

DIPLOMADOLGOZAT

Kátai-Bencze Annamária

2023



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

**Bor- és gasztroturizmus management szakirányú
továbbképzési szak**

**BALATONFÜRED BOR- ÉS GASZTROTURIZMUSÁNAK
RENDSZERSZEMLELÉLETŰ ELEMZÉSE**

Belső konzulens: Dr. Molnár Csilla
egyetemi docens

**Belső konzulens
intézete/tanszéke:** Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet
Fenntartható Turizmus Tanszék

Készítette: Kátai-Bencze Annamária

Budai

2023

Tartalomjegyzék

1	Bevezetés	2
2	Szakirodalmi áttekintés	5
2.1	A turizmus rendszere	6
2.2	A bor- és gasztroturizmus értelmezése	9
2.2.1	Trendek a bor- és gasztroturizmusban.....	12
2.3	A turisztikai termékfejlesztés szükségessége és folyamata	16
2.4	A desztináció menedzsment értelmezése és kérdései	18
3	Balatonfüred turizmusa	20
3.1	A turizmus makrokörnyezete.....	20
3.1.1	Természetföldrajzi környezet	20
3.1.2	Társadalmi- és gazdasági környezet.....	21
3.2	Balatonfüred turisztikai kínálata.....	23
3.2.1	Vonzerők	23
3.2.2	Megközelíthetőség, közlekedés.....	27
3.2.3	Elsődleges turisztikai szuprastruktúra: szállás- és vendéglátóhelyek	28
3.2.4	Másodlagos turisztikai szuprastruktúra	30
3.2.5	Biztonság.....	31
3.3	Turisztikai kereslet bemutatása	33
4	Anyag és módszer	35
4.1	A vizsgálat tárgya és célja	35
4.2	Kutatási kérdések és hipotézisek	36
4.3	Alkalmazott kutatási módszerek bemutatása.....	37
4.4	A kutatás eredményei	38
4.4.1	Kérdőíves megkérdezés.....	38
4.4.2	Interjúk	42
5	Következtetések és javaslatok.....	47
6	Összegzés	52
	Ábrajegyzék	60
	Táblázatjegyzék.....	60

*„A rizling olyan a magyar borok között,
mint a közhely az emberi gondolkodásban:
összeköti az emberi dolgok mélyebb
értelmét.”*

Márai Sándor

1 Bevezetés

A bor készítése évezredek hagyományokkal bír. Jelentőségét mutatja, hogy a világ számos országában törvények szabályozzák a termelését és forgalmazását. E nemes italra azonban nem csak egy termelői és értékesítői iparág épül, de a turizmusban is megjelenik, mint annak egy speciális terméke alapját jelentő vonzerő. A borturizmus egy nagyon komplex turisztikai termék. Nem csak maga az ital, de a hozzá kapcsolódó tradíciók, annak készítése, a termőhely maga is külön turisztikai attrakció lehet. A borkóstolók, a pincelátogatások és az ott tartott programok, a dűlőtúrák, a borfesztiválok vagy a borászati múzeumok, helytörténeti és néprajzi kiállítások, a tájházak mind önállóan vagy komplex turisztikai attrakcióként is működhetnek.

Diplomadolgozatom célja Balatonfüred, mint bor- és gasztroturisztikai fogadóterület rendszerszemléletű bemutatása.

A Balaton mindig fontos szereplője volt az életemnek. Gyerekkoromban sokszor látogattunk el a nagymamámhoz, aki Balatonmáriafürdőn lakott, és Kéthely településen voltak a szőlői, így már gyerekkoromban megismerkedtem a szőlő és bortermelés világával. Később, az egészségügyi főiskola elvégzése alatt és után, mint vízimentő töltöttem a nyarakat Balatonkenesén 5 éven át. Végül Balatonfüred lett az örök szerelem, ahol immár 15 éve lakunk minden nyáron. A borhetek rendszeres résztvevőjeként nemcsak szívesen kóstoltam a finomnál finomabb borokat, de egyre növekvő érdeklődéssel hallgattam a borászokat is, akik nagy lelkesedéssel és elhivatottsággal beszéltek arról, mi is van a poharunkban, hogyan készülnek a boraik. Mivel szeretek tanulni úgy gondoltam, hogy az egészségügyi, múzeum pedagógusi, és műkereskedelem szakértői diplomám után egy most rendkívüli fejlődésen átmenő ágazatban is szeretnék tudást szerezni, így jelentkeztem a MATE Bor- és gasztroturizmus szakirányú továbbképzési szakára. Tanulmányaim folytatása közben sok borással, étterem tulajdonossal beszéltem, és egyre egyértelműbbé vált számomra, hogy fontos lenne egy egységes, jövőbe mutató bormarketing-stratégia kidolgozása Balatonfüreden. Így született meg diplomadolgozatom témájának gondolata.

A Magyar Turisztikai Ügynökség (továbbiakban: MTÜ) jogelődje, a Magyar Turizmus Zrt. a Balatoni Regionális TDM Szövetséggel közösen már 10 évvel ezelőtt, 2013-ban egy

kutatást végzett, melynek megállapításai között szerepelt, hogy a Balaton legfontosabb problémái a rövid főszezon, az elsősorban az északi part infrastrukturális hiányosságai, továbbá a turisztikai szolgáltatók és egyéb szereplők közti együttműködés, valamint a komplex szolgáltatások hiánya. Először ekkor fogalmazódott meg, hogy a hagyományos tóparti üdülőturizmus mellett az egészségturizmus, a kulturális turizmus, az aktív turizmus, valamint a diplomadolgozatom tárgyát képező bor- és gasztronómiai turizmus fejlesztése biztosíthatja, hogy a desztináció négyévszakossá válhasson. 2018-ban a GINOP-1.3.4-17-2018-00001 támogatásával valósult meg a *„Balaton kiemelt turisztikai fejlesztési térség fejlesztése és pozicionálása” c. tanulmány, melynek bevezetője így fogalmaz: „A desztináció fő profiljának megfelelően meghatározó projektem a helyi termékek integrálása a turizmusba – a desztináció egyedi gasztronómiai karakterének meghatározása, a helyi alapanyagok felhasználásának erősítése és az autentikus gasztronómiai kínálat létrehozása -, tekintve, hogy a hazai gasztro forradalom egyik központja a Balaton.”* (<https://www.balatonregion.hu/hu/projekt/balaton-turisztikai-pozicionalasa-projekt>, letöltés ideje: 2023.10.05.) A 2017-ben elfogadott Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 program, majd annak a Covid19 világjárvány utáni kiegészítése a Turizmus 2.0 stratégiai (2021) a bor- és gasztroturizmust klasszikus és prioritást élvező turisztikai termékként értelmezi, és kiemeli, hogy fejlesztésének fontosságát integrátor szerepe is alátámasztja. *„Mivel alapvetően támaszkodik a helyi élelmiszertermelésre, kézműiparra, támogatja a helyi közösségek fejlődését, tradicionális értékeik megőrzését, hozzájárul a desztinációk élménykínálatához. Csökkenti a szezonalitást és kevésbé ismert, látogatott területekre is látogatót vonz”.* (MTÜ, 2021. p.42.) A Balaton turisztikai térség márkaprofiljaként megfogalmazódik, hogy a desztináció *„olyan egész éven át tartalmaz kikapcsolódást kínáló trendi üdülőként pozicionálható, ahol a vízparti kikapcsolódás mellett aktív, kulturális, gasztronómiai és egészségturisztikai termékek is színesítik a turistaélményt.”* (MTÜ, 2021. p.78.) A Balatoni Integrációs és Fejlesztési Ügynökség Közhasznú Nonprofit Kft 2021 februárjában készítette el a Balaton Kiemelt Térség Fejlesztési Programja c. stratégiát, amelynek 6. prioritása az autentikus, helyi és térségi kultúrán, valamint hagyományokon és környezeti értékeken alapuló turizmusfejlesztés. A stratégia vezérelvként a nyári főszezonon kívüli minőségi, mértéktartó attrakció- és termékfejlesztést fogalmazza meg a területi diverzifikáció elvének érvényesítése mellett. A bor- és gasztroturizmus kapcsán egyebek mellett a helyi termékkínálat bővítését, illetve a balatoni borok és egyéb feldolgozott kistermelői termékek elérhetőségének biztosítását és minőségük garanciáját emeli ki (Balatoni Fejlesztési Tanács, 2021).

Bár mindezekből is látszik, hogy a turizmus ezen terméke nagy lehetőségeket tartogat, úgy tapasztalom, hogy a vendégek nehezen tájékozódnak a boros programok között. Ennek több oka van: egyrészt a fajtaismeret és borismeret hiánya, aminek az ismeretterjesztése mindenképpen egy országos bormarketingkampány részeként kellene megvalósuljon. Fontos a lokációs vagy helyi események promotálása, ezzel széles körben megismertethetőek lennének a szőlőfajták, illetve a borok fajtái.

A bor a társasági kapcsolatok kialakításában is fontos tényező, ami az országban több száz éves múltra tekint vissza. Gondoljunk csak a régi vidéki gazdákra, akik az egyszerűbb folyó bort a mindennapi fogyasztásra készítette, de mindig volt egy kis hordó különleges bor a vendégek számára. A történelmi kutatások szerint a magyar borkultúra már a római kor óta jelen van. A hódító magyarok a letelepedés előtt itáliai és német szőlészeti borászati ismereteket szereztek, így már akkor áttértek a kordonművelésre. Már az 1300-as években kialakultak a történelmi borvidékek, mint Tokaj és a Tihanyi apátság művelésébe tartozó – diplomadolgozatom vizsgálati célterületét képező – Balatonfüredi borvidék is, amely az ország első borvidéke volt. Az itteni szőlőtermesztés és borkészítés ezeréves múltra tekint vissza, ami olyan történelmi hagyomány, amit minden magyar embernek jó lenne megismernie. A térség egyedülálló klímával rendelkezik a Balaton közelsége és a talajszerkezet miatt, ami garantálja a jó termést. A termőhelyi kataszterek között a legmagasabb pontszámú dűlők itt találhatóak az országban. A Balatonfüredi borok tüzesek, zamatosak és testesek, a különböző termőhelyi terroár jól érezhető benne.

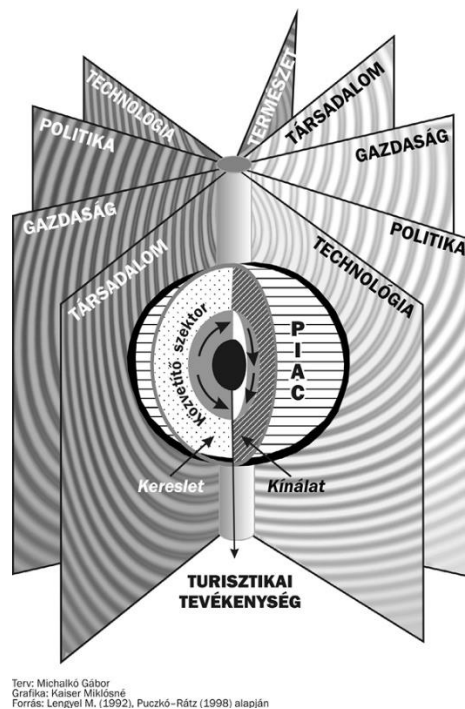
Dolgozatomban a kutatásom elméleti háttérét jelentő szakirodalmi áttekintés során kitérek a bor- és gasztroturizmus értelmezésére és rendszerére, valamint piaci trendjeire. Szintén fontosnak tartom a turisztikai termékfejlesztés szükségességének és folyamatának bemutatását, továbbá a desztináció menedzsment értelmezésének és kérdéseinek körüljárását. A vizsgálati célterület turizmusának rendszerszemléletű bemutatását a saját kutatásom ismertetése követi, amelynek eredményeiből vonom le következtetéseimet és fogalmazom meg javaslataimat abban a reményben, hogy munkám a helyi bor- és gasztroturizmus komplex fejlődési lehetőségeit feltájjra és a jövőbeli szükséges fejlesztések mielőbb megvalósulnak.

2 Szakirodalmi áttekintés

Mivel diplomadolgozatomban Balatonfüred bor- és gasztroturizmusának rendszerszemléletű bemutatását és fejlesztési lehetőségeinek vizsgálatát tűztem ki célul, munkámat a turizmus rendszerével foglalkozó szakirodalmak – köztük Lengyel M. (2004), Puczko–Rátz (2002), Michalkó (2007, 2012) – megismerésével kezdtem. A turisztikai termékfejlesztés kérdéseinek áttekintésében elsődleges forrásom Gonda (2016) munkája volt, amelynek 8. modulja részletesen foglalkozik a bor- és gasztroturizmus alapfogalmaival, illetve a turisztikai termék részletes bemutatásával, továbbá annak az egyéb turisztikai termékekkel való kapcsolatával. Szintén a turisztikai termékfejlesztés a központi témája Irimiás–Jászberényi–Michalkó (2019) könyvének, mely a gasztroturizmusnak külön fejezetet szentel. Nagyon hasznos szakirodalom volt számomra Vásárhelyi (2013) Borturizmus c. tankönyve, amely a borturizmust alapjaitól mutatja be. Kitér a kapcsolódó szolgáltatókra és szolgáltatásokra, a rendezvények és a borutak szervezésének kérdéseire, a magyar borturizmus helyzetére és annak magas fejlődési potenciáljára, továbbá a bormarketingre is. Nagyon érdekesnek találtam az egészségturizmus és borturizmus kapcsolatát vizsgáló fejezetet, amit egyrészt, mint egészségügyi menedzser, másrészt mint leendő bor- és gasztroturizmus menedzser is értelmezni tudtam. Könyves (2015.) a bor és a gasztronómia kapcsolatára, a nemzetközi és hazai borpiaci trendekre, a borturizmus fő jellemzőire, továbbá a marketing kérdéseire is kitér a borrhíók és borvidékek bemutatása mellett. Tomori (2016) a Balatonfelvidék bormarketing stratégiájáról és borturizmusáról írt szakdolgozatában részletesen bemutatja a desztináció helyzetét, amit összehasonlítva a jelen helyzettel megállapítható a fejlődés iránya és mértéke. Szintén a fejlesztések áttekintését segíti a Századvég Intézet (2016) tanulmánya, amely áttekinthető elemzést ad az Európai Unió és a kormányzati fejlesztési célokról, illetve azok megvalósulásáról. A Századvég Alapítvány (2021) legújabb a témával foglalkozó írása a borturizmusban résztvevők motivációit, igényeit és fogyasztói szokásait, valamint a borturizmust, mint komplex terméket vizsgálja. Külön érdekessége volt témám szempontjából, hogy kutatási eredmények szerint a Balatonfüred-Csopak borvidéke hat legnépszerűbb hazai borvidék között van. Segítségemre voltak a Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok folyóirat 2018., 2019. és 2020. évi tanulmánykötetei, amelyekből egyebek mellett a turizmusirányítási rendszerének átalakulásáról és annak fejlődéséről kaptam információkat. A desztináció-menedzsment vonatkozásában további forrásmunkáim voltak Piskóti (2002) és Morrison (2013) publikációi, továbbá a Magyar Turisztikai Ügynökség által 2017-ben elfogadott, majd 2021-ben kiegészített Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030– Turizmus 2.0 stratégia is.

2.1 A turizmus rendszere

A turizmus rendszere alapvetően a turisztikai kereslet és kínálat egymásra hatását jelenti. Ennek a folyamatnak rengeteg tényező áll a háttérben ezért a turizmust egy nyílt rendszerként kell kezeljük. Olyan alkotóelemekből épül fel, amelyek egymással kölcsönhatásban vannak. A turisztikai tevékenységek nem elkülöníthetőek a környezetüktől és ezek a tényezők befolyásolják a piac működését. A turizmus működésében a gazdasági, társadalmi-kulturális, politikai, technológiai és természeti környezetnek van kiemelkedő szerepe (Lengyel 2004, Michalkó 2016) (1. ábra).



1. ábra: A turizmus rendszere

Forrás: Michalkó (2016, 125.o.)

Michalkó (2016) illetve a turizmus rendszerének elemei folyamatosan megújulnak, de oly módon, hogy a főbb elemeiket megőrzik. A folyamatosan változó rendszert mindig újra kell vizsgálni az aktuális állapot alapján, mivel a környezet is folyamatosan változik. Az elmúlt években ilyen változást hoztak a természeti katasztrófák vagy a klímaváltozás, a Covid19 világjárvány, majd az orosz-ukrán háború kitörése vagy az energiaválság, de a vállalkozások működését jelentősen befolyásolja az árfolyam (ami a turizmus szektorban több szempontból is nagyon fontos), az adópolitika, a jogszabályok változása vagy azok a társadalmi változások, amelyek az utazási szokásokra is kihatnak. A technológiai változások (elsősorban az internet

és az innovatív IKT eszközök elterjedése) a turizmusban leginkább az alap-infrastruktúra (főleg a közlekedés és a kommunikáció), továbbá a turisztikai infra- és szuprastruktúra összetevőjeként is megjelenik.

A turizmus rendszerében tehát a **környezet** alapvetően meghatározó. A politikai és jogi környezet a turizmusban leginkább a szabályozás és a jogalkotás révén mutatkozik meg. Részt képezi, hogy a regnáló hatalom segíti, támogatja vagy éppen korlátozza az utazásokat, de fontos tényező az adott állam turizmuspolitikája, jogszabályi és intézményrendszere is.

A **gazdasági környezet** mint befolyásoló tényező nem csak a gazdasági szabályozásra és az adópolitikára vonatkozik, hanem ide tartoznak a támogatási rendszerek, az ösztönző intézkedések és a beruházások, fejlesztések is. Az adópolitika országonként változik, Magyarországon az általános forgalmi adó és a foglalkoztatáshoz köthető közterhek a két legnagyobb kiadást kitevő tényező. Fontos tényező a támogatáspolitiká. Hazánkban az elmúlt időszakban ilyen támogatásnak minősültek például a Covid19 járvány miatti adócsökkentések vagy elengedések, a fejlesztési támogatások és a szektort érintő energiaválság miatti kedvezmények.

A **társadalmi környezetet** egy fogadóterület szempontjából a lakosság egyrészt, mint vendégfogadó közösség, másrészt mint a turisztikai ágazatban közvetlenül és közvetetten dolgozók összessége jelenik meg. Egy adott társadalom vizsgálatában fontos indikátorok például a foglalkoztatottság, a bűnözési ráta, az iskolázottság szintje, az urbanizáció, a különböző demográfiai jellemzők (pl. a korfa és a nemek aránya) a család szerepe vagy az egészségi állapot is, melyek – ahogy Michalkó (2016) is fogalmaz – meghatározóak az adott desztináció fogadó készsége, illetve képessége szempontjából. A **kulturális környezet** meghatározó elemei – a vallás, az adott közösség identitása és tradíciói – jelentik azokat a tényezőket, amelyek hatnak a turista döntéseire, mivel adott esetben attrakcióként is szerepelhetnek. Az épített környezet, a gasztronómia, a szabadidő eltöltés lehetőségei is ide tartoznak.

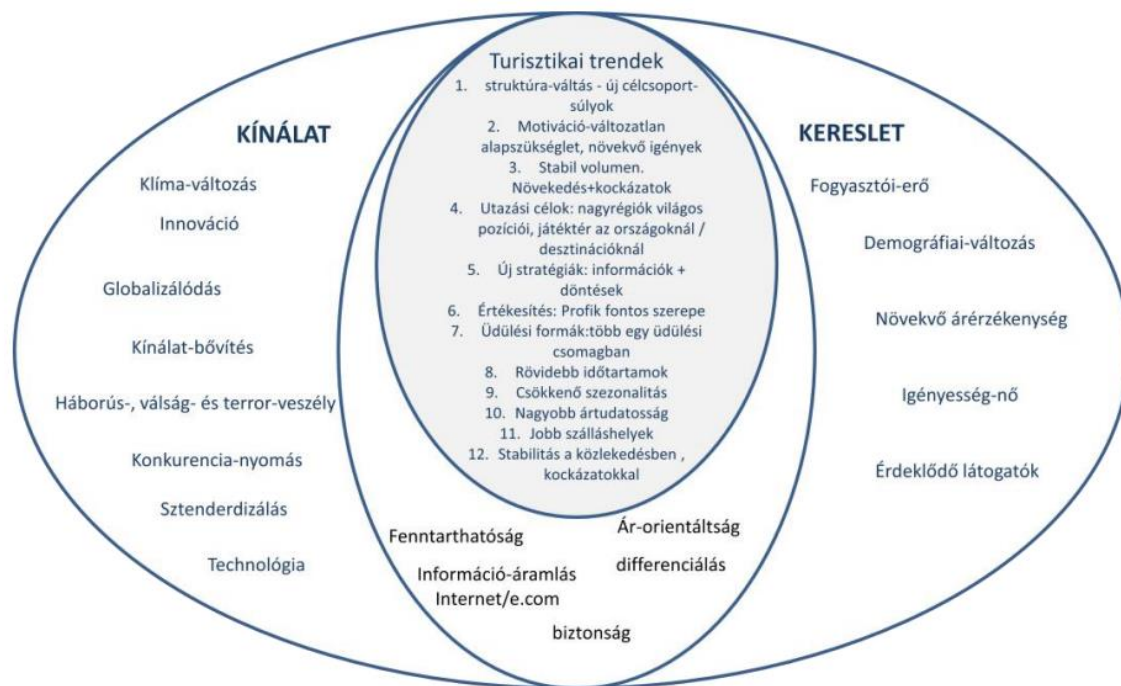
A **természeti környezet** nem csak a turistának, de a szolgáltatóknak is fontos. A turizmus meghatározó eleme, hiszen az egyik legfontosabb desztináció választási szempont. Részeit képezi az éghajlat, a domborzat, a vízrajz, a növény-és állatvilág is (Dávid, 2007). A természeti környezet figyelembevétele a turisztikai beruházások számára is fontos, így a talaj szerkezete, a napsütéses órák száma és a napsugárzás erőssége, a széljárás, a csapadék formája és mennyisége vagy az átlagos hőmérséklet- és hőingadozás egy szolgáltató számára lehetőségeket és kihívásokat is jelent mind gazdasági, mind pedig értékesítési szempontból

(Molnár, 2019). Jelentősége nem vitatható a diplomadolgozatomban központi témáját jelentő bors- és gasztroturizmus szempontjából sem.

A turisztikai piac a kereslet (azaz a turista) és kínálat (a desztináció és szolgáltatói) egymásra találása. A **keresleti** oldal a turizmus kialakulásának és fejlődésének fő mozgatórugója. Alapvetően három tényező határozza meg, a szükségletek által generált motiváció (amely a keresleti oldal legfontosabb eleme és amely a legszorosabb kapcsolatban van a kínálati oldal központi elemével, a vonzerővel); a rendelkezésre álló szabadidő (a hivatásturizmusban az utazásra fordítható idő); valamint a szabad rendelkezésű (diszkrecionális) jövedelem. A keresletet befolyásolják egyrészt az egyén személyes jellemzői (kora, neme, lakóhelye, egészségi állapota, iskolai végzettsége stb.), másrészt a szocializációs közeg, melyben felnőtt és amelyben él (Inskeep 2000, Lengyel 2004, Michalkó 2016).

Egy turisztikai fogadóterület **kínálatának** alapja a turisztikai termék, amely a vonzerőn (attrakción) alapuló szolgáltatások összessége. A turisztikai termék lényege, hogy szolgáltatásokból áll. A turista számára a komplex szolgáltatáshalmaz jelent terméket, hiszen valamennyi szükségletét ki kell, hogy elégítse Gonda (2016). A kínálati oldal legfontosabb – a keresleti oldalon a motivációval szoros kapcsolatban álló – eleme a **vonzerő**, erre épülnek az egyéb szolgáltatások. A szállás- és vendéglátóhelyek az **elsődleges turisztikai szuprastruktúra** elemei, míg a kiskereskedelem, a banki- és személyi szolgáltatások a **másodlagos szuprastruktúrához** tartoznak (Michalkó, 2016). Utóbbiak elősegítik a látogatók költségeinek és mozgásának térbeli differenciálódását, némelyek önálló vonzerőt is jelenthetnek, esetenként akár a tartózkodási idő meghosszabbítását is eredményezhetik. Fontos, és a Covid19 világjárvány hatására még inkább felértékelődött kínálati tényező a komplex értelemben vett **biztonság**, valamint a turisztikai szervezetek tevékenysége (az **intézményrendszer**) és a desztináció **árszínvonala** is. A kínálati oldalon természetesen nem feledkezhetünk el az **alpinfrastruktúráról** sem, amely nem csak az utazók, de a vállalkozások szempontjából is fontosak. Kiemelt eleme a fogadóterület megközelíthetőségét és az azon belüli helyváltoztatást lehetővé tevő közlekedés.

Az elmúlt években a turizmus makrókörnyezetében bekövetkezett változások mind a keresleti, mind pedig a kínálati oldalon jelentős változásokat hoztak (2. ábra).



2. ábra: A turisztikai trendek áttekintése az RA (ReiseAnalyse) tanulmánya alapján

Forrás: https://t-modell.uni-miskolc.hu/files/8591/Piskoti_2014.pdf 7. oldal

Ahhoz, hogy a kereslet és a kínálat egymásra találjon, komoly szerepet játszik a **közvetítő szektor** (az utazásszervezők és -közvetítők).

2.2 A bor- és gasztroturizmus értelmezése

„A bor nem hétköznapi fogyasztási cikk, hanem különleges termék kategóriába sorolható. Szorosan kapcsolódik az emberi kultúrához és a keresztény valláshoz. Nemcsak témája az irodalomnak, költészetnek, művészetnek, hanem sokszor nagy művészeti alkotások ihletője is.” (Könyves, 2015 p. 18.) A bor és a gasztronómia nem választható el egymástól, ahogy a szerző fogalmaz a bor a „gasztronómia lelke”. A Borút Karta (2006) növekvő népszerűségének elsődleges okát abban látja, hogy egy térség borkultúráját megismerve a vendégek kapcsolatba kerülhetnek az adott desztináció hagyományaival, az ott élők szokásaival és életmódjával, művészetével.

A borturizmus definiálására számos kísérlet történt, ám az értelmezés ma sem egységes. Hajdú és szerzőtársai (2009) borturizmus értelmezése alapvetően a borból indul ki és mint a szőlőültetvények, a borászatok, a kapcsolódó rendezvények (borfesztiválok), illetve a borbemutatók és kóstolók szervezett látogatását tárgyalja, melyek során a látogató elsődleges motivációja a borkóstolás és a borászattal kapcsolatos egyéb tevékenységek megismerése. Hasonlóan vélekedik Várhelyi (2012 p.11) is, hiszen szerinte „A borturizmus a borok kóstolása,

fogyasztása, készítésének megismerése által motivált utazás.” A vendégek a bor kóstolásához kötődő tartalmi elemeket keresik első sorban, köztük a pincelátogatásokat, borkóstoló túrákat, borvendéglők kínálatát, boresteket, borakadémiákat. A szerző ugyanakkor rámutat a borturizmus és az egészségturizmus kapcsolatára (lásd vinoterápia, wellness), valamint a fesztiválturizmusban rejlő lehetőségekre (lásd szüreti fesztiválok) és arra is, hogy a hivatásturistákról sem feledkezhetünk el a téma tárgyalásakor (lásd borértékelés, borvásár kereskedőknek, borral foglalkozó civil és szakmai szervezetek utazásai).

Komplex értelmezés jelenik meg Gonda (2016) munkájában, amikor a Magyar Turizmus Zrt. korábbi definícióját alapul véve azt olyan turisztikai terméként mutatja be, melynél a látogatók fő motivációja a *felkeresett desztinációk szőlő- és borkultúrájának megismerése, a szőlőműveléshez és a borfogyasztáshoz kapcsolódó élmények átélése, többek között borkóstolókon, szüreti vagy borfesztiválokon, szüreten való részvétel, vagy akár a szőlőművelésbe és a borkészítés folyamatába való aktív bekapcsolódás által.*” A látogatói élmény kialakításában a borvidékek és a borutak (mint felkeresett desztinációk), illetve a borászatok, a szőlő- és bortermelők, valamint a pincészetek (mint szolgáltatók) vesznek részt. A borturizmust a szerző elsősorban a vidéki (rurális) térségek jellemző turisztikai termékeként értelmezi, de kiemeli, hogy annak fejlesztése városi környezetben is megvalósulhat, például a borfesztiválokon, borkóstolókon és borvacsorákon vagy akár bormúzeumokban.

A már idézett Könyves (2015) szerint olyan fogyasztói magatartásformáról van szó, amely a bor és borvidék vonzerőire épül, de a borok kóstolásánál és fogyasztásánál többet jelent. A vendégélmény kialakításának letéteményesei egyrészt a borászati vállalkozások, másrészt a borvidéken tevékenykedő egyéb gazdasági és társadalmi szereplők, hiszen azok magukban foglalják az adott régió művészeti és gasztronómiai értékeinek megismertetését is.

A borturizmushoz kapcsolódóan a borutak fogalmának tisztázása is fontos. A borút egy olyan összetett turisztikai termék, amely az adott borvidéken sajátos, egyedi kínálattal rendelkezik és szervezett egységben működik. Valójában egy tematikus út, melynek központi eleme, alapja a bor. A borút programhoz csatlakozni kívánó vállalkozókat a borvidékek meghatározott kritériumok alapján minősítik, mely meghatározott kritériumok alapján (jellemzően forgalmazott termékek és nyújtott szolgáltatások, vendégfogadás feltételei, felszereltség, kommunikációs tevékenység stb.) történik. Gyakorlatilag egy olyan bejárható útvonalat jelent, ahol a vendégeket borkínáló és értékesítő helyek, vendéglátó- és szálláshelyek, továbbá turisztikai látnivalók (présházák, templomok, várak és kastélyok stb.) és programok (például szüreti, bor- és gasztrofesztiválok) várják. A borút szolgáltatói a borászatok és pincészetek, a helyi bor, élelmiszer és kézműves termékek előállítói és értékesítői, vendéglátó-

és szállásszolgáltatók, kulturális szolgáltatók és információirodák (Várhelyi 2012, Könyves 2015, Gonda 2016). A Borutak Európai Tanácsa (CREV) nyitott-, tematikus- és klasszikus borutakat különböztet meg, amelyek között az utolsó, borkörútként is gyakran nevezett típus biztosítja a legkomplexebb vendégélményt.

Mivel a bor és a gasztronómia között szoros a kapcsolat, a gasztronómia és a gasztroturizmus – szintén nem egységes – értelmezéséről sem feledkezhetünk el. *„A gasztronómia a kultúra és az étel közötti összefüggés tudománya vagy művészete, de sokan vallják azt is, hogy a kettő együtt. Hozzá tartozik a terítés, a felszolgálás művészete, az étkezés kultúrája és minden más, ami az étkezéshez kapcsolható.”* (<https://zsidai.com/gasztronomia-jelentese.html> letöltés ideje: 2023.10.05.) Tusor – Sahin – Tóth (2006) az egyes nemzetek és vallási közösségek eltérő gasztronómiai hagyományait bemutatva azok eltérő kulturális, társadalmi és földrajzi alapjait is kifejtik, és nagy hangsúlyt helyeznek a borfogyasztási szokásokra is. Michalkó (2007) a gasztronómiát olyan ember alkotta vonzerőként értelmezi, amelyben a fogyasztó számára az átélt különleges ízvilág és környezet együttes hatása adja az élményt. *„A gasztronómiai turizmus olyan turisztikai termék, melynek során a látogató fő motivációja a felkeresett célterületre jellemző ételek és italok megízlése, a nemzeti és tájjellegű konyha kipróbálása, a desztináció vendéglátási tradícióival való megismerkedés, de megjelenhet az igény a gasztronómiai különlegességek elkészítési módjának elsajátítása iránt is. Motivációt jelenthet továbbá egy-egy híres vendéglátóipari létesítmény – étterem, műhely, gyár – felkeresése vagy speciális ételekhez, italokhoz kötődő fesztiválok, versenyek meglátogatása.”* (MTÜ, 2017. 156. o.).

Szakály (2019) szerint a gasztroturizmus a turisztikai iparág egy olyan terméke, aminek a szerepe globálisan felértékelődött az utóbbi időben, ezzel létrehozva egy új niche (rész vagy szegmens) szolgáltatási kört, terméket. Önállóan is képes, mint turisztikai termék megjeleni ezért fontos ennek vizsgálata. A gasztronómiai turizmus valójában egy olyan utazás, melynek során az utazó megismeri a felkeresett desztinációra jellemző ételeket és italokat (köztük természetesen a bort) úgy, hogy az élménnyé válhasson számára (Sziva et al, 2017). Gonda – Raffay – Varga (2020) leírása szerint a gasztroturizmus három csoportra definiálható, ami az élményturizmus, a borturizmus, valamint az ínycsok és gourmet turizmus. Korábban bár a kulturális turizmus részeként kezelték, ma már – ahogy azt Szakály (2019) – is kiemeli - önálló turisztikai terméként érdemes foglalkozni vele. Kínálati elemei között megtaláljuk a kulturális utazást és a gasztronómiai tematikus utakat. Ilyenek például a Villányba szervezett tematikus borkóstolók, a német vagy cseh városok ajánlataiban szereplő sörös túrák vagy a rendszeresen szervezett Lindt csokoládégyár látogatások is. Itthon a gasztronómiai turizmus része a

nagymértékben fejlődő borturizmus, amely nemcsak a pincelátogatást és kostolást foglalja magában, hanem a borfesztiválokat, kihelyezett borkóstoló rendezvényeket, a borutak programjait, sőt a préházak, pincészetek és borászatok alkalmazott technológiáinak és felépítményeinek megismerését és érdekességeit, a borászati múzeumokat, helytörténeti és néprajzi kiállításokat, tájházakat is. Élményt jelenthet a fogadóterület gasztronómiai kínálata is, például a szegedi halászlé, a békéscsabai kolbász vagy a badacsonyi vízi bölényből készült ételek megkóstolása. Sok helyen működik helyi termék- és/vagy termelői piac (például Tihanyban és Káptalantótiban) illetve különböző idényvásárok. Egyre népszerűbbek – elsősorban a mediterrán országokban – a borászatnál vagy mezőgazdasági termelőnél, paraszti udvarnál eltöltött nyaralások, ahol a gazdaságot segítve megismerhetjük a termelést, a bor vagy élelmiszerkészítést. A bor, gasztro és sör fesztiválok is nagyon népszerűek, és szinte egész évben találhatóunk ilyen programokat az országban, hiszen a magyar gasztronómia nagyon változatos, tájegységenként eltérő. Az egyéb kulturális és zenei fesztiválokon is nagy figyelmet kap a bor- és gasztroturizmus, ahol a helyi ízek és jellegzetes ételek bemutatására törekednek. Az üzemlátogatások, különböző élelmiszerrel kapcsolatos szemináriumok és kurzusok is kínálati elemeként szerepel, kifejezetten fontos a szakemberek képzése ebben a gyorsan változó szektorban. Az élménygasztronómia egyre nagyobb szerepet kap, az elmúlt pár évben megsokszorozódott a kereslet az egyedülálló éttermek és helyszínek iránt (Gonda-Raffay-Varga, 2020).

A fent leírtakból is látszik, hogy a bor- és gasztroturizmus rendkívül szerteágazó, a turizmus több szegmensével jól tud együttműködni. Nagy szerepe van a gazdaságban is, illetve a gyors fejlődése miatt a fejlesztéseket is elősegíti.

2.2.1 Trendek a bor- és gasztroturizmusban

A bor- és gasztroturizmus egy rendkívül dinamikusan fejlődő ágazat a turizmuson belül is. Az 1950-es 60-as évek tömegturizmusa után egyre növekvő igény lett az egyéni érdeklődéseket kielégítő utazásokra. Ez az utazó kedv a Covid19 világjárvány után visszaállt az előző időszak növekedési fázisba. A modern borturizmus nem azt jelenti már, hogy egy pincészetbe bejelentkezve borkóstolón, esetleg ezzel kiegészített étkezésem veszünk részt. A modern bor- és gasztroturizmusban az **élményszerzés a fő motivációja** a turistának. Fontossá váltak az autentikus tapasztalatok, az adott témában a tudás megszerzése és a pozitív élmény is. *„A nyári hosszabb szabadságolás helyett egyre több hosszabb hétvégi kiruccanások, nem a fő attrakció fogyasztása, hanem a kapcsolódó élménykeresés személyre szabott szolgáltatásokkal.”* (Jászberényi-Boros-Miskolczi, 2022, 2. táblázat)

A bor **értékesítési csatornáit** is megváltoztak az elmúlt húsz évben. Nem közvetlenül a pincénél veszik a borokat a fogyasztók, hanem borboltokban, szupermarketekben és online. Ennek több előnye is van a fogyasztó számára, mint a széles választék, a kiszállítási lehetőség, a szakszerű bolti eladói tanácsok, új, addig nem ismert pincészetek felfedezése. A Spar külön népszerűsíti és felkeresi a pincészeteket értékesítési szakemberekkel, így sokkal nagyobb felvevőpiaca lesz egy kis pincészetnek is. Az értékesítési csatornák megváltozásával koncentrálódik vásárlás. Felértékelődik a turista, aki helyben megy a pincéhez és ott vásárol.

A **pezsgőknek** nagy kereslete lett a borpiacon, és már nem francia pezsgőt vesznek a hazai vásárlók, hanem az országban több pincészetnél lehet már kapni világszínvonalú pezsgőket, amiket számtalan külföldi díj is igazol. Amíg pár évvel ezelőtt a nehéz fahordós vörösborokat keresték a vásárlók, addig ez mára megváltozott, és inkább a könnyebb rose vagy siller borok váltották ezt. Az utóbbi két-három évben pedig kifejezetten keresettek lettek a könnyed, reduktív fehér borok, a habzóborok és a Pét-Natok. Ahogy arról Günzer Tamás villányi borász az „*Ihatóbb Magyarorszáért*” podcast 2023. május 10-i adásában nyilatkozott, hogy a termelésük mára közel 60 %-a fehérborokból áll a régió vörösboros hírével ellentétben, mert a fogyasztóknak változott az igénye és ezt szolgáltatóként le kell követni.

Mind a gasztronómiai turizmusban mind a bortermelésben új trendként megjelenik a **bio alapanyagok** és élelmiszerek fontossága. A bioélelmiszerek *„Azon élelmiszerek, melyek az erőforrások körfogását, az ökológiai egyensúly és biodiverzitás fenntartását célzó biogazdálkodással kerülnek előállításra, kizárva a műtrágyák és rovarölők, egyéb ipari kemikáliák és mesterséges adalékok használatát.”* (Gonda-Raffay-Varga, 2020. 38. o.). A biobor készítését a 834/2007/EK és a 848/2018/EU Európai Uniói rendelet szabályozza. A bioborok, természetes borok és biodinamikus borok egyre nagyobb arányban jelennek meg a borpiacon. Ezeket a borokat csak ökológiai szőlőből lehet készíteni, ami teljesen vegyszermentesen, csak szerves és természetes műtrágyákkal trágyázható, a parazitáktól pedig természetes növényvédő- és gombaölő szerekkel védhető. A biobor hozzáadott szulfitokat nem tartalmaz, a csökkentett kén-dioxidtartalom az egyik fő jellemzője. Ez a trend szoros összefüggést mutat a **fenntarthatósággal** is, amely a turizmus szinte valamennyi termékcsoportjában megfigyelhető. Témám szempontjából különösen fontos és jó hír, hogy a Turisztikai Világszervezet (UNWTO) 50 ország részvételével immár nyolcadik alkalommal lebonyolított World Forum on Gastronomy Tourism c. eseményén *„a gasztroturizmusnak a helyi területek megóvásában és a fenntartható gyakorlatok előmozdításában betöltött szerepén volt a hangsúly. A szakértők által vezetett viták középpontjában a kulináris hagyományok védelme, a földrajzi jelzések értéke, a vidéki területek fenntarthatóságának és ellenálló*

képességének növelése állt”. Megállapításaik között szerepelt, hogy a termelőket segíteni kell az egyre inkább technológia által vezérelt világban a lehetséges körforgásos megoldások megismerésében, a tudatos beszerzésekben, az élelmiszer-feleslegek kezelésében, a bioanyagok feldolgozásában, vagy az olyan fenntartható módszerek elsajátításában, mint a komposztálás vagy az energia-visszanyerése (https://turizmus.com/szallashely-vendeglatas/unwto-agasztroturizmusnak-vezeto-szerepe-van-a-helyi-terulet-megovasaban-1189043?utm_source=turizmus.com+bulletin&utm_campaign=cbb97142c0-EMAIL_CAMPAIGN_2023_10_09_08_01_COPY_02&utm_medium=email&utm_term=0_a522800983-83bc8eefd5-%5BLIST_EMAIL_ID%5D letöltés ideje: 2023.10.10.)

Az elmúlt években igény lett az **alternatív borokra** is. A vegán, az alkoholmentes, vagy a szorbit-, fruktóz- és hisztaminszegény borok új vevőkör megcélzását teszik lehetővé. Ezek a termékek leginkább online elérhetőek (pl.: a www.mentesbor.hu honlapon), de az igények miatt várhatóan hamarosan a nagyobb borbárok és éttermek is fogják tartani ezeket a termékeket.

Az utazók **komplex** turisztikai szolgáltatásokat és termékeket várnak el ma már, ha a bor- és gasztroturizmus az utazási céljuk. Ilyen például a Balatoni régió, amit a desztináció sokszínű programlehetősége miatt keresnek fel. A desztinációs együttműködések éttermekkel, helyi kézművesekkel és élelmiszer-előállító vállalkozásokkal, regionális szervezetekkel (Tourinform), illetve más borászatokkal nagyon pozitív irányban mozdultak el az egész országban, és a határ mentén lévő külföldi környező településekkel is. Ezzel az együttműködéssel komplex szolgáltatást tudnak nyújtani, ami a látogatók fontos igénye. A borfogyasztókat nem csak a bor érdekli, hanem annak készítési módja, a helyi borászati hagyományok és a borvidék történelme is (Gonda, 2016). A turisták nagyon kedvelik a borász személyes pincetörténeteit is. A nem borfogyasztó turistaréteg megszólítása is egyre fontosabb, cél az olyan programok szervezése, ami a szőlőben vagy a pincészetnél zajlik, mint egy piknik vagy egy családi nap, amelyek hatására válik borszeretővé a fogyasztó. Ilyen például Csupakon a „DJ a szőlőben” rendezvény vagy a Tamási pincénél a piknik kosaras kirándulás.

Az országban egyre több boréletterem, borszálloda, **tematikus** borbár nyílik, a fogyasztói igényeket lekövetve. Nagyon fontos a szőlőültetvény, a pincészet és az ott található szálláshely környezete és minősége. Ilyen például, ha a szobákat a szőlőfajtákról nevezzük el, vagy tematikus berendezést teszünk a szobába, esetleg borhoz, szőlőhöz vagy termőterülethez kapcsolódó köszöntőajándékot adunk (levendulacsokor, szőlőmagörlemény, kis üveges must vagy bor), így szerezzve plusz élményt a látogatónak. Külföldi példák is jól mutatják a fejlődési lehetőségeket, új irányzatokat. A portugál borúton Quinta da Pachecában található a The Wine House Hotel, melynek szobái boroshordónak tűnnek, ezzel is autentikussá, egyedivé téve a

helyet. Olaszországban minden évben megrendezik a Movimento Turismo del Vino nyitott pincék rendezvényét, ahová minden évben több, mint egymillió turista látogat el. Mivel a borászat kiemelt gazdasági ágazat, ezért a társadalmi felelősségvállalást hangsúlyozva egyes nagyobb pincék a bevételeik egy részét adományként ajánlják fel. Másik fontos tényező a környezetvédelem, és ennek hangsúlyozása, hiszen a bio borok szabályozásának fontossága és igénye is itt indult el a nemzeti összefogás által. (<http://www.movimentoturismovino.it/it/eventi/2/cantine-aperte/> letöltés ideje: 2023.10.10.) Fontos, hogy a szolgáltatók csak egyediséggel tudnak kitűnni. A németországi Franken borvidéken egyedülálló vinotékát hoztak létre, ami azért is fontos, mert Németországot alapvetően egy sörfogyasztó nemzetnek ismerjük. A vinotéka nem csak üzletként működik, hanem egy szolgáltató- és információs központ is a régióról, szálláshelyekről, éttermekről és szolgáltatásokról. A saját szolgáltatásaik közé tartozik a borértékesítés helyben és online, a borkóstolók, főzőkurzusok szervezése, konferenciák és szemináriumok lebonyolítása. A boltban nem csak bor, de helyi termékek is kaphatóak. A vinotéka mellett borbár is működik, ahol tapas ételeket is felszolgálnak (Pallás, 2017).

A borturizmus marketingjében is megfigyelhető az **IKT. térnyerése**. Mára a pincészetek is megjelentek a közösségi médiában, mivel a fiatalabb generáció igénye a közösségi médiaelérés. Ez azonban nem minden csatornán lehetséges, példának említeném, hogy a TikTok letiltja az alkoholt tartalmazó bejegyzéseket. Minden pincészet honlapján szerepel a figyelmeztetés, hogy az oldal csak nagykorú, 18 éven felüli személyek számára látogatható. Az online csatornákon keresztül kis energiaráfordítással nagy tömegeket elérünk. Az új vásárlók és célcsoportok eléréséhez kiváló event-marketing eszközök a borkóstolók és fesztiválok, amelyek sikeréhez az egyediség, a jól átgondolt termékpaletta, az árukapcsolás (pl. ingyenes kóstoló, áruminta) is hozzájárulnak (Gonda-Raffay-Varga, 2020). A boros rendezvények között említést érdemelnek a több budapesti borbárban is megrendezett tematikus kóstolók, illetve a nagyrendezvények (lásd Budapesti Borfesztivál, a Vince magazin rendezvények, a Borjour és a Vingardium rendezvényei, valamint a MATE által szervezett Bor és Piac kóstolók).

Az egyetemeken szervezett borkóstolók kifejezetten a **fiatal célközönséget** célozzák meg, ilyen a MATE Budai épületében szervezett Budai Borklub és az említett Bor és piac rendezvényei, a SOTE által szervezett jótékonysági eseménnyel összekötött rendezvény. A Debreceni egyetem alá tartozik a Mádi borakadémia, amely nem csak egyedülálló tudományos munkát végez, de az egyetemisták számára rendszeresen szervez borkóstolókat és bortúrákat. A Pécsi egyetem saját borbirtokot is fenntart, ide rendszeresen szerveznek rendezvényeket az egyetemen hallgatói részére. 2020 évben a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa elindította a Jó Bor

edukációs kampányt, „*hogy ösztönözze a fiatal felnőtteket (20-35) a minőségi magyar bortudatos és mértékkel való fogyasztására.*” (<https://bor.hu/magazin/kostold-es-tudd> letöltés ideje:2023.10.29.) A szervezet létrehozott egy oktatási, ismeretterjesztő programot, ami a <https://magyarborod.hu/oldalon> érhető el.

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa 2017 felmérése alapján a **nők** körében a borfogyasztás mértéke kisebb, mint a férfi lakosság körében, a nők egyharmad aránnyal kevesebb bort fogyasztanak, mint a férfiak. A felmérés szerint a nők az egészségtudatosság miatt fogyasztanak kevesebb mennyiséget, és ez a fiatal felnőtt lakosságra is igaz. A felmérés alapján a nők vásárolnak nagyobb arányban bort, aminek oka, hogy ők intézik a napi bevásárlást és az ajándékok vásárlását is. Az is megállapítást nyert, hogy a nők átlagban több mint 10 %-kal több pénzt szánnak a borvásárlásra, ami azt jelzi, hogy inkább a minőségi kategória termékeit választják (https://hnt.hu/wp-content/uploads/2017/11/HNT_Szakmai_Nov14-1.pdf letöltés ideje: 2023.10.28.) Saját megfigyelésem is az, hogy a nők sokkal szívesebben használják a borfogyasztást mint társadalmi eseményt, a baráti összejövetelek és grillpartyk részeként gondolnak rá és nem önálló tevékenységként. A nők sokkal szívesebben kötik össze a borfogyasztást a kulturális és egyéb programokkal. A borkóstolókon csak részben fontos az ital maga, inkább a személy vagy személyekkel megélt közös élmény, a személyes kapcsolódás a fontosabb.

Az MTÜ kutatása (2021) is igazolja, hogy a magyar fogyasztók előnyben részesítik a magyar borokat.

2.3 A turisztikai termékfejlesztés szükségessége és folyamata

„A turisztikai termékfejlesztés célja az adott turisztikai célterület (desztináció) fogadóképességének, szolgáltatás színvonalának, vonzerejének a fejlesztése. A termékfejlesztés során a meglévő attrakciókból és azok továbbfejlesztése révén, a meglévő és a fejlesztendő infrastrukturális adottságokból és a turizmushoz kötődő, a turisták által igénybe vehető szolgáltatások felhasználásával olyan komplex szolgáltatáscsomag kerül összeállításra, amely felkelti a potenciális turista figyelmét, igénybevétele esetén növeli annak élményszerzési lehetőségét és elégedettségét.” (Gonda 2019, 208. o.)

Fontos a helyi adottságok felhasználása egy komplex turisztikai termék kialakításához, ezzel a turisták igényeit figyelembe véve a látogatottság növekedést érhetünk el. Ennek kialakításakor figyelembe kell venni a gazdasági növekedési potenciált, az egyedi kínálatok megalkotását, a fenntarthatóságot és környezetvédelmet, a turisták igényeit. Lényeges továbbá,

hogy a szolgáltatások a helyi lakosság számára elérhetőek legyenek (akár kedvezmények biztosításával) és fontos a helyi értékek megőrzése.

Mivel a turisztikai piac nagy ezért fontos az egyediség és az innováció. Kiemelten fontos a minőségi szolgáltatás a turizmusban, ami a bor- és gasztroturizmusban a közvetlen emberi kapcsolatok miatt fokozottan igaz. Az ár-érték arány ebben a szegmensben azonnal lecsapódik, hiszen, ha az étel nem ízlett vagy nem volt megfelelő a kiszolgálás – még ha az étel minőségével nem, is volt probléma – nem jön többet oda a vendég, mert nagy a konkurencia. *„Magyarország jelentős hagyományokkal büszkélkedhet a borkultúra terén, ennek ellenére gyakorlatilag ismeretlen a világ borpiacán. Turisztikai desztinációként sikeresebb, mint borexportórként. Ezért a magyar bor megismertetésének, a bormarketingnek a leghatékonyabb formája éppen a borturizmus kihasználása lehet. Ez természetesen pozitívan hathat a turizmus egészére, hiszen a turisztikai kínálatot szélesíti.”* (Várhelyi, 2009 11 o.).

Az elmaradott turisztikai területeken nagy fejlődési lehetőséget nyújt a bor- és gasztroturizmus, ha nincs külön attrakció, mint vonzerő, akkor is lehet kapcsolni a turisztikai termékeket, ezzel vonzóvá téve a desztinációt. Komplex egészként kiegészíti a szolgáltatást a faluturizmus, az agroturizmus, a MICE turizmus, de akár az egészségturizmus is (Gonda-Raffay-Varga, 2020). Minden desztinációnak eltérőek az adottságai, eltérőek az értékrendjei. Egységes desztinációs tervek és kormányzati célok kellenek a fejlesztéshez, de a turisztikai szolgáltatók összefogásával jó eredmény érhető el.

Véleményem szerint fontos lenne egy országos, illetve régiós majd helyi bor- és gasztroturizmus marketingstratégia kialakítása. Ennek kidolgozását először helyi szinten kell elkezdeni a helyi ismeretekkel rendelkezők tapasztalata miatt, majd regionális és országos szinten is elindulhat az összefogás. A fogyasztói igények alapján hasznos lenne egy borrendezvény honlap akár az MTÜ működtetésében, ahol országos szinten a boros programok egy helyen elérhetővé válnának. A turisztikai termékek életciklusa gyorsan hanyatló, de ebben a szegmensben a folyamatos megújulás miatt – mivel különböző évszázadú, fajtájú borok készülnek – ez nagymértékben kitolható. A turisztikai termékfejlesztés során figyelembe kell venni a hosszútávú célokat, a fejlesztés milyen módon és mennyi idő alatt térül meg. Fontos a termékportfólió olyan szinten tartása, ami még átlátható és jól működtethető a turisztikai vállalkozásnak. Mindig fontos egy új termék bevezetésénél a hatástanulmány, az ebbe fektetett forrás és energia a vállalkozás számára biztos megtérülést jelent. A régió turisztikai helyzete, az arra kiírt pályázatok figyelése, a kormányzati célok megismerése egyaránt fontos szempont a turisztikai termékfejlesztéskor. Végezhető az adott szegmensre SWOT és STEPP analízis, ami a komplex turisztikai termék vagy szolgáltatás hatásának eredményességét mutatja. A

marketingkommunikáció kiemelten jelentős része a turisztikai vállalkozások életében. Ilyen lehet az út szélén kitett tábla, hirdetés, szórólap és médiamegjelenés. A közösségi média egyre nagyobb szerephez jut a turizmus marketingstratégiákban. A fejlesztéskor figyelembe kell venni a mai elvárásokat, hogy élményközpontú legyen a termék.

A turisztikai termékfejlesztés kormányzati szinten is fontos, mert az egyik húzó gazdasági ágazatunk. A turisztikai termékfejlesztés egy nagyobb területi egység fejlesztési része, a mindenkori kormánynak figyelembe kell venni az uniós előírásokat és az UNWTO ajánlásait is. A következő szint a vármegyei szintű önkormányzati szabályozás és termékfejlesztés, majd végül a helyi önkormányzati szabályokat, fejlesztéseket is figyelembe kell venni. A helyi TDM tud segíteni a helyi turisztika fellendítésében, a fejlesztési irányok és kezdeményezések összefogásában.

2.4 A desztináció menedzsment értelmezése és kérdései

Piskóti (2007, 7.o.) értelmezésében a *„Desztinációmenedzsment: egy adott földrajzi területen található vonzerők moduláris (szabadon kombinálható) terméké alakításának, hálózatba szervezésének, a termékek desztinációba ágyazott piac- és versenyképessége megteremtésének és értékesítésének folyamatát értjük, melynek célja a fenntartható fejlődés megőrzése mellett a turisztikai piaci siker elérésével, a földrajzi terület fejlődésének, az ott élők jólétének növelése.”*

Egy olyan alulról építkező rendszerről van szó, amelyben a kormányzati, az önkormányzati és a vállalkozói szféra együttműködik a fogadóterület márkaépítésében. Legfontosabb tevékenységei a tervezés, a stratégiák kialakítása, az együttműködés megszervezése és a desztinációs marketig koordinálása. A helyi-, a térségi- és a regionális turisztikai desztinációs menedzsment szervezetek (TDM-ek) feladata és funkciója a tartalom tekintetében nem tér el, eltérés a hatókör, a közvetlen cél és a módszerek tekintetében van, az egyes szintek közötti, és természetesen a szinteken belüli együttműködés ugyanakkor elengedhetetlen. Adeinka-Ojo-Kho-Lattimore-Nair (2014, 155. o.) cikke kifejezetten a témám szempontjából is fontos rurális turisztikai térségek desztinációs menedzsment szervezeteivel foglalkozik. Megállapítja, hogy a turisztikai irodák nagyon fontos feladata kell legyen a turisztikai menedzsment, mert ha ez nem valósul meg, akkor csak egy egyszerű információs irodaként működik. A vidéki desztinációknak nélkülözhetetlen a turisztikai marketingtevékenység, mivel csak ezzel az eszközzel tudják felhívni a figyelmet a térségre. A helyi szolgáltatások és a helyi attrakciók menedzselése legalább annyira meghatározó tevékenység egy vidéki desztinációban mint annak a marketing stratégiájának kialakítása és működtetése (3. ábra).

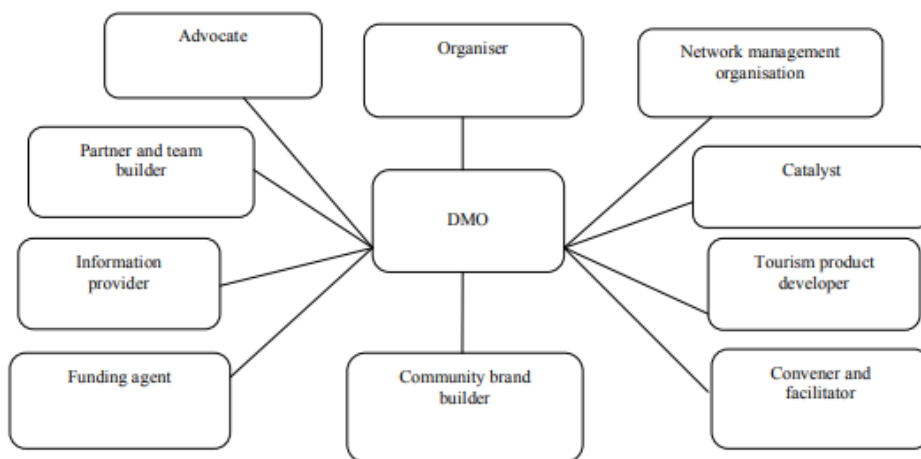


Fig. 1. A framework for the roles of destination marketing organisation (DMO)
Source: Adapted from Wang (2008).

3. ábra: A Desztinációs szervezetek keretrendszere

Forrás: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042814042128> (letöltés ideje: 2023.10.28.)

A TDM szervezeti egységébe a turizmushoz nem csak közvetlenül, de közvetetten kapcsolódó szolgáltatók (például beszállítók, oktatási intézmények, kereskedelmi és pénzügyi vállalkozások stb.) is integrálódnak, ami az erőforrások allokációját teszi lehetővé.

Fontos a turistabarát szemlélet, ami a szolgáltatók és a térség lakosainak egyformán érdeke a helyi fejlesztések miatt. A turisták szempontjából átlátható az egyben kezelt adatbázis, így gyorsan és részletesen tudnak tájékozódni. Az összehangolt termékek és szolgáltatások miatt elégedettebb lesz a fogyasztó. A helyi és térségi attrakciók megismerése miatt a saját preferenciái alapján tud választani a turista, ezzel növelve az elégedettségét. A közös minősítési rendszer miatt a turista tudja mire számíthat az adott szolgáltatónál, amelyre jó példa volt a falusi turizmusból a napraforgó minősítésű szállások. A kritériumrendszer és az osztályozás miatt a vendég az elvárásait a kínálattal összhangba tudta hozni a napraforgós minősítés alapján, és ez növelte a biztonságérzetét. A vendégszám növelésével a helyi adókon és a közvetett hatásokon (pl. foglalkoztatás növelése) keresztül önkormányzati bevételek is nőnek (illetve önkormányzati kiadások – pl. segélyezés – csökkennek), ami a fejlesztések miatt nagyon kardinális. Az önkormányzati fejlesztések a lakossági elégedettséget is növelik, ami a település fiatal, munkaképes lakosságának megtartó erejére is kihat.

Sarkalatos kérdések azonban, hogy a közösségi együttműködés kinek milyen előnyökkel jár? Ha nem működik együtt a vállalkozás milyen versenyhátránnyal indul? A térségben van-e annyi megfelelő képesítésű szakember, minőségi munkaerő, aki a megnövekedett forgalom

miatt alkalmazható? A helyi lakosok mennyire tolerálják az esetleges vendégforgalom emelkedést? Az együttműködés minden szinten jól működik?

3 Balatonfüred turizmusa

3.1 A turizmus makrokörnyezete

A turizmus, ahogy arról a turizmus rendszerszemléletű megközelítésének alapjait bemutató fejezetben már szoltam nyitott rendszer, amely a környezetével állandó kölcsönhatásban van. A környezeti tényezők a turizmus szerkezetében és alakulásában is befolyásoló tényezők, hatnak a keresletre, a kínálatra, végső soron a fogadóterület piaci lehetőségeire, versenyképességére is.

3.1.1 Természetföldrajzi környezet

Balatonfüred város Veszprém vármegyében található, a Balatonfüredi járás székhelye. A Balaton északi partján helyezkedik el, hívják a Balaton fővárosának és a Balaton kulturális fővárosának is. A Balaton legnagyobb számú kikötővárosa, a Magyar Vitorlás Szövetség egyik központja. A város Balatonfüred-Csopaki borvidék része, fő fajtája az olaszrizling. 1987-től a Szőlő és Bor Nemzetközi Városa rangot használhatja.

A város négy fő részből áll. A Balatonparti rész a fürdőváros, a város jobb oldalán húzódik Arács városrész (1954-ig önálló település volt); a gyógyforrások körül a Reformkori városrész, és a Református „Fehér templom” környékén a Siske hegy, ahol a szőlők nagy része található. Szomszédos települései Csopak, Balatonszőlős és Aszófő. A Balaton túlsópartján Zamárdi található.

A város mediterrán jellegű klímával rendelkezik a Tihanyi félsziget oldalában egy védett öbölben. A klímát a *„változatos domborzat és a nagy felületű víztükör jelentősen befolyásolja. A tó vize az alacsony vízmélység következtében viszonylag hamar átveszi a levegő hőmérsékletét, ugyanakkor a változások idején a nagy víztömeg kiegyenlítő hatása is érvényesül. A környék párában gazdagabb, mint az ország más területei. A mikroklimatikus hatások közül hol az Alpok felől érkező atlanti, hol a kelet felől érkező kontinentális, hol pedig az Adriai-tenger térségéből jövő szubmediterrán hatás érvényesül.”* (<https://eszakipart.hu/az-eszaki-part-klimaja/> letöltés ideje: 2023.10.23.) Mindez kiváló környezetet biztosít a szőlőtermesztésnek.

A kétezer hektáros Balatonfüred-Csopaki borvidéket a földrajzi behatárolása szerint a Balaton északkeleti részén és az azzal párhuzamosan húzódó hegyes lankákon és annak a völgyeiben helyezkedik el. A területen a mediterrán klíma uralkodik, ami szélsőségektől

mentes, kiegyenlített. A viszonylag enyhe telet korai kitavaszkodás követi, a nyarak nem túl forróak, és az indián nyár is elég hosszán tart. A napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11–12 C°. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650–700 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm hullik a borvidéken. A borvidék klímája szempontjából meghatározó, hogy az utolsó tavaszi fagy nap április 5-ére tehető, ami kiemelkedően korai értéknek számít. A szőlőműveléshez a kiváló klímát a tó nagy tömegű vízfelületén keletkező felfelé áramló meleg levegő még jobban javítja, és a felszíni párolgás következtében ezeken a területeken mindig páradúsabb a levegő. Ezt ellensúlyozza a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő, ezzel megteremtve azt a természetes szellőzést, ami elősegíti a szőlő egészséges fejlődését, nagymértékben megelőzve a nedvesség hatására kialakuló gombás betegségeket. A tóról visszaverődő napsugarakat a meredek, köves lejtők jól hasznosítják, illetve a nappali és éjszakai hőingadozás a tó hatására nagyban kiegyenlítődik. A borvidék talaja nagyon sokféle, találunk itt szilur korabeli kristályos palát, a fillitet, ami a terület legrégebbi kőzete. Ezen gyakran található a permium vörös homokkő, triász mészkő, dolomit, bazalt, bazalttufa, pannon homok és márga, amik felváltva termőterületenként is sokfajta változatban előfordulnak. Talajaira a magas kalcium-, magnézium- és káliumtartalom a jellemző részben ez részben a mészkő adja a balatonfüredi borok jellegzetes és karakteres savtartalmát (<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/balatonfured-csopakiborvidek-8> letöltés ideje: 2023.05.10.) (Bodor-Pesti, 2022).

Vízrajzában fontos szerepe van a felszín alatti gyógyvízkészletnek is, amelyet fürdőkúra formájában elsősorban a szív- és érrendszeri betegségek gyógyítására és a szervezet általános kimerültségének orvoslására alkalmaznak az ország egyik legnagyobb rehabilitációs központjában, a Balatonfüredi Szívkórházban (<https://www.szivkorhaz.hu/>). A víz kalcium- és magnézium- hidrogén-karbonátos, szulfátos típusú, jelentős szabad széndioxid tartalmú ún. savanyúvíz, amely ivókúrára is alkalmazható. A balatonfüredi kúra további elengedhetetlen összetevői a jó levegő és a csend.

3.1.2 Társadalmi- és gazdasági környezet

A Magyar Népköztársaság Elnöki Tanácsa 1971. április 25-ével nyilvánította várossá Balatonfüredet. A város állandó bejelentett lakosainak száma jelenleg 13.258 fő, ami az elmúlt évtizedben kis mértékben csökkent. Népsűrűsége 294 fő/km². (<https://stat.dbhir.com/telepules/Balatonf%C3%BCred>, letöltés ideje: 2023.10.28.). Korszerinti összetételére a kiegyenlítetttség jellemző, 50-50 % arányban van jelen a női és férfi lakosság. A települést is érinti a népesség elöregedése, ami tendencia az egész országban. A lakosok nagy

része római katolikus vallású, de a református, evangélikus és görögkatolikus vallás is jelen van. Több templom és imaház is található a városban, ilyen a Római katolikus templom, a Református és Evangélikus templom, illetve egy Hit gyülekezete imaház, ahol gyakorolhatják vallásukat az itt élők és ide látogatók. A nemzetiségeket tekintve a lakosság 3,2 % a vallotta magát kisebbségnek, a legnagyobb arányt a német nemzetiség képviseli. (<https://dm.balatonfured.hu/> 5. melléklete, letöltés ideje: 2023.10.28)

A településnek három általános, egy zeneiskolája, egy gimnáziuma és egy szakképző iskolája van. A városban egy könyvtár és több kiállítóhely is található. Sportcsarnok és ifjúsági sportszálló is létesült a településen, a város jelentős utánpótlási központ. Rendszeresen szerveznek sportversenyeket a városban, a legnagyobb létszámban vitorlásversenyeket, de a helység labdarúgás, kézilabda és táncversenyek állandó helyszíne is. A városnak fejlett a kereskedelmi és szolgáltató rendszere, ami a 18. század óta gyógy- és üdülővárosként szolgáló település legtöbb munkahelyét teremti. A másik meghatározó ipari ágazati állásokat biztosító egység a Hajógyár. Hajógyártás már az 1880-as évek óta zajlik, most is itt gyártják a legtöbb kishajót. A város számottevő bevételi forrása a turizmusból van. A reformkori városrészben számos műemlék és műemlék jellegű épület található. Itt helyezkedik el a szívkorház épülete is. A városban nem csak a kórházban folyik gyógyítás, az elmúlt években sok magánorvosi szolgáltatás nyílt, kiszolgálva ezzel mind a hazai mind a külföldi igényeket, így az egészségturizmus gyors fellendülése várható. A városban szakorvosi rendelő is található, ami a környékbeli településeket is ellátja. A szakrendelő közelében található a régió Földhivatala és Kormányhivatala is. A légimentők Balatoni központi bázisa a város szélén található. Balatonfürednek fejlett infrastrukturális rendszere van. Új elemként idén megjelent a mountainbike pálya mellett a műanyag sípálya, ezzel is növelve az egész éves turizmus lehetőségét. A téli időszakban a sétány elején jégpálya üzemel. A város sok lehetőséget kínál a turistáknak minden évszakban, ezzel is négy évszagos üdülőhellyé téve a Balatoni turisztikai térséget. A nyári időszakban négy strandot egy aquaparkot vehetnek igénybe a látogatók. A település uszodája egész évben látogatható. Emellett a tó legnagyobb számú kikötőhelyei is itt találhatóak jelenleg körülbelül 800 hajóhely elérhető, azonban ez folyamatosan nő a fejlesztéseknek köszönhetően. Egész évben folyamatos kulturális és boros rendezvényeket is szerveznek. (<https://balatonfured.hu/>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Balatonf%C3%BCred>, <https://turizmus.balatonfured.hu/> letöltés ideje: 2023.06.01.).

3.2 Balatonfüred turisztikai kínálata

3.2.1 Vonzerők

A legfontosabb turisztikai vonzerő a Balaton közelsége és a vízpart. A város már az 1800-as évektől a gyógyforrás miatt népszerű üdülőhely. Ekkor épült a reformkori városrész, ahol a mai napig rendeznek ehhez a korszakhoz köthető eseményeket. A leghíresebb az Annabál, amelyet idén a 197. alkalommal tartottak meg.

A korábban már említett gyógyvíz miatt költözött ide Jókai Mór is, aki itt írta meg az Aranyember című regényét. Háza ma múzeumként látogatható, ahogy a Vaszary villa, a Huray villák, Blaha Lujza villája, a Dőry villa, a Rózsi lak és a Lipták Ház is sokak érdeklődését felkelti. A városban 5 múzeum (a Városi és helytörténeti gyűjtemény, a Vaszary Galéria, a Zsidó kiválóságok háza, a Jókai Mór emlékház és az idén nyílt Modern múzeum) található. (<https://balatonfured.hu/> letöltés ideje: 2023.05.25.) A Bodorka Balatoni Vízivilág Látogatóközpont egy természeti kiállítás, ahol akváriumokban fedezhetik fel az ide látogatók a Balaton különleges és ritka ökoszisztémáját. (<https://bodorka.info.hu/> letöltés ideje: 2023.05.25.) A Jókai kilátó háromemeletes építmény, ami a Tamás hegy tetején 317 m magasságban található. Az egész körbejárható, így a Balaton és a hegyek látványa is élvezhető innen. (<https://csodalatosbalaton.hu/hirek/balaton/balatonfured-jokai-kilato-naplemente-dronfoto/> letöltés ideje: 2023.05.25.). A Lóczy barlangot a Balatonfelvidéki Nemzeti Park üzemelteti, innen is fel tudunk jutni a kilátóhoz. A barlangot vezetett túra során fedezhetjük fel, előtte vagy utána a látogatóközpontban a kiállítás megtekintése is nagyszerű program. (<https://www.bfnp.hu/hu/latogathelyek-3/loczy-barlang-balatonfured> letöltés ideje: 2023.05.25.)

A városi Szabadidő központban és a Kisfaludy színpadon rendszeresen vannak színházi és egyéb szórakoztató előadások. A Kisfaludy színpad mellett található a Városi galéria, ahol időszaki kiállításokat, valamint bor- és gasztronómiai versenyeket szoktak rendezni.

Az egészség és az aktív turizmus alapját teremtik meg a kikötőhelyek, illetve a vitorlás iskolák. Az elmúlt időszakban számos fiatal nagyon jó eredményeket ér el nemzetközi szinten is e sportban (Érdi Mária, a Vadnai testvérek és az olimpiai ezüstérmes Berecz Zsombor). A vitorlázás szerelmeseinek lényegében a teljes év kikapcsolódási és versenyzési lehetőséget nyújt a Balaton, már februárban megrendezésre kerül az első verseny (Farsang Kupa), és az év legutolsó napján is még vízre szállhatnak a bátrabbak (Szilveszteri Regatta). Az „igazi” nagyhajós vitorlás szezon koratavaszi Évadnyitótól a Szüreti Regattáig tart, ahol számos

versenyző méretteti meg magát. A tókerülő Kékszalag vitorlásverseny még a nem vitorlázók körében is ismert. A versenyt 1934 óta rendezik meg minden évben. A rajtot a telihold állásához igazítják ezért minden évben más-más időpontban, de a szezon közepén, júliusban tarják. A verseny az utóbbi években csütörtök reggel indul, és 48 óra áll rendelkezésükre körbevitorlázni a Balatont. Csodálatos látványt nyújt az induláskor a több mint 600 hajó. Több étterem, borászat, aki a magasabb részen panorámával rendelkezik a tóra, erre külön reggeliző rendezvényeket szervez. Ezen a pár napon a Tagore sétányon és a reformkori városrészben is Kékszalag rendezvényt tartanak. Különböző kiállítások, vetélkedők, közvetítések vannak a nem vitorlázó közönségnek. A hivatalos díjátadókkal ér véget a rendezvény. Nem csak a vitorlázás nyújt hajós élményt Balatonfüreden, számos sétahajós program is elérhető. Füreden a kikötőben több BAHART és magánhajók is szerveznek hajós programokat. A kisebbeknek rendszeresen van kalóz- és játék hajó, ami foglalkozással egybekötött hajóút. A felnőtteknek is naponta többször indul sétahajó, ahol szintén van tematikus út, naplemente vagy borkóstoló túrával (<https://bahart.hu/hu> letöltés ideje: 2023.05.25.).

A Balaton körüli kerékpárút szintén az aktív turizmus fontos része. Nagy számú ajánlott túrát találunk a Balaton körül és a Balaton környékén vezető biciklis túrákról, kezdve az egészen rövid könnyű távoktól – ami kisgyerekekkel is egyszerűen teljesíthető – egészen a versenysportolókig, mindenki megtalálja a saját szintjének megfelelőt. A Balatonfüred-Tihanyi piac útvonal óvodás korú gyerekekkel könnyed kikapcsolódás, de a komoly szintemelkedésekkel teletűzdelt balatonfelvidéki táv vagy a tókerülés csak igazi sportolóknak ajánlott. Sok ajánlást találunk biciklis kiadványokban, térképeken, de az interneten is (<https://balcsi.net/balaton-kerekparut/>, <https://funiq.hu/3250-balaton>, <https://aktivmagyarország.hu/tajjegysegek-kirandulasok/balaton-kornyeke/> letöltés ideje: 2023.05.25). A városban több helyen lehet kerékpárt bérelni. Mindkét strand bejáratához közel, közvetlen a bicikliút mellett, találunk kerékpárszervizt és kölcsönzőt, a Kisfaludy strandnál már elektromos kerékpár is bérelhető.

Az egyik legfontosabb vonzerő a Balatonpart és a tóban való fürdőzés. A strandok folyamatosan fejlődnek a 2000-es évek eleje óta. Mind a két nagy strand a Kék hullám zászló címet viselheti, melynek jelentése, hogy a nemzetközi strandminősítésben öt csillagot kaptak. A Tagore sétány végén található Eszterházy déli sarkában található egy ingyenes csúszda, valamint az élményfürdőzést kedvelők számára egy zárt strandrész, ahol gyerekmedencék, vízi élményelemek találhatóak, ami külön belépővel látogatható. A Kisfaludy strandot 2023-ban kibővítették. Itt található egy nagy élménycsúszda, amelyre külön belépőt kell váltani. A Flamingó hotelhez tartozó kisebb strand szintén külön belépővel látogatható, főleg a

kisgyerekes családok által kedvelt a sok csúszda és vízi játék miatt. A kemping strandját idén átadták a felújítások után, így már ez is látogatható. Itt található egy vezetékes vízisípálya, ami térítés ellenében igénybe vehető. A fedett résszel is rendelkező – ezáltal rossz időben is – használható - Annagora Aquapark (<https://annagora.com/> letöltés ideje: 2023.05.25.) a város Tihany felé eső részén található a Görög falu mellett. Utóbbi egy sokat vitatott szórakoztató és bulinegyede volt a városnak. A balatonfüredi önkormányzati képviselők 2023. szeptemberi testületi ülésükön arról döntöttek, hogy „...a görög falu teljes tulajdonát megszerezve az önkormányzat kezdeményezi az Annagora Park Bevásárlóközpont társasház, vagyis a görög falu megszüntetését.” A városvezetés célja, hogy helyén nagy közhasznátú parkot hozzanak létre növelve ezzel a város zöldfelületét (<https://welovebalaton.hu/cikk/2023/9/28/balaton-gorog-falu-lebontas> letöltés ideje: 2023. 10. 28.).

A bor- és gasztroturizmus kapcsán mindenképpen külön említést érdemel, hogy borhotelek jöttek létre a településen. Egyik ilyen az Anna Grand Hotel Wine and Vital, ahol nem csak bort kóstolhatunk, de vinoterápiás kezeléseket (borkrémes masszázsokat, arc-és testkezeléseket, pakolásokat, és kényeztető bor-fürdőket) is igénybe vehetünk. A kezelésen használt borok alapja a cabernet és aszú borok. A másik hasonló tematikájú szálláshely az idei évben megnyílt Hotel Vinifera Wine and Spa, ahol külön borkóstoló teret alkítottak ki. A bor és gasztronómia témájú rendezvények egész évben elérhetőek Balatonfüreden és a Balaton régióban. A legismertebb és leginkább látogatott a Füredi borhetek rendezvénysorozat, amely a legrégebbi ilyen típusú rendezvény, már 1932-ben is megrendezték, és népszerűsége azóta is töretlen. A 24 borász több mint harminc fajta bora mellett éttermek és sajttermelők termékei is kóstolhatóak. A fiatalabb közönségnek házi szörpökkel és verjus itallal készülnek. A Kisfaludy színpadon nagykoncertek, míg a parton kitelepült Rizling színpadon jazz és egyéb könnyűzenei programok szórakoztatják a vendégeket (<https://www.programturizmus.hu/ajanlat-balatonfuredi-borhetek-balatonfured.html> letöltés ideje: 2023.05.25.). A programokhoz főzőshow is kapcsolódik, melynek célja a balatoni halételek megismertetése és megkedveltetése. A jelentős bortermelő városban borversenyeket is rendeznek. A városban 44 db. pincészet található, jelenleg 21 foglalkozik palackozott borok árusításával is. Az „Év bortermelője” – ami egy országos szakmai díj – idén Figula Mihály balatonfüredi borász lett, egyedülálló, hogy édesapja 2000 évi győzelme után idén ő nyerte el ezt a díjat. A város által alapított „Év bortermelője Füreden” díjat az Arias pince nyerte 2023-ban. A Figula Borkertből a kilátás páratlan, itt nem csak bort de jó ételeket is fogyaszthatunk. A közeli Paposkai (Siskei) templomrom története a 11. századig nyúlik vissza érdekes kirándulópont. Kedvenc borászatom, a Bökő pince szüretlen olaszrizlingje, ami egy ritka és nagyon finom tétel. A pince

a Vásárcsarnokban is értékesíti palackozott borait. A Köztársaság úti lakótelepen a Szabó és fia borászat üveges és kimért borait kóstolhatjuk és vásárolhatjuk meg. A Zelna borászat nemcsak a boraival, de az éttermével is egyedülálló. A Tagore sétány egész augusztusban a borokról és a színvonalas rendezvényekről szól. Immár hagyománnyá vált Zoób Kati divatbemutatója a Gyógy téren és a Blaha Lujza utcában. A Vaszary villa augusztus 20-i egyik különleges rendezvénye pedig a Pintér aukció. A pütkösi hétfőjén minden évben megrendezésre kerül a Balatoni hal és borünnepen a helyi borászatok szintén kitelepülnek, ahol a bor mellett a halas ételek kerülnek előtérbe. A rendezvényen a Nemzeti parkok részvétele az ökoturizmus megismertetése miatt nagyon fontos. A nyár eleji könyvhéten Jazz és könyvfesztivált rendeznek a városban.

A városban nagyon népszerű a városnéző kisvonat, amit két cég működtet. A szerelvények fél óránként indulnak a Vitorlás tér mellől a számukra kialakított megállóból. A városban a BalatonGuide szolgáltatással 8 különböző sétát tehetünk meg a telefonos applikációs idegenvezetéssel. A www.turajo.hu két tematikus sétát szervez a városban, de a környéken és az egész megyében is színvonalas túrák közül választhatunk a szervezésükben. Balatonfürednek két jelképe van, 2020 óta, a védett magyar boglárka lepke és a szintén védett leánykökös virág a város szimbólumai lettek. Mindkét faj a Tamás hegyen él, amelyet a város északi oldalán találunk. Itt helyezkedik el a már említett kilátó is (<https://balatonfured.hu/> letöltés ideje: 2023.05.25.).

A vonzerők kapcsán érdemes azt is megemlíteni, hogy a környékbeli városok is jelentős turisztikai célpontok, így a Balatonfüredre érkezők rendszerint ellátogatnak oda is. Tihanyban (a várostól 8 km-re) a Bencés Apátság. A népszerű látványosság mellett látogathatóak a levendula ültetvények, számos múzeum, ökopark és látogatóközpont is. Veszprémben (20 km) a vár, a várnegyedi múzeumok és az állatkert népszerű. Aktualitása miatt említendő, hogy Veszprém Európa kulturális fővárosa 2023-ban, mely címet az egész régió egy közös pályázattal nyerte el. A rengeteg program és a kapcsolódó fejlesztések hozzájárulnak, hogy európai kulturális-kreatív szintérré váljon a térség, amit a pályázat kifejezett célként fogalmazott meg. Veszprém, a bakonyi és balatoni települések összefogásával megvalósulhat, hogy a kulturális és kreatív ipar új otthona legyen a régió. Veszprém-Balaton 2023 jelmondata: *Ragyogj! – a kreativitás ünnepe*. Nagyvázsony (21 km) fő attrakciója a Kinizsi vár, ahonnan tematikus séták indulnak a Pálos kolostor romjához. Balatonfüredhez közel fekszik a Művészetek Völgye összművészeti fesztiválnak helyet adó Kapolcs (42 km). A Balaton-felvidéki túraútvonalak a természeti turizmus vonatkozásában hangsúlyosak.

A fent részletesen bemutatott vonzerők és az ezekre épülő turisztikai termékfejlesztési aktivitások biztosítják, hogy a Balaton – és természetesen kutatási célterületem, Balatonfüred– valóban négyévszakossá váljon. A folyamatos fejlesztések, a boros és gasztronómiai rendezvények, a téli sportok oktatása egyre szélesebb lehetőségeket biztosítanak. Az MTÜ szlogenje: *Balaton - Pezsgés, borok, vitorlák és Te személyesen.*

3.2.2 Megközelíthetőség, közlekedés

A város megközelíthetősége összességében jónak mondható. Balatonfüreden keresztül halad a 71-es főút, amit az M7 autópályáról érhetünk el az északi part felé haladva. Budapesttől 127 km. Veszprém 20 km, ahova a várost elhagyva északi irányba haladva érjük el.

A vonatok a fővárosból a Budapest Déli pályaudvarról indulnak és 1 óra 40 perc alatt érik el Balatonfüredet átszállás nélkül. A vonatok a hajnali 04.51 és a késő esti 22.11 között általában 45 percenként közlekednek minden nap. További összeköttetések az észak és dél nyugati országrészből szintén közlekedik közvetlen vonatjárat a Balaton irányába, de a keleti országrészből előbb Budapestet érintve tudunk tovább utazni.

A távolsági autóbusz közlekedés szempontjából fontos, hogy a város a fővárosból közvetlen elérhető a Népligetből 2 óra alatt, de további 42 db. település is átszállás nélkül elérhető, közöttük Székesfehérvár, Veszprém, Keszthely, Pápa, Szeged, Lenti, és a középső országrész Solt - Kiskunhalas tengelyen. Az autóbusz pályaudvar Balatonfüred központjában a vasútállomásnál található.

A vízi közlekedést a BAHART szolgáltatásai biztosítják, így, Siófokról és Balatonföldváról közvetlen hajóval is érkezhetünk.

A Balatoni bicikliút is nagyon gyakori közlekedési forma, amin Balatont is megkerülhetjük ez összesen 204 km. A Balaton körül és a környékbeli bicikli utakon nagyon sok lehetőség van bicikli túrázni is. A tó felől elérhető a város vitorlášhajóval is, majdnem minden kikötőben van vendéghely a hajók részére.

A legközelebbi repülőtér Sármelléken található Keszthely mellett, ami 78 km-re fekszik a várostól. A Budapest Liszt Ferenc Nemzetközi repülőtér távolsága 161 km, de Bécs-Schwechat is csak 214 km-re van a várostól.

A közlekedés szempontjából a városon belüli közösségi közlekedés is megoldott a 7 féle irányba közlekedő járatokkal. Ezeket 1-7-ig számozzák, illetve az 1-es és 2-es busz két útvonalon közlekedik, ezeket „B” jelzéssel látták el. A városban több taxi szolgáltatás is elérhető (például a Füredtaxi, a Zalatnay taxi, a 6x4 taxi stb.) A Muréna Kft. sofőrszolgálat Balatonfüreden és környékén dolgozik, de több hasonló profilú cég is rendelkezésre áll. A

turisták által kedvelt, a legfontosabb attrakciókat és a belvárost érintő szolgáltatás a Balatonfüred Liliput városnéző közúti kisvonal, amely az időjárástól függően szinte egész évben üzemel.

3.2.3 Elsődleges turisztikai szuprastruktúra: szállás- és vendéglátóhelyek

A KSH alapján a városban 2023-ban 40 kereskedelmi és 541 magán- és egyéb szálláshely található. A kiadható szobaszám a tavalyi adatok alapján a kereskedelmi szálláshelyeken 2103 szoba, a magán és egyéb szálláshelyeken 1290 szoba. Az összesen kiadható férőhely szintén a tavalyi legmagasabb adatok alapján a kereskedelmi szálláshelyeken 9535 a magán és egyéb szállásokon 4931 hely (1. táblázat). Az adatokból látszik, hogy a magán és egyéb szálláshelyek száma sokkal magasabb, közel tizennégyszerese, de a kiadható szobák és helyek tekintetében így is dupla kapacitással rendelkeznek a kereskedelmi szálláshelyek. A városban találhatóak hotelek 3 és 4 csillagosak, míg a Hotel Lua és a Hotel Viniféra 5 csillagos besorolású. A panziók jó ellátottságúak, színvonalas szolgáltatásokat nyújtanak. Található a városban több vendégház is a panziókhoz hasonló szolgáltatásokkal, illetve igénybe vehetjük a Balatontourist Kemping és Üdülőfalut is, ahol a sátor és lakókocsi helyeken kívül bérelhetünk 3, 4 és 6 fős üdülőházakat és 4+2 fős mobilházakat. A kemping egy része kutyabarát. A városban nagyon sok magánszálláshely is kiadó a kis garzonlakásokon át, a luxus penthouse lakásokig. Mindenki megtalálja az igényeinek megfelelő szállást. Ha minden megadott szálláshelyen tartózkodnak, akkor a lakosság szám megsokszorozódik arra az időszakra.

1. táblázat: Szálláskapacitás Balatonfüreden 2022. július 31-én

	Szálláshelyek száma	Kiadható szobák száma	Férőhelyek száma
Kereskedelmi szálláshelyek	40	2103	9535
Magán szálláshelyek	541	1290	4931

Forrás: KSH adatok alapján, saját szerkesztés

A város több, mint 800 kikötőhellyel rendelkezik így a vitorlás kikötőkben, hajókon elszállásolt turisták is nagy jelentőséggel bírnak. A Tourinform irodával és az önkormányzattal egyeztetve megtudtam, hogy ezeket a szálláshelyeket a szálláshely statisztikában nem találjuk meg, mert nem fizetnek idegenforgalmi adót a jelenlegi szabályozás szerint. Elgondolkodtató, hogy egy hajón legalább 3, de a nagyobbakon akár 6-10 fő is elfér, de őket nem számolja a statisztika, mert nem szálláshelyen laknak. Tapasztalat alapján a rendszeresen versenyzők közül

is sokan a hajón élnek tavasztól ősziig. Mivel minden kikötőhelyen kötelező a mosdó, a fürdő és egyéb kiszolgáló egységek megléte, olyan infrastruktúrával rendelkeznek a kikötők, hogy akár hónapokig is „nyaralóként” használják a hajót. Ezek a személyek bár turistaként viselkednek, éttermi és egyéb szolgáltatásokat igénybe vesznek, de nem jelennek meg a turisztikai statisztikákban. A KSH és a Vitorlás Szövetség közlése szerint azért nincs jelentési kötelezettség a hajók használatáról, mert sporteszköznek minősülnek. Érdeemes megjegyezni, hogy a környékbeli országok (így Olaszország, Horvátország, mint a két legnagyobb közeli tengerparttal rendelkező állam, de Szlovénia, Montenegró és Bosznia Hercegovina) gyakorlatában a hajókat bérlők IFA-t is fizetnek annak a kikötőnek a településének, ahol bérlik.

A KSH adatai alapján 2022 decemberében 309 vendéglátóhely működött a városban. Az elmúlt tíz évben hasonló számú vendéglátóegység volt, ami azt jelenti, hogy ez stabil szektorként működik. Ezek között találunk éttermeket, borászatokat, bárakat, cukrászdákat és zenés szórakozóhelyeket is. A korábban már említett Zelna borbár 2022-és 2023 évben is bekerült a Michlen Guide éttermek közé egyedülálló bor- és étel kínálatával. Az étterem téli időszakban is tart borkóstolókat, ezzel is a négy évszakos turizmus helyezik előtérbe. A Sparhelt étterem és a Mór 24 „*Bib Gourmand*” címet kapott. A fentiek alapján a városban így több nagyon nívós étterem közül is választhatunk. A Vasüzet nevű étterem különlegessége az egyedülálló grill ételein felül, hogy kézműves csapolt söroket árul egy boros vidéken. A Kredenc bisztró a Blaha Lujza utcában egy nagyot álmodó Budapesti család alkotása. Azért alkotás, mert itt tényleg értenek a borokhoz, és a mediterrán életérzést a kiváló olasz pizzájuk teszi teljessé. A Tigris reggeliző és étterem a sétány másik oldaláról költözött a jelenlegi helyére és a balatoni lángosokat már 20 éve készítik. A hagyományos balatoni menü különlegessége, hogy a jelen kor kihívásaira reagálva lehet kapni glutén és tejmentes lángosokat és egyéb strandételeket is. Balatonfüred egyik jellegzetes étele a velőspirítós, amit a városban több helyen lehet kapni, mégis a legnépszerűbb a Hatlépcsős (amelyet régebben Muskátlai Borozónak hívtak, de a közbeszédben már akkor is „hatlépcsősként” forgott), ami a reformkori városrésztől felfelé haladva az áruház irányában található. A városban található több cukrászda is. A Kedves cukrászda a reformkori városrészen található igazi kávéházi hangulattal. A másik a Bergmann több generációval 1992 óta működik, ami nyári szezonban két helyen is biztosítja, hogy a finom süteményeket, fagyaltot és kávékat elfogyasszuk. A harmadik a kis Arácsi cukrászda igazi régi ízekkel. Ha valaki a Piros templom felé jár, mindenképp nézzen be a Péklány pékségbe. Fantasztikus kovászos kenyerek és pékáruk nagyon széles választéka található itt. A Blaha Lujza utca végén a Kisfaludy galéria mellett található az ÉgSzínKék koktélbár és kávézó. Különleges kávék, tapaszok és mentes sütemények széles választékát találjuk itt, de mindenki

tud választani a több száz alkoholmentes és alkoholos koktél közül is. Az ÉgSzinKék jelmondata: *"Chill majdnem a parton"*. A rengeteg étterem és vendéglátóhely közül mindenki talál neki megfelelőt. A KSH adatai szerint jelenleg 30 helyen lehet termelői kimért bort venni. A városban nem csak a parti részen nézzünk körbe, mert városszerte jó éttermeket találunk.

3.2.4 Másodlagos turisztikai szuprastruktúra

Michalkó (2016) értelmezésében a város azon szolgáltatásai tartoznak ide, amelyet a turisták a kiskereskedelmi ellátásban, a személyes igényeik kielégítésében vagy a helyi helyváltoztatás elősegítésére vesznek igénybe. Ezek a vállalkozások elsősorban a látogatók költségének és mozgásának térbeli differenciálódását segítik, de akár a tartózkodási idő meghosszabbításához is hozzájárulhatnak, sőt némelyek még önálló vonzerőt is jelenthetnek. Ide tartoznak a kiskereskedelem egységei, az ajándéküzletek, az utazási- és információs irodák, pénzváltóhelyek, kölcsönzők, szépsészeti szolgáltatók is.

Balatonfüreden több ajándéküzlet is található. A turisták által nagymértékben a parti rész a látogatott, amely a 71. sz. főút alatt fekszik. Itt kifejezetten a városhoz és a környékhez köthető ajándéktárgyak, pólók, törölközők, hűtőmágnesek, bögrék, vitorlás kötélből fonott karkötők kaphatóak. A vitorlás tér előtt - ahol Bujtor István szobra és a szökőkút is található - több művész készít rajzokat és karikatúrákat a turistákról. Ez is egyfajta emlék az itt töltött időről. A városban jelentős a külföldi turisták aránya, ezért több euro-forint bankautomata is található.. A Tesco épületében található egy pénzváltó, de a városban található 5 bank is, mindegyikében van lehetőség a valuta átváltásra. Több kerékpárkölcsönző is található a városban. A Tempo kerékpárüzletben gyereküléssel felszerelt biciklit is lehet kölcsönözni a kisgyerekes szülők részére, Bike 365 kölcsönzőben pedig akár elektromos bicikliket is kipróbálhatunk. A Bike 365 jellegzetessége, hogy a Balaton körül hálózatban működik, így aki a kerékpártúra kiindulópontjául válassza Balatonfüredet, annak sem kell bajlódnia a bérelt bicikli visszajuttatásával, bármelyik üzletükben leadhatja azt. Autót legközelebb Veszprémben tudunk bérelni, de a <http://jocibusz.hu/> - tól tudunk kisbuszt bérelni sofőrrel, ami egy boros vidéken kifejezetten nagy előny. A Tourinform iroda nagyon sok feladatot lát el, tájékoztatást és információt tudnak adni magyar, angol, német és olasz nyelven. A városban rendszeresen szerveznek városnéző kulturális sétákat, de lehetőség van a városi programokra is jegyet váltani. Lehetőség van ajándéktárgyak, könyvek, balatoni borok megvásárlására is. Csoportok számára lehet igényelni idegenvezetést is a fent említett nyelveken. Saját kiadványokat is készítenek, térképeket és programajánlókat is kaphatunk itt és városszerte. Az egyik ilyen programfüzet interneten is megtalálható a <https://turizmus.balatonfured.hu/programok/>

programfüzet fül alatt, ami egy havi kiadvány. Az iroda részt vesz a helyi programok népszerűsítésében, több rendezvényen külön tematikus programokkal szolgál, valamint és részt vesz az Annabál jegyértékesítésében is. A Tourinform az idei év nyarán költözött be a nemrégiben felújított Huray Villába, ami a Blaha Lujza utca 2. szám alatt található. A városban található több edzőterem, focipálya és egy uszoda is. A városi sportcsarnok épületében sok sportrendezvényt és egyéb rendezvényt tartanak, és itt található a városi mozi és az egyik szabadtéri színpad is. Véleményem szerint a vitorlás oktatás és a vitorlánhajó-bérlés is ide tartozik. A városban több vitorlásiskola működik és több helyen lehet hajót is bérelni, akár kapitánnyal akár saját kishajóvezetői jogosítvánnyal. Minden évben többször szervez hajóvezetői vizsgát a BYC-Balatonfüredi Yacht Club. A városban több helyen is található fodrászat, barberier-shop, és kozmetika is. A nagy szállodákban külön erre kialakított rekreációs részlegeket is találunk, ahova bejelentkezés után szívesen fogadják a külső vendégeket is.

3.2.5 Biztonság

Balatonfüred közbiztonsága – a rendőrfőkapitánytól kért és kapott szóbeli tájékoztatás – alapján jónak mondható. A legtöbb bűncselekmény a Balaton régióban Siófokon történik, ennek mindössze egyharmada a Balatonfüredi esetek száma. A rendőrkapitányság munkatársai folyamatos rendőri jelenléttel biztosítják a közbiztonságot. A Tagore sétányon, a Zákonyi utcában, a Silver udvarnál és az Aranyhíd sétányon gyalogos, rendőr-kutyás, segway-es és lovas rendőrök is járőröznek, a nyári időszakban kiemelt létszámmal, amit a TEK és a Készenléti Rendőrség is segít. A rendőri munkát segítik még a polgárőrök, a közterület felügyelők, a közösségi szolgálatot teljesítő diákok, és a rendészeti iskolák hallgatói. Mivel nyáron, illetve a hétvégén több a városba látogató, ezért a rendőri kapacitásokat ezekre a kiemelt időszakokra megerősítik, hogy fokozottan ügyeljenek a nyaralóvendégek biztonságára, a közlekedési szabályok betartására. Az autósokon kívül a biciklivel és rollerrel közlekedők is folyamatos ellenőrzésre számíthatnak. Kiemelten kezelik az értékek védelmét, főleg a strandokon, itt mindenhol lehetőség van értékmegőrző használatára. A városközpontban a modern múzeumban és a Tourinform irodában is rendelkezésre állnak értékmegőrző szekrények az intézmények nyitvatartása alatt. A városban egész évben sok szabadtéri rendezvény is megrendezésre kerül, ennek zavartalan lebonyolításához nem csak a helyi, de a megyei rendőrség is felkészült. A nyári időszakban kerékpáros rendőrök ellenőrzik a parkolókat, ezzel nagymértékben visszaszorították a gépjárműfeltöréseket. A rendszeres rendőri jelenlét miatt statisztikailag csökkenő irányt mutat a bűncselekmények száma, azonban a megelőzés is fontos.

A biztonsághoz hozzá tartozik a higiéniai biztonság is. A strandokon, éttermekben, uszodában és közintézményekben és a rendezvények ideje alatt a város több pontján is van kihelyezett kézfertőtlenítő. Sok helyen találunk nyilvános WC-t is, ahol a tisztaságra nagyon odafigyelnek.

Az egészségbiztonságához tartozik, hogy a városban több patika is üzemel a nyári időszakban ügyeleti nyitvatartással. Van központi mentőállomás, ahol a balatoni régió mentőhelikoptere is állomásozik. A közeli Tihanyban állomásozó Rupert mentőhajóval akár a vitorlásra vagy a vízben, vízparton lévő bajba jutott személyeket is hamar el tudják látni szakszerűen. A felső városrészben található a szakrendelő és több magánegészségügyi ellátóhely, köztük fogászat is. A reformkori városrész egyik legszebb épületében található a Szívkórház, ahol a szívbetegek egészségügyi rehabilitációja folyik. A legközelebbi általános ellátási kórház Veszprémben van. Véleményem szerint Balatonfüred a balatoni régió legbiztonságosabb városa egészségügyi szempontból.

3.3 Turisztikai kereslet bemutatása

Balatonfüred vendégforgalmában a belföldi vendégek száma jelentős, a vizsgált időszakban általában kb. 60 %-kal haladja meg a külföldiekét. Eltekintve a Corona19 világjárvány által érintett évektől, a vendégforgalom folyamatos emelkedést mutat, 2022-ben már meghaladta a járvány előtti utolsó év vendégforgalmát. (2. táblázat).

2. táblázat: Balatonfüred szálláshelyeinek vendégforgalmi adatai 2010-2022

Időszak (év)	Belföldi vendégek száma (fő)	Belföldi vendég-éjszakák száma (db)	Külföldi vendégek száma (fő)	Külföldi vendég-éjszakák száma (db)	Összes vendégszám (fő)	Összes vendég-éjszaka (db)
2010	100230	246802	45806	211995	146036	458797
2011	99982	243558	46743	202847	146725	446405
2012	108979	247665	52592	232046	161571	479711
2013	120540	275425	51334	232860	171874	508285
2014	133960	308641	50407	234859	184367	543500
2015	145014	332620	56054	263302	201068	595922
2016	160811	367161	54909	255869	215720	623036
2017	186268	421818	61805	273113	248073	694931
2018	198421	440999	67343	288060	265764	729059
2019	214700	478124	67047	255563	281747	733687
2020	172260	429521	20517	78098	192777	507619
2021	171895	413408	27378	96070	199273	509478
2022	264871	na.	60838	na.	325709	n.a

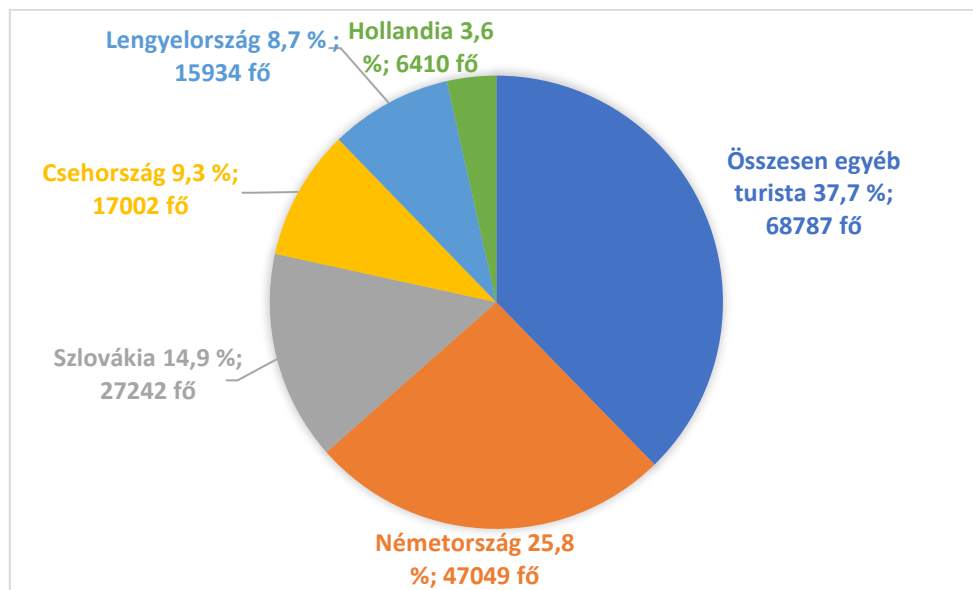
Forrás: KSH adatok alapján, saját szerkesztés

A 2022 évi ugrásszerű növekedést több tényező is befolyásolta. A világjárvány lecsengése miatt többen utaztak; a SZÉP kártyákon megmaradt cafetéria felhasználását meghosszabbították; a bejelentő rendszer modernizálásával és szigorításával a bejelentések száma megnövekedett, ezzel a szektor „kifehértését” nagyban elősegítették.

A kereslet szempontjából fontos ismerni annak ingadozását, azaz a szezonalitást, ami a balatoni településeket – az elmúlt évek intézkedései ellenére is – sújtja (1. melléklet). Megállapítható, hogy a külföldi vendégek inkább a kereskedelmi, a hazai vendégek inkább a magán és egyéb szálláshelyeket veszik nagyobb arányban igénybe. Az átlagos tartózkodási idő

jellemzően 2,5 nap, ami a nyári időszakban 3-5 napra kitolódik. Balatonfüreden a fő- és kiemelt szezon elsősorban a heti és az éves szabadságok kiadásának idejére, főleg a nyári időszakra tevődik a vízpart miatt is. Fontos ugyanakkor az egynapos és a hétvégi kirándulások száma is, főleg a nem főszezoni időszakban.

Balatonfüred fő külföldi küldő piacaira (4. ábra) vonatkozó információk a KSH oldalán nem találhatóak, de a megyei adatok is elég objektívek a városra nézve, ahogy azt a Tourinform irodában és az Önkormányzatnál is megerősítették.



4. ábra: Veszprém megye fő külföldi küldőpiacai a vendégek száma alapján (2022)

Forrás: KSH adatok alapján, saját szerkesztés

A legnagyobb, hagyományos küldőpiacnak számító német turisták átlagos tartózkodási ideje jellemzően 5-6 nap, őket a tartózkodási idő tekintetében a második helyen, a forgalmat tekintve a negyedik helyen álló Lengyelországból érkezők követik átlagos 3-4 nap itt tartózkodással. A második és harmadik legnagyobb küldőpiacot jelentő szlovák és cseh vendégek szintén jellemzően 3-4 napot töltenek Balatonfüreden, ugyanakkor a hollandok átlagosan 6-7 napot maradnak a városban, így ők töltik itt a leghosszabb időt az adatok alapján. A nyári időszakban a belföldi vendégforgalmi adatokkal összhangban sokkal több külföldi turista is érkezik a régióba. Cél lenne a nem főszezoni látogatások növelése.

4 Anyag és módszer

4.1 A vizsgálat tárgya és célja

A vizsgálat Balatonfüred bor- és gasztroturizmus jelenlegi helyzetét és a jövőbeli fejlesztési lehetőségeit vizsgálja. Megvizsgálom a négy évszakos Balaton célkitűzés jelenleg milyen módon valósul meg, és azt milyen módon lehetne fejleszteni a bor- és gasztroturisztikai szegmens fejlesztésével. A kutatás kiterjed a fogyasztók szokásaira, igényeire, a nem főszezoni időszakban a látogatási hajlandóságra. A szolgáltató borászatok és éttermek képviselőinek interjújával és a kérdőívek elemzésével megvizsgáltam a helyi lehetőségeket, ötleteket és együttműködési hozzáállást a nem főszezoni és főszezoni időszakban idelátogató turisták, vendégek vonatkozásában. Magyarország bor- és gasztronómiai kínálata nagyon sokszínű a leírt történelmi előzmények miatt. A 22 borvidék mind saját talajtani és éghajlati adottságokkal rendelkezik, a szőlőfajták nagyon sokfajta. A legkevesebb szőlőfajta a Tokaji borvidéken engedélyezett, ezzel is őrizve a hagyományokat. A Balatonfüredi kódex jelenleg elkészítés alatt van, ami a mostani szabályozásnál szigorúbb, a borokat több kategóriába fogja sorolni a termés, elkészítés, tőketerhelés és művelési ágak szempontjából is. Véleményem szerint egy szigorúbb borvidéki kódex megalkotása előremutató, mivel így a fogyasztó és turista tudni fogja „Balatonfüredi” termékjelöléssel milyen bort és minőséget várhat. Szeretném megvizsgálni az adott régió komplex turisztikai együttműködési lehetőségeit, és a későbbi fejlesztések irányairól egy következtetést kifejtteni.

Fontos kérdés, hogy lehet a keresleti oldalt bővíteni a kínálati oldal kapacitásának kihasználásával. A bor- és gasztroturizmus az egyéb turisztikai termékekkel jól párosítható, ezért ennek a vizsgálata is kíváncsivá tett, milyen új termék és szolgáltatáskapcsolatokat tudunk létrehozni a nem főszezoni időszak népszerűsítésére. A bor- és gasztroturizmus egyre kiemeltebb helyet foglal el a turizmus világában, ezért kutatásom a jelenlegi szokásokat és annak bővítési lehetőségeit is vizsgálja.

Fő célom egy stratégiai kezdeményezés indításához az iránymutatás, a közös együttműködési lehetőségek feltérképezése. Az együttműködési lehetőségek széles körű vizsgálata, mind komplex turisztikai termékek, mind komplex turisztikai szolgáltatások vonatkozásában.

4.2 Kutatási kérdések és hipotézisek

Kutatási kérdéseim a következők:

- A négyévszakos Balaton célkitűzés megvalósítása milyen mértékben valósul meg a jelenlegi helyzetben?
- A lakossági kutatási szegmensben, a Balatonfüredi bor- és gasztroturizmus ismerete milyen mértékben van a köztudatban?
- A régi, nagyhírű, marketingstratégiával rendelkező borvidékekkel szemben (Tokaj, Villány, Eger, Szekszárd) hol helyezkedik el a lakossági vásárlói szegmensben a Balatonfüredi borvidék?
- Mennyire ismerik, szeretik, részesítik előnyben valamilyen oknál fogva a Balatonfüredi borvidék borait a többi borvidékkel szemben?
- A lakossági igények mentén milyen fejlesztésekkel, programokkal tehetjük vonzóvá a Balatont a nem főszezoni időszakokban?
- Lenne-e létjogosultsága egy bor és borászati kiállításnak és az hatással lenne-e a turizmus ezen ágára?
- A borfogyasztás összeköthető lenne-e más kultúraközvetítő programokkal, létrehozhatóak lennének-e komplex turisztikai ajánlatok? (Gondolok itt olyan programokra mit a környékbeli kecskefarm látogatás és kecskesajt kóstoló, a Vászolyi sajtmanufaktúra meglátogatása és termékei, vagy a Nagyvázsonyi gyümölcskertészet bemutatása).
- Hogyan lehetne szélesíteni a célközönséget? Van-e lehetőség új célcsoportok bevonására?

Hipotéziseim a következők:

H1: Balatonfüredet nem elsősorban, mint borvidéket, ismerik az emberek, a Balaton és a Szívkórház az elsődleges imázstényező.

H2: Balatonfüredi borvidék és borai a régi, nagyhírű borvidékekkel (Tokaj, Villány, Eger, Szekszárd) összehasonlítva kevésbé ismertek.

H3: A város bor- és gasztroturizmusában nagy potenciál rejlik, ezért ehhez kapcsolódó új programokkal, ez nagymértékben növelhető, amit a városba látogatók is igényelnének.

H4: A borászatok, pincészetek nyitottak az összefogásra.

H5: A Borhetek rendezvény miatt sokan látogatnak a városba, ez Balatonfüred legismertebb fesztiválja.

4.3 Alkalmazott kutatási módszerek bemutatása

A turisztikai kutatások módszertana rendkívül széleskörűek lehetnek, ami függ a kutatási kérdésektől, a különböző alkalmazott módszerektől és a kutató kíváncsiságától és kreativitásától. A kutatás egy folyamat, amely kötött, a feltett kérdésekre és hipotézisekre kell a választ megadnunk. Fontos, hogy a kutatásunk minél szélesebb körű legyen és rendelkezünk kutatási tervvel (Mitev 2019). Fontos szem előtt tartani, hogy a kutatások elsődleges célja nem a saját tapasztalásunk alátámasztása, hanem hogy objektív, a kutatási kérdéseket jól alátámasztó, ésszerű és logikus következtetéseket tudjunk levonni.

A kutatásom kvantitatív része egy saját internetes **kérdőív** készítése volt, és a kitöltések alapján vontam le a saját következtetéseimet. Ez a módszer a számszerű adatok kutatására a legmegfelelőbb módszer, mivel a megkérdezettek véleménye a saját válaszaik alapján jól számszerűsíthetőek. A kutatás ezzel a módszerrel jól strukturált lesz, mivel könnyen átlátható és gyorsan feldolgozható nagy adathalmazhoz jutunk hozzá. Ezekből mindig általános jellegű következtetéseket tudunk levonni, ami fontos alap a jó kutatási tudásbázishoz. Ennek a kutatási módszernek legalább annyira hátránya, mint előnye, hogy nem közvetlen a kapcsolat a megkérdezettekkel, így a kutatás csak bizonyos szegmensekben, a kérdések alapján értékelhető, mélyebb összefüggésekre nem tudunk így választ kapni. Előny is ugyanakkor, mert a kutató így megfelelő kérdésfeltevés esetén nem befolyásolja a válaszadást, így nem a saját szubjektív nézőpontját támogatja. A speciális területek, részszegek kutatására ez a módszer nem hatékony, mert ilyen mélységig nem értékelhető a kérdőíves módszer.

Nem reprezentatív kérdőíves kutatásomat a Google Forms internetes kérdőív szerkesztő program segítségével készítettem. Kérdőívemben (2. melléklet) 20 kérdés szerepelt. A könnyebb kitöltés és feldolgozás érdekében jellemzően zárt kérdéseket alkalmaztam. A kérdőív terjesztése online valósult meg, egyrészt közvetlen emailben való küldéssel, másrészt a közösségi médiában (Facebook) megosztva. Utóbbi egyfelől saját FB profilomon történt, másfelől a „Szakdolgozat kérdőív kitöltők” és a „Kérdőív kitöltők” csoportokban. A 2023.09.30. – 10.31. között elérhető kérdőívet annak lezárásáig 115 fő töltötte ki.

A minőségi információgyűjtés leggyakoribb formája a **mélyinterjú**. E módszert alkalmazva a kérdezett személlyel közvetlen kapcsolatba kerülünk, ezzel a kutatás neki is fontos lesz, így megpróbál a saját szemszögéből a kutatást elősegítve válaszolni. Feltárhat az interjú olyan részeket, amikre a kutató nem, vagy csak részben gondolt, ezzel a kutatás minőségét nagymértékben javítja. A kutatás az előzőekben leírtak miatt viszont időigényesek és sokkal kevesebb tényszerű adatot tartalmaz, ami hátrány. Fontos, hogy a hipotézis a

megfelelő kutatási módszerekkel jól vizsgálható legyen, ne befolyásoljuk a válaszadót (Mitev 2019)

A kutatásomhoz kapcsolódó, személyesen, illetve telefonon lebonyolított interjúkat 2023 nyarán és ősszel készítettem. Fontosnak találtam, hogy minden szempontból megvizsgáljam a kutatási kérdéseimet.

3.. táblázat: Interjúalanyok

Interjúalany neve	Interjúalany beosztása	Képviselet vállalkozás	Interjú időpontja és helyszíne
Barabás Barna	Borászat vezetője, borász	Zelna borászat	2023.08.14. Balatonfüred, Tagore sétány borhét
Varga András	Borászat vezetője, borász	Lídia borház	2023.08.16. Balatonfüred, Tagore sétány borhét
Gyukli Krisztián	Borászat vezetője, borász	Gyukli pince	2023.08.16. Balatonfüred, Tagore sétány borhét
Babos György	tulajdonos	Borbox Borbolt	2023.10.18. Budapest, Lechner Ödön fasor 1.
Baloghné Király Mónika	Hegyközségi munkatárs	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség	2023.10.19. telefonos interjú

Forrás: Saját szerkesztés

4.4 A kutatás eredményei

4.4.1 Kérdőíves megkérdezés

A kérdőívet összesen 115 fő töltötte ki, 70 % nő és 30 % férfi. Életkor tekintetében magas a 18-25 év közöttiek aránya (43 %), ami az online kérdőív kitöltési módszerből és a választott felület használóinak sajátosságaiból eredeztethető. A második helyen a 36-45 közötti fiatal középkorosztály áll (22 %). 26-35 év közötti a válaszadók 15 %-a 46-50 közötti 13,5 %-a. Az 51 év felettek összesen 6,4%-os részarányban vettek részt a válaszadásban.

Lakóhely szerint a fővárosban él a válaszadók 38,2 %-a, megyeszékhelyen 15,5 %, megyei jogú városban 2,7 %, városban 40,9 %, nagyközségben és faluban 2,7%.

A legmagasabb iskolai végzettség tekintetében 41,8 % középiskolai végzettségű, 41,8 % főiskolai/egyetemi alapképzésben, míg 12,7% mesterképzésben szerzett diplomával, 3,6 % doktori fokozattal (dr/PhD) rendelkezik.

Válaszadóim 8,1%-a napi, 22,5%-a heti rendszerességgel fogyaszt bort, havonta több alkalommal 24,3 %, ritkán 3,6 % iszik bort, míg 9% nem borfogyasztó.

Életkor szerint ebben a kérdésben eltérés mutatkozik. A fiatalabb korosztály gyakrabban iszik bort és rendszeres fogyasztó. Az idősebbek inkább csak alkalmakkor és kevesebb bort fogyasztanak, illetve nem fogyasztanak. Idősebb ismerőseimet – akik kitöltötték a tesztet – megkérdeztem, miért nem fogyasztanak többször bort. Az volt a válasz, hogy régebben nagyon egyforma íze volt a bornak és nem szeretik ezért, de ha isznak, akkor általában édesebb borokat fogyasztanak.

Borfogyasztás kategória szerint a száraz fehérborokat fogyasztják a legtöbben (43%), amit a száraz vörösborok (33%), majd a száraz rozé borok (28%) követnek. Legkevésbé a félédes vörös és rozé borokat kedvelik a válaszadók, azokat mindössze a megkérdezettek 13 %-a jelölte meg kedvenc boraként. E kérdésben is külön vizsgáltam az eltérő korosztályok szokásait, illetve a nemek között meglévő különbséget. Szignifikáns eltérést tapasztaltam, a fehérborokat a fiatalabb korosztály és a női fogyasztók sokkal jobban kedvelik. A középkorú férfiak kedveltebb bora a száraz vörösbor, ezt a fiatal nők kedvelték a legkevésbé. A rozé bort a nők nagyon kedvelik, de inkább a cuvéket. A kékfrankos rozét viszont nem szeretik a jellemző kesernyessége miatt.

A borok eredete szerint magas a külföldi borokat fogyasztó szegmens (77 %), 12 % rendszeresen, 65,2 % alkalmanként iszik nem hazai bort. A külföldi borokat fogyasztók között magas a 35 év feletti aránya.

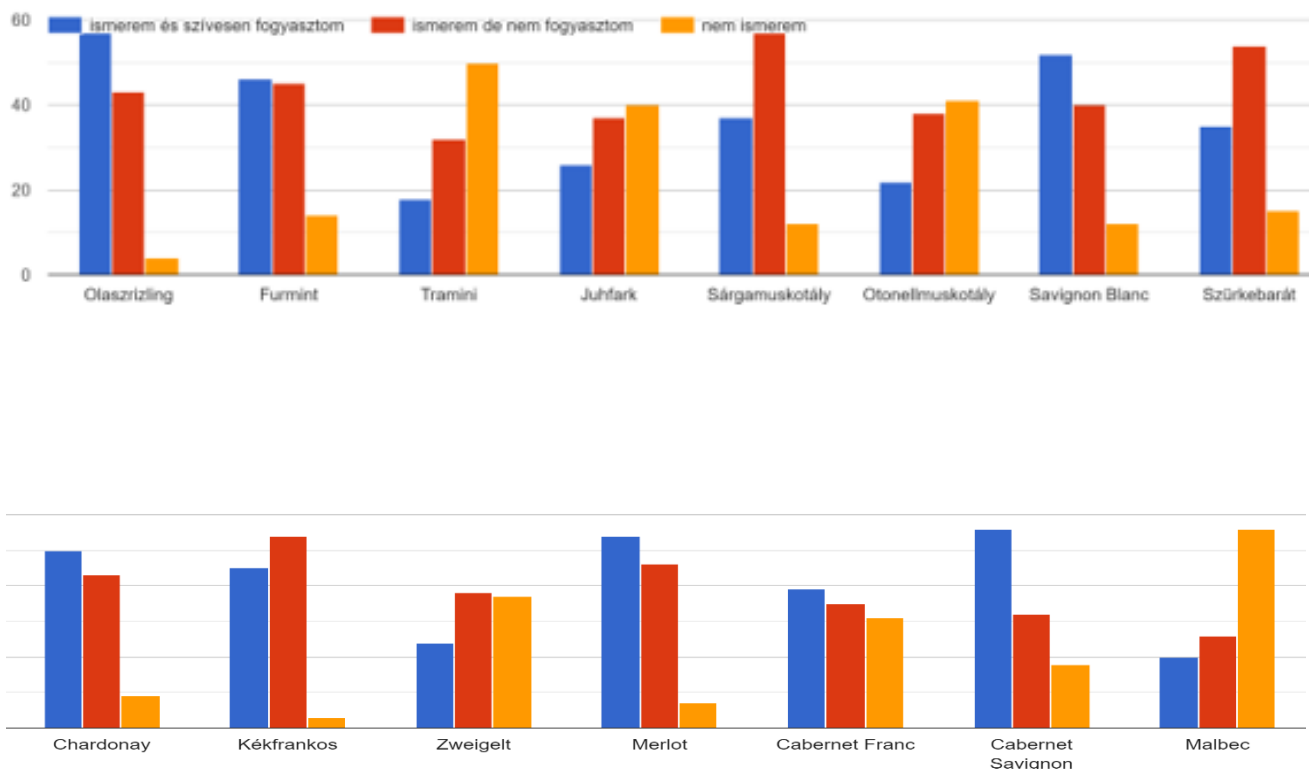
A kedvelt borvidékek közül Tokajt 17 fő (15%) Egert 11 fő (9,5 %), Szekszárdot 10 fő (8,7%), Villányt 9 fő (7,8%) említette. Vizsgálati célterületem 7 db (6%) szavazatot kapott. A többi borvidék említése nagyon kevés volt. Meglepő, hogy a kunsági borvidéket, amely kiterjedésében a legnagyobb, senki sem említette.

A borok fajtája tekintetében az Irsai Olivér és az Olaszrizling magasan a legtöbb szavazatot kapta, illetve a száraz vörösborokból a bordói fajtákat kedvelik a legjobban. Az előzőeket főleg a fiatalok és a nők, míg a bordóit elsősorban a férfiak kedvelik. A saját vélemények között a válaszadók inkább csak fajtaborokat jelöltek meg (például Kéknyelű, Malbec, Cserszegi, Tramini), cuvé borokat pedig csak nagyon kevesen említettek meg.

Az egyes fajták tekintetében az Olaszrizlinget, vörösborok közül pedig a Cabernet Sauvignont jelölték a válaszadók a leginkább ismert és kedvelt borként. Fehérborok közül még

a Savignon Blanc-t, a Chardonay-t és a Sárgamuskotályt ismerik sokan, ám jellemzően nem fogyasztják. A vörösborok közül a Cabernet Franc-t és a Merlot, továbbá a Kékfrankos ismert és népszerű (5.ábra).

A felsorolt borok közül melyiket ismeri, fogyasztja szívesen?



5. ábra: Egyes borfajták ismertsége és fogyasztása

Forrás: saját kutatás és szerkesztés

Az egyéb, általam nem említett fajták között az Irsai Olivér nyert (27 szavazat), a magyar Z sorozatra (Zengő, Zenit, Zefír) szintén sokan szavaztak, ami nem meglepő hiszen ugyanazokat az íz és illatjegyeket hordozzák, mint az Irsai, könnyű száraz fehérborok. A vörösek közül a Syrah és a Sangovese említés száma magas (11 db.), amelyek már Magyarországon is megtalálható fajták, mert az éghajlatváltozás miatt már itt is megteremnek.

Kérdőívem következő része kifejezetten vizsgálati célterületem vizsgálatára irányult. A válaszadók 95,5 %-a járt már Balatonfüreden, 75 %-a többször is.

Balatonfüred nevének hallatán kiemelkedő a tó és a hozzá kapcsolódó aktivitások (vitorlázás, Kékszalag), az Annabál, továbbá a balatoni életérzés (boldogság, jó beszélgetések, nyugalom stb.) említése. Sokaknak kapcsolódik Bujtor István (Ötvös Csöpi) neve a városhoz,

illetve az ételek (hekk, lángos) is többeknek eszébe jutott. A borok, borfesztivál és néhány pincészet (Zelna, Figula) szintén megjelenik a válaszokban. A város turisztikai attrakcióit csak kevesen említették (5. ábra).



6. ábra: Asszociáció Balatonfüred nevének említésekor

Forrás: saját kutatás és szerkesztés

A válaszadók kedvenc balatonfüredi pincészeit a Figula (12 fő választotta), a Zelna (8 válasz) és a Koczor pince (6 fő). A kedvenc balatonfüredi borok a Zelna olaszrizling (8 válasz) és a Figula Bella rosa (3 válasz), illetve a vörösek közül a Szabó és fia Cabernet Franc (2 válasz).

A Balatonfüredi borheteken a válaszadók 67 %-a még nem járt. Ezt összevetve azzal, hogy a válaszadók 95,5 % járt már Balatonfüreden és 71 % a nyári időszakban nyaral a

városban, meglepő és kicsit elszomorító az eredmény, hiszen a Balatonfüredi borhetek rendezvény egész augusztusban tart és az adatok tükrében nagymértékű potenciál van benne.

Egyéb szőlőből készült italok fogyasztása tekintetében - ami a későbbi bor- és gasztroturizmus irányát befolyásolhatja - a pezsgőt és a mustot, illetve a szőlőlevet jelölték meg a legtöbben. A Pét-Nat nagyon hasonló eljárással készül, mint a pezsgő, de nem ismerik a fogyasztók. Az egyéb szőlőből készült italoknál a brandyt, a szőlőpálinkát és szőlőlikőrt ismerik, de nem szeretik. A borkoktélokat és borsöröket, borcidereket az emberek kevésbé ismerik, de szívesen kipróbálnák őket.

A kérdőív utolsó kérdéssorában 8 kérdésében a válaszadóknak egyetértésüket vagy egyet nem értésüket kellett kifejezniük állításokra.

A válaszadók 84 %-a egyetért azzal, hogy Balatonfüred számára a borturizmus csak másodlagos vonzerő, a legfontosabb attrakció maga a tó, a Balaton.

A legtöbben (83 %) bár azon a véleményen vannak, hogy a borfesztiválok legjobb időszaka a nyár a Balatonnál is, hiszen akkor van jó idő, sokan (85 %) úgy gondolják, hogy ha lenne valamilyen boros rendezvény (fesztivál, kóstoló, nyitott pincék napja stb.) tavasszal vagy ősszel, szívesen elmennének Balatonfüredre. A várost télen kevésbé tartják vonzónak, ezért kevesebben is látogatnak oda, amit az előző kérdés is igazolt.

Kíváncsi voltam arra, hogy a megkérdezettek érdeklődnek-e a borkóstolás és valamilyen más program együttes ajánlata iránt. A legtöbben (85%) azt a lehetőséget tartották vonzónak, ahol a borkóstoló egy kecskefarm látogatással és sajtókóstolóval lenne egybekötve. A kiállítások tárlatvezetéssel, múzeumséták és egyéb kulturális programok borkóstoló programmal szervezve szintén nagyon népszerű volt, 76 % venne részt szívesen ilyen programon. A legkevesebben egy boros eseménnyel összekötött bicikli túrára mennének el, de az arány itt is elég magas 65 %.

A balatonfüredi bormúzeum létrehozásának gondolata a válaszadók közel $\frac{3}{4}$ -ének tetszett és válaszolt igennel arra a kérdésre, hogy ellátogat oda.

4.4.2 Interjúk

Kutatásomat interjúkkal is kiegészítettem, amelyeket azért tartottam fontosak, mert így az ott élő és dolgozó borászokkal közvetlenül tudtam egyeztetni a terület erősségeiről és problémáiról. Az interjú kérdéssorát (2. melléklet) interjúalanyaim előzetesen e-mailben nem kapták meg, de előtte telefonon egyeztettünk, milyen témában írom a dolgozatot és milyen kérdéskörre számíthatnak.

Gyukli Krisztián, a Gyukli Pince tulajdonosa és vezetője, egyben borász az elmúlt évtizedek vásárlói és fogyasztói szokásait ismertetve elmondta, hogy a 80-as évek trendje az volt, hogy sok bor készüljön, kannában el lehessen azokat vinni. Kétfajta bor létezett: a fehér (mindegy miből volt, rizlingnek hívták) és a vörös(amelynek bármilyen szőlő volt is az alapja édes merlotnak neveztek). Ma már a minőség kerül előtérbe.

A klímaváltozás miatt a rezisztens új szőlőfajták telepítését fontosnak tartja, mert állandó minőséget tudnak ezek a fajták nyújtani. Mivel ő maga Németországban kutatóként szőlőnemesítéssel foglalkozott, és ott több új rezisztens fajtaival dolgozott, jól ismeri e fajtákat. Nagy előnyük, hogy ellenállóak ezért teljesen vegyszermentesen nevelhetőek, a klímaváltozás okán tapasztalható nagy nyári meleg nem bontja le a savakat ezekben a fajtákban, így az aromajegyek is megmaradnak, akár több év után is. A legújabb kísérlete pont ezek miatt egy vörös rezisztens faj kifejlesztése. A Cabernet cortisból magas cukor és savtartalom mellett szüretelve is nagyon magas minőségű vörösbor készíthető. A Solaris fajtát – amit szintén Németországban ismert meg – azért telepítette, mert az egy nagyon korai érésű fajta, és egyenletesen magas minőségű borokat ad. A késői szüretelésű édes Solaris pedig pont a korai érés miatt nem túlzottan botrytiszes ízű, ezért aki ezt nem szereti, annak is van alternatíva a desszertborokra. A Muscaris rezisztens szőlőt azért telepítette, mert nagyon hasonló az Irsaihoz, és ezzel a fiatalokat akarta megcélozni, mivel tapasztalatai alapján a fiatal fogyasztók a könnyed, illatos fehérborokat szeretik. (Megjegyzem, ezt a tényállítást a kérdőíves kutatás is alátámasztotta). A fiatalok borfogyasztása fontos tényező, amivel Gyukli Krisztián és Varga András a Lídia borház vezetője is egyetértett. Mindketten kiemelték, hogy fontos egy olyan igényes borfogyasztó fiatal réteg megcélzása borokkal és kapcsolódó programokkal, aki a Balatonfüreden sok időt tölt, jó fizetőképességű. Elsődleges célközönség a vitorlázók, akik nem csak a főszezoni időszakban tartózkodnak a városban, és fizetőképes vendégkör.

A fenntarthatóság, a környezetvédelem a borász számára kiemelten fontos. A pincében sem használ semmilyen kemikáliát, a teljes vegyszermentességet tartja szem előtt, hiszen egyrészt ezzel a szervezetükbe sem viszünk ilyen anyagokat, másrészt ezzel is csökkenthető az ökológiai lábnyom.

Varga András, a Lídia pincészet vezetője elmondta, hogy évek óta készít gyöngyöző borokat, amire egyre nagyobb az igény, így a pincészet szortimentjében is egyre nagyobb szerepet kap. Nagyon fontosnak tartja a fiatalok minőségi és mértékletes borfogyasztási szokásainak kialakítását. A pincészetnek Veszprémben is van egy boltja, ami egyetemvárosként sok fiatalot vonz. A borboltban folyamatosan figyelik és felméri az igényeket, majd ha arra lehetőség van, megvalósítják azt. Ilyen volt a kimért bor elvitel, ami a zánkai pincénél jól

működik, az ott még a borász nagyszülei (akik a pincét alapították) által kialakított régi szokások miatt. Ennek az igénynek eleget téve kis hordók kerültek a veszprémi üzletbe, így már ott is lehet kapni kimért bort. Elmondása szerint a fiatalok két okból igényelték ezt a fajta árusítást. Egyrészt mert olcsóbb, másrészt a környezetvédelmi szempontok miatt, hiszen így újra lehet tölteni az odavitt palackokat. Egyre nagyobb igénye van a fogyasztóknak bag-in-boxra és a kis kiszerelésű tételekre is, de ezeknek a technikai és előállítási háttere nagyon drága, így a kimért boreladás a legjobb megoldás erre. Természetesen az üveges borok és a többi termékük is megtalálható az üzletükben. A pincénél Zánkán szállást is tudnak biztosítani, és van lehetőség borkóstolókra is, utóbbi szolgáltatást a veszprémi üzletben is szeretné majd bevezetni. Az idei évtől új honlapot készítettek és a közösségi médiában is folyamatosan jelen vannak. A másik, szintén a fiatalok által megfogalmazott igény a könnyű és illatos borok kínálatának bővítése volt. Az egyik meglepő tételük a fiatalok kedvelt itala a gyöngyöző vörösboruk, a Red Piknik. Sok tételük gyöngyöző, ami a fiatal korosztály igénye. A balatonfüredi rendezvényeken mindig részt vesznek, mert fontosnak tartják a fogyasztók felé történő nyitást. Interjúalanyom kiemelte a potenciális fogyasztókkal való beszélgetést a borról és annak készítéséről. Az én első borélményem is Andráshoz és a Kedves Csúnya Lány nevű juh fark borához köthető, így külön örültem, hogy megosztotta velem a gondolatait a témával kapcsolatban.

Balogné Király Mónika a Balatonfüredi Hegyközség munkatársának és egyben a pécselyi Balogh pincészet tulajdonosának véleménye szerint a nyári turizmus, illetve a nyári bor- és gasztroturizmus is jól működik a térségben, az egyéb időszakokban azonban az érdeklődés kisebb, ezért fontos lenne a „Négy évszakos Balaton” koncepció megvalósítása. Az idén indult bormarketing törekvéseket jónak tartja, és sok Balatonfüredi pincével nagyon jól együtt tudnak működni. A „Buborékok nyara” kampány 2023 nyarán véleménye szerint sikeres volt, sokan próbálták ki mind a pincénél, mind a borhetek ideje alatt a borkoktélokat. Saját tapasztalat alapján úgy gondolja, a marketing nagyon fontos. Jó példa erre, hogy ha csak ezt írták ki, hogy van szóda és szőlőlé, kevesen kérték azokat, de a „mustfröccsért” megőrültek a vendégek. Ősszel az új, „Liba-bőr” nevet viselő kéthetes marketing kampányban több pincészet részt vesz Márton napi programokkal csábítva a térségbe a borkedvelőket. Törekvések vannak egy hasonló, januári Vince napi rendezvényre is. A balatonfüredi Tourinformról elmondta, hogy komplex szolgáltatást nyújt azzal, hogy a környékbeli borászok és kistermelők termékeit forgalmazzák, illetve a borsétákra nagy igény van, amit a hegyközséggel együtt csinálnak. Az új Tourinform épületét alkalmasnak tartja bor- és gasztro konferenciák, szakmai összejövetelek megtartására, és erre a jövőben törekedni fog a hegyközség. Nagyon jónak tartja az

együttműködést az önkormányzat, a hegyközség, a Tourinform és a borászatok között. Elmondta, hogy korábban, amikor még a Balatonfüredi Szívkórházban dolgozott, a betegeknek kifejezetten ajánlották a napi egy pohár jó minőségű vörösbor fogyasztását. A kezeléseket után pedig sokan keresték az ilyen jellegű borokat a környéken így, ez egyfajta egészség- és borturizmus komplexeként működik a mai napig. Hasonlóan a Gyukli Pincészethez, fontosnak tartják ők is az éghajlatváltozás miatt az ellenálló rezisztens fajták telepítését, és hogy ezáltal sokkal kevesebb növényvédelemmel és vegyszerhasználattal tudnak dolgozni. Két új rezisztens fajtát telepítettek: a Hibernált, ami a Gyukli pincészetnél is megtalálható, illetve a Savignon Kretos fajtát. Mindkettő fajta a friss illatos családba tartozik, a Savignon Blanc illat és ízjegyeit hordozza. Véleménye szerint a fiatalok számára ez egy nagyon kedvelt fajta, és szeretnék az Irsai mellé alternatívaként, mert a fiatalok igényes borfogyasztási szokásait ezzel meg lehet alapozni.

Barabás Barna borász, a Zelna borászat vezetője számára is fontos a fenntarthatóság. Gazdaságuk teljesen bio gazdálkodásként működik, több boruk ezt a minősítést már meg is kapta, illetve dolgoznak a többi tételük minősítésén is. A pezsgő készítés szerinte is a bor- és gasztroturizmus nagyon fontos eleme, mert egyre növekvő igény van rá. A minőség iránti elkötelezettségüket támasztja alá az is, hogy a Zelna borbár és étterem tavaly és idén is megkapta a Michelin elismerését, amiben szerinte nemcsak a jó minőségű ételek, de a jó minőségű borok és pezsgők is szerepet játszottak. A magas minőségű, igényes borkészítésben gasztronómiában nagy gazdasági potenciált látnak, hiszen a magas fizetőképességű és fizetési hajlandóságú szegmens számára ez nagyon fontos.

Interjúalanyom, és Baloghné Király Mónika is részt vesznek az új Balatonfüredi termék-leírás megalkotásában. Fontosnak tartják olyan magas minőségű termék-leírás elkészítését, ami a minőségi bor gazdasági potenciálját növeli, a szigorúbb szabályozás pedig a gazdasági haszonban fog mutatkozni. Három fajta, az Olaszrizling, a Furmint és a Kékfrankos leírásán dolgoznak.

Valamennyi megkérdezett borász egyetért azzal, hogy a bioborok és a vegyszermentesség nagyon fontos, az ökológiai lábnyom csökkentése pedig elengedhetetlen. Véleményük szerint a négy évszakos Balaton legnagyobb befolyásoló tényezője az időjárás. Nyáron, ha jó idő van sokan jönnek, de az esős időben nagyon kevés a turista. Tapasztalataik alapján – összhangban a szakirodalomokban leírtakkal - az emberek inkább többször, de a fogadóterületen kevesebb időt töltve utaznak, illetve a döntést a szabadidőről közvetlen előtte hozzák meg. A szabadidő nagyon felértékelődött, minőségi idő eltöltését igénylik az emberek. A bormúzeum ötletét kifejezetten jó ötletnek tartják, mert nagyon hiánypótló lenne.

Véleményük szerint a régi borgazdaság épülete erre megfelelő, de nagyon sok munka egy ilyen létrehozása. Az alkoholmentes borokat nagyon jó kezdeményezésnek tartják, szeretnék is majd előállítani, de a technológia egy pincészet számára még nagyon drága, ezért most közösségi összefogásban gondolkodnak a cél elérése érdekében.

Babos György a Boráros tér mellet a Lechner Ödön fasoron működő Bor-box nevű borszaküzlet tulajdonosa elmondta, hogy nála kifejezetten balatonfüredi borokat ritkán keresnek, inkább az ottani borászatokat név szerint. Rendszeresen keresik és kaphatók is az üzletben a Figula pincészet borai, illetve a csopaki Jásdi és a Szent Donát borokat keresik még a vásárlói rendszeresen. A történelmi borvidék borait esetében maga a borvidék - Eger, Tokaj, Villány és Szekszárd – az elsődleges, a pincészetek másodlagosak. Véleménye szerint az átlag borfogyasztó inkább a bevált és ismert borokat keresi, ezért szokott borkóstoló és borismereti esteket szervezni az üzletben, hogy egyéb borokat is megkóstoljanak és megismerjenek a fogyasztói, akik elsősorban céges felkérések alapján csapatépítő programon résztvevők. Több informatikai és telekommunikációs cég és a bankszektor vezetői részére tartott már ilyen programokat. A korosztály és nemek aránya nagyon megoszlik, de jellemzően a közép és felső középosztályhoz tartozó fizetőképes vendégek. Külföldi vendégeknek céges programként szintén tart ilyen kóstolókat angol nyelven. Magát a rendezvényt a cég fizeti mindkét esetben, az elvitelre megvásárolt borokat pedig a vendégek. Ezeken a borkóstolókon nemcsak borsor kóstoló, hanem vertikális évjárat (ugyanaz a bor évjárat szerint visszafelé vagy hordós és reduktív ugyanazon évből) és palackverzió (sima, magnum) kóstolók is vannak, ami egy magasabb szintű kóstolási élményt nyújt a vendégeknek. Maga az üzlet egy lakónegyed központjában helyezkedik el, ahol a felső középosztály lakik, így nekik is szokott ilyen kóstolókat tartani. E célcsoport esetében a borsor összeállításakor a középkorú felsővezetők igényeire figyel inkább, ugyanis ők inkább az ismert pincészeteket és bortételeket kedvelik, nehezen nyitnak új tételek felé. Legfeljebb egy ilyen tétel szokott lenni, ami mindig nagyon megosztó véleményeket kap, de szerinte a borízlés így formálható. A nemek arány általában a fehérboros esteken a nők, a vörösboros esteken a férfiak vannak többségben. Vegyes kóstolóra kevesebb igény van. Az ünnepek előtti borkóstolásra nagy az igény, ilyenkor az új tételekre koncentrálnak, ezeket szokták megrendelni az ünnepekre. Ez így a boltoknak is jó profitot jelent mert a borkóstoló csak az elfogyasztott bor árát tartalmazza, azonban az azt követő megrendelések üzleti profitot jelentenek.

5 Következtetések és javaslatok

A diplomadolgozatomhoz kapcsolódó kutatások elvégzése és eredményeinek feldolgozása után négy hipotézist igazolni tudtam, egyet pedig elvettem (4.táblázat)

4. táblázat: Hipotézisek igazolása

Hipotézis	Megállapítás	Tézis
H1: Balatonfüredet nem elsősorban, mint borvidéket, ismerik az emberek, a Balaton az elsődleges imázstényező.	igazolt	T1: Balatonfüred elsődleges vonzerője a Balaton, a bor- és gasztroturizmus jellemzően másodlagos vonzerő.
H2: Balatonfüredi borvidék és borai a régi, nagyhírű borvidékekkel (Tokaj, Villány, Eger, Szekszárd) összehasonlítva kevésbé ismert.	igazolt	T2: A térség ismertsége a nagyhírű borvidékeknél alacsonyabb.
H3: A város bor- és gasztroturizmusában nagy potenciál rejlik, ezért ehhez kapcsolódó új programokkal, ez nagymértékben növelhető, amit a városba látogatók is igényelnének.	igazolt	T3: A programszínésítésre és a komplex programok kialakítására vállalkozói és fogyasztói igény egyaránt mutatkozik.
H4: A borászatok, pincészetek nyitottak az összefogásra.	igazolt	T4: A borászatok és pincészetek szoros összefogásban dolgoznak már most is, ezt az együttműködést a jövőben is folytatni és fejleszteni szeretnék.
H5: A Borhetek rendezvény miatt sokan látogatnak a városba, ez Balatonfüred legismertebb fesztiválja.	nem igazolt	T5: A Borhetek nem elsődleges vonzereje a városnak, a turisták csak kiegészítő programként választják a felkeresését. Az elsődleges résztvevői kör a helyi lakóközösség.

Egyértelműen kijelenthető, hogy Balatonfüred turizmusában is – ahogyan az a tó környéki településekre jellemző - az elsődleges vonzerő maga a Balaton és a vízhez kapcsolódó aktivitások. Az ide látogatókat nagymértékben befolyásolja az időjárás is, ezért különösen fontos lenne olyan attrakciók és programok megvalósítása, ami rossz idő esetén és a főszezonon kívüli időszakokban biztosítana vendégforgalmat és természetesen bevételeket a turizmushoz közvetlenül vagy közvetve kapcsolódó vállalkozások, valamint az önkormányzat számára. Egy ilyen, fizetőképes keresletet is vonzani képes termék lehet a ma már önálló turisztikai termék kategóriát képviselő bor- és gasztroturizmus.

A borvidék hiába tekint vissza több száz éves múltra és a termőterülete is az egyik legjobban minősített az országban mégis kevésbé ismert, ahogyan az itteni borok ismertsége is elmarad a tokaji, az egri, a villányi vagy akár a szekszárdi borvidékekétől. Balatonfüreden belül a legtöbben a Figula pincészetet ismerik, illetve a borboltban is keresik név szerint is a boraikat, melynek fő oka a jó marketing és az, hogy az Év bortermelője szakmai elismerést már másodjára nyerte el a pincészet. Utóbbi egyértelműen bizonyítja, hogy a szakmai versenyeken, minősítési rendszerekben való megmérettetés a fogyasztói érdeklődés felkeltésének és bizalom megnyerésének fontos tényezője. Az ismertségben szerepet játszik a más desztinációk (elsősorban Budapest) különböző boros és gasztronómiai rendezvényein, fesztiváljain való részvétel. Fontos lenne éppen ezért Balatonfüred jelenléte akár úgy is, hogy több pincészet összefog és egy-egy tételt bemutatva népszerűsíti a környéket. A TDM szervezet és a Tourinform iroda együttműködése a komplex ajánlatok szempontjából lehet érdekes.

A pezsgők, habzó borok, bor alapú koktélok – melyben a Buborékok nyara kezdeményezésnek is szerepe volt – ismertek lettek, és szívesen fogyasztják az emberek. Az alkoholmentes szőlő alapú italokra szintén igény mutatkozik. Az alkoholmentes bor készítése is elgondolkodtató, de mivel a beruházási igény magas és a siker bizonytalan, ez a pincészetek helyi összefogásában valósítható meg reálisan.

A fiataloknak igénye van a buborékos italokra, nemcsak a pezsgő, de a gyöngyöző borok és a Pét-Nat is népszerű a 30 alatti korosztályban. A riportok készítésekor felmerült és az interjúalanyokkal is egyeztetett javaslat pezsgős reggelik szervezése, illetve pezsgők évjárat kóstoló programja. A Balatonfüreden az elmúlt években egyre nagyobb számban jelenlévő fiatal vitorlázó közönség fizetőképes szegmense lehet a programnak.

Amennyiben a borászatnak van szálláshelye is, olyan komplex turisztikai szolgáltatáscsomagot tud nyújtani a borászat a borok és annak megismerése mellett, mint a főzőtanfolyamok, kulturális programok, a koncertek, a kiállítások szervezése (Villa Gyetvai Borbirtok Balatonfüred) és a természetjárás (dűlőtúra és erdőséta Zelna pince Balatonfüred). A

Bike 365 rendszeresen szervez bicikli és e-bike túrákat pince és étteremlátogatásokkal egybekötve, de nagyon népszerű a téli forraltbor túra és futóverseny is. Így nem csak egy szegmensbe illik bele a borturizmus, nagyon jól kiegészíthető más területekkel. Lehet agroturizmus, falusi turizmus, kulturális turizmus, de akár sportturizmus és gasztroturizmus része is. A borászatok fő célja a programok után, hogy megvalósuljon a boreladás, így a pince ismertségét növelve a marketing hatás is érvényesül. Nagy igény van a minőségi vendéglátásra, és a minőségi alapanyagokból készült ételekre. Fontos a vendégeknek a helyi alapanyagok használata, mert ezzel jobban megismerik az adott tájat. Lényeges lenne, hogy az éttermek helyi vagy környékbeli termelőtől szerezzék be a bort, ezzel még jobban fókuszálva a helyi adottságokra. Gasztronómiai szempontból nem csak az ételeket kell figyelembe venni, hanem az egyéb szőlőből készült termékeket is. Ilyen a pezsgő, a pet-nat, a szőlőlé, a bor alapú koktélok, a brandy és a borsörök nagyon széles repertoárja. Az emberek a pezsgőket és borkoktélokot nagyon kedvelik a gasztronómiában, ez új irányként beépült az éttermek kínálatába. Egyre több borbár és boréterem jön létre, ami nagyon magas színvonalat képvisel a gasztronómiában is. Balatonfüreden több étterem is Michelin elismerést kapott és több éttermet jelöltek, ami ennek a díjnak várományosa. A városban kifejezetten sok jó étterem található, és a helyi borászok kínálatát tartják az éttermek. A gazdtól az asztalig kezdeményezés a környéken jól működik, a helyi és környékbeli gazdaságok adják az éttermek beszerzési forrásának alapját.

Korcsoportok szerint a bor- és gasztroturizmus bizonyos szegmenseket érint. A kisgyermekkel utazó családok motivációja nem olyan mértékű, mint egy 40 év feletti kettesben utazó pár esetében. Utazási motiváció a bor- és gasztroturizmus tekintetében a gyermektelen fiatal felnőttek 18-35 éves korig és a 45 feletti szintén gyermektelen egyének és párok. Az idei évtől országos bormarketing kampány indult a kulturált borfogyasztás népszerűsítésére. A nyáron a Buborékok nyara kampány a könnyedebb italok, mint gyöngyöző és habzóborok és borkoktélok fogyasztását helyezték a figyelem központjába. Az őszi kampány, a Liba-bőr az újbor és Márton- nap hagyományát kívánta feleleveníteni, és ezzel egy programsorozatot indítani. A programokon a Balatonfüredi borászok is részt vesznek, ezzel is népszerűsítve a környék bor- és gasztroturizmusát. Több saját szervezésű esemény is van, ami a borászok összefogásával jött létre. Ilyen a Füredi-szüreti programok, ahol dűlőtúra és pincelátogatások voltak a középpontban, mint események. A borászok összefogása a térségben nagyon pozitív, a Balatonfüredi OEM leírást többen együtt dolgozva alakítják ki, hogy a termőterület adottságainak megfelelő minőségi borleírást tudjanak alkotni, ezzel a borok gazdasági potenciálját növelve.

Az összefogásra a borászok és borászatok, pincészetek nyitottak. Az együttműködés jó példája, hogy a szüreteléshez a kombájnt is közös összefogással vették meg, és egyeztetik ki, mikor szeretné használni. Ez mindenképpen nagy érték és előre mutató, hiszen így nem csak a nehézségeket tudják együtt megoldani, de közös termékfejlesztéssel, programokkal és marketing tevékenységgel több látogatót tudnak a térségbe vonzani. Egy pincészet egy programja nem olyan vonzó, mint egy programsorozat több pincével, így a térség komplex turisztikai programok megvalósításával nagyon népszerűvé válhat, a tartózkodási idő és a bevételek is növelhetőek. Ennek motorja a hegyközség és a TDM szervezet lehet, a finanszírozáshoz érdemes állami és önkormányzati forrásokat igénybe venni.

A klímaváltozás okozta szőlőbetegségek miatt több új fajta jelent meg, amit az emberek kedvezően fogadtak, kíváncsiak ezekre és szívesen kóstolják őket. Az új szőlőfajták engedélyeztetése megtörtént, de az embereknek sok idő kell, hogy megszokják még ezeket a fajtákat. Az első gondolat a térséggel kapcsolatban az olaszrizling, amint azt a kutatásom is igazolja, de a borfogyasztók nyitottak és kíváncsiak is, amit szintén igazolt a kutatás. Mivel ezek a fajták ellenállóak az időjárási szélsőségeknek és betegségeknek, a permetezés és a vegyszeres növényvédelem sokkal kisebb mennyiségben szükséges, amivel rengeteg vizet és növényvédőt szert spórolnak meg a gazdák. Az új fajták népszerűsítése miatt jobb lenne több boros rendezvényen részt venni a térségnek, akár csak új rezisztens fajtakóstolók tartása is javasolt lenne a fővárosi borbárokban és borboltokban.

A borhetek rendezvényen a borkedvelők szívesen vesznek részt, de az arra járók is szívesen ismerkednek a bor világgal. Sajnos azonban ez önmagában nem turisztikai vonzerő, amit a kérdőíves kutatásom és az interjúalanyok elmondása is igazolt. A borhetek rendezvényen minden hétköznap egy borász bemutatja a borait a pincészetet és ingyenes kóstolást tart. Ezen a programon az emberek nagyon szívesen vesznek részt, mert több fajtát is meg tudnak kóstolni, így tudatosabban tudnak majd választani és a saját ízlésüket kialakítani. A borászok szerint ezekre a kóstolókra inkább a helyiek vagy a nyári időszakban rendszeresen ott élők (második lakással, üdülővel rendelkezők) látogatnak el inkább. A program az elmúlt évben este hat órakor kezdődött. Mivel jó idő esetén akkor még a strandon vannak az emberek vagy kirándulnak, érdemes az időpontot az igényekhez igazítani. Az esemény marketing tevékenysége sem megfelelő, szórólapokon és egyéb hirdetési felületeken, közösségi médiában kevés a reklám. A gyerekeseknek szintén probléma, hogy késődélutántól nincsenek gyerekprogramok, egy borász bemutatója pedig – bármilyen érdekes is – a gyermekeket nem köti le. Ezekben a programokban a gyerekeknek érdemes lenne mustot vagy szőlőfröccsöt kínálni, illetve animációs programot biztosítani. Mivel a fiatalok este hatkor szintén még nincsenek a sétányon, le/el lehetne vinni a

strandokra, bulihelyekre ezeket a kóstolókat és ott a borkoktélokat, a gyöngyözőborokat majd a friss, illatos, általuk kedvelt fajtákat bemutatni.

A bormúzeum, mint hiánypótló attrakció ötlete nagyon népszerű a borászok és a potenciális látogatók között is. A megvalósításhoz az állami és az önkormányzati segítség lenne szükséges. Mind szakmai mind turisztikai szempontból egyedülálló, országos szinten is különleges vonzerőként is tudna működni, illetve egy bortrezor szolgáltatással kiegészítve rentabilitása növelhető. Helyszínként a régen borgazdaságként működő, a felső városrészben található, jelenleg kihasználatlan terület javasolható. Ezzel a tóparti rész mellett a felsővárosrész gyönyörű helyszínei és templomai is bevonhatók lennének a turizmus vérkeringésébe. A Veszprémi érseki pincészettel és a Tihanyi apátsággal összefogva a kiállítás regionalitása megvalósulna, illetve így komplex egészként a kulturális turizmus és szakrális turizmus részévé is válhatna. Mivel ez egy nagymértékű beruházás, a pályázati források bevonása elengedhetetlen.

A boros programok és egyéb programok összekapcsolására nagy igény mutatkozik, ez minden évszakban jól megvalósítható a környék jó adottságai miatt. A következő programcsomagokról lenne érdemes elgondolkodni:

- A Tálodi kecskefarm közel van a városhoz így egy kihelyezett borkóstoló a kecskefarmon a farm meglátogatásával, esetleg sajtkészítési lehetőséggel mind a borászat, mind a gazdaság részére jövedelmező program lenne. A kecskefarmhoz tartozik egy gyümölcsös is, ahol nagyon sok gyümölcsös termék (például lekvárok, szörpök és a nagyon ritka eredeti málnapálinka is) kapható. A málna és gyümölcsültetvény Nagyvázsony település mellett van. A szintén ott található, a felújítás után ezévtől újra látogatható Kinizsi vár a program komplexitását növelné.
- A Tourinform a Huray villába költözött idén nyáron, ezzel sokkal nagyobb terük lett. A területen több épület van, az egyikben kiállítások is megtekinthetőek. Ezeket a programokat össze lehetne hozni szintén bor- és ételkóstolókkal akár a park részen, akár bent a nagy épületben a csomagmegőrző részen, ahol nagy hely van.
- A kerékpáros bortúra e-bike bérléssel népszerű program lenne mert az élmény, hogy a Balatonfelvidéket ilyen oldaláról is láthatják, felejthetetlen. Az e-bike miatt pedig bárki tudja teljesíteni a nem olyan könnyű terepet.

Balatonfüred bor- és gasztroturizmusa jól működik a nyári időszakban, de a szezon csak hat hét, ami nagyon rövid. Fontos ezért a szezon hosszabbítása, a „Négy évszakos Balaton” koncepció megvalósítása a bor- és gasztroturizmusban is.

6 Összegzés

Diplomadolgozatom témájaként Balatonfüred turizmusának rendszerszemléletű bemutatását, valamint a város bor- és gasztroturizmusában rejlő lehetőségeinek feltérképezését választottam. Elsődleges célom az volt, hogy megvizsgáljam Balatonfüred bor- és gasztroturizmusának fejlődési potenciáljait, kutatásommal és javaslataimmal segítsem az ott dolgozó borászok munkáját és jövőképük formálását.

Munkám során először a kutatásom elméleti háttérét biztosító magyar és idegennyelvű szakirodalmakat ismertem meg. Külön kitértem a turizmus és a borturizmus értelmezésére és rendszerére, valamint trendjeire, a turisztikai termékfejlesztés szükségességére, valamint a desztinációmenedzsment kérdéseire. Kutatási kérdéseim, valamint a vonatkozó szakirodalmak feldolgozása után megfogalmazott hipotéziseim megválaszolására, illetve bizonyítására kérdőíves kutatást végeztem, illetve szakértői interjúkat folytattam. A terület ismerete és a célirányos terepbejárások szintén segítették munkámat.

Balatonfüred a Balaton régió kiemelt térsége. A térség természeti környezete egyedülálló a Balaton parti fekvése miatt, illetve az északi partra jellemző erdős hegyes terület a város északi része felé. A szőlőtermesztésre egyedülálló klíma jellemzi a területet, illetve a termőterület besorolás ezen a környéken a legmagasabb pontszámú az országos átlagban. Ez a természeti adottság jó alapot teremt a szőlőtermesztéshez és a borok jellegzetes magas savgerincű ásványos ízvilágához is hozzájárul. A borturizmus alapját a természeti adottságok mellett a szőlőtermelés és borkészítés hagyományai teremtik meg, hiszen Balatonfüred és a szőlőtermesztés első írásos említése már az 1200-as években a Tihanyi szerzetesek által írt leírásokban fellelhető. A szocialista tervgazdálkodás időszakában az 1960-as évektől a magyar borágazatban a mennyiségi termelést helyezték előtérbe, ugyanis a keleti piac hatalmas felvásárló erő volt. A rendszerváltás után a privatizáció és a kárpótlások révén visszakerült a szőlő a gazdákhöz. Az 1990 évek nagy változást hozott, elkezdődött egy gasztroforradalom és megfogalmazódott az igény a minőségi bor- és gasztrókultúra iránt. Az ágazatban újabb technológiák válnak ismerté és elfogadottá (például a reduktív eljárások, a koracél tartályok, a hűtött tárolók, vagy a Flexcube és Bubicon technológia). A szőlőterületek lecsökkenése a rendszerváltás után fordítottan hatott a bortermelés minőségére, ami nagy mértékű javulást mutatott a borpiacon, így Balatonfüreden is.

A várost már évszázadok óta üdülővárosként tartják számon elsősorban a tó – mint elsődleges vonzerő – és az itt feltörő savanyúvíz miatt is. A település vonzerői az üdülturizmus, az egészségturizmus, a természeti turizmus, az aktív turizmus, a rurális turizmus, és – Bujtor

István miatt – akár a filmturizmus alapját is megteremthetik. A város szálláshelyei a vendégfogadásra mind mennyiségi, mind pedig strukturális szempontból is megfelelőek. A vendéglátó kínálatban jelentős szerepet kapnak a pincészetek, borászatok, borbárok is. A másodlagos turisztikai szuprastruktúra elemei szintén megfelelőek.

A turisztikai kereslet magas szezonális ingadozást mutat, de többek között a „Négy évszakos Balaton” koncepciónak köszönhető fejlesztések és marketing tevékenység miatt egyre népszerűbb és még népszerűbbé tehető az egyéb nem főszezon hónapokban is. Balatonfüred elsődleges vonzerője a Balaton, a bor- és gasztroturizmus jellemzően másodlagos vonzerő amit a kutatásaim igazoltak. A térség ismertsége a nagyhírű borvidékeknél alacsonyabb, ennek az ismertségnek a növelése fontos tényező. A programszínésítésre és a komplex programok kialakítására vállalkozói és fogyasztói igény egyaránt mutatkozik, és ez jelentős gazdasági potenciállal bír. A borászatok és pincészetek szoros összefogásban dolgoznak már most is, ezt az együttműködést a jövőben is folytatni és fejleszteni szeretnék. A Borhetek nem elsődleges vonzereje a városnak, a turisták csak kiegészítő programként választják a felkeresését. Az elsődleges résztvevői kör a helyi lakóközösség. A borhetek rendezvényen a turisták odavonzása alapvető célként meg kell jelenjen, mert ezzel tudják a helyi bor- és gasztroturizmust népszerűsíteni.

A borturizmus nem csak a bor élvezetéről szól, hanem komplex turisztikai szolgáltatás a gasztronómiával, és az egyéb turisztikai attrakciókkal együtt. Míg a történelmi borvidékeken a bor és a hozzá kötődő programok (dülő- és bortúrák, pincelátogatások, borkóstolók, borfesztiválok) miatt is odautaznak az emberek, Balatonfüred turizmusában ez változatlanul csak másodlagos vonzerő. A bor nagyon komplex turisztikai termék. Nem csak a kézzel fogható termék, hanem annak kultúrája, készítése és a termőhely maga is külön turisztikai attrakció lehet. A kapcsolódó programok sokakat a térségbe vonzhatnak. A minőség és a különlegesség a borturizmusban is versenyképességi tényezőnek számítanak, ahogy a fenntarthatóság is kiemelt kérdéskör. Mindezeket Balatonfüred jövőbeli fejlesztéseikor is figyelembe kell venni, éppen ezért megfogalmazott javaslataim fókuszában a komplex termékfejlesztés, a marketing és az együttműködések fontossága állnak.

A kulturált borfogyasztás a történelmünk része, alapvető hagyományai vannak. Ennek a megőrzése és fejlesztése kulcsfontosságú, illetve rendkívüli, hogy a bor- és gasztroturizmus forradalmi átalakulásának részesei vagyunk.

„Nem a bor jó, hanem a borozás” Márai Sándor

Köszönetnyilvánítás

Végül, de nem utolsó sorban szeretném megköszönni a segítséget, a türelmet és a biztatást témavezetőmnek, Dr. Molnár Csillának. Köszönet a családomnak, férjemnek és gyerekeimnek, hiszen az ő türelmük nélkül ez a diplomadolgozat nem jöhetett volna létre. Köszönöm továbbá interjúalanyaimnak és a kutatáshoz kapcsolódó kérdőív kitöltőinek, hogy válaszaikkal segítették a munkámat.

Felhasznált irodalom

- Adeyinka-Ojo-Nair, Khoo-Lattimore (2014): A Framework for Rural Tourism Destination Management and Marketing Organisations 155 o.
- Balaton Fejlesztési Tanács (2021): Balaton Kiemelt Térség Fejlesztési Programja. III. kötet. Stratégiai Program 2021-2027.
https://www.balatonregion.hu/msite/190/balaton_kiemelt_terseg_strategiai_program_2021-2027.pdf (letöltés ideje: 2023. 10. 15.)
- Bodor-Pesti, tananyag (2022)
- Dávid, L. (2007). *Turisztikai erőforrások: A természeti és kulturális erőforrások turisztikai hasznosítása*. Budapest: Perfekt Gazdasági Tanácsadó, Oktató és Kiadó Zrt.
- Gonda Tibor (2016): *A turisztikai termékfejlesztés elméleti alapjai*. Pécs, PTE KPVK. pp. 152-171.
http://lib.igyk.pte.hu/libletoltes/karikiadvanyok/Gonda%20Tibor_A_turisztikai_termekfejlesztes_elmeleti_alapjai.pdf (letöltés ideje: 2023.09.12.)
- Gonda Tibor et.al (2020) Pécs: PTE KTK Marketing és Turizmus Intézet *Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok folyóirat* 2018, 2019 és 2020. évi tanulmánykötetei
- Hajdú Istvánné – Merlet Iván – Lakner Zoltán (2–09): *Turizmus - Borturizmus*. Tatabánya: Alfadat- Press Kft.
- Inskeep, E. (2000): *A fenntartható turizmus fejlesztése*. Budapest: Geomédia Kiadó Rt.
- Irimiás Anna – Jászberényi Melinda – Michalkó Gábor (szerk.) (2019): *A turisztikai termékek innovatív fejlesztése*. Budapest: Akadémiai Kiadó.
https://mersz.hu/keres/Turisztikai%20Term%C3%A9kek%20innovat%C3%ADv/hivatkozas/m580turtei_0_p1/#m580turtei_0_p1 (letöltés ideje: 2023.10.15.)
- Jászberényi Melinda–Boros Kitti–Miskolczi Márk (szerk.) (2022): *Vonzófejlesztés a kulturális és aktív turizmusban*. Budapest: Akadémiai Kiadó.
https://mersz.hu/hivatkozas/m963vakt_table_21/#m963vakt_table_21 (letöltés ideje: 2023. 10. 17.)
- Könyves Erika (szerk.) (2015): *Borturizmus – borutak*. Debrecen: DE GTK
<https://core.ac.uk/download/pdf/161034422.pdf> (letöltés ideje: 2023.10.15.)
- Lengyel Márton (2004) *A Turizmus általános elmélete* Budapest: Heller Farkas Gazdasági és Turisztikai Szolgáltatások Főiskolája

- Magyar Turisztikai Ügynökség (2021): Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Turizmus 2.0. https://mtu.gov.hu/dokumentumok/NTS2030_Turizmus2.0-Strategia.pdf?v=0.158 (letöltés ideje: 2023. 05. 15)
- Michalkó Gábor (2007): *A turizmuselmélet alapjai*. Budapest: Kodolányi János Főiskola <https://doi.org/10.1556/9789630597173> letöltve: https://mersz.hu/hivatkozas/dj59t_114_p5/#dj59t_114_p5 (letöltés ideje 2023. 10. 17.)
- Michalkó Gábor (2016): *Turizmológia*. Budapest: Akadémiai Kiadó. https://mersz.hu/hivatkozas/dj59t_114_p5/#dj59t_114_p5 (letöltés ideje 2023. 10. 17.)
- Mitev Ariel Zoltán (2019): *Kutatásmódszertan a turizmusban*. Budapest: Akadémiai Kiadó. <https://doi.org/10.1556/9789634544135> Letöltve: https://mersz.hu/hivatkozas/m537kutatur_10_p1/#m537kutatur_10_p1 (letöltés ideje 2023. 10. 28.)
- Molnár Csilla (2019). Szállodatan és szállodai gazdálkodás. Digitális egyetemi jegyzet. Gödöllő - Budapest: Szent István Egyetem
- Morrison, A. (2013): *Marketing and Managing Tourism Destinations*. Routledge Taylor & Francis Group.
- Piskóti István (2007): *Desztináció-menedzsmentlépésről-lépésre*. Módszertani füzetdesztináció-menedzsment szervezetek létrehozásához és működtetéséhez az Észak-Magyarország Turisztikai Régió példáján (munkaanyag). Eger-Miskolc. [https://www.piskotiistvan.hu/attachments/article/73/A%20helyi%20TDM%20feladatai,%20m%C5%B1k%C3%B6d%C3%A9se%20\(1\).pdf](https://www.piskotiistvan.hu/attachments/article/73/A%20helyi%20TDM%20feladatai,%20m%C5%B1k%C3%B6d%C3%A9se%20(1).pdf) (letöltés ideje: 2023.10.17.)
- Piskóti István (dátum nélkül): Innovációvezérelt desztinációmarketing – trendek és teendők. https://t-modell.uni-miskolc.hu/files/8591/Piskoti_2014.pdf (letöltés ideje 2023.10.28.)
- Piskóti, I. (2002): *Régió és településmarketing– marketingorientált fejlesztés, márkázás*. Budapest: Akadémiai Kiadó
- Puczkó László – Rátz Tamara (2002): *A turizmus hatásai*. Budapest: Aula kiadó Kodolányi János Főiskola
- Szakály Orsolya (2019): *Gasztroturizmus*. In: Irimiás – Jászberényi – Michalkó: Turisztikai termékek innovatív fejlesztése. Budapest: Akadémiai Kiadó. https://mersz.hu/dokumentum/m580turtei__44/ (letöltés ideje:2023.10.16.)
- Századvég Közéleti Tudásközpont Alapítvány (2016): Balatoni fejlesztések értékelése. file:///C:/Users/User/Downloads/3_Balatoni_fejlesztések_ertekelese.pdf.(letöltés ideje: 2023.09.10.)

Századvég Közéleti Tudásközpont Alapítvány (2021): Hazai borturizmus kutatás. https://bor.hu/media/uploads/Borturizmus_kutatasi_jelentes_MBSZ_v%C3%A9gleges.pdf (letöltés ideje: 2023.09.10.)

Tomori Zsófia (2016): A Balaton-felvidék bormarketing stratégiája és borturizmusának elemzése. Miskolc, Miskolci Egyetem. <http://midra.uni-miskolc.hu/document/24676/19712.pdf> (letöltés ideje: 2023.08.28.)

Tusor András – Sahin-Tóth Gyula (2006): *Gasztronómia*. Budapest: Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft.

Várhelyi Tamás (2009): A borturizmus lehetőségei, gasztronómia a borturizmusban. *Economica Különszám*, 11. oldalszám

Vásárhelyi Tamás (2013): *Borturizmus*. Eger: EKF Liceum Kiadó. http://publikacio.uni-eszterhazy.hu/5356/1/Borturizmus_V%C3%A1rhelyi_online.pdf (Letöltés ideje: 2023.09.12.)

Online források:

https://turizmus.com/szallashely-vendeglatas/unwto-a-gasztroturizmusnak-vezeto-szerepe-van-a-helyi-terulet-megovasaban-1189043?utm_source=turizmus.com+bulletin&utm_campaign=cbb97142c0-EMAIL_CAMPAIGN_2023_10_09_08_01_COPY_02&utm_medium=email&utm_term=0_a522800983-83bc8eefd5-%5BLIST_EMAIL_ID%5D (letöltés ideje: 2023. 10. 10.)

<https://zsidai.com/gasztronomia-jelentese.html> (letöltés ideje: 2023. 10.05.)

https://t-modell.uni-miskolc.hu/files/8591/Piskoti_2014.pdf 7.oldal (letöltés ideje: 2023. 10.05.)

<https://eszakipart.hu/az-eszaki-part-klimaja/> (letöltés ideje: 2023. 10.23.)

<https://stat.dbhir.com/telepules/Balatonf%C3%BCred> (letöltés ideje: 2023. 10. 28)

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042814042128> (letöltés ideje: 2023.10.28.)

https://www.gtk.uni-pannon.hu/wp-content/uploads/2021/12/batuki_tanulmanykotet_2020_nyomda.pdf (letöltés ideje: 2023.10.17.)

[file:///C:/Users/User/Downloads/4299%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/4299%20(1).pdf) (letöltés ideje: 2023.10.17.)

https://bor.hu/media/uploads/Borturizmus_kutatasi_jelentes_MBSZ_v%C3%A9gleges.pdf (letöltés ideje: 2023.10.17.)

<https://balatonfured.hu/> (letöltés ideje: 2023.05.25)

<https://hu.wikipedia.org/wiki/Balatonf%C3%BCred> (letöltés ideje 2023.06.01.)

<https://www.mentesbor.hu/> (letöltés ideje: 2023.10.10.)

<https://bor.hu/magazin/kostold-es-tudd> (letöltés ideje: 2023.10.29.)

<https://magyarborod.hu/> (letöltés ideje: 2023.10.29.)

https://hnt.hu/wp-content/uploads/2017/11/HNT_Szakmai_Nov14-1.pdf letöltés (letöltés ideje: 2023.10.28.)

<http://jocibusz.hu/> (letöltés ideje: 2023.10.29.)

<https://www.boraszportal.hu/magyarország-borvidekei/balatonfured-csopaki-borvidek-8>
(letöltés ideje 2023.05.10.)

<https://dm.balatonfured.hu/> 5. melléklete, (letöltés ideje 2023.10.28)

<https://turizmus.balatonfured.hu/> (letöltés ideje 2023.06.01.)

<https://turizmus.balatonfured.hu/programok/> (letöltés ideje 2023.06.01.)

<https://bahart.hu/hu> (letöltés ideje: 2023.05.25.)

<https://balcsi.net/balaton-kerekparut/>, <https://funiq.hu/3250-balaton>,
<https://aktivmagyarország.hu/tajegysegek-kirandulasok/balaton-kornyeke/> (letöltés ideje: 2023.05.25)

<https://annagora.com/> (letöltés ideje 2023.05.25.)

<https://statinfo.ksh.hu/StaInfo/themeSelector.jsp?lang=hu> (letöltés ideje 2023.10.17.)

<https://nmi.hu/wp-content/uploads/2019/02/Tud%C3%A1st%C3%A1r-XII.-Kultur%C3%A1lis-turizmus.pdf> (letöltés ideje 2023.10.17.)

https://dtk.tankonyvtar.hu/xmlui/bitstream/handle/123456789/5511/018_19.pdf?sequence=1&isAllowed=y (letöltés ideje 2023.10.17.)

<http://www.piskotiistvan.hu/attachments/article/73/%C3%89M-DM-k%C3%A9zik%C3%B6nyv-.pdf> (letöltés ideje 2023.10.17.)

<https://bodorka.info.hu/> (letöltés ideje 2023.05.25.)

<https://csodalatosbalaton.hu/hirek/balaton/balatonfured-jokai-kilato-naplemente-dronfoto/>
(letöltés ideje 2023.05.25.)

<https://www.bfnp.hu/hu/latogathelyek-3/loczy-barlang-balatonfured> (letöltés ideje 2023.05.25.)

<https://www.programturizmus.hu/ajanlat-balatonfuredi-borhetek-balatonfured.html> (letöltés ideje 2023.05.25.)

<https://welovebalaton.hu/cikk/2023/9/28/balaton-gorog-falu-lebontas> (letöltés ideje: 2023. 10. 28.)

http://publikacio.uni-eszterhazy.hu/5447/1/220_230_Pall%C3%A1s.pdf (letöltés ideje 2023.10.17.)

<https://www.balatonregion.hu/hu/projekt/balaton-turisztikai-pozicionalasa-projekt> (letöltés ideje: 2023. 10.05.)

[https://www.piskotiistvan.hu/attachments/article/73/A%20helyi%20TDM%20feladatai,%20m%C5%B1k%C3%B6d%C3%A9se%20\(1\).pdf](https://www.piskotiistvan.hu/attachments/article/73/A%20helyi%20TDM%20feladatai,%20m%C5%B1k%C3%B6d%C3%A9se%20(1).pdf) (letöltés ideje 2023.10.17.)

eAmorosa: PDO/OEM és PGI/OFJ borászati termékleírások <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/qualitylabels/geographical-indications-register/> (letöltés ideje: 2023. 10. 17.)

Eurostat: Európai Unió szőlészeti statisztikák
<https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/explore/all/agric?lang=en&subtheme=agr.orc>
(letöltés ideje: 2023. 10. 17.)

Vitis International Variety Catalogue – Nemzetközi szőlőfajta adatbázis
<https://www.vivc.de/index.php?r=site%2> (letöltés ideje: 2023. 10. 17.)

Infó grafikák Franciaország szőlőtermesztéséről és borászatáról
<https://www.vinetsociete.fr/chiffres-cles> (letöltés ideje: 2023. 10. 17.)

https://www.researchgate.net/publication/265253251_A_Framework_for_Rural_Tourism_Destination_Management_and_Marketing_Organisations (letöltés ideje: 2023. 10. 17.)

Ábrajegyzék

1. ábra: A turizmus rendszere	6
2. ábra: A turisztikai trendek áttekintése az RA (ReiseAnalyse) tanulmánya alapján.....	9
3. ábra: A Desztinációs szervezetek keretrendszere	19
4. ábra: Veszprém megye fő külföldi küldőpiacai a vendégek száma alapján (2022).....	34
5. ábra: Egyes borfajták ismertsége és fogyasztása.....	40
6. ábra: Asszociáció Balatonfüred nevének említéskor	41

Táblázatjegyzék

1. táblázat: Szálláskapacitás Balatonfüreden 2022. július 31-én	28
2. táblázat: Balatonfüred szálláshelyeinek vendégforgalmi adatai 2010-2022	33
3. táblázat: Interjú alanyok.....	38
4. táblázat: Hipotézisek igazolása	47

1. számú melléklet

Szálláshelyek vendégforgalma/fő				
Balatonfüred				
Időszak	Szállástípus 2022	Vendégek száma a szálláshelyeken (fő)	Belföldi vendégek száma a szálláshelyeken (fő)	Külföldi vendégek száma a szálláshelyeken (fő)
2022. január	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	7541	7161	380
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	695	643	52
2022. február	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	8570	8140	430
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	821	787	34
2022. március	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	7958	7476	482
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	1826	1716	110
2022. április	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	15473	13736	1737
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	3744	3318	426
2022. május	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	21723	18832	2891
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	4711	4168	543
2022. június	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	36927	30545	6382
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	10144	8835	1309
2022. július	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	50245	37207	13038
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	19342	15774	3568
2022. augusztus	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	50982	36161	14821
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	22345	17202	5143

2022. szeptember	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	24793	19126	5667
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	4523	3757	766
2022. október	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	13835	12130	1705
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	2818	2507	311
2022. november	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	6546	6005	541
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	1315	1276	39
2022. december	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	7342	6943	399
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	1490	1426	64
2023. január	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	5906	5537	369
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	666	614	52
2023. február	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	4917	4479	438
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	792	745	47
2023. március	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	6424	5720	704
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	1880	1823	57

Szálláshelyeken töltött vendégéjszakák száma / db				
Balatonfüred				
Időszak	Szállástípus 2022	Vendégéjszakák száma a szálláshelyeken (db)	Külföldi vendégéjszakák száma a szálláshelyeken (db)	Belföldi vendégéjszakák száma a szálláshelyeken (db)
2022. január	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	15326	966	14360
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	1501	138	1363
2022. február	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	17511	1124	16387
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	2547	140	2407
2022. március	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	17225	1158	16067
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	5445	720	4725
2022. április	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	35931	4506	31425
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	9760	1702	8058
2022. május	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	48576	8343	40233
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	10665	1501	9164
2022. június	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	103658	24372	79286
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	27169	3441	23728

2022. július	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	185342	60831	124511
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	66518	12843	53675
2022. augusztus	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	189902	68750	121152
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	64535	15007	49528
2022. szeptember	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	64296	19724	44572
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	11425	2144	9281
2022. október	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	27960	4458	23502
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	7587	959	6628
2022. november	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	14101	1454	12647
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	4122	81	4041
2022. december	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	15716	842	14874
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	4151	174	3977
2023. január	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	12299	812	11487
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	1549	112	1437
2023. február	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	10052	909	9143

	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	2398	184	2214
2023. március	Kereskedelmi szálláshelyek összesen	12613	1466	11147
	Magán- és egyéb szálláshelyek összesen	5069	177	4892

Forrás: KSH adatok alapján, saját szerkesztés

2. számú melléklet

Lakossági kérdőív

Kedves Válaszadó!

Nagyon szépen köszönöm, hogy válaszaival segíti a szakdolgozatomhoz kapcsolódó kutatómunkámat, melyben Balatonfüred bor- és gasztroturizmusát, illetve fejlesztési lehetőségeit vizsgálom.

Kátai-Bencze Annamária

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Bor- és gasztroturizmus menedzser szakirányú továbbképzési szak

1. Az Ön neme

- Férfi
- Nő

2. Az Ön életkora

- 18-25
- 26-35
- 36-45
- 46-50
- 51-55
- 56-60
- 60-67
- 67 felett

3. Hol lakik Ön?

Főváros

Megyeszékhely

Megyei jogú város

Város

Nagyközség

Község - Falu

4. Az ön legmagasabb iskolai végzettsége?

- általános iskola
- középiskola
- főiskola/egyetemi alapképzési szak
- mesterképzési szak/szakirányú továbbképzési szak
- doktori/PhD fokozat

5. Szokott ön bort fogyasztani?

- igen, napi rendszerességgel
- igen, heti rendszerességgel
- igen havonta több alkalommal
- igen, de csak ritkán
- nem fogyasztok bort

6. Milyen borokat fogyaszt szívesebben? (Legfeljebb 3 választ jelöljön meg)

- száraz fehér
- félszáraz/félédes fehér
- édes fehér
- száraz vörös
- félszáraz/félédes vörös
- édes vörös
- száraz rozé
- félszáraz/félédes rozé
- édes rozé
- bármelyiket, az a fogyasztott ételtől, a hangulatomtól és az alkalomtól függ

7. Fogyaszt-e külföldi borokat is?

- igen, de csak ha külföldön vagyok vagy ha ajándékba kapom
- igen, rendszeresen vásárolok külföldi borokat itthon is
- igen, néha vásárolok külföldi borokat
- soha

8. Van-e kedvenc hazai borvidéke?

igen, és pedig:.....

nincs

9. Van önnek kedvenc bora?

igen, és pedig:.....

nincs

10. A felsorolt borok közül melyiket ismeri, fogyasztja szívesen (Több választ is megjelölhet)

	ismerem és szívesen fogyasztom	ismerem, de nem fogyasztom	nem ismerem
Olaszrizling			
Furmint			
Tramini			
Juhfark			
Sárgamuskotály			
Otonell muskotály			
Savignon Blanc			
Szürkebarát			
Chardonay			
Kékfrankos			
Zweigelt			
Merlot			
Cabernet Franc			
Cabernet Savignon			
Malbec			

11. Az előzőekben felsorolt szőlőfajtákon kívül szívesen fogyasztom a fajtájú bort.

.....

12. Járt már ön Balatonfüreden?

igen, egyszer

igen, már többször

még nem

13. Melyik az a 3 szó, ami Balatonfüred nevének hallatán az eszébe jut?

.....

14. Jellemzően mikor látogatott el Balatonfüredre

- tavasszal
- nyáron
- ősszel
- télen
- nem függ évszaktól, bármikor szívesen megyek

15. Ismer ön balatonfüredi borászatot?

- igen, és pedig:.....
- nem
- nem tudom

16. Ha ismer balatonfüredi borászatokat sorolja fel a kedvenceit maximum hármat:

.....

17. Van önnek kedvenc bora Balatonfüredről és ha igen melyik?

.....

18. Járt már a Balatonfüredi borheteken?

- igen
- nem

19. Szívesen fogyasztok egyéb szőlőből készült italokat is.

	Szívesen fogyasztom	Nem szeretem	Nem ismerem	Nem ismerem de kíváncsi vagyok rá
Pezsgő				
Pét-Nat				
Borkoktél				
Borsör				
Borcider				
Brandy				
Szőlőpálinka				
Szőlőlikör				
Must, szőlőlé				

Alkohol mentes bor				
-----------------------	--	--	--	--

20. Egyetért ön a következő kijelentésekkel?

	teljesen egyetértek	inkább egyetértek	inkább nem értek egyet	nem értek egyet
Balatonfüred számára a borturizmus csak másodlagos, a legfontosabb vonzerő a Balaton.				
A borfesztiválok legjobb időszaka a nyár a Balatonnál is, hiszen akkor van jó idő.				
Ha lenne valamilyen boros rendezvény (fesztivál, kóstoló, nyitott pincék napja stb.) Balatonfüreden tavasszal vagy ősszel, szívesen elmennék.				
Balatonfüred télen is vonzó.				
Részt venne olyan biciklitúrán, amely vezetett és borkóstolóval egybekötött?				
Részt venne olyan kecskefarm látogatáson és sajtókóstolón, amely vezetett és borkóstolóval egybekötött?				
Részt venne olyan kiállítási tárlatvezetésen a Balatonfüredi kiállításokon, amely vezetett és borkóstolóval egybekötött?				
Ha nyitnának egy bormúzeumot Balatonfüreden ön ellátogatna oda?				

Nyilatkozatok

NYILATKOZAT

a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve:	Kátai-Bencze Annamária
A Hallgató Neptun kódja:	EUM3H5
A dolgozat címe:	Balatonfüred bor és gasztroturizmusának rendszerszintű elemzése
A megjelenés éve:	2023
A konzulens intézetének neve:	Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet
A konzulens tanszékének a neve:	Fenntartható Turizmus 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 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 szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

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

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: Szigetszentmiklós 2023 év 11 hó 08 nap


Hallgató aláírása

NYILATKOZAT

Kátai-Bencze Annamária (a hallgató Neptun azonosítója EUM3H5) 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 szakmai titkot tartalmaz: igen/nem

Gödöllő, 2023. 11. 10.



Belső konzulens