

# Egyre jobb húsban a vad

Két évvel ezelőtt, amikor a COVID kitörése után, a HoReCa-szektor összeomlásakor utoljára foglalkoztunk a vadhúskészítmények piacával, arra jutottunk, hogy a gyártók elemi érdeke a gasztrocentrikusság megszüntetése, a több lábbon állás, a feldolgozott készítmények választékának szélesítése a kiskereskedelemben – erre az akkor kialakult helyzet jó alapot jelentett.

Szerző: Szalai László

Az azóta eltelt idő igazolta ezt az állítást. A piaci szereplők irányít váltottak, és komoly eredményeket értek el a hazai piac építésében. Erre rásegített, hogy az elmúlt időszakban az üzemanyagárak emelkedése, a nemzetközi szállítási problémák miatt az Európán túli vadhúsok importja jóval drágább lett. Vákuum alakult ki, ami

helyzetbe hozta a hazai alapanyagra támaszkodó piaci szereplőket.

## Beépül a mindennapokba

– A takarmányok árának növekedése, ezzel a tenyésztett állatok húsának drasztikus emelkedése, a jövő élelmiszer-ellátottságának bizonytalanság-érzete a vásárlókban ma azt eredményezte, hogy az utóbbi időszakban Magyarországon is nagy mennyiségben keresik és vásárolják a fogyasztók a vadhúst: beépítették a mindennapok étrendjébe – mondja dr. Lőrincz



**Dr. Lőrincz Attila**  
vadfeldolgozási ágazati igazgató  
VADEX

Attila, a VADEX Mezőföldi Zrt. vadfeldolgozási ágazati igazgatója. – Ráadásul a vadhús ára sok esetben alacsonyabb, de általánosságban sem lényegesen magasabb, mint a sertés- és a marhahúsé, a vad minősége pedig egyedülállóan magas. Azt látjuk, hogy a klasszikusan tőkehúsvásárló multikiskerek is elindultak például a közepes feldolgozottsági fokú (formázott darálthús stb.) vadhústermékek irányába.

Az elmúlt időszakban a marhahús drágult hatalmasat, felzárkózott a vad mel-



**Pechtol Patrik**  
ügyvezető igazgató  
Fiwi-Hűt

lé, így, aki a vörös húsok közül szeretne választani, az áron kívül már egyéb preferenciákat is előtérbe tud helyezni, állapítja meg Pechtol Patrik, a Fiwi-Hűt Kft. ügyvezető igazgatója, aki azonban arra

is felhívja a figyelmet, hogy a vadhúsok terjedését az elérhetőbbé válásukon kívül az is segítette, hogy a járvány ideje alatt több időt otthon töltő fogyasztók a konyhában is többet „kísérleteztek”:

– Sok újdonságot próbáltak ki (például a kovázkészítést), és ezek közé a vadhús felhasználása is beletartozott. A Vadkonyha termékcsaládunk a harmadik hullám alatt jelent meg a vezető diszkontlánc polcain állandó terméként, és azóta folyamatos növekedést mutatnak a rendelési számok. Ez a lendület még a mai napig kitart, ami meglátásom szerint a marketingkampányunknak is köszönhető. Igyekszünk tanácsokkal és elkészítési módokkal edukálni vásárlóinkat, hogy a vadhús fogyasztása élmény legyen.

A minőség megtartása és tovább emelése az egyetlen út, hangsúlyozza Ivánácz Gábor, a Venison Gusto Kft. ügyvezető igazgatója. Egyre nagyobb réteg keres ugyanis (nem elsősorban az árakra figyelve)



**Ivánácz Gábor**  
ügyvezető igazgató  
Venison Gusto

a kizárólag bevizsgált alapanyagok felhasználásával, megalkuvást nem tűrő minőségi előírás szerint készült, felesleges adalékanyagoktól mentes szalámit, kolbászokat és érlelt húsokat.

– Idehaza sajnos gyengíti a vadhús fogyasztást, hogy az olcsó, silány minőségű vadhústermékeket kipróbálókban sokszor erősödik az a hamis kép, miszerint nem szeretik a vadhúst – állapítja meg szomorúan Ivánácz Gábor. – Holott a hiba nem a vadhúsban van, csak nyesedékekből, ipari hulladékból készült terméket kóstoltak. Kizárólag természetes környezetben élő ál-



Ma már a vadhús ára sok esetben alacsonyabb, de általánosságban sem lényegesen magasabb, mint a sertés- és a marhahúsé

latok húsából, a legjobb alapanyagok felhasználásával, professzionális technológiával készíthető olyan termék, ami a „fine dining” alapjai szerint is értelmezhető.

### Kézműves gondossággal

Dr. Lőrincz Attila szintén úgy gondolja, hogy mivel a vadhús nem tenyésztésből származik, ezért nincs két egyforma, minden termék különleges és megismételhetetlen.

– Mi a VADEX-nél minden vadat egyedi, kézműves aprólékosággal és gondossággal dolgozunk fel – hangsúlyozza. – A vadgazdálkodás pedig azt jelenti, hogy a környezet eltartóképessége és a szaporulat szerinti vadhúsmennyiség csak egy része tud a piacra kerülni.

A cég fejlesztési irányai nem változtak: egységcsomagokat, kiváló minőséget, kényelmi kiszerezést, informatív csomagolást, valamint kiváló élvezeti értéket és rendkívül magas beltartalmi paramétereket igyekeznek nyújtani a fogyasztóknak.

– Az utóbbi három évben minden jelentős rendezvényen, fórumon jelen voltunk a Vadászati Világkiállástól az OMÉK-on át a Nemzetközi Vadgasztronómiai Fesztiválig. Büszkék vagyunk rá, hogy volt olyan rendezvény, ahol Lázár Chef nagy sikert aratva mintegy 3 ezer adag vadhúsból készített kóstolót a látogatók részére. A Nemzetközi Vadgasztronómiai Fesztivált minden évben mi rendezzük a VADEX Mezőföldi Zrt. területén, amelyre 2022-ben több mint 6 ezer látogató jött el – sorolja a vadfeldolgozási ágazati igazgató. – Ezen túlmenően a Bocuse d’Or világdöntő alapanyagát is



A minőség megtartása és tovább emelése az egyetlen út

mi biztosítottuk. Folyamatos az együttműködésünk az AMC-val és más szakmai szervezetekkel. Célunk továbbra is a hazai vadhúsfogyasztás ösztönzése, és ezzel a valódi hazai értékek terjesztése.

### Kényelmi irányba

A Fiwi-Hútnél az innovációk kulcsszempontjának a kényelmet tartják.

– A fogyasztók már nem szeretnék otthon különböző bonyolult húsfeldolgozó fogásokkal egy egész combot feldolgozni. Inkább gyorsan és praktikusan kivenni a csomagolásból, és már mehet is a sütőbe vagy serpenyőbe – ecseteli Pechtol Patrik. – Ezt bizonyítja, hogy a márkánk alatt forgalmazott vadhúsos készletek hatalmasat futottak az üzletekben. Ezek minőségi, adalékanyag-mentes, mikrózható készletek. Úgy érzem, hogy rengeteg potenciál rej-

lik a convenience termékekben, és ezekben ugyanolyan könnyen lehet beépíteni a vadat, mint bármilyen más húsféleséget. Csak finomabb és egészségesebb. A cégnél folyamatosan figyelik a hagyományos húskészítményeket, és igyekeznek megalkotni ezeknek a részpiacoknak a „vadhús-alternatíváját”. Így születtek a mikrózható készletek, és így lett az idei évre kerek grill termékcsaládjuk a fűszerezett szarvashússal.

– Ezek az alternatívák a legjobb módjai annak, hogy a fogyasztó össze tudja hasonlítani őket a konvencionálissal, és utána egyéb terméktulajdonságai alapján eldönteni, melyiket helyezi a kosárba – mondja az ügyvezető igazgató. – Hosszú távon szeretnénk a korábbi évek mérhetetlen nagy vadhúsexportját visszaszorítani, és lehetőleg minél nagyobb mennyiséget értékesíteni a hazai piacon

## Prémium vadhús a természet asztaláról!

**A Vadkonyha kínálata fenntartható vadgazdálkodásból származó, prémium vadhús termékcsalád.**

**Tatai feldolgozóüzemünkben a legnagyobb odafigyeléssel készítjük elő vásárlóinknak, hogy megőrizzék magas tápértéküket és gazdag ízvilágukat. Készítsen bátran vadételeket családjának és vendégeinek, melyhez weboldalunkon kipróbált recepteket talál!**

**Keresse termékeinket országszerte a nagyobb áruházláncok polcain.**

www.vadkonyha.hu
facebook.com/vadkonyha
Termékeink minőségét a 25 éves szakértelme garantálja.

(mind a gasztronómiában, mind a kiskereskedelemben). Hatalmas kincs van kezünkben, amit eddig, mondhatni, elhordtunk. Tőlünk nyugatabbra az egy főre eső vadhúsmennyiség jóval magasabb éves szinten. Az eladásainkon azonban látszik, hogy ez a szám nálunk is elindult felfelé.

A cég marketingmunkája során kizárólag az online térre koncentrálnak.

- Tapasztalataim azt mutatják, hogy a különböző kóstoltatások egy-egy olcsóbb termék esetében valós frekvenciával növelő erővel bírnak, de a prémium termékeknel a hosszú távú, változatos háttértámogatás tud stabil vásárlóerőt nyerni – ad magyarázatot Pechtol Patrik.
- Az edukációs tevékenységünk a legszimpatikusabb a fogyasztóknak: tippek, trükkök, receptek, bor- és fűszerajánlók.

### Felfelé fejlesztenek

Folyamatosan dobja piacra újdonságait a Venison Gusto is.

- Ma már közel 50 termékkel vagyunk jelen a piacon, szalámiakra, kolbászokra és érlelt sonkára specializálódva, de megemlíteném a mindenmentes vízbivaly- és szürkemarhamájásunkat, hatalmas sikere van – jelzi Ivánácz Gábor.
- Bár a kereskedelem részéről egyre erősebb igényt érzékelünk alacsony árú termékcsaládokra, mi inkább felfelé fejlesztünk. Az utóbbi hónapokban heti szinten



A klasszikusan tőkehúsvásárló multikiskerek is elindultak a közepes feldolgozottsági fokú vadhústermékek irányába

értünk el értékesítési csúcspontot prémium termékeinkből, a 9–12 hónapig érlelt szarvas és vaddisznó egész sonkákból. A nemrég bevezetett Special Edition Őz szalámiaknak is osztatlan a sikere, pedig a legdrágább szalámiaink.

Az ügyvezető igazgató szerint a vadhús népszerűsítésének kulcsa az oktatásban rejlik. Szerinte, ha már általános iskolában tanítanak, mi az egészséges minőségi hús, hal, zöldség, gyümölcs, akkor nem lenne kérdés, mit választ a fogyasztó.

– Készítettünk egy 8 részből álló oktató animációs filmsorozatot viszonteladói partnereink és kiskereskedelmi vásárlóink részére, amelyekkel szemléltetni szeretnénk, mekkora beltartalmi és minőségbeli különbség van termék és termék között – beszél saját edukációs tevékenységükről Ivánácz Gábor. – Olyan kérdésekre adjuk meg a választ, mint „mi határozza meg egy termék minőségét?“, „mi határozza meg egy termék árát?“ vagy „miért fontos, hogy hol élnek az állatok?“ //

### Game meat is a developing category

Two years ago, after the COVID pandemic had broken out and the HoReCa sector had collapsed, our magazine wrote: it is essential for game meat producers to diversify instead of just focusing on restaurants. Since then market players have changed directions and done well in building the domestic market. What is more, due to rising motor fuel prices and international shipping problems, importing game meat from other continents has become much more expensive.

#### A part of everyday life

Dr Attila Lőrincz, game meat processing director of VADEX Mezőföldi Zrt.: “Because of the drastic increase in the price of meat, and the general feeling that there might be food supply issues in the future, shoppers show growing demand for game meat in Hungary too – it has become a part of their everyday life. Plus in many cases game meat costs less than pork or beef, and there is also the fact that game meat represents very high quality.” According to Patrik Pechtol, CEO of Fiwi-Hüt Kft., in addition to game

meat becoming more available, the game meat consumption trend also has to do with consumers spending more time experimenting in the kitchen since the pandemic: “Our Vadkonyha product range hit the shops of the market leader discounter chain during the third wave of the pandemic, and sales have been growing ever since. We also educate shoppers with tips and preparation methods, so that game meat consumption becomes a real experience for them.”

Gábor Ivánácz, CEO of Venison Gusto Kft.: “Unfortunately it has a negative influence on Hungarian game meat sales that those consumers who try cheap, poor quality game meat product for the first time think they don’t like it. They believe this even if it isn’t game meat in general that is bad; they just came across a product that was probably made of industrial waste.”

#### Artisan food quality

Dr Attila Lőrincz explained that VADEX processes each game

with the biggest, artisan-like care and precision. The innovation directions of the company haven’t changed: they offer uniform packs, top quality, convenience packaging, lots of information on the packaging, and high enjoyment and nutritional value to consumers. The company is proud to host the International Game Gastronomy festival every year, which welcomed more than 6,000 visitors in 2022. It was also VADEX who supplied the Bocuse d’Or world final with game meat.

#### Going in the convenience direction

At Fiwi-Hüt the main innovation direction is convenience. Their view is that shoppers don’t like to waste time with complicated cooking methods. This was made really clear by the superb sales performance of their game meat ready meals; these are high quality, additive-free products that can be prepared in a microwave oven. The company keeps monitoring the trends of the meat market, and try to create the game meat alter-

natives of the latest products. This is how Fiwi-Hüt’s microwaveable ready meals were born, and how their grill product range became complete this year with spicy venison meats. In the long run Fiwi-Hüt would like to see the level of game meat consumption reach the currently much higher level of Western Europe.

#### Premium innovations

Venison Gusto regularly rolls out new innovations, and they already have nearly 50 different products in the market; they specialise in salami, sausage and cured hams. Although they sense growing demand from retailers for lower-priced products, they have decided to focus on premium innovations. In the past few months, they broke sales records with their premium products on a weekly basis, e.g. with cured venison and wild boar ham. Venison Gusto’s recently launched Special Edition Őz venison salamis are a great success, even though they are the company’s most expensive salamis. //