



A MAGYAR TERMÉK Nonprofit Kft. hírei

Indul a HAMM a magyar menzákon

A piac három meghatározó szereplőjének összefogásával újtára indult a HAMM, a Hazai Alapanyagok a Magyar Menzán Program. Ennek eredményeként a 2017/2018-as tanévtől hangsúlyosabban jelennek meg a magyar gyártók termékei a receptek hozzávalói között. A Hungast Csoport elsőként két olyan ismert gyártóval kötött stratégiai megállapodást, amelyek egyaránt a Magyar Termék tanúsító védjegy használói: az Univerrel és a Gyermelyivel. Páger Zsolt, a Hungast Csoport üzletfejlesztési igazgatója szerint a naponta 11 megyében, mintegy 700 tálalási helyen 180 ezer fogyasztót ellátó közétkeztető cégcsoportjuknak alapvető fon-

közös termékfejlesztésének eredményeként az Univer megkezdte a kifejezetten a Hungast igényeire szabott mustár, ketchup és majonéz és sűrített paradicsom termékek gyártását. Már dolgoznak a speciális paprika- és zöldségkrém termékeken.

Káhn Norbert, a Gyermelyi Zrt. kereskedelmi igazgatója azt emelte ki, hogy az előremutató program és együttműködés legfontosabb eredményeként az ár mellett a minőségi szempont is előtérbe kerül a közétkeztetésben. A Gyermelyi tészta egész Európában egyedülálló vertikális integrációban készül, amelyben minden alapanyag saját előállítású, így megvalósul a teljes termékpálya kontrollja. Ez a rendszer a legmodernebb technológiával és a több évtizedes gyártási tapasztalattal kiegészülve kiváló minőségű, ízletes és magyar tésztát biztosít a közétkeztető cégek és a fogyasztók számára is.



Katona Péter, az Univer értékesítési igazgatója, Csúri Csaba, a Hungast beszerzési igazgatója és Káhn Norbert, a Gyermelyi kereskedelmi igazgatója aláírja a megállapodást

tosságú, hogy a magyar beszállítókat, termékeiket és alapanyagait receptúráiban felhasználja és népszerűsítse fogyasztói, intézményi partnerei körében. Katona Péter, az Univer értékesítési igazgatója elmondta, hogy az Univer számára a kereskedelmi vendéglátás és a közétkeztetés kiemelten fontos, hiszen forgalmának 20 százalékát adja a gasztrorszektor. A két cég szakemberei

Benedek Eszter, a Magyar Termék Nonprofit Kft. ügyvezetője szerint számukra is fontos, hogy a HAMM programot a Hungast két Magyar Termék védjegyhasználó céggel indította el. Ez is bizonyítja, hogy a hazai eredetet és megbízhatóságot tanúsító védjegyüket elismeri a piac. Reméli, hogy a HAMM-hoz minél több védjegyhasználónak sikerül csatlakoznia. //

🌸 HAMM programme starts in public sector catering kitchens

The HAMM – Hungarian Ingredients in Public Sector Catering Kitchens – programme started with the three top players in the market, Hungast Group, Univer and Gyermelyi (the latter two are both Hungarian Product trademark users) joining forces. From

the 2017-2018 school year the products of Hungarian manufacturers will be used as cooking ingredients in larger quantities in the kitchens of school and workplace cafeterias. According to Zsolt Páger, business development director of public sector catering service

provider Hungast Group – they feed 180,000 people daily at 700 cafeterias in 11 counties – it is of utmost importance to use Hungarian-made cooking ingredients and to popularise them among partners. 20 percent of Univer's sales are realised by buyers from the culinary sector. //

Megduplázza tésztakapacitását a Gyermelyi

Fennállásának egyik legnagyobb beruházási programját hajtja végre a Gyermelyi Zrt. 2017-ben. A hazai tészta- és tojáspiacon a legnagyobb, a liszt piacon pedig meghatározónak számító cég-



Bokros Gábor
marketing-igazgatóhelyettes Gyermelyi

csoport az idén 10 milliárd forintot fordít fejlesztésekre. Ezek közül a legnagyobb az új tésztagyár építése, amelynek eredményeként megduplázódik, évi 70 ezer tonnára nő a Gyermelyi kapacitása. Ez elég lenne akár a teljes magyar fogyasztás kielégítésére is.

– A 2018 elején befejeződő beruházást követően az egész régió egyik meghatározó üzemévé válik a Gyermelyi tésztagyár, amelynek a fő piaca továbbra is a hazai marad, de a kapacitásbővítés megteremti az export dinamikus bővítésének a lehetőségét is. Az új tésztagyár új csomagolóberendezésekkel is bővül, így lehetőség nyílik arra, hogy apróáru-termékeink nagy részét hasábfarmájú, visszazárható tasakokban hozzuk majd forgalomba – mondta Bokros Gábor, a Gyermelyi Zrt.

marketing-igazgatóhelyettese.

A több mint ötszáz főt foglalkoztató vállalatcsoport az idén befejezte új takarmánygyárának építését a baromfitartás későbbi fejlesztésének alapjaként.

A Gyermelyi három tojófarmjáról a legkor-

szerűbb, higiénikus termelési rendszerben, minden állatjóléti kívánalmat kielégítő módon évi 140 millió tojás kerül ki. Magyarország legnagyobb tojástermelőjeként a Gyermelyi nemcsak a tésztagyártáshoz szükséges tojásmennyiséget termeli meg, hanem a fogyasztói piacon is meghatározó szereplő. Ugyanez igaz a két malmára is, hiszen az ezekben őrlött liszt a saját felhasználásán túl bolti forgalomba és nagyfelhasználókhöz, például pékségekhez kerül. A Gyermelyi termékek mindegyike megfelel a Magyar Termék védjegy szigorú elvárásainak, és a társaság mindegyikükön büszkén használja is ezt a jelölést. Bokros Gábor szerint a „MAGYARTERMÉK” Nonprofit Kft. által működtetett védjegyrendszer egyértelmű és biztos útbaigazítást ad a fogyasztóknak. //

🌸 Gyermelyi to double its pasta capacity

In 2017 Gyermelyi Zrt. invests HUF 10 billion in development. One of the biggest projects is the building of a new pasta factory, as a result of which Gyermelyi is going to double its production capacity to 70,000 tons a year. Gyermelyi Zrt.'s deputy marketing director Gábor Bokros told: the company will become an important man-

ufacturer at regional level. Gyermelyi Zrt. is in Hungarian ownership and employs more than 500 people. The company also operates three egg farms, which produce 140 million eggs a year in modern and hygienic system that complies with all animal welfare rules. This output makes Gyermelyi, the country's leading pasta mak-

er, Hungary's biggest egg producer. They also have two mills – some of the eggs and flour made by the company aren't used for their pasta products, they are sold in shops or to bakeries. Gyermelyi is growing crops on 9,000 hectares. All of the company's products meet the strict Hungarian Product requirements and proudly use the marking. //