



SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft.

Bicske, 2019. március 7.

Sajtóközlemény

## **15 éves a SPAR saját húsüzeme, a Regnum Húsüzem és Oktatóközpont**

**A SPAR bicskei húsüzeme 15 évvel ezelőtt kezdte meg a termelést. Ma már az évi 12 millió kilogramm bontott sertés- és 1,1 millió kilogramm bontott marhahús feldolgozása mellett sajtszeleteléssel is foglalkozik, valamint oktatási központként is működik. A SPAR összesen több mint 8 milliárd forintot fordított létrehozására és a későbbi fejlesztésekre. Jelenleg 366 embernek ad munkát, akik tavaly az indulási húsmennyiség 120-szorosát állították elő a legmagasabb színvonalon és higiéniai szabványok szerint.**

„A 10.900 négyzetméteres húsüzem 2018-ban 36,4 milliárd nettó forgalmat realizált. 2.274 szarvasmarhát és 477 ezer darab félsertést dolgoztak fel a tavalyi évben, aminek eredményeként 1,1 millió kilogramm bontott marhahús és 12 millió kilogramm bontott félsertés került a SPAR és INTERSPAR áruházakba. Az üzemben a tálcás, védőgázos, valamint a vákuumcsomagolt friss tökehúsok mellett tavaly 12,1 millió kilogramm saját márkás – S-Budget, SPAR, Regnum – felvágottat, sonkaféléket, füstölt és füstölt-főtt húst, májast és kolbászféléket gyártottunk és 6,6 millió darab tálcás húst csomagoltunk, mindemellett 957 tonna darabolt és szeletelt sajtot készítettünk” – mondta Maczelka Márk, a SPAR kommunikációs vezetője.

A SPAR Regnum Húsüzeme 5700 négyzetméteren, a bicskei logisztikai központ területén kezdte meg működését 2004-ben. A SPAR az egyetlen kiskereskedelmi hálózat, amely saját húsüzemmel rendelkezik hazánkban. Az üzemegység kiváló minőségű sertés- és marhahússal, illetve egyéb húskészítményekkel, valamint szeletelt sajtokkal látja el az összes SPAR és INTERSPAR áruházat országszerte. Mint ahogy a SPAR, úgy a húsüzem is a hazai beszállítókat részesíti előnyben: a félsertéseknél például a beszerzési mennyiség mintegy 80 százaléka magyar gazdáktól és vállalkozásoktól érkezik.

Az elmúlt tizenöt évben a SPAR összesen több mint 8 milliárd forintot fordított a húsüzemre. A folyamatos fejlesztések közül kiemelkedik a 2015-ös év: öt hónap alatt 1,7 milliárd forint ráfordítással a vállalat csaknem megduplázta a húsüzem alapterületét 10.900 négyzetméterre. Az új szeletelő részleg mellett innentől kezdve az üzem magas színvonalú szakoktatásnak is helyet biztosít: a Regnum Húsüzem és Oktatóközpont ad otthont a hentesek képzésének.

A húsüzem 2010-től az ISO 22000 minőségirányítási rendszer szigorú előírásai szerint működik. Emellett a jól képzett kollégák és a tizenöt év szakmai tapasztalat is garancia a termékek kiváló minőségére. A húsüzem maximálisan figyelembe veszi a fogyasztói igényeket, ezért 2014 novembere óta a sajtot tartalmazó termékeken kívül valamennyi húskészítménye laktóz-, glutén- és szójamentes.

Az üzem a 2004-es indulásakor 70 főnek adott munkát. A foglalkoztatotti létszám folyamatos, évről-évre történő bővülésével 2018-ban már több mint ötször annyian, 366-an dolgoztak. Az üzem eközben magyará beszállítói számát a kezdeti 31-ről 2018-ra 43-ra növelte.

A kiskereskedelmi láncok közül elsőként a SPAR kapta meg a Kiváló Minőségű Sertéshús védjegy használatának jogát. A minősítés nem csupán arról biztosítja a vevőket, hogy kiváló minőségű terméket vásárolnak, hanem azt is garantálja, hogy a sertés Magyarországon született, kizárólag nem génkezelt gabonán nevelkedett, a húsa pedig meghatározott márványozottsággal és különleges ízzel és illatvilággal rendelkezik. Az üzem kínálatában sertés-, marha- és angus marhahúsok szerepelnek, amelyeket mind előre csomagolva vagy feldolgozottan a csemegepultban, mind a húspultban megtalálhatnak a vásárlók.

A húsüzemi választék összes fajtája igen keresett a vásárlók körében, különösen a sertés- és marhahúsok dominálnak: angus marhából a steakhúsokat, borjúból a combot keresik az üzletekbe betérők. A tapasztalatok alapján a vevők egy alkalommal átlagosan sertéshúsból 1-1,5, marhából 0,6-1,2, kilogrammot tesznek a kosrukba. A felvágottak és egyéb húskészítmények közül a magas értékük miatt a legnagyobb forgalmat a szalámik és kolbászok adják, amit a főtt sonkák és virslik kategóriája követ. Ezekből – pultból vagy előre csomagoltan – esetenként 18-24 dekagrammot visznek haza a vásárlók, akik többnyire a hús- és csemegepultok frissáru kínálatát részesítik előnyben, azonban egyre nagyobb érdeklődést mutatnak az előre szeletelt és csomagolt, védőgázas és vákuumos termékek iránt is. Így a húsüzem, amellett, hogy óriási hangsúlyt fektet a pultos áruk minőségére és fejlesztésére, a kényelmi hústermékek választékát is növeli és szélesíti.

A vállalat a jövőben a technológiai folyamatok optimalizálásán túl a húsüzem kiváló színvonalú alapanyagainak további biztosítása és bővítése érdekében építi – elsősorban hazai – partnerkapcsolatait. Ehhez szükséges a megfelelő számú és képzettségű munkaerő biztosítása is, amelyben a SPAR támaszkodhat a Regnum oktatási bázisára. A húsüzem ugyanis szakmai műhelyként gyakorlati lehetőséget biztosít a húsipari termékgyártó tanulóknak a képzési idejük teljes három évére. A diákok a kilencedik évfolyamtól kezdve az üzem erre a célra létesített gyakorlati oktatótermében teljesítik a gyakorlati képzésüket. Sikeres szintvizsgájuk után pedig tevékenyen vesznek részt az üzem termelési folyamataiban, illetve a választott szakmájukkal kapcsolatos áruházi teendők elsajátításában.

A SPAR különleges marketingkampánnyal is készül a Regnum Húsüzem és Oktatóközpont születésnapjára. A fogyasztók Vas Zsolttal, a SPAR népszerű frissőrével idézhetik fel az eltelt 15 év együtt töltött kellemes perceit, például egy randevúra sült steak, az apósna készített

pörkölt vagy egy baráti nyárindító grillezés ínycsiklandó látványával. Az év végéig sugárzott tévés spotok és húsvétig látható közterületi hirdetések, valamint az exkluzív Regnum-nyereményjáték célja, hogy a fogyasztók örömet leljenek az emlékek átélésében.

További felvilágosítás:

**Maczelka Márk, kommunikációs vezető**

SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft. · 2060, Bicske, SPAR út

Mobil: +36 20 823 7891 · E-mail: maczelka.mark@spar.hu