

Az élelmiszerbiztonság és a turizmus összefüggései az Európai Unióban

Dr. ZSARNÓCZKY MARTIN

Ph.D., Budapesti Corvinus Egyetem, Marketing és Média Intézet Turizmus Tanszék
martin.zsarnoczky@uni-corvinus.hu

Absztrakt

A turizmusban fontos szerepet játszik a korszerű élelmiszeripar és kapcsolódó szereplőinek kiegyensúlyozott helyzete. A turizmus folyamatában a turista helyi élelmiszereket fogyaszt el a rendelkezésére álló vendéglátóipari egységekben, és szívesen próbál ki gasztronómiai specialitásokat, különlegességet az utazásai során. A turisták számára kiemelt fontosságot képvisel az élelmiszerek biztonsága, bár ez nem minden esetben a tudatos fogyasztói magatartásuk részeként. A helyi lakosság és a turisták egyaránt a helyben rendelkezésre álló élelmiszereket fogyasztanak, de fogyasztói preferenciáik eltérők lehetnek. Az élelmiszerek biztonsági előírásait nemzetközi szerződések szabályozzák a közel fél évszázados tapasztalatok elemzése alapján. A nemzetközi szervezetek által megalkotott normának tekinthető élelmiszerbiztonsági szabályozásban az Európai Unió élen jár szigorú szabályrendszerével, amelyek többnyire irányelveken alapulnak. A biztonságos élelmiszerek felhasználásával kapcsolatosan nemcsak az „új” élelmiszerek támasztanak kihívást, hanem a klímaváltozás és a fenntartható élelmiszer fogyasztási stratégia kialakítása is. A klímaváltozással összefüggő folyamatokban eltérő intenzitással bukkannak fel olyan megoldandó élelmiszerbiztonsági problémák, mint a kémiai, bakteriológiai és mikrobiológiai szennyezettség kérdésköre. A turizmusban résztvevők nagy száma okán fontos felhívni a figyelmet az élelmiszerekkel összefüggő romlás, fertőzés és más egyéb negatív tulajdonságok megismertetésére, hiszen a biztonságos élelmiszerfogyasztás minden desztinációban alapvető turisztikai szükséglet. Új jelenség, hogy az élelmiszerek el nem fogyasztása kapcsán egyre kellemetlenebb méreteket kezd öltetni a világszerte növekvő ütemű az élelmiszerpazarlás. A kutatásomban kapcsolatokat keresek a biztonság értelmezése és az élelmiszerfogyasztás folyamatában, illetve szeretném az élelmiszeripari termelékenység trendjei és a turizmus folyamatai közötti párhuzamos kapcsolatokat feltárni.

Kulcsszavak: turizmus, élelmiszerbiztonság, élelmiszerpazarlás, fenntarthatóság

Abstract

In tourism, the balanced situation of food industry stakeholders is of crucial importance. Whilst travelling, as part of the tourism process, tourists eat local meals in the available catering facilities, and usually they try gastronomy specialties and delicacies. Not necessarily as part of their conscious consumer behaviour, but food safety is usually amongst the top priorities for tourists. Although local people and tourists both eat food that is available locally, their preferences might differ in many ways. Based on almost half a century's experience, food safety is now regulated by international standards and regulations. The food safety legislation of the European Union – mostly based on directives- is among the strictest of international standards. When talking about food safety, not only the challenges regarding 'new' foodstuff should be answered properly, but it is also important to create and implement strategies that take into account the aspects of climate change and sustainability. As a consequence of climate change, various food safety issues can occur from time to time like chemical, bacterial and microbiological pollution. Taking into account the high numbers of participants in tourism, it is of key importance to raise awareness of the risks of food deterioration, infections, pollution and other negative processes, because food safety is a basic requirement in all tourism destinations. As a new phenomenon in tourism, the increasing amount of food waste has become another important issue. My research aims to reveal the connections between the concept and perceptions of food safety and food consumption habits, and also focuses on the possible parallel connections between food production trends and tourism processes.

Keywords: tourism, food safety, food waste, sustainability

1. Bevezetés

A turizmus egy olyan gyorsan fejlődő iparág, amelynek folyamatai során számos kihívással kell szembenéznie. Manapság a fenntarthatóság és a klímaváltozás sokat hangoztatott hatásai mellett kevés szó esik a turizmus egyik nagy területéről az élelmiszerellátás valamint az élelmiszerbiztonság helyzetéről. Pedig a turizmus iparága és az élelmiszer ellátás kapcsolatban áll egymással. Bár az élelmiszeripar méretéhez képest a turizmuson belül működő önálló vendéglátó vállalkozások többnyire nem érik el az olyan hagyományosnak tekintett vendéglátóipari területen tevékenykedő üzemek nagyságát, mint az munkahelyi vagy intézményi vendéglátás forgalma, viszont a turizmusban érdekelt/kapcsolódó vállalkozások teljes élelmiszer anyag szükséglete már meghatározó szereplőként tud fellépni az élelmiszerek keresletében és azok elfogyasztásában.

A turizmus iparához kapcsolódó különféle vállalkozási igényeik alapján nagyon széleskörű élelmiszer termeléssel és élelmiszer felhasználással érintett élelmiszeripari terület hozzátartozhat. Ilyen fontos területek lehetnek, például az élelmiszer előállítás, az élelmiszer biztonság és az élelmiszer forgalmazás érintett területei. Ezen túlmenően a vendéglátás különböző helyszínei, a helyi termelői piacok és az öko termelők szezonális kínálata közkedvelt területei a turizmus egyes kereslettel összefüggő motivációinak, amelyen keresztül az élelmiszerek nagy számban előfordulnak.

A turizmus gyors fejlődésével párhuzamosan az innováció és a termékfejlesztés a hagyományos értelemben vett élelmiszeripart is hasonlóan érintette, az új élelmiszerek forgalomba kerülése és előállítása kapcsán. Európában az „új élelmiszereknek” azokat az élelmiszercsoportokba tartozó termékeket hívjuk, amelyeket 1997 előtt nem fogyasztottak jelentős mennyiségben az európai kontinens területén. Az ilyen típusú új élelmiszerekre vonatkozó 2015/2283 EU rendelet alapján tiltásnak nem, csupán szigorú engedélyeztetési eljárásnak vetik alá ezeket a termékeket annak érdekében, hogy a fogyasztókra semmilyen kedvezőtlen hatása ne lehessen táplálkozási szempontból. Az Európai Unió területén csak abban az esetben kaphat forgalomba hozatali engedélyt az új élelmiszer, ha az nem veszélyezteti az emberi egészséget, felhasználásuk nem vezet félre a terméket fogyasztókat, és ha nem térnek el olyan mértékben azoktól az élelmiszerektől (élelmiszer-összetevőktől), amelyek helyettesítésére szolgálhatnak. A növekvő kereslet okán az új élelmiszerek használatára szüksége van az élelmiszeriparnak.

A turizmus folyamatai és az élelmiszerek fogyasztásával összefüggő tevékenységek között szoros kapcsolat állhat fenn. Általánosságban véve az élelmiszereket elfogyasztók pont annyira lehetnek akár turisták, mint a helyben élő lakosság tagjai, így a biztonság és élelmiszer fogalmak közötti kapcsolatot és kölcsönhatást tisztázni célszerű. Egyrészt az élelmiszerek biztonsága akkor áll fenn, ha azokat megfelelő módon, a technológia betartásával készítik el és nem okoz az emberre káros hatásokat. Másrészt az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatosan fennállhat annak kockázata, hogy bár az ételnek az élelmiszer előállítási eljárás technológiája megfelelő, de az élelmiszer alapanyaga az emberi érzékszervekkel megvizsgálva nem látható módon már eleve tartalmaz szennyeződést vagy más károkozót. A két állítás alapján megkülönböztetünk biztonságos élelmiszert (*safe food*) és a körülményekhez képest a legbiztonságosabb élelmiszer (*as safe as possible*) csoportokat, amely az Európai Unió új élelmiszertörvényében⁵⁶ is szerepel.

⁵⁶ 178/2003 EC Regulation

2. Szakirodalmi áttekintés és módszertan

Az élelmiszerek „biztonságossága” egy olyan fogalmi környezetben értelmezhető jól, amely a biztonságra való törekvés folyamatát írja körül. Az emberi egészség megőrzése érdekében nem lehet elvonatkoztatni az életvitellel járó aktuális környezeti tényezőktől. A gazdasági-, a fizikai, a társas- és a kulturális környezet együttesen befolyásolja az optimális élelmiszerfogyasztási magatartást. A mindennapokban szükség van az emberi szervezet megfelelő működtetéséhez a megfelelő élelmiszerek elfogyasztására, amely garantálhatja az egészséget és a betegségek, rosszzullétek elkerülését. A kutatási téma szempontjából fókuszálók a turizmus egyre nagyobb térhódítása következtében fellépő egyes élelmiszerekkel összefüggő kockázatok veszélyeire, amelyek az élelmiszerek biztonságával összefüggnek. A szakirodalmi feldolgozás során kiemelten kezelem az élelmiszerek biztonságával összefüggő kihívásokat, és az egyre komolyabb problémát okozó ételpazarlás jelenségét. A kutatásban szeretnék kapcsolatot találni az élelmiszeripari termelékenység és a turizmus kapcsolatát illetően, amelynek során szekunder kutatásként adatbázisból kívánok élelmiszeripari időtrendeket meghatározni. A téma aktualitása és a várható eredmények kapcsán már most többféle további kutatás irány is elképzelhető.

2.1. A biztonságos élelmiszer koncepció újragondolása, az eddigi folyamatok alapján

Az élelmiszerekkel kapcsolatosan rengeteg biztonsági előírás és szabályozás létezik szerte a világban. Ezek a jogszabályi keretek ugyan nem mindenhol egységesek, de mindenképpen a garantált minőség és a kockázatok elkerülése irányába mutatnak hasonlóan. Az élelmiszerekkel kapcsolatos általános szabályozások összessége az eddigi kockázatelemzésen alapuló példákat, veszélyeket elemzi és dolgozza fel. Az élelmiszerbiztonság a WHO 2014-es definíciója szerint azt jelenti, hogy az élelmiszer elfogyasztása nem okoz egészségügyi ártalmakat. Az egészségi ártalom fogalma nehezen megfogható a mindennapokban, hiszen minden egyénél más és más tünetek vagy kockázatok fordulhatnak elő. Az esetlegesen fellépő kockázat során érdekesebb a veszélyforrások és a veszélytényezők kialakulásának a minimalizálására fókuszálni.

Az élelmiszerek ilyen típusú biztonságát négy kiemelt veszélytényező befolyásolhatja (KNURA et al., 2006):

- Biológiai tényező: patogén mikroorganizmusok jelenléte és szaporodása,
- Kémiai tényező: toxikus komponensek jelenléte,
- Fizikai tényező: idegen anyagok előfordulása,
- Valamilyen típusú elemi csapások következményei.

Az élelmiszerek biztonságosabbá tételére irányuló nemzetközi szándék több mint fél évszázaddal ezelőtt vette kezdetét. Az egységes élelmiszerbiztonsági alapelveket az Egyesült Nemzetek Szervezetén belül működő két szervezet a *World Health Organization* és a *Food and Agriculture Organization* fektették le az 1960-as években. A megalapított Codex Alimentarius Főszervezet azóta több mint 40 albizottságot hozott létre, amelyek az egyes területek élelmiszer szabályozás jogi kereteit hivatottak összehangolt formában kidolgozni a Codex számára. Az Európai Unióban a megalapítás óta töretlenül nagy súlya van a Codex-ben lefektetett irányelveknek. A minél szélesebb körű tájékoztatás érdekében több olyan ismeretterjesztő dokumentum is elkészült, amely a szabályozással érintettek körében minél nagyobb ismereteket biztosít. A *Green Paper*⁵⁷, a *White Paper on Food Safety*⁵⁸, a 178/2002

⁵⁷ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52014DC0464&from=en>

⁵⁸ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX%3A51999DC0719>

*European Commission Regulation*⁵⁹ részletes tájékoztatást ad az élelmiszer jog és az élelmiszer biztonság kéréseiről.

Magyarország elég korán, már 1963-as évben becsatlakozott az előbbieken említett nemzetközi szervezetek munkáiba. Ennek eredményeképpen idehaza a Magyar Élelmiszerkönyv áll rendelkezésre mindazok számára, akik mélyebb tudásra kívánnak szert tenni ebben a témában és ezáltal törekednek a minél nagyobb élelmiszerbiztonság betartására.

Az élelmiszerbiztonság gyakorlati alkalmazásával kapcsolatosan bár a nemzeti közegészségügyi szervek kiemelten foglalkoznak a prevenció, az ellátási láncok és a lokalizáció kérdéseivel, mégis az első számú prioritásuknak a közegészség állapotát, illetve a biztonságos élelmiszerek a lakosság egészségére gyakorolt hatását kell tekinteni. A vizsgálatunk szempontjában ugyanehhez a területhez tartoznak a turistákkal összefüggő ételmezei és élelmiszer fogyasztással kapcsolatos kérdéskörök is.

A biztonságos élelmiszerek fogyasztásához hozzátartozik az élelmiszerek és segédanyagok szennyezettségének mélyebbre nyúló kérdésköre. Az élelmiszerek feldolgozása és elkészítése során behatások, beavatkozások és különféle reakciók léphetnek fel függetlenül a környezet (tisztaságának) állapotától vagy a technológiai folyamatoktól. Az élelmiszerek már egészen korai fázisban elszennyeződhetnek, hiszen a talaj állapotának vegyszermentessége a mai modern ipari mezőgazdaságban nem teljes mértékben garantálható. Ráadásul a modern állattenyésztés során az állati eredetű élelmiszerekben, a biztonságra való törekvés eredményeképpen, szintén valamilyen gyógyszer- vagy a terményekből felszívódó maradékanyag a legtöbb esetben kimutatható marad. Az elfogadható maradékanyag tartalom minimális szintjének megértéséhez komplex szemlélettel szükséges a problémát megközelítenünk. A maradékanyag „menetesség” sok esetben még az úgynevezett bio vagy öko gazdálkodások többségében sem lehet teljes mértékben elvárható. A mezőgazdasági folyamatok során sem a klímaváltozás, sem a *GMO*-k valamint a kutatások általi, az egyes növény kultúrára gyakorolt progresszíven terjedő hatásokat nem lehet a mezőgazdasági területek határainál megállítani. Ebből kifolyólag a mezőgazdasági területek közötti „egyéb szennyeződési” áttérjedések különféle hatásait reálisan kell értelmezni.

2.2. A klímaváltozás hatásai és fenntarthatósági elvek az élelmiszerbiztonság területén

A klímaváltozás során bekövetkező éghajlati változások közvetve és közvetlenül is kifejtik hatásukat a különböző régiókban, amelyek kihatnak az élelmiszertermelésre, az élelmiszerek biztonságára, valamint a népegészségügyi folyamatokra is (ZSARNOCZKY, 2016). A jelenleg tapasztalható globális felmelegedés folyamatai által az élelmiszerek biztonsága többféleképpen lehet kitéve a kockázatoknak. A kémiai, bakteriológiai és mikrobiológiai élelmiszer szennyeződések elterjedése mellett a gyors területi mozgással együtt járó kártevők elszaporodása következtében megjelenő károk visszaszorítása komoly kihívást jelent a területtel foglalkozó szakemberek számára. Más szempontból vizsgálva például a rovarok intenzív megjelenése mellett sok esetben a nem honos, új növények és gyomok elszaporodása van hatással a biztonsági kockázatot csökkentő intézkedések kidolgozásában.

Az eddig nem tapasztalt kihívások következtében megjelenő új típusú (mikrobiális) szennyezési források komplexen beavatkozhatnak a meglévő helyi ökoszisztémába. A negatív folyamatok eredményeképpen megrövidülhetnek a termékek tárolási időszakai, amelyek figyelmen kívül hagyása következtében akár tömeges ételfertőzések és ételmérgezések is felléphetnek. Az ilyen típusú, többnyire *Salmonella* vagy *Campylobacter* fertőzések

⁵⁹ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32002R0178&from=EN>

események, roppant negatívan fejthetik ki hatásukat a turizmusban.

A matematikai klímamodellek alapján már most is lokalizálhatók azokban az érintett földrajzi régiókban, ahol ez egyértelműen megállapítható, topográfiai értelemben északabbra és az emelkedő tengerszint feletti magasságok irányába mozdul el a korábban jellemző megtapasztalt klímakörnyezet (HORVÁTH, 2008). A mozgási folyamatok előjelei illetve a mozgások térbeli arányai már javában zajlanak, amelynek hatásai megtapasztalhatók az egyes érintett desztinációkban.

A klímaváltozás hatásaként az élelmiszer termelésben várhatóan további minőségi és mennyiségi kihívások is előtérbe fognak kerülni. A növények termesztése során olyan kémiai anyagok kerülhetnek a növényekbe a felhasznált műtrágyáktól és növényvédő szerektől függően, amelyek egyéb maradékanyagként lehetnek jelen. A megváltozó klíma ugyan kevésbé változtatja meg a már meglévő talaj humuszértékét, viszont az aktuális talajállapotok nagyban befolyásolják majd az élelmiszerek beltartalmi értékét. A ma még EU védeltséget élvező és a helyi identitást biztosító termékek köre (*PDO, PGI, TSG*)⁶⁰ várhatóan korrekciókra fognak szorulni hamarosan. A régiókra jellemző termékek beltartalmi összetétele kapcsán a talaj műveléséhez újfajta kemikáliák lesznek szükségesek, amelyek a talajvíz szintjének változásával, a levegő szennyezettség növekedésével és a környezeti háttérsugárzás hatásaival egy ma még nem teljes körűen ismert újfajta biodiverzitást fognak kialakítani. A pontos védeltségi szabályozáson túl, éppen ezért szükségessé vált tisztázni néhány termelési alapelvet, amelyek vélhetően hátrányt fognak szenvedni a klímaváltozás hatásainak következtében.

A ma népszerű termőföldtől az asztalig elvben ma komoly szerepe van a helyi öko gazdálkodóknak, de a változások negatívumai okán tudomásul kell venni, hogy a nagy távolságokból érkező tömegtermékeknek úgy kell teret engedni, hogy a térnyerésük (szállításuk) további környezeti terheléssel fog járni. Még az is előfordulhat, hogy ma még egy földrajzi régióra jellemző hagyományos élelmiszert később egy arra a régióra korábban jellemző, de már máshol található régióban kell majd termesztetni. A helyi élelmiszer előállítás megoldás vélhetően a technológiai fejlesztésben, a megújuló technikák használatában és egy a tradicionálistól élelmiszerhasználatától (ZSARNOCZKY, 2018a) eltérő, de folyamatosan termelhető árualap megteremtésében valósulhat meg.

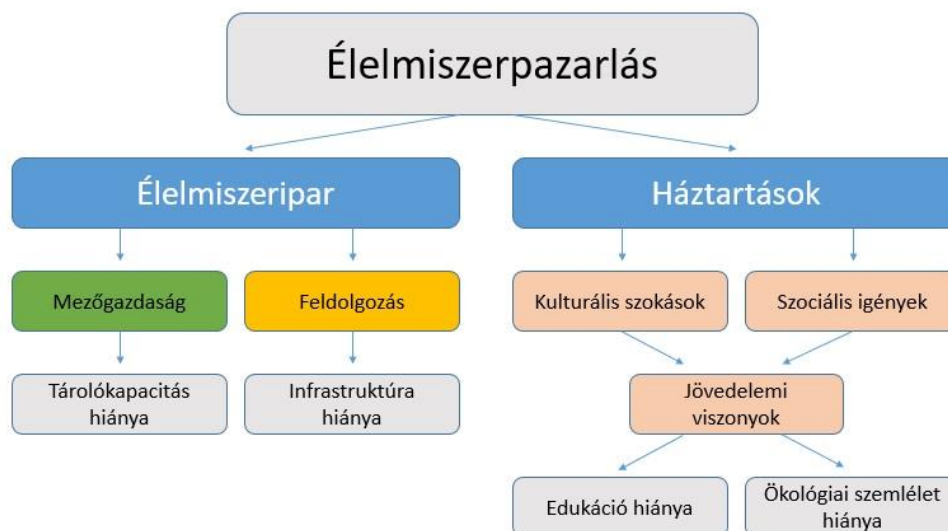
2.3. Az élelmiszerpazarlás csökkentése, mint élelmiszerbiztonsági kihívás

Az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos egyik legnagyobb fenntarthatósági kihívás a rohamosan növekvő élelmiszeripari hulladék kezelésének megoldása. A FAO 2011-ben készült tanulmánya szerint az előállított élelmiszerek több mint harmada, hozzávetőlegesen 1,3 milliárd tonna, hulladékként végzi miközben közel 800 millió ember egyáltalán nem vagy nem megfelelő minőségű élelmiszerhez juthat hozzá. Ezek az adatok komoly fenntarthatósági problémákat vetnek fel. A népesség további növekedése kapcsán az élelmiszer elosztás illetve az élelmiszer lánc kiépítése nemcsak kockázatokat generálhat, de elégedetlenséget is, amely konfliktusok kialakulásához vezethet (PARFITT et al., 2010). A konfliktusok elkerülése végett egyre több nemzetközi kutatás foglalkozik a helyi élelmiszerláncok különféle problematikáival. Az élelmiszer hulladék kialakulásának problémái sokrétűek, amely problémákban szerepet játszanak az infrastrukturális hiányosságok, a helytelen kezelési ismeretek és az élelmiszerek nagyvonalú elpazarolása. Az élelmiszerek pazarlásának legfőbb forrásai és helyszínei a háztartások színterei (BÓDI et al., 2015). Az élelmiszerpazarlás

⁶⁰ PDO - Protected Destination of Origin, PGI - Protected Geographical Indication, TSG - Traditional Speciality Guaranteed

folyamatát az 1. ábra mutatja. Az élelmiszerpazarlás folyamatai azért tekinthetők hosszabb távon fenntarthatatlannak, mert az egyének, azaz a fogyasztók (tudatosság nélkül) önállóan cselekszenek és alakítják ki az élelmiszer fogyasztással kapcsolatos pazarló szokásaikat (HORVÁTH et al., 2005). A háztartások esetében megfelelő edukációval és az ökológiai környezeti szempontok megismertetésével nagyban csökkenthető lenne a pazarlás mennyisége.

1. ábra: Élelmiszerpazarlás az élelmiszergazdaság és a háztartások területén



Forrás: Saját szerkesztés

Természetesen a fenti ábra nem teljes körű, hanem egy leegyszerűsített gondolatmenet ábrázolása. Az élelmiszerpazarlást rengeteg más tényező is befolyásolhatja. A fogyasztó számára az életvitelt és a pillanatnyi élethelyzetet befolyásoló olyan hirtelen fellépő hatások is döntőek lehetnek a cselekmény során, mint az emocionális ingerek, a szubjektív élménykeresés, a felfedezőkedv, a speciálisan fellépő eseti igények, gasztronómiai tradíciók (ZSARNÓCZKY, 2018b) vagy az etikai/vallási szempontok figyelembevétele. A turizmus szolgáltatási folyamataiban a legnagyobb kihívást, ezt a szinte minden tényezőre és élethelyzetre való felkészülés és az azzal összefüggő kifogástalan színvonal nyújtása jelenti.

3. Eredmények

A turizmus területéhez szorosan kapcsolódó vendéglátóipar területén is megjelentek a fogyasztói igények a jobban áttekinthető és megismerhető élelmiszerek iránt. A vendéglátóipari egységek számára ma már ajánlott feltüntetni tájékoztató jelleggel az étlapon az egyes alapanyagokat, a kalória táblázatokat és a zsír, cukor, fehérje valamint az adalékanyagok neveit. Ez a fajta transzparencia a fogyasztók részéről nagyon régóta várt megoldás, mert napjainkban rengeteg érzékenységgel és allergiával küzdő vendég jár a különféle vendéglátó egységekbe. Bár az étlap pontos áttanulmányozása során sok ismerettel lesz gazdagabb a vendég viszont az előre elkészített vagy készen beszerzett termék csoportok tekintetében kevesebb információ áll a vendéglátó egységek értékesítői rendelkezésére. Hiánypótló megoldásként nagy szükség lenne az olyan élelmiszer adalékanyagok pontos feltüntetésére is, mint az antioxidánsok, tartósítószer, állományjavítók, savak, ízfokozók és édesítőszer megnevezései és mennyiségük pontos tartalma. Ezeknek az információknak a

birtokában a tudatos fogyasztók részéről, akár elvárások is megfogalmazódhatnak a jelenleg útját kereső vendéglátóipari fejlesztések jövőbeli irányait illetően.

Mindazonáltal a turizmus szereplőinek a vendéglátóiparral szembeni elvárásai sokrétűek. A vendéglátóipari egységek közvetítő szerepet töltenek be az élelmiszeripar termékei és a turisták fogyasztásai között, amelyek ma már nemcsak vendéglátóegység típusokra, hanem például vendéglőkre vagy éttermekre, online ételfutárookra és egyedi megrendelés alapú gasztronómiai szolgáltatásokra is kiterjedhetnek. A turisták saját fogyasztási szokásaiknak megfelelően vesznek részt a helyi gasztronómia kínálatában. Fogyasztási motivációikat illetően szerepet játszanak a kulturális elvárásaik, szociális körülményeik, emocionális élmény keresésük, speciális igényeik és a biztonság (élelmiszerbiztonság is) keresésének folyamatai. A folyamat teljes megértéséhez szükséges tisztázni, hogy ebben a komplex gasztronómiai rendszerben további fontos elemnek tekinthető a kínálati sokszínűség és az egymásnak ellentmondó fogyasztói értékkelvőség. Ez a disszonáns helyzet ma már szinte alapvető eleme a fejlett turizmussal rendelkező helyszíneken.

A turisták alapvetően 4 féle élelmiszercsoportot különböztetnek fogyasztási szokásaik során az utazásaik alkalmával. A hagyományos élelmiszerek csoportjába az otthoni körülmények és a kulturális elvárások alapján fogyasztott élelmiszerek csoportosíthatók. A második csoportba a nemzetközi franchise élelmiszerek közé a többnyire *fast food* kategóriába tartozó és a világ szinte összes globálisan meghatározó desztinációjában kapható élelmiszerek tartoznak. A harmadik csoportot alkotják a funkcionális helyi élelmiszerek. Ebben a csoportba az adott desztinációban található kiskereskedelmi egységek kínálata tartozik, amely annyiban különbözik a szupermarketek kínálatától, hogy több helyi kis- és középnyagúságú termelő kínálatát is tartalmazhatja. A speciális különlegességek csoportjába a termelői piacokon, vásárokon és gasztronómiai fesztiválokon megtalálható élelmiszerek tartoznak, amelyek vagy az adott esemény helyszínéhez vagy pedig az esemény időpontjához tartoznak.

1. táblázat: Turisták által megkülönböztetett élelmiszercsoportok

1.	Hagyományos élelmiszerek	3.	Funkcionális helyi élelmiszerek
2.	Nemzetközi franchise élelmiszerek	4.	Speciális különlegességek

Forrás: Saját szerkesztés

A vizsgálat során megpróbáltam mind a 4 kategóriában összehasonlítható és hitelesnek található olyan forgalmi adatok találni, amely alapján a teljes fogyasztásban a turizmus fogyasztási súlya megállapítható lenne. Sajnos mivel ilyen mélységű adatok nem kerülnek külön regisztrálásra, ezért további vizsgálódásként megnéztem a hazai élelmiszermérleg és tápanyagfogyasztás elmúlt 45 évének fellelhető adatait kiugró trendeket és változásokat keresve. Ez az adatsor érdekes, mert a rendszerváltás előtt a turizmus bevételei érdekében is egyre nagyobb cél volt a hazai fogyasztásra jutó élelmiszertermelés. Az élelmiszereket előállító hazai vállalatokat a termelés centrikus magatartás jellemezte. Ennek alapján nem csak a hazai fogyasztás növekedését vagy csökkenését kell az adatokban látnunk, hanem olyan turizmussal összefüggő döntések és változásokat is, amelyek meghatározók voltak az adott időszakokban.

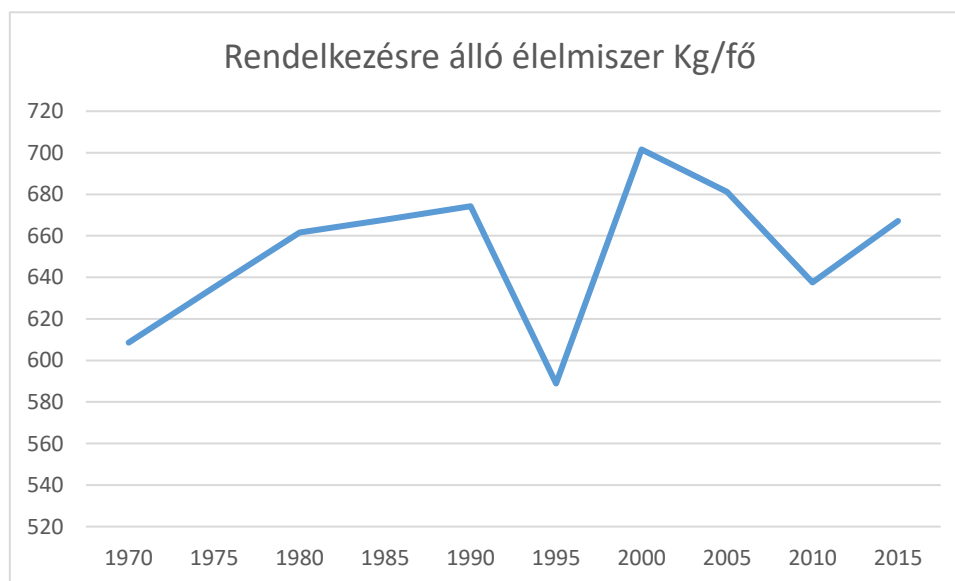
**2. táblázat: A rendelkezésre álló élelmiszerek egy főre jutó mennyisége [kg]
(1970–2015)**

Év	Hús	Hal	Tej	Tojás	Zsiradékok	Liszt és rizs	Burgonya	Cukor és méz	Zöldség, gyümölcs	Egyéb növényi é.	Összesen
1970	58,1	2,3	109,6	13,7	27,7	128,2	75,1	33,7	155,7	4,5	608,6
1975	68,5	2,7	126,6	15,2	29,1	122,2	66,8	39,6	159,2	5,3	635,2
1980	71,8	2,1	166,2	17,6	30,5	115,2	61,2	38,2	154,6	4,2	661,6
1985	77,4	2,2	183,2	18,2	34,1	110,8	54,5	35,9	147,5	4,0	667,8
1990	73,1	2,7	169,7	21,6	38,6	110,3	61,0	38,6	155,4	3,3	674,3
1995	62,5	2,7	132,1	16,5	36,7	88,2	60,3	37,8	148,4	3,7	588,9
2000	70,2	3,0	160,6	15,3	39,0	94,1	64,0	33,6	217,7	4,1	701,6
2005	63,5	3,6	166,8	16,0	36,5	97,3	66,8	31,6	194,8	4,3	681,2
2010	56,7	3,5	156,8	13,7	34,6	88,2	60,5	29,2	190,0	4,4	637,6
2015	63,9	6,2	165,6	13,0	36,3	83,8	60,6	30,8	202,6	4,4	667,2
Átlag	66,6	3,1	153,7	16,1	34,3	103,8	63,1	34,9	172,6	4,2	652,4

Forrás: KSH

A 2. táblázat adataiban láthatók, hogy voltak szignifikáns eltérések bizonyos időszakokat tekintve. A jobb szemléltetés érdekében kétdimenziós vonaldiagram ábrán kerül szemléltetésre a 2. táblázat adatai alapján a trendek változása.

2. ábra: Rendelkezésre álló hazai élelmiszerek vonaldiagram értékei (1970-2015)



Forrás: KSH. Saját szerkesztés.

Összefüggések vizsgálata⁶¹

- időszak.* Az 1970 és 1980 évek között az élelmiszeripari termelés főleg a hazai élelmiszer ellátás kielégítése, a demográfiai növekedéssel együtt járó fogyasztás és a belföldi (vállalati) turizmus beindulása határozta meg.
- időszak.* Az 1980-as évektől egészen a rendszerváltozásig jól látható a külföldi (valuta „termelő”) turizmus okán elinduló termelés centrikusság pozitív hatásai az

⁶¹ Az összefüggések keretét az alábbi konferencia kiadvány turizmus történeti feldolgozása tartalmazza Zsarnóczky, M. (2017) Egészségturizmus történeti fejlődése Észak-Magyarországon. Georgikon Napok: Kivonatkiadvány: A múlt mérföldkövei és a jövő kihívásai: 220 éves a Georgikon. Keszthely, 2017.09.28-29.

élelmiszeripari termelésben.

3. *időszak.* A rendszerváltást követő bizonytalanság időszakában az élelmiszeripari termelés közel 20%-al esett vissza, az 1970-es éveket megelőző szintekre. Ebben a folyamatban szerepe lehetett a belföldi turizmus óriási léptékű visszaesésének is.
4. *időszak.* Az 1990-es évek közepétől szinte töretlenül ívelt fel az élelmiszeripari termelés, amely egyrészt a privatizáció során az új tulajdonosok által beindított működésnek és a külföldi turisták szolidan emelkedő számának növekedése is szerepet játszott.
5. *időszak.* Az Európai Unió csatlakozás időpontjától egyértelmű csökkenés lépett fel a hazai élelmiszeripari termelésben, amelynek okai a megnyíló szabad piaci verseny és a külföldi élelmiszeripari dömping piactorzító hatásai voltak.
6. *időszak.* Jelen időszakban az Európai Unió és a Magyar Állam által finanszírozott kohéziós és beruházási programok pozitív hatásainak köszönhetően ismét fellendülésben van a hazai élelmiszeripar. Mind a források megfelelő felhasználása, mind a régiós termelés optimalizálása, illetve a töretlenül emelkedő turizmus aránya is kedvezően befolyásolja a folyamatokat, amelyet a más iparágakban felfedezhető 2008-as gazdasági válság hatásai sem tudtak befolyásolni.

4. Következtetések és javaslatok

A jövő élelmiszeriparának olyan új kihívásokkal kell szembenéznie, mint az élelmiszeripar globális koncentrációja, a sokszínű élelmiszerláncok kialakulása, a helyi hagyományok és tradíciók vissza szorulása, az új típusú fogyasztói igényeknek megjelenése és a feldolgozott élelmiszeripari termékek súlyának növekedése. Az élelmiszeriparban megjelent a tömeggyártás kényszere, amelynek következtében az árverseny irányába indult a fejlődés a minőségi termékek gyártásának favorizálása helyett (TÓTH-KASZÁS et al., 2017). Az élelmiszerek tömeges termelése során olyan túlkínálat alakult ki mára, amelyben komoly negatív aránya lett az élelmiszerpazarlás súlyának. A növekvő termelési kényszerben a hatalmas kínálat hatására megjelent a minőségi differenciálás igénye a fogyasztók részéről. A külső körülmények változásának eredményeképpen szükségessé vált az élelmiszerek minőségi beltartalmáról és az eredetre visszavezethető élvezeti értékről való jogszabályi keretek kialakítása.

A turizmusban a biztonság kérdése minden szinten prioritássá vált, amelybe az élelmiszerek biztonsága is bele tartozik. Az élelmiszerbiztonság kérdéskörében nincs teljes egyetértés a fogyasztók részéről, mivel a fogyasztói magatartást több tényező befolyásolhatja. Ezt a típusú fogyasztói magatartást tovább bonyolítja a turista fogyasztók motivációi, akik a globális turizmus szokására jellemző gasztronómiai mintákat követik. A turizmus iparában érdekelt desztinációkat kiszolgáló korszerű élelmiszerellátásban résztvevőknek nincs differenciálási különbség a helyi lakosság és a turisták által elfogyasztott élelmiszerek között. A turizmus illetve más gazdaságszerkezeti változások időbeni trendjeit pontosan leköveti az élelmiszeripar termelésének centrikussága, amely érzékenyen reagál a hirtelen fellépő külső hatásokra.

Javaslatként fontos megemlíteni, hogy egy bővülő turisztikai trend az élelmiszeripar számára azonnal elérhető új piaci lehetőségeket teremt. A turisták keresletének növekedése folytán az élelmiszeriparnak lehetősége van a hagyományos, a nemzetközi franchise, a funkcionális helyi és a speciális, különleges élelmiszerek együttes súlyának növelésére. A turizmuson belüli vendéglátóipar szívesen kínálja a hagyományokra és tradíciókra épülő gasztronómiai kínálatot, amelyhez szükséges a teljes transzparencia és a választáshoz szükséges információk megléte.

5. Összefoglalás

A turizmusban résztvevők számára az élelmiszerek kapcsán felmerülő biztonság fogalma sokféleképpen értelmezhető. Az élelmiszeriparban az új biztonsággal összefüggő kihívások a nemzetközi jogszabályok által meghatározott különféle szennyezettségi határértékekkel vannak összefüggésben. Bár a legtöbb étellel terjedő fertőzést világszerte az állatról emberre terjedő fertőzések jelentik, az új típusú étellel biztonságot veszélyeztető folyamatok is felbukkantak. A klímaváltozással egybefüggő változások során megjelentek a *GMO* élelmiszerek, a táplálékláncba bekerülő szennyeződések és idegen anyagok, valamint a régiókban eddig nem honos új típusú növény-, állat-, és rovarfajták károkozásának megjelenése. Az élelmiszeripar nagyon rövid idő alatt képes változni a külső folyamatokkal, ezért az étellel ellátásban az új körülmények nem jelentenek problémát. A lakosság és a turizmusban résztvevők számára kiemelt fontosságúvá vált a megfelelő és biztonságos étellel ellátás. Az étellel fogyasztással összefüggő fogyasztói magatartás befolyásolhatja az élelmiszerek minőségi elvárásait, a helyi gasztronómiai értékek megjelenítését és az étellel pazarlás nagyságát. A turizmus trendjei hatással vannak az étellel ipar termelési dinamikájában, amely folyamatok optimális tervezése során kiegyensúlyozott, fenntartható és a legtöbb szempontból biztonságos étellel kiegészítésként juthatnak a fogyasztók.

Irodalomjegyzék

Bódi, B. – Kasza, Gy. (2015): Demográfiai tényezők hatása a fogyasztói étellel pazarlásra. Étellel szervizológiai közlemények. Középpontban 2015/3.

FAO (2011): Global Food Losses and Food Waste. <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>

Horváth, Á. – Fürediné, K. A. – Fodor, M. (2005): Az értékrend hatása a táplálkozásra. Étellel Táplálkozás és Marketing II:(12) 73-74.

Horváth L. (2008): Földrajzi analógia alkalmazása a klímaszenáriók elemzésében és értékelésében. Doktori (PhD) értekezés. BCE Kertészettudományi Kar Matematikai és Informatikai Tanszék, Budapest.

Knura - S. - Gymnich, S. - Rembialkowska, E. - Petersen, B. (2006): Agri-food production chain. In: Luning, P.A., Devlieghere, F., Verhé, R. (eds.) Safety in the agri-food chain. Wageningen Academic Publishers, Chapter 1, 1966.

Parfitt, J. – Barthel, M. – Macnaughton, S. (2010): Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. Philosophical Transactions of The Royal Society B. 365, 3065–3081

Tóth-Kaszás, N. – Keller, K. – Ernszt, I. – Péter, E. (2017): Helyi termék: biztos megélhetés vagy keresetkiegészítés? Gazdálkodás 61: (4) 335-353.

WHO (2014): Advancing food safety initiatives: strategic plan for food safety including foodborne zoonoses 2013-2022. http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/101542/1/9789241506281_eng.pdf?ua=1

A hatékony marketing – EMOK 2018 Nemzetközi Tudományos Konferencia konferenciakötete

Zsarnoczky, M. (2016): The future of sustainable rural tourism development - the impacts of climate change. *Annals of The Polish Association of Agricultural and Agribusiness Economists* 19:(3) 337-344.

Zsarnoczky M. (2018a): The Importance of Tradition and Folk Customs in Gastro-Tourism. *Intercathedra* 34:(1) Poznan.

Zsarnoczky M. (2018b): A népi hagyományok szerepe a hazai gasztroturizmusban. In: Dinya László, Csernák József (szerk.) XVI. Nemzetközi Tudományos Napok Eszterházy Károly Egyetem, Károly Róbert Campus Gyöngyös. 268.