

Karácsonyi pulyka

2009-ben a baromfi piac csökkenése ellenére növelni tudtuk a forgalmunkat, 25,5 milliárd forint feletti árbevételt realizálva. Ehhez nagyban hozzájárult az éves értékesített pulykahúsmennyiség (ez tavaly 3,9 százalékkal emelkedett), valamint az exporttermékek eladása (ami 5,3 százalékkal nőtt). Ezek alapján elmondhatom: itthon stabilan piacvezetők vagyunk. Év végére 110 ezer tonna körüli lesz az éves pulykavágás, amelyből 37 ezer tonnát várhatóan a Gallicoop fog teljesíteni, és ezzel a legnagyobb hazai termelőnek számítunk.

Cégünk biztosítja különben a törzsállományhoz szükséges pulykaszülőpár-állományt, a törzs- és hízóállományokhoz szükséges tojások keltetését is magunk végezzük. Minden egyéb fázist (törzsállománynevelés, tojástermelés, hízóállat-előnevelés és hizlalás) önálló, a céggel hosszú távra szerződött – elsősorban hazai – termelők végzik. Zárt termelési integrációs rendszerben dolgozunk, vagyis ma már a munkafolyamat minden lépését ellenőrizni tudjuk „az óltól az asztalig”:

a speciális baromfitakarmány előállításától a pulyka felnevelésén, feldolgozásán és csomagolásán át egészen a végtermék piacra kerüléséig, garantálva ezzel az EU-s élelmiszer-biztonsági szempontok érvényesülését és a kiváló termékminőséget. Termékeinket minden alkalommal gyártási dátummal, kiegészítő nyomon követési számmal látjuk el, ez alapján pontosan visszakövethető a felhasznált alapanyagokkal kapcsolatos információk, mint például a beérkezési dátum vagy a forrás.

Cégünk 21 éves fennállása óta szállít külföldre is, teljes árbevételünk 35 százalékát teszi ki az export. Legfontosabb célpiacaink: Ausztria, az Egyesült Királyság, Hollandia, Olaszország, Svájc, Szlovénia. Legnagyobb felvevőpiacainknak Kínát és

Oroszországot szeretnénk a közeljövőben megnyerni, ahol az utóbbi években jelentősen megnőtt a pulykahús iránti igény. Oroszországban a tavalyi 250 tonnás szállítmányt 1400 tonnára kívánjuk bővíteni.

A mögöttünk álló év kapcsán még azt szeretném elmondani, hogy beruházások területén nagyot léptünk előre: nyáron Szarvason mi is részt vettünk Magyarország legkorszerűbb és legnagyobb teljesítményű, 2011-ben induló biogázüzemének alapkövetételénél, a vállalkozás próbaüzeme jövő év márciusában várható. E beruházásban közreműködik a Gallicoop Zrt. is, a pulykafeldolgozó telephelyén létesülő kiserőművön keresztül szolgáltat majd fűtési és használati meleg vizet, technológiai gőzt, illetve hűtési hidegenergiát a biogázüzem számára, és az ott megtermelt biogázt gázvezetéken keresztül szállítja vissza a kiserőműbe. Idén volt még préscsere, elkezdődött a területbővítés (300 m²), a csomagológép-fejlesztés.

És végül hadd ejtsek szót arról, hogy napokon belül itt az év legszebb ünnepe, a karácsony. Az ünnepi készülődés, a főzés nálunk az asszonyok feladata a családban. Ha a főzésben nem is, de az előkészületekben mindig segídek: az előételhez a pulykamellsonkát, a fő fogáshoz az előhűtött pulykamellet én szerzem be, de nem feledkezem meg az unokáim (és vevőink) egyik nagy kedvencéről, a karpas-túrós panírozott pásztorábrándról sem.

Erdélyi István

elnök-vezérigazgató, Gallicoop Pulykafeldolgozó Zrt.

Magyar fine dining

Amikor először hallottam arról, hogy a konyha, amelyben a fine dining gasztronómiát képviseljük, az új, várbeli étterem pincéjében lesz, elakadt a lélegzetem. Mindegy, gondoltam, ezt is megoldjuk majd, mint ahogy korábban is így történt, hiszen a Halászbástya Étterem konyhája már a harmadik a szakmai pályafutásom során, amelyet én indíthatok el. Bár azért korábban arra még nem volt alkalmam, hogy a megrendelt konyhai gépekről magam szedhettem le a fóliát, amikor megérkeztek. És az is jó volt – minden nyitás előtt álló étterem séfjének ezt kívánom –, hogy a teljes tervezésben részt vehettem, illetve maximálisan kikérték véleményemet a tulajdonosok, és hallgattak rám. Korábbi tapasztalatok alapján egyebek között azt kértem, hogy legyen minél több hűtőkammera, valamint a lehető legnagyobb munkafelület. Sous vide technológia, kombi gőzpároló – ezeket a gépeket már felesleges is megemlítenem, mert azon a szinten, amelyen e konyha működik, szinte előírásnak számítanak.

Velem együtt nyolcan dolgozunk a konyhában, és a tulajdonosokkal közösen határoztuk meg a kínálatot, gasztronómiánk irányvonalát. A most kínált téli étlapunk esetében például a harmadik verzió nyerte el végül mindenki tetszését, és úgy látom, az igényesség meghálálja magát: a vendégeink körében is jók a visszajelzések.

Konceptciónk a konyhában: egyfajta különleges magyar fine diningot alkotni és képviselni nap mint nap, és igen, nem titkolom, várom a Michelin-inspektorokat, azt remélve, hogy ez a különleges milliőji ház és benne a mi választékos konyhánk idecsábítja majd őket – vállaljuk a megmérettetést. Ha bizalmat szavaznak nekünk, ez egyben a modern magyar konyha elismerése is lenne, hiszen alapvetően hazai alapanyagokból, a hagyományos fogásokat újrarendelve és a legmodernebb technológiát alkalmazva készülnek nálunk az ételek. Egyébként az külön megtiszteltetés, hogy egy ilyen nivójú étterembe nem külföldi séfet hívtak a tulajdonosok, hanem mindig is magyar szakemberben gondolkodtak, és végül nyilván több jelölt közül esett rám a választás. A Halászbástya Étterembe a kilátás, a gyönyörű panoráma és a csúcsgasztronómia együttes élvezete elsősorban a külföldieket vonzza, vendégkörünk hetven százaléka, azaz többsége egyelőre a határon túlról érkezik. De reméljük, hamarosan honfitársaink is felfedeznek bennünket, hiszen egy üzleti ebéd lebonyolítására vagy egy különleges születésnap, alkalmi vacsora vagy kisebb parti rendezésére éttermünk tökéletes választás. A kezdetektől nagy hangsúlyt fektetünk arra, hogy mind délben, mind este ugyanazt a magas színvonalú szervizt és tálalást biztosítsuk, a két napszak között nem lehet különbség. Meggyőződésem, hogy a fine dining minőséget nyújtó házhoz nem illik egy gyorsan felszolgálható menüsor.

A napi hajtás közben persze nekem is eszembe jut, hogy közeleg a karácsony. Csak 24-én este leszünk zárva, akkor persze a családdal leszek: a két kisfiammal és a nejemmel, szerencsére a feleségem istenien főz, így szenteste otthon én lehetek a vendég.

Hammer Zoltán

executive chef, Halászbástya Étterem

