



MISKOLCI
EGYETEM
UNIVERSITY OF MISKOLC

„Társadalmi Innovációk generálása
Borsod-Abaúj-Zemplén megyében”
TÁMOP-4.2.1.D-15/1/KONV-2015-0009



HELYI TURIZMUSFEJLESZTÉS

2.) A vendégfogadás, vendéglátás jelentősége,
módszerek, technikák és szokások

Nagy Katalin

2015.09.14.

T-M-DELL
MISKOLCI EGYETEM

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

MIÉRT ? – EMLÉKEZTETŐÜL:

- Csereháti térség-specifikus turisztikai termékek lehetnek:
 - Falusi turizmus
 - Ökoturizmus
 - Kulturális turizmus – tematikus utak, vallási turizmus, néphagyományok
 - Bor és gasztronómiai turizmus
- *A turisták szívéhez (is) a gyomrukon keresztül vezet az egyik út... 😊*

Vendéglátás alapfokon



Miért?

- Az étkezés(ek) biztosítása a falusi turizmus egyik sajátos vonzereje
- Választási szempont, sőt, motiváció is lehet
- Helyben értékesítés egyik lehetősége (pl. mezőgazdasági termékek)



Hogyan?

- Alapos és átgondolt tervezés szükséges!
 - Személyi feltételek
 - Áruellátás háttere
 - Technikai adottságok
 - Kik a várható vendégek? (pl. magyar és külföldi vendégek étkeztetésében lényeges különbségek lehetnek)
 - Mekkora lesz a várható vendégforgalom
 - Egyéb elfoglaltságok, melyek akadályozhatják a folyamatos ellátást



A választék kialakítása

- Igazodjon a feltételekhez
- Egyedi vonásokat tartalmazzon
- Vegye figyelembe a vendégek igényeit és szokásait
- Változatosság (alapanyagokban; elkészítési módokban; íz, szín, állag és hőmérséklet szerint; idényszerűség figyelembe vételével)



A választék kialakítása

- A magyar konyha jellegzetességeit mutassa be, szem előtt tartva az egészséges táplálkozásra vonatkozó követelményeket is
- Tájjellegű, helyi ételkülönlegességek megismertetése a vendégekkel
- Legyen gazdaságosan elkészíthető
- Ismerjük-e eléggé a külföldi vendégek étkezési szokásait?
- Szükséges ismeretek még: az italok helye az étrendben, mihez milyen ital illik; hogyan készítsünk ételkalkulációt



Étkezési idők

- Meghatározása a napi munkaszervezés szempontjából elengedhetetlen
- Reggeli: 7 - 10 óra
- Tízórai [nem mindenhol szokás]
- Ebéd: 12 - 15 óra
- Uzsonna: 16 - 17 óra
- Vacsora: 19 - 21 óra



Kiszolgálást végző személlyel szembeni követelmények

- Testi tulajdonságok:
 - Egészség, munkabírás, kézügyesség, jó testtartás, kulturált mozgás és ápoltság
- Szellemi kívánalmak:
 - Jó kifejezőkészség, alkalmazkodó képesség, szervezési és kezdeményezési készség, általános műveltség
- Jellembeli tulajdonságok:
 - Megbízhatóság, pontosság, hivatásszeretet, időérzék, továbbképzés iránti igény, kulturált magatartás



Kiszolgálást végző személlyel szembeni követelmények

- Ápoltság:
 - A külső megjelenés és fellépés hibátlansága, ápoltság, gondozott, tiszta külső
 - Testi tisztaság: napi tisztálkodás + rövidre vágott, tiszta körmök, jól ápoltság haj, arcbőr, láb és fogak
- Ruházat:
 - Naponta váltott alsó és felsőruhák, tiszta, hibátlan öltözék

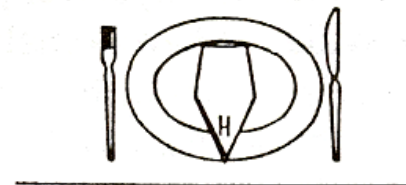
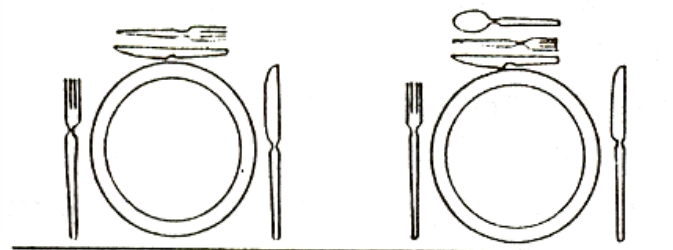
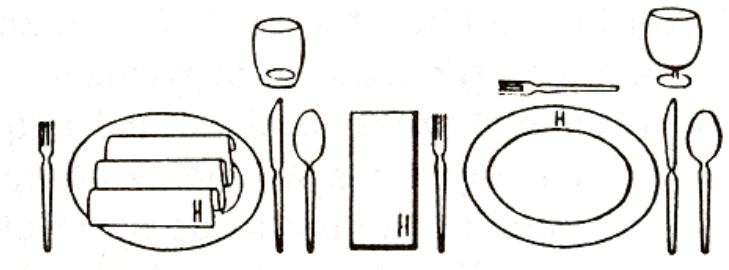
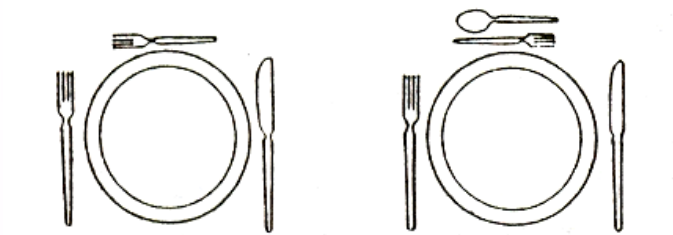
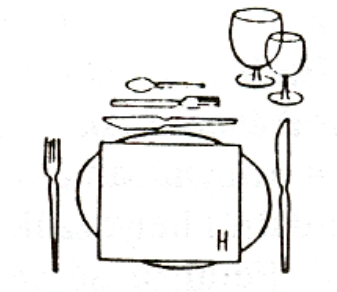
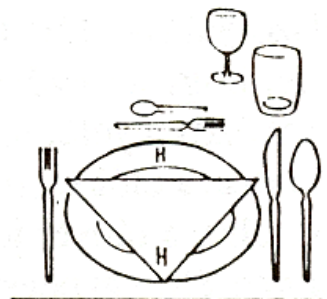
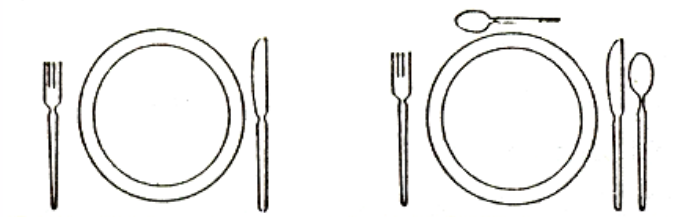


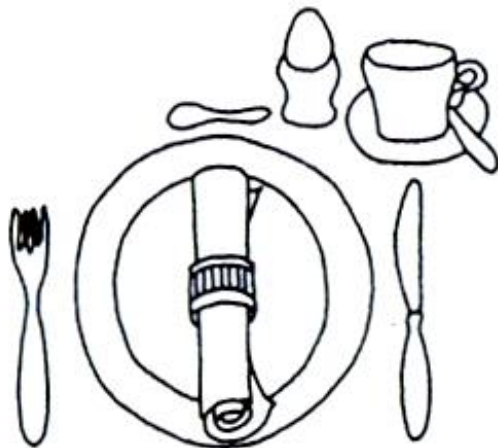
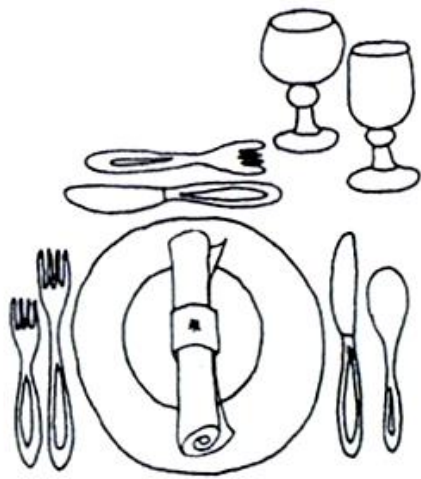
Kiszolgálást végző személlyel szembeni követelmények

- A felszolgáló
 - Tartózkodjon a divat túlkapásaitól
 - Ne viseljen munka közben feltűnő ékszereket
 - Tartson kéznél váltóruhát, dezodorok használatával előzze meg az izzadást
 - Ne használjon erős illatú parfümöket
 - Előzze meg a szájszagot (fogorvos, szájmosás)
 - Mosson gyakran kezet, mellőzze a körömlakkot
 - Körmei legyenek tiszták
 - Haja legyen jól ápolat
 - Ne hordjon balesetet okozó vagy fáradtságot növelő cipőt



Terítési módok





A terítés rendje

- A teríték:
 - Tányérok - Evőeszközök - Poharak
- Tányérok:
 - Egymástól 60-80 cm-re, az asztal szélétől 1 cm-re helyezzük el
 - Asztal lába ne kerüljön a vendég elé
 - A főétel nagy lapos tányérjára helyezett desszerttányér az előétellel együtt kerül fel, a levesestányér gyakran csak akkor, ha a vendég már az asztalnál ül
 - Sorrendjüket az ételsor határozza meg
 - Teríték bal oldalára: zsemletányér



A terítés rendje

- Evőeszközök:
 - Az étrendben szereplő ételek felszolgálati sorrendjének megfelelően kerülnek az asztalra
 - Három párnál többet nem szabad feltenni
 - A tányér jobb és bal oldalára, vagy a tányér elé
 - Jobb oldalon: kések és leveseskanál
 - Bal oldalon: villák
 - Előtte: desszerhez használatos evőeszközök
 - A szélétől befelé haladva, a használat sorrendjében
 - Minden egyes evőeszközt és tányért csak egy fogáshoz szokás használni



A terítés rendje

- Poharak:
 - Mindig az italok felszolgálásának sorrendjében rakjuk fel
 - Az első nagykés hegyétől indulunk, és a teríték elé, félkörben állítjuk fel őket
- Szalvéták:
 - Esztétikai hatásuk is van
 - Elhelyezhető a tányér mellett balra, feket vagy állhat a tányéron
- Menükártya: teríték jobb oldalán
- Ültető kártya: tányér előtt, az asztalközép irányába



Felszolgálási szabályok

- Kerüljük a zajt és a csörömpölést
- Mindent jobb oldalról teszünk le vagy veszünk el
- Pusztá kézzel semmit ne vigyünk az asztalhoz, a tálcaikat általában letakarva használjuk
- Az asztalon nem szabad keresztülnyúlni, kerüljük meg
- A szervírozás, kínálás mindig bal oldalról történik
- Mindent úgy kell az asztalra helyezni, hogy az a vendég keze ügyébe essen
- Mielőtt bármilyen tálat az asztalra teszünk, töröljük meg még egyszer az alját
- A meleg ételt mindig meleg, a hideg ételt mindig hideg edényben tálalunk



Felhasználói szabályok

- Ha a vendég nem kér italt, vagy kisgyerek is van vele, kérés nélkül tegyünk az asztalra egy kancsó tiszta vizet
- A felhasználókéndő mindig legyen tiszta, ha kell, többször is cseréljük; mérete kb. 40x60 cm, nem törlőruha!
- Kézrel nem szabad hozzányúlni az ételekhez, használjunk mindig tálalóeszközöket
- Étkezési idő alatt lehetőleg maradjunk a helyiségben
- A csontos, szálkás ételeknél bal oldalra, a villa elé tegyünk csonttányért



Felhasználási szabályok

- A felhasználáskor a hölgyeknek mindent előbb kell kínálni, mint az uraknak - az idősebbeknek hamarabb, mint a fiataloknak - az ünnepeltnek az ünneplők előtt
- Az angolos húshoz készítsünk oda mustárt, ketchupot, worchestert, a roston sültékhez mustárt, a salátákhoz ecetet, olajat, az édes tésztákhoz és bogyós gyümölcsökhöz porcukrot



Ételkalkuláció készítése

Bácskai rizses hús 10 adag:

Nyersa.	Menny.	Egys.ár	érték
Rizs	0,60	120	72
S.lapocka	1,20	700	840
Olaj	0,20	190	38
Bors	0,005	3000	15
Hagyma	0,20	50	10
Lecsó	0,75	100	75
Paprika	0,03	1500	45
Só	0,04	50	2
Kenyér	0,60	120	72

- Nyersanyagár: 1169,- Ft
- Haszonkulcs 200 %: 2338,- Ft
- Eladási ár 10 adagra: 3507,- Ft
- Eladási ár 1 adagra: 351,- Ft



FELADAT

- Gyűjtsön össze legalább hat, a településére, térségére jellemző helyi specialitást, ételkülönlegességet, népi fogást!
 - Írja le a recepteket és az elkészítés módját, technológiáját (különösen, ha az is a térségre jellemző)!
 - Milyen hagyomány, szokás kapcsolódik hozzá? Miért különleges?
 - Készítse el a hat fogás kalkulációját is!

Az étlap

- Kb. 200 éves hagyománya van
- 1784: bécsi „Piros Alma” vendéglő, konyhacédula (aznapi ételek + áraik)
- 1791: első étlap, párizsi „Grande Taverne de la Republique” étterem
- 1834: első eredeti magyar étlap; Márkus Mihály vendégfogadós; nyíregyházi Levéltárban őrzik



Az étlap szerkesztése

- Falusi vendéglátásban ritkán használják, a vendéggel előre egyeztetik az ételeket
- Étlap = étterem tükörképe, szép kiállítású, tetszetős legyen
- Az étlapon szereplő ételeket csoportosítják, legtöbbször az általános fogyasztási sorrendben
- Külön: napi ajánlat, a fogadós ajánlata
- Bal oldalon: ételek neve - jobb oldalon: árak



MARKETING A VENDÉGLÁTÁSBAN



A marketing 7P-je a vendéglátásban

- Price (ár)
- Product (termék)
 - Saját készítésű és továbbértékesített, vagy kérésre készített egyaránt
- Promotion (reklám)
- Place (hely)
- Process (folyamat)
 - A vendég ott-tartózkodásának teljes ideje
- Participants (résztevők)
 - Vendégek + személyzet
- Physical evidence (megjelenés)
 - Felsőszolgálók megjelenése, étterem fogyasztóterei, hangulat, arculati elemek





Resim & Fotoğraf

<http://www.facebook.com/Mr.ErkanTORUNNN>



Vendégorientáció

- Feltételei:
 - Vendégorientált munkatársak
 - Az egész vállalkozás a célért létezen, ez hassa át teljes működését
 - A vezetés kész legyen energiát (időt, pénzt) fektetni a változtatásba
- Az élmény létkérdés!
 - A vendéglátónak kötelessége gondoskodni arról, hogy a vendég a teljes ott tartózkodás alatt elégedett legyen
- A hibátlan kiszolgálás még nem azonos a vendégszeretettel!
 - A vendégszeretet a személyes kapcsolatokon múlik, a vendég azt érezze, hogy ő a legfontosabb személy a világon - de a kettő nem mehet egymás rovására! (a túlzott személyeskedés és „barátkozás” nem mentesít a hibátlan kiszolgálás kötelezettsége alól)



Hogyan váljunk különlegessé?

- A kenyér mindig legyen friss!
- Legyen specialitásunk! Találjunk ki olyan ételt/italt, amit csak mi készítünk!
- Meglepetések (pl. Hollandiában mentolos cukorka a számla mellé)
- Legyenek helyi különlegességeink!
 - Saját termelésű alapanyagok, ételek
 - Helyi termékek (borvidékek!!)
 - Bio-alapanyagok használata
- Készítsünk kóstolóátal
- Adjunk az ételeknek egyedi neveket
- Esernyő rossz időben
- Adjunk valamit ingyen!
- Szakácskönyv
- Stb. stb. stb.



EGY KIS ÉLELMISZER- BIZTONSÁG



MI AZ ÉLELMISZERBIZTONSÁG?

- Arra vonatkozó fogalom, hogy az élelmiszer nem ártalmas a fogyasztóra, ha azt rendeltetésszerűen készíti és/vagy fogyasztja el.



MI IS AZ A HACCP?

- Mozaikszó: **H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oint, azaz Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pont
- Nemzetközileg elfogadott
 - Módszer – (minőség technika) hogy a potenciális veszélyeket azonosítsa, értékelje, kezelje, a biztonságos élelmiszer előállításának (étel készítésének) tervezése céljából;
 - Rendszer – (intézkedés) meghatározza, hogy az egyes tevékenységeket ki, hol, hogyan, mikor végezze a biztonságos élelmiszer előállítás (étel készítés) céljából.

KIALAKULÁSA

- A 60-as évek végén az amerikai Repülésügyi és Űrkutatási Hivatal (NASA) szakemberei megbízást adtak egy kutató csoportnak (Pillsbury vállalat és a hadsereg Natick laboratóriuma), hogy dolgozzanak ki olyan módszert, amellyel a lehető legkisebbre csökkenthető annak kockázata, hogy az űrhajósok által elfogyasztott élelmiszerek mikrobiológiai veszélyt hordozzanak.
- A kutató csoport munkája eredményeit értékelve rámutatott arra, hogy a minőségellenőrzés hagyományos módszereivel nincs mód az élelmiszer-biztonsági problémák megoldására. Nem elegendő, ha csak a végterméket és a nyersanyagot vizsgáljuk, ki kell alakítani a teljes eljárás fölötti ellenőrzést, amibe be kell vonni a nyersanyagokat, a feldolgozási környezetet és az embereket is.
- Az új szemléletű élelmiszer-biztonsági rendszer elveit 1971-ben hozták nyilvánosságra.
- A későbbiekben a mikrobiológia veszélyek mellett a kémiai és fizikai jellegű veszélyek megelőzése, kizárása vagy elfogadható mértékre csökkentése is a rendszer szerves részévé vált.

KIALAKULÁSA

- Az ENSZ Egészségügyi Világszervezete (WHO) és az Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezet (FAO) közös bizottsága az 1980-as évek elején megállapította, hogy a szennyezett élelmiszerek okozta megbetegedések a
 - leggyakoribb megbetegedés okozók,
 - második leggyakoribb halálokat jelentik,
 - évente 1,5 milliárd hasmenéses megbetegedést regisztrálnak az 5 évnél fiatalabb gyermekeknél, 4 milliárdot a teljes népesség között,
 - még a fejlett országokban is a lakosság 10 %-át érinti.

AZ ÉLELMISZER-EREDETŰ MEGBETEGEDÉSEK KÖVETKEZMÉNYEI



A HACCP KONCEPCIÓJA

- A folyamatok átláthatóságára, kézben tartására irányul,
- A kockázatok célirányos (monitoring) figyelőrendszerrel történő felügyeletén alapul.
- A rendszer szisztematikus megközelítése lehetővé teszi
 - a lehetséges hibák felismerését,
 - a hibák által okozott káros következmények felmérését,
 - a potenciális hibaforrások azonosítását, és
 - a meghatározó folyamatparaméterek uralását.

A HACCP 7 ALAPELVE

1. A lehetséges veszélyek megállapítása
2. Kritikus kontroll pontok (CCP) meghatározása
3. Kritikus határértékek megállapítása
4. Felügyelő rendszer felállítása a kritikus pontokon
5. Helyesbítő tevékenység meghatározása
6. Annak bizonyítása, hogy a HACCP rendszer tényleg hatékonyan működik
7. Dokumentáció létrehozása

A rendszer igen lényeges jellegzetessége, hogy **adott termékre**, termékcsoporra, **technológiára**, az **adott körülmények között** kell a veszélyelemzést elvégezni és a rendszert kidolgozni.

Ezért nem lehetséges egy általános, minden hasonló tevékenységet végző szervezetre alkalmazható rendszer-dokumentáció kidolgozása, hanem minden esetben az egyedi adottságok, feltételek részletes vizsgálata szükséges.

AZ ÉTELKÉSZÍTÉS HIGIÉNÉJE

- Ősi hagyományok
 - [a tatárokról] „Nyáron, amíg tart a kumiszból, nem élnek egyéb táplálékkal. Ezért, ha éppen ilyenkor döglük meg egy ökrük vagy lovuk, húsát vékony csíkokra vágva a napra, széljárta helyre akasztják, s a húsa azon mód sótlanul és minden rossz szag nélkül rögtön kiszárad”
- Kezdetleges tartósítási eljárások:
 - Szárítás, aszalás – sózás, cukrozás – füstölés – erjesztés – fagyasztás
- Ismeretek szerzése és továbbadása:
 - Rossz és jó tapasztalatok gyűjtése; hagyomány; vallási előírások; írásos emlékek; szakácskönyvek.

A SZABÁLYOZÁS CSAKNEM EGYIDŐS AZ EMBERI TÁRSADALOMMAL

- Az előírások részben vallási előírásokon, részben a tudományos megfigyeléseken alapultak.
 - Ószövetség – Mózes törvénykönyveiben számtalan étkezési előírás (pl. tiszta és tisztátalan állatok, vérevés tiltása)
 - Babilon, Hammurabi uralkodó törvénykönyve i.e. 1800 – „Ne rontsd meg szomszédod ételét, ne mérgezd meg szomszédod ételét!”
 - Római cézárok, I. század – hatósági ellenőrző szervezetet működtettek a piacokon forgalomba hozott élelmiszerek alkalmassága és eredetisége kontrolljára
- Évszázadokon keresztül, és ma is a fejletlen országokban járványok szedik áldozataikat
- Kolera, vérhas, hastífusz, járványos májgyulladás, bélférges megbetegedések.

MI TÖRTÉNT MANAPSÁG?

- Hagyományok feledésbe mentek (újdonsült disznóölők, képzetlen háziasszonyok)
- Hűtők, mélyhűtők elterjedése (romlást okozó mikroflóra gátlása)
- Új igények az „egészséges” élelmiszerek iránt (pl. kevesebb hő, só, cukor, adalékanyag)
- Egzotikus ételek, más konyhák termékei (pl. szusi, gyros)
- Változások a takarmányozásban (csontliszt, halliszt)
- Változások az állattartásban (tömeges tartás, hormonok, hozamfokozók)
- Globalizáció, világkereskedelem, turizmus



A biztonságos ételkészítés 5 titka



Készítette: Országos Élelmezés- és
Táplálkozástudományi Intézet az
Egészségügyi Világszervezet
(WHO) ajánlásai alapján



1. Kifogástalan alapanyag, tisztá ivóvíz

- Csak friss, ép, egészséges nyersanyagot vásároljon megbízható helyről!
- Csak pasztörözött vagy felforralt tejet igyon!
- A zöldséget, gyümölcsöt alaposan tisztítsa, mossa meg, különösen, ha nyersen fogyasztja!
- Sütéshez, főzéshez, konyhai munkához csak tiszta ivóvizet használjon!
- Ne fogyasszon el a szokásostól eltérő ízű, szagú, állagú élelmiszert!
- Ellenőrizze a termékek minőség-megőrzési, fogyaszthatósági idejét!

Miért?

A nyersanyagok, egyes helyeken a víz és a belőle készült jégkocka is veszélyes kórokozókat, ártalmas vegyi szennyeződésekkel tartalmazhatnak. A romlásnak, penészedésnek indult élelmiszerekben mérgező anyagok képződhetnek. A nyersanyagok gondos kiválasztása, alapos tisztítása, a mosás, hámozás a veszélyt csökkenti.



2. Tiszta konyha, tiszta kéz

- Mindig alaposan mosson kezet az ételkészítés megkezdése előtt, és időnként munka közben is!
- WC használat utáni kézmosás különösen fontos!
- Az ételkészítéshez használt edényeket, eszközöket, élelmiszerrel érintkező felületeket alaposan mossa el, öblítse le!
- Tartsa távol a konyhától és az ételétől a rovarokat, rágcsálókat, de kedvenc háziállatait is!

Miért?

Időnként veszélyes, szabad szemmel nem látható kórokozók (mikrobák) találhatóak az emberi és állati szervezetekben és környezetünkben. Ezek rákerülhetnek a kézre, edényekre, eszközökre, felületekre is, és így az élelmiszerbe jutva megbetegedést (élelmiszer-fertőzést, mérgezést) okozhatnak.



3. Kész ételek elkülönítése a nyersanyagoktól

- A nyers húsok elkülönítése minden más élelmiszer-alapanyagtól, különösen a fogyasztásra már kész ételtől, nagyon fontos.
- A nyersanyagok tisztítására, szeletelésére használt kést, vágódeszkát más célra, különösen a már kész élelmiszerek, ételek szeletelésére ne használja!
- A kész ételleket úgy tárolja, hogy a nyersanyagokkal vagy azok mosására, tárolására használt edényekkel, eszközökkel ne érintkezhessenek, azoktól ne szennyeződhetnek!
- Az elkülönítésre az üzletben vásárolt áru hazaszállítása során is ügyeljen!

Miért?

A nyers húson, baromfin, tengeri élőlényeken és a kicsurgó húslében súlyos megbetegedést okozó mikrobák lehetnek, melyek az elkészítés és tárolás során átkerülhetnek a már fogyasztásra kész élelmiszerbe. Körokozó baktériumok egyéb tisztítatlan nyersanyagokon, különösen a földdel szennyeződött zöldségféléken is előfordulhatnak.



4. Alapos sütés, főzés

- A hús-, baromfi-, tojás- és halételeket alaposan át kell sütni, főzni.
- A sütés, főzés akkor alapos, ha az étel felforr, a tojásétel megszilárdul, a hús belseje is szemmel láthatóan jól átsült, a belőle megszűrásra szivárgó lé tiszta, nem véres.
- Ha lehet, időnként használjon ételhőmérőt! Biztonságos az étel, ha teljes mennyiségében, belsejében is elérte a hőmérséklet a 75 °C-ot.
- A maradék ételt fogyasztás előtt mindig forrósítsa, forralja át! A langyosítás, melegítés nem elegendő. Ez a mikrohullámú sütőre is vonatkozik!

Miért?

Az alapos sütés-főzés elpusztítja az egészségre ártalmas kórokozókat. Kimutatták, hogy ehhez már az is elegendő, ha az étel teljes mennyiségében felforr, vagy legalább néhány percig a 75 °C-ot eléri. Az egész baromfi, a nagy darabban sült húsok, a darált hússal készülő, illetve göngyölt húsok különös figyelmet igényelnek, hogy belsejük is alaposan átforrósodjon.



5. Gyors lehűtés, hűtött tárolás

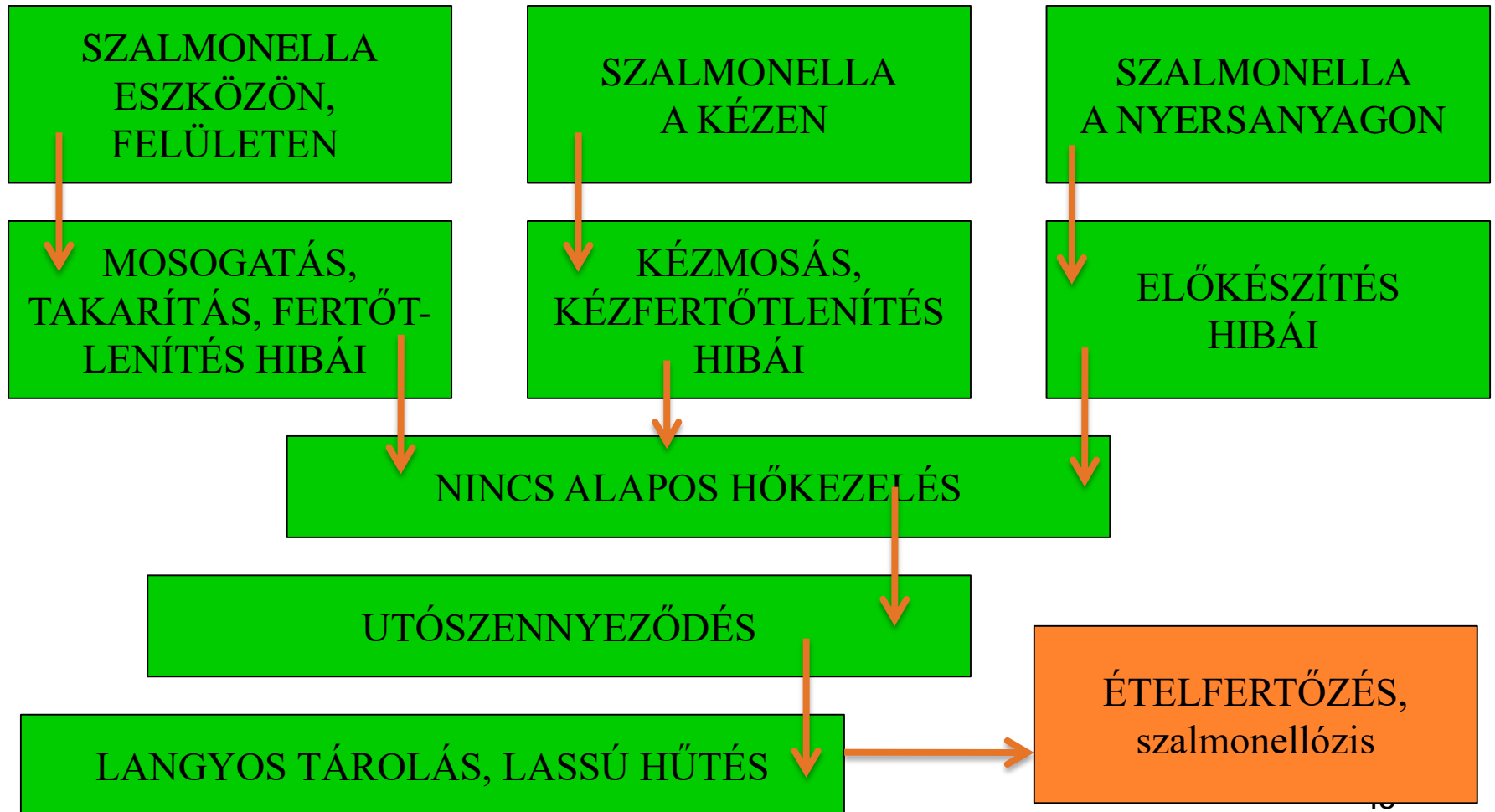
- Az elkészült ételt fogyasztásig legfeljebb 2-3 óráig tarthatja szobahőmérsékleten.
- Ha az ételt későbbre akarja eltenni, azonnal hűtse le és minél előbb tegye hűtőszekrénybe!
- A hűtőszekrény hőmérséklete 0 és 5 °C között legyen. Ellenőrizze szobahőmérővel!
- A hűtőszekrényben se tárolja 2-3 napnál tovább az ételt!
- A fagyasztott élelmiszereket ne szobahőmérsékleten, hanem hűtőben engedtesse fel!

Miért?

A mikrobák a konyhai hőmérsékleten rohamosan szaporodnak. A baktériumok elszaporodása súlyos betegséghez vezethet. Hűtőszekrényben a szaporodás lelassul, vagy megáll. Néhány veszélyes kórokozó azonban még a hűtőszekrényben is képes szaporodni.



Hogyan okozzuk ételmérgezést?





A falusi vendégaszta és jelentősége

- Az EU tagállamaiban a „rural tourism” keretein belül már a 60-as évektől támogatták a szolgáltatások így a falusi vendégaszta kiépülését
- Mezőgazdasági termékek direkteladása
- Feldolgozással történő értéknövelés
- Nemzeti büszkeség: gasztronómia, helyi ízek, ételkülönlegességek



A falusi vendégasztal tevékenység feltételei

- Alkalmoszerűen végezhető, azaz nem válhat üzletszerű tevékenységgé. Alkalmoszerűnek akkor tekinthető, ha azt turisztikai céllal, előre meg nem határozott időközönként, nem rendszeresen végzik
- Egyidejűleg maximum 15 főt lehet fogadni
- Kizárólag természetes személy végezheti
- Házi előállítású termékek előállítására és kínálására vonatkozik
- Kapcsolódnia kell egyéb szolgáltatással, pl. a termék elkészítésének bemutatása, élményporta, stb.
- Minimális higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményrendszer betartása (a rendelet 1. sz. melléklete)
- A saját gazdaságban megtermelt élelmiszer feldolgozatlan vagy feldolgozott formában való értékesítése során a szolgáltatónak alkalmazni kell a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és értékesítés feltételeiről szóló 14/2006. (ii. 16.) FVM-EüM-ICSSZEM együttes rendeletben foglaltakat (6. § (2) bekezdés).





A falusi vendégasztal jelentősége a vendég számára

- A vendég nem akar mindig megszállni, vagy nem ott, ahol a program van (pl. egynapos rendezvények)
- Kis településen nem érdemes éttermet üzemeltetni, ugyanakkor az arra járó turista szeretne étkezési lehetőséghez jutni
- A vendég - aki többnyire városi ember – szeretne a formaízek helyett igazi különlegességeket kóstolni
- A gasztronómiai élmény visszatérő vendéget jelent!
- A TÉMÁRA VISSZATÉRÜNK A SZABÁLYOZÁSI KÉRDÉSEKNÉL !





KÖSZÖNÖM A FIGYELMET !

Következő alkalom:
2015. szeptember 16.

Témakörök:

A turizmus ágazati, illetve a vállalkozások működésének szabályozási keretei
Turisztikai desztinációk marketingje