

HYZA®

Úprimné kurča

Objav jeho výnimočnú chuť



Pravá domáca chuť



Kurča s prirodzeným žltým sfarbením



Dlhšia doba výkrmu

INOVÁCIE

Naším hlavným poslaním je prinášať na trh produkty, ktoré sú v súlade s najnovšími trendami a požiadavkami zákazníkov. Minulý rok spoločnosť HYZA úspešne vyvinula niekoľko nových prémiových produktov, pri ktorých základný benefit zostáva rovnaký – vysoká kvalita čerstvo spracovanej suroviny, ktorá pochádza zo slovenských fariem.

Vyvinuli sme NOVINKU – Appony, zaúdenú plnenú špecialitu, ktorá je vyrobená z čerstvých kuracích prís tej najvyššej kvality. Obsahuje minimálne 80 % podiel mäsa, vyznačuje sa nezameniteľnou zaúdenou chuťou a vôňou a je ideálna na prípravu pokrmov studenej kuchyne. Oblíbený tradičný gril sortiment našej spoločnosti sme obohatili a vyvinuli NOVINKU, Gril klobásu s horčicou, ktorá sa vyznačuje tým, že v jej štruktúre sa nachádzajú kúsky horčice, čo je dodáva charakteristicky intenzívnu, trochu pálivú, typicky horčicovú chuť. Rozšírili sme Zlatý rad – HYZA Zlaté kurča o Rezne kuracie zlaté, Stehná kuracie zlaté a Polievkovú zmes zlatú, ktoré sa vyznačujú tým, že sú vyrobené zo špeciálne sľachteného kurčáča s dlhšou dobou výkrmu, prirodzene žltým sfarbením a pravou domácou chuťou. Dôležitým faktorom pri príprave inovácií produktov je dôkladné poznanie najnovších požiadaviek trhu. HYZA spolupracuje s viacerými spoločnosťami, od ktorých získava informácie o požiadavkách

a najmodernejším spracovateľom a výrobcom hydiny a hydínových mäsových výrobkov nielen na Slovensku, ale aj v strednej Európe. HYZA, a. s. priamo zamestnáva viac ako 1 000 zamestnancov a tiež podporuje zamestnanosť v regióne na slovenských hydínových farmách a v poľnohospodárstve.

HISTÓRIA

Prvý závod bol otvorený v roku 1945 v Cíferi. V roku 1949 vzniklo stredisko v Topoľčanoch, ktoré sa stalo základom rozvoja hydínárskej činnosti v regióne. Od roku 1959 sa začalo s výstavbou porážky hydiny v Topoľčanoch. O rok neskôr už závod produkoval denne približne 2 500 kusov hydiny. V roku 1977 sa spustil ďalší novovybudovaný závod, v ktorom ako prvé začalo fungovať stredisko triedenia vajec. Postupne sa závody modernizovali a pribudli porážky, mraziarenské sklady, ako aj nové technológie a zariadenia. V roku 2006 vstúpil do akciovej spoločnosti THP Agrofert holding. O rok neskôr prebehla fúzia spoločnosti THP a. s. Topoľčany, Hydina, a. s. Cífer a HYZA a. s. Žilina. Zlúčením troch spoločností došlo k optimalizácii výrobných kapacít a efektívnejšiemu využívaniu nových technológií vo výrobnom procese. Výroba sa presunula do závodu v Topoľčanoch. Spoločnosť HYZA je vďaka inovatívnemu prístupu a dlhoročnej tradícii na slovenskom trhu lídrom vo svojom segmente. Spoločnosť HYZA patrí k najväčším



koncových zákazníkov a ich potrebách. Tento postup využívame v celej vertikálnej štruktúre – od výroby, cez obchodný úsek, až po distribúciu koncovému zákazníkovi. Pri rozhodovaní sa spoliehame výhradne na kvalitné vstupné informácie, čo umožňuje správne nastaviť parametre produktov a splniť požiadavky zákazníkov. Máme dlhodobé skúsenosti a sme etablovaným výrobcom slovenských produktov. Vlastnime najnovšie technológie na spracovanie mäsa. Zakladáme si na tradíciách, čo nám však nebráni prinášať neustále nové progresívne inovácie. Čo dosvedčuje skutočnosť, že okrem inovovaných výrobkov podľa potrieb trhu, máme v portfóliu aj pôvodné brandy s dlhoročnou tradíciou. Hlavným cieľom do budúcnosti je zachovať si prvenstvo na trhu a byť lídrom v inováciách, prinášať nové produkty, ktoré uspokojia aj najnáročnejšieho zákazníka.

HODNOTA ZNAČKY

Čerstvosť, kvalita, pôvod suroviny, úplná dosledovateľnosť procesu výroby a spracovania produktov, spokojnosť zákazníkov – sú alfou a omegou značky HYZA. Pri vývoji a výrobe kladieme dôraz na potreby a požiadavky zákazníkov. Svojím prístupom sa snažíme, aby sa zákazník k našim produktom pri nákupoch pravidelne vracal. O tom, že sa nám to darí, svedčí skutočnosť, že sme dlhodobým dodávateľom do všetkých domácich aj zahraničných sietí na našom území. Tajomstvo úspechu značky spočíva v ponuke, ktorá uspokojí požiadavky zákazníka, v spôsobe cielenej komunikácie s ním, v zodpovednosti pri spracovaní suroviny a v prístupe k zamestnancom. Vďaka dlhšej tradícii spracovania slovenskej hydiny a spomenutým základným hodnotám našej firmy patríme k najobľúbenejším potravinárskym značkám na Slovensku, čo potvrdzujú pravidelné Grif prieskumy. Nosnými produktmi v portfóliu spoločnosti HYZA je spracovaná chladená hydina

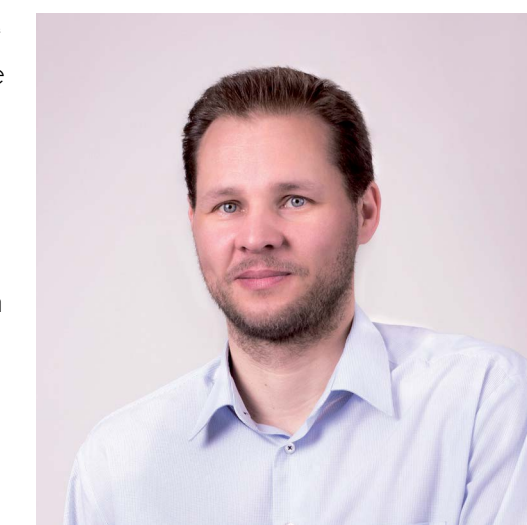
od slovenských farmárov. V roku 2015 sme sortiment chladenej hydiny rozšírili o prémiový produkt – špeciálne vyšľachtené „slovenské“ Zlaté kurča, ktoré spĺňa aj tie najnáročnejšie požiadavky našich zákazníkov. Pretože výrobok si v krátkej dobe našiel svojich zákazníkov, uviedli sme v minulom roku na trh i diely zo zlatého kurčáča – chladené rezne, chladené stehná a polievkovú zmes. Požiadavky slovenských zákazníkov prechádzajú tiež svojim vývojom. V poslednom období, čomu sa veľmi tešíme, začal slovenský zákazník klásť veľký dôraz na vysokú kvalitu výrobkov. Aby sme uspokojili tieto náročné požiadavky, začali sme na trh uvádzať prémiové výrobky z kvalitných slovenských surovín. V roku 2015 sme predstavili našim zákazníkom Pravú slovenskú šunku s vysokým podielom mäsa a v minulom roku to boli Právě slovenské párky s vysokým podielom mäsa. Naším najnovším počínom v tomto prémiovom rade výrobkov z hydínového mäsa je zaúdená plnená špecialita Appony. Ďalšími výraznými značkami v portfóliu spoločnosti sú sezónne výrobky, z najaktuálnejších sú to výrobky z radu HYZA GRILovačky. Sezónnymi brandami chce spoločnosť osloviť hlavne mladšiu generáciu, ktorá vyžaduje novinky, atraktívne moderné chute a dizajn.

ÚSPECHY A MARCOM

Početné marketingové aktivity na podporu predaja a zvýšenie známosti značky vyrcholili v roku 2016 už po tretíkrát veľkou celoslovenskou spotrebiteľskou súťažou o Zazobané dovolenky v Tatrách pre 100+1 našich zákazníkov. V dobe moderných technológií už nemôžeme v marketingových aktivitách vynechať možnosti, ktoré nám poskytujú sociálne siete. Od doby, kedy sme ich začali využívať sa nám podarilo vybudovať si početnú základňu fanúšikov a vysokú angažovanosť. Digitálne komunikačné kanály sú tak veľkým prínosom pre mediálny mix spoločnosti.

SPOLOČENSKY ZODPOVEDNÉ PODNIKANIE

Spoločnosť HYZA ako líder trhu každodenne prispieva k zachovaniu poľnohospodárstva na Slovensku, podporuje nielen regionálnych dodávateľov, ale aj pestovateľov kýmnych zmesí. Patrí k najvýznamnejším zamestnávateľom v topoľčianskom regióne. Zodpovedný prístup k dlhoročným zamestnancom, poskytovanie sociálnych benefitov, ozdravovacie pobyty – to sú základné piliere politiky zodpovednosti v spoločnosti HYZA. Značka aktívne sponzoruje nadácie aj jednotlivcov a lokálne pomáha aj s organizovaním kultúrnych, športových akcií a podujatí. Pozitívny prístup k spoločenskej zodpovednosti značky sa odzrkadľuje aj v jej zásadách pre pohodu zvierat „animal welfare“. HYZA tiež požaduje takéto správanie od svojich partnerov, chovateľov a dodávateľov hydiny, ktorá je pravidelne kontrolovaná.



ING. JIŘÍ ŠAVŘDA

VÝKONNÝ RIADITEĽ HYZA, A. S.

ZNAČKA A ČÍSLA

- 100-TISÍC – POČET KURČIAT, KTORÉ SPOLOČNOSŤ DENNE SPRACUJE.
- 500 000 KS – POČET NOŽIČIEK PÁRKOV, KTORÉ SPOLOČNOSŤ DENNE VYROBÍ.
- 12 - 24 HODIN – ZNAČKA ZABEZPEČUJE DISTRIBÚCIU HYDINY Z FARIEM AŽ NA PULTY PREDAJNÍ V ČO NAJKRATŠOM ČASE.
- HYZA DODRŽIAVA NAJPRÍSNEJŠIE POŽIADAVKY NA KVALITU A BEZPEČNOSŤ VÝROBKOV A JE HRDÝM DRŽITEĽOM CERTIFIKÁTOV IFS, BRC.
- SPOLOČNOSŤ VYUŽÍVA MODERNÉ POTRAVINÁRSKE TECHNOLOGIE.