



HISTÓRIA

História značky HYZA sa začala písať v roku 1949, keď v Topolčanoch vzniklo stredisko nákupu vajec a hydiny, čím sa položili základy rozvoja hydinarskej činnosti v regióne.

V roku 1959 sa vybudovali zariadenia na porážku hydiny. V tej dobe sa spracovalo približne 2 500 kusov denne.

V roku 1977 pribudlo stredisko triedenia vajec. Podnik sa postupne modernizoval, pribudli nové sklady a mnohé technológie a zariadenia.

V roku 2006 vstúpil do spoločnosti THP, a. s., koncern Agrofert. O rok neskôr prebehla fúzia spoločností THP, a. s., Topolčany, Hydina a. s., Cífer a HYZA, a. s., Žilina. Zlúčením týchto troch spoločností vznikla spoločnosť HYZA, a. s., so sídlom v Topolčanoch. Cieľom ich zlúčenia bolo optimalizovať výrobné kapacity a efektívnejšie využívať nové technológie.

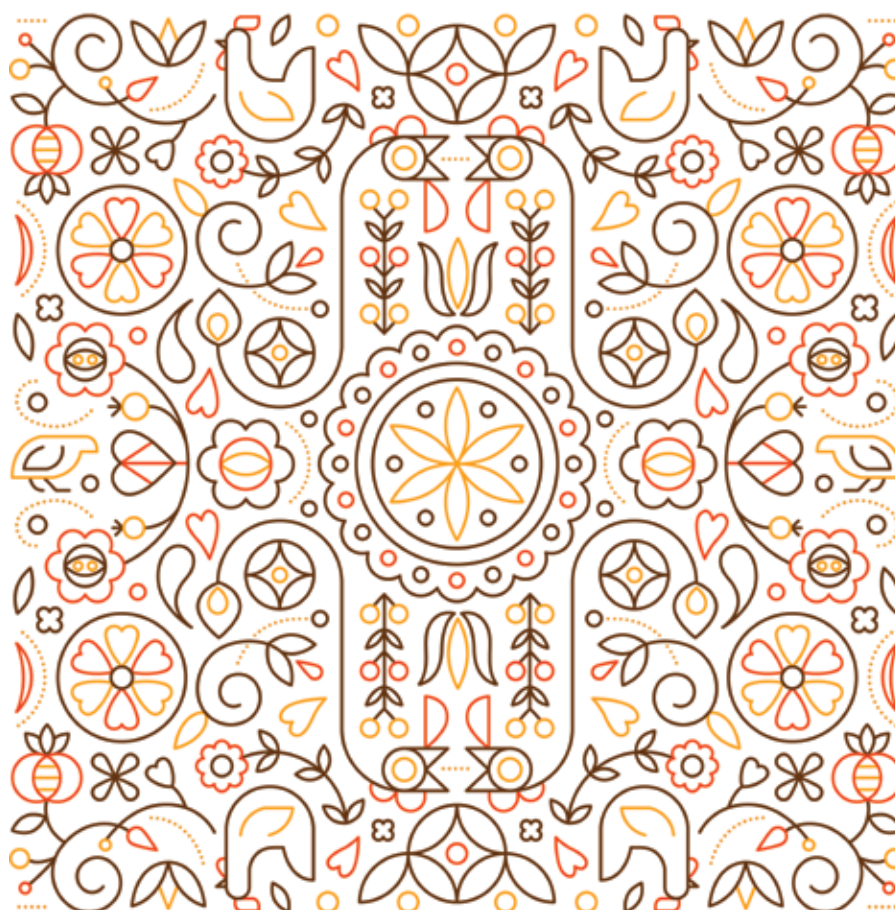
Aj vďaka najmodernejším technológiám a inovatívnemu prístupu je spoločnosť

HYZA lídrom na trhu vo svojom segmente na Slovensku. Patrí taktiež medzi popredných výrobcov a spracovateľov hydiny v strednej Európe. Zamestnáva viac ako 850 ľudí a významne tak podporuje zamestnanosť v regióne a nepriamo aj na slovenských hydinových farmách, ktoré do HYZY dodávajú kurčatá. HYZA spracováva kurčatá z vlastných alebo dodávateľských fariem (výhradne v rámci SR a ČR).

INOVÁCIE

Kvalita a pružné reagovanie na dopyt trhu patria medzi najdôležitejšie priority spoločnosti. HYZA preto na základe zvýšeného dopytu po porciovaných

VŠADE DOBRÉ, DOMA NAJCHUTNEJŠIE



VŠADE DOBRÉ,

DOMA NAJCHUTNEJŠIE

z oblasti gril sortimentu. Medzi obľúbené sa zaradila grilovačka s názvom „Čerstvý kurací innerfilet pomaranč, s príchutou pomaranča, „Čerstvé kuracie stehná bez kosti a kože BBQ“, ktoré sú s obľúbenou príchutou barbecue. HYZA je značkou, ktorá kladie dôraz na tradície, avšak snaží sa prinášať aj inovácie a vylepšenia, o čom svedčí napríklad novinka v portfóliu „Čerstvé gril kuracie stehná bez stehnovej kosti, korenené“. Z týchto stehien je odstránená vrchná stehnová kosť, čo umožňuje jednoduchšie grilovanie a konzumáciu mäsa. V súlade s aktuálnymi požiadavkami od zákazníkov HYZA znižuje obsah „éčiek“ vo svojich výrobkoch na minimálnu možnú mieru.

HODNOTA ZNAČKY

Aby mohla spoločnosť HYZA garantovať kvalitu svojich výrobkov, aktívne kontroluje celý cyklus chovu kurčiat od samého začiatku až po finálnu

distribúciu konečnému zákazníkovi. Celý cyklus začína vypestovaním pšenice a kukurice, ktoré tvoria hlavnú zložku krmiva kurčiat. Výber a zloženie krmných zmesí sú kontrolované tak, aby boli pre kurčatá vždy čo najhodnotnejšie. Znásanie vajíčok prebieha na farmách za prísnych podmienok v uzavretých chovoch. Po znosení sú oplodnené vajíčka odvázané do moderných liahní. HYZA využíva predovšetkým vlastnú liahňu, kde sú riadené a kontrolované hodnoty nielen teploty a vlhkosti. Optimálne podmienky, dostupnosť kvalitného krmiva, vody a mikroklima na farmách sú faktormi, ktoré zásadne ovplyvňujú výslednú kvalitu kurčiat a ich mäsa. Dôležitým prvkom pre kvalitné

a bezpečné mäso je vlastné jatočné opracovanie. Jednotlivé operácie na seba musia nadväzovať. Veľmi dôležitým faktorom je chladenie kurčiat, ktoré je vykonávané v kontinuálnom chladiacom tuneli s pomocou chladného vzduchu, keď vychádzajúce kurčatá musia mať teplotu pod 4 °C. Vychladené kurčatá sa potom balia, ako celé, alebo sa porciujú. Po naporciovaní mäsa nasleduje balenie na klasické tácky, alebo do ochrannej atmosféry. Po zabalení sú jednotlivé výrobky zväžené a etiketované, pričom „hyzácky“ podpis na etiketách je v ovále uvádzaný ako SK 106. Týmto číslom sú naše výrobky vždy označené. HYZE, okrem iného, záleží na rýchlosti a kvalite spracovania. Vďaka vlastnému vozovému parku i využití externých dopravcov dokáže zabezpečiť rozvoz výrobkov 6 dní v týždni, a to v rámci celej SR. Odmenou za celé úsilie sú spokojní, vracajúci sa zákazníci, ktorí vedú oceniť kvalitné výrobky.

ÚSPECHY A MARCOM

V máji tohto roku HYZA oslávila v štýle „Garden party“ v kruhu zamestnancov a ich rodinných príslušníkov okrúhle jubileum – 70. rokov od založenia hydinarskej tradície v Topolčanoch. Pri tejto príležitosti bol pre HYZA navrhnutý jedinečný vzor od grafického návrhára Tomáša Kompanika, autora knihy AHA, ktorá spája slovenskú výšivku so súčasným grafickým dizajnom. Na jeho základoch bola pre značku vytvorená limitovaná edícia kuchynského vybavenia pre gazdinky. V súčasnosti HYZA komunikuje hlavne prostredníctvom online priestoru a sociálnych sietí. Môže sa pochváliť úspešným účinkovaním v relácii Tajomstvo mojej kuchyne, kde sa z jej kuracieho mäsa varilo niekoľko zaujímavých receptov. Okrem toho spoločnosť získala opäť ocenenie „Značka Kvality“ pre rad svojich výrobkov, konkrétne pre „Zlaté kurča“, „Zlaté kuracie rezne“, „Zlaté kuracie stehná“, „Zlatú polievkovú kuraciu zmes“ a „Kuracie rezne údené“.



SPOLOČENSKY ZODPOVEDNÉ PODNIKANIE

HYZA ako významný producent prispieva k podpore poľnohospodárstva na Slovensku a tiež významne pomáha zlepšovať zamestnanosť v regióne. O svojich zamestnancov sa stará prostredníctvom rôznych sociálnych benefitov, ozdravných pobytov, rodinných dní a zaujímavých kultúrnych akcií. Okrem toho pravidelne podporuje mnohé aktivity, vybrané nadácie, občianske združenia, ktoré napomáhajú zlepšiť prostredie nielen v regióne Topolčan, ale aj na celom Slovensku. HYZA sa aktívne zapojila a podporuje lokálny projekt „Som ECO“, ktorý prispieva k zlepšovaniu životného prostredia

v regióne jej pôsobnosti. Spoločnosť HYZA je hrdá na to, že môže už tradične podporovať projekty, ako „Úsmev ako dar“, „1. detský festival“ v Nitre, „Letecké dni“ v Piešťanoch, „Medzinárodné letecké dni SIAF“ na Sliacich, rôzne športové kluby, kultúrne podujatia a mnoho iných pozoruhodných aktivít v rámci celého Slovenska.

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 DRŽITELOM CERTIFIKÁTOV IFS
- HYZA, A. S. VYUŽÍVA MODERNÉ TECHNOLOGIE POPREDNEJ SVETOVEJ SPOLOČNOSTI MAREL