

PÉCSI TUDOMÁNYEGYETEM

Földtudományok Doktori Iskola

A gasztronómia szerepe Magyarország idegenforgalmi földrajzában

PhD értekezés

Sándor Dénes

Témavezető:

Dr. habil Aubert Antal

PhD

PÉCS, 2012

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés.....	4
2. Célkitűzések	5
3. Kutatási módszerek	7
3.1. Primer kutatási módszerek.....	7
3.2. Szekunder kutatási módszerek.....	9
4. Szakirodalmi összefoglalás	10
4.1. A gasztronómia és a vendéglátás fogalma, jellemző nemzetközi trendjei	10
4.1.1. Nemzetközi gasztronómiai trendek	12
4.1.2. Slow food mozgalom	17
4.2. A magyar gasztronómia és vendéglátás trendjei	18
4.2.1. Magyarország gasztronómiájának jellemzői.....	18
4.2.2. A vendéglátás aktuális helyzete Magyarországon	28
4.2.3. Gasztronómiai fesztiválok, rendezvények.....	31
4.2.4. Gasztronómia és vendéglátás a turizmus rendszerében	34
4.3. A gasztronómia és a földrajzi környezet kapcsolatrendszere	41
4.3.1. Magyarország talajadottságai, domborzata, éghajlati viszonyai	42
4.3.2. Magyarország mezőgazdasági és élelmiszeripari földrajza	45
4.3.3. Kereskedelem földrajzi összefüggések	64
4.3.4. Idegenforgalmi földrajzi összefüggések.....	67
5. Eredmények.....	69
5.1. A dél-dunántúli turisztikai régió ételvizsgálata, ennek eredményei és javaslatok....	70
5.1.1. Általános és összehasonlító ételvizsgálata elemzések, ezek eredményei és javaslatok.....	71
5.1.2. Három melegkonyhás egység: egy-egy étterem, vendéglő és csárda ételvizsgálatajának elemzése	81
5.2. Nyolc turisztikai régió ételvizsgálata alapján megfogalmazott javaslatok	85
5.2.1. A közép-dunántúli turisztikai régió ételvizsgálata alapján megfogalmazott javaslatok.....	85
5.2.2. A nyugat-dunántúli turisztikai régió ételvizsgálata alapján megfogalmazott javaslatok.....	88
5.2.3. A balatoni turisztikai régió ételvizsgálata alapján megfogalmazott javaslatok	91
5.2.4. A Budapest-Közép-Dunavidék turisztikai régió ételvizsgálata alapján megfogalmazott javaslatok.....	94
5.2.5. A dél-alföldi turisztikai régió ételvizsgálata alapján megfogalmazott javaslatok	97
5.2.6. Az észak-alföldi turisztikai régió ételvizsgálata alapján megfogalmazott javaslatok	100
5.2.7. Az észak-magyarországi turisztikai régió ételvizsgálata alapján megfogalmazott javaslatok.....	103
5.2.8. A Tisza-tó turisztikai régió ételvizsgálata alapján megfogalmazott javaslatok ..	106
5.3. A dél-alföldi turisztikai régióban, 2001-ben elvégzett saját felmérés elemzése, ennek eredményei és javaslatok.....	109
5.4. A vendéglátásban dolgozó szakemberekkel készített interjúk bemutatása, elemzése és ezek eredményei.....	111
5.5. A keresleti oldal kérdőíves felmérésének bemutatása 500 fős mintán és ennek eredményei	118

5.6. A keresleti oldal kérdőíves felmérésének bemutatása 210 fős mintán és ennek eredményei	127
5.7. A keresleti oldal két kérdőíves felmérésének összehasonlító elemzése és ennek eredményei	135
5.8. A kistermelők 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet szerinti értékesítési lehetőségeinek modellezése és ennek eredményei.....	145
5.9. Minta tájegységek keresleti-kínálati oldalának bemutatása, elemzése a 210 fős kérdőíves felmérés primer adatait felhasználva és ennek eredményei.....	146
5.10. Magyarország melegkonyhás vendéglátó-ipari egységeinek turisztikai régiós ételvásztékának átlaga és az országos átlagszámok különbségei	153
5.11. Gasztronómia rendezvények elemzése.....	1576
6. Az eredmények összefoglalása és javaslatok	165
7. A kutatás további irányai.....	172
8. Köszönetnyilvánítás	173
Irodalomjegyzék.....	174
Függelék	185
1. A kutatás során felhasznált 381 étlap	188
2. A kutatás során felhasznált étlapok listája	189
3. Dél-dunántúli csárdák levesei, példa.....	195
4. Átlag ételszámok Észak-Magyarország, példa.....	195
5. Diagramok Észak-Magyarország, példa.....	196
6. Nyolc turisztikai régió ételvásztékának elemzése és ennek eredményei.....	197
6.1. Közép-dunántúli turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei	197
6.2. Nyugat-dunántúli turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei.....	205
6.3. Balatoni turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei	211
6.4. Budapest-Közép-Dunavidék turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei	217
6.5. Dél-alföldi turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei	223
6.6. Észak-alföldi turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei	228
6.7. Észak-magyarországi turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei	234
6.8. Tisza-tó turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei.....	240
7. Három melegkonyhás egység: egy-egy étterem, vendéglő és csárda ételvásztékának elemzése	246
8. A vizsgált területen, a vendéglátásban dolgozó szakemberekkel készített interjú kérdései ..	250
9. A szakemberek válaszai a „Nevezzen meg néhány helyi és jó minőségű alapanyagot, és annak beszerzési lehetőségét!” kérdésre	251
10. A szakemberek válaszai az „Írja le röviden ezeknek az ételeknek a jellegzetességeit!” kérdésre	254
11. A keresleti oldal kérdőíves felmérésének kérdései. Mindkét minta (500 és 210 fő) esetében azonosak a kérdések.	258
12. A keresleti oldal 500 fős on-line kérdőíves felmérésének összegző eredményei	259
13. A 210 fős éttermi felmérés postán visszaküldött kérdőívei a borítékokban	264
14. A 210 fős éttermi felmérés kitöltött kérdőívei	265
15. A 210 fős kérdőíves megkérdezés eredményeinek manuális összesítésének dokumentuma	265
16. Gasztronómiai rendezvények 1, Helyi termékek, termények ünnepei.....	266
17. Gasztronómiai rendezvények 2, Hagyományos ételek főző ünnepei, versenyei	268
18. Gasztronómiai rendezvények 3, Szakács-, gasztronómiai versenyek	271
19. Gasztronómiai rendezvények 4, Vegyes rendezvények	272
20. Helyi termékek értékesítési csatornái Magyarországon.....	273

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 a 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 – 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 társadalomföldrajz 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 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 frekventált területek, ahol a vendéglátás is különös jelentőséggel bír.

2. Célkitűzések

Alapvető cél, hogy a primer kutatások elvégzése után, a magyar gasztronómia keresleti oldalának igényét bemutassa, és kínálati oldalának, mint potenciális turisztikai vonzerőnek a jelenlegi helyzetét és jövőbeni lehetőségeit felvázolja. További cél a hazai táj és a tájhoz kötődő alapanyagok, ételek, étkezési szokások áttekintése. A következő cél elemezni a helyi alapanyagok és a tájjellegű ételek megjelenését a különféle vendéglátóhelyek ételválasztékában. Célkitűzésként kell említeni a melegkonyhás vendéglátó-ipari üzletek: éttermek, vendéglők és csárdák ételkínálatának értékelését szakmai szempontok szerint. Szintén cél bemutatni, elemezni és értékelni a vizsgált vendéglátó-ipari területen dolgozó szakemberek véleményét. Végül célkitűzés javaslatot tenni néhány előrelépési lehetőségre a vizsgált területen.

Problémafelvetés

A gasztronómia szerepe Magyarország idegenforgalmi földrajzában vizsgálatokor szembe kell néznünk néhány megoldandó problémával. Ezek közül, e munka keretében, említést érdemel, hogy az adott földrajzi környezet által kínált, étkezésre alkalmas természeti javakat, legyenek ezek a tájon őshonos termékek, vagy termesztett, illetve tenyésztett táplálékforrások, csekély mértékben használja a vendéglátás. Az éttermek ételkínálatában, csak minimális mértékben jelennek meg a tájjellegű ételek. A helyi alapanyagok és tájjellegű ételek helyett univerzális ételválaszték jellemző, amely unalmas és szakmailag sem támogatható. Így fordulhat elő,

hogy Hortobágyi palacsintát ehetünk Mosonmagyaróváron és Óvári sertésszeletet kóstolhatunk a Hortobágyon. További probléma, hogy a helyi termelők nem tudják folyamatosan biztosítani az azonos minőségű és a szükséges mennyiségű árut. Ezért a vendéglátósok inkább a nagy élelmiszer áruházakból szerzik be a nyersanyagokat. Ugyanakkor a jó minőségű, a földrajzi tájra jellemző élelmi anyagok, egyedi értékkel rendelkeznek, felhasználásuk az ételkészítésben és értékesítésük a vendéglátóhelyeken turisztikai attrakciót eredményez, illetve támogatja a magyar gazdaságot.

Hipotézisek

Feltevésém szerint, a munka kapcsán, az alábbi hipotéziseket érdemes megfogalmazni:

H1: A vendégek igénye, hogy a magyar gasztronómia használjon helyi alapanyagokat az ételek készítéséhez, és jelenjenek meg a tájjellegű ételek a vendéglátóhelyek ételkínálatában.

H2: A vendégek igénye a helyi alapanyagok és a tájjellegű ételek iránt, valamint a vendéglátás kínálata között nincs összhang.

H3: Tájji szinten differenciálódnak a rendelkezésre álló élelmi anyagok, a tájhoz kötődő ételek és az étkezési szokások.

H4: A magyar vendéglátás ételkínálata alapvetően sablonos.

H5: A tájjellegű ételek hiánya tapasztalható a vendéglátó egységek kínálatában.

H6: 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.

3. Kutatási módszerek

3.1. Primer kutatási módszerek

A primer kutatási módszerek elméleti alapját egy térben és időben behatárolt, saját kutatás keretében elvégzett **országos ételvászték 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, 2005-2008-as étlap képezi az ételvászték-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 ételéről összesített, majd átlagolt adatok alapján tájékozódhatunk. A területi átlagok alapján az ételkínálat domináns elemeinek elemzése, összehasonlítása és értékelése a kutatási módszerek alapját képezi.

A dolgozatban betekintést kapunk egy korábbi saját kutatásból. 2001-ben a dél-alföldi turisztikai régióban személyesen elvégzett felmérés eredményeiből néhány kiemelésre kerül a terület jellegzetes tájjellegű ételéből. A kutatás során szakmai interjúkat készítettem számos étterem, vendéglő, csárda konyhai-éttermi munkatársaival, például Garaczi János, Tanyacsárda, Lajosmizse; Németh József, Csajda Csárda, Kalocsa. A terület kiváló ismerője a gyulai illetőségű Bujdosó András útmutatása alapján kerestem fel a felmérésbe bevont vendéglátó-ipari egységeket. Ugyancsak bemutatásra kerül a receptek feldolgozásának módszertana, mely szerint a begyűjtött ételleírás közzlése profi szakmai szabályok alapján történik, például a hozzávalók pontos mennyiségi megadása, időrendi technológiai leírás, illetve ajánlásokkal egészül ki minden egyes recept.

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 kérdőíven tájékozódik a vendégek e témához kapcsolódó éttermi szokásairól.** Ez esetben konkrétan vendéglátó-ipari egységben 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 13., 14. 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 a dolgozat 15. Függelékében látható.

A másik felmérés alapja, egy internetes kérdőívre válaszoló 500 potenciális vendég, akik átlagéletkora 23,2 év, éttermi szokásait regisztrálja és elemzi. Ebben a felmérésben a válaszadók jelentős része 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 12. Függelékében található. Ugyanakkor a felmérés excel táblázatos adataiból saját szerkesztésű diagramok készültek, melyek a dolgozat törzsanyagában található 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 2010-ben készült.

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

3.2. 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, statisztikai, 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 is.

4. Szakirodalmi összefoglalás

Egyre nagyobb hangsúly helyeződik olyan alapvető témák komplex kutatására, amelyek elméleti és/vagy gyakorlati igények kielégítése miatt jelentősek (LESZCZYCKI, S. 1972). Ezek közül itt az ember és a földrajzi környezet kölcsönhatása, a nemzetgazdaság térszerkezetének változásai, illetve az élelmiszer-ellátás, táplálkozás témakörei a gasztronómia összefüggésrendszerében kerülnek elemzésre.

4.1. A gasztronómia és a vendéglátás fogalma, jellemző nemzetközi trendjei

Gasztronómia

A gasztronómia fogalom meghatározása nem könnyű feladat. A gasztronómiai lexikon (BORDA J. et al. 1993) definíciója szerint a gasztronómia görög szó, melynek jelentése egyrészt ínycség, az ételek és italok szakértő ismerete, kifinomult élvezése, az étkezés művészete, másrészt további jelentése szakácművészet, ínycsmesterség, tágabb értelemben pedig a terítés, a felszolgálás művészete és az étkezés kultúrája is.

A Larousse Gastronomique enciklopédia 1991-es angol nyelvű kiadványa részletesebben ír a fogalomról, például a szó eredeti jelentéséről gastros (gyomor), nomos (törvény) és a gasztronómus személyéről, aki egyaránt nagyra becsüli a konyhaművészet legkifinomultabb és legegyszerűbb ételeit. Említésre kerül a Francia Gasztronómusok Akadémia társ-alapítójának Maurice Edmond Sailland, írónevén Curnonsky-nak a szóalkotása: gasztronomád, mely alatt azokat a turistákat érti, akik szeretik megkóstolni a tájjellegű ételeket.

BODE, W.K.H. (1984) European Gastronomy c. munkájában a gasztronómia szerkezetének fejlődéstörténetében számos, a gasztronómia kialakulásában szerepet játszó tényezőt említ: például kezdetben az alapvető fiziológiai szükségletek (evés-ivás), a gasztro-földrajzi kínálat, az alapszintű ismeretek/készségek az alapanyagok feldolgozása terén (tűz használata); később a mezőgazdaság megjelenése, hőkezelések alkalmazása, a kulturális-társadalmi fejlődés, a szakács szakma és a művészet kialakulása, a gasztronómiai nyelvezet és az etikett kifejlődése. Mindezekre épülve és mindezekkel kapcsolatban egy képzeletbeli piramis csúcsán helyezkedik el a gasztronómia (1. ábra).



1. ábra

A gasztronómia szerkezetének fejlődéstörténete

Forrás: BODE, W.K.H., szerk. SÁNDOR D.

Azt lehet mondani, hogy mindhárom meghatározás szolgáltat információkat a gasztronómia fogalmával kapcsolatban. Az első talán a legpontosabb, a másodikban olvashatjuk a gasztronómád érdekes kifejezést, mely éppen e dolgozat szempontjából jelentős, míg a harmadik a legösszetettebb, amely tér-idő síkon természeti és társadalmi környezetet figyelembe véve definiál.

Vendéglátás

Először célszerű megfogalmazni mit értünk vendéglátás alatt, illetve hogy mi a vendéglátás folyamatának lényege. GUNDEL I. (1979) a következőképpen fogalmazza meg a vendéglátást. „Ipar is, mert nyersanyagokból készárut termel, kereskedelem is, mert árukat forgalmaz sok esetben szolgáltatásokhoz kapcsolódva, és tevékenysége a szórakoztatóipart is érinti”. A

vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet úgy fogalmaz, hogy a vendéglátó tevékenység: vendéglátó-ipari termékek előállítása, tárolása, szállítása, forgalomba hozatala a végső fogyasztónak, illetve más vendéglátónak.

A jelenleg általánosan elfogadott meghatározás szerint a vendéglátás egy olyan sajátos kereskedelmi tevékenység, amely a lakosságot és a turizmusban résztvevőket ellátja étellel, itallal és egyéb szolgáltatásokkal. Az ételek és részben az italok készítése jellemzően az adott vendéglátó egységben történik. A folyamat során hozzáadott érték keletkezik, mert élelmi anyagokból különféle konyhatechnológiai műveletek alkalmazásával ételek készülnek. Az ételkészítés értelmezhető termelési folyamatként, ezért és sokszor a nagy mennyiségű étel előállítása miatt (iparszerű szervezettséget igényel), használatos a „vendéglátó-ipar” kifejezés. Az elkészült ételeket, italokat általában felszolgálással, ami alapszolgáltatás, kínálják és értékesítik a vendégeknek. Egyéb szolgáltatás, például zene egészítheti ki a vendéglátást. A vendéglátóhelyek vagy az erre szakosodott cégek különféle rendezvényeket is lebonyolítanak. A vendéglátás feladatai közé tartozik továbbá a gasztronómiai hagyományok és újdonságok, valamint az étkezési kultúra megfelelő színvonalú közvetítése.

4.1.1. Nemzetközi gasztronómiai trendek

A hazai vendéglátás és gasztronómia bemutatása és aktuális trendjeinek ismertetése előtt röviden tekintsünk át a vizsgált területről néhány nemzetközi irányvonalat és esettanulmányt. Az éttermi vendéglátással kapcsolatban szó lesz a vendégek étkezése során felmerülő problémákról, a vendéglojalítás kifejlődésének modelljéről, a vendéglátásban és a szállodaiiparban a legjobb munkahelyekről, a sikeres HR tevékenységről, vezetői szintekről, technikai újdonságokról, molekuláris gasztronómiáról, trendi tálalási megoldásokról, valamint forgalom- és profitnövelési trendekről, melyekben a helyi alapanyagok és a tájjellegű ételek kínálata is megjelenik.

Az Egyesült Államokban 491 vendéget kérdeztek meg átlagos és magas kategóriájú éttermekben az étkezésükkel kapcsolatos tapasztalt problémákról. A folyamatot négy részre osztva – vendégfogadás, rendelésvétel, az étel, valamint a számlázás és vendégtávozás – vizsgálták. Az éttermekben fogyasztó vendégek, érthető módon, az ételekkel kapcsolatos hibákat fogadják a legkritikusabban. Mindkét üzemeltetési színvonalú étterem esetén további problémaként jelentkeztek a számlázási gondok, a számla azonnali kivitele és pontossága

terén. A „fine dining” éttermekben (magas kategóriájú) számos esetben a rendelések összekeverését is tapasztalták a vendégek (NAMKUNG, Y. – JANG, S. 2010).

Hozzá kell tenni, hogy a hazai éttermi gyakorlatban is érdemes lenne egy hasonló vizsgálatot végezni, melynek eredménye várhatóan sok hasonlóságot mutatna az amerikai felméréssel.

A vendéglojalitás kifejlődésének modellje a szolgáltatás, például az éttermi szerviz minőségének kedvező értékelésével kezdődik, az étterem iránti pozitív érzésekkel folytatódik, és a lojális viselkedéssel zárul, melybe beleértendő a vendéglátóhelyre történő visszatérés nagy valószínűsége és az étterem kedvező ajánlása mások számára. 120 spanyol vendéglátóhelyen végzett vendégmegkérdezés elemzése igazolta azt a hipotézist, hogy a szolgáltatások minőségének emelése pozitív hatással van a válaszadókra, melynek következményeképpen nő a vendégek lojalitása az adott létesítménnyel kapcsolatban (GRACIA, E. – BAKKER, A.B. – GRAU, R.M. 2011).

Egyértelműen látható, hogy a vendégek lojális viselkedése – mely a minőségi szolgáltatások eredményeképpen alakul ki – kulcsfontosságú az éttermet üzemeltetők számára, hiszen így törzsvendégekörük bővül.

2010-ben a Fortune Magazin 100-as toplistájában mindössze négy – Four Seasons, Kimpton, Marriott, Starbucks – vendéglátással foglalkozó cég szerepelt, mint a munkavállalók szerint a legjobb munkahely. Ez a csekély részesedés részben érthető, mert ezeken a munkahelyeken hosszú a munkaidő és a viszonylag nagy forgalom sok pozícióban nincs arányban a keresettel. Egy amerikai tanulmány azt vizsgálja, hogy milyen feltételeket kell biztosítani a munkavállalók számára, hogy jól érezzék magukat a munkahelyükön. Ezek a következők: olyan kultúra kialakítása, amely hangsúlyozza az alkalmazott értékeit, biztosítja a rugalmas munkavégzést, alkalmazott-centrikus tréning programokkal rendelkezik, átlátható és jól felépített a cég üzletpolitikája és teljesítményarányos ösztönző rendszere van (HINKIN, T.R. – TRACEY, J.B. 2010).

Hozzá kell tenni, hogy a 2011-es Fortune felmérés szerint már öt vendéglátással-szállásadással foglalkozó cég található a top 100-as legjobb munkahelyet tartalmazó listán. A Darden Restaurants került be a már említett négy cég mellé ebbe a minősített körbe.

A sikeres HR tevékenységhez a következő szempontokat érdemes figyelembe venni és alkalmazni. Az alkalmazottak kiválasztásakor személyes tulajdonságaikat is mérlegelni kell, legyen hatékony a munkavállalók tájékoztatása és a munkájukhoz kapcsolódó tréningek tartása. Kapjanak a dolgozók versenyképes és igazságos fizetést és juttatásokat, fejlesszék a vezetői módszereket, látásmódot és stílust. Tervezzék újra a munkaköröket (ahol szükséges),

vonják be az alkalmazottakat a döntési folyamatba, ismerjék el és jutalmazták beosztottaikat, csökkentsék a munka során keletkező feszültséget. Alkalmazzanak kulturált személyzetet és pontszámokkal mérjék a dolgozók teljesítményét (KUSLUVAN S. et al. 2010).

Meg kell jegyezni, hogy a vendéglátásban a HR tevékenység és annak minősége kiemelkedően fontos, mert ennek a szakmának a munkaerőigénye jelentős, illetve mivel az alkalmazottak nagy része a vendégekkel kerül kapcsolatba, fontos azok odaadó és lelkes munkája és kedvessége, ami csak megfelelő háttér biztosításával érhető el. Ezért lényeges a HR kutatások eredményeinek alkalmazása a napi gyakorlatban.

A vendéglátó egységek működését két vezetői szint jellemzi. Az egyik stratégiai kérdésekkel, a másik a napi üzletmenettel foglalkozik. Hét stratégiai területet lehet megemlíteni: az üzlet elhelyezkedése, beilleszkedése a területbe, kapcsolati lehetőségei, profilja, szervezeti felépítése, kivitelezése (megjelenése) és alkalmazkodása a környezetéhez. A napi üzletmenet kulcskérdései a rendelkezésre álló infrastruktúra, a munkaerő, a vendégek, a termelékenység, a szolgáltatás, a jövedelmezőség és a minőség. Ezeket a kereteket használva értékelheti a vezetés az aktuális és a stratégiai trendeket a vendéglátásban, melyek révén üzleti előnyök érhetők el a jövőben (JONES, P. 1999).

A londoni The Mandarin Oriental Hyde Park szálloda konyháját, melyet Heston Blumenthal – korábban a Fat Duck 3 Michelin csillagos étterem konyhafőnöke – vezet, a séf javaslataira átalakították, aki a 14-19. századi brit konyhát szeretné megvalósítani. Blumenthal ragaszkodott ahhoz, hogy minden vendég láthassa a látványkonyhát. Így számos építészeti trükkre és bővebb költségkeretre volt szükség, hogy például a kilátást zavaró oszlopok nagy részét kiváltsák. Az 56 m²-es látványkonyhában két főzősziget található, melyben indukciós készülékek, sütőlapok és tűzhelyek vannak. A konyha talán két leglátványosabb eleme az ősi designt tükröző, de elektronikusan működő nyárssütő és a lenyűgöző méretű fűszertartó polc (COOMES, S. 2011).

Újszerű technikai megoldásokat alkalmaztak például a washingtoni The Hay-Adams szálloda kilencedik emeleti rendezvénykonyhájában, ahol a teljes konyhát főzőkonyhává alakították át, így mostantól nem kell az első szintről a főkonyhából lifttel szállítani az ételeket. Az új konyha padozatát a tökéletes vízzárás miatt poliuretánnal fedték be, mely hézagmentesen zár és nem érzékeny a hőre. Ez nagyon fontos volt, hiszen szállodai szobák vannak az alsóbb szinteken. A konyhát felszerelték egy energiatakarékos rendszerrel, amely automatikusan kikapcsolja az áramot azokon a területeken lévő gépekben, hőközlő berendezésekben, ahol senki sem süt vagy főz éppen (COOMES, S. 2011).

A modern trendek között meg kell említeni, hogy a molekuláris gasztronómia igazi virágkorát éli az utóbbi egy-két évtizedben. Kürti Miklós (Nicholas Kurti) magyar származású oxfordi fizika professzor és a francia Hervé This nevéhez fűződik a terminológia. Számos séf, többek között – Ferran Adria, Heston Blumenthal, Várnagy Attila – alkalmazza a különféle kémiai-fizikai módszereket az ételkészítés során. Így például a széndioxidot habok készítéséhez, a folyékony nitrogént az azonnali fagyasztáshoz, az alacsony hőfokra állítható vízfürdőt a sous-vide, vákuum technológiához kapcsolódó hőkezeléshez.

A gasztronómia trendi tálalási megoldásai közé tartoznak a különféle anyagból készült, különböző formátumú tálalóedények, melyekbe kis mennyiségű, változatos ételeket tálalnak. Az előétel méretű tálalóedények lehetőséget adnak a szakácsok számára, hogy különböző ízhatású, állományú, hőfokú és profittermelőbb fogásokat kínáljanak a vendégeknek. A kis tálkák további előnye, hogy a bennük tálalt ételek különleges esztétikai élményt nyújtanak és a szakácsok kreativitása láthatóvá válik (WEINSTEIN, J. 2011).

Hozzá lehet tenni, hogy a különféle, új designt képviselő tálalóedények megjelenése az utóbbi évtizedben Magyarországon is megfigyelhető. Ugyanakkor a vendéglátásban, csak az éttermek kis része használja ezeket a kisméretű edényeket a tálaláshoz. A különböző hazai és nemzetközi szakácsversenyeken viszont előszeretettel prezentálják a vendégváró falatokat, előételeket vagy a desszerteket ezekbe az apró és kecses edényekbe.

Az észak-amerikai éttermi vendéglátásban tapasztalható gyakorlat szerint a vendégek a háromfogásos menü választásakor szívesebben kérik az étlapon magasabb egyedi árral feltüntetett előételeket és főételeket, amelyek szerepelnek a menüben. Valószínűleg azért, mert így garanciát éreznek a jobb minőségű, értékesebb alapanyagokból készített ételek iránt. A vendéglátó egység menüjára fontos marketing eszköz és helyes meghatározása, figyelembe véve a vendégek igényét, növeli az üzlet eredményességét (MYUNG, E. – FEINSTEIN, H.A. – MCCOOL, C.A. 2008).

Egy tajvani tanulmány új módszerrel vizsgálja az éttermekben készített ételek profittermelő-képességét. A módszer lényege, hogy az étlapon szereplő ételek készítésének időszükségletét mérik és összefüggésbe hozzák az eladási árakkal. Az időalapú modell a szerzők véleménye szerint hatékonyabb, mint a korábban alkalmazott, például a vendégek által népszerűnek vagy kevésbé népszerűnek tartott ételek elemzési módszere (YANG, C.Y. – CHANG, T.Y. 2011).

Meg kell jegyezni, hogy az ételek készítésének időszükséglete valóban fontos tényező. Ugyanakkor, figyelembe kell venni például a nyersanyagárakat is, mert ha egy párolt rizs (olcsó alapanyag) készítése 25 perc, míg egy fokhagymás királyrák (drága alapanyag) 5 perc

alatt elkészül vagy fordítva, egy egyben sült bélszín készítése 25 perc (drága alapanyag), míg egy pirított zöldségragú 5 perc alatt elkészül (olcsó alapanyag), akkor érthető, hogy nem lehet, csak az időszükségletet figyelembe véve nagyobb profitot termelő eladási árakat meghatározni.

A dallasi Ritz-Carlton szálló éttermében az ebédforgalom növelése érdekében a séf vezetésével főzőtanfolyamokat indítottak. A látványkonyha elé tíz bárszéket helyeztek el, ahonnan az érdeklődők nézhetik a bemutatót. A séf, kóstoló falatkákkal és egy pohár mimosával (pezsgő és narancslé egy-egy arányú keveréke) fogadja a vendégeket. Ezt követően az étlapon lévő ételekből egy előétel és egy főétel készítését mutatja be a konyhafőnök a vendégeknek. A főcukrász egy desszertet készít el az érdeklődőknek. Végül az elkészített ételeket megfelelő borokkal párosítva elfogyasztják a vendégek. A főzőtanfolyam üzleti sikere két szempontból tanulságos. Az egyik, hogy a séf a bemutató során személyes kapcsolatot tud kialakítani a tanfolyamra befizető tíz vendéggel. A másik, hogy az egyébként üzemelő étterem többi vendégének az érdeklődését is felkelti a látványos esemény, így a forgalom további forgalmat generál (FRIEDLAND, D. 2011).

Az agroturizmusról készült lengyel felmérés 64 tanyasi vendéglátást kínáló egységet és 72 odajáró törzsvendéget kérdezett meg. Az eredmények azt mutatják, hogy a friss és a tanyán előállított termékekből készített ételeket előnybe részesítik a vendégek. Ráadásul az ételválasztékban szereplő regionális ételek érdekesebbek a turisták számára. Továbbá a helyi hagyományos termékek készítésének bemutatása a vendégeknek fontos eleme a helyi kultúra hangsúlyozásának. A legtöbb turista nagyra értékelte a helyi vendéglátást (WOŹNICZKO M. - ORŁOWSKI, D. - ZELAZNA, K. 2007).

A mexikói Tides Riviera Maya szálloda étterme a gyengébb forgalmú keddi napokra egy új promóciót vezetett be, melynek a lényege, hogy a helyi piac termékeiből készítik el a területre jellemző ételspecialitásokat a vacsora vendégei számára. Ezzel a lépéssel az étterem 80-85% kapacitáskihasználtsággal működik, szemben az előző időszakban mért minimális forgalommal (FRIEDLAND, D. 2011).

Érdemes megemlíteni, hogy az utóbbi két anyagban lévő felismerés szoros korrelációban van a dolgozat készítőjének azon elméletével, mely szerint a helyi alapanyagok felhasználásával készülő, a területre jellemző ételek jelennek meg az éttermek kínálatában. Az is érdekes lehet, hogy a tér-idő dimenzió hogyan jelenik meg a három egymástól függetlenül készült anyagban. A fenti eredményeket 2007-ben Lengyelországban és 2011-ben Mexikóban érték el, míg ennek a PhD munkának a szerzője 2006-tól végzi magyarországi kutatását és folyamatosan publikálja eredményeit hasonló tárgykörben.

4.1.2. Slow food mozgalom

A Slow Food egy nemzetközi, non-profit civil mozgalom, amely az egyes országok és régiók helyi étkezési hagyományainak és szokásainak, valamint gasztro-kulturális sokrétűségnek a megőrzése, védelme érdekében jött létre. Az adott területhez kötődő helyi termények, termékek, élelmiszerek, ételek, étkezési hagyományok támogatására alakult civil szerveződés 1989-ben olasz alapokon, Párizsban jött létre. Elnevezésével a gyorsétkezési „fast food” étkezési stílus ellentétére, a „lassú”, odafigyelő, komótos étkezésre, a hagyományos és nemes táplálkozásra irányítja a figyelmet.

A mozgalomnak a lényege valójában a teljes étkezési kultúra vertikuma: a termelő közösségek boldogulása, a biológiai sokféleség megőrzése, az eltűnés veszélyének kitett termények és fajták megmentése, a hagyományos és természetes étkezés kérdése, a mezőgazdasági termelés, a helyi értékek és közösségek támogatása, majd az odafigyelő, igényes íz-érzékelés, étkezési kultúra.

A Slow Food mozgalom tevékenységi köre a mezőgazdasági termeléstől, a regionális termékek védelmétől a gasztronómiai tudományokig, az idegenforgalomig, az élelmiszerbiztonság kérdéséig, valamint a kapcsolódó kulturális és emberi értékek megőrzéséig sok mindenre kiterjed, mindezeket sajátos rendszerbe fogja össze. A Slow Food programjai mindezeket a célokat tükrözik.

A Slow Food központja az észak-olaszországi Piemonte tartományban, Bra-ban található. A mozgalom jelenleg világszerte 132 országban közel 100 000 tagot számlál, ami több mint 800 helyi csoportban, ún. „konvíviumban” szerveződik. A konvíviumok a Slow Food mozgalom „sejtjei”, szakmai-baráti körei, helyi szinten képviselve annak filozófiáját – jó, tiszta és fair étel – és kifejtve az erre épülő, a helyi érdekeket érvényesítő tevékenységeket. Magyarországon a következő konvíviumok működnek:

- ◆ Budapesti Vendég-kör, Budapest
- ◆ Cívis Konvívium, Debrecen
- ◆ Régi Jó Ízek Barátai, Budapest
- ◆ Szatmári Ízek Barátai, Penyige
- ◆ Kiskunsági Hagományok Baráti Köre, Kunpuszta
- ◆ Baranyai Ízek Asztaltársasága, Pécs

A helyi gyökerezettség és a decentralizáció adja a mozgalom eredeti jellegét, és a kapcsolatok évek során kiépült hálózata képviseli az egyik legnagyobb értéket (<http://www.slow-food.hu/> és <http://www.slowfood.com/>).

Meg kell jegyezni, hogy a Slow Food mozgalom és a dolgozat alapvető kutatási témája – Helyi alapanyagok és tájjellegű ételek megjelenésének elemzése Magyarországi éttermeinek, vendéglőinek és csárdáinak ételválasztékában – között szoros összefüggés van. Ugyanakkor a magyarországi kutatás során az is nyilvánvalóvá vált, hogy a kereskedelmi vendéglátás vizsgált egységeinek az ételkínálata alapvetően még mindig a XX. század második felének ételválaszték struktúráját mutatta a kutatás időszakában 2005-2008 között.

4.2. A magyar gasztronómia és vendéglátás trendjei

4.2.1. Magyarország gasztronómiájának jellemzői

Európában az elmúlt kétezer évben a legsikeresebb központi irányítási szervezet az egyház volt. A sokféle egyházi kulturális hatás közül az egyik a táplálkozással összefüggő „böjti fegyelem”. A legerőteljesebben a keleti katolikus egyházaknál játszott szerepet a böjti étkezés. A főbb böjti napok, és időszakok között szerepel a középkorban a pénteki nap, a negyedévi „kántorböjtek” (egy-egy hét, vagy a hét szerdai, pénteki és szombati napja), a húsvét előtti hét hetes nagyböjt időszaka. A táplálkozás néprajzi vizsgálati anyagaival foglalkozik Kisbán Eszter. A kutatások, többek között, kiterjednek arra, hogy az erjesztett kenyér a kásaételek versenytársaként jelent meg a XIII. században, majd a következő századokban terjedt el és bővült a választéka, például a kaláccsal és a zsemlével. A kásaételek közül a puliszka Erdélyben egy nagyobb délkelet-európai terület reprezentánsaként jelent meg a kukorica elterjedésekor (KISBÁN E. 1976).

Az egyik nyugat-dunántúli Nádasdy-udvar 1553-as havi étlapja – mai értelmezés szerint, havi étrendje – szerint péntekenként és szombatonként böjti napokat tartottak. 1601-ben a Thurzó-háztartásban csak pénteki napokon böjtöltek. Ezeken a napokon nem fogyasztottak húst, viszont ettek például tejterméket, tojást, halat; hüvelyes-, kása-, gyümölcs- és tésztaételeket. A tésztaételek alatt a gyúrt, formázott, főtt tésztaféléket kell érteni (KISBÁN E. 1994).

A XVI-XVIII. századi céhlakomákon a káposztás hús a leginkább megtalálható étel. Az 1662 előtt íródott csáktornyai Zrínyi-udvar kéziratosa szakácskönyvében olvashatjuk, hogy „Az káposztás húson kezdem el, úgy mint Magyar- és Horvátország címerén” A Posoni

kertben Lippay János a káposztával kapcsolatban azt írja, hogy „Sőt a savanyú káposztát, még az eleinktől maradt névvel, Magyar-Ország címerének szoktuk nevezni” (LIPPAY J. 1664).

1723-as adatok arról számolnak be, hogy a pénteki és szombati napokon továbbra is tojás- és tésztaételeket készítettek. A leves bevezető fogással kezdődő kétfogásos étrend a 18–19. században terjedt el. 1857-ben a nógrádi palócoknál a heti étrendben szerepelt például bab-, lencse- vagy borsóleves első fogásként, melyet száraz tészta, káposzta, vagy zsíron sült krumpli követett. Télen, kedden, csütörtökön és vasárnap sertéshúst fogyasztottak, úgy hogy a főzelékre tették (főzelék feltéttel).

A 20. század első felében a mai magyar területet tekintve – egyes dél-dunántúli körzeteket kivéve – működött a heti étrend intézménye. Alapvetően hétfő, szerda, péntek tésztaevő nap, míg kedd, csütörtök, vasárnap húsevő nap volt. Szombatonként valami gyorsan elkészíthető hústalan ételt fogyasztottak. Összehasonlításképpen Erdélyben tésztaételek helyett különféle egytálételeket készítettek, így például a puliszka számított a legfontosabb alapételnek (KISBÁN E. 1994).

A gulyáshús ételnév 1787 óta ismert. Gvadányi József 1790-es leírása alapján az étel marhahúsból készülhetett hagymával, melynek ízesítésére a „Meg borsolta” kifejezést lehet olvasni, ami kétféle ízesítést is jelenthetett. Borssal való fűszerezést vagy általános ízesítést, mely sózás is lehetett. Paprikát nem használtak még az ételek készítésénél. A gulyások pásztorételként ismerték a „gulyásos húst”. A Mátyás-monda 1792-es leírása szerint a pörkölt hús azt jelenti, hogy „gujásossan megfőzni”. A paprikás húsról, mint fűszerpaprikával készített ételről, ami a magyar nemzeti kultúra jelképe is volt 1790 körül, először 1794 olvashatunk egy német utazó, Hoffmannsegg leírásai alapján. 1798-ban paprikával készített gulyásos húsról olvashatunk Veszelszki Antal orvos, botanikai írásművében. A pörkölt hús az 1840-es években megtalálható volt a pesti belvárosi vendéglők ételkínálatában. A gulyásleves a XIX. század második felében önálló ételként kezdett funkcionálni (KISBÁN E. 1989).

Hozzá kell tenni, hogy a gulyáshús eredetileg a gulyások által bográcsban készített, rövid lében pirított-párolt, az 1700-as évek végéig paprika nélküli, később paprikával fűszerezett marha apróhús ételt jelentett. Ez lehet a magyarázata annak, hogy mind a mai napig a környező és a távolabbi országokban az étlapokon szereplő „goulash” egy – a mai értelemben vett – pörköltszerű étel. Ugyanakkor tapasztalati tény, hogy általában a mi általunk készített gulyásleves nem túlzottan ismert Magyarországon kívül. Az is igaz, ugyanakkor, hogy a külföldiek a gulyásleves megkóstolását követően elismerően vélekednek erről az ételről.

A fenti irodalmi részben látható, hogy a pörkölt ételfogalom a XIX. század közepétől kezdett általánossá válni hazánkban. További érdekesség, hogy a XX. századi magyar gasztronómiában megjelent paprikás hús készítésekor a pörköltalapú ételt tejfölös habarással készítik. Ez olvasható többek között Gundel Károly „Kis magyar szakácskönyv” című művében, 1934-ben, ahol a csirke-, bány- vagy borjúpaprikás készítése az említett konyhatechnológia szerint szerepel (GUNDEL K. 1934).

A magyarnak ismert ételek (pörköltök, gulyások, paprikások) pörköltalapja úgy készül, hogy felhevített sertézsíron apróra vágott vöröshagymát pirítanak, majd őrölt fűszerpaprikával ízesítik és színezik (KETTER L. 1985).

A Kárpát-medencével északkelet-keletről szomszédos területeken, illetve a XX. században a magyar területeken is a hagyományos ízlésvilágban a savanyú íz dominált. Ez elsősorban a leves készítés terén nyilvánult meg, ahol a legelterjedtebb savanyító anyagként az erjesztett gabonalevet, illetve a savanyú káposztalevet, savanyú tejterméket használták (KISBÁN E. 2003).

A tájjellegű ételek megjelenítésére a jelenlegi vendéglátó egységek ételkínálatában számos forrásmunka áll rendelkezésre. Szigeti Andor „Dunántúli tájak ételei” című, 1999-ben megjelent művében, amely több száz korábbi irodalom felhasználásával jött létre, kisebb területi egységekben – Bakony és Balaton-felvidék, Baranya, Fertő-vidék és Kultúrsarok, Göcsej, Hanság, Moson-vidék, Órség, Rábaköz, Sárköz, Somogy, Szigetköz – részletezi az ételkészítés alapanyagait, az ételkészítési- és étkezési szokásokat. Az anyagban százas nagyságrendű ételleírás található. A receptek egy része anyaghányadokkal együtt, míg egy másik része anélkül szerepel a könyvben. A különböző földrajzi területektől függően az ételek csoportosítása és száma különböző. Ugyanakkor általában a következő ételcsoportokat olvashatjuk: Levesek, Köretek, Főzelékek, Hústalan ételek, Halételek, Húsételek, Házi főtt-, sült tészták és Sütemények (SZIGETI A. 1999).

Érdemes megemlíteni, hogy az anyagban található ételek nagyobb része a népi konyhát, egy kisebb része az éttermi gyakorlatban megtalálható módozatokat, például „Bakonyi mártás, Balatoni süllő egészben, Somogyi aprópecsenye stb.” képviseli.

Pethő Mária „Az Alföld hagyományos ételei a HÍR gyűjtemény alapján” című, 2004-ben megjelent anyaga, mintegy százötven korábbi irodalomra épül. Az ételreceptek a Hagyományok – Ízek – Régiók gyűjtemény alapanyag felosztása szerint kerülnek bemutatásra. A növényi alapanyagokon belül olvashatunk gabonafélékből, zöldségekből és gyümölcsökből készült ételekről. Az állati eredetű alapanyagokon belül halakból, sertéshúsból, magyar szürke marhából, cigája juhból és hortobágyi rackából, valamint

baromfifélékből és vadszárnyasokból készült ételek receptjei kerültek bele az anyagba. Sütőipari termékekkel, édességekkel és cukrászati termékkel egészül ki a munka (PETHŐ M 2004).

Hozzá kell tenni, hogy a szerző saját gyűjtésű receptjei emelik az anyag értékét. Ugyanakkor számos technikai hiba található a munkában, például a „Tirpák káposzta” receptjénél, a hozzávalóknál 0,08 kg fejes káposzta szerepel, ami helyesen, vélhetően 0,8 kg figyelembe véve, hogy a leírás szerint „a káposzta 4-5 levelét félretesszük, a többit vékony laskára vágva...”, vagy a „Gabonafélék” fejezetnél szerepel a Fehérhurka, ami egy hússal készített étel, valószínűleg a készítéséhez felhasznált köleskása miatt szerepel ebben a részben. Számos esetben, például a Halleveseknél a „...sóval...fűszereztek” komoly hibának számít, mert a só – az esetek többségében – ízesítésre használt élelmi anyag.

A magyar etnikai térszerkezet gasztronómiai vonatkozásai

Érdeemes áttekinteni a Magyarországon élő nemzeti és etnikai kisebbségek – cigány, német, szlovák, horvát, szerb, szlovén, lengyel, ruszin, ukrán – gasztronómiáját is. A területi kiemeléseknél Budapest külön nem kerül említésre, annak ellenére, hogy a nemzetiségi és etnikai kisebbség egy része a fővárosban él. Fontos hozzátenni, hogy becslések alapján, a nemzetiségi és etnikai kisebbség létszáma, ha figyelembe vesszük az adott kultúrkörhöz való tartozást is, a következő táblázatban szereplő adatoknál lényegesen nagyobb. Mindezek miatt – jelentős populáció és különféle kultúrák szerves jelenléte Magyarországon –, illetve a vendéglátóhelyek összefüggésében, melyekre hatással lehetnek az adott területen élő nemzetiségek, nézzük meg a különböző etnikumok gasztronómiai jellegzetességeit. Az 1. táblázat a nemzetiségi és etnikai kisebbségi létszám és terület adatokat mutatja be a 2001-es népszámlálás alapján.

1. táblázat

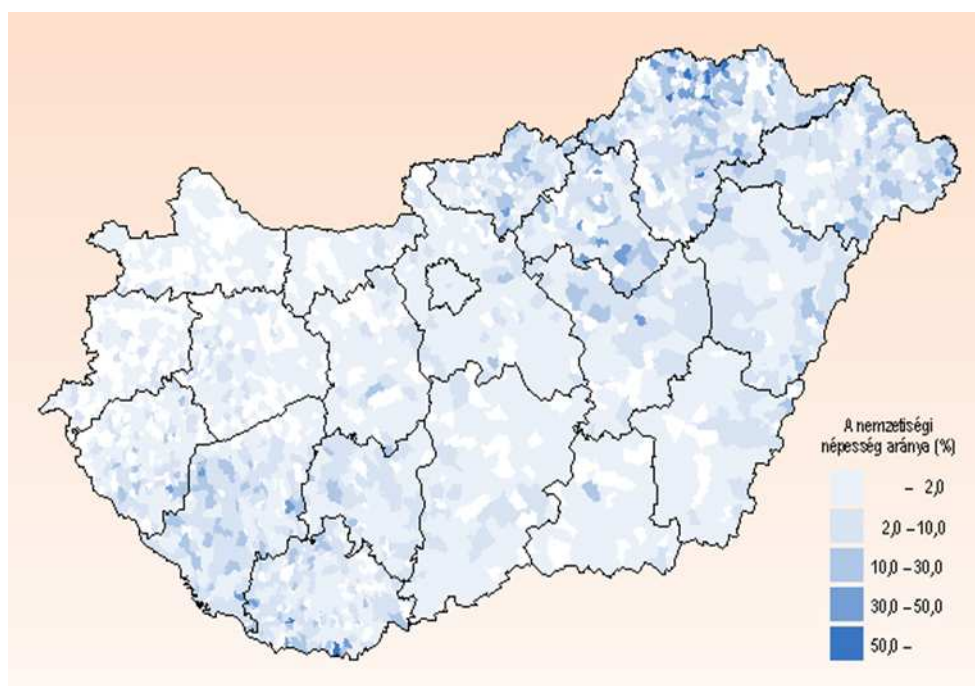
Nemzetiségi és etnikai kisebbségi létszám és terület adatok a 2001-es népszámlálás alapján

NEMZETISÉG/ ETNIKAI KISEBBSÉG	LÉTSZÁM	TERÜLET
Cigány	190046	Borsod-Abaúj-Zemplén, Szabolcs-Szatmár-Bereg, Baranya és Nógrád megye
Német	62233	Baranya, Veszprém, Tolna és Pest megye
Szlovák	17692	Budapest, Békés megye, Pilisi falvak
Horvát	15620	Felsőszentmárton, Narda, Tótszerdahely, Drávasztára, Molnári, Szentpéterfa
Szerb	3816	Pécs, Szeged, Székesfehérvár, Mohács, Baja, Dunaújváros, Szentendre, Érd, Lórév
Szlovén	3040	Vendvidék (Felsőszölnök, Szentgotthárd, Szakonyfalu)
Lengyel	2962	Győr, Tatabánya, Miskolc
Ruszin	1098	Pest, Borsod-Abaúj-Zemplén megye aprófalvai Komlóska, Múcsony

Forrás: <http://www.nemzetpolitika.gov.hu/id-583-magyarorszagi-nemzeti-es-etnikai.html>

saját szerkesztés

A **cigány** étkezési szokások attól függően változtak, hogy éppen vándoroltak vagy letelepedtek. Az első esetben leveseket, egytálételeket készítettek bab, kukorica, burgonya, tök felhasználásával, amelyeket kiegészítettek erdei gombákkal, gyümölcsökkel. Jövendőmondásért általában lisztet, zsírt, tojást, sonkát, szalonnát vagy füstölt húst kaptak. A telepeken élők legkedveltebb körete a nokedli, míg a húsok közül a főttet kedvelik, de szívesen fogyasztják például a lecsós csirkét, a töltött káposztát és a pacalpörköltet is. Az őrölt pirospaprika és paradicsom vagy paradicsomlé fontos ízesítője a cigány konyhának. A családok heti étrendjére az 1900-as évek második felében jellemző volt, hogy szombatonként egyszerű, gyorsan elkészíthető ételt készítettek, ugyanakkor vasárnaponként többfogásos menü került terítékre, míg hétfőnként a maradék ételt fogyasztották. Hetenként egyszer főtt tésztaételt, a többi napokon, anyagi lehetőségektől függően egytálételt készítenek (SZIGETI A. 2007). Az 2. ábrán látható a cigány népesség területi elhelyezkedése és aránya Magyarországon.



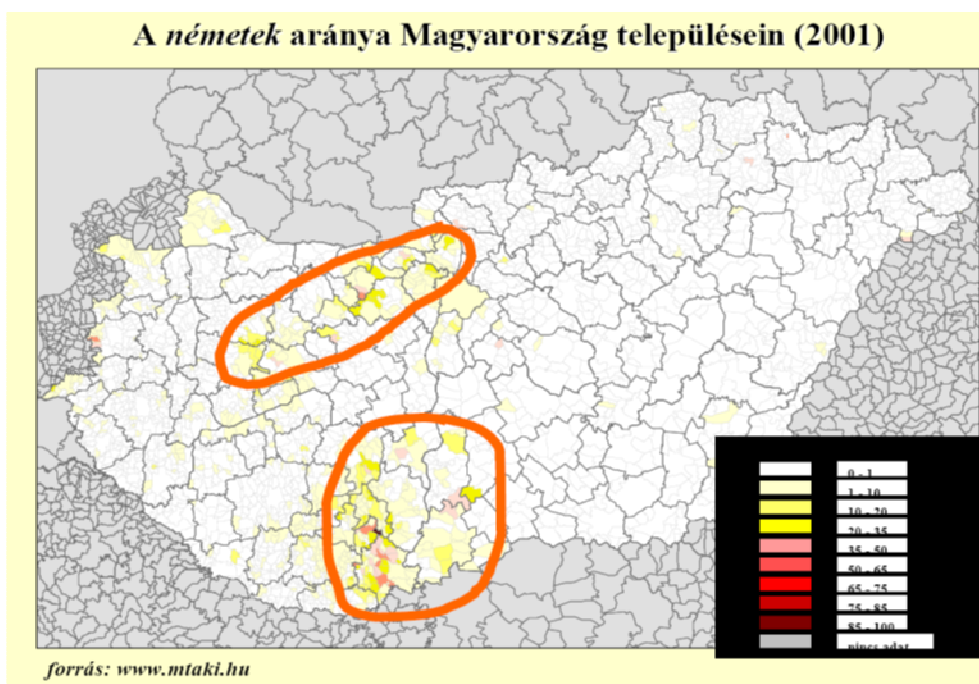
2. ábra

A cigány népesség területi elhelyezkedése Magyarországon
Forrás: KSH, a 2001. évi Népszámlálás adatai

A magyarországi **németek** ételkészítéshez felhasznált főbb alapanyagai a burgonya, a káposzta, a „kerti zöldségek” és a bab. Ezekből leveseket, főzelékeket, valamint különféle tésztákkal kiegészítve, tésztaételeket készítettek. A heti étrendben általában, csak kétszer szerepelt hús, ebből az egyik a vasárnapi tyúkhúsleves, mely fogyasztásakor a húst valamilyen meleg mártással, például torma, paradicsom, egres, együtt kóstolták, illetve főételként általában sertéshús étel került terítékre (NISZKÁCS M. sorozat szerk. 2002). Sertéshús készítményük a stifolder (bélbe töltött, fűszeres, füstölt vastagkolbász) és a szajmóka (sertésvastagbélbe töltött, kenhető állagú, füstölt szalámi). A kulen is egyes irodalmi források szerint német eredetű – sertésvakbélbe töltött, fűszeres, füstölt kolbászféleség – húskészítmény (FARNADI É. szerk. 2002).

Ugyanakkor a szlavóniai területen (jelenleg Horvátország északi része) is ismert a kulen, ráadásul a fűszerpaprika őrlemény tartalma miatt kérdéses, hogy a XVIII. században már a betelepített németek készíthették a ma ismert formájában.

A 3. ábrán látható a németek területi elhelyezkedése és aránya 2001-ben Magyarországon.



3. ábra

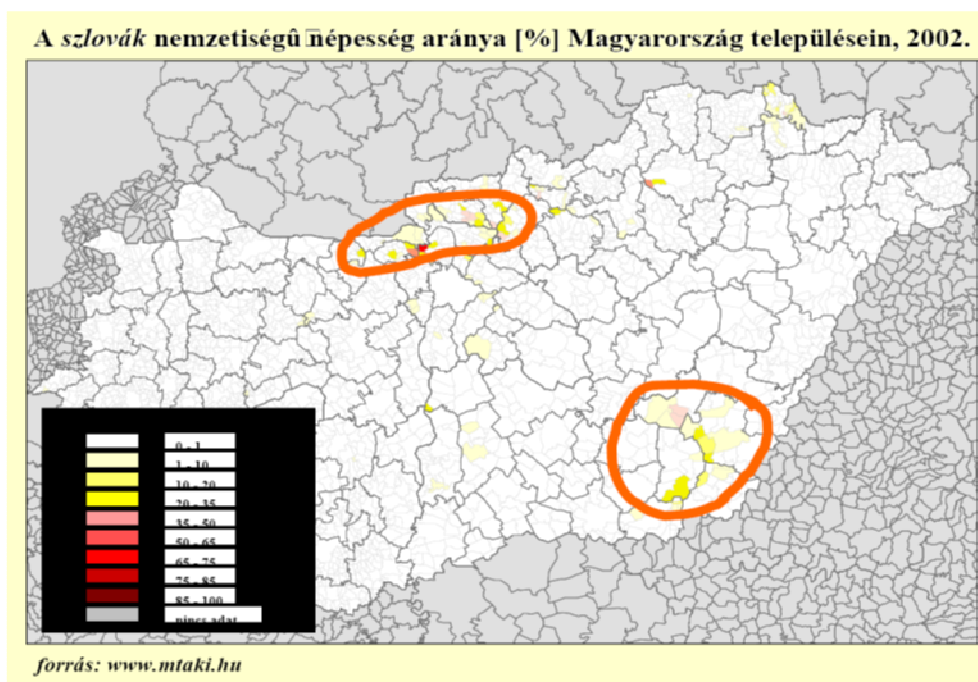
A németek aránya Magyarország településein (2001)

Forrás: www.mtaki.hu

Az alföldi **szlovákoknál** a szombat esti haluska, a savanyú levesek, a szlovák káposztaleves, a cigánka, Békéscsabán cigányka (kolbásztöltelék darált májjal és abált szalonnával, tojással összekeverve, sertéshálóba töltve, megsütve), a rapcsánka, Nyíregyházán lapcsánka (reszelt burgonya, liszttel összedolgozva, lepényként zsiradékban megsütve) és a csabai kolbász érdemel említést.

A hegyvidéki szlovákoknál a juhtúrós leves, a sztrapacska, a pampuska (sült kelt tészta), a brindzás palacsinta, a loksa (rozslisztből vízzel, sóval készült, kemencében sült tészta, darabolva, forrázva, brindzával, mákkal vagy túróval) és a tócsni a leginkább készített ételféleség.

A 4. ábrán látható a szlovák nemzetiségű népesség területi elhelyezkedése és aránya 2002-ben Magyarországon.



4. ábra

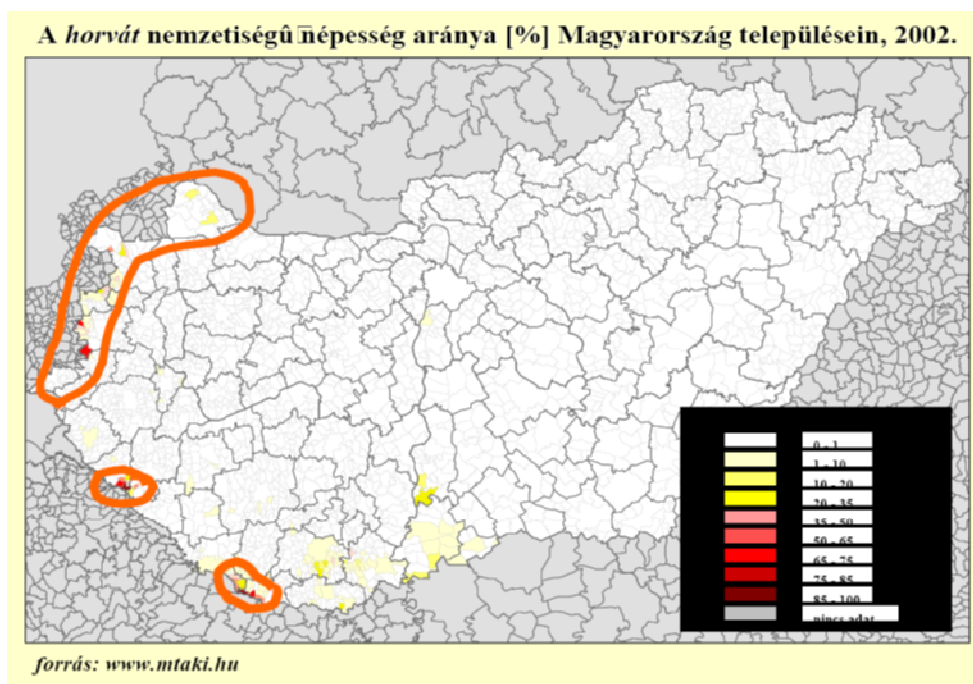
A szlovák nemzetiségű népesség aránya Magyarország településein, 2002.

Forrás: www.mtaki.hu

A **horvátok** több területen is megtalálhatók hazánkban, azonban étkezési szokásaik különbözőek. A Mura- és Dráva-menti horvátok fő nyersanyagai között szerepel a kukorica, és az abból készült liszt és dara, valamint a káposzta, a burgonya, a bab és a tejtermékek. Az édesvízi halak is jelentős szerepet játszottak a folyók mentén élők táplálkozásában. A bácskai sokácok étkezésében a bab fontos alapanyagként számított. Ugyanezen a területen az állattenyésztéssel foglalkozó bunyevác gazdáknak sok esetben ezernél is több juha volt.

A somogyi horvátok étkezés közben körülülték az asztalt, és közös tálból ettek. A nyugat-magyarországi horvátok kedvelt ételei között található a savanyú májleves, a gibanica (rakott rétes) és a tejben főtt túrós rétes.

A 5. ábrán látható a horvát nemzetiségű népesség területi elhelyezkedése és aránya 2002-ben Magyarországon.



5. ábra

A horvát nemzetiségű népesség aránya Magyarország településein, 2002.

Forrás: www.mtaki.hu

A magyarországi **szerbek** étkezési szokásai között kell megemlíteni, hogy erőteljesen fűszeres ételeket készítenek. A leves az ebéd első fogása, a zöldpaprika, a paradicsom, a padlizsán, illetve télen az előre elkészített, üvegekbe eltett lecsó az ételek fontos összetevője. Készítenek jellegzetes balkáni eredetű ételeket, mint például a csevabcsica, a gibanica és a burek (darált hússal töltött rétes).

A **szlovének** zsiradék felhasználására a tökmagolaj jellemző, míg a gabonafélék közül a hajdina a legjellegzetesebb. A zöldségfélék esetében a bab jelentős szereppel bír, illetve a káposztát és a répát savanyítva készítik el.

Az 1720-as években a magyar-szlovák határon létrehozták az ide települt **lengyelek** számára Derenk nevű falut. 1942-ben a lengyeleket áttelepítették, mert a területen állami vadasparkot alakítottak ki. A lengyelek étkezési szokásai részben őrzik a hagyományos ételeket, másrészt erőteljesen érezhető a területre jellemző asszimilációs hatás. A tradicionális ételek között kell megemlíteni a leveseket, melyek alapanyagaként vadon termő növényeket, hüvelyeseket, káposztát, burgonyát, tésztaféléket és tejtermékeket használtak. Szintén hagyományőrző ételek a kásák és pépek, mint például a zámiska, mely a dödölléhez hasonló étel, készítése során a főtt, tört burgonyát liszttel elkeverik, majd pirított hagymás zsírral meglocsolják. A hasonló állományú átvett ételek között szerepel a tejberizs. A húselemek köre bővült náluk, például a disznóvágás és az ott készített termékek, beépültek a hazánkban élő lengyelek gasztronómiai kultúrájába.

A **ruszinok** és az **ukránok** egy része a XVIII. századtól, Galíciából kezdtek áttelepülni Magyarországra. A ruszinok egy olyan szláv népcsoport, amely mögött nincs országalkotó nemzet. Az étkezési szokásaik között fellelhető egy „tótos vonás”, mely szerint a sós ízhatású tésztaételt előbb eszik meg, mint a levest. Az ukrán konyha ételei közül jó néhány más nemzetek étkezésében is megtalálható, például a borscs, a vareniki (sós vagy édes töltelékű főtt tészta) vagy a savanyított cékla. Mindkét nép étkezésére alapvetően a nem túl bőséges nyersanyagválaszték és az azokból készített hasonló, ismétlődő ételek készítése és fogyasztása jellemző (SZIGETI A. 2007).

Hozzá kell tenni, hogy a jelentősebb létszámú etnikai kisebbség és nemzetiségek területi elhelyezkedését és arányának bemutatását külön ábrákon követhettük nyomon, míg a kisebb lélekszámú nemzetiségek főbb területi elhelyezkedését és 2001-es létszámát, a már bemutatott 1. táblázatban láthatjuk. Azt is érdemes megjegyezni, hogy egy adott területen élő etnikum, hatással lehet a vendéglátóhelyek ételkínálatára. Így például az 5.1.1. fejezetben a dél-dunántúli ételválaszték elemzése kapcsán említésre kerülnek a területre jellemző német húskészítmények (stifolder, szajmóka), illetve a vitatott (szláv, német) eredetű kulen.

4.2.2. A vendéglátás aktuális helyzete Magyarországon

A vendéglátás mai helyzetének bemutatása előtt térjünk ki két fogalom meghatározásra. Ez a két fogalom a csárda és a fogadó. A csárda az utak mentén működő vendéglátó egység, amely elsősorban étel- és italszolgáltatással várja vendégeit. A fogadó általában szintén az utak mentén található, de elsősorban szállással látja el vendégeit. Ugyanakkor számos esetben a fogadók étel- és italszolgáltatást is nyújtanak.

Ezért döntöttem úgy, hogy a primer kutatásban az éttermek, vendéglők mellett harmadik kategóriaként egybe gyűjtöm és dolgozom fel a csárdákat és a fogadókat.

Az első csárdákat egyébként Károlyi Sándor gróf építtette az 1720-as években, melyeket ő vendégfogadóknak nevezett. Valójában, azok is voltak, pusztai vagy falusi vendégfogadók. Egy emberöltővel később azonban, már a csárda szó használata vált általánossá (SIKLÓSSY L. 1943).

A szálláshely-szolgáltatás mellett a vendéglátás a turizmus másik meghatározó ágazata. 2009-ben a vendéglátásból folyó áron 681 milliárd forint árbevétel származott. Az árbevétel 86%-a, 587 milliárd forint (2008-ban 600 milliárd forint) a kereskedelmi vendéglátásban, 94 milliárd forint (2008-ban 86 milliárd forint) a munkahelyi, rendezvényi és közétkeztető vendéglátásban realizálódott. A vendéglátóhelyek eladási forgalmának volumene tovább csökkent, az általános gazdasági válság hatására 2009-ben már 7%-os visszaesés mutatkozott. Ezen belül a kereskedelmi vendéglátásé 8%-kal esett vissza, ezzel szemben a munkahelyi vendéglátó üzleteké 2%-kal magasabb volt az egy évvel korábinál. A vendéglátó-szolgáltatások átlagosan 7%-kal drágultak.

A 2. táblázat a vendéglátóhelyek számának alakulását mutatja típusonként a 2009. június 30-i állapot szerint.

2. táblázat
Vendéglátóhelyek számának alakulása típus szerint, 2009. június 30.

VENDÉGLÁTÓHELYEK	VENDÉGLÁTÓHELYEK SZÁMA (db), 2009	ELŐZŐ ÉV = 100,0 %
<i>Kereskedelmi vendéglátóhelyek összesen</i>	49 839	100,4
Éttermek	11 767	100,8
Cukrászdák	1 541	90,4
Bárok, borozók	13 982	99,8
Egyéb vendéglátóhelyek	22 549	101,4
<i>Munkahelyi, rendezvényi és közétkeztetést végző vendéglátóhelyek</i>	7 165	102,4
<i>Vendéglátóhelyek összesen</i>	57 004	100,7

Forrás: KSH
saját szerkesztés

2009. június 30-án összesen 57 ezer vendéglátóhely várta a vendégeket Magyarországon, számuk mindössze 1%-kal (392 egységgel) nőtt az egy évvel korábbi állapothoz képest. A vendéglátóüzletek 87%-át (közel 50 ezer) a kereskedelmi vendéglátóhelyek tették ki, míg a munkahelyi, rendezvényi és közétkeztetést végző vendéglátóhelyek részesedése 13% volt. A kereskedelmi vendéglátóüzletek, illetve a munkahelyi rendezvényi és közétkeztetést végző vendéglátóegységek számának alakulása eltérő. Míg a munkahelyi rendezvényi és közétkeztetést végző üzletek állománya évről évre nő, addig a kereskedelmi vendéglátóüzleteké lényegében változatlan. Az éttermek, valamint a munkahelyi, rendezvényi és közétkeztetést végző vendéglátóegységek száma 1 illetve 2,4%-kal bővült, az utóbbiak száma meghaladta a 7 ezret (TÖRÖK L. et al. 2010).

Hasonlóan a korábbi évekhez, az ország vendéglátóüzleteinek több mint egynegyede (15 ezer) 2009 első félévének végén is a közép-magyarországi régióban összpontosult, ebben a régióban koncentrálódott a kereskedelmi vendéglátóhelyek 27%-a és a munkahelyi, rendezvényi és közétkeztetést végző vendéglátóegységek 28%-a. Egy év alatt a vendéglátóüzletek számának bővülése elsősorban a közép-magyarországi régióra irányult, ebből a fővárosi vendéglátóhelyek számának növekedése 43%-os részarányt képviselt. A közép-magyarországi régióban a vendéglátóhelyek száma dinamikusan nő. A vizsgált időszakban az éttermek számának alakulását tekintve csupán a közép-dunántúli régióban figyelhető meg enyhe visszaesés. A munkahelyi, rendezvényi és közétkeztetést végző vendéglátóegységek száma a korábbi évekhez hasonlóan minden régióban tovább növekedett.

A 3. táblázatban a vendéglátóhelyek számának alakulását láthatjuk típusonként és régióként a 2009. június 30-i állapot szerint.

3. táblázat

Vendéglátóhelyek számának alakulása típus és terület szerint, 2009. június 30.

Területi egység	Kereskedelmi vendéglátóhely					Munkahelyi, rendezvényi és közétkeztetést végző vendéglátóhely	Együtt
	étterem	cukrászda	egyéb vendéglátó hely	bár, borozó	összesen		
2004 ^{a)}	11 432	1 850	23 398	13 648	50 328	5 358	55 686
2005	11 589	1 847	23 212	13 827	50 475	5 819	56 294
2006	11 802	1 824	22 975	13 753	50 354	6 140	56 494
2007	11 857	1 745	22 739	14 078	50 419	6 752	57 171
2008 ^{b)}	11 678	1 705	22 234	14 007	49 624	6 999	56 623
2009	11 767	1 541	22 549	13 982	49 839	7 165	57 004
Tervezési-statisztikai régiók szerint							
Közép-Magyarország	3 924	568	6 251	2 565	13 308	1 982	15 290
Ebből: Budapest	2 747	321	3 868	1 104	8 040	1 474	9 514
Közép-Dunántúl	1 430	177	2 532	1 494	5 633	870	6 503
Nyugat-Dunántúl	1 537	129	2 434	1 633	5 733	798	6 531
Dél-Dunántúl	1 513	156	2 421	1 563	5 653	787	6 440
Észak-Magyarország	1 048	139	2 435	2 238	5 860	941	6 801
Észak-Alföld	1 078	174	3 629	2 177	7 058	1 021	8 079
Dél-Alföld	1 237	198	2 847	2 312	6 594	766	7 360
Kiemelt üdülőkörzetek szerint							
Budapest	2 747	321	3 868	1 104	8 040	1 474	9 514
Balaton	1 392	89	1 717	605	3 803	184	3 987
Ebből: Part menti települések	1 226	73	1 517	440	3 256	138	3 394
Dunakanyar	494	81	845	405	1 825	188	2 013
Mátra-Bükk	526	62	1 052	701	2 341	393	2 734
Mecsek és Villány	392	37	595	373	1 397	311	1 708
Sopron–Középgyőr hegysége	271	26	377	293	967	138	1 105
Tisza-tó	83	10	168	116	377	21	398
Velencei-tó–Vértes	115	15	305	91	526	55	581
Kiemelt üdülőkörzetek összesen	6 020	641	8 927	3 688	19 276	2 764	22 040
Egyéb üdülőkörzetek	5 747	900	13 622	10 294	30 563	4 401	34 964

a) dec. 31., b) jún. 30.

Az adatok összehasonlíthatósága érdekében a 2008. évi adatok is 2008. június 30-i állapotra vonatkoztatva vannak a táblázatban.

Forrás: KSH

A vendéglátóhelyek száma összességében lényegesen nem változott a kiemelt üdülőkörzetekben a 2008-2009-es években. Ezzel szemben 2009 júniusában a Balatonnál, a part közeli településeken már 3%-kal több étterem, 4%-kal több bár és borozó, valamint több mint háromszor annyi munkahelyi, rendezvényi és közétkeztetést végző vendéglátóhely működött, mint egy évvel korábban. A kiemelt üdülőkörzetek éttermeinek, a munkahelyi, rendezvényi és közétkeztetést végző vendéglátóhelyeinek, valamint a bárak, borozók száma nem változott jelentős mértékben, a cukrászdáké viszont 7%-kal volt kevesebb, mint egy évvel korábban. 2009 júniusában a kereskedelmi vendéglátóhely és a munkahelyi, rendezvényi

és közétkeztetést végző vendéglátóhelyek 39%-a üzemelt a 8 kiemelt üdülőkörzetben. Ezen belül a fővárosi vendéglátóhelyek aránya volt túlsúlyban, 43%-kal. Az éttermek 23%-a Budapesten, 12%-a a Balatonnál és 5%-a a Mátra–Bükk üdülőkörzetben működött. Összességében, az ország vendéglátóhelyeinek számát tekintve, a főváros 17%-os, a Balaton térsége 7%-os, a Mátra–Bükk üdülőkörzet 5%-os részarányt képviselt, akárcsak egy évvel korábban (KSH 2009).

Érdemes megjegyezni, hogy a dolgozat kutatási témája szempontjából az éttermek összesített száma lényeges: 11589 (2005. december 31.-én), 11802 (2006. december 31.-én), 11857 (2007. december 31.-én), 11678 (2008. június 30.-án) és 11767 (2009. június 30.-án), mert a vizsgált étlapok ezekből az egység típusokból kerültek begyűjtésre és feldolgozásra. Az ételválaszték elemzésekhez használt étlapok a 2005-2008-as időszakból valók, mely időszak átlagos étterem száma Magyarországon: 11731. Továbbá figyelembe kell venni, hogy az éttermek összesített száma a hét statisztikai és a kilenc turisztikai régió esetén is megegyezik. Az étlapok vizsgálatának időszakában 2005-2008 között a vendéglátóhelyek számának alakulása az éttermek és egyéb vendéglátóhelyek tekintetében, illetve területek szerint a 2009-es adatokhoz hasonló, csak minimális eltérést mutat.

4.2.3. Gasztronómiai fesztiválok, rendezvények

A magyarországi fesztiválokra látogatók közül 2009. január eleje és 2010. február vége között a legtöbben gasztronómiai rendezvényekre látogattak a Turizmus ZRT. kutatása szerint. A 741 megkérdezett közül vezető helyen (30,8 %) gasztronómiai, míg második helyen (18,6%) könnyűzenei fesztiválokat látogatott a vizsgált időszakban (SULYOK J. 2010).

Ez igen figyelemre méltó, ha csak a néhány legnagyobb könnyűzenei fesztivál körülbelül félmillió látogatójához viszonyítjuk a fenti arányokat. Ugyanakkor gasztronómiai rendezvényekből számszerűen többet rendeznek, mint könnyűzenei fesztiválokból évente. Meg kell említeni továbbá, hogy a könnyűzenei rendezvényeken is megjelenik a vendéglátás. A gasztronómiai fesztiválokhoz, bár kisebb mértékben, is kapcsolódhat például valamilyen zenei kiegészítő program.

Az utóbbi években országsszerte több száz gasztronómiai fesztivál megrendezésére kerül sor. Ezek a rendezvények több száz, több ezer, esetenként több tízezer látogatót vonzanak, például a Bajai vagy a Szegedi Halászlé Fesztivál vagy a Csabai Kolbász Fesztivál, és ily módon jelentős turisztikai vonzerővel rendelkeznek. Szakmai tartalmuk és minőségük vegyes képet mutat, de mindegyik esetében közös cél a gasztronómiai hagyományok őrzése és

felelevenítése (<http://www.schef.hu/gasztrendezyvenyek-gasztrofesztivalok-gasztronomia-bor-vendeglatas>).

Személyes tapasztalatom szerint elmondhatom, hiszen zsűriztem számos gasztronómiai fesztiválon, hogy a résztvevők komoly elszántsággal és egészséges lelkesedéssel vesznek részt a főzőversenyeken. A produktum sokszor nagy szórást mutat, vannak kiemelkedő minőségű, a versenykiírásnak megfelelő, hagyományörző és a mai fogyasztási szokásoknak is eleget tevő ételek. Ugyanakkor sok esetben alapvető hibákat követnek el, persze nem szándékosan, az amatőr vagy profi versenyzők. Jellemző probléma lehet a túlzott zsiradék használata, melynek eredményeképpen a kész étel felületén összegyűlik az esetenként több centiméter magas paprikás zsír. További gond lehet a főalapanyag és a pároló lé arányának helytelen kialakítása. Ha túl híg az étel, az íz hatása és az étel állománya sem lehet megfelelő.

Nehéz rangsort felállítani, de talán a tíz legismertebb nem Budapesten rendezett gasztronómiai fesztivál a következő: Bajai Halfőző Fesztivál, Baja; Csabai Kolbászfesztivál, Békéscsaba; Miskolci Kocsonyafesztivál, Miskolc; Szegedi Nemzetközi Tiszai Halfesztivál, Szeged; Nemzetközi Cinkefőző Fesztivál és Népi Ételek Bemutatója, Szatmárcseke; Királyi Szakácsok Nyomdokán, Nagyszakácsi; Balatonfüredi Borhetek, Balatonfüred; Győri Bornapok, Bor-, Borlovag és Gasztronómiai Fesztivál, Győr; Kanizsai Bor- és Dödölle Fesztivál, Nagykanizsa; Szüreti Csirkepaprikás-főző Fesztivál, Bóly (<http://www.kulinarisvilag.hu/hun/cikkek/gasztronomiai-fesztivalok-2011>).

Az alábbiakban a teljesség igénye nélkül a 4. táblázatban láthatunk ízelítőt a 2009-2011-es időszak egy évre vonatkozó gasztronómiai rendezvényeiből elsősorban a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség rendezvény naptára alapján. A rendezvényeket a következők szerint tematizáltam:

- **Helyi termékek, termények ünnepei,**
- **Hagyományos ételek főző ünnepei, versenyei,**
- **Szakács-, gasztronómiai versenyek,**
- **Vegyes rendezvények.**

4. táblázat

Ízelítő a tematizált gasztronómiai rendezvényekből 2009-2011

1. Helyi termékek, termények ünnepei	Település	2. Hagyományos ételek főző ünnepei, versenyei	Település
Vince-napi vesszővágás	Ópusztaszer	VII. Miklósfai Kerekrepa-főző verseny	Nagykanizsa
Téli Szarvasgomba Fesztivál	Gödöllő	Száncsengés és böllér verseny	Napkor
Mangalica Fesztivál	Budapest	Fánksütő verseny	Balatonakali
Mangalica-visítás	Badacsonytomaj	Böllérverseney	Siklós
Tardi Hurka- és Szalonnafesztivál	Tard	4. Kocsonyafőző verseny	Felsőtárkány
Hagyományőrző Szlovák Disznótor	Csorvás	Borkorcsolya verseny	Balatonudvari
Fonyódi Kolbászfesztivál	Fonyód	3. Házilag készült savanyúságok versenye	Tard
Böllértalálkozó	Túrkeve	Kocsonyafesztivál	Miskolc
Szent Márton Újborfesztivál és Libator	Szentendre	3. Forralt bor készítő verseny	Tard
Bor és Grill Fesztivál	Békéscsaba	Nemzetközi cinkefőző verseny	Szatmárcseke
XX. Budavári Borfesztivál 2011 Borkiállítás és Vásár	Budapest	Hájas tészta és Fánksütő Verseny	Csömör
3. Szakács-, gasztronómiai versenyek	Település	4. Vegyes rendezvények	Település
Bodor Béla Gasztronómiai Emlékverseny	Hajdúszoboszló	Bon-bonok és csokoládék - a zalaegerszegi diákszekció programja	Zalaegerszeg
VII. Farsang Kupa Gasztronómiai Verseny és Kiállítás - szakács, cukrász, felszolgáló, mixer és pék	Tata	Pincér bál	Debrecen
Pelikán Kupa - gasztronómiai verseny	Szolnok	VII. Debreceni szakácsbál	Debrecen
Baranyai Chef Kupa - KVISZ	Pécs	"Borpárlatok és pálinkák" a zalaegerszegi diákszekció programja	Zalaegerszeg
Global Chef Challenge - Hungarian Selection - Siófok	Siófok	XII. Chef Bál	Budapest
Global Chef Challenge - Hungarian Selection - Nyíregyháza	Nyíregyháza	Téltemetés kocsonyafőző és jelmezverseny	Vác
Global Chef Challenge - Hungarian Selection - Békéscsaba	Békéscsaba	Csabai Farsang	Békéscsaba
Global Chef Challenge - Hungarian Selection - Kecskemét	Kecskemét	Farsang Farka Fesztivál	Budapest
Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség - Farsang Kupa - Mixerverseny	Budapest	Fonó, farsang, disznótor	Szentendre
Global Chef Challenge - Hungarian Selection - Budapest	Budapest	II. Bor-Blues-Böllér Napok	Csopak

Forrás: Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség rendezvény naptára, saját szerkesztés

Az egyes csoportokba történő besorolás nem vegytiszta, egyedi döntést igényelt. A rendezőelv az volt, hogy mi a rendezvény fő mondanivalója. Így például a Szent Márton Újborfesztivál és Libator, melyet Szentendrén szerveznek a „Helyi termékek, termények ünnepei” csoportba került, mert a bor hangsúlyosabb szerepet játszik a rendezvényen, mint a libator, melyet csupán a helyi fogadóban kínálnak, és nem kapcsolódik a közösséget mozgató főzőversenyhez. Nem kerültek a tematikus gasztronómiai rendezvények közé az éttermi rendezvények. Ugyanakkor érdemes kiemelni a Tanyacsárdát Lajosmizsén, ahol számos rendezvényt szerveznek, például Fácán nap, Őz-szarvas nap, Vaddisznó nap, Disznótoros ételek kínálata, Szürkemarka nap, Mangalica nap az Öreg Tanyacsárdában.

A gasztronómiai rendezvények térképen történő megjelenítését és elemzését az Eredmények fejezetben az 5. 10. pontban olvashatjuk.

4.2.4. Gasztronómia és vendéglátás a turizmus rendszerében

Turizmus alatt egyrészt az ember állandó életvitelén és munkarendjén kívüli helyváltoztatást és tevékenységet értjük. A turizmus másrészt az ezzel kapcsolatos igények kielégítésére létrehozott anyagi-technikai és szervezeti feltételek, valamint szolgáltatások összessége (LENGYEL M. 1994). Az idegenforgalom rendszerén belül a szolgáltatások között található a vendéglátást. A turizmus elképzelhetetlen gasztronómia és vendéglátás nélkül. A gasztronómia, mint az egyetemes kultúra része alapvetően a kínálati oldal étkezési kultúráját biztosítja, míg a vendéglátás az étkezések gyakorlati kivitelezője, megvalósítója.

Az étel-ital elfogyasztásával a turista alapszükségletét elégíti ki, ugyanakkor a dolgozatban súlyponti kérdésként kezelt melegkonyhás vendéglátó-ipari egységek esetében ennél többről van szó. Ezeken a helyeken ugyanis számos szolgáltatással egészítik ki az étel-italkínálatot. Ilyen például a felszolgálat, az élő vagy háttérzene. A vendégek szívesebben ülnek le és fogyasztanak egy rendezett, tiszta, szép (természeti) környezetben lévő étteremben, mint egy ezekkel a tulajdonságokkal nem rendelkező egységben. Tágabb értelemben az elsődleges szükséglet kielégítés kibővül és többfajta szükséglet egyidejű, párhuzamos kielégítése történik az étkezés során. Ide sorolható többek között a vendéglátó létesítmény elhelyezkedése, külső-belső környezete, az ételek-italok minősége, a felszolgálat színvonala, az egyéb szolgáltatások köre és a vendégkör összetétele. Figyelembe véve az étkezések során egy étteremben szerezhető élmények összességének a halmazát az egyik,

talán a legfontosabb, az étel minősége (inkluzíve mennyisége is), melyet biztosítani kellene a kínálati oldalnak folyamatosan, állandóan magas színvonalon. Ehhez azonban állandóan teljesíthető, viszonylag szűk ételválaszték kell, melynek az ételcsoportokat és ételszámokat tartalmazó ajánlásait olvashatjuk az alábbiakban:

Előételek: Hideg (2-3 féle), Levesek (3-4 féle), Meleg (2-3 féle);

Főételek: Vegetárius ételek (2-3 féle), Halételek (2-3 féle), Húsételek (6-8 féle);

Kiegészítő fogások: Köretek (0), Mártások (0), Saláták (3-4 féle);

Desszertek: Sajtok (2-3 féle), Hideg édességek (2-3 féle), Éttermi tészták (3-4 féle), Gyümölcsök (2-3 féle) (SÁNDOR D. 2010).

A köreteknel és a mártásoknál szereplő 0 ételszám ajánlás nem elírás, mert a dolgozatban, például az 5.1.1. pontban olvashatjuk, hogy ezekre az ételkategóriákra nincsen szükség abban az esetben, ha egy főétel komplett és így tartalmazza a főkomponenst, a köretet és a mártást is.

Itt is hangsúlyozni kell, hogy a munka éppen arra irányul, hogy egyrészt szakmailag kifogásolja a vendéglátó egységeknél megjelenő túl széles ételválasztékot, másrészt olyan egyedi vonzerő, sőt attrakció kialakítását javasolja, amely a helyi alapanyagokat és a tájjellegű ételeket emeli be az éttermi ételkínálatba. Idegenforgalmi vonzerőként értékelhetjük, ha a területre jellemző helyi alapanyagok, például a nagymarosi málna, vagy hungarikumok, például mecseki medvehagyma, makói vöröshagyma jelennek meg az ételválasztékban.

Idegenforgalmi attrakcióvá válik, ha olyan ételkreációk születnek, mint például a málna pálinkával flambírozott nagymarosi málna házi vanília fagylalttal és csokoládétortával. A vendéglátó-ipari ételválaszték egyedivé tétele, például helyi alapanyagok és a tájjellegű ételek kínálása, imázs növelő eszköz, mely pozitívan hat a keresleti oldalon megjelenő turistákra, akik az adott vendéglátóhelyen már vendégként tapasztalhatják meg és élvezhetik a különleges gasztronómiai élményt.

Ételkínálati trendek

A magyarországi vendéglátóhelyeken a magyaros és nemzetközi ételkínálat a jellemző, míg a tájegységi konyhákat felvonultató éttermek száma elenyésző (FEHÉR P. – FÜREDER B. – VÁRVIZI P. 2010).

Hozzá kell tenni, hogy az ún. magyaros ételek sok esetben csak az elmúlt néhány évtizedben a hazai éttermi gyakorlatban elterjedt és a vendégek egy része által mind a mai

napig igényelt fogásokból állnak. A legdominánsabb az elő- vagy főételek között szereplő különféle „rántott” variációk, például rántott gomba, - sajt, - velő, - borda, - szelet, - töltött tekercek, Cordon Bleu. Az étkezést befejező fogások közül a különböző palacsinták: ízes (ami, már névhasználatában is utal a konzerválódott gyenge minőségre), jobb esetben lekváros, kakaós, csokoládés, diós, túrós, fahéjas, Gundel (melyet sok esetben, helytelenül, flambíroznak és háromszögre hajtanak). Az éttermi ételkészítési és kínálati gyakorlat további, a múlt században kreált módozatokat szerepeltet számos alkalommal az ételválasztékban, mint például: Hortobágyi palacsinta, Bakonyi sertésborda, Magyaróvári sertésszelet, Cigánypecsenye. Ez egyrészt jó, mert hagyományörzésnek is gondolhatjuk, másrészt, ha tájjellegű ételeket szeretnének kóstolni a vendégek, akkor a Mosonmagyaróváron kínált Hortobágyi palacsinta és a Hortobágyon szervírozott Magyaróvári sertésszelet esetében esetleg elgondolkodnak.

Ez a munka hangsúlyosan éppen arra irányul, hogy a helyi alapanyagok felhasználása és a tájjellegű ételek készítése váljon általános gyakorlattá a hazai éttermekben, vendéglőkben, csárdákban. Az is előrelépés lenne, ha ajánlatként néhány, az adott területről származó alapanyag és a tájegységre jellemző étel közül is választhatnának a vendégek.

Az ételválaszték elemzés fő szempontjai

Felmerül a kérdés, hogy milyen szempontok alapján célszerű az éttermi ételválasztékot elemezni. Ezek fő szempontjai láthatók az alábbiakban:

- ◆ logikus ételcsoport, ételfelsorolási-rendszer, pl. fogyasztási sorrend szerinti,
- ◆ az adott éttermi színvonalnak (figyelembe véve a tárgyi és személyi feltételeket), megfelelő számú és elkészítési technológiájú étel,
- ◆ az alapanyagok és az ételkészítési eljárások változatos használata,
- ◆ nyersanyag beszerzési lehetőségek,
- ◆ idényszerűség figyelembe vétele,
- ◆ helyi specialitások kínálása, lehetőleg az adott terület alapanyagainak a felhasználásával,
- ◆ ötletgazdag étlap-összeállítás,
- ◆ a nem egyértelmű módozatok, ételnevezések magyarázata,
- ◆ szakmai és nyelvi szempontok szerinti helyesírás betartása

(SÁNDOR D. 1997).

Tematikus gasztronómiai utak

A tematikus utak, melybe beletartoznak a gasztronómiai utak is, olyan turisztikai termékek, amelyek különböző közlekedési formák igénybevételével megközelíthető természeti és mesterséges attrakciókat fűznek fel egy kiválasztott téma köré (PUCZKÓ L. – RÁTZ T. 2000).

Említést kell tenni többek között a bor- és pálinka utakról, amelyek az utóbbi években kezdtek kialakulni Magyarországon. A borút olyan turisztikai termék, amely sajátos egyedi kínálattal rendelkezik, szervezett formában működik, szolgáltatásai minősítettek és megfelelnek a nemzetközi turisztikai elvárásoknak is. A borút kizárólag borvidéken, illetve annak közvetlen környezetében szervezhető. A borúti szolgáltatások alapvetően a borokhoz kötődnek, de a helyi kultúrára, építészetre és hagyományokra is kiterjednek (villanyiborvidek.hu/download/Boruti-Karta.doc).

Az 1994-ben elsőként megszervezett hazai **borút**, a Villány-Siklói nagy népszerűségnek örvend ma is, és országos adaptációs példának tekinthető. A kilencvenes évek végén, ezen példa és együttműködés alapján indultak újabb borutak: például Baranyában az akkori Mecsekaljai Borvidék versendi termőterületét érintve a „Bóly-Mohácsi Fehérbor Útja”; a „Szekszárdi Borút”; a széttagolt termőterületeket összefogó „Tolnai Borút”; és a Somogy megye északi részén fekvő Balatonboglári Borvidéket fejlesztő „Dél-Balatoni Borút” (SZABÓ G. 2005).

Egy másik tájegységet említve és nem törekedve a teljességre az észak-magyarországi turisztikai régió szintén aligha képzelhető el borutak nélkül. A terület széles és színes borválasztékot tud kínálni: a könnyed fehértől a testes vörösön át az édesig, a Mátraaljai Rizlingszilvánitól az Egri Bikavéren át a Tokaji Aszúig. A Tokaj-hegyaljai Szüreti Napok a borvidék legnagyobb szabású szőlő- és borkultúrához kapcsolódó rendezvénysorozata, szüreti népszokások felelevenítésével, hagyományörző művészeti csoportok bemutatkozásával. A rendezvény csúcspontja a szüreti felvonulás, amelyen valamennyi tokaj-hegyaljai település részt vesz (http://itthonotthonvan.hu/cikkek/18181/tematikus_utak_eszak_magyarorszagon).

A **pálinka** utak – a borutakhoz hasonlóan – különleges turisztikai terméknek minősülnek, melyeket végigjárva kiváló minőségű pálinkákat lehet kóstolni, miközben a tájhoz kötött helyi hagyományokat (építészet, népművészet, tájjellegű ételeket stb.) is megismerhetjük. A legismertebb pálinka utak a következők: Békési Szilvapálinka Út és a Szabolcs-Szatmár-Beregi Szilvaút. Ezen kívül ellátogathatunk Agárdra (Agárdi

Pálinkafőzde), Újszilvásra (Bolyhos Pálinkafőzde) vagy Tiszaföldvára (Szicsek pálinkafőzde) is (http://palinkabarot.blog.hu/2009/12/16/palinkautak_palinkaturak_1).

Nézzük meg egy kicsit részletesebben a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében jellegzetes, helyi terményre a **szilvára** szervezett gasztronómiai tematikus utak közül: a „Nagyszilva- és a Kisszilvautat”. Az előbbi a következő településeket érinti, ahol a gasztronómia az alábbi kínálattal jelenik meg. Tarpán látogatás a Tarpa Manufaktúra Kft pálinkafőző üzemében, ennek keretében: főzőtechnológia bemutatása, pálinkatörténeti bemutató, a kóstolási technika ismertetése és pálinkakóstolás, a kóstolt pálinkák jellemzése, valamint aszalt gyümölcs és mangalica szalonna, házi kenyér, hagyma kóstolóval várják a vendégeket. Penyigén a „Lekvárium program” keretében a szilva termesztésének, feldolgozásának megismerése, az ezt szolgáló eszközök megtekintése, és lekvárkóstolás szerepel a kínálatban. Panyolán látogatás a Panyolai Szilvórium Kft. pálinkafőző üzemében, ahol a tarpai programhoz hasonló ismertetésekre és bemutatókra kerül sor, azzal a különbséggel, hogy az ételkóstoló a Kenyérlángos (<http://www.szilvaut.hu/index.php?inc=turautvonalak>).

Áttérve egy másik, az erdőkben fellelhető terményre a **gombára** a Bükk-szentkereszti Gombanapokon reggel gombaszedéssel indul a program, napközben a Miskolci Gombász Egyesület tagjai tartanak ismertetőket a gombáról, elkészítésük módjáról.

(http://itthonotthonvan.hu/cikkek/18181/tematikus_utak_eszak_magyarorszagon).

A gasztronómiai tematikus utak között találunk **kulturális** vonatkozásút is, ilyen például a „Palóc Út”. Heves megye komoly palóc hagyományokkal rendelkezik. A palóc gasztronómiai hagyományok megjelenítése a gasztronómiai kínálatban a következő településeken található meg, illetve kerül fejlesztésre: Ecséd (palóc lakodalmas fejlesztése), Mátraderecske és Mikófalva (a palóc étkezési szokásokra építve palóc ételeket kínáló étterem kialakítása), Parád, Sirok (a palóc ételeket kínáló kisvendéglők bővítése, és erőteljesebb marketingje). A „Palóc Út” gasztronómiával kapcsolatos fő célja a palóc gasztronómiai hagyományok mai kor szelleméhez való igazítása, és jelenleginél erőteljesebb megjelenítése a gasztronómiai kínálatban (<http://www.nordtour.hu/hu/info/temak/tematikus-utak/paloc-ut.html>) és (<http://www.hevestour.hu/favat/hmhttp/hu/paloc.html>).

Egy másik terménynek, a **tormának** is van tematikus gasztronómiai útja hazánkban a „Torma-út”. A tormaút útvonalán lévő hat település (Vámospércs, Újléta, Létavértes, Kokad, Álmosd, Bagamér) együttese jól bejárhatóan egy geográfiailag ideális körút mentén található. Kokadon a Betekincs étterem helyi torma ételekkel és Preku Gyula pálinka bérfőzdéje kínálja a gasztronómia gyönyöreit. Bagaméren a „torma ország fővárosában”, a

tormatermelésről és feldolgozásról a Hungaro-Torma helyi vállalkozás torma hűtőházában kapnak ismertetőt a program résztvevői (<http://kulturalisutvonalak.blogter.hu/260270/torma-ut>).

További termény az **alma**, melyhez szintén kapcsolódik egy tematikus út az „Almaút”. A Vasi Hegyháton és a szomszédos zalai kistérségekben egyaránt jelentős almaültetvények találhatóak. A hegyháti szőlőkben, a zártkertekben fellelhetőek még a régi magyar őshonos almafajták, úgymint: cigányalma, bőralma stb. Ugyanakkor megtalálhatóak ebben a kistérségben az új keletű intenzív almaültetvények nyomán az újabb fajták is, mint például: idared, jonagold, gála, jonica, stb. (http://vasihegyhat.celodin.hu/almaut_short.htm).

Hozzá kell tenni, hogy a különféle gasztronómiai tematikus utak egyrészt beleilleszkednek a nemzetközi trendekbe, másrészt bővítik a hazai turisztikai és gasztronómiai kínálatot, mellyel a vendégek kiszolgálásának mennyisége és minősége is nő. Utóbbi csak akkor, ha az adott tematikus út szolgáltatásainak a színvonala jó, vagy még inkább kitűnő minőségű. Ebben az esetben a gasztronómiai tematikus utak a magyar gasztronómia népszerűsítésének kiváló eszközei.

Vendéglátóhelyek arculatának változásai

A rendszerváltást követően a vendéglátás üzletszerkezetében jelentős változás következett be. A vendéglátás, más területekkel együtt (turizmus, szálláshely-szolgáltatás) igen népszerű befektetési területté vált a külföldiek számára is. A privatizáció során jelentős külföldi működő tőke áramlott hazánkba, főként Nagy-Britanniából, Svájcból, Franciaországból és Németországból (BEHRINGER Zs. et al. 2002).

Az egyik leglényegesebb folyamat a különféle nemzeti konyhák, éttermek megjelenése először a fővárosban, majd országszerte. Ennek megfelelően számos távol-keleti, például kínai, indiai, japán, thai, illetve mediterrán, elsősorban olasz, továbbá görög, spanyol vendéglátóhely nyílt. Érdeemes megemlíteni, hogy az 1980-as években már a Gresham Palotában üzemeltették a Szecsuán kínai éttermet, melynek a konyhai személyzete, a magyar séf Benkó Sándor kivételével, kínai szakácsokból állt. Az egység működési színvonalára jellemző volt, hogy szigorúan betartották a kínai ételek készítésének szabályait. Így például, amikor egy tíz összetevős ételhez szükséges nyersanyagokból egy nem volt raktáron, azt az ételt nem készítették el.

A vendéglátás vérkeringésébe visszatértek az újonnan épített vagy felújított, átalakított kávéházak. Ennek jelentősége az, hogy a fiatalok körében szokássá vált a kávéházakban való

összejövétel és az ott meglévő kulturált körülmények közötti étel-italfogyasztás, illetve új alapokra helyeződött a kávé- és teafogyasztási kultusz. Érdeemes kiemelni az egyik, talán a leghíresebb kávéházat, a New Yorkot. A 90-es években itt ülésezett a 2000 c. folyóirat szerkesztősége és nyugdíjas írók is bejártak a kávéházba beszélgetni, olvasgatni. Azt a szellemi örökséget, amely itt, a százéves falak között született, nem szabad elherdálni, elfelejteni. A „Newyork” kávéház nélkül szegényebb lenne az egész modernkori magyar kultúra (CSAPÓ K. 1996).

A lassan tíz éve teljesen felújított, de korabeli hangulatot tükröző kávéház a Boscolo a New York szálloda keretein belül működik.

A gyorséttermi hálózatok és egységek terjedése az utóbbi húsz évben szintén jelentősnek mondható. A sokszor kritizált gyorséttermek talán egyik legnagyobb negatívuma, hogy piaci részesedésükkel kiszorították a hagyományos magyar éttermek, vendéglők egy részét a piacról. Ugyanakkor ezeknek az egységeknek a szervezetsége, például a rendszeres, rövid időintervallumonkénti takarítás, figyelemre méltó. Az is tévhit, hogy a hamburger egészségtelen. A nagy világcégek szigorú minőségbiztosítás keretében állítják elő a marhahús pogácsát, melynek a zsírtartalma kevesebb, mint a hazánkban igen népszerű sertéshúsé vagy az abból készült vagdalt húspogácsáé (fasírt) <http://nutritiondata.self.com/facts/beef-products/6204/2>.

A 2000-es években egyre inkább előtérbe került a csúcsgasztronómia. A vendéglátásban ennek megfelelően sorra nyíltak a top színvonalat megcélzó éttermek. Sőt 2010-re beteljesült az a régen áhított cél, hogy Magyarországon is legyen Michelin csillagos, nemzetközi mércével is kiváló konyhával rendelkező étterem, ami a Costes, majd ezt a kitüntető címet 2011-ben az Onyx is megkapta.

Szakácsversenyek trendjei

A szakácsversenyek eszközként szolgálhatnak a napi vendéglátás színvonalának emeléséhez. Az utóbbi évtizedben számos új szakácsverseny kezdeményezés született meg. Az újonnan létrehozott versenyek döntő többsége melegkonyhás verseny, ahol a résztvevőknek ténylegesen sütniük-főzniük kell, ráadásul az ételek készítésére rendelkezésre álló idő behatárolt. Sok esetben a nyersanyagkosár tartalma titkos, csak a verseny kezdetekor tudja meg a szakács, milyen alapanyagokból kell ételt készítenie. Ugyanakkor mindez életszerű, talán annál egy picit bonyolultabb, mert ugyan az időkorlát az a napi életben is megvan, de a konyhán lévő nyersanyagok ismertek.

A Bocuse d'Or-on, a világ legelismertebb, Franciaországban, Lyonban kétévenként megrendezett melegkonyhás szakácsversenyén való magyar részvétel volt a szakmai szervezetek célja a 2000-es években. Ennek érdekében 2006-ban megrendezésre került az I. Hagyomány és Evolúció melegkonyhás szakácsverseny, mely sok tekintetben hasonló szabályrendszer szerint került lebonyolításra, mint Bocuse d'Or. 2007-ben Budapesten, az Expo területén volt az első közép-európai WACS Global Challenge melegkonyhás szakácsverseny (World Association of Chefs Society - Szakács Egyesületek Világszövetsége). Mindkét rendezvényen szakmai (fő)szervezőként, lebonyolítóként volt szerencsém tevékenykedni. Azóta mindkét szakácsverseny tovább él, például a WACS által szervezett és felügyelt Global Challenge idén harmadszor kerül lebonyolításra hazánkban. Számos egyéb szakácsversenyt is szerveznek Magyarországon, de ezekből most, csak további kettőt említünk, melyeknek nemzetközi összefüggése is van. Az Euroskills és a Worldskills a szakmák junior Európa- és Világbajnoksága. A szakács szakma is képviselteti magát ezeken a versenyeken, ahol a részvételért meg kell nyerni a hazai selejtezőt. Ez utóbbi két versenyen szakértőként segítem a magyar versenyző felkészülését, illetve a versenyeken 2010-ben Lisszabonban a Euroskills-en, 2011-ben Londonban a Worldskills-en zsűritagként tevékenykedtem és képviseltem hazánkat.

Összegezve a szakácsversenyek hazai- és nemzetközi trendjeit azt mondhatjuk, hogy az utóbbi évtizedben erőteljes elmozdulás tapasztalható a hidegkonyhai látványorientált, de közvetlen nem fogyasztható készítményeket előállító versenyektől a nyers alapanyagot frissen elkészítő melegkonyhás szakácsversenyek irányába.

4.3.A gasztronómia és a földrajzi környezet kapcsolatrendszer

Az emberré válás korai időszakában az adott földrajzi tájegység megehető javai jelentették az életet az ember számára. Később, a növénytermesztés, majd az állattenyésztés kifejlődésével még mindig az adott területen megtermelt, feldolgozott és elfogyasztott élelmi anyagok biztosították az emberi létezéshez szükséges energiamennyiséget. Hangsúlyozni kell, hogy szervezett körülmények között, csak a kereskedelem kialakulása nyomán vált lehetővé a különféle földrajzi területekről származó árufeleségek megjelenése más földrajzi tájegységeken. A középkorban például számos import fűszer – bors, gyömbér, fahéj – gazdagította az akkori, Mátyás király korabeli magyar konyhát. Napjainkig töretlen a világkereskedelem fejlődése a globalizáció részeként. A folyamat pozitív hozadéka, hogy ahol fizetőképessé válik a kereslet, ott szinte bármikor, bármilyen élelmi anyag vagy élelmiszer

kapható. Ugyanakkor Európa számos országában az 1980-as évektől, Magyarországon az utóbbi néhány évben erősödnek a helyi termékek felértékelésével kapcsolatos törekvések.

A gasztro-földrajzi kínálatot kétféleképpen definiálja BODE, W.K.H. 1984-ben. Az egyik meghatározás szerint „különféle alapanyagok és ételek elérhetősége, ezek következményeképpen az éghajlattal összefüggő étkezési szokások a Föld egy adott területén vagy régiójában”. A másik definíció a történeti fejlődés különböző tényezőit veszi sorra, mint például „a mezőgazdaság, az állattenyésztés, az élelmiszertartósítás, a raktározás, a konyhai előkészítő műveletek, az azokhoz rendelkezésre álló technika, az ételkészítés és ételkreációk, valamint az ételek tállalásának megjelenése és folyamatos fejlődése”.

Meg kell említeni, hogy a két meghatározás jól kiegészíti egymást, mely szerint az adott földrajzi területen meglévő ehető alapanyagok és az azokhoz kapcsolódó gasztronómiai fejlődés szorosan összefüggő rendszert alkotnak.

A működő ökológiai rendszer kölcsönhatásban van a növény- és állatvilággal, az éghajlattal, a talajjal, továbbá fontos szerepet játszik az emberi táplálkozás fejlődésében (HURST, M.E. 1972).

4.3.1. Magyarország talajadottságai, domborzata, éghajlati viszonyai

Magyarország köztudottan kedvező talajadottságai és jó minőségű termőföldje az agrárium számára biztos termesztési és termelési alapot szolgáltatnak. NEMERKÉNYI A. – MÓGA J. (2007) *Közép-Európa legnagyobb életkamrája, a Kárpát-medence* fejezet cím úgy is tovább gondolható, hogy Közép-Európa legnagyobb éléskamrája a Kárpát-medence. Alapvetően minden természeti feltétel, pl. talajadottságok, domborzat, vízellátottság, éghajlati viszonyok adva van a jó minőségű mezőgazdasági és élelmiszeripari termények-termékek előállítására. Egyértelmű összefüggés van az adott terület talajadottságai, domborzata, vízellátottsága, éghajlati viszonyai alapján meglévő flóra és fauna, a termeszthető növények, a tenyészthető haszonállatok és a gasztronómia között.

DÖVÉNYI Z. szerk. (2010): *Magyarország kistájainak katasztere* szakkönyve apró részletekre kiterjedően mutatja be hazánk kistájainak jellemzőit, például domborzat, földtan, éghajlat, vizek, növényzet, talajok stb. Ezekre az adatokra a munka későbbi fázisában, a mintaterületek gasztronómiájánál 5.9. fejezetben hivatkozni fogok, azonban ebben a részben a téma megalapozásának érdekében Magyarország természetföldrajzi adottságairól csak egy rövid, általános áttekintést adok.

Magyarország domborzatát az alacsony tengerszint feletti magasság jellemzi, területének 68%-a 200 m-es tengerszint feletti magasságot el nem érő alföld, 30%-a 200-400 m közötti magasságú dombosság, és csak 2%-a tartozik a 400 m-nél magasabb hegységek csoportjába. Magyarország földrajzi helyzete alapján a jellegzetesen négy évszakú, valódi mérsékelt övbe, azon belül pedig a mérsékelt szárazföldi (kontinentális) területbe tartozik. Hazánk kis területű, alacsony tengerszint feletti magasságú (ahogy ez már említésre került), gyenge függőleges tagoltságú ország és az egyes tájegységek éghajlatában nincsenek jelentős eltérések (BORA GY. – NEMERKÉNYI A. 2000).

A napsütéses órák számának évi összege a Duna-Tisza közének déli felén 2100 óra/év, a nyugati határ mentén viszont csak 1700-1800 óra/év. A napsugárzás évi eloszlása, főként nyári maximuma mind a gabona- és gyümölcstermesztés, mind pedig az idegenforgalom számára igen kedvező.

Magyarország évi középhőmérséklete 8-11 °C.

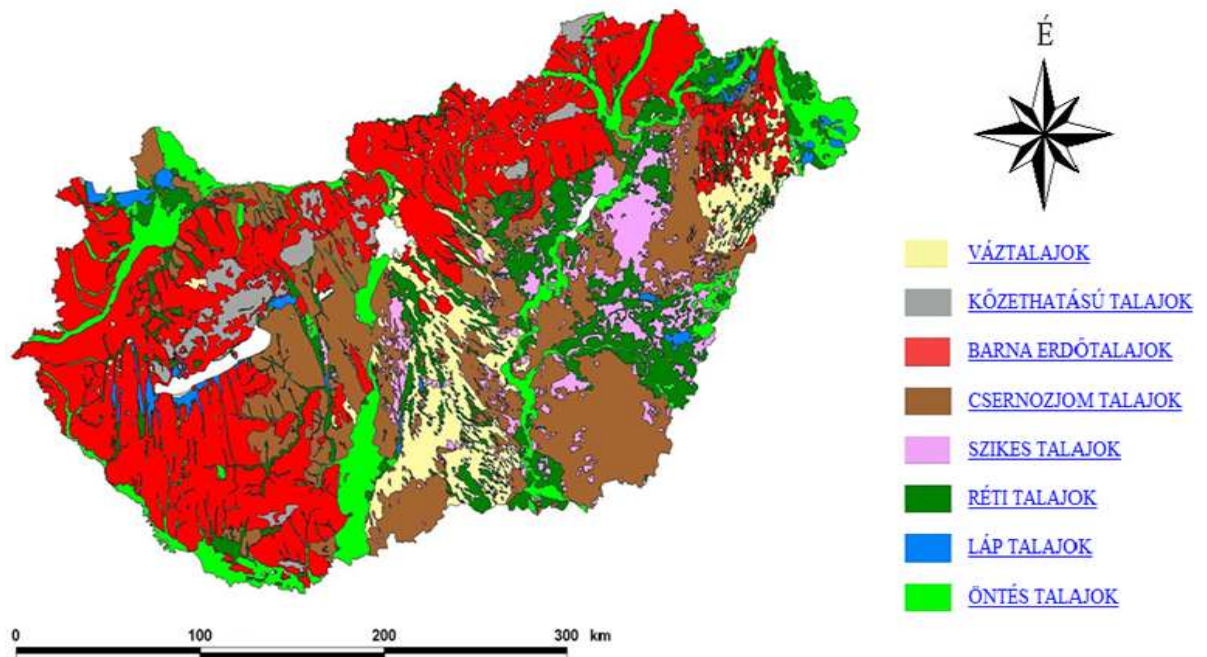
Az éghajlati elemek közül a csapadék eloszlásában rajzolódik ki a legnagyobb területi különbség. Hazánk legcsapadékosabb területei a délnyugati határ közelében és a hegységeken (több mint 800 mm/év), legszárazabb vidékei pedig a Középső-Tisza mentén (kevesebb, mint 500 mm/év) fekszenek. A csapadék időbeli eloszlása egyenlőtlen, de nem kedvezőtlen. A legtöbb csapadék tavasz végén, nyár elején érkezik. Ez a kora nyári csapadékmaximum biztosítja az érésben lévő gabonafélék és a kapásnövények vízszükségletét. Az átlaghoz képest azonban bizonyos években jelentős eltérések, havi eloszlásban pedig szeszélyes szélsőségek mutatkoznak. Főként a nyári aszály okoz gyakori károkat, terméskiesést. Kedvezőtlen, hogy a hó éppen a mezőgazdaságilag fontos Dél-Alföldön takarja legrövidebb ideig a földeket (30-35 nap/év). A hegységkeret védő hatásának köszönhető a magyarországi átlagos szélsebesség (2-4 m/s), ami jóval kisebb, mint Európa nyugatibb területein, az általános szélirány észak-nyugat – dél-kelet. Ezek a légmozgások általában óceáni eredetű nedves légtömegeket hoznak hazánk területe fölé (<http://elib.kkf.hu/hungary/magyar/geography/HUN.htm>).

A talajadottságok összefoglaló bemutatásával foglalkozom a következő részben. Hazánk vízrajzára ebben a fejezetben nem térek ki, ugyanakkor meg kell jegyezni, hogy a tájegységek gasztronómiai áttekintésénél elsősorban az édesvízi halakkal kapcsolatban említésre kerülnek az adott terület, folyó- és álló vizei.

Magyarország talajszerkezete

Magyarország talajai többségének szerkezete, termőréteg vastagsága, víz-, levegő- és hőgazdálkodása, adszorpciós tulajdonságai, tápanyag gazdálkodása, szervesanyag-tartalma, biológiai aktivitása kedvező, és ennek köszönhetően termőképessége nagy. A termőterület minősége nemzetközi szinten is kiemelkedő, az országon belül azonban szélsőséges eltérések tapasztalhatók.

Magyarország genetikus talajtérképét láthatjuk a 6. ábrán.



6. ábra

Magyarország genetikus talajtérképe

Forrás: <http://www.uni-miskolc.hu/~ecodobos/ktmcd1/terkep.htm>

A leggyakoribb talajtípus Magyarországon a barna erdőtalaj, mely az ország területének 35 százalékát borítja. A legjobb természetes termékenységű talajok a csernozjomok, amelyek az ország területének bő egyötödét fedik a Dél-Alföldön, a Közép-Dunántúlon és az Észak-Alföldön. Az e talajokon, különösen a mészlepedékes altípusán folyó termelés versenyképes hozamokat biztosít. A korábban rendszeresen vízjárta területeken korlátozottabb termőképességű réti talajok alakultak ki, amelyek az ország területének ugyancsak egyötödét borítják. Ilyenek mindegyik régióban megtalálhatók, a legnagyobb arányban a Tisza középső és felső szakasza mentén, illetve a Kisalföldön (SZŰCS A. 2008).

4.3.2. Magyarország mezőgazdasági és élelmiszeripari földrajza

Az agrárgazdaság egy olyan összetett fogalom, amely magában foglalja a mezőgazdaságot és az élelmiszeripart, továbbá a kereskedelmi, ipari és közlekedési kapcsolatokat is. Az agrárgazdaság területi elhelyezkedését befolyásoló tényezők sorában első helyen szokás kiemelni a természetföldrajzi környezetet, de további fontos elemeket – munkaerő viszonyok, infrastruktúra, szállítás, tulajdonviszonyok, kereslet stb. – is figyelembe kell venni. A mezőgazdasági termelés feltételei között meg kell említeni a termelési eszközök előállítását, ezek szállítását a termelőkhez, a mezőgazdasági termelést (növénytermesztés, állattenyésztés), a mezőgazdasági nyerstermékek feldolgozását (élelmiszeripar), a mezőgazdasági termékek eljuttatását a fogyasztókhoz a kereskedelem és a vendéglátó-ipar közvetítésével (TÓTH J. szerk. 2002).

Mindezekből jól látható, hogy az agrárgazdaság egyes elemeinek összessége adja azt a komplex rendszert, amelynek működési minősége szolgálja a hazai és az export révén, a külföldi végső fogyasztók mezőgazdasági és élelmiszeripari termékellátását.

A mezőgazdaság térszerkezete

A földhasznosítás szerint az ország földterületének körülbelül fele szántó, 20%-hoz közelít az erdő és 15 % a művelés alól kivont területek aránya. A maradék 15 %-on osztozik a gyepek, a szőlők, a gyümölcsösök és a nádasok. A mezőgazdaság által termelt termékek szerint a növénytermesztés esetében a gabonaféléknél a jó termőtalajt igénylő búza a löszvidékek mezőségi talajait kedveli. Ilyen területek a Tiszántúl löszláplái (Körös-Maros köze, Hajdúsági löszhát), a Mátra és a Bükk előtere, a Heves-borsodi-síkság, az Észak-bácskai-löszhát, a Mezőföld, Dél-Tolna és Baranya megye, valamint a Kisalföld, ahol öntéstalajokon termesztik. Az őszi árpa igényei a búzáéhoz hasonlóak, viszont nem bírja a kemény téli fagyokat, ezért a déli búzatermő vidékeken a Délkelet-Dunántúlon (Baranya és Tolna megyék), a Mezőföldön és kisebb mértékben a Körös-Maros közén termesztik. A tavaszi árpa nem ennyire kényes, így fő körzete a Kisalföld és az Északi-középhegység előtere. A rozs hűvösebb, csapadékosabb időjárást kíván, viszont a talaj minőségére nem annyira igényes. Ezért került azokra a homoktalajokra, ahol a búza már nem terem jól. Vetésterülete – ami csökkent – a Duna-Tisza közén, a Nyírség középső és déli részén és a Délnyugat-Dunántúl csapadékosabb, kilúgozott erdei talajú tájain található. Kukoricát a búzához nagyjából hasonló területeken termesztik, mert szintén érzékeny a talaj tápanyagtartalmára. A rizs víz- és hőigényes. Csak öntözhető

földeken él meg, ezért fő termőterülete a Tisza-völgy középső szakasza, Jász-Nagykun-Szolnok és Heves megye (PAP M. 2007).

Az ipari növények esetében a cukorrépa talajra és vízre igényes, így főleg azokon a területeken termesztik, ahol a búzát is. Ugyanakkor nagy tömege miatt nem gazdaságos nagy távolságra szállítani, így optimális esetben a cukorgyárak 50 km-es körzetében termesztik. A napraforgó hőigényes, viszont a talaj minőségére nem kényes, ezért főleg az Alföldön termesztik. A repce a Dunántúli-dombságban jellemző. A szójának az emberi étkezésben – a takarmányozáson kívül – is nő a szerepe, magas fehérjetartalma miatt. Nagy tápanyagtartalmú, meleg, párás területeket kedveli. Fő termőhelye az ország déli része. A zab a lótenyésztés legfontosabb takarmánya, bár az emberi táplálkozásban is jelentős szerepe van magas rosttartalma miatt. A talaj iránt nem igényes, viszont az egyenletesen hűvös, csapadékos éghajlatot kedveli. Leginkább a Kisalföldön és Zala megye nyugati részein, Borsod-Abaúj-Zemplén megye északi részén fordul elő.

A burgonyatermesztés a csapadékosabb homoktájakra jellemző. Előfordul a Nyírségben, a Kiskunságban és a Dunántúl nyugati, délnyugati tájain. A vörös- és fokhagyma termesztésének hagyományos központja Makó környéke, míg a fűszerpaprikához szükséges paprikatermesztés, majd feldolgozás tradicionális területe két település, Szeged és Kalocsa vidéke. A paradicsom fő termőhelyei Budapest környéke (Mogyoród, Fót, Rákospalota, Dunakeszi), Kecskemét és Nagykőrös vidéke, illetve Hatvan és környéke (<http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/4-441.html>). A káposzta termesztése a mély fekvésű, vizes területeken, ott alakult ki, ahol a felvásárlás biztosított volt, például a győri, szigetközi, fertődi, mosoni tájakon, Vecsésen, Dél-Pest agglomerációjában, Szentesen és környékén, valamint Hajdú-Bihar megyében (FARNADI É. szerk. 2002).

A gyümölcsstermesztés fő termőkörzetei az alma esetében a Nyírség és Zala, a sárgabaracknál a Kiskunság, ezen belül Kecskemét környéke, az őszibarack esetében a Budai hegyek déli lejtői, Szeged környéke és a Mecsek déli előtere. A bogyósoknál (ribizli, málna, egres) a Dunakanyar, itt Szob környéke és Győr tágabb körzete. A többi gyümölcs elszórtan helyezkedik el, nem alkot nagyobb körzeteket. A dinnye 60 százalékát Békés megyében, elsősorban Medgyesegyháza környékén termelik meg (http://m70.hu/hu/cikk/dinnye_uj_jogsabalyok/).

Hozzá kell tenni, hogy a „Gasztronómiai fesztiválok, rendezvények” 5.11. fejezetben megjelenik a Medgyesegyházi Dinnyefesztivál. Ugyanakkor meg kell említeni a híres csányi dinnyét, melyet a hatvani kistérségben termesztenek.

Magyarország a szőlőtermesztés északi határvidékén fekszik, ezért a szőlőterületek nagy része a hegységek déli lábánál található, ahol nagyobb a besugárzás. Magyarország 22 borvidéke látható az 5. táblázatban:

5. táblázat

Magyarország 22 borvidéke

Badacsonyi borvidék	Móri borvidék
Balatonboglári borvidék	Nagy-Somlói borvidék
Balaton-felvidéki borvidék	Neszmélyi borvidék
Balatonfüred-Csopaki borvidék	Pannonhalmi borvidék
Bükki borvidék	Pécsi borvidék
Csongrádi borvidék	Soproni borvidék
Egri borvidék	Szekszárdi borvidék
Etyek-Budai borvidék	Tokaji borvidék
Hajós-Bajai borvidék	Tolnai borvidék
Kunsági borvidék	Villányi borvidék
Mátrai borvidék	Zalai borvidék

Forrás: <http://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei>
saját szerkesztés

Az állattenyésztés a takarmánytermesztéssel szoros kapcsolatban áll. A gabonafélék termesztéséhez kötődik a baromfi- és a sertésenyésztés, a szalastakarmányokhoz a szarvasmarha ágazat. Mivel a szalastakarmányok termesztéséhez sok csapadék kell, ezért a szarvasmarhatartás az ország nyugati megyéire és északkeleti részeire jellemző. A sertés és baromfitartás egybeesik a fő kukoricatermő területekkel. A baromfifélék között a hagyományos csirke-, tyúk-, kacsá-, libatenyésztés mellett egyre jelentősebb a pulyka is. A juhállomány tartása ma már nem elsősorban húzáért történik, fontosabb a gyapjú. Főleg a szárazabb, rövid fűvű gyepterületeken tartják a nyájukat, ilyen a Hortobágy és környéke (<http://foldrajztetel.blogspot.com/2008/01/mezgazdasg-termszeti-adottsgai.html>).

Hozzá kell tenni, hogy a cukorrépa termesztés analógiájára – nem feltétlenül csak a fajlagosan nagy tömege miatt – kellene a lehető legtöbb terményt a termesztési, tenyésztési helyéhez közel piacra vinni, értékesíteni. Természetesen az adott terület fogyasztói piaca is befolyásolja az értékesítési lehetőségeket. Azt, hogy a juhállomány nem jelentős, kellő mértéktartással kell értékelni, hiszen például a 2007-es évben a több mint, 1,2 millió körüli

magyarországi egyedszám nem kevés. Azt is figyelembe kell venni, hogy az utóbbi években a megfelelő minőségi tökehúst, melyben a bány és a birka is szerepel, előállító magyar cégek termékeire van kereslet hazánkban.

Magyarország vadállományát az apróvadak viszonylag alacsony és jelenleg is csökkenő száma, valamint a nagyvadak viszonylag magas egyedszáma jellemzi. A nagyvadak élőhelye általában a termőföldekkel határolt erdő – bár az őz és a vaddisznó mezőgazdasági területeken és erdőkben egyaránt előfordul – az apróvadaké pedig a mezőgazdasági terület. Erdeinkben a 2005/2006-os vadászati évben közel 500 ezer nagyvad élt, legtöbb közöttük őz volt (63%), a vaddisznók aránya 16, a gímszarvasoké 15%-volt, míg a dámszarvasok száma 4, a muflonoké 2%-ot tett ki

<http://www.agrarkamara.hu/LinkClick.aspx?fileticket=SrIiuXs2xsw%3D&tabid=78>).

A magyar agrárium szerepe a gasztronómiában

Egy ország gasztronómiája akkor működőképes, ha a szükséges alapanyagokat az agrárium folyamatosan és jó minőségben biztosítja számára. Éppen ezért tekintsük át az utóbbi húsz évben az agráriumban bekövetkezett változások néhány elemét.

1990-es évek elején a mezőgazdaságban bekövetkezett a válság, hiszen a mennyiségi termelés nélkülözte a minőségi elemeket, nem volt költséghatékony és nem piaci alapokon működött (HANTÓ ZS. 1998).

A gazdaságos tevékenység végzéséhez többek között szükség van szaktudásra, megfelelő technikára és technológiára, az adott mezőgazdasági termeléshez optimális földterületre, tőkére stb. A 90-es évek közepéig a prosperáló vállalkozások rendelkeztek az előzőekben említett gazdaságos tevékenység végzéséhez szükséges feltételekkel (SZIJÁRTÓ A. – LÉVAI P. 1998).

Meg kell jegyezni, hogy az élelmiszerpiac keresleti oldalát képviselő vásárlók egy része nagyra értékeli a jó minőségű terméket előállító gazdálkodók tevékenységét, mert igény van a kiváló friss vagy feldolgozott áruféleségekre (pl. zöldségek, gyümölcsök, tejtermékek, húsok, tradicionális húsipari termékek stb.).

JUHÁSZ P. (1999) szerint az ember, mint fogyasztó, a környezet adottságaihoz való alkalmazkodás helyett az ideális – tértől és időtől független – fogyasztási minták, étkezési kultúra felé fordul.

Hozzá kell tenni, hogy ez a megállapítás a globalizált piac szempontjából igaz, ugyanakkor a vidék fejlődésének lényeges eleme a lokális értékek, például adott területre

jellemző élelmiszer-alapanyagok termesztése, termelése, feldolgozása és értékesítése. Az utóbbi években már Magyarországon is megtalálhatók azok a kistermelők, akik jó minőségű zöldséget, gyümölcsöt, tejterméket stb. állítanak elő. Sok esetben az áruk termelését és értékesítését pénz- és információ hiány nehezíti. Termelői szempontból a viszonylag kisebb mennyiségű, ámde minőségi áru előállítása fajlagosan drágább. Így, ha csak az eladási árat tekintjük, a kiskereskedelemben nem, vagy csak kis mértékben található kistermelői árufeleségek. A kereskedelem és a vendéglátó-ipar szempontjából pedig nehézséget okoz a jó minőségű árut termelők-értékesítők felkutatása kellő információ hiánya miatt.

Az agrárgazdaság termelési tényezőinek fő tevékenysége a tájat alkotó talaj megmunkálása, illetve az azon termelhető növények előállítása és tenyészthető haszonállatok tartása. Az örökölt és a felvett kultúra befolyásolja a földrajzi tér használatának lehetséges formáit, és kitermeli a gazdálkodás életképes együttműködési egységeit. A növénytermesztés és az állattenyésztés alapvetően nem szervezhető az iparhoz hasonló módon: általában kisebb területen, kisebb vállalkozó egységek képesek hatékonyan gazdálkodni (JUHÁSZ P. 1999).

2000-ben a GDP kb. 8 %-át adta a mezőgazdaság, az élelmiszeripar és az erdőgazdaság. A gazdák 70%-a egy hektárnál kisebb területen tevékenykedett. A szántóföldek 50%-án növénytermesztést folytattak. Kenyérgabonából a búza és a rozs, a takarmánygabonából a kukorica és a lucerna, az ipari növényekből a cukorrépa, a napraforgó és a repce jelentőségét kell kiemelni. A kertészeti vertikum: zöldségek, gyümölcsök, szőlő (88 e hektár) mellett, az állatállományt; (4.8 millió sertés, 800 ezer szarvasmarha, 870 ezer juh), kell említeni. Az élelmiszeripar ágazatai közül a húsfeldolgozás, a tejipar és a baromfiipar jelentősége kiemelendő (TÓTH J. ex verb. 2007).

A 2005-ös mezőgazdasági gazdaságszerkezeti felmérés 500 hektár alatti átlagos birtokmérettel 7900 jogi személyiségű földhasználót, és 3,5 hektáros átlagos területtel 707 ezer egyéni gazdaságot talált. A magyarországi átlagos farmok területmérete 2007-ben 9,5 ha körüli, az EUROSTAT adatai és saját számítás alapján

(http://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/show.do?dataset=ef_lu_ovcropaa&lang=en). Az EU átlag 12 hektár (http://ec.europa.eu/agriculture/faq/index_en.htm).

SZÜCS A. (2008) által szerkesztett KSH regionális mezőgazdasági szakkiadványban minden részletre kiterjedően áttekintést kaphatunk az utóbbi húsz év mezőgazdasági ágazat folyamatairól. Ezen anyagból, a dolgozat témájának szempontjából fontos rész kerül kiemelésre a következőkben.

A zöldségtermesztéssel foglalkozó gazdaságok száma számottevően csökkent hét év alatt, 2007-ben mintegy 24 ezret számoltak össze, 60%-kal kevesebbet, mint hét évvel korábban. A zöldségtermesztő gazdaságok nyolctizede az Alföldön folytatta tevékenységét.

2000 és 2007 között a gyümölcs- és szőlőtermesztő gazdaságok száma is csökkent, az előbbi mintegy kétharmada, az utóbbi hattizede volt a 2000. évinek.

Az ezredfordulón az állattartó gazdaságok száma még elérte az 575 ezret, 2007-re 340 ezer ilyen jellegű vállalkozás működött.

Hozzá kell tenni, hogy többek között a gabonaágazat nem lett kiemelve a fenti összefoglalóban, nem fontosságának hiánya miatt, hanem azért, mert összehasonlítva például a zöldség-gyümölcs ágazatokkal, ebben az esetben nincs értelme a helyi direkt értékesítésnek, illetve felvásárlásnak.

Élelmiszeripar

A rendszerváltást követően 1996-ban az élelmiszeripari jegyzett tőke 90%-ban magántulajdonban volt és ebből az arányból 60% külföldi kézbe került. 1997-re azok az élelmiszeripar-ágak fejlődtek, ahol nagy hozzáadott értéket igényelnek a termelési folyamatuk során, például szeszipar, gyümöcslégyártás, édesipar stb. A privatizációt követő tulajdonosváltás hatására nemcsak az élelmiszeripar szerkezete, hanem a technikai eszközök is megújultak. A magyar élelmiszeripar legfontosabb ágazatai a hús-, baromfi-, zöldség-, gyümölcsfeldolgozás, malom- és tejipar. Ezek az ágazatok adják az élelmiszeripari GDP közel 50%-át és az export árbevételének 70%-át. Legfontosabb exportcikkeink a feldolgozott zöldség és gyümölcs, hús és húskészítmények, illetve növényolajipari termékek (PIROS L. 1997).

2000-re befejeződött az élelmiszerágazat privatizációja, melynek eredményeképpen az állami tulajdon aránya 1%-ra csökkent. A cégek 89%-a 11 főnél kevesebb munkavállalót foglalkoztatott, míg a termelési érték kétharmadát a 300 főnél többet foglalkoztató vállalkozások állították elő 1999-ben. Az ágazati fejlődés nem egységes, így vannak területek, például téstagyártás, édesipar, söripar, szeszipar stb. ahol a fejlődés jelentékenyebb, mint más szakágak esetében a belső megosztott szerkezetük miatt: tej-, hús-, baromfi-, malom-, zöldség-, gyümölcsfeldolgozó ipar (KELETI E. 2001).

Az EU csatlakozást követően az agrárium erős versenyhelyezettel állt szemben, ennek következményeképpen állattenyésztési- és kertészeti ágazatok piacvesztése következett be.

Magyarország alapvető termékeiből – sertéshús, tejtermék, gyümölcs – nettó importórré vált. Ugyanakkor csökkent a baromfi és marhahús exportunk (POPP J. 2007).

Meg kell jegyezni, hogy jelenleg a kereslet egy része továbbra is jelentős az olcsó tömegtermékek iránt, azonban a fogyasztói igények egy másik része keresi a minőségi, kézműves készítményeket. Az EU-s agrártámogatások fokozatosan csökkennek, és a magyar monetáris politika sem kedvez a hazai agrárium helyzetének megerősítéséhez, javításához.

Az öko-gazdálkodás helyzete Magyarországon

Az ökotermelés szerepe az agrártermelésben BUDAY-SÁNTHA A. (2007) szerint méreteitől függetlenül, egy nagyon fontos, speciális minőséget garantáló termelési irányt jelent. Az ökotermelésnek ma a XXI. századi termelés hatékonysági, élelmezés-egészségügyi és élelmiszerbiztonsági követelményeinek kell megfelelnie, ezért ehhez szükséges technikát, technológiát és fajtákat kell alkalmaznia. Az ökotermelés a magyar agrárgazdaságban a 2% körüli területi, 0,5-1%-nyi termelési, 0,5-1% körüli export, és 0,1% körüli fogyasztási részesedésével marginális szerepet tölt be, mégis fontos, mert az agrártermelés számára új lehetőségeket teremtett, s a magyar termékek azokra a piacokra is eljutottak, ahová egyébként nem kerülhettek volna be.

Az öko- vagy biogazdálkodás világszerte a termelés növekedésével büszkélkedhet. Magyarországon, szemben az európai trenddel, az utóbbi öt évben csökkent az ellenőrzött biogazdálkodók által művelt terület. A hazai kereslet is megcsappant a hagyományosnál jóval drágább termékek iránt. ROSZIK P. (2010) szerint, körülbelül 30 százalék lenne a biotermékek reális felára. A vegyszerek mellőzése miatt a biotermesztők ráfordításai 20-25 százalékkal alacsonyabbak ugyan a hagyományos módon gazdálkodókénál, de a hozamuk is ennyivel kisebb. A biotermékek beltartalmi értéke gazdagabb, egészségre gyakorolt hatásuk jobb, így ekkora felár indokolt. Hipermarketekben, ha árusítanak biotermékeket, pl. zöldségeket, akkor azok ára sok esetben többszöröse a hagyományos termékekének. Ennek oka lehet, hogy a kis mennyiségű biotermék logisztikai költsége magas, és ez megjelenik az eladási árban.

Az átlagfogyasztó fejében a bioélelmiszer sok esetben összefolyik a vegetáriánusok által fogyasztható étkekkel, illetve a reformélelmiszerekkel, holott a bio minősítést húskok és más állati eredetű termékek is elnyerhetik. A legalább 5 évig vegyszermentes területen termesztett növényi eredetű élelmi anyag lehet öko. A bio minősítést a Biokontroll Hungária vagy a Hungária Öko Garancia Kft. ellenőrzi, és tanúsítja, hogy megfelel a termék a biotermékekkel szembeni követelményeknek.

Az 1998-at követő hat évben majdnem meghétszereződött, 21 ezerről 133 ezer hektárra nőtt az ellenőrzött bioterület Magyarországon, 2004 óta viszont 120 ezer hektárra csökkent. Ez egyértelműen a támogatás hiányának tulajdonítható. 2004 óta ugyanis a biogazdálkodásba belépett gazdák nem kapnak támogatást. Márpedig a biogazdálkodás legkritikusabb szakasza az átállás 2-3 éves időszaka. Ekkor a termesztés már biomódszerekkel történik, a hozam pedig ennek megfelelően csökken, miközben az esetleges kártevők és kórokozók miatti veszteségek kockázata nő. Ugyanakkor – mivel a talajból is ki kell ürülniük a korábban használt vegyszereknek – a terményt még nem lehet bioként forgalomba hozni, így a piaci felárat sem kapja meg a gazda. Az agrártárca a 2010-től ismét beinduló támogatásoktól reméli, hogy 2013-ra a bioterületek mérete elérje a 300 ezer hektárt. Mindenesetre a 2009-es adatok szerint ismét 133 ezer hektárra nőtt az ellenőrzött bioterület Magyarországon. Jelenleg a magyar biotermékek 80 százaléka exportra megy, a kivitel viszont döntő részben tömegtermék, elsősorban gabona. A kevés és kis hazai biopiacokra zöldséget, gyümölcsöt vivő gazdák csak az ott eladható mennyiséget termesztik

<http://www.biopiac.info/index.php?site=aktualis&view=4>).

Hozzá kell tenni, hogy „biovonalon” előrelépés csak az ökotermeléssel foglalkozó gazdák biztonságos, kiszámítható támogatási rendszerével lehetséges. Megfelelő támogatással növekedni fog a biogazdálkodásba bevont területek aránya, ezzel párhuzamosan több bioterméket lehet értékesíteni, vásárolni és fogyasztani. A logisztikai költségeket úgy lehet csökkenteni, hogy a biotermékeket is, akár csak a hagyományosakat, részben helyben vagy az ökogazdálkodáshoz közel értékesítik, ami a jövőbeni kiterjedtebb biotermelői hálózat alapján lehetőségessé válik.

Fenntartható agrárium

Az utóbbi években felértékelődik a jelentősége a fenntartható agráriumnak, ahol a főszerep a helyi gazdaságoké, mivel a gazdaság meghatározó két eleme, a termelés és a fogyasztás lokális tevékenység. A fenntartható gazdasággal szemben támasztott követelményeket elméletileg egy olyan rendszer képes teljesíteni, amelyben a globális, a regionális és a lokális szintű gazdaságok hierarchikusan, egymásba ágyazottan, kooperatív kapcsolatban vannak egymással (HAJNAL K. 2006).

A helyi és kisléptékű gazdaság középpontjában az áll, hogy a helyi erőforrásokat a helyi igények és döntések alapján az adott területen élők javára dolgozzák fel és értékesítik.

Eközben helyi tőkét, munkaerőt, tudást és ökológiailag megfelelő technológiákat használnak. A helyben élők otthonuknak tekintik a tájat, a települést, és ezért nagyobb felelősséget éreznek a jövő iránt, ráadásul általában jobban ismerik a helyi viszonyokat, mint az adminisztratív központok döntéshozói (DAUNCEY, G. 2001, LANTOS T. 2002).

A fenntartható agrárrendszerek olyan komplex rendszerek, amelyek a növénytermesztés, állattenyésztés, erdő-, vad- és halgazdálkodáson kívül magukba foglalják a termékek részleges vagy teljes feldolgozását, ezen kívül a rurális népesség foglalkoztatását, a helyi közösségek és hagyományaik fennmaradását és a térségek természetvédelmét, valamint turizmusát is. Alapvető követelmény az egészséges, azaz vegyszermaradványoktól mentes és magas beltartalmi értékkel rendelkező élelmi anyagok előállítása és feldolgozása olyan termelési rendszerek alkalmazásával, melyek a létfenntartó bioszférát nem károsítják, annak diverzitását megőrzik és fejlesztik, megtartva és növelve a talajok természetes termékenységet, a felszíni és a felszín alatti vizek és a légkör tisztaságát (HAJNAL K. 2006).

Az ipari társadalmak nagyüzemi mezőgazdálkodása ökológiai zsákutcának értékelhető gyakorlatával szemben a nagyüzemek az „alacsony ráfordítás” (Low Input Sustainable Agriculture) technológiájának alkalmazásával tudnak eleget tenni a fenntarthatóság követelményeinek. Kevesebb vegyszert használnak a növénytermesztés során, így a felhasznált energia is csökken. Az integrált növényvédelem alkalmazásával pedig a termésátlagok esetleges csökkenését ellensúlyozza a kevesebb ráfordítás és a talajok minőségének megtartása. A fenntartható agrárium célja az optimális hozam elérése, amelyben a termékegységre vetített ráfordítás a legkisebb (SÁRKÖZY P. 1992). Az optimális hozam hosszútávon biztosítható, azaz fenntartható.

2010 februárjában jelent meg az ENSZ Kereskedelem és Fejlődés Konferenciájának az anyaga, melyben azt javasolják a kormányoknak, hogy ösztönözzék a különféle fenntartható agráriumok működését, melyek magukba foglalják az ökogazdálkodást, az alacsony külső ráfordítás technológiáját, vagy az integrált növényvédelmet, amelyik minimalizálja az agráriumban használatos vegyszereket

(<http://twinside.org.sg/title2/susagri/2010/susagri119.htm>).

Összegezve a fenntartható agrárium irodalmát jól érzékelhető, hogy nem folytatható tovább a termőtalajok, a felszíni és felszín alatti vizek szintetikus anyagokkal, pl. műtrágyával történő szennyezése. A hazai és nemzetközi irodalmak és az a fajta agrárgyakorlat kínál megoldásokat, melyek hosszútávban gondolkodnak, és hosszútávra biztosítják a fenntartható agráriumot. A megoldások bevezetéséhez, kiterjesztéséhez azonban paradigmaváltásra van szükség.

Kistérségek és a kistermelők lehetőségei az agrárium szempontjából

A hagyományos agrártérségek mai gazdái kevésbé függenek a helyi közösségektől, sokkal inkább a felvásárlóktól, a közlekedési lehetőségektől, a távolságoktól, a munkagépek szervízhálózatától (A. GERGELY A. 1998).

Hozzá kell tenni, hogy minden bürokratikus akadály ellenére – szerencsére 2010-ben zöld utat kapott az agrártermékek helyi értékesítésének lehetősége – célszerű a mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeket a termelés helyéhez közel értékesíteni. Így, többek között a távolságfüggés és a velejáró üzemanyagköltség lecsökken. A 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet megkönnyíti a kistermelők élelmiszertermelési, - feldolgozási és - értékesítési feltételeit.

A kistermelői rendelet legfontosabb módosítása, hogy az állati alaptermékek (tej, tojás, nyers hús, stb.) és a feldolgozott kistermelői termékek (sajt, lekvár, kolbász stb.) értékesíthetők az előállítás szerinti megyében és Budapesten, vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva az ország területén legfeljebb 40 km távolságon belül a végső fogyasztó részére, valamint boltokba és vendéglátó egységekbe, így a közétkeztetésbe is.

Az új szabályozás szerint ellenőrzött állományból származó baromfi és nyúlféle házi vágásánál a településen, végső fogyasztó számára történő értékesítésnél ezután nem kell a hatósági húsvizsgálatot elvégeztetni legfeljebb heti 50 darab házi tyúkféle, 25 darab vízi szárnyas vagy pulyka, 13 darab nyúlféle vágásánál.

Újra lehet disznót vágni. Az eddigi rendeletek tiltották az otthoni disznóvágást, és tiltották a házilag előállított füstölt áruk értékesítését is. Az új rendelkezés biztosítja az olyan hagyományok megőrzését, mint az ökor-, birka-, kecske- és disznóvágást, a disznótort. A falusi vendégasztal szolgáltatásnál, és a rendezvényeknél a hatóságnak történő bejelentés mellett lehetőség nyílik az ellenőrzött állományokból helyi/házi vágás elvégzésére, a hús helyben való elkészítésére, valamint helyben fogyasztás céljára történő értékesítésre. Az ökörsütés, birkapörkölt, házi disznótort a falusi vendéglátónál és a rendezvényeken is engedélyezett, és kistermelő is végezhet falusi vendégasztal szolgáltatói tevékenységet az általa megtermelt vagy előállított, és kiegészítő alapanyagként vásárolt élelmiszer felhasználásával (<http://www.vm.gov.hu/>).

A kistérségi térségfejlesztésnek komplexnek kell lennie, mely szerint a gazdasági, a politikai-közületi és a szellemi életet egyidejűleg kell fejleszteni. Lényeges továbbá, hogy a fejlődésnek endogénnek kell lennie, amely ugyanakkor külső anyagi és szellemi forrásokat is igénybe vesz. Végül a kistérség településeinek célszerű együttműködniük, mert ez esetben

potenciálisan nagyobb hasznot remélhetnek, mintha külön-külön településenként végeznék tevékenységüket (BÁNLAKY P. 1999).

Az Európai Unión belül és Magyarországon is a vidékfejlesztés történelmi fordulóponthoz érkezett az egységes és különálló támogatási rendszer létrejöttével. A vidékfejlesztés összes szereplőjének partneri részvételére szükség van, különösen fontos az alulról jövő kezdeményezések támogatása (IGLÓI G. 2006).

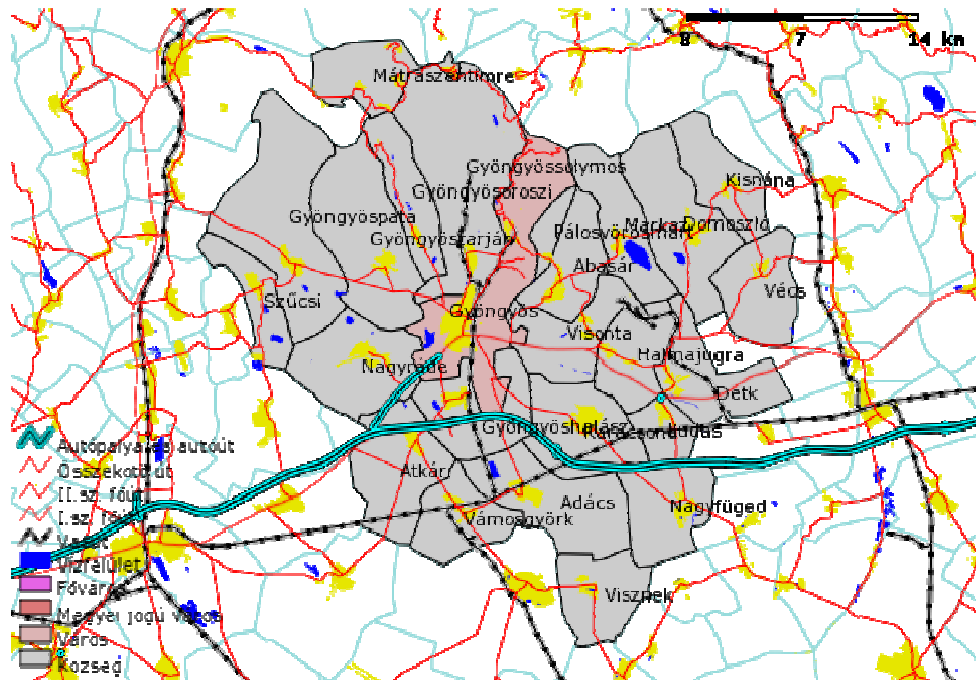
Meg kell jegyezni, hogy a spontán alulról jövő kistérség szervezés, szerveződés, csak akkor működőképes, ha szakmailag hozzáértők, területfejlesztési szakemberek menedzselik a folyamatot.

Egy kistérséget kiemelve, országos szinten is, modellértékű javaslatokat mutatok be a következőkben.

A Gyöngyösi Kistérség területhasznosítása számos összefüggésben kedvező lehetőséget kínál. Ilyen például a mátrai terület, ahol a meglévő természeti erőforrásokat – erdők, legelők, tiszta levegő, minden évszakban csodálatos környezet stb. – kell jól hasznosítani. Az erdők faállományát ésszerűen kell használni. Nem engedhető meg, hogy újraterelítés nélkül egész hegyoldalak faállományát kivágják, és ezzel a környezetnek több negatív hatást – csapadék, vízmegtartó-képesség csökkenése, ezzel árvízveszély kialakulásának kockázata a környező településeken, tájképváltozás, levegőminőség romlás – okozzanak. Nagyon fontos lenne a közúthálózat minőségét javítani. Szükség van a minőségi turizmus fejlesztésére is. Ehhez a tiszta és igényes szálláslehetőségeken túl különféle, a táj jellegének megfelelő szolgáltatásokat kell biztosítani. Ilyen lehet például az erdei környezetbe jól illeszkedő wellness fürdő. Sokkal kisebb költséggráfordítással indítható lenne természetmegismerő túra, melynek keretében szakvezető segítségével évszaktól függően meg lehetne ismerni az erdők, rétek növény- és állatvilágát. Így például szervezhető lenne: madár-madárhang túra, lepkesmegfigyelő túra, virágbeazonosító túra, bogyós gyümölcs begyűjtő túra, gombaszedő túra stb. Mindezeket a programokat ki lehetne egészíteni digitális fényképezéssel. Így dokumentálva lenne a megfigyelt élővilág. Fontos lenne, hogy a vendéglátóhelyek étel- és italkínálatában a helyi specialitások jelenjenek meg (SÁNDOR D. 2007).

Hozzá kell tenni, hogy a Gyöngyösi Kistérség területén többek között a már említett bogyós gyümölcsök és erdei gombák mellett a hegyvidéki állattartásból származó tejtermékek, valamint a déli sávban a szőlő és borvertikum biztosítja a jellegzetes helyi alapanyagok, termékek körét. A hegyvidéki településeken, például Mátraszentimrén a szlovák nemzetiségi hagyományoknak megfelelően őrzik a gasztronómiai örökséget. Ennek megfelelően a már

nem létező Szlovák csárda, illetve a ma is működő Kemencés csárda ételválasztékában a sztrapacska és a borzaska (borzas borda), mely egy reszelt burgonyával készült panírban sült sertésszelet, kiemelt szerepet kap. A tájra jellemző étkezési szokásokról olvashatunk a 4.2.1. fejezetben is. A 7. ábrán a Gyöngyösi Kistérség látható.



7. ábra

Gyöngyösi Kistérség

Forrás:

https://teir.vati.hu/rqdist/main?rq_app=kister_info_09&rq_proc=alap&kell_vissza=I&xterkod=4004

„Hagyományok – Ízek – Régiók” program

Magyarországon 1998-ban a Földművelési és Vidékfejlesztési Minisztérium az Európai Unió Euroterroirs (Európa Vidékei) kezdeményezéséhez csatlakozva „Hagyományok – Ízek – Régiók” (HÍR) programot indított, azzal a céllal, hogy létrehozza hazánk hagyományos és tájjellegű élelmiszereinek gyűjteményét. A program lebonyolítását az Agrár Marketing Centrum, az AMC Kht. koordinálta, míg a szakmai munka egységességéért és színvonaláért egy Tudományos Bizottság vállalt felelősséget. Az európai követelményrendszer értelmében olyan termék vagy élelmiszer kerülhetett be a gyűjteménybe, amelyet egy adott tájegységhez köthető módon hagyományosan állítottak elő, történelme van, de ma is létező termék. A gyűjtés a növényi és állati eredetű élelmi anyagokra, élelmiszerekre, mezőgazdasági termékekre terjedt ki. Borok és ételreceptek nem szerepelnek az anyagban. A leghíresebb ásványvizek a gyűjtemény Függelékében kaptak helyet. A termékeket a hét tervezési-statisztikai régió szerint sorolták be. A gyűjteménybe kerülés követelményei között a következő elemeket kell megemlíteni:

- ◆ A terméknek legalább 50 éves dokumentálható történeti múlttal kell rendelkeznie
- ◆ Hagyományos előállítási mód, de az időközben megvalósuló technikai fejlődést el kell ismerni
- ◆ A terméknek egy adott tájegységhez – település, régió – való kötődése
- ◆ A termékhez kötődő tudásanyag (feldolgozásának valamelyik eleme helyi, speciális tudást tartalmazzon)
- ◆ A terméknek egy adott területen ismertnek kell lennie
- ◆ A terméknek – mennyiségi korlátozás nélkül – a gyűjtés idején is létezőnek kell lennie

A követelményrendszer figyelembe vette a magyar mezőgazdaság és élelmiszeripar hagyományos termelési kultúráját, illetve szervesen illeszkedett a már meglévő európai gyűjteményhez. A követelményrendszer segítségével lehetővé vált a szakmailag megalapozott és történetileg hiteles termékleírások elkészítése (PALLÓNÉ KISÉRDII. 2002).

A kétéves gyűjtőmunka 2000. december végén zárult le. A 300 kidolgozott terméket a 6. táblázatban látható 15 termékcsoportha sorolták be.

6. táblázat

A 300 HÍR termék termékcsoporthoz bontása és megoszlása

TERMÉKCSOPORT	TERMÉK- LEÍRÁS /DB	TERMÉKCSOPORT	TERMÉK- LEÍRÁS /DB
Cukrászati termékek	10	Olajok és zsírok	3
Édesipari termékek	13	Sütőipari termékek	31
Fűszernövények, fűszerek, ízesítők	13	Száraztészták	4
Gabonafélék és malomipari termékek	4	Tejtermékek	22
Halászati termékek	3	Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott gyümölcsök	54
Húskészítmények	29	Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott zöldségek	56
Húsok, szárnyasok, vadak	26	Egyéb	10
Italok	22		

Forrás: SZABÓ E. 2002
saját szerkesztés

A termékleírások 15 pontra bontva tartalmazzák a termékekkel kapcsolatos leglényegesebb ismereteket. A leírás lényeges eleme a termék külső megjelenésének, tömegének, érzékszervi tulajdonságainak, összetételének részletező, objektív ismertetése, a különleges, egyedi jellemzők tömör megfogalmazása, mely a termék gyűjteménybe kerülése lényegi indoklásának is tekinthető. A szatmári szilvapálinkánál pl. a következők olvashatók: „A szatmári szilvapálinka évszázadok óta a szatmári-beregi táj kiemelkedő híressége, vendégköszöntő itala. Utánozhatatlan aromáját – a Tisza és a Szamos folyók öntéstalaján – esetenként félvad módon tenyésző kékszilva fajta, valamint a kierjedt gyümölcscefre hagyományosan réz kisüstön történő többszörös lepárlása, érlelése együttesen határozza meg”. A termékleírás leglényegesebb része a szakmai fogások ismertetése. Ez a legrészletesebben kidolgozott anyagrész, amelyben a leírók a teljes gyártási folyamatot bemutatják, kiemelve azokat a lépéseket, amelyek a termék jellegét alapvetően meghatározzák. A termékleírásokban a hagyományos és tájjellegű élelmiszerekkel, termékekkel kapcsolatban olyan tudás- és adatbázis testesül meg, amelyre igen nagy szüksége volt és van hazánknak. A gyűjtemény jó kiindulópont lehet versenyképességi tartalékaink feltárásában, nagymértékben hozzájárulhat az ország és régió imázs formálásához, a magyar élelmiszerek jó hírnevének öregbítéséhez (SZABÓ E. 2002).

Hozzá kell tenni, hogy a HÍR gyűjtemény valóban nagyon értékes. Ismertségéről már nem lehet teljesen pozitív képet alkotni, annak ellenére, hogy az AMC különféle rendezvényeken, kiállításokon jelen van, és próbálja népszerűsíteni a kiadványt. Ugyanakkor,

véleményem szerint, a vendéglátással foglalkozó szakembereknek kötelező irodalma kellene, hogy legyen ez a gyűjtemény. A 6. táblázatban bemutatott termékcsoportok és azok megoszlása, illetve mindezen termékek részletes ismerete óriási tárháza lehet(ne) a különféle éttermek, vendéglők, csárdák ételválasztékához szükséges nyersanyagok biztosításához. Én személy szerint szerencsés voltam, mert figyelemmel kísértem a munkát az ötlet átvételétől – a franciáktól – az anyag megjelenéséig. Ezt a publikációt tekintettem az egyik alapmunkának az országos ételvizsgáló kutatási munkám során, melyhez 2005-2008-as étlapok szolgáltak adatbázisként. Ahogy a HÍR anyagban is olvasható, a gyűjteményt időről-időre frissíteni kell. Szerencsére ez a munka 2009-ben és 2010-ben is új pályázati felhívással ismét elkezdődött, folytatódott. A követelményrendszer a régi, jól bevált. Remélhetőleg az alapmunka, ami már egy évtizedes, meg tud újulni, ki tud bővülni arra érdemes hagyományos és tájjellegű élelmiszerekkel, termékekkel. Nem kérdés, hogy a vendéglátó vállalkozásoknak a napi üzemeltetéshez mindig aktuális információkkal kell rendelkezniük a potenciális beszállítói, termelői körről. Ennek segítése érdekében primer kutatási munkámban kitérek a helyi termékek értékesítési csatornáira.

Mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredetvédelme

A „Mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredetvédelme” fejezet anyaga szoros összefüggésben van a „Hagyományok – Ízek – Régiók” program előző részben összefoglalt mondanivalójával. Ebben a fejezetben a nemzetközi történéseket, és azok Magyarországgal kapcsolatos összefüggéseit ismertetem. Mindkét részben közös a kiváló minőségű mezőgazdasági termékek és élelmiszerek felkutatásával, a hagyományos termék előállításával, feldolgozással kapcsolatos követelményrendszerek ismertetése és értékelése.

Az Európai Unió kiváló minőségű mezőgazdasági termékekre vonatkozó politikáját, többek között, az ún. Fact Sheet 2007-es kiadványban lehet olvasni. Az anyag néhány lényeges elemének összefoglalását tekintem át a következőkben.

Az élelmiszerek kiváló minőségének garantálását, illetve annak dokumentálását az EU az 1980-as évektől a borok minőségét a címkéken történő feltüntetésével megkezdte. Az EU a francia AOC (Appellation d’Origine Contrôlée) és az olasz DOC (Denominazione d’Origine Controllata) rendszerek alapján 1992-ben bevezetett egy rendszert a hagyományos és regionális élelmiszertermékek védelmére és támogatására. Az EU mezőgazdasági és élelmiszertermékekre vonatkozó minőségpolitikájának célja egyrészt a változatos mezőgazdasági termelés ösztönzése, másrészt az elnevezések oltalma, harmadrészt a fogyasztók támogatása a termékek különleges tulajdonságainak megismerésében. A

termékmegjelölések két kategóriába sorolhatók: egy adott területhez kapcsolódó vagy valamilyen egyedi termelési módszerhez kötődő.

Egy területhez kapcsolódó termékek – Földrajzi jelzések

A földrajzi eredetük által sajátos karakterrel rendelkező termékek neveinek védelméről – oltalom alatt álló eredet megjelölés vagy OEM, melynek az angol megfelelője (PDO, Protected Designation of Origin), és oltalom alatt álló földrajzi jelzés vagy OFJ, melynek az angol megfelelője (PGI, Protected Geographical Indication) – szóló 510/2006/EK rendelet két szempontból is megfelel a fogyasztók igényeinek. Egyrészt számos termék kivételes íz-, aroma stb. tulajdonságokkal rendelkezik, másrészt az előállításuk során használt helyi módszerek bizalmi kapcsolatot jelentenek a fogyasztó, a termék, a származási hely és az ott élő, a termékeket kifejlesztő emberek között. A földrajzi jelzések két típusa a földrajzi területtel való kapcsolat két különböző szintjét jelöli (<http://eur-lex.europa.eu>).



8. ábra

Oltalom alatt álló eredet megjelölés (OEM)

Forrás: www.vm.gov.hu

Az OEM-logót viselő termék (8. ábra) esetében az élelmiszer-előállítási folyamat minden szakaszát az adott területen kell elvégezni. Objektív és szoros kapcsolatnak kell lennie a termék jellemzői és a földrajzi eredet között. Az OEM valamely régiónak, meghatározott földrajzi helynek, esetleg országnak az elnevezése, ami olyan mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírására használatos, amely az adott területről származik, olyan minőséggel vagy jellemzőkkel rendelkezik, amelyek az adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetőek és termelése, feldolgozása, továbbá előállítása meghatározott földrajzi területen történik.

Jelenleg az EU-ban a következő magyar élelmiszertermékek tartoznak ebbe a kategóriába: Makói vöröshagyma, Hajdúsági torma, Szegedi szalámi, Szegedi téliszalámi.



9. ábra

Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

Forrás: www.terport.hu

Az OFJ-logót viselő termék (9. ábra) egy adott területhez kapcsolódó különleges tulajdonsággal vagy hírnévvel rendelkezik, és az előállítási folyamat legalább egy szakaszát az adott területen kell elvégezni, míg a termeléshez használt alapanyag származhat más régióból is. Az OFJ valamely régiónak, meghatározott földrajzi helynek, esetleg országnak az elnevezése, ami olyan mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírására használatos, amely az adott területről származik, különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője, ennek a földrajzi eredetnek tulajdonítható, és termelése és/vagy feldolgozása és/vagy előállítása meghatározott földrajzi területen történik.

Jelenleg az EU-ban következő magyar élelmiszertermékek tartoznak ebbe a kategóriába: Csabai kolbász/Csabai vastagkolbász, Gyulai kolbász/Gyulai pároskolbász, Budapesti téliszalámi (http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm).



10. ábra

Hagyományos különleges előállítású módhoz kapcsolódó termékek

Forrás: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm

A hagyományos különleges termék vagy HKT, melynek az angol megfelelője (TSG, Traditional Speciality Guaranteed) logót (10. ábra) olyan sajátos, jól elkülöníthető termék esetében használják, amelyek vagy hagyományos összetevőket tartalmaznak, vagy hagyományos módszerekkel készítik el őket. Jelenleg ebben a kategóriában nincs hazai termék az EU-ban bejegyezve (Európai Unió, Fact Sheet 2007).

A magyar szabályozás sok tekintetben EU konformnak tekinthető, hiszen a fentieknek megfelelően a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzői, azaz az eredet megjelölések és a földrajzi jelzések kizárólag az 510/2006/EK rendelet szerinti EU oltalmat élvezhetik (<http://eur-lex.europa.eu>).

Hozzá kell tenni, hogy Ősz K. (2003) publikációja a „Mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredetvédelme, a különleges tulajdonság tanúsítása” anyaga jól összefoglalja az eredetvédelem lényegét. Kitekintést ad az EU korábbi, 1992-es szabályozására. Bemutatja a hazai 1998-ban a témát rendező magyar szabályozási anyagokat. Felhívja a figyelmet arra, hogy az eredetvédelemi bejegyzéshez szükséges termékleírásoknak minden részletre ki kell terjednie, mert az elbírálás ennek alapján történik.

Hungarikumok

A hungarikumokkal kapcsolatos állásfoglalások rövid fejlődéstörténetébe tekinthetünk be az alábbi részben. Ennek megfelelően elsőként egy idézet olvashatunk a 2007-ben megjelent *Hungaricum* c. könyvből, mely szerint „A hungarikum olyan nemzeti értékmegőrző, időt álló, hagyományos vagy mai termék, ..., gasztronómia,... , amely jellegét tekintve magyar, a Kárpát-medence területén készült, illetve található” (TANKA L. főszerk. 2007).

Az 77/2008. (VI. 13.) OGY határozat a hungarikumok védelméről, jól összefoglalja a hungarikum szó jelentését, tartalmát és a mindenkori kormány tennivalóit. Az anyag két fő részből áll, az első fejezet az alábbiak szerint leírja és összefüggéseiben bemutatja a hungarikumok értékeit.

A magyar nép méltán lehet büszke a Kárpát-medence egészéhez vagy egy-egy tájegységéhez kötődő, több száz éves történelmi múlttal rendelkező hagyományaira, szokásaira, kultúrájára. A Kárpát-medence magyarlakta vidékein számtalan érték halmozódott fel, melyek szellemi vagy éppen élelmiszer-ipari termékként – mind ez ideig – túléltek a változó világ nehézségeit. Ezen értékek – melyek egyedien és egyedülállóan magyar különlegességek, azaz hungarikumok – számbavétele a mai felgyorsult, globalizálódó életünkben különösen fontossá váltak. A hungarikumnak földrajzi, történelmi, nyelvi, néprajzi arculata van. A hungarikumok olyan sajátos magyar termékek, melyeknek tulajdonságai között lényeges és kiemelkedő a magyar nemzeti jelleg, és amelyek természeti adottságainkkal, őshonos fajtáinkkal, termelési, tenyésztési hagyományainkkal összefüggésben sajátosan magyar ismérvekkel rendelkeznek. A hungarikumok magyarságra jellemző mivoltukkal, különlegességükkel, minőségükkel jelentősen öregbítik hírnevünket, növelhetik megbecsülésünket az Európai Unióban és szerte a világon.

Az OGY határozat második részében olvashatók a mindenkori kormány számára megfogalmazott kérések. Ennek megfelelően a következő öt kérést tartalmazza a határozat. A fenti szempontok figyelembevételével, annak érdekében, hogy nemzeti kultúránk értékeit, eredményeit megőrizzük, a Magyar Országgyűlés:

1. Kinyilvánítja, hogy a hungarikumok megőrzendő, egyedülálló nemzeti értéket képviselnek.
2. Felkéri a Kormányt, hogy a tudomány, a kormányzati szervek, a regionális- és vidékfejlesztési intézményrendszer ágazati érdekképviseletek és szakirányú civil szervezetek bevonásával dolgozza ki a hungarikumok rendszerezését, valamint megőrzésének és hasznosításának lehetőségeit.
3. Felkéri a Kormányt, hogy vizsgálja meg a hungarikumok körébe tartozó, Hagyományok – Ízek – Régiók program keretében létrejött, a hagyományos mezőgazdasági termékeket és élelmiszereket tartalmazó gyűjtemény bővítésének és hasznosításának, valamint a határon túli magyar lakta területeken való gyűjtőmunkához szakmai segítség nyújtásának lehetőségét.
4. Felkéri a Kormányt, hogy ösztönözze az agrártermékek eredet megjelölései és földrajzi jelzései közösségi oltalmának megszerzését, valamint a hagyományos, különleges tulajdonságú termékek közösségi elismerését.
5. A fentiekről, valamint a hungarikumok fenntarthatóságáról és hasznosíthatóságáról a Kormány két évente adjon tájékoztatást az Országgyűlésnek, első alkalommal 2009. december 31-ig (http://www.sztnh.gov.hu/jogforras/77_2008_OGY_hungarikumok.pdf).

A harmadik forrásanyag 2011-es keltezésű. Lezsák Sándor a Magyar Országgyűlés alelnöke a „A Hungarikum borok helye és szerepe a magyar borágazatban” konferencián, Fülöpszálláson 2011. május 6-án azt hangoztatta, hogy a hungarikumok védelme komoly kihívás elé állítja a kormányt. „Olyan intézményrendszerre van szükség, amely jogbiztonságot ad, és számon kérhető például a hungarikumok védelme. Ehhez viszont jó törvény kell. Most még nagy a rendetlenség ezen a területen, hiszen el kell döntenünk, hogy mi számít értéknek, mi az a nemzeti érték”.

Összegezve a hungarikumokkal kapcsolatos történéseket az látható, hogy ugyan a hungarikumok értékeit elismerés övezi, ugyanakkor mind a mai napig nincs jogszabályi, törvényi védelme a hungarikumoknak. Véleményem szerint nem kérdés, hogy az unikális gasztronómiai terményeket, termékeket védeni és megőrizni kell Magyarországon is, hasonlóan az időben ezen a téren előttünk járó országokhoz, mint például Franciaország és Olaszország.

4.3.3. Kereskedelem földrajzi összefüggések

A dolgozat témájának szempontjából vizsgált kereskedelmi földrajzi összefüggések között szerepel a közlekedési földrajz azon tulajdonsága, mely a térbeli távolságok legyőzésére irányul. A folyamat során lokális, regionális vagy globális szinten a kereskedelmi tevékenységen belül az áruk szállítása is történik. Nem véletlen, hogy a KSH statisztikai feldolgozása is egy kategóriában tárgyalja a szállítást és a közlekedést. Magyarországon a kereskedelem a rendszerváltás utáni első privatizált ágazat. A magántőke megjelenése révén számos multinacionális cég jelent meg a hazai piacon. Ennek előnye az áruválaszték sokszínűségében és a nemzetközi kiskereskedelmi kultúra megjelenésében vált napi gyakorlattá. Ugyanakkor ezek a vállalatok szigorúan piaci szabályok szerint működnek és nem tesznek érzelmi különbséget hazai és import termék között. Sok esetben például azonos beszerzési ár esetén is a külföldi terméket választják, mert a kívánt mennyiséget a hazai beszállító nem tudja biztosítani. Azt is látni kell, hogy a keresleti oldal – a vásárlók – nagy részének igényeinek középpontjában az árufeleségek ára áll. A KSH adatai szerint az élelmiszer kiskereskedelmi üzletek száma 2000-ben 51 ezer, míg 2008-ban 43 ezer volt, ami 16%-os visszaesést jelent. Az élelmiszer kiskereskedelmi forgalom volumene 2002-2008 között csökkenő tendenciát mutat. A termelőktől a kiskereskedelembe juttatja el az árukat a klasszikus kereskedelmi rendszerben a nagykereskedelem, például a hús-húskészítmények, tej-tejtermékek, zöldség-gyümölcs vagy italárúk esetében (NÉMET E. (szerk.) 2009).

A mezőgazdasági kisárutermelők a zöldség-gyümölcs ágazatban nehezen tudnak megfelelni a nagyvevői igényeknek, melyeket a termelők alapvetően két okból nem képesek teljesíteni. Egyrészt nem kellően informáltak a vásárlók (kereskedelmi lánc) igényeiről, másrészt a termelő nem képes teljesíteni ezeket az igényeket. A kereskedelmi láncok, ha kedvezőbbek a feltételek, akkor importálnak, mert többek között megbízhatóbb a szállítás, könnyebb a mennyiségi igények kielégítése és egyenletesen jó az áruk minősége. A kisárutermelők által a kereskedelmi láncokba szállított zöldség-gyümölcsfélékre az a jellemző, hogy nem tömegtermékek (burgonya, alma), ugyanakkor kézimunka-igényes áruk például málna, gomba, fokhagyma stb.; viszonylag egyszerűbb zöldség-gyümölcsfélék, amelyek nem igényelnek válogatást, csomagolást, például tökfélék; különlegességek: speciális saláták, például lollo rosso, ruccola, galambeggy saláta; tájjellegű különlegességek, például mecseki medvehagyma; olyan termékek, ahol a frissességnek nagy szerepe van, például újhagyma, fejes saláta (KÜRTI A. et al. 2009).

A kiskereskedelmi láncok igényei a beszállítókkal szemben megkövetelik, hogy a termék megfelelő minőségben, mennyiségben, időben és kedvező áron kerüljön beszállításra. A termelőnek foglalkoznia kell a termékkezeléssel, például hűtés, csomagolás, szállítás, mert ha nem, akkor fordulhat elő, hogy a helyi termékek gyakran rosszabb minőségben kerülnek a termőterülethez közeli kereskedelmi egységekbe, mintha messzebből szállítanák az árut (BEAMER 1999).

Az organikus termékek esetében további szempontok is felmerülnek. Így például a minőségi termék előállításánál a környezetvédelem és a termék táplálkozás-élettani értéke is fontos tényezők. Mindezek összefüggésben vannak a képzéssel, mely kihat a vidék lakosságára, azon belül különösen a növénytermesztéssel és állattenyésztéssel foglalkozókra (PAPADAKI-KLAVDIANOU A. – MENKISOKLOU-SPIROUDI O. – TSAKIRIDOU E. 2003).

A kisárutermelők nehezen tudják biztosítani a megfelelő mennyiségű árut a kiskereskedelmi üzletek számára. Ez a probléma Európában és hazánkban is jelentős, mert a zöldség-gyümölcsstermelésre jellemző az elaprózottság. A kiskereskedelmi láncok, csak gazdaságosan rendelhető mennyiségek esetén kötnek szerződést a kisárutermelőkkel. A megoldás az lehet egyrészt, hogy a termelők összefognak, másrészt réspiaci termékeket biztosítanak az üzletek számára, mely esetben kisebb mennyiségű árut igényelnek a kiskereskedelmi láncok. A brit Well-Pict European cég helyi bogyógyümölcs-termelőket szervezett össze, hogy friss áruval el tudja látni az ASDA szupermarketeket Devon & Cornwall környékén. A régió főként szamóca termelői egy farmra szállítják a gyümölcsöt, ahonnan az ASDA a boltokba teríti az árut. Alapvető cél, hogy kedvező árakat érjenek el illetve, hogy csökkentsék a szállítási út hosszát. Korábban a termelők az ASDA disztribúciós központjába szállították a térségből az árut, majd onnan visszaszállították a kiindulási területekre

(http://www.amsltdgroup.com/15_detailNews_ASDA_strawberries_potatoes_fresh-cabbages_fresh-cauliflower_broccoli_greens_leeks_fresh-local-food.html).

Az áruszállítás időzítésére Magyarországon a dömpingszerűség jellemző, mivel a termelői tárolókapacitás korlátozott. Ez a fajta áruterítés a termelés helyéhez közeli kiskereskedelmi üzletekbe megoldás lehet. Az árverseny folyamatosan nehéz helyzetben tartja a kisárutermelőket. A kiskereskedelem a legmagasabb értéket szeretné a legalacsonyabb árért. Ugyanakkor nem szabad figyelmen kívül hagyni, hogy a minőségi zöldség-gyümölcskínálat egy hipermarket teljes megítélése szempontjából stratégiai kérdés.

A termelői szerveződések megoldást jelenthetnek a beszállítás növelésére, biztonságosabbá tételére, azonban a kereskedelmi láncok nem vállalják át a termelők integrálását és annak

költségeit (HUANG, W. 2004). Ez jellemző az Európai Unióra és azon belül Magyarországra is.

SHAW, SA. és GIBBS, J. (1996) szerint a mezőgazdasági szektor számára a szövetkezesek a piac változékonysága, a termék változékonyság relatív alacsony szintje és a mezőgazdasági termelők nagy száma miatt célszerű. Ugyanakkor szerintük a termelői szerveződések előnye a növekvő alkuerő, méretgazdaságosság az értékesítés és beszerzés terén, szakértők elérése, lehetőség a hozzáadott érték növelésére és az információkhoz való hozzájutás egyszerűsödése.

Ennek ellenére számos olyan termelői szervezet van, amelyik nem képes hatékony szereplője lenni a piacnak. VAN ERP, P. és RAVESLOOT, M. (2004) alapján láthatunk néhány tényezőt, amelyek a szervezet működésében hibát okozhatnak.

- ◆ Nincs határozott cél
- ◆ Egyéni érdekek előtérbe helyezése a közösségi érdek helyett
- ◆ Vállalkozói képességek hiánya
- ◆ Nem egyenlők a partnerek.

BIJMAN, J. és HENDRIKSE, G. (2003) a következően látja az okokat:

- ◆ A kollektív tulajdon kevésbé ösztönzi beruházásra a tagokat
- ◆ Szervezeti rugalmatlanság
- ◆ A kollektív döntéshozatal nehézkessége.

A fenti problémák minimalizálásával, versenyképes és hatékony termelési módszerek alkalmazásával, illetve a termék hozzáadott értékének növelésével a termelői szervezetek lehetnek azok, akik a kereskedelmi láncok beszállítói lehetnek. A kistermelők alapvetően a szervezetekhez csatlakozva tudnak a kereskedelmi láncoknak beszállítani (KÜRTI A. et al. 2009).

4.3.4. Idegenforgalmi földrajzi összefüggések

Kínálati trendek

A globalizáció és a lokalizáció a turizmusban is egyidejűleg figyelhető meg az egész világon. A turisztikai piac minden szegmensében, többek között a vendéglátásban, éleződik a versenyhelyzet. A jelen és a jövő legnagyobb kihívása, hogy a globalizált kínálati piac képes-e helyi identitást, egyediséget, sajátosságokat nyújtani (AUBERT A. 2006). Ezek alapján szükséges annak vizsgálata, hogy az ország különböző területein működő éttermek ételválasztéka kínálja-e helyi alapanyagokból készített tájjellegű ételeket. A hipotézis az, hogy a magyar vendéglátás ételkínálata kis mértékben lokális. Más megközelítésben az ételek nagy része uniformizált, nincs egyediségük.

A regionális és települési turisztikai kínálat sok összetevőből áll, melynek az úgynevezett szuprastrukturális elemei között találhatóak a szálláshelyek és a vendéglátás. Ezek a szolgáltatások kiegészítik az adott terület természeti adottságait, az alap infrastruktúrát (közlekedés, közmű, kommunikáció stb.) és kapcsolatban vannak a társadalmi potenciállal kultúrával, szokásokkal stb. (STEINGRUBER 2004).

A falusi turizmus étel-ital kínálatában megjelennek a hagyományos, házi készítésű termékek. A falusi turizmus jellegzetessége, hogy vonzerői három nagy csoportba sorolhatók, melyből az egyik a megőrzött hagyományok és örökség. Itt lehet megemlíteni például a hagyományos agrártermékeket (SZABÓ G. 2000).

A helyi alapanyagok és tájjellegű ételek megjelenése az éttermek, vendéglők és csárdák ételválasztékában alapvető jelentőségű a turizmus szempontjából is. A hazai és a külföldi vendégek elsősorban a helyi ételspecialitásokat szeretnék megkóstolni. A jelenlegi általános gyakorlat még mindig az, hogy hasonló, a területre nem jellemző ételmódozatok alkotják az ételkínálatok nagy részét. Érdemes lenne változtatni ezen a napi gyakorlaton, mert az utazók és az étterembe, vendéglőbe vagy csárdába betérők az adott táj kultúráját, azon belül gasztronómiáját keresik.

Az utóbbi ötven évben Magyarországon kialakult egy sablonos ételrepertoárt kínáló étlap összeállítási gyakorlat, amely azonos ételmódozatokat kínál Mosonmagyaróvártól Nyíregyházáig, Esztergomtól Pécsig. Ennek megfelelően a hortobágyi palacsintát, a magyaróvári sertés- vagy borjúszeletet, a bakonyi sertésbordát stb. megkóstolhatjuk az ország bármely táján. További probléma, hogy az azonos ételmegnevezések különböző tartalommal jelenhetnek meg helytől, időtől és az adott vendéglátó egységtől függően. Mindezek a tények

kellően összezavarhatják mind a hazai, mind a hazánkba látogató turistákat. Éppen ezért változtatni kellene ezen a „jól bejártott”, de helytelen éttermi gyakorlaton és némi utánjárással felkutatni a helyi termelők által kínált termékeket, illetve hagyományos tájjellegű ételeket kellene az étlapokon megjeleníteni.

A gasztroturizmus jelenleg Magyarországon a gasztronómiai fesztiválokra és a tematikus gasztronómiai rendezvényekre, például borutakra jelenik meg. Minimális esetben keresnek fel a vendégek egy-egy éttermet, hogy ott megkóstolhassák a helyi szezonális alapanyagokból, tradicionális receptek által elkészített ételeket, amelyekhez a környék borait, pálinkáit is megkóstolhatják (FEHÉR P. – FÜREDER B. – VÁRVIZI P. 2010).

Ugyanakkor hozzá kell tenni, hogy a fejlettebb európai országok – Franciaország, Olaszország, Anglia, Spanyolország – példája is azt igazolja, hogy átutazva a különböző földrajzi területeken, mindenhol a helyi termékek és tájjellegű ételek kínálását helyezik előtérbe a vendéglátó egységek. Természetesen vannak országos elismertséget szerzett termékek, amelyek a lokális felhasználáson túl jellemzik az egész ország gasztronómiáját. Ide sorolható Magyarországon a kalocsai- vagy szegedi paprika, Franciaországban a Roquefort, Angliában a Stilton sajtok, Spanyolországban a Serrano sonka.

5. Eredmények

A munka **eredményei** között áttekinthetjük a kutatás során feldolgozott **381 étlap** ételválasztékának turisztikai régiós felosztásban készült különféle vendéglátó-ipari egységek (étterem, vendéglő, csárda) **ételkínálatából a dél-dunántúli területet** 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 Függelék 6. pontjában olvashatjuk. Így elkerülhető, hogy az anyag értékes oldalain különböző területeket elemző, de metodikailag hasonló anyag legyen. Ugyanakkor **a javaslatokat mind a kilenc turisztikai régió vonatkozásában** áttekinthetjük ebben a fejezetben. Az 5.10. fejezetben **Magyarország melegkonyhás vendéglátó-ipari egységeinek turisztikai régiós ételválasztékának átlagát és az országos átlagszámok különbségeit** kísérhetjük nyomon.

Tanulságokat vonhatunk le **a dél-alföldi turisztikai régióban, 2001-ben elvégzett saját felmérésből.**

Láthatjuk a vizsgált szakmai területen a vendéglátóiparban dolgozó **szakemberekkel készített kérdőíves megkérdezés elemzéseit és eredményeit.**

Nyomon követhetjük **a keresleti oldal kérdőíves felmérésének elemzéseit és eredményeit az 500 fős internetes és 210 fős hagyományos kérdőíves mintán, és ezek összehasonlító elemzéseit.**

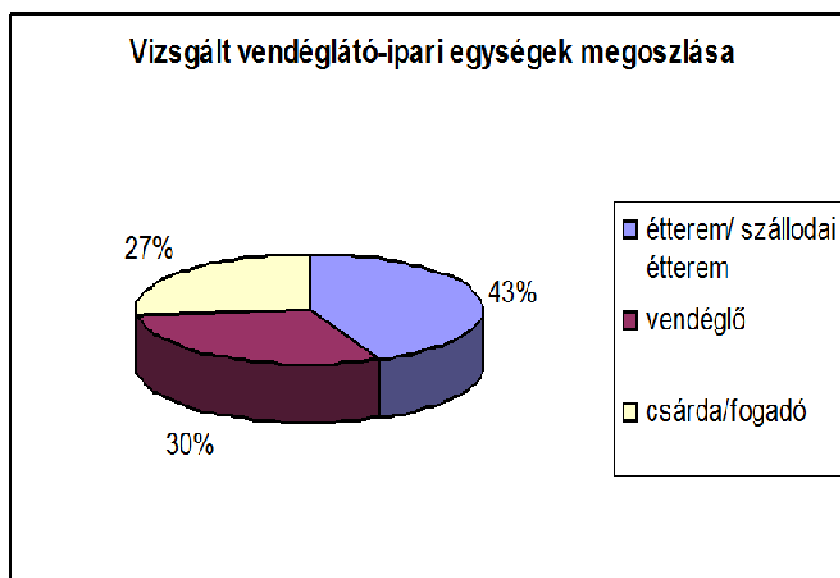
Megismerhetjük **a kistermelők értékesítési lehetőségeinek modellezését és ennek eredményeit.**

Betekinthetünk **három mintaként szereplő tájegység keresleti igényeibe a 210 fős felmérés alapján és a kínálati oldal lehetőségeibe.**

Információkat kaphatunk **a magyarországi gasztronómiai rendezvényekről, ezek tematikus felosztásáról és az ország területén való megjelenésükről.**

5.1. A dél-dunántúli turisztikai régió étlapelemzése, ennek eredményei és javaslatok

A dél-dunántúli turisztikai régióból begyűjtött 13 étterem, 9 vendéglő és 8 csárda 2005-2008-os étlapjai képezik az ételválaszték-elemzés alapját. A vizsgált vendéglátó-ipari egységek megoszlása látható a 11. ábrán.



11. ábra

A vizsgált vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Dél-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

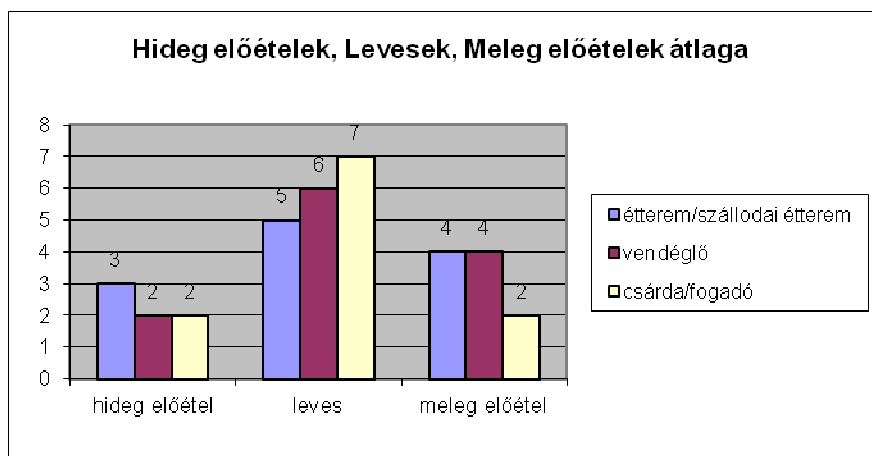
Az adatgyűjtést követően a munkavégzés két szinten történt. Először a teljes adatállomány (30 étlap) rögzítésre került, majd ezekből az információkból készültek az általános és összehasonlító elemzések, melyeket a 12-18. ábrán láthatunk. Az étlapokon lévő ételek megnevezéseinek és mennyiségeinek elektronikus adatbevitel után összesítésre kerültek az egyes ételcsoportokban szereplő ételek. Ezt követően az egyes vendéglátó-ipari egységeket külön-külön kezelve, az ételcsoportokban található ételek átlagolására került sor. A szemléletesebb megjelenítés érdekében különféle – megoszlásokat, illetve átlagértékeket bemutató – diagramok készültek. Az étlapok ételcsoportjairól és ételeiről összesített, majd átlagolt adatok alapján tájékozódhatunk.

Másodszor éttermi szintű mélyelemzés készült hat melegkonyhás egység: két-két étterem, vendéglő és csárda ételválasztékának vonatkozásában, melyek közül egyet-egyét a dolgozatban, egyet-egyét a Függelék 7. pontjában olvashatunk.

5.1.1. Általános és összehasonlító ételválaszték elemzések, ezek eredményei és javaslatok

Az étlapok ételcsoportjairól és ételeiről összesített adatok alapján tájékozódhatunk.

SÁNDOR D. (2009) tanulmánya alapján a 12. ábra szerint a levesek, hideg- és meleg előételek összesített értékeiből (13 étterem, 9 vendéglő és 8 csárda) látható, hogy a hideg előételek tekintetében az átlagszámok a következők: az éttermeknél: 3, a vendéglők és a csárdák/fogadók esetében: 2. A levesek száma átlagosan az éttermeknél: 5, a vendéglőkénél: 6, míg a csárdák/fogadók esetében: 7. A vendéglőkénél és a csárdák/fogadókénál a választék mélysége, azaz mennyi leves szerepel átlagosan az étlapokon, azt mutatja, hogy túl sokféle levest készítenek és tálalnak ezekben az egységekben. A meleg előételeknél az átlagszámok alakulása az éttermeknél és a vendéglőkénél: 4, míg a csárdák/fogadókénál: 2. Utóbbi esetben egy kicsit beszűkül a választás lehetősége.

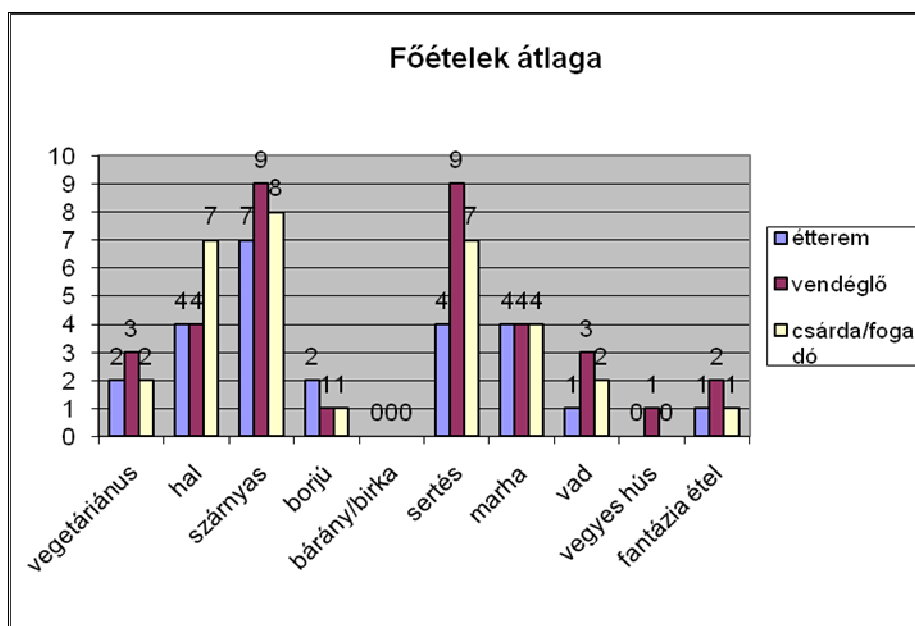


12. ábra

Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Dél-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

A dél-dunántúli turisztikai régió éttermei, vendéglői és csárdái főételeinek átlagát láthatjuk a 13. ábrán, mely alapján megállapítható, hogy 8-as átlagkínálattal a szárnyashús-ételek a legnépszerűbbek. A sertéshús ételek 7-es átlaggal a második helyen szerepelnek. A halakból készült ételek 5-ös átlaggal következnek a választékban, míg a marhahúsból készült ételek 4-es átlagkínálattal szerepelnek.

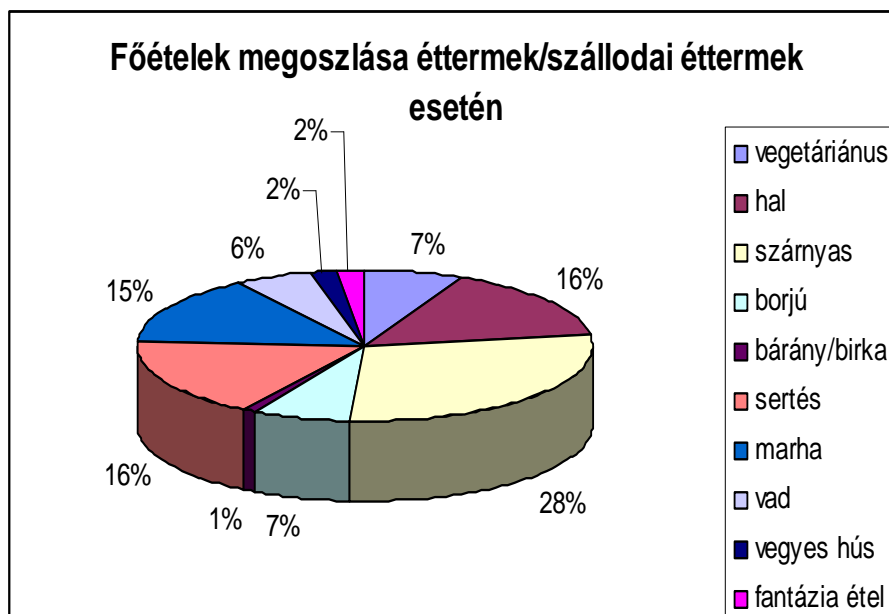


13. ábra

Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Dél-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

A 14. ábra a főételek megoszlását mutatja be az éttermek esetében. A szárnyas húsból készült ételek a főételek 28%-át adják, míg a hal-, sertés- és marhahús ételek összesen 47%-ot képviselnek a főételeken belül. Ennek alapján az említett négy húsféleségből készült ételek a teljes főétel kínálat 75%-át jelentik.

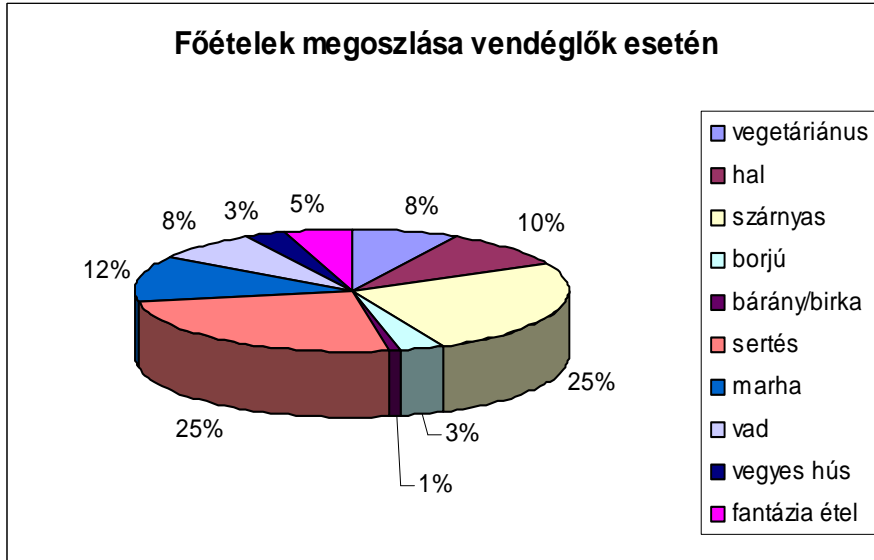


14. ábra

Főételek megoszlása Éttermeknél, Dél-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

A 15. ábra a főételek megoszlását mutatja be a vendéglők esetében. A szárnyas húsból és a sertéshúsból készült ételek 25% - 25%-os arányban a teljes főétel választék felét adják.

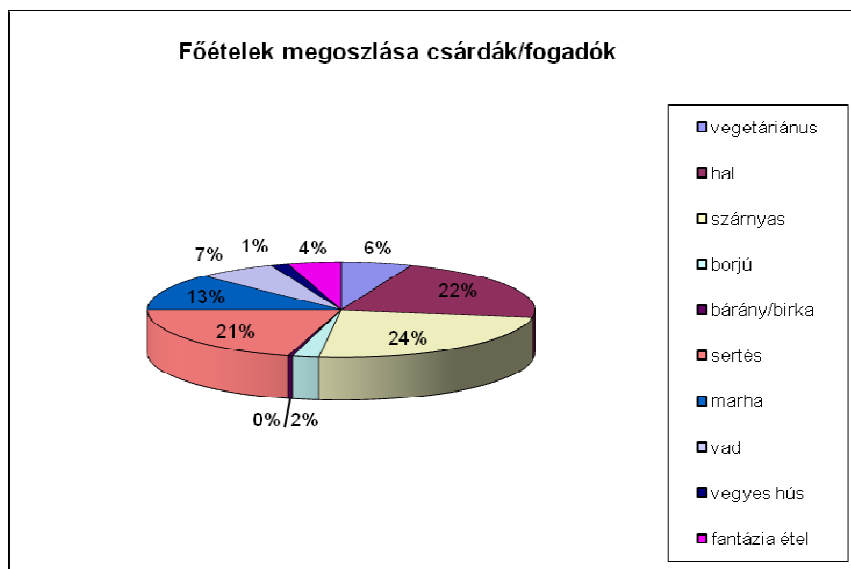


15. ábra

Főételek megoszlása Vendéglőknél, Dél-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

A 16. ábra a főételek megoszlását mutatja be a csárdák/fogadók esetében. A szárnyas húsból, halakból és sertéshúsból készült ételek az összes főétel kétharmadát teszik ki.



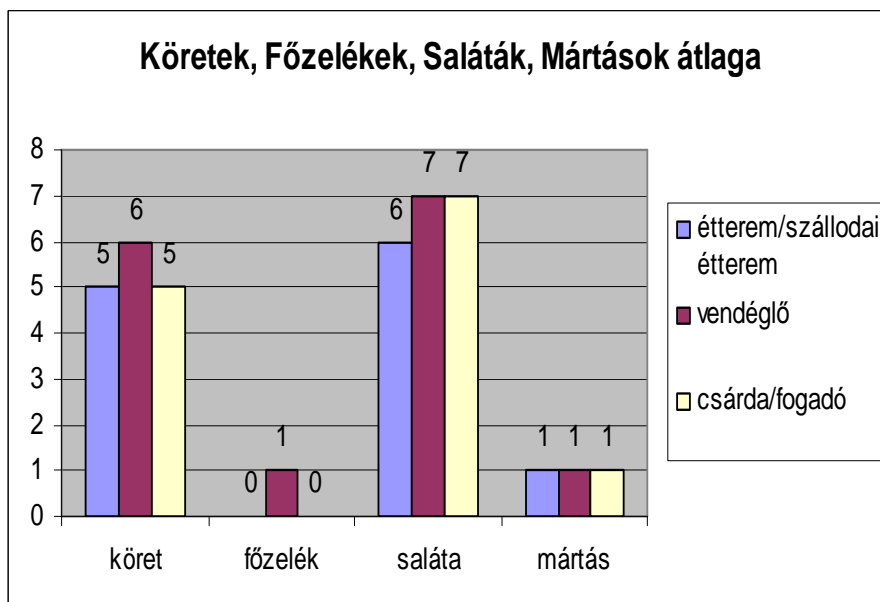
16. ábra

Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Dél-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

A 17. ábra alapján a köretek, főzelékek, saláták és mártások összesített értékeiből látható, hogy a köretek száma átlagosan az éttermeknél és a csárdák/fogadók esetében: 5, míg a vendéglőknél: 6. 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 az átlagszám az éttermeknél és a csárdák/fogadók esetében: 0, míg a vendéglőknél: 1. 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: 6, míg a vendéglőknél és a csárdák/fogadók esetében: 7. A magyar tradícióknak megfelelően 7 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 mindhárom egységtípusban az átlagszám: 1. Itt is felmerül a kérdés, hogy mi értelme van a külön feltüntetett mártások ételcsoportnak.

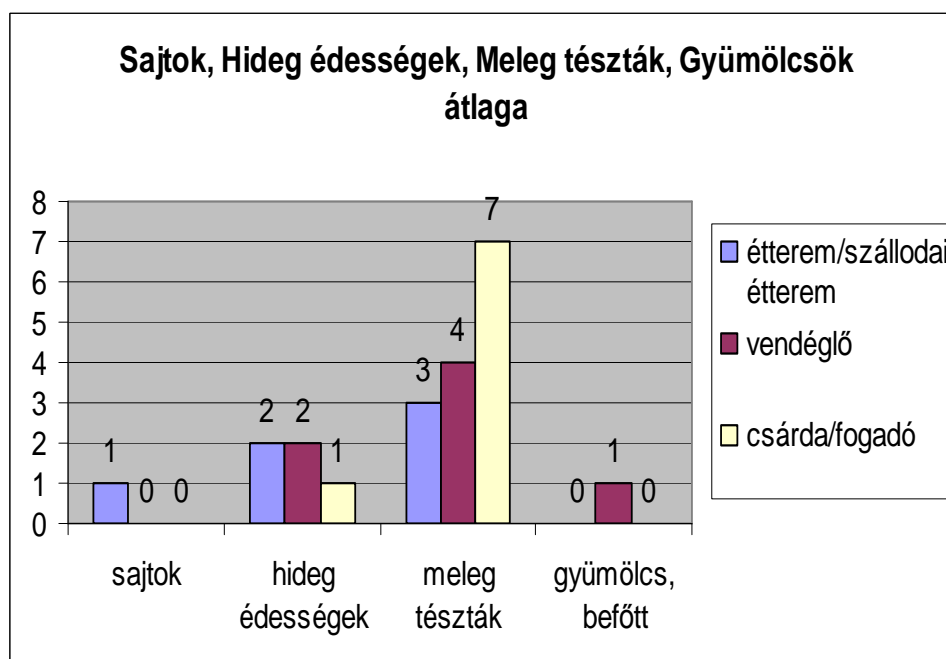


17. ábra

Köretek, Főzelékek, Saláták és Mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Dél-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

A 18. ábra szerint a sajtok, hideg édességek, meleg tészták és gyümölcsök/befőttek összesített értékeiből látható, hogy a sajtok száma átlagosan az éttermeknél: 1, míg a vendéglőknél és a csárdák/fogadóknál: 0. 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: 2, míg a csárdák/fogadók esetében: 1. A hideg édességek száma nem kínál túl nagy választási lehetőséget. A meleg tészták száma átlagosan az éttermeknél: 3, a vendéglőknél: 4, a csárdák/fogadók esetében: 7, utóbbi 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.



18. ábra

Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Dél-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

A dél-dunántúli ételválaszték felmérése után, 30 étlap adatainak a feldolgozását követően az alábbiakban olvasható **eredményeket** lehet megállapítani. Az étlapok tartalmi színvonala igen eltérő képet mutat. Találunk olyan kisvendéglőt, ahol közel 150 étellel várják a vendéget. A részletes elemzések utalnak arra, hogy ilyen széles ételválaszték állandó magas színvonalon történő elkészítése valószínűleg túl nagy kihívás, helytől és időtől függetlenül, bármilyen melegkonyhás üzlet számára. Ezzel szemben a vizsgált éttermek közül az egyik

legszínvonalasabb a Susogó étterem, Pécssett, amely mindössze 28 ételt kínál, de ezen az étlapon szakmailag szinte minden rendben van. A nyersanyag gazdálkodás is egyszerűbb és a folyamatosan kiváló minőségű ételek készítésének szintén kevesebb akadálya van.

Az étlapokon szereplő ételcsoportok sorrendje sok esetben, különösen a vendéglőknél és csárdáknál, a pár évtizeddel ezelőtti divatos szerkesztést követi. Ennek az a következménye például, hogy a vendég előbb olvashatja a desszerteket, mint a főételeket. Szintén régimódi gyakorlat a készételek és a frissensültek ételcsoportok használata. Különösen a külföldi vendégek az idegen nyelvre lefordított készétel kategória értelmezésekor arra is gondolhatnak, hogy „Nem friss étel”. Szerencsére számos vizsgált melegkonyhás üzlet logikus – ételfogyasztást követő – ételcsoport felsorolási sorrendet alkalmaz.

Tájjellegű ételek – melyek az adott tájra jellemzőek, a hagyományok alapján oda köthetők – minimális számban található az étlapokon. A közel kétezer ételből mindössze, kb. 30 kapcsolható valamilyen módon a területhez. Sokszor, csak az étel nevében jelenik meg a tájjelleg, pl. Fogas filé pécsi módra, Villányi töltött gomba, Villányi finom falatok stb., elkészítésében semmi speciálisat, területre jellemzőt nem találunk.

Az étkezést bevezető fogások (hideg-, meleg előételek és levesek) közül a magyar tradícióknak megfelelően a levesek dominálnak. A főételeknél mindhárom üzlettípusban a szárnyas húsból készült ételek száma a legnagyobb. Az ételválasztékban a második leggyakrabban szereplő húsféle a sertés, ezt követi a halhús, majd a marhahús felhasználása az ételek készítéséhez. A vegetárius ételek kínálata továbbra is egysíkú (rántott sajt és rántott gomba) és szűk. A köretválaszték átlagosan öt elemből áll, de felmerül a kérdés, hogy miért nem irányított főétel-köret párok vannak mindenhol? A nemzetközi gyakorlat szerint egy-egy főétel komplett egész, hússal, (vagy anélkül) körettel és mártással. Szerencsére a vizsgált étlapok között is van tíz olyan, ahol nincs külön köret kategória.

Ami meglepő és furcsa, hogy az étlapon lévő főzelékek száma a minimálisnál is kevesebb, átlagosan mindhárom melegkonyhás üzlettípusnál: 0. Ezzel szemben a hazánkban a főételekhez fogyasztott saláták választéka átlagosan 7. A mártások kínálata szintén nem túl bő, szám szerint átlagban: 1. Ráadásul a leggyakrabban étlapon lévő tartármártás összetétele nem egyezik a nemzetközi éttermi gyakorlatban készített mártással. Az végképp érdekes, hogy a ketchupot miért kell külön mártásként feltüntetni.

A sajtok választéka a vendéglő és csárdák esetében átlagban 0, az éttermeknél: 1. A hideg édességek standard favoritjai a fagyaltkehely, a gesztenyepüré és a somlói galuska. Az éttermi meleg tészták közül a palacsinták közel 100%-ban dominálnak és adják ezen ételcsoport bázisát. A gyümölcsök a befőttekkel kiegészítve sem bővelkednek széles

választékkal, nevezetesen a csárdák és az éttermek esetében átlagban 0, a vendéglőknél: 1. Hol vannak a kínálatból a jóízű hazai gyümölcsök?

Fejlődés mutatkozik abban, hogy több száz, különféle ételmódozatot készítenek összesen a csárdákban, éttermekben és vendéglőkben. Helyenként érdekes fantázia ételnevek is születnek, pl. „Mert megérdemlem”, „Banyatál”, illetve az Aranykulacs kisvendéglő elemzésénél felsorolt ételek, melyeket a következő részben olvashatunk.

A dél-dunántúli ételválaszték-elemzés eredményei alapján az alábbi **következtetéseket és javaslatokat** lehet megfogalmazni.

Az étlapon (papíron) lévő túl széles ételválaszték az állandóan jó minőségű ételek biztosítása, készítése ellen hat. Célszerű lenne az adott vendéglátó-ipari egységhez mérten, ésszerű keretek között tartani az ételkínálatot, ugyanakkor folyamatosan kiváló minőségű ételekkel ellátni a vendégeket. Érdemes lenne átvenni a nemzetközi, ételfogyasztást követő étlapszerkesztési gyakorlatot. Ma már nem kellene a „Készétel” és a „Frissen sült” kategóriákat használni, helyette a főételek ételcsoportba a főalapanyag alapján lehet besorolni minden ételt.

Színessé kellene tenni a vegetárius ételek kínálatát, illetve jó ízű, nem rántás túlsúlyos főzelékeket kellene készíteni. A köretek és mártások ételcsoportokra nincs szükség, ha minden főétel mellé eleve adunk köretet és mártást. A sajtok és gyümölcsök szerepét indokolt lenne növelni. A hideg édességek választékát rugalmasabbá kellene tenni és a bűvös hármas: fagyaltkehely, gesztenyepüré és somlói galuska mellett, mást is szükséges lenne kínálni. Az éttermi meleg tészták palacsinta dominanciáját is oldani kellene más készítmények ajánlásával. A fantázia ételekkel nincs gond, ha magyarázatot írunk, hogy mit jelent az adott név.

A tájjellegű ételek körét bővíteni kellene, mert a hazai és külföldi turisták elsősorban a helyi ételekre kíváncsiak, és sajnálatos, hogy a dél-dunántúli régióban közel kétezer ételből mindössze, kb. 30 kötődik valamilyen módon a területhez. Nem elegendő egy helységnévvel illetni egy ételt, attól az még nem válik autentikus helyi specialitássá. Érdemes lenne szakirodalmakat és a területen, régióban élő emberek tudását felhasználva, hagyományőrző ételeket az étlapokon megjeleníteni.

A tájjellegű ételek bővítésére kiváló lehetőség a **különbéle helyi, növényi és állati eredetű élelmi anyagok és élelmiszer termékek** használata, melyek közül a dőlt betűsek területi megjelenését láthatjuk a 19. 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. Ezekről a kifejezésekről már olvashattunk a 4.2.1. fejezetben.



19. ábra

Tájjellegű alapanyagok, Dél-Dunántúl
 Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

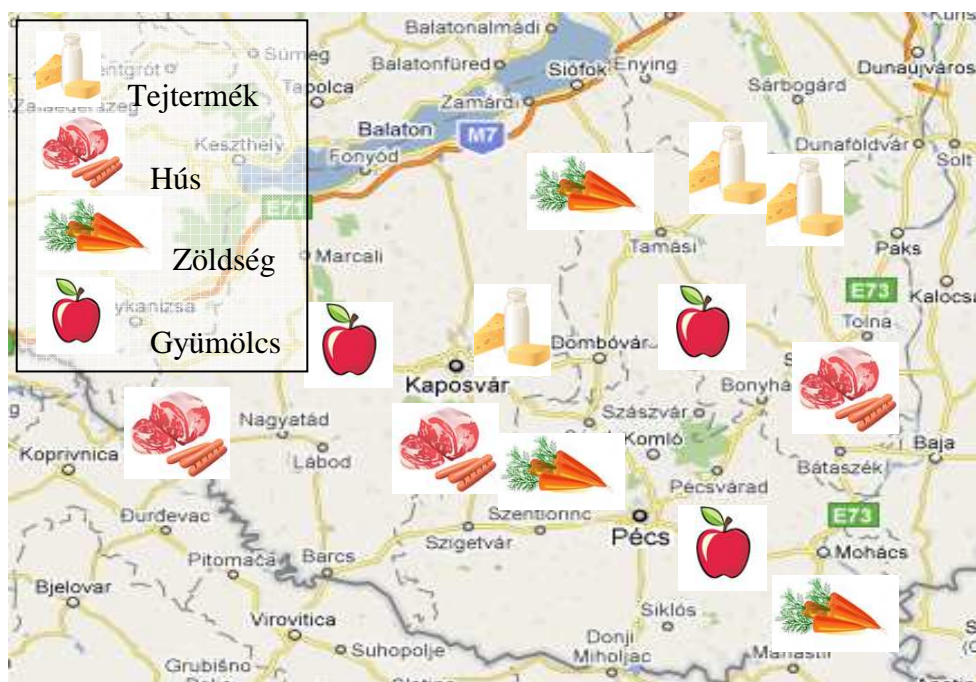
A dél-dunántúli turisztikai régióban számos zöldség-, gyümölcs-, hús- és tejtermék forgalmazással foglalkozó cég működik. Ezek közül néhányat szimbólumokkal jelölve láthatunk a 20. ábrán.

Zöldség: Mecsek Champignon TÉSZ Termelői Értékesítő Szövetkezet, Pécs; Czeller Gábor, Tamási; Kiss-Kert Mohács Bt. Mohács.

Gyümölcs: Hárs BioPincészet, Szajk; Sarkpont Zrt., Kaposvár; Vass bioméhészet, Hosszúhetény.

Tejtermék: Fino-food Kft., Kaposvár; OVIS Szövetkezet, Ozora; Milkmen Földesi Tejtermelő Kft., Paks.

Hús: Béres Gábor, Berzence; Kometa 99 Zrt., Kaposvár; Stelcz és Fia Húsipari Feldolgozó Kereskedelmi és Szolgáltató Kft., Bátaszék.



20. ábra

Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Dél-Dunántúl
Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

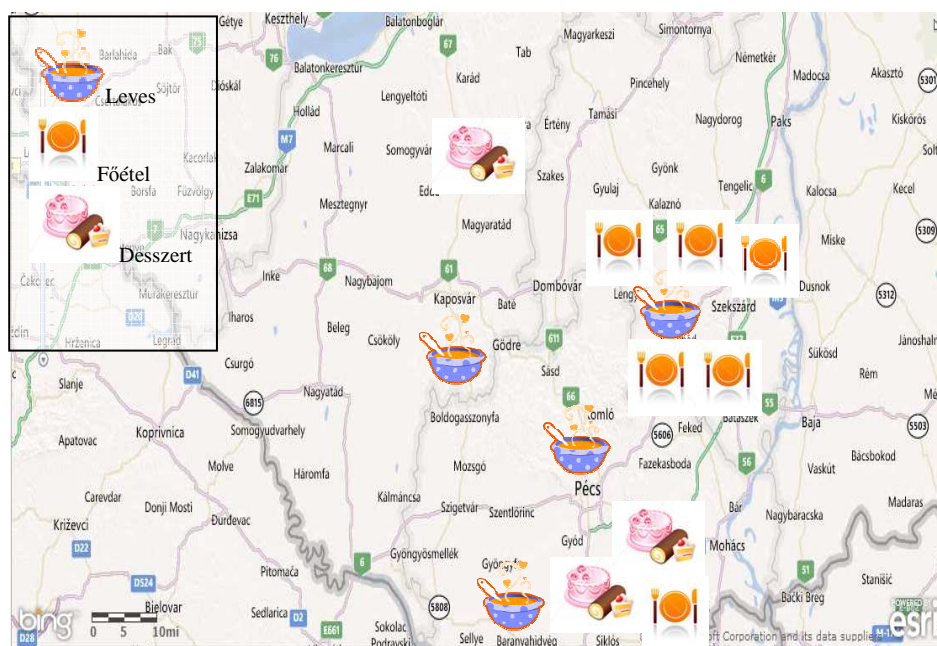
A területre jellemző és javasolható néhány **tájjellegű étel** a dél-dunántúli régióból, melyek közül a dőlt betűsek megjelenését szemlélteti a 21. ábra.

Baranya: Babos orjaleves, *Baranyai zöldségleves*, Ófalusi bableves, *Ormánsági májgombóc leves*, Káposztás gombóc, Ormánsági töltött káposzta, Ráchegyi kolbászkák, Göntéri pörkölt, *Villányi kacsapecsenye*, Baranyai mákos gombóc, *Bolyi 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 – tejjel 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.



21. ábra

Tájjellegű ételek, Dél-Dunántúl
Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

További lehetőség a területen termelt borok használata az ételek készítése során, de nem elegendő a „villányi bor” megjelölés, pontosan ki kell írni, hogy például: Villányi 7 Cuvée 2004, Somogyi pincészet.

A leginkább fejlesztendő területek között lehet megemlíteni az alapanyagok és ételkészítési eljárások beszűkült használatát, a helyi specialitások kínálatának és a hagyományőrző ételeknek a hiányát, sok esetben a kreativitást csak kismértékben alkalmazó

étel összeállítását. Éppen ezért célszerű lenne a jelenlegi étlapkínálat szokványos, mindenhol kapható ételeit csökkenteni, és helyettük inkább kisebb számban, de magasabb minőséget képviselve, **helyi alapanyagok** – az adott területre jellemző növényi és állati eredetű élelmi anyagok és élelmiszer termékek – felhasználásával tájjellegű ételeket felvenni a repertoárba. Mindent összegezve a jelenlegi ételválasztékot frissíteni kell, nagyobb számban tájjellegű ételeket készíteni, mely cél eléréséhez minden szakember közreműködésére szükség van a napi gyakorlat során és a hagyományok jövőbeli életben tartása érdekében.

Az előző bekezdésben megfogalmazott gondolatok kiterjeszthetők a többi turisztikai régióra is, de az ismétlődések elkerülése érdekében, ez a gondolatsor nem szerepel a továbbiakban.

A következő részben 30 melegkonyhás egységből egy-egy étterem, vendéglő és csárda ételkínálata kerül részletes értékelésre. Ez a mélyelemzés jól mutatja a különböző vendéglátó-ipari egységek ételválasztékának jellemző, pozitív és negatív tulajdonságait, ezért a további régiók étlapelemzése nem tartalmaznak hasonló tartalmú analitikai elemzéseket. Ugyanakkor további egy-egy étterem, vendéglő és csárda ételválasztékának elemzését a Függelék 7. pontjában olvashatjuk.

5.1.2. Három melegkonyhás egység: egy-egy étterem, vendéglő és csárda ételválasztékának elemzése

Az étlap véleményezése, elemzése

Susogó étterem, Pécs, II. kategória

Az étlapon 28 étel szerepel, ami egy jól kezelhető nagyságrend a vendégek és az üzleti gazdálkodás szempontjából egyaránt. Az ételcsoportok sorrendje – előételek, levesek, főételek, desszertek – az ételfogyasztást követi. Az előételeket „Bevezetők” megnevezéssel találhatjuk az étlapon. Ebben a kategóriában hat hideg- és meleg előétel szerepel. Az olasz hangulatú, de magyar és orosz, válogatott alapanyagokat is felvonultató kínálatban három ételnél található paradicsom, ami egy kicsit soknak mondható. A „Levesek” is minőségi alapanyagokból készülnek, sőt primőr karalábé az egyik leves szezonális nyersanyaga. A vargányalevesnél talán nem kellett volna a parmezánhoz az „olasz” jelzöt használni. A tíz „Főétel” között egy vegetárius, ugyan nincs külön jelölve. Ebben az ételcsoportban is megtalálhatók az olasz és a hazai ízek. Ennek megfelelően a nyersanyagok között szerepel többek között a tintahal, az adriai nyelvhal, a mozzarella, a parmezán, a pármái sonka, a fogas

és a vargánya. Az ételek sorában megtalálható a ravioli, a rizottó, a paprikás csirkemell, illetve a polenta és a puliszka, mely két utóbbi készítése igen hasonló.

A változatos alapanyagok és konyhatechnológiák – pirítás, grillezés, párolás, egyben sütés stb. – használata kellő összhangot teremt. A „Főételeken” belüli ételfelsorolás logikus, mert a vegetárius ételtől indul és a halakon keresztül a különféle húsok színét követi a világostól a sötétebbig. Külön „Főétel” kategória a „Tájjellegű baranyai és göcsei ízek”. Ez rendkívül dicséretes és követendő, mert a tájjellegű ételek hagyományának megőrzése szakmai alapkövetelmény, pl. Sült libacomb szalvétagombóccal, Sertésszűzermék burgonyaprószában, Szarvaspörkölt dödöllével és Hordóban érlelt házi savanyúság. A „Desszertek” között megtalálható a „Napi sajtvariáció”, ami rendkívül fontos, hiszen nem minden vendég ehet, vagy szeretne enni cukrot tartalmazó ételt, illetve az is elképzelhető, hogy sajtot és egy édes ízhatású készítményt is szeretne fogyasztani. Egy friss gyümölcsökből készült finomság is szerepel az étkezést lezáró választékban, ami szintén jól illeszkedik az egész étlapkínálathoz.

Az étlap véleményezése, elemzése

Aranykulacs kisvendéglő, Szekszárd, II. kategória

Az étlapon 143 étel található! Biztosan nemes szándék vezérelte a tulajdonosokat, illetve az üzemeltetőket, hogy ennyi ételt szerepeltessenek a kínálatban, azonban az állandóan kiváló minőségű ételek készítése, tálalása és a konyhai alapanyagokkal történő gazdálkodás is kérdéses ilyen széles választék esetén. A magyar klasszikus „Készételek” illetve „Frissen sülték” mellett részben követi az ételfogyasztási sorrend szerinti felsorolást is. Ugyanakkor, érdekes, hogy a „Szárnyas finomságok”, a „Halételek” és a „Vadételek” a „Készételektől” és a „Frissen sültéktől” külön szerepelnek, annak ellenére, hogy ezeken az ételcsoportokon belül említett ételek nagy része, például a „Pulykasteak”, „Rántott csirkemáj” „Roston sült halfilé” stb., frissen sütéssel készülő fogás. A tízféle „Levesből” öt húsleves jellegű, kettő gulyás. „Zöldségözön” néven szerepelnek a Saláták, melyek megfelelnek az előételeknél nemzetközileg is készített választéknak.

Az „Előételek” kategóriában 13 étel szerepel. Ezek között megtalálható a tócsi (tócsni) és a dödölle hagyományőrző ételek, melyeket inkább köretelemként célszerű az étlapon feltüntetni, mint ahogy ez a későbbiek során itt is látható. Az előételek nagy része meleg étel, négy „rántott” – gomba, camembert, sajt, velő – készítmény. A „Készételek” nyolc étele

közül négy marhahúsból készül, míg választhatjuk a klasszikus tojásos nokedlit fejes salátával is. A „Mi szem-szájnak ingere...” egyedi ételcsoportban liba-, sertés-, borjú-, marha- és bárányhús ételek szerepelnek. A „Frissen sülteknél” 22 készítmény található, melyek sertés- és marhahúsból készült ételek. Sok esetben fantázia módozatról van szó, pl. „Embörös fatál”, „Kulacspecsenye”, „Megnyalja mind a 10 ujját utána”, „Mesterfogás nehéz fiúknak” stb., melyek magyarázatát célszerű lett volna az ételek után leírni. Az ételekhez kínált köretek legalább fele – néhány ételnél nem derül ki a köretpárosítás – burgonyából készült. A külön ételcsoportként szereplő „Szárnyas finomságok” 19 ételt tartalmaznak. Pulyka- és csirkehúst, illetve csirke- és libamájat használnak az ételek készítéséhez. Talán érdemes lenne kacsá-, liba- és gyöngyös hús, illetve kacsamáj felhasználását is fontolóra venni, ha ilyen széles választékban kínálják a szárnyas ételeket. A „Halételeknél” három esetben szereplő „halfilé” helyett célszerű megnevezni a halat, pl. hekk, tőkehal stb. A „Vadételeknél” a Pácolt szarvas szűzermék körete: a grillezett dara, egyedi, a vendéglőre jellemző ételelem. A „Szarvascomb kadarkamártásban” esetében meg kellett volna nevezni a konkrét kadarkát (Szekszárdi kadarka, évjárat, termelő stb.). A „Saláták” választéka az eddigieknek megfelelően alakul: paradicsom-, uborka-, káposzta- és vegyes saláta, illetve csemege uborka, ecetes paprika és vegyes savanyúság. Ez esetben van más jellegű saláta fogyasztására is lehetőség, mert előételként számos öntetes saláta szerepel az étlapon. 15 „Köret” található az étlapon, melyekből 12 burgonya vagy rizs bázisú. Ismét felmerül a kérdés, hogy kell-e külön a köret kategória, ha az ételekhez egyébként is párosítunk köretet. A „Desszertek” a különféle palacsintákra és fagyaltokra épülnek. A 11 édességből hat palacsinta, de további néhány: nutellás, lekváros, diós, csokis, kakaós, mákos és fahájas palacsintát is lehet rendelni. A „Mert megérdemlem” desszert igen egyedi különlegesség lehet...

Az étlap véleményezése, elemzése

Fülemüle Csárda, Villány, II. kategória

Az étlapon 74 étel található. Az előző elemzésekből következően nyilvánvaló, hogy ez a széles ételválaszték impozáns, de valószínűleg nehezen kezelhető az állandóan kifogástalan ételminőség biztosítása és a nyersanyag gazdálkodás szempontjából. Az étlap a nemzetközileg elfogadott és ismert ételfogyasztási sorrendet követő ételcsoport felsorolás szerint ismerteti az ételeket. „Hideg előételként” paraszttál szerepel a kínálatban, ami feltehetően helyi sonkát,

kolbászt és szalonnát tartalmaz. Talán érdemes lenne a környéken jellemző jellegzetes alapanyagokból egy-két könnyű salátát is a vendégek figyelmébe ajánlani.

A „Levesek” kínálatában nyolc készítmény található. Két húsleves, négy pirospaprikával készülő leves (Magyaros gombaleves, Bográcsgulyás, Kalapos bableves, Babgulyás) egészül ki a Sertésragu - és a Hideg gyümölcslevessel. A „Meleg előételek” mind az öt étel rántott: karfiol, camembert, gomba, töltött gomba és velő. Nem kell hangsúlyozni, hogy egysíkú a kínálat, ráadásul az egészséges táplálkozást követő vendégek sem tudnak választani ezekből az ételekből.

A „Halételek” nyolc fogást tartalmaznak. Háromféle hal: ponty, harcsa és fogas kerül feldolgozásra. A halételekhez kínált köretválaszték nem túl fantáziadús, mert háromszor hasábburgonya, egy-egy esetben sós burgonya, illetve burgonyapüré egészül ki párolt rizzsel és túrós csuszával. A „Szárnyasok” ételcsoport öt csirke - és öt pulykahúsból készült ételt kínál a vendégeknek. Az ismert – Roston csirkemell, Párizsi csirkemell stb. – és az időnként ismétlődő módoszatok, pl. Gombás csirkemell, Gombás pulykamell egy részét érdemes lenne kivenni a választékból, vagy felcserélni más szárnyas alapanyagokra: kacsa, liba, gyöngyös stb.. Megjegyzendő, hogy az étlapon később található „Konyhafőnök ajánlatai” részben már található „Kacsasült”, „Sült libacomb” és „Libalakodalom”. Ez az ételcsoport, „Konyhafőnök ajánlatai”, 12 ételt tartalmaz, ami meglehetősen sok. Valójában az étlapon lévő összes ételt a konyhafőnök ajánlja, ezért ennyi ételt külön nevesíteni nem érdemes. Mindezen ételeken kívül még további tíz főétel szerepel az étlapon. A „Köretetek” ételcsoportban vajon párolt zöldségek és burgonyakrokkett, illetve tartármártás található. Miután minden főételhez valamilyen köretet ajánlanak, így ez a külön „Köretetek” kategória szükségtelen. A „Saláták, savanyúságok” között az eddig már megszokott hagyományos készítmények sorakoznak fel. A „Desszerteknél” ötféle palacsinta, háromféle házi rétes, túrós csusza, gesztenyepüré és fagyalt-jégkrém alkotják a választékot.

5.2. Nyolc turisztikai régió ételválasztéka alapján megfogalmazott javaslatok

5.2.1. A közép-dunántúli turisztikai régió ételválasztéka alapján megfogalmazott javaslatok

A közép-dunántúli ételválaszték-elemzés eredményei alapján az alábbi **javaslatokat** lehet megfogalmazni, melyek kizárólag a területre jellemző helyi alapanyagokkal, azok forgalmazásával foglalkozó cégekkel és a tájjellegű ételekkel kapcsolatosak. A dél-dunántúli régió fejezetben leírt **általánosítható következtetésekre** itt már nem térünk ki.

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 a 22. ábrán: *alsószentiváni dió*, *cecei étkezési fehér paprika*, *mezőföldi napraforgó virágméz*, *fehérvári kukoricás kenyér*, *Bakonyból származó vadhúsok*.



22. ábra

Tájjellegű alapanyagok, Közép-Dunántúl
Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

A közép-dunántúli turisztikai régióban számos zöldség-, gyümölcs-, hús- és tejtermék forgalmazással foglalkozó cég működik. Ezek közül néhányat szimbólumokkal jelölve láthatunk a 23. ábrán.

Zöldség: Bakonyker-TÉSZ Zöldség-Gyümölcs Termelői Értékesítő Szövetkezet, Olaszfalu; Genda Attila, Csór; Katica biodinamikus kertészet, Ivánca.

Gyümölcs: Botész Bodzatermelők Értékesítő Szövetkezet, Vál; „KER-TÉSZ-XXI.” Termelő Értékesítő Kft., Agárd; Zsámbéki Medence TÉSZ Gyümölcstermelő Értékesítő Szervezet Kft, Esztergom.

Tejtermék: André Kecsesajt Farm – Felcsútt; Gici Tej- Tejtermék Kft., Gic; Aranykocsi Termelő, Szolgáltató és Kereskedelmi Részvénytársaság, Kocs.

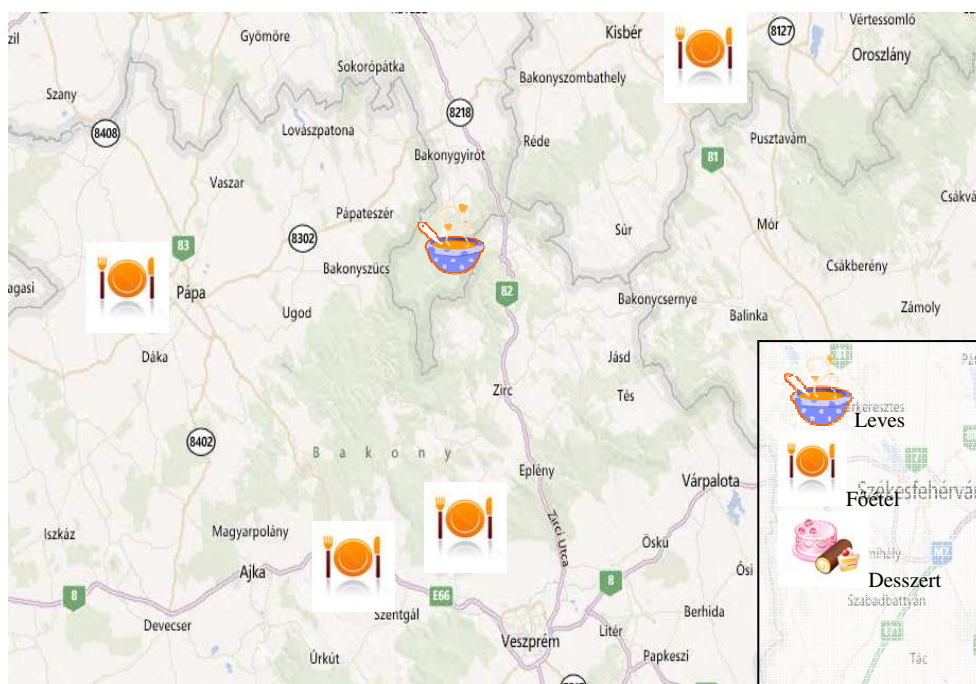
Hús: Fenyvesi László, Dinnyés; AVIUM-2000 Baromfifeldolgozó Szövetkezet, Besnyő; BARBATUS Állattenyésztő, Kereskedelmi és Szolgáltató Korlátolt Felelősségű Társaság, Komárom.



23. ábra

Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Közép-Dunántúl
Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

A területre jellemző és javasolható néhány **tájjellegű étel** a közép-dunántúli régióból, melyek közül a dőlt betűsek megjelenését szemlélteti a 24. ábra: *Bakonyi gombás csirkeleves*, Bakonyi pandúrleves, Becsinált leves, Ózragu leves, Prokedli – ezen a területen fejes káposztából készült leves – (SZIGETI A. 1999), *Pápai sonkás gombóc*, *Herendi majoránnás tokány*, *Kisbéri babos bárány*, *Szentgáli pörkölt*, Szarvasgerinc bakonyi módra, Mákos pogácsa, Hajtókás krumplis pogácsa.



24. ábra

Tájjellegű ételek, Közép-Dunántúl
 Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

A területen termelt borok használatára egy példa az ételek készítése során: Fácánerőleves Kamocsay Ákos Melegeshegy-i Olaszrizlingjével ízesítve.

5.2.2.A nyugat-dunántúli turisztikai régió ételválasztéka alapján megfogalmazott javaslatok

A nyugat-dunántúli ételválaszték-elemzés eredményei alapján az alábbi **javaslatokat** lehet megfogalmazni, melyek kizárólag a területre jellemző helyi alapanyagokkal, azok forgalmazásával foglalkozó cégekkel és a tájjellegű ételekkel kapcsolatosak. A dél-dunántúli régió fejezetben leírt **általánosítható következtetésekre** itt már nem térünk ki.

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 a 25. ábrán: *kőszeg-hegyaljai gesztenye*, zalai körte, *mosoni káposzta*, *fertői téli alma*, *fertőd vidéki sárgarépa*, őrségi túskekörte, *hegykői zeller*, *kisalföldi áttelelő alma*.



25. ábra

Tájjellegű alapanyagok Nyugat-Dunántúl

Forrás: ArcGIS, szerkesztés saját

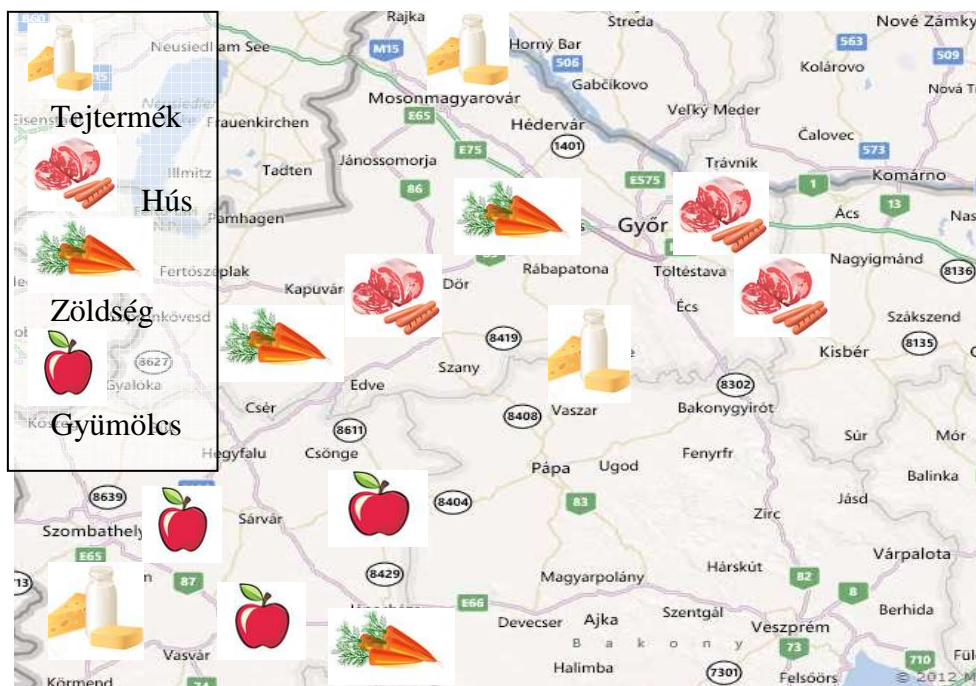
A nyugat-dunántúli turisztikai régióban számos zöldség-, gyümölcs-, hús- és tejtermék forgalmazással foglalkozó cég működik. Ezek közül néhányat szimbólumokkal jelölve láthatunk a 26. ábrán.

Zöldség: Pannonker-TÉSZ Zrt. Győr-Moson-Sopron, Győr; Szabó Gáborné, Órimagyarósd; Sárközi Veronika, Sitke.

Gyümölcs: Pannoniafruct Zöldség, Zalaegerszeg; Gyümölcstermelő és Értékesítő Kft., Gyümölcstermelő Értékesítési Szövetkezet, Szil; Kaszás Balázs, Zalaegerszeg.

Tejtermék: Léda Kecsketej Feldolgozó Üzem, Tét; Németh Tamás, Dunasziget; Tejfeldolgozó és Kereskedelmi Kft, Körmend.

Hús: Matusz-Vad és Húsfeldolgozó Kft., Győr; Lukullusz-Hús Húsfeldolgozó Kft., Mosonmagyaróvár; Wiesbauer-Dunahús Húsfeldolgozó és Értékesítő Kft., Gönyű.



26. ábra

Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Nyugat-Dunántúl
Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

A területre jellemző és javasolható néhány **tájjellegű étel** a nyugat-dunántúli régióból, melyek közül a dőlt betűsek megjelenését szemlélteti a 27. ábra.

Szigetköz: Szigetközi bujdosóleves, Mecseri betyárgombóc, Ásványrárói paprikás ponty, Révfalusi regős halászlé, Hédervári apróhús, Újfalusi mazsolás rétes.

Fertő-vidék és Kultúrsarok: Soproni násznagyleves, Esterházy rostélyos, Nagycenki tokány, Fertői kacsamáj, Bánfalvi nyúlfilé, Soproni mandulás rétes.

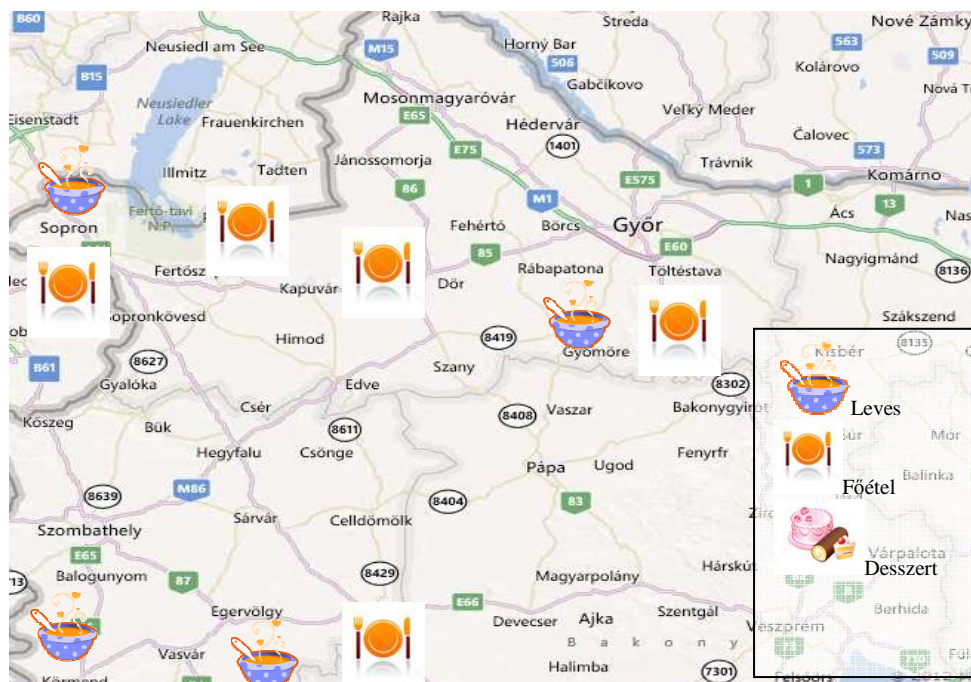
Göcsej: Göcseji gombaleves, Lúdleves tilaji módon, *Zalai raguleves*, Zalai borítós, *Zalaszentgróti kedvenckék*, Őzsál dödöllével, Csirkepite tejfölösen, Göcseji szilvás derelye, Hernyeki gombóc, Köttrétes (kelt rétes), Mákos laska, Zalai túrós béles.

Hanság: Hansági kaszásleves, Juhtúrós kukoricagombóc.

Moson-vidék: Lajtai hallé, Mosoni bojtárpecsenye dödöllével, Fogoly lencsével, Almás lepény, Vanília koszorú.

Őrség: Őrségi vargányaleves, Babgánica, Tökmagolajos burgonyasaláta, Rozmaringmártás, Őrségi töltött sertésláb, Gabonca – hajdinalisztból készült töltött sütemény – (SZIGETI A. 1999).

Rábaköz: *Ikrényi korhelyleves*, Szanyi legényfogó leves, Rábaközi bableves, *Rába menti káposztás harcsa*, Csornai töltött hús, Farádi töltött káposzta, *Kapuvári böllérmáj*, Barbacsi barackfánk, Csanaki boros galuska, Kisalföldi túrós rezegős.



27. ábra

Tájjellegű ételek Nyugat-Dunántúl
Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

A területen termelt borok használatára egy példa az ételek készítése során: Őzragu a Pálos pince 2006-os Soproni kékfrankosával ízesítve, soproni babsterccel.

5.2.3.A balatoni turisztikai régió ételválasztéka alapján megfogalmazott javaslatok

A balatoni turisztikai régió ételválaszték-elemzés eredményei alapján az alábbi **javaslatokat** lehet megfogalmazni, melyek kizárólag a területre jellemző helyi alapanyagokkal, azok forgalmazásával foglalkozó cégekkel és a tájjellegű ételekkel kapcsolatosak. A dél-dunántúli régió fejezetben leírt **általánosítható következtetésekre** itt már nem térünk ki.

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 a 28. ábrán: *balatoni fogassüllő, somogyi korai burgonya, Badacsonyi környéki cseresznye, Balaton vidéki őszibarack, káli mandula*.



28. ábra

Tájjellegű alapanyagok, Balaton
Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

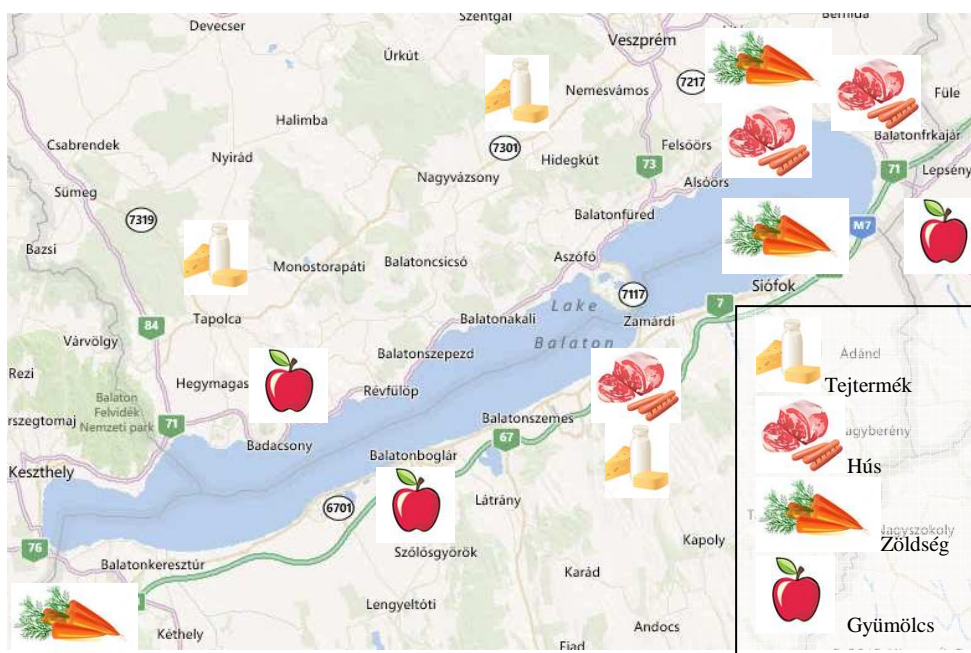
A balatoni turisztikai régióban számos zöldség-, gyümölcs-, hús- és tejtermék forgalmazással foglalkozó cég működik. Ezek közül néhányat szimbólumokkal jelölve láthatunk a 29. ábrán.

Zöldség: Balatonmagyaródi Mezőgazdasági Szövetkezeti Zrt., Balatonmagyaród; Ari-World 2008 Kft. Savanyúság (Házi)- Zöldség, Siófok; Kiss Tibor, Balatonfüzfő.

Hús: Bankiva Kft., Balatonkenese; Imár Bt., Balatonalmádi; Póka Bt., Balatonszárszó.

Gyümölcs: Balaton Fruit Kft., Balatonvilágos; Léglí Szőlő és Bortermelő Gazdaság, Balatonboglár; Első Magyar Borház - Szeremley Birtok Szőlőgazdálkodási és Kereskedelmi Kft., Badacsonytomaj.

Tejtermék: Dráva Tej Kft., Balatonszárszó; Vám- Tej Kft., Nemesvámos; Tapolca-Tej Kft., Tapolca.



29. ábra

Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Balaton
Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

5.2.4.A Budapest-Közép-Dunavidék turisztikai régió ételválasztéka alapján megfogalmazott javaslatok

A Budapest-Közép-Dunavidék ételválaszték-elemzés eredményei alapján az alábbi **javaslatokat** lehet megfogalmazni, melyek kizárólag a területre jellemző helyi alapanyagokkal, azok forgalmazásával foglalkozó cégekkel és a tájjellegű ételekkel kapcsolatosak. A dél-dunántúli régió fejezetben leírt **általánosítható következtetésekre** itt már nem térünk ki.

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 a 31. ábrán: *budai csemegeszőlők*, *Budapest környéki kajszibarack*, *nagymarosi gesztenye és málna*, *pomázi hosszúszerű cseresznye*, *szentendrei-szigeti szamóca*, *szobi ribiszke*, *budafoki csiperkegomba*, *vecsesi káposzta* és *savanyú káposzta*.



31. ábra

Tájjellegű alapanyagok, Budapest-Közép-Dunavidék
Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

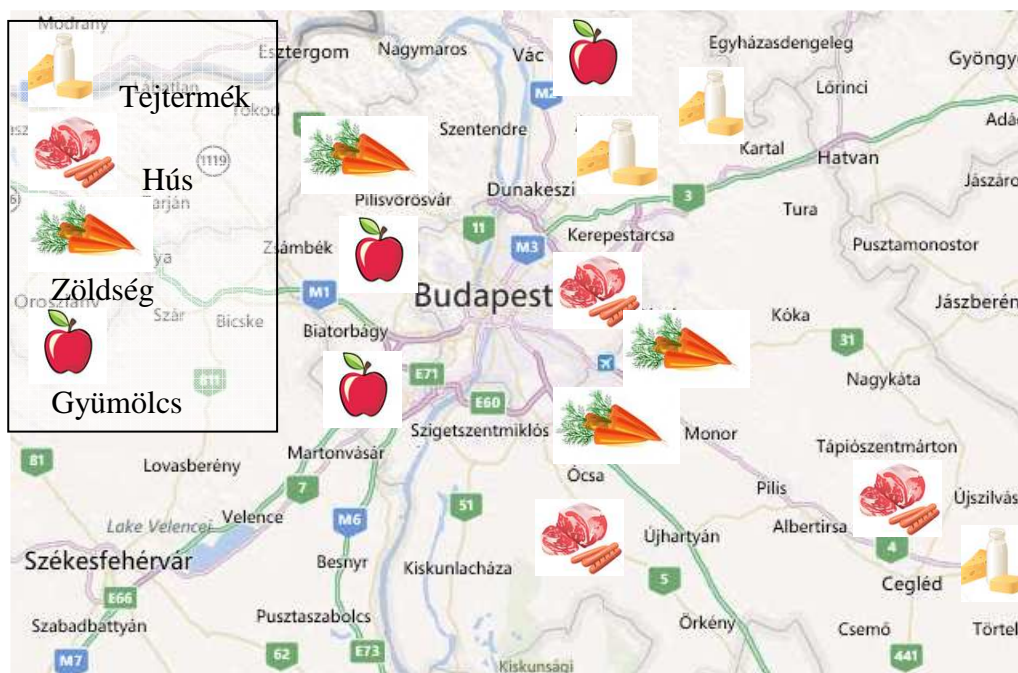
A Budapest-Közép-Dunavidék turisztikai régióban számos zöldség-, gyümölcs-, hús- és tejtermék forgalmazással foglalkozó cég működik. Ezek közül néhányat szimbólumokkal jelölve láthatunk a 32. ábrán.

Zöldség: Ábrahám Katalin, Pilisszántó; Felsőbabádi Zrt., Ócsa-Felsőbabád; Fröh-Ker Kft., Vecsés.

Gyümölcs: Szeitl Enikő, Érd; Bakó Béla és Béláné, Törökbálint; Csernák István, Vác.

Tejtermék: Balázs Gábor, Kistarcsa; Bekőné Tóth Anna, Törtel; Homokszeri Állattenyésztő és Földbérő Szövetkezet, Galgamácsa.

Hús: Fehér Attila, Cegléd; Józíú mangalica Szövetkezet, Budapest; Tej 2007 Kft., Alsónémedi.

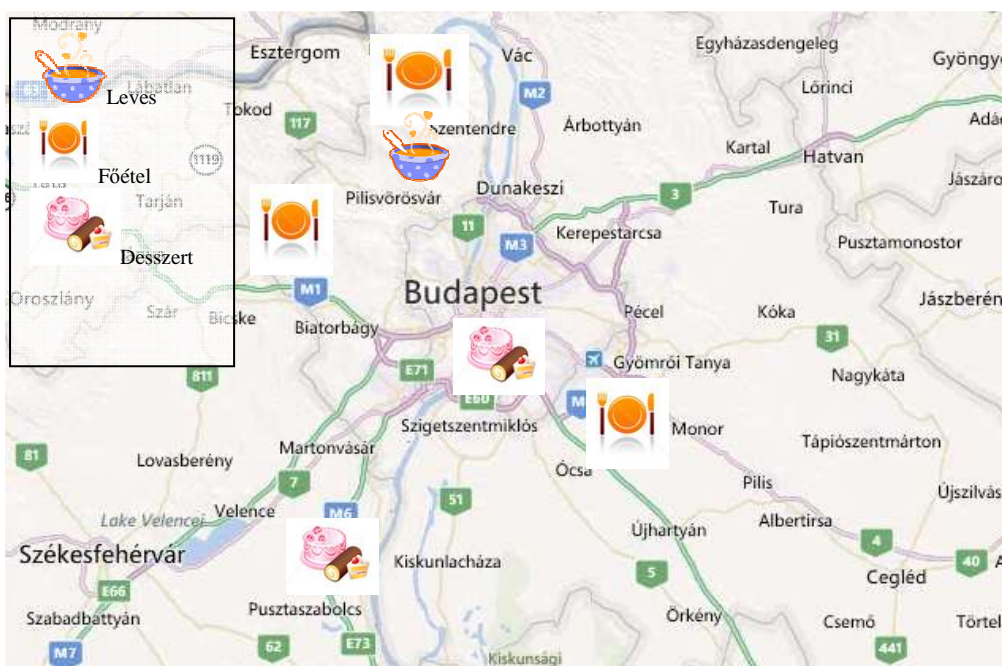


32. ábra

Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Budapest-Közép-Dunavidék

Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

A területre jellemző és javasolható néhány tájjellegű étel a Budapest-Közép-Dunavidék régióból, melyek közül a dőlt betűsek megjelenését szemlélteti a 33. ábra. *Tyúkhúsleves tormamártással (Budakeszi)*, *Vecsési borított káposzta*, *Német krumplis kolbász babkásával (Pilisvörösvár)*, *Tyúk- vagy kakashúsos börek (Szentendre)*, *Búzagombóc dióval (Ráckeve)*, *Aranyleves macesszal (Budapest)*, *Lencsesólet (Budapest)*, *Flódni (Budapest)*



33. ábra

Tájjellegű ételek, Budapest-Közép-Dunavidék
 Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

A területen termelt borok használatára egy példa az ételek készítése során: Halleves az Etyeki Kúria Rózsakert 2007-es borával ízesítve.

5.2.5.A dél-alföldi turisztikai régió ételválasztéka alapján megfogalmazott javaslatok

A dél-alföldi ételválaszték-elemzés eredményei alapján az alábbi **javaslatokat** lehet megfogalmazni, melyek kizárólag a területre jellemző helyi alapanyagokkal, azok forgalmazásával foglalkozó cégekkel és a tájjellegű ételekkel kapcsolatosak. A dél-dunántúli régió fejezetben leírt **általánosítható következtetésekre** itt már nem térünk ki.

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 a 34. ábrán: *orosházi libamáj*, *csabai kolbász*, *gyulai kolbász*, *tiszai szürke harcsa*, *kecskeméti kajszibarack*, *szatymazi őszibarack*, *makói fokhagyma és hagyma*, *szentesi paradicsompaprika*, alföldi körtefajták (pap körte, nyári Kálmán körte), bereczki birs, *csengődi meggy*, Duna-Tisza közti csemegeszlő fajták, *keceli meggy*, bátyai fokhagyma.



34. ábra

Tájjellegű alapanyagok, Dél-Alföld
Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

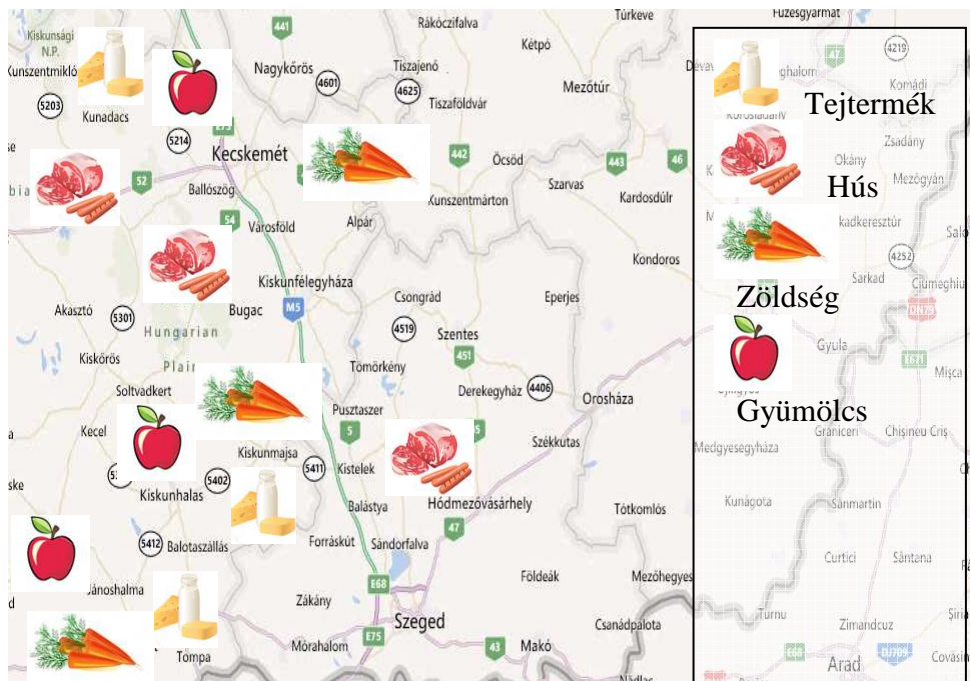
A dél-alföldi turisztikai régióban számos zöldség-, gyümölcs-, hús- és tejtermék forgalmazással foglalkozó cég működik. Ezek közül néhányat szimbólumokkal jelölve láthatunk a 35. ábrán.

Zöldség: Bencze Carmen Petronella, Kiskunmajsja; Lakó Pál, Szentkirály; Szegedi István, Jánoshalma.

Gyümölcs: Ivanics Istvánné, Kecskemét; Érsekcsanádi Gyümölcs Bt., Érsekcsanád; Her-Ritt Kft., Kecel.

Tejtermék: Bösztöri kecskefarm, Kunszentmiklós; Lukács Alajos, Kiskunmajsja; Nemesnádudvari Állattenyésztő Kft., Nemesnádudvar.

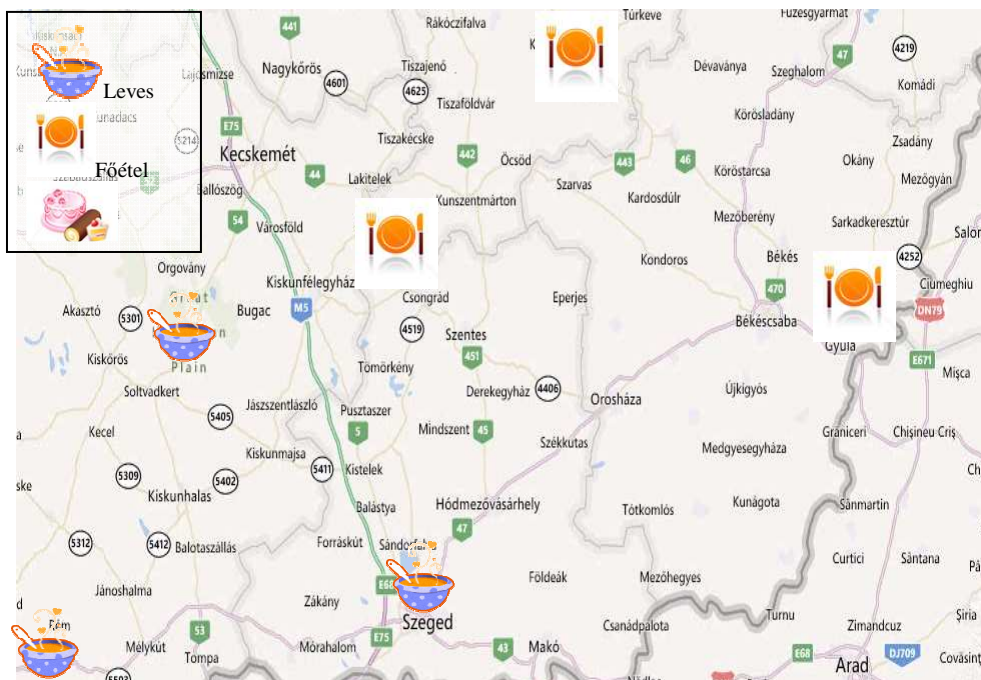
Hús: Balatoni Hús, Kistelek; Biogeredy, Ballószög; Gál Tanya, Bugac.



35. ábra

Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Dél-Alföld
Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

A területre jellemző és javasolható néhány tájjellegű étel a dél-alföldi régióból, melyek közül a dőlt betűsek megjelenését szemlélteti a 36. ábra. *Csordásleves (Kiskunság), Alföldi rakott tarhonya (Csongrád), Bugaci káposzta, Cseresznyés lepény (Kiskunság), Tanyai rétes (Kiskunság), Csongrádi ostorrétes, Bajai halászlé, Szegedi halászlé, Dorozsmai szalonnás ponty, Aratógulyás (Kiskunság), Gyulai lencsés fogoly.*



36. ábra

Tájjellegű ételek, Dél-Alföld
 Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

A területen termelt borok használatára példa az ételek készítése során: Őzpörkölt a Birkás pincészet Cabernet Franc Barrique 2007-es borával ízesítve.

5.2.6. Az észak-alföldi turisztikai régió ételválasztéka alapján megfogalmazott javaslatok

Az észak-alföldi ételválaszték-elemzés eredményei alapján az alábbi **javaslatokat** lehet megfogalmazni, melyek kizárólag a területre jellemző helyi alapanyagokkal, azok forgalmazásával foglalkozó cégekkel és a tájjellegű ételekkel kapcsolatosak. A dél-dunántúli régió fejezetben leírt **általánosítható következtetésekre** itt már nem térünk ki.

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 a 37. ábrán: szürke marha, *hortobágyi racka juh*, *debreceni kolbász*, besztercei szilva, szabolcsi alma, hajdúsági káposzta, *nyírségi akácméz*, szatmári szilvapálinka, debreceni meggy, hajdúsági köszméte, *milotai dió*, nagykörűi cseresznye, pándi meggy, *penyigei szilva*, hajdúsági káposzta és torma, *kisvárdai burgonya*, *nagydobosi sütőtök*.



37. ábra

Tájjellegű alapanyagok, Észak-Alföld
Forrás: ArcGIS, szerkesztés saját

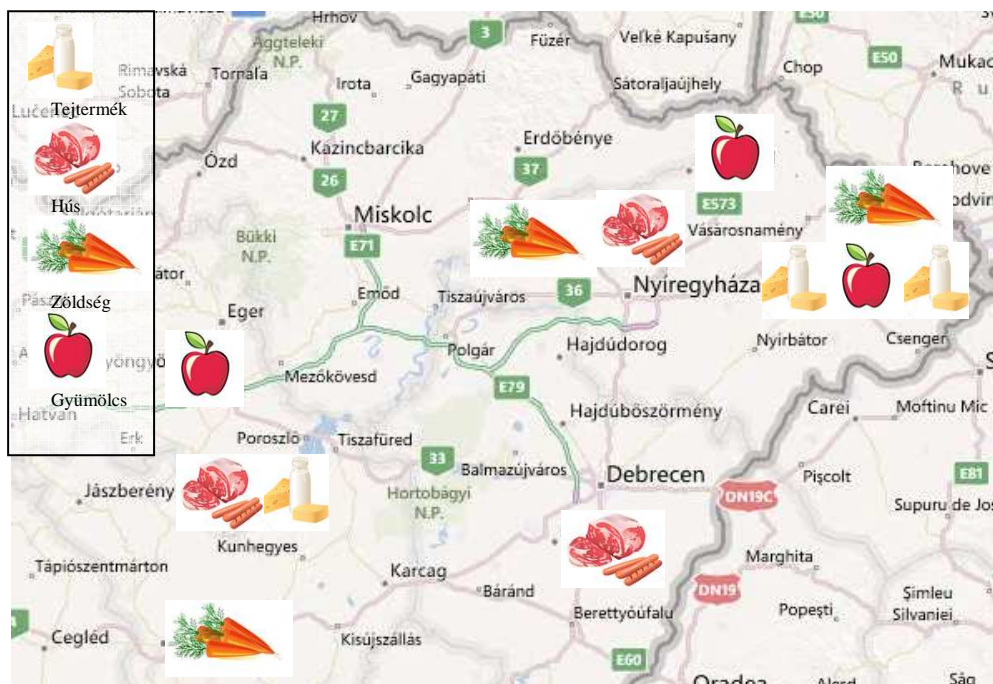
Az észak-alföldi turisztikai régióban számos zöldség-, gyümölcs-, hús- és tejtermék forgalmazással foglalkozó cég működik. Ezek közül néhányat szimbólumokkal jelölve láthatunk a 38. ábrán.

Zöldség: Arany Barázda Kft., Tiszavasvári; Organic Kingdom Kft., Kölcse; Kordon Kft., Rákóczi falva.

Gyümölcs: Bakó Alma Családi Gazdaság, Mezőladány; Pócs és Társai Kft., Jászapati; Barla-Szabó Kft, Ökörítőfülpös.

Tejtermék: Szatmár- Tej 2000 Kft., Porcsalma; Jándtej Mezőgazdasági Kft., Jánd; Jászkiséri-Laktored Kft., Jászkisér.

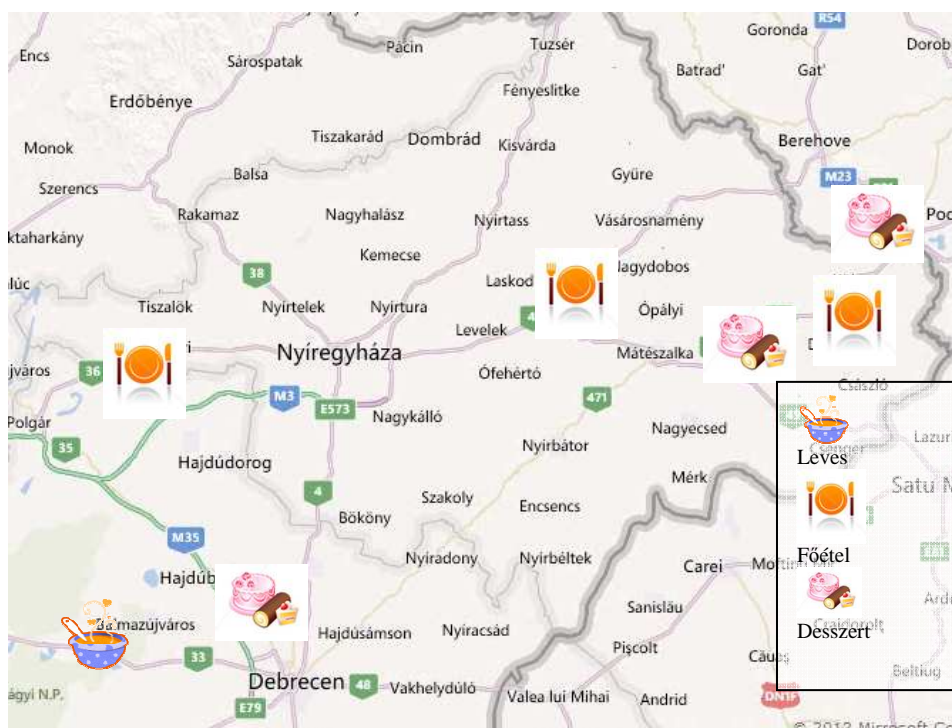
Hús: Tóth Istvánné (Zsuzsa), Óstermelő, Jászberény; Budai László, Berettyóújfalú; Jeles Csaba, Nyíregyháza.



38. ábra

Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Észak-Alföld
Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

A területre jellemző és javasolható néhány **tájjellegű étel** az észak-alföldi régióból, melyek közül a dőlt betűsek megjelenését szemlélteti a 39. ábra. *Mazsolaleves* (Nagyhegyes), Nyírségi húsgombócleves, Szabolcsi káposztás bableves füstölt csülökkel (Nyírség-Rétköz), Disznótoros leves (Bodrogkeresztúr), Juhtúrós puliszka (Rétköz), *Rucafészek* (Tiszavasvári), Nyírségi rakott tokány, Szatmári szilvaspecsenye, *Lesipecsenye* (Gacsály), *Baktai almás hússzeletek* (Baktalórántháza), *Ecsedi csusza* (Nagyecséd), *Fánk* (Debrecen), Lapótya (Szatmár), Kelt pite (Szeghalom), Alföldi kolbászos pogácsa, *Diótorta* (Milota), Hajdúsági máktorta.



39. ábra

Tájjellegű ételek Észak-Alföld
 Forrás: ArcGIS, szerkesztés saját

A területen termelt borok használatára példa az ételek készítése során: Szarvasfilé a Túri pincészet Kunsági Zweigelt 2007-es borával ízesítve.

5.2.7. Az észak-magyarországi turisztikai régió ételválasztéka alapján megfogalmazott javaslatok

Az észak-magyarországi ételválaszték-elemzés eredményei alapján az alábbi **javaslatokat** lehet megfogalmazni, melyek kizárólag a területre jellemző helyi alapanyagokkal, azok forgalmazásával foglalkozó cégekkel és a tájjellegű ételekkel kapcsolatosak. A dél-dunántúli régió fejezetben leírt **általánosítható következtetésekre** itt már nem térünk ki.

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 a 40. ábrán: *egri alma*, *Gönc vidéki kajszibarack*, *gyöngyösi piros köszméte*, *szomolyai fekete cseresznye*, *boldogi étkezési paprika*, *Hatvan vidéki paradicsom*, *hevesi (csányi) görögdinnye*, hevesi (csányi) sárgadinnye, pallagi sóska.



40. ábra

Tájjellegű alapanyagok, Észak-Magyarország

Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

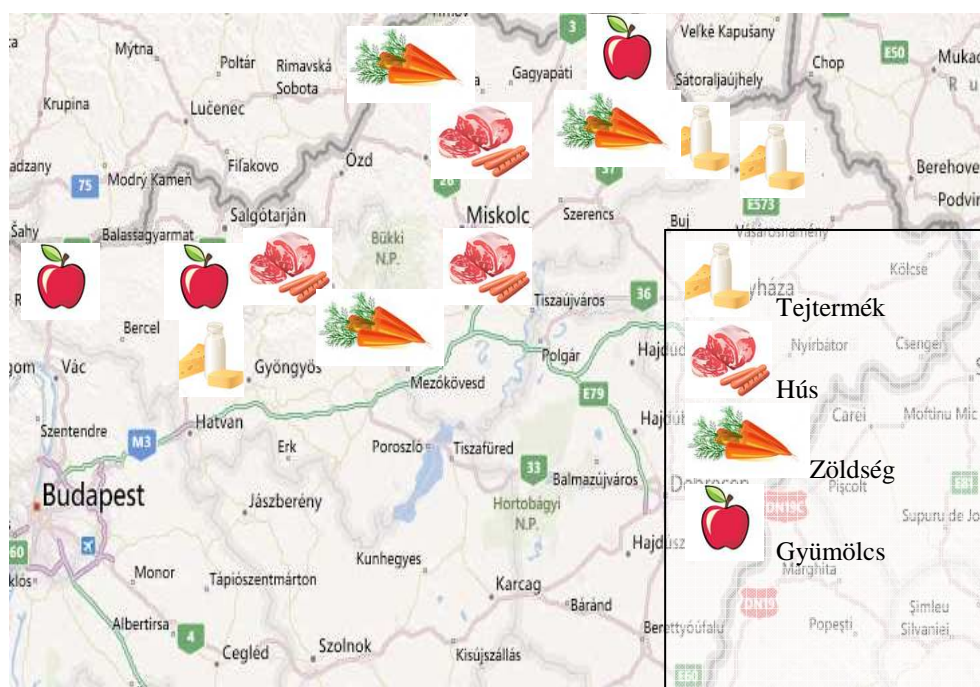
Az észak-magyarországi turisztikai régióban számos zöldség-, gyümölcs-, hús- és tejtermék forgalmazással foglalkozó cég működik. Ezek közül néhányat szimbólumokkal jelölve láthatunk a 41. ábrán.

Zöldség: Erdei gomba, Aggtelek; Koltay házaspár, Demjén; Quality Champignons Kft., Monok; Finom Gyümölcs Kft., Monok.

Gyümölcs: Édes Otthon, Nagybörzsöny; Haluska László, Encs; Gál Ferenc, Drégelypalánk.

Tejtermék: HIKSZ Mezőgazdasági Termelő és Kereskedelmi Kft., Bokor; Bónusz Péter, Eger-Bátor; Erdőhorváti Kecskefarm, Erdőhorváti.

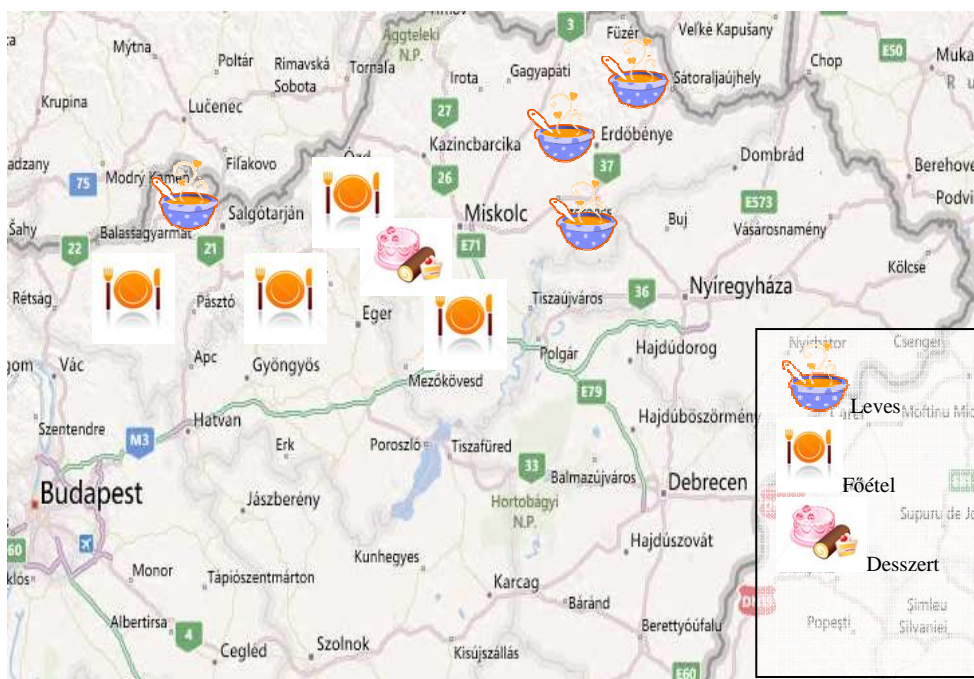
Hús: Domoszlai Márton, Mátraverebély-Kányás; Kaulics Illés, Múcsony; Ballarin Bt., Miskolc.



41. ábra

Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Észak-Magyarország
Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

A területre jellemző és javasolható néhány **tájjellegű étel** az észak-magyarországi régióból, melyek közül a dőlt betűsek megjelenését szemlélteti a 42. ábra. Tokaji hideg borleves, *Gombás savanyú káposztaleves (Bodrogköz)*, *Zempléni vargányaleves*, Palócleves, *Tarcali korhely halászlé*, *Bőjti tárkonyos halles* (Ludányhalászi), Szalonnás göngyölt harcsa (Tokaj-Hegyalja), *Sertésborda matyó módra (Mezőkövesd)*, *Bodonyi húsos káposzta*, *Nógrádi töltött káposzta (Pásztó)*, *Tyúk vizslási módon*, Almás béles (Mikóháza), Kapros dübbencs (Szatmár), Ipolysági fánk, *Fentő-ferentő* – gubaféle tészta – (Parád) (SZIGETI A. 2003).



42. ábra

Tájjellegű ételek, Észak-Magyarország
 Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

A területen termelt borok használatára példa az ételek készítése során: Korhely halászlé a Nyilas pincészet Mátrai Kékfrankos Rosé 2007-es borával ízesítve.

5.2.8.A Tisza-tó turisztikai régió ételválasztéka alapján megfogalmazott javaslatok

A Tisza-tó turisztikai régió ételválaszték-elemzés eredményei alapján az alábbi **javaslatokat** lehet megfogalmazni, melyek kizárólag a területre jellemző helyi alapanyagokkal, azok forgalmazásával foglalkozó cégekkel és a tájjellegű ételekkel kapcsolatosak. A dél-dunántúli régió fejezetben leírt **általánosítható következtetésekre** itt már nem térünk ki.

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 a 43. ábrán: *hortobágyi és tiszai pontyfélék, - harcsa, - busa*; szürke marha, *hortobágyi racka juh*, dübbencs, kunsági perec, vesu (péksütemény) (FARNADI É. szerk. 2002).



43. ábra

Tájjellegű alapanyagok, Tisza-tó
Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

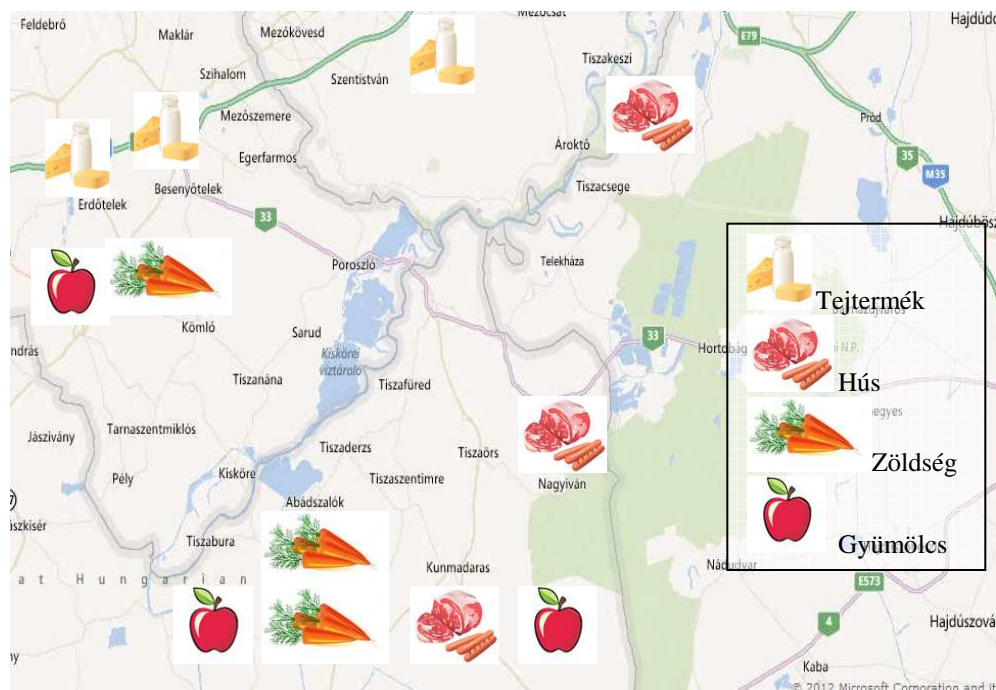
A Tisza-tó turisztikai régióban számos zöldség-, gyümölcs-, hús- és tejtermék forgalmazással foglalkozó cég működik. Ezek közül néhányat szimbólumokkal jelölve láthatunk a 44. ábrán.

Zöldség: Átányi Agrár Szövetkezet, Átány; Petőfi Mezőgazdasági Szövetkezet, Tiszabó; Tiszagyendai Mezőgazdasági Kft., Tiszagyenda.

Gyümölcs: Kertnöv Kft., Heves; Cseresznye és Napraforgó Szövetkezet, Nagykörű; Fegyverneki Kertészeti Kft., Fegyvernek.

Tejtermék: Erdőtelek 2000 Agrár Kft., Erdőtelek; Mezőtárkányi Aranykalász Mg. T.SZ.É.SZ., Mezőtárkány; Sajt Kft., Gelej.

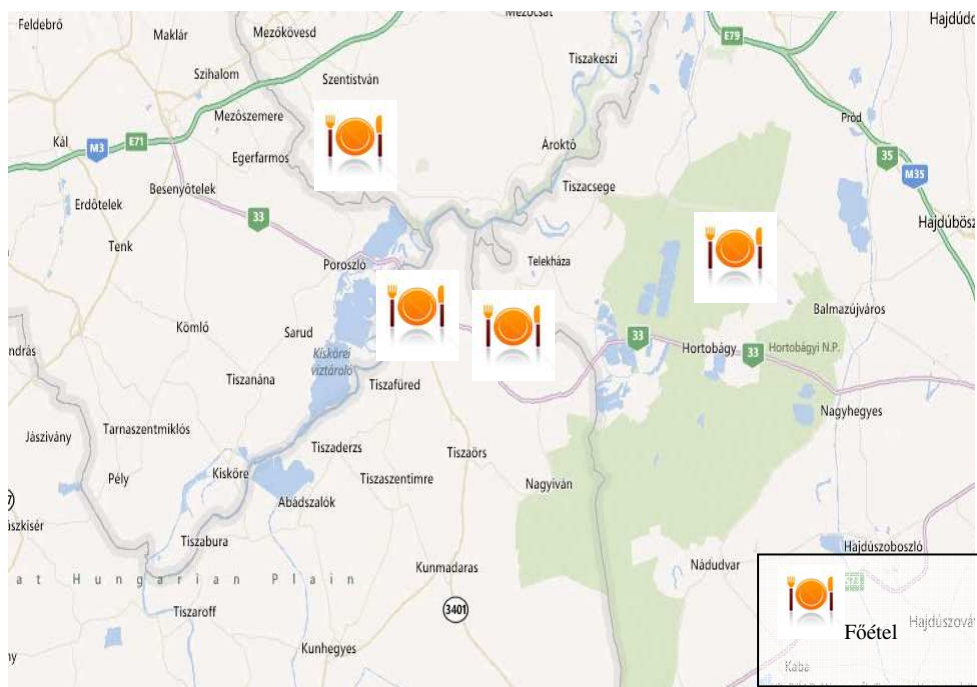
Hús: Tiszakeszi Tiszamenti Szövetkezet, Tiszakeszi; Nagykun- Hús Kft., Kunhegyes; Délibáb "2000 Bt., Nagyiván.



44. ábra

Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Tisza-tó
Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

A területre jellemző és javasolható néhány **tájjellegű étel** a Tisza-tó régióból, melyek közül a dőlt betűsek megjelenését szemlélteti a 45. ábra. *Öregkása (Kócsújfalu)*, *Slambucos kása (Tiszafüred)*, *Betyáros tarhonya (Hortobágy)*, *Káposztás lecsó (Szentistván, Matyóföld)*, Hortobágyi húsos öreglebbencs, Juhász metélt (Hortobágy).



45. ábra

Tájjellegű ételek, Tisza-tó
 Forrás: ArcGIS, saját szerkesztés

A területen termelt borok használatára – a Kunsági, az Egri és a Bükki borrégió van elérhető távolságban – példa az ételek készítése során: Tisza-tavi fehérboros halleves a Mezei pincészet Tibolddaróci Chardonnay 2007-es borával ízesítve.

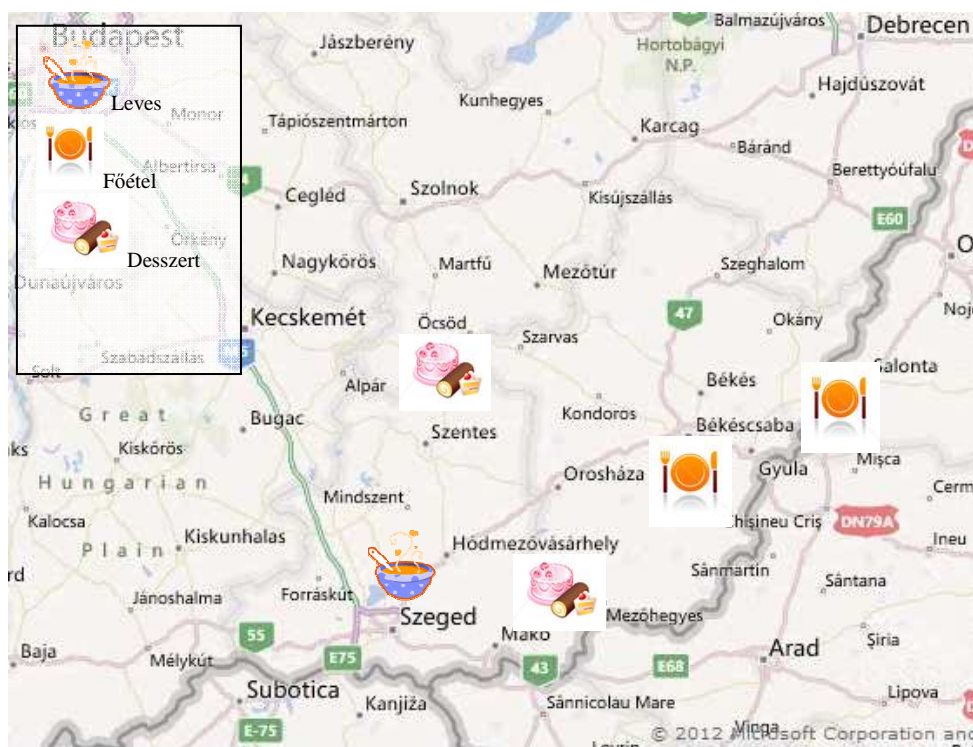
5.3. A dél-alföldi turisztikai régióban, 2001-ben elvégzett saját felmérés elemzése, ennek eredményei és javaslatok

2001-ben a dél-alföldi turisztikai régióban elvégzett saját felmérés elemzése azt mutatja, hogy a begyűjtött és kiválogatott 30 ételrecept a levesektől a főételeken át a desszertekig képes lefedni egy étterem, vendéglő vagy csárda ételkínálatát, illetve tájjellegű ételekkel kiegészíteni azt. A következő ételek kerültek a válogatásba.

Levesek: Bajai halászlé, Bojtárleves, *Boszorkányszigeti batyus halászlé*, *Halasi húsleves*, Körös-menti húsgombóc leves, Kötött (kötözött) tésztalesves, Tiszai halászlé.

Főételek: *Bácskai rizses hús*, Betyárgulyás, Csanádi rostélyos, *Gyulai lencses csirke*, Hajósi pincepörkölt, Kapros csukagombóc, Kiskunsági fokhagymás libamájszeletek kapros túrógombóccal, Kolbásztöltelékkel töltött sertés szűzpecsenye (tüske), Majorsági tokány, *Orosházi tarhonyás csirke*, Öttömösi spárgás paprikás csirke, Paprikás húsgombóc, Rózsa Sándor kedvence, Savanyú máj, Tápéi szűzermék, Töltött káposzta variációk, Viharsarki töltött sertésborda.

Köreték – Tészták – Édességek: *Csongrádi dübbencs*, Hólabda, Kaládka, *Makói hagymás tekercs*, Rántott gríz, Szakállas pogácsa. A dőlt betűs ételek területi elhelyezkedését láthatjuk a 46. ábrán.



46. ábra
Tájjellegű ételek Dél-Alföld, 2001

A tájjellegű ételek egy része az éttermi gyakorlatból ismert lehet, például Bajai halászlé, Bácskai rizses hús, Kiskunsági fokhagymás libamájszeletek kapros túrógombóccal, míg egy másik része inkább a házias vagy/és történeti ételek közé tartozik, például Csongrádi dübbencs, Hólabda, Kaládka, Makói hagymás tekercs, Rántott gríz, Szakállas pogácsa.

Rávilágítva a felmérésben begyűjtött receptek módszertani lényegére az ételleírások közlése profi szakmai szabályok alapján történik: a hozzávalók pontos mennyiségi megadása, idősorrendi technológiai leírás, illetve ajánlásokkal egészül ki minden egyes recept. Az ételek elkészítésére nézzünk egy példát.

Körös-menti húsgombóc leves

Elkészítés

Kiolvasztjuk az apró kockákra vágott szalonnát, rátesszük a szintén kockákra vágott vegyes zöldséget, és egy kevés vízzel felöntve néhány percig fedő alatt pároljuk.

Hozzáadjuk a zöldborsót és rövid párolás után piros paprikával megszórjuk, lehúzzuk a tűzről, elkeverjük, majd csontlével (alaplével) vagy vízzel felengedjük, és majoránnával ízesítve felforraljuk.

A húsgombócot kicsavart reszelt burgonyával, áztatott kinyomkodott zsemelével, tojásokkal, zsemlemorzzával, megtisztított, apróra vágott vöröshagymával, tört fokhagymával és az ízesítővel összeállítjuk és apró gömbökké formálva a forrásban lévő levesbe főzzük. Húsz perc alatt készre főzzük a levest, szükség szerint utóízesítjük, majd tejföllel elkeverve forrón tálaljuk.

Ajánlás

1. A receptben szereplő szalonna mennyisége ízlés szerint csökkenthető.
2. Tálaláskor frissen reszelt gyömbérrel és friss majoránnalevelekkel szórjuk meg a levest.

A dél-alföldi turisztikai régióban, 2001-ben elvégzett saját felmérés eredményei azt mutatják, hogy a kutatásban szereplő ételek jól beilleszthetők egy vendéglátó-ipari egység ételkínálatába. Igazolódni látszik az a feltevés, hogy a dolgozat anyaggyűjtésének és készítésének periódusában – 2005-2012 – a szegényes tájjellegű ételek választéka, kutatómunka eredményeképpen, bővíthető lenne az éttermi gyakorlatban. Érdemes

megemlíteni, hogy a tíz évvel ezelőtti primer kutatás **eredményei** mind a mai napig jól hasznosíthatók lennének a magyar vendéglátás területén.

5.4. A vendéglátásban dolgozó szakemberekkel készített interjúk bemutatása, elemzése és ezek eredményei

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség hat vezető szakemberével – *Dr. Kovács Mihályné*, Nyíregyháza, *Boros László*, Debrecen, *Ambrus György*, Gyula, *Domonkos Miklós*, Balatonfüred, *Priklyr József*, Nagykanizsa, *Mészáros Tibor*, Sopron – 2010-ben készített megkérdezés a dolgozat azon célkitűzéséhez kapcsolódik, hogy milyen a vendéglátás jelenlegi helyzete, fókuszálva a helyi alapanyagokra és tájjellegű ételekre. Az információk begyűjtése nyomán most lehetőség kínálkozik bemutatni, elemezni és értékelni a vizsgált területen dolgozó szakemberek véleményét. A kérdőívek feldolgozása a kérdések sorrendjében történik.

1. Milyen változásokat tapasztalt az áruellátás terén az utóbbi két évtizedben?

A válaszokból megállapítható, hogy 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 vásárolhatóak, melyek a magyar vendéglátó-ipari gyakorlatban nem voltak ismertek. Ugyanakkor nőttek a minőségbeli különbségek, több, jobb minőségű árut lehet találni, és több, gyengébb minőségű termék van forgalomban. Pontosabb és rugalmasabb lett az áruszállítás. Érezhetően nőtt a csomagolástechnika minősége, mely szoros összefüggésben van az áru minőség biztosításával. Erős árverseny és hosszabb idejű fizetési határidő tapasztalható a piacon.

2. Említsen néhány pozitív és negatív jelenséget az árubeszerzés területéről!

A válaszok alapján elmondható, hogy pozitívum a sokféle, jó minőségű friss áru beszerezésének 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. sajtyszerű élelmiszerkészítmények, az irreálisan olcsó húskészítmények (virsli, kolbász, felvágottak), a tejszerű készítmények,

illetve túl sok a kényelmi termék. A fagyasztott húsok aránya 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 megesik, hogy mást kap a vendéglátós, mint amit megrendelt mennyiségben, minőségben.

3. Használ-e helyi, az étteremhez közeli termelőtől származó áruφέléleséget?

A válaszokból egyértelmű, hogy minden megkérdezett, legalább esetenként, beszerez, és ebből következően használ az étterméhez közeli termelőtől származó áruφέléleséget, például primőr zöldségeket, tejterméket és mézet.

4. Ha, igen miért?

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.

5. Ha, nem miért nem?

Ez esetben a válaszok két részre tagolódnak. Az előző kérdésre minden megkérdezett ugyan pozitív válaszokat adott, mégis, négyen kifejezték aggodalmukat a helyi beszerzésekkel összefüggésben. Felmerül a bizalmatlanság a termék állandó jó minőségével, a folyamatos áruellátással és az élelmiszerbiztonsági előírások garantálásával kapcsolatban. Két válaszadó nem válaszolt erre a kérdésre, mely értékelése szerint, ha korábban leírta, hogy vásárol közeli termelőtől származó áruφέléleséget, és ezt a lehetőséget pozitívan látja, akkor az ötödik kérdés számára indifferens.

6. Milyen változások szükségesek a helyi alapanyagok népszerűsítéséhez és folyamatos biztosításához?

A megfogalmazott vélemények szerint a helyi alapanyagok népszerűsítéshez a termelőnek 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.

7. Nevezze meg jelenlegi árubeszerzés csatornáit/forrásait!

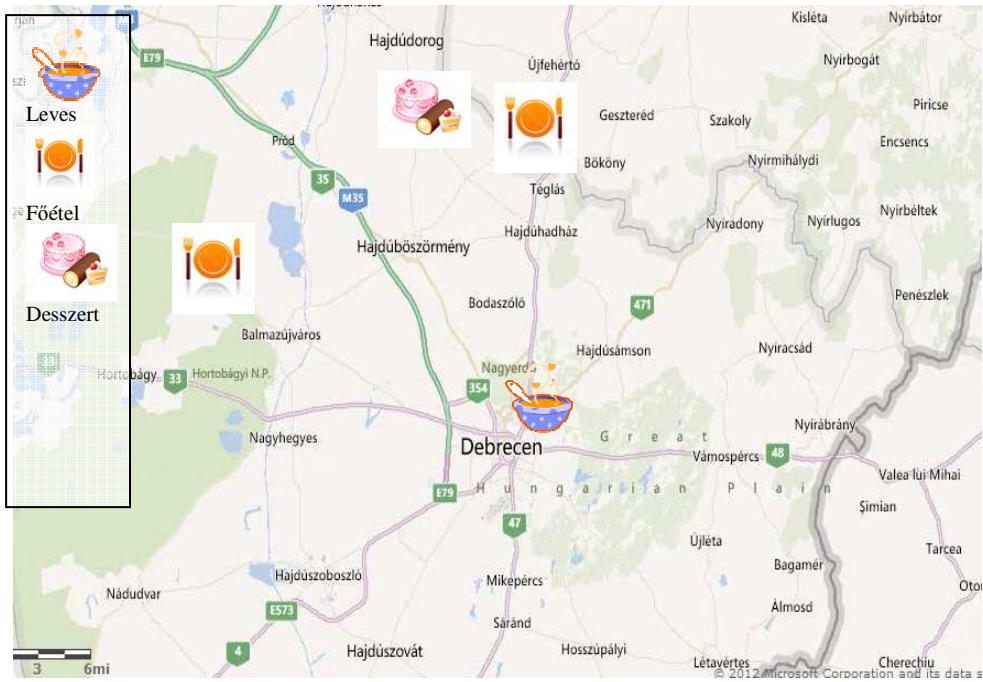
A megjelölt árubeszerzési cégek összetétele arra utal, hogy a kényelmesebb beszerzést lehetővé tevő nagykereskedések mellett találunk kisebb-nagyobb, speciális áruféleségekre szakosodott vállalkozásokat, például Baromfiudvar 2002 Kft., Matusz-Vad Kft., Sajtkalmár Kft., Perint Kft. stb., akik szintén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

8. Nevezzen meg néhány helyi, jó minőségű alapanyagot, és azok beszerzési lehetőségét!

A 9. Függelékben található táblázatokba foglalt információk alapján látható, hogy az árubeszerzési lehetőségek minőségi változáson mentek keresztül az utóbbi húsz évben. A helyi termelőktől, a különféle áruajtákra specializálódott cégeken keresztül a nagykereskedelmi vállalkozásokig széles paletta áll a vendéglátó egységek rendelkezésére az árubeszerzést illetően.

9. Milyen helyi tájjellegű ételeket ismer?

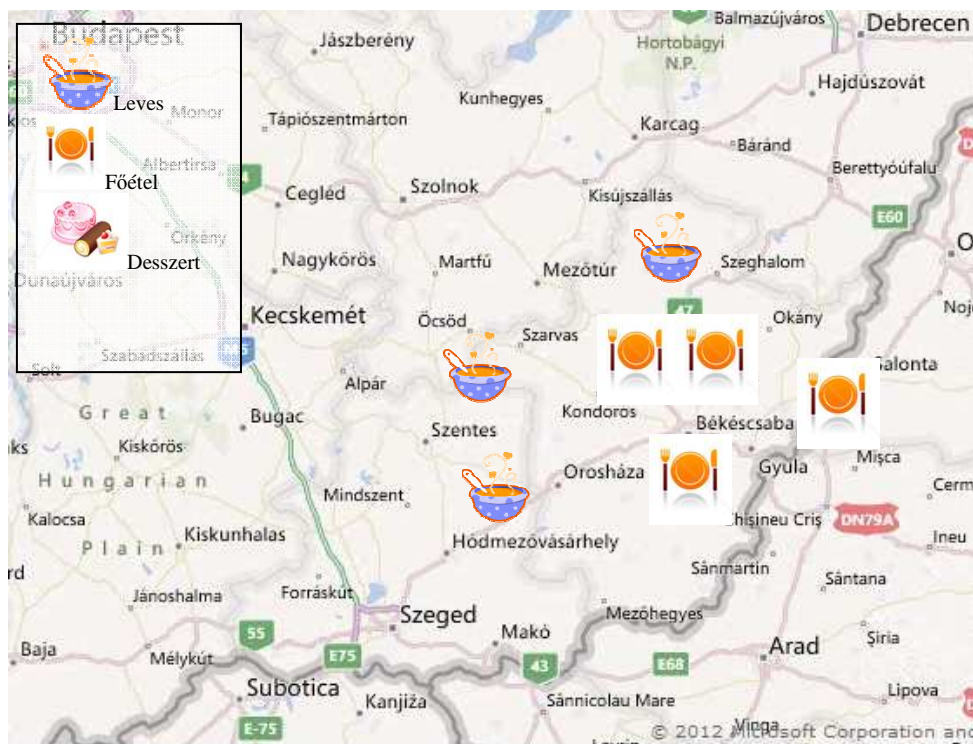
Dr. Kovács Mihályné, Nyíregyháza: Nyíri bicskás pecsenye, Sóstói tekercs, Várdai kacsasült almával, Tiszadobi harcsapaprikás, Juhász lapcsánka (47. ábra).



48. ábra

Tájjellegű ételek Debrecen és környéke
 Forrás: ArcGIS, szerkesztés saját

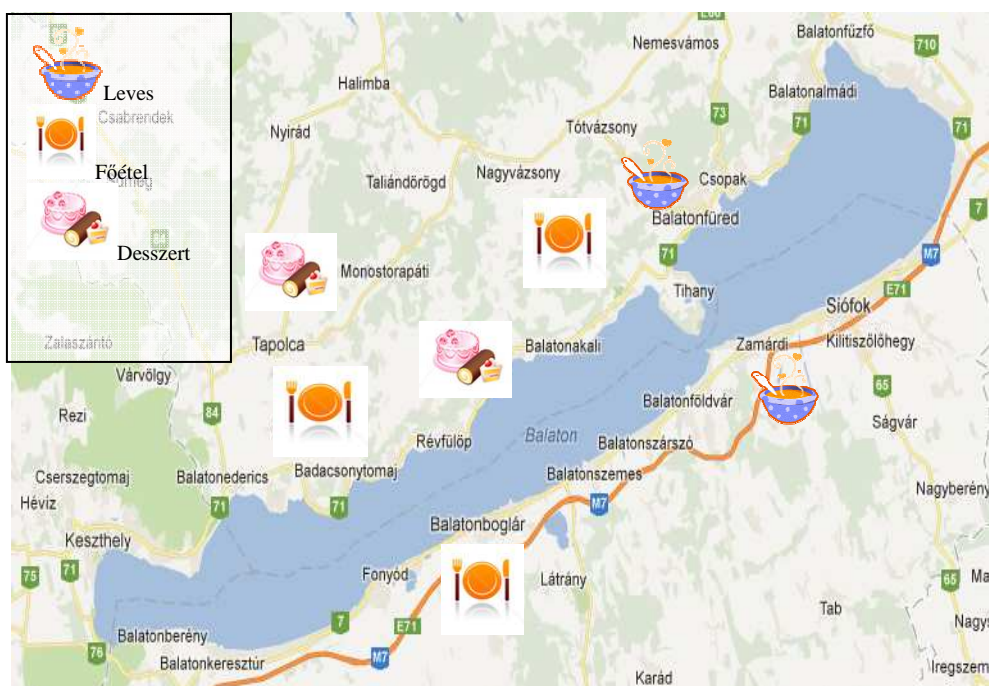
Ambrus György, Gyula: Kondorosi betyár pecsenye, Sárréti birkapörkölt, Gyulai karaj, Csabai vastag kolbász, Kiszely leves, Alföldi gulyásleves, Köcei leves (49. ábra).



49. ábra

Tájjellegű ételek Gyula és környéke
Forrás: ArcGIS, szerkesztés saját

Domonkos Miklós, Balatonfüred: Balatoni halászlé, Balatoni Rácز ponty, Marinírozott balatoni ponty, Bakonyi sertésborda, Bakonyi csirkepaprikás, Bakonyi betyárleves, Füredi töltött pulykamell mandulás bundába, Balatoni füstölt busa, Füredi borleves, Füredi finomfalatok, Tapolcai palacsintával töltött rétes, Balatonszepezdi rakott rétes, Szent György hegyi csirke, Tapolcai borítós, Kukorica gánica (50. ábra).



50. ábra

Tájjellegű ételek Balaton és környéke
 Forrás: ArcGIS, szerkesztés saját

A két további szakember tájjellegű étel ajánlásai térkép illusztrációk nélkül olvashatók. Egyrészt azért, mert nincsenek pontos terület megjelölések, másrészt túl koncentráltan jelennek meg egy város (Sopron).

Priklyr József, Nagykanizsa: Dödölle, Prószafélék (burgonya, kukorica), Vadból készült ételek (természeti adottságokból eredendően), Kerékrépából készült egytálételek, levesek.

Mészáros Tibor, Sopron: Tejfölös szilvás bableves, Soproni babsterc, Fertői kacsamáj, Soproni édes metélt, Soproni babos rétes- édesen másképpen, Erdészné leves, Erdészgombóc, Fertői halászlé, Nyukli leves, Babgombóc, Céklás almasaláta, Gyertyás pecsenye, Boros máj, Töltött káposzta, Köttes, Pölözni – töltött édes tészta – (SZIGETI A. 1999).

Az említett tájjellegű ételek jó példaként szolgának 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.

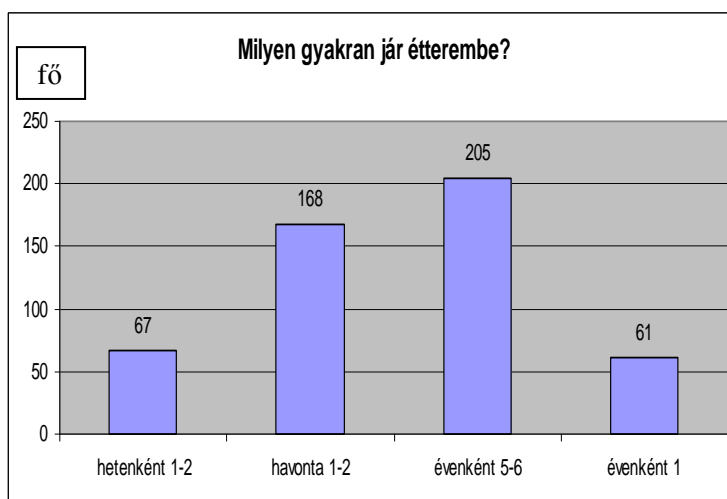
10. Írja le röviden ezeknek az ételeknek a jellegzetességeit!

A 10. Függelékben található ételleírások rávilágítanak arra, hogy léteznek tájjellegű ételek, melyek részben a hagyományokra épülnek, másrészt az éttermi gyakorlat kreációi. A leginkább autentikus receptek esetében a szakirodalomban ismert ételt az adott területen élő és munkálkodó szakember is említi, de a helyi kiejtés és ebből következően fonetikus írás megtévesztő lehet, például „Tisztagombóta”, ami valójában egy gyúrt, reszelt, főtt tésztából készített étel.

A szakemberek válaszainak fő **eredménye**, hogy olyan primer információkat olvashatunk, melyek a vizsgált időszak hazai vendéglátásának aktuális történéseit mutatják be.

5.5. A keresleti oldal kérdőíves felmérésének bemutatása 500 fős mintán és ennek eredményei

Az 500 fő bevonásával készített éttermi fogyasztási szokásokat vizsgáló országos felmérés on-line módszerrel történt. A kérdések nagyobb része az ételválasztékkal, azon belül a helyi alapanyagok, és a tájjellegű ételek ételkínálati megjelenésével kapcsolatban kérdezte a felmérésben résztvevők véleményét. A válaszokat a kérdőívben megfogalmazott kérdések sorrendjében tekintjük át. Az első kérdés arra kíván választ kapni, hogy milyen gyakran jár étterembe a kérdésre válaszoló, aki egyben vendég (51. ábra).



51. ábra

Milyen gyakran jár étterembe?

Forrás: SÁNDOR D.

A válaszokból látható, hogy az évenként öt-hat alkalommal étterembe járók 41 %-kal vezetnek a listát. A második helyen a havonta egyszer-kétszer étterembe járók 34 %-kal, majd a hetenként egyszer-kétszer étterembe járók következnek 13%-kal, végül az évenként egyszer étterembe járók 12%-kal zárják a sort.

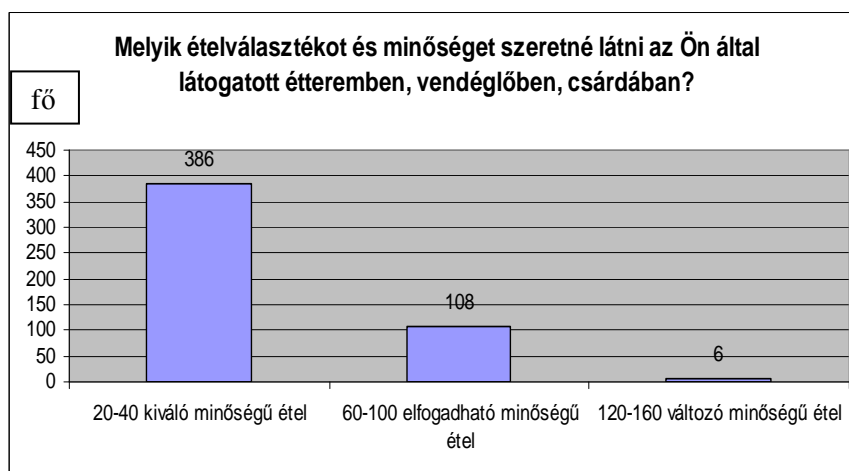
A gyakori, azaz heti 1-2 alkalommal történő étterembe járás szignifikáns különbséget mutat nemek szerint a férfiak „javára”, ebben a csoportban 20% étkezik étteremben hetente, míg a nők körében ez az arány csak 12%-os.

A keresleti oldal éttermi fogyasztási szokásait vizsgáló kérdőíves felmérés **eredményei** azt mutatják, hogy a megkérdezettek 75%-a általában egy-két havonta jár étterembe.

A Szonda Ipsos 2011-es felmérése szerint az étterembe járás a lakosság 2 százalékának gyakori elfoglaltsága péntek, szombat, vasárnap estéken, s még további 26 százalék is néha-néha elmegy ekkortájt vendéglőbe. Az étkezések törzsközönsége leginkább a városokban, valamint a közép- és felső státuszúak körében található meg. A lakosság negytedede sehová nem megy hétvégi estéin (<http://www.ipsos.hu/site/h-tv-gi-est-k-otthon-vagy-m-shol/>).

Azt lehet megállapítani, hogy a saját és a Szonda Ipsos felmérések eredményei szerint a hetenként étterembe járók viszonylag kevesen vannak, míg az évenként öt-hat alkalommal, átlagosan kéthavonta étterembe járók 41 %-kal járnak az élen.

A második kérdés arra irányul, hogy milyen széles ételválasztékot szeretne látni a vendég (52. ábra).

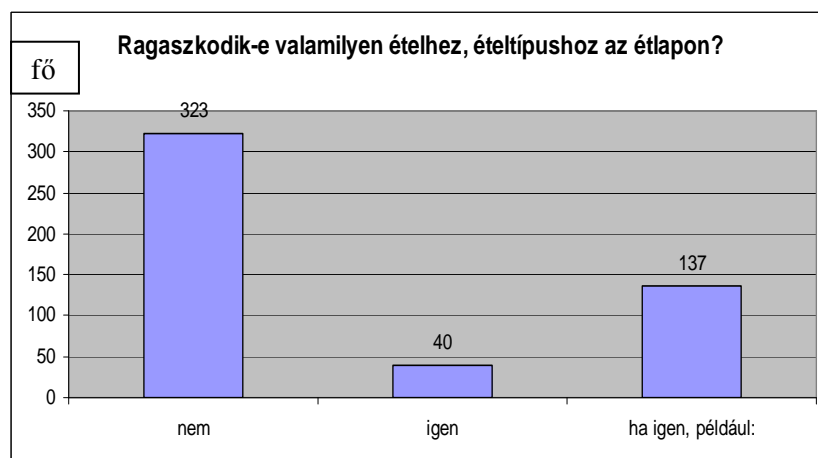


52. ábra
Milyen széles ételválasztékot szeretne látni a vendég?
Forrás: SÁNDOR D.

A válaszokból látható, hogy a válaszadók túlnyomó többsége, 77%-a 20-40 kiváló minőségű ételt látna legszívesebben az étlapokon. A megkérdezetteknek 22%-a 60-100 elfogadható minőségű ételből álló kínálatot szeretne, míg a fennmaradó 1% 120-160 változó minőségű ételválasztékot tartana jónak.

Az **eredmények** azt mutatják, hogy az általános vendéglátó-ipari gyakorlattól eltérően, 20-40 ételt tartalmazó szűkebb ételválasztékot és kiváló minőségű ételeket igényelne a vendégek 77%-a. Ez a meggyőző arány megerősítése azon korábban már hangsúlyozott szakmai véleményeknek, mely szerint szűkebb ételkínálatot célszerű ajánlani a vendégeknek, ahol az ételek minősége állandóan kifogástalan. A 20-40 ételből álló választék preferenciája minden korcsoportban magas, mégis megfigyelhetők különbségek: a 20 év alattiak körében mért 74%-kal szemben a 25 éves vagy idősebb válaszadóknak már 89%-a jelölte meg ezt az opciót, valószínűsíthető tehát, hogy a kor előre haladtával növekvő éttermi „tapasztalat” tompítja az óriási választék igényét.

A harmadik kérdés választ várt arra, hogy ragaszkodik-e a vendég valamilyen ételhez (53. ábra).



53. ábra

Ragaszkodik-e a vendég valamilyen ételhez?

Forrás: SÁNDOR D.

A válaszadók jelentős többsége 65%-a nem ragaszkodik semmilyen ételhez, míg 35%-a ragaszkodik valamilyen ételhez, ételtípushoz. Az igényelt ételek, ételtípusok között említik meg a vegetári(án)us, a különféle diétás (gluténmentes, laktózmentes), a tenger gyümölcseiből-, a szárnyasból készített, valamint a tipikus magyar és mediterrán fogásokat.

Az **eredmények** szerint a válaszadók közel kétharmada nem ragaszkodik semmilyen ételhez, míg körülbelül egyharmada húsmentes, diétás, mediterrán (elsősorban olasz), magyar stb. fogásokat keres az étlapokon.

A bizonyos ételekhez való ragaszkodás összefüggést mutat az étterembe járás gyakoriságával, minél ritkábban jár valaki étterembe, annál kevésbé „ragaszkodik” konkrét ételhez, hetente étterembe járok 43%-a várja el meghatározott étel szerepeltetését a kínálatban, míg az évente étterembe járóknak csak 23%-a. Ez a különbség szignifikáns és abból fakadhat, hogy a gyakori étteremlátogatás miatt élénkebbek az egyes ételekkel kapcsolatos emlékek (7. táblázat).

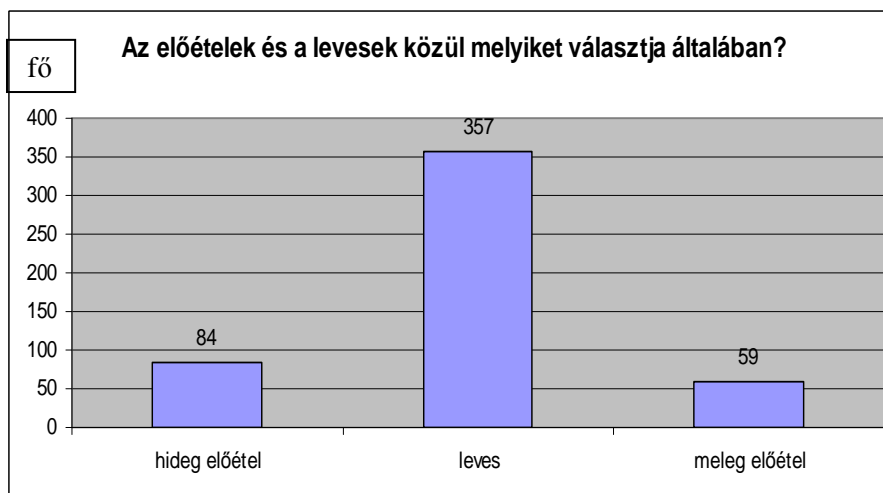
7. táblázat

Étterembe járás gyakorisága és a "nem ragaszkodom konkrét ételhez" összefüggései

	Étterembe járás gyakorisága			
	hetenként 1-2 alkalom	havonta 1-2 alkalom	évenként 5-6 alkalom	évenként 1 alkalom
"Nem ragaszkodom konkrét ételhez"	57%	64%	64%	77%

Forrás: SÁNDOR D.

A negyedik kérdés arra kérdezett rá, hogy a válaszadó az előételek és levesek közül melyiket választja általában (54. ábra).



54. ábra

Az előételek és levesek közül melyik választja általában?

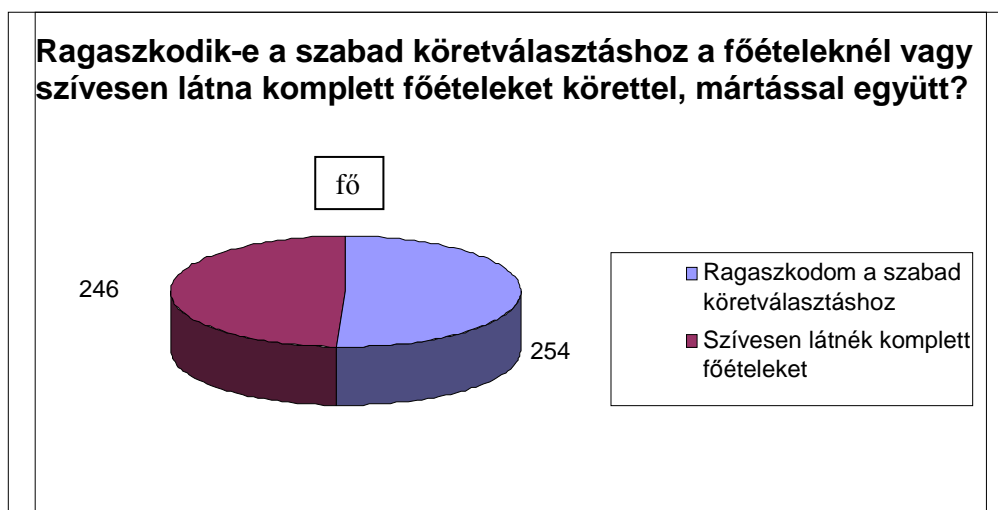
Forrás: SÁNDOR D.

A válaszokból az látható, hogy 357 fő, ami 71%, a leveket részesíti előnyben a választáskor. A hideg előételeket 17%, míg a meleg előételeket 12% választja általában.

Az **eredmények** azt mutatják, hogy a kialakult és meglévő hagyományaink miatt, étkezést bevezető fogásként, a levesek fogyasztása a legnépszerűbb. A megkérdezettek, több mint kétharmada a leveket részesíti előnyben az első fogás választáskor. Hideg- és meleg előételeket a mintában szereplő vendégek kevesebb, mint 30%-a rendel általában. Ez az arány szoros összefüggést mutat az étlapelemzés során tapasztalt ételkínálattal, ahol minden turisztikai régiót tekintve – ez egyben azt is jelenti, hogy a teljes magyarországi ételválaszték – a bevezető fogások esetén a levesek száma minden esetben dominál.

A leveshez való ragaszkodás inkább igaz a nőkre, 74% szemben a férfiak körében mért 62%-kal és a 25 évnél idősebbekre, ahol az arány 80% szemben a fiatalabbak 70%-os preferenciájával.

Az ötödik kérdés a szabad köretválasztással foglalkozik (55. ábra).



55. ábra

Ragaszkodik-e a szabad köretválasztáshoz?

Forrás: SÁNDOR D.

A válaszadók majdnem fele ragaszkodik a szabad köretválasztáshoz 51%, míg 49% szívesen látna komplett főételeket.

Az **eredmények** alapján elmondható, hogy mindkét véleménynek lehet ésszerű magyarázata, például, aki szabadon szeretne köretet választani, az, az ízlésének megfelelő köretet tud kérni a főétel mellé. Ez esetben azonban, számos alkalommal a köretet külön árazzák, mely a számla végösszegében jelentkezik. Aki szívesen látna komplett főételeket, az a vendég elfogadja azt a támogatandó szakmai irányzatot, hogy egy főétel legyen komplett, körettel, mártással együtt.

A szabad köretválasztás igénye nem mutatott különbségeket a klasszikus demográfiai alcsoportok között (kor, nem, jövedelem), ugyanakkor logikusan összefüggeni látszik az éttermi költségek nagyságával: minél többet költ valaki egy alkalommal, annál kevésbé igényli ezt (8. táblázat).

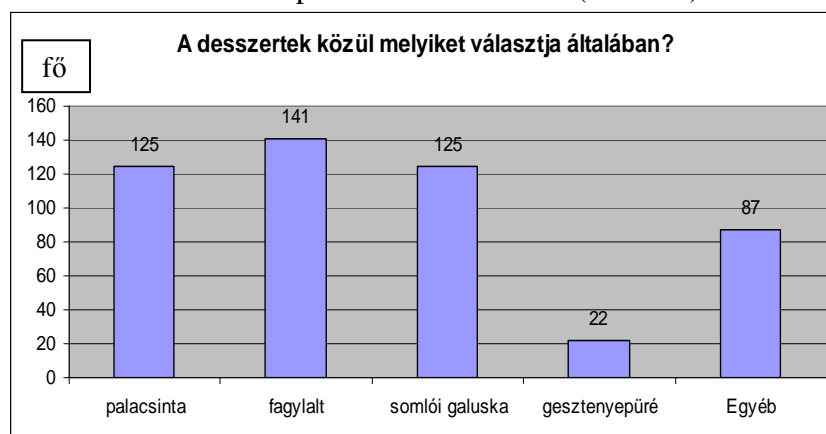
8. táblázat

Ragaszkodom a szabad köretválasztáshoz vagy szívesen látnék komplett főételeket

	Éttermi költség				
	1000-1500 Ft	1500-2000 Ft	2000-2500 Ft	2500-3000 Ft	több mint 3000 Ft-ot
Ragaszkodom a szabad köretválasztáshoz	55	58	53	44	37
Szívesen látnék komplett főételeket	45	42	47	56	63

Forrás: SÁNDOR D.

A hatodik kérdés a desszertválasztás prioritására kérdez rá (56. ábra).



56. ábra

A desszertek közül melyiket választja általában?

Forrás: SÁNDOR D.

A válaszokból látható, hogy a legtöbben 141 fő (28%), a fagyaltot választja, majd holtversenyben 125-125 fő (25-25%), palacsintát vagy somlói galuskát választ általában. 87 fő (17%), egyéb desszertet fogyaszt, fogyasztana – ha, lenne az étlapon – a legszívesebben, például tiramisu, éttermi meleg tészták, különlegességek, helyi specialitások, gyümölcsös desszertek stb.

Az **eredmények** szerint az ételválasztékok palacsinta dominanciájával szemben, ebben a felmérésben résztvevő vendégek elsősorban fagyaltot, majd második helyen palacsintát vagy somlói galuskát választanak általában.

A hetedik kérdés arra irányul, hogy szívesen fogyasztana-e helyi alapanyagokból készített ételt (57. ábra).



57. ábra

Szívesen fogyasztana-e helyi alapanyagokból készített ételt?

Forrás: SÁNDOR D.

A válaszadók szignifikáns többsége 487 fő (97%), szívesen választana és fogyasztana helyi alapanyagokból készített ételt.

A dolgozat szempontjából kulcsfontosságú területen az **eredmények** azt mutatják, hogy a válaszadók közel 100%-a szívesen választana és fogyasztana helyi alapanyagokból készített ételt. Ez az arány igen figyelemre méltó. Itt is igazolódni látszik a dolgozat alap célkitűzésének feltevése, mely szerint az ételvizsgálatok során láthatóvá vált szegényes helyi alapanyag felhasználás nemcsak szakmailag elfogadhatatlan, hanem a vendégek igényeinek sem felel meg. A helyi alapanyagok iránti igény egyedül a szerint mutatott említésre méltó különbségeket, hogy a válaszadó éves szinten hány alkalommal jár étterembe. A gyakran étterembe járók körében a legalacsonyabb az arány (92%), míg az évente egyszer étterembe járók nyitottsága 100%-os (9. táblázat).

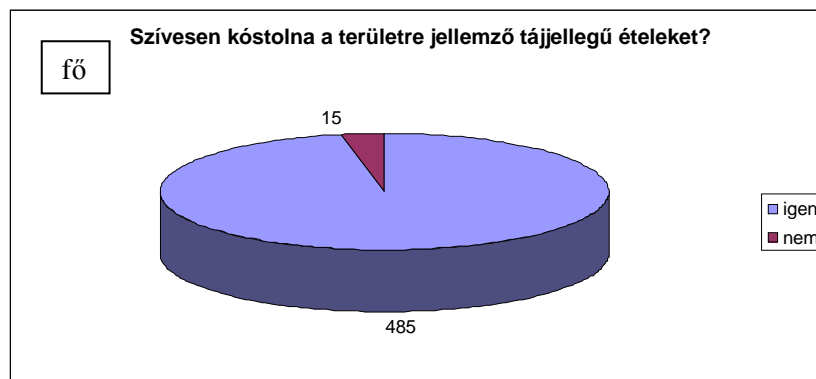
9. táblázat

Szívesen kóstolna helyi – az étteremhez közeli –
alapanyagból készített ételeket

	Étterembe járás évente			
	1	5	12	36
Szívesen kóstolna helyi – az étteremhez közeli – alapanyagból készített ételeket	100	98	98	92

Forrás: SÁNDOR D.

A nyolcadik kérdés a tájjellegű ételek fogyasztására irányul (58. ábra).

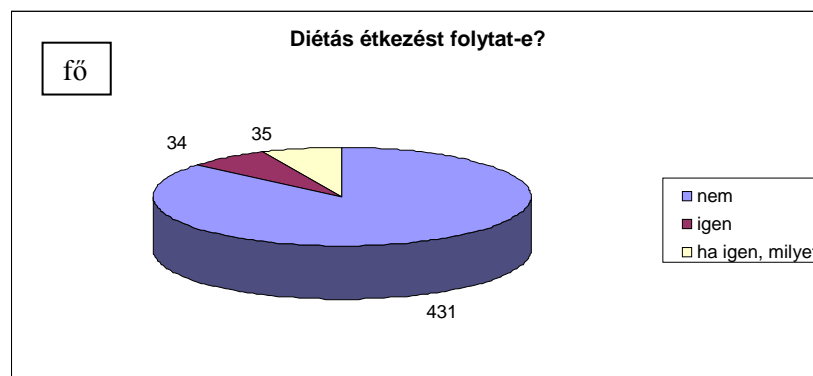


58. ábra
Szívesen kóstolna a területre jellemző tájjellegű ételeket?
Forrás: SÁNDOR D.

Az előző kérdésre adott válaszokhoz hasonlóan, itt is a válaszadók döntő többsége 485 fő (97%), szívesen fogyasztana tájjellegű ételeket.

Az **eredmények** szerint a megkérdezettek szintén majdnem 100%-a szívesen fogyasztana tájjellegű ételeket. Ez a magas arány egyértelmű vendégigény jelzés, ami elgondolkodtató és cselekvésre ösztönző. Ismét érdemes hivatkozni az étlapelemzésekre, ahol a tájjellegű ételek aránya jelentéktelen. A kutatás alcsoportjai között elvégzett szignifikancia tesztek egy szegmentációs ismérv szerint sem mutattak különbségeket.

A kilencedik kérdés a válaszadók diétás étkezésére kérdez rá (59. ábra).

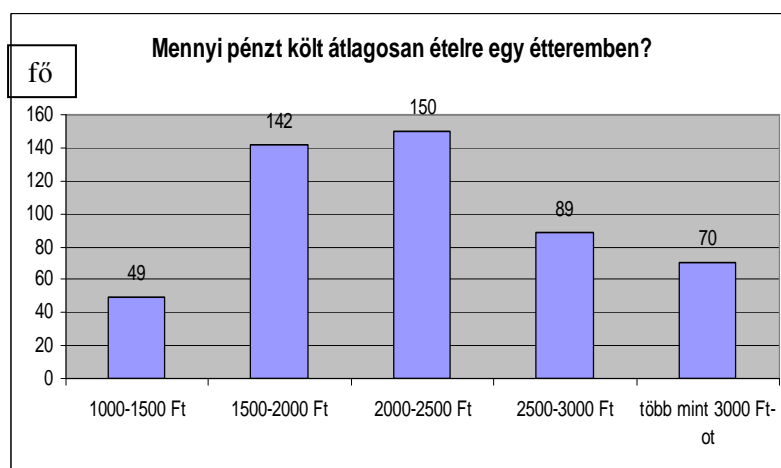


59. ábra
Diétás étkezést folytat-e?
Forrás: SÁNDOR D.

A válaszadók jelentős többsége 86 % nem folytat diétás étkezést. Ugyanakkor a válaszadók 7%-a diétázik, további 7% részletezi is a diétáját. Ezek közül néhány: gluténmentes, cukormentes, laktózmentes, Candida diéta stb.

Ebben az esetben az **eredmények** a megkérdezettek kisebbik hányadának igényeire világítanak rá. A vendégek több mint 10%-a különféle diétás étkezést folytat. A diétára kényszerülő vendégek ételeinek összeállítása nagy figyelmet és szakértelmet igényel. Ezen a területen gyors és pozitív változásokra lenne szükség az ételkínálat terén. A kutatás jelentősebb különbséget a diétás étkezést illetően a Budapest, vidék viszonylatban mutatott ki, Budapesten 18%, míg vidéken jóval kevesebb, 8% követ ilyen étrendet.

A tizedik kérdés az átlagos ételre fordított pénzköltésre kíváncsi (60. ábra).



60. ábra

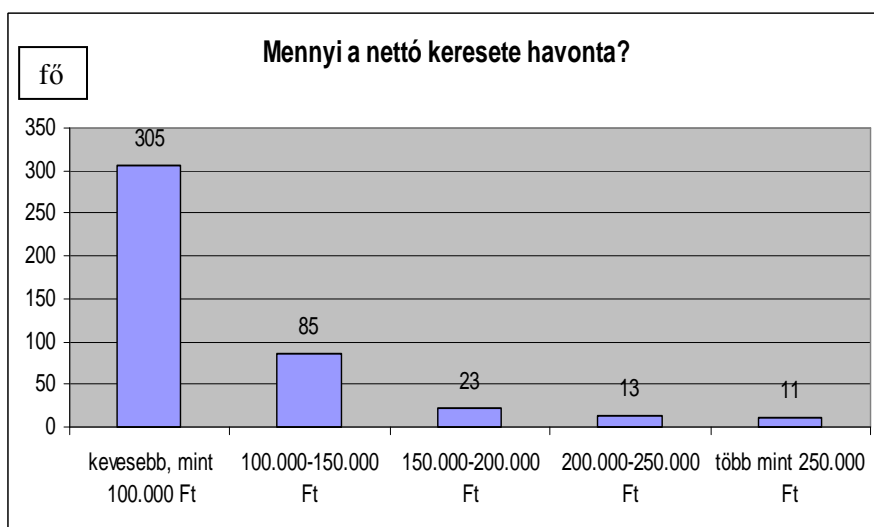
Mennyi pénzt költ átlagosan ételre egy étteremben?

Forrás: SÁNDOR D.

A legtöbben, 30% 2000-2500 Ft-ot, 28% pedig 1500-2000 Ft-ot költ ételre egy étteremben általában.

Az előző két fogyasztói kört összevonva azt az **eredményt** láthatjuk, hogy a válaszadók közel 60%-a, átlagban 2000 Ft-ot fizet ki alkalmanként az ételfogyasztására. Ugyanakkor a teljes 500 fős minta vonatkozásában az átlagfogyasztás 2300 Ft körül van. Ez a szám, az országos átlagot tekintve, és figyelembe véve a különféle üzlet típusokat (étterem, vendéglő, csárda) reálisnak mondható. A több mint 3000 Ft-ot költő válaszadók a 25 évnél idősebb és a 100.000 Ft felett keresők esetén mutatott az átlagnál magasabb arányt (21% illetve 24% a teljes mintában mért 14%-os arányhoz képest).

A tizenegyedik, és egyben utolsó kérdés a válaszadók havi keresetére kérdezett rá (61. ábra).



61. ábra

Mennyi a nettó keresete havonta?

Forrás: SÁNDOR D.

Erre a kérdésre nem mindenki válaszolt. A válaszadók jelentős többségének 305 fő, ami 70%, a havi nettó keresete 100.000 Ft alatti.

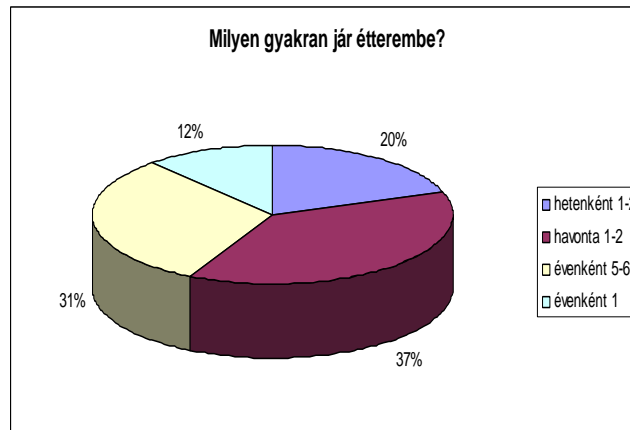
Elgondolkodtató az **eredmény** olyan szempontból, hogy az előző kérdésre adott válaszok alapján az átlagos ételre fordított költség egy étteremben a válaszadók 58%-a esetében 1500-2500 Ft közé esik. Arra lehet következtetni, hogy a minta fiatal átlag életkora 23,2 év miatt – melynek havi keresete 70% esetén 100.000 Ft alatti, ugyanakkor az átlagos ételre fordított költség egy étteremben a válaszadók több mint fele esetében 1500-2500 Ft közé esik – az éttermi fogyasztáskor anyagi lehetőségei felett veszi igénybe az éttermi szolgáltatásokat. Vajon miért? Nyilván anyagi biztonságot adhat a szülői háttér, ezért az éttermi kiadásokra több pénzt fordíthatnak.

5.6. A keresleti oldal kérdőíves felmérésének bemutatása 210 fős mintán és ennek eredményei

A 210 fő bevonásával készített éttermi fogyasztási szokásokat vizsgáló országos felmérés azokban a vendéglátó-ipari egységek egy részében történt, akik biztosították az étlapjukat az ételválaszték elemzéshez. A kérdések megegyeznek az on-line felmérés kérdéseivel, mely szerint a kérdések nagyobb része az ételválasztékkal, azon belül a helyi alapanyagok, és a tájjellegű ételek ételkínálati megjelenésével kapcsolatban kérdezte a felmérésben résztvevők véleményét.

A válaszokat a kérdőívben megfogalmazott kérdések sorrendjében tekintjük át.

Az első kérdés arra kíván választ kapni, hogy milyen gyakran jár étterembe a kérdésre válaszoló (62. ábra).



62. ábra

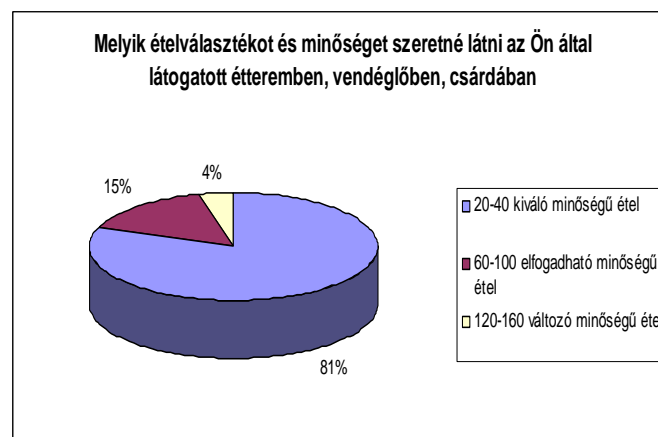
Milyen gyakran jár étterembe?

Forrás: SÁNDOR D.

A válaszokból látható, hogy a havonta egyszer-kétszer étterembe járók 37 %-kal vezet a listát, az évi öt-hat alkalommal étterembe járók 31 %-kal, majd a hetenként egyszer-kétszer étterembe járók következnek 20%-kal, végül az évenként egyszer étterembe járók 12%-kal zárják a sort.

A keresleti oldal éttermi fogyasztási szokásait vizsgáló kérdőíves felmérés **eredményei** azt mutatják, hogy a megkérdezettek 68%-a általában egy-két havonta jár étterembe.

A második kérdés arra irányul, hogy milyen széles ételválasztékot szeretne látni a vendég (63. ábra).



63. ábra

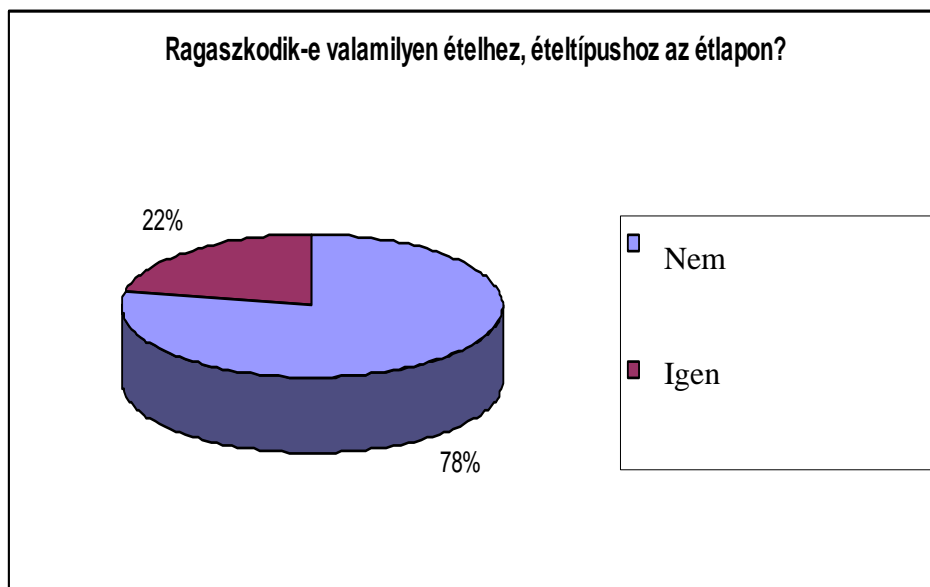
Milyen széles ételválasztékot szeretne látni a vendég?

Forrás: SÁNDOR D.

A válaszokból látható, hogy a válaszadók túlnyomó többsége, 81%-a 20-40 kiváló minőségű ételt látna legszívesebben az étlapokon. A megkérdezetteknek 15%-a 60-100 elfogadható minőségű ételből álló kínálatot szeretne, míg a fennmaradó 4% 120-160 változó minőségű ételválasztékot tartana jónak.

Az **eredmények** azt mutatják, hogy az általános vendéglátó-ipari gyakorlattól eltérően, 20-40 ételt tartalmazó szűkebb ételválasztékot és kiváló minőségű ételeket igényelne a vendégek 81%-a. Ez a meggyőző arány, ami még magasabb, mint az 500 fős minta esetén, megerősítése azon korábban már hangsúlyozott szakmai véleményeknek, mely szerint szűkebb ételkínálatot célszerű ajánlani a vendégeknek, ahol az ételek minősége állandóan kifogástalan.

A harmadik kérdés választ várt arra, hogy ragaszkodik-e a vendég valamilyen ételhez (64. ábra).



64. ábra

Ragaszkodik-e a vendég valamilyen ételhez?

Forrás: SÁNDOR D.

A válaszadók jelentős többsége 78% nem ragaszkodik semmilyen ételhez, míg 22% ragaszkodik valamilyen ételhez, ételtípushoz. Az igényelt ételek, ételtípusok között említik meg a salátákat, marha-, hal-, vad-, bárány-, vegetári(án)us-, grill- és csirkehús ételeket, valamint a konkrét ételek közül a Cordon Bleu-t, bécsi szeletet, csülök ételeket.

Az **eredmények** szerint a válaszadók jelentős többsége közel 80%-a nem ragaszkodik semmilyen ételhez, míg körülbelül 20%-a, a fent említett fogásokat keresi az étlapokon.

A negyedik kérdés arra kérdezett rá, hogy a válaszadó az előételek, és levesek közül melyiket választja általában (65. ábra).



65. ábra

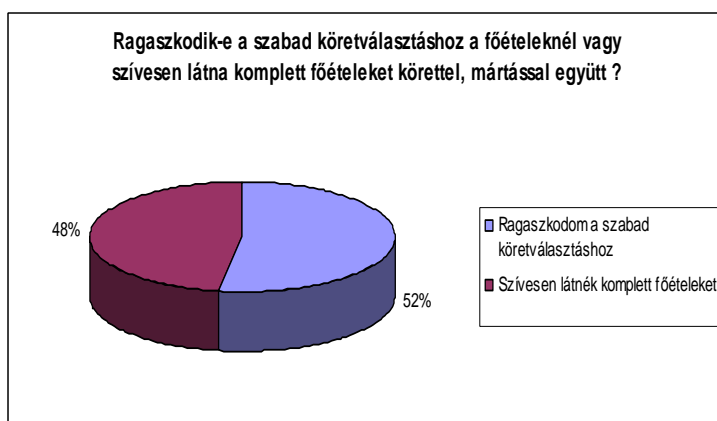
Az előételek, és levesek közül melyiket választja általában?

Forrás: SÁNDOR D.

A válaszokból az látható, hogy 81% a leveseket részesíti előnyben. A hideg előételeket 8%, míg a meleg előételeket 11% választja.

Az **eredmények** azt mutatják, hogy a kialakult és meglévő hagyományaink miatt, étkezést bevezető fogásként, a levesek fogyasztása a legnépszerűbb. A megkérdezettek többsége a leveseket részesíti előnyben az első fogás választáskor. Hideg- és meleg előételeket a mintában szereplő vendégek 19%-a rendel általában. Ez az arány – az előző felméréshez hasonlóan – szoros összefüggést mutat az étlapelemzés során tapasztalt ételkínálattal, ahol minden turisztikai régiót tekintve – ami a teljes magyarországi ételválaszték – a bevezető fogások esetén a levesek száma minden esetben dominál.

Az ötödik kérdés a szabad köretválasztással foglalkozik (66. ábra).



66. ábra
Ragazkodik-e a szabad köretválasztáshoz?
Forrás: SÁNDOR D.

A válaszadók majdnem fele (52%), ragazkodik a szabad köretválasztáshoz, míg 48% szívesen látna komplett főételeket.

Az **eredmények** alapján elmondható, hogy az előző felmérésnél leírtak szerint mindkét vélemény indokolható például úgy, hogy a szabad köretválasztás ad egy lehetőséget a döntésre, míg egy komplett főétel, körettel, mártással szakmailag nagyobb kihívás.

A hatodik kérdés a desszertválasztás prioritására kérdez rá (67. ábra).



67. ábra
A desszertek közül melyiket választja?
Forrás: SÁNDOR D.

A válaszokból látható, hogy legtöbben 39% a somlói galuskát, 26% a fagylaltot, majd 22% a palacsintát és 13% a gesztenyepürét választja.

Az **eredmények** szerint az ételválasztékok palacsinta dominanciájával szemben, ebben a felmérésben résztvevő vendégek elsősorban somlói galuskát, második helyen fagylaltot, és csak harmadikként választják a palacsintát.

A hetedik kérdés arra irányul, hogy szívesen fogyasztana-e helyi alapanyagokból készített ételt (68. ábra).



68. ábra

Szívesen kóstolna helyi alapanyagokból készített ételeket?

Forrás: SÁNDOR D.

A dolgozat szempontjából kulcsfontosságú területen – az előző felméréshez hasonlóan, szinte azonos arányban – az **eredmények** azt mutatják, hogy a válaszadók 96%-a szívesen választana és fogyasztana helyi alapanyagokból készített ételt. Ez a magas arány igen jelentős. Itt is, ismét igazolódni látszik a dolgozat alap célkitűzésének beigazolódása, mely szerint az ételpelemzések során láthatóvá vált szegényes helyi alapanyag felhasználás nemcsak szakmailag elfogadhatatlan, hanem a vendégek igényeinek sem felel meg.

A nyolcadik kérdés a tájjellegű ételek fogyasztására irányul (69. ábra).



69. ábra

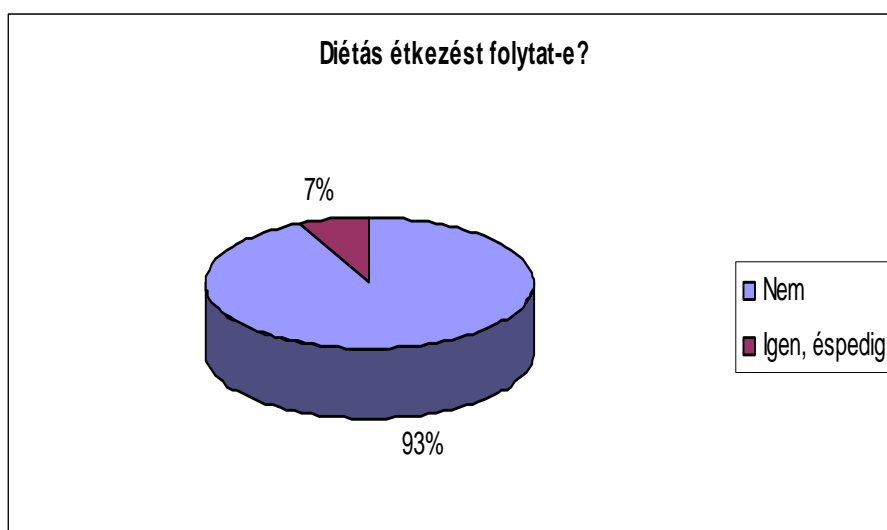
Szívesen kóstolna a területre jellemző tájjellegű ételeket?

Forrás: SÁNDOR D.

Az előző kérdésre adott válaszokhoz hasonlóan, itt is a válaszadók döntő többsége 97% szívesen fogyasztana tájjellegű ételeket.

Az **eredmények** szerint ebben az esetben is, az előző 500 fős felméréshez hasonlóan, a megkérdezettek szintén majdnem 100%-a szívesen fogyasztana tájjellegű ételeket.

A kilencedik kérdés a válaszadók diétás étkezésére kérdez rá (70. ábra).



70. ábra

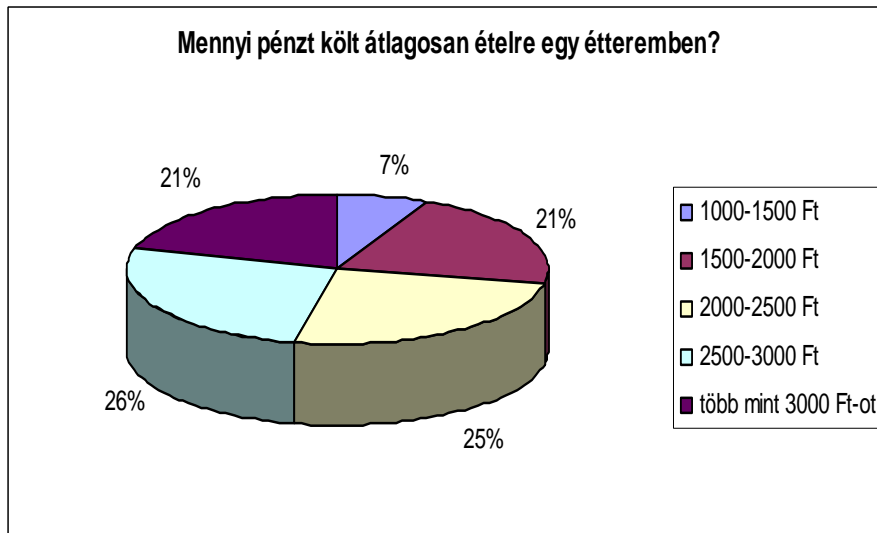
Diétás étkezést folytat-e?

Forrás: SÁNDOR D.

A válaszadók jelentős többsége, 93 %, nem folytat diétás étkezést.

Ebben az esetben is az **eredmények** – az előző felméréshez hasonlóan – a megkérdezettek kisebbik hányadának igényeire fókuszálnak. A megkérdezettek 7%-a különféle diétás, cukormentes, laktózmentes, vega diéta stb., étkezést folytat, melynek kielégítése a vendéglátóhelyek egyik aktuális feladata.

A tízedik kérdés az ételre fordított átlagos pénzköltésre kíváncsi (71. ábra).



71. ábra

Mennyi pénzt költ átlagosan ételre egy étterembe?

Forrás: SÁNDOR D.

A legtöbben 26%, 2500-3000 Ft-ot, 25%, 2000-2500 Ft-ot, míg 21% 1500-2000 Ft-ot és szintén 21% több mint 3000 Ft-ot költ ételre egy étteremben általában.

A 210 fős minta vonatkozásában azt az **eredményt** láthatjuk, hogy az átlag ételfogyasztás 2500 Ft körül van.

A tizenegyedik, és egyben utolsó kérdés a válaszadók havi keresetére kérdezett rá (72. ábra).



72. ábra

Mennyi a nettó keresete havonta?

Forrás: SÁNDOR D.

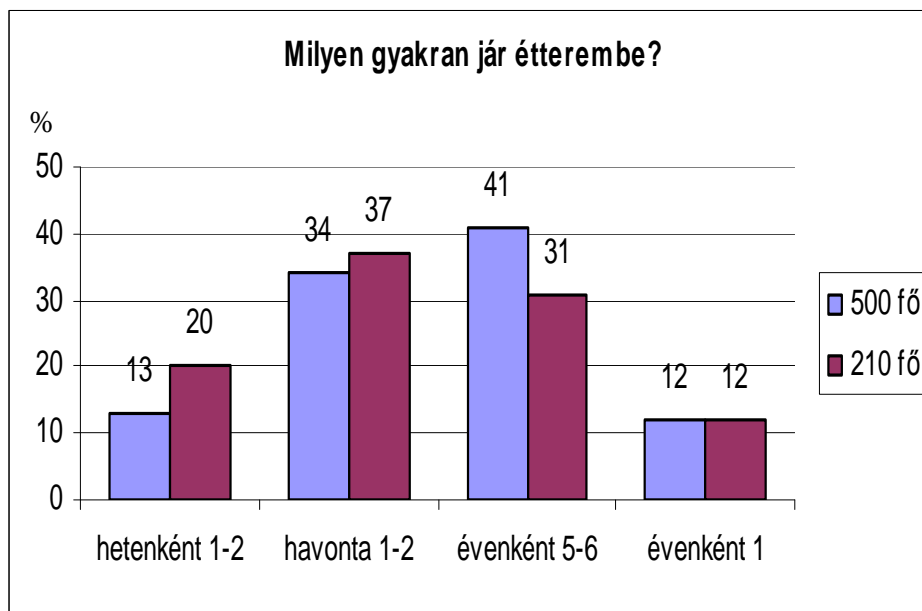
A válaszadók 31%-ának havi nettó keresete kevesebb, mint 100.000 Ft. A megkérdezettek 30%-ának 100.000-150.000 Ft, míg 17%-ának 150.000-200.000 Ft, 12%-ának több mint 250.000 Ft, végül 10%-ának 200.000-250.000 Ft a havi keresete.

Ebben a felmérésben reálisabbnak tűnik az **eredmény** olyan szempontból, hogy az előző kérdésre adott válaszok alapján az átlagos ételre fordított költség egy étteremben alkalmanként 2500 Ft.

5.7. A keresleti oldal két kérdőíves felmérésének összehasonlító elemzése és ennek eredményei

A két egymástól függetlenül végzett, éttermi fogyasztást vizsgáló, de azonos kérdéseket tartalmazó, 500 és 210 fő bevonásával végzett felméréseket tekintjük át az alábbiakban.

Az első kérdés arra kívánt választ kapni, hogy milyen gyakran jár étterembe a kérdésre válaszoló (73. ábra).



73. ábra

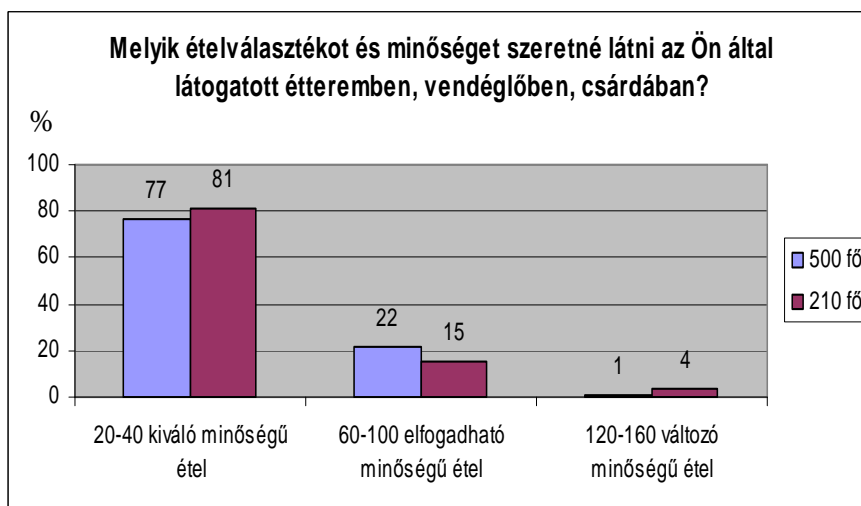
Milyen gyakran jár étterembe?

Forrás: SÁNDOR D.

Az 500 fős minta esetén az évenként öt-hat alkalommal étterembe járók 41 %-kal, míg a 210 fő megkérdezett válaszaiból látható, hogy a havonta egyszer-kétszer étterembe járók 37 %-kal vezetik a listát. Az 500 fő megkérdezett esetében a második helyen a havonta egyszer-kétszer étterembe járók 34 %-kal szerepelnek, ugyanakkor a 210 fős minta vendégeinek 31 %-a átlagosan évi öt-hat alkalommal jár étterembe. Mindkét mintánál a hetenként egyszer-kétszer étterembe járók következnek 13% illetve 20%-kal, végül az évenként egyszer étterembe járók 12-12%-kal zárják a sort.

Az 500 fő bevonásával készített éttermi fogyasztási szokásokat vizsgáló on-line és 210 fő étteremben étkező vendégeket megkérdező felmérés összehasonlító elemzésének **eredményei** szerint a megkérdezettek 72%-a általában egy-két havonta jár étterembe.

A második kérdés arra irányul, hogy milyen széles ételválasztékot szeretne látni a vendég (74. ábra).



74. ábra

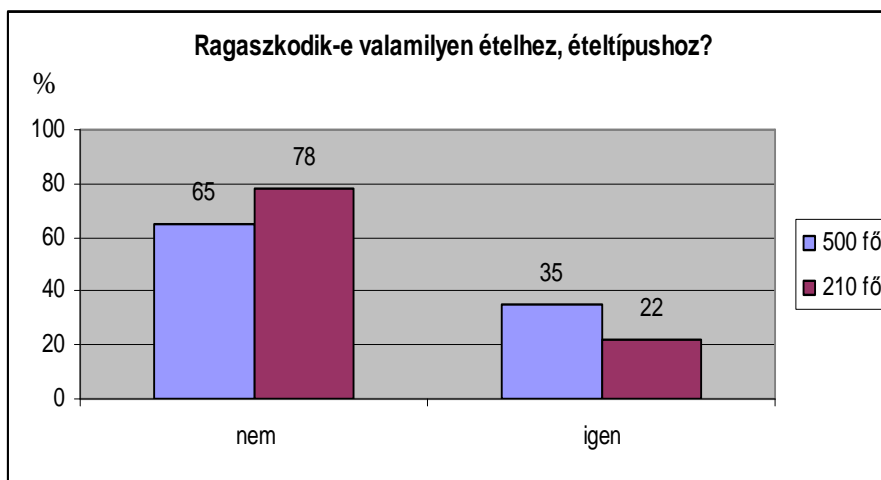
Milyen széles ételválasztékot szeretne látni a vendég?

Forrás: SÁNDOR D.

A válaszokból látható, hogy az 500 fős minta esetén a válaszadók túlnyomó többsége, 77%-a, a 210 fő 81%-a 20-40 kiváló minőségű ételt látna legszívesebben az étlapokon. A megkérdezetteknek 22%-a illetve 15%-a 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 harmadik kérdés választ várt arra, hogy ragaszkodik-e a vendég valamilyen ételhez (75. ábra).



75. ábra

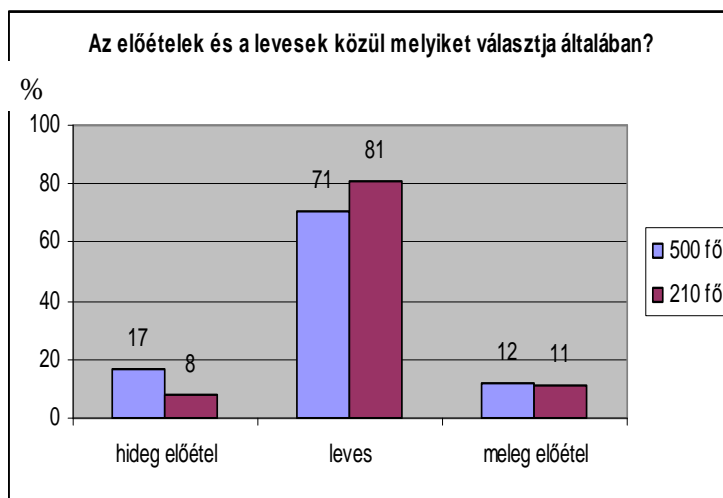
Ragaszkodik-e valamilyen ételhez, ételtípushoz?

Forrás: SÁNDOR D.

Az 500 fős minta esetén a válaszadók 65%-a, a 210 fős minta esetén a vendégek 78%-a nem ragaszkodik semmilyen ételhez a fogások választásakor, míg 35, illetve 22%-a ragaszkodik valamilyen ételhez, ételtípushoz. Az 500 fős felmérés válaszadói az igényelt ételek, ételtípusok között említik meg a vegetári(án)us, a különféle diétás (gluténmentes, laktózmentes), a tenger gyümölcseiből-, a szárnyasból készített, valamint a tipikus magyar és mediterrán fogásokat. A 210 fős minta válaszadói a salátákat, marha-, hal-, vad-, bány-, vegetári(án)us-, grill- és csirkehús ételeket, valamint a konkrét ételek közül a Cordon Bleu-t, bécsi szeletet, csülök ételeket igénylik az étlapokon.

A két felmérés **eredményeit** összevetve az látható, hogy a válaszadásban résztvevő vendégek több mint 70%-ának nincs előzetes elvárása az ételkínálattal kapcsolatban, míg körülbelül 30%-a a vendégeknek szeretné, ha az ízlésének, diétájának megfelelő ételek is lennének a választékban.

A negyedik kérdés arra kérdezett rá, hogy a válaszadó az előételek és levesek közül melyiket választja általában (76. ábra).



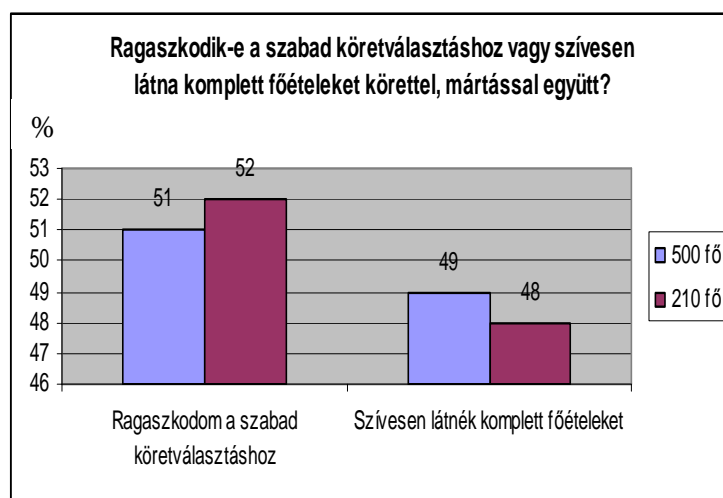
76. ábra

Az előételek és a levesek közül melyiket választja általában?

Forrás: SÁNDOR D.

Az étkezést bevezető fogások esetében mindkét mintát tekintve az **eredmények** azt mutatják, hogy a megkérdezettek körülbelül háromnegyede a leveseket részesíti előnyben az első fogás választáskor. A hideg előételeket és a meleg előételeket is a válaszadók átlagosan 12-12%-a választja általában. Ez az arány szoros összefüggést mutat az étlapelemzés során tapasztalt ételkínálattal, ahol a kutatásba szereplő teljes magyarországi ételválaszték esetén a bevezető fogásoknál a levesek száma minden esetben dominál.

Az ötödik kérdés a szabad köretválasztással foglalkozik (77. ábra).



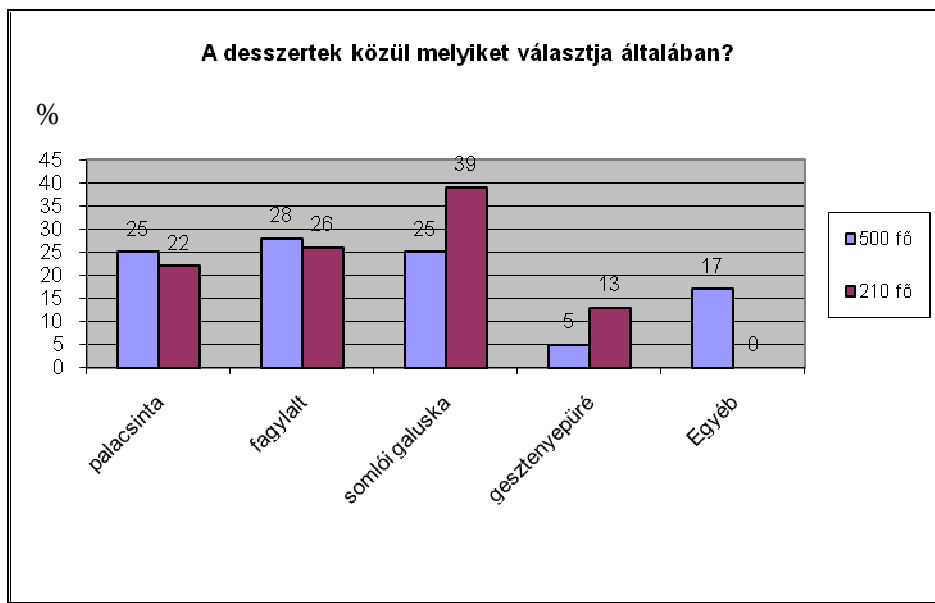
77. ábra

Ragaszodik-e a szabad köretválasztáshoz?

Forrás: SÁNDOR D.

Mindkét felmérés **eredménye** szerint a válaszadók közel fele a főételekhez szabadon választana köretet, míg másik fele szívesen látna egy tányéron, komplett főételeket. Szakmai szempontok szerint egy főételnek tartalmazni kellene egy tányéron többféle komponenst, például körete(ke)t, mártás(oka)t stb.

A hatodik kérdés a desszertválasztás prioritására kérdez rá (78. ábra).



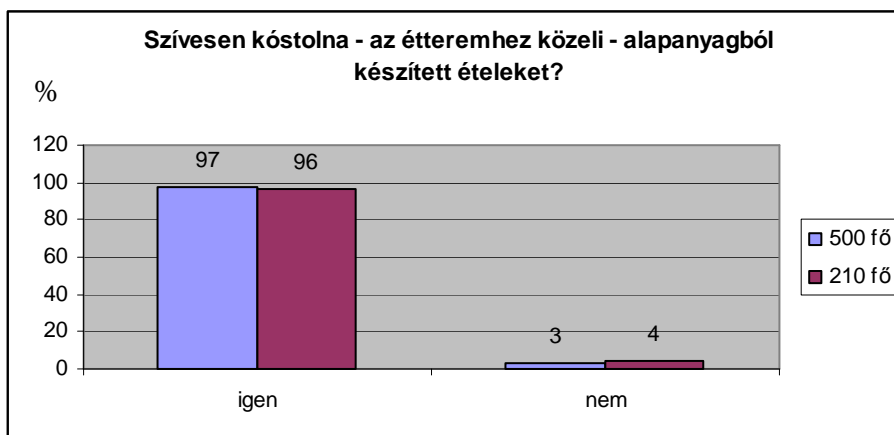
78. ábra

A desszertek közül melyiket választja általában?

Forrás: SÁNDOR D.

Az **eredményekből** az látszik, hogy a megkérdezettek közül összességében a legtöbben a somlói galuskát (500 fős mintánál 25%, 210 fő esetében 39%), majd a fagyaltot (500 fős mintánál 28%, 210 fő esetében 26%), ezt követően a palacsintát választják (500 fős mintánál 25%, 210 fő esetében 22%) leggyakrabban a desszertek közül.

A hetedik kérdés arra irányul, hogy szívesen fogyasztana-e helyi alapanyagokból készített ételt (79. ábra).



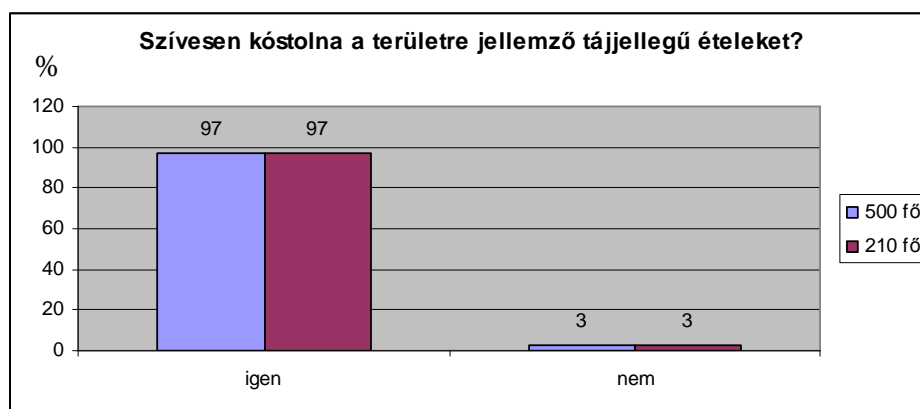
79. ábra

Szívesen fogyasztana-e helyi alapanyagokból készített ételt.

Forrás: SÁNDOR D.

Az **eredmények** azt mutatják, hogy a válaszadók közel 100%-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 nyolcadik kérdés a tájjellegű ételek fogyasztására irányul (80. ábra).



80. ábra

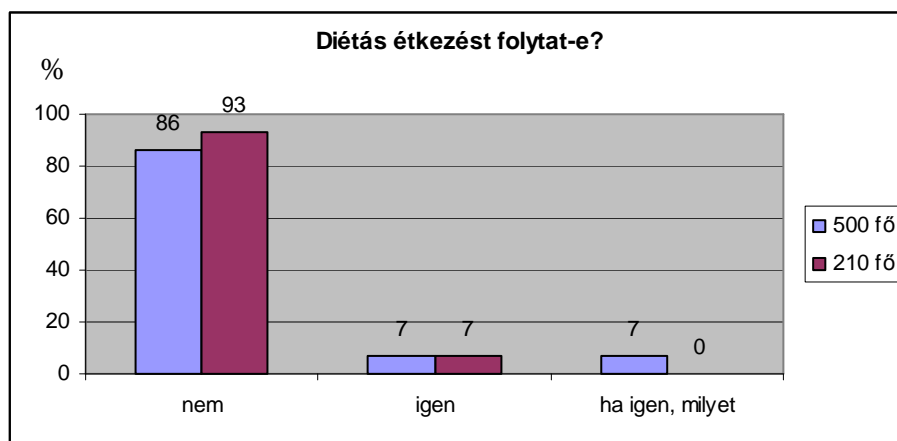
Szívesen kóstolna a területre jellemző tájjellegű ételeket?

Forrás: SÁNDOR D.

Mindkét felmérés **eredményei** szerint a megkérdezettek 97%-a szívesen fogyasztana tájjellegű ételeket. Ez a 100%-hoz közeli arány remélhetőleg kellő impulzust jelent a melegkonyhás vendéglátó-ipari egységeket üzemeltetők számára, ahol az esetek döntő

többségében a tájjellegű ételek csak minimális számban jelennek meg. Ugyanakkor, a vendégek igénye alapján ismételten megerősítést nyer a dolgozat készítőjének azon meggyőződése, hogy a hagyományos és az adott területre jellemző ételek választékát bővíteni kellene.

A kilencedik kérdés a válaszadók diétás étkezésére kérdez rá (81. ábra).



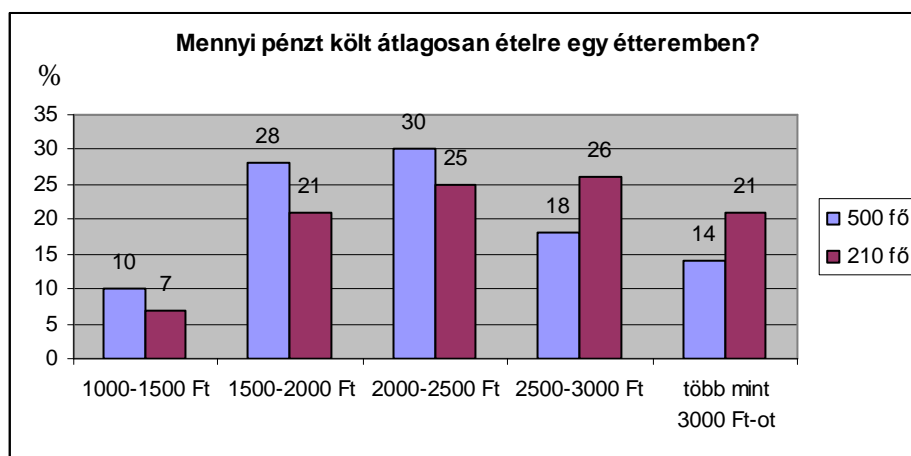
81. ábra

Diétás étkezést folytat-e?

Forrás: SÁNDOR D.

Az **eredmények** alapján a válaszadók jelentős többsége átlagban 90 %-a, nem diétázik. Ugyanakkor a fennmaradó körülbelül 10% valamilyen diétás étkezést folytat. A kereskedelmi vendéglátás számára a különféle diétás ételek elkészítése és kínálása paradigmaváltást igényel.

A tizedik kérdés az átlagos ételre fordított pénzköltésre kíváncsi (82. ábra).



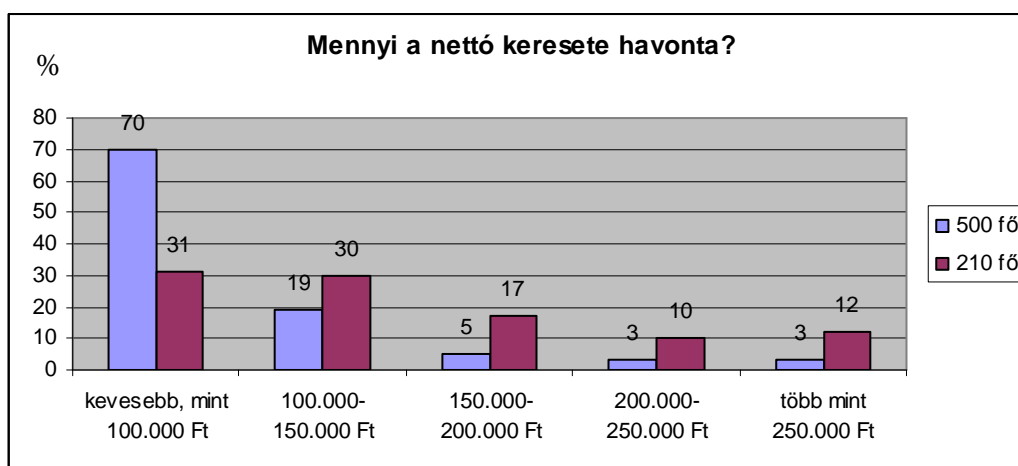
82. ábra

Mennyi pénzt költ átlagosan ételre egy étteremben?

Forrás: SÁNDOR D.

A két felmérés **eredményei** súlyozott átlaga azt mutatja, hogy körülbelül 2300 Ft az átlagos ételre fordított költség egy étteremben történő étkezés esetén.

A tizenegyedik, és egyben utolsó kérdés a válaszadók havi keresetére kérdezett rá (83. ábra).



83. ábra

Mennyi a nettó keresete havonta?

Forrás: SÁNDOR D.

Az **eredmények** szerint ebben az esetben a két felmérésben résztvevők válaszai jelentős szórást mutatnak. Az 500 fős mintánál a megkérdezettek 70%-ának havi nettó keresete 100.000 Ft alatti, míg a 210 fős minta esetében a válaszadók 31%-ának havi nettó keresete 100.000 Ft alatti. Az 500 fős minta megkérdezettjeinek 19%-ának, a 210 fős felmérés 30%-ának 100.000-150.000 Ft a havi keresete. A jelentős szórás és az éttermi felméréskor tapasztalható vendégvisszajelzések alapján feltételezhető, hogy erre a kérdésre nem minden esetben adtak megbízható választ a megkérdezettek. Ezt a hipotézist egyrészt megerősíti a válaszadók egy részének kifogása a kérdés ellen, másrészt a körülbelül 2300 Ft átlagos nettó ételre fordított költség egy étteremben történő étkezéskor nagyon alacsony kereset esetén nem biztos, hogy reális, ha csak nem feltételezzük az 500 fős, alacsony átlag életkorú (23,2 év) minta esetében a szülői anyagi segítséget.

5.8. A kistermelők 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet szerinti értékesítési lehetőségeinek modellezése és ennek eredményei

A címben lévő rendelet szerint a kisárutermelők telephelyüktől, az áru előállítás helyétől 40 km-es távolságra értékesíthetik termékeiket. Ily módon a vendéglátóhelyek helyi alapanyagokkal történő ellátásának elméleti potenciálja nagymértékben megnőtt. Példaként említhető, hogy eddig egy megyehatár közelében tevékenykedő kistermelő nem értékesíthette termékeit a szomszédos megyében. A fenti rendelet viszont lehetőséget ad erre és feloldja a korábbi merevebb rendszert. Ennek szemléltetésére nézzük meg a modellértékű 84. ábrát, amely Magyarország kistermelői áruértékesítésének elvi lefedettségét mutatja be. A körök nyolcvan kilométeres átmérőjűek, így az adott körrel ábrázolt terület középpontjából a kistermelő a teljes kör által lefedett területre értékesítheti termékeit. A cégek földrajzi elhelyezkedése miatt területi átfedések vannak, lehetnek.



84. ábra

Magyarország kistermelői áruértékesítésének elvi lefedettsége

Forrás: SÁNDOR D.

A kisárutermelők áruértékesítési modellezésének az **eredményei** szerint országos szinten 22 területi egység, egyenként 80 km-es átmérőjű körterület alakult ki. A területi egységek száma az átfedések (közös halmazok) és a nem lefedett tér miatt, csak iránymutató számként kezelendő.

5.9. Minta tájegységek keresleti-kínálati oldalának bemutatása, elemzése a 210 fős kérdőíves felmérés primer adatait felhasználva és ennek eredményei

Az ország tíz területéről begyűjtött vendég kérdőívekből három különböző jellegű tájegység – Soproni-medence, Mohácsi teraszos sík, Északi-Bükk – ezeken belül három település Sopron, Mohács és Szilvásvárad lett kiválasztva. Ezen területek keresleti-kínálati oldalának bemutatását olvashatjuk a következőkben.

Keresleti oldal

A teljes kérdőív 14 kérdéséből, a téma szempontjából az alábbi kettő lényeges kerül kiemelésre és bemutatásra:

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

Kínálati oldal

Bemutatásra kerül egyrészt az adott tájegység a téma szempontjából fontos néhány tulajdonsága, például a terület elhelyezkedése, főbb talajtípusai, domborzatának lényeges vonásai, vízellátottsága és éghajlatának jellemzői. Másrészt áttekinthetjük a terület hagyományos (étkezéshez használható) alapanyagait, ehető növényzetét és néhány ételféleséget. Harmadrészt betekinthetünk az adott területről begyűjtött étlap ételválasztékába.

Keresleti- és kínálati oldal összehasonlító elemzése

Ebben a részben a keresleti- és kínálati oldal összehasonlító elemzése történik. Összehasonlításra kerül a vendégek igénye a két kiemelt kérdésben és a kínálati oldal által biztosított ételválaszték.

Sopron

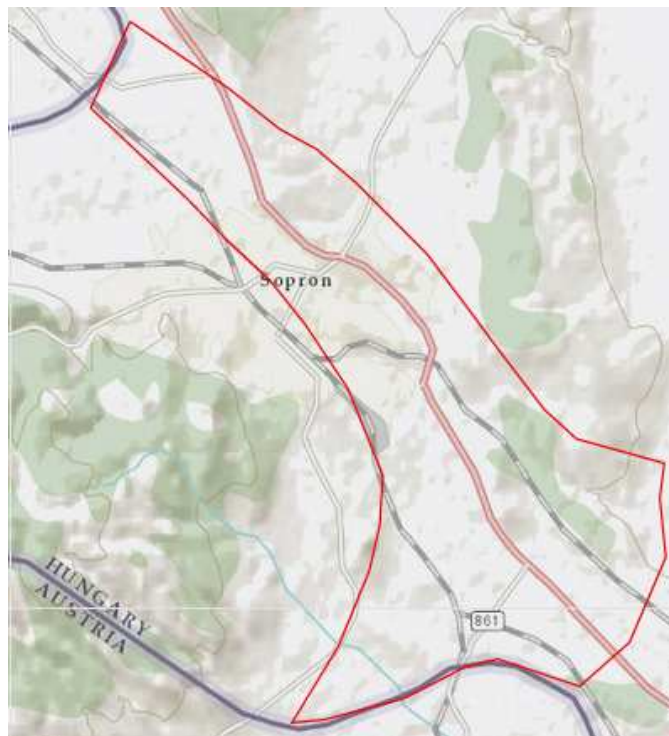
Keresleti oldal

A 72 válaszadó vendégből mindössze csak 2 fő, 3%, nem kóstolna helyi alapanyagból készített és tájjellegű ételeket.

Kínálati oldal

A Soproni-medence kistáj Győr-Moson-Sopron megyében helyezkedik el és része az Alpokalja középtájnak, illetve területe a nyugat-magyarországi peremvidék nagytájának. A kistáj domináns talaja az erősen savanyú barna erdőtalaj. Domborzatára jellemző, hogy a medence felszín átlagosan 240 m tengerszintfeletti magasságú, a relatív relief átlag 18 m/km². A terület vízgyűjtője az Ikva patak. A kistáj éghajlata mérsékelt hűvös. A napsütéses órák száma 1800 körül van, míg 650 mm csapadék várható évente. A leggyakoribb szélirány északnyugati, az átlagos szélesség 3,5 m/s. Az éghajlat a nem nagyon hőigényes mezőgazdasági növények (búza, árpa, vöröshere), illetve szőlő termesztésére alkalmas (DÖVÉNYI Z. szerk. 2010, pp. 350-352).

A 85. ábrán a Soproni-medence kistáj területe látható.



85. ábra

Soproni-medence kistáj földrajzi elhelyezkedése

Forrás: SOMOGYI S. – MAROSI S., ArcGIS, Szerkesztés: HALMAI Á. – SÁNDOR D.

Sopron déli területe a Löverek gyümölcstermesztéséről híres (TÜSKÉS T. 1981).

A terület hagyományos (étkezéshez használható) alapanyagai közül megemlíthető a bab, a burgonya, a zöldségfélék és a káposzta. A főzelékek készítéséhez főleg burgonyát, babot, télen káposztát és répát használnak. A savanyú káposztát, esetenként hús nélkül készítik, és fogyasztják nyersen tökmagolajjal meglocsolva. A pirított tökmag csemegének számít. A búzalisztet gyakran kukoricaliszttel keverik (SOPRONI E. 1940).

Kedvelt étel a babsterc, melynek a készítése során lisztet pirítanak, ráöntenek a száraz bab főzőlevéből, zsiradékot adnak hozzá, beleteszik a főtt babot, pépesítik, majd a kihűlt masszát adagonként frissen serpenyőben megpirítják, vagy eredetileg tepsibe öntik és sütőben megsütik.

Még egy ételt érdemes kiemelni, nevezetesen az Esterházy-rostélyost, a névadó család soproni kötődése miatt. Gundel Károly szerint az ételt Esterházy Pál Antal hercegről nevezték el és lényegében egy pikáns, zöldséges-tejfölös párolt rostélyosról van szó.

Ugyanakkor, Krúdy Gyula abban sem biztos, hogy az Esterházy család melyik tagjának készítettek a pesti vendégfogadósok egy pörköltlében tálalt ételt (KATONA I. 1990).

Meg kell jegyezni, hogy a magyar vendéglátásban Gundel Károly ételverziója terjedt el. Az nem tisztázott, hogy az ételt Esterházy Pál Antal herceg kreálta vagy az ő tiszteletére készítették, esetleg az alapételt finomították, fejlesztették a szakácsok.

A soproni Corso étterem ételválasztékát három szempontból vizsgáljuk. Használják-e nevesíthetően helyi alapanyagot, készítenek-e tájjellegű ételt, illetve milyen széles az ételkínálata. Az öt hideg és meleg előétel, illetve hat leves között nincs helyi alapanyagból készített, de van egy tájjellegű étel: Vadhússal töltött palacsinta soproni mártással. A főételeknél Soproni babos karajt készítenek sertéskarajból, ami mind a húsfajta, mind a bab használatával beleillik a tájjellegű ételek sorába a tejfölös rösztikéhez hasonlóan. A boróka, a tökmag, a szeder és a vilmoskörte helyi alapanyagként kezelhető. Az 58 ételt felvonultató ételválaszték viszonylag szélesnek mondható. A négy helyi alapanyag (7%) és a három tájjellegű étel (5%) szerepeltetése az étlapon a nyugat-dunántúli turisztikai régió átlaga felett van, hiszen a régió vonatkozásában a közel 6000 ételből mindössze alig 100 kötődik valamilyen módon a területhez, ami 2% alatti tájjellegű ételarányt jelent.

Keresleti- és kínálati oldal összehasonlító elemzése

A 72 válaszadó vendégek nagy része, 97-97%-a szívesen kóstolna helyi alapanyagból készített és tájjellegű ételeket. Annak ellenére, hogy a soproni Corso étterem ételválasztékában szereplő helyi alapanyagok (7%) és tájjellegű ételek (5%) aránya a nyugat-dunántúli turisztikai régió átlaga (2%) felett van, a keresleti oldal igényének kielégítése felé még hosszú út vezet.

Mohács

Keresleti oldal

A 36 válaszadó vendégből mindössze 2 fő, 6%, nem kóstolna helyi alapanyagból készített és tájjellegű ételeket.

Kínálati oldal

A Mohácsi teraszos sík kistáj Baranya megyében helyezkedik el és része a Duna menti síkság középtájnak, illetve területe az Alföld nagytájnak. A kistáj domináns talajai a réti csernozjomok és a nyers öntéstalajok. Domborzatára átlagosan közel 100 m tengerszint feletti magasság jellemző, a relatív relief átlag a Duna felé lejtő nagy részén 0-2 m/km². A terület meghatározó vízgyűjtője a Duna. A kistáj éghajlata meleg és mérsékelt száraz. Az évi napfénytartam 2080 óra körül van, míg az évi csapadékmennyiség 600-620 mm körüli. A leggyakoribb szélirány északnyugati, az átlagos szélesség 2,5 m/s. Az éghajlat a legtöbb haszonnövény, illetve szőlő termesztésére alkalmas (DÖVÉNYI Z. szerk. 2010, pp. 55-57).

A 86. ábrán a Mohácsi teraszos sík kistáj elhelyezkedése látható.



86. ábra

Mohácsi teraszos sík kistáj földrajzi elhelyezkedése

Forrás: SOMOGYI S. – MAROSI S., ArcGIS, Szerkesztés: HALMAI Á. – SÁNDOR D.

A terület hagyományos (étkezéshez használható) alapanyagai közül megemlíthetők a halak, a vadak és vadszárnyasok. A baromfi- és a sertéstartás is népszerű. A fejes- és kelkáposzta, a burgonya, a bab, valamint a tésztafélék szerepe szintén jelentős a táplálkozásban.

A Mohács környéki németeknél a heti étrend a következő volt: hétfő - nudlinap (Nudeltag), kedd - káposztanap (Krauttag), szerda - húsnap (Fleischttag), csütörtök - gombócnap (Knödeltag), péntek - babnap (Bohmentag), szombat - burgonyanap (Kartoffeltag), vasárnap - ünnepnap (Feiertag). A hét egyes napjain táltalt ételek szabályos ritmus szerint ismétlődtek. A ritmus a tésztás és az egyéb alapanyagokból (káposzta, bab, burgonya) készített ételek váltakozásából adódott (MANHERZ K. szerk. 1999).

Valamikor a földműveléssel foglalkozó horvát etnikum mindennapi étele volt egy tűzálló cserépedényben szabad tűzön készített speciális babétel. A mezőgazdasági munkák idején, a barázda végén elhelyezett, égő fával körülrakott cserépedényben főtt az étel, amit ma igen gazdagon sok hússal, füstölt ínyencségekkel készítenek.

Talán mind a mai napig, nemcsak a területen a legismertebb étel a mohácsi halászlé. Készítésének lényege, hogy a pontyot tisztítják, darabolják, sózzák, a vöröshagymát apróra vágják. Ahány hal, annyi közepes vöröshagyma, és ahány kg hal, annyi liter víz kell a főzéséhez. Amikor a lé forni kezd, literenként egy púpozott evőkanál édesnemes paprikát és

egy csipet csípős paprikát kell hozzáadni. 30-40 perc forrás alatt elkészül a halászlé (SZIGETI A. 1999).

A mohácsi Halászcserda ételválasztékát az előzőekben ismertetett három szempontból vizsgáljuk. A helyi alapanyagok közül a különféle étlap szerinti dunai halak – süllő, csuka – valamint további földrajzi eredettel nem jelölt halak: ponty, harcsa, angolna, csuka használata említésre méltó. Az előételek között a Mohácsi vegyes ízelítő tájjellegű ételnek számít, akárcsak a további fogásoknál a Pontyhalászlé (feltehetően mohácsi), a Túrósmetélt tepertővel, a Dunai vegyes halpörkölt házi túrós csuszával. Az 76 ételt tartalmazó ételválaszték meglehetősen szélesnek mondható. A négy helyi alapanyag (5%) és a szintén négy tájjellegű étel (5%) szerepeltetése az étlapon a dél-dunántúli turisztikai régió átlaga felett van, hiszen a régió vonatkozásában a közel 2000 ételből mindössze alig 30 kötődik valamilyen módon a területhez, ami 1,5% tájjellegű ételarányt jelent.

Keresleti- és kínálati oldal összehasonlító elemzése

A 36 válaszadó vendég nagy része, 95-95%-a szívesen kóstolna helyi alapanyagból készített és tájjellegű ételeket. Annak ellenére, hogy a mohácsi Halászcserda ételválasztékában szereplő helyi alapanyagok (5%) és a tájjellegű ételek (5%) aránya a dél-dunántúli turisztikai régió átlaga (1,5%) felett van, a keresleti és kínálati oldal között nagy szakadék tátong.

Szilvásvárad

Keresleti oldal

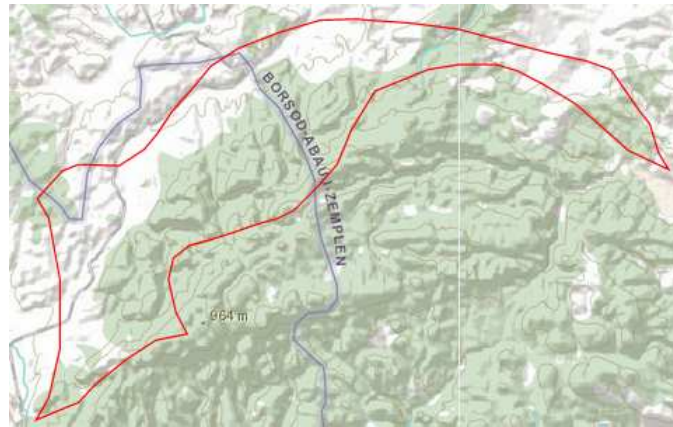
A 31 válaszadó vendégből mindössze csak 1 fő, 3%, nem kóstolna helyi alapanyagból készített és 2 fő, 6%, nem kóstolna tájjellegű ételeket.

Kínálati oldal

Az Északi-Bükk kistáj Heves és Borsod-Abaúj-Zemplén megyében helyezkedik el és része a középtájnak, illetve területe az Észak-magyarországi-középhegység nagytájának. A kistáj domináns talajai a savanyú, nem podzolos barna erdőtalajok, az agyagbemosódásos barna erdőtalajok és a mészkövön képződött rendzinák. A tengerszintfeletti magasság valamivel 200 m felettől közel 800 m-ig emelkedik, az átlagos relatív relief 200 m/km². A terület a Sajóba torkolló patakok – Bán-, Harica-, Nyögő-, Tardona-patak – forrásvidéke. A kistáj éghajlata a hűvöstől a mérsékelt hűvösön át a mérsékelt nedvesen keresztül a mérsékelt szárazig terjed. A napsütéses órák száma 1900 körül van, míg 600-700 mm csapadék várható évente. A

leggyakoribb szélirány a nyugati és a délnyugati, az átlagos szélesség 2,5-3 m/s. Az éghajlat az erdőgazdálkodásra és a kevésbé hőigényes haszonnövények termesztésére alkalmas (DÖVÉNYI Z. szerk. 2010, pp. 739-741).

A 87. ábrán az Északi-Bükk kistáj elhelyezkedése látható.



87. ábra

Északi-Bükk kistáj földrajzi elhelyezkedése

Forrás: SOMOGYI S. – MAROSI S., ArcGIS, Szerkesztés: HALMAI Á. – SÁNDOR D.

A terület hagyományos (étkezéshez használható) alapanyagai közül megemlíthetők a különféle erdei gombák és gyümölcsök, a burgonya, a fejes káposzta, a bab, a tej-tejtermékek, a sertés- és a birkahús. Az alapanyagok közül érdemes kiemelni a szilvát, amely Szilvásvárad nevének kialakításában játszott szerepet, mert a XVI. század óta jelentős szilvatermesztés folyik. A Szalajka-patak és a szilvásvárad halastó a pisztrángok élőhelye.

Palóc étkezési szokások jellemzőek, melyek főbb ismérvei a következők: jellemző a kovással készült kenyér és néhány tésztaétel – csík: metélt tészta, amelyet levesbetétként vagy ízesítve különálló fogásként kerül terítékre, illetve a haluska, amely jelentése galuska, esetenként nagykocka tészta, valamint a szlovák eredetű sztrapacska – fogyasztása. Hagyományos ételük a görhe vagy málé, amely kukoricaliszt forró tejjel felöntve és zsírozott tepsiben megsütve. Ünnepi étkezéskor, például karácsonykor Szilvásváradon morványkalácsot (ünnepi fonott) sütöttek és fogyasztottak (SZIGETI A. 2003).

A szilvásvárad Fenyő vendéglő ételválasztékát az előzőekben ismertetett három szempontból vizsgáljuk. A helyi alapanyagok közül a különféle módon felhasznált szilvásvárad pisztráng emelkedik ki. A leveseknél a Szilvási húsleves csigatésztával, a Tejfölös bükki gombaleves, a főételeknél a Szilvásvárad sült és töltött pisztráng, a Szilvási borzacskó, a Szalajka-völgyi töltött karaj, továbbá a köretek között a Juhtúrós sztrapacska tekinthető tájjellegű ételnek. A 79 ételt tartalmazó ételválaszték meglehetősen szélesnek

mondható. Ugyanakkor a nyolc helyi alapanyag (10%) és a hét tájjellegű étel (9%) szerepeltetése az étlapon jóval az észak-magyarországi turisztikai régió átlaga felett van, hiszen a régió vonatkozásában a több mint 2500 ételből mindössze kb. 20 kötődik valamilyen módon a területhez, ami kevesebb, mint 1% tájjellegű ételarányt jelent.

Keresleti- és kínálati oldal összehasonlító elemzése

A 31 válaszadó vendég nagy része, 97%-a szívesen kóstolna helyi alapanyagból készített és 94%-a tájjellegű ételeket. Annak ellenére, hogy a szilvászvárad Fenyő vendéglő ételválasztékában szereplő helyi alapanyagok (10%) és a tájjellegű ételek (9%) aránya jelentősen az észak-magyarországi turisztikai régió átlaga (1%) felett van, a keresleti oldal ez irányú igényeit jobban figyelembe kellene vennie a vendéglátósoknak.

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) 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. Az előzőekben 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 oldala **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 megjelennének. Megállapítható az is, hogy 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 gasztronómiai attrakció szülessék a vendéglátóhelyek tulajdonosainak, vezetőinek paradigmaváltására lenne szüksége. Az éttermek, vendéglők és csárdák ételválasztékában nagyobb arányban és változatosan kellene helyi alapanyagokból és tájjellegű ételekből álló kínálatnak megjelenni.

5.10. Magyarország melegkonyhás vendéglátó-ipari egységeinek turisztikai régiós ételválasztékának átlaga és az országos átlagszámok különbségei

A 10. 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.

10. 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	Tisza-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.

A 11. táblázat a vendéglők turisztikai régiós ételválasztékának átlagát és az országos átlagszámok közötti statisztikailag szignifikáns különbségeket mutatja be. Ugyanakkor meg kell említeni, hogy a következő régiók esetében a mintaszámok alacsonyak Balaton és Tiszató (2-2), míg az Észak-Alföld (3), ezért ezeket az adatokat, csak tájékozási szinten érdemes figyelembe venni. A további régiókat tekintve az **eredményekből** az látható, hogy a Dél-Alföldön a szárnyas- és sertéshús ételek, illetve az éttermi meleg tészták esetében, a Balatonon a marhahús ételeknél és a mártásoknál, valamint Észak-Magyarországon a köreteknél szignifikánsan nagyobb az eltérés az átlag adagszám tekintetében az országos átlaghoz képest. Ugyanakkor a Közép-Dunántúlon a hal és szárnyas ételeknél, valamint a salátáknál, a Dél-Dunántúlon a hal- és sertéshús ételeknél, illetve az Észak-Alföldön a köreteknél a választék átlaga jelentősen kisebb az országos átlagnál.

11. táblázat

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

vendéglők	Országos átlag	Budapest- Közép- Dunavidék	Balaton	Dél- Dunántúl	Közép- Dunántúl	Nyugat- Dunántúl	Dél- Alföld	Észak- Alföld	Tisza- tó	Észak- Mo.
hideg előétel	3	3	4	2	2	4	2	3	2	3
leves	8	9	10	6	8	7	8	10	10	8
meleg előétel	3	3	4	4	4	4	2	3	2	2
vegetáriánus	2	2	2	3	2	2	4	2	2	3
hal	7	7	8	4	4	7	6	6	14	6
szárnyas	11	13	9	9	8	12	14	9	16	13
borjú	2	3	3	1	1	1	1	1	3	0
bárány/birka	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0
sertés	12	11	11	9	13	9	16	12	14	12
marha	6	6	9	4	5	6	5	5	8	4
vad	2	2	1	3	1	3	0	2	3	1
vegyes hús	2	1	2	1	0	1	2	1	4	2
fantázia étel	1	0	4	2	0	2	2	0	0	1
köret	7	7	9	6	6	7	9	2	11	10
főzelék	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0
saláta	8	8	9	7	4	8	9	7	10	9
mártás	2	1	4	1	0	2	3	1	3	3
sajt	1	1	0	0	0	0	0	1	2	1

hideg édesség	3	4	3	2	2	4	2	2	7	2
meleg tészta	5	6	6	4	3	5	7	6	6	4
gyümölcs	1	1	0	1	1	1	2	1	0	1

Forrás: SÁNDOR D.

A 12. táblázat a csárdák/fogadók turisztikai régiós ételválasztékának átlagát és az országos átlagszámok közötti statisztikailag szignifikáns különbségeket mutatja be. Ugyanakkor meg kell említeni, hogy a következő régiók esetében a mintaszámok alacsonyak Balaton (4), Tisza-tó (2), ezért ezeket az adatokat, csak tájékoztató szinten érdemes figyelembe venni. A további régiókat tekintve az **eredményekből** az látható, hogy az észak-alföldi régióban a leveseknél, szárnyas és sertéshús ételeknél, az észak-magyarországi régióban a leveseknél és a köreteknél, a Budapest-Közép-Dunavidék régióban és a Tisza-tónál a leveseknél, illetve a Közép-Dunántúlon a hideg édességeknél szignifikánsan nagyobb az eltérés az átlag adagszám tekintetében az országos átlaghoz képest. Ugyanakkor a dél-dunántúli régióban a sertéshús ételeknél, a dél-alföldi régióban a leveseknél a választék átlaga jelentősen kisebb az országos átlagnál.

12. táblázat

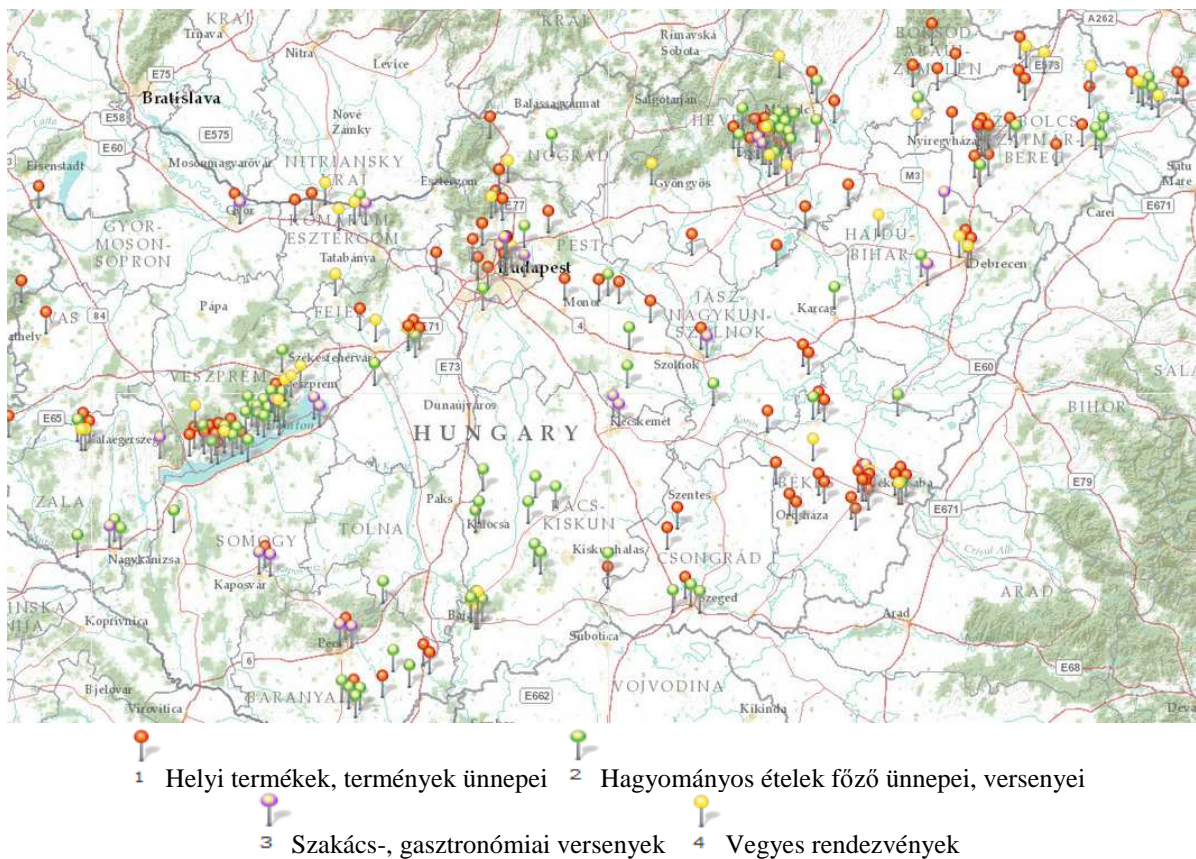
Csárdák/Fogadók turisztikai régiós ételválasztékának átlaga és az országos átlagszámok közötti szignifikáns különbségek a turisztikai régiók vonatkozásában

csárdák/ fogadók	Országos átlag	Budapest- Közép- Dunavidék	Balaton	Dél- Dunántúl	Közép- Dunántúl	Nyugat- Dunántúl	Dél- Alföld	Észak- Alföld	Tisza- tó	Észak- Mo.
hideg előétel	3	3	3	2	4	2	3	3	2	3
leves	7	9	6	7	7	6	5	9	9	9
meleg előétel	3	3	2	2	3	3	2	3	3	3
vegetáriánus	2	2	0	2	2	1	3	3	3	3
hal	8	8	5	7	9	7	10	7	7	9
szárnyas	9	11	5	8	9	7	8	14	7	10
borjú	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1
bárány/birka	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0
sertés	10	11	7	7	8	12	9	19	10	10
marha	5	6	4	4	4	4	4	6	4	5
vad	2	3	2	2	2	3	1	0	1	2
vegyes hús	2	2	1	0	2	1	1	2	3	3
fantázia étel	1	0	0	1	1	1	1	1	0	3
köret	7	8	3	5	6	5	5	9	6	12
főzelék	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
saláta	7	8	3	7	7	5	8	8	8	9
mártás	1	2	1	1	1	1	1	1	0	5
sajt	0	0	2	0	1	0	1	0	0	0
hideg édesség	2	2	1	1	4	3	2	3	1	3
meleg tészta	6	7	4	7	6	5	5	7	7	5
gyümölcs	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0

Forrás: SÁNDOR D.

5.11. Gasztronómia rendezvények elemzése

Magyarország 2009-2011-es időszakának egy évre vonatkozó 270 gasztronómiai rendezvényét (mely nem tartalmazza az összes rendezvényt) láthatjuk a 88. 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.



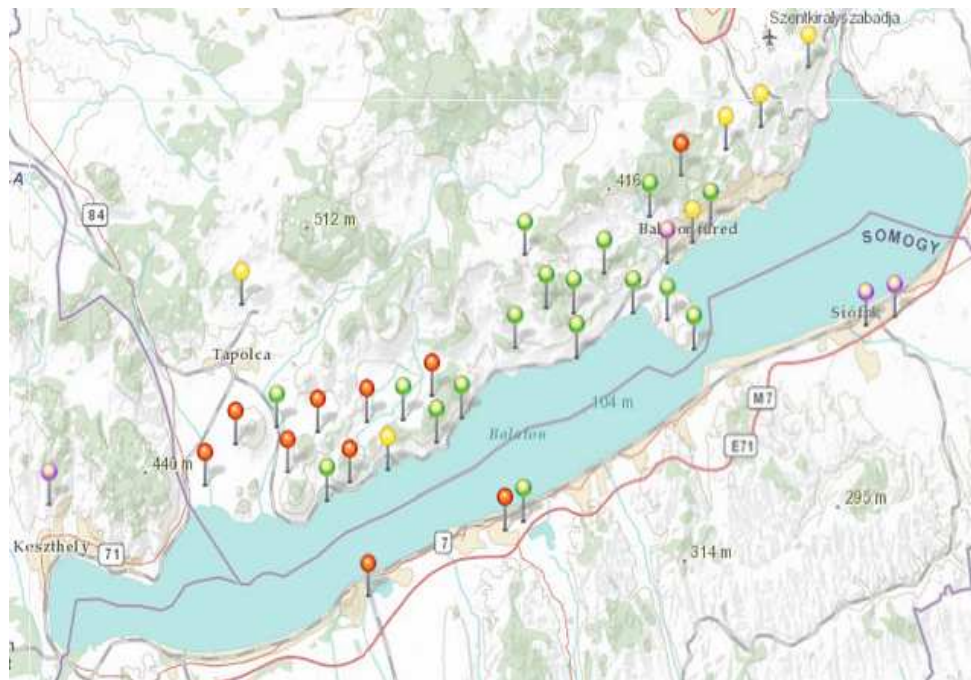
88. ábra

Magyarország gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban
Forrás: ArcGIS, szerkesztés HALMAI Á. – SÁNDOR D.

A gasztronómiai rendezvények területi eloszlását tekinthetjük át a következő ábrákon (89., 90., 91., 92., 93.). Megfigyelhető, hogy jól kirajzolódó centrumterek alakultak ki a különféle gasztronómiai rendezvényeket illetően. Így például számos rendezvényt szerveznek és

bonyolítanak le a Balatonnál, Budapest-Közép-Dunavidék turisztikai régióban, Egerben és környékén, Észak-Magyarországon (Eger és környéke nélkül) és Békés megyében.

A Balatonnál a gasztronómiai rendezvényeknek túlnyomó részben az északi parti, part melletti települések adnak otthont. A körülbelül 30 rendezvény közül a legtöbbet, 15-öt a „Hagyományos ételek főző ünnepei, versenyei” kategóriában szerveznek, melyek közül néhányat a következőkben olvashatunk: Fánk sütő verseny Balatonakali, Borkorcsolya verseny Balatonudvari, Rétes és lakodalmas Napok Révfülöp, Halászléfőző Vigasság Badacsony, Balatonudvari Hagyományőrző Szabadtéri Marhahúsfőző Verseny Balatonudvari, Halászléfőző Vigasság Badacsony, Hungarikum Napok Tihany, Garda Fesztivál - szabadtéri haléltfőző verseny Tihany (89. ábra).

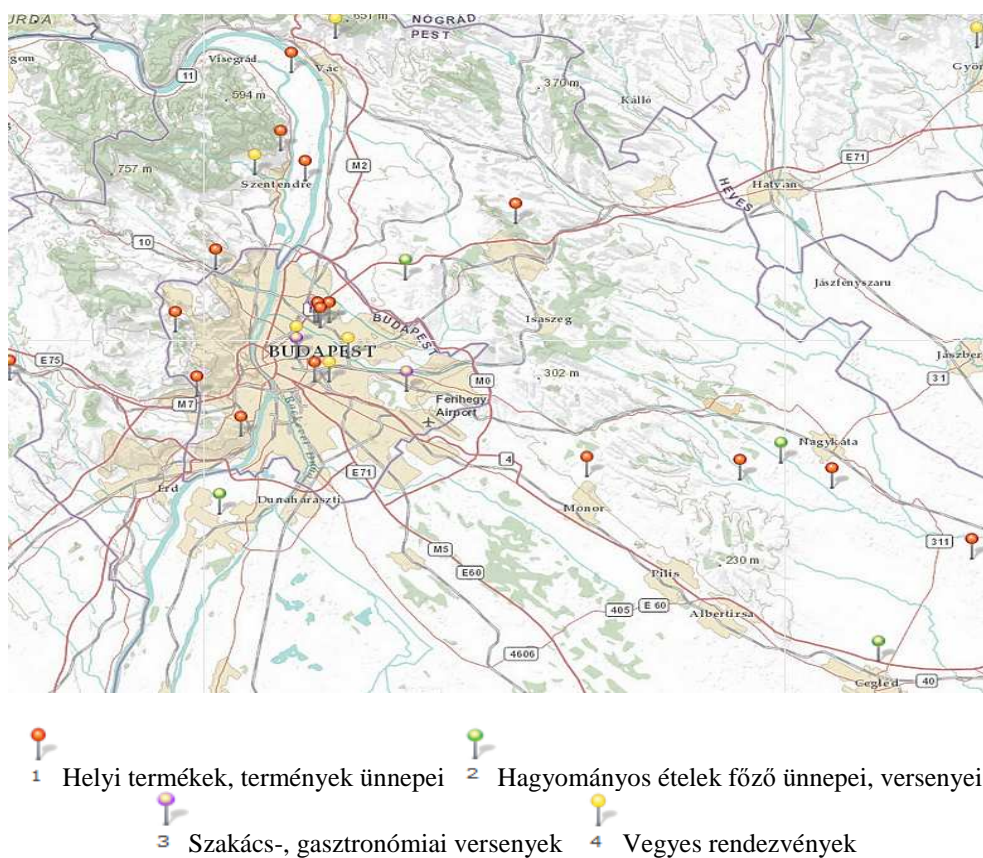


- 1 Helyi termékek, termények ünnepei
- 2 Hagyományos ételek főző ünnepei, versenyei
- 3 Szakács-, gasztronómiai versenyek
- 4 Vegyes rendezvények

89. ábra

Balaton gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban
 Forrás: ArcGIS, szerkesztés HALMAI Á. – SÁNDOR D.

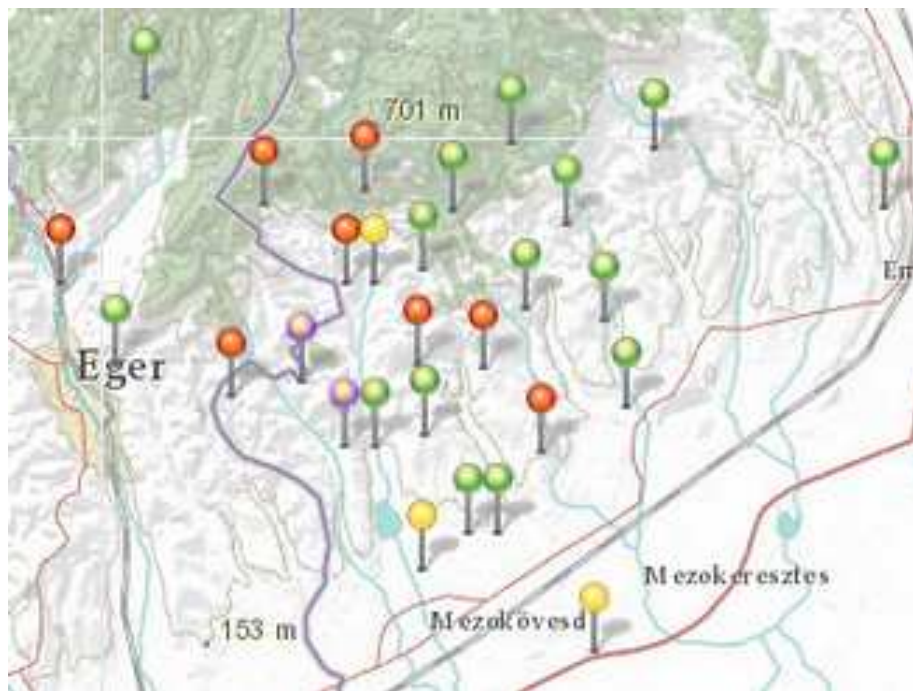
A Budapest-Közép-Dunavidék turisztikai régió gasztronómiai rendezvényeit részben Budapesten, másrészt Pest megyében találjuk meg. A rendezvények több mint 50%-a (30-ból 16) a „Helyi termékek, termények ünnepei” kategóriába sorolható, melyek közül néhányat a következőkben olvashatunk: Mangalica Fesztivál Budapest, Kézműves Magyar Ízek Vására Budapest, Szent Márton Újborfesztivál és Libator Szentendre, Eperfesztivál Tahitótfalu, Budavári Borfesztivál 2011 Borkiállítás és Vásár Budapest, Budai Gourmet 2011 Budapest (90. ábra).



90. ábra

Budapest-Közép-Dunavidék turisztikai régió gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban
 Forrás: ArcGIS, szerkesztés HALMAI Á. – SÁNDOR D.

Eger és környéke gasztronómiai rendezvényei a Balaton és Budapest-Közép-Dunavidék turisztikai régió rendezvényeihez hasonló nagyságrendet képviselnek, ami körülbelül 30 rendezvényt jelent évente, melyek felét a „Hagyományos ételek főző ünnepei, versenyei” kategóriában szerveznek, ezek közül néhányat a következőkben olvashatunk: Márton Napi újbor Ünnep Eger, Tardi Kakasfesztivál és Főzőverseny Tard, Polgármesterek az idegenforgalomért szabadtéri főzőverseny Bogács, Cserépi bor- és gasztronómiai versenyek, rendezvények Cserépfalu, Kácsi Vadfőző Fesztivál Kács, Víg Daróci Pincék Főzőfesztiválja Tibolddaróc (91. ábra).

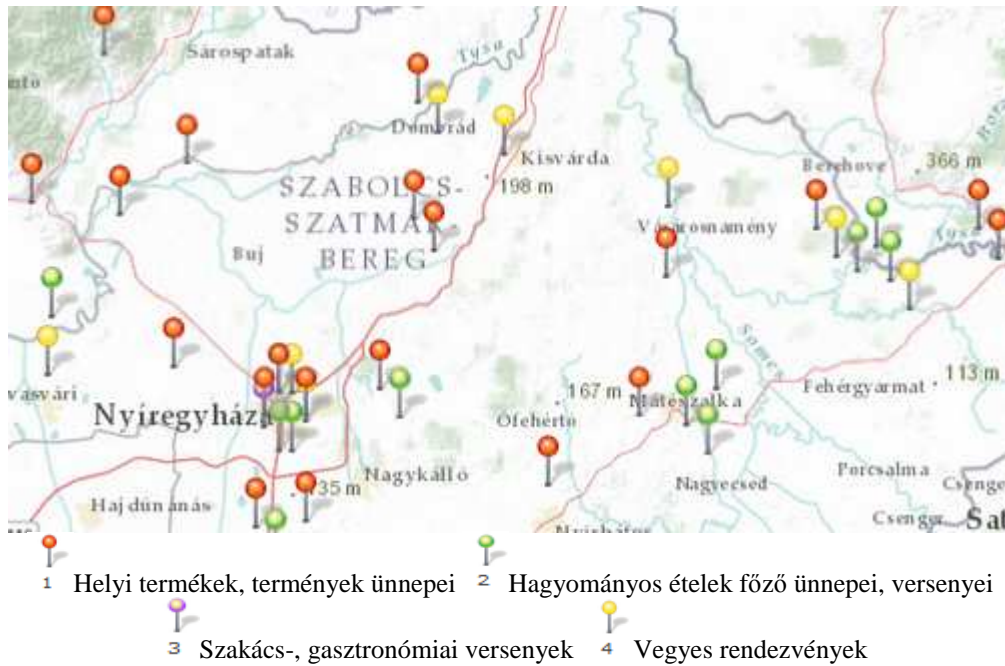


- 1 Helyi termékek, termények ünnepei 2 Hagyományos ételek főző ünnepei, versenyei
 3 Szakács-, gasztronómiai versenyek 4 Vegyes rendezvények

91. ábra

Eger és környéke gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban
 Forrás: ArcGIS, szerkesztés HALMAI Á. – SÁNDOR D.

Észak-Magyarország (Eger és környéke nélkül) gasztronómiai rendezvényei szintén jelentős részt képviselnek a hazai kulináris fesztiválokból. A 30-nál több rendezvényből körülbelül 20 a „Helyi termékek, termények ünnepei” kategóriába tartozik. Ezek közül néhány rendezvényt olvashatunk az alábbiakban: Nyírségi Ősz - Gyümölcskarnevál Nyíregyháza, Demecseri Káposztás Napok Demecser, Meggy Fesztivál Nyírmeggyes, Nemzetközi Sütőtök Fesztivál Nagydobos, Szatmári Fesztivál Nemzetközi Diófesztivál Milota (92. ábra).



92. ábra

Észak-Magyarország (Eger és környéke nélkül) gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban
 Forrás: ArcGIS, szerkesztés HALMAI Á. – SÁNDOR D.

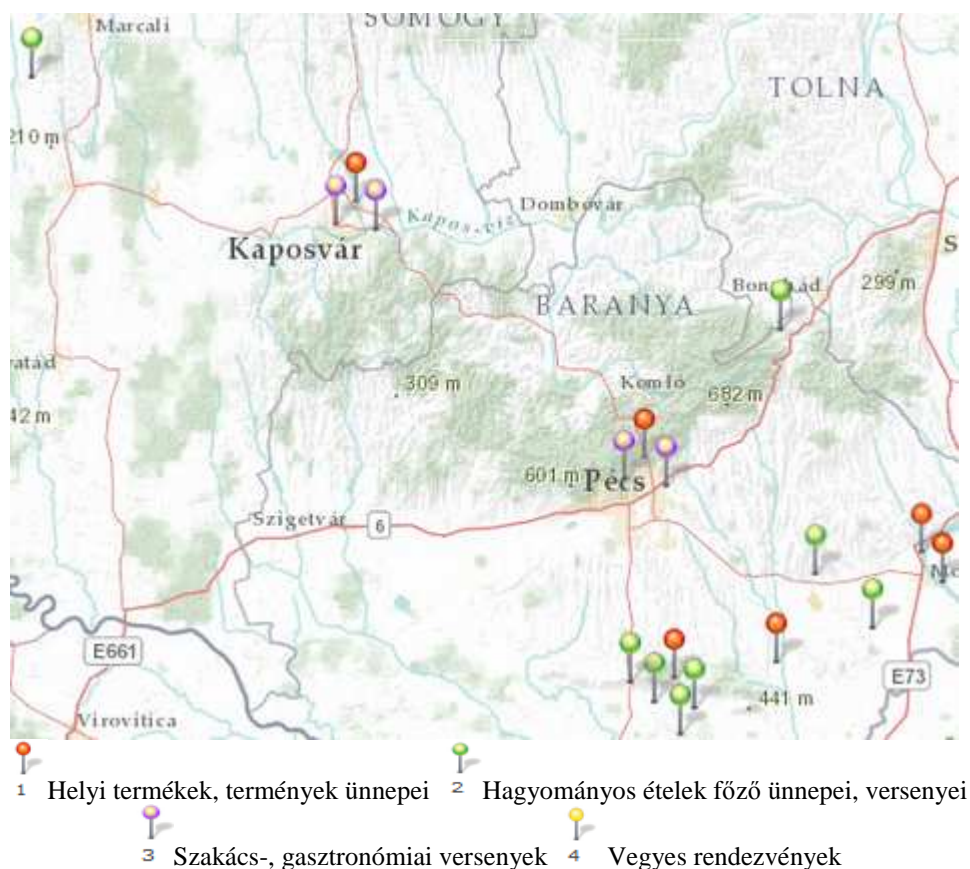
A Békés megyei gasztronómiai rendezvények (kb. 25) közül domináns szerepet játszanak a „Helyi termékek, termények ünnepei” rendezvények. Ezek közül láthatunk néhányat a következőkben: Csabai Sörfesztivál és Csülökparádé Békéscsaba, Csabai Kolbászfesztivál Békéscsaba, Gyulai Kolbász és Sódarmustra Gyula, Gyulai Méz és Mézeskalács Fesztivál Gyula, Csorvási Nemzetközi Lakodalmas Gasztronómiai Napok Csorvás, Medgyesegyházi Dinnyefesztivál Medgyesegyháza (93. ábra).



93. ábra

Békés megye gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban
 Forrás: ArcGIS, szerkesztés HALMAI Á. – SÁNDOR D.

A Dél-Dunántúl gasztronómiai rendezvények közül a „Hagyományos ételek főző ünnepei, versenyei” kategóriából szervezik a legtöbbet, melyekből láthatunk néhányat a következőkben: Szüreti Csirkepaprikás-főző Fesztivál Bóly, Harkányi Gasztronómiai Fesztivál és Verseny Harkány, Böllerverseny Siklós, Majsi Rétesfesztivál Majs, Királyi Szakácsok Versenye Nagyszakácsi (94. ábra).

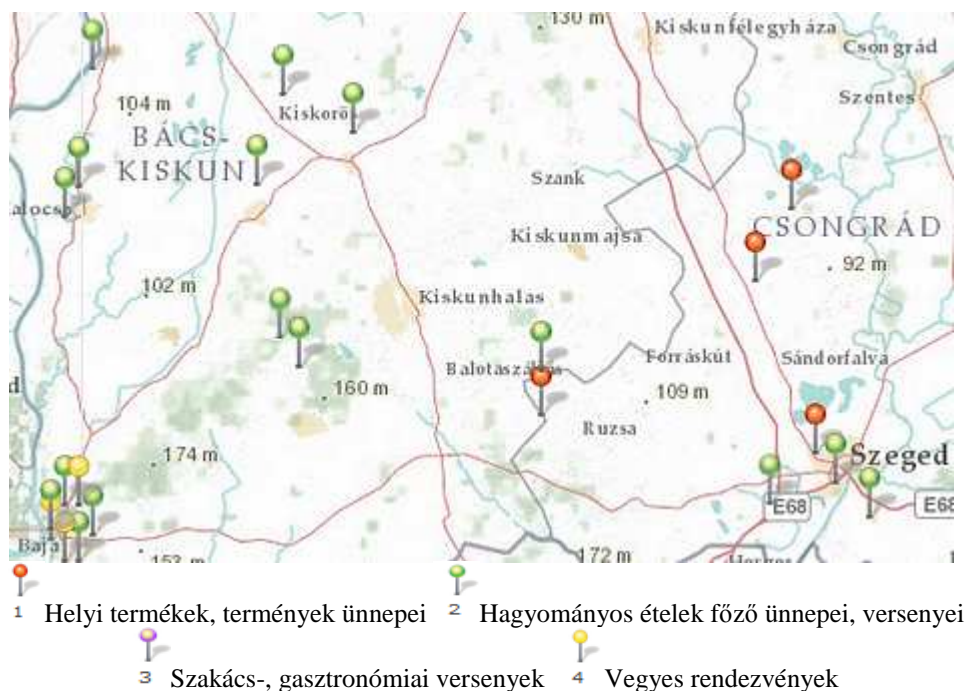


94. ábra

Dél-Dunántúl gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban

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

A Bács-Kiskun és Csongrád megye gasztronómiai rendezvényei döntő többségben a „Hagyományos ételek főző ünnepei, versenyei” kategóriában találhatók, melyek közül néhányat láthatunk az alábbiakban: Kakaspörköltfőző Verseny Kéleshalom, Halfőző Fesztivál Baja, Nemzetközi Töltött Káposzta-főző Verseny Röszke, Rétesfesztivál Újszentiván, Paprikafeszt - Paprikás Ételek Főzőversenye - Borlovagok randevúja Kalocsa (95. ábra).



95. ábra

Bács-Kiskun és Csongrád megye gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban
 Forrás: ArcGIS, szerkesztés HALMAI Á. – SÁNDOR D.

A gasztronómiai rendezvények tematizált táblázatait a 16., 17., 18., 19. Függelékben olvashatjuk.

Összegezve a gasztronómiai fesztiválok jelentőségét azt kell megállapítani, hogy az utóbbi tíz-tizenöt évben ezek a rendezvények országszerte elterjedtek, igen népszerűek, elsősorban a belföldi turizmusra gyakorolnak pozitív hatást, továbbá vitathatatlan hagyományőrző 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.

6. Az eredmények összefoglalása és javaslatok

Fel kell tenni a kérdést, hogy a Célkitűzésekben és a Hipotézisekben megfogalmazottak beigazolódtak-e a munka során? Azt lehet mondani, hogy szinte teljes mértékben igen.

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 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 azt lehetett tapasztalni, hogy általában, csak 1-2% a helyi alapanyagok és a tájjellegű ételek aránya a teljes ételválasztékban. 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. A vendéglátó-ipari területen dolgozó szakemberek véleménye szerint az áruellátás terén jelentős javulás tapasztalható az utóbbi húsz évben.

A Hipotézisekre a következő válaszok fogalmazódtak meg a munka során.

H1: A vendégek egyik igénye, hogy a magyar gasztronómia használjon helyi alapanyagokat az ételek készítéséhez és jelenjenek meg a tájjellegű ételek a vendéglátóhelyek ételkínálatában.

A primer felmérések válaszadóinak közel 100%-a – 97% az 500 fős minta esetén és 96% a 210 fős minta adatai alapján – szívesen választana és fogyasztana helyi alapanyagokból készített ételt. Ez az arány igen figyelemre méltó. Mindkét felmérés eredményeiből beigazolódtott a dolgozat egyik célkitűzése, mely szerint az étlapelemzések során láthatóvá vált, hogy a szegényes helyi alapanyag-felhasználás nemcsak szakmailag elfogadhatatlan, hanem a vendégek igényeinek sem felel meg.

A különféle helyi, növényi és állati eredetű élelmi anyagok és élelmiszer termékek turisztikai régiós kínálatából az 5. Eredmények alpontjaiban (5.1., 5.2., 5.2.1., 5.2.2., 5.2.3., 5.2.4., 5.2.5., 5.2.6., 5.2.7., 5.2.8.) kaphattunk szöveges és ábrák segítségével történő ízelítőt.

A primer felmérések válaszadóinak közel 100%-a szeretne kóstolni tájjellegű ételeket. Az 500 fős minta esetén a válaszadók döntő többsége, 485 fő (97%), a 210 fős minta eredményei alapján 197 fő, ami szintén 97% (a 204 válaszból) szívesen fogyasztana tájjellegű ételeket. Ez a magas arány cselekvésre ösztönző.

A különböző tájjellegű ételek turisztikai régiós választékából az 5. Eredmények alpontjaiban (5.1., 5.2., 5.2.1., 5.2.2., 5.2.3., 5.2.4., 5.2.5., 5.2.6., 5.2.7., 5.2.8.) kaphattunk szöveges és ábrák segítségével történő ízelítőt.

H2: A vendégek igénye a helyi alapanyagok és a tájjellegű ételek iránt, valamint a vendéglátás kínálata között nincs összhang.

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 összhang javítására az ételkínálat változtatásával, 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.

Meg kell jegyezni, hogy egy évtizede országos szinten már működik néhány étterem, vendéglő vagy csárda, ahol az ételválasztékban megtalálhatók a helyi nyersanyagok és az adott tájra jellemző ételek. Ezt tükrözi a mintatájjegységek bemutatása során kiemelt három vendéglátóhely helyi alapanyag és tájjellegű étel kínálata. A soproni Corso étterem ételválasztékában szereplő helyi alapanyagok (7%), tájjellegű ételek (5%), a mohácsi Halászcsernye ételválasztékában szereplő helyi alapanyagok (5%), tájjellegű ételek (5%) és a szilvásváradi Fenyő vendéglő ételválasztékában szereplő helyi alapanyagok (10%), tájjellegű ételek (9%) aránya a mintatájjegységek szempontjából érintett turisztikai régiók (Nyugat-Dunántúl, Dél-Dunántúl, Észak-Magyarország) átlaga (1-2%) felett van.

H3: Táji szinten differenciálódnak a rendelkezésre álló élelmi anyagok, a tájhoz kötődő ételek és étkezési szokások.

Az adott kis-, közép- és nagytáj vagy régió talaja, domborzata, éghajlata meghatározza a természetből növényi eredetű és tenyészthető állati eredetű élelmi anyagok körét. Ebben az

anyagban a kistájak közül háromnak és mind a kilenc turisztikai régióknak a vizsgálatára sor került.

Foglaljuk össze egy kistáj (Soproni-medence) és egy turisztikai régió (Nyugat-Dunántúl) területére jellemző élelmi anyagok körét. A Soproni-medence kistáj esetében elsősorban a bab, a burgonya, a zöldségfélék (sárgarépa), a káposzta (friss és savanyított), a tökmag, a tökmagolaj, valamint a liszt és a kukoricaliszt említhető meg. A nyugat-dunántúli turisztikai régió – amelynek a területén a Soproni-medence kistáj található – helyi, növényi és állati eredetű élelmi anyagok és ételkészítési termékeinek kínálatából az Eredmények 5.2.2. és 5.8. alpontjaiban kaphatunk szöveges és ábrák segítségével történő ízelítőt.

A tájhoz kötődő ételek, és étkezési szokások elsősorban a néprajzi vagy a nemzetiségi hagyományokhoz kapcsolódnak. Az észak-alföldi turisztikai régió hagyományos ételeiből már olvashattunk ízelítőt a 1. Hipotézisre kifejtett válaszban. A további nyolc turisztikai régió tájjellegű ételeinek ismertetését a 6. Függelékben foglaljuk össze.

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 országszerte 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 szabad tűzön készített speciális babétel, amit ma igen gazdagon sok hússal, füstölt ínyencségekkel 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 kovásszal készült kenyér és néhány tésztaétel: a csík, a haluska (galuska), valamint a szlovák eredetű sztrapacska. Hagyományos ételük a görhe vagy málé. Karácsonykor Szilvásváradon morványkalácsot sütöttek és fogyasztottak.

H4: A magyar vendéglátás ételkínálata alapvetően sablonos.

Beigazolódott az, hogy 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. Itt egyébként összhang van a vendégek igénye és az ételkínálat között, mert a vendéglátóhelyeken a legnagyobb arányban leveseket kínálnak első fogásként és a kérdőívek szerint (710 fő) a vendégek 76%-a általában levest fogyaszt bevezető ételként. 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. 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 mozzarellával 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 módokat tekintve arra, hogy színesek, változatosak legyenek az étlapok ételválasztékai. Így például érdemes lenne a hideg édességeknél szezonális, helyi gyümölcsökkel készített tésztákat készíteni és kínálni. Az éttermi meleg tészták közül egy helyi termelőktől származó tojással, túróval, tejföllel készített stíriai metélt vagy vargabéles biztos sikert aratna. Ha még egy pikáns gyümölcsragu is társulna az előbbi tésztákhoz, ami netán flambírozva is lenne, akkor a vendég igazán vendégnek érezhetné magát. 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, fagyit vagy palacsintát.

H5: A tájjellegű ételek hiánya tapasztalható a vendéglátó egységek kínálatában.

Tájjellegű ételek minimális számban és arányban vannak jelen az ételrepertoárban. A kilenc turisztikai régió vendéglátóhelyeinek ételvászték vizsgálata szerinti összesített adatok alapján sehol nem éri el a 2%-ot a tájjellegű ételek kínálata a teljes ételvásztékhoz 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 mintatájjegységek területén működő és a vizsgálatba bevont, egy-egy étterem, vendéglő és csárda ételkínálata, ahol az adott turisztikai régió átlaga feletti tájjellegű ételvásztékot 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.

H6: 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.

A munka során beigazolódott ez a hipotézis is, hiszen a vendéglátós szakemberek válaszai részben erre utalnak. A vendéglátósok egy része szereti fizikailag is maga intézni az árubeszerzését. A nagy élelmiszer áruházakban elvileg a szükséges áruféleségek 100%-a megtalálható. Ráadásul nemcsak élelmi anyagok és élelmiszerek vásárolhatók, hanem egyéb, a napi üzletmenethez szükséges árucikkek is, például tisztítószer, takarítóeszközök stb. Szerencsére az utóbbi néhány évben ezekben a „Cash and carry” áruházakban, melyre jó példa a Metro, mind az áruféleségek választéka, mind ezek minősége pozitív irányban változott.

Hátrányuk, hogy továbbra is forgalmaznak tömegcikkeket, melyek minőségi problémáira utaltak a megkérdezett vendéglátós szakemberek, például az ún. sajtyszerű élelmiszerkészítmények, az irreálisan olcsó húskészítmények (virslis, kolbász, felvágottak), tejszerű készítmények esetében, illetve túl sok a kényelmi termék (levespor, pudingpor, pörköltkocka).

Meg kell jegyezni azonban, hogy nyilván igény van ezekre a termékekre is, egyébként a kereskedők nem forgalmaznának ilyen árucikkeket.

A vendéglátós szakemberek is hasonlóan vélekednek. Kételyeik között szerepel a bizalmatlanság a termék állandó jó minőségével, a folyamatos áruellátással és az élelmiszerbiztonsági előírások garantálásával kapcsolatban. Ugyanakkor a megjelölt árubeszerzési cégek között találunk kisebb-nagyobb, áruféleségekre szakosodott vállalkozásokat, például húsok esetén a Baromfiudvar 2002 Kft. és a Matusz-Vad Kft.; tejtermék vonatkozásában a Sajtkalmár Kft. stb., akik szintén partnerei a vendéglátó-ipari egységeknek. Továbbá a megemlített cégek között találunk helyi őstermelőket, kisebb húsipari vállalkozásokat és a helyi piac is szerepel az árubeszerzési csatornák között.

A vizsgált területen, vendéglátóiparban, dolgozó szakemberekkel készített kérdőíves megkérdezés eredménye, hogy a helyi, az étteremhez közeli alapanyagok beszerzésében fejlődés mutatkozik, frissebb, jobb minőségű árut lehet felhasználni. Természetesen biztosítani kell a termékek állandó jó minőségét, a folyamatos áruellátást és az élelmiszerbiztonsági előírások garantálását. A szakemberek által megemlített tájjellegű ételek jó példaként szolgálnak az éttermek, vendéglők és csárdák számára, mert rámutatnak arra, hogy a lokális ételkínálat hordoz igazi értékeket. Optimális esetben helyi alapanyagokkal készítik az ételeket és a hagyományokat megőrizve, a mai kornak megfelelően felfrissítve jelenítik meg az adott földrajzi területen lévő egységükre jellemző fogásaikat.

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.) szállíttatja a szükséges áruféleségeket az üzletébe. Egy harmadik része „vegyes” beszerzést folytat, mely szerint az előző beszerzési csatornák kiegészülnek kisebb cégekkel és helyi őstermelőkkel. A hazai csúcsvendéglátásban arra is van példa, hogy a vendéglátósok saját maguk, külföldről hozzák be a folyamatosan kapható és garantáltan jó minőségű alapanyagokat.

Végül nézzünk meg néhány **javaslatot**, előrelépési lehetőséget a vizsgált területen.

- Célszerű lenne az adott vendéglátó-ipari egységhez mérten, ésszerű keretek között tartani az ételkínálatot, mert így a gazdálkodási és minőségbiztosítási kockázat szignifikánsan csökkenthet az üzemeltetés során;
- Javasolható ugyanakkor, hogy nagyon jó minőségű alapanyagokból készített folyamatosan kiváló minőségű ételekkel lássák el a vendégeket;
- Érdeemes lenne a helyi alapanyagokból készített tájjellegű ételek körét bővíteni, mert egyrészt a lokális agrárium számára közelebbi, a szállítási költségek minimalizálásával gazdaságos piacot jelentene a vendéglátó-ipari egységeknek, másrészt a hazai és külföldi turisták elsősorban a területre jellemző ételekre kíváncsiak;
- Szélesebb körben fel kellene ismernie a vendéglátó egységeket üzemeltetőknek, hogy egy étterem, vendéglő vagy csárda pont az általa kínált egyedi, máshol nem kapható különleges, jó minőségű ételek miatt lesz vonzó a vendégek számára;
- Ki kellene terjeszteni a helyi vállalkozóktól történő alapanyag beszerzést, mert a frissebb, jobb minőségű áru csak az előnyére válhat az éttermeknek, továbbá az így elköltött pénz a helyi gazdaságba áramlik vissza, ami magasabb életszínvonalat biztosít, ezáltal nőhet a kereslet a vendéglátó-ipari egységekben történő fogyasztás iránt;
- Ugyanakkor a helyi termelőknek célszerű lenne a vendéglátósok bizalmát növelni a termék állandó jó minőségével, a folyamatos áruellátással és az élelmiszerbiztonsági előírások garantálásával kapcsolatban;
- A szakemberek, a szakirodalmak és a saját kutatások által megemlített tájjellegű ételek jó példaként szolgálhatnak az éttermek, vendéglők és csárdák számára, mert rámutatnak arra, hogy a lokális ételkínálat hordoz igazi értékeket és jelent idegenforgalmi vonzerőt;
- A vendéglátósoknak érdemes lenne az ételkínálatukat módosítani, mert a keresletet vizsgáló kérdőívek alapján a megkérdezett 710 fő jelentős többsége 97%-a szívesen fogyasztana helyi alapanyag felhasználásával készített fogásokat és szintén 97%-a az adott területre jellemző tájjellegű ételeket.

7. A kutatás további irányai

Természetesen egy kutatást soha nem lehet véglegesen lezártnak tekinteni. Ebben az esetben is további vizsgálódásra van lehetőség. Egyrészt a dolgozatban szereplő gasztronómiai fesztiválok részletesebb elemzését tovább folytatom. Másrészt 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. Harmadrészt 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. Ki lehetne terjeszteni a kutatást nemzetközi területekre is, az ott már bevált, jól működő példákat beépíteni az itthoni gyakorlatba. További kutatási terület lehet a vendéglátó egységek italválasztékának felmérése.

8. Köszönetnyilvánítás

Szakmai oldalról az első sorsdöntő támogatást Dr. Tóth József professzor úrtól kaptam, aki a PhD iskolai felvételi beszélgetéskor, itt le nem írható, pozitív jelzővel illette a témámat, amit ezúton is köszönök.

Köszönetemet fejezem ki témavezetőmnek, Dr. habil Aubert Antal tanár úrnak, aki a földrajztudományok és a gasztronómia helyes arányának alkalmazására hívta fel a figyelmemet.

⁴ Köszönöm Dr. Dövényi Zoltán professzor úrnak, hogy a dolgozatomat minden részletre kiterjedően áttanulmányozta és útmutatásokat adott a szükséges javításokra.

⁴ Az elő-opponenseknek – Dr. Máté Andreának és Dr. Szabó Gézának – köszönöm értékes tanácsaikat, észrevételeiket.

Köszönöm Halmai Ákosnak a gasztronómiai rendezvények és a minta tájegységek térképei elkészítésében nyújtott segítségét.

⁴ Külön köszönöm munkahelyem, a Budapesti Gazdasági Főiskola Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar vezetőségének, azon belül, Dr. Zimányi Krisztina dékán támogatását és ösztönző szavait a PhD munkámat illetően.

Továbbá köszönöm Dr. Tóth Zoltán és Dr. habil Dr. h.c. Gundel János értékes tanácsait.

⁴ Köszönettel tartozom Szalai Andrea kolléganőmnek, aki a térképek elkészítésében és a dolgozat szerkesztésében igen nagy segítségemre volt.

⁴ A nem látványos, de szükséges adatbeviteli munkában segített Füzesi Gáborné Jutka, Vízi Bori és hallgatótársai, illetve Szentmártoni Barbara, akiknek köszönetemet fejezem ki.

Köszönöm az állandó fiatalságot képviselő tanítványaim mindig nyitott és szabad gondolkodásmódját, amely örökös naprakészségre ösztönzött.

⁴ Külön köszönöm Kovács Gábor volt tanítványom segítségét, aki az átlagszámítások elemzését és az 500 fős minta kérdőívének módszertani feldolgozását segítette.

⁴ Továbbá köszönöm azoknak a kollégáimnak a bizalmát, akik évtizedekkel a munkám megkezdése előtt is használták a doktori titulust a nevem előtt, másrészt köszönöm azoknak a kollégáimnak és a gasztronómia területén dolgozó szakembereknek a támogatását, akik a PhD tevékenységem közben elismerésüket fejezték ki a befektetett energia láttán.

⁴ Végül, de nem utolsó sorban, köszönöm családomnak, elsősorban feleségemnek Dr. Sipos Juditnak, és két lányomnak, Orsolyának és Katalinnak és családjuknak azt a biztos lelki alapot, melynek segítségével a doktori munkámat zavartalanul végezhettem.

Irodalomjegyzék

1. A. GERGELY A. 1998: *Hagyományos térség – nem hagyományos régiók*. In: CSANÁDY A. (szerk.) 1998: *Hagyományos térségek megélhetési szerkezete*. AB Aeterno Kiadó, Budapest, pp. 186-196.
2. AUBERT A. (szerk.) 2006a: *Magyarország idegenforgalma – Szakkönyv, Atlasz*. Cartographia Kiadó, Budapest, 2006. 64 p.
3. AUBERT A. 2006b: *A turizmusföldrajz rendszertani helye és főbb kérdései a földrajztudományban*. Földrajzi Értesítő 55: (3-4), pp. 333-354
4. AUBERT A. – BERKI M. 2007: *A nemzetközi és hazai turizmus területi folyamatai, piaci tendenciái a globalizáció korában*. Földrajzi Közlemények CXXXI. (LV.) kötet, 2007. 3. szám, pp. 119-131.
5. BÁNLAKY P. 1999: *Kistérségek – válság és fejlesztési lehetőségek*. In: HANTÓ ZS. (szerk.) 1999: *Magyar falvak a szocializmus után*. Kereskedelmi és Gazdasági Főiskola, Szolnok. pp. 9-32.
6. BEAMER, B. G. 1999: *How to Sell Fresh Produce to Supermarket Chains*. In: KÜRTI A. et al. 2009: *Mezőgazdasági kisárutermelők nagy kereskedelmi láncoknak történő beszállítása a nagyvevői igények alapján a zöldség-gyümölcs ágazatban*. MTA Közgazdaságtudományi Intézet, Budapest, 37 p.
7. BEHRINGER ZS. ET AL. 2002: *A külföldi működő tőke szerepe Magyarország turizmusának fejlődésében a rendszerváltás után*. Turizmus Bulletin, 2002/1. pp. 48-55.
8. BIJMAN, J. – HENDRIKSE, G. 2003: *Co-operatives in chains: institutional restructuring in the Dutch fruit and vegetables industry*. In: KÜRTI A. et al. 2009: *Mezőgazdasági kisárutermelők nagy kereskedelmi láncoknak történő beszállítása a nagyvevői igények alapján a zöldség-gyümölcs ágazatban*. MTA Közgazdaságtudományi Intézet, Budapest, 37 p.
9. BODE, W.K.H. 1984: *European Gastronomy*. Hodder&Stoughton, London, 1984. 262 p.
10. BORA GY. – NEMERKÉNYI A. 2004: *Magyarország földrajza a középiskolák számára*. Nemzeti Tankönyvkiadó, Budapest, 2000. 176 p.
11. BORDA J. et al. 1993: *Gasztronómiai lexikon*. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 1993. 496 p.
12. BUDAY-SÁNTHA A. 2007: *Az ökotermelés szerepe az agrártermelésben - Realitás vagy illúzió*. Magyar Tudomány, 2007/04 463. o
13. COOMES, S. 2011: *Time to retool*. Hotels Magazine, US Edition, April 2011. pp. 40-44.

14. CSAPÓ K. 1996: A százéves irodalmi kávéház, a „Newyork”. Budapesti Negyed. 2–3. sz. pp. 177–198.
15. DAUNCEY, G. 2001, LANTOS T. 2002: In: HAJNAL K. 2006: *A fenntartható fejlődés*. 184 p.
16. DÖVÉNYI Z. (szerk.) 2010: *Magyarország kistájainak katasztere*. MTA Földrajztudományi Kutatóintézet, Budapest, 2010. 876 p.
17. ECSEDI I. 1935: *A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása*. Városi Nyomda, Debrecen 1935. 256 p.
18. Európai Közösségek 2007: *Fact Sheet, Európai Unió kiváló minőségű mezőgazdasági termékekre vonatkozó politikája*. Európai Közösségek Hivatalos Kiadványainak Hivatala, Luxembourg 2007, 19 p.
19. FARNADI É. (szerk.) 2002: *Hagyományok – ízek – régiók*. FVM. AMC. Budapest, p. 780.
20. FEHÉR P. – FÜREDER B. – VÁRVIZI P. 2010: *A magyar gasztronómia és vendéglátás helyzete napjainkban*. Turizmus Bulletin. 2010/4. pp. 34-43.
21. FRIEDLAND, D. 2011: *Promotion du jour*. Hotels Magazine, US Edition, May 2011. pp. 51-52.
22. GRACIA, E. – BAKKER, A. B. – GRAU, R. M. 2011: *Positive Emotions: The Connection between Customer Quality Evaluations and Loyalty*. Cornell Hospitality Quarterly, January 27, 2011.
23. GUNDEL I. – HARMATH J. 1979: *A vendéglátás emlékei*. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1979. 361 p.
24. GUNDEL K. 1934: *Kis magyar szakácskönyv*. Corvina Kiadó, Budapest, 1984, 122 p.
25. HAJNAL K. 2006: *A fenntartható fejlődés elméleti kérdései és alkalmazása a településfejlesztésben*. Pécsi Tudományegyetem, Pécs, 2006. PhD értekezés 184 p.
26. HANTÓ Zs. 1998: *Az agrárgazdaság átalakulásának kérdőjelei*. In: HAMAR A. (szerk.) 1998: *Agrárátalakulás Magyarországon a kilencvenes években*. III. Kereskedelmi és Gazdasági Főiskola, Szolnok, pp. 9-36.
27. HINKIN, T.R. – TRACEY, J.B. 2010: *What Makes It So Great?: An Analysis of Human Resources Practices among Fortune's Best Companies to Work For*. Cornell Hospitality Quarterly, May 2010 Issue 2 pp.158-170.
28. HUANG, S.W. (ed.) 2004: *Global Trade Patterns in Fruit and Vegetables*. In: KÜRTI A. et al. 2009: *Mezőgazdasági kisárutermelők nagy kereskedelmi láncoknak történő beszállítása a nagyvevői igények alapján a zöldség-gyümölcs ágazatban*. MTA Közgazdaságtudományi Intézet, Budapest, 37 p.

29. HURST, M.E., 1972: *Geography of Economic Behaviour*. Duxbury Press, Massachusetts, 1972, p.72. IN: BODE, W.K.H. 1984: *European Gastronomy*. Hodder&Stoughton, London, 1984. 262 p.
30. IGLÓI G. 2006: *A vidékfejlesztés kihívásai és új stratégiája a 2007 és 2013 közötti időszakban*. EU Working Papers, 2006/2. pp. 62-68.
31. JONES, P. 1999: *Operational issues and trends in the hospitality industry*. International Journal of Hospitality Management, Volume 18, Issue 4, December 1999, pp. 427-442.
32. JUHÁSZ P. 1999: *Parasztok és farmerek*. In: KÁRPÁTI Z. (szerk.) 1999: *A vidéki társadalom változásai*. Kereskedelmi és Gazdasági Főiskola, Szolnok, pp. 261-278.
33. KATONA I. 1990: *Magyar népművészeti és néprajzi útikalauz*. IN: SZIGETI A. 1999: *Dunántúli tájak ételei*. Planétás Kiadó, Budapest, 380 p.
34. KELETI E. 2001: *Az élelmiszeripar fejlesztésének stratégiai céljai, az EU csatlakozás szerkezetátalakítási feladatai*. In: GELLÉRFY J. 2008. *Élelmiszeripari szabályok az EU-ban az élelmiszer-biztonság helyzete Magyarországon*. BGF. KFK. Budapest, 84 p.
35. KETTER L. 1985: *Gasztronómiánk krónikája*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 251 p.
36. KISBÁN E. 1976: *A táplálkozás néprajzi vizsgálatának negyedszázada Magyarországon (1951-1976)*. In: TÁLASI I. (szerk.) 1976: *Tanulmányok az anyagi kultúra köréből*. ELTE, Budapest, pp. 152-203.
37. KISBÁN E. 1989: *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás*. MTA Néprajzi Kutatócsoport, Budapest, 1989. 153 p.
38. KISBÁN E. 1994: *„Húsevőnap” – „tésztaevőnap”: az egyházi böjti fegyelem táplálkozásszerkezet-formáló szerepe*. In: KISBÁN E. (szerk.) 1994: *Parasztkultúra, populáris kultúra és a központi irányítás*. MTA Néprajzi Kutatóintézet, Budapest, pp. 75-98.
39. KISBÁN E. 2003: *Savanyú ízlésirány Közép- és Kelet-Európa határán a XX. században*. In: PÓCS É. (szerk.) 2003: *Folyamatok és fordulópontok*. L'Hartmattan, PTE Néprajz Tanszék, Budapest, pp. 23-56.
40. KSH 2009: *Jelentés a turizmus 2009. évi teljesítményéről*. KSH 2009
41. KUSLUVAN S. ET AL. (2010): *The Human Dimension: A Review of Human Resources Management Issues in the Tourism and Hospitality Industry*. Cornell Hospitality Quarterly, May 2010 Volume 51, Issue 2 pp. 171-214.
42. KÜRTI A. et al. 2009: *Mezőgazdasági kisárutermelők nagy kereskedelmi láncoknak történő beszállítása a nagyvevői igények alapján a zöldség-gyümölcs ágazatban*. MTA Közgazdaságtudományi Intézet, Budapest, 37 p.

43. LENGYEL M. 1994: *A turizmus általános elmélete*. KIT Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 297 p.
44. LESZCZYCKI, S. 1972: *The geographer's participation in solving protection problems of the human environment*. In: GÁBRIS GY. 1994: *Szemelvények a földrajz természet- és társadalomtudományi alapjai tanulmányozásához*. Nemzeti Tankönyvkiadó, Budapest, p. 146.
45. LIPPAY J. 1664 : *Posoni kert*. Bécs, 1664. 244 p.
46. MANHERZ K. (szerk.) 1999: *A magyarországi németek*. Változó Világ 23. Press Publica Kiadó, 128 p.
47. MONTAGNÉ, PROSPER 1991: *Larousse Gastronomique Encyclopedia*. Harvard University Press, London, 1991, 908. p.
48. MYUNG, E. – FEINSTEIN, H.A. – MCCOOL, C.A. 2008: *Using a Discrete Choice Model to Identify Consumer Meal Preferences Within a Prix Fixe Menu*. Journal of Hospitality & Tourism Research 2008 32, p. 491, online DOI: 10.1177/1096348008321367
49. NAMKUNG, Y. – JANG, S. 2010: *Service Failures in Restaurants: Which Stage of Service Failure Is the Most Critical?* Cornell Hospitality Quarterly, August 2010 51, Issue 3 pp. 323-343.
50. NEMERKÉNYI A. – MÓGA J. 2007: *Kárpátok és a Kárpát-medence*. In: GÁBRIS GY. (szerk.) 2007: *Európa regionális földrajza*. Eötvös Kiadó, Budapest, p. 168.
51. NÉMET E. (szerk.) 2009: *Magyar statisztikai évkönyv, 2008*. Központi Statisztikai Hivatal, Budapest, 500 p.
52. NISZKÁCS M. (sorozat szerk.), SZIGETI L. (szerk.) 2002: *Budapest-Közép-Dunavidék Régió gasztronómiai hagyományai. Német, szerb és zsidó ételek receptjei turisztikai látóvalók*. Paginarum Kiadó, Budapest, 82 p.
53. ŐSZ K. 2003: *Mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredetvédelme, a különleges tulajdonság tanúsítása*. A Hús 2003/3 p.177.
54. 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.
55. PAP M. 2007: *A magyar mezőgazdaság lehetőségei a XXI. században*. Szakdolgozat. BGF. KK. Budapest, 104 p.
56. PAPADIKI-KLAVDIANOU A.- MENKISOGLU-SPIROUDI O.- TSAKIRIDOU E. 2003: *Quality of agricultural products and protection of environment: training, knowledge, dissemination and certification*. Office for Official Publications of the European Communities, Luxembourg, 191 p.

57. PETHŐ M. 2004: *Az Alföld hagyományos ételei a HÍR gyűjteménye alapján*. Szolnok. 2004. 232 p.
58. PIROS L. 1997: *Az élelmiszeripar jövője*. In: GELLÉRFY J. 2008. *Élelmiszeripari szabályok az EU-ban az élelmiszer-biztonság helyzete Magyarországon*. BGF. KFK. Budapest, 84 p.
59. POPP J. 2007: *A magyar mezőgazdaság az EU csatlakozás tükrében*. In: GELLÉRFY J. 2008. *Élelmiszeripari szabályok az EU-ban az élelmiszer-biztonság helyzete Magyarországon*. BGF. KFK. Budapest, 84 p.
60. PUCZKÓ L. – RÁTZ T. 2000: *Az attrakciótól az élményig. A látogatómenedzsment módszerei*. Geomédia szakkönyvek, Budapest, 399 p.
61. ROSZIK P. 2010: *Ismerje meg a biokultúrát!* www.biokontroll.hu belépés dátuma: 2010.08.19.
62. RUBOVSKY A. – SZIGETI A. – WALKÓ M. 2009: *A magyar vendéglátás és turizmus újkori története*. Szaktudás Kiadó Ház Zrt., Budapest, 2009. 360 p.
63. SÁNDOR, D. 2010a: *Analysis of local ingredients and dishes on menus of the Budapest-Middle-Danube touristic region*. – Chinese Business Review, David Publishing Company. Libertyville, Illinois, USA, Vol.9, No.8, August 2010. pp. 37-45. ISSN 1537-1506.
64. SÁNDOR, D. 2010b: *Choice of Hungarian Regional Dishes in the Southern Great Plain Hungary*. - Advances in Food, Hospitality and Tourism, Manchester Metropolitan University, Manchester, Vol.1, No.2, April 2010. pp. 34-49. www.afht.org
65. SÁNDOR D. 2010c: *Közép-dunántúli turisztikai régió melegkonyhás egységeinek ételválaszték elemzése*. – Agora, a BGF-KVIK kulturális-tudományos folyóirata, Budapest, pp. 66-77. ISSN 1789-1643
66. SÁNDOR D. ined. 2010d: *Ételválaszték kialakítása, nyersanyag beszerzés, konyhai tárgyi és személyi feltételek biztosítása*.
67. SÁNDOR D. 2009a: *Dunántúli ételkínálat – helyi alapanyagok, ételek – elemzése*. – ECONOMICA, a Szolnoki Főiskola Tudományos közleményei. Szolnok 2009. pp. 50-57. ISSN 1585-6216
68. SÁNDOR D. 2009b: *Tájjellegű ételek megjelenésének elemzése a dél-dunántúli turisztikai régió ételválasztékában*. Turizmus Bulletin 2009/1. pp. 14-18. (ISSN 1416-9967)
69. SÁNDOR D. ined. 2007: *Gyöngyösi kistérség területhasznosítási lehetőségei*.
70. SÁNDOR D. 1997: *Ételismeret*. Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskola, Budapest, 180 p.
71. SÁRKÖZY P. 1992: *Agrárrendszerek*. ELTE, Budapest, 78 p.

72. SHAW, S. A. – GIBBS, J. (1996): *The role of marketing channels in the determination of horizontal market structure: the case of fruit and vegetable marketing by British growers*. In: KÜRTI A. et al. 2009: *Mezőgazdasági kisárutermelők nagy kereskedelmi láncoknak történő beszállítása a nagyvevői igények alapján a zöldség-gyümölcs ágazatban*. MTA Közgazdaságtudományi Intézet, Budapest, 37 p.
73. SIKLÓSSY L. 1943: *A magyarországi vendégfogadók Buda felszabadulásától a szabadságharc végéig*. In: BALLAI K. (szerk.) 1943: *A magyar vendéglátóipar története*. Athenaeum, Budapest, 219 p.
74. SOMOGYI S. – MAROSI S. (szerk.) 1990: *Magyarország kistájainak katasztere I-II*. MTA Földrajztudományi Kutató Intézet, Budapest, 1023 p.
75. SOPRONI E. 1940: *A kultursarok gondjai*. Budapest. 1940 "Magyar Társaság" Kiadása. In: SZIGETI A. 1999: *Dunántúli tájak ételei*. Planétás Kiadó, Budapest, p. 380.
76. STEINGRUBER 2004. In: AUBERT A. – BERKI M.: *A nemzetközi és hazai turizmus területi folyamatai, piaci tendenciái a globalizáció korában*. Földrajzi Közlemények CXXXI. (LV.) kötet, 2007. 3. szám, pp.127.
77. SÜLYÖK J. 2010: *A magyar lakosság fesztivállátogatási szokásai*. Turizmus Bulletin 2010/3. pp. 2-11.
78. SZABÓ G. 2005: *Borturizmus, borutak*. In: AUBERT A. – SZABÓ G. 2005: *Pozíció és perspektívák Baranya turizmusában*. Baranya Megyei Önkormányzat és Pécsi Tudományegyetem Turizmus Tanszéke, Pécs, 120 p.
79. SZABÓ G. 2000: *Vendégfogadó falvaink*. A Földgömb, XVIII. évf. 2. sz. pp. 70-71.
80. SZABÓ E. 2002: *A gyűjtemény kialakítása és jelentősége a szakmai koordinátorok szempontjából*. In: FARNADI É. (szerk.) 2002. *Hagyományok – ízek – régiók*. FVM. AMC. Budapest, pp. 12-15.
81. SZIGETI A. 1999: *Dunántúli tájak ételei*. Planétás Kiadó, Budapest, 380 p.
82. SZIGETI A. 2003: *Népi konyha. A palócok, a matyók, a bodrogköziek, a Felső-Tisza vidékiek, a hajdúságiak, a nyírségiak és a sárrétiak ételei*. Mezőgazda és Planétás Kiadó, Budapest, 384 p.
83. SZIGETI A. 2007: *Velünk élő nemzeti és etnikai kisebbségek ételei. Szlovák, szlovén, horvát, szerb, ruszin, ukrán, lengyel, cigány*. Mezőgazda és Planétás Kiadó, Budapest, 240 p.
84. SZIJÁRTÓ A. – LÉVAI P. 1998: *Adalékok a magángazdálkodók helyzetének és szándékainak megítéléséhez*. In: HAMAR A. (szerk.) 1998: *Agrárátalakulás Magyarországon a kilencvenes években*. IV. Kereskedelmi és Gazdasági Főiskola, Szolnok, pp. 5-30.
85. SZÜCS A. (szerk.) 2008: *A mezőgazdaság fejlettségének regionális különbségei, változások a rendszerváltástól napjainkig*. KSH. Szeged, 203 p.
86. TANKA L. (főszerk.) 2007: *Hungaricum. Válogatás a Kárpát-medence jellegzetes magyar értékeiből*. Médiamix Kiadó, Budapest, 160 p.

87. TÓTH J. (szerk.) 2002: *Általános társadalomföldrajz II.* Dialóg Campus Kiadó, Budapest-Pécs, 304 p.
88. TÖRÖK L. et al. 2010: *Felmérés a vendéglátás magyarországi helyzetéről.* Budapesti Gazdasági Főiskola, Turizmus-Vendéglátás Intézet, Vendéglátás Intézeti Tanszéke, Budapest, 160 p.
89. TÜSKÉS T. 1981: *A nyugati kapu.* In: SZIGETI A. 1999: *Dunántúli tájak ételei.* Planétás Kiadó, Budapest, p. 380
90. VAN ERP, P. – RAVESLOOT, M. 2004: *Voorstudie voor een ketenontwerp voor in de Betuwe geproduceerde frambozen.* In: KÜRTI A. et al. 2009: *Mezőgazdasági kisárutermelők nagy kereskedelmi láncoknak történő beszállítása a nagyvevői igények alapján a zöldség-gyümölcs ágazatban.* MTA Közgazdaságtudományi Intézet, Budapest, 37 p.
91. 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.*
92. VM rendelet 2011: *A vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről.*
93. WEINSTEIN, J. 2011: *The tasting trend.* Hotels Magazine, US Edition, March 2011. pp. 41-45.
94. WOŹNICZKO, M. – ORŁOWSKI, D. – ZELAZNA, K. 2007: *Catering and gastronomy services in the rural tourism: the case of Lubuskie voivodeship.* Roczniki Panstwowego Zakladu Higieny, 2007 Vol. 58 No. 1 pp. 357-362
95. YANG, C.Y. – CHANG, T.Y. 2011: *Binomial Real Option Pricing for Restaurant Menu Analysis.* Cornell Hospitality Quarterly, August 2011 52 pp. 273-282.
96. 510/2006/EK rendelet <http://eur-lex.europa.eu>, belépés dátuma 2012.04.02.
97. 77/2008. (VI. 13.) OGY határozat a Hungarikumok védelméről
http://www.sztnh.gov.hu/jogforras/77_2008_OGY_hungarikumok.pdf, belépés dátuma 2012.04.02.
98. http://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/show.do?dataset=ef_lu_ovcropaa&lang=en, belépés dátuma 2010.07.29.
99. http://ec.europa.eu/agriculture/faq/index_en.htm, belépés dátuma 2010.07.29.
100. http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm, belépés dátuma 2010.08.23.

101. <http://elib.kkf.hu/hungary/magyar/geography/HUN.htm>, belépés dátuma: 2010.08.12.
102. http://elte.pene.hu/e107_files/downloads/download.php?fname=/.1.felev/, belépés dátuma 2010.08.09.
103. <http://www.ipsos.hu/site/h-tv-gi-est-k-otthon-vagy-m-shol/>, belépés dátuma 2012.05.06.
104. <http://www.kme.hu>, belépés dátuma 2011.02.02.
105. <http://www.kulinarisvilag.hu/hun/cikkek/gasztronomiai-fesztivalok-2011>, belépés dátuma 2012.05.06.
106. <http://www.nemzetpolitika.gov.hu/id-583-magyarorszagi-nemzeti-es-etnikai.html>, belépés dátuma 2010.09.16.
107. <http://www.schef.hu/gasztrorendezvenyek-gasztrofesztivalok-gasztronomia-bor-vendeglatas>, belépés dátuma 2011.02.03.
108. <http://www.slowfood.com/>, belépés dátuma 2010.08.24.
109. <http://www.slow-food.hu/>, belépés dátuma 2010.08.24.
110. <http://www.stelcz.hu/about.html>, belépés dátuma 2011.02.03.
111. <http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi-kisebbsenek/2009/ciganyok/A-ciganyok-magyarorszagon/index.htm>, belépés dátuma 2010.09.16.
112. http://www.sztnh.gov.hu/jogforras/77_2008_OGY_hungarikumok.pdf, belépés dátuma 2012.05.10.
113. <http://www.szilvaut.hu/index.php?inc=turautvonalak>, belépés dátuma 2012.05.06.
114. <http://www.tejeskanna.hu/>, belépés dátuma 2011.02.04.
115. <http://www.tejtermekgyartok.hu/>, belépés dátuma 2011.02.04.
116. <http://www.uni-miskolc.hu/~ecodobos/ktmcd1/terkep.htm>, belépés dátuma 2011. november 25.
117. https://teir.vati.hu/rqdist/main?rq_app=kister_info_09&rq_proc=alap&kell_vissza=I&xterkod=4004, belépés dátuma 2012.04.02.
118. villanyiborvidek.hu/download/Boruti-Karta.doc, belépés dátuma 2011. november 25.
119. www.biokontroll.hu, belépés dátuma 2010.08.19.
120. www.mtaki.hu, belépés dátuma 2010.09.15.
121. www.vm.gov.hu, belépés dátuma 2010.08.02.

Ábrajegyzék

1. ábra A gasztronómia szerkezetének fejlődéstörténete.....	11
2. ábra A cigány népesség területi elhelyezkedése Magyarországon.....	23
3. ábra A németek aránya Magyarország településein.....	24
4. ábra A szlovák nemzetiségű népesség aránya Magyarország településein.....	25
5. ábra A horvát nemzetiségű népesség aránya Magyarország településein.....	26
6. ábra Magyarország genetikus talajtérképe.....	44
7. ábra Gyöngyösi Kistérség.....	56
8. ábra Oltalom alatt álló eredet megjelölés.....	60
9. ábra Oltalom alatt álló földrajzi jelzés.....	61
10. ábra Hagyományos különleges előállítású módhoz kapcsolódó termékek.....	61
11. ábra A vizsgált vendéglátó-ipari egységek megoszlása.....	70
12. ábra Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben.....	71
13. ábra Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga.....	72
14. ábra Főételek megoszlása Éttermeknél.....	72
15. ábra Főételek megoszlása Vendéglőknél.....	73
16. ábra Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál.....	73
17. ábra Köretek, Főzelékek, Saláták és Mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben.....	74
18. ábra Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttek száma a különböző melegkonyhás üzletekben.....	75
19. ábra Tájjellegű alapanyagok, Dél-Dunántúl.....	78
20. ábra Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Dél-Dunántúl.....	79
21. ábra Tájjellegű ételek, Dél-Dunántúl.....	80
22. ábra Tájjellegű alapanyagok, Közép-Dunántúl.....	85
23. ábra Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Közép-Dunántúl.....	86
24. ábra Tájjellegű ételek, Közép-Dunántúl.....	87
25. ábra Tájjellegű alapanyagok Nyugat-Dunántúl.....	88
26. ábra Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Nyugat-Dunántúl.....	89
27. ábra Tájjellegű ételek Nyugat-Dunántúl.....	90
28. ábra Tájjellegű alapanyagok, Balaton.....	91
29. ábra Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Balaton.....	92
30. ábra Tájjellegű ételek, Balaton.....	93
31. ábra Tájjellegű alapanyagok, Budapest-Közép-Dunavidék.....	94
32. ábra Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Budapest-Közép-Dunavidék.....	95
33. ábra Tájjellegű ételek, Budapest-Közép-Dunavidék.....	96
34. ábra Tájjellegű alapanyagok, Dél-Alföld.....	97
35. ábra Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Dél-Alföld.....	98
36. ábra Tájjellegű ételek, Dél-Alföld.....	99
37. ábra Tájjellegű alapanyagok Észak-Alföld.....	100
38. ábra Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Észak-Alföld.....	101
39. ábra Tájjellegű ételek Észak-Alföld.....	102
40. ábra Tájjellegű alapanyagok, Észak-Magyarország.....	103
41. ábra Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Észak-Magyarország.....	104
42. ábra Tájjellegű ételek, Észak-Magyarország.....	105
43. ábra Tájjellegű alapanyagok, Tisza-tó.....	106
44. ábra Helyi élelmiszertermelő vállalkozások, Tisza-tó.....	107
45. ábra Tájjellegű ételek, Tisza-tó.....	108

46. ábra Tájjellegű ételek Dél-Alföld, 2001	109
47. ábra Tájjellegű ételek Nyíregyháza és környéke.....	114
48. ábra Tájjellegű ételek Debrecen és környéke.....	115
49. ábra Tájjellegű ételek Gyula és környéke	116
50. ábra Tájjellegű ételek Balaton és környéke.....	117
51. ábra Milyen gyakran jár étterembe?.....	118
52. ábra Milyen széles ételválasztékot szeretne látni a vendég?.....	119
53. ábra Ragaszkodik-e a vendég valamilyen ételhez?	120
54. ábra Az előételek és levesek közül melyik választja általában?	121
55. ábra Ragaszkodik-e a szabad köretválasztáshoz?	122
56. ábra A desszertek közül melyiket választja általában?	123
57. ábra Szívesen fogyasztana-e helyi alapanyagokból készített ételt?	124
58. ábra Szívesen kóstolna a területre jellemző tájjellegű ételeket?	125
59. ábra Diétás étkezést folytat-e?.....	125
60. ábra Mennyi pénzt költ átlagosan ételre egy étteremben?	126
61. ábra Mennyi a nettó keresete havonta?	127
62. ábra Milyen gyakran jár étterembe?.....	128
63. ábra Milyen széles ételválasztékot szeretne látni a vendég?.....	128
64. ábra Ragaszkodik-e a vendég valamilyen ételhez?	129
65. ábra Az előételek, és levesek közül melyiket választja általában?.....	130
66. ábra Ragaszkodik-e a szabad köretválasztáshoz?	131
67. ábra A desszertek közül melyiket választja?.....	131
68. ábra Szívesen kóstolna helyi alapanyagokból készített ételeket?	132
69. ábra Szívesen kóstolna a területre jellemző tájjellegű ételeket?	133
70. ábra Diétás étkezést folytat-e?.....	133
71. ábra Mennyi pénzt költ átlagosan ételre egy étterembe?	134
72. ábra Mennyi a nettó keresete havonta?	135
73. ábra Milyen gyakran jár étterembe?.....	136
74. ábra Milyen széles ételválasztékot szeretne látni a vendég?.....	137
75. ábra Ragaszkodik- e valamilyen ételhez, ételtípushoz?	138
76. ábra Az előételek és a levesek közül melyiket választja általában?.....	139
77. ábra Ragaszkodik-e a szabad köretválasztáshoz?	139
78. ábra A desszertek közül melyiket választja általában?	140
79. ábra Szívesen fogyasztana-e helyi alapanyagokból készített ételt.	141
80. ábra Szívesen kóstolna a területre jellemző tájjellegű ételeket?	141
81. ábra Diétás étkezést folytat-e?.....	142
82. ábra Mennyi pénzt költ átlagosan ételre egy étteremben?	143
83. ábra Mennyi a nettó keresete havonta?	143
84. ábra Magyarország kistermelői áruértékesítésének elvi lefedettsége.....	145
85. ábra Soproni-medence kistáj földrajzi elhelyezkedése	147
86. ábra Mohácsi teraszos sík kistáj földrajzi elhelyezkedése	150
87. ábra Északi-Bükk kistáj földrajzi elhelyezkedése	152
88. ábra Magyarország gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban.....	157
89. ábra Balaton gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban	158
90. ábra Budapest-Közép-Dunavidék turisztikai régió gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban	159
91. ábra Eger és környéke gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban.....	160
92. ábra Észak-Magyarország (Eger és környéke nélkül) gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban.....	161
93. ábra Békés megye gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban	162

94. ábra Dél-Dunántúl gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban.....	163
95. ábra Bács-Kiskun és Csongrád megye gasztronómiai rendezvényei tematikus felosztásban	164

Táblázatjegyzék

1. táblázat Nemzetiségi és etnikai kisebbségi létszám és terület adatok a 2001-es népszámlálás alapján	22
2. táblázat Vendéglátóhelyek számának alakulása típus szerint, 2009. június 30.	28
3. táblázat Vendéglátóhelyek számának alakulása típus és terület szerint, 2009. június 30....	30
4. táblázat Ízelítő a tematizált gasztronómiai rendezvényekből 2009-2011	33
5. táblázat Magyarország 22 borvidéke.....	47
6. táblázat A 300 HÍR termék termékcsoportos bontása és megoszlása	58
7. táblázat Étterembe járás gyakorisága és a "nem ragaszkodom konkrét ételhez" összefüggései	121
8. táblázat Ragaszkodom a szabad köretválasztáshoz vagy szívesen látnék komplett főételeket.....	123
9. táblázat Szívesen kóstolna helyi – az étteremhez közeli – alapanyagból készített ételeket.....	124
10. táblázat Éttermek turisztikai régiós ételválasztékának átlaga és az országos átlagszámok közötti szignifikáns különbségek a turisztikai régiók vonatkozásában.....	154
11. táblázat Vendéglők turisztikai régiós ételválasztékának átlaga és az országos átlagszámok közötti szignifikáns különbségek a turisztikai régiók vonatkozásában.....	155
12. táblázat Csárdák/ fogadók turisztikai régiós ételválasztékának átlaga és az országos átlagszámok közötti szignifikáns különbségek a turisztikai régiók vonatkozásában.....	156

Függelék

Tartalomjegyzék

1. A kutatás során felhasznált 381 étlap	188
2. A kutatás során felhasznált étlapok listája	189
3. Dél-dunántúli csárdák levesei, példa.....	195
4. Átlag ételszámok Észak-Magyarország, példa.....	195
5. Diagramok Észak-Magyarország, példa.....	196
6. Nyolc turisztikai régió ételvásztékának elemzése és ennek eredményei.....	197
6.1. Közép-dunántúli turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei	197
6.2. Nyugat-dunántúli turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei	205
6.3. Balatoni turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei	211
6.4. Budapest-Közép-Dunavidék turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei ...	217
6.5. Dél-alföldi turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei	223
6.6. Észak-alföldi turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei	228
6.7. Észak-magyarországi turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei	234
6.8. Tisza-tó turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei.....	240
7. Három melegkonyhás egység: egy-egy étterem, vendéglő és csárda ételvásztékának elemzése	246
8. A vizsgált területen, a vendéglátásban dolgozó szakemberekkel készített interjú kérdései 250	
9. A szakemberek válaszai a „Nevezzen meg néhány helyi és jó minőségű alapanyagot, és annak beszerzési lehetőségét!” kérdésre	251
10. A szakemberek válaszai az „Írja le röviden ezeknek az ételeknek a jellegzetességeit!” kérdésre	254
11. A keresleti oldal kérdőíves felmérésének kérdései. Mindkét minta (500 és 210 fő) esetében azonosak a kérdések.	258
12. A keresleti oldal 500 fős on-line kérdőíves felmérésének összegző eredményei	259
13. A 210 fős éttermi felmérés postán visszaküldött kérdőívei a borítékokban	264
14. A 210 fős éttermi felmérés kitöltött kérdőívei	265
15. A 210 fős kérdőíves megkérdezés eredményeinek manuális összesítésének dokumentuma	265
16. Gasztronómiai rendezvények 1, Helyi termékek, termények ünnepei	266
17. Gasztronómiai rendezvények 2, Hagyományos ételek főző ünnepei, versenyei	268
18. Gasztronómiai rendezvények 3, Szakács-, gasztronómiai versenyek	271
19. Gasztronómiai rendezvények 4, Vegyes rendezvények	272
20. Helyi termékek értékesítési csatornái Magyarországon.....	273

Ábrajegyzék

1. ábra A kutatás során felhasznált 381 étlap, 1. kép	188
2. ábra A kutatás során felhasznált 381 étlap, 2. kép	188
3. ábra Diagramok Észak-Magyarország, példa.....	196
4. ábra Vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Közép-Dunántúl.....	197
5. ábra Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Közép-Dunántúl	198

6. ábra Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Közép-Dunántúl	199
7. ábra Főételek megoszlása Éttermeknél, Közép-Dunántúl.....	199
8. ábra Főételek megoszlása Vendéglőknél, Közép-Dunántúl.....	200
9. ábra Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Közép-Dunántúl	201
10. ábra Köreték, Főzelékek, Saláták és Mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Közép-Dunántúl	202
11. ábra Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Közép-Dunántúl.....	203
12. ábra Vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Nyugat-Dunántúl.....	205
13. ábra Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Nyugat-Dunántúl	206
14. ábra Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Nyugat-Dunántúl.....	206
15. ábra Főételek megoszlása Éttermeknél, Nyugat-Dunántúl	207
16. ábra Főételek megoszlása Vendéglőknél, Nyugat-Dunántúl	208
17. ábra Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Nyugat-Dunántúl.....	208
18. ábra Köreték, Főzelékek, Saláták és Mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Nyugat-Dunántúl.....	209
19. ábra Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Nyugat-Dunántúl.....	209
20. ábra Vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Balaton	211
21. ábra Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Balaton	212
22. ábra Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Balaton	212
23. ábra Főételek megoszlása Éttermeknél, Balaton.....	213
24. ábra Főételek megoszlása Vendéglőknél, Balaton.....	213
25. ábra Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Balaton	214
26. ábra Köreték, Főzelékek, Saláták és Mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Balaton	215
27. ábra Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Balaton	215
28. ábra Vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Budapest- Közép-Dunavidék	217
29. ábra Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Budapest- Közép-Dunavidék	218
30. ábra Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Budapest- Közép-Dunavidék	218
31. ábra Főételek megoszlása Éttermeknél, Budapest- Közép-Dunavidék.....	219
32. ábra Főételek megoszlása Vendéglőknél, Budapest- Közép-Dunavidék.....	219
33. ábra Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Budapest- Közép-Dunavidék	220
34. ábra Köreték, Főzelékek, Saláták és Mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Budapest- Közép-Dunavidék	221
35. ábra Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Budapest- Közép-Dunavidék	222
36. ábra Vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Dél-Alföld	223
37. ábra Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Dél-Alföld	224
38. ábra Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Dél-Alföld	225
39. ábra Főételek megoszlása Éttermeknél, Dél-Alföld.....	225
40. ábra Főételek megoszlása Vendéglőknél, Dél-Alföld.....	226
41. ábra Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Dél-Alföld	226
42. ábra Köreték, Főzelékek, Saláták és Mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Dél-Alföld	227

43. ábra Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttek száma a melegkonyhás üzletekben, Dél-Alföld	227
44. ábra Vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Észak-Alföld	229
45. ábra Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Észak-Alföld.....	229
46. ábra Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Észak-Alföld.....	230
47. ábra Főételek megoszlása Éttermeknél, Észak-Alföld.....	230
48. ábra Főételek megoszlása Vendéglőknél, Észak-Alföld	231
49. ábra Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Észak-Alföld	231
50. ábra Köreték, Főzelékek, Saláták és Mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Észak-Alföld	232
51. ábra Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Észak-Alföld	233
52. ábra Vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Észak-Magyarország.....	234
53. ábra Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Észak-Magyarország	235
54. ábra Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Észak-Magyarország	236
55. ábra Főételek megoszlása Éttermeknél, Észak-Magyarország.....	236
56. ábra Főételek megoszlása Vendéglőknél, Észak-Magyarország.....	237
57. ábra Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Észak-Magyarország	237
58. ábra Köreték, Főzelékek, Saláták és Mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Észak-Magyarország.....	238
59. ábra Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Észak-Magyarország	239
60. ábra Vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Tisza-tó	240
61. ábra Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Tisza-tó.....	241
62. ábra Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Tisza-tó.....	242
63. ábra Főételek megoszlása Éttermeknél, Tisza-tó	242
64. ábra Főételek megoszlása Vendéglőknél, Tisza-tó	243
65. ábra Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Tisza-tó.....	243
66. ábra Köreték, Főzelékek, Saláták és Mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Tisza-tó	244
67. ábra Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Tisza-tó.....	245
68. ábra A 210 fős éttermi felmérés postán visszaküldött kérdőívei a borítékokban.....	264
69. ábra A 210 fős éttermi felmérés kitöltött kérdőívei	265
70. ábra A 210 fős kérdőíves megkérdezés eredményeinek manuális összesítésének dokumentuma	265

Táblázatjegyzék

1. táblázat Felhasznált étlapok területi listája.....	189
2. táblázat Dél- dunántúli csárdák levesei, példa	195
3. táblázat Átlag ételszámok Észak- Magyarország, példa	195
4. táblázat Gasztronómia rendezvények 1, Helyi termékek, termények ünnepei.....	266
5. táblázat Gasztronómia rendezvények 2, Hagyományos ételek főző ünnepei, versenyei ...	268
6. táblázat Gasztronómia rendezvények 3, Szakács-, gasztronómiai versenyek.....	271
7. táblázat Gasztronómia rendezvények 4, Vegyes rendezvények.....	272

1. A kutatás során felhasznált 381 étlap



1. ábra

A kutatás során felhasznált 381 étlap, 1. kép
Forrás: SÁNDOR D.



2. ábra

A kutatás során felhasznált 381 étlap, 2. kép
Forrás: SÁNDOR D.

2. A kutatás során felhasznált étlapok listája

1. táblázat

Felhasznált étlapok területi listája

Forrás: SÁNDOR D.

Dél-Dunántúl					
Étterem neve	Város	Besorolás			
Aranykulacs kisvendéglő	Szekszárd	vendéglő	Diana hotel-Eszterházy étterem	Tata	étterem
Bagoly Csárda	Mecseknádasd	csárda	Dunagyöngye halászcserda	Dunaújváros	halászcserda
Betyár Csárda	Pécs	csárda	Eresz étterem	Lajoskomárom	étterem
Cellarium Söröző- Étterem	Pécs	étterem	Etyek vendégfogadó	Etyek	vendégfogadó
Corner étterem	Kaposvár	étterem	Griff étterem	Veszprém	étterem
Csalogány étterem	Kaposvár	étterem	Grill & Cocktail étterem,	Tata	étterem
Fenyves vendéglő	Szentbalázs	vendéglő	Hasik étterem	Döbrönte	étterem
Flórián Kisvendéglő	Szigetvár	vendéglő	Hilltop Neszmély Borhotel és étterem	Neszmély	étterem
Fülemüle csárda	Villány	csárda	Hotel Árpád	Tatabánya	étterem
Galéria étterem	Tolna	étterem	Hotel Gottwald	Tata	étterem
Hotel Kapos	Kaposvár	étterem	Hotel Kovács	Sárbogárd	étterem
Kalamáris Vendéglő	Pécs	vendéglő	Juno hotel és camping	Komárom	étterem
Kisváros étterem-vendéglő	Szigetvár	vendéglő	Kastélydomb étterem	Várpalota	étterem
Koppány fogadó	Tamási	fogadó	Két Oroszlán Restaurant	Veszprém	étterem
La plage étterem	Pécs	étterem	Kikötő étterem	Ercsi	étterem
Lantos Lovastanya	Harkány	csárda	Kiskulacs étterem	Székesfehérvár	étterem
Milán falatozó	Pécs	csárda	Kiss Panzió és étterem	Tata	étterem
Minaret étterem	Pécs	étterem	Kocsis étterem	Komárom	étterem
Mohácsi Halászcserda	Mohács	halászcserda	Korona étterem	Bicske	étterem
Öreghalász csárda	Szigetvár	csárda	Lóvér étterem	Tatabánya	étterem
Pezsgőház étterem	Pécs	étterem	Lucullus fogadó	Noszlop	fogadó
Puchner Kastélyszálló	Bikal	hotel	Mango panzió	Ajka	étterem
Rácz-Tanya étterem	Orfú-Lipóc	étterem	Mérföldkő étterem	Velence	étterem
Rókus Kisvendéglő	Pécs	vendéglő	Múzeumkert étterem	Várpalota	étterem
Susogó	Pécs	étterem	Nosztalgia kisvendéglő	Veszprém	kisvendéglő
Szendrey sörkert vendéglő	Szigetvár	vendéglő	Odvaskő étterem	Bakonybél	étterem
Tettye vendéglő	Pécs	vendéglő	Oliva étterem	Veszprém	étterem
Trendo étterem	Pécs	étterem	Pedro söröző	Zámoly	étterem
Vasúti vendéglő	Siklós	vendéglő	Peresa csárda	Igal	csárda
Zichy Park Hotel	Bikács-Kistapé Liget	étterem	Pikant étterem	Tata	étterem
			Pikantó étterem	Tata	étterem
			Pokol pince étterem	Szabadbattyán	étterem
			Stop étterem	Székesfehérvár	étterem
			Szárca csárda	Székesfehérvár	csárda
			Turul kisvendéglő	Tatabánya	kisvendéglő
			Vadvirág vendéglő	Tatabánya	vendéglő
			Vendéglő a három tölgyfához	Tatabánya	vendéglő
			Villa Medici étterem	Veszprém	étterem
			Vízi fogadó	Adony	fogadó
			West étterem	Tatabánya	étterem
			Zichy-Hadik kastély	Seregélyes	étterem

Közép-Dunántúl		
Étterem neve	Város	Besorolás
Aranyponty Halászcserda	Sáregres-Rétimajor	csárda
Berta malom steak & grill	Tata	étterem
Betekints hotel és étterem	Veszprém	étterem
Chianti étterem	Veszprém	étterem
Club Bárka	Tatabánya	vendéglő
Cserhát étterem	Veszprém	étterem

Nyugat-Dunántúl		
Étterem neve	Város	Besorolás
Aranyhal étterem	Győr	étterem
Arcus étterem	Sopron	étterem
Balaton Hotel	Zalaegerszeg	étterem
Bécsikapu étterem	Kőszeg	étterem
Bozi Rozi vendéglő	Sopron	vendéglő
Ciao Amico étterem	Szombathely	étterem
Colombus étterem	Sopron	étterem
Corso étterem	Sopron	étterem
Csikar csárda	Kőszeg	csárda
Csikó csárda	Cák	csárda
Égszínkék Paradicsom étterem	Szombathely	étterem
Erhardt étterem	Sopron	étterem
Fehér Rózsa kisvendéglő	Sopron	kisvendéglő
Fezőr étterem	Körmend	étterem
Füredi Ház	Sopron	étterem
Gödör vendéglő	Szombathely	vendéglő
Graben étterem	Sopron	étterem
Határmenti Vigadó	Bozsok	vigadó
Hotel Claudius	Szombathely	étterem
Hotel és étterem Lipa	Szentgotthárd	étterem
Hotel Fagus	Sopron	étterem
Hotel Pannonia	Sopron	étterem
Hotel Wollner	Sopron	étterem
Jaffa Pub	Bükkföld	étterem
Jégverem fogadó	Sopron	fogadó
John Bull Pub	Győr	étterem
Juventus tanétt.	Sopron	étterem
Kék Golyó étterem	Győr	étterem
Korona étterem	Tornyiszentmiklós	étterem
Kristály étterem	Győr-Nádorváros	étterem
Kulacs vendéglő	Kőszeg	vendéglő
La Stancia étterem	Csörnyeföld	étterem
Mediterrán étterem	Győr	étterem
Nádasdy vendéglő	Sárvár	vendéglő
Nádor vendéglő	Győr	vendéglő
Nimród vendéglő	Győr	vendéglő
Old Boy's étterem	Sopron	étterem
Öreg Halász csárda	Fertőrákos	csárda
Panoráma étterem	Balf	étterem
Papa Joe étterem	Sopron	étterem
Pásztor csárda	Szombathely	csárda
Patio étterem	Győr	étterem
Perkovátz-ház étterem	Sopron	étterem
Piccolo vendéglő	Zalaegerszeg	vendéglő
Platán csárda	Nyúl	csárda
Polgármester Vendégház	Fertőd	vendégház
Prima Vita pizzeria	Sopron	étterem

Rosengamen étterem	Sopron	étterem
Salamon söröző	Lenti	étterem
Sas fogadó	Sopron	fogadó
Schmauser Restaurant & Pub	Sopron	étterem
Som étterem fogadó	Sopron	Som É. Fogadó
Spago étterem	Sopron	étterem
Szalai vendéglő	Győr	vendéglő
Szélmalom étterem	Sopron	étterem
Szélmalom vendéglő	Sopron	vendéglő
Szidónia Kastélyszálló	Röjtökmuzsaj	étterem
Tercia Hubertus Sopron	Sopron	étterem
Tercia Kópháza	Kópháza	étterem
Tercia Sárvár	Sárvár	étterem
Tercia Serház Sopron	Sopron	étterem
Tio Pepe étterem	Győr	étterem
Toscana étterem	Sopron	étterem
Vadászkürt vendéglő	Sopron	vendéglő
Vadkörte étterem	Kondorfa	fogadó
Várkapu vendéglő	Győr	vendéglő
Vincellér csárda	Torony	csárda
Wagner hotel	Szombathely	étterem
Zöld Elefánt étterem	Zalaapáti	étterem

Balaton		
Étterem neve	Város	Besorolás
Arany Korona étterem	Balatonfüred	étterem
Briszing étterem (Freya)	Zalakaros	étterem
Calvados étterem	Siófok	étterem
Camelot étterem	Siófok	étterem
Cimbora grillkert étterem	Balatonfüred	étterem
Csárdás étterem	Siófok	étterem
FÉK étterem	Balatonakali	étterem
Ferenc pince csárda	Tihany	csárda
Granario étterem	Siófok	étterem
Hableány étterem	Siófok	étterem
Hotel Magistern	Siófok	étterem
Hotel Marina étterem	Balatonfüred	étterem
Hotel Marina-Port	Balatonkenese	étterem
Huszár vendéglő	Örvényes	vendéglő
Kistücsök étterem	Balatonszemes	étterem
Koloska csárda	Balatonfüred	csárda
Kukorica csárda	Balatonföldvár	csárda
Napfény étterem	Hévíz	étterem
Paprika csárda	Balatonkenese	csárda
Platán étterem	Balatonföldvár	étterem
Roxy étterem	Siófok	étterem
Sándor étterem	Siófok	étterem
Tölgyfa csárda	Balatonfüred	csárda
Turul vendéglő	Zalaszántó	vendéglő
Vadkacsa étterem	Balatonkenese	étterem
Viktória panzió és étterem	Balatonlelle	étterem
Yacht Club étterem	Siófok	étterem

Balaton		
Étterem neve	Város	Besorolás
Fehértói halászcsernye	Szeged	csárda
Gerébi kúria	Lajosmizse	hotel
Göry pince és terasz étterem	Szeged	étterem
Gourmet étterem	Gyula	étterem
Hidi étterem	Szeghalom	étterem
Kálmán panzió és étterem	Szeged	étterem
Kárász csárda	Szeged	csárda
Kemencés csárda	Ópusztaszer	csárda
Kígyósi csárda	Fülöpszállás	csárda
Kisbugaci étterem	Kecskemét	étterem
Kisködmön étterem	Gyula	étterem
Kondorosi csárda	Kondoros	csárda
Kulacs vendéglő	Kiskunfélegyháza	vendéglő
Mágnás pince étterem	Kecskemét	étterem
Novotel Szeged-Tisza Garden Brasserie	Szeged	étterem
Platán panzió	Nagyszénás	étterem
Royal vendéglő	Gyula	vendéglő
Rózsakert vendéglő	Domaszék	vendéglő
Sóstói csárda	Kiskunhalas	csárda
Szarvas fogadó	Kiskőrös	fogadó
Szél csárda	Lajosmizse	csárda
Szent Gellért borház és étterem	Makó	étterem
Tanyacsárda	Lajosmizse	csárda
Tass halászcsernye	Tass	csárda
Zodiákus étterem	Szeged	étterem

Dél-Alföld		
Étterem neve	Város	Besorolás
A régi Hídhöz vendéglő	Szeged	vendéglő
Akasztói Horgászpark halászcsernye	Akasztó	csárda
Algyői halászcsernye	Algyő	csárda
Anna vendéglő	Soltvadkert	vendéglő
Aranykereszt étterem	Gyula	étterem
Avar vendéglő	Sarkad	vendéglő
Belvárosi halászkert	Szeged	Halászkert
Birka csárda	Gyomaendrőd	csárda
Bujdosó Tanya	Lajosmizse	tanya
Cafe Rocco étterem	Makó	étterem
Central étterem	Mezőhegyes	étterem
Chivas étterem	Kecskemét	étterem
Duna étterem	Baja	étterem
Fa-villa	Szeged	vendéglő
Fehér Hattyú	Orosháza	étterem

Budapest-Közép-Dunavidék

Étterem neve	Város	Besorolás
Alma máter	Budapest	étterem
Alma máter Oázis	Budapest	étterem
Aranykerék vendéglő	Gyömrő	vendéglő
Aranykorona vendéglő	Solymár	vendéglő
Aransárkány vendéglő	Szentendre	vendéglő
Bagolyvár étterem	Inárcs	étterem
Barlang étterem és Bár	Vác	étterem
Bécsi szelet	Budapest	vendéglő
Black Horse Pub & Restaurant	Budakeszi	étterem
Cadran pizzeria	Ráckeve	étterem
Centrál Kávéház és étterem	Budapest	étterem
Chez Nicolas	Szentendre	étterem
Citadella étterem	Budapest	étterem
Citadella étterem	Budapest	étterem
Country Tanya	Budakalász	tanya
Csali csárda	Piliszentiván	csárda
Fáy prészház	Fót	vendéglő
Fehér Akác vendéglő	Tápiószele	vendéglő
Fenyves vendéglő	Pilis	vendéglő
Fogadó a hat testvérhez	Dömsöd	fogadó
Gaia étterem	Galgahévíz	étterem
Galéria pizzeria	Törökbálint	étterem
Gastland	Szigetszentmiklós	étterem
Gazdakör vendéglő	Pilisvörösvár	vendéglő
Gerbeaud	Budapest	étterem
Görög Kancsó	Szentendre	étterem
Gundel	Budapest	étterem
Hadik Söröző és étterem	Dunakeszi	étterem
Halász vendéglő	Vecsés	vendéglő
Hársfa étterem	Leányfalu	étterem
Határ csárda	Dorog	csárda
Hermina	Halásztelek	étterem
Járokszállási fogadó	Szentendre	fogadó
Kakas étterem	Budapest	étterem
Káposztás vendéglő	Isaszeg	vendéglő
Király étterem	Budapest	étterem
Királyok fogadója	Esztergom	fogadó
Kiscelli étterem	Budapest	étterem
Kiskastély étterem	Gödöllő	étterem
Klinger-hof étterem	Solymár	étterem
Kopár csárda	Pilisvörösvár	csárda
Lári-Fáry	Csobánka	étterem
Lepence étterem	Visegrád	étterem

Márton Fogadó	Nagyoroszi	fogadó
Mátyás Pince	Budapest	étterem
Miklós Sziget étterem	Szigetszentmiklós	étterem
Miklós vendéglő	Alsónémedi	vendéglő
Mirror étterem (Astoria Szálló)	Budapest	étterem
Momo étterem	Vác	étterem
Nádas étterem	Püspökatvan	étterem
Nádfedeles étterem	Budakeszi	étterem
Nagyvillám vadászcsárda	Visegrád	csárda
Náncsi néni vendéglője	Budapest	vendéglő
Nemzeti Bormúzeum	Szentendre	étterem
Nicolette étterem	Monor	étterem
Nosztalgia étterem	Kistarcsa	étterem
Öreg sváb vendéglő	Üröm	vendéglő
Pagony étterem	Telki	étterem
Palapa étterem	Szentendre	étterem
Part Cafe	Dunakeszi	étterem
Pilvax étterem	Budapest	étterem
Ring pub	Budapest	étterem
Savoyai Kastély étterem	Ráckeve	étterem
Schieszl vendéglő	Budakalász	vendéglő
Sir Lancelot	Budapest	étterem
Sirály étterem	Visegrád	étterem
Sunny lounge	Budapest	étterem
Szalma csárda	Esztergom	csárda
Szélkakas étterem	Gödöllő	étterem
Szent András vendéglő	Tóalmás	vendéglő
Szepe Fogadó	Szendehegy	fogadó
Tiszti klub étterem	Budapest	étterem
Tó vendéglő	Fót	vendéglő
Toromy Kertvendéglő	Horány	vendéglő
Tuti étterem	Tököl	étterem
Tükör étterem	Gyál	étterem
Városháza étterem	Szentendre	étterem
Zöld 9-es étterem	Budapest	étterem
Zöldfa vendéglő	Csömör	vendéglő

Dél-Alföld		
Étterem neve	Város	Besorolás
A régi Hídhöz vendéglő	Szeged	vendéglő
Akasztói Horgászpark halászcserda	Akasztó	csárda
Algyői halászcserda	Algyő	csárda
Anna vendéglő	Soltvadkert	vendéglő
Aranykereszt étterem	Gyula	étterem
Avar vendéglő	Sarkad	vendéglő
Belvárosi haláskert	Szeged	Haláskert
Birka csárda	Gyomaendrőd	csárda
Bujdosó Tanya	Lajosmizse	tanya
Cafe Rocco étterem	Makó	étterem
Central étterem	Mezőhegyes	étterem
Chivas étterem	Kecskemét	étterem
Duna étterem	Baja	étterem
Fa-villa	Szeged	vendéglő
Fehér Hattyú étterem	Orosháza	étterem
Fehértói halászcserda	Szeged	csárda
Gerébi kúria	Lajosmizse	hotel
Góry pince és terasz étterem	Szeged	étterem
Gourmet étterem	Gyula	étterem
Hidi étterem	Szeghalom	étterem
Kálmán panzió és étterem	Szeged	étterem
Kárász csárda	Szeged	csárda
Kemencés csárda	Ópusztaszer	csárda
Kígyósi csárda	Fülöpszállás	csárda
Kisbugaci étterem	Kecskemét	étterem
Kisködmön étterem	Gyula	étterem
Kondorosi csárda	Kondoros	csárda
Kulacs vendéglő	Kiskunfélegyháza	vendéglő
Mágnás pince étterem	Kecskemét	étterem
Novotel Szeged-Tisza Garden Brasserie	Szeged	étterem
Platán panzió	Nagyszénás	étterem
Royal vendéglő	Gyula	vendéglő
Rózsakert vendéglő	Domaszék	vendéglő
Sóstói csárda	Kiskunhalas	csárda
Szarvas fogadó	Kiskőrös	fogadó
Szél csárda	Lajosmizse	csárda
Szent Gellért borház és étterem	Makó	étterem
Tanyacsárda	Lajosmizse	csárda
Tass halászcserda	Tass	csárda
Zodiákus étterem	Szeged	étterem

Észak-Alföld		
Étterem neve	Város	Besorolás
Aranybika étterem	Debrecen	étterem
Calico Jack pub	Debrecen	pub
Hotel Lycium	Debrecen	hotel
Leveles csárda	Debrecen	csárda
Lucullus Étterem és Borház	Debrecen	étterem
Pálma söröző	Debrecen	söröző
Semann Sörház	Debrecen	étterem
Karikás vendéglő	Hajdúszoboszló	vendéglő
Zöldház vendéglő	Hajdúszoboszló	vendéglő
Arizona Steak house	Jászberény	étterem
Álföldi Falatozó	Kenderes	falatozó
István fogadó	Kisújszállás	fogadó
Parish bull hotel	Kisvárdá	hotel
Vár étterem	Kisvárdá	étterem
Kraszna Vigadó	Kocsord	csárda
Hubertus panzió	Mátészalka	étterem
Napkelte Panzió	Napkor	étterem
Winkler étterem	Vásárosnamény	étterem
Igrice csárda	Nyíregyháza	csárda
Kemence fogadó	Nyíregyháza	csárda
Tirpák csárda	Nyíregyháza	csárda
Várdai csárda	Kisvárdá	csárda
Calypso	Debrecen	étterem
Convoy	Szajol	étterem
Dréher	Szolnok	étterem
Koktél	Szolnok	étterem
Lugas	Szolnok	étterem
Nádas	Szolnok	étterem
Ózon	Nyíregyháza	étterem
Stella	Nyíregyháza	étterem
Svájci lak	Nyíregyháza	étterem
Tiszta forrás	Nyíregyháza	étterem

Észak-Magyarország		
Étterem neve	Város	Besorolás
Avasi Sörház és Étterem	Miskolc	étterem
Bajor Sörház	Eger	
Bástya wellnes hotel	Miskolc-Tapolca	hotel
Café du boucher belga söröző	Miskolc	söröző
Café Saloniki	Miskolc	
Degenfeld Étterem	Tokaj	Étterem
Excalibur é	Balassagyarmat	
Excalibur Étterem	Eger	Étterem
Fehérszarvas vadásztanya	Eger	Étterem
Fenyő vendéglő	Szilvásvárad	vendéglő
Galcsik fogadó	Salgótarján	fogadó
Gróf Dégenfeld kastély hotel	Tarcal	
Három forrás étterem	Kőkapu-Pálháza	Étterem
Hotel Bodrog	Sárospatak	hotel
Hotel Palota	Lillafüred	hotel
Kemencés kisvendéglő	Miskolc-Tapolca	kisvendéglő
Kis Anna halászkert	Miskolc-Tapolca	Halászkert
Kispipa halászcserda	Miskolc	csárda
Korona Étterem	Hatvan	Étterem
Ködmön csárda	Eger	csárda
kőkorszaki Pocak-tömő	Bogács	Étterem
Lovas étterem	Szilvásvárad	Étterem
Mágnás borok háza étterem	Noszvaj	Étterem
Mesterek Étterme	Miskolc	Étterem
Muskátlí Vendéglő	Hollókő	vendéglő
Népkerti Vigadó	Miskolc	vigadó
Old Jack 's Pub	Eger	pub
Öreg Miskolcz Hotel és Étterem	Miskolc	csárda
Pisztráng kisvendéglő	Szilvásvárad	vendéglő
Rossita vendéglő	Miskolc	vendéglő
Svejk Vendéglő	Balassagyarmat	vendéglő
Szélkakas étterem	Bátonyterenye	Étterem
Szent István Hotel	Eger	hotel
Szikla fogadó	Felsőtárkány	fogadó
Tangó Étterem	Eger	Étterem
Taverna Étterem	Miskolc-Tapolca	Étterem
Toscana Art Café	Miskolc	étterem
Udvar Ház Vendéglő	Hatvan	vendéglő

Tisza-tó		
Étterem neve	Város	Besorolás
Svejk söröző-étterem	Tiszaújváros	étterem
Mamma Rosa Étterem	Tiszaújváros	étterem
Öreg Pákász Étterem	Poroszló	étterem
Rigó Tanya Étterem	Tarnaszentmiklós	étterem
Tavirózsa Étterem	Poroszló	étterem
Galéria Étterem	Tiszaüred	étterem
Aranyholló Étterem	Tiszaújváros	étterem
Gémes Étterem és Panzió	Tiszaüred	étterem
Cívus Főnix Hotel	Tiszaújváros	étterem
Termál Hotel Pávai	Berekfürdő	étterem
Thermál Hotel Szívek	Berekfürdő	étterem
Hableány Étterem	Tiszaüred	étterem
Molnár Vendéglő	Tiszaüred	vendéglő
Aranykehely Étterem	Heves	étterem
Sárgaház Vendéglő	Karcag	vendéglő
Hét vezér cs	Dormánd	csárda
Patkós cs	Tiszaüred	csárda

3. Dél-dunántúli csárdák levesei, példa

2. táblázat
Dél-dunántúli csárdák levesek, példa

	bagoly cs	betyár cs	fülemüle c	koppány f	lantos cs	milán falat	mohácsi	őregfalász	
leves									
babgulyás		1	1			1		1	4
babl.		1	1						2
betyárl.				1					1
bojtárgulyás		1							1
borjúragu		1							1
brokkoli krémli., sajtos brokkolik.	1			1					2
burgonya				1					1
csirkel. Tárkonyos				1					1
csontl.	1			1				1	3
erdei gombal						1			1
francia fokhagymal., fokhagyamkrémli.	1								1
gomba	1	1	1			1		1	5
gulyás	1		1	1	1	1		1	6
hagymal.				1					1
halászlé, drávai	3	1	1		1	1	1	1	9
harcsapörkölt					1				1
hideg gyümölcs.			1			1			2
hideg szilva I	1								1
húsleves variációk	1		2	1	1	1			6
napi leves						1			1
palóc		1							1
sertésragu			1						1
spárgakrém	1								1
tyúkhús I.		1							1
vadragul.					1	1			2
zellerkrém				1					1
zöldség								1	1
	11	8	9	9	6	8	1	6	58

Forrás: SÁNDOR D.

4. Átlag ételszámok Észak-Magyarország, példa

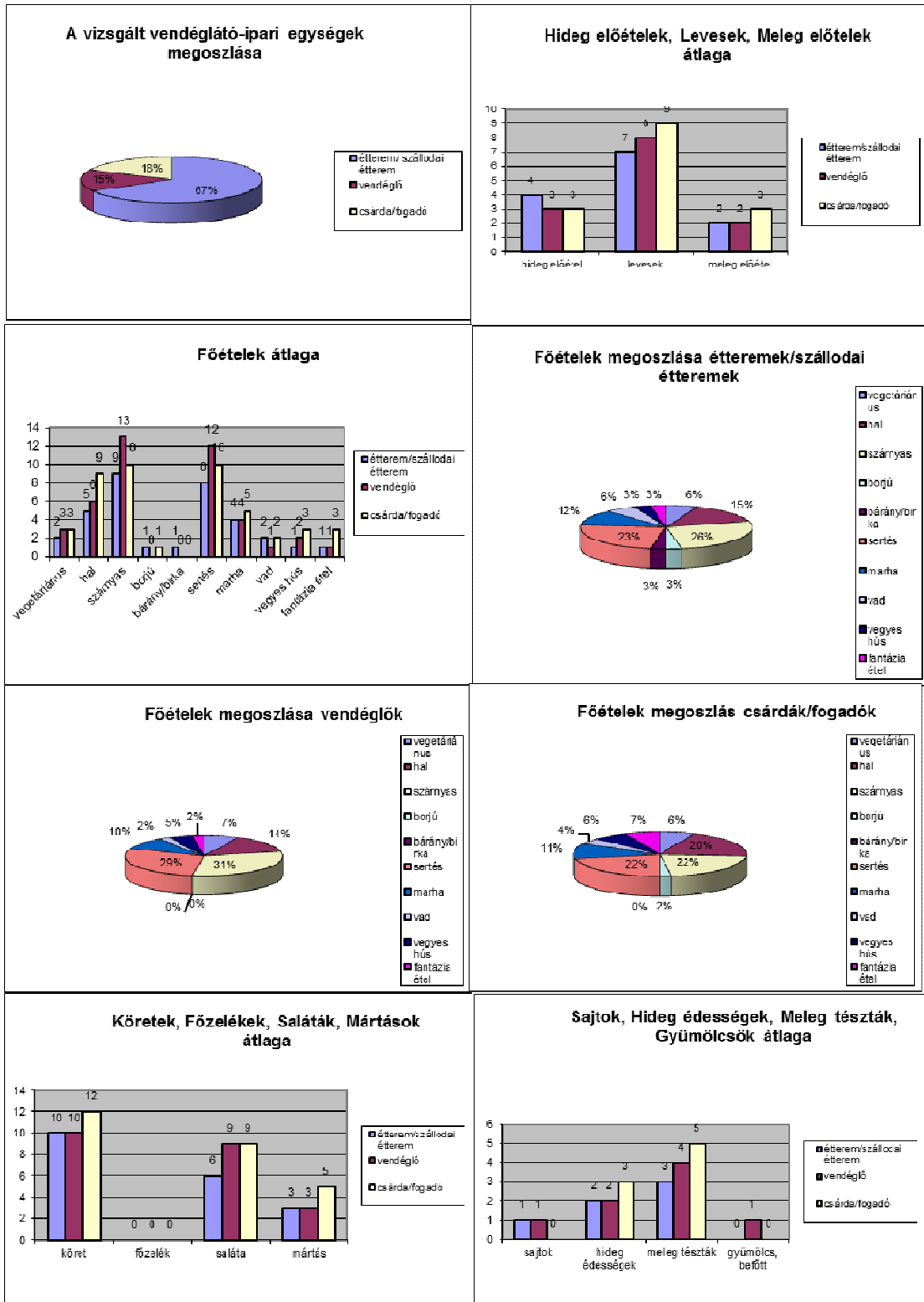
3. táblázat
Átlag ételszámok Észak-Magyarország, példa

	db		étterem	vendéglő	csárda/fogadó				
étterem/s	26	hideg előétel	4	3	3				
vendéglő	6	levesek	7	8	9				
csárda/fog	7	meleg előétel	2	2	3				
főételek	étterem/s	vendéglő	csárda/fogadó	főételek	étterem/szállodai	főételek	vendéglő	főételek	csárda/fogadó
vegetárián	2	3	3	vegetárián	2	vegetárián	3	vegetárián	3
hal	5	6	9	hal	5	hal	6	hal	9
szárnyas	9	13	10	szárnyas	9	szárnyas	13	szárnyas	10
borjú	1	0	1	borjú	1	borjú	0	borjú	1
bárány/birk	1	0	0	bárány/birk	1	bárány/birk	0	bárány/birk	0
sertés	8	12	10	sertés	8	sertés	12	sertés	10
marha	4	4	5	marha	4	marha	4	marha	5
vad	2	1	2	vad	2	vad	1	vad	2
vegyes hús	1	2	3	vegyes hús	1	vegyes hús	2	vegyes hús	3
fantázia ét	1	1	3	fantázia ét	1	fantázia ét	1	fantázia ét	3
	étterem/s	vendéglő	csárda/fogadó		étterem/száll	vendé	csárda/fogadó		
köret	10	10	12	sajtók	1	1	0		
főzelék	0	0	0	hideg édes	2	2	3		
saláta	6	9	9	meleg tész	3	4	5		
mártás	3	3	5	gyümölcs.	0	1	0		

Forrás: Sándor D.

5. Diagramok Észak-Magyarország, példa

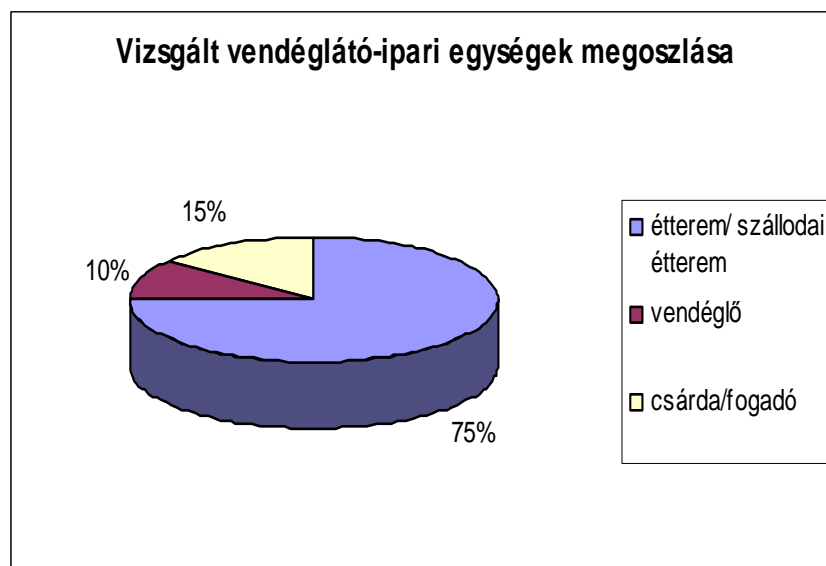
3. ábra
Diagramok Észak-Magyarország, példa
Forrás: SÁNDOR D.



6. Nyolc turisztikai régió ételválasztékának elemzése és ennek eredményei

6.1. Közép-dunántúli turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei

SÁNDOR D. (2010) tanulmánya a forrása az alábbi elemzésnek. A közép-dunántúli turisztikai régióból begyűjtött 36 étterem, 5 vendéglő és 7 csárda 2005-2008-os étlapjai képezik az ételválaszték-elemzés alapját. A vizsgált vendéglátó-ipari egységek megoszlása látható a 4. ábrán.



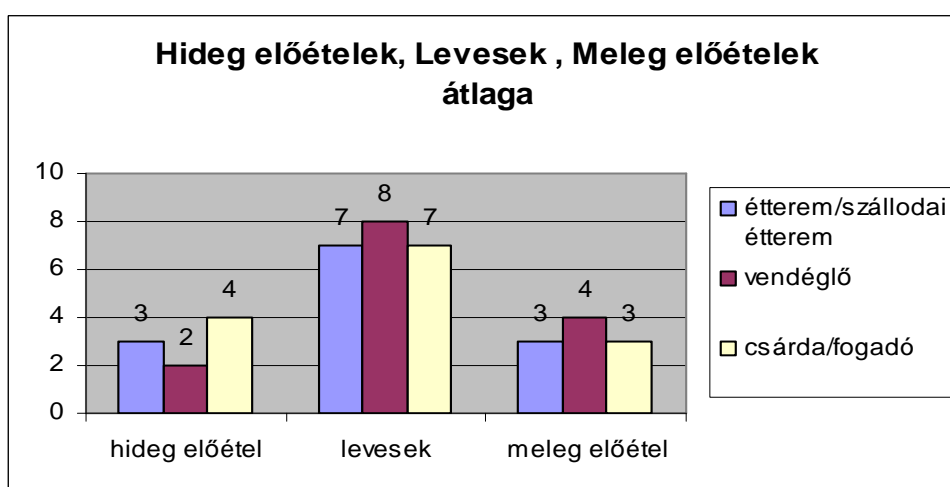
4. ábra

Vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Közép-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

Az étlapok feldolgozásának módszertana ebben a régióban is a dél-dunántúli régiónál alkalmazotthoz hasonló, de éttermi szintű mélyelemzés nélküli. Ugyanakkor a Függelék 7. fejezetében további három vendéglátó-ipari egység részletes étlapelemzésére is sor kerül.

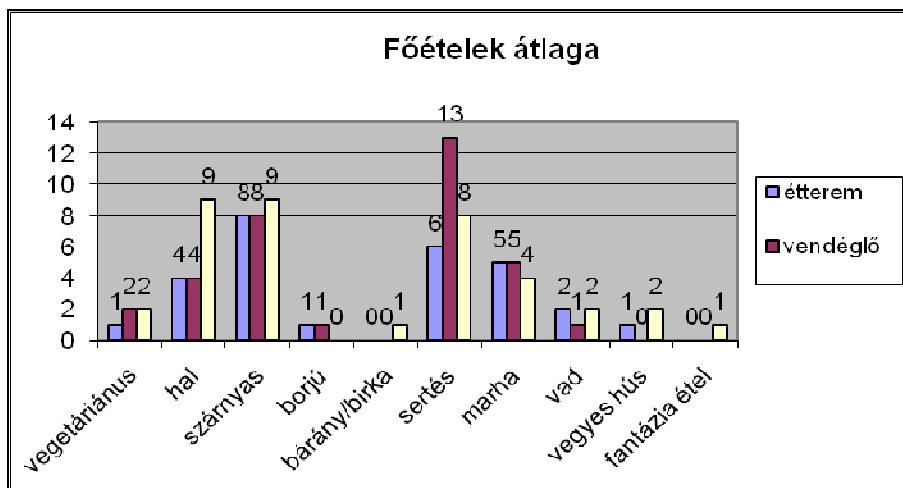
Az 5. ábra szerint a levesek, hideg- és meleg előételek összesített értékeiből látható, hogy a hideg előételek tekintetében az átlagszámok a következők: az éttermeknél: 3, a vendéglőknél: 2, míg a csárdák/fogadók esetében: 4. A levesek száma átlagosan az éttermeknél és a csárdák/fogadók esetében: 7, míg a vendéglőknél: 8. A levesek választékának mélysége, azaz mennyi leves szerepel átlagosan az étlapokon, azt mutatja, hogy 7-8 leves készítése és kínálása túl sok. A meleg előételeknél az átlagszámok alakulása: az éttermeknél és a csárdák/fogadók esetében: 3, a vendéglőknél: 4. A hideg- és meleg előételek száma mindhárom vizsgált egység típusban megfelelő.



5. ábra

Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben,
Közép-Dunántúl
Forrás: SÁNDOR D.

A közép-dunántúli turisztikai régió éttermei, vendéglői és csárdái főételeinek átlagát láthatjuk a 6. ábrán, mely alapján megállapítható, hogy 9-es átlagkínálattal a sertéshús ételek a legnépszerűbbek. A szárnyashús-ételek 8-as átlaggal a második helyen szerepelnek. A halakból készült ételek következnek a választékban 6-os átlagkínálattal, míg a marhahúsból készült ételek 5-ös átlagot mutatnak.

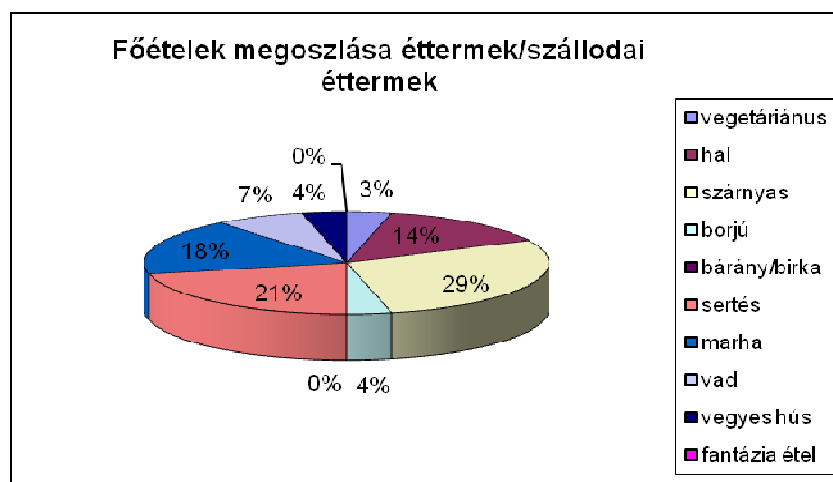


6. ábra

Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Közép-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

A 7. ábra a főételek megoszlását mutatja be az éttermek esetében. A szárnyas húsból készült ételek a főételek 29%-át adják, míg a hal-, sertés- és marhahús ételek összesen 53%-ot képviselnek a főételeken belül. Ennek alapján az említett négy húsféleségből készült ételek a teljes főétel kínálat 82%-át jelentik. Ez esetben a szárnyas ételek dominálnak, míg az egyéb ételkategóriákra vegetárius, borjú, bárány/birka, vad stb. összesen 18% mozgástér marad.



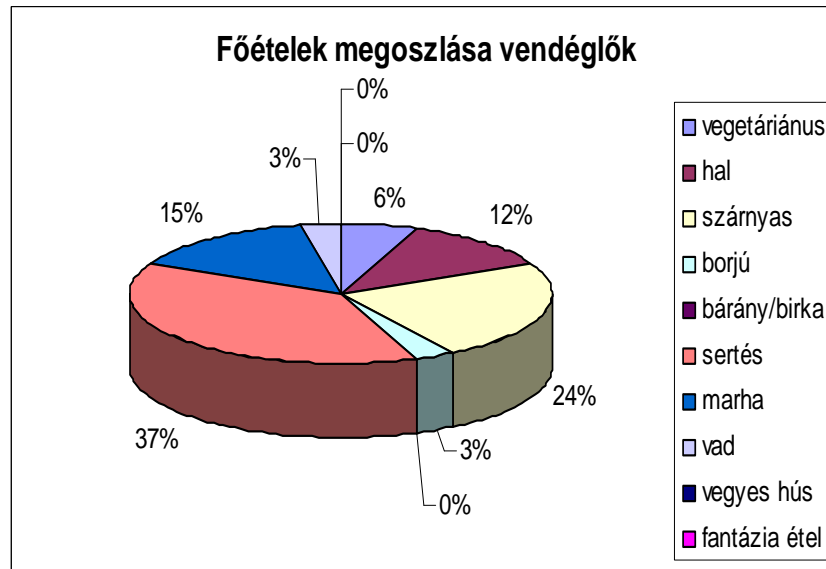
7. ábra

Főételek megoszlása Éttermeknél, Közép-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

A 8. ábra a főételek megoszlását mutatja be a vendéglők esetében. A serteshúsból készült ételek a választék 37%-át adják, a szárnyas húsból készült ételek a 24%-os arányban

szerepelnek, a marhahúsból készült ételek a kínálat 15%-át, míg a halból készült ételek a teljes főétel kínálat 12%-át jelentik. A sertéshús ételek a választék több mint egyharmadát adják. Ugyanakkor az egyéb ételkategóriák számára összesen 12%-os kínálati arány marad meg, ami igen korlátozottnak tekinthető.

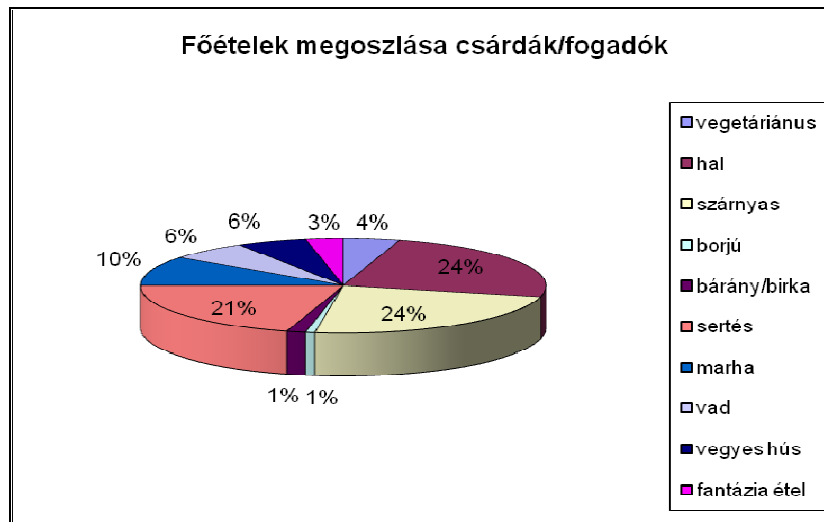


8. ábra

Főételek megoszlása Vendéglőknél, Közép-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

A 9. ábra a főételek megoszlását mutatja be a csárdák/fogadók esetében. A halakból, szárnyas húsból és sertéshúsból készült ételek az összes főétel több mint kétharmadát teszik ki. Az előzőekben már említett viszonylag magas haléltés szám a halászcsárdáknak köszönhető. Egyébként a szárnyas húsból és sertéshúsból készült ételek magas száma jól tükrözi a kereslet-kínálat egyensúlyát. Ugyanakkor, az egyéb ételkategóriák számára viszonylag szűk választék marad.



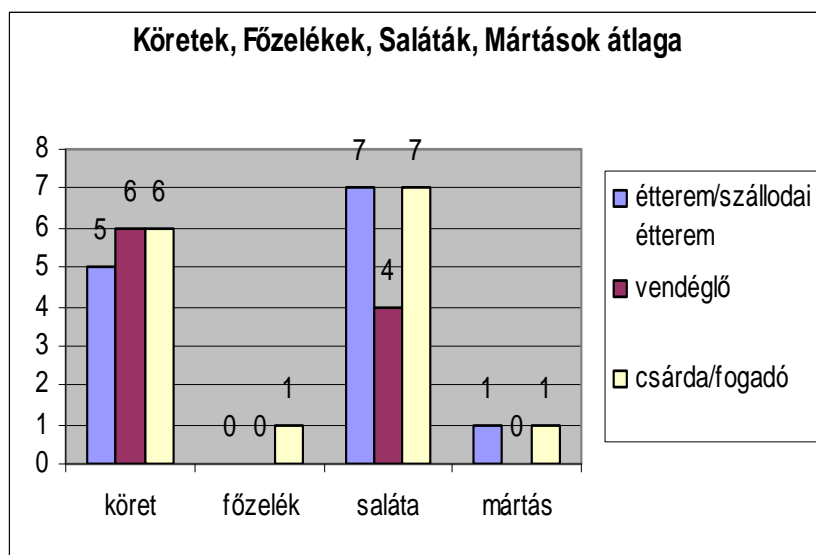
9. ábra

Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Közép-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

A 10. ábra alapján a köretek, főzelékek, saláták és mártások összesített értékeiből látható, hogy a köretek száma átlagosan az éttermeknél: 5, míg a vendéglőknél és a csárdák/fogadók esetében: 6. 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 választékközlésnek, de ha egy teljes ételkreációt, pl. – hús - köret - mártás – készítünk, értelmét veszti a külön köretek kategória.

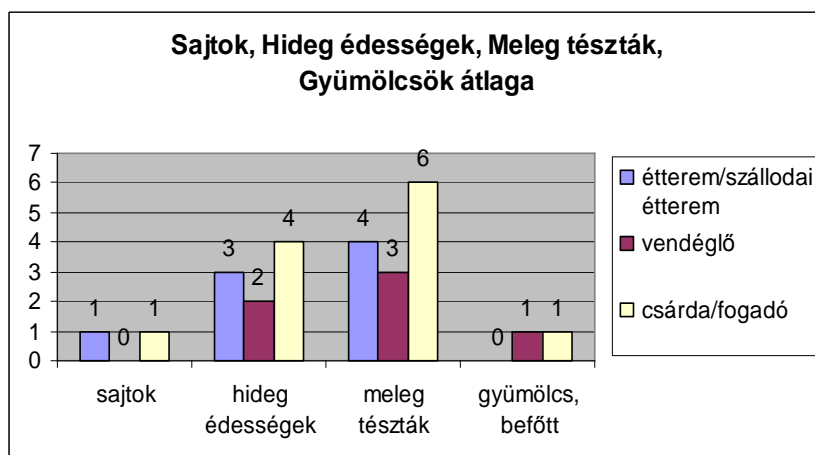
A főzelékeknel az átlagszám az éttermeknél és a vendéglőknél: 0, míg a csárdák/fogadók esetében: 1. A főzelékek választéka igen siralmas. A kereslet hiánya is befolyásolhatja a kínálat szűkösségét. Ugyanakkor, szükség lenne a jó minőségű, idényalapanyagokból és korszerű ételkészítési technológiával készített főzelékek választékba építésére. A salátáknál az átlagszámok: az éttermek és a csárdák/fogadók esetében: 7, míg a vendéglőknél: 4. A magyar tradícióknak megfelelően 7 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. 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 átlagszám az éttermeknél és a csárdák/fogadók esetében: 1, míg a vendéglőknél: 0. Itt is felmerül a kérdés, hogy mi értelme van a külön feltüntetett mártások ételcsoportnak.



10. ábra

Köreték, Főzelékek, Saláták és Mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben,
Közép-Dunántúl
Forrás: SÁNDOR D.

A 11. 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:1, a vendéglőknél: 0. A választékokban szereplő sajtok száma igen alacsony. Ugyanakkor, általában sajtízeltőt kínálnak az egységek, amely többféle sajtot tartalmaz. A hideg édességek átlaga az éttermeknél: 3, a vendéglőknél: 2, a csárdák/fogadók esetében: 4. A hideg édességek száma megfelelő. A meleg tészták száma átlagosan az éttermeknél: 4, a vendéglőknél: 3, a csárdák/fogadók esetében: 6. A meleg tészták kínálatnak mélysége a csárdák/fogadók esetében: 6, ami soknak mondható. A gyümölcsök és befőttek átlaga az éttermeknél: 0 vendéglőknél és a csárdák/fogadóknál: 1. Ezek a számok is magukért beszélnek. Az éttermeknél is el kellene érni legalább 1 gyümölcs választékban szerepeltetését.



11. ábra

Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttök száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Közép-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

A közép-dunántúli ételválaszték felmérése után, 48 étlap adatainak a feldolgozását követően az alábbiakban olvasható **eredményeket** lehet megállapítani. A korábban feldolgozott dél-dunántúli régió eredményeivel, számos esetben, hasonlóságot lehet felfedezni, ezért csak a régióra vonatkozó specifikumok szerepelnek az étlapelemzésének eredményei között. Találunk olyan csárdát, ahol 124 étellel várják a vendéget. Ezzel szemben a vizsgált éttermek közül az egyik legszínvonalasabb a Villa Medici, Veszprém, amely mindössze 37 ételt kínál, de ezen az étlapon, néhány apróbb hibától eltekintve, szakmailag szinte minden rendben van.

Tájjellegű ételek minimális számban találhatóak az étlapokon. A több mint 3000 ételből mindössze, kb. 30 kötődik valamilyen módon a területhez. Sokszor, csak az étel nevében jelenik meg a tájjelleg, pl. Noszlopi szarvaspörkölt, Bakonyi betyárleves, Neszmélyi harcsapaprikás stb.

Az étkezést bevezető fogások közül a dél-dunántúli régióhoz hasonlóan a levesek dominálnak. A főételeknél az éttermeknél a szárnyas húsból, a vendéglőknel a sertéshúsból készült ételek száma a legnagyobb, míg a csárdáknál – köszönhetően a halászcsárdáknak – a halételek és a szárnyas húsból készült ételek száma a legmagasabb. A vegetárius ételek kínálata ebben a régióban is egysíkú és szűk. A köretválaszték átlagosan hat elemből áll. A főzelékek száma átlagosan két melegkonyhás üzlettípusnál (éttermek, vendéglők): 0, míg a csárdáknál: 1. Ezzel szemben a saláták választéka az éttermeknél és a csárdáknál átlagosan 7, míg a vendéglőknel: 4. A mártások kínálata szintén nem túl bő, átlagosan: 1, úgy hogy az éttermeknél és csárdáknál: 1, míg a vendéglőknel: 0. A sajtok választéka a vendéglők

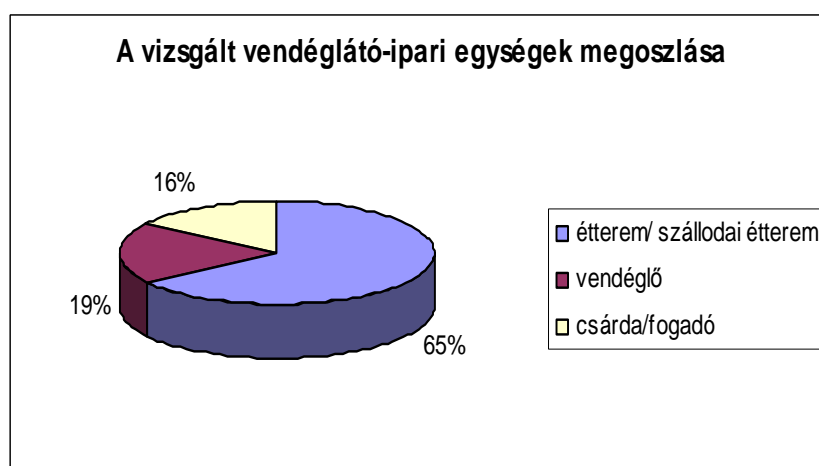
esetében átlagban 0, míg az éttermeknél és csárdáknál: 1. Ebben a régióban is a hideg édességek standard favoritjai a Fagylaltkehely, a Gesztenyepüré és a Somlói galuska. Az éttermi meleg tészták közül a palacsinták több mint 50%-ban dominálnak és adják ezen ételcsoport bázisát. A gyümölcsök a befőttekkel kiegészülve az éttermek esetében átlagban 0, míg a csárdáknál és vendéglőknél: 1. Fejlődés mutatkozik abban, hogy több száz, különféle ételmódozatot készítenek összesen a csárdákban, éttermekben és vendéglőkben. Ebben a régióban a következő fantázia ételneveket láthatjuk: „Bendő Bandi lakomája”, „Duci Dönci csemegéje”, „Kondás Koma vacsorája” stb.

Külön ki kell emelni a pápai Arany Griff Hotel éttermet, ahol a teljes országra kiterjedően, regionális felosztásban, három-három tájjellegű étel is szerepel az ételválasztékban. Az ételeik készítéséhez lehetőség szerint helyi alapanyagot – liba- és kacsamáj, vadhúsok a Bakonyból stb. – használnak, illetve házi készítményeket (sajtok, sonka) is kínálnak a vendégeiknek.

A 36 étterem, 5 vendéglő és 7 csárda 2005-2008-os étlapjainak ételválaszték-elemzése alapján az alábbi következtetéseket lehet levonni, melyek nem tartalmazzák az általánosítható tapasztalatokat, csak a régió specifikumait. Az éttermi meleg tészták palacsinta dominanciáját is oldani kellene más készítmények ajánlásával, bár a dél-dunántúli régiós közel 100%-os arányhoz képest a közép-dunántúli régióban, „csak 50% feletti” ez a szám.

6.2. Nyugat-dunántúli turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei

SÁNDOR D. (2009) publikációja a fő kiinduló pontja az alábbi anyagrésznek. A nyugat-dunántúli turisztikai régióból begyűjtött 45 étterem, 13 vendéglő és 11 csárda 2005-2008-os étlapjai képezik az ételválaszték-elemzés alapját. A vizsgált vendéglátó-ipari egységek megoszlása látható a 12. ábrán.



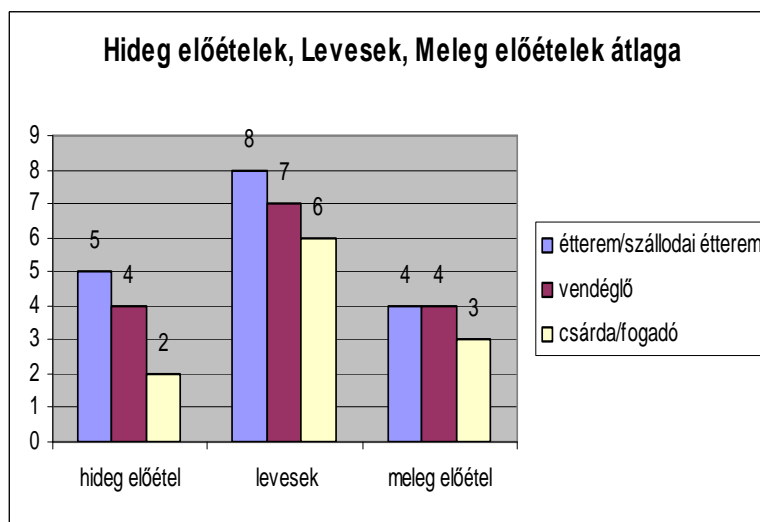
12. ábra

Vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Nyugat-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

Az étlapok feldolgozásának módszertana ebben a régióban is a dél-dunántúli régiónál alkalmazotthoz hasonló, de éttermi szintű mélyelemzés nélküli. Ezen kívül a diagramok utáni szöveges részek, csak az adatok közlésére és nagyon rövid értékelésére szorítkoznak, nem tartalmazzák az általánosítható – a dél- és közép dunántúli területeken már olvasható – magyarázatokat.

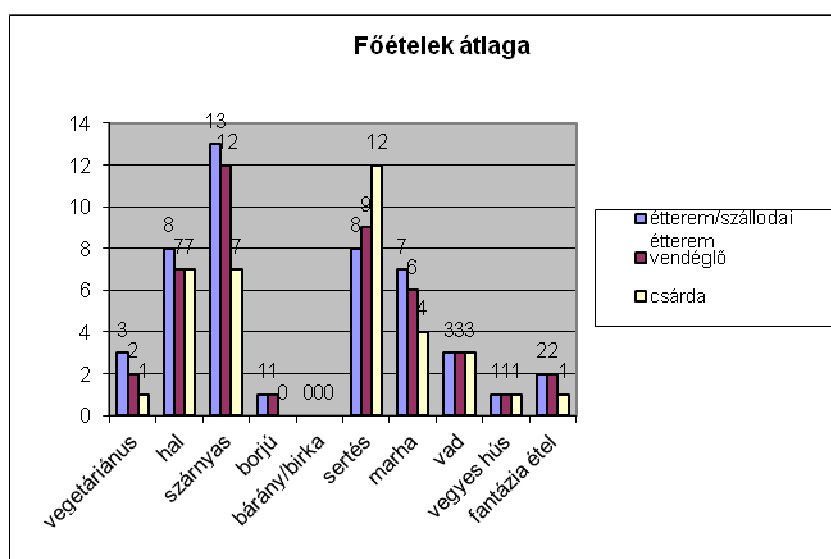
A 13. ábra szerint a levesek, hideg- és meleg előételek összesített értékeiből látható, hogy a hideg előételek tekintetében az átlagszámok a következők: az éttermeknél: 5, a vendéglőknel: 4, míg a csárdák/fogadók esetében: 2. A hideg előételek átlagának szórása a különféle egységekben (étterem, vendéglő, csárda/fogadó) elég nagy. Érthetően az éttermek esetében több, míg a csárdák/fogadók esetében kevesebb hideg előétel található az étlapokon. A levesek száma átlagosan az éttermeknél: 8, a vendéglőknel: 7, míg a csárdák/fogadók esetében: 6. A meleg előételeknél az átlagszámok alakulása: az éttermeknél és a vendéglőknel: 4, a csárdáknál/fogadóknál: 3. A meleg előételek száma mindhárom vizsgált egység típusban megfelelő.



13. ábra

Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben,
Nyugat-Dunántúl
Forrás: SÁNDOR D.

A nyugat-dunántúli turisztikai régió éttermei, vendéglői és csárdái főételeinek átlagát láthatjuk a 14. ábrán, mely alapján megállapítható, hogy 11-es átlagkínálattal a szárnyashús-ételek a legnépszerűbbek. A sertéshús ételek 10-es átlaggal a második helyen szerepelnek. A halakból készült ételek következnek a választékban 7-es átlagkínálattal, míg a marhahúsból készült ételek 6-os átlagot mutatnak.

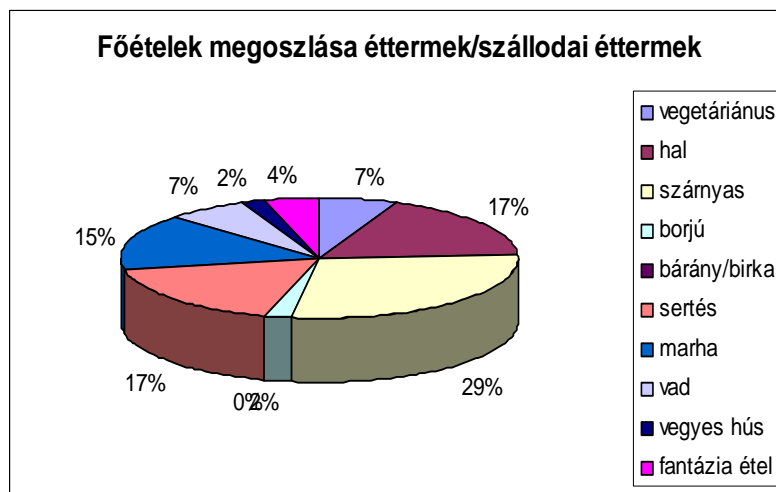


14. ábra

Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Nyugat-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

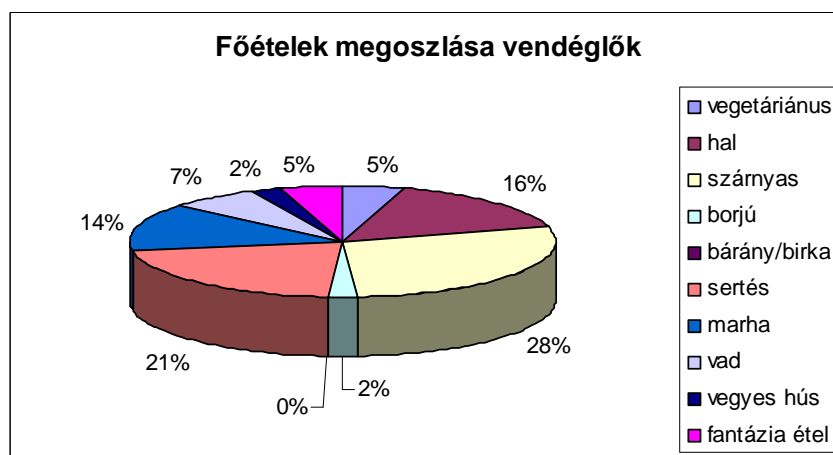
A 15. ábra a főételek megoszlását mutatja be az éttermek esetében. A szárnyas húsból készült ételek a főételek 29%-át adják, míg a hal-, sertés- és marhahús ételek összesen 49%-ot képviselnek a főételeken belül. Ennek alapján az említett négy húsféleségből készült ételek a teljes főétel kínálat 78%-át jelentik. Ez esetben a szárnyas ételek dominálnak, míg az egyéb ételkategóriákra vegetárius, borjú, bárány/birka, vad stb. összesen 22% mozgástér marad.



15. ábra

Főételek megoszlása Éttermeknél, Nyugat-Dunántúl
Forrás: SÁNDOR D.

A 16. ábra a főételek megoszlását mutatja be a vendéglők esetében. A szárnyas húsból készült ételek a 28%-os arányban szerepelnek, a sertéshúsból készült ételek a választék 21%-át adják, a halból készült ételek a teljes főétel kínálat 16%-át, míg a marhahúsból készült ételek a kínálat 14%-át jelentik. A szárnyas húsból készült ételek a választék közel 30%-át adják. Ugyanakkor az egyéb ételkategóriák számára összesen 21%-os kínálati arány marad meg, ami korlátozottnak tekinthető.

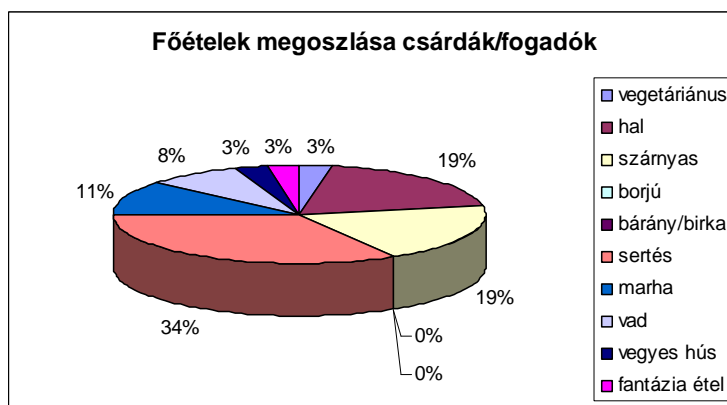


16. ábra

Főételek megoszlása Vendéglőknél, Nyugat-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

A 17. ábra a főételek megoszlását mutatja be a csárdák/fogadók esetében. A halakból, szárnyas húsból, sertés- és marhahúsból készült ételek az összes főétel 83%-át teszik ki. A sertéshúsból készült ételek magas száma jól tükrözi a kereslet-kínálat ilyen irányú egyensúlyát. Ugyanakkor, az egyéb ételkategóriák számára viszonylag szűk választék marad.

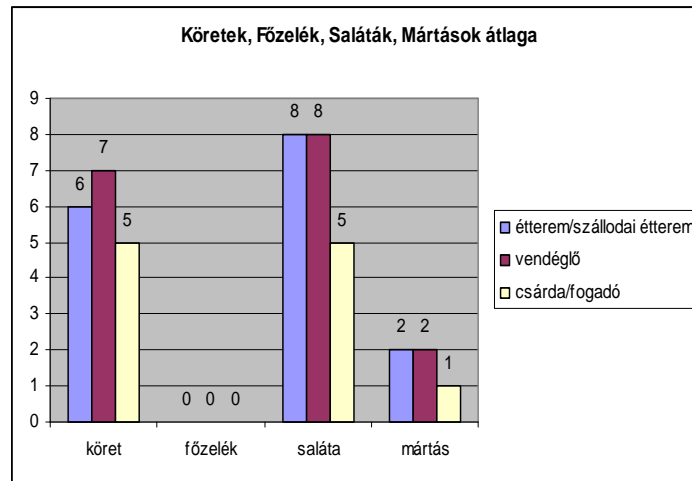


17. ábra

Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Nyugat-Dunántúl

Forrás: SÁNDOR D.

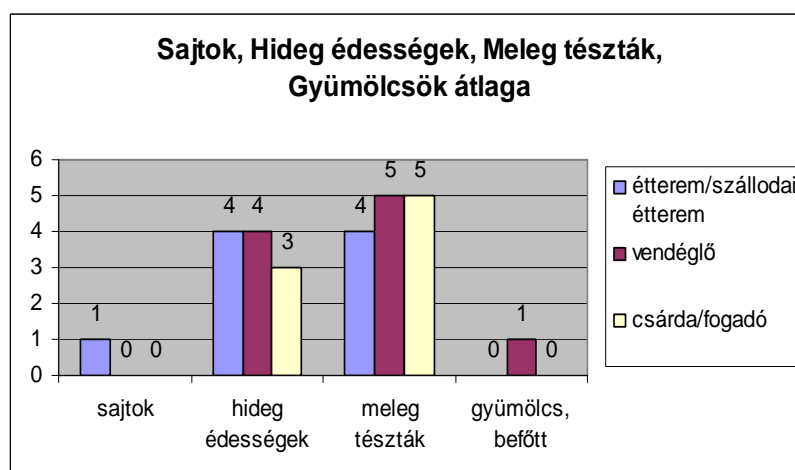
A 18. ábra alapján a köretek, főzelékek, saláták és mártások összesített értékeiből látható, hogy köretek száma átlagosan az éttermeknél: 6, a vendéglőknél: 7 és a csárdák/fogadók esetében: 5. A főzelékeknél az átlagszám mindhárom melegkonyhas kategóriánál: 0. A salátáknál az átlagszámok: az éttermeknél és a vendéglőknél: 8, míg a csárdák/fogadók esetében: 5. A mártásoknál az átlagszám az éttermeknél és a vendéglőknél: 2, míg a csárdák/fogadók esetében: 1.



18. ábra

Köreték, Főzelékek, Saláták és Mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Nyugat-Dunántúl
 Forrás: SÁNDOR D.

A 19. ábra szerint a sajtok, hideg édességek, meleg tészták és gyümölcsök/befőttek összesített értékeiből látható, hogy a sajtok száma átlagosan az éttermeknél: 1, a vendéglőknél és a csárdák/fogadóknál: 0. A választékokban szereplő sajtok száma igen alacsony. A hideg édességek átlaga az éttermeknél és a vendéglőknél: 4, míg a csárdák/fogadók esetében: 3. A hideg édességek száma megfelelő. A meleg tészták száma átlagosan az éttermeknél: 4, a vendéglőknél és a csárdák/fogadók esetében: 5. A meleg tészták kínálatnak mélysége a vendéglőknél és csárdák/fogadók esetében: 5, ami soknak mondható. A gyümölcsök és befőttek átlaga az éttermeknél és a csárdák/fogadóknál: 0, míg a vendéglőknél: 1.



19. ábra

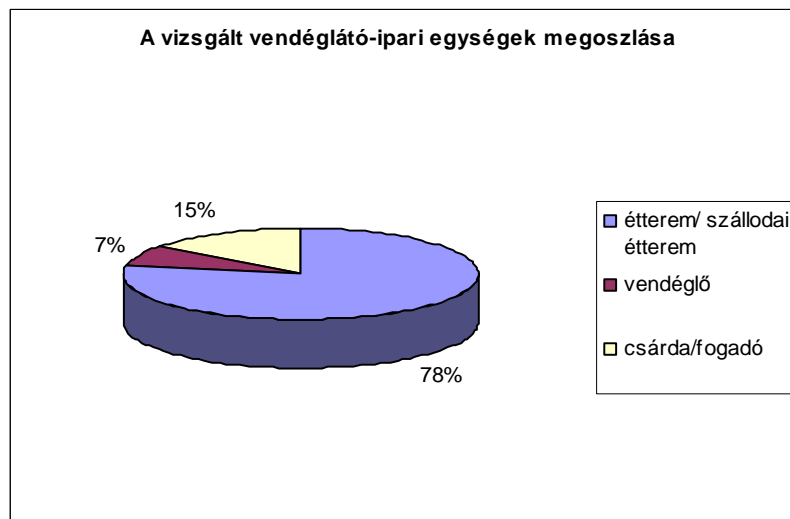
Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Nyugat-Dunántúl
 Forrás: SÁNDOR D.

A nyugat-dunántúli ételvászték felmérése után, 69 étlap adatainak a feldolgozását követően az alábbiakban olvasható **eredményeket** lehet megállapítani. A korábban feldolgozott dél- és közép dunántúli régió eredményeivel, számos esetben, hasonlóságot lehet felfedezni ezért, csak a régióra vonatkozó specifikumok szerepelnek az étlapelemzésének eredményei között. Az éttermeknél részletesen is vizsgált Patio 202 étellel és 110, valójában 20 éttermi desszerttel várja a vendégeit. Az egyik legszínvonalasabb a Szidónia Kastélyszálloda étterme, Röjtökmuzsaj, amely mindössze 32 ételt kínál, de ez az ételvászték követendő példa lehet. Tájjellegű ételek minimális számban találhatók az étlapokon. A közel 6000 ételből mindössze, alig 100 kötődik valamilyen módon a területhez. Sokszor, csak az étel nevében jelenik meg a tájjelleg, pl. Vasi csirkemell lángos, Soproni fokhagymás pecsenye, Bozsoki kanászpecsenye stb.

Az étkezést bevezető fogások közül itt is a levesek dominálnak. A főételeknél az éttermeknél és a vendéglőknél a szárnyas húsból, míg a csárdáknál a sertéshúsból készült ételek száma a legnagyobb. A vegetárius ételek kínálata ebben a régióban is és szűk. A köretválaszték átlagosan hat elemből áll. A főzelékek száma átlagosan mindhárom melegkonyhás üzlettypusnál: 0. A saláták választéka az éttermeknél és a vendéglőknél átlagosan 8, míg a csárdáknál: 5. A mártások kínálata szintén nem túl bő, az éttermeknél és a vendéglőknél: 2, míg a csárdáknál: 1. A sajtok választéka az éttermeknél: 1, míg a vendéglőknél és a csárdáknál: 0. A hideg édességeknél ebben a régióban is a Fagylaltkehely, a Gesztenyepüré és a Somlói galuska játssza a vezető szerepet. Az éttermi meleg tészták közül továbbra is a palacsinták dominálnak. A gyümölcsök a befőttekkel választéka az éttermek és csárdák esetében átlagban 0, míg a vendéglőknél: 1. Ebben a régióban a következő fantázia ételneveket láthatjuk: „Bozi pincepörkölt Mikó István módra”, „Magdi néni pulykamelle”, „Öregapám uzsonnája” stb.

6.3. Balatoni turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei

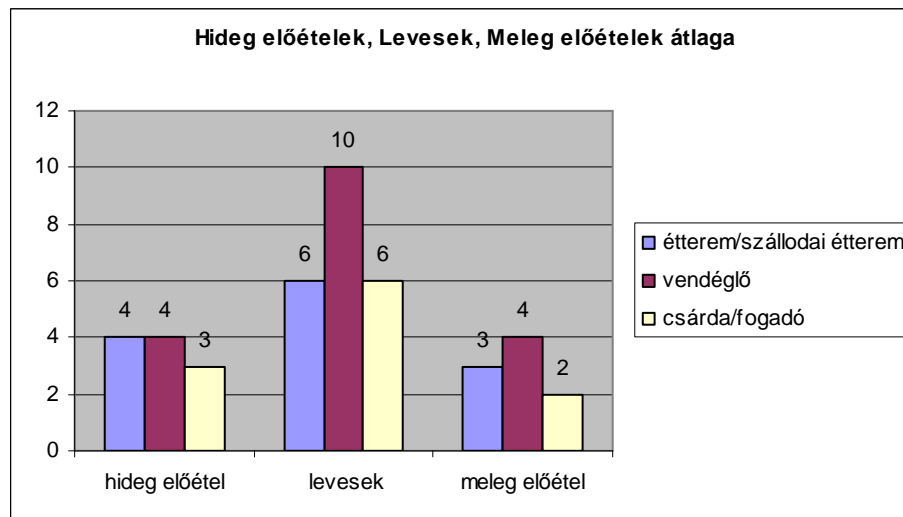
SÁNDOR D. (2009) tanulmánya szerint – amely a teljes Dunántúlt vizsgálja – a balatoni turisztikai régióból begyűjtött 21 étterem, 2 vendéglő és 4 csárda 2005-2008-os étlapjai képezik az ételvászték-elemzés alapját. A vizsgált vendéglátó-ipari egységek megoszlása látható a 20. ábrán.



20. ábra
Vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Balaton
Forrás: SÁNDOR D.

Az étlapok feldolgozásának módszertana ebben a régióban is a dél-dunántúli régiónál alkalmazotthoz hasonló, de éttermi szintű mélyelemzés nélküli.

A 21. ábra szerint a levesek, hideg- és meleg előételek összesített értékeiből látható, hogy a hideg előételek tekintetében az átlagszámok a következők. Az éttermeknél és a vendéglőknél: 4, míg a csárdák/fogadók esetében: 3. A hideg előételek átlagának szórása a különféle egységekben (étterem, vendéglő, csárda/fogadó) nem jelentős. A levesek száma átlagosan az éttermeknél és a csárdák/fogadóknál: 6, míg a vendéglők esetében: 10. A levesek választékának mélysége azt mutatja, hogy 10 leves készítése és kínálása túl sok. A meleg előételeknél az átlagszámok alakulása az éttermeknél: 3, a vendéglőknél: 4, a csárdáknál/fogadóknál: 2. A meleg előételek száma mindhárom vizsgált egység típusban megfelelő. Ugyanakkor a csárdáknál/fogadóknál a kínált két meleg előételből történő választási lehetőségnek nem túl nagy a szabadságfoka.

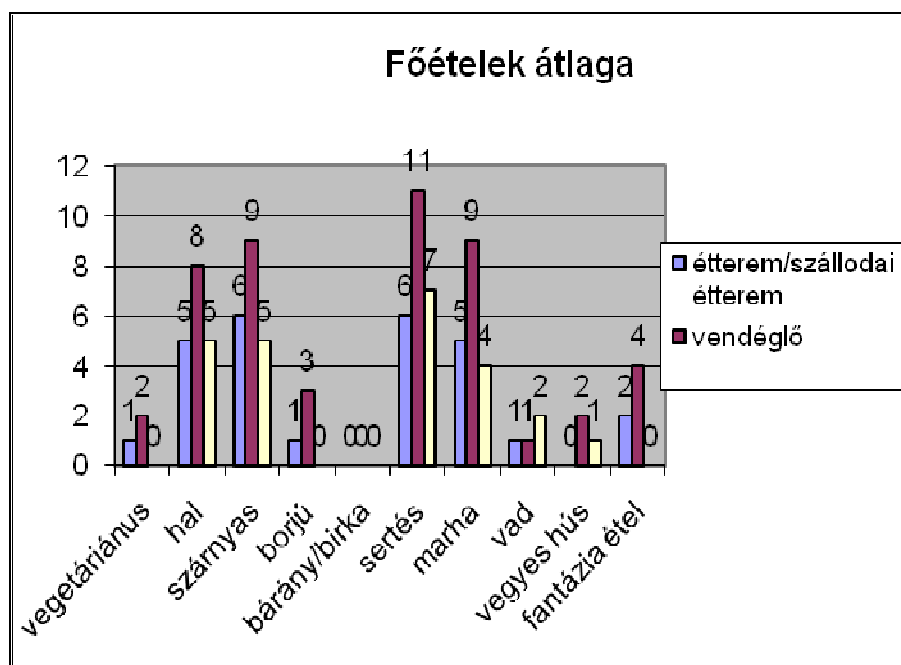


21. ábra

Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Balaton

Forrás: SÁNDOR D.

A balatoni turisztikai régió éttermei, vendéglői és csárdái főételeinek átlagát láthatjuk a 22. ábrán, mely alapján megállapítható, hogy 8-as átlagkínálattal a sertéshús ételek a legnépszerűbbek. A szárnyashús-ételek 7-es átlaggal a második helyen szerepelnek. A halakból és a marhahúsból készült ételek következnek a választékban 6-os átlagkínálattal.

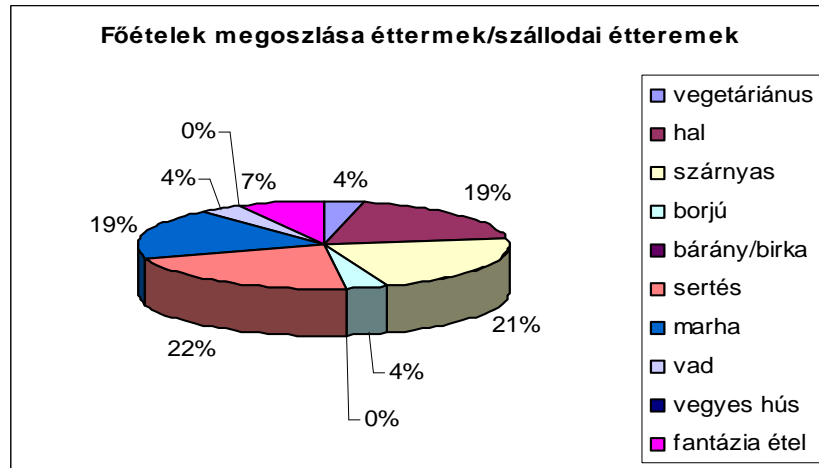


22. ábra

Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Balaton

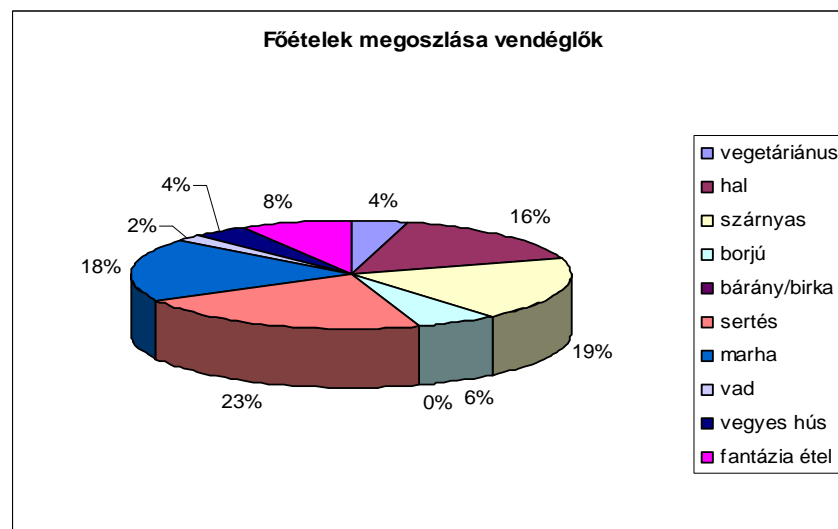
Forrás: SÁNDOR D.

A 23. ábra a főételek megoszlását mutatja be az éttermek esetében. A sertéshúsból készült ételek a főételek 22%-át, míg a szárnyas húsból készült ételek a főételek 21%-át adják. A hal-, és marhahús ételek összesen 19-19%-ot képviselnek a főételeken belül. Ennek alapján az említett négy húsféleségből készült ételek a teljes főétel kínálat 81%-át jelentik.



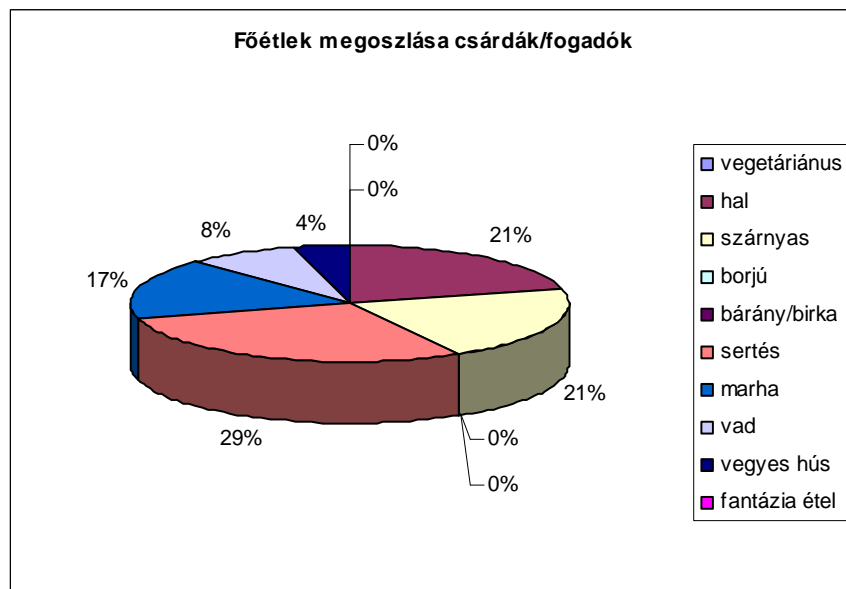
23. ábra
Főételek megoszlása Éttermeknél, Balaton
Forrás: SÁNDOR D.

A 24. ábra a főételek megoszlását mutatja be a vendéglők esetében. A sertéshúsból készült ételek a választék 23%-át adják, a szárnyas húsból készült ételek 19%-os arányban szerepelnek, a marhahúsból készült ételek a kínálat 18%-át jelentik, míg a halból készült ételek a teljes főétel kínálat 16%-át adják.



24. ábra
Főételek megoszlása Vendéglőknél, Balaton
Forrás: SÁNDOR D.

A 25. ábra a főételek megoszlását mutatja be a csárdák/fogadók esetében. A sertéshúsból készült ételek magas aránya 29%, jól tükrözi a kereslet-kínálat ilyen irányú egyensúlyát. A halakból és szárnyas húsból készült ételek 21%-21%-os súlya is jelentősnek mondható. A marhahúsból készült ételek az összes főétel 17%-át teszik ki. Ugyanakkor, az egyéb főétel kategóriák számára szűk, 12% választék marad.

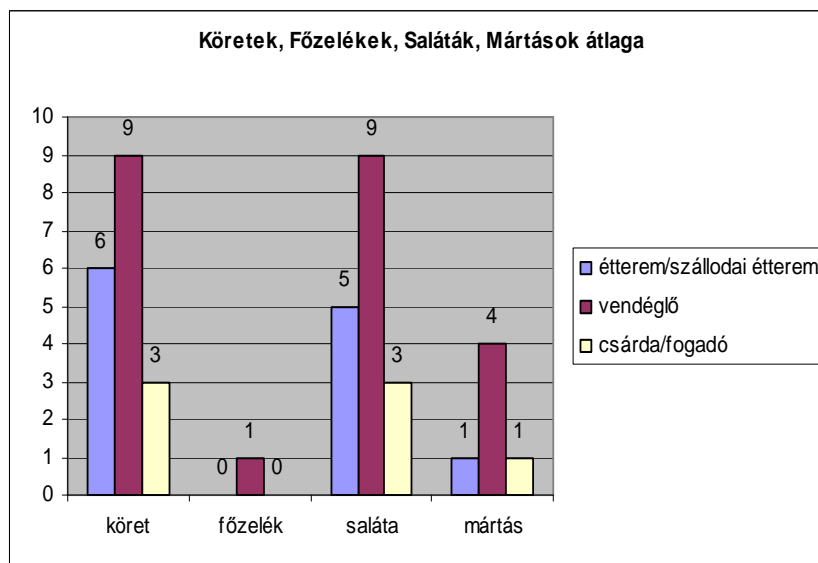


25. ábra

Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Balaton

Forrás: SÁNDOR D.

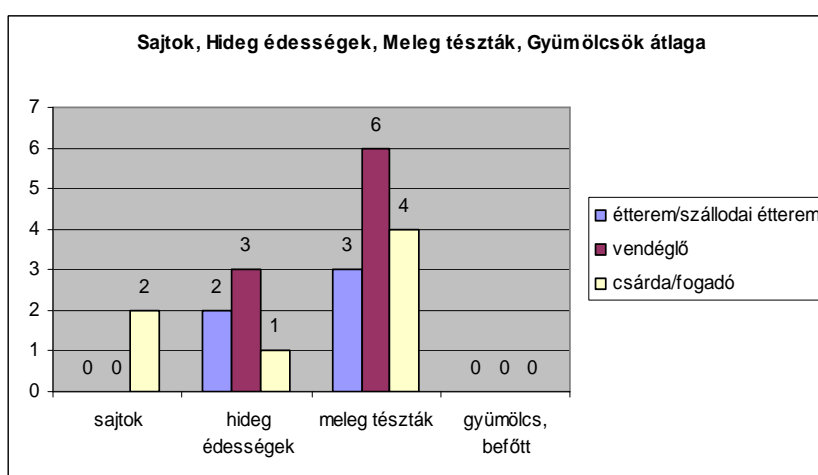
A 26. ábra alapján a köretek, főzelékek, saláták és mártások összesített értékeiből látható, hogy köretek száma átlagosan az éttermeknél: 6, a vendéglőknél: 9 és a csárdák/fogadók esetében: 3. A vendéglők esetében a 9-es átlag kínálat kirívóan magas, ami köszönhető annak is, hogy összesen két vendéglő került bele az elemzésbe. A főzelékeknel az éttermek és a csárdák/fogadók esetében az átlagszám: 0, míg a vendéglőknél: 1. A salátáknál az átlagszámok: az éttermeknél: 5, a vendéglőknél: 9, míg a csárdák/fogadók esetében: 3. A mártásoknál az átlagszám az éttermeknél és a csárdák/fogadók esetében: 1, míg a vendéglőknél: 4.



26. ábra

Köreték, Főzelékek, Saláták és Mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Balaton
 Forrás: SÁNDOR D.

A 27. ábra szerint a sajtok, hideg édességek, meleg tészták és gyümölcsök/befőttek összesített értékeiből látható, hogy a sajtok száma átlagosan az éttermeknél és a vendéglőknél: 0, míg a csárdák/fogadóknál: 2. A választékokban szereplő sajtok száma igen alacsony. A hideg édességek átlaga az éttermeknél: 2, a vendéglőknél: 3, míg a csárdák/fogadók esetében: 1. A hideg édességek száma a csárdák/fogadóknál kínált egy desszerttől eltekintve, ami szűkös, megfelelő. A meleg tészták száma átlagosan az éttermeknél: 3, a vendéglőknél: 6, míg a csárdák/fogadók esetében: 4. A meleg tészták kínálatnak mélysége a vendéglőknél: 6, ami soknak mondható. A gyümölcsök és befőttek átlaga mindhárom egység típusban: 0.



27. ábra

Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Balaton
 Forrás: SÁNDOR D.

A balatoni turisztikai régió ételválaszték felmérése után, 27 étlap adatainak a feldolgozását követően az alábbiakban olvasható **eredményeket** lehet megállapítani. Találunk olyan éttermet, ahol 224 étellel várják a vendéget. A vizsgált éttermek közül az egyik legszínvonalasabb a Granario étterem, amely mindössze 27 ételt kínál, de az ételválaszték átgondolt, szakmailag magas színvonalú. Különböző alapanyagokból – kacsamáj, ponty, gyöngyös, gomolyasajt, fogas, harcsa, csirke, sertés, borjúsűz, kacsamell, bélszín báránycsülök stb. – ételek és készítési módok szerepelnek a kínálatban. Talán még egy-két vegetárius főétellel kellett volna teljesebbé tenni a választékot. További pozitívuma ennek az étlapnak, hogy minden főétel komplett, azaz a húselemet köret és mártás egészíti ki. Érdeemes megemlíteni azt is, hogy minden egyes ételhez ajánlott borok vannak párosítva, ráadásul precíz megnevezéssel, pl. Gere & Phoenix Cuvée 2002.

Szerencsére találunk közel száz magyar alapanyagból, mint például: libamáj, libatepertő, juhsajt, juhtúró, szalámi, kolbász, húsos szalonna stb., készült ételt. Tájjellegű ételek minimális számban találhatók az étlapokon. A 3000 ételből mindössze, kb. 30 kötődik valamilyen módon a területhez. Sokszor, csak az étel nevében jelenik meg a tájjelleg, pl. balatoni halászlé, szántói fatál, tihanyi töltött csirke, földvári palacsinta, sajkodi emeletes hús, örvényesi aprópecsenye, balatoni halak, kishegy szűzsült (Balatonlelle) stb.

Az étkezést bevezető fogások közül ebben a régióban is a levesek dominálnak. A főételeknél az éttermeknél a szárnyas húsból és a sertéshúsból készült ételek száma azonos, míg a vendéglőknél és a csárdáknál a sertéshúsból készült ételek száma a legmagasabb. A vegetárius ételek alapvető kínálata továbbra is egysíkú (rántott sajt és rántott gomba) és szűk.

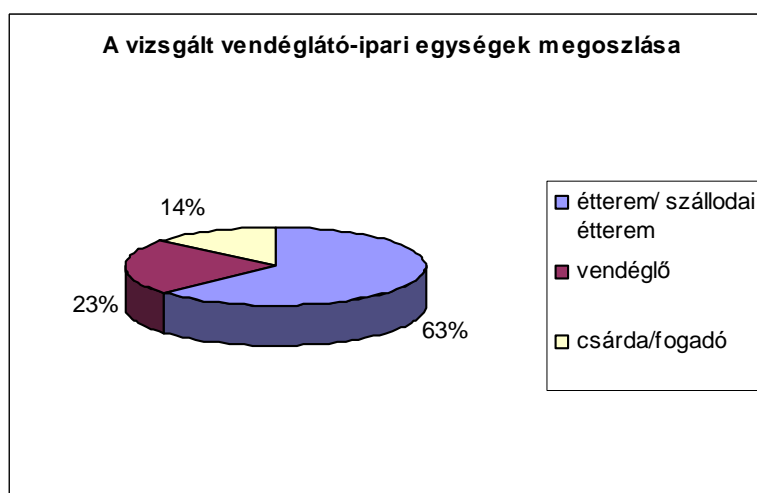
A köretválaszték átlagosan hat elemből áll. A főzelékek száma minimális, átlagosan az éttermek és a csárdák esetében: 0, míg a vendéglőknél 1. A saláták választéka az éttermeknél 5, a vendéglőknél 9, míg a csárdáknál 3. A mártások kínálata szintén nem túl bő, átlagban: 2, úgy hogy az éttermeknél 1, a vendéglőknél: 4, míg a csárdáknál: 1.

A sajtok választéka az éttermek és a vendéglők esetében átlagban 0, míg a csárdáknál: 2. A hideg édességek standard favoritjai közül a Somlói galuska dominál a kínálatban, majd a Fagylaltkehely és a Gesztenyepüré következik a sorban. Az éttermi meleg tészták közül a palacsinták, kb. 65%-ban dominálnak és adják ezen ételcsoport bázisát. A csárdák kínálatában a rétesek, a túró gombóc és a túros csusza is jelentősebb tésztaként jelenik meg. A gyümölcsök és a befőttekkel választéka mindhárom melegkonyhás egységtípusban: 0.

Ebben a régióban a következő fantázia ételneveket láthatjuk: Zsugori Zsiga zsványpecsenyéje, Makulátlan szűzermék, Gavallér kehely.

6.4. Budapest-Közép-Dunavidék turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei

SÁNDOR D. (2010) munkája alapján készült a budapesti régió elemzése. A Budapest-Közép-Dunavidék turisztikai régióból begyűjtött 50 étterem, 18 vendéglő és 11 csárda 2005-2008-os étlapjai képezik az ételválaszték-elemzés alapját. A vizsgált vendéglátó-ipari egységek megoszlása látható a 28. ábrán.



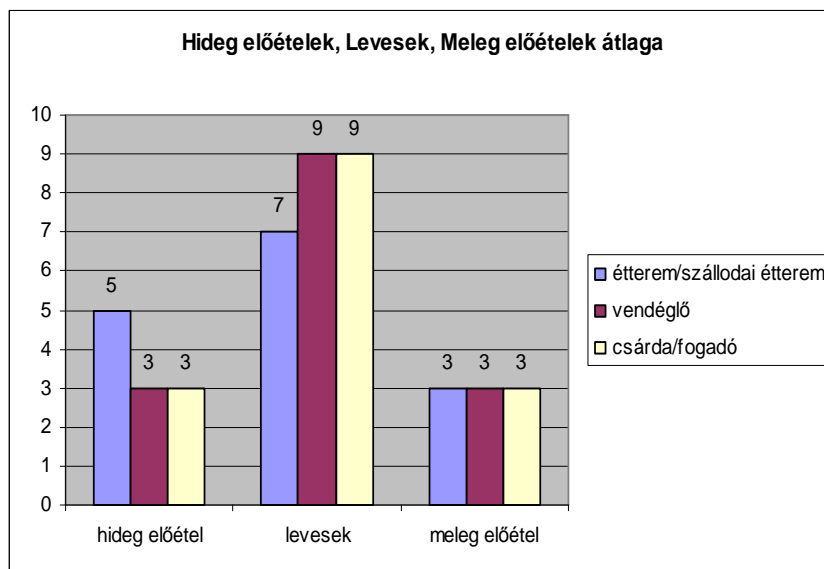
28. ábra

Vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Budapest- Közép-Dunavidék

Forrás: SÁNDOR D.

Az étlapok feldolgozásának módszertana ebben a régióban is a dél-dunántúli régiónál alkalmazottnak hasonló, de éttermi szintű mélyelemzés nélküli.

A 29. ábra szerint a levesek, hideg- és meleg előételek összesített értékeiből (50 étterem, 18 vendéglő és 11 csárda) látható, hogy a hideg előételek tekintetében az átlagszámok a következők: az éttermeknél: 5, míg a vendéglőknél és a csárdák/fogadók esetében: 3. A levesek száma átlagosan az éttermeknél: 7, míg vendéglők és a csárdák/fogadók esetében: 9. A levesek választékának mélysége, azaz mennyi leves szerepel átlagosan az étlapokon, azt mutatja, hogy 7-9 leves készítése és kínálása túl sok. A meleg előételeknél mindhárom egység típusban az átlagszám: 3. A hideg- és meleg előételek száma mindhárom vizsgált egység típusban megfelelő, talán az éttermeknél a hideg előételek esetében az öt ételes repertoár túlzott.

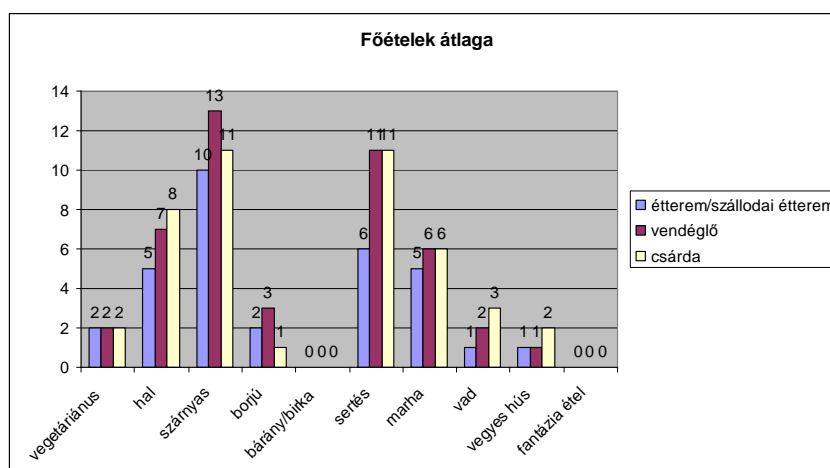


29. ábra

Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma
a különböző melegkonyhás üzletekben, Budapest- Közép-Dunavidék

Forrás: SÁNDOR D.

A Budapest-Közép-Dunavidék turisztikai régió éttermei, vendéglői és csárdái főételeinek átlagát láthatjuk a 30. ábrán, mely alapján elmondható, hogy 11-es átlagkínálattal a szárnyashús-ételek a legnépszerűbbek. A sertéshús ételek 9-es átlaggal a második helyen szerepelnek. Megjegyzésre érdemes, hogy az éttermeknél átlagban 6, míg a vendéglők és csárdák esetében, 11 sertéshús étel szerepel a kínálatban. A halakból, a marhahúsból, a borjúhúsból és a vadhúsból készült ételek következnek a választékban – 7, 6, 2, 2 – átlagkínálattal.

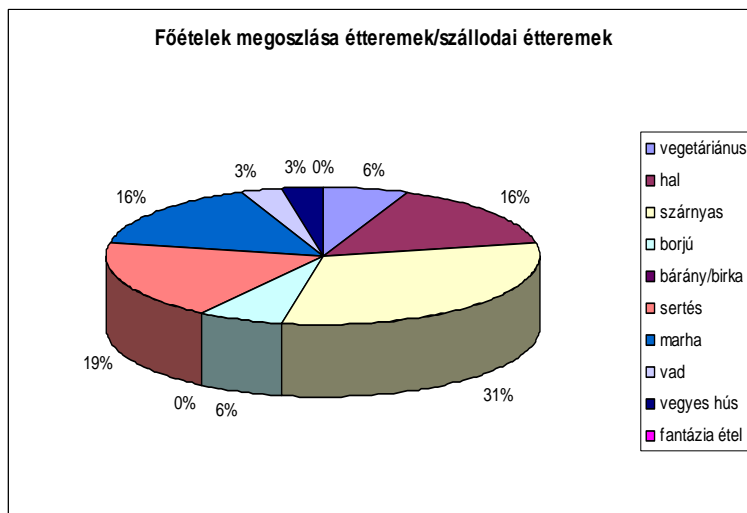


30. ábra

Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Budapest- Közép-Dunavidék

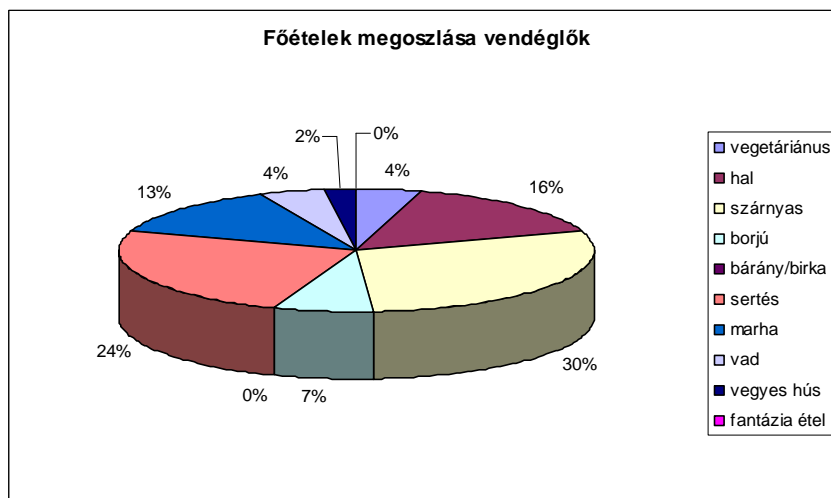
Forrás: SÁNDOR D.

A 31. ábra a főételek megoszlását mutatja be az éttermek esetében. A szárnyas húsból készült ételek a főételek 31%-át adják, míg a hal-, sertés- és marhahús ételek összesen 51%-ot képviselnek a főételeken belül. Ennek alapján az említett négy húsféleségből készült ételek a teljes főétel kínálat 82%-át jelentik. Ez esetben a szárnyas ételek dominálnak, míg az egyéb ételkategóriákra vegetárius, borjú, bárány/birka, vad stb. összesen 18% mozgástér marad.



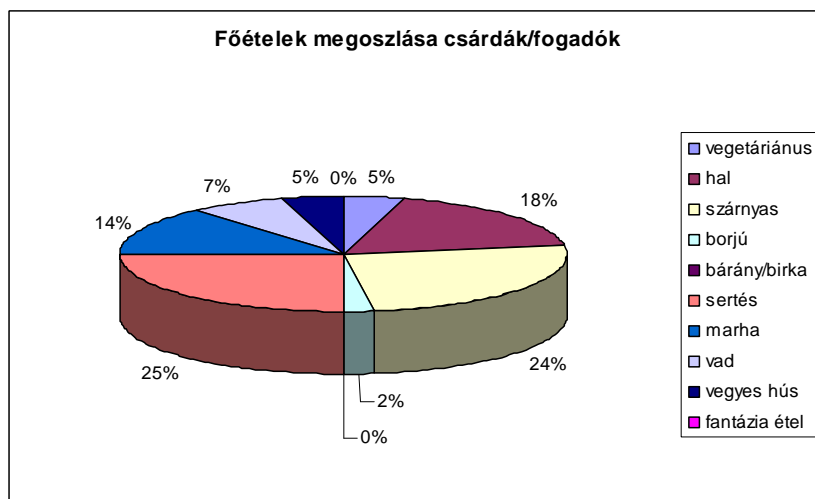
31. ábra
Főételek megoszlása Éttermeknél, Budapest- Közép-Dunavidék
Forrás: SÁNDOR D.

A 32. ábra a főételek megoszlását mutatja be a vendéglők esetében. A szárnyas húsból készült ételek a 30%-os arányban szerepelnek, a sertéshúsból készült ételek a választék 24%-át adják, a halból készült ételek a teljes főétel kínálat 16%-át jelentik, míg a marhahúsból készült ételek a kínálat 13%-át adják. Ugyanakkor az egyéb ételkategóriák számára összesen 17%-os kínálati arány marad meg, ami viszonylag korlátozottnak tekinthető.



32. ábra
Főételek megoszlása Vendéglőknél, Budapest- Közép-Dunavidék
Forrás: SÁNDOR D.

A 33. ábra a főételek megoszlását mutatja be a csárdák/fogadók esetében. A sertéshúsból, halakból és szárnyas húsból készült ételek az összes főétel kétharmadát teszik ki. Az előzőekben már említett viszonylag magas halételszám a halászcárdáknak köszönhető. Egyébként a szárnyas húsból és sertéshúsból készült ételek magas száma jól tükrözi a kereslet-kínálat egyensúlyát. Ugyanakkor, az egyéb ételkategóriák számára viszonylag szűk választék marad.

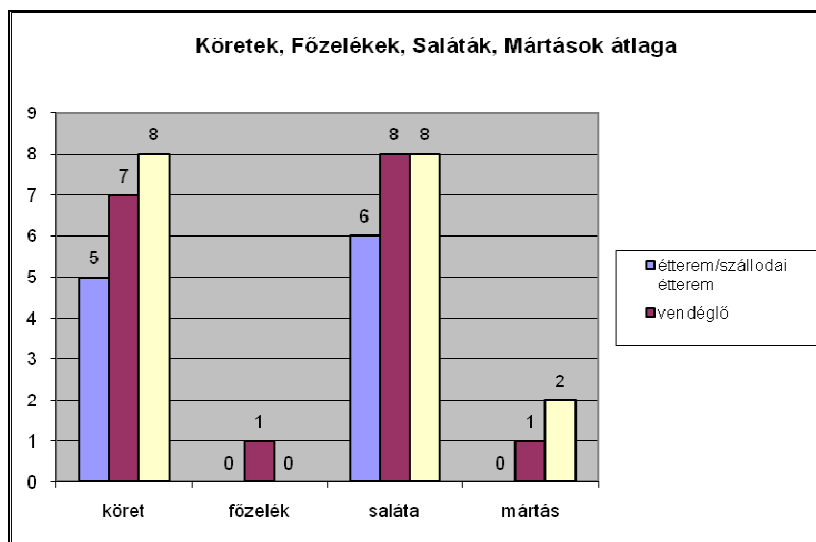


33. ábra

Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Budapest- Közép-Dunavidék

Forrás: SÁNDOR D.

A 34. ábra alapján a köretek, főzelékek, saláták és mártások összesített értékeiből látható, hogy a köretek száma átlagosan az éttermeknél: 5, a vendéglőknél: 7, míg a csárdák/fogadók esetében: 8. A köreteknel az átlagkínálat: 7, ami egyrészt elég széles választék, másrészt gond az is, hogy külön szerepel ez az ételcsoport. A főzelékeknel az átlagszám az éttermeknél és a csárdák/fogadók esetében: 0, míg a vendéglőknél: 1. A salátáknál az átlagszámok: éttermeknél: 6, míg a vendéglőknél és a csárdák/fogadók esetében: 8. A mártásoknál az átlagszám az éttermeknél: 0, a vendéglőknél: 1, míg a csárdák/fogadók esetében: 2.

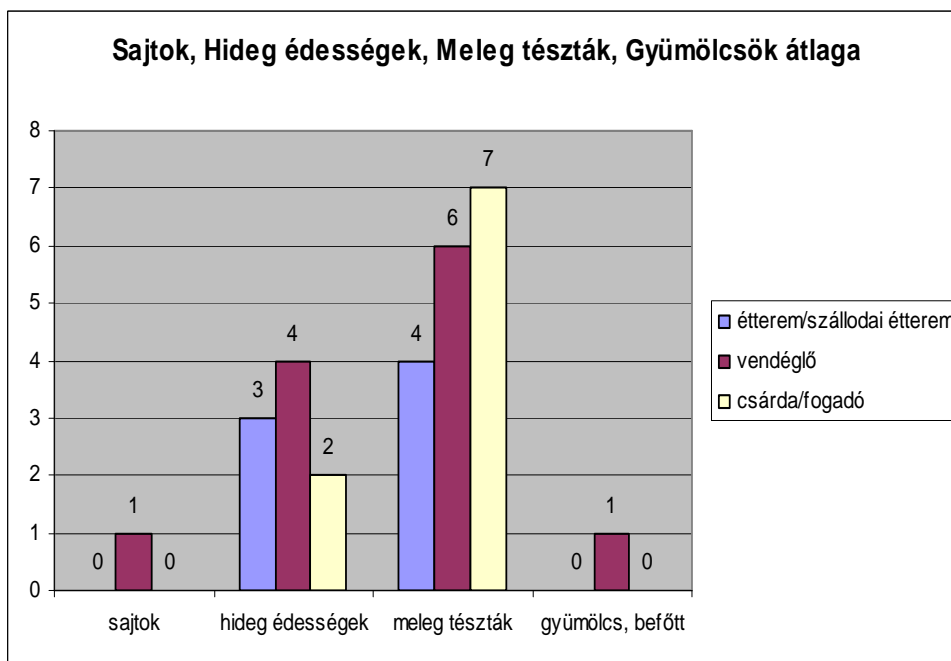


34. ábra

Köreték, Főzelékek, Saláták és Mártások száma
a különböző melegkonyhás üzletekben, Budapest- Közép-Dunavidék

Forrás: SÁNDOR D.

A 35. 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, a vendéglőknél: 1. A választékokban szereplő sajtok száma igen alacsony. A hideg édességek átlaga az éttermeknél: 3, a vendéglőknél: 4, a csárdák/fogadók esetében: 2. A hideg édességek száma megfelelő. A meleg tészták száma átlagosan az éttermeknél: 4, a vendéglőknél: 6, a csárdák/fogadók esetében: 7. A meleg tészták kínálatnak mélysége a vendéglőknél: 6, a csárdák/fogadók esetében: 7, ami soknak mondható. A gyümölcsök és befőttek átlaga az éttermeknél és a csárdák/fogadóknál: 0, míg a vendéglőknél: 1. Az éttermeknél és a csárdák/fogadóknál is el kellene érni legalább 1 gyümölcs választékban szerepeltetését.



35. ábra

Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttek száma
a különböző melegkonyhás üzletekben, Budapest- Közép-Dunavidék

Forrás: SÁNDOR D.

A Budapest-Közép-Dunavidék ételválaszték felmérése után, 79 étlap adatainak a feldolgozását követően az alábbiakban olvasható **eredményeket** lehet megállapítani. Találunk olyan vendéglőt, ahol jóval több, mint 200 étellel várják a vendéget. Az éttermek közül az egyik legszínvonalasabb a Mirror, Astoria Hotel, Budapest, amely mindössze 39 ételt kínál, nem számítva a Szendvicsek-Kávéházi Kis Nassok ételcsoportot, de ezen az étlapon, néhány apróbb hibától eltekintve érződik a szakmai hozzáértés.

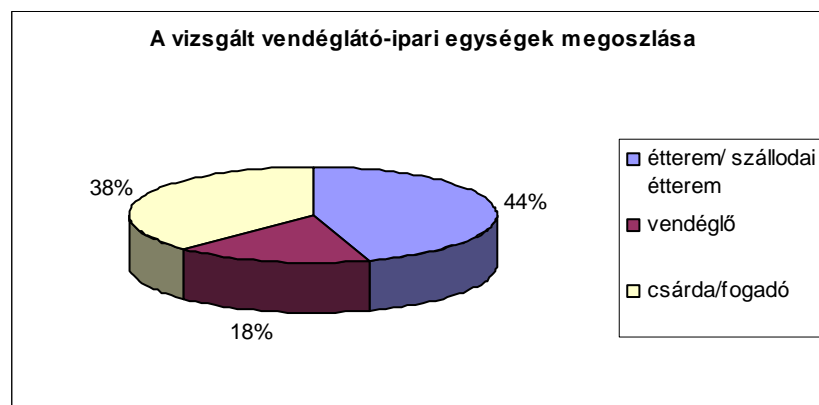
Szerencsére találunk közel száz magyar alapanyagból, mint például: libamáj, libatepertő, juhsajt, kecskesajt, kecskegomolya stb., készült ételt. Tájjellegű ételek minimális számban található az étlapokon. A több mint 6000 ételből mindössze, kb. 20 kötődik valamilyen módon a területhez. Sokszor, csak az étel nevében jelenik meg a tájjelleg, pl. szentendrei halastál, dunamenti hal fatányéros, pilisi batyu, monori rablópecsenye stb.

Az étkezést bevezető fogások közül ebben a régióban is a levesek dominálnak. A főételeknél az éttermeknél és a vendéglőknél a szárnyas húsból, míg a csárdáknál a sertéshúsból és a szárnyas húsból készült ételek száma a legmagasabb. A vegetárius ételek alapvető kínálata továbbra is egysíkú (rántott sajt és rántott gomba) és szűk. A köretválaszték átlagosan hét elemből áll. A főzelékek száma átlagosan két melegkonyhás üzlettípusnál

(éttermek, csárdák): 0, míg a vendéglőknél: 1. Ezzel szemben a hazánkban a főételekhez fogyasztott Saláták választéka az éttermeknél 6, míg a vendéglőknél és csárdáknál: 8. A mártások kínálata szintén nem túl bő, átlagban: 1, úgy hogy az éttermeknél 0, a vendéglőknél: 1, míg a csárdáknál: 2. A sajtok választéka a vendéglők esetében átlagban 1, míg az éttermeknél és csárdáknál: 0. A hideg édességek közül a Fagyaltkehely és a Somlói galuska vezeti a kínálatot, míg az előzőekben vizsgált régiókhoz képest egy kicsit visszaszorult a Gesztenyepüré. Az éttermi meleg tészták közül a palacsinták, kb. 50%-ban szerepelnek. Az éttermek kínálatában a rétes is jelentősebb tésztaként jelenik meg. A gyümölcsök a befőttekkel kiegészítve sem bővelkednek széles választékkal, nevezetesen az éttermek és a csárdák esetében: 0, míg vendéglőknél: 1. Ebben a régióban a következő fantázia ételneveket láthatjuk: Kisbojtár, illetve Szepi kedvence.

6.5. Dél-alföldi turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei

SÁNDOR D. (2010) tanulmánya szerint tekintsük át a következő elemzést. A dél-alföldi turisztikai régióból begyűjtött 18 étterem, 7 vendéglő és 15 csárda 2005-2008-os étlapjai képezik az ételválaszték-elemzés alapját. A vizsgált vendéglátó-ipari egységek megoszlása látható a 36. ábrán.



36. ábra

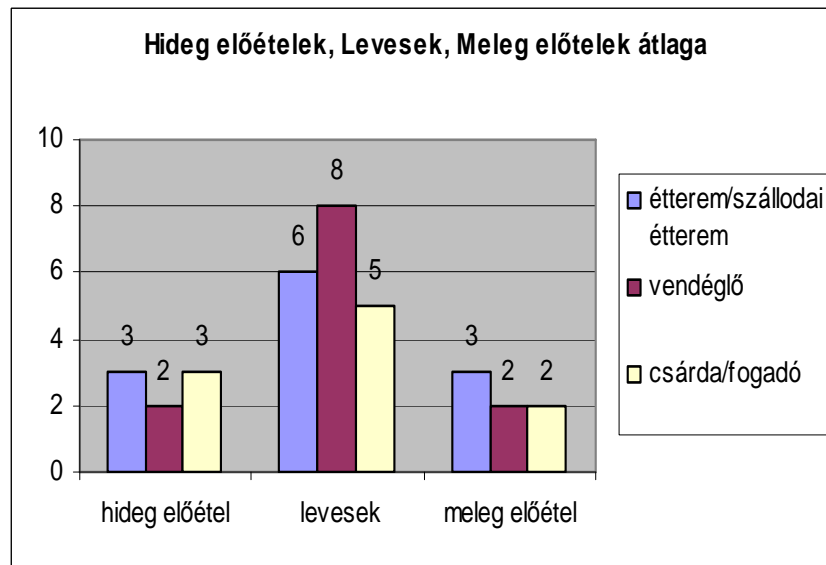
Vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Dél-Alföld

Forrás: SÁNDOR D.

Az étlapok feldolgozásának módszertana ebben a régióban is a dél-dunántúli régiónál alkalmazotthoz hasonló, de éttermi szintű mélyelemzés nélküli.

A 37. ábra szerint a levesek, hideg- és meleg előételek összesített értékeiből látható, hogy a hideg előételek tekintetében az átlagszámok a következők: az éttermeknél és a csárdák/fogadók esetében: 3, míg a vendéglőknél: 2. A levesek száma átlagosan az éttermeknél: 6, a vendéglőknél: 8, míg a csárdák/fogadók esetében: 5. A levesek

választékának mélysége, azt mutatja, hogy 5-8 leves készítése és kínálása túl sok. A meleg előételeknél az éttermeknél az átlagszám: 3, míg a vendéglőknél és a csárdák/fogadók esetében: 2. A hideg- és meleg előételek száma mindhárom vizsgált egység típusban megfelelő, talán a vendéglőknél a hideg előételek, illetve a meleg előételek esetében a vendéglőknél és a csárdák/fogadóknál a két ételes repertoár túl kevés.

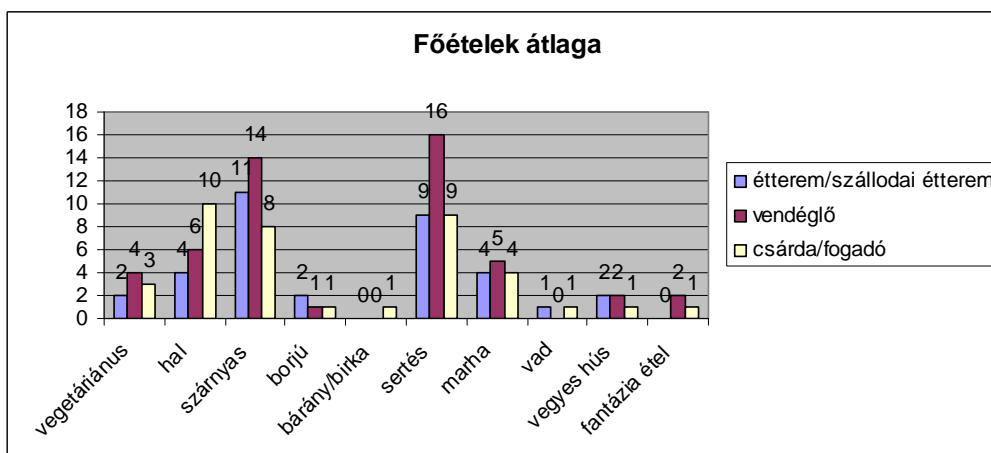


37. ábra

Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Dél-Alföld

Forrás: SÁNDOR D.

A dél-alföldi turisztikai régió éttermei, vendéglői és csárdái főételeinek átlagát láthatjuk a 38. ábrán, mely alapján elmondható, hogy 11-es átlagkínálattal a sertéshús ételek és a szárnyashús-ételek a legnépszerűbbek. Megjegyzésre érdemes, hogy a vendéglőknél átlagban 16, míg az éttermek és csárdák esetében, 9-9 sertéshús étel szerepel a kínálatban. A halakból, a marhahúsból, a borjúhúsból és a vadhúsból készült ételek következnek a választékban – 7, 4, 1, 1 – átlagkínálattal.

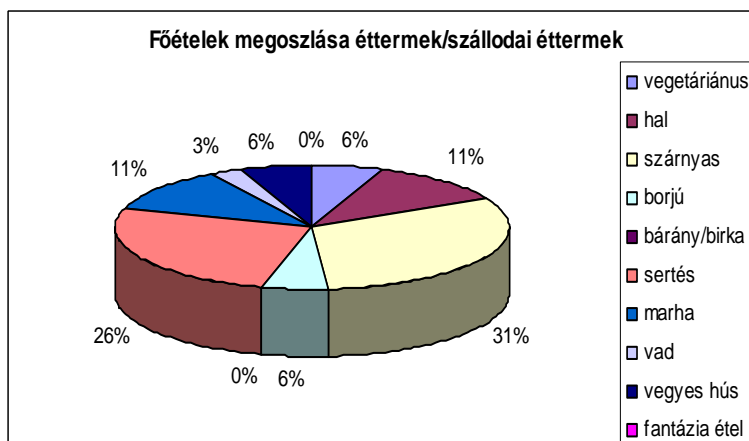


38. ábra

Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Dél-Alföld

Forrás: SÁNDOR D.

A 39. ábra a főételek megoszlását mutatja be az éttermek esetében. A szárnyas húsból készült ételek a főételek 31%-át adják, míg a hal-, sertés- és marhahús ételek összesen 48%-ot képviselnek a főételeken belül. Ennek alapján az említett négy húsféleségből készült ételek a teljes főétel kínálat 79%-át jelentik. Ez esetben a szárnyas ételek dominálnak, míg az egyéb ételkategóriákra vegetárius, borjú, bárány/birka, vad stb. összesen 21% mozgástér marad.



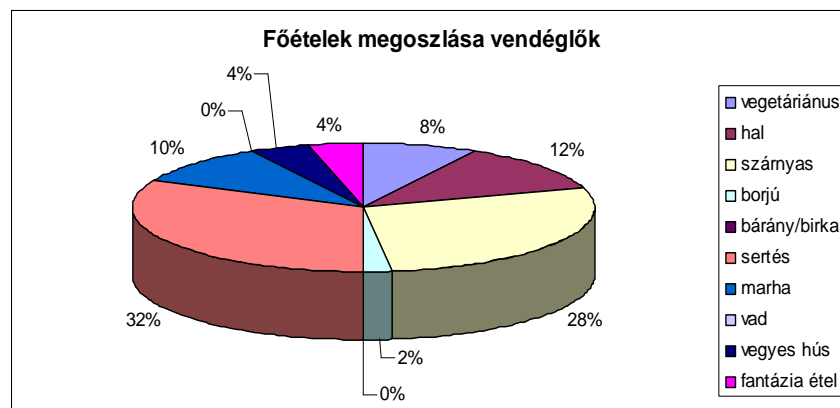
39. ábra

Főételek megoszlása Éttermeknél, Dél-Alföld

Forrás: SÁNDOR D.

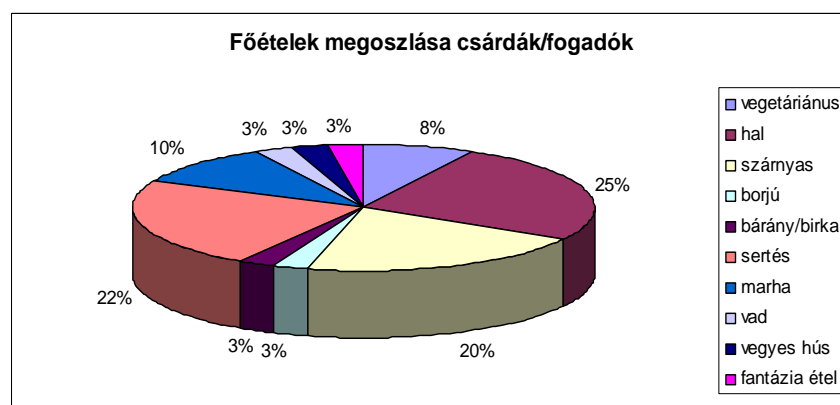
A 40. ábra a főételek megoszlását mutatja be a vendéglők esetében. A sertéshúsból készült ételek a választék 32%-át adják, a szárnyas húsból készült ételek a 28%-os arányban szerepelnek, a halból készült ételek a teljes főétel kínálat 12%-át jelentik, a marhahúsból készült ételek a kínálat 10%-át adják, míg a vegetárius ételek a kínálat 8%-át képviselik, ami

viszonylag magas arány. Ugyanakkor az egyéb ételkategóriák számára összesen 10%-os kínálati arány marad meg, ami korlátozottnak tekinthető.



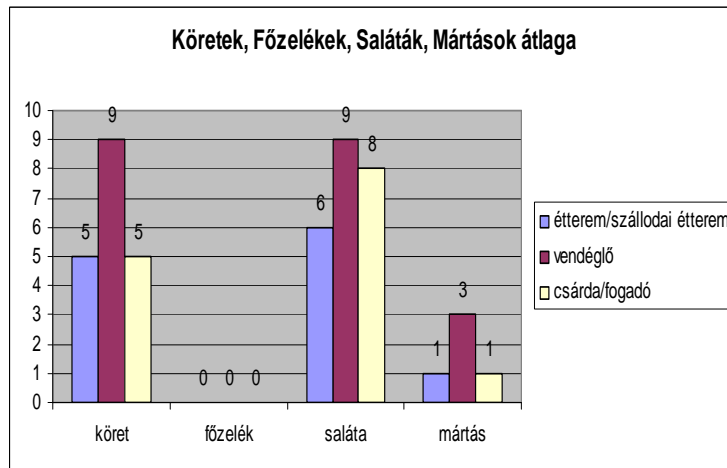
40. ábra
Főételek megoszlása Vendéglőknél, Dél-Alföld
Forrás: SÁNDOR D.

A 41. ábra a főételek megoszlását mutatja be a csárdák/fogadók esetében. A halakból, sertéshúsból és szárnyas húsból készült ételek az összes főétel kétharmadát teszik ki. A magas halételszám – az összes főétel egynegyede – a halászcárdáknak köszönhető.



41. ábra
Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Dél-Alföld
Forrás: SÁNDOR D.

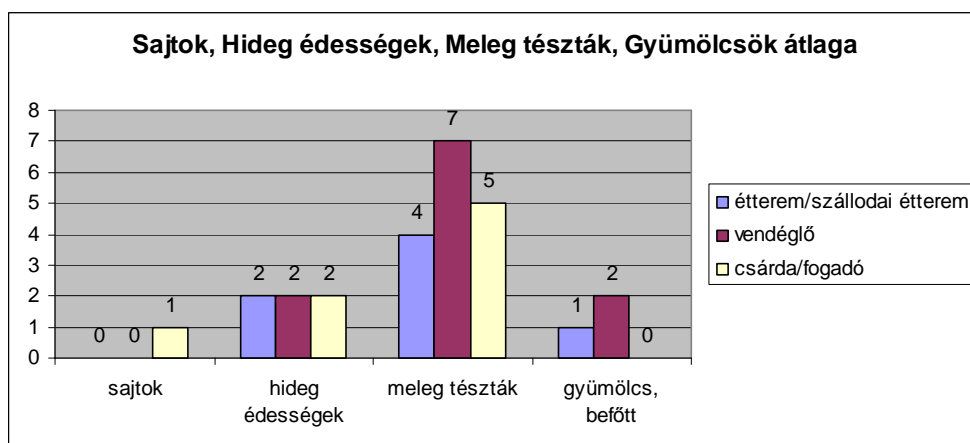
A 42. ábra alapján a köretek, főzelékek, saláták és mártások összesített értékeiből látható, hogy a köretek száma átlagosan az éttermeknél és a csárdák/fogadók esetében: 5, míg a vendéglőknél: 9. A köreteknel az átlagkínálat: 7. A főzelékeknel az átlagszám mindhárom egység típus esetében: 0. A salátáknál az átlagszámok: éttermeknél: 6, a vendéglőknél: 9, míg a csárdák/fogadók esetében: 8. A mártásoknál az átlagszám az éttermeknél és a csárdák/fogadók esetében: 1, míg a vendéglőknél: 3.



42. ábra

Köret, Főzelékek, Saláták és Mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Dél-Alföld
 Forrás: SÁNDOR D.

A 43. ábra szerint a sajtok, hideg édességek, meleg tészták és gyümölcsök/befőttek összesített értékeiből látható, hogy a sajtok száma átlagosan az éttermeknél és a vendéglőknél: 0, míg a csárdák/fogadóknál: 1. A választékokban szereplő sajtok száma igen alacsony. A hideg édességek átlaga a mindhárom egység típus esetében: 2. A hideg édességek száma szűkösnek mondható. A meleg tészták száma átlagosan az éttermeknél: 4, a vendéglőknél: 7, a csárdák/fogadók esetében: 5. A meleg tészták kínálatnak mélysége a vendéglőknél: 7, ami soknak mondható. A gyümölcsök és befőttek átlaga az éttermeknél: 1, a vendéglőknél: 2, míg a csárdák/fogadóknál: 0. A vendéglőknél átlagban 2 gyümölcs kínálása az eddig feldolgozott területek közül a legmagasabb szám. A csárdák/fogadóknál is el kellene érni legalább 1 gyümölcs választékban szerepeltetését.



43. ábra

Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttek száma a melegkonyhás üzletekben, Dél-Alföld
 Forrás: SÁNDOR D.

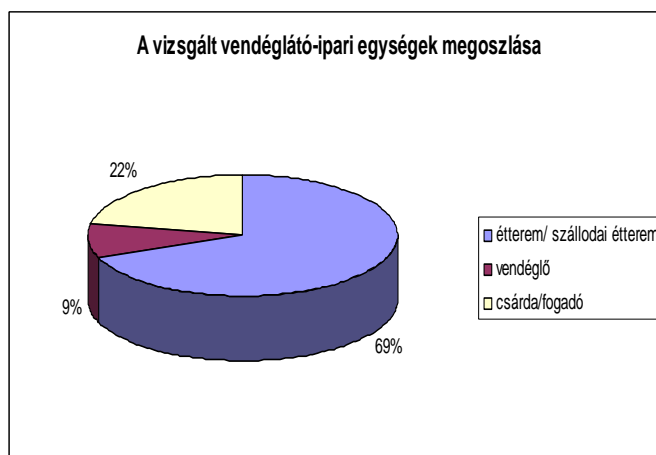
Az dél-alföldi ételválaszték felmérése után, 40 étlap adatainak a feldolgozását követően az alábbiakban olvasható **eredményeket** lehet megállapítani. Találunk olyan vendéglőt, ahol közel 300 étellel várják a vendéget. Az egyik legszínvonalasabb a Kisködmön étterem, Gyulán, amely mindössze 20 ételt kínál a desszertek nélkül, de ez az étlap egyedi, szakmai kuriózum. Történeti ételek és készítési módok szerepelnek a kínálatban, amelyek minőségi alapanyagok felhasználásával készülnek. Az eddig vizsgált hat régió közül a legszűkebb ételválasztékot kínálja Szegeden a Novotel Tisza étterme. Ugyanakkor, az összesen 15 étel szinte mindenki számára, pl. vegetáriánus vendégek, kielégítő kínálatot nyújt. Talán még egy-két meleg előétellel és éttermi tésztával lehetett volna teljesebbé tenni a választékot.

Szerencsére találunk közel száz magyar alapanyagból, mint például: libamáj, libatepertő, juhsajt, juhtúró, szalámi, kolbász, húsos szalonna stb., készült ételt. Tájjellegű ételek minimális számban találhatóak az étlapokon. A 3000 ételből mindössze, kb. 40 kötődik valamilyen módon a területhez. Sokszor, csak az étel nevében jelenik meg a tájjelleg, pl. kecskeméti kakas rétes-béles, szénási bableves, gyulai betyárleves, alföldi gölödínleves, csirkemell variációk: szatymazi, marosi, félegyházi, alföldi, balástyai stb.

Az étkezést bevezető fogások közül ebben régióban is a levesek dominálnak. A főételeknél az éttermeknél a szárnyas húsból, míg a vendéglőknél és a csárdáknál a sertéshúsból készült ételek száma a legmagasabb. A vegetárius ételek alapvető kínálata ebben a régióban is egysíkú és szűk. A köretválaszték átlagosan hét elemből áll. A főzelékek száma mindhárom melegkonyhás üzlettípusnál: 0. A saláták választéka az éttermeknél 6, a vendéglőknél 9, míg a csárdáknál 8. A mártások kínálata szintén nem túl bő, átlagban: 2, úgy hogy az éttermeknél 1, a vendéglőknél: 3, míg a csárdáknál: 1. A sajtok választéka az éttermek és a vendéglők esetében átlagban 0, míg a csárdáknál: 1. A hideg édességek standard favoritjai a Fagyaltkehely, a Somlói galuska és a Gesztenyepüré. Az éttermi meleg tészták közül a palacsinták, kb. 60%-ban adják a választék gerincét. A csárdák kínálatában a túros csusza is jelentősebb tésztaként jelenik meg. A gyümölcsök és befőttek kínálata az éttermeknél: 1, a vendéglőknél: 2, míg a csárdák esetében: 0. Ebben a régióban a következő fantázia ételneveket láthatjuk: Rózsa Sándor kedvence, Csárdagazda kedvence vagy Sakálok kedvence.

6. 6. Észak-alföldi turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei

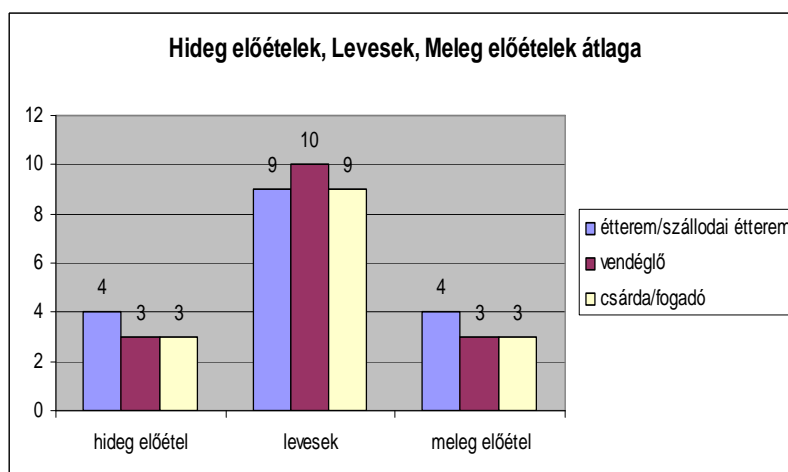
Az észak-alföldi turisztikai régióból begyűjtött 22 étterem, 3 vendéglő és 7 csárda 2005-2008-os étlapjai képezik az ételválaszték-elemzés alapját. A vizsgált vendéglátó-ipari egységek megoszlása látható a 44. ábrán.



44. ábra
Vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Észak-Alföld
Forrás: SÁNDOR D.

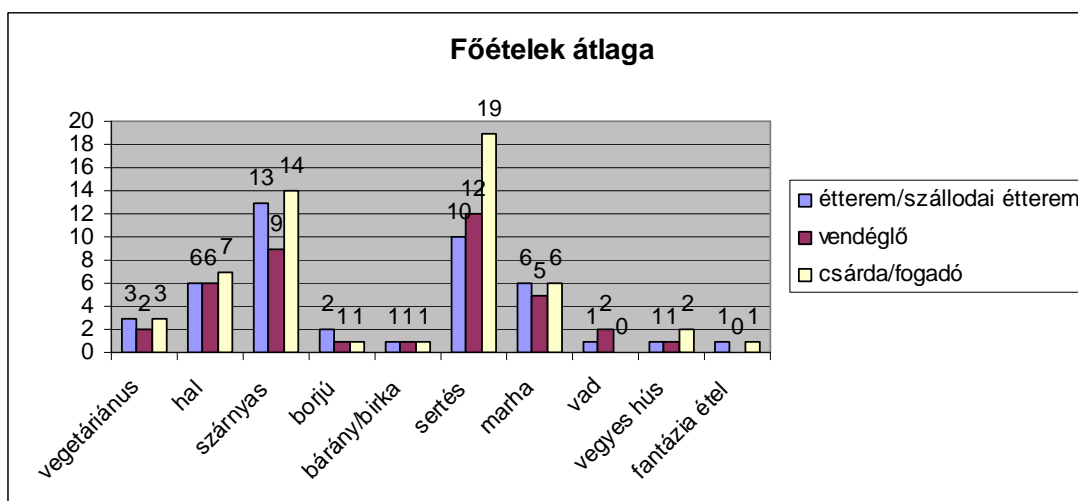
Az étlapok feldolgozásának módszertana ebben a régióban is a dél-dunántúli régiónál alkalmazotthoz hasonló, de éttermi szintű mélyelemzés nélküli.

A 45. ábra szerint a levesek, hideg- és meleg előételek összesített értékeiből látható, hogy a hideg előételek tekintetében az átlagszámok a következők: a vendéglőknél és a csárdák/fogadók esetében: 3, míg az éttermeknél: 4. A levesek száma átlagosan az éttermeknél és a csárdák/fogadók esetében: 9, míg a vendéglőknél: 10. A levesek választékának mélysége, azt mutatja, hogy 9-10 leves készítése és kínálása túl sok, sőt ebben az esetben az egyébként is magas leves átlag felett van. A meleg előételeknél az éttermeknél az átlagszám: 4, míg a vendéglőknél és a csárdák/fogadók esetében: 3. A hideg- és meleg előételek száma mindhárom vizsgált egység típusban megfelelő.



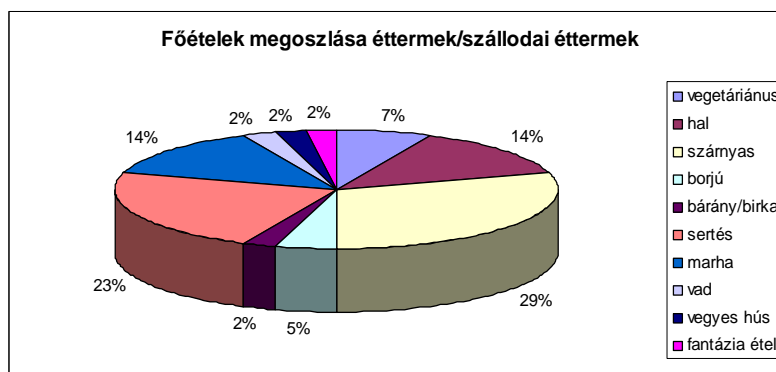
45. ábra
Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Észak-Alföld
Forrás: SÁNDOR D.

Az észak-alföldi turisztikai régió éttermei, vendéglői és csárdái főételeinek átlagát láthatjuk a 46. ábrán, mely alapján elmondható, hogy 14-es átlagkínálattal a sertéshús ételek a legnépszerűbbek. A szárnyashús-ételek átlagkínálata: 12. Megjegyzésre érdemes, hogy a csárdáknál átlagban 19 sertés- és 14 szárnyashús-étel szerepel a kínálatban. A halételek, a vegetárius ételek, a marhahúsból, a borjúhúsból és a vadhúsból készült ételek következnek a választékban – 6, 6, 3, 1, 1 – átlagkínálattal.



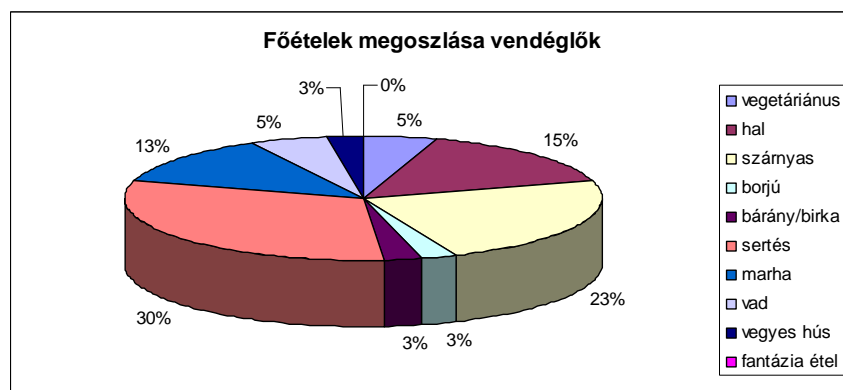
46. ábra
Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Észak-Alföld
Forrás: SÁNDOR D.

A 47. ábra a főételek megoszlását mutatja be az éttermek esetében. A szárnyas húsból készült ételek a főételek 29%-át adják, míg a sertés-, hal és marhahús ételek összesen 51%-ot képviselnek a főételeken belül. Ennek alapján az említett négy húsféleségből készült ételek a teljes főétel kínálat 80%-át jelentik. Ez esetben a szárnyas ételek dominálnak, míg az egyéb ételkategoriókra vegetárius, borjú, bárány/birka, vad stb. összesen 20% mozgástér marad.



47. ábra
Főételek megoszlása Éttermeknél, Észak-Alföld
Forrás: SÁNDOR D.

A 48. ábra a főételek megoszlását mutatja be a vendéglők esetében. A sertéshúsból készült ételek a választék 30%-át adják, a szárnyas húsból készült ételek a 23%-os arányban szerepelnek, a halból készült ételek a teljes főétel kínálat 15%-át jelentik, a marhahúsból készült ételek a kínálat 13%-át adják, míg a vegetárius ételek a kínálat 5%-át képviselik, ami viszonylag magas arány. Ugyanakkor az egyéb ételkategóriák számára összesen 10%-os kínálati arány marad meg, ami korlátozottnak tekinthető.

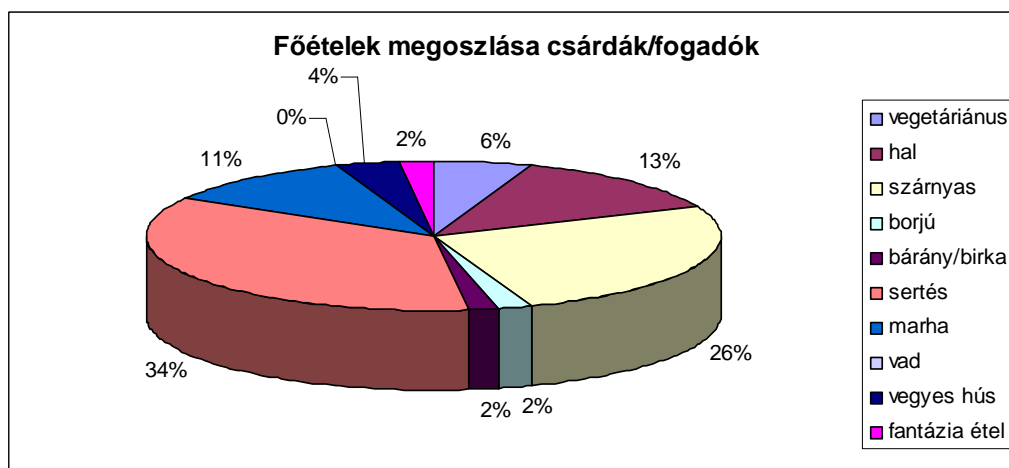


48. ábra

Főételek megoszlása Vendéglőknél, Észak-Alföld

Forrás: SÁNDOR D.

A 49. ábra a főételek megoszlását mutatja be a csárdák/fogadók esetében. A halakból, sertéshúsból és szárnyas húsból készült ételek az összes főétel 73%-át teszik ki.

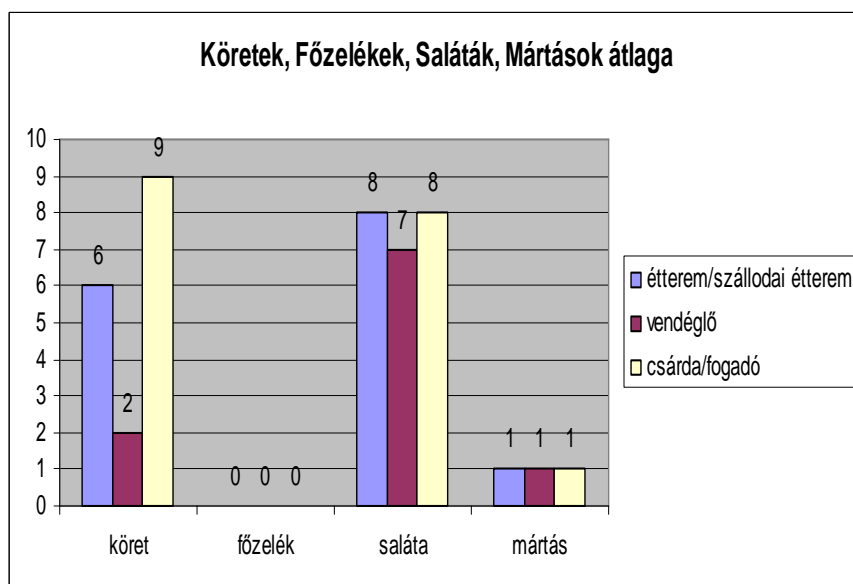


49. ábra

Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Észak-Alföld

Forrás: SÁNDOR D.

Az 50. ábra alapján a köretek, főzelékek, saláták és mártások összesített értékeiből látható, hogy a köretek száma átlagosan az éttermeknél: 6, a vendéglőknél: 2 és a csárdák/fogadók esetében: 9. A köreteknel az átlagkínálat: 6, ami elég széles választék. A főzelékeknel az átlagszám az éttermeknél, a vendéglőknél és a csárdák/fogadók esetében is: 0. A salátáknál az átlagszámok: éttermeknél: 8, a vendéglőknél: 7, míg a csárdák/fogadók esetében: 8. A mártásoknál az átlagszám mindhárom egység típus esetében: 1.

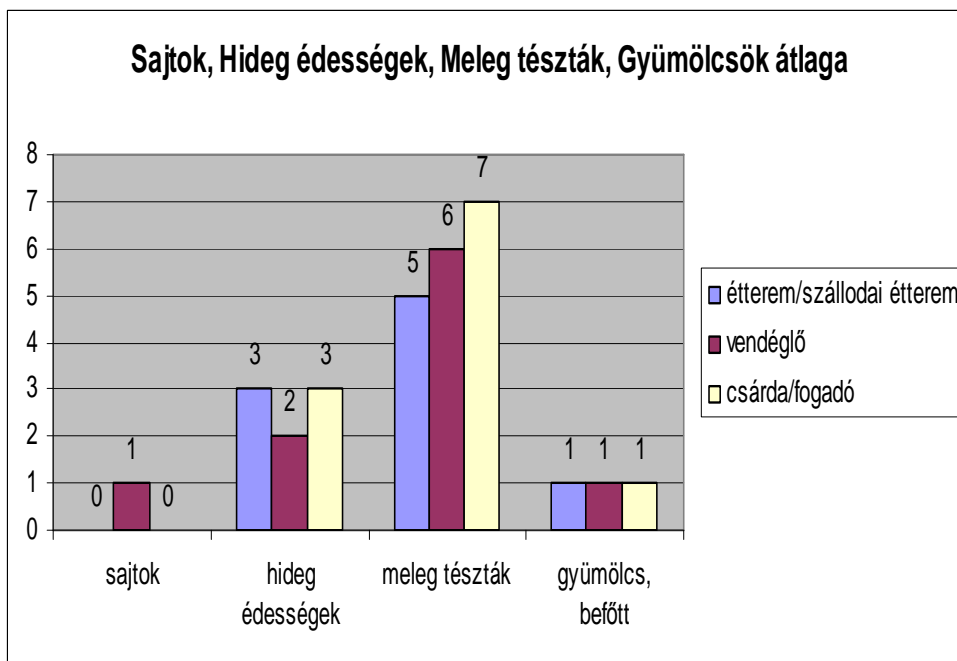


50. ábra

Köretek, Főzelékek, Saláták és Mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Észak-Alföld

Forrás: SÁNDOR D.

Az 51. 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. A hideg édességek átlaga az éttermeknél és a csárdák/fogadóknál: 3, míg a vendéglőknél: 2. A meleg tészták száma átlagosan az éttermeknél: 5, a vendéglőknél: 6, a csárdák/fogadók esetében: 7. A meleg tészták kínálatnak mélysége a csárdák/fogadóknál 7, ami soknak mondható. A gyümölcsök és befőttek átlaga mindhárom egység típus esetében: 1.



51. ábra

Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttök száma
a különböző melegkonyhás üzletekben, Észak-Alföld

Forrás: SÁNDOR D.

Az észak-alföldi ételválaszték felmérése után, 40 étlap adatainak a feldolgozását követően az alábbiakban olvasható **eredményeket** lehet megállapítani. Találunk olyan éttermet, ahol több mint 300 étellel várják a vendéget. Az egyik legszínvonalasabb a debreceni Aranybika szálló étterme, amely 44 ételt kínál a pizzákon kívül, de ezen az étlapon látható a szakmai profizmus. Tájjellegű ételek is szerepelnek a kínálatban, amelyek minőségi helyi alapanyagok felhasználásával készülnek. A szintén debreceni Lycium étterem 28 ételes választéka jó példa arra, hogy nem az ételek száma az elsődleges minőséget meghatározó tényező. Talán még néhány helyi, tájjellegű étellel lehetett volna teljesebbé tenni a választékot.

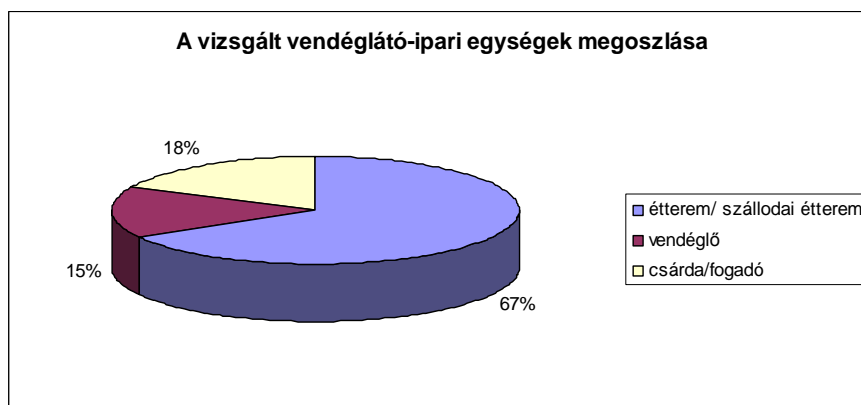
Szerencsére találunk közel száz magyar alapanyagból, mint például: libamáj, libatepertő, juhsajt, juhtúró, szalámi, kolbász, húsos szalonna stb., készült ételt. Tájjellegű ételek minimális számban találhatóak az étlapokon. A közel 3000 ételből mindössze, kb. 100 kötődik valamilyen módon a területhez, bár sokszor, csak az étel nevében jelenik meg a tájjelleg, pl. Nyírségi gombóc leves, Tyúkleves szatmári módra, Tiszai halászlé, Hortobágyi palacsinta, Harcsa tiszalöki módra, Töltött tarja szatmári módon, Tarjaszelet kunsági módon stb.

Az étkezést bevezető fogások közül ebben a régióban is a levesek dominálnak. A főételeknél az éttermeknél a szárnyas húsból, míg a vendéglőkénél és a csárdáknál a

sertéshúsból készült ételek száma a legmagasabb. A vegetárius ételek alapvető kínálata ebben a régióban sem tanítani való. A köretválaszték átlagosan hat elemből áll. A főzelékek száma átlagosan mindhárom melegkonyhás üzlettípusnál: 0. A saláták választéka az éttermeknél 8, a vendéglőknél 7, míg a csárdáknál 8. A mártások kínálata szintén nem túl bő, átlagban: 2, úgy hogy az éttermeknél 1, a vendéglőknél: 3, míg a csárdáknál: 1. A sajtok választéka az éttermek és a csárdák esetében átlagban 0, míg a vendéglőknél: 1. A hideg édességek legkedveltebb fogásai a Fagyaltkehely, a Somlói galuska és a Gesztenyepüré. Az éttermi meleg tészták közül a palacsinták, kb. 60%-ban vezető kínálati helyen vannak. A csárdák kínálatában a túros csusza is jelentősebb tésztaként jelenik meg. A gyümölcsök és befőttek választéka mindhárom vendéglátó-ipari egység esetében: 1. Ebben a régióban a következő fantázia ételneveket láthatjuk: Kocsordi titok, Csirkemell, ahogy Marcsa szereti, Hegyi pásztorok eledele, Asszonyok álma stb.

6.7. Észak-magyarországi turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei

Az észak-magyarországi turisztikai régióból begyűjtött 26 étterem, 6 vendéglő és 7 csárda 2005-2008-os étlapjai képezik az ételválaszték-elemzés alapját. A vizsgált vendéglátó-ipari egységek megoszlása látható az 52. ábrán.

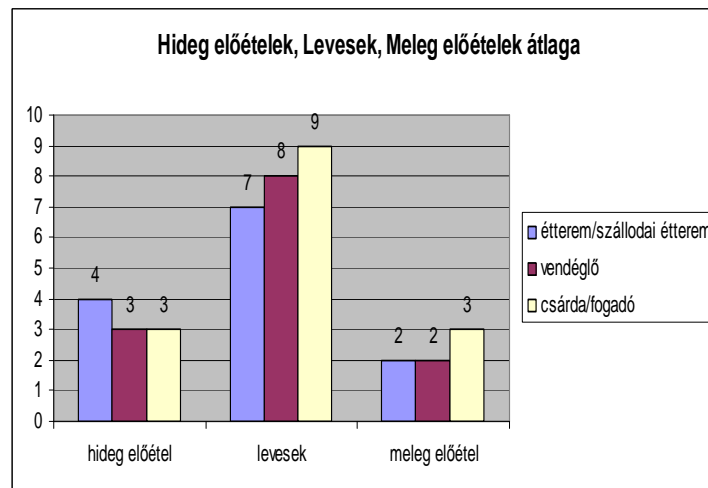


52. ábra
Vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Észak-Magyarország
Forrás: SÁNDOR D.

Az étlapok feldolgozásának módszertana ebben a régióban is a dél-dunántúli régiónál alkalmazotthoz hasonló, de éttermi szintű mélyelemzés nélküli.

Az 53. ábra szerint a levesek, hideg- és meleg előételek összesített értékeiből látható, hogy a hideg előételek tekintetében az átlagszámok a következők: a vendéglőknél és a

csárdák/fogadók esetében: 3, míg az éttermeknél: 4. A levesek száma átlagosan az éttermeknél: 7, a vendéglőknél: 8, míg a csárdák/fogadók esetében: 9. A levesek választékának mélysége azt mutatja, hogy 7-9 leves készítése és kínálása túl sok. A meleg előételeknél az éttermeknél és a vendéglőknél az átlagszám: 2, míg a csárdák/fogadók esetében: 3. A hideg- és meleg előételek száma mindhárom vizsgált egység típusban megfelelő.

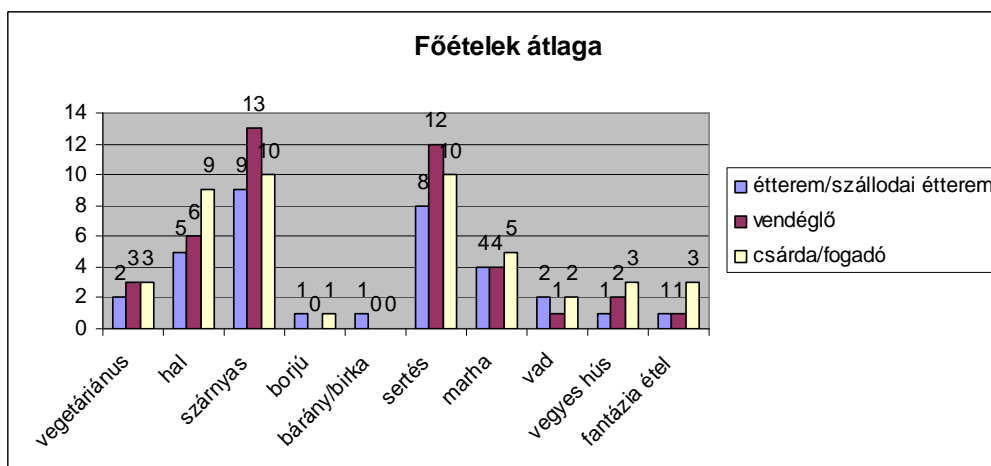


53. ábra

Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma
a különböző melegkonyhás üzletekben, Észak-Magyarország

Forrás: SÁNDOR D.

Az észak-magyarországi turisztikai régió éttermei, vendéglői és csárdái főételeinek átlagát láthatjuk az 54. ábrán, mely alapján elmondható, hogy 10-es, illetve 11-es átlagkínálattal a sertéshús ételek és a szárnyashús-ételek a legnépszerűbbek. A halételek, a marhahúsból, a vegetárius ételek, a vadhúsból és a borjúhúsból készült ételek következnek a választékban – 6, 4, 3, 2, 1 – átlagkínálattal.

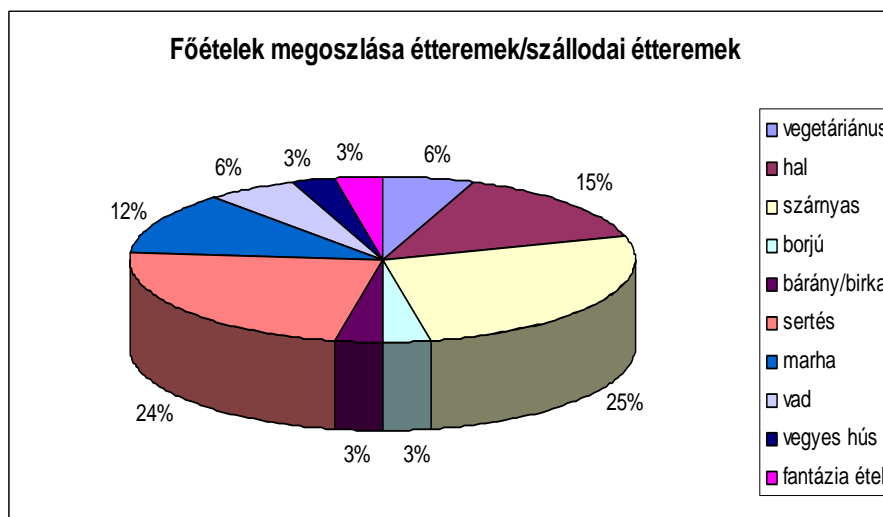


54. ábra

Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Észak-Magyarország

Forrás: SÁNDOR D.

Az 55. ábra a főételek megoszlását mutatja be az éttermek esetében. A szárnyas húsból készült ételek a főételek 25%-át adják, míg a sertés-, hal és marhahús ételek összesen 51%-ot képviselnek a főételeken belül. Ennek alapján az említett négy húsféleségből készült ételek a teljes főétel kínálat 76%-át jelentik. Ez esetben a szárnyas ételek dominálnak, míg az egyéb ételkategóriákra vegetáriánus, borjú, bárány/birka, vad stb. összesen 24% mozgástér marad.



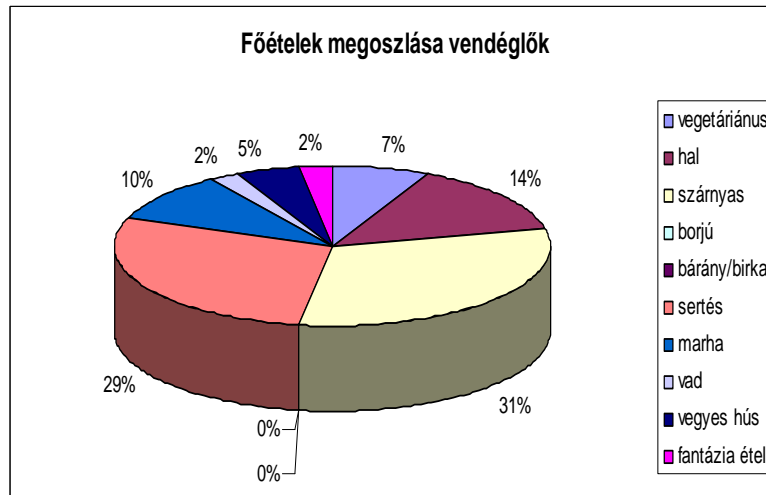
55. ábra

Főételek megoszlása Éttermeknél, Észak-Magyarország

Forrás: SÁNDOR D.

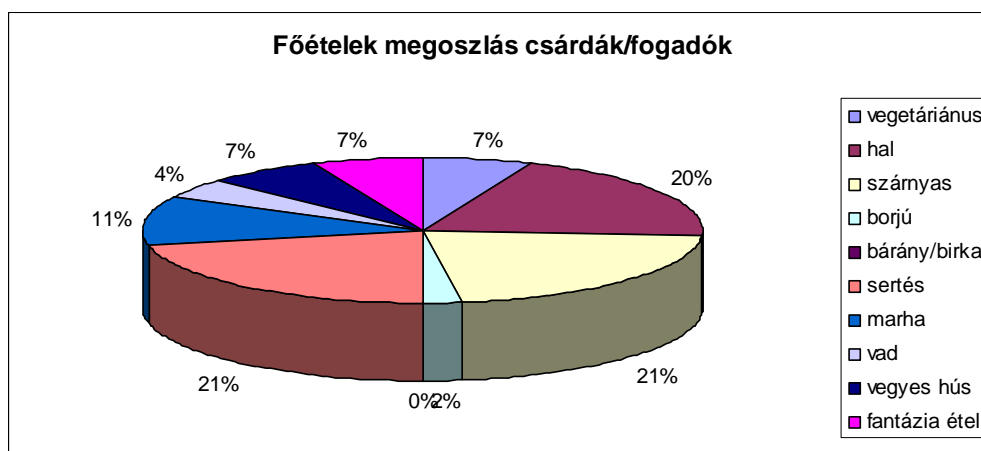
Az 56. ábra a főételek megoszlását mutatja be a vendéglők esetében. A szárnyas húsból készült ételek a 31%-os arányban szerepelnek, míg a sertéshúsból készült ételek a választék

29%-át adják, a halból készült ételek a teljes főétel kínálat 14%-át jelentik, a marhahúsból készült ételek a kínálat 10%-át adják, míg a vegetárius ételek a kínálat 7%-át képviselik, ami figyelemreméltó arány. Ugyanakkor az egyéb ételkategóriák számára összesen 9%-os kínálati arány marad meg, ami erőteljesen korlátozottnak tekinthető.



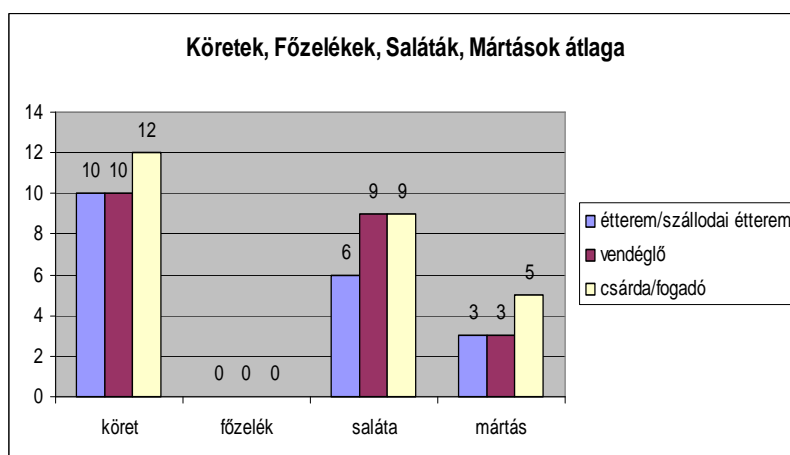
56. ábra
Főételek megoszlása Vendéglőknél, Észak-Magyarország
Forrás: SÁNDOR D.

Az 57. ábra a főételek megoszlását mutatja be a csárdák/fogadók esetében. A halakból, sertéshúsból és szárnyas húsból készült ételek az összes főétel 62%-át teszik ki. A magas halételszám – az összes főétel egyötöde – a halászcárdáknak köszönhető. A sertéshúsból és a szárnyas húsból készült ételek magas száma jól tükrözi a kereslet-kínálat egyensúlyát. Ugyanakkor, az egyéb ételkategóriák számára viszonylag szűk választék marad, ugyanakkor az egyéb ételkategóriák – marhahús: 11%, vegetárius, vegyes hús és fantázia ételek 7-7% szerint – a választéka további része kiegyensúlyozott arányt mutat.



57. ábra
Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Észak-Magyarország
Forrás: SÁNDOR D.

Az 58. ábra alapján a köretek, főzelékek, saláták és mártások összesített értékeiből látható, hogy a köretek száma átlagosan az éttermeknél és a vendéglőknél: 10, míg a csárdák/fogadók esetében: 12. A köreteknel az átlagkínálat: 11, ami igen széles választéknak mondható. A főzelékeknel az átlagszám az éttermeknél, a vendéglőknél és a csárdák/fogadók esetében is: 0. A salátáknál az átlagszámok: éttermeknél: 6, a vendéglőknél és a csárdák/fogadók esetében: 9. A mártásoknál az átlagszám az éttermeknél és a vendéglőknél: 3, míg a csárdák/fogadók esetében: 5.

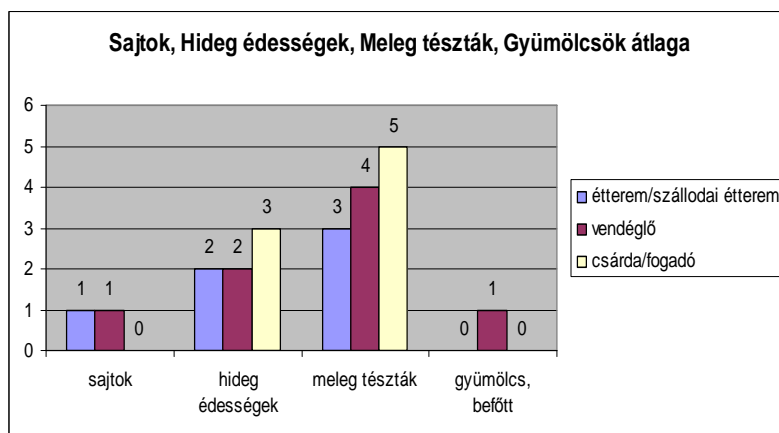


58. ábra

Köretek, Főzelékek, Saláták és Mártások száma
a különböző melegkonyhás üzletekben, Észak-Magyarország

Forrás: SÁNDOR D.

Az 59. ábra szerint a sajtok, hideg édességek, meleg tészták és gyümölcsök/befőttek összesített értékeiből látható, hogy a sajtok száma átlagosan az éttermeknél és a vendéglőknél: 1, míg a csárdák/fogadóknál: 0. A hideg édességek átlaga az éttermeknél és a vendéglőknél: 2, míg a csárdák/fogadóknál: 3. A hideg édességek száma elfogadhatónak mondható. A meleg tészták száma átlagosan az éttermeknél: 3, a vendéglőknél: 4, a csárdák/fogadók esetében: 5. A meleg tészták kínálatnak mélysége optimális. A gyümölcsök és befőttek átlaga az éttermeknél: 0, a vendéglőknél: 1, míg a csárdák/fogadóknál: 0.



59. ábra

Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttek száma
a különböző melegkonyhás üzletekben, Észak-Magyarország

Forrás: SÁNDOR D.

Az észak-magyarországi ételválaszték felmérése után, 39 étlap adatainak a feldolgozását követően az alábbiakban olvasható **eredményeket** lehet megállapítani. Van olyan étterem, ahol a kínált 130 ételen belül 27 krumpli lángos található, olyan kisvendéglő, ahol 140 étellel, olyan csárda, ahol 150 étellel várják a vendéget. A vizsgált éttermek közül az egyik legszínvonalasabb a Degenfeld étterem Tarcalon, amely mindössze 45 ételt kínál a 6 gyerekeknek ajánlott ételen kívül, de ezen az étlapon érződik a szakmai hozzáértés. A halételek (5) és a főételek (12) étel kínálatával szerepelnek a választékban, amely ételszámok néhány elemmel csökkenthetők lennének a korrekten teljesíthető színvonal érdekében. Ugyanakkor, talán még néhány helyi, tájjellegű étellel lehetett volna teljesebbé tenni a választékot.

Szerencsére találunk magyar alapanyagból, mint például: libamáj, libatepertő, juhsajt, juhtúró, szalámi, kolbász, húsos szalonna stb., készült ételt. Tájjellegű ételek minimális számban található az étlapokon. A több mint 2500 ételből mindössze, kb. 20 kötődik valamilyen módon a területhez. Sokszor, csak az étel nevében jelenik meg a tájjelleg, pl. Pisztráng roston sütve (Szalajka-völgyi), Gönci csirkemell, Bükki kaszásleves, Zempléni tüzes nyárs, Sárospataki cigánypecsenye, Bodrogi hal fatányéros, stb.

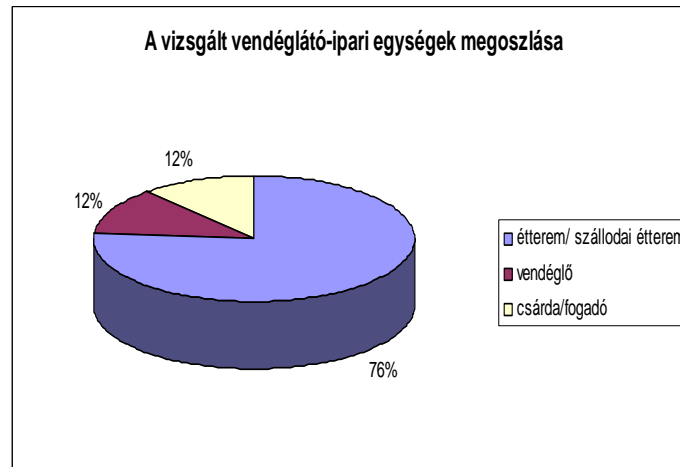
Az étkezést bevezető fogások közül ebben a régióban is a levesek dominálnak. A főételeknél az éttermeknél és a vendéglőknél a szárnyas húsból készült ételek száma a legmagasabb, míg és a csárdáknál a sertéshúsból és a szárnyas húsból készült ételek száma egyenlő. A vegetárius ételek alapvető kínálata továbbra is fejlesztendő. A köretválaszték átlagosan 11 elemből áll, ami rendkívül magas szám. A főzelékek száma átlagosan

mindhárom melegkonyhás üzlettípusnál: 0. A saláták választéka az éttermeknél 6, a vendéglőknél és a csárdáknál 9. A mártások kínálata szintén nem túl bő, átlagban: 4, úgy hogy az éttermeknél 3, a vendéglőknél: 3, míg a csárdáknál: 5.

A sajtok választéka az éttermeknél és a vendéglőknél: 1, míg a csárdák esetében átlagban 0. A hideg édességeknél ebben a régióban is a Fagyaltkehely, a Somlói galuska és a Gesztenyepüré a legkedveltebb. Az éttermi meleg tészták közül a palacsinták, kb. 20%-ban szerepelnek, ami a többi régió kínálatát tekintve szerény arány. Az éttermi meleg tészták kínálatában követendő ételeket találunk: túrós-, szilvás gombóc, ízes-, túrós derelye, rétesek, töklepény, különféle nudlik, túrófánk, mákos guba stb. A gyümölcsök és befőttek választéka az éttermeknél és a csárdáknál: 0, míg a vendéglők esetében 1. Ebben a régióban a következő fantázia ételneveket láthatjuk: Zempléni menyecskeké nyelve, Dávid aprópecsenyéje, Gazdaasszony édes álma, Szerecsen lakáj titka stb.

6.8. Tisza-tó turisztikai régió étlapelemzése és ennek eredményei

A Tisza-tó turisztikai régióból begyűjtött 13 étterem, 2 vendéglő és 2 csárda 2005-2008-os étlapjai képezik az ételválaszték-elemzés alapját. A vizsgált vendéglátó-ipari egységek megoszlása látható a 60. ábrán.



60. ábra

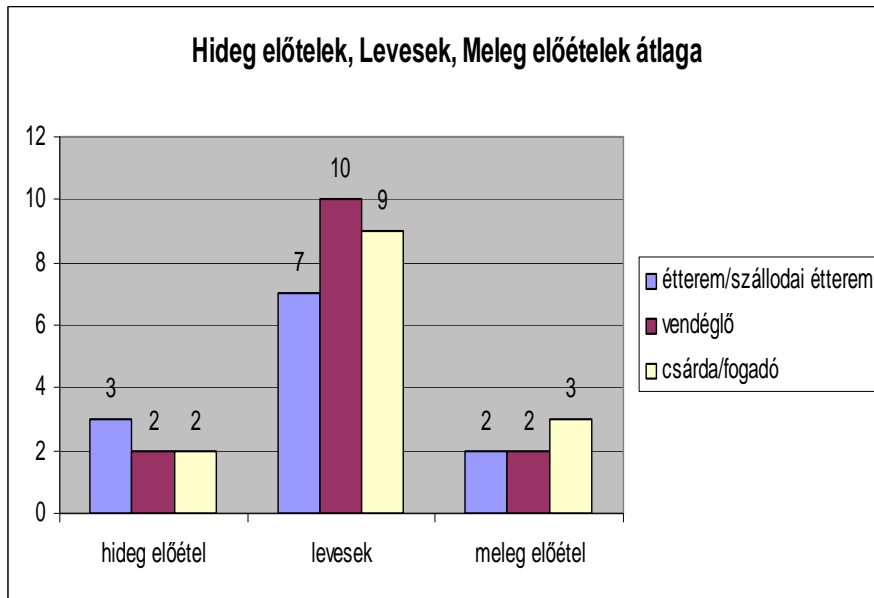
Vendéglátó-ipari egységek megoszlása, Tisza-tó

Forrás: SÁNDOR D.

Az étlapok feldolgozásának módszertana ebben a régióban is a dél-dunántúli régiónál alkalmazotthoz hasonló, de éttermi szintű mélyelemzés nélküli.

A 61. ábra szerint a levesek, hideg- és meleg előételek összesített értékeiből látható, hogy a hideg előételek tekintetében az átlagszámok a következők: az éttermeknél: 3, a vendéglőknél és a csárdák/fogadók esetében: 2. A levesek száma átlagosan az éttermeknél: 7,

a vendéglőknél: 10, míg a csárdák/fogadók esetében: 9. A levesek választékának mélysége azt mutatja, hogy 7-10 leves készítése és kínálása túl sok. A meleg előételeknél az éttermeknél és a vendéglőknél az átlagszám: 2, míg a csárdák/fogadók esetében: 3. A hideg- és meleg előételek száma mindhárom vizsgált egység típusban megfelelő.

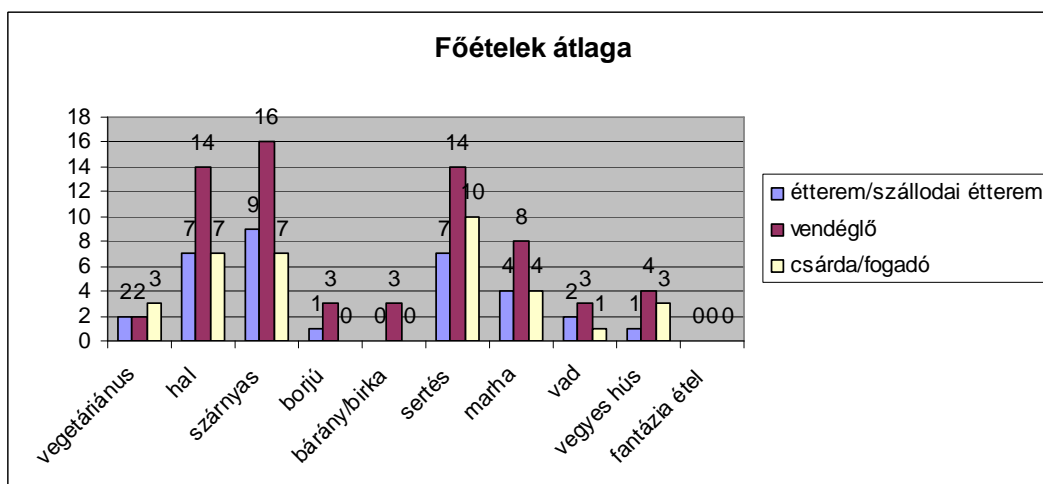


61. ábra

Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Tisza-tó

Forrás: SÁNDOR D.

A Tisza-tó turisztikai régió éttermei, vendéglői és csárdái főételeinek átlagát láthatjuk a 62. ábrán, mely alapján elmondható, hogy 11-es, illetve 10-es átlagkínálattal a szárnyashús-ételek, illetve a sertéshús ételek és a legnépszerűbbek. A hal-, a marhahús-, a vegetárius-, a vegyes hús-, a vadhús- és a borjúhús ételek következnek a választékban – 9, 5, 2, 2, 2, 1 – átlagkínálattal.

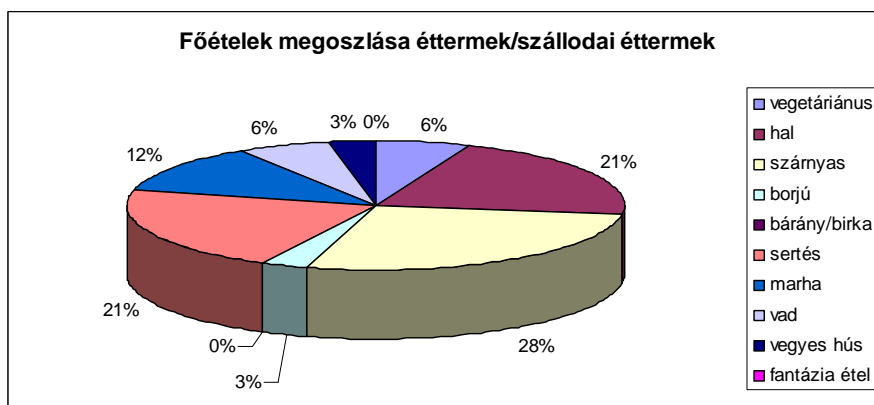


62. ábra

Éttermek, vendéglők és csárdák főételeinek átlaga, Tisza-tó

Forrás: SÁNDOR D.

A 63. ábra a főételek megoszlását mutatja be az éttermek esetében. A szárnyas húsból készült ételek a főételek 28%-át adják, míg a sertés-, hal és marhahús ételek összesen 54%-ot képviselnek a főételeken belül. Ennek alapján az említett négy húsféleségből készült ételek a teljes főétel kínálat 82%-át jelentik. Ez esetben a szárnyas ételek dominálnak, míg az egyéb ételkategóriákra vegetáriánus, borjú, bárány/birka, vad stb. összesen 18% mozgástér marad. Említésre érdemes, hogy a halételek 21%-os arányt képviselnek, ami jelentős, ugyanakkor nem szabad figyelmen kívül hagyni, hogy a Tisza-tó régió halkínálata átlagon felüli.



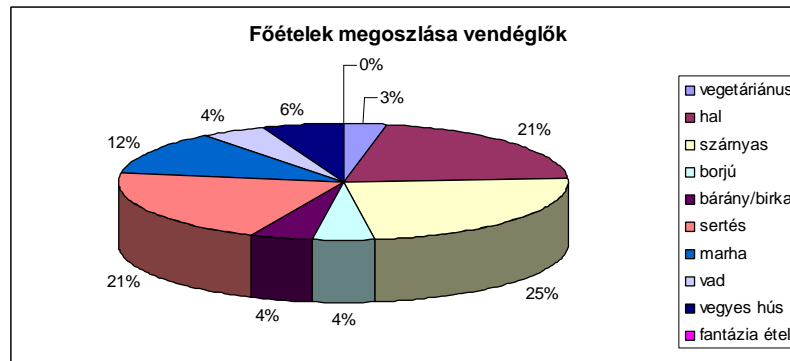
63. ábra

Főételek megoszlása Éttermeknél, Tisza-tó

Forrás: SÁNDOR D.

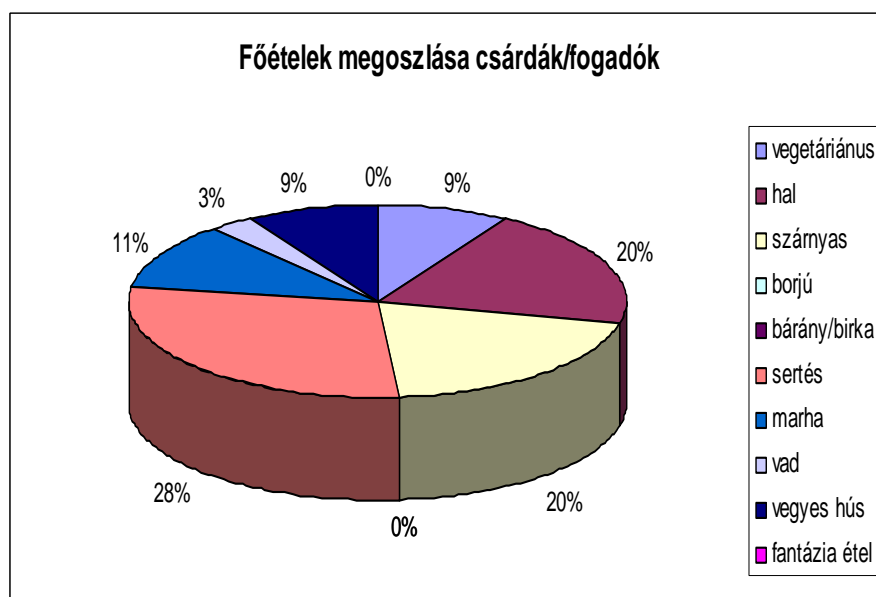
A 64. ábra a főételek megoszlását mutatja be a vendéglők esetében. A szárnyas húsból készült ételek a 25%-os arányban szerepelnek, míg a sertéshúsból készült ételek a választék 21%-át

adják, a halból készült ételek a teljes főétel kínálat 21%-át jelentik, a marhahúsból készült ételek a kínálat 12%-át adják. Ugyanakkor az egyéb ételkategóriák számára összesen 21%-os kínálati arány marad meg, ami nem túl bőséges.



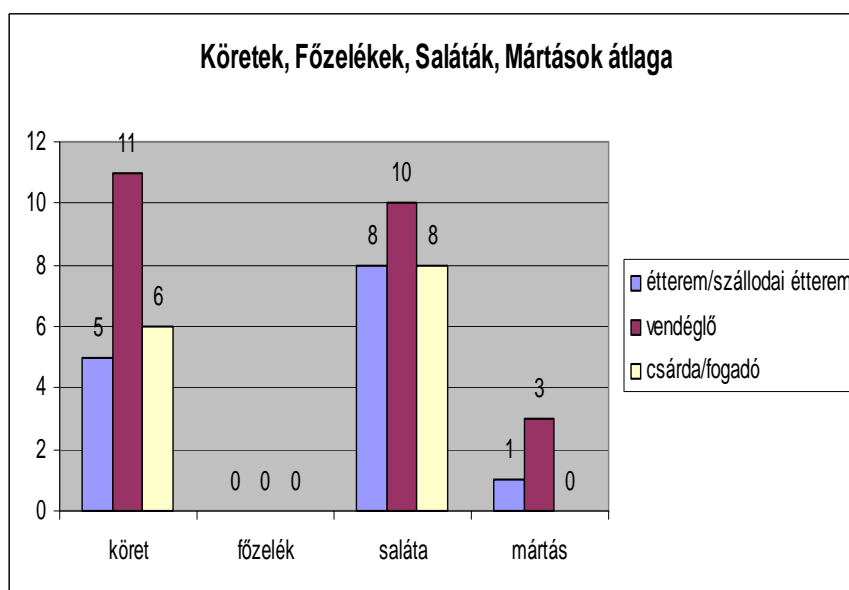
64. ábra
Főételek megoszlása Vendéglőknél, Tisza-tó
Forrás: SÁNDOR D.

A 65. ábra a főételek megoszlását mutatja be a csárdák/fogadók esetében. A sertéshúsból, szárnyas húsból és halakból készült ételek az összes főétel 68%-át teszik ki. A magas halételszám – az összes főétel egyötöde – a halászcárdáknak köszönhető. A sertéshúsból és a szárnyas húsból készült ételek magas száma jól tükrözi a kereslet-kínálat egyensúlyát. Az egyéb ételkategóriák – marhahús: 11%, vegetárius és vegyes húsételek 9-9% szerint – választéka kiegyensúlyozott arányt mutat.



65. ábra
Főételek megoszlása Csárdáknál/Fogadóknál, Tisza-tó
Forrás: SÁNDOR D.

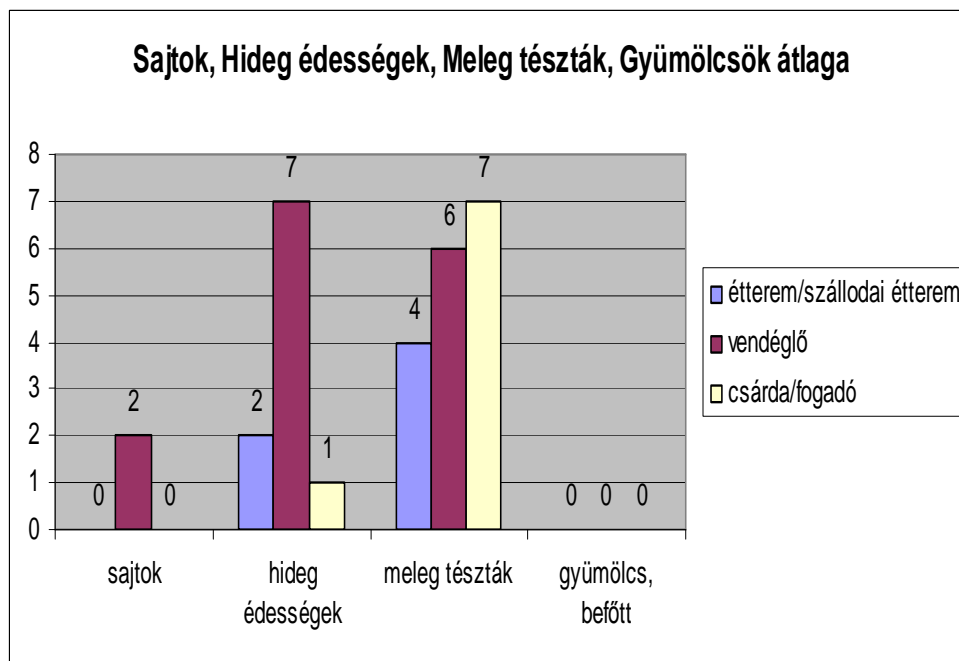
A 66. ábra alapján a köretek, főzelékek, saláták és mártások összesített értékeiből látható, hogy a köretek száma átlagosan az éttermeknél: 5, a vendéglőknél: 11, míg a csárdák/fogadók esetében: 6. A köreteknel az átlagkínálat: 7, ami széles választéknak mondható. A főzelékeknel az átlagszám az éttermeknél, a vendéglőknél és a csárdák/fogadók esetében is: 0. A salátáknál az átlagszámok: éttermeknél és a csárdák/fogadók esetében: 8, míg a vendéglőknél: 10. A mártásoknál az átlagszám az éttermeknél: 1, a vendéglőknél: 3, míg a csárdák/fogadók esetében: 0.



66. ábra

Köretek, Főzelékek, Saláták és Mártások száma a különböző melegkonyhás üzletekben, Tisza-tó
 Forrás: SÁNDOR D.

A 67. ábra szerint 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: 2. A választékokban szereplő sajtok száma igen alacsony. A hideg édességek átlaga az éttermeknél: 2, a vendéglőknél: 7, míg a csárdák/fogadóknál: 1. A hideg édességek száma a vendéglőknél 7, ami igen magas számnak mondható. A meleg tészták száma átlagosan az éttermeknél: 4, a vendéglőknél: 6, a csárdák/fogadók esetében: 7. A meleg tészták kínálatnak mélysége az éttermeknél optimális, míg a további két kategóriánál túl mélynek tekinthető. A gyümölcsök és befőttek átlaga mindhárom melegkonyhás kategóriában: 0.



67. ábra

Sajtok, Hideg édességek, Meleg tészták és Gyümölcsök és Befőttek száma
a különböző melegkonyhás üzletekben, Tisza-tó

Forrás: SÁNDOR D.

A Tisza-tó turisztikai régió ételválaszték felmérése után, 17 étlap adatainak a feldolgozását követően az alábbiakban olvasható **eredményeket** lehet megállapítani. Találunk olyan vendéglőt, ahol 178 étellel várják a vendéget. A vizsgált éttermek közül az egyik legszínvonalasabb a tiszafüredi Galéria étterem, amely a „Konyhafőnök ajánlatával” ugyan 70 ételt kínál – ami több az optimálisnál – de az étlap összeállítás alapjai jók. Tájjellegű ételek is szerepelnek a kínálatban, amelyek minőségi helyi alapanyagok felhasználásával készülnek. Ugyanakkor a poroszlói Tavirózsa étterem 31 ételes választéka, számszerűen a jól kezelhető kínálatot mutatja, ámde a megjelenített ételek az elmúlt ötven év éttermi gyakorlatának standard ételei, pl. Rántott sajt, Rántott sertésborda, Sajttal-sonkával töltött sertésborda stb. Természetesen tudvalevő, hogy a vendégek igénye nagymértékben meghatározza a kínálatot. Az is igaz azonban, hogy a vendéglátó egységeket üzemeltetőknek lehetősége néhány korszerű, újszerű, tájjellegű étel készítésére és kínálására.

Szerencsére találunk néhány magyar alapanyagból, mint például: libamáj, libatepertő, szürkemarha, húsos szalonna stb. készült ételt. Tájjellegű ételek minimális számban található az étlapokon. A több mint 1200 ételből mindössze, kb. 10 kötődik valamilyen módon a területhez. Sokszor, csak az étel nevében jelenik meg a tájjelleg, pl. Tisza parti

harcsapaprikás, Alföldi őzpörkölt, Tiszai vegyes halászlé, Poroszlói halfatányéros, Poroszlói vadastányér, Tisza-parti szűzermék, Hortobágyi palacsinta, Füredi húsosfazék, Tiszai haltál stb.

Az étkezést bevezető fogások közül ebben a régióban is a levesek dominálnak, így megállapíthatjuk, hogy mind a kilenc turisztikai régióban a levesek kínálata a legszélesebb étkezést bevezető fogások tekintetében. A főételeknél az éttermeknél és a vendéglőknél a szárnyas húsból, míg a csárdáknál a sertéshúsból készült ételek száma a legmagasabb. A vegetárius ételek alapvető kínálata ebben a régióban sem kielégítő. A köretválaszték átlagosan hét elemből áll. A főzélékek száma mindhárom melegkonyhás üzlettípusnál: 0. A főételekhez fogyasztott saláták választéka az éttermeknél 8, a vendéglőknél 10, míg a csárdáknál 8. A mártások kínálata szintén nem túl bő, átlagban: 1, úgy hogy az éttermeknél 1, a vendéglőknél: 3, míg a csárdáknál: 0.

A sajtok választéka az éttermek és a csárdák esetében átlagban 0, míg a vendéglőknél: 2. A kedvelt hideg édességek a Fagylaltkehely, a Somlói galuska és a Gesztenyepüré ebben a régióban is vezetik a kínálati listát. Az éttermi meleg tészták közül a palacsinták, kb. 80%-ban szerepelnek a választékban. A gyümölcsök a befőttek kínálata mindhárom vendéglátó-ipari egység esetében: 0. Ebben a régióban a következő fantázia ételneveket láthatjuk: Vándorok vigasza (Tatár beefsteak), Horgászok kedvence (Halászlé), Vikingek vacsorája (natúr bélszín pirított gombával, sült burgonyával) stb. Ezekben az esetekben helyesen a fantázia nevek magyarázata is olvasható. Az egy másik kérdés, hogy a „Vikingek vacsorája” ételben a sült burgonya mennyire autentikus köret.

7. Három melegkonyhás egység: egy-egy étterem, vendéglő és csárda ételválasztékának elemzése

Az étlap véleményezése, elemzése

Galéria étterem, Tolna, II. kategória

Az étlapon 88 étel szerepel, ami meglehetősen széles ételválasztékot jelent, ami viszont kérdésessé teszi az állandóan kiváló minőségű ételek készítését és tálalását. A konyhai alapanyagokkal történő gazdálkodás se lehet egyszerű feladat ebben az esetben. Az ételcsoportok nem ételfogyasztási sorrendben szerepelnek az étlapon, ami eltér a nemzetközi gyakorlat és logikai szempontok szerinti felsorolástól. Így fordulhat elő az az érdekes helyzet,

hogy előbb olvashatjuk a „Tésztákat”, mint a „Frissen sülteteket”. A választék mélysége – mennyi étel van egy ételcsoporton belül – különösen a „Frissen sülteteket” esetében igen jelentős, mert 32 étel szerepel ebben az ételcsoportban. Az étlapon található „Meleg ételek” ételcsoport, talán meleg előételekre utal, mert különféle tojásételek, illetve meleg szendvicsek találhatóak benne. Érthetetlen ugyanakkor, hogy miért van a „Trappista sajt 10 dkg” ebben a felsorolásban.

A „Levesek” és a „Főzelékek” öt, illetve négy ételből álló kínálata elfogadható. Meg kell jegyezni azonban, hogy az ételcsoportokon belüli ételfelsorolások nem követnek semmi logikát, így fordulhat elő, hogy pl. a „Tésztáknál” a somlói galuskával kezdődik a felsorolás, ezt követően a meleg tészták következnek, végül a gesztenyepüré zárja sort, nem említve a kenyeret, aminek a külön megjelenítése az étlapon a vizsgált időszakban (2005-2008) nem célszerű. A „Saláták” között csak a hazánkban hagyományos – káposzta, paradicsom, uborka, illetve savanyúságok: csemege uborka, ecetes paprika stb. – készítmények szerepelnek. Ebben részben, a hagyományőrzés szempontjából, szakmailag helyes, ugyanakkor a cukrot is tartalmazó salátalé, nem kedvez az egészséges életmód követőinek, ezért érdemes könnyű öntetes zöldsalátákat is a választékba beemlíteni.

A „Készételek” ételcsoport megnevezése Magyarországon elfogadott, de nemzetközileg nem létezik ez a kategória. A különféle pörkölteket, egyszerűen csak a főételek között kell kínálni. Így elkerülhető a külföldi vendégek esetében felmerülő kérdés, hogy mit jelent a „Készétel” fogalom, hiszen minden étel, amit tálalnak az „Készétel”. Szakmailag egyébként is téves a „Húsos vagy Sajtós spagetti” készételként történő feltüntetése, mert a spagettit rendeléskor frissen főzik világszerte. Ebben az ominózus „Készételek” ételcsoportban tíz étel szerepel, ebből két spagetti, míg a maradék nyolc készítményből hatban, pirospaprikával (fűszerpaprika) készül az étel. A „Frissen sülteteket” esetében a már említett széles ételválaszték (32 étel) nagyon egysíkú. Az ételek valamivel több, mint a fele bundázással – rántva vagy párizsiasan – készül.

Felmerül a kérdés, hogy minek külön szerepeltetni a „Köretetek” kategóriát 9 elemmel, ha minden főételhez – szakmailag helyesen – köret van párosítva? A kínált köretet öt kivételtől eltekintve: hasáb-, vagy sült burgonya (van-e különbség közöttük?), illetve párolt rizs és rizibizi. Megállapítható, hogy a húsételek elkészítési módja: bő zsiradékban sült ételek, nem felelnek meg az egészséges táplálkozás alapkövetelményeinek. A köretet választéka a magas keményítőtartalmú alapanyagok miatt szakmailag kifogásolható. A „Tészták” ételcsoportban lévő kilenc készítményből két hideg, hét meleg édesség. Utóbbiban négyféle palacsinta, és három édességben, tésztában túró található.

Az étlap véleményezése, elemzése

Vasúti vendéglő, Siklós, II. kategória

Az étlapon 52 étel található, amelyben hat köret is benne van, bár a köretek külön szerepeltetése nem igazán indokolt, hiszen a főételek eleve köretekkel együtt kerültek a kínálatba. Az ételcsoportok a régi magyar étlap összeállítását követik, így azonban a tészták előbb olvashatók, mint az előételek és a frissen sülték. A két-két leves és előétel nem segíti elő a vendégek választási szabadságát, ráadásul a Rántott trappista és - gomba sem mozgatja meg a vendégek fantáziáját. A már említett köretek ételcsoportban a négy burgonyaköret mellett a galuska és a párolt rizs alkotja a választékot, melyek mind magas keményítőtartalmú élelmianyagok.

Szerencsére a főételekhez kínált köretelek között egy-egy esetben megtalálható a grillezett zöldség és a saláta (az hogy milyen „Salátákkal”, az nem derül ki) is. A „Saláták” között a Magyarországon szokásos – cékla-, paradicsom-, vegyes-, uborka-, káposztasaláta, csemege uborka és ecetes paprika – szerepel, illetve vitaminsalátát is kínálnak, amely azonban egy fantázia kategória és sok mindent jelenthet. Ha, éppen egy majonézes kevert saláta, akkor nincs a repertoárban üde, friss zöldsaláta könnyű öntettel.

A „Tésztáknál” négyféle ismert palacsinta és gesztenyepüré alkotja a kínálatot, így ez az összeállítás sem él a kreativitás lehetőségével. A hatféle „Halételnél” végre megjelenik négy különböző élelmi alapanyag: békacomb, süllő, ponty és harcsa. Siklósi halászlé is olvasható a választékban, ami egyrészt jó, mert utalhat a tájjellegre, másrészt kérdés lehet, hogy mennyire autentikus ez a módozat, mivel Siklós nem folyó vagy tó partján elhelyezkedő település. A „Készételek” között szereplő mindhárom étel pirospaprikával készül. A „Frissen sülték” szárnyas- és sertés húsokra épülnek, és két libamájból készült étel is megtalálunk a kínálatban. A „Vasúti tál” nevű fantázia ételnél, helyes módon, zárójelben látható hogy mit takar ez a kifejezés (siklósi tekercs, párizsi csirkemell, cigánypecsenye, rántott gomba és sajt, rostonsült pulykamell, hasáburgonya, párolt rizs). A „Siklósi tekercs” ismét egy tájjellegre utaló, de nem túl eredeti módozat, hiszen a „Specialitásaink” ételcsoportból kiderül, hogy ez az étel egy sonkával és sajttal töltött, panírozott sertéstekercs. A 13 „Frissen sült” mellé tíz esetben biztosan burgonya köretet is szervíroznak, két esetben ez csak feltételezhető, míg egy alkalommal, a Pulykamellfilé rostinhoz, grillezett zöldségek alkotják a garnírungot.

A „Specialitásaink” által kínált hat étel közül négy sertéshúsból, egy-egy pulykahúsból, illetve őzhúsból készült. Két ízben – sertéstekercs és rablóló – szerepel a „siklósi” jelző, de a fentiek szerint kérdéses a tájjelleg. Ugyanakkor, a „Párolt őzcomb oportó mártással” ételnél jelölni kellett volna a bor pontos eredetét, megnevezését, mert ez esetben, helyi alapanyag felhasználásával készült különlegességről beszélhetnénk.

Az étlap véleményezése, elemzése

”Öreghalász” csárda, Szigetvár III. kategória

Az étlapon 30 étel található. Ebből három halétel, ami a csárda nevét figyelembe véve nem eléggé hangsúlyos szám. Az ételcsoportok régimódi magyar sorrendben vannak feltüntetve az étlapon. A „Levesek” között három készítmény, míg a külön kategóriaként feltüntetett „Gulyásoknál” a bab- és a bográcsgulyás olvasható. A túl bonyolult ételnevek használata nem helyes, mert a vendég nem tudja követni a két-háromsoros költői ételneveket, de a túl egyszerű megnevezés sem célravezető, mert nem fejezi ki pontosan a kitalált ételt. A „Csontleves” ilyen mód leírása helyett, a „Csontleves házi finommetélttel és roppanós kerti zöldségekkel” jobban orientálja vendéget, hogy milyen ételre számíthat.

A „Tészták” ételcsoportban háromféle palacsinta és túrós csusza található. A „Köreteknél” hatféle készítmény szerepel, melyekből három burgonyaköret, megtalálható továbbá a galuska, a párolt rizs és a vajban párolt zöldségek is. A „Salátáknál” a szokásos választék: uborka- és káposztasaláta, valamint csemege uborka és ecetes paprika alkotja a kínálatot.

Kissé erőltetett módon itt kap helyet a tartármártás is. Ez a mártás egy külön történetet is megérne, mert a hazánkban készített tartármártás nem egyezik a nemzetközileg ismert mártással. Határainkon kívül a cukrot nem tartalmazó majonézt apróra vágott zöld színű növényi anyagokkal, pl. csemege uborka, metélőhagyma stb. dúsítják. Ezen az étlapon egyébként két olyan étel van, amelyhez a tartármártás kézenfekvő lehet: ponty - és tengeri halfilé rántva. Ez esetben két megoldás is kínálkozik. Az ételnévbe feltüntetni a mártást, vagy automatikusan kínálni ezekhez a halételhez. A „Készételeknél” három pörkölt és a bakonyi szelet található, melyek mindegyike pirospaprikával készülő étel. A „Halételekről” már korábban volt szó. Az Aranykulacs kisvendéglőnél leírtak szerint a „tengeri halfilé” helyett, célszerű megnevezni a halat, pl. hekk, tőkehal stb. A „Frissen sülteknél” mind az öt étel sertéshúsból készül, ebből egy belsőség: a rántott máj.

8. A vizsgált területen, a vendéglátásban dolgozó szakemberekkel készített interjú kérdései

1. Milyen változásokat tapasztalt az áruellátás terén az utóbbi két évtizedben?
2. Említsen néhány pozitív és negatív jelenséget az árubeszerzés területéről!
3. Használ-e helyi, az étteremhez közeli termelőtől származó áruφέléseget?
4. Ha, igen miért?
5. Ha, nem miért nem?
6. Milyen változások szükségesek a helyi alapanyagok népszerűsítéshez és folyamatos biztosításához?
7. Nevezze meg jelenlegi árubeszerzési csatornáit/forrásait!
8. Nevezzen meg néhány helyi és jó minőségű alapanyagot, és annak beszerzési lehetőségét!

Termékkör/Termék(ek)	Beszerzési forrás/Cégnév	Elérhetőség (cím, email, telefon)
Zöldség		
Gyümölcs		
Hús		
Vadhús		
Hal		
Tejtermék		
Egyéb		

9. Milyen helyi tájjellegű ételeket ismer?
10. Írja le röviden ezeknek az ételeknek a jellegzetességeit!

9. A szakemberek válasza a „Nevezzen meg néhány helyi és jó minőségű alapanyagot, és azok beszerzési lehetőségét!” kérdésre

Dr. Kovács Mihályné, Nyíregyháza:

Termékkör/termék (ek)	Beszerzési forrás/cégnév	Elérhetőség (cím, email, telefon)
Zöldség	METRÓ	Nyíregyháza 42-503-400
Sárgarépa, Brokkoli, Retek, Madársaláta		
Gyümölcs	METRÓ, Magántermelő	42-319-711
Alma, Ananász, Mangó, Karambola, Kivi		
Hús	P és P Depo Kft.	Nyíregyháza 42-596-638
Bélszín, Szűzpecsenye, Szárnyasok, Bőrös sertés karaj		
Vadhúsok	Matusz-Vad, METRÓ	Felsőtárkány
Hal	METRÓ	Nyíregyháza 42-503-400
Ponty, Harcsa, Fogas, Tengeri halak bő választéka		
Tejtermék	METRÓ	Nyíregyháza 42-503-400
Tejföl, Kefirek, Sajtból bő választék		

Boros László, Debrecen:

Termékkör/termék (ek)	Beszerzési forrás/cégnév	Elérhetőség (cím, email, telefon)
Zöldség		
Bio zöldség, bio gyümölcs Hús, Bio tartósított termékek	Virágoskút biogazdaság Balmazújváros	Hrsz. 0461/30T.52 580 688 Email: viragoskut@vnet.hu
Erdei-mezei gomba	Tolnai István	Debrecen 06 30 359 36 45
Szezonban: Spárga, articsóka, rukkola, saláták, rebarbara	Dr. Mándi László	Hajdúhadház 06 30 338 64 59
Gyümölcs		
Gyümölcs-Gomba	Somogyi 2000 Kft.	06 30 236 98 52
Hús		
Szürkemarha, borjú, racka, bivaly, gyöngytyúk, bio szalámi, kolbász, mangalica	Hortobágyi Természetvédelmi és Génmegőrző Nonprofit Kft.	Hortobágy, Cinege j.u.1 36 52 580 110 Email. info@hortobagy.eu
Szárnyasok Tanyasi csirke, Gyöngytyúk, Kacsa stb.	Master Good	4600 Kisvárd, Ipari út. 9 36 45 301 100 Mail: kapcsolat@mastergood.hu
Hal		
Ponty, harcsa, busa, apróhal	Hortobágyi halgazdaság	Hortobágy Halastó
Tejtermék		
Kecskesajtok	Nagy László	Eger, Tel: 06 30 976 07 03

Ambrus György, Gyula:

Termékkör/termék (ek)	Beszerezési forrás/cégnév	Elérhetőség (cím, email, telefon)
Zöldség	Mezőker Kft	Békéscsaba, Orosházi út 32 Tel: 30 228 72 37 30 228 72 37
	Régimódi Zöldséges	Gyula, Malomsor 1 Tel: 30 207 45 04 30 207 45 04
Gyümölcs	Mezőker Kft	Békéscsaba, Orosházi út 32
	Régimódi Zöldséges	Gyula, Malomsor 1
Hús	Baromfiudvar 2002 Kft	Debrecen, Balmazújvárosi út 10 Tel: 30 681 77 58 30 681 77 58
Hal	Baromfiudvar 2002 Kft	Debrecen, Balmazújvárosi út 10
Tejtermék	Maus Kft	Békéscsaba, Ipari út 3 Tel: 66/ 547 400
Egyéb: Szárazáru	Szőke és Társa Kft	Békéscsaba, Almáskerti Iparipark Tel: 66/ 442 262

Domonkos Miklós, Balatonfüred:

Termékkör/Termék (ek)	Beszerezési forrás/Cégnév	Elérhetőség (cím, email, telefon)
Zöldség	Őstermelő	Helyben, alkalmanként
	Z + D Kft Keszthely	zpluszd@zpluszd.hu
	Grabant Ferenc kereskedő	Balatonfüred, Vásárcsarnok
Gyümölcs	Őstermelő	Helyben, alkalmanként
	Z + D Kft. Keszthely	zpluszd@zpluszd.hu
	Grabant Ferenc kereskedő	Balatonfüred, Vásárcsarnok
Hús	Pápa 1913 Kft.	89 313 044
	Bradinpex Kft. Balatonfüred	87/481 078
	Matusz-Vad Kft.	Győr, 70 452 9623
	Halker Kft. Balatonboglár	85 550 900
Hal	Halker Kft. Balatonboglár	85 550 900
	Rozmár Kft.	Szigetszentmiklós 24 525 600
Tejtermék	Z + D Kft Keszthely	zpluszd@zpluszd.hu
Mirelit termékek	Matusz-Vad Kft.	Győr, 70 452 9623
	Halker Kft. Balatonboglár	85 550 900
Hentesáru	Bradimpex Kft. Balatonfüred	87/481 078
	Pápa 1913 Kft	89 313 044

Priklyr József, Nagykanizsa:

Termékkör/termék (ek)	Beszerzési forrás/cégnév	Elérhetőség (cím, email, telefon)
Zöldség	Németh Zöldség- Gyümölcs Kft., Nagykanizsa	06 93 311 015
	Damak és Társai Kft., Zalavár	06 20 934 87 94
Primőr termékek (paprika, paradicsom, uborka, salátafélék, fűszernövények)	Kis-Kanizsa városrész (őstermelők)	
Zalai kerekrepa	Nagykanizsa-Miklósfa (őstermelők)	
Magyar burgonya fajták	Keszthelyi Burgonya Kutató Intézet	
Gyümölcs	Németh Zöldség- Gyümölcs Kft., Nagykanizsa	06 93 311 015
Hús	Kanizsa Hús 2000 Kft., Nagykanizsa	06 93 516 231
Hal	Sualex Kft., Keszthely	06 83 510 062
	Metro Nagyker Üzletlánc, Szombathely	06 70 377 95 83
Tejtermék	Dráva Tej Kft., Balatonszárszó	06 84 363 584
Egyéb	Spilák Kereskedelmi Kft. (mirelit), Keszthely	06 30 253 05 49
	Mecsek Fűszért Zrt, (szárazáru), Nagykanizsa	06 93 313 000
	Integrál-M Kft., (szárazáru) Zalaegerszeg	06 30 378 95 51

Mészáros Tibor, Sopron:

Termékkör/termék (ek)	Beszerzési forrás/cégnév	Elérhetőség (cím, email, telefon)
Zöldség - gyümölcs	Tutti Frutti Nagyker.	Sopron
Szőlő, szilva, burgonya, paradicsom, paprika	helyi termelőktől is vásárol szezonálítás függvényében	
Hús	-	
Hal	-	
Tejtermék	Cserpes sajtműhely	Kapuvár

10. A szakemberek válaszai az „Írja le röviden ezeknek az ételeknek a jellegzetességeit!” kérdésre

Dr. Kovács Mihályné, Nyíregyháza

Nyíri bicskás pecsenye:

Hozzávalók: 30 dkg borjúhús, 25 dkg bélszín, 25 dkg szűzpecsenye, 13 dkg füstölt szalonna, 10 dkg sertés zsír, 1 dl olaj, 3 dkg liszt, 4 dkg mustár, só, bors pirospaprika, díszítéshez vegyes saláta és bugyli bicska.

A háromféle húst szeleteljük, szalonna csíkokkal megtűzdeljük, sóval, borssal, pirospaprikával fűszerezzük. Zsírban megsütjük. Tálalása hasábburgonyával, vegyes zöld salátával, sült virsli rózsával történik, végül a bicskát a tetejébe beleszúrjuk.

Sóstói tekercs

Hozzávalók: 50 dkg sertésszín, 12 dkg füstölt tarja, 2 tojás, 15 dkg zsemlemorzsa, tartármártás, 1 dl olaj, 8 dkg trappista sajt, 4 dkg liszt, 3 dkg citrom, só.

Az egy darabban levágott sertéshúst sütéshez előkészítjük, füstölt tarjával és sajttal megtöltjük, felgöngyöljük, bundázzuk, és forró olajban átsütjük. Hasábburgonyával, tartármártással tálaljuk.

Várdai kacsasült almával

Hozzávalók: 2 kg kacska, 10 dkg sertészsír, 1 kg alma, só bors szerecsendió majoránna.

A kacsát fűszerezzük, utána az almát a belsejébe tesszük. Lassú tűznél ropogósra sütjük. Tálalása: burgonyapürével és feldarabolt almával.

Tiszadobi harcsapaprikás

Hozzávalók: 80 dkg harcsafilé, 10 dkg sertés zsír, 10 dkg füstölt szalonna, 2 dl tejföl, 5 dkg liszt, 25 dkg vöröshagyma, só, pirospaprika.

A harcsafilét 3x3 cm-es kockákra vágjuk, sózzuk. A füstölt szalonnát apróra vágjuk, pirítjuk, apróra vágott hagymát beletesszük és dinszteljük, pirospaprikával megszórjuk és hozzáadjuk a harcsát, puhára pároljuk, majd tejsavas habarással sűrítjük. Körete Kapros galuska.

Juhász lapcsánka

Hozzávalók: 2 kg burgonya, 20 dkg liszt, 2 tojás, só, bors, 1 gerezd fokhagyma, 2 dl olaj.

A megtisztított nyers burgonyát megreszeljük, és összedolgozzuk a liszttel, tojással, sóval, zúzott fokhagymával. Fél cm vastag lepényeket készítünk belőle. Az elkészült lepényeket kettéhajtjuk, és juhtúróval, vagy füstölt szalonnával töltjük meg.

Boros László, Debrecen

A pirított lebbencs = pirított tésztával készül, Mezítlábas = pirítatlan tésztából készül. Slambuc: szalonna, burgonya, száraztészta (lebbencs-csusza), só, víz. Rafináltan főzzük, majd pirítjuk a bográcsban. Tízstagombóta: frissen gyúrt tésztát lereszeljük és sós vízben örege főzzük, tetejére friss darált borsot szórunk.

Kukó: Tojások héját meg hagyjuk (a két végén lyukat fúrunk, ezen keresztül kifújjuk a belsejét) kiszárítjuk, kimossuk. Tüdőből hurkához hasonló töltelékét készítünk, ezzel megtöltjük. Pici zsíron vágott petrezselymet futtatunk, felengedjük (ha megvan, a tüdő abáló levével) ebben megfőzzük a betöltött tojásokat. Levébe sót, majd tejfölt teszünk, citrom levével ízesíthetjük. Tejleves: tejet forralunk csipet sóval, frissen gyúrt, reszelt tésztát, vagy laskát főzünk bele. Lehet édesíteni mézzel vagy cukorral.

Debreceni fonatos: fánkhoz hasonló tésztát készítünk, kevesebb tejjel. Nyújtás után hosszúkás rudacskákat sodrunk, amit összefonunk. Hagyjuk megkelni, forró olajban sütjük készre. Meghintjük porcukorral, és finom házi lekvárt kínálunk hozzá.

Hortobágyi pecsenye: Személyenként 2 szelet tarja közé gyenge hagymából, füstölt szalonnából, debreceni páros kolbászból készült töltelékét teszünk. Összetűzzük és roston, vagy sütőben megsütjük. Héjában sült burgonyával és salátával kínáljuk. Télen jó ízű cikakáposztával.

Ambrus György, Gyula

Kondorosi betyár pecsenye: mangalica tarjából készül, körete: együtt sült burgonya és zöldség félék. Sárréti birkapörkölt: bográcsban készül. Egy egész birkát használunk a pörkölt elkészítéséhez, a bogrács aljára a birka fejét is bele tesszük. Gyulai karaj: gyulai páros kolbásszal töltjük a karajt. Csabai vastag kolbász, ízesítése: só, fűszerpaprika, kömény, fokhagyma. Kiszely leves: belsőségből készül, enyhén pikáns savanyú ízű, betétje, pirított kenyér kocka, finomra vágott lila hagyma.

Domonkos Miklós, Balatonfüred

Az ételek jellegzetessége, lényege, hogy a tájegység a Balaton, a Bakony jellegzetes nyersanyagaiból, alapanyagaiból készülnek, illetve azok felhasználásával. Az adott ételek fő alkotórészét ezek az alapanyagok adják. A Tájegység megtartása, a hagyományőrzés esetenként régi receptek alapján kerül megtartásra, a mai gasztronómiai előírások ötvözetével. Ugyanez a szemlélet szükséges a tájegységi BOR ajánlatokhoz is, amihez szintén bizonyos szemléletváltásra lenne szükség több esetben, és nem a gazdasági kényszer befolyásolása motiválná azt.

Priklyr József, Nagykanizsa

Jellegzetes paraszti ételekről beszélhetünk, melyek viszonylag olcsó alapanyagokból készülnek és elkészítésük egyszerű és változatos.

Mészáros Tibor, Sopron

Tejfölös szilvás bableves

Hozzávalók: 40 dkg szárazbab, 50 dkg aszalt szilva, 12 dkg liszt, 10 dkg zsír, 5 dkg cukor, 3 cl ecet, 1 babérlevél, só, fűszerpaprika, 4 dl tejföl

Elkészítés: A beáztatott babból sóval, babérlevéllel, ecettel szokásos módon bablevest készítünk. Mikor a bab már majdnem puha hozzáadjuk a megmosott aszalt szilvát, és készre főzzük. Zsírban pirított liszttel berántjuk, kiforraljuk, cukorral ízesítjük, s tejjel finomítjuk. A levesbetét csipetke legyen.

Soproni babsterc

Hozzávalók: 20 dkg szárazbab, 20 dkg finomliszt, 3-4 evőkanál olaj, só

Elkészítés: A babot egy éjszakára hideg vízben áztatjuk, majd másnap kevés sóval ízesítve puhára főzzük. A főzés során levált hártyákat szűrőkanállal leszedjük.

A lisztet száraz serpenyőben, takaréklángon folyamatos kevergetés mellett szépen megpirítjuk, majd 3-4 dl bab főző lével felengedjük. Forró olajt öntünk hozzá, és a leszűrt babszemeket beleforgatjuk. A tűzről lehúzzuk, öt percig pihentetjük, majd villával nagyobb

darabokra szétszedjük. Tálalás előtt serpenyőben ismét felmelegítjük, sőt egy picit meg is piríthatjuk. Mártással készített húсок kiváló kísézője.

Fertői kacsamáj

Hozzávalók 1,2 kg kacsamáj, 1 kg lecsó, 30 dkg füstölt kolbász, 20 dkg zsír, 2 fej vöröshagyma, 5 dkg só, őrölt bors, 5 dkg liszt

Elkészítés: A tisztított, megmosott kacsamájat szeleteljük, a hagymát finomra vágjuk, a kolbászt karikára vágjuk. A kacsamáj szeletkéket zsíron megsütjük. A füstölt kolbászt, hagymát zsíron megpirítjuk, hozzátesszük a lecsót. Tálaláskor tepsis burgonya talapzatra helyezük a kacsamájat, majd erre a kolbászos lecsót. Legfinomabb friss lecsó hozzáadásával.

Soproni édes metélt

Hozzávalók: 10 db palacsinta, 5 dl tej, 10 dkg vaj, 15 dkg cukor, 5 tojás, 50 dkg szőlő, 10 dkg mák, 5 dkg zsemlemorzsa, 5 dkg zsír

Elkészítés: Az édesen megsütött palacsintákat metéltre vágjuk. A tojássárgáját cukorral habosra kikeverjük, kevés tejet öntünk hozzá, majd hozzáadjuk a tojásfehérjék keményre vert habját, s az egészet a metéltre öntjük. A tepsit vajjal kikenjük, zsemlemorzzával megszórjuk, beleöntjük a massa felét. Szőlővel, mákkal meghintjük gazdagon, majd a maradék masszával beborítjuk. Sütőben pirosra sütjük, kockára vágva, porcukorral meghintve tálaljuk. Fenséges csemege.

Soproni babos rétes- édesen másképpen!

A rétes receptje ízelítő kedves vendég. Jussunk eszébe, mikor szeretteinek sütögeti egy csendes vasárnap délután.

Hozzávalók: Házi rétestészta vagy 2 csomag réteslap, 50 dkg bab, 10 dkg cukor, negyed rúd vanília, 6 dkg vaj, 1 liter tej, 4 tojás, 3 citrom héja, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 1 csomag vaníliás cukor.

Elkészítés: Az előző nap hideg vízbe beáztatott babot leszűrjük, majd vaníliás, cukros tejben puhára főzzük. A főtt babot szitán áttörjük és elkeverjük 4 dkg vajjal, reszelt citromhéjjal, a tojások sárgájával és a habbá vert tojásfehérjével. Ezzel a keveréssel megtöltjük a morzsával meghintett rétestésztát, feltekerjük és megsütjük. Melegen, vaníliás porcukorral meghintve tálaljuk, majd jóízűen elfogyasztjuk.

Ezen kívül: Erdészné leves: vadragú leves bezöldségelve, egyedi fűszerkeverékekkel, tejfölös mustáros habarással, Erdésgombóc: tejfölös gombamártásban- darált sertés és marhahús összegyúrva, fűszerezve, kisütve, Fertői halászlé: tészta hozzáadása nélkül, ponty, csuka, angolna, belsőség alapanyagból a szokásos módon készítve, Nyukli leves: babot bő vízben kifőzik, berántják, csipetkével tálalják.

Babgombóc: szokásos módon, zsemlekockával, liszttel, tojással készülő köret, Céklás almasaláta: Cékla főzve, alma tisztítva szeletelve, cékla, alma összekeverve, cukorral, sóval, köménymaggal, ecettel ízesítve.

Gyertyás pecsenye: Gyertyás, mert késő este gyertya mellett fogyasztották, amúgy fűszeres sertésstarja pecsenyeként készítve, Boros máj: Máj, forró olajban sütve, néhány szelet vöröshagymával gazdagítva. Pecszenyelé vörösborral feleresztve, kiforralva, májra öntve, pürével tálalva. Töltött káposzta: A hagyományos töltelék burgonyás tésztába tekerik, a fazék aljára rakják a fűszerezett savanyú káposztát, majd együtt készre párolják.

Köttes: Kukoricából és búzalisztből készülő kalácsféle, Pölnözi: Lisztből, tojásból, tejföllel, cukorral porhanyós tésztát sütnék, majd kettévágják. Tölteléke tejfölös, darás, tojássárgájával, mazsolaszőlővel készül.

11. A keresleti oldal kérdőíves felmérésének kérdései. Mindkét minta (500 és 210 fő) esetében azonosak a kérdések.

Kérdőív

Kedves Hölgyem/Uram kérem, hogy válaszoljon az alábbi néhány kérdésre. Közreműködésével, egy országos éttermi fogyasztási szokásokat felmérő kutatást segít.

Válaszadása önkéntes és név nélküli, melyet előre is köszönök!

Sándor Dénes főiskolai docens

1. Válaszadó neme: férfi nő
2. Életkora: 10-25, 26-40, 41-55, 56-70, 71 felett
3. Iskolai végzettsége: tanuló, szakmunkás, érettségizett, főiskolát/egyetemet végzett
4. Milyen gyakran jár étterembe? Hetenként 1-2, havonta 1-2, évenként 5-6, évenként 1
5. Melyik ételválasztékot és minőséget szeretné látni az Ön által látogatott étteremben, vendéglőben, csárdában (ezek közül is válasszon egyet): 20-40 kiváló minőségű étel, 60-100 elfogadható minőségű étel, 120-160 változó minőségű étel?

6. Ragaszkodik-e valamilyen ételhez, ételtípushoz az étlapon? Nem Igen, például:
7. Az előételek és a levesek közül melyiket választja általában?
Hideg előétel Leves Meleg előétel
8. Ragaszkodik-e a szabad köretválasztáshoz a főételeknél vagy szívesen látna komplett főételeket körettel, mártással együtt?
Ragaszkodom a szabad köretválasztáshoz Szívesen látnék komplett főételeket
9. A desszertek közül melyiket választja általában?
Palacsintafagylalt somlói galuska gesztenyepüré
egyéb, éspedig:
10. Szívesen kóstolna helyi alapanyagból készített ételeket? Igen Nem
11. Szívesen kóstolna a területre jellemző tájjellegű ételeket? Igen Nem
12. Diétás étkezést folytat-e? Nem Igen, éspedig:
13. Mennyi pénzt költ átlagosan ételre egy étteremben? 1000-1500 Ft, 1500-2000 Ft,
2000-2500 Ft, 2500-3000 Ft, több mint 3000 Ft-ot
14. Mennyi a nettó keresete havonta?
Kevesebb, mint 100.000 Ft, 100.000-150.000 Ft, 150.000-200.000 Ft, 200.000-250.000 Ft,
több mint 250.000 Ft

12. A keresleti oldal 500 fős on-line kérdőíves felmérésének összegző eredményei

Éttermi fogyasztási szokások

A kitöltők statisztikai adatai:

A kérdőívet teljesen kitöltő személyek száma: 500

Férfi:	103
Nő:	397
Életkori átlag:	23.2 év

1. Milyen gyakran jár étterembe?

hetenként 1-2	67	13.4%
havonta 1-2	167	33.4%
évenként 5-6	205	41%

évenként 1 61 12.2%

Összes válasz 500

2. Melyik ételválasztékot és minőséget szeretné látni az Ön által látogatott étteremben, vendéglőben, csárdában?

20-40 kiváló minőségű étel 386 77.2%

60-100 elfogadható minőségű étel 108 21.6%

120-160 változó minőségű étel 6 1.2%

Összes válasz 500

3. Ragaszkodik-e valamilyen ételhez, ételtípushoz az étlapon?

nem 323 64.6%

igen 40 8%

ha igen, például: 137 27.4%

Összes válasz 500

Egyéb válaszok:

gluténmentes étel; kevert, vegyes saláta; szárnyasok, saláták; fűszeres ételek; laktózmentes ételek; friss zöldségek, könnyű halak, szárnyasok; hagyományos, magyar ételek; Cézár saláta; modern magyar ételek; szárnyasok, könnyű ételek, fél adag; hal, sajt; saláta; Rendesen megsütött bélszín, ami tényleg bélszín, nem pedig egyéb része a marhának; vegetáriánus ételek; vegetáriánus ételekhez; Magyaros ételek; sajtfélék zöldségfélék; halak, saláták, tenger gyümölcsei; olasz ételek; vegetáriánus ételekre; padlizsánkrém; fehér húsok; Cordon Bleu; egytálételek; bécsi szelet; vegetáriánus ételek; libamáj; csirkemellből vagy pulykamellből készült ételek; frissen sült; klasszikus ételek, rántott hús-sajt például; leves; vegetáriánus; csirkemell, diétás fogások; levesek; Rántott sajt; kukorica saláta; szárnyas, saláta; vegyes friss saláta; előételekhez; sült, levesek; halak, szárnyasok, saláták; vegetáriánus; levesek; sok helyen elhanyagolják a magyaros fogásokat és a félkész gyorsan elkészíthető ételeket kínálják; saláták; tenger gyümölcsei; tengeri ételek; hal, vadhús; sajtot tartalmazó étel, vagy pizza; mediterrán konyha; hús nélküli ételek; hal; rántott hús; szárnyas ételek; halételek, hideg levesek; halételek; desszert; csirke hús; halételek; szárnyasok; hal, fagyi, gyümölcs; húsételek; szárnyasok; burgonya, vegyes zöldségsaláta (paradicsom, uborka.); szárnyas sült; vega; szárnyasból készült ételek (csirke); vegetáriánus; tésztafélék; levesek, előételek; hús; tipikus magyar, illetve jellegzetes külföldi; leves; vegetarianus, low-fat, low-calorie; bélszín;

vegetáriánus; saláták; csirke; hagyományos, magyar ételekhez (marha, vad ételek, levesek); tészta; hal, szárnyas és vegetáriánus ételek; saláták; szárnyas; szárnyasok; szárnyasokból készült ételek; gluténmentes ételek; leves, vegetáriánus étel; halételek; frissensült; levesek; legyenek hagyományos ételek is; az étterem konyha stílusának megfelelő alap ételekhez; bélszín; hús; Cigánypecsenye; frissensültek; szárnyasok; csirkéből készült ételek; saláták; tengeri ételek; vegetáriánus ételek, saláták; tészták; csirke, pulyka; rántott sajt; desszert; Halak; vegetáriánus; Csirkehús (csirkemell); frissensültek; rántott húsok; salátákhoz; lazac; ételallergiások számára ehető ételek; Olaszos ételek; tészták; rántott hús; Saláták; halakhoz; tenger gyümölcsei; leves; halételek; tésztaféle; szárnyashús; vadhús; hagyományos jellegű étel is legyen; helyi specialitások, eredeti magyar ételek; halétel; szárnyasok; Húsleves, libamáj; könnyű ízletes magyaros halak mediterrán stílus; vadakból készült ételek, tészták; Kijevi pulykamell, hortobágyi húsos palacsinta; Tárkonyos raguleves; grillezett ételek

4. Az előételek és a levesek közül melyiket választja általában?

hideg előétel	84	16.8%
leves	357	71.4%
meleg előétel	59	11.8%
Összes válasz	500	

5. Ragaszkodik-e a szabad köretválasztáshoz a főételeknél vagy szívesen látna komplett főételeket körettel, mártással együtt?

Ragaszkodom a szabad köretválasztáshoz	254	50.8%
Szívesen látnék komplett főételeket	246	49.2%
Összes válasz	500	

6. A desszertek közül melyiket választja általában?

palacsinta	125	25%
fagylalt	141	28.2%
somlói galuska	125	25%
gesztenyepüré	22	4.4%
Egyéb	87	17.4%
Összes válasz	500	

Egyéb válaszok:

gyümölcs fagyalattal; mousse, különleges desszertek; mousse; csokoládés vagy valami érdekes desszertkombináció; fagy, palacsinta, somlói, de szeretem a specialitásokat nem csak a desszertek esetében; tiramisu; valami csokis süti, pl. csokis felfújt; könnyű sütemények, pl.: tiramisu; amit otthon nem biztos, hogy elkészítenék; újdonságok; egyedi, érdekes dolgokat; gyümölcs; a ház ajánlata; általában nem rendelék desszertet; bármi más; sütemény; változatosan a főételtől függően; Szeretem a különleges desszerteket. Unalmas az összes étteremben a somlói/palacsinta választék!; különleges legyen; túrógombóc; sokszor nem túl nagy a desszertválaszték, így akár az összes szóba jöhet; valami egyedi; különlegesebb desszert; a ház specialitása, vagy valamilyen különlegességet; ha van cukormentes desszert; tiramisu; máglyarakás; panna cotta; gyümölcssaláta; máktorta; helyi specialitás, különlegesség; cappuchino, ha az tekinthető desszertnek; melegtésztás sütemények: brownie; nem eszem édességet; mákos guba; bármi, ennél izgalmasabb...sajttorta, creme brulé, zabaglione, stb.; valami könnyedebb, egyszerű desszertet; specialitás, az étterem ajánlata; különlegességek; rétes; tiramisu; mindig mást; különlegességek; bármit, ami nem a tradicionális, feljebb látható 4 opció; Tiramisu; gyümölcssaláta; gyümölcs, csokitorta; mousse, creme; éppen mihez van kedvem :); torta szelet; valamilyen különlegesség; sütemények; Minden mást, ezek már unalmasak; csak akkor eszem desszertet, ha az valami miatt különleges, az étterem specialitása...; sajt torta; gyümölcsös modern desszert; rétes; helyi specialitás; nem eszem desszertet; sütemény; nem sematikusakat - tápióka, passió krém...; helyi különlegességek; soufflé; valamilyen torta vagy süti; bármi ezeken kívül, mert ezeket otthon is könnyen elkészítem/beszerzem; gyümölcs, sajtok; gyümölcs; valamilyen különlegesség; házi rétes; Friss sütemény.; Szezonális gyümölcsökből készült desszertet; gyümölcstál; autentikus házi tészták; csokis desszertek; gyümölcs; változó; gyümölcs fagy; könnyű tortaszeletek, különlegességek; csoki szuflé, túró gombóc; mousse; sütemény, gyümölcs; tiramisu; nem fogyasztok desszertet; ami éppen szimpatikus

7. Szívesen kóstolna helyi - az étteremhez közeli - alapanyagból készített ételeket?

igen	487	97.4%
nem	13	2.6%

Összes válasz 500

8. Szívesen kóstolna a területre jellemző tájjellegű ételeket?

igen	485	97%
------	-----	-----

nem	15	3%
-----	----	----

Összes válasz 500

9. Diétás étkezést folytat-e?

nem	431	86.2%
-----	-----	-------

igen	34	6.8%
------	----	------

ha igen, milyen	35	7%
-----------------	----	----

Összes válasz 500

Egyéb válaszok:

gluténmentes; csak csirke/pulyka hús, só mentes, nem csípős, nem olajos ételek, nem eszek krumplit, rizst, tésztát; kalóriaszegény, szénhidrát mértékkel; szénhidrátmentes; Candida; Teljes kiőrlésű termékek, alacsony zsírtartalmú ételek, sok zöldség-gyümölcs; kevés szénhidrát, semmi cukor; Csak odafigyelek mikor miből mennyit. Főzésnél a lehető legkevesebb zsiradékot használom; nem eszem kenyeret és tésztát egyáltalán, valamint minimális cukrot fogyasztok; kevés vöröshúst fogyasztok, de nem zárom ki őket, főleg egy jó étteremben nem!; gluténmentes diétát; cukormentes; szénhidrátban szegény; sok zöldség és gyümölcs, főételhez kevés köret; energiaszegény; leves kúra; kevés szénhidrát; cukormentes; fehérje diéta; laktóvegetáriánus; szénhidrátszegényt; fogyókúra; gluténmentes diéta; Update; Saláta és leves diéta; étrend: mint szintetikustól mentes; laktózmentes; gluténmentes; próbálok nem gyakran egészségtelen és hizlaló ételeket enni; Candida diéta és makrobiotikus étrend; gluténmentes; vegetáriánus; cukormentes étrend; cukormentes; zöldség, gyümölcs, egészséges ételek

10. Mennyi pénzt költ átlagosan ételre egy étteremben?

1000-1500 Ft	49	9.8%
--------------	----	------

1500-2000 Ft	142	28.4%
--------------	-----	-------

2000-2500 Ft	150	30%
--------------	-----	-----

2500-3000 Ft	89	17.8%
--------------	----	-------

több mint 3000 Ft-ot	70	14%
----------------------	----	-----

Összes válasz	500	
---------------	-----	--

11. Mennyi a nettó keresete havonta? (Opcionális kérdés)

kevesebb, mint 100.000 Ft	305	69.8%
100.000-150.000 Ft	85	19.5%
150.000-200.000 Ft	23	5.3%
200.000-250.000 Ft	13	3%
több mint 250.000 Ft	11	2.5%
Összes válasz	437	

Magyarázat: Az „Összes válasz” az adott kérdésekre adott válaszokat összesítve mutatja. Százalékos bontásban ábrázoltuk, hogy a kitöltők milyen arányban jelölték be az egyes válaszlehetőségeket.

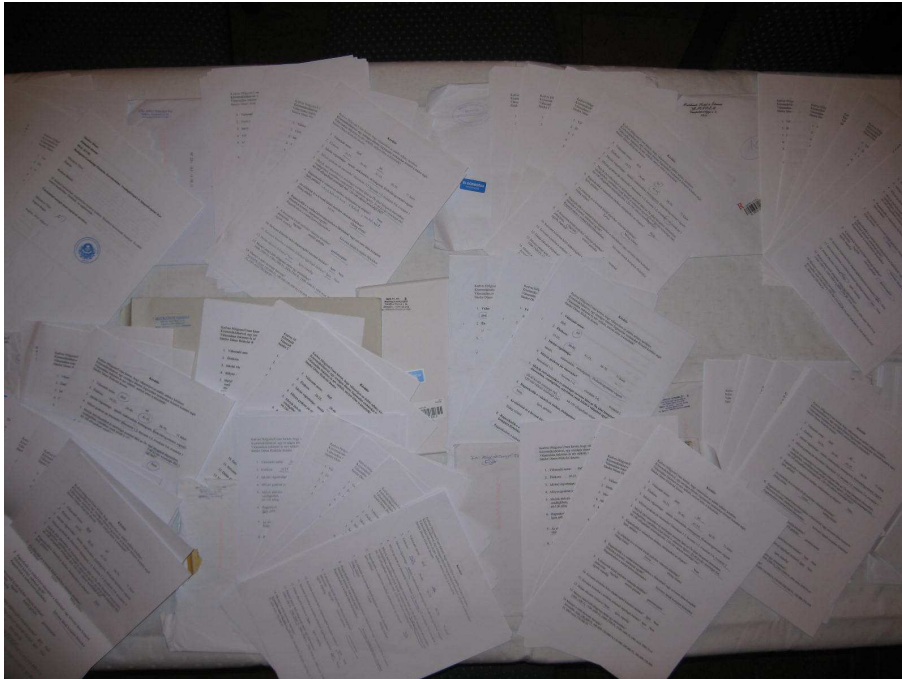
13. A 210 fős éttermi felmérés postán visszaküldött kérdőívei a borítékokban



68. ábra

A 210 fős éttermi felmérés postán visszaküldött kérdőívei a borítékokban
Forrás: SÁNDOR D.

14. A 210 fős éttermi felmérés kitöltött kérdőívei



69. ábra

A 210 fős éttermi felmérés kitöltött kérdőívei
Forrás: SÁNDOR D.

15. A 210 fős kérdőíves megkérdezés eredményeinek manuális összesítésének dokumentuma

A photograph of a handwritten document, likely a summary or data entry sheet. It features a grid-like structure with columns and rows. The text is written in black ink on white paper. Some cells contain numbers, while others contain descriptive text in Hungarian. The handwriting is somewhat cursive and dense. The document appears to be a manual record of survey data, possibly including counts and qualitative observations for different categories.

70. ábra

A 210 fős kérdőíves megkérdezés eredményeinek manuális összesítésének dokumentuma
Forrás: SÁNDOR D.

16. Gasztronómiai rendezvények 1, Helyi termékek, termények ünnepei

4. táblázat

Gasztronómiai rendezvények 1, Helyi termékek, termények ünnepei

Forrás: SÁNDOR D.

Helyi termékek, termények ünnepei	Település	Helyi termékek, termények ünnepei	Település
Vince-napi vesszővágás	Ópusztaszer	II. Libamájfesztivál	Orosháza
Téli Szarvasgomba Fesztivál	Gödöllő	XVI. Öttömösi Spárgafesztivál	Öttömös
Mangalica Fesztivál	Budapest	Csbai Sör és Csülökparádé	Békéscsaba
Mangalica-visitás	Badacsonytomaj	3. Báthori Vigasságok	Nyírbátor
Tardi Hurka- és Szalonnafesztivál	Tard	Balatoni Bor- és Halünnep Balatoni Borok és Halételek	Balatonfüred
Hagyományörző Szlovák Disznótor	Csorvás	Cseresznyefesztivál	Szomolya
Fonyódi Kolbászfesztivál	Fonyód	Eperfesztivál	Tahitótfau
Böllértalálkozó	Túrkeve	Szőlő Násza	Tarcal
Böllértalálkozó	Ónod	Ízutazás Békés Megyében	Szabadkígyós
Bor és Grill Fesztivál	Békéscsaba	10. Meggy Fesztivál	Nyírmeggyes
Harmadik Magyar Szalonna Fesztivál	Tard	1. Pándi meggyfesztivál	Pánd
Soproni Ízutazás	Sopron	3. Újfehértói Fürtös Fesztivál	Újfehértó
Tiszator Böllérfesztivál	Abádszalók	Hejőparti Kacsa-party	Miskolc-Tapolca
II. Toros Pálinkafesztivál	Szeged	12. Szatmári Fesztivál 9. Nemzetközi Diófesztivál	Milota
Disznóvágás	Gárdony	Bor- és Gasztronómiai Vigadalom	Békéscsaba
Húshagyókeddi Tikverőzés	Moha	IX. Csorvási Nemzetközi Lakodalmas Gasztronómiai Napok	Csorvás
Disznótoros Nap	Gádosos	Fincsi Nap	Cserépfalu
Gyulai Kolbász és Sódarmustra	Gyula	VIII. Tiszaihal-Napok	Bogács
Kézműves Magyar Ízek Vására	Budapest	Badacsonyi Borhetek	Badacsony
III. Bábolnai Sonkafesztivál	Bábolna	IV. Halászlé fesztivál	Tiszacsege
Cseresznyekarneval és Juhásztalálkozó	Nyíregyháza	Halas Napok	Tiszafüred
X. Nemzetközi burgonyafesztivál	Pécs	Hal és sörfesztivál	Mohács
4. Dombrádi Csülkös Nap	Dombrád	Lellei Borhét	Balatonlelle
Egri Csillag Borfesztivál	Eger	XV. Medgyesegyházi Dinnyefesztivál	Medgyesegyháza
Debreceni Mangalica Fesztivál	Debrecen	Nagycserkeszi Dinnyenapok	Nagycserkesz
Borzsongás fesztivál	Villány	VI. Európai Kenyérünnep	Orosháza
Velence-tavi Hal-, Vad-, Bor és Pálinkafesztivál	Agárd	Krumplifesztivál	Gávavencsellő

Hungarikum Fesztivál	Budapest	11. Szatmári Fesztivál 8. Nemzetközi Diófesztivál	Milota
Nemzetközi Sajt- és Túrófesztivál	Gyomaendrőd	Bornapok	Ábrahámhegy
Kolbász- és Sonkafesztivál	Gyula	Tolcsvai Borfesztivál	Tolcsva
XI. Gyomaendrődi Nemzetközi Sajt- és Túrófesztivál	Gyomaendrőd	IV. Újkenyér Fesztivál	Gárdony
Nyírségi Ízek Fesztiválja - Akácvirágzás és méz Ünnepe	Napkor - Nagykálló	Zsindelyes Népi Gasztronómiai és Pálinka Fesztivál	Érpatak
IX. Csabai Sörfesztivál és Csülökparádé	Békéscsaba	XII. Szarvasi Szilvanapok	Szarvas
Újszilvási Ágyaspálinka Fesztivál	Újszilvás	36. Nyírségi Ősz - Gyümölcskarnevál	Nyíregyháza
Etyeki Pincefesztivál	Etyek	12. Nemzetközi Sütőtök Fesztivál	Nagydobos
Kevi Juhászfesztivál	Túrkeve	5. Szatmár-Beregi Szilvanap (Új Pálinka Ünnepe)	Tarpa
Sörmajális	Kaposvár	6. Demecseri Káposztás Napok	Demecser
Almavirág Fesztivál	Jászapáti	Pityóka Fesztivál	Komárom
Szüreti Vigadalom	Szigliget	IX. Szüreti Mulatság	Bogács
Zöldség- és Virágfesztivál	Balástya	Badacsonyi Szüret	Badacsony
7. Rakamazi Jonagold Almafesztivál és Vásár	Rakamaz	Szüreti Sokadalom	Szentendre
Csabai Kolbászfesztivál	Békéscsaba	Csokoládé Fővárosa	Szolnok
Gesztenyeünnep	Velem	Újbor és sajt fesztivál	Budapest
ZAMAT Pálinka és Pároskolbász Fesztivál	Debrecen	Szent Márton Ünnep	Szombathely
VII. Süllőfesztivál	Szigliget	Márton-napi Vigasságok	Zalaegerszeg
Őrségi nemzetközi Tökösfesztivál	Őriszentpéter	Szent Márton Újborfesztivál és Libator	Szentendre
Tepertőfesztivál	Pusztáotlaka	Luca Napi Pálinkaünnep	Nyíregyháza
Birsünnep	Noszvaj	Monori Pincefalu	Monor
Káposztás napok	Demecser	XIII. Újborok mustrája	Siklós
IV. Révfülöpi Disznóságok	Révfülöp	Kárpát-medencei Mézfesztivál	Zalaegerszeg
VII. Diófesztivál	Diósjenő	Gyulai Méz és Mézeskalács Fesztivál	Gyula
Disznótoros és Pálinkafesztivál	Mohács	Győri Bornapok, Bor-, Borlovag és Gasztronómiai Fesztivál	Győr
Főzdefeszt	Budapest	VII. Budai Gourmet 2011	Budapest
6. Nemzetközi Hurkatöltő fesztivál	Tápiószentmárton	VI. Budapesti Pálinka Fesztivál 2011	Budapest
HÍR- es Íznapok	Budapest	XX. Budavári Borfesztivál 2011 Borkiállítás és Vásár	Budapest
Budavári Sörfesztivál	Budapest		

17. Gasztronómiai rendezvények 2, Hagyományos ételek főző ünnepei, versenyei

5. táblázat

Gasztronómiai rendezvények 2, Hagyományos ételek főző ünnepei, versenyei

Forrás: SÁNDOR D.

Hagyományos ételek főző ünnepei, versenyei	Település	Hagyományos ételek főző ünnepei, versenyei	Település
VII. Miklósfai Kerekrepafőző verseny	Nagykanizsa	X. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál, IX. Böllér Nap, II. "Főzzük körbe a várat!" Nemzetközi Főzőverseny	Gyula
Száncsengés és böllér verseny	Napkor	V. Rétesfesztivál	Újszentiván
Fánk sütő verseny	Balatonakali	Harkányi Gasztronómiai Fesztivál és Verseny	Harkány
Böllerverseny	Siklós	II. Balatoni Pörköltfőző Verseny	Révfülöp
4. Kocsonyafőző verseny	Felsőtárkány	11. Kácsi Vadfőző Fesztivál	Kács
Borkorcsolya verseny	Balatonudvari	II. Vadásztársaságok Kácsi Főzőversenye	Kács
3. Házilag készült savanyúságok versenye	Tard	Göcseji Prószafesztivál	Göcsej
Kocsonyafesztivál	Miskolc	Balatonudvari Hagyományörző Szabadtéri Marhahúsfőző Verseny	Balatonudvar
3. Forraltbor készítő verseny	Tard	Jókai Nap - Bablevesfőző Verseny	Balatonfüred
Nemzetközi cinkefőző verseny	Szatmárcseke	Új Majori Fesztivál, Csikós és puszta ételek csatája	Nyíregyháza
Hájastészta és Fánk sütő Verseny	Csömör	Gasztronómiai hét - Leves a bográcsba főzőverseny	Balatonakali
Forraltbor Főző Verseny	Agárd	Víg Daróci Pincék IX. Főzőfesztiválja	Tibolddaróc
"Márkó Nap" - Bunyevác hagyományörző program, "Szentistváni Ízek" főzőverseny	Bajszentistván	Országos Rétesfesztivál	Kiskőrös
Szt. György Napi főzőverseny szabadtéri bográcsos főzőverseny	Veszprém	Főzőfesztivál	Borsodgeszt
11. Kácsi Vadfőző Fesztivál	Kács	Dödölle, Prósza és Palacsinta Napok	Révfülöp
II. Vadásztársaságok Kácsi Főzőversenye	Kács	XIII. Karcagi Birkafőző Fesztivál	Karcag

Balatonudvari Hagyományörző Szabadtéri Marhahúsfőző Verseny	Balatonudvar	Halászléfőző Vigasság	Badacsony
Szent György napi Borverseny	Siklós	III. Rétes és lakodalmás Napok	Révfülöp
Magyarországi Németek Országos Borversenye	Mecseknádasd	Laska- és borfesztivál	Cegléd
3. Birkanyúzó- és főző verseny majálissal	Újfehértó	Halfőző Fesztivál	Baja
Kraszna-parti Csíkós Főzőverseny	Kocsord	II. Csőszi Árpádházi Fesztivál - bivalypörköltfőző verseny	Csász
Tavaszköszöntő Találkozó - "Ki a fölveg legügyesebb gombócosa?"	Baja	X. Kakaspörköltfőző Verseny	Kéleshalom
VI. Polgármesterek az idegenforgalomért szabadtéri főzőverseny	Bogács	Országos Családi és Társasági Halsütő Fesztivál	Nyírcsaholy
IVÓ Napi Borünnep Hagyományörző Főzőverseny	Balatonarács	Halfőző Fesztivál	Baja
XIV. Ehető Virágok Fesztiválja - Zöldségszobrászat, Népi tájjellegű Bográcsos Ételek Főzőversenye	Kecel, TG Virágdekor Iskola	"II. Muramenti Halasnapok Tótszerdahelyen" Halételek főzőversenye mindenkinek	Tótszerdahely
Béka sütő-főző fesztivál	Mezőnyárad	Dörgicsi Kulturális Napok Szabadtéri Főzőverseny	Dörgicse
Lecsőfőző Verseny	Szigethalom	Országos Családi és Társasági Halsütő Fesztivál	Tiszalök
IX. Kakaspörköltfőző Verseny	Kéleshalom	Szabadtéri Halászléfőző Verseny	Balatonudvari
Fokhagyma Fesztivál "Fokhagymás ételféleségek randevúja"	Bátya	Gombóc Fesztivál	Nagykörös
Lapcsánka Fesztivál	Nyírcsaholy	Pacalfőző Verseny	Dunapataj
5. Emödi Alföld Bükkalja Főzőpárbaj	Emőd	Kóstolja meg Magyarországot	Nyíregyháza
VI. Majsi Rétesfesztivál	Majs	XIII. Paprikafeszt - Paprikás Ételek Főzőversenye - Borlovagok randevúja	Kalocsa
11. Szatmári Fesztivál 12. Nemzetközi Halászléfőző Verseny	Túristvándi	Nemzetközi Tiszai Halfesztivál 2010	Szeged
IX. Sárréti Birkapörköltfőző- verseny	Vésztő	Szüreti Fesztivál és Kakaspörkölt-főző Verseny	Pusztamérges

11. Szatmári Fesztivál 12. Nemzetközi Szilvalekvárfőző Verseny	Szatmárcseke	6. Tardi Kakasfesztivál és Főzőverseny	Tard
Tiszaöldvári Szabateri Főzőverseny	Tiszaöldvár	Bográcsos Ételek Főzőversenye - Soltvadkerti szüreti napok	Soltvadkert
Gasztronómiai hét - szabadtéri főzőverseny	Balatonakali	Garda Fesztivál - szabadtéri halételfőző verseny	Tihany
Királyi Szakácsok Versenye	Nagyszakácsi	Nagy Halászat a tatai Öreg-tavon - halászlé főzés	Tata
Csirkepaprikás Fesztivál	Siklós	Kostolófesztivál	Budapest
XV. Cserépi bor- és gasztronómiai versenyek, rendezvények	Cserépfalu	Márton Napi Vigasságok	Nyíregyháza
Nemzetközi Halfőző Verseny	Gyomaendrőd	3. Kárpát-medencei Grillázs torta (karamellcukor torta) készítőik kiállítása és versenye	Tápióbicske
Nemzetközi Töltött Káposzta-főző Verseny	Röszke	Hungarikum Napok	Tihany
Szürkemarhás Falusi Sokadalom	Badacsonytördemic	Márton napi hétvége	Balatonlelle
II. Palócfasírt Fesztivál	Nógrádkövesd	Márton Napi újbor Ünnepe	Eger
VI. Kanizsai bor és Dődöllefesztivál, dődölle és tájjellegű ételek országos főzőversenye	Nagykanizsa	I. Márton Napi Libalakoma	Hajdúszoboszló
Mangalica Fesztivál	Budapest	Szüreti Csirkepaprikás-főző Fesztivál	Bóly

18. Gasztronómiai rendezvények 3, Szakács-, gasztronómiai versenyek

6. táblázat
Gasztronómiai rendezvények 3, Szakács-, gasztronómiai versenyek
Forrás: SÁNDOR D.

Szakács-, gasztronómiai versenyek	Település	Szakács-, gasztronómiai versenyek	Település
Bodor Béla Gasztronómiai Emlékverseny	Hajdúszoboszló	Bács-Kiskun Megyei Vendéglátóipari Tanulók és Ifjú Szakmunkások Versenye	Kecskemét
VII. Farsang Kupa Gasztronómiai Verseny és Kiállítás - szakács, cukrász, felszolgáló, mixer és pék szakmákban	Tata	Regionális HOVENTA kiállítás Tanulóverseny	Balatonfüred
Pelikán Kupa - gasztronómiai verseny	Szolnok	Ifjú Szakmunkások Dunántúli Versenye	Kaposvár
Baranyai Chef Kupa - KVISZ	Pécs	Szabadtűzön Készült Ételek Versenye - Pécsi Kereskedelmi Szki.	Pécs
Global Chef Challenge - Hungarian Selection - siófoki regionális megmérettetés	Siófok	Schnitta Regionális Verseny - Dél-Dunántúl	Kaposvár
Global Chef Challenge - Hungarian Selection - nyíregyházi regionális megmérettetés	Nyíregyháza	Vendéglátó iskolák tanulóinak VII. Országos Szabadtéri Főzőversenye és Bemutatója	Bogács
Global Chef Challenge - Hungarian Selection - békéscsabai regionális megmérettetés	Békéscsaba	XX. Bükkaljai Borfesztivál és Nemzetközi Borverseny	Bogács
Global Chef Challenge - Hungarian Selection - kecskeméti regionális megmérettetés	Kecskemét	II. Bezermeni Vigasságok gasztronómiai Nap	Hajdúböszörmény
Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség - Farsang Kupa - Mixerverseny	Budapest	"Gasztrocsata Zalában 2010" MNGSZ Régiók találkozása	Keszthely
Global Chef Challenge - Hungarian Selection - budapesti regionális megmérettetés	Budapest	Gasztro Csata - Győr	Győr
V. Kanizsai Szakmai Nyílt Nap és Verseny, Nemzetközi Cocktail Verseny	Nagykanizsa	Culinary Expo - Global Chef Challenge Közép-Európai Döntő - Hoventa	Budapest
Krúdy Napok (országos gasztronómiai verseny) Kúrty Gyula Szki.	Siófok		

19. Gasztronómiai rendezvények 4, Vegyes rendezvények

7. táblázat
Gasztronómiai rendezvények 4, Vegyes rendezvények
Forrás: SÁNDOR D.

Vegyes rendezvények	Település	Vegyes rendezvények	Település
Bon-bonok és csokoládék - a zalaegerszegi diákszekció programja	Zalaegerszeg	Óriás fonott kalács és világrekord kísérlet	Bogács
Pincér bál	Debrecen	"Jánoska eresztés" - Hagyományörző program; Halászléfőző verseny	Baja
VII. Debreceni szakácsbál	Debrecen	Molnártalálkozó és Életmód Fesztivál	Túristvándi
"Borpárlatok és pálinkák" a zalaegerszegi diákszekció programja	Zalaegerszeg	Halászlé és horgászverseny	Ábrahámhegy
XII. Chef Bál	Budapest	Horgász és Halászléfőző Verseny	Agárd
Téltemetés kocsonyafőző és jelmezverseny	Vác	Víz-Zene-Virág Fesztivál	Tata
Csabai Farsang	Békéscsaba	Tisza-Party 2009	Vásárosnamény
Farsang Farka Fesztivál	Budapest	Város Napja- Matyó Expo	Mezőkövesd
Fonó, farsang, disznótor	Szentendre	Lovasi Kulturális Napok	Lovas
II. Bor-Blues-Böllér Napok	Csopak	Nemzetközi Kocsitoló Verseny	Kocs
MESTERVACSORA	Balatonalmádi	8. Tarpai Kuruc Nap	Tarpa
"Bányais Napok" - gasztronómiai bemutatók, Mesterek és Tanítványaik	Baja	Gulyásagyú fesztivál	Balatonfüred
Komáromi Napok	Komárom	3. Ajaki Nemzetközi Lakodalmas és Hagyományörző Fesztivál	Ajak
Falusi Húsvét	Nyíregyháza	Három Napos Matyó Lakodalom	Szentistván
Szent György Napi Vigasságok	Baja	Hírös Lakodalom	Nyíregyháza
MESTERVACSORA - Hunguest Hotel Pelion	Tapolca	2. Szörny fesztivál és szörny ételek főzőversenye	Varbó
Tavaszi Jazz és Borfesztivál	Budapest	Várkerti Vigasságok	Gyula
Szent György Heti Vigasságok	Mór	Kondorosi Betyár Napok	Kondoros
Öhönforgató Verseny és Néptáncalálkozó Fesztivál	Tiszavasvári	Sárkány ellen Sárkányfűt	Gyöngyös, Mátrafüred
Hortobágyi Hídi Vásár	Hortobágy	Öreghegyi Multságok	Székesfehérvár
Dombrádi Napok Hagyományörző Szüreti Felvonulás	Dombrád		

20. Helyi termékek értékesítési csatornái Magyarországon

Termelői piac

Kezdeményezés címe: Liliomkert - Káptalantóti Piac

Szervezet neve: LILIOMKERTI PIAC Termelő, Értékesítő és Szolgáltató Szövetkezet
(Liliomkerti Piac Szövetkezet)

Elérhetőség: Káptalantóti, Balaton-felvidék, <http://liliomkert.lapunk.hu/>

Webáruház

Kezdeményezés címe: Borsodi Romák Innovatív Társadalmi és Gazdaságfejlesztési
Programja (BRIDGE)

Szervezet neve: Autonómia Alapítvány (www.autonomia.hu)

Elérhetőség: Cserehát, Borsod Abaúj Zemplén megye, <http://www.equal-bridge.hu/>

Helyi termék-adatbázis

Kezdeményezés címe: Termelotol.hu

Szervezet neve: Termelotol.hu nonprofit alapítvány

Elérhetőség: www.termelotol.hu

Helyi termék bolt, mozgó helyi termék bolt

Kezdeményezés címe: Szociális bolthálózat

Szervezet neve: Magyar Gazdakörök és Gazdaszövetkezetek Szövetsége (MAGOSZ)

Elérhetőség: www.gazdakorok.hu

Bevásárló körök

Kezdeményezés címe: Szatyor

Szervezet neve: Szatyor Bevásárló Közösség

Elérhetőség: <http://szatyor.org/>

Helyi termék-fesztiválok

<http://helyitermekfesztival.hu/>

Egyebek (helyi termék-polcok, tájtermék-sarkok, közétkeztetés)

http://www.zsambekinfo.hu/stelazsi_program.php

Komplex helyi termék-kezdeményezések

Kezdeményezés címe: Pannon Helyi Termék Klaszter

Szervezet neve: Pannon Helyi Termék Klaszter

Elérhetőség: www.pannonproduct.hu

Kezdeményezés címe: Élő Tisza Védjegy – Élő Tisza Tájtermék

Szervezet neve: Szövetség az Élő Tiszáért (SZÖVET)

Elérhetőség: <http://www.elotiszaert.hu/>