HYZA®
Z DOBREJ ADRESY

SK 106 ES

TLAČOVÁ SPRÁVA

Potravinová bezpečnosť sa začína doma
Domáce kapacity, jasné označovanie a férové pravidlá

Topoľčany, 27. marca 2026 | Spoločnosť HYZA a.s. privítala vo svojom výrobnom závode v Topoľčanoch ministra pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Richarda Takáča. Minister ocenil, ako tento najväčší hydinársky závod prispieva k potravinovej bezpečnosti krajiny. Návšteva zároveň potvrdila jeho záujem o slovenské potravinárske podniky. S vedením HYZA viedol konštruktívnu debatu o otázkach označovania pôvodu mäsa, podpory domácich spracovateľov a podmienkach pre ďalšie zvyšovanie bezpečnosti potravín.

Udalosti po roku 2022 zásadne zmenili optiku, cez ktorú európske štáty pozerajú na potravinovú sebestačnosť. Závislosť od dovozu potravín už nie je len ekonomická téma. Je to otázka odolnosti štátu voči geopolitickej nestabilite, narušeným dodávateľským reťazcom aj cenovým šokom. Posilnenie domácich spracovateľských kapacít je legitímnou súčasťou debaty o bezpečnosti krajiny.

Témou stretnutia s ministrom bolo aj riešenie situácie, keď Slovensko dnes pokrýva približne 50 % spotreby hydiny dovozom. Časť tejto produkcie sa na trhu prezentuje ako domáca. Prebaľovanie a preznačovanie mäsa, nejasný pôvod suroviny a nejednotný výklad pravidiel označovania vytvárajú prostredie, v ktorom poctivý výrobca súťaží za nevýhodných podmienok a spotrebiteľ nemá spoľahlivý nástroj na overenie toho, čo kupuje. Výsledkom je oslabená dôvera a deformované konkurenčné prostredie. Riešením sú jasné a vymáhateľné pravidlá.

„Slovenský spotrebiteľ má záujem o slovenské potraviny. Ak má Slovensko zvýšiť podiel domácej produkcie, potrebuje jasné pravidlá pre označovanie pôvodu, dôslednú kontrolu dohľadateľnosti a podporu podnikov, ktoré mäso na Slovensku reálne chovajú a spracúvajú. Bez toho nie je možné stabilizovať potravinový reťazec ani dlhodobo plánovať investície. HYZA jasne a transparentne deklaruje a komunikuje všetky informácie, ktoré zákazník očakáva, vrátane toho, kde bola hydina chovaná a spracovaná. Výrobky zároveň jasne označuje oválom SK106ES,“ povedal Jiří Šavrda, generálny riaditeľ HYZA a.s.

Firma drží certifikát IFS, podlieha kontinuálnej nezávislej veterinárnej kontrole a vyžaduje štandardy Animal Welfare aj od partnerských fariem. Každý krok tohto modelu je overiteľný. Jeho uhlíková stopa je merateľne nižšia ako pri dovoze hydiny zo zahraničia.

Za týmto postojom stoja konkrétne investície. Od roku 2015 HYZA investovala do výroby a prevádzky 54 miliónov eur. V rokoch 2022 až 2025 zrealizovala modernizáciu výroby a logistiky: nová expedícia,

automatizovaná linka na spracovanie prsnej suroviny, kontajnerová linka na porážku kurčiat, fotovoltická elektráreň a systémové opatrenia na znižovanie energetickej náročnosti prevádzky.

O spoločnosti HYZA a.s.
HYZA a.s. so sídlom v Topoľčanoch je najväčší slovenský spracovateľ a výrobca hydiny. Na trhu pôsobí od roku 1945. Priamo zamestnáva viac ako 900 ľudí a patrí medzi kľúčových zamestnávateľov v Nitrianskom kraji. Od roku 2006 je súčasťou koncernu AGROFERT.

Kontakt pre médiá

Martin Dobiš
NEUROPEA
dobis@neuropea.com