



SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft.

Bicske, 2026. augusztus 27.

Sajtóközlemény

Államtitkári és helyettes államtitkári látogatás a SPAR bicskei húsüzemében - Hazai alapanyag, saját gyártás, új beruházások: így fejleszti termelését a SPAR

Búza László, az Agrár- és Élelmiszergazdaságért Felelős Minisztérium államtitkára és Gál Bence a minisztérium helyettes államtitkára tett szakmai látogatást a SPAR Magyarország bicskei Regnum Húsüzem és Oktatóközpontjában. A találkozó középpontjában a hazai élelmiszer-termelés erősítése, a magyar beszállítók szerepe, az élelmiszeripari beruházások és a szakmai utánpótlás állt. A SPAR Magyarország három saját termelőüzeme 2026 első félévében alapanyagainak több mint háromnegyedét hazai beszállítóktól szerezte be, a vállalat pedig 2026-ban csak a két Regnum húsüzemben 1,3 milliárd forint értékű beruházást valósít meg.

A vállalat több mint két évtizede építi saját élelmiszer-termelési hátterét Magyarországon. A folyamat 2004-ben a bicskei Regnum Húsüzem és Oktatóközpont átadásával kezdődött, 2020-ban a perbáli Regnum Húsüzem csatlakozott a termelési rendszerhez, míg az üllői SPAR enjoy. convenience üzem a kényelmi és azonnal fogyasztható termékek előállításában tölt be egyre jelentősebb szerepet.

A három üzem működésének egyik meghatározó pillére a hazai beszállítói háttér. 2026 első hat hónapjában a felhasznált alapanyagok 76,2 százaléka magyar beszállítóktól érkezett. A három termelőegység összesen 77 magyar beszállítóval működik együtt.

„Saját élelmiszer-termelő üzeinkre nem egyszerűen beszállítóként tekintünk: ezek a SPAR magyarországi működésének stratégiai pillérei. Lehetővé teszik, hogy a termékfejlesztéstől a gyártáson és minőségbiztosításon át egészen az üzletekbe történő kiszállításig szoros kontroll alatt tartsuk a folyamatokat, miközben jelentős és stabil keresletet teremtünk magyar alapanyag-beszállítóink számára. A több mint 76 százalékos hazai alapanyagarány azt mutatja, hogy a magyar élelmiszeripar és mezőgazdaság teljesítményére hosszú távon építünk. Ehhez beruházások, korszerű technológia és mindenekelőtt jól képzett szakemberek szükségesek, ezért a fejlesztéseink mellett az oktatásra és az utánpótlásra is stratégiai területként tekintünk” - mondta Heiszler Gabriella, a SPAR Magyarország elnök-ügyvezető igazgatója.

„Gál Bencével a partnerség elmélyítése és a közös munka elindítása céljából látogattunk el a SPAR bicskei húsüzemébe és oktatási centrumába. Egy olyan Élelmiszer-Magyarorszáért dolgozunk, ahol az elkövetkező nyolc évben egy közösen megvalósított, élelmiszereken keresztüli egészségfejlesztő programnak köszönhetően hosszabb és hasznosabb életet élhetünk, magasabb életszínvonalon. Bízunk benne, hogy munkánknak köszönhetően még jobb élelmiszerek kerülnek az asztalunkra, közelebb kerülünk a valódi élelmiszer-szabadsághoz, élelmiszer-egészséghez, és az élelmiszerműveltséghez. Amit ehhez az

élelmiszer oldaláról hozzá tudunk tenni, azt a SPAR-ral közösen tesszük meg. Ennek az értékteremtő együttműködésnek fontos állomása Bicske, amelynek oktatóközpontja kiemelkedő szerepet tölthet be élelmiszerműveltségünk fejlesztésében. Személyes tapasztalatom is alátámasztja a vállalat vásárlók iránti elkötelezettségét: a kishúsboltokon kívül az INTERSPAR az a hely, ahol az általam választott friss marhahúst mindig helyben le tudom daráltatni. Kívánom, hogy a Teremtő áldása legyen ezen az üzemen és munkatársain, hogy elhivatottságukon és kedves mosolyukon keresztül termékeik áldássá váljanak az egész ország számára – ahogyan Pál apostol is írja az efezusiakhoz: *»Örömteli szívvel lássátok el a feladataitokat, mintha nem is a gazdáitokat, hanem közvetlenül az Urat szolgálnátok!«*” – mondta Búza László, az Agrár- és Élelmiszergazdaságért Felelős Minisztérium élelmiszergazdaságért, -forgalmazásért és -műveltségért felelős államtitkára.

Több tízmilliárdos hazai termelés

A saját termelőkapacitás súlyát a 2025-ös eredmények is mutatják: a bicskei Regnum Húsüzem nettó forgalma 66 milliárd, a perbáli egysége 12,5 milliárd, míg az üllői SPAR enjoy. convenience üzemé 3,6 milliárd forint volt. A három üzem közel 600 munkatársat foglalkoztat, közülük több mint 370-en Bicskén dolgoznak.

Újabb 1,3 milliárd forint a húsüzemek fejlesztésére

A SPAR az elmúlt években folyamatosan korszerűsítette termelőkapacitásait. 2025-ben - az üllői convenience üzem fejlesztéseit is beleértve - mintegy 1,9 milliárd forintot fordított üzemi beruházásokra.

A fejlesztések 2026-ban is folytatódnak. A bicskei Regnum Húsüzemben 480 millió forint értékű gyártástechnológiai beruházások valósultak meg, és további 400 millió forint értékű gyártástechnológiai fejlesztést is terveznek, míg a perbáli Regnum Húsüzemben közel 420 millió forint értékű gyártástechnológiai beruházás történt.

A fejlesztések a kapacitások növelése mellett a hatékonyabb és korszerűbb termelést szolgálják. Bicskén egy új hámozóhelyiség és hámozógép révén a hámozott virsli havi gyártási kapacitása a korábbi 100 tonnáról 240 tonnára emelkedett. Perbálon új szeletelő- és csomagolósort állt munkába, amelynek napi gyártási kapacitása eléri a három tonnát.

Közel egymillió kilogramm saláta és 3,1 millió szendvics

A saját élelmiszer-termelés harmadik pillére az 1813 négyzetméteres üllői SPAR enjoy. convenience üzem, ahol 72 munkatárs dolgozik. Az egység mintegy 70 különböző árucikket állít elő öt csomagolósorton.

Az üzemben 2025-ben 996 ezer kilogramm saláta és krém, valamint 3,1 millió szendvics készült. A gyártáshoz több mint 332 ezer kilogramm zöldséget és közel 96 ezer kilogramm húszüzemi alapanyagot használtak fel. Egy új csomagológép üzembe állításával a salátagyártási kapacitás közel a kétszeresére nőtt.

A fejlesztések révén az ultrafriss termékek köre is bővült. A védőgáz nélkül csomagolt saláták és szendvicsek éjszakai, illetve hajnali gyártásban készülnek, hogy másnap reggel frissen érkezhessenek az üzletekbe. A SPAR célja, hogy 2026-ban az ultrafriss kategória termékei már legalább száz üzletben elérhetőek legyenek.

A bicskei üzem egyben oktatóközpont is

A bicskei telephely különlegessége, hogy a termelés mellett oktatási funkciót is ellát. A Regnum Húsüzem és Oktatóközpontban 2025-ben mintegy 1200 SPAR-munkatárs vett részt különböző képzéseken.

Az Oktatóközpontban szakmai előadások mellett soft skill-, számítástechnikai és vezetőfejlesztő képzéseket is szerveznek. A vállalat ezzel nemcsak a jelenlegi munkatársak tudásának fejlesztését támogatja, hanem az élelmiszeripari és kereskedelmi szakember-utánpótlás biztosításában is szerepet vállal. A SPAR a duális felsőoktatási képzésben stratégiai együttműködést folytat a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetemmel, a Budapesti Gazdasági Egyetemmel és az Edutus Egyetemmel. Emellett rendszeresen fogad kötelező szakmai gyakorlatukat teljesítő hallgatókat a húsüzemekben és a vállalat központi területein.

A SPAR célja, hogy saját termelési rendszerét a következő években is a hazai beszállítói kapcsolatok, a technológiai fejlesztések, az innováció és a szakemberképzés együttes erősítésével fejlessze. A vállalat szerint a saját gyártás nemcsak a gyorsabb termékfejlesztés és a stabil minőség szempontjából jelent versenyelőnyt, hanem hosszú távon hozzájárul a magyar élelmiszeripari értéklánc erősítéséhez is.

A közleményhez csatolt képeket gyors regisztráció után nagyobb felbontásban is elérheti a SPAR Médiatárban, a <https://mediatar.spar.hu/> oldalon. A felületen lehetősége nyílik a SPAR további publikus képeit is letölteni. A képek felhasználásakor kérjük, hogy a spar.hu fotókreditet használja.

További felvilágosítás:

Maczelka Márk

kommunikációs vezető

SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft. · 2060, Bicske, SPAR út

Mobil: +36 20 823 7891 · E-mail: maczelka.mark@spar.hu