



Bátgrill

Fenntarthatósági jelentés

2025

Tartalom

Előszó, köszöntő	4
Cégadatok, kapcsolat, impresszum	6
A fenntarthatósági jelentésünk jellemzői	8
Vállalati profil	10
Bemutatóközlő	10
A bátaszéki központ működése	14
Technológia	14
Tanúsítványok	15
Társadalmi, gazdasági, környezeti hatások elemzése	16
Érintettek	17
Partnereink, ellátási láncunk	18
Nevelőtelepek	20
További beszállítóink	22
Ügyfelek, megrendelők	22
GRI 200 Gazdasági információk	24
GRI 300 Környezeti információk	25
GRI 301 Anyaghasználat	25
Élőállat	25
Tisztító- és fertőtlenítőszeresek	26
Munkaruházat	28
Csomagolóanyagok	29
GRI 302 Energiafelhasználás	30
Épületeink energiaigénye	30
Földgázfelhasználás	32
Logisztikai folyamataink energiaigénye	33
GRI 303 Vízfelhasználás	33
GRI 304 Biodiverzitás	35
GRI 305 Kibocsátások	35
GRI 306 Hulladék	38
GRI 400 Társadalmi aspektusok	40
Munkavállalóink	40
Oktatás, munkavédelem	42
A Bát-Grill csapata	43
Helyi közösségek	44
Célkitűzések	45
Melléklet	46
Forrásjegyzék	47



Előszó, köszöntő

102-14

Tisztelt Olvasó!

Környezetünk, kollégáink és a fenntarthatóság iránti elkötelezettségünk jeléül büszkén mutatjuk be a harmadik fenntarthatósági jelentésünket. A szabályozói környezet turbulens változásait szemlélve jóleső érzéssel tölt el bennünket, hogy a jelentéseink elkészítése mindig belső indíttatásból fakad.

2025-ben ünnepeltük vállalatunk fennállásának harmincadik évfordulóját. Jelentős mérföldkő ez cégünk életében; bizonyíték, hogy a bátaszéki Prémium Gold csirke évtizedek óta nem csak a hazai fogyasztói körében, de a külföldi piacokon is közkedvelt. Vásárlóink számára értéket képvisel a szaktudásunk és gondosságunk, ami hozzájárul a hosszútávú bizalom megtartásához.

Cégünk vezetése 1996 óta változatlan, ami egyértelmű irányt ad a stratégiai céljainknak. Ez a stabilitás biztonságot jelent a munkavállalóink, a helyi közösség, valamint vevőink és beszállítóink számára is. Az iparág ciklikus jellege miatt a termelés ütemezése jól tervezhető. A 2025-ös évben kiemelkedő eredményt értünk el, annak ellenére, hogy az év utolsó negyedében váratlan piaci nehézségekkel kellett szembenéznünk.

Elmondhatjuk, hogy nem csupán a mának élünk, hanem a jövőbe tekintve tesszük a dolgunkat, építkezünk. A feldolgozás és az infrastruktúra terén folyamatos és tudatos fejlesztéseket viszünk végbe. Cégünk menedzsmentje elkötelezett a jövőorientált és innovatív gondolkodás tekintetében. E fejlődés iránti elkötelezettségünket mi sem bizonyítja jobban, mint hogy 2026. tavaszán letettük a legfejlettebb technológiával működő és dolgozóink számára is kimagasló munkakörülményeket nyújtó, zöldmezős beruházás keretében megvalósuló feldolgozóüzemünk alapkövét, melyben terveink szerint már 2028. év elején megindul a feldolgozás.

2050-re karbonsemleges működést tűztünk ki célul, amely hosszú távon kijelöli fejlődésünk irányát. Fokozatosan bővülő adataink lehetőséget adnak arra, hogy egyre pontosabban meghatározható célokat tűzzünk ki. Emellett törekszünk beszállítóink működésének jobb megértésére ESG szempontból, ugyanakkor ezen a területen még további előrelépési lehetőségeket látunk.

Céljaink elérésében a technológiai fejlesztések kiemelt szerepet kapnak. A fenntarthatóság azonban nem csak környezeti kérdés számunkra: társadalmi szempontból is törekszünk arra, hogy a szemlélet mindinkább beépüljön a vállalati kultúrába és a mindennapi működésbe.

Örömmel osztjuk meg a 2025-ös év teljesítéseit ebben a jelentésben.

Jordán András / ügyvezető igazgató

Egyedi
ESG
INDEX



Cégadatok, kapcsolat, impresszum

102-1

102-3

102-53



Budaörs

Bát-Grill Baromfifeldolgozó Kft.

Székhely: Palotabozsok, Kossuth Lajos utca 69.

Telephely: Bátaszék Mohácsi út 721/5. hrsz, 7140 Hungary

<https://www.facebook.com/Batgrillbaromfifeldolgozo/>

<https://batgrill.hu/>

<https://www.batgrillshop.hu/>

A fenntarthatósági jelentéssel kapcsolatos kérdéseket az info@batgrill.hu címen vagy a +36 20 999 0905 telefonszámon fogadjuk.



A fenntarthatósági jelentésünk jellemzői

102-45

102-49

102-50

102-51

102-52

102-54

102-55

102-32

A Bár-Grill Kft. 2025-ös évi fenntarthatósági jelentésének elkészítése a korábbi évek gyakorlata alapján történt. Az audit során számba vettük mindazokat a környezeti, társadalmi, gazdasági tényezőket, amelyek hatással voltak cégünk-re és kialakították azt a képet, amit ebben az aktuális jelentésünkben bemutatunk.

Munkatársaink készséggel vettek részt az interjúkon. Pontos és részletes információk megosztásával, valamint piaci összefüggések feltárásával járultak hozzá a jelentés elkészítéséhez.

A harmadik fenntarthatósági jelentésünk, hasonlóan a tavalyi évhez, a Global Reporting Initiative (GRI) szabvány Core verziója szerint készült, kiegészítve a GRI 200, 300, 400-as szabványcsaládok követelményeivel. Folyamatosan nyomon követjük az Uniós és hazai riportálási szabályokat, elvárásokat. Célunk, hogy a jogszabályi elvárások mentén naprakészen tartsuk az adatgyűjtési rendszereinket és hű módon mutassuk be vállalatunk működését környezeti, társadalmi és gazdasági aspektusból.

Fenntarthatósági jelentésünk elkészítésében szakmai partnerünk az ESG Partner Kft.



Vállalati profil

Bemutató

102-4

102-5

102-8

102-2

102-6

102-18

102-22

102-26

307-1

405-1

202-2



Baromfifeldolgozó üzem: Bátaszék Mohácsi út 721/5. hrsz, 7140 Hungary

ÜZLETEINK: 7140 Bátaszék, Budai út 8.

7622 Pécs, Vásárcsarnok 1.065 sz. Pavilon

7633 Pécs, Hajnóczy piac, U-8

7632 Pécs, Diána téri piac 20840/3. hrsz.

7700 Mohács, Dózsa Gy. u. 21.

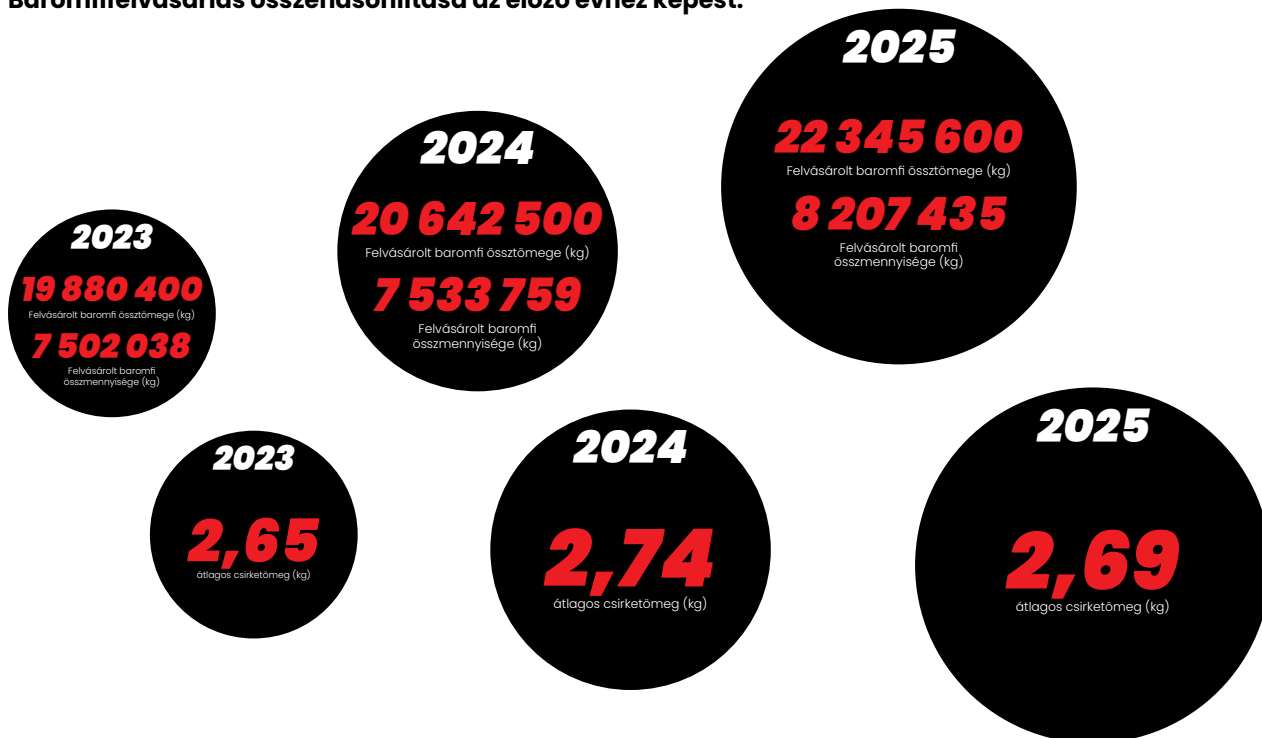
7720 Pécsvárad, Kossuth L. u. 6.

A Bát-Grill Baromfifeldolgozó Korlátolt Felelősségű Társaság 1995-ben jött létre, a tulajdonosi kört hazai magánszemélyek és vállalkozások alkotják. Fő tevékenysége a TEÁOR besorolás szerint: 1012 – Baromfihús feldolgozása, tartósítása.

Az évente több mint 8 millió darab és 22 ezer tonna vágási mennyiséggel rendelkező cégnél több mint 200 munkavállaló dolgozik. Az üzem csirkefeldolgozó kapacitása 4000 db/óra. Vállalkozásunk 2025. évi árbevétele meghaladta a 17 000 000 ezer forintot, ami az előző év eredményéhez képest több mint 16%-os növekedést jelent.

A tavalyi évben a felvásárolt baromfi mennyisége 8 207 435 db volt, összsúly pedig 22 345 600kg. A beszállított csirkék átlagsúlya 2,69kg volt a 2025-ös évben.

Baromfifelvásárlás összehasonlítása az előző évhez képest:



A feldolgozókapacitás növelésnek köszönhetően a felvásárolt baromfi össztömege is növekedett. A növekedése 2025-ben meghaladja a 8%-ot a 2024-es évhez képest, ez darabszámba vetítve közel 9%-os eltérést jelent. Az átlagtömeg minimális mértékben csökkent az előző évhez képest.

A Bát-Grill Baromfifeldolgozó Kft. termékei a megrendelői igények szerint feldolgozott csirkehúsok (egészcsirke, darabolt húsrészek, friss, fagyasztott, tálcás védőgáz és vákuumcsomagolt kiszerelésben). A feldolgozóüzembe kizárólag a Bát-Grill számára nevelt Premium Gold csirkék kerülnek, életútjukat szó szerint a szántóföldtől az asztalig nyomon követjük. Saját márkánk, a Premium Gold csirke, mely jellegzetes, egészséges sárga színű, házas ízvilágú. A Premium Gold csirke könnyen feldolgozható, kevés vizet veszít főzéskor és sütéskor, továbbá hosszú eltarthatóság jellemzi.

A 2025-ös évben közel 8%-kal nőtt a teljes értékesített termékmennyiség. Az egyes termékfajták eladott mennyisége eltérő mértékben változott, ugyanakkor egyértelműen látszik a fagyasztott termékek iránti kereslet ugrásszerű 26,3%-os emelkedése, míg a vákuumcsomagolt termékek esetében 6,9%-os csökkenés figyelhető meg.

2024

2025

Termékmix megoszlás



69,5%

68.2%



+5,8%



12,7%

11.0%



-6,9%



0,5%

0,5%



+11,2%



17,3%

20.3%



+26,3%

Összesen

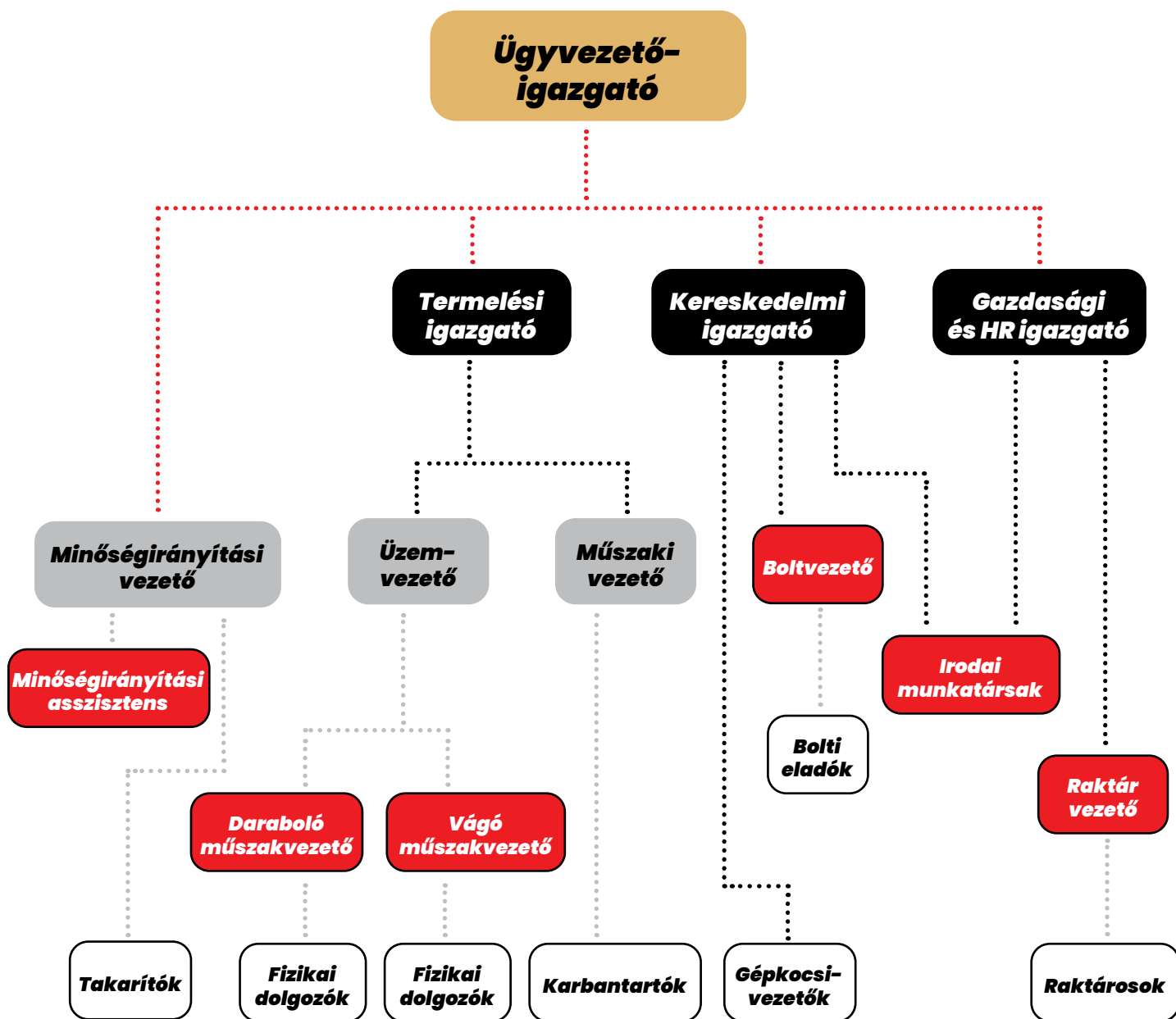
17 030 405 Kg

Összesen

18 356 679 Kg

+7,8%

A bátaszéki központban történik a baromfifeldolgozás, majd saját gépjármű flottánkkal szállítunk vásárlóink számára. A telephelyen saját fagyasztó kapacitással is rendelkezünk, így fagyasztott áruval is megrendelőink rendelkezésére állunk.



Cégünk stabilitását a menedzsment összetétele és struktúrája is bizonyítja. Nem történt változás a vezetői posztokat betöltő kollégák személyében, így a létszám és a nemekénti összetétel is megegyezik az előző évvel, vállaltunknál a férfi és női munkavállalók aránya 55-45%. Nagy jelentőséget tulajdonítunk a személyes formában történő megbeszéléseknek, így a heti rendszerességgel tartott meetingek továbbra is fő színterei az operatív és stratégiai döntéshozatali folyamatoknak. Ezen túlmenően a Bát-Grill Kft. vezetése éves szinten számol be az üzleti eredményekről a tulajdonosai számára.

HR stratégiánk egyértelmű alapelveken nyugszik: a megbízhatóság, a családias légkör és a kiváló minőségű munka hármásának dinamikus kapcsolódása lehetővé teszi a kölcsönös értékalapú kapcsolat fenntartását munkavállalóinkkal.

A bátaszéki központ működése

Technológia

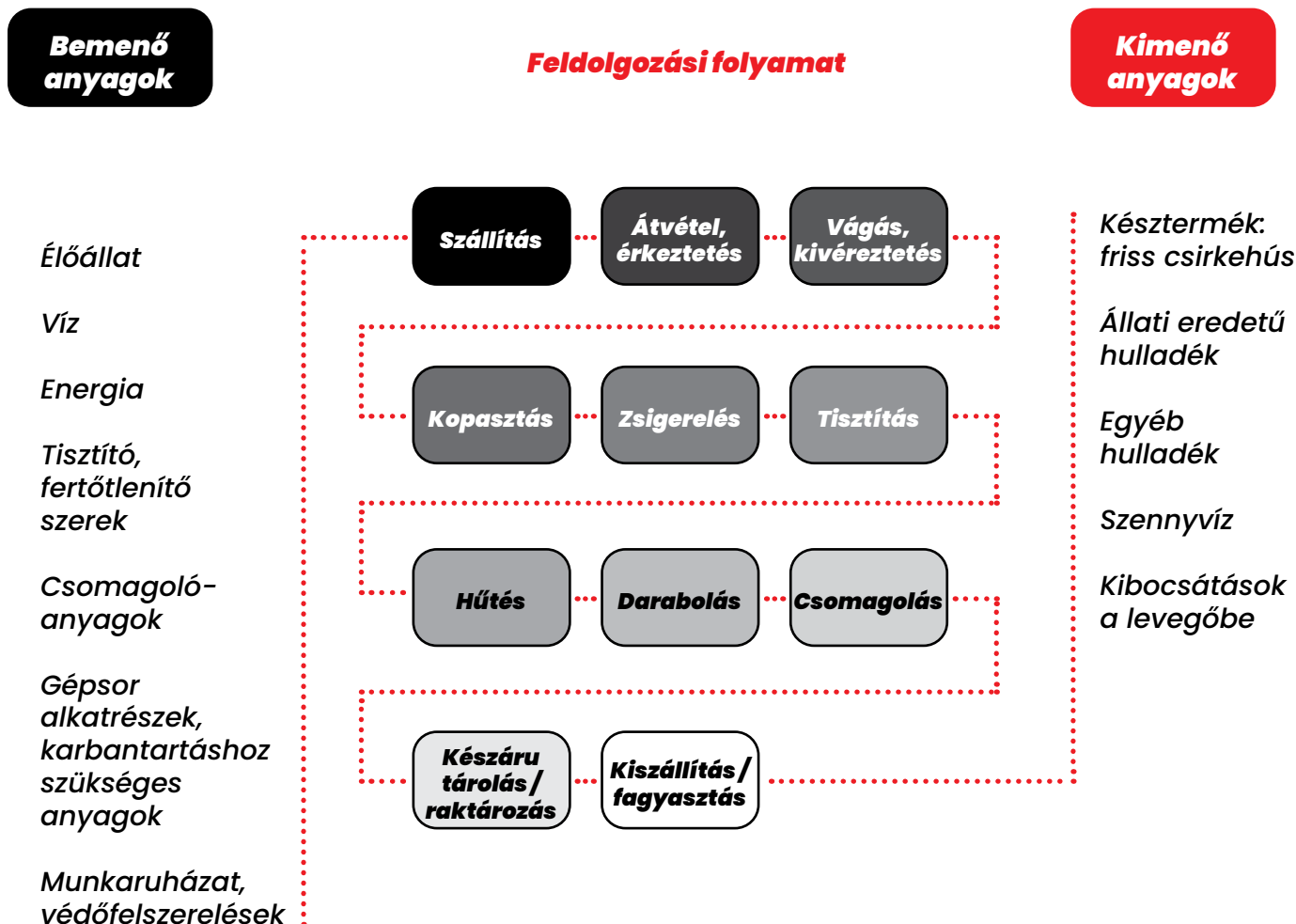
Az élőállatok szállítására vonatkozó szabályok betartása mellett a csirkéket saját gépjárműveinkkel szállítjuk a vágóhídra. Egy jármű az időjárástól, de főleg a csirkék átlagsúlyától függően 4096–4864 db állatot tud beszállítani. A madarakat a függesztők a lábuknál fogva felfüggesztik a konvektor pálya kampójára, mely pálya beviszi őket a vízfürdő kábitóba. A kábitást követően a nyakvágás, véreztetés, forrázás, kopasztás, zsigerelés, teljes test mosás lépések következnek. Ezután a 36–38 °C testhőmérsékletű csirkét le kell hűteni 4 °C fok alá, a romlási folyamatok elkerülése miatt. A hűtésre vízpárasztást alkalmazunk hideglevegő-fúvással együtt.

Az előhűtést követően, a csirke felső pályán a daraboló üzembe kerül. A folyamatnak ebben a szakaszában az egész csirke testeket a daraboló pálya testrészekre darabolja. A kollégák előre meghatározott minőségi osztályokba sorolják válogatják a ledarabolt részeket. Egyedi vevői igények miatt kézzel is történik darabolás.

A Bát-Grill Kft. elsődleges célja továbbra is az, hogy a termékeket frissen („lédigben”, rekeszbe ömlesztve) értékesítse, ezáltal elkerülhető a felhasznált csomagolóanyag mennyiségének növekedése. A valós adatok tükrében azonban egyértelműen kimutatható, hogy a friss termékek iránti kereslet csökkent. A piaci igények egyre inkább a csomagolt termékek felé tolódnak, amelyhez vállalatunk is kénytelen alkalmazkodni, ezért termékeinket vákuumfóliában, tálcás védőgázas csomagolásban, illetve PE tasakban fagyasztva is tudjuk kínálni.

A termékek nagyrésze azonnal kiszállításra kerül saját hűtőkocsikkal a megrendelőknek, egy része pedig a csomagolást követően a hűtőházba kerül gyorsfagyasztásra és fagyasztva tárolásra. A darabolt friss húst 4 °C fok alatt szükséges tartani, míg a fagyasztott termékeket –18 °C alatt. Ezeknek az elvárásoknak megfelelően alakítottuk ki logisztikai rendszerünket, hiszen a hűtési lánc megszakítása súlyos élelmiszerbiztonsági kockázatot jelent.

A folyamatot és a hozzá kapcsolódó környezeti szempontból releváns sematikus anyagmérleget az alábbiakban mutatjuk be:



Tanúsítványok

Büszkék vagyunk arra, hogy kiváló minőségben, az állatjóléti, élelmiszerbiztonsági és minden egyéb vállalatunkra és tevékenységünkre vonatkozó jogszabályi előírás maximális betartása mellett végezzük a baromfifeldolgozást.

A jogszabályi megfelelésen túl, az alábbi szabványoknak megfelelően működik a Bát-Grill:

- IFS Food Version 8 – Élelmiszer-biztonsági szabvány rendszer, fókuszban a termékközpontúság és a folyamatszemplélet
- FSSC 22000 2025.06.03. óta – Élelmiszer-biztonsági Irányítási Rendszer
- MSZ EN ISO 22000:2018 – Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer (EBIR) 2025. októberig
- HALAL vágás (2012. óta) – az iszlám törvényeknek megfelelő hústermék előállítás

Társadalmi, gazdasági, környezeti hatások elemzése

102-15
201-2

A korábbi jelentésünkben is szerepelt már, hogy a friss csirkehús értéklánca hogyan épül fel. Az értéklánc mindazon tevékenységeknek az összessége, amelyek által a vállalat értéket teremt partnerei számára. Az alapanyag beszerzésétől kezdve a termék végső értékesítéséig egymásra épülő szakaszok hozzájárulnak a vásárló által kapott végső értékhez. Gyakorlatilag egy stratégiai elemző eszköz, melynek célja, hogy maximalizálja a vevői előnyöket, miközben optimalizálja a költségeket és a belső folyamatok hatékonyságát. A csirkehús értékláncának felépítését és a hozzá kapcsolódó társadalmi, gazdasági és környezeti hatásaink vizsgálatának eredményeit korábbi jelentéseinkben közöltük. Mivel működésünk és telephelyünk az elmúlt években alapvetően nem változott, a hatásokban sem történt változás. Az alábbi linken elérhető leírás továbbra is helytálló. Fenntarthatósági Jelentés 2024.



Érintettek

102-40

102-42

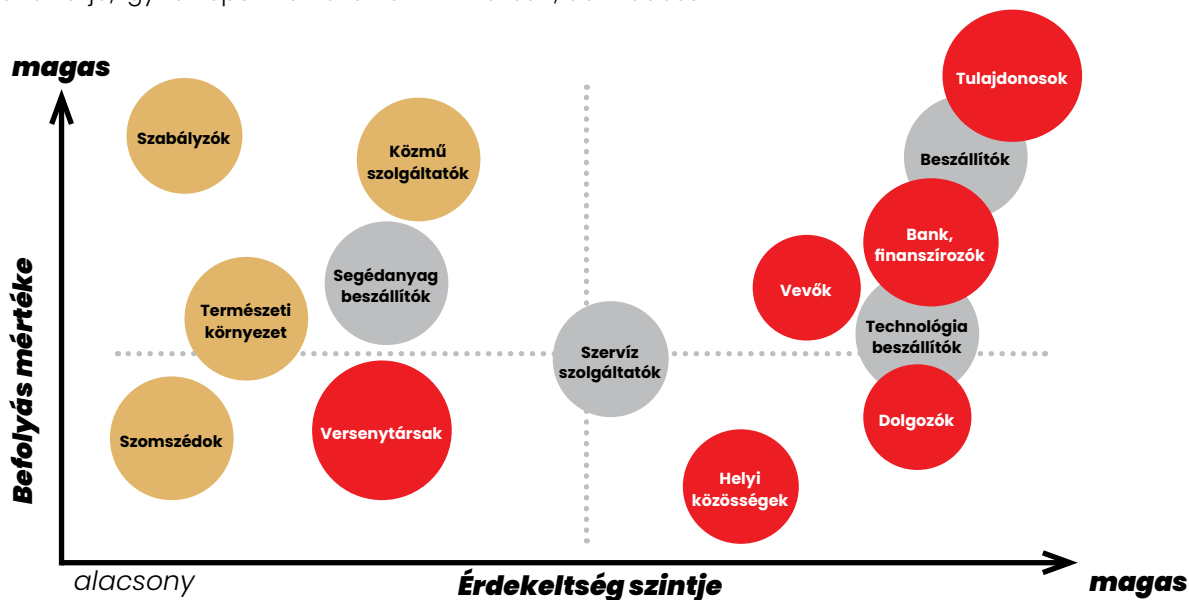
102-43

102-44

Érintetti térkép

A menedzsment csapat a 2023-as évben fenntarthatósági képzésen vett részt, ekkor ismerkedtünk meg az érintett térképezéssel és készítettük el érintettjeink listáját.

Az érintetteket vállalatunkra gyakorolt relatív fontosságuk, befolyásuk és érdekeltségük szerint kategorizáltuk, azzal a céllal, hogy célcsoportra szabottan és hatékonyan tervezhessük fenntarthatósági célkitűzéseinket és a felénk való kommunikációkat. A folyamatosan változó üzleti környezet az egyes érintetti csoportok általunk érzékelt pozícióját is változtatja, így térképünk évről évre minimálisan, de módosul.



Érintetti csoport

Szabályozók

Közműszolgáltatók, segédanyagbeszállítók

Természeti környezet

Tulajdonosok, finanszírozók

Beszállítók, vevők

Helyi közösségek, dolgozók

Szomszédok

Versenytársak

Kapcsolat jellege

Kiemelt helyen szereplő érintettek, hiszen az állatjóléti, élelmiszerbiztonsági és minden további jogszabályi kötelezettség jelentősen meghatározza vállalatunk működését.

Törekszünk a mindkét fél számára kielégítő kapcsolat fenntartására.

A 3. fejezetben mutatjuk be részletesen.

Szoros együttműködésben dolgozunk.

Szoros együttműködés jellemzi a kapcsolatunkat.

Jelentős hatással bír rájuk vállalkozásunk, részletesen a 8. fejezetben fejtjük ki.

Folyamatosan figyelemmel kísérjük igényeiket, és törekszünk a zaj és szaghatások minimális szintre való csökkentésére.

Szakmai szempontok mentén kísérjük figyelemmel tevékenységüket.

Partnereink, ellátási láncunk

102-9

102-10

102-16

414-1

414-2

408-1

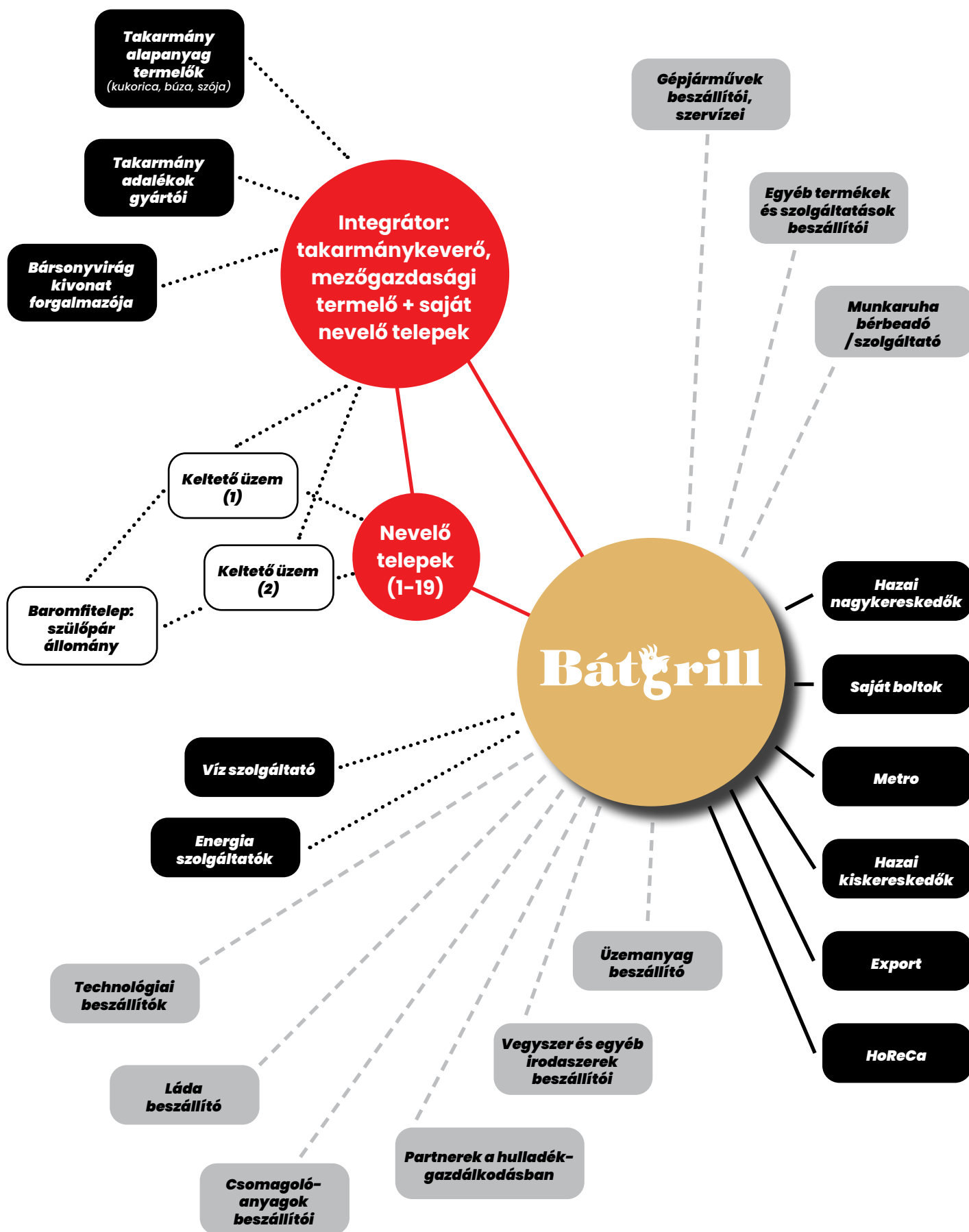
308-1

308-2

102-16

Az alábbiakban üzleti tevékenységünk végzéséhez szükséges kulcsfontosságú beszállítóinkkal való kapcsolatunkat mutatjuk be. Beszállítóink kiválasztásánál alapvető szempont a kölcsönös megelégedés és a kiegyensúlyozott, hosszú távon is fenntartható együttműködés kialakítása. Fontos számunkra, hogy partnereinkkel olyan kapcsolatot építsünk, amelyben mindkét fél számára értéket teremtünk. Üzleti partnereinkkel való kapcsolatunkat Etikai Kódexünk is szabályozza.

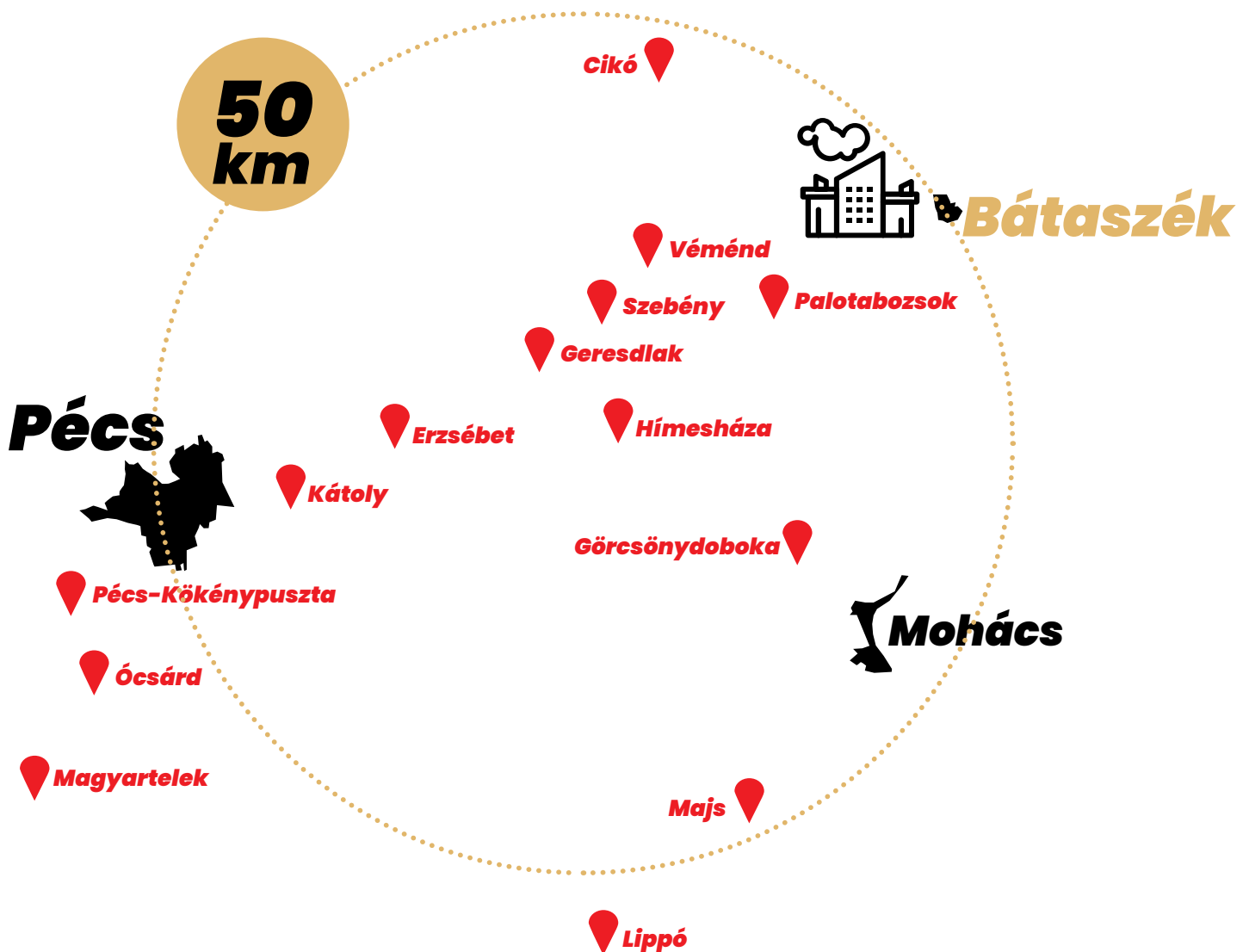




Nevelőtelepek

Élőállat beszállítóink felé leadott rendeléseinket a feldolgozóüzem kapacitásához igazítjuk, mely körülbelül 180 000 csirke/hét. A vágáshoz viszonyítva tervezzük meg értékláncunkat, minőségi és állategészségügyi okok miatt egészen a nagyszülőpárokat tartó telepig visszavezetve, nyomon követve. Ezt követően a szülőpárokat tartó telep következik, majd a keltetés. A keltetőből érkeznek a Bát-Grillel kapcsolatban álló nevelőtelepekre a naposcsibék.

Tapasztalataink alapján a túl szoros integráció, ahol szigorú keretek közé vannak szorítva a termelők, a hatékonyság és minőség rovására mehet. Hiszünk a piaci folyamatokban, kölcsönös előnyökön alapuló partnerkapcsolatokban, egészséges versenyben, ezért nincsen saját keltetőtelepünk, hanem két beszállítótól, a GALLUS Baromfitenyésztő és Keltető Kft.-től, Devecsserről és a NAGISZ Mezőgazdasági Termelő és Szolgáltató Zrt-től, Nádudvarról rendeljük a naposcsibéket nevelőtelepeink számára.



Legjelentősebb beszállítónk a Palotabozsoki Zrt., mely integrátor szerepben koordinálja a többi nevelőtelepet. A Palotabozsok Zrt-vel a takarmány fejlesztésben és készítésben is együttműködünk. A Bát-Grill számára nevelt csirkék takarmányához felhasznált szemes alapanyag (kukorica, búza) jelentős részének megtermelésén túl a takarmány előállítását is ők végzik.

A csirkék nevelése naposcsibe koruktól kezdve, a Revolution Nutrition takarmánnyal történik, szigorú minőségbiztosítási szabványok szerint a tartási körülményektől kezdve a késztermékig. A csirkék nevelése zárt rendszerben történik. A Premium Gold csirkék jellegzetes színét, a gyógynövényként számon tartott bársonyvirág szirmaiból készült kivonat adja, a hús magas minőségét a csirkék tápláléka biztosítja. Ez a saját fejlesztésű Revolution Nutrition takarmány. A csirkéket nevelő partnereink kizárólag ezzel táplálják az állatokat.

1 db csirkének kb. 2,69 kg az átlagsúlya vágáskor. 1 kg élősúly előállításához kb. 1,6 kg Revolution Nutrition takarmányt használ fel. Tehát 1 db csirke kb. 4,3 kg Revolution Nutrition takarmányon nő fel.



Takarmányunk alapanyagául szolgáló szemestermény nagy részét a Palotabozsoki Zrt. a saját maga által művelt földeken termeli meg. Fő összetevői a következőképpen alakulnak: kukorica (kb. 30%), ami a csirkék energia beviteléért felel; takarmánybúza, ami a növekedést segítő fehérjét biztosítja (kb 40%), míg a szójababnak (max 20%) fehérje-, a repcének energiapótló szerepe van. Mindezt kiegészítik vitaminokkal, nyomelemekkel és aminosavakkal, mely adalékokat körülbelül 10%-ban tartalmaz a takarmány.

A Bát-Grill csirkéi szigorú telepi higiéniai és az állatjóléti előírásoknak megfelelő körülmények között, környezetvédelmi előírások betartása mellett nevelkednek.

A ciklusidőt 9 hétről 8 hétre csökkentettük, így a csirke most 8 hetes turnusokban érkezik a bátaszéki vágóhídra. Ennek eredményeként a szervizciklus is rövidebb lett: míg korábban a termelőknek 20 napjuk volt a trágyázásra, fertőtlenítésre és almolásra, most ez 14-15 napra csökkent. Ez feszesebb ütemezést kíván, hiszen a technológiai lépéseket – trágyázás, alulmosás, fertőtlenítés, almolás és gázosítás – szigorúan tartani kell. A termelők száma nem változott, a növekedést a gyorsabb ciklus biztosítja. Az esetleges keresletingadozások kiegyensúlyozása továbbra is a kereskedelemért felelős kollégák feladata.

2025-ben az egyik már meglévő beszállítónk egy újabb nevelőteleppel bővítette kapacitását, így összesen 23 telepről vásároltunk csirkét. A legkisebb telep kb. 30 ezer csirke nevelésére alkalmas, de inkább jellemzőek a 60-110 ezres telepek. A csirkenevelő telepek szakmai ellenőrzését az illetékes területi hatóságok, valamint a telepeket felügyelő állatorvosok végzik. A Palotabozsok Zrt., mint integrátor folyamatos támogatását, képzést és egyeztetést biztosít az integráció szereplői között.

A nevelőtelepek Bátaszék körülbelül 50km-es körzetében helyezkednek el. Az élőállatszállítási idők és a logisztikai költségek csökkentése mellett a szoros partneri kapcsolat és a helyi termelők támogatása is szerepet játszik beszállítóink kiválasztásában. Igyekszünk több lábon állni és hosszútávú partneri kapcsolatokat kialakítani kulcsfontosságú beszállítóinkkal.

További beszállítóink

Technológiai beszállítóink közül négy kiemelt partnerrel hosszú évekre, szinte vállalkozásunk indulásáig visszanyúló, kölcsönösen felépített jó kapcsolatot ápolunk: FODOR ELEKTRO Műszaki és Kereskedelmi Kft., SAMPO Élelmiszeripari Gépgyártó Kft, Cool-Teszo Ipari, Kereskedelmi és Szolgáltató Kft., U-GÁZ Szerviz Kft. Ők biztosítják számunkra, hogy feldolgozóüzemünk zökkenőmentesen üzemeljen.

Közműszolgáltatóink a Bátaszéken szolgáltatást nyújtó E.R.Ö.V. Víziközmű Zrt. és az EON.

Hulladékgazdálkodásban partnereink az ATEV Zrt. és az Alisca Terra Regionális Hulladékgazdálkodási Nonprofit Kft.

Tisztítószerünket, ládáinkat, csomagoló anyagainak állandó partnerektől szerezzük be. Munkaruhákat hosszútávú bérleti konstrukcióban biztosítjuk, melyben partnerünk a Lindström Hungary Kft. Gépjárműveink beszerzése gazdasági és funkcionális megfontolások mentén történik, nem homogén flottával dolgozunk. A garancia ideje alatt márkaszervizekkel állunk kapcsolatban. A garancia lejártá után tehergépjárműveinket a szekszárdi „EURO” Fuvar Bt., személygépjárműveinket bátaszéki Mattenheim Auto Control Kft. javítja.

Kiemelten fontos projektünk az új üzem tervezése és építése, valamint az ehhez kapcsolódó partnerek kiválasztása és a velük való együttműködés kialakítása. Az új beszállítói kör nagyrészt ehhez a beruházáshoz kapcsolódik, és az együttműködést velük várhatóan 2026-ban kezdjük meg

Ügyfelek, megrendelők

102-6

Ügyfeleinkkel és vevőinkkel való kapcsolatunkban is törekszünk a kölcsönösségen és egymás megbecsülésén alapuló, partneri együttműködés kialakítására. Működésünk alapvetően nem változott: kapacitásainkat a vevői igények mentén bővítjük, ugyanakkor a jelenlegi üzemben fokozatosan elérjük a maximális feldolgozási szintet. Ennek következtében vevőink összetétele és arányai érdemben nem változtak.

A hazai piacon a teljes broiler szegmensben körülbelül hatodik, a „sárga csikrész” szegmensben első helyen áll méretét tekintve a BÁT-GRILL Kft. Versenytársainkat tekintve az erős középmezőnyhöz tartozunk.

Termékeinkkel elsősorban a magyar piacot szolgáljuk ki, jellemzően B2B piacon. Éves szinten jellemzően kevesebb mint 100 vevővel állunk kapcsolatban, melyek 15 százaléka kiskereskedő. Termékeinket közvetlenül a fogyasztóknak csak saját bolthálózatunkon keresztül juttatjuk el. Üzleti stratégiánk sajátos, vállalatunk méretéből, termékszerkezetéből adódóan a multinacionális kiskereskedelemnek a METRO Kereskedelmi Kft. kivételével nem szállítunk. A fagyasztott termékek 2025-ben tapasztalt térnyerésének köszönhetően a METRO áruházakba nem szállítottunk friss terméket már, kizárólag fagyasztottat. Kapacitásainkat igyekszünk nem túl koncentráltan megosztani vevőink között. Értékesítési volumenünk 50 százalékát 10-12 nagyobb vevőnek szállítjuk, közülük is a legnagyobbak alig haladják meg a 10 százalékos volument.

A 2025-ös árbevételünk megoszlását az alábbi táblázat mutatja:

		Árbevétel arányos megoszlás	Értékesített mennyiség megoszlása
Export	Ausztria, Románia, Szlovákia, Hollandia, Horvátország	43,57%	40,43%
Belföld	(ebből 2,17% HORECA szektor, illetve METRO - 1 db multi partner)	52,72%	56,18%
Saját üzletek	6 bolt	3,71%	3,39%

Elmondhatjuk, hogy a 2024-es évhez képest nagyságrendi változás nem történt az értékesítés összetételét, illetve orientációját tekintve, 3-4%-os átrendeződés történt csupán a belföldi piac javára.

Vevőinkkel keretszerződéseket kötünk, a vevői megbízhatóság fontos szempont. Legnagyobb partnerek 100 milliós nagyságrendben vásárolnak, hitelbiztosítóval dolgozunk. A jó partnerkapcsolat egyik záloga a személyes kapcsolat-tartás, ezért folytatva sokéves gyakorlatunkat nagyobb partnereinkkel évente 2-3 alkalommal szervezünk személyes találkozót.



GRI 200

Gazdasági

információk

201-1

201-4

207-1

A Bát-Grill Kft piaci pozícióját tekintve a hazai sárga csirkéket termelő szegmensben piacvezető. A 2025-es évben értékesített mennyiség 18 356 679 kg volt, amely 7,8 %-os növekedést mutat az előző évi adathoz képest, mely eredményt a feldolgozási ciklusok rövidítésének, illetve a munkahatékonyság növekedésének tudunk be. A társaság pénzügyi helyzete stabil. Vállalkozásunk 1997. óta minden üzleti évét pozitív eredménnyel zárta.

A 2025-ös év adózott eredménye elérte a 2.636.485 eFt-ot. Gazdálkodásunkra vonatkozó további részletes információk itt találhatóak: <https://e-beszamolo.im.gov.hu/oldal/kezdolap>

Jellemzően a nagyobb beruházásaink megvalósításához pályázatokon veszünk részt, előzetesen megtervezett projektjeinket az állami támogatások megjelenéséhez igazítjuk. A kisebb volumenű átalakítások, fejlesztések saját forrásból történnek.

Adózási és jogszabályi kötelezettségeinknek maradéktalanul eleget teszünk.

GRI 300

Környezeti

információk

Anyaghasználat

301-1

301-2

301-3

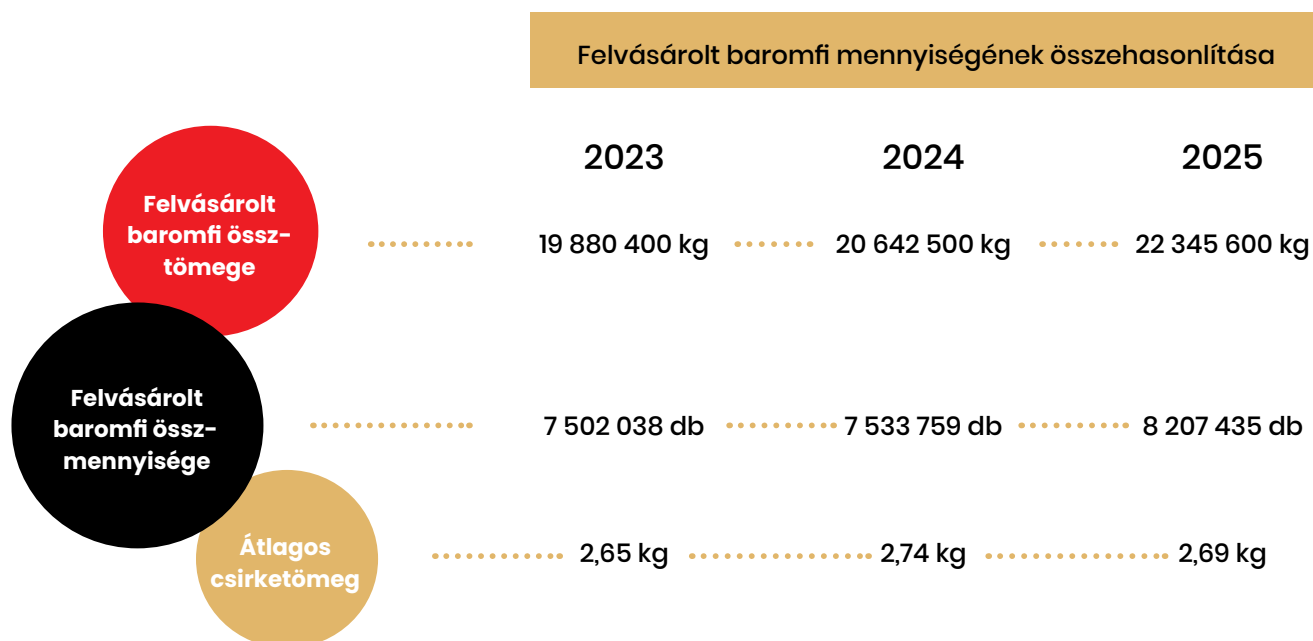
A környezeti információk egymással szorosan összefüggő információk és adatok széles tárházát foglalja magába. A 2.1. fejezetben megismert anyagmérleg tételei alapján mutatjuk be a bemenő anyagok felhasználását. Az energia- és vízfelhasználást külön alfejezetben (7.2 és 7.3) mutatjuk be a GRI (302, 303) rendszerének megfelelően. Az alkatrészek és karbantartáshoz szükséges anyagok, valamint a védőfelszerelések felhasználásának tekintetében nem térünk ki részletes adatszolgáltatásra. A munkaruhák tekintetében a bértisztítást végző Lindström Kft. 2025. évi kibocsátási adatait tesszük közzé.

- Élőállat
- Tisztító- és fertőtlenítő szerek
- Munkaruházat (védőfelszerelések)
- Csomagolóanyagok
- Energia
- Víz
- Gépsor alkatrészek, karbantartáshoz szükséges anyagok

Élőállat

A 2026. év elején megkezdett beruházásra tudatosan készítjük fel az üzemi működést. Célunk a vágási kapacitás folyamatos növelésével, hogy a jelenlegi üzem maximális kapacitását elérve biztosítsuk majd az újonnan megépülő feldolgozóüzem nyújtotta extra teljesítmény kihasználását. Mindezt természetesen úgy, hogy az üzletfolytonosság teljes mértékben biztosítva legyen.

A felvásárolt baromfi össztömegének növekedése 2025-ben meghaladja a 8%-ot a 2024-es évhez képest, ez darabszámmra vetítve közel 9%-os növekedést jelent. Az átlagtömeg minimális mértékben csökkent az előző évhez képest.



Tisztító- és fertőtlenítőszer

A felhasznált tisztítószer mennyiségéről pontos nyilvántartást vezetünk és folyamatosan monitorozzuk, hogy mekkora az a mennyiség, mely biztosítja a kifogástalan higiéniát, ugyanakkor nem eredményez felesleges környezetterhelést.

SZENNYVÍZTELEP

A tavalyi évben beindítottuk a saját szennyvíztelepünket, ami jelentős mértékben megnövelte a vegyszerfelhasználásunkat. A szennyvíztisztító üzemeltetéséhez 61 150 kg vegyszert használtunk fel 2025-ben.

ÜZEM

Az élőállatos ládák mosására, az üzem különböző részeinek fertőtlenítésére, rendszeres tisztítására, hústermékek szállítására használt rekeszek tisztítására összesen 13 féle vegyszert használtunk 2025-ben. Üzemi vegyszerfelhasználásunk a 2025-ös évben 21 008 kg volt összesen.

A vegyszerfelhasználásunkban történt, a gépek rendszeres karbantartásának és a működés optimalizálásának köszönhető változásokat a következő táblázat foglalja össze:

	2023 mennyiség / számítás	2024 mennyiség / számítás	2025 mennyiség / számítás	Fajlagos vegyszerhasználat változása 2024 vs 2025
Élő csirkék konténereinek mosása	7 418 492 db csirke / 54 547 konténer	7 544 805 db csirke / 55476 konténer	8 207 435 db csirke / 60 348 konténer elmosva	+8,7%
Húsáru tárolására /szállítására szolgáló rekeszek mosása	15 981 628 kg termék / 12 kg / rekesz → 1 331 802 db rekesz	17 029 581 kg termék / 12 kg / rekesz → 1 419 131 db rekesz	18 487 037 kg termék / 12 kg / rekesz → 1 540 586 db rekesz	+8,6 %
Vegyszer-rekesz arány	0,0019897 kg vegyszer / rekesz	0,0013916 kg vegyszer / rekesz	0,00209 kg vegyszer / rekesz	+50,2%
Egy kg késztermékre vetítve	0,0001658 kg vegyszer / kg készáru	0,0001159kg vegyszer / kg készáru	0,000174 kg vegyszer / kg készáru	+50,2%
Teljes vegyszerfelhasználás	18 097 kg vegyszer / 15 981 628 kg termék	18 021 kg vegyszer / 17 029 581 kg termék	21 008 kg vegyszer / 18 487 581 kg termék	+16,6%
Fajlagos vegyszerfelhasználás	0,001132 kg vegyszer / 1 kg termék	0,0010582 kg vegyszer / 1 kg termék	0,001136 kg vegyszer / 1 kg termék	+7,4%

A húsáru tárolására és szállítására szolgáló rekeszek tisztítása során kiemelt figyelmet fordítunk a vegyszerfelhasználás optimalizálására. 2025-ben az összes rekeszbe rakott termék mennyisége 18 487 037 kg volt, amelyet 12 kg-os egységekben helyeztünk el, így összesen 1 540 586 darab rekeszt mostunk el. Egy rekesz tisztításához mindössze 0,00209 kg vegszert használunk fel, amely 1 kg késztermékre vetítve csupán 0,000174 kg vegszert jelent.

A teljes vegyszerfelhasználás az előállított 18 487 037 kg késztermék mellett 21 008 kg volt, így 1 kg hús előállításához átlagosan 0,001136 kg vegszert alkalmaztunk, mely 7,4%-kal több az előző évi adatokhoz képest. Folyamatosan törekszünk a vegyszerhasználat minimalizálására és a tisztítási folyamatok hatékonyságának növelésére, szem előtt tartva a környezetvédelmi és fenntarthatósági szempontokat.



Munkaruházat

A szigorú higiéniai szabályok betartása miatt a darabolóban, vágóban, függesztőben dolgozó kollégák munkaruháit béreljük. Partnerünk továbbra is a Lindström Hungary Kft., aki folyamatosan biztosítja kollégáink számára a tiszta, személyes munkaruhát és az ezek tárolására szolgáló szekrényeket is. 2025-ben 209 kollégánk számára összesen 3 275 db ruhadarab bérletére szerződünk. A Lindström a munkaruha bérleti szolgáltatás széndioxid egyenértékben kifejezett ökológiai hatásait is megküldi számunkra az alábbi formában:

A kibocsátásokat a következőre számítják ki **BÁT-GRILL Baromfifeldolgozó Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.** (HU15507)

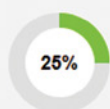
Éves kibocsátás 2025

14.12 tonna CO₂e

● Scope 1 ● Scope 2 ● Scope 3

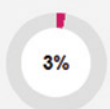


Scope 1



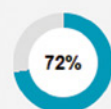
3.52 tonna CO₂e

Scope 2



0.41 tonna CO₂e

Scope 3



10.19 tonna CO₂e

Hatókör szerint kategorizált tételek

Helyhez kötött égés	2.91 tonna CO ₂ e
Mobil égés	0.55 tonna CO ₂ e
Hűtőközegek	0.06 tonna CO ₂ e
Villany	0.41 tonna CO ₂ e
Fűtés és gőz	0 tonna CO ₂ e
Vásárolt áruk és szolgáltatások	4.28 tonna CO ₂ e
Felfelé irányuló szállítás és elosztás	3.41 tonna CO ₂ e
Üzemanyaggal és energiával kapcsolatos tevékenységek	0.85 tonna CO ₂ e
Munkavállalói ingázás	0.77 tonna CO ₂ e
Upstream bérelt eszközök	0.41 tonna CO ₂ e
Tőkejavak	0.35 tonna CO ₂ e
Üzleti utazás	0.09 tonna CO ₂ e
Üzem közben keletkező hulladék	0.03 tonna CO ₂ e

A 2024-es adatokkal összevetve megállapíthatjuk, hogy partnerünk is jelentős lépéseket tett a saját kibocsátáscsökkentési céljainak elérése érdekében, hiszen a BÁT-Grill számára nyújtott szolgáltatás kibocsátása 12,7%-kal csökkent.

Csomagolóanyagok

A csomagolóanyagok közül a friss hús szállítására szolgáló rekeszek jelentik továbbra is a legnagyobb mennyiséget. Havonta átlagosan kb. 8 000 db új rekeszt vettünk 2025-ben, melynek újrahasznosított anyagtartalma gyártói információk szerint közel 100%.

A korábbi évek gyakorlatát folytatva a vásárolt rekeszek jelentős hányadát, 64%-át küldtük vissza a gyártónak újrahasznosítási céllal.

A belföldi és külföldi partnerek részére értékesített rekeszek kiszámlázásra kerülnek. A külföldre értékesített mennyiség csökkenti az EPR-díjfizetési kötelezettség alapját, ezáltal a fizetendő EPR-díj összegét.

A 2025. évi beszámolóhoz kapcsolódó adatgyűjtés rendszerét fejlesztettük. Ennek eredményeképpen a lenti táblázat számszerűsítve mutatja be a vásárolt, visszaküldött és eladott rekeszek mennyiségét a tavalyi év vonatkozásában.

	2023	2024	2025	Változás 2024 vs 2025
Vásárolt rekesz (db)	81 000	63 751	96 226	+51%
Újrahasznosításra visszaküldött rekesz (db)	-	-	61 865	
Külföldre eladott rekesz (db)	-	-	2 756	
Belföldre eladott rekesz (db)	-	-	13 682	

A vevői preferenciák változásának következtében a felhasznált hullámpapír alapú csomagolóanyagok mennyisége jelentős mértékben növekedett a tavalyi évben. Az alábbi táblázatban összefoglaljuk a 2025-ben felhasznált csomagolóanyagok mennyiségeit.

	2023	2024	2025	Változás 2024-2025
Rekeszbélelő	15 280 kg	21 811 kg 25.04%	23 442 kg 16.89%	7.48%
Címkék	4 264 kg	6 308 kg 7.24%	6 140 kg 4.42%	-2.66%
Mélyhúzó fóliák	12 615 kg	12 771 kg 14.66%	27 454 kg 19.78%	114.97%
Tasakok	5 202 kg	5 283 kg 6.06%	4 280 kg 3.08%	-18.99%
Vákuum-tasakok	323 kg	345 kg 0.40%	175 kg 0.13%	-49.28%
Klipsz	138 kg	79 kg 0.09%	18 kg 0.01%	-77.22%
Tálca	994 kg	1 607 kg 1.84%	2 111 kg 1.52%	31.36%
Sztreccs-fólia	3 453 kg	2 353 kg 2.70%	3 714 kg 2.68%	57.84%
Kartonok	29 590 kg	36 560 kg 41.97%	71 467 kg 51.49%	95.48%
	71 859 kg	87 117 kg 100.0%	138 801 kg 100.0%	59.33%

A tasakos vákuumcsomagolást 2025-ben fokozatosan felváltotta a gépi vákuumcsomagolási technológia. A vákuumcsomagolt termékek összmenyisége ugyan jelentősen nem változott, azonban a csomagolási folyamat korszerűsítése hatékonyabb és egységesebb csomagolást tett lehetővé.

Ezzel párhuzamosan jelentős növekedés tapasztalható a fagyasztott termékek mennyiségében is. A fagyasztott áruk esetében a termékeket vákuumfóliába csomagolva fagyasztjuk, így a fagyasztott termékek arányának mintegy 30%-os növekedése közvetlenül hozzájárult a mélyhűző fólia felhasználásának emelkedéséhez.

Emellett a kartonba csomagolt fagyasztott áruk mennyisége is jelentősen növekedett, hozzávetőlegesen a háromszorosára emelkedett az előző időszakhoz képest. Ez egyértelműen megmutatkozik a kartoncsomagoló anyagok felhasználásának kiugró növekedésében is.

GRI 302 Energiafelhasználás

302-1

302-2

302-3

302-4

302-5

Épületeink energiaigénye

Bátaszéki üzemünkben gázt és áramot is használunk. Energiafogyasztásunkat folyamatosan nyomonkövetjük, összességében és fajlagosan, termék kg-ra és költségre vetítve is. Folyamatos törekvésünk az energiafogyasztásunk csökkentése.

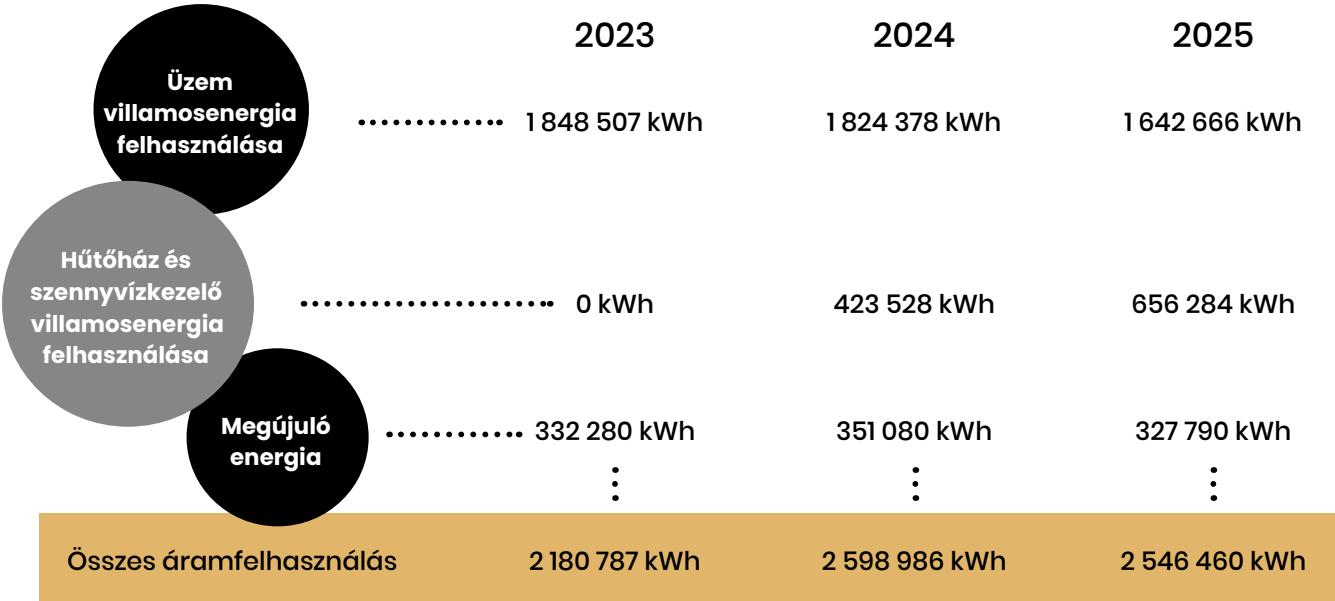
Az épület teljes tetőfelületén meglévő 400 kWh kapacitású napelem tábla található, melyek 2025-ben 12,9 %-át termelték meg az éves összfogyasztásnak.

Mivel a napelem a hálózatra nem termelhet, ezért olyan időszakokban (például hétvégén) amikor az üzem nem veszi fel az előállítható árammennyiséget melegvizet termelünk villamos kazánok segítségével. A melegvizet pedig az üzemelés során elhasználjuk, ezáltal kevesebb gázt kell használni a melegvíz előállítására.

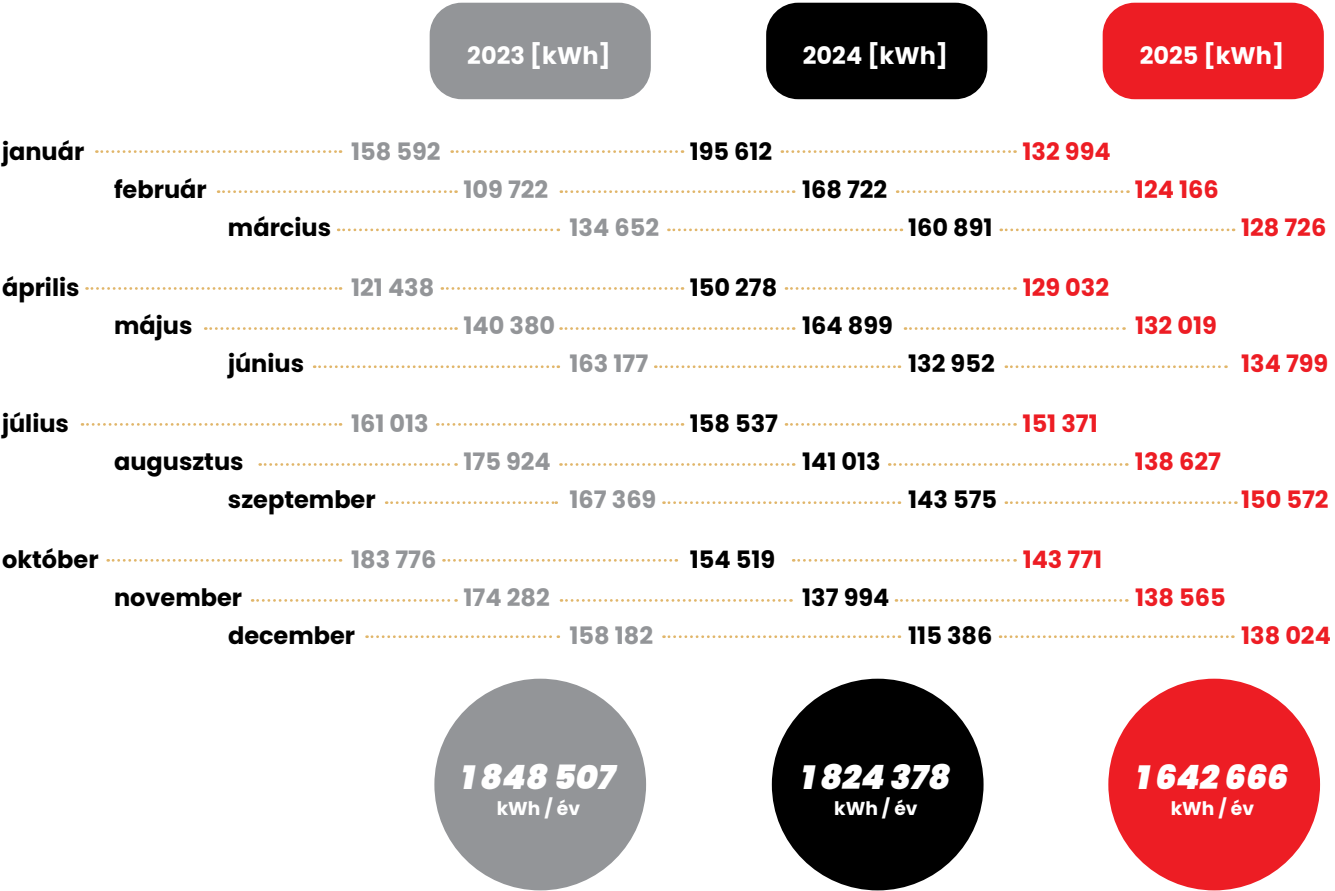
Épületeink világítását nagyrészt LED-es eszközökkel oldjuk meg. 2025-ben folytatódott a csereprogram, közel 80%-ban üzemeltek LED-es világítótestek a telephelyünkön. A további területek cseréjét folyamatosan végezzük.

2025-ben az összes működéshez szükséges villamosenergia mennyisége 2 298 950 kWh volt. Ez a mennyiség a feldolgozó üzem 1 642 666 kWh-os és a szennyvízkezelő telep és hűtőház együttes 656 284 kWh-os felhasználásából

tevődik össze. A vállalat által megújuló energiaforrásból termelt energia mennyisége 2025-ben 327 790 kWh volt. Az adatokat összesítve a 2025-ös évben a Bát-Grill Kft. teljes áramfelhasználása 2 546 460 kWh volt.



Havi energiafelhasználás:



A rendelkezésre álló adatok alapján megállapítható, hogy a 2025-ös évben a vállalat jelentősen kevesebb megújuló energiát termelt mint 2024-ben, és arányaiban kisebb lett a megújuló részarány is.

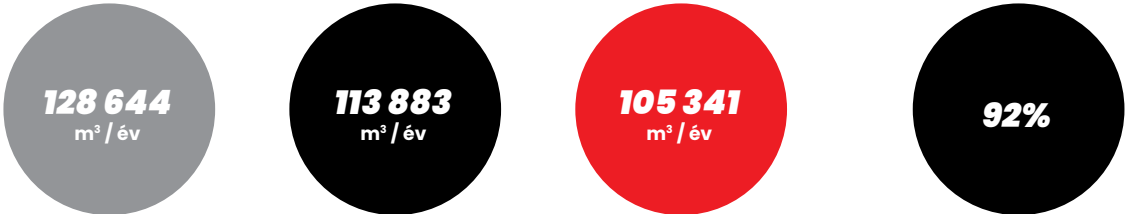
	2023	2024	2025	2024 vs 2025
Megújuló energia termelés	332 280 kWh	351 080 kWh	327 790 kWh	-6,7%
Összes áramfelhasználás	2 180 787 kWh	2 598 986 kWh	2 546 460 kWh	-2,0%
Megújuló arány az összesből	15,2%	13,5%	12,9%	-0,6%

Mintaboltjaink energiafogyasztására vonatkozó egyedi és kumulált adatokkal nem rendelkezünk a 2025-ös évre vonatkozóan.

Földgázfelhasználás

A földgázfogyasztás alakulását az alábbi táblázat foglalja össze. 2025-ben tovább csökkent a gázfogyasztásunk 8%-kal 2024-es fogyasztáshoz képest. Ez a megújuló energiával előállított melegvíztermelés évről-évre nagyobb arányának köszönhető.

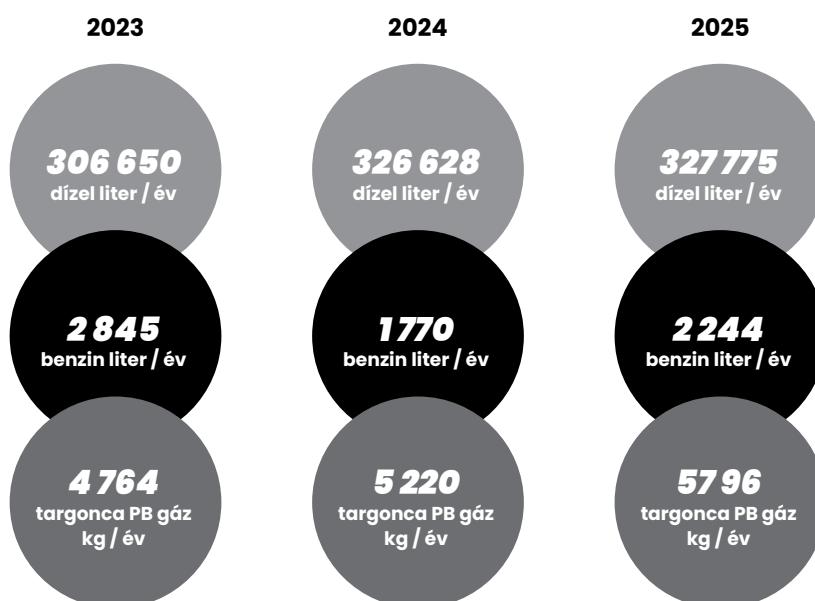
	2023 [m³]	2024 [m³]	2025 [m³]	2024 vs 2025
január	15 630	12 196	10 342	85%
február	11 863	11 021	10 310	94%
március	14 847	10 293	9 800	95%
április	12 611	9 786	8 850	90%
május	12 924	9 504	8 701	92%
június	10 585	8 201	7 390	90%
július	10 062	9 224	8 443	92%
augusztus	10 094	7 763	7 407	95%
szeptember	8 957	8 833	7 816	88%
október	10 238	9 172	8 760	96%
november	10 833	9 277	8 784	95%
december	9 685	8 613	8 738	101%



Logisztikai folyamataink energiaigénye

A Bát-Grill a termék érzékenysége és a vevői kiszolgálási színvonal miatt saját flottával végzi az élőállat beszállítást és a késztermék kiszállítást is. Flottánk összetételében számottevő változás nem történt, a haszongépjárművek teszik ki továbbra is a döntő többséget. A saját dolgozók szállítására használt kisbuszokat a tavalyi évben is teljes kapacitással használtuk. A targoncák és a személygépjárművek állományában sem történt jelentős változás. Mindezeket a fogyasztási adatok is alátámasztják. A targoncák fogyasztásának növekedését a beszállított élőállatok a vágási mennyiségek növekedése indokolja.

Üzemanyag típusonkénti fogyasztás alakulása 2025-ben:



GRI 303 Vízfelhasználás

303-1

303-2

303-3

303-4

303-5

Az összes felhasznált vízből mennyi a vásárolt vezetékes víz **75 773 m³**

Összes szennyvíz mennyisége (rendelkezésünkre álló adatok alapján): **2 524 m³**

A Bát-Grill vízfelhasználása jelentősnek mondható, összesen 75,773 m³ vezetékes vizet használtunk fel a 2025-ös évben. Kútvizet, visszaforgatott vizet jelenleg nem használunk, esővizet nem gyűjtjük és élővizekből sem vételezünk. A szennyvíztisztító beruházásunknak köszönhetően a vásárolt vezetékesvíz mennyiségénél már jóval kevesebb a

szennyvízkibocsátásunk mértéke. Az ivóvíz díján kívül szennyvízkezelési és környezetterhelési díjat is fizetünk, melynek összege szintén jelentős.

Fontosnak tartjuk kiemelni, hogy a saját szennyvízkezelőből kilépő tisztított víz olyan minőségű, hogy azt a telephelyünk melletti patakba tudjuk kiengedni.

A szennyvíz felhasználására vonatkozó adatok korlátozott mértékben és nem konzisztens módon álltak rendelkezésünkre, így az alábbi táblázat ide vonatkozó sorát kritikus módon szükséges értékelni.

	2023	2024	2025	változás
Vásárolt vezetékes víz (m³)	63 362	67 203	75 773	+ 12,8
Összes szennyvíz mennyisége (m³)	63 362	53 340	2 524	-95,3
Összes termelés (kg hús)	15 981 628	17 029 581	18 356 679	+7,8
1 kg hústra vetített vízlábnyom (liter/kg)	3,96	3,95	4,13	+4,6

Fontos szempont, hogy a beruházással csökkentjük a szennyvíz mennyiséget és annak költségét is egyúttal.

A környezeti információkra vonatkozó adatokat összevetve cégünk termelése fenntarthatóbb irányba mozdult el, különösen a vízhasználat és a környezetterhelés csökkentése terén. A megnövekedett energiaigény környezeti hatása mérsékelhető vagy ellensúlyozható, ha tovább nő a megújuló energia részaránya a jövőben. A vállalat tehát határozott lépéseket tett a körforgásos és felelős erőforrás-gazdálkodás felé, ugyanakkor az energiahatékonyság további fejlesztése maradandó ESG prioritás kell, hogy legyen.

GRI 30 4 Biodiverzitás

304-1

304-2

Jelentős zöldfelülettel rendelkezünk, bátaszéki központunk körülbelül 3,5 hektáros területen helyezkedik el. Ebből 220 négyzetmétert tesznek ki irodáink és 5500négyzetmétert a többi üzemi épület. A hűtőház 37%-os, a szennyvíztisztító telep 82%-os zöldfelület aránnyal rendelkezik.

A központunk területén, különösen az üzemi épületekben folyamatos az ellenőrzött körülmények között, szakember által végzett rovar és rágcsálóirtás.

Mezőgazdasági földterülettel a Bát-Grill nem rendelkezik, biodiverzitásra gyakorolt negatív hatásunk leginkább az ellátási láncunk beszállítói oldalán jelentkezik.

GRI 305 Kibocsátások

305-1

305-2

305-3

305-4

305-5

Kibocsátásmérési rendszerünk

Greenhouse Gas Protocol (továbbiakban GHG Protocol) Corporate Standard útmutatásait használtuk üvegházhatásúgáz kibocsátásunk nyilvántartására. A GHG Protocol célja, hogy hozzásegítse a vállalatokat és más szervezeteket a valós üvegházhatásúgáz kibocsátásaik nyilvántartásához olyan módon, hogy az átlátható és más szervezetek adataival összehasonlítható legyen. Továbbá, hogy a nyilvántartásokra alapozva hozzájáruljon hatékony és sikeres kibocsátás-csökkentési projektekhez.

Scope 1: a vállalat közvetlen kibocsátásai tartoznak ide pl: üzemanyag fogyasztás, irodák, üzem áram és gáz fogyasztása

Scope 2: a vásárolt energiából adódó közvetett kibocsátások adják pl: megvásárolt áram, földgáz, rendelkezésre állásához szükséges ellátási láncban keletkezett kibocsátások

Scope 3: felöleli azokat a kibocsátásokat, melyek az előző kettőből kimaradtak pl. a vásárolt szolgáltatások kibocsátása, munkavállalók bejárása, bérlet épületek (üzletek) energiafogyasztásából adódó kibocsátások.

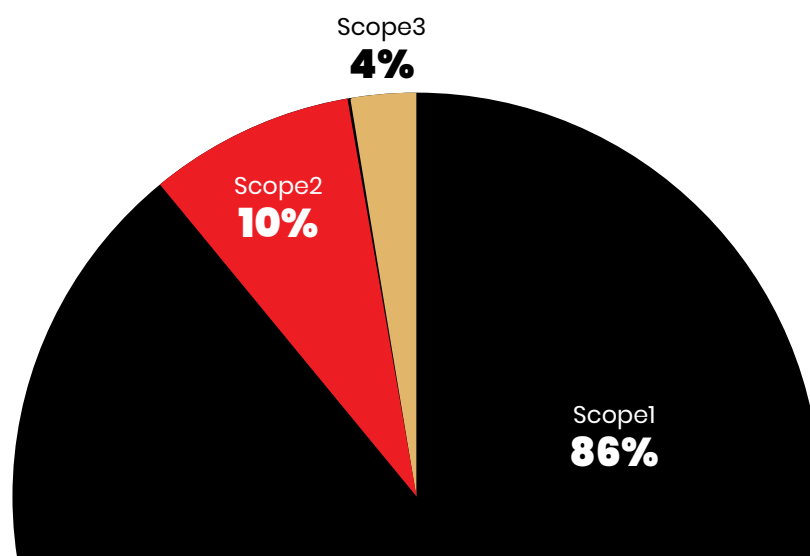
A GHG protokoll szerinti scope-ok megfelelői a Bát-Grill esetében az alábbiak:



A kibocsátásainkat klimalábnyomként számoljuk. A klimalábnyom egy olyan mutatószám, amely becslést ad arra vonatkozóan, hogy egy adott gazdasági szereplő fogyasztása vagy tevékenysége következtében kibocsátott üvegházhatású gázok mekkora környezeti terhelést jelentenek.

A klimalábnyom értéket leggyakrabban szén-dioxid egyenértékben (CO_2e) szokás megadni, amelynek a számítása során az egyes gázok fajlagos üvegházhatása alapján konvertálják a tömegüket szén-dioxid tömegre, és az így átváltott kibocsátások összege adja meg a teljes kibocsátást. Mértékegysége kg vagy tonna.

A GHG Protocol kategóriái szerinti kibocsátásunk az alábbi ábra szerint alakult.



Teljes klimalábnyomunk 2025-ben: 4723 tonna CO₂e

Ebből fajlagos mutatót is képeztünk, mely megmutatja, hogy egy kilogramm csirkehús előállítása során 0,26 kg CO₂e kibocsátást generáltunk

Energiaintenzitás (Scope 1:épületek+Scope2: épületek/Összes termék kg): 0,198kg CO₂e/kg csirkehús

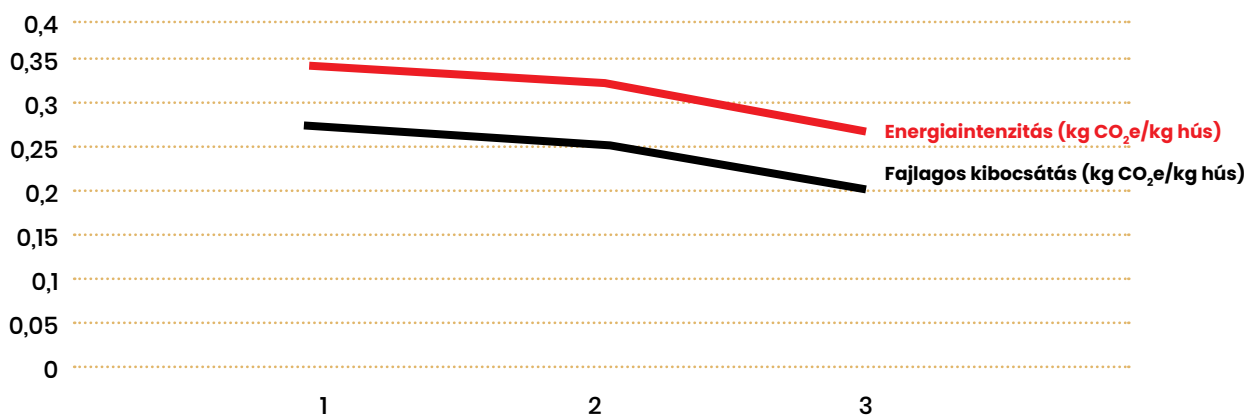
Scope1 kibocsátások: 4054 tonna CO₂e

Scope 2 kibocsátások: 479 tonna CO₂e

Scope 3 kibocsátások: 190 tonnaCO₂e

A Scope 3 kibocsátásaink aránya igen alacsony, ami még a jelenlegi adatgyűjtési rendszerünkől adódik. A továbbiakban a Scope 3 kategóriát tervezzük kiegészíteni a bérelt ingatlanokhoz, üzletekhez, beszállítókhoz és a munkába járáshoz kapcsolódó kibocsátások nyilvántartásával. A munkavállalóink egy részének (kb 40 fő) munkába járását saját kisbuszokkal oldjuk meg, ezek üzemanyagfogyasztási adatait már jelenleg is tartalmazza a Scope 1-ben szereplő személygépjárművek kategória.

	2023	2024	2025	Csökkenés
Teljes klimalábnyom (t CO₂e)	5 486	5 048	4 723	6.4
Fajlagos kibocsátás (kg CO₂e/kg hús)	0.34	0.32	0.26	18.8
Energiaintenzitás (kg CO₂e/kg hús)	0.28	0.248	0.198	20.2
Logisztikai részarány az energiában (%)	18	21.4	22.6	-5.6 (növekedés)
Scope 1 kibocsátás (t CO₂e)	4 704	4 332	4 054	6.4
Scope 2 kibocsátás (t CO₂e)	604	527	479	9.1
Scope 3 kibocsátás (t CO₂e)	178	189	190	-0.5 (növekedés)



A Bát-Grill 2025-ben is csökkentette teljes és fajlagos üvegházhatásúgáz-kibocsátását, valamint jelentős mértékben javította energiahatékonyságát. A működés karbonintenzitása alacsonyabb, mint az előző évben, miközben a logisztika energiaigénye enyhén nőtt. A Scope 3 kibocsátások emelkedése leginkább az adatgyűjtés kiterjesztésének köszönhető, ugyanakkor érdemes a beszállítói és szállítási lánc fenntarthatóságát is tovább vizsgálni. Összességében azonban a vállalat karbonlábnyomának alakulása pozitív képet fest a fenntartható működés irányába tett lépésekről.

GRI 306 Hulladék

306-1

306-2

306-3

306-4

306-5

Tevékenységünk sajátos jellegéből fakadóan legjellemzőbb hulladékaink – melyek sajnos nem alkalmasak szelektív gyűjtésre – az állatokkal, hússal érintkezésbe kerülő műanyag fóliák, védőfelszerelések. A 2025-ös évben a Bát-Grill által elszállított kommunális hulladék mennyisége 72,28 tonna volt. Ez a 2024-ben összesített 60,14 tonnához képest 20%-os növekedést jelent. Ez a megnövekedett érték a vágásmennyiség fokozatos növelésének következménye. Hulladékgazdálkodásban partnerünk továbbra is az Alisca Terra Kft.

2025-ben összesen 524 kg veszélyes hulladékot adtunk le. Ez jelentős mértékben növekedett 2024-hez képest. Akkor 118 kg volt mindösszesen, ehhez képest közel 4,5-szeres mennyiséget termeltünk a tárgyévben.



Szelektív gyűjtésre alkalmas hulladékunk a papír mely a kartonhulladékok, címkék, tálcák, alkatrészek, és egyéb kartondobozokból tevődik össze, évente körülbelül 1 tonnát adunk át újrahasznosításra, hasonlóan az előző évekhez.

	2023	2024	2025	2024 vs 2025
Állathulla	25 060 Kg	22 834 Kg	25 528 Kg	11.80%
Toll, bél, vér	3 712 078 Kg	3 707 992 Kg	4 064 201 Kg	9.61%
Összesen	3 737 138 Kg	3 730 826 Kg	4 089 729 Kg	9.62%

2025-ben évben az összes elszállított állati melléktermék mennyisége hasonlóan a többi, feldolgozáshoz közvetlenül kapcsolódó tevékenységhez emelkedett, 9,62%-kal 2024-hez képest. A tárgyévet megelőző évben bevezetett technológiai fejlesztések (toll szeparátor, élőállat kezelési metódus fejlesztése) ugyan megmaradtak, de a vágási mennyiség emelkedése a keletkező melléktermékek mennyiségének növekedését hozza magával.

A keletkezett vérből évek óta egy kis mennyiséget díjmentesen adunk át egy hazai gyógyszeripari vállalatnak, akik influenza oltóanyag előállítás során használják azt fel úgy, hogy a vérlemezzel sejtfalba applikálják be a vírust.



GRI 400

Társadalmi

aspektusok

Munkavállalóink

405-2

404-3

401-1

401-3

402-1

202-1

102-35

102-36

102-39

Munkavállalóinkkal kapcsolatos szemléletünk továbbra is az alapértékeinkre épül, és következetesen ezek mentén működünk. Célunk a hosszú távon stabil és támogató munkakörnyezet fenntartása.

2025-ben a megnövekedett piaci igényekhez igazodva nőtt a vágási mennyiség, aminek következtében új munkarendet alakítottunk ki. A megszakítás nélküli termelés biztosítása érdekében létszámbővítésre került sor. A feldolgozó részlegen, a meghatározott munkafolyamatot végző csapatok 1-1 fő váltóemberrel bővültek. Ezzel a forgó rendszerben történő szünettel biztosítjuk a munkaközi szünetek és a folyamatos termelés megvalósítását.

A létszámbővítés a karbantartó csapatban is szükségessé vált. A vágási darabszám növekedése következtében nőtt a gépek üzemideje, ami magában hordozza a nagyobb karbantartási igényt. A saját szennyvíztisztító működtetése is indokolja a munkaerőbővítést.

A létszám 2025-ben 230 fő volt összesen a boltokban foglalkoztatott kollégákkal együtt. Ez a 2024-es 198-211 fő közötti létszámhöz képest, 40 fő belépővel és 22 kilépővel 9%-os létszámnövekedést jelent.

A nemek aránya 2025-ben nem változott, továbbra is 45% nő, 55% férfi a dolgozók aránya, kiemelten fontos, hogy ezt a jövőben is fenntartsuk.

A mintaboltok egy másik, a Bát-Grill Kft. tulajdonában lévő vállalkozásba kerültek kiszervezésre. Ez egy technikai, átszervezési lépés volt annak érdekében, hogy az egységek működése, teljesítménye, eredménye és erőforrásigénye átláthatóbbá és jobban mérhetővé váljon. Ezeknek a boltoknak a személyi állománya (17 fő) a teljes létszám részét képezi.

Fontos számunkra a dolgozói vélemény meghallgatása, és amennyiben lehetőségünk van rá, a kérések megvalósítása. Munkavállalóink elégedettségét több éve mérjük. A kérdőívek idősoros kiértékelésére sor került, ezek tapasztalatai jelennek meg az ú.n. Munkavállalói Gondoskodási Programban, a folyamatosan fejlesztett HR folyamatainkban.

A dolgozói elégedettséget kérdőíves felmérés keretében vizsgáljuk, anonim módon. A felmérésben jellemzően a fizikai dolgozók mintegy fele vesz részt, és lehetőségük van szabad szöveges visszajelzések megfogalmazására is. Az irodai munkavállalók alacsony létszáma és a közvetlen, személyes munkakapcsolatok miatt külön elégedettségmérést jelenleg nem tartunk indokoltnak.

A vezetői kör tekintetében személyiségtesztet végeztünk külső partner és a dolgozók együttes bevonásával, amelynek eredményei alapján változásokat eszközöltünk, a folyamat során szerzett tapasztalatok összességében pozitívak voltak.

A Munkavállalói Gondoskodási Program minden munkavállalónkra vonatkozik. A korábbi években bevezetett teljesítményértékelési rendszer továbbra is egyértelműen pozitív elem: segít keretet adni a dolgozók számára a napi munkavégzéshez, objektíven értékelhetővé teszi a teljesítményt és átláthatóvá teszi a bérezési rendszert. Az üzemi dolgozók esetében alapbér és kétféle bónusz megállapítása történik. Negyedévente teljesítményértékelést végzünk (bronz, ezüst, ezüst*, arany minősítések) és több szempontot is figyelembe veszünk a bérek alakításánál (hiányzás, jelenlét, higiéniai és morális szempontok, speciális munkák az üzemben – ezeknek megfelelő napi bónusz járhat). Büszkéek vagyunk rá, hogy az előző évhez képest több munkavállalót tudunk az arany és ezüst* minősítés szerint díjazni és reméljük, a következő évek folyamán is azért fogunk dolgozni, hogy ez az arány növekedhessen. A 2025-ös évben is kifizetésre került 13. havi juttatás az előző 12 hónap átlagbére alapján.

Vállalkozásunknál 2025-ben átlagosan 12-15%-os bérfeljesztés történt az előző évhez képest. A bértranszparencia jegyében fontos kiemelni, hogy az azonos pozícióban dolgozó női és férfi kollégák között bérkülönbség nincs.



Oktatás, munkavédelem

404-1

404-2

403-9

403-10

403-2

403-3

403-5

Munkavédelmi megbízottunk kéthetente ellenőrzi a tűz-, baleset- és munkavédelmi előírások betartását az üzemben. Ide tartozik a kötelező szünetek betartása, munkavédelmi eszközök, ruhák, szájmascsk viselése, vegyszerek, takarítószer-használat szabályainak betartása.

Munkavállalóink évente átlagosan legalább 2 óra képzésben részesülnek higiéniai, technológiai, tűzvédelmi és munkavédelmi témákban. A targoncán dolgozók, élőállat szállítók, függesztők állatjóléti képzésen is részt vesznek, illetve minden új belépő is oktatásban részesül. Az esetleges minőségi hibák okainak feltárásakor azt tapasztaljuk, hogy leggyakrabban oktatással kiküszöbölhetők a hibák, így ezzel kiemelten a minőségügyi vezető foglalkozik: minden egyes hibát követően oktatást szervez a folyamatban résztvevőknek.

Az eredményes és magas színvonalú munka több komponensből adódik össze. A szakmai kompetenciák mellett olyan képességek és készségek is szükségesek, amelyek hozzáértő képzéssel fejleszthetők és végeredményül az egyéni teljesítmény növelése révén a vállalat sikerességéhez járulnak hozzá. 2025-ben is kiemelt fontossággal kezeltük középvezetőink fejlesztését. Kollégáink az alábbi tréningeken vettek részt az elmúlt évben:

Önismereti tréning

Kommunikációs, konfliktuskezelési tréning

Mediációs eszköztár megismerése, alkalmazása

Hatékonyaságnövelési tréning

Változáskezelési tréning

Stresszkezelés, reziliencia tréning

Az üzemi balesetek tekintetében sikerült fenntartanunk az előző évben elért alacsony szintet: a rendszeres munkavédelmi oktatásoknak köszönhetően 2025-ben összesen 7 üzemi baleset történt. A balesetek jellege továbbra is elsősorban vágósos sérülésekből, illetve mozgásszervi eredetű problémákból adódott (pl.emelések).

Fontos számunkra, hogy minden munkatársunk számára megfelelő és támogató munkakörnyezetet biztosítsunk. Kiemelt figyelmet fordítunk a megváltozott képességű munkavállalóink igényeire, és törekszünk arra, hogy munkájukat az egyéni szükségleteikhez igazodó feltételekkel segítsük. Hiszünk abban, hogy minden kollégánk értékes tagja a csapatunknak, és célunk, hogy mindenki számára elérhetővé tegyük a biztonságos és kényelmes munkavégzést.

A Bát-Grill csapata

401-2

102-16

A Bát-Grill rendelkezik Etikai kódexszel is, mely megfogalmazza a munkavállalókkal szemben támasztott erkölcsi követelményrendszert, amely a vállalat érdekeinek, értékeinek megfelelő. A helyesnek és követendőnek tartott magatartás-normákat tartalmazza. A szabályok betartása, a cég jó hírnevének megőrzése és annak növelése minden munkatárs személyes felelőssége. Az Etikai kódexünk szellemiségének követésével és betartásával mindenki hozzájárulhat ahhoz, hogy a Bát-Grill olyan szervezet legyen, amely nemcsak eredményesen működik, de olyan munkahely is, ahova szívesen tartozunk és ahol büszkén dolgozunk.

Hisszük, hogy az apró dolgok is nagy jelentőséggel bírnak. Nem csupán azért, mert összeadódnak, hanem azért is, mert gondosan, a más-más élethelyzetben lévő dolgozóinkra tekintettel állítottuk össze a tavalyi év munkabéren kívüli juttatás csomagját:

- Dolgozóink születésnapján a közvetlen vezető köszönti az ünnepeltet. A jókívánság mellé egy üveg jófajta bor is jár a kollégáknak.
- Nőnapon virággal és alkalomhoz illő ajándékkal lepjük meg hölgy kollégáinkat.
- Karácsonyra és húsvétra is ajándécsomagot állítunk össze dolgozóinknak
- Iskolakezdési programunkkal továbbra is támogatjuk a családokat: az 1-8. osztályos gyermekek beiskolázását gyermekenként 25.000 Ft-tal támogatjuk. Ez a támogatás 2024-ben 20.000 Ft volt.
- Dolgozóink 14 év alatti gyermekei Mikulás ajándécsomagot kapnak.
- A családi üdülésekhez is hozzájárultunk 2025-ben: 22 dolgozónk és családja részesült 80.000 Ft-os támogatásban.
- A korábbi évek hagyományait folytatva céges naptárat készítünk a közös fotózás anyagából.
- Rendszeresen és évente több alkalommal is meglepjük kollégáinkat szezonális zöldség- vagy gyümölcskosárral, amit helyi forrásból szerzünk be.
- Immár a második évben biztosítjuk a tumormarkeres vérvizsgálatot, amint dolgozóink kétharmada vett részt.
- 90 napos vitamincsomaggal járunk hozzá dolgozóink egészségének megőrzéséhez a Vitamin Program keretében.
- A dolgozói buszjárat továbbra is nagy segítséget jelent dolgozóinknak (a 40 fő munkába járását 5 saját kisbusszal bonyolítjuk le).
- Családi napot kétévente rendez társaságunk. A dolgozói visszajelzésekből tudjuk, hogy milyen nagy értékkel bír az ilyen jellegű esemény, ahol lehetőség adódik a könnyed és kötetlen közös kikapcsolódásra.
- Dolgozóink számra munkaruhákat továbbra is biztosítunk.

2025-ben kettős jubileumot ünnepeltünk: a Bát-Grill Kft. 30 éves fennállását és a vállalkozásunknak otthont adó település, Bátaszék 30 éves városi címét is. A Bátaszéki Bornapok keretében a közeli Fritz Pincészetben láttuk vendégül kollégáinkat 2025. szeptemberében az ünnepi vacsora keretében. Nemcsak a legemlékezetesebb történeteket

elevenítettük fel, hanem köszöntöttük azokat a kollégákat is, akik már 17 éve hűségesek cégünkhöz és szaktudásukkal, elkötelezettségükkel erősítik csapatunkat. Az együtt elfogyasztott vacsora, a borkóstoló, a régi emlékek visszaidézése tették igazán felejthetetlenné ezt a kerek évfordulót.

Helyi közösségek

413-1

413-2

Lokálpatrióták vagyunk. Fontos számunkra, hogy a közvetlen környezetünkben zajló eseményeket, szervezeteket támogassuk: túl azon, hogy több mint 200 helyi és környékbeli család megélhetését biztosítjuk, a dolgozói körön kívüli bátaszékiek is részesülhetnek a vállalkozásunk által teremtett javakból. A több évre visszanyúló hagyományokhoz híven továbbra is támogatjuk

- a hátrányos helyzetű gyermekek nyaralását, a nehézsorsú családokat és a karácsonyi ételosztást a bátaszéki önkormányzat koordinálásával,
- a BSE karate szakosztályát és a Szekszárdi Kajak-kenu SE utánpótlás korosztályát, valamint a környékbeli foci-csapatokat,
- a Bátaszéki Bornapokat és egyéb környékbeli rendezvényeket, bálakat,
- a környékbeli kórházak gyermekápolási osztályai számára történő különböző berendezések vásárlását,
- és a bátaszéki templom felújításához is hozzájárultunk.



Célkitűzések

	2025 célkitűzés	2025 megvalósulás / státusz	2026 cél
Minőségirányítási vezető	Csomagolóanyag fejlesztési projekt (D4PACK)	Nem váltotta be a várakozásokat	–
Üzemvezető	Üzemszervezés átalakítása (energia + túlóra csökkentés)	Megvalósult, hatékonyan működik	–
	Belső rekeszek használata	Nem valósult meg, hely és erőforrás hiány miatt	–
	Vállalatirányítási rendszer fejlesztése	Folyamatban	Folytatás, további fejlesztés
Műszaki vezető	Energiamenedzsment rendszer	Nem volt szükséges	–
	Karbantartói létszám növelése	Megvalósult, jól működik	További bővítés szükséges Új üzem beruházás koordinálása
Gazdasági és HR vezető	IT biztonsági rendszer (NIS2)	Megvalósult sikeresen	A bértranszparenciának való megfelelés és szabályzat készítése
	Munkaerő megtartás	Megvalósult, folyamatos	2026-ra is célkitűzés
Kereskedelmi igazgató	Logisztikai optimalizálás	Működik, de nincs jelentős kibocsátás csökkenés	További kibocsátás csökkentés szükséges
	Scope 3 mérések bevezetése	Feltételek adottak, adat még nincs	Pontos adatgyűjtés szükséges
Ügyvezető igazgató	Banki rendszer fejlesztés	Megvalósult	–
	–	–	Új üzem építése

Melléklet

Élelmiszer-biztonsági jogszabályok

1. 852/2004/EK rendelet
 - az élelmiszerhigiéniáról
2. 853/2004 EK
 - az állatieredető élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
3. 2073/2005 EK rendelet
 - az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól
4. 4/1998. EÜM rendelet
 - az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékéről
5. 2008.évi XLVI törvény
 - az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletről
6. 68/2007 VII 26)FVM-EÜM SZMM rendelet
 - az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer higiéniai feltételeiről és élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről
7. Az Európai Parlament és A Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.)
 - az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
8. 66/2006 (IX.15) FVM rendelet
 - az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó egyes élelmiszerhigiéniai szabályokról
9. 1162/2011/EU rendelet
 - a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról
10. 36/2014 (XII.17) FM rendelet
 - az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról
11. 5/2023(I.12.) Kormány rendelet
 - az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről

Forrásjegyzék

Kiss et al, 2022 – LIFE CYCLE ASSESSMENT OF THE ENVIRONMENTAL IMPACT OF BROILER CHICKEN PRODUCTION, Kiss Nikolett Éva*#, Tamás János*, Elbeltagi Ahmed**, Nagy Attila* Natural Resources and Sustainable Development Volume 12, Issue 1, 2022, DOI: 10.31924/nrsd.v12i1.097

Da Silva et al, 2014, Bengtsson and Seddon, 2013, Kiss et al 2022

Gerber et al, 2013; Cappelaere et al, 2021). (Grossi et al, 2019).

Mézes et al, 2015; Gorliczay et al, 2021

