

A BUDAPESTI VALLÁSI ALAPÚ (KÓSER ÉS HALAL) VENDÉGLÁTÓHELYEK JELLEMZŐI¹

CHARACTERISTICS OF RELIGION-BASED (KOSHER AND HALAL) RESTAURANTS IN BUDAPEST

Éva FENYVESI^a, Adrián KORMÁNYOS^b, Ilona KOVÁCS SZÉKELY^c

^a Budapest Business School, Faculty of Commerce, Catering and Tourism, H-1054 Budapest, Alkotmány street 9-11. fenyvesi.eva@uni-bge.hu +3630 565 1065

^b ADP Celergo, H-1134 Budapest, Váci street 33. adrian.kormanyos@gmail.com +3630 634 6633

^c Budapest Business School, Faculty of Commerce, Catering and Tourism, H-1054 Budapest, Alkotmány street 9-11. KovacsneSzekely.Ilona@uni-bge.hu 361 374 6244

Cite this article: Fenyvesi, É., Kormányos, A., Kovács Székely, I. (2020). A budapesti vallási alapú (kóser és halal) vendéglátóhelyek jellemzői. *Deturope*. 12(1), 41-63.

Abstract

This essay gives an inside view of the customers' changing needs through the positive effects of religion and culture generated by globalization.

The goal was to find out the correlation between the number of restaurants based on different religions (israelites and muslims) in Budapest and the changing number of the followers of these religions. By researching the customer needs, the tendency of daily customer needs is presented through the offers of these restaurants.

The results can be useful for those who are planning to open a religion based restaurant in Budapest, or who are interested in a unique gastronomic experience offered by the Hungarian capital. This is especially important because hospitality plays a significant role in tourism and directly influences the satisfaction of tourists.

Keywords: Globalization, culture, hospitality, eating habits, religion

Absztrakt

Tanulmányunkban a vendégigények változását vizsgáljuk a globalizáció által generált étkezésre ható kedvező vallási és kulturális hatásokon keresztül.

Célunk, hogy bemutassuk, milyen kapcsolat van Budapesten az étkezési szabályozásokkal rendelkező vallásokat gyakorlók (izraeliták és muszlimok) és az ezekhez a vallásokhoz tartozó éttermek számának alakulása között. A fogyasztói oldal igényének felmérésén keresztül napjaink vendégigény tendenciáját kívánjuk bemutatni ezen éttermek kínálata iránt.

Az eredmények mindazok számára hasznosak lehetnek, akik valamilyen valláshoz kapcsolódó éttermet kívánnak nyitni Budapesten, vagy akiket a fővárosunk nyújtotta gasztronómiai lehetőségek érdekelnek. Ez különösen azért is fontos, mert a vendéglátás jelentős szerepet tölt be az idegenforgalomban, és közvetlenül befolyásolja a turisták elégedettségét is.

Kulcsszavak: globalizáció, kultúra, vendéglátás, étkezési szokások, vallás

¹ A cikkben bemutatott primerkutatás adatai „A vallás és kultúra, mint vendégigényt befolyásoló tényezők” című szakdolgozatban felhasználásra kerültek.

BEVEZETÉS

A globalizáció és a kultúra kapcsolata s hatásuk a vendéglátásra

A globalizáció a XX. században olyan gazdasági, társadalmi hatásokat idézett elő, amelyeket eddig elképzelhetetlennek hittünk. „A nemzetközi piacok felé való nyitás, a kereskedelmi, tőkeáramlási folyamatokba való bekapcsolódás számos fejlődő ország jövedelmi pozícióját javította... Ugyanakkor a globális folyamatok egyre élesebben ütköznek az egyes államok és ország-csoportok politikai, gazdasági, társadalmi, kulturális érdekeivel...” (Nagy, 2007, p. 1)

Ennek a folyamatnak a szerves részét képezi a multikulturalizmus kialakulása. A jelenlegi helyzet „az interkulturális gazdasági versennyel, a rivális kultúrák világszintű versenyével jellemezhető.” (Kovács, 2006, p. 13) Azonban “a különböző kultúrák, nyelvek, szokások, tradíciók és vallások egymás mellett élése, keveredése tulajdonképpen már évszázadokkal ezelőtt is ismert jelenség volt”, ám „a multikulturális társadalmak kialakulása a második világháború után vált világméretben egyre erősödő folyamattá.” (Torgyik, 2004, p. 4)

Berend T. Iván (2004) szerint a globalizációnak többek között olyan kulturális dimenziói is vannak, mint az étkezési szokások változása: McDonalizáció, Coca-Colanizáció, de még sem következett be a kultúra globalizációja. Bár ismerjük egymás étkezési szokásait, minden nagyvárosban található kínai, olasz stb. étterem, a kultúrák nem olvadtak össze. Azaz – legalábbis eddig – nem következett be Fukuyama (2014) jóslata, miszerint a kultúrák és a civilizációk közötti különbségek összemosódnak: vége lesz az egyetemes történelemnek, lezárul az ellentétes ideológiák harca.

Ha nem is beszélhetünk a kultúrák összeolvadásáról, de egymásra való hatásuk megkérdőjelezhetetlen. Ezt erősíti meg Lehota (2004), aki szerint napjainkra a különböző kultúrák találkozási lehetőségei megnövekedtek, illetve a kultúrák erősen keveredtek.

A kultúra részét képező hagyományok, történelem, gasztronómia és az adott társadalomban fellelhető vallások kihatnak a mindennapokra, sokszor szigorú szabályrendszert állítanak fel például az étkezésben a különböző kultúrában élő népcsoportok számára. Az ételek fontos szerepet tölthetnek be a nemzetekről alkotott elképzelésekben, ugyanakkor problematikussá is tehetik a „nemzeti” fogalmat. (Phillips, 2007) Tury és szerzőtársa úgy véli, hogy „a globalizáció korában a nemzeti ételek segítik a speciális nemzeti karakter megőrzését, de az európai szokásokhoz való alkalmazkodás megkívánja az ételkészítés átalakulását is.” (Túry & Túry, 2008, p. 109)

A gasztronómia esetében az idegen kultúrákat úgy lehet igazán megismerni, ha a különböző kultúrák ételeit a legkevesebb kompromisszummal igyekeznek reprodukálni, alapul véve az adott terület szabályrendszerét, vagy egy adott társadalomba szállítani úgy, ahogy eredetileg

fellelhető. Ezáltal a vallás, mint sokszor kulturális gasztronómiai szabályozó rendszer, a globalizációs tendenciák kutatásánál elengedhetetlen. Ehhez hozzátartozik az is, hogy a vendéglátásban és a turizmusban dolgozóknak illő ismerni más népek, vallások étkezési előírásait, étel- és italfogyasztási szokásait. (Tusor, 1999)

A turizmus és a vendéglátás összefüggései

A jelenlegi versenykörnyezetben az idegenforgalom és a vendéglátóipar folyamatosan keresi az új ügyfélszegmenseket, hogy javítsa versenyképességét. Ilyen például – az előzőekben említett – vallási szempontok figyelembevétele a turisztikai és a vendéglátóipari szolgáltatások nyújtásakor. (Weidenfeld, 2006) A turisták helyválasztását ugyanis befolyásolhatja, ha azt érzékelik, hogy van alternatívájuk és nem kényszerülnek kompromisszumra egy adott turisztikai élmény befogadásakor. (Weidenfeld & Ron, 2008)

A vallás turisztikai döntésekben való szerepét erősíti meg Moira (2009) is. Felhívja a figyelmet az UNWTO által elfogadott globális etikai kódexre (PREAMBULUM), amely szerint az idegenforgalomban dolgozóknak elő kell segíteni, hogy a turisták kulturális, vallási szokásaikat utazásuk során is érvényre juttathassák. Emellett a PREAMBULUM kimondja, hogy a „vallási, egészségügyi, tanulási és kulturális vagy nyelvtanulási célú utazás különösen jótékony formája a turizmusnak, amelyet ösztönözni kell“. (WTO, 1999, p. 8)

A turizmus magában foglalja a személyek lakó- és munkahelyen kívüli minden szabad helyváltoztatását, valamint az azokból eredő szükségletek kielégítésére létrehozott szolgáltatásokat. (WTO-IPU, 1989). Mivel a legtöbb vendég utazása során ételleket, italokat fogyaszt, a turizmus létrejöttének és fejlődésének egyik fontos feltétele a megfelelő színvonalú vendéglátás. Vendéglátás oldaláról közelítve minden utas potenciális vendég, akiknek körét kiegészítik azok a helyi lakosok, akik lakóhelyükön szállodai vagy önálló vendéglátó egységekben elégítik ki étel vagy/és italfogyasztási szükségleteiket. (Papp, 2017) A vendéglátóipar tehát olyan vállalkozásokból álló iparág, amely italt, ételt, rendezvényszervezést biztosít a turistáknak és a nem turistáknak (pl. helyi lakosoknak), fokozva ezáltal az érintettek jólétét. (Lashley & Morrison, 2000) Így az sem véletlen, hogy Magyarországon a turizmushoz kapcsolódó területek közül a legtöbben a vendéglátásban dolgoznak. Ez a turisztikai foglalkoztatottak 1/3-a. (Zerényi, 2019)

Az idegenforgalom eredményessége az országban 2010 óta folyamatosan növekszik a turisztikai kiadásokat, a GDP-hez való hozzájárulást és foglalkoztatottság jellemzőit illetően.

A szálláshely-szolgáltatás és vendéglátás hozzáadott értékének az aránya a vizsgált időszakban bár stagnált, de ez az arány a növekvő hozzáadott értékből egyre jelentősebb összeget képviselt (1. táblázat). Ez utóbbi adatot támasztja alá a kereskedelmi vendéglátóhelyek eladási forgalmának növekedése az elmúlt években (2. táblázat).

1. táblázat Turizmus Szatellit Számlák (2010-2016)

Mutatók	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Külföldiek magyarországi turisztikai kiadásai (Mrd Ft)	828	847	841	891	1070	1235	1292
Lakosság belföldi turisztikai kiadásai (Mrd Ft)	545	574	580	559	621	654	668
Turisztikai fogyasztás aránya a belföldi kínálatban (%)	1,8	1,8	1,8	1,7	1,8	2,0	2,0
Turizmusra jellemző ágazatok összes hozzáadott értékének aránya a nemzetgazdaság összeséből, (%)	5,4	5,6	5,8	6,1	6,4	6,5	6,8
Ebből: szálláshely-szolgáltatás és vendéglátás hozzáadott értékének az aránya (%)	1,6	1,6	1,7	1,7	1,8	1,7	1,7
Foglalkoztatottság a turizmusra jellemző ágazatokban a nemzetgazdasághoz képest (%)	8,6	9,0	9,2	9,1	9,2	10,0	10,0
Magyarországra tett külföldi többnapos utazások Budapestre vonatkozó aránya az összeséből (%)	42,4	42,0	37,9	39,5	35,0	35,8	37,1

Forrás: https://www.ksh.hu/turizmus_vendeglatas

2. táblázat A kereskedelmi vendéglátóhelyek eladási forgalma

Év	Millió Ft	Volumenindex, előző év = 100,0%
2010	596 266	100,0
2011	599 954	100,6
2012	629 945	105,0
2013	655 789	104,1
2014	693 500	105,8
2015	782 406	112,8
2016	876 084	111,9
2017	1 005 802	114,8
2018	1 164 921	115,8

Forrás: https://www.ksh.hu/turizmus_vendeglatas

A Magyarországra látogató turisták elsősorban a fővárost keresik fel. Igaz ez a külföldi többnapos utazásokra is, amelyek elsősorban Budapestre irányulnak. Ez az összes külföldi többnapos utazásból 40% körül mozog (1. táblázat). A vendégeket 2018-ban 51 ezer vendéglátóhely várta országszerte, amely üzleteknek közel az 1/3-a Közép-Magyarországon, minden ötödik vendéglátóhely pedig Budapesten található. (Zerényi, 2019)

CÉLKITŰZÉSEK, ADATOK ÉS MÓDSZER

Célkitűzésünk, hogy bemutassuk, milyen kapcsolat van az étkezési szabályozásokkal rendelkező vallásokat gyakorlók és az ezekhez a vallásokhoz tartozó éttermek számának alakulása között Budapesten. Célkitűzésünket a következő kutatási kérdésekkel közelítettük meg:

- Van-e összefüggés a különböző vallásokhoz kapcsolódó, étkezési megszorításokkal rendelkező éttermek és az ezeket a vallásokat gyakorlók számának változása között?
- Budapesten hogyan alakul a vallási alapon étkezési szigorításokat betartó éttermek száma és vendégköre?
- Milyen tényezők befolyásolják a magyar és a külföldi vendégek étteremválasztását?

A kérdésekkel kapcsolatosan a következő feltételezéseket fogalmaztuk meg:

- Az étkezési megszorításokkal rendelkező vallásokat gyakorlók számának változása egyirányban befolyásolja a különböző vallásokhoz kapcsolódó éttermek számának alakulását.
- A vallási szigorítású éttermek, ha valamelyik híresebb nemzetközi konyhával fúzióban is, de egyre inkább teret nyernek Budapesten.
- A budapesti vallási szigorítású éttermek magyar és külföldi vendégeinek fogyasztói szokásai eltérők.

A tanulmány empirikus része egyaránt épül szekunder (hivatalos statisztikai források felhasználása), valamint primer kutatásokra (online kérdőív és interjúk).

A primer kutatás során 22 budapesti vallási alapú vendéglátóhely (12 kóser és 10 halal étterem) vezetőjével vagy helyettesével készítettünk strukturált telefonos interjút. Az izraelita és muszlim vallást képviselő egy-egy személy esetében kevert típusú interjút alkalmaztunk. Az interjúkat diktafonra rögzítettük. A kérdésekre kapott válaszokat tartalomelemzéssel dolgoztuk fel.

A vendégigényeket felmérő online kérdőív magyar és angol nyelven egyaránt elérhető volt. A kérdőívet 312 fő töltötte ki, mely minta nem reprezentatív, de módot ad a jelenlegi budapesti vallási alapú éttermek iránti igények megközelítő bemutatására.

A kérdőívben hat olyan kérdés volt (5. és 8. táblázat), amelyre kapott válaszok adatelemző módszerekkel feldolgozhatók. Ez annak köszönhető, hogy a válaszok számokká kódolhatók („egyáltalán nem válasz” 1-nek, míg „rendkívül fontos” 5-nek volt megfeleltethető).

A feldolgozáshoz a következő sokváltozós adatelemző módszereket használtuk: klaszter analízis, lineáris diszkriminancia analízis (LDA), Wilks' λ -statisztika, főkomponens analízis (PCA).

A klaszteranalízis célja, a hasonló tulajdonsággal rendelkező megfigyelések csoportosítása volt. A hierarchikus csoportosítást, a hasonlóság mérésére pedig a négyzetes eukleidészi távolságot alkalmaztuk. A kialakult csoportokat az egyes valószínűségi változók különböző mértékben befolyásolták. Ezek sorrendjét a Wilks' λ statisztikák adták, amelyek a csoporton belüli eltérések négyzetösszege és a teljes eltérés négyzetösszeg hányadosa.

$$\text{Wilks' } \lambda = \frac{\sum_i \sum_j (x_{ij} - \bar{x}_i)^2}{\sum_i \sum_j (x_{ij} - \bar{x})^2}$$

A számított Wilks' λ értéke minél jobban egyhez közelít, az adott valószínűségi változó annál kevésbé és minél inkább nullához, annál jobban befolyásolja a csoportok alakulását (Kovács et al., 2008; Kovács et al., 2012a). A lineáris diszkriminancia analízist (LDA) a csoportosítás jóságának ellenőrzésére alkalmaztuk. Használata során a csoportok közötti elkülöníthetőség nő és a csoportok belső változékonysága csökken (Webb, 2002). Eredményként az LDA által helyesen besorolt megfigyelések arányát adja meg. (Afifi et al., 2004, Hatvani et al., 2010; Kovács et al., 2012a, Kovács et al., 2012b). A Box-and-whiskers plottal a fontosabb statisztikák és az adatok eloszlásának grafikus szemléltetését valósítottuk meg. A dobozban (box) található az adatok 50%-a és ebben egy fekete vonal jelzi a mediánt. A doboz hossza az interkvartilis terjedelem, azaz a felső és alsó kvartilisek távolsága. A kiugró értékeket körrel (°) és az extrém értéket csillaggal (*) jelöltük.

A főkomponensanalízis (PCA) dimenziószám csökkentő eljárás (Jolliffe, 2002). A módszer, használata során a megfigyelt korreláló paraméterekből új, egymással korrelálatlan változókat hoz létre. Ezek az információt tömörítik és segítségükkel következtethetünk a mért valószínűségi változók mögött levő háttér folyamatokra.

Az elvégzett adatelemzéshez az IBM SPSS Statistics Version 24 programcsomag került felhasználásra.

EREDMÉNYEK

A magyarországi vallásgyakorlók számának alakulása

Kutatásunk első lépéseként megvizsgáltuk a Magyarországon fellelhető vallásokat követők számának alakulását (3. táblázat). A vallások közül leszűrtük, melyek rendelkeznek étkezési szigorításokkal. 1949 és 2000 közötti időszakban a népesség felekezeti hovatartozásáról nincsenek népszámlálási adatok. A Magyarországon jelenleg jegyzett 21 vallásból 3 vallásnak van a hívők számára felállított olyan étkezési szabályrendszere (3. táblázatban szürkével kijelölt

sorok), amely mindennapi szinten befolyásolja étkezési szokásaikat. A kutatás során a szezonális vallási tilalmakat, mint például a katolikus vallásoknál a Nagyböjt húsfogyasztást tiltó, vagy a Ramadán időszakát figyelmen kívül hagytuk. Ezek olyan rövid időszakok, amelyek nincsenek befolyással a vallási alapú vendéglátóhelyek iránti kereslet több éves tendenciájára.

3. táblázat A magyarországi vallásgyakorlók számának változása 1949 és 2011 között

Vallás	1949 (fő)	2001 (fő)	2011 (fő)	Változás
Katolikus	6488755	5558961	3871922	csökkent
Orosz ortodox	n.a.	3502	2365	csökkent
Szerb ortodox	n.a.	1914	1703	csökkent
Bolgár ortodox	n.a.	508	486	csökkent
Román ortodox	n.a.	5598	5102	csökkent
Görög ortodox	n.a.	2473	1701	csökkent
Anglikán	n.a.	403	270	csökkent
Református	2014718	1622796	1153454	csökkent
Evangélikus	482157	304705	215093	csökkent
Unitárius	9449	6541	6820	ingadozó
Baptista	18879	17705	18211	ingadozó
Metodista	n.a.	1484	2416	nőtt
Adventista	n.a.	5840	6213	nőtt
Pünkösdi	n.a.	8428	9326	nőtt
A Hit Gyülekezetekhez tartozó	n.a.	3708	18220	nőtt
Többi protestáns	n.a.	14369	21519	nőtt
Jehova Tanúi	n.a.	21688	31727	nőtt
Többi keresztény	n.a.	3027	16656	nőtt
Izraelita	133861	12871	10965	csökkent
Iszlám	n.a.	3201	5579	nőtt
Buddhista	n.a.	5223	9758	nőtt
Vallási közösséghez, felekezethez nem tartozó	12287	1483369	1806409	nőtt
Nem kíván válaszolni, nincs válasz	1522	1104333	2698844	nőtt

Forrás: KSH, 1996; KSH, 2014

A kijelölt 3 vallásból az izraelita és az iszlám vallás gyakorlóira vonatkozó elemzéseket végeztük el. A buddhista vallásnak ugyan igen komoly étkezési szabályrendszere van, azonban mégsem vizsgálható az általunk felállított szempontrendszer alapján. Ennek oka, hogy a buddhista étkezési szabályrendszer olyan tilalmakkal rendelkezik, mint például bármilyen élet kiontásának tilalma élelemszerzés céljából. Így azok, akik csak a buddhizmus „egyszerűsített változatát” követik mindennapjaikban, vegetáriánus életmódot folytatnak. Attól azonban, ha valaki vegetáriánus ételt fogyaszt egy étteremben, még nem biztos, hogy buddhista. A vendéglátóhely oldaláról hasonló a helyzet. Csak azért, mert egy vendéglátóhely csupán vegetáriánus ételeket kínál, még nem válik a buddhista vallást gyakorlóknak megfelelő

étteremmé. Kutatásunk során az is bebizonyosodott, hogy Magyarországon, ha egy vendéglátóhely buddhista színekben tünteti fel magát, az leginkább a kávéház, teaház hangulatát idézi fel, vagy egyéb kulturális témájú nemzeti vonások mellett jött létre, mint például az indiai éttermek vagy a thai konyhák.

A vizsgált vallási szigorítású éttermek étkezési szokásai és tilalmai

A kóser étkezési szokások és tilalmak

Az izraelita étkezési forma a zsidók számára a „*kóser*” kifejezéssel jellemezhető. Ami nem kóser, az számukra tiltott, legyen szó ételről, italról vagy cselekvésről.

Az úgynevezett Tóra, a zsidók szent vallástörténeti irata, Mózes könyveinek gyűjteménye. A Talmud a Tóra értelmezése. Ez egy olyan gyűjtemény, amely a zsidóság enciklopédiájaként szolgál, jogi és vallási alapvetés, szokásjogi gyűjtemény, bibliaértelmezésekkel tűzdelt, a rabbinikus judaizmus kiindulópontja, melyet minden vallásos zsidónak kötelessége követni. (Lotha, 2010) A Talmud pontosan meghatározza, hogy a vallást gyakorlók milyen állatok, és egyéb élelmiszerek, mely részét, milyen speciális módon történő levágás, elkészítés, feldolgozás után fogyaszthatják el. (Köves & Oberlander, 2008)

A halal étkezési szokások és tilalmak

Az étkezésre vonatkozó alapvető iszlám törvények szerint az egyetlen és örökkévaló Isten, Allah határozza meg, mely ételek ehetők, és melyek nem. (Csíki, 2011)

A muszlim vallás étkezési kultúráját, az ételek kategorizálását „*halal*”-nak nevezik. A halal az Iszlám jog szerint azt jelenti: megengedett, törvényes. (Magyar Iszlám Közösség, 2012) Minden étel halalnak számít, kivéve azokat, amelyeket a Korán vagy a Hadisz nem halalnak („*haram*”-nak – „tiltott”-nak) minősít. A Korán, a muszlimok szent irata, amely 7. század óta változatlan formában írja elő a muszlimokra kötelező törvényeket. (Csíki, 2011) Ez az írás magába foglalja az ételek pontos elkészítésének és elfogyasztásának szabályrendszerét is. A 42 Hadísból a tizedik szabályozza a megengedett dolgokból való táplálkozást. (Shubail, 2008)

A halal termékek minden egyes muszlim és nem muszlim országban megtalálhatók, ahol muszlim vásárlók jelen vannak. (Alharbi, 2015)

Kóser vendéglátóhelyek Budapesten

Az internetes keresés eredményeként Budapesten 12 kóser étteleket árusító vendéglátóhely van. Ezek $\frac{3}{4}$ -e a VII. kerületben, az ún. zsidó negyedben helyezkedik el, pár perc járásnyira a Dohány utcai, a Rumbach és a Sasz-Chevre zsinagógáktól.

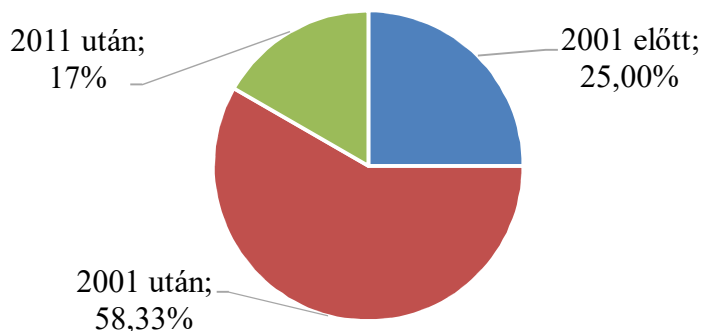
4. táblázat Az izraelita vallásgyakorlók számának változása Budapesten 1949-2011 között

Budapest			
Vallás	1949 (fő)	2001 (fő)	2011 (fő)
Izraelita	101700	9468	7925

Forrás: KSH, 1996; KSH, 2014

Budapesten az izraelita vallásgyakorlók száma a legutóbbi 3 népszámlálás adatai alapján csökkenő tendenciát mutatott (4. táblázat), míg az étteremnyitások száma növekedett (1. ábra). A kóser vendéglátóhely tulajdonosok tehát nem a zsidó lakosok számának növekedése miatt jutottak arra a döntésre, hogy létesítményeiket megnyissák.

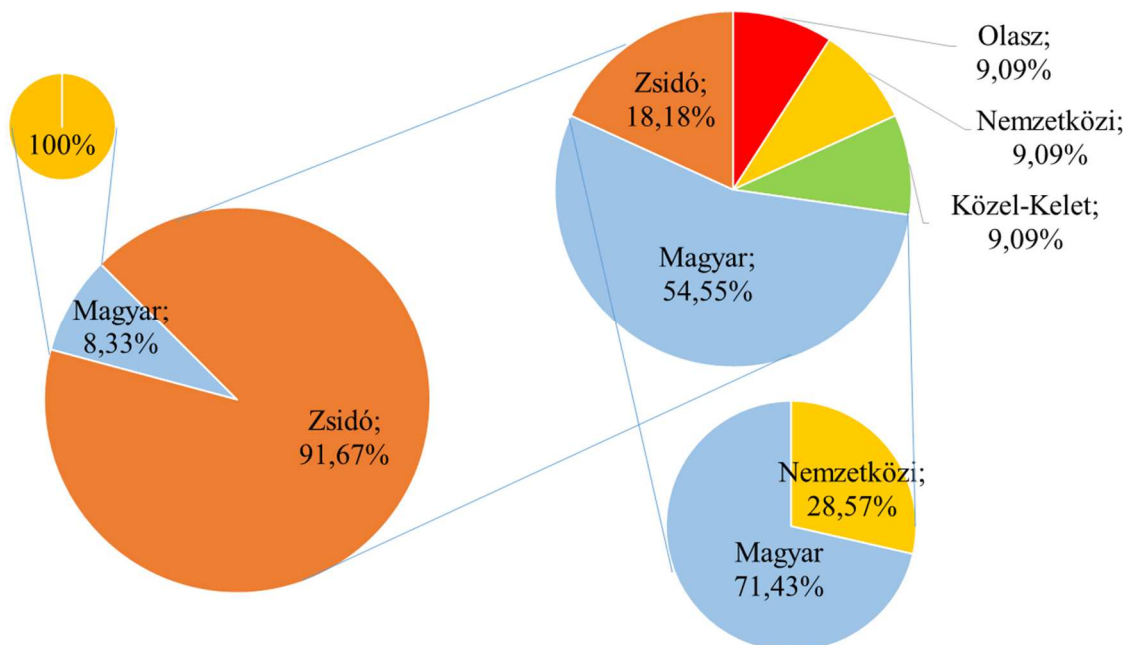
1. ábra A budapesti kóser vendéglátóhelyek megnyitási idejének százalékos eloszlása



Forrás: Saját kutatás

Felmérésünk szerint a kóser vendéglátóhelyek többségének megnyitásakor az eredeti célközönség nem a zsidóság volt. A tulajdonosok igyekeztek a modern trendeknek megfelelő, vallástól és világnézettől függetlenül egy bárki számára látogatható kellemes környezetet teremteni. Az új irányok, a sokszínű vendégkör megmutatkozik az ételkínálatban is. A kutatás eredménye szerint a kóser vendéglátóhelyek 91,67%-a zsidó kulturális ételkínálattal rendelkezik. A megkérdezett vendéglátóhelyek 8,33%-a azonban kóser étteremként a magyar tradicionális ételeket részesíti előnyben, magyar zsidó étel csak elvétve szerepel az étlapon. A zsidó kulturális ételkínálattal rendelkező vendéglátóhelyek – a hagyomány megtartása miatt – 54,55%-ában megtalálhatók a tradicionális magyar ételek kóser hozzávalókkal elkészítve. Ezen belül a magyar konyhák majdnem 30%-ában (28,57%) jelen vannak a különböző nemzetek ételei is. A zsidó vendéglátóhelyek 18,8%-a kizárólag magyar zsidó ételek árusításával foglalkozik. A fennmaradó rész konyhájának alapja – természetesen kóser alapanyagból – a magyar zsidó ételek az olasz konyha mediterrán ízvilágával fúzióban, az európai nemzetközi konyhák gasztronómiai alkotásai, illetve a Közel-Kelet gasztrókultúrája (2. ábra).

2. ábra A budapesti kóser vendéglátóhelyek konyháinak százalékos megoszlása a kínálati fúzió szerint



Forrás: Saját kutatás

A budapesti halal vendéglátóhelyek

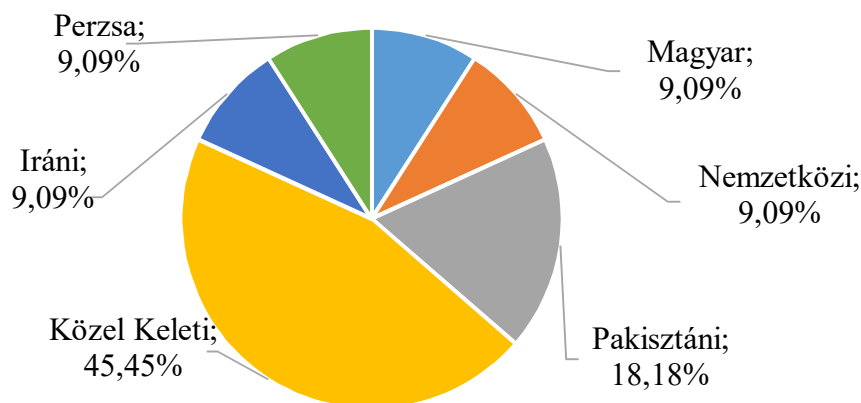
A halal ételeket árusító éttermek vizsgálatánál erősebb szűrőszempontokat kellett felállítani, mint a kóser vendéglátóhelyeknél. A budapesti halal vendéglátóhelyek száma 16-18 körül mozog a Tripadvisor és a Google ajánlatai alapján. Ezek közül azonban ténylegesen, szigorúan, minősített halal ételekkel csak 10 étterem dolgozik. A kutatás során nem vizsgáltuk a gyorsétkezőnek számító utcai gyros vagy kebab árusító helyeket és a nem bizonyíthatóan halal ételeket árusító török gasztronómia irányú gyorséttermeket. Vizsgálatunk fókuszában elsősorban az „a la carte” vagy napi menüvel rendelkező hagyományos éttermek álltak.

Az iszlám vallásgyakorlók számának alakulását budapesti területfókusszal csak a legutóbbi (2011-es) népszámláláson kezdték el felmérni. Így az erre vonatkozó fővárosi tendencia ismeretlen. Tényként lehet azonban kezelni, hogy a 2011-es népszámlálási adatok szerint a magukat muszlim vallásúaknak vallók majdnem fele (45,24%-a) budapesti lakos volt. (KSH, 2014) A KSH az országos iszlám vallásgyakorlók számának alakulásáról közöl adatokat (3. táblázat), mely szerint számuk növekedett. Ugyanígy emelkedett a Budapesten létrejött – az általunk szigorúan megszűrt – halal ételeket árusító vendéglátóhelyek száma. A jelenleg működő éttermek több mint 80%-a 2001 után nyitott meg. Ezen információk alapján csupán feltételezhető, hogy a Budapesten létesült halal vendéglátóhelyek elsősorban a muszlim vallásgyakorlók élelmezési céljából jöttek létre.

A budapesti halal vendéglátóhelyek közel fele (45,45%) nyitáskor az arabokat jelölte meg, mint várható vendégkört. A megkérdezett létesítmények több, mint egy harmada (36,36%) az arab vallásúak mellett nyitott volt a hazai vendégkör és a turisták fogadására is. A vendéglátóhelyek 1/5-nél pedig a megnevezett célközönség bármilyen vallású és nemzetiségű állampolgár volt.

A vendéglátóhelyek és az imahelyek Budapesten nem állnak olyan szoros kapcsolatban egymással, ahogy a „zsidó negyed” éttermeinél láttuk. Apróbb mecsetek régebb óta jelen vannak Budapest utcáin, kisebb közökben, lakóházakban, mint Masjid Dar Al-Salam vagy Al-Huda, de az első nagyobb hivatalos mecset 2011. júliusában nyílt meg Budapesten. (Világ mecsetei, 2011) Az étteremtulajdonosok majdnem egy harmada (27,27%-a) arról nyilatkozott, hogy mivel a közelben nincsen imahely, a vendéglátóhely hátsó részlegében egy erre a célra kialakított szoba áll rendelkezésükre azoknak, akik imádkozni szeretnének az étel elfogyasztása előtt vagy után.

3. ábra A budapesti halal vendéglátóhelyek konyháinak százalékos megoszlása kulináris fúzió szerint 2018-ban



Forrás: Saját kutatás

A vizsgált éttermek rendkívül komolyan veszik az étkezési előírásokat. A megkérdezett létesítmények 90,91%-a szigorúan halal alapanyagokkal dolgozik, és a muszlim étkezési előírásoknak megfelelően készíti el az ételeket. Emellett azonban a vendéglátóhelyek ételkínálata igen változatosan alakul. A megkérdezettek majdnem felénél (45,45%) Közel-Kelet, 18,18%-ánál Pakisztán ízvilágát tekintik irányadónak. Közel egy-egy tized részben fellelhetők az iráni és a perzsa gasztronómia különlegességei, a magyar hagyományos, illetve az európai ételeket kínáló éttermek is (3. ábra).

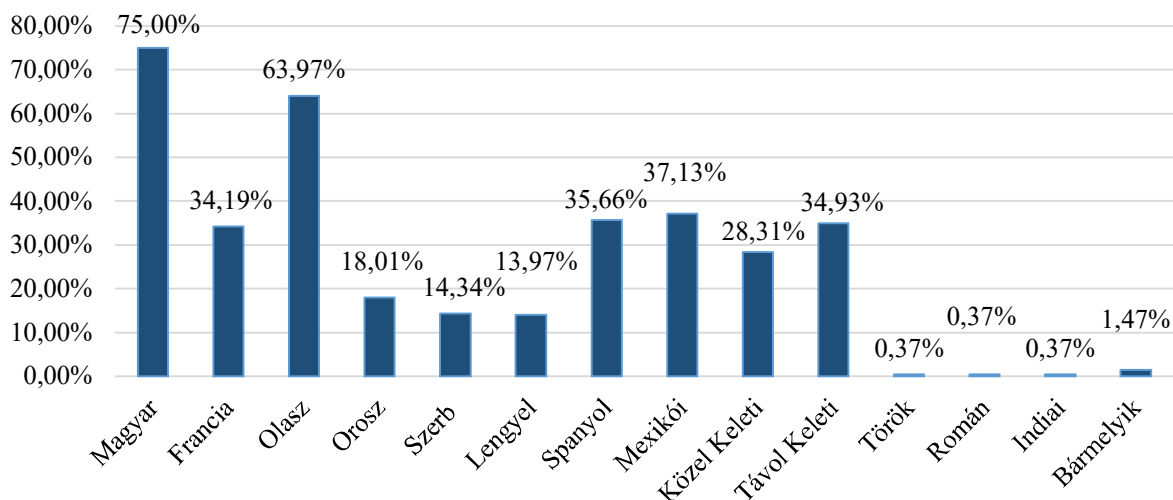
A vendégoldal igényeinek felmérése

A budapesti vallási alapú éttermek iránti fogyasztói igényt egy kérdőíves vizsgálattal mértük fel, melynek feldolgozása után a következő eredményeket kaptuk.

A megkérdezettek 78,85%-a már hallott az izraelita étkezési kultúráról. Ezzel szemben a halal étkezési szokásokat és szabályokat csupán 48,40%-uk ismeri. A válaszadók 24,68%-a már kipróbált valamilyen vallási jellegű éttermet, de csak kevesen tették (5,13%) vallási kötelezettségéből. A kérdőívet kitöltők 70,51%-a szánna időt a későbbiekben egy vallási szabályokra épülő étterem látogatására a budapesti tartózkodása során.

Kutatásunk kiterjedt a meglátogatni kívánt vallási alapú éttermek kínálata iránti elvárásokra is. A vallási éttermet szívesen meglátogatók 71,82% válaszolta azt, hogy kipróbálná mind a kóser, mind a halal vallási alapú konyhák ételkülönlegességeit. A válaszadók 19,09%-a csak kóser, 4,09%-uk csak a halal konyhát próbálná ki. A válaszadók 5%-a pedig egyiket sem választaná.

4. ábra A válaszadók igényének megoszlása a vallási alapú és nemzeti konyhák között



Forrás: Saját kutatás

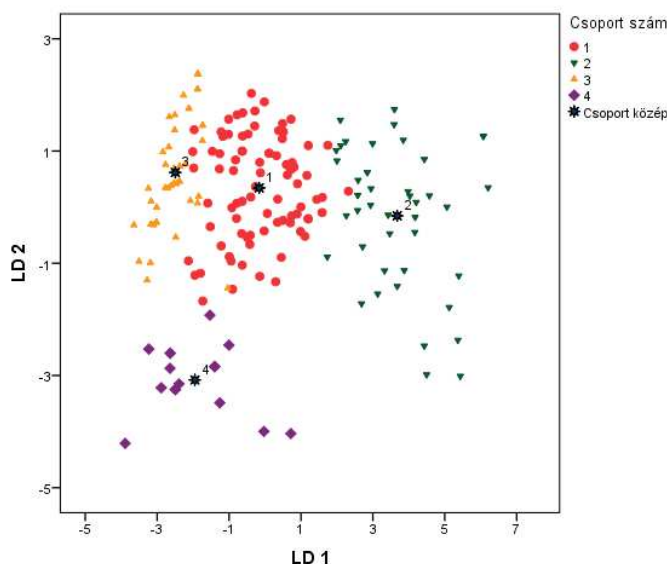
A kérdőívet kitöltők a legkülönbözőbb kultúrák és nemzetek jellegzetes konyháinak fúzióját is szívesen látnák a vallási szabályokon alapuló vendéglátóhelyek kínálatában. A válaszadók 87,50%-a válaszolta, hogy szívesen kipróbálnák a vallási alapú, ám eredetileg nem feltétlenül az adott vallást követő ízvilágot. A legtöbb (75%) a hagyományos magyar, 63,97% az olasz konyhával fúzióban próbálnák ki a vallási szigorítású konyhákat. Ezen túl a válaszadók 30-40%-a jelölte meg a francia, spanyol, mexikói és távol-keleti gasztronómiákat. Kisebb százalékokban megjelentek az olyan kulturális konyhakkal történő fúziók is, mint az orosz, szerb, lengyel, közel-keleti, török, román vagy az indiai (4. ábra).

A továbbiakban megvizsgáltuk, hogy a magyar és a külföldi válaszadók esetében a kérdőívben felsorolt 6 tényezőtől, melyek és hogyan befolyásolnák az étteremválasztásukat (5. és 8. táblázat).

A magyar válaszadók étteremválasztását befolyásoló tényezők

Az adatelemző módszerekkel feldolgozható hat kérdés mindegyikét 185 válaszadó töltötte ki. A klaszter analízis eredményeként született Ward (1963) módszerével készült dendrogrammal 4 csoport volt meghatározható. A csoportosítás jósága LDA alapján 95,7%, és szétválásuk egyértelmű az LDA által megadott LD₁ és LD₂ függvényekkel, ahol a színek és a jelek a csoportbeosztást, a csillagok a csoportok közepét mutatják (5. ábra).

5. ábra A válaszadók csoportjainak szétválása, az LD₁ és LD₂ diszkrimináló függvényekkel.



Forrás: Saját kutatás

5. táblázat Wilks' λ -statisztikák

Mennyire befolyásolnák önt az étterem kiválasztásánál a következő tényezők?	Wilks' λ-statisztika
Vallási étkezési megszorítások betartása	0,269
Vallási étkezésre jellemző ízvilág	0,381
Mások ajánlása	0,656
Felhasznált alapanyagok eredete	0,697
Ár	0,736
Megközelíthetőség	0,747

Forrás: Saját kutatás

Az egyes csoportok elkülönülését több kérdésre adott válaszok együttese határozta meg. A Wilks' λ -statisztika alapján a vallási étkezési megszorítások betartása és a vallási étkezésre jellemző ízvilág kérdésekre adott válaszok voltak a legmegosztóbbak a válaszadók között. Így

ezeknek a kérdéseknek a megválaszolása befolyásolta leginkább a csoportok kialakulását. Ezzel szemben a válaszadók lényegesen egységesebb véleményt fogalmaztak meg az árról és az étterem megközelíthetőségéről. (5. táblázat).

A kialakult négy csoportban levő válaszadók létszámát a 6. táblázat mutatja be.

6. táblázat Válaszadók létszáma az egyes csoportokban

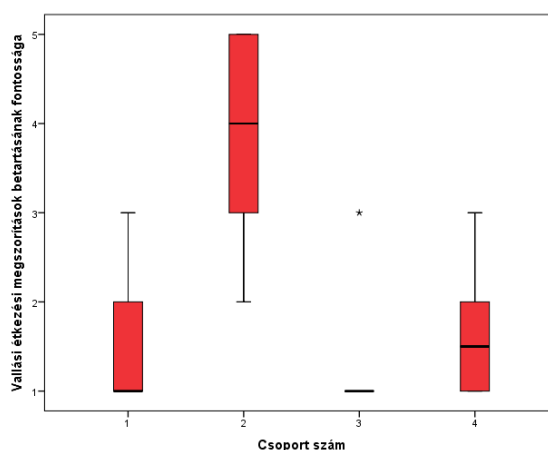
Csoportszám	Létszám(fő)	Százalékos megoszlás (%)
1	83	44,9
2	42	22,7
3	44	23,8
4	16	8,6
Összesen	185	100

Forrás: Saját kutatás

Az egyes csoportokban levő válaszok statisztikáinak grafikus megjelenítését szolgáló box-whisker's ábrák jól szemléltetik azok különbségeit.

A 2. számú csoport többségének véleménye szerint fontos, illetve nagyon fontos a vallási étkezési megszorítások betartása. Ebben a csoportban a 40-60 év közöttiek aránya 26%, míg a teljes válaszadók körében 18%, azaz más korosztályokhoz képest az idősebb korosztálynak fontosabb a vallási étkezési megszorítások tiszteletben tartása (6. ábra).

6. ábra Az egyes csoportok értékelése a vallásos étkezési megszorítások betartásáról



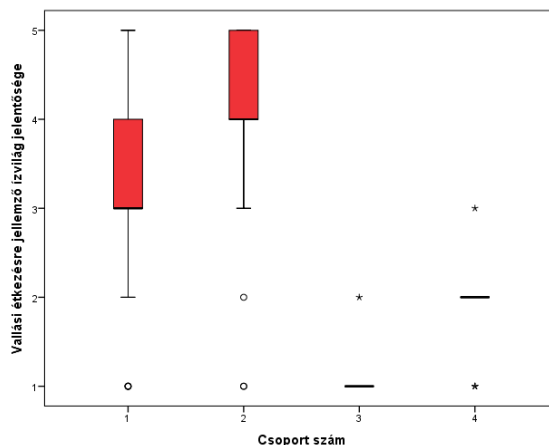
Forrás: Saját kutatás

Az 1-es és még inkább a 2-es csoport számára lényeges a vallási étkezésre jellemző ízvilág (7. ábra). Ez a két csoport adja a válaszadók 2/3-át. A 2-es csoportban az ízvilág hasonlóan a vallási megszorítások betartásához az idősebb korosztálynak a fontosabb.

A csoportok közül az 1-es csoport létszáma a legnagyobb, és ebben a csoportban az összes válaszadóhoz képest kisebb a fiatalabbak (26-35 és főként 36-45 évesek) aránya. Mivel az 1-es

és 2-es csoportban is fontosnak tartják az ízvilágot, ebből az következik, hogy a fiatalabbak kevésbé tartják lényegesnek a vallási étkezésre jellemző ízvilágot és a hozzájuk kapcsolódó előírások betartását.

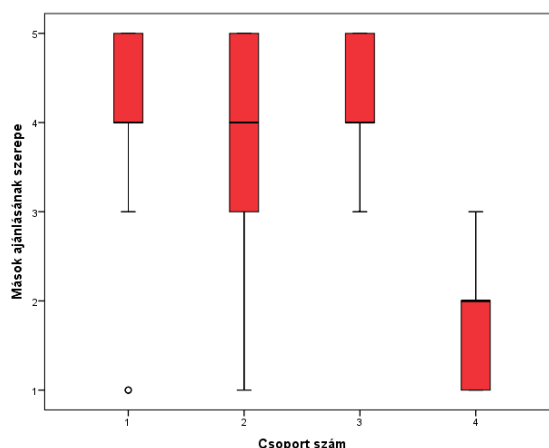
7. ábra Az egyes csoportok értékelése a vallási étkezésre jellemző ízvilágról



Forrás: Saját kutatás

A válaszadók túlnyomó többsége számára fontos mások ajánlása egy-egy étterem kiválasztásához. Ebben a vonatkozásban az 1-es és 3-as csoportokban levők a fontos és a rendkívül fontos kategóriákat jelölték meg válaszként. Ez a két csoport teszi ki a válaszadók 2/3-át. A 2-es csoportban levők közül néhány ettől kisebb osztályzatokat is adott, de ez a csoport szintén magasra értékeli az így kapott információkat (8. ábra).

8. ábra Mások ajánlásának megítélése

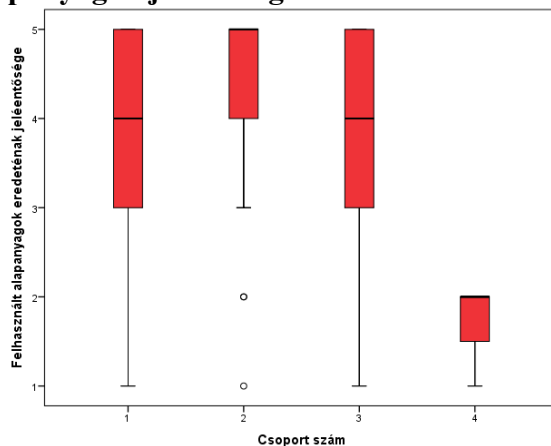


Forrás: Saját kutatás

A 4-es csoportban az összes válaszadó kevesebb, mint 10%-a foglal helyet. Ezen válaszadók közel 90%-ának fontos vagy rendkívül fontos a felhasznált alapanyagok eredete. Az első három

csoportból az 1-es és a 3-as csoportban ugyanazokkal a kvartilis értékekkel lehet jellemezni a válaszokat (9. ábra).

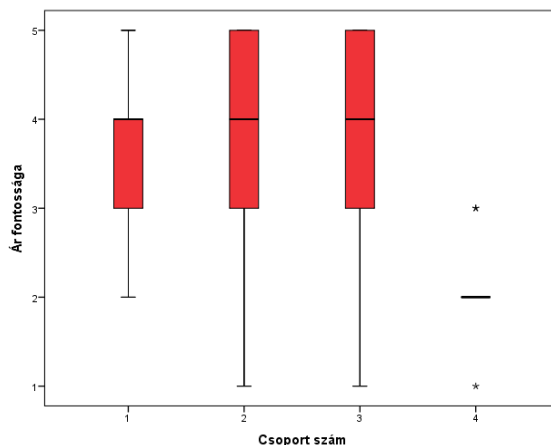
9. ábra A felhasznált alapanyagok jelentőségének értékelése



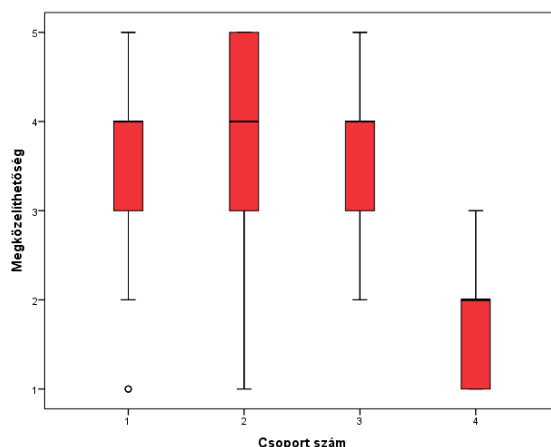
Forrás: Saját kutatás

A válaszadók minden csoportjában fontos szerepe van az árnak. A válaszadók közel 90%-ának ez a tényező fontos vagy nagyon fontos. Ugyanakkor egy kicsivel kevésbé fontos, mint az alapanyagok minősége, vagy a másoktól nyerhető információ (10. ábra).

10. ábra Az ár jelentősége a kérdésre adott válaszokban



Forrás: Saját kutatás

11. ábra Az éttermek megközelíthetőségének fontossága

Forrás: saját kutatás

Az árhoz képest bár kevésbé fontos, a válaszadók túlnyomó részének lényeges szempont, hogy milyen gyorsan és mivel érheti el az adott éttermet (11. ábra).

Annak vizsgálatához, hogy elsősorban milyen tényezők befolyásolják a magyar válaszadókat az egyes éttermek kiválasztásában, főkomponens analízist végeztünk. A Kaiser-Meyer-Olkin teszt szerint ez elvégezhető (a teszt értéke: 0,627). A meghatározott főkomponensek száma kettő, ahol az első főkomponens az adatok varianciájának 36,6%, míg a második 26,6%-át határozta meg. Az átviteli mátrix (7. táblázat) eredménye szerint a válaszadók étterem választásában a legfontosabb az ár és megközelíthetőség és csak a második főkomponensben jelenik meg a vallási étkezési szokás és az adott valláshoz kapcsolódó ízvilág.

7. táblázat A magyar vendégkör válaszaiból számított átviteli mátrix

Mennyire befolyásolná Önt az étterem kiválasztásánál a következő tényezők?	Főkomponens	
	1	2
Vallási étkezési megkorlátások betartása	0,213	0,803
Vallási étkezésre jellemző ízvilág	0,299	0,800
Felhasznált alapanyagok eredete	0,658	0,259
Ár	0,753	-0,286
Megközelíthetőség	0,789	-0,287
Mások ajánlása	0,662	-0,209

Forrás: Saját kutatás

A külföldi válaszadók étteremválasztását befolyásoló tényezők

A külföldi turisták száma a magyar válaszadók ötöde. Ezért a magyar válaszokra használt sokváltozós adatelemző módszerek alkalmazása nem volt lehetséges, mely alól a PCA kivétel. A mintaszám nagysága és a Kaiser-Meyer-Olkin teszt eredménye (0,539) ezt lehetővé tette. A

meghatározott főkomponensek száma három, melyek rendre az adatok varianciájának 39,65%, 25,06% és 17,55%-át határozták meg.

8. táblázat A külföldi vendégkör válaszaiból számított átviteli mátrix

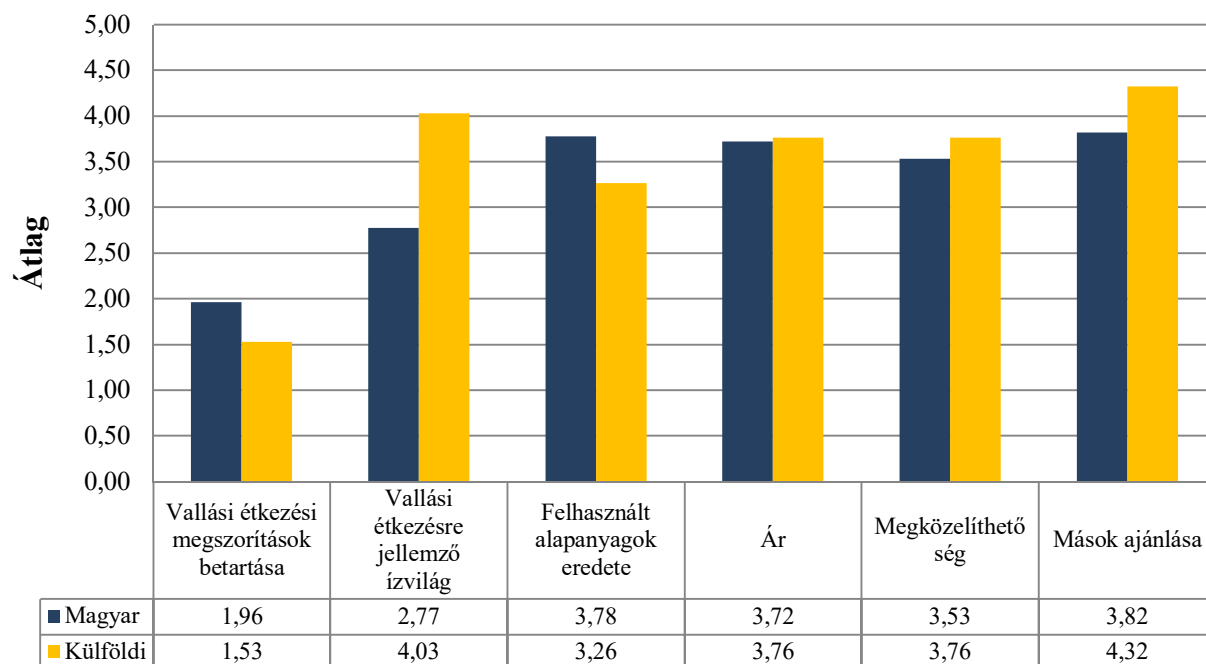
Mennyire befolyásolná Önt az étterem kiválasztásánál a következő tényezők?	Főkomponens		
	1	2	3
Vallási étkezési megszorítások betartása	-0,592	0,429	0,533
Vallási étkezésre jellemző ízvilág	0,459	0,690	0,225
Felhasznált alapanyagok eredete	0,415	0,797	-0,137
Ár	0,888	-0,071	0,193
Megközelíthetőség	0,435	0,412	0,762
Mások ajánlása	0,817	-0,185	-0,287

Forrás: Saját kutatás

Az átviteli mátrix (8. táblázat) eredménye szerint a magyar vendégekhez képest a külföldi válaszadók étterem választásában egészen más szempontok vannak jelen. Az első főkomponensben a legfontosabb a külföldiek választásában az ár és mások ajánlása. A külföldiek számára emellett jelentős a felhasznált alapanyagok eredete a második és a megközelíthetőség a harmadik főkomponensben.

A hat kérdésre adott válaszokból számított átlagértékek jelentős eltéréseket mutatnak a magyar és külföldi válaszadók között (12. ábra). A vallási megszorítások betartása és az alapanyagok eredete fontosabb a magyar, mint a külföldi turistának. Ezzel ellentétes a vallásokra jellemző ízvilág, az étterem megközelíthetősége és mások ajánlása, amelyek lényegesen fontosabbak a külföldi turistáknak. Az ár kérdése hasonlóan fontos mind a magyaroknak, mind a külföldieknek.

12. ábra Mennyire befolyásolná Önt az étterem kiválasztásánál az ábrán levő tényezők?



Forrás: Saját kutatás

A KUTATÁSI FELTEVÉSEK IGAZOLÁSÁRA VONATKOZÓ MEGÁLLÍPÍTÁSOK

Az első feltevésünk miszerint az étkezési megszorításokkal rendelkező vallásokat gyakorlók számának változása egyirányban befolyásolja a különböző vallásokhoz kapcsolódó éttermek számának alakulását, nem igazolódott. Ugyanis, míg az izraelita vallást gyakorlók száma csökkent, addig a valláshoz kapcsolódó éttermek száma növekedett a fővárosban. Az egy irányú kapcsolat a halal éttermek és az iszlám vallásúak számának alakulása esetében sem nyert bizonyítást. A 2001 és 2011 évi népszámlálási adatokból csupán az országos iszlám vallásgyakorlók számának alakulását ismerjük, míg Budapest esetében csak egy adat áll rendelkezésre, amely kevés volt a vizsgálathoz.

Az a feltételezésünk, mely szerint a vallási szigorítású éttermek, ha valamelyik híresebb nemzetközi konyhával fűzióban is, de egyre inkább teret nyernek Magyarországon beigazolódott. A zsidó negyedben és környékén található kóser vendéglátóhelyek lefedik ételajánlataikkal a híresebb nemzetközi konyhák gasztronómiáját is. A halal éttermekben az ételek a legtöbb esetben halal alapúak, azonban a vendéglátóhelyek interkulturális gasztronómiája rendkívül sokszínű.

Az a feltételezésünk, hogy a budapesti vallási szigorítású éttermek magyar és külföldi vendégeinek fogyasztói szokásai eltérők, beigazolódott mind a (1) főkomponens analízis, mind a (2) válaszokból számított átlagértékek alapján. (1) A PCA-val folytatott vizsgálat szerint a magyar fogyasztók számára az ár, az étterem megközelíthetősége, vallási étkezési szigorítások betartása és az ízvilág, míg a külföldi turistáknál az ár mellett mások ajánlása, az alapanyagok eredete és az étterem megközelíthetősége a legfontosabb szempont. (2) A válaszokból számított átlagértékek alapján bár mind a magyar, mind a külföldi vendégeknek mások ajánlása a legfontosabb, a magyaroknál az alapanyagok eredete a külföldiekénél pedig az ízvilág fontossága következik a rangsorban.

ÖSSZEGZÉS

A Magyarországon fellelhető gazdaságilag meghatározó hívőszámmal rendelkező vallások többsége nem rendelkezik a mindennapokra is kiterjedő étkezési szabályrendszerrel. Az izraelita és a muszlim vallások azonban jelentős szinten befolyásolják a vallást követők étkezési rendjét. Ennek köszönhetően a magyar vendéglátásban, különösen Budapesten megjelentek az ezekre a vallásokra szakosodott vendéglátóhelyek. A hazai fogyasztók mellett számos külföldi turista étkezési szokását is meghatározzák a vallási paraméterek. Ezért igyekeznek olyan célállomást választani, ahol rendelkezésre állnak azon vendéglátóhelyek, ahol ilyen jellegű igényeiket kielégíthetik. Ennek köszönhetően fontossá vált, hogy a turisztikai ágazat lehetőséget teremtsen arra, hogy az országba érkező turisták gyakorolhassák vallási, kulturális szokásaikat. Ennek egyik területe lehet a vallási szigorításokkal működő éttermek számának gyarapodása.

Ez a tanulmány bemutatja, hogy Budapest, mint a Magyarországra jövő turizmus fő célállomása, milyen alapokkal rendelkezik a kóser és halal éttermek számának, kínálatának és vendégkörének alakulásában.

Összegzésként megállapítható, hogy a kóser és halal vendéglátóhelyek lefedik ajánlataikban a híresebb nemzetközi konyhák gasztronómiáját. Mivel szívesen fogadják nemcsak az adott vallást gyakorlókat, hanem mindazokat, akik nyitottak ezen konyhák megismerésére, hozzájárulnak egy új irányzatokkal rendelkező, ám vallási alapokon nyugvó és hagyományokat tisztelő vendéglátás létrejöttéhez.

SUMMARY, CONCLUSIONS

Those religions in Hungary, which have enough followers to create an impact on the economy, do not really have dietary restrictions which is valid for every day. In contrast to this, the Judaism and Muslim strictly

control the dietary traditions of their followers. So, it happens in the Hungarian hospitality, mostly based in Budapest being the top Hungarian touristic destination, restaurants, bakeries and cafés strongly connected to and based on these religions have opened.

Tourist's eating habits are partly determined by religious parameters, so they try to choose a destination where there are restaurants to cater for such needs. Therefore, it is very important that the tourism industry puts special emphasis on the practice of religious and cultural habits of potential tourists. One area of this may be the increase in the number and quality of restaurants with religious restrictions.

Our goal was to find out what kind of correlation is between the number of restaurants based on different religions in Budapest and the changing number of the followers of these religions.

The goal was reached with the following research questions:

- Is there any correlation between the number of restaurants based on different religions restrictions and the changing number of the followers of these religions?
- How has the number of restaurants belonging to relations and their costumers changed in Budapest?
- What kinds of factors influence Hungarian and foreign costumers' choice of restaurant?

Empirical part of the study is based on desk research (official statistic and reports) and field research (online surveys, interviews). The following multivariate data analysis methods were used to process the data: Cluster Analysis, Linear Discriminant Analysis (LDA), Wilks' λ Statistics, Principal Component Analysis. The main results of our research are mentioned below.

Our first hypothesis that the change in the number of people practicing religions with meal restrictions influence the number of restaurants associated with different religions in one direction has not been substantiated. Changes in the number of the followers of Israelite religion which has a lot of food restriction have not had impact on the number of the restaurants for such people in the capital. While the number of Jews has decreased, the number of Jewish restaurants has increased continuously. This one-way relationship has not been proven for number of Halal restaurants and Islam religion. From the census data of 2001 and 2011, we know only the evolution of the number of national Islamic practitioners, while in the case of Budapest, only one data is available, which was insufficient for the study.

Our assumption that religiously strict restaurants, even if they are fused with some of the most famous international cuisine, are gaining ground in Hungary has been confirmed. Most of such fusion cuisines already can be found in Budapest. Menus of Israelite restaurants in the Jewish district and its surrounding area are commensurable with the gastronomy of the well-known international cuisines. Although, most of the foods are based on halal requirements, the intercultural gastronomy is very varied in the halal restaurants. The fusion of cuisines of different cultures has appeared here, too.

Our hypothesis that the Hungarian and foreign guests' consumption habits of religious restaurants in Budapest are different has been proved by both (1) PCA and (2) the averages calculated from the answers. (1) According to a study conducted by PCA, the price, the accessibility of the restaurant, adherence to religious and taste for Hungarian consumers, while for foreign tourists, besides the price, the recommendation of others, the origin of the ingredients and the accessibility of the restaurant are the most important aspects. (2) On the basis the averages calculated from the answers, the recommendation of others is the most important for both Hungarian and foreign guests, while the origin of the raw materials in the case of Hungarians and the importance of taste for foreigners are the second in ranking.

IRODALOMJEGYZÉK

- Afifi, A., Clark, V. A., May, S. & Raton, B. (2004). *Computer-Aided Multivariate Analysis* (4th ed.). USA: Chapman & Hall/CRC.
- Alharbi, Y. (2015). Halal Food Certification, Regulations, Standards, Practices, in the Netherlands, Wageningen University, MSc Thesis. Retrieved September, 28, 2018, from <http://edepot.wur.nl/343779>
- Berend, T. I. (2004). A globalizáció és hatása. Mindentudás Egyeteme (előadás). Retrieved November, 28, 2018, from <https://videa.hu/video/tudomany-technika/a-globalizacio-es-hatasa...-1-2004.09.06.-mindentudas-p45PR51ftySalauM>
- Csíki, S. (2011). Iszlám – Mohamed és az étkezés. Food & Wine. Retrieved November, 11, 2018, from <http://www.foodandwine.hu/2011/03/01/iszlám-mohamed-es-az-etkezes/>
- Fukuyama, F. (2014). *A történelem vége és az utolsó ember*. Budapest: Európa Könyvkiadó.
- Jolliffe, I. T. (2002). *Principal Component Analysis, Springer Series in Statistics*, Second Edition, New York: Springer.

- Kovács, J., Czauner, B., Kovácsné Székely, I., Borsodi, A. & Reskóné Nagy, M. (2008). A Balaton eltérő vízminőségű térségeinek változásai és a mért vízminőségi idősorok mintázatai 1985 és 2004 között, *Hidrológiai Közlöny*, 88(6) 172-174.
- Kovács, J., Nagy, M., Czauner, B., Kovács Székely, I., Kériné Borsodi, A. & Hatvani, I. G. (2012a). Delimiting sub-areas in water bodies using multivariate data analysis on the example of Lake Balaton (W Hungary), *Journal of Environmental Management* (110). 151-158.
- Kovács, J., Tanos, P., Korponai, J., Kovács Székely, I., Gondár, K., Gondár-Sőregi, K. & Hatvani, I. G. (2012b). Analysis of Water Quality Data for Scientists, In: Kostas, Voudouris; Dimitra, Voutsas (szerk.) *Water Quality Monitoring and Assessment*, Rijeka, Horvátország: InTech Open Access Publisher. 65-94.
- Kovács, Z. (2006). Kultúrák versengése a globalizáció korszakában. PhD. Retrieved September, 09, 2018, from http://konyvtar.uni-pannon.hu/doktori/2006/Kovacs_Zoltan_dissertation.pdf
- Köves, S. & Oberlander, B. (2008). A zsidó tudományok. IV. kötet. *A kóser étkezés és áldásai. Második szerk.* Budapest: Zsidó Tudományok Szabadegyeteme.
- KSH, (1996). 1949. évi népszámlálás - Vallási adatok százalékos megoszlása településenként. Budapest: Központi Statisztikai Hivatal. Retrieved August, 10, 2018, from https://library.hungaricana.hu/hu/view/NEDA_1949_vallasi_adatok/?pg=1&layout=s
- KSH, (2014). 2011. évi népszámlálás. 10. Vallás, felekezet. Budapest: Központi Statisztikai Hivatal. Retrieved August, 12, 2018, from http://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/nepsz2011/nepsz_10_2011.pdf
- Lashley, C. & Morrison, A. (eds.) (2000). *In Search of Hospitality: Theoretical Perspectives and Debates*. Oxford: Butterworth Heinemann
- Lehota, J. (2004). Az ételmiszerfogyasztói magatartás hazai és nemzetközi trendjei. *Élelmiszer, Táplálkozás és Marketing*. 1(1-2) 7-14.
- Lotha, G. (2010). *Talmudic Judaism*. The Editors of Encyclopaedia Britannica. Retrieved August, 10, 2018, from <https://www.britannica.com/topic/Rabbinic-Judaism>
- Magyar Iszlám Közösség, (2012). Mit jelent az, hogy "halal"? - What does the word "halal" mean? Retrieved March, 15, 2018, from http://magyariszlam.hu/mikmagyar/articles.php?article_id=82
- Moir, P. (2009). *Religious Tourism*. Athens: Interbooks.
- Nagy, Gy. (2007). A globalizáció hatásai és megítélése – A Közép- és Kelet-Európai térség és Magyarország tapasztalatai. *BME PhD Konferencia 2007*. Retrieved October, 04, 2018, from http://www.bswan.hu/dl_files/merre_tart_2.pdf
- Papp, I. (szerk.) (2017). *Szálloda- és vendéglátásmenedzsment*. Budapest: Akadémiai Kiadó. DOI: 10.1556/9789634541479. Retrieved July, 02, 2018, from https://mersz.hu/hivatkozas/dj250szez_230_p4#dj250szez_230_p4
- Phillips, L. (2007). Étel és globalizáció. *2000 Irodalmi és Társadalmi havi lap*. 2007/8, 50-59.
- Sajtos, L. & Mitev, A. (2007). *SPSS Kutatási és Adatelemzési Kézikönyv*. Budapest: Alinea Kiadó.
- Shubail, M. E. (2008). *An-Nawawi által összegyűjtött Negyven hadisz. Fordítás és magyarázat*. Budapest: Magyarországi Muszlimok Egyháza.
- Torgyik, J. (2004). Multikulturális társadalom, multikulturális nevelés. *Új Pedagógiai Szemle*, 54(4-5), 4-14.
- Túry, K. & Túry, F. (2008). Ételek és hagyományok a nemzeti identitás és a globalizáció tükrében. *Mentálhigiéné és Pszichoszomatika*, 2008(2), 109-123 DOI: 10.1556/Mental.9.2008.2.1
- Tusor A. (1999). *Gasztronómia: Étel- és italismeret*. Budapest: Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft.

- Világ mecsetei (2011). Retrieved October, 04, 2018, from <http://vilagmecsetei.blogspot.com/2011/07/megnyitotta-kapuit-budapest-mecset.html>
- Ward, J. H. (1963). Hierarchical Grouping to Optimize an Objective Function. *Journal of the American Statistical Association* 58(301). 236-244.
- Weidenfeld, A. (2006). Religious Needs in the Hospitality Industry. *Tourism and Hospitality Research* 6(2), 143-159. DOI: 10.1057/palgrave.thr.6040052
- Weidenfeld, A & Ron, A. (2008). Religious Needs in the Tourism Industry. *Tourism and Hospitality Research*, 19 (2). 357-361.
- WTO-IPU (1989). Hágai Nyilatkozat. *Idegenforgalmi Közlemények* (4). 3-6.
- WTO (1999). PREAMBULUM. Retrieved July, 01, 2018, from http://ethics.unwto.org/sites/all/files/docpdf/hungary_1.pdf
- Zerényi, K. (2019). A vendéglátás ágazat statisztikai helyzetjelentése. Retrieved December, 08, 2019, from <http://mvi.hu/doc/Stathelyzet2019.pdf>