

# **DOKTORI ÉRTEKEZÉS TÉZISEI**

Németh Nikolett

Gödöllő

2021



**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem**

**A FENNTARTHATÓ ÉLELMISZER-FOGYASZTÁS  
KULTURÁLIS ASPEKTUSAINAK VIZSGÁLATA A  
MAGYARORSZÁGON TANULÓ NEMZETKÖZI  
HALLGATÓK KÖRÉBEN**

DOI: 10.54598/001080

Németh Nikolett

Gödöllő

2021

## **A doktori iskola**

**megnevezése:** Gazdaság- és Regionális Tudományok Doktori Iskola

**tudományága:** Gazdálkodás és Szervezéstudományok

**vezetője**            Dr. Popp József DSc.  
egyetemi tanár, MTA doktora  
Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem  
Gazdaságtudományi Intézet

**témavezető:**      Dr. habil. Rudnák Ildikó  
egyetemi docens  
Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem  
Gazdaságtudományi Intézet

.....  
Az iskolavezető jóváhagyása

.....  
A témavezető(k) jóváhagyása

## TARTALOMJEGYZÉK

<b>1. A MUNKA ELŐZMÉNYEI, CÉLKITŰZÉSEK</b> .....	1
<b>1.1. A téma jelentősége, aktualitása</b> .....	1
<b>1.2. A kutatás célkitűzése</b> .....	3
<b>1.3. A kutatás hipotézisei</b> .....	5
<b>2. ANYAG ÉS MÓDSZER</b> .....	7
<b>2.1. A kutatás hipotézisei és módszertani kapcsolatai</b> .....	7
<b>2.2. A szekunder kutatás</b> .....	8
<b>2.3. Kvalitatív kutatás, mélyinterjúk: 1. fázis (keresleti oldal)</b> .....	9
<b>2.4. Kvalitatív kutatás, mélyinterjúk: 2. fázis (kínálati oldal)</b> .....	10
<b>2.5. A kvantitatív kutatás</b> .....	11
<b>3. EREDMÉNYEK</b> .....	13
<b>3.1. A szekunder kutatás eredményei</b> .....	13
<b>3.2. A nemzetközi egyetemi hallgatók fenntartható élelmiszer-fogyasztási szokásai</b> .....	13
<b>3.3. Az egyetemi campus üzlethelyiségei kínálatának vizsgálata fenntarthatósági szempontból</b> .....	15
<b>3.4. A kvantitatív kutatás eredményei: a nemzetközi egyetemi hallgatók fenntartható élelmiszer-fogyasztási szokásai</b> .....	17
<b>4. KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK</b> .....	20
<b>5. ÚJ TUDOMÁNYOS EREDMÉNYEK</b> .....	26
<b>6. IRODALOMJEGYZÉK</b> .....	29
<b>7. AZ ÉRTEKEZÉS TÉMAKÖRÉHEZ KAPCSOLÓDÓ TUDOMÁNYOS PUBLIKÁCIÓK</b> .....	30

# 1. A MUNKA ELŐZMÉNYEI, CÉLKITŰZÉSEK

## 1.1. A téma jelentősége, aktualitása

Disszertációm témája a fenntartható élelmiszer-fogyasztás kulturális aspektusainak vizsgálata a Magyarországon tanuló nemzetközi hallgatók körében. *„Az élelmiszer-fogyasztás a fogyasztói magatartáson belül több szempont szerint is speciális helyet foglal el: egyrészt az ember létfenntartásához kapcsolódik közvetlenül vagy közvetve, másrészt hosszú biológiai, társadalmi, kulturális folyamatok eredménye, harmadrészt a legkomplexebb emberi magatartásforma”* (LEHOTA 2004, 2.o.). Étrendünket számos tényező befolyásolja. Ebben a dolgozatban a kulturális tényezőknek a fenntartható táplálkozásra gyakorolt hatására fogok összpontosítani a nemzetközi egyetemi hallgatók vonatkozásában. Napjainkban a globalizáció erősödő tendenciái között, a migráció és az egyre intenzívebbé váló interkulturális találkozások korában a multikulturalitás és a kulturális különbségek ismerete időszerűbb, mint valaha. Bár, az üzleti menedzsment területén az egyes kultúrák összehasonlítása a különböző kulturális dimenziók mentén elterjedtek, az élelmiszer-fogyasztásban ugyancsak nagy jelentősége lehet.

*A téma jelentőségét mutatja, hogy az élelmiszerek egyike azon három fogyasztási tényezőnek, amelyek a környezeti hatások legnagyobb részéért felelősek* (ANNUNZIATA et al. 2018). REISCH et al. (2013) szerint az élelmiszer-termelés és fogyasztás kapcsolatban áll néhány olyan fő környezeti hatással, mint a GHG (üvegházhatású gázok) kibocsátás, a vízszennyezés és a sokszínűség elvesztése, amelyet a jövőben az egyre növekvő népesség is súlyosbít. Ugyanakkor a környezeti fenntarthatóság egy alapvető meghatározója az élelmiszerek biztonságának, az ételmezei biztonságának és az emberi egészségnek (MYERS et al. 2013). Amikor egészséges élelmiszereket választunk, akkor gyakran **a fenntarthatóságot támogatjuk**, különösen egy kiegyensúlyozott étrend keretében. Például a szezonális, helyi és változatos növényi élelmiszerek fogyasztása az egészségnek és a környezetnek is jót tesz. Az egészségesebb étkezési szokások csökkentik a krónikus megbetegedések kockázatát, az egészségügyi ellátás költségeit és a munkatermelékenységben jelentkező veszteséget is. Összességében, az élelmiszer-fogyasztás fontos tényező a fenntartható élelmiszer kínálat alakításában, köszönhetően a fenntarthatóság gazdasági, társadalmi és környezeti dimenzióira kifejtett hatásának.

*A téma aktualitását az adja, hogy az ENSZ erőforrásokkal foglalkozó nemzetközi testülete az erőforrás-felhasználás tekintetében a legnagyobb **környezeti hatású** ágazatként határozza meg az élelmiszertermelést globális szinten – jóllehet az Unióban jóval alacsonyabb ez a hatás (UNEP 2005.)*

Az élelmiszer-rendszerek számos természeti erőforrást használnak fel, többek között földet, talajt, vizet és foszfort, továbbá a nitrogénműtrágyák gyártásához, a feldolgozáshoz, a csomagoláshoz, a szállításhoz és a hűtéshez energiát igényelnek. Ezért nem meglepő, hogy a környezetre is globális szintű hatást gyakorolnak, ideértve a biodiverzitás csökkenését, az erdőirtást, a talajromlást, a víz- és légszennyezést, valamint az üvegházhatást okozó gázok kibocsátását is. Továbbra is súlyos aggodalomra ad okot a gazdaságok szintjén a mezőgazdasági biodiverzitás folyamatos csökkenése (COM 2013). A halállományok többségét globális szinten teljeskörűen kiaknázták, illetve túlhalászták. Ezért az összes ilyen erőforrás hatékony és fenntartható kezelésére van szükség ahhoz, hogy biztosítani lehessen az egészséges és megfizethető élelmiszerek folyamatos ellátását.

Világszinten az emberi fogyasztásra termelt élelmiszer egyharmada lesz élelmiszer-veszteség vagy -hulladék, ami majdnem 1,6 milliárd tonna élelmiszernek felel meg, és az üvegházhatást okozó gázok globális kibocsátásának 8 %-át teszi ki (FAO 2011). Az olyan élelmiszerek előállítását, amelyeket nem fogyasztanak el, több mint 20 %-kal járul hozzá a biodiverzitásra nehezedő globális nyomáshoz, és a világ mezőgazdasági földterületeinek közel 30 %-át foglalja el. Évente mintegy 100 millió tonna élelmiszert pazarolnak el az Unióban, és az előrejelzések szerint ez a közeljövőben tovább fog növekedni. Az élelmiszer-pazarlás Európában az ellátási lánc minden szintjén jelentkezik, és a háztartások szintjén koncentrálódik. 2000 és 2050 között az állati eredetű élelmiszerek termelésének volumene megduplázódik a népesség és az egy főre jutó húsfogyasztás növekedésének köszönhetően. A kérődzők fogyasztása jelentősen hozzájárul az érintett mezőgazdasági földterület növekedéséhez. A hústermelés nemcsak az üvegházhatást okozó gázok kibocsátásához járul hozzá a modern állattenyésztésnek köszönhetően, hanem a takarmánynövények termesztése révén is (STEHFEST et al. 2009). Ha a mezőgazdaság által okozott környezetterhelést okait keressük, nagyon fontos, hogy megvizsgáljuk az élelmiszer-fogyasztói szokásokat. **Az élelmiszer-fogyasztói szokások azonban nagyon különbözőek a fejlődő és a fejlett országokban**, de a globális piacon az utóbbiak követik az előző trendjeit. Válaszul a gyorsan változó keresletre, a fejlődő országok is, mint Kína, India, Brazília is szembesülnek az ellátási láncok átszervezésének problémájával, ami kihat a fogyasztási termékek áramlására. A fejlett országok vállalatai bevezették a termékeiket a fejlődő országok piacaira is, hogy elnyerjék az ottani fogyasztók megnövekedett jövedelmét. A kérdés a kereslet és a kínálat között: *mekkora a valódi élelmiszerszükséglet? Hogyan hatnak ezekre a folyamatokra a kulturális nézetek? Meg tudjuk-e tartani a fenntartható táplálkozási szokásainkat külföldön?*

Kutatásomban egyrészt, megvizsgálom a kultúra szerepét az étel-miszer-fogyasztásban: milyen különbségek figyelhetők meg az étel-miszer-fogyasztásban a különböző népeiségek között, illetve, hogy milyen kulturális tényezők (például érték, vallás, hagyományok, szertartások stb.) befolyásolják az étkezési szokásokat. Másrészt, vizsgálom, hogy a nemzetközi egyetemi hallgatók étel-miszer-választási preferenciái között milyen mértékben jelennek meg a fenntarthatósági szempontok, valamint, hogy léteznek-e e különbségek a hallgatók étel-miszer-fogyasztási szokásai között, különös tekintettel a fenntarthatóság kérdéskörére.

## 1.2. A kutatás célkitűzése

A szakirodalom szintetizálása alapján rövid történeti áttekintés nyújtása az étel-miszer-fogyasztás szerkezetéről és alakulásáról, az étel-miszer-fogyasztói magatartást meghatározó kulturális tényezőkről, a kultúra jellemzőiről, valamint a kultúra dimenzióinak mérési lehetőségeiről. A rendelkezésre álló definíciók és modellek ismertetése; a különböző elméleti megközelítések összevetése, saját kutatásomnak megfelelő szintetizálása és kritikus ismertetése. További célom, az étel-miszer-fogyasztói szokások, illetve a fogyasztók attitűdjének, motivációinak megismerése kvalitatív és kvantitatív kutatás segítségével a nemzetközi egyetemi hallgatók körében, különös tekintettel a fenntarthatóság dimenzióira. A fenntartható étel-miszer-fogyasztás vonatkozásában érdemes összehasonlítást végezni a különböző nemzetiségek között, melynek során megállapítható, hogy milyen különbségek léteznek az egyes nemzetiségek fenntartható étel-miszer-fogyasztási szokásai között.

<i>A szakirodalom áttekintéséhez kapcsolódó célkitűzések:</i>	
<b>C1.</b>	Az elméleti modellek összehasonlító rendszerezése és szintetizálása a hazai és a nemzetközi szakirodalomban a fenntartható étel-miszer-fogyasztás területén.
<b>C2.</b>	Benchmarking módszer segítségével feltárni, hogy milyen jó gyakorlati megoldások léteznek fenntartható étel-miszer-fogyasztás előmozdítása érdekében az egyes országok esetében.
<i>Az empirikus kutatáshoz kapcsolódó célkitűzések:</i>	
<b>C3.</b>	A nemzetközi egyetemi hallgatók (kereslet) fenntartható étel-miszer-fogyasztásának vizsgálata kvalitatív kutatás alapján.
<b>C4.</b>	Az egyetemi campus (Gödöllő) üzlethelyiségei kínálatának vizsgálata fenntarthatósági szempontból.
<b>C5.</b>	A kvalitatív kutatás tapasztalatai alapján a kvantitatív kutatás eszközének megtervezése és a vizsgálat lefolytatása. Az étel-miszer-fogyasztás területén szegmensek meghatározása a nemzetközi egyetemi hallgatók között a fenntarthatóság szempontjából.

## **A kutatásom fő célkitűzése:**

Az étel- és ital-fogyasztói szokások és döntési folyamatok tényezőinek vizsgálata a nemzetközi egyetemi hallgatók körében, kiemelve a fenntarthatósági dimenziókat.

## **A fő célkitűzésemhez kapcsolódó kérdéseim:**

**K1: Globális trendek:** Hogyan alakult az étel- és ital-fogyasztás szerkezete Magyarországon és az Európai Unióban az elmúlt évtizedben? Milyen aktuális trendek figyelhetők meg az étel- és italfogyasztáson globális szinten? Milyen fontosabb tényezők alakítják az aktuális trendeket?

**K2: Étel- és ital-fogyasztói magatartás jellemzői és befolyásoló tényezői:** Milyen tényezők befolyásolják a fogyasztók magatartását az étel- és italfogyasztáson? Hogyan hatnak a kulturális tényezők a fogyasztásra?

**K3: Étel- és ital-fogyasztás és fenntarthatóság:** Milyen hatást gyakorol az étel- és ital-fogyasztás a környezetre? Léteznek-e kulturális különbségek a fenntartható fogyasztás adaptálásában? Milyen megoldásokat alkalmaznak az egyes nemzetek a fenntartható étel- és ital-fogyasztás előmozdítása érdekében?

**K4: Kvalitatív kutatás keretében a legfőbb megválaszolendő kérdéseim a keresleti oldalon:**

- *Milyen étel- és italfogyasztásokat fogyasztanak a nemzetközi hallgatók a leggyakrabban?*
- *Látnak-e különbséget a nemzetközi hallgatók az egyes etnikai csoportok étel- és italfogyasztói szokásai között?*
- *Milyen tényezők befolyásolják a nemzetközi hallgatók magatartását az étel- és italfogyasztás kiválasztása során?*
- *A nemzetközi hallgatók meg tudják-e tartani az otthonról hozott étkezési szokásaikat Magyarországon?*

**A kínálati oldalon pedig:**

- *Megváltoztak-e az egyetemi hallgatók fogyasztási szokásai a nemzetközi hallgatók megjelenésével?*
- *Hogyan tud alkalmazkodni a kínálat a változó kereslethez?*

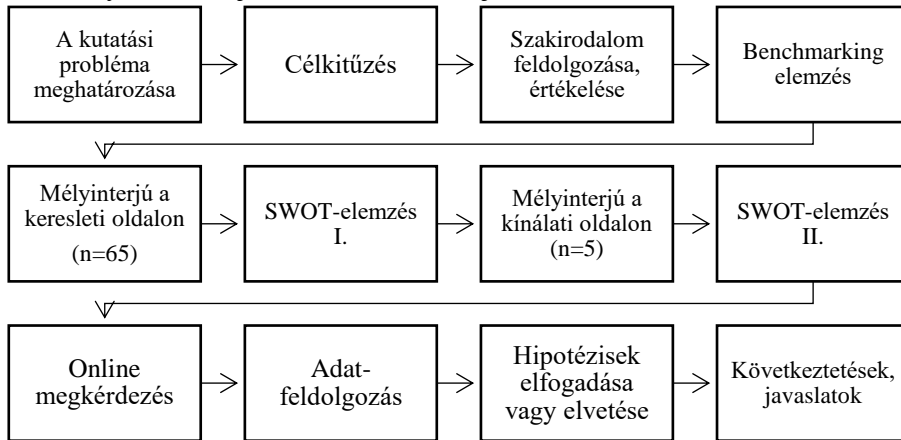
**K5: A kvantitatív megkérdezés során a nemzetközi hallgatók étel- és italfogyasztói szokásait szeretném felmérni, ezen belül arra vagyok kíváncsi, hogy:**

- *Milyen étel- és italfogyasztásokat fogyasztanak a nemzetközi hallgatók a leggyakrabban?*
- *Milyen tényezők befolyásolják a nemzetközi hallgatókat étel- és italfogyasztásuk során?*



- *Hogyan ítélik meg a fenntarthatóság szempontjait a nemzetközi hallgatók?*
- *Kimutatható-e kapcsolat a nemek és a speciális diéta követése között a nemzetközi hallgatók esetében?*
- *Létrehozható-e homogén csoportok a nemzetközi hallgatók között a fenntartható étel-miszer-fogyasztással kapcsolatos beállítódottságuk alapján?*

A kutatás folyamatábráját az 1. ábra mutatja.



**1. ábra A kutatás folyamatábrája**

Forrás: Saját szerkesztés, 2020

### 1.3. A kutatás hipotézisei

**H1:** A globális-migrációs trendek hatására új trendek alakulnak ki a hazai étel-miszer-fogyasztásban.

**H2:** Kapcsolat van az elfogyasztott étel-miszer típusa és a fenntarthatóság között.

**H3:** A fenntartható étel-miszer-fogyasztás jelentése elsősorban a család, a közösségi élet és az egészség megőrzésével függ össze.

**H4:** A kulturális tényezők nagymértékben befolyásolják a nemzetközi egyetemi hallgatók étel-miszer-választását.

**H4a:** A hazai étkezési szokások hatással vannak a nemzetközi hallgatók étkezési szokásaira és azok több elemét is módosítja.

**H4b:** Az erős kulturális háttérnek köszönhetően a nemzetközi hallgatók táplálkozási és társadalmi értékeik érdemi részét megtartják, még hosszabb külföldi tartózkodásuk alatt is.

**H4c:** A nemzetközi hallgatók étel- és ital-fogyasztási szokásai befolyásolják a magyar hallgatók étkezési szokásait és befolyásolják a kínálatot; hozzájárulva ezzel a fenntartható étel- és ital-fogyasztás erősítéséhez.

**H5:** A nemzetközi egyetemi hallgatók körében egymástól jól elkülöníthető szegmensek alakíthatók ki a fenntarthatósági ismérvek alapján.

**H6:** A fenntarthatósági ismérvek alapján létrehozott szegmensek egyedi sajátosságokat mutatnak a többi, étel- és ital-fogyasztói szegmensekhez képest.

## 2. ANYAG ÉS MÓDSZER

### 2.1. A kutatás hipotézisei és módszertani kapcsolatai

A kutatás során felvetett hipotéziseket, valamint azok módszertani kapcsolatait a 1., illetve a 2. táblázat tartalmazza.

#### 1. táblázat: Hipotézisek elfogadása vagy elvetése

HIPOTÉZIS	HIVATKOZVA
<b>H1</b>	<i>A szekunder források értékelése alapján feltételezem, hogy a nemzetközi hallgatók megjelenésével változnak a fenntartható fogyasztói szokások.</i>
<b>A globális-migrációs trendek hatására új trendek alakulnak ki a hazai élelmiszer-fogyasztásban.</b>	
<b>H2</b>	
<b>Kapcsolat van az elfogyasztott élelmiszer típusa és a fenntarthatóság között.</b>	
<b>H3</b>	<i>A 65 nemzetközi egyetemi hallgatóval folytatott mélyinterjú kutatás eredményeire alapozva feltételezem, hogy az erős kulturális háttérnek köszönhetően a hallgatók ragaszkodnak a hagyományaikhoz, a jól megszokott ételeikhez, ezért az üzleteknek elérhetővé kell tenni a hallgatók által preferált termékeket.</i>
<b>A fenntartható élelmiszer-fogyasztás jelentése elsősorban a család, a közösségi élet és az egészség megőrzésével függ össze.</b>	
<b>H4</b>	
<b>A kulturális tényezők nagymértékben befolyásolják a fogyasztók élelmiszerválasztását.</b>	
<b>H4a</b>	
<b>A hazai étkezési szokások hatással vannak a nemzetközi hallgatók étkezési szokásaira és azok több elemét is módosítja.</b>	
<b>H4b:</b>	
<b>Az erős kulturális háttérnek köszönhetően a nemzetközi hallgatók táplálkozási és társadalmi értékeik érdemi részét megtartják, még hosszabb nemzetközi tartózkodásuk alatt is.</b>	
<b>H4c</b>	<i>A gödöllői egyetemi campus 5 üzlethelyiségének vizsgálata alapján feltételezem, hogy a folyamatosan változó igényekhez kell igazítani az üzletek kínálatát.</i>
<b>A nemzetközi hallgatók élelmiszer-fogyasztási szokásai befolyásolják a magyar hallgatók étkezési szokásait és befolyásolják a kínálatot; hozzájárulva ezzel a fenntartható élelmiszer-fogyasztás erősítéséhez.</b>	
<b>H5</b>	<i>528 fő részvételével történő online megkérdezés alapján feltételezem, hogy a hallgatók fenntarthatósági szempontok alapján eltérő élelmiszer-fogyasztói szokásokkal rendelkeznek, ezért eltérő marketingstratégiát kell megfogalmazni minden csoport esetében.</i>
<b>A nemzetközi egyetemi hallgatók körében egymástól jól elkülöníthető szegmensek alakíthatók ki a fenntarthatósági ismérvek alapján.</b>	
<b>H6</b>	
<b>A fenntarthatósági ismérvek alapján létrehozott szegmensek egyedi sajátosságokat mutatnak a többi, élelmiszer-fogyasztói szegmensekhez képest.</b>	

Forrás: Saját kutatás, 2020

## 2. táblázat: A kutatási célok és módszertani kapcsolatai

KUTATÁSI TÉMAKÖR	CÉLOK	HIPOTÉ ZISEK	ADATGYŰJTÉS MÓDSZERE	ELEMZÉSI MÓDSZER	ÚJ ÉS ÚJSZERŰ TUDOMÁNYOS EREDMÉNYEK
Globális trendek az élelmiszer-fogyasztás területén. Új trendek megjelenése	C1	H1	szakirodalom feldolgozása, mélyinterjú	tartalom-elemzés	
A fenntartható élelmiszer-fogyasztás promóciója	C2	H2	szakirodalom feldolgozása	benchmarking	E1
A nemzetközi egyetemi hallgatók fenntartható élelmiszer-fogyasztási szokásai	C3	H3 H4 H4a H4b H4c	szakirodalom feldolgozása, mélyinterjú	tartalom-elemzés, SWOT analízis	E2
Az egyetemi campus üzlethelyiség einek vizsgálata fenntartható sági szempontból	C4	H4c	mélyinterjú	tartalom-elemzés, SWOT analízis	E3
Szegmensek meghatároz ása a nemzetközi egyetemi hallgatók között	C5	H5 H6	online megkérdezés	faktoranalízis, klaszterelemzés , Kruskal_Wallis próba	E4, E5

Forrás: Saját kutatás, 2020

### 2.2. A szekunder kutatás

A szakirodalom áttanulmányozása során ismertettem az élelmiszer-fogyasztás területén tapasztalható globális trendeket, uralkodó irányzatokat, melyhez elsődlegesen a nemzetközi szakirodalom felméréseit használtam fel.

A lakosság egészségtudatos és fenntartható fogyasztás iránti attitűdjével kapcsolatban megvizsgáltam a fellelhető hazai és nemzetközi kutatásokat és ismertettem a kutatások eredményeit, kiemelve azok közös, illetve eltérő vonásait. Ezen szekunder források megbízhatónak tekinthetők abból a szempontból, hogy hiteles és szavahihető forrásból származnak, mivel tudományos kutatások eredeti, saját adatfelvételének eredményeiből származnak, illetve a többség esetében a minta jól reprezentálja az alapsokaságot. A rendelkezésre álló szakirodalom feldolgozása és a hazai kutatásokat értékelve arra a következtetésre jutottam, hogy azok nem teljesen relevánsak kutatási témámmal, mivel eredetileg más céllal készültek és nem fedik le teljesen a vizsgálandó kutatási kört. A fogalmak definiálásához, valamint az elméleti megközelítéshez azonban mindenképpen hasznosnak bizonyultak. Mindezek figyelembevételével kutatásom célkitűzéseinek megvalósításához, ezért a szekunder kutatás mellett primer kutatást is végre kellett hajtani. A szekunder információk megfelelőségét meghatározott szempontrendszer szerint értékeltem (minta nagysága, reprezentativitás, cél, megkérdezés módszere, jelleg, naprakészség, megbízhatóság).

A szekunder kutatás második részében benchmarking módszer segítségével elemeztem, hogy az egyes országok milyen jó megoldásokat alkalmaznak a fenntartható étel-miszer-fogyasztás előmozdítása érdekében.

### **2.3. Kvalitatív kutatás, mélyinterjúk: 1. fázis (keresleti oldal)**

Vizsgálatomat a témában kvalitatív módszer segítségével, mélyinterjú formájában végeztem el. Az interjúkat a Szent István Egyetem nemzetközi és magyar vezetés és szervezés mesterszakos hallgatói folytatták le a Multikulturális menedzsment tantárgy keretében, nem magyar származású személyekkel. Összesen 65 mélyinterjú lefolytatására került sor 2017 és 2018 között. Az interjúk nyelve eltérő volt, az alapján, hogy az interjú alanya milyen nyelven tudott leginkább kommunikálni az interjú készítőjével. Ez az esetek többségében az angol nyelv volt. Az interjúk hossza átlagosan 50 perc volt és az átiratok hossza és nyelvezet is igen változatos volt. Mivel kvalitatív jellegű kutatásról van szó, ezért az adatelemzés során is kvalitatív jellegű módszereket: tartalomelemzést használtam fel. A demográfiai adatok, ahol lehetséges volt, kvantifikálásra kerültek.

A megérdezett személyek 22 féle nemzetiség közül kerültek ki, többségük az interjúkészítés időpontjában Magyarországot nevezte meg jelenlegi lakóhelyének. Azokkal az interjúalanyokkal, akik nem Magyarországon tartózkodtak jellemzően Skypeon vagy telefonon zajlott az interjúkészítés. A mélyinterjú lefolytatása interjúvázlat alapján történt. Az interjúkról hangfelvétel, átirat és fordítás készült.

Az eredmények mindkét mélyinterjú esetében SWOT-mátrix formában is megjelenítésre kerültek, annak érdekében, hogy átfogóbb és átláthatóbb képet kapjunk az interjúalanyok véleményéről. A SWOT módszer alkalmazásának célja, hogy feltárja azokat a tényezőket, amelyek pozitív és negatív hatást gyakorolnak a fenntartható fogyasztási mintákra. A feltárható előnyös feltételek és kihasználható lehetőségek segítenek fenntartani a nemzetközi diákok egészséges táplálkozási szokásait. A felfedezhető kedvezőtlen körülmények és kritikus tényezők felgyorsítják a fenntartható fogyasztási szokások elvesztését. A SWOT elemzés során a fenntartható fogyasztással kapcsolatos erősségeket, lehetőségeket, gyengeségeket és veszélyeket rangsoroljuk egy mátrixban.

#### 2.4. Kvalitatív kutatás, mélyinterjúk: 2. fázis (kínálati oldal)

Vizsgálatomat a keresleti oldal mellett a kínálati oldalra is kiterjesztettem, ahol különböző egyetemi vendéglátóegységeket/üzletet kerestem fel egyrészt abból a célból, hogy megismerjem hogyan változtak meg a fogyasztói igények a nemzetközi hallgatók megjelenésének hatására, illetve befolyással volt-e mindez az itthoni kínálatra. Másrészt, arra is kíváncsi voltam, hogy a nemzetközi hallgatók étel- és ital-fogyasztási szokásai megváltoznak-e a hosszabb külföldi tartózkodásuk alatt. A kínálati oldal vizsgálatára szintén a mélyinterjú módszerét alkalmaztam. Az interjúk lefolytatására 2019. április elején került sor, a gödöllői Szent István Egyetem területén található üzlethelyiségekben. A vizsgált üzlethelyiségeket a 3. táblázat tartalmazza.

#### 3. táblázat: A gödöllői egyetemi campus (Gödöllő) üzlethelyiségei

	ÜZLET NEVE	ÜZLET TÍPUSA	INTERJÚ-ALANY	ÜZLET FORGALMA
A1.	SZIE Kalória Kft. MENZA Önkiszolgáló	Étterem	Üzletvezető	500-600 vendég/nap
A2.	Menza Bisztró	Étterem	Üzletvezető	700-750 vendég/nap
A3.	SZIE Bagoly Büfé	Büfé	Ügyvezető	300-400 vásárló/nap
A4.	Koli Büfé	Büfé	Bolti alkalmazott	600-700 vásárló/nap
A5.	Gödöllő COOP SZIE	Bolt	Üzletvezető-helyettes	1200 vásárló/nap

Forrás: Saját kutatás, 2020

## **A mélyinterjú szerkezete (az interjúvázat kérdései):**

- Mely ételek a legkedveltebbek az Önök éttermében/boltjában? Milyen típusú élelmiszereket részesítenek előnyben a vásárlók? (tészta, pizza, vegetáriánus ételek, street food, saláta, alkoholos stb.)
- Tapasztalt-e bármilyen változást az élelmiszer-fogyasztásban az utóbbi években, a nemzetközi vásárlók nagyobb arányú megjelenésének hatására? Ha igen, milyen változást tapasztalt? (pl. hús-zöltség fogyasztás aránya, speciális igények stb.)
- Milyen típusú vendégek fordulnak meg leggyakrabban az Önök éttermében/boltjában? (Kik alkotják az Önök célcsoportját?) (nemzetiség, kor, vagyoni helyzet, stb.)
- Tapasztalt-e változást a vendégkörben az utóbbi években? (nagyon megváltozott – közepesen változott – kicsit változott - egyáltalán nem változott)
- Figyelhetők-e meg új trendek az éttermek működésében? (pl. friss termékek preferálása, házias ételek előtérbe kerülése, helyi ételek preferálása, új egészségesebb élelmiszerek megjelenése)
- A nemzetközi megjelenése hatással van-e az Önök kínálatára? Kellett-e változtatni rajta valamit? (nemzetiségi termékek bevezetése, beszállítói kapcsolatok bővítése)

## **2.5. A kvantitatív kutatás**

*Kutatási kérdéseim* a következők: (K1) Mely élelmiszer-típusokat fogyasztják leggyakrabban a nemzetközi hallgatók? (K2) Milyen tényezők befolyásolják az élelmiszer-választást? (K3) A kulturális tényezők közül mely értékek a legfontosabbak a számukra az élelmiszer-fogyasztás során (K4) Hogyan ítélik meg a hallgatók a fenntarthatósági szempontokat? (K5) Létrehozhatók-e homogén csoportok a fogyasztók fenntartható élelmiszer-fogyasztással kapcsolatos beállítódottságuk alapján?

A *felmérésre* - egy korábbi kutatás folytatásaként - 2020. március és 2020. december között zajlott, 528 fő online megkérdezésével, standardizált kérdőív segítségével. A *mintavétel* lebonyolítása mintavételi terv alapján történt. Az *adatfeldolgozást* IBM SPSS 24 statisztikai programcsomaggal végeztem. Az elemzésekhez, illetve az eredmények bemutatásához MS Excelt is felhasználtam. A kutatásomban a megválasztott szignifikancia-szint: 5% (0,05). Az adatfeldolgozás során egyváltozós módszereket, és keresztábra-elemzést alkalmaztam. A keresztábra-elemzés során azokat az eredményeket tekintettem megbízhatónak, ahol  $p < 0,05$  és az elemzés megfelel a keresztábra követelményeinek:1.

Az elvárt értéknek minden cellában legalább 1-nek kell lennie. 2. A cellák maximum húsz százalékában lehet a várható érték kisebb, mint 5. (SAJTOS - MITEV 2007). A statisztikai eljárások megválasztásánál alapvetően a kérdőívben szereplő változók típusát vettem figyelembe (nominális, ordinális).

Egyváltozós módszerként felhasználtam a különböző alapmutatókat (gyakoriság, százalék, átlag, szórás, medián, módusz) és az elemzésekhez szükséges feltételeket (normalitás, kiugró és hiányzó értékek vizsgálata) ellenőriztem. Az egyváltozós és a keresztábra módszer mellett többváltozós módszert: faktorelemzést, illetve klaszteranalízist is végeztem.



### 3. EREDMÉNYEK

#### 3.1. A szekunder kutatás eredményei

A kutatásomban felállított hipotézisek az alábbiakban kerültek igazolásra, illetve elvetésre:

**H1: A globális-migrációs trendek hatására új trendek alakulnak ki a hazai étel- és ital-fogyasztásban.**

*Ezt a feltevést sikerült igazolni.* Mind a szakirodalmi források, mind a kvalitatív kutatás eredményei alapján állíthatjuk azt, hogy az étel- és ital-fogyasztói piacon számos új trend jelenik meg napjainkban, amelyek elsősorban a migráció hatásának köszönhetően alakulnak ki. Magyarországon szintén azt tapasztalhatjuk, hogy a nemzetközi egyetemisták megjelenése megváltoztatja az étel- és ital-ellátást a kínálati oldalon, és ezáltal a hazai egyetemisták fogyasztási szokásait is befolyásolja. A nemzetközi hallgatók jelentősen megváltoztatták a gödöllői egyetemi campus üzlethelyiségeinek a kínálatát, de kijelenthetjük, hogy határozottan jellemző, hogy ezzel a változással az egészségesebb termékek kerültek előtérbe a polcon. Mivel jelentős mennyiségben nőtt a zöldséges és fitnesz, csirkés termékek aránya, ezért a magyar hallgatók is gyakran ezt választják a sertéshús helyett.

**H2: Kapcsolat van az elfogyasztott étel- és ital-típusa és a fenntarthatóság között.**

*A hipotézis megerősítést nyert.* Láthattuk, hogy amikor egészséges étel- és italtermékeket választunk, akkor gyakran a fenntarthatóságot támogatjuk, különösen egy kiegyensúlyozott étrend keretében. A szezonális, helyi és változatos növényi étel- és italtermékek fogyasztása az egészségnek és a környezetnek is jót tesz.

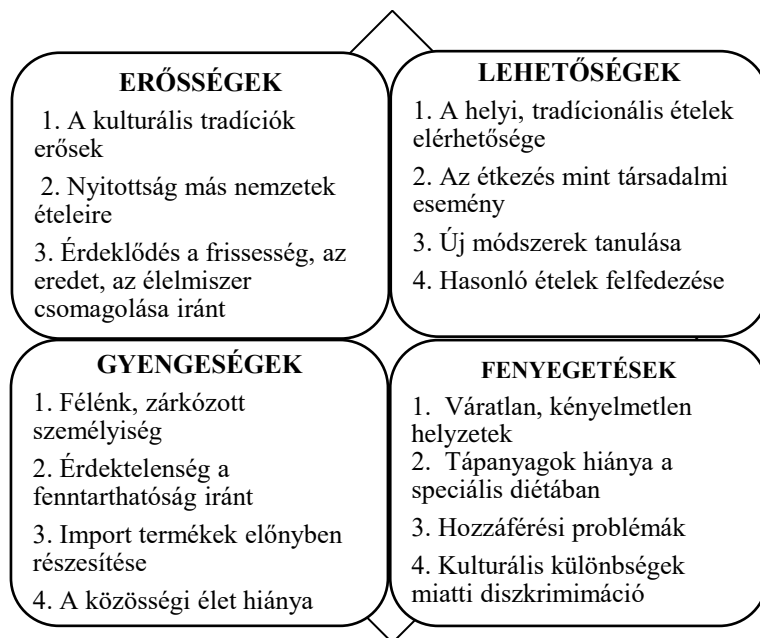
#### 3.2. A nemzetközi egyetemi hallgatók fenntartható étel- és ital-fogyasztási szokásai

**H3: A fenntartható étel- és ital-fogyasztás jelentése elsősorban a család, a közösségi élet és az egészség megőrzésével függ össze.**

*Ezt a feltevést lényegében sikerült igazolni* a kvalitatív kutatás alapján. Mind a kvalitatív, mind a kvantitatív kutatás alapján arra a következtetésre jutottam, hogy a fenntarthatósági étel- és ital-jellemzők nem jelennek meg a személyes preferenciák között. Az egyéb értékeknek sokkal fontosabb szerep jut a nemzetközi egyetemi hallgatók étel- és ital-fogyasztásában.

**H4: A kulturális tényezők nagymértékben befolyásolják a nemzetközi egyetemi hallgatók ételviszere-választását.**

*Ez a hipotézis megerősítést nyert.* Az már korábban is evidens volt a szakirodalom és a különböző kutatások alapján, hogy a kulturális tényezők befolyásolják a fogyasztói magatartást. Ebben a kutatásban is azt láthattuk, hogy a nemzetközi egyetemi hallgatók esetében is jelentős szereppel bírnak a kulturális tényezők. A nemzetközi hallgatók magukkal hozzák a kulturális gyökereiket, hagyományaikat; erős kulturális háttérrel rendelkeznek. Az persze már más kérdés, hogy ezt mennyi ideig tudják megtartani egy hosszabb nemzetközi tartózkodás alatt. További kérdéseket vet fel az, hogy vajon a befogadó ország hagyományai befolyásolják-e ezen hallgatók étkezési szokásait, illetve, hogy maguk a nemzetközi hallgatók milyen hatással bírnak a fogadó ország szokásaira, az üzletek kínálatára. Az interjúk alapján a SWOT-mátrix megmutatja, hogy a különböző nemzetek képviselői ragaszkodnak a táplálkozási szokásaikhoz és ételviszereikhez.



**2. ábra: A nemzetközi hallgatók fenntartható ételviszere-fogyasztási szokásainak SWOT-analízise**

Források: Saját kutatás, 2019

**H4a: A hazai étkezési szokások hatással vannak a nemzetközi hallgatók étkezési szokásaira és azok több elemét is módosítja.**

*Ezt a feltevést csak részben sikerült igazolni.* A kutatás egyik legfontosabb eredménye, hogy az élelmiszer-fogyasztási szokásokkal és a közösségi viselkedéssel kapcsolatos tanulmányok folytatása döntő fontosságú, mert a diákok érdeklődnek az étrend és a kulturális hagyományok ismerete iránt. Örömmel olvassák el a más nemzetek szokásairól szóló információkat, a fogyasztási szokások és a közösségi preferenciák fejlesztését. A kutatás bebizonyította, hogy a magyarországi étkezési szokások hatással vannak a nemzetközi diákok étkezési szokásaira és a magyarországi étkezési szokásokra és módosítja azokat több elemben. A tanulmány alapján megállapítható, hogy az étkezés összetett döntés, amely jelentős környezeti és társadalmi hatással bír. Ugyanakkor azt is hozzá kell tenni, hogy hosszabb távon ez nem feltétlenül egy tartós jelenség.

**H4b: Az erős kulturális háttérnek köszönhetően a nemzetközi hallgatók táplálkozási és társadalmi értékeik érdemi részét megtartják még hosszabb külföldi tartózkodásuk alatt is.**

*Ez a hipotézis megerősítést nyert.* Habár a nemzetközi hallgatók többnyire fiatalok, akik sokat utaznak és nyitottak a fogadó ország kultúrája felé, hosszabb távon mégis megtartják az étkezési szokásaikat.

Annak ellenére, hogy a nemzetközi hallgatók szívesen kipróbálnak új ízeket és ételeket, a hosszú távú tanulmányok alatt mégis ragaszkodnak az otthon megszokott ízekhez, vagy - ha az nem elérhető -, a nemzetközileg is jól ismert, népszerű ételekhez. A már bevésődött nemzeti tradíciókat nehéz megváltoztatni. Az étkezés egyben szociális esemény is, az étel számos funkciót betölt.

### **3.3. Az egyetemi campus üzlethelyiségei kínálatának vizsgálata fenntarthatósági szempontból**

**H4c: A nemzetközi diákok élelmiszer-fogyasztási szokásai befolyásolják a magyar hallgatók étkezési szokásait és befolyásolják a kínálatot; hozzájárulva ezzel a fenntartható élelmiszer-fogyasztás erősítéséhez.**

*Ez a hipotézisem igazolható lenne egy reprezentatív mintán.* A nemzetközi hallgatók a saját ízeket és a nemzetközileg ismert ételeket keresik elsősorban. A nemzetközi vásárlók többsége vegetáriánus és növényi termékeket keres. A húsos termékek közül a csirkehús és a csirke termékeket többségét nemzetközi hallgatóknak értékesítik.

A nemzetközi hallgatók elsősorban az otthon megszokott ízelet és a nemzetközileg jól ismert ételeket keresik leginkább az egyetemen. Az üzletekben az egészséges élelmiszerek körét folyamatosan bővíteni kell, hogy megfeleljen a nemzetközi hallgatók elvárásainak. A hagyományos magyar ételek fogyasztása folyamatosan csökken. A nemzetközi hallgatók egyértelműen az egészségesebb ételeket részesítik előnyben. Mivel a zöldségek és a csirke termékek aránya jelentősen nőtt, a magyar diákok is szívesebben választják ezeket a termékeket a kevésbé egészséges, zsíros sertéshús helyett.

A nemzetközi hallgatók tehát jelentősen megváltoztatták a boltok terméklisztáit, de határozottan az egészségesebb termékek kerültek a polcra ezzel a változással. A kutatás eredménye, hogy a kulturális tényezők hatással vannak a fogyasztói környezetre.

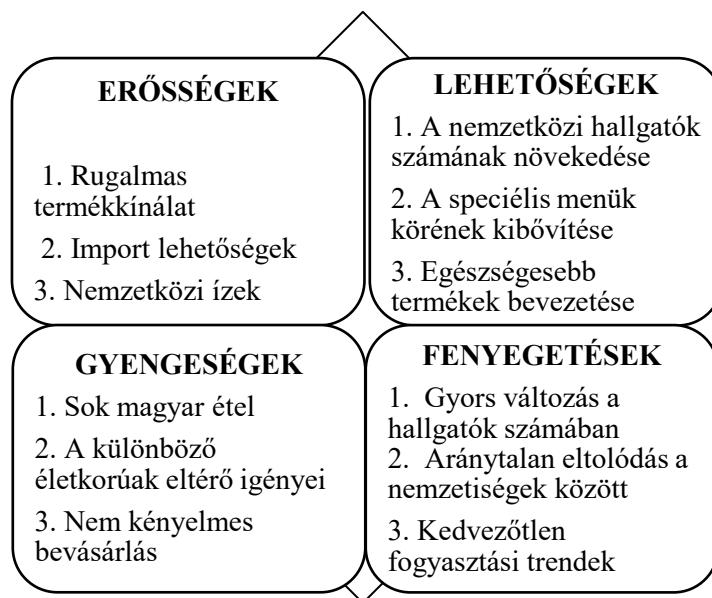
Kísérleti termékek és ételek bevezetése folyamatos az üzletekben. Az állandó menü kínálatban szereplő élelmiszerek száma folyamatosan emelkedik, az egyik étterem például 7 féle menüt kínál a fogyasztóknak. A zöldséges termékek preferálása miatt a zöldségbeszállítás mennyisége növekedett az egyes üzletekben. A zöldségfogyasztás magas szintje miatt nem csak a szezonális zöldségek, hanem az import zöldség termékek aránya is nőtt.

A megkérdezett üzletek esetében elmondható, hogy a beszerzési források rugalmasan tudnak reagálni az új fogyasztói igényekre. Bármilyen terméket (bio, natúr), illetve bármely országból akár napokon belül is képesek beszerezni.

Nem tudunk pontos választ adni arra a kérdésre, hogy az emberek milyen hosszán tartják meg a szülőhelyükről magukkal hozott fogyasztási szokásaikat külföldön. Nem is tudjuk pontosan, hogyan változnak a célterületek élelmiszerellátási rendszerei a nemzetközi fogyasztók megjelenése következtében, de az tény, hogy megváltoznak. A nemzetközi hallgatók megjelenésével folyamatosan növekvő különböző fogyasztási igények a fogyasztás zavarát és azt eredményezi, hogy a vállalatok egyre inkább versenyeznek a fogyasztók megnyeréséért.

A keresletben bekövetkezett változásokhoz az üzletek folyamatosan és rugalmasan képesek alkalmazkodni a kínálat változtatásával. A vizsgált üzletek választékában egyre hangsúlyosabban szerepelnek az egészségesebb ételek. A nemzetközi hallgatók ugyanis nem kedvelik a zsíros, fűszeres magyar ételeket. Az üzletek folyamatosan felülvizsgálják a kínálatukat; újabb és újabb termékeket vezetnek be a nemzetközi hallgatók igényeinek megfelelően. Vannak olyan kísérleti termékek, amelyeket a gyártók a nemzetközi fogyasztók igényei szerint összeállítanak és terjesztenek. A kínálat változásának hatására több bio- és egészségesebb termék jön létre.

Az új, egészségesebb termékek megnövekedett aránya a magyar fogyasztókat is arra ösztönzi, hogy ezekből a termékekből gyakrabban vásároljanak. Mindez azt eredményezi a vizsgált üzletek esetében, hogy a tradicionális magyar élelmiszerek egyre inkább kiszorúlnak a kínálatból. A SWOT-elemzés fő kérdése, hogy az egyetemi campus körüli üzleti helyiségek alkalmasak a fenntartható fogyasztói igények kiszolgálására:



**3. ábra: Az egyetemi campus üzlethelyiségeinek SWOT-analízise**

Forrás: Saját kutatás, 2019

### **3.4. A kvantitatív kutatás eredményei: a nemzetközi egyetemi hallgatók fenntartható élelmiszer-fogyasztási szokásai**

A mintában legnagyobb arányban a 18-29 éves korosztály képviselteti magát (77,1%). Őket követi 16,7 %-kal a 30-39 éves korosztály, majd a 40-49 éves korosztály (6,3%), végül az 50-59 éves korosztály 2,1%-kal. A válaszadók jelenlegi foglalkoztatottságát vizsgálva megállapítható, hogy túlnyomó többségük (253 fő) nem dolgozik. Teljes munkaidőben 132 fő, illetve részmunkaidőben 110 fő dolgozik. 33 fő egyéb státuszban van. A megkérdezett egyetemi hallgatók 78%-a nagyvárosban él, 17%-uk pedig kisvárosban. Egyéb településen 5%-uk lakik.

A válaszadók által leginkább kedvelt élelmiszertípus 53%-ban a zöldségfélék, 26%-ban a hús, húskészítmények, 9%-ban a gabonafélék, 4% a tejtermékek és 3-3 százalékban a halak és a gyümölcsök.

A válaszadók leggyakrabban nyers zöldségeket/gyümölcsöket fogyasztják (3,88), ezt követi a gyorsételek (2,96), a készételek (2,909, majd a félkész termékek (2,75), végül a fagyasztott termékek (2,65).

A megkérdezettek esetében a leggyakrabban a hiper/szupermarketből történő beszerzés fordul elő a leggyakrabban (274 fő). Ugyancsak nagy számban vásárolnak a nemzetközi egyetemisták a helyi iskolai étkezdékben (146 fő), a különböző szakboltokban (54 fő), valamint a helyi piacon (35 fő). Az egyéb beszerzési helyeket már jóval kevesebben jelölték meg (16 fő), míg saját termelésből mindösszesen 3 fő szerzi be az élelmiszereket.

A válaszadók 72,9%-a nem követ semmilyen speciális étrendet, míg 27,1%-uk válaszolta azt, hogy követe valamilyen speciális étrendet.

A nemzetközi egyetemi hallgatókkal készített mélyinterjúk alapján felmerült kulturális tényezőket a kvantitatív kutatás során is lekérdeztem. A kulturális tényezők fogyasztói megítélését az alábbi táblázat tartalmazza. A táblázatból kiderül, hogy az élelmiszer-fogyasztásban az egyik legfontosabb érték az egészség megőrzése (4,08) és az étkezés, mint öröm (4,03). Szintén magasabb értéket kapott még a tradicionális ételek (3,9) és az új ételek kipróbálása (3,87). A megkérdezettek között a környezetvédelmi szempontok (3,35) és a hagyományos családi munkamegosztás (3,08) kevésbé volt fontos az élelmiszer-fogyasztás során.

**H5: A nemzetközi egyetemi hallgatók körében egymástól jól elkülöníthető szegmensek alakíthatók ki a fenntarthatósági ismérvek alapján.**

*Ez a hipotézisem beigazolódott.* Klaszteranalízis során **5 relatíve homogén csoportot alakítottam ki a nemzetközi egyetemi hallgatók között** a korábban létrehozott faktorok segítségével. Ezek a klaszterek a következők: **szkeptikusak, lokális fogyasztást vallók, speciális étrendet követők, közömbösek, zöld fogyasztók.** A homogén csoportokat jellemeztem a fenntarthatósági ismérvek, az élelmiszer-fogyasztói szokások, illetve a demográfiai jellemzők alapján.

A klasztereket a következőkkel jellemzem a vizsgálatba bevont változók alapján:

1. **klaszter** 🧐 (*szkeptikusak*): ebben a klaszterben a nemek aránya kiegyenlített, a legtöbben a műszaki és a társadalomtudományi területen tanulnak. Általában véve elmondható, hogy közömbösek a környezeti tényezők és a fenntarthatóság kérdéskörével kapcsolatban.
2. **klaszter** 🍌 (*lokális fogyasztást vallók*): elsősorban nők tartoznak ebbe a klaszterbe. A hallgatók leginkább a társadalomtudományok, a műszaki területen és a bölcsészettudományok területén tanulnak. A helyi termékek, a lokalitás, az etikus termelők támogatása fontos tényezők a számukra.

A szezonális zöldségeket, gyümölcsöket fogyasztják szívesen. Előnyben részesítik az olyan termékeket, amelyek újrahasznosított csomagolásúak.

3. **klaszter** 🥕 (*speciális étrend követők*): ebben a klaszterben is viszonylag a nők vannak többségben. Műszaki és egyéb tudományterületen tanulnak. Az előző csoporthoz hasonló tulajdonságokkal bírnak, azzal a különbséggel, hogy erősen jellemző rájuk a speciális étrend követése. Más csoport tagjaihoz képest gyakrabban fogyasztanak étrend-kiegészítőt. Az ételmisszervásárlásnál fontos számukra a biztonság, az íz és a tapasztalat.
4. **klaszter** 😊 (*közömbösek*): jellemzően nők, bölcsészettudományok és műszaki területen tanulnak, speciális étrendet követnek. Ezek a fogyasztók kevésbé ragaszkodnak a helyi termékekhez és a fenntarthatóság sem fontos szempont az ételmisszervásárlás során.
5. **klaszter** 🌱 (*zöld fogyasztók*): Jellemzően férfiak alkotják a csoportot, akik tanulnak. Fontos számukra a fenntarthatóság, a pazarlás csökkentése: jellemzően csak annyi ételmisszert vásárolnak, amennyit el tudnak fogyasztani. Nem dobják ki a megmaradt ételmisszereket. A családtagokat és a barátokat is ösztönzik a pazarlás csökkentésére.

A kutatás eredményei alapján szükségeszerű, hogy az ételmisszer-ellátással foglalkozó cégek eltérő marketingstratégiákat dolgozzanak ki a kínálatuk kialakítása során az egyes csoportok fogyasztóinak megnyerésére.

**H6: A fenntarthatósági ismérvek alapján létrehozott szegmensek egyedi sajátosságokat mutatnak a többi, ételmisszer-fogyasztói szegmensekhez képest.**

*A 6. hipotézis igazolható lenne egy reprezentatív mintán.* A kvantitatív kutatás során, Kruskal-Wallis teszt segítségével megállapítottam, hogy a vizsgált csoportok mediánja eltérő, így az egyes csoportok egyedi sajátosságokat mutatnak a többi szegmenshez képest.

#### 4. KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK

Kutatásom során az egyetemi hallgatók által készített mélyinterjúkkal tanulmányoztam az étel-miszer-fogyasztás során tapasztalható kulturális különbségeket az első körben. Láthattuk, hogy a résztvevők nagyon eltérő módon értelmezik a kultúra fogalmát, de a kifejezés értelmezésében ismétlődő elemeket is láthatunk, mint például a hagyomány, a szokások és az életmód. A nemzetközi hallgatók által kedvelt és a legszívesebben fogyasztott ételek rendkívül széles skálán mozognak. Nyilvánvaló volt, hogy az étel-miszerek alapvető szerepet játszanak az egyes nemzetek mindennapi életében. Az étel-miszerek és étkezések azonban nemcsak létfenntartásként szolgálnak, hanem az adott társadalomban más funkciókat is betölthetnek, például az étel-miszer kifejezheti egy társadalmi osztályhoz való tartozást is, feltárhatja a jövedelmi különbségeket és kifejezheti az identitást. Ez teljesen megegyezik azzal, amit az irodalmi áttekintésben is találhatunk. Célom volt a fogyasztás típusa és a fenntarthatóság közötti kapcsolat kiemelése is. A megkérdezett nemzetközi hallgatók esetében a fenntartható étel-miszer-fogyasztás jelentése elsősorban a család, a közösségi élet és az egészség megőrzése. A felmérés alapján arra a következtetésre juthatunk, hogy a tudományos irodalomban meghatározott fenntarthatósági étel-miszer-jellemzők nem jelennek meg a személyes preferenciák között. Az étel-miszer-fogyasztási rendszerben aktívan együttműködnek a külföldön élő emberek. A nemzetközi diákok rendszeresen étkeznek éttermekben, ahol közelebb kerülhetnek a saját kulturális háttérükhöz. A kutatás első fázisának eredményei azt mutatták, hogy a nemzetközi diákok megtartják otthoni fogyasztási szokásaikat külföldön. Olyan ételeket keresnek az éttermekben, amelyek hasonlítanak az otthon megszokott ízekre. Olyan üzletekben vásárolnak, ahol nagyon hasonlóak vagy ugyanazok a termékek kaphatók, mint az otthoni üzletekben. A megkérdezett diákok többsége a megszokott étel fogyasztásával azonosítja a fenntartható étrendet. Megállapítható továbbá, hogy az egészséges étel-miszerek fogyasztása a külföldön való tartózkodás során sokkal jelentősebb, mint otthon. Ez egy érdekes jelenség, de érthető, hogy nagyobb figyelmet fordítanak az egészséges táplálkozásra egy ismeretlen helyen. Kiderült, hogy a nemzetközi hallgatók leginkább akkor tudják követni fogyasztási szokásaikat, ha a közeli üzletek és az étel-miszer-szolgáltatók rugalmasan reagálnak a kereslet változására. A nemzetközi fogyasztók is kedvelik a szokásos, friss ételeket, de azok nem mindig állnak rendelkezésre a helyi üzletekben. A speciális áruk iránti nagyobb kereslet azonban növelheti az importált termékek arányát, ami a fenntartható fogyasztás negatív irányba történő elmozdulását jelenti.

A kutatás legfontosabb megállapításai összegezve *a keresleti oldalon*: A nemzetközi hallgatók meg tudják tartani fenntartható táplálkozási szokásaikat Magyarországon is, de szembe kell nézniük a táplálkozási szokások különbségével, ami nyilvánvalóan eltérhet a miénktől. Ebben az esetben a nyitottság kritikus tényező lehet. Pozitívum, hogy a nemzetközi hallgatók sokat



utaznak, így nyitottak más nemzetek megismerésére. Szívesen kipróbálják a helyi élelmiszereket. Eredményeim szerint a Magyarországon tanuló nemzetközi hallgatók élelmiszer-választásának egyik fő befolyásoló tényezője a frissesség és az íz, amelyet leginkább a helyi élelmiszerek megvásárlásával érhetnek el.

A másik fő erősség a kutatás szerint az, hogy a legtöbb interjúalany a fiatalabb generációhoz tartozik, akik nyitottabbak az új élelmiszerek kipróbálására, az új főzési technikák kísérletezésére és az élelmiszer-előkészítési ismeretek bővítésére. Az élelmiszer-választás és a főzési mód változtatása elősegítheti a fenntartható élelmiszer-fogyasztás fejlődését. Az erős kulturális hagyományok hátrányt jelenthetnek a pozitív oldala mellett: a túl erős kulturális hagyományok akadályozhatják az új élelmiszerek tesztelését, új megoldások és technikák keresését a főzés során. A fenntarthatóság elérésének másik alapvető problémája a fenntarthatóság iránti érdeklődés hiánya. Amikor az ember külföldre utazik, komoly problémát okozhat a megszokott ételek elérhetőségének hiánya. Valószínűleg eltart egy ideig, hogy az illető hozzászokjon a helyi ételekhez. Ugyancsak gondot okozhat, ha valaki speciális diétát követ.

*A kínálati oldalon:* A vendégkör fejlődését tekintve elmondható, hogy a külföldi vásárlók száma évről évre növekszik a vizsgált üzlethelyiségekben. Az egyetemi étterem esetében a korábbi vendégkör 60%-a ugyanaz maradt, a másik 40% folyamatosan változik, ezek elsősorban nemzetközi hallgatók. A többi üzlethelyiségben is a nemzetközi diákok aránya megközelíti az 50%-ot. A hallgatók számos nemzetiségből kerülnek ki és erre tekintettel kell lenni az üzletek kínálatának kialakításakor. A nemzetközi diákok előnyben részesítik a csirkehúsos és a teljesen húsmentes termékeket. A magasabb árú termékek iránti kereslet a külföldiek megjelenésével nőtt.

A nemzetközi hallgatók megjelenésével megváltozott az élelmiszer-ellátás a vizsgált egyetem üzlethelyiségeiben, ami befolyásolta az ott tanuló magyar hallgatók fogyasztási szokásait is. A nemzetközi hallgatók egészségesebb étkezési szokásai is befolyásolják a magyar diákok fogyasztási szokásait. A kínálatban az egészséges termékek vonatkozásában figyelhető meg változás. A zabtartalmú ételek előnyben részesítése, a több zöldség és saláta fogyasztásában tapasztalható változás. A vásárlók sokkal inkább igénylik, hogy a szendvicsek több salátát, zöldséget is tartalmazzanak. A magyar hallgatók is gyakrabban választják a zöldségeket és a könnyű fitnessz ételeket. A nemzetközi hallgatók emellett a natúr joghurtot is nagyon szeretik. De a gyümölcsből is nagyobb mennyiség fogy: különösen a banánt kedvelik, almából és narancsból kicsit ritkábban vásárolnak.

Elsősorban és főként a diákok az üzletek célcsoportjai, mindenki többet tölt évről évre, pl. az átlagos kosárár 1500 forintról 2000 forintra emelkedett. A nemzetközi hallgatók általában többet vásárolnak, mint a magyar diákok. Az élelmiszerbolt értékesítésének célcsoportja elsősorban a fiatalabb generáció. A diákok 70% -át képviselik a diákok és az idősebb korcsoport (25 év felett) 20%.

Az egészséges élelmiszerek körét folyamatosan bővíteni kell, hogy megfeleljen a külföldiek elvárásainak. A hagyományos magyar ételek fogyasztása folyamatosan csökken, és gyakran teljesen kizárásra kerül a kiválasztásból. A prémium termékek, azaz a drágább termékek iránti kereslet folyamatosan növekszik. Ezek a termékek alapvetően bővítik az egészségesebb termékek körét. A nemzetközi hallgatók nagyon szeretik az otthoni ízeiket, és a helyi üzletekben hasonló termékeket keresnek. Ezek a termékek általában sokkal több zöldséget és kevesebb fűszert tartalmaznak, mint a korábban eladott élelmiszerek. Általánosságban elmondható, hogy az élelmiszer-fogyasztás az egészségesebb élelmiszerek felé fordul. Az élelmiszerek fűszerezése csökken, kevesebb só, borsot és paprikát használnak a konyhában. Az étel íze egyre semlegesebbé, nemzetközibbé válik, mindenki elfogyaszthatja. A megkérdezett üzletek esetében a beszerzési források rugalmasan reagálhatnak az új fogyasztói igényekre. Bármely terméket (bio, természetes) vagy bármely országból akár néhány napon belül is be tudnak szerezni. A konzerv- és félkész termékek fogyasztásának növekedése miatt az importált termékek aránya is növekedett. A kísérleti termékek és élelmiszerek bevezetése a boltokban folyamatos. Az állandó menüben kínált élelmiszerek száma folyamatosan növekszik, például az egyik étterem hétféle menüt kínál. A növényi termékek preferenciája miatt az egyes üzletekben, a növényi szállítás mennyisége nőtt.

A zöldségfogyasztás magas szintje miatt nem csak a szezonális zöldségek, hanem a növényi termékek importja is nőtt. Az importált termékek mennyisége, akár friss, akár tartós, folyamatosan növekszik.

A kérdőíves felmérés eredményeként látható, hogy a nemzetközi hallgatók élelmiszer-fogyasztási szokásaiban jelentős különbségek tapasztalhatók: a válaszadók közül a zöldségfélét leginkább az indiai, pakisztáni, francia, német hallgatók fogyasztják szívesen. Húsfélét az azerbajdzsáni, nigériai, lengyel, román és ukrán hallgatók fogyasztják a legtöbbit. A halak, tengeri ételek leginkább a mediterrán (olasz, spanyol), illetve kínai hallgatók között népszerűek a vizsgált mintában. A nemzetközi hallgatók eltérően ítélik meg a fentarthatóság szempontjait is az élelmiszer-választás során. Így szükséges, hogy a különböző üzlethelyiségek, vállalatok a termékkínálat kialakítása során eltérő marketingstratégiát alkalmazzanak az egyes csoportok fogyasztóinak megnyerésére. Az egyes klasztereket jellemző tulajdonságok alapján, *javaslataim* az alábbiak az egyes klaszterek esetében:

Szkeptikusak: A csoport tagjai elutasítók mind a helyi élelmiszerek, mind a környezeti fenntarthatóság szempontjából, ezért ezekkel a fogyasztókkal meg kell ismertetni, hogy a helyi termékek vásárlása, illetve a megfelelő étrend megválasztása milyen módon járul hozzá az egészségük megőrzéséhez, a betegségek csökkentéséhez és a környezet védelméhez. Ebben a feladatban az oktatásnak, ismeretterjesztésnek kiemelkedő szerepe jut.

Lokális fogyasztást vallók: Mivel ezek a fogyasztók a helyi termékeket, a lokalitást, az etikus termelők támogatását előnyben részesítik, ezért fontos a számukra, hogy az üzletek kínálatában rendszeresen megjelenjenek a szezonális zöldségek, gyümölcsök. Előnyben kell részesíteni a helyi beszerzési forrásokat. Esetükben szintén hasznos lehet az olyan termékek forgalmazása, amelyek újrahasznosított csomagolásúak.

Speciális étrend követők: A klaszterben lévő tagokra erősen jellemző valamilyen speciális étrend követése, ezért fontos, hogy elnyerjük a fogyasztók bizalmát. Ezt leginkább úgy lehet elérni, hogy részükre minél szélesebb körű tájékoztatást nyújtson az adott üzlet a termékeiről, annak érdekében, hogy megfelelő információval láthassák el a fogyasztókat. Tekintettel arra, hogy a tagokat vásárlási döntéseik során befolyásolja a reklám, így a cégnek meg kellene ragadni ezeket az eszközöket arra, hogy eljuttassák üzeneteiket ezen fogyasztókhoz. A reklámkampány során az üzenetnek a *biztonságot* érdemes hangsúlyozni.

Közömbösek: Ezek a fogyasztók kevésbé ragaszkodnak a helyi termékekhez és a fenntarthatóság kérdésköre sem fontos szempont az élelmiszer-vásárlás során. Célszerű lenne ezért a marketingstratégia kialakítása során felhívni a figyelmet arra, hogy milyen fontos, hogy ők is *aktívan vegyenek részt* a környezetünk védelmében. A helyes étrend megválasztásával, a helyi termékek megvásárlásával és a pazarlás csökkentésével nemcsak a környezetet védik, hanem saját egészségük megőrzéséhez is hozzájárulhatnak.

Zöld fogyasztók: A csoport tagjai széles körű ismeretekkel rendelkeznek az egészséges étrend és a fenntarthatósággal kapcsolatos témákról és fontosnak tartják, hogy cselekedjenek ennek érdekében. Számukra különösen fontos a minőség is, ezért a *magas minőségű termékek megjelenítése* lehet a fő cél a marketingstratégia és a termékválaszték kialakításában. Így célszerű lenne a termékialakítás során a termék egyéb tulajdonságaira is odafigyelni, mint például a *csomagolás*. A *kínálat bővítésével* szintén növelni lehet a vásárlók számát.

A kutatás eredményei azt mutatják, hogy egy adott közösség valódi élelmiszer-szükségleteinek meghatározása kihívást jelent. A fenntartható vagy egészséges élelmiszer-fogyasztás gyakran változik, és nagymértékben függ az adott közösség etnikai összetételétől. Tehát a kérdés az, hogy a kulturális hatások hogyan befolyásolják ezeket a folyamatokat a globális rendszerekben.

A kutatás eredményei alapján fontosnak tartom, hogy a döntéshozók és a vállalatvezetők tegyenek további erőfeszítéseket a fenntartható élelmiszer-fogyasztás előmozdítása érdekében. Meg kell értetni a fogyasztókkal, hogy az étrend, különösen a húsfogyasztás milyen hatással bír a környezetünkre. Fel kell hívni a figyelmet a személyes étrend megváltoztatásának fontosságára is. Ösztönözni kell a fogyasztókat arra, hogy olyan étrendre váltsanak, amelynek kisebb a szénlábnyoma. Ennek érdekében növelni kell a fenntartható élelmiszerek elérhetőségét és hozzáférhetőségét. Ehhez pedig megbízható és hiteles információt kell nyújtani a fogyasztók számára. Az EU ajánlásának megfelelően fontos lenne a „Fenntartható élelmiszer címke” bevezetése. Ezek a lépések a nemzetközi hallgatók számára is fontosak lehetnek; különösen, ami a hozzáférhetőséget és az egységes jelölési rendszert illeti, azért, hogy külföldön is megtudják tartani a fenntartható táplálkozási szokásaikat.

Emellett célszerűnek tartom további kutatások lefolytatását annak kiderítésére, hogy hogyan lehet legyőzni azokat az akadályokat, amelyek meggátolják a fogyasztók meggyőződésének a környezeti tényezők szempontjából kedvező irányba történő módosulását. E kutatás eredményei jó alapot nyújtanak továbbá, a jövőbeni kutatások megtervezéséhez a különböző migrációs hatások mérésére. A helyi ellátási rendszerek változásai szintén jelentős hatással lehetnek a fogyasztás és a helyi termelés közötti kapcsolatra. Ezeket szintén érdemes tovább vizsgálni. Globális perspektívából nézve, a környezetbarát viselkedés adaptálása nem automatikus; ez a fő érintettek (kormányzat, vállalkozások, egyéni fogyasztók) együttes erőfeszítését igényli. Az új ötletek elfogadása függ a médiától, a kultúrától, a jogi környezettől és más releváns aspektustól. Ezért lényeges a környezetbarát viselkedés elsajátításában rejlő mindennemű különbség vizsgálata.

Vizsgálatomat azért is tartom továbbá fontosnak, mert a nemzetközi egyetemi hallgatók megjelenése és létszámuk folyamatos növekedése a magyar gazdaságra is erőteljesen kihat. Az egyetemisták az élelmiszer-fogyasztás mellett jelentős összegeket költenek el lakhatásra, élvezeti cikkekre, higiéniaira, utazásra és a turizmusra. Jelenlétük tehát jelentős bevételt eredményezhet a magyar gazdaság számára. A nemzetközi egyetemisták a foglalkoztatásra is pozitív hatással vannak: költséik révén extra keresletet támasztanak, így az őket kiszolgáló vállalkozásoknál jelentősen növelik a munkaerőt. Az egyetemisták az edzőtermekre, vendéglátóegységekre, ingatlanközvetítőkre is kedvező hatással vannak, csakúgy, mint a munkaerőpiacra. Az itt tanuló nemzetközi hallgatók egy főre jutó kiadásai jóval magasabbak a magyarokénál. Mindez azt is jelenti, hogy az egyetemeknek és ezzel egyidejűleg a városoknak is foglalkozniuk kell a nemzetközi hallgatók igényeivel. A nemzetközi hallgatók megjelenése arra készíti az egyetemeket, hogy jelentős fejlesztéseket hajtsanak végre annak érdekében, hogy minél jobban érezzék magukat a nemzetközi hallgatók Magyarországon.

De nem csak az egyetemek, hanem a városok részéről is szükséges, hogy megfelelő közösségi tereket, szórakozási lehetőségeket, infrastruktúrát nyújtsanak a nemzetközi hallgatók számára. Mindez azért is fontos, mert ezek a hallgatók jó néhány, sokszor 5-6 évet is eltöltenek a hazánkban. Megismerik a kultúránkat, megtanulják a nyelvet. Néhányuk akár hosszabb távon le is telepszik itt, munkába áll vagy éppen családot alapít.

A kutatás korlátait jelenti, hogy – mivel a kutatás anyagi, személyi és időbeli feltételei korlátozottak voltak – a kvantitatív megkérdezés viszonylag kisszámú mintán alapult. További korlátozó tényezőnek tekinthető, hogy a megkérdezés online történt, tehát alapfeltétel volt a kutatásnál a megkérdezetteknek az internet megléte. Az online megkérdezése előnye azonban, hogy az elsősorban fiatalokból álló egyetemi hallgatókat ezen a csatornán a legegyszerűbb elérni. Habár a mintavétel módszerét tekintve, nem véletlen mintavétel és a minta nem tekinthető reprezentatívnak a teljes populációra nézve, így túlságosan messzemenő következtetéseket nem lehet levonni; azonban az eredmények jól hasznosíthatóak a marketing-vezetők számára a fentebb említett okok miatt. A kvalitatív kutatás a keresleti oldalon egy kisebb és reprezentatív mintán történt, így a válaszadók összetételéből nem lehet következtetéseket levonni. A bemutatott kutatások nem képviselik a Magyarországon élő összes nemzetközi egyetemi hallgatót. A mélyinterjúk esetében az eredmények általánosítása alapvetően nem lehetséges, mert kis mintán alapul és véletlenszerű mintavételi módszereket nem alkalmaz. A kínálati oldalon elvégzett vizsgálat a gödöllői egyetemi campus területén azonban teljeskörű volt, mivel az egyetem területén megtalálható valamennyi üzlethelyiség kínálata felmérésre került. A tanulmány ezért új eredményeket hozott, amelyeket eddig nem tettek közzé, és ebből tudományos következtetéseket lehet levonni.

A kutatás további lehetséges irányait tekintve, így célszerű lenne a későbbieknek ismételtlen végrehajtani a kutatást egy jóval nagyobb elemszámú, reprezentatív mintán. Az ismételt kutatással ugyancsak meg lehetne vizsgálni, hogy időben hogyan változnak az étel- és ital-fogyasztói szokások és fogyasztói preferenciák a fenntarthatóság szempontjából. Ugyancsak érdemesnek találok egy jövőbeni kutatás keretében mélyebben is megvizsgálni a fogyasztói szokások mögött meghúzódó kulturális és motivációs tényezőket is.

## 5. ÚJ TUDOMÁNYOS EREDMÉNYEK

A disszertáció több tudományterületet szintetizáló módon nyújt áttekintést a nemzetközi és magyar szakirodalomról a témával kapcsolatban. Disszertációmban felhasználtam és értékeltem a legfrissebb vonatkozó társadalomtudományi, gazdaságtudományi és ökológiai forrásokat. A szakirodalom áttekintése alapján arra a következtetésre jutottam, hogy – habár már számos kutatás vizsgálta a környezettudatos magatartás meghatározó elemeit – **kevés az országok/kultúrák közötti különbségeket vizsgáló kutatás ezen a területen; különösen, ami a Magyarországon tanuló nemzetközi egyetemi hallgatók fenntartható ételviselkedési szokásainak vizsgálatára irányul. Kutatásom így – azt mondható, hogy egyedinek tekinthető a hazai szakirodalomban.**

**E1:** A téma gyakorlati szempontú feldolgozását benchmarking módszer segítségével végeztem, melynek során összevettem az egyes országok által kezdeményezett kommunikációs kampányok célját, költségvetését és eredményességét. A vizsgálat alapján megállapítható, hogy **minél szélesebb közönséget ér el a kampány és minél pontosabban határozzák meg a célcsoportnak megfelelő kommunikációs eszközt, annál eredményesebb lesz a magatartást befolyásoló hatása.**

**E2:** A szakirodalom mellett, a mélyinterjúk eredményei alapján is bizonyítottam, hogy kapcsolat van az elfogyasztott étel típusa és a fenntarthatóság között. Megállapítottam, hogy az **erős kulturális háttérnek köszönhetően, a nemzetközi diákok táplálkozási és társadalmi értékeik jelentős részét megtartják, még a hosszabb nemzetközi tartózkodásuk ideje alatt is.**

A hagyományok a kultúra fontos részét képezik. Az interjúkból elmondható, hogy a legtöbb résztvevőnk erős kulturális hagyományokkal rendelkezik. Az erős kulturális hagyományok tükröződnek a résztvevők értékeiben és szokásaiban: a családdal és etnikai csoportjukkal hasonló ételviselkedési-mintázattal rendelkezik. Amikor az ember külföldre utazik, komoly problémát okozhat a szokásos étele elérhetőségének hiánya. Valószínűleg eltart egy ideig, hogy hozzászokjon a helyi ételekhez. Néhány európai interjúalanyunknak szokatlanul küzdenie kellett a helyi ételekkel Ázsiába történő utazása során. Egy másik probléma akkor fordulhat elő, ha valaki speciális diétát követ. A speciális étrend kevesebb tápanyagot tartalmazhat, mint a normál étrend. Sőt, egyes vallások táplálkozási irányelveket is előírnak, amelyeket szigorúan be kell tartani. A megkérdezettek egy része azt vallotta, hogy az étkezéseiben korlátozások vannak a vallási előírásoknak megfelelően. Az interjúalanyok kifejtették, hogy amikor más országba utaznak, néha nehezebb beazonosítani azokat az ételviselkedéseket (az információ hiánya miatt), amelyek megfelelnek a szigorú étkezési előírásoknak.

A megkérdezettek külföldön tartózkodási idejük alatt gyakran azokat a termékeket választják, amelyeket már ismernek. Ezek hasonlóak a hazai termékekhez, bár gyakran különböznek az ízlés és a csomagolás tekintetében. A kedvenc termékek felfedezése külföldön maradvá hosszú folyamat. A válaszadók szerint a korábbi tapasztalatok mindig nagy jelentőséggel bírnak, ezért célszerű ugyanazon országból vagy régióból származó embereket keresni. A legtöbb hallgató inkább a zöldségeket, a húsokat és a halakat kedveli.

**E3: A nemzetközi diákok megjelenésével megváltozott az ételmiszer-ellátás, ami befolyásolta a magyar fogyasztók fogyasztási szokásait, hozzájárulva ezzel a fenntartható ételmiszer-fogyasztás erősítéséhez.**

Az üzlethelyiségek vendégkörének alakulását vizsgálva összességében elmondható, hogy a nemzetközi vásárlók száma évről évre növekszik, alapvetően megduplázódik. A vásárlók 55-60%-a magyar, 40-45%-a nemzetközi. Ezen belül az eloszlás: arab nemzetiségű 50%, ázsiai 30% és egyéb 20%. Az összes termék arányában 30 % a prémium termékek vásárlása, melyet 90%-ban nemzetközi hallgatók fogyasztanak. A nemzetközi hallgatók a saját ízeket és a nemzetközileg ismert ételeket keresik elsősorban. Az egészséges ételmiszerek körét folyamatosan bővíteni kell a nemzetközi hallgatók elvárásai szerint. A hagyományos magyar ételek fogyasztása folyamatosan csökken, gyakran teljesen kikerülnek a választékból. A prémium termékek, azaz drágább termékek iránti kereslet folyamatosan növekszik. Ezek a termékek alapvetően az egészségesebb termékek körét bővítik.

**E4: Klaszteranalízis során 5 relatíve homogén csoportot alakítottam ki a nemzetközi egyetemi hallgatók között a korábban létrehozott faktorok segítségével. Ezek a klaszterek a következők: szkeptikusak, lokális fogyasztást vallók, speciális étrendet követők, közömbösek, zöld fogyasztók. A homogén csoportokat jellemeztem a fenntarthatósági ismérvek, az ételmiszer-fogyasztói szokások, illetve a demográfiai jellemzők alapján.**

**E5: Kruskal-Wallis teszt vizsgálat alapján megvizsgáltam, hogy az egyes csoportokhoz tartozó minták mediánjai között létezik-e különbség a fenntarthatósági ismérvek megítélésében.**

Megállapítottam, hogy a vizsgált csoportok mediánja nem egyezik meg. A csoportok közül a pazarlással kapcsolatos változók rangszáma az 5. klaszter (zöld fogyasztók) esetében a legmagasabbak, tehát ezen csoport tagjai számára a legfontosabb az adott változó, míg a lokalitás, a helyi ételmiszerek keresése a 2. klaszter (lokális fogyasztást vallók) esetében fontosabbak.

Az eredmények alapján a kutatásom elején felállított hipotézisek az alábbiakban kerültek igazolásra, illetve elvetésre (4. táblázat):

#### 4. táblázat: A kutatás hipotéziseinek igazolása vagy elvetése

HIPOTÉZIS	ELFOGADÁS
H1: A globális-migrációs trendek hatására új trendek alakulnak ki a hazai élelmiszer-fogyasztásban.	✓
H2: Kapcsolat van az elfogyasztott élelmiszer típusa és a fenntarthatóság között.	✓
H3: A fenntartható élelmiszer-fogyasztás jelentése elsősorban a család, a közösségi élet és az egészség megőrzésével függ össze.	✓
H4: A kulturális tényezők nagymértékben befolyásolják a fogyasztók élelmiszer-választását.	✓
H4a: A hazai étkezési szokások hatással vannak a nemzetközi hallgatók étkezési szokásaira és azok több elemét is módosítja.	X
H4b: Az erős kulturális háttérnek köszönhetően a nemzetközi hallgatók táplálkozási és társadalmi értékeik érdemi részét megtartják még hosszabb külföldi tartózkodásuk alatt is.	✓
H4c: A nemzetközi hallgatók élelmiszer-fogyasztási szokásai befolyásolják a magyar hallgatók étkezési szokásait és befolyásolják a kínálatot; hozzájárulva ezzel a fenntartható élelmiszer-fogyasztás erősítéséhez.	✓
H5: A nemzetközi egyetemi hallgatók körében egymástól jól elkülöníthető szegmensek alakíthatók ki a fenntarthatósági ismérvek alapján.	✓
H6: A fenntarthatósági ismérvek alapján létrehozott szegmensek egyedi sajátosságokat mutatnak a többi, élelmiszer-fogyasztói szegmensekhez képest.	✓

Forrás: Saját kutatás, 2020



## 6. IRODALOMJEGYZÉK

1. ANNUNZIATA, A. - AGOVINO, M. - MARIANI, A. (2018): Measuring sustainable food consumption: A case study on organic food. *Elsevier: Sustainable production and consumption*. 2352-5509/2018
2. COM (2013): A Bizottság jelentése a Tanácsnak, az Európai Parlamentnek és az Európai Gazdasági és Szociális Bizottságnak. [http://ec.europa.eu/agriculture/genetic-resources/pdf/com-2013-838\\_hu.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/genetic-resources/pdf/com-2013-838_hu.pdf). Keresőprogram: Google. Kulcsszavak: sustainable agriculture, food. Lekérdezés időpontja: 2020.10.20.
3. FAO (2011): Global food losses and food waste (Globális élelmiszer-veszteség és élelmiszer-pazarlás). <https://www.consilium.europa.eu/hu/policies/food-losses-waste/>. Keresőprogram: Google. Kulcsszavak: food waste. Lekérdezés időpontja: 2020.12.20.
4. LEHOTA, J. (2004): Az élelmiszer-fogyasztói magatartás hazai és nemzetközi trendjei In: *Élelmiszer, Táplálkozás és Marketing Évf. I., Szám 1-2*.
5. MYERS S. S. – GAFFIKIN, L. – GOLDEN, C.D. – OSTFELD, R.S. – REDFORD, K.H. – RICKETTS, T.H. – OSOFSKY, S.A. (2013): Human health impacts of ecosystem alteration. *Proc.Natl. Acad.Science* 110 (47), 18753-18760.
6. REISCH L. – EBERLE, U. – LOREK, S. (2013): Sustainable Food Consumption: An Overview of Contemporary Issues and Policies. In: *Sustainability: Science, Practice, & Policy*, 9. (2013), 7-25. p
7. STEHFEST E. – Bouwman, L. – van Vuuren, D.P. – den Elzen, M.G.J. – Eickhout, B. – Kabat, P. (2009): Climate benefits of changing diet. *Climatic Change* 2009, 95, 83–102. DOI: 10.1007/s10584-008-9534-6
8. UNEP (2010) Priority Products and Materials Summary. <https://wedocs.unep.org/handle/20.500.11822/8572>. Keresőprogram: Google. Kulcsszavak: food production, environment. Lekérdezés időpontja: 2020.10.04.

## 7. AZ ÉRTEKEZÉS TÉMAKÖRÉHEZ KAPCSOLÓDÓ TUDOMÁNYOS PUBLIKÁCIÓK

### Magyar nyelvű folyóiratcikkek:

1. LEHOTA, J. – NÉMETH, N. – GYENGE, B. (2015): Fogyasztói szokások felmérése az étrend-kiegészítők körében az élelmiszer-biztonság szempontjából In: *GAZDÁLKODÁS* 59: (6) pp. 527-546. (2015) ISSN: 0046-5518
2. NÉMETH, N. (2018): A fenntartható élelmiszer-fogyasztás promóciója: elmélet és gyakorlati példák In: *JOURNAL OF CENTRAL EUROPEAN GREEN INNOVATION* 6: 1 pp. 55-74., 20 p. (2018) ISSN: 2064-3004

### Idegen nyelvű folyóiratcikkek:

3. NÉMETH, N. – RUDNÁK, I. – YMERI, P. – FOGARASSY, CS. (2019): The Role of Cultural Factors in Sustainable Food Consumption-An Investigation of the Consumption Habits among International Students in Hungary In: *SUSTAINABILITY* 11: 11 Paper: 3052, 27 p. (2019)
4. NÉMETH, N. (2016): Consumer habits of food supplements from the perspective of food safety In: *REVIEW OF FACULTY OF ENGINEERING ANALECTA TECHNICA SZEGEDINENSIA* 10: 2 pp. 7-15., 9 p. (2016) ISSN 2064-7964
5. NÉMETH, N. (2017): Factors influencing functional food and food supplement consumption In: *REVIEW ON AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT* 6 pp. 44-49., 6 p. (2017) ISSN: 2063-4803

### Idegen nyelvű proceedings-cikkek:

6. FEHÉR, I. – NÉMETH, N. (2017): Analysis of the Situation and Competitiveness of Hungarian Pasta Industry (based on Porter's model) pp. 55-65. In: Takács, István (szerk.) *MANAGEMENT, ENTERPRISE AND BENCHMARKING (MEB) 2017: "Global challenges, local answers"* Budapest, Magyarország: Óbudai Egyetem Keleti Károly Gazdasági Kar, (2017) p. 510 ISBN: 978-963-449-027-2
7. NÉMETH, N. (2016): Survey of consumer habits of food supplements users from the perspective of food safety In: Lubos Smutka (edit) *Agrarian Perspectives XXV. Global and European Challenges for food production, agribusiness and the rural economy Proceedings of the 25th International Scientific Conference* pp229-235. Konferencia helye, ideje: Prága,

Csehország 2016. szeptember 14-16. Prága: Czech University of Life Sciences Prague Faculty of Economics and Management ISBN: 978-80-213-2670-5; ISSN 2464-4781 (Online); ISSN 1213-7960 (Print); ISSN 1213-7979 (CD-ROM)

### **Magyar nyelvű proceedings-cikkek:**

8. **NÉMETH, N.** – LEHOTA, J. – GYENGE, B. (2016): Fogyasztói magatartás vizsgálata az étrend-kiegészítők piacán In: Kozák Ákos, Fehér András, Kiss Virág Ágnes, Soós Mihály, Szakály Zoltán (szerk.) Egyesület a Marketing Oktatásért és Kutatásért XXII. Országos Konferencia 2016 Tanulmánykötet: Hitelesség és értékorientáció a marketingben. pp.426-434 Konferencia helye, ideje: Debrecen, Magyarország 2016. augusztus 30-31. Debrecen: Debreceni Egyetem Gazdaságtudományi Kar, 2016. ISBN: 978-963-472-850-4
9. **NÉMETH, N.** (2016): Innovációs lehetőségek az étrend-kiegészítők piacán In: Árpási Zoltán, Bodnár Gábor, Gurzó Imre (szerk.) A magyar gazdaság és társadalom a 21. század globalizálódó világában II. kötet pp. 40-47. Konferencia helye, ideje: Békéscsaba, Magyarország, 2016. május 05. Békéscsaba Szent István Egyetem Gazdasági, Agrár- és Egészségtudományi Kar ISBN: 978-963-269-582-2 (PRINT) ISBN 978-963-269-583-9 (ONLINE)
10. **NÉMETH, N.** (2017): A tudásmenedzsment szerepe az élelmiszerbiztonságban In: Farkas, Attila (Filozófia); F., Orosz Sára; Rudnák, Ildikó (szerk.) Tudományterületek a multikulturalitás kontextusában. Branches of Sciences in Multicultural Context Gödöllő, Magyarország: Szent István Egyetemi Kiadó, (2017) pp. 190-200. Branches of Sciences in Multicultural Context, 354 p. Konferencia helye, ideje: Gödöllő, Magyarország, 2017. 05.12. Gödöllő: Szent István Egyetemi Kiadó, 2017. pp. 190-200. Multikulturalitás a XXI. Században III. ISBN:978-963-269-634-8

### **Egyéb, az értekezéshez kapcsolódó tudományos publikáció:**

11. **NÉMETH, N.** (2017): The role of knowledge management in the improvement of food safety: A review of literature In: Szendrő, Katalin; Barna, Róbert (szerk.) Abstracts of the 6th International Conference of Economic Sciences, 98p. Konferencia helye, ideje: Kaposvár, Magyarország, 2017.05.04.-05.05. Kaposvár: Kaposvár University, Faculty of Economic Science, (2017) p93. ISBN: 978-615-559-941-5

12. **NÉMETH, N.** (2016): The examination of the attitudes in food supplement consumption In: Ács, Kamilla; Bencze, Noémi; Bódog, Ferenc; Haffner, Tamás; Hegyi, Dávid; Horváth, Orsolya Melinda; Hüber, Gabriella Margit; Kovács, Áron; Kis, Kelemen Bence; Lajkó, Adrienn; Schilli, Gabriella Krisztina; Szendi, Anna; Szilágyi, Tamás Gábor; Varga, Zoltán (szerk.) Book of Abstracts = Absztraktkötet: V. Interdiszciplináris Doktorandusz Konferencia 191p. Konferencia helye, ideje: Pécs, 2017. 05. 27- 05. 29. Magyarország: Pécsi Tudományegyetem Doktorandusz Önkormányzat, (2016) p179. ISBN: 978-963-429-038-4
13. **NÉMETH, N.** (2016): Consumer habits of food supplements from the perspective of food safety In: Elena Horská, Zuzana Kapsdorferová, Marcela Hallová International Scientific Days 2016. The Agri-food Value Chain: Challenges for Natural Resources Management and Society Book of Abstracts p122 Konferencia helye, ideje: Nitra, Szlovákia 2016. május 19-20. Nitra: Slovak University of Agriculture ISBN: 978-80-552-1500-6
14. **RUDNÁK, I. – GARAMVÖLGYI, J. – NÉMETH, N.** (2017): A német kultúra magyar munkavállalók szemével: dimenzió kutatás kontra kulturstandard kutatás pp. 44-44. In: Karlovitz, János Tibor (szerk.) V. IRI Társadalomtudományi Konferencia: Tartalmi összefoglalók - Abstrakty, 59p. Konferencia helye, ideje: Komárno, Szlovákia, 2017. 06. 12 - 2017.06.13. Komarno: International Research Institute, (2017) p. 44. ISBN: 978-80-89691-45-6
15. **NÉMETH, N.** (2016): Étrend-kiegészítők fogyasztásának élelmiszerbiztonsági vonatkozásai In: Nagy Zita Barbara (szerk.) LVIII. Georgikon Napok Kivonat-kötet p124. Konferencia helye, ideje: Keszthely, Magyarország 2016. szeptember 29-30. Keszthely: Pannon Egyetem, Georgikon Kar, Keszthely ISBN 978-963-9639-84-3
16. **BARTHA, Á. A. – NÉMETH, N.** (2016): Situation of functional food and dietary supplements according to the aspects of food industry and food safety Future Scientists for Sustainable Development - 3rd VUA YOUTH Scientific Session Konferencia helye, ideje: Szent István University, Faculty of Economics and Social Sciences, Gödöllő, Hungary, 2016. november 23.

17. **NÉMETH, N.** (2016): Fogyasztói szokások az étrend-kiegészítők körében az élelmiszerbiztonság szempontjából (Előadás) Étrend-kiegészítők, gyógyhatású termékek, különleges táplálkozási célú élelmiszerek, gyógynövény készítmények "az egészséges táplálkozás és életmód tükrében" Konferencia helye, ideje: Magyarországi Étrend-kiegészítő Gyártók és Forgalmazók Egyesülete XIII. Országos Szakmai Konferencia - Bükkfürdő, 2016. 04. 07.-08.