

**„ADONYHÚS” Sertéstenyésztő, Hús és  
Takarmányfeldolgozó Szolgáltató Kft.**

**2457 Adony Ady E. u. 82.**

---

# SZAKMAI ANYAG

Eszközbeszerzés az  
ADONYHÚS Kft-nél

2014. május



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:  
a vidéki területekbe beruházó Európa



## ADONYHÚS Kft. bemutatása

A sertéstelep 1970-ben épült, mint a „Március 21” MGTSZ sertéstelepe. 1993-tól „Adonyhús” Kft néven működik. 2013. márciusában döntött úgy a Március 21 Mg. Szövetkezet Igazgatósága, hogy a tenyésztést le kell építeni, és a hizlalást vásárolt malacokkal kell megoldani. Ennek megfelelően július 12-én született az utolsó malac és október végén érkezett az első vásárolt malac a hizlaldába. A tenyésztési korszak ezzel az „Adonyhús” Kft. tevékenységénél lezárult a tenyész kocák értékesítési folyamata teljes egészében lezárult.



A telepre havi 800 db malac érkezik hizlalás céljából, így ez évi maximum 10000 darabos hizott sertés előállítását tesz lehetővé. A beérkező malac állomány 4-esmentes, kétszer vakcinázott, nagyfehér x pietrain keresztezésűek, melyek igen jó húsformákat mutatnak. A

vágóhídi minősítések alkalmával ennek a keresztezésnek köszönhetően kb. 1 százalékkal emelkedett a színhús kihozatal, ami reményünk szerint még növekedni tud.

A sertés ágazat napjainkban igen nagy gondokkal küszködik, gyakran előfordul, hogy az önköltségi ár alatt lehet csak értékesíteni a hizó állományt, mely igen nagy veszteségeket tud okozni a Kft. tevékenységében. A Kft. célja az hogy, olyan fejlesztéseket tudjon megvalósítani a tevékenysége során, melyek minimalizálni tudják a ráfordításokat itt akár a rezsi költség tekintetében olyan fejlesztések valósultak meg és valósulnak meg mely ezen mutatókat tudják csökkenteni. Ilyen például a teljes fűtőkorszerezés a szociális épületben és a vágóhídon. Várhatóan az energiatakarékos napraforgó héj kazán



működése következtében töredékére csökken a fűtés költség a telepen.

Az „Adonyhús” Kft. jelenleg 24 fő foglalkoztatásáról gondoskodik, és a változó gazdasági helyzetben igyekszik talpon maradni, rentábilisan gazdálkodni.

### Szolgáltatások köre



Az „Adonyhús” Kft. saját alapanyagból állítja elő a hústermékeit. A hizlalásból származó állatokat vagy élőállatként, vagy levágott állapotban értékesíti a

partnerei számára. A közelmúltban egy újabb beruházás került átadásra egy füstölő, így a saját előállítású alapanyag kerül feldolgozásra és tartósításra az új beruházás által a termelést, a sertéshús előállítást növelni szükséges ahhoz, hogy megfelelő kapacitás kihasználtság legyen. Az alapanyag növelést teljes egészében a Kft. saját hizlaldájából kívánja megvalósítani.



Az „Adonyhús” Kft. bérelt földterületekkel rendelkezik összesen 226 ha területtel, melyen növénytermesztést folytat. A megtermelt termények nagy részét a sertéshizlalásnál hasznosítják. Az előállított sertések 95-120 kg között kerülnek értékesítésre. A 2013-as évben összesen 7159 db hizó került élő állatként

értékesítésre, és 4927 db a helyi vágóhídon levágásra és feldolgozásra.

A Kft tevékenységei:

- sertéstenyésztés
- állattenyésztési szolgáltatás
- húsfeldolgozás, -tartósítás
- haszonállat eledel gyártása
- villanyszerelés
- egyéb épületgépészeti szerelés
- gabona, dohány, vetőmag, takarmány nagykereskedelme
- élőállat nagykereskedelme
- hús, húskészítmény nagykereskedelme
- közúti áruszállítás
- raktározás, tárolás
- gabonaféle (kivéve rizs), hüvelyes növény, olajos mag termesztése
- saját tulajdonú, bérelt ingatlan bérbeadása, üzemeltetése
- hús és húсарu kiskereskedelme
- egyéb élelmiszer kiskereskedelme

### **Termékeink**

- élő sertés (hízó sertés, kiselejtezett koca)
- hasított bőrös félsertés
- tőke félsertés
- sertés- máj, szív, tüdő, nyelv, vese, velő, köröm, fej, fejcson, csontozott fej, zsírszalonna,



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:  
a vidéki területekbe beruházó Európa



tokaszalonna, ipari szalonna, bőrös zsírszalonna, zsír, tepertő

- süttö kolbász (csemege, csípős)
- disznósajt
- extra disznósajt
- børsajt
- májas hurka
- véres hurka
- hideg májas
- füstölt kolbász (csemege, csípős)
- kolozsvári szalonna
- füstölt paprikás szalámi

### **A pályázat célja**

A LEADER pályázat keretében a húsfeldolgozást és a hústermék előállítását segítő eszközök kerültek beszerzésre annak érdekében, hogy az előállítás során azonos minőségű termékek nagyobb mennyiségben is előállíthatóak legyenek, illetve a megterhelő fizikai munkát egy kicsit enyhíteni lehet ezen eszközök beszerzésével.

A pályázat keretében beszerzett eszközök:

#### 1. Vákuum-védőgázos tálcalezáró készülék

Az edénylezáró csomagoló gép egy modern berendezés, mely cserélhető elektromos vezérlő kártyával van ellátva. A hegesztő egység teflonnal (SP 20MM) borított alumínium lap és a sűrített



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:  
a vidéki területekbe beruházó Európa



levegő által biztosított nyomásnak (2bar) köszönhetően és a kiegyenlítő rugónak köszönhetően garantálja a tökéletes zárást



bármilyen anyag használata esetén. A modern vákuum pumpák garantálják a magas vákuum értékeket és a halk működést még folyamatos működés alatt is. A gép rozsdamentes acél külső borítással rendelkezik, digitális vezérlő panellel és thermo szabályozóval. A gép

működéséhez elektromos hálózati kapcsolat szükséges. A gép beszerzésével az előállított termékek megfelelő védőgáz csomagolást követően kerülhetnek forgalomba és a vásárlói igények által támasztott követelményeknek is megfelelnek teljes mértékben.

## 2. Címkenyomtató, mérleg teherfelvevő opciókkal

A beszerzett gép összesen 6 db egységből tevődik össze melyek a következők:



- ✓ Ipari rozsdamentes címkenyomtató berendezés, kezelő és kijelző egységgel és tartóval
- ✓ 6/15 kg-os mérleg teherfelvevő
- ✓ Brain szoftver a gép- és cikkadat kezeléshez
- ✓ Brain Client modul
- ✓ Brain címkeszerkesztő program
- ✓ Professional kommunikációs szoftver 1 géphez





A címkenyomtató segítségével az ADONYHÚS Kft.-nél készült termékeket a csomagolást követően egyedi címkézéssel lehet ellátni, mely a vásárlók számára hasznos információkkal szolgálnak a vásárlásaik alkalmával. A nyomtató használatával különféle címkék szerkeszthetők, alkalmas feliratozására, vonalkód nyomtatásra, valamint a megszerkesztett címkék memóriában való tárolására is. A nyomtatóhoz tartozó mérleggel és a különböző szoftverek segítségével olyan címkék gyártása válik valóra, mely a térségben is egyedülének mondható.

### 3. Mérőfej magas pálya mérleghez



Az ST-Standard Terminál kapcsolatot teremt a mérlegalvázzal, a PC- és perifériális egységekkel, ezáltal a gyártási-, a logisztikai és az igényes valós idejű vezérlési feladatokra és az adatfeldolgozásra beállítható még az Ex zónában is. Különlegesen bő választék sok területre. Az ST-Standard Terminal, minden elektronikus mérleg központi egysége, és mint többfunkciós „mérlegfej” dolgozik nap mint nap, és vezeti az alábbi folyamatokat. Tetszés szerint felállítható és elhelyezhető üzemi adatrögzítő állomás. Minőségellenőrzési egység vezérlőegység, adagoló-és töltőberendezéshez ellenőrzőközpont, a rakodási- és raktári feladatokhoz darabszámláló egység kommissiózási profi, tömeg alapján azonosítható részekhez szakértő, a nyersanyag- és energia felhasználás követésben anyagmérleg készítő eszköz.

#### 4. Rozsdamentes ipari nyomtató GLP 58

Nyomtatás és címkézés kézi megoldása egyszerű termo direkt technikával. A robosztus felépítésű, rozsdamentes alkatrészekből álló GLP 58 ipari termo-nyomtató kézi árujelölésre, vonalkód nyomtatásra alkalmas. Átgondolt és egyszerű felépítésének köszönhetően sokoldalúan használható a kereskedelemben, és az iparban. A GLP készülékek jól kombinálhatóak más Bizerba termékekkel. Az ADONYHÚS Kft.-nél az előző pontban bemutatott mérőfejjel kerül összekapcsolásra.



#### 5. Asztali béltisztító gép GF046

Az asztali béltisztító gép kifejezetten kisüzemek számára került kifejlesztésre, mely kis víz és áramfogyasztással jó technológiai teljesítményt tud elérni. A gép maga asztalra vagy akár egy külön konzolra is szerelhető. Sertés, juh és marha belek tisztítására egyaránt alkalmas. Az ADONYHÚS Kft. kifejezetten a sertések feldolgozásánál tudja használni a beszerzett gépet, ami nagyban megkönnyíti a feldolgozás menetét. a vásárolt belek mellett az általunk feldolgozott sertések belét is tisztítjuk és felhasználjuk.

#### 6. Keverő, tengelyes, Mainca RC-150T

Húsfeldolgozó üzemek ideális berendezése, különböző kenős- és vörösáruk töltelék anyagának tökéletes előkészítésére. A 150 l-es edénynagyságú gép került beszerzésre, ami a Kft.

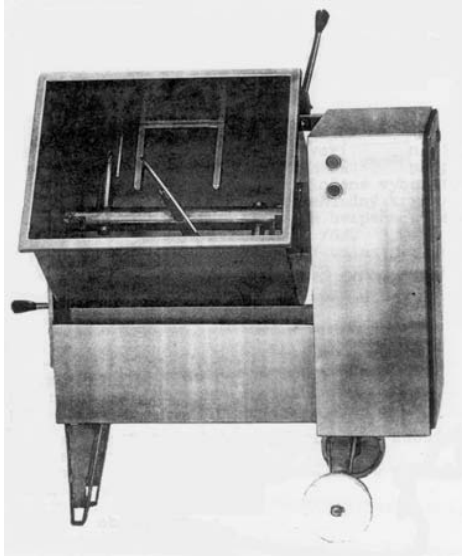


Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:  
a vidéki területekbe beruházó Európa





kapacitását maximálisan ki tudja elégíteni. A tál forgási sebessége egyszerűen állítható, így a lapát maximális teljesítménye kihasználható. A berendezés képes kétirányú keverésre, amely lényegesen lerövidíti a keverési időt. A keverőgép hordozható, kis



helyen elfér és csendesen üzemel. A fűszerek és folyadékok beadagolása üzem közben a húsmasszához könnyedén adagolható. A keverőrendszer egyben a fedél felemelését gázrugó segíti. A keverőlapátok kiemelése után az üst az ürítéshez kibillenthető, és körbeforgatható. Tisztítása egyszerű a

rozsdamentes kivitelnek, és a modern formatervezésnek köszönhetően.

## 7. Testhasító szalagfűrész EFA SB295E

A beszerzésre került szalagfűrész 460 mm-es vágóhosszal rendelkezik, mely a sertések darabolását nagyban elő tudja segíteni, így a piaci igényekhez mérten a félsertések előállításának lehetősége akadálytalanul meg tud valósulni. A fűrész 50 kg súlyú, balanszerrel, futómacskával, automatikus belső mosással, és a balesetveszély elkerülése végett kétkezi indítással rendelkezik.

## 8. Lapos pályás kocsi vállfás kivitelben K22920

Tűzi horganyzott kengyellel, rozsdamentes vállfával szerelt pályakocsi 60x12-es lapos pályához kialakított kivitel. A Kft. részére 5 db került beszerzésre a pályázat keretén belül.



## 9. Rolli kocsi K38520



A beszerzett rollyal felhasználható húsipari és tejipari készítmények tárolására alkalmazott műanyag ládák mozgatására. Esztétikus megjelenés, gondos, tartós kivitel, kiváló tisztíthatóság, és kedvező ár jellemzi. Az eszköz használatával az anyagmozgatás gyorsabbá, és egyszerűbbé válik, ezáltal a dolgozók fizikai megterhelése is jelentősen csökkenthető. A rollyal előnyei a fordulékonyasága, illetve hogy mozgatás során a kerekei nem hagynak nyomot a padozaton. Az üzem higiéniai színvonala javul, hiszen nem a padozaton kell a ládákat mozgatni, egyúttal a ládák kopása is csökken. A megtelt rollyal a „láda oszlop” könnyedén áthelyezhető raklapra. A kocsik teherbírása maximum 250 kg. A Kft. összesen 4 db-ot vásárolt.

### **A pályázatban vállalt kötelezettségek**

Szakmai anyag elkészítése (10 oldal, A/4 méretezéssel), beruházás megvalósítását követően, illetve a HACS rendelkezésére

bocsátása, mely megtörtént. Vidékfejlesztés területén működő szakmai szervezeti tagság, a Mezőföldi Híd HACS-nál tagság létesítése mely szintén megtörtént. Mezőföldi Híd Térségfejlesztő Egyesület által szervezett programon való részvétel (2014-ben legalább 2 alkalommal), az ADONYHÚS Kft. részéről, ebben az évben már 1 rendezvényen részt vett a Kft. Együttműködés közös marketing kialakítására, szórólapot készít a Kft. egy partner céggel, úgy hogy közös marketing szóróanyagot mutatja be a két cég a tevékenységeit. A közös marketing kiadvány elkészült a partner cég mely szintén bemutatásra került a szórólapon a Március 21 Mezőgazdasági Kft. Pénzügyi és fenntarthatósági terv készítése, melynek szintén az ADONYHÚS Kft. eleget tett a pályázat benyújtásának az időpontjáig.

A pályázati elképzelést tekintve a Kft. nem kívánja bővíteni az alkalmazotti létszámát viszont a meglévő alkalmazásban álló foglalkoztatottakat kívánja megtartani. A sertéshús feldolgozást elősegítő eszközök beszerzésével a Kft. a versenyképességét kívánja megtartani a jelenlévő piaci szereplők között.

A pályázaton elnyert támogatás: 7589 022 Ft, 60 %-os támogatási intenzitással.

Adony, 2014. május 16.

dr. Szász Károly

ügyvezető



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap  
a vidéki területekbe beruházó Európa

