

# **DIPLOMADOLGOZAT**

**Réfi Adrienn**

**2023**



**MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM**

**KAPOSVÁRI CAMPUS**

**VIDÉKFEJLESZTÉS ÉS FENNTARTHATÓ GAZDASÁG INTÉZET**

**Vidékfejlesztési agrármérnöki mesterképzési szak**

## **KÁVÉFOGYASZTÁSI SZOKÁSOK**

**Belső konzulens:**

Dr. Olsovskyné Dr. Némedi Andrea

**Belső konzulens intézete / tanszéke:**

Agrár- és Élelmiszertudományi intézet /  
Agrárlogisztika, Kereskedelem és Marketing Tanszék

**Készítette:**

**Réfi Adrienn**

**Kaposvár**

# TARTALOMJEGYZÉK

|          |                                                             |           |
|----------|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Bevezetés .....</b>                                      | <b>1</b>  |
| <b>2</b> | <b>Irodalmi áttekintés.....</b>                             | <b>3</b>  |
| 2.1      | A kávé eredete .....                                        | 3         |
| 1.1.1    | <i>A kávé elterjedése.....</i>                              | <i>3</i>  |
| 2.2      | A kávé fajtái, termesztése és pörkölése .....               | 5         |
| 2.2.1    | <i>Fajtái és termesztése .....</i>                          | <i>6</i>  |
| 2.2.2    | <i>Pörkölési módok.....</i>                                 | <i>7</i>  |
| 2.3      | A fogyasztható főzött kávék típusai .....                   | 9         |
| 2.3.1    | <i>Hagyományos módok .....</i>                              | <i>10</i> |
| 2.3.2    | <i>Alternatív módok .....</i>                               | <i>11</i> |
| 2.4      | A kávéfogyasztás előnyei és hátrányai .....                 | 14        |
| 2.5      | Korábbi kávéfogyasztási szokások felmérések eredményei..... | 16        |
| <b>3</b> | <b>Anyag és módszer.....</b>                                | <b>20</b> |
| 3.1      | Kutatási kérdések.....                                      | 21        |
| 3.1.1    | <i>Kutatási modell .....</i>                                | <i>21</i> |
| 3.2      | Feltételezések.....                                         | 22        |
| 3.3      | Operacionalizálás.....                                      | 22        |
| <b>4</b> | <b>Eredmények és értékelésük.....</b>                       | <b>24</b> |
| 4.1      | Demográfiai adatok és megoszlásuk .....                     | 24        |
| 4.2      | Fogyasztási gyakorisággal kapcsolatos kérdések .....        | 25        |
| 4.3      | Fogyasztáshoz kapcsolódó preferenciák .....                 | 30        |
| 4.4      | Kávéfogyasztás és egészség kapcsolata .....                 | 35        |
| 4.5      | Vásárláshoz kapcsolódó preferenciák .....                   | 36        |
| <b>5</b> | <b>Következtetések és javaslatok.....</b>                   | <b>39</b> |
| <b>6</b> | <b>Összefoglalás.....</b>                                   | <b>41</b> |
| <b>7</b> | <b>Irodalomjegyzék.....</b>                                 | <b>42</b> |
| <b>8</b> | <b>Mellékletek.....</b>                                     | <b>45</b> |
| 8.1      | Kérdőív .....                                               | 45        |

# 1 BEVEZETÉS

Azért erre a témára esett a választásom, mert számomra a mindennapok része a kávéfogyasztás, illetve a környezetemben élőknek is napi rutin, gyakran napi többszöri alkalommal. Már szűk körben, az ismerőseim között megfigyelve is láttam, hogy jelentős különbségek állnak fent a fogyasztási szokások tekintetében, mind rendszerességre, mind preferenciákra tekintettel. Az emberiség számára a kávéfogyasztás kultúrája már meglepően régóta jelen van (Magyarországon a XVI. század óta), a társasági események állandó része.

A kávéfogyasztási kultúra mára már szinte megszámlálhatatlan lehetőséget nyújt a fogyasztók számára, világszinten számos ismert franchise van jelen, kifejezetten kávé forgalmazásra szakosodva, a teljesség igénye nélkül említve például a Starbucks, Costa Coffee, Cafe Frei, Lavazza, Julius Meinl. Emellett néhány multinacionális üzletlánc is szinte már külön vállalként létező, kávéfogyasztásra alapuló brandet hozott létre, mint McCafé (McDonald's), Dunkin'® (Dunkin' Donuts). Továbbá az otthoni kávéfogyasztás szerelmesei számára megalakultak olyan nagy márkák, mint Tchibo, Nespresso, Dolce Gusto, és társaik, akik szélesebb körű termékskálával rendelkeznek: az otthoni kávégépek értékesítésétől kezdve, a különböző darált, szemes, kapszulás kávékülönlegességeken keresztül egyéb, kávézáshoz kapcsolódó kiegészítő termékek beszerzését teszik lehetővé.

A kávéfogyasztás folyamatos és változatos témát nyújt a kutatásokhoz, leggyakrabban egészségügyi vonatkozásban, valamint a fogyasztási szokások mintájának folyamatos változásában. A kávéfogyasztási szokásokat számos alkalommal vizsgálták korábban is, a dolgozat során ezekkel a korábbi kimutatásokkal is összevetem a kutatásom eredményeit. Elsősorban a kávéfogyasztás gyakoriságát és minőségét kívánom kiértékelni, az eredmények ezáltal a közeljövőben egyéb, akár egészségügyi kutatások számára is hasznos információval szolgálhatnak.

A dolgozat során először bemutatom a kávé, mint növény, majd ital eredettörténetét, ezt követően a termesztésének és pörkölésének folyamatát, illetve a különböző kávékészítési módszereket. A későbbiekben azokat a kérdéseket boncolgatom, hogy mely korosztályok fogyasztják a legtöbb ilyen típusú élénkítő italt, mennyire jellemző az egyes nemekre a kávéivás és ezek tekintetében mik a jellemző preferenciák, figyelembe véve, hogy kávékultúra lehetőségek széles skáláját kínálja.

A fogyasztási szokások vizsgálatára primer kutatásként kérdőív formában került sor, amely 14 kérdésen keresztül méri fel a kitöltők kávéfogyasztási gyakoriságát, a személyes preferenciákat tekintetbe véve a kávé típusát, készítési technikáját, beszerzési lehetőségét, illetve az elfogyasztás körülményeit. A kutatás internetes kérdőív formájában lett közzé téve, hogy nagyobb közösség számára elérhető legyen.

A kérdőíves kutatás eredményeként bebizonyosodott, hogy ahány ember, annyi féle szokás jelenik meg a mindennapi kávéfogyasztásban.

## 2 IRODALMI ÁTTEKINTÉS

### 2.1 A kávé eredete

A kávé eredettörténete hosszú múltra nyúlik vissza, valamint számos legenda és mítosz alakult köré. Mindezek közül a leggyakrabban említett történet i.e. 300-ra tehető, melyben egy etióp kecskepásztor fiú, Káldi felfedezte, hogy az állatai egy vadon termő kávécsereje piros gyümölcsseit fogyasztva feltűnően energikusak, nyugtalanok lettek. Ezután a fiú elvitte a növényt a helyi szerzetesekhez, akik az ördög művének hitték, ezért egyből elégették a szemeket. Azonban az égés közben keletkezett kellemes aromák miatt végül összegyűjtötték a maradék port, és főzetet készítettek belőle, mely végül az éjjeli imádkozások során éberen tartotta őket. Így kezdhetette meg térhódítását a kávé, mint élénkítő ital (ncausa.org, 2023) (kavefolt.hu, 2023) (Kávéházak.hu, 2007).

A „kávé” kifejezés hangzása szinte az egész világon hasonló (pl. angol - coffee, francia - café, német – kaffee, stb.). Számos forrás szerint, a kávé elnevezés az abesszíniai Kaffa város nevéből származik. Más feltevések alapján a kávé szót az arab guhwából származtatják, amely „izgató, serkentő”-t jelent. A mohamedánok szerint a név az arab kahveh szóból ered, ami bort is jelent, ugyanis a kávé az „iszlám borának” is nevezik (Rudnay, 1976).

A kávé őshazája Etiópia, azonban a pörkölt-örölt kávéból készített ital fogyasztását Jemenben jegyezték fel először, illetve az első termesztésről szóló adatok is innen származnak, teraszos gazdálkodás formájában. Később a kávézás szokását mohamedán zarándokok vitték magukkal Mekkába és Medínába, innen terjedt tovább a kávé fogyasztása az egész Közel-Keletre. Később a kávétermesztés megjelent Arábiában és Egyiptomban is, ahol a kávé („kahweh”) fogyasztása pedig mindennapi szokássá vált (ineedcoffee.hu, 2016).

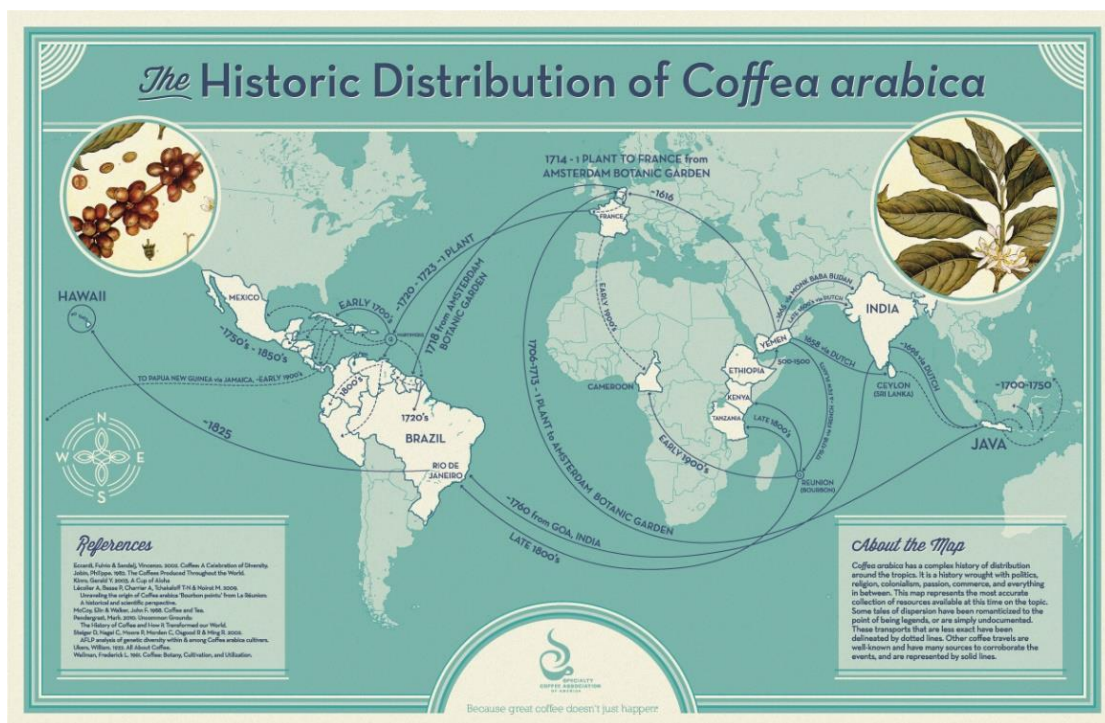
#### 1.1.1 A kávé elterjedése

A kávé termesztése és kereskedelme az Arab-félszigeten kezdődött meg, a 15. században elterjedt az egész jemeni körzetben, a 16. századra már ismerté vált Perzsiában, Egyiptomban, Szíriában és Törökországban (ncausa.org, 2023). A 16. század elején már kialakultak és elterjedtek kávéházak arab és török területeken, 3 fő típusuk a vásári kávésbódé (helyben fogyasztás vagy a szolgák vitték el az italt a vásárlókhoz), „törzsvendég kávézó” a környékbéliek számára, illetve a gazdagabb felszereltségű és kialakítású, szélesebb vendégkörű kávéházak (Kávéházak.hu, 2007). A kávéházak hamarosan a szociális élet kedvelt központi

helyszíneivé váltak, ahol nemcsak kávéztak az emberek, de zenét hallgattak, sakkot játszottak és a mindennapi híreket vitatták meg, ezutóbbi miatt gyakran a „Bölcsesség iskolája” néven utaltak rájuk (ncausa.org, 2023).

A kávéházak elterjedését és a kávéházba járást a vallási vezetés alapvetően ellenezte. Véleményük szerint a kávéfogyasztás egészségtelen és az iszlámra káros újítás volt. Azonban mivel az iszlám tiltotta az alkohol fogyasztását, a kávé könnyedén az iszlám borává vált (Kávéházak.hu, 2007).

A kávé az arab területek számára pedig új bevételi forrás lett, mivel a fűszerkereskedelemből származó bevételek nagy részétől elestek a portugál felfedezők miatt. Ezért a kávé csempészetét halállal büntették, igyekeztek megtartani a monopol helyzetet az éghajlat kihasználásával (Kávéházak.hu, 2007). A kávé elterjedésének útvonalát a következő kép szemlélteti:



1.kép: A kávé elterjedése (Forrás: Tót, 2015)

Az európai elterjedése annak köszönhető, hogy a Közel-Keletről Európába érkező utazók egy szokatlan fekete ital hírért vitték magukkal, melyet sokan gyanakvással fogadtak, még az „ördög italának” is nevezték. Az első kávészállítmányok az 1600-as évek elején érkeztek Velencébe, nem sokkal később a holland kereskedők is érdeklődni kezdtek iránta (inneedcoffee.hu, 2016). Egy legenda szerint VIII. Kelemen Pápának köszönhető, hogy a kávé el tudott terjedni Európában, ugyanis az ital megkóstolása után olyan ízletesnek találta, hogy pápai engedélyt

adott a fogyasztására. A kávé hamarosan elkezdte felváltani a bort és a sört, mint reggeli ital, mivel általa az emberek energikusabbak, éberebbek lettek és ez jó hatással volt a munkájuk minőségére (ncausa.org, 2023). Az első kávéházat Velencében alapították, ahová az első kávészállítmány is befutott: „La Bottega del Caffé” néven, ezt követően pedig a kávéházak gyorsan terjedtek Európában is és a társadalmi tevékenységek, a kommunikáció központjává váltak (ineedcoffee.hu, 2016).

A 17. század közepére Londonban több, mint 300 kávéház üzemelt. Vonzották a hasonló gondolkodású embereket: mecénásokat, kereskedőket, fuvarosokat, brókereket, művészeket, ezáltal a kultúra mellett az üzleti életben is központi szerepet kezdtek betölteni (kavefolt.hu, 2023).

A 18. század elejére a hollandok Indonéziában, a franciák Martiniqueban, a spanyolok a Karib-tenger egyéb térségeiben, Közép-Amerikában és Brazíliában létesítettek kávéültetvényeket. A 19. és 20. század során az egész világon elterjedt, közkedvelt élvezeti cikk lett a kávéból (ineedcoffee.hu, 2016).

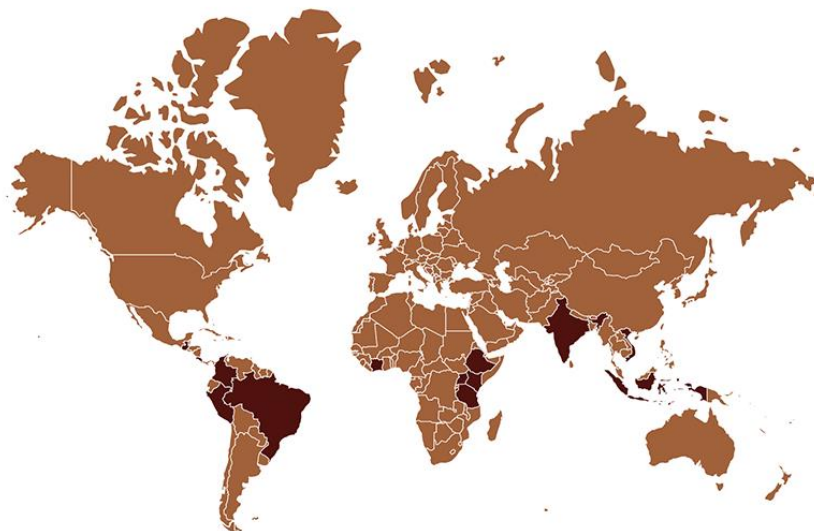
Hazai vonatkozásban a mai napig mindenki által ismert híres kávéház a Pilvax, melyet a 19. században alapítottak.

## **2.2 A kávé fajtai, termesztése és pörkölése**

A kávénövény esetében több fajt is tartunk számon, igaz kevés lett igazán ismert világszerte. A legfrissebb adatok alapján 124 termesztett *coffea*-fajt ismernek ténylegesen a kutatók, valamint vadon növekedő kávéfajok is léteznek. Fogyasztási célból csak a *Coffea Arabica* és a *Coffea Canephora* féléket termesztik, így 2 fő fajt különböztetünk meg: *arabicát* és a *robustát*. Mindkét fajnak vannak különböző alfajai, típusai (Moldvaer, 2014).

A kávéövbe közel 80 ország esik bele, ebből körülbelül 50 termel és exportál is kávé. A földrajzi elhelyezkedésnek és kulturális szokásoknak megfelelően eltér a növénygondozás és a kávészemek feldolgozásának módja:

- *Arabica* termelés: Etiópia, Kenya, Tanzánia, Costa Rica, Guetamala, Brazília, Kolumbia, Peru, India, Indonézia
- *Robusta* termelés: Burundi, Elefántcsontpart, Tanzánia, Uganda, Brazília, India, Vietnám



2. kép: Kávétermelő országok a világtérképen

(Forrás: ineedcoffee.hu, 2016)

### 2.2.1 Fajai és termesztése

Ahogy azt a fenti felosztásból láthatjuk, kétféle kávéfajt különböztetünk meg, az *arabica*-t (*Coffea arabica*) és a *robusta*-t (*Coffea canephora*).

A *Coffea arabica* magasabb minőséget képvisel a *robusta*-nál, azonban termesztése is nagyobb fokú gondosságot igényel. Az *arabica* kávécserjék a 900 méter feletti trópusi területeken fejlődnek ideálisan, ebben a környezetben kapják meg ugyanis a megfelelő tápanyagmennyiségben bővelkedő talajt, a 15-24 °C közötti hőmérsékletet, valamint itt jutnak ahhoz a nagy mennyiségű és egyenletes eloszlású csapadékhoz, mely nélkülözhetetlen a tökéletes fejlődéshez. Mindezek ellenére az *arabica* az elterjedtebb típus, a világkereskedelemben forgalmazott kávé mennyiség 75%-át teszi ki. Kilenc hónap alatt érik meg a termés, melyet kézzel szüretelnek le, hogy csak az optimális érettségű bogyók kerüljenek később a gépi feldolgozás fázisába, de egy töről akár 5 kg kávébabot is be lehet takarítani. Az *arabica* kávészemek hosszúságuk és laposak, 0,3 és 1,5 százalék közötti koffeintartalommal rendelkeznek (ineedcoffee.hu, A kávé típusai, 2016). Az *arabica* az első kávéfaj, melyet termesztetni kezdtek, valamint elnevezése hazájából, Alsó-Arábiából származik. Íze lehet csokoládés, gyümölcsös, virágos és karamellás. Az értékesített kávék címkéin a „single origin” felirat pontosan behatárolható termelőt és termőterületet jelzi, illetve a „100% arabica” jelzésértékű, hogy nem tartalmaz *robusta*-t a kávékeverék (kavefolt.hu, 2023).



3. kép: arabica és robusta kávészemek közötti különbség  
(Forrás: kavefolt.hu, 2023)

A *robustát* külleme alapján könnyedén meg lehet különböztetni az *arabicától*, mivel a *robusta* szemek kisebbek és gömbölydedek, ráadásul a bab közepén egy rést is találhatunk. A *robusta* a második leggyakrabban termesztett kávéfaj a világon, az *arabicánál* igénytelenebb és ellenállóbb, jól tűri az akár 24-30 °C-os hőséget és a nagy páratartalmat. Termőterülete a 900 méter alatti trópusi síkságokon optimális. A sárgásszürke színű termés érési ideje 10-11 hónap, ezután szüretelik, egy töről akár 8-10 kg kávészemet gyűjtenek össze. A 1,5 és 2,7 százalék közötti koffeintartalommal rendelkező *robustához* jellegzetességei miatt olcsóbban lehet hozzájutni, így terjedhetett el a kávéfogyasztás szélesebb társadalmi rétegek körében is (ineedcoffee.hu, A kávé típusai, 2016). A *robusta* nagyobb koffein- és savtartalommal rendelkezik, viszonylag keserű az íze, ezért instant kávé, espresso és őrölt kávék töltő anyagaként is használják (kavefolt.hu, 2023).

A *koffeinmentes kávé* valójában a fentebb említett két faj kezelt változata: a kávészemeket 4 féle módon tudják „koffeinmentessé” tenni: vízben, vízbe kevert oldószerekkel (metilén-klorid vagy etil-acetát) direkt vagy indirekt módon, illetve víz és szuperkritikus szén-dioxid alkalmazásával. Ezekkel az eljárásokkal a koffein 97%-a kivonható a kávébabból, így egy csésze kávé csupán 2 mg koffeint fog tartalmazni, egy átlagos csésze kávé fogyasztva ehhez viszonyítva 65-95 mg koffeint juttatunk a szervezetbe (ncausa.org, 2023).

### 2.2.2 Pörkölési módok

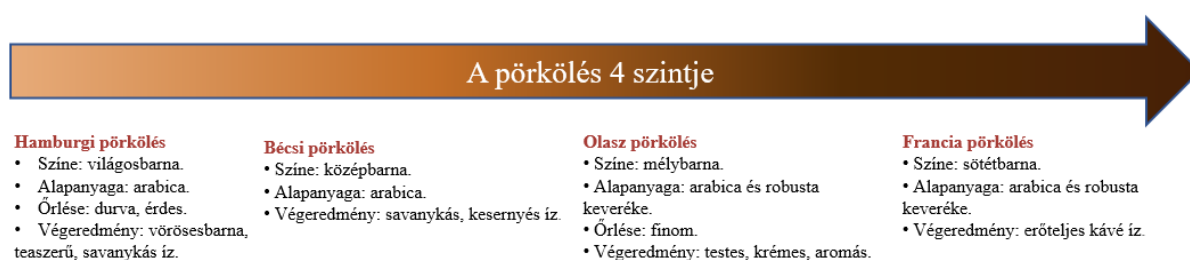
A kávé termesztése, ahogy korábbiakban írtam, területenként és nemzetenként eltérő, azonban egy dolog megegyezik: mivel a kávészemek nem egyszerre érnek be, így a szüretelés mindenhol kézzel történik. A kávébabokat szüret után nedves vagy száraz kezelésnek teszik ki. A nedves kezelés költségesebb és bonyolultabb, ezért jellemzően az aromásabb típusoknál alkalmazzák.

A kávészemekben körülbelül 1000 féle ízaroma található, azonban ezek csak megfelelő kezelési folyamat során jönnek elő, hiszen a zöld kávébab szinte íztelen. A pörkölés egy lassú hevítési folyamat, s az egyes fajok jellegzetességeit a pörkölés egyedisége hozza elő. A pörkölési profilok eltérnek a: használt hőmérsékletben, és a szükséges időben, illetve abban, hogy a kávépörkölés során hogyan változik a hőmérséklet (beanlight.hu, 2023).

A pörkölés során fizikai- és kémiai változások mennek végbe:

„*Fizikai változások*: súlycsökkenés, melynek oka, hogy a nedvességtartalma az eredetinek körülbelül 15-18 százaléka lesz, hiszen nagyobb víztartalom esetén nem lehet őrölni. A leglátványosabb azonban a méretbeli változás, majdnem 50 százalékkal megnő a szem, a szénhidrátok bomlása során keletkező szén-dioxidképződés miatt.

*Kémiai változások*: illat- és aromaanyagok keletkezése, színváltozás következik be. A szénhidrátok karamellizálódásakor a cukrok lebomlanak, és kondenzációval új molekulákká egyesülnek. A cukrok, és a pirolíziskor keletkező aminocsoportok között megy végbe a Maillard reakció, ez a két folyamat okozza a barna szín kialakulását. A babkávében hozzátétlegesen kétezer vegyi anyag van, ezek átalakulnak, lebomlanak, és aromavegyületek, alkoholok, aldehidek, ketonok, észterek, gyűrűs nitrogén vegyületek – amik keserűséghez járulnak hozzá -, zsírsavakból pedig illóolajok keletkeznek, ami a pörkölt kávé felszínén megmutatkozhat. A nyers kávéban a koffein csersavhoz van kötve, nagy része a pörkölés alatt válik szabaddá; nő a mennyisége, csökken viszont a trigonellin és a klorogénsav, melyek hő hatására lebomlanak” (Réz, 2020).



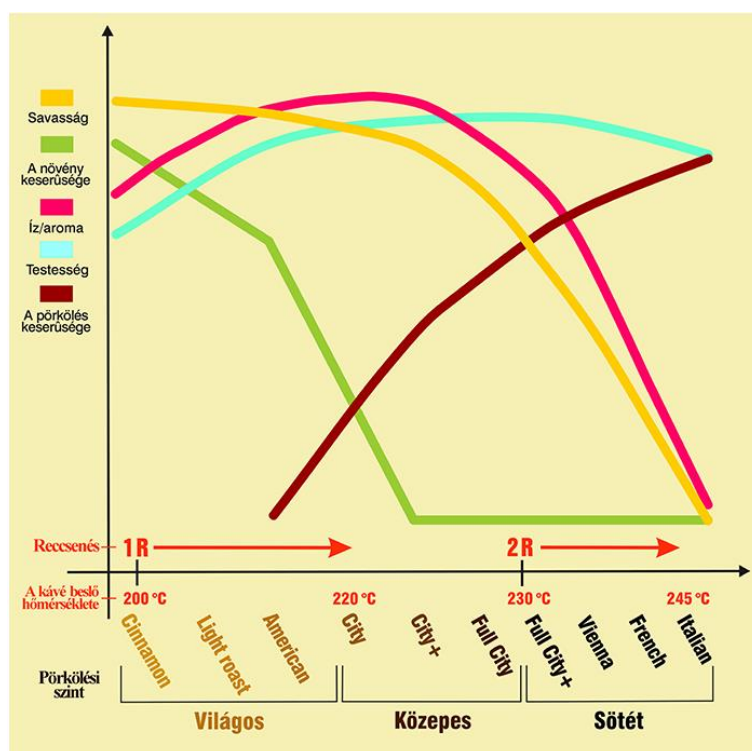
1. ábra: Pörkölési szintek

(saját szerkesztés ineedcoffee.hu (2016) forrás alapján)

A kávépörkölés során figyelembe kell vennünk a savasságot, ami nem megegyező a savanyú ízzel. A finom savasság különleges ízt teremt. A pörkölés célja elérni az egyensúlyt a savasság és testesség, valamint a keserűség és édesség között. A kávéban megtalálható 100 különféle sav

fontos szerepet tölt be az ízvilág kialakításában, a savasság szintje fordítottan arányos a pörkölési idővel (beanlight.hu, 2023).

A pörkölési szintek alakulását a következő összefoglaló ábra mutatja be (2. ábra), melyen látható, hogy a pörkölési folyamat során milyen hőmérsékleten, milyen folyamatok mennek végbe. A korábban bemutatott ábrával összevetve itt is látható, hogy számos besorolás lehetséges a pörkölési módok tekintetében. Ugyanakkor az ábrán feltüntetett „reccsenési szint” egy korábban még nem említett mutató, amely a pörkölés során megkülönböztet első és második reccsenés kezdetét és végét, illetve a két reccsenés közti időt.



2. ábra: Pörkölési szintek és pörkölési folyamat kapcsolata a meghatározó jellegek tekintetében (Forrás: letsroastcoffee.com, 2023)

## 2.3 A fogyasztható főzött kávék típusai

A kávézás, mint élvezeti tevékenység széles körben elterjedt, és megszámlálhatatlan lehetőséget kínál a fogyasztók számára. Több módon is osztályozhatjuk a fogyasztásra alkalmas kész végterméket: kategorizálhatjuk a főzési mód, a típus, a koffeintartalom, az elérhetőség alapján.

Azonban, ha szigorúan vesszük, két alaptípust különböztethetünk meg, hagyományos és alternatív kávéfőzési módokat, hisz végeredményben az alapanyag minősége, az elkészítés

módja és a kávé-víz arány határozza meg a kávéital alap ízélményét, ezután lehetőségek további széles skáláját már csak a képzelet határozza meg, a további adalékok tekintetében.

A hagyományos főzési mód alatt a magyarok által jól ismert „kotyogós” kávé, vagy a valamilyen automata géppel készült espressot értjük, míg az alternatív módok közé soroljuk a csepegtetéssel készült kávékat, a dugattyús („french press”) kávékat, a szifonkávét, vagy a különböző nemzetek által használt technikákat, mint például a török kávé. Az alternatív módok kiegészítéseként említhetjük meg az instant kávékat, a párnás- illetve kapszulás kávékat. Manapság egyre szélesebb választékban jelennek meg a boltok polcain az előre dobozolt, úgynevezett „to go” kávék is.

### 2.3.1 *Hagyományos módok*

- „Kotyogós” kávé: Hazánkban mind a mai napig talán ez a legelterjedtebb kávéfőzési mód: a víz alulra kerül, e fölé rakjuk a kávékat, majd mikor a forró víz átréselődik a kávérétegen, a kávéfőző legfelső részéből tudjuk kiönteni a kész kávékat. Érdemes vigyázni, hogy ne égessük meg a kávékat, mert az nemcsak az aromáját rontja, de egészségünknek sem tesz túl jót (ineedcoffee.hu, 2016).
- Espresso: A kávéfogyasztók többsége az espresso (olasz eredetű) híve. Az espressokávé elkészítése során a 80-92 °C-os víz 9 bar nyomással préselődik át a nagyjából 7 g őrölt kávéra, az eredmény 25-35 ml főzet. A klasszikusnak tekinthető espresso típusú kávéfőző gépek rendelkeznek egy hátsó víztartállyal és vízmelegítővel, szivattyúval és nyéllel ellátott (kávé)szűrőtartóval, melynek az alján található nyíláson keresztül folyik le a kávé az aláhelyezett csészébe. Léteznek emellett más espressogépek is. A „nyeles”, illetve „karos” espresso kávéfőzők összetett technológiája már sokkal jelentősebb hozzáértést igényel. Számos automatikus gépet is gyártottak már annak érdekében, hogy a kávéfőzés gyorsabb és kényelmesebb tevékenység legyen. A megfelelő minőségű kávéból a fenti paraméterek betartásával készített espresso



tetején 2–4 mm vastagságú, hosszabb ideig megmaradó sűrű krém (crema) képződik (ineedcoffee.hu, 2016).

### 2.3.2 Alternatív módok

- Dugattyús, vagy „french press”: Átlagosnál durvábbra őrölt kávé szükséges hozzá. A frissen őrölt kávé az üveghenger aljára helyezük, majd annyi forró (nem forrásban lévő) vízzel felöntjük, amennyi kávé szeretnénk kapni a folyamat végén. Ezután 4 percig hagyjuk állni, majd kanállal leszedjük a tetején képződött habot, illetve kisebb darabkákat, amik eddig nem merültek a henger aljára. Megint várunk, legalább 5-7 percet, majd lassan, a kávé tetejéig, nem teljesen lenyomva, belehelyezzük a szűrőt, és már önthetjük is a csészénkbe az elkészült kávékat (ineedcoffee.hu, 2016).
- Aeropress: Ez egy új, olcsó és ötletes kávéfőzési technika: ötvözi a kávégépek magasnyomású technológiáját a filteres technológiával. Egy műanyag henger aljára szűrőt vagy papírfiltert teszünk, majd kávé és forró vizet teszünk bele. A french press-hez hasonló dugattyú segítségével légbuborékot és ezáltal nyomást képzünk, ezáltal átpréseljük a vizet a filteren és a frissen főzött kávé már fogyasztható is (coffeein.hu, 2017).
- Török kávé: Ez a legrégebbi kávékészítési módszer: a pörkölt kávé többször átdarálják, amíg az megfelelő finomságú nem lesz, majd egy hosszú nyelű, sárgaréz edényben egy kis cukorral együtt elkezdik főzni. Egy csésze vízhez egy teáskanálnyi őrölt kávé használnak. Még mielőtt a kávé felforrna, leveszik a tűzről és rögtön csészékbe öntik. A fogyasztás előtt várni kell egészen addig, amíg a zacc leülepedik az ital aljára, ehhez egy csepp hideg vizet szoktak használni, ami felgyorsítja az ülepedést (ineedcoffee.hu, 2016) (fleiszlili.wordpress.com, 2023).
- Instant kávé: Először a kávészemekből pörkölés után gőz és meleg víz segítségével kivonják az oldható anyagokat, míg a kávé ízesítőanyagait még a vízgőzös kezelés előtt kivonják és



félreteszik. Az oldatot tömörítik és fagyasztva szárítják. A fagyott oldatból a vizet egy nagy vákuum alatt eltávolítják, így marad vissza a szilárd kávékivonat. Mielőtt a kávé – oxigénmentes környezetben, nitrogén vagy szén-dioxid alatt – becsomagolnák, a korábban kivont ízesítőanyagokat újra a kávéhoz adják, azonban így készített kávé minősége nem éri el a valódi, főzött kávéét (ineedcoffee.hu, 2016). Ide sorolhatjuk még az „automatás” kávéfőzőket is, hiszen ezek az érmével működő gépek is instant kávéét készítenek leggyakrabban.



- **Filteres kávé:** A filteres kávéfőzők esetében a filterbe tett őrölt kávéra kell önteni a forró vizet (vagy automata gép esetében a víztartályba kell tölteni a vizet), és hagyni, míg a folyadék lecsöpög. Az eredmény nem fogja megközelíteni azt az érzést és kávéerősséget, amit egy kávégéppel érhetünk el, hiszen ezzel a módszerrel egyáltalán nem képződik nyomás, pedig emiatt kerülnek a kávéitalba a jellegzetes aroma- és ízanyagok (ineedcoffee.hu, 2016).
- **Kapszulás kávé:** A kapszulák egyesével 6-8 gramm kávéét tartalmaznak. A kávékészítés első folyamataként a gép lyukakat szűr a kapszula két végén, majd kiemelkedően nagy (12-20 bar) nyomással forrásban lévő vizet présel át rajta, ettől lesz a kávé igazán krémes és telt aromájú. A kávéfőzés után, a kávézacc a kapszulában marad, és a gép újbóli kinyitásával az előző, már teljesen kiszáradt kapszula egy gyűjtőedénybe esik, amit később egy mozdulattal kivehetünk a gépből. A hagyományos gépekkel szemben sokkal higiénikusabb és sokkal gyorsabb is. Egy espresso, vagy egy hosszú kávé, akár cappuccino elkészítése nem vesz igénybe 15 másodpercnél több időt (kapszulaskave.hu, 2016).
- **Darálós otthoni kávéfőző:** Ezen kávékészítési alkalmaság a felhasználó számára számos beállítási lehetőséget kínál. Az előre pörkölt kávébabok betöltése után a gép a kiválasztott, akár 12 fokozatú finomságúra őrli a kávészemeket, durva őrleménytől kezdve egészen finom porszerű állagig, valamint a



kávé-vízmennyiség arány beállításával a kávé erőssége is megválasztható. Egyes modellek akár egyidőben két kávé elkészítésére is alkalmasak, valamint tartalmazhatnak akár beépített tejadagolót és tejhabosítót, ami által egy gombnyomásra akár barista minőségű kávékölteményt készíthet magának az otthoni felhasználó (epfo.hu, 2023).

Az elkészítési módok mellett számos további kávétypust alakítottak ki a világ különböző baristái, az olaszok ezt különösképp tökélyre fejlesztették, és számos olasz kávéfajtát kísérleteztek ki. Példaként felhozhatjuk a világhírű Starbucks® vagy a Magyarországon híres Cafe Frei® kávézók itallapját is. Egyes gépek, mint a kapszulás kávéfőzők, vagy egyéb komplexebb otthoni kávégépek képesek az összetettebb kávétypusok elkészítésére is, így manapság nem szükséges szakértelem a kávé-különlegességek megalkotásához az otthonunkban sem.

#### A világszerte legismertebb kávétypusok a következők (Csíki, 2018):

- **Espresso** – 6,5-7,5 g kávé, a főzési ideje 20-30 másodperc, mennyisége 22,5-27,5 ml
- **Ristretto** – hasonló, mint az espresso, de kisebb mennyiségű vízzel készül
- **Doppio** – dupla espresso egy csészében
- **Espresso Macchiato** – habosított tejjel készült espresso
- **Lungo, caffè grande** – hosszú espresso, több vízzel
- **Caffè' Latte** – espresso forró tejjel (vagy forró tejhabbal)
- **Rövid Macchiato** – espresso tejhabbal és a kávé habjával a tetején
- **Hosszú Macchiato** – dupla espresso, tejhabbal és a kávé habjával a tetején
- **Latte Macchiato** – kávé, tej és tejhab, magas pohárban felszolgálva
- **Cappuccino** – azonos mennyiségű kávé (espresso), tej és tejhab
- **Americano** – espresso és egy adag forró víz
- **Espresso con panna** – espresso tejszínnel
- **Caffè corretto** – espresso, kis adag pálinkával gazdagítva.



4. kép: Kávétypusok összetevői és aránya (Forrás: pinterest.com, 2023)

## 2.4 A kávéfogyasztás előnyei és hátrányai

A kávéfogyasztás az egyik legmegosztóbb téma a világon. Sokan el sem tudják képzelni a reggeli rutint a koffeintartalmú italuk nélkül, mások azt vallják, hogy a kávé fogyasztása rendkívül egészségtelen szokás, főleg nagy mértékben. Számos kutatás és orvosi szakvélemény született már a témában, azonban ezek gyakran ellentmondanak egymásnak.

A felmérések alapján a világ lakosságának kb. 80%-a fogyaszt valamilyen formában koffeint étel vagy ital formájában (elsősorban kávé, tea és kakaó révén), ezért kiváló kutatási alapot ad a kávéfogyasztás vizsgálata. Egy európai ember átlagos kávéfogyasztása 5,1 kg/év, hasonlóan az Egyesült Államokéhoz (Bae, Park, Im, & Song, 2014). A kávénak a koffein révén élénkítő hatása van a szervezetünkre, fogyasztás után 40-45 perc alatt szívódik fel és körülbelül 3 óra múltán távozik a szervezetből (Maróti, 2012).

A kávé- és ezáltal a koffeinfogyasztás tekintetében vannak jól érzékelhető és hosszú távon kifejtett előnyös hatások. A kávé kémiai elegyek összetett keveréke, mint szénhidrátok, lipidek, nitrogéntartalmú vegyületek, vitaminok, ásványi anyagok, alkaloidok és fenolos vegyületek (Bae, Park, Im, & Song, 2014). A koffein serkenti az idegrendszert azáltal, hogy blokkolja az agy adenzinkötő helyeit (receptorait), így fenntartja az éberséget. Ez a folyamat befolyásolhatja a vérerek összehúzódását is, ami egyben magyarázza a koffein fájdalomcsillapító hatását, így a széleskörű gyógyszeripari felhasználását is (Bíró, Antal, & Szász-Győző, 2009.). Továbbá megszünteti az álmoságérzetet, gyorsítja az agyműködést és javítja a koncentrációképességet, azonban nem szabad figyelmen kívül hagyni, hogy nem helyettesíti a pihenést és alvást (Maróti, 2012).

A kávéfogyasztás hosszútávú előnyei, hogy a kávénak bizonyítottan magas az antioxidáns és B-vitamin tartalma, valamint ásványi anyagok közül a kálium, magnézium, mangán, kalcium, foszfor-foszfát és kénszulfát található meg benne. Csökkenti a nátrium és víz visszatartást, ezáltal enyhe vízhajtóként alkalmazható. Az emésztőnedvek és sósav termelését fokozza, így segíti az emésztést (Réz, 2020). Jótékony hatással van az öregedési folyamatok megelőzésére, a szellemi frissesség megtartásában segít, valamint rákos megbetegedések, 2. típusú cukorbetegség, Parkinson-kór és májcirrózis betegséggel szemben is védőhatást eredményez (Bíró, Antal, & Szász-Győző, 2009.).

A negatív hatásokat tekintve figyelembe kell vennünk, hogy a tudományos vizsgálatok elsősorban a koffeinfogyasztás és egészség kapcsolatát vizsgálják. A koffeinbevitel kapcsolatban lehet egyéb életmódbeli, táplálkozási szokásokkal, mint például a dohányzás.

Ebben a tekintetben nehéz elkülöníteni a koffein valódi hatásait az egyéb tényezőkétől (Bíró, Antal, & Szász-Győző, 2009.).

A kávé és ezáltal elfogyasztott koffein azonban igazoltan enyhe vérnyomás emelkedést és gyorsuló szívverést okoz, ellazítja a hörgőket, kissé növeli a gyomorsavtermelést, gyorsítja az anyagcserét és fokozza a vízhajtó hatást. Ezen utóbbi befolyásolja a szervezetből távozó kalcium mennyiségét a vizeleten keresztül, ami nagymértékű fogyasztás mellett akár csonttritkuláshoz is vezethet (Bíró, Antal, & Szász-Győző, 2009.).

A koffein képes átmenni az emberi placentán, ezáltal hasonló koncentrációban jelenik meg a magzatban és az anyában, ez pedig okozója lehet spontán vetélésnek vagy károsodást eredményezhet a magzat növekedésében (hellovidek.hu, 2021).

Egy csésze kávé általában 95 mg koffeint tartalmaz. Egy átlagos felnőtt számára javasolt maximális fogyasztás 400 mg/nap, várandós- vagy szoptató nők számára legfeljebb 200 mg/nap. A gyermekeknél idegességet, szorongást okozhat, ezért a legmagasabb napi koffeinfogyasztást számukra 100 mg/nap mennyiségben határozták meg (Caffeine, 2020).

A kávé sokszor okolják a gyomorsav termelődésének fokozásáért, ugyanis a pörkölés közben le nem bomlott klorogénsav ingerli a gyomrot. Továbbá észak-európai országokban összefüggést találtak a koffeinfogyasztás és a vér megemelkedett össz-, valamint káros LDL-koleszterin szintje között, azonban ezt a skandináv területeken alkalmazott kávéfőzési technikák indokolhatják.

A túlzott koffeinfogyasztás növeli a szív-koszorúérbetegség és szívritmuszavar kialakulásának lehetőségét, illetve nagymértékű fogyasztása nem javasolt máj- és vesebetegeknek, szív- és érrendszeri betegségben, magas vérnyomásban szenvedőknek, illetve szorongásos tüneteket produkálóknak (Bíró, Antal, & Szász-Győző, 2009.).

A sport és koffeinfogyasztás összefüggéseit vizsgálva az eredmények azt mutatják, hogy a rendszeresen koffeint fogyasztó sportolóknak érdemes a versenynap előtt egy héttel csökkenteni a bevitt mennyiséget, és csak közvetlenül a verseny előtt fogyasztani. Egy vizsgálat során kimutatták, hogy a 300 és 600 mg koffeint fogyasztó sportolók teljesítménye nem tér el jelentős mértékben, tehát a sporteredményekre nincs eltérő befolyással, ha jelentősen több élénkítőszerrel alkalmaznak. Mindemellett a túlzásba vitt fogyasztás dehidratálhatja a szervezetet, ezzel akár csökkentve a szervezet teljesítményét (Bíró, Antal, & Szász-Győző, 2009.).

Napjainkban egyre gyakoribb a zöldkávé, mint fogyasztószer alkalmazása. A zöldkávé (vagy pörköletlen kávé) kivonata (GCE) hatással van a hasnyálmirigy amiláz és lipázok termelésére, növeli azt, ezáltal befolyásolva az anyagcserét (Pimpley, Das, Gurusiddhaiah, & Murthy, 2023). A zöldkávékivonat (GCE) antioxidánsokat (klorogénsavakat) tartalmaz, ezáltal előnyös egészségügyi hatású. A pörkölés kémiai hatásokat eredményez, ezért néhány eltérő tulajdonsággal rendelkezik a pörkölt, illetve pörköletlen kávébabból készített étel vagy ital. A kutatók a klorogénsavak jótékony hatásának tulajdonítják testtömegcsökkentő képességét: felgyorsítják az alanyanyagcserét, csökkentik a koleszterin és triglicerid szintet és az elhízáshoz kapcsolható hormonszinteket (medicalnewstoday.com, 2020).

## **2.5 Korábbi kávéfogyasztási szokások felmérések eredményei**

A magyarországi kávéfogyasztás kutatása igencsak gyakori téma, akárcsak a világszintű vizsgálatok és kimutatások. A diplomadolgozatomban során én kifejezetten a magyar emberek kávéfogyasztási szokásait kívánom vizsgálni, hogy milyen gyakorisággal isznak kávé, mik a jellemző preferenciák elkészítési módra, típusra, a nem, korosztály és anyagi ráfordítási hajlam tekintetében.

Korábbi kutatások, melyek eredményeit ebben a fejezetben ismertetem, egyes esetekben koffeinfogyasztás témakörében, máshol a fogyasztási szokások változásaiban készültek, azonban mind megegyeznek abban, hogy a magyarországi kávéfogyasztási kultúra átalakulóban van.

A kávé mellett számos más ital is tartalmaz koffeint, így ezek versenytársnak tekinthetők. A legnépszerűbb ilyen italok a tea, kóla és az energiatital. Ezek közül az energiatital emelkedik ki leginkább, mely esetében a fogyasztók megosztottsági aránya nagy, azonban mégis a kávé legnagyobb versenytárs termékének tekinthető (Berencsi & Fehér, 2020).

Hazánkban a rendszerváltást követően változás történt a gazdaságban, társadalmi struktúrában, az életmódban és a fogyasztási szokásokban is. Magyarország jellemzően őrölt-pörkölt kávé fogyasztó ország volt, azonban napjainkra erősödik az instant piac, azon belül pedig az instant specialitások területe. A magyar kávépiac meglehetősen oligopol, azaz viszonylag kevés szereplő van jelen, ennek ellenére erős versenyhelyzet alakult ki. A fiatalok fogékonyak az újdonságok iránt, ezért a gyártók folyamatosan innovatív, új termékeket vezetnek be. (Letenyei & Papp, 2006).

Korunk fogyasztói szokásaival párhuzamosan a kávéfogyasztásban is trendek alakultak, alakulnak ki: a mai felgyorsult világban az emberek igyekeznek minimálisra csökkenteni a konyhában töltött időt, ezt segítik elő a könnyen kezelhető, különféle funkciók ellátására képes konyhai gépek és azon termékek, amelyek könnyen és gyorsan elkészíthetők.

A kávéfogyasztási trendek tekintetében a magyarországi fogyasztás enyhe mértékben, de folyamatosan növekszik. Ez az életszínvonal javulásának is betudható, ami által a kávé egyre kevésbé számít luxuscikknek. Ösztönzőleg hatnak az új ízek és újabb felhasználási formák, illetve a cégek erős márkáépítő tevékenysége is befolyásolja a vásárlókat. Míg az éves fogyasztás 2006-ban 2,7 kg/fő/év volt (Letenyei & Papp, 2006) ez 2018-ra évi 3,1 kg-ra növekedett (Oláh & Mihály-Karnai, 2021).

A magyar kávéfogyasztásra leginkább az olasz és a bécsi kávékultúra van hatással. Az olasz kávékultúra fő jellemzői, hogy *robusta* kávé használják, mely erősebb, karakteresebb ízű kávé eredményez, fogyasztása általában „gyorsan”, a pultnál történik. Ezzel szemben a bécsi kávékultúra az *arabica* típust kedveli, kellemesebb, alacsonyabb koffein tartalmú, „fogyaszthatóbb” kávé, amelyet az ember egy kávéház kényelmében, vagy egy cukrászdában fogyasztva igazán kiélvezhet. (1.táblázat)

| OLASZ KÁVÉKULTÚRA<br>(ITALIAN COFFEE CULTURE)                                                                                        | ÖSSZEHASONLÍTÓ JELLEMZŐ JEGYEK<br>(COMPARISON – CHARACTERISTICS) | BÉCSI KÁVÉKULTÚRA<br>(VIENNESE COFFEE CULTURE)                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| robusta<br>→ erősebb (stronger)<br>→ magasabb koffeintartalmú (higher caffeine content)<br>→ karakteresebb ízű kávé (more character) | KÁVÉFAJTA ÉS JELLEMZŐI<br>(COFFEETYPE AND ITS CHARACTERISTICS)   | arabica<br>→ alacsonyabb koffeintartalmú (lower caffeine content)<br>→ lágyabb ízvilágú (lighter taste)                                                                                                                                             |
| erős pörkölés (strong roasting)<br>→ olajtartalom (oil content)<br>→ intenzív aromagazdagság (intensive aroma)                       | PÖRKÖLÉS ÉS KÖVETKEZMÉNYE<br>(ROASTING AND ITS CONSEQUENCE)      | alacsonyabb hőmérsékleten pörkölt (lighter roasting)<br>→ megőrzi az arabica kávékra jellemző, savakban gazdagabb ízt (preserves acid taste which is typical for arabica coffee)                                                                    |
| habosított tejjel<br>(milk with foam)<br>(kávéval azonos hőmérsékletű)<br>→ cappuccino                                               | KÉSZÍTÉS<br>– HOZZÁADOTT KIEGÉSZÍTŐ<br>(COFFEE MAKING)           | tej + tejszín vagy tejszínhab<br>(előre édesített)<br>(milk + whipped cream)                                                                                                                                                                        |
| pultnál<br>(at the counter)                                                                                                          | KÁVÉZÁS HELYE<br>(PLACE OF COFFEE DRINKING)                      | Bécs a cukrászdák és a kávéházak városa<br>(Vienna is the city of confectioner's and coffee houses)<br>kávézás – szertartás (coffee drinking – ceremony)<br>kávékülönlegességek jól illeszkednek a süteményekhez<br>(coffee specialities with cake) |

1. táblázat: Az olasz és bécsi kávékultúra összehasonlítása (Forrás: Letenyei K. , 2006)

Réz (2020) eredményei alapján a magyar emberek zöme napi rendszerességgel fogyaszt kávé, többségük a latte (tejeskávé), espresso és a cappuccino fogyasztását preferálja a kapszulás és

3in1 kávék helyett, valamint a minőség és elérhetőség fontosabb szempont számukra, mint az ár. Emellett az is kiderült számára, hogy a megkérdezettek 41,3%-a vásárolna 20.000 Ft alatti kávéfőzőt, 37,1% mondta, hogy akár 50.000 Ft-ot is költene ilyen célra, 15,9% lenne hajlandó ennél drágább gépre beruházni, illetve 5,6% egyáltalán nem szeretne otthonra ilyen eszközt.

Egy másik kutatás szerint, amit 2010-ben közösen végzett a McCafé® és a Vatera© (Strifler, 2016) a magyarok 85%-a napi rendszerességgel fogyaszt kávé, a megkérdezettek közel fele az otthoni kávéfőzést preferálja, majd egyötödük pedig az instant italokat. A felmérésben 2000 fő vett részt, amelyben azt is kimutatták, hogy a megkérdezettek több mint fele már a boltba érkezés előtt eldönti, hogy milyen márkát vásárol és csak 26%-uk dönt helyben. A megkérdezettek 73%-a leginkább reggel kávézik, 52%-uk közvetlenül ebéd után is, illetve az álmos délutáni órákban 46%-uk szokott kávé inni. Legtöbbjük szintén ragaszkodik a munkahelyen történő kávéfogyasztáshoz (Strifler, 2018).

Oláh Bettina és Mihály-Karnai Laura 2021-es cikkében azt a nem reprezentatív eredményt jelentették meg, hogy az átlag válaszadó napi 2-3 csészével fogyaszt, körülbelül 10% aki 4-5 csészével iszik naponta. Az elfogyasztás helyének tekintetében az otthonra érkezett a többségi válasz. Az intenzitás tekintetében a nők és férfiak több, mint fele az 5-7-es erősségű (10es skála) kávé kedvelte, míg az 1-4es erősséget a nők 38%-a, a férfiak 27%-a preferálta. A vizsgálat során kiderült az is, hogy a fogyasztók egytizede egészségügyi megfontolásból (értágító hatás, vérnyomásnövelés) iszik rendszeresen kávé.

Az egészségtudatosság szempontjából funkcionális innovációs fejlődésnek tekinthető a csökkentett koffeintartalmú és a koffeinmentes kávék megjelenése a magyar piacon (Letenyei & Papp, 2006). A koffeinmentes kávé az EU-s irányelvek alapján a kávé tartalmat tekintve maximum 0,1%-ban tartalmazhat koffeint, míg az USA-ban ez megengedőbb: 3%-ban lehetséges (kavehazmagazin.hu, 2020).

A koronavírus, mint minden másra életvitelünk tekintetében, a kávéfogyasztási szokásokra is hatással volt. A Costa Coffee© 2021-es felméréséből kiderült, hogy melyek a legfontosabb szempontok az otthoni kávéfőző vásárlásakor. A felmérés során 2721 főt kérdeztek meg, ebből 2000 fő rendszeres kávéfogyasztónak vallotta magát. A válaszadók átlagosan havi 3000 Ft-ot költenek otthoni kávézásra, körülbelül 10%-uk költ 5000 Ft-nál többet ilyen célra. A vírus ellenére sokan kávéznak továbbra is a munkahelyükön, ők havonta legfeljebb 3000 Ft-ot költenek erre, illetve, ha a munkaadó biztosítja számukra a kávézási lehetőséget, nem költenek ilyesmire.

A vendéglátóhelyeken elköltött összegek elviteles italokra meghaladják a havi 3000 Ft-ot egyénenként, egy espressoért átlagosan 482 Ft-ot fizetnek a válaszadók, míg latte vagy cappuccinoért 694 Ft-ot alkalmanként. A koronavírus hatására a vásárlási szokások is átalakultak, a kitöltők nagyrésze szuper- és hipermarketekben veszi a kávé, egyötödük online webáruházban. Túlnyomó többségben a márkahűség jellemzi az embereket, derül ki a felmérésből, illetve kétharmaduk választ szemes és kapszulás kávé, és közel 50% őrölt kávé.

A koronavírus hatására a válaszadók bevallása szerint a kávéfogyasztás mennyisége nem változott, viszont az elfogyasztás helye igen. A megkérdezettek 93%-a inkább az otthoni kávézást választja az éttermi vagy munkahelyi fogyasztás helyett.

A felmérés kitért arra is, hogy milyen kávéfőzőt alkalmaznak otthon, túlnyomó többségben a kotyogós és kapszulás kávéfőzők vannak jelen. Az ár, mint kiderült kevésbé befolyásoló tényező, a válaszadók csak 7%-a mondta, hogy az eszközt az alacsony ár miatt választotta, inkább a főzött kávé minősége és gyors elkészíthetősége a fő szempont (hellovidek.hu, 2021).

### 3 ANYAG ÉS MÓDSZER

Szekunder kutatásként korábban publikált szakirodalmi-, internetes cikkekből és irodalmakból szereztem információkat a korábbi kávéfogyasztási szokásokról, ezek eredményeit viszonyításképpen felhasználtam a saját primer kutatásom által szerzett adatok összehasonlításakor. A Covid-19 (koronavírus), mint befolyásoló tényező hatását szintén vizsgálom az eredmények összevetése során.

Kutatásom alátámasztásaként primer kutatást végeztem, kérdőíves formában, ugyanis véleményem szerint, a téma komplexitása ezzel az eszközzel mutatható ki legjobban.

A kérdőívet online, Google-úrlap formában tettem közzé, szélesebb körű célcsoport elérése érdekében. A kérdőív 2022. március 23. és 2022. május 3. között volt elérhető, és kitöltési linket közösségi médiában is megosztottam, hogy nagyobb kutatási mintát szerezhessenek. Összesen 350 kitöltött kérdőív érkezett, melyek eredményei alapján a kutatási kérdéseim megválaszolhatóvá válhatnak és a feltételezéseim bizonyosságot nyerhetnek. A kitöltés önkéntes és anonim volt, 4 nyitott, 10 zárt, illetve 6 skálás (Likert-skála) kérdéssel, így pontosabb és könnyebben összehasonlítható, jól mérhető eredményekkel dolgozhattam.

Mivel a kérdőív címe is a kávéfogyasztási szokások, ezért azon kitöltők számára, akik nem fogyasztanak kávé nem nyitottam egyéb lehetőséget válaszadásra. A kérdőív 20 kérdésből állt, ebből az utolsó 4 a demográfiai adatok begyűjtésére szolgált, hogy a válaszadókat ezen adatok alapján csoportosítani lehessen. Ezáltal a háttérváltozók a kor, nem, lakhely és havi bruttó jövedelem lettek.

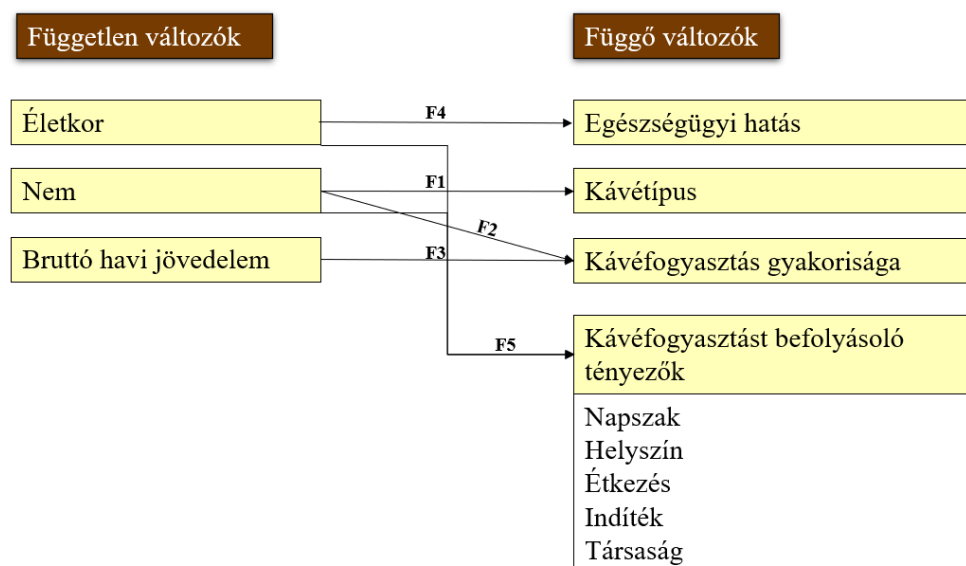
A kávéfogyasztásra irányuló kérdésekkel információt szerezhettem a megkérdezettektől, hogy hány éves koruk óta fogyasztják az élnkítő italt, milyen gyakorisággal és a napjuk melyik részében élnek vele inkább. Adatot gyűjtöttem arról, hogy milyen módon készült kávé és milyen közegben szeretnek vásárolni, illetve fogyasztani. Kitértem a kérdésekkel a kávéfogyasztás egészségügyi hatásai és a fogyasztó kapcsolatára, valamint, hogy mennyire befolyásoló számukra az anyagi tényező.

### 3.1 Kutatási kérdések

**K1:** Mi jellemzi a kávéfogyasztási szokásokat?

**K2:** Mi jellemzi a kávévásárlási szokásokat?

#### 3.1.1 Kutatási modell



3. ábra: Kutatási modell kvantitatív elemzéshez

A kutatási modellben az alapvető független változók adatait vetem össze a függő változókkal.

Az életkor szerinti csoportosítást követően a csoportoknál megvizsgálom azt, hogy ez a tényező mennyire befolyásolja az egyes fogyasztókat az egészségügyi megfontoltságban, valamint, hogy a korcsoportokra mely kávéfogyasztási tényezők a befolyásolók.

A nemek tekintetében megfigyeléseket végzek, hogy a kávé típus megválasztására hatással van-e a kitöltő neme, illetve, hogy ez befolyásoló tényezőként hat a fogyasztás gyakoriságára. Megvizsgálom, hogy a nemek között van-e eltérés a kávéfogyasztás egyéb tényezőinek tekintetében.

A bruttó havi jövedelem alapján további megfigyeléseket végzek a kávéfogyasztás gyakoriságának tekintetében.

### 3.2 Feltételezések

Feltételezéseim a kutatást megelőzőleg a következők:

**F1:** Az emberek többsége az íze vagy az élénkítő hatása miatt fogyaszt kávé

**F2:** A nem és a kávéfogyasztás gyakorisága között van összefüggés

**F3:** A bruttó havi jövedelem befolyásolja a fogyasztás gyakoriságát

**F4:** A nem hatással van a kávé típus megválasztására

**F5:** Azok, akik hosszabb ideje fogyasztanak kávé, kevésbé hajlandók lemondani a kávé fogyasztásáról, az egészségük megóvása érdekében.

Feltételezéseim felállításában segített, hogy szekunder kutatásként korábbi kávéfogyasztási szokásokról szóló cikkeket kerestem internetes formában, illetve fogyasztási szokásokat elemző szakirodalmakat és folyóiratokat használtam fel.

### 3.3 Operacionalizálás

|                                             | Mérési szint | Indikátorok                                                                                                                         | Kérdéstípus              |
|---------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Életkor</b>                              | arányskála   | 18-82 közötti egész szám                                                                                                            | Nyitott                  |
| <b>Nem</b>                                  | nominális    | Férfi<br>Nő                                                                                                                         | Dichotom<br>(eldöntendő) |
| <b>Bruttó havi jövedelem</b>                | arányskála   | 0-3 400 000 közötti egész szám                                                                                                      | Nyitott                  |
| <b>Egészségügyi hatás</b>                   | nominális    | Igen<br>Talán<br>Nem                                                                                                                | Dichotom<br>(eldöntendő) |
| <b>Kávé típus</b>                           | nominális    | Espresso<br>Ristretto<br>Doppio<br>Americano<br>Caffè latte/tejeskávé<br>Lungo/hosszú kávé<br>Capuccino<br>Latte macchiato<br>Egyéb | Dichotom<br>(eldöntendő) |
| <b>Kávéfogyasztás gyakorisága</b>           | ordinális    | Soha<br>Naponta<br>Naponta többször<br>Hetente<br>Hetente többször                                                                  | Likert                   |
| <b>Kávéfogyasztást befolyásoló tényezők</b> | nominális    | Napszak<br>Helyszín<br>Étkezés<br>Indíték<br>Társaság                                                                               | Dichotom<br>(eldöntendő) |
|                                             | ordinális    |                                                                                                                                     | Likert                   |

2. táblázat: Változók operacionalizálása

Az életkor, mint kérdés szabadon kitölthető nyitott kérdésként tettem fel, ahová a kitöltők 18 és 82 közötti egész számokat töltöttek. A nem kérdése eldöntendő formátumú kérdésként szerepelt. A bruttó havi jövedelem nyitott kérdésként jelent meg, későbbi csoportosítás céljából. Az egészségügyi hatással kapcsolatban eldöntendő válaszlehetőségeket adtam meg, abban a tekintetben, hogy befolyásoló tényezőnek tartják -e a kitöltők. A kávé típusok megválasztása eldöntendő kérdésként jelent meg, tekintve, hogy egy ember többféle típust is szívesen fogyaszt a többszörös választást lehetővé téve. A kávéfogyasztás gyakoriságát likert kérdésként tettem fel, meghatározhatóvá téve az adott személy legnagyobb preferenciáját. A kávéfogyasztás oly módon befolyásoló tényezőit, mint napszak, helyszín, étkezések, indítékok eldöntendő- és társaság, mint likert kérdéstípus szintén megjelenítettem a kérdőív során.

A primer kutatásból beérkezett adatok kiértékelését excel analysis tool-al végeztem.

## 4 EREDMÉNYEK ÉS ÉRTÉKELÉSÜK

### 4.1 Demográfiai adatok és megoszlásuk

A kérdőív 2022.03.23 és 2022.05.03 időintervallumban volt megnyitva, kitöltési időszak során 350 válasz érkezett, 258 nő és 92 férfi kitöltőtől. A kor megoszlást tekintve a kitöltők között nem volt 18 év alatti, a 18-25 éves, egyetemista korosztályba a beküldők 20%-a tartozott. A 26-29 éves, fiatal felnőttek közül került ki a válaszadók 26%-a, a középkorú felnőttek (30-45 év) jelentek meg legnagyobb, 40%-os arányban, a haladó öregedési korosztály 12%-ban vett részt és 2% a 60 feletti korosztályból töltötte ki a kérdőívet.

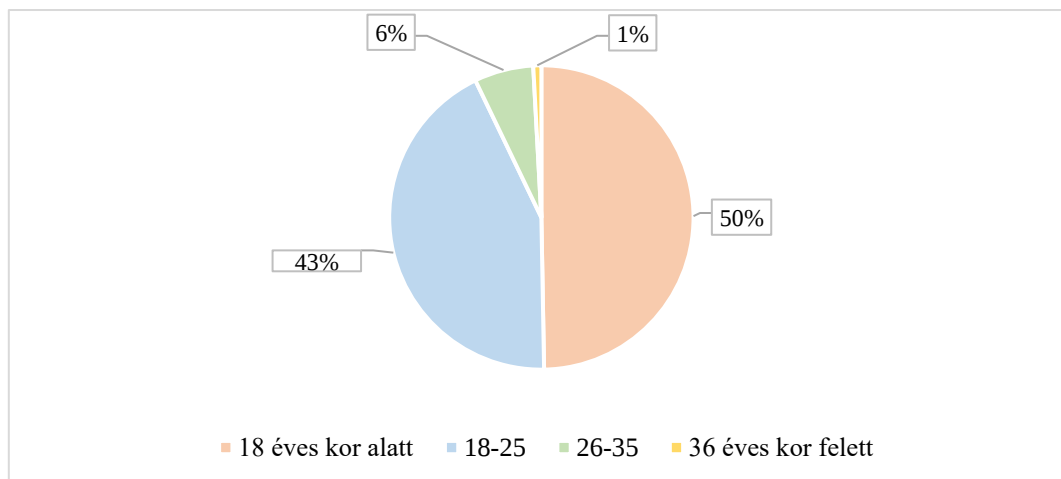
A megkérdezettek 39%-a városi lakos, 25% megyeszékhelyen és 17% a fővárosban él, 14% falun, míg 5% községben.

A 350 fő kitöltőből 82 fő nem nyilatkozott bruttó havi jövedelméről, a további 268 fő válaszait 3 csoportba soroltam:

- **1. csoport:** 200 000 Ft alatt (2022-ben a minimálbér bruttó 200 000 Ft-ban volt meghatározva)
- **2. csoport:** 200 001 – 515 800 Ft között (2022-ben a ksh.hu (KSH, 2023) adatai alapján 515 800 Ft volt a bruttó átlagkereset)
- **3. csoport:** 515 800 Ft felett

Az 1. csoportba a válaszadók 19,78%-a tartozott, a 2. csoportba 60,07%, a 3. csoportba pedig 20,15%-uk sorolható.

Bevezető kérdés volt, hogy a válaszadó hány éves kora óta fogyaszt kávé. A felmérésben résztvevők fele még 18 éves kora előtt kezdte a kávéfogyasztást, 43%-uk 18 és 25 éves kor között, 6,3% 26 és 35 éves kor között, míg kevesebb, mint 1% 36 éves kor után. Az eredményekből azt a következtetést vonhatjuk le, hogy az emberek több, mint 90%-a fiatalon vagy fiatal felnőttként kezdi fogyasztani a koffeintartalmú élelmiszer. Ezeket a megoszlásokat a 4. ábra szemlélteti.

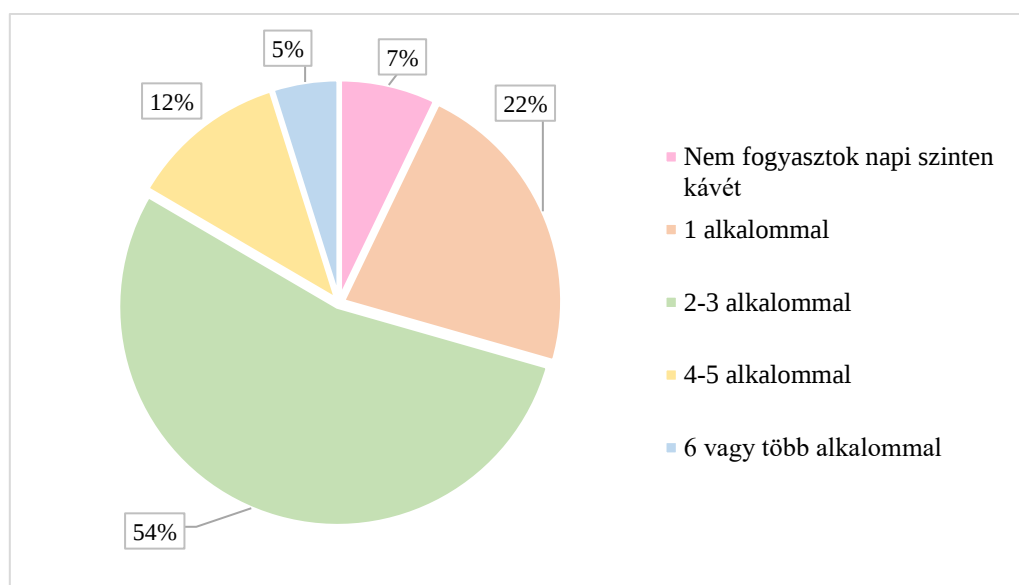


4. ábra: A kávéfogyasztás megkezdésének életkor szerinti megoszlása (% , N=350)

## 4.2 Fogyasztási gyakorisággal kapcsolatos kérdések

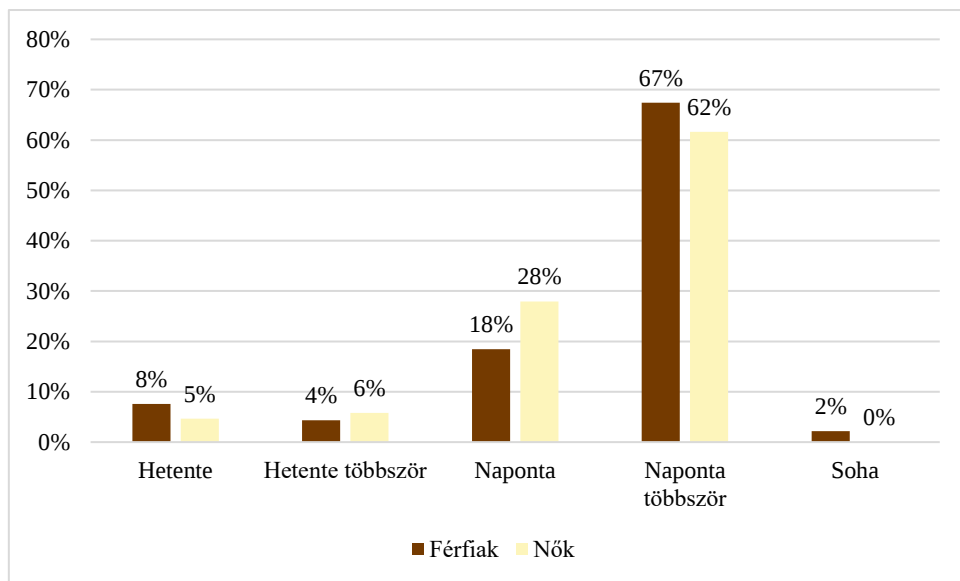
A fogyasztás gyakoriságát tekintve a kitöltők közel kétharmada napi több alkalommal iszik kávé, egynegyedük napi egyszer, 5-5 százalékuk hetente többször (nem a hét minden napján).

A naponta többszöri alkalommal kávézók arányai a következőképpen alakultak:

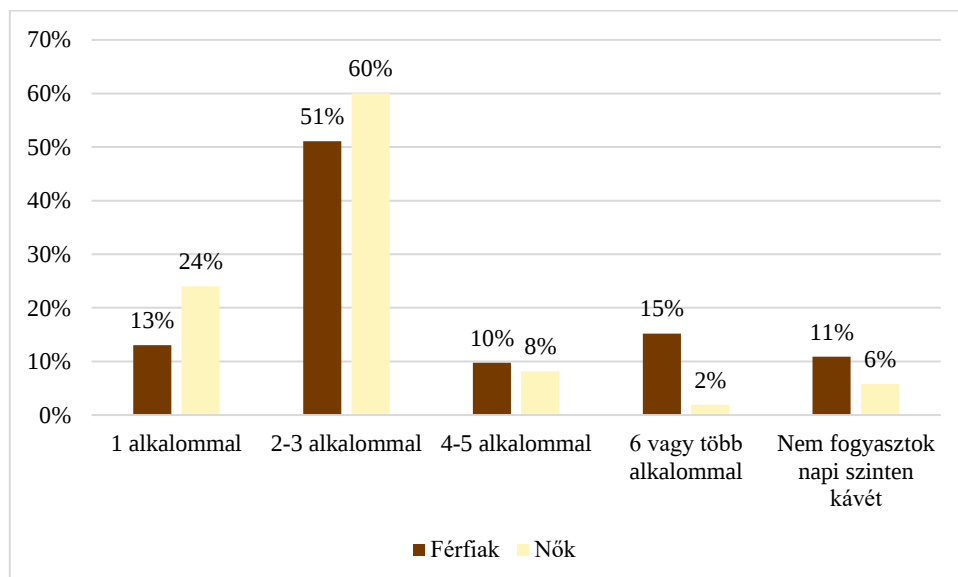


5. ábra: Kávéfogyasztás gyakorisága napi szinten (% , N=350)

Ezek az arányok párhuzamban vannak Oláh & Mihály-Karnai, 2021-es eredményeivel, ahol az átlag válaszadók napi 2-3 alkalommal, kb 10 %-uk pedig napi 4-5 csészével iszik kávé.



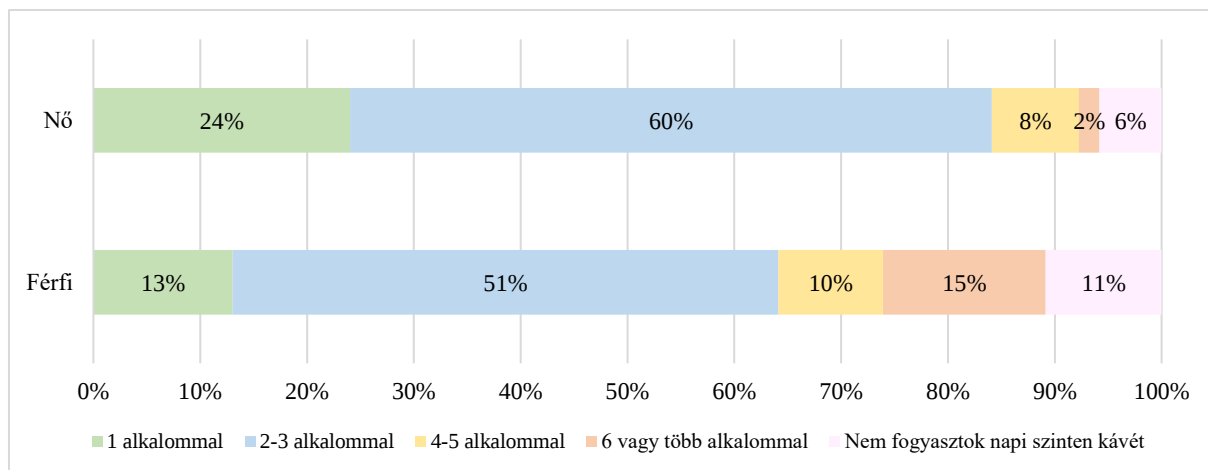
6. ábra: Kávéfogyasztás gyakorisága nem szerinti megoszlásban (% , N=350)



7. ábra: Kávéfogyasztás gyakorisága napi szinten, nem szerinti megoszlásban (% , N=350)

A nemek közötti megoszlás tekintetében a bevallott fogyasztás gyakorisága alapján a férfiak 5%-kal nagyobb arányban fogyasztanak naponta többször kávé (6. ábra), amit a 7. ábrán található adatok is alátámasztanak: a napi 2-3 csésze kávé jellemző a női fogyasztókra, az ezt a számot meghaladó alkalmak számában a férfi válaszadók dominálnak.

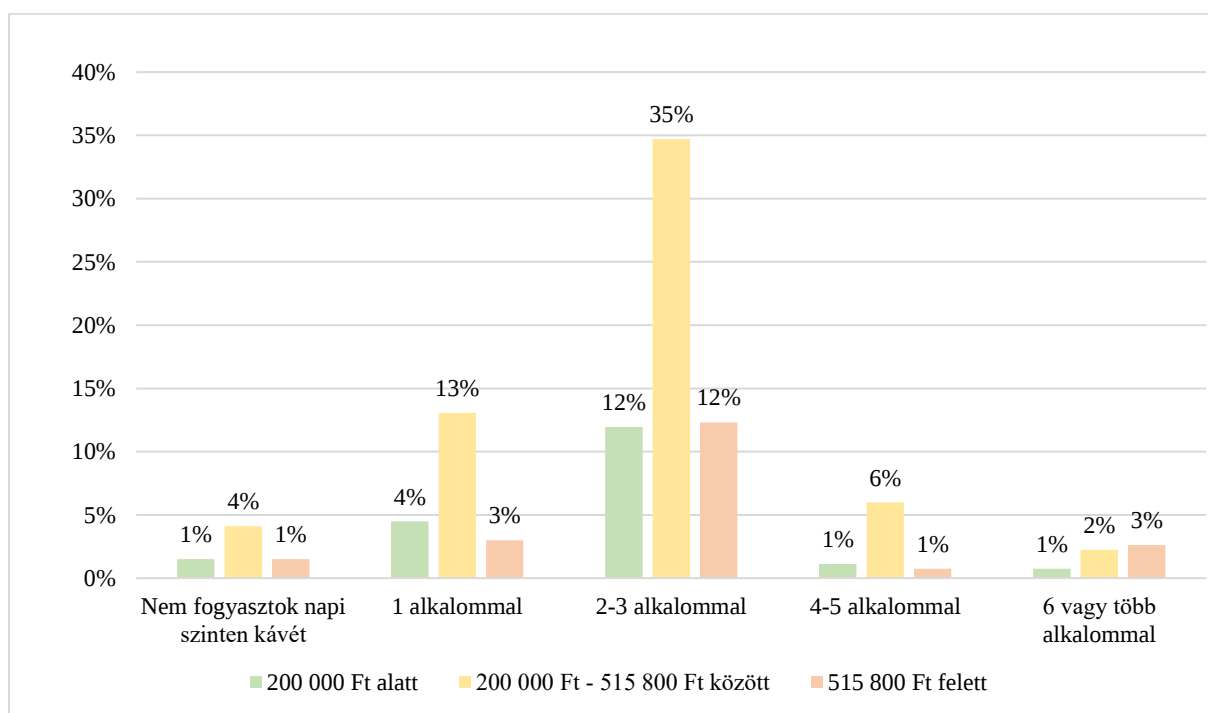
A Khi-négyzet próba elvégzése után a nemek fogyasztási gyakoriságáról elmondható, hogy szignifikáns eredményt kaptam,  $p=0,000$  ( $\chi^2=29,492$ ;  $df=4$ ).



8. ábra: Nem és fogyasztási gyakoriság közötti összefüggés (% , N=350)

Az eredményeket vizsgálva a második feltételezésem (F2), miszerint „A nem és a kávéfogyasztás gyakorisága között van összefüggés” alátámasztást nyert.

A bruttó havi bevétel tekintetében a 350 fő válaszadóból 82 fő tartózkodott a havi jövedelemről való nyilatkozástól, így a bér és fogyasztási gyakoriság összefüggésében a fennmaradó 268 fő által megválaszolt értékeket vettem figyelembe.

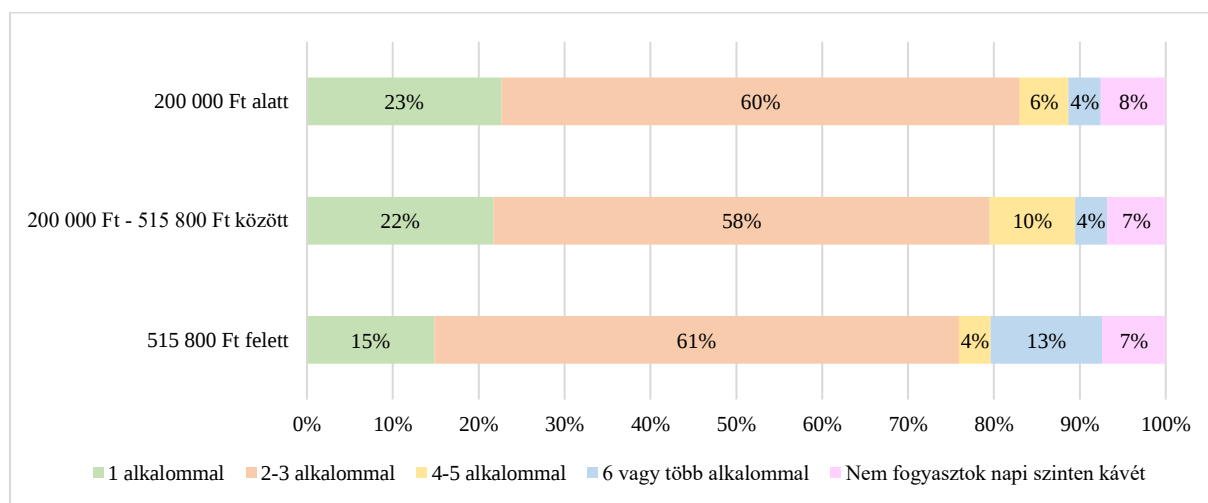


9. ábra: Kávéfogyasztás gyakorisága a bruttó havi jövedelemhez viszonyítva (% , N=268)

A bruttó havi jövedelem tekintetében 3 csoportot alkottam, melynek indoklását korábban, a 4.1 fejezetben kifejtettem. A megoszlások alapján (9. ábra) mindhárom csoportra a napi 2-3 csésze

fogyasztása jellemző leginkább. Az első csoport válaszait tekintve rájuk jellemzőbb a kisebb gyakoriságú, napi szintű kávé fogyasztás, inkább a napi 1-3 alkalom a fogyasztás. A 2. csoportba tartozók több, mint fele szintén ezt a trendet követi, de közülük nagyobb arányban válaszolták, hogy akár napi 4-5, vagy ennél többször isznak a koffein tartalmú italból. A harmadik csoport tagjainál szintén a 2-3 alkalom dominál, azonban megegyező arányban isznak napi egyszer vagy hat és annál többször kávé.

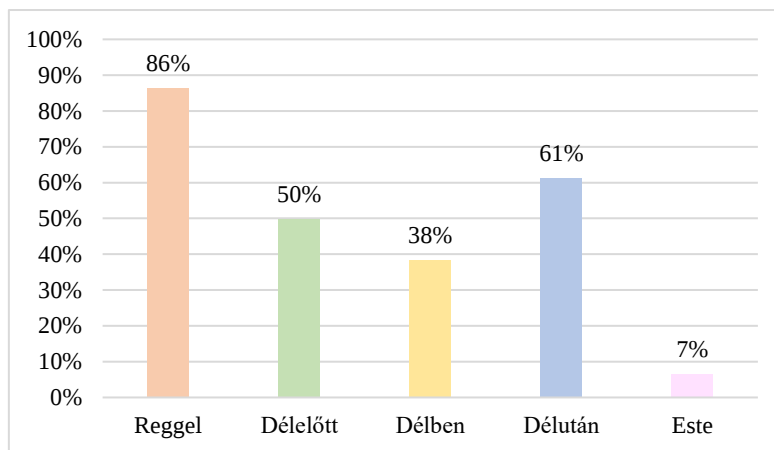
A 10. ábrán a Khí-négyzet próba elvégzése utáni megoszlásokat mutatom be. Itt  $p=0,490$  ( $\chi^2=11,455$ ;  $df=12$ ), azaz nincs szignifikáns összefüggés.



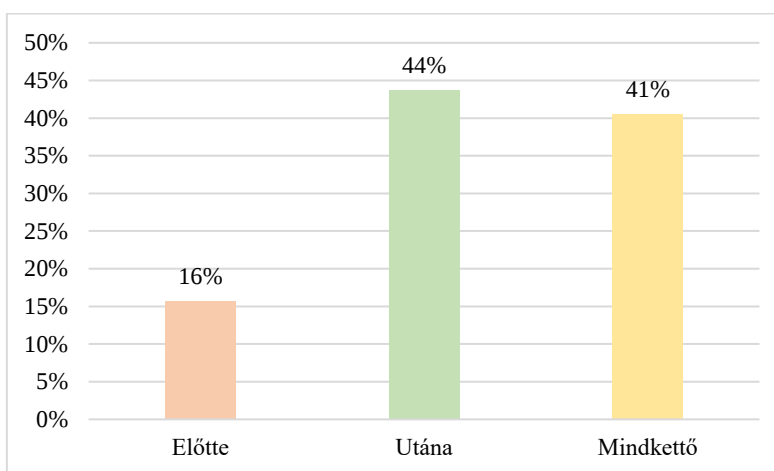
10. ábra: Bruttó havi jövedelem és fogyasztási gyakoriság közötti összefüggés (% ,  $N=268$ )

Ezen eredmények alapján nem rajzolódik ki éles eltérés, így a feltételezésem (F3), miszerint „A bruttó havi jövedelem befolyásolja a fogyasztás gyakoriságát” cáfolatot nyert.

Az 5. és 6. kérdés ahhoz kapcsolódott, hogy a válaszadók milyen napszakokban, illetve étkezéshez kötötten fogyasztanak-e inkább kávé, a válaszokat a 11. és 12. ábra szemlélteti. A napszakokból többet lehetett választani, míg az étkezéshez viszonyítva az „előtte”, „utána” vagy „mindkettő” opciókat.



11. ábra: Jellemző napszakok a kávéfogyasztásra (% , N=350)



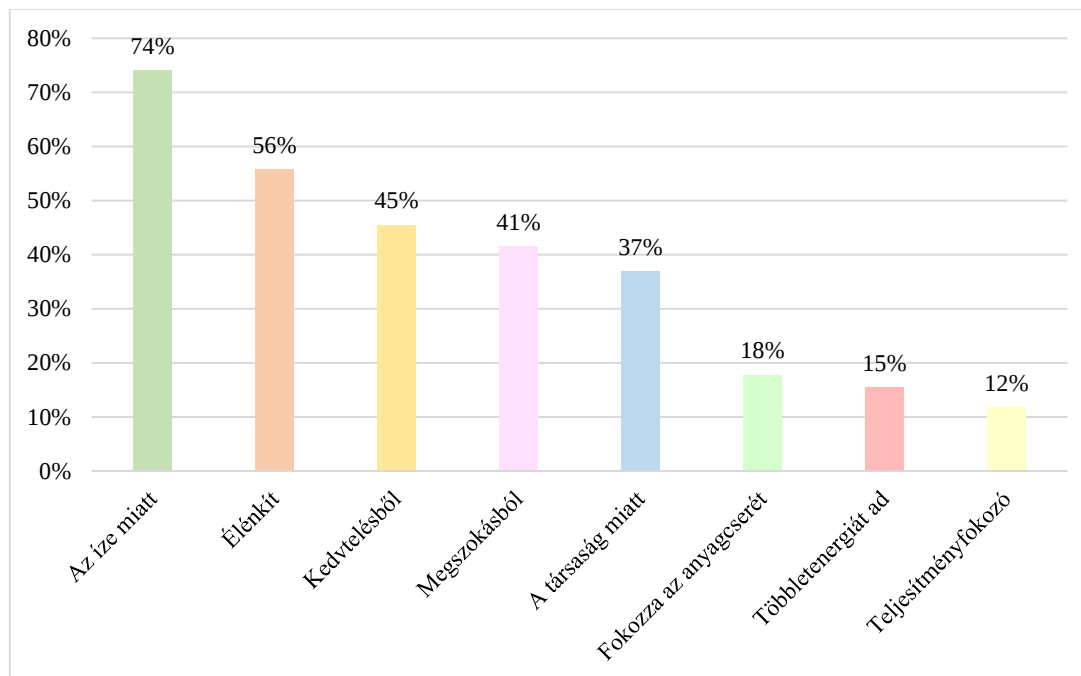
12. ábra: Étkezés befolyásoló hatása a kávéfogyasztásra (% , N=350)

Strifler 2018-as (Strifler, Kávézási szokások, avagy milyen a tipikus magyar kávéfogyasztó, 2018) eredményeihez viszonyítottn a válaszadók 86%-a fogyaszt a reggeli órákban kávé, 38%-uk délben és 61%-uk délután is. Az kijelenthető, hogy még mindig a reggeli kávéfogyasztás dominál a magyar kávéfogyasztási kultúrában, hisz akik napi egyszer isznak csak, jórészt napindítóként alkalmazzák a kávéivást.

A válaszadók közül mindössze 16% nyilatkozta, hogy kizárólag étkezés előtt fogyaszt kávé, 44% étkezések után szokta, míg 41% előtte és utána is iszik. Ez az eredmény figyelembe véve a kávéfogyasztás étkezés nélküli hatásait jelenti, hogy az emberek zöme tisztában van az éhgyomorral fogyasztott kávé hatásaival, és igyekszik megelőzni azokat: az étkezés nélkül ivott kávé növeli gyomorban a sósav mennyiségét, amely okozhatja, hogy szervezet nem termel elegendő savat a gyomorban, ezzel gyomorégést, savas refluxot, puffadást, és gyér tápanyagfelszívódást okozva az évek során. (Ruch, 2022)

### 4.3 Fogyasztáshoz kapcsolódó preferenciák

A kérdőív 4. kérdése annak a gyökéroknak kutatására szolgált, hogy a megkérdezettek milyen indokból isznak a koffeintartalmú italból. Ez alapján a 13. ábrán látható eredményeket kaptam:



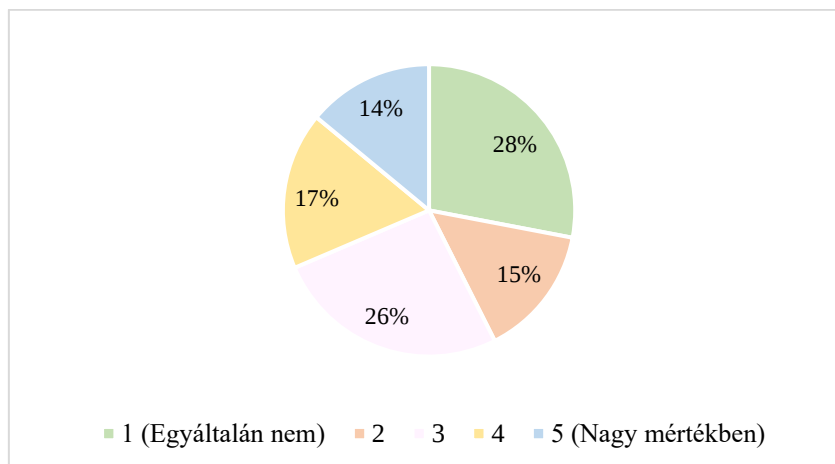
13. ábra: Kávéfogyasztás indoka (% , N=350)

A válaszlehetőségeknél több válasz jelölése is lehetséges volt, ezáltal nagyobb betekintést nyerve a különböző csoportok kialakulására. Az eredmények alapján a megkérdezettek 74%-a az íze miatt fogyasztja, 56% az élénkítő hatása miatt, míg 45%-uk kedvtelésből, valamint 41% megszokásból. A válaszadók kevesebb, mint 40%-a kávézik a társaság miatt, az ital anyagcserére való hatása, többletenergia és teljesítményfokozó tulajdonságaiért.

Az eredmények tekintetében az első feltételezésem (F1), miszerint „Az emberek többsége az íze vagy az élénkítő hatása miatt fogyaszt kávé” alátámasztást nyert.

Annak ellenére, hogy a társaság miatti fogyasztás, mint tényező csak az 5. lett a kávéfogyasztási indokok között, megosztó kérdésnek bizonyult. A következő kérdőíves pont arra várt választ, hogy a kitöltőket milyen mértékben befolyásolja a szociális hatása a kávéfogyasztásnak. Közel hasonló arányban oszlanak meg a vélemények az „egyáltalán nem” és a „nagy mértékben” közötti 5 lépcsős értékelési skálán. A válaszadók 68,5%-át egyáltalán nem, vagy semleges mértékben befolyásolja a társaság, míg mindössze 31,5%-uk válaszolta, hogy számára fontos tényező kávézaskor. Ebből következtethetünk, hogy az átlagfogyasztóknak nem befolyásoló,

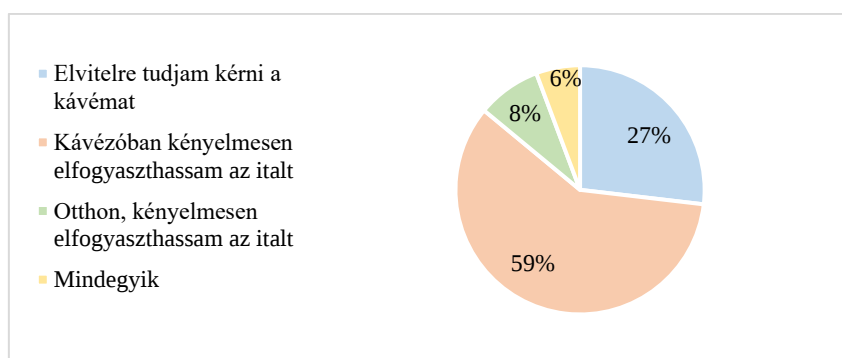
azaz attól függetlenül, hogy egyedül vagy társaságban iszik kávé, ugyanúgy elfogyasztja a megszokott napi mennyiséget, illetve ettől nem növekszik a fogyasztási kedv és gyakoriság.



14. ábra: társaság befolyásoló hatásának mértéke a fogyasztó számára (% , N=350)

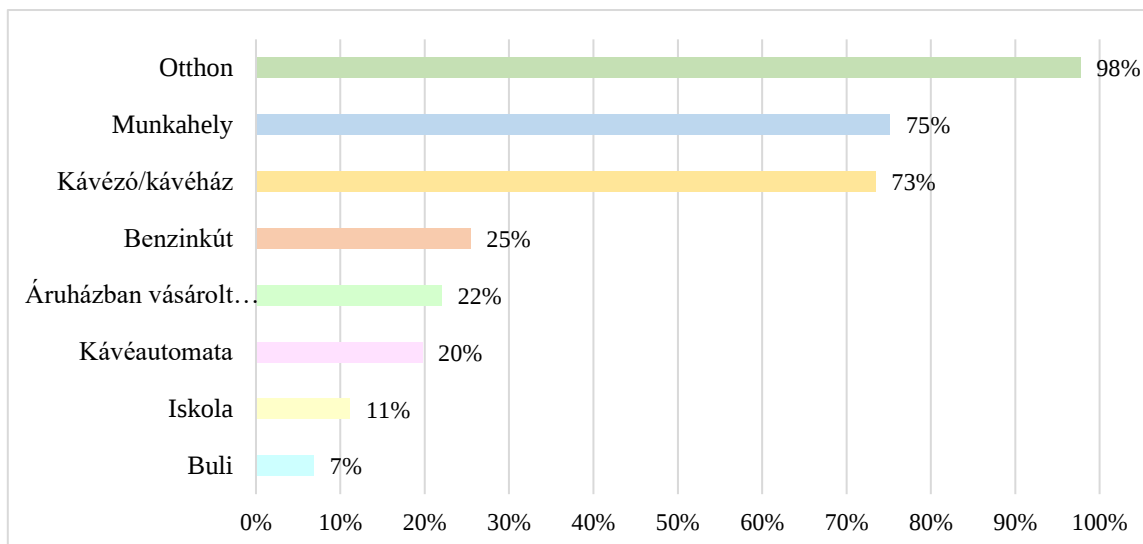
A kitöltők válaszai alapján (15. ábra) a fogyasztók 59% számára fontosabb, hogy kávézóban, kényelmesen fogyaszthassa el az élénkítő italt, 27% jobban kedveli az elviteles kávé kiszolgálást. Az otthoni fogyasztást preferálók 8 %-ban vannak jelen, míg a fennmaradó válaszadók mindhárom lehetőséget előnyösnek tartják.

Ezek az arányok merőben eltérnek a koronavírus alatti, illetve az azt közvetlenül követő időszak eredményeitől: míg 2021-ben a fogyasztók 93%-a választotta inkább az otthoni kávéfogyasztást, a kérdőívkitöltés időszaka alatt érkezett válaszok szerint az emberek 8%-a választotta ugyanezt. Több, mint a felük inkább közösségi helyet, kávézót választana, amely mégis alátámasztja, hogy a társaság jelentős tényező a fogyasztók számára.



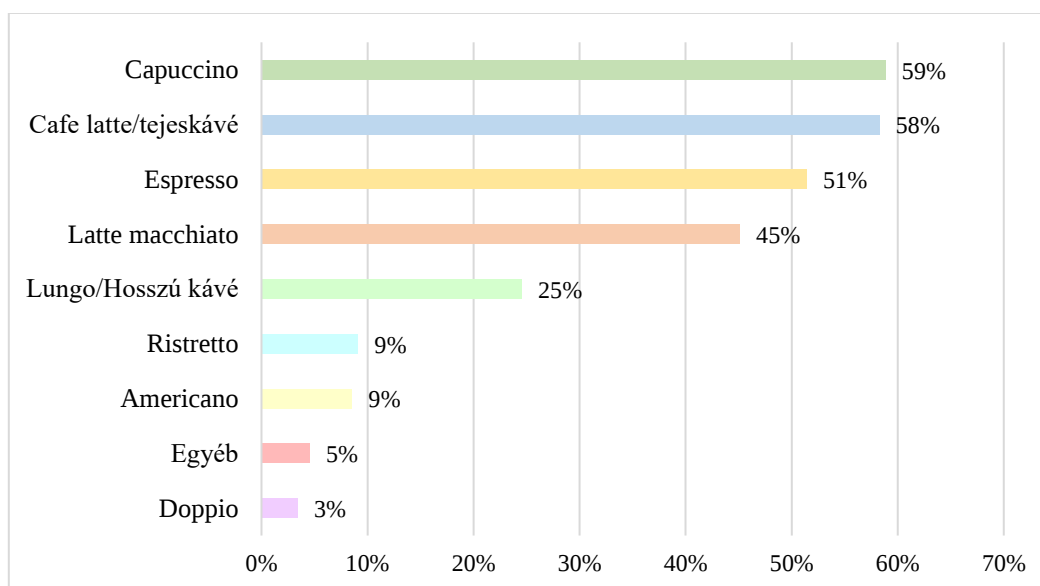
15. ábra: Fogyasztás helyének preferenciája szerinti megoszlás (% , N=350)

A 10., 11. és 12. kérdések a fogyasztók specifikus preferenciáira vonatkoztak. Mindegyik kérdés során több válasz lehetőségét meghagytam a kitöltők számára, hogy átfogóbb képet kaphassak.



16. ábra: Fogyasztási helyszínek preferenciája (% , N=350)

A 16. ábrán látható, fogyasztás helyének preferenciái tekintetében a kapott eredmények összecsengenek a 15. ábra által bemutatott eredményekkel: az otthon, munkahelyen, kávézó vagy kávéházban való kávéfogyasztás volt a legtöbb kitöltő kedvelt módja, ami alátámasztja, hogy több, mint a válaszadók kétharmada (67%) kényelmesen, nyugodt körülmények között szereti elfogyasztani az italt.

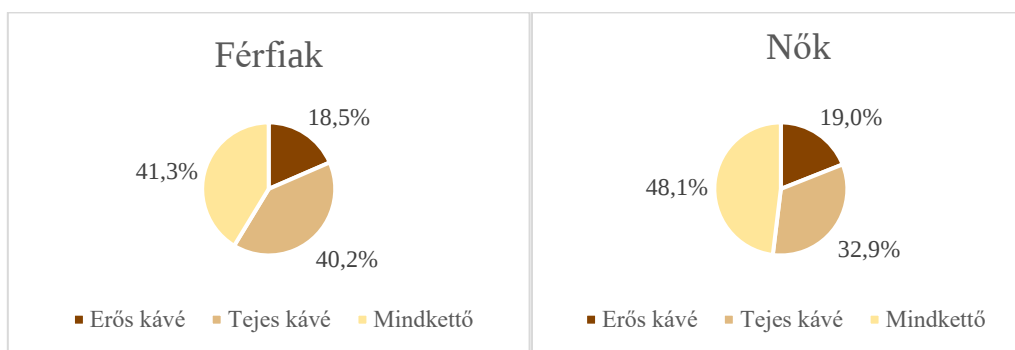


17. ábra: Preferált kávé típusok (% , N=350)

Az összesített eredményeket tekintve (17. ábra) a cappuccino és cafe latte/tejeskáv típusú kávék a legkedveltebbek, majdnem azonos, 204 és 206 szavazattal tehát a kitöltők közel 60%-a választotta a rendszeresen fogyasztott, kedvelt kávé típusai közé. A harmadik legkedveltebb a „presszó” kávé típus lett, míg a negyedik helyen a latte macchiato végzett. A válaszadók 25%-

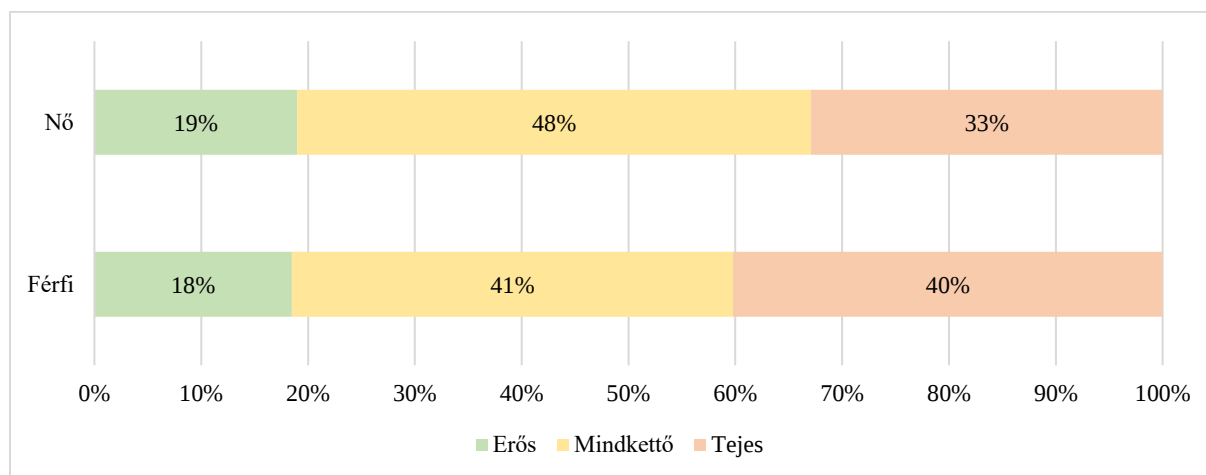
a preferálja a hosszú kávé fogyasztását 9-9% osztózik a ristretto és americano típusok kedvelésén és 5% egyéb kávé típusok, 3% a doppio kávé fogyasztásán.

De mi a megoszlás a férfi és női fogyasztási szokásokban? A választott kávé típusokat két csoportra osztottam: erős kávékra (nem tartalmaznak tejet) és tejes kávékra (tejet tartalmazó kávéitalok). Az eredmények alapján a férfiak 41,3%-a kedveli a mindkét csoportba tartozó italokat, 40,2%-uk a tejeskávét részesíti előnyben, míg 18,5% az erős kávékat. A nőknél ez az arány 48,1% a mindkettőt, 32,9% a tejtartalmú italokat, 19% pedig az erős kávékat. Ezeket a megoszlásokat a 18. ábra mutatja be:



18. ábra: Férfiak és nők által fogyasztott kávé típusok összehasonlítása (% , N=350)

Oláh Bettina és Mihály-Karnai Laura 2021-es eredményeihez hasonlítva, miszerint a válaszadók több, mint fele az erős intenzitású kávé kedvelik, az én felmérésemből az nyert bizonyítást, hogy a válaszadók többsége inkább a kellemesebb, tejalapú kávé típusokat kedvelik.

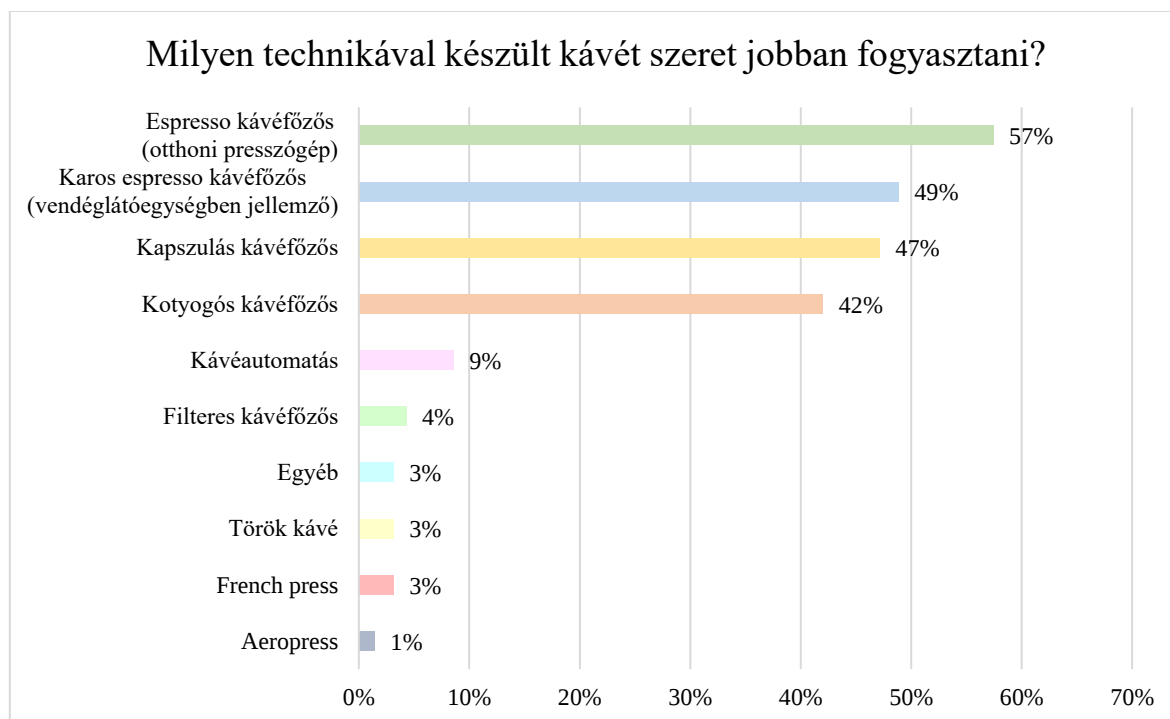


19. ábra: Nemek és preferált kávé típusok összefüggése

A nem és kávé típus megválasztásának összefüggéseit mutatja be a 19. ábra. A Khí-négyzet próba elvégzése után kijelenthető, hogy nincs összefüggés a nemek által preferált kávé típusok

tekintetében, mivel nem szignifikáns eredményt kaptam:  $p=0,426$  ( $\chi^2=1,707$ ;  $df=2$ ). Ebből azt a következtetést vontam le, hogy nemtől független, hogy ki milyen típusú (erős vagy tejes) kávékat szeret fogyasztani.

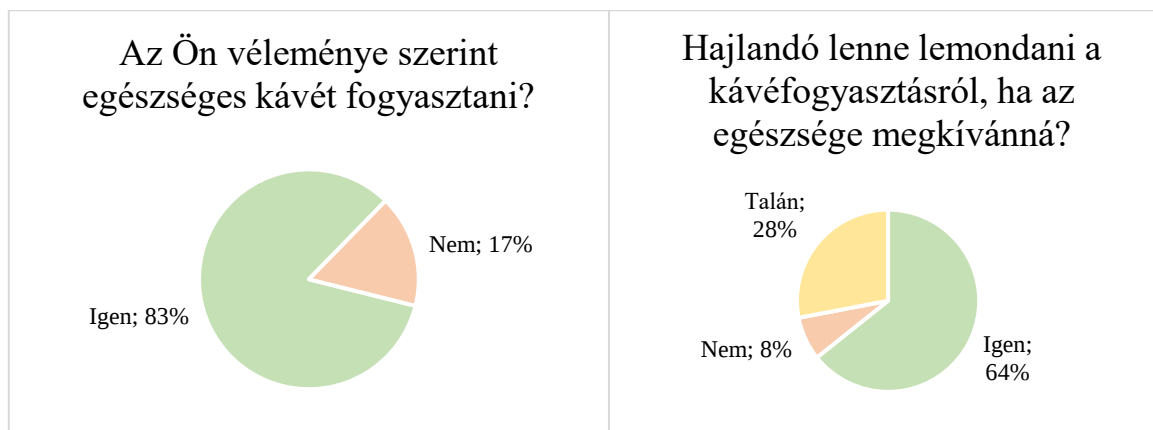
A fenti eredmények tekintetében, a kérdőívben feltett 11. kérdés válaszeredményei alapján a feltételezésem (F4), miszerint „A nem hatással van a kávé típus megválasztására” cáfolatot nyert.



20. ábra: Kávékészítési technika preferenciák megoszlása (% , N=350)

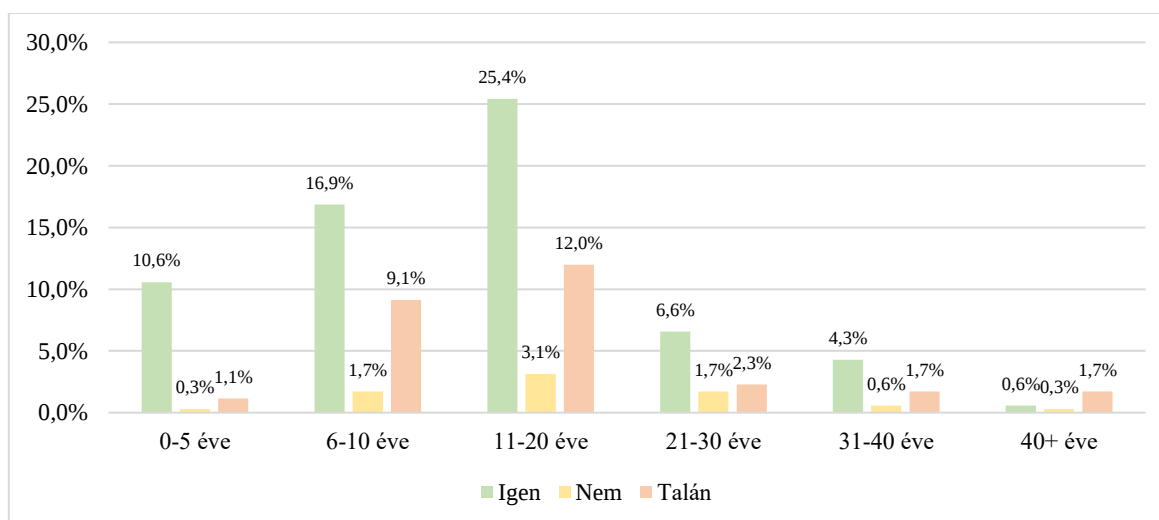
A kávékészítési technikák tekintetében (20. ábra) a legkedveltebb az espressos kávéfőző lett, az emberek 57% szereti ezt a módon készült kávé. A második legnépszerűbb 49%-kal a karos kávégéppel készült ital lett, a harmadik 47%-os preferenciával a kapszulás kávéfőzési technika, a negyedik a kotyogós kávé lett. A további lehetőségek, mint kávéautomata, filteres kávé, török kávé, french press, aeropress és egyéb technikák elenyésző mennyiségben lettek kiválasztva, mint szimpatikus lehetőségek. Ez az eredmény alátámasztja, a Strifler Anita által említett (Strifler, Kávézási szokások, avagy milyen a tipikus magyar kávéfogyasztó, 2018) 2010-es közösen végzett McCafé® és a Vatera© felméréshez hasonlóan, hogy a megkérdezettek fele az otthoni kávéfőzést preferálja: a négy legkedveltebb kategóriából három otthoni kávéfőzésre főként alkalmas: espresso-, kapszulás- és kotyogós kávéfőzési technika.

#### 4.4 Kávéfogyasztás és egészség kapcsolata



21. és 22. ábra: Az egészség és kávéfogyasztás közötti kapcsolat szerinti megoszlások (% , N=350)

Az egészség és kávéfogyasztás közötti összefüggést tekintve a válaszadók 83%-a szerint egészséges kávét fogyasztani, 17%-uk vélekedik az ellenkezőjéről (21. ábra). Emellett a válaszadók 64%-a hajlandó lenne lemondani a kávé fogyasztásáról, ha az egészsége megkívánná. 28%-uk azt a visszajelzést adta ugyanerre a kérdésre, hogy talán hajlandó lenne megtenni, míg 8%-uk akkor sem mondana le a kávéról (22. ábra). A szakirodalmi áttekintés során számos pro- és kontra indokot felsoroltam egészségügyi vonatkozásban, azonban a válaszadók vélemény megoszlása alapján inkább a pozitív tulajdonságok az ismertek, tehát kijelenthetjük, hogy a kávéfogyasztásnak élettani tekintetben jó marketingje van.

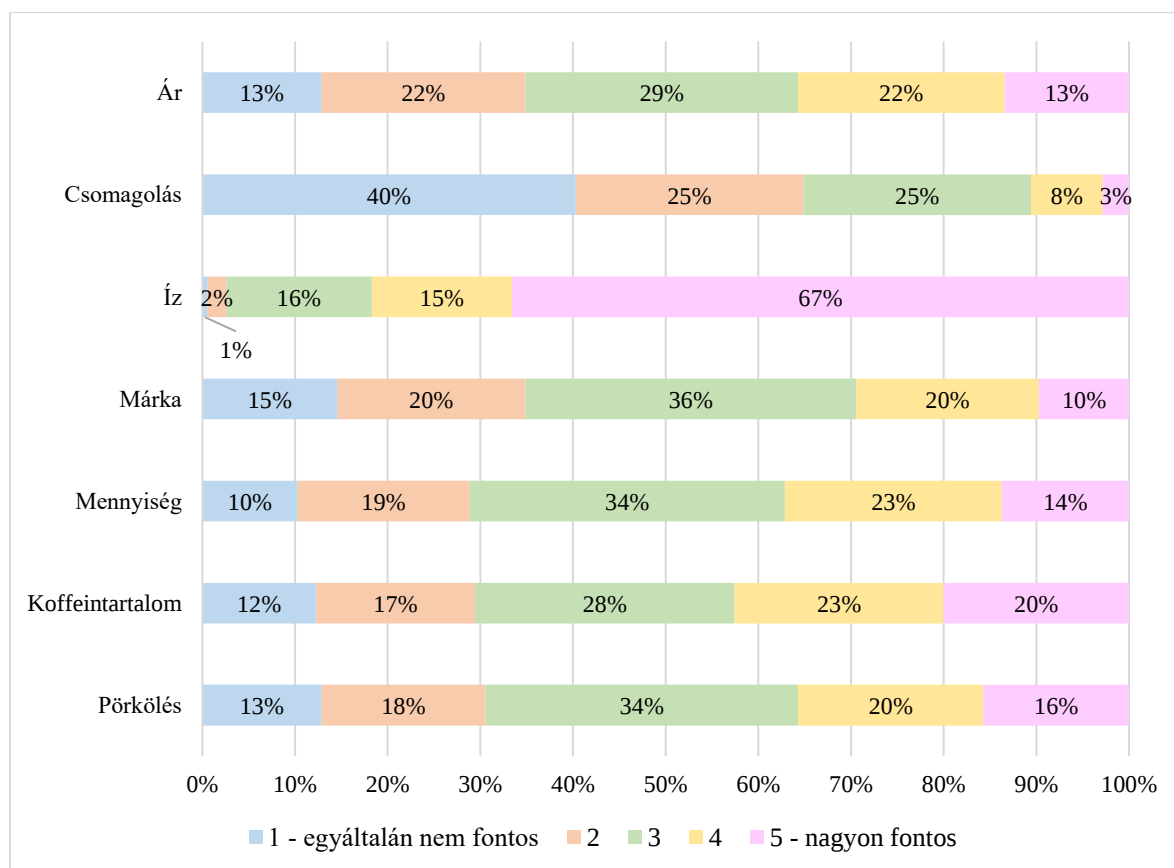


23. ábra: Válaszadók kávéfogyasztó éveinek számának összevetése az egészségügyi okok miatti leszokási hajlandósággal (% , N=350)

A kérdések során a válaszadók korából, és hogy hány éves koruk óta fogyasztanak kávéét kiszámoltam, hogy milyen régóta isznak az italból (23. ábra). A 0-5 éve kávézók rövid ideje számítanak fogyasztónak (kitöltésben résztvevők 12%-a), a 6-10 éve kávézók közepesen régi fogyasztók (válaszadók 27,7%-a), az ezt követő időintervallumokat már évtizedes csoportokba soroltam, mivel régi fogyasztónak számítanak (60,3%).

A válaszok megoszlását figyelembe véve az ötödik (F5) feltételezésem, miszerint „Azok, akik hosszabb ideje fogyasztanak kávéét, kevésbé hajlandók lemondani a kávé fogyasztásáról, az egészségük megóvása érdekében” cáfolatot nyert, hisz arányaiban majdnem az összes csoportnál az a döntés dominál, hogy hajlandó lenne lemondani a kávéfogyasztásról, amennyiben az egészsége megkívánja. Ezt az arányt egyedül a 40+ éve kávéfogyasztók csoportja véli ellenkezőleg, azonban ők a válaszadók összességének 2,5%-át teszik ki, ezáltal nem adva igazoló eredményt.

#### 4.5 Vásárláshoz kapcsolódó preferenciák



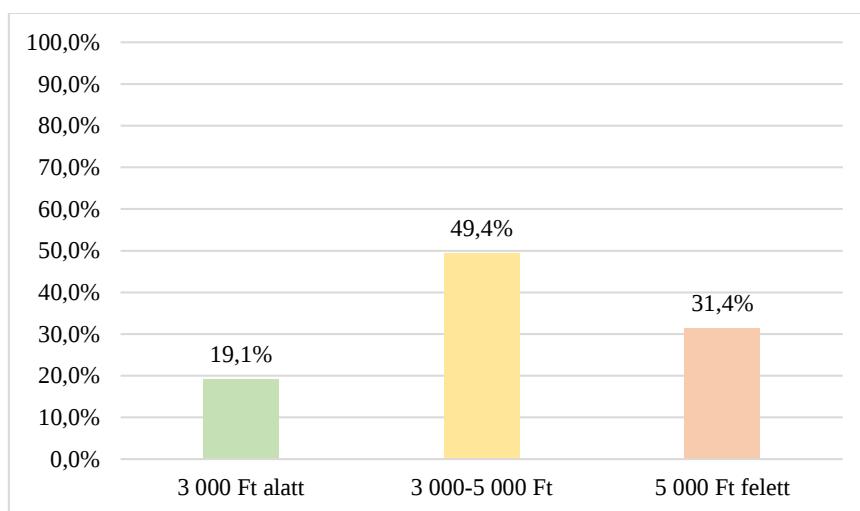
24. ábra: A kávévásárlást befolyásoló tényezők fontosságának százalékos megoszlása (% , N=350)

A 9. kérdés összetett, jelölőnégyzetrácsos kérdés formájában osztottam meg a kitöltőkkel, kértem, hogy értékeljék egytől (egyáltalán nem fontos) ötig (nagyon fontos) terjedő skálán, hogy milyen mértékben befolyásolják őket a kávévásárlás során a következő tényezők: ár, csomagolás, íz, márka, mennyiség, koffeintartalom és pörkölés.

A 24. ábra bemutatja a válaszadók számára mely tényező jelentős hatású kávévásárlás során. A legkevésbé fontos, vásárlást befolyásoló tényezőnek a csomagolás lett, míg a döntő választási szempont a válaszadók számára az a megfelelő ízélmény.

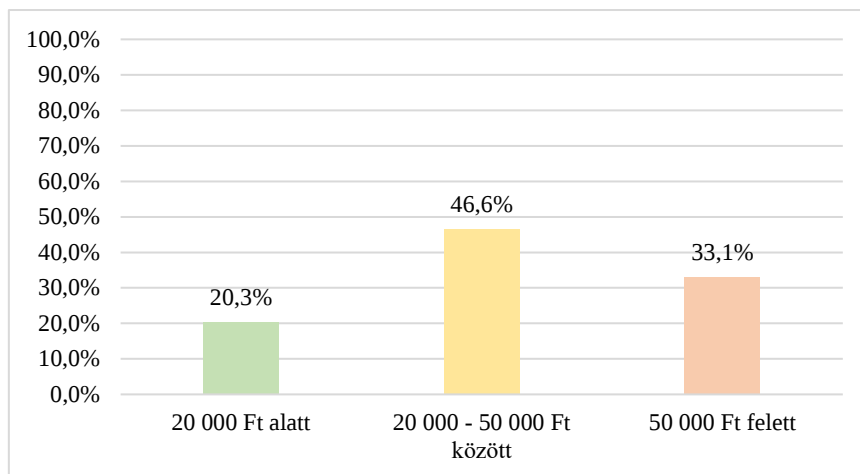
Újfent párhuzamot húzhatunk a 2018-ban Strifler Anita által említett kutatással, miszerint a vásárlók több, mint fele számára fontos jelentőséggel bír vásárlás során a márka.

Összességében elmondható, hogy a felsorolt tényezők mind jelentős befolyással bírnak a kávéfogyasztókra, mikor vásárlásra kerül a sor, ez alól egyedül a csomagolás kivétel a válaszadók véleménye szerint.



25. ábra: Költségi hajlandóság kávéfogyasztásra havi szinten (% , N=350)

A havi szintű beruházást tekintve (25. ábra) a fogyasztók válaszait 3 csoportba soroltam: 3000 Ft alatt, 3000-5000 Ft között és 5000 Ft felett. 19 % 3000 Ft alatt tartja a költséshatárt, a válaszadók fele a középső csoportba tartozik, 31,4% hajlandó havi 5000 Ft-nál többet költeni az italra. Ez jelentős növekedés a korábban említett, 2021-es Costa Coffee© felméréshez viszonyítva: akkor az 5000 Ft felett költők mindössze 10%-ot tettek ki. Az átlag költséshatár akkor havi 3000 Ft-ban állt meg, most a válaszok több, mint 80%-a arra érkezett, hogy 3000 Ft-ot meghaladó összeget költenek minden hónapban a kávéélményre.



26. ábra: Költsési hajlandóság otthoni kávégépre (% , N=350)

Az otthoni kávégépre való költsési hajlandósághoz (26. ábra) szintén 3 csoportot hoztam létre: 20 000 forint alatt, 20 000-50 000 forint között és 50 000 forint felett. A hellovidek.hu 2021-es cikke alapján az átlagos kávéfogyasztók elsősorban a kotyogós és kapszulás otthoni kávéfőzőket részesítik előnyben, amit a felmérésem során a 16. ábra is alátámaszt.

Az otthoni kávégépre való költsési hajlandóság azonban jelentősen változott Réz 2020-as eredményeihez viszonyítva: számára arányaiban a legkisebb beruházó csoportba tartozott a megkérdezettek 41,3%-a, 20 000 és 50 000 forint között költött volna 37,1%, 50 000 forint felett pedig 15,9%.

Ezt összevetve a saját eredményeimmal, az emberek legnagyobb aránya (46,6%) már hajlandó 20 és 50 000 forint közötti összeget kiadni egy otthoni kávéfőző vásárlására, azonban kisebb azok mértéke (33,1%), akik 50 000 forint felett ruháznának be.

## 5 KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK

A kutatásom során kapott eredmények értékelése alapján az a következtetést tudtam levonni, hogy az átlag válaszadók fiatal felnőtt koruktól kezdve élvezik ki a kávézás adta lehetőségeket. Többségük legalább napi 2-3 alkalommal iszik élnékítőitalt, a férfi fogyasztók pedig gyakran többet is.

A bruttó havi jövedelem nem befolyásolja a fogyasztás gyakoriságát. A leggyakoribb fogyasztási időszak a reggeli órákra tehető, az étkezéshez kapcsolódó kávéivás pedig jelentős mértékű.

A fogyasztási preferenciák tekintetében a legjelentősebb tényező az íz és élnékítő hatás lett, a társaság jelenléte fogyasztás során a rangsorban ötödik helyre került, ezzel alátámasztva, hogy a válaszadók nagy része számára nem befolyásoló, hogy egyedül vagy társsal kávézik. Ezzel szemben a résztvevők túlnyomó része számára fontos a kényelmes körülmények közötti fogyasztás: az otthon, munkahely és kávézók, kávéházak lettek a legkedveltebb helyszínek.

Az emberek többsége jobban kedveli a tejtartalmú kávé típusokat, meglepő módon az intenzívebb erősségű kávék kedvelői a nők lettek. A legkedveltebb kávéfőzési technika továbbra is az otthoni presszós kávéfőző.

Az egészségi hatásokra vonatkozóan a legtöbb válaszadó szerint egészséges a kávéfogyasztás, de hajlandók lennének lemondani róla abban az esetben, ha rájuk káros egészségügyi hatással lenne. Végeredményben a folyamatos fogyasztási időszak hossza sem befolyásolja a leszokási hajlandóságot.

Vásárlás során a legfontosabb tényező az íz lett, a legkevésbé jelentős a csomagolás. A beruházás mértéke jellemzően havi 3 000 és 5 000 forint között alakult, az otthoni kávégépre történő pénzbefektetést 20 000 és 50 000 forint közé került a válaszok alapján. Tehát az emberek hajlandók fizetni a minőségért és az elvárt ízélményért, de túlzott mértékben nem kívánnak komolyabb összeget kiadni ezért a kedvtelésért.

Mindezen eredményeket tekintetbe véve, részben igazolódtak a feltevések, amelyeket hétköznapi általános igazságok alapján és korábbi források felhasználásával fogalmaztam meg.

Az eredmények elemzése során számos, további kutatásokra való kérdés és javaslat fogalmazódott meg bennem. A nemek kávé típus preferenciái és azok gyakorisága között érdemes lenne felmérni, hogy melyik erősségű kávé milyen rendszerességgel fogyasztanak,

hisz attól, hogy a válaszadók nagy része mindkét erősséget kedvelte, előfordulhat, hogy mégis gyakrabban választja az erősebb, vagy épp ellenkezőleg, a tejtartalmú italokat.

A korábbi eredményekhez viszonyítottn az én kimutatásaimban nagyobb hajlandóságot mutattak az emberek a kávéfogyasztásra történő beruházásokra, vizsgálható lenne, hogy milyen gyorsan és mekkora mértékben van hatással az infláció ezekre a trendekre.

A fogyasztók bevallása szerint számukra nem fontos a kávé megválasztása során a csomagolás, azonban marketing szempontból fontos befolyásoló tényező. További kutatás lehetőségével kecsegtet annak felmérése, hogy a vásárló véleménye szerinti és a csomagolás hatásának valós befolyásolása mekkora mértékben tér el egymástól.

A kávéfogyasztás és annak egészségügyi hatásaival kapcsolatban felmérhető lenne, hogy a negatív hatásokról való tájékoztatás mennyire csökkentené a napi bevitelt, illetve, hogy azok, akik hajlandóak lennének lemondani a fogyasztásról az egészségük miatt, mekkora arányban lennének képesek valóban kihagyni a napi rutinból ezt a szokást, ha valós kísérletben vennének részt. Emellett érdekes kérdés, hogy akik étkezéshez kötötten fogyasztanak kávé, vajon tudatosan, az egészségügyi hatások miatt teszik-e.

A fogyasztási preferenciákon alapulva pedig számomra nyitott kérdés, hogy az emberek milyen mértékben ismerik a kávéfajták és kávékészítési technikák széles skáláját, illetve, hogy mennyire vállalkozó szelleműek: hajlandóak eltérni a megszokott márkáktól és ismert kávéfajtáktól és készítési technikáktól?

## 6 ÖSSZEFOGLALÁS

A kávéfogyasztási szokások folyamatos változásban vannak a külső tényezők, például koronavírus hatására, azonban a kávéfogyasztás állandó és nem múló élvezeti forrása az emberiségnek. A régi időkre visszanyúló kávéfogyasztási kultúra az évszázadok során állandósult, de folyamatos változás alatt áll, akárcsak a divat. A nemre és korra való tekintettel a kávéfogyasztási szokások nem kimutathatóan eltérőek, azonban a fogyasztók így is számos rétegre és csoportra oszthatóak ezáltal is felmérve a létrejövő mintákat.

Az emberek többsége továbbra is jellemzően az íze, mint egyéb más tulajdonságai miatt választja ezt a forró italt, élvezeti célzattal, annak ellenére, hogy jelentős egészségügyi és egyéb előnyös hatásai is vannak.

A nők és férfiak fogyasztásai szokásait megvizsgálva nem találtam jelentős eltérést a két nem preferenciáit tekintve a megválasztott kávéfajtával kapcsolatban, azonban nemre jellemző eredményeket kaptam a fogyasztási gyakoriság tekintetében.

Mint kiderült, az egészségünk érdekében hajlandóak lennénk lemondani a keserű nedűről, bármilyen régóta is fogyasztjuk, azonban a havi bevételek kevésbé vannak hatással erre a döntésre.

## 7 IRODALOMJEGYZÉK

1. Bae, J.-H., Park, J.-H., Im, S.-S., & Song, D.-K. (2014). Coffee and health. *Integrative Medicine Research*, Volume 3(Issue 4), 189-191. doi:doi.org/10.1016/j.imr.2014.08.002
2. beanlight.hu. (2023). *A kávépörkölés művészete*. Forrás: Beanlight Coffee Roasters Hungary: <https://beanlight.hu/a-kaveporkoles-muveszete/>
3. Berencsi, A., & Fehér, A. (2020. December). Az energiatalkok fogyasztói és szakértői megítélésének kvalitatív elemzése. *Táplálkozásmarketing*, 7. évfolyam(2. szám), 51. doi:10.20494/TM/7/2/4
4. Bíró, G., Antal, E., & Szász-Gyöző, Z. (2009.. február). Élénk gondolkodás – A koffein és az egészség kapcsolatáról. *Hirlevél*, II. évfolyam(2. szám). Forrás: [https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/03/ta\\_2009\\_02\\_koffein.pdf](https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/03/ta_2009_02_koffein.pdf)
5. coffeein.hu. (2017). *Aeropress –otthoni elkészítése*. Forrás: Coffeein Blog: <https://www.coffeein.hu/blog/a/34/aeropress-otthoni-elkeszítése/>
6. Csíki, S. (2018). *OLASZ KÁVÉK, ESPRESSO – kávéfajták, rövid kávé kisokos*. Forrás: Food&wine: <https://foodandwine.hu/2018/05/10/olasz-kavek-espresso-kavefajtak-rovid-kave-kisokos/>
7. epfo.hu. (2023). *Amit a darálás kávéfőzőkről érdemes tudnod....* Forrás: EPFO: <https://epfo.hu/amit-a-daralos-kavefozokrol-erdemes-tudnod/>
8. fleiszlili.wordpress.com. (2023). *Török kávé*. Forrás: Kávé - cserjétől a zaccig: <https://fleiszlili.wordpress.com/kavefozes-modjai/torok-kave/>
9. Health, S. o. (2020). *Caffeine*. Forrás: Harvard T.H. CHAN: <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/caffeine/>
10. hellovidek.hu. (2021). *Változtak a kávézási szokásaink: ennyit költenek most kávéra a magyarok*. Forrás: HelloVidé: <https://www.hellovidek.hu/életmod/2021/04/22/valtoztak-a-kavezasi-szokasaink-ennyit-koltenek-most-kavera-a-magyarok>
11. ineedcoffee.hu. (2016). Forrás: Bravos - I need coffee blog: <https://ineedcoffee.hu>

12. ineedcoffee.hu. (2016). *A kávé típusai*. Forrás: Bravos - I need coffee blog: <https://ineedcoffee.hu/kave-tipusai>
13. ineedcoffee.hu. (2016). *A kávé története*. Forrás: Bravos - I need coffee blog: <https://ineedcoffee.hu/kave-tortenete>
14. ineedcoffee.hu. (2016). *Elkészítési módok*. Forrás: Bravos - I need coffee blog: <https://ineedcoffee.hu/elkeszitesi-modok>
15. ineedcoffee.hu. (2016). *Pörkölési módok*. Forrás: Bravos - I need coffee blog: <https://ineedcoffee.hu/porkolesi-modok>
16. kapszulaskave.hu. (2016). *Hogyan működik a kávékapszula?* Forrás: Kapszulás Kávé: <https://www.kapszulaskave.hu/hogyan-mukodik-a-kavekapszula>
17. kavefolt.hu. (2023). Forrás: Kávéfolt: <https://kavefolt.hu>
18. kavefolt.hu. (2023). *Arabica vagy Robusta? Különbség, íz, ár — egy helyen*. Forrás: Kávéfolt: <https://kavefolt.hu/blog/arabica-kave-robusta-kave/>
19. Kávéházak.hu. (2007). *A kávé eredete*. Forrás: Kávéházak.hu: <https://web.archive.org/web/20130317183100/http://www.kavehazak.hu/magazin/kaveipar/content.php?id=156#>
20. kavehazmagazin.hu. (2020). *Koffeinmentes kávézás*. Forrás: Kávéház Magazin: <https://kavehazmagazin.hu/koffeinmentes-kavezas>
21. KSH. (2023. Február). *581 900 forint volt a bruttó átlagkereset*. Forrás: KSH: <https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/gyor/ker/ker2212.html>
22. Letenyei, K. (2006). Az integrált marketingkommunikáció szerepe a kávéfogyasztók magatartásában. *PHD értekezés*, 81. Gödöllő: Szent István Egyetem.
23. Letenyei, K., & Papp, J. (2006). A magyar kávéfogyasztási szokások változásai / Changes in coffee consumption habits. *The Hungarian Journal of Food, Nutrition and Marketing*.
24. letsroastcoffee.com. (2023). *A kávépörkölés folyamata*. Forrás: Lets roast coffee: <https://www.letsroastcoffee.com/hir/5/a-kaveporkoles-folyamata>
25. Maróti, E. (2012). *Kávéfogyasztás pro és kontra*. Forrás: Well&fit: <https://wellandfit.hu/wellness/2012-01/kavefogyasztas-pro-es-kontra/>

26. medicalnewstoday.com. (2020. Március). *How does green coffee bean extract work?*  
Forrás: MedicalNewsToday: <https://www.medicalnewstoday.com/articles/318611>
27. Moldvaer, A. (2014). *Kávészenvedély*. HVG Könyvek kiadó.
28. ncausa.org. (2023). Forrás: National Coffee Association USA: <https://www.ncausa.org>
29. ncausa.org. (2023). *All About Decaffeinated Coffee*. Forrás: National Coffee Association: <https://www.ncausa.org/Decaffeinated-Coffee>
30. Oláh, B., & Mihály-Karnai, L. (2021). A kávéfogyasztási szokások vizsgálata / Investigating the coffee consumption habits. *The Hungarian Journal of Nutrition Marketing*, VIII. évfolyam(1. szám). doi:10.20494/TM/8/1/5
31. Pimpley, V. A., Das, M., Gurusiddhaiah, S. K., & Murthy, P. S. (2023). Modulatory effect of green coffee bioactives on high-fat diet–induced obesity in C57BL6 mice model. *Nutrition*, Volume 115. doi:10.1016/j.nut.2023.112141
32. pinterest.com. (2023). *Pinterest/Étel és Ital*. Forrás: Pinterest: <https://hu.pinterest.com/pin/419819996493677811/>
33. Réz, R. (2020). Kávéfogyasztási szokások Magyarországon. Miskolci Egyetem.
34. Ruch, D. (2022. Szeptember 7). *Food Before Coffee*. Forrás: HorizonView Health: <https://www.horizonviewhealth.com/food-before-coffee/>
35. Rudnay, J. (1976). *A kávé*. Budapest: Mezőgazdasági kiadó.
36. Strifler, A. (2016). *Kávéfogyasztási statisztikák. Mit? Mikor? Hol? Hogyan?* Forrás: legjobbkkave.hu: <https://legjobbkkave.hu/kavefogyasztasi-statisztikak-mit-mikor-hol-hogyan/>
37. Strifler, A. (2018). *Kávézási szokások, avagy milyen a tipikus magyar kávéfogyasztó*. Forrás: <https://legjobbkkave.hu/>: <https://legjobbkkave.hu/kavezasi-szokasok-avagy-milyen-tipikus-magyar-kavefogyaszto/>
38. Tót, M. (2015). *Kávé története*. Forrás: K21: <https://kelemen21.wordpress.com/2015/01/12/kave-tortenete/>

## 8 MELLÉKLETEK

### 8.1 Kérdőív

#### Kávé fogyasztási szokások

Üdvözlöm! Réfi Adrienn vagyok, a Magyar Agrártudományi Egyetem hallgatója.

Az alábbi kérdőívben szeretném néhány kérdésen keresztül megismerni kávéfogyasztási szokásait, mivel a kávé a legtöbbször számára a mindennapok része, azonban a vélemények, preferenciák merőben eltérnek személyenként. A kitöltés teljesen anonim.

\* Kötelező kérdés

1. Hány éves kora óta fogyaszt kávét? \*

Saját válasz \_\_\_\_\_

2. Milyen gyakran fogyaszt kávét? \*

- ☐ Soha
- ☐ Naponta
- ☐ Naponta többször
- ☐ Hetente
- ☐ Hetente többször

3. Amennyiben napi többször fogyaszt kávét, kérem írja le hány alkalommal:

Saját válasz \_\_\_\_\_

4. Miért fogyaszt kávét? \*

- ☐ 1. Fokozza az anyagcserét
- ☐ 2. Élénkít
- ☐ 3. Az íze miatt
- ☐ 4. A társaság miatt
- ☐ 5. Többletenergiát ad
- ☐ 6. Teljesítményfokozó
- ☐ 7. Megszokásból
- ☐ 8. Kedvtelésből
- ☐ 9. Egyéb

5. Milyen időpontokban szokott kávét fogyasztani? \*

- ☐ Reggel
- ☐ Délelőtt
- ☐ Délben
- ☐ Délután
- ☐ Este

6. Étkezés előtt vagy után szokott inkább kávét fogyasztani? \*

- ☐ Előtte
- ☐ Utána
- ☐ Mindkettő

7. Mennyire befolyásolja Önt a társaság a kávéfogyasztásban? \*

|                | 1                     | 2                     | 3                     | 4                     | 5                     |        |
|----------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|--------|
| Egyáltalán nem | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Nagyon |

8. Ön számára melyik fontosabb? \*

- ☐ Kávézóban kényelmesen elfogyaszthassam az italt
- ☐ Elvitelre tudjam kérni a kávémat
- ☐ Egyéb: \_\_\_\_\_

9. Milyen mértékben befolyásolják az alábbi tényezők kávé választását a vásárlás során, értékelje 1-5-ig skálán! (1 - egyáltalán nem, 5 - nagyon fontos) \*

|                 | 1                        | 2                        | 3                        | 4                        | 5                        |
|-----------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Ár              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Csomagolás      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Íz              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Márka           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mennyiség       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Koffeintartalom | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Pörkölés        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

10. Hol szokott kávét fogyasztani? \*

- ☐ 1. Kávézó / kávéház
- ☐ 2. Otthon
- ☐ 3. Munkahely
- ☐ 4. Iskola
- ☐ 5. Buli
- ☐ 6. Benzinkút
- ☐ 7. Kávéautomata
- ☐ 8. Áruházban vásárolt előrecsomagolt kávé
- ☐ Egyéb: \_\_\_\_\_

11. Milyen típusú kávét szeret fogyasztani? \*

- ☐ 1. Espresso
- ☐ 2. Ristretto
- ☐ 3. Doppio
- ☐ 4. Americano
- ☐ 5. Cafe latte/tejeskávé
- ☐ 6. Lungo/Hosszú kávé
- ☐ 7. Capuccino
- ☐ 8. Latte macchiato
- ☐ 9. Egyéb

12. Milyen technikával készült kávét szeret jobban fogyasztani? \*

- ☐ 1. Espresso kávéfőzős (otthoni presszógép)
- ☐ 2. Karos espresso kávéfőzős (vendéglátóegységben jellemző)
- ☐ 3. Kotyogós kávéfőzős
- ☐ 4. Kapszulás kávéfőzős
- ☐ 5. Kávéautomatás
- ☐ 6. "French press"
- ☐ 7. Aeropress
- ☐ 8. Filteres kávéfőzős
- ☐ 9. Török kávé
- ☐ 10. Egyéb

13. Az Ön véleménye szerint egészséges kávét fogyasztani? \*

- ☐ Igen
- ☐ Nem

14. Hajlandó lenne lemondani a kávéfogyasztásról, ha az egészsége megkívánná? \*

- ☐ Igen
- ☐ Nem
- ☐ Talán

15. Mennyit lenne hajlandó egy hónapban kávézásra költeni? \*

☐ 3 000 Ft alatt

☐ 3 000-5 000 Ft

☐ 5 000 Ft felett

☐ Egyéb: \_\_\_\_\_

16. Mennyit lenne hajlandó költeni otthoni kávégépre való beruházáskor? \*

☐ 20 000 Ft alatt

☐ 20 000 - 50 000 Ft között

☐ 50 000 Ft felett

17. Az Ön neme? \*

☐ Nő

☐ Férfi

18. Az Ön kora? \*

Saját válasz  
\_\_\_\_\_

19. Az Ön lakhelye? \*

- ☐ Falu
- ☐ Község
- ☐ Város
- ☐ Megyeszékhely
- ☐ Főváros

20. Az Ön átlagos havi bruttó jövedelme? \*

Saját válasz

---

## NYILATKOZAT

### a diplomadolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Réfi Adrienn

A Hallgató Neptun kódja: Q5QTZG

A dolgozat címe: Kávéfogyasztási szokások

A megjelenés éve: 2023

A konzulens intézetének neve: Agrár- és Élelmiszertudományi intézet

A konzulens tanszékének a neve: Kereskedelem és Marketing Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott diplomadolgozat egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítotam, 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.

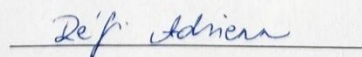
Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkori szellemi tulajdonkezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

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: **2023. november 2.**



Hallgató aláírása

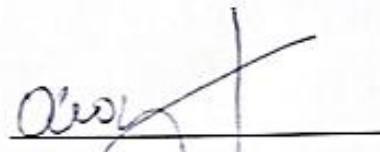
## NYILATKOZAT

Réfi Adrienn (Q5QTZG) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a diplomadolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védésre javaslom / nem javaslom<sup>1</sup>.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem<sup>\*2</sup>

Kelt: 2023 év november hó 2 nap

  
belső konzulens