



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER



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

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

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

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

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

A Hajnal Húskombinát Kft. válogatott alapanyagokból, magas minőségben, korszerű technológiai körülmények között készíti közkedvelt, keresett készítményeit. A termelés HACCP rendszer 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** jelmonddal, ez az embléma bizalmat, vásárlási igényt generál. Népszerűsége folyamatosan emelkedik. Mára, ezeknek a készítményeknek a gyártása meghatározóvá vált.

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

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

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

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

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



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER

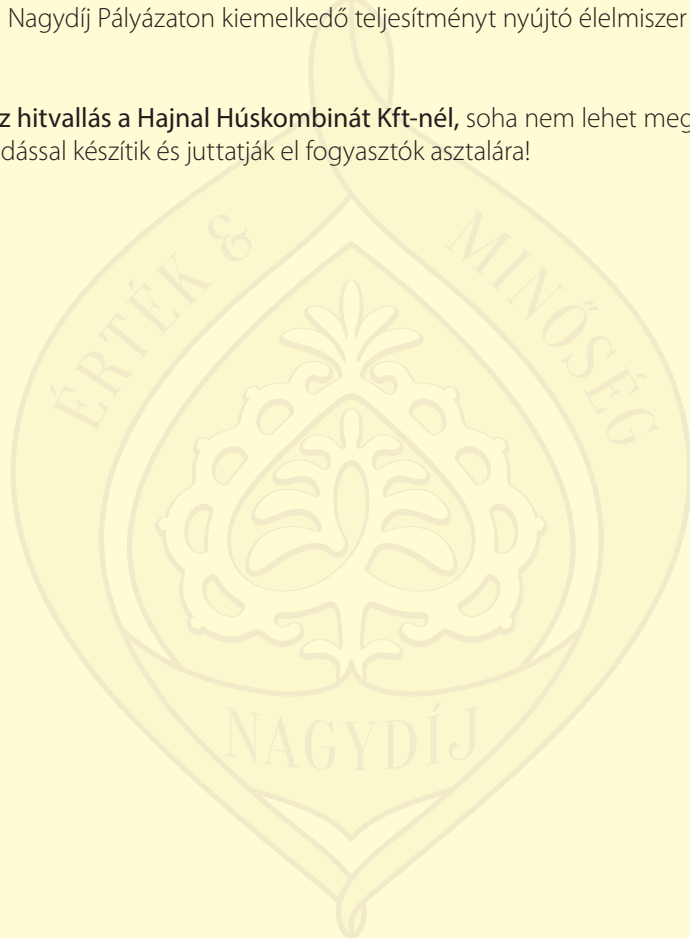
Az utóbbi évek fejlesztési iránya: új minőségi delikát termékcsoporthoz kidolgozása. Az új termékcsalád néhány tagja már kapható és nagyon közkedvelt, a különféle ízesítésű marinádozott húsok, a Frédi szelet, és a kolbászhússal töltött szűzpecsenye fűszerkabátban. Ezek a termékek viselik az Érték és 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 Húség Díjban részesült. Győztes termékei mára már a folyamatosan ellenőrzött Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító védjegyet viselik.

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

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

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





ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER



*Hajnalné Raucsik Krisztina
ügyvezető igazgató*



*Varga Ildikó
minőségirányítási vezető*



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER



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

Hajnalné Raucsik Krisztina asszony a Hajnal Húskombinát Kft. ügyvezető igazgatója

1. A 2020-as év pályázatait - a járvány ellenére - rendkívül innovatív, ötletes, jövőbe mutató és persze minőségileg is kiemelkedő alkotásokat prezentáltak. Bő egy évvel vagyunk az egészségügyi és társadalmi kihívást jelentő koronavírus-járvány kirobbanása után, az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat így immár második évét nyitja meg a pandémia okozta rendkívüli jogrendben. Ebben a rendkívül korlátozott helyzetben milyen tapasztalatokat szerzett az Ön vállalkozása, szervezete tavaly, és mire számít idén?

A feladat folyamatosan gigászi méretű. Törzsgárdánk szerencsére a bevezetett szigorú intézkedésekből miatt folyamatosan dolgozott, az üzem termelt. Mindannyian teljes erőbedobással teljesítettünk, összekovácsolódtunk. Ismét megmutatkozott, hogy a csapatmunka, jó kommunikáció, helyes feladat leosztás mennyire fontos. Folyamatos munka ellenére a rendelés mennyisége termelési visszaesést okozott. Az embereket átcsoportosításokkal meg tudtuk tartani.

2. Az élelmiszer-vállalkozásokat talán két probléma sújtja a legjobban: a különböző betegségekkel és a természettel összefüggő nehézségek, valamint az ismételten megjelenő, szinte krónikussá váló szakemberhiány. Önök át tudták vészelni a sertés-pestisből adódó alapanyag-hiányt, milyen intézkedéseket kellett meghozni a fennmaradás érdekében? Mennyire tapasztalták meg azt a mondást, amely szerint az élelmiszer-vásárlás bizalmi kérdés?

Bennünket is érzékenyen érintett a sertéspestis, ami komoly érzékenységet generált. Az alapanyag árak drasztikus emelkedését csak részben tudtuk áthárítani, mert lekötött rendeléseinknél közbeeső áremelésekre nincs lehetőségünk. A krónikus szakemberhiányt az iskolák rendszere generálta, ugyanis a szakmai képzés, minimálisra csökkent, ami ellen sajnos mi nem tudunk tenni, csak elszenvedjük.

Az Élelmiszer vásárlás itthon sajnos még mindig inkább ár kérdése. Nagyon kevés vásárló keresi a delikát termékeket.

3. A szakember és a munkaerőhiány Önöket is folyamatosan nehéz kihívások elé állítja. Az elmúlt esztendőben a járvány által tönkre ment gazdasági területeken felszabadult munkaerő. Elmozdult-e a munkaerőhiány a pandémia miatt kialakult munkaerő-vándorlás következtében? Miként próbálják ezeket a gondokat áthidalni? Miben látják a kiutat?

Mi szomorúan tapasztaljuk, hogy az emberek egyre kevésbé szeretnék fizikai munkát végezni. Mi nem vettük észre, hogy felszabadult volna munkaerő. Csak a meglévő állományra tudunk számítani. Többszörös munka átszervezéssel igyekszünk a létszámproblémákat megoldani, de ez csak tűzoltás jellegű és hosszú távú megnyugtató megoldást nem jelent. Kiutat csak a képzések átszervezése hozhat.

4. Milyen szellemi útravalóval látná el az idei pályázókat, akik jelentkezésükkel ismét bebizonyíthatják, hogy a hazai innovatív attitűd és a teremteni képes szürkeállomány rendkívül fontos a magyar gazdaság tartós fejlődésében?

Kemény akarattal és kitartással lehet előre jutni. Kell, hogy legyen egy cél, amit nem adunk fel. Mi magyarok mindent túl élünk,” Attila nemzedéke vagyunk.”