



**Balatoni Integrációs és Fejlesztési Ügynökség Nonprofit Kft.**

**Társadalomtudományi Kutatócsoport**

✉ 8230 Balatonfüred, Lóczy L. utca 62.

@ tarsadalomkutato@balatonregion.hu

---

# **Környezettudatosság és fenntarthatóság - balatoni vállalkozások a globális klímaváltozás idején**

## **Zárótanulmány**

### **Készítette:**

*Oláh Miklós szociológus, kutatásvezető*

*Dombi Gábor, szociológus*

*Fekete Károly, geográfus*

*Egerszegi Zita, környezetmérnök*

*Horváth Csanád Bátor, geográfus, egyetemi hallgató*

*Kuborczik Barbara, környezetmérnök*

*dr. Csákváriné Joó Zsuzsanna, kutatási asszisztens*

*Kulics Beatrix, kutatási asszisztens*

---

**Balatonfüred-Siófok**

**2023**

## Tartalom

<b>VEZETŐI ÖSSZEFOGLALÓ</b> .....	4
<b>AJÁNLÁSOK</b> .....	11
<b>I. BEVEZETÉS - A TÉRSÉGI KUTATÁS HÁTTERE</b> .....	13
<b>1. MEGALAPOZÓ MUNKARÉSZ</b> .....	14
1.1. A Balaton Kiemelt Üdülőkörzet vállalkozásai a statisztikák tükrében .....	14
1.2. Vállalkozások főtevékenység szerinti megoszlása.....	20
1.3. Balatoni vállalkozások a fejlesztéspolitikában.....	22
<b>II. ESETTANULMÁNYOK, VÁLLALKOZÓI INTERJÚK</b> .....	30
<b>1. sz. Melléklet</b> .....	77

## Ábrajegyzék

1. ábra A regisztrált vállalkozások megoszlása létszámkategóriánként, különböző területi szinteken (2022) .....	15
2. ábra Az 1-9 fős vállalkozások aránya a regisztrált vállalkozásokból (2011-2022).....	16
3. ábra A 0 és ismeretlen fős vállalkozások aránya a regisztrált vállalkozásokból (2011-2022) .....	16
4. ábra Az 50-249 fős regisztrált vállalkozások aránya a vállalkozások között (2011-2022)..	19
5. ábra A szálláshely- szolgáltatás, vendéglátás tevékenységet végző regisztrált vállalkozások aránya az összes regisztrált vállalkozásból .....	21
6. ábra. Vendéglátóegységek éves átlagos elektromos áram és gázfogyasztása .....	40
7. ábra A vendéglátóegységek legnagyobb energiafogyasztásainak rangsora .....	42
8. ábra Éves átlagos vízfelhasználás.....	44
9. ábra A vendéglátóegységek legnagyobb vízfogyasztásának rangsora .....	45
10. ábra Árnyékot nyújtó fák fajtái .....	49
11. ábra A vendéglátásban hasznosított konyhai alapanyagok kiválasztási szempontjai .....	53
12. ábra. A működés során termelt hulladék turisztikai vállalkozás főcsoportok szerinti megoszlása .....	61

## Táblázat jegyzék

1. sz. táblázat. Mintatervezés és elemszám arányosítás .....	30
2. sz. táblázat Mintamegoszlás települések és mintavételi főcsoportok szerint.....	31
3. sz. táblázat. Interjúalanyok mintabesorolás szerint a vállalkozás működési telephelye és székhelyével .....	33
4. sz. táblázat. Üzemelési időszak, nyitva tartás .....	35
5. sz. táblázat. Bejelentett alkalmazottak száma .....	36
6. sz. táblázat. Vállalkozások nettó árbevételének alakulása 2022 évben.....	36

7. sz. táblázat. A 2023. évi főszezon vendégforgalmának változása a 2022 évihez képest .....	37
8. sz. táblázat. Főépület szigetelés.....	39
9. sz. táblázat. Költség, szervezési-logisztikai többletterherrel kapcsolatos attitűdök a fenntartható csomagolóanyagok beszerzése és használata kapcsán.....	56
10. sz. táblázat. Egy átlagos főszezonbeli nyitvatartási héten keletkező hulladék.....	60
11. sz. táblázat. Kommunális hulladékgyűjtés és kezelés területén történt legutóbbi változások (MOHU) tapasztalatai .....	66
12. sz. táblázat. Környezet- és természetvédelmi, klímavédelmi célú kiadások éves aránybecslése a vállalkozás költségeiből .....	71

## **Térképjegyzék**

1. sz. térkép 1-19 fős vállalkozások aránya az összes regisztrált vállalkozásból.....	17
2. sz. térkép 20-49 fős vállalkozások aránya az összes regisztrált vállalkozásból.....	18

## VEZETŐI ÖSSZEFOGLALÓ

Az Energiaügyi Minisztérium által a Balaton Fejlesztési Tanács számára átadott klímaadaptációs célú fejlesztési forrásból, a vállalkozások klímaváltozással, klímaadaptációval és környezettudatossággal kapcsolatos attitűdjeire fókuszált, 2022-2023-ban végrehajtásra kerülő Balaton Kiemelt Üdülőkörzetben megvalósuló **térségi kutatás** a jelen zárótanulmány készítésével együtt összesen **három modul keretében** valósult meg.

A I. számú, megalapozó munkarészt jelentő alapvetően **adatelemzést magába foglaló modul** kiinduló hipotézise az volt, hogy a Balaton Kiemelt Üdülőkörzet **turizmusorientált gazdasági struktúra** oly mértékben **határozza meg és teszi országon belül specifikussá, egyedivé a térség vállalkozói szerkezetét**, hogy célzottan a **turizmusban érdekelt vállalkozásokra** érdemes fókuszálni a munkát, a kutatási terv szerinti adatelemzést és célzott esettanulmányokat magába foglaló szerkezetben. A statisztikai adatok igazolták a kiinduló hipotézist, így az esettanulmányok kiválasztásakor a szálláshely-szolgáltatás, vendéglátásban működő vállalkozások körére fókuszáltunk. A kutatási terv összeállítása, az előzetes elemzések valamint az esettanulmányok kidolgozása során a 2020-2021. évi statisztikai adatokat vettük alapul, majd a **zárótanulmány véglegesítése idején emeltük be az elemzésbe az akkorra már elérhető 2022. évi adatokat** is.

A vállalkozások létszám-adatait tekintve a **Balaton Kiemelt Térség vállalkozási szerkezete** összességében **illeszkedik az országos jellemzőkhöz**, valamint a kiemelt térséget érintő vármegyék jellemzőitől sem tér el érdemben. Magyarország és így a Balaton régió vállalkozási szerkezetét alapvetően **mikro- és kisvállalkozások (elsősorban az 1-9 fős regisztrált vállalkozások)** uralják, ugyanakkor ezzel részben átfedésben a 0 és ismeretlen fős vállalkozások aránya is meghatározó. A mikrovállalkozásokon túli kisvállalkozói kategória, valamint a közép- és nagyvállalatok részaránya a vállalkozási méret növekedésével fordított arányban csökken.

A BKÜ-ben a vállalkozások sűrűsödési pontjai elsősorban a járásközpontokhoz, járásközpont-vonzáskörzetekhez kapcsolódnak. **Mikro- és kisvállalkozási sűrűsödési pontok alakultak ki Siófok, Balatonfüred, Keszthely és Tapolca körül, valamint Marcali közvetlen környezetében, és a Kelet-Balatonnál.** A kisvállalkozások nagyobb arányú jelenlétében, a vállalkozássűrűség növekedésében települési szinten kimutatható a **megyei jogú városok vonzereje, a Székesfehérvár-Veszprém tengely hatása, valamint némiképpen a budapesti agglomeráció gazdasági térre, így vállalkozási hajlandóságra gyakorolt hatása** is érzékelhető.

A **közepes vállalkozások súlya a kiemelt térség vállalkozási szerkezetében enyhén alulreprezentált** az országos, és a Balaton térséghez kapcsolódó vármegyei szintekhez képest. Mindez a gazdasági teljesítmény és stabilitás szempontjából jelentős, hiszen a közép- és nagyvállalati kör egy térségi gazdaság és munkaerőpiac hosszú távú fenntarthatóságához, ellenállóképességéhez és versenyképességéhez is nagymértékben hozzá tudnak járulni. Amennyiben ez a szektor gyengébb – és ágazatilag, területileg fókuszált – az középtávon a

térség gazdasági rezilienciáját is gyengíti, sérülékenyebbé teszi a makro- és globális gazdasági konjunktúra-változásokkal szemben. Az **50-249 létszámmal rendelkező közepes vállalkozások relatív tömegét tekintve Siófok kiemelkedik** – bár Somogy második legnagyobb városában is csupán 16 50-249 fős vállalkozást regisztráltak. Ennek a számnak kevesebb mint a fele (7) jelentkezik Keszthelyen, Balatonfüreden és Tapolcán. Beszédes adat, hogy a 148 BKÜ településen, vagyis a kiemelt üdülőkörzet településeinek 82%-án nincs közepes méretű bejegyzett vállalkozás.

A 250-499 főt foglalkoztató nagyvállalati kategóriába 2022-ben összesen 555 magyarországi vállalkozás sorolható, ebből összesen hét található a Balaton Kiemelt Üdülőkörzetben, ezek közül mind a parti településeken: Siófokon 3, Balatonbogláron 2, Balatonfüreden és Keszthelyen 1-1 ilyen létszámú vállalkozás található, míg kiemelt térségi háttértelepülésekről hiányzik ez a vállalkozási méret.

Az 500 főt meghaladó létszámmal rendelkező vállalkozások csoportját a Balaton Kiemelt Üdülőkörzetében összesen 6 vállalkozás képviseli, 2 Siófokon és Marcaliban található, egy pedig Tabon került regisztrációra. Az egyetlen nem somogyi 500 főt meghaladó nagyvállalkozás a kiemelt üdülőkörzetben Óbudavárra van bejegyezve, ugyanakkor nyilvánvaló, hogy e cég tevékenységét nem a Balaton-felvidéki aprótelepülésen végzi.

**A Balaton Kiemelt Üdülőkörzet 180 településének több mint nyolcadán meghaladja a 30%-ot a szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás főtevékenységgel rendelkező regisztrált vállalkozások aránya a települések vállalkozási szerkezetében.** E jelenség különösen a **Nyugati-medence parti településein koncentrálódik**, ahol a helyi gazdaság **kevésbé diverzifikált, és kevésbé kapcsolódott be a Budapest-Székesfehérsi-Siófok csomópontokkal leírható, dinamikusabb fejlődést megtestesítő térszerkezeti vonalba**, a főváros és gazdasági agglomerációjának hatásaitól mind kevésbé érintve.

Azokon a kiemelt üdülőkörzeti településeken, ahol a helyi vállalkozásszerkezet és ezzel együtt a helyi gazdaság erőteljesen turizmusorientált és ennek következtében a makrogazdasági konjunktúraciklusok változásaira érzékenyebb, sérülékenyebb, kifejezetten fontos lehet, hogy a turisztikai mikro- kis- és középvállalkozások képesek-e a klímaváltozás által és az energiapiaci transzformációk által generált kihívásokhoz alkalmazkodni. A térség gazdaságfejlesztése szempontjából kulcsfontosságú kérdés, hogy ennek az adaptációs folyamatnak milyen, a hatékonyságot növelő endogén erőforrásai és elemei, valamint milyen exogén ösztönzői és hatótényezői lehetnek.

A kiemelt térség egészében a szálláshely-szolgáltatással, vendéglátással foglalkozó vállalkozások aránya a regisztrált vállalkozásokból három településen haladják meg a 40%-os arányszámot: Balatonberényben, Balatonmárfürdön és Zalakaroson. Mellettük a legnagyobb turisztikai vállalkozás-sűrűséggel Balatonlelle és Boglár, Balatonfenyves, Balatonszemes, Balatongyörök, Vonyarcvashegy és Tihany rendelkezik. A háttértelepülések közül a szálláshely-szolgáltatással, vendéglátással foglalkozó vállalkozások aránya kiemelkedően magas a gyógyfürdővel rendelkező településeken, így Zalakaroson (42% az összes regisztrált

vállalkozásból), Hévízen (30%), valamint a jelentős kulturális és természeti örökségértékekkel rendelkező kistélepüléseken, mint Kékkút, Kapolcs vagy Salföld.

A **Fejlesztéspolitikai Adatbázis és Információs Rendszer (FAIR)** adatai alapján **gyorselemzés** keretében megvizsgáltuk a 2014-2020 közötti, valamint a 2021-2027 közötti **programozási időszak vállalkozásokat érintő pályázatait**, támogatási kérelmeit, különös tekintettel a **fenntarthatósági, környezettudatosági beavatkozásokat lehetővé tevő Operatív Program intézkedésekre**. Az elemzésbe vont adatkör a FAIR 2022. április 11-i állapotát tükrözi.

A Balaton Kiemelt Üdülőkörzet (BKÜ) területén megvalósítani tervezett, a Széchenyi 2020 és Széchenyi Terv Plusz pályázatain szereplő, támogatási kérelmekkel rendelkező projektek száma 2022. április 11-i állás szerint 4 267, ami az országos érték 4,2%-át teszi ki. A **mikro-kis- és közepes**, valamint az úgynevezett támogatási szempontból kedvezményezett, azonban nem mikro- kis- és közepes **vállalkozások 2911 db támogatási kérelmet nyújtottak be a kiemelt térségből**, ami az összes projektjavaslat több mint kétharmadát, **68%-át jelenti**.

A megítélt támogatási értékek a Balaton Kiemelt Üdülőkörzetben megvalósítandó projektek esetében elérik a 405,791 Mrd forintos értéket. A mikro- kis- és közepes vállalkozások esetében ez az érték 216,64 Mrd forintot tesz ki, vagyis **53%-os részarányt képvisel a vállalkozások számára megítélt támogatások aránya a teljes BKÜ számára allokált dotációkból**. A kifizetések vonatkozásában – elsősorban egyes nagyprojektek által okozott anomáliák miatt – mind a teljes keret, mind pedig a vállalkozások számára kifizetett összegek tekintetében nagyobb értékek jelentkeznek, mint a megítélt támogatásoknál. A **489,310 Mrd forintos teljes kifizetett összeg mintegy kétharmada került a vállalkozói kedvezményezett körhöz**.

A FAIR-ban rögzített vállalkozási projektek kapcsán fontos következtetés, hogy **amennyiben rendelkezésre áll olyan pályázati lehetőség, amelyben valós környezeti, fenntarthatósági dimenziókat jelenít meg**, és a vállalkozások érdemi **működési előnyöket nyerhetnek** a fejlesztés megvalósításából, ott viszonylag magas pályázati aktivitás mellett **jó hatásfokkal képesek a forrásokat felhasználni**. Ugyanakkor amennyiben egy-egy pályázati kiírás nem célzottan környezeti fenntarthatósági tartalmú fejlesztéseket vár el, akkor a vállalkozói körbe tartozó kedvezményezettek elsősorban saját optimalizációs szempontjaikat, folyamat- és rendszerirányítási, működési szempontjaikat érvényesítik fejlesztési projektjeik során.

A vizsgálat II. munkarésze a szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás nemzetgazdasági szakágazatban **érdekelt vállalkozások egyes környezettudatosági attitűdjeit tárja fel strukturált interjúk**, esettanulmányok segítségével a Balaton térségében.

A vizsgálat keretében **húsz, helyszíni esettanulmányon alapuló strukturált interjú** elkészítését vállaltuk, mintamegoszlás szerint tíz szálláshely-szolgáltató és tíz vendéglátó metszetében. A vizsgálati alanyok kiválasztása a BKÜ területi és települési reprezentativitás elvét követve valósult meg a KSH 2022. évi szálláshely szolgáltatás-vendéglátás nemzetgazdasági szakágazatban tevékenykedő, regisztrált vállalkozások alapján. A vizsgálatba

került interjúalanyokat minden mintavételi települési minden egyes mintaegysége esetében tíz lehetséges adatközlőből választottuk ki azok válaszadói hajlandósága, elérhetősége, adott időintervallumon belüli önkéntes résztvevői szándéka szerint.

A **vállalkozások működési telephelye és székhelye az esetek zömében megegyezik**, jellemzően társas működési formában üzemelnek. Vendégfogadó kapacitásaik a kicsi és a közepes vendéglátó profilt jelenítik meg. Az **üzemelési, nyitva tartási időszakuk alapvetően nem egész éves**, csak részleges, még akkor is, ha hivatalosan egész éves üzemelés kerül bejelentésre. Az **egész éves nyitva tartás a vendéglátóhelyekre, éttermekre** jellemzőbb, a szálláshely-szolgáltatók többsége a téli időszakban üzemelési szünetet tart. A vállalkozások **2022. évi nettó árbevétele kapacitás és forgalomfüggő, a vendéglátóhelyeken magasabb, mint az általunk vizsgált szálláshely-szolgáltatóknál**, az átlagos árbevétel különbség az adatközlők között két-háromszoros is lehet. Az **interjúalanyok** kisebbsége számolt csak be forgalomnövekedésről 2023-ban az előző évihez képest, a **többség vagy nem érzékelt változást, vagy inkább a forgalomcsökkenésre panaszkodott a 2022. évi eredményeihez képest.**

A vállalkozások főépület ingatlanállománya jellemzőbb módon legalább a **főfalak vonatkozásában szigetelt**, az épületek azonban igen széles, közel 130 éves időskálát átfogóan épültek, több műemlék jellegű épület is akad közöttük. Az éves áram és gázfogyasztás a vendéglátóhelyeken magasabb, a három legnagyobb energiafogyasztó első helyen a fűtés, másodikon a hűtők használata, harmadik a vízmelegítés. A **vállalkozók jellemzően megpróbálnak alkalmazni valamilyen energiatakarékosági irányelvet**, ez a takarékosagra való fokozott odafigyelés mellett több esetben régebbi eszközök korszerűbbre cserélése, fűtés/hűtés korszerűsítésre, világítás és szigetelés korszerűsítésre vonatkozott. A vendégeket nem kötelezik energiatakarékosagra, legfeljebb megkérik őket rá.

A **vállalkozók többsége nem használ megújuló energiaforrást**, akik mégis, azok jellemzően az éttermi vendéglátásban működnek és kivétel nélkül napenergiát hasznosítanak. A **vállalkozók többsége a következő években tervez energiahatékonysági/megtakarítási célú fejlesztést**, jellemzően **napelem, napkollektor** vonatkozásában, vagy a **szigetelést, az épületek téliesítését** folytatnák.

A vizsgált vendéglátóegységek éves átlagos vízfogyasztása 650-700 m<sup>3</sup> között van, a szálláshely-szolgáltatók esetében a **legnagyobb vízfogyasztás a fürdés-tisztálkodás, a WC-öblítés, illetve a mosásra fordítódik**, a vendéglátóhelyeken első a **mosogatás, második a WC-öblítés, harmadikként a tisztálkodás és a sütés-főzés** egyforma említést kapott. Amennyire lehet, a **többség használ a tevékenysége során víztakarékos eszközöket, berendezéseket**, ezek jellemzően víztakarékos toalették és csaptelepek. A többség alkalmaz valamilyen víztakarékosági irányelvet, belső utasítást, intézkedést a működése során. Az intézkedések nagyon hasonlóak, nem folytatják feleslegesen a vizet a csapokból, nem folyóvízben történik a kézi mosogatás, ha van ilyen, víztakarékos ipari mosogatógépek alkalmaznak mindamelllett, hogy a víztakarékos csaptelepek alkalmazása általános. **Vízmegtartással kapcsolatos intézkedések kevésbé fordulnak elő a mindennapokban**, ha

mégis van ilyen, az esővízgyűjtést jelent, amelyet elsősorban kerti, vagy belsőteres növények öntözésére, esetleg gépjárműparkolók, vagy egyéb külső terek kövezett, betonfelületeinek lemosására, pormentesítésére használnak. **Szürkevíz hasznosítás nem fordult elő.**

A vállalkozók többsége rendelkezik olyan ingatlantérrel, zöldfelülettel, amelyet öntözni kell, vagy amelyen dísznövényeket tartanak, viszont csak **kevesen rendelkeznek beépített öntözőrendszerrel.** A következő években magvalósítandó **víztakarékossági fejlesztési terve a többségnek nincs.** Akinek mégis van ilyen, döntően esővízgyűjtésre alkalmas berendezéseket szeretnének üzembe állítani.

Az általunk vizsgált turisztikai vállalkozások szinte mindegyike rendelkezik valamekkora szabadterülettel. A szabad területek átlaga 1150 nm. A vendéglátóhelyek szabad területe átlagosan 450 nm nagyobb, mint a szálláshelyeké. A **szabad területek burkolt felületaránya 5 és 100 % között szóródik, az átlag 51 %,** a vendéglátóhelyeken, éttermekben átlagosan nagyobb, a szálláshelyeken kevesebb. Faárnyékolás a turisztikai szolgáltatók többsége esetében megoldott, az interjúalanyok több mint 20 féle fajtacsoport metszetében összesen 145 db élő, árnyékot adó fát említettek, ezek jellemzően lombkoronás fák, de a relatív többség fenyő. Az interjúalanyok nem használnak az árnyékoláshoz műnövényeket.

**Gyermekek részére kialakított játszóterek előfordulása ritkább,** ahol van ilyen, annak a mérete 20-30 nm, gyakorlatilag egy nappali szobányi, és **nem az egész terület árnyékolt,** vagy fedett.

**Mind a vendéglátó, mind a szálláshely-szolgáltatók többsége alkalmaz valamilyen beltéri hűtés technikát,** ez alapvetően split klíma, de hasonlóan fontos a természetes szellőztetés. Ahol nincs klímaberendezés, ventilátort alkalmaznak, bár az is előfordul, hogy ezeket kombinálják egymással. Kültéri hűtés nem jellemző, **napernyő, napvitorla, vagy egyéb kifeszített vászon viszont mindenhol van.**

**Étkeztetést a szálláshely-szolgáltatók többsége nem folytat,** csak szálláshelyként működik. Az étkeztetés jellemzően hagyományos evőeszközökkel zajlik, **biológiailag lebomló, vagy újrahasznosítható evőeszközöket, étkezészeteket a többség nem használ.** Egyszer használatos műanyag tárolóedények a vendéglátók többsége esetében használatosak, az elviteles ételek esetén, ahogyan az újrahasznosítható tárolóedények is, és minden mintába került vendéglátóhely vállal ételkiszállítást. A tárolóedényzet jellemzően papírdoboz, papírtálca, iparilag komposztálható egyszer használatos edény, ritkábban tisztítható műanyag, poliészter doboz. A vendéglátásban hasznosított **konyhai alapanyagok legfontosabb kiválasztási szempontja a minőség, az ár, a származási hely és az összetétel.** Minden vendéglátóhely, amennyire tudja, igyekszik előnyben részesíteni a konyhai alapanyagok beszerzésekor az autentikus minőségi helyi mezőgazdasági termelőket. Ennek oka csak részben a szállítási költségekkel való takarékoskodás, sok esetben inkább a személyes ismeretség, kapcsolati tőke nyom többet a latban, amelyet bourdieui tőke-terminológia alapján gazdasági, végeredményben pénzügyi tőkévé transzformálnak.



A vendéglátók számára fontos, de jelenleg nem elsődleges preferencia a környezetbarát, lebomló, fenntartható csomagolóanyagok beszerzése és használata, ezt jellemzően a magasabb költségekkel indokolják, a többség szerint szervezés-logisztikai többletterherrel nem járnak.

A vállalkozók alapvetően nem kommunikálják környezeti követelményeiket az alapanyag beszállítók felé, aki mégis, az gluténmentes, laktózmentes, tejmentes, cukormentes, tojásmentes, lényegében vegán termékeket vásárol. **A beszerzések földrajzi optimalizációja alapvetően az éttermi vendéglátókat jellemzi**, amit döntően a szállítási költségekkel indokolnak. Azonban a beszerzési források ára nem feltétlenül kedvezőbb helyben, vagy a környéken, adott esetben a nagykeretől vásárolt alapanyag olcsóbb lehet, különösen nagyobb tételben, akár távolabbról is szállítva, viszont több vállalkozó állította, hogy nem feltétlenül éri meg ez a fajta költségmegtakarítás.

**A vállalkozók többsége használ környezetbarát takarítószeret, tisztítószeret, mosószeret, de elterjedt klasszikus, hagyományos tisztítószer is használata is.** Azzal kapcsolatban, hogy a mosásban, mosatásban érvényesülnek-e környezeti, ökológiai szempontok a többség nemmel felelt, vagy rálátás híján nem tudta a kérdést megítélni. Akik saját maguk, saját mosógépükben, vagy saját mosodában végzik a mosást, ha tehetik, öko mosószeret használnak, kerülnek a vegyszereket. Ez természetesen nem mindig lehetséges, de ebben a kérdésben erősen motiváltak.

Esettanulmányaink rámutattak, hogy egy átlagos főszezonbeli nyitvatartási héten létrejött hulladék döntő hányada az éttermi vendéglátásban jelenik meg. A hulladék teljes mennyisége az adatközlések alapján átlagosan 1000 liter/hét felett van a vizsgált, alapvetően kkv szektorban működő szolgáltatói körben. **A működés során termelt hulladék többsége a vendéglátásban konyhai hulladék és ételmaradék, a szálláshely-szolgáltatóknál a vendégek által termelt kommunális hulladék.** Hulladék csökkentési irányelvet, vagy intézkedést zömében a vendéglátók alkalmaznak, sokan a csomagolóanyagokon igyekeznek spórolni.

**A többség szelektív hulladékgyűjtést is folytat** elsősorban a papír, műanyag, üveg és a fáradt olaj vonatkozásában. Amennyire lehet, **igyekeznek újrahasznosítani a keletkezett hulladékot, ennek primer formája a komposztálás**, de előfordul a zöldhulladék mulcsolása is.

A hulladék elhelyezés témakör legérzékenyebb kérdése **a vendéglátóhely látens, direkt, akár indirekt módon folytatott reklámtevékenységének feltérképezésére irányult**, vagyis hogy a vendéglátóhely ismertetőjével (logo, név...stb.) ellátott képződő hulladék mennyiben szolgál vagy szolgálhat szándékos/indirekt promóciós célokat. A kérdés értelmezésében az interjúkésztők nem segíthettek, így a beavatkozási javaslatok alapján világos, hogy nem mindenki értette meg a kérdés immanens tartalmát, vagy tudatosan nem arra válaszolt. A kérdést tartalmilag megválaszolók szerint az ilyesmi a világ legjobb reklámja, így **érdekellentét lehet a hulladék csökkentés optimalizációja és a reklámtevékenység között.** A legjobb oktatással-neveléssel áthidalni a problémákat, amihez idő kell. A vendéglátóhelyekhez köthető hulladékok köztéri megjelenésével kapcsolatos felelősség kérdését feszegető interjúalanyok

egy része szerint tulajdonképpen csak részben tehetők felelőssé a vendéglátóhelyek, mert nem feltétlenül tehetnek arról, hogy mekkora hulladék elhelyezési kapacitásaik vannak, sem arról, hogy a vendég, amely szolgáltatásaikat igénybe veszi környezettudatos magatartást folytat-e.

**A kommunális hulladékgyűjtés és kezelés területén történt legutóbbi változások megítélése jellemzően inkább negatív,** kezdeti szakaszában van, és az átállás okozta zökkenők hatásai még tartanak.

A reklámtevékenységre vonatkozó direkt kérdések centrumában a zöld, öko-, környezet- vagy klímatudatosági tartalmi elemek állnak, ezekre alapvetően nemleges válaszok születtek. **A promóciós tevékenység jellemzően nem tartalmazza a környezet- vagy klímatudatos üzeneteket, nem használják primer módon vendégvonzásra ezeket.**

A mintába válogatott turisztikai vállalkozások nyilatkozói egybehangzóan közölték, **nincs írásban rögzített környezetvédelmi, klímavédelmi szabályzatuk, nem rögzítettek üzemelésük során környezetpolitikai szempontokat.** Nem jellemző az nemzetközi minősítési ISO szabvánnyal való rendelkezés sem. Amennyiben a vendégek felé környezetvédelmi elvárásokat fogalmaznak meg, a legtöbb esetben a szemetelés kerülésére és az energiatakarékosságra hívják fel a figyelmet, kulturált viselkedést várnak el, de ez hangsúlyozottan csak felhívás, nem kötelező jellegű.

**A környezet- és természetvédelmi, klímavédelmi célú kiadások éves aránybecslése a vállalkozás költségeiből alapvetően kicsi, vagy egyáltalán nincs ilyen. Ahol van ilyen, maximum 5-10 % közötti nagyságrend.** Az interjúalanyok nagy többsége nem támogat nonprofit szervezeti háttérrel tervezett környezetvédelmi, klímavédelmi kezdeményezést, projekteket, se programot, ahol ez mégis előfordul, ott valamilyen sportrendezvény szponzorációjáról van szó. A tevőleges részvétel magánszemélyként történik, nem arculati vállalkozás formájában.

A környezettudatosság egyes releváns fogalmainak önkéntes értelmezésére az interjúalanyok nagy többsége megpróbált vállalkozni, a vizsgált hat tárgykörben összesen 82 db értelmezéssel találkoztunk. A vállalkozók tartalmilag egészen pontosan körülírták a **fenntarthatóság immanenciáit, jól meghatározták a bio élelmiszerek jelentését.** Diffúzabb, de jól közelítő értelmezéseket nyújtottak a **körkörös, vagy körforgásos gazdaság és a környezettudatosság kapcsán.** A környezettudatosság fogalma a vállalkozók egy részének gondolkodásában a fenntarthatóság egy szinonimájaként jelent meg, a tájékozottságon alapuló tudatos felelősségvállalás, ami a környezettudatosság központi alapértelme, sokkal kevésbé hangsúlyozódott. A tartalmi értékelés szempontjából hasonlóan diffúzabb a klímaadaptáció fogalomértelmezése is. A vállalkozók fele ugyan helyesen ragadta meg a valós tartalmakat, a másik fele azonban pontatlan értelmezési narratívákat fűzött a fogalomhoz. A legnagyobb bizonytalanság a greenwashing fogalmának értelmezését övezte, magyar megfelelő híján ezt a fogalmat eredeti, angol kifejezésében hagytuk. A tényleges tartalmi értelmezésre csupán három interjúalany vállalkozott, ők azonban egészen pontosan adták vissza a jelentéstartalmakat, láthatóan találkoztak már ezzel a kifejezéssel. Összességében a greenwashing fogalma egyelőre

nem épült be szerves módon a nyilatkozó turisztikai vállalkozók nagy többségének gondolkodásába, viszont az interjú követően többen jelezték, hogy ezt a hiányosságot szívesen pótolnák. A strukturált interjúkban szereplő fogalomértelmezési kérdések fő tanulsága, hogy a környezettudatossággal, fenntarthatósággal kapcsolatos alapfogalmak mögött rejlő tartalmak ismerete legjobb esetben is igen felületes, hiányos sőt, több esetben kifejezetten fals. Tekintettel arra, hogy a turisztikai vállalkozások számára a változó környezeti, klimatikus környezethez történő sikeres – gazdaságilag is fenntartható – alkalmazkodás a jövőbeni eredményes működés egyik kulcsa lehet, az ilyen típusú ismeretekkel kapcsolatos szemléletformálás, edukáció elengedhetetlen.

## AJÁNLÁSOK

A Balaton Kiemelt Térség gazdaságfejlesztési tervezése szempontjából kulcsfontosságú elem, hogy a régiós gazdaság milyen endogén erőforrásokkal rendelkezik, és ezekre **milyen ösztönzők és tényezők hatnak a fejlesztéspolitikai beavatkozások** oldalán. A kifejezetten fenntarthatósági, környezettudatossági kérdésekre fókuszáló vállalkozói esettanulmányok megerősítették azt a helyi-térségi tapasztalatokból származó hipotézist, hogy a **kiemelt térség vállalkozói szektorának mélyfúrás-jellegű, átfogó, tudományos eszközökkel történő vizsgálata indokolt** a következő időszakban. Egy ilyen vizsgálatnak nem csupán azt célt kell szolgálnia, hogy a Balaton Kiemelt Üdülőkörzet vállalkozói szektorának jellemzőit dokumentálja és gazdaságstatisztikai eszközökkel feltárja, hanem azt vizsgálja, hogy **a piaci szféra milyen eszközökkel, formákban és célokkal vonható be a térségfejlesztési folyamatokba**. Ehhez kapcsolódóan a Balatoni Integrációs és Fejlesztési Ügynökség Társadalomtudományi Kutatócsoportja a 2024-es kutatási tervébe felvette a kiemelt térségi vállalkozói szféra reprezentatív, nagymintás felmérését.

Átfogó térségfejlesztési koncepcionális javaslatként fogalmazható meg, hogy a térség munkaerőpiaci központi funkciójú településein (elsősorban járasszékhelyek) célszerű **ösztönözni közepes méretű, a térség tájkarakterét, környezeti állapotát nem veszélyeztető tevékenységeket folytató vállalkozások letelepedését**, melyek egyrészt diverzifikálják a kiemelt térségi gazdasági szerkezetet, másrészt ezáltal annak ellenállóképességét is javítják. A közepes méretű vállalkozások térségbe telepítését egyedi, telephelyre vonatkozó ajánlatokkal, megfelelő üzleti infrastruktúra-szolgáltatások kialakításával, valamint mikrotérségi szinten összehangolt gazdaságstratégiával lehet célszerű segíteni.

A munka alapvető tapasztalata, hogy a turisztikai vállalkozások döntően azokat a **környezettudatossághoz, fenntarthatósághoz** kapcsolódó tevékenységekhez csatlakoznak aktívan, melyből közvetlen vagy közvetett **anyagi-pénzügyi hasznuk, megtakarításuk** van. Tekintettel arra, hogy ez a szektor egy gazdálkodását tekintve érzékeny és sérülékeny szféra, a fenntarthatósággal, klímadaptációval kapcsolatos attitűdjeit vélhetően csak **érdemi támogatásokkal, pénzügyi ösztönzőkkel lehet nagyobb mértékben befolyásolni**. Erre való tekintettel megfontolásra javasolt egy széleskörű tevékenységi kört támogató, a vállalkozások klímadaptációs felkészültségét javító, az országos konstrukciókat kiegészítő, térségi vállalkozási pályázati konstrukció kialakítása.

Mivel a felmérés rámutatott, hogy a kiemelt térség vállalkozásai körében a fenntarthatósággal, környezettudatossággal, klímaadaptációval kapcsolatos ismeretek meglehetősen hiányosak, indokolt lehet egy **kifejezetten a kiemelt térségi vállalkozásokat célzó edukációs program** megindítása, melynek távlati célja a klímaadaptációval, fenntarthatósággal kapcsolatos reziliencia javítása, valamint a jövőbeni kihívásokkal kapcsolatos **vállalkozói stratégiai gondolkodás megerősítése** lehet.

Munkánk eredményei alapján elmondható, hogy a turisztikai szektor – vélhetően több egymással összefüggő ok együttes hatása miatt - **lényegében nem fordít figyelmet a vendégek környezettudatossággal kapcsolatos edukációjára**, szemléletformálására. Ugyanakkor egy-egy magas szolgáltatási minőséget képviselő, vagy éppen a vendégek által magasra értékelt, kedvelt szolgáltató egység szemléletformáló aktivitása eredményes lehet, tekintettel hitelességére, a vállalkozás reputációjára. Emiatt indokolt lehet egy olyan **vállalkozásokat célzó, kisösszegű, alapvetően edukációs, promóciós célú támogatási konstrukció** kialakítása, mely **a vállalkozás környezeti-fenntarthatósági edukációban történő szerepvállalását erősíti** (pl. tájékoztatók kihelyezése, fenntartható eszközök használata, működési irányelvek, szabályok meghatározása, vendégek aktív bevonása a fenntarthatósági szempontú akciókba...stb.).

A terepi esettanulmányok alapján elmondható, hogy a turisztikai szolgáltató vállalkozások **zöldterület-kialakításában és tudatos zöldterület használatában is van fejlődési potenciál**. Egy jövőbeni támogatási konstrukció tartalmazhat klímaadaptációs célú zöldterület-rekonstrukciós, zöldterület-kialakítási támogatható tevékenységet, mely keretében az adott vállalkozás **a pályázathoz kapcsolódó szakértői ajánlásoknak megfelelően alakítja ki a hozzá tartozó zöldterületen a növénysszortimentet** (fás- és lágyszárúakat tekintve egyaránt), konyhakertet, gyógynövény- vagy fűszerkertet alakíthat ki, árnyékoló funkciójú növényzetet alakíthat ki a balatoni tájba illeszkedő őshonos, és a klímaváltozáshoz jól alkalmazkodó növényekből. Ez utóbbi, az árnyékolás kérdésköre különösen fontos lehet, hiszen mint felmérésünkéből kiderült, az egyik legérzékenyebb célcsoport, **a gyermekek napvédelme kevésbé megoldott a vendéglátóhelyeken**, így javasolt például árnyékolt, **aktív és passzív napvédelemmel ellátott gyermekjátszóterek, játszósarkok kialakításának támogatása**. Megfontolásra javasolt egy ilyen pályázatba beépíteni a burkolt felületek csökkentésének arányát is, és arra vonatkozó ajánlásokat, akár egy útmutatóba foglaltan megfogalmazni.

## I. BEVEZETÉS - A TÉRSÉGI KUTATÁS HÁTTERE

A Balatoni Integrációs és Fejlesztési Ügynökség Közhasznú Nonprofit Kft Társadalomtudományi Kutatócsoportja (BIFÜ Nkft TK) több mint két évtizede vizsgálja a Balaton Kiemelt Üdülőkörzet (BKÜ) társadalmi-gazdasági folyamatait, jelenségeit, és fogalmaz meg javaslatokat a területfejlesztési szakpolitika döntéshozói számára arra vonatkozóan, hogy a térség előtt álló kihívásokat hogyan lehetne hatékonyan kezelni. A kutatócsoport jellemzően a Balaton Fejlesztési Tanács megbízásából, partnerek kezdeményezésére, esetenként saját, ügynökségi kezdeményezés alapján valósítja meg kutatási projektjeit, melyek a Balaton Fejlesztési Tanács és az országos területfejlesztési és ágazati fejlesztési politika számára is döntéselőkészítő jelleggel hasznosulnak.

Az Energiaügyi Minisztérium által a Balaton Fejlesztési Tanács számára 2022. évben biztosított klímaadaptációs fejlesztési forrás felhasználási módjai között lehetőség nyílt egy térségi kutatási projekt megvalósítására. A 2022. június 1. – 2023. december 31. között megvalósításra kerülő munka fókuszaként a kiemelt térségi vállalkozások klímaváltozáshoz, környezettudatossághoz köthető attitűdjeinek vizsgálatát határoztuk meg, tekintettel egyrészt a forráshelyezés alapvető klímaadaptációs fókuszára, másrészt pedig a több válságtényezővel küzdő balatoni vállalkozások speciális helyzetére. A vizsgálat elvégzésének szükségességét alátámasztja és indokolja, hogy a Balaton térsége a klímaváltozás kockázatainak, várható negatív hatásainak jelentősen kitett, valamint a térség turizmusgazdasági orientációja révén a környezeti, ökológiai egyensúly fennmaradása és fenntarthatósága is kulcskérdés. Célunk a munkával az volt, hogy a hazai és térségi fejlesztéspolitikai döntéselőkészítés számára a tervezésben, és a forráshelyezési gyakorlatban hasznosítható információkat egy eddig a Balaton térsége vonatkozásában kevésbé vizsgált tématerület kapcsán állítsuk elő.

A projekt három modul keretében valósult meg a rendelkezésre álló időtávban. A megalapozó munkarész során a nyilvános adatbázisokban, illetve a Fejlesztéspolitikai Adatbázis és Információs Rendszerben elérhető adatok alapján elemeztük a balatoni vállalkozási szektor sajátosságait és fejlesztéspolitikai pozícióit. A II. számú, „esettanulmányok” munkarészben helyszíni, terepi adatfelvétel, személyes strukturált interjúk felvétele céljából kerestünk fel 20 térségi vállalkozást, kifejezetten a környezettudatossággal, fenntarthatósággal, klímaváltozással, klímaadaptációval kapcsolatos véleményük, attitűdjeik megismerése céljából. Ugyanakkor számos alapvető működési jellemzőre is kíváncsiak voltunk velük kapcsolatban, hiszen sajátosságaik értelmezhetősége érdekében tevékenységük részletes megismerésére is szükség volt. Mivel a kutatómunkát egy kifejezetten térségspecifkus elemeket kiemelő, a térségfejlesztési döntéshozatalt támogató projektnek terveztük, ezért alapvetően a turisztikai ágazatban tevékenykedő vállalkozások klímaváltozással, adaptációval kapcsolatos attitűdjeinek vizsgálatát céloztuk meg. E szándék helyességét megerősítették a megalapozó munkarészben feltárt jellemzők, melyek rámutattak, hogy a térség vállalkozási struktúrájának országon belül kimutatható egyediségét a turisztikai vállalkozások, azon belül a mikro- és kisvállalkozások jelenléte adja. A projekt III. moduljaként az eredményeket közlő, tapasztalatokat összegző zárótanulmányt készítettük el.

# 1. MEGALAPOZÓ MUNKARÉSZ

## 1.1. A Balaton Kiemelt Üdülőkörzet vállalkozásai a statisztikák tükrében

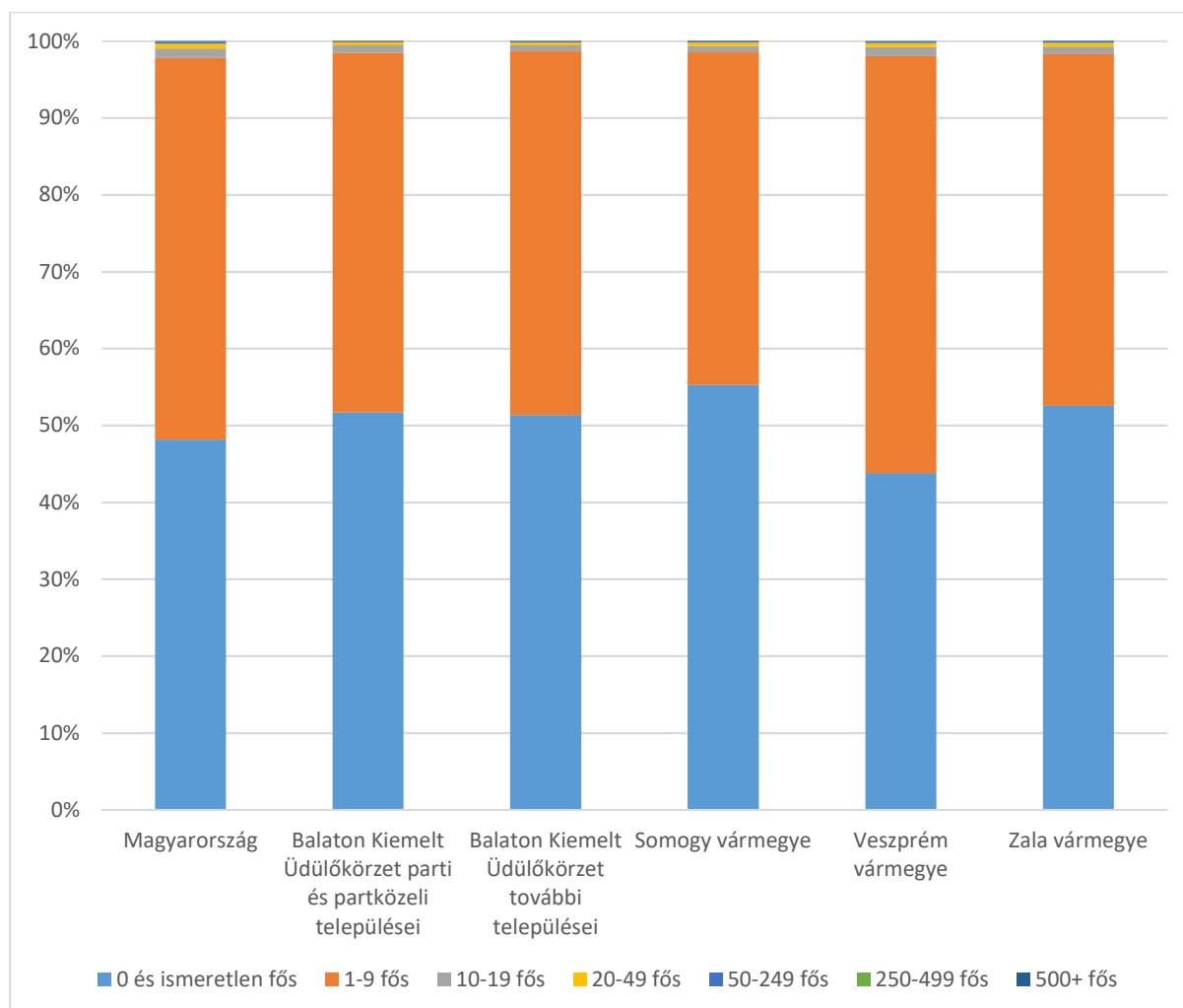
Ahhoz, hogy minél pontosabb képet tudjunk adni a Balaton térségének vállalkozási szerkezetéről, annak vállalkozási demográfiát, térbeliséget, tevékenységeket érintő vetületeiről, valamint a vállalkozói környezettudatosság attitűdjeinek speciális balatoni formáit pontosan feltárhassuk, a Központi Statisztikai Hivatal Országos Területfejlesztési és Területrendezési Információs Rendszerben (TeIR) elérhető adatait elemeztük a munka első fázisában. A TeIR rendszerében hosszú időtávban és a kiemelt térségre szűrhető módon állnak rendelkezésre a regisztrált és működő vállalkozások tevékenységi, létszám és gazdálkodási forma adatai. Így lehetőségünk nyílt a régió vállalkozási struktúrájának alapidimenziói mellett annak időbeli dinamikus változásait is vizsgálni. Az elemzéseket elsősorban a vállalkozások létszámkategória és tevékenységi jellemzőire vonatkozóan végeztük el, minden esetben országos és vármegyei dimenziókat is elemzésbe vonva a területi összehasonlíthatóság érdekében. A kutatási terv összeállítása, az előzetes elemzések valamint az esettanulmányok kidolgozása során a 2020-2021. évi statisztikai adatokat vettük alapul, majd a zárótanulmány véglegesítése idején emeltük be az elemzésbe az akkorra már elérhető 2022. évi adatokat is.

Az adatelemzés során speciális elemzési metszetként jelent meg a Fejlesztéspolitikai Adatbázis és Információs Rendszer adatköre, mely segítségével a kiemelt térség vállalkozásait érintő forráski helyezéseket és az uniós társfinanszírozású projekteket is áttekinthettük. Ez utóbbi esetében különös hangsúlyt helyeztünk a klímaadaptációval, környezettudatossággal kapcsolatos fejlesztésekre.

### *A balatoni vállalkozások mérete – létszámkategória adatok területi különbségei*

Ha az elérhető legfrissebb, 2022. évi statisztikai adatok alapján vizsgáljuk a vállalkozások méretét, elmondható, hogy a kiemelt térségi vállalkozási szerkezet összességében, kisebb differenciákkal illeszkedik az országos képhez, valamint a kiemelt térséget érintő vármegyék jellemzőitől sem tér el érdemben. Magyarország vállalkozási szerkezetét alapvetően mikro- és kisvállalkozások (elsősorban az 1-9 fős regisztrált vállalkozások), valamint ezzel részben átfedésben a 0 és ismeretlen számú foglalkoztatottal rendelkező vállalkozások uralják. A 2022-es adatok szerint a magyarországi vállalkozások 49,6%-a az 1-9 fős létszámkategóriába tartozik, ettől az adattól kismértékben elmarad a BKÜ értéke, hiszen a parti települések tekintetében 46,8%-os, míg a háttérterületek vonatkozásában 47,3%-os az igazoltan mikrovállalkozás kategóriába sorolható szervezetek aránya. Mind a kiemelt üdülőkörzeti parti, mind pedig a háttértelepülések vonatkozásában a legnépesebb létszámkategória a 0 és ismeretlen fővel működő vállalkozások köre, 51-51%-os részaránnyal. Ugyanezen kategória értéke Somogy és Zala esetében is a legjelentősebb csoport, ezzel szemben Veszprém megye értéke e tekintetben kedvezőbb, az országos átlagnál kevesebb a 0 és ismeretlen fős vállalkozások aránya, míg az igazoltan mikrovállalkozásoké megközelíti az 55%-ot.

**1. ábra A regisztrált vállalkozások megoszlása létszámkategóriánként, különböző területi szinteken (2022)**

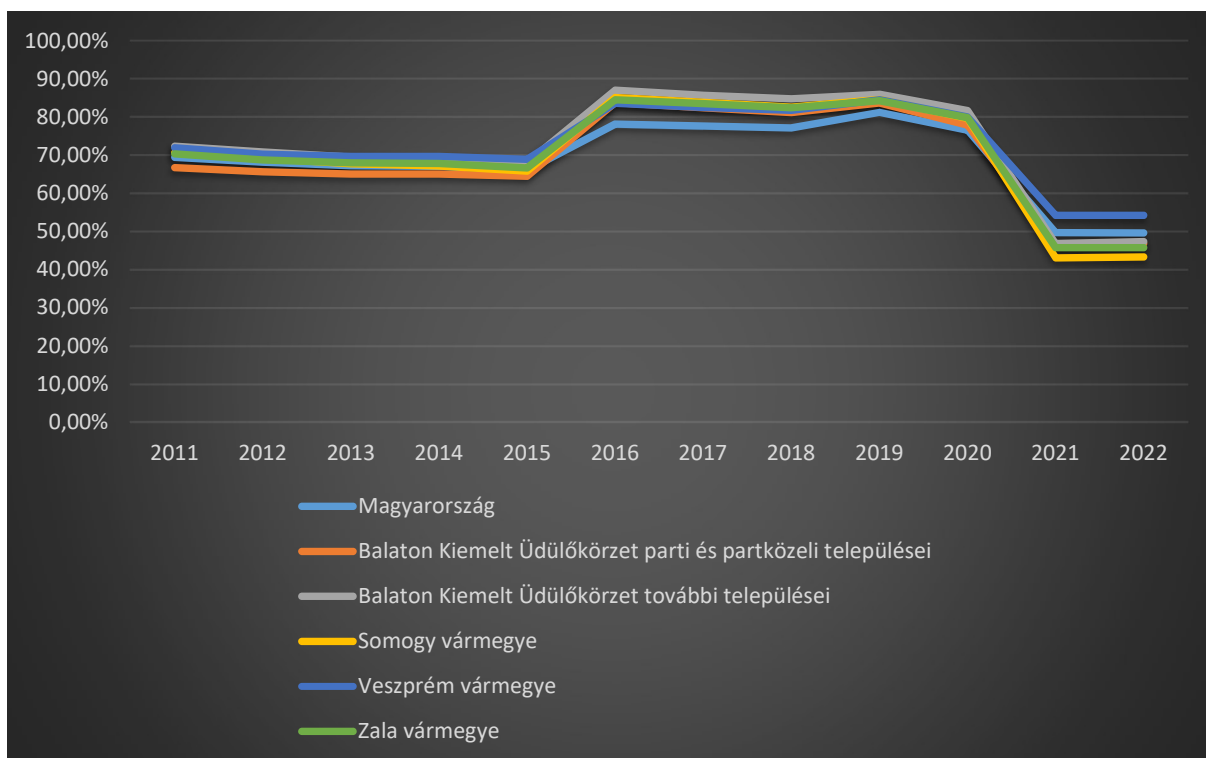


*Adatok forrása: KSH-TeIR.*

A mikrovállalkozások létszámadatainak időbeli dinamikáját vizsgálva azt a közbeszédben is gyakorta felmerülő hipotézist erősíthetjük meg, hogy e szektor a válsághelyzetekre fokozottan érzékeny, sérülékenysége a létszámadatok COVID-19 pandémia kiteljesedésével párhuzamos alakulásában is megmutatkozik. Igazolja ezt a lenti két ábra, mely szerint a pandémia idején az 1-9 fős vállalkozások aránya látványosan bezuhant a vállalkozói szerkezetben, ezzel párhuzamosan pedig a 0 és ismeretlen létszámú regisztrált vállalkozások aránya meredeken megemelkedett. Ugyanakkor ezzel egyidőben a KSH adatstruktúrájában is változás történt. A módszertani változás is részbeni okozója lehet a 0 vagy ismeretlen fős kategória gyarapodásának<sup>1</sup>.

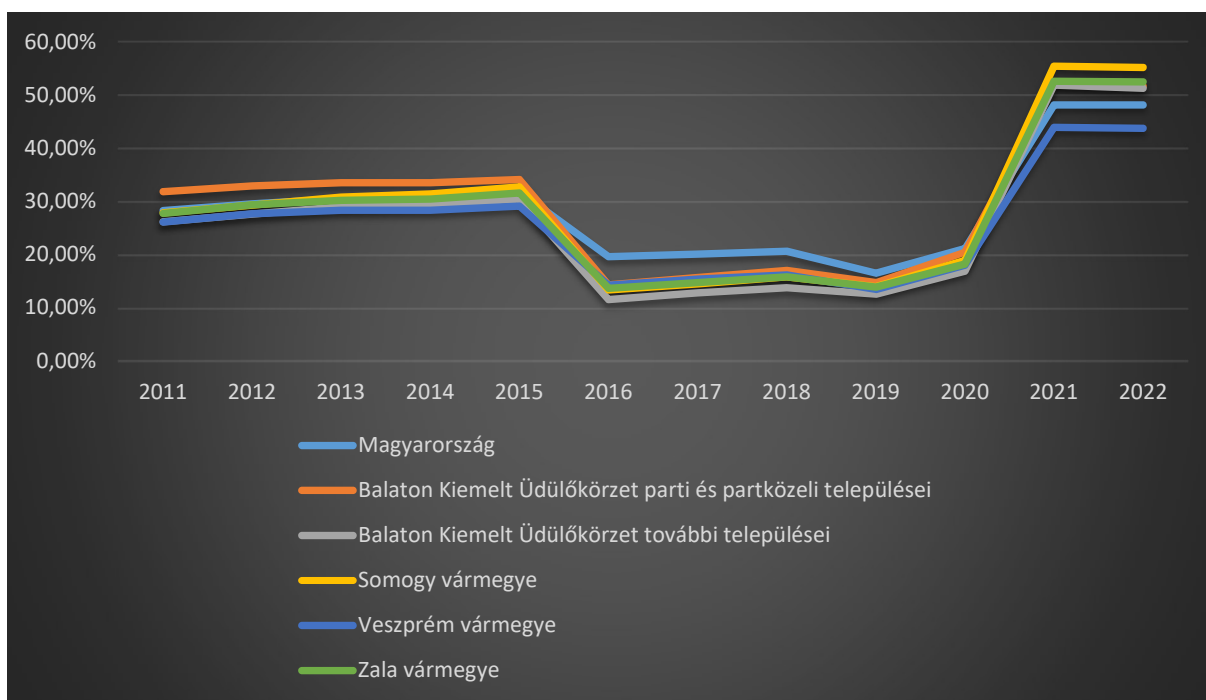
<sup>1</sup> A **létszám-kategória** tekintetében a KSH módszertani váltást vezetett be 2020-ban. Amennyiben egy szervezetről nem áll rendelkezésre vizsgált tárgyidőszakra vonatkozó adat, akkor az korábban megőrizte a megelőző év adatát. Az új módszertan ezt megszünteti és nulla vagy ismeretlen kategóriába sorolja a szervezetet. Ennek következtében 2021. januárban egy jelentős átsorolás történt, elsősorban 1 fős szervezetek kerültek át a nulla vagy ismeretlen kategóriába. <https://www.ksh.hu/docs/hun/modsz/modsz32.html>

**2. ábra Az 1-9 fős vállalkozások aránya a regisztrált vállalkozásokból (2011-2022)**



Adatok forrása: KSH-TeIR.

**3. ábra A 0 és ismeretlen fős vállalkozások aránya a regisztrált vállalkozásokból (2011-2022)**



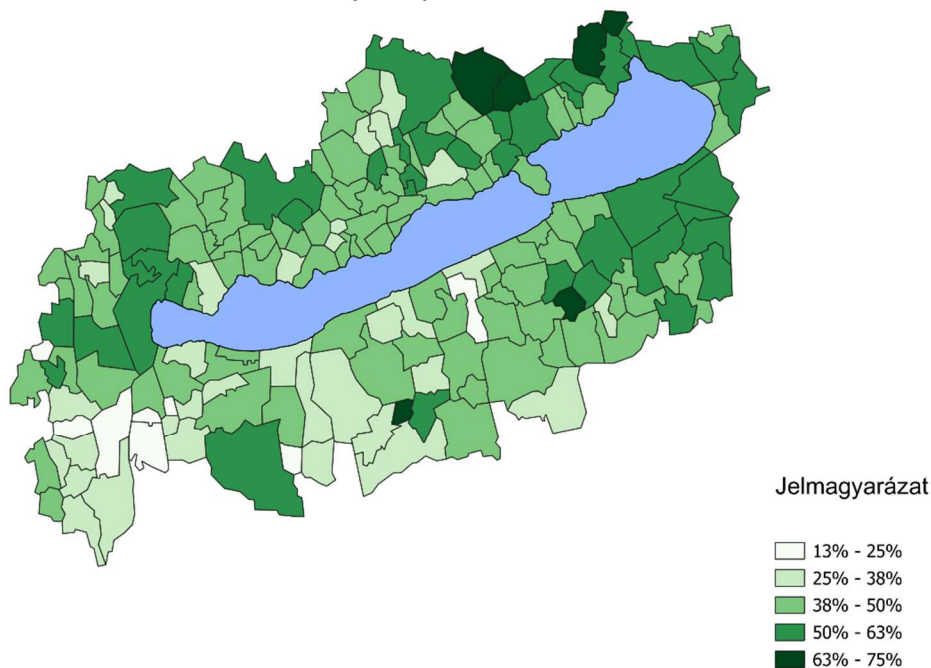
Adatok forrása: KSH-TeIR.



Ha egy kiemelt üdülőkörzeti településsoros térképen ábrázoljuk az ismert létszámú, 20 fő alatti regisztrált vállalkozások összes vállalkozáson belüli arányszámát, sajátos agglomerációk rajzolódnak ki előttünk, melyek a balatoni középvárosokhoz, járásközpontokhoz kötődnek, és a vállalkozássűrűséggel mutatnak erőteljesebb összefüggést. Ilyen, mikro- és kisvállalkozási sűrűsödési pontok alakultak ki Siófok, Balatonfüred, Keszthely és Tapolca körül, valamint Marcali közvetlen környezetében, és a Kelet-Balatonnál. Utóbbi esetében (különösen az északkeleti települések vonatkozásában) nem zárható ki Veszprém megyei jogú város földrajzi közelségének helyi gazdaságra, gazdasági szerkezetre gyakorolt hatása, valamint a Székesfehérvár és Budapest gravitációs hatása sem zárható ki a jelenség magyarázata során.

## 1. sz. térkép

**1-19 fős vállalkozások aránya az összes regisztrált vállalkozásból (2021)**

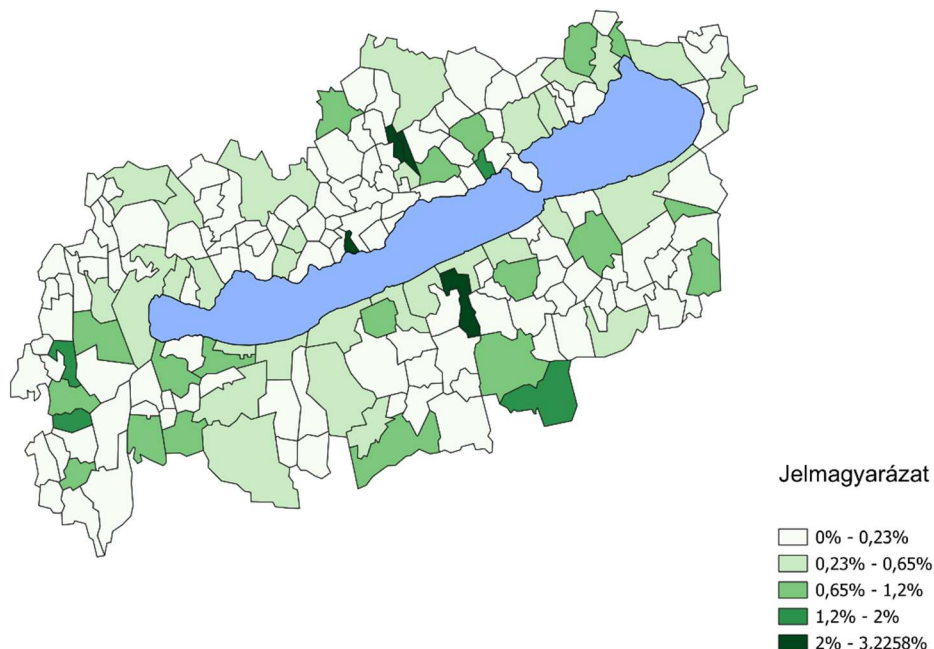


Adatforrás: NAV, KSH TeIR

Amennyiben a mikrovállalkozásokat nem vizsgáljuk, és a nagyobb kisvállalkozások irányában folytatjuk a vizsgálódást, egy sokkal lazább, mozaikosabb balatoni szövet rajzolódik ki előttünk. A 20-49 fős regisztrált vállalkozások körében érzékelhető egy enyhe, a parti települések felé ható sűrűsödés, különösen a déli parti, somogyi, valamint a zalai települések körében, emellett pedig az is látszik, hogy egyes, alacsony vállalkozássűrűségű falvakban, kistelepüléseken, milyen kiugró értékeket képes generálni egy-egy nagyobb létszámmal rendelkező, nem a mikrovállalkozás kategóriába sorolható regisztrált kisvállalkozás jelenléte (pl. Szentantalfa, Szólád).

## 2. sz. térkép

**20-49 fős vállalkozások aránya az összes regisztrált vállalkozásból (2021)**



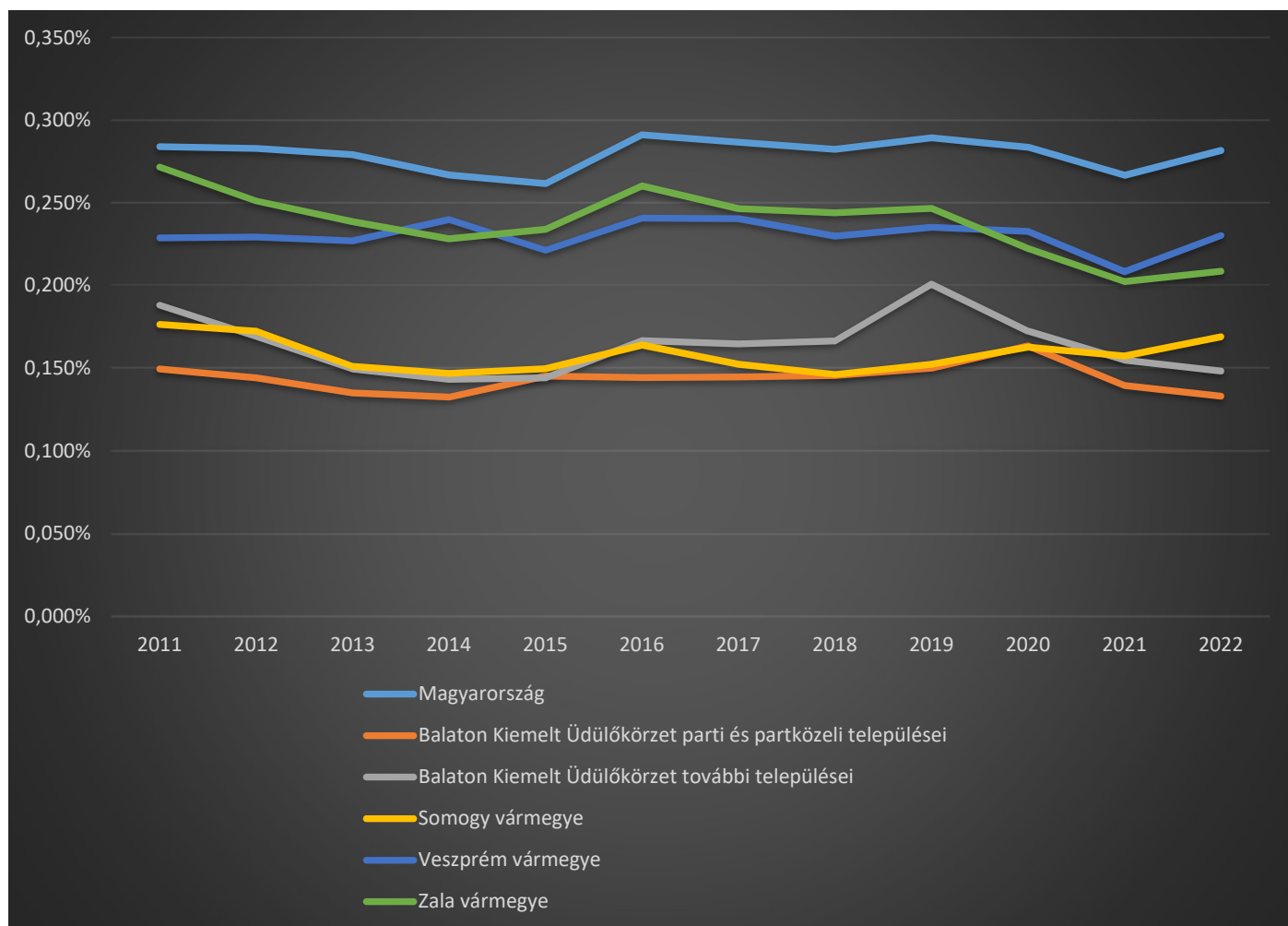
Adatforrás: NAV, KSH TeIR

Ha a teljes regisztrált vállalkozói spektrumot vizsgáljuk, az 50 főnél több munkavállalót foglalkoztató vállalkozások részaránya meglehetősen alacsony az egész országban, a kiemelt térséget érintő megyékben és a BKÜ-ben egyaránt. Magyarországon összesen 5172 50-249 fős vállalkozást regisztráltak 2022-ben, melynek 2,6%-a található Veszprém vármegyében, 2,1% Zalában, és 1,8 Somogy vármegyében. A Balaton Kiemelt Üdülőkörzetben ez a közepes kategória még szűkösebb, hiszen a 83 üdülőkörzeti közép-vállalkozás csupán az országos érték 1,6%-a. A közepes vállalkozások súlya a kiemelt térség népességarányához képest több mint egy százalékkal elmarad, így bár enyhén, de alulreprezentált az gazdasági teljesítmény és stabilitás szempontjából jelentős közép-vállalati kör a térségi gazdaságban. A Balaton esetében fontos még kiemelni az időbeli tendenciát. A balatoni vállalkozási szerkezetben az elmúlt 3-4 évben nagyjából a Zala megyeivel megegyező tendencia szerint csökken a közép-vállalkozások részaránya a vállalkozási szerkezetben. A 2010-es évek elején Somogy megyét még megelőzte a BKÜ parti településeinek közép-vállalati arányszáma, azonban 2021-2022-re az érintett vármegyékkel és az országos átlaggal összehasonlítva egy pozícióvesztés révén leértékelődött a közép-vállalati szektor szerepe a BKÜ vállalkozásai között. Ugyanakkor a térség gazdaságának sérülékenységét oldhatná ennek a foglalkoztatói körnek a megerősítése.

Településenként vizsgálva a kiemelt üdülőkörzetet, azt látjuk, hogy a közepes vállalkozások relatív tömegét tekintve Siófok kiemelkedik – bár Somogy második legnagyobb városában is csupán 16 50-249 fős vállalkozást regisztráltak. Ennek a számnak kevesebb mint a fele (7) jelentkezik Keszthelyen, Balatonfüreden és Tapolcán. Hévízen 5, Zalakaroson pedig a többihez képest némileg meglepően magas érték, 4 közép-vállalkozás került regisztrációra. Beszédes

adat, hogy 148 BKÜ településen, vagyis a kiemelt üdülőkörzet településeinek 82%-án nincs közepes méretű bejegyzett vállalkozás. Olyan települések is tartoztak ide 2022-ben, mint Balatonalmádi, Badacsonytomaj vagy éppen Balatonföldvár.

**4. ábra Az 50-249 fős regisztrált vállalkozások aránya a vállalkozások között (2011-2022)**



A 250-499 főt foglalkoztató nagyvállalati kategóriába 2022-ben összesen 555 magyarországi vállalkozás sorolható, ebből összesen hét található a Balaton Kiemelt Üdülőkörzetben, ezek közül mind a parti településeken: Siófokon 3, Balatonbogláron 2, Balatonfüreden és Keszthelyen 1-1 ilyen létszámú vállalkozás található, míg a kiemelt térségi háttértelepülésekről hiányzik ez a vállalkozási méret. A kiemelt térséget érintő megyék egészén is összesen 40 ebbe a kategóriába sorolható nagyvállalkozás található, ami a csoport három megyén belüli alulreprezentáltságát mutatja. Összesített részarányuk az országos érték 7,2%-át fedi le, szemben azzal a ténnyel, hogy a regisztrált összes vállalkozás 9,2%-a Somogy, Veszprém és Zala megyékben található.

Az 500 főt meghaladó létszámmal rendelkező vállalkozások csoportját a Balaton Kiemelt Üdülőkörzetében összesen 6 vállalkozás képviseli, 2 Siófokon és Marcaliban található, egy pedig Tabon került regisztrációra. Az egyetlen nem somogyi 500 főt meghaladó nagyvállalkozás a kiemelt üdülőkörzetben Óbudavárra van bejegyezve, ugyanakkor nyilvánvaló, hogy e cég

tevékenységét nem a Balaton-felvidéki aprótelepülésen végzi. Ahogy a 250-499-es kategóriában, úgy a legnagyobb vállalkozások között is érzékelhető egy somogyi túlsúly. E nagyvállalkozások jelenléte a régióban stabil, lényegében 2014 óta változatlanul jelen vannak. Mindezzel együtt fontos, hogy a mindössze 7 somogyi 500 főt meghaladó vállalkozásból 5 a kiemelt térségben regisztrált gazdasági szervezet, tehát Somogy megye nagyvállalati szektorát nagymértékben meghatározza a Balaton Kiemelt Üdülőkörzeti területrészt. Teljesen eltérő Veszprém megye helyzete, ahol a megyében regisztrált 16 vállalkozásból mindössze 1 található a BKÜ-ben, a már említett Óbudaváron, valamint Zala megye esetében nincs is a BKÜ-ben regisztrált nagyvállalkozás.

## **1.2. Vállalkozások főtevékenység szerinti megoszlása**

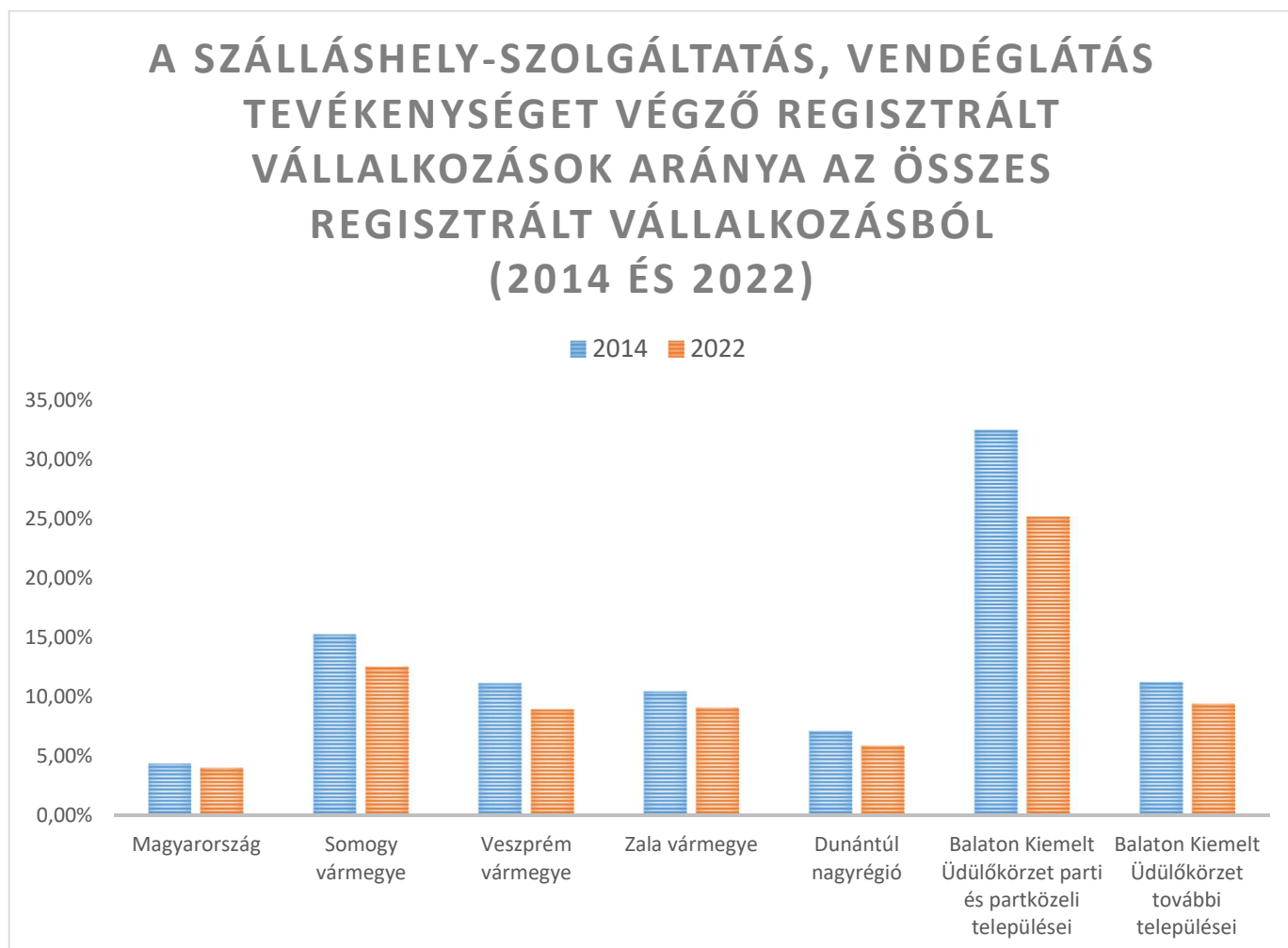
A vállalkozói szektor másik alapvető, a Központi Statisztikai Hivatal nyilvánosan elérhető adataiból vizsgálható dimenziója a regisztrált vállalkozások fő tevékenység szerinti megoszlása. A munka kezdetén azzal a kiinduló hipotézissel élünk, hogy a Balaton Kiemelt Térség vállalkozási szerkezetének egyedisége vélhetően a turizmusban tevékenykedő, vagyis szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás főtevékenységgel bejegyzett vállalkozások kiemelkedően magas arányszámában mutatkozik meg. A primer statisztikák területi összehasonlító elemzése igazolta ezt a feltételezést – elmondhatjuk, hogy a kiemelt térség gyakorta említett turizmusgazdasági fókuszaltsága a kiemelt térség vállalkozási struktúráján is visszatükröződik.

A kiemelt térség parti településein a 2022-es adatok szerint a szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás főtevékenységet végző regisztrált vállalkozások egy negyedét teszik ki az összes regisztrált vállalkozásnak, amit az országos átlagérték (4%) hatszorosa, a Dunántúl nagyrégió értékének több, mint négyszerese, de a Somogy, Veszprém és Zala vármegyei részhányadokat is jelentősen közel háromszoros mértékben meghaladja. Ugyanakkor a jelenleg a vállalkozások tevékenységének kategorizálása vonatkozásában alkalmazott KSH nomenklátúra bevezetése, vagyis 2014 óta a turizmushoz köthető főtevékenységgel rendelkező vállalkozások részaránya minden vizsgált területi keretben csökkent. Ennek oka nem az idegenforgalmi ágazat vállalkozásainak számbéli csökkenése – bár kétségtelen, hogy a pandémia a balatoni turisztikai vállalkozások számának időbeli alakulásán nyomot hagyott – hanem a regisztrált vállalkozások összesített számának stabil és töretlen emelkedése, amely tendenciát viszont nem követte az idegenforgalmi vállalkozások köre.

A Balaton térsége kapcsán meg kell említeni a parttól távolabb eső háttértelepülések körét. A kiemelt térség fő turisztikai vonzerejét mindmáig a vízpart, és az ahhoz köthető ökoszisztéma szolgáltatások, attrakciók és turisztikai szolgáltatások adják, így nyilvánvaló, hogy a parti települések turisztikai vállalkozássűrűsége a jelentősebb. A balatoni háttértelepüléseken regisztrált vállalkozások turisztikai túlsúlya jóval kevésbé jellemző, az adatok alapján a háttértelepülések összességében belesimulnak a megyei átlagos értékekbe. Bár a nagyrégiós átlagot és az országos átlagot így is nagymértékben meghaladja a turizmus főtevékenységű vállalkozások aránya a háttértelepüléseken (2022-ben 9,4%-os részhányaddal), a vállalkozási szerkezet a főtevékenység dimenziójában jóval kevésbé térségspecifikus, mint a parti településeken. Jellemzően azokon a településeken jelennek meg nagyobb arányban a

turizmusban érdekelt vállalkozások, ahol valamilyen egyedi attrakció van jelen a településen, amely önmagában érdemi vonzerőt testesít meg.

## 5. ábra



Adatok forrása: KSH-TeIR 2023.

A kiemelt térség egészében a szálláshely-szolgáltatással, vendéglátással foglalkozó vállalkozások aránya a regisztrált vállalkozásokból három településen haladják meg a 40%-os arányszámot: Balatonberényben, Balatonmárfiafürdőn és Zalakaroson. Mellettük a legnagyobb turisztikai vállalkozás-sűrűséggel Balatonlelle és Boglár, Balatonfenyves, Balatonszemes, Balatongyörök, Vonyarcvashegy és Tihany rendelkezik. Mindebből területi vetületben az látszik, hogy szignifikánsan nagyobb jelentősége van a Balaton nyugati-medencéjének parti településeinek a turisztikai főtevékenységgel rendelkező vállalkozásoknak, mint a térség más részein. Emellett az is elmondható, hogy a Balaton nyugati-medencéjének parti településeinek ahol a teljes vállalkozássűrűség összességében némileg alacsonyabb, jelentősebb a turizmus-vendéglátással foglalkozó vállalkozások aránya, és ezzel párhuzamosan vélhetően a helyi gazdaság turizmus-orientáltsága, kitettség is nagyobb.

A háttértelepülések közül a szálláshely-szolgáltatással, vendéglátással foglalkozó vállalkozások aránya kiemelkedően magas a gyógyfürdővel rendelkező településeken, így

Zalakaroson (42% az összes regisztrált vállalkozásból), Hévízen (30%), valamint a jelentős kulturális és természeti örökségértékekkel rendelkező kistelepüléseken, mint Kékkút, Kapolcs vagy Salföld. Mindhárom Balaton-felvidéki község esetén 30% körüli a szálláshely-szolgáltatással, vendéglátással foglalkozó vállalkozások aránya.

### **1.3. Balatoni vállalkozások a fejlesztéspolitikában**

Ahhoz, hogy a Balaton Kiemelt Üdülőkörzet vállalkozási szektoráról a fejlesztéspolitika számára is hasznosítható információkhoz jussunk, a Fejlesztéspolitikai Adatbázis és Információs Rendszer (FAIR) adatai alapján gyorselemzés keretében megvizsgáltuk a 2014-2020 közötti, valamint a 2021-2027 közötti programozási időszak vállalkozásokat érintő pályázatait, támogatási kérelmeit, különös tekintettel a fenntarthatósági, környezettudatossági beavatkozásokat lehetővé tevő Operatív Program intézkedésekre, kiírásokra és projektekre. Az elemzésbe vont adatkör a FAIR 2022. április 11-i állapotát tükrözi, melyet a Miniszterelnökség egyedi adatkérésünk alapján bocsátott rendelkezésünkre. Az alábbi elemzésben a differenciálhatóság érdekében áttekintjük az országos tendenciákat, az uniós társfinanszírozású fejlesztések hazai jellemzőit, valamint fókuszáltan megvizsgáljuk a Balaton térségbe érkező, vállalkozói szektorban megjelenő támogatásokat, különös tekintettel a környezettudatossággal összefüggésbe hozható fejlesztésekre.

Országos léptékben elmondható, hogy a Széchenyi 2020 (2014-2020 + 2 év) tervezési és Széchenyi Terv Plusz időszakára vonatkozó FAIR adatbázis 2022. április 11-ig összesen 102 760 db támogatási kérelmet benyújtó projekt adatait tartalmazza. Adatrögzítés minden, az ERFA és ESZA forrásokból megvalósuló operatív program esetében teljesült, valamint az ETHA alapjából finanszírozott MAHOP fejlesztései is szerepelnek a megjelenített projektek között. A benyújtott támogatási kérelmek mintegy 60%-os részarányát a Gazdaságfejlesztési és Innovációs OP (GINOP) pályázatai teszik ki.

Jelen elemzésünk szempontjából nyilvánvalóan az alapvetően vállalkozói, ezen belül kis- és középvállalati kedvezményezett körét célzó OP-k támogatásai kiemelt jelentőségűek, így az elemzés későbbi szakaszában a GINOP Balaton Kiemelt Üdülőkörzetben kihelyezett támogatásait részletesebben is megvizsgáljuk.

Országos jellemző, hogy a GINOP-on túl a legnagyobb pályázati gyakoriság a lezáruló 2014-2020-as időszakban a TOP kiírásaihoz (az összes támogatási kérelem mintegy hatoda), valamint az EFOP pályázati lehetőségeihez (az összes projekt nyolcada) volt köthető, azonban ezek esetében fontos, hogy a vállalkozói kedvezményezett kör, ezen operatív programok jellegéből, célcsoportjaiból következően elenyésző számban jelentkezik. Jellemzően nem is mint klasszikus vállalkozói kedvezményezett, hanem mint „támogatott, de nem mikro- kis- és középvállalkozás”.

A fentiekben túl környezeti, fenntarthatósági szempontból a Környezet- és Energiahatékonyság Operatív Program relevanciája meghatározó volt a 2014-2020-as teljes programozási időszak tekintetében. Ugyanakkor a KEHOP pályázataira benyújtott mintegy 3 ezer támogatási kérelem szintén az OP célcsoportjából adódóan nem a vállalkozói kedvezményezett körből érkezett.

A GINOP teljes 2014-2020-as programozási időszakra vonatkoztatható kiemelt szerepére jellemző, hogy a prioritások rangsorát jelentős gyakoriságtöbblet mellett (együttesen az összes pályázat 54 %-át teszik ki országosan) az alábbi **gazdaságfejlesztési prioritások** vezetnek:

- Kis- és középvállalkozások versenyképességének javítása
- Kutatás, technológiai fejlesztés és innováció
- Foglalkoztatás
- Energia

Szintén a GINOP kiemelt szerepét támasztja alá, hogy a benyújtott támogatási kérelmek számossága alapján a legnagyobb hányadot képviselő tíz operatív program intézkedés első négy helyét a gazdaságfejlesztési intézkedések foglalják el:

- Kkv-k növekedési lehetőségeinek megteremtése
- Vállalati K+F+I tevékenység intenzitásának ösztönzése
- Vállalkozások megújuló energia felhasználását és energia-hatékonyság növelését célzó fejlesztéseinek támogatása
- Ifjúsági garancia

A Kormányzat által már a Széchenyi 2020 programozási időszak tervezése idején deklarált erőteljes gazdaságfejlesztési fókusz igazolja a vállalkozások által benyújtott támogatási kérelmek részaránya is. A pályázók több mint fele, mintegy 55 %-a mikro-, és kisvállalkozás, és összességében a vállalkozási szektor a pályázók mintegy 63 %-át alkotja. Rajtuk kívül a költségvetési szervek, és költségvetési rend szerint gazdálkodó szervek, önkormányzatok részesedési aránya 22 %-os, a nonprofit szektor részesedése pedig csupán 15 %.

A pályázók főtevékenység szerinti megoszlása jóval diverzifikáltabb. Több mint kétharmaduk öt nemzetgazdasági főágazatba sorolható:

- az önkormányzati szektort is tömörítő közigazgatás, védelem, kötelező társadalombiztosítás (19,6 %)
- feldolgozóipar (18,9 %)
- kereskedelem (13,9 %)
- lakossági szolgáltatás szektor (9,8 %)
- építőipar (7,5 %)

A szakmai, tudományos, műszaki tevékenység részesedése 7 %, a szálláshely szolgáltatás, vendéglátás szektor részesedése 3,4 %, a humán-egészségügyé 3,3 %, az info-kommunikáció 3,1 %. 1-2 % között részesedik a művészet és szórakoztatás, az oktatás, az adminisztratív és szolgáltatási tevékenység, a szállítás és raktározás és az ingatlanügyletek. 1 % alatti a mezőgazdaság és agrárium, a különböző ipari tevékenységek, valamint a pénzügyi biztosítási tevékenység részesedése.

A Széchenyi 2020 program forrásigényei 2022 áprilisáig meghaladták a 14 743 Mrd Ft-ot, ez a vonatkozó időszakban rendelkezésre bocsátott, lehívható forráskeret mintegy 155 %-a, vagyis a teljes időszakra vonatkozóan másfélszer annyi igény keletkezett, mint amennyi forrás rendelkezésre állt. A megítélt támogatás 11 668 Mrd Ft volt, közel 123 %-a keretösszegnek. Az elfogadott összköltség ennél számottevően magasabb, mintegy pedig 14 000 Mrd Ft, vagyis a forráskeret 147,4 %-a. A kifizetések visszakövetelés nélküli teljes összege 10180 Mrd Ft, 107,2 %-a a 9500 Mrd Ft-os keretnek. A visszakövetelésekkel csökkentett teljes eredményességet jelző kifizetett összeg 9962 Mrd Ft, 104,9 %-a a forráskeretnek.

A forrásigényekhez képest a megítélt támogatásban részesült pályázatok aránya 65,9 %, 56 641 db, a visszakövetelések nélkül kifizetett pályázatok aránya 60 %, 51 495.

### *Balatoni helyzetkép*

A Balaton Kiemelt Üdülőkörzet (BKÜ) területén megvalósítani tervezett, a Széchenyi 2020 és Széchenyi Terv Plusz pályázatain szereplő, támogatási kérelmekkel rendelkező projektek száma 2022. április 11-i állás szerint 4 267, ami az országos érték 4,2%-át teszi ki. A mikro- kis- és közepes, valamint az úgynevezett támogatási szempontból kedvezményezett, azonban a nem mikro- kis- és közepes vállalkozások 2911 db támogatási kérelmet nyújtottak be a kiemelt térségből, ami az összes projektjavaslat több mint kétharmadát, 68%-át jelenti. Ez az érték az országos részarányhoz képest 5%-kal magasabb, tehát a kiemelt térségi vállalkozások pályázati aktivitása alapvetően nagyobb az országos értéknél.

A megítélt támogatási értékek a Balaton Kiemelt Üdülőkörzetben megvalósítandó projektek esetében elérik a 405,791 mrd forintos értéket. A mikro- kis- és közepes vállalkozások esetében ez az érték 216,64 Mrd forintot tesz ki, vagyis 53%-os részarányt képvisel a vállalkozások számára megítélt támogatások aránya a teljes BKÜ számára allokált dotációkból. A kifizetések vonatkozásában – elsősorban egyes nagyprojektek által okozott anomáliák miatt – mind a teljes keret, mind pedig a vállalkozások számára kifizetett összegek tekintetében nagyobb értékek jelentkeznek, mint a megítélt támogatásoknál. A 489,310 Mrd forintos teljes kifizetett összeg mintegy kétharmada került a vállalkozói kedvezményezetti körhöz, vagyis a kifizetések a pályázati aktivitással párhuzamosan mozognak, a megítélt támogatások vállalkozói részarányának relatív alacsony volta ellenére is.

### *Vállalkozói pályázati aktivitás*

Nemzetgazdasági főágazatok alapján felosztott főtevékenység szerint az üdülőkörzeti pályázók relatív többsége az önkormányzati szektorhoz sorolható. A pályázók közel kétharmada öt nemzetgazdasági főágazatba tartozik, sorrendben:

- az önkormányzati szektort is tömörítő közigazgatás, védelem, kötelező társadalombiztosítás (21,5 %)
- feldolgozóipar (13,3 %)
- kereskedelem (11,7 %)
- szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás (9,6 %)A
- lakossági szolgáltatás szektor (8,2 %)



A fenti értékek hasonlóak az országoshoz azzal a kitéttel, hogy a kiemelt üdülőkörzetben a pályázók között hangsúlyosan megjelenik a szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás szektor, és „helyet cserél” az öt legfontosabb ágazat között az építőiparral. A vendéglátással összefüggő tevékenységet végző pályázók gyakorisága a balatoni pályázók között közel háromszoros az országos értékekhez képest.

A BKÜ-ben megvalósítani tervezett projektek pályázóinak – minden támogatási kérelmet egybevetve - több mint kétharmada székhelyszerűen is az térségben üzemel, vagy itt tartózkodik. Ezzel az értékkel összhangban van az a tény, hogy a vállalkozások által benyújtott, a BKÜ területén megvalósítani tervezett projektjavaslatok támogatási kérelmei (2911 db) közül 923 olyan, amely kedvezményezettjének székhelye nem a kiemelt térség területén található. Vagyis a Balaton térségében megvalósítani tervezett, uniós társfinanszírozású, vállalkozások által kezdeményezett projektek kétharmada helyi, a BKÜ területén székhellyel rendelkező vállalkozás által kezdeményezett, míg egyharmaduk alapvetően nem a kiemelt térségben bejegyzett vállalkozás.

Az összes BKÜ támogatási kérelem mintegy 43,8 %-a Somogy, 34,3 % Veszprém, 21,9 % a Zala megyei területrészhöz sorolható. A vállalkozások által benyújtott projektjavaslatok 46,8%-a somogyi (1362 támogatási kérelem), 34,2%-a veszprémi (995 támogatási kérelem), 19% pedig zalai (554 támogatási kérelem). Vagyis összességében a vállalkozók által benyújtott támogatási kérelmek között némiképp felülreprezentált az üdülőkörzet somogyi területrésze, míg a Zala megyei alrégió enyhén alulreprezentált. A Veszprém megyei területek tekintetében nem tapasztalható differencia az alapsokaságot képező összes potenciális kedvezményezettet együtt kezelő támogatási kérelmek között.

A BKÜ-ből beérkezett összes pályázat mintegy 64,3 %-át a 2018. évi 139. számú, Magyarország és egyes kiemelt térségeinek területrendezési tervéről szóló törvény alapján parti és partközeli településeken kívánták megvalósítani, a háttérzóna részesedése közel 35,7 % az összes projektből. A vállalkozások által benyújtott támogatási kérelmek vonatkozásában teljesen más a kép. A parti települések részesedése mindössze 29%, míg a háttértelepüléseké meghaladja a 70%-ot. Tehát az uniós források megszerzése érdekében kialakult vállalkozói pályázati aktivitás jelentősen elmarad a parti települések vállalkozói körében a régiós átlagos szinttől.

#### *Vállalkozások fejlesztései Operatív Programonként*

Összességében a BKÜ területéről beérkező igényelt támogatások értéke meghaladta 2014-től 2022 áprilisáig az 575 milliárd forintot, melyből a vállalkozások által benyújtott támogatási igény megközelíti a 318,9 Mrd forintot. Tehát az összes, BKÜ-ből igényelt támogatási összeg több mint 55%-a vállalkozói szektorból érkezett. Ennek legnagyobb hányada értelemszerűen a 2014-2020-as programozási időszak GINOP pályázati kiírásait érinti. A kiemelt térségben összesen 2137 olyan projektet terveztek megvalósítani GINOP-ból, melynek vállalkozás a kedvezményezettje – ez az összes tervezett projekt éppen fele, összesen 95,5 Mrd forintos forrásigénnyel.

A GINOP támogatási konstrukcióit nem csak az általános támogatási adatok szempontjából, hanem a projektek FAIR-ből megismerhető tartalmi elemeit környezettudatossági,

fenntarthatósági szempontból megvizsgálva megállapítható, hogy a vállalkozási ismeretek terjesztését célzó GINOP 1.1. intézkedés szerepe nem volt különösebben népszerű a kiemelt térségben. Összesen 4 projektterv támogatási kérelme érkezett be az Irányító Hatósághoz vállalkozásoktól, melyek összesített forrásigénye 435 millió forint volt. Három projekt részesült támogatásban, összesen 113,7 millió forintos kifizetéssel. azonban ezek, a Lengyeltótiiban létrejött Balaton FoodHub kivételével alapvetően nem tartalmazznak még közvetetten sem fenntarthatósági, környezettudatossági elemet.

A kiemelt térségből az Irányító Hatósághoz beérkezett vállalkozások által benyújtott támogatási kérelmek közel harmada, összesen 891 projekt a GINOP-1.2 „A kkv-k növekedési lehetőségeinek megteremtése” intézkedés pályázati kiírásaira került benyújtásra. Az átlagosan 32 millió forint támogatási igényt alig meghaladó kérelmek összesen 28,9 Mrd forintos igényelt támogatásból végül 18,3 Mrd forint megítélt támogatást, és 14,7 Mrd forint kifizetést realizálhattak a vállalkozások. Ugyanakkor ezek a projektek elsősorban a vállalkozások fő tevékenységéhez köthető növekedési feltételek (pl. eszközbeszerzés, technológia-fejlesztés, termelékenység növelés) megteremtését célozták, így környezeti aspektusuk elenyésző.

A piacképes és együttműködő kkv szektor megteremtését célzó GINOP 1.3 intézkedés keretében alapvetően nem volt fókuszban a környezeti fenntarthatósági tématerület, sokkal inkább a vállalkozások kül- és belpiaci megjelenésének támogatása volt a cél. A kiemelt térségben a 31, 1,5 Mrd forintos igénnyel benyújtott támogatási kérelem összesen mintegy 260 millió forintos kifizetett támogatást eredményezett 2022 áprilisig, a projektek több, mint fele esetében nem BKÜ székhellyel rendelkező vállalkozás lehetőségeit gazdagítva.

A beérkezett támogatási kérelmek számát tekintve jelentős intézkedésnek bizonyult a GINOP 2.1 „Vállalati K+I tevékenység intenzitásának fejlesztése”. Az összesen 431, vállalkozások által benyújtott támogatási kérelem 35,5 Mrd forintos fejlesztési forrásigényt takart, egyes esetekben explicit megjelenített fenntarthatósági tartalmat is hordozó projekttel (pl. környezetkímélő technológiai beruházások), azonban ezek célja jellemzően nem a környezeti fenntarthatóság javítása volt, hanem elsősorban a vállalkozás piaci pozícióinak javítása, versenyképességének erősítése. A versenyképesség növelését célzó támogatási kérelmek sikeressége közel sem egyértelmű – a 35 Mrd forintnyi igényelt támogatásból csupán 11,5 Mrd forint jutott el végül a pályázókhöz kifizetések formájában.

A fentihez hasonló témájú ”Stratégiai K+I együttműködések és kezdeményezések fejlesztése” intézkedés keretében 3 vállalkozás projektje került a FAIR-ba, mint támogatási kérelemmel rendelkező fejlesztési terv. Mindhárom projekt végül a támogatási igénytől eljutott a kifizetésig, összesen a 2,45 Mrd forintos igényből közel 2,2 Mrd Ft támogatás realizálódott kifizetésként. A három nyertes projekt közül egy alapvetően fenntarthatósági témát megjelenítő fejlesztése a DRV Zrt.-nek, „Bio nyersanyag termékskála kialakítása lokális technológia sor figyelembevételével”.

A GINOP 3.1 „Versenyképes IKT szektor fejlesztése” című intézkedés vonatkozásában ugyan öt támogatási kérelem beérkezett az Irányító Hatósághoz a térségből, azonban csupán két projekt jutott el a megítélt támogatás realizálásáig, és csupán egy a kifizetésig. Egy oktatási portál nemzetközi piacra lépését támogató projekt, valamint egy Zamárdiban megvalósuló IKT

fejlesztési projekt kapott csupán támogatást, kifizetést pedig mindössze az utóbbi, összesen 2 millió forint értékben.

A GINOP 3.2 „Digitális gazdaság fejlődésének előmozdítása” intézkedés keretében összesen 91 vállalkozások által benyújtott támogatási kérelmet rögzít a FAIR. Igényelt támogatásuk alig haladja meg az 1 Mrd forintot, megítélt támogatási mértékük pedig ennek csupán a felét, 504 millió forintot. Kifizetésben összesen 41 projekt részesült, 343 millió forintnyi támogatással. Közvetett módon az infokommunikációs fejlesztések ugyan rendelkeznek, rendelkezhetnek környezeti, fenntarthatósági tartalommal, azonban explicit módon a projektek megnevezésében mindezek kevésbé jelennek meg, a projektek címei döntően a vállalatirányítás, folyamatirányítás hatékonyságához köthető fejlesztések hangsúlyára utalnak.

Vizsgálatunk szempontjából kiemelkedő jelentőségű a GINOP 4. Energia prioritástengelyhez kapcsolódóan megjelenített „4.1 Vállalkozások megújuló energiafelhasználását és energiahatékonysági növelését célzó fejlesztéseinek támogatása” intézkedés. A Balaton Kiemelt Térségéből összesen 350 támogatási kérelem érkezett be az Irányító Hatósághoz e témakörben, összesen 4,4 Mrd forint igényelt támogatással. A projektek valamivel több mint kétharmada pozitív támogatói döntésben részesült, 67%-uk rendelkezett megítélt támogatással, összesen 2,7 Mrd forint értékben. Ez az igényelt támogatás mértékének mintegy 57%-át jelenti. A kifizetett támogatások 2022 áprilisában alig haladták meg e tekintetben az 1,5 Mrd forintot, ugyanakkor vélhetően a kifizetések üteme a programozási időszak vége felé közeledve felgyorsul, és a megítélt támogatások mértékéhez fog közelíteni. A támogatott projektek között értelemszerűen jelentős részben energetikai korszerűsítésre vonatkozó, illetve megújuló energia-kapacitások beépítését célzó projekteket találunk; hangsúlyosan napelemes rendszerek telepítésére vonatkozó fejlesztéseket, valamint általános energiahatékonysági célú beavatkozásokat. Az intézkedés vonatkozásában fontos következtetés, hogy amennyiben rendelkezésre áll olyan pályázati lehetőség, amely valós környezeti, fenntarthatósági dimenziókat jelenít meg, és a vállalkozások érdemi működési előnyöket nyerhetnek a fejlesztés megvalósításából, ott viszonylag magas pályázati aktivitás mellett jó hatásfokkal képesek a forrásokat felhasználni.

A tipikusan foglalkoztatási fókusszal rendelkező GINOP 5.1 intézkedésben környezeti elemek kevésbé azonosíthatók a 40 benyújtott támogatási kérelem között. A vállalkozások e kiírás keretében az állaskeresők és inaktívak foglalkoztathatóságának javítását célozhatták, és jellemzően a hátrányos helyzetű, munkaerőpiacról kiszoruló munkavállalók foglalkoztatását célzó projektekhez tartoznak, a támogatási kérelmek szintjén látszólag nem kapcsolódott fenntarthatósági tartalom.

Fentebb már láttuk, hogy az Ifjúsági garancia programok viszonylag nagy népszerűségnek örvendtek a vállalkozások körében. A BKÜ területén vállalkozások által megvalósítani tervezett projektek közül 162 tartozott ebbe a körbe, legnagyobb részében egyéni vállalkozások megalapítását célozva. Két esetben azonosítható egyértelműen, hogy kifejezetten energiahatékonysági, környezettudatosági projektekre kért támogatást ugyanaz a kedvezményezett – egy esetben nem kapott támogatást, később azonban egy újra beadott pályázat végül megítélt támogatásban részesült.

46 támogatási kérelmet nyújtottak be a vállalkozások a GINOP 5.3. „Alkalmazkodási képesség fejlesztése” pályázati kiírásra. A közvetlen foglalkoztatási célú projektek igényelt támogatása meghaladta a 953 millió forintot. A pályázati kiírás jellegéből adódóan - bár például a rugalmas foglalkoztatási formák elterjesztése 25 projekt esetében kifejezett cél volt - érdemi, közvetlen környezettudatossági elemeket ezek a projekttervek – dokumentálható módon legalábbis - nem tartalmaztak. Az élethosszig tartó tanulás hozzáférhetőségének javítását célzó GINOP 6.1 intézkedésre 48, térségben megvalósítani tervezett projekttel pályáztak vállalkozások, mindössze 938 millió forint értékben. Az igényelt támogatások kevesebb mint fele, 407 millió forint jutott el végül támogatásként a térségi vállalkozásokhoz. A támogatott projektek keretében döntően munkahelyi képzési programokat terveztek megvalósítani a fő tevékenységeiket tekintve széles spektrumon mozgó potenciális kedvezményezettek, ugyanakkor fontos, hogy explicit környezettudatossági elemet nem fedezhetünk fel a projektek FAIR-ból megismerhető adataiban.

A GINOP 7. Turizmus prioritás forrásaiból 14, projekt tervezett támogatást szerezni, ezek döntő hányada, összesen 12 projekt végül megítélt támogatásban és kifizetésben is részesült. A 17,6 milliárd forintos igényelt támogatásból lehívott 14,7 milliárd forint jó forrásabszorpciós képességről tanúskodik, ami vélhetően köszönhető az állami szerepvállalásnak is a turizmusban. Azonban a turizmusfejlesztési projektek kapcsán alapvetően az attrakció- és turisztikai szolgáltatásfejlesztés volt fókuszban – a projektek címe, rövid tartalma alapján kevésbé azonosítható környezettudatossági, környezeti fenntarthatósági elem, sőt, a hazai turizmusfejlesztési politika is alapvetően a minőségi attrakció- és szolgáltatásfejlesztést helyezte fókuszba az elmúlt időszakban.

Sajátos vállalkozási támogatási konstrukciókat találunk a Környezet és Energiahatékonyság Operatív Program pályázataira benyújtott kérelmek között. A „Támogatási szempontból kedvezményezett de nem mikro- kis- és középvállalkozás” csoportba tartozó DRV Zrt. három projektje a KEHOP 2.1, ivóvízminőség-javítását célzó intézkedés keretében igényelt támogatást, melyből két projekt nyert is, összesen közel 1,5 Mrd forintot. A Balaton térségi ivóvízellátás modernizációját célzó projekt előkészítésére a víziközmű szolgáltató 1,25 Mrd forintot nyert el, míg a „Vízbazisvédelem, és tudatos vízfelhasználás a klímaváltozás korában” című projekt összesen közel 150 millió forintos kifizetésben részesült. Ugyanígy a DRV Zrt. projektje volt a 610 millió forintos kifizetést elnyerő „Regionális Vízművek napenergia hasznosítását célzó projekt megvalósítása” c. fenntarthatósági szempontból nyilvánvalóan releváns fejlesztés. Emellett a KEHOP 5.2 támogatta vállalkozói kedvezményezett számára a tapolcai Deák Jenő Kórház napelemes rendszerének kialakítását (107, 5 MFt), valamint a Nemzeti Kézilabda Akadémia épületenergetikai fejlesztését, melyben szintén megújuló energia-kapacitások kerültek beépítésre 90 millió forintos kifizetett támogatás révén.

Az EFOP pályázati kiírásaira pedig mindössze 7 támogatási kérelem érkezett be vállalkozásoktól, közel 400 millió forintos igényelt támogatással, azonban ennek csupán töredéke, 11 millió forint realizálódott később megítélt támogatásként egy gyermekvédelmi szakellátás fejlesztését célzó projekt kapcsán. Ugyanakkor itt környezettudatossági elemről nem beszélhetünk.

Tekintettel arra, hogy a FAIR folytatólagosan megjeleníti a 2021-2027-es programozási időszak projektjeit is, rálátunk arra, hogy milyen mértékű forrásigény érkezett be a GINOP Plusz pályázati kiírásaira 2022 áprilisig. Összességében 703 projekthez kapcsolódó támogatási kérelmet nyújtottak be a pályázók döntően az 1.2. Technológiaváltás és kohézió (összesen 691 pályázat) intézkedés valamint emellett az 1.3 „Kiemelt ágazatok” (összesen két projekt) valamint a 2.1 Vállalati KFI tevékenység ösztönzése intézkedések keretében (10 projekt). Bár a projektek megnevezése alapján nehezen beazonosítható, azonban környezettudatossági, környezeti fenntarthatósági elemek nagyobb számban megjelennek az 1.2 intézkedés kiírásaira benyújtott pályázatoknál, jellemzően energiahatékonysági, megújuló energia-hasznosítási projektek képében. A vállalati KFI projektek vonatkozásában is azonosíthatóak környezettudatossághoz kapcsolódó projekttervek, mint például:

- Növényi rost alapú, környezetbarát és ökocímkézhető tárolóedények kialakítása horgászati célra. (Budapesti székhelyű közép vállalkozás, Marcali projektmegvalósítással, megítélt támogatással nem rendelkezik.)
- Élelmiszermaradékok higiénizációs technológiájának kifejlesztése együttkomposztálással. (Budapesti székhelyű kisvállalkozás, Balatonlellén megvalósuló projekttel, 94 millió forintos megítélt támogatással)

## II. ESETTANULMÁNYOK, VÁLLALKOZÓI INTERJÚK

### Módszertan

A vizsgálat keretében húsz strukturált interjú elkészítését vállaltuk. A válaszok rögzítése az interjúalanyok saját szóhasználatára szerint zajlott, ezek további információkkal szolgáltak a vizsgálat során, pontosító tartalmi eltérésekkel egészítették ki az adatfelvételi lapokat, módosították a kódolást, változtattak az adatrögzítésen és a feldolgozást a tárgyalat képre formálták.

A vizsgálati alanyok kiválasztása a BKÜ területi és települési reprezentativitás elvét követve valósult meg a Központi Statisztikai Hivatal (KSH) 2022 évi szálláshely szolgáltatás-vendéglátás nemzetgazdasági szakágazatban tevékenykedő, regisztrált vállalkozások alapján.

### 1. sz. táblázat. Mintatervezés és elemszám arányosítás

Regisztrált vállalkozások száma szálláshely szolgáltatás-vendéglátás nemzetgazdasági ágazatban (KSH 2022)				Minta			
Vármegye	Partviszonylat	Vállalkozás	Vállalkozás %	Szorzó	Szorzat érték	Kerekített minta elemszám	Minta %
Somogy	Háttérzóna	583	4,8%	,05	,97	1	5,0
	Parti és partközeli	5138	42,7%	,43	8,54	8	40,0
	<b>Total</b>	<b>5721</b>	<b>47,5%</b>	<b>,48</b>	<b>9,51</b>	<b>9</b>	<b>45,0</b>
Veszprém	Háttérzóna	684	5,7%	,06	1,14	1	5,0
	Parti és partközeli	2864	23,8%	,24	4,76	5	25,0
	<b>Total</b>	<b>3548</b>	<b>29,5%</b>	<b>,29</b>	<b>5,90</b>	<b>6</b>	<b>30,0</b>
Zala	Háttérzóna	570	4,7%	,05	,95	1	5,0
	Parti és partközeli	2194	18,2%	,18	3,65	4	20,0
	<b>Total</b>	<b>2764</b>	<b>23,0%</b>	<b>,23</b>	<b>4,59</b>	<b>5</b>	<b>25,0</b>
BKÜ	Háttérzóna	1837	15,3%	,15	3,05	3	15,0
	Parti és partközeli	10196	84,7%	,85	16,95	17	85,0
	<b>Total</b>	<b>12033</b>	<b>100,0%</b>	<b>1,00</b>	<b>20,00</b>	<b>20</b>	<b>100,0</b>

Forrás: KSH adatok alapján BIFÜ Nkft

A válaszadók körének definiálása érdekében a szálláshely szolgáltatás-vendéglátás ágazatban működő vállalkozások tömegét felbontottuk az üdülőkörzetet alkotó vármegyei területek, illetve a 2018. évi 139. sz. területrendezési törvény 1/3 sz. mellékletében nevesített parti, partközeli és háttérzóna települések által csoportosított klaszterekre, az adott klaszterekhez csoportosított vállalkozások arányértékei metszetében a mintavétel számához igazított szorzóértéket rendeltük, amelyek egész számra kerekítése eredményezte a területi cél-elemszámot. A minta tervezésének második lépésében kiemeltük az adott területi klaszter vizsgált vállalkozások eloszlása kapcsán öt legjelentősebb települését, majd ezek belső aránymegoszlása alapján választottunk a térségrepresentáció teljesítése érdekében egy, vagy több települést. Az üdülőkörzet Somogy vármegyei területéről 6, a Veszprém vármegyeiről 5, a Zalairól 4 település került kiválasztásra, ami összesen 15 települést jelent. Három településen került a mintába egynél több vállalkozás, 12 település esetében egy-egy vállalkozást kerestünk fel. A

vállalt interjúk számát módszertani döntés alapján egyenlően osztottuk fel a szálláshely-szolgáltatás és a vendéglátás között, majd az elérhető eredeti belső területiségi arányokat megtartva települési szintre illesztettük.

## 2. sz. táblázat. Mintamegoszlás települések és mintavételi főcsoportok szerint

		Mintamegoszlás		Total
		Szálláshely-szolgáltatás	Vendéglátás	
Mintavételi település	Alsópáhok	1		1
	Badacsonytomaj		1	1
	Balatonalmádi	1		1
	Balatonboglár	1		1
	Balatonfüred	1	1	2
	Balatonlelle		1	1
	Fonyód	1		1
	Gyenesdiás		1	1
	Keszthely	1	1	2
	Marcali		1	1
	Siófok	2	2	4
	Tapolca		1	1
	Tihany	1		1
	Zalakaros	1		1
	Zamárdi		1	1
Total		10	10	20

Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

A minta a szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás ágazatban regisztrált vállalkozások eredeti megoszlása alapján döntően a Balaton parti és partközeli sávjára súlyozódik, a települési háttérzóna vállalkozásait a minta elemszámához igazodva vármegyénként egy-egy interjúval teljesítettük. A mintavételi helyszínek a lehetséges keretek közötti maximális reprezentációs elvárást teljesítik, minden olyan település kiválasztásra került, ahol a szálláshely szolgáltatás, illetve a vendéglátás regisztrált vállalkozásainak keresztmetszete a kereskedelmi vendéglátóhelyek, vendéglátóegységek száma, illetve a turisztikai szálláshelyek kapacitása alapján azt feltétlenül indokolta.

A vizsgálatba került interjúalanyokat minden települési metszet minden egyes mintaegység esetében 10-10 lehetséges adatközlőből választottuk ki azok válaszadói hajlandósága, elérhetősége, adott időintervallumon belüli önkéntes résztvevői szándéka szerint, végeredményben a 20 fős vállalkozói minta maradéktalan teljesítéséhez több mint háromszoros megkeresést végeztünk, vagyis átlagban minden három, területileg és települési vetületben célzott vállalkozói megkeresésből egy járt sikerrel.

A vizsgálat adatfelvételi lapja kilenc tematikai egységre tagolódik. Az interjúalanyokra és az interjúk tárgyára vonatkozó alapadatokon túl részletesen tárgyaltuk az energia és vízfelhasználás, a klímaadaptáció és biodiverzitás-védelem, alapanyag és anyaghasználat, hulladékkezelés, promóció, valamint a környezetvédelem, klímavédelem kérdéskörét. Végül az

interjúalanyoknak lehetőségük volt hat, a környezettudatosság szempontjából releváns fogalmat saját szavaikkal is megfogalmazni, körülírni. Ez a hat fogalom a fenntarthatóság, a körkörös gazdaság, a környezettudatosság, greenwashing, a klímaadaptáció, valamint a bioélelmiszer volt.

Az interjúfelvétel előzetes időpont egyeztetés alapján 2023. november 3-ig zajlott, helyszíni, személyes kérdezéssel teljesült. A tárgyeszélgetés átlagos időtartama  $\approx 50$ -60 perc. A vizsgálat kutatási tervét, a strukturált kérdőívet, az interjú felvételét, a digitális adatrögzítést, az interjú adatok feldolgozását és elemzését a BIFÜ Nkft Társadalomtudományi Kutatócsoportjának tagjai végezték. A strukturált interjú kódolt adatbázisa 253 adatoszlopot, összesen 5060 információs adatcellát tartalmaz. Az adatok digitális rögzítése és feldolgozása az SPSS termékek kizárólagos hazai forgalmazására jogosult Clementine Hungary Kft éves licenz engedélye alapján IBM SPSS for Windows (vs. 29.0) program felhasználásával készült. Az adatok feldolgozásának elsődleges célja új ismeretek azonosítása és feltárása, meglévő ismeretek tartalmi pontosítása, a vizsgálatban részt vettek válaszainak összehasonlíthatósága, elemzési transzparencia. A vállalt minta elemszám korlátai miatt statisztikai bizonyító elemzést nem végzünk. A csoportosító feltárást szöveganalitika segítségével végezzük, az információs tartalmat összefüggő, egységes kép szerint tárgyaljuk. Az esteleges szó szerinti idézeteket *dőlt betűs szedéssel* emeljük ki.

### Vállalkozói alapadatok

A vállalkozói esettanulmányok adatlapjának első tematikai blokkja az interjúalanyokra vonatkozó alapadatokat csoportosítja. Ezen a blokkon belül 12 kérdést tettünk fel, amelyben rögzítettük a vendéglátóhely nevét és címét, a működtető vállalkozás megnevezését, az ingatlanra vonatkozó tulajdonviszonyokat, az interjúalanyo(k) nevét, a vendéglátóhely típusát és kapacitását, a nyitvatartási időszakot, az alkalmazottak számát és a 2022. évi nettó árbevételre vonatkozó adatokat. A tematikai blokk utolsó kérdésében az interjúalanyok összehasonlító módon értékelhették, milyennek találták a 2023 évi főszezonbeli vendégforgalmat a 2022 évihez képest.

A vállalkozások működési telephelye és székhelye az esetek zömében megegyezik a mintateleppüléssel, ez alól hat interjúalany kivétel, a hatból négy szálláshely szolgáltató, kettő vendéglátóhely. Alsópáhokon a Modor Apartmant működtető vállalkozás székhelye a Pest vármegyei Kocsér községben, a Balatonalmádi Villa Millenniumot üzemeltető vállalkozás székhelye Budapesten, a siófoki Apartman Bella Panzió működtetőjének székhelye Alsóörsön, az ugyancsak siófoki Susanne Panzió üzemeltetőjének székhelye Szentendrén van bejegyezve. A vendéglátók metszetében a tapolcai Tópart Bisztró működtetőjének székhelye Óbudavár, a Zamárdi Bohém Birtok és Csárdáé győri.



**3. sz. táblázat. Interjúalanyok mintabesorolás szerint a vállalkozás működési telephelye és székhelyével**

A VÁLLALKOZÁS TELEPHELYE	INTERJÚALANY	MINTA BESOROLÁS	A VÁLLALKOZÁS SZÉKHLYE
<b>Alsópáhok</b>	Modor Apartman	Szálláshely-szolgáltatás	Kocsér
<b>Badacsonytomaj</b>	Kisfaludy-ház Pince	Vendéglátás	Badacsonytomaj
<b>Balatonalmádi</b>	Villa Millennium Panzió	Szálláshely-szolgáltatás	Budapest
<b>Balatonboglár</b>	Sky Garden Vendégház	Szálláshely-szolgáltatás	Balatonboglár
<b>Balatonfüred</b>	Hotel Pallone	Szálláshely-szolgáltatás	Balatonfüred
<b>Balatonfüred</b>	Giorgi Pizzeria és Étterem	Vendéglátás	Balatonfüred
<b>Balatonlelle</b>	Sarok Terasz	Vendéglátás	Balatonlelle
<b>Fonyód</b>	Funoldi Vendégház	Szálláshely-szolgáltatás	Fonyód
<b>Gyenesdiás</b>	Darnay Pince és Kultúrpagta	Vendéglátás	Gyenesdiás
<b>Keszthely</b>	Halászcserda	Vendéglátás	Keszthely
<b>Keszthely</b>	Anna Villa	Szálláshely-szolgáltatás	Keszthely
<b>Marcali</b>	Lóki Csárda	Vendéglátás	Marcali
<b>Siófok</b>	Öreg Halász Vendéglő	Vendéglátás	Siófok
<b>Siófok</b>	Mala Garden Étterem	Vendéglátás	Siófok
<b>Siófok</b>	Apartman Bella Panzió	Szálláshely-szolgáltatás	Alsóörs
<b>Siófok</b>	Susanne Panzió	Szálláshely-szolgáltatás	Szentendre
<b>Tapolca</b>	Tópart Bisztró	Vendéglátás	Óbudavár
<b>Tihany</b>	Hortenzia Vendégház	Szálláshely-szolgáltatás	Tihany
<b>Zalakaros</b>	Mese Panzió	Szálláshely-szolgáltatás	Zalakaros
<b>Zamárdi</b>	Bohém Birtok és Csárda	Vendéglátás	Győr

Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

Az interjúalanyok többsége társas vállalkozást vezet, többnyire Kft képviselésében nyilatkozott, hat egyéni vállalkozó. Egyéni vállalkozókból négyen szálláshely-szolgáltatók, ide sorolható az Anna Villa, az Apartman Bella Panzió, a Hortenzia Vendégház és a Modor Apartman, ketten, a siófoki Öreg Halász Vendéglő és a Balatonlelle Sarok Terasz üzemeltetői a vendéglátásban dolgoznak. A 14 társas vállalkozásból 6 szálláshely-szolgáltató, 8 vendéglátóhely.

A vállalkozás telephelyén működtetett ingatlan a 20-ból 15 esetben saját, illetve vállalkozási tulajdonban van, 5 esetben önkormányzat, vagy egy magánszemély a tulajdonos, akitől az ingatlan bérlik. Az 5 ingatlanbérleből négyen a vendéglátásban dolgoznak, ilyen a Kisfaludy-ház Pince Badacsonytomajon, a Darnay Pince és Kultúrpagta Gyenesdiáson, a Tópart Bisztró Tapolcán, és a Mala Garden Étterem Siófokon. A szálláshely-szolgáltatás vetületében a balatonfüredi Hotel Pallone épületeingatlana bérlet.

Az interjúalanyok három eset kivételével egyedül nyilatkoztak, az egyik kivétel a Darnay Pince és Kultúrpagta, a másik a Mala Garden Étterem, a harmadik Bohém Birtok és Csárda. A Mala Garden esetében az ügyvezető igazgatón kívül a gazdasági vezető, a Darnay Pince és

Kultúrpalota esetében az üzemeltető Bt egy kültagja mellett az egyik alkalmazott is közreműködött a választásban, míg a Bohém Birtok és Csárda nevében az ügyvezető igazgató és az üzletvezető válaszait rögzíthettük.

A 23 interjúalanyból 15 férfi, 8 nő, egy alkalmazotti munkakörben dolgozó kivételével minden esetben tulajdonosok, ügyvezetők, üzletvezetők, vagy gazdasági-pénzügyi vezetők.

A vendéglátóhely típusa kérdésre jellemzően egy üzemelési profilt illesztettek, csak négy esetben tártunk fel többprofilú üzemelési jelleget. A balatonfüredi Giorgi Pizzéria és Étterem tulajdonosa és üzemeltetője az étterem melegkonyha, asztalnál rendeléssel, felszolgálással válaszlehetőség mellett megjelölte a gyorsétkezdé, kifőzdé, melegkonyha pultnál rendeléssel lehetőséget. A Marcali Lóki Csárda ügyvezetője az étterem, melegkonyha, asztalnál rendeléssel, felszolgálással kategória mellett az egyéb szálláshely-szolgáltatás, ezen belül a magánszálláshely szolgáltatást is kiemelte. A fonyódi Funoldi Vendégház tulajdonosa, a vállalkozás ügyvezető igazgatója az egyéb szálláshely-szolgáltatás metszetében a rendezvényhelyszín funkciót emelte, illetve a büfé, hideg és melegkonyha, pultnál rendeléssel és felszolgálással szolgáltatást említette. A Zamárdi Bohém Birtok és Csárda a szálláshely-hotel funkció mellett az étteremi arculatot is hangsúlyozta. A további 16 esetből hat étterem melegkonyha, asztalnál rendeléssel, ezek: Kisfaludy-ház Pince – Badacsonytomaj; Halászcárda – Keszthely; Darnay Pince és Kultúrpalota – Gyenesdiás; Tópart Bisztró – Tapolca; Öreg Halász Vendéglő és a Mala Garden Étterem – Siófok. További öt szálláshely-panzió: Sky Garden Vendégház – Balatonboglár; Apartman Bella Panzió és a Susanne Panzió – Siófok; Villa Millennium Panzió – Balatonalmádi; Mese Panzió – Zalakaros. Három egyéb szálláshely, ezek között vendégház, apartman, magánszálláshely szerepel: Modor Apartman – Alsópáhok; Hortenzia Vendégház – Tihany; Anna Villa – Keszthely. A Hotel Pallone – Balatonfüred esetében egy hotel, egy pedig a Balatonlellei Sarok Terasz metszetében büfé, hideg és melegkonyha, pultnál rendeléssel.

A vendéglátóhelyek vendégasztal kapacitásának minimuma 8, a maximum 60 asztal, mind összesen több mint 330 asztalt jelent, egy adatközlőre átlagosan  $\approx 33$  asztal jut. Az esetek felében 30 asztal, vagy annál kisebb a kapacitás. Az átlaghoz képest jelentősen több, 50-60 asztalos kapacitást csupán két interjúalany említett, az egyik a keszthelyi Halászcárda tulajdonosa, a másik a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda ügyvezetője. A szálláshely, vendégágy és férőhely kapacitás 1 és 48 db között szóródik. A minimális egyágyas kapacitást az alsópáhoki Modor Apartman válaszadója közölte, a 48 ágyas férőhely kapacitás a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda esetében került közlésre. Az interjúalanyok által említett férőhely kapacitás teljes száma 262 db ágy, egy adatközlőre átlagosan  $\approx 22$  ágy jut. Az említett férőhely kapacitások kétharmada 25 ágy, vagy annál kevesebb. Az átlagnál kétszer több ágykapacitás a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda mellett csak a balatonfüredi Pallone Hotelt jellemzi.

Az üzemelési, nyitva tartási időszak jellemzőbb módon nem egész éves, csak részleges, még akkor is, ha hivatalosan egész éves üzemelés került bejelentésre. A rögzített válaszok alapján az egész éves nyitva tartás inkább a vendéglátóhelyek esetében jellemzőbb, ezek az éttermek zömében a helyi lakosság igényei alapján a vendégforgalmi főszezon peremhónapjain kívül is

képesek működni, ellenkező előjellel ugyanez a magyarázat szálláshely-szolgáltatók többségének részleges, időszakos nyitva tartására is. Vagy a nagyon alacsony férőhely kapacitású, esetleg a speciális szolgáltatásokat nyújtó szálláshely-szolgáltatók tudnak ténylegesen egész évben nyitva lenni, a nagyobb férőhely kapacitásokkal rendelkező szolgáltatóknak teljes üzemelési időben, vendégek híján, veszteségekkel kellene számolniuk.

A részleges üzemelés szezonálisan csak a téli időszakot hagyja ki, jellemzően április és október közötti időszakra koncentrálódik, de ebben lehetnek eltérések. Előfordul március-november, március-október, május-október és május-szeptember közötti működés is, sőt, az is lehetséges, hogy ezek az időszakok az adott év időjárási viszonyai szerint módosulnak, mozognak.

#### 4. sz. táblázat. Üzemelési időszak, nyitva tartás

Üzemelési időszak	Interjúalanyok száma	Interjúalany
Egész éves (január-december)	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keszthely, Halászcserda</li> <li>Tapolca, Tópart Bisztró</li> <li>Alsópáhok, Modor Apartman</li> <li>Balatonfüred, Giorgi Pizzeria és Étterem</li> <li>Siófok, Öreg Halász Vendéglő</li> <li>Siófok, Mala Garden Étterem</li> <li>Marcali, Lóki Csárda</li> <li>Zalakaros, Mese Panzió</li> <li>Zamárdi, Bohém Birtok és Csárda</li> </ul>
Részleges (március-november)	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balatonboglár, Sky Garden Vendégház</li> </ul>
Részleges (március-október)	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gyenesdiás, Darnay Pince és Kultúrpagta</li> <li>Siófok, Apartman Bella Panzió</li> </ul>
Részleges (április-október)	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Badacsonytomaj, Kisfaludy-ház Pince</li> <li>Balatonlelle, Sarok Terasz</li> <li>Tihany, Hortenzia Vendégház</li> <li>Balatonfüred, Hotel Pallone</li> <li>Balatonalmádi, Villa Millennium Panzió</li> </ul>
Részleges (május-október)	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonyód, Funoldi Vendégház</li> </ul>
Részleges (május-szeptember)	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siófok, Susanne Panzió</li> <li>Keszthely, Anna Villa</li> </ul>
<b>Total</b>	<b>20</b>	

Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

A bejelentett alkalmazottak száma a 2023 évi július-augusztus hónapokat magába foglaló turisztikai főszezon során 213 fő. A vállalkozók által foglalkoztatott minden tíz alkalmazottból csaknem kilenc a vendéglátásban dolgozott. Egy vendéglátóra átlagban 18-19 nyári alkalmazott

jut, ugyanez a szálláshely-szolgáltatás metszetében csupán 3-4 fő átlagban. Két interjúalany, a keszthelyi Anna Villa tulajdonosa és üzemeltetője, illetve az alsópáhoki Modor Apartman adatközlője azt nyilatkozta, hogy nem alkalmazott munkaerőt ebben az időszakban.

#### 5. sz. táblázat. Bejelentett alkalmazottak száma

	Interjúalany (N)	Bejelentett alkalmazottak száma (Fő)	Bejelentett alkalmazottak száma %	Átlag
Szálláshely-szolgáltatás	8	29	13,6%	3,63
Vendéglátás	10	184	86,4%	18,40
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>213</b>	<b>100,0%</b>	<b>11,83</b>

Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

A mintába került turisztikai vállalkozások 2022. évi nettó árbevétele lényegesen különbözik a szolgáltatás tartalma alapján, a vendéglátás területén működő vállalkozások nettó árbevétele sokkal magasabb, mint a szálláshely-szolgáltatóké akkor is, ha a nyitva tartásuk éves időszakban csak részleges.

#### 6. sz. táblázat. Vállalkozások nettó árbevételének alakulása 2022 évben

Nettó árbevétel (2022 év)	Interjúalanyok száma	Interjúalany
12 millió Ft alatt	1	▪ Tihany, Hortenzia Vendégház
12 millió Ft és 24 millió Ft között	4	▪ Balatonboglár, Sky Garden Vendégház ▪ Siófok, Susanne Panzió ▪ Balatonalmádi, Villa Millennium Panzió ▪ Fonyód, Funoldi Vendégház
24 millió Ft és 50 millió Ft között	4	▪ Balatonlelle, Sarok Terasz ▪ Balatonfüred, Hotel Pallone ▪ Siófok, Apartman Bella Panzió ▪ Zalakaros, Mese Panzió
50 millió Ft és 100 millió Ft között	1	▪ Keszthely, Anna Villa
100 millió és 500 millió Ft között	7	▪ Badacsonytomaj, Kisfaludy-ház Pince ▪ Tapolca, Tópart Bisztró ▪ Balatonfüred, Giorgi Pizzeria és Étterem ▪ Siófok, Öreg Halász Vendéglő ▪ Siófok, Mala Garden Étterem ▪ Marcali, Lóki Csárda ▪ Zamárdi, Bohém Birtok és Csárda
Nem tudja	1	▪ Alsópáhok, Modor Apartman
Nem válaszol	1	▪ Keszthely, Halászcserda
Nem volt, nem üzemelt 2022-ben	1	▪ Gyenesdiás, Darnay Pince és Kultúrpagta
<b>Total</b>	<b>20</b>	

Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

Ennek oka nem feltétlenül a szállásférőhely kapacitások negatív eltérése a vendéglátás területén működő szolgáltatók kapacitás kínálatától, hiszen például a balatonfüredi Hotel Pallone 45, a zalakarosi Mese Panzió 36 fős, vagy a Balatonalmádi Villa Millennium Panzió is 26 fős, szálláshely-szolgáltatás metszetben átlag feletti ágyszám kapacitással üzemelt, a vendégforgalom tömeghatása mellett a szolgáltatási árak különbözhetnek. Ugyanez a különбözőség mozgathatja azt is, hogy például a kisebb férőhely kapacitású Susanne Panzió egy árbevétel kategóriába került a nála közel háromszor akkora férőhely kapacitással működő Villa Millennium Panzióval.

A feltárt nettó árbevétel szerkezetet valószínűleg jelentősen nem módosítaná, ha az 50 asztalos, egész évben üzemelő keszthelyi Halászcserda tulajdonosa behatárolta volna a 2022. évi nettó árbevétel, ahogy az sem, ha az egy ágyférőhelyes alsópáhoki Modor Apartman adatközlője tette volna ugyanezt. Adatközlés alapján a gyenesdiási Darnay Pince és Kultúrpalota 2022 évben nem üzemelt, kapacitásai azonban magasak, 48 ágy és 60 asztal jelentősebb nettó árbevétel kategóriába pozicionálja ezt a turisztikai szolgáltatót, ezt azonban az elmúlt évre nem tudtuk tesztelni.

Az interjúalanyok kifejthették álláspontjukat arról, milyennek ítélik a 2023. évi főszezon vendégforgalmát az előző évihez képest, adatainkat a csökkenésről számolt be. A forgalomcsökkenés mértéke minimális 5 % és a már számottevő 40 % között szóródik.

#### 7. sz. táblázat. A 2023. évi főszezon vendégforgalmának változása a 2022 évihez képest

A 2023. évi főszezon vendégforgalmának változása a 2022 évihez képest	Interjúalanyok száma	Interjúalany	Változás mértéke %
Előző évhez képest nőtt a főszezonbeli forgalmam	5	Tihany, Hortenzia Vendégház	50
		Balatonfüred, Giorgi Pizzeria és Étterem	10
		Siófok, Öreg Halász Vendéglő	10
		Siófok, Apartman Bella Panzió	10
		Siófok, Susanne Panzió	7
Megközelítőleg azonos forgalmam volt 2022-ben, mint 2023-ban a főszezon idején	4	Siófok, Mala Garden Étterem	
		Marcali, Lóki Csárda	
		Fonyód, Funoldi Vendégház	
		Zalakaros, Mese Panzió	
Előző évhez képest csökkent a főszezonbeli forgalmam	10	Keszthely, Halászcserda	40
		Alsópáhok, Modor Apartman	40
		Badacsonytomaj, Kisfaludy-ház Pince	30
		Balatonalmádi, Villa Millennium Panzió	30
		Balatonlelle, Sarok Terasz	20
		Tapolca, Tópart Bisztró	20
		Zamárdi, Bohém Birtok és Csárda	15
		Keszthely, Anna Villa	10
		Balatonfüred, Hotel Pallone	7
		Balatonboglár, Sky Garden Vendégház	5
Nem üzemelt	1	Gyenesdiás, Darnay Pince és Kultúrpalota	
<b>Total</b>	<b>20</b>		

Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

Öt interjúalany növekedést említett, ennek mértéke jellemzően szerényebb, jellemzően 10 %-os érték, ettől magasabb irányban eltérő a tihanyi Hortenzia Vendégház, az alacsonyabb növekedési érték felé a siófoki Susanne Panzió. A tihanyi Hortenzia Vendégház kapcsán lényeges, hogy alacsonyabb férőhely kapacitással üzemelő, igen korszerűen berendezett és új szálláshely-szolgáltatóról van szó.

Az interjúalany a beszélgetés során aláhúzta, hogy az elmúlt időszak koronavírus-járvány időszaka, és az azt követő, illetve azzal párhuzamos energiaválságos idő tapasztalata alapján kifejezetten kedvezhet a kisebb, és nem egész évben nyitva tartó szálláshely-szolgáltatóknak, mivel alacsony fenntartási költségek mellett a szűk férőhely kapacitás csökkenti a fertőzőkockázatot, hiszen biztonságos érkezés és távozás szakaszolás révén nem találkoznak egymással közvetlenül a vendégek. Ezt a helyzetet jól kiaknázható üzleti részként értelmezte. Nyilván jelentős hozzáadott értéket jelenthet az adott szálláshely-szolgáltató területi-térségi elhelyezkedése is, ami az interjúalany érvelésében ugyan nem fejeződött ki, de a jelenség értelmezéséhez hozzáadott érték; Tihany esetében ez kedvező.

## Energiafelhasználás

Az adatlap második tematikai blokkja 11 kérdést tartalmaz az energiafelhasználás témakörén belül. Fontos tematikai egység a vállalkozások főépületeire vonatkozó információ, falazat, építés-felújítás éve, szigetelési megoldások, éves elektromos áram és gázfogyasztás, fűtési rendszerek, energiatakarékossági irányelvek, rendelkezésre álló energiahasznosítási kapacitások, jövőbeni energiatakarékossági tervek, ezek megvalósítási időpontjai és anyagi forrása.

A vizsgálatban részt vevő turisztikai vállalkozások épületeinek főfalai alapvetően téglából és faragott kőből készültek. Egyéb falazó anyag a keményfa, amely kizárólagos a siófoki Öreg Halász Vendéglő esetében, illetve kiegészítő jellegű a tihanyi Hortenzia Vendégházban. A Balatonalmádi Villa Millennium esetében vegyes falazatot említettek, vöröskő alapra épített téglapépület, fa szerkezeti elemekkel. Vasbetonfalazat, vályogtégla, gipszkarton nem fordul elő.

Az építés éve az alsópáhoki Modor Apartman esetében nem került említésre, a badacsonytomaji Kisfaludy-ház és Pince esetében csak annyit közöltek, hogy a 19. század végén készült az épület. Az építési dátummal jelölt épületek 130 éves skálán mozognak, a legrégebbi a Balatonalmádi Villa Millennium, 1890-ben épült, a legújabb a Hortenzia Vendégház Tihanyban, 2020-ban készült el. Az építés éve inkább az újabb építésű épületek felé súlyozódik, az épületek több mint fele a rendszerváltás után, 1990-et követően épült, a századforduló után az épületek mintegy harmada készült el. A főépületek legutóbbi felújításának időintervalluma három évtizedet fog át, 1991 és 2022 között szóródik, öt interjúalany azonban említett ilyet. A legrégebbi dátummal jelölt felújítás a Funoldi Vendégházban készült, Fonyódon, ahol az épület egyébként igen régi, 1896-ban készült. A legújabb, 2022-es felújítást a Balatonlelleli Sarok Teraszon végezték, ezt az épületet eredetileg 1985-ben adták át. A legutóbbi felújítások felét az elmúlt hat évben, 2017 és 2022 között végezték, de az összes felújítási dátum átlagve is viszonylag közeli  $\approx 2015$  év.

A főépületek több mint fele valamilyen módon szigetelt, nyolc interjúalany azonban nemleges választ adott. A nyolc adatközlőből hat vendéglátó turisztikai vállalkozás, kettő szálláshelyszolgáltató. A főépületek szigeteltségét jelző tizenegy interjúalany többsége szálláshelyszolgáltató, és csak hárman működnek a vendéglátásban. A szigetelés épületen belüli helye a 11 esetből 8-ban érinti a főfalat, hat esetben a tetőzetet, háromban az épületaljzatot, kettőben a válaszfalakat, de csak a balatonfüredi Hotel Pallone esetében érinti mindegyiket. A szigetelőanyag a főfalak esetében jellemzően nikecell, de austrotherm polisztirol lemez is előfordul. A tetőzet jellemzően kőzetgyapottal szigetelt, de előfordul bitumenes tetőlemez is. Az aljzatszigetelés anyagát nem ismerik, az egyéb szigetelési eljárás a nyílászárókat érinti.

#### 8. sz. táblázat Főépület szigetelés

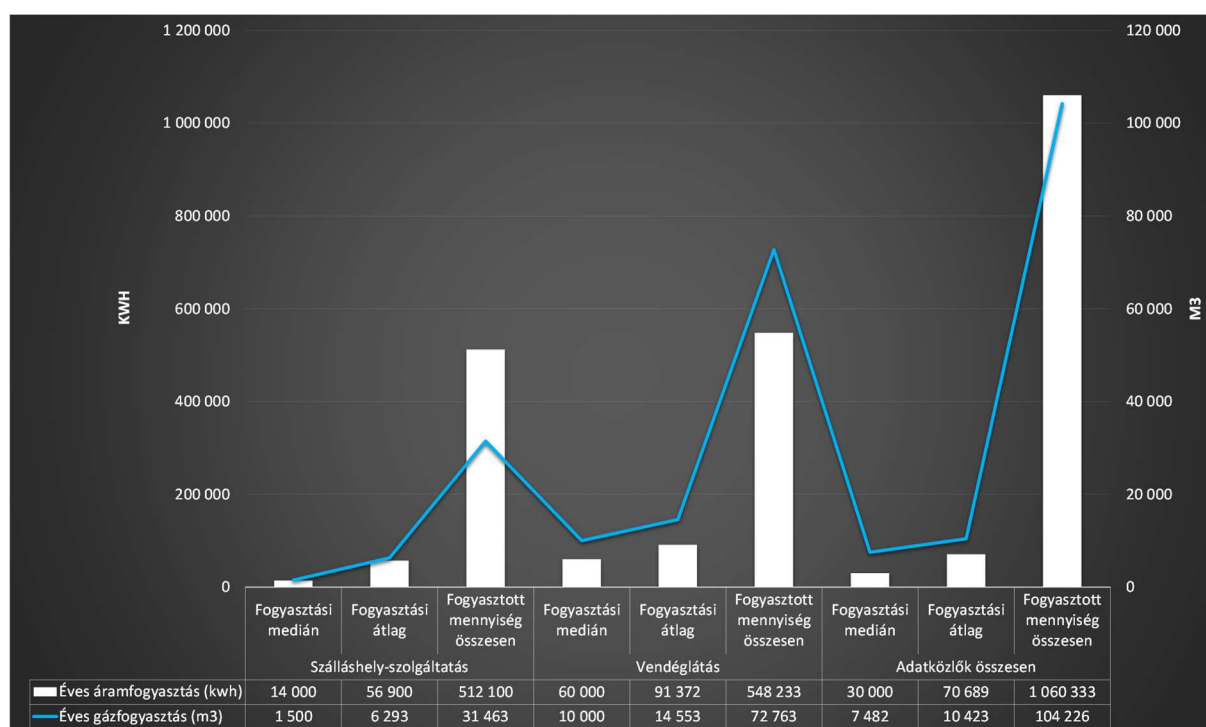
Szigetelés	Interjúalanyok száma	Interjúalany	Szigetelés épületi helye	Szigetelés anyaga
Nem szigetelt a főépület	9	Badacsonytomaj, Kisfaludy-ház Pince		
		Keszthely, Halászcserda		
		Gyenesdiás, Darnay Pince és Kultúrpajta		
		Balatonlelle, Sarok Terasz		
		Tapolca, Tópart Bistró		
		Siófok, Mala Garden Étterem		
		Siófok, Susanne Panzió		
		Fonyód, Funoldi Vendégház		
		Zamárdi, Bohém Birtok és Csárda		
Szigetelt a főépület	11	Balatonboglár, Sky Garden Vendégház	Főfal	Nikecell
		Alsópáhok, Modor Apartman	Főfal	nv.
		Tihany, Hortenzia Vendégház	Tető, aljzat	nv.
		Balatonfüred, Hotel Pallone	Főfal, válaszfal, tető, aljzat	nv.
		Balatonfüred, Giorgi Pizzéria és Étterem	Főfal, tető	Nikecell
		Siófok, Öreg Halász Vendéglő	Főfal, tető, aljzat	Kőzetgyapot, bitumenes tetőlemez
		Siófok, Apartman Bella Panzió	Főfal	nv.
		Balatonalmádi, Villa Millennium Panzió	Válaszfal, tető	Gyapot, kőzetgyapot
		Marcali, Lóki Csárda	Egyéb módon szigetelt	Ablakok, ajtók
		Zalakaros, Mese Panzió	Főfal, tető	Nikecell, kőzetgyapot
		Keszthely, Anna Villa	Főfal	Austrotherm polisztirol lemez (átmérő: 6 cm)
<b>Total</b>	<b>20</b>			

Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

A vendéglátóegységek éves átlagos elektromos áram és gázfogyasztásának kérdésére az interjúalanyok többsége válaszolt, a gázfogyasztással kapcsolatos válaszadás lehetőségét természetesen érdemben befolyásolja, hogy használják-e az üzemelés során a gázenergiát. A két kérdésre vonatkozó válaszadás lehetőségét a badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince, a keszthelyi Halászcseré, a gyenesdiási Darnay Pince és Kultúrpatya, illetve a Marcali Lóki Csárda metszetében négy vendéglátó, az alsópáhoki Modor Apartman esetében egy szálláshely-szolgáltató utasította el. Az elektromos áramfogyasztás vonatkozásában 15, a gázenergia felhasználása esetében 10 interjúalany közölt választ. A gázfogyasztással kapcsolatban a Balatonlelleai Sarok Terasz ügyvezetője megjegyezte, hogy *cseppfolyósított palackos gázt* használnak, *hetente kétszer jár hozzájuk a gázpalack kereskedő, és körülbelül 50 palack fogy el egy főszazon ideje alatt*. A fogyasztásuk elszámolt köbméter mennyiségét, mivel nem vezetékes gázzal van szó, nem tudta megadni, így ez az adat nem került listába.

A feldolgozható adatok alapján az éves elektromos áramfogyasztás medián értéke az összes vállalkozó esetében 30 000 kwh, a fogyasztási átlag 70 689 kwh, és a fogyasztott teljes mennyiség meghaladja a 1 millió kwh-t. A vendéglátásban és a szálláshely-szolgáltatásban fogyasztott teljes mennyiség közel hasonló, 510 000 és 550 000 kwh közötti, az átlag és a medián érték is a vendéglátásban magasabb, ami a magasabb elektromos áramfogyasztás alapját is jelenti.

**6. ábra. Vendéglátóegységek éves átlagos elektromos áram és gázfogyasztása**



Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

Az interjúalanyok által nevesített gázfogyasztás meghaladja a 100 000 m³-t, a fogyasztási medián közelít a 7 500 m³-hez, az átlag 10 500 m³ közelében van. A gázenergia fogyasztás ebben az esetben is a vendéglátásban magasabb, közel 73 000 m³, a medián 10 000 m³, az átlag meghaladja a 14 500 m³-t. A szálláshely-szolgáltatók által jelzett gázfogyasztás mediánja



csupán 1 500 m<sup>3</sup>, a fogyasztási átlag 6 300 m<sup>3</sup> alatt marad, és összesen is kevesebb, mint 31500 m<sup>3</sup>.

A fűtésrendszerekre vonatkozó kérdés kapcsán három vendéglátó nyilatkozta, hogy nem alkalmaznak fűtést, Badacsonytomaj, Kisfaludy-ház Pince, Gyenesdiás, Darnay Pince és Kultúrpalota, Balatonlelle, Sarok Terasz. A 17 válaszadó interjúalany hétféle válaszkombinációban összesen 26 választ adott a fűtési megoldásokra.

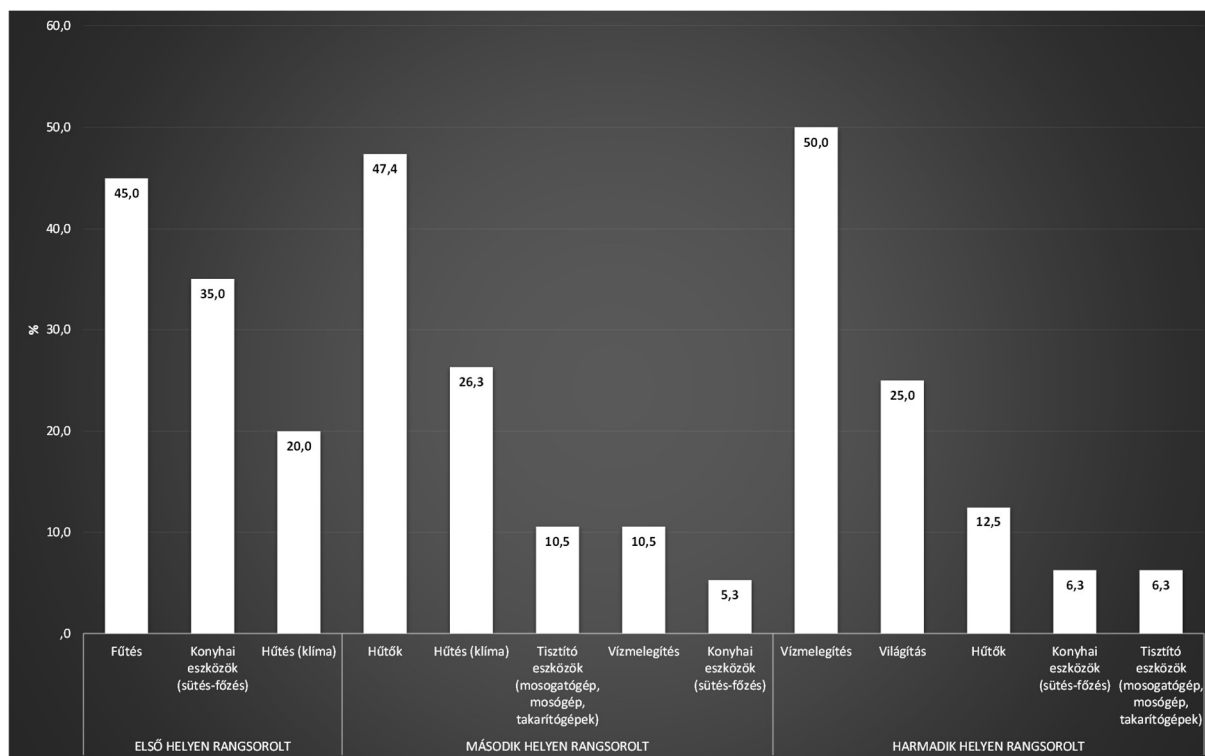
A legszélesebb spektrum a siófoki Mala Garden Étterem, illetve a Balatonboglári Sky Garden Vendégház esetében körvonalazódott. A Mala Gardenben használnak gázkonvektort, elektromos fűtést, illetve egyéb megoldásként befűvósos légfűtést, a Sky Gardenben cirkó üzemű gáz mellett hőszivattyút és elektromos fűtést is igénybe vesznek. Jellemzően a gázcirkó és az elektromos fűtési megoldások kombinálódnak, de a keszthelyi Halászcseréjében, illetve a balatonfüredi Giorgi Étteremben cserépkályhában, fával is rásegítenek a fűtésre.

A gázcirkó fűtésrendszert összességében minden második interjúalany említette, a második legtöbbet említett megoldás az elektromos fűtés. Hőszivattyút négy interjúalany említett, de jellemzően csak fűtési kiegészítésként, csak a balatonfüredi Hotel Pallone esetében kizárólagos megoldás. Fafűtéses cserépkályha az említett eseteken kívül a Marcali Lóki Cseréjében van, ahol azonban ez a kizárólagos fűtési megoldás.

Az interjúalanyok rangsorolhatták, a vendéglátóegység éves energiafogyasztásából mely tevékenységek, fogyasztók teszik ki a legnagyobb részt; a válaszokat a három legnagyobb fogyasztó rangsorában vártuk, de összesen 7 + 1 egyéb szabad válasz volt jelölhető.

Az első rangsorhelyre minden interjúalany nevesített valamilyen energiafogyasztót, de összesen csak három típust jelöltek első helyre, amelyet fűtés vezet.

## 7. ábra A vendéglátóegységek legnagyobb energiafogyasztásainak rangsora



Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

A második rangsorhely esetében a Modor Apartman képviselőjétől már nem kaptunk választ, a 19 másik interjúalany öt energiafogyasztót emelt ki, a rangsort azonban a hűtők energiafogyasztása vezeti.

A harmadik rangsorhelyre 16 adatközlés érkezett, a Modor Apartman mellett nem jelölt energiafogyasztót harmadik helyre a badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince, a Balatonlellel Sarok Terasz és a Marcali Lóki Csárda nyilatkozója. A harmadik rangsorhelyen is öt különböző energiafogyasztó jelenik meg, a sort azonban a vízmelegítés vezeti.

Összességében a három legnagyobb energiafogyasztó: első helyen a fűtés, második helyen a hűtők, harmadikon a vízmelegítés.

Az interjúalanyok nyilatkozhattak arról, alkalmaz-e a vállalkozás valamilyen energiatakarékosági irányelvet, intézkedést a működése során. Nemleges válasz csak a tihanyi Hortenzia Vendégház és a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda esetében született. Energiatakarékosági irányelvként, intézkedésként alapvetően a villamos árammal, gázzal való takarékoskodást, korszerűbb technológiájú elektronikai (konyhai) gépezetekre váltást, napelem energia hasznosítást, illetve az üzemelési szünetet emelték ki. A villanyárammal, gázzal való takarékoskodás, a Kisfaludy-ház Pince, a Darnay Pince és Kultúrpagta, a Sky Garden, a Sarok Terasz, a Tópart Bisztró, a Mese Panzió, a Modor Apartman, a Hotel Pallone és az Apartman Bella panzió esetében volt a legfontosabb szempont. Ebben a csoportban kifejezetten odafigyelnek arra, hogy akár a folyosói lámpák is csak akkor égjenek, ha feltétlenül szükséges,

ha nincsenek használva például a hűtők, ventilátorok, az áramkörből is kihúzzák őket, adott esetben a hűtés/fűtés központilag van szabályozva, nem lehet egy bizonyos hőfok alá/fölé állítani a szabályzót. A korszerűbb gépezetek használatára való átállás, gépcsere kizárólag a vendéglátók válaszaiban volt fontos szempont. Ezek alapvetően energiatakarékos indukciós konyhai gépeket, tűzhelyeket, kedvező fogyasztású hűtőkamrákat és hűtőket, mosogatógépeket, energiatakarékos LED izzókat jelentenek. Ebbe a csoportba sorolható a Giorgi Étterem, az Öreg Halász Vendéglő, a Mala Garden és a Lóki Csárda. A korszerűsítés szempontját hangsúlyozók kimondott célokat nem említettek, ide sorolható az Anna Villa és a Funoldi Vendégház. A válaszokban szigetelés, hőszivattyús klíma, világítás korszerűsítés szerepel, az Anna villa tulajdonosa megjegyezte, *a vendég nem kötelezhető energiatakarékosságra, mert azonnal leminősíti a szálláshelyet, ha tudja, hogy rajta szeretnének spórolni*. Ez a vélekedés egyébként a Hotel Pallone esetében is megjelent. Napelem rendszer fejlesztést a Balatonalmádi Millennium Panzió és a keszthelyi Halászcsernye képviselője említett, az üzemelési szünet, mint energiatakarékossági megoldás a Susanne Panzió esetében volt a legfontosabb szempont.

A vállalkozók nyilatkozhattak arról, rendelkeznek-e jelenleg megújuló energia hasznosítására alkalmas kapacitással. E kapacitások körében a napelem technológia mellett felkínáltuk a szélenergiát, a földhő-, és geotermikus kapacitásokat, de bármely egyéb megújuló energiakapacitást is kifejthettek volna, viszont csak a napenergia esetében érkeztek válaszok. A 20 interjúalanyból 12 nem említett megújuló energia hasznosítást. A napenergia hasznosítást említő 8 turisztikai interjúalany közül öten a vendéglátásban, hárman a szálláshely-szolgáltatásban működnek. A vendéglátásban működők közé sorolhatjuk a keszthelyi Halászcsernyét, a Balatonlelleli sarok Teraszt, a siófoki Öreg Halász Vendéglőt és a Mala Garden, valamint a Zamárdi Bohém Birtok és Csernyét. A három szálláshely-szolgáltató, a Balatonboglári Sky Garden, a Balatonalmádi Millennium és a zalakarosi Mese Panzió. A hasznosítás módja áramtermelés, világítás, egyéb funkcióban nem kerül alkalmazásra.

Az energiafelhasználás kérdésblokk végén arról kérdeztük az interjúalanyokat, terveznek-e a következő években valamilyen energiahatékonysági/megtakarítási célú fejlesztést, változtatást, és ha igen mikor és milyen forrásból. A 20 interjúalanyból 13-nak vannak ilyen tervei, 7-nek nem. Nem terveznek ilyen fejlesztést a badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince, a Balatonboglári Sky Garden, a tapolcai Tópart Bisztró, az alsópáhoki Modor Apartman, a tihanyi Hortenzia, a siófoki Mala Garden és a keszthelyi Anna Villa tulajdonosai, üzemeltetői. Négy szálláshely-szolgáltató és három vendéglátó.

Az energiahatékonysági/megtakarítási célú fejlesztéseket tervezők relatív többsége napelem, napkollektor, napkollektoros bojlerok telepítését szeretné végrehajtani 2024 és 2026 között pályázati és/vagy saját forrásból, illetve banki hitelből.

A második legfontosabb fejlesztési terv az épületek szigetelésére, téliesítésére és a nyílászárók cseréjére vonatkozott. Ezeket a terveket rövidebb határidőben, 2024-2025-ben szándékozzák megvalósítani, alapvetően önerőből. A világító egységek cseréje kevésbé hangsúlyos fejlesztési elképzelés, ennek többek között oka lehet, hogy ezt több interjúalany az elmúlt években már

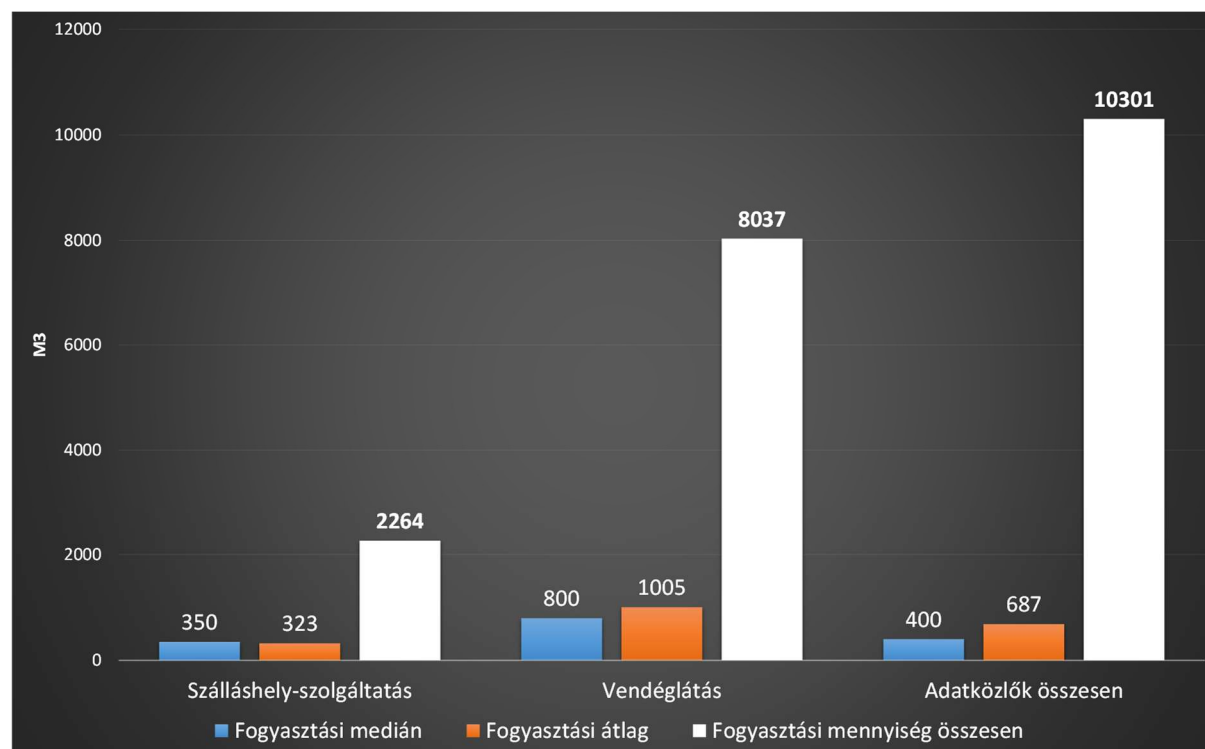
végrehajtotta. A világítás korszerűsítését 2024-re tervezik saját forrásból, adott esetben, ha lehetséges, pályázati forrástámogatással. Három interjúalany egyedi fejlesztési elképzeléseket jelzett, mindegyikük többet is. A balatonfüredi Giorgi Pizzeria és Étterem vezetője egyrészt azt szeretné elérni, hogy álljanak át tisztán elektromos autóhasználatra, ezt 2024-ben szeretné megvalósítani pályázati forrásból, illetve egy hulladéksűrítő gépek szeretne beszerezni, *látott egy ilyet működés közben Németországban*, és meggyőződött ennek hatékonyságáról. Ez utóbbi fejlesztést 2025-re tervezi, de ennek a fejlesztésnek az anyagi forrása számára még bizonytalan. A siófoki Öreg Halász Vendéglőben terasz átalakítást terveznek 2024-ben, saját forrásból, 2025-ben pedig a konyhai gépeiket indukciós gépekre cserélnék, ez utóbbit is saját forrásból tervezik. A fonyódi Funoldi Vendégház ügyvezetője a szigetelés és nyílászárócseré, valamint a világítás korszerűsítése mellett a jelenlegi hűtés-fűtés rendszer korszerűsítését is végre kívánja hajtani, ez utóbbit a világításkorszerűsítéssel együtt, már jövőre, 2024-ben. A fejlesztéseket saját forrásból tervezi végrehajtani.

## Vízfelhasználás

Az adatlap harmadik blokkja 10 kérdést tartalmaz a vízfelhasználás témakörében. Fontos tematikai egység a vízfogyasztás mennyisége, módja, az ipari vízhasználat, öntözés, víztakarékossági irányelvek megléte, teljesülése, víztakarékossági fejlesztések, jövőbeni tervek, ezek megvalósítási időpontjai és anyagi forrása.

A tematikai blokk első kérdése az adott vendéglátóhely éves átlagos vízfelhasználására vonatkozott, az adatokat számlaelszámolás alapú köbméterben kértük kifejezni.

### 8. ábra Éves átlagos vízfelhasználás



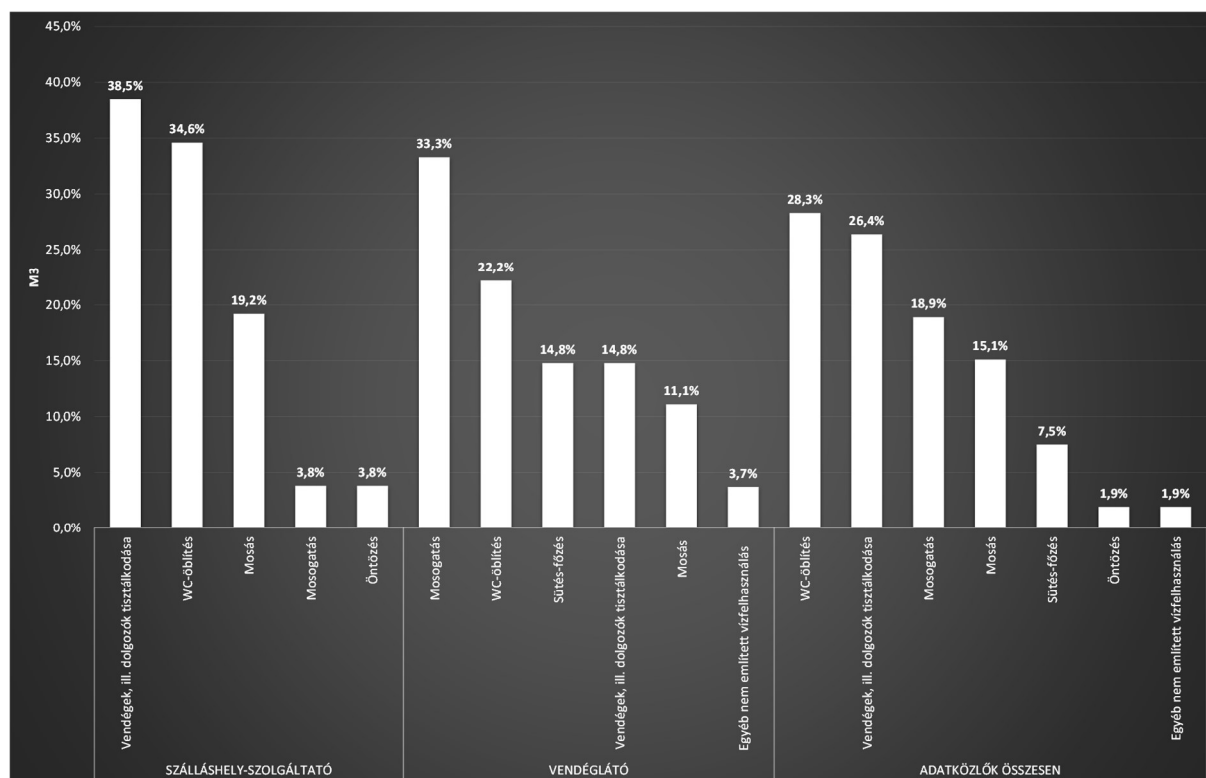
Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

A kérdésre ezúttal sem született teljes körű válasz, két vendéglátó, a Kisfaludy-ház Pince és a Lóki Csárda, illetve három szálláshely-szolgáltató, a Susanne Panzió, a Funoldi Vendégház és a Mese Panzió képviselője nem kívánt élni a válaszadás lehetőségével.

A vízfogyasztás mennyiségére válaszoló 15 interjúalany, 8 vendéglátó és 7 szálláshely-szolgáltató által együttesen fogyasztott átlagos éves vízmennyiség  $\approx 10\,300\text{ m}^3$ . A fogyasztási átlag  $687\text{ m}^3$ , a vízfogyasztás mediánja  $400\text{ m}^3$ . A vízfogyasztás háromnegyede a vendéglátóhelyeken történik, éttermekben és büfékben, csak kevesebb, mint negyedrészt teszik ki a szálláshely-szolgáltatók, ennek megfelelően alakulnak a fogyasztásra vonatkozó centrális középértékek is. A szálláshely-szolgáltatók által felhasznált vízmennyiség mediánja  $350\text{ m}^3$ , a vendéglátóké  $800\text{ m}^3$ , a klasztereken belül egy fogyasztóra számított átlag a szálláshely-szolgáltatóknál  $323\text{ m}^3$ , a vendéglátók esetében több mint  $1\,000\text{ m}^3$ .

Az energiafogyasztáshoz hasonlóan fontos volt dimenzionálni azt, hogy az adott vendéglátóegység éves vízfogyasztásából mely tevékenységek, fogyasztók teszik ki a legnagyobb részt, ezeket rangsorba állítva kértük megadni. A kérdésre minden interjúalany választott legalább egy, válaszként előre felkínált lehetőséget.

## 9. ábra A vendéglátóegységek legnagyobb vízfogyasztásának rangsora



Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

A szálláshely-szolgáltatók által említett legnagyobb vízfogyasztás a vendégek, illetve a dolgozók tisztálkodását szolgálják, második a WC-öblítés, harmadik a textíliák és egyéb anyagok mosása. A vendéglátók esetében a legnagyobb vízfogyasztó a mosogatás, a második

ebben az esetben is WC-öblítés, a tisztálkodás és a sütés-főzés egyforma említést kapott a harmadik helyen. Az összes interjúalany körében első helyre a WC-öblítés került, ezt a 20 interjúalanyból 15-en említették, a második a vendégek és a dolgozók tisztálkodása, amit a 20 válaszadóból 14-en ítélték fontosnak, a harmadik a mosogatás, ami a 20 vállalkozó fele szerint meghatározó fontosságú vízfogyasztó.

Az interjúalanyok nyilatkozhattak arról, használnak-e működésük, tevékenységük során víztakarékos eszközöket, berendezéseket. Két szálláshely-szolgáltató és két vendéglátó állította, hogy nem használnak ilyet, vagy ha mégis, nem tudnak róla. A válaszadásból a badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince és a tapolcai Tópart Bisztró, illetve balatonboglári Sky Garden és az alsópáhoki Modor Apartman maradt ki. A 16 interjúalany által leggyakrabban említett víztakarékos eszközök, berendezések a víztakarékos WC és a víztakarékos csaptelepek. Ezeket a nyilatkozók közel kétharmada említette. A válaszok alapján fontos takarékosági potenciál rejtőzik a mosó és a mosogatógépekben, és relatíve fontos a víztakarékos zuhanyfejek használata is, ez utóbbi értelemszerűen csak a szálláshely-szolgáltatók esetében fejeződött ki.

A vállalkozók kifejtették, alkalmaznak-e valamilyen víztakarékosági irányelvet, belső utasítást, intézkedést a működésük során. A kérdésre a 10 szálláshely-szolgáltatóból 6 nemmel válaszolt, ezzel szemben a 10 vendéglátóból 7 válaszolt igennel. Az intézkedések lényegében mindegyik vendéglátó esetében ugyanazok; nem folytatják feleslegesen a vizet a csapokból, nem folyóvízben történik a kézi mosogatás, ha van ilyen, illetve víztakarékos ipari mosogatógépek alkalmaznak mindamellet, hogy a víztakarékos csaptelepek alkalmazása általános. A szálláshely-szolgáltatók esetében a víztakarékos WC, csaptelep, zuhanyzófejek felszerelése alapvető, de például a Pallone Hotelben, Balatonfüreden az interjúalany aláhúzta, hogy csak akkor mosnak ki bármilyen textíliát, ha azt a vendég ledobja, az étkezőben pedig nem használnak textíliát. Ez egyébként a szintén balatonfüredi Giorgi Étteremben is bevett gyakorlat, így pedig a vendéglői mosatás is egyszerűsödik.

A 20 interjúalanyból csupán öt alkalmaz valamilyen vízmegtartással kapcsolatos intézkedést a mindennapokban, ez mind az öt esetben *ciszternás, vagy tartályhordós esővízgyűjtést* jelent, amelyet elsősorban *kerti, vagy belsőteres növények öntözésére, esetleg gépjárműparkolók, vagy egyéb külső terek kövezett, betonfelületeinek lemosására, pormentesítésére* használnak. A működés során keletkezett esetleges szürkevizeket a mintába került vállalkozások nem hasznosítják. Esővízgyűjtést a keszthelyi Halászcserda, a balatonlellei Sarok Terasz, a tihanyi Hortenzia, a balatonfüredi Hotel Pallone és az ugyancsak füredi Giorgi Pizzéria és Étterem, három vendéglátó és két szálláshely-szolgáltató végez. Az így elért plusz vízmennyiség nagyságrendi becslése a jelen szűk mintán nagyon bizonytalan, nyilvánvalóan függ a gyűjtőkapacitástól, az esővízmennyiségtől és a változó hőmérséklet okozta párolgástól, összességében néhány tucat köbméterre tehető, az adatközlők esetében mérvadó módon jelentős megtakarítást a vízmennyiségben nem jelent. A balatonboglári Sky Garden ügyvezetője az interjú végén elmondta, *ők is szívesen gyűjtenének esővizet, de nem tudnak rá pályázni. Az esővizet például a WC tartályok öblítésre használnák fel.*

A vállalkozók többsége rendelkezik olyan ingatlantérrel, zöldfelülettel, amelyet öntözni kell, vagy amelyen dísznövényeket tartanak; csupán a tapolcai Tópart Bisztró, az alsópáhoki Modor Apartman és a siófoki Susanne Panzió esetében kaptunk olyan választ, hogy nincs öntözésre szükség. A 17 adatközlőből 9 alapvetően normál vezetékes vizet használ az öntözéshez, ezt a Hortenzia Vendégházban és a Giorgi Étteremben esővízforrással is kiegészítik, illetve a siófoki Apartman Bella Panzióban kútvízzel. Négyen az ingatlan területén elhelyezkedő fűrt kútból oldják meg az öntözést, ilyen a siófoki Mala Garden, a Balatonalmádi Villa Millennium, a marcali Lóki Csárda és a zalakarosi Mese Panzió. Három vállalkozás öntözési gyakorlata primer módon az esővízre épül, ilyen a keszthelyi Halászcsárda (*esővízgyűjtő ciszterna*), a Balatonlelle Sarok Terasz, és a balatonfüredi Hotel Pallone. A siófoki Öreg Halász Vendéglő esetében az a válasz született, hogy a Balatonba folyó Pálfi-patak által táplált közeli Békástóból nyernek öntözéshez szükséges vizet.

Az interjúalanyok nyilatkozhattak arról, milyen víztípusokat használnak az egyéb, nem ivóvizet igénylő tevékenységekhez, ennek keretében a kerti bútorok tisztítására, a felmosásra, illetve az aszfalthűtésre, portalanításra gondoltunk. A nem ivóvizet igénylő tevékenységekhez 20 válaszadóból 16 vezetékes vizet, vagy vezetékes vizet is használ. A vezetékes víz mellett esővíz és kútvízhasználat zajlik a tihanyi Hortenzia Vendégházban, a siófoki Mala Gardenben és az Apartman Bella Panzióban, illetve a Balatonalmádi Villa Millenniumban. Nem ivóvizet igénylő tevékenységekhez csak a keszthelyi Halászcsárda, a füredi Pallone Hotel, a siófoki Öreg Halász Vendéglő és a zalakarosi Mese Panzióban nem használnak vezetékes vizet.

A húszból négy interjúalany jelezte, hogy rendelkeznek beépített öntözőrendszerrel, két vendéglátó és két szálláshely-szolgáltató. Ebben az esetben a vendéglátókat a siófoki Mala Garden és a Marcali Lóki Csárda, a szálláshely-szolgáltatókat a Balatonalmádi Villa Millennium és a zalakarosi Mese Panzió képviseli. Az öntözőrendszerek belterületi lefedettsége a Villa Millennium esetében 100 %-os, a Mala Garden esetében a területük kétharmadát tudják a kiépített rendszerrel öntözni, a Lóki Csárda és a Mese Panzió esetében az öntözendő terület mintegy ötödrészére terjed a kiépített hálózat.

Az interjúalanyok megfogalmazhatták, terveznek-e a következő években valamilyen víztakarékossági célú fejlesztést, és ha igen milyen forrásból, és várhatóan melyik évben. Az interjúalanyokból 13, hét vendéglátó és hat szálláshely-szolgáltató nem tervez ilyen jellegű fejlesztést. Két siófoki interjúalany, a Mala Garden, illetve az Apartman Bella Panzió képviselője nem tudott állást foglalni a kérdésben, úgy ítélték, lenne mit fejleszteni, de ez most nem feltétlenül a legalkalmasabb időszak ehhez, ezért „nem tudja” választ adtak. Végeredményben öt interjúalany, két vendéglátó és három szálláshely-szolgáltató jelzett fejlesztési elképzeléseket, amihez társított lehetséges forrást, megvalósítási évet.

A gyenesdiási Darnay Pince és Kultúrpalota nyilatkozói esővízgyűjtésre alkalmas berendezések beszerzésének tervét vázolták, ezt pályázati forrásból szeretnék megvalósítani 2024-ben. A tihanyi Hortenzia Vendégház vezetője ugyancsak az esővízgyűjtési kapacitást szeretné növelni a következő években, de még nem tudja, lesz-e erre önereje, vagy pályázni kellene rá. A balatonfüredi Hotel Pallone ügyvezető igazgatója a hotel minden szobájában víztakarékos

csaptelepeket szeretne kiépíteni várhatóan jövőre, 2024-ben, az ehhez szükséges anyagi fedezetet a hotel 2023. évi működési nyeresége eredményezi. A fonyódi Funoldi Vendégház ügyvezetője víztakarékos WC tartályok beszerzését, adott esetben szükséges cseréjét tervezi, ez a fejlesztés lényegében folyamatos, évről évre, saját forrásból végzik. A következő években tervezik a vendégház házi vízműjének korszerűsítését is, de ennek dátumát, forrását még nem tudja. A Zamárdi Bohém Birtok és Csárda nyilatkozói egyrészt esővízgyűjtő berendezést szeretnének telepíteni, másrészt a telek alatt futó földalatti patakhhoz vezető kutat fúratni, de egyik tervhez sem tudtak megvalósítási dátumot társítani, sem forrást. Ezek távlati tervek, nem feltétlenül a következő években kerülnek megvalósításra.

### **Klímaadaptáció, biodiverzitás**

Az adatlap negyedik blokkja 11 kérdés segítségével tárgyalja a klímaadaptáció, biodiverzitás témakörét. Fontos tematikai egység a szabadtéri terület mérete, felülete, burkolása, növényzete az árnyékolás kérdése, ezen belül lehetőség volt az árnyékot adó fafajták megnevezésére is, illetve ha ilyen van, a műnövények, pl. műfü használata jelzésére is. Ebben a blokkban vizsgáltuk az esetleges szabadidős infrastruktúrát, vízparti területet, játszóhelyeket, illetve a bel-, és külterületi hűtési rendszereket, ezek használati kockázatait.

A klímaadaptáció, biodiverzitás tematikát a szállás-, és vendéglátóhelyekhez tartozó szabadtéri területek feltárásával nyitottuk. A vizsgálatba került turisztikai vállalkozások közül csak az alsópáhoki Modor Apartman esetében kaptuk azt a választ, hogy nem rendelkeznek szabadtéri területtel. A 19 további adatközlő által említett összes szabadtéri terület 21 850 nm. A legkisebb terület 50 nm, ezzel a tihanyi Hortenzia Vendégház és a balatonfüredi Giorgi Étterem rendelkezik, a legnagyobb 6000 nm, amit a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda ügyvezetője közölt. A kültéri szabadterületek  $\approx 62\%$ -a, 13 600 nm a vendéglátóhelyekhez tartozik, a szálláshelyek részesedése 8 250 nm. A szabad területek átlaga  $\approx 1150$  nm a teljes minta esetében, a szálláshely szolgáltatók esetében  $\approx 917$  nm, a vendéglátóhelyeken 1360 nm, közel 450 nm átlagos területtel nagyobb.

Az interjúalanyokat megkértük arra is, becsüljék meg, mekkora a szabadtéri területek burkolt felületének (beleértve a műfüvet is) aránya. A kérdést a témában releváns 19 adatközlő kivétel nélkül megválaszolta. A becslésértékek 5 és 100 % között szóródnak. Az 5 %-os becslés a gyenesdiási Darnay Pince és Kultúrpagta, 100 %-os három vendéglátó és egy szálláshely-szolgáltató esetében érkezett; a három vendéglátóhely a badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince, a tapolcai Tópart Bisztró és a balatonfüredi Giorgi, a szálláshely a balatonboglári Sky Garden. A burkolt szabadtéri felületek átlaga a teljes mintában  $\approx 51\%$ , a szálláshely-szolgáltatóknál alacsonyabb a főátlagnál,  $\approx 44\%$ , a vendéglátóhelyek esetében a főátlagnál nagyobb,  $\approx 57\%$ .

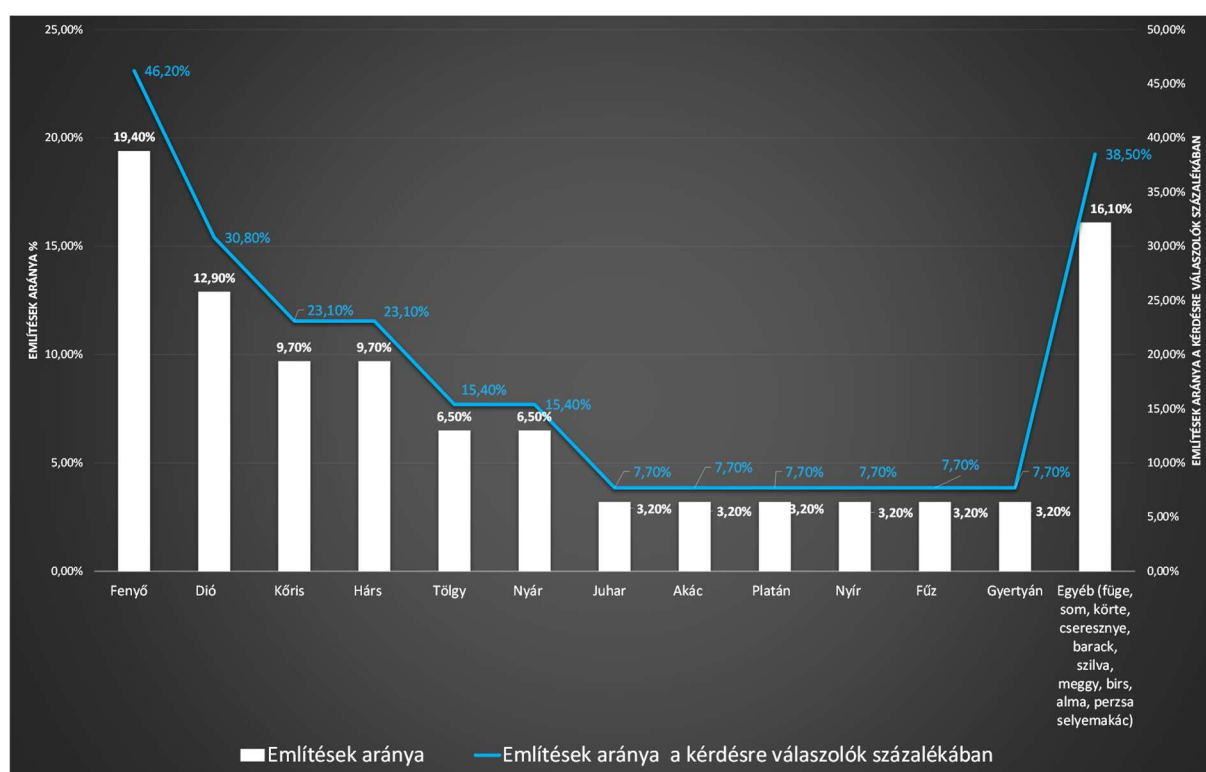
Fontosnak éreztük az esettanulmány kapcsán olyan részletekbe is belemenni, hogy hány darab és milyen fajtájú árnyékot adó fa található a turisztikai vállalkozás területén, illetve konkretizáltuk azt is, használnak-e az árnyékoláshoz műnövényeket. Az alsópáhoki Modor Apartman esetében most sem kaptunk választ.



A kérdés kapcsán három szálláshely-szolgáltató és két vendéglátó turisztikai vállalkozótól kaptunk nemleges választ, esetükben nincs se fenyő, se lombos fa a területükhöz tartozó ingatlanon; ilyen a badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince, a balatonboglári Sky Garden, a tapolcai Tópart Bisztró, a balatonfüredi Hotel Pallone és a zalakarosi Mese Panzió. Ezekben az esetekben részben kiültetett, vagy kihelyezett dézsás tuja-fákat, tiszafát említettek, de ezek méretükből adódóan nem szolgáltatnak számításba vehető napárnyékot.

Árnyékot adó lombkoronás, vagy fenyőfa 14 turisztikai vállalkozó, ebből 6 szálláshely-szolgáltató és 8 vendéglátó ingatlanján él. A 14 adatközlő összesen 145 db élő, árnyékot adó fát említett, ebből 104 db a 8 vendéglátóhelyen, 41 db a 6 szálláshely-szolgáltató kertjében áll. Egy adatközlőre átlagosan  $\approx 10$  db árnyékot adó fa jut, átlagosan  $\approx 13$  db a vendéglátóhelyeken, és átlagosan  $\approx 7$  db a szálláshely-szolgáltatóknál. Az említett fák száma 2-3 és 25 db között szóródik, az említések fele 9 db alatti. Két-három árnyékot adó fa a Balatonlellel Sarok Terasz, a tihanyi Hortenzia, a balatonfüredi Giorgi Pizzéria és Étterem, a siófoki Susanne Panzió és a keszthelyi Anna Villa kertjében áll. Szám szerint a legtöbb, kereken 25 db árnyékot adó fát a siófoki Öreg Halász Vendéglő és a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda ügyvezetője említett. Az említett fák fajtái széles skálán mozognak, a strukturált interjúban felkínált lehetőségekhez képest különösen a gyümölcsfák terén jelentős a fókuszpont nagyítás.

## 10. ábra Árnyékot nyújtó fák fajtái



Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

A 14 válaszadó interjúalany több mint húszféle árnyékot adó fafajtát említett, ezek gyakoriságrangsorát a fenyő vezeti, a fenyőfák összesen hatszor kerültek említésre. Négy,

illetve három-három esetben a dió, a kőris és a hársfákat, két-két alkalommal a tölgy és a nyárfa, egy-egy alkalommal a juhar, akác, platán, nyír, gyertyán és a fűzfák kerültek említésre. Az egyéb kategóriába tartozó fák jellemzően gyümölcsfák, füge, körte, cseresznye, som, barack, szilva, meggy, alma és birsalma. Az egyéb lombkoronás fák közé díszfafajtaként a rózsaszín virágú perzsa selyemakác került.

Az interjúalanyok arra a kérdésre, hogy használnak-e az árnyékoláshoz műnövényeket, a Modor Apartman kivételével, ahol nincs szabadtéri terület, egységesen nemmel válaszoltak.

A vendéglátás komfortszolgáltatásainak vizsgálatában fontos volt annak detektálása, van-e az adott vendéglátóhelyen játszótér, és ha igen mekkora ennek területe, és ebből a területből mekkora az árnyékolt felület. A kérdésre a fonyódi Funoldi Vendégház ügyvezetőjétől nem érkezett válasz, további 12 interjúalany, 7 szálláshely-szolgáltató és 5 vendéglátó közölte, hogy területükön nincs gyermekek szabadtéri elfoglalására alkalmas játszótér, kialakított játszótér; a kérdésre 7 esetben született igenlő válasz. Igennel válaszolt a kérdésre a keszthelyi Halászcsernye, a Balatonlelle Sarok Terasz, a siófoki Öreg Halász Vendéglő, a Marcali Lóki Csernye és a Zamárdi Bohém Birtok és Csernye képviselője a vendéglátók köréből, illetve a Balatonalmádi Villa Millennium és a zalakarosi Mese Panzió ügyvezetője a szálláshely-szolgáltatók közül.

A gyermekek szabadtéri elfoglalására alkalmas játszótér, játszótér jellemzően 20-30 nm területű, csak a Zamárdi Bohém Birtok és Csernye képviselője említett ettől kiterjedtebb, 100 nm-es alapterületet. A játszótérek átlaga a Bohém Birtok és Csernye adatával együtt  $\approx 34$  nm, ezt az adatot kihagyva  $\approx 23$  nm, ez utóbbi átlagérték jobban jellemzi az adatközlők szűk mintás általános profilját ezen a téren. A játszótérek árnyékolt része 4 és 25 nm között változik, jellemzően nem az egész terület fedett. A fedett terület átlaga  $\approx 14$  nm körül van, ezzel kapcsolatban fontos megjegyezni, hogy a Zamárdi Bohém Birtok és Csernye képviselője által említett 100 nm-es játszótér tizedrésze, azaz 10 nm árnyékolt, fedett.

Az interjúalanyok nyilatkozhattak arról, van-e a vendéglátóhelyhez strandolásra alkalmas vízpart. A mintát igyekeztük úgy összeállítani, hogy erre a megfelelő esélyt biztosítsuk. Az interjúalanyok ehhez kapcsolódóan arra a kérdésre is válaszolhattak, ha van strandolásra alkalmas vízpartjuk, van-e ott árnyékolt vízfelület. A kérdésre két interjúalany, a keszthelyi Halászcsernye és a Balatonlelle Sarok Terasz ügyvezetője válaszolt igennel, de csak a Sarok Terasz esetében érkezett válasz árnyékolt vízfelületre, ennek területét 50 négyzetméterre becsülte az adatszolgáltató.

Mind a vendéglátó, mind a szálláshely-szolgáltatók többsége alkalmaz valamilyen beltéri hűtés technikát, nemleges válasz a badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince, a keszthelyi Halászcsernye, a gyenesdiási Darnay Pince és Kultúrpanzió, valamint a fonyódi Funoldi Vendégház esetében született. A 16 beltéri hűtést alkalmazó turisztikai vállalkozásból 10 split klímát, vagy split klímát is használ, hasonlóan alapvető fontosságú a természetes szellőztetés. Ahol nincs klímaberendezés, jellemzően ventilátort alkalmaznak, bár az is előfordul, hogy ezeket kombinálják egymással, például a siófoki Mala Gardenben, vagy a Marcali Lóki Csárdában. A

mesterséges árnyékolók használata ritkább, és minden esetben kombinálják valami más megoldással, ilyen például a ventilátor, klíma, néhány esetben a redőnyözés, ez utóbbit három interjúalany említette. Ugyancsak három interjúalany emelte ki az árnyékoló növényzet, lugas jelentőségét. Egy viszonylag korszerű technika, mint a falhűtés csak a balatonfüredi Hotel Pallone esetében fordult elő. Egyéb beltéri hűtés megoldás a hőszivattyú (*fan coil radiátorok*) és a léghűtés; illetve a mesterséges árnyékolók, sötétítőfüggönyök, amelyekkel teljes fényzárást lehet biztosítani. Ezt a kissé régiesnek tűnő, de igen hatékony megoldást a balatonfüredi Hotel Pallone és a Balatonalmádi Villa Millennium esetében említették.

Kültéri hűtés megoldást csak a keszthelyi Halászcserédben és az alsópáhoki Modor Apartmanban nem alkalmaznak. Napernyő, napvitorla, vagy egyéb kifeszített vászon mindenhol van, árnyékoló, kifejezetten hőérzetet csökkentő növényzet inkább a szálláshely-szolgáltatók kertjeiben fordul elő, ezek között említették a dézsás pálmákat is. Kültéri ventilátort a Marcali Lóki Csárdában használnak nyaranta, permetszóró ventilátort a badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince, a zalakarosi Mese Panzió és a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda üzemeltetői használnak. Egyéb kültéri árnyékolást a siófoki Susanne Panzió, a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda, valamint a keszthelyi Anna Villa vezetője említett. Az előbbi két interjúalany fedett teraszt kínál a vendégek rendelkezésére, az Anna Villa tulajdonosa egy díszes filagória élvezetét kínálhatja.

A tematikai blokk záró kérdésében arról tudakoltuk az interjúalanyokat, ismernek-e valamilyen kockázatot a kültéri hűtőeszközök használata kapcsán. Ilyen kockázatot jellemzően nem említettek, az viszont előfordulhat, hogy ezeket az eszközöket viharban a szél megrongálja, felboríthatja. Egészségügyi kockázati lehetőséget csak a siófoki Apartman Bella Panzió tulajdonos-ügyvezetője említett, baktériumtenyésztések miatt rendszeresen tisztítanak mindent.

### **Alapanyag és anyaghasználat, beszerzés**

Az adatlap alapanyag és anyaghasználat, beszerzés témaköre a tematikai kérdések szempontjából a legszélesebb, 15 önálló vizsgálati elemet tartalmaz. Ezen blokkon belül több kérdés kifejezetten a turisztikai vendéglátókra fókuszál. Fontos kérdés az egyszer használatos műanyag eszközök használata, vagy ennek mellőzése, az ételkiszállítás, a csomagolóanyagok és ezek költség/haszon értéke, a konyhai alapanyagok kiválasztásának szempontjai, van-e valamilyen földrajzi szempont, elvárás az alapanyag és egyéb beszerzésekben, illetve az üzemi működés környezettudatossága. További fontos, mindenkit érintő vizsgálati elem az újrahasznosítás, a környezetbarát tisztító, takarító és mosószerek használata, a mosás, mosatás ökológiai szempontjainak érvényesülése.

Az alapanyag és anyaghasználat, beszerzés tematikát az egyszer használatos műanyag eszközök használatára vonatkozó kérdéssel nyitottuk, a műanyag eszközhasználatot a *helyben fogyasztás* körére redukáltuk. E kérdés keretében volt lehetőség tisztázni azt is, hogy az adott turisztikai vállalkozó *folytat-e étkeztetést* szálláshely-szolgáltatóként, vagy *csak szálláshelyként* üzemel.

A 10 szálláshely-szolgáltatóból 6 interjúalany válaszolta, hogy nem folytatnak étkeztetést, csak szálláshelyként üzemelnek. Ezek a szolgáltatók az alapanyag és anyaghasználat, beszerzés tematikai blokk első hat kérdéséből kimaradnak: Balatonboglár Sky Garden Vendégház, Alsópáhok Modor Apartman, Tihany Hortenzia Vendégház, Siófok Susanne Panzió, Zalakaros Mese Panzió, Keszthely Anna Villa. A vendéglátóhelyek mellett étkeztetés is folytat a füredi Hotel Pallone, a siófoki Apartman Bella Panzió, a Balatonalmádi Villa Millennium és a fonyódi Funoldi Vendégház.

A helyben fogyasztásos étkeztetésben csak a Funoldi Vendégházban alkalmaznak egyszer használatos műanyag eszközöket, a mintába került vendéglátóhelyek közül egy sem volt más ilyen.

A szolgáltatók kifejtették, *használnak-e biológiailag lebomló, vagy újrahasznosítható* (de nem hagyományos fém) *evőeszközöket, étkezésleket*. A kérdés metszetében releváns 14 interjúalanyból 4, a keszthelyi Halászcserda, a balatonfüredi Giorgi, a siófoki Mala Garden és a fonyódi Funoldi vendégház tulajdonosa, ügyvezetője válaszolt igennel, az étkeztetés folytatók többsége nem használ ilyet.

Fontos kérdés irányult annak körvonalazására is, hogy *az ételkiszállításban*, amennyiben van ilyen, *elviteles ételek esetén használnak-e egyszer használatos műanyag tárolóedényeket*. A mintába került vendéglátóhelyek mindegyike vállal étel kiszállítást, ebből 8 szolgáltató használ a kiszállítás során egyszer használatos műanyag tárolóedényeket: a badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince, a keszthelyi Halászcserda, a Balatonlelle Sarok Terasz, a tapolcai Tópart Bistró, a balatonfüredi Giorgi, a siófoki Öreg Halász Vendéglő és a Mala Garden, illetve a Zamárdi Bohém Birtok és Cserda. Nemleges válasz a vendéglátóhelyek részéről a gyenesdiási Darnay Pince és Kultúrpalota, illetve a Marcali Lóki Csárdából érkezett. A négy étkeztetést is folytató szálláshely-szolgáltató értelemszerűen nem szállít ki ételt.

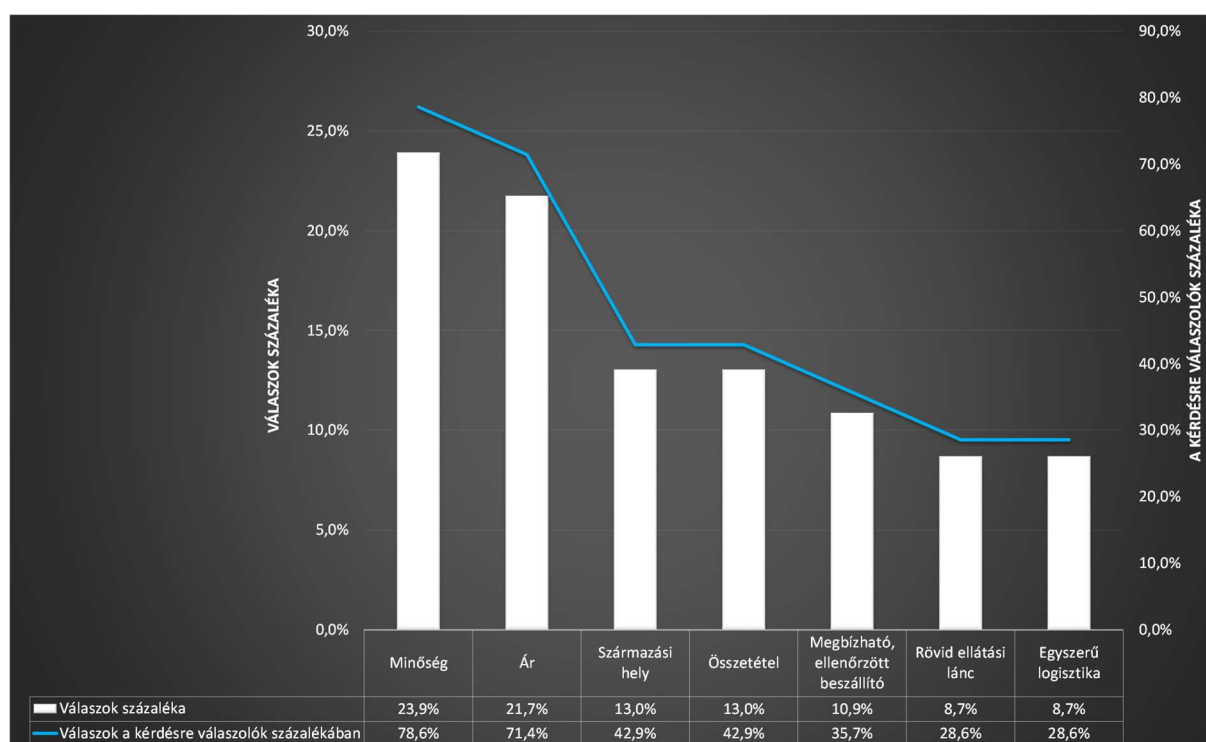
A vendéglátók elmondhatták, *használnak-e újrahasznosítható tárolóedényeket az ételkiszállításban*, és ha igen, *kifejtették milyen módon*. A 10 vendéglátóhelyből 4, a keszthelyi Halászcserda, a gyenesdiási Darnay Pince és Kultúrpalota, a siófoki Mala Garden és Zamárdi Bohém Birtok és Cserda nem használ ilyet. Hat szolgáltató, a badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince, a lelle Sarok Terasz, a tapolcai Tópart Bistró, a füredi Giorgi, a siófoki Öreg Halász Vendéglő és a Marcali Lóki Csárdában üzemből vannak újrahasznosítható tárolóedények.

A felhasználás módja hasonló, *jellemzően papírdoboz, papírtálca, iparilag komposztálható egyszer használatos edények*. Két kivétel akad, a Balatonlelle Sarok Terasz és a Marcali Lóki Cserda, ez a két vendéglátóhely *tisztítható műanyag, poliészter* tárolóedényeket alkalmaz, amit visszaad, vagy visszaadhat a vásárló. Az ilyen edényekért jellemzően különdíjat számítanak fel, illetve a vendéglátóhely és a kiszállítási hely távolságától függően (ésszerű határokon belül) a papír alapú, komposztálható tárolóedényekért is.

Az étkeztetést folytató turisztikai szolgáltatók, beleértve azokat is, akik profil szerint szálláshely-szolgáltatók, elmondhatták, *milyen szempontokat érvényesítenek a vendéglátásban*

hasznosított konyhai alapanyagok kiválasztásakor. Válaszként 7 + 1 (szabad kifejtős egyéb) lehetőséget kínáltunk fel, amelyekből a *legfontosabb hármat* kértük megjelölni.

**11. ábra A vendéglátásban hasznosított konyhai alapanyagok kiválasztási szempontjai**



Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

A kérdésre minden érintett interjúalany válaszolt, de annak ellenére, hogy csak három választ kértünk, a gyenesdiási Darnay Pince és Kultúrpagta, a lellei Sarok Terasz, a tapolcai Tópart Bistró és a füredi Hotel Pallone esetében olyan fontosnak ítélték a kérdést, hogy négy-négy választ is adtak, ezeket is felhasználtuk a teljes értékeléshez. A kérdésre adott válaszok és a kérdésre válaszolók százalékos megoszlása alapján a legfontosabb szempontok élén a minőség és az ár áll, a vendéglátásban szolgáltató interjúalanyok mindkét esetben ezeket a szempontokat választották. A harmadik hely esetében egyenlőség alakult ki a származási hely és az összetétel vonatkozásában, a jelen minta eredményei alapján nem tudtunk különbséget tenni ezek között. A további kiválasztási szempontok, mint a megbízható, ellenőrzött beszállító, a rövid ellátási lánc (REL), vagy az egyszerű logisztika hangsúlyozása nem azt jelenti, hogy ezek elhanyagolható szempontok, hanem azt, hogy a minőség és az ár, adott esetben a származási hely és az összetétel döntési súlya meghatározóbb, de a kevésbé hangsúlyozott szempontok is fontosak lehetnek a beszerzésekre vonatkozó döntésekben. Az is lehetséges, hogy az utolsó pluszt adják ezekhez.

Az étkeztetést is végző szolgáltatók a rájuk vonatkozó tematikai egység végén megválaszolhatták azt a kérdést is, hogy *a vendéglátásban hasznosított konyhai alapanyagok kiválasztásakor érvényesítenek-e környezeti, ökológiai szempontokat*. A 14 étkeztetés is végző szolgáltatóból hárman, a balatonfüredi Hotel Pallone, a siófoki Apartman Bella Panzió és a fonyódi Funoldi Vendégház ügyvezetője nem alkalmaz ilyen szempontokat, vagy nem kívánt a

kérdésre válaszolni, most 11 interjúalanytól kaptunk legalább egy értékelhető választ. A megadott szempontokat az érvényesítés módjával kértük kiegészíteni, de ezzel a lehetőséggel nem mindenki élt.

Az étkeztetést is végző szálláshely-szolgáltatók közül a Balatonalmádi Villa Millennium üzemeltetője a minőséget nevezte meg primer kiválasztási szempontként, ennek indoklása a beszállító megbízhatósága. Ők a budaörsi, vagy valamelyik fővárosi, adott esetben a székesfehérvári *Metró áruházból rendelnek konyhai alapanyagokat*, mert ezeket találták minőségileg mindig a legmegbízhatóbbnak, *pékárut egy balatonalmádi pékségből szerzik be*, ugyancsak megbízható, minőségi alapon.

Minden vendéglátóhely, amennyire tudja, igyekszik előnyben részesíteni a konyhai alapanyagok beszerzésekor az autentikus minőségi helyi mezőgazdasági termelőket. Ennek oka csak részben a szállítási költségekkel való takarékoskodás, sok esetben inkább a személyes ismeretség, kapcsolati tőke nyom többet a latban, amelyet bourdieu-i tőke-terminológia alapján gazdasági, végeredményben pénzügyi tőkévé transzformálnak. A badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince és a Marcali Lóki Csárda esetében fontos szempont a *biominősítés*, ennek oka elsősorban a lehetséges *allergén hatások megjelenésének csökkentése*, a Balatonlelle Sarok Terasz esetében a *vegyszer és tápmentes*, „*kapirgálós*” csirke felhasználását Ordacsehiből,<sup>2</sup> de ugyancsak fontosak a *biozöldségek*. Több vendéglátó előnyben részesíti az itallapokon a *helyi borokat*, a helyi *borász őstermelőket*, ebben ugyancsak fontos a kapcsolati tőke szerepe, a megbízhatóság és az állandósság. Ezek a válaszok a siófoki Mala Garden és a Marcali Lóki Csárda esetében hangsúlyozódtak, a Mala Garden esetében a *helyi készítésű sajtok* szerepe is legalább ennyire fontos, mert ezt is külön feljegyeztették. A siófoki Öreg Halász Vendéglő tulajdonosa *maga szokott bevásárolni a siófoki Vásárcsarnokban*, adott esetben *maguktól a termelőktől a helyszínen*, a halszállítást *környékbeli tógazdaságokból* oldják meg, a *tógazda hozza a vendéglőbe* a halakat. Távoli szállítás, akár külföldről, vagy Budapestről nem került szóba.

A Zamárdi Bohém Birtok és Csárda üzletvezetője említette a legtöbb kiválasztási szempontot, és indokolta is őket. Első helyen a *hulladékcsökkentést* emelte ki, ennek módjaként a fagyasztott termékek használatát említette. A második szempont az volt, hogy *nem használnak pálma olajat*, mert ennek fogyasztása tudomásuk szerint *egészségkárosodáshoz vezethet*.<sup>3</sup> A harmadik nevesített szempont *a minél kevesebb hozzáadott anyag* felhasználása az ételkészítésben. Alapvetően az *ízfokozóktól mentes termékeket* vásárolják meg. Az interjúalany elmondta, eredetileg a rövid ellátási lánc (REL) volt talán a legfontosabb kiválasztási szempontjuk, de

---

<sup>2</sup> A két település között mintegy 10-11 km a távolság, közúton, autóval átlagos forgalomban részben az M7-es autópályán haladva időben 12-15 perc.

<sup>3</sup> A pálmaolaj hatásai kapcsán egyelőre nincs osztatlan szakmai, se felhasználói egyetértés. Bővebben: <https://www.zaol.hu/helyi-életstilis/2019/04/miert-keruljuk-el-jo-messzire-a-palmaolajat-a-szakerto-valaszol>  
<https://korkorosgazdasag.hu/elgondolkodtato/a-palmaolaj-elonyei-es-arnyoldalai/>  
[https://www.hazipatika.com/taplalkozas/egeszseg\\_es\\_gasztronomia/cikkek/semmi\\_baj\\_a\\_palmaolajjal](https://www.hazipatika.com/taplalkozas/egeszseg_es_gasztronomia/cikkek/semmi_baj_a_palmaolajjal)  
<https://www.agrarszektor.hu/elelmiszer/20200523/tenyek-es-tevhitek-most-akkor-karos-vagy-hasznos-a-palmaolaj-21974>

nehéz volt az ökotudatos REL szemléletet tartósan alkalmazni, ha a helyi vásárlás pénzügyileg gazdaságatlanabbnak bizonyult.

A tematikai blokk 7-ik kérdéséről ismét minden interjúalanytól vártunk választ.

Ezt azzal a véleménykérdéssel nyitottuk, hogy fejtse ki, *ismernek-e az elviteles étel csomagolásával kapcsolatos, ökológiai, környezetvédelmi, fenntarthatósági szempontból követendő gyakorlatokat*. A kérdésre 8 interjúalany, 6 vendéglátó és két szálláshely-szolgáltató fogalmazott meg tartalmi választ, a többiek vagy nemleges választ adtak, vagy nem kívántak válaszolni. Utóbbiak többségükben szálláshely-szolgáltatók, akik nem érezték magukat megszólítva a kérdésben. Kitérő, vagy nemleges választ adott a vendéglátók közül a badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince, a balatonlelei Sarok Terasz, a tapolcai Tópart Bisztró és a balatonfüredi Giorgi Étterem tulajdonosa, ügyvezetője.

A kérdésre válaszoló két szálláshely-szolgáltató a fonyódi Funoldi Vendégház és a Zalakarosi Mese Panzió ügyvezetője, mindketten az *újrahasznosított, jó minőségű, környezetbarát, lebomló csomagolóanyagok* szerepét húzták alá, ezek *általános használatát* ítélnék kívánatosnak. A Funoldi Vendégház ügyvezetője azt is megjegyezte, hogy a *kiszállítást kerékpárral, vagy elektromos járművel* lenne legcélszerűbb végezni. A tárgykörben nyilatkozó 6 vendéglátó: Keszthely Halászcsernye, Gyenesdiás Darnay Pince és Kultúrpanzió, Siófok Öreg Halász Vendéglő, illetve a Mala Garden, Marcali Lóki Csárda, és a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda. Ők ugyancsak kiemelték az újrahasznosított anyagok szerepét, de nemcsak a csomagolás, hanem az éttermi eszközhasználatban is, mint például a szívószál (kukoricából), vagy lebomló anyagok, papír, fa eszközök vonatkozásában. A Zamárdi Bohém Birtok és Csárda ügyvezetője a nemzetközi franchise *Vapiano étteremlánc* által piacra dobott *mikrózható saját dobozát említette*, mint követendő jó gyakorlatot, hozzátéve, *a doboz árát a Vapiano beépíti az áraiba*.<sup>4</sup>

A vállalkozókat megkértük, mondják el véleményeiket annak kapcsán, *többletterhet jelentene-e a fenntartható csomagolóanyagok beszerzése és használata akár a költségek, akár a szervezés és logisztika oldaláról*. A két, egymással összefüggő kérdésre 4 szálláshely-szolgáltató nem kívánt válaszolni, ezeknek a szolgáltatóknak a tevékenységét nem érinti a csomagolóanyagok beszerzése és használata, vagyis nem érezték megszólítva magukat. A további 6 szálláshely-szolgáltatóból öten, bár ugyancsak nem voltak érintettek, megválaszolták a kérdést azzal, hogy tevékenységük jellegéből adódóan nem használnak csomagolóanyagokat. A szálláshely-szolgáltatók közül egyedül a Funoldi Vendégház ügyvezetője adott tartalmi választ, megítélése szerint a fenntartható csomagolóanyagok beszerzése és használata kismértékben növeli a költségeket, és kismértékben szervezési és logisztikai többlet terhet is jelent.

A tíz vendéglátó turisztikai vállalkozásból nyolc esetében az a válasz született, hogy jelentősen növekednek a költségtételek, ha fenntartható csomagolóanyagokat használnak, de ez jellemzően ugyanannyi szervezési feladattal jár. Az általános vélekedéstől a keszthelyi Halászcsernye és a gyenesdiási Darnay Pince és Kultúrpanzió ügyvezetője tért el, akik szerint ez

---

<sup>4</sup> Bővebben: <https://vapiano.hu>



jelentős szervezési-logisztikai többletterheléssel is jár, illetve velük tulajdonképpen vitatkozva a balatonfüredi Giorgi Pizzeria és Étterem tulajdonos-vezetője, aki inkább úgy látta, a költségek növekedését a szervezési-logisztikai feladatok kismértékű csökkenése kísérheti. A két siófoki vendéglátó interjúalany a Mala Garden Étterem és az Öreg Halász Vendéglő képviselőjében úgy gondolta, ugyanannyi szervezési és logisztikai feladattal járna a fenntartható csomagolóanyagok beszerzése és használata, ugyanakkor abban kissé eltértek a nézeteik, hogy ez mekkora költségekkel járna. Az Öreg Halász Vendéglő tulajdonosa szerint nem jelentene a dolog jelentős pluszköltségeket, a Mala Garden Étterem vezetője szerint igen, még ha csak kismértékben is.

**9. sz. táblázat. Költség, szervezési-logisztikai többletterheléssel kapcsolatos attitűdök a fenntartható csomagolóanyagok beszerzése és használata kapcsán**

Település	Interjúalany	Minta	Költség többletterhelés	Szervezés-logisztikai többletterhelés
Balatonboglár	Sky Garden Vendégház	<b>Szálláshely- szolgáltatás</b>	Tevékenységünk jellegéből adódóan nem használunk csomagolóanyagokat	Tevékenységünk jellegéből adódóan nem használnak csomagolóanyagot
Alsópáhok	Modor Apartman		Tevékenységünk jellegéből adódóan nem használunk csomagolóanyagokat	Tevékenységünk jellegéből adódóan nem használnak csomagolóanyagot
Tihany	Hortenzia Vendégház		Nem tudja	Nem tudja
Balatonfüred	Hotel Pallone		Nem válaszol	Nem tudja
Siófok	Apartman Bella Panzió		Nem tudja	Nem tudja
Siófok	Susanne Panzió		Tevékenységünk jellegéből adódóan nem használunk csomagolóanyagokat	Tevékenységünk jellegéből adódóan nem használnak csomagolóanyagot
Balatonalmádi	Villa Millennium Panzió		Nem válaszol	Nem válaszol
Fonyód	Funoldi Vendégház		Igen, kismértékben magasabb költséggel jár	Igen, kismértékben
Zalakaros	Mese Panzió		Tevékenységünk jellegéből adódóan nem használunk csomagolóanyagokat	Tevékenységünk jellegéből adódóan nem használnak csomagolóanyagot
Keszthely	Anna Villa		Tevékenységünk jellegéből adódóan nem használunk csomagolóanyagokat	Tevékenységünk jellegéből adódóan nem használnak csomagolóanyagot



Település	Interjúalany	Minta	Költség többletteleher	Szervezés-logisztikai többletteleher
Badacsonytomaj	Kisfaludy-ház Pince	Vendéglátás	Igen, jelentősen magasabb költséggel jár	Ugyanannyi szervezési feladattal jár
Keszthely	Halászcserda		Igen, jelentősen magasabb költséggel jár	Igen, jelentősen
Gyenesdiás	Darnay Pince és Kultúrpafta		Igen, jelentősen magasabb költséggel jár	Igen, jelentősen
Balatonlelle	Sarok Terasz		Igen, jelentősen magasabb költséggel jár	Ugyanannyi szervezési feladattal jár
Tapolca	Tópart Bisztró		Igen, jelentősen magasabb költséggel jár	Ugyanannyi szervezési feladattal jár
Balatonfüred	Giorgi Pizzéria és Étterem		Igen, jelentősen magasabb költséggel jár	Nem, kismértékben kevesebb feladattal jár
Siófok	Öreg Halász Vendéglő		Ugyanannyi költséget jelent	Ugyanannyi szervezési feladattal jár
Siófok	Mala Garden Étterem		Igen, kismértékben magasabb költséggel jár	Ugyanannyi szervezési feladattal jár
Marcali	Lóki Csárda		Igen, jelentősen magasabb költséggel jár	Ugyanannyi szervezési feladattal jár
Zamárdi	Bohém Birtok és Csárda		Igen, jelentősen magasabb költséggel jár	Ugyanannyi szervezési feladattal jár

Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

A vállalkozókat meginterjúvöltuk arról, *kommunikálják-e bármilyen módon környezeti követelményeiket az alapanyag beszállítók felé*. Az interjúalanyok válasza alapvetően nemleges, két kivétel akadt mindössze a Balatonlellel Sarok Terasz és a siófoki Öreg Halász Vendéglő vonatkozásában. A Sarok Terasz ügyvezetője elmondása szerint csak *'mentes alapanyagokat'* vásárol a beszerzés során, ezek alatt például *gluténmentes, laktózmentes, tejmentes, cukormentes, tojásmentes*, lényegében *vegán termékeket* érthetünk.<sup>5</sup> Az Öreg Halász Vendéglő tulajdonosa azt válaszolta, *amit mutat a szállító és elfogadja, azt kapja, úgy hozza ide az áruterméket, ahogy ő, mint tulajdonos-megrendelő szeretné*.

Fontos volt annak is utánajárni, a vállalkozók *alapanyag-, és egyéb beszerzéseiben érvényesül-e valamilyen földrajzi optimalizációs szempont*. Ilyen szempontok érvényesülése alapvetően a vendéglátókat jellemzi, a 10 vendéglátó vállalkozóból 9 nevesített ilyen, hozzájuk társult két szálláshely-szolgáltató is. A nemleges válaszok a szálláshely-szolgáltatókat jellemzik, az egyetlen vendéglátóhely, ahol az interjúalany szerint nem érvényesülnek földrajzi optimalizációs szempontok az alapanyag-, és egyéb beszerzésekben a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda volt. A keszthelyi Anna Villa és a balatonboglári Sky Garden ügyvezető-tulajdonosa nem ítélte magára vonatkozóknak a kérdést, nem élt a válasz lehetőségével.

<sup>5</sup> Bővebben: <https://mentes-taplalkozas.hu>

A kérdésre igennel válaszoló 11 interjúalany döntően a *szállítási költségekkel* indokolta a beszerzések optimális földrajzi szempontjainak érvényesítését. Ha nem sikerül *helyben megfelelő alapanyagokat* találni, helyi termelőtől vásárolni, lényegében teljes az egyetértés abban, hogy *igyekeznek a lehető legközelebbi forrásokat* felkutatni. A szállítási költségek csökkentése mellett fontos szempont a szállítás gyorsasága, rövid határideje is, minél közelebb van a beszerzési forrás, annál gyorsabb (és biztosabb) a szállítás, hiszen szükség esetén akár személyesen is el lehet menni egy-egy elengedhetetlenül szükséges tételért.

Azonban a *beszerzési források ára nem feltétlenül kedvezőbb helyben, vagy a környéken*, adott esetben a *nagykertől vásárolt alapanyag olcsóbb lehet, különösen nagyobb tételben*, akár távolabbról is szállítva, viszont több vállalkozó állította, hogy nem feltétlenül éri meg ez a fajta költségpórolás, és nemcsak a szállítás magasabb költségei miatt. Például a Marcali Lóki Csárda ügyvezetője elmondta, a vendégeik elvárják, hogy *legalább magyar legyen* a felszolgált étel alapanyaga, de az autentikus ételekhez alapvetően *helyi alapanyagokat* várnak, és *jelentős presztizsvesztéssel* járna, ha ezt az elvárást nem tudnák, vagy nem kívánnák teljesíteni, ami *biztosan megmutatkozna a vendéglátóhely forgalmában* is. A fonyódi Funoldi Vendégház ügyvezetője elmondta, a szállóvendégeik részére *90 %-ban helyi boltokból, üzletekből, pékségből* szerzik be az alapanyagot, viszont *sok minden más a nagykertől függ, nem tudják magukat teljesen függetleníteni a nagykereskedőktől*. Bár a többség nem fogalmazta meg ilyen élesen ezeket a tapasztalatokat, ez valószínűleg sok vállalkozó esetében közel állhat a valósághoz.

A vállalkozók nyilatkozhattak arról, *használnak-e környezetbarát takarítószeret, tisztítószeret, mosószeret* az üzemelésük során. A 20 interjúalanyból mindössze hárman vallották, hogy nem használnak környezetbarát anyagokat a takarítás, tisztítás során; ez a badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince és a Marcali Lóki Csárda vonatkozásában két vendéglátóhely, illetve az alsópáhoki Modor Apartman esetében egy szálláshely-szolgáltató.

Az interjúalanyok nagy többsége, függetlenül a turisztikai szolgáltatás profiljától, használ ilyen anyagokat.

Az említések gerincét különböző *bio* és *öko* feliratos termékek alkotják, *Biobubi, ClinEco, Tork* termékek, vagy a *Denkmit Nature (DM)* termékcsalád; alapvetően kőolajszármazékok nélküli természetes úton lebomló szerek. Több helyen azonban klasszikus, hagyományos tisztítószeret is használnak, *ecetet, citromlevet, klórmentes tisztítószeret, koncentrátumokat, szódát*, adott esetben a modern öko-bio termékek mellett. Ez utóbbi csoportba sorolható a keszthelyi Halászcsernye, a tihanyi Hortenzia Vendégház, a Balatonalmádi Villa Millennium, a fonyódi Funoldi Vendégház, és a keszthelyi Anna Villa.

A vállalkozókat megkértük, mondják el, *hol végzik a textíliák mosását*. A vendéglátóhelyek esetében a kérdést pontosítottuk például *a terítő, textil szalvéta, konyharuha, alátétek* lehetőségeivel, a szálláshelyek esetén elsősorban *az ágyneműhuzatra, lepedőkre, takarókra, törülközőkre* irányult a kérdés, illetve az étkeztetést is folytató szálláshelyek esetében természetesen a vendéglátóhelyek vonatkozásában adódó lehetőségekre is. A mosás

vonatkozásában függetlenül a működési profiljuktól lényegében kétfelé szegmentálódtak a mintába került vállalkozások. Az egyik nagycsoportban a mosodai tisztítás, a másikban a saját mosógép használat dominál, mindkettőbe 9-9 interjúalany került. A mosodai tisztítást inkább a vendéglátók részesítik előnyben, a saját mosógép használatot pedig a szálláshely-szolgáltatók. Két kivétel van, mindkettő vendéglátóhely. A gyenesdiási Darnay Pince és Kultúrpalota *saját mosodát tart üzemben* a szükségleteik zökkenőmentes kielégítésére, míg a balatonfüredi Giorgi Pizzéria és Étterem tulajdonos-ügyvezetője elárulta, hogy *nem végeznek ilyen tevékenységet*, egészen pontosan néhány éve, még a koronavírus-járvány ideje alatt *megszüntették*. Az adatfelvételt készítő munkatárs helyszínen végzett szemléje során ezt az állítást meg tudta erősíteni, az asztalokon nincsenek abroszok, nem használnak textil szalvétákat, sem alátéteket, nincsenek konyharuhák, a dolgozók maguk gondoskodnak a munkaruházatuk tisztításáról, amit a fizetésükben kompenzálnak. Ezzel párhuzamban az asztalok lemoshatók, az alátétek fából, vagy porcelánból készültek, a konyhában papírtörölkőt használnak, összességében kiiktatták ezt a szükségletet.

Azzal kapcsolatban, hogy a *mosásban, mosatásban érvényesülnek-e környezeti, ökológiai szempontok* a többség nemmel felelt, vagy rálátás híján nem tudta a kérdést megítélni, illetve a füredi Giorgi Étterem esetében a kérdés irrelevánsnak bizonyult. A kérdést jellemzően azok tudták megválaszolni, akik saját maguk, saját mosógépükben, vagy saját mosodában végzik a mosást. Az otthoni mosás során jellemzően öko mosószereket használnak, előfordul mosódíó használat is, többen ecettel öblítenek; fehérítő, folttisztító ritkán, csak a nagyon makacs foltok esetén kerül elő, mivel nem mindenhol áll rendelkezésre olyan korszerű mosógép, amely programba építve képest a makacs szennyeződésekkel elbánni. Említésre került az is, hogy amennyiben megoldható, alacsony hőfokon, például 30 Celsius fokon mosnak, ha ez nem megoldható, vagy nem elégséges, a hőfokot szükség szerint szabályozzák. A mosodai tisztítás során jellemzően klórmentes mosatást kérnek, magas hőfokon, ipari mosógépben.

A tematikai blokk utolsó kérdésében arra kértük az interjúalanyokat, soroljanak fel, ha tudnak, olyan *negatív*, például ökológiai, egészségügyi *következményeket, melyek a vegyszeres tisztítószerek túlzott használatából eredeztethetőek*. A kérdésre az interjúalanyok többsége megpróbált válaszolni, öt szálláshely-szolgáltató és két vendéglátó nem élt a lehetőséggel. A turisztikai szolgáltatók válaszainak zöme jellemzően az *allergiát okozó, hajhullást előidéző, maró*, az emberi bőrfelületeken *ekcéma-szerű kiütésekhez vezető következményeket* említette, mint elrettentő példákat. Természetesen az emberi egészségre veszélyes következmények környezetkárosító hatásai is fontosak, mint például a vízbázis-szennyezés, vagy az állati-növényi élővilág károsítása. Az *élettelen dolgokra* gyakorolt negatív következmény lehet a *textíliák roncsolódása, anyagminőség romlás, fakulás, gyorsabb elhasználódás*.

## Hulladékok elhelyezése

A kérdőív hulladék elhelyezésre vonatkozó témaköre 11 kérdést tartalmaz. Az interjúalanyok megbecsülték, hogy átlagosan mekkora hulladékmennyiség keletkezik egy főszezonbeli nyitvatartási héten, megválaszolhatták mely hulladéktípusok keletkeznek náluk és ezeknek milyen a belső aránymegoszlása. Fontos volt a hulladékkezelési és hulladék csökkentési irányelvek tárgyalása, a szelektív hulladékgyűjtés, esetleges hulladék újrahasznosítás, a komposztálás, illetve a hulladékkezeléssel, hulladékgyűjtéssel kapcsolatos esetleges nehézségek, konfliktusok kifejtése.

E tematikus blokk első kérdése az adott turisztikai vállalkozás egy átlagos főszezonbeli nyitvatartási héten keletkező hulladékmennyiségének meghatározására irányult, a keletkezett hulladékmennyiséget a tárolóeszközök kapacitása szerinti literben kértük kifejezni. A kérdést jellemzően meg tudták válaszolni az interjúalanyok, ha a nem az interjúfelvétel napján, akkor utólag írásban; kivéve két interjúalanyt, a vendéglátók körében a Balatonlellel Sarok Terasz, a szálláshely-szolgáltatók esetében az alsópáhoki Modor Apartman nyilatkoztójától nem érkezett válasz.

A főszezonbeli nyitvatartási héten létrejött hulladék több mint háromnegyede a vendéglátásban, mintegy 23 %-a a szálláshely-szolgáltatásban jelenik meg. A minimum mennyiség 100-120 liter/hét, a maximum 1500 és 6000 liter/hét között változik. A hulladék teljes mennyisége az adatközlőknél megközelíti a hetenkénti 19000 litert, amiből kevesebb, mint 4000 liter keletkezik a szálláshely-szolgáltatóknál, és több mint 14500 liter a vendéglátóhelyeken.

### 10. sz. táblázat. Egy átlagos főszezonbeli nyitvatartási héten keletkező hulladék

	Interjúalany (N)	Minimum hulladék mennyiség (liter)	Maximum hulladék mennyiség (liter)	Hulladék mennyiség összesen (liter)	Hulladék mennyiség összesen (%)	Hulladék mennyiség átlaga (liter)
Szálláshely- szolgáltatás	9	100	1 500	4 280	22,6%	475,56
Vendéglátás	9	120	6 000	14 630	77,4%	1 625,56
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>100</b>	<b>6 000</b>	<b>18 910</b>	<b>100,0%</b>	<b>1 050,56</b>

Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

A legkisebb, 100-120 liter/hét hulladék mennyiségről a gyenesdiási Darnay Pince és Kultúrpalota, a Balatonboglári Sky Garden, illetve a tihanyi Hortenzia Vendégház tulajdonosa számolt be. A legnagyobb, hetente 1500 liter, vagy ennél nagyobb hulladék mennyiséget a fonyódi Funoldi Vendégház, a balatonfüredi Giorgi Pizzeria és Étterem, a Marcali Lóki Csárda, illetve a legnagyobb, 6000 liter/hét mennyiséget a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda ügyvezetője említette. 1000 liter/hét körüli hulladék további négy interjúalanytól jelent meg, ebből három vendéglátó: a badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince, a keszthelyi Halászcsernye és

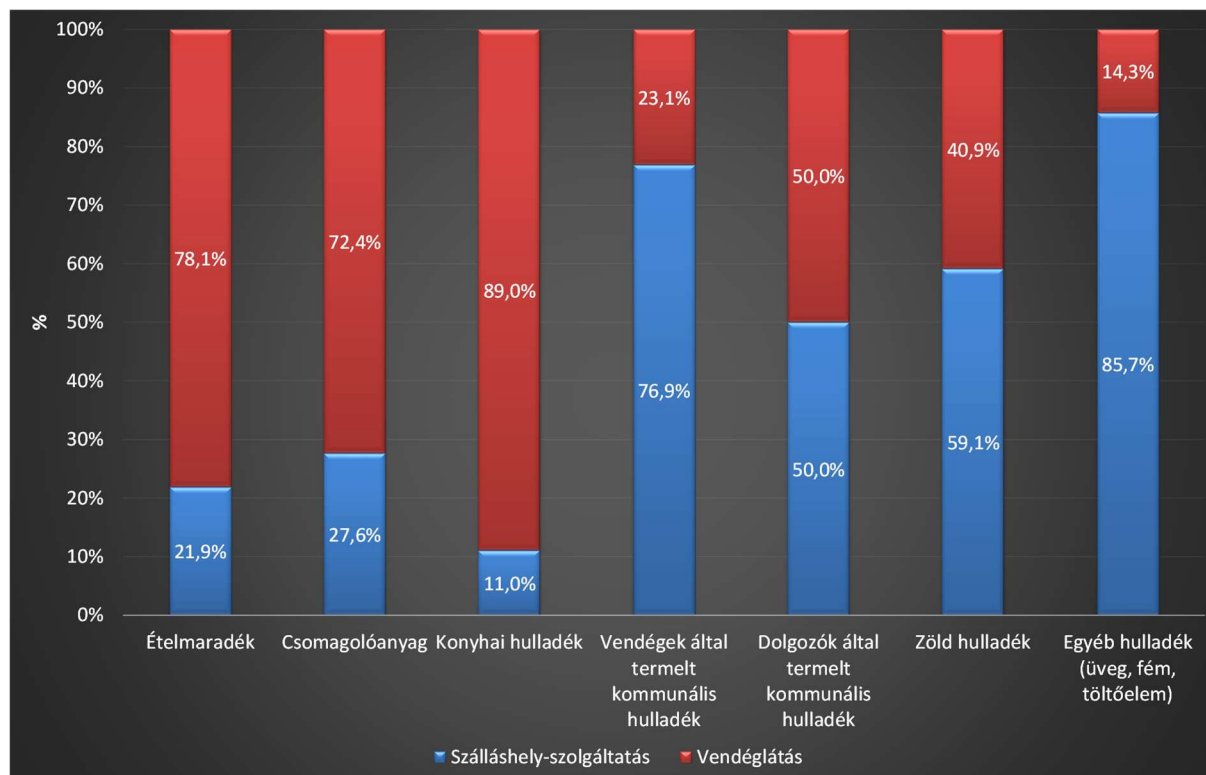
tapolcai Tópart Bisztró, ehhez a csoporthoz a zalakarosi Mese Panzió esetében csatlakozik egy szálláshely-szolgáltató is.

Az adatközlők fele 500 liter, vagy annál kevesebb heti hulladék mennyiségről számolt be, ebben a klaszterben az átlag 255 liter/hét, a heti 500 liternél nagyobb hulladék mennyiséget termelő adatközlők klaszterében az átlag 1845 liter, átlagosan több mint hétszeres mennyiség. A nagyobb hulladék mennyiség nyilván a kapacitáskülönbségekkel, vendégforgalmi differenciálódással függ össze.

Megkértük az interjúalanyokat, becsüljék meg, hogy a termelt hulladék mekkora hányadát teszik ki az ételmaradékok, csomagolóanyagok, konyhai és zöld hulladékok, illetve a különböző kommunális és egyéb hulladékok. Erre a kérdésre minden megkérdezett válaszolt.

Az ételmaradékok, csomagolóanyagok, konyhai hulladékok nagy többsége várható módon a vendéglátóhelyeken keletkezik. Az ételmaradékok aránya 5-25 %, a csomagolóanyagoké 8-60 %, konyhai hulladékoké 3-60 % között szóródik. Ugyancsak nem okoz meglepetést, hogy a vendégek által termelt kommunális hulladék nagy része a szálláshely-szolgáltató helyeken jön létre, ebben az esetben a becsült arányok 15-100 % között mozognak.

## 12. ábra. A működés során termelt hulladék turisztikai vállalkozás főcsoportok szerinti megoszlása



Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

A szálláshely-szolgáltatók jelezték nagyobb arányban a zöldhulladékok keletkezését, ez esetükben jellemzően 20-30 %-a hulladék mennyiségnek, a vendéglátóknál ez 10-15 %. Arányában ugyancsak szálláshely-szolgáltatók esetében említődött nagyobb mértékben az egyéb hulladékok keletkezése, mint vissza nem váltható üvegek, fémhulladékok, használt elemek. A vendéglátóknál ez az érték egészen minimális, mindössze 3-5 %.

A dolgozók által termelt kommunális hulladék pontosan fele-fele arányban oszlik meg. Ez utóbbi belső megoszlásait tekintve az összes hulladékból való részesedés aránya a szálláshely-szolgáltatóknál 4-40 %, a vendéglátóknál 2-30 % közötti.

A termelt hulladék mennyiség belső arányösszetételét a turisztikai vállalkozások működési profilképe határozza meg, az egymással profilképek alapján összeérő hulladéktételek termelődése a jelen esettanulmányok tapasztalata alapján kiegyensúlyozott.

Az interjúalanyok elmondhatták, alkalmaznak-e vállalkozásuk gyakorlati működése során valamilyen hulladékkezelési irányelvet, intézkedést. Nemleges válasz öt vállalkozás esetében született: badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince, alsópáhoki Modor Apartman, Zamárdi Mese panzió, tihanyi Hortenzia Vendégház, illetve a Marcali Lóki Csárda. Igennel 7 szálláshely-szolgáltató és 8 vendéglátó felelt. Az igen válaszok kivétel nélkül a hulladékok *valamilyen elv szerint* csoportosított szelektív gyűjtésére vonatkoztak. Ilyen csoportosítási megoldás a papír, fém, üveg, műanyag szelektív gyűjtése, ételmaradékok, konyhai hulladékok, zöldhulladékok, fűnyiradékok, növényzet-nyesedékek külön gyűjtése, illetve a biológiailag lebomló anyagok komposztálása. A szálláshely-szolgáltatók közül a balatonfüredi Hotel Pallone ügyvezetője hangsúlyozta, hogy náluk a vendégek is szelektíven gyűjthetik a hulladékokat, erre minden szobában biztosítják a kihelyezett tároló edényzetek a lehetőséget.

A vállalkozók elmondhatták azt is, alkalmaznak-e a gyakorlati működésük során *valamilyen hulladék csökkentési irányelvet, vagy intézkedést*. A kérdésre zömében a szálláshely-szolgáltatók válaszoltak nemmel, és a vendéglátók igennel, de van néhány kivétel. Nemleges választ adott a vendéglátók körében a keszthelyi Halászcserda és a tapolcai Tópart Bisztró nyilatkozója, miközben a vendéglátókra jellemző igenlő válaszolókhoz csatlakozott a keszthelyi Anna Villa működtetője és tulajdonosa. A hulladék csökkentés tárgyában hozott működési intézkedések sorában említhetjük, hogy például a Balatonlellel Sarok Terasz megszüntette a műanyag tányérok, műanyag evőeszközök használatát, a füredi Giorgi Étteremben hasonlóan kerülnek minden műanyag terméket, fém szívószálakat kínálnak a vendégeknek, a legkisebb méretű szalvétát szervírozzák, megszüntették az abroszhasználatot, helyette esztétikus lemosható asztalok vannak, nem használnak semmiféle papíredényt. Más vendéglátóhelyeken inkább a csomagolóanyagokon spórolnak, ilyen a siófoki Mala Garden és az Öreg Halász vendéglő, a gyenesdiási Darnay Pince és Kultúrpalota, illetve a Marcali Lóki Csárda. Megpróbálnak minél kevesebb csomagolódobozt használni, így minél kevesebb szemetet termelni. A badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince dolgozói az üvegeket gyűjtik külön, a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda munkatársai igyekeznek úgy vásárolni, hogy minél kevesebb csomagolóanyag legyen, így csökkentve a termelt hulladék mennyiséget. A szálláshely-szolgáltatókat reprezentáló keszthelyi Anna Villában a vendégek távozása után

szétválogatják a hulladékot, amit a szobában hagytak. Ezt egyébként, ahogy a fentiekben jeleztük, a füredi Pallone Hotelben maguk a vendégek tehetik, bár az kérdés, hogy ez minden esetben megfelelő módon bekövetkezik-e.

Természetesen direkt módon is rákérdeztünk, van-e szelektív hulladékgyűjtés a vállalkozás üzemelése során, és ha igen, konkrétan milyen anyagtípusok gyűjtése zajlik. Három interjúalany válaszolta, hogy nálunk nincs, vagy egyelőre nincs szelektív hulladékgyűjtés, mindhárom szálláshely-szolgáltató, ebből kettő, az alsópáhoki Modor Apartman és a tihanyi Hortenzia Vendégház kis ágyszám kapacitású szolgáltató, a zalakarosi Mese Panzió azonban már relatíve nagyobb, 36 férőhelyes szálláshely.

Az interjúalanyok átlagosan 4 féle hulladékot gyűjtenek szelektíven, ezek sorrendben: papír, műanyag, üveg és fűrésztörzs.

A szelektív hulladékgyűjtést végző 17 turisztikai vállalkozásból a papírhulladékot mindenki külön gyűjti, 15-en a műanyagot és az üveget, 11-en a fűrésztörzset. Ezeket a válaszokat a 10 vendéglátó adta, akikhez ezúttal csatlakozott a keszthelyi Anna Villa tulajdonosa. Egyformán 7-7 interjúalany a fémeket és a komposztálható konyhai hulladékot, öten a használt elemeket, négyen az általános kommunális hulladékot, illetve Marcali Lóki Csárda vonatkozásában egy interjúalany a komposztálható zöld hulladékot is külön gyűjti.

Az interjúalanyok kifejtették, törekednek-e az üzemelésük, működésük során keletkezett hulladékok újrahasznosítására. A kérdésre öt vendéglátó és négy szálláshely-szolgáltató nemmel felelt, a siófoki Mala Garden Étteremből nem érkezett válasz. Az igennel válaszoló 10 interjúalanyból négy vendéglátó: a gyenesdiási Darnay Pince és Kultúrpalota, a Balatonlellel Sarok Terasz, a balatonfüredi Giorgi és a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda. A 6 szálláshely-szolgáltató: a tihanyi Hortenzia, a siófoki Susanne Panzió, a Balatonalmádi Villa Millennium, a fonyódi Funoldi Vendégház, a zalakarosi Mese Panzió és a keszthelyi Anna Villa. A hulladék újrahasznosítás döntően a komposztálásra vonatkozik, de előfordul, hogy a keletkező zöldhulladékot mulcsolják, például a Mese Panzió, vagy a Villa Millennium esetében.

A vállalkozók kifejtették tapasztalataikat azzal kapcsolatban, okozott-e konfliktust a vendéglátóhely hulladék elhelyezése, konkrétan nem használják-e illetéktelenek a vendéglátóhely hulladékgyűjtő kapacitását. Az interjúalanyok többsége nem tapasztalt ilyen problémát, a Marcali Lóki Csárda ügyvezetője válasz nélkül hagyta a kérdést. Igennel két vendéglátó, a Balatonlellel Sarok Terasz és a tapolcai Tópart Bistró, és három szálláshely-szolgáltató; a balatonfüredi Hotel Pallone, a siófoki Susanne Panzió és a Balatonalmádi Villa Millennium ügyvezetője válaszolt. Illetéktelen hulladékgyűjtő használat a tapolcai Tópart Bistró és a füredi Hotel Pallone esetében említődött, a tárolójukban elhelyezett szemét egy része nyilvánvalóan nem náluk képződött. A lellel Sarok Terasz, a siófoki Susanne és a Balatonalmádi Villa Millennium esetében a szelektív hulladékgyűjtés körüli problémák körvonalazódtak, egyrészt kapacitásbeli, másrészt gyűjtési vonatkozásokban. Ha a vendégek nem válogatják szét szelektíven a szemetet, azt igen nehéz, nem higiénikus és rendkívül időigényes lenne utánuk külön megtenni, így viszont akadályozott a hulladék szelektív leadása.

A kapacitási problémákat némileg orvosolni lehetne azzal, ha például a műanyag hulladékot összepréselné a vendég, mielőtt kidobja, de ez sok esetben nem történik meg, mint azt a Susanne Panzió ügyvezetője hangsúlyozta, így ez is egy olyan probléma, amit utólag már nem lehet orvosolni. Megjegyezzük, a balatonfüredi Giorgi Étterem fejlesztési elképzeléseiben megjelent hulladékpréselő gépezet jelentősen segíthetne a kapacitás problémák csökkentésében, ami a jelek szerint további más turisztikai vállalkozásokat is érzékenyen érint.

A hulladék elhelyezés témakör talán legérzékenyebb kérdése a vendéglátóhely látens, direkt, akár indirekt módon folytatott reklámtevékenységének térképezésére irányult. Az interjúalanyok elmondhatták, mit gondolnak azzal kapcsolatban: *szükséges-e csökkenteni a beazonosíthatóan adott vendéglátóhelyekhez köthető nem megfelelően elhelyezett hulladékok közterületeken történő megjelenését.* A kérdés értelmezésében az interjúkészítők nem segíthettek, mert az befolyásolta volna a válaszokat, és hamis eredményre vezethetne.

A kérdést válasz nélkül hagyta a badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince, a keszthelyi Halászcserda, illetve a balatonboglári Sky Garden nyilatkozója, további három interjúalany, a gyenesdiási Darnay Pince, a siófoki Öreg Halász Vendéglő és a fonyódi Funoldi Vendégház nyilatkozója nem tudja választ adott. Egyértelmű nemleges válasz 4-4 vendéglátó és szálláshely-szolgáltató esetében érkezett; a vendéglátóhelyeket most a Balatonlellel Sarok Terasz, a tapolcai Tópart Bistró, a siófoki Mala Garden és a Marcali Lóki Csárdi képviseli. A nemmel válaszoló szálláshely-szolgáltatók az alsópáhoki Modor Apartman, a balatonfüredi Hotel Pallone, a siófoki Apartman Bella és a zalakarosi Mese Panzió.

Igenlő választ társító beavatkozási javaslatot négy szálláshely-szolgáltató és két vendéglátó fogalmazott meg. A két vendéglátó a balatonfüredi Giorgi Étterem és a Zamárdi Bohám Birtok és Csárda, a négy szálláshely-szolgáltató a tihanyi Hortenzia Vendégház, a siófoki Susanne Panzió, a Balatonalmádi Villa Millennium és a Zamárdi Anna Villa vezetője.

A beavatkozási javaslatok alapján nem mindenki értette meg a kérdés immanens tartalmát, vagy tudatosan nem arra válaszolt.

A tihanyi Hortenzia Vendégház tulajdonosa az utcákon, a szemetesek körül, vízelvezető árkokban megjelent változatos összetételű szemétre panaszkodott: „*sok vendégház van itt, ahol nagyon trehányak, tavaly nyáron csótányinvázió volt itt Tihanyban.*” A keszthelyi Anna Villa vezetője is hasonló optikában fogalmazott meg beavatkozási javaslatot: „*kevés a szelektív gyűjtő a főszezonban, ennek elhelyezése gondot jelent, továbbá több alkalommal kellene hetente gyűjteni a hulladékot, egy alkalom/hét kevés a főszezonban,*” és ehhez a vélekedéshez csatlakozott a Villa Millennium üzemeltetője is: „*növelni kellene a szelektív hulladékgyűjtési kapacitást*”.

Tulajdonképpen csupán három, valós tárgykörre vonatkozó direkt válasz született, mégpedig a balatonfüredi Giorgi Étterem, a siófoki Susanne Panzió és a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda tulajdonosa, üzemeltetője részéről. A balatonfüredi Giorgi vezetője megjegyezte, „*az ilyesmi a világ legjobb reklámja.*” A javaslata az lenne a jelenség kapcsán, hogy oktatással, neveléssel



*„minél jobban rávenni az embereket arra, hogy ne vigyék el az ételt, fogyasszák helyben. Az embereket erre kell nevelni.” A siófoki Susanne Panzió vezetője „figyelmeztetést” majd ha ez nem eredményes, „pénzbüntetést” javasolna. A Zamárdi Bohém Birtok és Csárda ügyvezetője ugyancsak az oktatás, akár az önképzés előremutató szerepét emelte ki, véleménye szerint „a szemét ma már nem reklám, megváltozott annyira a világ, hogy már ezzel kevésbé lehet befolyásolni az embereket. A szemét mennyisége attól még ugyanannyi, logótól függetlenül”.*

A vállalkozók elmondhatták szubjektív megítélésüket azzal összefüggésben, hogy *szerintük a vendéglátóhelyeknek van-e felelőssége a hozzájuk köthető, hulladékká váló termékek, csomagolóanyagok közterületi megjelenésében.* Amennyiben igennel válaszolnak, megkértük őket, indokolják is a vélekedésüket. A kérdésre 13 vállalkozó, 5 vendéglátó és 8 szálláshelyszolgáltató válaszolt igennel, a keszthelyi Halászcserda, az alsópáhoki Modor Apartman és a fonyódi Funoldi Vendégház ügyvezetője nem élt a válasz lehetőségével. A badacsonytomaji Kisfaludy-ház Pince, a Balatonlellel Sarok Terasz, a tapolcai Tópart Bisztró és a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda nyilatkozója szerint nincs ilyen felelőssége a vendéglátósoknak.

A vendéglátóhelyekhez köthető hulladékok köztéri megjelenésével kapcsolatos felelősség kérdését feszegető interjúalanyok egy része szerint tulajdonképpen *csak részben* tehetők felelőssé a vendéglátóhelyek, mert nem feltétlenül tehetnek arról, hogy mekkora *hulladék elhelyezési kapacitásaik* vannak, sem arról, hogy *a vendég*, amely szolgáltatásaikat igénybe veszi *környezettudatos magatartást* folytat-e. A vélemények alapján fontos a *szemléletformálás*, mind a vállalkozók, mind a vendégek metszeteiben, de értelemszerűen vannak határai a beavatkozásnak. *Meg lehet kérni a vendégeket*, hogy az *elvitteles dolgokat a kukába tegyék, ne dobják el, ne szemeteljenek*, de ezt *előírni és megkövetelni* tőlük nem lehet, a vendéglátós szakma *nem hatóság*, hogy ilyen követelésekkel előálljon, ellenben ez rontaná az üzletforgalmat. Megjelenik olyan vélekedés, hogy nemcsak a profitra kell törekedni, adjanak is vissza belőle, különösen a Balatonnál, de sok esetben tehetetlenek. Például fesztiválokon, helyi rendezvényeken kitelepült vállalkozók sok esetben nem is helyiek, nem ismerik őket, azok se az ittenieket, csak a pénz és a haszon miatt jönnek, és ez a köztéri szemetesség képén is észrevehető. Az is megjelent a válaszokban, hogy az egyik, az adott vendéglátóhelyhez közeli gyorsétterem-lánc papírhulladéka (*McDonald's*) kerül rendszeresen a vendéglátóhely szemetesébe, ami ugyancsak üzletrontó, és bosszantó, de nem sokat tehetnek ellene. Az ilyesmit a vélekedés alapján szemléletformálással is nehéz lenne kezelni, alapvetően *azt kellene megakadályozni*, hogy *ne kerüljenek* a közterületre vendéglátóhelyekhez köthető hulladékok.

**11. sz. táblázat. Kommunális hulladékgyűjtés és kezelés területén történt legutóbbi változások (MOHU) tapasztalatai**

TELEPÜLÉS	INTERJÚ ALANY	MINTA	VÁLTOZÁS	POZITÍV TAPASZTALAT	NEGATÍV TAPASZTALAT
Badacsonytomaj	Kisfaludy-ház Pince	Vendéglátás	Nem érzékel érdemi változást		
Tapolca	Tópart Bisztró	Vendéglátás	Nem érzékel érdemi változást		
Alsópáhok	Modor Apartman	Szálláshely-szolgáltatás	Nem érzékel érdemi változást		
Tihany	Hortenzia Vendégház	Szálláshely-szolgáltatás	Nem érzékel érdemi változást		
Balatonfüred	Hotel Pallone	Szálláshely-szolgáltatás	Nem érzékel érdemi változást		
Siófok	Mala Garden Étterem	Vendéglátás	Nem érzékel érdemi változást		
Siófok	Apartman Bella Panzió	Szálláshely-szolgáltatás	Nem érzékel érdemi változást		
Balatonalmádi	Villa Millennium Panzió	Szálláshely-szolgáltatás	Nem érzékel érdemi változást		
Fonyód	Funoldi Vendégház	Szálláshely-szolgáltatás	Nem érzékel érdemi változást		
Siófok	Öreg Halász Vendéglő	Vendéglátás	Nem tudja, nem válaszol		
Siófok	Susanne Panzió	Szálláshely-szolgáltatás	Pozitív és negatív változást is érzékel	Szerződés még nem volt, de elvittek minden szemetet	Hirtelen volt a változás, ha van plusz kuka, nem viszik el a szemetet, mert adott keretre van szerződés
Marcali	Lóki Csárda	Vendéglátás	Pozitív és negatív változást is érzékel	Ma már nagyjából működik, beállt a rendszer	A regisztrációt követően nem volt szemétszállítás, adminisztrációs nehézségek adódtak, érthetetlen, hogy miért így vezették be. Kidolgozatlan volt a rendszer kezdetben, nehézségek adódtak
Keszthely	Halászcserda	Vendéglátás	Negatív változást érzékel		Tragédia
Gyenesdiás	Darnay Pince és Kultúrpagoda	Vendéglátás	Negatív változást érzékel		Még mindig nem tudták a regisztrációt befejezni, a számlázás történik a cégtől, de nem ő szállít, ebből adódnak nehézségek
Balatonboglár	Sky Garden Vendégház	Szálláshely-szolgáltatás	Negatív változást érzékel		Az átállás is nehéz volt, a rendszer még nem működik jól
Balatonlelle	Sarok Terasz	Vendéglátás	Negatív változást érzékel		A regisztráció nem sikerült, más vállalkozó nevében vitték el a fűrészt, telefonon nem lehetett elérni őket, nyár közepi változás
Balatonfüred	Giorgi Pizzeria és Étterem	Vendéglátás	Negatív változást érzékel		A vállalkozások adminisztrációs terhei növekednek, de különösebb nincs
Zalakaros	Mese Panzió	Szálláshely-szolgáltatás	Negatív változást érzékel		nagy mennyiségű hulladékot el tudtak vinni Zalamerenyére, de most be kell vinni Nagykanizsára
Zamárdi	Bohém Birtok és Csárda	Vendéglátás	Negatív változást érzékel		Építési hulladékot nem lehet elhelyezni, elszállíttatni, már a szerződéskötésnél elakadt a szolgáltatás
Keszthely	Anna Villa	Szálláshely-szolgáltatás	Negatív változást érzékel		Jelenleg semmilyen hulladékot nem lehet elhelyezni a hulladékudvarban

Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

A vállalkozók kifejthették tapasztalataikat a kommunális hulladékgyűjtés-, kezelés területén történt változások, nevezetesen a *MOHU 2023. július 1-ével történő megjelenése*<sup>6</sup> kapcsán.

Az interjúk a rendszer bevezetését követő negyed év múltán készültek. A bevezetés óta eltelt idő alatt a mintába került turisztikai vállalkozók fele érzékelt, a másik fele nem érzékelt érdemi változást, vagy nem kívánt róla nyilatkozni. A változást nem érzékelő interjúalanyokból 6 szálláshely-szolgáltató, 3 vendéglátó, a nyilatkozattételt kerülő interjúalany ugyancsak vendéglátó.

Egyértelműen pozitív változást egy interjúalany sem említett, csak negatív tapasztalatokkal társítva, ide sorolható a siófoki Susanne panzió és a Marcali Lóki Csárda. A Susanne Panzióban pozitív fejleményként értékelték, hogy *elvittek minden szemetet, noha szerződéskötésre még nem került sor*, ugyanakkor úgy ítélték, *túl hirtelen volt ez a változás, ha van esetleg plusz hulladéktároló edény, azt nem viszik el, mert csak az adott keretre van szerződés*. A Lóki Csárda ügyvezetője úgy érezte, pozitív fejlemény, hogy *az új rendszer már üzembe lépett*, ugyanakkor negatívként fogalmazta meg, hogy *a regisztrációt követően nem volt szemetszállítás, adminisztrációs nehézségek adódtak, érthetetlen, hogy miért így vezették be. Kidolgozatlan volt a rendszer kezdetben, ebből nehézségek adódtak*.

Nyolc interjúalany, 5 vendéglátó és 3 szálláshely-szolgáltató negatív kontextusban érzékelt változást. A válaszok követhetősége érdekében ezeket szó szerint közöljük, lényegüket tekintve összefoglalóan, a vállalkozók egy része *nehéznek, akadozottnak érezte az átállást. Problémák voltak a regisztrációval, előfordult, hogy keveredtek a regisztrációs nevek és címek a MOHU-nál, növekedtek a vállalkozások adminisztrációs terhei. Adott esetben a hulladékelszállítás kiszámlázása megtörtént, de nem követte szolgáltatás, építési hulladékot most már nem lehet elhelyezni, sem elszállítani a vállalkozásoktól, sőt, előfordul az is, hogy a turisztikai szolgáltató hulladékudvarában történő hulladék elhelyezése sem lehetséges, legalábbis egyelőre, jogszervezési problémák miatt*.

Nyilatkozó vállalkozóink a turisztikai vendéglátóhely üzemelése következtében keletkező konyhai hulladékot zömében kidobják, csak öt szolgáltató válaszolta, hogy igyekeznek ennek egy részét is újra hasznosítani. A gyenesdiási Darnay Pince és Kultúrpalota ügyvezetője elmondta, *a hasznosítható konyhai hulladékot jellemzően átviszik az üzemeltető lakóépületéhez, ott van komposztáló*. A Balatonlellel Sarok Terasz ügyvezetője azt válaszolta, hogy *a kávézaccot mindig felhasználják növények táplálására, vagy kiöntik a fűre*. A tihanyi Hortenzia Vendégházban, amit csak lehet, *mindent komposztálnak, a komposztot virágültetésre használnak*, illetve *haszonnövény kiskertet gondoznak*. A balatonfüredi Giorgi Pizzeria és Étterem tulajdonosa, illetve a fonyódi Funoldi Vendégház üzemeltetője a szolgáltató épületének

---

<sup>6</sup> A MOHU a MOL Nyrt által alapított hulladékgazdálkodási cég. A cég azért jött létre, mert a MOL elnyerte a 35 évre szóló, évi 4-5 millió tonna hulladék kezelésére szóló magyarországi hulladékkoncessziót. Az új hulladékgazdálkodási rendszer uniós irányelvek alapján a keletkezett hulladék minél nagyobb részének újrahasznosítására irányul, így csatlakozzon a régió körforgásos gazdaságába.

Bővebben: <https://mohu.hu>

*udvarán szereltetett komposztálót, ami konyhai hulladékot csak lehet, nem dobják ki, ide hordanak.*

## Promóció

Az adatlap szolgáltatás és márkanev népszerűsítésre vonatkozó kérdéscsoportját a környezettudatosság témaszűkítésével alapvetően a zöld, öko-, környezet és klímátudatosság arculati megjelenésére, üzenetközvetítésére, illetve az alkalmazott jó gyakorlatok tartalmára és megjelenésére fókuszáltuk; három félig nyitott kérdést tartalmaz.

Arra a kérdésre, hogy *van-e a vállalkozás arculatában, promóciós tevékenységében valamilyen zöld, öko-, környezet- vagy klímátudatossági elem*, húszból tizenkét interjúalany nemmel válaszolt. Az igennel és a nemmel válaszolók száma mind a szálláshely-szolgáltató, mind a vendéglátó vállalkozások esetében 4 + 6, négy-négy igen mellett hat-hat nemleges válasz született. A kérdésre igennel válaszoló négy szálláshely-szolgáltató közül a balatonfüredi Hotel Pallone ügyvezetője az *ökotermékek használatát és szerepét hangsúlyozta a takarításban és a tisztításban*. A fonyódi Funoldi Vendégház nyilatkozója a vendégház *természeti környezetére* helyezte a hangsúlyt, míg a zalakarosi Mese Panzió ügyvezetője az *elektromos autótöltés* lehetőségét, a keszthelyi Anna Villa tulajdonosa a *booking hirdetések* szerepét húzta alá, ahol jelezhetik, hogy a szálláshely környezetbarát. A négy igennel válaszoló vendéglátó közül a balatonfüredi Giorgi Pizzéria és Étterem vezetője a *környezettudatos szállítást, elektromos autók használatát, lebomló csomagoló anyagok alkalmazását, környezetbarát konyhagépek* működtetését emelte ki. A siófoki Öreg Halász Vendéglő tulajdonosa annyit jelzett, hogy ma már *nem használnak szórólapot*, a Marcali Loki Csárdában az *alapanyagok használatát* promotálják az étlapon, például a *szürkemarha* esetében. A Zamárdi Bohém Birtok és Csárda ügyvezetője az *internetes weboldal fejlesztési törekvéseiket* emelte ki.

Arra a kérdésre, *közvetít-e a vállalkozás promóciós tevékenységében valamilyen környezet- vagy klímátudatos üzenetet*, két szálláshely-szolgáltató és egy vendéglátó válaszolt igennel, a keszthelyi Anna Villa vezetője válasz nélkül hagyta a kérdést. Igennel válaszolt a Balatonlelleli Sarok Terasz vendéglő ügyvezetője, aki úgy fogalmazott, *szóban tájékoztatják a vendégeiket*, aki igényli, hogy *honnan szerzik be az ételekhez felhasznált alapanyagokat*. Tapasztalata alapján a vendégek jelentős része ezt igényelni szokta, mert ez az étterem egyik közzismert arculati eleme. A siófoki Apartman Bella Panzió tulajdonosa azt az indoklást fűzte a válaszához, hogy *a panzióban nem*, de a panzióhoz tartozó *állatparkban folytatnak ilyen tevékenységet, olyan eszközöket használnak, ami nem károsítja a természetet*. A harmadik igennel válaszoló interjúalany a fonyódi Funoldi Vendégház ügyvezetője, ő azt az indoklás adta, hogy *természettel kapcsolatos programokat promotálnak célzottan*.

A promóciós blokk harmadik kérdésében az interjúalanyok kifejtették, *szolgáltatás és márkanev népszerűsítésre vonatkozó tevékenységükben törekednek-e arra, hogy az minél kevesebb kibocsátással, szennyezéssel járjon*. A kérdésre 11 interjúalany válaszolt nemmel, a keszthelyi Anna Villa tulajdonosa ezt a kérdést is válasz nélkül hagyta. Az igennel válaszoló 8 interjúalanyból három szálláshely-szolgáltató, öt vendéglátó. A három szálláshely-szolgáltató

a Balatonboglári Sky Garden, a tihanyi Hortenzia Vendégház és a zalakarosi Mese Panzió nyilatkozója. Ők azt a választ adták, *odafigyelnek arra, hogy a szobákban felszerelt klíma ne működjön feleslegesen, nem folytatnak papír alapú reklámtevékenységet, és csak az online térben reklámozzák magukat.* Az igennel válaszoló vendéglátók a Balatonlellel Sarok Terasz, a balatonfüredi Giorgi, a siófoki Öreg Halász Vendéglő és a Male Garden Étterem, illetve a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda. Az indoklástartalmak hasonlóak a szálláshely-szolgáltatókéhoz, *online marketinget folytatnak, elhanyagolják az offline papíralapú reklámot, elektromos járműpark használatára térnek át,* ahol ételkiszállítást is vállalnak, ez utóbbi kapcsán ilyen a balatonfüredi Giorgi Pizzéria és Étterem.

## Környezetvédelem, klímavédelem

Az adatlap környezetvédelem, klímavédelem tematikai blokkja 8 kérdést tartalmaz, alapvetően a vállalkozás környezet és klímavédelmi szabályzata, környezetvédelmi politikája, a környezetbarát védjegy, minősítés, ISO kódok, a környezetvédelmi szabályok vendégforgalmi gyakorlata vonatkozásában. Fontos vizsgálandó terület volt a környezet és klímavédelem vonatkozásában kifejtett esetleges direkt aktivitás, szervezés, kezdeményezések anyagi támogatása, illetve a környezet, természet és klímavédelmi kiadások aránya, ha volt ilyen, a vállalkozás összkiadásaiból egy átlagos évben.

A mintába került turisztikai vállalkozások nyilatkozói egybehangzóan közölték, nincs írásban rögzített környezetvédelmi, klímavédelmi szabályzatuk, nem rögzítettek üzemelésük során környezetpolitikai szempontokat.

Egy vendéglátó és két szálláshely-szolgáltató interjúalany válaszolta, hogy a vállalkozásban kijelölésre került a környezetvédelemért és a fenntarthatóságért, a klímavédelemért, és/vagy a hulladékcsökkentésért felelős munkatárs, ezek: a balatonfüredi Giorgi Pizzéria és Étterem, a siófoki Apartman Bella Panzió és a fonyódi Funoldi Vendégház. Mindhárom esetben a vállalkozás tulajdonosa, ügyvezetője a felelős személy.

Az interjúalanyokat felkértük, nyilatkozzanak arról is, rendelkeznek-e valamilyen *környezetbarát védjeggyel, minősítéssel.* A kérdés félig strukturált módon felkínálta az a nemzetközi ISO szabvány leggyakoribb elemeit, az ISO9001 és az ISO14001 minősítési lehetőséget,<sup>7</sup> az egyéb védjegyeket szabadszöveges válaszban fogalmazhatták meg. A kérdésre jellemzően nemleges válaszok születtek, a keszthelyi Anna Villa tulajdonosa nem kívánt élni a válasz lehetőségével. Tartalmi válasz csak a siófoki Apartman Bella Panzió és a zalakarosi Mese Panzió esetében született. ISO szabvány megfelelést, ezen belül ISO9001 minőségirányítási rendszer<sup>8</sup> tanúsítvánnyal való rendelkezést csak a siófoki Apartman Bella

<sup>7</sup> Bővebben: <https://iso-tanustitas.hu/>

<sup>8</sup> Az ISO 9001 minőségirányítási rendszer a világ legnépszerűbb minőség-fejlesztési szabványa, a világ több mint 180 országában, milliónyi tanúsított vállalkozásban van jelen. Ez az egyetlen szabvány a Nemzetközi Szabványosítási Szervezet (ISO) által kiadott 9000-es kódolási családban, amely használható a minőség értékelésére.

Panzió ügyvezetője említett, a zalakarosi Mese Panzió az ügyvezető közlése szerint államilag elismert Családbarát Hely tanúsító védjeggyel rendelkezik.<sup>9</sup>

Feltettük a kérdést vállalkozóknak, *elvárják-e a vendégeiktől, hogy a környezetvédelmi szabályokat betartsák, vannak-e konkrét elvárások a vendégek részére*, és ha igen, megkértük őket, fejtsék ki ezeket. A kérdésre 16 interjúalany válaszolt igennel, a vendéglátók közül csupán a Marcali Lóki Csárdából, a szálláshely-szolgáltatók közül az alsópáhoki Modor Apartman, a Balatonalmádi Villa Millennium, és a keszthelyi Anna Villa ügyvezető-tulajdonosától érkezett nemleges válasz.

A vendégek felé környezetvédelmi elvárásokat megfogalmazó szolgáltatók legtöbb esetben a szemetalás kerülésére és az energiatakarékosságra hívják fel a figyelmet; alapvetően kulturált viselkedést várnak el.

A Balatonboglári Sky Garden Vendégházban szólnak a vendégeknek, *ha üzemel a klíma és nyitva az ablak*, illetve *akkor is szólnak utólag, ha elhagyják a szállást, és bekapcsolva hagyják a klímaberendezést*. Hasonló felhívás van érvényben a tihanyi Hortenzia Vendégházban és a siófoki Apartman Bella Panzióban is. Több interjúalany kiemelte azt is, hogy a vendégektől *szelektív hulladékgyűjtést* is kérnek, ilyen válasz született a siófoki Susanne Panzióban, a fonyódi Funoldi Vendégházban és a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda esetében is. A balatonfüredi Giorgiban *infrás vízcsapokat* szereltek fel, a szintén füredi Hotel Pallone fürdőszobáiban a *törülközők ledobási szabályaira* vonatkozó figyelemfelhívás szerepel, míg a siófoki Apartman Bella Panzióban *a tisztaság, az energia és víztakarékosság* mellett azt is kéri a vendégektől, hogy *a toalett papírokkal lehetőség szerint takarékosan bánjanak*.

Megkértük interjúalanyainak, *becsüljék meg, milyen mértéket, arányt képviselnek a vállalkozás éves költségeiből a környezet- és természetvédelmi, klímavédelmi célú kiadások*. Nyolc interjúalany, négy szálláshely-szolgáltató és négy vendéglátó *nem jelzett* ilyen típusú kiadást, egy szálláshely-szolgáltató és két vendéglátó válasza szerint *nem tud* ilyen kiadási tételről.

---

<sup>9</sup> Bővebben: <https://csalad.hu/vedjegy/dokumentumok/12>

**12. sz. táblázat. Környezet- és természetvédelmi, klímavédelmi célú kiadások éves aránybecslése a vállalkozás költségeiből**

		MINTA		Total
		Szálláshely- szolgáltatás	Vendéglátás	
Milyen mértéket, arányt képviselnek a vállalkozás költségeiből a környezet- és természetvédelmi, klímavédelmi célú kiadások?	Nincs kifejezetten ilyen típusú kiadásuk	Alsópáhok, Modor Apartman	Balatonlelle, Sarok Terasz	8 40 %
		Balatonalmádi, Villa Millennium Panzió	Keszthely, Halászcserda	
		Siófok, Susanne Panzió	Tapolca, Tópart Bistró	
		Zalakaros, Mese Panzió	Siófok, Öreg Halász vendéglő	
	1 % alatt		Marcali, Lóki Csárda	1 5,0 %
	1-5 %	Balatonfüred, Hotel Pallone	Zamárdi, Bohém Birtok és Csárda	2 10 %
	5-10 %	Fonyód, Funoldi Vendégház	Balatonfüred, Giorgi Pizzeria és Étterem	6 30,0 %
		Keszthely, Anna Villa		
		Tihany, Hortenzia Vendégház	Gyenesdiás, Darnay Pince és Kultúrpagta	
		Siófok, Apartman Bella Panzió		
	Nem tudja	Balatonboglár, Sky Garden Vendégház	Badacsonytomaj, Kisfaludy-ház Pince	3 15,0 %
			Siófok, Mala Garden Étterem	
Total		10 50,0 %	10 50,0 %	20 100,0 %

Forrás: Saját adatok alapján BIFÜ Nkft

Végeredményben *kilenc* interjúalany esetében fejeződött ki, összességében *1-10 % közötti* becsült költségkiadási érték.

1 % alatti becslést a Marcali Lóki Csárdából kaptunk, 1-5 % közötti értéket a füredi Pallone Hotel, illetve a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda ügyvezetője adott. A legjellemzőbb érték az 5-10 % közötti becslés, amelyet négy szálláshely-szolgáltató és két vendéglátó interjúalany közölt, a két vendéglátó a füredi Giorgi Étterem, illetve a gyenesdiási Darnay Pince és Kultúrpagta. A négy szálláshely-szolgáltató a fonyódi Funoldi Vendégház, a keszthelyi Anna Villa, a tihanyi Hortenzia Vendégház, és a siófoki Apartman Bella Panzió.

Az interjúalanyok elmondhatták, támogatnak-e bármilyen *nonprofit szervezeti háttérrel tervezett környezetvédelmi, klímavédelmi kezdeményezést, projekteket, vagy programot*, és ha igen, megkértük őket, *nevezzék meg ezeket, illetve a projektek gazdáit*. A 20 interjúalanyból



azonban egy, a Zalakarosi Mese Panzió ügyvezetője közölte, hogy támogatnak ilyen programot. Ez a szálláshely-szolgáltató *zéró hulladék szemléletű futóversenyt* szponzorál, amelyet a *Zalakarosi Futrinkák Sportegyesület*<sup>10</sup> szervez és bonyolít. Ez a futóverseny a *Kis-Balaton Kör*, amelyet legutóbb 2023 szeptemberében rendeztek.<sup>11</sup>

A vállalkozókat meginterjúvöltuk arról, *részt vesznek, segédkeznek-e* bármilyen *környezetvédelmi, klímavédelmi program, esemény* szervezésében. A válasz ebben az esetben is jellemzően nemleges volt. A Zalakarosi Mese Panzió ügyvezetője részt vesz a *Kis-Balaton Kör* futóverseny szervezésében, illetve szervezési részvételt jelzett a tapolcai Tópart Bisztró ügyvezetője is, mégpedig a helyi *bringanap* kapcsán, de ezt nem vállalkozóként, hanem magánszemélyként végzi.

A kérdésblokkot annak körvonalazásával zártuk, voltak-e a vállalkozásában az elmúlt 5 év során környezetvédelemmel, klímavédelemmel kapcsolatban megvalósult munkavállalói, alkalmazotti javaslatok. A többség válasza ebben az esetben is jellemzően nemleges, azonban 6 turisztikai vállalkozó mégis említett egy, vagy több ilyen javaslatot, illetve a siófoki Apartman Bella Panzió ügyvezetője azt válaszolta, hogy *voltak ilyen javaslatok, de egyik sem valósult meg*, ezeket külön nem részletezte.

A megvalósult javaslatok közül kettő, a Balatonlellel Sarok Terasz és a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda esetében *napelemek* telepítésére vonatkozott, a siófoki Susanne Panzióban a *szelektív hulladékgyűjtés*, a füredi Giorgi Étteremben a rezsiköltségek csökkentése érdekében a *használaton kívüli hűtőkamrák leállítása, egyes tűzhelyek, grillek* használaton kívül helyezése szerepelt a javaslatok között. A tulajdonos elmondta, mindezzel párhuzamban az étteremben álló fafűtéses cserépkályhát is üzembe helyezték, amiben egyébként évek óta nem fűtöttek, így ezzel és a konyhából kiáradó léghő mennyiséggel már elég hatékonyan tudtak spórolni a fűtésen.<sup>12</sup> Egynél több javaslatot a siófoki Mala Garden Étteremben, illetve a fonyódi Funoldi Vendégházban említettek. A Mala Gardenben munkavállalói javaslat volt az *étel elviteles dobozok műanyagról papíralapúra* való átállása, illetve lebomló szívószálakat kezdtek használni ugyancsak műanyagok helyett. A Funoldi Vendégházban munkavállalói javaslatra átálltak a *környezetkímélő, természetes tisztítószer*ek használatára, illetve kertrendezést végeztek, aminek keretében *számos új növényt, virágot* telepítettek, *parkrendezési és fenntartási munkákat* végeztek el.

---

<sup>10</sup> Bővebben: <https://futrinkak.hu>

<sup>11</sup> Ezt a versenyt 2017 óta rendezik meg, előtte a Zalakarosi Zöldgömb Sport Klub szervezte éveken át. A korábbi 50 fő alatti résztvevői létszám mára több száz fős, két napos rendezvénné növekedett.

Bővebben: <https://futrinkak.hu/rendezyenyek/kisbalatonkor/program>

<sup>12</sup> A balatonfüredi Giorgi Pizzéria és Étterem ma már több mint három évtizede, 1991-óta működik folyamatosan, vendégforgalmi szezonális hatásától függetlenül, kényszerű, vagy szándékolt üzemeállítás nélkül.

Bővebben: <https://giorgi.hu>



## Környezettudatosság témakörében releváns fogalmak értelmezései

A környezettudatosság témakörében releváns 6 fogalom interjúalanyok általi narratív értelmezése interjúkészítői közrehatás nélkül, saját kútfőből, saját szavakkal. Értelmezésre került fogalmak: *fenntarthatóság, körkörös gazdaság, környezettudatosság, greenwashing, klímaadaptáció, bioélelmiszer.*

A környezettudatosság egyes releváns fogalmainak önkéntes értelmezésére az interjúalanyok nagy többsége megpróbált vállalkozni, csupán három esetben nem kaptunk semmilyen választ: Tapolca Tópart Bisztró, Alsópáhok Modor Apartman, Siófok Mala Garden Étterem. A 17 fogalom értelmezéssel próbálkozó interjúalany a 6 vizsgált fogalom tárgykörében összesen 82 db értelmezést adott, ez a lehetséges  $6 \cdot 17 = 102$  db értelmezés mintegy négyötöde. Mind a hat fogalmat hatan, a hatból ötöt ugyancsak hatan, a hatból négyet hárman, a hatból hármat, illetve csak egyet, egy-egy interjúalany értelmezett. A 17 interjúalany átlagosan  $\approx 4-5$  fogalom értelmezésével próbálkozott.

Az alábbiakban az adott fogalmak csoportosításában tekintjük át a válaszmintázatokat.

### Fenntarthatóság

A fenntarthatóság fogalma kapcsán 16 válasz született, 9 szálláshely-szolgáltató és 7 vendéglátó értelmezését olvashatjuk. Az értelmezések ebben az esetben szorosan a tárgyra irányulnak.

A fenntarthatóság az értelmezések szerint alapvetően a *környezeti egyensúlyra törekvést jelenti, ne rontsunk többet a környezeti állapotokon, ne fogyasszunk többet annál, mint ami természetesen megújul, ne vigyük túlzásba az energiafelhasználást, minimum a jelenlegi állapotot őrizzük meg a jövőben élők számára. Takarékos, költséghatékony, felelős erőforrás-gazdálkodás, ideértve az anyag, energia, humán és természeti tőkét is.* Néhányan részletekbe menően úgy ítélték, *a fenntarthatóság olyan folyamatok érvényesülése, amely nem zsigereli ki a környezetet, nem annak kihasználására épül, és lehetőség szerint minimalizálja a túlfogyasztás valószínűségét. Az ember a környezettel és az erőforrásokkal úgy gazdálkodik, ami csak annyira terheli meg a környezetet, ami még elviselhető, ezzel a jövőt és az életet védi.*

A válaszok alapján úgy ítéljük, a vállalkozók értelmezései hatékonyan körülírják a fenntarthatóság immanenciáit, aminek lényege, hogy *a környezet és természeti erőforrások a jövő generációk számára is elérhetők, biztosítottak legyenek.*

### Körkörös gazdaság

A körkörös gazdaság kapcsán 14 értelmezéssel találkoztunk, 9 szálláshely-szolgáltató és 5 vendéglátó próbálkozott az értelmezéssel.

A *körkörös*, egyes szakirodalomban *körforgásos gazdaság* lényege a termékek életciklusának lehetőségek szerinti maximalizálása, ami esélyt kínál arra, hogy a minél kevesebb új anyag és

energiaráfordítással működjön a gazdaság, ami hozzájárul a széndioxid kibocsátás csökkenéséhez, ezzel a fajlagos szénlábnyom csökkenéshez vezet. A körkörös gazdaság alapeleme a termékek anyagainak akár az eredetétől teljesen különböző felhasználási célú újrahasznosítása, új termékek előállítása. Az újrafeldolgozás tetszőleges gyakoriságban ismétlődhet, ez teszi körforgásossá a folyamatot. A fogalomértelmezések ebben az esetben relatív szórtságot mutatnak.

Az értelmezéssel próbálkozó vállalkozók többsége élesen megragadta a körkörös gazdaság kapcsán az *újrahasznosítás, visszatermelés, többszöri felhasználás* optimum szándékát, a 14 többsége ezzel jellemezte a fogalmat, lehetőség szerint *minél több nyersanyagot vissza kell fordítani a termelésbe, minél kevesebb legyen a nem újrahasznosítható hulladék*.

Az *egyszeri fogyasztás helyett a termékek élettartamának meghosszabbítása, tartós fogyasztási termékek* előállítása csupán egyetlen válaszban fejeződött ki, a keszthelyi Anna Villa tulajdonosa említette.

Kevésbé a valós tárgyra vonatkozó értelmezés a *vállalkozások együttműködése, a vendéglátó egységek megbízhatósága, összetartozása, életképessége, a termékek előállítása és értékesítésének* egyazon helyszínen történése.

### **Környezettudatosság**

Környezettudatosság témakörben mind a 17 fogalomértelmezésre vállalkozó interjúalany próbálkozott válasszal, ez 9 szálláshely-szolgáltatót és 8 vendéglátót jelent.

A környezettudatosság alapvetően az egyes személyek, illetve a társadalom valamely szegmensének a bioszféra állapotával és az emberi populáció környezetével kapcsolatos tájékozottságát, érzékenységet, tudatos felelősségvállalását jelenti. Az értelmezések ebben az esetben inkább laza, diffúzabb szerkezetűek, kevésbé irányulnak szorosan a tárgyra, keverednek a fenntarthatósággal, a környezet és természetvédelemmel, hulladékkezeléssel.

A válaszok alapján a környezettudatosság több vállalkozó gondolkodásában a *fenntarthatóság* egy szinonimája, *mindenből fogyasszunk kevesebbet, ne használjunk sok vizet, műanyagot, törődjünk a környezeti problémákkal, folytassunk olyan életvitelt, amely kevésbé terheli a környezetet, figyeljünk oda arra, hogy mivel nem ártunk, mivel lesz kisebb az ökológiai lábnyom, takarékoskodjunk az energiával, konkrétan törekvés a jövőbeni fenntarthatóságra*.

Az értelmezésekben a környezetszennyezésnek, természetvédelemnek és a hulladékkezelésnek is fontos szerepe van: *a természettel harmóniában élve gazdálkodjunk, minél kevesebb hulladékot termeljük, ne szemeteljünk, minél kisebb mértékben terheljük a környezetet, védjük a természetet és a környezetet, tisztaságot tartsunk, minimalizáljuk a környezetszennyezést*. Tartalmában a legkimerítőbb értelmezést a fonyódi Funoldi Vendégházból kaptuk: *tisztában vagyunk a természeti és épített értékekkel a környezetünkbe és ezeket úgy hasznosítjuk, hogy*

*építjük, nem romboljuk. A környezet túlzott előtérbe helyezése annak ellenére, hogy ott olyan erőforrások vannak, melyek a környezet rombolása nélkül kihasználható a természet.*

Összességében a *tájékoztatás*on alapuló tudatos felelősségvállalás, ami a környezettudatosság központi alapértelme, csupán egyetlen válaszban jelent meg, a keszthelyi Halászcserda tulajdonosa fejezte ki.

## **Greenwashing**

A greenwashing által leírt fogalmat magyar megfelelő híján eredeti, angol kifejezésben hagytuk. A greenwashing egy viszonylag új fogalom a környezettudatosság témakörében, az Amerikai Egyesült Államokban alkották az 1980-as évek közepén, majd évtizedekkel később szélesebb körben is elterjedt.<sup>13</sup> A fogalom alapvetően a fogyasztók megtévesztésre alapuló reklámstratégiát jelenti, annak egyfajta illúziókeltése, hogy az adott termék előállítása és használata nem árt a környezetnek. A fogalom tényként kezeli, hogy az adott termék környezetkárosító, (ez vagy igaz, vagy nem) és feltételezi a termékforgalmazó ezzel kapcsolatos tudatos magatartását a fogyasztók megtévesztésére.

A környezettudatosság fogalmainak értelmezésére válaszoló 17 interjúalanyból csupán három esetben született tartalmilag releváns válasz: Balatonfüred Hotel Pallone, Zamárdi Bohém Birtok és Csárda, Keszthely Anna Villa. Ezek a válaszok jellemzően pontosan a tárgyra irányulnak, *egy cég úgy promotálja magát mintha környezettudatos lenne, miközben nem az, látszattervekenység, úgy csinálók, mintha zöld lenne, de valójában nem. Olyan marketingstratégia, amely elhiteti (megtéveszti) a fogyasztókkal, hogy a vállalat többet tesz a környezetért, mint a valóságban.*

Néhányan megpróbálkoztak a fogalom magyarra fordításával; mint *zöldítés, zöld mosás*, de ezzel nem jutottak közelebb a tartalom megragadásához. A greenwashing egyelőre nem épült be szerves módon a nyilatkozó turisztikai vállalkozók többségének fogalomtárába, viszont az interjút követően többen jelezték, hogy ezt a hiányosságot pótolni fogják.

## **Klímaadaptáció**

A klímaadaptáció kapcsán 11 vállalkozó próbálkozott a definíciós válasszal, 7 szálláshelyszolgáltató és 4 vendéglátó. A klímaadaptációt a globális felmelegedés okozta környezetváltozáshoz való alkalmazkodás relevanciái vonatkozásában ragadhatjuk meg. Azon tevékenységek összességét értjük klímaadaptáció alatt, melyek célja az emberi társadalom hozzáigazítása a felmelegedés okozta klímaváltozás hatására megváltozó természeti környezethez.

---

<sup>13</sup> Bővebben: <https://lexiq.hu/greenwashing>

Az értelmezésre vállalkozók fele helyesen ragadta meg a tartalmakat, *megváltozott klímaviszonyokhoz való alkalmazkodás, környezetváltozáshoz való alkalmazkodás, a társadalom hozzáigazítása a változó klímához.*

Az interjúalanyok másik fele diffúzabb, vagy pontatlan értelmezési narratívát fűzött a fogalomhoz: *korszerű eszközhasználat, olyan energiaforrások alkalmazása, ami megújuló energiára épül, a széntüzelés kiiktatása a gazdaságból, természeti fenntarthatóság, klímavédelem.*

Összességében úgy tűnik, a klímaadaptáció fogalmának helyes alkalmazása kapcsán is maradtak még tennivalók.

## **Bioélelmiszer**

A bioélelmiszer fogalmának meghatározását a siófoki Öreg Halász Vendéglő tulajdonosának kivételével minden környezetvédelmi fogalmak értelmezésére vállalkozó interjúalany megpróbálta. Mi most bioélelmiszer alatt a kizárólag környezetbarát technológiával előállított, organikus, vegyszer és adalékanyag-mentes, az emberi szervezetre nézve egészséges termékeket értettünk, amelyek minőségükben megfelelnek az Európai Unió vonatkozó törvényi előírásainak. A fogalomértelmezések gerince a vegyszermentességre épül, vegyszermentes gazdálkodásra, akár kiskerti gazdaságokra épül, a bioélelmiszer fogalmának definiálásra vállalkozó 16 interjúalanyból 12 említette a *vegyszermentességet*, esetleg azzal kiegészítve, hogy *minél kevesebb káros anyagot tartalmazó, huzamos ideig permetezés-mentes földterületen termelt* élelmiszerről van szó.

További értelmezésben *ökológiai gazdálkodás által előállított károsanyag-mentes* élelmiszer, illetve *természetes vagy természet-közeli anyagok segítségével termelt élelmiszer, amelyet visszafogott gépesítéssel, alapvetően a kézi erő előtérbe helyezésével* gondolnak és termelnek.

Egyedül a Zamárdi Bohém Birtok és Csárda ügyvezetője esetében fogalmazódott meg némi, a közvéleményben azonban gyakorta felbukkanó szkeptikus felhang a bioélelmiszerek kapcsán,<sup>14</sup> úgy fogalmazott: *Sok esetben bullshit! Valóban vegyszermentes egy igazi bioélelmiszer, de manapság nem az. A bio mindig szezonális, regionális, megfelel az éppen adott klímának.*

---

<sup>14</sup> Bővebben: <https://naturalvital.hu/mit-jelent-a-bio-elelmiszer-77>

## 1. sz. Melléklet

### A környezettudatosság vizsgálata a balatoni turisztikai vállalkozások körében Vállalkozói esettanulmány – adatlap

#### Tisztelt Adatközlő!

A Balatoni Integrációs és Fejlesztési Ügynökség Közhasznú Nonprofit Kft. Társadalomtudományi Kutatócsoportja több mint két évtizede vizsgálja a Balaton Kiemelt Üdülőkörzet társadalmi-gazdasági folyamatait, jelenségeit, és tesz javaslatokat a területfejlesztési szakpolitikának arra vonatkozóan, hogy a térség előtt álló kihívásokat hogyan lehetne hatékonyan kezelni. A 2023-as évben az Energiaügyi Minisztérium támogatásával a turizmusban érdekelt vállalkozások környezettudatossági attitűdjét vizsgáljuk egy kérdőív segítségével. Ennek oka, hogy a Balaton térsége a klímaváltozás kockázatainak, negatív hatásainak erőteljesen kitett, valamint a térség turizmusgazdasági orientációja révén a környezeti, ökológiai egyensúlyának fennmaradása és fenntarthatósága kulcskérdés.

Az alábbi kérdőív kitöltése mintegy 45-60 percet vesz igénybe.

Köszönjük, hogy válaszaival segíti a munkánkat!

#### 1. Alapadatok

1.1 Vendéglátóhely neve: .....

1.2 Címe: .....

1.3 Működtető vállalkozás megnevezése: .....

1.4 Vállalkozás székhelye: .....

1.5 Saját tulajdonában van a telephelyen működtetett ingatlan?

1. Igen

2. Nem a következő jogcímen használja: .....

3. Nem tudja, nem válaszol

1.6 Az esettanulmány elkészítése során megkérdezettek:

..... (név, beosztás)

..... (név, beosztás)

..... (név, beosztás)

### 1.7 A vendéglátóhely típusa

1. Szálláshely – hotel
2. Szálláshely – panzió
3. Szálláshely – kemping
4. Szálláshely – egyéb, éspedig: .....
5. Étterem (melegkonyha, asztalnál rendeléssel, felszolgálással)
6. Gyorsétkezdé, kifőzdé (melegkonyha pultnál rendeléssel)
7. Büfé (hideg és melegkonyha, pultnál rendeléssel)
8. Egyéb étkezdé, éspedig: .....
9. Zenés szórakozóhely
10. Egyéb, éspedig: .....

### 1.8. A vendéglátóhely/szálláshely kapacitása

1. Ágyak száma (hotel, panzió esetén) .....
2. Férőhelyek száma (kemping esetén) .....
3. Asztalok száma (étterem, büfé esetén) .....
4. Nem tudja, nem válaszol

### 1.9 Mely hónapokban vannak nyitva?

1. január
2. február
3. március
4. április
5. május
6. június
7. július
8. augusztus
9. szeptember
10. október
11. november
12. december
13. nem válaszol

### 1.10 Bejelentett alkalmazottak száma a 2023. évi turisztikai főszezonban (július-augusztus)

1. .... fő
2. Nem tudja
3. Nem válaszol

### 1.11 A vállalkozás éves nettó árbevétele 2022. évben

1. 12 millió Ft alatt, éspedig: .....
2. 12 millió Ft és 24 millió Ft között, éspedig: .....
4. 24 millió Ft és 50 millió Ft között, éspedig: .....
5. 50 millió Ft és 100 millió Ft között, éspedig: .....
6. 100 millió Ft és 500 millió Ft között, éspedig: .....
7. 500 millió Ft felett, éspedig: .....
8. Nem tudja
9. Nem válaszol

**1.12. Milyennek ítéli meg a 2023. évi főszezon forgalmát a 2022. évi főszezonhoz képest?**

1. Előző évhez képest nőtt a főszezonbeli forgalmam, éspedig ..... %-kal
2. Megközelítőleg azonos forgalmam volt 2022-ben mint 2023-ban a főszezon idején
3. Előző évhez képest csökkent a főszezonbeli forgalmam, éspedig ..... %-kal
4. A 2023-as volt az első főszezonja
5. Nem tudja
6. Nem válaszol

**2. Energiafelhasználás**

**2.1 Milyen falazatú az egység főépülete (főfalak)?**

1. tégl
2. beton
3. gipszkarton
4. vályog
5. kő
6. egyéb falazóanyag, éspedig: .....
7. Nem tudja, nem válaszol

**2.2 Az építés éve:**

1. .... (évszám)
2. Nem tudja
3. Nem válaszol

**2.3 A legutóbbi felújítás dátuma**

1. .... (évszám)
2. Nem tudja
3. Nem válaszol

**2.4 Szigetelt-e az épület?**

1. Igen, a főfalak ..... anyaggal
2. Igen, a válaszfalak ..... anyaggal
3. Igen, tető ..... anyaggal
4. Igen, az aljzat ..... anyaggal
5. Igen, egyéb módon szigetelt, éspedig: ..... a következő anyaggal: .....
6. Nem
7. Nem tudja, nem válaszol

**2.5 Mekkora a vendéglátóegység éves áramfogyasztása?**

1. .... kwh
2. Nem tudja
3. Nem válaszol

**2.6 Mekkora a vendéglátóegység éves gázfogyasztása?**

1. .... köbméter
2. Nem tudja
3. Nem válaszol

**2.7 Milyen fűtési rendszerrel vagy rendszerekkel rendelkezik az egység? Több válasz is lehetséges!**

1. Gáz (circo)
2. Gáz (konvektor)
3. Gáz (távhőszolgáltatás)
4. Elektromos
5. Kandalló
6. Cserépkályha
7. Hőszivattyú
8. Falfűtés
9. Egyéb, és pedig:.....
10. Nincs fűtés
11. Nem tudja, nem válaszol

**2.8 A vendéglátóegység éves energiafogyasztásából mely tevékenységek, fogyasztók teszik ki a legnagyobb részt? Jelölje a három legnagyobb fogyasztót, és ha lehet, rangsorolja is őket csökkenő sorrendben!**

1. Fűtés
2. Hűtés (klíma)
3. Konyhai eszközök (sütés-főzés)
4. Hűtők
5. Tisztító eszközök (mosogatógép, mosógép, takarítógépek)
6. Vízmelegítés
7. Világítás
8. Egyéb, nem említett fogyasztó/tevékenység, és pedig: .....
9. Nem válaszol

**2.7.1. Rangsor:**

1. legnagyobb energiafogyasztó: .....
2. legnagyobb energiafogyasztó: .....
3. legnagyobb energiafogyasztó: .....

**2.9 Alkalmaz-e a vállalkozás valamilyen energiatakarékosági irányelvet, intézkedést a működése során? Ha igen, fejtse ki röviden!**

1. Igen, a következőt: .....  
.....  
.....  
.....
2. Nem



**2.10 Rendelkezik-e a vállalkozás megújuló energia hasznosítására alkalmas kapacitással? Több válasz is jelölhető, és adja meg az adott energiaforrás beépített energiatermelő-kapacitásait és hasznosítási módjait is!**

1. Napenergia-kapacitások, hasznosítási módja:

.....  
 .....

2. Szélenergia-kapacitások, hasznosítási módja:

.....  
 .....

3. Földhő, geotermikus-kapacitások hasznosítási módja:

.....  
 .....

4. Egyéb megújuló energiaforrás kapacitások és hasznosítási módok:

.....  
 .....

5. Nem hasznosít a vállalkozás megújuló energiaforrásokat

6. Nem válaszol

**2.11 Az elkövetkező években tervez-e valamilyen energiahatékonysági/megtakarítási célú fejlesztést, változtatást? Ha igen, milyen forrásból?**

1. fejlesztés: .....,  
 megvalósítás tervezett éve: ....., melynek forrása: .....

2. fejlesztés: .....,  
 megvalósítás tervezett éve: ....., melynek forrása: .....

3. fejlesztés: .....,  
 megvalósítás tervezett éve: ....., melynek forrása: .....

4. Nem tervez ilyen fejlesztést a következő egy évben

5. Nem tudja

6. Nem válaszol

### **3. Vízfelhasználás**

**3.1 Mekkora a vendéglátóegység éves vízfogyasztása?**

1. .... köbméter

2. Nem tudja

3. Nem válaszol

**3.2 A vendéglátóegység éves vízfogyasztásából mely tevékenységek, fogyasztók teszik ki a legnagyobb részt? Jelölje a három legnagyobb fogyasztót, és ha lehet, rangsorolja is őket csökkenő sorrendben!**

1. Sütés-főzés
2. Mosogatás
3. Mosás
4. Vendégek ill. dolgozók tisztálkodása
5. WC-öblítés
6. Öntözés
7. Szórakozás, szórakoztatás (medence, szökőkút...stb.)
8. Egyéb nem említett vízfelhasználás, éspedig: .....
9. Nem válaszol

*3.2.1. Rangsor:*

1. legnagyobb vízfogyasztó: .....
2. legnagyobb vízfogyasztó: .....
3. legnagyobb vízfogyasztó: .....

**3.3 Használ-e a vállalkozás víztakarékos eszközöket, berendezéseket? Több válasz is megjelölhető!**

1. víztakarékos csaptelepek
2. víztakarékos WC
3. víztakarékos zuhanyfejek
4. víztakarékos mosógép
5. víztakarékos mosogatógép
6. egyéb, éspedig: .....
7. nem használnak ilyen eszközöket
8. nem tudja
9. nem válaszol

**3.4 Alkalmaz-e a vállalkozás valamilyen víztakarékossági irányelvet, utasítást, intézkedést az általános működése során?**

1. Igen, a következőt: .....  
.....  
.....
2. Nem

**3.5. Alkalmaz-e a vállalkozás valamilyen vízmegtartással kapcsolatos intézkedést (pl. esővíz megtartása, szürkevizet toalett-öblítés...stb.) a gyakorlati működésében?**

1. Igen, a következőt: .....  
.....  
.....
2. Nem

**3.6 Amennyiben alkalmaznak víztakarékossági eszközöket és elveket, hozzávetőleg mennyi vizet takarítanak meg ezek segítségével?**

1. Körülbelül ..... köbméter vizet takarítunk meg.
2. Nem alkalmaznak víztakarékossági eszközöket, elveket
3. Nem tudja, nem válaszol

**3.7 Milyen víztípusokat használnak öntözésre? Több válasz jelölhető!**

1. Vezetékes víz
2. Kútvíz
3. Esővíz
4. Egyéb, éspedig: .....
5. Nem öntöznek
6. Nem tudja, nem válaszol

**3.8 Milyen víztípusokat használnak az egyéb, nem ivóvizet igénylő tevékenységekhez (például, kerti bútorok tisztítása, felmosás, aszfalthűtés stb.)? Több válasz jelölhető!**

1. Vezetékes víz
2. Kútvíz
3. Esővíz
4. Egyéb, éspedig: .....
5. Nem öntöznek
6. Nem tudja, nem válaszol

**3.9 Rendelkeznek-e beépített öntözőrendszerrel?**

1. Igen ..... % szabadtéri területet fed le az öntözőrendszer.
2. Nem

**3.10 Az elkövetkező egy évben tervez-e valamilyen víztakarékossági célú fejlesztést, változtatást? Ha igen, milyen forrásból?**

1. fejlesztés: .....,  
megvalósítás tervezett éve: ....., melynek forrása: .....
2. fejlesztés: .....,  
megvalósítás tervezett éve: ....., melynek forrása: .....
3. fejlesztés: .....,  
megvalósítás tervezett éve: ....., melynek forrása: .....
4. Nem tervez ilyen fejlesztést a következő egy évben
5. Nem tudja
6. Nem válaszol

**4. Klímaadaptáció, biodiverzitás-védelem**

**4.1 Hány négyzetméternyi szabadtéri terület tartozik a szálláshelyhez/étteremhez?**

1. .... nm szabadtéri terület
2. Nincs szabadtéri terület
3. Nem tudja
4. Nem válaszol

**4.2 A vendéglátóhelyhez tartozó szabadtéri területen mekkora a burkolt illetve a burkolatlan felületek aránya (ideértve a műfüvet is)?**

1. Burkolt felületek ..... %
2. Nincs szabadtéri terület
3. Nem tudja, nem válaszol

**4.3 A vendéglátóhelyhez kapcsolódó szabadtéren hány db, árnyékot adó, lombos fa van?**

1. .... db
2. Nincs ilyen fa.
3. Nincs szabadtér
4. Nem tudja
5. Nem válaszol

**4.4 Használnak-e árnyékoláshoz műnövényeket?**

1. Igen, ..... darabot.
2. Nem
3. Nincs szabadtér
4. Nem tudja, nem válaszol

**4.5 Amennyiben van árnyékot adó fa, nevezze meg ezek fajtáit! Több válasz is lehetséges!**

1. Tölgy
2. Fenyő
3. Kőris
4. Juhar
5. Akác
6. Platán
7. Hárs
8. Nyár
9. Nyír
10. Fűz
11. Gyertyán
12. Gesztenye
13. Dió
14. Mandula
15. Egyéb, éspedig: .....
16. Nincs ilyen fa
17. Nem tudja a fajtákat
18. Nincs szabadtér
19. Nem válaszol

**4.6 Van-e a vendéglátóhelyen játszótér? Mekkora ennek területe és mennyi ebből az árnyékolt felület?**

1. Van játszótér, melynek területe ..... négyzetméter, ebből ..... négyzetméter árnyékolt.
2. Nincs játszótér
3. Nem válaszol

**4.7 Tartozik-e a vendéglátóhelyhez strandolásra alkalmas vízpart?**

1. Igen
2. Nem

**4.8 Amennyiben van strandolásra alkalmas vízpartjuk, van-e ott árnyékolt vízfelület?**

1. Igen ..... négyzetméter.
2. Nem
3. Nincs strandolásra alkalmas vízpart.
4. Nem válaszol

**4.9. Milyen típusú hűtést alkalmaz beltéren?**

1. Természetes szellőztetés
2. Redőny
3. Egyéb mesterséges árnyékolók
4. Split klíma
5. Mobilklíma
6. Ventilátor
7. Árnyékoló növényzet (pl. lúgas)
8. Természetes építőanyagok, éspedig: .....
9. Falhűtés
10. Egyéb, éspedig: .....
11. Nem alkalmaz hűtési technikákat

**4.10 Rendelkezik-e valamilyen kültéri hűtőeszközzel?**

1. Napernyő
2. Vitorla- vagy egyéb kifeszített vászon
3. Árnyékoló növényzet, éspedig: .....
4. Ventilátor
5. Permetszóró ventilátor
6. Párakapu
7. Egyéb, éspedig: .....
8. Nem
9. Nem válaszol

**4.11 Ismer-e valamilyen kockázatot a kültéri hűtőeszközök használata kapcsán?**

1. Igen, a következőt: .....
2. Nem
3. Nem tudja, nem válaszol

**5. Alapanyag- és anyaghasználat, beszerzés**

**5.1 Az étkeztetésben (helyben fogyasztás) használnak-e egyszer használatos műanyag eszközöket?**

1. Igen
2. Nem
3. Nem étkeztet, csak szálláshelyként üzemel -> *e válasz esetén ugrás az 5.7 kérdésre!*
4. Nem válaszol

**5.2 Használnak-e biológiailag lebomló, vagy újrahasznosítható (de nem hagyományos fém) evőeszközöket, étkészleteket?**

1. Igen
2. Nem
3. Nem étkeztet, csak szálláshelyként üzemel
4. Nem válaszol

**5.3 Az ételkiszállításban, elviteles ételek esetén használnak-e egyszer használatos műanyag tárolóedényeket?**

1. Igen
2. Nem
3. Nem étkeztet, csak szálláshelyként üzemel
4. Nem válaszol
5. Nincs ételkiszállítás/elviteles étel

**5.4 Az ételkiszállításban használnak-e újrahasznosítható tárolóedényeket? Ha igen, milyen módon?**

1. Igen, a következő módon: .....  
.....
2. Nem
3. Nem étkeztet, csak szálláshelyként üzemel
4. Nem válaszol
5. Nincs ételkiszállítás/elviteles étel

**5.5 Milyen szempontokat érvényesítenek a vendéglátásban hasznosított konyhai alapanyagok kiválasztásakor? Jelölje a három legfontosabbat!**

1. Ár
2. Minőség
3. Származási hely
4. Összetétel
5. Rövid ellátási lánc
6. Egyszerű logisztika
7. Megbízható, ellenőrzött beszállító
8. Egyéb, éspedig: .....
9. Nem étkeztet a vállalkozás
10. Nem tudja
11. Nem válaszol

**5.6 A vendéglátásban hasznosított konyhai alapanyagok kiválasztásakor érvényesítenek-e környezeti, ökológiai szempontokat? Ha igen, sorolja fel a legfontosabb három szempontot, és azt, hogy mindezek hogyan érvényesülnek!**

1. szempont: .....Az érvényesülés módja: .....
2. szempont: ..... Az érvényesülés módja: .....
3. szempont: .....Az érvényesülés módja: .....
4. Nincs étkeztetés
5. Nem alkalmaznak ilyen szempontokat
6. Nem válaszol

**5.7 Ismer-e az elviteles étel csomagolásával kapcsolatos, ökológiai, környezetvédelmi, fenntarthatósági szempontból követendő gyakorlatokat?**

1. Ezek a következők: .....  
.....
2. Nem
3. Nem tudja
- 4.. Nem válaszol

**5.8 Költségek tekintetében többletterhet jelent-e a fenntartható csomagolóanyagok beszerzése és használata?**

1. Igen, jelentősen magasabb költséggel jár
2. Igen, kismértékben magasabb költséggel jár
3. Ugyanannyi költséget jelent
4. Nem, kismértékben alacsonyabb költséggel jár
5. Nem, jelentősen alacsonyabb költséggel jár
6. Tevékenységünk jellegéből adódóan nem használunk csomagolóanyagokat
7. Nem tudja
8. Nem válaszol

**5.9 Szervezési, logisztikai oldalról többletterhet jelent-e a fenntartható csomagolóanyagok beszerzése és használata?**

1. Igen, jelentősen
2. Igen, kismértékben
3. Ugyanannyi szervezési feladattal jár
4. Nem, kismértékben kevesebb feladattal jár
5. Nem, jelentősen kevesebb szervezési feladattal jár
6. Tevékenységünk jellegéből adódóan nem használunk csomagolóanyagokat
7. Nem tudja
8. Nem válaszol

**5.10 Kommunikálja-e környezeti követelményeit az alapanyag beszállítók felé? Ha igen, milyen módon? Fejtse ki röviden!**

1. Igen, az alábbiak szerint .....  
.....
2. Nem
3. Nem tudja, nem válaszol

**5.11 Alapanyag- és egyéb beszerzéseikben érvényesül-e valamilyen földrajzi optimalizációs szempont? Fejtse ki röviden!**

1. Igen, az alábbiak szerint

.....  
.....

2. Nem

3. Nem tudja, nem válaszol

**5.12 Használnak-e környezetbarát takarítószerket, tisztítószerket, mosószereket? Ha igen, melyek ezek?**

1. Ezek a következők: .....

.....

.....

2. Nem

3. Nem tudja

4. Nem válaszol

**5.13 A textíliák mosását hol végzik (étterem esetén: terítő, szalvéta, szálláshely esetén ágynemű...stb.)?**

1. Mosodai tisztítás külső vállalkozó által

2. Saját mosodában történő tisztítás

3. Saját mosógépben történő tisztítás

4. Nincs ilyen tevékenységre szükség

5. Egyéb, éspedig: .....

6. Nem válaszol

**5.14 Érvényesülnek-e a mosásban, mosatásban valamilyen környezeti, ökológiai szempontok? Ha igen, melyek ezek?**

1. Ezek a következők: .....

.....

.....

2. Nem

3. Nem tudja

4. Nem válaszol

**5.15 Fel tud-e sorolni olyan negatív (pl. ökológiai, egészségügyi) következményeket, melyek a vegyszeres tisztítószeres túlzott használatából eredeztethetőek?**

1. Ezek a következők: .....

.....

.....

2. Nem

3. Nem tudja

4. Nem válaszol



## **6. Hulladékok elhelyezése**

**6.1 Becslése szerint egy átlagos főszezonbéli nyitvatartási héten mennyi hulladék képződik Önöknél?**

1. .... liter
2. Nem tudja, nem válaszol

**6.2 Becslése szerint az alábbi tételek mekkora hányadát teszik ki az Önök által termelt hulladéknak?**

1. Ételmaradék ..... %
2. Csomagolóanyag ..... %
3. Konyhai hulladék ..... %
4. Vendégek által termelt kommunális hulladék ..... %
5. Dolgozók által termelt kommunális hulladék ..... %
6. Zöld hulladék ..... %
7. Egyéb, éspedig: ..... (hulladéktípus) ..... %
8. Nem tudja, nem válaszol

**6.3 Alkalmaz-e a vállalkozás valamilyen HULLADÉKKEZELÉSI irányelvet, intézkedést a gyakorlati működése során? Ha igen, röviden ismertesse!**

1. Igen, a következőt: .....  
.....
2. Nem
3. Nem tudja
4. Nem válaszol

**6.4 Alkalmaz-e a vállalkozás valamilyen hulladék CSÖKKENTÉSI irányelvet, intézkedést a gyakorlati működése során?**

1. Igen, a következőt: .....  
.....
2. Nem
3. Nem tudja
4. Nem válaszol

**6.5 Szelektíven gyűjtik a hulladékot? Ha igen, mely anyagtípusokat gyűjtik külön!**

1. Műanyag
2. Papír
3. Fém
4. Üveg
5. Komposztálható konyhai hulladék
6. Fáradt olaj
7. Használt elem
8. Általános kommunális hulladék
9. Egyéb, éspedig: .....
10. Nem

**6.6 Törekszik-e az újrahasznosításra? Ha igen, ismertesse ennek módját!**

1. Igen, a következő módon: .....

.....

.....

2. Nem

3. Nem tudja, nem válaszol

**6.7 Tapasztalt-e konfliktusokat a vendéglátóhelyek hulladékának elhelyezésével kapcsolatban? Ha igen, fejtse ki azokat!**

1. Igen, ezek a következők: .....

.....

.....

2. Nem tapasztaltam eddig ilyen konfliktust

3. Nem tudja

4. Nem válaszol

**6.8 Mit gondol, szükséges-e csökkenteni a beazonosíthatóan adott vendéglátóhelyekhez köthető nem megfelelően elhelyezett hulladékok közterületeken történő megjelenését? Ha igen, milyen beavatkozásokra lenne szükség?**

1. A következő beavatkozásokkal: .....

.....

2. Nincs szükség ennek csökkentésére

3. Nem tudja

4. Nem válaszol

**6.9 Szubjektív megítélése szerint a vendéglátóhelyeknek van-e felelőssége a hozzájuk köthető, hulladékká váló termékek, csomagolóanyagok közterületi megjelenésében? Ha van felelőssége a vendéglátóhelyeknek, fejtse ki, miben látja ezt!**

1. Igen, a következőkben van a vendéglátósok felelőssége: .....

.....

.....

2. Nincs felelőssége a vendéglátósoknak

3. Nem tudja

4. Nem válaszol

**6.10 Milyen tapasztalatai vannak a kommunális hulladékgyűjtés- kezelés területén történt változások (MOHU 2023. július 1-ével történő megjelenése) kapcsán?**

1. Pozitív tapasztalatok az alábbiak: .....  
.....
2. Negatív tapasztalatok az alábbiak: .....  
.....
3. Nem érzékel érdemi változást
4. Nem tudja, nem válaszol

**6.11 Komposztálják-e a konyhai hulladékot? Ha igen, fejtse ki röviden ennek módját!**

1. Igen, a következő módon: .....  
.....
2. Nem
3. Nem tudja, nem válaszol

**7. Promóció**

**7.1 Van-e arculatában, promóciós tevékenységében valamilyen zöld, öko-, környezet- vagy klímatudatosági elem? Ha igen, melyek ezek?**

1. Ezek a következők: .....  
.....
2. Nem
3. Nem tudja
4. Nem válaszol

**7.2 Közvetít-e promóciós tevékenységében nyíltan a vállalkozás valamilyen környezet- vagy klímatudatos üzenetet? Ha igen, mi az?**

1. Ezek a következők: .....  
.....
2. Nem
3. Nem tudja
4. Nem válaszol

**7.3 Promóciós tevékenységében törekszik-e arra, hogy az minél kevesebb kibocsátással, szennyezéssel járjon? Ha igen, miként törekszik erre?**

1. A következő módokon: .....  
.....
2. Nem
3. Nem tudja
4. Nem válaszol

## **8. Környezetvédelem, klímavédelem**

### **8.1 Van-e írásban rögzített környezetvédelmi, klímavédelmi szabályzatuk, környezeti politikájuk?**

1. Igen, ennek címe: .....
2. Nem
3. Nem válaszol

### **8.2 Van-e a vállalkozásban környezetvédelemért, fenntarthatóságért, klímavédelemért, hulladékcsökkentésért felelős munkatárs?**

1. Igen, beosztása: .....
2. Nincs
3. Nem tudja
4. Nem válaszol

### **8.3 Rendelkezik-e a vállalkozás valamilyen környezetbarát védjeggyel, minősítéssel? Több válasz is lehetséges!**

1. ISO9001-gyel
2. ISO14001-gyel
3. Egyéb védjeggyel, és pedig: .....
4. Nem tudja
5. Nem válaszol

### **8.4 Elvárják-e a vendégektől hogy a környezetvédelmi szabályokat betartsák? Konkrét elvárások vannak-e a vendéggel szemben? Ha igen, melyek ezek?**

1. Igen, a következőt: .....  
.....
2. Nem
3. Nem tudja
4. Nem válaszol

### **8.5 Milyen mértéket, arányt képviselnek a vállalkozás költségeiből a környezet- és természetvédelmi, klímavédelmi célú kiadások?**

1. Nincs kifejezetten ilyen típusú kiadásuk
2. 1% alatt
3. 1-5%
4. 5-10%
5. 10% felett, és pedig: .....%
6. Nem tudja
7. Nem válaszol

### **8.6 Támogat-e a vállalkozás nonprofit környezetvédelmi, klímavédelmi kezdeményezéseket, projekteket? Ha igen, nevezze meg az Ön által legfontosabbnak ítélt három támogatott kezdeményezést, és a projektek gazdáját!**

- 1.projekt:.....
- Projektgazda: .....

2.projekt:.....

Projektgazda: .....

3.projekt:.....

Projektgazda: .....

4. Nem támogatnak környezetvédelmi, klímavédelmi célú projekteket

5. Nem tudja

6. Nem válaszol

**8.7 A vállalkozás részt vesz-e környezetvédelmi, klímavédelmi programok szervezésében? Ha igen, nevezze meg az Ön által legfontosabbnak ítélt hármat!**

1.program:.....

2.program:.....

3.program:.....

4. Nem vesznek részt környezetvédelmi, klímavédelmi célú programok szervezésében

5. Nem tudja

6. Nem válaszol

**8.8 Voltak-e az elmúlt 5 évben környezetvédelemmel, klímavédelemmel kapcsolatos megvalósult munkavállalói, alkalmazotti javaslatok? Ha igen, nevezze meg az Ön által legfontosabbnak ítélt hármat!**

1.javaslat:.....

2.javaslat:.....

3.javaslat:.....

4. Voltak javaslatok, de ezek nem valósultak meg

5. Nem voltak ilyen javaslatok

6. Nem tudja

7. Nem válaszol

## **9. Fogalmak**

Határozza meg saját szavaival az alábbi fogalmakat!

*1. Fenntarthatóság:*

*2. Körkörös gazdaság:*

*3. Környezettudatosság:*

*4. Greenwashing:*

*5. Klímaadaptáció:*

*6. Bio élelmiszer:*

Amennyiben Ön szerint van egyéb, az Ön vállalkozásával kapcsolatos, környezetvédelmi szempontból lényegesnek talált információ, azt az alábbiakban szabadon kifejtheti:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**KÖSZÖNJÜK, HOGY VÁLASZAIVAL SEGÍTETTE A MUNKÁNKAT!**