

PÉCSI TUDOMÁNYEGYETEM
Természettudományi Kar
Földtudományok Doktori Iskola

**A gasztronómia szerepe Magyarország
idegenforgalmi földrajzában**

Sándor Dénes

PhD értekezés tézisei

Pécs, 2012

A doktori iskola címe: Földtudományok Doktori Iskola

A doktori iskola vezetője: Dr. Dövényi Zoltán DSc, egyetemi tanár
PTE TTK Földrajzi Intézet, Társadalomföldrajzi
és Urbanisztikai Tanszék

A doktori témacsoport címe: Turizmusföldrajz

Vezetője: Dr. habil Trócsányi András PhD, egyetemi
docens
PTE TTK Földrajzi Intézet, Társadalomföldrajzi
és Urbanisztikai Tanszék

A disszertáció tudományága: Turizmusföldrajz

Témavezetője: Dr. habil Aubert Antal CSc, egyetemi docens,
intézetigazgató
PTE TTK Földrajzi Intézet, Turizmus Tanszék

1. BEVEZETÉS

A témaválasztás indoklásakor meg kell említeni, hogy a gasztronómia szakterülettel, elméletével és gyakorlatával foglalkozom több mint negyven éve. Az utóbbi harminc évben a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Főiskola, a 2000-es átalakulást követően Budapesti Gazdasági Főiskola, Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Karának oktatójaként a vendéglátás, ezen belül az ételkészítés és a gasztronómia tárgykörök tantárgyfelelőseként tevékenykedem. A Pécsi Tudományegyetem Földtudományi Doktori Iskolájának elkezdésekor már egyértelmű volt számomra, hogy a két tudományterület – gasztronómia és földrajz – összefüggéseinek vizsgálata lesz disszertációm tárgya.

A téma jelentőségét elsősorban az adja, hogy egy adott tájegységen megtermő, megtermelhető növényi és szabadon élő vagy tenyésztett állati eredetű élelmi anyagokból készített ételek unikálisak, csak az adott földrajzi területre jellemzőek. A téma fontosságára utal továbbá a turizmus világméretű térhódítása, mely reflektorfénybe állítja a vendéglátóipari egységek ételkínálatát. A hazai és külföldi vendégek egy-egy szálláshelyen eltöltött ideje igen változó, egy naptól több hétig terjedhet, így ételfogyasztásuk száma is ennek megfelelően eltérő. Ugyanakkor, amíg a vendég egyszer igénybe veszi a szállást, addig háromszor étkezik. Az éttermek, vendéglők és csárdák ételválasztékában, optimális esetben meg kellene jelenniük a tájjellegű ételeknek, melyeket – legalább részben – a helyi alapanyagokból készítenének.

A feldolgozott téma egyrészt aktuális azért, mert a táj és az étel (valamint a társadalmi-gazdasági környezet) összekapcsolódik, melynek eredménye optimális esetben a tájra jellemző gasztronómiai kínálat, mely a turizmusban értékesíthető, a marketingben felhasználható és az egyedi kínálat megteremtésében is fontos szerepet játszik. Másrészt aktuális azért, mert a jelenlegi hipotézis szerint az egyik probléma az, hogy a nagy élelmiszer áruházakban egyszerűbb és olcsóbb a nyersanyagbeszerzés, ezért a vendéglátósok részben itt vásárolnak, és nem foglalkoznak a helyi áruk felkutatásával. A másik gond, hogy a helyi termelők nem minden esetben tudják biztosítani az azonos minőségű és a szükséges mennyiségű árut. További problémaként jelentkezik a tájjellegű ételek hiánya a vendéglátó egységek kínálatában.

A szakirodalmi háttér bázis egyrészt a földtudományok, a természet - és társadalom földrajz a téma szempontjából alapvető munkái. Másrészt a kutatási témában korábban megjelent saját publikációk: így például SÁNDOR D. 2009: Tájjellegű ételek megjelenésének elemzése a dél-dunántúli turisztikai régió ételválasztékában. Turizmus Bulletin 2009/1. pp. 14-18. és SÁNDOR D. 2009: Dunántúli ételkínálat – helyi alapanyagok, ételek – elemzése. ECONOMICA, a Szolnoki Főiskola Tudományos közleményei. Szolnok 2009. pp. 50-57. tanulmányok, melyek alapként szolgálnak Magyarország statisztikai, illetve turisztikai régiós, hasonló tárgykörű vizsgálatához. A dél-dunántúli régiót, majd a teljes Dunántúlt, a Budapest-Közép-Dunavidék régiót, az észak- és dél alföldi régiót feldolgozó magyar és angol nyelvű munkák beigazolták azon hipotézisemet, mely szerint az éttermek ételválasztékában minimális szerepet kapnak a helyi alapanyagok és a tájjellegű ételek.

A munka szekunder szakirodalmi statisztikai adatbázisa hét régiós felbontásban dolgozza fel a rendelkezésre álló adatokat, míg a primer adathalmaz feldolgozása és elemzése a kilenc turisztikai régiós felosztás szerint történik. Utóbbi magyarázata, hogy a Balaton és a Tisza-tó turisztikailag frekvenciált területek, ahol a vendéglátás is különös jelentőséggel bír.

2. CÉLKITŰZÉSEK

A dolgozat összefoglaló célja, hogy a primer kutatások elvégzése után, a magyar gasztronómia keresleti oldalának igényét bemutassa, és a kínálati oldalának, mint potenciális turisztikai vonzerőnek a jelenlegi helyzetét és jövőbeni lehetőségeit felvázolja.

Célkitűzéseim és hipotéziseim:

- A melegkonyhás vendéglátó-ipari üzletek: éttermek, vendéglők és csárdák ételkínálatának értékelése szakmai szempontok alapján, hiszen hipotézisem szerint a magyar vendéglátás ételkínálata alapvetően sablonos;
- helyi alapanyagok és tájjellegű ételek megjelenésének vizsgálata a különféle vendéglátóhelyek ételválasztékában, mert feltevésem szerint a tájjellegű ételek hiánya tapasztalható a vendéglátó egységek kínálatában;
- bemutatni, elemezni és értékelni a vendéglátóiparban dolgozó szakemberek véleményét, mert hipotézisem alapján a nagy élelmiszer áruházakban egyszerűbb és olcsóbb a nyersanyagbeszerzés, ráadásul a helyi termelők nem minden esetben tudják biztosítani az azonos minőségű és a szükséges mennyiségű árut;
- felmérni a vendégek ételválasztékkal kapcsolatos igényét, mert feltevésem szerint a vendégek igénye – hogy a magyar gasztronómia használjon helyi alapanyagokat az ételek készítéséhez, továbbá jelenjenek meg a tájjellegű ételek a vendéglátóhelyek ételkínálatában – és a vendéglátás kínálata között nincs összhang;
- áttekinteni három mintaterület éttermi keresleti-kínálati oldalának helyzetét, mert hipotézisem szerint táji szinten differenciálódnak a rendelkezésre álló élelmi anyagok, a tájhoz kötődő ételek és az étkezési szokások;
- javaslatot tenni néhány előrelépési lehetőségre a vizsgált területen.

3. KUTATÁSI MÓDSZEREK

Primer kutatási módszerek

A primer kutatási módszerek elméleti alapját egy térben és időben behatárolt, saját kutatás keretében elvégzett **országos ételválaszték felmérés** biztosítja. A kutatási terv szerint olyan adathalmaz vizsgálatát kellett elvégezni, amely egyrészt kisebb egységek – turisztikai régiók – szerint dolgozza fel a begyűjtött információkat, másrészt a melegkonyhás vendéglátó-ipari üzletek közül kiemeli az éttermeket, a vendéglőket és a csárdákat.

A turisztikai régiókból begyűjtött 381 darab, 2005–2008-as étlap képezi az ételválaszték-elemzés alapját. Az étlapokon lévő ételek elektronikus adatbevitel és rögzítése után összesítésre kerültek az egyes ételcsoportokban szereplő ételek. Ezt követően a különféle vendéglátó-ipari egységeket (étterem, vendéglő, csárda) külön-külön kezelve, az ételcsoportokban található ételek átlagolására került sor. Az étlapok ételcsoportjairól és ételeiről összesített, majd átlagolt adatok alapján tájékozódhatunk. A területi átlagok alapján

az ételkínálat domináns elemeinek elemzése, összehasonlítása és értékelése a kutatási módszerek alapját képezi.

A kutatás következő alkalmazott módszere egy elektronikus formában elvégzett, **országos lefedettségre extrapolálható megkérdezéses felmérés. Ez esetben a vizsgált területen, a vendéglátásban dolgozó szakemberek véleményét gyűjti be és elemzi a munka.** A vizsgálat célja az volt, hogy az ország különböző területén élő és dolgozó vendéglátással foglalkozó szakemberek válaszoljanak a dolgozat szempontjából fontos kérdésekre, mint például: „Milyen változásokat tapasztalt az áruellátás terén az utóbbi két évtizedben?” vagy „Használ-e helyi, az étteremhez közeli termelőtől származó árufeleséget?” vagy „Milyen változások szükségesek a helyi alapanyagok népszerűsítéséhez és folyamatos biztosításához?”.

A keresleti oldal (vendégigény) vizsgálatát **két kutatási módszer** segíti. **Az egyik hagyományos kérdőívben tájékozik a vendégek e témához kapcsolódó éttermi szokásairól.** Ez esetben az ország különböző területein melegkonyhás vendéglátó-ipari egységben (étterem, vendéglő, csárda) étkező **210 vendég, akik átlagéletkora 41 év** válaszolt a kérdőívben feltett kérdésekre, majd ezek az anyagok kerültek begyűjtésre és elemzésre. Az anyaggyűjtés során a korábban étlapot küldő vendéglátó egységek lettek felkérve, hogy egy általam elektronikus úton küldött kérdőívet nyomtassanak ki 30 példányban, töltsék ki a vendégeikkel, majd postázzák címemre. A beérkezett borítékok és kitöltött kérdőívek fényképei láthatók a dolgozat Függelékében. Ezt követően először a kérdőívekben szereplő 14 kérdésre adott válaszok összesítésére került sor manuális módon, azaz papíron vonalakkal jelölve az egyes válaszokat, majd ötös csoportokba gyűjtve ezeket, végül összesítve az eredményeket. Ennek a munkafázisnak a fényképe szintén a dolgozat Függelékében látható.

A másik felmérés mintája egy internetes kérdőívre válaszoló 500 potenciális vendég éttermi szokásait regisztrálja és elemzi. Ebben az esetben a **válaszadók átlagéletkora 23,2 év**, és jelentős részük a Turizmus/Hotelek/Vendéglátás területen tanul. Ennek az a magyarázata, hogy a kérdőív célközönsége a Budapesti Gazdasági Főiskola Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar hallgatói voltak. Az adatgyűjtés során a kerdoivem.hu weboldal használata nagymértékben megkönnyítette az 500 értékelhető válaszadás eredményeinek értékelését. A rendszer automatikusan diagramokba szerkesztette az egyes kérdésekre adott válaszokat. Ezek részletes anyaga a dolgozat Függelékében található. Ugyanakkor a felmérés excel táblázatos adataiból saját szerkesztésű diagramok készültek, melyek a dolgozat törzsanyagában találhatóak meg.

A meglehetősen szignifikáns átlagéletkor különbség miatt a két kérdőíves felmérés külön-külön került feldolgozásra, sőt a két felmérést összehasonlító elemzés is kiegészíti. Ugyanakkor a kiemelt súllyal kezelt kérdések, például helyi alapanyagok felhasználása az ételek készítése során és a tájjellegű ételek megjelenése a választékban konklúziójánál a két felmérés eredményeit együttesen is láthatjuk. Mindkét saját szervezéssel lebonyolított felmérés, ahol a kérdőív kérdései ugyanazok voltak, 2010-ben készült.

Az adatok feldolgozásának, elemzésének és ábrázolásának szemléletesebb megjelenítése érdekében különféle – megoszlásokat, illetve átlagértékeket bemutató – diagramok, táblázatok, illetve térképek készültek és szerepelnek a dolgozatban.

Szekunder kutatási módszerek

A szekunder kutatási módszerek alkalmazása során a téma kifejtésének megalapozásához szükséges hazai és nemzetközi szakirodalmak feldolgozására került sor. Ennek megfelelően a különféle természet- és társadalom tudományterületek – földrajz, turizmus, gasztronómia, vendéglátás, néprajz stb. – a téma szempontjából kiválogatott, fontos szakkönyvei, szakfolyóiratai, statisztikái, jogszabályai és internetes adatbázisai kerültek feldolgozásra. Így

például a szakfolyóiratok közül a Földrajzi Értesítő, a Földrajzi Közlemények, a Turizmus Bulletin, a Cornell Hospitality Quarterly, az EU Working Papers, a Falu, Város, Régió, az International Journal of Hospitality Management, a Journal of Hospitality & Tourism Research, az Advances in Food, Hospitality and Tourism egyes anyagai kerültek felhasználásra. A statisztikai adatbázisok közül többek között a következők segítettek a dolgozat elkészítését: KSH 2008: *Magyar statisztikai évkönyv*, a KSH 2008: *A mezőgazdaság fejlettségének regionális különbségei, változások a rendszerváltástól napjainkig* és a KSH 2009: *Jelentés a turizmus 2009. évi teljesítményéről*. Az internetes adatforrások közül néhány, melyek információi is hozzájárultak a munka megírásához: www.biokontroll.hu, www.vm.gov.hu, <http://www.dti.rkk.hu>, <http://www.slow-food.hu>, www.mtaki.hu, <http://www.agroland.hu>, <http://mek.oszk.hu>, <https://teir.vati.hu>, <http://www.fvm.hu>, <http://ec.europa.eu/agriculture>, <http://appsso.eurostat.ec.europa.eu>. Nyomtatott és további online források feldolgozása adta meg a dolgozat jogi keretét, például PALLÓNÉ KISÉRDI I. 2002: *A hagyományos és tájjellegű élelmiszerek gyűjteményének jogszabályi háttere és követelményrendszere*. In: FARNADI É. (szerk.) 2002. *Hagyományok – ízek – régiók*. FVM. AMC. Budapest, pp. 8-11., <http://eur-lex.europa.eu>, VM rendelet 2010: A vidékfejlesztési miniszter 4/2010. (VII. 5.) VM rendelete a kistermelői élelmiszer-termelés, - előállítás és - értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet és az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM–ESZCSM–GKM együttes rendelet módosításáról.

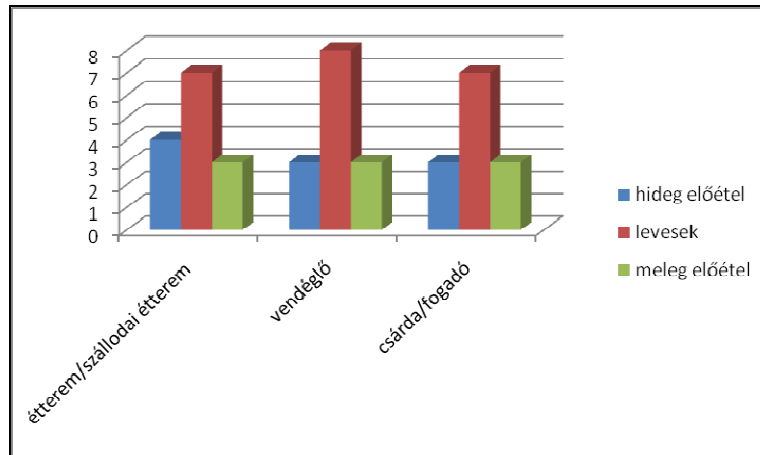
A feldolgozott szakirodalmakat bevezető gondolatok, kritikai észrevételek és megjegyzések egészítik ki, így nemcsak a témát megalapozó szakirodalmi áttekintést kapunk, hanem egy a saját véleményemmel tűzdelt, bővített fejezetet.

4. EREDMÉNYEK

4.1. A melegkonyhás vendéglátó-ipari üzletek: éttermek, vendéglők és csárdák ételkínálatának értékelése

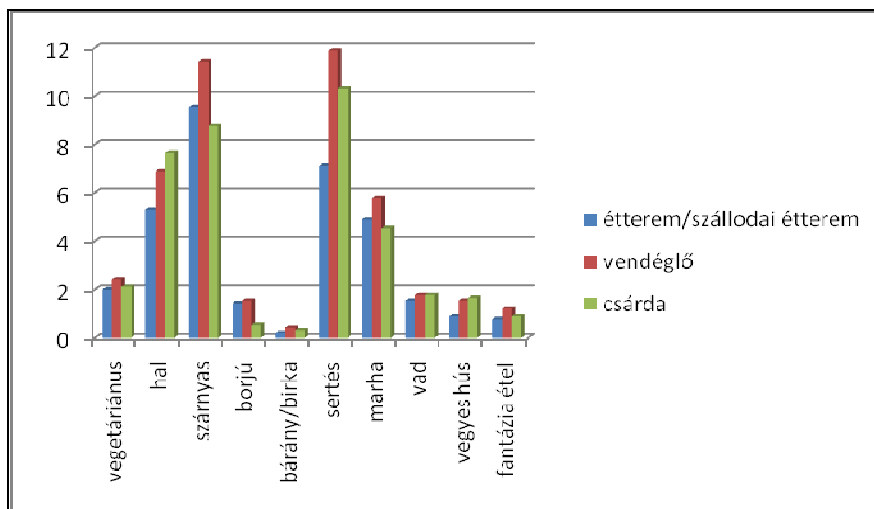
A munka eredményei között hangsúlyos szerepe van a kutatás során, országos szinten feldolgozott 381 étlap ételválasztékának turisztikai régiós felosztásban készült elemzésének. A különféle melegkonyhás vendéglátó-ipari egységek (étterem, vendéglő, csárda) ételkínálatából a dolgozat törzsanyagában a dél-dunántúli terület bemutatására került sor a vizsgált időszakban (2005-2008). Ezt az elemzést mintaként kezelhetjük, ezért a további nyolc turisztikai régió hasonló anyagát, mely az étlapelemzéseket és azok eredményeit tartalmazza, a Függelékben olvashatjuk. Ugyanakkor a javaslatokat mind a kilenc turisztikai régió vonatkozásában áttekinthetjük a dolgozatban, melyek összefoglaló és országos átlagokat bemutató áttekintését a következő rész foglalja össze.

Az étkezést bevezető fogások (hideg-, meleg előételek és levesek) közül a magyar tradícióknak megfelelően a levesek dominálnak. A levesek száma átlagosan az éttermeknél és csárdák/fogadók esetében: 7, míg a vendéglőkénél: 8. A választék mélysége, azaz mennyi leves szerepel átlagosan az étlapokon, azt mutatja, hogy túl sok féle levest készítenek és tálalnak az egységekben. A hideg előételek tekintetében az átlagszámok a következők: az éttermeknél: 4, a vendéglők és a csárdák/fogadók esetében: 3. A meleg előételeknél az átlagszámok alakulása mindhárom egység típus esetében: 3. Az előételek kínálata, a számszerűséget tekintve, jónak mondható (1. ábra).



1. ábra: Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben
Szerkesztette: SÁNDOR D.

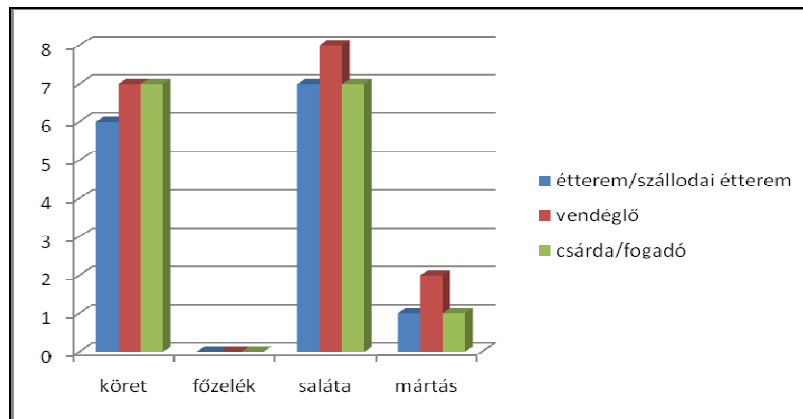
A főételek átlagát láthatjuk a 2. ábrán, mely alapján megállapítható, hogy 10-es átlagkínálattal a szárnyas- és sertéshús ételek a legnépszerűbbek. Az összes főétel közül a legmélyebb a sertéshús ételek választéka a vendéglőknél 12-es átlagkínálattal. Ennyi fajta szárnyas- és sertéshús étel kínálása felesleges, és a folyamatosan jó minőség biztosítása kérdéses. A halakból készült ételek 7-es átlaggal következnek a választékban, míg a marhahúsból készült ételek 5-ös átlagkínálattal szerepelnek. A halételek kínálatának magas átlagszáma részben a halászcárdák halakban bővelkedő ételválasztékának köszönhető.



2. ábra: Főételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben
Szerkesztette: SÁNDOR D.

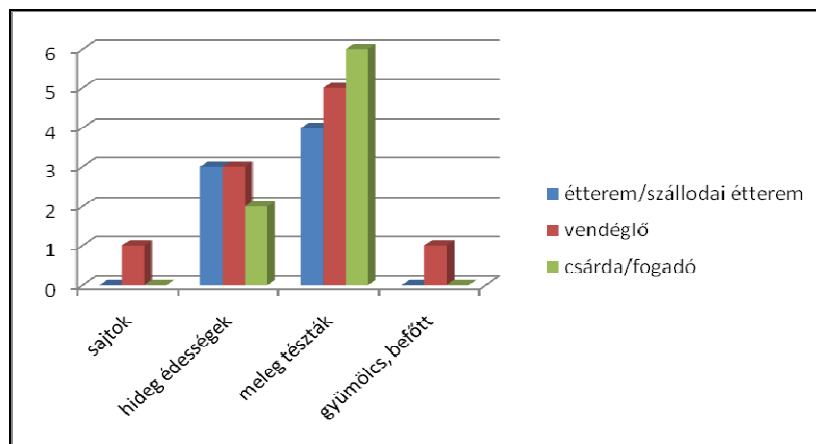
A 3. ábra alapján a köretek, főzelékek, saláták és mártások összesített értékeiből látható, hogy a köretek száma átlagosan az éttermeknél: 6, míg a vendéglőknél és a csárdák/fogadóknál: 7. A köreteknel nem elsősorban a kínált köretek számával van gond, hanem azzal, hogy külön szerepel ez az ételcsoport. Természetesen lehet egy ilyen megoldása is a választék közlésének, de ha egy teljes ételkreációt, pl. – hús - köret - mártás – készítünk, értelmét veszti a külön köretek kategória. A főzelékeknel mindhárom egység típus esetében az átlagszám: 0. A főzelékek választéka igen siralmas. A kereslet hiánya is befolyásolhatja a kínálat szűkösségét. Ugyanakkor szükség lenne jó minőségű, idényalapanyagokból és korszerű ételkészítési technológiával készített ízletes főzelékek választékba építésére.

A salátáknál az átlagszámok éttermeknél és a csárdák/fogadók esetében: 7, míg a vendéglőknél: 8. A magyar tradícióknak megfelelően 7-8 salátát kínálni, melynek egy része savanyúság, megszokottan magas szám. Ez esetben egy formai megoldással: savanyúságok (csemege uborka, ecetes paprika stb.) egy sorba szűkíthető a megnevezés, miközben a választék egyedi lehet, például csemege uborka, alma paprika, zöld paradicsom stb. Ekkor természetesen azonos eladási áron kell kínálni a különféle savanyúságokat. Hasonló elv szerint külön sorban lehetne szerepeltetni a salátákat (paradicsom, uborka stb.). A mártásoknál az étterem és a csárdák/fogadók esetében az átlagszám: 1, míg a vendéglőknél: 2. Itt is felmerül a kérdés, hogy mi értelme van a külön feltüntetett mártások ételcsoportnak.



3. ábra: Kiegészítő fogások száma a különböző melegkonyhás üzletekben
Szerkesztette: SÁNDOR D.

A 4. ábra szerint a sajtok, hideg édességek, meleg tészták és gyümölcsök/befőttek összesített értékeiből látható, hogy a sajtok száma átlagosan az éttermeknél és a csárdák/fogadóknál: 0, míg a vendéglőknél: 1. A választékokban szereplő sajtok száma igen alacsony. Ugyanakkor, általában sajtízeltőt kínálnak az egységek, amely többféle sajtot tartalmaz. A hideg édességek átlaga az éttermeknél és a vendéglőknél: 3, míg a csárdák/fogadók esetében: 2, mely választék elfogadható. A meleg tészták száma átlagosan az éttermeknél: 4, a vendéglőknél: 5, a csárdák/fogadók esetében: 6, utóbbi kettő soknak mondható. A gyümölcsök és befőttek átlaga az éttermeknél és a csárdák/fogadóknál: 0, míg a vendéglőknél: 1. Ezek a számok is magukért beszélnek. Az éttermeknél és a csárdáknál is el kellene érni legalább 1 gyümölcs választékban szerepeltetését.



4. ábra: Desszertek száma a különböző melegkonyhás üzletekben
Szerkesztette: SÁNDOR D.

4.1.1. Magyarország melegkonyhás vendéglátó-ipari egységeinek (éttermek, vendéglők, csárdák/fogadók) turisztikai régiós ételválasztékának átlaga és az országos átlagszámok különbségei

Az 1. táblázat az éttermek turisztikai régiós ételválasztékának átlagát és az országos átlagszámok közötti statisztikailag szignifikáns különbségeket mutatja be. Az **eredményekből** az látható, hogy két olyan régió is van, ahol az átlagokat vizsgálva jelentősen több étel szerepel bizonyos kategóriákban, mint az országos átlag. Nyugat-Dunántúlon 15 (!) ételcsoport esetén is szignifikánsan nagyobb az eltérés (különösen halak és szárnyas ételek esetén az országos átlagot 3 egésszel haladja meg). Ha arányokat is számolunk, akkor a marhahús ételek is jelentős 40 %-os pozitív eltérés mutatnak az országos átlaghoz képest. Azt lehet feltételezni, hogy a régióban élő lakosság és az osztrák vendégek igényei szerint a hal-, szárnyas- és marhahús ételekre van kiemelkedő kereslet, ezért kínálnak az éttermek az országos átlag feletti választékot ezekből az ételkategóriákból. Észak-Alföldön a levesek, szárnyas- és sertéshús ételek kínálati átlaga jelentősen nagyobb, mint az országos átlag. A levesek magas száma valószínűleg összefügg a területre jellemző tradíciókkal, melyre egy könyvfejezet címe is utal „Leves étel, mint a magyar nép fő tápláléka” (ECSEDI I.). Meg kell említeni még az észak-magyarországi magas köretszám átlagot, mely nemcsak az éttermek, hanem a vendéglők és csárdák esetében is igaz. Ugyanakkor a Dél-Dunántúlon a levesek, szárnyas- és sertéshús ételek átlaga jelentősen kisebb az országos átlagnál. Az országos átlagtól való szignifikáns pozitív eltérést sárga kiemeléssel, míg a jelentős negatív eltérést zöld színnel jelöltem. A vendéglők és a csárdák hasonló elemzése a dolgozatban olvasható.

1. táblázat

Éttermek turisztikai régiós ételválasztékának átlaga és az országos átlagszámok közötti szignifikáns különbségek a turisztikai régiók vonatkozásában

éttermek	Országos átlag	Budapest-Közép-Dunavidék	Balaton	Dél-Dunántúl	Közép-Dunántúl	Nyugat-Dunántúl	Dél-Alföld	Észak-Alföld	Tisz-tó	Észak-Mo.
hideg előétel	4	5	4	3	3	5	3	4	3	4
leves	7	7	6	5	7	8	6	9	7	7
meleg előétel	3	3	3	4	3	4	3	4	2	2
vegetáriánus	2	2	1	2	1	3	2	3	2	2
hal	5	5	5	4	4	8	4	6	7	5
szárnyas	10	10	6	7	8	13	11	13	9	9
borjú	1	2	1	2	1	1	2	2	1	1
bárány/birka	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
sertés	7	6	6	4	6	8	9	10	7	8
marha	5	5	5	4	5	7	4	6	4	4
vad	2	1	1	1	2	3	1	1	2	2
vegyes hús	1	1	0	0	1	1	2	1	1	1
fantázia étel	1	0	2	1	0	2	0	1	0	1
köret	6	5	6	5	5	6	5	6	5	10
főzelék	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
saláta	7	6	5	6	7	8	6	8	8	6
mártás	1	0	1	1	1	2	1	1	1	3
sajt	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1
hideg édesség	3	3	2	2	3	4	2	3	2	2
meleg tészta	4	4	3	3	4	4	4	5	4	3
gyümölcs	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0

Forrás: SÁNDOR D.

4.1.2. A magyar vendéglátás ételkínálata alapvetően sablonos

A munka során beigazolódott az a **hipotézis**, hogy a magyar vendéglátás ételkínálata alapvetően sablonos. A vizsgált időszakban (2005-2008) a 381 étlap ételválasztéka, földrajzi területtől függetlenül, számos azonosságot mutat, például hasonló ételmódozatokat, ételkészítési módszereket: rántott ételek variációi (szelet, borda, sajt, gomba, máj stb.).

Az étkezést bevezető fogások – levesek, hideg-, meleg előételek – közül a levesek vannak túlsúlyban. Ugyanakkor minőségbiztosítási szempontok miatt csökkenteni kellene 3-4-re az ételválasztékban szereplő levesek számát, ami jelenleg az országos átlag szerint: 7.

A főételek kínálata is eléggé egysíkú, annak ellenére, hogy a szárnyas- és sertéshúsból készült ételek választékának országos átlaga 10-10. A már említett bundázott (rántott) húsételek mellett a pulyka- és kacsamell steak, valamint a lazac steak szerepel átlagon felüli számban a különféle melegkonyhás egységek ételkínálatában. A vegetárius ételek választéka a rántott sajtokra (trappista, camembert) és gombára épül elsősorban a vendéglők és a csárdák esetében, ami az utóbbi évtizedek gyakorlatát tükrözi. Pozitívum, hogy az éttermeknél bekerültek az olaszos, húst nem tartalmazó tésztaételek, például vargányás penne, papardelle mozzarellaival és paradicsommal, sajtos gnocchi stb. a vegetáriánus vendégek számára készített kínálatba.

Az étkezést befejező fogások meghatározó desszertje a palacsinta és annak számtalan variációja, míg a hideg édességeknél a somlói galuskát, a fagyaltkelyheket és a gesztenyepürét kínálják a leggyakrabban. Ez az egysíkúság szomorú, amikor számtalan variáció lenne mind az alapanyagokat, mind a módozatokat tekintve arra, hogy színesek, változatosak legyenek az étlapok, ételválasztékok. Arról nem beszélve, hogy a vendéglátó-ipari egységeknek példát kellene mutatni azzal, hogy a vendégek olyan ételeket fogyaszthatnak, amit vagy nem ismernek még, vagy nem készítenek el otthon. Ez a korábban felsorolt fogásokra abszolút nem igaz. Így mi ösztönöznénk a vendéget, hogy étterembe/vendéglőbe/csárdába menjen, amikor otthon is gyakran eszik például: rántott sajtot, fagyaltot, palacsintát. Feltehetően vonzó étel lehetne például a mecseki medvehagymával ízesített hollandi mártás, az öttömösi spárgával készített paprikás csirke vagy a penyigei szilvalekvárral töltött rózsafánk.

4.2. Helyi alapanyagok és tájjellegű ételek megjelenésének vizsgálata a különféle vendéglátóhelyek ételválasztékában

Az **eredmények** azt mutatják, hogy helyi alapanyagok és tájjellegű ételek minimális számban és arányban vannak jelen az ételrepertoárban. A kilenc turisztikai régió vendéglátóhelyeinek ételválaszték vizsgálata szerinti összesített adatok alapján sehol nem éri el a 2%-ot a tájjellegű ételek kínálata a teljes ételválasztékhoz viszonyítva. A körülbelül 30000 ételt tartalmazó 381 étlap feldolgozását követően összesen 360 tájjellegűnek mondható ételt lehetett összeszámolni, ennek megfelelően a tájjellegű ételek aránya országos átlagban 1,2%. A nyugat-dunántúli, az észak- és a dél-alföldi régiók esetében az országos átlag feletti, de 2% alatti a tájjellegű ételek aránya.

Üdítő kivétel a mintatájegységek területén működő és a vizsgálatba bevont, egy-egy étterem, vendéglő és csárda ételkínálata, ahol az adott turisztikai régió átlaga feletti tájjellegű ételválasztékot lehetett regisztrálni.

Az országos étlapelemzés további problémára világít rá, nevezetesen, hogy sok esetben csak az étel nevében jelenik meg a tájjelleg, például Fogasfilé pécsi módra, Villányi töltött gomba, Villányi finom falatok, Csirkemell variációk: szatymazi, marosi, félegyházi, alföldi, balástyai stb. Ezek az elnevezések, csak fantázia nevek, melyek szorosabban nem kötődnek az adott tájegységhez.

A fentiek alapján beigazolódott az a **hipotézis**, mely szerint a helyi alapanyagok és tájjellegű ételek hiánya tapasztalható a vendéglátó egységek kínálatában.

Javaslatként tekintsünk át egy ízelítőt a **dél-dunántúli turisztikai régió** helyi alapanyagaiból és tájjellegű ételeiből. A tájjellegű ételek bővítésére kiváló lehetőség a különféle **helyi, növényi és állati eredetű élelmi anyagok és élelmiszer termékek** használata, melyek közül a dőlt betűsek területi megjelenését láthatjuk az 5. ábrán: *bogyiszlói paprika*, *pécsi őszibarack és pécsi szagos szőlő*, *szekszárdi csiperke*, *mecseki medvehagyma*, *iharosberényi gesztenye*, *szekszárdi csemegesajt*, *mohácsi áttelelő fejes saláta és kelkáposzta*, *mohácsi korai kifejtő zöldborsó*, kulen, stifolder, szajmóka (FARNADI É. szerk. 2002). Utóbbi kettő német, míg a kulen nem egyértelműen német vagy szláv eredetű húskészítmény.



5. ábra: Tájjellegű alapanyagok, Dél-Dunántúl

Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

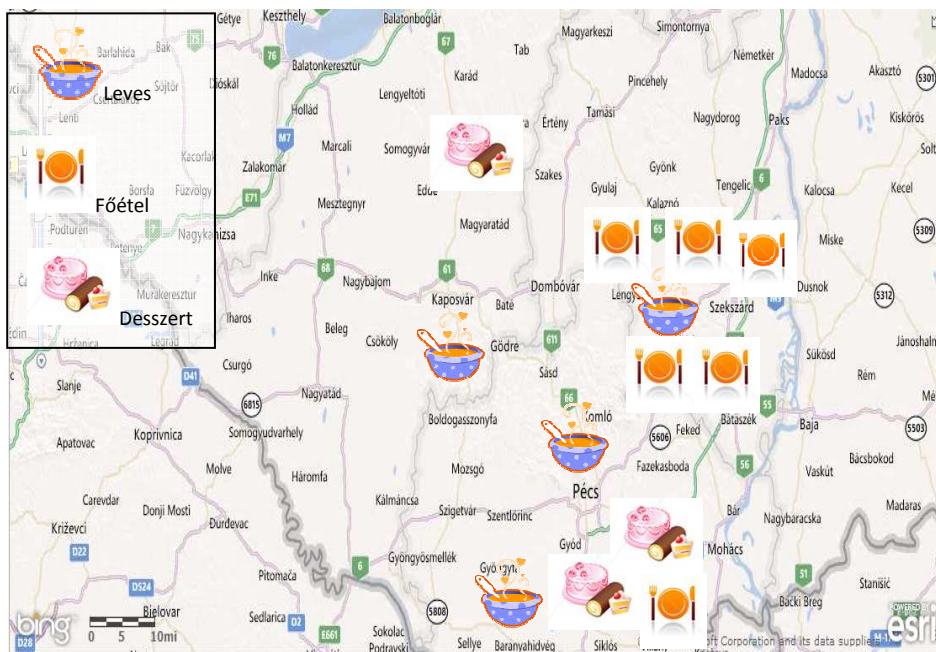
A területre jellemző és javasolható néhány **tájjellegű étel** a dél-dunántúli régióból, melyek közül a dőlt betűsek megjelenését szemlélteti a 6. ábra.

Baranya: Babos orjaleves, *Baranyai zöldségleves*, Ófalusi bableves, *Ormánsági májgombóc leves*, Káposztás gombóc, Ormánsági töltött káposzta, Ráchegeyi kolbászkák, Göntéri pörkölt, *Villányi kacsapecsenye*, Baranyai mákos gombóc, *Bólyi túrós lepény*, *Siklói pite*.

Sárbköz: *Bogyiszlói nagybab leves*, Halleves paprikásan, Meggyleves, Bátai lecsó, *Bátaszéki húsos-gombás rizs*, *Bogyiszlói csirke*, Sárbközi sertéskaraj, *Szekszárdi csőszpecsenye*, *Tolnai dagadó*, Kukoricamálé, Túrós lepény.

Somogy: Tejfölös cicege – tejjöllel készült tócsni –, Kaposvári galuska, Aludttejes meggyes prósza, Káposztás tutyi – káposztával töltött kelt tészta – (SZIGETI A. 1999), *Somogyi diós tészta*.

Zselic: *Zselici leves*, Gálosfai sonkás gombóc, Szennai zsebes hús, Káposztás prósza.



6. ábra: Tájjellegű ételek, Dél-Dunántúl
 Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

4.3. A vendéglátóiparban dolgozó szakemberek véleménye

A szakemberek válaszaiknak fő **eredménye** az, hogy olyan primer információkat sikerült begyűjteni, melyek a vizsgált időszak hazai vendéglátásáról adnak információt. Az alábbi kérdéskörökben a következő általánosítható válaszok születtek.

4.3.1. Az áruellátás terén tapasztalt változások az utóbbi két évtizedben

Az áruellátás terén, az árucsoportokon belül bővült a kínálat, olyan alapanyagok is kaphatók, melyek korábban nem mindig álltak rendelkezésre, illetve új élelmi anyagok, élelmiszerek is vásárolhatók, melyek a magyar vendéglátó-ipari gyakorlatban nem voltak ismertek. Ugyanakkor nőttek a minőségbeli különbségek, több, jobb minőségű árut lehet találni, és egyúttal több, gyengébb minőségű termék van forgalomban. Pontosabb és rugalmasabb lett az áruszállítás. Érezhetően nőtt a csomagolástechnika minősége, mely szoros összefüggésben van az áru minőségbiztosításával. Erős árverseny és hosszabb idejű fizetési határidő tapasztalható a piacon.

4.3.2. Pozitív és negatív jelenségek az árubeszerezés területéről

Pozitívum a sokféle, jó minőségű friss áru beszerzésének lehetősége, illetve az, hogy lehet néhány speciális terméket helyben kapni, például szürke marha, mangalica, bivaly, tanyasi baromfi, biotermékek, friss fűszernövények. Bővült az áruválaszték, gyakoribb a helybe történő kiszállítás, érezhetővé vált a verseny az éttermekért, a kereskedelmi akciók rendszeressé váltak, és kedvezőbbek a fizetési feltételek. Negatívumként kell megemlíteni, hogy megjelentek az ún. sajtszerű élelmiszerkészítmények, az irreálisan olcsó húskészítmények (virslis, kolbász, felvágottak), a tejszerű készítmények, illetve túl sok a kényelmi termék. A fagyasztott húskészítmények ára jelentős, ami szintén nem segíti elő a minőségi áruellátást. Divattá vált az erőszakos direkt marketing, sok esetben az áru eredete megkérdőjelezhető. Az árverseny miatt a hazai termék háttérbe szorul, mivel magasabb

költséggel állítják elő. Az áruházláncoknál viszont az alacsony árból fakadóan minőségi problémák fordulhatnak elő. Az is lehetséges, hogy mást kap a vendéglátós, mint amit mennyiségben, minőségben megrendelt.

4.3.3. A helyi, az étteremhez közeli termelőtől származó áruféleség használata

A válaszokból egyrészt az látszik, hogy minden megkérdezett, legalább esetenként beszerez, és ebből következően használ az étterméhez közeli termelőtől származó áruféleséget, például primőr zöldségeket, tejterméket és mézet. A válaszadók véleménye szerint a helyi áru beszerzése gazdaságos, megbízható, igény szerinti mennyiségben és minőségben szállítják, továbbá friss és jó minőségű. Utóbbira garancia, hogy a vendéglátós ismeri az áru termelőjét. Másrészt a helyi beszerzésekkel összefüggésben felmerül a bizalmatlanság a termék állandó jó minőségével, a folyamatos áruellátással és az élelmiszerbiztonsági előírások garantálásával kapcsolatban.

4.3.4. Szükséges változások a helyi alapanyagok népszerűsítéséhez és folyamatos biztosításához

A megfogalmazott vélemények szerint a helyi alapanyagok népszerűsítéshez a termelőknek több bemutatkozási lehetőséget kellene biztosítani. Ehhez szükség lenne kiváló marketingre, valós heti piacra helyi termékekkel és az önkormányzatok támogatására. Szükség lenne az egyeztetett fajtakiválasztásra, a megfelelő minőségű termelésre és termékekre a folyamatos ellátás minőségi garanciáival.

4.3.5. Jelenlegi árubeszerzés csatornáiforrásai

A megjelölt árubeszerzési cégek összetétele arra utal, hogy a kényelmesebb beszerzést lehetővé tevő nagykereskedések mellett találunk kisebb-nagyobb, speciális áruféleségekre szakosodott vállalkozásokat, például Baromfiudvar 2002 Kft., Matusz-Vad Kft., Sajtkalmár Kft., Perint Kft. stb., akik szintén partnerei a vendéglátó-ipari egységeknek. De helyi őstermelők, kisebb húsipari vállalkozások, továbbá a helyi piac is szerepel az árubeszerzési csatornák között.

4.3.6. Jó minőségű, helyi alapanyagok és ezek beszerzési lehetősége

A dolgozatban található információk alapján látható, hogy az árubeszerzési lehetőségek minőségi változáson mentek keresztül az utóbbi húsz évben. A helyi termelőktől, a különféle árufajtákra specializálódott cégeken keresztül a nagykereskedelmi vállalkozásokig széles paletta áll a vendéglátó egységek rendelkezésére az árubeszerzést illetően.

4.3.7. Tájjellegű ételek ismerete

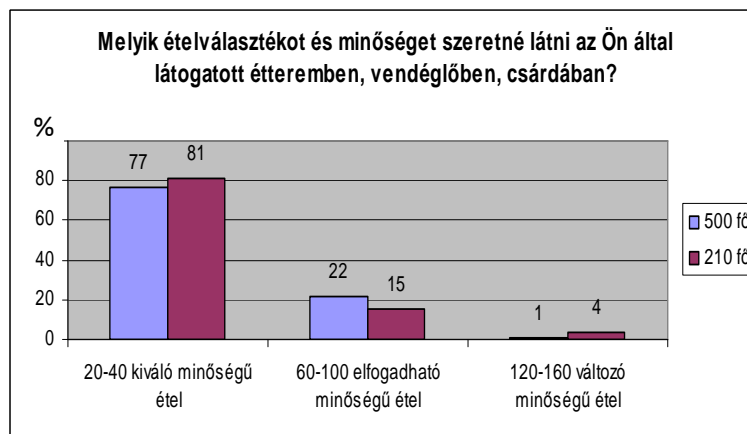
A disszertációban felsorolt és elemzett tájjellegű ételek jó példaként szolgálhatnak az országban működő éttermek, vendéglők és csárdák számára, mert rámutatnak arra, hogy a lokális ételkínálat igazi értékeket hordoz. Optimális esetben helyi alapanyagokkal készítik az ételeket és a hagyományokat megőrizve, a mai kornak megfelelően felfrissítve prezentálják az egységükre jellemző fogásokat. A dolgozat Függelékében található ételleírások rávilágítanak arra, hogy léteznek tájjellegű ételek, melyek részben a hagyományokra épülnek, másrészt az éttermi gyakorlat kreációi.

A szakemberek válaszai nyomán részben beigazolódott az a **hipotézisem**, mely szerint a nagy élelmiszer áruházakban egyszerűbb és olcsóbb a nyersanyagbeszerzés, ráadásul a helyi

termelők nem minden esetben tudják biztosítani az azonos minőségű és a szükséges mennyiségű árut. Ugyanakkor a megkérdezett vendéglátósok szerencsére vásárolnak és használnak a területükön beszerezhető helyi alapanyagokból is.

4.4. A vendégek ételválasztékkal kapcsolatos igényeinek felmérése

Nyomon követhetjük a keresleti oldal kérdőíves felmérésének elemzéseit és eredményeit 500 fős internetes és 210 fős hagyományos kérdőíves mintán. A két egymástól függetlenül végzett, éttermi fogyasztást vizsgáló, de azonos kérdéseket tartalmazó felmérések összehasonlító elemzéseit és azok eredményeit tekinthetjük át az alábbiakban. A dolgozatban tizennégy, itt három kiemelt kérdés szerepel. Az első kérdés arra irányul, hogy milyen széles ételválasztékot szeretne látni a vendég (7. ábra).

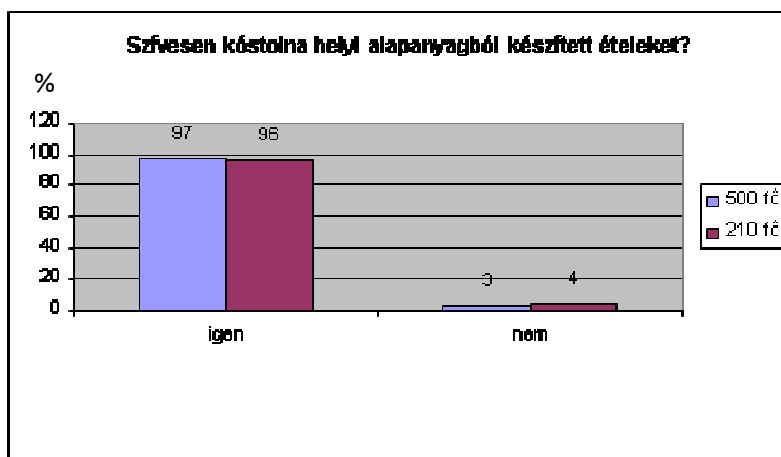


7. ábra: Milyen széles ételválasztékot, és milyen minőségű ételt szeretne látni a vendég?
Szerkesztette: SÁNDOR D.

A válaszokból látható, hogy az 500 fős minta esetén a válaszadók túlnyomó többsége, 77%-a a 210 fő megkérdezett még nagyobb többsége, 81%-a 20-40 kiváló minőségű ételt látna legszívesebben az étlapokon. A megkérdezetteknek 22%-a (500 fős minta esetén), illetve 15%-a (210 fős minta esetén) 60-100 elfogadható minőségű ételből álló kínálatot szeretne, míg a fennmaradó 1%, illetve 4% 120-160 változó minőségű ételválasztékot tartana jónak.

Az **eredmények** azt mutatják, hogy szűkebb ételválasztékot és kiváló minőségű ételeket igényelne a két minta alapján (710 fő) a vendégek közel 80%-a.

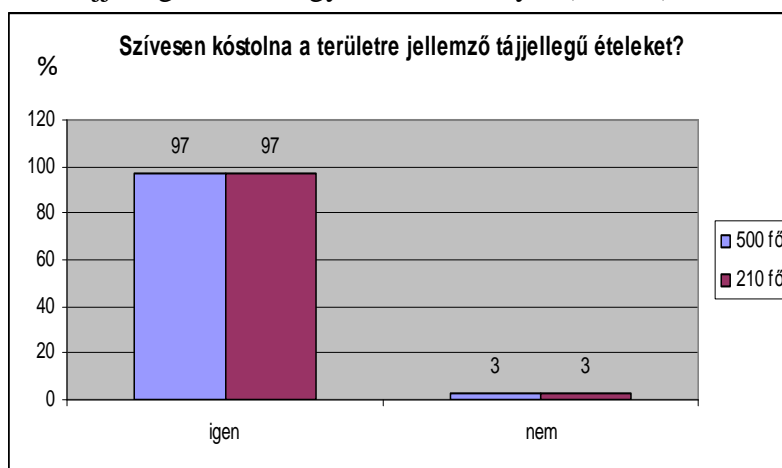
A második kérdés arra irányul, hogy szívesen fogyasztana-e helyi alapanyagokból készített ételt (8. ábra).



8. ábra: Szívesen kóstolna helyi alapanyagokból készített ételeket?
Szerkesztette: SÁNDOR D.

Az **eredmények** azt mutatják, hogy a válaszadók közel 100%-a, az 500 fő 97%-a, míg a 210 fő 96%-a szívesen választana és fogyasztana helyi alapanyagokból készített ételeket. Nemcsak a vendégek igényei szerint, hanem szakmailag is indokolt lenne bővíteni az éttermekben a helyi alapanyagokból készített fogásokat.

A harmadik kérdés a tájjellegű ételek fogyasztására irányul (9. ábra).



9. ábra: Szívesen kóstolna a területre jellemző tájjellegű ételeket?
Szerkesztette: SÁNDOR D.

Mindkét felmérés **eredményei** szerint a megkérdezettek 97%-a szívesen fogyasztana tájjellegű ételeket, ezért a hagyományos és az adott területre jellemző ételek választékát bővíteni kellene. A napi gyakorlatban az esetek döntő többségében a tájjellegű ételek csak minimális számban jelennek meg.

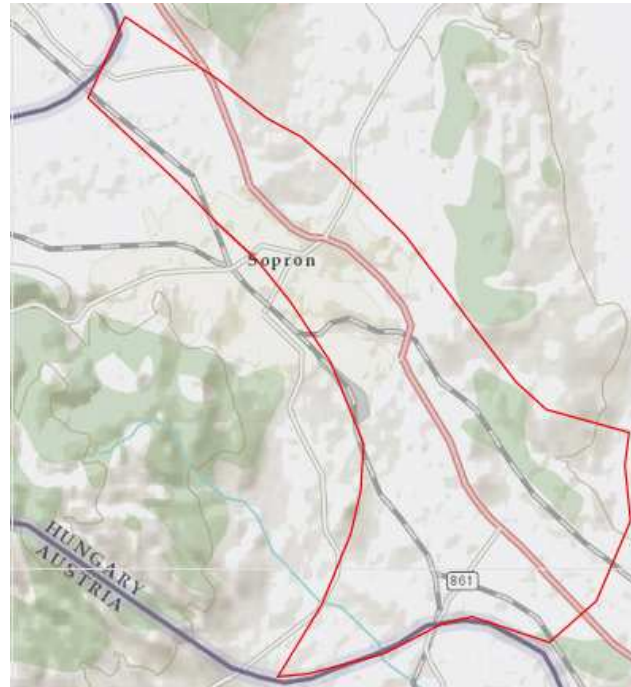
Beigazolódtott ez a **feltevés** is, mely szerint a vendégek igénye – hogy a magyar gasztronómia használjon helyi alapanyagokat az ételek készítéséhez, továbbá jelenjenek meg a tájjellegű ételek a vendéglátóhelyek ételkínálatában – és a vendéglátás kínálata között nincs összhang.

4.5. Áttekintés három mintaterület éttermi keresleti-kínálati oldalának helyzetéről

Betekinthetünk három mintaként szereplő tájegység, ezen belül egy-egy település Sopron, Mohács és Szilvásvárad egy-egy vendéglátó egysége vendégeinek keresleti igényeibe a 210

fős felmérés alapján és a kínálati oldal lehetőségeibe. A minta tájegységek kiválasztása úgy történt, hogy az ország tíz területéről begyűjtött vendég kérdőívekből három különböző jellegű tájegységet, kistájat Soproni-medence, Mohácsi teraszos sík, Északi-Bükk tekintettünk át (DÖVÉNYI Z. szerk. 2011).

A 10. ábrán a Soproni-medence kistáj földrajzi elhelyezkedése látható.



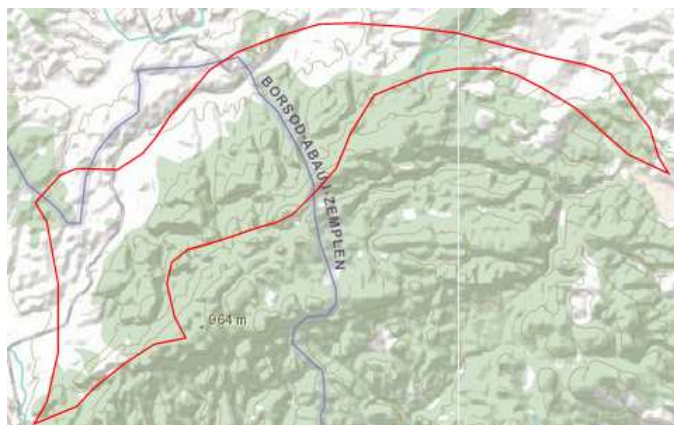
10. ábra: Soproni-medence kistáj földrajzi elhelyezkedése
Forrás: SOMOGYI S. – MAROSI S., ArcGIS, Szerkesztés: HALMAI Á. – SÁNDOR D.

A 11. ábrán a Mohácsi teraszos sík kistáj földrajzi elhelyezkedése látható.



11. ábra: Mohácsi teraszos sík kistáj földrajzi elhelyezkedése
Forrás: SOMOGYI S. – MAROSI S., ArcGIS, Szerkesztés: HALMAI Á. – SÁNDOR D.

A 12. ábrán az Északi-Bükk kistáj földrajzi elhelyezkedése látható.



12. ábra: Északi-Bükk kistáj földrajzi elhelyezkedése
Forrás: SOMOGYI S. – MAROSI S., ArcGIS, Szerkesztés: HALMAI Á. – SÁNDOR D.

A teljes kérdőív 14 kérdéséből, a téma szempontjából az alábbi két kiemelt kerül bemutatásra:

- ◆ Szívesen kóstolna helyi – az étteremhez közeli – alapanyagból készített ételeket?
- ◆ Szívesen kóstolna a területre jellemző tájjellegű ételeket?

A minta tájegységek keresleti-kínálati oldalát elemezve az **eredmények** azt mutatják, hogy a kiválasztott három magyarországi tájegység vendégeinek igényeit – 95-97%-a kóstolna helyi alapanyagokból készített és 94-97%-a tájjellegű ételeket – a felmérés alapján a három vendéglátóhely ételválasztéka (helyi alapanyagok 5-10%, tájjellegű ételek 5-9% között van, mely ugyan az országos átlag feletti) – csak kis részben elégíti ki.

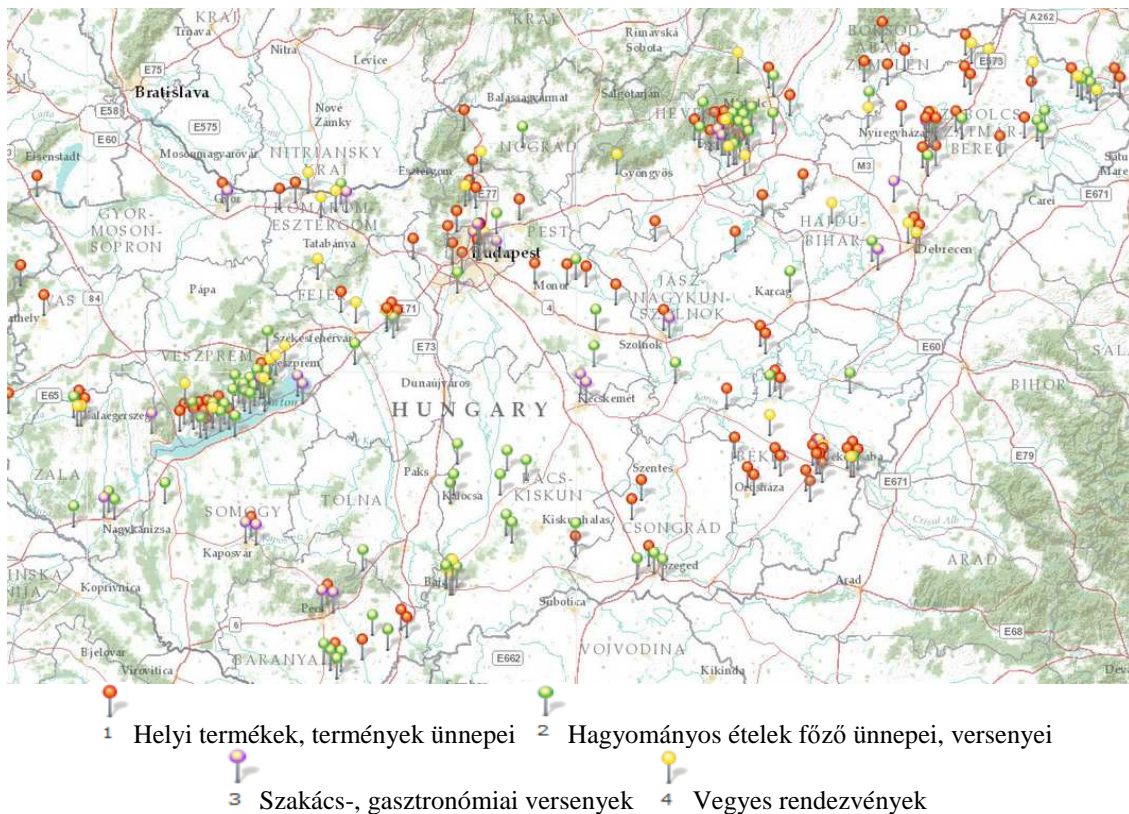
Ugyanakkor mindhárom földrajzi terület természeti környezete az adott tájra jellemző termékeket kínál, melyeknek általában csak egy kis része kerül bele az éttermek ételválasztékába. Az étlapokon található tájjellegű ételek szűk köre, minimális száma szintén nem kedvez a vendégek ilyen irányú igényei kielégítéséhez. A dolgozatban ismertetett információk alapján pedig látható, hogy a vizsgált területeken léteznek, léteztek hagyományos tájjellegű ételek, melyeket esetenként az ott élő etnikumok készítették.

A mintaterületként kezelt három tájegység – Soproni-medence, Mohácsi teraszos sík, Északi-Bükk kistájak – keresleti-kínálati oldalának **eredményeit** elemezve egyértelműen látszik, hogy a vendégek nagyobb mértékben igénylik a **helyi alapanyagok** felhasználását az ételkészítésben és a **tájjellegű ételek** megjelenését az ételválasztékban, mint ahogy a vendéglátóhelyek kínálatában ezek megjelenének.

Beigazolódik ez a **hipotézisem** is, mely szerint táji szinten differenciálódnak a rendelkezésre álló élelmi anyagok, a tájhoz kötődő ételek és az étkezési szokások, hiszen a tájegységek természetföldrajzi környezete, hagyományos és jelenleg is beszerezhető élelmi anyagai, valamint a területek étkezési kultúrája egyedi, sajátos turisztikai vonzerőként jelennek meg. Annak érdekében, hogy ebből a vonzerőből igazi gasztronómia attrakció szülessék a vendéglátóhelyek tulajdonosainak, vezetőinek paradigmaváltására lenne szükség. Az éttermek, vendéglők, csárdák ételválasztékában nagyobb arányban, továbbá változatosan kellene helyi alapanyagokból és tájjellegű ételekből álló kínálatnak megjelenni.

4.6. Gasztronómiai fesztiválok, rendezvények

Magyarország 2009-2011-es időszakának egy évre vonatkozó 270 gasztronómiai rendezvényét (mely nem tartalmazza az összes rendezvényt) láthatjuk az 13. ábrán tematikus felosztásban. A rendezvények felosztása, száma és aránya a következő: „Helyi termékek, termények ünnepei” 111 rendezvényt képviselnek 41%-os aránnyal; a „Hagyományos ételek főző ünnepei, versenyei” 93 rendezvényen szerepelnek 34%-os aránnyal; a „Szakács-, gasztronómiai versenyek” 24 rendezvényen jelennek meg 9%-os aránnyal; míg a „Vegyes rendezvények” 42 rendezvényt kínálnak 16%-os aránnyal. A rendezvények fő adatbázisát a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség rendezvény naptára biztosította.



13. ábra: Magyarország gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban

Forrás: ArcGIS, szerkesztés HALMAI Á. – SÁNDOR D.

A gasztronómiai fesztiválok jelentőségét összegezve azt kell megállapítani, hogy az utóbbi tíz-tizenöt évben ezek a rendezvények országsszerte elterjedtek, igen népszerűek, elsősorban a belföldi turizmusra gyakorolnak pozitív hatást, továbbá vitathatatlan hagyományörző szerepük van, melynek segítségével étkezési kultúránk válik teljesebbé. A gasztronómiai rendezvények jelentős idegenforgalmi vonzerővel is rendelkeznek, sőt színvonalas esemény esetén turisztikai attrakcióvá válnak, melynek hozadékaképpen visszatérő látogatókat, vendégeket generálhatnak.

5. ÖSSZEFOGLALÁS

A Célkitűzésekben és a Hipotézisekben megfogalmazottak igazolást nyertek a munka során. Az alapvető célra – a magyar gasztronómia keresleti oldalának igényét bemutatni – a primer kutatások azt a választ adták, hogy a megkérdezett vendégek, a 710 fő jelentős többsége, 97%-a szívesen fogyasztana helyi alapanyag felhasználásával készített fogásokat és szintén 97%-a az adott területre jellemző tájjellegű ételeket. A magyar gasztronómia kínálati oldalának, mint potenciális turisztikai vonzerőnek a jelenlegi helyzetét, jövőbeni lehetőségeit tekintve sok még a tennivaló, mert az egyedi, különleges ételeket, ételválasztékot kínáló vendéglátóhelyek száma minimális.

A melegkonyhás vendéglátó-ipari üzletek: éttermek, vendéglők és csárdák ételkínálatának szakmai szempontok szerinti értékelésekor számos kritikai elem fogalmazódott meg a munka során. Így például említést érdemel és változtatást igényel a túl széles, esetenként több mint 200 ételt tartalmazó ételválaszték. Beigazolódott az a feltevés, hogy a magyar vendéglátás ételkínálata alapvetően sablonos. A vizsgált időszakban (2005-2008) a 381 étlap ételválasztéka, földrajzi területtől függetlenül, számos azonosságot mutat, például hasonló ételmódozatokat, ételkészítési módszereket: rántott ételek variációi (szelet, borda, sajt, gomba, máj stb.). Az éttermek turisztikai régiós ételválasztékának átlaga és az országos átlagszámok közötti statisztikailag szignifikáns különbségek szerint két olyan régió is van, ahol az átlagokat vizsgálva jelentősen több étel szerepel bizonyos kategóriákban, mint az országos átlag. Így például a Nyugat-Dunántúlon 15 (!) ételcsoportnál is szignifikánsan nagyobb az eltérés (különösen halak, szárnyas és marhahús ételek esetén az országos átlagot 3 egésszel haladja meg). Azt lehet feltételezni, hogy a régióban élő lakosság és az osztrák vendégek igényei szerint a hal-, szárnyas- és marhahús ételekre van kiemelkedő kereslet, ezért kínálnak az éttermek az országos átlag feletti választékot ezekből az ételkategóriákból.

A hazai táj és a tájhoz kötődő alapanyagok, ételek, étkezési szokások áttekintésekor láthattuk, hogy számos tradicionális és ma is létező értékünk van. A helyi alapanyagok és tájjellegű ételek megjelenésének elemzésekor – a különféle vendéglátóhelyek ételválasztékában – azt lehetett tapasztalni, hogy általában csak 1-2% a helyi alapanyagok és a tájjellegű ételek aránya a teljes ételválasztékban.

A vendéglátó-ipari területen dolgozó szakemberek véleménye szerint az áruellátás terén jelentős javulás tapasztalható az utóbbi húsz évben. A jelenlegi árubeszerzési gyakorlatot összegezve azt lehet mondani, hogy a vendéglátósok egy része a „mindent egy helyen” beszerzést szereti. Egy másik része szakkégekkel (húsos, zöldséges, tejtermékes stb.) szállítatja a szükséges árufeleségeket az üzletébe. Egy harmadik része „vegyes” beszerzést folytat, mely szerint az előző beszerzési csatornák kiegészülnek kisebb cégekkel és helyi östermelőkkel. A hazai csúcsvendéglátásban arra is van példa, hogy a vendéglátósok saját maguk, külföldről hozzák be a folyamatosan kapható és garantáltan jó minőségű alapanyagokat.

A keresleti oldal, azaz a vendégek közel 100%-a szívesen látna helyi alapanyagokat, tájjellegű ételeket az ételválasztékban, míg a kínálati oldal, az éttermekben készített és felszolgált ételek átlagosan 1-2%-nyi ilyen jellegű választéka az összhang hiányára utal. Az ételkínálat javítására, mely figyelembe veszi a keresletet a vendéglátóhelyek vezetésének érdemes lenne lépéseket tennie, mert minden üzleti siker záloga a kereslet, a vendégek igényeinek mind teljesebb kielégítése.

A mintatájegységek bemutatása során kiemelt három vendéglátóhely helyi alapanyag és tájjellegű étel kínálata az országos átlag feletti. A soproni Corso étterem ételválasztékában szereplő helyi alapanyagok (7%), tájjellegű ételek (5%), a mohácsi Halászcserda ételválasztékában szereplő helyi alapanyagok (5%), tájjellegű ételek (5%) és a szilvásváradai Fenyő vendéglő ételválasztékában szereplő helyi alapanyagok (10%), tájjellegű ételek (9%) aránya a mintatájegységek szempontjából érintett turisztikai régiók (Nyugat-Dunántúl, Dél-

Dunántúl, Észak-Magyarország) átlaga (1-2%) felett van. A kistájak közül vizsgált Soproni-medence kistájon a különféle babkészítmények, például a babsterc és a babos pogácsa ismert a hagyományos ételek közül. Ugyanakkor meg kell említeni az Esterházy-rostélyost, amely egy országoserte elterjedt, ismert ételmódozat különösen az éttermek vonatkozásában. A Mohácsi teraszos sík esetében két nemzetiség étkezési szokásai említhetők meg. A horvát etnikum mindennapi étele volt egy tűzálló cserépedényben szabadtüzőn készített speciális babétel, amit ma igen gazdagon sok hússal, füstölt ínyenségekkel készítenek. A Mohács környéki németeknél naponta más ételeket fogyasztottak: hétfőn nudlit, kedden káposztát, szerdán húst, csütörtökön gombócot, pénteken babot, szombaton burgonyát. Ez az étrend hetenként ismétlődött. A harmadikként vizsgált Északi-Bükk kistájon palóc étkezési szokások jellemzőek, például a kovással készült kenyér és néhány tésztaétel: a csík, a haluska (galuska), valamint a szlovák eredetű sztrapacska. Hagyományos ételük a görhe vagy málé. Karácsonykor Szilvászváradon morványkalácsot sütöttek és fogyasztottak.

A gasztronómiai fesztiválok magyarországi népszerűsége jelentős turisztikai vonzerőt jelent, és színvonalas rendezvény esetén idegenforgalmi attrakcióvá válhat, melynek a turizmusra és a gasztronómiai kultúrára gyakorolt hatása kétségtelen.

Végül nézzünk meg néhány **javaslatot**, előrelépési lehetőséget a vizsgált területen: célszerű lenne az adott vendéglátó-ipari egységhez mérten, ésszerű keretek között tartani az ételkínálatot, ugyanakkor folyamatosan kiváló minőségű ételekkel ellátni a vendégeket, mert egyébként a gazdálkodási és minőségbiztosítási kockázat szignifikánsan nő az üzemeltetés során. A helyi alapanyagokból készített tájjellegű ételek körét bővíteni kellene, mert egyrészt a lokális agrárium számára közelebbi, a szállítási költségek minimalizálásával gazdaságos piacot jelentenének a vendéglátó-ipari egységek, másrészt a hazai és külföldi turisták elsősorban a területre jellemző ételekre kíváncsiak. Arról nem is beszélve, hogy egy vendéglátó-ipari egység pont az általa kínált különleges, egyedi, jó minőségű ételek miatt lesz vonzó a vendégek számára. Alkalmazni kellene a rugalmasabb, személyes kapcsolatokon alapuló árubeszerzést, mert a frissebb, jobb minőségű áru beszerzése csak az előnyére válhat az éttermeknek és a vendégeknek. Továbbá az így elköltött pénz a helyi gazdaságba áramlik vissza, ami magasabb életszínvonalat biztosít, és ez által nőhet a kereslet a vendéglátó-ipari egységekben történő fogyasztás iránt.

6. A MUNKA TOVÁBBI IRÁNYAI

Természetesen egy kutatást soha nem lehet véglegesen lezártnak tekinteni. Ebben az esetben is további vizsgálódásra van lehetőség. Egyrészt célszerű lenne egy következő időintervallumot hasonló módon feldolgozni, ahogy ebben a munkában ez megtörtént. Időről-időre újabb elemzéseket kellene végezni, és ezeket idősorban összehasonlítani és értékelni a változásokat. Másrészt a technikai lehetőségek függvényében, esetleg érdemes lenne kibővíteni a vizsgált vendéglátó-ipari egységek körét, a megkérdezettek és a profi szakemberek számát. Méréseket, számításokat lehetne végezni a szűkebb ételválaszték és az egységek gazdálkodása vonatkozásában. További összehasonlító elemzésekkel vizsgálni lehetne a turisztikai régiók közötti, majd a régiók és az országos átlag azonosságait és eltéréseit és azok időbeni változásait. Érdemes lenne azzal is foglalkozni, hogy a dolgozatban megfogalmazott vendégigényekre alapozva a helyi alapanyagokat és azok állandó magas minőségét az agrárium hogyan tudná folyamatosan és szezonálisan biztosítani. Ki lehetne terjeszteni a kutatást nemzetközi területekre is, és az ott már bevált, jól működő példákat beépíteni az itthoni gyakorlatba. További kutatási terület lehet a vendéglátó egységek italválasztékának felmérése is.

PUBLIKÁCIÓK ÉS KONFERENCIA ELŐADÁSOK JEGYZÉKE

1. A disszertáció alapjául szolgáló publikációk

1.1. Közlemények, tanulmányok, könyvrészletek stb.

1. **SÁNDOR, D.** (megjelenés alatt): *Analysis of the Presence of Traditional Agricultural and Food Industry Products and Regional Dishes in the Choice of Dishes Offered in the Northern Great Plain Touristic Region.* – In. **Modern Geográfia**, PTE TTK FI, Pécs
2. **SÁNDOR D.** (megjelenés alatt): *Helyi alapanyagok és tájjellegű ételek megjelenésének elemzése a nyugat-dunántúli turisztikai régió ételválasztékában.* – In. TÉSITS R. – TÓTH J. –ROMVÁRI M. (szerk.) *Innovációk a térben – a területi versenyképesség turisztikai és oktatási sokszínűsége.* PTE TTK FI, Pécs, 10 p.
3. **SÁNDOR D.** (megjelenés alatt): *Helyi alapanyagok és tájjellegű ételek a nyugat-dunántúli turisztikai régió ételválasztékának elemzése.* – In. *Kulinárium Gasztronómiai és Szállodaipari Szaklap Szaktudás Kiadó Ház Zrt.* Budapest 2 p.
4. **SÁNDOR, D.** 2010: *Analysis of local ingredients and dishes on menus of the Budapest-Middle-Danube touristic region.* – In. **Chinese Business Review**, David Publishing Company. Libertyville, Illinois, USA, Vol.9, No.8, August 2010. pp. 37-45. ISSN 1537-1506.
5. **SÁNDOR, D.** 2010: *Choice of Hungarian Regional Dishes in the Southern Great Plain Hungary.* – In. **Advances in Food, Hospitality and Tourism**, Manchester Metropolitan University, Manchester, Vol.1, No.2, April 2010. pp. 34-49. www.afht.org
6. **SÁNDOR D.** 2010: *Közép-dunántúli turisztikai régió melegkonyhás egységeinek ételválaszték elemzése.* – In. *Agora*, a BGF-KVIK kulturális-tudományos folyóirata, Budapest, pp. 66-77. ISSN 1789-1643
7. **SÁNDOR D.** 2009: *Dunántúli ételkínálat – helyi alapanyagok, ételek – elemzése.* – In. *ECONOMICA*, a Szolnoki Főiskola Tudományos közleményei. Szolnok 2009. pp. 50-57. ISSN 1585-6216
8. **SÁNDOR D.** 2009: *Tájjellegű ételek megjelenésének elemzése a dél-dunántúli turisztikai régió ételválasztékában.* – In. **Turizmus Bulletin** 2009/1. pp. 14-18. (ISSN 1416-9967)
9. **SÁNDOR D.** 2009: *Helyi alapanyagok és tájjellegű ételek a közép-dunántúli turisztikai régió ételválasztékának elemzése.* – In. *Kulinárium Gasztronómiai és Szállodaipari Szaklap* 2009. máj.-jún. Szaktudás Kiadó Ház Zrt. Budapest, pp. 28-29. ISSN 1786-4976
10. **SÁNDOR D.** 2009: *Helyi alapanyagok és tájjellegű ételek a dél-dunántúli turisztikai régió ételválasztékának elemzése.* – In. *Kulinárium Gasztronómiai és Szállodaipari*

1.2. Konferencia kiadványokban megjelent publikációk

11. **SÁNDOR D.** (megjelenés alatt): *Magyarország gasztronómiai földrajzának útkeresése.* – In. Útkeresés és Növekedés Tudományos Konferencia a Magyar Tudomány Ünnepe tiszteletére 2011. november 10-11. Budapesti Gazdasági Főiskola 2011. Budapest, 10 p.
12. **SÁNDOR, D.** 2011: *The present of Hungarian gastronomy dish choice and the vision.* – In. Responsible Tourism – Responsible Tourist Conference, 24-26th November 2011. Budapest Business School College of Commerce, Catering and Tourism, Budapest, pp. 132-145.
13. **SÁNDOR, D.** 2011: *The present of Hungarian gastronomy dish choice and the vision.* – In. Responsible Tourism – Responsible Tourist Conference, 24-26th November 2011. Budapest Business School College of Commerce, Catering and Tourism, Budapest, p. 20.
14. **SÁNDOR D.** 2011: *Magyarország gasztronómiai földrajza.* – In. Útkeresés és Növekedés Tudományos Konferencia a Magyar Tudomány Ünnepe tiszteletére 2011. november 10-11. Budapesti Gazdasági Főiskola 2011. Budapest, p. 151.
15. **SÁNDOR, D.** 2010: *Comparative analysis of menus in the Southern and Northern Great Plain Touristic Regions.* – In. International Conference on Tourism and Sports Management 27-28th May 2010. Debreceni Egyetem, Debrecen, 11 p.
16. **SÁNDOR, D.** 2010: *Analysis of the Presence of Traditional Agricultural and Food Industry Products and Regional Dishes in the Choice of Dishes Offered in the Southern Great Plain Touristic Region.* – In. Proceedings of the Challenges for Analysis of the Economy, the Businesses, and Social Progress. International Scientific Conference, Szeged, 19-21, November 2009. p.15. <http://www.e-doc.hu/conferences/statconf2009>
17. **SÁNDOR D.** 2010: *Hagyományos mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékek, valamint tájjellegű ételek megjelenésének elemzése a Budapest-Közép-Dunavidék turisztikai régió ételválasztékában.* – In. Tudományos konferenciasorozat a Magyar Tudomány Ünnepe tiszteletére CD 2009. november 5-16. Budapesti Gazdasági Főiskola 2009. Budapest, p. 11.
18. **SÁNDOR, D.** 2009: *Analysis of the Presence of Traditional Agricultural and Food Industry Products and Regional Dishes in the Choice of Dishes Offered in the Southern Great Plain Touristic Region.* – In. The development of college-level education of commerce and catering International Conference, Budapest Business School, Budapest, 2009. pp. 55-60. ISBN 978-963-7159-29-9
19. **SÁNDOR D.** 2008: *A közép-dunántúli turisztikai régió melegkonyhás egységei ételválasztékának elemzése.* – In. Kultúraközi Párbeszéd az Üzleti Világban, programfüzet Tudományos konferencia a Magyar Tudomány napja 2008 tiszteletére

2008. november 6-7. Budapesti Gazdasági Főiskola Magyar Tudomány Napja 2008. Budapest, p. 161.

20. **SÁNDOR D.** 2008: *Tájjellegű ételek megjelenésének elemzése a dél-dunántúli turisztikai régió ételválasztékában.* – In. Budapesti Gazdasági Főiskola Tudományos évkönyv 2007. Budapest, 2008. pp. 194-208.
21. **SÁNDOR D.** 2008: *A dél-dunántúli turisztikai régió melegkonyhás egységei ételválasztékának elemzése.* – In. Tudományos konferencia a Magyar Tudomány napja 2007 tiszteletére 2007. november 8-9. Budapesti Gazdasági Főiskola Magyar Tudomány Napja 2007. Budapest, p. 194. ISSN 1558-8401

1.3. A disszertáció alapjául szolgáló előadások kötet megjelenése nélkül

22. **SÁNDOR D.** 2010: *Tájjellegű ételek és helyi alapanyagok megjelenése az étlapokon turisztikai régiós felbontásban.* – In. V. Magyar Földrajzi Konferencia, Turizmusföldrajz II. Szekció, Pécsi Tudományegyetem, 2010. 11. 06. Pécs.
23. **SÁNDOR D.** 2010: *Dunántúli és alföldi ételkínálat – helyi alapanyagok, ételek – összehasonlító elemzése.* – In. I. Gasztronómia és Turizmus Szimpózium. Kodolányi János Főiskola, 2010. 04. 09. Siófok.
24. **SÁNDOR D.** 2009: *Hagyományos mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékek, valamint tájjellegű ételek megjelenésének elemzése a Budapest-Közép-Dunavidék turisztikai régió ételválasztékában.* – In. Tudományos konferenciasorozat a Magyar Tudomány Ünnepe tiszteletére 2009. november 5-16. Budapesti Gazdasági Főiskola 2009. Budapest.
25. **SÁNDOR D.** 2008: *A közép-dunántúli turisztikai régió melegkonyhás egységei ételválasztékának elemzése.* – In. Kultúraközi Párbeszéd az Üzleti Világban, programfüzet Tudományos konferencia a Magyar Tudomány napja 2008 tiszteletére 2008. november 6-7. Budapesti Gazdasági Főiskola Magyar Tudomány Napja 2008. Budapest.
26. **SÁNDOR D.** 2007: *A dél-dunántúli turisztikai régió melegkonyhás egységei ételválasztékának elemzése.* – In. Tudományos konferencia a Magyar Tudomány napja 2007 tiszteletére 2007. november 8-9. Budapesti Gazdasági Főiskola Magyar Tudomány Napja 2007. Budapest.

2. Egyéb publikációk

2.1. Közlemények, tanulmányok, könyvrészletek, stb.

1. **SÁNDOR D.** 2009: *Szakács szakmai ismeretek.* Tankönyvmester Kiadó, Budapest, 302 p. ISBN 978-963-9668-25-6.
2. **SÁNDOR D.** 2006: *A magyar gasztronómia a XXI. Században.* MTA 2006, Budapest 18. p.

3. **SÁNDOR D.** 2006: *WACS-kongresszus Új-Zéland 2006.* – In. Gasztro Fórum 5/2006, Budapest p. 29. ISSN 1786-7738
4. **SÁNDOR D.** 2006: *Olasz gasztronómia.* – In. Vendéglátás 3/2006, Budapest pp. 25-26. ISSN 0133-3550
5. **SÁNDOR D.** 2005: *Chef tréning Louisianában és a helyi gasztronómia bemutatása.* – In. Vendéglátás 7-8/2005, Budapest pp. 34-36. ISSN 0133-3550
6. **SÁNDOR D.** 2005: *Gasztorandevú 2005 a séfapka szemszögéből.* – In. Vendéglátás 4/2005, Budapest p. 41. ISSN 0133-3550
7. **SÁNDOR D.** 2005: *Bocuse d'Or 2005.* – In. Vendéglátás 3/2005, Budapest p. 37. ISSN 0133-3550
8. **SÁNDOR D.** 2005: *Tálalási trendek.* – In. A Vendég 1-2/2005, Budapest pp. 16-22. ISSN 1216-528X
9. **SÁNDOR D.** 2004: *Szakácsolimpia 2004.* – In. Vendéglátás 12/2004, Budapest p. 38. ISSN 0133-3550
10. **SÁNDOR D.** 2004: *Hol tart a magyar gasztronómia?* – In. Vendéglátás 1-2/2004, Budapest p. 44. ISSN 0133-3550
11. **SÁNDOR, D.** 2004: *Food Preparation practice.* CD, BGF. KVIFK., Budapest, 262 p.
12. LUKÁCS I. – ORISKÓ F. - **SÁNDOR D.**- ZSOLNAY G. 2003: *Ételkészítési ismeretek.* Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 375 p. ISBN 963-336-926-6
13. **SÁNDOR D.** 2002: *Ételismereti gyakorlatok 1.-2.* CD., BGF. KVIFK., Budapest 342 p.
14. **SÁNDOR D.** 2002: *Ételismeret 1.,* BGF. KVIFK., Budapest 123 p.
15. **SÁNDOR D.** 2002: *Ételismeret 2.,* BGF. KVIFK., Budapest 200 p.
16. **SÁNDOR D.** 1996: *Ételismereti gyakorlatok 1.* KVIF. Budapest, 91 p.
17. **SÁNDOR D.** 1996: *Ételismereti gyakorlatok 2.* KVIF. Budapest, 127 p.
18. **SÁNDOR D.** 1996: *Az éttermi marketing és az éttermi személyzettel kapcsolatos alapkérdések.* Számalk OKK. Budapest, 40 p.
19. **SÁNDOR D.** – SCHMIDT K. 1996: *Éttermi higiéné és a biztonságos éttermi üzemeltetés feltételei.* Számalk OKK. Budapest, 109 p.
20. **SÁNDOR D.** 1996: *Bevezetés az éttermi berendezések, eszközök és helyiségek körébe.* Számalk OKK. Budapest, 74 p.
21. **SÁNDOR D.** – SCHMIDT K. 1995: *Táplálkozás és ételaprevezés.* Számalk OBS. Budapest, 99 p.