



## ÚJ SÉFET IGAZOLT A LIDL MEGÚJUL A VÁLLALAT NAGYKÖVETI CSAPATA IS

Budapest, 2024.04.23. – **A Michelin Young Chef díjas Mizsei Jani, a MÁK séfje váltja a Lidl-től 10 év után elköszönő Széll Tamás, Michelin-csillagos séfet a Lidl Konyhában. Ezzel egyidejűleg a platform desszertekkel is kiegészül, és a jövőben Kapunics Gréti gasztro influenszertől inspirálódhatnak az édességek kedvelői. A megújult nagyköveti csapatot erősíti továbbá Piskor Fanni, a vállalat borszakértője, és Szabó Adrienn, a Lidl új dietetikus szakértője.**

A Lidl 10 évvel ezelőtt indította el a mára már ikonikussá váló Lidl Konyhát, amelynek köszönhetően a vásárlók számos recepttel, videóval és séftippekkel gazdagodhattak a kezdőtől a profi szintig egyaránt. Az áruházlánc emellett 9 szakácskönyvet is megjelentetett, amellyel leghűségesebb vásárlóinak kedveskedett évről-évre. Most a Michelin Young Chef díjas Mizsei Jani, a MÁK Restaurant séfje váltja a Lidl eddigi séfjét, a Michelin-csillagos Széll Tamást. A megújuló [Lidl Konyha](#) kiegészül desszertekkel is, amiben a gasztro influenszer, Kapunics Gréti lesz az édességek iránt rajongók segítségére.

*„Most lezárult egy meghatározó korszak, de ezzel egyidejűleg új vizekre evezünk. Rendkívül hálásak vagyunk Tamásnak az elmúlt 10 évért, hiszen nagyon sokat köszönhetünk neki mi is és vásárlóink is, az új kihívásokhoz pedig sok sikert kívánunk neki! A megújuló vállalati nagyköveti csapat pedig amellett, hogy fiatalos, lendületes energiát hoz magával, továbbra is magas szintű szaktudással és a minőségi termékek képviselésével, valamint a tudatos vásárlás erősítésével segíti majd vásárlóinkat. Hiszünk az otthon főzés örömeiben és az egészségtudatos táplálkozásban, és a jövőben is szeretnénk ebben vásárlóinkat támogatni”* – emelte ki Tózsér Judit, a Lidl vállalati kommunikációs vezetője.

A séfszakma egyik legtehetségesebb alakja, **Mizsei Jani**, a MÁK Restaurant séfje több rangos elismerés rendelkezik. A megújuló Lidl Konyha előkészületei során hatalmas lelkesedéssel vetette bele magát a közös munkába és szakértelme már az első perctől jelen volt. Receptjeit és ételeit a fiatalos lendület, emberközelség és progresszív megközelítés jellemzi, a konyhában pedig garantált a jókedv és a humor is, hogy valóban élmény lehessen a főzés. A jövőben a [Lidl Receptek](#) alatt lesznek elérhetőek Jani receptjei és a szezonális mellett - reagálva a felgyorsult mindennapokra és a fogyasztói igényekre - előtérbe kerülnek a gyorsan, egyszerűen elkészíthető ételek.

A [Lidl Desszertek](#) videói **Kapunics Gréti** gasztro influenszerrel készülnek, aki Dolce far niente néven lehet ismerős a social mediát használók körében. Gréti szenvedélyesen rajong a sütésért, kislányként nagymamájától tanulta el a házi sütik csínját-bínját, majd folyamatosan mélyült el a cukrászat fortélyáiban. Azóta is a sütés a legkedvesebb hobbija és minden szabadidejét ez tölti ki főállása mellett. Janihoz hasonlóan fiatalságával, lendületességével újfajta színfoltot jelent a Lidl életében, desszertjei pedig könnyen elkészíthetőek és a szezonális alapanyagok, úgy, mint



a gyümölcsök szintén nagy hangsúlyt kapnak. Gréti ismeri a különféle trendeket és az ünnepekre, különlegesebb alkalmakra (karácsony, húsvét, halloween stb.) külön készül majd.

A Lidl borszakértő nagykövete **Piskor Fanni**, akivel az elmúlt hónapokban már találkozhattak az áruházlánc vásárlói. A szakember szőlész-borász mérnökként több, mint 10 éve foglalkozik borokkal és folyamatosan fejleszti tudását, amellett, hogy a Pécsi Tudományegyetem és a Borkollégium oktatójaként a katedra túloldalán is tevékenykedik. Továbbá rendszeresen bírál hazai- és nemzetközi borversenyeken is. Fanni célja, hogy bemutassa, mit érdemes tudni a Lidl-ben kapható borokról, emellett időről-időre különféle tippekkel is segít abban, hogy mindenki könnyen kiigazodhasson a borok világában.

Végül, de nem utolsósorban a Lidl márkanagyköveti csapatát erősíti **Szabó Adrienn** dietetikus is, aki főállásban a Semmelweis Egyetem Sebészeti, Transzplantációs és Gasztroenterológiai Klinikáján tevékenykedik, oktat a Semmelweis Egyetemen, rendszeresen tart előadásokat szakmai konferenciákon és diet\_etikus néven a közösségi média aktív szereplője. Adrienn érkezésével a vállalat célja, hogy hiteles információt tudjon adni vásárlói számára és támogassa őket az egészségtudatos és fenntartható táplálkozásban, amellett, hogy olyan fontos témákra is felhívja a figyelmet, mint az élelmiszerpazarlás megelőzése.

---

## A Lidl Magyarországról

Az 1930-as években, Németországban alapított Lidl hazánk egyik legdinamikusabban fejlődő élelmiszerlánc. A Lidl Magyarországon 2004-ben nyitotta meg első logisztikai központját és 12 üzletét, ma pedig 204 áruházzal van jelen hazánkban, és 8500 munkavállalót foglalkoztat. A vállalat 2004-es magyarországi piacra lépése óta töretlenül fejlődik: nem csak a diszkont szegmensben ért el vezető szerepet, de forgalmát tekintve az élelmiszer kiskereskedelmi láncok között is a legdinamikusabb növekedést tudhatja magáénak.

A vállalat emellett különös figyelmet fordít a magyar beszállítókra, a magyar gazdaság támogatásának és fejlesztésének jegyében, ennek köszönhetően termékeinek közel 60 százalékát magyar beszállítóktól szerzi be. A Lidl Magyarország 2024-ben ismét elnyerte a Top Employer Hungary minősítést.

---

## További információk:

### Lidl Magyarország

Tózsér Judit

Vállalati kommunikációs vezető

Tel: +36-20-776-0017

E-Mail: [sajto@lidl.hu](mailto:sajto@lidl.hu)