

HYZA a.s.: Naši zákazníci majú maximum informácií o všetkých našich produktoch

Konkurencia na pulloch obchodov je tvrdá. Niektorí výrobcovia bojujú cenou, iní sa snažia o kvalitu. Medzi tých druhých patrí aj spoločnosť HYZA, ktorú tento rok čaká významné jubileum – oslaví 70 rokov od založenia hydinárskej tradície v Topolčanoch.

Podnik dnes patrí k popredným spracovateľom hydiny a výrobcom hydínových mäsových výrobkov v rámci Strednej Európy. Kvalitu jej výrobkov potvrdzuje aj celé množstvo ocenení, no je dôležité, aby o tom čo kupujú vedeli hlavne spotrebiteľia.

Hyza sa preto rozhodla zaviesť na svojich výrobkoch podrobné etikety, na ktorých zákazník môže nájsť všetky podstatné informácie.

Napríklad kurča má na sebe takmer rodný list, z ktorého môže zákazník zistiť pôvod, či miesto chovu.

Aké výzvy čakajú HYZU v ďalšom období priblížil v rozhovore výkonný riaditeľ spoločnosti Ing. Jiří Šavrda.

Ako HYZA začínala?

- V roku 1949 začalo v Topolčanoch fungovať stredisko chovu hydiny, z ktorého o 10 rokov neskôr vyrástla fabrika s porážkou hydiny, ktorá spracovala denne 2500 kusov hydiny.

V roku 1977 sa spustila prevádzka závodu na triedenie vajec a postupne pribúdali ďalšie technológie.

V súčasnosti je dnes HYZA jedným z popredných spracovateľov a výrobcov hydiny v strednej Európe a denne prejde jeho bránami 110 000 kurčiat zo slovenských a českých fariem.

Je kuracie mäso na Slovensku obľúbené?

- Nielen na Slovensku, ale aj v celej Európe. Nie je to len vďaka ľahkej príprave, ale aj chuti a diétnosti kuracieho mäsa. Spotrebiteľia však nechcú kupovať iba celé kurence, ale aj ich časti. Preto ponúkame rôzne balenia, rôzne diely, či spracovanie s pridaním rôznych korenín. Podľa nás nechce dnes zákazník strácať čas

s porciovaním kurčiat a je rýchlejšie ho takto spracovať podľa vlastných predstáv.

Aktuálne je reálna spotreba kuracieho mäsa na úrovni asi 20 kg/osobu a rok. Žiaľ, Slovensko v súčasnosti dosahuje iba 54 %-nú sebestačnosť v produkcii hydínového mäsa. Situácia v hydínárstve nie je optimálna a ani výhľad pre najbližšie obdobie nie je oveľa priaznivejší.

Dá sa táto situácia nejako zvrátiť?

- Nevidím inú možnosť výrobcov na Slovensku, ako investovať ďalšie peniaze do fariem na výkrm kurčiat. Inak sa nemôžeme porovnávať s európskou konkurenciou.

Slovensko je súčasťou otvoreného trhu v rámci Európskej únie. Preto na slovenskom trhu pôsobia výrobcovia, prebalovači, obchodníci z celej únie, ale aj ostatných štátov. A toto prináša aj určité riziko. To, čo sa produkuje na Slovensku, je pod dohľadom štátnej veterinárnej správy. Avšak čo zvyšok? Neradené dovozy, či prebalovanie mäsa rozhodne neprispievajú k dobrej úrovni mäsa, ktoré sa dostáva nielen do reštaurácií či jedální ale aj do obchodov.

Pred niekoľkými rokmi bola zavedená povinnosť uvádzať na jedálne lístky alergény. Podľa mňa to je jednoznačne správny krok. Ale prečo sa nemôže uvádzať aj pôvod mäsa? Určite by som si inak vyčutnal mäso podávané v reštaurácii s vedomím, že pochádza zo slovenského chovu a že k nám necestovalo napríklad z Južnej Ameriky.

Je naozaj veľký rozdiel medzi mäsami v závislosti od ich pôvodu?

- Určite. Samotnú kvalitu mäsa ovplyvňuje nielen samotná porážka a jatočné spracovanie hydiny, ale cesta hydiny začína od malého kuriatka, ktoré je chované v určitých podmienkach. Dôležité je aj samotné prostredie a um ľudí, ktoré sa o hydinu starajú. Nesmie sa zabúdať ani na kvalitné krmivo.

Ide teda o celý súhrn krokov, ktoré sa musia robiť presne tak, ako sa majú, inak sa akýkoľvek nedostatok podpíše na kvalite.

Spoločnosť HYZA dodržiava najprísnejšie požiadavky na kvalitu a bezpečnosť výrobkov. Je držiteľom certifikátov HACCP, IFS, BRC.

V našom závode máme aj stálu nezávislú štátnu veterinárnu kontrolu. Keďže si uvedomujeme význam všetkých fáz výroby mäsa od produkcie vajec až po finálne spracovanie výrobku, našim zá-

kazníkom deklaruje a garantujeme celý reťazec informácií o produkte.

Zákazník si tak môže byť istý, že dostáva požadovanú kvalitu. Nepatríme medzi tých obchodníkov, ktorí nakúpia hocičo. HYZA je výrobca, nie prebalovač.

HYZA je výrobcom, ktorý sa s hrdosťou pod svoje výrobky aj podpisuje, a to buď značkou alebo oválom „SK 106“, čo je kód nášho závodu v Topolčanoch. Ak teda aj nenájdete na výrobku priamo značku HYZA (napríklad pri súkromnej predajni označenie HYZA), uvedený kód priradí a jasne identifikuje výrobcu.

Máte v svojom sortimente výrobky, ktoré si zamilujú aj náročnejší zákazníci?

- V roku 2015 sme uviedli na trh prémiový produkt – špeciálne vyšľachtené slovenské Zlaté kurča, ktoré spĺňa aj tie najnáročnejšie požiadavky zákazníkov. Vďaka úspechu sme uviedli na trh aj diely zo zlatého kurčiat – chladené rezne, chladené stehná a polievkovú zmes. Zmenami však neprechádza len sortiment, ale aj požiadavky zákazníkov. Slovenský konzument kladie čoraz väčší dôraz na vysokú kvalitu výrobkov. HYZA preto uvádza na trh prémiové výrobky z kvalitných surovín a s vysokým podielom mäsa, ktoré uspokojia aj náročného zákazníka. Medzi vyhľadávané a obľúbené sa zaradila Prává slovenská šunka. Úspešnou novinkou sa stali aj Právě slovenské párky, výrobok s vysokým obsahom mäsa. K prémiovej rade výrobkov z hydínového mäsa pribudol aj výrobok Appony zaúdená plnená špecialita, ktorý je výnimočný svojou lahodnou zaúdenou chuťou a je plnený klobásovou zmesou.

Pripravujete v blízkej dobe aj ďalšie novinky?

Samozrejme. Na trh sa snažíme prinášať novinky, ktoré by boli zaujímavé pre našich zákazníkov. Hľadáme aj nové chute a zameriavame sa na elimináciu Ťčok z našich výrobkov. Úplne sme vylúčili E 120 a minimalizovali E 621.

Snažíme sa do-



Prémiová rada výrobkov s vysokým podielom mäsa

držiať zlaté pravidlo: pridaj iba to potrebné a žiadnu zbytočnosť. To, samozrejme, už neplatí o chuti či mäse. Ako príklad môžeme uviesť VI.Pky párky, ktoré sú vyrobené z kuracieho mäsa. Zámerne sme do ich zloženia pridali aj bravčovú slaninu tak, aby bol výrobok nielen chutný, ale aj šťavnatý. Taktiež príklad šunky, ktorá je vyrobená s minimálne 82 %-tným obsahom mäsa. Všetky investície v našom závode smerujeme k optimálnemu využitiu suroviny, uľahčeniu práce našich zamestnancov a k efektívnejšiemu nastaveniu procesov.

Máte aj nejaké osobné želanie v pracovnom živote?

- Vždy zastávam férovú hru, tak v profesijnom ako aj súkromnom živote. Bohužiaľ, prostredie v našom biznise nie je fér a pre všetkých rovnaké. To platí nielen na Slovensku, ale aj v rámci Európskej únie. Aj keď urobíte všetko na 100 %, nemusí to stačiť. Preto som zástancom toho, aby sa jednoznačne zlepšili podmienky v oblasti podpory slovenských fariem a firiem. Pretože bezpečné a kvalitné mäso je len také, o ktorom niečo viete a ktoré poznáte.

Označenie výrobcu v rámci EÚ

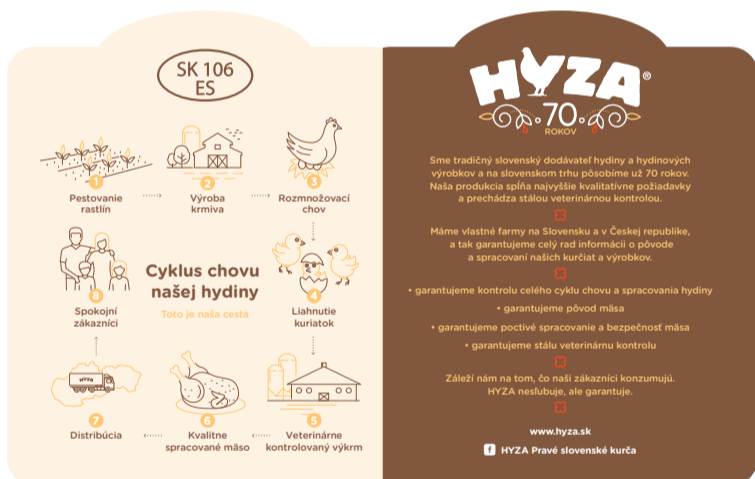
Logo spoločnosti HYZA a.s., Topolčany

Zásadné informácie o chove a porážke

Označenie výrobcu HYZA a.s., Topolčany



Etiketa



Etiketa po otvorení



70. výročie založenia hydinárskej tradície v Topolčanoch

Všade dobré, doma najchutnejšie



www.hyza.sk

HYZA Pravé slovenské kurča

