



Bátgrill

Fenntarthatósági jelentés

2024

Tartalom

Előszó, elkötelezettség, összefoglaló	4
Cégs adatok, kapcsolat, impresszum	6
Jelentés jellemzése	8
Vállalati profil	10
Bemutatók	10
A b á t a s z é k i k ö z p o n t u n k , v á g ó h í d m ű k ö d é s e	14
Tanúsítványok	15
Társadalmi, gazdasági, környezeti hatások elemzése	16
Termőföldtől az asztalig – a csirkehús értéklánca	17
Környezeti hatásaink	20
Kockázatok	21
Érintettek	23
Partnereink, ellátási láncunk	24
Nevelőtelepek	26
További beszállítóink	28
Ügyfelek, megrendelők	28
GRI 200 Gazdasági információk	30
GRI 300 Környezeti információk	31
Anyaghasználat	31
Energiafelhasználás	34
Vízfelhasználás	38
Biodiverzitás	39
Kibocsátások	39
Hulladék	42
GRI 400 Társadalmi aspektusok	43
Munkavállalóink	43
Oktatás, munkavédelem	44
A B á t - G r i l l c s a p a t a	45
Helyi közösségek	47
Célkitűzések	48
Melléklet	51
Élelmiszer-biztonsági jogszabályok	51
Forrásjegyzék	51



Előszó, elkötelezettség, összefoglaló

102-14

Fenntarthatósági jelentésünk 2024-ről immár második alkalommal készült el, amelyben részletesen elemeztük környezeti, gazdasági és társadalmi hatásainkat, és összehasonlítottuk azokat a 2023-as eredményekkel. Számos helyen tapasztalunk fejlődést és kihívásokkal is szembesülünk, melyeket ebben a fenntarthatósági jelentésben részletezünk. A 2024-es évben is változatlan beszállítói hálózattal dolgoztunk, ugyanakkor jelentős előrelépéseket tettünk a munkaszervezés terén. Ennek köszönhetően nemcsak a felvásárolt baromfi mennyisége, hanem annak átlagsúlya is emelkedett. Vállalkozásunk 2024-es árbevétele meghaladta a 14,5 milliárd forintot, amely fennállásunk eddigi legkiemelkedőbb eredménye.

Továbbra is elkötelezettek vagyunk fenntarthatósági hatékonyságunk növelése iránt.

A jelentésben részletezett területeken fejlesztéseket hajtunk végre, és az Európai Unió Green Deal célkitűzéseivel összhangban vállaljuk, hogy 2050-re működésünk klímasemlegessé válik. Iparágunkban a hazai szereplők között az első között törekszünk arra, hogy példát mutassunk.

Legjobb tudásunkkal dolgozunk azon, hogy a tudatosan táplálkozó magyar családok asztalára kiváló minőségű hazai termék kerüljön.

Legyen szó a mindennapi egészséges étrendről vagy élsportolók táplálkozásáról, úgy gondoljuk, hogy mindenki ugyanazt a megbízható gondoskodást érdemli. Mi ezt a biztonságot és élményt nyújtjuk a bátaszéki Premium Gold csirkék fogyasztóinak.

Egyedi
ESG
INDEX



Cégadatok, kapcsolat, impresszum

102-1

102-3

102-53



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.



Jelentés jellemezése

102-45

102-49

102-50

102-51

102-52

102-54

102-55

102-32

2024-es fenntarthatósági jelentésünk elkészítését a már 2023-ban megkezdett munkára alapoztuk. Az adatgyűjtési rendszerünk és működésünk átvilágítása fenntarthatósági audittal kezdődött, majd a környezeti hatások, kockázatok elemzése, az érintetti térkép újragondolása kérdőívezéssel történt. Munkatársaink adatszolgáltatással, folyamatos rendelkezésre állással járultak hozzá a jelentés elkészítéséhez.

Fenntarthatósági jelentésünk elkészítésében szakmai partnerünk az ESG Partner Kft.

A második, 2024-ben készült fenntarthatósági jelentésünk a Bát-Grill Baromfifeldolgozó Kft. vállalati határait figyelembe véve, újra a Global Reporting Initiative (GRI) szabvány Core verziója szerint készült, kiegészítve a GRI 200,300,400-as szabványcsaládok követelményeivel. Célunk a további években is évente számot adni vállalati működésünk környezeti, társadalmi és gazdasági vonatkozásairól.

Folyamatosan nyomon követjük az Uniós és hazai riportálási szabályokat, elvárásokat, adatgyűjtési rendszereinket ezekhez hangoljuk, felkészülünk a vállalatunk számára releváns jogszabályi elvárásoknak való megfelelésre.

audit



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: Bátoraszi Mohácsi út 721/5. hrsz, 7140 Hungary

Bátoraszi üzlet: 7140 Bátoraszi, Budai út 8.

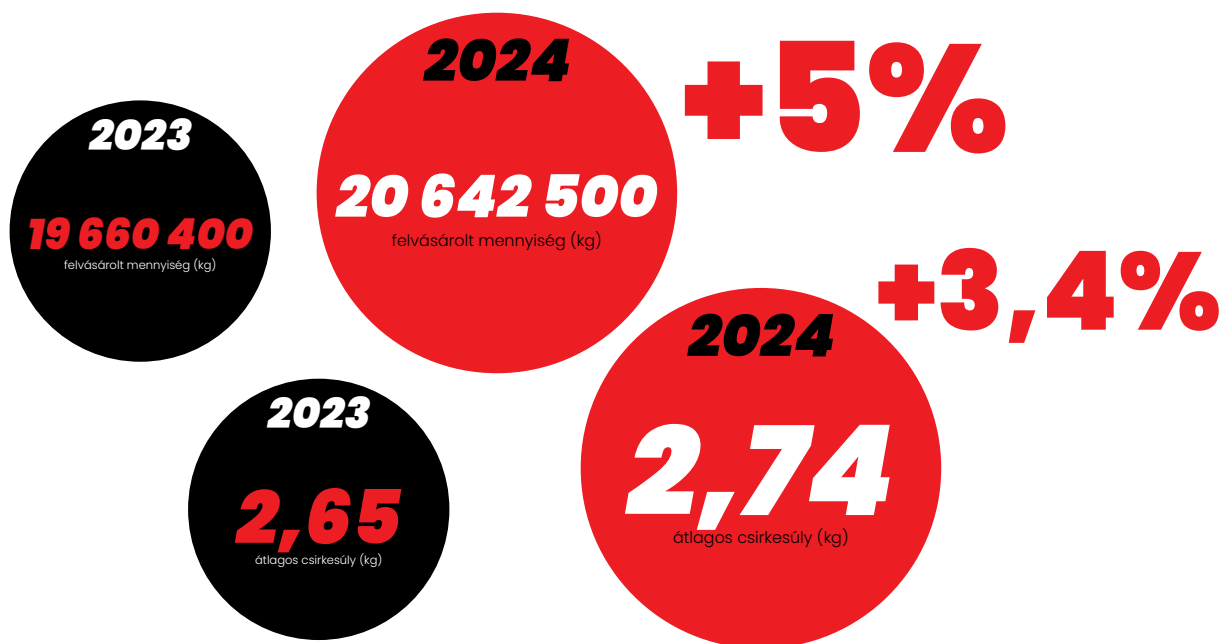
Pécsi üzletek: 7622 Pécs, Vásárcsarnok 1.065 sz.pavilon; 7633 Pécs, Hajnóczy piac, U-8; 7632 Diána téri piac 20840/3. hrsz.

Mohácsi üzlet: 7700 Mohács, Dózsa Gy. u. 21.

Pécsváradi üzlet: 7720 Pécsváradi, Kossuth L. u. 6.

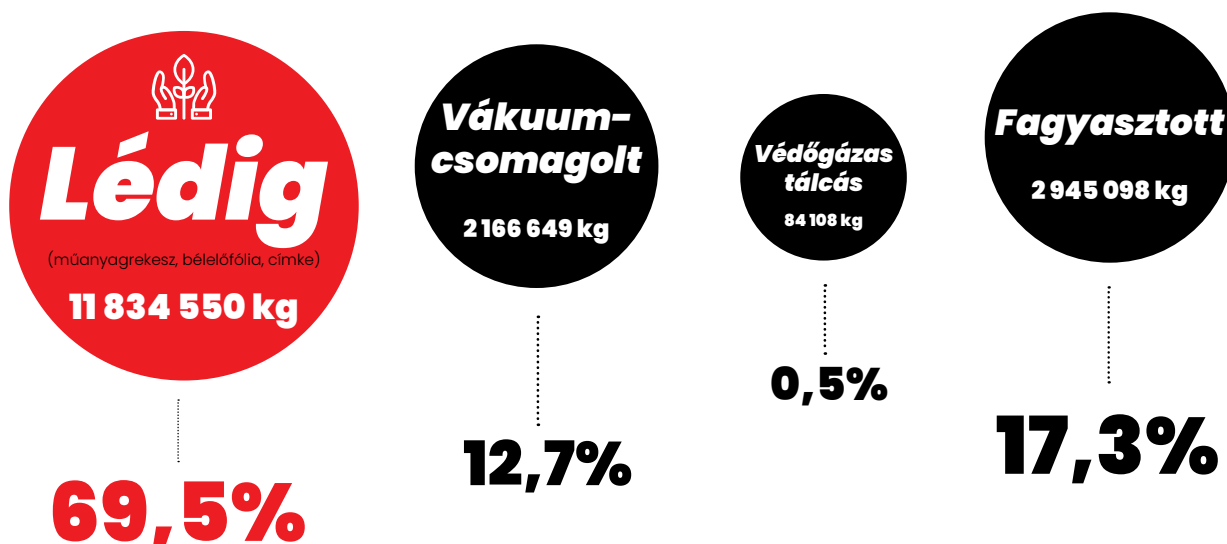
A Bát-Grill Baromfifeldolgozó Korlátolt Felelősségű Társaság hazai magánszemélyek és hazai vállalkozások tulajdonában álló, 2025. évben 30. születésnapját ünneplő szervezet. Fő tevékenysége TEÁOR besorolás szerint: 1012 – Baromfi-hús feldolgozása, tartósítása. Az évente több mint 7.500 ezer db és 20.000 tonna vágási mennyiséggel rendelkező cégnél több mint 200 munkavállaló dolgozik. Az üzem kapacitása 4000 db/óra csirke feldolgozása. Vállalkozásunk 2024. évi árbevétele meghaladta a 14 500 000 ezer forintot, ami eddigi működésünk legkiemelkedőbb eredménye. A felvásárolt baromfi mennyisége 2023-ban 19 660 400 kg, míg 2024-ben 20 642 500 kg volt, ami darabszámban 1-2%-os növekedést jelent. Ezzel párhuzamosan a beszállított csirkék átlagsúlya 2,65 kg-ról 2,74 kg-ra emelkedett, ami 3,4%-os növekedésnek felel meg, mely részben a jobb minőségű takarmányoknak köszönhető.

Baromfi felvásárlás összehasonlítása az előző évhez képest:



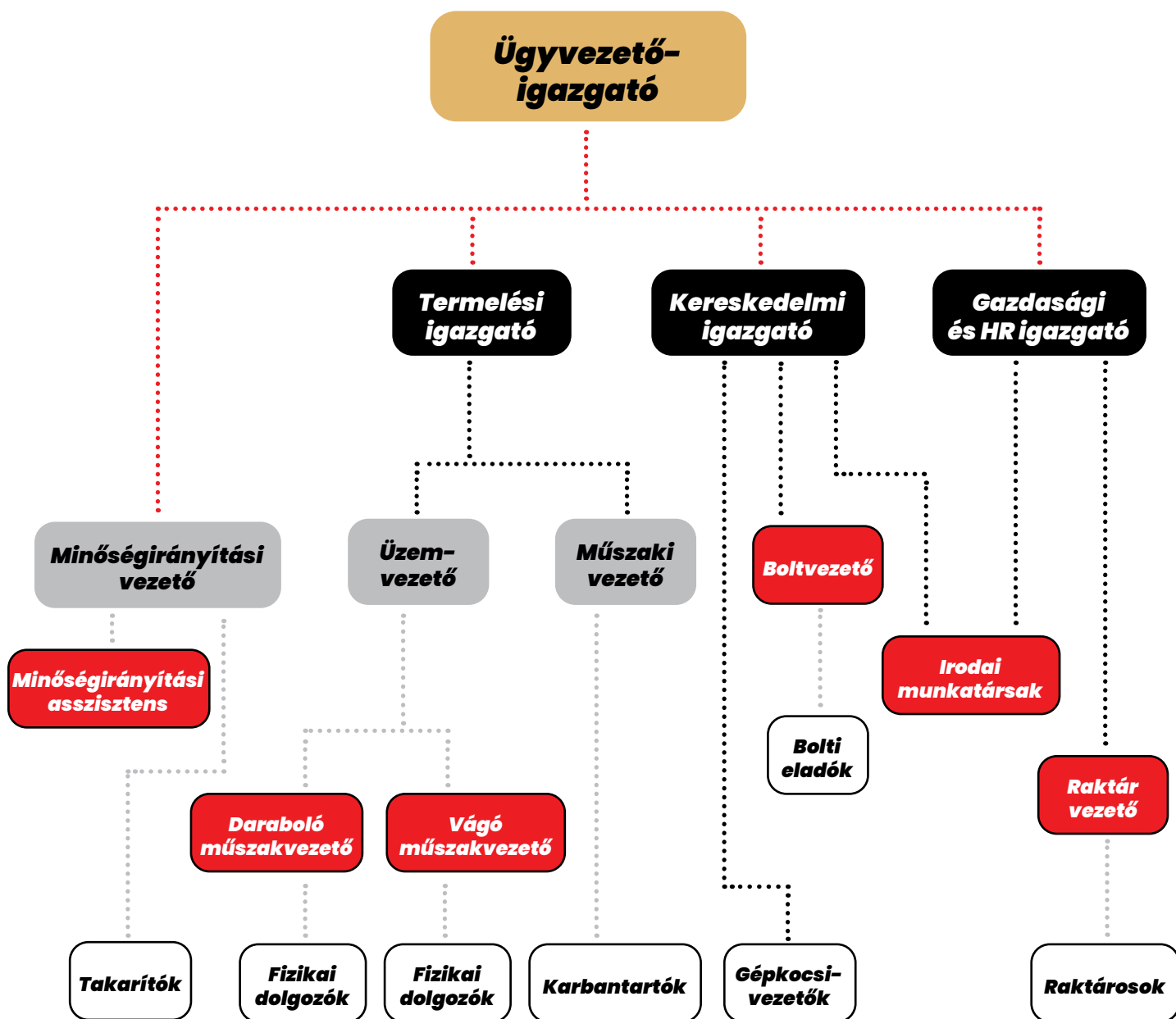
A Bát-Grill Baromfifeldolgozó Kft termékei a megrendelői igények szerint feldolgozott csirkehúsok (egészcsirke, darabolt húsrészek, friss, fagyasztott, tálcás védőgázos és vákuumcsomagolt kiszerelésben). A feldolgozóüzembe kizárólag a Bát-Grill számára nevelt Premium Gold csirkék kerülnek, életútjukat szó szerint a szántóföldtől az asztalig nyomon követjük. Saját márkánk, a Premium Gold csirke, mely jellegzetes, egészséges sárga színe a tanyasi csirkékre emlékeztet, ennek köszönhető házias ízvilága is. A Premium Gold csirke könnyen feldolgozható, kevés vizet veszít főzéskor, sütéskor, hosszú eltarthatóság jellemzi.

2024-es évben az alábbiak szerint alakult az értékesítési mennyiségek megoszlása termékfajták szerint:



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. Termékeink körülbelül 60 százalékát belföldön értékestjük, a fennmaradó 40 százalékot pedig exportáljuk jellemzően Ausztriába, Romániába, Horvátországba, Szlovákiába és Hollandiába.

A Bát-Grill Kft szervezeti felépítése



Menedzsment csapathoz tartoznak: ügyvezető, termelési-, kereskedelmi-, gazdasági és HR igazgatók, valamint az üzemvezető, minőségirányítási- és műszaki vezetők. A menedzsmentben a nemek aránya kiegyensúlyozottnak mondható, a csapatot 3 nő és 4 férfi alkotja, mindannyian Bátaszéken vagy környékén élnek. A menedzsment csapat heti rendszerességgel tart személyes egyeztetést, az operatív és stratégiai döntéshozatal itt történik. A Bát-Grill Kft vezetése tulajdonosai számára évente tart részletes üzleti, eredményességi beszámolókat.

Az általános HR-stratégiánk és a munkavállalókkal kialakított kapcsolatunk továbbra is változatlan, következetesen ugyanazokat az alapelveket és értékeket képviseljük: fontos számunkra a megbízhatóság, családi légkör, kiváló munkavégzés.

Vállalaton belül a nemek megoszlása, a férfi-női arány 58-42%-ról a 2024-es évre 55-45%-ra változott, ami azt jelenti, hogy a női munkavállalók aránya 3 százalékponttal növekedett az előző évhez képest.



Vállalaton belül a nemek megoszlása



A bátaszéki központ működése

Az élőállatok szállítására vonatkozó szabályok betartása mellett a csirkék saját gépjárműveinkkel érkeznek a vágóhídra. Egy jármű az időjárástól, de főleg a csirkék átlag súlytól függően 4096-4864 csirkét tud beszállítani. A madarakat a függesztők a lábuknál fogva felfüggesztik a konvektor pálya kampójára, mely pálya beviszi őket a vízfürdős kábítóba. A kábítást 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.

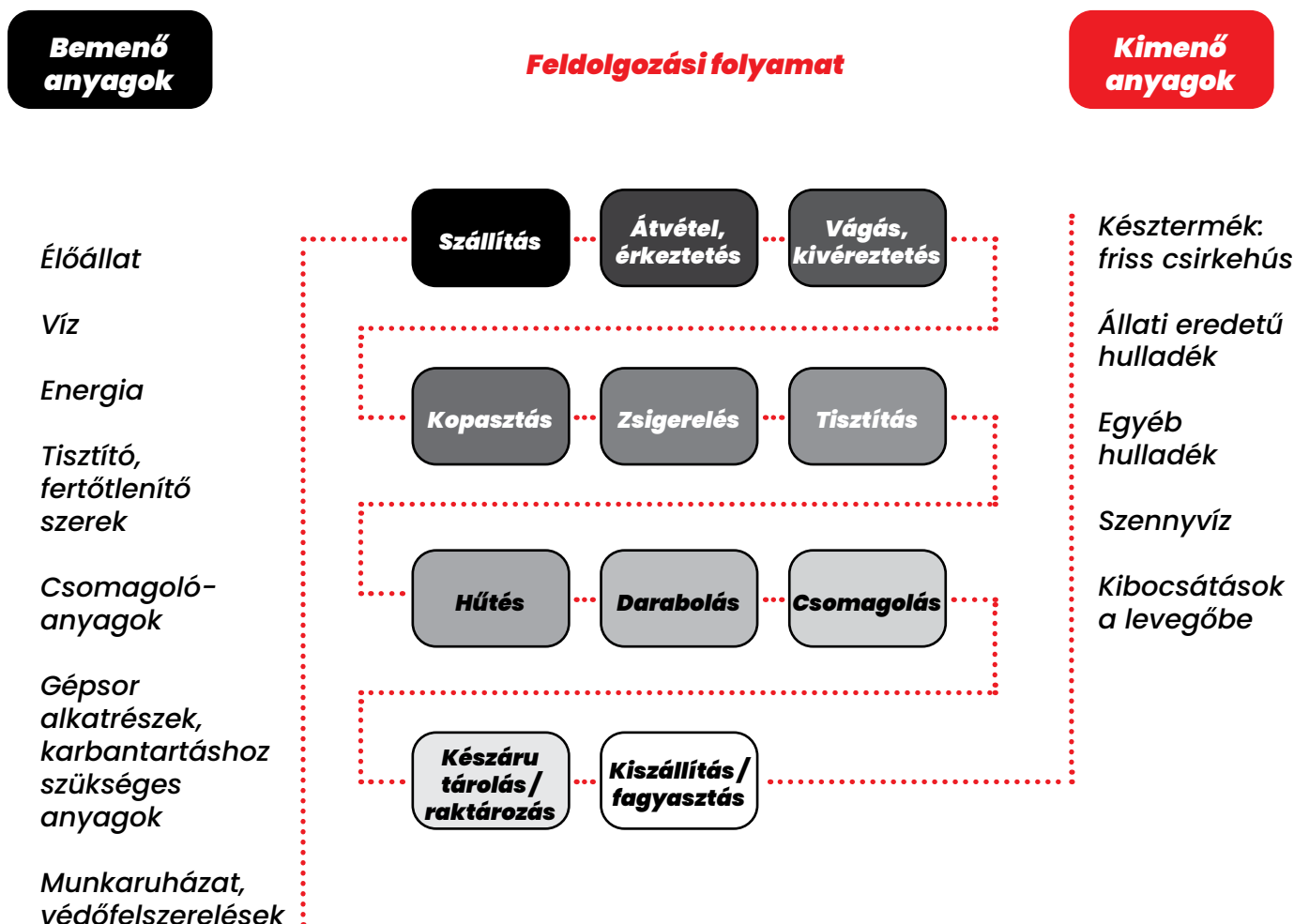
Az előhűtést követően, a csirke felső pályán a daraboló üzembe kerül. A folyamatnak ebben a szakaszában az egész csirke testeket a daraboló pálya testrészekre darabolja. A kollégák előre meghatározott minőségi osztályokba sorolják válogatják a ledarabolt részeket. Egyedi vevői igények miatt kézzel is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

A Bát Grill Kft elsődleges célja, hogy a termékeket frissen („lédigbe”, rekeszbe ömlesztve) értékesítse. Ezzel elkerülhető lenne a csomagolóanyag mennyiségének növekedése. Környezetvédelmi szempontból sajnálatos, hogy a friss termékek értékesítése csökkent, hiszen ez a legfenntarthatóbb csomagolási forma. Ugyanakkor a piaci igények egyre inkább a csomagolt termékek felé tolódnak, amelyhez vállalatunk is kénytelen alkalmazkodni, ezért termékeinket vákuumfóliában, tálcás védőgázos csomagolásban illetve PE tasakban fagyasztva is tudjuk kínálni.

2024-ben a lédig termékek aránya 4,7 százalékponttal csökkent, míg a vákuumcsomagolt termékek aránya 2,1 százalékponttal, a védőgázos tálcás termékek aránya 0,02 százalékponttal, és a fagyasztott termékek aránya 2,7 százalékponttal növekedett az előző évhez képest.

A termékek nagyrésze azonnal kiszállításra kerül saját hűtőkocsikkal a megrendelőknek, egy része pedig a csomagolást követően a Hűtőházba kerül gyorsfagyasztásra, 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 – Assessment scope: Slaughtering and primary processing of chilled chicken products, packed in plastic bag, vacuum or MAP and packed bulk in plastic bag lined plastic crates
- MSZ EN ISO 22000:2018 – Élelmiszerbiztonsági szabvány rendszer
- HACCP
- 2012 óta HALAL vágásra is van engedélyünk, mely lehetőséget biztosít az iszlám vallást gyakorlók számára a baromfihús fogyasztására

Társadalmi, gazdasági, környezeti hatások elemzése

102-15

201-2

Társadalmi, gazdasági és környezeti hatásainkat a 2024-es évben kollégáink meglátásaira, szakmai tapasztalatainkra és szakirodalmi forrásokra alapozzuk. Ennek érdekében kérdőívezést is folytattunk a kollégák között.

A korábbi jelentésünkben is szerepelt már hogy, a friss csirkehús értéklánca hogyan épül fel, milyen környezeti hatásokkal rendelkezik. Ezt a könnyebb érthetőség kedvéért a 2024-es évről szóló jelentésben megismételjük. Ezt követően a Bát-Grill Kft-re vonatkozó konkrét környezeti, társadalmi és gazdasági hatásainkat mutatjuk be. Ezek azok a területek, melyekkel jelenleg is foglalkozunk, illetve a jövőben törekszünk a további fejlesztésekre.

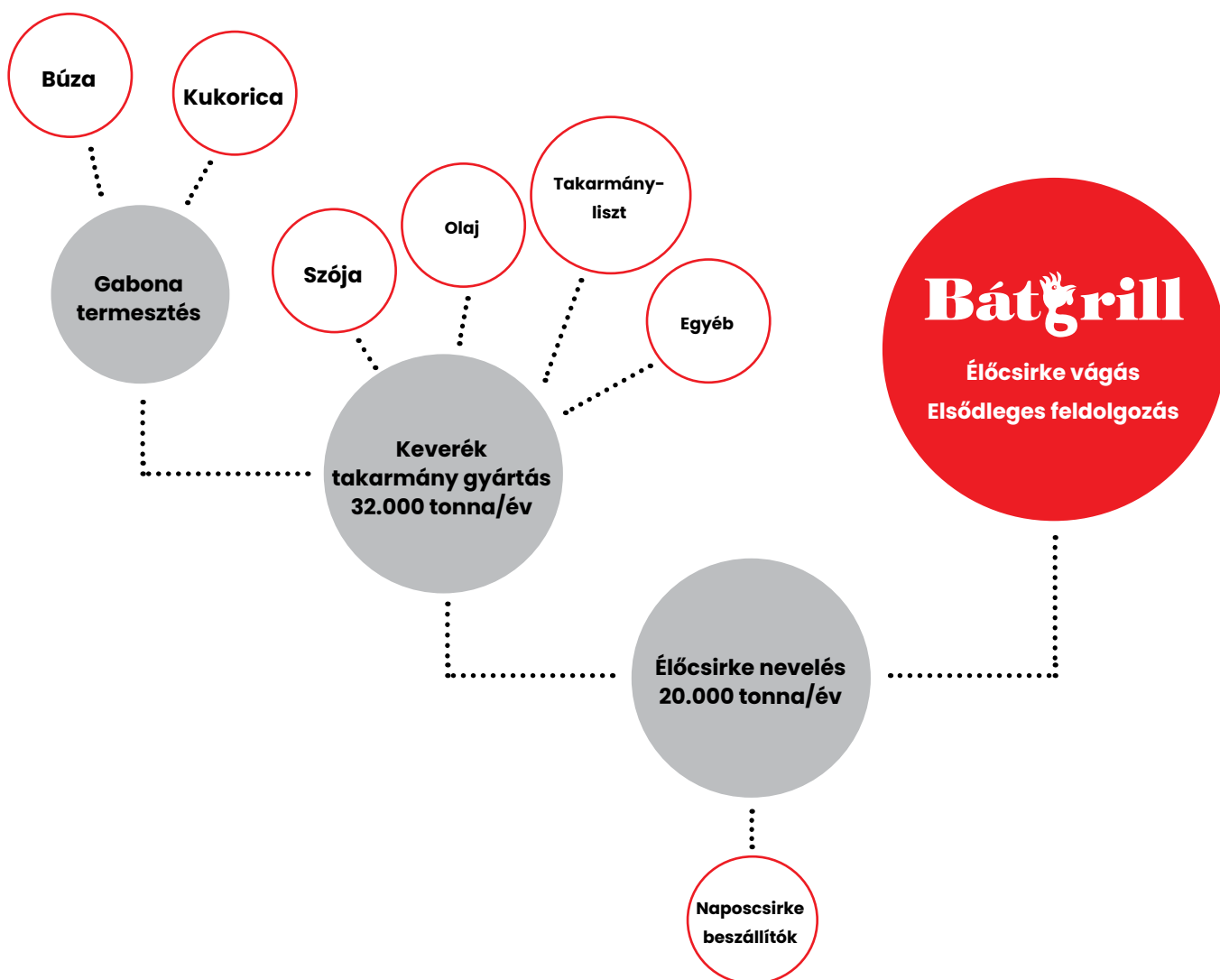


Termőföldről az asztalig – a csirkehús értéklánca

Az emberek élelmiszer-választásai nemcsak az egészségüket és jólétüket befolyásolják (ami a társadalmi fenntarthatóság szempontjának tekinthető), hanem nagy hatással vannak a környezetre is. Európában az elmúlt 50 évben megnövekedett a hús-, hal- és tejtermékfogyasztás és Ázsia, valamint Dél-Amerika egyes részein jelenleg hasonló elmozdulás zajlik. Ez a megnövekedett fogyasztói igény a hús, a tejtermékek és a hal iránti globális kereslet erőteljes növekedéséhez vezet, ami a környezeti hatások növekedésével jár. Tudományosan bizonyított, hogy az iparilag előállított hús fogyasztásának csökkentése és a növényi alapú étrendre való áttérés az egyik legjelentősebb hozzájárulás a fenntarthatósághoz, amit egy fogyasztó megtehet. A baromfihús azonban valószínűleg továbbra is népszerű marad a fogyasztók körében, hiszen viszonylag olcsó, az „egészséges életmód” ajánlásokban szerepel és más húsokhoz képest alacsony az előállításának környezeti hatása.

A baromfihús-fogyasztás várhatóan 121 %-kal nő 2050-ig. (Kiss et al 2022)

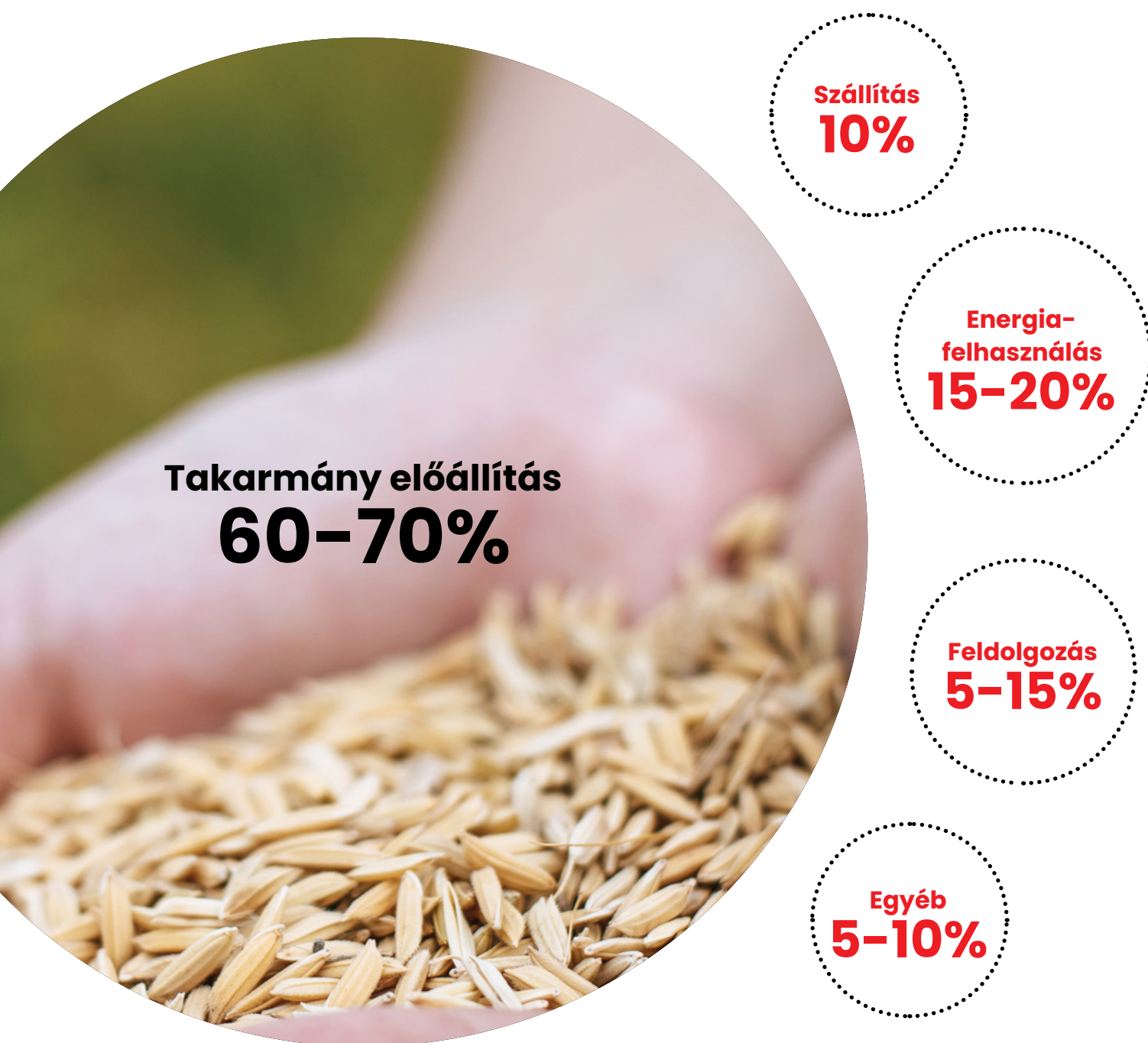
A baromfihús értékláncának számos eleme van: takarmányelőállítás, szülőpárok nevelésétől a keltetésen át, a naposcsibéig, majd a csirke nevelése és végül a vágás, feldolgozás, ezt követően a szállítás, fogyasztókhoz való eljuttatás.



Számos életciklus elemzés eredménye (Da Silva et al., 2014, Bengtsson and Seddon, 2013, Kiss et al 2022), hogy a csirkehus értékláncában a legnagyobb negatív környezeti hatással a takarmányelőállítás rendelkezik. A takarmányozással kapcsolatos műveletek a legösszetettebbek, a takarmánynövények (kukorica, búza, szója, repce) termesztésétől és feldolgozásától a további ásványi anyagok és vitaminok beszerzésén és szállításán át a takarmánykeverő üzemben történő végső takarmánykeverék előállításáig. Emellett hozzájárul az erdőirtáshoz is, mivel a szójatermékek iránti kereslet kielégítéséhez több termőföldre van szükség.

A takarmányozással kapcsolatos összetett folyamat környezeti hatásainak csökkentése érdekében a gazdálkodóknak csökkenteniük kell a műtrágyák és növényvédő szerek használatát, korszerűbb gépparkot kell használniuk, és a lehető legalacsonyabb szintre kell csökkenteniük a szállítási folyamatokat.

A csirkehus értékláncában a kibocsátások, környezeti hatások az alábbiak szerint alakulnak:



Az állattenyésztés fő környezeti vonatkozásai ahhoz a tényhez kapcsolódnak, hogy az állatok megemésztik és metabolizálják a takarmányt, majd a tápanyagok nagy részét trágyában választják ki. Az intenzív állattenyésztés fő környezeti szempontjai az állatok természetes folyamataihoz kapcsolódnak, vagyis ahhoz, hogy az elfogyasztott takarmány tápanyagtartalmának igen nagy része a trágyával ürül ki (Gerber et al., 2013; Cappelaere et al., 2021). A trágya összetétele és minősége, majd tárolása és kezelése határozza meg az állattenyésztési ágazatból származó kibocsátások szintjét (Grossi et al., 2019). A keletkező melléktermékek hatalmas mennyisége mellett figyelembe kell venni a levegőbe, a talajba, a felszíni vizekbe és a felszín alatti vizekbe történő kibocsátásokat is.

A nagyszámú madarat tartó gazdaságok (az EU-ban akár több százezer madár is lehet) hatalmas mennyiségű hulladékot termelnek. Mivel a brojlertrágya nitrogénben, foszforban, káliumban és más tápanyagokban gazdag, a mezőgazdaságban széles körben használják trágyaként. Az intenzív rendszerekben a levegő, a talaj és a víz szennyezésének, valamint az emberi egészségre gyakorolt negatív hatásainak elkerülése érdekében megfelelően kell kezelni. Az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezete (FAO) szerint a trágyatároló létesítmények és a trágya kijuttatása szorosan összefügg az ammónia (NH_3), a dinitrogén-oxidok (N_2O) és a metán (CH_4) kibocsátásával, ez utóbbi kettő üvegházhatású gáz. A nem megfelelő alomgazdálkodás környezeti problémákat és az emberi egészséget veszélyeztető kockázatokat okozhat, mint például:

- a felszíni vizek nitrogénnel és foszforral való szennyezése,
- az alomgazdálkodás (termelés, tárolás, kezelés, földi kijuttatás) során keletkező ammóniakibocsátás,
- a talajok nehézfémekkel (arzén, réz, cink) való szennyezése, amelyek bekerülhetnek az élelmiszerláncba,
- a kórokozók terjedése a talajban és a vízkészletekben,
- a talajvíz antimikrobiális szermaradványokkal való szennyezése, ami az antimikrobiális szereknek ellenálló baktériumtörzsek kialakulásának fokozott kockázatához vezet.

Az intenzív brojlertenyésztés nagymértékű energiafelhasználást jelent a fűtési, szellőztetési és légkondicionáló rendszerek számára. A bizonyítékok azonban arra utalnak, hogy az energiafelhasználás inkább a baromfiólak kialakításától, mint a rendszer jellegétől (intenzív vagy extenzív) függ.

1 tonna élősúly

előállításához

2 132 kg CO₂

kibocsátást

eredményez

Magyarországi adatok szerint Kiss et al 2022,
míg külföldi tanulmányok 1 000–5 000 kg CO₂ közé
becslik ezt a kibocsátási értéket

Ezek mellett a baromfiágazat, mint más állattenyésztési ágazat is termel trágyát és egyéb szerves anyagokat, például hús-, csont- és tollisztet, illetve különböző komposztokat, amelyeket melléktermékként visszaforgatnak a termelésbe, hogy biztosítsák a növénytermesztéshez szükséges tápanyagot (Mézes et al., 2015; Gorliczay et al., 2021).

Környezeti hatásaink

Bár a Bát-Grill Kft. egy baromfifeldolgozó, figyelembe vesszük a csirkék felnevelésével kapcsolatos folyamatok hatásait, és a környezeti, minőségi, nyomon követhetőségi, élelmiszerbiztonsági szempontok miatt úgy építettük ki ellátási láncunkat és partnerkapcsolatainkat, hogy a negatív hatásokat mérsékelni tudjuk. A Palotabozsoki Zrt integrátorként működik, aki a takarmány nagy részét helyben megtermeli, keveri, a csirke nevelési folyamatot irányítja, szerződést köt az egyes termelőkkel, ellátja őket a Revolution Nutrition speciális takarmánytermékkel, know-how-t és támogatást nyújt számukra. Nevelőtelepi partnereink minden állatjóléti törvénynek maximálisan megfelelnek. Ezen túlmenően tapasztalatunk szerint a kiváló minőségű hús előállítás szempontjából az a legjobb, ha az állatok egészségesek. A felnevelt csirkék feldolgozó üzembe történő beszállítása már a Bát-Grill Kft saját gépjárműveivel történik.



Környezeti hatásaink a feldolgozóüzemben elsősorban az energia (áram, gáz), és vízfelhasználáshoz kapcsolódnak. Az üzem területén élelmiszerhigiéniai szempontok miatt jelentős mennyiségű tisztítószeret használunk. Logisztikai tevékenységünk, az élőállat beszállítás, valamint a feldolgozott késztermék kiszállításából, üzemen belüli árumozgatásból áll, melynek kibocsátásai jelentősek. A feldolgozóüzemünk jelentős zöldfelülettel rendelkezik, ugyanakkor közvetlen környezetében jellemző a szag és zaj terhelés is. A baromfifeldolgozás során keletkezik szerves hulladék, szennyvíz, valamint a csomagoláshoz, mindennapi működéshez kapcsolódó hulladékok is.

Felelősségünket az ellátási lánc és partnerkapcsolataink mentén igyekszünk kiterjeszteni, biztosítva, hogy az általunk feldolgozott és értékesített csirkék életútját a termőföldtől az asztalig végigkövessük, szem előtt tartva a minőségi és környezetvédelmi szempontokat. Ennek érdekében a 2024-es évben fejlesztettük nyomonkövetési rendszerünket, csökkentettük az élelmiszerbiztonsági kockázatokat új laborberendezések bevezetésével, valamint környezeti terhelésünk mérséklése érdekében szennyvíztisztító telepet hoztunk létre és zajcsökkentő intézkedést vezetünk be. Fejlesztési lehetőségként tekintünk arra, hogy ellátási láncunkat fenntarthatóbbá tegyünk, partnereinkkel együtt törekedjünk a negatív környezeti hatások csökkentésére.



Kockázatok

Energia és vízellátás

Bátaszéken belül mind elektromos áram, gáz és víz, valamint szennyvíz tekintetében nagyfelhasználónak számítunk. Az energiaárak bizonytalansága miatt és mivel tevékenységünkhöz szükséges, igyekszünk energiaigényünk jó részét megújuló energiaforrásokból fedezni. Ennek jelenleg van még technológiai akadálya, de folyamatosan figyeljük a lehetőségeket. Vízfogyasztás tekintetében kockázatként értékeltük a helyi víz és szennyvízhálózat leterheltségét, mely következtében saját szennyvíztisztító-telepet építettünk, melyből technológiai célokra visszaforgathatóvá válik jelentős mennyiségű víz, ezzel is csökkentve a vízlábnyomunkat.

Állatjólét, fogyasztói elvárások

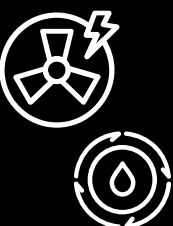
Az Eurobarométer kutatás (2016) szerint az uniós polgárok többsége az állati termékek vásárlásakor tájékozódik az előállítás módjáról, és hajlandó többet fizetni az állatjóléti szempontból kedvezőbb termelési rendszerekből származó termékekért. Az uniós polgárok több mint 80 %-a úgy véli, hogy a haszonállatok jólétét a jelenleginél jobban kellene védeni az EU-ban. Az állatok jólétét a genetikai háttér, a tartási rendszer, az éghajlat, a betegségekkel kapcsolatos kihívások, a takarmány, az állománysűrűség és az állattartás kombinációja befolyásolja. Az általunk feldolgozott csirkék minden állatjóléti előírás betartása mellett, de intenzív tenyésztési rendszerben nevelkednek, így hosszútávon kockázatként értékeljük ezt a fogyasztói trendet.

Járványok

A baromfiágazatot viszonylag gyakran sújtják járványok, melyek jellemzően a nyitott rendszerű, víziszárnyas telepekre jellemzőek. Ugyanakkor madárinfluenza-járványok és azok közvetlen és közvetett hatásai érzékelhetőek a brojler szegmensben is. Madárinfluenza járvány esetén a fertőzött állományokat ki kell vágni, de megelőző kivágásokra is szükség lehet. (További probléma, hogy amíg egy körzetben jelen van a madárinfluenza, addig korlátozás alatt lehetnek a telepítések is. Exportkorlátozásokat is maga után vont a betegség felbukkanása, egyes harmadik országokba ilyen esetekben nem lehetett szállítani.

Antibiotikumok

Az állattenyésztésben alkalmazott antibiotikumok hatásaival is egyre többször találkozunk a közbeszében, így ezt is kockázati tényezőként értékeljük.



Általánosságban a baromfiiparban felhasznált antibiotikumok mennyiségét több tényező magyarázza: a brojlercsirkék gyors növekedési üteme az intenzív tenyésztési rendszerekben, ami egészségügyi problémákhoz vezethet; a nagy állománysűrűség szintén egészségügyi problémákat okoz és növeli a betegségek átvitelének kockázatát; a magas ammóniakoncentráció károsítja a csirkék immunrendszerét és növeli a légzőszervi betegségekkel szembeni érzékenységet. A világ legtöbb országában az emberi egészség szempontjából orvosilag fontosnak tartott antibiotikumok több mint 50 %-át használják az állattenyésztésben.

A Bát-Grill számára nevelt csirkék esetében kizárólag abban az esetben alkalmaznak a termelők antibiotikumot, amikor az állatorvos előírja. Az élőcsirkék esetében, ha antibiotikumot kapnak, kivágás előtt be kell tartani a gyógyszer kiürülési idejét (más néven élelmezés-egészségügyi várakozási időt). Ez az időszak biztosítja, hogy a gyógyszer marad-

ványai kiürüljenek az állat szervezetéből, és ne kerüljenek a húsba, ami később emberi fogyasztásra kerül. A két hetes (14 napos) várakozási idő egy általánosan elterjedt és biztonságos irányelv, de mindig a konkrét készítmény előírása a mérvadó. Ezt az állatorvos, vagy a gyógyszer használati utasítása határozza meg. Az előírt várakozási idő betartása kötelező, és az élelmiszerlánc-biztonsági hatóság ellenőrzi.

Annak érdekében, hogy mielőbb felismerjük a potenciális patogén kórokozók jelenlétét, illetve, hogy célzottan tudjuk azokat kezelni, vásároltunk egy laborberendezést, melynek köszönhetően termelőink igény szerint folyamatosan ellenőrizhetik a nevelő telepeikről származó mintákat, ezzel is megelőzve az esetleges járványok kialakulását és az antibiotikum használat minimalizálását. A vizet savanyítással, például ecetsav vagy almasav hozzáadásával kezeljük, hogy fertőtlenítsük a vízrendszert, valamint támogatassuk a csirkék bélrendszerének egészségét és a kórokozók visszaszorítását.

Az Európai Gyógyszerügynökség szerint az antibiotikumok állatokon történő alkalmazása hozzájárulhat a rezisztens baktériumok kialakulásához, amelyek az élelmiszerláncon keresztül vagy közvetlen érintkezés útján átkerülhetnek az emberre. Az intenzív baromfitenyésztésben használt antibiotikumok a környezetre is hatással vannak. A tudományos szakirodalom szerint a brojlercsirkéknek beadott antimikrobiális szerek becslések szerint 75–90%-a kerül a környezetbe. Bizonyított, hogy toxikus hatásuk van a talajban és a vízi környezetben (csökkentve a vizekben élő élőlények számát). Az antibiotikumok alkalmazásával kapcsolatos fogyasztói és környezeti kockázatokat ismerjük, partnereinkkel együtt törekszünk alkalmazásuk minimálisra csökkentésére. Hiszünk abban, hogy kiváló minőségű húst, egészséges csirke nevelésével lehetséges előállítani.

Valljuk, hogy a legjobb ESG aktivista a JÓ GAZDA.

Aki folyamatosan szemmel tartja az állományt, figyeli, hogy az állat mikor érzi jól magát az istállóban, az előjeleket veszi észre egy esetleges állatbetegség esetén. Neki nem korlátok az állatjóléti és állatvédelmi előírások, hanem alapvető célja, hogy a csirkék a maguk biológiai igényeinek és lehetőségeinek megfelelően éljenek és növekedjenek. Ezt elősegítvén vállalatunk tanácsadói szolgáltatást is biztosít a legmegfelelőbb nevelési gyakorlat elérése érdekében minden termelőnk számára, szoros együttműködésben a nevelő telepekhez tartozó hatósági állatorvossal.

Társadalmi hatások

Társadalmi fenntarthatósági hatásainkat alapvetően pozitívan értékeljük, azt figyelembe véve, hogy fejlesztési lehetőségek mindig vannak.

Tágabb értelemben vett társadalmi fenntarthatósági hatásaink közé tartozik a fogyasztóink egészségéért való felelősségvállalás. Ezt termékeink minőségével és élelmiszerbiztonsági és minőségbiztosítási rendszereink működtetésével érjük el.

Munkáltatói felelősségünk és hatásunk kiterjed munkavállalóink egészségére, melyre a megfelelő munkakörnyezet kialakításával, munkavédelmi előírások betartásával, oktatásokkal, védőfelszerelésekkel, egészségmegőrzési programokkal, támogatásokkal tudunk hatni.

Munkavállalóink egészségén túl jóllétükre is hatásunk van, a munka- magánélet egyensúly megteremtésében, a szakmai fejlődés lehetőségének biztosításában, a tisztességes, stabil jövedelem biztosításában.

A térségen belül, Bátaszék környékén megbízható munkáltatóként vagyunk jelen, így a várossal, a helyi közösségekkel is együttműködünk, rendezvényeket támogatunk, erőforrásokat bocsátunk rendelkezésre.

Gazdasági hatások

Gazdasági hatásainkat pozitívan értékeljük, hiszen nyereséges vállalkozásként, munkahelyeket teremtünk és partnereinknek megbízható, fizetőképes szállítói és vevői vagyunk.

Érintettek

102-40

102-42

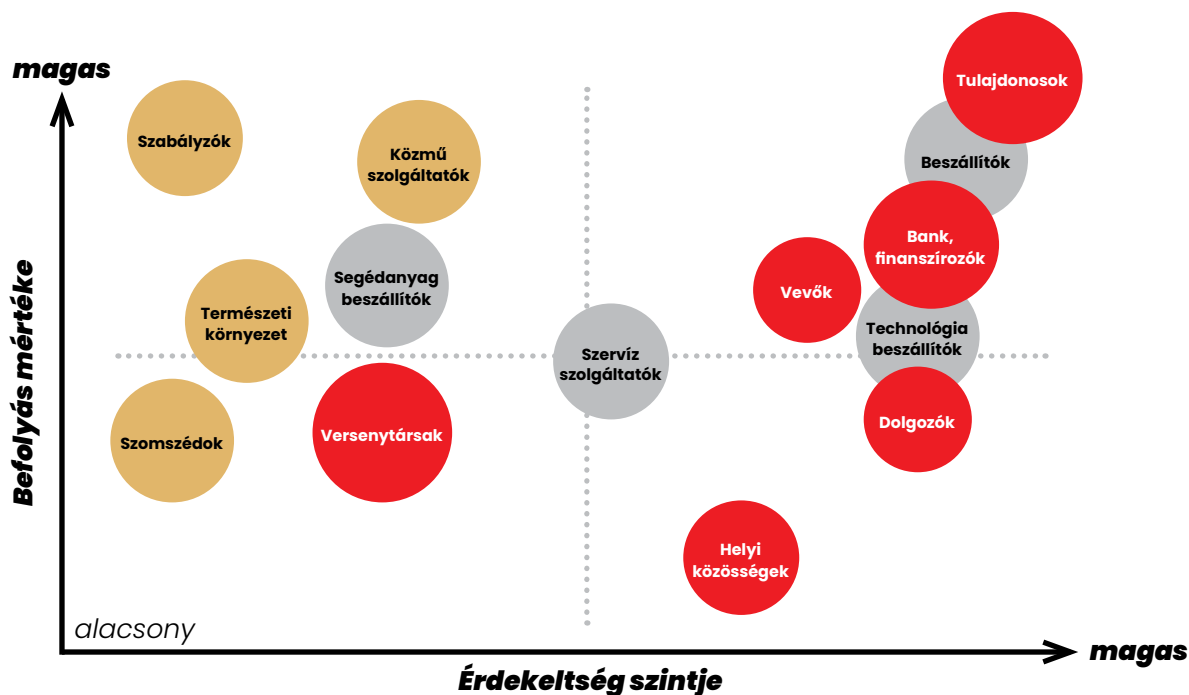
102-43

102-44

Érintetti térkép

A menedzsment csapat 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. Az érintettek különböző csoportjairól a jelentés további részeiben részletesen szólnunk.



Szabályozók kiemelt helyen szereplő érintettek mert, hiszen az állatjóléti, élelmiszerbiztonsági és minden egyéb jogszabályi kötelezettség jelentősen meghatározza vállalatunk működését. Természeti környezettel, környezeti hatásainkkal a 2. és a 3. fejezet foglalkozik. Közműszolgáltatóink, segédanyagbeszállítóinkkal törekszünk a mindkét fél számára kielégítő kapcsolat fenntartására.

Tulajdonosainkkal, finanszírozóinkkal beszállítóinkkal és vevőinkkel szorosan együttműködünk. Beszállítóinkkal, vevőinkkel részletesen a következő fejezetben foglalkozunk.

Helyi közösségekre, dolgozóinkra jelentős hatással bír vállalkozásunk, melyet részletesen a 4. fejezetben fejtettük ki. Szomszédaink igényeit folyamatosan figyelemmel kísérjük, és törekszünk a zaj és szaghatások minimálisra csökkentésére. Versenytársaink tevékenységét figyelemmel kísérjük szakmai szempontok mentén.



Partnereink, ellátási láncunk

102-9

102-10

102-16

414-1

414-2

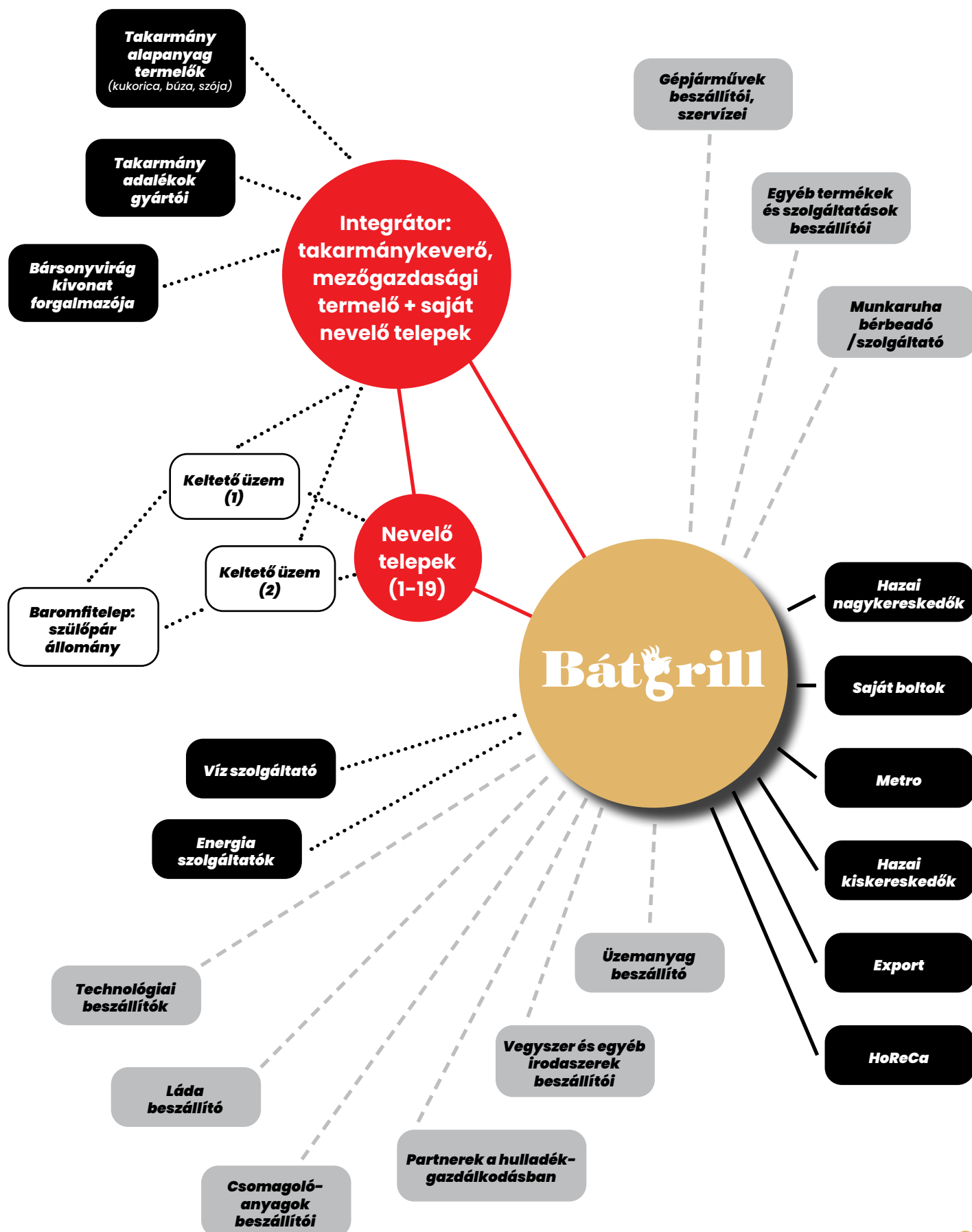
408-1

308-1

308-2

102-16

Az alábbiakban üzleti tevékenységünk végzéséhez szükséges kulcsfontosságú beszállítóinkkal való kapcsolatot jellemezzük. Alapvető elvünk és törekvésünk a beszállítóink kiválasztásánál a kölcsönös megelégedés, hogy egymásnak fontosak legyünk, egyensúly jellemezze az üzleti kapcsolatot. Üzleti partnereinkkel való kapcsolatunkat Etikai Kódexünk is szabályozza.



Nevelőtelepek

Élőállat beszállítóink felé leadott rendeléseinket a feldolgozóüzem kapacitásához igazítjuk, mely körülbelül 150 000 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. Úgy látjuk, hogy a túl szoros integráció, ahol szigorú keretek közé szorítják a termelőket 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, Devecserről és a NAGISZ Mezőgazdasági Termelő és Szolgáltató Zrt-től, Nádudvarról rendeljük a naposcsibéket nevelőtelepeink számára.



Legjelentősebb partnerünk a Palotabozsoki Zrt, mely integrátor szerepben koordinálja a többi nevelőtelepet. A Palotabozsoki Zrt-vel a takarmány fejlesztésben és készítésben is együttműködünk. A Bát-Grill számára nevelt csirkék takarmányához felhasznált szemes alapanyag nagy részét Palotabozsok Zrt termeli meg (kukorica, búza) valamint a takarmány előállítását is ők végzik.

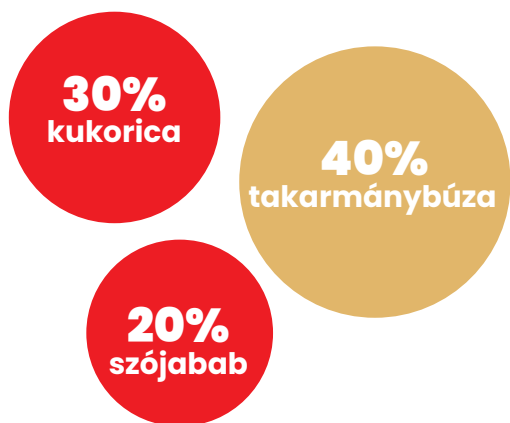
A csirkék nevelése naposcsibe koruktól kezdve, a Revolution Nutrition takarmánnyal történik, szigorú minőségbiztosítási szabványok szerint a tartási körülményektől kezdve a késztermékig. A csirkék nevelése zárt rendszeren belül történik.

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. 2,74 kg az átlagsúlya vágáskor. 1 kg élő súly előállításához kb. 1,6 kg Revolution Nutrition takarmányt használ fel. Tehát 1 db csirke kb. 4,3 kg Revolution Nutrition takarmányon nő fel.

A takarmány alapanyagául szolgáló szemestermény nagyrészt a Palotabozsoki Zrt. a saját maga által művelt földön termel meg. Fő összetevői a következőképpen alakulnak:



Kukorica: a csirkék energia beviteléért felel.

Takarmánybúza: a növekedést segítő fehérjét biztosítja.

Szójabab: fehérjepótló szerepe van.

Repce: energiapótló szerepe van.

Mindezt kiegészítik vitaminokkal, nyomelemekkel és aminosavakkal, ezeket körülbelül 10%-ban tartalmazza a takarmány.

Összesen 22 telepről vásároltunk csirkét 2024-ben ahogy 2023-ban is. A legkisebb 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 Szervíz 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 márkaszervízekkel állunk kapcsolatban. A garancia lejártá után tehergépjárműveinket a szekszárdi „EURO” Fuvar Bt., személygépjárműveinket bátaszéki Mattenheim Auto Control Kft. javítja.

A 2024 -es évben még formálisan, kifejezetten fenntarthatósági szempontok mentén nem végeztünk beszállító értékelést.

Ügyfelek, megrendelők

102-6

Ügyfeleink, vevőink esetében is érvényes az, hogy igyekszünk kölcsönösségen, egymás megbecsülésén alapuló, egyenrangú partneri kapcsolatot kialakítani.

A hazai piacon a teljes broiler szegmensben körülbelül hatodik, a „sárga csikrés” 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, termékstruktúrából adódóan a multinacionális kiskereskedelemnek a Metro Kereskedelmi Kft. kivételével nem szállítunk. Kapacitásainkat igyekszünk nem túl koncentráltan megosztani vevőink között. Értékesítési volumenünk 50 százalékát 10-12 nagyobb vevőnknek szállítjuk, közülük is a legnagyobbak alig haladják meg a 10 százalékos volumet.

A 2024-as árbevételünk megoszlása az alábbiak szerint alakult:

42%



Export

Ausztria, Románia,
Szlovákia, Hollandia, Horvátország

53%



Belföld

2,17% HORECA szektor,
1 db multi partner a METRO

5%



Saját bolt

6 üzlet

Vevőinkkel keretszerződéseket kötünk, a vevői megbízhatóság fontos szempont. Legnagyobb partnerek 100 milliós nagyságrendben vásárolnak, hitelbiztosítóval dolgozunk. Nagyobb partnerekkel általában évente 2-3 alkalommal találkozunk, fontosnak tartjuk a személyes és a jó kapcsolatokat.



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 2024-es évben értékesített mennyiség 17 030 405 kg volt, amely 6,7 %-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 2024-es év adózott eredménye elérte a 2 102 411 Ft-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.

A 2024-ben zárult egy közel 1 milliárdos pályázati projektünk, melyet 2021-ben pályáztunk meg és 2022-24-ig terjedő időszakban valósítottunk meg. A 2023-as évben, e pályázat keretében 2 db Euro 6-os motorral rendelkező tehergépjárművet vásároltunk, az üzemben a darabolópálya kapacitásnövelése, hatékonyság fejlesztése történt új, korszerűbb gép beszerzésével, 2024-ben pedig ebből a forrásból épült szennyvíztisztító-telepünk is.

Adózási és jogszabályi kötelezettségeinknek maradéktalanul eleget teszünk.



GRI 300

Környezeti

információk

Anyaghasználat

301-1

301-2

301-3

A 2024-es évben 20 642 500 kg súlyban vásárolt a Bát-Grill élő csirkét.

Az 1. fejezetben bemutatott anyagmérleg szerint az alábbi bemenő anyagokat használjuk:

Ezek közül jelenleg az élőállat, energia, víz, tisztítószer mennyiségekről vannak pontos adataink, ezeket az adatokat a következőkben ismertetjük is.

A csomagolóanyagok közül a friss hús szállítására szolgáló rekeszek jelentik a legnagyobb mennyiséget. Havonta kb 5 000db új rekeszt veszünk, melynek újrahasznosított anyag tartalma gyártói információk szerint közel 100%.

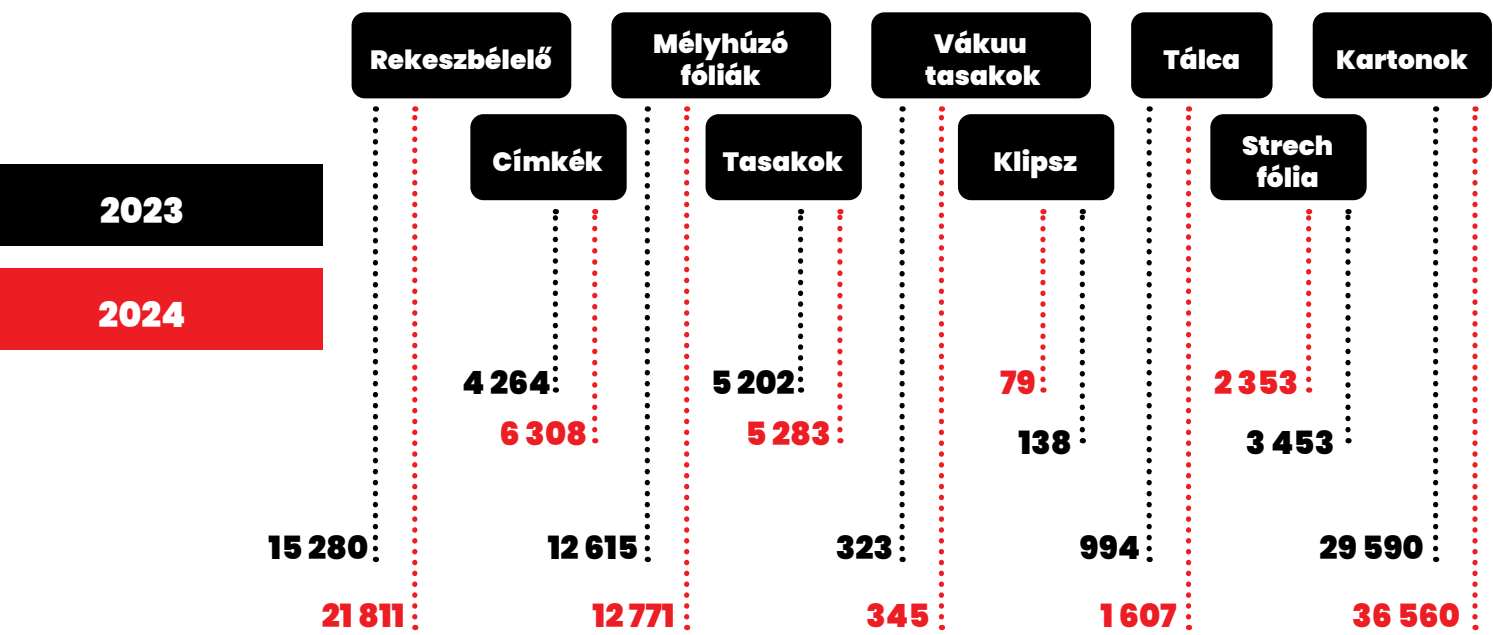
A 2023-as évben 81 000db rekeszt vásároltunk, 26 800 db-ot értékesítettünk és 50 000db-ot küldtünk vissza a gyártónak újrahasznosítási céllal.

A 2024-es évben 63 751db rekeszt vásároltunk, 43 277 rekeszt értékesítettünk és több mint 56 000 db-ot küldtünk vissza a gyártónak újrahasznosítási céllal.

A 2023-as évben viszonylag sok kintlévő ládánk volt partnereknél, melyek 2024-re érkeztek vissza, illetve a 2024-es évben valamelyest emelkedett a papírdobozos csomagolások mennyisége is.

Élő csirke
20 642 500
kg/2024

Csomagolóanyagként az alábbi termékkategóriákat és mennyiségeket használjuk fel. A táblázatban szereplő két év adataiból is látszik, hogy a termelés növekedés és a csomagolt áru iránti fogyasztói igény is a csomagolóanyag mennyiség növekedéséhez vezet.



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

Összesen 15 féle vegyszert használunk az élőállatos ládák mosására, az üzem különböző részeinek fertőtlenítésére, rendszeres tisztítására, hústermékek szállítására használt rekeszek tisztítása. Vegyszerfelhasználásunk a 2024-es évben 18 021 kg volt összesen.

A vegyszerfelhasználásunkban tapasztalt, a gépek karbantartásának, működés optimalizálásának köszönhető változásokat a következő táblázat foglalja össze:

	2023 mennyiség / számítás	2024 mennyiség / számítás	Fajlagos vegyszerhasználat változása
Élő csirkék konténereinek mosása	7 418 492 db csirke / 54 547 konténer	7 544 805 db csirke / 55476 konténer	+ 5,94 %
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	-
Vegyszer-rekesz arány	0,0019897 kg vegyszer /rekesz	0,0013916 kg vegyszer /rekesz	- 30 %
Egy kg késztermékre vetítve	0,0001658 kg vegyszer /kg készáru	0,0001159kg vegyszer/ kg készáru	- 30,1 %
Teljes vegyszerfelhasználás	18 097 kg vegyszer / 15 981 628 kg termék	18 021 kg vegyszer / 17 029 581 kg	-6,5 %

A húsáru tárolására és szállítására szolgáló rekeszek tisztítása során kiemelt figyelmet fordítunk a vegyszerfelhasználás optimalizálására. Az összes rekeszbe rakott termék mennyisége 17 029 581 kg volt, amelyet 12 kg-os egységekben helyeztünk el, így összesen 1 419 131 darab rekeszt mostunk el. Egy rekesz tisztításához mindössze 0,0013916 kg vegyszert használunk fel, amely 1 kg késztermékre vetítve csupán 0,0001159 kg vegyszert jelent.

A teljes vegyszerfelhasználás az előállított 17 029 581 kg késztermék mellett 18 021 kg volt, így 1 kg hús előállításához átlagosan 0,0010582 kg vegyszert alkalmaztunk, mely 6,5%-kal kevesebb az előző évi adatokhoz képest. Folyamatosan törekszünk a vegyszerhasználat minimalizálására és a tisztítási folyamatok hatékonyságának növelésére, szem előtt tartva a környezetvédelmi és fenntarthatósági szempontokat.

A szigorú higiéniai szabályok betartása miatt a darabolóban, vágóban, függesztőben dolgozó kollégák munkaruháit béreljük. Partnerünk a Lindström Hungary Kft., akik biztosítják kollégáink számára a folyamatosan rendelkezésre álló, tiszta, személyes munkaruha tárat és az ezek tárolására szolgáló szekrényeket is. 189 kollégánk számára összesen 3090 db ruhadarab bérletére szerződünk. A Lindström a munkaruha bérleti szolgáltatás széndioxid egyenértékben kifejezett ökológiai hatásait is megküldi számunkra az alábbi formában:



Energiafelhasználás

302-1

302-2

302-3

302-4

302-5

Épületeink energia-igénye

Bátaszéki üzemünkben gázt és áramot is használunk. Energiafogyasztásunkat folyamatosan nyomonkövetjük, összeségében és fajlagosan, termék kg-ra és költségre vetítve is. Törekszünk az energiafogyasztásunk csökkentésére.

Az épület teljes tetőfelületén 400 kwh mennyiségű napelem tábla található, melyek 2023-ban 15,2 %-át termelték meg az éves össz fogyasztásnak. A 2024-es évben ezzel szemben csak 13, 51% százalékát.

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.

Világításunk az épületek területén körülbelül 50%-ban LED-ekkel van megoldva, a további területek cseréjét folyamatosan végezzük.

Az összes vásárolt villamos energia mennyisége:

2 247 906 KWh

A feldolgozó üzem felhasználása 1 824 378 KWh volt míg az újonnan üzembe helyezett szennyvízkezelő telepé, illetve hűtőházé az áprilistól decemberig terjedő időszakban

423 528 KWh

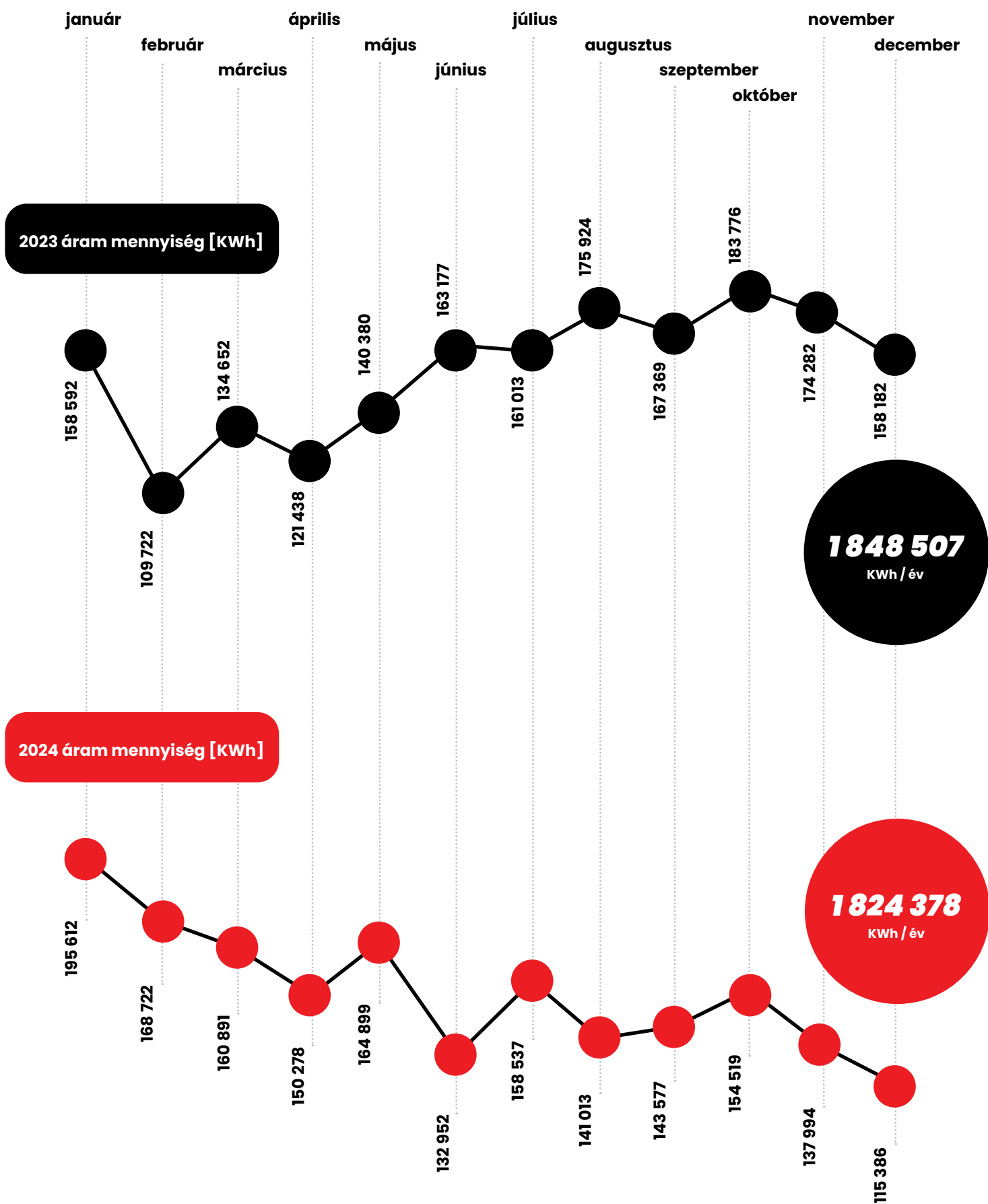
A vállalat által megújuló energiaforrásból termelt energia:

351 080 KWh

Ennek értelmében a 2024-es évben az összes üzemi áramfelhasználás

2 598 986 KWh

A 2024-es évben a vállalat több megújuló energiát termelt mint 2023-ban, ugyanakkor arányaiban kisebb lett a megújuló részarány, ami annak tudható be, hogy az új szennyvíztisztító telep beüzemelésének következtében nagyobb mértékben nőtt az összes energiaigény.



2023

2024

Megújuló energia
termelés

332 280 kWh

351 080 kWh

+5,7%Összes
áramfelhasználás

2 180 787 kWh*

2 598 986 kWh

+19,2%Megújuló arány
az összesből

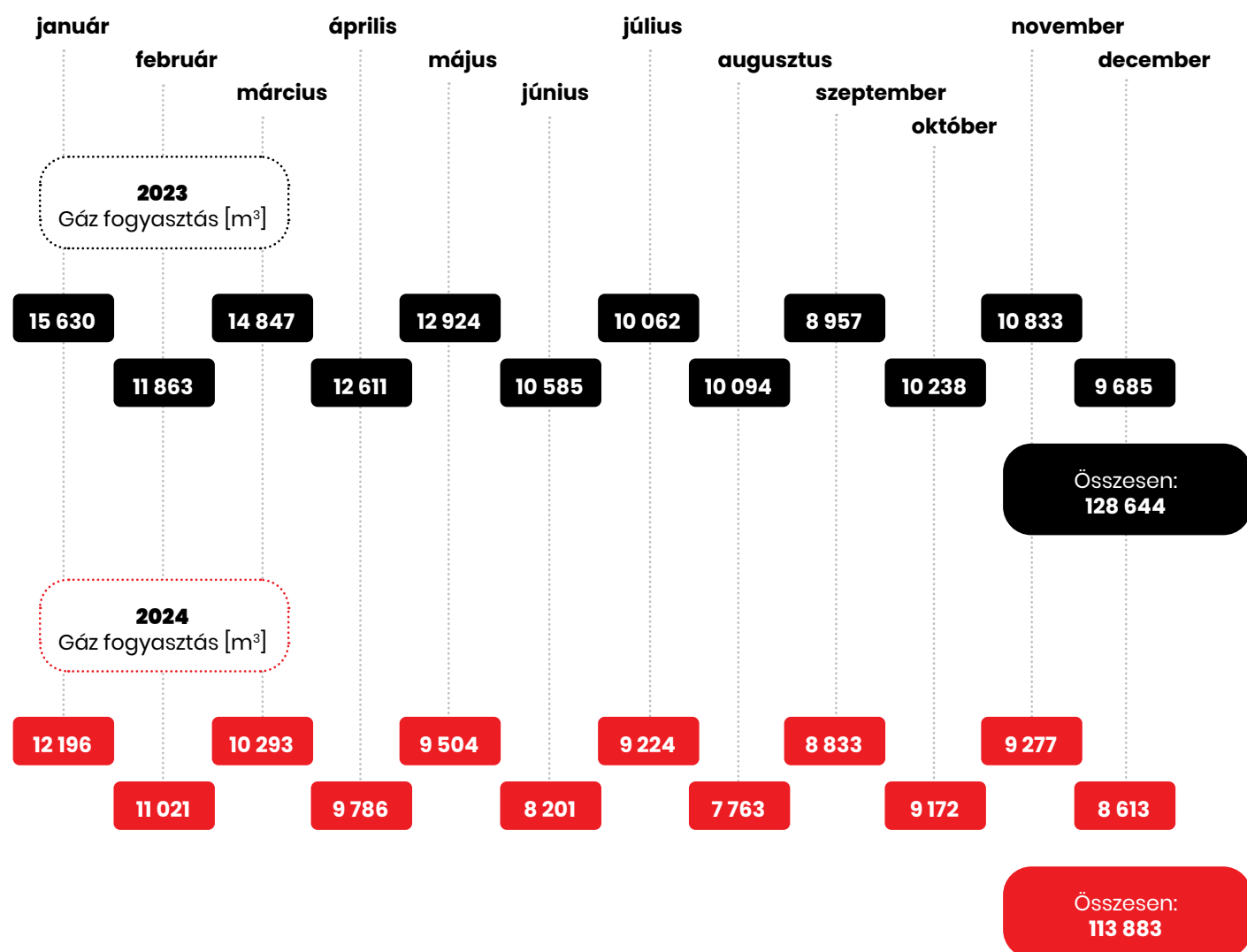
15,2%

13,5%

-1,7%

Kiskereskedelmi üzleteink bérelt helységeiben üzemelnek, energiafogyasztási adataikat nem vezettük még a 2023-as évben. 2024-ben kettő mintaboltunk áramfelhasználásáról gyűjtöttünk adatokat mely összesítve 15 085 kWh.

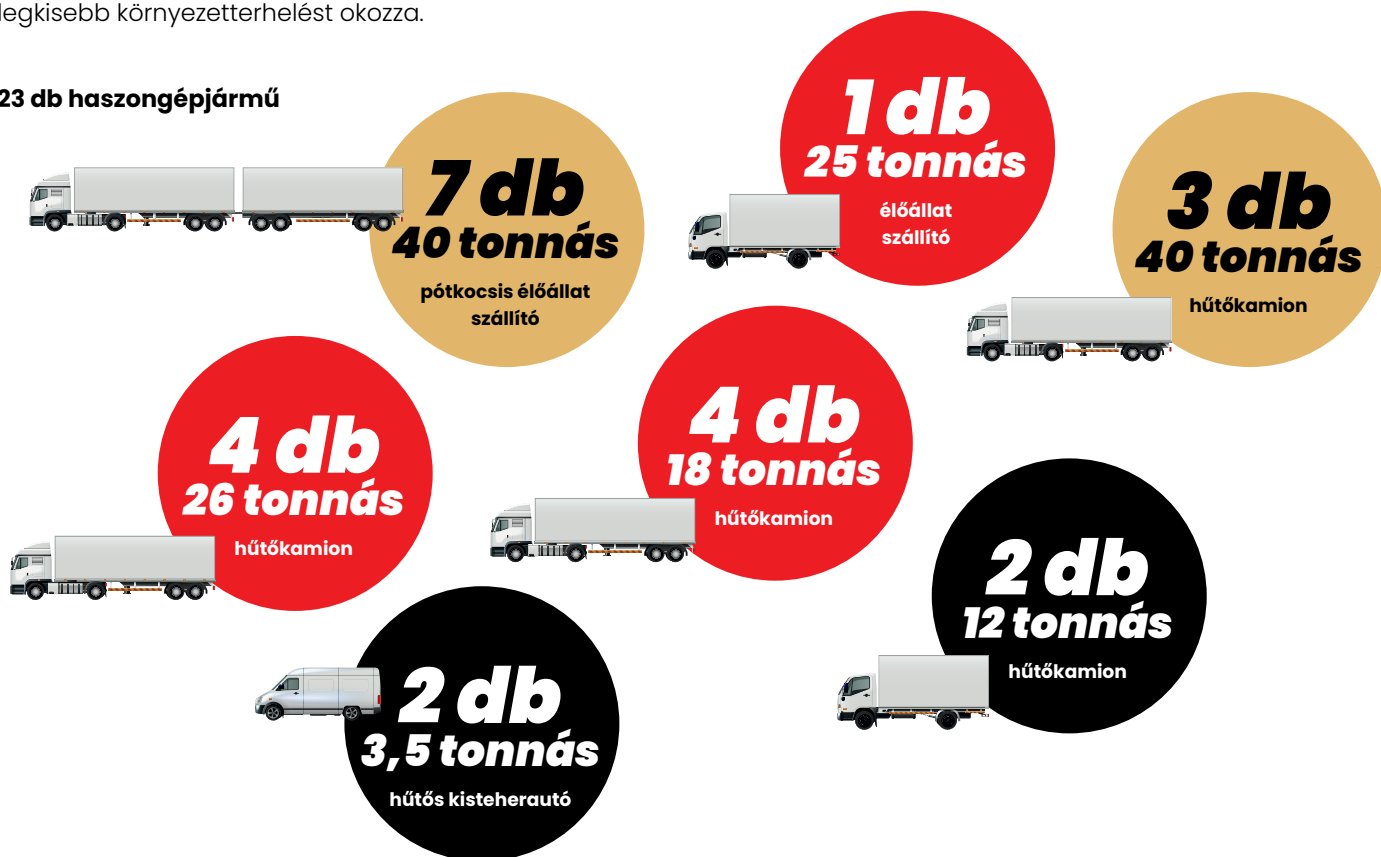
A földgázvásárlásunk mennyiségét és annak változásait az alábbi táblázat mutatja. A 2024-es évben tapasztalt csökkenés a megújuló energiával előállított melegvíz termelés nagyobb arányának tudható be.



Logisztikai folyamatok energia-igénye

A Bát-Grill a termék érzékenysége és a vevői kiszolgálási színvonal miatt saját flottával végzi az élőállat beszállítást és a késztermék kiszállítást is. A flotta átlagéletkora körülbelül 4 év, mindegyik jármű diesel üzemű. A flotta fiatalságát az-
zal is ki tudjuk fejezni, hogy a 23 db haszongépjárműből mindössze 2 db van amelyik EURO 5 környezetvédelmi beso-
rolással rendelkezik a többi mind EURO 6 besorolású, ami a ma érvényes besorolás szerint a belsőégésű motoroknál a
legkisebb környezetterhelést okozza.

23 db haszongépjármű



Haszongépjárműveink diesel fogyasztása a 2023-as évben összesen: 281 000 liter volt, míg a 2024-es évben 297 346 liter. Bátaszki központunkban 3 gázüzemű targonca is dolgozik. PB gáz felhasználásuk a 2023-as évben évente össze-
sen 4 764 kg, míg a 2024-es évben 5 220 kg volt.

Munkatársaink összesen 18 db Bát-Grill tulajdonában álló személygépjárművet használnak. Ezek közül 17 db diesel
üzemű, 1 db benzines. Személygépjárműveink diesel fogyasztása a 2023-as évben összesen: 25 650 liter volt, míg a
2024-es évben 29 282 liter volt.

Személygépjárműveink benzin fogyasztása a 2023-as évben összesen: 2 845 liter volt, míg a 2024-es évben 1 770 liter
volt. Ez annak köszönhető, hogy a flottából egy jármű értékesítésre került.

	2023	2024	
Haszongépjár- művek diesel fogyasztása	281 000 liter	297 346 liter	+ 5,8 %
Gázüzemű targoncák PB-gáz felhasználása	4 764 kg	5 220 kg	+9,6 %
Személygép- járművek diesel fogyasztása	25 650 liter	29 282 liter	+14,2 %
Személygépjár- művek benzin fogyasztása	2 845 liter	1 770 liter	-37,8 %

Vízfelhasználás

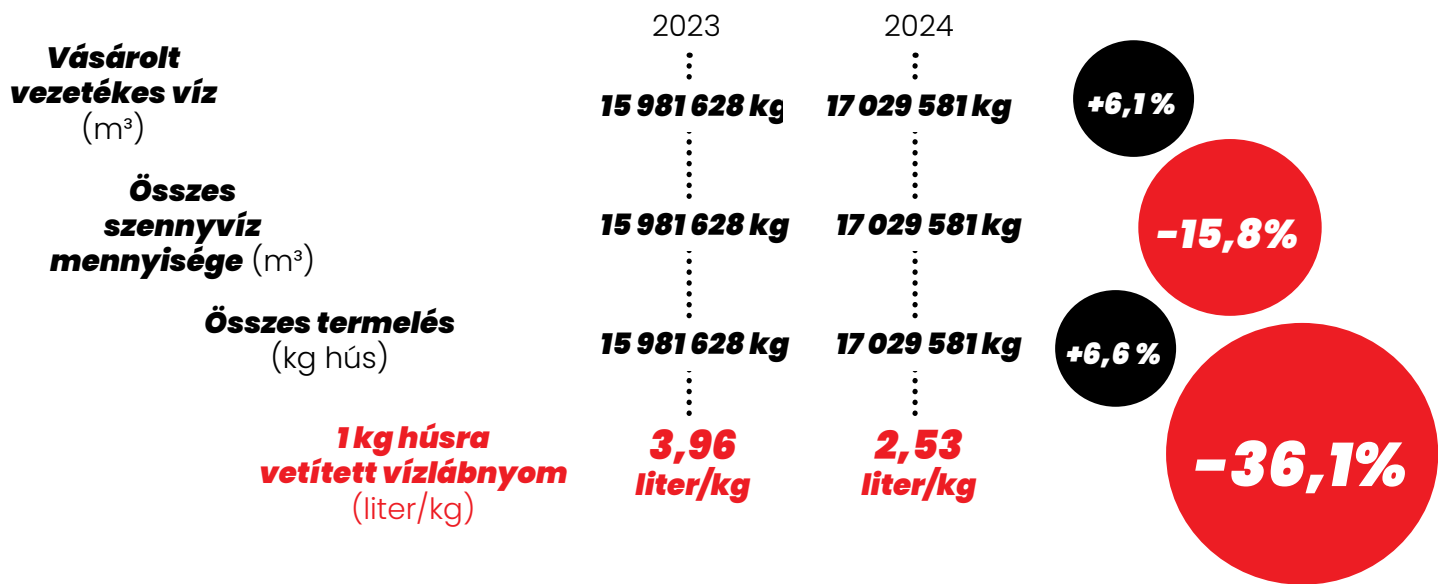
- 303-1
- 303-2
- 303-3
- 303-4
- 303-5

Az összes felhasznált vízből mennyi a vásárolt vezetékes víz: **67 203 m³**
Összes szennyvíz mennyisége: **53 340 m³**

A Bát-Grill vízfelhasználása jelentősnek mondható, összesen 67 203 m³ vezetékes vizet használtunk fel a 2024-es évben. Kútvizet, visszaforgatott vizet jelenleg nem használunk, esővizet nem gyűjtjük és élővizekből sem vételezünk. A szennyvíztisztító beruházásunknak köszönhetően vásárolt vezetékesvíz mennyiségénél már jóval kevesebb a szennyvízkibocsátásunk mértéke. Az ivóvíz díján kívül szennyvízkezelési és környezetterhelési díjat is fizetünk, melynek összege szintén jelentős.

A szennyvízkezelő telepünk beüzemelésre került így a városi szennyvízkezelőt mentesíteni tudjuk, hiszen olyan minőségű a tisztított szennyvizünk, hogy a mellettünk folyó patakba tudjuk kiengedni.
Fontos szempont, hogy a beruházással csökkentjük a szennyvíz mennyiséget és annak költségét is egyúttal.

A Bát-Grill 2024-ben az előző évhez képest több húst állított elő, miközben a vízfogyasztás fajlagosan jelentősen csökkent, **1 kg termékre vetítve 36,1%-kal kevesebb vizet használunk fel.**



Ez kimagasló előrelépés az erőforrás-hatékonyság és a fenntartható vízgazdálkodás terén.
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.

Biodiverzitás

304-1

304-2

Jelentős zöldfelülettel rendelkezünk, bátaszéki központunk körülbelül 3,5 hektáros területen helyezkedik el. Ebből 220 négyzetmétert tesznek ki irodáink és 5 500 négyzetmétert a többi üzemi épület. A hűtőház 37%-os, az épülő 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.

Kibocsátások

305-1

305-2

305-3

305-4

305-5

GHG

Kibocsátás mérési 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 álláshoz szükséges ellátási láncban keletkezett kibocsátások

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

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

Scope 1

- Épületek energiafogyasztása
 - Vásárolt áram fogyasztás
 - Gázfogyasztás
- Gépjárművek energiafogyasztása
 - Haszongépjárművek – Dízel
 - Személygépjárművek – Dízel
 - Személygépjárművek – Benzin
 - Targoncák – PB gáz



Scope 2

- Épületek energiafogyasztása
 - Vásárolt áram fogyasztás
 - Gázfogyasztás



Scope 3

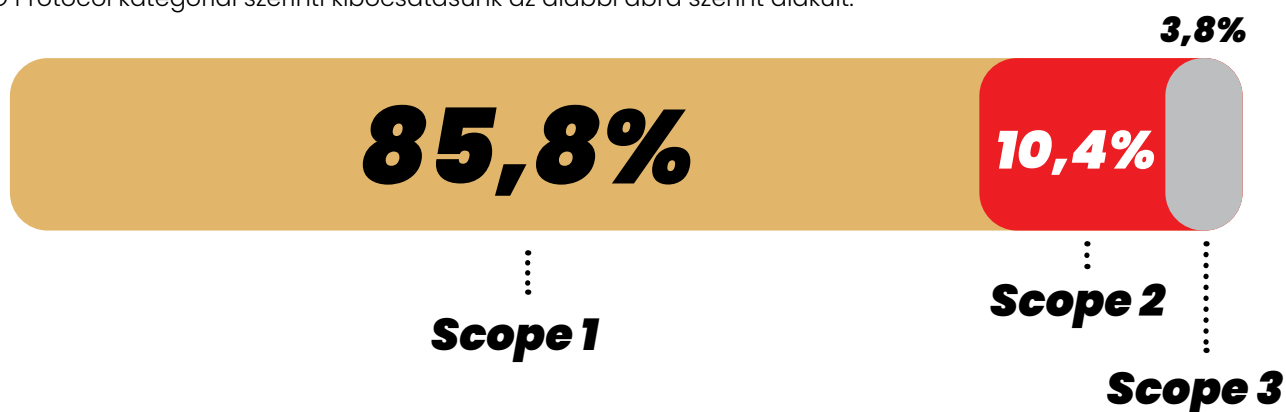
- Gépjárművekben használt üzemanyagok ellátási láncához kapcsolódó indirekt kibocsátások
 - Haszongépjárművek – Dízel (indirekt)
 - Személygépjárművek – Dízel (indirekt)
 - Személygépjárművek – Benzin (indirekt)
 - Targoncák – PB gáz (indirekt)



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 (CO₂) szokás megadni, amelynek a számítása során az egyes gázok fajlagos üvegházhatása alapján konvertálják a tömegüket szén-dioxid tömegré, 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:

5 048 tonna CO₂

Ebből fajlagos mutatót is képeztünk, mely megmutatja, hogy egy kilogramm csirkehús előállítása során 0,32 kg CO₂ kibocsátást generálunk.

E fajlagos értéken belül az energia teszi ki a 0,248 kg CO₂-t, ami annyit jelent, hogy működésünk energiaigényének 21,4 százalékát a logisztikai tevékenységeink, gépjárműhasználatunk adja.

Energiaintenzitás (Scope 1: épületek+Scope2: épületek/Összes termék kg):
0,248 kg CO₂/kg csirkehús



A Scope 3 kibocsátásaink aránya igen alacsony, ami még a jelenlegi adatgyűjtési rendszerünkben adódik. A továbbiakban a Scope 3 kategóriát tervezzük kiegészíteni a bérelt ingatlanokhoz, üzletekhez, beszállítókhöz 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.

Teljes klímalábnyom (t CO ₂)		2023	2024	
		5 486 t	5 048 t	-8,0%
Fajlagos kibocsátás (kg CO ₂ /kg hús)		0,34 kg	0,32 kg	-5,9%
Energia-intenzitás (kg CO ₂ /kg hús)		0,28 kg	0,248 kg	-11,4%
Logisztikai részarány az energiában		18,0%	21,4%	+3,4%
Scope 1 kibocsátás (t CO ₂)		4 704 t	4 332 t	-7,9%
Scope 2 kibocsátás (t CO ₂)		604 t	527 t	-12,7%
Scope 3 kibocsátás (t CO ₂)		178 t	189 t	+6,2%

A Bát-Grill 2024-ben 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.

Hulladék

306-1

306-2

306-3

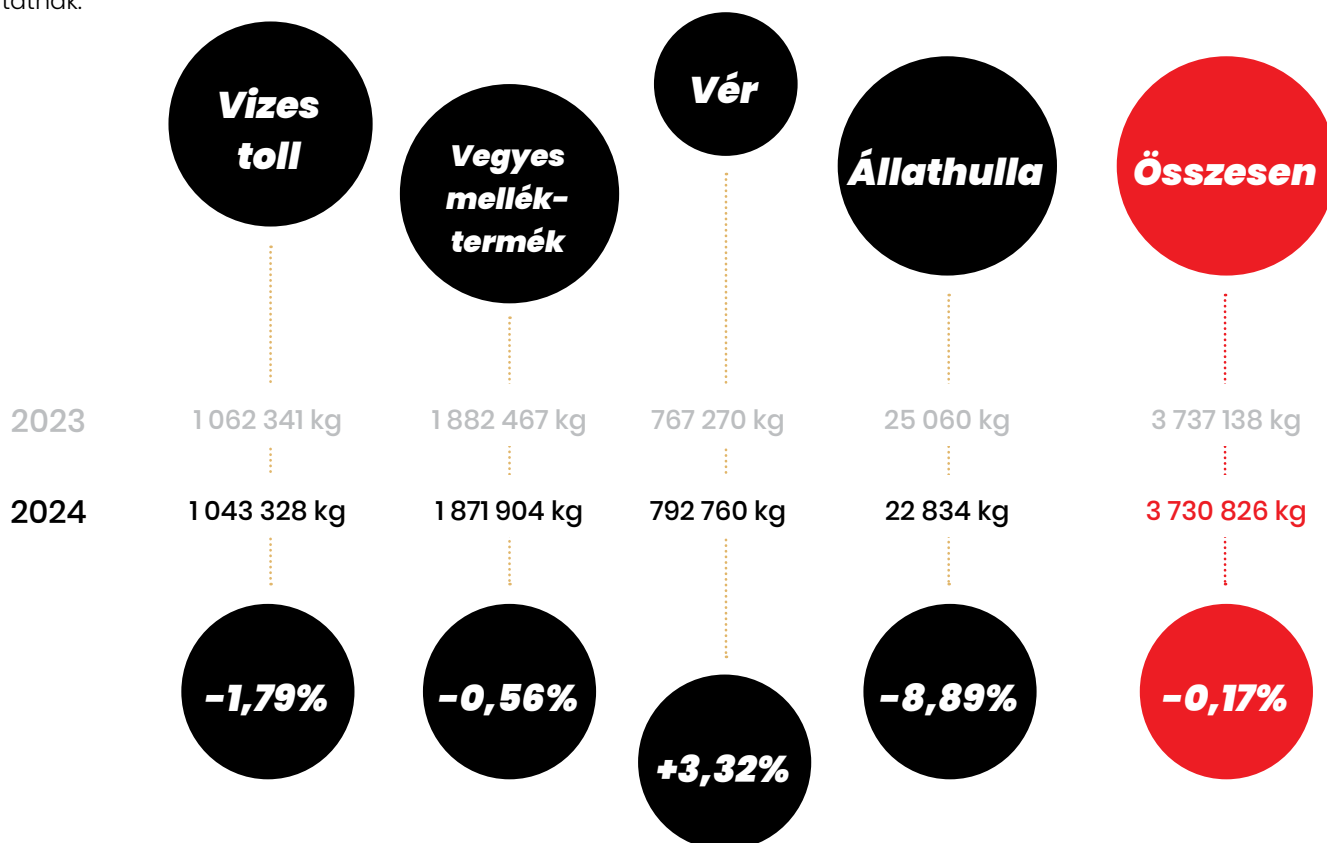
306-4

306-5

Legjellemzőbb hulladékaink – melyek sajnos nem alkalmasak szelektív gyűjtésre – az állatokkal, hússal érintkezésbe kerülő műanyag fóliák, védőfelszerelések. A 2024-es évben a Bát-Grill által elszállított kommunális hulladék mennyisége 60,14 tonna volt. Hulladékgazdálkodásban partnerünk az Alisca Terra Kft.

Ezen kívül 118 kg veszélyes hulladékot adtunk át, jellemzően mikrobiológiai táptalajok, elektronikai hulladék, olajos rongy, fáradt olaj vagy egyéb veszélyes hulladék formájában.

Szelektív gyűjtésre alkalmas hulladékunk a papír mely a kartonhulladékok, címkék, tálcák, alkatrészek, és egyéb kartondobozokból tevődik össze, évente körülbelül 1 tonnát adunk át újrahasznosításra. A 2023/24-es adatok egyezést mutatnak.



A 2024-es évben az összes elszállított állati melléktermék mennyisége enyhén csökkent (–0,17%).

A vizes tollak mennyiségének csökkentése technológia fejlesztésnek (toll szeparátor) tudható be, míg az állathulla mennyiségének csökkenése a szállításnál, pihentetésnél történő fejlesztések, megfelelő élőállat kezelés eredménye.

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

Munkavállalóinkhoz való hozzáállásunk és humán erőforrás-kezelési szemléletünk továbbra is változatlan, következésképpen az eddig képviselt alapelvekre és értékekre épül. Célunk, hogy hosszú távon is biztosítsuk a stabil és támogató munkakörnyezetet.

Vállalaton belül a nemek megoszlása, a férfi-női arány 58-42%-ról 55-45%-ra változott, ami azt jelenti, hogy a női munkavállalók aránya 3 százalékponttal növekedett az előző évhez képest.



A tavalyi évben összesen 45 új munkavállaló csatlakozott hozzánk, közülük 12 fő távozott az év folyamán – 10-en még próbaidő alatt, míg 2 fő már véglegesített munkaviszonnyal rendelkezett.

A munkavállalóink száma 2024-ben 198-211 fő között mozgott mely az előző évhez képest kb. 6.5% -os mérsékelt de stabil növekedést jelent, a gazdasági illetve a termelési volumenünk változása szerint.

A munkaidő tervezhetősége miatt a műszakbeosztások előre történnek, de a vágási folyamatban előfordulhatnak fennakadások, ami miatt napi szintű eltérések lehetnek a munkaidőben.

Fontos számukra a dolgozói vélemény meghallgatása, és amennyiben lehetőségük van rá, a kérések megvalósítása. Munkavállalóink elégedettségét a korábbi években már néhány alkalommal mértük, így 2024-ben is. A kérdőívek idősoros kiértékelésére sor került, ezek tapasztalatai jelennek meg az ú.n. Munkavállalói Gondoskodási Programban, a folyamatosan fejlesztett HR folyamatainkban.

A Munkavállalói Gondoskodási Program minden munkavállalónkra vonatkozik és 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, arany minősítések) és több szempontot is figyelembe veszünk a bérek alakításánál (táppénz, 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 2024-es évben is kifizetésre került 13. havi juttatás, az előző 12 hónap átlagbére alapján.

Vállalkozásunknál 2024-ben a 2023. évi bérekhez képest 13 % körüli bérfejlesztés történt. Üzemi dolgozóink esetében az alapbér a minimálbér majdnem 110 százaléka bónuszok nélkül. A munkavállalói gondoskodási program kereteiben rögzített bónuszokkal a munkavállalóink az alapbérükhöz képest további 50-90 százalék jövedelmet tudnak elérni. Azonos pozícióban dolgozó női és férfi kollégák között bérkülönbség nincsen.

Oktatás, munkavédelem

404-1

404-2

403-9

403-10

403-2

403-3

403-5

Munkavédelmi megbízottunk 2 hetente 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 legtöbbször oktatással kiküszöbölhetők a hibák, így ezzel kiemelten a minőségügyi vezető foglalkozik: minden egyes hibát követően oktatást szervez a folyamatban résztvevőknek.

A 2024-es évben nagy hangsúlyt fektettünk munkatársaink készségeinek fejlesztésére. Középvezetőink számára egy hatnapos kommunikációs tréninget biztosítottunk, amelyen hét kollégánk vett részt, mert hisszük, hogy a hatékony vezetői kommunikáció elengedhetetlen a sikeres csapatmunkához és irányításhoz. Emellett bolti dolgozóink számára is szerveztünk egy háromnapos kommunikációs tréninget, amelyen 16 munkatársunk vett részt. Ez a képzés kifejezetten a vevőkiszolgálás fejlesztésére és az ügyfélkapcsolatok erősítésére fókuszált, hogy vásárlóink még magasabb színvonalú kiszolgálásban részesülhessenek.

Munkavállalóink számára az üzemorvosi vizsgálat és a tüdőszűrő kötelező, ezen kívül pedig egészségmegőrzés céljából ú.n. Vitamin Programot indítottunk, melynek keretében 90 napos adagokban igényelhető volt egész évben negyedévenként C-vitamin. Az elmúlt két évben komplex vérvételi szűrésre is lehetőséget biztosítottunk munkavállalóink számára a Point of Care Prevention Kft.-vel együttműködve a betegségek szűrése és megelőzése érdekében.

Annak érdekében, hogy javítsunk dolgozóink munkakörülményein, légcsatornás hűtési rendszert vezettünk be a készáruhűtőben, mely eloszlatja a hűtőberendezésekből érkező hideg szelet hosszú métereken keresztül, ezzel tompítva a dolgozókra érkező hideg levegőt.

2023-ban 6db üzemi baleset történt, ezek kivizsgálását elvégeztük. Jellemző baleset típusok a vágások, emeléssel kapcsolatos derék problémák. A folyamatos munkavédelmi oktatásnak köszönhetően a 2024-es évben sikerült a több mint a felére csökkenteni a munkahelyi balesetek előfordulását az előző évhez képest.

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 magatartásnormákat 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.

Ennek szellemiségében az alábbi figyelmességeket, programokat, munkabéren kívüli juttatásokat biztosítottuk 2024-ben is minden munkavállalónknak:

- születésnap alkalmával a férfiak egy üveg bort, a hölgyek egy doboz bonbont kapnak a vezetői köszöntés mellett,
- nőnap alkalmával, minden női munkavállaló kapott egy szál virágot és ajándécsomagot,,
- húsvéti, karácsonyi ajándécsomagok
- beiskolázás támogatása: 20 000/fő, 8. osztályig- mely 5000 Ft-al növekedett az előző évhez képest
- Mikulás ajándécsomag a munkavállalók 14 éves kor alatti gyermekeinek
- családi üdülés támogatása pályázat alapján: 2024-ben 19 munkavállalónk részesült fejenként 80 000 Ft összegű támogatásban
- munkaruhák biztosítása azon felül, ami nem kötelező jellegű,
- cég által biztosított dolgozói buszjáratok a munkába jutáshoz (összesen kb 40 fő veszi igénybe ezt a lehetőséget, 5 kisbuszt használtunk 2023-ban),
- csapatépítő programok és rendezvények szervezése, melyekre a munkavállaló a családját is magával hozhatja

Évente 3-6 alkalommal meglepetést adunk a dolgozóknak. Például kapott már minden dolgozónk epret, barackot, kürtös kalácsot, füstölt árus csomagot és csoki mikulást.

Minden évben szervezünk fotózást is, és a képekből céges naptárt állítunk össze.



A Bát-Grill meghatározó munkáltató a térségben, így fontos számunkra, hogy a környezetünkben élőkkel, Bátaszék városával, a környező településekkel jó kapcsolatot ápoljunk.

A 2024-es évben a vállalat útépítési és zajcsillapítási beruházással igyekezett hozzájárulni a helyi közösségek életminőségének javításához, és a környezeti terhelés csökkentéséhez. Az infrastrukturális fejlesztés közösen Bátaszék Város illetve a bátaszéki Hulladékudvar üzemeltőivel az Alisca Terra Kft-vel együtt valósult meg, mely nemcsak a munkavállalók és partnerek számára biztosítanak biztonságosabb és hatékonyabb közlekedési feltételeket, hanem a tágabb lakókörnyezet számára is kedvező változásokat hoznak. A zajcsillapítási beruházások pedig csökkentik a zajszennyezést, javítják az itt élők komfortérzetét és hozzájárulnak a hosszú távú egészségmegőrzéshez. Ezek az intézkedések összhangban állnak a fenntarthatósági célkitűzéseinkkel, erősítik a vállalat társadalmi felelősségvállalását, és támogatják a fenntartható városi fejlődést.

Pénzbeli támogatások:

- Bátaszék városának a Bornapokra
- BSE Karate Szakosztályának
- Bátaszék Város Önkormányzatának a nehézsorsú családok támogatására (Húsvét előtti élelmiszercsomag-
ra és karácsony előtti élelmiszerre, tüzelőre)
- Támogattuk a Karácsonyi ételosztást is Bátaszéken
- Bátaszéki Gondozási Központ számára halmozottan hátrányos gyerekek nyári programjának támogatása
- A Bát-Grill kezdetektől támogatja a Szekszárdi Kajak-Kenu Sportegyesületet, a fiatal utánpótlás kinevelését,
versenyeken való részvételüket.

Az őszi és téli időszakban megrendezett környékbéli bálókra több tárgyi felajánlást teszünk tombolákra.

Időszakosan termékelajánlásokkal is hozzájárulunk a helyi és környékbéli rendezvényekhez.

A Bát-Grill Kft. elkötelezett abban, hogy a tudatosan étkező magyar családok asztalára kizárólag hazai nevelésű, kiváló minőségű magyar termék kerüljön, hiszen ugyanazt a megbízható gondoskodást érdemeljük mindannyian.



A Bát-Grill Kft. fenntarthatósági célkitűzései 2025 – 2026-os évekre

Minőségirányítási vezető:

Csomagolóanyag fejlesztési projektben (D4PACK) való részvétel – alternatív, környezetbarátabb csomagolóanyagok bevezetésének céljával.

Látszik a trend, a fogyasztói igény növekszik a csomagolt áru iránt, ezért foglalkozunk az alternatív csomagolási technológiák felkutatásával.

2026. novemberéig tart a projekt.

Üzemvezető:

Üzemszervezés változtatása: energiafelhasználás csökkentése, túlórák csökkenése céljából.

Szünetmentes működés, a gépek nem állnak meg, így napi 1-1,5 órával rövidebb idő alatt végez az üzem egy vágási ciklussal. Ez kb. 15% létszámnövekedéssel oldható meg a dolgozói szünetek biztosítása céljából. Pl. az üzem 9 órát megy, mindenki 8 órát dolgozik, szakaszosan mennek szünetre a dolgozók, így nincs üresjárat. Ennek bevezetése a 2025-ös évben zajlik, cél az üzemszerű működés elérése.

Belső felhasználású rekeszek használata: csomagolóanyag csökkenés, szállítási, rakodási hatékonyság növekedés céljából.

A csomagolásra kerülő termékek belső felhasználású rekeszbe kerülnek, amelyek bélelő fólia nélkül kerülnek belső felhasználásra az üzemi munkafolyamatok idejére.

Bevezetés 2025. őszén fog megkezdődni.

Vállalatirányítási rendszer továbbfejlesztése – kommunikáció fejlesztés, raktár, termelésirányítás területén.

2025. végére várható egy nagyobb mérföldkő a projektben.

Műszaki vezető:

Energiamenedzsment rendszer kiépítése.

Belső karbantartói létszám növelése – üzembiztonság növelése, külső szolgáltatók igénybevételének csökkentése céljából.

Bevezetése folyamatos a 2025-ös évben.

Gazdasági- és HR igazgató:

Adatvédelemre szolgáló informatikai biztonsági rendszer kiépítése: NIS2 kiberbiztonsági auditálás 2025. őszére várható.

Saját munkaerő állomány megtartása a 2025–2027-es évekre. Ameddig az üzemszerű működést nem veszélyeztető munkaerőhiány, addig szeretnénk a helyben lakók számára munkalehetőséget biztosítani, azonban az iparágban egyre erősödő trend a külföldi vendégmunkások foglalkoztatása.

Kereskedelmi igazgató:

A logisztikai folyamatok optimalizálása: A fajlagos logisztikához kapcsolható kibocsátások folyamatos csökkentésének céljából.

Scope 3 kibocsátások mérése (bérelt üzletek energiafogyasztása): A pontosabb energetikai kibocsátások megismerése céljából.

2025-ös évben kerül bevezetésre.

Ügyvezető igazgató:

Banki rendszer fejlesztése – A munkaidő, adminisztratív feladatok és hibalehetőségek csökkentése céljából. Ehhez tartozik a számlák rögzítése, utalások automatizálása. 2025-ös évben kerül bevezetésre.

Melléklet

Élelmiszer-biztonsági jogszabályok

1. 852/2004/EK rendelet
 - az élelmiszerhigiéniáról
2. 853/2004 EK
 - az állatieredetű 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

