

# HYZA®

Úprimné kurča



## HISTÓRIA

Každý podvedome tuší, že „korona“ zmenila všetko. Že nič už nebude také, aké bolo predtým. Pre mnohé podniky nastali neľahké časy: museli obmedziť výrobu či riešiť otázky a výzvy, ktoré si ešte pred pár mesiacmi nedokázali ani len predstaviť. Spoločnosť HYZA v tomto mimoriadnom období situáciu zvládla, a to hlavne vďaka tomu, že dokázala bezodkladne nastaviť účinné opatrenia, ktoré pred hrozbou nového koronavírusu chránili nielen jej zamestnancov, ale aj zákazníkov. Uvedomuje si svoju zodpovednosť v dodávateľskom reťazci. Každodenné zabezpečenie kvalitných a bezpečných potravín pre obyvateľov Slovenska nie je záležitosť, ktorá sa dá brať na ľahkú váhu. HYZA je spoločnosť so silnými základmi a dlhoročnou tradíciou v topolčianskom regióne, ktorá siaha až do roku 1949, keď v Topolčanoch začalo fungovať stredisko na nákup vajec a hydiny. O 10 rokov neskôr boli vybudované zariadenia na ďalšie spracovanie hydiny a neskôr pribudlo tiež stredisko triedenia vajec. Výroba sa modernizovala, zavádzali sa nové technológie, pribúdali ďalšie sklady. V roku 2006 vstúpil do spoločnosti THP Topolčany koncern Agrofert. Zlúčením troch spoločností, THP Topolčany, Hydina Cífer a HYZA Žilina, vznikla spoločnosť HYZA a. s. so sídlom v Topolčanoch. Následne sa realizovala modernizácia výrobných zariadení s využitím nových technológií, a tým sa zabezpečila optimalizácia, zefektívnenie výroby a zvýšenie výrobných kapacít.



## INOVÁCIE

HYZA si uvedomuje rýchlosť zmien. Reagovanie na neustále sa rozvíjajúci a meniaci sa trh patrí medzi jej priority. Vďaka tomu, že v minulosti pristúpila k inštalácii modernej porciovej linky a zefektívnila spracovanie kurčiat, je dnes jej ponuka taká široká, že svoj obľúbený výrobok si nájde naozaj každý. Jedným z nových produktových radov, ktoré v tomto roku na trh uviedla, je Sous-vide, ktorá predstavuje modernú úpravu mäsa pripravovaného vo vákuu. Vďaka tomu môže každý nadšený milovník jedla dosiahnuť kvalitu šéfkuchára, pričom platí: Ľahká príprava, dokonalá chuť! Mäso si totiž zachová svoju krehkosť, šťavnatosť, všetky živiny a dokonca aj hmotnosť. Zákazníci si môžu vybrať a pochutnať na dvoch lahôdkach z tohto produktového radu – na šťavnatých vykostených stehnách s paprikou alebo na pikantných kuracích krídlkách s čili. Tento rad je jednoduchou prípravou cieľný predovšetkým na mladšiu generáciu. Prijemné teplé letné večery, stretnutia s priateľmi a k nim neodmysliteľne patriace grilovačky. Kto by dokázal povedať nie priam až hriechne lákavým vôňam? Ani v tomto prípade HYZA nesklamala a rozhodla sa vrátiť k samotným základom. Jednoduchosť skvele ugrilovaného kurčťa, ktoré tak podmanivo rozvonievalo v kuchyni u babičky, tvorí základ rozhodnutia pribaliť zákazníkom v čase grilovacej sezóny špeciálne namiešané korenie s názvom „Zlaté kurča“ k obľúbeným častiam kurčťa zo šťavnatého stehna. Mäso

stačí vybrať z obalu, umiestniť na grilovaciu misku, posypať priloženým korením, ktoré mu dodá jedinečnú chuť, a upiecť či ugrilovať tradičným spôsobom. Keďže spoločnosť myslí i na zdravie spotrebiteľov, naďalej obmedzuje obsah „éčiek“ vo svojich výrobkoch na minimum. Platí, že v jednoduchosti je krása, ale aj chuť. Používané zmesi korenín sú pripravované tak, aby boli v maximálnej možnej miere bez alergénov, bez zbytočností, s dôrazom na prirodzenú chuť mäsa. Pretože, to je tá najväčšia pridaná hodnota. „Mäso je z našej vlastnej porážky, takže vieme, v akej kondícii je. Vieme dohľadať celý cyklus vzniku mäsa – od poľa (krmivo), cez farmy až k zákazníkovi. Úprimne hovoríme všetko, nič netajíme, pretože máme prehľad a všetky potrebné informácie. To je naša cenná devíza. Problémom v súčasnosti je však anonymná potravina, keď niektorí výrobcovia používajú nekvalitné mäso takmer neznámeho pôvodu a vydávajú ho za „najlepšie pod slnkom,“ hovorí výkonný riaditeľ spoločnosti Jiří Šavrda.

## HODNOTA ZNAČKY

Kvalita je základ, a spoločnosť si za kvalitou dodávanej hydiny na slovenskom trhu stojí. Dlhodobu otvorenú, úprimne a pravdivo komunikuje celý Cyklus chovu hydiny. Ako prezrádza výkonný riaditeľ Šavrda: „Celý proces sa začína už pri pestovaní a výbere kvalitného krmiva pre kurčatá a končí sa až pri samotnom dodaní zákazníkovi. Je to dlhá cesta a u nás ju máme pod kontrolou.“ I v tomto roku sa HYZA rozhodla pokračovať v otvorenej komunikácii a jasne zákazníkovi deklarovat, že výrobky z topolčianskej HYZY sú z adresy, na ktorej sa s umom vyrábajú bezpečné, rokmi overené a skutočne kvalitné potraviny.

## MARCOM A ÚSPECHY

Vďaka najmodernejším technológiám a inovatívnemu prístupu spoločnosť HYZA patrí na slovenskom trhu medzi lídrov vo svojom segmente, ako aj popredných výrobcov a spraco-



vateľov hydiny v strednej Európe. Denne spracuje viac ako 110-tisíc kurčiat z vlastných fariem i vybraných dodávateľských chovov, výhradne sídlících v rámci SR a ČR. Taktiež zamestnáva viac ako 850 ľudí, čím významne podporuje zamestnanosť v regióne a nepriamo tiež na slovenských hydínových farmách. Vyše sedemdesiatročná tradícia je zaväzujúca a v HYZE si ju s plnou vážnosťou uvedomujú. Aj preto pri príležitosti minuloročného jubilea zvolili návrh, ktorý je odrazom slovenskej ľudovej tradície, – jedinečný vzor od grafického návrhára Tomáša Kompaníka spájajúci slovenskú výšivku so súčasným grafickým dizajnom. V súčasnosti v tejto línii pokračujú zmenou obalov produktového portfólia. Spoločnosť HYZA patrí medzi držiteľov Značky kvality SK pri

„Pod naše výrobky sa s hrdosťou podpisujeme.“



ING. JIŘÍ ŠAVRDA  
PODPREDESA PREDSTAVENSTVA  
A VÝKONNÝ RIADITEĽ HYZA A. S.

produktovom rade zlatého kurčťa a údených rezňov, ktoré nepochybne patria k produktom vyhľadávaným zákazníkmi. Môže sa tiež pochváliť úspešnou spolupracou s reláciou Tajomstvo mojej kuchyne. Tradične podporuje ocenenie Krištáľové krídlo a najnovšie i anketu Slovenka roka. HYZA nie je žiadnym nováčikom ani na sociálnych sieťach, kde aktívne komunikuje. Tento rok ju môžete nájsť už aj na Instagrame, kde objavíte nielen skvelé súťaže, hádanky, ale aj chutné recepty a edukatívny obsah.

## UDRŽATEĽNOSŤ A CSR

Ako významný producent HYZA prispieva tiež k podpore poľnohospodárstva na Slovensku. Významne pomáha zlepšovať zamestnanosť v regióne. Svojich zamestnancov si váži a stará sa o nich prostredníctvom rôznych sociálnych benefitov, ozdravných pobytov, rodinných dní a zaujímavých kultúrnych akcií. Žiaľ, v tomto roku boli obmedzené, vzhľadom na situáciu s COVID-19. Avšak práve v tomto čase sa ukázalo, ako spoločnosti na nich záleží.

HYZA v predstihu zabezpečila pre všetkých zamestnancov potrebné ochranné pomôcky a dostupnosť dezinfekcie. Zaviedla ešte prísnejšie bezpečnostné opatrenia, ktoré si situácia v súvislosti s pandemiou vyžadovala. „Poďakovanie patrí všetkým zamestnancom naprieč celou spoločnosťou, pretože sú to práve oni, kto sa výrazne podieľa na dodávkach čerstvej hydiny, za čo im úprimne ďakujeme,“ dodáva výkonný riaditeľ spoločnosti Jiří Šavrda. Starostlivosť o dobro všetkých sa však za dverami firmy nekončí. A preto sa spoločnosť rozhodla pomôcť tiež tam, kde je to najviac potrebné. Jej pomoc smerovala k záchranárom v prvej línii; do reštaurácií, ktoré sa rozhodli nezištné pomôcť; k jednotlivcom v ťažkej životnej núdzi, ako aj do zariadení sociálnej starostlivosti. V čase mimoriadnej situácii HYZA nezávážala a venovala 1 tonu svojich výrobkov prostredníctvom štátu ľuďom v núdzi. Najväčšie poďakovanie však patrí zákazníkovi, pretože aj vďaka nim sa môže táto slovenská spoločnosť tešiť zo získaného ocenenia Superbrands 2020 už piatykrát v rade za sebou.

## ZAUJÍMAVOSTI

- VIAC AKO 70 ROČNÁ HISTÓRIA ZALOŽENIA HYDINÁRSKEJ TRADÍCIE V REGIÓNE PÔSOBIENIA
- 110 000 KS – POČET KURČIAT, KTORÉ SPOLOČNOSŤ DENNE SPRACUJE
- 12 – 24 HODÍN – ZNAČKA ZABEZPEČUJE DISTRIBÚCIU HYDINY Z FARIEM AŽ NA PULTY PREDAJNÍ
- HYZA A. S. DODRŽIAVA NAJPRÍSNEJŠIE POŽIADAVKY NA KVALITU A BEZPEČNOSŤ VÝROBKOV
- JE HRDÝM DRŽITEĽOM CERTIFIKÁTOV IFS