

OTDK-dolgozat

2025

**Pannon Egyetem
Gazdaságtudományi Kar**



**A KÖRNYEZETTUDATOS GASZTRONÓMIA NYOMÁBAN: NÍVÓS
BALATONI ÉTTERMEK FENNTARTHATÓ GYAKORLATAINAK
ELEMZÉSE**

**IN THE FOOTSTEPS OF THE ECO-CONSCIOUS GASTRONOMY:
ANALYSIS OF SUSTAINABLE PRACTICES OF THE TOP
RESTAURANTS NEAR LAKE BALATON**

Kocsis Jenő

Konzulens: László Veronika

TARTALOMJEGYZÉK

1.	ABSZTRAKT	- 6 -
2.	ABSTRACT	- 7 -
3.	BEVEZETÉS	- 8 -
4.	SZAKIRODALMI ÁTTEKINTÉS	- 10 -
4.1.	FENNTARTHATÓSÁG, FENNTARTHATÓ ÉLELMISZER GAZDASÁG	- 10 -
4.1.1.	Fenntarthatóság	- 10 -
4.1.2.	A Bruntland-jelentés, intergenerációs szolidaritás	- 12 -
4.2.	FENNTARTHATÓ ÉLELMISZER GAZDASÁG	- 12 -
4.3.	MAGYAR ÉTTERMEK FENNTARTHATÓSÁGA	- 14 -
4.4.	FENNTARTHATÓ ÉLELMISZER FOGYASZTÁS – FOGYASZTÓI VISELKEDÉS	- 16 -
4.5.	ÉLELMISZER-TURIZMUS	- 17 -
4.5.1.	Balatoni Gasztro turizmus	- 18 -
4.6.	SZAKIRODALOM ÖSSZEGZÉS	- 23 -
5.	PRIMER KUTATÁS	- 24 -
5.1.	KUTATÁSI CÉL	- 24 -
5.2.	KUTATÁSI MÓDSZER ÉS ADATGYŰJTÉS	- 24 -
5.2.1.	Félig strukturált interjú módszer	- 24 -
5.2.2.	Fókuszcsoporthoz módszer	- 25 -
5.3.	KUTATÁSI KÉRDÉSEK ÉS FELTÉTELEZÉSEK	- 26 -
5.4.	KUTATÁSI EREDMÉNYEK - ÉTTERMEK	- 27 -
5.4.1.	K1: A megkérdezett balatoni nívós éttermek milyen mértékben, és hogyan veszik figyelembe a fejlődési terveikben a fenntarthatóságot?	- 27 -
5.4.2.	F1: A megkérdezett balatoni nívós éttermek fenntartható fejlődési terveire az anyagi lehetőségeik vannak legnagyobb hatással.	- 29 -
5.4.3.	K2: Milyen támogató és akadályozó tényezők vannak jelen a megkérdezett balatoni éttermek számára a fenntarthatósági törekvéseikben?	- 29 -
5.4.4.	F2: Az akadályozó és támogató tényezők minden vendéglátó ipari egység esetében különbözőek a megkérdezett balatoni éttermek esetében	- 31 -
5.4.5.	K3: Milyen fenntarthatósági jó gyakorlatok vannak jelen a megkérdezett balatoni éttermeknél?	- 31 -
5.4.6.	F3: Az anyagi szempontból kedvező, vagy jogi szempontból kötelező intézkedések találhatók meg főként a megkérdezett balatoni éttermek fenntarthatósági jó gyakorlatai közt.	- 33 -
5.5.	KUTATÁSI EREDMÉNYEK – FOGYASZTÓK	- 34 -
5.5.1.	K4: Milyen általános szokások és preferenciák jellemzik az étterem látogatóit és étterem választásukat a megkérdezett fogyasztóknak?	- 34 -
5.5.2.	F4: A magyar fogyasztók körében az általános éttermi szokásokkal rendelkező csoport a legnépesebb kategória.	- 36 -
5.5.3.	K5: A megkérdezett fogyasztók szerint mi tesz egy éttermet fenntartható étteremmé, és fontos-e a számukra fenntarthatóság?	- 36 -
5.5.4.	F5: A megkérdezett fogyasztók számára alapvetően fontos a fenntarthatóság, de az étteremválasztást kevésbé befolyásolja.	- 38 -
5.5.5.	K6: Mik azok a fenntarthatósági törekvések, amiket elvárnak a megkérdezett fogyasztók egy étteremmel kapcsolatban?	- 39 -
5.5.6.	F6: A megkérdezett fogyasztók preferenciái nem egyeznek az éttermek nyújtotta fenntarthatósági törekvésekkel	- 39 -
5.5.7.	Eredmények összefoglalása	- 40 -
6.	KÖVETKEZTETÉSEK	- 42 -

7. ÖSSZEGZÉS	- 44 -
IRODALOMJEGYZÉK	- 45 -
MELLÉKLETEK.....	- 49 -
1. MELLÉKLET: SZAKÉRTŐI INTERJÚ VÁZLAT	- 49 -
2. MELLÉKLET: FÓKUSZCSOPORT INTERJÚ VÁZLAT.....	- 51 -

ÁBRAJEGYZÉK

1. Ábra Gyenge fenntarthatósági kritérium.....	- 10 -
2. Ábra Erős fenntarthatósági kritérium.....	- 11 -
3. Ábra A vendéglátóhelyek száma regionként (2019).....	- 14 -
4. Ábra A vendéglátósok véleménye a fenntarthatósági gyakorlatokról	- 16 -
5. Ábra TASTE BALATON vendéglátói.....	- 19 -
6. Ábra Gusto13 vendégtere.....	- 20 -
7. Ábra Kistücsök étterem vendégtere	- 21 -
8. Ábra Pörc Bisztró kerthelyiség, külső vendégtér	- 22 -
9. Ábra Kistücsök étterem újrahasznosított üveg.....	- 32 -
10. Ábra Gusto étterem mosható törölközői	- 33 -

TÁBLÁZATJEGYZÉK

1. Táblázat A kutatás céljainak meghatározása.....	- 9 -
2. Táblázat A zöld éttermek fenntarthatósági területei	- 15 -
3. Táblázat Eredmények összefoglalása - vendéglátóipari egységek.....	- 40 -
4. Táblázat Eredmények összefoglalása - fogyasztók.....	- 41 -

1. ABSZTRAKT

Az egy főre eső megművelhető terület rohamosan csökken, míg a globális népességnövekedés, az éghajlatváltozás és a talajerózió ellenére több élelmiszert kell majd előállítanunk a következő 50 évben, mint a megelőző 500 év alatt. A fenntartható élelmiszer rendszerek kialakításához minden szereplőnek hozzá kell járulnia az élelmiszer ellátási láncon belül, de a fogyasztók és az éttermek felelőssége kiemelten fontos, amit vendéglátó ipari vállalkozóként saját tapasztalataim is alátámasztanak.

A jelen kutatással a hosszú távú célom az, hogy hozzájáruljak egy élelmiszer-fenntarthatóságot ösztönző program alapjainak kialakításához. Ehhez a középtávú célom, hogy elősegítsem az élelmiszer-fenntarthatóságot a Balaton körüli éttermek körében. Ezek a nívós vendéglátó ipari egységek a fenntarthatósági jó gyakorlatokon keresztül afféle 'brand'-et építhetnek a fenntarthatóság köré, és jó példát mutathatnak mind más éttermeknek, mind fogyasztóiknak, emellett ösztönözhetik őket a követendő gyakorlatok átvételére. Jelen kutatás a Balaton körüli nívós éttermek fenntarthatósági törekvéseire irányul, ezt fogyasztói fókuszcsoporthoz tartozó interjúval, több szakértői interjúval és étteremlátogatásokon keresztül vizsgálom, a szakirodalmi ajánlások mentén.

Az étteremlátogatások során számos fenntarthatósági jó gyakorlat és innovatív megoldás került felmérésre, viszont még a nívós éttermek esetében is nagy a szükség az innovációra és a fenntarthatóság erősítésére. A fogyasztói fókuszcsoporthoz tartozó interjú fő tanulása az volt, hogy ugyan nem mondható fenntarthatónak az élelmiszer kezelésünk, de folyamatosan nő mind a megtett erőfeszítés, mind az erre törekvő személyek száma, illetve versenyelőnyt jelenthetnek a fenntarthatósági törekvések és jó gyakorlatok a nívós éttermek számára a fogyasztói vélemények alapján. Ezzel szemben a szakértői interjúkban felmerült ezen gyakorlatok költségessége, és fény derült más akadályozó tényezőkre és buktatókra is. A nívós Balaton körüli éttermek vizsgálatával szeretném előre lendíteni a fenntarthatóságot az említett területen, melybe így kapcsolódhatnak a fogyasztók, a vállalkozók és a törvényhozás egyaránt. A kutatási tevékenységem során célom egy olyan gyakorlat és programterv alapjainak letétele, amellyel transzparenssé, érthetően bevonható minden érintett és együttműködve tehetnek a fenntarthatóság érdekében.

2. ABSTRACT

The per capita cultivable land is rapidly decreasing, while despite global population growth, climate change, and soil erosion, we will need to produce more food in the next 50 years than in the preceding 500 years. Developing sustainable food systems requires the contribution of all actors within the food supply chain, with particular emphasis on the responsibility of consumers and restaurants, a notion supported by my own experiences as a hospitality industry entrepreneur.

Through the present research, my long-term goal is to contribute to the establishment of a program promoting food sustainability. As a midterm objective, I aim to foster food sustainability among restaurants around Lake Balaton. These upscale dining establishments can build a kind of 'brand' around sustainability through their sustainable best practices, setting a good example for other restaurants and their consumers, while also encouraging them to adopt similar practices. This study focuses on the sustainability efforts of upscale restaurants around Lake Balaton, examining them through consumer focus group interviews, expert interviews, and restaurant visits, guided by literature recommendations.

During restaurant visits, numerous sustainable best practices and innovative solutions were identified, yet even in the case of upscale restaurants, there is a significant need for innovation and strengthening sustainability. The main takeaway from consumer focus group interviews was that while our food handling cannot be considered sustainable, both efforts and the number of individuals striving for sustainability are continually increasing, and sustainability efforts and best practices can provide a competitive advantage for upscale restaurants based on consumer opinions. In contrast, the costliness of these practices emerged in expert interviews, shedding light on other inhibiting factors and pitfalls. Through the examination of upscale restaurants around Lake Balaton, I aim to advance sustainability in the area mentioned, facilitating the involvement of consumers, entrepreneurs, and legislators alike. Throughout my research activities, my goal is to lay the groundwork for a practice and program plan that transparently and comprehensibly involves all stakeholders and collectively contributes to sustainability.

3. BEVEZETÉS

Az egy főre eső megművelhető terület rohamosan csökken, és a globális népességnövekedés, éghajlatváltozás és talajerózió ellenére több élelmiszert kell majd előállítanunk a következő 50 évben, mint a megelőző 500 év alatt. Véleményem szerint 2023-ban a legtöbb figyelmet igénylő témák az éhínség, az energiatermelés, az emberi jogok és a környezetbarát, fenntartható működés, létezés. Feenstra (2002) már a kétezres évek elején megfogalmazta, hogy az élelmiszeriparra ható trendek feladatok elé állítják a közösségeket, hogy azok változtassanak a természethez való hozzáállásukon. Napjainkban azt gondolom, hogy minden Földön élő ember vállán felelősség, hogy hogyan bánt a bolygóval, az otthonával, hiszen nem csak a mi életünkre van hatással a viselkedésünk, az utódainkra halmozottan is. Kiknek másoknak építenénk a jövőt, hogyha nem nekik? A fenntartható élelmiszer rendszerek kialakításához minden szereplőnek hozzá kell járulnia az élelmiszer ellátási láncban belül, következésképpen a fogyasztók felelőssége ezek alapján is markáns. A fenntartható élelmiszerfogyasztás olyan összetett fogalom, amely a társadalmi érzékenység és a környezettudatosság jegyeit magába foglalja, miközben figyelembe veszi a gazdaságosságot is (László, 2022).

Jelenlegi tanulmányaim előtt a Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem Georgikon Kampuszán tanultam, mint vidékfejlesztési agrármérnök, így alapvetően közel áll hozzám a növénytermesztés, állattenyésztés, illetve maga az élelmiszeripar is. Emellett a családom többszáz éve érintett is, mivel főleg húsiparral foglalkozik, illetve már egy étteremmel és delikátbolttal is kibővült ez a kör. Így a fenntartható élelmiszergazdaság témaköréhez személyesen is kötődöm. Azért is érzek magamban motivációt a kutatással kapcsolatban, mert olyan új tudást és tapasztalatokat szeretnék megszerezni, amivel a jövőbeli tanulmányaimat megalapozhatom, és amiket az elmélet mellett a gyakorlatban is alkalmazhatok majd a karrierem során. Céltudatosan és elhivatottan álltam neki a munkának, hogy a lehető legtöbbet tudjam kihozni magamból.

A múltbeli, illetve a jelenlegi tanulmányaim és munkahelyi tapasztalataimból adódóan már valós és releváns szakmai tapasztalattal rendelkezem a témával kapcsolatban, így a gyakorlati tudásomra építhetem a szakirodalmi kutatást, van mire támaszkodnom a téma feldolgozása terén.

A kutatásom hosszú távú célja, hogy hozzájáruljak majd egy élelmiszer-fenntarthatóságot ösztönző program alapjainak kialakításához. Ehhez a középtávú célom, hogy elősegítsem az élelmiszer-fenntarthatóságot a Balaton körüli éttermek körében. Ebben a kutatásban a cél a Balaton körüli nívós éttermek fenntarthatósági törekvéseinek vizsgálata, amit fókuszcsoporthozos interjúval, szakértői interjúkkal és terepgyakorlaton keresztül vizsgállok.

Kutatásom a nívós Balaton körüli éttermeket veszi fő célcsoportjának, ezen egységek kutatása, elemzése segítségével szeretném előre lendíteni a fenntarthatóságot az említett szekcióban, melybe így kapcsolódhatnak a fogyasztók, a vállalkozók és a törvényhozás egyaránt. Ezek alapján célom egy olyan gyakorlat, programterv alapjainak letétele, amellyel transzparensen, érthetően bevonható minden érintett és azt követendő példaként tovább is tudja vinni.

1. Táblázat A kutatás céljainak meghatározása

Hosszú távú cél	Élelmiszer-fenntarthatóságot ösztönző program alapjainak kialakítása
Középtávú cél	Élelmiszer-fenntarthatóság elősegítése Balaton körüli éttermek körében
Rövidtávú cél	Balaton körüli nívós éttermek fenntarthatósági törekvéseinek vizsgálata

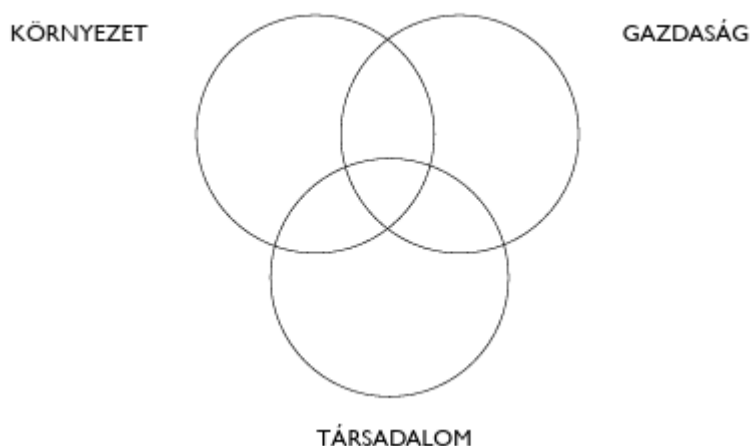
Forrás: saját szerkesztés

4. SZAKIRODALMI ÁTTEKINTÉS

4.1. FENNTARTHATÓSÁG, FENNTARTHATÓ ÉLELMISZER GAZDASÁG

4.1.1. Fenntarthatóság

Mielőtt bárminemű mélyebb gondolatok kifejtésébe is kezdenék, előtte nagyon fontos kitérőnek tartom az alapvető fogalmak magyarázatát. Az első ilyen fogalom a fenntarthatóság önmaga, melynek hírneve nem áll kellő szinten a fontosságával. Napjainkra sajnos elmondható, hogy fenntarthatóság egy új „kézműves hamburger”, azaz elcsépelt kifejezés lett, rengeteg, sokszor teljesen oktalan használata nagy csorbát ejtett a renoméján, ennek ellenére nagyon fontos alapgondolata a jövő tervezésének. „...a környezet is egy érzékeny, működő rendszer, aminek véges a felvevőképessége...” (Fleischer 2014).



1. Ábra Gyenge fenntarthatósági kritérium

Forrás: Fleischer, (2014) 18. oldal

Fenntarthatóság alatt olyan folyamatokat értünk, amik hosszú távon működőképesek, és három pilléren nyugszanak, ezek a társadalmi, környezeti és gazdasági pillérek. Málovics és Bajmócy (2009) megkülönböztet erős és gyenge fenntarthatóságot.



2. Ábra Erős fenntarthatósági kritérium

Forrás: Fleischer, (2014) 19. oldal

A gyenge fenntarthatósági kritérium szerint ez a három pillér egyenlő fontosságú, és ezek tőkeösszege nem csökkenhet a fejlesztések során. Ellenben vannak olyan erőforrások, amik nem termelődnek újra (tipikusan környezeti erőforrások), ezért nem használhatóak fel társadalmi vagy gazdasági növekedés érdekében (erős fenntarthatósági kritérium).

4.1.1.1. *Herman Daly három fenntarthatósági kritériuma*

Herman Daly (1990) három fenntarthatósági kritériumot fogalmazott meg, melyek a következők:

- Amit a környezetbe bocsátunk, az nem haladhatja meg a környezet befogadó/feldolgozó képességét.
- Amit a környezetből kitermelünk, az nem haladhatja meg a környezet újratermelő képességét.
- A nem-megújuló erőforrások felhasználásának a mértéke nem haladhatja meg azt az ütemet, amilyen arányban helyettesíteni tudjuk őket megújuló erőforrásokkal.

Az első két feltétel véleményem szerint maga a fenntarthatóság kritériumai, míg a harmadik teljesíti meg, míg a harmadik inkább amolyan átmeneti feltétel, amely átvezeti a nem-fenntartható működésből fenntartható állapotba.

4.1.2. A Bruntland-jelentés, intergenerációs szolidaritás

1983-ban megalakult az ENSZ a Környezet és Fejlődés Világbizottsága, Norvégia miniszterelnökének, Gro Harlem Brundtland vezetésével. Ennek a bizottságnak a munkája alapján íródott meg a Bruntland, vagy „Közös jövőnk” jelentés, mely kiemelt jelentőséget fordított a fenntarthatóságnak. Nagyon híres tételmondata azt fogalmazza meg, hogy a fenntartható fejlődés egy olyan fejlődés, amely kielégíti a jelen szükségleteit, anélkül, hogy veszélyeztetné az eljövendő generációk lehetőségét arra, hogy ők is kielégíthessék a szükségleteiket (Karcagi-Kováts, 2011). Ami mindenképpen kiemelendő ebből a gondolatból az annak időbelisége, hogy a különböző generációk felelősséggel tartoznak egymás iránt. Ezt a folyamatot nevezzük intergenerációs szorongásnak.

A Bruntland jelentés (1987) fontosságát az adja, hogy az első fenntartható fejlődés definíciót fogalmazza meg, amely szerint a jelen szükségleteinek kielégítése nem áldozhatja fel a jövő generációk képességét arra, hogy kielégítsék a saját szükségleteiket.

4.2. FENNTARTHATÓ ÉLELMISZER GAZDASÁG

Biel (2016) egyetemi kutatóként és vidéken élőként kutatta a témát és pár nagyon hasznos alapgondolatot fogalmazott meg. Összességében ő is kimondja, hogy a termelésünk „zöldítése” egy fontos feladat, amely előttünk áll. Egyik legfontosabb problémaként a magas hozamú, vegyszereket alkalmazó tömegtermelést nevezi meg. Az éhezés szempontjából nagyon fontos, hogy minél nagyobb mennyiségeket tudjunk előállítani, de nem szabad elfeledkezni arról, hogy a nem egészséges élelmiszer is rendkívül negatív hatással van az egészségre, így az életre, emellett óriási környezeti terhelést okoz, melyet helyreállítani nem lesz lehetőségünk egy szint elérése után.

Csete (2005a) a témának a felülről való szabályozásával foglalkozik. Már 2005-ben megfogalmazta, hogy Európában az Európai Uniónak kell szabályokat és irányelveket megalkotnia, hiszen a tagoknak tervezhető és élhető jövőt kell biztosítani. Magyarország helyzetével külön foglalkozik. Szintén Csete (2005b) említi meg azt is, hogy a fenntartható élelmiszer gazdasághoz szükségünk van egy fenntartható agrár- és vidékfejlesztési rendszerre is. Ez a rendszer több szintűnek kell, hogy legyen: a fenntarthatóság gazdasági, társadalmi és természeti dimenziókban jelenik meg, míg a szintjei lokális, regionális és globális lehetnek.

Guillard (2018) az egyik legfontosabb fejlesztési iránynak a fenntartható élelmiszer csomagolást jelöli ki. Véleménye szerint egy fenntartható csomagolási rendszer kialakításával és üzemeltetésével kifejezetten nagy mértékben lenne mérsékelhető a csomagolás általi környezeti hatás, az élelmiszer-pazarlás szignifikáns csökkenését is eredményezné. Ezek mellett vegyszerek használata nélkül lehetne tartósítani és tárolni a különböző élelmiszereket, melyjel azok minősége is javulhatna. Megemlíti, hogy éves szinten az Európai Unióban száz millió tonna élelmiszer végzi a szemetesben, ami a teljes termelési lánc 30 százalékát is kiteszi. Már ennek a mennyiségnek a csökkentése is elképesztő jó hatással lenne.

Clark (2020) arról értekezik, hogy a különböző diéták és étkezési szokások mekkora hatással vannak az élelmiszer gazdaságra, annak fenntarthatóságára. Az ENSZ fenntarthatósági fejlődési céljai, vagy például a párizsi klímaegyezmény is céljául tűzte ki, hogy a globális élelmiszer rendszer a fenntarthatóság és az egészségesség felé törekedjen. *"A fenntartható élelmiszerrendszerek méretüktől és a helyi környezeti, gazdasági, kulturális, politikai és intézményi kontextusuktól függően változnak."* (Clark, 2020, 2. oldal)

Manapság rengeteg tényező van hatással az élelmiszer gazdaságra. Blay-Palmer (2015) többek között azt találta, hogy az élelmiszerek ára drasztikusan és nagy skálán mozoghat, sok helyen hiány alakulhat és alakul is ki alapvető élelmiszerekből míg máshol a szemetesben végzik, ahogy ezt már fentebb tárgyaltam. Emellett az élelmiszerek biztonsága is teljesen változó, rengeteg súlyos betegséget lehet elkapni a rossz élelmiszerek fogyasztásának következtében.

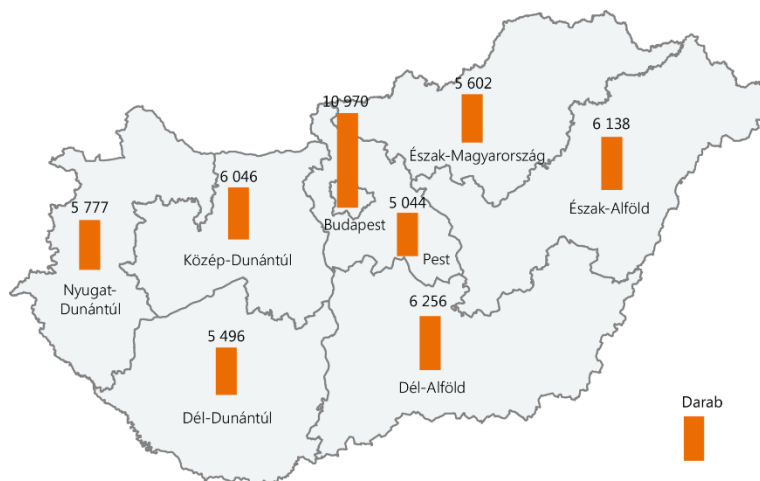
Chiffolleau (2020) publikációja keltette fel legjobban az érdeklődésemet, véleményem szerint az ő gondolatmenete a leginkább jó ötlet a fenntartható élelmiszer gazdaságban. Kutatásában az ellátási-láncokkal foglalkozott, azok hosszában látja a lényegi megoldást. Minél hosszabb egy ilyen lánc, annál nagyobb a környezetre gyakorolt hatása, annál nagyobb az adott termék bekerülési költsége, ezek mellett a minőség is megkérdőjelezhetővé válik, hiszen semmi sem tudható az előállító termelőről.

A fenntartható élelmiszer gazdaság kapcsán az egyik legtöbbször felmerülő fogalom a fenntartható élelmiszer fogyasztás. Foglalkozott vele Mózner (2013), László (2020), Mózner (2014) illetve Barna-Fédra (2020) a magyar kutatók között. Abban mindannyian egyetértenek, hogy Magyarországon, illetve egész Európában nagyon is fontos ez a téma, illetve nagy

fejlődés, haladás történt már idáig is és várható is a továbbiakban. Az adott élelmiszerek helyben való előállítás, helyi vásárlás, utazások csökkentése és a zöld gondolkodás alapvetően tudja támogatni a fenntarthatóságot, melyet mindenképpen érdemes követnünk.

4.3. MAGYAR ÉTTERMEK FENNTARTHATÓSÁGA

A KSH adatai alapján vizsgáltam az éttermeket Magyarországon. Minden ötödik vendéglátóhely a fővárosban található, tehát meglehetősen centralizált. A vendéglátóhelyek régiók szerinti megoszlása nem változott jelentősen az utóbbi időszakban, 31%-uk Pest régióban, 35%-a az Alföldön és Észak-Magyarországon, 34%-a pedig a Dunántúlon üzemelt. Pest részesedése különösen az éttermek és cukrászdák tekintetében kiemelkedő (36%).



3. Ábra A vendéglátóhelyek száma régióként (2019)

Forrás: KSH, 2024a

Az a szerencsés helyzet állt elő, hogy egy kutatás már felmérte a magyar éttermek helyzetét a fenntarthatóság terén (Kovács, 2013). Többek között feltérképezte az éttermek fenntarthatósági területeit, amely egy elég nagy spektrumot ölel fel.

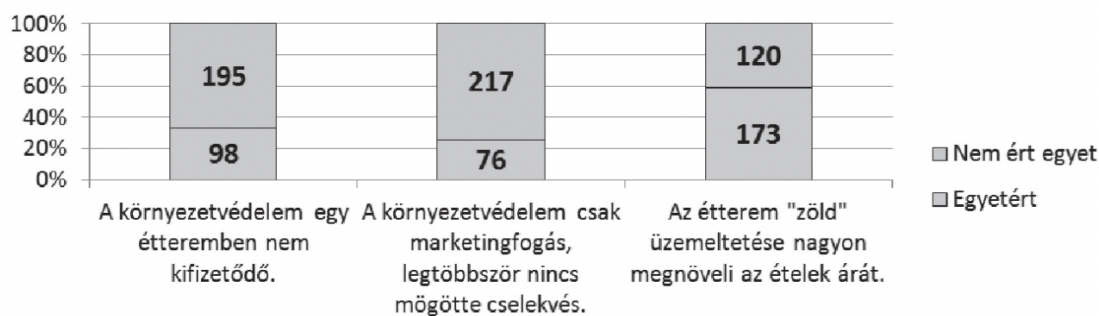
Ahogy az a mellékelt ábráról is leolvasható, az egységeknek egyszerre sok fronton lehetősége és kötelessége törekedni a fenntarthatóság érdekében. Viszont a tényezők csak egy részére van ráhatása, míg például a túlnépesedés ellen lehetősége nincs aktívan tenni, az ilyen tényezőkhez csak a megfelelő alkalmazkodás, mint eszköz áll rendelkezésre. Azok a problémák, amik viszont orvosolhatóak valamilyen szinten egyéni mozgáskörben is nagyon sok figyelmet igényelnek, hiszen ezek nélkül semmilyen változás nem idézhető elő. A kutatás külön foglalkozik a technológiai fejlesztésekkel, az energia-, illetve ivóvíz felhasználással, illetve az ellátási láncokkal egyaránt, amik véleményem szerint a magánszférába is beilleszkedő fenntarthatósági törekvések alappillérei.

2. Táblázat A zöld éttermek fenntarthatósági területei

Környezeti kérdések	Felhasznált termékek	Kemikáliák	Ételek és italok	Energia felhasználás	Vízhasználat	Épület-tervezés	Hulladék-kezelés
Túlnépesedés, iparosodás	Papír	Tisztítószer	Organikus/bio ételek	Nagy fogyasztású berendezések	Ételek előállítása	Új beruházások	Hulladék mennyiségének csökkentése
Légszennyezés, ózon problémák	Műanyag	Textiliák	Helyi alapanyagok	Higiénia	Légkondicionáló berendezés	Felújítás	Újrahasznosítás
Vizek szennyezése	Polisztirol termékek, habok	Rovarirtók	Vegetáriánus és vegán ételek	Világítás	Mosogatás/öblítés		Komposztálás
Erdőirtás		Gyertyák, chafing krémek, paszták	Halak és tenger gyümölcsei	Hűtés/fűtés	Hűtőgépek		
Talajok átalakulása, elsivatagosodás			Genetikailag módosított élelmiszerek	Szén-dioxid kibocsátás			
Biodiverzitás csökkenése							
Klímaváltozás							

Forrás: Kovács, 2013

Egy érdekes projektet is véghez vitt Kovács (2013) és társai, 2012-ben egy kérdőíves felmérés segítségével megpróbálta felmérni az akkori állapotokat a hazai vendéglátás terén. A kutatás eredményei számomra azt tükrözik, hogy a vállalatok azokat a zöld gyakorlatokat részesítik előnyben, amely egyben egy kisebb beruházást követően anyagi megtakarításokkal is jár, mint például az energiatakarékos izzók használata vagy a víztakarékos eszközök telepítése. Ami ennél még érdekesebb számomra, az a megkérdezett személyek véleménye a fenntartható tevékenységekről.



4. Ábra A vendéglátósok véleménye a fenntarthatósági gyakorlatokról

Forrás: Kovács 2013

A túlnyomó többség nem gondolja, hogy ne lenne kivitelezhető vagy finanszírozható a fenntarthatósági gyakorlatok kivitelezése, illetve azt sem gondolja, hogy csak marketingfogásként jelennének ezek meg, viszont abban a többség egyetért, hogy az ételek árára erős hatást gyakorolnak. Ebből az a következtetés vonható le, hogy végső soron mindig a fogyasztók, a vendégek fogják megfizetni a fenntarthatósági törekvések költségeinek túlnyomó többségét, így végső soron rajtuk múlik, hogy ezek a törekvések kivitelezhetőek-e ebben a helyzetben.

4.4. FENNTARTHATÓ ÉLELMISZER FOGYASZTÁS – FOGYASZTÓI VISELKEDÉS

„A fenntartható fogyasztás értelmezésünk szerint egy komplex fogyasztói magatartás, melyben megjelennek a szociális érzékenység és környezettudatosság jegyei, miközben olyan megoldásokat vesz fontolóra, melyek gazdasági szempontból is hosszútávon életképesek, azaz a fenntarthatóság mindhárom pillérét kielégítik. Hansmann et al. (2012) szerint ezek a szociális, környezeti és gazdasági pillérek.”

László (2022:65)

A fogyasztói magatartás szerepe már említésre került, de László Veronika mélyebb kutatást is folytatott a témával kapcsolatban, melynek eredményei szorosan kapcsolódnak az én kutatásomhoz is. Az említett munka során egy úgynevezett **asszociációs játék** alkalmazásával mérték fel, hogy az emberek alapvetően milyen gondolatokkal kötik össze a fenntartható étel-miszer-fogyasztást, tehát pontosan mi is számít az ő olvasatukban fenntarthatónak, mi jut eszükbe, ha erre gondolnak.

Asszociációk	(f)	(g)	P	OI	OE
Egészség	75	7,04%	0,95	1,89	2,81
Bio	62	5,82%	0,70	3,49	2,81
Helyi termelő	47	4,41%	0,83	3,49	3,15
Zöldség/gyümölcs	32	3,00%	0,88	2,78	3,28
Vegán/vegetáriánus	30	2,82%	0,53	3,60	2,90
Megfizethető	26	2,44%	0,92	3,39	2,50
Pazarlás	22	2,07%	-1,00	3,45	2,60
Minőség	18	1,69%	1,00	3,00	4,00
Tudatos	18	1,69%	0,94	2,17	2,94
Hazai	17	1,60%	0,94	2,59	3,35
Környezetvédelem	17	1,60%	0,93	2,07	2,29
Házi	15	1,41%	1,00	3,07	3,27
Környezettudatos	14	1,31%	0,83	2,50	1,92
Fenntartható	13	1,22%	1,00	1,92	2,46
Pazarlásmentes	13	1,22%	0,54	1,85	2,15
Csomagolásmentes	12	1,13%	1,00	3,00	4,33
Éhezés	12	1,13%	-1,00	3,75	2,75
Újrahasznosítás	11	1,03%	1,00	1,00	2,00
Élelmiszer-pazarlás	10	0,94%	-0,80	3,40	2,70
Piac	10	0,94%	-1,00	5,00	3,00

4. ábra: A 10-szer vagy többször említett asszociációk

Forrás: László (2022)

A megkérdezettek közül a legtöbben az egészség és a bio szavakkal kötik össze, de sokat említettek meg a helyi termelőt, a zöldség/gyümölcsöt, illetve a hazait is, illetve megjelent a pazarlásmentes, csomagolásmentes, újrahasznosítás kifejezés is. Érdekes eredménynek tartom a kutatással kapcsolatban azt, hogy a fenntartható, az újrahasznosítás, a pazarlásmentes kifejezések ilyen alacsonyan reprezentálták magukat ebben a listában, azt gondolom, hogy ez egy valós problémát mutat, aminek a megoldására irányul részben a munkám, a szemléletformálás, mint célkitűzés megkerülhetetlen.

4.5. ÉLELMISZER-TURIZMUS

A kétezres évek elején megjelent egy új fogalom, az élelmiszer-turizmus, amely újabb távlatokat nyitott meg a vendéglátás előtt. Egy kifejezetten friss kutatás (Dankó, 2023) vette célba a helyi termékekre fókuszáló turizmust, amely kielemezte a fenntartható, körforgásos gazdaság alapján működő turizmust, vendéglátást.

Az élelmiszer-turizmus tehát egy nagyon újkeletű fogalom, a különböző meghatározásokat összegyűrve, egyszerűsítve egy olyan programcsomagot jelent, ahol a felkeresett helyszínen kapcsolva nyújt különböző turisztikai, szórakoztató és kulináris élményeket. Egy ilyen program során fontos, hogy a helyi értékek megjelenése a fő szempont, a képviselt értékek közé tartoznak a helyi szokások, termékek, hagyományok, melyeknek a felfedezése élmény a látogatóknak és haszonnal jár a szolgáltatóknak egyaránt, így egy kölcsönösen előnyös tevékenység alakul ki (Dankó, 2023).

4.5.1. Balatoni Gasztro turizmus

A KSH (2014) adatai szerint 2014 során a Balaton idegenforgalmi régióban működő turisztikai vállalkozások, az ugyanilyen tevékenységi körű magyarországi vállalkozások 5,2%-át tette ki. A balatoni turisztikai vállalkozások több mint a fele, 1483 vállalkozás vendéglátással – ebből csaknem 1200 éttermi vendéglátással – foglalkozott. Minden hetedik vállalkozás szálláshelyszolgáltatást nyújtott, körükben a legnagyobb arányt a szállodai szolgáltatók képviselték. A települési rangsor élén Siófok állt, itt összesen 394 vállalkozás végzett turisztikai tevékenységet, amelyből a legtöbb éttermi vendéglátással (153), taxis személyszállítással (48), szállodaüzemeltetéssel (26) foglalkozott. A működő turisztikai vállalkozások száma Tapolcán és Hévízen meghaladta a 100-at, Balatonfüreden, illetve Keszthelyen pedig átlépte a 200-at KSH (2014).

A Balaton, mint funkcionális régió, több, mint húsz éve intézményesült. A létrehozott monitoring rendszer, a Balaton Fejlesztési Tanács (BFT) proaktív területfejlesztő és hálózatszervező tevékenységet végez (Varjú et. al., 2023). A Balaton térségében a közelmúltban végbement és jelenleg is zajló helyi termék orientációjú fejlesztések (például a vendéglátóhelyek kínálatában megjelenő helyi termékek, a termelői piacok) visszatükröződnek a fogyasztói oldalon (Madarász et al., 2021, idézte Csapody, Ásványi és Jászberényi, 2021). A balatoni gasztroturizmuson belül a Taste Balaton rendezvény, és a dolgozatban részletesen elemzett éttermek kerülnek bemutatásra.

4.5.1.2. **GUSTO 13 BISTRO**

Minden közösség büszke értékeire. Az immár 20 éve a Csermák Antal u. 13. szám alatt működő Chianti Étterem, majd néhány éve Gusto13 Bistro egyike azon Veszprém megyei vendéglátóhelyeknek, amely megnyitása óta meghatározó étterme kíván lenni e térségnek. Az azóta kapott díjak, értékelések és elismerések azt mutatják, hogy jó úton járnak.



6. Ábra Gusto13 vendégtére

Forrás: <https://www.instagram.com/gusto13bistro/>

„Sikerünk az egyszerűségben rejlik, mely a környékben fellelhető színvonalas és friss alapanyagok felhasználását jelenti modern köntösben, mediterrán csavarral. Vendégeink értékelik az általunk nyújtott gasztronómiai élményt, mely ízben, tálalásban és a felszolgálásban is megmutatkozik.

A menü kínálatunk az évszakokkal együtt változik, szezonálisan is változatos, így mindenki megtalálja az ízlésének megfelelő fogásokat. Konyhánkban a déleurópai ízvilág mellett a hagyományos, magyaros ételek is elérhetőek, emellett folyamatosan kísérletezünk az új ízekkel és trendekkel is. Hetente változó déli menüinkben is találkozik a gasztronómia és az innováció, ezáltal különleges élményt nyújtunk kedvező áron vendégeink legnagyobb örömére.”
(Gusto13.hu, 2024)

4.5.1.3. Kistücsök étterem

A Kistücsök étterem bemutatását legjobban a honlapon található vélemények, és az ott dolgozók szavain keresztül tehetjük meg.

„Lassan három évtizede annak, hogy huszonéves fiatalként átvettem az éttermet. Voltak elképzeléseim, voltak terveim és voltak álmaim – noha a kezdetekor még nem tudtam pontosan meghatározni a célokat, pláne a hozzájuk vezető utat.



7. Ábra Kistücsök étterem vendégtere

Forrás: <https://kistucsok.hu/>

Azt a gasztronómiai és üzleti tudatosságot, amellyel ma az éttermet vezetem, egy világlátott vendégemnek köszönhetem, akivel azóta szoros barátságot ápolok. A történeteinek hála egyre intenzívebben kezdett el érdekelni, hogy mi történik a külföldi gasztronómiai világban. Rengeteget beszélgettünk, később kulináris “tanulmányutakat” szerveztünk magunknak. A világ kitárult előttem. Az élményeknek, tapasztalatoknak és nemzetközi példáknak köszönhetően pedig egyre pontosabban kezdett körvonalazódni bennem az, hogy milyen értékeket szeretnék a Kistücsökkel átadni a vendégeknek és a szakmának. Az ételeinken és a borainkon keresztül szeretnénk a régiókról, a mi Balatonunkról szólni. Elengedhetetlen számunkra a helyi hagyományok és alapanyagok tiszteletben tartása, hiszen ezekből a gyökerekből táplálkozunk,

de a kor kívánalmairól sem szeretnénk megfeledkezni, és e kettő ötvözeteként új csomagolásban találni a megszokott ízeket – ez lett az egyik célunk.

De fontosnak találjuk azt is, hogy értsük is, amit csinálunk és beszéljünk róla, ezért a hazai gasztronómiai közéletben is igyekszünk szerepet vállalni. Ösztönözzük a térségünk alapanyagainak használatát, szoros bizalmi kapcsolatokat ápolunk a környék termelőivel, a halászokkal, a borászokkal. Feladatunknak tekintjük továbbá, hogy mindezeket összekössük, és ezáltal segítsük, hogy a bor- és ételkultúra idehaza is a helyére kerüljön.” (Kistucsok.hu, 2024)

4.5.1.4. PÖRC BISZTRÓ & DELIKÁT

Közel százötven éve foglalkozik a Kocsis család hentesárukkal. Kocsis Jenő, a Pörc Bisztró & Delikát tulajdonosa, a hentesdinasztia ötödik generációját képviseli.



8. Ábra Pörc Bisztró kerthelyiség, külső vendégtér

Forrás: <https://www.facebook.com/porcbisztroesdelikat>

A Delikátban kapható húsok többnyire a saját húsüzemükben kerülnek feldolgozásra, ezzel garantálva az egyediséget és a minőséget. A Bisztró a Delikát hagyományaira épül, az ételek betekintést nyújtanak gazdag régióink különlegességeibe! Egy-egy csavar, a termelői portékák gondos összefűzése különleges ételekkel.

4.6. SZAKIRODALOM ÖSSZEGZÉS

Az olvasott és értelmezett irodalom alapján arra a következtetésre jutottam, hogy napjainkra már mondhatni, hogy rivaldafény övezi a fenntarthatóság témakörét, tudósok, kutatók százai foglalkoznak vele nap mint nap, emberek millióinak a figyelmét próbálják meg felkelteni folyamatosan. Már jelenleg is elképesztő erőfeszítéseket teszünk meg a cél érdekében, és a jövőbe haladó utat is kiköveztük már, csak haladni kellene rajta és nem letérni róla.

Véleményem szerint napjainkban a legtöbb figyelmet igénylő témák az éhínség, az energiatermelés, az emberi jogok és a környezetbarát, fenntartható működés, létezés, ezek alapján a fenntartható élelmiszer rendszereket, ezen belül pedig a magyar éttermek fenntarthatóságát vizsgáltam az irodalom alapján. A fenntartható élelmiszer rendszerek kialakításához minden szereplőnek hozzá kell járulnia az élelmiszer ellátási láncon belül, következésképpen a fogyasztók és éttermek felelőssége ezek alapján is markáns. A kutatásom hosszú távú célja, hogy hozzájáruljak majd egy élelmiszer-fenntarthatóságot ösztönző program alapjainak kialakításához. Ehhez a középtávú célom, hogy elősegítsem az élelmiszer-fenntarthatóságot a Balaton körüli éttermek körében. Ebben a kutatásban a cél a Balaton körüli nívós éttermek fenntarthatósági törekvéseinek vizsgálata, amit fókuszcsoporthozos interjúval, szakértői interjúkkal és terepgyakorlaton keresztül vizsgállok.

Dolgozatom következő része a nívós Balaton körüli éttermeket veszi fő célcsoportjának, ezen egységek kutatása, elemzése segítségével szeretném előre lendíteni a fenntarthatóságot az említett szekcióban, melybe így kapcsolódhatnak a fogyasztók, a vállalkozók és a törvényhozás egyaránt. Ezek alapján célom egy olyan gyakorlat, programterv alapjainak letétele, amellyel transzparensen, érthetően bevonható minden érintett és azt követendő példaként tovább is tudja vinni.

Hosszú távú célom az élelmiszer-fenntarthatóságot ösztönző program alapjainak kialakítása. Ehhez középtávú célom az élelmiszer-fenntarthatóság elősegítése Balaton körüli éttermek körében. Ennek érdekében ebben a dolgozatban a Balaton körüli nívós éttermek fenntarthatósági törekvéseit vizsgálom, fókuszcsoporthozos és interjú módszerekkel.

5. PRIMER KUTATÁS

5.1. KUTATÁSI CÉL

A kutatásom hosszú távú célja, hogy hozzájáruljak majd egy élelmiszer-fenntarthatóságot ösztönző program alapjainak kialakításához. Ehhez a középtávú célom, hogy elősegítsem az élelmiszer-fenntarthatóságot a Balaton körüli éttermek körében. Ebben a kutatásban a cél a Balaton körüli nívós éttermek fenntarthatósági törekvéseinek vizsgálata, amit fókuszcsoporthozos interjúval, szakértői interjúkkal és terepgyakorlaton keresztül vizsgállok. Kutatásom a nívós Balaton körüli éttermeket veszi fő célcsoportjának, ezen egységek kutatása, elemzése segítségével szeretném előre lendíteni a fenntarthatóságot az említett szekcióban, melybe így kapcsolódhatnak a fogyasztók, a vállalkozók és a törvényhozás egyaránt. Ezek alapján célom egy olyan gyakorlat, programterv alapjainak letétele, amellyel transzparensen, érthetően bevonható minden érintett és azt követendő példaként tovább is tudja vinni. A kutatás főként feltáró jellegű, de a szakirodalom és a megelőző tapasztalatok alapján a kutatási kérdésekhez feltételezéseket fogalmaztam meg.

5.2. KUTATÁSI MÓDSZER ÉS ADATGYŰJTÉS

5.2.1. Félig strukturált interjú módszer

Az interjú, mint kutatási módszer egy olyan beszélgetés, amelynek struktúrája és célja van. Nem egyenlő felek beszélgetnek, a kérdező határozza meg a témát, beszélgetés irányát. Az interjú a társadalomtudományokban alkalmazott olyan jól kidolgozott módszer, amelyet a piackutatásban adatok nyerésére használnak (Lehota és Horváth, 2001). Interjút többféle megközelítésből készíthetünk, egyik megközelítésben az interjú magas mértékben strukturált, másokban a strukturátlanság jellemző. A kettő között elhelyezkedő interjúkat félig-strukturáltnak nevezzük, amely ebben az esetben is alkalmazva volt.

A félig strukturált interjú előtt egy vezérfonalat alakítottam ki. Ennek az elkészítésekor figyelni kell arra, hogy néhány strukturált interjúra jellemző kérdést is fel kell tenni, mint a beosztás, étterem. A félig strukturált interjúterv további szakaszában nyitott kérdéseket alkalmaztam. Az összehasonlíthatóság miatt volt fontos a strukturált jelleg, azonban feltáró kutatás végeztem, ezért nyitott kérdéseket alkalmaztam. A feltáró jelleg és összehasonlítás miatt volt szükséges a

félig strukturált interjúmódszer alkalmazása. Lehota és Horváth (2001) szerint a kvalitatív szemlélet az egyes jellemzők feltárását/felfedezését tartja fontosnak, ám az adatok számszerű kiértékelésének kérdését nem veszi figyelembe. A feltárt és kategóriákba rendszerezett adatokat elemzi, hipotéziseket állít fel a kategóriák előfordulásának szabályszerűségeiből, majd mindezekből elméletet alkot, ezek mentén történt a kutatási kérdések megválaszolása.

Kutatásom alapjául részben félig strukturált szakértői interjúk szolgáltak, azok elemzéséből tudok levonni hasznos következtetéseket. Abban a szerencsés helyzetben vagyok, hogy ismerője vagyok mind a fenntarthatóság, mind a vendéglátás témakörének, így a már létező tudásommal tudok olyan kérdéseket és témaköröket alkotni a kutatásomhoz, amelyek szakmailag relevánsak és a hasznosíthatósági szintjük magas. Azért is választottam ezt a módszert, mert személyesen is kapcsolatba lehet ezzel a módszerrel kerülni az interjúalanyokkal, így lehetséges az elhangzó szavak mellett a non-verbális kommunikáció vizsgálata is, emellett szemügyre lehet venni az interjúalanyok által képviselt vendéglátóegységeket is személyesen, ezzel feltáró kutatást végezni a vizsgált éttermek körében egyaránt.

5.2.2. Fókuszcsoport módszer

A fókuszcsoport egy olyan kvalitatív interjútechnika, ahol egy informális, csoportos, egyidejű beszélgetés történik egy meghatározott téma köré építve, amelyben a résztvevők bevonásával szisztematikusan járják körbe a résztvevők a kutató által meghatározott általános irányt és célt (Babbie, 2010; Wilkinson – Silverman, 2004). A fókuszcsoport elsődleges célja ezek, hogy a kutató a tagok beszélgetése alapján betekintést nyerjen a kutatás témájába (Malhotra, 2005) idézte (Markos-Kujbus és Csordás, 2018). A fókuszcsoportos interjú módszerének a kiválasztására több indok is lehetőséget adott és igényt jelentett. Egy feltáró kutatási mód, minőségi kutatást végezhetek vele, megismerhetem több különböző ember véleményét és gondolatait egyszerre, tehát az időfelhasználás szempontjából is egy előnyös módszer. Ezek mellett óriási lehetőség benne az, hogy az interjúalanyok közvetlenül interakcióba is tudnak lépni egymással, ezzel erősítve vagy éppen megkérdőjelezve mások gondolatait és akár új gondolatokat is felszínre hozhatnak, így színesítve a kutatás eredményét. Személyes preferencia és kíváncsiság is van a motivációm mögött, a kutatásom előtt csak interjúalanyként szerepeltem fókuszcsoport interjúban, viszont ott sok élményt és tapasztalatot is szereztem, amiket szeretnék kamatoztatni a saját kutatásomban is.

5.3. KUTATÁSI KÉRDÉSEK ÉS FELTÉTELEZÉSEK

Vendéglátó ipari egységek

- K1: A megkérdezett balatoni nívós éttermek milyen mértékben, és hogyan veszik figyelembe a fejlődési terveikben a fenntarthatóságot?

F1: A megkérdezett balatoni nívós éttermek fenntartható fejlődési terveire az anyagi lehetőségeik vannak legnagyobb hatással.

- K2: Milyen támogató és akadályozó tényezők vannak jelen a megkérdezett balatoni éttermek számára a fenntarthatósági törekvéseikben?

F2: Az akadályozó és támogató tényezők minden vendéglátó ipari egység esetében különbözőek a megkérdezett balatoni éttermek esetében.

- K3: Milyen fenntarthatósági jó gyakorlatok vannak jelen a megkérdezett balatoni éttermeknél?

F3: Az anyagi szempontból kedvező, vagy jogi szempontból kötelező intézkedések találhatóak meg főként a megkérdezett balatoni éttermek fenntarthatósági jó gyakorlatai közt.

Fogyasztók

- K4: Milyen általános szokások és preferenciák jellemzik az étterem látogatóit és étterem választásukat a megkérdezett fogyasztóknak?

- F4: A magyar fogyasztók körében az általános éttermi szokásokkal rendelkező csoport a legnépesebb kategória.

- K5: A megkérdezett fogyasztók szerint mi tesz egy éttermet fenntartható étteremmé, és fontos-e a számukra fenntarthatóság?

F5: A megkérdezett fogyasztók számára alapvetően fontos a fenntarthatóság, de az étteremválasztást kevésbé befolyásolja.

- K6: Mik azok a fenntarthatósági törekvések, amiket elvárnak a megkérdezett fogyasztók egy étteremmel kapcsolatban?

F6: A megkérdezett fogyasztók preferenciái nem egyeznek az éttermek nyújtotta fenntarthatósági törekvésekkel.

5.4. KUTATÁSI EREDMÉNYEK - ÉTTERMEK

5.4.1. K1: A megkérdezett balatoni nívós éttermek milyen mértékben, és hogyan veszik figyelembe a fejlődési terveikben a fenntarthatóságot?

Első kutatási kérdésem a vendéglátóegységekkel kapcsolatban arra irányult, hogy ezek az egységek milyen mértékben és főképpen hogyan veszik figyelembe a fejlődési terveikben a fenntarthatóságot, mint kritériumot

5.4.1.1. Pörc

A Pörcben elkészült interjú alapján azt tudhattam meg, hogy a lehetőségekhez mérten mindenképpen nagy figyelmet fordítanak a fenntartható fejlesztésekre, tervek közt szerepel egy napelem-rendszer telepítése is, illetve a konyhai technológia átalakítása is folyamatban van, hogy ezáltal a működés még inkább anyagilag rentábilisabb és fenntarthatósági szempontból is megfelelőbb legyen. Emellett odafigyelnek a pazarlás elkerülésére, az étlap szezonális, igazított a térben és időben elérhető termékekhez, terményekhez. Víz-és energiatakarékos megoldásokkal operálnak, a hulladékot szelektíven gyűjtik.

Fontos azonban, hogy a méretük, illetve a lokációjuk miatt, illetve amiatt is, hogy fő bevételi forrásnak számít a vállalkozónál az anyagi megfontolás élvez prioritást, a pénzügyi helyzet függvénye a fenntarthatósági fejlődés. A vendéglátást alapvetően több ágról is érte nehézség az elmúlt években, így az anyagi megfontolás alapvetően gátat tud szabni nagyobb volumenű beruházásoknak

5.4.1.2. Kistücsök

A Kistücsökben fordítanak a feltáró kutatásom alapján a legtöbb figyelmet a fenntarthatósági törekvésekre, nagy gondossággal tervezik meg még a nyitvatartásukat is, az étlap szintűgy szezonális és ugyanúgy a helyi termelőkbe épít, ahol csak tud. Frissen átadott Sétszobájuk összekapcsolja a fenntarthatóságot, az egyediséget, a gasztronómiát, ezzel egy teljesen egyedi és különleges élményt biztosítva az odalátogatóknak. Számomra kifejezetten érdekes az a projekt, aminek a keretein belül egy művész segítségével az étteremben keletkező üveghulladékból egyedi étkészletet készítenek, ez véleményem szerint tökéletesen tükrözi azt a mentalitást, amit Csapody Balázsék képviselnek.

Méretéből és megszerzett hírnevéből adódóan, illetve a kiépült infrastruktúrájának köszönhetően megvan az anyagi lehetősége saját és elnyerhető pályázati tőke formájában is arra, hogy nagy figyelmet szentelhessenek a fenntarthatósági törekvéseik kivitelezésére, most is napirendi ponton van az étteremrész szigetelésének korszerűsítése, melyre az anyagi források előteremtése zajlik jelenleg.

5.4.1.3. GUSTO 13

A GUSTO követi az előtte említettek példáját, szelektíven gyűjt, Tarlósi Kornélék is nagy figyelmet fordítanak a szezonálításra, a saját előállítású és feldolgozású termékeket részesítik előnyben, például savanyítanak. Emellett eldobható papírtörölkők helyett kicsi, mosható törölközőket alkalmaznak. Nagy figyelmet fordítanak a konyhai technológiájuk fejlesztésére, fenntarthatóvá tételére.

Anyagi keretük bár szabadabb, mégis a legnagyobb korlát a rentábilis működés elérése miatt az anyagi források felhasználása, így Szakál Bálinték is az anyagi megfontolások alapján döntenek elsősorban a fenntartható beruházások mellett. Emellett viszont fontos megemlíteni, hogy tisztában vannak a Kisfaludy programmal, vagy a KAVOSZ által nyújtott lehetőségekkel is.

5.4.2. F1: A megkérdezett balatoni nívós éttermek fenntartható fejlődési terveire az anyagi lehetőségeik vannak legnagyobb hatással.

Első feltételezésem azt vette górcső alá, hogy az említett vendéglátóegységek fenntarthatósági fejlődési törekvéseire az anyagi lehetőségek, korlátok vannak a legnagyobb hatással. Kutatásom során arra a következtetésre jutottam, hogy az első feltételezésem igaznak bizonyult, egyöntetű eredménynek jött ki az, hogy az anyagi lehetőségek szabják a legszűkebb határt a fejlesztési tervek megalkotása és kivitelezése során.

5.4.3. K2: Milyen támogató és akadályozó tényezők vannak jelen a megkérdezett balatoni éttermek számára a fenntarthatósági törekvéseikben?

Következő kutatási kérdésem arra tesz vizsgálatot, hogy a megkérdezett éttermek körében milyen akadályozó és támogató tényezőket vélnek felfedezni, miket tapasztalnak a mindennapi működésük során.

5.4.3.1. Pörc

Jenő a támogató tényezők közt sorolta fel többek között az állam által nyújtott eseti támogatásokat, a fiatalok motivációját is, illetve azt is említette, hogy a kezdenek kialakulni olyan kis mikroközösségek a vendéglátósok között, akik megosztják egymás között a megszerzett információkat, tapasztalatokat és valamilyen szinten próbálnak együttműködni egymással. Azt gondolom, hogy ez az a jó gyakorlat, mely többszörösen is előnyös, hiszen tényleg áramlik az információ is, illetve közösségek is alakulnak, amik tagjai számíthatnak egymásra. Ennek az egyik tökéletes példája a már említett TASTE Balaton program, ahol ez tökéletesen kicsúcsosodott.

Hátráltató tényezőnek mindenképpen az állami támogatások hiányát, illetve elérhetőségét jelölte meg a legfőbb problémának. Emellett nagyon nagy nyomot hagyott a vendéglátáson az elmúlt évek negatív eseményeinek összessége is véleménye szerint, kiemelve a vírushelyzet okozta lezárásokat, a munkavállalók elvándorlását a vendéglátásból, illetve a gazdasági helyzet alakulását is, hiszen a vendégkör kerete is csökkent, az árak pedig az egekbe lóttek. Még egy problémát említett, amely a szakképzett, motivált dolgozói utánpótlás képében jelenik meg.

5.4.3.2. Kistücsök

Csapody Balázsék rendelkeznek a kellő szükségletekkel ahhoz, hogy a támogatásokat, különböző programokat elérjék és fel is tudják használni, így a fenntartható törekvéseikhez eléri azt az állami támogatást is, amivel ezeket könnyebben meg tudják valósítani. Emellett a már elért pozíciójának köszönhetően az ő egységükben nincsenek munkavállalói hiányból eredő problémák. Semleges tényezőként említi az állami szabályozásokat, törvényeket, tanácsokat. Úgy véli, hogy a törvénykezési hozzáállás semmilyen mértékben sem korlátozó hatású, azonban támogatónak sem mondható sajnos a jelenlegi helyzetben, ezen a téren mindenképpen lát fejlődési lehetőséget.

Akadályozó tényezőként főleg az anyagiak hiányát jelölte meg ő is. Az a véleménye, hogy az egységek mérete erre nagy hatással van, kisebb egységek kevesebb bevétellel és hírnévvel kevésbé tudnak érvényesülni.

5.4.3.3. GUSTO

Bálint is kiemelte az interjúnk során a különböző támogatási formákat, a Széchenyi-kártya programot, az államilag támogatott hiteleket, bár azt is kiemelte, hogy ezeket ők nem használják, mivel abban a szerencsés helyzetben vannak, hogy saját tőkéből meg tudják valósítani a beruházásaikat és ezt is preferálják, így a saját helyzetük segíti őket a fenntarthatósági törekvéseik kivitelezésében.

Hátráltató tényezőként emelte ki főleg a helyi infrastruktúra jelenlegi helyzetét, mely megnehezíti vagy akár el is lehetetlenítheti a fenntarthatósági beruházásokat. Emellett a szelektív hulladékgyűjtésben ütköznek akadályba, nem biztosítanak számukra kellő tárolási és szállítási kapacitást, így ezt ők saját költségre megoldják, így áthidalják a problémát, de nem is kicsi hátráltató tényező ez, ami ráadásul teljesen érthetetlen is számomra, hogy erre nem figyel oda és jelzésre se változtat a működésén a közüzemi szolgáltató. Emellett van egy társadalmi nyomás is a fenntarthatósági törekvések körében, főleg a tájékozatlanság okozhatja véleményem szerint azt az ellenállást néhány beruházás ellen, nem gondolkoznak alapvetően hosszútávon.

5.4.4. F2: Az akadályozó és támogató tényezők minden vendéglátó ipari egység esetében különbözőek a megkérdezett balatoni éttermek esetében.

Második feltételezésem azt állítja, hogy a különböző vendéglátóegységek helyzetében nem egyeznek az akadályozó és támogató tényezők a fenntarthatósági törekvések esetében.

Nagyon érdekesnek találom a kijött eredményeket, felkeltette az érdeklődésemet az, hogy alapvetően hasonló értékeket és minőséget képviselő éttermek tekintetében mégis milyen különbségek jelenhetnek meg.

A kutatásom eredményei alapján arra a következtetésre jutottam, hogy a különböző vendéglátóegységek anyagi, társadalmi és egyéb különböző helyzete alapján tényleg van különbség az akadályozó és támogató tényezők között, így a második feltevésem helyállónak bizonyult.

5.4.5. K3: Milyen fenntarthatósági jó gyakorlatok vannak jelen a megkérdezett balatoni éttermeknél?

Kutatásom harmadik kérdése arra a feltevésre keresi a választ, hogy a felmért vállalkozások körében milyen fenntarthatósági jó gyakorlatok jelennek meg és azokat hogy tudják hasznosítani.

5.4.5.1. Pörc

A Pörcben az interjúm és a szakértői felmérésem alapján gyűjtöttem össze azokat a jó gyakorlatokat, amelyeket folytatnak. Kiemelném a fotocellás, infrás csapokat, pissoirokat, melyek vízmegtakarítást eredményeznek. Energiatakarékos, részben érzékelővel ellátott világítótesteket alkalmaznak, illetve a konyhai technológia is modern, fenntarthatóbb működésű. Ezek mellett fenntartható forrásokból próbálnak meg beszerezni mindent. Újrahasznosítható, újra felhasználható csomagolást alkalmaznak, minimalizálják a kézi mosogatást. Ezek mellett próbálnak részt venni a közösség életében, rendszeresen részt vesznek a helyi programokon, ahol adakoznak, ingyen nyújtanak szolgáltatásokat. Majdnem teljesen megszüntették a göngyölegek használatát, szűrt vizet szolgáltatnak fel házi szörpök társaságában.

5.4.5.2. *Kistücsök*

Második vizsgált egységnél is nagy figyelmet szentelnek a fenntarthatóságnak. Az étlap igazítása, a rövid ellátási láncok használata itt is alapvető kritériumként jelennek meg, ahogy az is, hogy a technológiát, szigetelést tökéletesítsék. Ezek mellett a vendégkör fenntarthatósági gondolkodásának erősítése is a tevékenységeik közé tartozik, erre kiváló példa a Séfszoba, ahova csak előre egyeztetve, fix ételsort lehet fogyasztani, ezzel erősítve a fenntartható, előre gondoló és mutató magatartást. Másik nagyon jó példa a TASTE BALATON rendezvény, melyet Balázs talált ki és irányít is. A fenntartható turizmus, az élelmiszer-turizmus támogatása, fellendítése nagyon erősen támogatja a fenntarthatóságot, az összefogást a vendéglátók körében, ennek következtében egy olyan szemléletet támogat és hirdet, mely a vendéglátóegységek és a vendégek gondolkodását is bővíteni tudja.



9. Ábra Kistücsök étterem újrahasznosított üveg

Forrás: saját kép

Egyik kiemelten jó gyakorlatuknak tartom az üveg-újrahasznosítási módszereiket és gyakorlataikat.

5.4.5.3. *GUSTO*

A GUSTO mindennapi működéséből számúzték a műanyagok használatát, ahol csak lehetett. Természetesen ők is energiatakarékos izzókat, víztakarékos csaptelepeket alkalmaznak, szelektíven gyűjtik ők is a hulladékot, ahogy már említettem. A lebomló szívószálakat is csak kérésre adják, alapvetően nem is adnak, ezzel elkerülve a pazarlást, illetve a göngyölegek tekintetében is odafigyelnek a lehető legkisebb környezeti terhelésre.



10. Ábra Gusto étterem mosható törölközői

Forrás: saját kép

5.4.6. F3: Az anyagi szempontból kedvező, vagy jogi szempontból kötelező intézkedések találhatóak meg főként a megkérdezett balatoni éttermek fenntarthatósági jó gyakorlatai közt.

Harmadik feltevésem azt feltételezi, hogy a megkérdezett balatoni éttermek fenntarthatósági jó gyakorlatai között dominálnak a jogi úton kötelezővé tett és/vagy anyagi szempontból kedvező gyakorlatok, a nem kötelező, anyagilag nem nyereséges nem, vagy csak minimálisan jelennek meg és eltörpülnek az előző csoport mellett.

A kutatási eredményeim számomra azt a következtetést engedik levonni, hogy valós az a feltételezés, hogy túlnyomó többségben vannak a törvényileg előírt vagy a gazdaságilag

kifizetődő fenntarthatósági törekvések azokkal szemben, amikre ezek az állítások nem érvényesülnek, ezért a harmadik feltételezésemet is bizonyítottnak gondolom. Viszont az a véleményem ezzel kapcsolatban, hogy emiatt az állapot miatt a vizsgált vendéglátóegységek nem vonhatóak felelősségre, nem egyszerű az a világ, amiben nekik teljesíteniük kell nap mint nap, azt gondolom, hogy az ilyen beruházások, fejlesztések mögé érdeke az államnak beállni és támogatást nyújtani, ezzel javítva a vendéglátósok helyzetét, példát mutatva a vendégeiknek és a legfontosabb természetesen, hogy látható törekvéseket tegyenek a fenntarthatóbb működés érdekében.

5.5. KUTATÁSI EREDMÉNYEK – FOGYASZTÓK

Primer kutatásom másik felében egy fókuszcsoportos interjú segítségével szereztem tudomást a fogyasztók preferenciái, véleménye, gondolatai és tanácsai összességéről. Nagyon sikeresnek gondolom a kialakult fókuszcsoport személyi összetételét, mivel sikerült egy kifejezetten heterogén, reprezentatív, sokszínű széles spektrumon mozgó közönséget összeválogatni, így sok különböző aspektust ismerhettem meg és hasonlíthattam össze a teljesen közömböstől a

5.5.1. K4: Milyen általános szokások és preferenciák jellemzik az étterem látogatósaikat és étterem választásukat a megkérdezett fogyasztóknak?

A lefolytatott interjú során arra a következtetésre jutottam, hogy a megkérdezetteket 3 csoportra tudom szétosztani az általános szokásaik, étteremválasztási preferenciáik és választási szokásaik alapján. Ezt a három csoportot az alábbi nevekkel láttam el: alkalmi, általános és különleges éttermi szokásokkal rendelkezők. A megkérdezett interjúalanyok mindegyike rendelkezett felsőfokú végzettséggel, vagy annak megszerzését teljesíti éppen, így sajnos az viszont elmondható, hogy tanulmányok szempontjából alapvetően homogén mintát sikerült összeállítani.

5.5.1.1. *Alkalmi éttermi szokásokkal rendelkezők*

A megkérdezettek egyharmadát tudtam az alkalmi éttermi szokásokkal rendelkezők kategóriájába sorolni. Ezek a személyek nagyon ritkán, évi pár alkalommal látogatnak meg különböző vendéglátó egységeket, ilyenkor ezt általában többedmagukkal, családdal vagy barátokkal teszik valamilyen esemény apropójából. Anyagi szempontból ők a leginkább árérzékeny csoportba sorolhatóak be, választásuk során a legnagyobb kritérium a számukra megfelelő ár, ár/érték arány, illetve a megközelíthetőség is nagyon fontos döntési tényező. A minőség háttérbe szorul a mennyiségi elvárások mögött. Szeretik a könnyen elérhető, kevés várakozást igénylő vendéglátást, nem gasztronómiai élményt várnak a látogatásuktól, sokkal inkább egy érzelmi, a társaság által generált motiváció ösztönzi őket az étteremlátogatásra. Meglepő viszont, hogy az elmondottak alapján a házhöz rendelést ez a csoport kedveli, itt is az említett preferenciák által választ, de többször rendelnek, mint ahányszor elmennének meglátogatni egy éttermet.

5.5.1.2. *Általános éttermi szokásokkal rendelkezők*

A következő harmadba az általános éttermi szokásokkal rendelkezőket tudtam azonosítani és csoportosítani. Bár a mintának csak a harmadát adják ki, az elmondottak alapján és a már az előéletemben, illetve a kutatás alapján megszerzett információk alapján azt feltételezem, hogy ez a csoport lehet általánosságban a legnépesebb kategória, ha egy nagyobb tömeget, például a vendéglátóegységekbe járó magyarokat venném górcső alá. Ők azok a személyek, akik már kevésbé jellemző az árérzékenység, sokkal nagyobb figyelmet kap az ár/érték arány, hajlandóak nagyobb összeget kifizetni egy éttermi látogatásért, ha az minőségben megüt egy elvárt szintet.

Választásuk során figyelmet fordítanak a kinézett vendéglátóegység renoméjára, hírnevére, elvárnak egy minőségbeli szintet, mely háttérbe szorítja már a mennyiségi elvárásokat. A fő motiváció az étkezés mögött nem csak az alapvető szükséglet kielégítése, hanem egy kulináris, szociális igény is megmutatkozik már. Az ebbe a csoportba tartozók már rendszeresen járnak vendéglátóegységekbe, keresik a különböző lehetőségeket és alapvetően már motiváltak is új élmények megélésére.

5.5.1.3. Különleges éttermi szokásokkal rendelkezők

A harmadik egység nagyon különleges éttermi szokásokkal rendelkezik véleményem szerint. Az elmondásuk során szívesen és rendszeresen látogatnak Michelin-csillagos éttermeteket, nagyon nyitottak és élvezik a gasztronómiai élményeket, miközben a hétköznapiakban rendszeres látogatói önkiszolgáló éttermeknek is. Árérzékenységgel elhanyagolható, elvárásaik maximálisan a minőségre, az élményre épülnek, amikor rendes éttermet látogatnak meg. A hétköznapiakban is elvárás a minőség, viszont kiegészül a gyorsaság, a közelség igényével is, hogy az általános, hétköznapi szükségleteket is ki tudják elégíteni. Nagyon érdekes véleményem szerint az, hogy egy ember választási preferenciájában hogy jelenhet meg párhuzamosan az igény a „menzák” látogatása és a legjobb éttermekben való élmény átélése is.

5.5.2. F4: A magyar fogyasztók körében az általános éttermi szokásokkal rendelkező csoport a legnépesebb kategória.

Következő feltételezésem a már említett csoportokra építve azt állítja, hogy ha kiterjeszteném a kutatásomat a teljes magyar fogyasztói társadalomra, akkor az említett csoportok közül az általános éttermi szokásokkal rendelkezők alkotnák a legnagyobb halmazt. Ezt a feltételezést a vendéglátói tapasztalatomra, illetve a kutatás során megismert eredményekre alapozom.

A kutatásom módszertanából és fókuszából adódóan ezt a feltételezést nem lehet vizsgálni, nincsen rá adat ezért nem megválaszolható feltételezésnek minősítem, azonban ezt a feltételezést alkalmasnak és hasznosnak találom, így a jelenlegi kutatás folytatásaként, egy következő kutatás alapjának szánom, melyhez már tudom hasznosítani a jelenlegi kutatásom.

5.5.3. K5: A megkérdezett fogyasztók szerint mi tesz egy éttermet fenntartható étteremmé, és fontos-e a számukra fenntarthatóság?

Következő kérdésem az interjúalanyok viszonyát vizsgálja a fenntarthatósággal, illetve kitér arra is, hogy számukra pontosan mi tesz egy vendéglátóhelyet fenntarthatóvá, mitől válik számukra egy egység fenntarthatóság szempontjából sikeresnek. Elmondható a kapott és vizsgált válaszok alapján, hogy az előző kérdésre adott válaszok struktúrájával megegyező módon válaszolható meg ez a kérdés is, a válaszok olyan módon csoportosultak a jelenlegi kérdésnél is, ahogy azt az előzőnél is tették.

5.5.3.1. *Általánosságban kapott válaszok*

Ahogy azt említettem, itt is a már kialakított három csoportra lehet szétbontani a kapott válaszok alapján az alanyokat, azonban van pár válasz, melyre egyöntetű válasz érkezett, mindenki egyetértett vele. Azzal mindenki egyetértett, hogy felelősségteljes gazdálkodás, a szelektív hulladékgyűjtés, az újrahasznosítás, az energia és alapanyagtakarékos rendszerek használata ma már nélkülözhetetlen, alap elvárás, melyet az összes interjúalany elvár a látogatott vendéglátóegységektől. Ezek mellett elvárásként jelent meg, hogy az egységek kommunikálják is ezt a tevékenységüket, ezzel ösztönözzék a vendégeiket is a követendő jó gyakorlatok alkalmazására, azonban az is megjelent, hogy ebben a kommunikációban csak valós információk jelenjenek meg, mivel sajnos többen tapasztalták már, hogy nem volt valós cselekedet általuk befogadott vendéglátóegység általi kommunikáció mögött, a megtévesztés pedig pont nagyon káros és ront a fenntarthatósági törekvések megítélésén.

5.5.3.2. *Alkalmi éttermi szokásokkal rendelkezők*

Az alkalmi éttermi szokásokkal rendelkezők nem feltétlen várják el a fenntarthatósági törekvések teljesítését, azonban azt elmondták, hogy a magánéletükben fontosak ezek számukra és a mindennapi életük szerves része is a jó gyakorlatok alkalmazása, továbbadása. Az éttermek fenntarthatóságának definiálásához az általánosságban elhangzottakat nem egészítették ki.

5.5.3.3. *Általános éttermi szokásokkal rendelkezők*

Az általános éttermi szokásokkal rendelkezők megemlítették már a fenntartható alapanyag-beszerzéssel, rövid ellátási láncokkal való operálást is, mint éttermi fenntarthatósági tényezőt, illetve elhangzott általuk az étlapszerkesztési metódus is. Az adataim alapján ezeknek a személyeknek nagyon fontos a fenntarthatóság a mindennapi életükben, akár anyagi és időbeli ráfordításokat is szívesen tesznek, hogy tegyenek a környezetük fenntarthatóságának érdekében.

5.5.3.4. *Különleges éttermi szokásokkal rendelkezők*

A legmagasabb gasztronómiai igények mellé párosultak a legmagasabb fenntarthatósági elvárások is a megkérdezett személyek között. Az elhangzottak alapján véleményük szerint

fenntarthatóvá tesz egy éttermet az eddig elhangzottakon kívül annak üzemelése, nyitvatartási ideje, a helyszín és az elérhetőség is, az alkalmazott technológiák milyensége és minősége, a tálalás és az ételkészítés módszere. Emellett a takarítási szokásokat is említették, a különböző használt anyagokkal együttesen.

A mindennapjaikban is nagyon fontos számukra a fenntarthatóság, nem csak az éttermekkel kapcsolatban. Nagyon tudatosan, lehetőleg csak termelőtől vásárolnak, még egy tojás származását is megvizsgálja az egyik kérdezett személy. Odafigyelnek a közlekedésre, ahol lehet alternatív közlekedési módokat alkalmaznak, emellett az öltözködésben, mindennapi életben is figyelembe veszik a fenntarthatósági szempontokat.

5.5.4. F5: A megkérdezett fogyasztók számára alapvetően fontos a fenntarthatóság, de az étteremválasztást kevésbé befolyásolja.

Ötödik feltételezésem azt állítja, hogy a megkérdezett személyeknek alapvetően nagyon fontos a fenntarthatóság, azonban amikor étteremválasztásra kerül a sor, már kevésbé érzékenyek a fenntarthatóságra, nem nyom sokat a latba egy döntés meghozásánál. Az interjú kiértékelése során arra jutottam, hogy valóban nagyon fontos a fenntarthatóság minden megkérdezettnek, a mindennapjaikban folyamatosan próbálnak is törekedni rá, még ha nem is azonos mértékben, de ez nem is várható el véleményem szerint senkitől se. Az étteremválasztás szempontjából arra az eredményre jutottam, hogy nem egyenlően jelenik meg a fenntarthatóság, mint elvárás a megkérdezettek körében, az alkalmi fogyasztóknál tényleg nem befolyásolja a döntést, azonban az általánosoknál már igenis szignifikánsan megjelenik ez az elvárás, a különleges fogyasztóknál pedig alapvető elvárás, szükséglet, nagyon nagy befolyással van az étteremválasztásra.

Ezek alapján az ötödik feltételezésemet részben igaznak tartom, tényleg fontos a fenntarthatóság, de az az állítás már csak kis részben valósul meg, hogy a fenntarthatósági elvárások nem jelennek meg étteremválasztás esetén, a megkérdezettek nagy részénél igenis ott van ez az elvárás.

5.5.5. K6: Mik azok a fenntarthatósági törekvések, amiket elvárnak a megkérdezett fogyasztók egy étteremmel kapcsolatban?

Az utolsó kérdésem megválaszolásánál már nem bontom csoportokra a válaszokat, ehelyett felsorolom azokat a fenntarthatósági törekvéseket, amik elvárásként merültek fel az éttermekkel kapcsolatban az interjúalanyok által.

Felmerült elvárásként természetesen minden olyan alapvető gyakorlat, amelyeket a fogyasztók a saját háztartásukban is végrehajtanak, mint például a szelektív hulladékgyűjtés, spórolás, gazdaságos kiszerezésben való vásárlás, csomagolás használatának minimalizálása vagy a takarékos izzók, csaptelepek alkalmazása. Ezek mellett elvárásként fogalmazódott meg a jótekingodás, társadalmi felelősségvállalás, a jó példa mutatása, a tájékoztatás is.

A megkérdezettek elvárják a jó fenntarthatósági törekvések hiteles kommunikációját, az őszinteséget. Elvárják a megújuló, fenntartható energia előnyben részesítését. Nagyon fontos elvárásként fogalmazódott meg, hogy a minőség romlása nem elfogadható a fenntarthatóság előtérbe helyezése miatt, és az árak kompenzációját is csak kis mértékben hajlandóak elviselni.

5.5.6. F6: A megkérdezett fogyasztók preferenciái nem egyeznek az éttermek nyújtotta fenntarthatósági törekvésekkel.

Kutatásom utolsó feltételezése azt állítja, hogy a fogyasztók preferenciái nem egyeznek meg az éttermek által nyújtott fenntarthatósági törekvésekkel. A vendéglátósok és a fogyasztók által kapott válaszok kiértékelése után arra jutottam, hogy nagyrészt egyeznek az elvárások a nyújtott szolgáltatásokkal, ezért ezt a feltételezést cáfolom.

5.5.7. Eredmények összefoglalása

3. Táblázat Eredmények összefoglalása - vendéglátóipari egységek

sorszám	Kutatási kérdés és következtetés	Eredmények
K1	K1: A megkérdezett balatoni nívós éttermek milyen mértékben, és hogyan veszik figyelembe a fejlődési terveikben a fenntarthatóságot?	A feltételezést elfogadom, az anyagi lehetőségek szabják a legszűkebb határt a fejlesztési tervek megalkotása és kivitelezése során.
F1	A megkérdezett balatoni nívós éttermek fenntartható fejlődési terveire az anyagi lehetőségeik vannak legnagyobb hatással.	
K2	Milyen támogató és akadályozó tényezők vannak jelen a megkérdezett balatoni éttermek számára a fenntarthatósági törekvéseikben?	A feltételezést elfogadom, a különböző vendéglátóegységek anyagi, társadalmi és egyéb különböző helyzete alapján tényleg van különbség az akadályozó és támogató tényezők között
F2	Az akadályozó és támogató tényezők minden vendéglátó ipari egység esetében különbözőek a megkérdezett balatoni éttermek esetében	
K3	Milyen fenntarthatósági jó gyakorlatok vannak jelen a megkérdezett balatoni éttermeknél?	A feltételezést elfogadom, valós az a feltételezés, hogy túlnyomó többségben vannak a törvényileg előírt vagy a gazdaságilag kifizetődő fenntarthatósági törekvések azokkal szemben, amikre ezek az állítások nem érvényesülnek.
F3	Az anyagi szempontból kedvező, vagy jogi szempontból kötelező intézkedések találhatóak meg főként a megkérdezett balatoni éttermek fenntarthatósági jó gyakorlatai közt.	

Forrás: Saját szerkesztés

4. Táblázat Eredmények összefoglalása - fogyasztók

sorszám	Kutatási kérdés és feltételezés	Eredmények
K4	Milyen általános szokások és preferenciák jellemzik az étterem látogatóisait és étterem választásukat a megkérdezett fogyasztóknak?	A kutatásom módszertanából és fókuszából adódóan ezt a feltételezést nem lehet vizsgálni, nincsen rá adat ezért nem megválaszolható feltételezésnek minősítem. Azonban alkalmas egy következő kutatásban való használatra, érdekes a várható eredmény.
F4	A magyar fogyasztók körében az általános éttermi szokásokkal rendelkező csoport a legnépesebb kategória.	
K5	A megkérdezett fogyasztók szerint mi tesz egy éttermet fenntartható étteremmé, és fontos-e a számukra fenntarthatóság?	A feltételezést részben elfogadom, valóban fontos a fenntarthatóság, viszont a megkérdezettek nagy részénél befolyásolja az étteremválasztást is.
F5	A megkérdezett fogyasztók számára alapvetően fontos a fenntarthatóság, de az étteremválasztást kevésbé befolyásolja.	
K6	Mik azok a fenntarthatósági törekvések, amiket elvárnak a megkérdezett fogyasztók egy étteremmel kapcsolatban?	A feltételezést nem fogadom el, a fogyasztók preferenciái nagyrészt egyeznek az éttermek nyújtotta törekvésekkel.
F6	A megkérdezett fogyasztók preferenciái nem egyeznek az éttermek nyújtotta fenntarthatósági törekvésekkel.	

Forrás: Saját szerkesztés

6. KÖVETKEZTETÉSEK

Az irodalmak elemzése, a kérdőívem kiértékelése után több következtetést is sikerült levonnom mind a használt technikák, módszertanok, mind a témát illetően.

Az eredmények alapján következtethetünk arra, hogy az anyagi lehetőségek szoros határt szabnak a balatoni nívós éttermek fejlesztési terveinek kialakításában és megvalósításában. Továbbá megállapítható, hogy a különböző vendéglátóegységek között eltérő akadályozó és támogató tényezők jelennek meg, amelyek anyagi, társadalmi és egyéb körülményekre vezethetők vissza. A kutatás arra is rávilágított, hogy túlnyomó többségben olyan fenntarthatósági törekvések érvényesülnek, amelyek törvényileg előírtak vagy gazdaságilag kifizetődők. Ugyanakkor fontos megjegyezni, hogy egyes feltételezéseket nem sikerült vizsgálni a kutatás során, ezek pedig alkalmasak lehetnek egy következő kutatás tárgyát képezni. A fogyasztók preferenciái tekintetében megfigyelhető, hogy bár fontosnak tartják a fenntarthatóságot, az étteremválasztást is befolyásolja számukra. Ugyanakkor a fogyasztói preferenciák nagy része egyezik az éttermek által nyújtott fenntarthatósági törekvésekkel. Ez arra utal, hogy a fenntarthatósági tényezők fontossága fokozódik az étteremválasztás során, és az éttermeknek érdemes lehet hangsúlyt fektetni ezekre a tényezőkre a versenyképesség és az üzleti siker érdekében.

A fókuszcsoportos interjúkkal kapcsolatban arra a következtetésre jutottam, hogy egy nagyon sokoldalú, sokrétűen alkalmazható technika, nagyon sok érdekes választ kaptam és nagyon sok érdekesítő kapcsolatot tárt fel, emellett nagyon érdekes volt vizsgálni az interjú közben kialakuló interakciókat. További kutatásaim során mindenképpen tervezem használni ezt a technikát a fogyasztói szokások és vélemények megértésére. Nagyon hasznosnak tartom, hogy sikerült személyesen is találkoznom a kutatásban résztvevő vendéglátóegységek képviselőivel, azt a következtetést tudom levonni a velük folytatott beszélgetésekből, hogy értékelték azt, hogy nekem is van közöm a vendéglátáshoz, van tapasztalatom, ezért nagyon specifikus, pontos információkat is a megosztottak velem és alapvetően barátságosan, partnerként kezeltek, ami a kutatás szempontjából nagyon hasznos, sokat hozzá tudott tenni annak minőségéhez.

A kutatásom egyik limitációjának gondolom a megkérdezett személyek, vendéglátóegységek számát, egy következő kutatás során hasznos lesz nagyobb mintát venni a kutatott csoportokból. Összességében arra a következtetésre jutottam, hogy a kutatásom eredménye a tudományos jellegük mellett hasznosíthatóak a gyakorlatban is, érdekesek lehetnek a témát kutató és a vendéglátásban dolgozó szakembereknek egyaránt. Emellett a kutatásom teret és lehetőséget ad arra, hogy a jövőben, kiegészítve új információkkal, egyeztetve más kutatókkal folytatódhasson, egy új kutatás alapjául szolgálhasson.

7. ÖSSZEGZÉS

Jelen kutatás a Balaton körüli nívós éttermek fenntarthatósági törekvéseire irányul, célom, hogy elősegítsem az élelmiszer-fenntarthatóságot a Balaton körüli éttermek körében. Ezek a nívós vendéglátó ipari egységek a fenntarthatósági jó gyakorlataikon keresztül afféle 'brand'-et építhetnek a fenntarthatóság köré, és jó példát mutathatnak mind más éttermeknek, mind fogyasztóiknak, emellett ösztönözhetik őket a követendő gyakorlatok átvételére. Az interjúk strukturált, félig strukturált és fókuszcsoport módszereinek alkalmazása révén a kutatás részletes betekintést nyújtott a balatoni nívós éttermek fenntarthatósági törekvéseibe. A szakértői interjúk személyesen zajlottak, a fogyasztói fókuszcsoportos interjúk pedig online, melyekből leirat készült, majd az adatok értelmezése tartalomelemzéssel történt.

Az eredmények alapján megállapítható, hogy az éttermek fejlődési terveiben az anyagi lehetőségek játszanak meghatározó szerepet, ami a fenntarthatósági intézkedések tervezését és végrehajtását is befolyásolja. Az akadályozó és támogató tényezők közötti különbségek jelen vannak a vendéglátóegységek között, és az anyagi, társadalmi helyzet nagyban meghatározza ezeket. A kutatás arra is rávilágított, hogy bár számos fenntarthatósági jó gyakorlat jelen van a vizsgált éttermekben, továbbra is nagy szükség van az innovációra és a fenntarthatóság erősítésére, különösen az élelmiszer-kezelés terén. A fogyasztói preferenciák fontos szempontok az éttermek számára, és bár a fenntarthatóság fontosságát elismerik, az étteremválasztást csak részben befolyásolja ez. Emellett a fogyasztói interjúk során tapasztalt növekvő érdeklődés és elkötelezettség arra utal, hogy a fenntarthatósági törekvések versenyelőnyt jelenthetnek az éttermek számára.

A kutatás eredményei alapján javasolt további intézkedések közé tartozik az innováció előmozdítása az éttermekben, valamint a fogyasztók tájékoztatása és bevonása a fenntarthatósági törekvésekbe. Az éttermek számára az is fontos, hogy megfelelő figyelmet fordítsanak az anyagi lehetőségeikre, miközben folyamatosan törekednek a fenntarthatóság erősítésére és a jó gyakorlatok követésére. Ezen keresztül a Balaton körüli éttermek a fenntarthatóság terén példát mutathatnak más vendéglátó ipari egységeknek, és hozzájárulhatnak a környezetvédelem és fenntarthatóság előmozdításához a régióban.

IRODALOMJEGYZÉK

1. Babbie, E. (2010). The Practice of Social Research (12th ed.) Belmont, CA: Wadsworth, Cengage Learning
2. Biel R. (2016): Sustainable food systems, *UCLpress*
3. Blay-Palmer A (2015): A food politics of the possible? Growing sustainable food systems through networks of knowledge, *Springer Science+Business Media Dordrecht*
4. Chiffolleau Y (2020): Sustainable Food Supply Chains: Is Shortening the Answer? A Literature Review for a Research and Innovation Agenda, *MDPI*
5. Clark M (2020): The Role of Healthy Diets in Environmentally Sustainable Food Systems, *SAGE*
6. Csapody Bence ,Dr. Ásványi Katalin ,Dr. Jászberényi Melinda: Felelős gasztroturizmus a Balatonnál Fogyasztói preferenciák vizsgálata a szezonális és helyi alapanyagok tükrében. Budapest, 2021. november 5. Forrás: https://www.mrtt.hu/vandorgyulesek/2021/10/Csapody_Bence.pdf Letöltés: 2024.03.20
7. Csete L. (2005a): THE SUSTAINABLE SYSTEM OF AGRICULTURE And COUNTRYSIDE DEVELOPMENT, *AgEcon*
8. Csete L. (2005b): THE SUSTAINABLE SYSTEM OF AGRICULTURE AND COUNTRYSIDE DEVELOPMENT, *AgEcon*
9. Daly Herman E.: Operationalizing Sustainable Development by Investing in Natural Capital, in: Jannson AnnMari et al. eds.: Investing in Natural Capital: *e Ecological Economics Approach to Sustainability,.Island Press, Washington, D.C , 1994
10. Daly, H. E. (1990). Sustainable development: from concept and theory to operational principles. *Population and development review*, 16, 25-43.
11. Dankó, L. (2023). *Helyi termékekre fókuszáló turizmus a körforgásos és fenntartható gazdaságban*. In: THE Eszencia – Bor és Tudomány. Tokaj-Hegyalja Egyetem, Sárospatak, pp. 86-100. ISBN 9786156482129

12. Feenstra G. (2002): Creating space for sustainable food systems: Lessons from the field, *Agriculture and Human Values*
13. Fleischer, T. (2014). A fenntarthatóság fogalmáról. *Közszolgálat és fenntarthatóság*, 9-24.
14. Fleischer, Tamás (2014) *A fenntarthatóság fogalmáról*. In: Közszolgálat és fenntarthatóság. Nemzeti Közszolgálati Egyetem, Budapest, pp. 9-24. ISBN 978-615-5491-64-1
15. Guillard V. (2018): The Next Generation of Sustainable Food Packaging to Preserve Our Environment in a Circular Economy Context, *frontiers in Nutrition*
16. Karcagi-Kováts, A. (2011). Mivel mérjük a fenntarthatóságot?. Forrás: <http://hdl.handle.net/2437/111439> Letöltve: 2024.04.01 Ihrig Károly Gazdálkodás- és Szervezéstudományok Doktori Iskola gyűjtemények
17. Kovács, G. (2013). A fenntarthatóság vizsgálata a magyar éttermek körében. *Modern Geográfia*, 8 (1), 37-50.
18. KSH 2014: TURIZMUSGAZDASÁG A BALATON IDEGENFORGALMI RÉGIÓBAN. Forrás: <https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/regiok/veszpremturizmusgazd.pdf> Letölve: 2024.03.01
19. KSH 2024a: Helyzetkép a turizmus, vendéglátás ágazatról, Központi Statisztikai Hivatal. Forrás: <https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/jeltur/2019/index.html#footnote-1> (Utolsó letöltés: 2024.03.08)
20. László, V. (2022). A fenntartható élelmiszer-fogyasztás szociális reprezentációja Veszprém megyében. *GAZDÁLKODÁS*, 66(1), 62-75.
21. Lehota, J., & Horváth, Á. (2001). *Marketingkutató az agrárgazdaságban*. Mezőgazda.
22. Madarász Eszter – Sulyok Judit – Szmulai Éva (2021): Naptej, fürdőruha... + helyi termék? A helyi termékek iránti kereslet a Balatont turisztikai céllal felkeresők körében; *Turizmus Bulletin*, XXI. évf., 2., p.24-33.

23. Magyar Vendéglátók Ipartestülete (2023). Statisztikai helyzetjelentés a vendéglátásról 2022. Forrás: https://mvi.hu/images/dokumentumok/statisztikai_helyzetjelentés_a_vendeglátásról_2022_MVI.pdf (Utolsó letöltés: 2024.03.08)
24. Malhotra, N. K. (2005). *Marketingkutató* Budapest: Akadémiai Kiadó.
25. Málovics, G., & Bajmócy, Z. (2009). A fenntarthatóság közgazdaságtani értelmezései. *Közgazdasági Szemle*, 56(5), 464-483.
26. Markos-Kujbus, É., & Csordás, T. (2018). „Semmi tárgyilagosat nem írt, olyan, mint hogyha nem is járt volna ott”–Online felhasználói értékelések és egy fókuszcsoportos kutatás tanulságai.
27. Varjú, V., Igari, A., Szendrei, Z., Csité, A., Clément, C., Erik, G. és Tobias, C. (2023) „A Balaton, mint funkcionális nagytó-régió integrált fejlesztési lehetőségei kormányzásán keresztül”, *Tér és Társadalom*, 37(2), o. 82–110. doi: 10.17649/TET.37.2.3461.
28. Vetőné Mózner, Z. (2013). *Úton a fenntartható élelmiszer-fogyasztás felé? A magyar lakosság élelmiszer-fogyasztásának ökológiai lábnyoma= Towards Sustainable Food Consumption? The Ecological Footprint of Food Consumption in Hungary* (Doctoral dissertation, Budapesti Corvinus Egyetem).
29. Vetőné Mózner, Z. (2014). A fenntartható élelmiszer-fogyasztás lehetőségei. *Magyar tudomány*, 175(6), 730-739.
30. Wilkinson, S. – Silverman, D. (2004). *Focus Group Research*. In Silverman, D. (Ed.), *Qualitative research: theory, method and practice* (2nd ed) (pp. 177-199). London: Sage.
31. World Commission on Environment and Development, & Brundtland, G. H. (1987). *Opening Address by Gro Harlem Brundtland... on the Occasion of the Launch of the Report "Our Common Future"*, London, England, 27 April 1987. World Commission on Environment and Development.

EGYÉB FORRÁSOK

1. Taste Balaton Hivatalos Weboldala: <https://tastebalaton.hu/> Letöltés: 2024.03.20
2. Gusto13 (2024). Gusto13 étterem hivatalos weboldala. Forrás: <https://gusto13.hu/> Letöltés: 2024.03.20
3. Kistucsok.hu (2024). Kistücsök Food and Room hivatalos weboldala. <https://kistucsok.hu/ettermunkrol/> Letöltés: 2024.03.20

MELLÉKLETEK

1. MELLÉKLET: SZAKÉRTŐI INTERJÚ VÁZLAT

Interjú vázlat

(étterem neve)

Általános adatok

Dátum és helyszín:

Interjú időtartam:

Név:

Beosztás:

0. Tájékoztatás

- Fotó és hangfelvétel készítésről tájékoztatás
- Adatok felhasználása csak tudományos jellegre, TDK dolgozatban
- Kutatás rövid bemutatása

1. Általános kérdések

- Mondj kérlek pár mondatot, összefoglalva benne a szerepedet az étterem működésében, illetve egy átfogó képet magáról az étteremről véleményed szerint!
- Ha van missziód, terved az étteremmel kapcsolatban, akkor mi az?
- Mennyire tartod fontosnak a fenntarthatóságot?
- Milyen mértékben és módon veszed figyelembe a fejlődési tervekben a fenntarthatóságot?

2. Fenntarthatóság – akadályozó tényezők és mozgatórugók

- Milyen lehetőségeket látsz a fenntartható innováció terén?
- Milyen ösztönző, támogató háttér van mögöttetek mind állami, mind a magánszektorból?
- Milyen akadályozó tényezők nehezítik a fenntarthatósági törekvéseket?

- Milyen anyagi teherrel járnak a fenntarthatósági törekvéseitek?

3. Fenntarthatósági jó gyakorlatok

- Milyen, általad jónak vélt fenntarthatósági gyakorlatokat valósítatok meg az étteremben?
- Milyen mértékben hagyatkoztok helyi beszállítókra, illetve mik azok az esetek, amikor erre nincs lehetőségetek és miért?
- Szoktatok-e adakozni, és ha igen, akkor hogyan?
- Milyen egyéb ilyen gyakorlatokat ismersz?
- Milyen egyéb fenntarthatósági fejlesztéseket tervezel véghez vinni?

4. Kutatás hasznosítása

- Szükségesnek, hasznosnak tartod-e a tudományos közreműködést az éttermek fenntarthatósági törekvéseinek fejlesztésének érdekében?
- Milyen egyéb észrevételeid vannak a kutatással kapcsolatban?
- Érdekelnek-e a kutatás fejleményei, eredményeit hasznosítanád-e a saját éttermedben?

Megfigyeléses vizsgálat

- ☐ élelmiszer csomagoláshoz köthető hulladékok
- ☐ tálalás és utána (elviteles, pohár, szívószál)
- ☐ étlapok (szezonális, vegán, allergének feltüntetése)
- ☐ élelmiszerhulladékkal mi történik?
- ☐ adományozás igen nem? miért igen miért nem
- ☐ közhöz való hozzájárulás
- ☐ helyi beszállító
- ☐ munkaerő?

2. MELLÉKLET: FÓKUSZCSOPORT INTERJÚ VÁZLAT

Fókuszcsoporth-interjú vázlat

A KÖRNYEZETTUDATOS GASZTRONÓMIA NYOMÁBAN: NÍVÓS BALATONI ÉTTERMEK FENNTARTHATÓ GYAKORLATAINAK ELEMZÉSE

IN THE FOOTSTEPS OF THE ECO-CONSCIOUS GASTRONOMY: ANALYSIS OF SUSTAINABLE PRACTICES OF THE TOP RESTAURANTS NEAR LAKE BALATON

- Bevezetés
- Bemutatkozás, kutatás ismertetése
- Összinté válaszadás fontosságának tisztázása
- Hozzájárulás? (Még kezdés előtt) <<hangfelvétel>>

Szükséges információk begyűjtése:

- Név
- Életkor
- Rövid bemutatkozás

1. Általános éttermi szokások (10 perc, nagyjából 1-1,5 perc per fő)

- Milyen gyakran látogat meg éttermeket?
- Milyen jellegű éttermeket látogat meg?
- Milyen társaságban látogatja meg általában ezeket az éttermeket?
- Átlagosan mennyi pénzt költ el egy éttermi fogyasztás alkalmával?

2. Étteremválasztási preferenciák (10 perc, nagyjából 1-1,5 perc per fő)

- Milyen tényezők vannak befolyással az Ön választására?
- Tudna-e ezek között sorrendet felállítani?
- <<hogyan néz ki a feladat konkrétan?>>

3. Fenntarthatóság megjelenése (20 perc, nagyjából 2,5-3 perc per fő)

- Milyen szinten van befolyással az Ön életére a fenntarthatóságra való törekvés, illetve -milyen cselekvéseket valósít meg ez érdekében?
- Étteremválasztásnál milyen szinten van hatással Önre az étterem által képviselt fenntarthatóság szintje?
- Mi tesz Ön szerint egy éttermet fenntartható étteremmé?

4. Fenntarthatóság kommunikációja (10 perc, nagyjából 1-1,5 perc per fő)

- Ismer-e olyan éttermet, mely küldetésének része a fenntarthatóság?
- Milyen fenntarthatósági törekvéseket ismer a vendéglátósok oldaláról?
- Ösztönzi-e Önt fogyasztásra, ha egy étterem nyíltan törekszik a fenntarthatóság fejlesztésére?

5. Fenntarthatósági ötletek (10 perc, nagyjából 1-1,5 perc per fő)

- Mik azok a fenntarthatósági törekvések, amiket elvár egy étteremmel kapcsolatban?
- Tudna-e olyan ötleteket mondani, melyeket szívesen látna viszont vendéglátóegységekben?
- Van-e olyan fenntarthatósági törekvés, melyet nem tart szükségesnek/jónak és ha igen, akkor miért gondolja ezt?

6. Egyéb hozzászólások (5 perc)

- Van-e esetleg olyan kérdése, ötlete, észrevétele, amit még nem tudom megosztani?

7. Befejezés

- Köszönetnyilvánítás
- Tájékoztatás arról, hogy az eredményeket, hogy fogják tudni megismerni
- Repi ajándék átadása (Ha sikerül szerezni valamit)