íz érezhető. Idegen mellékízektől mentes. Kellemesen enyhén sós ízű.Illatában főtt húspép bors és fűszerpaprika érezhető.

Tálalási javaslat:
Mivel főtt termékről van szó nem kell főzni, csak jól megmelegíteni. Szafaládé főzése meghatározza a kulináris élvezetet: forraljunk vizet, tegyük bele a terméket, majd 2-3 perc után húzzuk le a lábast a közvetlen hőről, 3-4 percig hagyjuk a szafit a meleg vízbe, majd óvatosan tányérra helyezzük. Béllel, vagy anélkül ízlés szerint fogyasztható. Étkezéseinket fantáziadússá és változatossá teheti,- használhatjuk salátákhoz hidegen, főtten - fogyaszthatunk zöld salátát, francia salátát, krumpli salátát, ketchupot, tormát hozzá.
Ajánlott még:
- Főzelék feltétként
- Grillezve

A termék minden korosztálynak ajánlott fogyasztásra
Karon ülő piciknek/1 év felett/ a védőnővel való konzultáció után.

Sertéshús származása: Magyarország
Tárolása: 0°C és + 5 °C között

VÖRÖS ÁRU

HU 975 EK

Hajnal Húskombinát Kft.
www.hajnalhuskombinat.hu
www.facebook.com/Hajnal-Hús

H-9061 Vámosszabadi , Hild József út 13-15.
Telefon: +36-96/560-418
Fax: +36-96/358-262

legrand®

„Az egy több, mint a sok. A minőség fontosabb, mint a mennyiség.” (Weiner Sennyey Tibor)

Legrand Magyarország Zrt.
Az Érték és Minőség Nagydíj Kiírók Tanácsának tagjaként
továbbra is vállaljuk elkötelezettségünket a minőség iránt.

„100 éve itthon az otthonokban” – felelősség a magas minőség iránt.
A Legrand Zrt. számára felelősség, hogy mindig olyan terméke kerüljön a hazai és nemzetközi piacokra, melyek a legmagasabb minőséget és biztonságot adják vásárlói számára. Büszkék vagyunk arra, hogy ma már szinte nincs olyan család, vagy vállalkozás hazánkban, aki élete során ne találkozott volna valamelyik termékünkkel. Számunkra fontos a Legrand név mögötti bizalom megtartása, ezen dolgozunk 100 éve Magyarországon. A Legrand tervez, gyárt és értékesít villamosszerelési anyagokat, székhelye Szentesen, belföldi értékesítési központja Budapesten található. Kontakta, Kontavill, majd az 1992 évi sikeres privatizációt követően a Legrand Csoport tagjaként folytatja munkáját. A multinacionális vállalat, a Legrand Csoport a klasszikus villanyszerelési és kisfeszültségű villamosszerelési termékek piacán vezető helyen áll a világban, de számtalan új üzleti szegmensben –szünetmentes áramforrások, energiaelosztás, kábelmenedzsment, IT rendszerek és intelligens otthonok- is vezető szerepet tölt be. Termékeit mind az öt kontinensen, a Föld 180 országában értékesíti, világszerte 35.000 főt foglalkoztat, árbevétele stabilan növekszik.

A Legrand Csoport közel 600 főt foglalkoztató magyarországi vállalata a Legrand Zrt.. A saját munkavállalókon túl Szentesen, ill. Csongrád-megyében további 700 főnek, jellemzően megváltozott munkaképességű embereknek biztosít munkát. Árbevételünk jelentős része exportértékesítésből származik, termékkínálatunkat 35.000 különféle, évi 20 millió darab eladott termék alkotja.

A Legrand a magyar munkavállalók tudására, tapasztalatára építve vallja azt, hogy a legfontosabb értékünk a munkavállaló.
Vállalati értékeinket a munkavállalóink hozzák létre, építik és fejlesztik a kor igényeinek megfelelően. Véleményünk szerint mindig tudni kell megújulni, többet adni partnereink számára. Az Érték és Minőség Nagydíj pályázati rendszer 2019 évi meghirdetése és a Legrand részvétele a Kiírók Tanácsának munkájában is ezt a megújulási képességet segíti elő a pályázók szakmai támogatásával. Célunk, hogy innovatív vállalatként segítsük azokat, akik a garantált minőség mellett köteleződtek el és ennek megfelelően azokat az értékeket képviselik, melyek a Legrand név mögött is vannak. Az egyedi és társadalmi hasznosság, a hosszútávon fenntartható fejlődés, innováció és minőség a legfontosabb vezérszavak lesznek számunkra a közös munka során.

Meggyőződésünk, hogy csak azok a vállalatok képesek jó minőségű termékek és szolgáltatások előállítására, akik a gazdasági céljaikon felül beépítik üzleti filozófiájukba a felelősség fogalmát is. Mi a Legrandnál ezt úgy nevezzük, hogy a szakmai ismereteken felül a vállalat „lelke” is beépítésre kerül a termékekbe.

Miért fontos a nemzetközi tapasztalat beépítése a hazai termelésbe? Van-e különbség a külföldi és hazai minőség között?
A Legrand Zrt. a privatizáció utáni reorganizációs projekt és több tízmillió eurós fejlesztést követően folytatni tudta sikereit a piacon. De nem csak a termeléshez szükséges új eljárások kerültek a birtokunkba, hanem a Legrand Csoport nemzetközi piacokon megszerzett üzleti tudása is. A saját nemzetközi sikerünk is igazolja azt, hogy a magyar minőség nem marad el a külfölditől. Termékeink minden tekintetben megfelelnek a szigorú magyar előírásoknak és a nemzetközi vizsgálati követelményeknek egyaránt.

Az Érték és Minőség Nagydíj pályázati rendszerét alkalmasnak látjuk arra, hogy a minőség mellett a hamisítás és márkanévvel való visszaélés elleni programban is irányító legyen a vállalkozásoknak. A Legrand tapasztalatával támogatni fogja a pályázókat abban, hogy meg tudják mutatni innovatív, minőségi és értékteremtő munkájukat.

Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt.

HITVALLÁSUNK:
Járjunk együtt a minőség útján!

A Legrand Zrt. alapértékei időtállók, csak a kor igényeinek megfelelően alakulnak és válnak mindig jobbá. A megújulási képességünk mellett a magas minőség iránti elköteleződésünk képezik a folyamatos fejlődésünk alapjait.

A minőségre való törekvés, az ehhez vezető úton történő haladás és a sikeres termék, vagy szolgáltatás bevezetése után a minőség megtartása éppen olyan fontos, mint a kezdetekkor. Ez az út nem könnyű, ezt látni fogják a sikeres pályázatot benyújtók, de megéri. Megéri a vevőink bizalmát megtartani és fenntartani, mert enélkül a bizalom nélkül nem tudunk majd újabb és újabb kiemelkedő terméket bevinni a piacra, mert nem lesznek ránk kíváncsiak.

Innovatív technológia, megbízhatóság és **stílus,** amit a Legrand kínál vásárlóinak. A Legrand célja, hogy megújítsa és népszerűsítse az okos megoldásokat, ezért a kor technológiai igényeit meghaladó módon folyamatosan fejleszti termékeit. A **minőség,** a **kreativitás** és a vásárlóink részére a minőségtudatos **iránymutatás** amiben mi hiszünk.

A Legrand Zrt. piacvezető pozíciója alapján, mint felelős vállalkozás, kiemelten fontosnak tartja a minőség kapcsán is a példamutatást. A **Legrand 100 éve** gyárt és értékesít Magyarországon villamosipari termékeket, melyekben mindig megjelenik a kor igényeit meghaladó innováció. Termékei sorra nyernek díjakat, menedzsmentje vezetési elismeréseket kap, a Legrand pedig mint munkáltató számos CSR díj birtokosa is. Mi büszkék vagyunk az elért eredményeinkre és arra biztatunk mindenkit, hogy mutassa meg mire képes. Ennek a megmérettetésnek az egyik legjobb módja pályázni az **Érték és Minőség Nagydíj** trófeára.

Tudjon meg Ön is többet a Legrandról és a termékekről a www.legrand.hu oldalon.

„100 éve itthon az otthonokban”
„Két alapkőnek, célszerű beépülni a vállalkozás stratégiai elemeibe: egyik a változásmenedzsment és megújulás készsége, másik a minőségre fordított kiemelt figyelem.”

Károlyi László vezérigazgató, Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt.

A Legrand az épületek villamos- és digitális adatátviteli infrastruktúráinak világszintű szakértője. Mára a Legrand név egybeforrt a fejlesztéssel és a minőséggel. 100 év alatt számtalan saját fejlesztés és az ezekhez kapcsolódó elismerés jelzi a munkájukat. Kérjük, osszon meg néhány gondolat arról, hogy mit jelent Önök számára az alapítástól eltelt közel 100 év.

100 éve vagyunk a magyar piacon, ami azt jelenti, hogy a Legrand a jogelődeit is figyelembe véve mindig is hosszú távon gondolkodott. A hosszú távon elért sikerekhez szükség volt a változások megfelelő kezelésére és a megújulási képességünkre egyaránt.

Porcelánfoglalatok gyártásával indultunk, ami ma már nincs is a termék portfóliónkban. Az 1940-es években közel 700 különböző terméket gyártott a jogelődünk, ma a Legrand kínálatában már több mint 35 000 különféle termék lelhető fel. Ezért is mondjuk, hogy „Minden, ami villanyszerelés” az a Legrand Magyarország.

De nem csak termékek tekintetében történtek jelentős változások az idők során. A II. Világháború után magántulajdonból lett állami tulajdonú a gyár, ekkor a gyártást és kereskedést szétválasztották egymástól és Budapestről Szentesre helyezték át a gyártási részleget. 1968-ra épült fel a mai székhelyen az első, akkor modernnek számító gyártócsarnok. De képzeljük el a helyzetet. Zömében mezőgazdasági terület és abban jártas emberek indultak el az „iparosodás” útján. 1988-ban önállósult a Kontavill, javult a termelékenység. 1992-ben a sikeres privatizációt követően vált a nemzetközi Legrand Csoport tagjává a mai Legrand Magyarország Zrt. A hazai piac mellett ezzel a csatlakozással elindult a gyártás és értékesítés a nemzetközi piacok felé is. A Legrand az épületek villamos- és digitális adatátviteli infrastruktúráinak világszintű szakértője. Ma már termékeinket minden földrészen értékesítjük, a világ több mint 180 országában jelen vagyunk.

Milyen stratégiai elveket valljon az Érték és Minőség Nagydíj leendő pályázója, ha hasonlóan sikeres szeretne lenni, mint a Legrand?

Azt gondoljuk, hogy a Legrand fejlődése kiváló példa arra, hogyan lehet sikeresen kezelni a változásokat és hogyan tud egy vállalat hosszú távon fenntartható fejlődési pályán mozogni. Bármilyen változásról is beszélünk -legyen az egyszemélyes, vagy nagyobb, akár multinacionális vállalat-, mindegyik vállalat elsődleges célja a fejlődés. Fejlődés alatt értendő a termékek és szolgáltatások megújítása a piaci igények vélelmezhető változása alapján és ezáltal az adott szegmensben a piaci részesedés növelése.

Saját tapasztalatunk alapján két nagyon fontos elemet emelek ki, amelyekre minden leendő pályázónak szüksége van, amennyiben sikeresen szeretne pályázni az ÉMIN Pályázati Rendszerében. Ez az a két alapkő, ami célszerű, ha beépül a vállalkozás stratégiai elemeibe is: egyik a változásmenedzsment és megújulás készsége, másik a minőségre fordított kiemelt figyelem.

A változással kapcsolatban a Legrand 100 éves történetén is láttuk, hogy nagyon szélsőséges gazdasági és politikai körülmények között kellett helytállni és ez ma sincs másképpen. Sőt, mondhatjuk felgyorsultak a változások, hiszen egy globalizált világban élünk, ahol sokkal könnyebben áramlik az információ és könnyebben mozognak a vállalkozások a világ minden táján, tehát bármikor kerülhetünk váratlan üzleti környezetbe. De nem csak ez okoz erőteljes változást, hanem a digitális transzformáció is, vagy a felnövő Y és Z generáció beilleszkedése a munkakörnyezetbe. Mindezekre kell sikeres megoldásokat találni a vállalkozásoknak, hiszen ezek kockázatok ugyan, de egyben óriási lehetőséget is rejtenek magukban. Aki ezekkel ügyesen sáfárkodik, sikeres lesz.

A magas minőségre, mint másik alapkőre rövid távon fordított energia és pénz néha túlzónak tűnik, de a mi eredményeink is bizonyítják, hogy hosszú távon a minőség mindig megtérülő beruházás. Különösen igaz ez a mai digitális világban, ahol a vásárlók könnyen tudnak tájékozódni és értesülni a termékekkel és szolgáltatásokkal kapcsolatban. Nem szabad sajnálni a minőségre fordított forintokat, mert hosszú távú megbízható növekedési pályán tartja majd a vállalkozásokat.

Milyen pályázatokat vár a Legrand az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Rendszerén keresztül?

Meggyőződésünk a fent említett két elv -változásmenedzsment és minőség- mellett az, hogy csak azok képesek jó minőségű termékeket és szolgáltatásokat előállítani, akik a gazdasági érdekeiken túl a társadalmi hasznosságot és a fenntarthatóságot is beépítik üzleti filozófiájukba. A magas minőség iránti elkötelezettség nem időszakhoz kötődik, amellett mindig ki kell tartani. Az újító megoldásokat fogjuk keresni a pályázati anyagokban és azt a „legrandos" hozzáállást, amely komplexen kezeli egy termék, vagy szolgáltatás életét. Fejlesztő, gyártó és kereskedő tapasztalatunk azt mutatja, hogy nem kell csak a belső piacunkra koncentrálni, ezért figyelni fogjuk a pályázatok exportképességét is. A magas minőség iránti elköteleződés kapcsolódik a társadalmi elköteleződéshez és a környezetvédelemhez is.

Olyan pályázatokat látunk szívesen és voksolunk majd rájuk, amelyek azon a területen, ahol a Legrand is tevékenykedik -az építőipar és minden, ami nem feltétlenül az elektromos termékek gyártását jelenti csak, például az időskori betegellátás, hiszen nekünk ilyen termékeink is vannak- előremutatók és példa értékűek. A pályázatok tárgyai alkalmasak legyenek arra, hogy erősítsék a vállalkozás piaci pozícióját és méltóvá tegyék megalkotóikat arra, hogy az ÉMIN prémium táborába tartozzanak.

Tudjuk, hogy a magyar minőség megállja a helyét nemzetközi viszonylatokban is. Továbbra is hisszük, hogy a tavaly útnak indult Érték és Minőség Nagydíj Pályázat hatékonyan tudja segíteni a benne résztvevők munkáját és piaci lehetőségeiket.

POLI-FARBE

A Poli-Farbe Vegyipari Kft.

A bócsai székhelyű Poli-Farbe Vegyipari Kft. családi vállalkozásból nőtte ki magát Magyarország meghatározó festék- és vakolatgyárává. Míg a konkurensek többsége beszűntette a gyártást Magyarországon, és csak külföldi receptúrákat értékesít a vásárlóknak, addig mi magyar vegyipari szakembereink segítségével, saját laboratóriumunkban és modern gyártógépeinkkel folyamatosan bővítjük versenyképes termékkínálatunkat. Vállalatunk 1992-es alapítása óta sikeres fejlesztésekkel és innovációkkal halad előre, és ma már a magyarországi piacvezető szerep elérésének küszöbén állunk.

A Poli-Farbe Vegyipari Kft. alapítója, Szabó Antal egy bócsai termelőszövetkezetben dolgozott dobozüzemi vezetőként, illetve biztonsági megbízottként. A rendszerváltás kezdetekor világossá vált számára, hogy a gazdasági recesszió miatt ő is elveszítheti munkáját, ekkor kezdett hozzá saját elképzelése megvalósításához, amelyhez külföldi segítséget is kapott.

1989-ben a bajorországi Waldkraiburgban egy bajor kisvállalkozóval folytatott családias beszélgetés során adódott a kérdés, akar-e Bócsán festéket gyártani. A válasz igen, volt. Reggelre pedig a részletekben is megállapodtak: az induláshoz egy egyszerű technológiát és receptúrát, valamint az ehhez szükséges alapanyagokat biztosította a bajorországi fél, aki mindezt azért a jelentős történelmi pillanatért cserébe tette, mert az akkori kormány megnyitotta határait Ausztria felé a kelet-német turistáknak. Így alakult meg a cég, Fischer-Farben Kft. néven 1989 végén.

Székhelyünk kezdetben Fischerbócsán volt. Doboz-, valamint festékgyártói alaptevékenységet folytattunk. Cégünk kezdeti méreteit és kapacitását jól szemlélteti, hogy működésünk első évében valamivel kevesebb, mint 20 tonna festéket gyártottunk, és adtunk el.

Cégünk árbevétele 2008 és 2015 között megduplázódott, és azóta is nő. Mindez annak köszönhető, hogy képesek vagyunk olyan festékeket fejleszteni, amelyekre valós vásárlói igények mutatkoznak. 2018-ban festéktermelésünk meghaladta a 48 ezer tonnát, míg árbevételünk túllépte a 12 milliárd forintot.

A hazai piac sikerei után, a külföldi terjeszkedés 2005-ben kezdett el kibontakozni. 2006-ban már az árbevételünk 2%-át, 2007-ben 3%-át tette ki az export. Az elmúlt 3 évben az export forgalom arányosan 4-5%-ot tett ki a Poli-Farbe éves bevételéből. Napjainkban a szomszédos országokba, köztük Ausztriába, Romániába, Szerbiába, Szlovákiába és Szlovéniába is szállítunk festékeket.

Kapacitásunk bővítésével párhuzamosan emelkedett a cégünk által foglalkoztatottak létszáma is, amely 2018-ban elérte a 280 főt. Cégünk nemcsak Bócsán, hanem a környező településekről is sokaknak biztosít munkát, ezáltal pedig megélhetést. A Poli-Farbe Kft. fejlődésének harmadik legfontosabb pillére a kapacitásbővítés és a minőségfejlesztés mellett, a dolgozók képzése. Vállalatunk lehetőséget biztosít munkavállalói számára, hogy vegyipari OKJ szakoktatásban vegyenek részt.

Partnereink bizalmának erősítése érdekében az irányítási rendszerünket független szakértőkkel tanúsíttatjuk. ISO 9001 szabvány szerinti, minőségirányítási tanúsítvánnyal 1999 óta, ISO 14001 szabvány szerinti környezetirányítási tanúsítvánnyal 2013. óta rendelkezünk.

A Poli-Farbe Kft. célja, hogy fokozza a vevők elégedettségét a rendszer eredményes alkalmazása útján, beleértve ebbe a jelenlegi struktúra folyamatos fejlesztésének folyamatait, továbbá fokozza a bizalmat a vevői és a jogszabályi követelmények teljesülése érdekében.

2017-ben mérföldkő beruházást hajtott végre: a több mint egymilliárd forintból felépített, robottechnológiával és 21. századi gyártósorral felszerelt új üzemegységük révén növekedni fog a magyar festékek versenyképessége világszerte.

Az ipar 4.0-ás fejlesztés legfőbb előnye, hogy rövidebb idő alatt nagyobb mennyiségű falfestéket képesek előállítani kevesebb villamos energia felhasználásával, miközben csökkentik az egységnyi tonnára vetített humánerő szükségletet, de növelik a termelés volumenét. Az új üzemegységben egy műszak alatt dupla annyi festéket képesek előállítani, mint korábban.

Az új kapacitásokra építve növelni tudják exporttevékenységüket is. A termelőkapacitásuk bővítésével nemcsak piacvezető pozícióra törnek a mintegy 30-35 milliárd forintra becsült hazai piacon, de regionális szerepet is be kívánnak tölteni a régióban. 2018-2020 között 20 százalékos exportnövekedéssel számolnak a fehér, beltéri diszperziós falfesték szegmensben.

A Poli-Farbe Kft. 2019.02.11.-én partnerségi együttműködést kötött a lengyel Sniezka festékipari cégcsoporttal.

A Poli-Farbe Vegyipari Kft. fejlődésének harmadik legfontosabb pillére a kapacitásbővítés és a minőségfejlesztés mellett, a dolgozók képzése. A vállalat lehetőséget biztosít munkavállalói számára, hogy vegyipari OKJ szakoktatásban vegyenek részt.

A Poli-Farbe jótékonysági programjainak köszönhetően az elmúlt években – határon innen és túl – több száz oktatási, szociális, egészségügyi és kulturális intézmény szépült meg minőségi magyar festékekkel. Mindemellett a Poli-Farbe a Nagycsaládosok Országos Egyesületének egyik legfőbb adományozója, valamint a Mozgássérültek Budapesti Egyesületének stratégiai partnere. A vállalat társadalmi felelősségvállalás jegyében tett erőfeszítéseit az Emberi Erőforrások Minisztériuma is elismerte 2012-ben, Szabó Antalt, a Poli-Farbe Vegyipari Kft. ügyvezetőjét Miniszteri Dicséretben részesítette a fogyatékosok világnapja alkalmából szervezett eseményen.

„Színnel, lélekkel" termékeink sokszínűséget és ezáltal pozitív gondolatokat visznek az otthonokba."

Szabó Antal a Poli-Farbe Vegyipari Kft. ügyvezető igazgatója

A Poli-Farbe Kft. termékei a színek és a pozitív gondolatok „nagykövetei". Hogyan válik/válhat egy termék többé, mint egy produktum?

Csakis az emberek által. Vállalatunk dolgozói, szakértelme és az innovatív megoldások biztosítják festékeink állandó minőségét. Az újítások, a termékek tulajdonságai mind azt a célt szolgálják, hogy a felújítók és szakemberek igényeinek megfeleljen, maximálisan alkalmazkodnak a fogyasztói igényekhez. Olyan terméktulajdonságokkal és újdonságokkal jelentkezünk időről-időre, amely a lakásfelújítást, de egész pontosan az otthonszépítést hivatott szolgálni. Termékeinknek köszönhetően ma már a lakossági felújítóknak sem a felfordulás jut eszükbe egy felújításról, hanem az önkifejezetés, a lehetőség, hogy otthonaikat saját ízlésük szerint újíthatják meg pár évente, ebben a színek hatása és változó divatja is ösztönzőleg hat, mi pedig segítünk nekik megteremteni a nagybetűs otthont. Cégünk szlogenje: Poli-Farbe – Színnel, lélekkel. Túlzás nélkül állíthatjuk, termékeink sokszínűséget és ezáltal pozitív gondolatokat visznek az otthonokba.

Bács-Kiskun megye szívében, Bócsán több mint 25 éve dolgozunk azon, hogy a minőségi magyar festékek és vakolatok a leghatékonyabb megoldást jelentsék a felújítók számára. Termékfejlesztéseinket évről évre minőségi díjakkal ismerik el, ami bizonyítja, a magyar vegyipari mérnökök tudása és tapasztalata nemzetközileg is kimagasló.

A Poli-Farbe tevékenysége példát mutat kreativitásból, sokszínűségből, pozitív gondolkodásból. Ennek a következetes munkának a legfiatalabb tagja a lakásfűtő falfesték. Méltán gondoljuk, hogy ez forradalmi újítás az energiahatékonyság terén?

A Poli-Farbe fűtőfestéke egy olyan innováció, amely forradalmasíthatja a lakásfelújítást a következő évtizedekben. A speciális falfesték elektromos fogyasztónak minősül, olyan rendszer, amely áramforrásból, szabályozó rendszerből és elektromos vezetőképességgel rendelkező adalékokat tartalmazó festékből áll. A termék a tervek szerint minden háztartásban kiépíthető lesz, de azt csak erre képzett, külön engedéllyel rendelkező szakember tudja majd telepíteni. Hatékonysága abban rejlik, hogy idő- és hőveszteség nélkül, közvetlenül melegíti a kijelölt területet: körülbelül 6 négyzetméteres felülettel egy 60-70 négyzetméter területű lakást fel lehet fűteni, 300-350 watt/m2 teljesítmény mellett. Legfőbb előnye, hogy használatával jelentősen csökkenthető a lakások ökológiai lábnyoma, és olcsóbb kiépíteni, mint a hagyományos fűtési rendszereket. A fejlesztőcsapatot magyar szakemberek alkotják: a BME Villamosmérnöki és Informatikai Karának Távközlési és Médiainformatikai Tanszéke és a Poli-Farbe csapata. Vállalatunk még idén szeretné megkezdeni a termék gyártását és forgalmazását.

A Poli-Farbe Kft. hirdeti, hogy a tehetség, a szorgalom, a találékonyság nem csak a cég számára teremt értéket. Mit tehet egy vállalkozás saját üzleti sikerei mellett azért, hogy az innováció, a kitartó munka másoknak is értéket teremtsen?

Fontos, hogy egy vállalat felelősségteljesen tudjon gondolkodni és cselekedni, mindezzel pedig jó példaként szolgálhasson a környezetének. A Poli-Farbe dinamikus fejlődése abban rejlik, hogy a vállalat alapítói és munkatársai egy nyelvet beszélnek, valamint teret adnak mások véleményének. Festékeink sikerének alappillére, hogy piaci szereplőket, elsősorban szakkereskedőket és fogyasztókat is bevonunk a fejlesztési folyamatba, így csak olyan produktumokat gyártunk, amelyekre kereslet mutatkozik, és valódi megoldást jelentenek az otthonszépítés területén. A Poli-Farbe azonban nemcsak az innovációkra koncentrál: a kezdetek óta karolunk fel olyan tehetségeket, akik hátrányból indulnak. Támogatjuk a tálentumokat, legyen szó ép vagy fogyatékos emberekről, mert hitünk szerint pozitív hozzáállásuk és szorgalmuk példaértékű mindannyiunk számára. Ezenkívül számos országos programot kezdeményeztünk, amelynek segítségével több száz egészségügyi, szociális, oktatási és kulturális intézmény tudott megújulni határon innen és túl. Hiszünk abban, hogy egy megújult, szép környezet pozitív hatással van a vele kapcsolatba kerülő emberekre, a hétköznapokra, így valódi értéket teremthetünk.

Poli-Farbe – Színnel, lélekkel

Történetünk

A Poli-Farbe Vegyipari Kft. Magyarország egyik meghatározó festék- és vakolatgyára. Míg a konkurensek többsége beszűntette a gyártást Magyarországon, és csak külföldi receptúrákat értékesít a vásárlóknak, addig mi magyar vegyipari szakembereink segítségével, saját laboratóriumunkban és modern gyártógépeinkkel folyamatosan bővítjük versenyképes termékkínálatunkat

A Poli-Farbe alapítója, Szabó Antal egy bócsai termelőszövetkezetben dolgozott a dobozüzem vezetőjeként, illetve biztonsági megbízottként. A rendszerváltás kezdetekor világossá vált számára, hogy a gazdasági recesszió miatt ő is elveszítheti a munkáját, ekkor kezdett hozzá saját elképzelési megvalósításához, amelyhez külföldi segítséget is kapott. 1989-ben a bajorországi Waldkraiburgban egy bajor kisvállalkozóval folyatott családias beszélgetés során adódott a kérdés, akarnak-e Bócsán festéket gyártani. A válasz igen, volt. Reggelre pedig a részletekben is megállapodtak: az induláshoz egy egyszerű technológiát és receptúrát, valamint az ehhez szükséges alapanyagokat biztosította a bajorországi fél, aki mindezt azért a jelentős történelmi pillanatért cserébe tette, mert az akkori kormány megnyitotta határait Ausztria felé a kelet-német turistáknak.

Így alakult meg cégünk Fischer-Farben Kft. néven 1989 végén. Székhelyünk kezdetben Fischerbócsán volt. Doboz-, valamint festékgyártói alaptevékenységet folytattunk. Cégünk kezdeti méreteit és kapacitását jól szemlélteti, hogy működésünk első évében valamivel kevesebb, mint 20 tonna festéket gyártottunk és adtunk el. Ez a szám azóta évről évre folyamatosan növekszik. Fennállásunk huszadik évében, 2009-ben valamivel több mint 35 ezer tonna festéket készítettünk és értékesítettünk, árbevételünk pedig meghaladta a 6,1 milliárdot. 2012-ben festéktermelésünk meghaladta a 36 ezer tonnát, míg árbevételünk túllépte a 7,3 milliárd forintot. Ez a szám az óta, évről évre folyamatosan növekszik. 2018-ben a festéktermelés meghaladta a 48 ezer tonnát, míg az árbevétel túllépte a 12 milliárd forintot.

A hazai piac sikerei után, 2005-től a külföldi terjeszkedés is fontos kihívássá vált számunkra. 2006-ban az árbevételünk 2 százalékát, 2007-ben 3%-át tette ki az export. Az elmúlt 3 évben, beleértve már 2017-et is, az export forgalom arányosan 4-5%-ot tett ki a Poli-Farbe éves bevételéből. Napjainkban a szomszédos országokba, köztük Ausztriába, Horvátországba, Romániába, Szerbiába, Szlovákiába és Szlovéniába is szállítunk festékeket.

2019.02.11.-én a Poli-Farbe Kft. partnerségi együttműködést kötött a lengyel Sniezka festékipari cégcsoporttal.

Szemben a válsággal: folyamatos minőségfejlődés és kapacitásnövekedés

A Poli-Farbe Vegyipari Kft. 100%-ban hazai tulajdonú vállalkozás, amelynek vezetői már a kezdetektől fogva hosszú távú célok megfogalmazására törekedtek. Ezeknek a céloknak alárendelve határozták meg azokat a stratégiákat, amelyek mentén folyamatosan – napjainkban is – fejlődik a cég: a nyereséget következetesen visszaforgatták, így lehetővé vált a jelenlegi telephely megvásárlása Bócsán, illetve a termelő berendezések folyamatos bővítése, korszerűsítése. Ezek a lépések tették lehetővé, hogy cégünk, a Poli-Farbe Vegyipari Kft. kibővítse termékportfólióját.

Néhány mérföldkő az utóbbi évek termékfejlesztései közül:

- 2001-től gyártunk **zománcfestékek**et.
- 2002-ben termékkínálatunk **vizes bázisú favédő szerek**kel bővült.
- 2004-től **vakolatok**at is készítünk.
- 2005-ben alkottuk meg legsikeresebb, kifejezetten felhasználóbarát termékünket, a **Platinum**ot, amely **egyrétegű prémium minőségű falfesték**.
- 2006 a **vizes bázisú zománcfestékek**ről szólt.
- 2007-ben hoztuk létre a **Corso ragasztók**ból álló termékcsaládot.
- 2008-ban **Inntaler** termékcsaládunkat bővítettük **speciális falfestékek**kel és egyéb **kiegészítő termékek**kel.
- 2009-től érhető el a **Platinum Dekor** termékcsalád, valamint a **Platinum Kid Gyermekszobafestékek** kollekciója.
- 2010-ben készítettük el Teflon® felületvédő adalékkal ellátott **Poli-Farbe Neo** festékünket

- 2011-től **formaldehid mentes**sé tettük a **Platinum**ot, illetve kibővítettük a **Platinum Decor termékcsaládunkat.** 2013-ban vezettük piacra az egyedi tulajdonságokkal bíró **Platinum Konyha- és fürdőszobafesték**et, valamint bevezettük a **Policolor Ready teljes hőszigetelő rendszer**ünket.
- 2013 tavaszán megszületett a **Boróka Satin oldószeres vastaglazúr**, amelyet 2014-ben a **Boróka oldószeres vékonylazúr** követett.
- 2014-ben hoztuk létre a **Medi-Farbe diszperziós beltéri falfesték**ünket, amelyet kifejezetten egészségügyi helyiségek festésére ajánlunk
- 2015-ben piacra került a **Cellkolor Brill magasfényű zománctermékünk**
- 2016 egyik újdonsága, hogy a festékszezon kezdetére megérkezett a **Poli-Farbe Platinum egyrétegű beltéri falfesték legújabb tagja, a Platinum RIO** az Olimpia tiszteletére, nyolc csodás új árnyalatban. Még ebben az évben együttműködési megállapodást kötöttünk a The DOW Chemical Company-vel. A közös termékfejlesztés eredménye a **Poli-Farbe Inntaler AIR CLEANER légtisztító beltéri falfesték.**
- 2017-től a magyar piacon a **Poli-Farbe Kft. forgalmazásában érhetők el a DELTA Woodprotection ipari lazúrok.**
- 2018-ben új kültartalommal jelentkezik a **Poli-Farbe Platinum matt latex falfestékünk**, amely fokozott igénybevételnek kitett beltéri helyiségek védelmére, díszítésére alkalmazható.
- 2019-ben az alábbi új termékekkel jelentünk meg a piacon, a **Poli-Farbe Santal Hipoallergén beltéri falfesték**, **Poli-Farbe Santal Hipoallergén kész glett** és a **Platinum Decor színes beltéri falfesték.**

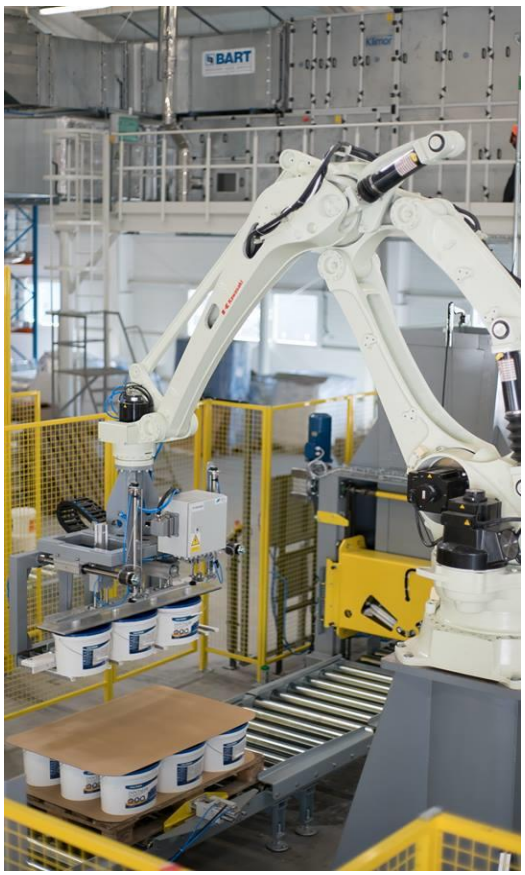
Cégünk 2004-ben tért át a számítógép vezérlésű, automatizált és teljesen zártkörű festékgyártó technológiára. A megnövekedett igények miatt bővítettük kapacitásunkat: új gyártósort alakítottunk ki, amelyen a hőszigetelő rendszerek alapját képező vakolatokat és egyrétegű festékeket gyártunk. A berendezés, amely napjainkban is az ország

HUNGARY
ARANY TÁMOGATÓ

egyik legmodernebb festékgyártó rendszere, hatalmas előrelépést jelentett termékeink minőségi fejlődésében, jelentősen csökkentve a fizikai munkaerő igényét és gyakorlatilag megszüntette a környezet szennyezést. Uniós támogatással 2009-ben kezdtük meg logisztikai központunk építését, amely 2010 nyarára készült el. A projekt összértéke meghaladta a 270 millió forintot. Ugyanebben az évben saját porüzemi gyártósort állítottunk üzembe egy több mint 100 millió forintos befektetés részeként. Ettől kezdve gyártunk gletteket, valamint ragasztókat.

A Magyar Termék Nagydíjjal jutalmazott és Kiváló Építési Termék védjeggyel elismert Policolor hőszigetelő rendszer különböző struktúrájú vakolatai és ragasztói szintén itt készülnek, így a Poli-Farbe Kft. komplex szolgáltatást tud nyújtani a házak hőszigeteléséhez.

Vállalatunknál a kutatás-fejlesztési tevékenység bővítése tette indokolttá egy új 160 négyzetméteres labor helyiség kialakítását, ahol a kutatás-fejlesztés szétválik a minőségellenőrzéstől. A 2013-as év során fejlesztőink részére európai szintű munkahelyi körülményeket alakítunk ki, ahol a labor műszaki felszerelése is igazodik az aktuális élvonalhoz. A zöld gondolkodás jegyében a laborban a meleg víz ellátása már szolár panelekkel valósul meg.



2017-ben mérföldkő beruházást hajtottunk végre: mintegy 926 millió forintos beruházás keretében bővítettük gyártókapacitásunkat. Az ipar 4.0 korszerű technológiáját felhasználva történt a teljes automatizálás. A 21. századi gyártósorral felszerelt új üzemegységük révén elmondhatjuk, hogy növekedni fog a magyar festékek versenyképessége világszerte. Az ipar 4.0-ás fejlesztés legfőbb előnye, hogy rövidebb idő alatt nagyobb mennyiségű falfestéket vagyunk képesek előállítani kevesebb villamos energia felhasználásával, miközben csökkentjük az egységnyi tonnára vetített humánerő szükségletet, de növeljük a termelés volumenét. Az új üzemegységben egy műszak alatt dupla annyi festéket vagyunk képesek előállítani, mint korábban. Az új kapacitásokra építve növelni tudjuk exporttevékenységüket is.

A beruházás és fejlesztés nemzetközi szinten jelentkező

ARANY TÁMOGATÓ

versenyképesség növelő hatása mellett örvendetes, hogy a robottechnológia alkalmazása nem járt együtt elbocsátásokkal. A vállalatunkon belüli átcsoportosításoknak köszönhetően nem szűntek meg munkahelyek. A fejlesztés révén megvalósuló környezetbarát technológia kisebb energiafelhasználást eredményez. Ez egybeesik egyik alapvető célkitűzésünkkel, hogy a termékek előállításakor mind a gyártást, mind az összetevőket tekintve minél kevésbé terheljük a környezetet, és ahol csak lehetséges, a szennyezést minimálisra csökkentsük vagy teljesen megszüntessük. A munkatársakat érő, jelentős fizikai terhelést jelentő műveletek kiiktatása az egészségmegőrzés, valamint a minél vonzóbb munkahellyé válás tekintetében egyaránt fontos előrelépés.

Szervezeti átalakítások

Kapacitásunk bővítésével párhuzamosan emelkedett a cégünk által foglalkoztatottak létszáma is, amely 2018-ban elérte a 250 főt. Cégünk nemcsak Bócsán, hanem a környező településekről is sokaknak biztosít munkát, ezáltal pedig megélhetést. A Poli-Farbe Kft. fejlődésének harmadik legfontosabb pillére a kapacitásbővítés és a minőségfejlesztés mellett, a dolgozók képzése. Vállalatunk lehetőséget biztosít munkavállalói számára, hogy vegyipari OKJ szakoktatásban vegyenek részt.

Partnereink bizalmának erősítése érdekében az irányítási rendszerünket független szakértőkkel tanúsíttatjuk. ISO 9001 szabvány szerinti, minőségirányítási tanúsítvánnyal 1999 óta, ISO 14001 szabvány szerinti környezetirányítási tanúsítvánnyal 2013. óta rendelkezünk.

Innovatív megoldások, díjazott termékek

A legfontosabb eredményünk, hogy kicsivel több mint 25 év alatt a semmiből építettünk fel egy dinamikusan fejlődő vállalatot Bócsán, amely mára a Kárpát-medence meghatározó festék- és vakolatgyára lett. Számos termék- és innovációs díjat nyertünk, mindezt kreatív, magyar vegyipari szakembereink segítségével, saját laboratóriumunkban és modern gyártógépeinkkel értük el. Csapatunk folyamatosan keresi az innovatív megoldásokat, amelyek egyre jobb és jobb termékekben testesülnek meg. Erre bizonyíték több termékünk, egy teljes termékcsaládunk Magyar Termék Nagydíja, és további termékeink elismerései:

- 2006. Magyar Termék Nagydíj: Platinum egyrétegű beltéri falfesték és Boróka fabevonó lazúr
- 2006. Magyar Innovációs Pályázat Díj: Platinum egyrétegű beltéri falfesték

ARANY TÁMOGATÓ

- 2007. Magyar Termék Nagydíj: Policolor Hőszigetelő rendszer
- 2008. Magyar Termék Nagydíj oklevél: Inntaler termékcsalád
- 2008. Magyar Minőség Háza Díj: Inntaler termékcsalád
- 2009. Magyar Termék Nagydíj: Cellkolor Aqua vizes bázisú zománccsalád
- 2010. Magyar Termék Nagydíj: Platinum Kid bababarát festék
- 2011. Kiváló Építési Termék Díj: Policolor hőszigetelő rendszer
- 2011. Bölcső Díj: Poli-Farbe Kft. Platinum Kid jótékonysági programja
- 2011. ÉMI Minőség Jel: Policolor szilikon vakolat
- 2011. Magyar Termék Nagydíj: Poli-Farbe Neo falfesték
- 2012. Magyar Termék Nagydíj: Policolor ásványgyapotos hőszigetelő rendszer
- 2012. Környezetvédelmi Nívó díj: Policolor ásványgyapotos hőszigetelő rendszer
- 2013. Magyar Termék Nagydíj: Boróka Satin&Base oldószeres vastaglazúr és alapozó
- 2014. Magyar Termék Nagydíj: Platinum egyrétegű beltéri falfesték
- 2014. Magyar Gazdaságért Nívó Díj
- 2015. Magyar Termék Nagydíj**:** Cellkolor Brill magasfényű zománcfesték
- 2018. Az ÉV Terméke Díj: Poli-Farbe Platinum egyrétegű beltéri falfesték
- 2019. Az ÉV Terméke Díj: Poli-Farbe Platinum Matt Latex falfesték

Vállalatunk fejlődése során számos kihívással kell megküzdenünk, azonban a hazai tudás, illetve a rugalmas és egyben racionális, emberközpontú gondolkodás segítségével dinamikus fejlődési pályán haladunk. A Poli-Farbénél az innovációban, a fejlesztésekben, a megbízható, korszerű, minőségi, és jó

ár-érték aránnyal rendelkező termékekben hiszünk, jövőnket pedig az elégedett és a visszatérő vásárlókban látjuk.

Pannon Festék Hálózat

Magyarországon körülbelül ezer olyan festéküzlet van, amelyet családi vállalkozás működtet, vagy abból nőtte ki magát. A Poli-Farbe 2011 őszén hívta életre a Pannon Festék Hálózatot a közös fellépés, az egységes kommunikáció és a magyar vásárlók megnyerése érdekében. A „bolt a boltban” koncepció keretében a magyar festékek kiemelt helyet kapnak, a családi vállalkozások pedig összefogva, egységes marketinggel segítik a piacon maradást. Valamennyi szakkereskedő, aki csatlakozik a hálózathoz, jelentősen növelni tudja árbevételét, emiatt a hálózat bővítése továbbra is napirenden van. 2018 közepén 104 partner, 184 üzlete tagja a hálózatnak országszerte, ezekben a szakkereskedésekben a minőségi magyar festékekre helyezik a hangsúlyt.

Hazai festékkel segítünk

A cégvezetés nem felejtette el, honnan jött, és jól tudja, hová tart. Cégünk vezetői szerint, mit sem érnek a forintok, az eurók, ha nem tudják megosztani pozitív gondolataikat, értékeiket, és nem támogatják azokat, akik segítségre szorulnak. A bócsai vállalat célja, hogy a családokat és közösségeket rendezett, szép és a lehető legegészségesebb környezet vegye körül. A Poli-Farbe jótékonysági programjainak köszönhetően az elmúlt években – határon innen és túl – több száz oktatási, szociális, egészségügyi és kulturális intézmény szépült meg minőségi magyar festékekkel. Mindemellett a Poli-Farbe a Nagycsaládosok Országos Egyesületének egyik legfőbb adományozója, valamint a Mozgássérültek Budapesti Egyesületének stratégiai partnere. Kezdeményezésünkre jött létre az Újrafestett valóság című kiállítás-sorozat, amelynek keretében ép és fogyatékos képzőművészek együtt alkothattak közös értékeink mentén. Sikerült bebizonyítanunk, hogy a szájjal-lábbal festőművészek is tudnak kimagasló alkotásokat létrehozni, ha megfelelő feltételeket teremtünk számukra. A vállalat társadalmi felelősségvállalás jegyében tett erőfeszítéseit az Emberi Erőforrások Minisztériuma is elismerte 2012-ben, Szabó Antalt, a Poli-Farbe ügyvezető igazgatóját Miniszteri Dicséretben részesítette a fogyatékosok világnapja alkalmából szervezett eseményen.

ProfessionCert

ProfessionCert

ProfessionCert Kft.

A ProfessionCert Kft. egy magyar tulajdonban lévő szervezet, melynek fő tevékenységi területe a független műszaki és mérnöki ellenőrzés, vizsgálat, szakértői vélemények készítése, tanúsítás, projektmenedzsment szolgáltatások és folyamatfejlesztés úgy Magyarországon, mint határainkon túl.

A szervezet vezetőségének tagjai, valamint szakértő munkavállalói a műszaki szakterületek széles területét felölelő, több évtizedes szakmai tapasztalattal rendelkeznek.

A ProfessionCert Kft. az ellenőrzési, vizsgálati és folyamatfejlesztési szolgáltatások végrehajtása során saját szakértőit alkalmazza. Különleges szakterületi igények esetén pedig maga minősíti és alkalmazza a bevont szakértőket.

Szakértői támogatást nyújtunk Partnereink részére – a fejlesztéstől kezdve a szükséges engedélyek megszerzéséig – a magyarországi és az európai követelmények értelmezéséhez, alkalmazásához és azok sikeres teljesítéséhez.

Célunk, hogy partnereink termékei és szolgáltatásai alkalmasak legyenek a nemzeti és nemzetközi piacokon történő megjelenésre, megfeleljenek a hazai és nemzetközi előírásoknak és a vevői elvárásoknak egyaránt.

Kiemelt szempont számunkra a termékek biztonságának, minőségének hangsúlyozása, a termékek és szolgáltatások versenyképességének növelése, ezért az „Érték és Minőség Nagydíj" pályázati rendszer támogatását, és az abban történő aktív részvételt kiemelt jelentőségű feladatunknak tekintjük.

ProfessionCert Kft. az MSZ EN ISO 9001:2015 szabvány követelményeinek megfelelő minőségirányítási rendszert vezetett be és hatékonyan működtet, melyet tanúsítvány bizonyít.

Célunk a folyamatos fejlődés és szolgáltatásaink körének bővítése szorosan együttműködve ügyfeleinkkel, figyelembe véve igényeiket és a piaci környezetet.

Elérhetőségek:
ProfessionCert Kft.
1034 Budapest, Bécsi út 126-128.
www.professioncert.hu
info@professioncert.hu

ProfessionCert

„Cégünk fő tevékenységként a minőség megfelelőségéhez köthető szolgáltatásokkal biztosítja ügyfeleink szakmai sikerét"

Bálint Ágnes ügyvezető igazgató, ProfessionCert Kft.

Mint független mérnöki szervezet, munkájukat háttérben végzik, a hétköznapi élet során ritkán találkozhatunk közvetlenül tevékenységükkel. Pontosan hogyan járulnak hozzá a minőség növeléséhez?

Cégünk fő tevékenységként a minőség megfelelőségéhez köthető szolgáltatásokkal biztosítja ügyfeleink szakmai sikerét. Napi szinten veszünk részt termékek, rendszerek megfelelőségi vizsgálatában, ellenőrzésében és tanúsítási folyamataiban.

Napi munkánk során szakértői támogatást nyújtunk Partnereink részére a magyarországi és az európai követelmények értelmezéséhez, alkalmazásához és azok sikeres teljesítéséhez.

Célunk, hogy partnereink termékei és szolgáltatásai alkalmasak legyenek a nemzeti és nemzetközi piacokon történő megjelenésre, megfeleljenek a hazai és nemzetközi előírásoknak és a vevői elvárásoknak egyaránt.

Az Önök szakterületén lényegesek a műszaki jogszabályok és szabványok. Hol tartunk a magyarországi szabványok EU-harmonizációja terén, mennyire felelnek meg az európai és nemzetközi elvárásoknak.

Munkatársaink mind mérnöki végzettséggel, több évtizedes szabványalkalmazási tapasztalattal végzik munkájukat. Tagjai vagyunk a Magyar Szabványügyi Testületnek (MSZT). Több szakterület munkájában aktívan részt veszünk, illetve a nemzeti szabványosító műszaki bizottság feladatait támogatjuk szakértői tevékenységünkkel.

Ezen tagságunknak és a nemzetközi tanúsító szervezetekkel meglévő folyamatos együttműködéseinknek köszönhetően naprakész ismeretekkel rendelkezünk az aktuális jogszabályi előírásokról, szabványokról.

Kimondhatjuk, hogy a magyarországi szabványosítás lépést tart az EU-s szabványalkotással, abban pro-aktívan részt vesz. Látjuk, hogy a feladat óriási és folyamatosan megújuló kihívásokat támaszt a szabványosítás terén. Az EU-s piacot megcélzó vállalkozások bátran támaszkodhatnak a hazai csatornákon elérhető információkra.

A minőségi követelmények szinte napról-napra változnak, hiszen a gazdasági közeg is folytonosan átalakul. Kérjük, az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat zsűri elnökeként említsen meg néhány fókuszpontot, amire a gazdasági szereplőknek kiemelten figyelniük kell, akár az ÉMiN jövőbeni pályázóinak is.

Mind a minőségi követelményeknek, mind egy pályázatnak való sikeres megfelelés első lépése, hogy részleteiben megismerjük a tartalmi és formai elvárásokat.

Az „Érték és Minőség Nagydíj" esetében fontos kiemelnem a pályázati feltételek közül, hogy csak olyan termékkel, szoftverrel vagy szolgáltatással lehet pályázni mely már bevezetésre került, elérhető a felhasználók számára.

Ezen túlmenően szükséges, hogy a pályázat tárgya teljes mértékben megfeleljen a rávonatkozó jogszabályoknak és a minőségi követelményeknek. A pályázat összeállításánál fontos, hogy az ezeket igazoló dokumentumok mind benyújtásra kerüljenek.

A pozitív értékeléshez nagyon pontosan, érthetően kell bemutatni a pályázatban, hogy a termék/szolgáltatás milyen értéket képvisel a piacon. A pályázóknak tisztán kell látniuk saját termékük, szolgáltatásuk előnyeit és ezt meg is kell tudni jeleníteniük a benyújtott pályázati dokumentációban.

Az „Érték és Minőség Nagydíj" egyik előnye, hogy ingyenes konzultációt biztosít a pályázat benyújtásán gondolkozók részére.

Javaslom, hogy éljenek ezzel a konzultációs lehetőséggel a sikeres pályázat érdekében!

SSM&SIU

S.C. SSM & SIU S.R.L.

Mottó: „ a mi kezünkben biztonságban van a céged!"

A cég alapítóinak szociális érzékenysége és elköteleződése irányította a figyelmüket a munkaterületek biztonságosságánál mutatkozó hiányokra.

Az erdélyi mezőcsávási székhelyű vállalkozás 2008 óta tevékenykedik a munkahelyi biztonság, egészségvédelem, a munkahelyi vészhelyzetek megelőzése területeken. A céget azzal a célkitűzéssel alapították, hogy teljeskörű tanácsadást és segítséget nyújtsanak e szerteágazó szakterületen. A dinamikus, szociálisan érzékeny, magas szakmai tudással rendelkező munkatársak külső akkreditált szolgáltatást nyújtanak. Közreműködésükkel a legváltozatosabb partnerkör tud harmonikus, biztonságos, az emberi életet nem veszélyeztető produktív munkát végezni. Azon kevés vállalkozás közé tartozik, amelyik a kezdetektől fogva kiemelkedő szakmai tudással rendlkező munkatársakkal magas színvonalon végzi munkáját. Büszkén hangoztatják, hogy a SS. & SIU mára több, mint 650 vállalkozással áll állandó szerződéses kapcsolatban Erdély teljes területén.

A SSM & SIU S.R.L. dolgozói különböző életkorral, szakismerettel, érdeklődési körrel rendelkeznek, melynek köszönhetően garantált a személyre szabott, magas színvonalú, gyors és hatékony szolgáltatás. A folyamatosan változó kihívásoknak a munkatársak állandó szakmai továbbképzéseken bővített tudással felelnek meg.
Az elvégzendő munka három fő elve:
– jogszabályi megfelelés,
– gyors, hatékony tanácsadás,
– ügyfélorientált munkavégzés

Napjainkra a SSM & SIU S.R.L. két munkapontú vállalkozássá bővült.
2012-ben indult a cég mezőgazdasági ága, diós ültetvény telepítésével és bogyós gyümölcsök termesztésével, kihasználva a települések földrajzi fekvését, a földek termő kapacitását és az éghajlat adottságait. A gazdálkodás jelenleg 5 hektáros területen valósul meg azzal a céllal, hogy a területnövekedés folyamatos legyen.

Nagy segítség volt a 2017.évben elnyert gazdaság- fejlesztési támogatás, melyet a cég a Magyar Nemzeti Kereskedőház regionális irodáján keresztül pályázott meg. A támogatás segítségével sikerült termékminőségben és mennyiségben is versenyképessé válni. Nyersanyagaik a feldolgozók és viszonteladók körében egyre népszerűbbek. Késztermékeiket üzletláncok és a turizmusban tevékenykedő vendéglátó helyek vásárolják előszeretettel. A dinamikus mennyiségi és minőségi növekedés lehetővé teszi a közlejövőben az Európai Union belüli terjeszkedést is.

Mindkét tevékenységi ágazatban további fejlesztések megvalósítása a cél.

Munkavédelem területén a nagy álom, hogy az állandó kihívásoknak való még tökéletesebb megfeleléssel, a problémák mind jobb megoldásával elősegíteni a munkahelyi balesetek, vészhelyzetek, tűzkárok minimalizálását.

A 2018-ban elindult mezőségi térségbeli panzió megépítésével a helyi vidéki turizmus és vendéglátás fellendítése, is megfogható közelségbe került. A vendéglátáshoz legnagyobb részben a helyben termelt, előállított alapanyagokat fogják felhasználni.

„Megfelelő munkakörülmények biztosításával nő az elégedettség, a hatékonyság, a szakképzettség, vagyis végső soron nő az árbevétel”

Szabó Zoltán Győző ügyvezető igazgató SSM & SIU S.R.L.

A baleset fájdalmas a megelőzés nem! – hirdeti a SSM & SIU KFT. Vajon mennyire biztonság-tudatosak a vállalkozások? Mennyire fontos cégérték ma a veszélytelen munkakörnyezet?

Sajnos azt kell mondanom, hogy ez a terület még sok kívánni valót hagy maga után, az EU szerinti követelmények teljesítése lassan halad, pedig kulcsfontosságú a biztonságos, veszélytelen munkavégzés, hiszen életünk jelentős részét a munkahelyünkön töltjük. Szinte nincs olyan munkahely, ahol a munka sajátosságaiból adódóan ne következne be valamilyen baleset, vagy ilyen jellegű probléma. Viszont az is megállapítható, hogy az egyre szigorodó elvárások, munkahelyi oktatások miatt, ha nem is drasztikusan, de évről-évre csökkennek a munkavégzés közbeni balesetek. Szomorú igazság az is, hogy az elmúlt években az ellenőrzött munkahelyek 2/3-nál találtak szabálytalanságot a munkahelyek és a foglalkoztatottak vonatkozásában is.

Szerintem nagyon fontos cégérték a veszélytelen munkakörnyezet. Megfelelő munkakörülmények biztosításával nő az elégedettség, termelőképesség, hatékonyság, ami végső soron árbevétel növekedést eredményez. Egy olyan munkahelyre, ahol minden rendben, biztonságos körülmények vannak, szívesebben jelentkeznek magasabban kvalifikált munkaerők, akikkel magasabb minőségű, jobban eladható termékeket lehet előállítani.

Külhoni kiíróként a SSM & SIU KFT. az ÉMIN Kiírói Tanácsában nem csak a saját szakmáját képviseli, hanem a határainkon túl élő legnagyobb magyarlakta területet, Erdélyt is. Hogyan szólítaná meg honfitársait az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat érdekében?

Számomra és cégünk számára rendkívül megtisztelő és örömteli, hogy részt vehetünk a Kiírói Tanács munkájában. Nagyszerű dolog, hogy Magyarország határain túl dolgozó cégeknek is lehetőségük van egy ilyen pozitív elismerésre pályázni. Nekünk abban a szerencsés helyzetben van részünk, hogy szerte Erdély területén több, mint 650 vállalkozással vagyunk folyamatos kapcsolatban. Tudom, hogy az elmúlt esztendőkben az erdélyi vállalkozások nagyon megerősödtek. Ismervén termékeiket, gyártási körülményeiket, bátran buzdíthatom őket, hogy pályázzanak az Érték és Minőség Nagydíj büszke címére, hiszen az Ő termékeik is megállnák helyüket a versenyben. Úgy gondolom, hogy a pályázaton való részvétel és a győzelem hatalmas mérföldkő az erdélyi vállalkozások további boldogulásához. Élni kell a lehetőséggel. Olvassák át a pályázati felhívást, használják ki a díjmentes konzultáció lehetőségét. Vegyenek példát arról a szép számú erdélyi vállalkozásról, akik már használják az Érték és Minőség Nagydíj tanúsító védjegyet.

Önöket megismerve szolgáltatásaik mellett egyre gyakrabban találkozhatunk a boltok polcain fantasztikus lekvárokkal, folyton termő málnával, dióval. Hogyan kerül a mezőgazdaság a tevékenységi körükhöz?

Úgy gondoljuk, hogy okos és bölcs dolog több lábon állni. Olyan szerencsések vagyunk, hogy a mezőség az otthonunk, ahol jók az éghajlati adottságok és a talajviszonyok egyaránt.

Munkatársunk szakképesítésére támaszkodva döntöttünk úgy, hogy a mezőgazdaság irányába is terjeszkedünk. Diós ültetvény telepítésbe és bogyós gyümölcsök termesztésébe fogtunk és nagy sikert arattunk. Ma már 5 hektáros saját területen gazdálkodunk, amelyet folyamatosan bővítünk. A Magyar Nemzeti Kereskedőház regionális irodáján keresztül gazdaságfejlesztési támogatásra pályáztunk, melyet, sikeresen el is nyertünk. Így mezőgazdasági gépparkunk fejlesztésével termékeink minősége és mennyisége is versenyképessé tett bennünket közeli és távoli piacok meghódítására. Célunk, hogy az Európai Unió országai is megismerjék és megszeressék termékeinket. További elképzeléseink között szerepel egy panzió megvalósítása, ahol a helyi turizmus fellendítésén fogunk munkálkodni, úgy, hogy a vendéglátást nagy részben saját termelésből oldjuk meg. Célunk, hogy Erdély színeit és ízeit minél többen megismerjék, és úgy meg is szeressék, hogy mindig visszatérjenek hozzánk

A TRÓFEA MEGALKOTÓJA A HOLLÓHÁZI PORCELÁNGYÁR KFT.

Hollóházán gondos emberi kezek által a porból és tűzből évszázadok hagyományaira építve csodálatos műalkotások születnek. Ennek a generációkon átívelő tudásnak köszönhető, hogy valóra vált az alapítók álma és megszületett az Érték és Minőség Nagydíj jelképeként a

TRÓFEA

HAGYOMÁNY és...

Magyarországon az elmúlt években gasztroforradalom zajlott, melynek során újra felfedeztünk elfeledett recepteket, a jól ismert hagyományos ételek új megközelítésben, tálalásban kerülnek az étkezőasztalokra. Ehhez természetesen megfelelő alapanyagok, megfelelően képzett szakemberek és jó érzékkel rendelkező üzletemberek kellettek. Mára elmondható, hogy az emberek egyre növekvő részének nem mindegy, hogy mit eszik. A Hollóházi Porcelángyárnál mindezt továbbgondoltuk és a következő lépésnek azt látjuk, hogy nemcsak az nem mindegy, hogy „mit?" eszünk, hanem az sem, hogy „miből?" eszünk. Fontos, hogy az asztalon hazai porcelánnal terítsünk.

A Hollóházi Porcelángyár 2017-ben bekerült az országos értéktárba, ezt követően Hungarikummá vált a hollóházi porcelán. Ez nagy felelősség. Meg kell őrizni mindazt az értéket, amit 1777 óta folyamatosan, fizikailag is ugyanazon a helyen felhalmoztunk, kezdetben üveggyártás, majd majolika, végül a porcelángyártás során. A közös pont mindig is a kézimunka, és a kiváló minőségre való törekvés volt. Ugyanakkor látnunk kell a körülöttünk zajló változásokat, a változó ízlést, szokásokat, a technológiai változásokat. Ugyanazon a helyen zajlik tevékenységünk. Ehhez olyan termékkört kell kialakítanunk, amely megfelel a hagyományainknak, de nyit az új generáció, a modern világ igényei felé is. Ehhez kísérleteznünk kell, folyamatosan új inspirációkat kell kapnunk.

Az első, ebben a szellemiségben fogant, új forma és dekorvilágra épülő készletünk 2017 áprilisában jelent meg márkaboltjainkban és viszonteladóinknál. Sütő Erika porcelántervező iparművész bevonásával, több éves fejlesztés és piackutatás eredménye ez a hollóházi termékkínálatban teljesen új készlet, amely a Minerva nevet kapta. Fiatalos, modern forma és dekorvilág jellemzi, emellett pedig rendkívül praktikus, hiszen mikrohullámú sütőben és mosogatógépben is használható. A kollekció elemválasztéka 2019-ben tovább bővül különböző kiegészítőkkel.

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER

2019-ben Jurcsák László /Szász Endre tanítvány/ visszatért a Hollóházi Porcelángyárba, új ötletekkel és elkészült egy kicsit színesebb kollekciója: „Út", „Menyegző" és „Utazás" dekor, melyek díszműveink kínálatát bővítik.

2019-ben lesz 30 éve, hogy Nigel Mansell motorsport legenda a Hungaroring Formula 1-es versenyén a magasba emelhette 1989-ben a Hollóházi Porcelángyár trófeáját. Ebből az alkalomból készült egyedi, Mansell által aláírt certifikattal, sorszámozott 50 darabos replika.

Termékeink megújításánál figyelembe vesszük a használhatóságot, fontos szempont, hogy új technológiával mosogatógép és mikrohullámú sütőben is használható termékeket is gyártsunk, a mai kor igényeinek megfelelve.

A Hollóházi Porcelángyár 1999 óta elkötelezett a kiváló minőség mellett, azóta gyártja a trófeákat, és 2014-től a Kiíró Tanács különdíjait is. 1999-2017-ig a Magyar Termék Nagydíjak, 2018-tól pedig az Érték és Minőség Nagydíjak is Hollóházán készülnek. Büszkék vagyunk rá, napjainkra a Hollóházi trófea a nagydíj és a tanúsító védjegy használat az „érték és minőség" szimbóluma lett.

Meggyőződésünk, hogy egy egészséges jövőképpel és küldetéstudattal rendelkező vállalat feladata a hagyományok tisztelete és a folyamatos megújulás, valamint az is, hogy a maga szerény módján formálja a környezetét, hatással legyen a vásárlói életére. A Hollóházi Porcelángyár szeretne újra stílust, ízlést vinni az étkezésekbe, ahogy régen mondtuk, „megadni a módját" egy-egy vasárnapi családi ebédnek, egy-egy baráti összejövetelnek, mert porcelánból még a húsleves is jobban esik.

Bízunk benne, hogy ebben a korábbi és a mostani díjazottakban is partnerre lelünk!

Hagyomány és Megújulás: Hollóházi Porcelán

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER

„Hass, alkoss, gyarapíts: s a haza fényre derűl!”

/Kölcsey Ferenc - Huszt/

© 2019 DIAMOND Szervezőiroda Bt.