

MOZAIKEMBER HAJDÚSZOBOSZLÓRÓL



EGY SIKERES ÉPÍTÉSI VÁLLALKOZÓ
MIÉRT WESTERN LOVAS,
HÚSMARHATENYÉSZTŐ ÉS -FELDOLGOZÓ?

A HAJDÚSZOBOSZLÓI IPARI ZÓNÁBAN TALÁLHATÓ TELEPHELYEN BESZÉLGETÜNK EGY OLYAN SZÉKHÁZBAN, AMELY AZ AQUA - GENERAL KFT FIZIKÁLIS, SZELLEMI, DE MÉG JOBBAN RÁILLŐEN EMBERI KÖZPONTJA. TERVEZÉSÉRE, KIVITELEZÉSÉRE DÍJAT KAPOTT! AZ APROPÓ, HOGY KATONA IMRE TULAJDONOSSAL BESZÉLGETÜNK EGY FRISS INFORMÁCIÓ: HAMAROSAN, TERVEK SZERINT JÚLIUS LEGVÉGÉN HAJDÚSZOBOSZLÓ KELETI- FŐCSATORNÁT ÉRINTŐ HATÁRÁTÓL NEM MESSZE, ZÖLDENERGIÁVAL MŰKÖDŐ, MINŐSÉGI MARHAHÚST FELDOLGOZÓ ÜZEMET ADNAK ÁT.



Mackóval bensőséges a kapcsolata

ként dolgozó szülők gyermeke vagyok – utal származására. – Három éves koromtól élek a lovak közelében, mert édesapám az egykori Búzakalász Termelőszövetkezetnél dolgozott, és gyakran voltam vele munkahelyén. Felnöve aztán sokat jártam apukámmal építkezésekre, hiszen így is próbáltam pénzt keresni, munkaszeretete, szorgalma példaként hatott rám. Egyébként a széles nagy családban majdnem mindenki alkotó ember, abban a formában, hogy az építőiparral kapcsolatban van. Létrehozni valamit, nagyszerű érzés! Egyszerre volt bennem az állatszeretet és az építkezésben rejülő alkotás lehetőségének megélése. Nekivágtam saját cég alapításába és ennek már 16 éve...

Kicsit még az Aqua Generálról

A 16 éve megalapított cég már az első pillanattól célként tűzte ki, Magyarország meghatározó építőipari szolgáltatójává szeretne válni. A vízügyi, mezőgazdasági és környezetvédelmi beruházások kivitelezése területén. A siker alapja az, hogy komplex megoldásokat nyújtanak. Megbízhatóan, időre kivitelezve. Gasztronómiai szaklapunknak nem tiszte, hogy elemezzük ezt a szakterületet, de fontos megjelölni, milyen fő területeken. Víz – szennyvíztisztító telepek rekonstrukciós munkálatait teljes körű sprekrumban nyújtják. Továbbá mélyépítési és magasépítési munkákat vállalnak (csarnokok, egész épületek, utak, térburkolatok...) Mégis a névből adódóan leginkább meghatározó tevékenységük a különböző kistérségek vízellátásának korszerűsítése, ivóvízminőség – javítása, szenny- csapadék – elvezetés, hogy csak néhány további fontos területet említsünk. Mindezek említése azért fontos, hogy arra utalhassunk: ebben a piaci szegmensben képviselt legmagasabb fokú minőségi jelenlét alapot teremtett ahhoz, hogy az alapító tulajdonos mozaik egyénisége kibontakozhasson.



Többszörösen is csapatot épít

A víz- és szennyvíztisztításból rákanyarodunk Katona Imre életének egy újabb, karakteres sávjára. Ez kőkeményen egy másik világ, western üzenetekkel! Hat éve Hortobágyon megvásárolta a Faluvég-halmi Kft.-t, mi másból, mint az építőipari cége nyereségéből:

– Kimentem, mert hallottam, hogy eladó – mondja. – Már a marhák látványa, a legelő illata is – mintegy varázsütésre – lelassított másik rohanó életemből! Ott nyomban eldöntöttem, hogy itt elindítunk egy teljesen új üzletágat, ami nekem is egyfajta életmódváltást hozott. 200 hektárból immáron 1100 hektár legelőt bérelve a HNP területén gszdálkodunk, és ahogy fokozatosan fejlesztettük hortobágyi tevékenységünket, kikristályosodott, hogy ha korszerű, a legnagyobb elvárásoknak is megfelelő, piacképes húsmarha tenyésztéssel foglalkozunk, az építőiparban már képviselt stratégiánkat kell átültetni egy másik ágazatba. A megvétel után elkezdődött a felújítás, de rájöttünk arra, hogy szinte teljesen le kell rombolni, azért, hogy újra építhessük meg húsmarha telepünket. Az állatállományt is meg kellett rostálnunk, majd újítanunk.



Szabadtéri kemencét is épít

Imre, ahogy állattartóként beledolgozta magát ebbe a speciális világba, rájött a továbblépés sikerességének zálogára. Értékesítették a marhákat, meghatározóan horváth, török kereskedőknek: egy 300 kilós növendék marháért 1200 forintos kilónkénti árat adtak a felvásárlók. Ez akkor nagyon jó ár volt, ami mára 1000 forintra csökkent. Ez kiszolgáltatottságot, bizonytalanságot jelentett! A kitérés pontot, a gondolkodás módváltást az jelentette, hogy teljes vertikumban kell végig vinni a folyamatokat. „Termőföldtől az asztalig” – egy kézben. Ez viszont csak az egyik üzleti filozófia, a másik viszont, hogy olyan szegmenseket találjanak meg a kereskedelmi piacon, amely a csúcsmínőséget preferálja.

– A Hajdúszoboszló határában épülő húszem hamarosan például szolgálhat arra, hogy hogyan is értjük mi a „születéstől a késztermékig” való szemléletmódot – elemzi önmaga jelenlegi startját, üzleti filozófiáját. – Az állatok „végsúlyra” hizlalása miatt Hajdúszoboszlón, közvetlenül a most átadandó húszemmel szomszédosan egy telephelyet vásároltunk. Az állatok hizlalása után, a vágást követően a működő húszemben kerülnek feldolgozásra. Az üzem egyik jelentős terméke lesz a 21 napos száraz érleléssel előállított marhahús különböző fajtákból, például magyar tarkából vagy a prémium kategóriát képviselő wagyu marhából! (Magas minőséget egyedi márványozottságot és beltartalmi értéket képvisel.) De ezen túlmenően más prémium termékek is a piacot fogják ostromolni. Bresaola, gépsonka kuláréba töltve, kenőmájás, érlelt szalámi, vörös áru, szafaládé, pá-

rizsi, krinolin, virsli, hamburger pogácsa, érlelt, pácolt, füstölt és szárított termékek. A húszembe érkezvén átadás előtti finis munkákat láthatta a tudósító. A legkorszerűbb gépekkel felszerelt gyártósor végső üzembe helyezésének időszaka ez. Reményei szerint július végén Dr. Nagy István agrárminiszter Úr jelenlétében fogják felavatni az üzemet. A hajdúszoboszlói marha vágóhíd, mint legközelebbi vágóhíd (2 km – ez nagyon fontos az állatok „törése” miatt) részt fog venni a folyamatokban. Amit újra hangsúlyozni kell: a felvásárlás, tenyésztés, hizlalás, feldolgozás lehet csakis a biztató továbblépés húzó motorja. Katona Imre és csapata – amelyet folyamatosan alakít ki, kitűnő hentesekkel, technikai munkatársakkal – azzal is tisztában van, hogy „amit eszel, az vagy!”. 12 fős csapat áll készen arra, hogy elinduljon a termelés. A csúcskapacitás 2000 marha, de a jelenlegi, rávezető időszakban ezt 1000 darabban határozták meg, amely a minőség megtartása mellett nagyon fontos.

És még nem beszéltünk a wagyu marha – tenyésztésről...

A kormány által 500 millió forinttal támogatott és további egy milliárd forint saját erőből létrehozott feldolgozó egy extra különlegességű húsmarha fajtával is megjelenik a magyar és nemzetközi piacon FALUVÉGI HÚS név alatt. A már említett Hortobágy-Faluvég-halmi Kft gazdaságában 650 húshasznú tehenet és annak szaporulatát tartják. Többek között a már említett magyar tarkát, magyar szürkét, charolais-t limousint és nem utolsósorban a világ legrágább marhahúsát adó WAGYU egyedeket. Ebből 101 anyatehén, és azok borjúi, 51 üsző, négy tenyészbika, továbbá 25 darab vágásra érett marha. A minőséget és annak további biztosítását sem bízza a véletlenre a beruházó: partnerszerződést kötöttek Ausztrália legnagyobb WAGYU marha tenyésztőjével, akik mellesleg globuszunkon a szakma 10 legjobbja közé sorolnak. Az együttműködés keretében mintegy 100 japán genetikával rendelkező, tisztavérű (full blood) embriót, 150 spermát vásároltak. Ez is a jövő biztosítása! A végleges állomány ugyanis a tervek szerint 250-300 anyatehénből áll majd, később tenyészbikát, üszőt, embriót és spermát is tudnak majd értékesíteni. Egyáltalán nem mellékesen pedig a húszemből olyan WAGYU marha termék kerül ki, amit legfelső kategóriájú vendéglátóhelyekre szánnak értékesíteni és olyan magyar kereskedelmi üzletláncokkal alakítanak ki együttműködési szerződést, amely a minőséget képviseli.

Ahogy autózunk visszafelé a fürdővárosba, Imre még elmeséli, hogy életének ki tudja hányadik mozaikja egy olyan különleges sport, amit összefoglaló néven western lovaglasként jelölnek, de valójában marhatereles. Ez nem csikós-gulyás, hanem Amerikában elterjedt úgynevezett cutting (hasítás), eredetileg és ma is kenyérkereső életforma a RANGEREK számára. Ma már óriási nagy az európai és tengerentúli versenyek száma. A Búzakalász lovas telepén felnőtt lovagló fiúból lett kemény férfiember, aki imádottnak felel meg két remek fiúgyermeket nevelt fel – Andreának nagyon sokat köszönhet –, kétszeres magyar bajnok ebben a műfajban és többször részt vett olyan Amerikában megrendezett versenyeken, ahol ezres nagyságrendben kell megküzdeni versenyzőtársakkal. Ott a messze távolban is jó híret viszi a hajdúszoboszlói lovas virtusnak. Mielőtt kiszállnék a kocsiból, azt is elárulja, Budapesten egy olyan referencia éttermet, delicatés üzletet nyitnak, ahol az igazi inycenek tudják előben, kulináris élményt nyújtva bemutatni, mit is eredményez az

„termőföldtől az asztalig, egy kézben” szemléletmód. A FALUVÉGI BISZT-RÓBAN. Lehet, hogy itthon is nyit egy prémium éttermet?

KDP



Egy versenyén a sok között