

GYŐRI HŰTŐHÁZ

Emlékhely címe:Hűtőház utca 2.

Rövid ismertető:1953. augusztus 20-án vehette birtokba a város a Győri Hűtőipari Vállalat hűtőházát a Hűtőház u. 2. szám alatt.1963-tól a Hűtőipari Országos Vállalat Győri Hűtőháza, 1979-től a Magyar Hűtőipari Vállalat Győri Hűtőháza néven működött. 1988. január 1-től a vállalat Győri Hűtőipari Vállalat néven önállóvá vált, majd 1992. június 30-án átalakult ARVIT Hűtőipari Részvénytársasággá, végül 2004-ben felszámolták. Az üzemet 1966-ban, 1972-ben és 1979-ben bővítették, 2013-ban pedig lebontották.

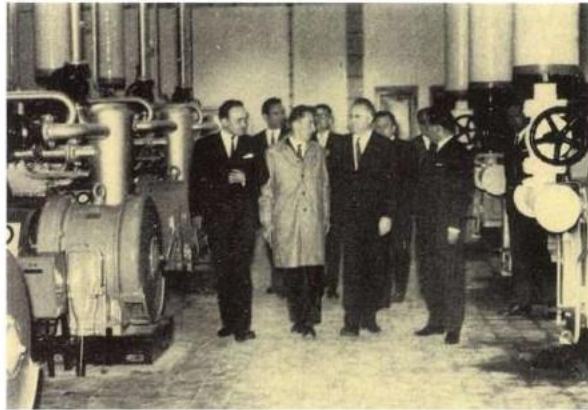
Részletes cégtörténet:

A második világháború után a gabona mellett egyre nagyobb tért hódított a kivitel céljaira történő állattenyésztés, baromfi-, tojás-, gyümölcs- és zöldségtermelés. A leggazdaságosabbnak az bizonyult, ha ezeket a termékeket félig vagy egészen kikészített állapotban exportálták, és ez a termékek hűtése, fagyasztása által valósulhatott meg. A hűtés azonban nemcsak ezt szolgálta, hanem a nyerstermények (hús, tojás, zöldség, gyümölcs stb.) legkönnyebb és legjobb áron történő elhelyezését is.

A jéggel és hóval való hűtés azonban ennél jóval korábbi, Kínában mára 12. században állítottak elő mesterséges hideget, de a géppel való hűtés csak az 1880-as évek végén indult el hódító útjára. Elsőként az ausztrál Thomas Sutcliffe Mort tett kísérletet arra1861-ben, hogy egy hűtőhajót, a Darling Harbourt (pokoli eszme) indítsa útnak fagyasztott hússzállítmánnyal Angliába. Azonban a hajó elindulása előtt kimozdultak a hűtőcsövek, ezért Mort találmánya sikertelennek bizonyult. Munkája azonban nem volt hiábavaló, hiszen az első világháború alatt már több száz hűtőhajó hordta az élelmiszert szerte a világban.

Győrben egy hűtőház építésének gondolata 1935-ben merült fel először. Ekkor elkezdték már a tervezését és költségvetésének elkészítését is: elsősorban a pulykakivitelre, ölt állatokra, tojásra és gyümölcsre koncentráltak. De felmerültek a raktározás megoldásának lehetőségei és egy gyümölcs-csomagoló kialakítása is.

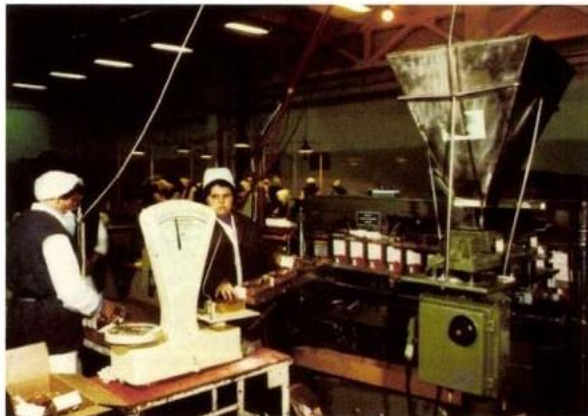
Az építkezés azonban még váratott magára. A munkálatok 1951-ben kezdődtek Wannenmacher Fábián tervei alapján, 1953. augusztus 15-én elkészült, és augusztus 20-án, Szent István ünnepén vehette végre birtokba a város a 36 milliós befektetéssel készült gyárat: „A repülőtérrel jól látni egy ötemeletes magasságú, barna, négyszögletes dobozhoz hasonló épületet. Tető alatti ablakai közelről is bogárszerűnek tűnnek. Az oldalán emelkedő faállványzat úgy hat, mintha valami óriáskéz ikszeket rajzolt volna az épületre.” Ez lett az ország második modern, új hűtőháza. Kecskemét, Szeged és Budapest régi hűtőházai ugyanis már nem feleltek meg az elvárásoknak, ezért merült fel két modern üzem építésének gondolata, melyből az egyik Győrben, a másik Debrecenben épült fel.



Gulyás Béla vezérigazgató bemutatja az új győri gyárat, 1969



Szamóca szabadföldi szedése, 1960-as évek



A málna csomagolása, 1970-es évek

Forrás: TÖRÖK Róbert, A Magyar Hűtőipari Vállalat gyárai és üzemei = Uő., Hideget meleg szívvel, 70 éves a Mirelite, Fejezetek a Magyar Hűtőipar történetéből, Bp., 2015, 42.

Az épület tehát ötemeletes lett. Ekkor 350 vagon hús, zöldség, gyümölcs tárolására volt alkalmas, melyet a későbbiek folyamán bővítettek. „A földszinten a hőmérséklet 0–mínusz 1 fok lesz. Itt történik a zöldség, a gyümölcs, hús kezelése, előhűtése. Az I.–II. emeleten mínusz 1–5 fokos hőmérséklet mellett zöldséget, gyümölcsöt tárolnak. A III. emeleten már sokkal hidegebb az éghajlat: mínusz 26 fokos hőmérséklettel a mélyhűtött húsokat tárolják. A IV.–V. emeletre belépni a rendes, szokásos öltözetben nagyon veszélyes lenne ... Legalább 10 centiméter vastagságú ruha menti csak meg az embert a megfagyásától

a mínusz 46 fokos gyorsfagyasztó részben. ... a legalacsonyabb értékű hűtések légáramlás segítségével érik el, a gyorsfagyasztóban pedig a mínusz 46 fokot gépi berendezések segítségével és kémiai úton.” A dolgozók nehézségeiről így számolt be a Magyar Nemzet: „Odakünn forrón tűz a nyárvégi nap, de az alagútban északsarki hideg van és ezt még jobban fokozza a terelőcsatornákon beáramló jeges orkán. A hűtőház dolgozói meleg bekecsben, bundával, prém kesztyűvel, valóságos főkavadász-kosztümben járkálnak a fagyasztókamrákban.”



Győri hűtőház. Tervező: Wannenmacher Fábán

Forrás: SZABÓ Árpád, Mezőgazdasági építészetünk egy évtizede, Magyar Építőművészet, 4. évf., 3-5. sz. (1955), 118.

1953. augusztus 29-én kezdődött meg a próbahűtés, és szeptember közepétől már teljes kapacitással dolgozott. „Szeptember második felében már az ország különböző részeiből érkeznek majd a vagonok hosszú sorai ízletesnél ízletesebb gyümölcsökkel, zöldséggel, hússal, zsírral megrakva. A hűtőházból aztán eljutnak majd az élelmiszerek Észak-Dunántúl dolgozóihoz.” – írta bizakodva a Győr-Sopron Megyei Hírlap. A fő termék a málna és a borsó volt, de karfiolt, uborkát, tököt, zöldbabot, dinnyét, sárgabarackot, körtét, szilvát, szamócat is fagyasztottak, csomagoltak. 1962-től fagyasztott késztermékeket is gyártottak, az úgynevezett „MIRELITÉ TV-tál”-at.



Laboratórium, 1970-es évek



Tésztakeverés a tésztaüzemben, 1970-es évek

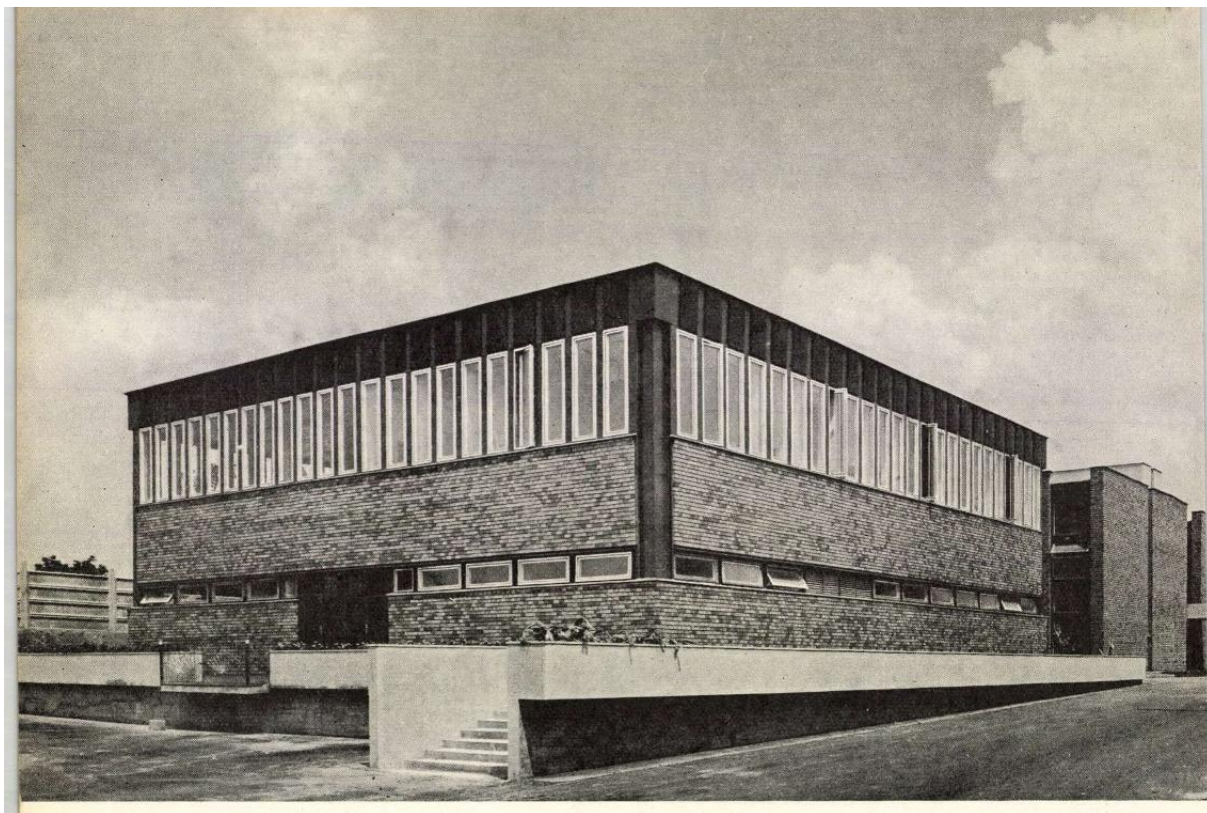


A késztermék: körömpörkölt főtt burgonyával

Forrás: TÖRÖK Róbert, A Magyar Hűtőipari Vállalat gyárai és üzemei = Uő., Hideget meleg szívvel, 70 éves a Mirelite, Fejezetek a Magyar Hűtőipar történetéből, Bp., 2015, 43.

A hűtőház kapacitása 10 évvel később azonban kevésnek bizonyult. Már nem volt képes kielégíteni sem a hazai (Győr-Sopron, Fejér, Vas, Veszprém és Zala megye), sem pedig az exportigényeket. Főleg a helyben termelt eperből és málnából, mely termékek szinte teljes egészében külföldre kerültek. „A győriek és a környékeliek megjegyzései miatt kissé kényelmetlenül érzik magukat a győri Hűtőház dolgozói. Miért nincs a Kiskereskedelmi Vállalat boltjaiban cukrozott, guruló málna? Málnatermő vidék szívében nincs málna!”

Ezért 1966-ban 170 millió forintos költséggel Czuppon Éva, Demény Tamás, Muszik László tervei alapján a Győr-Sopron megyei Állami Építőipari Vállalat dolgozói hozzákezdtek az új, 350-ről 1000 vagonosra (tízezer tonna kapacitású) bővített hűtőház építéséhez. Az egyszintes épületben volt hűtőraktár, árufeldolgozó üzemek, közúti és vasúti összekötő egységek, laboratórium, gépház, irodák, öltöző és ebédlő. Tervben volt újabb gépek beszerzése, melyek nagyban segítették a lányok és asszonyok munkáját. Sőt az üzem megújulásával megnőtt az igény a munkaerőre is, az eddigi 250 fő helyett már 400 embernek adott munkát. „A sok-sok szép terv és elképzelés megvalósulását azonban nem várt események hátráltatják. Megtorpantak az építők, mivel januárban a rácsos tetőszerkezet beemelése közben két daru eldőlt, baleset történt. Az új emelési módszer keresése miatt szünetel a tetőszerkezet építése. A terveket késve küldi a Energiagazdálkodási Intézet. Óvatos becslések szerint az új győri hűtőház építésében ... máris féléves elcsúszás tapasztalható.” 1969. április 30-ra elkészült az új győri hűtőház, mely év végére mirelit térsztyaggyárral bővült, „ahol gyorsfagyasztott szilvásgombócot, barátfülét, galuskát készítenek.”



Forrás: 1000 vagonos új hűtőház, Győr, Magyar Építőipar, 19. évf., 1. sz. (1970), 56.

Avatás május 23-án

Dolgozik a győri új hűtőház

Csupán adminisztrációs okokból nem avatták fel tegnap a *Hűtőipari Országos Vállalat győri új hűtőházát*. Az eredeti átadási határidőt azonban egy hónappal megrovidítotték az építők és a beruházáson dolgozó többi vállalatok alkalmazottjai. Tegnap, április 30-án kifagyott az új, ezervagonos hűtőház 27 fok hideg gyorsfagyasztó alagútjaiban az első 110 mázsás baromfi szállítmány.

Ezzel tehát megkezdődött az új hűtőház termelése. Az ezervagonos hűtőház 220 millió forintos beruházással létesült. Hétfőn sertés- és marhahús-szállítmányok érkeznek gyorsfagyasztásra az új hűtőházba, a hónap végére pedig primőr borsót és szalmócát várnak a hűtőalagutak.

A HOV győri új hűtőházának ünnepélyes avatása május 23-án lesz.

Forrás: Kisalföld, 14. évf., 98. sz. (1969. május 1.), o. n.

A győri Hűtőház felvételre keres

női munkaezőket

heti 48 órás munkaidővel, a nyári szezonra, zöldség és gyümölcs feldolgozásra. Kereset: teljesítménybérben. Továbbá felvételre keres érettségizett fiatalembereket automatizált hűtőberendezések kezelésére. Munkaidő heti 44 óra.

Fizetés meg egyezés szerint.

Jelentkezés: Hűtőház, Győr, munkaügyi osztály.

Forrás: Kisalföld, 14. évf., 112. sz. (1969. május 18.), 5.

A Győri Hűtőház felvételre keres

férfi munkaezőt

csökkentett munkaidőre, jó kereseti lehetőséggel

RAKODÓ MUNKAKÖRRE,
SEGÉDMUNKÁSNAK VIZMŰHOZ,
továbbá, élelmiszer- vagy vegyésztechnikus nőket,
GYÁRTÁSKÖZI ELLENŐRNEK,
ÉS TAKARÍTÓNŐKET.

JELENTKEZÉS: Győr, Hűtőház.

Forrás: Kisalföld, 14. évf., 119. sz. (1969. május 27.), 2.

1970-ben új kazánházat építettek az üzembe, 1975-ben pedig új liszt- és cukorraktár csatlakozott hozzá.

1972-ben újabb bővítés történt az üzemben: a 10 ezer tonna mélyhűtő-kapacitás mellett újabb 10 ezer tonna gyártósort alakítottak ki segítve ezzel is a termelést. Ezzel párhuzamosan már 570 fő dolgozott a gyárban.

A hűtőház termékei kedveltek voltak, főként az 1962 novemberétől gyártott mirelit vagdalthús. „Egész Dunántúl lakossága megszerette ezt az ételt, hiszen ízletes, jól fűszerezett, kiadós.” 1973-ban a dolgozók pedig két vásári díjat is kaptak: „A BNV díjazott termékei között volt a győri galuska, a nemrégiben megrendezett győri ipari kiállításon és vásáron pedig díjat nyert a háziasszonyok munkáját megkönnyítő »készre sodort« nudli.”

Előkészületek a télre

Az óriás éléskamrában

Már két hónapja megkezdte a zöldség- és gyümölcsfélék feldolgozását a Győri Hűtőház. A kezdeti boriátás az eső nélküli május miatt már feloldódott, mert málnából a tervezett 200 vagon helyett 250 vagon tudott begyűjteni. Napjainkban a málnaexport előkészítése folyik, és a gurulós málna tránti kereslet azt mutatja, hogy a jövőben még ennél is több málna feldolgozására lesz lehetőség. A gurulós málna előkészítése kívül pillanatnyilag zöldborsó és fűzöttök feldolgozása történik.

Málnaválogatás... A képen Nagy Mihályné és Matics Józsefné (jobbrol).

Gondolnak az üzemi konyhákra is, négykilós adagokban Henyig Anikó, Szabó Erika és Szalay Ibolya a tököket csomagolja. (Jobbrol lent).

Király Árpádné és Véber Antalné az osztályozott zöldborsót csomagolja, ami részben kis egységekben kerül értékesítésre, részben ittkülös egységekben töltés exportra. Sz. G.

megmaradt az emlékezetében, az nem tud örülni a mohácsi építkezésnek.

De miért nem emlékeznek rá a TEMAFORG vezetői, annak idején ők szorgalmazták a mosonszalónki tévész vállalkozását, ők tudhatják a legjobban, hogy a községben kiadó egy ugyanolyan létéssítmeny, melynek az építésére most pénzt költenek Mohácon.

Lehet, hogy csak egy-két milliót, de talán annyit sem kellene. Mert bármilyen öröm is a gyarapodásunkról hallani, a nem megalapozott beruházás senkinek sem jó, főlőslleges pénzkidobás.

F. J.



Forrás: Kisalföld, 18. évf., 197. sz. (1973. augusztus 24.), 3.

1979-ben a tésztaféleségekből 4,5 ezer tonna helyett már hatezer tonnát gyártottak. Ezért egyrészt újabb két gyártósorral bővítették az üzemet. Másrészt olyan üzemcsarnokot alakítottak ki, amelyben két folyamatosan működtethető gépsor együttesen évi nyolcezer tonna tészta előállítására volt képes. Ebből következően 1983-ra már évi 30 ezer tonna termék mélyhűtésére voltak alkalmasak a berendezések. A 30 éves jubileumi ünnepségről 1984-ben a Kisalföld így számolt be: „Tavaly volt harminc esztendeje, hogy megépült a Magyar Hűtőipar

Győri Hűtőháza. Születésnap ünnepségre azonban inkább idén találhatna – ha keresne – ürügyet az üzem, hisz idén tizenöt esztendeje, hogy újjáépült a gyár, s addigi, kizárólag a bértárolásra szorítkozó tevékenységét önálló árutermeléssel, immár valóban »hűtőipari« gazdálkodássá fejlesztette a Győri Hűtőház. Azóta alig múlik el év, hogy az üzem ne jelenne meg a hazai és külföldi üzletek hűtőpultjain valamilyen új termékfeleséggel.”

1988. január 1-től a vállalat Győri Hűtőipari Vállalat néven önállóvá vált. A Kisalföld 1991-ben beszámolt arról, hogy a hűtőház jól működik, csak munkaerőhiánnyal küzd: „Az elmúlt egy-két évben sok hitelt felvettünk exportbővítési célra. A keleti piac miatt nincsenek gondjaik. Termékeik 40 százaléka – terv szerint 4 millió dollár értékben – megy nyugati exportra, a többi a hazai fogyasztók asztalára kerül. Ki gondolná, hogy miközben a munkanélküliség növekedik, a hűtőház munkaerőgondokkal küzd? Pedig így igaz! Kádár Tibor [igazgató] megemlítette, hogy 35 ózdi asszonyt szállásoltak el egy, a hűtőház melletti épületben, és 70-73- an naponta ingáznak a Csallóközből. A győri és a környékbeli nők 10-12 ezer forintos fizetésért nem jönnek el hozzánk – jegyezte meg az igazgató.



Forrás: TÖRÖK Róbert, A Magyar Hűtőipari Vállalat gyárai és üzemei = Uő., Hideget meleg szívvél, 70 éves a Mirelite, Fejezetek a Magyar Hűtőipar történetéből, Bp., 2015, 41.

1992. június 30-án átalakult ARVIT Hűtőipari Részvénytársasággá, 1996-ban 610 dolgozóval mintegy 3 milliárd forint értéket állított elő.

Az Arvit Rt. a korszerű táplálkozás szolgálatában

A cég akkori dolgozói bizonyára csak nyomaiban ismernének rá az 1953-ban épült győri hűtőházra, hiszen azóta kívül-belül számtalanszor megújodva, a fejlődés diktálta folyamatos technikai-technológiai korszerűsítéseken átesve, a dunakeszi hűtőházat beolvasztva, ma az ágazat egyik vezető magyar képviselőjévé nőtte ki magát. Az Arvit Hűtőipari Részvénytársaság 1998-ban 610 dolgozóval mintegy 3 milliárd forint értéket állított elő.

Az Arvit Hűtőipari Rt., az egyik legnagyobb magyarországi termelő, többségi magyar tulajdonban van. A belföldi piacon elért pozícióját további erősítése érdekében depóházakat kialakításán munkálkodnak az Arvit vezető szakemberei. Így módon az ország minden pontjára eljutnak majd a termékek anélkül, hogy a hűtőlánc bárhol megszakadna. Ennek keretében felújította és beüzemelte Bakson (Csongrád megye) telephelyét, és így délkelet-magyarországi közvetlen disztribúcióra is lehetőség nyílt.

A cég a disztribúció fejlesztésével párhuzamosan feldolgozóegységeit is folyamatosan korszerűsíti. A fejlesztések révén a kapacitás is nő, így pl. óránként 12 tonna zöldsőrső feldolgozása történhet meg. A termelő partnerekkel szorosan együttműködve elérte, hogy a betakarítást követő néhány órán belül a termék lefagyasztható, így maximálisan biztosítható a táplálkozás-élettanilag hasznos vitaminok és ásványi anyagok megőrzése. A mennyiségi növekedés a minőségi szempontok maximális figyelembevételével történik. 1995 elején az Arvit Rt. megszerezte az ISO 9002 oklevelet, a tanúsítást az SGS Yarsley Ltd. végezte. E rendszer biztosítja azt, hogy a fogyasztó állandóan egyenletes minőségű terméket kap a pénzéért. Az egészséges életmód egyik alkotóeleme a vitamin- és rostús, ámde energiaszegény táplálkozás elképzelhetetlen zöldségek nélkül. Az Arvit Rt. ebben nyújt segítséget, egész évben friss és finom zöldségféléket kínálva.



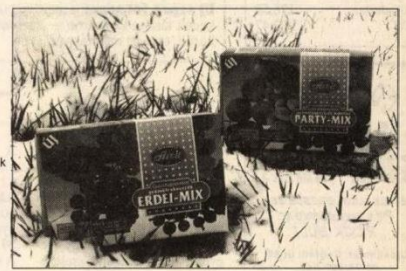
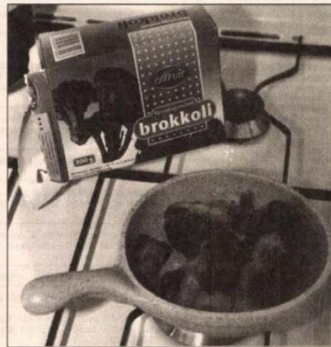
A termékek korszerű és esztétikus csomagolása nyilvánvalóan hozzájárult, hogy az Arvit rendszeres beszállítója lett a hazai piacon egyre nagyobb szeletet birtokló külföldi üzletláncoknak: a Kaiser'snek, a Plusnak, a Csemege-Meinnek, a Metrónak, a Sparnek, Tescónak, a Super Közértnek. Jelenleg is folynak a tárgyalások a régióhoz tartozó üzletekkel, így hamarosan egyre több Arvit termékkel találkozhatnak a vásárlók a megszokott boltokban is.

Fő termékei:

Gyorsfagyasztott zöldségek, gyümölcsök, zöldségkeverékek (Vital termékcsalád).

A vállalat kiemelt terméke a különleges minőségű Vital zöldsőrső, amely extra zsengőségű zöldsőrső feldolgozásával készül, és így méltán viseli a Rendszeresen Ellenőrzött Kiváló Magyar Termék emblémát. A Vital zöldségkeverék-termékcsalád többi tagja is egyre kedveltebb a vásárlók körében. A Vital Aztekből, mely zöldsőrső, morzsolt kukorica és sárgarépa kocka keveréke, pillanatok alatt készíthető franciasaláta, ill. mexikói köret. A Vital Húsleveszöldség az egyik leggyakoribb hétévi ebéd első fogáshoz kínálja a tisztított zöldségeket.

A Vital Pannon karfiolt, a Vital Marcal fejlett babot, a Vital Róna brokkolikockát tartalmaz, természetesen sok más zöldség társaságában. A 8-féle zöldségből álló Vital Super, és a szintén 8-féle zöldségen kívül fűszermargarint is tartalmazó Vital Extra, már a legmagasabb igényeket is kielégíti, és önálló köretként maximálisan kielégíti az egészséges táplálkozás minden igényét. Új termék a Vital Brokkoli, mely brokkoli, karfiol, sárgarépa, paradicsompaprika és fűszermargarin keveréke, méltán számíthat a termékcsaládot már övező kedvező fogadtatásra.



Az Arvit a gyerekeknek is gondolt. A szilvás gombóc, a császármorcsa, a nudli segítségével a szülők bármikor finomságokat varázsolhatnak az asztalra, a leveles tésztaiból pedig a legkülönbözőbb formájú édességek készíthetők, de kiváló sajtos rúd is készíthető belőle.

A gyümölcsök egész évben a nyarat hozzák az asztalunkra. A málna a szeder, szamóca, meggy, szilva magas ásványianyag- és vitamintartalma fontos kiegészítője lehet táplálkozásunknak. Tálalható tejszínnel, bekeverhető joghurtokba, készíthető belőle gyümölcsleves is. A Party-mix és Erdei-mix gyümölcskeverékekből gyümölcssaláta, fagyaltkehely, bölé készíthető.

A termékekkel közelebbről is megismerkedhetnek a vásárlók, hiszen áprilistól kóstolókkal összekötött akciók keretében kedvező áron vásárolhatják, juthatnak hozzá. Sőt, aki egyszerre három Arvit terméket vásárol, sorsjegyet kap, amivel értékes ajándékot nyerhet. Most érdemes tehát tölteni a fagyasztrókat, hiszen az Arvit termékei nemcsak egészségesek, könnyen és gyorsan elkészíthetők, de nyerni is lehet velük.



Arvit Hűtőipari Rt.
9002 Győr, Pf. 114 Tel.: 96/316-633 Fax: 96/329-086

Arvit Hűtőipari Rt. Baks, Tel./fax: 62/375-022

(10674)

Forrás: Petőfi Népe, 52. évf., 71. sz. (1997. március 26.), 13.

Végül az üzemet 2004-ben felszámolták. Az épületet pedig 2013-ban lebontották.

Irodalom:

1000 vagonos új hűtőház, Győr, Magyar Építőipar, 19. évf., 1. sz. (1970), 56–57.

Az Arvit Rt. a korszerű táplálkozás szolgálatában, Petőfi Népe, 52. évf., 71. sz. (1997. március 26.), 13.

Bontják a hűtőházat, Kisalföld, 68. évf., 222. sz. (2013. szeptember 23.), 5.

Cs. E., Fontolva halad a győri hűtőház, Kisalföld, 46. évf., 196. sz. (1991. augusztus 22.), 5.

FEHÉR Rózsa, Dunántúl éléskamrája a Győri Hűtőház, Magyar Nemzet, 9. évf., 208. sz. (1953. szeptember 5.), 3.

Felszólalás fasirt-ügyben, Kisalföld, 10. évf., 16. sz. (1965. január 20.), 3.

Fogy a zöldsőrső, Felkészült a jégidényre a Hűtőipari Országos Vállalat győri Hűtőháza, Kisalföld, 9. évf., 62. sz. (1964. március 14.), 1.

Kész a győri új hűtőház, Kisalföld, 14. évf., 116. sz. (1969. május 23.), 1.

Két évtized a hűtőházban, Kisalföld, 18. évf., 197. sz. (1973. augusztus 24.), 1.

NAGY Ibolya, Augusztus 15-re elkészül öt éves tervünk büszkesége, megyénk egyik legnagyobb építkezése, Győr-Sopron Megyei Hírlap, 9. évf., 120. sz. (1953. május 24.), 3.

PTH.: Félmilliárd a hűtőkben, Élüzem a hűtőház, Kisalföld, 40. évf., 110. sz. (1984. május 12.), 3.

TÖRÖK Róbert, *A Magyar Hűtőipari Vállalat gyárai és üzemei* = Uő., *Hideget meleg szívvvel, 70 éves a Mirelite, Fejezetek a Magyar Hűtőipar történetéből*, Bp., 2015, 41–42.

UJLAKI Géza, *Az értéktermelő hűtőház*, I., Győri Szemle, 11. évf. (1940), 70.

Városok Lapja, 30. évf., 20-21. sz. (1935. október 15.), 455.

Ünnepélyesen felavatták a győri hűtőházat, Győr-Sopron Megyei Hírlap, 9. évf., 203. sz. (1953. augusztus 30.), 1.