



## Női kézművességre alapuló márka kialakítása

---

*Oktatási segédanyag – a képzés tananyaga*

*2015 novembere*

## **A projekt megvalósítója a Pavafo Egyesület:**



pavafo@gmail.com

## **A projekt megvalósítását támogatta:**



www.eiz.hr

Objavljivanje ove publikacije podržao je EIŽ - Ekumenska inicijativa žena iz Omiša, Hrvatska. Pisani tekstovi objavljeni u publikaciji odražavaju isključivo stavove njihovih autora/ica i ne predstavljaju nužno i službene stavove EIŽ-a.

### ***Szerzők:***

Ricz Dencs Tünde – [dencst@gmail.com](mailto:dencst@gmail.com)

Csiszár Molnár Anna – [agencija.manna@gmail.com](mailto:agencija.manna@gmail.com) – 064/27-35-939

Bacsi Adrienn – [bacsiadrienn@rcgroup.co](mailto:bacsiadrienn@rcgroup.co) – 060/0670-850

Kovács Sárkány Hajnalka – [hajnalka.kovac@gmail.com](mailto:hajnalka.kovac@gmail.com)

Kabódi Istvánné – [info@okszi.net](mailto:info@okszi.net) – 0036-70-633-78-41

## Ismertető

A Pavafo Egyesület a horvátországi Ökumenikus Női Kezdeményezés támogatásával 60 órás képzést szervezett **„Női kézművességre alapuló márka kialakítása”** címmel. A képzésre olyan nők/háziasszonyok jelentkezését vártuk, akik kézművességgel és/vagy falusi turizmussal foglalkoznak/szeretnének foglalkozni saját családi gazdaságukon belül.

Az előadások témái:

Női jogok és aktivizmus a vidéki közösségben

A falusi turizmus alapjai

Falusi vendéglátás a gyakorlatban, családi gazdaság keretében

Régi mesterségek és hagyományos kézművesség, mint a falusi turizmus fejlesztésének eszközei

Kézműves és helyi termékek kidolgozása, csomagolása és marketingje

Kézműves foglalkozások szervezése turisták számára

Minőségellenőrzési rendszerek – feltételek, melyeknek meg kell felelniük a márka tagjainak

Marketing és kommunikáció a falusi turizmusban

A közös márka és a hálózatba szerveződés jelentősége és előnyei

A képzés helyszíne: Palics Helyi Közösség, 24413 Palics, Spliti fasor 1.

A képzésen való részvétel az Ökumenikus Női Kezdeményezés és a Pavafo Egyesület között létrejött támogatási szerződés értelmében INGYENES volt. Mindemellett a tanfolyam résztvevői számára ingyenes egynapos tanulmányi kirándulást szerveztünk a horvátországi Karancsra 2015. november 14-én, szombaton.

A képzés időpontjai:

2015. október 14. szerda, 2015. október 17. szombat, 2015. október 21. szerda, 2015. október 24. szombat, 2015. október 28. szerda, 2015. november 4. szerda, 2015. november 11. szerda, 2015. november 18. szerda, 2015. november 25. szerda

A projektzáró rendezvényre 2015. november 20-án, pénteken került sor Ludason, a Furioso Lovas Centrumban, ahol a résztvevők kiállításon mutatták be a saját kézműves termékeiket és alkotásaikat.

A projekt keretében elkészült egy honlap is, amely bemutatja a résztvevőket, ezzel is lehetőséget biztosítva számukra az online bemutatkozásra, hogy ezáltal minél nagyobb közönséget és piacot tudjanak elérni és megszólítani.

További részletek:

[www.pavafo.org.rs](http://www.pavafo.org.rs)

# A női jogok kérdése

---

A női jogok egyben emberi jogok is. Azért kell külön tárgyalni őket, mert annak ellenére, hogy a XVIII. századtól kezdve folyamatosan tevékenyen tettek azért, hogy a nő kiegyenlítődjön a férfival, ez a mai napig nem történt meg az élet minden területén.

A XVIII. század végén az értelmiségi réteg (kis- és középnemesek, városi polgárság) kezdett el elsőként kiállni a nők művelődéshez való joga mellett, valamint feszegetett ma is aktuális kérdéseket, úgy, mint egyenjogúság és a nők részvétele a közéletben.

A feminizmus politikai eszme és mozgalom, amely kezdeti célja a női egyenjogúságért való harc, ami elsősorban a választójogért való harcot jelentette (elődjük a szüfrazsett mozgalmak).

A nők kizárása a választásokból áttételesen szintén a munkásosztály ellen irányult / különösen Angliában, ahol nagy volt a munkásnők aránya a dolgozók között /, mert a nők választójoga megduplázt volna a munkásosztályhoz tartozó szavazók számát.

A mai mozgalmak esetében a kezdeti cél ma is meghatározó, de egyes csoportok tevékenységei már szélesebb területet ölelnek fel.

## ***GENDER elmélet***

„Az ember nem születik nőnek, hanem azzá válik” - Simone de Beauvoir

A gender mainstreaming fogalma európai uniós kontextusban először az 1997-es Amszterdami Szerződésben jelent meg. A gender mainstreaming elvének lényege, hogy minden egyes politikai, igazgatási lépésnek, intézkedésnek a meghozatalakor – tervezés, bevezetés (alkalmazás), ellenőrzés és értékelés (elemzés) – figyelembe kell venni a nők és férfiak közötti társadalmi egyenlőség szempontjait.

„A gender, az egyenlőség szellemiségében, értelmetlennek tartja a nemek megkülönböztetését, és az egyénre bízta a döntést, hogy melyik nemhez tartozónak vallja magát.

Példák a nemiséggel összefüggő társadalmi sztereotípiákra illetve elvárt szerepekre: „A fiúk nem sírnak,” „a lányok kevésbé érdeklődnek a matematika, illetve a természettudományok iránt”, „a nők rosszabbul vezetnek autót”, „a férfiak hűtlenek”, „a nők feladata a család illetve párkapcsolat összetartása”, „a nők kevésbé alkalmasak vezetői munkakör betöltésére”, „a nőket inkább foglalkoztatja a külső megjelenésük, mint a férfiakat,” „a nők emocionálisak ill. intuitívak, a férfiak racionálisak”

A gender-elmélet annyit állít, hogy ezek a sztereotípiák nem alapozhatók meg a biológiával, ahogyan a nemi szerepekre való determináció sem igazolható a testi felépítés által: ha empirikusan, azaz a tapasztalat szintjén adott esetben beigazolódni véljük közülük egyiket-

másikat, annak háttérében nem biológiai meghatározottság, hanem a nemiséggel kapcsolatos normák elsajátítása, internalizálása áll.

A gender-elmélet tehát nem a biológiai nemet kívánja háttérbe szorítani, hanem az ehhez társított elvárásokat. Annyi igaz, hogy a hagyományos nemi szerepeket az egyén kibontakozása szempontjából valóban nem tartjuk célravezetőnek – bár én annyit fenntartok, ez egy opció lehet azoknak az egyéneknek, akiknek ez valóban megfelel, ugyanakkor nem szabad a többi életforma, kapcsolati forma fölé helyezni.

## **ESÉLYEGYENLŐSÉG**

„Az esélyegyenlőség biztosítása a hátrányos helyzetben lévő csoportokat/személyeket érintő olyan pozitív intézkedéseket jelent, amelyek lehetővé teszik, hogy a hátrányos helyzetben lévők hátrányait csökkenteni vagy megszüntetni lehessen.

Az elmúlt évtizedek megfeszített munkája ellenére a jelenlegi helyzet e tekintetben még mindig elszomorító. A nemek közötti esélyegyenlőség elérése ugyanis túlmutat a jogszabályok, szociális intézkedések, illetve a döntéshozás környezetének módosításán, hiszen a nők és férfiak helyét, helyzetét a társadalomban jelentősen befolyásolja az adott ország kultúrája, szokásai, tradíciói.

Néhány országban a nemi erőszak egyáltalán nem számít büntettnek, a nők elleni erőszak különböző formái még a fejlettebb országokban is mindennapos esetnek számítanak. A nőkereskedelem és a prostitúcióra való kényszerítés még mindig fenyegető valóságnak számít a szegény társadalmi rétegek fiatal, gyakran kiskorú lányai számára. Ázsia egyes országaiban még napjainkban is elfogadott az erő- szakos házasság és a férj halála utáni feleség égetés. A nők körében továbbra is magasabb az analfabéták száma, mint a férfiak között – az agrár területeken élő női népesség reprezentálja a föld felnőtt analfabétáinak kétharmadát.

A fejlett országokban, ahol a nemek közötti esélyegyenlőség alapjai már megvalósultak, a probléma más szinten jelentkezik, például a nők munkahelyi diszkriminációjában vagy éppen a politikai döntéshozásban való alacsony arányú részvételükben. A jelenlegi helyzetet látva tehát még sok munkába és időbe fog telni, míg a nemek közötti esélyegyenlőség megvalósul a Földön.

A nők esélyegyenlőségét öt dimenzióban szokták mérni:

### *1. Gazdasági részvétel*

A nők munkavállalásának ösztönzése nemcsak a nők aránytalanul magas szegénységének csökkentését segíti elő, hanem fontos lépést jelent a háztartások jövedelmének emelése és a gazdasági fejlődés ösztönzésének területén. Az UNIFEM adataira hivatkozva megemlítik, hogy nemzetközi viszonylatban a nők ugyanazért a munkáért átagosan a férfiak fizetségének mintegy 78%-át kapják.

A „gender mainstreaming” egyik fontos eszköze a női szegénység felszámolására a „gender budgeting”, amely az adott ország költségvetési intézkedéseire irányul, amikor is egy adott pénzügyi intézkedés esetében figyelembe veszik azt is, hogy annak milyen következménye van/lesz a nők és férfiak esélyegyenlőségére.

## *2. Gazdasági lehetőségek*

A gazdasági lehetőségeknek a nők gazdasági szerepének minőségével kapcsolatban van jelentősége. Különösen a fejlett országokra jellemző, hogy a nők viszonylag könnyen jutnak álláshoz, de főként alacsony fizetségű vagy szakképzettséget nem igénylő munkát kapnak, amit a felfelé való mobilitás hiánya jellemez. Ez gyakran olyan jogi és szociális szabályozás következménye, amely a gyermeknevelési és családtámogatási rendszerrel a gyermekvállalásért gazdaságilag hátrányba hozza (bünteti) a nőket, ugyanakkor a reprodukciós feladatok ellátásából teljesen kizárja a férfiakat. A nők gazdasági lehetőségeinek másik végletét jelenti, hogy az utóbbi évtizedekben jelentősen emelkedett a nők aránya a jogi, orvosi és műszaki pályákon. Hozzá kell azonban tenni, hogy a nők munkahelyi pozíciója tekintetében jelentős hátrányban vannak a férfiakkal szemben. A vezetői állások megszerzése nemcsak nehéz feladat, de gyakran választás elé is állítja a nőket a család és a karrier között.

## *3. Politikai részvétel*

a nők politikai részvétele – figyelembe véve a parlamenti képviselőket is – átlagosan 15,6%-os a világon. A Föld nagy régióit tekintve jelentősek a különbségek: az arab országokban 6,8%, az amerikai kontinensen 18,6%, míg az észak-európai államokban 39,7%-os a nők aránya a politikai döntéshozásban. Minél feljebb lépünk a politikai döntéshozás struktúrájában, annál kevesebb nőt találunk. A nők politikai részvétele többek között azért fontos, mert annak hiányában kimaradnak az őket is érintő politikai, társadalmi intézkedések befolyásolásából. Ugyanakkor a nők bevonása a politikába új szempontokat is felvet, illetve feltehetőleg más prioritást szabna a kormányok költségvetésének kialakításánál is

## *4. Iskolázottság*

Bár az utóbbi évtizedekben jelentős előrelépés volt a nők képzettsége tekintetében is, az ezredfordulón még az írástudatlan populáció mintegy kétharmadát nők teszik ki, írják a szerzők. A volt szocialista országokban és Közép-Keleten a nők képzettsége a legfiatalabb generációkban már kiegyenlítődött a férfiakéval, sőt néhány diszciplína esetében a lányok nagyobb arányban vesznek részt a felsőoktatásban, mint a fiúk. Ettől eltekintve nyilvánvaló lemaradás tapasztalható a lányok esetében már az oktatás alsóbb szintjein is, amely egyre nő minden egyes oktatásban töltött évvel. A nemek közötti különbségek csökkentését jelentősen elősegítené, ha a tananyagok tartalma és a tanárok hozzáállása is módosulna, és nem erősítenék meg újra, meg újra a korábbi, torz nemekre vonatkozó sztereotípiákat a gyerekekben.

## *5. Egészségi állapot és jólét*

Ez a dimenzió a nők és férfiak közötti jelentős különbségekre vonatkozik az elegendő élelmiszerhez, az alapvető egészségügyi ellátáshoz, reprodukciós intézményekhez való

hozzáférést tekintve, valamint a személyi biztonsághoz és integritáshoz kapcsolódóan. Nők elleni erőszak.

## ***NŐI VÁLLALKOZÁSOK***

A vállalkozások létrehozásának több oka is van: a függetlenség, hogy az ember a saját főnöke lehet, a nagyobb jövedelem lehetősége, az önmegvalósítás, vagy lehet kényszerű megoldás. Az okok egy része ugyanaz a férfiak és a nők esetében.

Ugyanakkor komoly különbségek is vannak a női vállalkozások tekintetében. (Jelen értelmezésben azt tekintjük női vállalkozásnak, ahol a vállalkozás több mint 50%-ban női tulajdonban van.) Míg a vállalkozás létrehozásánál a férfiak főként gazdasági okot jelölnek meg, addig a nők számos esetben a család és a munka összeegyeztethetőségének lehetőségét látják benne.

A női vállalkozás indításakor az okok között nagyobb arányban szerepel a közösségi felelősségérzet és az új munkahelyek teremtésének igénye is. Nőknél kiemelt ok a vállalkozási lehetőség felé fordulásra a munkahellyel való elégedetlenség is.

Számos kutatás bizonyítja, hogy a női vállalkozások hatékonyabbak, stabilabban és hosszabban működnek. Mint ahogy az üzleti életben, ha a felső vezetésben a nők aránya legalább 30%, akkor a cég eredményessége kiugróan magasabb.

Ha tudunk a nőknek egy olyan környezetet, közösséget biztosítani, ami a támogatással tudja ellensúlyozni a ma gyakran leginkább csak visszahúzó mikrokörnyezetet, akkor talán egyre több nő számára lesz realitása annak, hogy akár a vállalkozásindítást is választhatja.

# Mihez kezdjek? Hogyan csináljam?

---

## ***Mivel foglalkozhat egy nő?***

Lehet háztartásbeli – a család, a gyerekek szempontjából kiváló megoldás, de csak ha közben biztosított a család megélhetése, illetve ha ez az állapot, az állandó otthonlét nem teher az anya számára.

Kereshet új munkahelyet – a gazdasági helyzet miatt nem valószínű, azonban normális körülmények között akár előny is lehet, ha egy nő már több fronton is bizonyított.

Alkalmi munkák – a többség számára ma ez a legkézenfekvőbb megoldás.

Saját vállalkozás beindítása – hosszú távú megoldást jelenthet, amely számos előnnyel is jár, de sok energiát, befektetett munkát követel.

## ***Döntöttem! Azzal akarok pénzt keresni, amihez értek.***

Ha alkalmi munkaként folytatnám a hobbimat, akkor elég szemezgetni a következő tanácsok közül

Ha HIVATALOSAN végezném a tevékenységem, akkor a következő lépéseket kell átgondolni, megtervezni és MEGVALÓSÍTANI:

- 1) Tevékenység kiválasztása
- 2) Név kiválasztása
- 3) Jogi forma kiválasztása (egyéni vállalkozó, kft, egyéb)
- 4) Bejegyzés (Agencija za privredne registre - APR)
- 5) Adószám (Poreski identifikacioni broj - PIB)
- 6) Pecsét
- 7) Bankszámla
- 8) Könyvelő

## **Tevékenység – mihez értek a legjobban?**

A következő tevékenységi körök jöhetnek számításba:

- gyártás (pl. kézműves termékek, befőttek, ruhák)
- kereskedelem (pl. áru behozatala és értékesítése, nagyobb cégek képviselése, használt holmi árusítása)
- szolgáltatások (pl. takarítás, vendéglátás, szobakiadás, fordítás, honlap készítés, edzések megtartása, nyelvtanítás, magánórák)
- szállítás (pl. kisbusszal, taxival)
- mezőgazdaság (pl. szántóföldi növények, virágtermesztés, kisállatok tenyésztése, fóliasátrak)



## **Jogi forma – céget? És ha igen, melyet?**

Alapvetően a következők közül választhatsz:

- egyéni vállalkozó (preduzetnik)
- korlátolt felelősségű társaság – kft (doo)

A bejegyzett mezőgazdasági termelők is egyéni vállalkozónak minősülnek.

## **Bejegyzés – ha a cég mellett döntünk**

Maga a folyamat akár 1 hét alatt elintézhető egyénileg is, de kérheted ügyvéd vagy könyvelő segítségét is.

## **Ha már elindultam – Az üzletvezetés területei:**

- szervezés
- beszerzés és termelés
- marketing
- könyvelés
- pénzügyek
- munkaerő
- információkezelés

Kezdő vállalkozóként ezeket a területeket kell alaposabban körüljárni, átgondolni. A vállalkozók többsége nem tanult a gazdasági fogalmakról, nem dolgozott cégvezetőként, és ezért gyakran nem tervszerűen, tudatosan lát munkához. Ez a legfőbb oka vállalkozások későbbi sikertelenségének is.

Azonban aki átgondolja, és LEÍRJA a vállalkozással kapcsolatos terveit, sokkal nagyobb eséllyel fogja SIKERESEN megvalósítani az elképzeléseit.

### *SZERVEZÉS*

Gondold át és írd le:

- cég neve,
- székhelye,
- cégforma – miért ez,
- mérete (alkalmazottak száma, tervezett bevétel az 1. évben)

### *TERMELÉS*

- Mi lesz a terméked, szolgáltatásod?
- Milyen alapanyagra/árura lesz szükséged?
- Kitől, mennyi, mennyiért?
- Ennek mennyi a havi költsége?

## MARKETING

- Ki a célközönséged?
- Hogyan éred el őket?
- Kik a versenytársaid?

MI A TERMÉKED? – Számodra egyértelmű – másnak nem az!

### A TERMÉKKEL KAPCSOLATOS KÉRDÉSEK:

- Mi a termék? (szövött rongyszőnyeg, szabásminta, gyöngyből fűzött ékszer, szoba fürdőszobával és reggelivel...)
- Mire szolgál? (csak dísz tárgy, használati tárgy)
- Milyen színű? (a képek színe a képernyőtől függően változhat) (nem piros, hanem cseresznye, mélybordó, téglavörös...)
- Mekkora a méretei? (a képről gyakran nem derül ki)
- Kinek való? (gyerekek, nők, férfiak, háziállatok...)
- Hogyan működik? (kapocs, gomb, zipzár, tépőzár, elem kell bele, vállra akasztható)
- Milyen anyagból készült? (minden felhasznált anyagot beleértve)
- Milyen a tapintása? (sima, érdes, puha, bolyhos, hideg, meleg)
- Milyen az illata? (tárgyak olyan helyiségből, ahol dohányoznak...)

Ezután is jöhetnek furcsa kérdések. Ha valamelyik gyakran ismétlődik, azt bele kell tenni a leírásba. A vevőt a tárgy mögötti történet ragadja meg, ezért legyen a termékünknek lelke (például ha horgoltuk, leírhatjuk, hol tanultunk meg horgolni)

## KÖNYVELÉS

Milyen szintű könyvelésre van szükséged? Ezt ki végzi?

## PÉNZÜGYEK

Mennyi **kezdőtőkére** van szükséged? (= az első vevő érkezése előtt)

Mennyi **működő tőkére** van szükséged? (= havi szinten a működéshez a költségek lefedésére)

Honnan biztosítod ezt a pénzt?

Havi várható költségek:

- Fizetés
- Könyvelő
- Banki költség
- Alapanyag/áru
- Rezszi
- Bérlet
- Biztosítás
- Marketing

- Készletek
- Kamatok
- Törlesztő részlet

### *MUNKAERŐ*

- Szükséged van-e külső munkaerőre?
- Milyen feladatokra?
- Főállásban, vagy megbízás alapján?
- Ennek mennyi a havi költsége?

### *INFORMÁCIÓK*

Amellett, hogy könyvelőt alkalmazol, az cégeddel kapcsolatos információkat magadnak is megszerezned kell. Ez elsősorban a tervezés miatt fontos, hiszen így mindig láthatod, hol tartasz, mit nem mértél fel jól, hol kell változtatnod.

Amit követni, dokumentálni kell:

- árak (saját és a versenytársaké)
- termékek/szolgáltatások leírása
- árajánlatok (kinek, mikor, mit, mennyiért)
- éves terv (összesen tervezett bevétel, csoportosítva, időarányos havi lebontásban)
- megrendelések
- kiadott számlák
- megfizetés
- költségek (mikor, kinek, mire, mennyit)

Kezdetben ezt simán megoldhatod számítógépen, akár Excel táblázatokkal, de idővel szükségessé válhat egy információs rendszer bevezetése is.

Az informatika területéhez tartozik a HONLAP kérdése is:

- kezdő vállalkozóként a legolcsóbb hirdetési mód
- bármivel is foglalkozol, az internet a segítségére lehet

# Hogyan adjunk el?

---

## **A marketingről soha nem lehet eleget beszélni!**

A jó marketing az üzleti siker egyre fontosabb tényezőjévé vált. A marketing mindennapi életünkre is mély hatással van. A jó marketing nem a véletlen műve, hanem alapos tervezés és végrehajtás eredménye.

Fontos kérdések:

- új termék - milyen jellemzőkkel?
- milyen áron kínáljuk?
- hol szerezzünk új vevőket?
- hol és hogyan értékesítsünk?
- hogyan és hol reklámozzunk?

A professzionális marketing soha véget nem érő tevékenység.

## ***Mi a marketing?***

A marketing olyan szervezeti funkció és eljárás, amely a vásárlók számára értéket teremt, kommunikál és közvetít, valamint az ügyfélkapcsolatokat oly módon ápolja, hogy azok a szervezet és az érdekelt személyek számára egyaránt hasznot hajtsanak.

Cél a szükségletek jövedelmező kielégítése.

A marketing tárgya lehet:

- Termékek
- Szolgáltatások
- Események
- Élmények
- Személyek
- Helyek
- Vagyontárgyak
- Szervezetek
- Információk
- Gondolatok

## ***Marketing mix***

A marketing mix valójában a marketingeszközök összessége, melyeket a vállalat célkitűzései elérésére használ az adott piacon.

A lényege, hogy a tevékenység a lehető legkevesebb befektetés mellett a lehető legnagyobb megtérülést, azaz eredményt hozza.

Néhány hónapra/ évre tervezik (középtávú)

### **A “négy P” elemei:**

*PRODUCT = termék*

A terméktervezésnél meghatározzuk az új termékeket és a piaci elvárásokat

*PRICE (árpolitika) = ár*

Olyan árat kell megállapítani, amelyet a vevő képes és hajlandó megfizetni, de egyben profitot is termel, és versenyképes is. a 4P közül ez az egyetlen eszköz, amely hozza a profitot és nem viszi.

*PLACE (elosztáspolitiká) = hely*

A megtermelt és beárazott termékek eljuttatása oda, ahol a vevők keresik. A termékeket és szolgáltatásokat a kellő helyre és időre, a szükséges mennyiségben és kínálatban juttatja el.

*PROMOTION (ösztönzéspolitika) = reklámozás*

A vásárlókkal tudatja, hogy létezik a termék, felébreszti az igényt és a vágyat a termék iránt

### **A marketingterv**

A Marketingterv 6 leglényegesebb eleme kisvállalkozásoknak

1. REKLÁMTERV
2. INTERNET MARKETING TERV
3. PROMÓCIÓS TERV
4. PR / PUBLICITÁS
5. MARKETING EGYÜTTMŰKÖDÉSEK
6. REFERÁLÓ PROGRAM

Marketingtervezésnél gyakran elindulni a legnehezebb, olyan stratégiákat kitalálni, amik várhatóan bőségesen megtérítik a beléjük fektetett összeget. Ha több vevőt és jobb hírnevet szeretnél, több fronton is támadást kell indítanod, amihez szükséged lesz egy olyan marketing tervre, amely magában foglalja a következőket:

#### *1. REKLÁMTERV*

Ha van egy jó, hatásos, vevőid szívét megdobogtató marketing üzeneted, valamint tudod, hogy a célközönséged hol tájékozódik, honnan szerzi be a termékeddel, szolgáltatásoddal kapcsolatos információkat, akkor már meg is alapoztad céged reklámtervét.

A legtöbb kis- és középvállalatnak nem a tömegmédia a legjobb fegyvere: meg kell találni azokat a rétegmédiákat, amik célzottan a potenciális ügyfeleidhez szólnak.

Ez lehet rádió, sajtó, de lehet reklámozni egy szakmai internet portálon, vagy egy hírlevélben, amit mondjuk csak adott szolgáltatás kedvelői olvasnak stb.

## *2. INTERNET MARKETING TERV*

Minden kis- és középvállalatnak az interneten a helye! A marketing tervedben térj ki tehát külön az internetre: a honlapra és a látogatók szerzésére.

A honlap elkészítésében a következő szempont a legfontosabb: mi a honlap szerepe a cég marketingjében? Adjon hasznos információkat a célcsoportodnak, hogy cégedet szakértőként pozícionálhasd, vagy egyszerűsítsd meg régi partnereidnek a kapcsolattartást és a megrendeléseket, hogy jobban megtarthasd őket.

A látogatószerzéshez pedig ne félj offline (nem internetes) eszközöket is használni, mint amilyen egy képeslap, ami a honlapodon található tartalmat reklámozza, a honlap címe a céges autókon (és alatta egy tömör mondat, hogy miért érdemes ellátogatni oda), stb. Persze az online eszközökről se feledkezz meg: kereső marketing, email marketing, linkcsere, ingyenes katalógusok stb.

## *3. PROMÓCIÓS TERV*

Milyen eseményekkel, rendezvényekkel, szponzorációval tudod céged hírnevét öregbíteni? Milyen eseményeken vesz részt a célközönséged? Milyet tudnál Te szervezni nekik?

Az ilyen események erős kötődést alakíthatnak ki, mivel közvetlen, személyes kapcsolatot biztosítanak az ügyfelekkel.

Egy jó promóció lehet egy kiállítás, egy szakmai konferencia, de lehet egy ügyfeleket oktató prezentáció is. Vagy lehet egy "roadshow", amivel városról városra haladva vándorkiállítást, vagy rendezvényt szervezel.

Érdemes tehát a marketing tervedben egy promóciós tervet is kialakítani.

## *4. PR / PUBLICITÁS*

Ez a kis- és középvállalatok egyik gyengéje, pedig érdemes foglalkozni vele, mert a jó PR-nak óriási reklámértéke van.

Találd meg azokat a médiákat, amik a célközönségedhez szólnak, de ezúttal ne reklámozz bennük, hanem kezdj érdekes cikkeket, riportokat ajánlani, ami informálja, segíti az olvasókat, hallgatókat, nézőket. Persze az is lehet, hogy egy olyan terméked vagy szolgáltatásod van, ami újdonság. Vagy újdonságnak tűnethető fel bizonyos szempontból?

Esetleg kapcsolódik valamilyen aktuális eseményhez? Vagy szellemes, okos kommentárt tudsz írni az iparágad eseményeiről, jelenségeiről?

A médiák folyamatosan keresik a híreket, az érdekességeket, a tartalmat. Add meg nekik, amit akarnak, és - ha nem is elsőre - de előbb utóbb megjelenéseket kaphatsz cserébe. A titok a kölcsönösség és a kitartás, nem adni fel még akkor sem, ha hónapokig nincs semmi eredménye. Építsd tehát a média kontakt listádat, küldözzgesd szorgalmasan az anyagaidat, tarts sajtótájékoztatókat - csak ki ne hagyd ezt a marketing eszközt a tervedből!

## *5. MARKETING EGYÜTTMŰKÖDÉSEK*

Vannak olyan vállalatok, szakemberek, akiknek terméke, szolgáltatása kiegészíti céged kínálatát. Akivel együtt teljesebb, kényelmesebb megoldást, terméket tudtok kínálni, akivel közösen nagyobb marketing erőt képviseltek.

A marketing tervben érdemes kitérni ezekre az együttműködésekre, hogy érdekesebb, izgalmasabb kínálatot és erősebb piaci jelenlétet biztosítsatok. Még ha az eladásoknak csak egy töredékét képviseli ez a program, akkor is sok ilyenben komoly növekedési lehetőség van.

## *6. REFERÁLÓ PROGRAM*

Kik azok a cégek, akiknek ugyanaz a célpiaca, mint a Tiednek, de akik nem konkurensaid? Egy fodrász és egy cipőbolt. Egy IT rendszerfelügyelő és egy pályázati tanácsadó. Egy könyvesbolt és egy színház.

Mi a tennivaló? Egymást ajánlani, egymást reklámozni. Az emberek sokkal hamarabb vásárolnak egy ajánlás alapján, mint egy reklám hatására. Ráadásul egy ilyen összefogással egy pillanat alatt megkettőzheted a piacodat, hiszen hozzáférést kapsz a partnered meglévő ügyfeleihez.

Marketing tervedben tehát térj ki erre a stratégiára is.

A leghatékonyabb cégek találnak egy jó marketing üzenetet, egy jól meghatározott célközönséget, és utána minél több csatornát, amin át az üzenetet eljuttathatják hozzájuk. Színesítsd a marketing tervedet, a marketing eszköztáradat, hogy változatosan és hatásosan kommunikálhass és növelhesd piacodat.

## ***8 ritkán használt hatékony marketingeszköz***

Ha küzdesz, hogy kiemelkedj a tömegből, ha félsz, hogy a marketinged ugyanolyan, mint a konkurenciadé, akkor lehet, hogy nem egy eredeti reklám a megoldás, hanem olyan marketing eszközök, amiket ma kevesen használnak.

### *1) NÉVJEGY*

Lehet, hogy észre sem veszed, de talán a legnagyobb volumenben terjesztett marketing anyagod az általad és kollégáid által osztogatott névjegyek. Hogyan dolgozik meg a névjegy a céged sikeréért? Vajon az - a konkurencia névjegyéhez hasonlóan - csak egy sima név/cím/telefonszám emlékeztető, vagy egy igazi kis mini brosúra, esetleg a honlap reklámja? A minimum, hogy rajta legyen a cég szlogenje. Feltéve, hogy ugye a szlogen megmagyarázza: kinek érdemes Tőled vásárolnia, és hogyan profitál majd belőle? Ha pedig a névjegyen szerepel a honlap címe, akkor legyen ott az is, hogy valakinek miért éri meg meglátogatni azt a honlapot. [www.uncsibiznisz.hu](http://www.uncsibiznisz.hu) - ettől még nem ülnek le izgatottan a gép elé...

## 2) SZÁMLA

Ha a névjegy az egyik leggyakrabban kiosztott céges marketing anyag, akkor a második leggyakrabban - amit a cégek 99%-a ugyanúgy nem használ ki mint a névjegyet - a számla. Pedig gondold bele: mi a számla, ha nem egy direkt marketing üzenet, egyenesen a vásárlónak címezve? A céged számláján csak az összeg látható, vagy egy köszönet is a vásárlásért? Esetleg egy logikusan kapcsolódó termék vagy szolgáltatás reklámja is szerepel rajta? Netán egy kupon, ami akkor válik érvényessé, ha időben utalja a vevő a számlán található összeget? Hiszen semmi sem tiltja, hogy még egy lapot betegyél a borítékba, ha már úgylis ki van fizetve a postaköltség. Kézenfekvő marketing eszköz, mégis alig használja valaki!

## 3) SZAKMAI TARTALOM ÍRÁSA

Hogyan válhat egy cég szakértővé? Hogyan kommunikálhatja egyértelműen, hogy ő nem csak egy a sok konkurens közt, hanem a téma igazi szakértője? Egyszerű: könyvet kell írni a szakmáról. Előnyei: ettől kezdve nem csak úgy mutatkozhatsz be, hogy XY valamilyen igazgató, hanem mint a könyv szerzője; ha publicitást akarsz, egy újságíró sokkal előbb felfigyel egy könyv írójára, mint egy cégvezetőre; a "reklámod" így a könyvesboltokban is megjelenik (mármint a könyvön).

## 4) TERMÉKMINTA

Hogyan tudnál mintát készíteni és kínálni a termékedből? Egy termékminta segít az új vevőknek, hogy kockázat nélkül kipróbálhassák az új terméket, és így elveszük, átvállaljuk a vásárlással járó kockázatot. A kérdés csak az, hogy gondoskods-e arról, hogy ezek a termékminták minél több régi és új vevőhöz eljussanak?

## 5) RENDEZVÉNY

Szórakoztatod-e a régi vagy a potenciális vevőidet? Szervez-e a céged játékokat, színes rendezvényeket az üzlet környékén? Az ilyenek a vevőcsalogatás mellett jó lehetőséget kínálnak egy kis publicitásra is, hiszen erről egy érdekes sajtóközleményt küldhetsz körbe, vagy akár a helyi médiát is meghívhatod az eseményre. Ossz díjakat, az még jobb hír!

## 6) KUPON

Postáz-e a céged rendszeresen kuponokat a régi és a potenciális ügyfeleknek? Megkönnyít-e a számukra, vonzóvá teszed-e, hogy bejöjjenek az üzletbe felhasználni a



kupont? Ha eladsz nekik egy ágyat, adsz-e kupont a párnákhoz? Egy jó tanács: a kuponon mindig legyen egy határidő. Ha bármeddig jó, akkor a vevők halogatják a reakciót, elvesztik a kupont. Ha valami sürgős, az jobban motiválja, jobban megmozgatja az embereket!

### *7) AJÁNDÉK KUPON*

Vásárolhatnak-e a vevők olyan kuponokat, amik a cégednél válthatók be, amelyeket elajándékozhatnak ismerőseiknek, üzletfeleiknek? Hiszen ők folyton azzal küszködnek, hogy mit ajándékozzanak a partneri körüknek mondjuk karácsonykor? A bort, az ébresztőórát, a naptárakat már mindenki unja. Adj a kezükbe egy jó ötletet, egy újdonságot, és tucattal fogják vásárolni az ajándék kuponjaidat!

### *8) POSZTEREK*

Használja-e a céged a jól sikerült reklámokat kinagyítva poszterként a boltokban vagy a tárgyalóteremben? Vagy a falat bámulják a vevők? Egy jól sikerült kreatív plakát bekeretezve, egy régi kampány grafikai anyaga kinagyítva amellest, hogy díszítő elemként is remekül megállja a helyét, még akár jobban el is tud adni mint egy csendélet vagy egy tájkép.

## ***Feladat:***

### *Egyéni bemutatkozó*

Mi a tevékenységem?

Hol tanultam?

Mióta csinálom?

Hol vagyok elérhető?

A vevőim mondják...

Röviden rólam (hobby, esetleg család)

Termékeim

# Régi mesterségek és hagyományos kézművesség, mint a falusi turizmus fejlesztésének eszközei

---

A kézműves turizmus feltételeinek megteremtése, terméké formálása és kiejánlása a vidékfejlesztés egyik sikeres alternatív jövedelemszerző intézkedésévé, ez által pedig a vidéki turizmus és a helyi gazdaság egyre erősödő tényezőjévé válhat.

A fejezet teljessége érdekében, először is megismerkedünk a kézművesség valamint a helyi- és kézműves termék fogalmával. Elemezzük, hogy kinek és miért jó a helyi- és kézműves termék. Külön foglalkozunk a kézműves turizmussal, mely igazi kuriózumot jelent a turisták számára. Továbbá szó lesz arról, hogy milyen nagy jelentőséggel bír, hogy a népi hagyomány jellemzői kifejezésre jussanak a vidéki gazdaságokon és azok közelebbi és távolabbi környezetében is valamint, hogy hogyan kapcsolódnak egymáshoz a helyi termékek (előállítói) és a falusi turizmus.

## 1. Kézművesség, helyi és kézműves termék meghatározása

**Kézművességnek** nevezzük az emberi erővel és kézi szerszámaival – a természetes eredetű alapanyagokon – végzett forma átalakító tevékenységet, és **kézműves-terméknek** az így létrehozott termékeket. Az így létrehozott termékek vagy áruk készítőit **kézművesnek** nevezzük.



<http://szardinia.vilagnezo.hu/helyek/profil/permalink:kezmuves-termekek-1849/>

A termék helyhez kötöttségét és tájjellegét hangsúlyozva, **helyi termék**nek tekintjük a helyben megtermelt vagy összegyűjtött alapanyagokból, helyben kialakult eljárások (receptek) alkalmazásával, többnyire kisüzemi keretek között előállított, esetleg csomagolásukban is helyi anyagokat, helyi kulturális elemeket felhasználó - így módon a hely sajátosságait megjelenítő termékeket. A helyi termékek körében jellemzően élelmiszerek és kézműves technikával előállított használati tárgyak jelennek meg.

### ***A helyi és kézműves termékek csoportosítása:***

#### **1. Élelmiszerek**

##### **1.1. Feldolgozás nélkül árusított élelmiszerek**

Növényi eredetű termékek:

gyümölcs (szőlő, alma, cseresznye, dió ...)  
zöldség (paprika, burgonya, káposzta, karfiol)  
erdei termékek (erdei gyümölcs, gomba)  
gyógy- és fűszernövények

Állati eredetű termékek

tojás  
tej (tehéntej, kecsketej)  
tőkehús  
baromfihús

##### **1.2. feldolgozott élelmiszerek**

Növényi eredetű termékek:

gabona őrlemény (búzáliszt, rozsliszt)  
tésztafélék, pékáruk, sütemények (száraztészta, kenyér, péksütemény, pogácsa, perec, rétes, leveles tészta,)  
sajtolta vagy préselt olajok (tökmagolaj)  
savanyúság  
konzervált zöldség, gyümölcs (lecsó, lekvár, gyümölcslé)  
aszalt gyümölcs  
fűszerek, tinktúrák

Állati eredetű termékek

húskészítmények (szalámi, szalonna, tepertő)  
tejtermékek (sajt, vaj, túró, író)  
méz, méztermékek

készétel különlegességek (dödölle, kenyérlángos, mézeskalács, szalonnába tekert zöldbab, gombóc)

ásványvíz, szikvíz  
alkoholos italok  
borok  
pálinkák

#### **2. Nem élelmiszerként hasznosított mezőgazdasági termékek**

virág  
kertészeti termékek (balkonnövény, virágpálánta, szőlő oltvány,  
facsemete)  
tűzifa

### 3. kézműves termékek

#### 3.1. Fából készült termékek

kádár termék (boros hordó, díszhordó)  
asztalos termék (kisbútor, faintarzia  
faműves termék (faragás, faedények)

#### 3.2. Kőből készült és kőműves termékek (kemence, kőedény, kőfaragás

#### 3.3. Vasból készült termékek (öntött- és kovácsoltvas)

#### 3.4. Kerámia és üvegműves termékek

fazekas termékek  
cserépkályha  
üvegfestés

#### 3.5. Textilipari termékek

fonás, csomózás  
szövés  
kézimunka (csipke, hímzés, horgolás, gobelin)  
selyemfestés  
viseletkészítés

#### 3.6. Fonott termékek (szalmafonat, csuhé, vesszőfonat)

#### 3.7. Virágkötészeti termékek (koszorú, virágkompozíció, ikebana)

#### 3.8. Viaszból, faggyúból készült termékek (viaszfigura, viaszgyertya, szappan)

#### 3.9. Egyék dísz tárgyak (festett tojás, szaru tárgy)



<http://alpkaesemarkt.cytracon2.info/alpchaesmaercht/attraktionen/>

### ***Miért és kinek jó a helyi kézművesség, a helyi- és kézműves termék?***

- ***a régi mesterségek művelőinek, kézműveseknek, termelőknek:*** lehetőséget ad termékeik értékesítésére, ezzel jövedelemszerzési lehetőségeik kiszélesítésére, anyagi biztonságuk növelésére,
- ***a fogyasztóknak:*** a fogyasztáshoz közeli termelésből következően kevesebb tartósító szert tartalmazó, egészséges, megbízható, a hagyományos ízeket, formákat nyújtó, minőségi terméket kínál úgy, hogy közben megismerheti az előállítás folyamatát, ill. a termelőt, társadalmi felelősség érzetét erősítve gyakorolhatja a szolidaritást és szabadidős programmal is összekapcsolhatja a vásárlást,
- ***a turisztikai szolgáltatóknak:*** a szállás- vagy vendéglátóhelyet egyedivé tevő kézműves tárgyakhoz, a gasztronómia élmény nyújtásához elengedhetetlen alapanyagokhoz juttat hozzá, bővíti a turisták számára ajánlható programkínálatot és ezzel együtt javítja a szolgáltatás versenyképességét és a kiadások csökkentése mellett növeli a bevételeket,
- ***a turistáknak:*** programot, ajándéktárgyakat biztosít a térségbe látogató turisták számára, ezzel javítja a térség turisztikai kínálatát,
- ***a települési önkormányzatnak:*** javítja a foglalkoztatottságot, ezzel csökkenti a segélyezési igényt, emellett növeli a helyi adóbevételek nagyságát, ezzel a település fejlesztésére fordítható forrásokat, egyedi arculatot ad a településnek,
- ***a kistérségi közösségnek:*** erősíti a térségi turisztikai vonzerőt, a beszállítókön keresztül térségi szinten tovább növeli a foglalkoztatottságot és a térségi jövedelmeket, segít a kistérségi egyedi arculatának megalkotásában és ezzel a képzett népesség elvándorlását visszafogó, a fiatalok letelepülését ösztönző térségi identitástudat erősítésében, a kiveszőfélben lévő használati tárgyak, technológiák, motívumok megőrzésével ápolja a térség kulturális örökségét és ezzel stabilitást és egyben lehetőséget biztosít a társadalom megújulásához.

## **2. A kézműves turizmus**

A nép tárgyi kultúráját a paraszti élet szükségletei alakították célszerűvé. A gazdák a saját háztartásukban és a gazdaságukban a használati, a művészi szerepű vagy ajándéktárgyaikat maguk készítették, nem csak saját használatra, hanem eladásra is. A nemzeti hagyományok őrzésének egyik módja a kézműves kultúra ápolása, amely része a „vidéki élménynek”.

**Abban, hogy a turizmus a vidéki életkörülmények javításában szerepet vállaljon, a kézműves szolgáltatásokból minél gazdagabb kínálatot kell kialakítani.** Lehetőség szerint vagy készen kínálható, összetett terméként jelenjen meg, vagy a turistának lehetősége legyen saját maga által elkészíteni azt.

A kézműves hagyományok piacra vitelében segítenek:

- a kézműves bemutatóhelyek;
- az élő műhelyek;
- a kézműves rendezvények és fesztiválok;
- a műhelymúzeumok, a termékgyűjtemények, a tájházak, mint legjellemzőbb turisztikai termékelemek



<http://www.auf-nach-mv.de/lassaner-winkel>

A kézművesség összekapcsolása a folklórral és a vidékiség sokszínűségével igazi kuriózumot jelenthetnek a turisták számára.

A kézműves műhelyek látogatói számára az **élményszerűség biztosítása több módszerrel** történhet úgy, mint:

- a látogatók fényképezhessenek, videózhassanak korlátozás nélkül, bármikor kérdezhessenek;
- kipróbálhassák a tevékenységet;
- a bemutató közben folyamatos magyarázatot kaphassanak;
- termékeket vásárolhassanak és a készített terméket hazavihessék.

Fontos, hogy az érdeklődők megtanulhassák a bemutatott kézműves mesterségek fogásait, és hazavihessék, vagy kiállíthassák az általuk készített darabokat.

A kézműves turizmus tevékenységeinek megvalósítható eszközei és módjai a következők:

- összefogás a térség más vállalkozóival (pl.: vendéglátóival, szállásadóival) a sokrétűbb vonzerő kialakítása érdekében;
- más hagyományokkal együtt történő bemutatása;
- többnapos program szervezése a környéken;
- évente többszöri bemutató tartása, szezonban és szezonon kívül is;
- ajándékbolt üzemeltetése;
- olyan prospektusok és szórólapok készítése, terjesztése, melyek az elérhető rendezvények, bemutatók, műhelyek stb., főbb információit is tartalmazzák;

- külön programok szervezése különböző korosztályok számára, hogy más-más érdeklődésű látogatókat egy időben fogadhasson a település;
- a tevékenység bemutatása más településeken tartott rendezvényeken is.

A kistérségek kézműves műhelyei sok, turisztikailag is eredményesen hasznosítható lehetőséget rejtnek magukban, alkalmat adva egyedi, exkluzív turisztikai termékek kidolgozására.

Kellő támogatással a kézműves falusi turizmus feltételeinek megteremtése, terméké formálása és kiejánlása a **vidékfejlesztés egyik sikeres alternatív jövedelemszerző intézkedésévé**, így a vidéki turizmus és a helyi gazdaság egyre erősödő tényezőjévé válhat.

### *A hagyomány szerepe a vidéki birtokon történő turisztikai kínálat kialakítása során:*

A szükséges finansziális eszközök biztosításának problémáján, illetve a meglévő jogi és pénzügyi környezeten belüli turisztikai vidéki gazdaság fenntartható működési feltételeinek biztosításán kívül, a legtöbb kétség az új turisztikai termékbe **beépített hagyományos jellemzőivel kapcsolatos állásfoglalással kapcsolatosan jelentkezik.** A hagyomány szerepe a vidéki birtokon történő turisztikai kínálat kialakítása során - csak egy a sok speciális témák közül, amelyek jelentőséggel bírnak minden egyes turisztikai vidéki gazdaság megalapítása és működése során. Miért? A vidéki gazdaságon belül gyakorolt turizmus egyedisége miatt, illetve a turisták elvárásai miatt is: hogy **a hagyomány jellemzői kifejezésre jussanak a vidéki gazdaságokon és azok közelebbi és távolabbi környezetében is.** A vidéki birtokok, illetve az azokhoz tartozó egész falusi térség turisztikai jellemzői a többé vagy kevésbé megőrzött falusi életvitel és munkavégzés hagyományon alapszanak. Ezalatt olyan hagyomány értendő, amely fizikai alakzatokban, a táj külső jellemzőiben, a település szervezettségében, a ház környékének, a kertnek és az udvarnak az elrendezésében, az épületek küllemében és tartalmában, de immateriális értelemben is: a szokásokban, legendákban, énekekben, közösségben és egyéb hasznos tudásanyagban nyilvánul meg. Épp a falusi térség és annak vidéki gazdaságai tradicionális jellemzőinek megóvása határozza meg ezek turisztikai vonzerejét. A turisták nem kíváncsiak azokra a falusi térségekre és vidéki gazdaságokra, amelyekben nem maradt hátra semmi tradicionális élet- és munkavitelükből. Kiemelendő, hogy a természeti értékek gondozása u falusi térségen belül úgyszintén a vidéki turizmus részét képezi.

A falusi térség éppen a hagyomány alkotóelemeinek vonatkozásában nyújt különös és szokatlan turisztikai élményeket és tapasztalatokat. Bár a vidék és a szabad természeti tájak iránti érdeklődés az emberrel veleszületett dolog, ez az érdeklődés a mai modern, urbanus kor emberénél még inkább felerősödik a gyermekkorban szerzett élményeknek köszönhetően: képeskönyvek, irodalom és filmek által.



Az alábbi képen az orfűi Muskátli Vendéglő látható, mely jól példázza a hagyomány szerepét a vidéki birtokon történő turisztikai kínálat kialakítása során. Aki ellátogat ide, nemcsak egy étterembe, hanem egy néprajzi környezetbe is cseppen. Amíg a szakácsok elkészítik a vendégek által megrendelt ételt, a látogatók megtekinthetik a néprajzi bemutatót, valamint Serényi László fafaragó népművész mester állandó kiállítását. Maradandó élmény lehet a kemencés udvar megtekintése is, mely egyedülálló az országban.



<http://orfumuskatli.hu/hu/galeriak/muskatli-vendeglo-galeria>

### **3. Hogyan kapcsolódnak egymáshoz a helyi termékek (előállítói) és a falusi turizmus?**

A helyi termékek előállítása és a falusi turizmus kölcsönösen erősíthetik egymást. A termékek számára a turisztikai szolgáltatókon keresztül vagy közvetlenül a turisták piacot jelentenek, míg a falusi turizmus számára a helyi termékek előállítása a programkínálatot bővítő bemutatókat, a gasztronómiai kínálatához alapanyagot és tájjellegű terítéket, valamint reklámanyagként is használható, a térségi kínálatot népszerűsítő ajándéktárgyakat biztosítja. Az egészséges és harmonikus együttműködés keretében a két terület szolgáltatói egymás termékeit, ill. szolgáltatásait kölcsönösen népszerűsíthetik.

A helyi termékek előállítói joggal várhatják el a termékeik felhasználását és kiajánlását a falusi turisztikai fogadóhelyeken (szálláshelyen, vendéglátásban), ugyanakkor a termék-előállítóknak a termék magas minőségi színvonalának tartása mellett a telephely bemutathatóságát garantáló rendezettséget, a látogatók fogadásához szükséges alapkörülményeket illik biztosítani. A helyi termékek előállítói legtöbbször tehát maguk is szolgátnak, vendéget fogadnak és eközben ők ajánlhatják vendégeiknek a szállásadókat, éttermeket, egyéb programokat. A különböző helyi termékek előállítói akkor tudják eredményüket maximalizálni, ha egymással is együttműködnek az alapanyagok biztosításában, a feldolgozó kapacitások kiaknázásában, a termék szettek, többmesterséget



érintő termékek összeállításában, a csomagolásban, a minősítési eljárásokban és az értékesítésben.

Pl. a fazekas edények – szőttes terítők – kovácsoltvas gyertyatartók – gyertyák - fonott kosarak jól összehangolt készletben is megjeleníthetők, vagy az egyik kézműves által előállított termék felhasználható a mezőgazdasági termékek csomagolására (csupor a méznek, tasak a magoknak, kosár a zöldségnek, stb.).



<http://eletmod.transindex.ro/?cikk=9831>

# Helyi- és kézműves termékek előállítása, csomagolása, marketingje és értékesítése

---

A fejezet célja, hogy körbejárja a helyi- és kézműves termékek előállításának, csomagolásának, népszerűsítésének és értékesítésének a lehetőségeit. A résztvevők gyakorlati tudásának elmélyítése érdekében, műhelymunka keretében készítjük el egy-egy képzeletbeli helyi- és/vagy kézműves termék csomagolási tervét. Szó lesz arról, hogy hogyan tud szerepet vállalni egy elkötelezett társadalmi szervezet a helyi termékek minőségének szavatolásában és értékesítésében, valamint megismerkedünk a szerbiai régi kézműves foglalkozások, illetve háziipari termékek előállítására vonatkozó jogi szabályozással is.

## 1. Kézműves termékek kidolgozása és csomagolása

A kézműves és helyi termékek előállítói nincsenek könnyű helyzetben, hiszen nemcsak maguk állítják elő a terméküket, hanem a csomagolást, a marketing- és értékesítési feladatokat is jórészt saját erőből oldják meg.

A népi kézműves alapvető feladatai közé tartozik, hogy az elkészített tárgyakat minőségellenőrzésnek vesse alá, javítsa, ha szükséges, osztályozza, majd csomagolja, attól függően, hogy hova szállítja, illetve hova szánja. Miután a tárgy elkészült az alkotó minőségellenőrzést kell, végezzen, annak érdekében, hogy a népművészeti tárgy valóban kiváló minőségben kerüljön ki a műhelyéből, hiszen ez a védjegye is egyben az alkotónak.

A csomagolás feladata, hogy elkülönítse a tárgyat a környezetétől, valamint megvédje azt, de a környezetet is védi a termék hatásaival szemben, ha arra szükség van. Az ideális csomagolás kialakítása rengeteg szempont egyeztetését és a szempontoknak való megfelelést követeli meg a csomagolás megtervezésekor. Fel kell mérni a tárgyak elkészítésével kapcsolatos nehézségeket, a szállítási problémákat, figyelmet kell fordítani a fogyasztók érdekeire is. A népi kézműves mester vállalkozásának egyik legfontosabb reklám értékű bemutatkozása is, hogy milyen a termékének a csomagolása.

A csomagolás kidolgozásának fontos lépései:

- inspiráció – ötletek begyűjtése,
- mit kell tudnia a csomagolásnak: szempontok rangsorolása annak érdekében, hogy az adott csomagolás milyen ismérvekkel rendelkezzen,
- lehetséges csomagolóanyagok, technikák és eszközök felsorakoztatása (ár-értékarány)
- csomagolási forma meghatározása.

**Jó példák:**

- A Donum Terrae (a Föld Ajándéka) vállalkozás termékcsoomagolásainak bemutatása. A szép és ötletes csomagolások manuális eljárással készült magolajokat, olajos magvakból készült natúr krémeket és ecetkülönlegességeket rejtjenek.



<http://www.pointernet.pds.hu/ujsagok/transpack/2012/03/20120927175949317000000960.html>

<http://donumterrae.hu/>

- A KONGA természetes kozmetikumok, azon belül is első sorban kézzel készült szappanok gyártásával foglalkozik. Ehhez terveztek egyszerű, ugyanakkor kifinomult hatású címkét és csomagolást, mely könnyen használható és alakítható az egész terméksaládhoz, valamint új szappan típusok bevezetésénél is.



<https://allroundshapes.hu/referencia/konga-szappan-termek-csomagolas>

- A gyömbéres süti egy dunsztos üvegbe van csomagolva, amelynek a tetejét leragasztották egy helyes kis csomagoló anyaggal. A díszítő szalagra felfűzték a formát, amivel a süti készült. Igazi kis karácsonyi meglepi.



<http://www.ajandekcatalogus.hu/karacsonyi-ajandekok/otlet/sajat-keszitesu-suti-csomagolasa/>

**Műhelymunka:** Tervezzék meg, egy-egy helyi- és/vagy kézműves termék csomagolását

- A csoportok képviselői mesélik el, hogy mit szeretnének szimbolizálni az adott logóval, csomagolással.
- Ismertessék a felhasznált csomagolóanyagokat és, hogy miért esett ezekre a választásuk (környezetvédelmi szempontok, ár, későbbi funkcionális lehetőség).

## 2. Milyen megoldások alkalmazhatók a helyi termékek értékesítésében?

A helyi termékek értékesítési lehetőségeit nagymértékben meghatározzák speciális mivoltuk, illetve az ebből adódó minőségi és mennyiségi jellemzőik. Így pl.:

- Ellentétben a tömegtermékekkel, ezeket a termékeket a különlegességük miatt keresik. Fontos a minőség állandóságának biztosítása. A megfelelő minőség eléréséhez egy kialakított és ellenőrzött minőségbiztosítási eljárás, vagy egy minőségbiztosítási rendszer alkalmazása szükséges.
- Speciális alapanyaguknak köszönhetően, valamint a feldolgozó technikák miatt ezen termékek mennyiségi tulajdonságai eltérnek a nagyipari termékektől, mivel kisebb mennyiségben kerülnek előállításra. Ennek megfelelően a kiserelés is kisebb.
- A helyi termék identitással bír, így alkalmas arra is, hogy a térséget népszerűsítse.

- A földrajzi közelség miatt a csomagolás is lehet egyszerűbb.
- A helyi termékek értékesítése akkor ideális, ha szolgáltatással (turizmussal) együtt valósul meg, ha érvényesül a szinergiahatás.

### ***A helyi termékek két fő értékesítési lehetősége:***

1. *Direkt értékesítés, melynek során a termelő közvetlenül a fogyasztónak adja el a terméket.*

Előnye, hogy nincs közvetítő, így nagyobb haszon marad a termelőnél, versenyképes áron képes a friss, egészséges terméke eladni, valamint személyes kapcsolat alakul ki a termelő és fogyasztó között. Hátránya viszont, hogy korlátozottak a lehetőségek a vevőkör kialakítására.

Típusai:

- háznál értékesítés
- parasztpiacok
- alkalmi vásárok
- falusi termékek boltja
- falusi vendéglátás
- csomagküldés, házhoz szállítás

2. *Indirekt értékesítés, melynek során a termelő nem közvetlenül a fogyasztónak, hanem egy további kereskedő egységnek adja el a terméket.*

Ennél az értékesítési formánál előnyt jelent, ha a termelők összefogva próbálják a terméket eladni. Pl. új típusú szövetkezetek, integrációk kialakítása.

Típusai:

- általános helyi kiskereskedelmi boltok
- szakosodott kiskereskedelmi boltok

### **3. Mit tehet egy társadalmi szervezet a helyi és kézműves termékek érdekében?**

A térség fejlődéséért felelősséget érző, a térségi fejlesztésekbe bekapcsolódó társadalmi szervezet a helyi termékfejlesztésben, a termékek minőségének szavatolásában és az értékesítés segítésében tud szerepet vállalni.

A termékfejlesztés segítéséhez:

- összegyűjtheti a kistérség termékekbe beépíthető értékeit és szakértői munkákkal is megtámogatott ötletekhez adhat a helyi értékeket magukba foglaló termékek körére,
- a termelők közötti kapcsolatok építésével több termékből álló termékcsomagok szervezését kezdeményezheti,
- a turisztikai szolgáltatásokhoz kapcsolható helyi termékkörre, a termék előállításához kapcsolható turisztikai programokra dolgozhat ki javaslatot.

A termékek minőségének szavatolásához:

- a termelők igényességét, szakmai tudását erősítő képzéseket szervezhet,
- kidolgozhatja a helyi termékek minősítési rendszerét,
- a minőségi követelményeknek megfelelő termékek számára márkanévet alkothat és jegyeztethet be.

A termékek értékesítésének segítéséhez:

- egyéb jellegű kiadványaiban, rendezvényein nyilvánosságot biztosíthat a térségben előállított helyi termékeknek és a termelőknek
- helyi termékes kiadványt jelentethet meg,
- helyi termékes honlapot működtethet,
- vásárokat, piacokat, bemutatókat szervezhet,
- fogyasztói kampányokat szervezhet
- segítheti a helyi termékeknek a közszolgáltatásokba való beépítését,
- segítheti a termelők értékesítési integrációinak megszerveződését,
- segítheti a kis- és nagykereskedelmi boltokkal való tárgyalásokat, azok során képviselheti a helyi termelők és a helyi fogyasztók érdekeit

#### **4. Jogi szabályozás – Régi kézműves foglalkozások, illetve háziipari termékek előállítása**

Új szabályzatot hoztak, amelyben meghatározzák azokat a munkákat, amelyek régi és művészeti, illetve kézműves foglalkozásnak, valamint háziipari tevékenységnek számítanak, ezek tanúsítvánnyal való elismerésének (szabványosításának) módját, valamint a kiadott tanúsítványok külön nyilvántartásának vezetését, amely Szerbia Köztársaság Hivatalos Közlönye 56/2012-es számában jelent meg és 2012. június 13-án lépett hatályba.

Ez a szabályzat közelebbről is meghatározza azokat a munkákat, amelyek művészeti, kézművességi, vagy régi, illetve háziipari tevékenységnek számítanak, továbbá az ezekkel kapcsolatos tanúsítványok kiadásának módját, és a kiadott tanúsítványok külön nyilvántartásának vezetését.

## Régi szakmák/ foglalkozások

Régi szakmáknak számítanak azok a foglalkozások, amelyek során olyan módon, föltételek mellett és anyagokból készítenek, vagy feldolgoznak tárgyakat, amellyel őrzik és kifejezésre juttatják a hagyományos népi alkotásokat, illetve népművészetet.

Régi szakmáknak számítanak: fazekas (göloncsér) cserépedény-készítő, kazánkészítő, bognár, kádár, szövő (kézi szövés régi szövőszéken, szőnyegek, rongyszőnyegek, szövet, selyem és más anyagok hagyományos elkészítése), szabó és abbaszabó, népviselet-készítő, paplankészítő, köszörűs, kovács és patkolókovács, harangöntő, illetve harangkészítő, csöngettyű- és csöngő készítés, bocskoros, tímár, irhakészítő, szűcs, szőrmefeldolgozó, lószerszám- és nyeregkészítő (kézi domborművek készítése a bőrben, bőrpréselés, stb.), fafeldolgozó, klumpa- és fapapucs-készítő, egyedi cipők kézi elkészítése a cipész szakágban, órás (órák és időmérő szerkezetek javítása, karbantartása, alkatrészek kézi kidolgozása), gyékényfonó, papucsos, pokróckészítő, gyapjúfonó és tiloló, kötélfonó, kőfaragó (kézzel készített természetes és műkö-tárgyak), kosárfonás, háncsból, rostból, rafiból, szalmából, nádból és hasonló alapanyagokból való tárgyak készítése, zsinór- és paszománykészítés, faggyúöntés és mézeskalácsos, üvegfűvás, kelmefestés, szappankészítés, parókakészítés, szita- és rostagyártás. Ugyancsak régi szakmának/foglalkozásnak számít még a mészégetés, faszén- és kátránykészítés, mécsesek és viharlámpák gyártása, kártolófésűk, tilolók, gyaratolók készítése, az edényjavítás, az edények cinezése, ónozása és zománcozása, kályhacserép és tűzálló téglák előállítása, népi hangszerek hagyományos módon történő készítése és javítása (guzlica, furulya, kettős pásztorsíp, gajda, okarina, hegedű, stb.), posztványolás és gyapjúfonás, hagyományos módon történő selyemkészítés, kefék, söprűk, ecsetek és más hasonló tárgyak előállítása (állatszörből, cirokból, vesszőből, gyepütökből, szigormagból, és hasonló), kútásás, köszörű- és malomkö-készítés, madarak és más állatok preparálása és kitömeése, állati eredetű toll tisztítása, kézi aranymosás hagyományos módon, halászhálók kézi szövése, kéményseprés, fiákeres szolgáltatás, kézi csónakkészítés fából és hagyományos módon, útburkolás. Ugyancsak régi foglalkozásoknak, illetve szakmáknak tekinti a törvényhozó az élelmiszerek hagyományos módon történő előkészítését, illetve előállítását. Ilyenek: cukrász, szódagyártó, üdítőkészítő, gabonaörlés a patakokra épült vízimalmokban, növényei eredetű termékek hagyományos módon történő feldolgozása, kenyérsütés cserépedényben vagy sütőharang alatt, mézeskalácsos, állati bélfeldolgozás, illetve kikészítés, az egyes hústermékek hagyományos módon történő el- és előkészítése, egyes tejtermékek hagyományos módon történő készítése. Szintén régi szakmáknak számítanak azok a foglalkozások, amelyek termékei részben vagy teljes egészében építőipari objektumokhoz, épületekhez köthetők. Ezek a szakmák jobbra az államilag védett, a hagyományos kultúrához tartozó létesítmények fenntartásához és/vagy felújításához kapcsolódnak. Ebben az értelemben számít régi foglalkozásnak a szárazfalak, illetve kőfalak építése és rekonstrukciója, vert falú épületek építése és/vagy felújítása, falverés, favázás épületek építése és/vagy rekonstruálása, zsindelykészítés (lakóházak, gazdasági épületek és fatemplomok fedésére), valamint a vályogverés és a vályoggal történő építés.

## Művészeti foglalkozások

Művészeti foglalkozásoknak, kézművességnek számítanak azok a tevékenységek, amelyek nemes anyagokat, követ, fémeket, fát, textilanyagot, üveget, vagy mást formáznak meg, és amely folyamat során kifejezésre jut az előállító személyes ízlése, ügyessége saját elképzelése és vázlata, illetve más személy ötlete és elképzelése vagy terve alapján.

Művészeti foglalkozásnak számít a faliszőnyegek készítése és egyéb művészeti szövőmunkák, a fa, kő, üveg, agyag, gipsz és hasonló anyagok művészi megmunkálása, a nemesfémek feldolgozása (aranyműves, ezüstműves, ötvös, ékszerész és hasonló) fél drága- és drágakövek megmunkálása (törés, vágás, csiszolás, fényezés, stb.), művészi vésnöki munkák és pecsétkészítés, a kalligráfia, vagy művészi betűk írása kézzel, fiákeres és hintók kézzel való díszítése, címerek rajzolása és hasonló), kovácsoltvasból, rézből vagy más fémből készült tárgyak előállítása, textilfestés és más szövetek díszítése, művészi hímzés, művészi stoppolás/foltozás, művészi tárgyak készítése fából, intarzia, dombormű, stílbútorok és egyéb, fából készült tárgyak készítése és restaurálása, régi és ritka könyvek és festmények felújítása, művészi könyvkötés (könyvek és albumok, más hasonló tárgyak művészi kötése), művészfotók készítése és restaurálása, ingó és ingatlan műtárgyak, kulturális javak konzerválása, rekonstruálása és restaurálása, papír, textil, bőr, fa, kerámia, üveg, kő, fém, fémalapanyagú műtárgyak, festmények preparálása és konzerválása, az üvegfestés, kerámia, fa, kő, tojás, tők és hasonló anyagok díszítése és festése, szobai és más világítótestek, árnyékolók előállítása, díszítéssel és művészileg kézzel készített tárgyak előállítása papírból és kartonból, szakrális és egyéb használati és dísz tárgyak művészi kidolgozása és az ikonfestés, aranyozás – kézi megformálással és aranylapok felvitelével (aranyozás), művészi ékszerkészítés fémből (kivéve a nemesfémeket), klirit, üveg, strassz és hasonló alapanyagokból, művészi vitrázsok kidolgozása, kalap- sapka- és más fejfedő, továbbá kesztyűk készítése a hozzájuk tartozó díszítőelemek kézi és művészi kidolgozásával, színpadi kosztümök, jelmezek szabása és varrása, bábok különböző anyagokból kézzel való elkészítése a bábszínházak számára (bábos szakma), művészileg megformált makettek kézzel való elkészítése (hajók, keresztek és hasonló) üvegekben, flaskókban és egyéb csomagolásokban, művészileg megformált egyéb ajándéktárgyak, fegyvergyártó - működésképtelen fegyverek másolatainak elkészítésére múzeumokban őrzött, létező hideg- és tüzfegyverek és az ilyen „fegyverek” tartozékai, alkotó elemeinek elkészítésére.

## Háziipar

Háziiparnak számítanak azok a munkák, amelyek során túlnyomórészt kézzel állítanak elő olyan termékeket, amelyeknek kifejezetten népművészeti esztétikai jellegük van.

Háziipari tevékenységnek számít: a kötés és horgolás, csipkekészítés, asztalterítők, díszítő elemek és részletek, ruházati cikkek előállítása, különböző ruházati cikkek díszítése kötéssel és horgolással, a cérna és a gyapjú áttekerése és kombinálása, az ajándéktárgyak készítése, népi motívumokkal díszített tárgyak készítése, fából házilag készített tárgyak előállítása



(orsók, guzsalyok, rokkák, nyújtófák, fateknők, dézsák, csészék és hasonló használati tárgyak), bőr- és textilhulladékokból (patchwork), kliritből és hasonló anyagokból különböző tárgyak készítése.

## A termékek tanúsítványozásának módja

A felsorolt termékek a deklaráción és az ilyen termékekre külön szabályzatban előírt megjelölésen kívül külön is megjelölhetők a „régí mesterségek terméke”, „kézműipari termék”, „művészeti háziipari termék” megnevezéssel, stilizált nyitott tenyér jelével, amelyre a tanúsítványt előzőleg meg kell kérni az illetékes, esetünkben a gazdasági és regionális fejlesztési minisztériumtól.



Amennyiben a régi szakmák által előállított termékek egyúttal általános használati tárgyakként a közfogyasztásba kerülnek, rendelkezniük kell az előállító igazolásával, hogy az előzetes laboratóriumi vizsgálatok alapján ezek a termékek megfelelnek az egészségügyi előírásoknak, azaz nem károsak a fogyasztó egészségére.

Amennyiben a régi foglalkozások valamelyike által előállított élelmiszer a közfogyasztásba kerül, ugyancsak rendelkeznie kell a termelő által mellékelt tanúsítvánnyal, amely szerint a laboratóriumi vizsgálatok alapján a szóban forgó termék megfelel a vonatkozó élelmiszerbiztonsági előírásoknak.

A tanúsítványozási eljárást a bejegyzett gazdasági szubjektumnak kérelmeznie kell (nincs külön előírt formája). A kérelmet a gazdasági és regionális fejlesztési minisztérium illetékes osztályánál (Sektor za upravne i nadzorne poslove u oblasti privrednih registara, Ministarstvo ekonomije i regionalnog razvoja, Beograd, Bulevar kralja Aleksandra 15.) kell benyújtani.

A kérelemhez mellékelni kell a szükséges bizonylatokat (a gazdasági nyilvántartási ügynökség gazdasági szubjektumok nyilvántartásánál elvégzett bejegyzésről szóló végzés

fénymásolatát, a foglalkoztatottakra vonatkozó adatokat, amennyiben vannak alkalmazottak, és az adminisztrációs illeték befizetéséről szóló bizonylatot). A tanúsítványozási eljárás megkezdésének feltétele, hogy a vállalkozó, illetve más szubjektum aktív, továbbá, hogy a tanúsítványozást arra a tevékenységre kérelmezi, amelyet dominánsként jegyeztek be a szubjektum székhelyén, vagy a székhelyén kívüli területen (a vállalkozó kihelyezett helyszíne), illetve a jogi személy bejegyzett részlegének helyén.

Amennyiben vállalkozóról van szó, a felsorolt tevékenységeket és termelést személyesen és közvetlenül ő maga végzi. Amennyiben a vállalkozó számára más személyek is dolgoznak, munkaviszonyban kell, hogy legyenek a vállalkozónál, vagy más, a törvénnyel összhangban lévő alapon kell, hogy alkalmazza őket. Ebben az értelemben az említett kérelemhez mellékelni kell az így alkalmazott dolgozókról szóló bizonylatot. Amikor gazdasági társaságról beszélünk, illetve kisipari szövetkezetéről, akkor mellékelni kell a bizonylatot a gazdasági társaságban alkalmazott dolgozókról, illetve a kisipari szövetkezet tagjairól, akik közvetlenül részt vesznek azoknak a termékeknek az előállításában, amelyekre a tanúsítványt (sertifikát) kérelmezik.

A minisztérium képviselői kiszállnak a helyszínre, közvetlenül ellenőrzik (terepi ellenőrzés) a gazdasági szubjektumnál a termék előállításának módját, ami után – amennyiben az előírásoknak, és a konkrét tevékenység szakmai előírásainak is eleget tett a vállalkozó -, tanúsítványt adnak ki az állami szerv hivatalos dokumentuma formájában. A kiadott tanúsítványok a kiadás napjától számított tíz évig érvényesek, illetve hatályosak.

A kiadott tanúsítványt bejegyzik a kiadott tanúsítványok külön nyilvántartásába, amelyet a gazdasági és regionális fejlesztési minisztérium főttebb említett osztályán vezetnek. A regiszterben szereplő adatokat nyilvántartják a gazdasági nyilvántartási ügynökségnél, és megjelentetik az ügynökség internetes honlapján.

Mezőgazdasági termelő, aki aktív státussal rendelkezik a mezőgazdasági gazdaságok regiszterében, amelyet a pénzügyminisztérium kincstári igazgatósága állított ki, nem kérelmezhet ugyanilyen eljárást, és nem is kaphat tanúsítványt. Ugyanez vonatkozik a különböző társulásokra, mint nonprofit szervezetekre, amelyek jogi személyiségi státussal rendelkeznek ugyan, de hivatalosan nem gazdasági szubjektumok.

# Kézműves foglalkozások és élményműhelyek szervezése turisták számára

---

A falusi vendégfogadás attraktivitása jórészt annak programszerűségén múlik. Ha a jól kialakult szállásadás kiegészül a helyi és környékbeli látnivalókat a vendégek számára bemutató programokkal, akkor várhatóan tovább maradnak a turisták, szívesen fogadják az újabb és újabb szabadidő-eltöltési tippeket és újra visszatérnek, remélhetően már barátaikkal együtt.

Az, hogy miből lehet program, vendéget csalogató elfoglaltság, az egyrészt településünk és környékének adottságain; másrészt saját felkészültségünkön, valamint alkotó fantáziánkon múlik. Indítsuk tehát a fantáziát! Ebben a fejezetben megtudhatjuk, hogy miből sáfárkodhatunk, ha vendégeink számára kézműves foglalkozást kívánunk szervezni. Ehhez röviden át kell tekintenünk a népművészeti és kézműves falusi hagyományokat és az azokhoz kapcsolódó programlehetőségeket. Műhelymunka keretén belül elkészítjük egy-egy képzeletbeli kézműves foglalkozás megszervezésének forgatókönyvét, melyhez segítséget nyújtanak a külföldi jó példák.

## 1. A népművészet és kézműipar, mint vidéki vonzerő kategória

A népművészet az egyediség hordozója, így hozzájárul egy tájegység arculatának megőrzéséhez.

Kézműipar = minden olyan tevékenység, amelyet döntő részben kézzel, több száz éve kialakult szerszámokkal és egyszerű gépekkel végeznek.

Népművészeti, kézműves hagyományok falun:

- fazekasság
- szövés, fonás
- hímzés
- fafaragás
- egyéb kismesterségek (pl. kovács, kékfestő, mézeskalácsos, stb.)
- népviselet

A hozzájuk kapcsolható programlehetőségek:

- kismesterségek műhelyeiben tett látogatások
- bemutatók, kiállítások, vásárok
- falumúzeum, tájház

- kézműves tanfolyamok
- alkotótáborok.

Egyéb vidéki vonzerő kategóriák, melyek meghatározzák a turisták tartózkodási idejét, a:

- **Helyi hagyományok, települési és táji tradíciók**
- **Folklór**
- **Szórakoztatási lehetőségek**
- **Kulturális programok**
- **Egészségmegőrző programok, sport**

## **2. Falusi vendéglátóhelyek példái, ahol a gyakorlatban valósul meg a vendéglátás, a kézműves mesterségek bemutatása, a helyi hagyományok megismertetése, melyekről beszélgetünk az előadáson:**

- <http://elmenybirtok.hu/falu>
- <http://kronika.ro/szines/korondi-elmanymuhely-kozzszemlen-a-kezmuvesseg>
- <http://www.7hatar.ro/kalyiba-elmanyforras-turistaknak/>
- <http://tarisnyasmuhely.hu/kosar/tevekenysegeink/kiallitasok-mesterseg-bemutatok/>
- <http://orfumuskatli.hu/hu/galeriak/muskatli-vendeglo-galeria>
- <http://www.waldviertel.at/waldviertelpur-kloster-schul-werkstaetten-drechlerei-andreas-reiter>
- <http://www.istnews.com/ecudesnasrbija33.htm>
- <http://alpkaesemarkt.cytracon2.info/alpchaesmaercht/attraktionen/>
- <http://www.bestofhotels.ch/en/2013/04/02/a-stroll-through-the-centuries/>

**Műhelymunka:** Készítsék el egy-egy képzeletbeli kézműves foglalkozás megszervezésének forgatókönyvét

Követhető példaként mutatjuk be egy elképzelt kézműves foglalkozás megszervezésének menetét.

### **Ismérvek a forgatókönyv elkészítéséhez:**

- A foglalkozás finanszírozási formája:
  - támogatásból – ingyenes;
  - vidéki turisztikai vendéglátóhely megrendelésére, melynek célja, hogy a hozzá érkező turisták minőségi időt töltsenek el és, hogy megismerjék a falusi hagyományokat – a megrendelő finanszírozza;
  - kézművesként vagy turisztikai vendéglátóhelyként szervezünk kézműves foglalkozást – a résztvevők maguknak fizetik ki a részvételi díjat;
- Egyedül szervezzük vagy más kézművesekkel közösen?

- Egy vagy több napos összefűzött foglalkozássorozatot szervezünk a turistáknak?
- **Helyszín (több napos esetén helyszínek)**
- **Időpont** vagy időpontok (dátum, óra)
- **Program összeállítása**
- Szükséges felszerelés X fő fogadására alkalmas berendezés asztalok, székek, rádió biztosítása a helyszínen
- A kézműves mesterség bemutatásához szükséges eszközök és anyagok beszerzése
- **Adminisztráció, ügyintézés:** megállapodások megkötése – amennyiben szükséges; kávé, tea, üdítő és pogácsa megrendelése – amennyiben hosszabb ideig tart a foglalkozás
- **Népszerűsítés – a szervező feladata:** meghívók kiküldése (címlista összeállítása); helyi sajtóban; turisztikai honlapokon; közösségi médiában; turisztikai rendezvényeken való ismertetés
- **Költségvetés**  
Bevételek: pályázati támogatás, megbízó turisztikai szolgáltató vagy résztvevőktől származó bevételek  
Kiadások: utazás, útiköltség, szállítás, telefon, posta, nyomda

***Felhasznált irodalom:***

1. Vásárhelyi Terv Továbbfejlesztése (I. ütem) - Tájégzdálkodási Kézikönyvsorozat - A vidéki turizmus  
[https://www.vizugy.hu/uploads/csatolmanyok/160/cigand\\_tajekoztato\\_videki\\_turizmus\\_a5.pdf](https://www.vizugy.hu/uploads/csatolmanyok/160/cigand_tajekoztato_videki_turizmus_a5.pdf)
2. Helyi termékek előállítása és értékesítése a Zala Termálvolgyében - Dr.G.Fekete Éva kutatási záró tanulmánya  
[http://zalatermalvolgye.hu/sites/default/files/helyi\\_termek\\_tanulmany\\_zalatermalvolgye\\_0.pdf](http://zalatermalvolgye.hu/sites/default/files/helyi_termek_tanulmany_zalatermalvolgye_0.pdf)
3. [www.fatosz.eu/ftp/diakoknak.../a\\_videki\\_turizmus\\_konkret\\_formai.doc](http://www.fatosz.eu/ftp/diakoknak.../a_videki_turizmus_konkret_formai.doc)
4. Képzéssel a minőségi (pannon) falusi turizmusért  
[Program tervezési és szervezési ismeretek - Szerzők: Szabó Géza, Kiss Gábor](#)
5. <http://www.auf-nach-mv.de/lassaner-winkel>
6. <http://orfumuskatli.hu/hu/galeriak/muskatli-vendeglo-galeria>

7. <http://www.overa.rs/pravilnik-o-odredivanju-poslova-koji-se-smatraju-starim-i-umetnickim-zanatima-odnosno-poslovima-domace-radinosti-nacinu-sertifikovanja-istih-i-vodenju-posebne-evidencije-izdatih-sertifikata.html>
8. <http://vallalkozo.vfhalo.eu/post/articles/view/23-Regi-kezmues-foglalkozasok-illetve-haziipari-termekek-eloallitasa>

# Kistermelői élelmiszer feldolgozás

---

## 1. Bevezető

Térségünk gazdag hagyományokkal rendelkezik a mezőgazdasági termelés- és az ott megtermelt javak feldolgozásának a terén. Őseink leginkább a mezőgazdaságban találtak megélhetési forrást, a terményeket elsődlegesen a saját szükségleteik kielégítése céljából állították elő, viszont a megtermelt felesleget ők is értékesítették. Az élelmiszer előállítási módok generációról generációra öröklődtek át, így ez a hagyomány a mai napig fennmaradt.

Azonban amíg ezekről a régmúlt időről elmondható az, hogy a rézen kívül nem használtak egyéb anyagokat az elsődleges növényi termesztés során, a feldolgozás technológiáját tekintve pedig szintén a természetes tartósítási módok voltak elérhetőek számukra, addig ez manapság nagyon megváltozott. Napjaink növénytermesztése, állattartása és élelmiszer-feldolgozása nagyban támaszkodik azon modern technológia vívmányaira, amelyek nem mellőzik a növényvédő-szerek, antibiotikumok, hormonok, tartósítószer, segédanyagok stb. használatát. Az élelmiszerek csomagolása is modern csomagolóanyagokba történik. Az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok fejlődésével e terület is egyre szigorúbb feltételrendszert állít az élelmiszer-feldolgozók elé.

Manapság az élelmiszer-feldolgozóknak az előállítás technológiája mellett ismerniük kell az aktuális élelmiszer-feldolgozással és forgalmazással kapcsolatos jogszabályokat is. Mindez a vajdasági mezőgazdasági termelők számára nagy kihívást jelent, hiszen a falvakban élő férfiak 16,6%-a, nők 30,4%-a nem rendelkezik, vagy nem fejezte be az általános iskolát. Csupán mintegy 6%-uk rendelkezik felsőfokú képesítéssel.

## 2. Jogszabályi és szakigazgatási alapok

Szerbia az Európai Unióhoz történő csatlakozási törekvése nyomán megkezdte az Európai Unió joganyagának az átvételét. Ennek eredményeképpen Állategészségügyi Törvény (Zakon o veterinarstvu) 2005-ben, az Élelmiszer-biztonsági Törvény (Zakon o bezbednosti hrane) pedig 2009-ben jelent meg a Szerb Köztársaság Hivatalos Közlönyében. E két törvény képezi az élelmiszerjog alapját.

Az élelmiszerbiztonsággal és minőséggel kapcsolatos felügyeletért két Minisztérium szakhatósága felel.

A Mezőgazdasági és Környezetvédelmi Minisztérium igazgatóságának a keretében működik az:

1. Állategészségügyi Igazgatóság és a
2. Növényvédelmi Igazgatóság

A Növényvédelmi Igazgatóság technikai feladatai közé tartozik a növényvédelemmel kapcsolatos feladatok ellátása, a növényvédő szerek, műtrágyák előállításának és forgalmazásának az ellenőrzése és nyilvántartása úgy a bel-, mint a külkereskedelemben, a

növényvédő szerek felhasználásának az ellenőrzése, valamint a növény-egészségügyi ellenőrzések lebonyolítása.

Az Egészségügyi Minisztérium keretén belül tevékenykedik a:

### 3. Közegészségügyi hatóság.

A hatóság élelmiszerek, az ivóvíz és a használati tárgyak egészségügyi megfelelőségét felügyeli. A hatóság az élelmiszer-előállító és forgalmazó létesítmények, dolgozók és az alkalmazott berendezések közegészségügyi felügyeletét végzi. Ők állapítják meg a közegészségügyi-higiéniai megfelelés feltételeit az élelmiszer-előállító és forgalmazó létesítmények számára.

A hatósági ellenőrzéseket az élelmiszer-biztonság területén a minisztériumok felügyeleti szervei végzik.

A Szerb Köztársaság Államkincstárának honlapja alapján a Mezőgazdasági Erdészeti és Vízgazdálkodási Minisztérium 2004-ben kezdte el a (mező)gazdaságok jegyzékbe vételét (regisztrációját). E műveletnek az volt az elsődleges célja az volt, hogy az állam megismerhesse a mezőgazdasági gazdaságok pontos számát, a termelési struktúráját és a kapacitását. A jegyzékbe vétel azóta sem kötelező a termelők számára, ugyanakkor előfeltétele az állami támogatások igénylésének.

A jegyzékbe vételt a termelők a mezőgazdasági gazdaságok jegyzékbe vételéről és annak megújításáról szóló szabályzattal összhangban tudják megtenni minden év február 1.-től március 31.-ig terjedő időszakban. Szántóföldi növénytermesztés esetén csak 0,5 hektárnál nagyobb földterülettel rendelkezők jogosultak a regisztrációra. A regisztráció alkalmával a mezőgazdasági gazdaságok egyéni azonosító számot kapnak. A regisztráció során a termelőknek csak a termesztett növényfajtákkal és a tenyésztett állatfajtákkal kapcsolatosan szükséges adatot szolgáltatniuk. Azzal kapcsolatban, hogy végeznek-e valamilyen élelmiszer-feldolgozási tevékenységet, vagy esetleg raktározzák-e a terményeiket nem szükséges nyilatkozniuk.

Szerbia területén az Állategészségügyi Törvény értelmében a mezőgazdasági termelők csak jegyzékbe vett élelmiszer-feldolgozó létesítményekből származó állati eredetű termékeket (jelen esetben tejet és abból készült termékeket) értékesíthetnek az előállítás helyén, illetve a helyi piacokon. Ezzel együtt a törvény kijelenti azt, hogy az házi állatok vágását csak az állategészségügyi hatóság által jóváhagyott vágóhidakon lehet elvégezni.

Az állategészségügyi és közegészségügyi feltételekről, az állati eredetű élelmiszerek általános és különleges feltételéről, valamint az állati eredetű termékek higiénijáról szóló szabályzat határozza meg az szerbiai őstermelők számára azokat a feltételeket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy higiénikus módon tudják előállítani a tejtermékeket.

Az áruforgalmazás, szállítás és az azzal kapcsolatos szolgáltatások minimális műszaki követelményeiről szóló szabályzat megfogalmazásában a zöldségpiacokon a szárított zöldségek, gyümölcsök és tojás kiskereskedelme folyhat.

A kistermelők házi feldolgozásának a feltételeiről 2015-ben az Élelmiszer-biztonsági Törvény változtatásának a vitájában találkozhatunk első alkalommal. Ez még nem tartalmazza a konkrét feltételeket ezzel kapcsolatban, viszont megfelelő alapot nyújt a kistermelői élelmiszer-előállításról szóló jogi szabályozás megalkotásához.



### 3. Az élelmiszerek tartósítása

Az élelmiszer-tartósítás célja a minőség-megőrzési idő meghosszabbítása. Ezt a mikroorganizmusok életkörülményeinek a befolyásolásával érjük el, azaz olyan feltételeket teremtünk, amelyek közt nem, vagy alig képesek élni, szaporodni vagy káros melléktermékeket termelni. Ennek megvalósítására számos módszer áll a rendelkezésünkre:

#### 1. Fizikai tartósítás

- vízelvonás: szárítás, aszalás, besűrités
- hőelvonás: hűtés, fagyasztás
- hőközlés: hőkezelés

#### 2. Fizikai -kémiai tartósítás

- sózás
- pácolás
- füstölés
- cukrozás

#### 3. Kémiai tartósítás

- savak adagolása (benzoésav, citromsav, hangyasav, srb.)

#### 4. Biológiai tartósítás

- tejsavas,
- ecetes,
- alkoholos

### 4. Élelmiszer-feldolgozás

#### 4.1. Túró és sajt gyártása

##### *Az alapanyagok beérkezése és tárolása*

A gyártáshoz használt anyagok (só, starter kultúra, stb.) beérkezésekor mennyiségi és minőségi átvételnek is meg kell történnie. Be kell gyűjteni az anyagokkal érkező minőségi bizonyítványokat (specifikáció/termékanalízis), meg kell győződni a beérkezett termékek csomagolásának a sértetlenségéről, a külső csomagolás rovarmentességéről. Ha a beérkezett alapanyag külső megjelenése kielégítő és rendelkezik a megfelelő dokumentációval, akkor az átvétel során elvégezhető az érzékszervi vizsgálat is, azaz szemre, ízre, illatra is meg kell vizsgálni azt.

A hűtést igénylő alapanyagok átvételekor meg kell győződni annak beérkezési hőfokáról. Ha az magasabb, mint az előrelátott, el kell utasítani a termék átvételét.

Padlón tárolni alapanyagot, csomagolóanyagot még csomagoltan is szigorúan tilos, továbbá a falnak támasztani is tilos a termékeket!

A termékeket polcon, palettán, alátéten a padlótól legalább 30 cm-re lehet tárolni. A hűtést igénylő termékeket hűtve kell tárolni. A tárolás hőfokát az adott hűtőtérben a legalacsonyabb hőfokot igénylő termék fogja meghatározni.

A tárolás során minden alapanyagnak jelöltnnek kell lennie. A nyomonkövetés érdekében célszerű az egyes anyagok beérkezési tételét is külön jelölni. Ez a felhasznált tejre is vonatkozik, azaz az egyes gyártási tételeket célszerű elkülöníteni.

A tároló helységnek tisztának, kártevőmentesnek kell lennie.

### *Sajtok gyártása*

A szerbiai szabályzással összhangban a tejtermékek előállításának megkezdése előtt termékspecifikáció kialakítását írja elő a jogi szabályozás.

Ennek tartalmaznia kell a következőket:

1. Rövid technológiai leírás
2. Általános minőségi paraméterek

E mellett csatolni kell a termékbevizsgálás laboratóriumi eredményét tartalmazó jegyzőkönyvet is.

A specifikációnak tartalmaznia kell ezen túlmenően:

1. A termékspecifikáció száma
2. A termék összetételének a bevizsgálási dátuma
3. A termék előállításának a kezdő dátuma

A minőségi és élelmiszerbiztonsági vizsgálatokat a próbagyártásból származó termékekből vett minta alapján kell értékelnie az erre a tevékenységre akkreditált vizsgálólaboratóriumnak.

A nemzetközileg általánosan elfogadott meghatározás értelmében a sajt tejnek, tejszínnek vagy ezek keverékének savanyítással vagy oltó hozzáadásával nyert alvadékból savó elvonása útján előállított fehérjedús termék, amely frissen vagy rövidebb- hosszabb érlelés után fogyasztható. E meghatározás értelmében a sajtnak tekinthetjük a túrót is.

A túró, a tejfehérjék kicsapása és a tejsavó kicsurgatása után nyert fehérje dús termék.

A szerbiai szabályzás három csoportba osztja a sajtokat (amely magában foglalja a túrót is):

1. érleléssel készült sajtok,
  - extra kemény sajt,
  - kemény sajt,
  - félkemény sajt,
  - lágy sajt,

2. érlelés nélkül készülő sajtok és

3. sajt- (kačkavalj).

A hatályos szabályzás értelmében az érlelés nélkül elkészíthető sajtokat (túrót) a tej, avagy a savó enzimes, savanyítás és hőhatás alapján történő koagulációjával kaphatjuk.

A túró minőségi követelményeivel szemben támasztott elvárások:

1. fehérés színű,
2. puha, kenhető állagú, csomómentes,
3. kellemes, jellegzetes illata van,
4. a szárazanyag tartalma legalább 20% , a friss főlözött tejből készült túrónak pedig 18%

### *Az étkezési túró gyártásának főbb mozzanatai*

### *A tej zsírtartalmának beállítása*

A sovány túró gyártásához fölözött, a félzsíros túróéhoz 1,1-1,2%-os, a zsíros túróhoz 1,9-1,95% zsírtartalmú tejet használunk. Pasztörözést követően a tejet vissza kell hűteni nyáron 20-24°C-ra, télen 28-30°C-ra. Ezt követően a tejet kettős falú túrózó kádba kell tölteni.

Házi körülmények közt a pasztörözést 63°C-on 30 percig melegen tartással végezzük el. Ettől a túrónak nagyobb lesz a vízkötő képessége, jobb lesz az állománya és a színe is.

### *A tej alvasztása*

A tej alvasztása 0,5-1%-os kultúrával vagy oltóporos oldattal történik. Az alvadás 18-20 órát vehet igénybe, majd az alvadékot sajtkarddal 6-10 cm-es oszlopokra vágják, majd amikor a vágások mentén a savó elkezd kiszivárogni, dió nagyságúra törik az alvadékot. A lágyabb túró készítésekor a kettős falú kádban a vizet felmelegítik, 30°C -ra, vagy szilárdabb állomány elérése céljából 35-37°C-ra melegítik a töretet óvatos kevergetés mellett mintegy 10 percig.

### *A savó eltávolítása*

Kendővel bélelt túrópréselő kocsiba engedik le a töretet, majd leengedik a töretről a savót (megnyitják a kocsi csapját, és a savó kifolyik). A rögöket préseléssel tömörítik a kádakban a savó eltávolítása érdekében. Házi túrógyártáskor az alvadás után az alvadékot túrózsákba adagolják, azokat felakasztják és kicsorgatják belőle a savót. A tömörített túró kívánt nagyságú darabokra vágva, vagy rögös formában csomagolható.

### *A sajtok leggyakoribb hibái*

A sajtokon vagy azokon előforduló rendellenességeket két csoportba sorolhatjuk:

- sajthibák, ezek a helytelen készítésből erednek, és
- sajtbetegségek, amelyek a káros mikrobatevékenységek következtében lépnek fel.

Egyéb csoportosításban megkülönböztethetők a

#### *Külső hibák*

Ide tartoznak méret és súlyhibák, alakhibák, kéregvastagságbeli eltérések, a kéreg kipállása, fehérkenőcsös kéreg, kéregrothadás, foltosság.

#### *Színhibák*

Ide tartozik a barna pettyezettség, kettős színeződés, fehérfoltos szín.

#### *Lyukazottság hibái*

Ide tartozik a korai puffadás (a pasztörözés rendellenessége vagy durva utófertőzés okozza), vajsavas puffadás, a lyukazottság hiánya.

#### *Állományhibák*

Ide tartozik a pépes, a rágós, gumiszerű és a túró állomány.

#### *Szag és íz hibák*

Ide tartozik a keserű, savanyú csípős édes és vajsavas íz, vagy a rothadásos íz.

### *A termékek csomagolása és raktározása*

A friss túró elkészítése után be kell csomagolni és jelölni kell (kivéve a piaci eladásra szánt túró). Raktározása csak hűtve megengedett.

Csak az élelmiszeriparban engedélyezett csomagolóanyagot használhatunk fel. A csomagolásnál alkalmazott mérlegnek hitelesítettnek kell lennie.

Szerbiában a termékcímkének tartalmaznia kell a jelöléssel kapcsolatos rendeletben feltüntetetteket.

### *A sajt, - és túrógyártás technikai feltételei*

Élelmiszer-előállítással csak olyan vállalkozások foglalkozhatnak, amelyek infrastrukturálisan is megfelelnek az előírásoknak.

**A gazdaságnak rendelkeznie kell egy helyiséggel, amelyben a tejet hűtve tudják tárolni, illetve ahol a fejéshez használt berendezést tárolni lehet olyan módon, hogy az ne szennyezze a tejet. A helységeket el kell választani az állattartáshoz használt épületrésztől, kártevőmentesnek kell lennie.**

**A tejjel érintkezésbe kerülő berendezések felületének simának kell lennie, nem lehet mérgező hatású, könnyen tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lennie. Ez a szabályzat vonatkozik a tejfeldolgozókra is.**

A helységnek, ahol a termék-feldolgozás zajlik, jól megvilágítottnak kell lennie, a falakat pedig könnyen mosható, illetve tisztítható felület kell, hogy borítsa (kerámialap, műanyag, festék stb.)

Szerbiában a bejegyzett háztáji gazdaságokban előállított friss túró előállítása engedélyezett, a sajtok már nem tartoznak ebbe a körbe. Az Állategészségügyi Törvény értelmében azon magánszemélyek, akik tejtermelésükből származó tejtermékeket azok előállítási helyén, illetve piacokon eladásra szánják, a gazdaságuknak szerepelniük kell a "Registar odobrenih objekata"-ban, azaz a jóváhagyott létesítmények nyilvántartásában.

A bejegyzett gazdaságoknak Szerbiai Mezőgazdasági és Környezetvédelmi Minisztérium Állategészségügyi Igazgatóságához kell fordulniuk, amennyiben szeretnék bejegyeztetni a gazdaságukat tejfeldolgozásra. A bejegyzést igénylő lapot a [http://www.vet.minpolj.gov.rs/veterinarsko\\_javno\\_zdravstvo/objekti%20u%20domacinstvu.pdf](http://www.vet.minpolj.gov.rs/veterinarsko_javno_zdravstvo/objekti%20u%20domacinstvu.pdf) internet címről tudják letölteni az érdeklődők.

#### **Túrósajt készítése**

A tejet pasztörözés után 30-32°C-on beoltjuk 2-4%-os vajkultúrával. 6-8 óra alatt megszik a tej. Az alvadékot mogyoró nagyságú rögökre törjük, majd 38-40°C-on utómelegítjük, és 24 óráig préseljük a savó eltávolítása céljából.

A préselt túró után ledaráljuk, adunk hozzá 0,015% szódabikarbónát, és ugyanennyi krétaport. Ezt követően újra ledaráljuk, és apró pogácsákká formáljuk (20g). A kész pogácsákat 22-24°C-os, 80-85%-os relatív páratartalmú szellős helyiségben 33-36% nedvességtartalomig szárítjuk. A szárítás alatt a pogácsák felületén élesztők szaporodnak el, és zsírhártyát hoznak létre. A sajtok 4-5 nap alatt megsárgulnak. Az érlelés 18-20°C-os, 80-90%-os relatív páratartalmú helyiségben történik, melynek során a sajt kívülről befelé haladva érik. Két nap után a pogácsákat le kell mosni, majd a harmadik napon a sajtok megérnek, csomagolhatóak.

## 4.2. Száraztészta készítése

### *Felhasználható alapanyagok*

A száraztészta előállításához gabonából előállított céllisztet ill. "grízt" és vizet használnak fel leginkább.

A felhasznált víz minőségének ivóvíz minőségűnek kell lennie. A közepesen kemény víz felel meg leginkább a tészta előállítására 8-12°D, ezért a vizet lágyítani szükséges térségünkben.

A két alapanyag mellett a tésztát dúsítani lehet tojást, tejet, szóját, zöldségeket, stb.

Tojásos tészta jelölést csak az a tészta kaphat, amely legalább 14%-os nedvességtartalomra számítva egy kiló lisztre nézve legalább 124g tojáslét, avagy 31g tojásport tartalmaz.

Nem megengedett színezékek használata a száraztészta előállításához.

A száraztészta előállításának megkezdése előtt termékspecifikáció kialakítását látja elő a hatályos jogi szabályozás.

Ennek tartalmaznia kell a következőket:

1. A termékspecifikáció száma
2. A termék megnevezése és kereskedelmi megnevezése
3. A termék összetételének a laboratóriumi bevizsgálás dátuma
4. A termék-előállításának a kezdő dátuma
5. A csoport megnevezése, amelybe a szabályzat szerint sorolható a termék

Csomagolóanyagnak csak az élelmiszeriparban elfogadott csomagolóanyag használható fel. A csomagolóanyag meg kell óvnia a terméket, hogy annak beltartalmi értéke, higiénés állapota és fizikai épsége megmaradjon. Kizárólag új csomagolóanyag használható fel a termék fogyasztói csomagolására. A száraztészták csomagolására nem alkalmazható olyan csomagolóanyag, amelyben a tészta intenzívebb sárga színt mutat, mint csomagolatlanul. A csomagolóanyagon legyen olyan felület, amelyen a száraztészta eredeti színe látható.

### *Az alapanyagok beérkezése és tárolása*

Az alapanyagok beérkezésekor mennyiségi és minőségi átvételnek is meg kell történnie. Be kell gyűjteni az anyagokkal érkező minőségi bizonyítványokat (specifikáció/termékanalízis), meg kell győződni a beérkezett termékek csomagolásának a sértetlenségéről, a külső csomagolás rovarmentességéről. Ha a beérkezett alapanyag külső megjelenése kielégítő és rendelkezik a megfelelő dokumentációval, akkor az átvétel során elvégezhető az érzékszervi vizsgálat is, azaz szemre, ízre, illatra is meg kell vizsgálni azt.

A hűtést igénylő alapanyagok átvételekor meg kell győződni annak megérkezési hőfokáról. Ha az magasabb, mint az előrelátott, el kell utasítani a termék átvételét.

Csak a kifogástalan alapanyagok kerülhetnek feldolgozásra.

Padlón tárolni alapanyagot, csomagolóanyagot még csomagoltan is szigorúan tilos, továbbá a falnak támasztani is tilos a termékeket!

A termékeket polcon, palettán, alátétén a padlótól legalább 30 cm-re lehet. A hűtést igénylő termékeket hűtve kell tárolni. A tárolás hőfokát az adott hűtőtérben a legalacsonyabb hőfokot igénylő termék fogja meghatározni.

A tárolás során minden alapanyagnak jelöltnek kell lennie. A nyomonkövetés érdekében célszerű az egyes alapanyagok beérkezési tételét is külön jelölni.

A tároló helységnek tisztának, kártevőmentesnek kell lennie.

## A tésztagyártás szakaszai

### *Nyersanyagok előkészítése*

- az őrlemény előkészítése: szitálás, előmelegítés, keverés, mérés.
- a víz előkészítése: hőmérséklet beállítása, mérés.
- a tojás előkészítése: a tojásokat feltörés előtt meg kell mosni és fertőtleníteni kell a felszínüket.

(Magyarországon fertőtlenített tojások is vannak forgalomban, Szerbiában ez még nem terjedt el.) Törés után a tojásokat homogénezzni kell.

Felhasználást megelőzően legfeljebb egy órán át szabad a tojáslét hűtés nélkül tárolni. A tojáslét hozzá lehet adni a felhasználandó vízhez, avagy a szitált liszthez. Ha tojásport használunk, azt előzőleg át kell szitálni és ki kell mérni. De akár tojáslét is használhatunk (melanzs) a gyártási folyamathoz.

### *Keverés (tésztakészítés)*

A tésztagyártás alapművelete a tészta elkészítése. Célja a felhasznált alapanyagok egyneműsítése, a megfelelő konzisztencia elérése, amelyet az adagolt víz mennyiségével tudunk beállítani.

A készítendő termék jellegét, a felhasznált liszt minőségi paramétereit, az alakító gép és a szárítóberendezés típusát kell figyelembe venni a megfelelő tészta konzisztencia kialakításakor. Az elkészült tészta konzisztenciája alapján meghatározhatunk:

- kemény keverést, ahol a tészta nedvességtartalma 26-28%-os,
- közép kemény keverést, ahol a tészta nedvességtartalma 29-30%-os, - lágy keverést, ahol a tészta nedvességtartalma 31-33%-os.

A nem megfelelő tészta konzisztencia megválasztása súlyos minőség problémák forrása lehet.

### *A tészta tömörítése*

A tészta tömörítésekor a tésztában lévő levegőbuborékok távoznak, kiegyenlítődik a vízeloszlás. A tésztát tömöríthetjük nyújtógéppel, de görgős malommal (Koller járaton) is.

### *A tészta alakítása*

A tömörített tésztaalakító gépekre (rajtológépekre vagy nyújtógépekre) kerülnek, ahol kialakítják a kívánt formát. A nyerstészta felületének simának, csaknem fénytelennek, egységesnek, egyenletesnek repedezettség-mentesnek kell lennie. A nyerstészta alakformálása történhet szúrással, vágással is, de ipari körülmények közt a préselés a legelterjedtebb módszer.

Préseléskor a tészta alakját a présforma ( matrica) határozza meg. A présformák cserélhetőek.

A tésztákat alak szerint a következőképpen csoportosíthatjuk:

- szálas készítmény: csőtészta, hosszúmetélt, kiskocka, stb.
- figurás készítmények: kagyló, csiga, szarvacska, stb.
- levesbetétek: eperlevél, rövid cércnametélt, ABC, stb.
- tarhonyafélék: sajtolat, dörzsölt, reszelt tészta, csusza, csiga, stb.

Ilyen berendezés hiányában házi tésztakészítés esetén a kézi nyújtógép lehet segítségére a vállalkozónak. Nyújtást követően a tésztát késsel szeletelik fel, majd szobahőmérsékleten készre szárítják.

Préselést követően a kisüzemekben szárítókeretekre rakják a még nedves tésztát. A szárítókeretek szitákat ölelnek közre, a kiterített tészta közt ez által a levegő jól tud keringeni. A szárítókereteket egy kocsin egymásra rakják, majd az így előkészített kocsikat a szárítóberendezésbe tolják.

#### *A tészta szárítása*

A tészta szárítása kettős célú. Egyrészt a további kezelések során ellenállóvá válik a mechanikai behatásokkal szemben, másrészt nem válik a mikroorganizmusok elszaporodásának a táptalajává.

A tészta szárítása nagy körütekintést és szakértelmet igénylő művelet, amelynek irányítása a termék minőségét döntően befolyásolja.

A szárítás műveletének két alapszerűt tudjuk megkülönböztetni:

- egyenletes, nedvességcsökkentéssel alapuló, és
- előszáritással történő eljárás.

Az egyenletes nedvességcsökkentéssel alapuló eljárás során a tésztát az egyensúlyinál alacsonyabb páratartalmú levegőbe helyezzük és tartjuk. E körülmények között a tészta elkezd száradni. A szárítást akkor lehet befejezni, amikor a tészta nedvességtartalma eléri a 13% -ot. Ennél a szárítási módnál a levegő hőfoka 20-45°C, a szárítási idő az áru nagyságától függően 20-72h -ig terjedhet. Ezt az eljárást főleg kisüzemekben alkalmazzák.

Az előszáritásos eljárásnál a hozzáadott víz 40-50%-át rövid idő alatt távolítjuk el. Az eljárás relatív magas hőmérsékletű, a gyártás eltérő szakaszaiban eltérő páratartalmú levegő áramoltatásán alapul. Ezt az eljárást nagyobb kapacitású üzemek alkalmazzák.

A szárító berendezések csoportosítása:

- természetes, vagy szabad levegőn való szárítás,
- mesterséges meleg levegős szárítás,
- újszerű szárítási mód (infra, nagyfrekvencia, stb.)

Működési szempontból megkülönböztetünk szakaszos és folyamatos szárítóberendezéseket.

Kisipari száraztészta feldolgozásban leginkább a szakaszos üzemű szárító berendezés terjedt el.

A szárításkor mindenképpen figyelembe kell venni azt, hogy a tészta kíméletes szárítást igényel, a hőmérséklet nem emelkedhet 60°C fölé, mert ennél nagyobb hőmérséklet fölött a keményítő elcsirizesedhet, és a fehérjék denaturálódhatnak.

Figyelembe kell venni azt, hogy jelentős különbség van a belső nedvességátvitel és a külső nedvességleadás intenzitása közt, jelentős a száraztészták zsugorodása, erős a repedési hajlamuk a szárítás alatt, ill. közvetlenül a szárítást követően, amikor a nedvesség eloszlik a tésztafelékben.

A modern tésztaszárító berendezések programozhatóak, a gyártott tésztaméret és fajta valamint receptúra sajátosságait figyelembe véve előre beállíthatóak. Azonban e berendezések is folyamatos felügyeletet igényelnek. A szárítás befejeztének a szükségességét csak nedvességtartalom mérésekkel lehet csak kétséget kizáróan megállapítani.

#### *A tészta csomagolása és raktározása*

A száraztészta rendkívül érzékeny a környezeti hőmérséklet és az őt körülvevő levegő relatív páratartalmára, azaz annak ingadozására.

A csomagolótér szobahőmérsékletű és 50-70% relatív páratartalmú legyen.

A téstát csomagolhatjuk kézzel és géppel is. Mindkét esetben csak az élelmiszeriparban engedélyezett csomagolóanyagot használhatunk fel. A csomagolásnál alkalmazott mérlegnek hitelesítettnek kell lennie.

### **4.3. Savanyúság készítése**

A savanyúságok készítésénél a beérkező zöldségnek:

- egészségesnek és frissnek kell lennie,
- a technológiai érettség szakaszában kell lennie,
- nem rendelkezhet idegen ízzel és szaggal,
- idegen anyagoktól mentesnek kell lennie, valamint
- nem tartalmazhat növényvédő szereket a megengedettnél nagyobb mennyiségben.

A leggyakrabban feldolgozott zöldségek:

- uborka,
- fejes káposzta,
- paprika (erős és édes),
- zöld paradicsom,
- dinnye,
- cékla,
- sárgarépa,
- vörös és gyöngyhagyma.

Ezeket egymagukban, de kombinálva, esetleg "egzotikus" zöldségekkel együtt is savanyíthatjuk.

Az alapanyagon kívül a savanyításhoz felhasználnak por állagú alapanyagokat, mint pl. a sót, cukrot, tartósítószerket és fűszereket, valamint folyékony alapanyagokat is, mint pl. az ecetsavat vagy a tejsavat.

Csak az engedélyezett adalékanyagokat szabad felhasználni a gyártás során.

#### *Az alapanyagok beérkezése és tárolása*

Az alapanyagok beérkezésekor mennyiségi és minőségi átvételnek is meg kell történnie. Be kell gyűjteni az anyagokkal érkező minőségi bizonyítványokat (specifikáció/termékanalízis), meg kell győződni a beérkezett termékek csomagolásának a sértetlenségéről, a külső csomagolás rovarmentességéről. Ha a beérkezett alapanyag külső megjelenése kielégítő és rendelkezik a megfelelő dokumentációval, akkor az átvétel során elvégezhető az érzékszervi vizsgálat is, azaz szemre, ízre, illatra is meg kell vizsgálni azt. A savanyúságok készítésekor rendkívül nagy szerepe van a feldolgozni kívánt alapanyag minőségének, csak a megfelelő beltartalmi értékű, hibátlan, romlástól mentes alapanyag használható fel. Fontos szempont a szedés megkezdésének a helyes megválasztása is. A növényeket ne tároljuk huzamosabb ideig a feldolgozás előtt. Savanyúság készítésekor néhány kivételtől eltekintve általában a már beért zöldségeket használják fel, amikor értékes tápanyagaik, íz-, zamat-, színanyagaik kialakultak, vitaminok, növényi savak, fehérjék optimális arányban, még nem lebontva állnak a rendelkezésre a feldolgozáshoz. Csak a kifogástalan alapanyagok kerülhetnek feldolgozásra. Padlón tárolni alapanyagot, csomagolóanyagot még csomagoltan is szigorúan tilos. Fálnak támasztani tilos a termékeket! A termékeket polcon, palettán, alátétlen a padlótól legalább 30



cm-re lehet tárolni. A tárolás és a feldolgozás során minden alapanyagnak jelöltnnek kell lennie. A nyomkövetés érdekében célszerű az egyes alapanyagok beérkezési tételét is külön jelölni. A tároló helységnek tisztának, kártevőmentesnek kell lennie.

#### *A hordók előkészítése, kezelése*

A savanyításhoz általában fa vagy műanyag (PS, PVC) hordókat használnak. Úrtartalmuk általában 50-700 liter. A fahordók tölgy-, bükk-és akácfából készülhetnek. Manapság már kiépített savanyító kádakat is alkalmaznak a gyártás során. Csak élelmiszergyártásra alkalmas alapanyagú hordók használhatók fel.

A feldolgozás előtti napon szükséges elvégezni a hordók és azok fedeleinek a fertőtlenítését. Ehhez 2%-os 30°C-os Hypo oldatot kell használni, 10 perces áztatással. Ezt követően meleg (30-40°C-os) vízzel, majd hideg vízzel kell jó alaposan kiöblíteni a hordókat és a fedeleiket.

#### *A savanyítás*

Minden esetben fontos a zöldségfélék alapos mosása, kefével történő felülettisztítása, ahol ezt megengedi a termék fajtája, valamint a szükségtelen vagy sérült termésrészek kiválogatása. Célszerű előre kimérni a felhasználásra szánt anyagokat.

#### *Erjedési hibák, romlási jelenségek*

A természetes savanyításnál erjedési hibát okoz az, ha a tejsavbaktériumok mellett más mikroorganizmus csoportok is jelentős mértékben elszaporodnak. Ilyen erjedési hibát okozhatnak az élesztőgombák: az alkoholos erjesztő élesztőgombák vagy a hártvaképző élesztők. Leghatásosabb fegyver ellenük a felület elzárása műanyag fóliával a levegőtől, vagy a vegyszeres védekezés 0,06-0,07 %-os kálium-szorbát hozzáadásával.

Az uborka üregesedését is kálium-szorbát hozzáadásával védhetjük ki.

Minőségbeli eltérés a termékek puhulása, amelyet a pektinbontó enzimek okoznak, és a színváltozás.

A káposzta rózsaszín foltosodását az élesztőgombák okozzák, helytelen besózás, egyenetlen elkeverés következtében. A savanyú káposzta barnulásának a szöveti enzimek az okozói egyenetlen tömörítés és sózás eredményeképpen.

A nyúlósodás, a sólé sűrűn folyóssá válása a tejsavas erjedés esetén néha előforduló, legtöbbször átmeneti jelenség, amely megszűnik a tárolás során, mert legtöbbször a viszkózusságot okozó dextrin lebomlik.

#### *A savanyúság csomagolása és raktározása*

Mindkét ország jogi szabályozása értelmében a biológiai úton savanyított savanyúság árusítása ömlesztett állapotukban is megengedett. Ez azt jelenti, hogy pl. a hordókból közvetlenül ki lehet mérni a savanyúságot a fogyasztóknak.

A savanyúságok csomagolására az élelmiszeriparban engedélyezett csomagolóanyagot használhatunk fel. A csomagolásnál alkalmazott mérlegnek hitelesítettnek kell lennie.

#### *A savanyúság gyártás technikai feltételei*

Élelmiszer előállításal csak olyan vállalkozások foglalkozhatnak, amelyek infrastruktúráisan is megfelelnek az előírásoknak.

### ***Ecetes uborka***

Az uborkákat méret szerint osztályozzuk, válogatjuk, mossuk, majd hordóba vagy üvegekbe töltjük. 100 liter felöntő léhez szükséges: 13-18 liter (20%-os) ecet, 4-5 kg só, 0,2 kg tejsav (100%-os), 0,15 kg nátrium-benzoát, 0,02 kg feketebors, 0,02 kg szegfűbors, 0,02 kg mustármag, 0,02 kg koriander, 0,03 kg babérlevél szükséges. Az erjedés 3-6 hét alatt zajlik le. A képződött lepedéket 5-6 naponta távolítsuk el.

## **4.4. Gyümölcsfeldolgozás**

### *Termékkategóriák*

#### **Befőtt**

A befőtteket a szabályzás két fő kategóriába sorolja, a kevésbé édes és az édes befőtt csoportba. Gyártásukhoz felhasználható cukor (glukóz, dextróz, stb.), L-aszkorbin sav, citromsav, borkósav és az almasav.

#### **Dzsem**

A "dzsem" zselésített termék, amelyet bepárlással kapunk friss, fagyasztott vagy félig feldolgozott telje egészében technológiailag érett egész gyümölcsökből, vagy azok részeiből cukor, vagy cukorszirup hozzáadásával.

A gyümölcsöknek a késztermékben olyan állapotban kell lenniük, hogy azok fajtája érzékszervileg beazonosítható legyen.

Legalább 65% összes szárazanyag tartalommal kell rendelkeznie (refraktométerrel mérve 20°C-on). Legalább 6%-os szárazanyag tartalomnak a gyümölcsből kell származnia.

#### **Marmelád**

A marmelád zselésített termék, amelyet friss vagy félig feldolgozott gyümölcs préselvényből kaptunk bepárlással cukor, avagy cukorszirup hozzáadásával. Legalább 67% összes szárazanyag tartalommal kell rendelkeznie (refraktometérrel mérve 20°C-on). Legalább 7%-os szárazanyag tartalomnak a gyümölcsből kell származnia. A termékfajtát elkészíthetjük több gyümölcsfajtából is, amelyet Szerbiában "mešana marmelada"-nak nevezik, vagyis vegyes marmeládnak.

#### **Lekvár**

Ezt a terméket passzírozott vagy passzírozatlan gyümölcsből bepárlással kapjuk, cukor hozzáadása nélkül.

Az édesített "pekmez"-t passzírozott vagy passzírozatlan gyümölcsből bepárlással kapjuk, a gyümölcstartalomra számítva 20% cukor hozzáadásával.

Legalább 60% összes szárazanyag tartalommal kell rendelkeznie (refraktometérrel mérve 20°C-on).

#### **Gyümölcszselé**

A gyümölcszselé zselés struktúrájú termék, amelyet frissen szűrt gyümölcsből illetve félig feldolgozott gyümölcsből vagy gyümölcsszörpéből kapunk bepárlással, cukor hozzáadásával.

Legalább 67% összes szárazanyag tartalommal kell rendelkeznie (refraktometérrel mérve 20°C-on). Legalább 6% szárazanyag-tartalomnak a gyümölcsből kell származnia.

#### Gyümölcssajt

A gyümölcssajt szilárd konzisztenciájú termék, amelyet egy vagy több fajta passzírozott gyümölcsből vagy gyümölcs féltermékből kapunk bepárlással cukor hozzáadásával. Legalább 67% összes szárazanyag tartalommal kell rendelkeznie (refraktometérrel mérve 20°C-on). Legalább 7% szárazanyag- tartalomnak a gyümölcsből kell származnia.

#### Befőttek

A befőttek alapanyaga a megfelelő érettségű, különböző előkészítő műveletek után üvegekbe rakott gyümölcs, cukrot és savat tartalmazó felöntőleben, lezárva és hőkezeléssel tartósítva.

Csak teljesen kifogástalan minőségű, ép, egészséges, érett, de nem túlérett gyümölcs használható fel alapanyagként. A gyümölcs állománya olyan technológiai művelettel javítható, mint a cukorban áztatás-húztatás, mésvizes kezelés, vagy mint állományszilárdító anyagok hozzáadása. A világos húsú gyümölcsöknél fontos az eredeti szín megtartása, a barnulás elkerülése. Ezt savak adagolásával és előfőzéssel érhetjük el.

### *Az előállítás technológiája és folyamatai*

#### *Az alapanyagok beérkezése és tárolása*

A gyümölcs alapanyagok érkehetnek friss gyümölcs, fagyasztott vagy sűrítmény formájában, de használhatunk aszalt gyümölcsöt is.

Szerbiában a következő előírás van érvényben a beérkező gyümölcsök minőségi paramétereivel kapcsolatban:

- egészségesnek és frissnek kell lennie,
- a technológiai érettség szakaszában kell lennie,
- nem rendelkezhet idegen ízzel és szaggal,
- idegen anyagoktól mentesnek kell lennie, valamint
- nem tartalmaz növényvédő szereket a megengedettnél nagyobb mennyiségben.

(Szerbiában a mezőgazdasági termelőknek nem kötelező vezetni növényvédelmi naplót.)

Segédanyagok: cukor, keményítősörp, pektin, étkezési savak, színezékek, konzerváló szerek.

Az alapanyagok beérkezésekor mennyiségi és minőségi átvételnek is meg kell történnie. Be kell gyűjteni az anyagokkal érkező minőségi bizonyítványokat (specifikáció/termékanalízis, permetezési/ növényvédelmi napló), meg kell győződni csomagolt termék esetében a beérkezett termékek csomagolásának a sértetlenségéről, a külső csomagolás rovarmentességéről. Ha a beérkezett alapanyag külső megjelenése kielégítő és rendelkezik a megfelelő dokumentációval, akkor az átvétel során elvégezhető az érzékszervi vizsgálat is, azaz szemre, ízre, illatra is meg kell vizsgálni azt.

A gyümölcstermékek készítésekor rendkívül nagy szerepe van a feldolgozni kívánt alapanyag minőségének. Csak a megfelelő beltartalmi értékű, hibátlan, romlástól mentes alapanyag használható fel. Fontos szempont a szedés megkezdésének a helyes megválasztása is. A növényeket ne tároljuk huzamosabb ideig a feldolgozás előtt.

A gyártáshoz olyan érett, de nem túlrett nyersanyagot használhatunk fel, amelyekben már kialakultak az íz, illat- és aromaanyagok. Romlóhibás, gyenge minőségű gyümölcs nem felel meg.

Csak a kifogástalan alapanyagok kerülhetnek feldolgozásra.

Figyelembe kell venni azt, hogy SO<sub>2</sub>-vel (kén-dioxiddal) tartósított velőkből csak II. osztályú termék készíthető. Feldolgozás előtt a terméket SO<sub>2</sub> gyéríteni kell melegítéssel egészen addig, amíg annak tartalma 500, ill. 250 mg/kg alá nem esik.

Padlón tárolni alapanyagot, csomagolóanyagot még csomagoltan is szigorúan tilos, továbbá a falnak támasztani is tilos a termékeket!

A tárolás során minden alapanyagnak jelöltnnek kell lennie. A nyomonkövetés érdekében célszerű az egyes alapanyagok beérkezési tételét is külön jelölni.

A tároló helyiségnek tisztának, kártevőmentesnek kell lennie.

#### *Kistermelői lekvárfőzés*

A kistermelői lekvár főzés sok kézimunkán alapul. Fontos mozzanata a nyersanyag gondos *előkészítése*.

Első lépése a válogatás, mely során az idegen anyagokat és a romlóhibás egyedeket még a mosás előtt kiszedjük a gyümölcsből, hogy azok a mosóvizet ne fertőzzék el.

A következő művelet a mosás, melyet legalább háromszor kell ismételni Szilva esetében szerencsés, ha a középső mosás meleg vízben történik, ami leoldja a szilvát borító viaszréteget, ami a lekvár színét, fényességét rontaná.

A magozás és felezés történhet kézzel, nyers állapotban, vagy egy enyhe előfőzés után, gépi áttöréssel. Az előfőzést lehetőleg gőzöléssel végezzük, vagy egy egészen kevés vizet öntve a gyümölcs alá, csak addig főzzük, amíg a víz el nem párolog.

A lekvár *főzését* azonnal kezdjük meg, amint annyi anyagunk van, hogy a főzőedény fenekét 1-2 cm vastagon beborítsa. Folyamatosan adagoljuk hozzá az előkészített gyümölcsöt, és állandó keverés mellett főzzük.

Közben a záráshoz szükséges lapkákat egy edénybe rakjuk, és leforrázzuk úgy, hogy a forró víz ellepje.

Ellenőrizzük a refrakciót, mikor a meggylekvárnál a 18, szilvalekvárnál a 30 %-ot eléri, hozzáöntjük a cukrot, összeforraljuk, és az előzőleg tisztára mosott, ép szájú üvegekbe azonnal, forrón töltjük, majd a meleg lapkával lezárjuk.

A hagyományos szilvalekvár akkor van készen, ha refrakció értéke 50-52 %.

A lekvárok tartósságát *hőkezeléssel* biztosítjuk, tartósítószer ne adjunk hozzá, mert azt fel kell tüntetni a termék címkéjén. Kistermelői körülmények között a hőkezelésre két megoldás van. Az egyik, hogy a forrón töltés után az üveget azonnal fejre állítjuk, és kb. ½ órán keresztül ebben az állapotban hagyjuk.

A másik (biztonságosabb) megoldás, ha a konyhai sütő tepsijébe kb. 2 cm-nyi vizet öntünk. A sütőt felmelegítjük, és a hőmérsékletét kb. 90 C°-ra állítjuk be. A még forró üvegeket berakjuk a tepsibe, és a 2-4 dl-s üvegeket 20, a nagyobbakat 30 percig a sütőben hagyjuk.

A hőkezelés után a lekvárokat kiszedjük, és hűvös helységbe rakjuk, hogy minél gyorsabban kihűljenek. A kész termékeket felcímkézzük, csomagoljuk.

### Kajszipbefőtt

A kajsziparackokat megmossuk, a magukat eltávolítjuk. (A magból cián kerülhet a termékbe, amely keserűvé teszi azt. A cián mérgező vegyület.) A gyümölcsöt hámozva, avagy hámozatlanul is feldolgozhatjuk. A gyümölcsöt üvegekbe rakjuk. A felöntölét egy liter vízre számítva 0,5 kg cukorból és 1g citromsavból készítjük el. A keveréket felforraljuk, a képződött habot leszedjük. Ezzel töltjük fel a kajszipalackokat, majd lezárjuk. Langyos vízzel telt lábosba helyezzük az üvegeket, majd azt lassan felmelegítjük 80-85°C-ra, egészen gyöngyöző forrásig, majd 4-5 percig ezen a hőmérsékleten tartjuk. Az üvegeket a vízzel telt lábosban hagyjuk kihűlni.

## 5. Élelmiszerbiztonság

Az előállított termékek mikrobiológiai megfelelőségéért az előállítót terheli a felelősség. Az állati fehérje eredetű termékek többségének a mikrobiológia megfelelőségi jellemzőiről jogszabály rendelkezik. Egyéb esetekben ezt az előállítónak kell meghatároznia. Ebben a Szerb Köztársaság Mezőgazdasági, Kereskedelmi, Erdészeti és Vízgazdálkodási Minisztériuma által kiadott Útmutató (Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu) szolgál segítségül. Ajánlásokat ad az egyes termék kategóriák esetén arra vonatkozóan, hogy milyen mikroorganizmus jelenlétét kell bevizsgálatni akkreditált laboratóriumban. E mellett előír egy ellenőrzési tervet és határértékeket is. Pl.:

| Mikroorganizmus             | Ellenőrzési terv |   | Határértékek          |                       |
|-----------------------------|------------------|---|-----------------------|-----------------------|
|                             | n                | c | m                     | M                     |
| <i>Penészek és élesztők</i> | 5                | 1 | 10 <sup>2</sup> cfu/g | 10 <sup>3</sup> cfu/g |

A táblázat értelmezése:

A fenti táblázat értelmében öt mintát kell venni a termékből. Ezt **(n)** számmal jelöli.

A penészek és élesztők száma nem haladhatja meg egy esetben sem a 1000 cfu/g -ot **(M)**.

Egy minta esetében **(c)** azonban megengedett a 100 cfu/g és 1000 cfu/g közötti mikroorganizmus szám.

A kémiai maradékanyag tartalom nem lépheti túl a jogszabályban előírtakat. Idegen szennyező anyagot (üvegszilánk, fémforgács, elhullott állati részek, stb.) nem tartalmazhat a termék.

Szerbiában a jelölésre kötelezett allergének a következők:

- Glutént tartalmazó gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, stb.) és a belőlük készült termékek
- Rákfélék és a belőlük készült termékek
- Tojás és a belőlük készült termékek
- Hal és a belőle készült termékek
- Földimogyoró és a belőle készült termékek
- Szójabab és a belőlük készült termékek
- Tej és az abból készült termékek
- Diófélék
- Zeller és belőle készült termékek
- Mustár és a belőle készült termékek
- Szezámmag és belőle készült termékek
- Kén dioxid
- Csillagfürt és belőle készült termékek
- Puhatestűek és belőle készült termékek

### **Irodalomjegyzék**

- Kovács Sárkány Hajnalka – Kovács Vilmos (2014): Savanyúság készítése házilag/ Kiseljenje u domaćinstvu, (szerk.) Bunford Tivadar. Szabadka, Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány
- Kovács Sárkány Hajnalka – Kovács Vilmos (2014): Sajtok és túróféleségek készítése házilag/Proizvodnja domačeg sira i drugih vrsta mladog sira. (szerk.) Bunford Tivadar, Szabadka: Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány
- Kovács Sárkány Hajnalka – Kovács Vilmos (2014): Gyümölcsfeldolgozás, befőttek és lekvárfélék készítése házilag/Prerada voća, proizvodnja kompota i džemova na domaći način (szerk.) Bunford Tivadar, Szabadka: Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány
- Kovács Sárkány Hajnalka – Kovács Vilmos (2014): Szárastészta készítése házilag/Proizvodnja testenine u domaćinstvu (szerk.) Bunford Tivadar, Szabadka: Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány
- Kovács Sárkány Hajnalka (2014): Szerbiai élelmiszeripari kis,- és középvállalatok minőségügyi és élelmiszer-biztonsági felkészültsége az EU küszöbén, PhD értekezés, Debrecen
- Kovács Sárkány Hajnalka – Kovács Vilmos (2014): Östermelő vagy élelmiszer feldolgozó?- vajdasági helyzetkép. *ECONOMICA (SZOLNOK)* VII.:(3.) pp. 202-207. XX. Jubileumi Nemzetközi Környezetvédelmi és Vidékfejlesztési diákkonferencia. Szolnok, Magyarország: 2014.09.26 -2014.09.27.
- Bogdanov Natalija – Babović Marija (2012): Popis poljoprivrede 2012, Poljoprivreda u republici Srbiji. Radna snaga i aktivnost poljoprivrednih gazdinstva. Republički Zavod za statistiku.  
<http://pod2.stat.gov.rs/ObjavljenePublikacije/Popis2012/Radna%20snaga.pdf>

# A falusi vendéglátás gyakorlata

## FALUSI TURIZMUS ALAPFOGALMAI

### A vidéki (falusi) turizmus fogalma

A falusi turizmus a városon kívüli, helyi és regionális vonzerőkkel rendelkező, gondozott falusi, vidéki környezetben, a belföldi és külföldi vendégek szabadidő eltöltési szükségleteinek széles körű, kereskedelmi alapokon való kielégítése, és ezt szervező helyi intézmények és szolgáltatók együttműködése.

### Kereskedelmi szálláshely

Kereskedelmi szálláshely az erre a célra épített vagy átalakított és használt létesítmény, amely megfelel a 239/2009. (X. 20) kormányrendeletben meghatározott követelményeknek és üzletszerűen, folyamatos napi üzemeltetéssel, megszakítás nélkül szálláshelyszolgáltatást nyújt.

### Magánszálláshely

Lakás, üdülő, illetve szállás céljára alkalmas épület, valamint hozzá tartozó helyiség és terület.

### Magánszállásadói tevékenység

A lakások, üdülők és egyéb épületek, illetve azok egy részének, valamint a hozzájuk tartozó helyiségeknek és területeknek idegenforgalmi célú üzletszerű hasznosítása a vendég részére, ha a hasznosított szobák száma 8-nál nem több, illetve a szobákban lévő férőhelyek száma 16-nál nem több.

### Egyéni vállalkozóként végzett szállásadói tevékenység

Nem magánszállásadói tevékenység, ha a magánszálláshelyen hasznosított szobák száma 8-nál, a férőhelyek száma pedig 16-nál több. Ehhez egyéni vállalkozói engedélyt kell kiváltani. Az egyéni vállalkozót egészségbiztosítási, nyugdíjbiztosítási járulékfizetési kötelezettség terheli, helyi adók (pl. iparüzési, kommunális, stb.) fizetésére kötelezett, könyvvitelét a számvitel szabályai szerint kell végeznie, tevékenységének eredménye után – választása szerint – kell társasági vagy személyi jövedelemadót fizetnie. A szálláshelyre a kereskedelmi szálláshelyekre vonatkozó szabályokat kell alkalmazni.

### Fizetővendéglátás

A város, üdülőhely, kiemelt üdülőhely, gyógyhely, kiemelt gyógyhely belterületén végzett magánszállásadói tevékenység. Osztályba sorolásra a kereskedelmi szálláshelyekre vonatkozó szabályokat kell alkalmazni.

### Falusi magán szállásadás

A község bel- és külterületén, valamint a város külterületén kialakult tanyás térségben végzett magánszállásadói tevékenység.

### Üzletszerű hasznosítás

A hasznosítás rendszeres, és jövedelem (haszon) szerzése céljából történik. Rendszeres a hasznosítás akkor is, ha az nem folyamatosan, hanem a keresletnek (megrendeléseknek) megfelelően nem folyamatosan, hanem szakaszosan történik. (Pl. munkahely üdülés céljára vesz igénybe dolgozói számára, és ők heti rotációban váltják egymást.)



### Idegenforgalmi célú hasznosítás

Alapvetően a vendégek üdülési célú tartózkodását szolgáló, a turisták és üdülők számára történő hasznosítás. Általában a 30 napnál nem hosszabb időtartamú, folyamatos tartózkodást tekintik idegenforgalmi célú tartózkodásnak, de ez önmagában nem döntő.

Nem szünteti meg az idegenforgalmi célú hasznosítást, ha egy szervezet 30 napnál hosszabb időre bérel szálláshelyet munkavállalói üdültetése céljára, mert a szálláshelyre beutaltak tartózkodási ideje nem haladja meg a 30 napot.

### Nem idegenforgalmi célú hasznosítás

A házbérleti, lakásbérleti, albérleti, ágybérleti szerződés alapján történő hasznosítás. Nem tartozik a 239/2009 (X. 20) kormányrendelet hatálya alá.

### A magánszállásadó

A magánszálláshely tulajdonosa, vagy a hasznélvezője, vagy bérlője. A hasznélvező hasznosítási joga megelőzi a tulajdonos hasznosítási jogát. A bérlő csak a számára főlsleges részt hasznosíthatja, a bérbeadó (tulajdonos vagy hasznélvező hozzájárulásával). A hasznélvezet törvény vagy szerződés alapján jön létre, amelyet az ingatlan nyilvántartásba az ingatlan tulajdoni lapjára bejegyznek.

Kiránduló: aki nem éjszakázik a meglátogatott helyen.

Turista: aki legalább egy éjszakát eltölt a meglátogatott helyen.

Üdülő: az a turista, aki legalább öt napig tartózkodik egyfolytában a meglátogatott helyen.

## FALUSI VENDÉGLÁTÓ TEVÉKENYSÉG JOGSZABÁLYI HÁTTERE

### ALAPFOGALMAK

#### **A falusi magánszállásadó fogalma**

Falusi magánszállásadó az, akit – miután önmaga elvégezte a minősítést – a szálláshely szerint illetékes település jegyzőjéhez kérelmet nyújt be a tevékenység folytatásának engedélyezésére és a jegyző a kérelemre az engedélyt kiadja.

#### **A falusi vendéglátó fogalma**

Falusi vendéglátó az a falusi magánszállásadó, aki a szálláshelyén megszálló vendégek számára étkeztet és/vagy programszolgáltatást is nyújt.

Falusi vendégasztal program: Hagyományos ételek elkészítése, bemutatása, felszolgálása saját vendég és kívülálló magánszemély vagy érdeklődő csoport számára (16 főig).

#### **A falusi magánszálláshely komfortfokozatai**

- Összkomfortos szálláshely
- Komfortos szálláshely
- Félskomfortos szálláshely
- Komfort nélküli szálláshely

#### **A falusi magánszálláshelyek típusai, fajtái és az azok iránt támasztott technikai alapkövetelmények**

##### Vendégszoba

A vendéglátó lakásában, házában vagy ahhoz tartozó épületben idegenfogalom céljára hasznosított lakószoba.

A vendégszobák kívánatos minimális alapterülete:

- Egy ágyas min. 8 m<sup>2</sup>
- Két ágyas: min. 12 m<sup>2</sup>
- Három ágyas: min. 18 m<sup>2</sup>
- Négy ágyas: min. 20 m<sup>2</sup>

„Lakószoba az a helyiség, amelynek





- a) alapterülete a 6 m<sup>2</sup>-t meghaladja;
- b) külső határoló fala legalább 25 cm vastag téglafal vagy más anyagból épült ezzel egyenértékű fal;
- c) ablaka közterületre, udvarra, kertre vagy üvegezett verandára (folyosóra) nyílik;
- d) melegpadlója van; továbbá
- e) fűthető; végül
- f) legalább egy kétméteres - ajtó és ablak nélküli - falfelülettel rendelkezik”

### **Sátorozóhely**

A sátorozóhely a szálláshely tulajdonosának ingatlanán (pl: lakóház, üdülőház, tanya kertjében, udvarán, gyümölcsösében), legfeljebb **öt sátor** (ennél több sátor már kereskedelmi szálláshely) **vagy két lakókocsi elhelyezésére** és a vendég gépkocsijának tárolására alkalmas terület.

Tíz személyenként szükséges WC-t biztosítani. Amennyiben a házigazdának azonos ingatlanon vendégháza, vagy vendéglakása van, ugyanazt a vizesblokkot a házban lakó és sátorozó vendégek nem használhatják közösen.

### **Iránymutatás és tanácsok a jogszabályban előírt minősítési szempontok gyakorlatban történő érvényesítéséhez**

A falusi turizmus keretében üdülni kívánó vendég a szép tájon, romantikus falusi környezetben és a természet közelségén kívül otthon megszokott környezetéhez hasonlóan kényelmes szállást keres, ahol gondtalanul pihenni tud. A falusi turizmus szálláshelyeinek ezt kell számára biztosítania: legyen hangulatos, otthonos, jól berendezett, hiánytalanul felszerelt, csendes, zaj-, szag- és szennyezésmentes, biztonságos.



A vendéglátó ilyen szempontok szerint és a vendég szemével vegye számba a szálláshelye adottságait, állapítsa meg annak minőségét a hiányosságaival együtt, s ez utóbbiakat igyekezzen kijavítani.

A következőkben röviden összegezzük a szálláshely környezetével és a lakóházzal, annak minden helyiségeivel szembeni elemi követelményeket, külön megjelölve azokat, amelyek csak összkomfortos vagy komfortos szálláshelyeknél kívánatosak.

### **A szálláshely közvetlen környezete**

A szálláshely közvetlen környezete legyen üdülésre alkalmas, rendezett és ápolott. Az utcanev- és házszámtábla, valamint a szállásadó névtáblája a kapura kihelyezendő. A bejárat legyen gépkocsival is megközelíthető és a gépkocsi biztonságos parkolásáról is gondoskodni kell. A pihenőkertbe kényelmes kerti bútorok valók, gyermekek részére homokozó, esetleg pancsoló medence.



A gazdaságok pihenőkertjét kerítés válassza el a gazdasági udvartól, az állatoktól. A kút legyen lefedett! Balesetet okozó vegyszerek, szerszámok, gépek, műhelyek, istállók és ólak zárva tartandók. A termények (pl.: szalma, takarmány) tűzbiztos tárolása is lényeges. Se a pihenőkert, se a vendégszoba ne kerüljön a trágyadomb közelébe vagy szélirányába. Az ivóvíz legyen garantáltan egészséges. Az ivóvíz tisztasága bizalmi kérdés. Amennyiben a szolgáltató hely a vízszolgáltató vállalkozásnak számlával dokumentálhatóan fizeti ki a víz használatát, úgy tennivalója nincs. Ezt a tényt a hivatalos okiratok mellé egy számla lefűzésével és a szaktanácsadónak a minősítés során való bemutatásával dokumentálja. Amennyiben fűrt, vagy ásott kútról származik a vendégek számára a víz, akkor ezt a tényt azzal kell pontosítani, hogy a házigazda felhívja a figyelmet arra, hogy a legközelebbi vezetékes ivóvíz lelőhely hol van. Kifüggeszti egy papíron.

Ha nem rendelkezünk vezetékes vízzel, a vízellátást megoldhatjuk víztisztító berendezés beiktatásával (a hatóságok részéről csak KERMI engedéllyel rendelkező víztisztító az elfogadott), vagy vízvezeték kifolyóról történő kannás szállítással.

## A lakóház

A karbantartott virágos ablakú lakóház keltsen jó benyomást a vendégben. A kellően megvilágított külső bejárat lépcsői mellé korlát szükséges. Ne legyen zsúfolt az előszoba, mert a vendég csomagokkal, kabátokkal, sportszerekkel stb. érkezik, ehhez tágas fogadóhely kell. A sportszerek, gyermekkocsik részére a földszinten szükséges tároló hely.

Az egész ház minden helyiségében ellenőrizendő a falak, a padlózat, ajtók, ablakok állapota, a bútorok, berendezési tárgyak, a felszerelés minősége, célszerűsége, az elegendő mozgástér, tisztaság, rend, szagmentesség, a környezet balesetmentessége, az egészségügyi előírások betartása. Tüzesetek elkerülésére a lakótérben tüzet okozó eszközt a vendég nem használhat. Pl.: nem ajánlott az épületen belül a dohányzás megengedése. Erre jól látható módon ki kell jelölni egy megfelelő teret és kiírni (pl.: nyitott tornác, udvar). Ezekben a helyeken a hamutartót úgy kell elhelyezni, hogy azt a vendég jól láthassa és használhassa. Ajánlatos megjelölni egy ún. menekülési útvonalat esetleges tüzeset idejére. Ennek módjára egy lehetséges eszköz egy kis térkép a házról, melyet kifüggeszt az érkezés helyére a házigazda.

A ház előszobájában, jól látható helyre függesztendő ki az orvos, a mentők, tűzoltók, rendőrség, elsősegélyt nyújtó hely, gyógyszerár címe és telefonszáma. Elsősegély készletnek, poroltó készüléknek jól látható helyen kell állnia, de gyermekek elől elzártan. Közművesítetlen háznál hordóban (lefedve) tartunk a közelben vizet tűzoltáshoz.

A házirendet a közös helyiségbe az árjegyzéket a vendégszoba belső ajtajára kell kifüggeszteni. Szóbeli ajánlást javasolunk. kirakni a vendég számára a fontos tudnivalókról (pl.: meg kell mutatni miként lehet használni az elektromos hőkandallót, vagy a kandallóhoz hova van bekészítve a tüzelő, illetve a háziak kutyája hogy viszonyul a vendégekhez).

## A vendégszoba

Ízléses, hangulatos, jól berendezett szoba várja a vendégeket, az asztalon virággal. A szobaajtó legyen kulccsal jól zárható. Az ablakok szabadba nyíljanak, függönnyel és sötétítővel ellátva. A szobabútor egységes stílusa, jó minősége és ápoltsága lényeges. A fekvőhely minősége döntő fontosságú: a rossz ágyon a vendég nem tudja kipihenni magát, ezért a következő évben biztos nem jön el.

Ma már nagyobb fekvőhelyre van szükség, mint korábban. Az egyszemélyes fekvőhely mérete 100x200 cm (min. 80x190 cm). A kétszemélyes fekvőhely 160x200 cm (min. 140x190 cm). Az ágybetét egy vagy kétrészes, mosható védőhuzattal bevont. Egy paplan, két párna szükséges ágyanként, vagy két takaró a paplan helyett, lehetőleg természetes anyagból. A párnákat tanácsos évente kimosni és napon szárítani, az angint hasonlóképpen. Az ágynemű fertőtlenítő mosást kíván minden váltáskor: ezért szintén természetes anyagból legyen, és kellő méretű is, mert az ágyat be kell fednie a lepedőnek és a paplan nem csúszhat ki a huzatból. Minden fekvőhely mellé éjjeliszekrény, vagy kis fiókos polc tartozik, ahová a vendég a szemüvegét, újságot, könyvet, órát és gyógyszereit lerakhatja. Fekvőhelyenként külön ágylámpa szükséges. (Mind a mennyezeti világításhoz, mind az ágyakhoz energiatakarékos égőket érdemes venni.) Az ágyelő szőnyeg könnyen tisztítható, kimosható legyen. A padozat felmosható legyen az allergiamentesség miatt. A hajópadló, a parketta, hidegburkolatú padozat hibátlan legyen. A szőnyegpadlót fokozatosan ajánlatos lecserélni, új beruházásnál mellőzni. A kulccsal jól zárható szekrényekbe 4-8 db jó minőségű vállfa tartozik, alul cipőrács helyezhető el. A bőröndök a szekrény tetején, vagy a beépített szekrény felső részében tárolhatók. Bőröndtartó a falra is szerelhető 50 cm magasan, 60x45 cm felületű, felhajtható rácsként. (Enélkül a vendég az ágyra teszi a bepiszkolódott felületű táskáit kicsomagoláskor). A vendégszobai asztal magassága 72 cm, hogy kényelmesen lehessen mellette étkezni, levelet írni. A párnázott ülésű székek száma az ágyszámnak megfelelő. A vendégszobában üdültetés idején nem tartható a vendéglátó család semmilyen holmija. A családi fényképgyűjtemény, a túl sok kézimunka, párna vagy virágpolt is eltávolítandó.



Fontos a szoba hőmérséklete. Fűtési időben minimum 20 C° várható el. Az egyik ablakszárnyra kerüljön szúnyogháló, hogy a vendég nyitva hagyhassa éjszakára. Az ágyneműváltás hetenkénti, a törülközőcsere szintén, ill. a vendég kívánsága szerint sűrűbben, elsősorban a 4 napraforgós szálláshely esetében cserélni kell.

### A társalgó

Hangulatosan berendezett, természetes megvilágítású és szellőzésű helyiség, ahol a vendégek társalognak, TV-t néznek, olvasnak stb. Az ablakok szabadba, lehetőleg csendes kertészre nyílnak, függönnyel és sötétítővel ellátva. A zaj- és szagmentesség fontos. A bútorzata ne zsúfolja túl a szobát. A jó minőségű dohányzóasztalok és karosszékek, fotelek mellé állólámpák vagy falikarok helyezendők el, hogy a kártyázók, sakkozók, olvasók asztalát megvilágítsa. Kellő erősségű mennyezetvilágítás szükséges: a LED-es égőkkel jelentős költségmegtakarítás jár. Amennyiben a társalgó egyúttal étkező is szolgál és ott csak étkezőasztaloknak van hely, ezek magassága 72 cm és párnázott ülésű székek vagy karosszékek tartoznak hozzá.

A televízió a társalgóban mindenhol jól látható helyre kerüljön. Esős időjárás esetén sokoldalú szórakoztatásról kell gondoskodni: (társasjátékok, sakk, dominó, kártya, gombfoci, rádió, videó, könyvek, a környékről szóló ismertető, programfüzetek stb.). A szobadíszek: a szőnyegen kívül néhány kép, váza, virág, terítők.

### Az étkezőhelyiség

A természetes megvilágítás és szellőzés nagyon fontos! Az ablakok a szabadba nyílnak, függöny és sötétítő, vagy roló ennél a helyiségnél is szükséges. Ne csússzon a kerámia vagy más padlózat, az ide kerülő szőnyegek aljára csúszásgátló kerüljön. A zaj- és szagmentesség fontos!

A bútortat nem zsúfolható. Az asztalmagasság 72 cm. Tárolószekrény ott szükséges, ahol nem a konyhában tárolják az étkezőeszközöket, tálalóedényeket, abroszokat, szalvétákat stb.

Az étkezőeszközök egyforma porcelánedényekből álljanak, és világos színűek legyenek, mert ezek biztonságosabban mosogathatók, mint a sötétbarna kerámiaedény. Csak üvegpoharakat és üvegcancsót, porcelánészakékat és csészéket, vagy bögréket használjunk, mert ezek jól fertőtleníthetők. Az evőeszköz nem lehet alumíniumból, a kések legyenek élesek.

Az abroszok, szettek természetes anyagból készüljenek, műanyag nem használható. (A 4 napraforgós szálláshelyek textilszalvétát használnak.) Az asztalterítő, az étkezőeszközök színharmonizációjára érdemes figyelmet fordítani, az asztaldíszek szintén. A virágváza és a belehelyezett virág ne takarja el az egymással szembe ülőket. Elég egy kis vázában néhány szál virág, vagy ha ünnephez közeledünk az ünnepi asztal jellegzetes dísz (karácsonyfa ág, nyuszi, tojás, stb. asztaldíszként. Az étkező padlójára öntött étel azonnal el kell távolítani, helyét felmosni, zsírtalanítani.

### A fürdőszoba – zuhanyzó

Legmegfelelőbb a természetes megvilágítással és szellőzéssel ellátott fürdőhelyiség, de ennek hiányában ventilátoros légelszívás és kellően erős megvilágítás szükséges (LED-es világítás). A fürdőhelyiség falazata 210 cm magasan csempével burkolt a 3 és 4 napraforgós szálláshelyeken, de az egyszerűbbekben is vízálló burkolat alkalmazandó. A zuhanyfülkéket teljes magasságukban csempéztetni kell. A fürdőhelyiség padlózata csúszásmentes, összefolyója nagy nyílású legyen, hogy az esetleg hibásan használt mosógépből kiömlő vizet el tudja nyelni. A kád hibátlan zománcozású. A víztakarékos szerelvények csapjai jól zárjanak. A zuhanyfüggönnyel a kádnál is érdemes használni. A kádba csúszásgátló rács, mellé kádélő tartozik, az utóbbit vendégváltáskor fertőtleníteni kell mosni. A zuhanyzó zuhanyfüggönnyel látandó el, szappantartó és csúszásgátló rács és kilépő elengedhetetlen tartozékok.

Kapaszkodót mind a kád, mind a zuhanyzó mellé érdemes szereltetni, különösen idősebb vendégeket fogadó szálláshelyeken. A mosdó fölé tükör kerüljön piperepolccal és tükör megvilágítással, a borotválkozáshoz dugaszolóaljzattal. A polcon álló





fogmosó poharak üvegből legyenek! A törülközőtartók ne legyenek alumíniumból, mert a terhelést nem bírják. A fürdőlepedő és ruhák számára falifogas szükséges. Kihúzható ruhaszárító rács is szereltetendő a kád fölé. A tágas fürdőszobákba összecuszkható szárítórács alkalmas. Egy zsámoly vagy székesztendő szükséges az öltözködéshez, gyermek öltöztetéséhez, továbbá egy fedett szeméttároló. A fürdő- és zuhanyozóhelyiséget csak jó minőségű szerelvényekkel érdemes felszerelni, mert az erős használat mellett az olcsóbbakat állandóan javíttatni, cserélni kell. (Még az összefolyórács is fémbe legyen.) Közművesítés nélküli szálláshelyeken mosdóállványon álló mosdótál (lavór), tiszta víz szállítására szolgáló kancsó és szennyvíztároló vödör a szükséges felszerelés. Természetesen törülköző- és szappantartó, továbbá tükör és piperepolc is legyen.

Ha a szállásadó mozgáskorlátozottakat kíván fogadni, úgy a földszintes lakrészben megfelelő fürdőhelyiséget lehet kialakítani. Ott sem zuhanytálcát, sem fürdőkádat nem ajánlatos elhelyezni, viszont tágas vizesblokk kell a tolokocsis vendégek számára, kapaszkodókkal és esetlegesen rámpákkal. Új beruházás esetén ajánlatos víztakarékos berendezés kialakítása, amikor a ház tulajdonosa állítja be a hőfokot és önmagától elálló zuhany- és csaptelepek kerüljenek elhelyezésre. Kiépítésénél komoly beruházást jelent, de gyorsan megtérül a napkollektoros vízmelegítő kiépítése. Törülközőt a vendég számára biztosítani kell. Érkezéskor a vendég ágyán legyen egy-egy - lehetőleg fehér - törülköző, mely könnyen fertőtleníthető.

### A konyha, főzőfülke

Természetes megvilágítású és szellőzésű legyen. Gáztűzhelyes konyhában francia ablak nem alkalmazható. A gáztűzhely fölé ventilátoros légelszívó szükséges. Az ablakot főzés közben tartsuk nyitva; a főzés befejeztével hosszasan szellőztetni kell. Gyermekek főzés közben ne tartózkodjanak a konyhában. A falazatot legalább a tűzhely és a mosogató körül 160 cm magasan csempe vagy más lemosható, vízálló burkolat borítsa. (A 4, illetve 3 napraforgós helyeken a konyha csempézett, padlózata padlókerámiával burkolt.) A konyhaberendezés egységes stílusú, jó állapotú legyen, elegendő rakodótérrel és munkafelülettel. A felszerelés: a 4, illetve 3 napraforgós szálláshelyeken elektromos vagy gáztűzhely, a 2, illetve 1 napraforgós szálláshelyen szilárd tüzelésű. Mélyhűtő rekeszes hűtőszekrény 4 napraforgós helyeken ajánlatos. A kétmedencés mosogató higiénés okokból szükséges. Az élelmiszer-tárolás kamrában, kamraszekrényben, hűtőszekrényben vagy fagyasztóban oldandó meg. Az étkezésre is használt konyhában az étkezőrész (asztal, sarokpad és székek) legyen hangulatos. A mennyezeti megvilágításon kívül a munkahelyek (tűzhely, mosogató) és az étkezőhely is kapjon kellő fényt. Kávéfőző minden konyhában legyen. Egységes minőségű, jó állapotú konyhaedények, eszközök szükségesek. A konyhafelszerelés (étkező-, tálalóedények, evőeszközök) a vendégszámtól függő mennyiségű és összetételű legyen. A vendég által használt edényeket és eszközöket külön szekrényben kell elhelyezni. A konyhába is kellenek díszítőelemek. Ilyen egy vidám, de nem vad színű függöny, a konyhaszekrény tetején álló színes köcsögök, vagy falra akasztott cseréptányérok. A konyhában legyen több edény a szemét számára. Amennyiben a házigazdának komposztja van – s ez ajánlott – úgy a növényi hulladékoknak álljon rendelkezésre külön szemetesvödör. A konyhában is mindig álljon rendelkezésre tisztító eszköz, mosogatószer - lehetőleg környezetbarát -, hogy a vendég, ha akar, önmaga után elmoshassa a használt edényeket.



### A konyhai higiéné elemi tudnivalói

A vendéglátóipari előírások külön mosogatómedencét követelnek a főző- és tálalóedények, és külön másikat az étkezéshez használt edények, evőeszközök mosogatásához. A vendégházaknál csak kétmedencés mosogató van, ezért a szakszerű mosogatra fokozottan figyelni kell. A főző- és tálalóedényeket két fázisban kell mosogatni: alapos zsírolószeres mosogatás után addig kell öblíteni, míg a habzás meg nem szűnik. Az étkezési edényeket három fázisban szükséges mosogatni.

### A mosás, vasalás helye

Nagyobb forgalmú szálláshelyeken külön háztartási munkaszobában alakítható ki a mosás, vasalás helye, mosógéppel, centrifugával, lavórral, mosószeres szekrényvel, vasalódeszkával és vasalóval (4, illetve 3 napraforgós szálláshely).

A szárításra fregoli vagy összecsucskható rács használható. Szárítóhelyről a kertben is kell gondoskodni. Közművesítetlen házaknál a nyári konyha is használható e célra. Egészségügyi okokból konyhában mosni nem lehet, csak a fürdőszobában. A vasalást pedig úgy kell szervezni (a háziakét is), hogy a vendégeket ne zavarja.

### Sátorozóhely

Célszerű a sátorozóhelyeket vízfolyást biztosító helyen kijelölni. A terület mérete biztosítson elég mozgás- és pihenőteret a sátrak, lakókocsok körül. Amennyiben egy lakóegységnél (sátorhely vagy lakókocsihely) több kerül elhelyezésre, sátranként 20 m<sup>2</sup>, lakókocsinként 30 m<sup>2</sup> a javasolt norma. Elkülönített helyen legyen játszóhely, a sátorhelyektől távolabb álljon a zuhanyzó, WC, a főző- és étkezőhely (max 50 m). Kerítés és zárható kapu biztonsági okból szükséges. Gépkocsi elhelyezése megoldandó. Az egészségügyi helyiségek munka- és költségcsökkentő takarítása érdekében a falazat 160 cm magasan vízvédő (csempe) borítású, padlózata csúszásmentes, csatornába vezető összefolyó ráccsal. Jó megvilágítás és szellőzés mindenütt elengedhetetlen. A zuhanyzókhoz ajtóval ellátott előtér szükséges a ruhák elhelyezésére (fogasokkal!). A mosdóhelyiség mosdóval, tükörrel, piperepolccal, ruhafogasokkal felszerelt, területe legalább 1x2 m, ajtaja jól zárható. A WC helyiség mérete a könnyű tisztántartás érdekében 110x150 cm. A fa WC ülőke nehezen tisztítható, a vékony műanyag török, tartós választandó. WC papírtartó, ruhafogas, fedeles egészségügyi vödör a sátorozó helyeken is kötelező. Kézmosó medence higiénés okokból szintén ajánlatos. A mosás helye az egészségügyi helyiségekhez csatlakoztatható: mosómedence, hideg-meleg folyóvízzel és egy tetővel fedett szárítóhely szükséges eső esetére. A víz, vagy vezetékes, vagy víztisztító berendezéssel ellátott kúthoz (bevizsgált) lehet. Komfort nélküli sátorozó helyeken a vízvétel forrása kút, vagy utcai közkút. A mosdóhoz 1x1,5 m-es víz át nem eresztő anyaggal burkolt helyiség szükséges állványos mosdótállal, vízhordó vödörrel. Az árnyékszék a sátoroktól minél távolabbra, és ne szélirányba kerüljön. A főzőhely komfortos sátorozó helyeken gáztűzhellyel, mosogatómedencével, hideg-meleg folyóvízzel védett. Az étkezőhely a főzőhely közelében legyen, tetővel fedett, asztallal, padokkal berendezett. (Komfort nélküli sátorozó helyen tűzrakhely van vagy tetővel ellátott, szilárd tüzelésű tűzhelyes főzőhely.) A mosdóhelyiség, a főző- és étkezőhely lehet a vendéglátó házában, vagy egy erre a célra kialakított külön épületben. A sátorozó hely területén műanyagzsákos szemétygyűjtők helyezendők el, napi ürítéssel. A területen a takarítás naponta többször szükséges lehet. A területet meg kell világítani a balesetek megelőzésére. A tűzbiztonság miatt a tűzrakhelyek háztól, sátraktól, szalmakazlaktól stb. kellő távolságra kerüljenek. A mentők, tűzoltók, orvos, címe és telefonszáma legyen kifüggesztve, a vendéglátó házában elsősegély készletnek lennie kell.



### Balesetvédelem – Tűzvédelem

Alapvetően fontos tudni, hogy a szálláshelyeken a **lakóépületekre vonatkozó tűzvédelmi előírásokat** kell alkalmazni. Ez 9 évente ír elő felülvizsgálatot.

A szálláshelyek kialakításánál arra kell törekedni, hogy balesetet okozó körülmények ne jölessenek létre. A vendéglátó az előzetes biztosítással mentesülhet a baleset költségei alól, a kárt azonban nem lehet meg nem történtté tenni, s igen rossz fényt vet a házra, ha a vendég kitöri a lábát vagy áramütés éri.

Számos tetszetős építészeti megoldás baleseti forrás: ilyenek a kétszintes lakások lépcsői, szűk csigalépcsők, korlát nélküli lépcsők, keskeny, túl meredekre épített lépcsők, egyenetlen magasságú lépcsőfokok, rosszul megvilágított lépcsők.

Az összes helyiség padlózatának hibátlannak kell lennie: kitöredezett padlókat, burkolólapokat azonnal meg kell javíttatni. A szakadt, repedezett vagy száradás miatt felgömbült műanyagpadlót is azonnal ki kell javíttatni, leragasztani vagy kicserélni. A járást veszélyeztető, felkunkorodott szélű vagy szakadozott szőnyeget el kell távolítani. A szőnyegek alá csúszásgátló helyezendő. A lépcsőkre ne tegyünk szőnyeget, ha elkerülhetetlen, fémrögzítővel szerelendő fel.

A bútorokat úgy helyezzük el, hogy a közlekedést ne gátolják, balesetet ne okozzanak. Kályha közelébe vagy nyitott kandalló mellé bútorokat ne állítsunk, nehogy tüzet fogjanak. Minden meghibásodott bútort azonnal ki kell cserélni vagy megjavítani.



Hordozható PB gázás fűtőtestet vendégszobákba ne használjunk. Ablaktalan fürdőszobákba lehetőleg ne kerüljön fali gázmelegítő, vagy azt a fürdőkádba lépés előtt ki kell kapcsolni. A PB palack a fűtőtesttől, tűzhelytől 30 cm távolságra álljon. A palack szelepét először zárjuk el használat után és csak ezt követően kapcsoljuk le a készülékeket, tűzhelyet, kályhát stb. Minden gázkészüléket rendszeresen ellenőriztetni kell. Csak a hazai szabványoknak megfelelő elektromos készülékeket vásároljunk. Ha bármely készülék vagy a konnektor felforrósodik, ellenőriztessük szerelővel. Minden elektromos szerelést csak szakképzett szerelővel végeztessünk. Elektromos vezetékek nem feketnek a helyiség padlóján. A megfelelő hosszúságú vezetékeket a falak mentén szükséges rögzíteni a balesetek elkerülése érdekében (a telefonzsinór is csak így vezethető egyik helyiségből a másikba).

Állólámpákat, falikarokat, asztali lámpákat, TV-t, rádiót és bármely más elektromos készüléket úgy kell elhelyezni, hogy azokat senki le ne lökhesse, gyermekek el ne érhessek. A konyhai készüléket rövid csatlakozózsínorral csak a munkaasztalon használjuk. A dugaszolóaljzat közvetlenül a munkaasztal fölé kerüljön.

A fürdőszobai villanykapcsolókat a helyiségen kívül kell felszereltetni. A hajszárítóhoz, hajszütővashoz, borotválkozó készülékekhez szolgáló konnektorokat inkább a vendégszobában elhelyezett tükör mellé szereltesstük, nehogy bárki fürdőkádban ülve száríthassa a haját vagy borotválkozzon. A dugaszolóaljzatokhoz használjunk érintésvédőt (vakdugó), hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá.

A konyhában a padlózatot munka közben is tisztán kell tartani, a lecsepegett zsírt vagy ételmaradékot azonnal fel kell törölni, hogy lábukat ne törjék az ott közlekedők.

A balesetveszélyes eszközöket, edényeket tartsuk a gyermekek számára elérhetetlen, hozzáférhetetlen helyen, elzártan. A nehéz edényeket a szekrény alsó felében tároljuk. A tűzhelyen ne hagyjunk nyelével kifelé fordított serpenyőket, vagy lábasokat. Repedt vagy csorba edényeket ne használjunk. Az üres konzervdobozok fedelét mindig hajtsuk vissza, mielőtt a szemébe dobnánk. Ékszerket ne használjunk főzés közben. Egyes műanyag munkaruhák könnyen lángot fognak és életveszélyes égési sérüléseket okoznak. Nyitott tűz, gáztűzhely mellett természetes anyagból készült ruhát, kötényt viseljünk.

Vegyszereket csak eredeti edényükben tároljunk, sose öntsük át boros vagy más italos üvegbe. A veszélyes anyagokat, tisztítószereket, spray-kezt zárt helyen, gyermekek számára hozzáférhetetlenül tároljuk. Lakóhelyiségben háztartási vagy más vegyszereket ne tartsunk. Élelmiszerekkel vagy takarmányokkal egy helyiségben ne tároljunk semmiféle vegyszert, permetezőszert, gyomirtót stb. Az udvaron vagy kertben minden közlekedési utat jól meg kell világítani, s az útfelületeknek hibátlanoknak kell lennie a balesetek elkerülése érdekében. A lakásbejáratot és a lépcsőket este az összes vendég hazaérkezéséig biztonsági világítással kell jól láthatóvá tenni. A kerti árkokat, ásott kutat, pincebejáratot, átjárókat be kell fedni, vagy el kell keríteni. A pincelépcsőket, padlásfeljárókat ajtóval kell ellátni és zárva tartani, hogy gyermek ne juthasson oda.

A kert és udvar, járdák télen-nyáron tisztántartandók. A hótömböket a tetőkről el kell távolítani, mert a lecsúszó nagyobb tömbök halált okozhatnak. Szertehagyott szerszámok, gépek, létrák nem maradhatnak a kertben. A közlekedési-szállítási eszközökben slusszkulcsot nem hagyhatunk bent. A traktorra, szekérre ne engedjük felmászni gyermekeket és az ólakba, istállóba se menjenek a felnőttek kísérete nélkül. A garázsajtókra és garázsok belsejébe kiírandó a „dohányozni, nyílt lángot használni tilos” figyelmeztetés. A házipatikát mindenki által ismert helyen, kéznél kell tartani úgy, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá. Kézi tűzoltó készüléket is be kell szerezni és azt előírás szerint ellenőriztetni. Az előszobában feltűnő helyen kiírandó a balesetkor hívandó mentő, tűzoltó száma és címe, a legközelebbi telefonállomás helye vagy annak a neve, aki baj esetén orvost tud hívni. A biztosítóval kötendő szerződésben részletesen fel kell tüntetni, hogy mire terjed ki a háziak és a vendégek, az ingatlanok és értékek biztosítása későbbi reklamációk elkerülése érdekében.

### **A szabadidő eltöltési lehetőségek**

A szabadidő eltöltési lehetőségek változatossága emeli a szálláshelyek értékét. Szép és esős időben egyaránt gondoskodni kell a vendégek szórakoztatásáról, mert az unatkozó vendég hamar otthagyja a házat.

Esős idő esetére ajánlott: TV, rádió, videó, könyvek, társasjátékok, tájékoztató kiadványok, újságok, a környéket ismertető füzetek, térképek, programfüzetek, a gyermekeknek játszósarok játékokkal. Fedett helyen asztali tenisz, tollaslabda, hobbyműhely.

A háztartási munkákba való bekapcsolódással, (kenyér-, kalácssütés, lekvárfőzés, helyi ételek készítése, gyümölcs-, gombaaszalás, túró- és sajtkészítés stb.) is gazdagítható a vendégek időtöltése.



A kertben az udvaron: lehet pihenősarok, lefedhető homokozó, pancsoló medence, hinta, labdázó hely, grillező, bográcsfőző hely, szalonnázó hely, teke, kerékpározás stb.

A gazdaságokban: mezőgazdasági, kertészeti munkákba való bekapcsolódás, gyümölcszedés, szüretelés, disznóvágás, állattetés, lovaglás, kocsikázás stb.

A faluban és a távolabbi környéken adott szabadidő eltöltési lehetőségekről tájékoztatni kell a vendéget, kirándulóhelyeket személyesen bemutatni, ha kell csónak- vagy horgászfelszerelés kölcsönzést szervezni, vagy kézműves tanfolyamokra felhívni a figyelmét.

#### Alapvető minősítési szempontok

1. Könnyen megközelíthető-e a település.
2. Üdülésre és pihenésre alkalmas-e a települési és lakóhelyi környezet.
3. Üdülésre és pihenésre alkalmas-e, balesetet okozó körülményektől és környezeti ártalmaktól mentes-e a szálláshely.
4. A szálláshelynek és a környezetének esztétikai minősége, általános higiéniája, rendje, tisztasága megfelelő-e.
5. A magán szállásadó milyen szakmai felkészültséggel rendelkezik.
6. A hulladék (szemét-) gyűjtés és -elszállítás megoldott-e.
7. A szálláshely megfelel-e a komfortfokozatok szerinti technikai alapkövetelményeknek.
8. A szálláshely egészségügyi helyiségeinek, konyhájának berendezettsége és felszereltsége megfelel-e az alapkövetelményeknek.
9. A vendégszobák mérete megfelel-e az ajánlott minimális alapterületnek, berendezésük és felszerelésük a minimális követelményeknek.
10. Az egészségügyi helyiségek használati módja megfelel-e a komfortfokozat szerinti előírásnak.
11. Biztosított-e reggeli vagy egyéb panziós étkeztetési szolgáltatás, illetve konyha- és étkezőhasználat.
12. Rendelkezik-e pihenőkerttel.
13. Biztosított-e a parkolási lehetőség.

#### ELLENŐRZŐLISTA: VENDÉGHÁZ A VENDÉG SZEMÉVEL

##### A vállalkozás jellemzői:

- Telefonos érdeklődés
- Elérhetőség
- Külső kialakítás
- Vendégszobák
- Toalett
- Asztalkultúra
- Kínálat
- A vendéggel szembeni bánásmód
- Alkalmazottak
- Gyermekek, mint vendégek

##### Részeredmények:

###### A. Telefonos érdeklődés

1. Udvariasság
2. Kompetencia
3. Vendég kívánságainak teljesítése

###### B. Elérhetőség

1. Megtalálhatóság/útbaigazító táblák
2. Parkolási lehetőségek
3. Parkolóhelyek (állapot, megvilágítás)

###### C. Külső megjelenés

1. Távolság
2. Homlokzat
3. A bejárat terület kisugárzása
4. Bejáratnál elhelyezett étlap
5. Különleges ajánlatokra történő figyelem felhívás
6. Szünnepokra/nyitvatartásra utaló figyelem felhívás

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>D.</u> | <u>Vendégszobák</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1.        | Benyomások a helyiségbe történő belépéskor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2.        | A helyiségek légköre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 3.        | Általános tisztaság                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 4.        | Felszereltség (a vendéglátó egység típusának megfelelő)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 5.        | Megvilágítás (helyiség, asztal)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 6.        | Levegőminőség (szellőzés, szagok)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 7.        | Zaj és egyéb zavaró hatások                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <u>E.</u> | <u>Toalettek</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1.        | Elérhetőség                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2.        | Tisztaság                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3.        | A felszerelések minősége                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 4.        | Higiénia (WC papír, szappan, kézzárítás)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <u>F.</u> | <u>Asztalkultúra</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 1.        | Abroszok, szalvéták, asztaldekoriáció                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2.        | Tányérok, poharak, evőeszköz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <u>G.</u> | <u>Kínálat</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1.        | Étlap – optikai megjelenés                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2.        | Étlap – tagolás, áttekinthetőség                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3.        | Étlap – tartalom, ételek leírása                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 4.        | Az ételkínálat skálája                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5.        | Napi és heti ajánlatok, specialitások                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6.        | Ajánlatok gyermekeknek , kis adagok                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 7.        | Itallap – optikai megjelenés                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 8.        | Itallap – tagolás, áttekinthetőség                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 9.        | Itallap – tartalom, italok leírása                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 10.       | Idegen nyelvű étlapok és itallapok                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 11.       | Árszint (célcsoport orientált)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 12.       | Ár-érték arány                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 13.       | A fogyasztás teljes értékelése                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <u>H.</u> | <u>A vendéggel szembeni bánásmód</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 1.        | Első kontaktus, üdvözlés                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2.        | Segítőkézség, figyelmes kiszolgálás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 3.        | Tanácsok, javaslatok                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 4.        | Kiegészítő kínálat (aperitif, desszert, ...)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 5.        | Javaslatok italválasztáshoz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 6.        | Extra kívánságok kezelése                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 7.        | Várakozási idők, azonnali kiszolgálás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 8.        | Reklamációk kezelése                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 9.        | Számlaadás, fizettetés                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 10.       | Utolsó kontaktus, elbúcsúzás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 11.       | Hatékony üzleti tárgyalásmód                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <u>I.</u> | <u>Alkalmazottak</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 1.        | Külső megjelenés                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2.        | Kedvesség                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3.        | Szakértelem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 4.        | Udvariasság                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 5.        | Értékesítő-képesség                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <u>J.</u> | <u>Gyermekek, mint vendégek</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 1.        | Felszereltség <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dohányfüst-mentes terület családok számára</li> <li>• Magasított székek és gyermekpárnázás</li> <li>• Gyermekek számára alkalmas tányérok</li> <li>• Gyermekek számára alkalmas evőeszközök</li> <li>• Önkiszolgáló büfé gyermekeknek</li> <li>• Lehetőség a saját maga által történő ételkészítésre</li> </ul> |
| 2.        | Kínálat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legalább 3 gyermekétel, illetőleg adag</li> <li>• Ásványvíz, kedvező árú literes-üveg kiszerelésben</li> <li>• Gyermek gyümölcstea, speciális keverékek</li> <li>• Speciális gyermek menü</li> <li>• Külön gyermekétlap</li> </ul>                                                                                                    |
| 3. | <p>Játéklehetőségek</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Játékszer</li> <li>• Forgalom elől elzárt játszótér a szabadban</li> <li>• Játszórész a vendéglőben</li> <li>• Képek és könyvek vannak kitéve</li> <li>• Játékszabályok a rövid, asztalon játszható játékokhoz</li> </ul>                                                                                     |
| 4. | <p>Az alkalmazottak viselkedése</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A gyermekeket szolgálják ki elsőként</li> <li>• A gyermekektől közvetlenül szólítják meg</li> <li>• A gyermekek egyenrangóakként vannak kezelve</li> <li>• Gondozás</li> <li>• Az üdvözlés módja</li> <li>• A gyermekek segíthetnek a szállodában</li> <li>• Reagálás a gyermekzívajra</li> </ul> |
| 5. | <p>Csecsemők</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Három csecsemő étel</li> <li>• Csecsemő ivópoharak</li> <li>• Lehetőség a cumisüveg melegítésére</li> <li>• Pelenkázási lehetőség</li> <li>• Partedlik</li> <li>• Gyermekek számára alkalmas nassolnivalók biztosítása</li> </ul>                                                                                    |

## SZOLGÁLTATÁSOK KIÉPÍTÉSE

### Hagyományok vendégháza

Jellemzője: régi, nemritkán 100 évesnél idősebb ház felújításával kialakított vendégház, rusztikus, régi parasztbútorokkal berendezve. Környezete a régi parasztgazdaságok környezetét idézi (gémeskút, ólak, kukoricagöré stb.). Díszítése a paraszti életforma összegyűjtött eszközei és helyi kézműves termékek.

Gyakran ötvözi a házigazda a paraszti életmód bemutatását a biotermeléssel, az őshonos állattenyésztéssel, a kistermelői élelmiszer előállításával vagy a falusi vendégasztal program szolgáltatásokkal.

Hátránya: az épület szerkezete miatt nem lehet kiépíteni minden vendégszobához a fürdőszobát és más kényelmi berendezéseket.

A régi ház elviesedett, eldohosodott, egy tisztasági festéssel és szellőztetéssel ezt nem lehet megszüntetni. Az autentikus ház és berendezései, használat közben túl kényelmetlen a modern lakáshoz szokott vendég számára.

Megoldás: Az új, minden kényelemmel ellátott, de hagyományos stílusban épített, kényelmes rusztikus parasztbútorral berendezett vendégházban kiépített szállás mellé kialakítani egy melléképületben a közös étkező helyiséget, ahol az autentikus környezetben fogyaszthatják el a vendégek a tájleltékű ételeket (falusi vendégasztal program).

Egy bemutató vendégszobát kiépíteni, ahol el lehet helyezni gyűjteményünket.

Célcsoport: a hagyományaink iránt érdeklődő hazai és külföldi vendégek: turisták, egyetemi hallgatók, városi értelmiségiek és a faluról városba elszármazott polgárok.

Hagyományok vendégháza szolgáltatást találhatunk Erdélyben Kalotaszentkirályon a Vincze Vendégházban és Magyarországon Hajdú-Bihar megyében Bátorán a Koroknai Birtokon tekinthetjük meg a szolgáltatást.

### Csoportok vendégháza a falusi portán

Tevékenységek:

- falusi vendégasztal program
- kézműves bemutatók

- falusi program szervezése a vendégházban

Működés feltételei: A falusi vendégasztal működtetéséhez működési engedélyre van szükség. Az engedélyt a helyi Földművelésügyi Hivatalhoz tartozó Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal adja ki. A felügyeletet a Fogyasztásvédelmi Hivatal és a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal látja el.

A falusi vendégasztal, a kézműves műhelybemutató és a falusi programszervezés fontos része a vidék turizmusának. Minden korosztály számára ajánlható programok, melyek eladhatóvá teszik a vidéki szálláshelyeket.

### **Üdülés boros gazdánál**

A szőlő és bortermelés nem csak hobbi, hanem megélhetést nyújtó tevékenység is egyben. Művelése komoly szakmai felkészülést és tapasztalatot igényel.

Az elmúlt években a szőlőültetvények mellett felújításra kerültek és kiépültek a bor készítésére és tárolására alkalmas pincék, melyeket – főleg a borvidékeken turisztikai célra is felhasználnak. A pincék felett gyakran alakítanak ki vendégszobákat, biztosítva ezzel a bor értékesítésének egy újabb formáját. A turistákat fogadó borpincék kiépítésénél figyelembe kell venni, hogy borivás közben a vendég enni is szeretne. A tájegységre jellemző értékes, különleges borokhoz tájjellegű ételeket szeretne fogyasztani melyek különleges, egyedi ízeikkel felejthetetlenné teszik a vendéglátást.

A borosgazda vendégházánál tehát nemcsak a szakszerűen kialakított pincét, a vendégek fogadására alkalmas helyiséget kell kiépíteni, hanem az ételek elkészítéséhez szükséges konyhát, kerti sütő-főzőhelyet is. Nem szabad megfelelkezni a WC és kézmosó kiépítéséről sem.

A vendégfogadás személyi feltételei: Fontos, hogy a borkóstolót levezető személy fel legyen készülve a program levezetésére. Ajánlott tehát a boros gazdának egy sommelier tanfolyamot végezni. (Vincellér Udvarház Csongrád)

### **Aktív turizmus**

Kerékpáros, vízi, lovas, vadász új típusú aktív turisztikai szolgáltatások.  
A turistát motiváló igény: a szabad természetben mozgás örömeinek átélése.

Ezen igényt kielégítik az alábbi szolgáltatások:

- folyóvízen túrázás (folyóink élővilágának megismerése)
- a magyarországi gátrendszerek panorámaújtjain gyalogos és kerékpáros túrázás (árterek- természetvédelmi területek élővilágának megismerése)
- gátórházak vendégházzá történő átalakítása
- kerékpárkölszönzők kiépítése
- lovasfarmok kiépítése (lovagoltatás, kocsikázás, lovasbemutatók működtetése a turisták számára pl. Bugac Kerekes Csárda, Ópusztaszer Cseppentő Attila lovasgazdasága)
- vadászfarmok kiépítése: jól működő vadásztársaságok vonzásában. Igényes vendégházak spec. szolgáltatásokkal. (Pl Széll tanya Ásotthalmon)
- horgászházak: horgásztavak, folyók, patakok mellé építve, akár családok kikapcsolódását is biztosíthatják (csongrádi Mézeskalács Vendégház)
- új típusú szolgáltatások: céllövészet, gokart, mini golf, stb.

Az aktív üdülést biztosító vendégházak kiépítésénél ügyelni kell arra, hogy szolgáltatásaink a pihenést, a cél szerinti kikapcsolódást a lehető legjobb hatásfokkal biztosítsák.

Az aktív turizmus célpontjára jellemző, hogy valamennyien a hobbijuk gyakorlása céljából veszik igénybe a szolgáltatást. Éppen ezért ezeket a szolgáltatásokat a lehető legjobb minőségben, a legjobb szakmai és személyi feltételekkel kell működtetni.

Magyarországon vadászni és horgászni csak helyi érvényes engedéllyel lehet.

### **Bio- öko porták**

A falusi vendéglátók gyakran érdeklődnek a biotermelés iránt és az egészséges étkezési alapanyagot maguk is megtermelik a vendégeik számára. Ugyanígy a biotermelők termékük értékesítésének biztosítása érdekében maguk is kiépítik a vendégfogadó portát.

Fontos, hogy mindkét szolgáltatóházban élő mezőgazdasági tevékenység folyjon.

Az öko gazdálkodás jellemzője:

- nagy területen, akár több száz hektáron működő gazdaság
- növénytermesztéssel, állattenyésztéssel és terményfeldolgozással is foglalkoznak
- őshonos növényeket és állatokat tartanak

- terményeiket a cégfogyasztónak értékesítik, vagy saját vendégházukban a turistáknak
- kistermelői élelmiszer előállítás és falusi vendégasztal tevékenységet is végeznek
- az ökológiai fenntarthatóság érdekében ritkán működtetnek vendégházat

Működésükhöz szükség van: Lakóházra, gazdasági épületre, istállókra, a hagyományos terményfeldolgozás eszközeire (pl. malom, savanyító dézsa, kenyér sütés eszközei, disznóvágás eszközei)

Szolgáltatásaikat értékesítik:

- iskoláknak
- turistáknak
- helyi lakosoknak
- vendéglátó viszonteladóknak
- piacokon fogyasztóknak

Személyi feltételek:

- hagyományok iránti érdeklődés
- egészséges életmód iránti elkötelezettség
- új termelési módok megismerésének az igénye
- régi termelési módok újrafelfedezése és alkalmazása

### **Egészségfarm**

Wellness, reform életmódot ismertető programok, léböjtkúra, fogyókúra, az alternatív gyógyítás módszereit alkalmazó programok szervezése, mozgássérülteket fogadó porta.

**Működési feltételek:** csendes, nyugodt környezetben, könnyen megközelíthető helyen kiépített vendégház.

**Szolgáltatások:** wellness rész, szauna, kezelő szobák speciális berendezéssel, mozgássérültek számára speciális nyílászárók, konyhák, fürdőszobák kiépítése, közös programok, előadások megtartásához szükséges helyiségek, közös étkezőhely ebédlő kiépítése.

Személyi feltételek: orvos, természetgyógyász, biotermelő, pedagógus, pszichológus, dietetikus szakemberek bevonása a vendégház működtetésébe.

### **Lovas szolgáltatás**

Lovas szolgáltatásról akkor beszélünk, ha a tevékenysége gyakorlásához a szolgáltató valamilyen formában lovat vesz igénybe. Ez jelentheti azt, hogy a vendég maga is lóra ül, de ebbe a körbe tartozik az is, ha ugyan a szolgáltatáshoz nélkülözhetetlen a ló, de a vendég nem kerül közvetlen kapcsolatba vele (pl.: fogathajtás, lovas bemutató).

A lovas tevékenység gyakorlásának feltételei

*A bejelentés:*

A lovas szolgáltató tevékenység megkezdése és gyakorlása nincs engedélyhez kötve, a szolgáltató azonban köteles az erre irányuló szándékát a kereskedelmi hatóságnak (Magyar Kereskedelmi Engedélyezési Hivatal-1024 Budapest, Margit krt.85.) bejelenteni. A bejelentésnek tartalmaznia kell:

- szolgáltató nevét
- szolgáltató lakcímét, szervezet esetén a székhelyét
- a folytatni kívánt szolgáltatási tevékenység megjelölését
- a lovas szolgáltató tevékenység folytatásának helyszínéül szolgáló telephely (fióktelephely) címét, a telephely (fióktelephely) helyszínrajzát
- a d; pont szerinti telephelyen (fióktelepen) tartott lovak számát
- a lovas szolgáltató tevékenység típusát, továbbá azt, hogy a szolgáltatás együtt jár-e a szolgáltatást igénybevevő személy lovagoltatásával.

A lovas rendezet hatályba lépésekor már működő lovas szolgáltató tevékenységet végző, de nyilvántartásba még nem vett szolgáltatónak a tevékenységét 2010. Január 20-ig kell bejelentenie a Magyar Kereskedelmi Engedélyezési Hivatalnak.

*Tárgyi feltételek:*

- a lovak számára kialakított istálló belmagassága legalább 2,5 méter magas, az egyes bokszok alapterülete pedig legalább 9 m<sup>2</sup> legyen, amelynek rövidebb fala nem lehet kevesebb 2,5 méternél (figyelem: a szolgáltatónak legalább 5db, egyenként legalább 4 éves, ló útlevélllel rendelkező lóval kell rendelkeznie)
- a lovak bokszos tartása esetén legyen egy, legalább 150 m<sup>2</sup> alapterületű pihentető karám, ahol biztosított a szolgáltatást végző lovak pihenése
- a telephely rendelkezék rögzített korláttal körülvett, egyenletes talajú, legalább 800 m<sup>2</sup> alapterületű lovas pályával

- a telephely rendelkezze a vendégek részére szolgáló öltözővel, valamint az országos településrendezési és építési követelményekről szóló kormányrendeletben meghatározott számú WC-és mosdóhelyiséggel
- a szolgáltató a telephelyen rendelkezze a ló létszámnak megfelelő számú, alkalmas nyereggel és alkalmas szerszámmal
- a lovak félnomád tartása esetén legyen a lovak számára lovanként legalább 1000 m<sup>2</sup> alapterületű bekerített terület (karám), valamint legalább három oldalról borítással határolt, fedeles építmény (szárnyék), amelynek belmagassága legalább 2,5 m, lovankénti alapterülete pedig legalább 8 m<sup>2</sup>

Amennyiben a lovakat csupán korlát választja el egymástól, az a jogszabály szempontjából nem tekinthető bokszos tartásnak, a rendelet ugyanis falról beszél, a korlát pedig nem fal.

FIGYELEM: az előzőekben ismertetett tárgyi követelmények közül a következőknek a szolgáltató akkor is köteles eleget tenni, ha a vendéget nem ülteti lóra

- az istállóban a lovakat bokszokban kell tartani, és az istálló belmagassága legalább 2,5 m, az egyes bokszok alapterülete legalább 9 m<sup>2</sup> legyen, a bokszok rövidebb fala nem lehet kevesebb 2,5 méternél
- a lovak bokszos tartása esetén a telephely (fióktelep) rendelkezze legalább 150 m<sup>2</sup> alapterületű pihentető karámmal, ahol biztosított a szolgáltatást végző lovak pihenése
- a telephely (fióktelep) rendelkezze a ló létszámnak megfelelő számú alkalmas nyereggel és alkalmas szerszámokkal
- a lovak félnomád tartása esetén a lovak számára lovanként legalább 1000 m<sup>2</sup> területű bekerített terület (karám) álljon rendelkezésre, továbbá legalább három oldalról borítással határolt, fedeles építmény (szárnyék) kialakítása szükséges. A szárnyék belmagassága legalább 2,5 m, lovankénti alapterülete legalább 8 m<sup>2</sup> legyen.

#### *Személyi feltételek:*

A tevékenység gyakorlására vonatkozó bejelentést a Magyar Kereskedelmi Engedélyezési Hivatal csak akkor veheti tudomásul, ha:

- szolgáltatónak nincs hatvan napot meghaladóan lejárt esedékességű, az adózás rendjéről szóló jogszabály szerint végrehajtható köztartozása
- a szolgáltató vezető tisztségviselője, vezető beosztású munkavállalója, illetve egyéni vállalkozás esetén az egyéni vállalkozó nem volt olyan vállalkozás tulajdonosa, tagja, vezető tisztségviselője, vezető beosztású munkavállalója, amelyet a tevékenység megkezdését megelőző egy éven belül a lovas szolgáltató tevékenységével összefüggésben az állat-egészségügyi és az állattartási körülményekre vonatkozó jogszabályi rendelkezések megsértése miatt jogerős hatósági (Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal) határozatban eltiltottak a lovas szolgáltató tevékenység végzésétől
- a szolgáltató által munkavállalóként vagy foglalkoztatásra irányuló egyéb jogviszony alapján foglalkoztatott legalább egy személy, illetve egyéni vállalkozás esetén az egyéni vállalkozó rendelkezik az előírt szakképesítéssel (a lovas túra-vezető szakképesítéssel rendelkező személy tevékenységért felelősi beosztásban történő foglalkoztatásának kötelezettsége csupán akkor áll fenn, ha a szolgáltatás nyújtása során a szolgáltatón kívül a vendég is lóra ül)

További általános személyi követelmény, hogy ha a szolgáltató lovas terápiás szolgáltatást nyújt függetlenül attól, hogy a vendég felül-e a lóra vagy sem-, kötelező gyógypedagógust (terapeutát) foglalkoztatni.

Mint hogy a lovas szolgáltatás különböző egészségügyi bántalmak gyógyításának elősegítésére is igénybe vehető, ezek teljes körű felsorolása a jogszabályban nem volt lehetséges. Ezért szól úgy a jogszabály, hogy a lovas szolgáltatás nyújtásakor a fogyatékoság típusának megfelelő végzettséggel és szakképzettséggel rendelkező gyógypedagógusnak (terapeutának) kell jelen lennie. A gyógypedagógusnak (terapeutának) nem kell lovas túra-vezető képesítéssel rendelkeznie.

A lovas rendeletben előírt lovas túra-vezető képesítés és gyógypedagógus képesítés megszerzését 2012. január 20-ig kell a szolgáltatónak igazolnia. Eddig az időpontig az e követelményeket nem teljesítő szolgáltatóval szemben a képesítés hiánya miatt a rendeletben előírt jogkövetelmény nem alkalmazható.

A tevékenység megtiltása és törlése a nyilvántartásból

A Magyar Kereskedelmi Engedélyezési Hivatal határozatával megtiltja az adott lovas szolgáltató tevékenység folytatását, és törli a nyilvántartásból azt a szolgáltatót, aki

- a tevékenység folytatására előírt valamely feltétellel nem rendelkezik, és azt a Hivatal által megjelölt határidőn belül nem pótolja
- a lovas szolgáltató tevékenységét az állat-egészségügyi és állattartási körülményekre vonatkozó jogszabályok, valamint a lovas szolgáltatásra vonatkozó biztonsági előírások megsértésével folytatja, és a jogsértő állapotot a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, illetve a jegyző ismételt felszólítására sem szünteti meg, vagy
- az állat-egészségügyi, illetve az állattartási körülményekre vonatkozó jogszabályok megsértését a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, illetve a jegyző ismételt megállapította.

## GYERMEKBARÁT VENDÉGFOGADÓ PORTA

A vendégházat és környezetet a gyermekek és az ifjúsági turizmus programjai számára építjük ki.

Működés feltételei:

### 1. A szülővel érkező gyermekek szórakoztatását biztosító berendezések, felszerelések

- Közös vendégszoba a szülőkkel (bölcső, emeletes gyermekágy)
- Gyermekek számára kiépített játszószoza, gyermekjátzsósarok az udvarban
- Speciális a gyermekek számára készülő ételek
- Etetőszék, gyermek evőeszközök, edények

### 2. Szülő nélkül érkező vendégek szálláshely jellemzője

- 2-6 ágyas vendégszobák
- Jellemző a gyermekcsoportok fogadása pedagógus vagy szülői kísérettel
- Fontos a balesetmentes belső és külső tér kiépítése
- Különböző programok kiépítése (lovas, horgász, öko, kerékpáros, falusi életmód bemutatása a vendégház portán, 1-2 hetes üdülés falusi vendégházban)

### 3. Szülő nélkül, kísérellel érkező vendégek, akik egy napot töltenek el a vendégház portán, szállás nélkül

Számukra szervezhető programok:

- falusi életmód bemutatása, hagyományos ételek készítése
- a vidék természeti értékeinek bemutatása
- lovagoltatás, kocsikázás (póni tanya működtetése)
- játék, sporttevékenységek a tanya területén
- biológia óra a tanyán pedagógus kísérellel



A gyermekcsoportok étkeztetéséhez engedély szükséges. Nem kell külön engedélyt kérni egy napos csoport étkeztetéséhez, ha a vendéglátó főzési lehetőséget biztosít, a vendég és a kísérő főzi meg az ételt a gyermekek közreműködésével.

Személyi feltételek: a vendégház mellett pedagógus, programszervező-animátor, lovas oktató stb.

## Családbarát módon üzemelő vendégházak

### ▪ Helyszín

#### A helyszínek és fekvésük ismertetőjegyei:

- Biztonságos közlekedési feltételek (nincsenek veszélyzónák, csecsemők és gyerekek számára elkerített szállodai terület)
- Az előterületek parkolóként való egyoldalú használatának elkerülése

### ▪ A szobák felszereltsége

#### Általános felszereltségi ismertetőjegyek

- Tágas, világos és barátságos szobák és apartmanok
- Teljesen elsőtétíthető gyermekhálólhelyiség
- Természetes anyagok felhasználása, színes ágynemű a gyermekek részére
- Elegendő rakodótér és dobozok
- Gyermekbiztos készülékek és csatlakozó aljzatok
- Gyermekfigyelő – Babyphon
- Gyermekágyak lecsavarozható rácsokkal
- Biztonságos, stabil bútorok, gyermek ülőgarnitúra, éjjeli lámpa
- Terasz, vagy gyermekbiztos erkély
- Alacsonyabbra szerelt szekrényekasztók

#### Ismertetőjegyek a fürdőszobában és a WC-ben

- Lépésbiztos zsámoly a fürdőszobában
- Elegendő rakodóhely a fürdőszobában
- Lábmelegítő, csúszásbiztos padlóburkolat
- Gyermekmagasságban elhelyezett törölközőtartók
- WC-betétek gyermekek számára
- Bébicsoomag (gyermekkád, hőmérő, gyermekedény, pelenkázó alátét, szennyes pelenkatartó vödör, cumisüveg-melegítő, krémek, babahintőpor, nedvesített törölkendők,...)
- Pelenkázó alátét



### ▪ Játsszóterületek

#### Játsszószoba/játsszóház

- Világos és tágas szoba, természetes anyagok felhasználása

- Az épület középső részén fekszik, kijáráttal a szabadba
- Párnák és párnázások
- Játékok, anyagok barkácsoláshoz és rajzoláshoz
- Csúszásbiztos, lábmeleg padlóburkolat, (könnyű feltöltésválthatóság)

#### **Játszótér**

- Zajvédelem céljából növényekkel beültetve, a szerkezeti kialakításánál kerülve a mérgező cserjéket
- Nincs közvetlen átjárás a közúti forgalomhoz és parkolóhelyekhez
- A játékszerek állandó ápolása, karbantartása és működőképességük folyamatos ellenőrzése
- Veszélyforrások kizárása (mint pl. szálkák, kiálló csavarok)
- Játszótérhez illő felszerelések, mint pl. játszóvár, hinta, csúszda, homokozó, triciklik, labdák, labdázófal, kosárlabda palánk, kifeszített kötél, pingpong-asztal



#### **Közös helyiségek**

- A szállodán belüli kitáblázások gyermekek számára színekkel, vagy állatszimbólumokkal történnek
- Gyermekbiztos lépcsőkorlátok
- Kiegészítő, alacsonyabban vezetett lépcsőfogódzkodó
- A TV szobában dohányzási tilalom, gyermek TV csatornák és gyermekvideók, gyermeknek megfelelő bútorzat

#### **Az uszoda ismertetőjegyei**

- Mászósarokkal és füves napozóval
- Felügyelet alatt álló pancsolómedence
- Kölcsönözhető úszógumik és karúszók

#### **A kerti területek ismertetőjegyei**

- Attraktív kertépítés patakkal, dombbal, fákkal
- Pihenőzónák felnőttek számára
- A terület mérgező és szúrós növényektől mentes

#### **■ Szolgáltatások / alkalmazottak**

##### **Gyermekgondozás / munkatársak viselkedése:**

- Általánosságban gyermekbarát személyzet (képzésből és motivációból eredően): a személyzet időt fordít a gyermekekre, beleegyezik kívánságaikba, azokat komolyan veszi
- Képzett/minősített gyermekgondozók és bébiszitter szolgáltatás
- Vacsora alatti gyermekgondozás
- Gyógyszertár, illetve gyermekorvosi szolgálat
- Ruhatisztítási lehetőség önkiszolgáló mosó- és szárítóhelyiségek használatával, vagy tisztítószolgálat a vendégek részére

#### **■ Gasztronómiai vonatkozások**

- Dohányfüst-mentes területek
- Családokra méretezett asztalok (nagyság, térkapacitás)
- Elegendő asztaltávolság gyerekkocsik számára
- Gyerekkocsi leállító hely
- Magasított székek, stabil üléspozíciók, párnák
- Gyermek tányérok + étkezészet
- Gyermek étlap egyszerű ételekkel, fotókkal
- Gyors kiszolgálás, illetve a gyermekek kerülnek elsőként kiszolgálásra, a gyermekitalok azonnal felszolgálásra kerülnek
- Játéklehetőségek (pl. színezőkészletek) a várakozási idők áthidalására



#### **A gyermekek számára megfelelő ellátás ismertetőjegyei**

- Minden étlapon szereplő étel és menü gyermekadagban is kapható
- Gyermekital kínálat (cukormentes italok is)
- Kerülik az erős és nehezen emészthető ételeket

- Ajánlatok cukorbeteg és allergiában szenvedő gyermekek részére

#### ▪ **Elfoglaltságok / Programok / Animáció**

##### **Az ajánlatok általános ismertetőjegyei**

- Jelmondat: programok külön a szülők és külön a gyermekek számára, emellett közös családi élményprogramok
- A gyermekek egyéni aktivitásra és kreatív játékra való ösztönzése
- Külön gyermekprogramok korcsoportok szerinti bontásban
- Képzett gyermekgondozói szakszemélyzet
- Kerékpárok, gyermek-kerékpárok bukósissal együtt történő kölcsönzése
- „Buggie”-k, gyermekkocsik, háton és elől hordható kenguruk kölcsönzése



#### ▪ **Vonzó árak**

##### **Általános ajánlati ismertetőjegyek**

- Áttekinthető és átlátható ajánlatok
- Szabott árak gyerekek részére
- Gyermekkedvezmények (kétágyas szobában x éves korig ingyenes, vagy százalékosan kifejezve)
- „All inclusive” ajánlat – teljes panzió gyermekek részére (éjszakázás a szülők szobájában, gyermekebéd, uzsonna, vacsora és a nap folyamán a gondozás alatt minden ital inkluzív!)



## Hasznos linkek:

<http://vallalkozo.vfhalo.eu/>

<http://www.gazdagmami.hu/>

### ***Falusi turizmus:***

<http://www.selo.rs/RS/kako-poceti>

<http://vojvodinaonline.com/tov/sta-videti-i-raditi/seoski-turizam/?lang=SR>

<http://www.falusiturizmus.hu/>

### ***Régi mesterségek:***

<http://www.zanati.org/srb.html>

<http://www.overa.rs/pravilnik-o-odredivanju-poslova-koji-se-smatraju-starim-i-umetnickim-zanatima-odnosno-poslovima-domace-radinosti-nacinu-sertifikovanja-istih-i-vodenju-posebne-evidencije-izdatih-sertifikata.html>

<http://vallalkozo.vfhalo.eu/post/articles/view/23-Regi-kezmuves-foglalkozasok-illetve-haziipari-termekek-eloallitasa>

### ***Értékesítés:***

<http://www.meska.hu/>

<http://rukotvorine.rs/>

<http://www.artijana.com/>

<https://www.etsy.com/>

<http://services.amazon.com/handmade/handmade.htm>