

VADÁSZ Sándor¹,
HÜTH Balázs²

¹Magyar Hipermarket Kft. (CORA)
H-2045 Törökbálint, Torbágy u. 1.

²Magyartarka Tenyésztők Egyesülete
H-7150 Bonyhád, Zrínyi út 3.

MAGYARTARKA = GARANTÁLT MINŐSÉG ITTHONRÓL. ÉRELT MARHAHÚS TERMÉKEK A CORA ÁRUHÁZAKBAN

A hazai marhahús fogyasztás nem csupán mennyiségét tekintve marad messze el az európai átlagtól. A fogyasztási kultúra is meglehetősen szegényes, egyszerű, alapvetően a hagyományos, hosszú idejű főzési eljárásokkal készíthető ételekre korlátozódik. Az igazi marhahús kedvelők nem bíznak semmit a véletlenre, jobbra csak olyan, korábban már kipróbált, vagy mások által ajánlott étteremben választanak marhasültet az étlapról, ahol garantált a siker. Mint ahogyan a sikertelenség is szinte biztosan garantálható, ha magunk próbálkozunk hasonlóval otthon a konyhában. Ennek az oka elsősorban az, hogy megfelelő, állandó minőségű marhahús alapanyag nem, vagy csak nagyon korlátozottan lelhető fel a hazai piacon. A hazai éttermek egy része is inkább külföldről szerzi be a hozzávalót, ami persze nem feltétlenül külföldi eredetű. Európában a minőségi marhahús iránti kereslet folyamatos, az árak stabilak és euróban értendők. Ezért aztán a hazai termelés egy része is külföldön talál vevőre, aminek kis hányada végül magyar éttermekben kerül a tányérra.

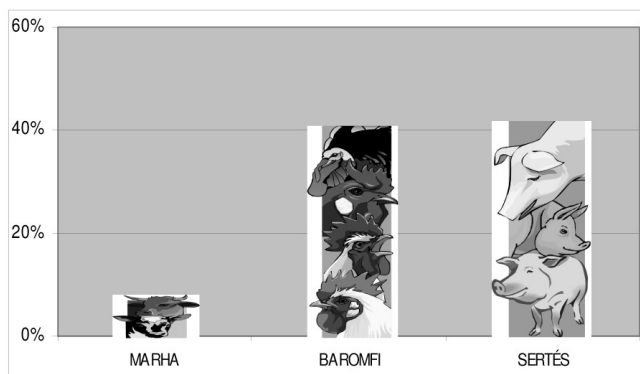
Az 1. ábra a marhahús arányát mutatja a húsforgalmazásban a fejlesztésünket megelőző három évben.

Ilyen körülmények ismeretében vágott bele a CORA egy olyan fejlesztésbe, amelynek célja magyar eredetű, itthon hizlalt, vágott és darabolt, érett marhahús folyamatos biztosítása volt az áruházlánc vásárlói számára. A magyartarka fajta kiválasztása után hamar egymásra találtak a tenyésztő egyesület és a hipermarket, valamint a projekt koordinációt végző Pannon Egyetem Georgikon Kar Állattenyésztési Tanszék munkatársai. A márkaezett osztrák marhahús programok rövid ausztriai tanulmányúton való megismerése után hozzáálltak az innovációs ter-

mékfejlesztési projekt megszervezéséhez. Partnerként csatlakozott még a Cryovac® csomagolás technológiai világcég magyarországi leányvállalata, valamint a technológiai háttérrel biztosító Lac-hús Kft., amelynek hajdúnánási üzemében a végtermék előállítás történik. A fejlesztést végigkísérő számos érzékszervi és mikrobiológiai vizsgálatot az Országos Húsipari Kutató Intézet végezte laboratóriumaiban.

A tartástól a hizlaláson keresztül egészen a csomagolásig terjedő, a termék előállítási folyamat minden szakaszára kidolgozott feltételrendszer biztosítja az állandó minőségű végterméket, azaz a garantáltan porhanyós, érett magyartarka marhahúst. A CORA által kidolgozott, szigorú bontásnak és darabolásnak köszönhetően a fogyasztói kiszereelésbe kerülő azonos húsrészek azonos puhaságúak és ínmentesek.

Mivel korábban ilyen marhahús nem volt a magyar áruházak polcain, nagyon fontos szerep jut a kommunikációnak a termék bevezetésben. A jelentős hozzáadott érték és annak költségei miatt prémium kategóriás termékről beszélünk, amelynek az ára is viszonylag magas. Ahhoz, hogy a fogyasztó elfogadja ezt az árat, meg kell ismertetni mindazokkal a többlet értékekkel, amelyekkel a termék rendelkezik. Az új termékcsalád 2008. decemberében került az üzletbe, addig és azóta is számos nagy látogatottságú rendezvényen, a szakajtóban és néhány konferencián ismertetésre került ez a fejlesztési program. A legfontosabb persze az, hogy a fogyasztó miként viszonyul a termékhez, az ő választása a siker igazi fokmérője. Legújabb törekvéseink a minőségi magyartarka hús minél változatosabb felhasználhatóságára, félkész és konyhakész termékek fejlesztésére irányulnak.



1. ábra

A marhahús aránya a húsforgalmazásban a fejlesztést megelőző három évben

Szerezzen egy nagyszerű gasztronómiai élményt magának és családjának, próbálja ki új marhahús termékeinket!

Garantáltan porhanyós, zamatos, érett marhahús

- Magyarországon született
- Magyarországon nevelt, hizlalt
- Magyarországon vágott, darabolt, csomagolt

Ellenőrzött minőségű magyartarkából!

- A magyartarka tenyésztésének kidolgozott tartási és hizlási garanciája a hús minőségének rendszeri minőségének biztosítását szolgálja.
- A pontos tenyésztés és hizlalás biztosítja, hogy az egyes húsrészek egyenletes puhaságúak és ízmentesek legyenek.
- A darabolt és csomagolt húsok eltarthatóságát növelik az 100% megoldások és a porhanyósítást.
- A CORA gondoskodik arról, hogy az a hús élelmezési értékének a legjobb állapotban kerüljön a vásárlóhoz.
- Hagyományos főzéssel az ételek a hús élelmezési értékének köszönhetően könnyen és gyorsan elkészíthetők. Sülővel készítve a hús magyartarka minőségét akár angoliban, káposztában vagy jól áztatva szereljük.

CORA, HACCP, Cryovac