

Ez a dokumentum az Európai Unió pénzügyi támogatásával valósul meg az Interreg VI-A IPA Magyarország-Szerbia együttműködési programban az „LP2WB” - Local peoples and local products without borders című - HUSRB/23S/31/038 azonosítószámú projektben a Bácsalmási Önkormányzati Közszolgáltatási Közhasznú Nonprofit Kft. által.

Felelős partner: Bácsalmási Önkormányzati Közszolgáltatási Közhasznú Nonprofit Kft. (A1)

Érintett tevékenység:

1.1. Situation survey: creation of a database of producers in the regions of the consortium members, Mapping of food product producing organisations in the municipality of Kula

1.1. Helyzetfelmérés: adatbázis létrehozása a bácsalmási és kúlai mezőgazdasági termelőkről, valamint élelmiszer-termelő szervezetek feltérképezése Kula községben

Az elkészítésért felelős személy: Barta Tiborné Gáll Ágnes, szakmai vezető

ADATBÁZIS

HELYI TERMELŐK, KÉZMŰVESEK, MEZŐGAZDASÁGI TERMELŐK, SZÖVETKEZETEK, VÁLLALKOZÁSOK

BÁCSALMÁS ÉS TÉRSÉGE

2025.

HELYI TERMELŐK

Erdész Szikvíz Üzem

Erdész Tamás

Tataháza, Rákóczi F. utca 39.

30/861-6197

szikviz.erdesz@citromail.hu

Az **Erdész Szikvíz** egy hagyományokra építő, helyi vállalkozás, amely Bácsalmás térségében a szikvízgyártás klasszikus értékeit képviseli. A vállalkozás fő tevékenysége a szódavíz (szikvíz) előállítása és értékesítése, amely mind a lakossági fogyasztók, mind a vendéglátóhelyek számára stabil, megbízható minőséget biztosít. A termelés során az Erdész Szikvíz kiemelt figyelmet fordít az **ivóvíz minőségére**, a szénsav pontos adagolására, valamint a higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírások betartására. A hagyományos technológia és a korszerűbb eszközök ötvözése garantálja az állandó minőséget, amely a helyi fogyasztók bizalmának alapját képezi. A visszaváltható üvegpalackos rendszer alkalmazása környezetvédelmi szempontból is előnyös, csökkentve az egyszer használatos csomagolóanyagok mennyiségét.

A vállalkozás fontos szerepet tölt be a **helyi vendéglátás ellátásában**, rendszeres beszállítója éttermeknek, büféknek és rendezvényeknek. Emellett lakossági kiszolgálást is végez, így a szikvíz a mindennapi háztartásokban is elérhető. A helyben történő előállítás rövid ellátási láncot eredményez, ami csökkenti a szállítási költségeket és a környezeti terhelést. Az Erdész Szikvíz működése jól illeszkedik a **helyi gazdaság erősítését célzó fejlesztési irányokhoz**, hiszen a vállalkozás munkahelyet teremt, helyi beszállítói kapcsolatokra épít, és hozzájárul a térség élelmiszer-önellátásához. A szikvíz – mint hagyományos magyar termék – kulturális értéket is képvisel, amely a helyi identitás részét képezi.

A projektben és az adatbázisban az Erdész Szikvíz **potenciális együttműködő partnerként** jelenik meg rendezvények, helyi termelői piacok, gasztronómiai események kiszolgálásában, valamint a helyi feldolgozó- és vendéglátó szektorhoz való kapcsolódás révén. A vállalkozás bevonása hozzájárulhat a helyi termékek egységesebb megjelenéséhez és a térségi együttműködések további erősítéséhez.

Összegzőként az Erdész Szikvíz egy stabil, hagyományokra építő, ugyanakkor a mai elvárásoknak megfelelően működő helyi vállalkozás, amely fontos szerepet játszik Bácsalmás és környéke gazdasági, gasztronómiai és közösségi életében.



Farkas Méhészet

Farkas Béla

Bácsalmás, Kishíd utca 18.

30/4988139

20/2108544

Farkasné Kovács Ibolya és férje, Farkas Béla több mint 20 éve méhészkednek, egy Bácsalmáshoz közeli tanyán. A telephely elhelyezkedéséből adódóan, méheik többféle mézelő növényről tudnak gyűjteni. A méhek 5 kilométeres sugarú körön belül gyűjtenek nektárt, virágport, propoliszt a növényekről. Tehát az általunk kínált mézet Bácsalmás közeli területekről gyűjtik méheink.

10 keretes Hunor rakodó rendszerű polisztirol kaptárral dolgoznak, mert ezzel a rendszerrel lehet fajta mézet termeltetni, ami nagyon fontos nekik, mert Őstermelőként, minimum mézüzem kiszerelési engedéllyel rendelkezve, mézüket magyar termelői üvegben kiszerelve értékesítik, piacokon, vásárokon, rendezvényeken.

A projekt és az adatbázis szempontjából a Farkas Méhészet **potenciális együttműködési partner** lehet más helyi termelőkkel, kézműves élelmiszer-előállítókkal és feldolgozókkal (pl. mézes készítmények, ajándécsomagok), valamint oktatási és szemléletformáló programok résztvevőjeként is megjelenhet.

Összességként a Farkas Méhészet egy stabil, helyi értékeket képviselő vállalkozás, amely termékeivel, szakmai tapasztalatával és környezettudatos szemléletével jelentős mértékben hozzájárul Bácsalmás és környéke mezőgazdasági sokszínűségéhez és fenntartható fejlődéséhez.



Csiszár-Kovács Méhészet

Csiszár Attila

Bácsalmás, Honvéd utca 2.

20/213-0890

csimar93@gmail.com

A Csiszár-Kovács Méhészet családi alapokon működő, helyi jelentőségű mezőgazdasági vállalkozás Bácsalmáson, amely a hagyományos méhészkedés értékeit ötvözi a korszerű méhtartási és mézfeldolgozási gyakorlatokkal. A méhészet elsődleges célja a kiváló minőségű, természetes eredetű méhészeti termékek előállítása, a helyi adottságokra építve.

A méhcsaládok a Bácsalmás környéki mezőgazdasági területeken és természetközeli élőhelyeken gyűjtenek, ahol a változatos növényállomány – különösen az akác, a napraforgó és a vegyes virágos területek – biztosítja a fajtamézekhez szükséges nektárforrást. A méztermelés során kiemelt figyelmet fordítanak a kíméletes pörgetésre és a természetes érlelésre, így a mézek megőrzik eredeti ízvilágukat, illatukat és beltartalmi értékeiket.

A Csiszár-Kovács Méhészet termékkínálatában megtalálhatók a klasszikus fajtamézek – például akácméz, napraforgóméz és vegyes virágméz –, valamint a méhészeti melléktermékek, mint a virágpóráz és a propolisz. A termékeket jellemzően termelői kiszerelésben, közvetlen értékesítés útján kínálják, elsősorban a helyi lakosság és a környező települések vásárlói számára.

A méhészet működésében fontos szerepet kap a környezettudatosság és a méhegészségügy: a családok gondozása során törekednek a természetes egyensúly fenntartására, valamint a betegségek megelőzésére, ezzel is hozzájárulva a térség beporzási biztonságához.

A Csiszár-Kovács Méhészet nemcsak gazdasági szereplőként, hanem a helyi közösség részeként is jelen van: termékeikkel rendszeresen megjelennek helyi rendezvényeken, vásárokon és közösségi programokon, erősítve a bizalom alapuló, közvetlen termelő–fogyasztó kapcsolatokat.



Madarasi Pálinkafőzde

Lakatos Márton

Madaras, szent István utca 105.

30/383-3662

madarasipalinka@t-online.hu

Madarason és környékén az emberek mezőgazdaságból éltek, a mindennapokhoz hozzátartozott a pálinka fogyasztása is. Ezt látva Balla Péter úr 1943-ban megépítette pálinkafőzdéjét. Államosítás után földműves-szövetkezet, majd ÁFÉSZ tulajdonba került, ahol évente 40-50 ezer liter pálinkát állítottak elő. A pálinkafőzde vezetője 1960-tól 1989-ig apám, idősebb Lakatos Márton volt.

1989-ben megvásárolta a pálinkafőzdét és magán pálinkafőzdeként üzemeltette tovább, ahol 1991-től mint főállású segítő családtag tevékenykedtem. 1997-ben került tulajdonomba az üzem, ahol 1998-tól egyéni vállalkozóként dolgozom.

Kezdetben a cég kizárólag bérfőzéssel foglalkozott. 2008 májusában fontos fordulat következett a pálinkafőzde életébe, kereskedelmi pálinka előállításával bővítettük tevékenységünket.

A pálinkafőzde „Madarasi Pálinka” márkanévvel értékesíti termékeit. Az első kereskedelmi pálinkáit 2008. szeptemberében zárta palackba.

A Dél-alföldön termesztett gyümölcsökből készülő pálinkák íze, illata, zamata a táj éghajlati adottságainak köszönhetően igen magas, ami kiváló élvezeti értéket nyújt fogyasztója számára. A Madarasi Pálinka színe víztiszta, az adott gyümölcsre jellemző íz és illat jellemzi. Az előállított pálinkák alkoholtartalma 43%V/V illetve 47%V/V.

A Madarasi Pálinkák kiváló minőségét a hibátlan alapanyag, a jó technika, a szakmai tudás és a több mint 80 éves tapasztalat biztosítja.



Manz Borászat

Manz Róbert
Bácsalmás, Korona utca10-12.
30/374-6326
manzrobert66@gmail.com

A Manz család borászati tevékenysége 1981-ben indult, és azóta folyamatos fejlődésen ment keresztül. Jelenleg közel 4 hektáron termesztnek szőlőt, amelyet saját feldolgozóüzemükben dolgoznak fel fehér-, rozé- és vörösborokká.

Főbb szőlőfajtáik a Cserszegi fűszeres, Kunleány és Kékfrankos. Boraikat termelői borként értékesítik, elsősorban a helyi és környékbeli lakosság számára.

A borászat fontos szerepet tölt be a helyi gasztronómiai kínálat bővítésében és a hagyományos szőlőművelés fennmaradásában.



Szente Fűszer Bt.

Szente Tibor
Szenténé Neumann Katalin
Bácsalmás, Türr I. utca 31.
30/565-1558
szente.tibor@gmail.com

A Szente Fűszer Bt. a Bácsalmás térségében működő, hagyományokra építő mezőgazdasági és élelmiszeripari vállalkozás, amelynek fő tevékenysége fűszerpaprika és egyéb fűszernövények termesztése, feldolgozása és értékesítése. A vállalkozás munkája szorosan kapcsolódik a Dél-Alföld fűszerpaprika-termesztési hagyományaihoz, amelyek évszázadok óta meghatározzák a térség agrárkultúráját és gasztronómiai arculatát.

A Szente Fűszer Bt. termelési tevékenysége a teljes vertikumot átfogja: a fűszernövények termesztésétől kezdve a betakarításon, szárításon és őrlésen át egészen a késztermék előállításáig. A feldolgozás során kiemelt figyelmet fordítanak az alapanyag minőségére, a hagyományos eljárások megőrzésére és az állandó minőség biztosítására. A gondosan kiválasztott fajták és a helyi termőhelyi adottságok együttesen biztosítják a termékek jellegzetes színét, aromáját és ízvilágát.

A vállalkozás termékkínálatában elsősorban különböző őrölt fűszerpaprika-készítmények szerepelnek, amelyek a háztartási felhasználás mellett a vendéglátás és a kisebb élelmiszer-feldolgozók számára is alkalmasak. A termékek jellemzően helyi és regionális piacokon, közvetlen értékesítés útján jutnak el a vásárlókhoz, ami erősíti a termelő és a fogyasztó közötti bizalmi kapcsolatot.

A vállalkozás szerepe túlmutat az árutermelésen: a Szente Fűszer Bt. a helyi gazdaság fontos szereplője, amely munkahelyet teremt, hozzájárul a térség mezőgazdasági identitásának megőrzéséhez, valamint alapanyagot biztosít a hagyományos dél-alföldi élelmiszerkultúra fennmaradásához. Tevékenysége jó példája annak, hogyan kapcsolható össze a helyi tudás, a hagyományos termék-előállítás és a piaci alkalmazkodás egy változó gazdasági és környezeti környezetben.

A Bácsalmásra igen jellemző helyi termék csemege, erős és füstölt ízekben kapható.



Tóbisztró Bácsalmás

Kiss Zoltán

Bácsalmás, Béke utca 26.

(20) 297 3921

info@tobisztro.hu

A Tóbisztró Bácsalmás egyik meghatározó vendéglátóipari egysége, amely a helyi gasztronómiai kínálat fontos elemeként működik. Tevékenysége túlmutat a klasszikus éttermi szolgáltatáson: a bisztró szerepet vállal a helyi termékek felhasználásában, a térségi alapanyagokra épülő konyha népszerűsítésében, valamint a helyi közösségi élet erősítésében.

Az étlap kialakításában hangsúlyt kapnak a hagyományos magyar ételek modern, bisztró jellegű megközelítésben történő elkészítései, amelyekhez a lehetőségekhez mérten helyi és környékbeli termelők alapanyagait használják fel. Ez a szemlélet elősegíti a rövid ellátási láncok erősödését, valamint hozzájárul a helyi mezőgazdasági és élelmiszeripari szereplők piacra jutásához.

A Tóbisztró potenciális kapcsolódási pontot jelent a térség mezőgazdasági termelői, kézműves élelmiszer-előállítói és feldolgozói számára. Vendéglátóipari egységként fontos közvetítő szerepet tölthet be a termelők és a fogyasztók között, hiszen a helyben előállított alapanyagok felhasználása révén a fogyasztók közvetlen tapasztalatot szerezhetnek a térségi termékek minőségéről és értékeiről.

A vállalkozás működését a változó gazdasági és környezeti feltételek – különösen az alapanyagárak ingadozása és az élelmiszer-ellátási láncok sérülékenysége – folyamatos alkalmazkodásra készítetik. Ebben a környezetben a Tóbisztró számára stratégiai jelentőségű a megbízható, lehetőség szerint helyi beszállítói kör kialakítása és fenntartása, amely csökkenti a külső piaci kitettséget és erősíti a térségi együttműködéseket.

A Tóbisztró a jövőben szerepet vállalhat gasztronómiai bemutatók, helyi termékekre épülő tematikus rendezvények, illetve határon átnyúló együttműködések fogadásában is. Ezáltal nemcsak vendéglátóhelyként, hanem a helyi gazdaságot és közösséget összekapcsoló platformként is funkcionálhat, amely hozzájárul Bácsalmás vonzerejének és gazdasági aktivitásának növeléséhez.



Mándity Hús

Mándity László és családja
Bácsalmás, Rákóczi utca 25.
30/964-2186
istvanmandity@gmail.com

A Mándity Hús Bácsalmás térségének egyik jelentős helyi élelmiszer-feldolgozó és kereskedelmi szereplője, amely a húsfeldolgozás és húsipari termékek előállítása területén végez meghatározó tevékenységet. A vállalkozás működése szorosan kapcsolódik a térség mezőgazdaságához és állattenyésztéséhez, így fontos láncszemet képez az alapanyag-előállítás és a fogyasztói piac között.

A cég tevékenységi köre a friss húsok feldolgozására, valamint különféle húskészítmények előállítására terjed ki. A feldolgozás során kiemelt figyelmet fordítanak a minőségre, az élelmiszer-biztonsági előírások betartására, valamint a hagyományos ízvilág megőrzésére. A helyi jellegű termékek iránti kereslet erősödése kedvező piaci környezetet teremt a Mándity Hús számára, különösen a rövid ellátási láncok iránti növekvő fogyasztói igények tükrében.

A Mándity Hús jelentős potenciált hordoz a helyi és térségi állattenyésztők bevonásában, stabil felvevőpiacot biztosítva számukra. Ez a kapcsolat hozzájárul a vidéki gazdaság megerősítéséhez, a helyben történő értékteremtés növeléséhez, valamint a szállítási és logisztikai költségek csökkentéséhez. A vállalkozás működése ezáltal közvetetten a térség lakosságmegtartó képességét is erősíti.

A vállalkozás a jövőben fontos szerepet tölthet be a térségi együttműködésekben, különösen a helyi vendéglátóegységekkel (pl. bisztrók, éttermek), valamint kézműves élelmiszer-előállítókkal való kapcsolódások révén. Emellett határon átnyúló projektek keretében lehetőség nyílt tapasztalatcserére, piacbővítésre és új értékesítési csatornák kialakítására is.

Összességében a Mándity Hús stabil, helyi beágyazottságú szereplőként járul hozzá Bácsalmás és környéke gazdasági életéhez, miközben tevékenysége jól illeszkedik a térségi adatbázis és az IPA/Interreg jellegű fejlesztési célok által kijelölt irányokhoz.



Deszecsár Méhészet

Deszecsár Dávid

Bácsalmás, Gróf Széchenyi utca 73/6

30/290 -316

d.meheszet@gmail.com

A **Deszecsár Méhészet** Bácsalmás térségében működik, családi vállalkozásként. A méhészetet a környék adottságai és a hagyományos méhészeti tudás teszi különlegessé: a méhek **5 kilométeres sugarú körben gyűjtik a nektárt, virágport és propoliszt**, így a termelt méz helyi jellegzetességeket hordoz, tükrözve a Bácsalmás környéki növényvilág ízvilágát.

A Deszecsár Méhészet termékei **rendszeresen jelen vannak piacokon, vásárokon és rendezvényeken**, biztosítva, hogy a helyi közösség közvetlenül hozzáférhessen a friss, természetes mézekhez. A méhészet kiemelt figyelmet fordít a **méhek egészségére és a betegségek megelőzésére**, ami hosszú távon garantálja a termékek minőségét és a fenntartható méhészetet.

A Deszecsár Méhészet példája a **helyi, családi kézműves gazdálkodásnak**, amely egyszerre ötvözi a hagyományos tudást, a minőségi termékeket és a közösségi jelenlétet.

A méhészet működésében fontos szerepet kap a környezettudatosság és a méhegészségügy: a családok gondozása során törekednek a természetes egyensúly fenntartására, valamint a betegségek megelőzésére, ezzel is hozzájárulva a térség beporzási biztonságához.

A Deszecsár Méhészet nemcsak gazdasági szereplőként, hanem a helyi közösség részeként is jelen van: termékeikkel rendszeresen megjelennek helyi rendezvényeken, vásárokon és közösségi programokon, erősítve a bizalmon alapuló, közvetlen termelő–fogyasztó kapcsolatokat.



Teafarm2020

Baranyai Lídia

Baja, Szent László utca 97/A.

30/914-7369

teafarm@gmail.com

A **Teafarm2020** egy helyi kezdeményezés, amely a gyógynövények termesztésére, feldolgozására és kézműves teakeverékek előállítására épül. A tevékenység középpontjában a **természetes alapanyagok**, a fenntartható gazdálkodás és a hagyományos növényismeret áll, kiegészítve a modern fogyasztói igényekkel.

A Teafarm2020 által előállított termékek jellemzően **szárított gyógynövényekből és gondosan összeállított teakeverékekből** állnak, amelyek mesterséges adalékanyagoktól mentesek. A feldolgozás során kiemelt figyelmet kap az alapanyagok minőségének megőrzése, a megfelelő szárítási és tárolási technológiák alkalmazása, valamint az íz- és hatóanyag-tartalom lehető legteljesebb megőrzése.

A teafarm tevékenysége jól illeszkedik a térség mezőgazdasági struktúraváltásához, hiszen a **gyógynövény-termesztés és -feldolgozás** kisebb területen is jövedelemtermelő lehetőséget biztosít, alternatívát nyújtva a hagyományos szántóföldi növénytermesztés mellett. Emellett a klímaváltozáshoz való alkalmazkodás szempontjából is kedvező, mivel több gyógynövényfaj jól tűri a szárazabb, melegebb időjárási viszonyokat.

A Teafarm2020 termékei elsősorban **helyi és térségi piacokon, rendezvényeken, vásárokon** jelennek meg, de a későbbiekben lehetőség nyílna az értékesítési csatornák bővítésére, akár határon átnyúló együttműködések keretében is. A vállalkozás jó példája annak, hogyan kapcsolható össze a **helyi alapanyag, a kézműves feldolgozás és a tudatos fogyasztói szemlélet** egy fenntartható gazdasági modellben.



Lakner Farm

Lakner Kristóf

Hajós, Fácános utca 36.

70/632-9827

laknerkristof66@freemail.hu

A **Lakner Farm** a térség egyik meghatározó mezőgazdasági és élelmiszer-előállító szereplője, amely a tejtermelésre és a **kézműves jellegű tejtermékek előállítására** építi tevékenységét. A gazdaság működésének alapját a saját állattartásból származó, ellenőrzött minőségű nyers tej képezi, amely biztos alapot teremt a magas hozzáadott értékű feldolgozott termékek előállításához.

A farm termékkínálatában többféle **friss és érlelt sajt**, tejföl, túró, valamint egyéb tejkészítmények találhatók meg. Az előállítás során kiemelt szerepet kap a **hagyományos technológiák** alkalmazása, ugyanakkor a higiéniai és élelmiszer-biztonsági előírásoknak való teljes körű megfelelés is biztosított. A feldolgozás kisüzemi keretek között zajlik, ami lehetővé teszi az egyenletes minőség fenntartását és a rugalmas termékfejlesztést.

A Lakner Farm tevékenysége jól példázza a **rövid ellátási lánc (REL)** működésének előnyeit, hiszen termékei elsősorban helyi és térségi piacokon, vásárokon, valamint közvetlen értékesítés keretében jutnak el a fogyasztókhoz. Ez nemcsak a termelők jövedelmi biztonságát erősíti, hanem hozzájárul a helyi gazdaság élénkítéséhez és a környezeti terhelés csökkentéséhez is.

A gazdaság fejlesztési irányai között szerepel a feldolgozási kapacitás bővítése, új termékek bevezetése, valamint az együttműködés erősítése más helyi termelőkkel és kézművesekkel. A Lakner Farm így nemcsak önálló gazdasági egységként, hanem a térségi élelmiszer-önrendelkezés és fenntartható mezőgazdaság egyik fontos pilléréként is értelmezhető.



Don Choco Csokoládé Manufaktúra

Buzás Attila

Felsónána

70/671-7437

donchoco0909@gmail.com

A **Don Choco Csokoládé Manufaktúra** olyan helyi élelmiszer-feldolgozó vállalkozás, amely a kézműves csokoládék előállításában érvényesíti a magas minőség, az egyedi ízvilág és a tradicionális kézműves technológiák iránti elköteleződést. A manufaktúra célja olyan termékek létrehozása, amelyek egyszerre tükrözik a helyi kreativitást és a csokoládékészítés művészetét, miközben a fogyasztók számára különleges gasztronómiai élményt nyújtanak. A manufaktúra termékei jellemzően **kiváló minőségű kakaóbabból és gondosan válogatott alapanyagokból** készülnek. A feldolgozás során kiemelt figyelmet fordítanak a természetes ízekre, adalékanyag-mentes összetevőkre és a tradicionális kézműves eljárásokra. A csokoládék között megtalálhatók **tablás csokoládék, ízesített bonbonok, szezonális különlegességek és egyedi csomagolású ajándék-csomagok**, amelyek a helyi termékek mintájára helyi vásárokon, rendezvényeken és értékesítési felületeken jelennek meg.

A Don Choco számára fontos a **helyi közösséggel való kapcsolat**: termékeiket gyakran kínálják helyi rendezvényeken, együttműködnek más kézműves élelmiszer-előállítókkal, és aktívan részt vesznek a térségi gasztronómiai eseményeken. Ez a közvetlen jelenlét hozzájárul ahhoz, hogy a fogyasztók ne csak kézműves terméket vásároljanak, hanem közvetlenül kapcsolódjanak a termelő személyéhez és történetéhez – amely ma egyre fontosabb érték a minőségi élelmiszerek iránt érdeklődő közönség számára. A manufaktúra hozzájárul a **helyi feldolgozottsági szint növeléséhez**, hiszen olyan terméket hoz létre, amely nem csupán alapanyagon alapuló nyers készítmény, hanem hozzáadott értékkel rendelkező, magas piaci potenciállal bíró élelmiszer-különlegesség. Ez különösen fontos a térségi agrárgazdaság szereplőinek, mivel a feldolgozott termékek piaca jellemzően magasabb jövedelmezőséget és stabilabb értékesítési lehetőségeket kínál.

Emellett a Don Choco termékpalettája jól integrálható más helyi szereplők portfóliójába: **helyi mézek, gyógynövények, fűszerek, alkoholos termékek (pl. pálinka vagy likőrök) vagy akár borok** kísérőjeként is értékesíthetők, közös termékcsomagok vagy ajándék-kollekciók részeként. Ez a kapcsolódási potenciál különösen fontos lehet **határon átnyúló együttműködésekben, közös piacra lépésekben és tematikus rendezvényeken**. Összességében a **Don Choco Csokoládé Manufaktúra** nem csupán egy kézműves csokoládékészítő vállalkozás, hanem olyan kreatív mikrovállalkozás, amely a helyi értékeket, hagyományokat és gasztronómiai sokszínűséget ötvözi egy magasabb hozzáadott értékű termékben. Működése illeszkedik a térségi értékteremtés céljaihoz, és potenciálisan hozzájárul a helyi gazdaság diverzifikálásához, továbbá erősíti a **helyi termékek identitását és piaci jelenlétét**.



HAGYOMÁNYOS ÉS MŰVÉSZIMESTERSÉGEK, VALAMINT KÉZMŰVES ALKOTÁSOK KÉSZÍTŐI

Dobozi István

Bácsalmás

Dobozi István bácsalmási kézműves a homokfúvott üvegtermékek készítésének egyik helyi képviselője, aki tevékenységével a hagyományos kézműves technikákat és az egyedi, személyre szabott termékek iránti piaci igényeket ötvözi. Munkássága fontos színesítő eleme a térség kézműves adatbázisának, mivel olyan magas hozzáadott értékű termékeket állít elő, amelyek túlmutatnak a tömegtermelés keretein.

A homokfúvásos technológia lehetővé teszi különféle motívumok, feliratok, díszítőelemek precíz megjelenítését üvegfelületeken. Dobozi István termékei között megtalálhatók díszüvegek, ajándéktárgyak, emléktárgyak, egyedi megrendelésre készült feliratozott üvegek, poharak, palackok és dekorációs elemek. Ezek a termékek különösen keresettek családi eseményekhez (esküvők, évfordulók, keresztelők), valamint reprezentációs és promóciós célokra is.

A kézműves tevékenység jellemzően kis szériás vagy egyedi gyártásra épül, amely nagyfokú rugalmasságot biztosít a megrendelői igények kiszolgálásában. Ez a működési forma jól illeszkedik a helyi termékekre, rövid ellátási láncokra és személyes kapcsolatokra épülő gazdasági modellhez. A homokfúvott üvegtermékek gyakran kapcsolódnak más helyi termelők kínálatához, például borászok, méhészek, élelmiszer-előállítók termékeihez, mint egyedi csomagolási vagy ajándékozási megoldások.

Dobozi István tevékenysége jelentős együttműködési potenciált hordoz a térség mezőgazdasági és élelmiszeripari szereplőivel. A homokfúvott üvegek kiválóan alkalmasak helyi termékek – például méz, szörp, bor, pálinka – csomagolásának egyedivé tételére, ezáltal növelve azok piaci értékét és megkülönböztethetőségét. Ez különösen fontos a helyi márkaépítés és a térségi identitás erősítése szempontjából.

Határon átnyúló együttműködések keretében a kézműves üvegtermékek jó lehetőséget kínálnak közös termékcsomagok, ajándékcsomagok kialakítására, illetve kulturális és gasztronómiai rendezvényekhez kapcsolódó reprezentációs anyagok előállítására. A kézműves technológia bemutatása, tapasztalatcsere és közös értékesítési kezdeményezések révén a tevékenység nemzetközi szinten is láthatóbbá válhat.

Összességében Dobozi István homokfúvott üvegtermékei olyan egyedi, magas hozzáadott értékű kézműves tevékenységet képviselnek, amely erősíti Bácsalmás kézműves arculatát, bővíti a helyi adatbázis tartalmi sokszínűségét, és jól illeszkedik az IPA/Interreg projektekben megfogalmazott gazdaságfejlesztési, együttműködési és tudástranszfer célokhoz.



Németh Miklósné

Bácsalmás, Rákóczi utca 69.
30/331-0633

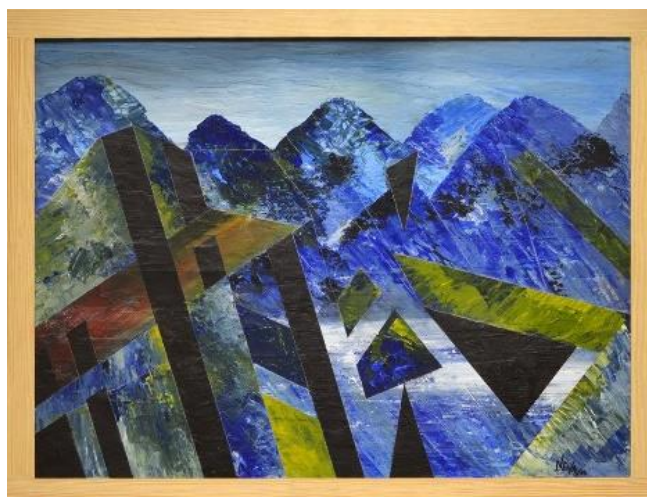
Németh Miklósné alkotói tevékenysége komplex módon ötvözi az oktatás, a közélet és a képzőművészet területeit. Munkásságát a tudatos művészi szemlélet, a folyamatos kutató- és gyűjtőmunka, valamint a vidéki életforma iránti mély elköteleződés jellemzi. Festőművészi pályáján kiemelt szerepet kap a természet, a hagyományos vidéki élet, valamint a feledésbe merülő mesterségek és élethelyzetek dokumentálása és művészi feldolgozása.

Festészeti stílusára jellemző az egyéni látásmód, az érzelmi töltet és a hangulati gazdagság. Alkotásai nem pusztán ábrázoló jellegűek, hanem személyes vallomásokként is értelmezhetők, amelyekben a színek, formák és kompozíciók tudatosan szolgálják az élmény átadását. Műveiben gyakran megjelenik a dinamika, a tér és idő érzékeltetése, valamint a természet és az ember kapcsolatának finom, érzékeny ábrázolása.

Németh Miklósné rendszeres résztvevője regionális és országos tárlatoknak, emellett hazai és nemzetközi művésztelepek állandó alkotója. Kiállítási jelenléte és szakmai aktivitása hozzájárul ahhoz, hogy munkássága szélesebb szakmai és közönségkör számára is láthatóvá váljon. Alkotásai nemcsak esztétikai értéket hordoznak, hanem dokumentarista jelentőséggel is bírnak, hiszen egy olyan életformát és kulturális örökséget örökítenek meg, amely a modern társadalmi és gazdasági változások következtében egyre inkább háttérbe szorul.

Művészeti tevékenysége szorosan kapcsolódik a térség kulturális identitásához és helyi értékeihez. Alkotásai kiválóan illeszkednek olyan fejlesztési és együttműködési programokhoz – különösen IPA/Interreg projektekhez –, amelyek célja a kulturális örökség megőrzése, a helyi közösségek megerősítése, valamint a kreatív ipar és a turizmus összekapcsolása. Kiállításai, művésztelepi jelenléte és közösségi szerepvállalása révén aktívan hozzájárul a térség kulturális láthatóságának növeléséhez.

Összegzésként megállapítható, hogy Németh Miklósné festőművészi tevékenysége egyszerre képvisel művészi, dokumentarista és közösségi értékeket. Munkássága fontos eleme a helyi és térségi adatbázisnak, mivel olyan kulturális tőkét jelenít meg, amely hosszú távon is hozzájárul a térség identitásának, vonzerejének és kreatív potenciáljának erősítéséhez.



Kékfestő műhely

Skorutyák Jánosné

Bakos Zoltán

Bácsalmás, Kossuth utca 49.

30/846-8591

bacsalmas@kekfesto.hu

A bácsalmási kékfestő műhely a térség egyik legjelentősebb hagyományörző kézműves műhelye, amely több mint egy évszázados múltra tekint vissza. A Skorutyák család 1879 óta megszakítás nélkül ebben az épületben folytatta a kékfestés mesterségét, amely generációkon átívelve vált a helyi kulturális örökség szerves részévé. A műhely falai között négy generáció dolgozott, megőrizve és továbbadva azokat a technológiai és szakmai ismereteket, amelyek ma már ritkaságszámba mennek Magyarországon. Napjainkban a műhely működtetője Bakos Zoltán népi iparművész, aki a hagyományos kékfestés mesterségét a kor elvárásaihoz igazítva, ugyanakkor annak alapelveit és technológiai folyamatait maradéktalanul megőrizve végzi. A műhely teljes körű felújításon esett át, amelynek köszönhetően nemcsak termelőhelyként, hanem bemutató- és látogatóhelyként is funkcionál. A kékfestő műhely ma egyszerre szolgál alkotótérként, élő műhelyként és helytörténeti értéket bemutató kulturális helyszíneként.

A kékfestés folyamata a műhelyben a hagyományos technológiák alkalmazásával történik. A mintázáshoz eredeti nyomódúcokat használnak, a textíliák kezelése pedig korabeli gépeken és eszközökkel zajlik, mint például a mángorló vagy a kézi festőberendezések. A technológia lényege a mintázás, festés és kikészítés egymásra épülő, nagy szakértelmet és precizitást igénylő folyamata, amelynek eredményeként egyedi, időtálló és magas esztétikai értéket képviselő textíliák születnek.

A kékfestő műhely kiemelt szerepet vállal az ismeretátadásban és a hagyományörzésben. Rendszeresen tartanak mesterségbemutatókat, nyílt napokat és szakmai programokat, amelyek során az érdeklődők testközelből ismerhetik meg a kékfestés folyamatát, eszközeit és történetét. A műhely szorosan kapcsolódik a helyi helytörténeti kiállításokhoz és kulturális rendezvényekhez, ezzel is erősítve Bácsalmás kulturális identitását. A Kékfestő műhely működése jelentős turisztikai és közösségi értéket képvisel. Élő példája annak, miként lehet egy hagyományos kézműves mesterséget fenntartható módon működtetni a 21. században, miközben az egyszerre szolgál gazdasági, kulturális és oktatási célokat. A műhely tevékenysége jól illeszkedik olyan hazai és határon átnyúló együttműködésekhez (pl. IPA/Interreg projektek), amelyek a kulturális örökség megőrzését, a helyi termékek népszerűsítését és a kreatív ipar fejlesztését célozzák.

Összességként megállapítható, hogy a bácsalmási Kékfestő műhely nem csupán egy kézműves üzem, hanem élő kulturális örökség. Bakos Zoltán munkássága biztosítja, hogy ez a több mint százéves mesterség ne múzeumi tárgyként, hanem a mindennapok részeként, piacképes és értékteremtő formában maradjon fenn, hozzájárulva a térség kulturális sokszínűségéhez és hosszú távú fejlődéséhez.



Szemán Jánosné Gitta

Bácsalmás, Kossuth utca 77.

30/314-3043

Szemán Jánosné kézműves tevékenysége szorosan kapcsolódik a hagyományos női kézimunka-kultúrához, amelyet gyermekkorától kezdve gyakorol. A varrás és a textilmunkák alapjait édesanyjától és nagymamájától sajátította el, így munkássága több generáció tapasztalatára és tudására épül. A foltvarrással (patchwork) több mint tíz éve foglalkozik rendszeresen, az évek során kialakítva saját, jól felismerhető stílusát.

Műhelye és üzlete olyan alkotótér, ahol a hagyományos kézimunka és a modern lakáskultúra igényei találkoznak. Termékkínálatában megtalálhatók a mindennapi használatra szánt textiltermékek és az egyedi, ajándékozássra szánt kézműves alkotások egyaránt. Rendszeresen készít takarókat, táskákat, pénztárcákat, zsebkendőtartókat, edényfogókat, valamint kisebb lakásdekorációs tárgyakat. Munkái a funkcionalitás és az esztétikum harmonikus egyensúlyát képviselik.

A foltvarrás technikája lehetőséget ad arra, hogy különböző minták, színek és textúrák egyedi kompozíciókban jelenjenek meg. Szemán Jánosné alkotásain jól érzékelhető az a tudatos tervezői szemlélet, amelyben a hagyományos motívumvilág és az egyéni kreativitás egyszerre érvényesül. A foltmozaik-készítés nem csupán technikai folyamat, hanem alkotó gondolkodásmód is: minden darab egyedi, megismételhetetlen, és az alkotó személyiségét tükrözi.

A foltvarrás – nemzetközileg is elismert kézimunkaforma – Szemán Jánosné értelmezésében egyszerre szolgál művészi önkifejezésként és praktikus használati tárgyak létrehozásának eszközeként. Az általa készített darabok nem sorozatgyártott termékek, hanem személyes jelenlétet hordozó alkotások, amelyek minden esetben egyedi tervezés és kivitelezés eredményei.

Tevékenysége túlmutat az alkotáson: munkáival hozzájárul a helyi kézműves kultúra fennmaradásához, a hagyományos technikák továbbéléséhez és a kézzel készített termékek megbecsülésének erősítéséhez. Alkotásai jól illeszkednek helyi termelői és kézműves rendezvényekhez, vásárokhöz, valamint olyan fejlesztési programokhoz, amelyek a helyi értékek bemutatását és a kreatív ipar fejlesztését célozzák.

Összegzésként
Szemán Jánosné
kézimunkás
hagyomány és az
szabadság találkozási
el. Munkássága
esztétikai, mind
szempontból, és
hogyan a kézműves
fejlődő részét
kulturális és



megállapítható, hogy
foltvarró és
tevékenysége a
egyéni alkotói
pontján helyezkedik
értéket teremt mind
közösségi
hozzájárul ahhoz,
textilmunkák élő,
képezzék a térség
gazdasági életének.

Nagy Noémi

Mátételke
70/333-6118
bignoemi@gmail.com

Nagy Noémi tevékenysége a hagyományos magyar népi kézművesség értékes területéhez, a csuhébáb-készítéshez kapcsolódik. Munkái a kukoricacsuhé természetes alapanyagára épülnek, amely évszázadok óta jelen van a paraszti kultúrában mint könnyen hozzáférhető, környezetbarát és sokoldalúan formálható alapanyag. A csuhébábok készítése nem csupán kézműves tevékenység, hanem a népi hagyományok, életképek és közösségi emlékezet megőrzésének egyik fontos eszköze.

Nagy Noémi alkotásai hagyományos technikákkal készülnek, ugyanakkor egyedi megjelenésükben és témaválasztásukban kortárs szemlélet is megjelenik. A bábok gyakran népviseletbe öltöztetett alakokat, falusi életképeket, ünnepi jeleneteket vagy mesefigurákat ábrázolnak, így egyszerre hordoznak esztétikai, kulturális és oktatási értéket. Az alkotások különösen alkalmasak arra, hogy a fiatalabb generációk számára is kézzelfoghatóvá tegyék a népi hagyományokat.

Tevékenysége szorosan kapcsolódik a helyi közösségi élethez: a csuhébábok bemutatása vásárokon, rendezvényeken, kiállításokon, valamint kézműves foglalkozások keretében történik. Ezek az alkalmak nemcsak az értékesítésről szólnak, hanem tudásátadásról és élményszerű ismeretátadásról is, amely különösen fontos szerepet tölt be a hagyományörzésben és a közösségépítésben.

Nagy Noémi munkássága jól illeszkedik a helyi és térségi kézműves adatbázisba, hiszen termékei a kulturális turizmus, a hagyományos termékek piaca és az oktatási-nevelési programok számára egyaránt relevánsak. A csuhébábok potenciális kapcsolódási pontot jelentenek más kézműves ágazatokkal (textilművészet, népművészet, hagyományos játékok), valamint határon átnyúló együttműködésekben is jól bemutatathatók, mint közös kulturális örökséget hordozó termékek.

Összességében Nagy Noémi csuhébáb-készítő tevékenysége nemcsak egyéni alkotói munka, hanem a helyi identitás erősítését, a hagyományos tudás megőrzését és a fenntartható kézműves gazdaság fejlesztését szolgáló értékteremtő tevékenység.



Bartos Istvánné

Bácsalmás

20/324-2188

Bartos Istvánné több generációt felölelő családi hagyományt folytat a kézművesség területén. Tevékenysége középpontjában a **papírhajtogatás**, a **gyöngyfűzés**, valamint más hagyományos és kreatív kézműves technikák állnak. Munkái során mind használati, mind ajándéktárgyakat készít, amelyek egyaránt alkalmasak otthoni használatra vagy dekorációként történő bemutatásra.

Az alkotások jellemzője a részletgazdagság és a kreativitás, Bartos Istvánné nagy gondot fordít a formák és színek harmóniájára. A papírhajtogatás során készített tárgyak – például díszdobozok, kosarak vagy dekorációs elemek – a fenntarthatóság szempontjából is jelentősek, mivel újrahasznosított anyagokból készülnek. Gyöngyfűzéssel készített termékei aprólékos kézimunkát és precizitást igényelnek, és gyakran ünnepi vagy egyedi alkalmakra készülnek.

Bartos Istvánné tevékenysége a helyi közösség számára is fontos, rendszeresen részt vesz **rendezvényeken, vásárokon**, bemutatva kézműves termékeit Bácsalmáson és a környező településeken. Munkája lehetőséget ad a hagyományos technikák népszerűsítésére, a fiatalabb generációk bevonására, valamint a helyi kulturális örökség ápolására.

Összességében Bartos Istvánné tevékenysége a **kézművesség sokszínűségét**, a hagyományok megőrzését és a helyi termékek népszerűsítését szolgálja. Termékei nemcsak esztétikai értéket képviselnek, hanem a kulturális identitás és a kézműves tudás továbbadásának is eszközei.



ANGYALKUCKÓ

Kovács Szilvia
Bácsalmás, Mártírok útja 61.
30/386-2313
koviszilvi@gmail.com

„Fából készült, szívből jövő, léleksimogató kézműves termékek”

Az **Angyalkuckó** a helyi kézműves termékek egyik kiemelkedő képviselője Bácsalmáson, amelyet Kovács Szilvia vezet. A műhely fő profilja a **fából készült, kézzel faragott, szívből jövő termékek**, amelyek egyediek, lelket és személyiséget hordoznak. Az alkotások nemcsak esztétikusak, hanem érzelmi értékkel is bírnak, hiszen a készítő célja, hogy munkái mosolyt csaljanak a vásárlók arcára és megsimogassák a lelküket.

Kovács Szilvia különleges kapcsolatot ápol a **természetes alapanyagokkal**, főként fával, amelyet környezetbarát festékekkel és méhviasszal kezel. Termékei nagyrészt **újrahasznosított faanyagból készülnek**, így a fenntarthatóság szempontjából is példamutatóak. Minden darab a műhelyben, **kézzel, teljesen nyers alapanyagból** készül, a legnagyobb gondossággal és odafigyeléssel.

Az alkotások között található **dísz tárgyak, lakberendezési kiegészítők, ajándéktárgyak**, amelyek a természet formáin és színein alapulnak. Szilvia folyamatosan kísérletezik a technikákkal és új formákat hoz létre, így minden darab egyedi, és egyedülállóan képviseli a készítő kreativitását.

Az Angyalkuckó tevékenysége a helyi kézművesség **népszerűsítését és a hagyományos anyaghasználat fenntartását** szolgálja, miközben a termékek nemcsak Bácsalmáson, hanem a környező településeken és akár távolabb is ismertté váltak.



Ginál Istvánné

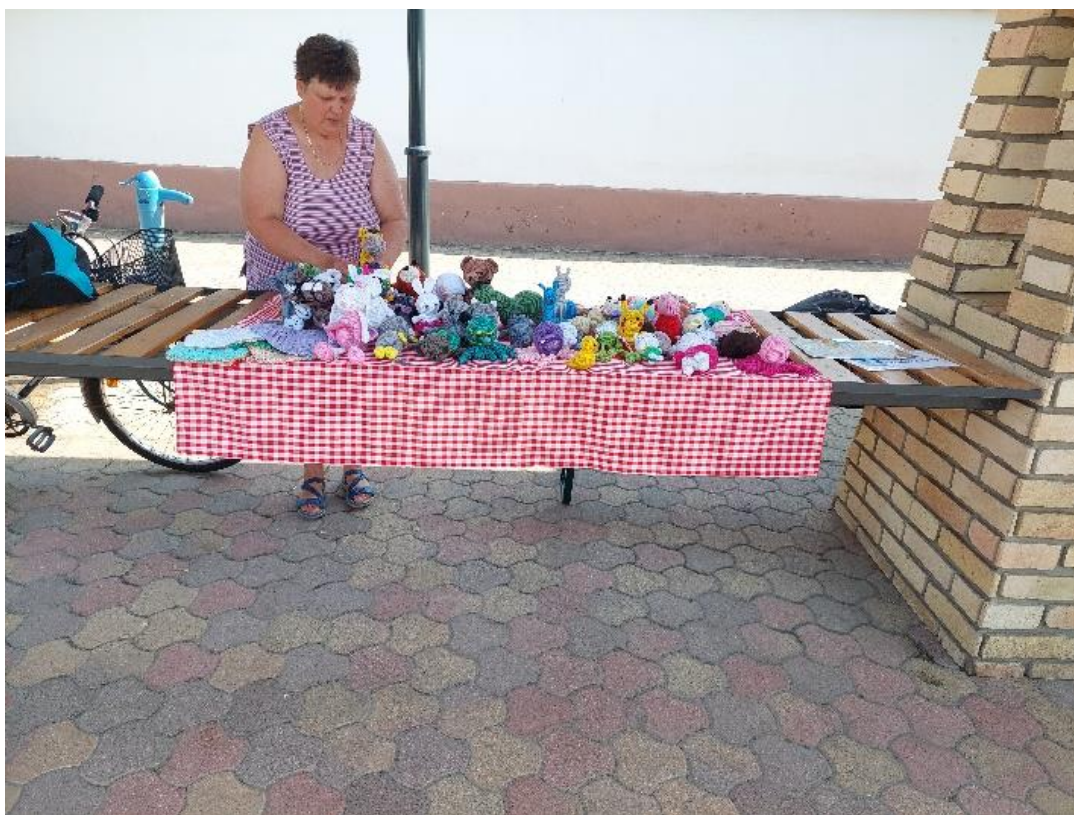
Bácsalmás

30/329-3814

Ginál Istvánné hosszú évek óta foglalkozik **horgolással**, egyedülálló szorgalommal és szakértelemmel. Munkái között **babák, mesefigurák, manók és más gyermekeknek kedves figurák** találhatók, mindegyik egyedi, nincs két teljesen egyforma darab.

Művészi tevékenysége mellett **aktívan részt vesz a helyi közösségi életben**, a vásárok és rendezvények állandó szereplője, így munkáival széles körben ismertté vált a térségben. A helyi termelők és kézműves társai szerint „**Ginálné nélkül nem vásár a vásár!**”, jelezve a közösségben betöltött kiemelkedő szerepét.

Alkotásai nemcsak esztétikai értéket hordoznak, hanem **játékként és dekorációként** is funkcionálnak, így a kézműves hagyományok megőrzésében és továbbadásában is jelentős szerepet játszik.



Krix Jánosné

Bácsalmás, Mártírok útja

20/333-7922

Krix Jánosné sokoldalú amatőr kézműves, aki családjá és szerettei számára készít egyedi, kézzel készült termékeket. Munkái főként **dísz tárgyak, hímzett terítők és ünnepi dekorációk**, amelyeket elsősorban adventi időszakban, karácsonyra, újévre vagy húsvétra készít és értékesít.

Alkotásai **egyedi tervezésűek és személyre szabottak**, minden darab tükrözi a készítő kreativitását és kezűgyességét. Krix Jánosné munkái nemcsak esztétikai, hanem **érzelmi értékkel** is bírnak, mivel a vásárlók számára hagyományos és otthonos hangulatot idéznek fel.

Tevékenysége révén hozzájárul a **helyi kézműves kultúra és hagyományok megőrzéséhez**, valamint példát mutat a kézművesség iránti lelkesedésből fakadó közösségi szerepvállalásra.



BÖKK Kreatív csoport

Bácsalmási Önkormányzati Közszolgáltatási Közhasznú Nonprofit Kft.

6430 Bácsalmás, Bezdán utca 10.

79/541-530

bartanekozszolg@gmail.com

A **BÖKK Kreatív Csoport** egy helyi alkotókból és kreatív szakemberekből álló közösség, amelynek elsődleges célja a **térségi értékek kortárs vizuális és kreatív eszközökkel történő megjelenítése**, valamint a közösségi együttműködés erősítése a kulturális és kreatív ipar területén. A csoport tevékenysége a design, a kézművesség, a vizuális kommunikáció és a közösségi művészet határterületein mozog.

A csoport különös figyelmet fordít arra, hogy az alkotások **helyi történetekből, motívumokból és hagyományokból** merítsenek ihletet, miközben modern, piacképes formában jelennek meg.

A BÖKK Kreatív Csoport tevékenysége túlmutat az egyéni alkotáson: a közösség aktív szereplője a **helyi kulturális életnek**. Rendszeresen működnek együtt:

- civil szervezetekkel,
- önkormányzati és intézményi szereplőkkel,
- helyi termelőkkel és gasztronómiai kezdeményezésekkel,
- oktatási és ifjúsági programok résztvevőivel.

Az együttműködések célja a **helyi identitás erősítése**, a kreatív tudásmegosztás és a fiatal generáció bevonása az alkotói folyamatokba. A BÖKK Kreatív Csoport hozzájárul a térség **kreatív gazdaságának fejlődéséhez** azáltal, hogy:

- piacképes, helyi kötődésű design-termékeket hoz létre,
- támogatja a mikrovállalkozói és önfoglalkoztató modelleket,
- segíti a helyi márkák vizuális megjelenését és kommunikációját,
- előmozdítja a kulturális és kreatív ipar láthatóságát regionális szinten.

A **BÖKK Kreatív Csoport** egy olyan közösségi alapú kreatív kezdeményezés, amely a **vizuális kultúra, a közösségi alkotás és a helyi identitás** összekapcsolásával jelentős hozzáadott értéket teremt. Tevékenysége jól illeszkedik olyan fejlesztési és támogatási programokhoz, amelyek a kulturális innovációt, a közösségépítést és a kreatív ipar megerősítését tűzik ki célul.



Bergerné Harkai Patrícia

Ruhaipari technikus

Gépi varrott termékek

Császártöltés

20/550-9541

patricia820808@gmail.com

Bergerné Harkai Patrícia helyi kézműves alkotó, aki tevékenységével a **kreativitás, az egyediség és a hagyományos kézműves értékek** megőrzéséhez és továbbadásához járul hozzá. Munkásságában az alkotás öröme, az esztétikum és a közösségi szemlélet egyaránt hangsúlyos szerepet kap. Patrícia kézműves tevékenysége:

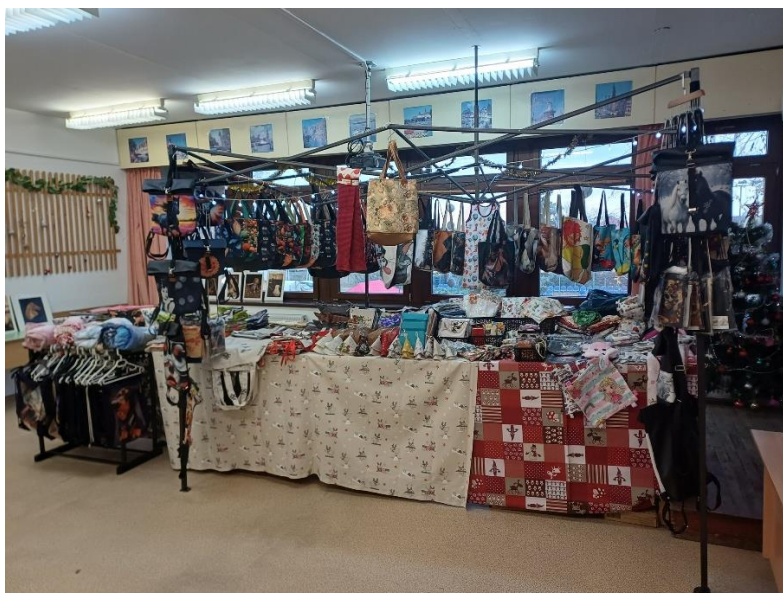
- egyedi, kézzel készített alkotások létrehozására,
- kreatív technikák alkalmazására,
- személyes igényekhez igazodó termékek készítésére irányul. Munkái elsősorban kisebb szériában vagy egyedi megrendelésre készülnek, ami biztosítja azok **különleges, megismételhetetlen jellegét**.

Jelenléte erősíti a kézműves kultúra társadalmi megbecsülését, és példát mutat a fiatalabb generációk számára is. Bergerné Harkai Patrícia tevékenysége jól illeszkedik a **mikrovállalkozások és önfoglalkoztatók** körébe, akik fontos szereplői a helyi gazdaságnak. Munkája:

- kiegészítő jövedelemforrást biztosít,
- hozzájárul a helyi termékpalletta bővítéséhez,
- erősíti a „helyi érték” alapú gazdasági gondolkodást.

Alkotói tevékenysége jól kapcsolható:

- helyi termelői és kézműves adatbázisokhoz,
- mintabolti és vásári értékesítéshez,
- ajándék- és promóciós csomagok kialakításához,
- közösségi és IPA / Interreg projektekhez.



MEZŐGAZDASÁGI TERMELŐK, SZÖVETKEZETEK, VÁLLALKOZÁSOK

Kávéáruház (Fresh Coffee Kft.)

Nagy Pál Sándor
Bácsalmás, Toldi utca 45.
30/303-9082
info@kavearuhaz.hu

A **Kávéáruház** olyan kereskedelmi és szolgáltató tevékenységet folytató vállalkozás, amely a **minőségi kávék, kávékülönlegességek és kapcsolódó termékek** forgalmazására specializálódott. Működésének középpontjában a tudatos kávéfogyasztás, a különleges ízvilágok bemutatása és a magas minőségű alapanyagok állnak, amelyek túlmutatnak a tömegtermékek kínálatán.

A kínálatban jellemzően megtalálhatók **szemes és őrölt kávék**, különböző pörkölési profilokkal, valamint kávékészítéshez szükséges kiegészítők. A termékválaszték összeállításánál fontos szempont a megbízható beszerzési forrás, az állandó minőség, illetve az, hogy a vásárlók személyre szabott ajánlást kaphassanak ízlésüknek és fogyasztási szokásaiknak megfelelően.

A Kávéáruház tevékenysége jól illeszkedik a térségben megjelenő **kézműves és gasztronómiai irányzatokhoz**, hiszen kávéi kiválóan kapcsolhatók helyi süteményekhez, kézműves édességekhez, vendéglátóhelyek kínálatához. Ez lehetőséget teremt együttműködésekre cukrászatokkal, bisztrókkal, rendezvényszervezőkkel és helyi termelőkkel.

A vállalkozás szerepe túlmutat az egyszerű értékesítésen: hozzájárul a **kávékultúra terjesztéséhez**, a minőségi gasztronómia iránti igény erősítéséhez, valamint a helyi gazdaság sokszínűségéhez. A jövőben további fejlődési irányt jelenthet a rendezvényeken való megjelenés, tematikus kóstolók szervezése, illetve a térségi és határon átnyúló gasztronómiai együttműködésekbe való bekapcsolódás.



Bácska Gyöngye Szövetkezet

Bányai Áron
Jánoshalma, Béke tér 1.
20/661-1172
bacskagyongye@gmail.hu

A **Bácska Gyöngye Szövetkezet** a bácskai térség helyi erőforrásaira, hagyományaira és közösségi összefogására építve végzi tevékenységét. A szövetkezet elsődleges célja a **helyben megtermelt mezőgazdasági alapanyagok feldolgozása**, valamint azok hozzáadott értékkel rendelkező termékekké alakítása, ezzel erősítve a térség gazdasági önállóságát és foglalkoztatási lehetőségeit. A szövetkezet működésének fontos eleme a **kistermelők és helyi gazdálkodók integrálása**, amely lehetőséget teremt a kisebb volumenben termelők számára is a piaci megjelenésre. A feldolgozás során kiemelt szerepet kapnak a hagyományos, helyi receptek, valamint az ezekhez kapcsolódó korszerű élelmiszerbiztonsági és minőségbiztosítási eljárások. A termékkínálat jellemzően zöldség- és gyümölcsfeldolgozáson alapuló készítményeket, tartósított termékeket, valamint szezonális különlegességeket foglal magában. Jellemző termékeik **Juicely** márkanéven kerülnek forgalomba, 100% gyümölcstartalmú ivólevelek.

A Bácska Gyöngye Szövetkezet tevékenysége túlmutat a gazdasági szerepvállaláson: jelentős **társadalmi és közösségfejlesztési funkciót** is betölt. A helyi foglalkoztatás bővítése, a közfoglalkoztatásra épülő értékteremtő munka, valamint a térségi együttműködések erősítése mind hozzájárulnak a vidék népességmegtartó képességének javításához. A szövetkezet jó alapot teremt határon átnyúló együttműködésekhez, tudástranszferhez és közös piaci megjelenésekhez is.

szatyorka.hu – Helyi termékek modern értékesítési felülete

A **szatyorka.hu** egy olyan online értékesítési és bemutató platform, amelynek célja a **helyi termelők, kézművesek és kisebb feldolgozók termékeinek** közvetlen eljuttatása a fogyasztókhoz. A felület modern formában kapcsolja össze a termelőket és a vásárlókat, miközben megőrzi a helyi termékek személyességét és hitelességét. A platform lehetőséget biztosít a térségben működő vállalkozások számára, hogy **láthatóbbá váljanak**, bemutassák termékeik eredetét, előállítási módját és egyedi értékeit. Ez különösen fontos a kisebb szereplők esetében, akik önállóan korlátozottabb marketing- és értékesítési lehetőségekkel rendelkeznek. A szatyorka.hu így nemcsak webáruházként, hanem **digitális piactérként és közösségi felületként** is működik.

A szatyorka.hu szorosan kapcsolódik a Bácska Gyöngye Szövetkezet célkitűzéseéhez, hiszen a feldolgozott és kézműves termékek számára hatékony értékesítési csatornát biztosít. A platform hozzájárul a **rövid ellátási láncok kialakításához**, a helyi gazdaság megerősítéséhez és a fenntartható fogyasztási szemlélet terjesztéséhez. A jövőben jelentős potenciál rejlik a határon átnyúló termékmegjelenítésben, közös promóciókban és térségi márkaépítésben.



Decsi Hegyi Élménybirtok (kézműves csokoládé)

Unyi Mária

Decs

Szőlőhegy

30/315-5425

decsihegyi@gmail.com

A **Decsi Hegyi Élménybirtok** olyan komplex gasztronómiai és élményközpont, amely a helyi termékek, a kézműves előállítás és a turisztikai kínálat integrálására épít. A birtok egyik kiemelt terméke a **kézműves csokoládé**, amelyet a környék helyi ízeivel, minőségi alapanyagokkal és kézi technológiával állítanak elő. A Decsi Hegyi Élménybirtok tevékenysége nemcsak élelmiszerfeldolgozás, hanem gasztro-élményteremtés is, hiszen a látogatók számára komplex, érzékszervi élményt kínál. A birtokon készült kézműves csokoládék alapját a gondosan válogatott kakaóbab és további természetes összetevők képezik. A csokoládék készítése során nagy hangsúlyt kap a **hideg kíméletes feldolgozás**, a finom pörkölés és a kézzel végzett formázás, ami biztosítja a magas minőséget és a gazdag ízvilágot. A termékek között egyedi íz kombinációk, funkcionális hozzáadott értékek (pl. fűszerek, gyümölcsök, helyi összetevők) is megtalálhatók, amelyek a Decsi Hegyi Élménybirtok kreatív megközelítését tükrözik.

A Decsi Hegyi Élménybirtok nem csupán termékgyártó üzem: integrált élményhelyszín, ahol a látogatók részt vehetnek **bemutatókon, kóstolókon és interaktív programokon**. A csokoládékészítés folyamata – a nyersanyagok kiválasztásától az ízek kialakításáig – élő gyakorlati bemutatók keretében is megismerhető. Ez a megközelítés erősíti a fogyasztók termékekhez fűződő érzelmi kapcsolatát, és növeli a helyi gasztrokultúra iránti elköteleződést. A birtok jelentős szereplője a **rövid ellátási láncoknak**, mivel termékei előállításához igyekszik a helyi gazdálkodók, termelők (pl. tejtermék-, méz-, gyümölcs-termelők) alapanyagait bevonni. A térségi együttműködések működése nemcsak az alapanyag-biztonságot erősíti, hanem a helyi gazdasági hálózat stabilitását is támogatja. A kézműves csokoládék ezért nem csak ízükben, hanem eredetükben is a térség értékeire épülnek. Az Élménybirtok turisztikai attrakcióként is működik: a látogatók számára **gasztrokulturális programokat, családi napokat és tematikus eseményeket** kínál. Ez hozzájárul a helyi turizmus élénkítéséhez, valamint ahhoz, hogy Bácsalmás és környéke a gasztronómiai élmények térképen is megjelenjen.

A Decsi Hegyi Élménybirtok tevékenysége jól illeszkedik a modern fogyasztói trendekhez, amelyek a **tudatos élelmiszerfogyasztás, a helyi termékek iránti kereslet és a gasztroturizmus** növekedésére épülnek. A birtok további fejlesztési lehetőségeket láthat:

- **Kereskedelmi csatornák bővítése**, pl. online értékesítés, export orientált csokik;
- **Közös termékcsomagok** kialakítása más helyi szereplőkkel (pl. borászatok, méhészetek);
- **Határon átnyúló együttműködések** gasztro- és turisztikai projekteken (IPA/Interreg).

A **Decsi Hegyi Élménybirtok – kézműves csokoládé manufaktúra** olyan helyi élelmiszerfeldolgozó és gasztro-attrakció, amely a térségi identitást, a rövid ellátási láncokat és a közösségi élményt egyaránt szolgálja. Termékei magas minőséget és kreatív ízvilágot képviselnek, miközben tevékenysége erősíti a térség gazdasági sokszínűségét és turisztikai vonzerejét.



Bácsalmási Finomságok

Bácsalmásért Feldolgozó és Értékesítő Start Szociális Szövetkezet

Bácsalmás, Bezdán utca 10.

Rákóczi utca 11.

30/646-9387

bacsfinomsagok@gmail.com



Bácsalmási Finomságok – Helyi ízek, tradicionális alapanyagok, közösségi értékteremtés

A **Bácsalmási Finomságok** egy olyan helyi gasztronómiai márka és kezdeményezés, amely a térség élelmiszer-kultúráját és kézműves hagyományait egyesíti egy közös piaci jelenlétben. A brand mögött álló tevékenység célja nem csupán ízletes termékek előállítása, hanem a **helyi termelők termékeinek egységes megjelenítése**, a rövid ellátási láncok erősítése és a Bácsalmásra jellemző gasztronómiai identitás bemutatása.

Termékkínálat és feldolgozás

A Bácsalmási Finomságok portfóliója sokszínű, és elsősorban olyan **helyben előállított alapanyagokra épít**, amelyek a térség mezőgazdasági termelőitől származnak. A kínálat magában foglalja:

- kézműves lekvárok, szörpök és dzsemek,
- ízesített hígitalok,
- szezonális gyümölcs- és zöldségfeldolgozott termékek,
- helyi alapanyagokból készült snack- és különlegességfélék.

A termékek előállítása során a gyártási folyamatban nagy hangsúlyt kap a **minőség, a természetesség és a helyi ízek megőrzése**. Amellett, hogy a feldolgozás kisüzemi keretek között történik, kiemelt figyelmet fordítanak az élelmiszer-biztonsági előírások betartására és a korszerű technológiák alkalmazására.

Helyi együttműködés és piacra jutás

A Bácsalmási Finomságok sikerének kulcsa a **szoros együttműködés a helyi termelőkkel**. A beszállítói hálózatba tartoznak mezőgazdasági termelők, mint például gyümölcsstermesztők, méhészek és fűszernövény-termelők, akik megbízható alapanyaggal látják el a feldolgozást. Ez a partnerség nem csak az alapanyag-ellátást biztosítja, hanem a helyi gazdasági szereplők közötti értékteremtő kapcsolatokat is erősíti.

A termékek értékesítése több csatornán keresztül történik:

- helyi termelői piacokon,

LP2WB

- rendezvényeken és vásárokon,
- Helyi Termék Központ üzlethelyiségében,
- online felületeken (pl. szatyorka.hu),
- és közvetlen értékesítés formájában a fogyasztók felé.

Közösségi és kulturális szerep

A Bácsalmási Finomságok nem pusztán egy termék-brand; a kezdeményezés **közösségépítő szerepet** is betölt. A márka aktívan jelen van helyi rendezvényeken, gasztrofesztiválokon és közösségi eseményeken, ezáltal erősítve a helyi identitást és a fogyasztók kötődését a térségi értékekhez. A közös megjelenés és a termékek bemutatása hozzájárul a **helyi gasztronómiai örökség megismertetéséhez** mind a lakosság, mind a látogatók körében.

Fejlesztési potenciál és jövőkép

A Bácsalmási Finomságok hosszú távú fejlődése több irányban is elképzelhető:

- **Piaci bővítés:** új értékesítési csatornák kialakítása, export-orientált termékfejlesztés,
- **Termékinnováció:** új ízek és kombinációk kidolgozása, egészségtudatos vagy szezonális termékek bevezetése,
- **Együttműködések:** közös termékcsomagok kialakítása más helyi szereplőkkel (pl. méhészetek, borászatok, csokoládé-manufaktúrák),
- **Turisztikai integráció:** gasztro-útvonalak, tematikus bemutatók és kóstolósorozatok szervezése.

Összegzés

A **Bácsalmási Finomságok** egy olyan integrált helyi termék- és értékesítési rendszer, amely egyszerre szolgálja a **helyi termelők érdekeit, a rövid ellátási láncok erősítését és a térségi gasztronómiai identitás bemutatását**. A kezdeményezés fontos katalizátora a helyi gazdasági együttműködésnek, és jól illeszkedik olyan fejlesztési programokhoz, amelyek a közösségi értékteremtést, a fenntartható élelmiszer-feldolgozást és a határon átnyúló együttműködések támogatják.



Egészséges Bácsalmásért Mintabolt

Bácsalmási Önkormányzati Közszolgáltatási Közhasznú Nonprofit Kft.

6430 Bácsalmás, Bezdán utca 10.

79/541-530

bartanekozszolg@gmail.com

Az **Egészséges Bácsalmásért Mintabolt** egy olyan közösségi és gazdaságfejlesztési kezdeményezés, amelynek célja a **helyi, egészségtudatos és kézműves termékek bemutatása, értékesítése és népszerűsítése**. A mintabolt egyszerre szolgál **értékesítési pontként, bemutatóterként és közösségi találkozóhelyként**, erősítve a helyi termelők láthatóságát és a tudatos vásárlói szemléletet. A mintabolt elsődleges feladata, hogy **összekösse a térség termelőit a fogyasztókkal**, miközben minőségi garanciát és átlátható származást biztosít. A boltban elsősorban:

- helyi élelmiszerek (mézek, szörpök, lekvárok, sajtok, pékáruk),
 - kézműves termékek,
 - egészséges életmódhoz kapcsolódó áruk,
 - ajándék- és reprezentációs csomagok
- érhetők el, egységes arculattal és rendezett kínálatban.

Az Egészséges Bácsalmásért Mintabolt nem csupán kereskedelmi egység, hanem **szemléletformáló tér** is. Tevékenységei közé tartozik:

- kóstolók és termékbemutatók szervezése,
- tematikus egészségnapok és rendezvények lebonyolítása,
- helyi termelőkkel való személyes találkozások biztosítása,
- tájékoztatás az egészséges táplálkozásról és fenntartható fogyasztásról.

Ez a közvetlen kapcsolat erősíti a **bizalmat a termékek iránt**, valamint a helyi közösség összetartását. A mintabolt fontos eszköze a **mikro- és kisvállalkozások piacra jutásának**, különösen azon termelők számára, akik önálló üzlethelyiséggel vagy értékesítési csatornával nem rendelkeznek. A bolt:

- csökkenti a piacra lépés költségeit,
- stabil értékesítési lehetőséget biztosít,
- segíti az új termékek tesztelését,
- támogatja a helyi márkák felépítését.

Ezáltal hozzájárul a **helyi gazdaság megerősítéséhez és diverzifikálásához**. Az Egészséges Bácsalmásért Mintabolt természetes kapcsolódási pontot jelent:

- helyi termelők és kézművesek számára,
- vendéglátó- és turisztikai szolgáltatók részére,
- oktatási és civil szervezetek számára,
- határon átnyúló együttműködésekben (pl. IPA / Interreg projektek).

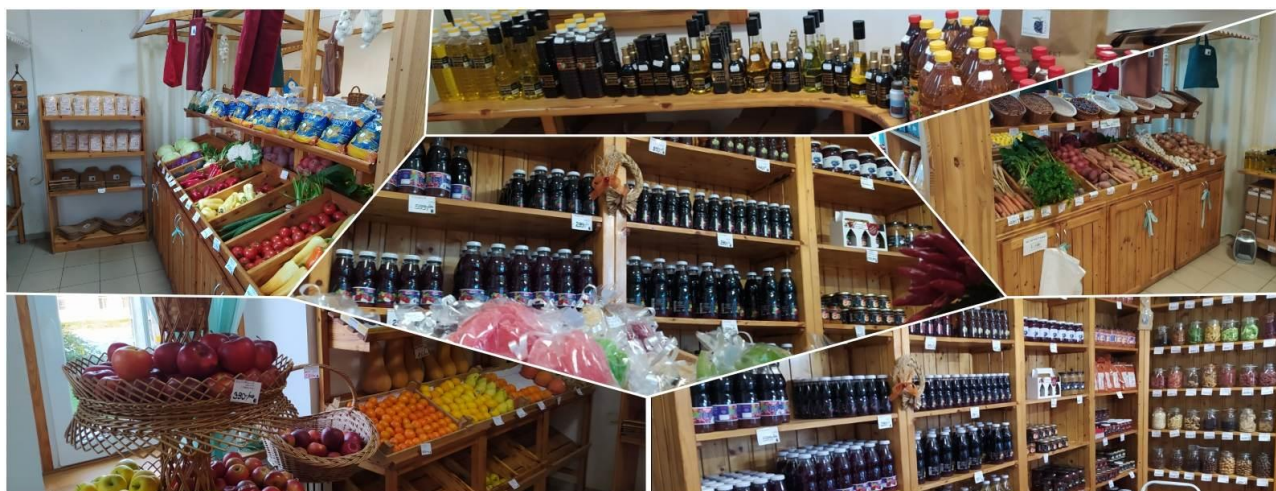
A bolt alkalmas közös termékcsomagok, promóciós események és partnerségi programok megvalósítására.

A kezdeményezés továbbfejlesztése több irányban képzelhető el:

- online értékesítési felület kialakítása,
- tematikus (pl. méz, csokoládé, gyógynövény) hetek szervezése,
- turisztikai csomagokba való integrálás,
- határon átnyúló termékcseré és bemutatóprogramok,
- közös márka és minősítési rendszer kialakítása.

Összegzés

Az **Egészséges Bácsalmásért Mintabolt** kiemelkedő jelentőségű kezdeményezés a helyi gazdaság, a közösségépítés és az egészségtudatos fogyasztás összekapcsolásában. A bolt egyszerre **értékesítési csatorna, közösségi tér és fejlesztési eszköz**, amely hosszú távon hozzájárul Bácsalmás és térsége fenntartható fejlődéséhez.



Tóbisztró Bácsalmás

Kiss Zoltán

Bácsalmás, Béke utca 26.

(20) 297 3921

info@tobisztro.hu

A Tóbisztró Bácsalmás egyik meghatározó vendéglátóipari egysége, amely a helyi gasztronómiai kínálat fontos elemeként működik. Tevékenysége túlmutat a klasszikus éttermi szolgáltatáson: a bisztró szerepet vállal a helyi termékek felhasználásában, a térségi alapanyagokra épülő konyha népszerűsítésében, valamint a helyi közösségi élet erősítésében. A felhasznált alapanyagokat részben saját termelésből, állattenyésztésből használják fel.

Az étlap kialakításában hangsúlyt kapnak a hagyományos magyar ételek modern, bisztró jellegű megközelítésben történő elkészítései, amelyekhez a lehetőségekhez mérten helyi és környékbeli termelők alapanyagait használják fel. Ez a szemlélet elősegíti a rövid ellátási láncok erősödését, valamint hozzájárul a helyi mezőgazdasági és élelmiszeripari szereplők piacra jutásához.

A Tóbisztró potenciális kapcsolódási pontot jelent a térség mezőgazdasági termelői, kézműves élelmiszer-előállítói és feldolgozói számára. Vendéglátóipari egységként fontos közvetítő szerepet tölthet be a termelők és a fogyasztók között, hiszen a helyben előállított alapanyagok felhasználása révén a fogyasztók közvetlen tapasztalatot szerezhetnek a térségi termékek minőségéről és értékeiről.

A vállalkozás működését a változó gazdasági és környezeti feltételek – különösen az alapanyagárak ingadozása és az élelmiszer-ellátási láncok sérülékenysége – folyamatos alkalmazkodásra készítetik. Ebben a környezetben a Tóbisztró számára stratégiai jelentőségű a megbízható, lehetőség szerint helyi beszállítói kör kialakítása és fenntartása, amely csökkenti a külső piaci kitettséget és erősíti a térségi együttműködéseket.

A Tóbisztró a jövőben szerepet vállalhat gasztronómiai bemutatók, helyi termékekre épülő tematikus rendezvények, illetve határon átnyúló együttműködések fogadásában is. Ezáltal nemcsak vendéglátóhelyként, hanem a helyi gazdaságot és közösséget összekapcsoló platformként is funkcionálhat, amely hozzájárul Bácsalmás vonzerejének és gazdasági aktivitásának növeléséhez.



Madarasi Termelői Csoport Mezőgazdasági Szövetkezet

Madaras

30/565-4075

madarasitermeloicsoport@gmail.com

A **Madarasi Termelői Csoport Mezőgazdasági Szövetkezet** a Dél-Alföld egyik jelentős, több gazdálkodót összefogó mezőgazdasági együttműködése, amelynek elsődleges célja a helyi termelők piaci pozíciójának erősítése, az erőforrások hatékonyabb kihasználása, valamint a tudásmegosztás és az innováció elősegítése. A csoport működése jó példája annak, hogy a mezőgazdaságban a kis- és közepes gazdaságok összefogása miként járulhat hozzá a versenyképesség fenntartásához és növeléséhez. A termelői csoport tagjai elsősorban **szántóföldi növénytermesztéssel** foglalkoznak, de a tevékenységi kör kiterjed a **takarmánynövények**, valamint az **alternatív, klímaturó növénykultúrák** termesztésére is. A csoport kiemelt figyelmet fordít azokra a növényfajokra és fajtákra, amelyek a változó éghajlati körülmények között is stabilabb terméseredményeket biztosíthatnak, és új piaci lehetőségeket nyithatnak meg a termelők számára.

A Madarasi Termelői Csoport egyik legfontosabb erőssége a **szervezett tudástranszfer**. A csoport vezetése és szakmai koordinátorai rendszeresen tartják a kapcsolatot kutatóintézetekkel, agrárszakmai szervezetekkel és más termelői közösségekkel. Ennek köszönhetően a tagok naprakész információkhoz jutnak az új termesztéstechnológiákról, fajtaválasztásról, növényvédelmi megoldásokról, valamint a piaci trendekről. A csoport aktívan részt vesz **szakmai rendezvényeken, termelői találkozókön és fajtabemutatókon**, ahol a tagok nemcsak befogadói, hanem átadói is a tudásnak. A projekt keretében megvalósult együttműködések során a Madarasi Termelői Csoport fontos szerepet töltött be a **határon átnyúló kapcsolatok kialakításában**, különösen a szerbiai Kúla térségének termelőivel való kapcsolatfelvételen és tapasztalatcserében.

Gazdasági szempontból a termelői csoport hozzájárul a **költségek csökkentéséhez** (közös beszerzések, géphasználat, inputanyag-gazdálkodás), valamint az **értékesítés hatékonyabb szervezéséhez**. Az együttműködés lehetőséget teremt arra is, hogy a termelők egységesebb minőségű és nagyobb volumenű árualapot tudjanak piacra juttatni, ami javítja az alkupozíciójukat a felvásárlókkal szemben.

A Madarasi Termelői Csoport társadalmi szerepvállalása sem elhanyagolható: működésével hozzájárul a vidéki munkahelyek megtartásához, a helyi gazdátársadalom megerősítéséhez és a térség mezőgazdasági hagyományainak továbbéléséhez. A csoport tevékenysége jól illeszkedik azokhoz a fejlesztési irányokhoz, amelyek a fenntartható, együttműködésen alapuló mezőgazdaságot helyezik előtérbe.

Összességében a Madarasi Termelői Csoport olyan stabil szakmai és gazdasági partner, amely kulcsszerepet tölthet be a térségi és határon átnyúló agrárfejlesztési projekteken, különösen a tudástranszfer, az innováció és a piacszervezés területén.



Az adatbázis összegzése és jelentősége

Az elkészült adatbázis átfogó képet nyújt a **Bácsalmás térségében, valamint a határ túloldalán működő termelők, kézművesek és mezőgazdasági szereplők** tevékenységéről. A gyűjtés során létrejött strukturált információs rendszer nem csupán nyilvántartási célokat szolgál, hanem **fejlesztési, együttműködési és stratégiai tervezési eszközként** is értelmezhető.

Az adatbázis egyik legfontosabb értéke, hogy láthatóvá teszi a térségben meglévő **helyi tudást, hagyományokat, termelési kapacitásokat és kézműves értékeket**, amelyek önmagukban sokszor rejtve maradnak, együtt kezelve azonban jelentős gazdasági és társadalmi potenciált hordoznak.

Határmenti együttműködés szerepe

A bácsalmási és a Kúla térségére vonatkozó adatbázisok összevetése rámutat arra, hogy a határ két oldalán **nyagon hasonló gazdasági, kulturális és agrárprofilú szereplők** működnek. Ez kiváló alapot teremt a **határon átnyúló együttműködések** számára, különösen az alábbi területeken:

- helyi élelmiszer-előállítás,
- kézműves termékek,
- hagyományőrző tevékenységek,
- rövid ellátási láncok,
- közös marketing és értékesítés.

A földrajzi közelség, a történelmi és kulturális kapcsolatok, valamint a hasonló természeti adottságok lehetővé teszik, hogy a szereplők **nem versenytársként, hanem kiegészítő partnerként** tekintsenek egymásra.

Kapcsolati pontok és szinergiák

Az adatbázis elemzése során számos **kapcsolódási pont** azonosítható:

- azonos vagy hasonló termékeket előállító szereplők (pl. méhészetek, feldolgozott élelmiszerek),
- egymást kiegészítő tevékenységek (pl. alapanyag-termelők és feldolgozók),
- közös megjelenési lehetőségek (vásárok, rendezvények, fesztiválok),
- közös logisztikai és értékesítési megoldások.

Ezek a kapcsolati pontok alapot teremtenek **klaszter jellegű együttműködések**, közös termécsomagok, térségi márkák és szolgáltatásláncok kialakítására.

Tudástranszfer és társadalmasítás

A projekt keretében megvalósult találkozók, fajtabemutatók és szakmai rendezvények lehetőséget biztosítottak a **gyakorlati tudás, tapasztalatok és jó gyakorlatok átadására**. A tudástranszfer nemcsak a termelési technológiákra terjedt ki, hanem a piacra jutás, a feldolgozás, a minőségbiztosítás és az együttműködés szervezési kérdéseire is.

LP2WB

A társadalmasítás fontos eszközei voltak:

- nyilvános rendezvények,
- közösségi médiás megjelenések,
- sajtómegjelenések,
- helyi és térségi bemutatók.

Ezek hozzájárultak ahhoz, hogy a lakosság, a döntéshozók és a szakmai szereplők egyaránt **megismerjék és elismerjék a helyi termelők értékeit.**

Jövőkép

Az adatbázis hosszú távú célja egy **élő, folyamatosan frissülő térségi tudásbázis** kialakítása, amely alapjául szolgál:

- újabb fejlesztési projekteknek,
- közös pályázatoknak,
- térségi márképítésnek,
- határon átnyúló gazdasági együttműködéseknek.

A jövőkép része egy olyan **összekapcsolt termelői hálózat**, amely képes reagálni a piaci kihívásokra, erősíti a helyi gazdaságot, és hozzájárul a vidéki térségek megtartó erejének növeléséhez.

A további együttműködés szükségessége

Az adatbázis önmagában fontos eredmény, azonban valódi értéke az aktív használatban és a folyamatos együttműködésben rejlik. Szükséges:

- a szereplők közötti kapcsolatok további erősítése,
- rendszeres szakmai találkozók szervezése,
- közös fejlesztési irányok kijelölése,
- az adatbázis bővítése és naprakészen tartása.

Összegzőként megállapítható, hogy az elkészült adatbázis stabil alapot teremt a határmenti térség gazdasági, társadalmi és közösségi együttműködéseinek elmélyítéséhez, és kulcsszerepet játszik egy fenntartható, együttműködésen alapuló jövő kialakításában.

Bácsalmás, 2025. december 31.

JOGI NYILATKOZAT

Ez a dokumentum az Európai Unió pénzügyi támogatásával valósult meg a Interreg VI-A IPA Magyarország-Szerbia együttműködési program által. A dokumentum tartalmáért teljes mértékben (a) <Bácsalmási Önkormányzati Közzszolgáltatási Közhasznú Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság > vállalja a felelősséget, és az semmilyen körülmények között nem tekinthető az Európai Unió és / vagy a programot Irányító Hatóságnak állásfoglalását tükröző tartalomnak.