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

Cégünk Hajnal Húskombinát Kft igazi magyar tulajdonú családi vállalkozás . A céget 1992 -ben alapította Hajnal László magánvállalkozásként édesapjával együtt. Kezdetben kizárólag húsfeldolgozóként a saját egyre növekvő üzlethálózatunk ellátására szakosodtunk többnyire tőkehús, értékesítésével foglalkoztunk.
2004-ben a korábbi Ringa húsüzleteinek megvásárlásával váltunk igazán meghatározó húsipari céggé Győr környéki régióban.
Sokat tanultunk azoktól az idős hentes mesterektől, akikkel együtt dolgoztunk. A tőlük tanult hagyományos, időtálló recepteket örökítettük át a mai kor követelményeinek megfelelően, úgy hogy a jelen kori íz trendeknek is megfeleljenek. Az évek alatt tanúsított egyenletes és kiváló minőség miatt a saját bolthálózat ellátásán kívül egyre jelentősebb alapanyag beszállítói lettünk nemcsak a régió, hanem az ország számos más húsüzemének is.
A folyamatos kereslet növekedés miatt egyre szűkösebbé vált az igények kielégítése. Partnereink korrekt ellátása miatt úgy döntöttünk, hogy merünk „nagyot álmodni", belevágtunk az üzem átalakításába, bővítésébe, korszerűsítésébe. A feldolgozásnál fontos volt, hogy tovább alkalmazzuk a hagyományos fűrészporos füstölést. Az új terület kiválasztásánál az egyik legfontosabb szempont volt a környezet tudatosság mellett az legoptimálisabban kialakítható logisztika volt.

2009-ben zöldmezős beruházással új az Európai Uniós előírásoknak minden szempontból megfelelő 1800 m2 húsüzemet építettünk Győr közelében, amely 650 db félsertés feldolgozására képes naponta.
Időközben saját márkánkat indítottuk útjára, így jelentőssé vált a húskészítmény előállítás is, mellyel hiánypótló újdonságokat sikerült bevezetnünk és megszerettetnünk a vásárlókkal.

Termékeinket válogatott alapanyagokból magas minőségben, korszerű technológiai körülmények között készítjük HACCP rendszer alapon, IFS (International Food Standard) minőségirányítási rendszerrel koordinálva.

Széles választékunk sikere a boltjainkban végzett folyamatos vevői kapcsolattartás és a rendszeres szinte az egész ország területé végzett kóstoltatásnak is köszönhető.

Hajnal Hús

Az egyre ismertebb és keresettebb Hajnal Hús márkanév alatt két készítmény családot forgalmazunk.

– Hajnal Hús Dinasztia elnevezésű termékeinknél-frissen fejlesztett új ízekre törekszünk tisztelve a tradíciókat - (ez a termékcsalád öleli fel a vörösárukat pl. párizsi, juhbeles virsli felvágottak).
– Hajnal Hús Generáció, elnevezésű termékeink amelyek magukban hordozzák a múltra épülő jövőt (ez a kategória: hagyományos füstölt húsok, disznósajt, hurkák, szalonnák, kolbászok).

Elmúlt 2 év új fejlesztése között minőségi delikát termékcsoport kidolgozását céloztuk meg, melyből már megvalósultak a Magyar Termék Nagydíjjal rendelkező konyhakész termékek, marinádozott húsok Frédi szelet, Töltött szűzpcsenye fűszerkabátban.
Hajnal Húskombinát Kft-nek 15 terméke nyerte el a Magyar Termék Nagydíjat 2013-2017 év között. Ezek a termékek 2018-tól az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy használói, mert megfeleltek az új védjegy használatához kötött szigorú minőségi követelményeknek.

2013: Hajnal Párizsi, Füstölt sajtos párizsi, Dán szalámi.

2014: Angol szalonna, Juhbeles virsli.

2015. Frédi szeletek, Fűszeres sonka.

2016. Turista felvágott, Löncs, Frikandó sonka, Szalonnába tekert fűszeres karaj, Szűzpecsenye fűszerkabátban /3 féle ízesítéssel.

2017: Parasztsonka, bolognai szósz.

2016-ban a Hajnal Húskombinát Kft. elnyerte a Magyar Termék Nagydíj Pályázat Gazdasági Nívódíját.

2017-ben a kiemelkedő minőség hosszantartó elismeréseként, mint a legtöbb minőség tanúsító védjeggyel rendelkező vállalkozás megkapta a Magyar Termék Nagydíj Pályázat Hűség Díját.

2017-ben cégünk 10 termékkel csatlakozott a Magyar Termék Nonprofit Kft-hez, hiszen:
„SZÍVÜGYÜNK A MAGYAR TERMÉK"

2018-ban a Magyar Termék Nagydíj Pályázat egyik alapítója és Kiírói Tanácsának Tagjai új, már nemzetközi viszonylatban is bevezethető minőség tanúsító védjegyet hoztak létre, az Érték és Minőség Nagydíj, tanúsító védjegyet. A Kiírói Tanács meghívta a céget tagjai sorába, melyet örömmel elfogadtunk. Úgy gondoljuk, hogy ez a megtiszteltetés a „húsos szakma" megbecsülését is jelenti.
Hajnal László, a cég alapítója 2016-ban eltávozott körünkből, a család tovább viszi a vállalkozást, hogy az Ő álmai is tovább éljenek. Hajnal László felesége vette át a cég irányítását, az édesapa id. Hajnal László hentes mester szakmai segítségével. Két fiú gyermekük, pedig már az elmúlt években is gyakran dolgozott szabadidejükben, hogy a szakma minden gyakorlati fortélyát a lehető legjobban elsajátítsák, úgy hogy közben az elméleti ismereteket is megtanulják a lehető legmagasabb szinten. Az idősebb fiú László a Budapest műszaki egyetemen tanul, testvére Attila is ez évben kezdi az Óvári egyetemen tanulmányait. Töretlen lendülettel építik tovább a Cég jövőjét.

Az alapító emlékét őrzendő, 2017-ben különdíjat alapítottunk, a Hajnal László Emlékdíjat, melyet idén már másodszor ítélünk oda az arra érdemes vállalkozásnak.

Célunk az indulás óta változatlan: a mennyiség soha nem mehet a minőségi termékek rovására!
Elkötelezettek vagyunk a környezet védelme iránt, így takarékosan bánunk a rendelkezésre álló természeti erőforrásokkal, energiával; csökkentjük képződő hulladék mennyiségét; nem használunk génmanipulált anyagokat. Megrendelőink megbízható partnereként minőségi termékeket gyártunk és szállítunk .
A termékbiztonságról többszörös védelmi rendszer gondoskodik. Szigorú alapanyag átvételi rendszer, beleértve a riasztó rendszereket, a kamerákat, infra kamerákat.

A termékek fémdetektoros ellenőrzés után kerülnek csomagolásra, ami biztosítja az idegen anyag szennyezés kizárását.
Nagy súlyt fektetünk a dolgozóink oktatására.
A családias légkörrel próbáljuk biztosítani, hogy, büszke lehessen az általa előállított termékre, az elvégzett munkára, érdekében álljon a folyamatos magas gyártási színvonal.
Az új vállalati intézkedéseknek köszönhetően a fluktuáció visszaesett, a cég stabil, megbízható, elkötelezett törzsgárdával rendelkezik. Így nemcsak biztonságos és korrekt a termelés, hanem kiszámítható is.
Magyarországon, magyar húsból igyekszünk színvonalas terméket gyártani magyar embereknek.
Szeretnénk, hogy a célcsoport, mely termékeinket fogyasztja minden generációt - a gyermektől a nyugdíjas korig - felölelne.
Célkitűzésünk, hogy minél kevesebb adalék, E szám kerüljön a termékeinkbe. Így szeretnénk hozzájárulni egy egészséges generáció felnövekedéséhez.

9 boltot üzemeltet a cég. Vásárlóinkat folyamatosan kérdezzük és véleményüket figyelembe vesszük a termékeink kialakításánál. Vásárlóink az akciókkal és az állandó friss termékekkel maradéktalanul elégedettek.
Minőség és a **szakértelem,** ez a hitvallás soha nem lehet megalkuvás kérdése, ahol a termékeket szeretettel és odaadással készítik és juttatják el fogyasztók asztalára.

„Családunktól családod asztalára".

Igazgató:
Hajnalné Raucsik Krisztina
ügyvezető igazgató/tulajdonos
Telefon: 00-36/96-560-418
E-mail: hajnalne@hajnalhuskombinat.hu

Minőségbiztosítás, higiénia:
Varga Ildikó minőségirányítási vezető
E-mail: varga.ildiko@hajnalhuskombinat.hu
Mobil:00-36/30-8340779

Kereskedelem:
Nunkovics Péter értékesítési menedzser
Email: nunkovics.peter@hajnalhuskombinat.hu
Telefon: +36-30-9257723
Üzemvezetők:

Patyi Henrik nyersáru
Telefon: 00-36/96-560-418
Mobil: 00-36/30-3110159

Kovács Krisztián termékgyártás
Telefon: 00-36/96-560-418
Mobil: 00-36/30-3110159
E-mail: kovacs.krisztian@hajnalhuskombinat.hu

Farkas Róbertné számlázás
Telefon: 00-36/96-560-418
Mobil: 00-36/30-3110159
Fax: 00-36/96-358-262
E-mail : farkasne@hajnalhuskombinat.hu

„Legyen saját minőségcéljuk, ami zászlóként lebeg szemük előtt, irányt mutatva, hogy merre tartanak."

Hajnalné Raucsik Krisztina ügyvezető igazgató, Hajnal Húskombinát Kft.

A Hajnal Húskombinát az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírók Tanácsának új tagja. Élelmiszeripari cégként miért tartották fontosnak, hogy csatlakozzanak e testülethez?

Cégünk felkérése az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírók Tanácsába, élelmiszer gyártóként, a Hajnal Húskombinát Kft. életében nagy megtiszteltetés, mely természetesen nagy felelősséggel is jár. Jelenlétünk a Tanácsban sok lehetőséget rejt magában. Ezek közül kiemelném, hogy egy jól működő, életszerűen dolgozó minőségtanúsító rendszer, mint az ÉRTÉK és MINŐSÉG NAGYDÍJ Pályázat, hatékonyan tudja segíteni a magyar termékek versenyképességét, piaci pozícióját. Legfontosabb célom a magyar termékek elismerésének segítése és ezzel a magyar élelmiszeripar támogatása. Ez a tevékenység összhangban van filozófiánkkal. A Hajnal Húskombinát Kft. életében fontos a kiváló minőség deklarálása. 15 terméke és termékcsaládja is büszkélkedhet a Magyar Termék Nagydíj kitüntetéssel, 2016-ban pedig a vállalkozás elnyerte a Magyar Termék Nagydíj Pályázat Gazdaságért Nívódíjat. Ezek az elismerések növelték a vállalat ismertségét és presztízsét a fogyasztók körében, hiszen a cég hitelességét is sugallják. A címek és díjak mellett azonban számunkra az a legfontosabb és igazi elismerés, ha a fogyasztók elismerik a munkánkat, szeretik és vásárolják termékeinket.

Az élelmiszereknél különösen fontos az alapanyag, Önöknek miért fontos, hogy termékeiket magyar sertésből állítsák elő?

100%-ban magyar tulajdonú vállalkozásként fontosnak tartjuk, hogy fogyasztóink asztalára jó minőségű hazai sertésből előállított magyar termékek kerüljenek. Hisszük, hogy ezzel segítjük a velünk kapcsolatban álló magyarországi üzlettársakat is vállalkozásuk fenntartásában. Reméljük, hogy ezzel sokban hozzájárulunk annak megakadályozásához, hogy a külföldről behozott termékek kiszorítsák a magyar vállalkozások termékeit saját hazai piacukról. Saját sikerünk erre a legjobb példa. Hajnal márkanév alatt csak minőség-orientált termékek, termékcsoportok kerülnek fejlesztésre. A piac hatalmas árukínálattal kényszerít, de egyben ösztönöz is bennünket arra, hogy újabb és újabb delikát áruk és árucsoportok megjelenésével kerüljünk előnyösebb versenypozícióba. Növekvő forgalmunk, vásárlóink visszatérő pozitív jelzése mutatja, hogy jó irányba haladunk.

Az ágazaton belüli pályázók számára milyen jó tanáccsal tudna szolgálni? Mi napjainkban a siker titka?

A fontos az, hogy a termékskála legyen minél szélesebb. Legyen egy szakértői gárda, amellyel vállvetve haladhat előre a vállalkozás. El kell érni, hogy gazdaságosan működjön, mégis a megfelelő nívón. Célozzon meg minden korosztályt, a gyermekektől az aggastyánokig. Gyártson egészséges, jó ízű, tradicionális élelmiszereket. Merjen új dolgokat gondolni és létrehozni. Érje el, hogy a mai fiatalok szívesen fogyasszák a termékeit a gyorséttermek ételei helyett, vagy mellett. Legyen saját minőségcéljuk, ami zászlóként lebeg szemük előtt, irányt mutatva, hogy merre tartanak. Szeretnénk példát mutatni és hitet adni a pályázaton induló vállalkozásoknak ahhoz, hogy sikerülhet nekik is az, ami a Hajnal Húskombinátnak. 20 m^2-s kis boltunkból elindulva mára a hús és húskészítmény piac jelentős szereplőivé váltunk. Ha egy cégnek van letisztult üzleti filozófiája, tisztában van értékeivel, erősségeivel, világosan meghatározta célcsoportját, van jövőképe, tudja, hogy hová és miként akar eljutni, akkor igenis bátran fel kell vállalnia saját indentitását és el kell indulnia a kijelölt úton, hogy beteljesítse küldetését. Hogy a divatosan használt mottóval éljek, merjünk bátran nagyot álmodni.