

HELYI TERMÉKEK INTEGRÁCIÓJÁNAK LEHETŐSÉGE MÁTRA-BÜKK TURISZTIKAI TÉRSÉGBEN- VEZETŐI ÖSSZEFOGLALÓ

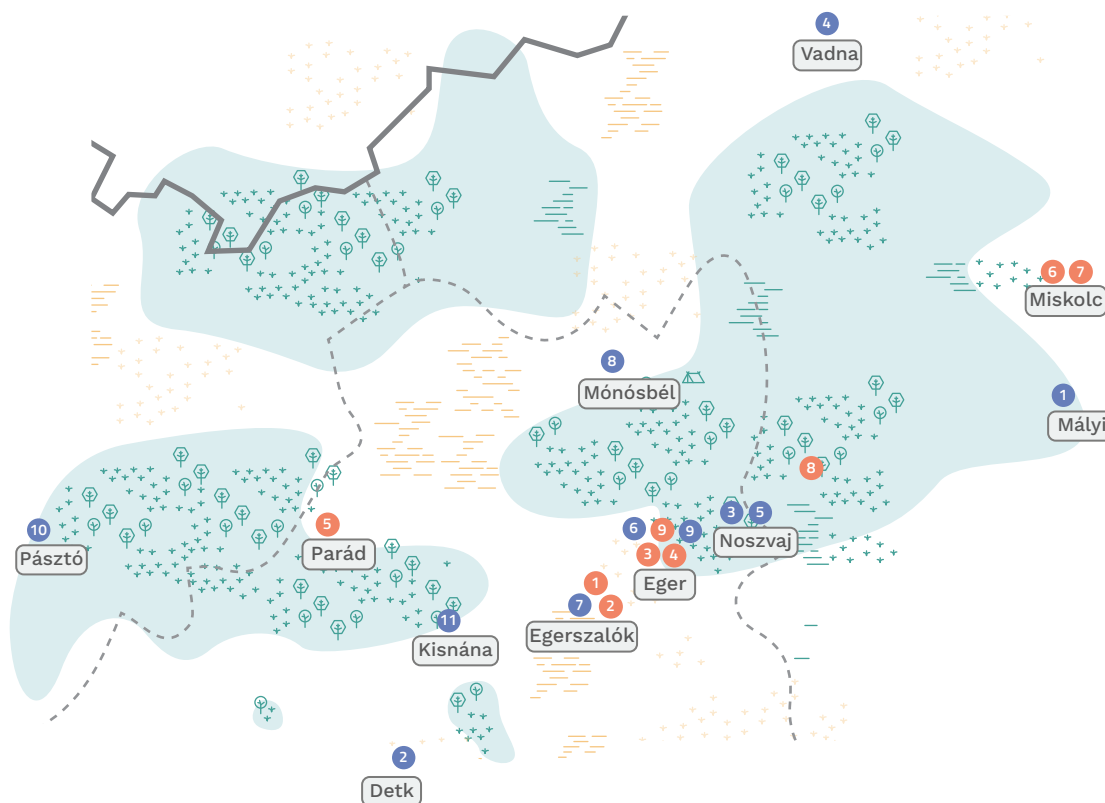
A GINOP-1.3.4-17-2018-00006 „Mátra-Bükk turisztikai térség fejlesztése és pozicionálása” projekthez kapcsolódóan jelen tanulmány célja a helyi termelők jelenleg a desztináció turizmusában betöltött szerepének vizsgálata. A tanulmány célja továbbá a desztinációban azonosítani azokat a helyi termelőket, akik a desztináció márkájához hozzájárulnak és a térségre jellemző helyi specialitásokat összegyűjtő receptgyűjtemény készítése az ide látogató turisták számára.

Az elemzéshez helyi termelőket és szolgáltatókat (vendéglátóhelyeket kerestünk meg)

A megkeresett 42 helyi termelőből összesen 11 helyi kistermelő válaszolta meg a kérdőív kérdéseit, a kevés válasz lehetséges okai a következők:

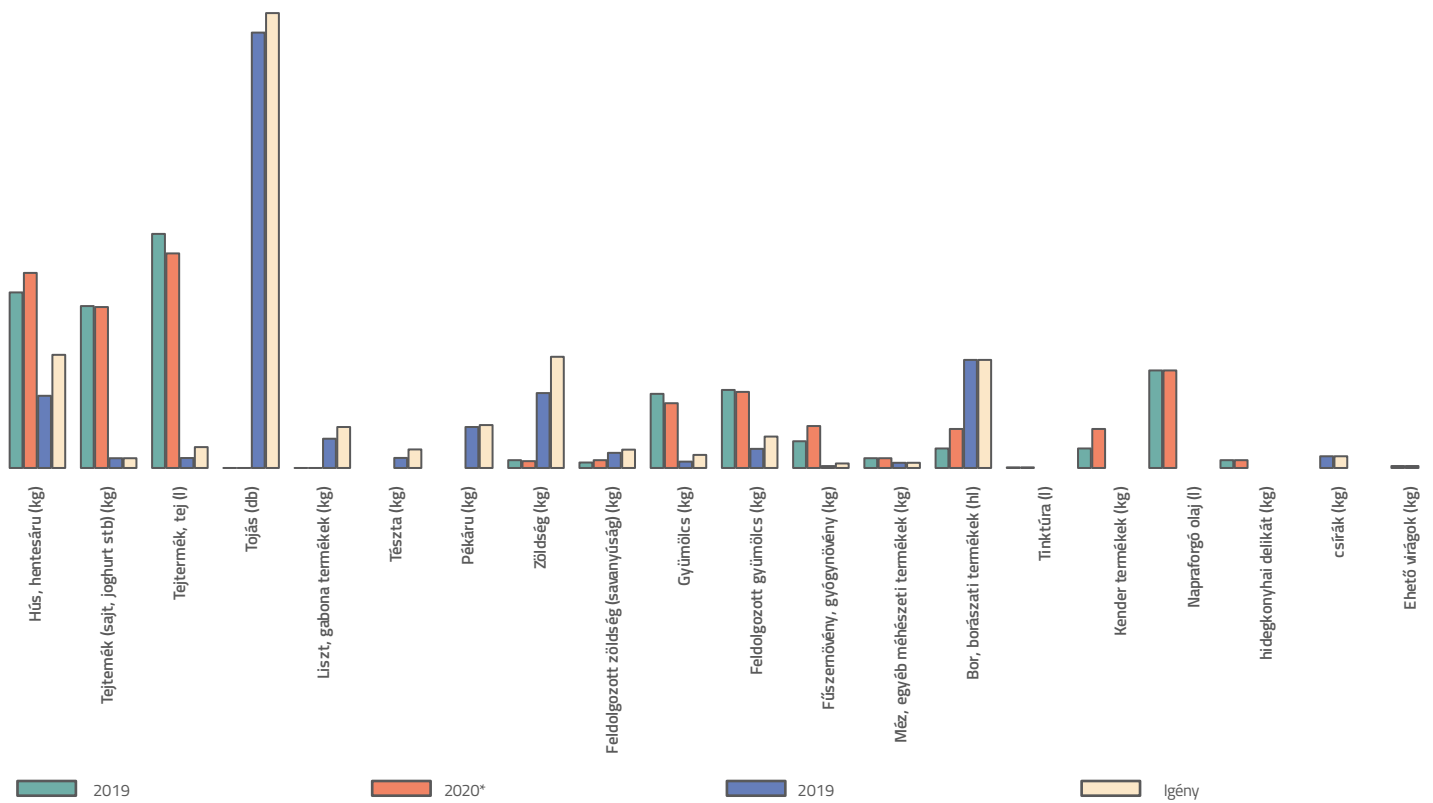
- országos, naprakész és egységes adatbázis hiánya, a különböző adatbázisokban kontaktként megadott adatok elavultsága (a termelők emiatt elérhetetlenek voltak);
- a termelők számának csökkenése, több megkeresett termelő már nem végzi ezt a fajta tevékenységet;
- a kérdőív komplexitása (több termelő nem rendelkezik saját maga sem az előállított termékek mennyiségéről szóló nyilvántartással, információval, mint az a kérdőívben szerepelt, (éves előállított mennyiség) ez elriaszthatott egyes termelőket a kitöltéstől.);
- a termelők alacsony válaszadási hajlandósága.

A megkeresett 28 étteremből mindösszesen 9 segítette válaszadásával elemezni a helyi termékek iránti üzleti célú keresletet a desztinációban.



- | | | |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 Kriván Nikolett * | 8 Sándor Tamás | 4 Macok Bisztró |
| 2 Tóth István * | 9 Somogyi Jozsefne | 5 Parádi Kisvendéglő |
| 3 Ferencz József | 10 Susán-Fekete Vanda | 6 Zips Brewhouse |
| 4 Szurdok Renáta | 11 Koncsos bt | 7 Dűlő Étterem és Bormúzeum |
| 5 Sári Andrásné | 1 Piroska étterem | 8 Remete étterem |
| 6 Nagy attila | 2 Vidám harcra kemencés csárda | 9 Senator_ház étterem |
| 7 Proil-Max kft | 3 Trifla Ivó & Konyha | |

A kereslet és kínálat a következő képpen viszonyul egymáshoz a vizsgált termelők és vendéglátóhelyek esetében



A helyzetértékelés alapján a következő problémákat és célokat határoztuk meg:

PROBLÉMÁK

A helyi termelők és termékek nem játszanak meghatározó szerepet a desztináció turizmusában.
Kevés helyi termelő található a desztinációban.

Nem versenyképesek a kistermelők a nagyvállalkozások és multinacionális vállalatokkal szemben

A helyi termelők és vendéglátóhelyek közötti együttműködés mértéke alacsony

Nincs egységes országos, naprakész adatbázis a helyi termelőkről

Jogszabályi környezet elavult

Minőség és mennyiségi problémák

Az őstermelői tevékenység, családi gazdaság jogi szabályozása nem megoldott, a jogszabály módosítása szükséges

A kistermelők nem tudják biztosítani a vendéglátóhelyeknek szükséges minőséget és mennyiséget fenntartható módon

A jogszabályi környezet a kapacitás növelés ellen hat

A vendéglátóhelyek nem kellően motiváltak a helyi termékek használatára

Nincs országos, egységes naprakész adatbázis a helyi termelőkről, amiben egy vendéglátóhely információt kaphatna a környezetében található helyi termelőkről és termékeikről

CÉLOK

A helyi termelők és termékek meghatározó szerepet töltenek be a desztináció turizmusában. Számos helyi termelő található a desztinációban.

Versenyképes kistermelői
szektor

Jogszabályok
módosítása

Stabil minőségű és
mennyiségű termékkí-
nálát megteremtése

Megfelelő szintű együtt-
működés a helyi termelők
és a vendéglátóhelyek
között

Egységes országos,
naprakész adatbázis a helyi
termelőkről

A felmérés tapasztalata, hogy a helyi termelők a desztináció turizmusába integrálásához agrárgazdasági fejlesztésekre van szükség először.

Vannak azonban olyan termelők és branddek, akik önállóan képesek márkázni a desztinációt:

Bükki sajt



Mátrai bivaly



Szilvásváradai pisztráng

