



EGZOTIKUS ÍZEKKEL ÉS GRILLPÉNTEKKEL KÉSZÜL A LIDL AZ IDEI SZEZONRA

Budapest, 2026. május 21. – **A grillszezon évről évre egyre népszerűbb a magyar vásárlók körében, amit a Lidl Magyarország adatai is jól mutatnak: 2025-ben az áruházlánc összesen mintegy 2.200 tonna friss grillhúst és grillkészítményt értékesített. A vállalat közel 60 különböző grilltermékkel és rendhagyó akciósorozattal készül a nyárra, május végén elindul a Grillpéntek, melynek keretében péntekenként 15 százalék kedvezményt biztosít minden grillhús árából.**

A piacvezető áruházlánc folyamatosan bővíti széles, minőségi termékkínálatát, hogy a vásárlói igényeket maximálisan kiszolgálja. Így a hetente megújuló, a diszkontlánctól már megszokott kedvező ár-érték arányú és akciós áron kínált ajánlatain felül kiemelten készül a grillszezonra is. A klasszikus, jól megszokott hazai ízek mellett ugyanis egyre nagyobb az érdeklődés a nemzetközi gasztronómia iránt. Ennek köszönhetően a szezonális grillkínálatban mintegy 60 különböző grillhús és húskészítmény érhető el: marinádózott húsok – csirke és sertés – mellett húskészítmények, kolbászok, hamburgerhúsok, grill hot-dogok és roládok, valamint a tenger gyümölcsei, például fokhagymás és chilis garnélák is elérhetőek lesznek.

„A Lidl célja, hogy kínálatában mindenki megtalálja a kedvencét, legyen szó a klasszikus grillételekről vagy új, különleges gasztronómiai élményekről. A tavalyi szezonban hozzávetőlegesen 1500 tonna friss grillhús és mintegy 700 tonna grillkészítmény fogyott, ami jól mutatja a grilltermékek töretlen népszerűségét a nyári szezonban. Idén a slágertermékek mellett teret adunk az újdonságoknak is: az ázsiai, trópusi és karibi inspirációk, valamint az új, karakteres ízvilágú készítmények mellett a klasszikus ízek kedvelői is megtalálják majd a kedvenceiket. Mivel a grillezés sokak számára a nyár egyik legkedveltebb közösségi programja, célunk, hogy minden alkalomhoz minőségi és megfizethető alternatívát kínáljunk vásárlóinknak” - mondta Nepp Zoltán, a Lidl Magyarország beszerzési igazgatója.

Az áruházlánc saját márkás Grillmeister és a Grill&Fun friss húsok és húskészítményei között egyaránt új, karakteres ízekkel találkozhatnak a vásárlók. A klasszikus és kedvelt ízek mellett idén a termékek ízesítésében az ázsiai vonal kap hangsúlyt, így megjelennek a tom yum, hoisin, teriyaki és citromfűves ízesítések, emellett trópusi és karibi hangulatú pácok is színesítik a választékot. A grillkészítmények kategóriájában szintén különleges újdonságok érkeznek: az ajváros és narancsos-chilis grillkolbászok mellett az ázsiai ízvilág kedvelői itt is megtalálják majd a polcokon a tom yum és teriyaki ízesítésű változatokat, de a hagyományosabb profilú termékek garantálják, hogy a klasszikus ízek kedvelői is elégedettek lesznek. A grillezés kedvelői számára ráadásul grillsajtokkal is bővül a kínálat, miközben természetesen továbbra is elérhetőek maradnak az elmúlt évek legnépszerűbb slágertermékei is. Az idei szezonban a Lidl ráadásul nem csak a kínálatot frissíti, hanem más újdonsággal is készül: „Grillpéntek” keretében május 29-től péntekenként 15 százalék kedvezményt biztosít az



SAJTÓKÖZLEMÉNY

állandó termékkínálatban szereplő teljes árú grillhúsokra, így még kedvezőbb áron indulhatnak a nyári grillpartik.

A Lidl Magyarországról

A Lidl Magyarországon 2004-ben nyitotta meg első logisztikai központját és 12 üzletét, ma pedig már 220 áruházzal van jelen hazánkban, és több mint 9500 munkavállalót foglalkoztat. Az elmúlt két évtized alatt a vállalat töretlenül fejlődik: nemcsak a diszkont szegmensben ért el vezető szerepet, de forgalmát tekintve az élelmiszer-kiskereskedelmi láncok között is a legdinamikusabb növekedést tudhatja magáénak, így a kereskedelmi toplisták alapján ötödik éve az első helyen áll az FMCG szektorban az éves forgalom alapján. A vállalat emellett különös figyelmet fordít a magyar beszállókra, a magyar gazdaság támogatásának és fejlesztésének jegyében, ennek köszönhetően termékeinek közel 60 százalékát magyar beszállítóktól szerzi be. A Lidl Magyarország 2026-ban ismét elnyerte a Top Employer Hungary minősítést.