

# HYZA®

Úprimné kurča



## HISTÓRIA

Prvý závod spoločnosti HYZA bol otvorený v roku 1945 v Cíferi. V roku 1949 vzniklo stredisko v Topoľčanoch, ktoré sa stalo základom rozvoja hydinnárskej 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 spoločností THP, a. s., Topoľčany, Hydina a. s., Cífer a HYZA a. s., Žilina. Zlúčením troch spoločností došlo k optimalizácii výrobných kapacít. Vo výrobnom procese začala HYZA efektívnejšie využívať nové technológie. Výroba sa presunula do závodu v Topoľčanoch. Práve vďaka inovatívnemu prístupu a dlhoročnej tradícii je spoločnosť lídrom na slovenskom trhu vo svojom segmente. Úspech spoločnosti HYZA tiež preniká za hranice Slovenska. Patrí k jednému z najväčších a najmodernejších spracovateľov a výrobcov hydiny a hydinných mäsových výrobkov nielen na Slovensku, ale aj v strednej Európe. Zamestnáva viac ako 850

pracovníkov, čím nepriamo podporuje zamestnanosť v regióne na niekoľkých slovenských hydinných farmách a celkovo v poľnohospodárstve.

## INOVÁCIE

Vysoká kvalita čerstvo spracovanej suroviny, ktorá pochádza zo slovenských fariem – to je jedna z dôležitých priorit spoločnosti. Hlavným poslaním je prinášať na trh produkty, ktoré sú v súlade s najnovšími trendmi a požiadavkami zákazníkov. Minulý rok spoločnosť HYZA úspešne vyvinula niekoľko nových produktov. Na trh sme uviedli novinku s názvom HYZA kuracia šunka 82 %, ktorá sa vyznačuje vysokým obsahom mäsa, je vyrobená z kvalitnej čerstvej suroviny s obsahom mäsa 82 % a príznačná je pre ňu bohatá šľavnatosť. V.I.P. párky, patria medzi ďalšie novinky, ktoré si zákazníci môžu vychutnať v dvoch variantoch: „šľavnaté“ a „pikantné“. Obsahujú 64 % podiel kuracieho mäsa a 20 % podiel bravčovej slaniny, ktorá im dodáva už spomínanú šľavnatosť. Novinka pribudla aj do tradičného grill sortimentu – Čerstvé grill kuracie krídla jemne pikantné. Na trh sme taktiež priniesli nové druhy korenín a upravené obľúbené staronové marinády.

Zlatý rad výrobkov na trhu môžete vidieť v novom balení. Zlaté kurča, ako aj kuracie rezne a kuracie stehná sú balené v ochrannej atmosfére. Dôležitým faktorom pri príprave inovácií produktov je dôkladné poznanie najnovších požiadaviek trhu. HYZA spolupracuje s viacerými spoločnosťami s cieľom získať informácie o požiadavkách koncových zákazníkov a ich potrebách. Za úspechom značky sa skrýva predovšetkým kladenie veľkého dôrazu na tradície, ale i neustále prinášanie nových a progresívnych inovácií. O tom, že sa to darí, svedčí skutočnosť, že okrem inovovaných výrobkov podľa potrieb trhu sú v portfóliu aj pôvodné brandy s dlhoročnou tradíciou.

## HODNOTA ZNAČKY

Čerstvosť, kvalita, pôvod suroviny, úplná dosledovateľnosť procesu výroby a spracovania produktov, spokojnosť zákazníkov – to sú základné priority značky HYZA. Pri výrobe kladie dôraz na potreby a požiadavky zákazníkov. Svojím prístupom sa snaží, aby sa zákazník k ich produktom pravidelne vracal. O tom, že sa to darí svedčí skutočnosť, že spoločnosť je dlhodobým dodávateľom do všetkých domácich aj zahraničných sietí na Slovensku.

Tajomstvo úspechu značky spočíva v širokej ponuke výrobkov, v spôsobe komunikácie so zákazníkmi a tiež v prístupe k svojim zamestnancom.

Vďaka prioritám, jedinečnému prístupu a dlhej tradícii spracovania slovenskej hydiny patrí HYZA k najobľúbenejším potravinárskym značkám na Slovensku, čo potvrdzujú pravidelné prieskumy. Nosnými produktmi v portfóliu spoločnosti je spracovaná chladená hydina od slovenských farmárov. V roku 2015 sa sortiment chladenej hydiny rozšíril o prémiový produkt – špeciálne vyšľachtené „slovenské“ Zlaté kurča, ktoré spĺňa aj tie najnáročnejšie požiadavky zákazníkov. Pretože výrobok si v krátkej dobe našiel mnoho spokojných priaznivcov, uviedla HYZA v roku 2016 na trh i diely zo zlatého kurčatá – chladené rezne, chladené stehná a polievkovú zmes.

Spoločnosť kladie dôraz na vysokú kvalitu výrobkov. S kvalitou sa tiež spája reflektovanie na neustále meniace sa požiadavky zákazníkov. Preto začala od roku 2015 na trh uvádzať prémiové výrobky z kvalitných slovenských surovín, aby tým uspokojila tieto požiadavky. Zákazníkom predstavila Pravú slovenskú šunku s vysokým podielom mäsa a v roku 2016 boli úspešnou novinkou aj Právě slovenské párky s vysokým podielom mäsa, ako aj zaúdená plnená špecialita Appony, ktorá obohatila výrobu prémiového radu. K nej v roku 2018 pribudli už spomínané V.I.P. párky.

Ďalšími značkami v portfóliu sú sezónne výrobky z radu HYZA GRILovačky, ktorými chce spoločnosť osloviť hlavne mladšiu generáciu, ktorá vyhľadáva novinky, atraktívne moderné chute a dizajn. Preto v tomto roku prináša na trh nový dizajn grilovačiek, či už na táckach s posypovým korením, alebo atraktívne marinády v praktických vedierkach.

## ÚSPECHY A MARCOM

Spoločnosť HYZA napreduje i v marketingových aktivitách prostredníctvom aktívneho

využívania sociálnych sietí. Vďaka tejto komunikácii a prezentácii sa jej podarilo vybudovať početnú komunitu a základňu zákazníkov, odberateľov a fanúšikov. Tento rok zaujala aj nová webová stránka www.hyza.sk, ktorá je orientovaná na zákazníkov. V máji tohto roku sa HYZA zúčastnila v poradí 7. ročníka Dňa otvorených dverí 2018 vo Vranove nad Topľou, ktorý organizovala spoločnosť DMJ Market, najväčší veľkoobchod na východnom Slovensku. Takmer päťdesiat najväčších dodávateľských spoločností umožnilo ochutnávať to najlepšie z vlastnej ponuky. HYZA v tomto roku zamerala pozornosť návštevníkov najmä na ochutnávku grilovaných kurčiat. O tom, že grilované kurčatá zákazníkom chutili, svedčí získané nezávislé ocenenie od zákazníka „Pre najlepšieho z najlepších“.

## SPOLOČENSKY ZODPOVEDNÉ PODNIKANIE

### Vážime si svojich zamestnancov Podporujeme slovenských farmárov Pomáhame sociálne slabším a znevýhodneným

Ako líder na trhu, spoločnosť HYZA každodenne prispieva k zachovaniu poľnohospodárstva na Slovensku, podporuje nielen regionálnych dodávateľov, ale aj pestovateľov obilnín a patrí tiež k najvýznamnejším zamestnávateľom v topoľčianskom regióne. Pozitívny prístup k spoločenskej zodpovednosti sa odzrkadľuje v jej zásadách pre pohodu zvierat, tzv. „animal welfare“. HYZA rovnako požaduje takéto správanie od svojich partnerov, chovateľov a dodávateľov hydiny, ktorí sú pravidelne kontrolovaní. Zodpovedný prístup k dlhoročným zamestnancom, poskytovanie sociálnych benefitov, ozdravovacie pobyty – to sú základné piliere politiky zodpovednosti v spoločnosti HYZA. Aktívne sponzoruje nadácie aj jednotlivcov a lokálne pomáha tiež s organizovaním kultúrnych, športových akcií a podujatí. HYZA aktívne podporuje dianie v regióne

svojho pôsobenia, či už ide o MŠ, ZŠ, ako aj kluby a organizácie. Pomôcť sa snaží aj deťom a ženám, ktoré nemali toľko šťastia založiť si domov a dostali sa do náročnej životnej situácie. Neoddeliteľnou súčasťou pomoci sú aj príspevky deťským domovom. HYZA sa zúčastňuje aj na medzinárodných leteckých dňoch Sliac.

Zamestnanci spoločnosti so svojimi deťmi majú každoročne možnosť zúčastniť sa na akcii Mikuláš, kde je pre nich pripravený bohatý kultúrny program, občerstvenie a štedré baličky. V tomto roku sa zamestnanci aj so svojimi deťmi mali možnosť zúčastniť aj na akcii „1. deťský festival a veľtrh“ v Nitre.



ING. JIŘÍ ŠAVŘDA

VÝKONNÝ RIADITEĽ HYZA, A. S.

„Prvým pravidlom marketingu je mať skvelý výrobok. Druhým pravidlom je nikdy nezabúdať na prvé pravidlo.“

## ZNAČKA A ČÍSLA

- 110 000 KS – POČET KURČIAT, KTORÉ SPOLOČNOSŤ DENNE SPRACUJE
- 500 000 KS – POČET NOŽIČIEK PÁRKOV, KTORÉ SPOLOČNOSŤ DENNE VYROBÍ
- 12 – 24 HODÍN – ZNAČKA ZABEZPEČUJE DISTRIBÚCIU HYDINY Z FARIEM AŽ NA PULTY PREDAJNÍ V ČO NAJKRATŠOM ČASE
- HYZA, A. S. DODRŽIAVA NAJPRÍSNEJŠIE POŽIADAVKY NA KVALITU A BEZPEČNOSŤ VÝROBKOV A JE HRDÝM DRŽITEĽOM CERTIFIKÁTOV: IFS, BRC
- HYZA, A. S. VYUŽÍVA MODERNÉ TECHNOLÓGIE POPREDNEJ SVETOVEJ SPOLOČNOSTI MAREL STORK

