

SZAKDOLGOZAT

FARKAS BENCE

2023.



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Georgikon Campus
Növénytermesztési Tudományok Intézete
Mezőgazdasági mérnök alapképzési szak

A helyi termékek szerepe a vidékfejlesztésben

Belső konzulens: Dr. Bánhegyi Gabriella

egyetemi docens

Agár-és Élelmiszergazdasági Intézet

Agrárgazdaságtani és Agrárpolitikai Tanszék

Készítette:

Név: Farkas Bence

Neptun kód: HSHL8Z

tagozat: nappali

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

2023.

Tartalomjegyzék

1.Bevezetés és célkitűzések.....	4
2. Irodalmi áttekintés.....	6
2.1. Helyi termék fogalma és előnyei	6
2.2. Helyi termelők-őstermelők, kistermelők	8
2.3. Helyi termék értékesítésének jogszabályi háttere	10
2.4. Helyi termék értékesítésének lehetőségei	12
2.4.1. szedd magad akciók	12
2.4.2 Falusi vendégasztal.....	13
2.4.3 Helyi termelői piac	14
2.4.4. Rendezvények, fesztiválok	15
3. Anyag és módszer.....	16
4.Saját vizsgálatok eredményei	17
4.1. Vásárlói oldal elemzése	17
4.2. Termelői oldal elemzése	24
4.3. Vashosszúfalui Tájház bemutatása.....	32
5.Összefoglalás	35
Irodalomjegyzék	38
Internetes források	40
Jogszabályok	41
Ábrák jegyzéke	42

1.Bevezetés és célkitűzések

A globalizáció, a felgyorsult világ káros társadalmi, gazdasági, környezeti hatásai az élelmiszeriparban is éreztetik hatásaikat. Egyre inkább hangsúlyossá válik az egészséges táplálkozás, az egészségmegőrzés szerepe, a tartósítószermentes előállítás, a természetes, egészséges összetevőkből történő termékkészítés, az egészséges, valamint a szezonális, adott évszakra jellemző alapanyagokból történő élelmiszerelőállítás.

Ezeket a megváltozott igényeket nagyüzemi módszerekkel, nagyüzemi körülmények között, tömegtermeléssel nem lehet megvalósítani. Felerősödtek tehát a helyi termékek iránti igények és felfedezések, vagy éppen új helyi termékek kifejlesztése a helyi gazdaság erősítése mellett, amely a helyi közösség megerősítését, vagy egyenesen azoknak az újra szerveződését is segíti és támogatja.

Gyakorlattá vált a természetes helyi alapanyagok bekerülése nemcsak a mindennapi háztartásba, hanem a helyi termékek termelésébe, a vendéglátásba, és nem utolsósorban a közétkeztetésbe, így a helyi termékek jelentősen befolyásolhatják a gasztronómiát, turizmust, a vendéglátást és a vidékfejlesztést is.

Szakterületemben azért választottam helyi termékek vidékfejlesztésben betöltött szerepének vizsgálatát, mert a világban az élelmiszerelőállítás az egyik kulcskérdés, amely a mezőgazdasági termelés szerepét meghatározza. Meghatározóvá vált, az egészségtudatosság, az egészségvédelem, igény a biztonságos élelmiszerekre, a tartósítószer-mentes, hagyományos ízekre, melyeket hagyományos úton és módszerekkel, helyben készítenek.

Az energiahordozók kimerülése is komoly hatást gyakorol a mezőgazdaságra. Az egyre csökkenő energia készletek, a fogyó mezőgazdasági művelhető területek, a megváltozott éghajlat, a klímaváltozás kedvezőtlen hatásai rávilágítanak arra, hogy egyre nagyobb jelentősége van annak, hogy milyen módon tudjunk környezetünket megóvni, megvédeni az utókor számára, hogyan változtassuk át a nagyüzemi termelésünket egy kevésbé intenzív, a hagyományokat szem előtt tartó, helyi kisüzemi gazdálkodássá, amely az egészségesebb táplálkozást, emberközelibb eljárásmodokat határoz meg és a minőségi élelmiszer előállítását valósítja meg. Az egyediség, a természetesség, a hagyományos készítési módok szerepe meghatározó tényezővé vált, és értékke változott az élelmiszer, valamint azok hagyományos előállítása.

Szüleimmel és testvéremmel a családi gazdaságot működtetünk, amely főként növénytermesztéssel foglalkozik, amellet állattenyésztéssel, főként hízóbikartartással, hízósertéstartással foglalkozik. Közel 110 ha területen folyik a gazdálkodás és átlagosan 50 hízóbika és sertés nevelkedik, tojótyúk nevelkedik. 2019. évben őstermelői tevékenységünket bővítettük falusi rendezvények tartásával, 2019. májusában Vashosszúfalui Tájház néven megnyitottuk a saját tulajdonú tájházat.

Kistermelői tevékenységüket és falusi vendégasztal szolgáltatásukat is megkezdtük. Kínálunk folyamatosan helyi termékeket és kézműves portékákat, megvendéglést/langalló, sajtok, füstölt áruk, stb./. Kínálatunkban megtalálható a füstölt házi kolbász, füstölt szalonna és többféle füstölt hús, füstölt comb, füstölt csülök, angolszalonna, kolozsvári szalonna, valamint időszakai jelleggel savanyított káposzta.

Termékeiket háztáji módszerrel és adalékoktól mentesen készítjük, mindig frissek és minőségűek. Rendezvényeink során állandóan helyi kézműves termékeket, általunk készített helyi termékeket kínálunk, és hatalmas az érdeklődők irántuk. Ebből kiindulva tavaly novemberből a Jánosházi Termelői Piacon minden szombaton áruljuk a termékeinket a vásárlóink meglegedésére. Állandóan friss árukészlettel rendelkezünk, a vásárlók véleménye a termékeinkről túlnyomórészt pozitív, és a vevők 95% visszatérő vásárló.

Az általunk magyar földben termelt gabonanövényeinkből, zöldségféléből, s a tenyésztett haszonállatainkból készült helyi termékek eladásával hozzá tudunk járulni a helyi vidékünk, falunk gazdasági fejlődéséhez, a helyi közösségünk élénkítéséhez. Jelentősen változott az őstermelőként végezhető tevékenységek szabályozása, így már nemcsak az értékesítési szövetkezeten keresztül, hanem telephelyünkön, a termelői piacon, valamint falusi vendégasztal szolgáltatás keretein belül a Vashosszúfalui Tájház rendezvényein is árulni tudjuk termékeinket, elnyerve közvetlenül a vásárlóink bizalmát.

Igy úgy gondolom, érintettnek érzem magam a témában, és fontos számomra, hogy másokkal is megismertessem a szakdolgozatom megírásával.

2. Irodalmi áttekintés

Ebben a részben szeretném bemutatni a helyi termékek fogalmát, csoportosítást, a termékek vásárlásának előnyeit, kistermelők fogalmát.

2.1. Helyi termék fogalma és előnyei

Helyi terméknek azok a termékek, amiket a helyi mezőgazdasági kistermelők készítenek zömmel a gazdaságuk által megtermelt alapanyagokból, a termelésük helyén kisüzemi körülmények között, hagyományos eljárásmóddal. Jelentősége abban van, hogy helyi, az előállított érték helyben marad, a helyi gazdaság szereplőinek tevékenységét, a vidék gazdasági erejét erősíti, bevétel helyi gazdákhhoz kerül, így hozzájárul a helyi közösségek összetartásához. Munkahelyek maradnak helyben, és esetleg jöhetnek léte újak, hagyományok megtartásra kerülnek, emiatt a helyi termékek a helyi munkahelyek megtartását, hagyományok megfelelő ápolását, megőrzését is szolgálják, ezáltal jelentősen hozzájárulnak egy egészséges, vidéki értékeket szem előtt tartó környezet fenntartásához, és a turisztikai látványosságok fejlesztéséhez (SZAKÁL –SOMOGYI, 2016)

A helyi termékek emiatt a társadalom valamennyi részvevője számára kihívást jelentenek, mind a fogyasztók, mind a vevők, a helyi közösségek, civil összefogások, szervezetek, és a jogszabályalkotók számára. Fontossá vált a helyi tudásra alapozott, helyi együttműködés (HOFFMAN –SCHWARCZ –SZÁSZ 2016).

Helyi termék lehet élelmiszeripari, mezőgazdasági termék, de lehet kézműves termék is.

Az élelmiszerek lehetnek feldolgozás nélküliek (pl. gyümölcsök, zöldségfélék, tojás, termesztett gomba), de feldolgozott formában is népszerűek (pl. sajt, lekvár, házi sütemények, savanyított káposzta, füstölt áru, sajt, gyümölcslé stb.) (CSANÁDI-GYIMESI-VÉHA 2011).

A mezőgazdasági termékek pl. a virágpalánták, facsemeték, tűzifa.

A nagy kedveltségnek örvendő kézműves termékek pedig például szalmából, fából, kéregből, kőből, kerámiából, textilből, gyapjúból, viaszból elkészített termékek. Egyre elterjedtebbé válnak a háztartásban is a kézműves technikával előállított tárgyak használata (pl. vesszőből vont kosár)

A nagyüzemi, mennyiségi szempontokat előtérbe helyező termeléssel párhuzamosan megjelenik az egyediség, az egyedi terméket előállító termelés fontossága (PANYOR, 2005).

A helyi termék pontos fogalmát legjobban a Zala Termálvölgye Egyesület kutatási zárótanulmánya határozza meg a legjobban, ebben a helyhez kötöttséget, és a tájjelleget emeli ki a tanulmány, azt, hogy a helybeliek által, helyileg termelt és helyi receptek alapján, helyi hagyományok alapján készült termékek a helyi termékek, amit helyben is értékesítenek zömmel (FEKETE, 2009).

A helyi kötődés, a helyben maradó jövedelmek, a helyi gazdaságok szerepe és a helyi munkaerő jelentősége, a generációról a következő generációra átörökített, hagyományokkal teli tudás, ezek a legfontosabb fogalmak a helyi termékkel kapcsolatban (FEHÉR, 2007).

A sikeres helyi termék turisztikai vonzerőt teremt, sőt, akár egy turisztikai szolgáltatás is válhat helyi terméké, amelyek a helyi közösséget, alapjai a közösségfejlesztésnek, és ez a helyi vidékfejlesztés sikere. A hagyományos termelési módszerek újbóli használatával és a legmodernebb technikai eszközök használatával, a modern kor vívmányainak segítségével a helyi termékek a piacon versenyképes, gazdaságok terméké tudnak válni, és ez a helyi vidékfejlesztés sikere (GONDA, 2014).

A helyi termékek előnyei, hogy nem tömegcikk, hanem a hagyományos, térségre jellemző tudás és hagyomány által a környezeti szempontokat előtérbe helyező, környezetkímélő eljárással készült, több mint fele helyi értékkel rendelkező termékek (GONDA - ANLER – CSÓKA, 2022).

A helyi termékek előállításakor egy helyen van termelés, a feldolgozás, valamint az értékesítés, nem kerülnek a hipermarketek polcára az áruk, rövid ellátási lánc megvalósul, hiszen a termék az előállításuk helyszínét, vagy attól számított körülbelül 40-50 km-es körzeten belül eladásra kerülnek (FERTŐ – MIZIK, 2017).

Összefoglalva tehát a helyi termék egyfajta bizalmi áru, melyet helyben állítanak elő, helyben honos vagy itt termelt alapanyagokból nem nagyüzemi, nem gyáripari technikával és technológiával, hanem hagyományos eljárással készítik a helyiek az adott vidékre jellemző receptek alapján, általában kisüzemi körülmények között, kis mennyiségben. Helyi sajátosságok, kulturális elemek még jellemzően az esetleges csomagolósaikon is megjelenik.

Ezáltal a helyi termékek előállítása a helyi és a kistérségi, regionális gazdasági élet fejlődéséhez, fejlesztéséhez jelentősen hozzájárulnak, biztosítják az alapszintű, alapvető

élelmiszer ellátást, kismértékű munkahelyteremtésnek adnak lehetőséget, valamint a termelők önfoglalkoztatásához hozzájárulnak. Az eladásuk során a termelő és vevő között a szoros kapcsolatok, valamint személyes kapcsolatok miatt bizalmi viszony jön létre. A hagyományokhoz való kötődés, az eredeti, a szezonális környezetkímélő és környezetbarát gazdálkodás jelentősen erősíti a közösségi gondolkodást és közösségi szellemet (HOFFMANN-SCHWARCZ-SZÁSZ, 2016).

Az élelmiszerek, alapanyagok szállítási útja jelentősen lerövidül, így környezetileg sokkal jobban fenntartható a termelés, kevesebb a keletkezett szerves hulladék és lehetőséget biztosít megújuló energiaforrások hasznosítására (SZABÓ D. 2014).

A helyi jövedelemtermelő képesség, valamint a helyi foglalkoztatás mutatói javulnak, ezáltal emelkedik a helyi lakosság életminősége is, a tudás helyben marad. A helyi termékkínálattal a térség turisztikai kínálata is bővül (pl. ajándéktárgyak, élmények), ezáltal több turisztikai program valósulhat meg, több lesz a visszatérő vendég, az árukapcsolatok száma is megemelkedik, a több turisztikai élménnyel a térség identitása megerősödik, és az adott térség arculatát meghatározhatja (SZÖLLŐSI-SZŰCS-MOLNÁR, LADÁNYI, 2014).

2.2. Helyi termelők-őstermelők, kistermelők

A helyi termékeket előállíthatnak egyéni vállalkozások, gazdasági társaságok is(pl. betéti társaság, közkereseti társaság, korlátolt felelősségű társaság vagy részvénytársaság), azonban jellemzően őstermelők, kistermelők készítik és állítják elő a helyi termék előállítás sajátosságaiból fakadóan. A helyi termék kis mennyiségű, nem nagyüzemi termék, nem indokolt a gyári termelés, a hatalmas gépi kapacitás és gépsorok, a többműszakos munkarend. Az egyéni vállalkozók gazdasági tevékenységüket saját kockázatvállalásuk alapján vagyonszerzésük, megélhetésük miatt folytatják jogszabályok által szabályozott keretek között. A gazdasági társaságok pedig jogi személyiséggel rendelkeznek, a belépő tagok vagyoni hozzájárulást fizetnek a megalakuláskor, üzletszerű közös gazdasági tevékenység folytatnak, a nyereségből a bent lévő tagok közösen kapnak, de a veszteséget is együtt fizetik a hozzájárulásuk arányában (VASA, 2011).

A családi gazdaságokról pedig a 2020. évi CXXIII. törvény rendelkezik. Szabályozták az őstermelők által folytatható tevékenységeket pontosan, és ez kedvezően hatott a helyi termékek előállítására is.

Mezőgazdasági őstermelő lehet az a magánszemély, aki 16. életévét már betöltötte, a jogszabályban meghatározott termékek előállítására, készítésére és eladására irányuló tevékenységet folytat, / növénytermesztés, állattenyésztés, ültetvénytelepítés, valamint a termékfeldolgozás alapanyagait a saját gazdasága keretei között termeli meg.

Mezőgazdasági őstermelő a családi gazdálkodó személy is, valamint a családi gazdaságban nem foglalkoztatottként tevékenykedő családtag is (SZABÓ, 2023).

Saját gazdaság a termeléshez szükséges eszközök (mezőgazdasági, erdőgazdálkodási művelés alatt lévő belterületi, külterületi, zártkerti föld, gépek, berendezések, ingatlan és ingó vagyontárgyak, állatállomány, telephely, raktár, üzem) összessége, akár saját tulajdon, akár haszonbérlet, vagy bérlet.

Az őstermelők által alapított családi gazdaság önálló jogi személyiséggel és vagyontárgyakkal rendelkezik. Az alapítás két fő tag szerződéskötésével valósul meg. A tagoknak a polgári törvénykönyv alapján hozzátartozónak kell lenniük. A családi gazdaságot a családi gazdaság vezetője irányítja. Mezőgazdasági őstermelői tevékenységüket, feladataikat közösen folytatják saját gazdasági környezetükben. Maximum 300 ha területű föld lehet a birtokukban.

Az őstermelő által termelt mezőgazdasági terméket és abból feldolgozva élelmiszert a vásárlónak és fogyasztónak, valamint kiskereskedelmi egységnek eladni csak az az őstermelő tud, akit nyilvántartásba vettek kistermelőként vagy pedig bejelentésköteles- vagy engedélyköteles kereskedelmi egységgel rendelkezik.

Az őstermelői tevékenység során végzett élelmiszertermék előállításához az illetékes járási hivataltól kell az 52/2010. (IV.30.) FVM rendelet alapján kéri a kistermelői regisztrációt.

Amennyiben az őstermelő a kistermelői rendeletben rögzített mennyiségi korlátokon túl termel, az általa előállított terméket, és állati eredetű élelmiszereket csak engedéllyel rendelkező egységben, nem állati eredetű termékek vonatkozásában pedig az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló jogszabály szerinti bejelentés-köteles létesítményben árulhat.

Ha az őstermelő az általa megtermelt termékeit eredeti formában értékesíti a vásárlónak és fogyasztónak, valamint kiskereskedelmi egységnek, akkor nem vonatkoznak rá a mennyiségi korlátok (gabonafélék, búza, kukorica, zöldségfélék, gyümölcsök, élő állatok értékesítése).

2.3. Helyi termék értékesítésének jogszabályi háttere

A helyi termék értékesítés – értékesítés a helyben élőknek, alapellátás biztosítása - a termelői piacok ellátása, önellátás megvalósítása. Ennek keretében mindennapi szükségleteket kielégítő egészséges, olcsó helyi termékek értékesítése valósul meg.

A következő szint az, amikor helyben történik az előállítás, értékesítés, és a de megvalósul a térségbe érkezők, látogatók igényeinek megvalósítása is, megjelennek az egyedi ízek, helyi anyagok, formák tájegységi jellegzetesség, kulturális programok, hagyományok, ezt védjegyek, tanúsítványok védik, továbbá a egyedi, csak az adott térségre jellemző sajátossággal rendelkező termékek (pl. hungarikum termékek) (HORNYÁK-OLAJOS-SZILÁGYI, 2016).

A helyi termékek fogyasztóhoz történő eljuttatása, értékesítése nem könnyű feladat, mindenképpen az egyediséget, az eredetiséget, a minőséget, a hagyományos, tradicionális jelleget kell előtérbe helyezni, és szükséges lenne a jogszabályok további módosítása (BALÁSZ – SIMONYI 2009).

A mezőgazdasági őstermelő saját gazdaságában előállított termékeket árulhatja.

Az őstermelő nevében árusíthat a közeli hozzátartozója is, valamint bejelentett alkalmazottja is, azonban nagyon fontos feltétel, hogy az árusítás helyén mindig jól látható formában a Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Hivatal által kiadott tevékenységazonosító számot, a FELIR adatokat, „Saját őstermelői tevékenységből származó termék” feliratot ki kell rakni.

A kistermelői termékértékesítést a kistermelői élelmiszer-termelés,- előállítás és – értékesítés feltételeiről szóló jogszabály rendelkezései szabályozzák. Sajnos a rendelkezések nagyon összetettek, bonyolultak, és néha nehezen értelmezhetők.

Ennek a lényege az, hogy a meghatározott, kis mennyiségű, általa megtermelt alapanyagokból készített termékeket, vagy megtermelt termékeket közvetlenül fogyasztónak, vevőnek, továbbá

a gazdasága központjától légvonalban számítva maximum 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi régió belüli vagy közétkeztetési vagy vendéglátóipari cégnek adhatja el.

Méhészeti termékeket, mézet, élő halat gazdasága helyén, továbbá az ország egész területén működő vásárok, piacokon, rendezvényeken, fesztiválokon, engedéllyel rendelkező árusító helyeken közvetlenül fogyasztónak, vevőnek, továbbá a gazdasága központjától légvonalban számítva maximum 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi régió belüli vagy közétkeztetési vagy vendéglátóipari cégnek is eladhatja.

A saját gazdaságban tartott és nevelt, közfogyasztásra engedélyezett vágóhídon, szabályos keretek között levágott szarvasmarha, strucc, sertés, juh, bárány, kecske, és emu húsát a gazdasága központjától számítva légvonalban maximum 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi régió belüli vagy közétkeztetési vagy vendéglátóipari cégnek adhatja el, valamint a gazdaságának helyén a vásárlóknak.

A régió belüli fogalom azt jelenti, hogy a kistermelő gazdaságának helye, illetve a termék-előállítás helye szerinti vármegyében lévő, valamint budapesti, a gazdaság helye pedig az a gazdasági udvar, termékelőállítási hely, ahol az élelmiszerelőállítás, állattartás és az eladásra termelt növénytermesztés folyik.

Falusi vendégasztal szolgáltatást, valamint kistermelő tevékenysége keretében más őstermelők vagy természetes személyek részére szolgáltatást is végezhet szabályosan

Ezek lehetnek füstölés, aszalás, őrlés, szárítás, terménytisztítás, ételek készítése (lekvár, sütemény, pogácsa) állatok levágása és húruk feldolgozása.

Az élelmiszerbiztonság szempontjából nagy veszélyt jelentenek az állati eredetű termékek (tojás, friss tej, tökehúsok) és ezekből készített élelmiszerek (kolbász, sajt), ezért előállításuk a során nagyon fontosak az előírások, szabályok pontos ismerete és betartása.

Állati eredetű termék, legyen az feldolgozatlan, feldolgozott, vagy alapanyag is, kizárólag akkor kerülhet kereskedelmi forgalomba, ha a kötelező mentesítési programokban részt vett az állat. Tej esetében az állatoknak brucellózis fertőzéstől és gümőkórtól is mentesnek kell lenniük, ezt a hatósági állatorvos hatósági állatorvosi bizonyítvánnyal igazolja.

Lehetséges a termékértékesítés csomagolt formában is, ekkor azonban mindig fel kell tüntetni a kistermelői”, vagy méznél a „termelői” fogalmakat. Továbbá fel kell tüntetni minden esetben a fogyaszthatósági időpontokat és tárolási hőmérsékletet is.

2.4. Helyi termék értékesítésének lehetőségei

Az értékesítés közvetlen lehetőségei:

Közvetlen értékesítés azt jelenti, termelő egyszerre, közvetlenül a vásárlónak, a fogyasztónak árul, nincs semmilyen más kereskedelmi csatorna beépítve, és érvényesül a rövid ellátási lánc elve (BENEDEK, 2014).

- közvetlenül a gazdaságból
 - szedd magad akciók
 - értékesítés a termelő telephelyén
- falusi vendégasztal szolgáltatás
- helyi termelői piac
- házhozszállítás
- helyi, térségi fesztiválok, vásárok

Az értékesítés közvetett lehetőségei:

- megjelenés a közétkeztetésben, vendéglátó egységekben, kiskereskedelmi egységekben
- csomagküldés (élelmiszer esetén figyelembe véve a hatályos élelmiszerbiztonsági előírásokat is (NÉMETH– CSITE – BORBÁS – KABAI – HOGYOR, 2010))

2.4.1. szedd magad akciók

A szedd magad akciók országsszerte népszerűek, kedvező áron vásárolhatunk zöldséget, gyümölcsöt és virágot, mindössze nekünk kell leszednünk, annyit, amennyire szükségünk van.

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara cikkéből kiderül, hogy az országban minden vármegyében vannak olyan őstermelői gazdaságok, ahol meghirdetik a szedd magad akciókat. Minden évben a szezon eperrel indul, ebből a gyümölcsből fogy el a legtöbb ezen akció keretében. Aztán a legtöbb termelőnél almát, körtét, szilvát szedhetünk, de lehet már szedni fügét is.

Az akciók legnagyobb előnye, hogy a piaci árnál jóval olcsóbban tudunk jó minőségű termékeket szedni, gyümölcsöket szüretelni, mi magunk takarítjuk be, így a termelőnek nem

kell alkalmazottak foglalkoztatni, nem terheli a munkabér, a szállítás, a raktározás, hűtés költsége. A boltok saját haszna nem jelenik meg, közvetlenül történik az értékesítés.

Így az olcsóbb ár mellett jelentős környezetkímélés is megvalósul, hisz az értékesítési lánc rövid, nincs nagymértékű környezeti terhelés, nincs csomagolóanyag.

Elterjed egyre inkább az is, hogy a termelő az akciók helyszínén már előre leszedett gyümölcsöket is vásárolhatunk, ebben az esetben is olcsóbb az ár, mint a boltokban.

Fantasztikus élmény együtt szüretelni a családdal, lelki, fizikai feltöltődés kint lenni a szabadban és támogatni a termelőket, egyben kirándulni a vidékre, fogyasztani a friss gyümölcsöket.

2.4.2 Falusi vendégasztal

Gasztronómiai hagyományokhoz, a helyi termékekhez, a házi készítésű élelmiszerekhez kapcsolódó tevékenységek bemutatását, és elkészített élelmiszerek, termékek gazdaság helyén történő elfogyasztását jelenti a falusi vendégasztal szolgáltatás.

A hagyományok bemutatása történhet a hagyományos ételkészítési módok, hagyományos ételek bemutatásával is, de történhet a használati eszközök, viselet, háziállatok, termesztett növények, a termesztés, betakarítási hagyományok bemutatása által is.

A kistermelő kiskereskedelmi tevékenységként a saját maga által előállított és megtermelt termékkel, - amihez vásárolt élelmiszert is felhasználhat kiegészítő alapanyagként - valamint a más kistermelőtől megvásárolt, általa előállított késztermékkel falusi vendégasztal szolgáltatást végezhet, árusíthatja ennek keretében késztermékeit, kínálhatja rendezvényeken, baráti találkozók, egyéb eseményeken a termékeket. Így a vendégasztalon keresztül nemcsak gasztronómiai, vendéglátóipari élményekkel, hanem kulturális élményekkel is gazdagodhatnak a vendégek (CSIZMADIA, 2015).

Tehát a kistermelő a rendezvény helyén, vagy pedig a falusi vendégasztal helyszínén falusi vendégasztal szolgáltatás által az állatot levághatja, húst feldolgozhatja, és a levágott állat húsból ételt készít és felkínálja a vendégeknek a hagyományos ételkészítés bemutatása mellett, és elvitelre is kínálhat. Természetesen a helyi termékeket a falusi szálláshelyen pihent vendégek részére is felszolgálhatja napi étkeztetésre.

Sajnos nálunk a jogi szabályozás eléggé bonyolult, összetett, és nehezen értelmezhető, emiatt kevés falusi vendégasztalt működtető van.

2.4.3 Helyi termelői piac

Helyi termelői piacok száma jelentősen emelkedett az utóbbi időben, szinte minden nagyobb településen, kisvárosban, nagyvárosban, sőt Budapesten is találkozhatunk működő termelői piacokkal. A termelői piacokon kistermelők lehetnek, általában viszonteladók nem vásárolnak és nem is tudnának vásárolni, mivel a helyi piacon lévő termékeket a kistermelők nem nagyüzemi módon állítják elő, hanem hagyományos módon, így nem tudnak annyit termelni, hogy az a nagykereskedők számára elegendő mennyiség legyen. Ez gátat szab a jó anyagiakkal bíró kereskedőkkel szemben (FEKETE, 2011)

A kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. törvény határozza meg a helyi termelői piac fogalmát. Termelői piacon kistermelők árulhatnak, a gazdaságukban saját maguk által megtermelt jó minőségű termékeket tudják eladni a vásárlók részére. Itt közvetlen kapcsolat, megfelelő bizalom alakul ki eladó és vevő között.

A termelői piac működtetését a jogszabályváltozások miatt csak a piac működési helye szerinti jegyzőhöz kell bejelenteni, és nem kell hozzá az élelmiszerlánc felügyeleti hatóság közreműködése, így egyszerűbbé váltak az árusítás feltételei.

Piaci értékesítés esetén minden körülmények között az előírt közegészségügyi, higiéniai szabályokat be kell tartani.

Példaként említeném Liliomkert piacot Káptalantótiiban. Minden évszakban nyitva van vasárnaponként, vásárlók, nézelődők, érdeklődők jönnek szinte az egész országból, vásárolni, tapasztalatot szerezni, vagy csak amiatt, mert nagyon népszerű, igazi közösség alakult ki. Országos híre van, mert olyan jó minőségű helyi termékeket lehet ott vásárolni. A piacon megforduló társadalmi réteg szívesen áldoz pénzt, energiát a jó minőségű helyi termékek iránt.

Liliomkert Éléskamra Szövetkezet bemutatkozó kiadványa alapján Káptalantóti piacon megtalálhatóak az agrártermékek, kézműves termékek, zöldségek, gyümölcsök, szárított gyógyteák, szörpök, lekvárok, állati eredetű mezőgazdasági termékek, füstölt áruk, sajtok, termelői tej.

A piacon vásárlók nem csak a termékek miatt érdeklődnek egyre gyakrabban, hanem egyre inkább jellemző, hogy a térségben szállnak meg, ott ebédelnek, így jelentős forgalmat

jelentenek más helyi gazdasági-turisztikai ágazatok számára is, és jelentenek fontos turisztikai vonzerőt. Így lesz egy termelői piaci vásárlásból kellemes időtöltés, jó szórakozás és élmény.

Elmondhatjuk tehát, hogy egy jól működő helyi termelői piac révén emelkedhetnek a turizmusból, vendéglátásból, szállásadásból származó bevételek, a helyi termelők termelékenységé, bevétele jelentősen emelkedhet.

Összességében tehát a termelői piacok a helyi fejlesztések középpontjába kerültek, a vidékfejlesztés, a helyi gazdaságfejlesztés fontos eszközévé váltak. Növekvő népszerűsége újabb termelői piacokat hívhat életre. A helyi termékfejlesztések a helyi turisztikai népszerűségét is pozitívan befolyásolja, ezáltal a vidékfejlesztés egyik motorja lehet (VARGA – KALMÁRNÉ, 2009).

2.4.4. Rendezvények, fesztiválok

Egyre jobban elterjednek, egyre többször kerülnek megtartásra, és jelentős tömegeket mozgatnak meg már a vidéken is, a kisebb településeken, községekben is a fesztiválok. Ezek általában valamilyen eseményhez /disznóvágás, levendulaszüret/, valamilyen ünnephez /pünkösdi/ kapcsolódnak és hatalmas tömegeket mozgatnak meg. A résztvevők nemcsak helyből, hanem sokszor messze országrészekről is jönnek, főként a jó reklámnak köszönhetően. Több esemény már hagyománnyá vált, több éve megrendezésre kerül, és a rendezvényeken egyre gyakrabban, és egyre többen pakolnak ki és árulnak a helyi termelők.

Fesztiválok pl. a Vas Vármegyei Gasztronómiai Fesztivál és Bölléerverseny Győrváron, Nyárköszöntő Levendulafesztivál Nemeskocson, Gencsapáti Pünkösdi Fesztivál, Őriszentpéteren az Őrségi Tökfesztivál, valamint a Velemben évről-évre megrendezésre kerülő Gesztenyenapok.

3. Anyag és módszer

Munkám során vizsgálataimat több alpra helyeztem. Először foglalkoztam a helyi termék fogalmával, jelentőségével, értékesítési lehetőségeivel a rendelkezésemre álló információk, valamint az áttanulmányozott irodalom – szekunder vizsgálat - alapján.

A helyi termékekkel kapcsolatos vásárlási szokásokat, fogyasztói elvárásokat az általam készített papír alapú kérdőíves felmérés, primer kutatás, alapján készítettem. A kérdőív 16 kérdésre várta a választ, a kérdések zárt és nyílt kérdések voltak, valamint skálába soroltak és természetesen értékelési skálák. A Vashosszúfalui Tájháza rendezvényén kiadott 100 kérdőívet 96 válaszadó kitöltötte és adta át. A vizsgálat nem reprezentatív volt, névtelen, és kb. 3 percet vett igénybe. A kérdőív adatainak feldolgozása Excel programmal valósult meg.

A helyi termékekkel kapcsolatos termelői adatlapot az általam készített papír alapú kérdőíves felmérés alapján készítettem. A kérdőív 16 kérdésre várja a választ, megtalálhatók közöttük zárt és nyílt kérdések, skálába sorolt kérdések és természetesen értékelési skálák. A Jánosházi Termelői piac 20 termelőinek kiadott kérdőíveket 16 személy töltötte ki és adta át.

Másrészt a termelői oldal vonatkozásában készítettem interjút Kardos Andreával, a Vashosszúfalui Tájházaért Egyesület elnökével a Tájháza megnyitásával, működésével kapcsolatban. A Tájháza tevékenységét kiemelve szeretném bemutatni, mivel olyan tevékenységet végzünk ott, olyan rendezvényeket tartunk, amelyek jelentősen hozzájárulnak a helyi termék fogyasztás népszerűsítéséhez. Megismertetjük a programjaink révén a gazdálkodási folyamatainkat, a helyi termék előállítását, az általunk végzett mezőgazdasági tevékenységeket, a kistermelői tevékenységünket, a falusi vendégasztal szolgáltatásunkat.

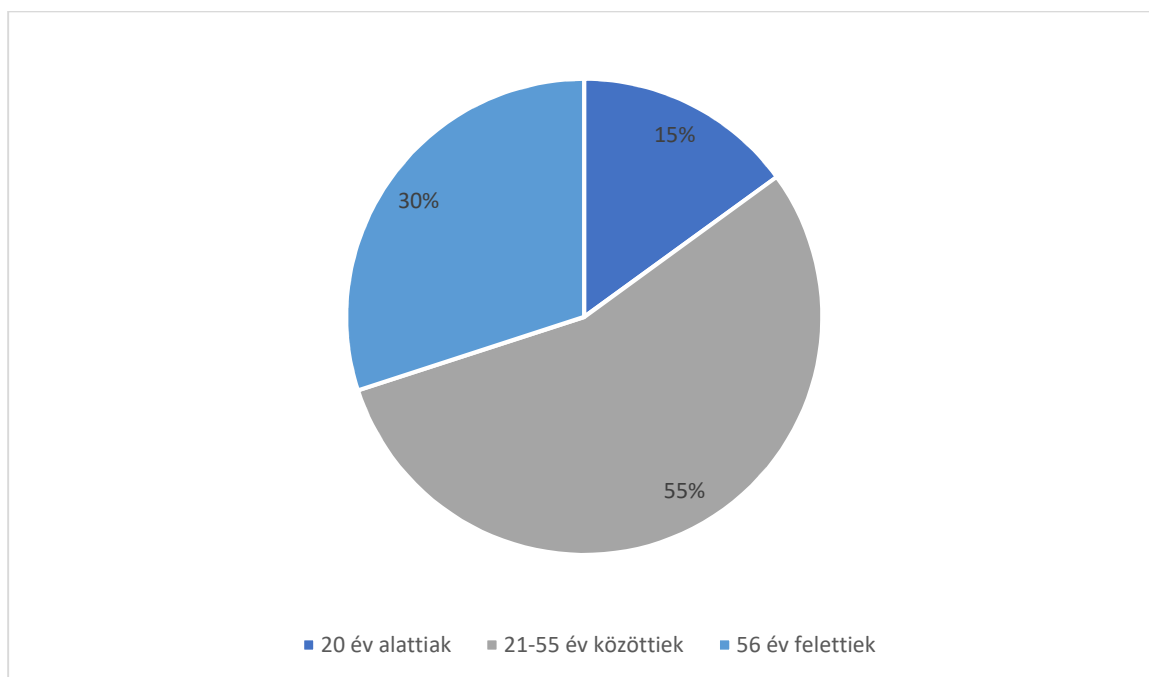
4.Saját vizsgálatok eredményei

4.1. Vásárlói oldal elemzése

A kitöltők 86%-a nő és 14%-a férfi. Ez várható volt, hiszen jellemzően a bevásárlásokat, a háztartási munkákat nagy részét a nők végzik.

Az életkor szerint a válaszadókat 4 csoportra osztottam. E szerint a kitöltők 15%-a 20 év alatti, 55%-a 21-55 év közötti és 30% tartozik az 56 év felettek korcsoportjába, ezt az *1. grafikon* ábrázolja.

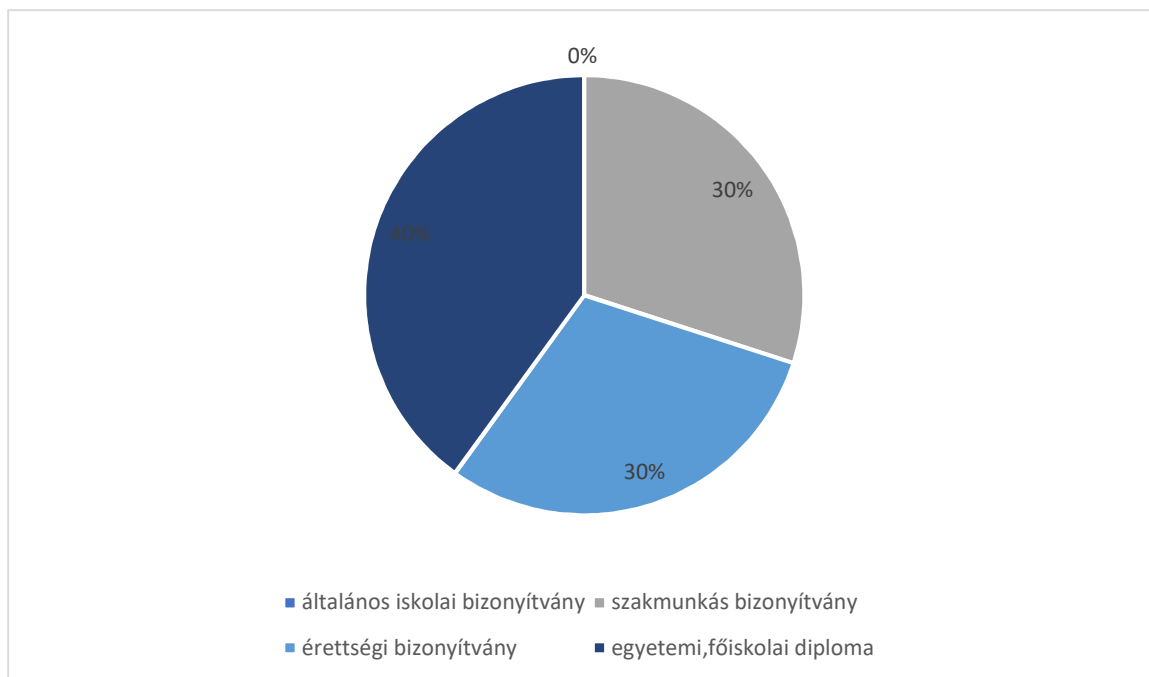
A fiatalabb korosztály kisebb válaszadási aránya szerintem annak köszönhető, hogy még nem vezetnek önálló háztartást, és az ő vásárlási szokásaikba a helyi termékek köre egyenlőre nem nagyon esik bele.



1. grafikon A válaszadók koreloszlása

Forrás: saját szerkesztés

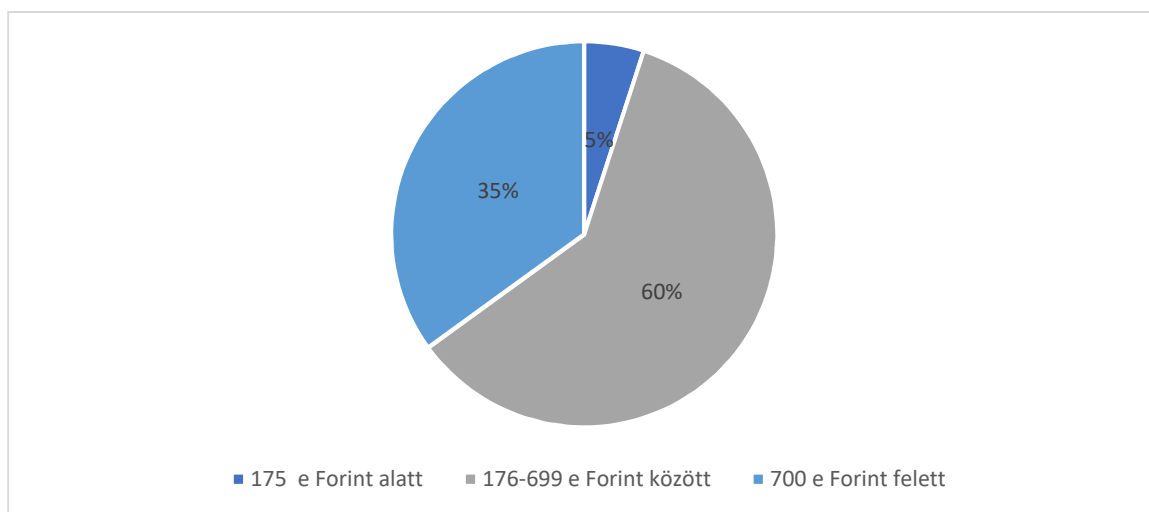
A *2. grafikon* mutatja az kitöltők iskolai végzettség szerinti megoszlását. E szerint a válaszadók 0%-a általános iskolai bizonyítvánnyal rendelkezik, 30%-a szakmunkás képesítést igazoló bizonyítvánnyal, 30%-a érettségivel, 40%-a főiskolai/egyetemi diplomával rendelkezik.



2. grafikon A válaszadók iskolai végzettség szerinti megoszlása

Forrás: saját szerkesztés

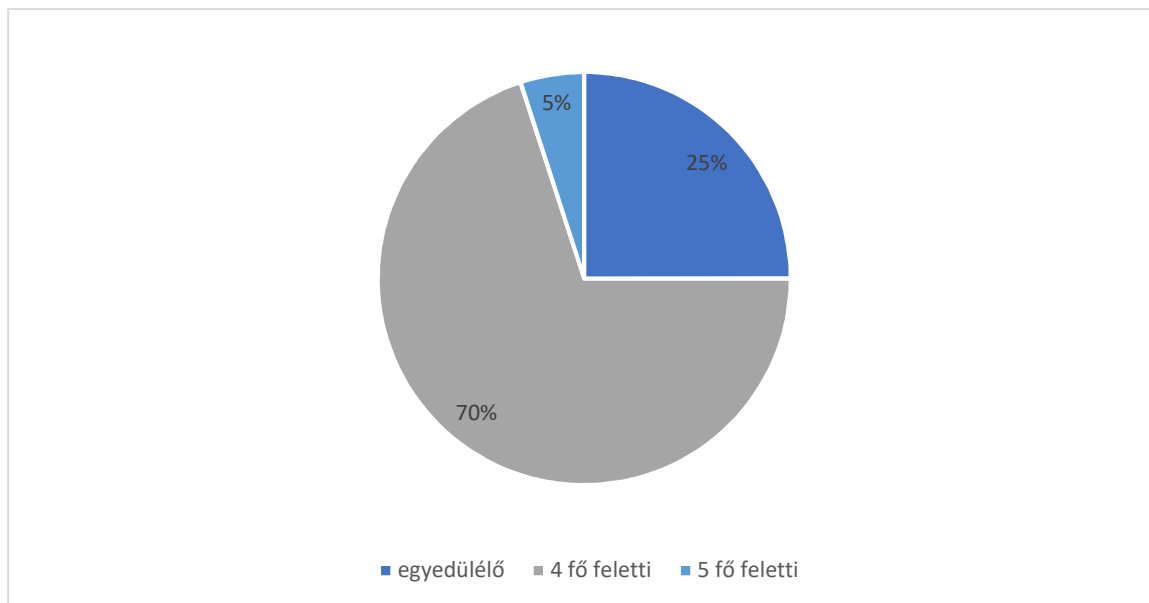
Az összegzések alapján – amit a 3. grafikonon ábrázoltam - 5% él 175.000 Ft alatt, 60%-a 176.000-699.000Ft között, 35% 700.000 Ft feletti egy főre jutó jövedelemmel rendelkezik. A jövedelmi határokat az alapján határoztam meg, hogy legutóbbi népszámlálás adatai alapján Magyarországon az egy háztartásban élők száma 2,36 fő, továbbá teljes munkaidőben történő foglalkoztatás során legalább középfokú iskolai végzettséget vagy szakképzettséget igénylő munkakörben dolgozó munkavállaló részére 296 400,- Forint munkabért kell megállapítani, így e határokat tartottam elfogadhatónak.



3. grafikon A válaszadók átlagos nettó jövedelme

Forrás: saját szerkesztés

A háztartásban élők száma alapján a kitöltőket 3 csoportra osztottam, a 4. grafikonon látjuk, hogy egyedül élő a válaszadók 25%, 4 fő él a kitöltők 70%-a, 5 fő felett él a 5%-a.



4. grafikon A háztartásban élők száma

Forrás: saját szerkesztés

Foglalkozás alapján a válaszadók 40%-a szellemi foglalkozású, 60%-a fizikai foglalkozású.

Lakóhelyre, településtípusra és a vármegyeire vonatkozó kérdéseket összevontan kezeltem, ennek alapján a kitöltők 100%-a Vas vármegyei és községben élő, Vashosszúfalutól maximum 50km található a lakcíme.

A válaszadók nagy része, 30%, a tojást, zöldségfélét, gyümölcsöket a saját háztartásában megtermeli, a kitöltők Vas vármegyei kis településeken élnek, ahol még jellemző és sok háznál működik háztáji gazdaság, kiskertekben termelnek maguk számára zöldségeket, tartanak pár tyúkot.

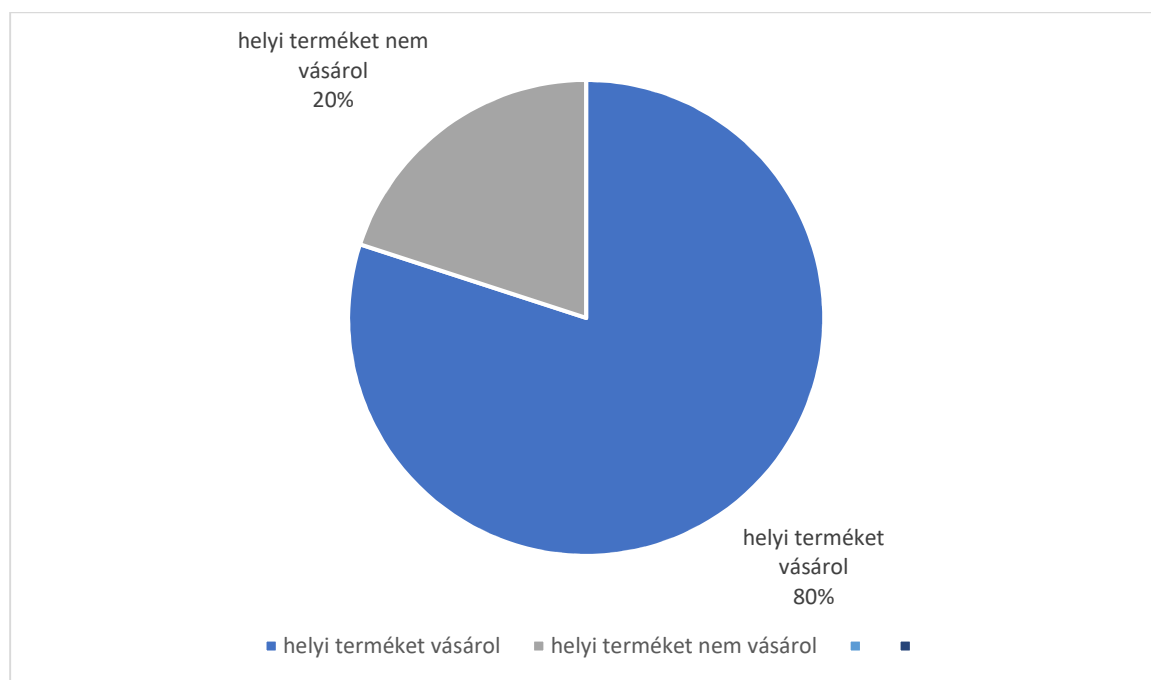
Füstölt árut, hentes árut, húst, tojást, zöldséget, és gyümölcsöt a vásárlók az őstermelőktől veszik közvetlenül, ez annak köszönhető, hogy az utóbbi időszakban a vidék jelentősége felértékelődött, kisebb gazdaságok, falusi vendégasztalok fontosságát a média, az újság, a reklámok nagymértékben reklámozzák és hirdetik. Ezért inkább a közelükben termelő és

ismert, megbízható árustól vesznek. A ruházati termékeket nem termelői piacon veszik a vásárlók.

A kézműves termékek, füstölt hentes áru, hús, tojás, zöldség, gyümölcs vásárlása jellemzően a termelői piacokon történik, fontos a minőség, a megbízható élelmiszer, az, hogy a vásárló ismeri a termelőt közvetlenül piacról. Az ábra azt mutatja, hogy a tejtermékeket a vevők szaküzletekben veszik meg. Egyre több kisebb boltban is árulnak házi jellegű tejtermékeket is, ugyan kisebb itt a választék, mint a nagyobb üzletekben, viszont nagyon finom ízűek, hiába esetleg drágábbak, mégis a jó minőségű áruért hajlandók a vevők többet fizetni.

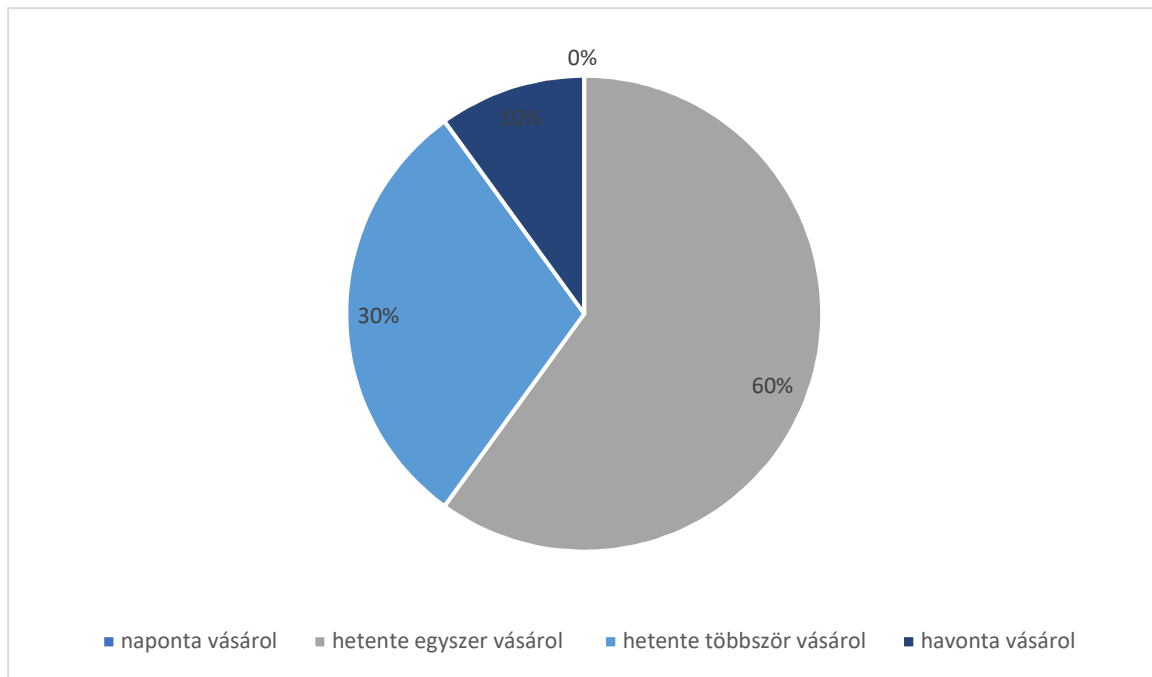
Ruházati termékeket hipermarketben vásárolnak általában, feltételezhetően az állandó akciók, és az alacsony ár miatt.

A következő kérdések arra vonatkoztak, hogy vásárol-e helyi terméket, és milyen gyakorisággal, 5. grafikonon ábrázoltam, hogy a válaszadók 80%-a igen, 20%-a nem vásárol helyi terméket, továbbá 6. grafikonon mutattam be, hogy a válaszadók 60%-a hetente egyszer, 30%-a hetente többször, 10%-a pedig havonta vásárol.



6. grafikon A helyi terméket vásárlók megoszlása

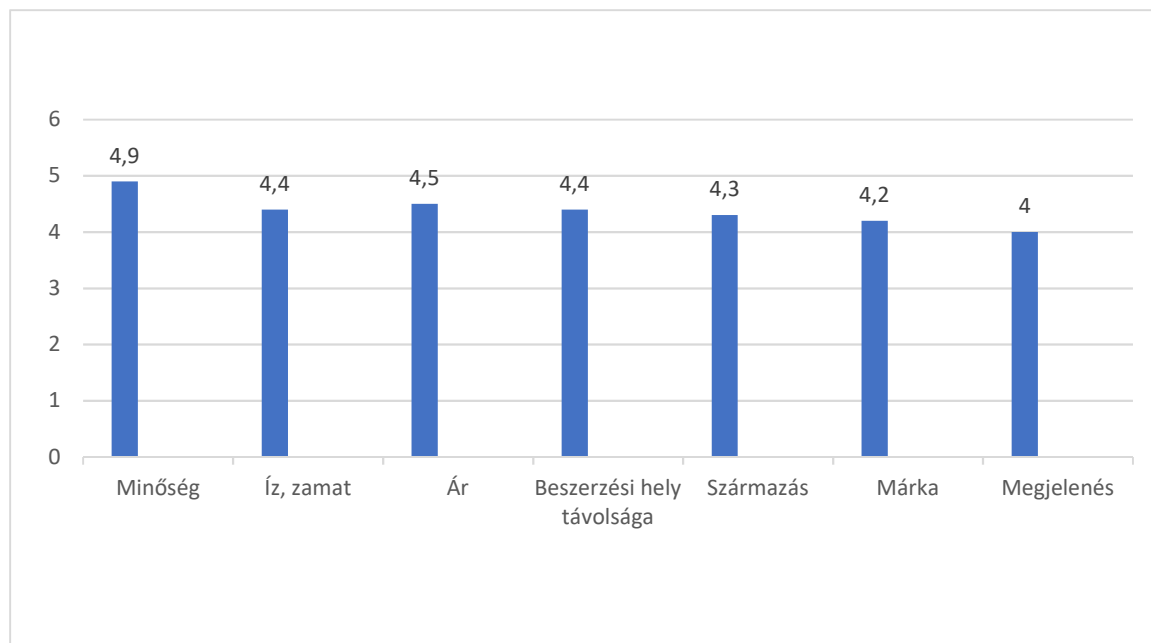
Forrás: saját szerkesztés



7. grafikon A helyi termék vásárlások gyakorisága

Forrás: saját szerkesztés

A 7. grafikon tájékoztat arról, hogy milyen szempontok alapján mérlegelnek a vásárlók az élelmiszer vásárlásakor. A válaszokból az is kiderült, hogy a minőség a legfontosabb szempont, aztán az íz, zamat, majd azután az ár, a beszerzési hely távolsága, származás, márka, megjelenés és az akciók. Számomra ez azt jelenti, hogy a vásárlási szokásaink egyre inkább a minőség irányába mennek el, a vevők jelentős összeget költenek jó minőségű élelmiszerre és egy tudatosabban vásárolnak.

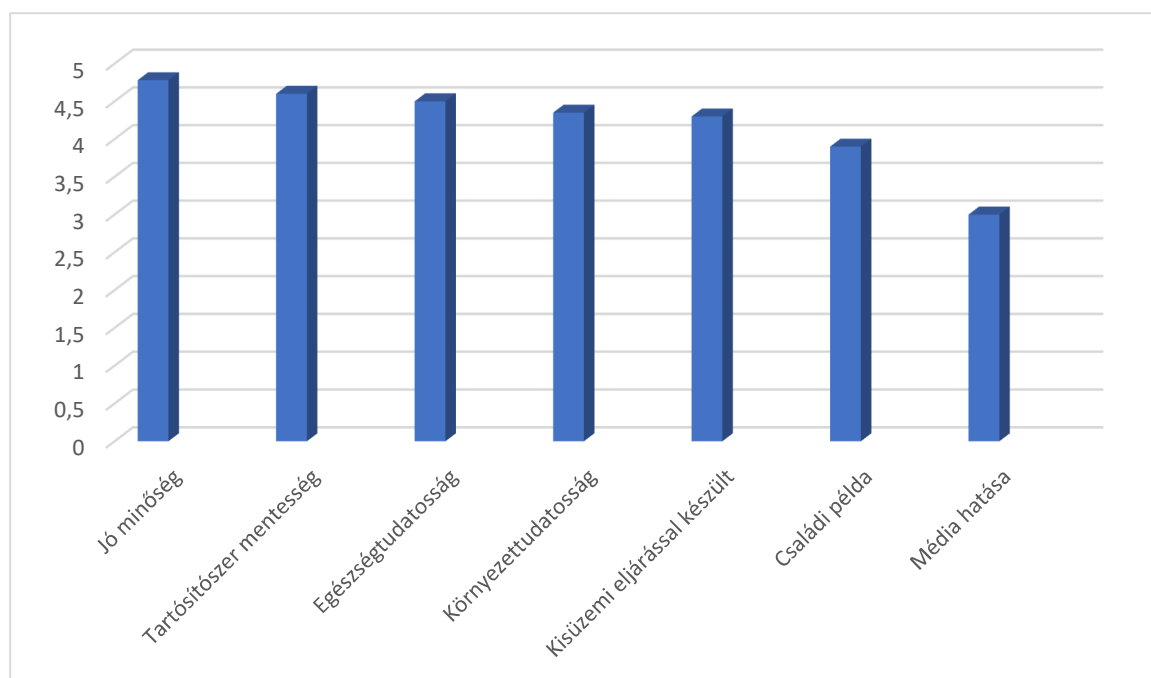


8. grafikon A helyi termék vásárlás szempontjai

Forrás: saját szerkesztés

14. kérdés arra kereste a választ, hogy vásárol-e Hungarikum terméket. Nagy meglepetést okozott, hogy a válaszadók 85%-a igent mondott. Úgy gondolom, ez azért van, mert pl. a Gyulai kolbász a külső jellemzők, a belső tulajdonságok figyelembevételével, kóstolás alapján ízével messze-messze magasabb értéket képvisel, mint bármilyen más kolbász.

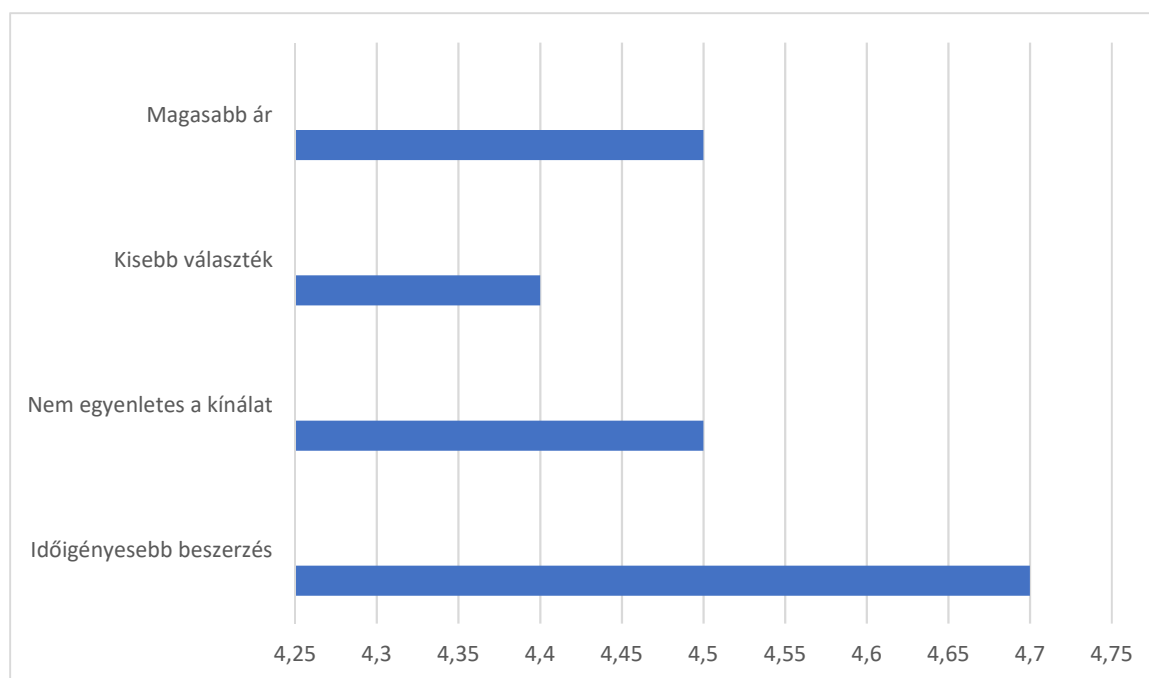
A 15. kérdésben arra kértem a válaszadókat, hogy milyen tényezők mennyire ösztönzik a helyi termék vásárlására. A 8. grafikon ábrázolja a kapott eredményeket. A legfontosabb tényező a jó minőség, a tartósítószer mentesség, egészségtudatosság, környezettudatosság, a kisüzemi eljárással készült, és a sort zárja a családi példa és a média hatása. Tehát a mi környezetünkben is a helyi termékeket meghatározó tényezők közül a jó minőség jelenti a legnagyobb motivációs tényezőt.



9. grafikon A helyi termék vásárlás ösztönző tényezői

Forrás: saját szerkesztés

Az utolsó kérdés arra vonatkozott, hogy melyek azok a problémák, amelyek a helyi termék vásárlásakor felmerülnek, gondként jelennek meg. Megállapítható a 9. grafikon alapján, hogy az időigényesebb beszerzés jelenti a legnagyobb gondot, mivel nem mindenhol található termelői piac, az utazás, a távolság pedig plusz kiadást és időt jelent. A változó kínálat, a kisebb választék is jelent gondot okoz. A magasabb ár a legkevesebb gondot okozza, megítélésem szerint a vásárlók már tisztában vannak vele, és tudják, hogy a magas ár jobb minőséget is határoz meg.



10. grafikon Helyi termék vásárlás akadályozó tényezői

Forrás: saját szerkesztés

4.2. Termelői oldal elemzése

Kitöltők 95%-a őstermelő, 5%-a pedig egyéni vállalkozó. Ez nem meglepő adat, hiszen tudjuk, hogy a helyi termékek előállításában az őstermelők vesznek részt túlnyomóan.

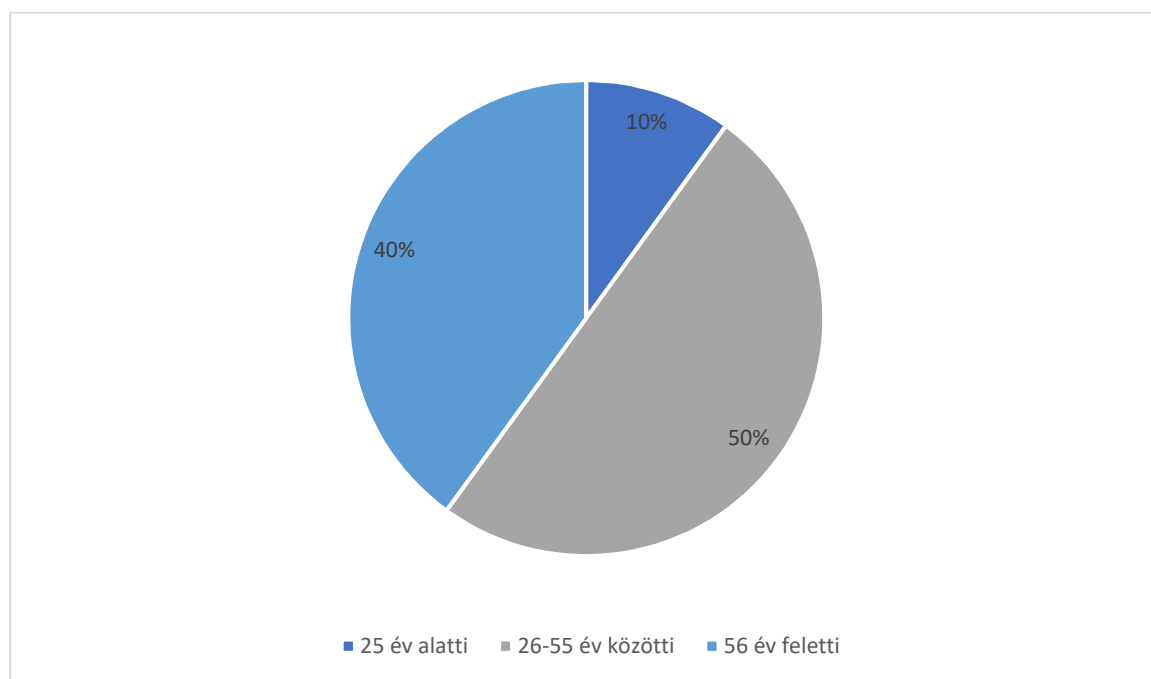
Az őstermelők által folytatható tevékenységeket módosították, megváltoztak a kistermelők általi élelmiszer és termék értékesítés szabályai, így az őstermelők egyszerűbb módon, de szabályozottan végezhetnek élelmiszer-előállítás és élelmiszer-jelölési tevékenységét, feldolgozást, de természetesen állandóan be kell tartani az előállítás során az élelmiszerbiztonsági és élelmiszerhigiéniai szabályokat és előírásokat, amelyeket a jogszabályok meghatároznak.

A fogyasztók bizalmát úgy tudják elnyerni a termelők, hogy a helyi termékeiknek egyedi ízviláguk, ízük, megjelenésük legyen, hagyományos tulajdonságaik alapján egyértelműen meg tudják különböztetni őket más termékektől, tömegtermékektől.

A vállalkozást irányító személyek 55%-a nő, 45%-a férfi.

Véleményem alapján ez azzal magyarázható, hogy a kistermelői termékek előállításához feldolgozásához, majd aztán az eladásához olyan szakértelemre van szükség, amihez nők jobban értenek.

A harmadik kérdés alapján a vállalkozást irányító életkoruk alapján 25 év alatti 10%, 26-55 év közötti 50%, 56 év feletti 40%. Sajnos, ahogy azt a *11. grafikon* mutatja, hogy az idősebb korosztály foglalkozik mezőgazdasági termeléssel. Előregezés figyelhető meg már régóta a mezőgazdaságban, a szakemberek már régóta figyelmeztetnek erre, generációváltásra van mindenképpen szükség, továbbá indokolt a fiataloknak a vidéken való megtartásának ösztönzése, olyan támogatások juttatása, amely biztosítja a gazdaságátadáshoz szükséges pénzügyi feltételeket, segíti a fiatal gazdálkodók indulásához szükséges pénzalapokat.



12. grafikon Kitöltők életkor szerinti megoszlása

Forrás: saját szerkesztés

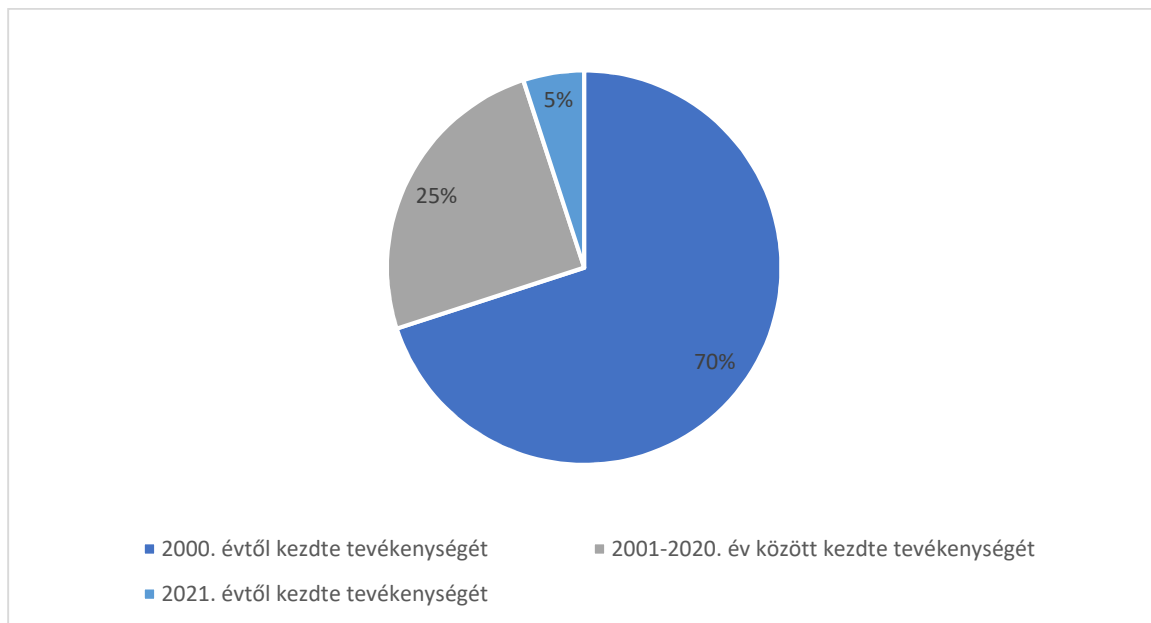
A termelők iskolai végzettsége szerint, a 11. grafikonon jelzetteknek megfelelően, 95%-a középfokú/szakirányú (agrár) végzettségű, 4% középfokú/szakirányú végzettségű, 1% felsőfokú/szakirányú (agrár) végzettségű.



13. grafikon A válaszadók iskolai végzettség szerinti megoszlása

Forrás: saját szerkesztés

5. kérdésre adott válasz alapján 3 csoportot határoztam meg, a kapott eredményeket a 12. grafikonon ábrázoltam. A kitöltők 70%-a 2000. év előtt kezdte tevékenységét, 25%-a 2001-2020. év között, míg 5% folytat tevékenységet 2021. évtől.



14. grafikon Kitöltők tevékenység kezdete szerinti megoszlása

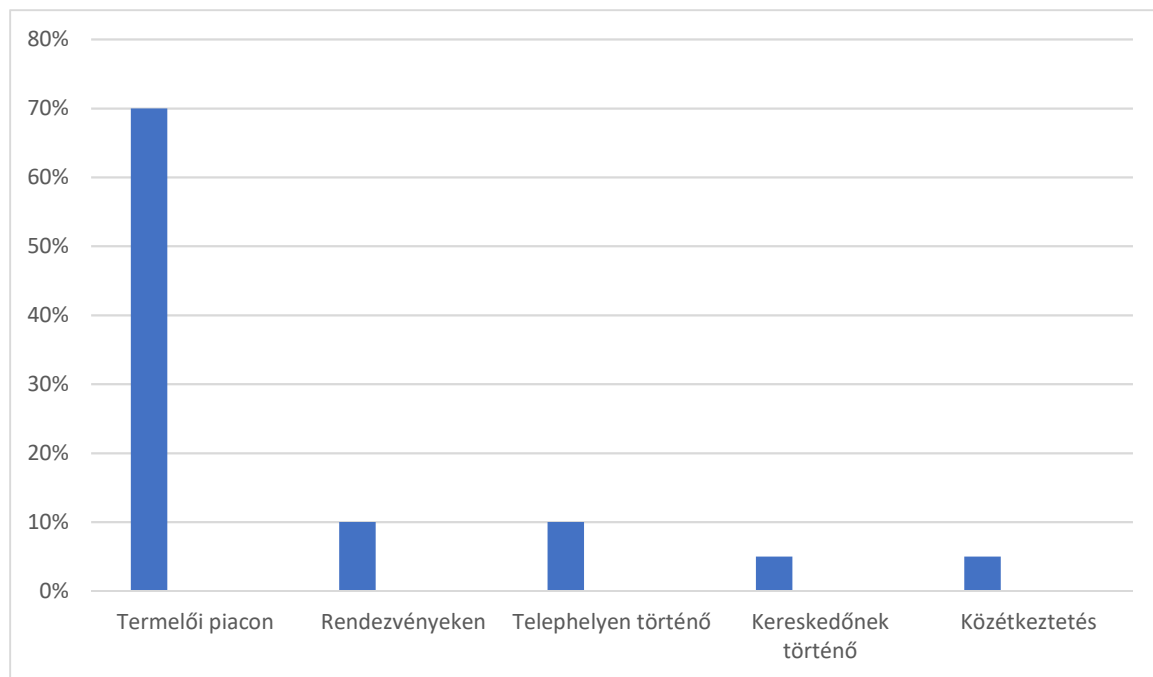
A kitöltők 95%-a fő munkaidőben végzi a tevékenységét, 5% nyugdíj mellett.

A válaszadók mindegyikének gazdaság központja Vas Vármegyében található. Úgy gondolom, ennek az az oka, hogy a Jánosházi Termelői Piac szombaton van nyitva, a Dunántúlon több termelői piac is nyitva van szombaton, emiatt ide csak a környékbeli őstermelők járnak, aki teheti és tehetősebb „nevesebb” helyekre eljár.

A 8. kérdés az értékesítési csatornákra és azoknak a bevételből való arányára vonatkozott. A kapott válaszokat *13. grafikon* mutatja be, a termelők éves bevételének 70%-a termelői piacon történő értékesítésből, 10%-a rendezvényeken, vásárokon történő bevételből, telephelyen történő eladásból 10%, kereskedőnek történő értékesítésből 5%, közvetítésből 5%.

A termelői piac magas értékesítési %-a világossá teszi, hogy egyre fontosabbá válik az élelmiszerek előállítási útja, az, hogy a kistermelő, a termelő, a termékek termelési helye, feldolgozása, valamint az eladása és a vásárló ne legyen távol egymáshoz, hanem minél közelebb.

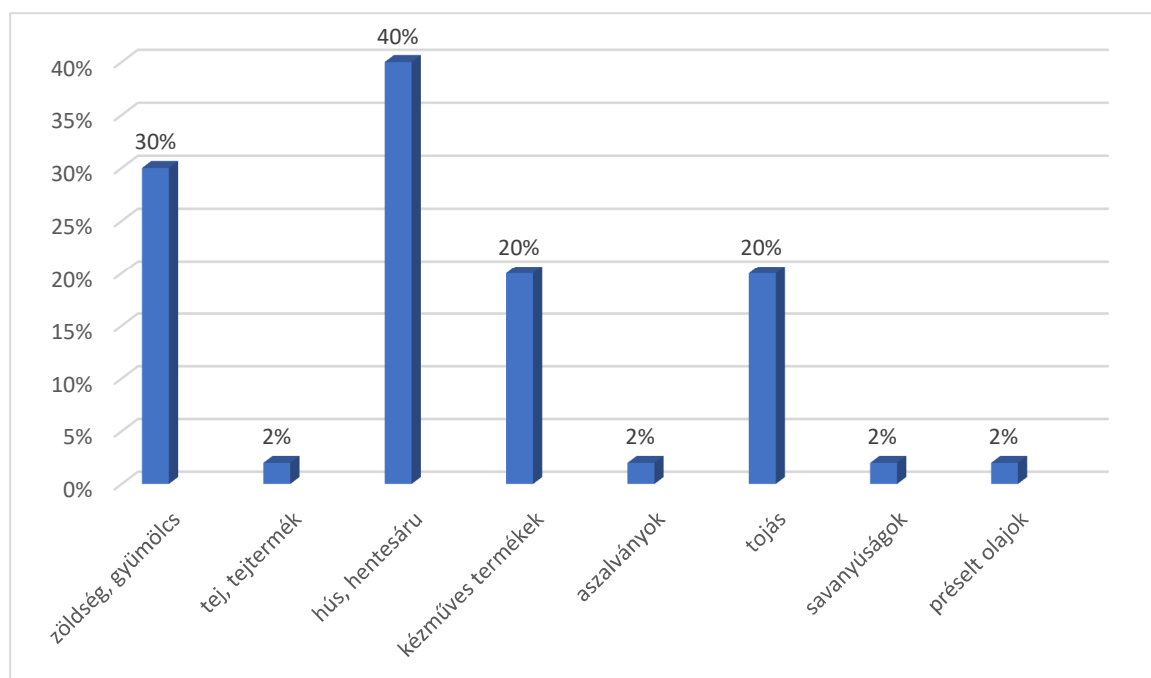
Megállapítható az is, hogy a helyi termékek értékesítése történt rendezvényeken is, továbbá a közvetítésben is egyre nagyobb szerepet kap. Ez fontos szempont, hiszen a közvetítés fogyasztói a gyerekek és fiatalok, és így a helyi termék ízével megismerkedhetnek, és a későbbiekben jelentős fogyasztókká válhatnak.



15. grafikon A termelők által használt értékesítési formák

Forrás: saját szerkesztés

A következő kérdés a helyi termelő piacon árusító termelők által kínált helyi termékekre vonatkozott. A *16. grafikon*ot elemezve láthatjuk, hogy a kínált termékek legnagyobb része hús, hentesáru, zöldség, gyümölcs, kézműves termékek. Hazánkban a hús egy nagyon fontos élelmiszerforrás, bár a számokból jól kitűnik, egy nagyobb teret kap a friss zöldség, gyümölcs is.



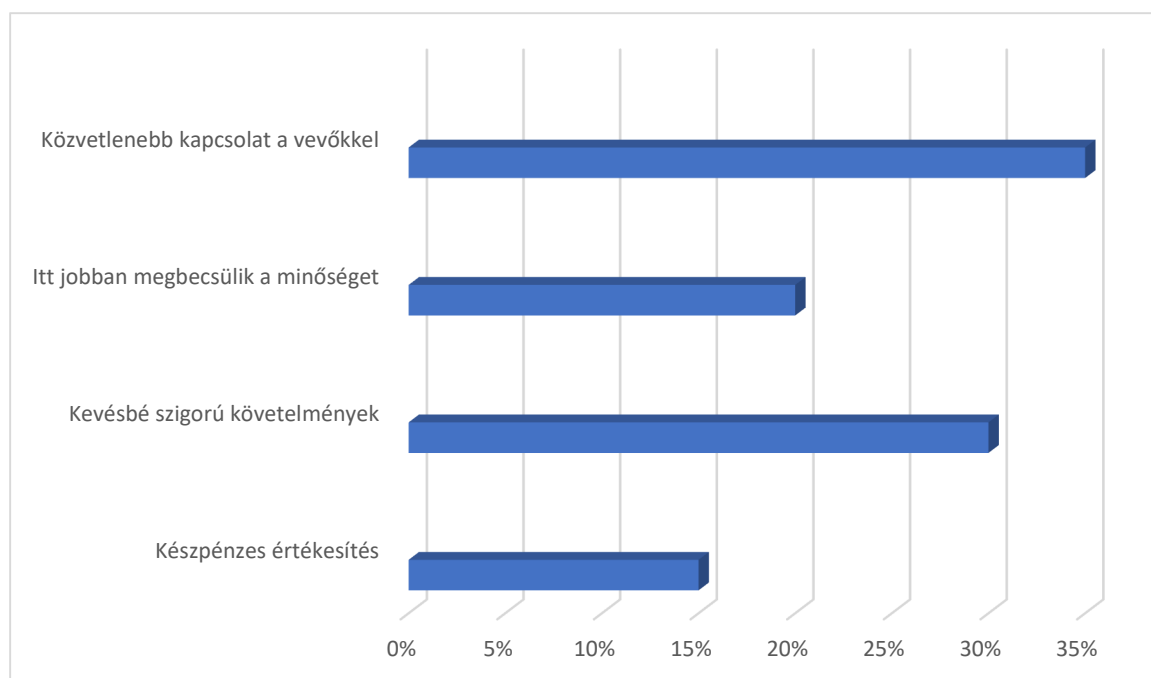
17. grafikon A helyi piacon kínált helyi termékek

Forrás: saját szerkesztés

A kérdőívek alapján a termelők a termelői piacon rendszeresen értékesítenek. Ez abból adódik, hogy mezőgazdasági kistermelő, őstermelők olyan terméket és termékeket árulhatnak, amit a gazdaságukban megtermelnek, frissek, nem tartalmaznak tartósítószer, tehát „kénytelen” állandóan értékesíteni, hogy folyamatos legyen a bevétel, és ne halmozódjanak fel a raktárban, kamrában a termékeik.

A 11. kérdés arra keresi a választ, hogy miért árulnak a termelők termelői piacon.

A 15. grafikon egyértelműen mutatja, hogy a piacon a termelő, egyben az árus is, közvetlen kapcsolat alakul ki a vásárlókkal, a vevők a minőségi termékeket megbecsülik és ez a bizalom kiemelt fontosságú, a kevésbé szigorú követelmények is meghatározók a piaci értékesítésnél, továbbá az, hogy az áruk ellenértékét azonnal megkapják, hiszen általában készpénzben történik a fizetés.



18. grafikon A helyi piacon történő értékesítés ösztönző tényezői

Forrás: saját szerkesztés

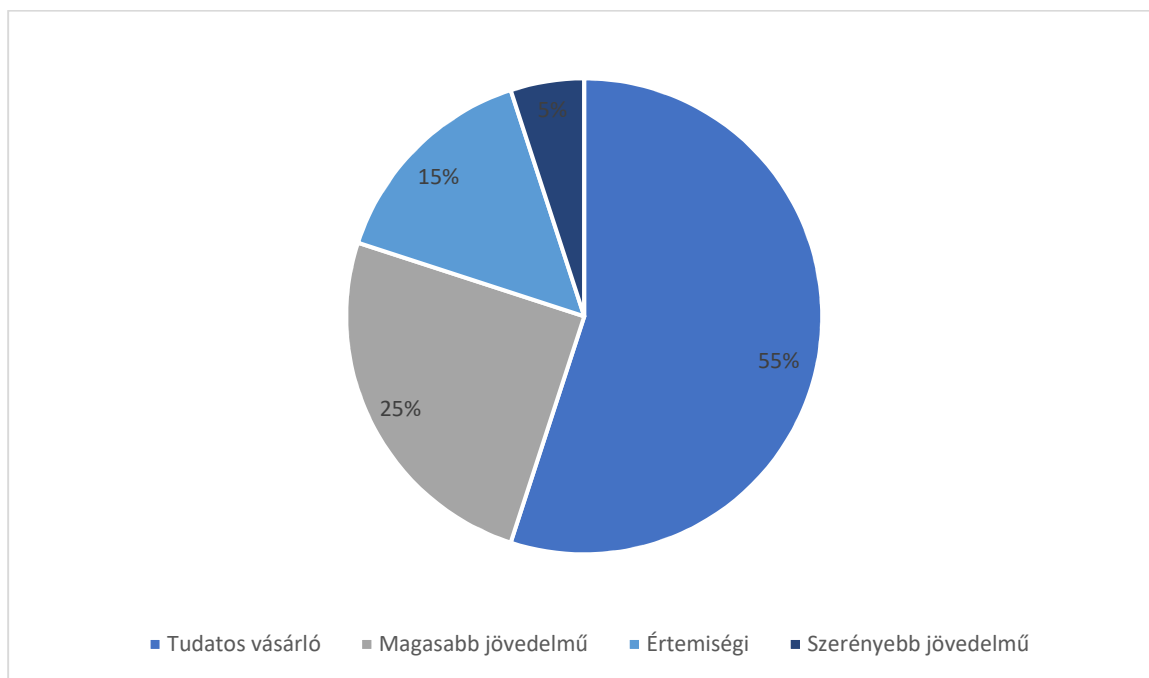
A kitöltők csak 25%-a tagja valamilyen értékesítő, beszerző szervezetnek.

Pedig szerintem a termelők szervezése talán az egyetlen módja annak, hogy a gazdák növeljék termelékenységüket és versenyképességüket, hatékonyságukat egy olyan világban, amelyet a kereskedelmi láncok urálnak. Vannak beszerzési, és értékesítési típusú szervezetek is, természetesen a gazdálkodók több szervezésnek is lehetnek tagjai. A beszerző szervezetek a gazdálkodáshoz szükséges input anyagokat, vetőmagokat, műtrágyákat, növényvédőszeret egy helyről szerzik be a szervezeten keresztül, így jóval a piaci ár alatti ár áron jutnak hozzá, mivel együtt nagyobb mennyiséget vásárolnak.

Az értékesítési szervezetek pedig a terményeiket, állataikat együtt értékesítik, adják el, így nagyobb mennyiségű áru, magasabb bevételi árat tudnak elérni.

A megkérdezett termelők 95%-a törzsvásárlókkal rendelkezik._

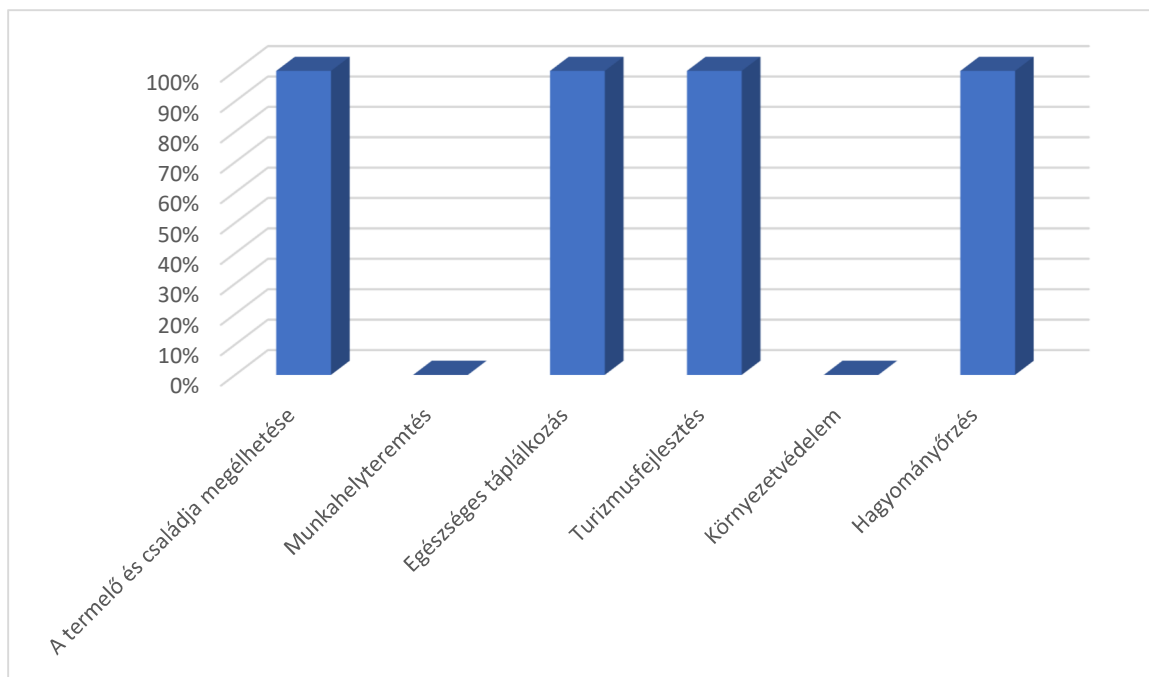
14. kérdésre adott válaszokból – a 19. grafikon adataiból - kiderül, hogy a termelőkhez járó vásárlók 55%-a tudatos vásárló, 25%-a magasabb jövedelemmel rendelkező ember, 15%-a értelmiség, 5%-a szerényebb jövedelemmel bíró vásárló.



20. grafikon Vásárlói kör végzettség szerinti megoszlása

Forrás: saját szerkesztés

A termelők véleménye alapján, a 17. grafikon adatainak megfelelően - a 15. kérdés szerint - a helyi termelői piacok az egészséges étkezéshez szükséges feltételeket biztosítják a kínált termékeik által, lehetőséget biztosítanak az ott árulók termelők megélhetéséhez, a hagyományok ápolásához és a turizmusfejlesztéshez. A kérdőívek alapján a környezetvédelem kritériumainak a termelői piacokon nincs jelentősége.



21. grafikon A termelői piacok működését meghatározó szempontok

Forrás: saját szerkesztés

A jövőre vonatkozó tervek alapján a termelők alapvetően optimisták. A többség bővíteni kívánja tevékenységét, egyetlen termelő sem kívánja befejezni tevékenységét.

4.3. Vashosszúfalui Tájház bemutatása

A Vashosszúfalui Tájház működését, rendezvényeit külön szeretném bemutatni, édesanyámmal, Kardos Andreával készített interjú és személyes véleményem alapján.

Megítélésünk alapján nekünk, vidéken élőknek kell felvállalni vidékiségünket, nekünk itt élőknek meg bemutatnunk személyes példánkkal és munkánkkal, hogy milyen volt a régen vidéki élet, hiszen múlt nélkül nincs jövő, gyökerek nélkül nincs hajtás. Vidéken csend, nyugalom, harmónia van a külvilággal, a környezettel, az emberek hozzászoktak, alkalmazkodtak a környezet kihívásaival, megtanulták tisztelni gazdaságukat, földjeiket, állataikat, hiszen annak javaiból éltek. Vidékre pajták, terek, házak, kemencék, gazdasági épületeket kellenek, ahol az emberek összejönnek, mulatoznak, beszélgetnek, ahol a helyben készült ételeket, italokat, termékeket kínálni tudjuk.

Ezen gondolatok jegyében Vashosszúfalui, Kossuth u. 63. szám alatt tájházat alakítottak ki szüleim, Vashosszúfalui Tájház néven, a Tájhákszövetségnek is tagjai vagyunk.

Kisgyörgy Éva, a Travellina blog alapítója és szerzője gondolataiból:

„Hol Hit, ott Szeretet, Hol Szeretet, ott Béke, Hol Béke, ott Áldás, Hol Áldás, ott Isten, Hol Isten, ott szükség nincsen.”Így szól a kifüggesztett házi áldás a Vashosszúfalui Tájház vályogfalán. Az ajtón belépve valóban megtapasztalhatjuk azt a kósza nyugalmat és békét, amelyet a tájház falai árasztanak magukból....Az épületet egy helyi család alakította át 2019-ben saját forrásból tájházzá, a falubeliek felajánlásaiból pedig szép számmal gyűltek össze korabeli használati tárgyak. A tájház berendezése visszarepíti a vendégeket nagyanyáink korába, a látogatás során ismét felfedezhetik, vagy megismerhetik a vidéki emberek praktikus életfelfogását, a természettel való együttélés szépségeit.

Családi gazdaságunk keretében kistermelői gazdaságot működtetünk, amely főként növénytermesztéssel foglalkozunk, amellet állattenyésztéssel, főként hízóbikartartással, sertéstartással, tojótyúk nevelésével is. A vállalkozás 1997-ben alakult kevesebb mint 50 ha-on gazdálkodtunk és pár darab szarvasmarhaállománya volt. A gépállomány is szerény volt. Az évek során fokozatosan fejlődött a vállalkozás. Egyre több gép és föld állt rendelkezésre, ezért egyre jövedelmezőbbé vált a termelés. Mára közel 110 ha területen folyik a gazdálkodás, ebből 62,78 ha saját tulajdonú termőföld, a többi bérelt földterület és átlagosan 50 hízóbika, 30 sertés, 50 tyúk nevelkedik. Több ingatlanon történik az állattartás, az egyiken a magtár, a másikon istálló és gépszín található.

2019. évben az őstermelői tevékenységünk bővítésre került falusi rendezvények tartásával, kistermelői tevékenységüket pedig falusi vendégasztal szolgáltatással is kibővítettük.

Szeretnénk a helyi közösségekben rejlő értékekre felhívni a figyelmet, s a közösségi kezdeményezések erejét, a lakosság aktív szerepvállalásának örömét kívánjuk láthatóvá tenni a rendezvényeink során. A rendezvényeink során bemutatjuk, hogyan is éltek egykor nagyszüleink, dédszüleink és az ő szüleik. Felelevenítjük azokat az emlékeket, amelyekkel talán csak gyermekkorunkban találkoztunk, vagy már csak nagyszüleink, dédszüleink meséiből hallottunk róluk.

Környezetünkben kevés ilyen rendezvény és hely van, holott környékünkön vannak jelentős fürdőhelyek, látnivalók, Somló, Ság-hegy, Jánosházi Vár, stb., megvalósításra kerülő kerékpárutak, turistavonalak /Kék-Túra/, stb., fejlődő és fejlődni akaró faluk /Keléd/.

Kínálunk folyamatosan helyi termékeket és kézműves portékákat, megvendéglést/langalló, sajtok, füstölt áruk, stb./. Egyesület nem szeretné, hogy az hogy értékeink, a vidékiességünk, a parasztságunk veszendőbe menjen, a hozzánk látogatók részesei lehetnek az elfeledett hagyományoknak, falusi disznóvágásnak, elleshetik a kenyér, a rétes, a lekvárkészítés, de akár a kemencében főzés fortélyait is.

Egy csendes, vidéki környezetet alakítottunk ki, ahol az idelátogatók egy kicsit elbújhatnak a rohanó világ elől, ahol megtekinthetnek egy parasztportát, megízlelhetik a környék borait, megkóstolhatják a füstölt kolbászt, sonkát, vagy házi tehénsajtot, a háztáji kisgazdaságukban saját kezűleg, vegyszermentesen megtermelt különféle zöldségeket, gyümölcsöket, fűszernövényeket, savanyúságokat, lekvárokat, aszalványokat. Megtapasztalhatják a méz és számtalan gyógynövény áldásos hatásait, megtanulhatnak hamuba sült pogácsát, vagy rétest, langallót sütni a kemencébe.

Betérő vendégek ismereteket szerezhetnek a vidéki gazdálkodás sajátosságairól, megfigyelhetik a növényeket és állatokat természetes mindennapjaikban. Falusi ember számára megszokott, ugyanakkor városi emberek számára különleges dolgokat tapasztalhatnak, hogyan készülnek a helyi termékek, a kézműves dolgok, milyen volt régen a disznóvágás, mi is a tollfosztás, és egyéb régi hagyományok. Közvetlenül találkozhatnak helyi termékekkel, bepillantást nyerhetnek az előállítás folyamatába és végsősoron egészséges helyi terméket tudnak vásárolni elsőkézből a helyi termelőktől. Erősítjük a térség identitását, segítjük ezzel a helyi és környék termelőit abban, hogy keresettebbek legyenek a termékeik, jobban tudjanak élni a tevékenységükből. Az ide látogatóknak természetközeli élményben lesz részük, ahol szellemileg kipihenhetik magukat és feltöltődhetnek.

Rónai Balázs Zoltán Országút című magazinban írt riportjából

„.....Tájház az élő faluért

Rokka, zsombor, lábaspajta – a vashosszúfalui tájházban jártam, ahol nemcsak „látványosságot” kaptam, hanem érvényes, működő, kortárs filozófiáját is az értéktartó vidéki életnek.

.....A lábaspajta megépülésével fedett helyen tudják végre fogadni a vendégeket. Ez rendkívül fontos és igen nagy eredményként könyvelték el: a porta ezzel igazi közösségi térré vált. Itt tud

megvalósulni a Falusi vendégasztal kezdeményezése is, ami igen népszerű, hiszen saját, nagy odafigyeléssel, csak valódi, jó alapanyagból készített traktát, kóstolót jelent. Kaptam én is, és nemcsak holmi egy-két falatkát a füstölt szalonnából, kolbászból, sonkából, ízesített sajtokból. Aromás levendulaszörppel öntöttem mindezeket nyakon, kicsit sajnálva, hogy kocsiba kell majd ülnöm, így kimaradok a helyi vörösbor élvezetéből.... Ezzel a gondolattal szállhattam vissza az autómba, hogy visszatérjek a magam urbánus létébe, a szatyromban lapuló házi kolbásszal és sonkával, meg vagy háromféle sajttal, amiknek nem is az ízük, az elcsépett és méltatlanul kiüresített szóval „kézműves jellegük” volt a fontos, hanem a szellemiség, amelynek jegyében készítették őket.....”

5.Összefoglalás

Helyi termékek összességében tehát azok az árucikkek, amelyek feldolgozásuk, előállításuk, után nem kerülnek be a kereskedői láncba, nem kerülnek fel a hipermarketek polcaira, értékesítésük a gyártás helyén, a kistermelő gazdaságában, közvetlenül a termelőtől, annak telephelyén, vagy helyi piacokon valósul meg. A helyi termékek megvásárlása mellett számos egymással szorosan összefüggő több indok és érv is szól és természetesen megfogalmazódik. Főleg az agrártermelésben, a mezőgazdaságban megtermelt és előállított áruk esetében fontos, hogy a kistermelők által termelt élelmiszerek a termesztés módszerénél fogva egészségesebbek, sokkal kevesebb káros vegyszermaradvány, növényvédőszermaradvány van bennük, bel tartalmi értékeik is jóval kedvezőbbek, mint a nagyüzemi termesztés és termelés során mesterségesen előállított termékeké. Fontos megjegyezni, hogy Magyarország mezőgazdasági tulajdonságai, természeti adottságai, környezeti tényezői, földjeinek minősége, a növénytermesztés és az állattenyésztés hagyományai szintén hozzájárulnak ahhoz, hogy a multinacionális, nagy tőkével rendelkező cégek által forgalmazott termékeknel jobb minőségű áruhoz jussanak a magyar fogyasztók a kistermelők termékei által. A kisüzemi termelés, a helyi termék előállítás során kevesebb a környezetszennyezés, a helyben készített termékeket nem kell messze szállítani, így a környezeti terhelés kisebb, ami hozzájárul az emberek, környezetünk egészségesebb fenntartásához.

Hazai termelőket, gazdálkodókat is természetesen a helyi termékek vásárlásával segítjük, így a magyar mezőgazdaság hagyománya, értékei fennmaradhatnak és fejlődhetnek.

A helyi termékek előállításával, értékesítésével jelentősen gyarapodik a vidék turisztikai kínálata, javul a vidék, a település megítélése, gazdasági helyzete, közösségei gyarapodnak, elősegítve az eredményes térség- és vidékfejlesztést.



1. kép Vashosszúfalui Tájház

Forrás:<https://www.facebook.com/vashosszufaluitajhaz/>

Köszönetnyilvánítás

Köszönötemet fejezem ki és hálával tartozom konzulensemnek, Dr. Bánhegyi Gabriellának, hogy szakdolgozatom elkészítését szakmai tanácsaival, útmutatásával segítette, észrevételeivel támogatta munkámat.

Irodalomjegyzék

1. Balász, B. – Simonyi, B. (2009): Együtt a helyi élelmiszer rendszerekért – Civil összefogás a kistermelői rendelet módosítására. Védegylet, ESSRG kiadvány, Budapest.
2. Benedek, ZS. (2014): A rövid ellátási láncok hatásai. Összefoglaló a nemzetközi szakirodalom és a hazai tapasztalatok alapján In. Műhelytanulmányok – Discussion Papers. MTA KRTK MT-DP – 2014/8 48 o.
3. Csizmadia L. (2015) : A falusi vendéglátás konyhája, Komáromi Nyomda és Kiadó Kft.
4. Csanádi J.-Gyimesi E.-Véha A. (2011) Ház élelmiszer-feldolgozás, Szaktudás Kiadóház Rt.
Fehér I. (2007): A közvetlen élelmiszerértékesítés marketing lehetőségei és vidékfejlesztési sajátosságai Direktértékesítés Konferencia Kiadvány, Mosonmagyaróvár 2007.02.15
5. G. Fekete Éva (2009): Helyi termékek előállítása és értékesítése a Zala Termárvölgyében. Kutatási zárótanulmány
6. G. Fekete É. (2011): Helyi termékek előállításának és értékesítésének kistérségi koordinációja. A Falu. 26 (1-2) 47-56.
7. Fertő Imre, Mizik Tamás (2017) Agrárgazdaságtan I. Mezőgazdasági árak és piacok. Akadémiai Kiadó, A rövid ellátási láncokról általában
8. Gonda T. (2014): A helyi termék turisztikai hasznosítása – a vidékfejlesztés új lehetősége: Potential use of local products in tourism - new ways for rural development. A Falu. 29(1) 17-
9. Gonda, T., Angler, K. és Csóka, L. (2022) „A helyi termékek turizmusban betöltött szerepe”, Marketing & Menedzsment, 55(4), o. 39–49. doi: 10.15170/MM.2021.55.04.04.

- 10.Hoffmann Gy. –Schwarcz Gy. –Szász J. (2016): A helyi termék szerepe a lokális identitás építésében. Gazdaság & Társadalom, 8. évf. 2. szám
- 11.Hornýák Zs.-Olajos I. – Szilágyi J.E. (2016): A helyi termékek marketingjében szereppel bíró termékjelölések jogi szabályozása. „Mérleg és Kihívások” IX. Nemzetközi Tudományos Konferencia Tanulmánykötete, ME GTK
- 12.Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (2022): Helyi termék kézikönyv
- 13.Németh N. – Csité A. – Borbás G. – Kabai G. – Hogyor V. (2010): Helyi termékek értékesítési csatornái Magyarországon (tanulmány). Pannon Elemző Iroda. Gyulaj,
- 14.PanyorÁ. (2005): A hazai ökoméz piaci lehetőségei. Gazdálkodás 49. évfolyam/3., pp. 65-71.
- 15.Szabó D. (2014): A rövid ellátási láncban rejlő lehetőségek és veszélyek Magyarországon Acta Carolus Robertus: Károly Róbert Főiskola Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar Tudományos Közleményei 4:(2) pp. 109-118.
- 16.Szabó T. (2023): Östermelők és családi gazdaságok kézikönyve, Adónet.hu
- 17.Szakál Zoltán –Somogyi Krisztina (2016): Tokaj-Hegyalja Piac, mint a helyi termékek bemutatását célzó turisztikai különlegesség. Marketingkaleidoszkóp 2016, Miskolci Egyetem Marketing és Turizmus Intézet konferenciakiadványa
- 18.Szőllősi L. –Szűcs I. –Molnár Sz. –Ladányi K. (2014): A helyi kézműves termék-előállítás és –forgalmazás során felmerülő együttműködés lehetőségei egyes kiemelt turisztikai vonzerővel rendelkező erdélyi településeken. Journal of CentralEuropean GreenInnovation, 2. évf. 3. szám
- 19.Vasa László (2011): A családi gazdálkodás ökonómiája. Szaktudás Kiadó Ház Zrt.
- 20.Varga Zs.-Kalmárné Hollósi E. (2009): Helyi termékek jelentősége a vidékfejlesztésben, „Mezőgazdaság és a vidék jövőképe” Konferencia kiadvány 2. kötet

Internetes források

<http://www.nimfea.hu/aktualis/111122.htm>

<http://sugarkankalin.hu/wp-content/uploads/2017/02/helyi-termek-kezikonyv-2016.pdf>

<https://www.demografia.hu/hu/tudastar/fogalomtar/25-haztartas>

<https://frissujsg.ro/a-mezogazdasagi-termeloi-szovetkezetek-elonyei>

<https://helyitermekhelyikozosseghu/>

https://www.bazpaktum.hu/news_files/85_0.pdf

https://hetfa.hu/wp-content/uploads/file/NFFT_zarotanutmany.pdf

http://real-phd.mtak.hu/1691/1/szegedyne_fricz_agnes_ertekezes_DOI.pdf

<https://mnvh.hu/downloads/2021-08-24/kistermeloi-tajekoztato-konyv>

<https://journals.lib.pte.hu/index.php/mm/article/view/5613>

https://www.bazpaktum.hu/news_files/85_0.pdf

<http://www.nanasiporteka.hu>

<https://www.nak.hu/tajekoztatasi-szolgalatas/rel-egyuttmukodes/105069-rovid-ellatasi-lanc-kulcsa-az-egyuttmukodesre-es-innovaciara-valo-nyitottsag>

<https://www.agroinform.hu/gazdaelet/keszul-az-uj-szabalyozas-mely-minden-kistermelot-erinteni-fog-67751-001>

<https://liliomkert.hu/>

<https://www.nak.hu/sajto/sajtokozlemenyek/106365-meg-nem-keso-szuretelni-a-szedd-magad-akciok-kereteben-garantaltan-friss-gyumolcsokkal-tolthetjuk-fel-az-eleskamrankat>
www.facebook.com/vashosszufaluitajhaz/

<https://orszagut.com/kornyezet/ronai-balazs-zoltan-riport-vashosszufalu-rokka-zsombor-labaspajta-egy-tajhaz-az-elo-faluert-> (letöltés időpontja: 2023.09.19.)

<https://travellina.hu/tajhazak-utja/> (letöltés időpontja: 2023.02.08.)

Jogszabályok

2013. évi V. törvény a Polgári Törvénykönyvről 3:89.§ (letöltés időpontja: 2023.08.08)

<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1300005.tv>

2009. évi CXV. törvény az egyéni vállalkozóról és az egyéni cégről 2.§(1) (letöltés időpontja: 2023.08.08)

<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0900115.tv>

2020. évi CXXIII. törvény a családi gazdaságokról 3.§(1)-(3), és a 6.§.(1) (letöltés időpontja: 2023.08.08)

<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a2000123.tv> (letöltés időpontja: 2023.08.08)

210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről 1.§. (letöltés időpontja: 2023.02.06)

<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0900210.kor> (letöltés időpontja: 2023.08.08)

52/2010.(IV.30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer- termelés,- előállítás és – értékesítés feltételeiről.

http://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy_doc.cgi?docid=A1000052.FVM(Letöltés időpontja: 2023.02.06)

102008.évi XLV. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0800046.tv> (letöltés időpontja: 2023.02.06)

2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről

<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0500164.tv>(Letöltés időpontja: 2023.02.06)

Ábrák jegyzéke

1. kép Tájház	36
1. grafikon A válaszadók koreloszlása	17
2. grafikon A válaszadók iskolai végzettség szerinti megoszlása	18
3. grafikon A válaszadók átlagos nettó jövedelme	18
4. grafikon A háztartásban élők száma	19
5. grafikon A helyi terméket vásárlók megoszlása	20
6. grafikon A helyi termék vásárlások gyakorisága	21
7. grafikon A helyi termék vásárlás szempontjai	22
8. grafikon A helyi termék vásárlás ösztönző tényezői	23
9. grafikon Helyi termék vásárlás akadályozó tényezői	24
10. grafikon Kitöltők életkor szerinti megoszlása	25
11. grafikon A válaszadók iskolai végzettség szerinti megoszlása	26
12. grafikon Kitöltők tevékenység kezdete szerinti megoszlása	26
13. grafikon A termelők által használt értékesítési formák	28
14. grafikon A helyi piacon kínált helyi termékek	29
15. grafikon A helyi piacon történő értékesítés ösztönző tényezői	30
16. grafikon Vásárlói kör végzettség szerinti megoszlása	31
17. grafikon A termelői piacok működését meghatározó szempontok	32

NYILATKOZAT

a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: FARKAS BENCE
A Hallgató Neptun kódja: HSHL8Z
A dolgozat címe: A helyi termékek szerepe a vidékfejlesztésben
A megjelenés éve: 2023
A konzulens intézetének neve: Agrár- és Élelmiszergazdasági Intézet, Georgikon Campus
A konzulens tanszékének a neve: Agrárgazdaságtani és Agrárpolitika Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat 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 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 mindenkori szellemitulajdon-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: 2023 év 11 hó 2 nap



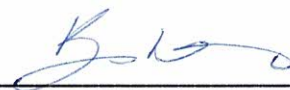
Hallgató aláírása

NYILATKOZAT

__Farkas Bence__Mezőgazdasági Mérnök BSc szakos hallgató (Neptun azonosítója: __HSHL8Z__) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam. A szakdolgozatot a záróvizsgán történő védésre javaslom / nem javaslom.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: nem

Kelt: ____2023____ év ____11____ hó ____02____ nap



Dr. Bánhegyi Gabriella
belső konzulens