

*Dr. Vincze-Lendvai Edina – Nagy Kitti*

## **FAST FOOD VS SLOW FOOD – NÉHÁNY ORSZÁG DIÁKJAINAK PÉLDÁJÁN KERESZTÜL BEMUTATVA**



*Dr. Vincze-Lendvai Edina Főiskola docens, Szegedi Tudományegyetem, Mérnöki Kar Ökonómiai és Vidékfejlesztési Intézet. Oktatott tárgyak: agrár-gazdaságtan, -politika, agrármarketing, marketing, EU ismeretek. Végzettség: EKT, 1994. matematika- kémia szak, JATE, 1996. kémia szak PhD 2005-ben, Kaposvári Egyetem, gazdálkodás- és szervezéstudományok. E-mail: lendvai@mk.u-szeged.hu*



*Nagy Kitti a Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Kara BA nappali tagozat 3. évfolyam Gazdasági és vidékfejlesztési agrármérnök szakára jár.*

### **Összefoglaló**

*A nemzetközivé vált slow food – komótos étkezés – mozgalom lassan mindenki számára ismert fogalomká válik. Az elméleti tudás mellett azonban kérdés, hogy vajon a gyakorlatban is megjelenik-e ez a kezdeményezés. S vajon mennyire lehet ezt megtalálni a jövő fogyasztói, a 14-20 éves diákok körében.*

*Nemzetközi felmérést végeztünk Európa 5 országa (Magyarország, Románia, Lengyelország, Hollandia, Wales), valamint Törökország iskolásainak körében. Kérdőíves felmérésünk során az étkezési szokások mellett a gyorséttermek látogatottságát, valamint ennek motivációját elemeztük. Munkánk során a hagyományos éttermek és a gyorséttermek közötti választás okait is firtattuk. Betekintést nyertünk a hat ország diákjainak fő étkezési szokásiba, valamint abba, hogy milyennek találják a testalkatukat.*



## 1. Bevezetés

A slow food – szó szerinti jelentése: lassú étel, míg hazánkban a komótos étkezés kifejezés terjedt el – teljes ellentéte a fast food-nak (gyors étel). Bár, meg kell említeni, ez is lehet előnyös, abban az esetben, ha éppen kevés idő áll rendelkezésünkre az étkezésre. A slow food az ízeket, a helyi jelleget, az eredetiséget támogatja, és azt a gondolatot, hogy az ételek minden egyes falatját kiélvezzük.

Munkánk során egy Leonardo pályázat keretében próbáljuk felhívni a diákok figyelmét a tradicionális nemzeti ételekre, hagyományokra. Ahhoz, hogy ezt a feladatunkat teljesíteni tudjuk, mindenképp szükségünk volt arra, hogy megismerjük a jelenlegi helyzetet, állapotot. A diákok étkezési szokásaira, valamint a gyorséttermekkel kapcsolatos érzelmeikre, motivációikra, szokásaikra voltunk kíváncsiak.

## 2. Irodalmi áttekintés

A mozgalom kezdete egy olaszországi Mc Donald's étterem 1986-os megnyitásáig vezethető vissza. Ekkor ugyanis Rómában, a Piazza di Spagna közelében egy csoport – több ezer ember – tiltakozott az új étterem és a gyors étkezés kultúrája ellen. Felháborodtak azon, hogy a város egyik leghíresebb történelmi múltra visszatekintő látványossága mellé akarnak egy modern gyorséttermet nyitni. A csoport vezetője volt Carlo Petrini, aki ekkor kezdett a mozgalom élharcosává válni (Zsély, 2009). A tiltakozás egy egész mozgalomná nőtte ki magát, 1989-ben vált nemzetközivé, amikor 20 ország képviselői írták alá Párizsban az „ízkekhez való jogunk” alapvető elveit, a Slow Food kiáltványát. Manapság már 100 000 tagja van és 1300 konvíviummal, helyi kötődési csoporttal büszkélkedhet a világon 132 országában ([www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)) (a).

A tagok azért jönnek össze, hogy megosszák egymással az őket ért – ételekkel kapcsolatos – örömeiket, megismerjék a helyi ételeket és a termelőket, és továbbadják ezeket az ismereteket. A közös étkezések, a kóstolók, a helyi termelők, a gazdaságok, a konferenciák látogatása, a filmvetítések, a fesztiválok, az íz-tanfolyamok, a termelői piacot támogató nemzetközi és helyi kampányok – mind-mind a mozgalom részének számítanak. A „mozgalom” kifejezés az önkéntességre utal, az érintett szakmák és a helyi értékek iránti elkötelezettségre. A központ egy Bra nevű városban, Olaszországban található, kb. 100 alkalmazott dolgozik az ügyért, fontos tevékenységének tartja az eltűnéssel fenyegetett ételek, termékek, őrzését, kiállítások, íz-tanfolyamok, szervezését ezen kívül a könyvkiadás, a csoportok közötti kapcsolattartás propagálása is a feladataik között szerepelnek (Zsély, 2009; Mikus, 2011).

A mozgalomhoz tartozik az úgynevezett „Ízek Bárkája” is. 1996. december 2-án a Slow Food konferenciát tartott „Ízek Bárkája a zamatok megmentéséért” címmel a torinói Lingotto vásárterületén az Ízek Fesztiválján. A Bárkának szimbolikus jelentése van (lásd a bibliai Noé), a minőségi termékek számára nyújt mentsvárat a világgiazi termékek özönveze előtt. Az elgondolás alapja a következő: egy helyi gazdaság számára nagy segítség lehetne, ha kiépülne a regionális hálózat, a termelést és a gazdálkodást „lassabban”



hajtának végre. Ez az egyetlen lehetőség arra, hogy fennmaradhasson a mezőgazdaság színvonala. Jelenleg két fontos tényezője van a rendszernek, amelyek ellenkeznek egymással, mégis a mozgalom próbálja összehangolni őket. Az egyik a konzervatív jegyeket képviseli, a múltbéli értékeket, a másik az újdonságot, a környezetkímélő eszközöket, a létező, komplex folyamatokat. A Bárka építésének folyamatában az első lépés az információs hálózat megalkotása, olyan kistermelőket és forgalmazókat kell megkeresni, akik kiállnak a minőség elve mellett. Mivel a fejlesztésekhez pénzre van szükség, így befektetőket kell keresni, emellett a fogyasztókat is be kell vonni, meg kell őket győzni, arról, hogy ne mindig a legolcsóbb terméket vegyék meg, hanem a minőséget keressék (Petrini, 2002; Kóvári, 2010.) A Bárkába azok az ételek kerülhetnek, amelyek az alábbi jellemzőkkel bírnak ([www.slowfood.hu](http://www.slowfood.hu)).

- különlegesen jó minőségű és ízében egyedi;
- ha a kipusztulás veszélye fenyegeti, és az élelmiszerek standardizálódása miatt védelemre szorul;
- ha történelmi, társadalmi-gazdasági vagy kulturális szempontból jól meghatározott régióhoz köthető;
- ha csak korlátozott mennyiségben készül (de nagyobb mértékű termelése kívánatos);
- ha előállítása hagyományos, vagy a hagyományokat követő, innovatív módszerekkel történik;
- ha regionális ételmiszerként szimbolikus jelentőséggel bír.

Meg kell említeni a mozgalom kapcsán az úgynevezett Terra Madre-t is. A Terra Madre hálózat a Slow Food nyomán jött létre annak érdekében, hogy hallathassák a hangjukat azok a kisipari farmerek, állattenyésztők, halászok, stb., akik az ételmiszertermelést környezet- és közösségvédő módon képzelik el. A hálózat összehozza őket akadémikusokkal, szakácsokkal, fogyasztókkal és ifjúsági szervezetekkel, hogy erőiket egyesítve dolgozzanak az ételmiszerfogyasztás fejlesztésén. Az első Terra Madre világtalálkozó 2004-ben szervezték meg Olaszországban, amelyen 130 ország 5.000 termelője gyűlt össze. A második, 2006-os találkozó kiegészült 1.000 szakáccsal, 400 kutatóval és akadémikussal. 2008-ban még 1000 fiatal termelő, szakács, diák és aktivista csatlakozott világszerte a hálózathoz, hogy segítsenek a hagyományok és a mezőgazdasági tudás következő generációnak történő átadásában. A csoportok, az "ételmiszerközösségek" adott földrajzi területéről származó kistermelőkre vonatkoznak, és tükrözik a helyi gazdasági szektor új, ételmiszerre, mezőgazdaságra, hagyományokra és kultúrára épülő ötletét. Több mint 2.000 Terra Madre ételmiszerközösség létezik világszerte.

Magyarországon is kezdenek létrejönni olyan csoportok, úgynevezett konvíviumok, amelyek itthon népszerűsítik a hagyományos ízeket, a tradicionális ételleket. jelenleg az alábbi konvíviumok léteznek:

- Budapesti Vendég-kör, Budapest: a boroknak kiemelkedő a szerepe, próbálgatják, hogy a hagyományos élelmiszerek melyik borokkal alkotnak jó párost
- Cívís Konvívium, Debrecen: helyi értékek igényes ismertetése, a hagyományos vendéglátás tradíciói, a helyi ízek fenntartása



- Régi Jó Ízek Barátai, Budapest: a tradicionális mezőgazdasági termékeket és táplálékokat, illetve a hozzájuk kapcsolódó gasztronómiát tartalmazza, helyi termékek támogatása, egészséges táplálkozásra buzdítása
- Szatmári Ízek Barátai, Penyige: a hagyományőrzés a legfontosabb szerepköre, ügyel arra, hogy a hagyományos ételek, italok, termékek megőrizze a későbbi nemzedék számára is
- Kiskunsági Hagyományok Baráti Köre, Kunpuszta: biogazdálkodással foglalkoznak, termelnek zöldségféléket, őshonos állatokat tartanak, termékeik közé tartoznák meg a lekvárok, befőttek, mangalica termékek, aszalt gyümölcsök
- Baranyai Ízek Asztaltársasága, Pécs<sup>1</sup>: fő céljuk, hogy a helyi ételek kerüljenek az első helyre, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség pécsi képviselői gyűjtöttek régi recepteket, ami segíthet a hagyományos ételek megalkotásában
- Tisza-mente akcióscsoport, Szolnok: rendezvényeket szerveznek, a hagyomány tisztelete számukra kiemelkedően fontos
- Tokaj Convivium, Tokaj: szerveznek programokat már kicsiknek is, hogy a gyermekekkel megismertessék a hagyományos ételleket, kultúrát
- Pécs Pannónia Convivium, Székelyszabar: lényeges számukra a tradicionális ételek újra „divatba hozása”, a biodiverzitás megőrzése
- Palóc Ízek Konvívium, Kozárd: a falu közismert gyümölcszeiről, aszalt termékeiről, száz százalékos gyümölcstartalmú házi lekvárjairól, amelyek az úgynevezett „Palóc Ízek” névvel vált ismertté, a turizmus is kezd egyre nagyobb szerepet játszani a térségben

### 3. Anyag és módszer

Munkánk során egy nemzetközi kutatást végeztünk. A résztvevő országok (Magyarország, Lengyelország, Törökország, Románia, Hollandia és Wales) diákjai elektronikus úton töltötték ki egy, a témába vágó kérdőívet.

Két fő csoport köré sorakoztattuk fel a kérdéseket.

1. A diákok táplálkozási szokásainak megismerése
  - Rendszeresség
  - Gyakran fogyasztott élelmiszerek
  - Helyszín
2. A diákok gyorséttermi szokásainak feltérképezése
  - Gyakoriság
  - Motiváció
  - Fogyasztott élelmiszerek

A kitöltött kérdőíveket EvaSys rendszerű kiértékelésnek vetettük alá, illetve Statistica.10 for Windows programmal elemeztük.



#### 4. Eredmények és értékelésük

A kérdőívet összesen 465 diák töltötte ki. Az egyes tagországok változó arányban vettek részt, volt, ahol csak 30 tanuló válaszolt a kérdésekre, máshonnan 150 kérdőív érkezett be. Az eltérés oka, hogy a pályázatban résztvevő intézmények eltérő létszámú tanulóval rendelkeznek, így ennek megfelelően kellett a kérdőív-kitöltésbe is részt venniük.

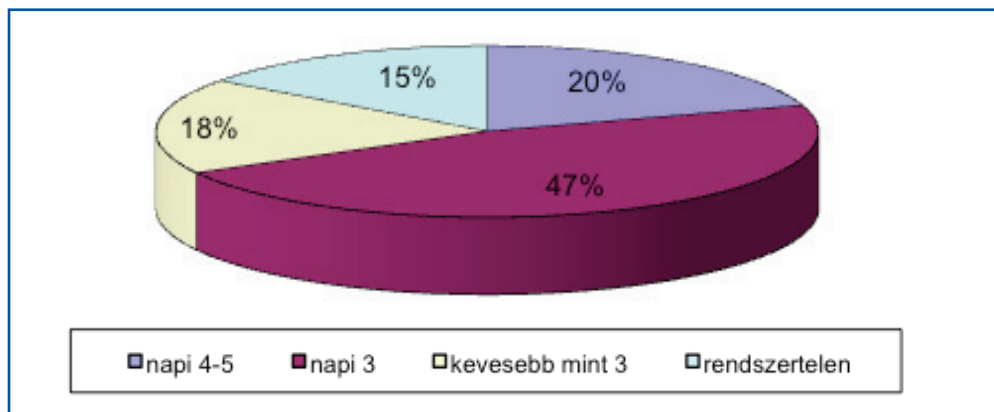
A főbb jellemzőik:

- A megkérdezettek átlagéletkora: 19,63 év
- Nemek aránya:
  - 57,7% fiú
  - 42,3% lány

A továbbiakban néhány fontosabb kérdésre adott válaszokat ismertetjük. Először a táplálkozási szokásokat vizsgáltuk meg.

Az étkezések rendszeressége igen lényeges lenne mindenki számára – nem véletlen tehát, hogy ez volt az első kérdésünk a diákok felé. A válaszok alapján elmondható, hogy legalább napi 3szori étkezést a megkérdezettek 60%-a tudja megvalósítani (1. ábra), míg 15% rendszertelenül vesz magához táplálékot.

1. ábra  
*A megkérdezettek megoszlása az étkezés rendszerességét tekintve (n= 448)*



Az étkezések száma mellett természetesen az is igen döntő, hogy mi kerül a tányérunkba egy-egy alkalommal. A gyerekek többféle ételmyszer közül választhattak, 1-5 között osztályozva a fogyasztás gyakoriságát (1. táblázat).



1. táblázat

**Az egyes élelmiszerek fogyasztási gyakorisága, átlagpont (n=447-464)**

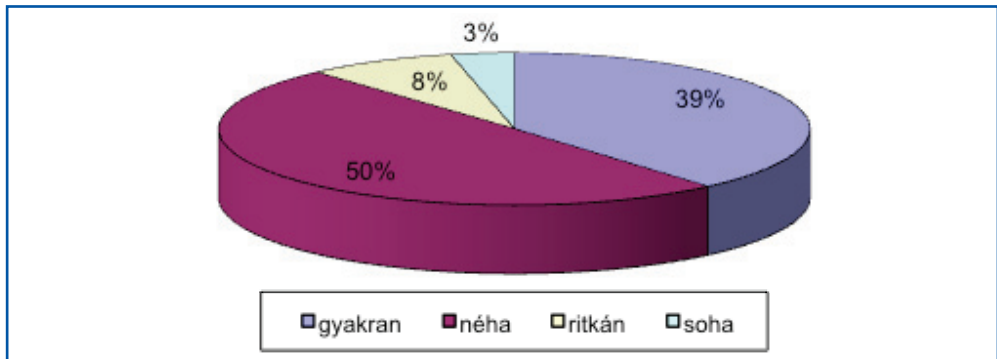
<b>Élelmiszerek</b>	<b>Átlagpont</b>
kenyér, péksütemény	3,95
tej, tejtermék	3,74
zöldség	3,72
gyümölcs	3,69
baromfi hús	3,45
édesség	3,44
vörös hús	3,13
csipsz	2,87
hal, tengergyümölcsei	2,51
olajos magvak	2,51
müzli	2,20

A táblázatban kiemelkedő helyet foglalnak el a kenyér-féleségek, péksütemények. A tejtermékek, a zöldség és gyümölcsfélék nagyjából hasonló gyakorisággal szerepelnek a gyerekek étrendjében. A chips-félék viszonylag hátuk találhatóak a listán, de egyúttal a hal-féléket is ott találjuk meg.

Az elhízás egyik oka, hogy sokan akkor is esnek, amikor épp ne méhesek, hanem csupán nassolgatnak (pl. a tv előtt ülve, moziban, stb). a megkérdezett diákok 39%-a teszi ezt gyakran, míg 50 % úgy gondolja, hogy csak néha végzi ezt a pótcelekvést. Csupán egytizedük volt az, aki ritkán vagy soha nem nassol (2. ábra).

2. ábra

**A válaszadók megoszlása a csak az élvezet kedvéért történő táplálkozás gyakorisága alapján (n=463)**



Rákérdeztünk arra is, mennyire vannak megelégedve a testükkel a válaszadók. Az 1/3-uk épp megfelelőnek találja azt, míg 18% úgy véli, híznia kellene. 36%-uk valamilyen mértékben túlsúlyosnak találta magát, a maradék 5% pedig nem foglalkozik a kérdéssel. A továbbiakban rátérünk a gyorsételek fogyasztásával kapcsolatos kérdések elemzésére. Az ételek elfogyasztásának helyszínére kérdeztünk rá elsőként, külön a hétköznapi, és külön a hétvégi ebédelések esetében. Míg hétköznap a megkérdezettek 33%-a ebédel otthon, addig hétvégén ezt 86,4% teheti meg. Tanítási időben 26,7% ebédel az iskolai menzán, 11,7% pedig otthonról visz magával harapnivalót. Akár hétvégéről, akár hétköznapról van szó, a megkérdezettek 6%-a nyilatkozott úgy, hogy gyorsétteremben jut ebédhez. Megvizsgálva ezt a kis társaságot, az alábbi jellemzőket mondhatjuk el róluk:

- Több fiú, mint lány étkezik gyorsétteremben
- A hétköznapi, illetve a hétvégi gyorsétteremben étkezők nem ugyanazokat a diákokat jelentik
- A testkép és a gyorsétterembe járás között lehet összefüggést felfedezni. (Tehát aki túlsúlyosnak érzi magát, nem jár gyorsétterembe)

Tovább vizsgálódva a gyorséttermekkel kapcsolatos attitűdök, motivációk területén a válaszok elemzéséből az alábbi főbb megállapításokat tehetjük:

- A megkérdezettek 88,9%-a olyan városban lakik, ahol van gyorsétterem
- A válaszadók 1/3-a havonta 1-2 alkalommal megy csak gyors-étterembe, ugyanakkor a másik 1/3 hetente legalább egy alkalommal
- 60% a baráti körével, haverokkal ül be, míg 18,7% a szerelmével, 14% a családdal.
- A fiúk sokkal gyakrabban járnak, mint a lányok
- A leggyakrabban a hagyományos hamburger-kóla-sültkrumpli menüt fogyasztják a diákok (78,9%)
- A választás oka:
  - Programok (mozi, buli) itt kezdődik (44,6%),
  - Találkahely (29,7%)

Végezetül megkértük a tanulókat, jelezzék egy 1-5 közötti skálán, mennyire értenek egyet az általunk leírt állításokkal. A válaszokat, pontszámokat a 2. táblázatban összegeztük. A gyorséttermek kedveltsége és a gyorsétterembe járás nem fedi egymást, de ennek oka elsősorban az lehet, hogy ezek a fiatalok még nem rendelkeznek önálló keresettel, s így a drágább éttermekbe a családjukkal mennek.



## 2. táblázat

### Az egyes állításokkal való egyetértés átlagértékei (n=461-464)

Állítás	Átlagpont
Hagyományos étterem menüje drágább, mint a gyorsétteremé	3,68
Az újrahasznosított csomagolás fontos számomra	3,42
Ha nincs pénzem a kedvelt menüre, olcsóbbat veszek	2,91
Jobban szeretem a gyorséttermet, mint a hagyományosat	2,62

## 5. Összefoglalás

Összefoglalásként az alábbi megállapításokat tehetjük:

- A diákok táplálkozása rendszeresnek mondható
- Legtöbbször otthon, illetve az iskolában étkeznek
- A kedvenc ételek között szerepel a pékáru, a tejtermékek, valamint a zöldség-gyümölcs
- A kutatás résztvevői látogatják a gyorséttermeket havi 1-4 alkalommal.
- Legtöbbször a hagyományos menüket fogyasztanak
- A hagyományos étterem árait drágábbnak találják

## HIVATKOZÁS

<sup>1</sup> A társaság időközben feloszlott, az új vezetőjük egy külföldről letelepült hölgy Pannon-Pécs néven élesíti újjá a mozgalmat





## FELHASZNÁLT IRODALOM

- KÖVÁRI Péter (2010): *Aszalt szilvával töltött mangalica karaj tokaji borban párolt szőlő raguval – Avagy a Slow Food mozgalom Magyarországon*. Szakdolgozat. Budapesti Corvinus Egyetem
- MIKUS István (2011): *A slow food – komótos étkezés – szervezet lehetőségei a gasztrofolklórban*. LIII. Georgikon napok Nemzetközi Tudományos Konferencia előadás
- PANYOR Ágota (2013): *A slow food termékek, mint a vidék valódi értékei. Jelenkori társadalmi és gazdasági folyamatok VIII. évf. 1-2 szám 2013. 66-69. oldal*
- PETRINI, Carlo (2002): *A lassúság dicsérete*. HVG Kiadói Zrt.
- ZSÉLY Anna (2009): *Lassítósáv, Figyelő, 20. szám 36-37. oldal*  
<http://www.slowfood.hu/index.php?page=12>  
[http://www.slowfood.com/international/4/where-we-are?-session=query\\_session:55420AA30c4252560EVn2AD5F55A#risultati](http://www.slowfood.com/international/4/where-we-are?-session=query_session:55420AA30c4252560EVn2AD5F55A#risultati) (a) (2013. 05. 30.)  
<http://slowfood.com/international/10/terra-madre> (b) 2013. 06. 01.

