

Gasztroturizmus és fenntarthatóság a Balatonnál

Fogyasztói preferenciák vizsgálata a szezonális és helyi alapanyagok tükrében

Csapody Bence

PhD hallgató

Budapesti Corvinus Egyetem

Dr. Ásványi Katalin

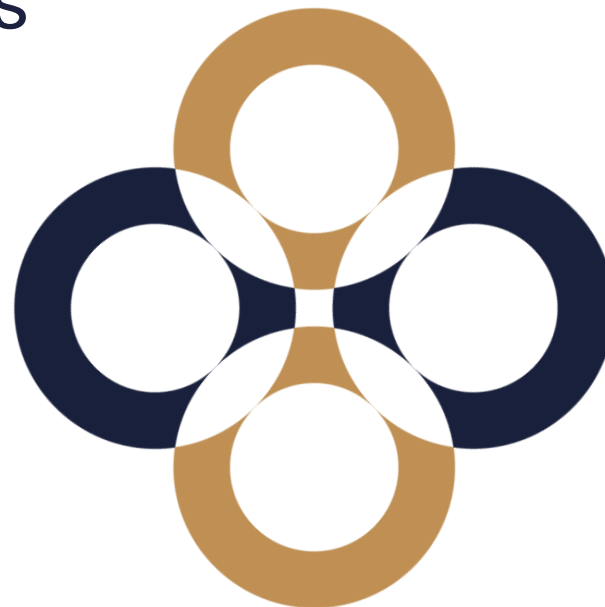
egyetemi docens

Budapesti Corvinus Egyetem

Dr. Jászberényi Melinda

habilitált egyetemi docens

Budapesti Corvinus Egyetem



Balatoni Turisztikai Kutatóintézet 2021. évi szakmai konferenciája

Veszprém, 2021. november 11.

Tartalom

1. Elméleti háttér bemutatása
2. A kutatási módszertan általános bemutatása
3. A minta összetétele
4. Állítások
5. Eredmények
 1. Véleménycsoportok bemutatása
 2. További eredmények és tapasztalatok
6. Következtetések
7. Limitációk és további kutatási irányok

Elméleti háttér I.

Helyi termékek a turizmus rendszerében

- A helyi termékek a turisztikai kutatók körében **attrakcióként** jelennek meg; a turizmus és a helyi termékek kapcsolata mind **kínálati**, mind **fogyasztói** oldalról értelmezhető (Tóth-Kaszás et al. 2017).
- A helyi termékek vásárlása az **utazási élmény szerves részét** képezi számos esetben (pl. a falusi turizmusban) (Kastenholz et al. 2016).
- Az utazások **újdonságkeresési** motivációjában megjelenhet az új ételek kipróbálása is, ami szorosan kapcsolódik a helyi termékekhez (Hinek, 2017; Madarász et al., 2021)

Negatívumok és pozitívumok

- Barrionuevo és szerzőtársai (2019) kiemelik, hogy a turisztikai célú felhasználás sokszor **magasabb árakkal** jár együtt, ezáltal a termékek csak egy szűkebb réteg számára lesz elérhető. Ez részben szemben áll a **fenntarthatósági** törekvésekkel.
- A helyben előállított termékek turisztikai hasznosítása ugyanakkor támogathatja a **turisztikai kínálat bővítését** és **egyedivé tételét** (Szöllősi et al. 2014).

Elméleti háttér II.

Keresleti oldal

- Sándor Dénes (2012) kutatása rávilágít, hogy a vendégek jelentős többsége szívesen fogyasztana **helyi alapanyag felhasználásával** készített fogásokat és az adott desztinációra jellemző **tájjellegű ételeket**.
- Madarász Eszter és szerzőtársai (2021) által végzett kutatásukban a válaszadók 80%-a érdeklődött balatoni utazása során a **helyi élelmiszerek** iránt.

Kínálati oldal

- Ugyanakkor Sándor Dénes (2012) a kínálat elemzésekor azt tapasztalta, hogy **nagyon alacsony (1-2%) a helyi alapanyagok és a tájjellegű ételek aránya** a teljes ételválasztékban a vizsgált hazai éttermekben, ami nem csak szakmailag elfogadhatatlan, hanem a vendégek igényeinek sem felel meg.

Trendek a Balatonnál

- 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 Eszter et al., 2021).

A kutatási módszertan: Q-módszer

A Q-módszer még mindig egy **alig ismert módszer** a hazai társadalomtudományi kutatásokban.

A Q-módszer egy innovatív eljárásnak tekinthető a társadalomtudományok területén, amely kiegészítője lehet akár **kvantitatív**, akár **kvalitatív** kutatásoknak (Brown, 1993).

A Q-módszer valahol a kvalitatív és kvantitatív kutatások között helyezkedik el, és általában **szubjektív vélemények, attitűdök és értékorientációk megállapítására** használható (Hofmeister-Tóth – Simon, 2006).

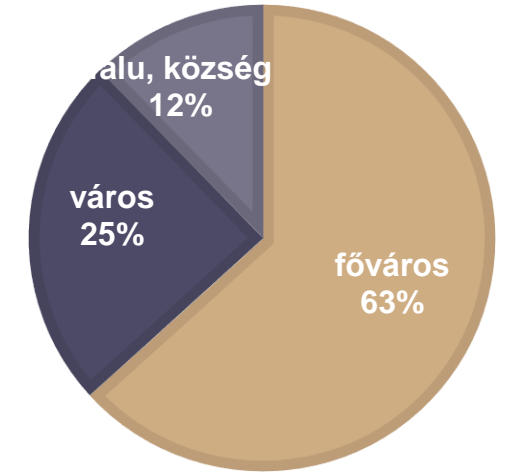
Az adatok kiértékelésére **kvantitatív eljárásokat** alkalmaz: pl. a korrelációt és a faktorelemzést, amelyeknek a típusképzés vagy az egyes esetek szisztematikus elemzése a célja (Brown, 1976, 1996).

A **Q-korrelációk** képezik a faktorelemzés alapját, amely a személyek véleménye között hasonlóságokra és különbségekre épül (Hofmeister-Tóth – Simon, 2006).

A mintáról

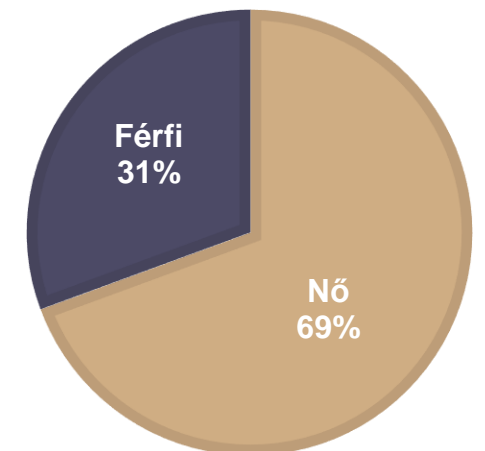
- A Q-módszer alkalmazása esetén **nincs szükség reprezentatív mintára** (Hofmeister-Tóth – Simon, 2006)
- **Mintaösszetétel:** A kutatás céljától függően bizonyos demográfiai jellemzők (pl. nem, életkor) fontosak lehetnek, akkor gondoskodni kell arról, hogy megfelelő legyen az összetétel.
- Mintanagyság: **49 fő**
- Önkéntes kitöltés a BCE turizmus-vendéglátás szakos hallgatói körében.
- Kitöltési időszak: **2021. szeptember 30. és október 12. között**

LAKÓHELY TÍPUSA



ÁTLAGÉLETKOR:
21,2 év

NEM



Állítások

- A kutatás során a megkérdezetteknek egy **-3-tól +3-ig terjedő skálán** kellett elhelyezni az egyes állításokat (kvázi-normális eloszlás) egy egyéni értékelő táblázatban (Q-osztály).
- A megfogalmazott **30 állítás** az alábbi témakörökre épült:

Lokális
gondolkodás

Szezonálitás

Fizetési
hajlandóság

Kényelem és
gyorsaság

Újdonságok
keresése

Kapcsolat a
helyi
közösségekkel

Speciális
étrendek

Környezetbarát,
fenntartható
megoldások

Kovács Gyöngyi (2020); Madarász et al. (2021) és Sándor Dénes (2012) alapján

Állítások I.

1. Ha tudom, hogy helyi alapanyagokból készül egy étel, az számomra a magasabb minőséget is jelenti egyben.
2. Étteremválasztáskor számomra az elsődleges szempont az ár-érték arány, a fenntartható elveket követő vendéglátóhelyekért nem fizetek többet.
3. A magyar vidéki desztinációk éttermi kínálata jelentősen eltérő, egyediség jellemzi őket.
4. Ha a „magyar tengerhez” utazom, kiemelt szempont, hogy magas minőségű, helyi ételeket kóstoljak meg.
5. Amikor a Balatonon vagyok, a kényelem az elsődleges szempont, ezért olyan helyen eszem, ahol jól, gyorsan és kedvező áron tudok.
6. Ha egy vendéglátóhely fenntartható működési elveket követ, azért szívesen fizetek valamelyest magasabb összeget is.
7. Nyáron is a trópusi gyümölcsöket keresem a strandon, nem számít, hogy milyen távolról importálják.
8. A „helyi” jelző számomra nem nyújt semmit, inkább választom a francia borokat és az olasz szalámikat.
9. Ha egy desztinációt felkeresek, ragaszkodom az otthon megszokott ízekhez és ételekhez.
10. Számomra a nagyobb változatosság fontosabb, ezért nem számít, hogy egy termék társadalmilag felelős módon készül.
11. Azért szeretem a helyi ételeket kipróbálni, mert azzal egyben a desztináció gasztronómiai kultúráját is megismerem.
12. Amikor a Balatonra utazom, fontos szempont számomra, hogy környezettudatos vendéglátóhelyeket látogassak meg.
13. Ha tudom, hogy helyi alapanyagból főznek valahol, akkor minden más tényező a háttérbe szorul étteremválasztáskor.
14. A balatoni vendéglátóhelyek kínálata összességében sablonosnak tekinthető, étlapjuk sok esetben ugyanazon ételekre épül.
15. Ha a Balatonhoz utazom, elvárom, hogy széles nemzetközi italválasztékkal rendelkezzen egy étterem.

Állítások II.

16. Utazásaim alkalmával „kívülálló turistaként” szeretek viselkedni, nem merülök el mélyebben a helyi szokások, termékek világában, kerülöm a kapcsolatot a helyi lakossággal.
17. Ha a Balatonnál balatoni ételeket fogyasztok, jó érzéssel tölt el, hogy ezzel munkát is teremtek a helyi lakosság (pl. termelők, alapanyagbeszállítók) számára.
18. Számomra elsődleges szempont, hogy egy vendéglátóhely támogassa a helyi piaci szereplőket is.
19. Utazásaim során szívesen fogyasztok helyi alapanyagokból készített ételt vendéglátóhelyeken.
20. Egy étteremben a gyümölcs és zöldség mindenképpen a környékről származzon, ezzel garantáltan frissebben kerülnek az ételekbe.
21. Úgy gondolom, egy balatoni étterem elsősorban balatoni borokat kínáljon vendégeinek, esetleg más magyar borvidékek borait, de nemzetközi italok ne szerepeljenek a borlapon.
22. Ma már a távoli tájak gyümölcssei is ugyanolyan gyorsan elérnek a piacokra mint a hazai, ezért számomra a forrásuk nem befolyásoló tényező.
23. Ha a Balatonnál vagyok, az étteremválasztás alapja valamilyen étteremkalauz (pl. Dining Guide vagy Magyar Konyha kiadványok) vagy értékelőoldal (pl. Tripadvisor).
24. Télen is keresem a nyári gyümölcsöket, nem számít, hogy az távoli területekről származik.
25. A Balatonnál is a „zöld” minősítésű éttermeket keresem, például a Felelős Gasztrohős díjazott éttermeit.
26. Ha egy étterem az étlapján utal egy étel helyi jellegére (pl. termelő megnevezésével), azt csak egy jó marketingfogásnak tartom, nincs mögötte más cél.
27. Számomra kevésbé fontos, hogy helyi alapanyagokat használjon egy étterem, utazás során is inkább a nemzetközi ételeket keresem.
28. A Balaton környéke színes alapanyagkínálattal rendelkezik, ezért ha ott vagyok, inkább a helyit választom, hiszen az rövidebb utat tesz meg a tányéromig.
29. Fontos számomra, hogy szezonális ételeket fogyasszak utazás során, amelyek a helyben éppen elérhető alapanyagokból készülnek.
30. Számomra a legfontosabb, hogy speciális étrendeknek megfelelő ételek is szerepeljenek az étlapon, a többi szempont (pl. alapanyag származási helye) másodlagos.

Eredmények

- Az adatelemzés a **PQMethod szoftver 2.11.** verziójának használatával készült.
- Az elemzés során több lehetőséget is megvizsgáltunk (4, 5, 6, 7 és 8 faktoros vizsgálat).
- **5 faktor (véleménycsoport)** került meghatározásra a korrelációs együtthatókra (0,7 alatt) és a varianciaszintre (min. 60%) alapozott kutatói döntésünk alapján

Elmerülő
lokalista

16 fő

Ösztönös
érdeklődő

8 fő

Árészékeny
lokalista

6 fő

Tudatos
lokalista

10 fő

Árészékeny
funkcionalista

9 fő

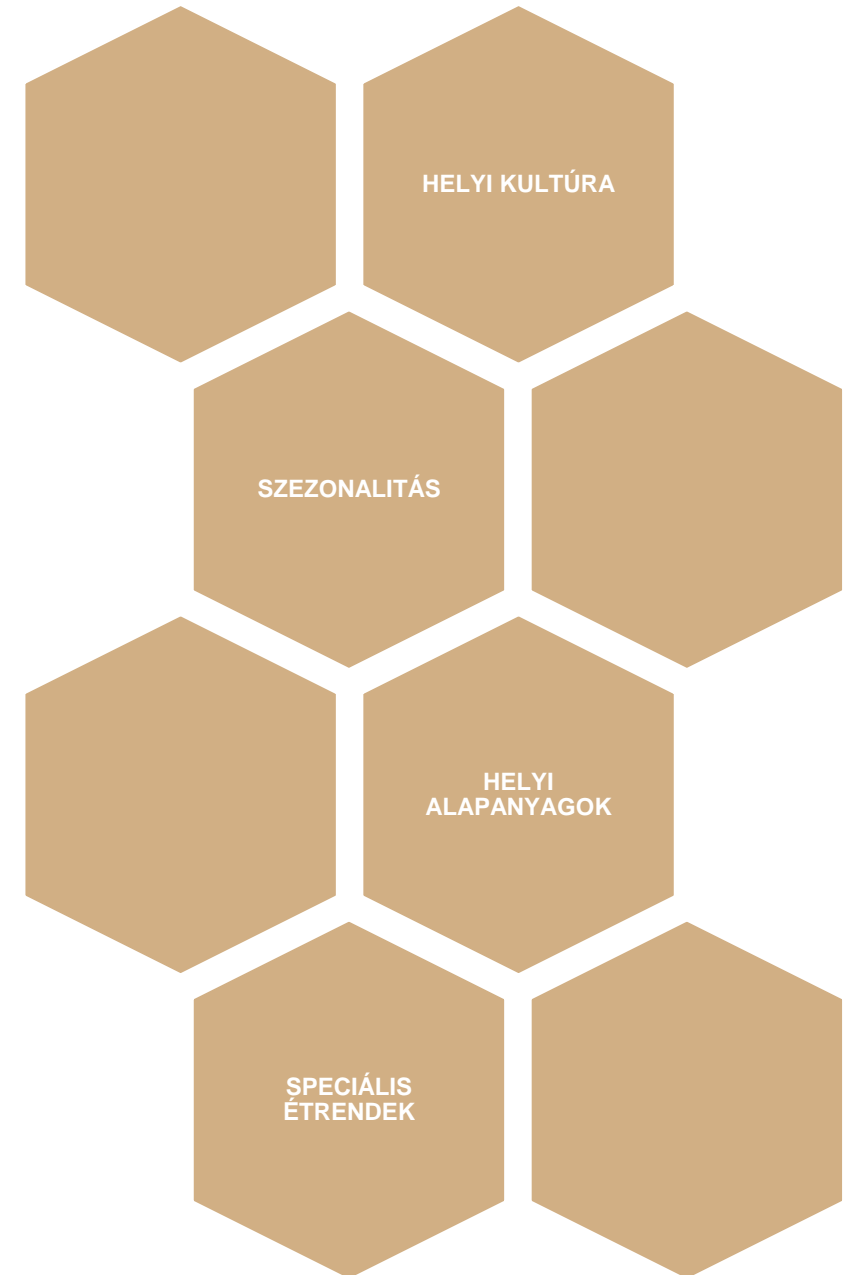
1 | „ELMERÜLŐ LOKALISTA”

Fontos számára balatoni utazásai során, hogy megismerje a desztináció kultúráját és elmerüljön abban, kiemelt szerepet társítva a gasztronómiai kultúrájához.

Szívesen teremt kapcsolatot a desztináció lakosságával, nem szeret kívülálló turistaként viselkedni.

Szezonális, helyi alapanyagokból készült ételeket és italokat (pl. balatoni borokat) fogyaszt.

Figyelmet fordít a speciális étrendekre is.

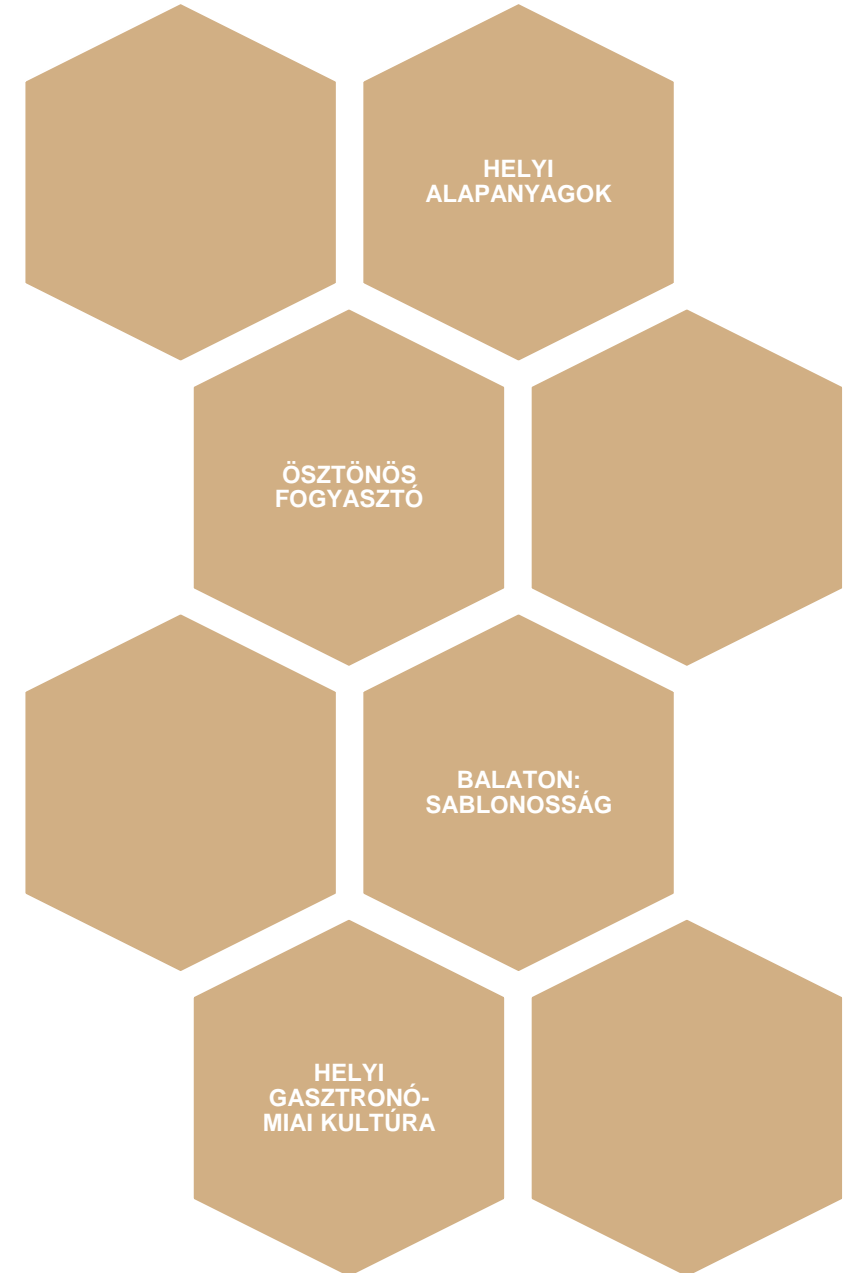


2 | „ÖSZTÖNÖS ÉRDEKLŐDŐ”

Ugyan érdeklődik a desztináció gasztronómiai kultúrája iránt utazásai során és nyitott a helyi ételekre, alapanyagokra, ételválasztáskor mégis inkább az ösztöneire hallgat.

A szezonális alapanyagokhoz nem társít kiemelt értéket, egész évben ugyanazokat a termékeket, zöldségeket és gyümölcsöket keresi – tartózkodási helyétől függetlenül.

A balatoni éttermi kínálatot nem tartja kifejezetten egyedinek, inkább sablonosként jellemzi.



3 | „ÁRÉRZÉKENY LOKALISTA”

Egyik legmeghatározóbb jellemzője az árérzékenység, de szívesen fogyaszt helyi ételeket is utazásai során, ha azok elfogadható áron elérhetőek.

A rövid ellátási láncokhoz a „frissesség” jelzőt társítja.

Fontos számára a kényelem és a gyorsaság a vendéglátóhelyek kiválasztásakor.

Ugyanakkor a fenntartható minősítéssel rendelkező és speciális étrend szerinti kínálattal bíró éttermek iránt nem érdeklődik különösebben.



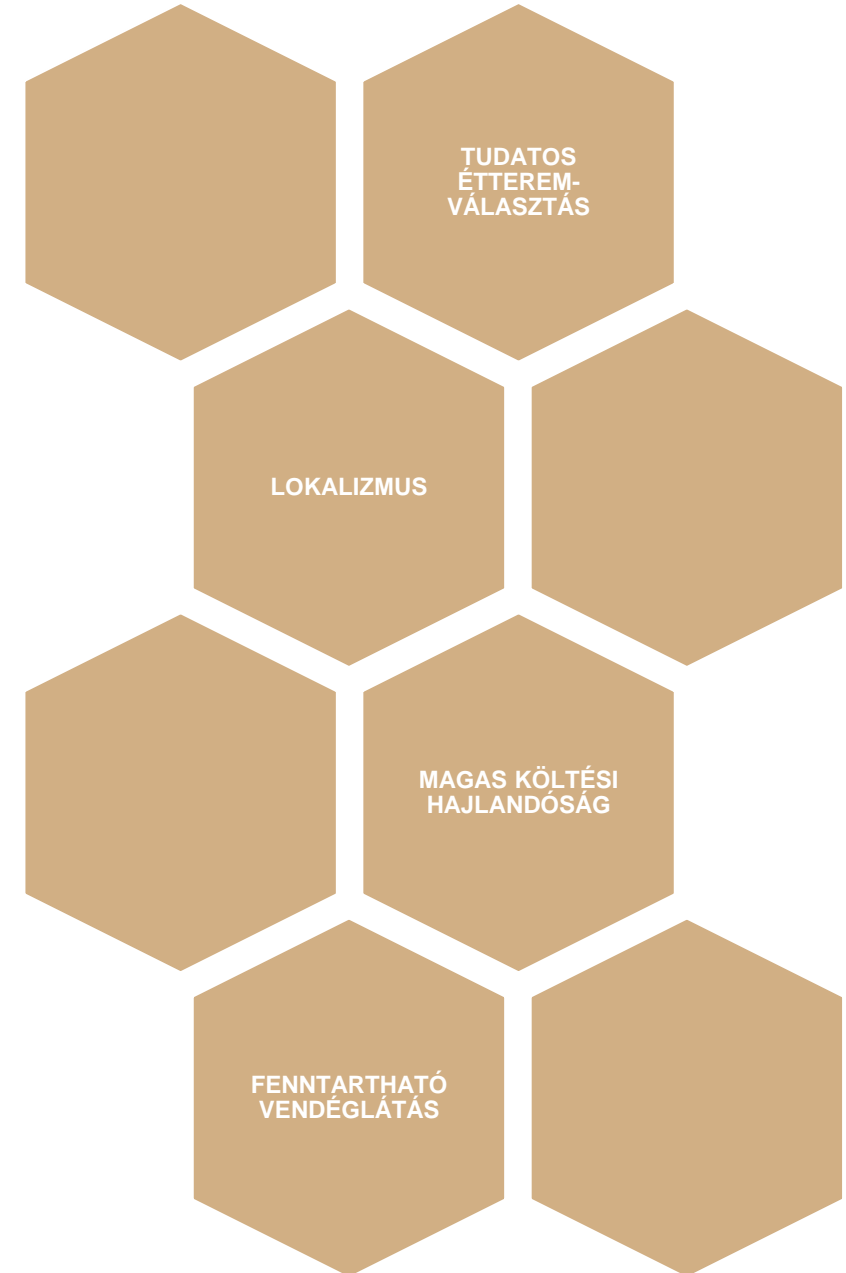
4 | „TUDATOS LOKALISTA”

Kiemelt jellemzője a helyi gasztronómiai kultúra iránti kíváncsiság, aktívan keresi a helyi alapanyagokra épülő étlapokat a Balatonnál.

Lokalista attitűdje mögött a helyi szereplők támogatása meghatározó szempont.

Tudatos étterembejárónak tekinthető, aki éttermi látogatásait előre megtervezi kalauzok vagy értékelőoldalak segítségével.

Kevésbé árérzékeny, fontos számára a fenntarthatóság.

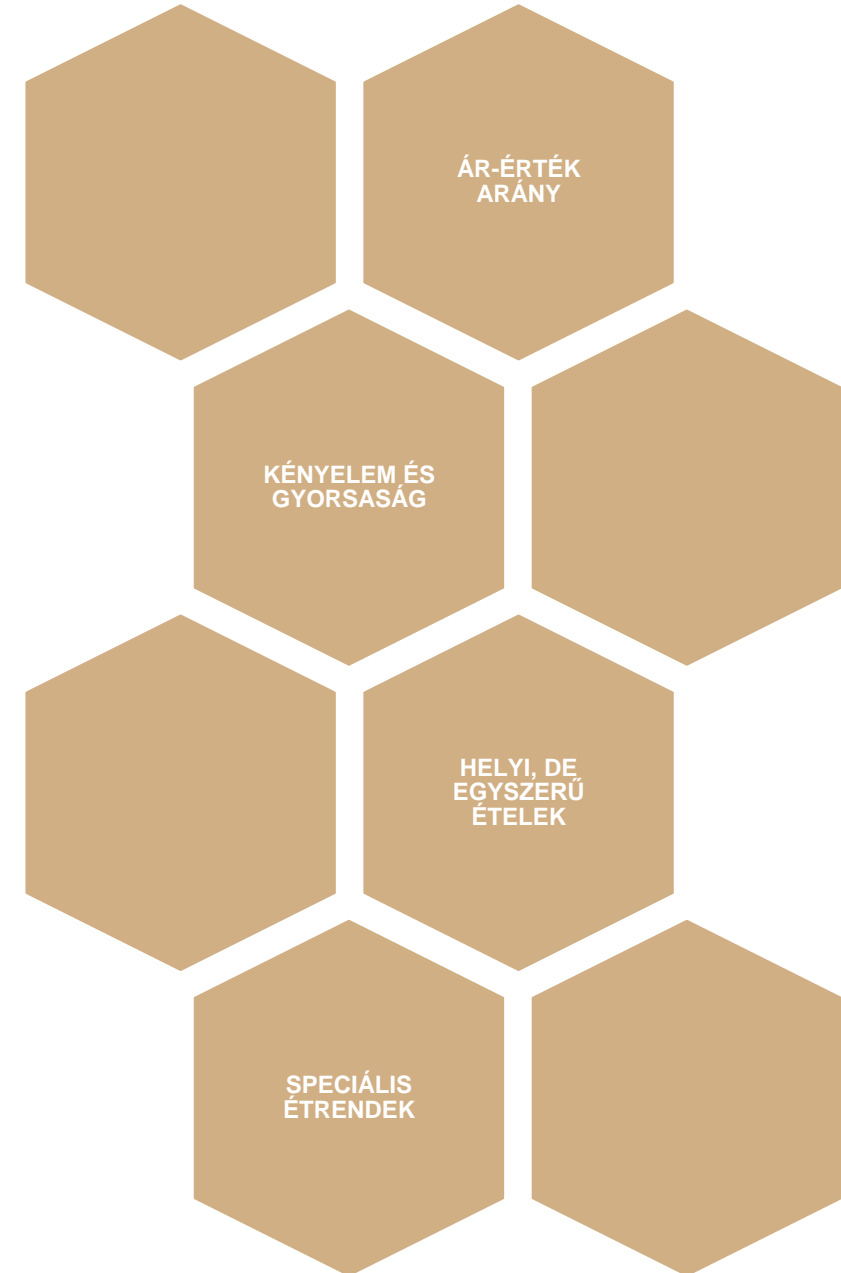


5 | „ÁRÉRZÉKENY FUNKCIONALISTA”

Utazásai alapján jelentősen árérzékenynek tekinthető, akinek kevésbé fontos a desztináció gasztronómiai kínálat magas színvonala.

Meghatározó szempont a kényelem (pl. elhelyezkedés) és a gyorsaság vendéglátóhelyi fogyasztáskor.

Keresi a speciális étrendeknek megfelelő kínálatot, a Balaton éttermeinek kínálatát viszont nem tekinti egyedinek.



További eredmények

A Q-elemzés **konszenzusállítást nem azonosított** ($p > 0.05$), ugyanakkor néhány állítás esetében hasonlóan gondolkoztak a válaszadók:

- *Azért szeretem a helyi ételeket kipróbálni, mert azzal egyben a desztináció gasztronómiai kultúráját is megismerem. (**pozitív érték**)*
- *Ha egy étterem az étlapján utal egy étel helyi jellegére (pl. termelő megnevezésével), azt csak egy jó marketingfogásnak tartom, nincs mögötte más cél. (**negatív érték**)*
- *Ha a Balatonnál balatoni ételeket fogyasztok, jó érzéssel tölt el, hogy ezzel munkát is teremtek a helyi lakosság (pl. termelők, alapanyagbeszállítók) számára. (**semleges**)*

További eredmények

Legnagyobb **véleménykülönbségek:**

- *Számomra a legfontosabb, hogy speciális étrendeknek megfelelő ételek is szerepeljenek az étlapon, a többi szempont (pl. alapanyag származási helye) másodlagos.*
- *Étteremválasztáskor számomra az elsődleges szempont az ár-érték arány, a fenntartható elveket követő vendéglátóhelyekért nem fizetek többet.*
- *Amikor a Balatonon vagyok, a kényelem az elsődleges szempont, ezért olyan helyen eszem, ahol jól, gyorsan és kedvező áron tudok.*

Konklúzió, javaslatok

Mind a balatoni vendéglátóhelyek menedzserei, mind a szakmai szervezetek és központi szervek számára fontos eredmények kerülhetnek meghatározásra a fogyasztói preferenciákat illetően.

•A **helyi termékek, ételek** és a desztináció **kultúrája** közötti kapcsolat egy kiaknázandó lehetőség a faktorok közötti viszonylag egységes értékek alapján.

A **közeli forrásból származó alapanyagok használatának kommunikációja** az éttermek részéről előnyökkel járhat.

Az elemzés során kapott értékek alapján a helyi termékekhez **nem feltétlenül társítják a magasabb minőséget**, ugyanakkor ez könnyen billenthető pozitív irányba akár tudatos kommunikációval, akár gyakorlati úton.

A desztináció éttermeiben történő fogyasztás esetében a **munkahelyteremtés** egy semleges szempontként jelent meg, ugyanakkor az értékek alapján ez is változtatható.

Limitációk, további javaslatok

Korlátok:

- Az egyik legfőbb módszertani limitációnak lehet tekinteni, hogy a válaszadók csak a +3 és a –3 rangszámú helyre sorolt állításokról mondhattak véleményt.
- A mintaösszetétel alapján korlátnak tekinthető, hogy csak alapszakos egyetemi hallgatók kerültek megkeresésre.

További kutatási irányok:

- A minta szempontjából javasolt a korosztály szélesítése a későbbi kutatások során.
- Tervezzük további desztinációk vizsgálatát is a jelen kutatás során alkalmazott módszertannal (komparatív elemzés).

Irodalomjegyzék

- Barrionuevo, A. C. – Bernat, E. E. – Velarde, J. I. (2018):** We recovered food heritage, and then? Value enhancement and promotion of local agri-food products in Argentina and Spain. *British Food Journal*. 121(12). pp. 3168–3180. <https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2018-0711>
- Brown, Steven R. (1976):** Die Q Technik: Verstehen messbar gemacht. *Transfer*, 2. 211-226.
- Brown, Steven R. (1993):** A primer in Q Methodology. *Operant Subjectivity*, 16, 91-138.
- Brown, Steven R. (1996):** Q methodology and qualitative research, *Qualitative Health Research*, 6. 561-567.
- Hinek M. (2017):** A push és a pull motivációk szerepe a magyarok szabadidős utazásai során. *Turizmus Bulletin*. 17(1–2). pp. 5–14.
- Hofmeister-Tóth Á. – Simon J. (2006):** A Q-módszer elmélete és alkalmazása a marketingkutatóban; *Vezetéstudomány*; XXXVII. évf., 9. szám; p.16-26.
- Kastenholz, E. – Eusebio, C. – Carneiro, M. J. (2016):** Purchase of local products with- in the rural tourist experience context. *Tourism Economics*. 22(4). pp. 729–748. <https://doi.org/10.1177/1354816616654245>
- Kovács Gy. (2020):** A posztmodern turizmus fenntarthatóságának kérdései, a társadalmi felelősségvállalás vizsgálata a szálloda- és vendéglátóipar területén, PhD értekezés, Pécs, Pécsi Tudományegyetem
- Madarász E. – Sulyok J. – Szmulai É. (2021):** Naptej, fürdőruha... + helyi termék? A helyi termékek iránti kereslet a Balatont turisztikai céllal felkeresők körében; *Turizmus Bulletin*, XXI. évf., 2., p.24-33.
- Sándor D. (2012):** A gasztronómia szerepe Magyarország idegenforgalmi földrajzában, PhD értekezés, Pécs, Pécsi Tudományegyetem
- Szöllősi L.–Szűcs I.–Molnár Sz.–Ladányi K. (2014):** A helyi kézműves termék-előállítás és -forgalmazás során felmerülő együttműködés lehetőségei egyes kiemelt turisztikai vonzerővel rendelkező erdélyi településeken. *Journal of Central European Green Innovation*. 2(3). pp. 111–134.
- Tóth-Kaszás N. – Keller K. – Ernszt I. – Péter E. (2017):** Helyi termék: biztos megélhetés vagy keresetkiegészítés? *Gazdálkodás*. 61(4). pp. 335–354.



**Köszönöm
a figyelmet!**

bence.csapody@uni-corvinus.hu