



Vágó Barnabás
küllembi bíráló, MTE

ECO-MEAT KFT., NÁDUDVAR

Örömteli, családi hangulatú üzemavató keretében nyitotta meg húsfeldolgozó üzemét a Dembrovski család, ahol kezdetben két, majd kis idő múlva újabb két főnek adnak munkát. Nádudvar külterületén, a Mihályfalvi úton, a Nagisz Zrt. egykori húsmintaboltja helyén épült fel az Eco-Meat Kft. húsfeldolgozó üze­me. A családfő, Dembrovski Sándor elmondása szerint az átalakításokat ez év márciusában kezdték meg. A jó szervezéssel végzett építkezésnek köszönhetően a megnyitóra, június 14-re be is fejezték a munkát.

A Dembrovski család családi gazdaságként már hosszú ideje foglalkozik minőségi magyartarka vágóállatok előállításával a Hortobágyi Nemzeti Park legelőin. Tenyésztük termelés-ellenőrzés alatt áll. Az értékesítés eddig sem jelentett gondot, hiszen a jó minőségű alapanyagot könnyen el lehetett adni, most azonban arra gondoltak, hogy a vágómarha-piacon minőségi prémiumtermékkel is megjelennek.

A húszüzem működéséhez szükséges alapanyagot kifejezetten a Hortobágyi Nemzeti Park területén és annak vonzáskörzetében született és nevelkedett magyartarka állatok biztosítják majd. Az üzem irányítását, a féltettek bontási folyamatait és az értékesítés szervezését ifj. Dembrovski Sándor végzi majd. Sándor kiemelte, hogy elsősorban steak húsok fogják a fő profilt adni. Ezek iránt egyre nagyobb a kereslet. A háziasszonyok egyre inkább készítenének otthon is marhasültet, ha megfelelő alapanyagot kapnának hozzá. A belföldi mellett természetesen a külföldi piacra is kívánnak törni. Tudják, hogy akár bel-, akár külföldön csak a folyamatosan jó minőségű és kellő mennyiségű termékkel lehet sikeresen megmaradni. A marha vágása utáni feldolgozás – a hozzáadott érték – növeli az értékesítésre szánt áru értékét is, így a piacon tapasztalható instabilizáció csökkenthető.

A szárítással előállított Beef Jerky nevű termékkel a külföldi piacot szeretnék meghódítani. Ez egy szárított marhahús termék, amit a marha bizonyos részeiből lehet csak elkészíteni. A termék előállítása munka- és energiaigényes. Fitness terméként is említik, hiszen alacsony zsírtartama mellett magas proteintartalmat kínál a fogyasztónak.

A marha bontását angolszász módon végzik, így jutnak hozzá jelentős mennyiségű értékesebb steak alapanyaghoz.

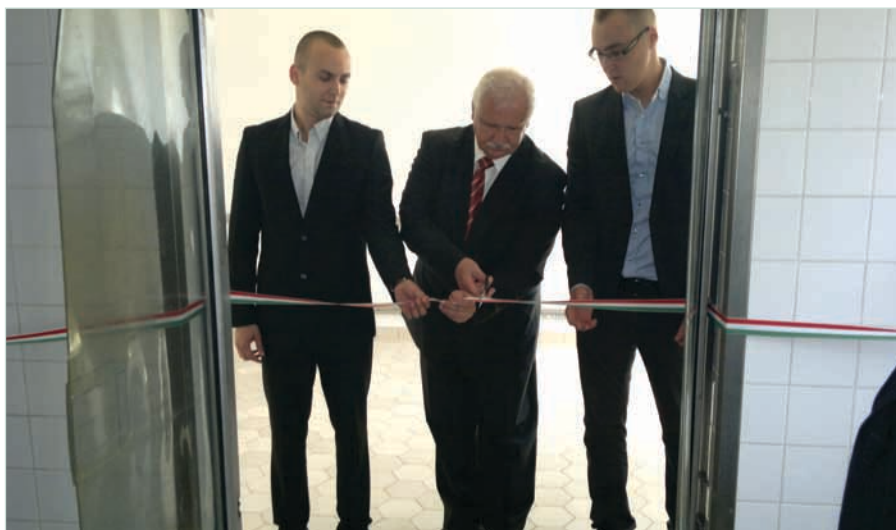
Az állat egyes húsrészeit egyben, jellemzően budapesti prémium kategóriás éttermeknek értékesítik. Az értéktelenebb húsrészeket gulyáshúsként egy húsfeldolgozó vásárolja meg. Fontos szerepet kaphat a hamburger húsogácsa előállítása is, amely vesefaggyú hozzáadásával és különleges fűszerezéssel készül. A szárazáru piacon is szeretnének megjelenni különböző szalámitípusokkal.

A feldolgozó fő profilja kimondottan az érlelt, prémium kategóriás magyar marhahús előállítása és forgalmazása. Óriási siker, hogy a termékük ilyen rövid idő alatt bekerült a Vidéki Ízek hálózatába is.

A beruházás önerőből valósult meg, de a későbbiek során a piaci igények alapján pályázati források bevonásával szeretné-

nek előrébb lépni, fejlesztéseket terveznek. A feldolgozó kapacitása jelenleg napi 700 kg marhahús feldolgozása, csomagolása. A cél az, hogy évi 250 db vég­súlyra hizlalt magyartarka kerüljön ki az üzemből feldolgozott állapotban. A család közel 10 éve foglalkozik a veszélyeztetett magyartarka fajtával. Elsősorban a saját gazdaságból kikerülő állatok képezik a vágóalapot, de számítanak a környékbeli (Jász-Nagykun-Szolnok megyei, Hajdú-Bihar megyei) gazdák által előállított, jó minőségű magyartarka vágóállatokra is. Kizárólag két év alatti egyedeket dolgoznak fel. Hosszabb távon a bikákon kívül továbbtenyésztésre nem alkalmas hizott üszök vágását is tervezik. Számítanak a Magyartarka Tenyésztők Egyesülete segítségére - melynek ők is tagjai -, hogy az Egyesület közreműködésével a folyamatos minőségi alapanyag-felvásárlás biztosított legyen.

Természetesen Egyesületünk minden segítséget és támogatást megad a Dembrovski családnak, ahogy eddig is tette, hogy elképzelésüket siker koronázza, és közösen emelhesük a nagyon csekélynek mondható magyarországi marhahús fogyasztást.



A Dembrovski testvérek a húszüzem avatásán