
SÁNDOR DÉNES¹

Magyarország gasztronómiai földrajzának útkeresése

Seeking ways in gastronomic geography of Hungary

The relevance of the topic is given by the global advance in tourism highlighting the choice of dishes offered by catering units. The background of the study is based on previous studies dealing with the menu choice of the areas of Transdanubia, Central Hungary and Great Plain. Those works have proved the hypothesis of author that local ingredients and dishes represent minimum role on menus.

This piece of work has studied 381 menus of Hungary. The material was collected from different types of restaurants, 'csárda' and inns. The method of the work was on the one hand data collecting and on the other hand examined the differences between the catering units in details: the number of dishes, the right order of dishes, the appearance of local ingredients and dishes, the consideration of seasonality, the usage of different cooking methods and group of dishes. The study reflects the main problems of countryside restaurants in Hungary. Only 360 dishes could be connected to local dishes out of 30000. Restaurants, small restaurants (vendéglő) and roadside restaurants (csárda) should preferably offer regional dishes – prepared at least partly from local raw material – in their menu.

There is high demand for local and traditional dishes prepared and served in restaurants as own surveys show that 97% of potential customers (n: 500+210) would like to choose and eat local dishes made of ingredients produced in nearby area.

According to the opinion of experts the choice of food has been grown in the last years, however, the quality of ingredients has varied a lot.

All in all dishes are not as precise and perfect as the 'old ones' so that is why it is important for every expert keep the traditions alive in daily routines and strategic mean too.

1. Bevezetés

A turizmus világméretű térhódítása reflektorfénybe állítja a vendéglátó-ipari egységek ételkínálatát. A különböző céllal utazó vendégek különféle elvárásokat támasztanak étkezésükkel kapcsolatban. A hazai és külföldi vendégek egy-egy szálláshelyen eltöltött ideje igen változó, egy naptól több hétig terjedhet, így ételfogyasztásuk száma is ennek megfelelően eltérő. Ugyanakkor, amíg a vendég egyszer igénybe veszi a szállást, addig háromszor étkezik. Az éttermek, vendéglők és csárdák ételválasztékában, optimális esetben meg kellene jelenniük a tájjellegű ételeknek, melyeket – legalább részben – a helyi alapanyagokból készítenének.

A 2007-2010 között feldolgozott Magyarország melegkonyhás egységeinek ételválaszték elemzése 381 étlap alapján figyelemre méltó információkat szolgáltat. Az alábbi munka a vizsgált kilenc turisztikai régió – Dél-, Közép-, Nyugat Dunántúl, Balaton, Budapest-Közép-Dunavidék, Dél-Észak Alföld, Észak-Magyarország és Tisza-tó – étlapelemzési anyagát tárgyalja.

Az Eredményekben kiemelésre kerülnek az országos ételkínálat általánosítható tapasztalatai. Pozitív vagy negatív értelemben említésre érdemes példák is ismertetésre kerülnek. Megismerhetjük a helyi alapanyagok és tájjellegű ételek megjelenésének minimális

¹ BGF Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar, főiskolai docens, PhD

gyakoriságát a különféle vendéglátóhelyek ételválasztékában. Felmérések alapján bemutatásra kerül a magyar gasztronómia keresleti oldalának igénye. Minta régió alapján láthatjuk a helyi alapanyagok és tájjellegű ételek tárházát. Áttekinthetjük a vizsgált vendéglátó-ipari területen dolgozó szakemberek véleményét.

A Konklúzió, javaslatok rész megpróbál választ adni a kifogásolt szakmai problémákra. Nemcsak elméleti, hanem gyakorlati, a napi életben könnyen alkalmazható javaslatok kerülnek megfogalmazásra.

2. Célkitűzések

Primer kutatás alapján:

- beszámolni a turisztikai régiók 2005-2008-as étlapjainak ételkínálatáról;
- elemezni a helyi alapanyagok és tájjellegű ételek megjelenését a különféle vendéglátóhelyek ételválasztékában;
- bemutatni a magyar gasztronómia keresleti oldalának igényét;
- felvázolni a kínálati oldal lehetőségeit;
- értékelni a vizsgált vendéglátó-ipari területen dolgozó szakemberek véleményét;
- javaslatokat adni a gasztronómia „Útkeresésére és növekedésére”.

A fenti célokon belül sor kerül a választékban szereplő ételek felmérésére, majd az ételkínálatok szakmai szempontok szerinti értékelésére. Ennek megfelelően bepillantást nyerhetünk az étlapokon lévő ételek mennyiségi és minőségi paramétereibe.

Az elemzés, többek között, kiterjed a logikus ételcsoport, ételfelsorolási-rendszerre, az alapanyagok és ételkészítési eljárások változatos használatára, a helyi specialitások kínálatára, a hagyományörző ételekre, az ötletgazdag étlap-összeállításra és a nem egyértelmű módozatok, étellelnevezések magyarázatára.

3. Kutatási módszerek

A primer kutatási módszerek első lépéseként kell említeni a turisztikai régiókból begyűjtött 381 darab, 2005–2008-as étlap ételválaszték-elemzését. A különféle vendéglátó-ipari egységeket (étterem, vendéglő, csárda) külön-külön kezelve, az ételcsoportokban található ételek átlagolására került sor. A területi átlagok alapján az ételkínálat domináns elemeinek elemzése, összehasonlítása és értékelése a kutatási módszerek alapját képezi.

A keresleti oldal (vendégigény) vizsgálatát két kutatási módszer segíti. Az egyik hagyományos kérdőíven tájékozódik a vendégek e témához kapcsolódó éttermi szokásairól. Ez esetben az ország különböző területein melegkonyhás vendéglátó-ipari egységben (étterem, vendéglő, csárda) étkező 210 vendég válaszolt a kérdőívben feltett kérdésekre, majd ezek az anyagok kerültek begyűjtésre és elemzésre.

A másik felmérés mintája egy internetes kérdőívre válaszoló 500 potenciális vendég éttermi szokásait regisztrálja és elemzi. Ebben az esetben a válaszadók átlagéletkora 23 év, és jelentős részük a Turizmus/Hotelek/Vendéglátás területen tanul. Ennek az a magyarázata, hogy a kérdőív célközönsége a Budapesti Gazdasági Főiskola Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar hallgatói voltak.

Mindkét felmérés esetében a kérdőív kérdései ugyanazok voltak.

A kutatás következő alkalmazott módszere egy elektronikus formában elvégzett, országos lefedettségre extrapolálható megkérdezéses felmérés. Ez esetben a vizsgált területen, a vendéglátásban dolgozó szakemberek véleményét gyűjti be és elemzi a munka.

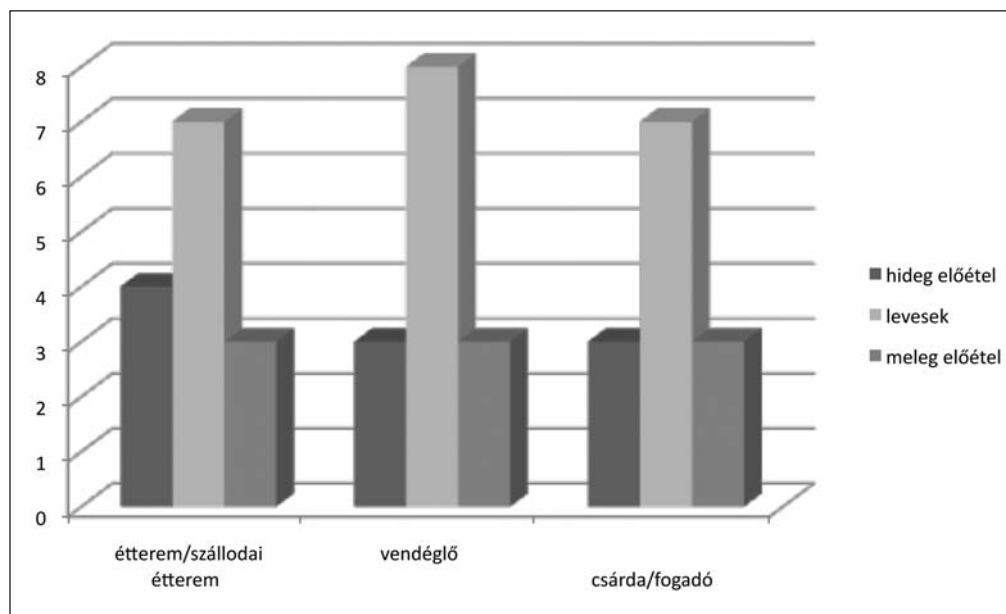
Az adatok feldolgozásának, elemzésének és ábrázolásának szemléletesebb megjelenítése érdekében különféle – megoszlásokat, átlagértékeket bemutató – diagramok, táblázatok, illetve térképek készültek és szerepelnek a dolgozatban.

4. Eredmények

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

Az országos szinten feldolgozott különféle melegkonyhás vendéglátó-ipari egységek (étterem, vendéglő, csárda) 381 (2005-2008-as) étlap ételválasztékának turisztikai régiós felosztásban készült elemzéséből az alábbi eredményeket láthatjuk (SÁNDOR D. 2011). Az étkezést bevezető fogások (hideg-, meleg előételek és levesek) közül a magyar tradícióknak megfelelően a levesek dominálnak. A levesek száma átlagosan az éttermeknél és csárdák/fogadók esetében: 7, míg a vendéglőkénél: 8. A választék mélysége, azaz mennyi leves szerepel átlagosan az étlapokon, azt mutatja, hogy túl sok levest készítenek és tálalnak az egységekben. A hideg előételek tekintetében az átlagszámok a következők: az éttermeknél: 4, a vendéglők és a csárdák/fogadók esetében: 3. A meleg előételeknél az átlagszámok alakulása mindhárom egység típus esetében: 3. Az előételek kínálata, a számszerűsége tekintve, jónak mondható (1. ábra).

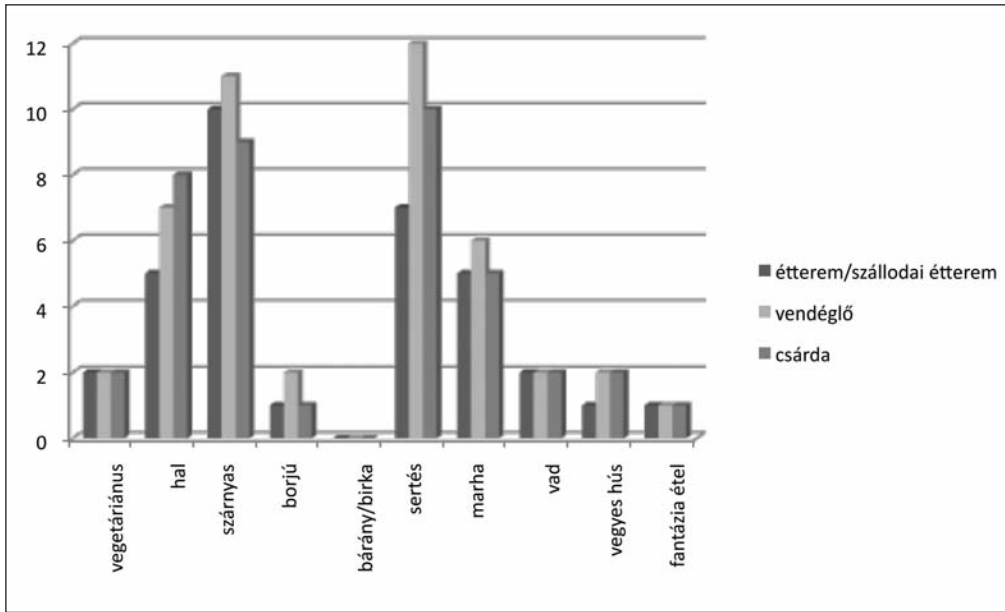
1. ábra: Levesek, Hideg - és Meleg előételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben



Forrás: SÁNDOR D.

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

2. ábra: Főételek száma a különböző melegkonyhás üzletekben

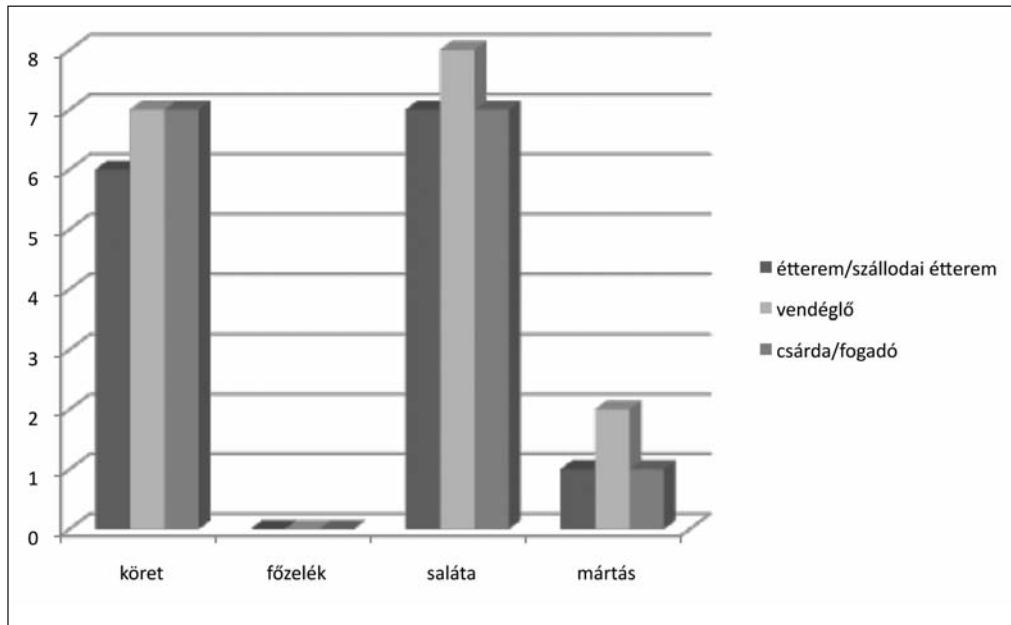


Forrás: SÁNDOR D.

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

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

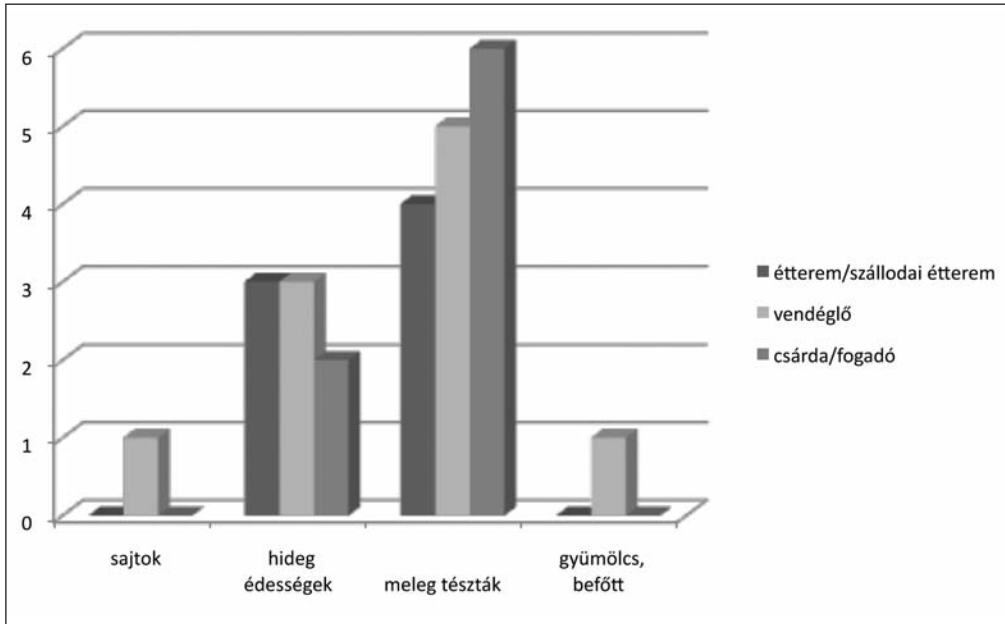
3. ábra: Kiegészítő fogások száma a különböző melegkonyhás üzletekben



Forrás: SÁNDOR D.

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

4. ábra: Desszertek száma a különböző melegkonyhás üzletekben



Forrás: SÁNDOR D.

4.1.1. A melegkonyhás vendéglátó-ipari egységek (éttermek, vendéglők, csárdák/fogadók) turisztikai régiós ételválasztékának átlaga és az országos átlagszámok korrelációi

Az éttermek, vendéglők és csárdák/fogadók turisztikai régiós ételválasztékának átlaga és az országos átlagszámok korrelációjának eredményei alapján a Budapest-Közép-Dunavidék és az Észak-Alföld éttermeinek 0,981-es korrelációja a választék átlagszámait tekintve nagyon szoros kapcsolatot mutat az országos átlagértékekkel. Ezzel szemben az észak-magyarországi éttermeknél a 0,921-es érték viszonylag kevésbé szoros kapcsolatban van az országos választék átlagszámaival.

A vendéglőknél Budapest-Közép-Dunavidék 0,979-es korrelációja a választék átlagszámait tekintve igen szoros kapcsolatot mutat az országos átlagértékekkel. Ugyanakkor Észak-Alföld vendéglőinek 0,925-ös korrelációja relatíve kevésbé szoros kapcsolatban van az országos választék átlagszámaival.

A csárdák/fogadóknál Budapest-Közép-Dunavidék 0,987-es korrelációja a választék átlagszámait tekintve szignifikánsan szoros kapcsolatot mutat az országos átlagértékekkel. Másrészt a balatoni csárdák/fogadók 0,909-es korrelációja viszonylag kevésbé szoros kapcsolatban van az országos választék átlagszámaival.

4.2. Tájjellegű ételek megjelenésének vizsgálata a különféle vendéglátóhelyek ételválasztékában

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

Üdítő kivétel a mintatájegységek (Soproni-medence kistáj, Mohácsi teraszos sík, Észak-Bükk) területén működő, és a vizsgálatba bevont, egy-egy étterem, vendéglő és csárda (Corso étterem, Sopron; Halászcserda, Mohács; Fenyő vendéglő, Szilvásvárad) ételkínálata, ahol az adott turisztikai régió átlaga feletti tájjellegű ételválasztékot lehetett regisztrálni.

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

4.3. A kínálati oldal lehetőségei az Észak-Alföld mintája nyomán

A szerző (SÁNDOR, D. 2010) egy korábbi tanulmánya alapján az észak-alföldi különféle helyi, hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer termékeinek kínálatából lássunk néhányat, melyek közül a dőlt betűsek területi megjelenését láthatjuk a következő térképen (5. ábra): szürke marha, hortobágyi racka juh, debreceni kolbász, besztercei szilva, szabolcsi alma, hajdúsági káposzta, nyírségi akácméz, szatmári szilvapálinka, debreceni meggy, hajdúsági köszméte, milotai dió, nagykörűi cseresznye, pándy meggy, penyigei szilva, hajdúsági káposzta és torma, kisvárdai burgonya, nagydobosi sütőtök (FARNADI É. felelős szerk. 2002).

5. ábra: Helyi alapanyagok Észak-Alföld



Forrás: FARNADI É. felelős szerk. 2002, GOOGLE MAPS, szerk. SÁNDOR D.

Minta az észak-alföldi régió területére jellemző és javasolható néhány tájjellegű ételére, a dőlt betűsek megjelenését szemlélteti a következő térkép (6. ábra): Mazsolaleves (Nagyhegyes), Nyírségi húsgombóc leves, Szabolcsi káposztás bableves füstölt csülökkel (Nyírség-Rétköz), Disznótoros leves (Bodrogkeresztúr), Juhtúrós puliszka (Rétköz), Rucafészek (Tiszavasvári), Nyírségi rakott tokány, Szatmári szilváspecsenye, Lesipeccsenye (Gacsály), Baktai almás hússzeletek (Baktalórántháza), Ecsedi csusza (Nagyecséd), Fánk (Debrecen), Lapótya (Szatmár), Kelt pite (Szeghalom), Alföldi kolbászos pogácsa, Diótorta (Milota), Hajdúsági máktorta (SZIGETI A. 2003).

6. ábra: Tájjellegű ételek Észak-Alföld



Forrás: SZIGETI A. 2003, GOOGLE MAPS, szerk. SÁNDOR D.

4.4. A vendéglátóiparban dolgozó szakemberek véleménye

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

Pozitívum a sokféle, jó minőségű friss áru beszerezésének lehetősége, illetve az, hogy lehet néhány speciális terméket helyben kapni, például szürke marha, mangalica, bivaly, tanyasi baromfi, biotermékek, friss fűszernövények. Bővült az áruválaszték, gyakoribb a helybe történő kiszállítás, érezhetővé vált a verseny az éttermekért, a kereskedelmi akciók rendszeressé váltak, és kedvezőbbek a fizetési feltételek. Negatívum, hogy megjelentek az ún. sajtyszerű élelmiszerkészítmények, az irreálisan olcsó húskészítmények (virslis, kolbász, felvágottak) és tejszerű készítmények.

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

A megjelölt árubeszerzési cégek összetétele arra utal, hogy a kényelmesebb beszerzést lehetővé tevő nagykereskedések mellett találunk kisebb-nagyobb, áruφέlésegekre szakosodott vállalkozásokat, például Baromfiudvar 2002 Kft., Matusz-Vad Kft., Sajtkalmár Kft., Perint Kft. stb., akik szintén partnerei a vendéglátó-ipari egységeknek. Sőt az említett cégek között találunk, név nélkül, helyi őstermelőket, kisebb húsipari vállalkozásokat, a Hortobágyi Természetvédelmi és Génmegőrző Nonprofit Kft.-t, továbbá a helyi piac is szerepel az árubeszerzési csatornák között.

5. Konklúzió, javaslatok

A teljes Magyarországot lefedő kilenc turisztikai régió 381 étterme, vendéglők, csárdák 2005-2008-as étlapjainak ételválaszték-elemzése alapján az alábbi következtetéseket lehet levonni:

- Az étlapon (papíron) lévő túl széles ételválaszték az állandóan jó minőségű ételek biztosítása, készítése ellen hat;
- Célszerű lenne az adott vendéglátó-ipari egységhez mérten, ésszerű keretek között tartani az ételkínálatot, ugyanakkor folyamatosan kiváló minőségű ételekkel ellátni a vendégeket;
- Érdemes lenne átvenni a nemzetközi, ételfogyasztást követő étlapszerkesztési gyakorlatot;
- Ma már nem kellene a „Készétel” és a „Frissen sült” kategóriákat használni, helyette a Főételek ételcsoportba a főalapanyag alapján lehet besorolni minden ételt;
- Színessé kellene tenni a vegetárius ételek kínálatát, illetve jó ízű, nem rántás túlsúlyos, sőt, rántás nélküli Főzélékeket kellene készíteni;
- A Köreték és Mártások ételcsoportokra nincs szükség, ha minden Főétel mellé eleve adunk köretet és mártást;
- A Sajtok, és a Gyümölcsök kínálatát indokolt lenne növelni;
- A Hideg édességek választékát rugalmasabbá kellene tenni és a négy három régióban is egyeduralgkodó bűvös hármast: Fagylaltkehely, Gesztenyepüré és Somlói galuska mellett, mást is szükséges lenne kínálni;
- Az Éttermi meleg tészták palacsinta dominanciáját is oldani kellene más készítmények ajánlásával;
- A Fantázia ételekkel nincs gond, ha magyarízűt írunk, hogy mit jelent az adott név
- A Tájjellegű ételek körét bővíteni kellene, mert a hazai és külföldi turisták elsősorban a helyi ételekre kíváncsiak, és sajnálatos, hogy a vizsgált kilenc régióban 30000 ételből, csak körülbelül 360 kötődik valamilyen módon a területhez;
- A helyi alapanyagok és tájjellegű ételek bővítésére példaként láthattuk az 5. és 6. ábrát

- Nem elegendő egy helységnévvel illetni egy ételt, attól az még nem válik autentikus helyi specialitássá;
- Érdeemes lenne szakirodalmakat és a területen, régióban élő emberek tudását felhasználva, hagyományörző ételeket az étlapokon megjeleníteni;
- További lehetőség a területen termelt borok használata az ételek készítése során, de nem elegendő a „bor” megjelölés, pontosan ki kell írni, hogy például: Soproni kékfrankos 2006, Pálos pince;
- A leginkább fejlesztendő területek között lehet megemlíteni az alapanyagok és az ételkészítési eljárások beszűkült használatát, a helyi specialitások kínálatának és a hagyományörző ételek hiányát, a sok esetben a kreativitást, csak kismértékben alkalmazó étel összeállítást;
- Éppen ezért célszerű lenne a jelenlegi étlapkínálat szokványos, mindenhol kapható ételeit megszüntetni és helyettük inkább kisebb számban, de magasabb minőséget képviselve, helyi alapanyagok felhasználásával tájjellegű ételeket felvenni a repertoárba.

6. Összefoglalás

A Célkitűzésekben megfogalmazottak igazolást nyertek a munka során. A melegkonyhás vendéglátó-ipari üzletek: éttermek, vendéglők és csárdák ételkínálatának szakmai szempontok szerinti értékelésekor számos kritikai elem megfogalmazódott a munka során. Így például említést érdemel és változtatást igényel a túl széles, esetenként több mint 200 ételt tartalmazó ételválaszték. A munka során beigazolódott az a feltevés, hogy a magyar vendéglátás ételkínálata alapvetően sablonos. A vizsgált időszakban (2005-2008) a 381 étlap ételválasztéka, földrajzi területtől függetlenül, számos azonosságot mutat, például hasonló ételmódozatokat, ételkészítési módszereket: rántott ételek variációi (szelet, borda, sajt, gomba, máj stb.). Összegzésképpen megállapítható, hogy Magyarországon az éttermek, vendéglők és csárdák ételválasztékának átlaga hasonló. A turisztikai régiók ételválasztékának átlaga és az országos átlagszámok korrelációja azt mutatja, hogy nincs szignifikáns különbség az országos és a területi (turisztikai régiók) átlagkínálati értékek között. Más szóval az országos ételválaszték átlaga és a turisztikai régiók ételválasztékának átlaga közötti eltérés nem számottevő.

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

A magyar gasztronómia keresleti oldalának igénye szerint a megkérdezett vendégek, 710 fő jelentős többsége, 97%-a szívesen fogyasztana helyi alapanyag felhasználásával készített fogásokat és szintén 97%-a az adott területre jellemző tájjellegű ételeket. A magyar gasztronómia kínálati oldalának, mint potenciális turisztikai vonzerőnek, a jelenlegi helyzetét, jövőbeni lehetőségeit tekintve sok még a tennivaló, mert az egyedi, különleges ételeket, ételválasztékot kínáló vendéglátóhelyek száma minimális.

A vendéglátó-ipari területen dolgozó szakemberek véleménye szerint az áruellátás terén jelentős javulás tapasztalható az utóbbi húsz évben. A jelenlegi árubeszerzési gyakorlatot összegezve azt lehet mondani, hogy a vendéglátósok egy része a „mindent egy helyen” beszerzést szereti. Egy másik része szakcégekkel (húsos, zöldséges, tejtermékes stb.) szállíttatja a szükséges árufeleségeket az üzletébe. Egy harmadik része „vegyes” beszerzést folytat, mely szerint az előző beszerzési csatornák kiegészülnek kisebb cégekkel és helyi őstermelőkkel.

IRODALOMJEGYZÉK

- FARNADI É. (felelős szerk.) 2002: *Hagyományok – Ízek – Régiók program I.-II.*
FVM AMC Kht. Budapest, 365 p.
- SÁNDOR D. 2011: *Magyarország gasztronómiai földrajza. PhD értekezés tézisei, Pécs 2011.*
- SÁNDOR, D. 2010: *Comparative analysis of menus in the Southern and Northern Great Plain Touristic Regions. In: International Conference on Tourism and Sports Management 27-28th May 2010. Debreceni Egyetem, Debrecen, 11 p.*
- SZIGETI A. 2003: *Népi konyha. A palócok, a matyók, a bodrogiak, a Felső-Tisza vidékiek, a hajdúságiak, a nyírségiak és a sárrétiak ételei. Mezőgazda és Planétás Kiadó, Budapest, 384 p.*

