

Turizmus

Helyi termékekre fókuszáló turizmus a körforgásos és fenntartható gazdaságban

DANKÓ LÁSZLÓ

PhD, egyetemi docens, Tokaj-Hegyalja Egyetem, danko.laszlo@unithe.hu

ÖSSZEFOGLALÁS

A körforgásos és fenntartható gazdaságra való törekvés az európai zöld megállapodás egyik fő eleme: a fenntartható termékek és szolgáltatások általánossá tétele az EU-ban, a tudatos fogyasztói magatartás elősegítése – egyebek mellett - a közlekedésben és a „termelőtől a fogyasztóig” stratégia elvei szerinti vendéglátásban. A helyi termékek felfedezése olyan turisztikai tevékenység, amely a slow life filozófiát követő látogatók részéről a kulináris hagyományokat a regionális identitás és a kulturális örökség felfedezésének alappillérvé teszi, és értékeli a helyi közösségekben kialakult hagyományos ételeket és italokat. A hagyományos élelmiszerek, ételek, italok felkutatása és a szolgáltatásfejlesztés mellett az előadás azokra módszerekre mutat rá, amelyek segíthetik mind Tokaj-Hegyalja világörökség, mind Zemplén helyi élelmiszereinek – köztük a vezértermék: tokaji borok - felfedezését, s a helyi gasztronómiája által az ide látogató, értő közönség emlékezetes étkezési élményekkel (memorable food experience) gazdagodhat.

KULCSSZAVAK helyi termékek, körforgásos gazdaság, fenntartható gazdaság, élelmiszer

Tourism focusing on local products in a circular and sustainable economy

LÁSZLÓ DANKÓ

PhD, Associate Professor, University of Tokaj, danko.laszlo@unithe.hu

ABSTRACT

The pursuit of a circular and sustainable economy is one of the main elements of the European Green Agreement: the generalization of sustainable products and services in the EU, the promotion of conscious consumer behavior - among other things - in transport and hospitality according to the principles of the "from producer to consumer" strategy. Discovering local products is a tourism activity that makes culinary traditions a cornerstone of the discovery of regional identity and cultural heritage for visitors following the slow life philosophy, and appreciates the traditional foods and drinks developed in local communities. In addition to the search for traditional foods, meals and drinks and the development of services, the presentation points to the methods that can help the discovery of both the world heritage of Tokaj-Hegyalja and the local foods of Zemplén - including the leading product: Tokaj wines - and through the gastronomy of the place, the visitor and connoisseur the audience can be enriched with memorable food experiences.

KEYWORDS local products, circular economy, sustainable economy, food

1. A KÖRFORGÁSOS ÉS FENNTARTHATÓ GAZDASÁG

A népesség és vele a nyersanyagok iránti igény növekedése miatt egyre szűkösebbek az erőforrások. Ráadásul számos nyersanyagot nem helyben termelünk, így ilyen esetekben az EU sokszor harmadik országokra támaszkodik. Emellett a környezetre is komoly hatással van a

nyersanyagok termelése, szállítása és felhasználása. A nyersanyagok hatékonyabb felhasználásával csökkenthető a széndioxid-kibocsátás.



1. ábra: A körforgásos gazdaság termelési és fogyasztási elvi modellje. Forrás: [1]

A körkörös gazdaság termelési és fogyasztási modellje (1. sz. ábra) arra épül, hogy egyszeri fogyasztás helyett a termékek élettartamát a lehető legjobban meghosszabbítsuk. Erre alkalmas módszer lehet, ha vásárlás helyett kölcsönzünk, a már megvásárolt termékeknek pedig „második esélyt” adunk azzal, hogy megjavítjuk, átalakítjuk, esetleg továbbadjuk őket. Amikor az adott termék eléri az életciklusa végét, akkor az alapanyagokat újra lehet hasznosítani. Így csökken a hulladék mennyisége, ráadásul az alapanyagok és késztermékek újbóli felhasználása gazdaságilag is értékteremtő. [2]

Az Európai Bizottság 2020-ban javaslatot tett a Next GenerationEU programra, mely az EU gazdaságélénkítési terve. Ez a 2021–2027-re vonatkozó, hosszú távú költségvetéssel (MFF) együtt egy zöldebb, befogadóbb, digitális és fenntartható Európa megteremtését, valamint a jövőbeli válságokkal, például a kímaválsággal szembeni hatékonyabb fellépést tűzte ki célul. A program fő eszközét, a Helyreállítási és Ellenállóképességi Eszközt a Parlament 2021. februárjában hagyta jóvá.

A körforgásos gazdaságra vonatkozó új cselekvési terv az európai zöld megállapodás egyik fő eleme. Fő céljai a fenntartható termékek és szolgáltatások általánossá tétele az EU-ban, a tudatos fogyasztói magatartás elősegítése, a hulladékkeletkezés csökkentése és nagyobb

hangsúly fektetése azokra az ágazatokra, amelyek a legtöbb erőforrást használják fel, így az alábbi szektorokra koncentrálnak: [3]

- elektronika és infokommunikációs technológiák,
- akkumulátorok és járművek,
- csomagolás,
- műanyagok,
- textiltermékek,
- építőipar és épületek,
- élelmiszerek.



2. ábra: Az Európai Zöld Megállapodás előnyei. Forrás: [4]

Az európai zöld megállapodás meghatározza, hogy miként lehet Európát 2050-ig az első klímasemleges kontinenssé tenni. Új, fenntartható és inkluzív növekedési stratégiát vázol fel, amely fellendíti a gazdaságot, javítja az emberek egészségét és életminőségét, gondot fordít a természetre, és amelyből senki nem marad ki (2. sz. ábra).

A „termelőtől a fogyasztóig” stratégia a zöld megállapodás középpontjában áll. Átfogó módon foglalkozik a fenntartható élelmiszerrendszerek kihívásaival, felismerve az egészséges emberek, az egészséges társadalmak és az egészséges bolygó közötti elválaszthatatlan kapcsolatokat. Az értékláncokban a fenntartható élelmiszerrendszerre való áttérés környezeti, egészségügyi és társadalmi előnyökkel és gazdasági haszonnal járhat, és a jelenlegi válságot követően fenntartható pályára állíthatja a gazdaságot. [5]

Az EU célja, hogy csökkentse az uniós élelmiszerrendszer környezeti és éghajlati lábnyomát, erősítse annak rezilienciáját, biztosítsa az élelmezésbiztonságot az éghajlatváltozással és a

biológiai sokféleség csökkenésével szemben, és a versenyképes fenntarthatóság felé történő globális átmenet élére álljon a termelőtől a fogyasztóig, kiaknázva az új lehetőségeket.

Témánk szempontjából kiemelhető, hogy a stratégia a regionális és helyi élelmiszerrendszerek sikeres adaptációjának növelése céljából, a rövidebb ellátási láncok létrehozása érdekében támogatni fogja a távolsági szállítástól való függőség csökkentését (2017-ben mintegy 1,3 milliárd tonna mezőgazdasági, erdészeti és halászati alaptermék közúti szállítására került sor). [6]

A farm-to-table elven működő vendéglátóhelyek külföldön egyre elterjedtebbek, lényegük, hogy harmadik fél közbenjárása nélkül, közvetlenül a termelőktől kapják az alapanyagokat az éttermek. Bár erre a módszerre a hazai vendéglátóhelyek is nyitottak, legtöbbször plusz energiabefektetés megteremteni a kapcsolatot a megfelelő beszállítókkal, kibogarászni és végighívni az adatbázisokból a gazdákat. Az sem mindegy, hány „élelmiszerkilométert” tesz meg egy étterem kínálata, vagyis mennyit utazik egy alapanyag, mielőtt az asztalunkra kerül, és ez mennyi károsanyag-kibocsátással jár. [7]

A fenntartható élelmiszerrendszerekre való átálláshoz olyan kollektív megközelítésre van szükség, amelyben a kormányzás minden szintjén részt vesznek a hatóságok (beleértve a városokat, a vidéki közösségeket), az élelmiszer-értéklánc magánszektori szereplői, a nem kormányzati szervezetek, a szociális partnerek, a tudományos szakemberek és a polgárok.

2. AZ ÉLELMISZER-TURIZMUS ÉRTELMEZÉSE

Az élelmiszer-turizmus, mint fogalom 2001-től terjedt el, miután Erik Wolf, a World Food Travel Association elnöke fehér könyvet írt a témáról. [8] A forgatókönyv egészen más, ha efajta turizmussal motiválhatjuk az embereket a vidék megismerésére, változatossá téve a fogyasztható ételek, italok szezonálisát, és olyan embereket vonzva, akik személyes és tiszteletteljes módon akarnak értően kapcsolódni a helyi kultúrához. Az ilyen típusú turizmus megerősítéséhez szükséges a látogatók mélyebb összekapcsolása a desztinációval, a helyi étel és italkínálat ezt nagyon jól szolgálja.

Az élelmiszer-turizmus tehát viszonylag új és tág fogalom, de már több meghatározás is létezik a leírására (gyakori a kulináris turizmus és a gasztronómiai turizmus kifejezés is). Ezen turisztikai aktivitás fő célja, hogy az egyes desztinációk komplex helyi termék, étel és ital, valamint kulináris élménykínálata utazásra, látogatásra inspirálja az embereket.

Az élelmiszer-turizmus olyan tevékenységekből áll, amelyek tapasztalatokat, s ezen keresztül élményeket nyújtanak a felkeresett desztináció, település helyi étel és ital kínálatáról, fogyasztási szokásairól, kultúrájáról és a hagyományok megbecsüléséről, oly módon bemutatva, hogy értékelik egy adott régió történelmét, kultúráját és környezetét. [9]

A helyi termékek felfedezése olyan turisztikai tevékenység, amely a látogatók részéről a gasztronómiai hagyományokat a regionális identitás és a kulturális örökség megismerésének alappillérvé teszi, értékeli a helyi közösségekben kialakult hagyományos ételeket és italokat.

A minőségi bor-, és ételkínálat és a fogyasztói igényesség erősítése érdekében a Magyar Turisztikai Ügynökség együttműködik a Magyar Bocuse d'Or Akadémia, a Pannon Gasztronómiai Akadémia, a Stílusos Vidéki Éttermiség, a Stílusos Vidéki Szállodák Szövetsége, a Magyar Vendéglátók Ipartestülete, a Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége, a Magyar Konyha, az Agrárminisztérium és a Külgazdasági és Külügyminisztérium szakmai szervezetekkel. 2019-ben megállapodás született arról, hogy a magyar hagyományokra és a sokszínűsége épülő mai gasztronómiai élménykínálat célzott megismertetése és eredményes népszerűsítése ikonikus magyar ételek folyamatos és következetes bemutatásával és kommunikációval érhető el.

Ezek alapján hazánk ikonikus ételei a következők: [10]

- Libamáj vagy kacsamáj hidegen készítve,
- Körözött színes grillezett paprikasalátával,
- Gulyás,
- Halászlé,
- Töltött káposzta,
- Csirkepaprikás galuskával (alternatívaként: harcsapaprikás csuszával),
- Szarvasgerinc (elkészítési javaslat: erdei gombákkal/vadasan),
- Tojásos nokedli salátával,
- Somlói,
- Dobostorta.

Minden tradicionális és ikonikus étel mellé a karakterben és ízben harmonizáló kiváló minőségű hazai bort is ajánlanak. Az MTÜ részéről meghatározásra kerültek hazánk jellegzetes regionális ételei, melyek a következők:

- Soproni winzer káposzta (Sopron-Fertő és Bük-Sárvár),
- Szatmári szilvalekváros derelye (Tokaj és Nyíregyháza),
- Palócleves (Mátra-Bükk),
- Tahitótfalui pisztráng (Budapest környéke),
- Karcagi birkapörkölt (Debrecen és térsége),
- Vörösboros kakas (Pécs-Villány),
- Harcsapaprikás túrós csuszával (Balaton),
- Csabai töltött káposzta (Gyula és térsége),
- Halászlé (Szeged és térsége),
- Szigetközi ecetes hal (Győr-Pannonhalma).

Három új kiadvány is népszerűsíti a hazai gasztronómiát: a Szívvel, ízekkel: Magyarország című B2C fókuszú, nagyközönséget célzó kiadvány, illetve a Kóstolja meg Magyarországot! című szakmai, B2B kiadvány, amelyek a magyar mellett angol, német, spanyol, francia és orosz nyelveken elérhetőek el. Ezen kívül a Pannon Gasztronómiai Akadémia Egyesülettel, a Stílusos Vidéki Éttermiséggel, a Magyar Vendéglátók Ipartestületével és a Magyar Konyhával közösen dolgozva elkészítették a „10 séf, 10 térség, 10 ikonikus étel” című kiadványt. Az új kiadványok

célja, hogy betekintést nyújtsanak a magyar gasztronómia változatos világába, inspirálva az utazókat hazánk felfedezésére az ország borvidégeinek és gasztronómiájának páratlan kombinációjával.

3. A HELYI TERMÉKEK ÉS KONYHA FELFEDEZÉSE A KULINÁRIÁN TÚL

Az élelmiszer-turizmus az egyedülálló és emlékezetes étkezési és italfogyasztási élményekre fókuszál a látogatás során, de nem korlátozódik csupán az ínycsiklandó kulináriára. Nő az igény a vendéglátásban a kézműves, illetve kisüzemben készült élelmiszerekre. Házi füstölőkben érlelt kolbászkok, szalonnák, hosszan érlelt sajtok sora, vagy épp a sokáig nem a valódi értékén kezelt pálinka jelzi, hogy az évszázadokra visszatekintő élelmiszer-készítő eljárásaink nem merültek feledésbe, s a modern magyar gasztronómiában képesek megtalálni a helyüket. [11]

Az élelmiszer-turizmus abban különbözik az agroturizmustól, hogy az élelmiszer, vagy gasztronómiai turizmus a kulturális turizmus részhalmazának (a konyha a kultúra megnyilvánulása), míg az agroturizmus a falusi turizmus részhalmazának tekinthető, de az élelmiszer- és az agroturizmus elválaszthatatlanul összekapcsolódnak, amint a konyha megtalálható a mezőgazdasági gazdaságokban is. Az élelmiszer-turizmus az élményszerű utazás alkategóriájának tekinthető.

Az élelmiszer-turisztikai tevékenységek listája széles körű, számos megoldás létezik a gasztronómiával kapcsolatos turisztikai tevékenységekhez mind a látogatók, mind a szolgáltatók számára. Ez egy kreatív piac, mert magába foglalja az élelmiszer-, ital- és vendéglátóipar különböző képviselőit. Beszélhetünk éttermekről, szállodákról, szakácsokról, de termelő és feldolgozó gazdaságokról, helyi piacokról, kézműves termelőkről és falusi szálláshelyekről, kiadványokról, sőt utcai élelmiszer árusokról is.

A különböző konyhák felfedezését mindig a szabadidő és az utazás pillanataihoz kötötték, de az élelmiszer-turizmus fogalma a közelmúltban úgy alakult, hogy mára az éttermi étkezésen túli tevékenységeket is magában foglalja.

Ez a változás pedig a turizmushoz kapcsolódva nagyszerű lehetőséget teremt arra, hogy a látogatók a körforgásos és fenntartható gazdaság elvei mentén a rövid értéklánc különböző szintjein közelítsenek az élelmiszerekhez, és tanuljanak azoktól, akik ezt előállítják. Ily módon lehetőség nyílik a gazdasági fejlődés kiterjesztésére a társadalom különböző rétegeire, és személyesebb és hitelesebb élményeket kínálni az utazónak.

Az élelmiszer-turizmus ezért sokkal több, mint egy desztinációban, településen a honlapon, prospektusban ajánlott exkluzív éttermek listája ínycsiklandóknak. De nem is csak az agroturizmusra koncentrál, hanem minden olyan tevékenységhez kapcsolódik, amely az élelmiszereket az emberek, helyek és idő közötti kapcsolatteremtő eszközként használja.

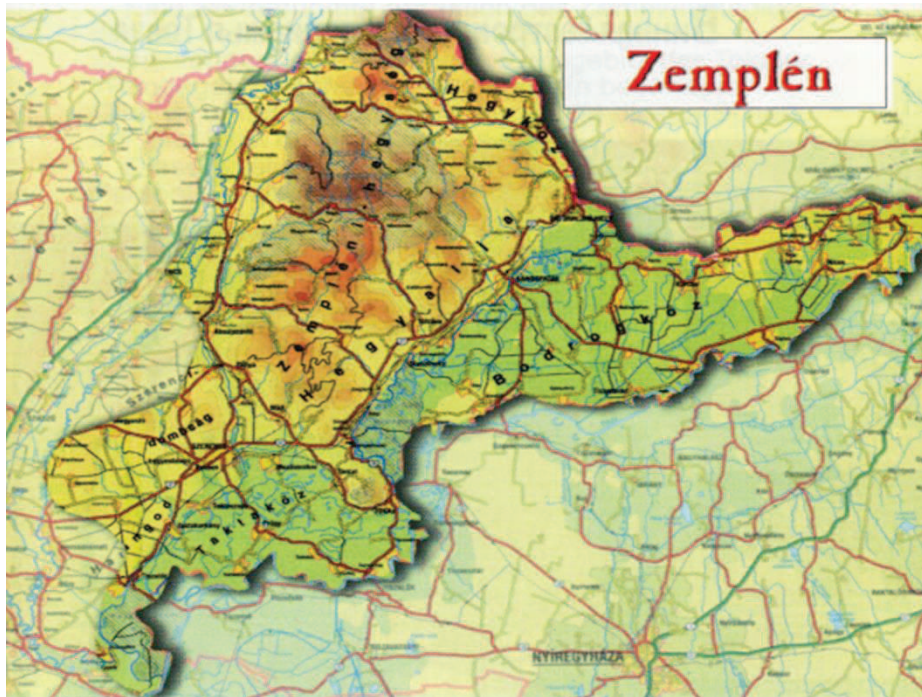
A helyi közösséggel együtt épített és identitását tiszteletben tartó élelmiszer-turizmus eszköz lehet a turizmus negatív hatásainak megváltoztatására, valamint a turista és a helyi emberek, vendéglátók, valamint a valódi élelmiszerek közötti kapcsolat élménnyé formálására.

Erose Sthapit tanulmánya vizsgálja, hogy mi teszi emlékezetessé az étkezési élményt (MFE) a turisták számára. [12] Az MFE koncepcionális keretének főbb komponensei: helyi specialitások és ételtulajdonságok (íz), hitelesség, újdonság, összetartozás és társadalmi interakció, vendéglátás és szolgáltatáskép, beleértve az élelmiszer ajándéktárgyakat.

Az érintett szolgáltatók számára követelmény, hogy helyi specialitásokat (is) kínáljanak; ízletes, újszerű és hiteles ételélményeket nyújtsanak, ösztönözzék a társadalmi interakciókat a turisták és a szolgáltatók között; meleg és barátságos vendéglátást kínáljanak; összpontosítsanak a szolgáltatásképre; és találjanak autentikus ételeket (beleértve az élelmiszer ajándéktárgyakat is) izléses, desztinációra jellemző formában (pl.: hollóházi, vagy pataki kerámia tányérok, tokaji borospoharakban).

4. AZ ÉLELMISZER-TURIZMUS FEJLESZTÉSE TOKAJ-ZEMPLÉNBEN

Az élelmiszer-turizmus az a folyamat, amellyel egy turisztikai desztináció a turizmushoz kapcsolódó tevékenységek révén igyekszik maximalizálni helyi élelmiszer-rendszerének gazdasági potenciálját.

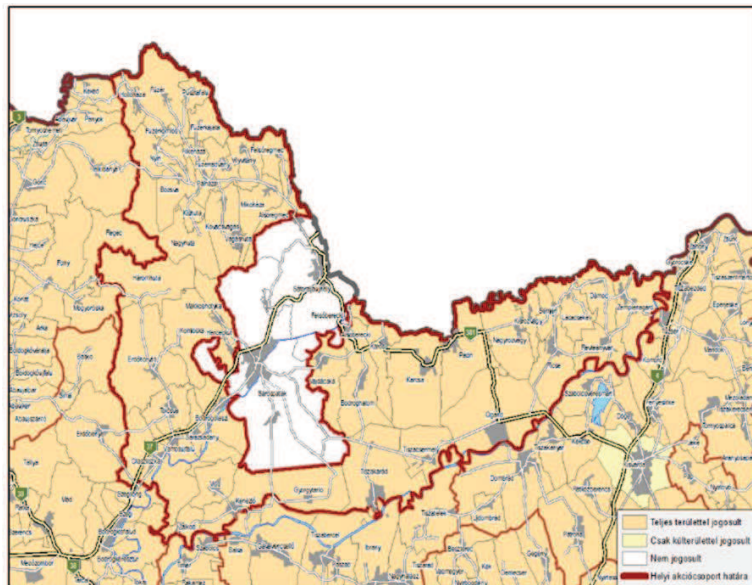


3. ábra: A Tokaj-Zemplén turisztikai desztináció. Forrás: [13]

4.1 Adatgyűjtés módszertanának kialakítása és tesztelése

1. Első lépés annak eldöntése volt, hogy a Hernád – Tisza – magyar-szlovák államhatár határolta 103 települést magába foglaló Tokaj-Zemplén turisztikai desztináción (3. sz. ábra) belül a Zempléni Tájak LEADER HACS területén (4. sz. ábra) a turista célcsoportok szegmentálása alapján kívánjuk-e az erre fogékony látogatóközönség számára szélesebbre tárni

a desztinációban az élelmiszer-turizmus ajtaját és kiterjeszteni azt a helyi hagyományok és élelmiszerörökségek világára?



4. ábra: A Zemplén Tájok LEADER HACS területe a Tokaj-Zemplén turisztikai desztinációban. Forrás: [14]

2. Ezt követően szükségessé vált felmérni a lehetséges releváns és piacképes kínálatot. Annál is inkább, mert a végső cél: a térségi helyi termékek márkázása, a Zempléni Tájok védjegyrendszerének bevezetése és termékeken, való feltüntetése révén a látogatók nagyobb biztonsággal érhetik el a már említett „emlékezetes étkezési (helyi termék vásárlási) élményt”.

Ezt a munkát a Zempléni Tájok Vidékfejlesztési Egyesület megbízása keretében a helyi termék felmérési és elemzési módszertan kidolgozásával, majd teszt jelleggel 50 helyi termelő, cég, civil szervezet és termékeik, alkalmazott marketingjük vonatkozásában adatbázis kiépítésével végeztük el.

A „Helyi termelői adatbázis kialakítása” munkarészben elvégzett feladatok:

- felmérés adatformátumának kidolgozása,
- adatmodell és egyedtípus(ok) elemeinek meghatározása,
- adatgyűjtés,
- szintetikus adatbázis kialakítása és dokumentálása (5, 6, 7. ábra xls munkalapok).

A felmérés adatformátumának meghatározása volt az első lépés, majd az adatmodell és egyedtípusok meghatározására került sor: 6 oldalas, 7 kérdésből álló „védjegy felmérési adatlap”-ot, s 11 oldalas 7 kérdésből álló „védjegy használati kérelem adatlap”-ot szerkesztettünk. A meghirdetett védjegy használati felméréshez az interneten Google Forms kérdőív kitöltésével is lehetett csatlakozni az érdeklődőknek.

3. Mindezek után került összeállításra lekérdezési lehetőségekkel az Excelben szerkesztett „Zempléni Tájak Termék” adatbázis 3 munkalapos adatállománnyal:

- helyi termék előállítók alapadatai,
- helyi termék előállítók termékkörei, termékfajtái és típusai,
- helyi termék előállítók által alkalmazott marketing.

A megfelelő értékelést kapott termékek a – kidolgozás alatt lévő - védjegyhasználati szerződés alapján - jogosulttá válnak a termékvédjegy használatára a védjegyhasználati kézikönyvben foglaltak szerint.

Cég / Név	Képviselő neve	Beszélt	Értékesítési terület	Adatszűrés	Cím	Levelezési cím	Telef. (Ház)	Észt.	Webold	Weboldal elérhetőség	Közzététel	Gazdálkodás	Gazdálkodás	Értékesítés	Védjegyhasználati	Védjegyhasználati	Tulajdonos	
1. A "Borságyos Tejtermék" Alapítvány	Dáni Balazs	ajánlat	001-001102	001-011-03	9973 Győr	9973 Győr	06 30 420000		http://www.borsagyos.com	www.borsagyos.com	Facebook	001	001	001	001	001	001	001
2. Agoston Gabor EV	Agoston Gabor	ajánlat	001-001102	001-002-02	9990 Sárospatak	9990 Sárospatak	06 30 541000		http://www.agoston.com	www.agoston.com	Facebook	001	001	001	001	001	001	001
3. BARI S Pincezet	id. BARI László	ajánlat	01-000000	120194-01	9990 Sárospatak	9990 Sárospatak	06 30 471000		http://www.bari.com	www.bari.com	Facebook	001	001	001	001	001	001	001
4. Borságyos Tejtermék Alapítvány KH	Gábor József	ajánlat	00-001102	140302-03	9990 Sárospatak	9990 Sárospatak	06 30 200700		http://www.borsagyos.com	www.borsagyos.com	Facebook	001	001	001	001	001	001	001
5. DYNAMIS Ipari és Kereskedelmi Szolgáltató KH	Hársik Richárd	ajánlat	02-001101	120104-01	9990 Sárospatak	9990 Sárospatak	06 47 010101		http://www.dynamis.com	www.dynamis.com	Facebook	001	001	001	001	001	001	001
6. Emri Béla János EV	Emri Béla János	ajánlat	00-001102	0271-02-02	9993 Miskolc	9993 Miskolc	06 30 441000		http://www.emri.com	www.emri.com	Facebook	001	001	001	001	001	001	001
7. Esvor Bt	Simkó Sándor	ajánlat	00-001102	2109-02-01	9990 Sárospatak	9990 Sárospatak	06 30 200700		http://www.esvor.com	www.esvor.com	Facebook	001	001	001	001	001	001	001
8. "Főmark 34" Szőlő-Gyümölcs Feldolgozó és Értékesítő KH	id. Kiss István	ajánlat	00-001102	001-001-01	9994 Tokaj	9994 Tokaj	06 30 911014		http://www.fomark.com	www.fomark.com	Facebook	001	001	001	001	001	001	001
9. Fikler László EV	Fikler László	ajánlat	010000	710046-03	9990 Nagytúrós	9990 Nagytúrós	06 30 370010		http://www.fikler.com	www.fikler.com	Facebook	001	001	001	001	001	001	001
10. Gécz Dániel EV	Gécz Dániel	ajánlat	01-001102	191000-01	9993 Borsodnyégy	9993 Borsodnyégy	06 30 401 010		http://www.gecz.com	www.gecz.com	Facebook	001	001	001	001	001	001	001
11. Géz Bt	Géz István	ajánlat	02-001102	200402-01	9990 Nagytúrós	9990 Nagytúrós	06 30 304000		http://www.gez.com	www.gez.com	Facebook	001	001	001	001	001	001	001
12. Halász Gécz Ágnes EV	Halász Gécz Ágnes	ajánlat	00-001102	001-001-01	9990 Sárospatak	9990 Sárospatak	06 30 110000		http://www.halasz.com	www.halasz.com	Facebook	001	001	001	001	001	001	001
13. Hatalka Irtvány EV	Hatalka Irtvány	ajánlat	01-001102	001-001-01	9990 Sárospatak	9990 Sárospatak	06 30 441000		http://www.hatalka.com	www.hatalka.com	Facebook	001	001	001	001	001	001	001
14. Helyi PORTÉKALAKA Kézműves Iparművészeti Szövetkezet	Szengyel Ferenczy E. Béla	ajánlat	00-001102	002700-01	9994 Tokaj	9994 Tokaj	06 30 893 000		http://www.portekalaka.com	www.portekalaka.com	Facebook	001	001	001	001	001	001	001
15. Horváth Jenő EV	Horváth Jenő	ajánlat	001100	400000-02	9990 Felső-Pálos	9990 Felső-Pálos	06 30 000 000		http://www.horvath.com	www.horvath.com	Facebook	001	001	001	001	001	001	001

5. ábra: Helyi termék előállítók alapadatai. Forrás: [15]

Cég / Név	Képviselő neve	Székhely (telephely)	Termékkör besorolása	Termék megnevezés	Terméktípus és termékköri megjelölés	Helyi alapanyagokat használnak-e? (vagy dolgoznak-e?)	Állattartóhoz, zoológus- és gyomlaltatókhoz, szőlőműveléshez kapcsolódó mezőgazdasági terméket állít-e? (vagy dolgozik-e?)	Működési, juttatási, gyomlaltatókhoz, szőlőműveléshez kapcsolódó terméket állít-e? (vagy dolgozik-e?)	Egészséges életmóddal kapcsolatos? (vagy dolgozik-e?)	Termékekkel kapcsolatos? (vagy dolgozik-e?)
1. A "Borságyos Tejtermék" Alapítvány	Dáni Balazs	Győr	Értékesítési terület: kávé, joghurt, tej, joghurt	Cukormentesített, pikáns	Sütemény	Igen	Igen	Nem	Igen	Igen
2. Agoston Gabor EV	Agoston Gabor	Sárospatak	Értékesítési terület: kávé, joghurt, tej, joghurt	Sütemény	Sütemény	Igen	Igen	Nem	Igen	Igen
3. BARI S Pincezet	id. BARI László	Tokaj	Értékesítési terület: kávé, joghurt, tej, joghurt	Bor	Bor	Igen	Igen	Nem	Nem	Igen
4. Borságyos Tejtermék Alapítvány KH	Gábor József	Sárospatak	Értékesítési terület: kávé, joghurt, tej, joghurt	Aszalt gyümölcs, csokoládé	Deszertek, édesítőszer	Igen	Igen	Nem	Igen	Igen
5. DYNAMIS Ipari és Kereskedelmi Szolgáltató KH	Hársik Richárd	Sárospatak	Értékesítési terület: kávé, joghurt, tej, joghurt	Hordó	Tárgyföld	Igen	Nem	Nem	Nem	Igen
6. Emri Béla János EV	Emri Béla János	Miskolc	Értékesítési terület: kávé, joghurt, tej, joghurt	Méz	Méz- és mézes termékek	Igen	Igen	Igen	Igen	Igen
7. Esvor Bt	Simkó Sándor	Sárospatak	Értékesítési terület: kávé, joghurt, tej, joghurt	Bor	Bor	Igen	Igen	Nem	Nem	Igen
8. "Főmark 34" Szőlő-Gyümölcs Feldolgozó és Értékesítő KH	id. Kiss István	Tokaj	Értékesítési terület: kávé, joghurt, tej, joghurt	Bor	Bor	Igen	Igen	Nem	Nem	Igen
9. Fikler László EV	Fikler László	Nagytúrós	Értékesítési terület: kávé, joghurt, tej, joghurt	Bor	Bor	Igen	Igen	Nem	Nem	Igen
10. Gécz Dániel EV	Gécz Dániel	Borsodnyégy	Értékesítési terület: kávé, joghurt, tej, joghurt	Méz	Méz- és mézes termékek	Igen	Nem	Igen	Igen	Igen
11. Géz Bt	Géz István	Nagytúrós	Értékesítési terület: kávé, joghurt, tej, joghurt	Bor	Bor	Igen	Igen	Nem	Nem	Igen
12. Halász Gécz Ágnes EV	Halász Gécz Ágnes	Sárospatak	Értékesítési terület: kávé, joghurt, tej, joghurt	Kézműves termékek	Kézműves termékek	Igen	Nem	Nem	Nem	Igen
13. Hatalka Irtvány EV	Hatalka Irtvány	Komlóka	Értékesítési terület: kávé, joghurt, tej, joghurt	Sütemény, gyümölcslevek	Sütemény	Igen	Igen	Nem	Igen	Igen
14. Helyi PORTÉKALAKA Kézműves Iparművészeti Szövetkezet	Szengyel Ferenczy E. Béla	Béla	Értékesítési terület: kávé, joghurt, tej, joghurt	Sütemény, kávé	Sütemény	Igen	Nem	Nem	Igen	Nem
15. Horváth Jenő EV	Horváth Jenő	Felső-Pálos	Értékesítési terület: kávé, joghurt, tej, joghurt	Értékesítési terület	Értékesítési terület	Igen	Nem	Nem	Nem	Igen

6. ábra: Helyi termék előállítók termékkörei, termékfajtái és típusai. Forrás: [15]

Cég / Név	Hévízváros neve	Székhely (település)	Termékkör besorolása	Termék megnevezés	Használnak valamilyen márkázatot (márkanév), vagy "védjegyet"?	Használnak ábrát?	Váltják saját telephelyükön csoportok fogadását, kóstoló vagy bemutató?	Váltják kioldó helyszínen (pl. rendezvényen) kóstoló vagy bemutató tartását?
1. "Bodrogköz Tájékoztató" Alapítvány	Csúsi Beáta	Digány	Szárazleves, sütemény, kálics, péksütemény, kenyér	Csúsi szürettermékek, például	Igen	Igen	Igen	
2. Ágoston Ósbor EV.	Ágoston Gábor	Sárospatak	Frisz gyümölcs, zöldség	Kajszabacs	Igen	Igen	Igen	
3. Bális's Finomcsoki Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.	Bális László	Tokaj	Bor	Bor	Igen	Igen	Igen	
4. Bors Hungary Gyümölcsésesség Kft.	Csúsi József	Sárospatak	Szárazleves, gomba, díszes, aszalt gyümölcs, kekszek	Aszaltgyümölcs, csokoládé	Igen	Igen	Igen	
5. DinkaMűtől Igaz és Kereskedelmi Szolgáltató Kft.	Hórosik Richárd	Sárospatak	Bor, fűszer, fűszeres kenyér, sütemény, kenyér, csokoládé, csokoládé, jégkrém, és kávékészlet, jégkrém	Hórosi	Igen	Igen	Igen	
6. Emri Béla János EV.	Emri Béla János	Ménfőcsanak	Méz, igazi méz, szőlő, méz	Méz	Igen	Igen	Igen	
7. Evincor Rt.	Székely György	Sárospatak	Bor	Bor	Igen	Igen	Igen	
8. "Főmunkás" Borsó-Gyümölcs Felolgozó és Értékesítő Kft.	Dr. Kiss István	Tokaj	Bor	Bor	Igen	Igen	Igen	
9. Frikker László EV.	Frikker László	Hévíz	Bor	Bor	Igen	Igen	Igen	
10. Gécsi Dániel EV.	Gécsi Dániel	Bodrogköz	Méz, igazi méz, szőlő, méz	Méz	Igen	Igen	Igen	
11. Gótsa Rt.	Gótsa István	Hévíz	Bor	Bor	Igen	Igen	Igen	
12. Halász-Gácsi Ágnes EV.	Halász-Gácsi Ágnes	Sárospatak	Készleves, édesítő, édesítő, kenyér, csokoládé, csokoládé	Változatos termékek	Igen	Igen	Igen	
13. Haluska István EV.	Haluska István	Körmény	Szójake, gyümölcsleves	Szójake	Igen	Igen	Igen	
14. Helyi FORTÉKÁLLÁS KEMENYES HEMMEL-RESENYI SZOVSZÉKLET	Székely Ferenczy Éva	Bőcs	Szárazleves, sütemény, kálics, péksütemény, kenyér	Hékás	Igen	Igen	Igen	
15. Horváth Csémekert	Horváth Jenő	Füzfa	Egyéb	Egyéb	Igen	Igen	Igen	
16. Hórosik Richárd EV.	Hórosik Richárd	Sárospatak	Bor	Bor	Igen	Igen	Igen	
17. Jakab Manufaktúra Kft.	Jakab Krisztián	Sárospatak	Készleves, édesítő, édesítő, kenyér, csokoládé, csokoládé	Műanyag termékek	Igen	Igen	Igen	
18. Kapeszcsok Kft.	Káposztás Gabriella	Pápa	Szárazleves, sütemény, kálics, péksütemény, kenyér	Szárazleves, csokoládé	Igen	Igen	Igen	

7. ábra: Helyi termék előállítók által alkalmazott marketing. Forrás: [15]

4. Az adatbázis kiépítés módszertanának kialakítása és tesztelésének elvégzése során szerzett térségi primer adatgyűjtési-elemzési tapasztalatok, a magyar és nemzetközi szakirodalom elemzése alapján a helyi termékek turisztikai hasznosításhoz a követendő fejlesztési elveket és a hasznosítást elősegítő módszereket, jó gyakorlatokat határoztuk meg.

4.2 Az élelmiszer-turizmusban követendő fejlesztési elvek

Szakirodalmi és primer (megfigyelés) kutatásom alapján az élelmiszer-turisztikai tevékenységek tudatos gyakorlati fejlesztésére a természeti és emberalkotta örökségekben, értékkinccsekben gazdag desztinációkban a helyi élelmiszerek beszerzésének előtérbe állítását és a lassú étkezést határozzuk meg a fenntartható gasztronómia követendő fejlesztési elveiként:

1. "Lassú étkezés" mozgalom - Slow food movement: A mozgalmat eredetileg Carlo Petrini és egy aktivista csoport alapította Olaszországban az 1980-as években a regionális hagyományok, a jó ételek, a gasztronómiai öröm és a lassú életvitel védelme érdekében.

2. Termelőtől a fogyasztóig - Farm-to-table concept: A „termelőtől a fogyasztóig” stratégia az EU Green Deal (Zöld Megállapodás) középpontjában áll. Átfogó módon foglalkozik a fenntartható élelmiszerrendszerek kihívásaival, felismerve az egészséges emberek, az egészséges társadalmak és az egészséges bolygó közötti elválaszthatatlan kapcsolatokat.

3. Null kilométeres ételek – Zero kilometer food: A nullkilométeres alapanyagbeszerzés koncepciója a helyben előállított, eladott és elfogyasztott élelmiszerek szerepét hangsúlyozza; az olyan termékekre vonatkozik, amelyek jelentős szállítási folyamat nélkül jutnak a termelőktől a fogyasztókhoz. Elsősorban a kisebb mennyiségekben termelt élelmiszerekre (gyümölcsökre, zöldségekre, tejtermékekre, húsfélékre) vonatkozik, amelyek nem kerülnek be a hosszú (multinacionális) értékláncokba.

Míg a slow food mozgalom a lassúság értékét hirdeti a gyorsasággal szemben, addig a zero kilometer food megközelítés a közelség szerepét hangsúlyozza a távolsággal szemben.

4.3 Az élelmiszer-turizmus fejlesztésére alkalmazandó megoldások

1. Az élelmiszer – utak. Az ételek és italok eredendően kapcsolódnak a hely történetéhez, örökségéhez, kultúrájához és földrajzához. Mindezek a szempontok a hely embereihez vezetnek vissza, hogyan fejlődött kultúrájuk, hogyan alakították a tájat, hagyományaikat és megélhetésüket. Az élelmiszer utak kitérnek arra, hogy megismertessék: ki, mit, hol, mikor, miért és hogyan válik az étel egy közösség szövetévé. Megvilágítják azokat a fizikai, társadalmi, kulturális, gazdasági és spirituális tényezőket, amelyek alakították a helyiek étkezéssel kapcsolatos attitűdjeit.

A „foodways” túrák gasztronómiai létesítményekbe, például tipikus éttermekbe, helyi piacokra, utcai vásárokbá, szaküzletekbe vezethetnek. Általában az útvonalak tematikusak és átfogó bemutatásra törekednek, például túrák a hagyományos környéken, túrák, amelyek középpontjában az utcai ételek állnak, túrák speciális ételek, tipikus italok felfedezésére stb.

Az élelmiszer vagy étkezési túra a legkifinomultabb módja annak, hogy megismerjük az úticélt. Sétálhathatunk és többet megtudhatunk a helyről, amellet, hogy oktatással, biztonságos és nyugodt módon kóstolhatjuk meg a finomságokat és a tipikus ételeket. [16]

2. A főzőtanfolyam olyan tevékenység, amely egyre inkább kitölti az utazási útvonalakat. Ha szeretsz főzni, akkor szeretnél főzőtanfolyamot venni a következő út során. Képzeld el, hogy különböző recepteket és technikákat tanul egy helyi séftől!

A turizmusban több főzőtanfolyam-modell létezik: csoportos, magán-, főzőiskolák egyénre szabottan a lakók házában, a piac meglátogatásával az alapanyagok megvásárlásához, amatőröknek, profiknak stb. Vagyis nem hiányoznak a lehetőségek. A legsikeresebb főzőtanfolyamok a résztvevők ismerkedésének, interakciójának, szórakozásának is helyet adnak a gyakorlati tanulás mellett.

3. A kóstoló foglalkozások tevékenysége híres az italokban, például a bor, a sör és a szeszes italok kóstolóiban. Ezek olyan foglalkozások, ahol különböző italok, vagy ételek mintáit mutatják be és kóstoltatják meg. A *Nyelvforgató* Széphalom és Sátoraljaújhely között félúton eltéveszthetetlen célpontja azoknak, akik a pálinkák legjeit kívánják megkóstolni. Itt minden bio, azaz vegyszer nélküli technológiával készül, legyen az pálinka, lekvár, gyümölcsle. A választékot két borász, egy méhész, és egy fűvesember termékei bővítik. Falusi vendégasztal keretén belül valamennyi termék a helyszínen is fogyasztható.

A kóstolóhelyek és manufaktúrák utazási útvonalba való felvételének érdekessége, hogy lehetőség lesz arra, hogy szakértő irányításával jobban megértsük az adott termék jellemzőit, a különböző gyártási folyamatok árnyalatait, vagy megismerjük étel-ital párosítási, harmonizációs tippeket. A borvidéken számos pincészet, oktatási intézmény kínálja ezen borkóstolási szakismeretet nyújtó szolgáltatásait.

4. Helyi termelők meglátogatása. A vetéstől, az ültetéstől az ételek és italok készítéséig annak megismerése, hogy az étel hogyan jut el az asztalához, elengedhetetlen bárki életében. Általában az élelmiszer-termelés a vidéki területekhez kapcsolódik, ezért is jó ötlet lehet a szabadidős pillanatok kihasználása az agroturizmushoz. Lehetőség van a helyi termelők felkeresésére és a vidék élvezetére.

Általában a gyártók szervezik és irányítják a látogatást, vagy erre speciális útmutatók és ügynökségek révén kerül sor. Ilyen például a méz, sajt, bor, felvágottak, gyümölcsültetvények stb. Ennek hazai példája lehet a disznóöléshez kapcsolt falusi vendégasztal propagálása. A Bestillo pálinkaház [17] pálinkakóstolóval és ingyenes főzdebemutatóval várja a vendégeket. A gönci barackból ők lekvár helyett pálinkát főznek, de van málna, kökény és aszútörköly pálinkájuk is, amelyet mind helyben, zárt fémtartályokban készítenek, és palackoznak.

5. Térségi termékutak: ha valóban mélyrehatóan felfedezné a desztináció hiteles ételeit vagy italaikat, a legjobb megoldás lehet, ha követjük a termék útvonalait a rendeltetési helyen. Például esetünkben a bor, a sajt, de lehetnének erdei termék útvonalak is.

Ezeket az útvonalakat általában a turisztikai irodák népszerűsítik a helyi létesítményekkel együtt és nagy történelmi és kulturális értékkel rendelkeznek. Az útvonalakat önállóan, vagy szervezett speciális túrákon keresztül fedezhetjük fel. A Wine a'More utazási iroda tokaji furmint túráin a csoportot WSET végzettségű vagy borhoz értő vezető, valamint helyi vezetők kalauzolják. Tokaji túráikon a borkészítés megismertetése és kóstoltatás mellett például helyi borecetet és ételeket is megismertetnek a résztvevőkkel. [18]

6. Helyi specialitású éttermek. Az étkezés olyan éttermekben, amelyek ételeikkel kifejezik egy desztináció kultúráját, szintén az élelmiszer-turizmus terepe.

Ebben számíthatunk az éttermekre irányuló weblapos, közösségi média javaslatokra. A listán szerepelhetnek hagyományos és klasszikus éttermek, autentikus létesítmények és amelyek népszerűek a helyiek körében. Lehetnek az ajánlati listán modern éttermek is, amelyek innovatív koncepciókkal rendelkeznek, vagy amelyek a kulturális és a biológiai sokféleség megbecsülésére, a multikulturalizmusra összpontosítanak. Zemplén desztinációban több ilyen étterem működik, például az Oroszlános borvendéglő és borhotel Tállyán. A már több, mint négyszáz éves épületben található Oroszlános Borvendéglőben Soltész Gábor és Ruprecht László alakítja a szezonális menüsört. A szezonálitáson és helyi alapanyagokon nyugvó konyhában megtalálhatók a hagyományos ízek, igaz, kicsit „oroszlánosítva” jelennek meg. A helyi, tokaji borokat felvonultató sorokat is érdemes végigpróbálni, vagy csak betérni egy házi bodzaszörp és egy kis helyben készített kenyér erejéig. [19]

7. Gasztronómiai és kulturális rendezvények. Sok városban, településen van gasztronómiai esemény vagy kulturális fesztivál tematikus étel-és italkóstoló sátrakkal, bódékkal. Itt olyan kulturális fesztiválok is érdekesek, amelyek nem feltétlenül a gasztronómia iránt elkötelezettek, de jó kínálatot adhatnak a desztináció étkezési hagyományaihoz kapcsolódó ételekkel és italokkal.

A tipp, hogy az élelmiszerfesztiválokat utazásunkba is beilleszthessük, egyszerű: figyeljünk a meglátogatni kívánt város, település honlapjára kihelyezett rendezvénynap tárra, mert ahol „buli” van, ott étel és ital is van (és fordítva!). Zemplénben a tolcsvai borfesztivál és a füzéri pálinkanapok évtizedes múltat tekintenek vissza. Ízelítőül egy tolcsvai borfesztivál honlapjáról Gyarmati Lajos helyi sütőmester, a Magyar Pékek Fejedelmi Rendje rendfő helyettesének szabadtéri sütésbemutatója:

- Almás-szilvás lepény aszúborral cseppentve,

- Családi csülkös kenyér,
- Fokhagymás bobájka,
- Natúr fokhagymás-, kapros-tejfölös-, sajtos-tejfölös-, sonkás-kolbászos- és egyéb lángoló,
- Káposztás és tepertős pogácsa. [20]

8. Helyi piacok meglátogatása. Klasszikus példa az élelmiszer-turisztikai tevékenységre. A piacok és vásárok látogatása kiváló módja annak, hogy kipróbálják az összetevőket, és megismerjék a régió biológiai sokféleségét, miközben kontaktusba kerülhetünk a termelőkkel és a helyi közösséggel. [21]

A látogatások önállóan, vagy vezetve történhetnek. Mint már említésre került, sok főzőtanfolyam a helyi piacok meglátogatásával kezdődik. Az élelmiszertúrák is felvehetik a programjukba a piacon történő vásárlást.

9. Kézműves termékek készítésének megtanulása. Ez a tevékenység kicsit magával ragadóbb, oktatási programokkal – rövidek, vagy hosszúak -, amelyek megtanítják a hagyományos termékek kézműves módon történő elkészítését. Tökéletes azoknak, akik szeretnék utazás után otthon megismételni, alkalmazni a tanultakat. Megélénkült az érdeklődés a vidéki élet és a vidéki tevékenységek iránt, erre az igényre ötletes válasz a hordó „örökbe fogadás”, azaz, amikor a pincében vehetünk egy saját hordót, abba szőlőt, vagy mustot és akár mi kezeljük, akár a pincészet, inentől az a mi saját borunk, amit palackozva ajándékozhatunk, vagy fogyaszthatunk családi, baráti körben.

10. Az élelmiszer-szolgáltatói értéklánc megismerése

A helyi termékek helybeni megvásárlásával rövidítünk az értékesítési láncon, másrészt segítjük a vidéki termelők gyors piacra jutását. Így alakul ki az úgynevezett rövid ellátási lánc (REL), melynek lényege, hogy a turista közvetlenül a termelőtől – vagy minimális köztes szereplő bevonásával – jut hozzá a minőségi élelmiszerekhez, így helyi, megbízható forrásból származó termékeket vásárolhat és kóstolhat meg utazásai során.

A rövid élelmiszerláncot, a helyi termelőt választhatjuk környezetvédelmi megfontolásból, megismerhetjük és támogatjuk a termelőt, a gazdaságában személyesen is megtapasztalhatjuk, hogy az adott élelmiszer hogyan készül, vagy szedhetünk magunknak érett, friss gyümölcsöket, zöldségeket, továbbá a termelői helyi piacon válogathatunk és személyes kapcsolatot alakíthatunk ki a termelővel. A zempléni helyi termékek és termelők felmérését, márkázását, megismertetését és piacra jutását a Zempléni Tájak Vidékfejlesztési Egyesület munkája során évek óta napirenden tartja.

11. Bor-gasztrónómiai túrák szakemberekkel. A borutak, pálinkautak jó kezdeményezések és segítik az érdeklődőket a minősített termelők, vendéglátók felkeresésében, ám az értő szakember által kommentált pincemustra, kóstoltatás, történetmesélés (story telling), valamint az adekvát bor-sajt, és helyi ételpárosítások tovább növelik az „emlékezetes étkezési élményt”. Ilyen hosszú hétvégi túrát szervez a tokaji Furmint Borszaküzlet a borvidéken, több neves pincészet és étterem meglátogatásával, ahol részben történeti étkek, vagy tokaji ételpárosítások közül válogathatnak a vezetett túra résztvevői. [22]

12. Képek és videók megosztása az élelmiszer-központú utazási élményekről. A látogatók egy része kifejezetten szereti megosztani utazási és gasztronómiai élményeit a közösségi média különböző csatornáin akár az érdeklődő közönséggel, vagy csak barátaival és családjával. [23] Mindez a szerzőket egyfajta büszkeséggel tölti el, a fotók és gasztróélmények lehetőséget adnak az érdeklődőkkel párbeszédre, közösségek létrehozására, sőt a hasonló érdeklődési körűekkel a jövőben közös utazások megszervezésére, az utazások során együttes étkezési élmények átélésére. A Borsmenta és más hasonló tematikájú blogok kiváló lehetőséget adnak az emlékezetes étkezési élmények megosztására.

Ez csak néhány példa az élelmiszer-turisztikai tevékenységekre és az utazási élményekre. Általában az ilyen típusú turizmushoz a látogató részéről csak érdeklődés kell a felkeresendő hely gasztronómiája iránt. Innentől kezdve rajtunk múlik, hogyan akarjuk azt megtapasztalni, akár egy tipikus édességet kóstolunk a kávézóban, akár vezetett túrán keresztül a borvidék pincészetébe. A legjobb az, ha számos ilyen tevékenységet belefoglalunk az utazás útvonalába; hisz az élelmiszer-turizmus mindenki számára gyakorolható, akár ez a fő, akár csak kiegészítő motiváció az élménykeresésben.

A World Food Travel Association becslései szerint az élelmiszer- és italköltségek az összes turisztikai kiadás 15–35% -át teszik ki, függően a desztináció megfizethetőségétől. Az elérhető előny továbbá függ attól is, hogy tudunk-e több látogatót, több értékesítést, nagyobb médiafigyelmet, nagyobb adóbevételt és nagyobb közösségi identitáserősítő büszkeséget generálni. Emellett fontos szerepet játszhat a vidéki örökség megőrzésében.

Az elmúlt néhány évben felerősödött az érdeklődés az élelmiszer-turizmus, annak fejlesztése és marketingje iránt. A helyi termékek, élelmiszerek és italok valóban a turisztikai termék és élmény szerves részévé váltak. Annak ellenére, hogy egyre jobban felismerik az autentikus élelmiszerek látogatócsalogató szerepét, valamint az élelmiszer- és turisztikai ágazatok gyakran idézett szinergiáját és egymást kiegészítő jellegét, nem fordítunk elég figyelmet a helyi termékekre, borra, az ételekre és ezek turisztikai kapcsolatára.

Például a borturizmust gyakran csak a pincelátogatás és a kóstolás szemszögéből vizsgáljuk, kevés figyelmet fordítva a borturizmus koncepciójának kialakítására átfogóbban, akár a borvidék szintjén. Például sok turista első tapasztalata általában a tokaji, vagy az egyes termőhelyi, dűlő borokkal gyakran távol esik a pincétől, mert a kereskedelemből otthon, vagy repülőgépen utazva, szállodájukban, étteremben kóstolják, fogyasztják azt. Mindezért még jelentős lehetőségek rejlenek a bor és más az élelmiszertermékek turisztikai összefüggésben történő kifejezett összekapcsolásában, ezek csomagajánlattá formálásában és az emlékezetes étkezési élményt tartalmazó turisztikai csomagok kiajánlásában.

5. KÖVETKEZTETÉSEK

Az élelmiszer-turizmus jelentős szerepet játszhat a helyi örökség megőrzésében, miközben a meglévő turisztikai eszközökre épít és ösztönzi az innovációt. Az élelmiszer-turizmus a helyi

élelmiszerek és italok iránti kereslet növelésével hozzájárul a körkörös gazdaság kiépüléséhez, a helyi mezőgazdaság, az élelmiszer-rendszerek, a közösségek és a kultúra hosszú távú fenntarthatóságához.

A helyi termékek és az élelmiszer-turizmus helyzetének Tokaj-Zemplén desztinációban történő átfogó felmérésére a Tokaj-Hegyalja Egyetem Turizmus és Vendéglátás Tanszéke a Zempléni Tájak LEADER HACS, a helyi TDM egyesületek és a térségi szakiskolák diákjainak bevonásával kutatási programot indított. Ennek első lépéseként a hagyományos élelmiszerek, ételek, italok felkutatásának kialakítottuk a metodikáját és azt a Zempléni Tájak LEADER HACS területén 50 termelő körében végzett adatgyűjtés, adatbázis építése során teszteltük.

A fenntartható közlekedési és élelmiszerrendszerekre, turisztikai szolgáltatásokra való átálláshoz kollektív megközelítésre van szükség, amelyben a kormányzás minden szintjén részt vesznek a hatóságok (beleértve a városi és vidéki közösségeket), az élelmiszer-értéklánc magánszektori szereplői, a civil szervezetek, a szociális partnerek, a tudományos szakemberek és turistaként, vendéglátóként maguk a polgárok.

FELHASZNÁLT IRODALOM

1. https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/euoparl/circular_economy/circular_economy_hu.svg
2. www.euoparl.europa.eu/news/hu/headlines/economy/20151201STO05603/korkoros-gazdasag-mit-jelent-miert-fontos-es-mi-a-haszna
3. <https://www.euoparl.europa.eu/news/hu/headlines/priorities/klimamegallapodas-2016/20200618STO81513/europai-zold-megallapodas-uton-egy-klimasemleges-es-fenntarthato-eu-fele>
4. https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal_hu
5. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/HTML/?uri=CELEX:52020DC0381&from=EN>
6. Mezőgazdasági, erdészeti és halászati statisztikák, 2019. évi kiadás, *Statisztikai könyvek*, Eurostat.
7. <https://wlovebudapest.com/cikk/2016/10/21/termofoldtol-az-asztalig-gasztrorandi-a-szimpla-kertben>
8. <https://foodandroad.com/main-activities-of-food-tourism/>
9. <https://foodandroad.com/food-tourism/>
10. <https://mtu.gov.hu/cikkek/bor-es-gasztroturizmus-1490>
11. https://mtu.gov.hu/documents/prod/BR20MTUGE11_Gasztror_kiadvany_B2C_forgato.pdf
12. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13032917.2017.1328607?journalCode=rana20>
13. DANKÓ L. (2021): A food tourism fejlesztési lehetőségei a Tokaj – Zemplén desztinációban. *IX. Falukonferencia, KRTK RKI, Pécs, 2021. szeptember 22-24. konferencia absztraktkötet*, 30.p. <http://falukonferencia.rkk.hu/pdf/absztrakt.pdf>
14. DANKÓ L.-TÓTH ZS. (2021): A bor- és gasztronómiai innováció és kapcsolódása a turizmusfejlesztési stratégiához. *Szülő-Levél. A Tokaji Kutatóintézet folyóirata XI. évfolyam 2.szám* (2021).
15. DANKÓ L.-TÓTH Zs. (2021): Népszerű utazási motivációk és lehetséges válaszok a Tokaj-Zemplén desztináció turizmusában. *Szülő-Levél. A Tokaji Kutatóintézet folyóirata XI. évfolyam 4.szám* (2021). <https://www.culinarytourismalliance.com/food-tourism-101>
17. <https://www.travelo.hu/boresgasztror/20171117-tokaj3.html>
18. <http://www.wineamore.hu/hu/borturak/belfoldi-turak/bortura-tokajba-a-furmint-projekt.html>
19. <https://www.mindmegette.hu/tokaj-hegyalja-bor-etterem-vendeglo-borvendeglo-borhotel-51424/>
20. <https://adoc.pub/vii-tolcsvai-borfesztival.html>
21. https://mtu.gov.hu/documents/prod/BR20MTUGE11_Gasztror_kiadvany_09_B2B_HU_forgato.pdf
22. http://www.furmintvinoteka.hu/html/sz_bt/sz_tura.htm
23. A 10 legnépszerűbb étkezési élmény 2020-ból <https://www.borsmenta.hu/eszunk/nepszeru-gasztrorolmenyek-2020>