



BOR ÉS GASZTRONÓMIA

SZAKMAI SEGÉDLET TURISZTIKAI PARTNEREINKNEK

SZAKMAI INFORMÁCIÓK PARTNEREINKNEK

Magyarország bor- és gasztronómiai kultúrája, adottságai, a sokszínű kínálat (22 borvidék, tematikus utak, hungarikumok, csúcsgasztronómiát kínáló éttermek, hazai és nemzetközi street food kínálat, kávéházi kultúra, minőségi gasztronómiai, bor-, pálinka és más fesztiválok, helyi, kézműves termékek és termelői piacok) nagyszerű alapot biztosítanak a turizmus számára.

A kutatások szerint a bor- és gasztronómiai turizmus a belföldi utazók számára fontos kiegészítő termék, illetve tevékenység, amely az úti cél kiválasztásánál ugyan nem jelenik meg markánsan a szempontok között, de a helyszínen mindenképpen hozzájárul a felkeresett desztinációról kialakult összképhez, annak pozitív megítéléséhez. A gasztronómiai és borfesztiválok meglátogatása ugyanakkor már lehet egy-egy hétvégi utazás fő motivációja. A gasztronómiai turizmusban minden korosztály célcsoportnak számít.

A belföldi turizmus szempontjából nagy lehetőségek rejlenek a borturizmusban: a fiatal és középkorú, képzett borfogyasztó réteg megszólításával elérhető, hogy a borfogyasztás összekapcsolódjon az utazással, kihangsúlyozva, hogy a bortúrák, borkóstolók remekül kiegészítik egymást olyan termékekkel, mint a kulturális vagy a wellness turizmus.

KÍNÁLAT

A Központi Statisztikai Hivatal adatai szerint a kereskedelmi vendéglátóhelyek száma évek óta 47 és 51 ezer egység között mozog. 2013-ban összesen 49 395 kereskedelmi vendéglátóhely várta a vendégeket. Ezen belül 25 278 étterem és büfé, 3 654 cukrászda, 18 199 italüzlet és zenés szórakozóhely működött országszerte.

A hazai gasztronómiai értékeket több szabályozás, illetve kezdeményezés támogatja. A Hungarikumok törvényi elismerése 2012-ben történt meg, azóta folyamatosan bővül az ide sorolt gasztronómiai és más termékek köre. A Hungarikumok Gyűjteménye mellett a Magyar Értéktárban is szép számmal szerepelnek kulináris vonatkozású nemzeti értékek.

TANULMÁNYOK, KUTATÁSI ÖSSZEFOGLALÓK A TURIZMUS BULLETINBEN

- A bor és gasztronómia mint turisztikai termék (2013/1)
(összefoglaló a magyarországi bor- és gasztronómiai turizmus elméleti háttéréről, a magyarországi kínálat és kereslet főbb jellemzőiről, valamint a Magyar Turisztikai Ügynökség marketingtevékenységéről a témához kapcsolódóan)
http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/5659433/TB2013%281%29_mtzrt_45-49.pdf/76ce5aad-3f23-4982-80aa-5102a300730b
- A magyar gasztronómia és vendéglátás helyzete napjainkban (2010/4)
http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/700_05_Magyar_gasztronomia.pdf/f7059e9f-c05e-4aea-9f9c-7513684add77
- A gasztronómiai rendezvények hatásai a Torkos Csütörtök vendégkörének elemzése alapján (2010/3)
http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/713_torkos_csutortok.pdf/a9446953-7ca7-4ecf-a945-094877c09792
- A magyar vendéglátás és turizmus újkori története (2009/4) 55. oldal
http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/758_Fogyasztoi_magatartas_a_hazai_utazasi_szolgaltatasok_piacan.pdf/7b795db1-0539-4691-afc4-2cdfab3a04b3
- A Magyar Turisztikai Ügynökség Piac- és Termékelemzési Irodája: Gastronomic Tourism – Europe (2006/3)
http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/926_gastroi.pdf/b946a10d-0d98-47d9-912a-6d6ccdee1069
- A magyar lakosság borfogyasztási szokásai (2006/3)
http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/925_borfogyasztas.pdf/985280df-eae9-4bfb-980a-ea920713980d
- Dr. Michalkó Gábor – Vizi István: A Balaton borturizmusának földrajzi vizsgálata (2006/Balaton különszám)
http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/946_borturizmus.pdf/5ac76767-5690-4dde-85b2-08b8aacf3496
- Magyar Turisztikai Ügynökség – M.Á.S.T. Piac- és Közvéleménykutató Társaság: A magyar lakosság étkezési és alkoholfogyasztási szokásai és Magyarország gasztronómiai imázsa 2005-ben (2006/1)
http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/932_gasztro.pdf/0c1af23d-37bd-4839-a058-0fa8c55450c8

BELFÖLDI SZAKMAI SZERVEZETEK, SZÖVETSÉGEK – GASZTRONÓMIA:

- Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség: www.mngsz.hu
- Magyar Vendéglátók Ipartestülete: www.mvi.hu
- Magyar Gasztronómiai Fesztiválok Szövetsége: www.gasztrofeszt.hu
- Pannon Gasztronómiai Akadémia (PGA): www.pannonga.org
- Magyar Gasztronómiai Egyesület: www.magyargasztronomia.hu

BELFÖLDI SZAKMAI SZERVEZETEK, SZÖVETSÉGEK – BORÁSZAT:

- Hegyközségek Nemzeti Tanácsa: www.hnt.hu
- Magyar Bor Akadémia: www.magyarborakademia.hu
- Magyar Szőlő- és Borkultúra Nonprofit Kft.: www.aborfesztival.hu, www.borkulturakft.hu
- Nyitott Pincék Szövetsége: www.nyitottpince.hu
- Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége: www.borrend.hu

MAGYAR NYELVŰ ONLINE OLDALAK:

- www.bor.hu
- www.boraszportal.hu
- www.vinoport.hu
- www.borutazo.hu
- www.borkollegium.hu
- www.borigo.hu
- www.winelovers.hu
- www.borjour.hu
- www.foodandwine.hu
- www.diningguide.hu
- www.gaultmillau.hu
- www.cewi.hu
- www.hungarikum.hu

KÜLFÖLDI SZAKLAPOK, ONLINE BOROS, GASZTRONÓMIAI OLDALAK

- www.winespectator.com
- www.foodandtravel.com
- www.jancisrobinson.com
- www.wineanorak.com
- www.wsetglobal.com
- www.vinofed.com/?lang=en

AMIRE BÜSZKÉK LEHETÜNK

- nemzetközi, színvonalas fesztiválok és rendezvények nem csak Budapesten
- egyedi, különleges hangulatú romkocsmák, bisztrók és bárók a fővárosban
- neves cukrászdinasztiák és nagy hagyományokkal bíró kávéházi kultúra
- Costes, Onyx, Borkonyha, Tanti, Costes Downtown (Michelin-csillagos éttermek Magyarországon)
- Gault & Millau gasztronómiai kalauz magyarországi megjelenése 2012 óta minden évben
- Tokaji borvidék (egyedülálló aszú borok és furmint)
- Villányi borút (Magyarország első borút kezdeményezése, amely 2014-ben ünnepelte megalakulásának 20. évfordulóját)

AKIKRE BÜSZKÉK LEHETÜNK

- A legendás Bocuse d'Or szakácsverseny lyoni döntőjén immár két alkalommal állhatott magyar versenyző a világ legjobb 24 szakácsa között. Széll Tamás 2013-ban tizedik lett, Molnár Gábor 2015-ben a 12. helyen végzett a nemzetközi hírű versenyen. Magyarország és a Magyar Bocuse d'Or Akadémia pedig – a fenti eredményeknek és a hazai gasztronómia folyamatos fejlődésének köszönhetően – hatalmas sikert könyvelhetett el azzal, hogy 2016-ban Budapest adott otthont a Bocuse D'Or szakácsverseny európai döntőjének. A döntőn a Magyarországot képviselő Széll Tamás minden várakozást felülmúlva végül a dobogó legmagasabb fokára állhatott, így európai nyertesként immár másodszor képviselheti majd hazánkat 2017-ben, Lyonban, a világdöntőn.

BOR ÉS GASZTRONÓMIA

SZAKMAI SEGÉDLET TURISZTIKAI PARTNEREINKNEK

A MAGYAR TURISZTIKAI ÜGYNÖKSÉG PUBLIKUS TERMÉKOLDALA:

- gasztronomia.itthon.hu/

A MAGYAR TURISZTIKAI ÜGYNÖKSÉG KIADVÁNYAI A TÉMÁBAN:

- gotohungary.com/en_GB/brochures

A Magyar Turisztikai Ügynökség Turisztikai Vezérgazgatóságának bor és gasztronómia termékmenedzsere:

Polgár Judit

E-mail: polgar.judit@itthon.hu