

SZAKDOLGOZAT TARTALMI KIVONATA

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Szent István Campus

Készítette: Simó Dorottya (Q8N9BE)

A növénytermesztés kevésbé ismert oldala: a fine dining éttermek kiszolgálása

Növénytermesztési-tudományok Intézet

Agronómia tanszék

Az egészségtudatos táplálkozás terjedésével, valamint a magas szintű gasztronómia, konyhaművészet térnyerésével új, egészséges ételek honosodtak meg. Ide tartoznak az egészséges, magas vitamin- és ásványi anyag tartalmú, egyben dekoratív és ízletes mikrozöldségek.

A munkám során az összes vizsgálatot és megfigyelést Pilisen, a Séf kertje kézműves kertészetében végeztem.

A kertészet tőzegalapú ültetőközeget használ a termesztésre. A szakdolgozatomban a mikrozöldségek ezen belül 3 kiválasztott fajta példáján keresztül (borsó, retek, zöld mizuna) mutattam be a mikrozöldségek termesztésének lépéseit, fejlődésüket az előállítás során felmerülő problémákat és kezelésüket (beleértve a kártevők megjelenését és irtását). Folyamatosan figyelemmel tartottam a fejlődés körülményeit (rendszeres EC és pH szint mérés, hőmérsékletmérés). Az EC és pH szintje a fejlődés során nem változott. A pH tartotta a 7-es szintet, az EC értéke pedig a 0,73 mS/cm értéket.

Méréseket végeztem a gyökérzet és hajtás fejlődését illetően. Vizsgáltam, hogy van-e lényeges különbség különböző évszakokban ültetett növények fejlődése esetében, a levegő és ültetőközeg hőmérsékletét folyamatosan figyelemmel kísérve. Megállapítottam, hogy a külső időjárási tényezőknek nincs számottevő hatása a fejlődési folyamatokra. Ez a tény a termesztési körülményekre vezethető vissza (duplafalú fűvott fólia, klíma, fűtőberendezés, tápoldatozás, stabil szabályozott termesztéstechnológia, növényvédelem).

Bemutattam a vállalkozás üzletpolitikáját, kapcsolattartási módszereit. Foglalkoztam továbbá az ezzel kapcsolatos marketing folyamatokkal, a megrendelők (éttermek, séfek) és a kertészet közötti kommunikáció fontosságával, a felhasználás és az igények folyamatos nyomon

követésének hatásával a termékre. Az egyedi elvárásokat kiszolgáló egyenletes prémium minőséget – hiszen fine dining éttermekről van szó - csak kisvállalkozási keretekben, állandó személyes vezetői, szakértői kontrollal lehet megtartani.