



A MONORI BORÚT EGYESÜLET MINŐSÍTÉSI RENDSZERE

2011. november

szakértő:

Dr. Lukácsy György egyetemi adjunktus

Tartalomjegyzék

Tartalomjegyzék.....	2
1. Bevezetés, vezetői összefoglaló	3
2. Helyzetelemzés, alapfogalmak.....	5
2.1. Borturizmus	5
2.2. A borút fogalmának meghatározása.....	6
2.3. A Monori Borút jelenlegi helyzetének értékelése	7
3. A minősítési rendszer	10
3.1. Kitekintés	10
3.2. Jogszabályi környezet	13
3.3. A kidolgozásra kerülő minősítési rendszer alapjai.....	14
4. A Monori Borút Egyesület minősítési rendszere.....	16
4.1. A minősítés szolgáltatásainak a köre	16
4.1.1. Hagyományőrző borkóstoltatás	16
4.1.2. Borkóstoltatás és borértékesítés	16
4.1.3. Tervezett kínálatgazdagító szolgáltatások.....	16
4.2. A borturizmushoz kapcsolódó szolgáltatások minősítésének alapfeltételei	17
4.2.1. Hagyományőrző borkóstoltatás minősítésének alapfeltételei	17
4.2.2. Borkóstoltatás és borértékesítés minősítésének alapfeltételei	17
4.3. A minősítési rendszerbe foglalt szempontok.....	19
4.3.1. Leíró szempontok.....	19
4.3.2. A leíró szempontok részletes ismertetése.....	20
4.3.3. Minősítő szempontok	22
4.3.4. A minősítő szempontok részletes ismertetése	23
4.4. A minősítés pontrendszere	49
4.4.1. A hagyományőrző borkóstoltatás minősítésének pontrendszere	49
4.4.2. A borkóstoltatás és borértékesítés minősítésének pontrendszere	52
4.5. A minősítés menete	57
4.5.1. A minősítési rendszer elfogadása, publikálása	57
4.5.2. A Minősítő Bizottság felállítása	58
4.5.3. A minősítésre való jelentkezés	59
4.5.4. A kérelmek véleményezése, a felmérés időpontjának kitűzése	59
4.5.5. A helyszíni felmérés	60
4.5.6. A minősítés odaítélése	60
4.6. Kontrolling és monitoring	61
4.7. Kommunikáció és tájékoztatás	62
5. A Minősítés várható eredményei.....	65
6. Fejlesztési lehetőségek	70
7. Irodalomjegyzék	71
8. Mellékletek	73
8.1. A Borút egyesület arculati elemei.....	73
8.2. Vonatkozó jogszabályok.....	74
8.3. Minősítő lap vázlata	77
8.4. Minősítés iránti kérelem formanyomtatványa	79
8.5. Minőségi bizonyítvány	80

1. Bevezetés, vezetői összefoglaló

Jelen dokumentum a Monori Borút Egyesület felkérésére készült, és a Borút későbbiekben bevezetendő borúti minősítési rendszerének leírását tartalmazza.

Elsődleges célunk természetesen a rendszer, valamint a rendszer működtetéséhez szükséges feltételrendszer (háttér, dokumentumok, humán- és egyéb erőforrások) részletes ismertetése volt – olyan módon, hogy a dokumentum gyakorlati útmutatóként, kézikönyvként szolgálhasson, a benne leírtak alapján a Monori Borút Egyesület konkrét akciótervet készíthessen a minősítési rendszer bevezetésére vonatkozóan. Ugyanakkor a leírtak megértéséhez szükségesnek éreztük az előzmények, a minősítési rendszer kialakítása során figyelembe vett szempontok és módszertan bemutatását, valamint az egyes összehasonlító példák elemzését is.

A dokumentum 2. fejezetének gerincét a Monori Borút jelenlegi helyzetének értékelése jelenti. Szükségesnek láttuk, hogy a Borút működését, lehetőségeit, körülményeit alaposabban áttekintsük, különös tekintettel a közép- vagy hosszútávú fejlesztési elképzelésekre. A borúti minősítési rendszer kialakítása elképzelhetetlen ezen szempontok figyelembe vétele, a tervek és a minősítési rendszer közötti összhang megteremtése nélkül. Mindehhez nyilvánvalóan az is szükséges, hogy tisztázni próbáljuk a borturizmus és a borutak alapfogalmait, legfontosabb jellemzőit, valamint azokat az egyedi szempontokat, amelyeket mindenképpen figyelembe kell vennünk a minősítési rendszer kialakítása során. Ezzel teljes képünk alakul ki a jelenlegi helyzetről.

Ezt követően, a dokumentum 3. fejezetében a borúti minősítési rendszerekkel foglalkozunk részletesebben. Nemzetközi kitekintést teszünk, összehasonlítva egyes európai országok borúti minősítési rendszereit, kiemelve a közös elemeket és a legsikeresebb tapasztalatokat. Elkerülhetetlen, hogy szót ejtsünk a minősítési rendszer kialakítását meghatározó, az elképzelések mozgásterét behatároló törvényi, jogszabályi környezetről.

A minősítési rendszer részletes ismertetése (amely tartalmilag valójában a részletes Minősítési Kézikönyvet jelenti) jelen dokumentum 4. fejezetében kapott helyet. Itt a minősítésben szereplő követelményrendszer és a minősítő szempontok részletes

ismertetésén, az egyes követelmények értékelési irányelveinek leírásán túlmenően bemutatjuk az operatív végrehajtás részleteit is (a minősítés menete, adminisztratív tudnivalók, a Minősítési Bizottság működése, kötelezettségek, monitoring és kontrolling). Külön alfejezetben foglalkozunk a kapcsolódó kommunikációs és disszeminációs feladatokkal, a vizuális identitás által közvetítendő marketing üzenettel.

A borutak, boregyesületek minősítési rendszere szinte minden esetben túlmutat a borászatok és pincészetek minősítésén – habár általánosan a tagok között borospincék találhatóak meg a legnagyobb számban. Ennek értelmében általánosságban a minősítési rendszer vonatkozik az alábbi kategóriákba eső borúti tagokra is:

- helyi termékek előállítói;
- bort és helyi termékeket árusító üzletek;
- éttermek, szálláshelyek;
- kézműves vállalkozások
- turisztikai irodák
- bormúzeumok.

A Monori Borút Egyesület esetében – ragaszkodva az eredeti elképzelésekhez – az első lépésben kizárólag a borászatok, pincészetek minősítése valósul meg. Ebben a körben is szétválasztunk két, egymástól alapvetően eltérő kategóriát: a hagyományos borkóstoltatással foglalkozó pincéket, illetőleg a borkóstoltatást borértékesítéssel összekötő pincészeteket, borászatokat (a két kategória részben eltérő minősítési szempontrendszerét a 4. fejezetben részletezzük). Egyéb borúti tagokra, szervezetekre, vállalkozásokra a minősítési rendszer második, továbbfejlesztett fázisában kerülhet sor.

Végezetül pedig röviden áttekintjük a minősítési rendszer bevezetésének elvárt eredményeit, valamint a továbblépés, továbbfejlesztés általunk elképzelhetőnek ítélt irányait is.

A Monori Borút Egyesület számára kidolgozott és itt részletesen bemutatott minősítés rendszer reményeink szerint gyorsan, hatékonyan és eredményesen bevezethető eszközt ad a Borút kezébe a minőségi szolgáltatások megteremtéséhez, a térség hagyományainak ápolásához és a vendégeken keresztül történő szélesebb körű megismertetéséhez.

2. Helyzetelemzés, alapfogalmak

2.1. Borturizmus

A turizmus és vendéglátás iparága az elmúlt évtizedek folyamán folyamatos növekedés és bővülés mellett mérhetően és kézzelfoghatóan fordult a specializálódás irányába. Az ezredfordulótól kezdve ugyanakkor ez az ú.n. „specializált” vagy „tematikus turizmus” önmagában is folyamatos átalakuláson ment keresztül. Megjelentek azok a turisztikai formák, amelyek esetében a hagyományos, kizárólag kikapcsolódást, pihenést, egészséget és kultúrát szem előtt tartó megközelítés mellett az élményszerzés, tanulás, sport vagy kaland motivációja vált elsődlegessé. Ilyen tematikus turisztikai forma az ökoturizmus, sportturizmus, falusi turizmus, és nem utolsósorban a borturizmus.

A borturizmus sok szempontból egyedinek nevezhető, hiszen a borturizmus minden esetben a termékek, szolgáltatások és információk komplex egységét kínálja. A helyi borok megismerése egyre gyakrabban alkalmazott és közkedvelté váló módja a helyi kultúra megismerésének, ennek eredményeképpen a szőlő- és borkultúrával foglalkozó térségeknek elsődleges érdekévé vált a borturizmus fejlesztése.

A borturizmusnak mindenképpen célja a megfelelő borkultúra megteremtése, a pincékben történő vendégfogadás koncepciójának kidolgozása, a kínálat fejlesztése (beleértve: táj, hagyományok), a térség vonzerejének javítása.

Ehhez a fejlesztéshez valójában néhány nagyon alapvető, de egyáltalán nem egyszerű kérdésre kell megtalálni a választ.

- Melyek azok az elemek, vonások vagy sajátosságok, amelyek kézzelfogható értéket teremtenek a borturizmus szemszögéből?
- Mitől lesz a helyi borturizmus minőségi és egyedi?
- Hogyan illeszkedik a gasztronómia és borturizmus a helyi fejlesztési irányelvekhez?
- Milyen szervezet, szerveződés tudja összekapcsolni a kínálatban szerepet játszó valamennyi szereplőt?

Az első három kérdésre szinte minden esetben más és más válaszok születhetnek, ennek megvizsgálása jelentősen túl is mutatna a Monori Borút Egyesület minősítési

rendszere kialakításán. Az utolsó kérdésre azonban évtizedek óta a borutak jelentik a megfelelő választ, ezért a továbbiakban a borút fogalmát vizsgáljuk behatóbban.

2.2. A borút fogalmának meghatározása

Különböző klasszikus vagy tematikus borutak több évtizede működnek Európa különböző országaiban. Az 1950-es évek elején Franciáországban speciális táblákkal segítették a tájékozódást, amelynek példáját a későbbiekben igen sok borvidék követte. Egyes európai régiókban már több, mint 50 éve megjelentek a helyi bortermelést, a bormarketinget, a bor értékesítését és a kapcsolódó szolgáltatásokat összefogó egységek.

Bizonyos esetekben jó példákat láthatunk arra, hogy a szolgáltatók kínálatukat helyi összefogással sajátos programmá szervezik, így teremtve kiegészítő jövedelmet, a résztvevők számára. Különösen fejlett ez a megközelítés egy dél-francia és német borutak esetében.

A borút – ezzel a definícióval megfogalmazva – az adott borvidék szervezett, összehangolt turisztikai program-kínálatát jelenti, vagyis olyan összetett turisztikai termék, amely szervezett formában működik (általában egyesületi formában) és sajátos egyedi kínálattal rendelkezik.

Általánosságban a borút egyesületek célja tehát:

- a borturizmus fejlesztése, a fejlődés elősegítése népszerűsítő marketing tevékenység révén;
- a minőségi bortermelés előmozdítása
- az érintett borvidék arculatának megóvása, a művészeti, kulturális, műemlék és építészeti értékek, helyi sajátosságok védelme
- a szolgáltatások minőségének osztályozásával, biztosításával (minősítési rendszer működtetésével) a Borút szolgáltatásai színvonalának emelése, a fogyasztók védelme;
- kommunikáció kiépítése, irányítása és fenntartása a turisztikai kínálat valamennyi szereplője között, megértetni a szereplőkkel a minőségi és ellenőrzött szolgáltatási színvonal jelentőségét;
- a fentiekhez fűződő érdekek megfogalmazása és képviselete.

2.3. A Monori Borút jelenlegi helyzetének értékelése

A Monori Borút jelenlegi helyzetének áttekintését, különös tekintettel a korábbiakban felsorolt célkitűzések vonatkozásában az alábbi SWOT-elemzéssel kívánjuk áttekinteni:

	Erősségek	Gyengeségek	Lehetőségek	Veszélyek
Természeti környezet, adottságok	Dombvidéki szőlőtermesztés; A Kunsági Borvidék kiemelt termőhelyi adottságú területei; A szőlőterületek egy része a pincefalut övezi	A szőlő-termőhelyi adottságok országosan közepesek; A szőlőültetvények kedvezőtlen korösszetétele; A koros szőlőültetvények esetenként kedvezőtlen tájképi hatása; Elhanyagolt szőlőterületek, szőlőtermeléshez kapcsolható épületek.	A szőlőültetvények korszerűsítése; A táj és a pincefalu épített és környezeti értékeinek védelme; Borúti tagok ösztönzése szőlőtelepítésre	Szőlőültetvények művelésével való felhagyás; A pincefalu épített értékeinek eltűnése
Infrastruktúra	Budapestről kiváló közösségi közlekedés (busz, vonat); Helyi személyszállító vállalatok; A pincefalu főbb útjai aszfaltozottak	A pincefalu mellékútjainak rossz állapota; A pincefalu részleges közművesítettsége; Rossz parkolási lehetőségek	Közművesítés kiteljesítése; Új parkolási lehetőségek kialakítása; A pincefalu főbb csomópontjain (parkolók mellett) nyilvános illemhelyek kialakítása	Az infrastruktúra mai állapota a borút további fejlődését jelentősen akadályozhatja
Technológiai, termelési sajátosságok	Jelentős szőlőtermesztési hagyományok; Monori Oltalom alatt álló Eredet megjelölés használatának lehetősége és termelési borászati technológia szabályozás megléte;	Kevés tőkeerős nagyvállalkozás fejlett technológia háttérrel; Kevés üzleti alapon működő szőlő és bortermeléssel foglalkozó vállalkozás; Kisvállalkozások fejletlen technoló-	Szövetkezeti szerveződés palackozó üzem létesítése; Befektetők motiválása; A Borútra jellemző zászslósbor kifejlesztése	Egyre kevesebb bortermeléssel foglalkozó kisvállalkozás; Palackos kiszerezésű végtermék nélkül a borok rossz pozícionálása; Más borvidékek borainak töme-

	Sokszínű fajtaválaszték	giaszintje; Palackos kiszerelésű termék hiánya		ges megjelenése
Turisztikai kínálat	Egyedülálló pincefal; Borászati tanösvény megléte; Kiegészítő szolgáltatások jelenléte, mint lovasportok, wellness, helyi kézművesek, helytörténeti múzeum, golf; Monor város megújult központja	A kiegészítő szolgáltatók a Borútnak nem tagjai; Összehangoltság hiánya; Kevés borkóstoltatással és értékesítéssel foglalkozó szolgáltató;	A kiegészítő szolgáltatások integrálása a Borúti szerveződésbe; Minősítési rendszer kiterjesztése a kiegészítő szolgáltatásokra; A helyi pincetulajdonosok motiválása bor kóstoltatás és értékesítés folytatására; A helyi üzletek borút termékeivel való ellátása; Bemutatóhely és turistaközpont kialakítása	A kiegészítő szolgáltatók integrációjának hiányával, egységes borúti program kialakulása; A Borkóstoltató és borértékesítő helyek számának csökkenésével a fő termék, a bor kínálatának egyszerűsödése; Épített környezeti értékek (pincefal) leromlása, pusztulása
Finanszírozás	Helyi tőkeerős támogatók megléte; Európai Unió támogatások, pályázatok;	Kevés Borúti tag, kevés tagdíj bevétel;	Borúti tagok körének bővítése; További tőkeerős támogató megnyerése; Pályázatok támogatások igénybevétele	Önerő hiányában a pályázatok előfinanszírozása nem lehetséges; Önerő hiányában a rendezvények alacsony színvonala, rossz publicitása, kis látogatottsága
Marketing	Kiváló internetes megjelenés (két honlapon is); A „Monori Pincefal” elnevezés használata, internetes keresőkben való megjelenése; Igényes kiadványok;	Borokat népszerűsítő kiadványok hiánya; Gyenge közösségi marketing; A Borút nemzetközi szervezetnek nem tagja	Nemzetközi szervezethez való csatlakozás; Közösségi marketing erősítése; Igényes borokról szóló, szakmai kiadványok készítése	A borúti tagok széthúzása; A borok minőségének hangsúlyozása helyett olcsó folyóborra épített imázs

	Jól szerkesztett, találó logó; Jó hírű, egyedi, családi rendezvények			
Szaktudás, képzés	Számos jól képzett szőlészeti és borászati szakember; Külföldi szakmai gyakorlattal, világlátással rendelkező bortermelők; Folyamatos lehetőségek biztosítása más borvidékek, borászatok, borászati technológiák megismertetésére	Kevés vendéglátós és turisztikai szakember; Hagyományokból adódó rossz beidegződések a szőlő- és bortermelés, valamint a vendéglátás terén	Képzések szervezése a vendéglátás témakörében; Szakmai előadások szervezése a szőlő- és bortermelés területén	A vendéglátói gyakorlat hiánya miatt alacsony színvonalú szolgáltatás
Társadalmi tényezők	Fiatalok megjelenése a borút tagjai, szolgáltatói között; A rendezvények munkaerő bevonását igénylik; Borkultúrát tisztelő a bort kedvelő komoly helyi réteg	Kevés munkalehetőség biztosítása; A pincefalu szociális jellegű (lakáscélú) funkciója	A borkultúra további népszerűsítése; A borturizmusba egyre több helyi munkaerő bekapcsolása	A pincefalu szociális (lakáscélú) fikciójának erősödése
Gazdaság	Alacsony szőlőterület árak	A borúti szolgáltatások rossz megtérülése; Tőkeerős befektetők hiánya	Kiegészítő szolgáltatásokkal gyorsabb megtérülés; Tőkeerős befektetők megnyerése	Nehéz megtérülés a borúti, szolgáltatások csökkenését hozza maga után

A szempontok Sarkadi et al. (2000) szerint.

3. A minősítési rendszer

3.1. Kitekintés

A 90-es évek eleje óta számtalan bortermő vidék kezdeményezte a borturizmusra vonatkozó helyi, regionális vagy akár még szélesebb körben alkalmazandó minősítési, tanúsítási rendszer bevezetését. Az eszközök, módszerek, a kivitelezés módja az eltérő kulturális hagyományok, a különbözőképpen megfogalmazott célkitűzések, vagy a speciális helyi adottságok okán természetesen igen nagy változatosságot mutat, ugyanakkor a legfontosabb alapelvek szinte kivétel nélkül minden esetben azonosak. A Monori Borút Egyesület minősítési rendszere kialakítása során az előző fejezetben részben megvizsgált helyi adottságok mellett értelemszerűen ezeket a közös, általánosan elfogadott – és ennek megfelelően létjogosultságukat több év tapasztalatával bizonyító – elemeket szükséges megvizsgálnunk.

A fenti megközelítést talán az alábbi ábrával tudjuk még szemléletesebben bemutatni:



1. ábra: A Minősítési Rendszer koncepcióalkotásának folyamata

2005. januárjában indult útjára az EU-n belüli regionális együttműködések, partnerségek és tapasztalatcsere támogatását célul kitűző INTERREG IIIC program keretében megvalósult VinTour elnevezésű projekt, amely többek között összehasonlító elemzést készített magyar, olasz és spanyol borutak minősítési rendszereiről. A projekt keretében megalkotott, 2006. júniusában publikált „Az Európai Borutak Közös Minősítési Rendszere” című dokumentuma tartalmazza ezt az elemzést és igen sok hasznos részletinformációt a vizsgált borutak minősítési rendszereire vonatkozóan. Hazai és

nemzetközi összehasonlító kitekintésünk során több esetben hivatkozunk a fenti projekt során összegyűjtött adatokra, információkra.

Fontos alapvetés, hogy a borutak, boregyesületek minősítési rendszere szinte minden esetben túlmutat a borászatok és pincészetek minősítésén – habár általánosan a tagok között borospincék találhatóak meg a legnagyobb számban. Ennek értelmében általánosságban a minősítési rendszer vonatkozik az alábbi kategóriákba eső borúti tagokra is:

- helyi termékek előállítói;
- bort és helyi termékeket árusító üzletek;
- szálláshelyek;
- éttermek, étkezési lehetőségek;
- kézműves vállalkozások
- turisztikai irodák
- bormúzeumok.

A Monori Borút Egyesület esetében – ragaszkodva az eredeti elképzelésekhez – az első lépésben kizárólag a borászatok, pincészetek minősítése valósul meg, egyéb borúti tagokra, szervezetekre, vállalkozásokra a minősítési rendszer második, továbbfejlesztett fázisában kerülhet sor (ld. 6. fejezet, Fejlesztési lehetőségek).

Szinte valamennyi ilyen rendszer közös jellemzője, hogy a borúti tag saját kezdeményezésére történik a minősítés. Fontos ugyanis, hogy az adott állomáshely szükségesnek és megvalósítandó célnak érezze a minősítés megszerzését.

Igen sok esetben van példa az minősítési szint vizuális megjelenítésére – hasonlóan a magyarországi falusi vendéglátók osztályozásához használt napraforgós rendszerhez. Összehasonlító vizsgálódásaink is azt mutatják, hogy azon bortársaságok, borutak esetében, ahol a minősítő rendszer kialakítására ilyen kifüggeszthető jelzésrendszer nélkül került sor, sok esetben utólagosan egészítik ki a rendszert a minősített tagok kérésére, érzékelve a megjelenítés hiányából származó hátrányokat. Természetesen a Monori Borút Egyesület esetében is követjük ezt az irányelvet, és megfelelő megjelenítési módot javasunk (ld. 4.7 Kommunikációs és tájékoztatás).

Különösen érdekes kérdés a minősítési rendszer finanszírozásának problémája. A legtöbb esetben a minősítés megszerzésére törekvő vállalkozások pénzbeli hozzájárulása adja a forrás egészét vagy meghatározó részét, csupán szórványos esetben találhatunk helyi önkormányzati vagy regionális támogatást, esetleg állami támogatást a minősítés pénzügyi háttereként. A Monori Borút Egyesület esetében igyekeztünk ugyanakkor olyan rendszert felállítani, amelynek működtetése rendkívül alacsony költséggel megvalósítható és akár a Borút saját költségvetéséből kigazdálkodható – esetleg csupán minimális, jelképes pénzbeli hozzájárulást követel a minősítésért folyamodó állomáshelytől. Úgy gondoljuk, hogy mindenképpen elkerülendő annak látszata is, hogy a minősítés valamilyen „megvásárolható” cím, és a szerényebb anyagi bázissal rendelkező termelők, pincegazdák az általuk nyújtott minőségi szolgáltatások ellenére is esélytelenek ebben a „versenyben”.

Jelentős eltéréseket láthatunk abban, hogy a minősítés megszerzése milyen mértékben függ különböző, a szolgáltató által benyújtandó dokumentumoktól. Egészen különös megközelítést láthatunk például egy ausztráliai esetben: Viktória Állam Borászatainak Turisztikai Tanácsa olyan módon határozta meg a minősítési követelmény-rendszert, hogy kizárólag dokumentumok beadása szükséges a minősítés elnyeréséhez, nem pedig helyszíni szemle. Ilyen beadandó dokumentumok pl. az üzleti- és marketingterv, a napi munkafolyamatok leírása, a pénzügyi folyamatokat bemutató iratok vagy az etikai kódex. Bár ebben a példában előfordulnak a minősítést követő szűrőpróbaszerű ellenőrzésnek, mégsem tartjuk ezt a megoldást követendő példának. Épp ellenkezőleg: a leírt minősítési rendszerben olyan folyamatot javasolunk, amelynek során a minősítést végző csoport (Minősítő Bizottság) kizárólag személyes, helyszíni látogatások eredményeképpen adhatja ki a megfelelő szint igazolását; a minősítés iránti kérelem beadását követően az állomáshelynek más dokumentumot nem kell benyújtania.

Az utólagos, szűrőpróbaszerű ellenőrzések csakúgy, mint a minősítés időszakos (például éves) felülvizsgálata sok esetben megjelenő elem. Jó és követendő példának látjuk az éves adatszolgáltatási kötelezettség intézményét (ilyet láthatunk például az olasz *Movimento Turismo del Vino* szervezet által támogatott „Decalogo dell’Accoglienza” minősítési rendszere esetében).

Több borúti minősítési rendszer külön hangsúlyozza az esélyegyenlőség elvét, azaz valamennyi szereplő számára egységes kritériumrendszer és minősítési folyamat felállítását. Különösen erőteljes szempontként jelenik ez meg például a Dél-Dunántúli régió borútjai minősítési rendszereiben. Ettől eltérést csak abban az esetben látunk, ha tevékenység alapján különböző kategóriákat állítunk fel a borúti tagok között: esetünkben ilyen kategória a hagyományos borkóstolással, illetve a borkóstolást értékesítéssel egybekötő borászatok, pincészetek kritériumrendszerének szétválasztása.

Összefoglalóan tehát az alábbi elemek jelentik azt a közös irányelvet, amelyet általánosságban a borúti minősítési rendszerek esetében látunk:

- a minősítés önálló „márka”, saját arculattal, megjelenéssel;
- a minősítés ténye az adott állomáshelyen látható módon, kiválasztott jelképrendszer segítségével jelenik meg;
- a minősítés kezdeményezése a minősítendő szolgáltató, állomáshely által történik;
- a minősítéshez pénzügyileg legfeljebb jelképes módon járul hozzá a minősítendő állomáshely, a rendszert a minősítő szervezet finanszírozza;
- a minősítést helyszíni szemle eredményeképpen lehet odaítélni, nem pedig beadott dokumentumok alapján;
- a minősített állomáshelyek kötelesek adott időszakonként adatokat szolgáltatni;
- a minősítést időszakos ellenőrzések alapján lehet fenntartani vagy visszavonni;
- a minősítési kritériumok adott kategóriába sorolt szolgáltatók, állomáshelyek esetében egységesek minden szereplő számára.

3.2. Jogszabályi környezet

A borutak működésének kereteit igen sok európai és hazai jogszabály határozza meg. A közvetlenül a borutakat, borturizmust szabályozó rendelkezéseken túlmenően azonban – éppen a borutak komplex működéséből adódóan – jelentős számú kapcsolódó előírás, jogszabály, törvényi rendelkezés vonatkozik közvetett módon a borutakra, így ezek alapos és átfogó elemzése jelentősen túlmutatna a Monori Borút Egyesület

minősítési rendszere kialakításának keretein. Jelen dokumentum 8.2. számú mellékletében összefoglaló módon felsoroljuk azokat a szabályozásokat, amelyek által teremtett jogszabályi környezetet részben vagy egészében figyelembe vettük a konkrét minősítési rendszer kialakítása során.

3.3. A kidolgozásra kerülő minősítési rendszer alapjai

A borúti szolgáltatások minőségének szabályozására egységes minősítési rendszer kerül kidolgozásra. A minősítési rendszer számba veszi a borút állomásainak szolgáltatásait. A szolgáltatások minőségét egységes pontrendszer segítségével minősíti. A minősítés eredményét átlátható rendszerbe foglalva, könnyen érthető jelképrendszerrel jeleníti meg. Az így kialakított rendszer fő célja a fogyasztók (borkedvelők, turisták) védelme. A minősítési rendszer megalkotásának alapja tehát a vendégek igényeinek legszélesebb körű kiszolgálása.

A minősített borút állomás a vendég számára garancia lehet az adott szolgáltatások színvonalát illetően. Növeli a fogyasztók bizalmát a kiválasztott szolgáltatások minőségével szemben.

A szolgáltatások elemeinek és minőségének számbavétele, továbbá a fogyasztó tájékoztatását segíti. Kedvez a döntések hozatalában a borállomások kiválasztásánál. A fogyasztó felismerheti, összehasonlíthatja a borút kínálati elemeit.

A minősítési rendszer szolgálja a térség hagyományainak ápolását, valamint a vendégeken keresztül szélesebb körű megismertetését. Ezért a minősítési rendszer azokat a termékeket, szolgáltatásokat helyezi előtérbe, melyek jellemzőek, tradicionálisak Monoron és környékén.

Az egységes minősítési rendszerrel a borút már meglévő állomásai a szolgáltatás körének szélesítésére, a minőség javítására ösztönözhetők. Az új szolgáltatók már egy magasabb minőségi követelményrendszernek való megfelelést tűzhetnek ki célul. Az állomások egy objektív képek kapnak arról, hogy az általuk kínált szolgáltatás milyen helyet foglal el a borút rendszerében. A követelmények megismerésével, szabványok bevezetésével a fejlesztések iránya könnyebben kiszámítható.

A minősítési rendszer alapjainak kidolgozásával több egyéb kínálatgazdagító turisztikai termék minősítésének követelményei is kidolgozhatóvá válnak. Ilyenek lehetnek az egyéb helyi termékeket előállítók, éttermek, szállások, bort és egyéb helyi termékeket árusító üzletek, turisztikai irodák, kézművesek, valamint a múzeumok. Az állomások szolgáltatásainak bővítésével a vendégek élményanyaga szélesíthető, komplex túrszítikai szolgáltatás nyújtható.

A minősítési rendszer egy hiteles marketing alapjait teremtheti meg. A követelmény rendszer megfelelő szintű publikálásával, valamint az elért minősítési eredményekkel a borút információ terjesztő anyagai teljesebbé, könnyen nyomon követhetővé válnak.

A minősítési rendszer célja továbbá, hogy a kínált szolgáltatások színvonala felzárkózzon az európai szintű követelményekhez.

4. A Monori Borút Egyesület minősítési rendszere

4.1. A minősítés szolgáltatásainak a köre

A borturizmus – ahogyan az a korábbiakból kiderült – egy speciális, a borhoz szorosan kapcsolódó élménycsomagot jelent. A szolgáltatások központja a helyi bor alapanyagának termelését, a borkészítés folyamatát, a bor végső minőségét kóstoltatással bemutató állomások. A kidolgozásra kerülő minősítési rendszer a Monori Borút pincéinek, pincészeteinek és borászatainak az alábbi szolgáltatásaira terjed ki:

- hagyományőrző borkóstoltatás
- borkóstoltatás és borértékesítés

4.1.1. Hagyományőrző borkóstoltatás

A hagyományőrző borkóstoltatás szolgáltatása tradicionális tevékenységet foglal magába. A Monori Pincefalu területén található pincék legnagyobb hányada az éves családi borszükségletek kielégítésére adómentes mennyiségben állít elő bort. A pincetulajdonosok az esetek többségében gondos odafigyelő munka eredményeként kiváló minőségű borokat készítenek, amit büszkén mutatnak meg arra látogató érdeklődő borkedvelőknek. Az „élő pincefalu” élmény kiteljesítéséhez hozzátartozik, hogy e vendégszerető pincetulajdonosok a borút keretein belül, hagyományőrző minősített állomásként egy pohár borra megkínálhassák az arra látogatókat. E pincékben, állomáshelyeken, a kóstolást borértékesítés nem egészíti ki.

4.1.2. Borkóstoltatás és borértékesítés

A borkóstoltatás és borértékesítés egy valódi borúti szolgáltatás, ami a Monori Pincefalu üzleti alapon működő állomáshelyein valósul meg.

4.1.3. Tervezett kínálatgazdagító szolgáltatások

A minősítési rendszer bővítésével további kínálatgazdagító szolgáltatások minősítése is megvalósulhat. A minősítési rendszer alapjai a borkóstolás és borértékesítés alapjaival megegyezők, ám speciális vonatkozásait újabb tanulmányban szükséges a térség viszonyaihoz igazítani.

4.2. A borturizmushoz kapcsolódó szolgáltatások minősítésének alapfeltételei

4.2.1. Hagyományőrző borkóstoltatás minősítésének alapfeltételei

A minősítési programhoz csatlakozni kívánó hagyományőrző pincetulajdonos minősítése az alábbiakban felsorolt kritériumok alapján történik. A minőségi bizonyítványt elnyert tagok kötelesek tiszteletben tartani a hagyományőrző borkóstoltatás minősítésének alapfeltételei alatt megfogalmazott irányelveket.

- Legalább 2-4 fő egyidejű fogadásának feltételeit kell biztosítani.
- A vendégfogadó helyiségeknek és a környéknek mindig tisztának és gondozottnak kell lenniük.
- Előnyös, ha a vendéglátóhely kialakításában követi a táji és építészeti tradíciókat és illeszkedik a borút arculatához.
- A belső és külső tér kialakításának és berendezésének kulturáltnak kell lennie.
- Megfelelő világítás biztosítása szükséges
- A helyiségeknek és a felszerelési tárgyaknak tisztáknak és gondozottnak kell lenniük .
- Virág és jellegzetes helyi tárgyakból álló dekoráció ajánlott.
- Látható helyen ki kell függeszteni a bekeretezett minőségi bizonyítványt és a borút térképét.
- Az állomáshelynek be kell kapcsolódnia a borút információs rendszerébe
- A kínált borok 100%-ának saját termelésűnek kell lennie.
- A bort megfelelő tisztaságú talpas üvegpohárban kell kínálni.
- A bort megfelelő hőmérsékleten kell kóstoltatni.

4.2.2. Borkóstoltatás és borértékesítés minősítésének alapfeltételei

A Borkóstoltatás és borértékesítés minősítésének alapfeltételeit az Európai Borútak Közös Minősítési Rendszere alapján létrehozott borúti szolgáltatások minősítésének alapfeltételeit figyelembe véve kívánjuk kialakítani. A borút programhoz csatlakozni kívánó helyi őstermelők, vállalkozók, minősítése az alábbiakban felsorolt kritériumok alapján történik. A minőségi bizonyítványt elnyert tagok kötelesek tiszteletben tartani a borúti szolgáltatások minősítésének alapfeltételeit valamint betartani a szolgáltatások működtetésére vonatkozó mindenkor hatósági előírásokat (ANTSZ, NAV, Fogyasztóvédelem, OBI, Hegyközség rendelkezései).

Nyitvatartás:

- A turistaszezon idején (május 1. - október 1.) biztosítani kell a rendszeres nyitvatartást.
- A nyitvatartási rendet ki kell függeszteni az egység bejáratánál.
- Nyitvatartási időben ügyeletet kell biztosítani a helyszínen, vagy a kifüggesztett címen.

Vendégfogadás:

- Legalább 2-4 fő egyidejű fogadásának feltételeit kell biztosítani.
- A maximális fogadható vendégek számát meg kell határozni, és az állomáshelyen fel kell tüntetni.
- A vendégfogadó helységeknek és az állomáshely környékének tisztának és gondozottnak kell lenniük.
- Előnyös, ha az állomáshely külső és belső kialakítása illeszkedik a pincefalú építészeti hagyományaihoz.

Felszereltség:

- A belső és külső tér kialakításának és berendezésének kulturáltnak kell lennie és a vendég kényelmét kell szolgálnia.
- A fogadóhely közelében a meghatározott létszámnak megfelelő mellékhelyiség(ek)nek és kézmosónak kell a vendég rendelkezésére állnia.
- A megfelelő világítás biztosítása szükséges.
- A vendégfogadó helyen, vagy közvetlen közelében biztosítani kell a telefonhasználatot.
- A helyiségeknek és a felszerelési tárgyaknak tisztáknak és gondozottaknak kell lenniük.
- Virág és jellegzetes helyi tárgyakból álló dekoráció ajánlott.
- Látható helyen ki kell függeszteni a bekeretezett minőségi bizonyítványt és a borvidék térképét.
- Meg kell határozni és a vendég rendelkezésére kell bocsátani a vendégfogadás jellemzőit (pl. előzetes bejelentés igénye, nyelvhasználat) és a szolgáltatás(ok) tarifáit.

Információ átadás:

- Az állomáshelynek be kell kapcsolódnia a borút információs rendszerébe
- A vendéglátónak felkészültnek kell lennie az információadásra a helyi látnivalókról, a többi turisztikai szolgáltatásról, a gasztronómiáról, a helyi termékekről, a vidék borkultúrájáról.

Borkóstoltatás:

- Csak OBI - minősített borok forgalmazása lehetséges.
- A kínált borok legalább 60 %-ának helyi terméknek (Strázsa-hegyi Száraz-hegyi, Gomba-Bénye Hegyközségek területéről származó alapanyagból készült) kell lennie.
- A borkóstoló programokon legalább egy ingyen kóstolást meg kell ajánlani a vendégnek.
- A kóstolás végén a vásárlást nem lehet kötelezővé tenni.
- A kóstoló poharak talpas üvegpoharak legyenek és tökéletes tisztaságúak.
- A bort az ideális hőmérsékleten kell kínálni.
- Borértékesítő helyen az árlistát a vendég rendelkezésére kell bocsátani.
- A kiállított és kínált borokról írásos tájékoztatóval kell rendelkezni.

A borturizmushoz kapcsolódó szolgáltatások minősítésének alapfeltételei akkor lépnek hatályba, ha azt a Monori Borút Egyesület Közgyűlése elfogadta.

4.3. A minősítési rendszerbe foglalt szempontok

4.3.1. Leíró szempontok

Leíró szempontok az állomáshely tényszerű adataira térnek ki. A Borút Egyesület ezeket összegyűjti, elemzi, majd egyes szempontokat a Borút információs anyagában a fogyasztók minél szélesebb körű tájékoztatására közzétesz. A minősítés odaítélését a leíró szempontok nem befolyásolják. A leíró szempontokat az 1. táblázat mutatja be.

Szempont típusa	Sorszám	Szempont
Általános	1.	Az állomáshely megnevezése, címe
	2.	Az állomáshely internetes oldala
	3.	Üzembentartó neve és címe
	4.	Működési engedély adatai
	5.	Nyitvatartásra vonatkozó adatok
	6.	Férőhelyek száma
Speciális	7.	Termelési terület
	8.	Éves bortermés
	9.	Évente palackozott bor mennyisége
	10.	Kínált borfajták száma

1. táblázat: A minősítési rendszer leíró szempontjai

4.3.2. A leíró szempontok részletes ismertetése

Az állomáshely megnevezése, címe:

Az állomáshely pontos megnevezése és címe (település, utca, házszám, irányítószám, telefonszám, fax), ami a Monori Borút Egyesület kiadványaiban, információt szolgáltató anyagaiban megjelenik.

Az állomáshely internetes oldala:

Amennyiben az állomáshely rendelkezik internetes oldallal, úgy annak pontos elérhetőségét meg kell adni. Az internetes oldal címe az állomáshely bemutatása mellett megjelenik a Monori Borút Egyesület kiadványaiban, információs anyagaiban.

Üzembentartó neve, címe:

Az állomáshely üzembentartójának nevét és címét (település, utca, házszám, irányítószám, telefonszám, fax) a Monori Borút Egyesület saját adatbázisában rögzíti.

Működési engedély adatai:

A működési engedély adatai alatt a helyi önkormányzat által kiadott, az állomáshely szolgáltatására irányuló működési engedély számát, kiállításának dátumát kérjük. Az állomáshely működési engedélyre vonatkozó adatait a Monori Borút Egyesület saját adatbázisában rögzíti.

Nyitvatartásra vonatkozó adatok:

A nyitvatartási napokat és a nyitvatartás idejét kell megadni. Meg kell határozni, hogy a hét mely napján tart nyitva rendszeresen az állomáshely, illetve közölni kell a nyitvatartás idejénél a nyitás idejét (óra, perc) és a zárás (óra, perc) idejét. A nyitvatartásra vonatkozó adatok az állomáshely bemutatása mellett megjelennek a Monori Borút Egyesület kiadványaiban, információs anyagaiban.

Férőhelyek száma:

A férőhelyek száma az állomáshelyen vendégül látható látogatók számát jelöli fő dimenzióban. A férőhelyek száma az állomáshely bemutatása mellett megjelenik a Monori Borút Egyesület kiadványaiban, információs anyagaiban.

Termelés területe:

Az állomáshely szőlőtermelésére vonatkozó tényszerű adata, ami az állomáshely által művelt szőlőterület nagyságát fejezi ki *ha* dimenzióban. A termelés területére vonatkozó adat a felmérés idején aktuális termőfelület nagyságát jelenti. Az állomáshely termelésének területét a Monori Borút Egyesület saját adatbázisában rögzíti.

Éves bortermés:

Az állomáshely bortermelésére vonatkozó tényszerű adata, ami az állomáshely által készített bor mennyiségét fejezi ki *hl* dimenzióban. Az évi bortermelésre vonatkozó adat a felmérés előtti három szüret során betárolt bor mennyiségének az átlagát jelenti. Az állomáshely éves bortermésének mennyiségét Monori Borút Egyesület saját adatbázisában rögzíti.

Évente palackozott bor mennyisége

Az állomáshely bortermelésre vonatkozó tényszerű adata, ami az állomáshely által palackozott bor éves mennyiségét fejezi ki *db* dimenzióban. Az évente palackozott bor mennyisége a felmérés előtti három év során előállított palackok számának átlagát jelenti. Az állomáshely évente palackozott bormennyiségét a Monori Borút Egyesület saját adatbázisában rögzíti.

Kínált borfajták száma:

A kóstolás során kínált borfajták száma *db* dimenzióban kifejezve. Az állomáshelyen kínált borfajták száma megjelenik a Monori Borút Egyesület kiadványaiban, információs anyagaiban.

4.3.3. Minősítő szempontok

A minősítő szempontokat és az elérhető pontértékeket az alábbi táblázatban foglaltuk össze.

		Szakmai szempontok	Elérhető pontszám	Elért pontszám
Kínált borminősége, hagyománya és választéka	Borminőség	Érzékszervi vizsgálati szempontoknak való megfelelés (szín, illat, íz, összhatás)	3	
	Hagyomány	A borvidék borainak megjelenítése, bemutatásának szintje	3	
	Választék	Hungarikum és világfajták, fehér, rozé és vörösborok	3	
Kínált borkorcsolya minősége	Kínált borkorcsolya minősége	Helyi ételspecialitások kínálása, ételek választékának nagysága, ételek minősége és frissessége, borfajtákhoz illeszkedő borkorcsolyák megléte	3	
Vendégfogadás körülményei	Szakmaiság	A szolgáltató és a szolgáltatás színvonala (nyitvatartási ideje, befogadóképessége, felszereltség)	15	
	Higiénia	A külső és belső környezet tisztasága, rendezettsége, mellékhelyiség, ivóvíz ellátás	9	
	Környezet-kultúra	A helyi hagyományok ápolásának mértéke (régie épületek, tárgyak kultúrája), természet és környezet védelme	6	
	Elhelyezkedés, megközelíthetőség	Útviszonyok, gyalogos, autós, autóbuszos elérhetőség, parkolás	9	
	Vendégszeretet, háziasság	Fogadókészség, viselkedéskultúra	6	
Borkínálás színvonala	Borkínálás színvonala	A kínált borok megfelelő szakmai ismerete, a kínált borok közérthető ismertetése, borfajtáknak megfelelő poharak és használatuk, nyelvismeret	9	

		Szakmai szempontok	Elérhető pontszám	Elért pontszám
Egyéb	Tájékoztatás	Információs készség szóban és írásban (ismeretszint, prospektus)	15	
	Kiegészítő szolgáltatások	Kapcsolódó programkínálatok és szolgáltatások száma	3	
	Fogyasztóvédelmi szempontok	A tulajdonosra, a nyitvatartásra, az árakra, a termékek származására vonatkozó információk megléte, panaszkönyv	3	
	Jogszabályok betartása	A vállalkozás megnyitására és üzemeltetésére vonatkozó rendeleteknek megfelelés (ÁNTSZ, OBI, NAV, Önkormányzat stb.) aláírt nyilatkozattal szavatolva	3	
Pontok összesen			90	

2. táblázat: A minősítési rendszer vázlata

4.3.4. A minősítő szempontok részletes ismertetése

Borminőség:

Minősítési szempont száma: 1

A borminőségen a bor kellemes harmóniáját, finom, magas élvezeti értékét értjük. A bor esetében hiteles minőségről is beszélhetünk. Ekkor a minőségi jelzők mellett feltétlenül megjelenik egy adott termőhely, dűlő neve, valamint az ezeket megjelenítő szőlő- és bortermelő gazda neve.

A borminőség megfogalmazása mindemellett korántsem egyszerű feladat, ugyanis a borminőséget több összetevőből álló fogalomnak tekinthetjük. A bor minősége alatt ugyanis érthetjük annak analitikai minőségét, stabilitását és érzékszervi minőségét. Az analitikai minőség könnyen, objektíven mutatja meg a bor egyes alkotóelemeinek mennyiségét és azok egymáshoz viszonyított arányát. A bor stabilitása is könnyen, ugyancsak objektíven, erre kifejlesztett próbákkal (hideg-, meleg-, rázó- és levegőpróba), vizsgálható. Mind a két objektív minőség meghatározó módszer hasznos, nyomonkövethető eredményekkel szolgálhat, de a bor végső fogyasztó általi megítélését nem fedi teljes mértékben. Az borok érzékszervi vizsgálata a minősítések során így

elkerülhetetlen. Az érzékszervi minőség ugyan a három minőségi meghatározás közül a legszubjektívebb. Az emberi észlelésen majd érzékelésen alapuló vizsgálat e mellett összetett. A szín, illat, illetve zamat intenzitás és koncentráció a jobban megfogalmazható tényezők közé sorolhatók. Emellett azonban a borban olyan tényezőket is megtalálunk, amik megfogalmazása, értékelése már nehezebb, ilyen például a bor karaktere, komplexitása, egyes aromák megnevezése. A bortermelő és értékesítő számára a legfontosabb a fogyasztói elvárásoknak való megfelelés. Tehát olyan piaci minőség elérése, meghatározása, mely a borfogyasztók között kedvező megítélést kap.

A borút állomáshelyeinek minősítése során ezért nagy hangsúlyt kap a piaci minőség megítélése. Az állomáshelyeken kínált borok érzékszervi vizsgálata így a minősítő rendszer része.

A felmérés során a Minősítő Bizottság tagjai kínált borok mindegyikét érzékszervi bírálatnak vetik alá. Vizsgálják a bor:

- megjelenését (színét, tisztaságát),
- illatát,
- zamatát,

majd kialakítják a borról összbenyomásukat.

A borok kóstolása után konzultációs jelleggel megvitatják a borokról alkotott pozitív és negatív véleményeket, majd döntenek a borminőségre adható pontszámról. A kóstolt borok mindegyike megjelenésében kifogástalan, borhibáktól mentes, egészséges borjelleggel rendelkező bor lehet. Amennyiben hibás bor kerül a kóstolt tételek közé, a Minősítő Bizottság a tétel kihagyását kérheti kóstolási sorból.

A borminőségre 1-3 pont adható:

1 pont = a felkínált borok gyenge minőségűek. A borok nem kifogástalanul tiszták, enyhén porosak. A borok színe nem fajtára, technológiára jellemző, illatunkban fajtajelleg nem fedezhető fel. A borok zamatokban szegények, kis testűek, estenként diszharmonikusak, vékonyak.

2 pont = a felkínált borok megfelelő minőségűek. A borok tiszták, színük fajtára, technológiára jellemző. Illatukban, zamatukban fajtajellegesek. A borok harmonikusak közepes testűek.

3 pont = a felkínált borok kiváló minőségűek. A borok tükrösek, színük fajtára, technológiára jellemző. Illatukban zamatukban különleges minőségűek, hosszúak. A borok harmonikusak a tájegységre jellemzőek.

A borminőség javításának érdekében a Borút minden évben vendég borászok meghívásával rendezvényt szervez. Ahol a helyi termelők összemérhetik boraik minőségét Magyarország más borvidékeiről érkező termelők boraival. A borok minőségének javítást a helyi borversenyek is elősegítik. Hivatásos borkóstolókból álló szakmai zsűri nemcsak a borokat rangsorolja, hanem értékeli az évjáratok nehézségeit, útmutatást ad a termelőknek a minőség javítására. A Borút Egyesület ezért tagjai között népszerűsíti a helyi, esetleg regionális és országos borversenyeken való részvételt, megmérettetést.

Hagyomány:

Minősítési szempont száma: 2

A Borút Egyesület által létrehozott minősítési rendszer célkitűzései között szerepel a hagyományok ápolása. A Pincefaluban a hagyományok nemcsak az építészetben, a táj és környezet kialakításában, az ott tevékenykedő emberek kultúrájában, hanem a szőlőtermesztésben és a borkészítésben is megjelenik. Ennek legfőbb jele a szőlőfajta használat, ami a fajtaborok megjelenésében érzékelhető. A minősítési rendszer azokat az állomáshelyeket jutalmazza, ahol a borok kínálatában helyet kapnak a térség jellemző fajtái.

Fehérborok esetén:

- Chardonnay,
- Czerszegi fűszeres,
- Ezerjó,
- Hárslevelű,
- Irsai Olivér,
- Karát,

- Kövidinka,
- Ottonel muskotály,
- Olaszrizling,
- Rajnai rizling,
- Sauvignon blanc,
- Szürkebarát és
- Zöld veltelíni.

Rosé és vörösborok esetén:

- Blauburger,
- Cabernet franc,
- Cabernet sauvignon,
- Kadarka,
- Kékfrankos,
- Kékoportó és
- Zweigelt.

Fontos, hogy a fent említett hagyományos fajták a kóstolási sorban megfelelő helyen szerepeljenek. A borok bemutatásakor nemcsak a borok minőségének, hanem a bemutatás színvonalának is megfelelőnek kell lennie. Így kommunikálhatóvá válnak a helyi jellegzetes borfajták. A térség egy-egy jellegzetes fajtáról felismerhetővé válik.

A hagyomány megjelenésére 1-3 pont adható:

1 pont = hagyományoktól eltérő borkínálat. A térség hagyományos fajtái a borkínálatban nem jelennek meg. A kínált borok egyike sem készült a térség hagyományos fehér- és vörös-borszőlőfajtái szőlőfajtaiból.

2 pont = hagyományokat részben tükröző borkínálat. A kínált borok egyike a térség hagyományos fehér- és vörös-borszőlőfajtájából, amit megfelelő színvonalon mutattak be.

3 pont = hagyománynak megfelelő borkínálat. A kínált borok 60%-át meghaladó mennyisége a térség hagyományos fehér- és vörös-borszőlőfajtáiból készült és azok bemutatása kommunikációja kiemelkedő színvonalon történt.

A Monori Borút Egyesület támogatja, hogy az egyesületi tagok szélesebb körű információhoz jussanak a térség hagyományos szőlőfajtáiról. Kedvet kapjanak termesztésükhöz, belőlük önálló fajtabor készítéséhez. Ezért a Borút a borút tagjainak a már kialakított Tanösvény mentén évente egy alkalommal bejárást szervez. A bejárásra helyi szőlész- borász szakembereket is meghív, akik szeminárium jelleggel bemutatják a hagyományos fajták termesztésével, borászati technológiájával kapcsolatos sajátosságokat.

Választék:

Minősítési szempont száma: 3

A szolgáltatás színvonalának megítélésekor fontos szempont a megfelelő választék biztosítása. Szélesebb borválasztékkal könnyebben kielégíthetők a fogyasztói igények. A térség jobban bemutatható, a helyi jellegzetességek hagyományok könnyebben megismertethetők. Nagyobb borválaszték lehetőséget ad több hagyományos borszőlőfajta borának kóstoltatására, a kínálati sorban a főbb bortípusok, így fehér-, rosé- és vörösborok is helyet kaphatnak. Megjelenhetnek a világ fajták mellett a regionális és hungaricum szőlőfajták borai is. Fontos továbbá, hogy a borválaszték ne csak a kóstoltatáson, hanem a vásárolható borok között is megjelenjen. Így fontos hogy a vendégek különböző kiszerezési formákban tudjanak megfelelő fajtaválasztékban bort vásárolni. A cél, hogy térség Borkóstoltató és borértékesítő szolgáltatói minél nagyobb hányadban palackos kiszerezésben forgalmazzák boraikat. A választék növelése a borút minősítési alapfeltételeinek betartásával lehetséges, jelesül a felkínált borok minimum 60%-ának a Strázsahegyi-Szárazhegyi, Bénye-Gomba Hegyközségek területéről származzon. Termelői borkimérés keretén belül működő állomáshelyek 100%-ban saját termelésű bort árusíthatnak, kóstoltathatnak.

A választék nagyságára 1-3 pont adható:

1 pont = kevés a borok választéka. A borválaszték hiányos. A borok kevesebb, mint 60% származik a Strázsahegyi-Szárazhegyi, Bénye-GombaHegyközségek területéről

2 pont = átlagos a borok választéka. A borválaszték kiterjed a fehér-, rosé- és vörösborokra. A borértékesítés folyóbor formájában valósul meg. A borok több, mint 60% származik a Strázsahegyi-Szárazhegyi, Bénye-Gomba Hegyközségek területéről

3 pont = széles a borok választéka. A borválaszték kiterjed a fehér-, rosé- és vörösborokra, ami mellett a világfajták és hungaricumok is megjelennek a bemutatott borok sorában. A borértékesítés folyóbor és palackos kiszerelés formájában valósul meg. A borok több, mint 60% származik a Strázsahegyi-Szárazhegyi, Bénye-Gomba Hegyközségek területéről

A Borút Egyesület minden évben meghív egy-egy neves borászt az ország más borvidékéről, akik bemutatják tevékenységüket, gazdaságukat és boraikat. A bemutatók példaértékűek a helyi pincetulajdonosoknak, meggyőződhetnek az ország vezető pincészeinek borválasztékáról (borminőségéről).

Kínált borkorcsolyák minősége:

Minősítési szempont száma: 4

A borkorcsolya sós vagy fűszeres hideg étel, ami után jól esik a bor fogyasztása. A borkorcsolya elengedhetetlen kelléke a borkóstolásnak. A borok közötti száraz sós ételek fogyasztásával az előző bor ízének semlegesítése is megtörténhet, így a soron következő bor minősége objektívebben ítéltető meg. A száraz, magas savtartalmú borok esetén a fogyasztók jobb közérzete miatt is kívánatos a borkorcsolya felszolgálása. A borkorcsolyákkal színesíthető az állomáshely kínálata. Helyi termékek, jellegzetességek is megismertethetők a látogatókkal, ezzel bővíthet a borúthoz kapcsolódó vállalkozások köre. A borkorcsolya helyes alkalmazásával egy gasztronómiai élmény is nyújtható. Fontos tehát, hogy a felkínált borkorcsolya a borhoz illő legyen. Nagyobb borválaszték mellé ajánlatos többféle borkorcsolyát felkínálni. Fontos a borkorcsolyákról a megfelelő szintű kommunikáció. Ha több borkorcsolyát kínálunk egyszerre a látogató elé, kedvezőbb felhívni a figyelmet melyik falat melyik bor mellé társítható. A borút minősítési rendszerében így a borkorcsolya, annak tálalása, kommunikációja fontos szempont. A vendéglátás színvonalának, a fogyasztó komfortosságának fontos eleme.

A kínált borkorcsolya minőségére 1-3 pont adható

1 pont = nincs vagy a borkorcsolya minősége nem kielégítő. Az állomáshelyen nem találunk fel falatkákat a borok mellé, vagy a borkorcsolya frissessége nem kielégítő. A borkorcsolya nem illeszkedik a felkínált borokhoz.

2 pont = a borkorcsolya megfelelő minőségű. Az állomáshelyen friss, borokhoz illő borkorcsolyát tálalnak fel. A borkorcsolyák frissek.

3 pont = kiváló minőségű borkorcsolya. Az állomáshelyen több kiváló minőségű, egyedi, helyi specialitásokat bemutató borkorcsolyát kínálnak. A borkorcsolyák frissek, maximálisan a borokhoz illőek. A borkorcsolya fogyasztásának kommunikációja magas szintű.

Nyitvatartás:

Minősítési szempont száma: 5

A minősítési rendszer alapfeltétele, hogy az állomáshely legalább szezonálisan, májustól októberig rendszeres nyitvatartással rendelkezzen. A rendszeres nyitvatartás meghatározható rögzített módon. Ekkor a nyitva tartás napjait, napszakjait és pontos óráit kell feltüntetni, és az egység bejáratánál kihelyezni. A nyitva tartás biztosítható előre bejelentést követően is. A folyamatos elérhetőséget a minimum a megjelölt időszakban (májustól októberig) biztosítani kell.

A nyitvatartásra 1-3 pont adható.

1 pont = csak bejelentkezésre. Az állomáshelyre csak bejelentést követően lehet ellátogatni.

2 pont = szezonálisan rendszeres nyitva tartás. Az állomáshely szezonálisan, azaz májustól októberig rendszeres nyitvatartással rendelkezik. A nyitvatartási idő minimum kéthetente 1 alkalommal 6 óra hosszúság.

3 pont = egész évben rendszeres nyitva tartás. Az állomáshely egész évben nyitvatartással rendelkezik. A nyitvatartási idő minimum kéthetente 1 alkalommal 6 óra hosszúság.

Befogadóképesség:

Minősítési szempont száma: 6

A Borút minősítésének elnyeréséhez az egységnek minimum 2-4 fő fogadására alkalmasnak vendégfogadó térrel kell rendelkeznie. A befogadóképesség pontos számát a kényelmesen leültethető vendégek számában adjuk meg.

A befogadóképességre 1-3 pont adható

1 pont = 2-4 fő egyidejű fogadása. Az állomáshely 2-4 fő egyidejű fogadására megfelelő vendégfogadó térrel rendelkezik.

2 pont = maximum 15 fő egyidejű fogadása. Az állomáshely maximum 15 fő egyidejű fogadására megfelelő vendégfogadó térrel rendelkezik.

3 pont = 15 főnél több vendég egyidejű fogadása. Az állomáshely 15 főnél több vendég egyidejű fogadására megfelelő vendégfogadó térrel rendelkezik.

Beszélt nyelvek:

Minősítési szempont száma: 7

A borút minősítési rendszerében a beszélt idegen nyelvek nem tartoznak az alapkövetelményekhez. Az állomáshely látogatóinak számát növelheti, ha egy vagy esetleg több idegen nyelven tudják a vendégeket fogadni. A beszélt idegen nyelvnek számítjuk azokat a nyelveket, amik élő nyelvek és turisztikai szempontból a térségben fontosak. Kiemelhető a két világnyelv, az angol és a német nyelv ismerete. E két nyelv valamelyikén felül további beszélt nyelvnek számít még: az Európai Unióban (bolgár, román, ír, máltai, cseh, szlovák, szlovén, lengyel, észt, lett, litván, finn, svéd, spanyol, portugál, görög, dán, francia, olasz és holland) és a környező nem Európai Unió

országokban beszélt nyelvek (szerb és ukrán), valamint az orosz, a kínai és a japán. Az értékelésnél megfelelő, társalgási szintű nyelvismeret számít beszélt nyelvnek.

A beszélt nyelvekre 1-3 pont adható

1 pont = nem beszélnek idegen nyelveken. Az állomáshelyen magyarul fogadják a vendégeket.

2 pont = egy idegen nyelven beszélnek. Az állomáshelyen a két kiemelt világnyelv, az angol és a német valamelyikét beszélik.

3 pont = több idegen nyelven beszélnek. Az állomáshelyen minimum a két kiemelt világnyelvet az angolt és a németet, vagy az egyik kiemelt nyelv mellett a fent felsorolt nyelvek valamelyikét beszélik

Alkalmazottak felkészültsége:

Minősítési szempont száma: 8

A vendégeket fogadó, velük foglalkozó tulajdonosoknak, alkalmazottaknak felkészülteknek, naprakésznek kell lenniük. A vendégfogadásban résztvevő személyek szakirányú végzettségére vonatkozó előírásokat a Monori Borút Egyesület nem tesz. Az egység működési engedélyéhez, kivéve ha az egység a termelői borkimérés keretén belül működik, a szakirányú végzettséget bizonyító okiratokat a hatóságok ellenőrzik. Az alapvető szőlészeti, borászati és vendéglátói ismeretek a minősítés feltételrendszerének alapját képezi.

Az alkalmazottak felkészültségére 1-3 pont adható

1 pont = képzetlen, felkészületlen. Az állomáshelyen vendégeket fogadó és velük foglalkozó személyek szakirányú végzettség nélküliek, szőlészet, borászat és vendéglátás területén alapvető ismeretekkel sem rendelkeznek.

2 pont = közepes felkészültségű. Az állomáshelyen vendégeket fogadó és velük foglalkozó személyek szakirányú végzettség nélküliek, szőlészet, borászat és vendéglátás területén alapvető ismeretekkel rendelkeznek.

3 pont = szakképzett alkalmazottak. Az állomáshelyen vendégeket fogadó és velük foglalkozó személyek szakirányú végzettségűek, szőlészet, borászat és vendéglátás területén széleskörű ismeretekkel rendelkeznek.

A tulajdonosok, alkalmazottak felkészültségének javítására a borút tapasztalat cserére lehetőséget adó képzéseket szervez. Évente egy alkalommal megrendezett képzésre lehetőség szerint egy meghívott szőlész, borász, gasztronómiai vagy vendéglátó ipari szakember hív meg, aki az adott témában az állomáshelyek tevékenykedő vendéglátók ismereteit szélesítheti. **A borút a minősítés odaítélésének, megtartásának alapkövetelményeként tekinti e képzéseken való aktív részvételt.**

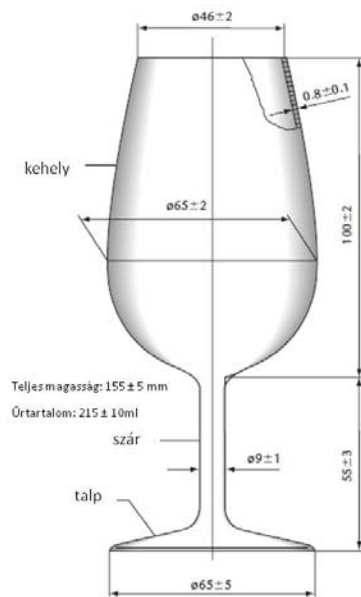
A vendéglátáshoz, borkóstoláshoz szükséges eszközök:

Minősítési szempont száma: 9

A vendégfogadás során alkalmazott eszközöknek minden tekintetben meg kell felelnie a borászati gasztronómiai előírásoknak, az igényes kulturált borfogyasztást kell szolgáltatnia. A minősítés során a Bizottság az alábbi eszközök meglétét, mennyiségét, minőségét, egységgel alkotott harmóniáját értékeli:

- poharak
- asztalterítő
- kiöntő
- kancsó (borfelszolgálásra)
- hordó mintavevő
- dugóhúzó
- tányér (borkorcsolya felszolgálására)
- szalvéta

A vendégfogadásra használt poharaknak sérülésmentesnek kell lenniük. A pohár talpas üvegpohár legyen. A Borút logójával ellátott kóstoló poharak használata nem kötelező, de előnyt jelent. A poharak számának értékelésekor az egyforma poharak számát veszik alapul. Abban az esetben, ha a kóstoló pohár tulipán formájú, alakjában a következő ábrán bemutatotthoz hasonló, akkor a bortípusonként nem szükséges külön poharat biztosítani.



2. ábra: Az ISO előírásoknak megfelelő kóstoló pohár, a méretek mm-ben kifejezve (Jackson, 2002)

Az asztalokat az állomáshely berendezéseivel harmonizáló asztalterítő borítsa. A kóstolás során agyag vagy üveg kiöntő használata, kihelyezése minden esetben elvárás. A borok felszolgálására legalább a felkínált borok mennyiségével azonos számú agyag vagy üveg kancsóknak kell rendelkezésre állnia. A hordóból történő kóstolásra üveg hordóminta-vevő álljon rendelkezésre. A palackok kinyitására megfelelő minőségű dugóhúzó szükséges. A szolgáltatás színvonalának kiteljesítésére a vendégfogadó hely berendezéseivel harmonizáló egységes szalvéta és sérülésmentes tányér megfelelő mennyiségben rendelkezésre álljon.

A vendégfogadáshoz borkóstoláshoz szükséges eszközökre 1-3 pont adható

1 pont = nem megfelelő minőségű és mennyiségű eszköz áll rendelkezésre. Az állomáshely vendégfogadás során alkalmazott eszközei, mint minőségükben, mint mennyiségükben kifogásolhatók. Az egyforma kóstoló poharak száma nem éri el a maximálisan fogadható vendégek számát.

2 pont = megfelelő minőségű kevés eszköz áll rendelkezésre. Az állomáshely vendégfogadás során alkalmazott eszközei, kifogástalan minőségűek, mennyiségük azonban nem elégséges. Az egyforma kóstoló poharak száma megegyezik a maximálisan fogadható vendégek számával.

3 pont = megfelelő minőségű és mennyiségű eszköz áll rendelkezésre. Az állomáshely vendégfogadás során alkalmazott eszközei, kifogástalan minőségűek, és megfelelő mennyiségben állnak rendelkezésre. Az egyforma kóstolópoharak száma a meghaladja a maximálisan fogadható vendégek számának kétszeresét.

Külső higiénia:

Minősítési szempont száma: 10

Az állomáshely külső megjelenéséhez a környezet rendezettsége tisztasága nagyban hozzájárul. A minősítési rendszer fontos szempontja a külső higiénia. A minősítés során nagy hangsúlyt kell fektetni a környezet rendezettségének, a hulladékgyűjtés formájának, a zöld felületek karbantartásának vizsgálatára. A vendégek többnyire gépjárművel érkeznek a helyszínre, ezért fontos, hogy az állomáshely közvetlen környezetében az útmenti árok, a padka is rendezett legyen. Az állomáshely bejáratához vezető járda lehetőleg szilárd burkolattal legyen ellátva, hogy esős, sáros időben is meg lehessen azt közelíteni. A környék gyommentesítése, az esetlegesen elszórt szemét összegyűjtése elvárt. A gyepfelületeket folyamatosan kaszálni kell.

A külső higiéniára 1-3 pont adható

1 pont = elégtelen. Az állomáshely környezete rendezetlen. A hulladékgyűjtés nem megoldott, a zöldfelületek ápolatlanok.

2 pont = megfelelő. Az állomáshely környezete rendezett. A hulladékgyűjtés feltételei megoldottak, a zöld felületek ápoltak.

3 pont = kiváló. Az állomáshely környezete rendezett, útpadkák ápoltak, az állomáshely bejáratához szilárd burkolatú járda vezet. A hulladékgyűjtés feltételei tájba illő módon megoldottak, a zöld felületek példásan gondozottak.

Helyiségek tisztasága:

Minősítési szempont száma: 11

A vendégfogadás során az érkező vendégek elsődleges benyomása a vendégfogadó helyiségek rendezettségén, tisztaságán múlik. A rendetlen, piszkos külső és belső terek a vendégekben önkéntelenül is kedvezőtlen képet alakítanak ki. A minősítés során számba veszik a vendégfogadó helyiségek tisztaságát, karbantartottságát. Értékelik továbbá a vendégfogadó helyiségek berendezéseinek állapotát, tisztaságát, a borkóstolás eszközeinek tisztaságát. Alapvető fontosságú, vendégfogadó helyiségek tiszták, jól karbantartottak, a berendezéseik, illetve a borkóstoltatás eszközei megfelelő tisztaságúak legyenek. **A helyiségek, berendezések és eszközök elégtelen tisztasága a minősítési kérelem elutasítását, a már meglévő minősítés visszavonását eredményezi.**

A helyiségek tisztaságára 1-3 pont adható.

1 pont = elégtelen. Az állomáshely vendégfogadásra kijelölt helyiségnek, berendezésének, valamint a borkóstoltatás eszközeinek tisztasága elégtelen.

2 pont = megfelelő. Az állomáshely vendégfogadásra kijelölt helyiségnek, berendezésének, valamint a borkóstoltatás eszközeinek tisztasága megfelelő

3 pont = kiváló. Az állomáshely vendégfogadásra kijelölt helyiségnek, berendezésének, valamint a borkóstoltatás eszközeinek tisztasága példás.

Mellékhelyiségek tisztasága:

Minősítési szempont száma: 12

Az állomáshely alapvető követelménye a mellékhelyiség megléte. A mellékhelyiség tisztántartása a fogyasztók megbecsülésének hangsúlyos eleme. A minősítés során a bírálók a mellékhelyiség tisztasága mellett felméri a mellékhelyiség felszereltségének színvonalát is. A mellékhelyiség legyen ellátva megfelelő mennyiségű WC-papírral, folyékony szappannal, egyszer használatos kéztörölővel, vagy elektromos kézszáritó berendezéssel. A mellékhelyiség tiszta, jól karbantartott legyen.

A mellékhelyiségek tisztaságára 1-3 pont adható

1 pont = elégtelen. Az állomáshelyen található mellékhelyiség piszkos, penészes, a felszerelések hiányosak.

2 pont = megfelelő. Az állomáshely mellékhelyisége elvárt tisztaságú, felszerelése nem hiányos.

3 pont = kiváló. Az állomáshely mellékhelyisége modern, a kor követelményeinek mindenben megfelelő, tisztasága kiváló, felszereltsége hiánytalan.

Környezetkultúra

Minősítési szempont száma: 13

A minősítési rendszer egyik fő célkitűzése a térség hagyományainak ápolása, megőrzése. A borút a bor köré felépített szolgáltatásaival egy komplex élmény nyújtását célozza meg. Az élménycsoportban másik pillére, alapja a térség kultúrája, hagyománya, aminek az építészet hangsúlyos kifejezője. A minősítés során értékelés az állomáshelyek építményinek, belsőépítészetének stílusát is vizsgálja. A Minősítő Bizottság pontozza az állomáshely épületének illeszkedését a terület hagyományos építészeti elemei közé, illetve osztályozza, hogy a vendégfogadásra kijelölt helyiség belső építészeti vonatkozásai mennyiben jellemzőek a térség kultúrájára.

Az építménynek külső és belső építészetének illeszkedése a térség kultúrájához szempontra 1-3 pont adható.

1 pont = tájidegen. Az állomáshely épületének külső és belső megjelenése nem tükrözi a hagyományokat.

2 pont = tájjellegű. Az állomáshely épületének külső megjelenése és belső kialakítása tájjellegű.

3 pont = tájjellegű, hagyományőrző. Az állomáshely épületének külső megjelenése és belső kialakítása a helyi hagyományokat messzemenően tükrözi.

Környezetvédelem, ökotudatos gondolkodás:

Minősítési szempont száma: 14

A környezet védelme a borút fő célkitűzései közé tartozik. A fenntartható gazdálkodási formák alapja a környezettudatos életforma. Az állomáshelyeknek törekedniük kell a környezetbarát anyagok használatára, a minél kevesebb hulladék termelésére, illetve az arra alkalmas anyagok újrahasznosítására. A borkorcsolyák kiválasztása során előnyben kell részesíteni a helyi termelők által termelt, vagy előállított termékeket. Kerülni kell az egyszer használatos táányérok, poharak használatát. A pontozás előnyben részesíti továbbá azokat az ökotudatos állomáshelyeket, akik szelektív hulladékgyűjtést valósítanak meg, odafigyelnek az állomáshelyük energia felhasználására (pl. energiatakarékos izzókat alkalmaznak) és saját területükön belül a képződött zöld hulladékot komposztálják.

Környezetvédelem, ökotudatos gondolkodásra 1-3 pont adható

1 pont = nincs vagy gyenge. Az állomáshely a környezetvédelmi alapelveket nem veszi figyelembe.

2 pont = átlagos. Az állomáshely részben betartja a környezetvédelmi alapelveket, törekszik a környezetbarát anyagok használatára.

3 pont = kiváló. Az állomáshely tudatosan alkalmazza a környezetvédelmi irányelveket. Környezetbarát anyagokat használ, a hulladékot szelektíven gyűjti és odafigyel az állomáshely energiafelhasználására.

Elhelyezkedés:

Minősítési szempont száma: 15

A Monori Borút minősítési rendszerében olyan állomáshely kaphat minősítést, ami Borút működési területén, azaz Monor, Monorierdő, Gomba, Bénye és Péteri települések közigazgatási határán belül található.

Az elhelyezkedésre 1-3 pont adható

1 pont = az állomáshely a borút működési területén kívül található. Az állomáshely Monor, Monorierdő, Gomba, Bénye és Péteri közigazgatási határain kívül helyezkedik el.

2 pont = -

3 pont = az állomáshely a borút működési területén belül található. Az állomáshely Monor, Monorierdő, Gomba, Bénye és Péteri közigazgatási határain belül helyezkedik el.

Megközelíthetőség:

Minősítési szempont száma: 16

Az állomáshelyeknek biztosítani kell a jó megközelíthetőséget. A minősítésnek nem alapkövetelménye a szilárd burkolatú út. A Monori Pincefalú hagyományához-tájjellegéhez hozzá tartoznak a keskeny telekhatárokon futó gyalogos földutak, melyek használata (ha erre lehetőség nyílik) kifejezetten kívánatos. A Monori Pince falú adottságaira visszavezethetően az állomáshelyek nagy, 20 utasnál többet szállító autóbusszal való megközelíthetősége a legmagasabb pontszám eléréséhez sem szükséges. A monori hagyományoknak megfelelően lehetőség nyílik az állomáshelyek lovas kocsival történő elérésére, ami kedvezőtlen időjárás esetén is biztosítja a megközelíthetőséget. Amennyiben a személygépkocsival vagy kisbusszal való megközelíthetőség 200m meghaladó távolságban van, vagy az állomáshely időszakosan gyalogosan sem közelíthető meg, de a szolgáltató vállalja, hogy térítés nélkül a szolgáltatás helyére szállítja a látogatót, úgy a megközelíthetőség kiválónak tekinthető.

A megközelíthetőségre 1-3 pont adható

1 pont = rossz. Az állomáshely csak gyalogosan, személygépkocsival időszakosan megközelíthető. Kedvezőtlen időjárás esetén az állomáshely nem, vagy csak speciális gépjárművel közelíthető meg.

2 pont = megfelelő. Az állomáshely személygépkocsival egész évben megközelíthető.

3 pont = kiváló. Az állomáshely személygépkocsival és kis busszal (max. 20 fő) egész évben megközelíthető, vagy a szolgáltató egész évben lovas kocsival biztosítja a megközelíthetőséget.

Parkolási lehetőségek:

Minősítési szempont száma: 17

Az állomáshelyek várható helyszínének vizsgálata alapján megállapítható, hogy a közösségi közlekedéssel (busz, vonat) a megközelíthetőség az estek többségében nehézkes. Csak további szolgáltatás (taxi) igénybevételével lehetséges a közösségi közlekedés megállótól az állomáshelyeket felkeresni. Az állomáshelyek megközelíthetőségének ezért alapvető szempontja a parkolási lehetőségek biztosítása. A parkoló megléte vagy hiánya nem alapfeltétele a minősítés odaítélésének. Kíváncos azonban, hogy a parkolónak az állomáshelytől való távolsága nem haladhatja meg a 200 m-t. A Minősítő Bizottság vizsgálja a parkoló állomáshelytől való távolságát a parkolóhelyek számát és méretét.

A parkolási lehetőségekre 1-3 pont adható

1 pont = nincs. Az állomáshely 200m-es körzetében nincs parkolásra alkalmas terület.

2 pont = megfelelő. Az állomáshely 200 m-es körzetén belül 1-5 személygépkocsi parkolására lehetőség van.

3 pont = kiváló. Az állomáshely 200 m-es körzetén belül 40 utasnál többet szállító busz parkolására alkalmas terület van.

Fogadókészség:

Minősítési szempont száma: 18

Az állomáshelyeken kiemelt szempont a vendégszeretet megnyilvánulása. Az állomáshelyeken dolgozóknak valódi házigazdáknak kell lenniük, akik szívéjesen,

szolgálatkészen állnak a vendégek rendelkezésére. Mindemellett meg kell őrizni a háziasságot, és a helyi hagyományokat ápolni szükséges (pl. Szent János Áldása).

A fogadókésztségre 1-3 pont adható

1 pont = nem házias. Az állomáshelyen a vendégeket nem szívélyesen szolgálják ki.

2 pont = házias. Az állomáshelyen a vendégekkel szívélyesen szolgálják ki.

3 pont = házias, vendégszerető. Az állomáshelyen a vendégeket szívélyesen szolgálják ki, a látogatókat házias vendégszeretettel részesítik.

Viselkedéskultúra

Minősítési szempont száma: 19

A viselkedéskultúra az emberi érintkezések íratlan szabályait és az érvényben lévő szokások összességét foglalja magába. A viselkedéskultúrának alapjai a kölcsönös tisztelet, a határozottság, a mértéktartás, a szerénység, a tapasztalat és a magatartás. A viselkedés technika elemei lehet az előzékenység, a fellépés, a figyelmesség, az illedelmesség, a jellem, a lelkiismeret, a megjelenés, az önuralom a pontosság, amit például egyes aktívák mint köszönés, kézfogás egészít ki. Az állomáshelyeken dolgozó vendégvárókkal szemben követelmény a megfelelő viselkedéskultúra. Az előzékeny, figyelmes, illedelmes vendéglátó kedvező benyomást kelt a vendégeire. Ide tartozik a megjelenés azon belül az öltözködés, hajviselet, ami semmi esetre sem lehet kirívó, megbotránkoztató. A viselkedéskultúrának egy jól mérhető eleme a pontosság, aminek a betartása kiemelt jelentőséggel bír az egyes állomáshelyek estében

A viselkedéskultúrára 1-3 pont adható

1 pont = gyenge. Az állomáshelyen dolgozó személyek viselkedése, öltözéke és pontossága kifogásolható.

2 pont = megfelelő. Az állomáshelyen dolgozó személyek viselkedése, öltözéke és pontossága megfelelő.

3 pont = kiváló. Az állomáshelyen dolgozó személyek nagyon illedelmesek előzékenyek, megjelenésük kifogástalan, pontosak.

A borkínálás körülményei

Minősítési szempont száma: 20

A bor kínálás kívánatos körülményeinek biztosítása elengedhetetlen ahhoz, hogy a vendég a bor érzékszervi tulajdonságait megfelelően fel tudja tárni. A borkínálás körülményeinek vizsgálatánál a minősítő bizottság a bor hőmérsékletét és a borok kóstolásának sorrendjét. Mindkét szempont betartása elengedhetetlen a kínált bor élvezeti értékének helyes megítéléséhez. E szempontok betartása nemcsak a fogyasztók, hanem a bort kínálók érdekeit is szolgálja. A rossz kóstolási hőmérséklettel, illetve a kóstolási sor helytelen megválasztásával a legkiválóbb bor értékei is nagyban csökkenhetnek, ezzel a borok értékesíthetősége, piaci megítélése is jelentősen romlik.

A borok hőmérséklete akkor optimális, ha:

- fehér, rosé borok esetén: 10-12 °C
- vörösborok esetén: 15-18 °C
- csemege, likőr borok: 10-14 °C
- pezsgők, habzóborok: 8-10 °C

A bor kóstolásának sorrendjénél figyelembe vesszük a borok típusát, évjáratát, beltartalmi mutatóit (cukortartalom, titrálható savtartalom, alkoholtartalom), valamint az érzékszervi tulajdonságait (pl.: illatintenzitás). A kóstolási sor összeállításánál általános elmondható, hogy akkor járunk el helyesen, a következő sor betartására törekszünk:

- pezsgők,
- vékony alacsony alkoholtartalmú, magas savtartalmú fehérborok,
- testesebb, magasabb alkoholtartalmú fehérborok,
- rosé borok,
- schillerek,
- könnyű, gyümölcsös vörösborok,
- nehezebb, tanninban gazdagabb vörösborok,
- élesztő hártya alatt érlelt (sherry típusú) borok,
- desszert borok,
- ürmös borok.

A borkínálás körülményeire 1-3 pont adható

1 pont = nem megfelelő. Az állomáshelyen a borok bemutatásának hőmérséklete és sorrendje kifogásolható.

2 pont = megfelelő. Az állomáshelyen a borok bemutatásának hőmérsékletében és sorrendjében kisebb kifogások találhatók.

3 pont = kiváló. Az állomáshelyen a borok bemutatásának hőmérséklete és sorrendje is megfelelő.

Borok bemutatásának szakszerűsége, élményszerűsége

Minősítési szempont száma: 21

A borok bemutatása a borút által szolgáltatott élménycsoport központi helyét foglalja el. A borkóstolás során nemcsak a bor, hanem annak készítmény technológiája, története is bemutatásra kerül. A bor bemutatása során fő szempont a hitelesség, amit csak felkészülten a bort és az azt körülvevő rendszert (szőlőterület, hagyományok, szokások) ismerni kell. A borbemutatás szakszerűsége tanulható, míg az élményszerűségéhez a borkészítéssel, vagy a bor alapanyagának megtermelésével kapcsolatos tapasztalatok szükségesek. Az állomáshelyek minősítésénél a borkóstolás alapszabályainak betartása mellett, a borok bemutatásának szakmai megalapozottságát, a borokról alkotott vélemény élményszerűségét is értékeljük. A borút azokat az állomáshelyeket támogatja minősítő rendszerében, ahol a borok bemutatásánál a saját szőlőtermesztési, borkészítési tapasztalatokról is szó esik, növelve ezzel a kínáló hitelességét.

A borok bemutatásának szakszerűségére, élményszerűségére 1-3 pont adható

1 pont = szakszerűtlen borbemutatás. Az állomáshelyen a borbemutatás szakszerűtlen, komoly szakmai tévedésekkel tűzdelt.

2 pont = szakszerű, de nem élményszerű bemutatás. Az állomáshelyen a borbemutatás szakmai szempontokat figyelembe véve kifogástalan, a kóstoltatás nem élményszerű.

3 pont = szakszerű és élményszerű bemutatás. Az állomáshelyen a borbemutató szakmai szempontokat figyelembe véve kifogástalan, élményszerű.

Írásos tájékoztató a borokról

Minősítési szempont száma: 22

A borokról készített írásos tájékoztató az állomáshelyek bormarketingjének fontos része. A mai kor követelményeinek megfelelő színvonalon elkészített borlap, termékalettát bemutató szóróanyag segít a fogyasztóknak a tájékozódásban, borválasztásban. A kínált és kiállított borokról szóró írásos tájékoztató a minősítés odaítélésének alapfeltétele. A tájékoztatónak az alábbiakat kell tartalmaznia:

- Borfajta megnevezése
- Évjárata
- Termőhelye
- Tényleges alkoholtartalma (V/V%)
- Kiszerezésének egysége

Az írásos tájékoztató a tényleges adatokat egyéb adatokkal (titrálható savtartalom, összes/szabad kénessavatartalom, maradék cukortartalom) is kiegészítheti. A borok érzékszervi tulajdonságait összefoglaló rövid leírás gazdagíthatja a tájékoztatót.

Az írásos tájékoztató a borokról szempontokra 1-3 pont adható

1 pont = nincs, van hiányos. Az állomáshelyen bemutatott borokról nincs írásos tájékoztató, vagy van, de a fő tartalmi kritériumok tekintetében hiányos

2 pont = megfelelő. Az állomáshelyen a bemutatott borokról szóló írásos tájékoztató tartalmilag megfelelő.

3 pont = részletes ismertető. Az állomáshelyen a bemutatott borokról szóló írásos tájékoztató kiváló színvonalú, nyomdailag megfelelő küllemű, többlet információkat tartalmaz.

A borút tervezi, hogy formailag egységes, a Borút logójával ellátott borlapot készít a minősített állomáshelyek részére. Ezzel egységes rendszerbe foglalva, a fogyasztóknak áttekinthető módon a tájékoztatót kiállítani.

Kötelező külső elemek megtalálhatók:

Minősítési szempont száma: 23

A kötelező külső elemek meglétét kereskedelmi vendéglátóhely, italüzlet (2130) keretén belül működő állomások esetén kötelező a nyitvatartási idő, az üzemeltető nevének és cégtáblájának az egység bejáratánál, jól látható helyen történő megjelenítése. A Borút a termelői borkimérés keretén belül működő állomáshelyeknek alapkövetelménynek tartja a nyitvatartásra vonatkozó adatoknak, illetve a termelői borkimérés névnek feltüntetését.

A kötelező külső elemek meglétére 1-3 pont adható

1 pont = nem találhatók meg. Az állomáshely egységének bejáratánál a kötelező külső elemek nem jelennek meg.

2 pont = hiányos. Az állomáshely egységének bejáratánál a kötelező külső elemek hiányosan jelennek meg. Pótlásukról a látogatástól számított 5 munkanapon belül gondoskodni kell.

3 pont = megtalálhatók. Az állomáshely egységének bejáratánál a kötelező külső elemek hiánytalanul jelennek meg.

Kötelező belső elemek megtalálhatók:

Minősítési szempont száma: 24

A kötelező belső elemek meglétét kereskedelmi vendéglátóhely, Italüzlet (2130) keretén belül működő állomások esetén kötelező az árjegyzéknek, a hatóság által hitelesített vásárlók könyvének, a működési engedélynek jól látható helyen történő kifüggesztése, valamint tájékoztatást kell kihelyezni arról, hogy a vásárló panaszával hol éhet. A termelői borkimérés keretén belül működő állomáshelyeknek kötelező elem a

működési engedély kifüggesztése. A Borút továbbá alapfeltételnek tartja az árjegyzék kifüggesztését.

A kötelező belső elemek meglétére 1-3 pont adható

1 pont = nem található meg. Az állomáshelyen a kötelező belső elemek nem jelennek meg.

2 pont = hiányos. Az állomáshely a kötelező belső elemek hiányosan jelennek meg. Pótlásukról a látogatástól számított 5 munkanapon belül gondoskodni kell.

3 pont = megtalálhatók. Az állomáshely a kötelező belső elemek hiánytalanul jelennek meg.

Árjegyzék részletessége, pontossága, láthatósága:

Minősítési szempont száma: 25

Az árjegyzék egyes szolgáltatási formák esetén a hatóság által előírt, kötelező belső elem. A Borút minden minősített borkóstoltatás és értékesítés szolgáltatás esetén alapfeltételnek tartja a pontos árjegyzék meglétét. Az árjegyzéknek tartalmaznia kell az árusított borok megnevezését, kiszerezését, egységárát, valamint a kóstolási mennyiség pontos mennyiségét, árát. Az árjegyzék kivitelében lehet különböző például kézzel írott, nyomtatott, bekeretezetlen, bekeretezett, stb. Az igényes árjegyzék nyomtatott formában, bekeretezve kerül kifüggesztésre, betűméretében jól megválasztott, távolabbról is olvasható.

Az árjegyzék részletessége, pontossága és láthatósága szempontra 1-3 pont adható

1 pont = hiányos, nehezen észrevehető. Az állomáshelyen kifüggesztett árjegyzék nehezen észrevehető, és hiányosan összeállított.

2 pont = pontos, nehezen észrevehető. Az állomáshelyen kifüggesztett árjegyzék nehezen észrevehető, de pontosan összeállított.

3 pont = pontos, jól látható helyen található, igényes. Az állomáshelyen az árjegyzék jól látható helyen, pontosan összeállítva, igényes kivitelben került kifüggesztésre.

A Borút formailag egységes árjegyzék megalkotását, elkészítését tervezi. Az árjegyzéken a borút logója is szerepel. A minősített állomáshelyek az egységes árjegyzék kitételével a fogyasztók könnyebb, átláthatóbb tájékoztatását segítik. A Borút árjegyzékének alkalmazásával az állomáshelyek a maximális pontszámot érhetik el.

Prospektusok, szóróanyagok megléte

Minősítési szempont száma: 26

A minősített állomáshelynek be kell kapcsolódnia a borút információs rendszerébe. A Borút által minősített állomáshelyeken tehát a borút főbb prospektusait, szóróanyagait jól látható helyen, megfelelő példányszámban ki kell helyezni. A Borút minősített állomáshelyeinek térképét is ki kell függeszteni, megkönnyítve ezzel a vendégek tájékozódását a Borúton. Kedvező, ha Borút egységes szóróanyagai mellett az állomáshely saját szolgáltatását népszerűsítő prospektusai is megjelennek. A Minősítő Bizottság értékeli, hogy a Borút szóróanyagai megfelelő példányszámban (minimum az állomáshely vendég-befogadóképességével megegyező mennyiség) megjelennek-e az állomáshelyen. Értékelik továbbá az állomáshely saját prospektusainak meglétét, és minőségét.

A prospektusok, szóróanyagok meglétére 1-3 pont adható

1 pont = nincs. Az állomáshelyen sem a Borút sem az állomáshely szóróanyagai nem jelennek meg.

2 pont = kevés kiadvánnyal rendelkezik. Az állomáshelyen kis példányszámban megjelennek a Borút főbb prospektusai, de az állomáshely saját szóróanyaggal nem rendelkezik.

3 pont = megfelelő mennyiségű, igényes kiadványokkal rendelkezik. Az állomáshelyen megfelelő példányszámban megjelennek a Borút főbb prospektusai, valamint az állomáshely színvonalas, szép kiállítású kiadvánnyal rendelkezik.

Egyéb tájékoztatás nyújtása:

Minősítési szempont száma: 27

A vendégek teljes körű tájékoztatása elvárt. A minősített állomáshelyen nemcsak az állomáshellyel, de a Borút hagyományait, egyéb szolgáltatásait érintő lehetőségekre is fel kell hívni a figyelmet. A megfelelő tájékoztatás esetén az egyszerű útbeigazításon túl a kapcsolódó, térségben található esetleg nem a borúthoz tartozó szolgáltatásokról is információ kapható, ami a közösségi közlekedés (vasút, busz) menetrendjeinek ismertetével, rendelkezésre bocsátásával is bővíthet.

Az egyéb tájékoztatás nyújtására 1-3 pont adható

1 pont = nincs. Az állomáshelyen a minősítés alapjait adó tájékoztatáson felül egyéb tájékoztatás nem kapható.

2 pont = megfelelő. Az állomáshelyen a minősítés alapjait adó tájékoztatáson felül kisszámú egyéb tájékoztatás kapható.

3 pont = széleskörű. Az állomáshelyen a minősítés alapjait adó tájékoztatáson felül részlete széleskörű egyéb tájékoztatás kapható.

Kiegészítő szolgáltatások:

Minősítési szempont száma: 28

A Borúti szolgáltatás többértékűségének érdekében kívánatos, hogy az állomáshelyek az alapszolgáltatáson (borkóstolás és értékesítés) egyéb kiegészítő szolgáltatásokat nyújtsanak az oda látogatók részére. Ilyen szolgáltatások lehet az ültetvénylátogatás. Az ültetvénylátogatással a bor hitelesebben tálalható, kóstoltatható. A végtermék bemutatása mellett ugyanis megjelenik az alapanyag előállításának körülménye, menete. A szőlő termesztése a kultúrnövények között az egyik legnagyobb

múlttal rendelkezik. A szépen művelt ültetvény nemcsak érdekes az oda látogatóknak, de szemet gyönyörködtető látványt is nyújt, a kultúráj egyik legszebb alkotója. Az ültetvénylátogatás egyéb programokkal (metszés bemutatása, szüret) is összekapcsolható, kiteljesítve a bor köré csoportosuló élményeket. A szolgáltatásokat egyéb gyerekbarát szolgáltatásokkal is lehet bővíteni, ami egy játszósarok kialakításától egészen a játszótér lehetőségének felkínálásáig terjedhet. A kiegészítő szolgáltatások egyik fontos eleme lehet az alkoholt nem fogyasztó, vagy nem fogyasztható vendégek kínálására, helyi, hagyományos alkoholmentes italok (szörpök, gyümölcslevek) felszolgálása. A kiegészítő szolgáltatások alatt a vendégek hagyományos lovas kocsiztatása is érthető. Ezzel a tevékenységgel, mint környezetbarát programmal a térség hagyományai nagyban ápolhatók.

Kiegészítő szolgáltatások meglétére 1-3 pont adható

1 pont = nincs. Az állomáshelyen a borkóstolás és értékesítés mellett egyéb kiegészítő szolgáltatás nem vehető igénybe.

2 pont = ültetvénylátogatás lehetséges. Az állomáshelyen a borkóstolás és értékesítés mellett szőlő ültetvény látogatása is lehetséges.

3 pont = ültetvénylátogatáson felül egyéb szolgáltatás is lehetséges. Az állomáshelyen a borkóstolás és értékesítés mellett szőlő ültetvény látogatása mellett további szolgáltatás is igénybe vehető.

Fogyasztóvédelmi szempontok:

Minősítési szempont száma: 29

A minősített Borkóstoltató és borértékesítő szolgáltatást nyújtó állomáshelyeken a legalitás, valamint a fogyasztóvédelmi előírások teljes körű betartása elengedhetetlen. A Minősítő Bizottság a Borút Egyesület helyi szintű, az egyesületi tagok által elfogadott, a hatósági előírásokat alapul vevő irányelvek betartását, meglétének minőségét ellenőrzi. Az állomáshelyeknek garantálniuk kell, hogy működési engedélyükben foglalt szolgáltatásnak megfelelő fogyasztóvédelmi előírásokat betartják. A Minősítő Bizottság a minősítési rendszer egyes fogyasztóvédelemre vonatkozó pontjain felül az állomáshely

üzemeltetőjének deklarációját kéri e pont kitöltésénél. **Minősítés kizárólag igen válasz esetén adható.** A fogyasztóvédelmi szempontok betartására 1= nem, illetve 3=igen válasz adható.

Jogszabályok betartása:

Minősítési szempont száma: 30

A minősített Borkóstoltató és borértékesítő szolgáltatást nyújtó állomáshelyeken a legalitás, valamint a fogyasztóvédelmi előírások teljes körű betartása elengedhetetlen. A Minősítő Bizottság a Borút Egyesület helyi szintű, az egyesületi tagok által elfogadott, a hatósági előírásokat alapul vevő irányelvek betartását, meglétének minőségét ellenőrzi. Az állomáshelyeknek garantálniuk kell, hogy működési engedélyükben foglalt szolgáltatásnak megfelelő jogszabályi előírásokat betartják. A Minősítő Bizottság a minősítési rendszer egyes jogszabályok betartására vonatkozó pontjain felül az állomáshely üzemeltetőjének deklarációját kéri e pont kitöltésénél. **Minősítés kizárólag igen válasz esetén adható.** A jogszabályok betartására 1= nem, illetve 3= igen válasz adható.

4.4. A minősítés pontrendszere

4.4.1. A hagyományőrző borkóstoltatás minősítésének pontrendszere

A hagyományőrző borkóstoltató szolgáltatás kötelezően kitöltendő leíró szempontjait az alábbi táblázatban foglaltuk össze:

Szempont típusa	Sorszám	Szempont
Általános	1.	Az állomáshely megnevezése
	2.	Az állomáshely címe
	3.	Üzembentartó neve és címe
Speciális	4.	Férőhelyek száma
	5.	Kínált borfajták száma

3. táblázat: Hagyományőrző borkóstoltató szolgáltatás kötelező szempontjai

A hagyományőrző borkóstoltató szolgáltatás minősítő szempontjait és az azokra adható pontértékeket a alábbi táblázatban foglaltuk össze:

Minősítési rendszer szempont csoportja	A minősítési szempont megnevezése	Szempont száma ¹	A minősítési szempontra adható pontértékek, és azok jelentése			Megjegyzés
			1	2	3	
1. Kínált bor minősége, hagyománya és választéka	Kínált borminősége, hagyománya és választéka					
	Borminőség	1	gyenge	megfelelő	kiváló	
	Hagyomány	2	hagyományoktól eltérő	hagyományokat részben tükröző	hagyományoknak megfelelő	
	Választék	3	kevés	átlagos	széles	
2. Kínált borkorcsolya minősége	Kínált borkorcsolyák minősége					
	Kínált borkorcsolyák minősége	4	nincs, nem megfelelő	megfelelő	kiváló	
3. Vendégfogadás körülményei	Szakmaiság					
	Beszélt nyelvek	7	nem beszél idegen nyelvet	egy idegen nyelvet beszél	több idegen nyelvet beszél	
	Vendéglátáshoz, borkóstoláshoz szükséges eszközök	9	nem megfelelő minőség, kevés	megfelelő minőség, kevés	megfelelő mennyiség és minőség	1 pont esetén nincs minősítés
3. Vendégfogadás körülményei	Higiénia					
	Külső higiénia	10	elégtelen	megfelelő	kiváló	1 pont esetén nincs minősítés
	Helyiségek tisztasága	11	elégtelen	megfelelő	kiváló	1 pont esetén nincs minősítés
	Környezetkultúra					
	Az építménynek külső és belső építészetének illeszkedése a térség kultúrájához	13	tájidegen	tájjellegű	tájjellegű, hagyományörző	
	Környezetvédelem, ökotudatos gondolkodás	14	nincs, vagy gyenge	átlagos	kiváló	
	Elhelyezkedés, megközelíthetőség					
	Elhelyezkedés	15	Borúton kívüli	-	Borúton belüli	1 pont esetén nincs minősítés
	Megközelíthetőség	16	rossz	megfelelő	kiváló	
	Parkolási lehetőségek	17	nincs	megfelelő	kiváló	
	Vendégszeretet, háziasság					
	Fogadókészség	18	nem házias	házias	házias, vendégszerető	
	Viselkedéskultúra	19	gyenge	megfelelő	kiváló	

Minősítési rendszer szempont csoportja	A minősítési szempont megnevezése	Szempont száma ¹	A minősítési szempontra adható pontértékek, és azok jelentése			Megjegyzés
			1	2	3	
4. Borkínálás színvonala	Borkínálás színvonala					
	Borkínálás körülményei	20	nem megfelelő	megfelelő	kiváló	1 pont esetén nincs minősítés
	Borok bemutatásának szakszerűsége, élményszerűsége	21	szakszerűtlen	szakszerű, de nem élményszerű	szakszerű és élményszerű	
5. Egyéb	Tájékoztatás					
	Prospektusok, szóróanyagok megléte	26	nincs	kevés	megfelelő igényes	
	Egyéb tájékoztatás nyújtása	27	nincs	megfelelő	széleskörű	
	Kiegészítő szolgáltatások					
	Kiegészítő szolgáltatások	28	nincs	ültetvény-látogatás	ültetvény-látogatás és egyéb	

4. táblázat: Hagyományőrző borkóstoltató szolgáltatás kötelező szempontjai

A hagyományőrző bor kóstoltató szolgáltatás minősítésénél **20 szempont** értékelése után maximum **60 pont** adható. A minősítési rendszer négy olyan **kötelezően teljesítendő szempontot** tartalmaz, ahol az **1 pont megszerzése esetén a minősítés nem odaítélhető**. Ezek a szempontok a következők :

- **Vendéglátáshoz, borkóstoláshoz szükséges eszközök**
(minősítési szempont száma= 9)
- **Külső higiénia**
(minősítési szempont száma= 10)
- **Helyiségek tisztasága**
(minősítési szempont száma= 11)
- **Elhelyezkedés**
(minősítési szempont száma= 15)

A hagyományőrző bor kóstoltató szolgáltatás minősítési kategóriáit és az azok eléréséhez szükséges pontszámot az alábbi táblázatban foglaltuk össze.

¹ A minősítési szempont száma a 4.3.4 A minősítő szempontok részletes ismertetése fejezet alapján

Sorszám	Minősítési kategória	Minősítési kategória jele	Minősítéshez szükséges pontok %-a	Minősítéshez szükséges pontszám	Megjegyzés
1.	Nincs minősítés	-	< 50%	< 30 pont	Kötelezően teljesítendő szempontoknál 1 pontot kapott
2.	Feltételes minősítés	-	50-59%	30-35 pont	
3.	Egypoharas szolgáltató		60-79%	36-47 pont	
4.	Kétpoharas szolgáltató		80%	> 47 pont	

5. táblázat: A hagyományőrző borkóstoltató szolgáltatás kategóriái

A hagyományőrző bor kóstoltató szolgáltatás minősítése során négy kategória adható:

„Nincs minősítés” kategóriába sorolható az az állomáshely, amely a minősítés során 30 pontnál kevesebbet szerzett, vagy a kötelezően teljesítendő szempontok valamelyikére 1 pontot kapott.

„Feltételes minősítés” kategóriába sorolható az az állomáshely, amely a minősítés során 30 pontot vagy a fölötti pontszámot kapott, de a pontszám nem érte el a 36 pontot. A feltételes minősítés egy évre, azaz a soron következő ellenőrző minősítés idejéig szól. Amennyiben a pontszám az ellenőrző minősítésen sem éri el a 36 pontot, úgy a szolgáltató a „Nincs minősítés” kategóriába sorolandó.

„Egypoharas szolgáltató” kategóriába sorolható az az állomáshely, amely a minősítés során 36 pontot vagy a fölötti pontszámot kapott, de a pontszám nem érte el a 48 pontot. A kategória minden évben egyszer az ellenőrző minősítések során megújítandó.

„Kétpoharas szolgáltató” kategóriába sorolható az az állomáshely, amely a minősítés során 48 pontot vagy a fölötti pontszámot kapott. A kategória minden évben egyszer az ellenőrző minősítések során megújítandó

4.4.2. A borkóstoltatás és borértékesítés minősítésének pontrendszere

A Borkóstoltató és borértékesítő szolgáltatás kötelezően kitöltendő leíró szempontjait már korábban összefoglaltuk. A Borkóstoltató és borértékesítő szolgáltatás

minősítő szempontjait és az azokra adható pontértékeket az alábbi táblázatban foglaltuk össze:

Minősítési rendszer szempont csoportja	A minősítési szempont megnevezése	Szempont száma ²	A minősítési szempontra adható pontértékek, és azok jelentése			Megjegyzés
			1	2	3	
1. Kínált bor minősége, hagyománya és választéka	Kínált borminősége, hagyománya és választéka					
	Borminőség	1	gyenge	megfelelő	kiváló	
	Hagyomány	2	hagyományoktól eltérő	hagyományokat részben tükröző	hagyományoknak megfelelő	
	Választék	3	kevés	átlagos	széles	
2. Kínált borkorcsolya minősége	Kínált borkorcsolyák minősége					
	Kínált borkorcsolyák minősége	4	nincs, nem megfelelő	megfelelő	kiváló	
3. Vendég-fogadás körülményei	Szakmaiság					
	Nyitvatartás	5	bejelentésre	szezonálisan	egész évben	
	Befogadóképesség	6	2-4 fő	15 fő alatt	15 fő felett	
	Beszélt nyelvek	7	nem beszél idegen nyelvet	egy idegen nyelvet beszél	több idegen nyelvet beszél	
	Alkalmazottak felkészültsége	8	képzetlen, felkészületlen	közepes felkészültségű	szakképzett	
	Vendéglátáshoz, borkóstoláshoz szükséges eszközök	9	nem megfelelő minőség, kevés	megfelelő minőség, kevés	megfelelő mennyiség és minőség	1 pont esetén nincs minősítés
	Higiénia					
3. Vendég-fogadás körülményei	Külső higiénia	10	elégtelen	megfelelő	kiváló	1 pont esetén nincs minősítés
	Helyiségek tisztasága	11	elégtelen	megfelelő	kiváló	1 pont esetén nincs minősítés
	Mellékhelyiségek tisztasága	12	elégtelen	megfelelő	kiváló	1 pont esetén nincs minősítés
	Környezetkultúra					
	Az építménynek külső és belső építészetének illeszkedése a térség kultúrájához	13	tájjidegen	tájjellegű	tájjellegű, hagyományörző	
	Környezetvédelem, ökotudatos gondolkodás	14	nincs, vagy gyenge	átlagos	kiváló	
	Elhelyezkedés, megközelíthetőség					
	Elhelyezkedés	15	Borúton kívüli	-	Borúton belüli	1 pont esetén nincs minősítés

² A minősítési szempont száma a 4.3.4 A minősítő szempontok részletes ismertetése fejezet alapján

Minősítési rendszer szempont csoportja	A minősítési szempont megnevezése	Szempont száma ³	A minősítési szempontra adható pontértékek, és azok jelentése			Megjegyzés
			1	2	3	
3. Vendég-fogadás körülményei	Megközelíthetőség	16	rossz	megfelelő	kiváló	
	Parkolási lehetőségek	17	nincs	megfelelő	kiváló	
	Vendégszeretet, háziasság					
	Fogadókészség	18	nem házias	házias	házias, vendégszerető	
	Viselkedéskultúra	19	gyenge	megfelelő	kiváló	
4. Borkínálás színvonala	Borkínálás színvonala					
	Borkínálás körülményei	20	nem megfelelő	megfelelő	kiváló	1 pont esetén kötelezően javítandó
	Borok bemutatásának szakszerűsége, élményszerűsége	21	szakszerűtlen	szakszerű, de nem élményszerű	szakszerű és élményszerű	
	Írásos tájékoztató a borokról	22	nincs, vagy hiányos	megfelelő	részletes	1 pont esetén nincs minősítés
5. Egyéb	Tájékoztatás					
	Kötelező külső elemek megtalálhatók	23	nem található meg	hiányos	megtalálhatók	1 pontnál nincs minősítés, 2 pontnál 5 munkanapon belül pótlendő
5. Egyéb	Kötelező belső elemek megtalálhatók	24	nem található meg	hiányos	megtalálhatók	1 pont esetén nincs minősítés, 2 pont esetén 5 munkanapon belül a hiányosság pótlendő
	Árjegyzék részletessége, pontossága, láthatósága	25	hiányos, nehezen észrevehető	pontos, nehezen észrevehető	pontos, jól látható	
	Prospektusok, szóróanyagok megléte	26	nincs	kevés	megfelelő igényes	1 pont esetén nincs minősítés
	Egyéb tájékoztatás nyújtása	27	nincs	megfelelő	széleskörű	

³ A minősítési szempont száma a 4.3.4 A minősítő szempontok részletes ismertetése fejezet alapján

Minősítési rendszer szempont csoportja	A minősítési szempont megnevezése	Szempont száma ⁴	A minősítési szempontra adható pontértékek, és azok jelentése			Megjegyzés
			1	2	3	
5. Egyéb	Kiegészítő szolgáltatások					
	Kiegészítő szolgáltatások	28	nincs	ültetvény-látogatás	ültetvény-látogatás és egyéb	
	Fogyasztóvédelmi szempontok					
	Fogyasztóvédelmi szempontok	29	nem	-	igen	1 pont esetén nincs minősítés
	Jogszabályok betartása					
	Jogszabályok betartása	30	nem	-	igen	1 pont esetén nincs minősítés

6. táblázat

A Borkóstoltató és borértékesítő szolgáltatás minősítésénél **30 szempont** értékelése után maximum **90 pont** adható. A minősítési rendszer tizenegy olyan **kötelezően teljesítendő szempontot** tartalmaz, ahol az **1 pont megszerzése esetén a minősítés nem odaítélhető**. Ezek a szempontok a következők:

- **Vendéglátáshoz, borkóstoláshoz szükséges eszközök** (minősítési szempont száma= 9)
- **Külső higiénia** (minősítési szempont száma= 10)
- **Helyiségek tisztasága** (minősítési szempont száma= 11)
- **Mellékhelyiségek tisztasága** (minősítési szempont száma= 12)
- **Elhelyezkedés** (minősítési szempont száma= 15)
- **Írásos tájékoztató a borokról** (minősítési szempont száma= 22)
- **Kötelező külső elemek megtalálhatók** (minősítési szempont száma= 23)
- **Kötelező belső elemek megtalálhatók** (minősítési szempont száma= 24)
- **Prospektusok, szóróanyagok megléte** (minősítési szempont száma= 26)
- **Fogyasztóvédelmi szempontok** (minősítési szempont száma= 29)
- **Jogszabályok betartása** (minősítési szempont száma= 30)

A Borkóstoltató és borértékesítő szolgáltatás minősítési kategóriáit és az azok eléréséhez szükséges pontszámot az alábbi táblázatban foglaltuk össze.

⁴ A minősítési szempont száma a 4.3.4 A minősítő szempontok részletes ismertetése fejezet alapján

Sorszám	Minősítési kategória	Minősítési kategória jele	Minősítéshez szükséges pontok %-a	Minősítéshez szükséges pontszám	Megjegyzés
1.	Nincs minősítés	-	< 50%	< 45 pont	Kötelezően teljesítendő szempontoknál 1 pontot kapott
2.	Feltételes minősítés	-	50-59%	45-53 pont	
3.	Hárompoharas szolgáltató		60-89%	54-80 pont	
4.	Négypoharas szolgáltató		90%	> 80 pont	

7. táblázat: A Borkóstoltató és borértékesítőszolgáltatás kategóriái

A hagyományőrző bor kóstoltató szolgáltatás minősítése során négy kategória adható:

„Nincs minősítés” kategóriába sorolható az az állomáshely, amely a minősítés során 44 pontnál kevesebbet szerzett, vagy a kötelezően teljesítendő szempontok valamelyikére 1 pontot kapott.

„Feltételes minősítés” kategóriába sorolható az az állomáshely, amely a minősítés során 45 pontot vagy a fölötti pontszámot kapott, de a pontszám nem érte el az 54 pontot. A feltételes minősítés egy évre, azaz a soron következő ellenőrző minősítés idejéig szól. Amennyiben a pontszám az ellenőrző minősítésen sem éri el a 54 pontot, úgy a szolgáltató a „Nincs minősítés” kategóriába sorolandó.

„Hárompoharas szolgáltató” kategóriába sorolható az az állomáshely, amely a minősítés során 54 pontot vagy a fölötti pontszámot kapott, de a pontszám nem érte el a 81 pontot. A kategória minden évben egyszer az ellenőrző minősítések során megújítandó.

„Négypoharas szolgáltató” kategóriába sorolható az az állomáshely, amely a minősítés során 81 pontot vagy a fölötti pontszámot kapott. A kategória minden évben egyszer az ellenőrző minősítések során megújítandó.

4.5. A minősítés menete

4.5.1. A minősítési rendszer elfogadása, publikálása

A Monori borút helyi bor kínálásán alapuló állomáshelyeinek minősítését a Monori Borút Egyesület végzi. A Monori Borút Egyesült a borturizmushoz kapcsolódó szolgáltatások minősítésének alapfeltételeit, valamint az borúti szolgáltatások minősítési rendszerét (Minősítési Rendszer) magába foglaló, vitaanyagául szolgáló dokumentumot elektronikus formába elküldi a Borút vezetőségének.

A Borút vezetőségének 30 nap áll rendelkezésére, hogy a borturizmushoz kapcsolódó szolgáltatások minősítésének alapfeltételeit és a Minősítési Rendszernek javaslatát véleményezze. A véleményezés során kialakított álláspontját, esteleges javításokra irányuló javaslatait, megjegyzéseit írásba foglalva minden vezetőségi tag megküldi a Borút Titkárának. A Borút Titkára a véleményeket összesíti és az utolsó írásos vélemény beérkezését követően maximum 30 nappal összehívja a Borút Vezetőségét.

A vezetőségi ülésen kerül kialakításra az átdolgozott végleges, közgyűlés elé bocsájtható dokumentum, ami tartalmazza a a Minősítés alapfeltételeinek és a Minősítési Rendszernek a végleges tervezetét. A Borút Vezetősége a dokumentum elfogadására külön közgyűlést nem hív össze, előterjesztésére a soron következő Borúti Közgyűlés keretén belül kerül sor.

A minősítés alapfeltételeinek és a Minősítési Rendszernek a javaslatát a Borút minden tagjának elektronikusán vagy nyomtatott formában köteles megküldeni, minimum 30 nappal a közgyűlés kitűzött dátuma előtt. A Borút Tagjai javaslataikat, megjegyzéseiket legkésőbb 15 nappal a közgyűlés kitűzött napja előtt tehetik meg Borút Titkárának írásban.

A Közgyűlésen a Minősítés alapfeltételeit és a Minősítési Rendszert a Borút Vezetősége előterjeszti. A Közgyűlés először a Minősítés alapfeltételeinek, majd a Minősítési Rendszer elfogadásáról dönt. A szavazást a Borút szabályzatának megfelelően kell lebonyolítani.

4.5.2. A Minősítő Bizottság felállítása

A minősítő rendszer által kijelölt pontok szerinti minősítést a Borút Egyesület által jóváhagyott összetételű Minősítő Bizottság végzi.

A Minősítő Bizottság feladatai:

- A Minősítő Bizottság tagjai vállalják, hogy helyszíni felmérés alkalmával, legjobb tudásuk szerint, objektíven minősítik a minősítésre jelentkező borúti állomáshelyet.
- A Minősítő Bizottság tagjai vállalják, hogy helyszíni felmérés alkalmával, legjobb tudásuk szerint, objektíven ellenőrzik a már minősített állomáshelyeket, megújítják az állomáshely minősítését.
- A Minősítő Bizottság tagjai a minősítő rendszer alapján a Borút Egyesület Közgyűlése által elfogadott minősítő lapon értékeli az állomáshelyek szolgáltatásának minőségét.
- A Minősítő Bizottság tagjai az egyes szempontokat hangosan értékelik, lehetőséget adnak konzultációra, javító szándékú megjegyzésekkel segítik az állomáshely üzemeltetőjét.

A Borút Vezetősége közgyűlésen tesz javaslatot a Minősítő Bizottság Elnöki tisztségére. Az Minősítő Bizottság Elnöke a Borút Vezetőségének tagja. A közgyűlés szavazással dönt a Minősítő Bizottság Elnöki kinevezéséről.

A Minősítő Bizottság Elnökének jogköre és feladatai:

- Közgyűlés határozatlan időre bízta meg.
- Megbízását csak Közgyűlési határozattal lehet visszavonni.
- Javaslatot tesz a Minősítő Bizottság összetételére.
- Ellenőrzi és vezeti a Minősítő Bizottság munkáját.
- A Borút egyesület vezetősége által jóváhagyott kérelmek alapján kitér a felmérés dátumát.
- Felmérés során vezeti a Minősítő Bizottság munkáját.
- Összesíti és hitelesíti a felmérés jegyzőkönyveit.
- Javaslatot tesz az állomáshely minősítésének odaítéléséről, illetve visszavonásáról.

A Minősítő Bizottság az egyesület tagjaiból és külső, meghívott szakértőkből áll. A Minősítő Bizottság 4 rendes és 2 pótagból áll. A Minősítő Bizottságban legalább egy fő

borász és egy fő vendéglátóipari végzettségű szakembernek kell lennie. A Minősítő Bizottság összetételére tett javaslatot a Borút Vezetősége hagyja jóvá.

A Minősítő Bizottság Elnöke a Minősítő Bizottságot évente egy alkalommal (sok kérelem esetén akár több alkalommal) hívja össze.

4.5.3. A minősítésre való jelentkezés

A minősítésre csak olyan állomáshely jelentkezhet, aki tagja a Monori Borút Egyesületnek. A minősítésre való jelentkezésre Borút Állomáshely Minősítés Iránti Kérelmet kell a Borút Egyesület részére írásban benyújtani. A minősítés iránti kérelem formanyomtatványát a Borút Egyesület honlapjáról lehet letölteni, vagy nyomtatott formában a Borút Egyesület titkárától megkérni. A hiánytalanul kitöltött és aláírt formanyomtatványt a Borút Egyesület titkárához kell benyújtani. A Borút Egyesület a hiányosan kitöltött kérelmeket érdemben nem tudja véleményezni, így a minősítési eljárást nem indíthatja el.

4.5.4. A kérelmek véleményezése, a felmérés időpontjának kitűzése

A Borút Állomáshely Minősítés Iránti Kérelmeket a Borút Egyesület Vezetősége véleményezi. A jóváhagyott kérelmeket az egyesület átadja a Minősítő Bizottság Elnökének, aki összehívja a Minősítő Bizottságot és kitűzi a felmérés várható időpontját. A felmérés időpontjáról az Egyesület minimum egy hónappal előre egyeztet a minősítendő állomáshellyel, állomáshelyekkel. A közösen kijelölt időpontról a Borút Egyesület minimum 3 héttel a felmérés előtt, írásban tájékoztatja a minősítendő állomáshelyet.

A felmérés során a Bizottság vizsgálja az alapkövetelmények teljesülését. A Bizottság tagjai szóban is kinyilváníthatják véleményüket, valamint konzultációs lehetőséget biztosítanak az esetleges hiányosságokról, felvetődő problémákról. A Bizottság tagjai egyenként pontozólapot töltenek ki. A pontozólapok tartalmazzak leíró szempontokat és minősítő szempontokat. A leíró szempontok a pontozás kimenetelét nem befolyásolják, de kitöltésük minden esetben kötelező. A minősítő szempontokra 1-3 pont adható. A pontozás a Borút Közgyűlése által jóváhagyott Minősítési Rendszer alapján történik. A pontszámok beírása mellett az esetleges megjegyzéseiket is dokumentálják. A pontozólapot a Bizottság tagjai aláírásukkal a helyszínen hitelesítik.

A felmérés során kitöltött pontozólapokat az Minősítő Bizottság Elnöke az Borút Egyesület Titkárának segítségével összesíti. A pontozólapok pontszámait szempontonként átlagolja, és külön összesíti a Bizottsági Tagok megjegyzéseit. Azok a megjegyzések, amelyek a pontozási rendszerben adott pontszámában nem jelennek meg, tájékoztató jellegűek, a minősítés odaítélését nem befolyásolhatják.

4.5.5. A helyszíni felmérés

A Minősítő bizottság minden esetben, legyen szó új minősítés odaítéléséről, vagy régi minősítés megújításáról, helyszíni felmérés során értékeli a minősítésre jelentkező szolgáltatót. A helyszíni felmérésen sor kerül:

- leíró szempontok feljegyzésére
- a minősítő szempontok pontértékelésére
- konzultációra, javító szándékú megjegyzésekre, tapasztalatcserére.

4.5.6. A minősítés odaítélése

A helyszíni felmérés során a kitöltött, a bizottság tagjainak aláírásával hitelesített minősítő lapokat a Minősítő Bizottság Elnöke a Borút Egyesület Titkárával összesíti. A bírálati lap pontszámait szempontonként átlagolják, majd az elért pontszám alapján javaslatot tesznek a minősítés odaítéléséről, a szolgáltatás kategóriába sorolásáról. A Minősítés odaítéléséről a Borút Vezetősége dönt. Döntésről a Borút Vezetősége a döntéstől számított 15 napon belül írásban tájékoztatja a minősített szolgáltatót.

A Borút Vezetőségének döntésével szemben a szolgáltató nem fellebbezhet. A Borút Vezetősége a minősítések eredményéről a borúti tagokat a soron következő közgyűlésen tájékoztatja.

A Minősítő és a Minősített kötelezettségei

A Borút, mint a borúti szolgáltatás minősítője:

- garanciát vállal a minősített szolgáltatásra,
- a minősített szolgáltatókat kiadványában a minősítés kategóriájának közlésével megjelenti,
- szűrőpróba szerű ellenőrzésekkel megbizonyosodik a szolgáltatás minőségéről,

- évente egy alkalommal helyszíni felméréssel megújítja, esetleg átsorolja a szolgáltatót,
- képzéseket szervez a szolgáltatások minőségének javítására,
- a szolgáltatót ért panaszok kijavításában segít, aktív részt vállal,
- összegyűjti, feldolgozza és hosszú távú stratégiai tervek kidolgozására felhasználja a szolgáltatóktól bekért adatokat,
- a minősítések, illetve az adatszolgáltatás során bekért adatokat a Borút bizalmasan kezeli.

A minősített állomáshely vállalja, hogy:

- kifüggeszti a bekeretezett minőségi bizonyítványt,
- évente egyszer a Borút kérésére adatot szolgáltat a szolgáltatásáról,
- megjelenik a Borút által szervezett képzéseken,
- fogadja a Minősítő Bizottság tagjait a szűrőpróbaszerű ellenőrzéseken,
- a vendégek, azon belül a borkóstoló vendégek számáról nyilvántartást vezet.

4.6. Kontrolling és monitoring

A Minősítő Bizottság szűrőpróbaszerűen tarthat ellenőrzéseket a minősített szolgáltatóknál. A szűrőpróbaszerű ellenőrzésekről minősítő lapot a bizottság tagjai nem töltenek ki. Véleményeikről és észrevételeikről jegyzőkönyvet készítenek. A jegyzőkönyvben felsorolják a kedvező és kedvezőtlen tapasztalatokat. Amennyiben a Minősítő Bizottság a minősítés odaítélésének kötelezően teljesítendő szempontjai közül bármelyikben hiányosságot talál, úgy jegyzőkönyvben javaslatot tehet a minősítés visszavonására. A jegyzőkönyvet a Minősítő Bizottság tagjai, valamint a szolgáltató aláírásával hitelesítik. A minősítés visszavonására tett javaslatról a Borút Vezetősége dönt, amiről írásban tájékoztatja a szolgáltatót.

A minősített állomáshelyek minősítésének megújítására a minősítés szabályainak megfelelően előre bejelentett időpontban évente egy alkalommal kerül sor. A minősítés megújításánál alkalmazott eljárásrend mindenben megegyezik az új állomáshely minősítésével. A megújítás a következő eredményekkel zárulhat:

- Minősítés kategóriájának megfelelő,
- A minősítés kategóriájánál magasabb fokozatú,
- A minősítés kategóriájánál alacsonyabb fokozatú,

- A minősítés elvesztése.

A minősítés megújításának eredményéről tett Bizottsági javaslatot a Borút Vezetősége hagyja jóvá. Az eredményről a Borút Vezetősége írásban tájékoztatja a szolgáltatót.

A Borút a minősítés eredményeit egy éves adatszolgáltatáson alapuló monitoringgal követi nyomon a Borút Egyesület. Az adatszolgáltatás során, minden év január 15-ig a következő adatokat kéri be a Borút Egyesület a minősített állomáshelytől:

- az állomáshely vendégeinek száma az elmúlt évben
- az állomáshely borkóstoló vendégeinek száma az elmúlt évben

A Borút Egyesület a minősített állomáshelyein keresztül nyomon követheti a borúti szolgáltatást igénybevevő vendégek számát. Távlati stratégiai terveit ennek tükrében dolgozhatja ki.

4.7. Kommunikáció és tájékoztatás

Az eddig leírtak alapján egyértelműen látható, milyen nagy jelentősége van a minősítési rendszerhez kapcsolódó kommunikációs és tájékoztatási tevékenységnek.

A minősítési rendszernek, amely esetünkben a helyi borturizmus „hordozó brand”-jeként is értelmezhető, mindenképpen markáns, karakteres, egyedileg azonosítható arculattal kell rendelkeznie. Az elkészítendő grafikai tervektől elvárjuk az egyszerű, jól megjegyezhető jelképrendszert, tipográfiát és egységes színvilágot. A minősítési rendszer rendelkezzen olyan logóval, amely az egyes kommunikációs és marketing anyagokon ugyanolyan módon megjeleníthető, mint ahogyan a minősített borászatok, pincészetek esetében jól látható helyen kifüggesztett minősítő táblán. Célszerűnek és fontosnak tartjuk a Monori Borút Egyesület weboldalához kapcsolódóan olyan aloldal vagy akár microsite létrehozását, amely részletesen tartalmazza a minősítési rendszer jellemzőit és leírását, a minősítési rendszer fogyasztói garanciavállalását, valamint a minősített borászatok, pincészetek felsorolását, bemutatását.

A minősítés képi megjelenítése esetében összehasonlítottuk a különböző nemzetközi példák esetében alkalmazott jelzésrendszereket. A Monori Borút Egyesület esetében elvetettük a „hordós” (de ugyanígy a „szőlőfürtös”, „lopótökös”) koncepciót, itt

a leginkább a „poharas” változat javasolható, tekintettel arra, hogy a minősítés elsődlegesen a kapcsolódó szolgáltatásokra, pl. borkóstoltatásra vonatkozik nem pedig a szőlő- vagy bortermelés tevékenységére. Semmiképpen nem megfelelő megoldás semleges, üzenetet nem hordozó képi megjelenítés, ezért az egyes európai példák esetében fellelhető „csillagos”, „napocskás” jelképrendszer.

A pohár piktogramok grafikai terve mindenképpen legyen egyszerű vonalvezetésű és karakteres megjelenésű (természetesen illeszkedve a minősítési rendszer arculatának egészéhez). A minősítettség tényét jelző tábla legyen az arculati tervben rögzített méretű és megjelenésű, de adjon lehetőséget arra, hogy speciális esetekben, pl. műemlék-jellegű építmények esetében a színes tábla kiváltható legyen azonos méretű réztáblával. A táblán szerepeljen egyértelmű információként a minősítettség ténye, az elért minősítési szint, valamint a Monori Borút Egyesület logója.



3. ábra: A Villány-Siklósi Borút minősítési rendszerének logója



4. ábra: A Duna Borrégió Borút egyesület által kiadott minősítés



5. ábra: A NémetMezőgazdasági Társaság borászati minőségi márkája

A márkaidentitás erősítése érdekében fontos lenne, hogy a minősítési rendszer arculata a minősítettség tényét jelző tájékoztatási táblán kívül egyéb esetekben is megjelenjen, pl. tájékoztató vagy információs anyagokban, a Monori Borút Egyesület kiadványaiban, weboldalán, illetve a Borút rendezvényeihez kapcsolódóan az Egyesület logójának megjelenéseit kiegészítve (meghívó, hirdetés, irányjelző tábla, tájékoztató felirat stb.)

5. A Minősítés várható eredményei

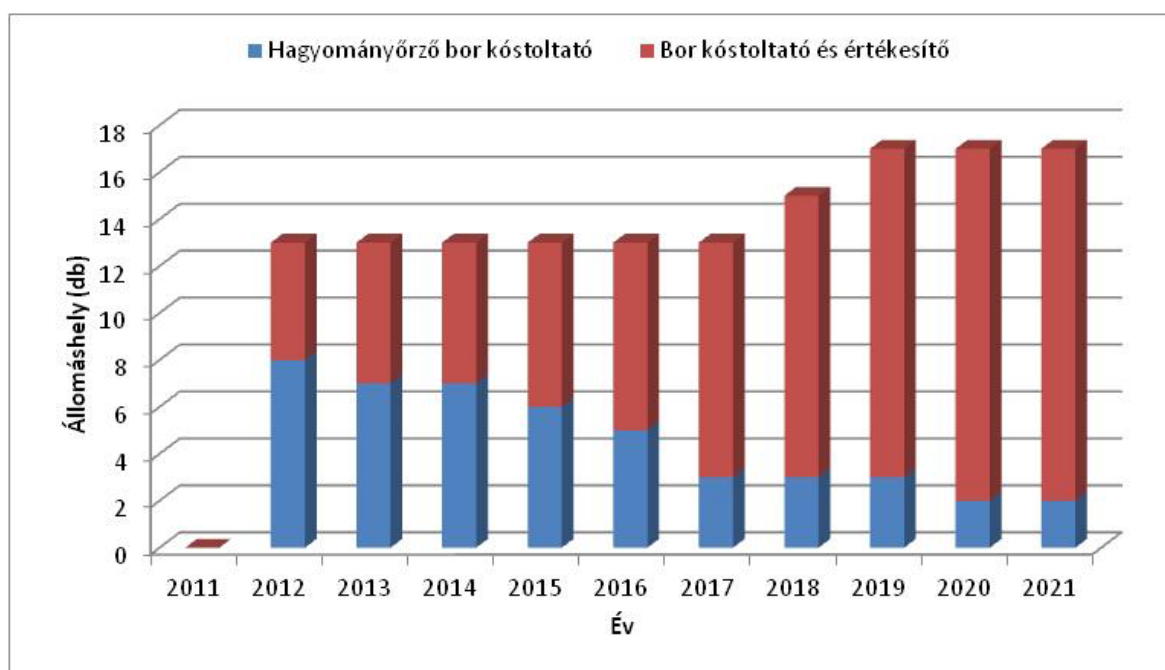
A minősítési rendszer bevezetésének várható eredményeit a Monori Borút területén az alábbi indikátorok segítségével értékelhetjük:

- minősített szolgáltatók száma
- a minősítés kategóriáinak alakulása
- a helyi termelésű palackos kiszerelésű borok mennyisége
- a hazai és külföldi vendégek száma

Az indikátorokra vonatkozó adatokat a Monori Borút Egyesület a minősítés, illetve a minősítés megújítása során gyűjti be. Az éves vendégszámra vonatkozó adatokat az állomáshelyek az adatszolgáltatási kötelezettségük keretén belül jelentik le a Monori Borút Egyesületnek. A minősítési rendszer várhatóan 2012-ben indul.

Minősített szolgáltatók száma

A minősítési rendszer életbelépését követően várhatóan 13-14 állomáshely kap minősítést:

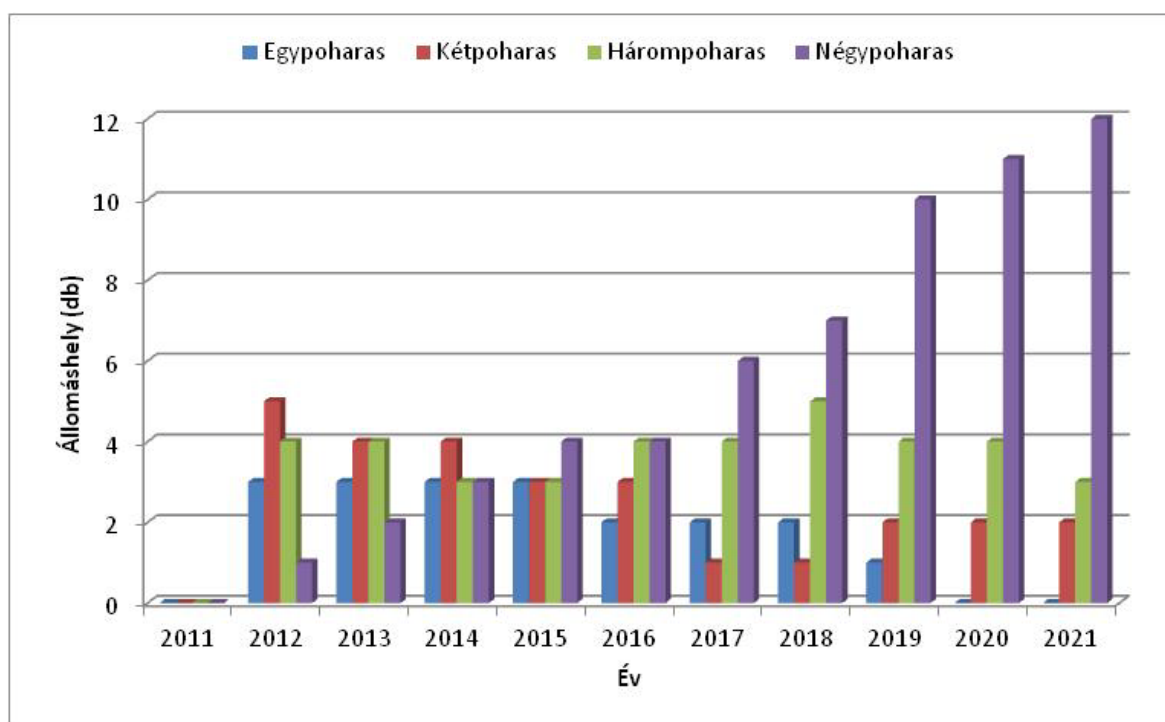


6. ábra: A borhoz kapcsolódó minősített állomáshelyek várható számának alakulása a Borút területén 2011 és 2021 között

A minősítési rendszer bevezetésének első évében nagyobb hányadban szerepelnek azok az állomáshelyek, amelyek a hagyományőrző borkóstoltató szolgáltatás keretén belül szeretnének működni. 2017-ig az összes minősített állomáshely számában számottevő növekedést nem prognosztizálunk. A szolgáltatás típusainak aránya azonban jelentősen változhat. A minősítési rendszer keretei ösztönzőleg hathatnak a szolgáltatásokra, színvonaluk növelésére. Így 2017-ig várhatóan a szolgáltatások többsége már üzletszerű tevékenységként, Borkóstoltató és borértékesítő szolgáltatásként végzi tevékenységét. Új, borhoz kapcsolódó szolgáltatók megjelenése a rendszer megismertetésére, kommunikációjára visszavezethetően, 2017-től tervezhető. Ekkorra a Borút szolgáltatásai egyéb kiegészítő szolgáltatók belépésével is bővülnek.

A minősítés kategóriáinak alakulása

A minősítési rendszer életbe lépésének évében (2012-ben) várhatóan a kétpoharas szolgáltatók száma lesz a legmagasabb.



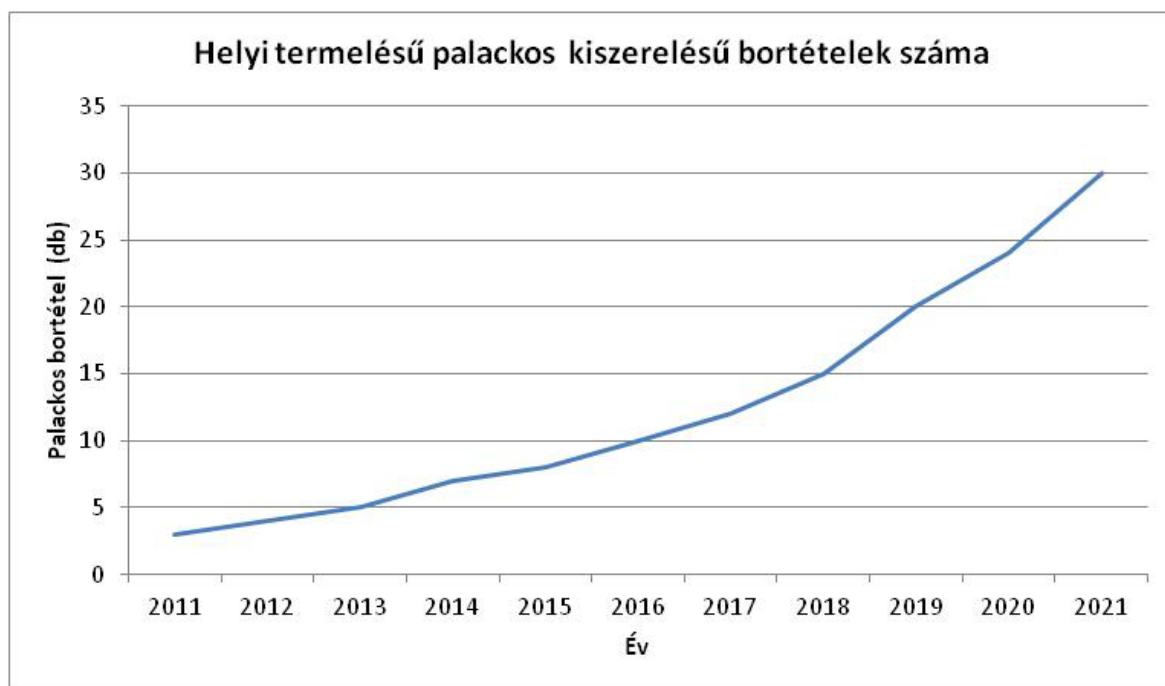
7. ábra: A minősített állomáshelyek kategóriánkénti várható alakulása 2011 és 2021 között

A kétpoharas szolgáltatás a hagyományőrző kóstoltató szolgáltatás legmagasabb kategóriája. A legkevesebb szolgáltatót várhatóan a négypoharas kategóriában jegyzünk majd. 2017-ig, míg várhatóan új szolgáltatókkal nem bővül a borhoz kapcsolódó állomáshelyek száma, a hárompoharas és a négypoharas szolgáltatások növekedése

várható. Az időszak végére, 2017-ig e két kategória közel $\frac{3}{4}$ -ét teszi ki az összes szolgáltatásnak. 2017-től várhatóan a három- és négy poharas kategóriában regisztrálunk ugrásszerű növekedést. Az új állomáshelyek vélhetően új befektetők megjelenésén alapulnak, akik csak üzletszerű tevékenység végzését tűzik ki célul. 2021-ig pedig a három poharas kategóriába sorolt állomáshelyek számának csökkenő, míg a négy poharas szolgáltatók mennyiségének növekedése várható. Így várhatóan a minősítési rendszer eredményeként a szolgáltatások színvonala folyamatos növekvő tendenciát mutat.

A helyi termelésű palackos kiszerelésű borok mennyisége

A szőlő- borkultúra fejlődésének, a borturizmus alapját képező bor minőségének indikátoraként a helyi palackos kiszerelésű bortételek számának vizsgálatát tűztük ki célul. Vélhetően 2017-ig egy lassú, majd az új üzletszerűen működő szolgáltatók megjelenésével gyors növekedés várható a helyi palackos borok kínálatában. A palackos borok megjelenésével a borból származó árbevétel is növekedhet. Az árbevétel növekedése azonban többlet munkaerő ráfordítást is igényli, ami pozitívan hat a helyi foglalkoztatottságra. A palackos kiszerelésű borok nagyobb száma tehát a borok minőségének növekedésén, a magasabb árbevételen túl a foglalkoztatottsági és a szociális szempontokat is kedvezően befolyásolja.



8. ábra: A helyi termelésű palackos bortételek számának várható változása 2011-2021 között

Kiegészítő szolgáltatások belépése

A Borút távlati tervei között szerepel, hogy a minősítési rendszert kiterjessze más kiegészítő szolgáltatások minősítésére, értékelésére. Így a borúti szolgáltatások köre bővíülhet, egy komplex élménycsoport nyújtása lehetséges. A minősített borhoz kapcsolódó és kiegészítő állomáshelyek számának várható alakulását a 8. táblázatban foglaltuk össze. Míg a borhoz kapcsolódó minősített állomáshelyek (Hagyományőrző, borkóstoltató, Borkóstoltató és borértékesítő) számának növekedése 2012-höz képest várhatóan 31%-kal nő, addig a kiegészítő szolgáltatások minősítésével ugyanebben az időszakban az összes állomáshely számának 161 %-os növekedése prognosztizálható. A legnagyobb változás a kézművesek, illetve az egyéb helyi terméket előállítók számának emelkedésében várható. A kiegészítő szolgáltatások közül a legkevesebb állomáshely a múzeumi szolgáltatásból kerül majd ki. A szálláshelyek számának kisebb mértékű növekedése főként Budapest közelségére vezethető vissza. A vendégek akár közösségi közlekedéssel (vonat, busz), akár szervezett utak keretében, egy napos túraként érkezhetnek a Borút területére.

Az étteremszám növekedésének a mértéke a szállások számával várhatóan megegyezik. Az éttermek szerepét vélhetően a falusi vendégasztal keretén belül működő - a Borút kiegészítő szolgáltatásai között a bizonytalan jogi háttér miatt nem listázott-szolgáltatók vehetik át.

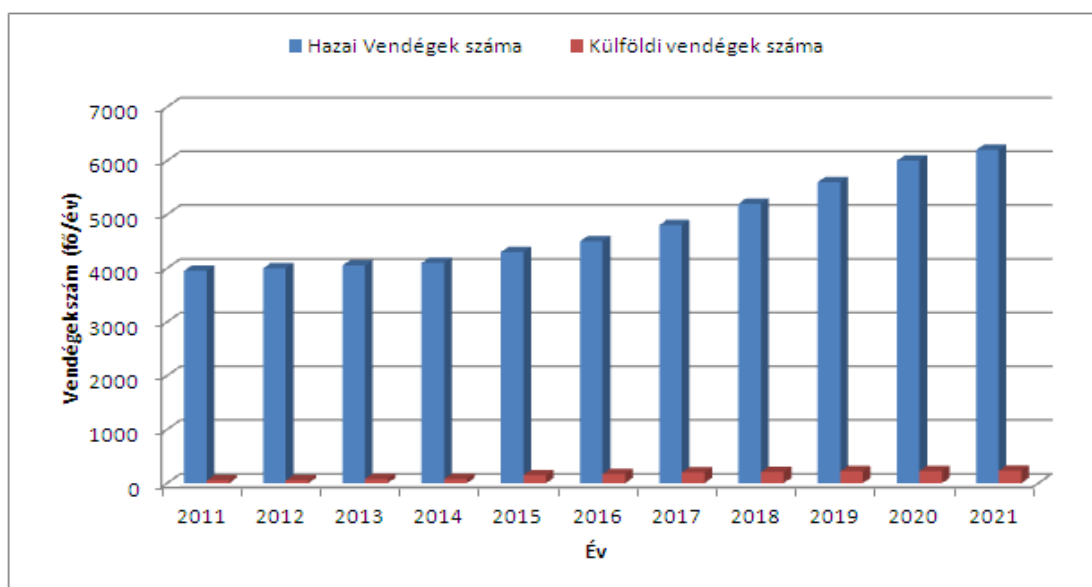
Szolgáltatás megnevezése	Minősített állomáshelyek száma (db)		
	2012	2016	2021
Hagyományőrző borkóstoltatók	8	5	2
Borkóstoltató és borértékesítők	5	8	15
Egyéb helyi termékeket előállítók	0	2	4
Éttermek	0	1	2
Szállások	0	1	2
Bort és egyéb helyi termékeket árusító üzletek	0	1	3
Kézművesek	0	2	5
Múzeumok	0	1	1
Összesen	13	21	34

8. táblázat: Kiegészítő szolgáltatások megjelenése a minősített állomáshelyek között 2012-től 2021-ig

Vendégek száma (hazai, külföldi)

A vendégszám értékelése a borút minősítési rendszerének egyik fő indikátora (9. ábra). A vendégszám az egész borturizmus alapját képezi, ezért a Borút kötelező adatszolgáltatás keretén belül évente egyszer begyűjti az állomáshelyeken megfordult vendégek számát. A Borút területére két rendezvény (Strázsahegyi Pincék Fesztiválja és Jégvirágtól Borvirágig) keretén belül érkeztek 2011-ben hivatalosan látogatók. Az állomáshelyek minősítésével 2012-től kismértékű, de folyamatos növekedés várható a vendégszám tekintetében. A szolgáltatók bővülésével 2017-től várható a mutató nagyobb mértékű növekedése. A vendégszámra vonatkozó adatok értékelésénél meg kell jegyezni, hogy a Borút adatszolgáltatásának jellegéből adódóan, a vendégek számát az összes állomáshelyen megfordult vendégek száma adja. Így egy vendég egy nap akár több állomáshely nyilvántartásában is megjelenhet.

Napjainkban a Borút területére látogató vendégek legnagyobb százaléka hazai borkedvelő. A külföldi turisták aránya nem érheti el a 1,5%-ot. Az elkövetkező tíz évben sem prognosztizálható a külföldi látogatók tömeges megjelenése, de 2021-ig vélhetően arányuk megközelítheti a 4%-ot.



9. ábra: A vendégszám várható alakulása a Borút területén 2011-2021 között

6. Fejlesztési lehetőségek

A Borút Minősítési Rendszerének fejlesztési lehetőségeit az alábbiakban látjuk:

- A minősítési rendszer kidolgozása a kiegészítő szolgáltatások minősítésére.
Az alábbi szolgáltatások minősítését tarjuk indokoltnak:
 - o helyi termékek előállítói;
 - o bort és helyi termékeket árusító üzletek;
 - o éttermek, szálláshelyek;
 - o kézműves vállalkozások;
 - o turisztikai irodák;
 - o bormúzeumok.
- A minősítési rendszer felülvizsgálata után nemzetközi szervezetek, például az l'Assemblée des Régions Européennes Viticoles (AREV) által megfogalmazott irányelvek betartásával a Borúti Karta elfogadása
- A Borút minősítési rendszerének akkreditáltatása, nemzetközi szervezethez való kapcsolódás.
- A Borút minősített szolgáltatóinak a segítségére:
 - o Egységes borlap kifejlesztése;
 - o Egységes kötelező külső elemek (Cégtábla, nyitvatartási idő jelzése) kifejlesztése;
 - o A Borút szolgáltatásainak adatszolgáltatására vonatkozó irányelvek pontos kidolgozása, beleértve az adatfeldolgozást, és a távlati tervezés lépéseit.

7. Irodalomjegyzék

Alonso, A.D., Liu, Y. 2011. The potential for marrying local gastronomy and wine: The case of the 'fortunate islands'. *International Journal of Hospitality Management* 30 (4) 974–981. p.

Bruwer, J. 2003. South African wine routes: some perspectives on the wine tourism industry's structural dimensions and wine tourism product. *Tourism Management* 24 (4) 423–435. p.

Carlsen, J., Charters, S. 2006. *Global wine tourism. Research, management and marketing.* CAB International, Wallingford, UK.

Csepregi P., Zilai J. 1988. Szőlőfajta-ismeret és –használat. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Eperjesi I., Kállay M., Magyar I. 1998. *Borászat.* Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Getz, D., Brown, G. 2006. Critical success factors for wine tourism regions: a demand analysis. *Tourism Management* 27 (1) 146–158. p.

Hall, M.C. 2005. Biosecurity and wine tourism *Tourism Management* 26 (6) 931–938. p.

Hall, M.C., Sharples, L., Cambourne, B., Macionis, N. 2004. *Wine tourism around the world. Development, management and markets.* Elsevier Butterworth-Heinmann, Oxford, UK.

Hégely P. 2006. Borút kialakításának lehetőségei Monoron és térségében. Fejlesztés és képzés a turizmusban. II. Országos Turisztikai Konferencia tudományos közleményei (Pécs, 2006. október 12-13.)

Hojman, D.E., Hunter-Jones, P. 2011. Wine tourism: Chilean wine regions and routes. *Journal of Business Research*, doi:10.1016/j.jbusres.2011.07.009.

Jackson, R.S. 2002. *Wine Tasting: A professional handbook.* Elsevier Academic Press, San Diego, Kalifornia, USA.

Kopcsay L. 2008. A borutak szerepe a magyarországi borturizmusban. Borászati Füzetek, 18 (1) 32-35. p.

Lakner Z., Procházka, P. 2000. European wine economy. Szent István University, Budapest.

Merz Á, Kádár Gy. 1998. Borászati Kislexikon. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Mitchell, R., Charters, S., Albrecht, J.N. 2011. Cultural systems and the wine tourism product. Annals of Tourism Research (38), doi:10.1016/j.annals.2011.05.002.

Sarkadi E., Szabó G., Urbán A. 2000. Borturizmus szervezők kézikönyve I. Baranya Megyei Falusi Turizmus Szövetség, Pécs.

Sarkadi E., Szűcs J., Urbán A. 1996. Az Európai Bortermelő Régiók gyűlésének (AREV) II. Plenáris Ülése. Magyar Szőlő és Borgazdaság 6 (4) 31-32. p.

Sarkadi E., Szűcs J., Urbán A. 1996. A szőlészet és borászat szerepe a vidékfejlesztésben. A falu 11 (1) 55-61. p.

Szabó G. 1997. A Villány-Siklói Borút minősítési rendszere. A falu, 12 (2), 53-62. p.

Szabó G., Hégely P. 2009. Borturizmus és bormarketing a monori Strázsahegy fejlesztésében. Erdei Ferenc V. Tudományos Konferencia (2009. szeptember 3-4, Kécskemét), 782-786. p.

Telfer, D.J. 2001. Strategic alliances along the Niagara Wine Route. Tourism Management 22 (1) 21-30. p.

8. Mellékletek

8.1. A Borút egyesület arculati elemei

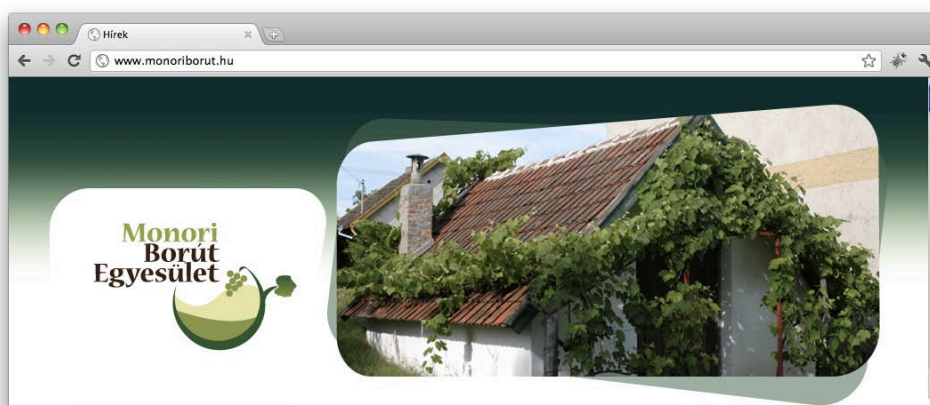
A 2008. december 1-jén alakult Monori Borút Egyesület 2009. év elején írt ki pályázatot az egyesület logótervének elkészítésére. A pályázat elsődlege célja az volt, hogy olyan logó – majd a későbbiekben erre épülő arculat – jöhessen létre, amely egyedi, utal az Egyesület tevékenységére (borturizmus, vendéglátás), valamint a Pincefalu épített és táji értékeire, a szőlő- és borkultúrára.

A szakmai zsűri által kiválasztott, nyertes pályamű a mai napig a Monori Borút Egyesület logója.



10. ábra: A Monori Borút Egyesület logója

A logó és a kapcsolódó színvilág felhasználásának szép példája a Monori Borút Egyesület weboldalának megjelenése:



11. ábra: A Monori Borút Egyesület weboldala

8.2. Vonatkozó jogszabályok

Európai és nemzetközi törvények és rendelkezések

- A Bizottság 92/2009/EGK rendelete a szeszes italok, aromatizált borok, aromatizált bor alapú italok és aromatizált boralapú koktélok készítésénél használt mezőgazdasági eredetű etil-alkohol közösségi szintű analitikus módszereinek meghatározásáról
- A Bizottság 616/2005/EK rendelete (2005. április 21.) a piaci mechanizmusokra tekintettel a borpiac közös szervezéséről szóló 1493/1999/EK rendelet végrehajtása részletes szabályainak megállapításáról szóló 1623/2000/EK bizottsági rendelet módosításáról
- A Bizottság 2120/2004 Rendelete (December 10) a borágazat ellenőrzésére vonatkozó részletes végrehajtási szabályok megállapításáról szóló 2729/2000/EK rendelet módosításáról
- A Tanács 1493/1999/EK rendelete (1999. május 17.) a borpiac közös szervezéséről
- A Tanács 1258/1999/EK rendelete (1999. május 17.) a közös agrárpolitika finanszírozásáról
- A Tanács 1631/98/EK rendelete (1998. július 20.) a közösségi szőlőkataszter létrehozásáról szóló 2392/86/EGK rendelet módosításáról
- A Fenntartható Turizmus Chartája – A Fenntartható Turizmus Világkonferenciája - Lanzarote, 1995. április 27-28.

Magyar törvények és rendelkezések

- 1997. évi CIII. törvény – a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól
- 2/2001. (VIII. 2.) FVM-PM együttes rendelet – a borászati termékek egységes bizonylatolási rendjéről
- 136/2004. (IX. 18.) FVM-PM együttes rendelet a borászati termékek egységes bizonylatolási rendjéről szóló 52/2001. (VIII. 2.) FVM-PM együttes rendelet módosításáról
- 8/2006. (I. 27.) FVM-PM együttes rendelet a borászati termékek egységes bizonylatolási rendjéről szóló 52/2001. (VIII. 2.) FVM-PM együttes rendelet módosításáról
- 36/2008. (III. 27.) FVM-PM együttes rendelet a borászati termékek egységes bizonylatolási rendjéről szóló 52/2001. (VIII. 2.) FVM-PM együttes rendelet módosításáról

- 97/2004 sz. FVM miniszteri rendelet (Június 3) – A borok eredetvédelmi szabályairól
- 98/2004 sz. FVM miniszteri rendelet (Június 3) – A borászati termékek jelöléséről
- 99/2004 sz. FVM miniszteri rendelet (Június 3) – A borok előállításáról
- 100/2004 sz. FVM miniszteri re –
szabályozásról
- –
nységének
higiéniai szabályairól
- –
országos térinformatikai nyilvántartásáról (VINGIS)
- 75/2004 sz. FVM miniszteri rendelet (Május 4) – a szőlőfeldolgozás és borkészítés során keletkező melléktermékek lepárlásáról és kivonásáról
- 25/2010 sz. FVM rendelet – a borászati üzemek engedélyezéséről, valamint a tevékenységükre vonatkozó higiéniai szabályokról
- 27/2011 sz. VM rendelet – a borászati termékek egységes bizonylatolási, nyilvántartási és elszámolási rendjéről
- 1994. évi CII. törvény - a hegyközségekről
- 2004 évi XVIII sz. törvény – A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról
- 2009. évi XXXIX. törvény – A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény és a hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény módosításáról
- 2003 évi CXXVII./2003 sz. törvény – A jövedéki adóról
- 2005. évi CLXIV. törvény – a kereskedelemről
- 130/2003 sz. FVM miniszteri rendelet (December 13) – Az egri borvidék védett eredetű borairól
- 173/2003 sz. kormányrendelet (Október 28) – A turisztikai szervezetekre vonatkozó rendeletek
- 133/2007. (VI. 13.) Korm. rendelet az üzletek működési rendjéről, valamint az egyes üzlet nélkül folytatható kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről
- 2/2002 sz. miniszteri rendelet (Január 23) – Az egészségvédelem műszaki előfeltételei
- 7002/2000 sz. miniszteri irányelv (19 sz. fejezet) – Adóvisszatérítés az egyéni vállalkozók számára

- –
- dohánytermékek forgalmazása
- –
- – –
- XI./1997 sz. törvény – a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról
- LIV/1997 sz. törvény – a műemlékvédelemről
- CXL/1997 sz. törvény – a kulturális javak védelméről és a muzeális intézményekről, a nyilvános könyvtári ellátásról és a közművelődésről
- LXXVIII/1997 sz. törvény – az épített környezet alakításáról és védelméről
- LIII/1996 sz. törvény – a természet védelméről
- –
- 1997. évi CLV. törvény – a fogyasztóvédelemről
- 2008. évi XLII. törvény- a fogyasztóvédelemről szóló 1997. évi CLV. törvény, valamint egyes kapcsolódó törvények módosításáról

8.3. Minősítő lap vázlata

Hagyományőrző borkóstoltató szolgáltatás

Minősítő lap

Leíró szempontok:					
Az állomáshely megnevezése					
Az állomáshely címe				Férőhelyek száma:	
Üzembentartó neve és címe:				Kínált borfajták száma:	
Minősítő szempontok:					
Szempont megnevezése:		Elért pontszám:			Megjegyzés:
		1	2	3	
1. Kínált bor minősége, hagyománya és választéka	Borminőség				
	Hagyomány				
	Választék				
2. Kínált borkorcsolyák minősége	Kínált borkorcsolyák minősége				
3. Vendégfogadás körülményei	Beszélt nyelvek				
	Vendéglátáshoz, borkóstoláshoz szükséges eszközök				
	Külső higiénia				
	Helyiségek tisztasága				
	Az építménynek külső és belső építészetének illeszkedése a térség kultúrájához				
	Környezetvédelem, ökotudatos gondolkodás				
	Elhelyezkedés				
	Megközelíthetőség				
	Parkolási lehetőségek				
	Fogadókészség				
	Viselkedéskultúra				
	4. Borkínálás színvonala	Borkínálás körülményei			
Borok bemutatásának szakszerűsége, élményszerűsége					
5. Egyéb	Prospektusok, szóróanyagok megléte				
	Egyéb tájékoztatás nyújtása				
	Kiegészítő szolgáltatások				
1 pont összesen:		 x 1 =			
2 pont összesen:		 x 2 =			
3 pont összesen:		 x 3 =			
Összes elért pont					
Összes elért pont %		/90x100 =			
Javasolt minősítési kategória:	Nincs minősítés Feltételes minősítés Egypoharas Kétpoharas				

Dátum:

.....
Minősítő Bizottsági Tag aláírása

Monori Borút Egyesület

Leíró szempontok:					
Az állomáshely megnevezése, címe:					
Az állomáshely internetes oldala:					
Üzembentartó neve és címe:		Termelési terület:			
Működési engedély adatai:		Éves bortermés:			
Nyitvatartásra vonatkozó adatok:		Évente palackozott bor mennyisége:			
Férőhelyek száma:		Kínált borfajták száma:			
Minősítő szempontok:					
Szempont megnevezése:		Elért pontszám:			Megjegyzés:
		1	2	3	
1. Kínált bor minősége, hagyománya és választéka	Borminőség				
	Hagyomány				
	Választék				
2. Kínált borkorcsolyák minősége	Kínált borkorcsolyák minősége				
3. Vendégfogadás körülményei	Nyitvatartás				
	Befogadóképesség				
	Beszélt nyelvek				
	Alkalmazottak felkészültsége				
	Vendéglátáshoz, borkóstoláshoz szükséges eszközök				
	Külső higiénia				
	Helyiségek tisztasága				
	Mellékhelyiségek tisztasága				
	Az építménynek külső és belső építészetiének illeszkedése a térség kultúrájához				
	Környezetvédelem, ökotudatos gondolkodás				
	Elhelyezkedés				
	Megközelíthetőség				
	Parkolási lehetőségek				
	Fogadókészség				
	Viselkedéskultúra				
4. Borkínálás színvonala	Borkínálás körülményei				
	Borok bemutatásának szakszerűsége, élményszerűsége				
	Írásos tájékoztató a borokról				
5. Egyéb	Kötelező külső elemek megtalálhatók				
	Kötelező belső elemek megtalálhatók				
	Árjegyzék részletessége, pontossága, láthatósága				
	Prospektusok, szóróanyagok megléte				
	Egyéb tájékoztatás nyújtása				
	Kiegészítő szolgáltatások				
	Fogyasztóvédelmi szempontok				
	Jogsabályok betartása				
1 pont összesen:		 x 1 =			
2 pont összesen:		 x 2 =			
3 pont összesen:		 x 3 =			
Összes elért pont:					
Összes elért pont %		/90x100 =			
javasolt minősítési kategória:	Nincs minősítés Feltételes minősítés Hárompoharas Négypoharas				

Dátum:

Minősítő Bizottsági Tag aláírása

Monori Borút Egyesület

8.4. Minősítés iránti kérelem formanyomtatványa

Minősítés iránti kérelem

A minősítendő állomáshely adatai			
Az állomáshely megnevezése, címe:			
Az állomáshely internetes oldala*:			
Üzembentartó neve és címe (email címe):		Termelési terület**:	
Működési engedély adatai**:		Éves bortermés**:	
Nyitvatartásra vonatkozó adatok**:		Évente palackozott bor mennyisége**:	
Férőhelyek száma:		Kínált borfajták száma:	

Alulírott , mint a Monori Borút Egyesület tagja kérem, hogy az általam üzemeltetett állomáshely,

Hagyományőrző borkóstoltató***

Borkóstoltató és borértékesítő

szolgáltatását a Monori Borút Egyesület Minősítési Szabályzata alapján minősíteni szíveskedjenek.

Dátum:.....
Kérelmező

A Minősítés iránti kérelmet átvettem és iktattam:

Dátum:.....
A Monori Borút Egyesület
Titkára

* Kitöltése semelyik szolgáltatás esetén sem kötelező

** A Hagyományőrző borkóstoltató szolgáltatás esetén kitöltése nem kötelező

***A megfelelő aláhúzendő

Monori Borút Egyesület

8.5. Minőségi bizonyítvány

MINŐSÉGI BIZONYÍTVÁNY



Minősítő Bizottsága igazolja, hogy

.....
(Állomáshely neve)

.....
(Állomáshely címe)

.....
(Szolgáltatás típusa)

a Monori Borút Egyesület Minősítési Szabályzata alapján

..... napján elnyerte a

.....
(kategória, illetve szimbóluma)

minőségi fokozatot, és a minőségi fokozat szimbólumának használati jogát.

Kelt.....

.....
A Monori Borút Egyesület
Elnöke