

# **DOKTORI (PHD) ÉRTEKEZÉS TÉZISEI**

**Nagy Zoltán**

**Gödöllő**

**2026**



MAGYAR AGRÁR- ÉS  
ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM

**A VADHÚS HELYE A HAZAI GASZTRONÓMIAI  
ÉRTÉKLÁNCBAN – KÍNÁLATI ÉS KERESLETI  
TÉNYEZŐK, VALAMINT AZ OKTATÁS SZEREPE A  
FOGYASZTÁS ALAKULÁSÁBAN**

Doktori PhD értekezés tézisei

**Nagy Zoltán**

**Gödöllő  
2026**

A doktori iskola

megnevezése: Gazdaság- és Regionális Tudományok Doktori Iskola

tudományága: Regionális tudományok

Vezetője: Prof. Dr. Sente Viktória  
egyetemi tanár  
Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem  
Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet

A doktori program

megnevezése: Gazdálkodás- és Szervezéstudományi Program  
Témavezetők: Prof. Dr. Bujdosó Zoltán  
egyetemi tanár  
Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem  
Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet

Dr. Kovács Gyöngyi  
egyetemi docens  
Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem  
Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet

.....  
A programvezető jóváhagyása

.....  
A témavezető(k) jóváhagyása

Nyilatkozat

Alulírott Nagy Zoltán, A vadhús helye a hazai gasztronómiai értékláncban – kínálati és keresleti tényezők, valamint az oktatás szerepe a fogyasztás alakulásában című dolgozat készítője, nyilatkozik, hogy a dolgozat készítése során az MTA hatályos Tudományetikai Kódexe alapján, a tématerületemen szükséges kutatási normák és engedélyek tudatában és birtokában jártam el. Ahol nem a saját gondolataim és a saját eredményeim jelennek meg az értekezésben, azt egyértelműen és azonosítható módon jeleztem az értekezésben.

Doktorjelölt

## Tartalom

1. A MUNKA ELŐZMÉNYEI, CÉLKITŰZÉSEK .....	1
2. ANYAG ÉS MÓDSZER .....	4
A kutatás módszertani megközelítése .....	4
Vizsgálati minta és adatgyűjtés .....	4
Étlapelemzés (kvantitatív és kvalitatív) .....	4
Kérdőíves felmérés (kvantitatív) .....	4
Mélyinterjúk (kvalitatív) .....	4
Statisztikai elemzések (SPSS, Microsoft Excel) .....	5
Kutatási limitáció .....	5
3. EREDMÉNYEK ÉS AZOK MEGBESZÉLÉSE .....	7
<i>A vadételek éttermi kínálatának területi különbségei Magyarországon - étlapelemzés eredményei</i> .....	8
<i>A vadételek éttermi kínálatának összegző értékelése</i> .....	8
<i>A vadhús fogyasztási szokások vizsgálatának eredményei</i> .....	10
Statisztikai összefüggések .....	13
A vadhús gasztronómiai felhasználása: séfinterjúk kvalitatív elemzése .....	13
A vadhús szerepe a szakácsképzésben – kvalitatív elemzés .....	14
Hipotézisvizsgálatok .....	15
4. KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK .....	17
5. ÚJ TUDOMÁNYOS EREDMÉNYEK .....	20
6. A SZERZŐ ÉRTEKEZÉS TÉMAKÖRÉHEZ KAPCSOLÓDÓ PUBLIKÁCIÓI .....	23

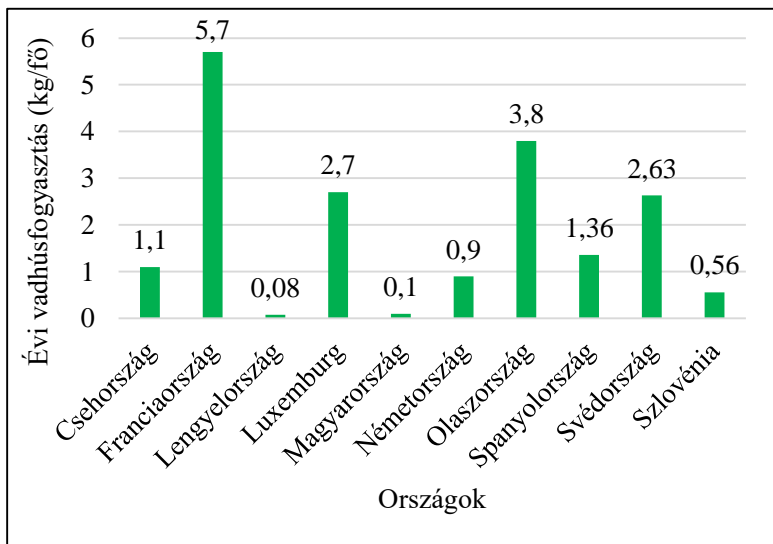
## 1. A MUNKA ELŐZMÉNYEI, CÉLKITŰZÉSEK

Magyarországon az egy főre jutó éves vadhús fogyasztás alacsony (1. ábra), nemzetközi összehasonlításban is elmarad mely több tényezőre vezethető vissza (*Sidlovits et al., 2023*). A jelenség hátterében kínálati és keresleti tényezők egyaránt állnak, különösen a hozzáférhetőség korlátai és a feldolgozás szakmai igényessége. A fogyasztói oldalon az ismerethiány és az érzékenység meghatározó tényezők. Nemzetközi szinten növekvő érdeklődés figyelhető meg a fenntartható fehérjeforrások iránt (*Gyurcsó, 2026*).

A vadhús – természetes eredetéből és kedvező ökológiai jellemzőiből adódóan – egyre inkább illeszkedik a modern élelmiszerfogyasztási trendekhez. Magyarországon ezzel szemben a fogyasztás alacsony szintje arra utal, hogy a termék társadalmi és piaci beágyazottsága korlátozott.

A kutatás célja a vadhús hazai gasztronómiai értékláncban betöltött szerepének komplex vizsgálata, különös tekintettel a fogyasztói szokásokra, a vendéglátásra és az oktatás szerepére, melyek a vizsgálat három fő dimenzióit alkotják.

A kutatás célja továbbá gyakorlati javaslatok megfogalmazása a vadhús fogyasztás növelésére.



**1. ábra: Európai országok egy főre jutó évi vadhús fogyasztása**

*Forrás: saját szerkesztés Mesinger et al. (2023) alapján*

**A kutatás fő céljai:**

- C1. A vadhús hagyományos és kulturális szerepének vizsgálata.
- C2. A vadhús helyzetének elemzése a modern vendéglátásban.
- C3. A vadhús népszerűsítésének lehetőségeinek feltárása.
- C4. A vadhús piaci tényezőinek vizsgálata (fogyasztói attitűdök, ár, elérhetőség).

### **A kutatás fő kérdései:**

- Q1. Hogyan alakult a vadhús fogyasztása Magyarországon?
- Q2. Milyen tényezők befolyásolják jelenlegi helyzetét?
- Q3. Hogyan növelhető a vadhús ismertsége és elérhetősége?
- Q4. Mi befolyásolja a fogyasztói elfogadottságot?

A kutatás során az alábbi hipotézisek kerültek megfogalmazásra:

- H1. A vadhús fogyasztás csökkenése szignifikáns kapcsolatban áll a fogyasztói ismeretek alacsony szintjével.
- H2. A vadhús korlátozott elérhetősége negatívan befolyásolja a fogyasztás mértékét.
- H3. A vadételek alacsony éttermi kínálati diverzitása csökkenti a fogyasztói keresletet.
- H4. A fenntarthatósági szempontok hangsúlyozása pozitívan befolyásolja a vadhús elfogadottságát.

## **2. ANYAG ÉS MÓDSZER**

### **A kutatás módszertani megközelítése**

A kutatás kvantitatív és kvalitatív módszerek együttes alkalmazására épült. A vizsgálat fő elemei az étlapelemzés, a kérdőíves felmérés, a kvalitatív mélyinterjúk és a statisztikai elemzések voltak.

### **Vizsgálati minta és adatgyűjtés**

#### ***Étlapelemzés (kvantitatív és kvalitatív)***

Az adatgyűjtés során összesen 1360 magyarországi étterem online elérhető étlapja került feldolgozásra. Az elemzés kvantitatív szempontból a vadhúsos fogások előfordulási gyakoriságára, kvalitatív szempontból az étel-megnevezésekre, leírásokra és árképzési sajátosságokra irányult.

#### ***Kérdőíves felmérés (kvantitatív)***

A kérdőíves felmérés 2025 januárja és májusa között zajlott, összesen 714 fő részvételével. A mintavétel kényelmi jellegű volt, ezért nem tekinthető reprezentatívnak, ugyanakkor alkalmas a főbb tendenciák feltárására.

#### ***Mélyinterjúk (kvalitatív)***

A kvalitatív kutatás során 20 interjú készült két célcsoporttal: 10 séffel és 10 szakácsképzésben oktató szakemberrel.

Az interjúk feldolgozása tematikus elemzéssel történt.

## ***Statisztikai elemzések (SPSS, Microsoft Excel)***

A kvantitatív adatok feldolgozása SPSS és Microsoft Excel programmal történt.

- leíró statisztika a minta jellemzésére;
- keresztábra-elemzés az összefüggések feltárására;
- Kruskal–Wallis próba csoportok összehasonlítására;
- Spearman-féle rangkorreláció a változók közötti kapcsolat vizsgálatára.

## **Kutatási limitáció**

A kutatás során több olyan korlátozó tényező merült fel, amelyek befolyásolták az adatgyűjtés lehetőségeit és az eredmények értelmezését. A vadhús kiskereskedelmi értékesítésének pontos feltérképezése érdekében több szervezet felé is adatigénylés történt, azonban ezek jelentős része elutasításra került.

A Központi Statisztikai Hivatal (KSH) nem rendelkezik a vadhús kiskereskedelmi forgalmára vonatkozó részletes adatokkal, míg egyes piaci szereplők – például húsfeldolgozó és kereskedelmi vállalatok – üzletpolitikai okokra hivatkozva nem biztosítottak információt.

Ez az adathiány korlátozta a vadhús hazai piaci pozíciójának pontos meghatározását, különösen a kiskereskedelmi értékesítési arányok, a fogyasztói hozzáférhetőség és a keresleti trendek vizsgálata szempontjából. Ennek következtében a fogyasztói oldalon tapasztalt akadályok – például az árérzékenység vagy a hozzáférhetőség hiánya – és a piaci kínálati korlátok közötti összefüggések pontos megítélése is korlátozottá vált.

Az adathiány részleges kezelésére egy kiskereskedelmi vállalat aggregált adatokat biztosított a vadhús forgalmazásáról, azonban ezek nem tartalmaztak részletes bontást az egyes értékesítési csatornák között, ami tovább korlátozta a piac mélyebb elemzését.

Össességében a kutatás eredményei elsősorban tendenciák feltárására alkalmasak, a piaci viszonyok teljes körű értelmezéséhez azonban további, részletesebb adatok bevonása szükséges.

### 3. EREDMÉNYEK ÉS AZOK MEGBESZÉLÉSE

#### Piaci helyzet + Stratégiai elemzés

A vadhúspiac stratégiai helyzete SWOT-elemzéssel tárható fel (1. táblázat).

#### 1. táblázat: A magyar vadhúspiac SWOT elemzése

Erősségek (Strengths)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Hagyomány és gasztronómiai érték</li><li>- Egészségesebb, alacsony zsírtartalom</li><li>- Megfelelő vadállomány</li><li>- Fenntartható húsforrás</li><li>- Prémium kategória, fine dining lehetőség</li><li>- Növekvő nemzetközi kereslet</li></ul>
Gyengeségek (Weaknesses)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Magas ár</li><li>- Alacsony ismertség, előítéletek</li><li>- Korlátozott elérhetőség</li><li>- Kevés innováció az éttermekben</li><li>- Oktatás hiánya</li><li>- Szabályozási és szezonális nehézségek</li></ul>
Lehetőségek (Opportunities)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Fenntartható táplálkozási trend</li><li>- Gasztroturizmus és fesztiválok</li><li>- Nemzetközi prémium kereslet</li><li>- Marketing és edukáció</li><li>- Innovatív vadételek</li><li>- Kiskereskedelmi terjeszkedés</li></ul>
Veszélyek (Threats)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ipari húsok alacsonyabb ára</li><li>- Vadászat megítélése</li><li>- Szigorúbb szabályozás</li><li>- Gasztronómiai trendek változása</li><li>- Vendéglátóipar bizonytalansága</li><li>- Fiatal generáció eltávolodása</li></ul>

*Forrás: saját szerkesztés a feldolgozott szakirodalom alapján, 2025*

## **Éttermi kínálat**

### ***A vadételek éttermi kínálatának területi különbségei Magyarországon - étlapelemzés eredményei***

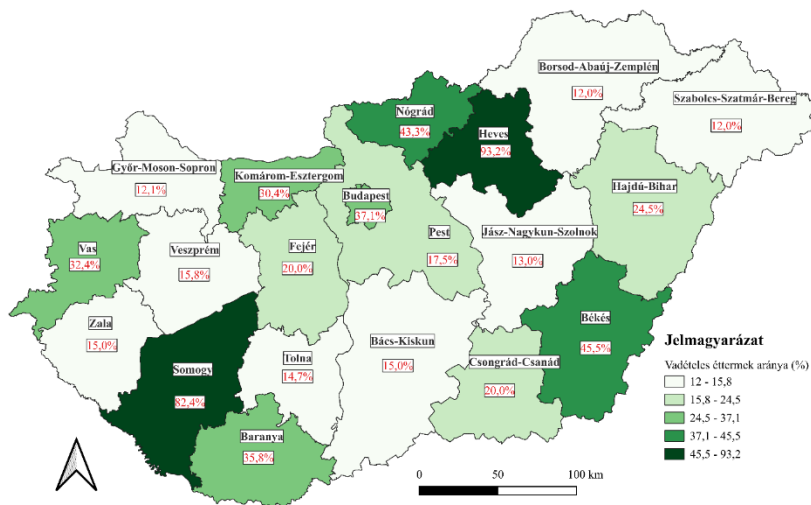
A vizsgálat eredményei markáns területi különbségeket tártak fel a vadételek éttermi kínálatában Magyarországon. A kiemelkedő értékek háttérben elsősorban a kedvező természeti adottságok és a vadgazdálkodási potenciál játszanak meghatározó szerepet. Az erdős, vadban gazdag térségekben – különösen Észak-Magyarországon és a Dunántúl egyes részein – a vadhús könnyebben hozzáférhető, ami elősegíti annak gasztronómiai hasznosítását. Emellett a vadászati hagyományok erősebb jelenléte is hozzájárul a vadételek éttermi kínálatban való megjelenéséhez.

### ***A vadételek éttermi kínálatának összegző értékelése***

Az elemzés 1360 magyarországi étterem online elérhető étlapjának vizsgálatán alapul. Ennek tükrében értelmezendő, hogy a vadételeket kínáló éttermek aránya országos szinten 30,7%. Ez az arány – bár elmarad a tömeghúsok (sertés, szárnyas) szinte teljes körű jelenlététől – a vadhús rendkívül alacsony (0,1 kg/fő alatti) lakossági fogyasztási adataihoz viszonyítva jelentős kínálati aktivitást mutat a vendéglátó szektor részéről.

A vadételek területi megoszlása az országos 30,7%-os átlaghoz viszonyítva mutatja meg a valódi strukturális különbségeket. A 2. ábra alapján jól látható, hogy a vadételek kínálata térben koncentrált. Heves és Somogy vármegyében a vadételeket kínáló éttermek aránya kiemelkedően magas (80% feletti), ami a térségek kedvező vadgazdálkodási adottságaival és erős gasztronómiai hagyományaival

magyarázható. Ezzel szemben több keleti és nyugat-magyarországi vármegyében – például Szabolcs-Szatmár-Beregben (11,6%), Borsod-Abaúj-Zemplénben (12,0%) vagy Zala vármegyében (15,0%) – az arány jóval alacsonyabb, ami a vadgasztronómia kisebb mértékű beágyazottságára utal. Budapest sajátos helyzetet képvisel: bár az éttermek 36,8%-a kínál vadételeket, a fővárosi kínálat sokszínűsége miatt ezek nem tekinthetők meghatározó elemnek. Ugyanakkor a vadételek minőségi szempontból eltérnek a vidéki mintáktól, mivel gyakrabban fordulnak elő innovatív, prémium kategóriájú fogások.



**2. ábra: A vadételeket kínáló éttermek aránya vármegyei bontásban (%)**

*Forrás: saját szerkesztés, online étlapelemzés alapján 2025*

Heves és Somogy vármegyében a vadételeket kínáló éttermek aránya kiemelkedően magas, míg több keleti és nyugat-magyarországi vármegyében jóval alacsonyabb.

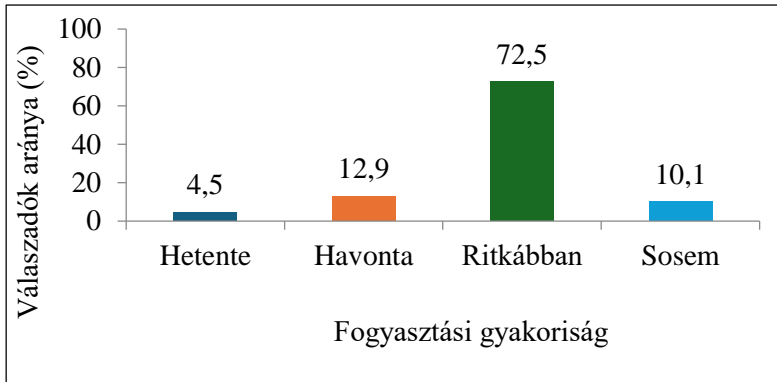
Összességében a vadételek éttermi jelenléte Magyarországon erősen területi alapon differenciált.

## **Fogyasztói kutatás**

### ***A vadhús fogyasztási szokások vizsgálatának eredményei***

A kérdőívet 714 fő töltötte ki; a mintában a 31–50 éves és 51 év feletti korosztály volt meghatározó. A magasabb iskolai végzettségűek aránya (47,9%) kiemelkedő, ami a szakirodalmi adatokkal összhangban az egészségtudatosabb és informáltabb élelmiszer-választással mutathat összefüggést.

A vadhús fogyasztás gyakorisága (5. kérdés) alapján megállapítható, hogy a termék nem része a mindennapi étrendnek. Ez az eredmény arra utal, hogy a vadhús fogyasztása Magyarországon jelenleg nem tekinthető rutinszerűnek, hanem inkább alkalmi, speciális döntési helyzetekhez kapcsolódik. A válaszadók 72,5%-a ritkábban, mint havonta fogyaszt vadhúst, míg havi rendszerességgel 12,9% él ezzel a lehetőséggel. Heti fogyasztás mindössze 4,5%-nál figyelhető meg, míg a válaszadók 10,1%-a egyáltalán nem fogyasztott még vadhúst (3. ábra).



### 3. ábra: A vadhús fogyasztás gyakorisága (%)

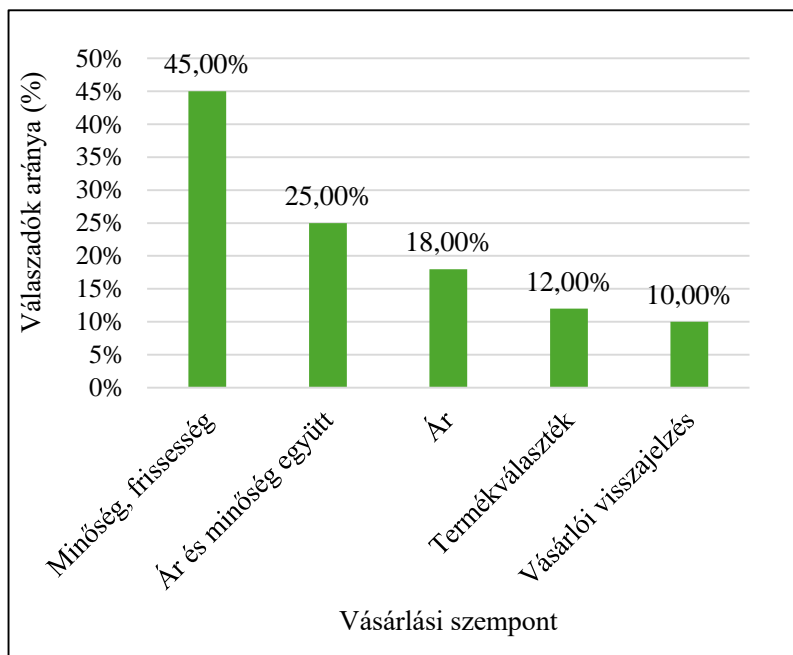
*Forrás: saját szerkesztés, online kérdőív alapján, 2025 (n=714)*

A beszerzési források feltérképezése (7. kérdés) során kiderült, hogy a legfontosabb csatorna a közvetlenül vadásztól történő vásárlás (314 fő). Ezt követik a szupermarketek és hipermarketek (176 fő), valamint az éttermi fogyasztás (110 fő). Ez az alkalmi jelleg szorosan összefügg a beszerzési csatornák szerkezetével.

Az eredmények alapján a leggyakoribb beszerzési forrás a közvetlenül vadásztól történő vásárlás (314 fő), ami arra utal, hogy a vadhús-kereskedelemben továbbra is meghatározó szerepet töltenek be a bizalmi alapú, informális értékesítési csatornák. Ezzel szemben a modern kiskereskedelem (176 fő) és a speciális szaküzletek (30 fő) szerepe korlátozottabb. Az árérzékenység vizsgálata (14. kérdés) rávilágított, hogy a vadhús-vásárlási döntést 184 válaszadó (25,8%) esetében nagy mértékben, míg 418 fő (58,5%) esetében közepesen befolyásolja az ár. Mindössze 112 fő (15,7%) nyilatkozott úgy, hogy az ár nem befolyásolja a döntését.

A fenntartható forrásból származó vadhúsért a válaszadók egy része hajlandó magasabb árat fizetni, ugyanakkor jelentős árérzékeny csoport is azonosítható.

A vásárlási szempontok rangsorolásánál (11. kérdés) – ahol a kitöltők több választ is megjelölhettek – a minőség és frissesség bizonyult a legmeghatározóbb tényezőnek (45,0%). Ezt követte az ár és a minőség együttes szerepe (25,0%), valamint az ár önálló hatása (18,0%). Mivel a kérdés (4. ábra) több válaszlehetőséget tartalmazott, az egyes kategóriák összege meghaladja a 100%-ot.



4. ábra: **Vásárlási szempontok a vadhús esetében (%)**,  
**(több válasz adható)**

*Forrás: saját szerkesztés, online kérdőív alapján 2025  
(n=714)*

A vásárlási döntésekben a minőség és frissesség, valamint az ár és minőség együttes mérlegelése meghatározó. A válaszadók 65,5%-a fontosnak tartja a fenntartható forrásból származó alapanyagot.

### **Statisztikai összefüggések**

A statisztikai vizsgálatok alapján az életkor nem mutatott szignifikáns kapcsolatot sem a fogyasztási gyakorisággal, ( $p=0,93$ ), sem a prémium ár fizetésére vonatkozó hajlandósággal ( $p=0,061$ ). A hozzáférhetőség és a fogyasztási gyakoriság között ugyanakkor közepes erősségű pozitív kapcsolat mutatható ki ( $\rho=0,43$ ;  $p<0,001$ ), ami igazolja az elérhetőség kulcsszerepét.

### **A vadhús gasztronómiai felhasználása: séfinterjúk kvalitatív elemzése**

A séfinterjúk célja a vadhús éttermi felhasználásának, feldolgozási sajátosságainak és szakmai megítélésének feltárása volt. Az interjúk alapján a vadhús feldolgozása speciális szakmai felkészültséget igényel.

A legfontosabb kihívások a hús minőségének és állagának változékonysága, az alacsony zsírtartalom, a szezonális elérhetőség és a beszállítói háttér bizonytalansága. A séfek a sous-vide, a pácolás és a lassú főzés szerepét emelték ki.

A vadhús elsősorban szezonális ajánlatként, prémium vendégkör számára jelenik meg. A főbb megállapításokat a 2. táblázat foglalja össze.

## 2. táblázat: A kvalitatív séfinterjúk főbb megállapításai

Témakör	Főbb megállapítások
Feldolgozás és technológia	A sous-vide, pácolás és lassú főzés a leggyakoribb eljárások
Étlapi jelenlét	Főételek és levesek dominálnak szezonális megjelenéssel
Domináns alapanyagok	Szarvas és vaddisznó a leggyakoribb
Vendégélmény	Borpárosítás és személyes ajánlás meghatározó
Beszerezés	Helyi vadásztársaságok és kisebb beszállítók dominálnak
Fenntarthatóság	Természetes eredet és zero waste szemlélet jelen van
Szakmai tudás	Tapasztalati úton szerzett képzésben korlátozottan jelenik meg

*Forrás: saját szerkesztés, 2025*

### **A vadhús szerepe a szakácsképzésben – kvalitatív elemzés**

Az oktatói interjúk alapján a vadhús a szakácsképzésben alulreprezentált. A legtöbb intézményben nem jelenik meg önálló tantervi egységként, gyakorlati feldolgozása eseti jellegű.

A legfontosabb akadályok az alapanyag rendszertelen elérhetősége, a magas beszerzési ár, az intézményi infrastruktúra eltérései és az oktatók egyéni tapasztalatától függő tudásátadás. A főbb megállapításokat a 3. táblázat szemlélteti.

### 3. táblázat: Kulcstémák és főbb megállapítások

Témakör	Főbb megállapítások
Tantervi szerep	A vadhúsok oktatása marginális, nem szerepel önálló tantárgyként. Az integráció nem egységes.
Gyakorlati oktatás	A vadhús feldolgozása eseti és nem rendszeres, az iskolák eszközkészlete és alapanyag-elérhetősége korlátozott.
Beszerzési lehetőségek	A vadhús beszerzése rendszertelen, helyi vadásztársaságokkal való kapcsolat segíthetne.
Oktatók motivációja és tudása	Az oktatók személyes érdeklődése és tapasztalata döntő, továbbképzésre van szükség.
Tanulói attitűdök	A tanulók kezdetben vonakodnak a vadhúsoktól, de megfelelő pedagógiai eszközökkel és gyakorlati tapasztalatokkal nyitottá válnak.
Fejlesztési irányok	Tantervi integráció, oktatói továbbképzés, eszközkészlet bővítése, rendszeres alapanyag-beszerzés szükséges.

*Forrás: saját szerkesztés, 2025*

### Hipotézisvizsgálatok

A kutatás során megfogalmazott hipotézisek értékelése a kvantitatív és kvalitatív eredmények összevetésével történt (4. táblázat). Az eredmények alapján a H1 és H2 hipotézis igazolást nyert, míg a H3 és H4 hipotézis részben igazolódott.

#### 4. táblázat: A kutatási hipotézisek értékelése és az alkalmazott módszerek

Hipotézis	Tartalom	Alkalmazott módszer	Eredmény
H1	A vadhús alacsony fogyasztása összefügg az ismeretek hiányával.	Kérdőíves kutatás (leíró), kvalitatív interjúk	Igazolt
H2	Az alacsony elérhetőség akadályozza a fogyasztást.	Spearman-korreláció, kvalitatív interjúk	Igazolt
H3	A kínálat alacsony változatossága csökkenti a keresletet.	Étlapelemzés, kvalitatív interjúk	Részben igazolt
H4	A fenntarthatóság növeli az elfogadottságot.	Kérdőíves kutatás (Kruskal-Wallis)	Részben igazolt

*Forrás: saját készítés, 2025*

A hipotézisvizsgálatok eredményei megerősítik, hogy a vadhús fogyasztás nem egyetlen tényező mentén értelmezhető. A fogyasztás korlátai egyszerre jelennek meg a keresleti oldalon, azaz az ismerethiányban és attitűdökben, valamint a kínálati oldalon, azaz az elérhetőségben és a kínálati struktúrában.

## **4. KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK**

### **A vadhús gasztronómiai értéke és éttermi megjelenése**

A kutatás eredményei alapján megállapítható, hogy a vadhús a magyar gasztronómiában hagyományosan fontos szerepet tölt be, azonban napjainkban jelenléte korlátozott. A vendéglátóipari kínálatban a vadételek elsősorban szezonális jelleggel és szűk választékban jelennek meg, amely hozzájárul a fogyasztás alacsony szintjéhez. A vadhús prémium jellegéből adódóan az éttermi kínálatban jellemzően magasabb árkategóriában szerepel, amely tovább korlátozza a szélesebb körű elterjedést.

### **Fogyasztói szokások és attitűdök**

A vizsgálatok rámutattak arra, hogy a vadhús fogyasztás Magyarországon alacsony gyakoriságú, és elsősorban alkalmi jelleggel jelenik meg. A fogyasztók jelentős része ritkán vagy egyáltalán nem fogyaszt vadhúst, amely összefügg az ismerethiánnyal, az érzékenységgel és a korlátozott hozzáférhetőséggel. A demográfiai vizsgálatok alapján a fogyasztás elsősorban a középkorú és idősebb korosztályokra jellemző, míg a fiatalabb generációk körében alacsonyabb arányban jelenik meg.

A fogyasztói attitűdök ambivalensek: a természetesség, az egészségesség és a különlegesség pozitív tényezőként jelenik meg, míg a magas ár, a nehézkes beszerzés és az elkészítéssel kapcsolatos bizonytalanságok negatívumként hatnak.

### **A vendéglátás szakmai tapasztalatai**

A kvalitatív vizsgálatok eredményei alapján a vendéglátásban dolgozó szakemberek egyetértettek abban,

hogy a vadhús feldolgozása speciális szakmai tudást igényel. A megfelelő technológiai ismeretek hiánya, valamint az alapanyag elérhetőségének bizonytalansága korlátozza a vadhús szélesebb körű felhasználását a gyakorlatban. A séfek tapasztalatai szerint a vendégoldalon tapasztalható bizonytalanság és alacsony kereslet szintén hozzájárul ahhoz, hogy a vadhús ritkábban jelenik meg az éttermek kínálatában.

### **Az oktatás jelenlegi helyzete**

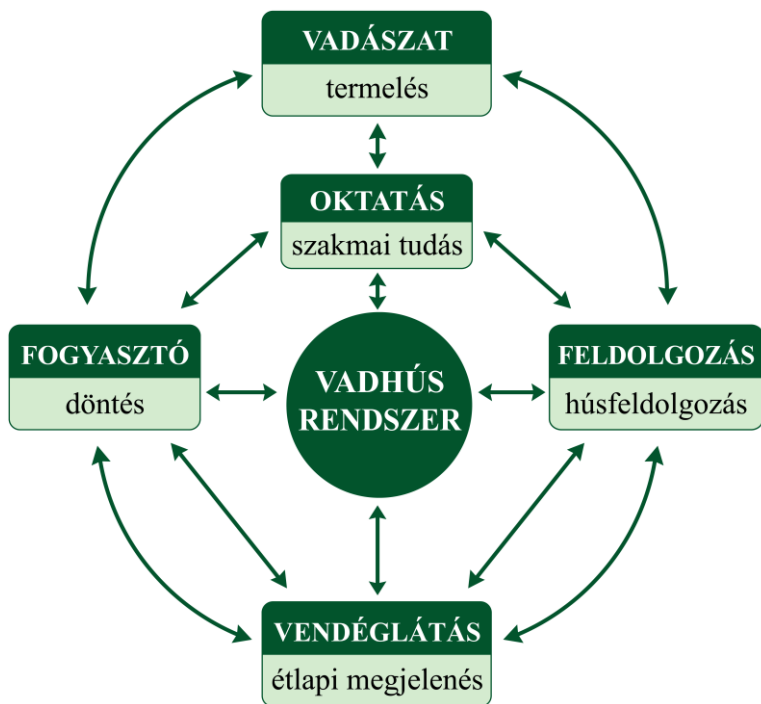
Az oktatási rendszer vizsgálata alapján megállapítható, hogy a vadhús feldolgozásával kapcsolatos ismeretek a szakácsképzésben korlátozott mértékben jelennek meg. A tantervi keretek nem biztosítanak elegendő lehetőséget a témakör gyakorlati elsajátítására, amely hosszú távon hozzájárul a szakmai kompetenciák hiányához. A gyakorlati képzés során a vadhús feldolgozása ritkán jelenik meg, amely tovább erősíti a tapasztalati hiányosságokat.

### **Fejlesztési javaslatok**

A kutatás eredményei alapján a vadhúsfogyasztás növelése érdekében komplex, több területet érintő beavatkozások szükségesek. A kínálati oldalon indokolt az éttermi választék bővítése és a feldolgozott termékek arányának növelése, míg keresleti oldalon kiemelt szerepet kap a fogyasztói edukáció és a tudatos kommunikáció. A marketingkommunikációban hangsúlyozni szükséges a vadhús egészségügyi és fenntarthatósági előnyeit, valamint különlegesség jellegét.

Az oktatás területén elengedhetetlen a vadhús feldolgozásának erőteljesebb integrálása a tantervi struktúrába, valamint a gyakorlati képzés fejlesztése. Összességében a vadhúsfogyasztás növelése csak integrált, rendszerszintű megközelítéssel érhető el. A vadhús

gasztronómiai értékláncának összefüggéseit az 5.ábra szemlélteti.



**5. ábra: A vadhús integrált, kölcsönhatásokon alapuló értéklánc modellje**  
*Forrás: saját szerkesztés, 2025*

A vadhús-szektor nem lineáris folyamat, hanem interaktív ökoszisztéma. A vadászat esetlegessége a feldolgozástól a vendéglátásig több ponton hat a rendszer működésére. A piacot jelenleg a szűkös kínálat, a konyhatechnológiai bizonytalanság és a gyenge szakképzési háttér korlátozza. Az előrelépéshez az elérhetőséget, a szakmai kompetenciát és a fogyasztói edukációt egyszerre célzó, rendszerszintű stratégia szükséges.

## 5. ÚJ TUDOMÁNYOS EREDMÉNYEK

A kutatás során elért eredményeket az alábbi tézisekben foglalhatók össze.

**1. Egy komplex modell került kidolgozásra,** amely a fogyasztói attitűdöket, a vendéglátóipari kínálatot és az oktatási rendszert egyetlen interaktív keretben értelmezi. Empirikusan igazolást nyert, hogy a vadhús alacsony fogyasztási szintje az ismerethiány, az elérhetőségi korlátok és az oktatási hiányosságok együttes következménye.

### **2. A kínálat és az oktatás közötti strukturális diszkrepancia feltárása**

Kimutatásra került a vendéglátóipari igények és a szakmai képzés kimeneti kompetenciái közötti eltérés. A képzési rendszer gyakorlati hiányosságai technológiai bizonytalanságot eredményeznek, ami korlátozza a vadhús kínálati diverzifikációját.

**3. A fogyasztói percepció és a prémium árérzékenység összefüggéseinek feltárása.** Empirikus eredményeim alapján kimutatható, hogy a vadhúst „egészségesnek” és „fenntarthatónak” minősítő fogyasztói csoportok esetében a termék észlelt értéke mérsékli az árérzékenységet. Kruskal–Wallis próbával igazoltam, hogy a prémium felár megfizetésének hajlandósága független az életkortól ( $p = 0,061$ ).

**4. Az elérhetőség és a fogyasztási gyakoriság kapcsolatának empirikus mérése.** Spearman-féle korrelációs vizsgálattal ( $\rho = 0,43$ ;  $p < 0,001$ ) igazolást nyert, hogy a vadhús beszerzési csatornáinak korlátozottsága és a fogyasztási gyakoriság között közepes erősségű, pozitív kapcsolat áll fenn. Az eredmények alapján megállapítható, hogy a piaci hozzáférhetőség javítása kulcsfontosságú tényező a fogyasztás növelésében.

## **5. Területi egyenlőtlenségek bizonyítása.**

Az országos étlapelemzés (n=1360) alapján igazolást nyert, hogy a vadhús jelenléte a hazai gasztronómiában területileg erősen differenciált. Míg a vidéki turisztikai térségekben hagyományőrző jelleggel jelen van, addig a nagyvárosi vendéglátásban jelentősen alulreprezentált.

## **6. Módszertani nívum – háromdimenziós gasztronómiai elemzés.**

A kutatás során egy olyan integrált módszertani megközelítés került alkalmazásra, amely a kvantitatív fogyasztói felmérést (n=714), a területi alapú étlapelemzést (n=1360) és a többszereplős kvalitatív mélyinterjúkat ötvözi. Ez a háromdimenziós elemzési keret lehetővé tette a vadhús piac keresleti, kínálati és humánerőforrás-fejlesztési dimenzióinak egyidejű vizsgálatát.

## **7. A vadhúsfogyasztási mintázatok generációs homogenitásának bizonyítása.**

A Kruskal–Wallis próba eredményei alapján ( $p=0,93$ ) megállapítottam, hogy a vadhúsfogyasztási gyakoriság tekintetében nincs statisztikailag kimutatható különbség az egyes életkorcsoportok között. A „ritka fogyasztás” mintázata minden korosztályban egységesen jelen van.

A bemutatott tudományos eredmények együttesen hozzájárulnak a vadhúsfogyasztás komplex, rendszerszintű értelmezéséhez. Az eredmények rámutatnak arra, hogy a vadhús alacsony fogyasztási szintje mögött nem egyetlen domináns tényező áll, hanem több, egymással összefüggő strukturális és attitűdbeli korlát együttes hatása. A kidolgozott modellek és az empirikus vizsgálatok eredményei egyaránt alátámasztják, hogy a vadhús piaci fejlesztése csak integrált megközelítés mentén valósítható meg.

Összességében megállapítható, hogy a vadhús a hazai gasztronómiában jelenleg alulhasznosított, ugyanakkor jelentős fejlődési potenciállal rendelkező alapanyag. A fogyasztás növelése csak a keresleti, kínálati és oktatási tényezők összehangolt fejlesztésével valósítható meg.

A disszertáció hozzájárul ahhoz, hogy a vadhús ne csupán hagyományos gasztronómiai elemként, hanem a fenntartható, egészségtudatos és innovációorientált ételkészítés egyik meghatározó alternatívájaként jelenjen meg a hazai és nemzetközi szakmai diskurzusban.

## **6. A SZERZŐ ÉRTEKEZÉS TÉMAKÖRÉHEZ KAPCSOLÓDÓ PUBLIKÁCIÓI**

Misik, T., - Nagy, Z. (2025): Sustainability and Innovation in Hospitality Management: Green Practices in Northeastern Hungary. *Sustainability*, 17(13), 6185. <https://doi.org/10.3390/su17136185>

Nagy, Z., Bujdosó, Z., Kovács, Gy. (2025): A vadhús helye a hazai gasztronómiában és oktatásban: Interdiszciplináris elemzés a kereslet, kínálat és tudástranszfer metszéspontjában. *Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok*, 10(2), 46–59. doi: 10.15170/TVT.2025.10.02.03

Nagy, Z., Kovács, T., - Misik, T. (2025): Zöld jövő a vendéglátásban. *Acta Carolus Robertus*, 15(1), 231–245. DOI: <https://doi.org/10.33032/acr.6770>

### **A Tézisfüzetben megjelenő hivatkozások**

Gyurcsó, A. (2026): A vadhúsfogyasztást és -vásárlást befolyásoló tényezők vizsgálata Magyarországon. [PhD-értekezés] Budapest: Állatorvostudományi Doktori Iskola, Állatorvostudományi Egyetem. Letöltés dátuma: 2026. 04. 20. forrás: <https://huveta.hu/items/d1af7186-e7f7-4610-a608-a2ddf2098cfc>

Sidlovits D. – Pető K. – Luzsi J. – Gyenes A. – Nagy L. (2023): A magyar vadhús piaci lehetőségei és a vadhúsfogyasztási szokások Magyarországon. Budapest: Nemzeti Agrárgazdasági Kamara. (Mezőgazdasági Kézikönyv 9.) Letöltés dátuma: 2025. 01.09. forrás: [https://www.magyarvadasz.hu/images/cms/File/hirek/magyar\\_vadhús.pdf](https://www.magyarvadasz.hu/images/cms/File/hirek/magyar_vadhús.pdf)