

# DIPLOMADOLGOZAT

Szoboszlai Fanni Jázmin

2025



**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem**

**Budai Campus**

**Agrár- és Élelmiszergazdasági Intézet**

**Ellátásilánc-menedzsment mesterképzési szak**

**Az autentikus török élelmiszerek iránti kereslet és ellátásilánc  
kihívásai Magyarországon**

<b>Belső konzulens:</b>	Dr. Kovács Gyöngyi
	Egyetemi docens
<b>Belső konzulens intézete/tanszéke:</b>	Turizmus-vendéglátás Tanszék
<b>Készítette:</b>	<b>Szoboszlai Fanni Jázmin</b>

**Budapest  
2025**

# Tartalomjegyzék

1. Bevezetés és célkitűzések.....	2
2. Szakirodalmi áttekintés .....	4
2.1 Magyar-török kereskedelmi kapcsolatok kezdete a 16. században .....	4
2.2 A török élelmiszerkereskedelem tendenciái a 20-21. században .....	5
2.2.1 Agroökológiai tulajdonságok és mezőgazdasági export fejlődése.....	5
2.2.2 Kereskedelem az Európai Unióval.....	7
2.2.2.1 Élelmiszerbiztonsági követelmények.....	9
2.3 Gasztroturizmus és akkulturáció hatása az élelmiszerkeresletre .....	10
2.3.1 Különböző török diaszpórákkal végzett élelmiszerfogyasztási szokásokkal kapcsolatos kutatások .....	12
3. Saját kutatás.....	14
3.1 Alkalmazott módszerek (anyag és módszer) .....	14
3.2 Eredmények és értékelésük (megvitatás) .....	15
3.2.1 Politikai környezet.....	15
3.2.2 Gazdasági környezet .....	16
3.2.3 Társadalmi környezet .....	19
3.2.4 Technológiai környezet.....	22
3.2.5 Varianciaanalízis az autentikusságra vonatkozó pontszámokra.....	24
3.2.6 Varianciaanalízis az elérhetőségre vonatkozó pontszámokra .....	26
3.2.7 Varianciaanalízis a nyitottságra vonatkozó pontszámokra .....	27
3.2.8 Varianciaanalízis a ragaszkodásra vonatkozó pontszámokra.....	28
3.2.9 Korrelációs összefüggések vizsgálata (Spearman-féle együttható) .....	29
3.2.10 Klaszteranalízis és csoportok kialakítása .....	32
4. Következtetések és javaslatok.....	35
5. Összefoglalás.....	37
Irodalomjegyzék .....	39
Ábrajegyzék.....	46
Táblázatjegyzék .....	46
Mellékletek .....	47

# 1. Bevezetés és célkitűzések

Az élelmiszerellátás globális szintű hálózatának sokrétűsége és ebből adódóan, bonyolultabbá válásának egyik jelentős tényezője a nemzetközi mobilitás fokozódása napjainkban. Habár, a társadalmi, gazdasági és technológiai tényezőktől függően válik elérhetővé más kultúrák megismerése utazás révén, melynek célja lehet turisztikai vagy életmódváltással járó tartós helyszínváltoztatás.

Eltekintve a mobilitás lehetőségeitől, a hagyományos gasztronómia nemcsak az étkezési szokásainkban, hanem a nemzeti identitásban is mélyen gyökerezik. Ezáltal önmagában felveti a kérdést, hogy a helyi hagyományos gasztronómia mennyiben befolyásol az úti célunk megválasztásakor. Attól függetlenül, hogy rövid vagy hosszú távú tervvel rendelkezünk az adott célsországban, egy szinten igényeljük a saját kulturális vagy a megszokott konyhai alapanyagainkat. Turisztikai célú látogatás esetén, ami rövid távú tartózkodást jelent, feltételezhetjük, hogy nem több mint egy hónapon keresztül a napi rendszerességgel fogyasztott termékeinktől könnyebben eltekintünk és egyéni nyitottságtól függően keressük a különböző ízvilágokat, élményeket utazásaink során. Ezen belül is beszélhetünk a gasztroturizmusról, mint a turizmus egyik sajátos mellékágáról, ahol a látogatás motivációját legfőképp az adott helyszín gasztronómiájának felfedezése jelenti. Ezzel szemben feltételezett, hogy hosszú távon (több mint 3 hónap) kifejezetten a megszokottal azonos ízvilágokat, autentikus élelmiszereket és gasztronómiai sajátosságokat keressük letelepedés során, melynek elérhetősége egy döntő szempont is lehet a helyszín választásban.

A globalizáció és lokalitás egyidejű mechanizmusát a glocalizáció fogalma írja le, mely rámutat arra, hogy a globális hatások miként épülnek be a helyi sajátosságokba és hogyan eredményezik a globális és helyi elemek egyedi kombinációit (Szécsi & Tóth, 2024). Egyúttal ennek elemzése lehetőséget ad annak megértéséhez, hogy az egyének és közösségek hogyan reagálnak az egyre inkább globális világban alkalmazkodva a kulturális gyökerekből eredendő identitáshoz ragaszkodása mellett. A szakdolgozati téma aktualitását alátámasztja a globális mobilitás fellendüléstől okozott kereslet növekedése az autentikus élelmiszerek iránt, melynek logisztikai megoldásainak eredményessége vizsgálendő, érintve a beszerzés, tárolás és szállítás kihívásait. Ezen belül is a török kultúra hétköznapi élelmiszereinek magyarországi elérhetőségéről és az importfolyamatok logisztikai feladatairól, valamint megoldásairól ad átfogó képet. Mindeközben vizsgálva a magyar nemzeti gasztronómia külhoni fogyasztókra gyakorolt rövid és hosszú távú hatásait.

A vizsgált csoport az alapján adott, melyek a történelem során átvett élelmiszerek származási

kultúráival hozható összefüggésbe. Ennek oka, annak a korábbi állításnak továbbvitt gondolatmenete, hogy a nemzeti gasztronómia is identitáshoz köthetően, kifejezi egy adott közösség történelmét, kultúráját és összetartozását. Tekintve a fentebbi összefüggéseket, a következő kutatási hipotéziseket fogalmaztam meg:

- A Magyarországon élő török népesség hosszabb távú tartózkodásuk során nagyobb mértékben igénylik az autentikus török élelmiszereket, mint a rövid ideig jelenlévők, akik feltételezetten nyitottabbak a helyi konyha jellegzetességeire.
- Az autentikus török élelmiszerek elérhetőségét leginkább a logisztikai korlátok határozzák meg és nem a fogyasztói kereslet hiánya.

Magyarország és Törökország gasztronómiai kapcsolata hosszú időkre visszavezethető. Akárcsak, az UNESCO Magyar Nemzeti Bizottsága, illetve ennek törökországi megfelelőjével közösen készített kiadványa (2016) vizsgálja a történelmi együttélésből származó örökségeket a magyar konyhában. A török hódoltság idején számos alapvető alapanyag került be hazánkba. Ilyen alapanyagok például a paprika, kukorica, rizs, mandula, meggy, füge, dió, szőlő, barack, cseresznye, petrezselyem, kömény, torma, paradicsom, padlizsán. Ugyanakkor a pogácsa, lángos, bejgli és a töltött káposzta készítése, valamint a kávéfogyasztás is ezalatt az időszak jelent meg a lakosság körében, török hatásra elterjesztve. Az Alföld hasonló környezeti adottságai és a korábbi steppei kultúra követése kedvezett annak, hogy a török étkezési formák gyorsan átvehetőek legyenek (Bartha, 2016).

Amikor két kultúra találkozik, gyakran keverednek az étkezési szokások, és új típusú ételek keletkeznek, melyek akár tartósan a mindennapi szokások közé ívódik. Ez az adott élelmiszer egyszerűségétől, de leginkább az elérhetőségétől függött melynek mozgatórugója a kialakult kereskedelmi útvonalak, kapcsolatok voltak. Természetesen ettől elvonatkoztatva, ma már elkerülhetetlen nem figyelembe venni a modern kori gasztronómiai trendeket, mikor egyes országok ételei különösen divatosá válnak, ha vendéglátásról vagy akár a gyorséttermek jelenségéről beszélünk. Azonban a szakdolgozat fő témája a mindennapi étkezés, általános élelmiszeralapanyag elérhetőségre koncentrál. Ahhoz, hogy mérni tudjuk az ellátás sikerességét, illetve további fejlesztendő területeit, a statisztikai mutatók mellett feltérképezésre kerülnek az általános fogyasztói igények, tapasztalatok az itteni és a Törökországban kínált minőségről és hitelességről, valamint a magyar konyhaművészettel kapcsolatos attitűdök.

## 2. Szakirodalmi áttekintés

### 2.1 Magyar-török kereskedelmi kapcsolatok kezdete a 16. században

A két nemzet közötti kereskedelmi kapcsolatok kezdete a több mint egy évszázadig tartó hódoltsági időkig nyúlnak vissza. A török hódoltság idején (1541–1699) a Habsburg irányítású Királyi Magyarország és az Oszmán Birodalom találkozási pontjai között is jelentős vám- és illetékrendszer alakult ki. Annak ellenére, hogy a Hódoltság területe az Oszmán Birodalom részét képezte, az egyes kijelölt régiók, vagyis beglerbégségek vagy szandzsákok önálló fiskális egységként működtek. Darling (1996) ezt a felépítést adófarmolás fogalmaként ír le, mint a pénzbeszedés decentralizált rendszerét. Az úgynevezett gümrük resmi az Oszmán Birodalom sajátos kereskedelmi adója volt, ami az adófarmolási rendszernek köszönhetően nem voltak kivételek, származástól függetlenül érintett minden kereskedőt vallási és etnikai hovatartozástól függetlenül. Habár, az oszmán hatalom nem törölte el a korábban kialakult helyi vámszedési szokásokat, kifejezetten a meghódított területeken általános pénzügyi adószedést vezettek be, mint például a harács.

Simon (2007) kutatásai alapján már a 16. században folytonos árumozgás zajlott a két nemzet között. Az Oszmán Birodalom stratégiai elhelyezkedése lehetővé tette, hogy közvetítő szerepet játszon kelet és nyugat között. Ezt a kereskedelmi kapcsolatot erősítette Marshall (2021) leírása, miszerint a mai Törökország és az egykori szultánátus birodalma mindig is egyfajta híd volt, mely egyben az előnye és kihívása is. Földrajzi helyzetük lehetővé tette, hogy az oszmán jelenlét idején számos keleti eredetű árucikk közvetlenül vagy közvetetten elérhetővé váljon a magyar piacokon.

A harmincadot, mint kereskedelmi forgalom értékének 1/30-át kitevő vámozási adófajtát az Oszmán Birodalommal folytatott kereskedelem során alkalmazták több alapanyag szállításánál, akár csak a paprika, kukorica, fűszerek, de bőrárak importjánál is. A Hódoltság területeiről is folyt áruszállítás, főképp sóval kereskedtek, mely az export cikkek 62%-át tette ki. Emellett, jelentős mennyiségben ökrök, lovak és juhok jutottak a Birodalomba (Simon, 2007). Másfelől érdemes megjegyezni, hogy ezek az alacsony áron felvásárolt áruk gyakran egészítették ki a pénzádókat, ugyanakkor a katonai igények miatt időnként tiltották azok kivitelét is (Hegyi, 1995).

A karavánokkal működő szállítási megoldás akkoriban hatékonynak bizonyult, annak ellenére, hogy szezonális ingadozásoknak volt kitéve, és erősen függött a vámhelyek elhelyezkedésétől (Simon, 2007). Azonban, Karaman (2009) szerint, az Oszmán Birodalom stabilitására

optimalizált belgazdaságpolitikája erősen gátolta a vidéki kereskedelem fejlődését. Jellemzően a 16. században a vidéki termelési bővítések vagy infrastrukturális fejlesztések kevésbé voltak előtérben, azért hogy a helyi vezetők (timariotok) hatalma ne erősödhesen. Másfelől a távolsági kereskedelem is szigorú engedélyhez volt kötve. Ennek oka, hogy a magyar területű provinciákba való árutovábbítás és kereskedelem elsősorban a katonák élelmiszerellátásának logisztikai céljait szolgálta. Ugyanis, I.Szulejmán 1521 és 1532 között a magyar déli védelmi vonalának és ahhoz tartozó várainak elfoglalása, illetve katonákkal való ellátása is már az előre megfontolt terjeszkedési utakhoz járult hozzá. Ferdinánd magyar királyságának jelenléte és Szulejmán nyugat-európai ambíciói a Habsburgok ellen irányultak legfőképp, Magyarország pedig a konfliktus középpontjába került, először átmeneti, majd tartós hadszíntérként (Hegyi, 1995).

## **2.2 A török élelmiszerkereskedelem tendenciái a 20-21. században**

A Török Köztársaság 1923-as megalakulása után a mezőgazdaság modernizálása fokozatosan ment végbe, de az exportra fókuszáló irányvonal csak az 1980-as években vált jelentősebbé. Ugyanis, ekkor a nemzetközi pénzügyi intézmények, mint például az IMF és a Világbank nyomására Törökország gazdasági liberalizációs reformokat hajtott végre, amellyel kifelé irányuló kereskedelmi stratégiát folytatott a továbbiakban (Pamukcu, 2003).

A kereskedelmi nyitás lehetőséget teremtett a kapcsolatok bővítésére a globális termelési hálózatokkal, valamint az erőforrások átcsoportosítására a hagyományos ágazatokból, például a mezőgazdaságból, a magas technológiai intenzitású ágazatok felé (Saygili és Saygili, 2011). A további 1994-es és 2001-es belső gazdasági válságokra juttatott pénzügyi segélyek feltételeként további piacnyitásra volt szükség, egyúttal ennek eredményeként a török agrárpolitika irányvonalát leginkább a nemzetközi gazdasági környezethez való alkalmazkodás alakította a továbbiakban Aydin (2010) leírása szerint.

### **2.2.1 Agroökológiai tulajdonságok és mezőgazdasági export fejlődése**

A 20. században a török élelmiszerkultúra nemzetközileg is ismertté vált, ma már fontos exportcikkeket is jelentenek. A közel-keleti, mediterrán és közép-ázsiai gasztronómiai hatású török konyha meghatározó alapanyagai, mint a bulgur, olívaolaj, édességek, különböző fűszerek az elmúlt évtizedekben a nemzetközi piacokon is egyre elterjedtebb. A török élelmiszer export bővülésének az is kedvez, hogy Törökország több agroökológiai térségben tud termelni, hiszen egyszerre képes mediterrán, kontinentális és félsivatagi éghajlati viszonyokhoz igazodó terményeket előállítani. Az ország éghajlati övezeteit két fő csoportba

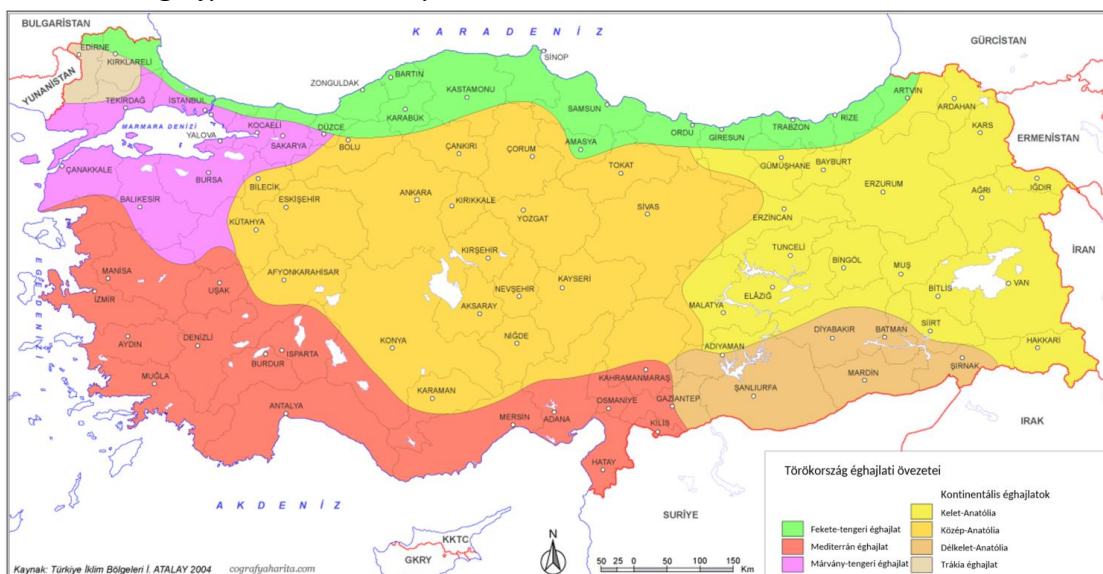
sorolhatjuk, kontinentális és tengeri hatási éghajlatokra, amit az 1. ábra és a mezőgazdasági területek nagyságát a 2. ábra is szemléltet. Sajátosságuk szerint, régió specifikus termelési modellek alakultak ki mára, például gabona- és árpatermesztés a közép-anatóliai száraz területeken (FAO, 2016a). A török mezőgazdasági export dinamikusan növekvő termékei a szárított gyümölcsök, magvak ésogyorófélék. Például Aydın területén évente mintegy 65-70 ezer tonna szárított fügét termelnek, illetve az országból exportált mennyiség 70%-a az EU piacaira kerül (Polat, 2024).

A mezőgazdasági szektor az éves GDP negyedik legnagyobb részét szokta adni, 2022-es adat szerint 6,5%, míg 2023-ban ez az arány 6,2% volt (Turkstat, 2024). Az agrárexport mértéke 2022-ben csúcsosodott az elmúlt években, a kivitel értéke elérte a 30 milliárd dollárt, ezáltal a tizedik legnagyobb mezőgazdasági termelő a világon (Investment and Finance Office of the Presidency of the Republic of Türkiye, n.a.). A következő termékek teszik ki legnagyobb mértékben az exportált mennyiségeket:

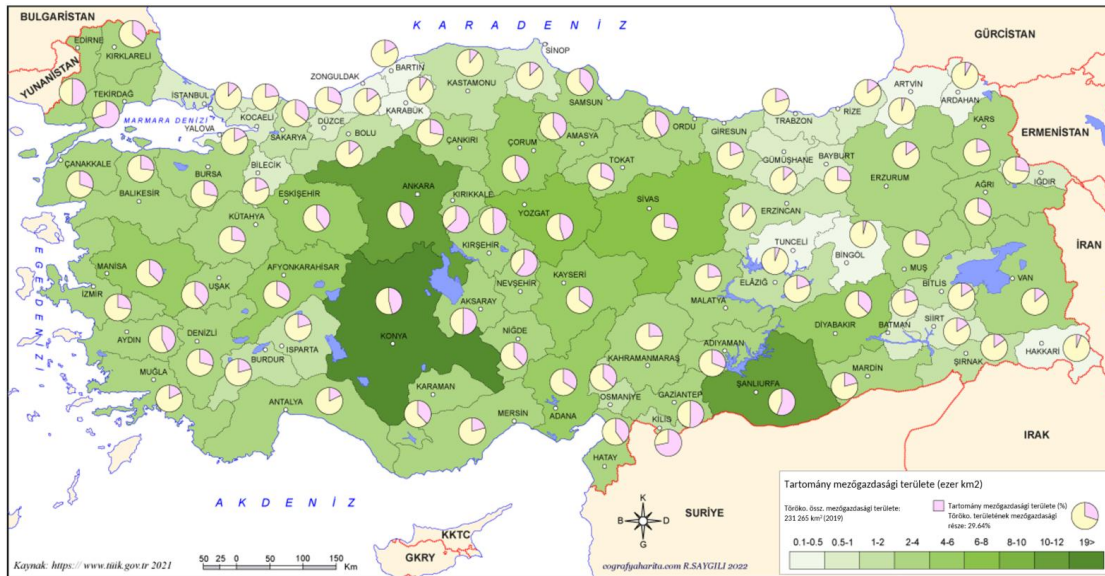
- Napraforgóolaj – 6,3%-a,
- Búzaliszt – 5%-a,
- Mogyoró – 3,2%-a mezőgazdasági exportnak
- Aszalt gyümölcsök – 1,5 milliárd USD
- Gyümölcsök és zöldségfélék – 2 milliárd USD
- Állati eredetű-, illetve akvakultúrából származó termékek – 3,3 milliárd USD

A legkiemeltebb importőr 2022-ben Irak volt, a török agrárexport 17,5%-át vásárolta fel (Musa, 2023; Akkurt, 2023; Export folyóirat, 2022).

**1. ábra:** Törökország éghajlati övezeteinek térképe  
(Forrás: *Cografyaharita*, 2004 nyomán)



**2. ábra:** Törökország mezőgazdasági területeinek tartomány szerinti eloszlása  
(Forrás: *Cografyaharita, 2021 nyomán*)



## 2.2.2 Kereskedelem az Európai Unióval

Az Európai Unióval 1996 óta fennálló vámunió eredetileg kizárólag az ipari termékekre terjedt ki, míg az alapvető mezőgazdasági termékeket ekkor még kizárta a megállapodás. Ugyanakkor a feldolgozott mezőgazdasági termékek is részben már vámmentességet élveztek. A megállapodás értelmében a felek eltörölték egymás között a vámokat, mennyiségi korlátozásokat és egyszerűsítették a vámeljáráásokat. Az alapvető mezőgazdasági termékek kereskedelmének részleges liberalizációja csak később, az EU–Törökország Társulási Tanács 1/98-as határozatával 1998-ban valósult meg. Ez az enyhítés elsősorban Törökországnak kedvezett, mivel az uniós vámkedvezmények nagyobb része a török exportot támogatta (Dursun, 2023). Aybar (2016) is kiemeli, hogy a török külkereskedelem és a beáramló külföldi közvetlen befektetések (FDI) túlnyomó többsége az EU-hoz kapcsolódik, az uniós szabályozások, piacvédelmi és minőségi előírások közvetlenül hatnak a török mezőgazdasági termékek exportjára is.

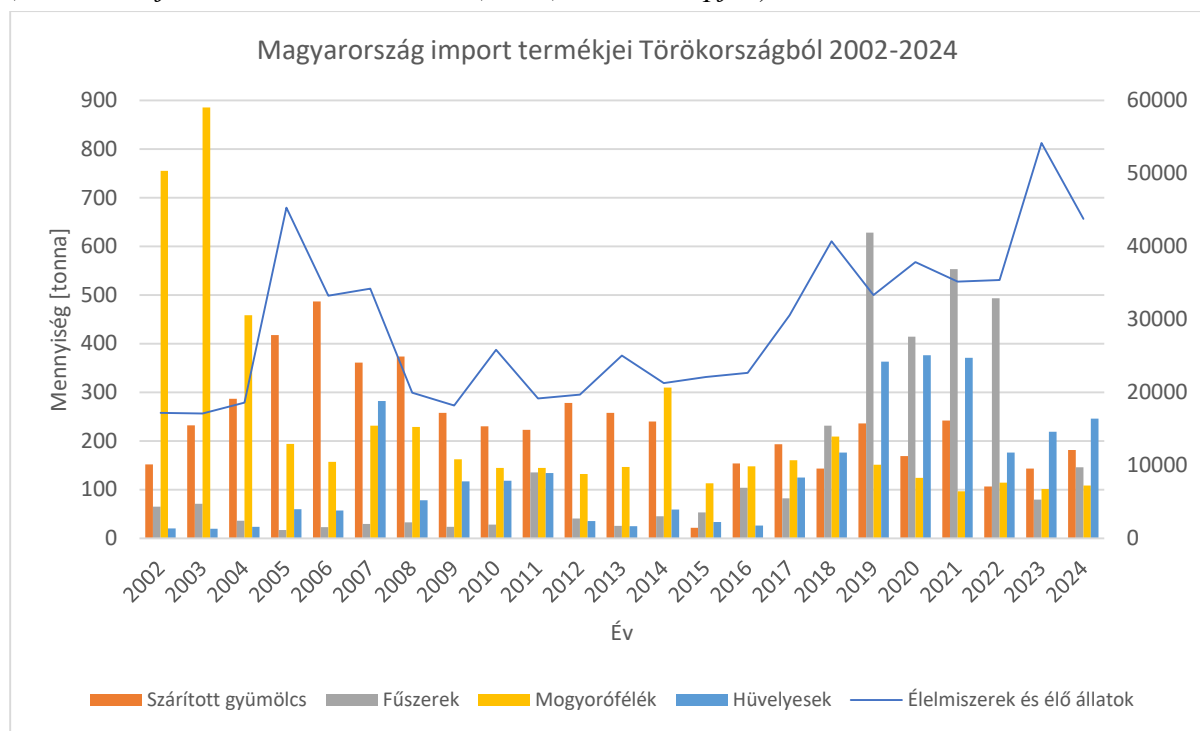
A határozat keretében nem minden mezőgazdasági termékre terjedtek ki, hanem csak meghatározott árucsoportokra, egyes nyers vagy feldolgozott növényi termékekre, gyümölcsökre vagy élelmiszeripari készítményekre. A TARIC adatbázisában elérhető információk alapján (2025), főképpen az állati termékek után vámtarifa vagy meghatározott súly egységenkénti költségekkel lehet számolni.

Törökország legnagyobb kereskedelmi partnere az EU, különösen a 2022-ben a török agrárexport 5,9%-át felvásárló Németország (Musa, 2023). Ahogy, Codron és munkatársai is

már kutatták (2014), függetlenül a vámtarifa figyelembevételétől, az export termékek versenyképességét tovább erősíti Aybar (2016) megfigyelése szerint is, hogy a vámunióhoz igazodva Törökország intézményi és jogi struktúráját is harmonizálja az EU-éval.

A 3. ábra Magyarország Törökországból történő egyes jellegzetes és egyben jelentős cikkjeinek élelmiszer importját mutatja 2002–2024 között, különböző termékkategóriák szerinti bontásban, összevetve az összes élelmiszer és élőállat adataival. Habár, a legnagyobb volumenben előállított mezőgazdasági termék a búza, cukorrépa, paradicsom, illetve kukorica, a felsorolt alapanyagok termelésében is a legmagasabb statisztikájú előállító országok között szerepel. Jelen esetben nem a zöldség-gyümölcs kategóriák kerültek kiemelésre, mégis látható, hogy a kezdeti években az aszalt gyümölcsök és mogyorófélék domináltak. Azonban az is megállapítható, hogy a hüvelyesek és fűszerek importja is bővült.

**3. ábra:** Egyes Törökországból származó termékek piacának alakulása Magyarországon  
(Forrás: Saját szerkesztés, Eurostat (2025) adatok alapján)



Dursun (2023) megállapítása szerint, a vámunió hatása nem volt egységes a különböző az EU tagállamok között. Különösen a 2004-ben csatlakozott országok esetében nagyobb növekedés volt megfigyelhető, mint a később, 2007-ben csatlakozottak terén. Sőt, a vámunió első évtizedében volt mérhető hatás a mezőgazdasági export terén, ami az eredmények alapján a fejlettebb és távolabbi európai országok felé irányult, de a második évtizedben már jelentőségét veszítette.

### 2.2.2.1 Élelmiszerbiztonsági követelmények

Az utóbbi évek volumennövekedése nem csak a hagyományos gazdálkodásnak köszönhető, hanem a kormányzat és FAO által támogatott modern mezőgazdasági stratégiáknak is, amelyek a fenntartható termelési technológiákra például ökológiai gazdálkodás, integrált növényvédelem és az élelmiszerbiztonság erősítésére helyezik a hangsúlyt. A FAO korábbi 2016-os jelentése alapján, célba vették a minőségi és biztonságos élelmiszerek nemzetközi elismertségének növelését, a jó mezőgazdasági gyakorlatok (továbbiakban: GAP) alkalmazásán alapulva. Korábban Codron és munkatársai (2014) megállapították, hogy a nyugati országokba exportáló termelők hajlamosabbak fenntartható módszerekre, hiszen a vevők szigorú előírásokat alkotnak meg. Egyúttal, ez valahol a globális értékláncokból származó nyomás, hogy a piaci környezettől függően, a fenntartható mezőgazdasági elemek jobban elterjedtek az országban. Törökország, mint jelentős mezőgazdasági exportőr, fokozatosan alakította ki és fejlesztette élelmiszerbiztonsági szabályozási rendszerét, egyúttal tekintettel, az EU-val való kereskedelmi kapcsolatok ösztönzésére, másfelől a belső piac modernizációja érdekében is.

A török szabályozás is alapvetően a Codex Alimentarius irányelveire épül, melyben a FAO és a WHO létrehozásával az egységesített nemzetközi élelmiszerbiztonsági normákat tartalmazza. Az Európai Unióba irányuló export esetén azonban a török termékeknek meg kell felelniük a 178/2002/EK rendeletnek, amely az élelmiszerjog általános kereteit tartalmazza. A kiemelt szabályozások témakörei közé tartoznak (Élelmiszervizsgálati Közlemények, 2005):

- Kötelezettségek, felelőségek
- Nyomonkövethetőség
- Élelmiszerek és takarmányok piacról való kivonása, visszahívása, illetve az ezekkel kapcsolatos tájékoztatás
- Import és export

Törökországban 2007-től kezdték el alkalmazni a GAP irányelveit, mellyel tanúsított gazdaságokban szabályozzák a növényvédőszer és műtrágya használatot, és a betakarítás utáni nyomonkövethetőséget. Mindez a Török Agrárminisztérium (2021) nyilatkozata szerint hozzájárult a termékek versenyképességéhez a nemzetközi piacokon.

Másfelől az exportáló vállalatok üzemeiben a HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) rendszer alkalmazása kötelező. Hiszen az ehhez kapcsolódó ISO 22000 tanúsítvánnyal való rendelkezés kiemelten fontos, mely az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek nemzetközi szabványa. Ezek az intézkedések alapvetőek, a turisztikai és vendéglátó szektorban is rendkívül fontos a szigorú élelmiszer-biztonsági és higiénés követelmények megléte és

betartása, másfelől az élelmiszerek, takarmányok és gazdasági állatok növekvő globális kereskedelme közvetlen kapcsolatban áll az élelmiszer eredetű kockázatokkal (Lugasi & Kiss, 2024).

A Nébih által közzétett adatbázisában a kifogásolt növényvédőszer-maradékok esetében, 2023 óta négy jogsértő eset került rögzítésre, ahol a származási ország Törökország volt. Ebből két-két eset citromra és paradicsomra vonatkozott triadimenol és buprofezin szennyezés végett. Ugyanakkor, az European Commission RASFF-hez (Rapid Alert System for Food and Feed notifications) köthető 2022-es jelentése szerint, a török gyümölcsök és zöldségek voltak a legtöbbször visszautasított termékek növényvédőszer maradvány végett. Ez a kémiai kockázat egészül ki a további mikrobiológiai veszélyekkel is az utazással kapcsolatos zoonózisok, vagyis állati eredetű élelmiszerekről emberre áterjedő megbetegedések terjedésében. Az EFSA és az ECDC közös jelentése alapján, az Európai Unión kívülről származó, turisztikai célú utazás során szerzett campylobacteriosis, szalmonella, és listeriosis megbetegedések leggyakoribb helyszín forrásai Törökország és Marokkó voltak (Lugasi & Kiss, 2024; EFSA & ECDC, 2023).

**1. táblázat:** Legtöbbet jelentett RASFF értesítések listája veszély, termékkategória és származás szerint

(Forrás: European Commission által közzétett adatok, 2022)

Jelentett veszély	Termékkategória	Származás	Jelentések száma
Peszticidmaradványok	Gyümölcsök és zöldségek	Törökország	299
Szalmonella	Baromfi- és húskészítmények	Lengyelország	190
Összetételi hiba	Élelmiszerral érintkező anyagok	Kína	76
Szalmonella	Diófélék, magvak és olajos termékek	Nigéria	66
Aflatoxin	Diófélék, magvak és olajos termékek	USA	53
Szalmonella	Fűszerek és gyógynövények	Brazília	46
Aflatoxin	Gabonafélék és péksütemények	Pakisztán	42
Aflatoxin	Diófélék, magvak és olajos termékek	Egyiptom	40
Aflatoxin	Diófélék, magvak és olajos termékek	India	39
Aflatoxin	Diófélék, magvak és olajos termékek	Törökország	39

### 2.3 Gasztroturizmus és akkulturáció hatása az élelmiszerkeresletre

A gasztronómia az elmúlt évtizedekben nem csupán kulturális önkifejezésként, hanem turisztikai motivációként is egyre nagyobb szerepet kapott. A gasztroturizmus, vagyis az utazás célja az adott helyszín étkezési kultúrájának megismerése mára a turizmus egyik gyorsan fejlődő ágazatává vált a 20. század második felétől. A gasztronómiai élmény nemcsak az étel

elfogyasztásáról szól, hanem kulturális élményként jelenik meg a helyi identitás, tradíciók megismeréséhez is (Szakály, 2017). Vargáné Csobán és munkatársai szerint (2015) Magyarországon is egyre nagyobb keresleti tényezőt jelent a gasztroturisztikai termékek iránti kereslet. Ennek hatása az élelmiszerkeresletben az autentikus termékek iránti igény növekedése, és emiatt is ösztönzi a különböző etnikai vendéglátóhelyek és boltok megjelenését. Nemzetközi kutatások szintjén is az elmúlt évtizedekben jelentős témává vált a turista ételfogyasztási szokások, hiszen egyes nemzetek ezt felismerve, a gasztronómiai kínálatát kiemelve használja differenciálás, egyediség kialakítása céljából, ezzel még vonzóbb turisztikai célponttá válva a turisták szemében. Mak és munkatársai (2012) a korábbi évek publikációit összevetve a turista ételfogyasztást befolyásoló szociokulturális és pszichológiai tényezőket három fő csoportba sorolták:

- Turista személyes tulajdonságai: kulturális és vallási hatások, szociodemográfiai tényezők, ételekkel kapcsolatos attitűdök, korábbi tapasztalatok, motivációs tényezők.
- Desztináció ételei: érzékszervi tulajdonságok, összetétel, főzési szokások, régiós hatások, elérhetőség és kínálatának minősége
- Desztináció környezete: gasztronómiai imázs, marketing, kiszolgálás, éghajlat, vendéglátás

Azonban, Li és munkatársainak (2024) Kínában készített kutatásainak eredménye alapján, a fentebbi modellben szereplő tényezők nem csak az ételválasztást befolyásolták, hanem alapvetően meghatározták a célállomás választását is a tartományok között. A kultúrában és földrajzilag közeli látogatók általában a megszokott, kulturálisan hasonló ételkínálatot választották, míg a távolabbról érkezők sokkal nyitottabbak voltak a helyi, autentikus és új gasztronómiai élmények felé.

A gasztroturizmus mellett a nemzetközi mobilitási folyamatok ugyanúgy jelentős hatással vannak az élelmiszerkeresletre is. Az akkulturáció, mint kultúrák közötti interakciókból származó adaptációs folyamat, mely befolyásolhatja az egyének ízvilágát, társadalmi kapcsolataikat és akár az egészségüket is. Manapság ez a folyamat sokkal inkább integráció tulajdonságait mutatja, minthogy asszimilációról beszéljünk, hiszen a saját hagyományok megőrzése és az újak elfogadása egyszerre történik (Arcadu és társai, 2025). Tózsér és Ilyés tanulmányában (2023) kiemelnek egy magyar lakossággal 2000-es évek elején végzett kutatást, ahol a résztvevők 67%-a nem feltétlenül nyitott a nemzetközi ételek fogyasztására, legyen az akár otthon vagy étteremben. A magyar népesség körében leginkább az olasz konyha, de a kínai és görög ételek is a kedveltek közé tartoznak. Ugyanakkor, a globalizáció nagyban alakította a

mára kialakult étkezési szokásainkat, tehát nem teljes elzárkózás jellemző, hanem inkább szelektív integráció a magyar lakosság körében is. A helyi hagyományok szerinti viszonyulás nem szűnt meg, de a nemzetközi térből átvett alapanyagok, receptek is ugyanúgy teret nyertek a konyhákban. Ehhez kapcsolódik a McDonaldizáció jelensége, mikor a lokális és globális jellemzők együttese alakítja a helyi konyhát. Szécsi és Tóth (2024) ezt a folyamatot kétirányú glocalizációs kölcsönhatásként írta le. Tehát a globális hatások ugyanúgy alkalmazkodnak a helyi körülményekhez, míg a helyi kultúrák és szokások is hatást gyakorolnak a globális narratívák kialakulására. Tulajdonképpen, egyirányú asszimiláció nem történik egy másik kultúra éttrendjébe, habár alkalmazkodás megvalósul, de az eredeti kultúra elemeivel megtartva bizonyos mértékben újak átvételével. A saját hagyományok megőrzése és az újak elfogadása párhuzamosan zajlik étkezési integráció tekintetében is, mely a gasztronómiai hagyományok folyamatos újraértelmezése is.

### **2.3.1 Különböző török diaszpórákkal végzett élelmiszerfogyasztási szokásokkal kapcsolatos kutatások**

A 2020-as évektől Törökország migrációs folyamata jelentős átalakuláson ment keresztül. A kivándorlási hajlandóság érezhetően nőtt, különösen a fiatal felnőtt korosztály körében. Az indíttatás kérdéskörével foglalkozó Turkish Minute (2025) és Turkstat (2025) közzétett adatai szerint a 20–30 év közötti török állampolgárok egyre nagyobb arányban keresnek oktatási és munkalehetőségeket Európában. A megkérdezettek többsége gazdasági nehézségekről, jövőképhiányról és korlátozott szakmai kilátásokról számolt be (Turkish Minute, 2025). Törökországot elhagyó állampolgárok száma 2022 és 2023 között több mint 35%-kal nőtt, mely főképp a magasan képzett rétegből válik ki (OECD, 2024). Habár jelenleg Németországban van jelen a legnépesebb török bevándorló közösség, melynek növekvő folyamata a két állam által 1961-ben aláírt munkaerő-felvételi megállapodás keretében kezdődött el, mikor török állampolgárok vendégmunkásként kezdtek el Nyugat-Németországba vándorolni. Akkoriban a török bevándorlók száma Németország területén 6800 fő volt. Ez a szám azonban 1971-re 652 000-re növekedett, 1991-re ez a szám már elérte az 1 780 000-et. Napjainkban a Németországban élő törökök száma már meghaladja a 3 milliót (Ulker & Aydogdu, 2024). Ez alapján érthető, hogy számos kutatás született a németországi és más nyugati diaszpórák étkezési szokásainak vizsgálatával kapcsolatban, ahol több generációra is visszavezethetőek a kulturális és globális hatások.

Főképp Törökország partmenti környezetében a mediterrán éttrend a jellemző, míg a nyugati országok a növényi alapú élelmiszerek mellett, hangsúlyosabb a telített zsírokban gazdag

táplálkozás is. Ulker és Aydogdu (2024) tanulmányában több mint 20 éve Németországban élő lakosság étkezési szokásait vizsgálták összevetve a párhuzamosan Törökországban mért eredményekkel. Megállapították, hogy a nyugatabbra élő török népesség gyakrabban fogyaszt feldolgozott húsokat, cukros italokat, édességeket és péksüteményeket, míg a mediterrán élelmiszerek, mint egyes a zöldségek, gyümölcsök és olívaolaj fogyasztása csökkent. Ugyanakkor ez hozzájárulhatott ahhoz is, hogy náluk magasabb volt a krónikus betegségek előfordulási aránya. Azonban az étrend változása nem csupán az élelmiszerek jellegéhez tulajdonítható. Nicolaou és munkatársai (2009) kvalitatív kutatása alapján a hollandiai török és marokkói közösségekben az akkulturáció ellentmondásos folyamatot mutatott. A fiatalabb generációk a mindennapokban hajlamosabbak a nyugatias ételeket elfogadni, viszont a társadalmi és kulturális jelentőség a vendéglátás és az étkezési szokások terén kevésbé vonatkoztak el. Az étel továbbra is az identitás része, és a vendégszeretet kultúrája is jelen maradt. A kutatásban részt vett törökök és marokkóiak eredetileg gazdasági okokból vándoroltak Hollandiába, ami hozzájárulhat ahhoz a törekvéshez, hogy gazdasági sikerüket demonstrálják Nicolaou és társai szerint (2009). Másfelől a nők főzési tudását nagyra értékelik a közel-keleti kultúrákban, melynek részben az eredménye is, hogy bőséges mennyiségű ételt készítenek és kínálnak a vendégeknek. A fókuszcsoport résztvevői arról is beszámoltak, hogy alapvetően nem szokás, nem illendő elutasítani a kínált ételt. Emiatt ebben a kutatásban is tűnhetett úgy, hogy az egészségtudatos táplálkozást és esetleges fogyókúra szükségét nem tartották fontosnak.

Szintén a kultúrához ragaszkodás témakörében, Dimitrova és munkatársai (2014) összehasonlító tanulmányában rámutattak arra, hogy a bolgárországi török csoport jobban fókuszált a befogadó ország kultúrájára, míg annak ellenére, hogy multikulturális környezetben általánosan kisebb volt a nyomás asszimilációra a Hollandiában élő kisebbségnek, mégis inkább ragaszkodtak a saját kulturális hagyományok iránt. Habár, ebben az esetben nem egy hosszú ideje letelepedett kisebbség szokásait vizsgálták. Ugyanakkor a befogadó ország társadalmi elvárásai és lehetőségei döntő szerepet játszhatnak az alkalmazkodásban.

## 3. Saját kutatás

### 3.1 Alkalmazott módszerek (anyag és módszer)

A kutatásom célja, hogy tágabb képet kapjunk a Magyarországon élő török népesség saját, autentikus élelmiszerekhez való hozzáféréséről, fogyasztási szokásairól, valamint az ehhez kapcsolódó ellátásilánc kihívásairól. Ezen belüli is fő kutatási kérdésként megfogalmazható, hogy hogyan befolyásolja a fogyasztási szokásokat az autentikus élelmiszerek elérhetősége és a magyar gasztronómiai környezetben való alkalmazkodás.

Az alkalmazott módszertan kiterjed az adatgyűjtésre és egyben ennek összegzésére, elemzésére. Elsődleges adatgyűjtési módszerként kérdőíves felmérés készült, mely strukturált, zárt és valamennyire nyitott kérdéseket is tartalmaz. A kérdőív tartalmát mellékjegyzékben is csatoltam (1. sz. melléklet). A kérdéssor öt specifikus fejezetre bontható fel. Az első szegmens az általános demográfiai adatokra vonatkozik, kiegészítve a Magyarországon tartózkodás háttérinformációval, mint ennek a jogcíme és időtartama. A vizsgálatba különböző ideje Magyarországon tartózkodó török származású válaszadók kerülnek bevonásra, azért hogy a tartózkodási idő hatásai is vizsgálhatóak legyenek az élelmiszerfogyasztási szokásokkal. A tartózkodási idő szerinti bontás a 3 hónapnál rövidebb, 3–36 hónap közötti, illetve 36 hónapnál hosszabb időre nézve, célja a fogyasztási szokások változásának időbeli utánkövetés vizsgálata. A kérdőívet összesen 100 fő töltötte ki, amely közösségi médián keresztül és közvetlen környezetben került megosztásra. A vizsgálatok és eredmények bemutató fejezetében a következőképpen kerülnek hivatkozásra a minta-elemszámok kategóriái:

- csoport 1: a 3 hónapnál rövidebb ideje tartózkodók, 29 elem szám
- csoport 2: leghosszabb tartózkodási időtartam 3-36 hónap között, 32 fő
- csoport 3: több mint 36 hónapja Magyarországon tartózkodók, 39 fő és minta egyben

A felosztás oka, hogy vizsgálhatóak legyenek a rövid távon tartózkodók is, akik szinte még csak ismerkednek a magyar kínálattal. Ebbe a kategóriába nagyrészt az országba éppen érkezettek vagy különböző cserediák programban résztvevők tartozhatnak, akik valószínűleg nem terveznek hosszabb távon maradni. Azonban, az előbbieknél arra a kérdésre adott válasz szerint következtethető a tervezett időtartam, hogy milyen célból tartózkodnak az országban. Az opciók között szerepelt a munka, család, tanulmányok, vállalkozás, turizmus, illetve egyéb cél kifejtése is.

A 3 és 36 hónap közötti intervallum, azokra vonatkozik akik feltételezeten már kialakítottak egyfajta rutint, megismerkedhettek már mélyebben a helyi gasztronómiai sajátosságokkal,

ugyanakkor még az alkalmazkodási fázisban vannak. Azonban, akik már 36 hónapnál hosszabb ideje Magyarországon élnek, esetükben már megfigyelhetőek az integrációs fogyasztói attitűdök, illetve feltételezeten még továbbra is terveznek életvitel szerűen az országban tartózkodni.

A kérdőívben egytől ötig terjedő pontozásos kérdéssor kvantitatív módon méri fel az autentikussághoz kötődést, élelmiszerek elérhetőségének jellemzőit, illetve az adaptációval kapcsolatos attitűdöket. Végül félig nyitott kérdésekkel, saját válasz megadásának lehetőségével kvalitatív módon felmérhetőek a vásárlási szokások, azok körében, akik a tartózkodási időnél a 3-36 vagy több mint 36 hónapot jelölték meg. A kvantitatív adatok feldolgozása különböző statisztikai módszerekkel kerül elemzésre, melyhez kiegészítő magyarázatként szolgál a kvalitatív kérdések válaszai a kereslethez köthető összefüggések megértéséhez és konklúzió megállapításához. A kvantitatív adatokat először négy egységre bontva, mellékletben (2. sz. melléklet) is található kérdésekre adott válaszok pontszámainak átlagai alapján egy-egy mutatószámként szolgál kitöltőnként, majd ezen értékek a tartózkodási idő szerint kategóriákhoz sorolva értékelem ki a 3.2.5-3.2.8 fejezetekben.

A primer kutatás értékelését megelőzően, szekunder adatok elemzéséhez populáció vizsgálatot végzek. Ehhez segítségül lesznek a különböző hivatalos adatbázisok statisztikai a Magyarországon élő török népesség becsléséhez. A kutatási módszertanhoz szerzett minta mennyiségének relevanciája a populációs adatokkal párhuzamba vételével alapozható meg igazán. Másfelől, a kutatás témakörét is jobban indokolja, ha fel tudjuk mérni a vizsgált közösség nagyságát a kontextusba helyezett környezetben.

A releváns elosztó egységek környezetére ható külső tényezők PEST, azaz politikai, gazdasági, társadalmi és technológiai szempontok makrokörnyezeti elemzésével kerülnek jellemzésre, a szakirodalomban már vizsgált tényezőkkel, populációs adatokkal és kérdőíves kutatási eredményekkel együtt.

## **3.2 Eredmények és értékelésük (megvitatás)**

### **3.2.1 Politikai környezet**

A török mezőgazdasági export fejlődése politikai szempontból szorosan összefügg az Európai Unió és Törökország közötti vámunióval, amely lehetővé teszi a feldolgozott termékek vámmentes behozatalát. Ez a jogi keret alapvetése annak, hogy a török élelmiszerek, leginkább a feldolgozott formában, viszonylag könnyen elérhessék az európai piacokat.

Az élelmiszerbiztonsági szabályozásokon felül a halál termékek esetében a vallási előírásoknak

megfelelő minősítés és ellenőrzés egy önálló (például a Malaysian Standards Department, MS 1500:2019 szabvány szerint), kiegészítő folyamatot jelent. A tanúsítás termékekre értendő, nem a gyártó vagy értékesítő vállalat kapja, de feltétel, hogy minden folyamat során az ellátásiláncban, a beszerzési forrásokat is érintő kiinduló nyersanyagtól a fogyasztóhoz eljuttatásig az alkalmazott technológiák, termékösszetételt alkotó anyagok és csomagolóanyagok megfelelnek a kritériumoknak. Ennek megléte fontos szerepet játszik az autentikus élelmiszerek értékesítésében, hiszen elvárás lehet a török közösség fogyasztói bizalmának eléréséhez. Másfelől, a politikai környezetet erősen befolyásolja a bevándorlásra vonatkozó állami szabályozás és a török közösségek lélekszáma az adott országban, így az ebből adódó keresleti igény szorosan összefügg. Minél nagyobb és állandóbb az adott népesség, annál inkább kialakulhat a jellegzetes, autentikus élelmiszer igényekre épülő infrastruktúra.

### **3.2.2 Gazdasági környezet**

Az egyik legmeghatározóbb és általános gazdasági tényező az infláció közvetlen befolyása és a török líra értékében tapasztalható ingadozások, amely befolyásolhatja az importköltségeket és termékárakat. Ezenfelül a magyar piacon elérhető török élelmiszerek jelentős része nem közvetlenül Törökországból, hanem Németországon vagy más nyugat-európai országokon keresztül jut el Magyarországra. Ennek oka részben az, hogy az Európai Unió harmadik országból érkező termékekre vonatkozó élelmiszerbiztonsági előírásai szigorúbbak, mint a tagállamok közötti kereskedelemnél. Míg uniós tagállamokból érkező termékek esetén a forgalomba hozatal külön engedélyeztetést nem igényel, a laboratóriumi bevizsgáltatást jogszabály nem írja elő, addig harmadik országokból való import esetén kötelező az adminisztráció az Európai Bizottság online webalapú rendszere, a TRACES (TRAdE Control and Expert System) segítségével kell kitölteni és továbbítani (Nébih, n.a.). Ennek magyarázata, hogy a tagállamokban közel azonos előírások vonatkoznak az élelmiszerek előállítására és minőségére.

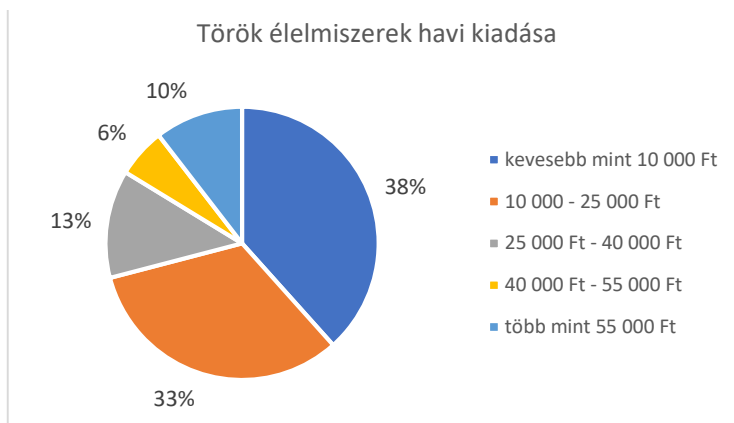
Németországban már hosszabb időre visszanyúlóan is, és nagyobb török népesség található, mellyel indokoltabb a török élelmiszer disztribútorok jelenléte. Annak ellenére, hogy a magyarországi üzletekben az autentikus termékek címkéin gyakran láthatjuk származási országgént Törökországot megjelölve, az elsődleges, akár másodlagos nyelvezet német vagy francia. Például egyes Budapesten népszerű, török élelmiszerekre specializált áruházakban a következő forgalmazók neveivel gyakran találkozhatunk, melyek biztosítják a készletek egy részének ellátását:

- Sebahat: Török édesipari termékekre specializálódott, Brüsszelben elhelyezkedő gyártóvállalat 1990 óta.
- Sera: Habár üzem és irányítási iroda Törökországban is elhelyezkedik, logisztikai bázisa Németországban, Erkelenzben található. Az adott létesítményben található élelmiszer raktára, amely 5000 raklapnyi kapacitással rendelkezik és különböző európai országokba, elsősorban Németországba történik ellátás és kiszállítás, de 45 másik országba is eljuttatják termékeiket. Széleskörű termékpalettával rendelkeznek, beleértve fűszereket, hüvelyes termékeket, tartósított élelmiszereket.
- Sütüm: Elsősorban tejtermékeket gyártó vállalat, mely a németországi Hamburgban helyezkedik el.
- Gazi: Szintén tejtermék portfólióval rendelkező, illetve vegán alternatívákat értékesítő vállalat Stuttgartban elhelyezkedő központtal.
- Marmarabirlik: Számos olívbogyó fajta és ebből előállított olaj és pasztakészítmények alkotják a kínálatot. Központja Isztambulban, gyártási üzeme Bursaban lelhető fel, de a németországi Kölnben található az európai elosztóközpontja, ahonnan közvetett módon elérhetővé válik a többi ország piacának ellátása is.

A magyar piacon a kisebb török élelmiszerüzletek versenyhelyzetét erősen befolyásolják a nagyobb nemzetközi áruházláncok is, amelyek kínálatukba fokozatosan beemelik a nemzetközi gasztronómiai termékeket. A kérdőív adatai alapján a válaszadók többsége elsősorban nagyobb áruházláncokban szerzik be a szükséges élelmiszereket, míg mindössze 24% vásárol rendszeresen kifejezetten török élelmiszerüzletekben. A kérdőívet kitöltő, több mint 3 hónapja Magyarországon tartózkodó válaszadók közül 86-an jelöltek meg akár több választ is a preferált élelmiszer vásárlási helyszínre vonatkozóan. Ugyanakkor a válaszadók közel fele havonta legalább egyszer vagy havonta 2-3 alkalommal vásárolnak autentikus török élelmiszert üzlet típustól függetlenül. Egyedül egy fő jelezte, hogy soha nem tesz így, török élelmiszer vásárlása nem történik. Ami a török élelmiszerre szánt összegeket érinti, a többség nem költ havonta 10 000 Ft-nál többet, de általánosan 25 000 Ft fölé nem megy a kiadás összege.

#### 4. ábra: Török élelmiszerekre szánt havi kiadások összege

(Forrás: saját munka)



A legtöbbet vásárolt autentikus vagy import alapanyagok, élelmiszerek között a húsfélék szerepelnek, amit a válaszadók 65,3%-a jelzett. Másfelől a tea, kávé, fűszerek és tejtermékek tartoznak még a leggyakrabban vásároltak közé. A kérdőív legvégén a további igények felmérésére szolgált az az opcionális kérdés, hogy tapasztalatok alapján mely élelmiszereket a legnehezebb beszerezni Magyarországon. A válaszadás lehetősége kötetlen, szöveges formátumú volt, melyből a tíz leggyakrabban említett élelmiszert rendeztem gyakorisági sorrendbe, mint legtöbbet hiányolt cikkek. A következő táblázatban összehasonlítottam a TARIC adatbázisában (2025) található termékekre vonatkozó vámtarifa költségeket, amennyiben vonatkozott rá.

#### 2. táblázat: Válaszadók szerint legnehezebben beszerezhető termékek sorrendje és várható import költségek példák szerint

(Forrás: Saját munka és TARIC által közölt adatok, 2025)

Sorszám	Termék	Árujegyzék KN-kód példa	Vámdíj
1	sajtok (pl.: tulum sajt, fehér sajt, feta)	040620	83.50 EUR / 100 kg
2	olívabogyó	200570	0%
3	húsipari termékek, -készítmények (pl.: török szalámi, kolbász, pastirma)	0210	0%
4	fűszerek (pl.: friss menta)	1211 90 8630	0%
5	édességek (pl.: lokum, baklava)	1704 90 99 93	ált. 0% + 18.7% (max.) kvóta: 0%
6	zöldségek (pl.: okra, zöldbab, articsóka)	0708 10	0%
7	gránátalma szirup	2106 90 20	0%
8	tészta-termékek (pl.: yufka)	1902 11	ált. 0% + 24.60 EUR / 100 kg kvóta: 0%
9	török kenyérfélék, péksütemények (pl.: simit)	1905	0% + 13.00 EUR / 100 kg
10	halal húсок	0201	0% + 176.80 EUR / 100 kg

Az A.TR okmány annak igazolására szolgál, hogy az adott árura vonatkozik vámmentesség az EU-Törökország vámuniós megállapodás alapján. Az A.TR igazolást a vámhatóság vagy az exportőr állítja ki, és a vámhatóság hitelesíti. Ugyanakkor a felsorolásból például a tézstatermékekhez a TARIC adatbázisában (2025), szintén nem tartozna százalékos vám akárcsak a többinél, azonban mégis vonatkozik rá 24.60 EUR/ 100 kg vámtétel. Ebben az esetben vámmentes lehetőséghez kvóta szükséges, meghatározott időszakra és mennyiségre nézve, korlátozott mértékben. A 1902-es árucsoportra éves vámmentes kontingens nettó 20 000 tonna a Bizottság 816/2007/EK rendelete alapján (Európai Unió Hivatalos Lapja, 2007).

### **3.2.3 Társadalmi környezet**

Magyarország állandó lakossága 9 721 685 fő Belügyminisztérium Nyilvántartások Vezetéséért Felelős Helyettes Államtitkárság adatbázisa szerint (2025). A külföldi állampolgárok, az állampolgárság országa és nem szerint adatokkal szolgál a KSH évenkénti lebontásban, melyben török népességre vonatkozó információ nem szerepel. Azonban, a 2025-ös statisztika szerint, hazánkban az összes külföldi állampolgársággal rendelkezők száma 255 443 fő, így ez a szám a magyar lakosság 2,63%-át teszi ki.

A Magyarországon tartózkodó etnikai közösségeket az 1993. évi LXXVII. törvény rendelkezése alapján őshonos kisebbségek és nem őshonos etnikai közösségek definiálhatóak. A törvény, azokat a magyar állampolgárokat, illetve közösségeiket tekinti valamely nemzeti vagy etnikai kisebbséghez tartozóknak, akik legalább egy évszázada élnek az ország területén, az ország lakossága körében számszerű kisebbségben vannak. A lakosság többi részétől pedig saját nyelvük, kultúrájuk és hagyományaik különböztetik meg őket. A nemzeti kisebbségek körébe tartoznak a német, szlovák, szerb, horvát, szlovén, román, görög, bolgár, örmény, lengyel, ruszin és ukrán közösségek. Másfelől a kisebbségi státusszal rendelkező csoportok helyi, regionális és országos szinten is létrehozhatnak önkormányzatokat (Horkai és munkatársai, 2013). A Magyarországon élő török népesség nem tartozik a hivatalosan elismert nemzetiségek közé, nem rendelkeznek nemzetiségi jogokkal. Az Országos Idegenrendészeti Főigazgatóság 2024-es statisztikai jelentése alapján a következő státuszok vonatkoznak a harmadik országbeli állampolgárok tartózkodásra jogosító engedélyekhez. A státuszok egyike mindenképpen kapcsolódik azon törökökhöz, akik nem rendelkeznek magyar állampolgársággal jelenleg:

- Bevándorlási engedély
- Letelepedési engedély
- Tartózkodási engedély

- Nemzeti tartózkodási engedély
- EK letelepedési engedély
- Nemzeti letelepedési engedély
- Ideiglenes letelepedési engedély
- Állandó tartózkodási kártya
- Tartózkodási kártya EGT állampolgár harmadik ország állampolgárságával rendelkező családtagja részére
- Tartózkodási kártya magyar állampolgár harmadik ország állampolgárságával rendelkező családtagja részére
- Huzamos tartózkodási kártya
- Ideiglenes tartózkodási kártya
- Nemzeti tartózkodási kártya
- EU tartózkodási kártya

A kibocsátott engedélyek száma összesen 220 226, melyből a tartózkodási engedélyek birtoklása a leggyakoribb, mellyel 165 910 fő rendelkezik. A benyújtott kérelmek számai közül is tartózkodási engedély a legkimagaslóbb főképp foglalkoztatás és tanulmányok folytatása céljából, ugyanis a három hónapot meghaladó tartózkodást biztosítja a 2023. XC. törvény alapján. Habár 2024-ben a kérelmezők 6%-a választotta, de másik opcióként lehetséges a tartózkodási kártya benyújtása, mely az ideiglenes tartózkodási kártya, EU tartózkodási kártya vagy nemzeti tartózkodási kártya egyikét jelenti.

Ami a kérdőívet kitöltött válaszadókat illeti, a következő táblázat szerinti állampolgárság és tartózkodási cél tulajdonítható hozzájuk.

### 3. táblázat: Válaszadók és állampolgársága és tartózkodási célja

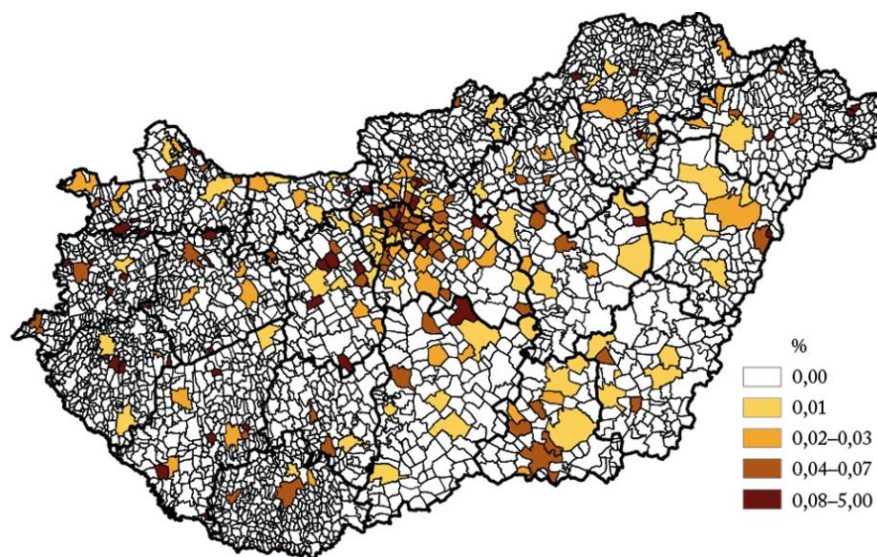
(Forrás: saját munka)

Állampolgárság	Tartózkodási cél (fő)					
	Turizmus	Családi	Munkaváll.	Tanulm.	Vállalkozási	Egyéb
Török	19	11	22	24	8	2
Magyar	n.a.	5	1	n.a.	n.a.	n.a.
Kettős	n.a.	6	1	n.a.	1	n.a.

A 29 elemszámú csoport<sup>1</sup>, ami a 3 hónapnál kevesebb ideje tartózkodókat alkotja, összesen 18 fő utazott hazánkba turizmus miatt, heten tanulmányokat és összesen ketten jelöltek munkavégzést motivációként. Tehát, ezen csoport tagjairól elmondható, hogy nagy része nem tervez a hosszú távon is maradni. Ellenben, főképp török állampolgárságú, illetve már több mint 3 hónapja jelenlévők többsége tanulmányi és munkavállalási szándékkal tartózkodik.

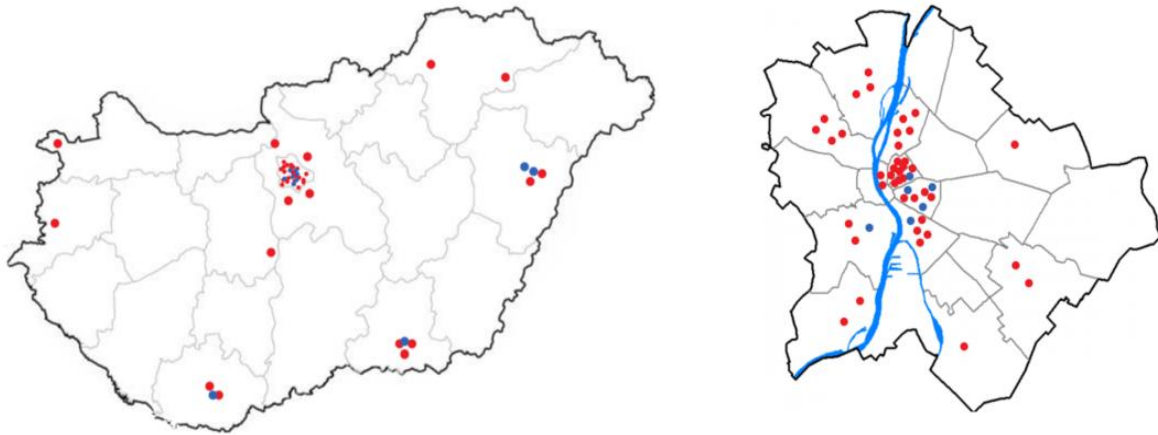
A legutóbbi népszámlálás 2022-ben történt, mely a fentebbi 2025-ös Belügyminisztérium Nyilvántartások Vezetéséért Felelős Helyettes Államtitkárság adataival összevetve alacsonyabb, a lakónépesség 9 603 634 fő és a nem magyar állampolgárok aránya 2,3% volt (KSH, 2025). Tóth (2025) népszámlálás eredményeinek kutatása alapján a törökök száma 1878 fő volt, mely az ország 0,02%-át jelenti. A hazánkban tartózkodó törökök 56,6%-a Budapesten, ezen belül is a XIII. kerületben, valamint 11%-a Pest és 4,4%-a Csongrád-Csanád vármegyében él.

**5. ábra:** A 2022-es népszámlálás szerinti török népesség eloszlás Magyarországon  
(Forrás: Tóth, 2025 nyomán)



A kutatási módszertanhoz tartozó kérdőívet a turisztikai célú tartózkodáson kívül másst megjelölők közül összesen 81 személy töltötte ki, amely a népszámlálási adatok 4,31%-a. Az említett tartózkodási helyek között szerepelt Pest, Hajdú-Bihar, Borsod-Abaúj-Zemplén, Csongrád-Csanád, Baranya, Vas, Fejér és Győr-Moson-Sopron vármegyék települései, vagyis összesen 8 régió. A település megnevezése opcionális lehetőség volt, amire 72-en adtak választ és ebből a legtöbbször Budapest, 56 alkalommal szerepelt. Kérés volt a kerület megnevezése is, amennyiben a lakhely Budapest, hiszen a következő ábrán az egyes helyszínekhez közeli elosztási pontokat kívántam szemléltetni kék színnel jelölve. Az értékeléshez felhasználható válaszok alapján jelöltem be a mintákhoz tartozó településeket piros színnel, amit Budapest esetében 40 helyen a kerületek tudatában lehetett megtenni.

**6. ábra:** Válaszadók által megjelölt tartózkodási települések és közelben elhelyezkedő autentikus élelmiszerüzletek  
(Forrás: saját munka)



A legtöbbször szereplő fővároson kívül elhelyezkedő település Szeged volt, melyhez összesen egy releváns autentikus élelmiszereket kínáló üzletet találtam elérhető távolságban. Ugyanakkor a többi helyszínről ez kevésbé mondható el, különösen az észak-nyugat magyarországi régiókban. Budapest kerületei közül a VIII. kerületben volt a legtöbb lehetőség feltérképezhető, ahol legalább három üzletet találtam kifejezetten török élelmiszer értékesítésére.

### 3.2.4 Technológiai környezet

Technológiai tényezőként leginkább a digitális térhódítást lehet kiemelni, ahogy több autentikus termék is fellelhető egyes üzletek webshop-jain keresztül. Ugyanitt, említésre méltó a GAP alkalmazása, export termékek korszerűbb nyomonkövetése, HACCP és ISO 22000 rendszerek alkalmazása az EU-s elvárásoknak való megfelelés érdekében is.

Törökország földrajzi elhelyezkedése miatt hosszabb szállítási idővel kell számolni, ami növeli a hűtési költségeket és a minőségromlás kockázatát. Emiatt a török élelmiszeripari gyártók egyre inkább nyugat-európai logisztikai központokon keresztül juttatják el termékeiket Magyarországra, mivel ezekben a régiókban már kiépült a megfelelő hűtési és szállítási infrastruktúra. Saját kutatásom során azt tapasztaltam, hogy ez a megoldás elsősorban a feldolgozott vagy állati eredetű termékek esetében jellemző. Érthető módon, a vágott hústermékek, mint például a marha- és bárányhús, amelyek a török élelmiszerboltok kínálatában is gyakoriak, nem feltétlenül igénylik, hogy közvetlenül Törökországból származzanak, hiszen a közvetlenebb környezetből is könnyen beszerezhetők. Ugyanakkor a beszerzési forrás kiválasztásakor a halál követelményeket mindenképpen figyelembe kell

venni, ami korlátozza a lehetőségeket. Ami megint csak a környezeti adottságokat illeti, ez a fajta ellátottság nem jellemző a mezőgazdasági termékekre, mivel egyes zöldség- és gyümölcsfajták között jelentős különbségek tapasztalhatók. Az élelmiszertárolási technológiákat tekintve nem fenntartható megoldás az egyes nyugat-európai országokban centralizált modell, ezért nagykereskedelmi exportőr vállalatok jelenléte meghatározóbb ebben a kategóriában.

Azonban, ha mégis a Törökországból Magyarországra történő fuvarozási lehetőségeket vesszük alapul, a hűtött áruk minőségbiztosítása jelentheti az egyik legkritikusabb pontot. Jellemzően hőmérséklet-kontrollált járművekkel, közúti szállítmányozás jöhet szóba, tekintve a költségeket és földrajzi kihívásokat. Ugyanakkor, a jelenlegi kínálat példáiból is látható, hogy európai logisztikai központokból, kevesebb szállítási idővel könnyebben elérhető a magyar piac is. Másfelől, nem Európai Unió országából történő fuvarozás esetén szükséges a CEMT (Európai Közlekedési Miniszterek Konferenciája) engedély megléte. A CEMT engedélyek olyan multilaterális engedélyek, amelyek feljogosítják a CEMT tagországokban működő fuvarozó vállalkozásokat arra, hogy nemzetközi közúti áru fuvarozási tevékenységet folytassanak egy meghatározott kvóta-rendszer alapján, és ennek keretében fuvarozási műveleteket teljesítsenek. A vizsgálat és a közlekedésbiztonsági igazolás kiadása a jármű időszakos műszaki vizsgálata keretében történik (Kormányhivatalok, n.a.). Azonban, 2021. január 1-től a török fuvarozók a Magyarországra érvényes CEMT engedélyükkel Magyarország területén fuvarfeladatot, rakodási műveletet nem végezhetnek. Egyedül tranzitfuvarozásra, áthaladásra jogosultak a Törökországból árut fuvarozók. Csak kétoldalú egyezmény alapján kiadott áru fuvarozási engedéllyel, azaz bilaterális engedélyek használatával végezhetnek fel- illetve lerakódásokat Magyarország területén, ami egyértelműen a kapacitás csökkenését eredményezi a Magyar Logisztikai Egyesület szerint (n.a.). Hátránynak minősül a bilaterális engedélyre való korlátozás, hiszen csak a két ország közötti fuvarozásra használható, így több célországot érintő utak nem tervezhetők. Alternatív megoldásként egyes exportőrök kombinált szállítási módokat alkalmazhatnak, például tengeri szállítást európai kikötőig, majd közúti vagy vasúti továbbítást Magyarországra. A légi szállítás ritkábban alkalmazott megoldás élelmiszerek terén ebben az esetben, ahhoz túlságosan költséges, habár gyors és hatékony módszer.

Vasúti szállítás szintén gyorsnak gondolható, de egyben korlátozott opció. Leginkább nagy mennyiségű, kevésbé romlandó áruk szállítására alkalmas. Legalábbis a hűtésilánc összetettebb feladatnak bizonyulna, ellenben a légi és közúti megoldásokkal. Ugyanakkor hűtött vagonokkal, de annál inkább hűtött konténerekben való tárolás alkalmas lehetne erre a

kihívásra. Turcsányi és Hegedűs (2018) szerint a vasúti szállítás gazdaságossága jelentős mértékben függ a megtett távolságtól, 200 km felett versenyképes a közúttal, míg 1000 km-ig a hajózással szemben. A technológiai fejlődés és az energetikai átállás, különösen a megújuló energiaforrásokból származó villamos energia térnyerése lehetővé teszi, hogy a villamosított vasúti szállítás transzkontinentális viszonylatban a leghatékonyabb és leginkább fejlesztésre érdemes szállítási mód legyen, bizonyos árukategóriák esetében. Jelenleg áruszállításra alkalmas, közvetlen és rendszeres vasúti összeköttetés Budapest és Kösekőy között helyezkedik el, amelyet például az ÖBB Rail Cargo Group vesz igénybe multimodális módon. A vonatok jellemzően konténereket, csereszekrényeket vagy daruzható félpótkocsikat szállítanak (Rail Cargo Group, 2023). Másfelől, szintén Turcsányi és Hegedűs (2018) teherszállítás terén stratégiai fontosságúnak emelte ki a Déli vasútervet, mely a 2030-ra elképzelték szerint, egészen Kínától Londonig húzódna, érintve Törökországot és Magyarországot is.

### **3.2.5 Varianciaanalízis az autentikusságra vonatkozó pontszámokra**

Az első statisztikai próbát az autentikusságra vonatkozó négy kérdés átlagára készítettem el. A vizsgálat célja annak eldöntése volt, hogy van-e várható különbség az a válaszok pontjai között a különböző időtartam óta tartózkodó válaszadók esetében. Ehhez az egytényezős varianciaanalízis, másnéven ANOVA, bizonyult megfelelő módszernek, ami olyan statisztikai módszer, amelyet az adatsoportok normális eloszlású tulajdonságainak átlagai közötti szignifikáns különbségek vizsgálatára alkalmas. Saját példában és általánosságban az ANOVA adatelemzéssel vizsgált szakmai kérdésekben közös, hogy:

- szerepel egy mért, úgynevezett függő változó (autentikusságra vonatkozó kérdésekkel való egyetértés)
- három vagy több csoport összehasonlítása (tartózkodási idő szerint kevesebb, mint 3 hónap, 3-36 hónap közötti időszak óta, több mint 36 hónap)
- az eltéréseket a csoportosító tényezők mellett, minden más eredmények közötti eltérést csak a véletlen hatások okozzák.

Mivel a varianciaanalízis szóráshomogenitást és normális eloszlású csoportokat követel meg feltételként, előzetesen elvégeztem mindkét tesztet Past szoftver segítségével.

1) szóráshomogenitás: Levene próba (3. sz. melléklet)

$$p = 0,991$$

Az eredmény nagyobb, mint 0,05 feltételezett szignifikancia érték, ezért elfogadható a homogenitás érték

2) eloszlás normalitás: Shapiro-Wilk próba (4. sz. melléklet)

$$p = 0,053$$

Ugyanazt a szignifikancia értékét feltételezve, az értékek eloszlása éppen csak normálisnak tekinthető. A próba nullhipotézise, hogy a vizsgált tényezők változóinak átlaga statisztikai szempontból megegyezik, míg az alternatív hipotézis éppen ennek az ellentettje:

$$H_0: \sigma_1 = \sigma_2 = \sigma_3 \text{ és } H_1: \sigma_1 \neq \sigma_2 \neq \sigma_3$$

A három csoportra végzett varianciaanalízis p értéke 0,197, így szignifikancia nem mutatható ki a csoportok között. Habár a csoportok válaszainak átlagát átlagolva megfigyelhető egyfajta elkülöníthető tendencia a második csoportba sorolt, 3-36 hónap óta tartózkodó személyek és a szinte megegyező csoport 1 (kevesebb, mint 3 hónap) és a 2-es csoport (több mint 36 hónap) között:

csoport 1: 3,112

csoport 2: 3,492

csoport 3: 3,096

Mivel nem vethető el a nullhipotézis teljesülése a csoportok különböző középértékeinek megegyezésére a fentebbi módszerrel, megnéztem, hogy az összes variancia mekkora részét magyarázza a csoportok közötti különbség az eltérés-négyzetösszeg alapján, vagyis eta-négyzet ( $\eta^2$ ) számításának képletéből (Richardson, 2011 alapján):

$$\eta^2 = \frac{SS_{(between\ groups)}}{SS_{total}}$$

Csoportok közötti hatás, SSeffect = 3,226

Összes eltérés-négyzetösszeg, SStotal = 96,812

A Past szoftverből kapott értékek alapján a képletbe helyettesítve:

$$\eta^2 = \frac{3,226}{96,812} = 0,03332 = 3,332\%$$

A módszerhez Cohen biztosított iránymutatásokat a kis ( $\eta^2 = 0,01$ ), közepes ( $\eta^2 = 0,06$ ) és nagy ( $\eta^2 = 0,14$ ) hatások meghatározására (Lakens, 2013). Tehát a Cohen-féle eta-négyzet eredmény alapján a tartózkodási idő, mint független változó, a pontszámok varianciájának 3,3%-át magyarázza, ami inkább gyenge hatásként értelmezhető.

Másfelől, nem elhanyagolható a második csoport szemmel láthatóan magasabb átlag értéke a többtől, ezért külön-külön kétmintás t-próbát végeztem a várható értékekre. Ezenfelül az F-teszt segítségével is ellenőriztem, hogy van-e szignifikáns különbség 95%-os megbízhatósági intervallumban ( $\alpha = 0,05$ ) a két-két csoport között a pontozási értékek ingadozásában.

**4. táblázat:** Kétmintás próbák eredményei az autentikusság fontosságára adott pontszámoknál  
(Forrás: saját munka)

	Kétmintás t-próba egyenlő szórásnégyzeteknél (P(T<=t) egyszélű)	F-próba p értéke	Eredmény
Csoport 1-2	0,0689 > $\alpha$	0,7381 > $\alpha$	H <sub>0</sub> : $\sigma_1 = \sigma_2$ Ingadozások egyenlők
Csoport 2-3	0,0487 < $\alpha$	0,7561 > $\alpha$	H <sub>1</sub> : $\sigma_2 \neq \sigma_3$ Ingadozások egyenlők

A 1-2.csoportnál elfogadható a nullhipotézis az egyenlő várható középértékekre és azonos ingadozására. Azonban, 2-3.csoport összevetésénél elutasítható az előbbi feltételezés, tehát 5%-os szignifikancia szinten kimutatható az eltérés.

### 3.2.6 Varianciaanalízis az elérhetőségre vonatkozó pontszámokra

Hasonlóképpen az autentikus élelmiszer elérhetőségével foglalkozó kérdéseknél is elvégeztem az pontszámok átlagolását három csoportra bontva. A varianciaanalízis értékeléséhez teljesültek az előfeltételek.

- 1) szóráshomogenitás: Levene próba (5. sz. melléklet)

$$p = 0,911 > 0,05$$

- 2) eloszlás normalitás: Shapiro-Wilk próba (6. sz. melléklet)

$$p = 0,778 > 0,5$$

A csoportokra elvégzett varianciaanalízis szignifikancia vizsgálat értéke 0,321, ami még mindig nem mutat statisztikai elkülöníthetőséget. A csoportok átlagai a következők voltak:

csoport 1: 3,103

csoport 2: 2,832

csoport 3: 2,805

Az értékek változásában egyfajta csökkenő tendencia figyelhető meg a tartózkodási idő függvényében. Az ANOVA teszt még mindig nem eredményezett hipotézist elutasító értéket és valamennyivel kevesebb különbséget is lehetett tenni az autentikusságban vizsgált értékek példájához képest.

Csoportok közötti hatás, SSeffect = 1,694

Összes eltérés-négyzetösszeg, SStotal = 72,350

A Past szoftverből kapott értékek alapján a képletbe helyettesítve:

$$\eta^2 = \frac{1,694}{72,350} = 0,02341 = 2,341\%$$

A kapott hatás mértéke közelít a közepeshez, az értékek 2,3%-át magyarázza a csoporthoz tartozás, ami gyenge kapcsolatra utal.

A kétmintás párosított t-próbánál ebben az esetben elsősorban az 1. csoportot vettem alapul, külön-külön hasonlítva a többi csoporthoz 5%-os szignifikancia szinten.

**5. táblázat:** Kétmintás próbák eredményei az élelmiszer elérhetőség elégedettségére adott pontszámoknál

(Forrás: saját munka)

	Kétmintás t-próba egyenlő szórásnégyzeteknél (P(T<=t) egyszélű)	F-próba p értéke	Eredmény
Csoport 1-2	0,1189 > $\alpha$	0,6119 > $\alpha$	H <sub>0</sub> : $\sigma_1 = \sigma_2$ Ingadozások egyenlők
Csoport 1-3	0,0824 > $\alpha$	0,5067 > $\alpha$	H <sub>0</sub> : $\sigma_1 = \sigma_3$ Ingadozások egyenlők

Az elérhetőségre vonatkozó elégedettségénél határozottan elfogadható a nullhipotézis, mivel szignifikancia a várható értékekre egy esetben sem volt kimutatható. Tehát, ezen értékek nem függtek a tartózkodási időtől.

### 3.2.7 Varianciaanalízis a nyitottságra vonatkozó pontszámokra

A következő vizsgálatban nem lehetséges ANOVA vizsgálattal folytatni az értékelést, mert a csoportokon belüli normál eloszlások feltétele nem teljesül a rezidumok ellenőrzése alapján.

- 1) szóráshomogenitás: Levene próba (7. sz. melléklet)

$$p = 0,291 > 0,05$$

- 2) eloszlás normalitás: Shapiro-Wilk próba (8. sz. melléklet)

$$p = 0,0011 < 0,05$$

Emiatt az egytényezős varianciaanalízis nem-parametrikus megfelelőjével, az átlag helyett, mediánok megegyezését vizsgáló, Kruskal-Wallis teszttel haladtam tovább. A Past-ban lefuttatott teszt eredménye szerint, a nullhipotézis elfogadható 5%-os szignifikancia szinten ( $p = 0,991$ ), vagyis nincsen kimutatható statisztikai eltérés a minták mediánja között. Tovább erősíti ennek tényét, hogy a kapott mutatószámok átlaga csoportonként szembetűnően hasonlóak vagy különbségeinek mértéke elhanyagolható.

**6. táblázat:** Csoportok nyitottság-mutatószám átlagai és mediánjai

(Forrás: saját munka)

	Átlag	Medián
csoport 1	3,381	3,667
csoport 2	3,505	3,333
csoport 3	3,419	3,667

### 3.2.8 Varianciaanalízis a ragaszkodásra vonatkozó pontszámokra

Hasonlóan az előző esethez, az ANOVA elvégzéséhez az előfeltételek sérültek, az értékek eloszlása nem mondható normálisnak, illetve a nyitottságra vonatkozó kérdések mutatóinál a szóráshomogenitás sem valósult meg.

- 1) szóráshomogenitás: Levene próba (9. sz. melléklet)

$$p = 0,0119 < 0,05$$

- 2) eloszlás normalitás: Shapiro-Wilk próba (10. sz. melléklet)

$$p = 0,0132 < 0,05$$

Kruskal-Wallis teszt eredménye alapján az egyes értékek várható mediánjai azonosnak tekinthetők ( $p = 0,124$ ). Habár, további csoportok közötti összehasonlító Dunn's post hoc tesztet abban az esetben érdemes végezni, ha az előző értékelés szignifikáns értékeket mutatott, a 2. és 3. csoport között mégis látható egyfajta eltérés.

**7. táblázat:** Dunn's post hoc teszt eredményei a 4. elemzési blokkra  
(Forrás: saját munka)

	Csoport1	Csoport2	Csoport3
Csoport1		0,1364	0,7315
Csoport2	0,1364		0,0492
Csoport3	0,7315	0,0492	

Tehát, a nullhipotézis nem fogadható el teljesen, tekintettel a 2-3 csoport közötti összehasonlításból látható értékre, mely kisebb a megadott 5%-os szignifikancia szintnél. Azonban, ha az mutatószámok átlagait nézzük, akkor a legnagyobb különbség nem a 2-3 közötti, hanem a csoport 1-2 átlagoknál jelenik meg.

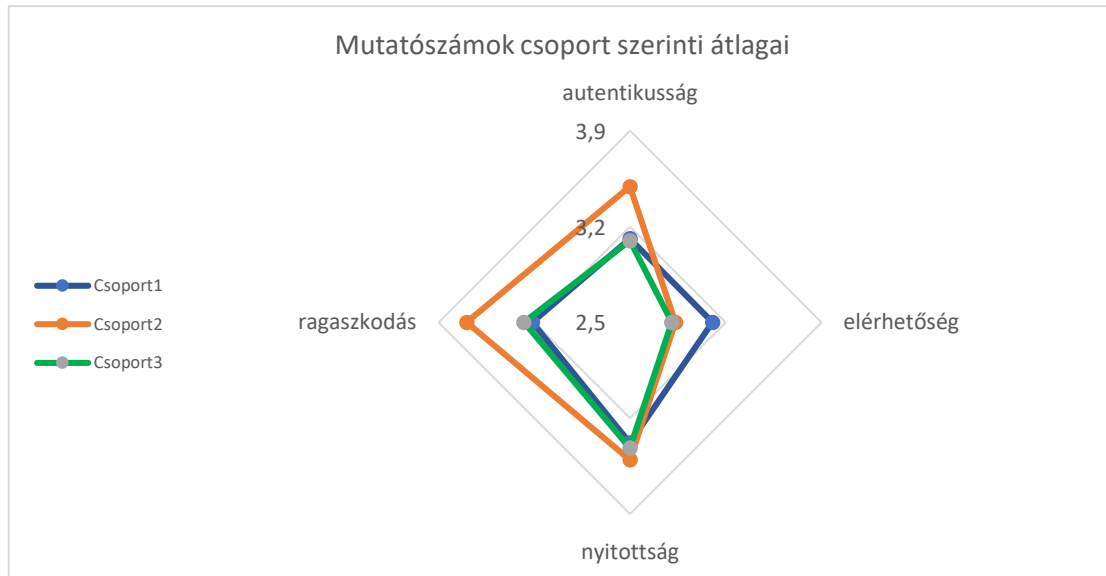
**8. táblázat:** Csoportok ragaszkodás-mutatószám összesített átlagai és mediánjai  
(Forrás: saját munka)

	Átlag	Medián
csoport 1	3,214	3,750
csoport 2	3,693	3,750
csoport 3	3,276	3,276

Az előző alfejezetek elemzéseiben alapul vett mutatószámok átlag értékeinek összehasonlítása a 7. ábrán látható. Habár, az értékekből is észrevehető, hogy főképp a csoport 2-nél láthatóak a legmagasabb értékek a ragaszkodás és autentikusság fontosságában, illetve hasonlóan alacsony az elérhetőséggel való elégedettség a csoport 3-al, statisztikailag a legtöbb ponton nem volt kimutatható szignifikáns eltérés. Ezért a továbbiakban kiválasztott változók alapján

Spearman-korrelációban kerülnek elemzésre csoportonként a lehetséges kapcsolatok feltárásához.

**7. ábra:** Csoportok mutatószám átlagainak összefoglaló térhálója  
(Forrás: saját munka)



### 3.2.9 Korrelációs összefüggések vizsgálata (Spearman-féle együttható)

A kérdőív harmadik szakasza az alkalmazkodás és nyitottság kérdéseit vizsgálta, különös tekintettel a magyar gasztronómiai termékek mindennapi fogyasztásba való bevonására, valamint a török konyhához való ragaszkodásra. A kérdőív ezen szakaszának egyes változóit korrelációs elemzés keretében összevettem az érzékenységet mérő állítással is, illetve az általános elégedettség értékelésével. A cél annak feltárása, hogy a fogyasztói magatartások között milyen összefüggések mutatkoznak. A Spearman-féle együttható választásának oka, hogy eleget tesz az észrevételnek, miszerint egyes értékeknél nem feltételezhető mindig a normális eloszlású adat. Az alábbi kérdések állításokhoz adott pontokat vettem korreláció elemzés alá, csoportonként külön-külön:

- A török élelmiszerek ára gyakran meggyőz arról, hogy inkább alternatívát vásárolok
- Összességében elégedett vagyok a török élelmiszerek magyarországi elérhetőségével
- Szoktam török ételekhez szükséges összetevőket magyar vagy más jellegű alapanyagokkal kombinálni
- Magyarországi tartózkodásom alatt változtak a mindennapi étkezési szokásaim
- Külföldi tartózkodásom során gyakran hiányolom vagy gondolok vissza a Törökországban megszokott ízekre.

A Past programban elkészített korrelációs mátrixok a 9-11. táblázatban láthatóak, ahol a táblázat felső háromszögében a szignifikancia, azaz p értékek és az alsó háromszög részén a Spearman-féle korrelációs együtthatók olvashatóak ki. A korrelációs együttható megmutatja, hogy két változó között milyen erős és milyen irányú a kapcsolat (- 1 és +1 közötti értékek). A kapott p-érték jelentése annak a valószínűsége, hogy a két változó közötti összefüggésbe hozható kapcsolat inkább véletlenszerű. Tehát ebben az esetben, a nullhipotézis, amennyiben nem szignifikáns az érték ( $p > 0,05$ ), akkor állíthatjuk azt, hogyha a két változó között van kapcsolat az leginkább véletlen egybeesés eredménye.

Összehasonlítva a három csoportot, egyaránt a korrelációs és szignifikancia értékek igazán különböző mintázatokat mutattak. A legrövidebb ideje Magyarországon élő válaszadók esetében a vizsgált változók közötti kapcsolatok többségében gyengék és kevésbé következetesek. A korrelációs eredmények arra utalhattak, hogy ebben a szakaszban az étkezési szokások és kevésbé képesek megítélni ezen fogyasztói döntéseket, nincsen egyfajta mintázata. Az étkezési szokások változása, illetve az alternatívák használatának összevetése az árérzékenységgel mindkét esetben mérsékelt kapcsolat mutatkozott (előbbi párhuzam  $R = 0,24$ , az alternatíva - árérzékenység  $R = 0,499$ ). Ugyanakkor az alternatívák használata szintén mutatott következetes tendenciát a hagyományos konyha hiányával, ahol a szintén következetesek az értékek a p eredménye alapján ( $R = 0,45$  és  $p = 0,017$ ). Azonban, eközben az elérhetőséggel való elégedettség kissé pozitívan összefüggött az alternatívák használatával is a korrelációs együttható értéke ( $R = 0,33$ ) alapján.

### 9. táblázat: Csoport 1 korreláció vizsgálata

(Forrás: saját munka)

	A) A török élelmiszerek ára gyakran meggyőző arról, hogy inkább alternatívát vásároljak	B) Összességében elégedett vagyok a török élelmiszerek magyarországi elérhetőségével	C) Szoktam török ételekhez szükséges összetevőket magyar vagy más jellegű alapanyagokkal kombinálni	D) Magyarországi tartózkodásom alatt változtak a mindennapi étkezési szokásaim	E) Külföldi tartózkodásom során gyakran hiányolom vagy gondolok vissza a Törökországban megszokott ízekre
A		0,54466	0,0068249	0,22577	0,78772
B	0,11726		0,08392	0,20213	0,99152
C	0,49935	0,33243		0,34303	0,017408
D	0,24107	0,25343	0,1898		0,5942
E	0,05328	-0,0021041	0,44586	0,10731	

A csoport 2 esetében, a leghatározottabb korreláció az étkezési szokások változása és az „E” sor, azaz autentikus konyha hiánya között rajzolódik ki. Habár, az előbbi igencsak gyenge kapcsolatban áll az összelégedettséggel. Ez a tendencia azt érezteti, hogy ebben az időszakban

a válaszadók fokozottabban reflektálnak a kulturális különbségekre, és érzékenyebbek az autentikus termékek hiányára. Másfelől az árérzékenység kissé ellentétes eredményekkel hatott az elérhetőség megítélésével ( $R = -0,065$ ) és arányosan változtak a pontszámok a szokásoktól való eltérések tekintetében, hiába hiányoltak az eredeti ízek.

**10. táblázat:** Csoport 2 korreláció vizsgálata

(Forrás: saját munka)

	A) A török élelmiszerek ára gyakran meggyőző arról, hogy inkább alternatívát vásároljak	B) Összességében elégedett vagyok a török élelmiszerek magyarországi elérhetőségével	C) Szoktam török ételekhez szükséges összetevőket magyar vagy más jellegű alapanyagokkal kombinálni	D) Magyarországi tartózkodásom alatt változtak a mindennapi étkezési szokásaim	E) Külföldi tartózkodásom során gyakran hiányolom vagy gondolok vissza a Törökországban megszokott ízekre
A		0,72207	0,21905	0,13628	0,24468
B	-0,065413		0,25081	0,92681	0,65427
C	0,2234	0,20907		0,33599	0,21399
D	0,26918	0,016911	0,17574		0,011564
E	0,21174	-0,082307	0,22581	0,44081	

A csoport 3 eredményeinél a korrelációk már gyengébbek az előző minta egységhez képest. Nem határozott korreláció, de a legpozitívabb kapcsolat az étkezési szokások megváltozása és a magyar-török alapanyagok kombinációja mutatta ( $R = 0,27$ ). Azonban, figyelemreméltó, hogy az összelégedettség negatív kapcsolatban áll a hiányérzettel. Tehát, akik összességében nem éreznek komolyabb hiányérzetet a kínálattal kapcsolatban a pontszámok mértéke alapján, azok valószínűleg kevesebb pontot is adtak az eredeti kultúra konyhájához való ragaszkodáshoz, ellenben a csoport 2-vel, ahol a magyar élelmiszerek integrálása a mindennapokban nem zárta ki a honvágyat. A török ételekhez használt helyettesítő alapanyagok alkalmazása ugyan természetes módon együtt járhat az étkezési szokások változásával is, de ennél a csoportnál inkább a beilleszkedéssel járó, mintsem érzelmi aspektusára való hatást is jelentené.

## 11. táblázat: Csoport 3 korreláció vizsgálata

(Forrás: saját munka)

	A) A török élelmiszerek ára gyakran meggyőző arról, hogy inkább alternatívát vásároljak	B) Összességében elégedett vagyok a török élelmiszerek magyarországi elérhetőségével	C) Szoktam török ételekhez szükséges összetevőket magyar vagy más jellegű alapanyagokkal kombinálni	D) Magyarországi tartózkodásom alatt változtak a mindennapi étkezési szokásaim	E) Külföldi tartózkodásom során gyakran hiányolom vagy gondolok vissza a Törökországban megszokott ízekre
A		0,25735	0,41776	0,75069	0,58939
B	0,18584		0,64919	0,41357	0,33227
C	0,13352	-0,075184		0,10262	0,52535
D	0,052552	-0,13471	0,2653		0,2362
E	0,089153	-0,15944	0,10483	0,19418	

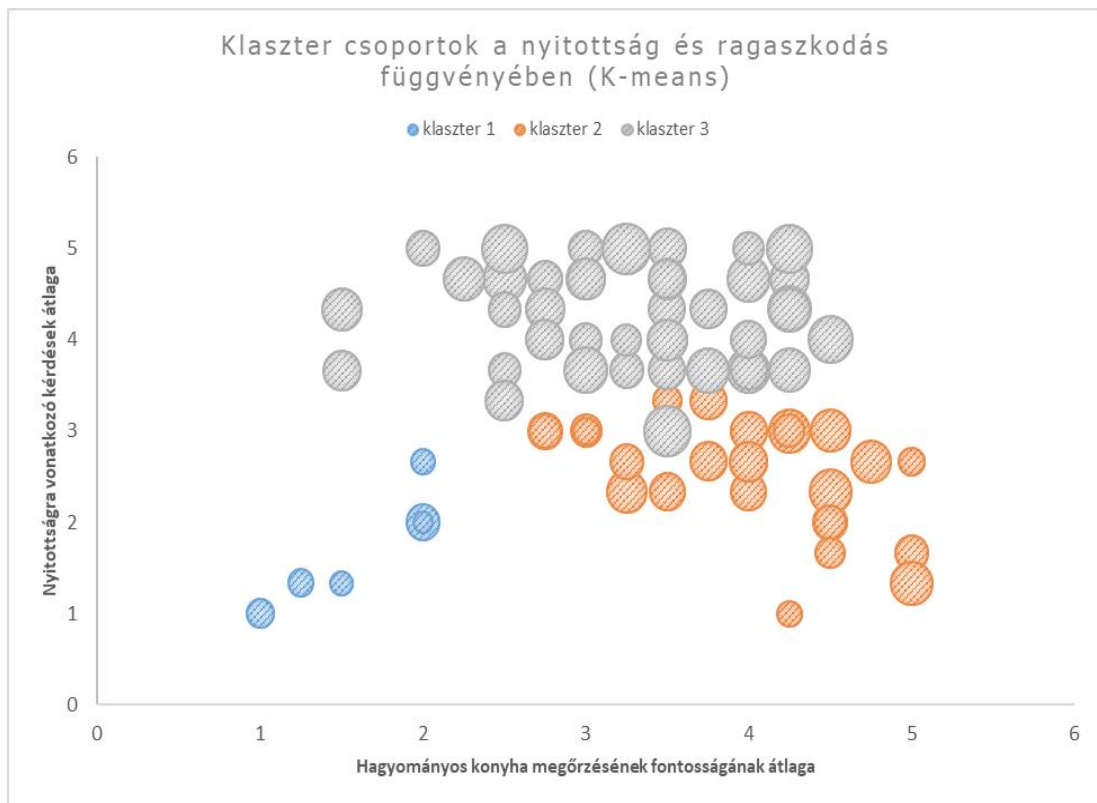
A három csoport összehasonlítása alapján elmondható, hogy a tartózkodási idő előrehaladtával a korrelációk gyengültek, és a kapcsolatok fokozatosan elvesztik a ragaszkodási, konyha iránti honvágy jellegüket.

### 3.2.10 Klaszteranalízis és csoportok kialakítása

Habár a korábbi elemzések fővonala a tartózkodási idő szerinti csoportosítás és ennek statisztikai elemzése, nem hierarchikus K-means, avagy K-közép módszer segítségével megnéztem, hogy ettől függetlenül milyen további csoportokat bonthatunk a válaszok alapján. Mégpedig a nyitottságból és hagyományos konyhához való ragaszkodás, valamint az elérhetőség elégedettségéből kapott indexek függvényében. A K-közép klaszterezés során a klaszterek számát a felhasználó adja meg feltételezett hipotézis alapján, hogy mennyi adathalmaz létezhet. Mivel a silhouette értékek minden egyes pontnál mutatja, hogy mennyire lettek jól besorolva, egy -1 és 1 közötti skálán, ahol az 1 tökéletesen megfelelő klaszterezést jelent, a -1 azt jelzi, hogy a mintát jobb lett volna egy másik klaszterbe sorolni, a 0 pedig azt, hogy éppen két klaszter határán helyezkedik el. Az összes elemre számított átlagos silhouette érték nagysága volt a szempont az alkalmazható klaszter mennyiség kijelölése során. Optimálisnak a három klasztercsoport bizonyult 0,328 átlagos értékkel, mivel más esetekhez képest magasabb volt. A következő ábrán a Past programban kapott csoportosítás eredményeit mutatom be a nyitottságra vonatkozó kérdések átlaga és a hagyományos konyha megőrzésének fontosságának átlaga tengelyén, ahol a buborékméretét az elérhetőség elégedettségének átlagát jelöli az egyes minta elemszámoknál.

## 8. ábra: Klaszteranalízis eredményei

(Forrás: saját munka)



A klaszterenként elvégzett Spearman-korrelációs együtthatók figyelembevételével a következőképpen jellemezhetjük a klaszter egységeket:

**Klaszter 1:** A csoportba tartozó válaszadóról általánosan elmondható, hogy inkább a közömbösek kategóriájába tartoznak a hagyományos konyha és a nyitottság tekintetében, amit az erős korrelációs együttható is alátámaszt a két index között ( $R = 0,97$ ). Ugyanakkor, az autentikus élelmiszerek elérhetőségével elégedetlenebbnek bizonyultak, habár nincsen kimutatható korreláció a másik két állítás között, az adatok homogének voltak egymással szemben az adatok összehasonlítása során. Legkisebb elemszámmal rendelkező csoport, mindössze nyolc mintát tartalmaz, melyből négy a korábban vizsgált csoport1, egy minta a csoport2 és három minta a csoport3-ból került ki.

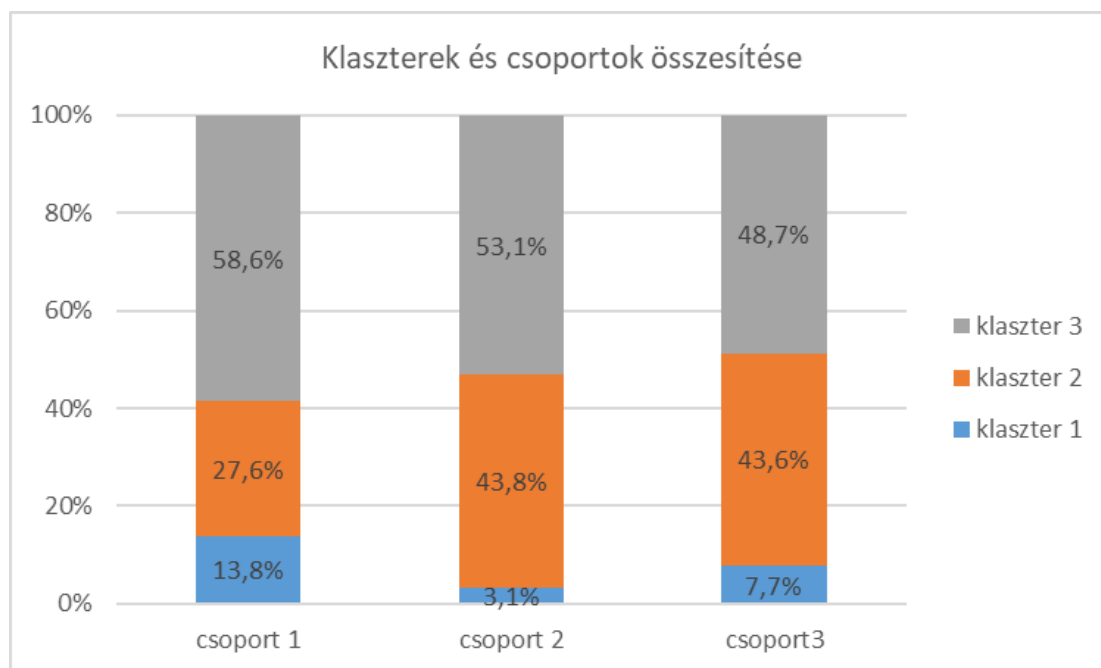
**Klaszter 2:** A minta adattömbjéről megállapítható, hogy magasabb ragaszkodási és alacsonyabb nyitottsági értékekkel rendelkeznek, másfelől negatív korrelációban állnak egymással és erős szignifikancia tapasztalható ( $R = -0,40$ ,  $p = 0,013$ ). Elégedettség terén nem volt megállapítható konkrét kapcsolat a többi változóhoz viszonyítva, sokkal inkább a másik kettő határozta meg ezt a klaszter csoportot. Összesen 39 mintát foglal magába, nyolc a csoport1-ből, 14 db a csoport2-ből és 17 db a csoport3-ból került ki.

**Klaszter 3:** Legnagyobb elemszámú csoport, ugyanakkor a legkisebb korrelációs kapcsolat a változók között. Ellentétben a másik két klaszterrel, a nyitottság és hagyományos konyhához való ragaszkodás értékei között nincsen szignifikáns különbség. Legmagasabb, de még mindig mérsékelt korreláció mutatható ki a nyitottság és elérhetőség között ( $R = 0,249$ ). Másfelől, ezen klaszter mintái a legnyitottabbak a változatosságra gasztronómia terén, de eltérően tartják fontosnak az eredeti étkezési szokásokat, melynek elérhetőségével többnyire elégedettek maradtak. Legnagyobb elemszámot tartalmazó csoport 53 mintával, ebből 17 minta a csoport1, szintén 17 db a csoport2, 19 db a csoport3 egységekből kerültek ki.

A 9. ábra a tartózkodási idő szerinti csoportosítás és a K-means klaszterezés eredményeinek összekapcsolását szemlélteti. A klaszterek eloszlása viszonylag egyenletes, azonban néhány tendencia kirajzolódik. A második tartózkodási csoportban (3–36 hónap) a klaszter 2 aránya 43,8%, ami megerősíti az előző elemzések eredményét, hogy ebben a csoportban a válaszadók jellemzően nagyobb ragaszkodást mutatnak a hagyományos konyhához, miközben mérsékeltebben nyitottak az új ízekre. Habár ezzel szemben a klaszter 3, vagyis a nyitottabb, alkalmazkodóbb attitűdöt képviselő válaszadók voltak többségben, ami a csoport 2-nél is elég hasonlóan megfigyelhető. Azonban, a csoport 1-ben legnagyobb közömbösséggel rendelkező elemszám volt található 13,8%-al és ebben az esetben a nyitottabb attitűd 58,6%-os arányt ért el, ami a legmagasabb értéknek számít a többi csoporthoz képest.

### 9. ábra: Klaszterek elhelyezkedése a csoportokon belül

(Forrás: saját készítés)



## 4. Következtetések és javaslatok

A kutatás eredményei alapján megállapítható, hogy a Magyarországon élő török közösség körében folyamatos igény mutatkozik az autentikus török élelmiszerek iránt. Bár az ANOVA tesztek szerint nem igazolható statisztikailag szignifikáns különbség a különböző tartózkodási idejű csoportok attitűdjei és preferenciái között, ez nem jelenti azt, hogy a kereslet ne lenne valós és gazdaságilag releváns. Klaszterelemzés eredményei alapján a válaszadók legkisebb elemszámú csoportja mutatott közömbösséget a kulturális gasztronómia felé. De ehhez kapcsolódóan figyelembe vehető az is, hogy a leginkább hiányolt termékek is voltak egyben a legtöbbet vásárolt cikkek.

A kérdőívet kitöltők aránya ugyancsak a Magyarországon állandóan tartózkodó török népesség 4%-át fedte le, mégis kvalitatív, értékes visszajelzéseket nyújtott, alátámasztva az autentikus termékek iránti kulturális kötődést. Érdekes azt is kiemelni, hogy a válaszadók többsége Budapesten tartózkodik, ahol nagyobb elérésre is van lehetőség. Másfelől, ha csak autentikusság fontossága, elérhetőséggel való elégedettség, ragaszkodás és nyitottsághoz társított indexeket figyeljük meg csoportonként, a több mint 36 hónapja és kevesebb, mint 3-36 hónapot Magyarországon töltők között voltak érzékelhető nagyobb különbségek leginkább az autentikusság és ragaszkodás pontszámai között. A nyitottságról és elérhetőség eredményei mindhárom csoportnál igencsak egybehangzók voltak. A legmagasabb autentikusságra való figyelem és ragaszkodás pontszámok a 3-36 hónapja Magyarországon élő törökök körében volt érzékelhető.

A klasztercsoportokba való rendezés egyértelműbb tendenciákat mutatott. Sokkal inkább elkülöníthető volt a ragaszkodás és nyitottság függvényében a különböző magatartási formák, melyből a legnagyobb csoportot magas érdeklődés jellemezte a nemzetközi konyhák iránt, eltérő, nem korreláló honvágyra utaló jelekkel. A klasztercsoport összetételét tartózkodási idő szerint csökkenő sorrendben lehetett felállítani, tehát ebben az esetben a rövid időre jelenlévők voltak nagyobb nyitottsággal. A nagyobb ragaszkodási magatartást képviselő csoportot a 3-36 hónapja, ami egybehangzik a korábbi korrelációs vizsgálatok eredményeivel is. Összességében erre az időszakra vonatkozóan kijelenthető, hogy egy átmeneti integrációs időszakot jelzett a középtávú tartózkodás, jelentősebb ragaszkodással az alkalmazott módszertan alapján. Ellenben, a rövid és hosszabb távon jelenlévők között nagyon csekély különbség volt érzékelhető.

A dolgozatomban csak három elkülöníthető csoportot osztottam fel, hogy a hipotézishez igazíthatóbb lehessen, de várható volt az alacsonyabb mintaszám is. Ezért további kutatásokhoz

érdemes nagyobb létszámmal elvégezni hasonló kérdőívet, illetve a 36 hónapon túl további felosztásokat alkalmazni, megfigyeléseket téve a különböző évtizedek távlatában jelentkező hatásokra.

A török élelmiszerexport jövőbeli lehetőségeit tekintve meghatározó tényező a minőségügyi irányelvek alkalmazásának fejlődése. Az elmúlt évtizedben Törökországban tapasztalható GAP és más EU-hoz köthető szabályozási rendszerek alkalmazásának bevezetése a volumen növekedésében is érzékelhető volt. A minőség tehát nem csupán versenyelőny, hanem egyfajta hidat képezhet a földrajzi távolság leküzdésére.

Mindezek ellenére a magas minőség önmagában nem elegendő a piaci hozzáférés javításához, amennyiben a logisztikai tényezők, korlátozók maradnak. Ugyanis, a közvetlen import Törökországból továbbra is logisztikai kihívásokkal teli. A CEMT engedélyek korlátozása, a bilaterális kvóták szűkösége, valamint a hűtési lánc fenntartásának költségei akadályozzák a közvetlen ellátási módszereket. Ezzel szemben Nyugat-Európából, akárcsak Németországból és Belgiumból, viszonylag könnyen beszerezhetők török eredetű termékek, ami betudható a már kiépült disztribúciós hálózatoknak és logisztikai központoknak. Ez a közvetett ellátási modell valóban biztosítja a termékek elérhetőségét, de hosszú távon nem szolgálja a török exportörök közvetlen piaci hozzáférését. Decentralizált készletgazdálkodás több elosztó központtal jelenleg kevésbé megvalósítható, hiszen se nem gazdaságosnak, sem praktikusnak nem mondható. Egyrészt magas beruházási és fenntartási költségekkel járna, amihez még hozzájárulnak a körülményes engedélyeztetési eljárások. Valóban célszerűbb megtartani egy-egy logisztikai csomópontot Európában, de ezek kiegészülhetnek kisebb cross-docking jellegű raktárakkal különböző helyszínekkel, ahol az áruk beérkezést követően nem raktározódnak hosszasan, így hatékonyabban eljutna más célpiacok és kiskereskedelem felé is.

A jövőre és hosszú távra nézve felvethető az intermodális és multimodális logisztikai megoldások további fejlesztése, főképpen a vasúti szállítás irányában kiemelve. Turcsányi és Hegedűs (2018) megállapítása szerint a vasúti szállítás gazdaságossága távolságfüggő, és 200 km felett versenyképes alternatívát kínál a közúttal szemben. A villamosított vasúti szállítás, főképp megújuló energiaforrások alkalmazása mellett, egyben környezetbarát és hosszú távon fenntartható megoldás lehet a transzkontinentális élelmiszerellátásban. Hűtött konténerek alkalmazásával a hűtési lánc vasúton is fenntartható, bár ehhez megfelelő infrastruktúra még szükséges.

## 5. Összefoglalás

A diplomadolgozat célja a Magyarországon élő török közösség nemzeti konyhához való viszonyulásának vizsgálata volt, különös tekintettel az autentikus élelmiszerek elérhetőségének logisztikai hátterére és igényeire tartózkodási idő szerint elkülönítve.

Elsődleges módszertanként alkalmazott kérdőív kiértékeléséhez 29 fő kevesebb, mint három hónapja, 32 fő 3-36 hónapja és 39 fő legalább 36 hónapja hazánkban tartózkodó válaszai járultak hozzá. Varianciaanalízissel értékelt csoportokhoz tartozó autentikusság fontossága, elérhetőség lefedettsége, gasztronómiai nyitottság, illetve ragaszkodás a csoportokhoz számított indexei között egyik esetben sem mutatkozott statisztikailag szignifikáns különbség. A nyitottság és elérhetőség minőségének értékei voltak a leginkább kiegyenlítettek. A nagyobb különbség inkább az autentikusságról és ragaszkodásról való vélekedésnél látszott, különösen a középtávon és a már hosszabb távon tartózkodók között. Összességében, a 3–36 hónapja hazánkban élők válaszai szerint, magasabb igényt jeleztek a hagyományos török konyha iránt, amit a korrelációs elemzések és klasztercsoportok is megerősítettek. Ennél a csoportnál volt található összefüggés főképpen a megszokott ízek hiányával és étkezési szokások változásával kapcsolatban, melyhez társult az árérzékenység magasabb jelenléte is.

Az áttekintett szakirodalom és szekunder kutatás során elvégzett PEST elemzés szolgált elsősorban a török élelmiszerek magyarországi elérhetőségét befolyásoló tényezőinek feltárásában. Kiemelt közrejátszó szerephez tartozott az Európai Unió és Törökország közötti vámunió, mely alapvetően megkönnyíti az egyes feldolgozott és nyers agrártermékek szabad áramlását. Alapvetően, Törökország agroökológiai adottságai lehetővé teszi a változatos mezőgazdasági termékek előállítását. Ehhez hozzájárult, hogy exportorientált gazdaságpolitika révén az agrárkivitel dinamikusán bővült az utóbbi években az Európai Unió irányában, figyelembe véve a vonatkozó minőségi követelmények teljesüléséhez alkalmazható irányelvek, mint a GAP, HACCP és ISO 22000 fokozottabb implementálásával együtt. Habár, a legkritikusabb pontoknak és egyben technológiai kihívásnak továbbra is a hűtlánc biztosítását, szállítási idő és az élelmiszerbiztonsági előírások betartását tekinthetjük.

A magyarországi kínálatban továbbra sem a közvetlen török import a meghatározó, hanem elsősorban a Nyugat-Európában már jelen lévő, autentikus török élelmiszerekre szakosodott nagykereskedelmi és logisztikai központok biztosítják az elérhetőséget, amelyek már hosszabb múltra visszanyúlóan rendelkeznek az Európai Unió szabályozásoknak megfelelő infrastruktúrával. Ennek köszönhetően habár egyszerűbbé vált a beszerzés, de a kínálat szűkebb

források miatt korlátozottabb maradt, és jelenleg szinte egyedüliként határozzák meg a Magyarországon elérhető feldolgozott autentikus termékek körét.

A kutatási eredményekkel összhangban felvethető az elérhetőség további fejlesztésének lehetősége, különösen azoknál a termékeknél, amelyek iránt tartós kereslet mutatkozik. A kérdőívben legtöbbször szerepelt hiányolt termékek közé tartoznak az állati eredetű termékek, ezen belül is az autentikus sajtok, illetve a különböző olíva termékek, amikre éppen nem a közvetlen import jellemző. A húsfélék esetében nem indokolt a távoli beszerzés, viszont sokkal inkább a kulturális különbségekből eredő fogyasztási szokások játszanak szerepet. Emellett a logisztikai háttér szempontjából továbbra is a közeli elosztóközpontok szerepe tűnik meghatározónak, de hosszú távon a közvetlen piaci elérési útját javító intermodális megoldások is új irányvonalat jelenthetnek.

## Irodalomjegyzék

- Arcadu, M. – Reyes-Espejo, M. I. – Romoli, V. – Migliorini, L. (2025): Food and eating practices in migration processes: A scoping review. *Appetite*. Paper 108248, 15 p. Volume 215, 1 November 2025, 108248.  
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2025.108248>
- Akkurt, A. (2023): Turkiye Remains the World's Largest Dried Fruit Exporter With Organic Products Becoming an Emerging Trend. *Tridge*. Letöltés dátuma: 2025.07.25. forrás: <https://www.tridge.com/insights/turkiye-the-worlds-dry-fruit-supplier>
- Aybar, A. S. (2016): Global investment challenges: a Turkish view. *Transnational Corporations Review*, Volume 8, Issue 2, pp. 131-137. DOI: <https://doi.org/10.1080/19186444.2016.1196857>
- Aydin, Z. (2010). Neo-Liberal Transformation of Turkish Agriculture. *Journal of Agrarian Change*, 10 (2): pp. 149–187. <https://doi.org/10.1111/j.1471-0366.2009.00241.x>
- Bartha J. (2016): Közös pontok a török-magyar táplálkozási kultúrában. In: Oguz., M. Ö. – Hoppál M.: *Hasonló ízvilág: A török és a magyar étkezési kultúra összehasonlítása* Ankara: UNESCO Türkiye Millî Komisyonu. pp. 39-58. ISBN: 978-605-66617-0-9. Letöltés dátuma: 2025.06.10.  
forrás: [https://www.unesco.org.tr/Content\\_Files/Content/Yayinlar/mcctr.pdf](https://www.unesco.org.tr/Content_Files/Content/Yayinlar/mcctr.pdf)
- Belügyminisztérium nyilvántartások vezetéséért felelős helyettes államtitkárság (2025): *Magyarország állandó lakosságának száma az év első napján megyei és települési bontásban 2025*. Belügyminisztérium nyilvántartások vezetéséért felelős helyettes államtitkárság honlapja. Lakossági szám adatok - Magyarország állandó lakossága. Letöltés dátuma: 2025.08.01.  
Forrás: <https://nyilvantarto.hu/hu/statisztikak?stat=szemelyi>
- Codron, J-M. – Adanacioglu, H. – Aubert, M. – Boushina, Z. – Mekki, A.A.E. – Rousset, S. – Tozanli, S. – Yercan, M.. (2014): The role of market forces and food safety institutions in the adoption of sustainable farming practices: The case of the fresh tomato export sector in Morocco and Turkey. *Food Policy*, Volume 49, Part 1, pp. 268-280. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2014.09.006>
- Cografyaharita (2021): Agricultural Map of Turkey. Map of Agricultural Areas of Turkey. Letöltés dátuma: 2025. 08.10. forrás: <http://cografyaharita.com/turkiye-tarim-haritalari1.html>
- Cografyaharita (2004): Climate Maps of Turkey. Map of Climate Zones of Turkey. Letöltés

- dátuma: 2025. 08.10. forrás: [http://cografyaharita.com/turkiye\\_iklim\\_haritalari.html](http://cografyaharita.com/turkiye_iklim_haritalari.html)
- Darling, L. T. (1996). *Revenue-Raising and Legitimacy: Tax Collection and Finance Administration in the Ottoman Empire 1560–1660*. Leiden: Brill Academic Pub. ISBN: 9004102892.
- Dimitrova, R. – Chasiotis, A. – Bender, M. – van de Vijver, F.J.R. (2014): Turks in Bulgaria and the Netherlands: A comparative study of their acculturation orientations and outcomes. *International Journal of Intercultural Relations*. Volume 40, pp. 76-86. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijintrel.2014.01.001>
- Dursun, G. (2023): The impact of the customs union on the EU. *Turkey trade. International Economics*, Volume 173, pp. 143-163. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.inteco.2022.10.006>
- EFSA & ECDC (European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control) (2023): The European Union One Health 2022 Zoonoses Report. *EFSA Journal*, Vol. 21. Issue 12, e8442. DOI: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8442>
- EUR-Lex (n.a.): Decision No 1/98 of the EC-Turkey Association Council of 25 February 1998 on the trade regime for agricultural products. Letöltés dátuma: 2025.08.14. ISSN 0378-6988. forrás: <https://eur-lex.europa.eu/eli/dec/1998/223/oj/eng>
- European Commission (2022): 2022 Annual Report Alert and Cooperation Network. pp 6. Letöltés dátuma: 2025.08.16. forrás: [https://food.ec.europa.eu/document/download/499ffcf1-6c99-43ec-8905-5ff3e812eeb2\\_en?filename=acn\\_annual-report\\_2022.pdf](https://food.ec.europa.eu/document/download/499ffcf1-6c99-43ec-8905-5ff3e812eeb2_en?filename=acn_annual-report_2022.pdf)
- European Commission (n.a.): DECISION OF THE EC-TURKEY ASSOCIATION COUNCIL of amending Protocol 3 to Decision No 1/98 of the EC-Turkey Association. November 2005. Letöltés dátuma: 2025.09.02. forrás: <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST%20108%202005%20INIT/EN/pdf#page=57>
- European Commission (2025): TARIC Consultation. In: Taxation and Customs Union. Letöltés dátuma: 2025.10.10. forrás: [https://ec.europa.eu/taxation\\_customs/dds2/taric/taric\\_consultation.jsp?Lang=en&Taric=1704909993&Area=TR&Level=9&SimDate=20251013&GoodsText=&OrderNum=&StartPub=&EndPub=&Regulation=&LastSelectedCode=1704000000,1704900000,1704905100,1704906500,1704908100,1704909900,1704909992##1704909993](https://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/taric/taric_consultation.jsp?Lang=en&Taric=1704909993&Area=TR&Level=9&SimDate=20251013&GoodsText=&OrderNum=&StartPub=&EndPub=&Regulation=&LastSelectedCode=1704000000,1704900000,1704905100,1704906500,1704908100,1704909900,1704909992##1704909993)
- Eurostat (2025): International trade of EU and non-EU countries since 2002 by SITC. Letöltés

dátuma: 2025.08.04. forrás: [https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/ds-059331\\_\\_custom\\_17701583/default/table](https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/ds-059331__custom_17701583/default/table)

Európai Unió Hivatalos Lapja (2007): a 3448/93/EK tanácsi rendelet hatálya alá tartozó mezőgazdasági termékek feldolgozásával előállított, Törökországból behozott egyes árukra alkalmazandó éves vámkontingensek megnyitásáról. In: A BIZOTTSÁG 816/2007/EK RENDELETE. pp. L 183/5-183/11. Letöltés dátuma: 2025.10.18. forrás: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2007.183.01.0005.01.HUN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=uriserv:OJ.L_.2007.183.01.0005.01.HUN)

Export folyóirat (2022): Minden eddigi rekordot megdöntött a török agrárexport.

Letöltés dátuma: 2025.07.09. forrás: <https://www.export.hu/minden-eddigi-rekordot-megdontott-a-torok-agrarexport/>

Élelmiszervizsgálati Közlemények (2005): Útmutató: Az élelmiszerjogról szóló 178/2002/EK rendelet 11., 12., 16., 17., 18., 19. és 20. cikkeinek végrehajtásához. pp. 98-120. In: Élelmiszerminőség – Élelmiszerbiztonság, 51.kötet 2.füzet. Budapest: Q&M Kft. Letöltés dátuma: 2025.10.22.

forrás: [https://real-j.mtak.hu/19887/2/EVIK\\_2005\\_51\\_2\\_.pdf](https://real-j.mtak.hu/19887/2/EVIK_2005_51_2_.pdf)

FAO (2016): Country Programming Framework For Turkey 2016-2020. Letöltés dátuma: 2025.08.10. forrás:

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/5cd160db-f1ed-4104-837c-a7bd2e003349/content>

FAO (2016a): State of Biodiversity for Food and Agriculture in Turkey. The Ministry of Food, Agriculture and Livestock. Aegean Agricultural Research Institute P.O.Box 9, Menemen, İzmir, Turkey. Letöltés dátuma: 2025.08.10. forrás:

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/8d1467d2-c029-4d10-bf43-551cd157da7a/content>

Hegyi K. (1995): Török berendezkedés Magyarországon. MTA Történettudományi Intézet, Budapest: Akadémiai Kiadó, 2022. ISBN 978 963 454 750 1. Letöltés dátuma:

2025.08.25. Forrás: <https://mersz.hu/hegyi-torok-berendezkedes-magyarorszagon/>

Horkai A., Nagy É., Pálvölgyi M., Vingender I. (2013): Egészség és társadalom. Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar. Budapest: Akadémiai Kiadó, 2021. ISBN 978-963-454-644-3. Letöltés dátuma: 2025.08.20. DOI: 10.1556/9789634546443

Investment and Finance Office of the Presidency of the Republic of Türkiye (n.a.): Agrofood.

- Letöltés dátuma: 2025.10.25. Forrás: <https://www.invest.gov.tr/en/Sectors/Pages/ag-rofood.aspx>
- Karaman, K. K. (2009): Decentralized coercion and self-restraint in provincial taxation: The Ottoman Empire, 15th–16th centuries. *Journal of Economic Behavior & Organization*, volume 71, issue 3, pp. 690-703. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jebo.2009.03.001>
- Kormányhivatalok (n.a.): CEMT okmányok kiadása, érvényesítése. Letöltés dátuma: 2025.10.15. forrás: <https://kormanyhivatalok.hu/ugyek/cemt-okmanyok-kiadasa-ervenyesitese>
- KSH (2025): A népesség állampolgárság és nemek szerint. Népszámlálás 2022. Letöltés dátuma: 2025.10.11. forrás: <https://nepszamlalas2022.ksh.hu/eredmenyek/statikus-tablak>
- KSH (2025a): Magyarországon tartózkodó külföldi állampolgárok, az állampolgárság országa és nem szerint. Letöltés dátuma: 2025.10.11. forrás: [https://www.ksh.hu/stadat\\_files/nep/hu/nep0023.html](https://www.ksh.hu/stadat_files/nep/hu/nep0023.html)
- Lakens, D. (2013): Calculating and reporting effect sizes to facilitate cumulative science: a practical primer for t-tests and ANOVAs. *Frontiers in Psychology*, volume 4. DOI: <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2013.00863>
- Li, Z. – Zhang, H. – Xu, Y. – Fang, T. – Wang, H. – Tang., G. (2024): How does cultural distance affect tourism destination choice? Evidence from the correlation between regional culture and tourism flow. *Applied Geography*, Volume 166, 103261. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.apgeog.2024.103261>
- Lugasi A. - Kiss K. (2024): Élelmiszer-biztonsági kockázatok a globalizálódó turizmus és vendéglátás árnyékában. Budapesti Gazdasági Egyetem, Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar, Vendéglátás Tanszék, Budapest, Magyarország, pp. 31-40. DOI: <https://doi.org/10.1556/112.2024.00225>
- Magyar Logisztikai Egyesület (n.a.): Török Engedély Probléma Jelenlegi Helyzete. Letöltés dátuma: 2025.10.09. forrás: <https://mle.hu/torok-engedely-problema-jelenlegi-helyzete/>
- Mak, A. H. N. et al. (2012): Factors influencing tourist food consumption. *International Journal of Hospitality Management*, volume 31, issue 3, pp. 928-936 DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2011.10.012>
- Marshall, T. (2021): *The Power of Geography*. Második kiadás. Budapest: Park Könyvkiadó. pp. 224. ISBN: 9781783966028
- Musa, Y. (2023): Turkish agriculture: production, export, import. *The Global Tribune*.

- Letöltés dátuma: 2025.07.24. forrás: <https://globaltribune.net/turkish-agriculture-production-export-import>
- Nébih (n.a.): Élelmiszerek behozatalával kapcsolatos gyakran ismételt kérdések. Élelmiszerbiztonság – Nébih. Letöltés dátuma: 2025.08.05. forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/gyik/elelmiszer/gyakran-ismetelt-kerdesek/elelmiszerbiztonsag>
- Nébih (n.a.): Kifogásolt növényvédőszer-maradékok. Jogsértés listák. Letöltés dátuma: 2025.08.05. forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/kifogasolt-novenyvedoszer-maradek-jogsertesek>
- Nicolaou, M. – Doak, C. M. – van Dam R. M. – Brug, J. – Stronks, K. – Seidell, J. C (2009): Cultural and Social Influences on Food Consumption in Dutch Residents of Turkish and Moroccan Origin: A Qualitative Study. *Journal of Nutrition Education and Behavior*. Volume 41, Issue 4, pp. 232-241., DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2008.05.011> Letöltés dátuma: 2025.08.29. forrás: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S149940460800701X>
- OECD (2024): International Migration Outlook 2024. International Migration Outlook 2024: Türkiye | OECD. November, 2024. Letöltés dátuma: 2025.07.29. forrás: [https://www.oecd.org/en/publications/international-migration-outlook-2024\\_50b0353e-en/full-report/turkiye\\_e05e2874.html#component-d1e59237-431a20595a](https://www.oecd.org/en/publications/international-migration-outlook-2024_50b0353e-en/full-report/turkiye_e05e2874.html#component-d1e59237-431a20595a)
- Országos Idegenrendészeti Főigazgatóság (2025): 2024.évi kiadványfüzet. *Statisztikák-kiadványfüzetek*. 2024. január – december. Letöltés dátuma: 2025.08.29. forrás: [mOIF Statisztika - 2024\\_signed\\_7508389\\_14\\_20250220160639.pdf](https://www.moi.gov.hu/kepermenyek/2024_signed_7508389_14_20250220160639.pdf)
- Pamukcu, T. (2003): Trade Liberalization and Innovation Decisions of Firms: Lessons from Post-1980 Turkey. *World Development*, Volume 31, Issue 8, pp. 1443-1458. DOI: [https://doi.org/10.1016/S0305-750X\(03\)00087-1](https://doi.org/10.1016/S0305-750X(03)00087-1)
- Polat, A. A. (2024): Fig industry in Turkey: production and marketing. *Acta Horticulturae*. 1405, 201-208. DOI: <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2024.1405.20>
- Rail Cargo Group (2023): Multimodális összeköttetések Törökországgal: híd a kontinensek között. Letöltés dátuma: 2025.10.13. forrás: <https://www.railcargo.com/hu/news/multimodalis-osszekottetesek-torokorszaggal>
- Republic of Türkiye Ministry of Environment, Urbanisation and Climate Change (2021): 13.5- Good Agricultural Practices. Letöltés dátuma: 2025.07.30. forrás: <https://cevreselgostergeler.csb.gov.tr/en/good-agricultural-practices-i-86062>

- Richardson, J.T.E. (2011): Eta squared and partial eta squared as measures of effect size in educational research. *Educational Research Review*. Volume 6, Issue 2, 2011, pp. 135-147. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.edurev.2010.12.001>
- Saygili, H. – Saygili, M. (2011): Structural Change and Economic Dynamics: Case of Turkey. *Structural Change and Economic Dynamics*, volume 22, Issue 4, pp. 342-360. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.strueco.2011.08.001>
- Simon Zs. (2007): *The Trade Between Hungary And The Ottoman Empire At The Beginning Of The 16th Century. The Traffic Of The Thirtieths Of Barics And Kölpény (Kupinovo)*. PhD értekezés. Eötvös Loránd University Of Budapest Medieval Studies Phd Programme. Forrás: <https://doktori.btk.elte.hu/hist/simon/theses.pdf>
- Szakály O. (2017): Vendéglátás és gasztronómia jegyzet. EFOP-3.5.1-16-2017-00001 „*Duális és kooperatív felsőoktatási képzések, felsőoktatási szakképzési és szakirányú továbbképzések fejlesztése*”. Budapesti Corvinus Egyetem. ISBN 978-963-503-801-5. Letöltés dátuma: 2025.07.20. forrás: [https://unipub.lib.uni-corvinus.hu/6551/1/SzakalyOrsolya\\_2020\\_VendeglatasEsGasztronomia.pdf](https://unipub.lib.uni-corvinus.hu/6551/1/SzakalyOrsolya_2020_VendeglatasEsGasztronomia.pdf)
- Szécsi G. (2024): Globális identitás és változó hagyományfogalom az információ korában. In: Szécsi G – Tóth I. J. (szerk.): *Kulturális identitás a globalizáció korában*. Budapest: Gondolat Kiadó. ISBN 9789635565566. p. 15.
- Tóth G. (2025): Etnikai kisebbségek Magyarországon a népszámlálások eredményei alapján. Térstatisztikai elemzés. Központi Statisztikai Hivatal. ISBN 978-963-235-563-4. Letöltés dátuma: 2025.09.27. forrás: [https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/pdf/etnikai\\_kisebbssegek\\_magyarorszagon.pdf](https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/pdf/etnikai_kisebbssegek_magyarorszagon.pdf)
- Tózsér A. & Ilyés R. (2023): Merre tovább magyar gasztronómia? *TVT Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok 2023*, VIII. évfolyam 2. szám., DOI: 10.15170/TVT.2023.08.02.01
- Turcsányi K. & Hegedűs E. (2018): Vasúti szállítás kontra tengeri szállítás: A Madrid-Jivu vasútvonal logisztikai és biztonságpolitikai szerepe. *Katonai Logisztika*, 2018. évi 3-4. szám, p.p 241-272. Letöltés dátuma: 2025.10.13. forrás: <https://real.mtak.hu/195650/1/KatLog16docTurcsanyiHegedusSzallitasimodok.pdf>
- Turkish Minute (2025): Young adults drive Turkey’s emigration surge as economic hardship deepens. June, 2025. Letöltés dátuma: 2025.08.20. forrás: <https://www.turkishminute.com/2025/06/25/young-adults-drive-turkeys-emigration-surge-as-economic-hardship-deepens/>

Turkstat (2024): Annual Gross Domestic Product, 2023. Letöltés dátuma: 2025.08.03. forrás:  
<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Annual-Gross-Domestic-Product-2023-53450>

Turkstat (2025): International Migration Statistics, 2024. TurkStat Corporate. Letöltés dátuma: 2025.08.03. forrás:  
<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?dil=2&p=International-Migration-Statistics-2024-54083>

Ulker, I. - Aydogdu, N. G. (2024): Effects of Migration on Nutritional Habits: From Turkey to Germany. *Iran J Public Health*, Vol. 53, No.9, pp. 2069-2078. DOI:  
<https://doi.org/10.18502/ijph.v53i9.16460>

Vargáné Csobán K. – Szabó B. – Godáné Sörös A. (2015): Gasztronómiai turizmus: nemzetközi kitekintés. Debreceni Egyetem, Gazdálkodástudományi Kar Vidékfejlesztés, Turizmus- és Sportmenedzsment Intézet. TÁMOP-4.2.1.D-15/1/KONV-2015-0004 pp. 12-18. Letöltés dátuma: 2025.08.31. forrás:  
<https://dea.lib.unideb.hu/server/api/core/bitstreams/5aa3c37e-3513-4cf4-83ab-9186ae241139/content>

## Ábrajegyzék

1. ábra: Törökország éghajlati övezeteinek térképe.....	6
2. ábra: Törökország mezőgazdasági területeinek tartomány szerinti eloszlása.....	7
3. ábra: Egyes Törökországból származó termékek piacának alakulása Magyarországon.....	8
4. ábra: Török élelmiszerekre szánt havi kiadások összege.....	18
5. ábra: A 2022-es népszámlálás szerinti török népesség eloszlás Magyarországon.....	21
6. ábra: Válaszadók által megjelölt tartózkodási települések és közelben elhelyezkedő autentikus élelmiszerüzletek .....	22
7. ábra: Csoportok mutatószám átlagainak összefoglaló térhálójá .....	29
8. ábra: Klaszteranalízis eredményei .....	33
9. ábra: Klaszterek elhelyezkedése a csoportokon belül.....	34

## Táblázatjegyzék

1. táblázat: Legtöbbet jelentett RASFF értesítések listája veszély, termék kategória és származás szerint.....	10
2. táblázat: Válaszadók szerint legnehezebben beszerezhető termékek sorrendje és várható import költségek példák szerint.....	18
3. táblázat: Válaszadók és állampolgársága és tartózkodási célja .....	20
4. táblázat: Kétmintás próbák eredményei az autentikusság fontosságára adott pontszámoknál .....	26
5. táblázat: Kétmintás próbák eredményei az élelmiszer elérhetőség elégedettségére adott pontszámoknál.....	27
6. táblázat: Csoportok nyitottság-mutatószám átlagai és mediánjai .....	27
7. táblázat: Dunn's post hoc teszt eredményei a 4. elemzési blokkra.....	28
8. táblázat: Csoportok ragaszkodás-mutatószám összesített átlagai és mediánjai.....	28
9. táblázat: Csoport 1 korreláció vizsgálata .....	30
10. táblázat: Csoport 2 korreláció vizsgálata .....	31
11. táblázat: Csoport 3 korreláció vizsgálata .....	32

# Mellékletek

*1. sz. melléklet. Kérdőív kérdések magyar fordítása*

## I. Demográfiai adatok

- Életkor: 16-24, 25-34, 35-44, 45-54, 55+
- Nem: nő, férfi
- Melyik településen él Magyarországon? (amennyiben Budapest, kérem a kerületet is nevezze meg) – saját válasz
- Legmagasabb iskolai végzettség: középiskola, felső oktatási képesítés, BSc, Msc, PhD, egyéb
- Állampolgárság: török, magyar, kettős
- Magyarországi tartózkodás jogcíme: tanulmányi, munkavégzési, család, turisztikai, vállalkozási, egyéb:
- Mióta tartózkodik Magyarországon? kevesebb mint 3 hónap, 3-36 hónap, több mint 36 hónap

## II. Autentikusságra vonatkozó kérdések

(1=egyáltalán nem értek egyet ...2,3,4... 5=teljesen egyetértek)

- Számomra fontos szempont vásárlásnál, hogy a termék Törökországból származó vagy eredetű legyen
- Számomra fontos hogy a megvásárolt termék a Törökországban megszokott minőségnek feleljen meg
- Számomra fontos a márka és a hitelesség török élelmiszer választásánál
- Élelmiszervásárlásnál mindig megnézem a származási országot

## III. Elérhetőség

- A török élelmiszerek ára gyakran meggyőző arról, hogy inkább alternatívát vásárolok
- Könnyen találok a lakóhelyem közelében török élelmiszerkereskedéseket
- Azt tapasztalom, hogy több alapvető török import élelmiszert találok a magyar üzletekben, mint a hazáiban.
- Azt tapasztalom, hogy a Magyarországon elérhető alapvető török import élelmiszerek minősége nem rosszabb az otthon kínálnál
- Megbízhatónak tartom a török élelmiszerek beszerzési forrásait
- Összességében elégedett vagyok a török élelmiszerek magyarországi elérhetőségével

## IV. Adaptáció

- Szoktam török ételekhez szükséges összetevőket magyar vagy más jellegű

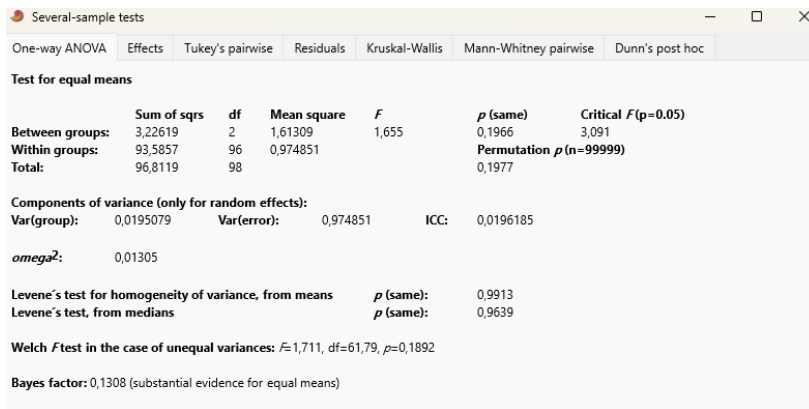
alapanyagokkal kombinálni

- Nyitott vagyok a jellegzetes magyar ételek rendszeres fogyasztására
  - A mindennapokban gyakran készítek el más nemzeti ételeket
  - Fontosnak tartom a török konyhai specialitások fenntartását a mindennapokban
  - Úgy gondolom, hogy a nemzeti konyha megőrzése szoros kapcsolatban van az identitásmegőréssel
  - Szeretem a hagyományos megszokottól elvonatkoztatva, más kultúrák gasztronómiai termékeit megtapasztalni
  - Külföldi tartózkodásom során gyakran hiányolom vagy gondolok vissza a Törökországban megszokott ízekre
  - A kulturális gasztronómiai különbségek hatással voltak a költözésem/utazásom során
  - Magyarországi tartózkodásom alatt változtak a mindennapi étkezési szokásaim
- V. Vásárlási szokások – amennyiben a tartózkodási időnél a 3-36 vagy több mint 36 hónapot jelölte meg
- Hol vásárol leggyakrabban élelmiszert? (több válasz is jó): Nagyobb élelmiszerláncok (Auchan, Tesco, Aldi, Spar stb.), helyi piac/kiskereskedés, török élelmiszerboltok, online, egyéb:
  - Milyen gyakran vásárol autentikus török élelmiszert? heti több alkalommal, heti egyszer, havonta 2-3 alkalommal, havonta egyszer, ritkán, soha
  - Átlagosan mennyit költ havonta török élelmiszere? kevesebb mint 10 000 Ft, 10-25e Ft, 25-40e Ft, 40-55e Ft, > 55e Ft
  - Mely típusú autentikus török vagy import termékeket vásárolja leggyakrabban? tejtermékek, étkezési olajok, magfélék, fűszerek, gabona termékek, húsipari termékek, édesipari termékek, tea/kávé, étkezési kiegészítők (szószok, krémek, szirupok és egyéb koncentrátumok), fél- vagy készételek
  - Szokott-e hozni vagy hozatni Törökorszából élelmiszereket? rendszeresen, néha, soha
  - Tapasztalatai alapján mely török élelmiszereket a legnehezebb beszerezni Magyarországon? (saját válasz, nem kötelező)

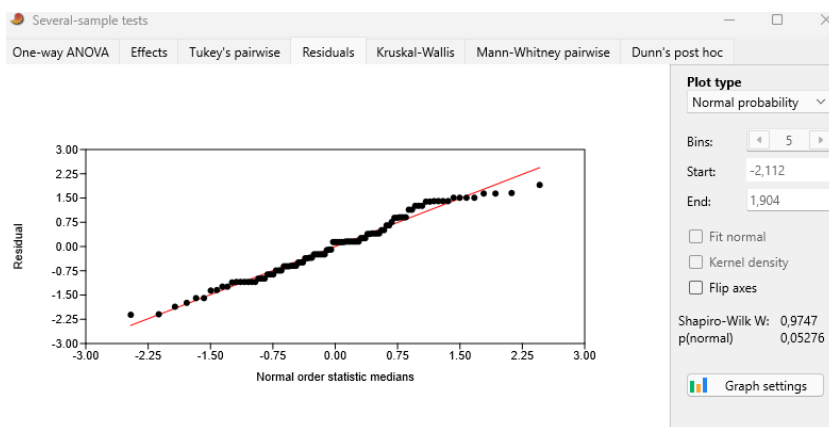
2. sz. melléklet: Csoportokat jellemző mutatószámok

Szemponatok	Kérdések	Mutatószám
Autentikusság fontossága	<p>k<sub>a1</sub>: Számomra fontos szempont vásárlásnál, hogy a termék Törökországból származó vagy eredetű legyen.</p> <p>k<sub>a2</sub>: Számomra fontos hogy a megvásárolt termék a Törökországban megszokott minőségnek feleljen meg</p> <p>k<sub>a3</sub>: Számomra fontos a márka és a hitelesség török élelmiszer választásánál</p> <p>k<sub>a4</sub>: Élelmiszervásárlásnál mindig megnézem a származási országot.</p>	<p><math>\bar{A}_k</math> –csop.1</p> <p><math>\bar{A}_k</math> –csop.2</p> <p><math>\bar{A}_k</math> –csop.3</p>
Elérhetőséggel való elégedettség	<p>k<sub>e1</sub>: Könnyen találok a lakóhelyem közelében török élelmiszerkereskedéseket.</p> <p>k<sub>e2</sub>: Választék mennyiségével elégedett vagyok.</p> <p>k<sub>e3</sub>: Azt tapasztalom, hogy a Magyarországon elérhető alapvető török import élelmiszerek minősége nem rosszabb az otthon kínálnál.</p> <p>k<sub>e4</sub>: Megbízhatónak tartom a török élelmiszerek beszerzési forrásait.</p> <p>k<sub>e5</sub>: Összességében elégedett vagyok a török élelmiszerek magyarországi elérhetőségével.</p>	<p><math>\bar{A}_e</math> –csop.1</p> <p><math>\bar{A}_e</math> –csop.2</p> <p><math>\bar{A}_e</math> –csop.3</p>
Nyitottság	<p>k<sub>ny1</sub>: Nyitott vagyok a jellegzetes magyar ételek rendszeres fogyasztására.</p> <p>k<sub>ny2</sub>: A mindennapokban gyakran készítek el más nemzeti ételeket.</p> <p>k<sub>ny3</sub>: Szeretem a hagyományos megszokottól elvonatkoztatva, más kultúrák gasztronómiai termékeit megtapasztalni.</p>	<p><math>\bar{A}_{ny}</math> –csop.1</p> <p><math>\bar{A}_{ny}</math> –csop.2</p> <p><math>\bar{A}_{ny}</math> –csop.3</p>
Ragaszkodás	<p>k<sub>r1</sub>: Fontosnak tartom a török konyhai specialitások fenntartását a mindennapokban.</p> <p>k<sub>r2</sub>: Úgy gondolom, hogy a nemzeti konyha megőrzése szoros kapcsolatban van az identitásmegőréssel.</p> <p>k<sub>r3</sub>: Külföldi tartózkodásom során gyakran hiányolom vagy gondolok vissza a Törökországban megszokott ízekre.</p> <p>k<sub>r4</sub>: A kulturális gasztronómiai különbségek hatással voltak a költözésem/utazásom során</p>	<p><math>\bar{A}_r</math> –csop.1</p> <p><math>\bar{A}_r</math> –csop.2</p> <p><math>\bar{A}_r</math> –csop.3</p>

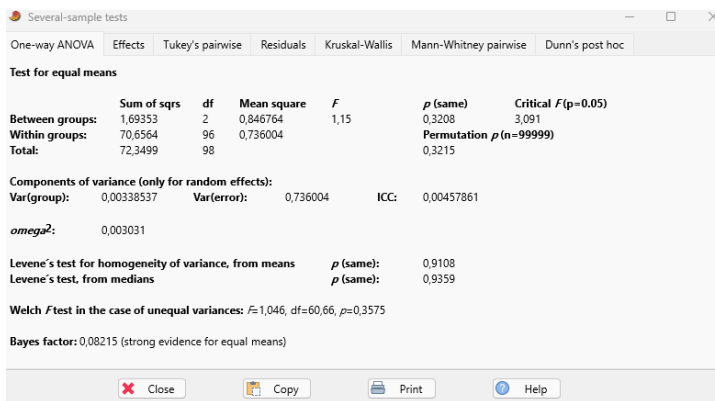
3. sz. melléklet: Levene próba autentikusságra vonatkozó pontszámokra



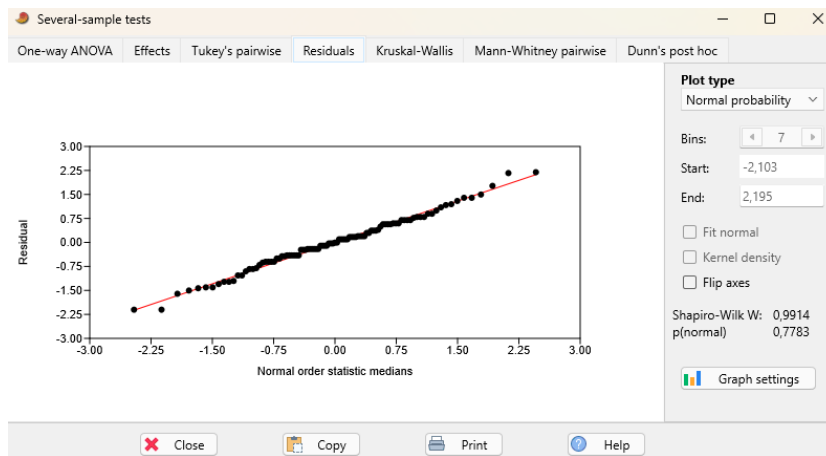
4. sz. melléklet: Shapiro-Wilk próba az autentikusságra vonatkozó pontszámokra



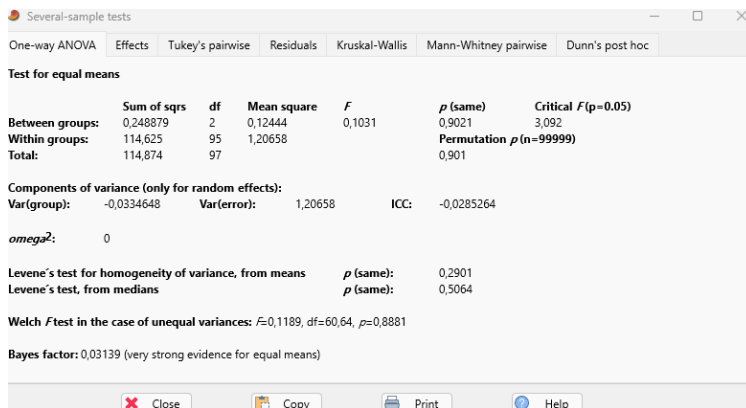
5. sz. melléklet: Levene próba az elérhetőségre vonatkozó pontszámokra



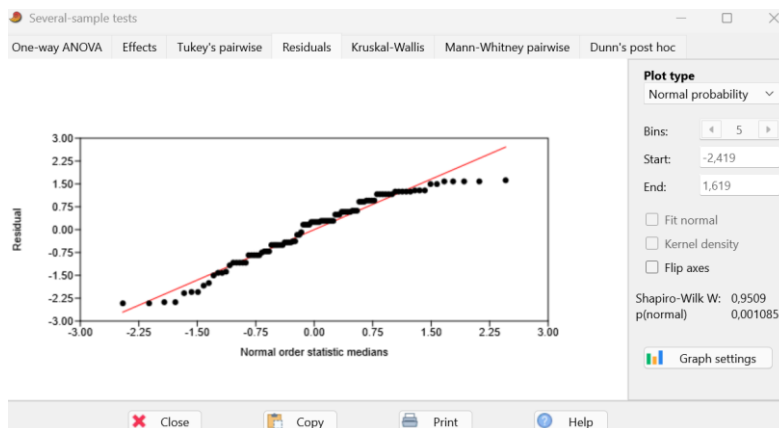
6. sz. melléklet: Shapiro-Wilk próba az elérhetőségre vonatkozó pontszámokra



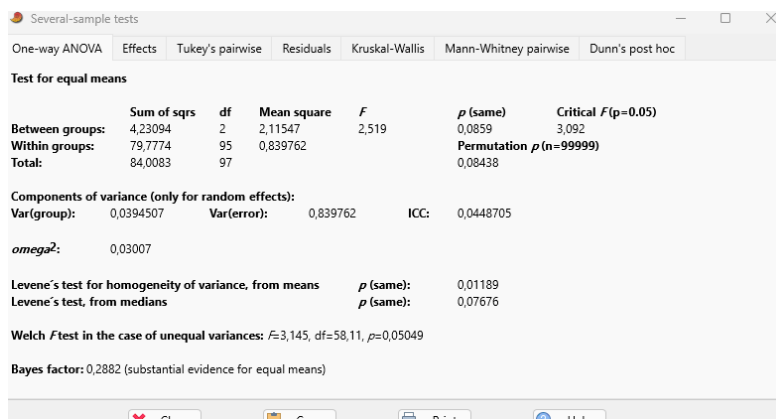
7. sz. melléklet: Levene próba a nyitottságra vonatkozó pontszámokra



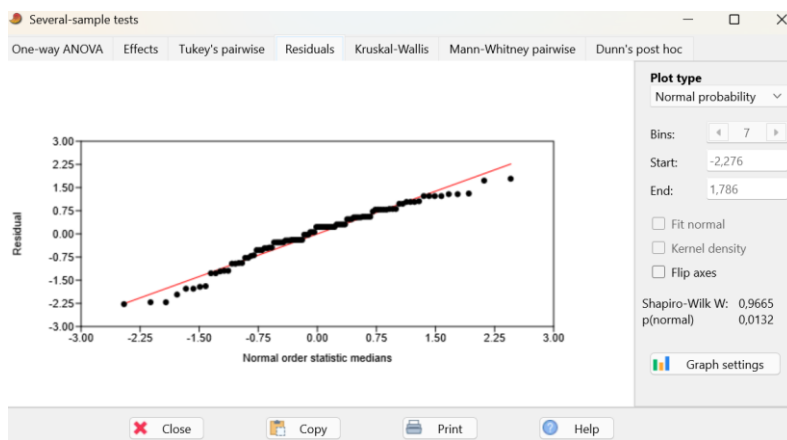
8. sz. melléklet: Shapiro-Wilk próba a nyitottságra vonatkozó pontszámokra



9. sz. melléklet: Levene próba a ragasszkodásra vonatkozó pontszámokra



10. sz. melléklet: Shapiro-Wilk próba a ragasszkodásra vonatkozó pontszámokra



## MATE Szervezeti és Működési Szabályzat

### III. Hallgatói Követelményrendszer

#### III.1. Tanulmányi és Vizsgaszabályzat

6.13. sz. függeléke: A MATE egységes szakdolgozat / diplomadolgozat / záródolgozat / portfólió készítési útmutatója

4.2. sz. melléklete: Nyilatkozat a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről (módosítva: 2025. október 16.)

#### NYILATKOZAT

a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió<sup>1</sup> nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve:	Szoboszlai Fanni Jázmin
A Hallgató Neptun kódja:	YT8UGR
A dolgozat címe:	Az autentikus török élelmiszerek iránti kereslet és ellátásilánc kihívásai Magyarországon
A megjelenés éve:	2025
A konzulens intézetének neve:	Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet
A konzulens tanszékének a neve:	Turizmus-vendéglátás Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió<sup>2</sup> egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem. Továbbá kijelentem, hogy a dolgozat elkészítése során alkalmazott mesterséges intelligencia-eszközök (pl. szöveggenerálás, nyelvi javítás, fordítás, adatelemzés) használata nem helyettesítette a saját kutatási és alkotói munkámat, azok alkalmazását a források között vagy a módszertani részben feltüntettem, és a szakmai-etikai elvárásoknak megfelelően jártam el.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlant állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkor szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után

nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: 2025 év 10 hó 29 nap

  
Hallgató aláírása

<sup>1</sup> A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

<sup>2</sup> A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

## NYILATKOZAT

**Szoboszlai Fanni Jázmin** (név) (hallgató Neptun azonosítója: **YT8UGR**) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót<sup>1</sup> áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védeésre **javaslom** / nem javaslom<sup>2</sup>.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen **nem**<sup>3</sup>

Kelt: 2025 év 10 hó 21 nap

*Dr. Kovács Gyöngyi*

Dr. Kovács Gyöngyi  
belső konzulens

---

<sup>1</sup> A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

<sup>2</sup> A megfelelő aláhúzendó.

<sup>3</sup> A megfelelő aláhúzendó.