

AZ EURÓPAI MINŐSÉG, AMIT A CSALÁD EGYÜTT ÉLVEZHET

# NYÚLHÚS

INSPIRÁLJANAK AZOK,  
AKIK EGÉSZ ÉLETÜKBEN JÓKAT ETTEK  
ÉS MOST IS REMEKÜL VANNAK.

## SAJTÓDOSSZIÉ



TÁPLÁLKOZÁSI  
AJÁNLÁSOK A  
HÚSRA VONATKOZÓAN

*Nyúl*  
TERMÉKTANÁCS



Az Európai Unió  
társfinanszírozásával

AZ EURÓPAI UNIÓ TÁMOGATJA AZOKAT  
A KAMPÁNYOKAT, AMELYEK PROMÓTÁLJÁK A  
MAGAS MINŐSÉGŰ MEZŐGAZDASÁGI TERMÉKEKET.



ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

# TARTALOM

1

SZERVEZETEK ÉS ORSZÁGOK

1

2

NYÚLHÚS: HAGYOMÁNY ÉS ÍZ

3

3

EURÓPAI TERMELÉSI MODELL

6

4

TÉNYEK: VESZÉLYEZTETETT ÁGAZAT EURÓPÁBAN

7

5

EGY FOLYAMATOS KAMPÁNY

11

6

INFLUENSZER NAGYSZÜLŐK

13

7

KREATÍV ANYAGOK

14

8

TEVÉKENYSÉGEK: A LEGJOBB STRATÉGIA

18

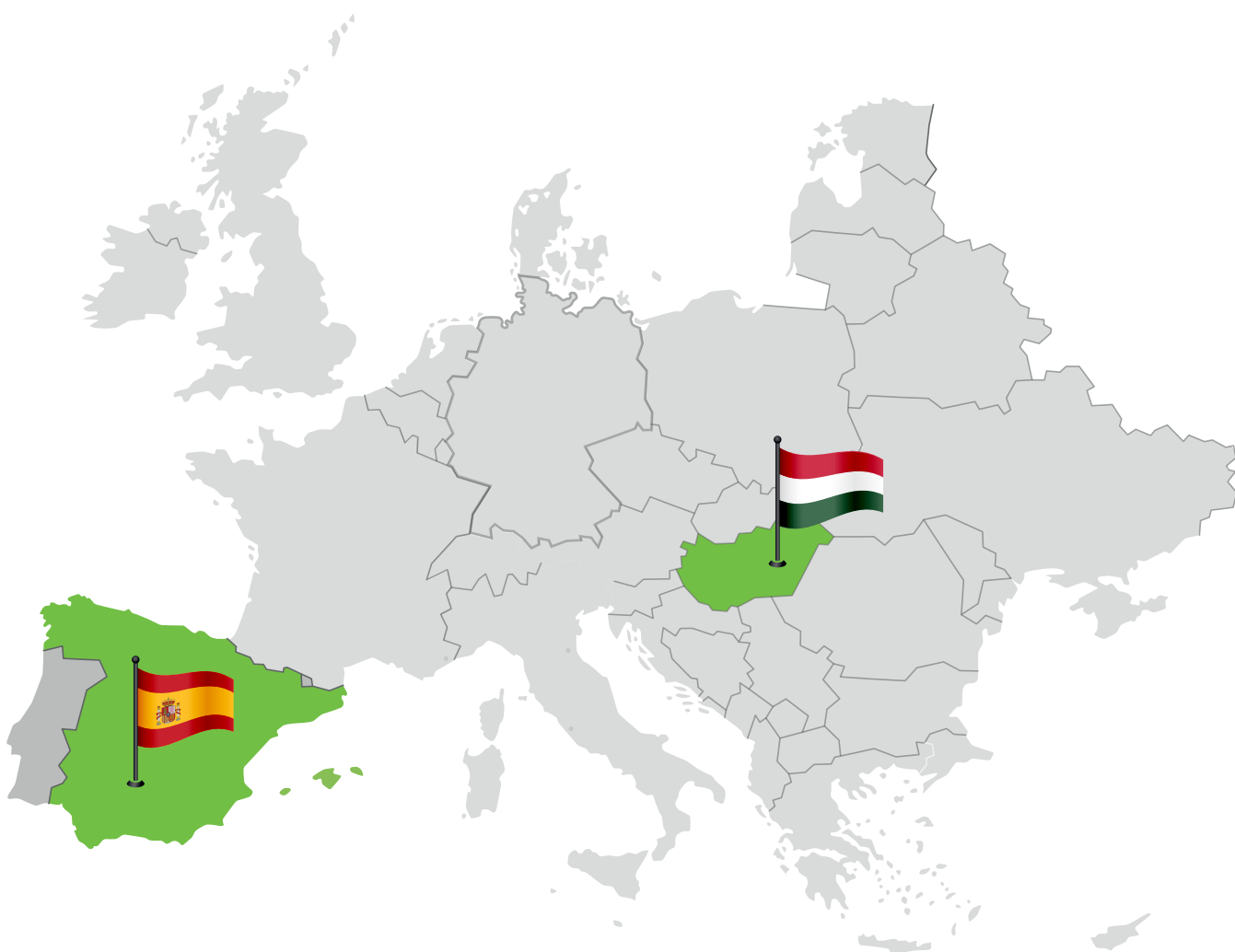
# 1 SZERVEZETEK ÉS ORSZÁGOK

2 SZERVEZET  
2 ORSZÁG

Összefognak, hogy  
megmentsenek egy ízt, egy  
ágazatot és egy termelési modellt:  
**a nyúlhúsét.**

INTERCUN 

*Nyúl*  
TERMÉKTANÁCS





# INTERCUN



A nyúlágazatot képviselő szakmaközi szervezetet, az INTERCUN-t a Minisztérium 2000. október 27-én a 2000. szeptember 28-i rendelettel, az agrár-élelmiszeripari szakmaközi szervezeteket szabályozó 38/1994. sz. törvény rendelkezéseivel összhangban agrár-élelmiszeripari szakmaközi szervezetként ismerte el. Az INTERCUN a spanyolországi nyúlhústermelők 99,2%-át és a feldolgozó-forgalmazó vállalatok 95%-át képviseli.



- **744.000** tenyésztő az országos **750.000**-ból.
- 2023 decemberére **37** vágóhidat az országosan összesen **43**-ból.
- **35.109** tonna nyúlhús az országos **36.957 tonnából**.



**Nyúl**  
TERMÉKTANÁCS



A Magyar Nyúl Terméktanács, mint nonprofit szakmaközi szervezet, a termelők, forgalmazók, kereskedők és feldolgozók érdekeinek képviseletét látja el.

Célja a nyúltermékek piacának harmonizálása az országban. 91 tagjával a magyarországi termelés 99%-át és a feldolgozás 98%-át adja. Ezek közül:

- **76 partner** (nyúltenyésztők).
- **15 partner**, köztük kereskedők, takarmánygyártók, vágóhidak és termékenyítő / szaporító központok.



# 2 NYÚLHÚS: HAGYOMÁNY ÉS ÍZ

Az egyedülálló és pótolhatatlan nyúlhús a gasztronómiai múltunkhoz kapcsolódik, de egyben **táplálkozás-élettani szempontból egy gyöngyszem** is, amely segíthet Európának az egészséges jövő felé vezető úton.

**Tradíció:** A nyúlhús az európai gasztronómiai kultúra és a mediterrán étrend alapvető terméke. Ősidók óta használják, pörkölteken és tipikus ételekben jelenik meg, évszázados történelemmel:

**Spanyolország:** valenciai paella, fokhagymás nyúl

**Olaszország:** liguriai nyúl, ischiai nyúl

**Franciaország:** nyúl mustárral

**Málta:** stuffat tal-fenek (nemzeti máltai étel)

**Portugália:** nyúl vadász

Ezért ez egy kulináris örökség és egy felbecsülhetetlen értékű **kulturális örökség**, amely gazdagítja receptkönyvünket.

# TRADÍCIÓ



Fehér és sovány hús, amelyet a fő táplálkozástudományi szervezetek 3-4 alkalommal ajánlanak hetente. Íme néhány erőssége:



**Alacsony kalóriatartalmú**  
(131 Kcal/100 g)

**A 21. század fehérjeforrása: magas biológiai értékű fehérjetartalom (>az összes Kcal 20%-a)**

**Magas B3-vitamin (7,6 mg/100 g), B6 és B12 vitamintartalom, amelyek segítenek csökkenteni a fáradtságot és a kimerültséget**

**Alacsony nátriumtartalom (0,12 g /100 g)**

**Alacsony zsírtartalom (7,4 g/100 g)**

**Szelén (11 µg/100 g), amely megvédi a sejteket az oxidatív károsodástól**

**Foszfor (197 mg/100 g), amely hozzájárul a csontok normál körülmények közötti fenntartásához**

**Kálium (360 mg/100 g), amely hozzájárul az izmok megfelelő működéséhez**

**Könnyű emészthetőség az alacsony kollagén- és zsírtartalmának köszönhetően**





**Íz:** puha, könnyű és finom, szinte zsírmentes, gyengéd és szilárd állományú, amelyet a gyermekek (és a felnőttek) is szeretnek. Ezenkívül nagyon jól felszívja a gyógynövények, fűszerek, borok és húslevesek ízét, ami ideálissá teszi pörköltékhez, ragukhoz vagy rizottóhoz.

Ezen kívül:

**Sokoldalú:** rengeteg recept áll rendelkezésre nyúlhússal, amelyet például el lehet készíteni sütőben, lehet főzni, párolni, vagy grillezni...

**Biztonságos:** az Európai Termelési Modell által előírt szigorú szabványoknak köszönhetően.

**Fenntarthatóság és az állatjólét tiszteletben tartása:** az európai nyúlhúságazat mindkét szempontból nagy előrelépést tett.

**Társadalmilag pozitív:** nők és fiatalok foglalkoztatását biztosítja az elnéptelenedés által érintett területeken.

**Autentikus gasztronómiai és kulturális örökség, amelyet érdemes megőrizni.**



# 3 EURÓPAI TERMELÉSI MODELL

Ezenkívül a nyúlhúst Európában a legmagasabb színvonalon állítják elő. És ez sok mindent magában foglal:

## Élelmiszer-minőség és -biztonság

Az európai nyúlhús minden garanciával rendelkezik az ágazat nagyfokú szakmaiságának köszönhetően. De emellett az INTERCUN tovább ment az elmúlt évtizedben; például olyan innovációs projektekkel, mint a NATURCUN operatív csoport.

## A nők foglalkoztatása és a vidék elnéptelenedése elleni küzdelem

A legtöbb gazdaság vidéki területeken található. Az ágazatban a foglalkoztatottak körülbelül fele nő, ami az egyik legmagasabb arány a mezőgazdasági és állattenyésztési szektorban.

## Állatjólét

Az európai modell e tekintetben is az egyik legvédelmezőbb a világon, és az INTERCUN is bevezette olyan kezdeményezéseket, mint a BACI (INTERCUN) Animal Welfare Elköteleződés az állatjólét iránti tanúsítvány a B+ pecséttel, vagy a WELFARECUN Operatív Csoport.

## Fenntarthatóság

Az európai nyúlágazat évek óta elkötelezett a környezeti, gazdasági és társadalmi szempontból fenntartható termelés mellett. A gazdaságok napról napra hatékonyabbak, és évről évre csökkentik a környezetre gyakorolt hatásukat.



# 4 TÉNYEK: VESZÉLYEZTETETT ÁGAZAT EURÓPÁBAN

SPANYOLORSZÁG



## Termelés

33.829  
tonna  
(2024)

## Gazdaságok száma

1.088  
aktív  
(2025)

-47%  
10 év  
múlva

-68%  
2008 óta

## Foglalkoztatás

3.000

-70%  
10 év  
múlva

## Export

6.579  
tonna  
(2023)

-14,9%  
2 év  
múlva

## Hazai fogyasztás

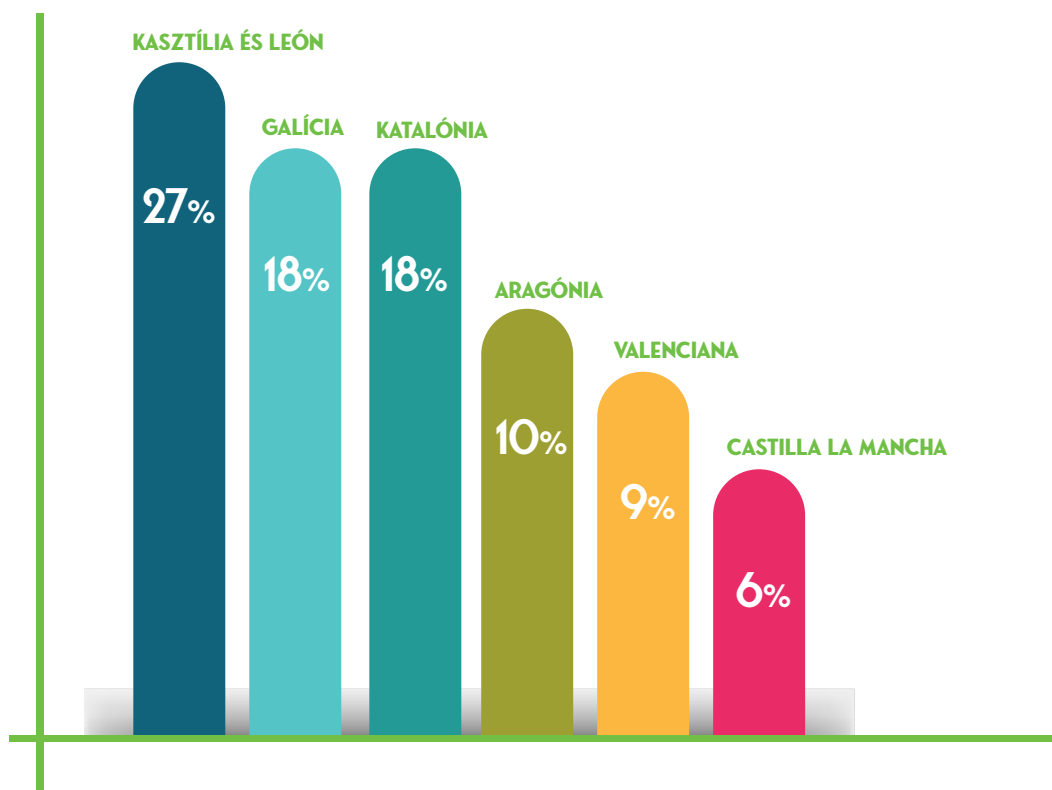
0,7 kg/  
fő/év  
(2024)

-60%  
10 év  
múlva

**Fokozatosan veszít vásárlókból:**  
**10-ből csak 1 háztartás** vásárolja meg havonta,  
**673 749** ember hagyta abba a vásárlását.



## Fő termelő régiók



**Spanyolország** az Európai Unió legnagyobb nyúlhústermelője: az EU-ban 2022-ben előállított 110 000 tonna **37%-át** állítja elő. Ezt követi Franciaország, Olaszország és Magyarország.

| EU NYÚLHÚSTERMELÉSE ORSZÁGONKÉNT<br>(2022-ben előállított mennyiség tonnában) |                  |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| Ország                                                                        | Termelés (tonna) | Vágóhidak száma |
| Spanyolország                                                                 | 41,110           | 35              |
| Franciaország                                                                 | 27,700           | 33              |
| Olaszország                                                                   | 21,591           | 68              |
| Magyarország                                                                  | 7,000            | 2               |
| Portugália                                                                    | 6,515            | 2               |
| Hollandia                                                                     | 2,564            | -               |
| Lengyelország                                                                 | 1,500            | 3               |
| Csehország                                                                    | 1,000            | -               |
| Belgium                                                                       | 843              | 2               |
| Németország                                                                   | 550              | 2               |

A nyúlhús exportjának visszaesése különösen aggasztó a zsugorodó hazai piac miatt. Ezek az ágazat termelésének mindössze 16,31%-át teszik ki. Az export 2019 és 2021 között jelentős növekedést mutatott (több, mint 76%), ami némi összefüggésben lehet a Covid-19 hatásával. 2021 óta azonban a nyúlhús exportja több mint 38%-kal csökkent.

# MAGYARORSZÁG

2022-ben Spanyolország mögött a 4. legnagyobb európai nyúlhústermelő és a világ 2. legnagyobb exportőre, 2019-ig a 4. helyen állt és onnan tört előre.

## Termelés



**4.785**  
tonna  
(2023)

**-8,6%**  
2 éven  
belül

**-11,2%**  
10 év  
múlva

Az okok eltérnek a spanyolországiaktól: emelkedő energia- és takarmányárak.

## Gazdaságok száma



**53**  
aktív  
(2023)

## Export



**4.427**  
tonna  
(2023)

**92,5%-a**  
a  
termelésnek

**30,4**  
millió €  
(2023)

## Hazai fogyasztás



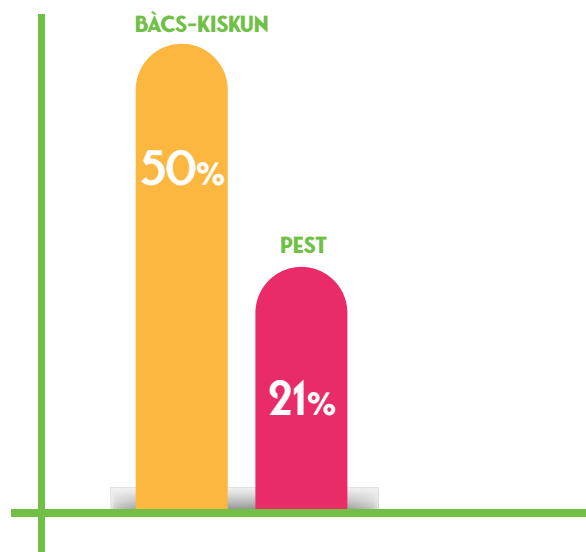
**5-8%-a**  
a termelésnek

**+4-5**

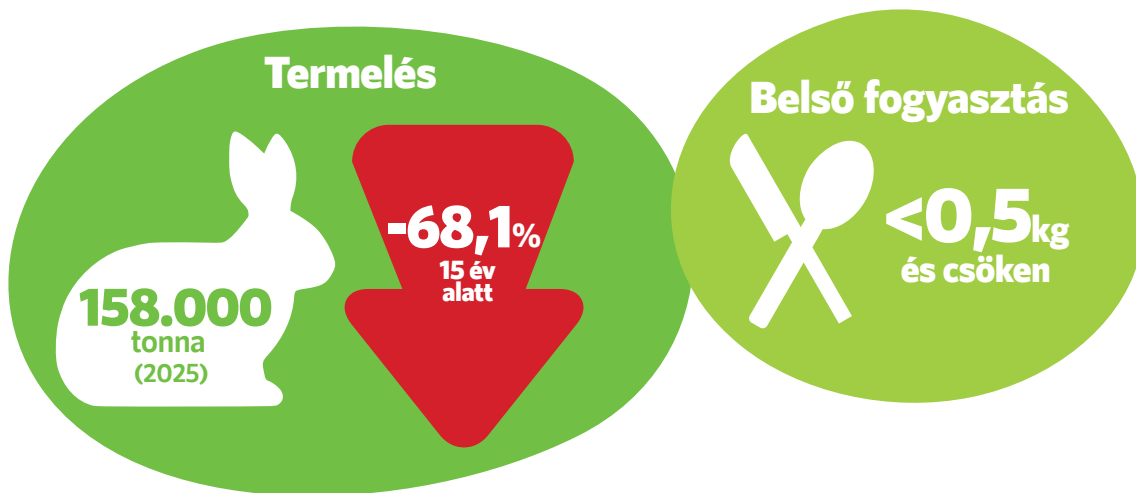
százalékpont  
5 év múlva

**0,05**  
kg/fő/év

## Fő termelő régiók



## EURÓPAI ÚNIO



Ezért az ágazatnak Európában **PROBLÉMÁI** vannak.

A nyúlhús fogyasztása gyorsuló ütemben csökken, és ennek következtében ennek a hagyománynak a folytonossága is veszélybe kerül.

Nemcsak a mennyiség, hanem a fogyasztás mértéke is csökken, ami a **munkahelyek megszűnését vonja maga után: 10 év alatt 7 000 munkahely szűnt meg** (a 2015-ös 10 000-ról 2025-re 3 000-re), és **az ágazat elöregedik: 40%-uk 60 év feletti** (és csak 1% 30 év alatti), mivel nincs generációváltás. Eközben Kína és más termelő országok megduplázták termelésüket.

Az EU pedig már most is szenved a versenytől: az EU importjának nagy része ebből az országból származik, majd Argentína és az Egyesült Királyság követi.



# 5 EGY FOLYAMATOS KAMPÁNY

Összességében egy olyan kampány indul, amelyre nem is lehetne nagyobb szükség a nyúlágazat számára. Egy 3 éves, az Európai Unió által társfinanszírozott kampány Spanyolországban és Magyarországon, amely két korábbi kampány (2018-2020) – **Nyúlhús: Hogyan csináld ma?** és (2021-2023) – **Nyúlhús: A mediterrán étrend titka** tanulságait is felhasználja, és melyben egy veszélyben lévő ágazat igényeihez igazodnak, és felkeltik egy olyan fogyasztói réteg figyelmét is, akik elfelejtették, hogyan kell azt megvenni és elkészíteni. Egy projekt, amely azt hirdeti, hogy élvezzük a nyúlhúst a családdal együtt.

Az Európai Bizottság 3 éven át támogatja ezt a kampányt, hogy a nyúlhús újra visszatérhessen az asztalainkra.

## KIHÍVÁSSAL ÁLLUNK SZEMBEN: A nyúlhús megítélésén javítani kell

Ezt a kihívást szem előtt tartva az INTERCUN és a magyar Nyúl TermékTanács az Európai Unió társfinanszírozásával 3 éves promóciós kampányt indít (2025-2027), amely igyekszik visszanyerni azokat a fogyasztókat, akik abbahagyták a termék fogyasztását, és meggyőzni azokat, akik csak alkalmanként fogyasztják.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



A projekt célja:

## 2 Célcsoport megcélzása

A nyúlhús fogyasztása erősebb az idősebb felnőttek (60+) körében, de a 25-44 év közötti fiatalok körében is növekvő tendencia figyelhető meg.



### **60 év feletti** (nem tudatos elhagyók):

Spanyolországban 12,8 millió, Magyarországon 2,6 millió fogyasztó. Ők fogyasztanak a legtöbbet, de az elmúlt néhány évben csökkent az idősebb fogyasztók száma. Megszólítjuk őket, hogy ne hagyják abba a vásárlást.

### **Y-generáció- 25-44 év közöttiek** (tudatos elhagyók):

Spanyolországban 11,9 millió, Magyarországon 2,8 millió fogyasztó.

Ez a jövő célcsoportja. Bár szeretik a nyúlhús ízét (és a fogyasztás enyhe növekedését a kisgyermekes családok és egyedülálló felnőttek körében is észlelték), általában nem teszik be a kosarukba, mert csak alkalmi fogyasztás jellemző rájuk, és nem tudják, hogyan kell rendszeresen, napi szinten elkészíteni. A kampány során szeretnénk kapcsolatba lépni ezzel a közönséggel, hogy megfiatalítsuk szemükben a nyúlhús imázsát.

Magyarországon megcélozzuk a **B2B** szektort is (az ágazat szakembereit és a HORECA szektort), hiszen a nyúlhús egy ínycsiklandó termék ebben az országban

**AZOKON KERESZTÜL FOGUNK KAPCSOLATBA LÉPNI CÉLKÖZÖNSÉGÜNKSEL, AKIK EGÉSZ ÉLETÜKBEN JÓL ÉTKEZTEK, ÉS MOST NAGYON JÓL VANNAK**



## 6 INFLUENSZER NAGYSZÜLŐK

A fiatalokat a leghitelesebb referenciaszemélyek által, az idősebbekkel szeretnénk inspirálni.

- Azokkal, akik fiatalos szellemiséggel élnek, akik szeretnek jól étkezni és odafigyelnek magukra.
- Azokkal, akik tudják, mi az a jó pörkölt, és mennyire fontos a család ünneplése és egyesítése.
- Azokkal, akik nem csinálnak látványfőzést... de nyugodtan és szívvel-lélekkel főznek.
- Azokkal, akik nem beszélnek a fenntarthatóságról, de nem dobnak ki semmit.
- Azokkal, akik mindennek jó ízt adnak, valódi ételekkel és hagyományos receptekkel.

Ahhoz, hogy a jövőről gondolkodhassunk, biztosítanunk kell a jelenünket, és láttuk, hogy ez veszélybe került, mivel tudattalanul elhanyagoltuk egy olyan célközönség elérését, akikre nem gondoltunk korábban: **az Ezüst Generációt.**

Egy új, törekvő generációt mutatunk be, egy olyan generációt, amely nagyon jól érzi magát, fiatalos hozzáállással és szellemmel él, és akik pozitív energiát adnak.





# 7 KREATÍV ANYAGOK

Egy kampány a célközönséggel való kapcsolat újbóli megteremtésére, a vidám családi együttlétre, azokat a nagyszülőket megszólítva, akik mindannyiunkra nagy hatással voltak.

Ki lehetne náluk jobb példa? Azok, akik a nyúlhús miatt hívták össze a családot... megvan a tökéletes receptjük, hogy jókat főzzenek és egyenek.

Ők azok, akiket meghallgatunk, szeretettel adunk a véleményükre és tiszteljük őket... nyilvánvaló, hogy amit tesznek és mondanak, az befolyásol minket... Ezért nekik kell befolyásolniuk az életünket, sokkal inkább, mint a TikTok ínyenceknek és a márkák által irányított influenszerek ezreinek... mivel ők a legjobbat akarják nekünk.

## NYÚLHÚS. AZ ÍZ, AMELY GENERÁCIÓKAT KÖT ÖSSZE



NÉZZE MEG A  
KAMPÁNYVIDEÓNKAT



AZ EURÓPAI MINŐSÉG, AMIT A CSALÁD EGYÜTT ÉLVEZHET

# NYÚLHÚS

## INFLUENSZER NAGYSZÜLŐK

IHAGYD, HOGY AZOK BEFOLYÁSOLJANAK, AKIK EGÉSZ ÉLETÜNKBEN JÓKAT ETTEK. ÉS MOST IS NAGYON JÓL VANNAK.





NYÚL ÉRTÉKESÍTÉSI KÖZVETLEN ÉS KÖZVETLEN TERMELŐK A MAGAS MINŐSÉGŰ MEZŐGAZDASÁGI TERMÉKEKET.

AZ EURÓPAI UNIÓ TÁMOGATJA AZOKAT A KAMPANYOKAT, AMELYEK PROMÓTIÁLJÁK A MAGAS MINŐSÉGŰ MEZŐGAZDASÁGI TERMÉKEKET.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Nyúlc TÁJÉKOZTATÓ

Az Európai Unió társfinanszírozásával

AZ EURÓPAI MINŐSÉG, AMIT A CSALÁD EGYÜTT ÉLVEZHET

# NYÚLHÚS

## INFLUENSZER NAGYSZÜLŐK

EGÉSZ ÉLETÜNKBEN JÓKAT ETTÜNK ÉS MOST IS REMEK FORMÁBAN VAGYUNK.





NYÚL ÉRTÉKESÍTÉSI KÖZVETLEN ÉS KÖZVETLEN TERMELŐK A MAGAS MINŐSÉGŰ MEZŐGAZDASÁGI TERMÉKEKET.

AZ EURÓPAI UNIÓ TÁMOGATJA AZOKAT A KAMPANYOKAT, AMELYEK PROMÓTIÁLJÁK A MAGAS MINŐSÉGŰ MEZŐGAZDASÁGI TERMÉKEKET.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Nyúlc TÁJÉKOZTATÓ

Az Európai Unió társfinanszírozásával

AZ EURÓPAI MINŐSÉG, AMIT A CSALÁD EGYÜTT ÉLVEZHET

# NYÚLHÚS

## INFLUENSZER NAGYSZÜLŐK





NYÚL ÉRTÉKESÍTÉSI KÖZVETLEN ÉS KÖZVETLEN TERMELŐK A MAGAS MINŐSÉGŰ MEZŐGAZDASÁGI TERMÉKEKET.

AZ EURÓPAI UNIÓ TÁMOGATJA AZOKAT A KAMPANYOKAT, AMELYEK PROMÓTIÁLJÁK A MAGAS MINŐSÉGŰ MEZŐGAZDASÁGI TERMÉKEKET.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Nyúlc TÁJÉKOZTATÓ

Az Európai Unió társfinanszírozásával

# AMBÍCIÓZUS CÉLOK



A nyúlhús fogyasztásának növelése.

Növelje a piaci penetrációt  
2%-kal a program 3 éve alatt.

Oktassa a jövő vásárlóit.  
Arra törekszünk, hogy növeljük a  
fogyasztók ismereteit a nyúlhúsról  
Spanyolországban és Magyarországon,  
a nyúlhúst a családdal együtt élvezhető  
termékként pozícionáljuk.

Az európai eredetű, minőségi és  
biztonsági garanciák elismerésének  
fokozása az EU által meghatározott magas  
minőségi előírásoknak köszönhetően.



## TALÁLKOZZON ÚJRA A NYÚLHÚSSAL! FINOM RECEPTEK MINDENKINEK

Keresse meg újra azokat a régi, hagyományos, de ínycsiklandozó recepteket: azokkal, akik mindig is jól érezték magukat, és élvezték családdal együtt a nyúlhúsból készült ételt, amelyet nemzedékről nemzedékre örökítettek át.

Például főzzön a rizs mellé nyúlhúst, amelyet vasárnaponként elfogyaszthat, rászánva az időt egy finom pörköltre, vagy arra a hagyományos receptre, amelyet már régóta nem evett. Emellett mi is megosztunk a honlapunkon számos receptet, amelyet könnyű lesz elkészíteni.

Így a fiatalok újra kapcsolatba kerülhetnek ezekkel a hagyományokkal, azokkal az "influenster nagyszülőkkel", akiktől gasztronómiai ízlésüket örökölték.

A nyúlhús által kapcsolatba léphet az emlékekkel, a családi hagyományokkal, nem mellesleg igazán egészséges is, és általa hozzájárulhatunk a vidéki környezet támogatásához és fenntarthatóságához.





## TEVÉKENYSÉGEK: A LEGJOBB STRATÉGIA A CÉLCSOPORTOKKAL VALÓ KAPCSOLATTEREMTÉSHEZ

### TEVÉKENYSÉGEK AZ Y-GENERÁCIÓNAK

Szeretnénk kapcsolatba lépni ezzel a közönséggel a szabadidejükben, hogy hírneve legyen és megfiatalítsuk a nyúlhús imázsát. Ösztönözzük őket, hogy tekintsék a családi étkezések elengedhetetlen elemének, és arra buzdítsuk őket, hogy "kötelezőként" rendeljék meg az éttermekben, hogy a jövőben inspirálja őket az otthoni elkészítésre is.

Új kampányvideó:



Instagram:

@nyulhus.EU

-közvetlen és aktív kommunikációs  
csatorna az Y-generációval



**+196.200.000**  
elérés  
**AZ Y-GENERÁCIÓNÁL**

### ESEMÉNYEK:

- Kiállításokon és vásárokon veszünk részt. Ezenkívül a geomarketing kampányok és a kontextuális hirdetések révén arra ösztönözzük célcsoportunkat, hogy ismerjék meg a kampányt és próbálják ki a receptjeinket.
- Áruházi kóstoltatás: Évente 5 helyszínen valósítunk meg kóstoltató kampányt.
- Megszervezésre kerül minden évben egy olyan hétvége, amelynek keretében magyar éttermekben lehet nyúlhúsos ételeket rendelni, amellyel a kipróbálásra ösztönözzük a fogyasztókat.



## KOMMUNIKÁCIÓ AZ IDŐSEBB CÉLCSOPORT SZÁMÁRA

Szeretnénk elérni ezt a közönséget kóstoltatásokon és recepteken keresztül, hogy jusson eszükbe elkészíteni az egész család számára, hogy vasárnaponként főzzék meg különleges pörköltjüket nyúlhússal, és hogy örökössék a receptjüket gyermekeiknek, unokáiknak.

**Megjelenés a televízióban a célcsoport számára szóló műsorokban**

**Reklámkampány a gasztronómiai oldalakon**

**Youtube reklám a gasztronómiai és receptcsatornákon**



**Facebook @nyulhus.EU**

-kommunikációs csatorna, amelyben recepteket és tippeket osztunk meg a nagyszülők számára.



**+189.500.000**  
elérés  
**AZ IDŐSEBBEK  
KÖRÉBEN**



## TOVÁBBÁ

### ELADÁSHELYI REKLÁM ÉS KÖZÖNSÉGGAPCSOLATOK

Az értékesítési helyeken megjelenő kampányelemek mindkét célcsoportot elérik a vásárlás során olyan népszerű formátumokkal, mint a szóróanyagok, receptfüzetek vagy a hirdetőtáblák, amelyek motiválják őket a hagyományos ételek, például egy nyúlhús rizottó vagy egy pácolt nyúlhúsból készült étel főzésére.

A PR-megjelenések folyamatosak, amelyek révén számos sajtóközlemény és egyéb, a hagyományos és a digitális médiában megjelenő tartalmakkal érjük el a célcsoportokat



# TELJES KAMPÁNY



**+300.000.000  
ELÉRÉS**





# KÖSZÖNJÜK



**nyulhus.EU**