



TÁMOP-4.2.2/B-10/1-2010-0024 azonosító számú  
„A Debreceni Egyetem tudományos képzési műhelyeinek támogatása”  
című projekt keretében megvalósítandó tanulmányút (képzési program)

## Szakmai beszámoló a 2012. április 13-i tanulmányútról

A tanulmányút során meglátogatott helyszínek:

1. Patricius Borház Kft., Tokaj (*kapcsolat: Molnár Péter ügyvezető igazgató*)
2. Master Good cégcsoport (Baromfi-Coop Kft., Master Good Kft), Nyírkércs, Kisvárdai  
(*kapcsolat: id. Bárány László ügyvezető igazgató, ifj. Bárány László, ügyvezető, Bárány Péter, ügyvezető*)
3. Zsindelyes Pálinkafőzde Kft., Érpatak (*kapcsolat: Juhász Istvánné, kereskedelmi asszisztens*)

A tanulmányút szakmai tartalma alapján érintett főbb témakörök:

*Marketing* (kereskedelem, piackutatás, értékesítés)

*Üzemtan* (berendezkedés, termeléstechológia, természetes és pénzügyi hatékonyság, költség-jövedelem viszonyok)

*Menedzsment* (innováció, minőségmenedzsment, vezetés-szervezés, HR)

*Pénzügy-számvitel* (finanszírozás, hitelezés, támogatások)

A tanulmányúton résztvevő csoport jelenlét íve mellékelve.

## 1. Patricius Borház Kft

Molnár Péter ügyvezető igazgató ismertette a Borház történetét és működését. Az ügyvezető igazgató elmondta, hogy a Borház Kékessy Dezső és lánya Kékessy Katinka (akiről bort is neveztek el) birtokában van, akik Bodrogkisfaludon, a Várhegy-dűlőben építették fel borászatukat az egykori uradalmi présház átalakításával. A borászat kialakításakor célul tűzték ki a táj szépségének megőrzését és a hosszú idő óta meglévő tájkép fenntartását, mindezt úgy, hogy egy modern és minden tekintetben korszerű birtokközpontot hoztak létre. A tanulmányúton résztvevő hallgatók megtekinthették a szőlőültetvényeket, majd a földfelszín alatt mintegy 11 méter mélyen húzódó feldolgozó üzemet és pincét vehették szemügyre. Itt részletes tájékoztatást kaptak a borkészítés folyamatáról és végigkísérhették több szinten keresztül a feldolgozás folyamatát, ameddig a bor végül hordókba, majd palackokba kerül. A hallgatók megismerkedhettek a szüretelés kellékeivel és hallhattak a szüret menetéről, az időpontok megválasztásáról, az alkalmazottak köréről és azok teljesítményéről. A látogatás borkóstolással zárult, amely során 6 féle fehérbort kóstolhattak meg a résztvevők, szakszerű utasításokat kapva a kóstolás menetére. A borkóstolás a következő borokat tartalmazta: Tokaji Furmint, Tokaji Sárga Muskotály, Késői szüretelésű Katinka, Tokaji Aszú 4 puttonyos, Tokaji Aszú 5 puttonyos, Tokaji Aszú 6 puttonyos.

## 2. Master Good cégcsoport

*Nyírkércsen*, a Master Good cégcsoport ügyvezető igazgatója id. Bárány László fogadta a hallgatói csoportot a cégcsoporthoz tartozó **Baromfi-Coop Kft.** központi épületében. Itt egy közel egy órás előadást hallgathattak meg a tanulmányút résztvevői a cégcsoport kialakulásának történetéről, a működés menetéről és az elért eredményekről. Mindemellert az előadás során szó volt a baromfiágazat világgazdasági, európai uniós és nemzetgazdasági helyzetéről, majd tájékoztatást kaptak a cégcsoport termelését jellemző legfontosabb természetes értékekről (pl. fajlagos takarmány-felhasználás, nevelési idő, fajlagos hozam, elhullási arány). Az ágazatot érintő kihívások és versenyhátrányok tisztázását követően az integráció meghatározásával és fontosságának hangsúlyozásával zárult az előadás. Id. Bárány Lászlótól megtudtuk, hogy a Master Good cégcsoport Észak-Kelet Magyarország területén működik,

integrált takarmány-termeltetéssel, baromfitenyésztéssel, keltetéssel, brojler hizlalással- és feldolgozással foglalkozik. A cégcsoport 100%-ban a Bárány család tulajdonában van.

Az előadást követően a cégcsoport **nyírkércsi broiler hizlaló telepére** látogatott el a csoport, ahol Bárány Péter ügyvezető tartott beszámolót a telep működéséről. A Master Good cégcsoport hozta létre Magyarországon a legnagyobb egy tulajdonban lévő brojler csirke nevelő kapacitást, a cégcsoport több mint 100 ezer m<sup>2</sup> nevelő kapacitással rendelkezik. A telepen tett látogatásunk során állategészségügyi okoknál fogva nem mehettek be az istállókba, kívülről tekinthették meg az épületeket. A vezető beszámolt a telep működéséről, illetve a telepen elért eredményekről. A hallgatók tájékoztatást kaptak a megvalósult fejlesztésekről és a jövőben várható, tervezett beruházásokról, továbbá információt kaptak a telep állatállományának méretéről, a fajlagos természetes mutatókról, összességében olyan üzemi adatokat kaptak, melyek alkalmasak lehetnek ökonómiai számítások elvégzésére.

A termelő telepet bemutatását követően a hallgatók látogatást tettek a cégcsoport **kisvárdai baromfifeldolgozó üzemében**, ahol ifj. Bárány László, ügyvezető igazgató fogadta a csoportot és a feldolgozó üzem étkezdéjében röviden ismertette a tevékenységet és az elért eredményeket. A cégcsoport 2004-ben vásárolta meg az üzemet, amelyen mintegy 1 milliárd forintos fejlesztést hajtott végre és a folyamatos kiváló minőségű termékek biztosítása érdekében évről évre további jelentős beruházásokat, fejlesztéseket végeznek az üzemben. A vezető beszélt az előállított termékek piaci helyzetéről, jelenlegi export partnerekről és a jövőbeli felvevőpiacokról, illetve hangsúlyozta a hallgatók számára a versenyképes szakmai ismeretek és az angol nyelvtudás fontosságát, valamint saját tapasztalatait mesélte el a külföldi partnerekkel való üzletkötés folyamatáról. A rövid tájékoztatást követően végigkísérhettük az üzemben a feldolgozás menetét, így szemtanúi lehettünk a teljes folyamatnak az élő állatok beérkezésétől a darabolt hústermékek csomagolásáig.

### **3. Zsindelyes Pálinkafőzde Kft.**

A tanulmányút utolsó szakmai programja az **érpataki Zsindelyes Pálinkafőzde Kft.**-nél valósult meg. A hallgatók egy széleskörű szakmai előadást követően megtekinthették az üzemet, majd a program pálinkakóstolással zárult.

Az előadás alapján a Zsindelyes Pálinkafőzde Kft. négy alapító taggal családi vállalkozásban, gyümölcspálinkák előállításával, majd azok palackozásával kezdte működését. A cég a közelmúltban dinamikusan fejlődött. Ez megmutatkozik az újabb gyártó és palackozó üzemrészek, raktárhelyiségek létesítésében is. A Kft. termelését leginkább jellemző természetes adatokról is beszámolt a vendéglátó, miszerint a három pálinkafőző berendezés együttes munkája, közel 1800 l kapacitással; 123.500 liter pálinkaérelő kapacitás egyszerre; 3000 palack megtöltése óránként; 325.000 liter eladott pálinka évente. Az üzemben tett séta során a hallgatók megtekintették a cefretároló tartályokat, a lepárlásra alkalmas berendezéseket, a főzés után használt tároló saválló tartályokat, az érlelésre alkalmas tölgyfa hordókat és a palackozó gépet is. A szakmai látogatás a Kóstolóházban ért véget, ahol útravalóul a Kft. legfinomabb pálinkáiból kaphattak ízelítőt a hallgatók.



1. kép: Látogatás a Patricius Borház Kft-nél





2. kép: Előadás a Master Good cégcsoportról



3. kép: Látogatás a Baromfi Coop Kft. nyírkércsi brojler hizlaló telepén