



**ERDŐTŐL AZ ASZTALIG:
MISKOLC MERÉSZ LÉPÉSE AZ IPARI ÖRÖKSÉGEN TÚLRA**



**A MIDMAR PÁLYÁZATA A
“VIRÁGZÓ KÖZÖSSÉGEK” KATEGÓRIÁBAN
2025.**

Desztináció leírása

A Bükk-hegység lábánál, Északkelet-Magyarországon fekvő Miskolc az ország negyedik legnagyobb városa, valamint az Észak-Magyarországi régió kulturális és gazdasági központja. A várost a Bükk-hegység öleli körül, amely évszázadok óta formálja történelmét és hagyományait – például a vasipar és a kereskedelem révén. A Bükk erdei és a város közötti szimbiózis ihlette a „Miskolc, a Bükk városa” koncepciót, amely az ipari múltat és az ember-természet együttélés hosszú hagyományát is integrálja egy nagyvárosi turisztikai kínálatba.

Miskolc karakterét négy különböző városrész határozza meg. Diósgyőrben található Magyarország egyik legikonikusabb középkori vára. Miskolctapolca híres egyedülálló Barlangfürdőjéről, ahol a látogatók termálvízben fürödhetnek ősi mészkőbarlangokban. Lillafüred, a Bükk Nemzeti Park szívében, vízeséseivel, erdei ösvényeivel és romantikus építészetével varázsolja el a látogatókat. A belváros pezsgő kulturális élettel bír, a Miskolci Nemzeti Színháztól az Avas-hegy borospincéiig és panorámájáig.

A hagyományok, az örökség és az innováció egyensúlyára törekedve Miskolc vibráló, fenntartható városi desztinációvá alakul, ahol a természeti szépség, a kulturális gazdagság és az ipari örökség harmóniában él együtt.

A jó gyakorlat összefoglalása

Miskolc, amelyet korábban elsősorban ipari múltja határozott meg, napjainkban jelentős átalakuláson megy keresztül, és egyre markánsabban jelenik meg mint élő, fenntartható turisztikai desztináció – mindez a helyi szolgáltatók alulról szerveződő kezdeményezéseinek köszönhetően. A *Bükki Kör* néven egyesületet alapító vendéglátósokból, szállásadókból, borászokból és vállalkozókból álló közösség egy bottom-up szemléletű, alulról jövő kezdeményezést indított, amelynek célja a város újrapozicionálása. A régi, elavult beidegződések helyett egy olyan új identitás építésébe kezdtek, amely a gasztronómiára, a természeti környezetre és a közösségi értékekre épül.

Az egyik leginnovatívabb kezdeményezésük, az Ehető erdő program, amely összekapcsolja az erdőgazdálkodókat a helyi éttermekkel, hogy a Bükk-hegység természeti adományai által inspirált szezonális menüket készítsenek. Ez nemcsak a kulináris élményt fokozza, hanem elősegíti a tudatosságot és erősíti az ökológián és a hagyományokon alapuló helyi értékláncokat.

2024-ben a Bükki Kör szervezte meg Magyarország első fenntartható gasztronómiáról szóló országos konferenciáját, a GASTOUR-t, amely tovább erősítette Miskolc elköteleződését a felelős turizmus iránt. Ugyanebben az évben a Bükki Kör egyik tagja átvette a város

desztinációmenedzsment-szervezetének vezetését, lehetővé téve, hogy az alulról jövő elképzelések meghatározó szerepet töltsenek be a hivatalos stratégiák alakításában.

Ma a város turisztikai törekvései egy merész új márka - „Miskolc, a Bükk városa” - alatt egyesülnek, amely a gazdaságfejlesztés, a fenntarthatóság és az autentikus látogatói élmények közösségi szintű megközelítését tükrözi. Miskolc már nem csupán egy város, hanem egy mozgalom.

Főbb problémák

Gazdag természeti környezete és kulturális öröksége ellenére Miskolc sokáig küzdött a mélyen gyökerező ipari imázs leküzdéséért. Bár a város jelentős fejlesztéseket hajtott végre az infrastruktúra, a zöldterületek és a kulturális helyszínek terén, a közvélemény megítélése elmaradt ettől. Sokan még mindig a környezetszennyezéssel, a veszélyekkel és a gazdasági hanyatlással azonosítják Miskolcot, figyelmen kívül hagyva a Bükk-hegységhez való közelségét, az élénk fesztiválokat és a helyi hagyományokat. Ez az elavult stigma akadályozta a belföldi és nemzetközi turizmust, gyengítve a város mint úti cél vonzerejét.

Az imázsproblémát súlyosbította a turizmusfejlesztés stratégiai koordinációjának hiánya. Az ágazat széttöredezett volt, az érdekelt felek között minimális volt az együttműködés, és kevés kapcsolat volt a városi látnivalók és a természeti környezet között. A gasztronómia, a régió egyik legerősebb értéke, továbbra is szervezetlen, széttagolt maradt – s bár gazdag nyers potenciállal bír, de hiányzott az egységes narratíva.

Ezeknek a kihívásoknak fenntarthatósági vonatkozásai is voltak. A társadalmi kohézió gyenge volt, a természeti erőforrásokat alig hasznosították, és hiányzott egy átfogó jövőkép, amely irányt mutatott volna az inkluzívabb, felelősségteljesebb turizmus felé való átmenethez. A turisztikai szektorban egyaránt hiányzott az alulról jövő kezdeményezések energiája és a felülről érkező stratégiai támogatás – így nem volt meg az a szervezett keret, amely lehetővé tette volna a város újraértelmezését turisztikai szempontból. Ebben a kontextusban jelentett fordulópontot a Bükki Kör megjelenése – egy elkötelezett helyi szolgáltatókból álló, alulról szerveződő szövetség, amely képes volt összefogni a korábban széttöredezett törekvéseket, és megalapozni egy átalakulást célzó, fenntartható turizmusfejlesztési irányt.

Megoldás

A város narratívájának megváltoztatása és a koherensebb fejlődés elősegítése érdekében egy proaktív helyi szereplőkből álló csoport kezdeményezte az intézményi kereteken túli együttműködést. Közös céljuk az volt, hogy olyan új identitást formáljanak Miskolc számára, amellyel könnyen lehet azonosulni, amely egyszerre ünnepli a város természeti környezethez és gasztronómiai örökséghez

fűződő kapcsolatát, miközben a helyi közösségek hangját helyezi a középpontba. Egyesítve erőiket, a termelők, vendéglátók és erőforrásgazdálkodók között újfajta szinergiák kezdtek kialakulni.

Az együttműködésből egy kiemelkedő kezdeményezés született: egy kreatív koncepció, amely összekapcsolta az erdei betakarítást a gasztronómiai élményekkel, és amely egyszerre szolgált ökológiai és kulturális történetmesélési eszközként. Ez a kezdeményezés szélesebb körű elkötelezettséget váltott ki, és további cselekvésre ösztönzött. A sikeres finanszírozási pályázatok és a növekvő ismertség révén a csoport lendületet vett, és egy egész városra kiterjedő konferenciában csúcsozott ki, amely az érdekelteket az élelmiszer- és turizmus fenntarthatósága köré csoportosította. Megközelítésük végül hivatalos elismerést nyert, megnyitva az utat az alulról építkező szereplők és a városi vezetés közötti közös tervezés előtt, megalapozva ezzel egy hosszú távú, helyben meghonosított idegenforgalmi stratégia alapjait.

Módszerek, lépések és eszközök

Miskolc átalakulása során a helyi vállalkozások közös cél mentén egyesültek annak érdekében, hogy újragondolják a város identitását és turisztikai kínálatát. Az együttműködés egy olyan desztinációs modell irányába terelte a várost, amely a fenntarthatóságra, az együttműködésre, az ökológiai tudatosságra és a kulturális hitelességre épül.

Rendszeres szakmai műhelymunkák és tematikus találkozók keretében vendéglátók, borászok, termelők, erdészek és kreatív szakemberek közösen tárták fel az erőforrásokat és terveztek összehangolt lépéseket. Ezek a fórumok idővel túlmutattak a stratégiai tervezésen: értékalapú közösségi párbeszéd színtereivé váltak. E folyamat egyik legkülönlegesebb innovációja az „Ehető erdő” koncepció megszületése volt.

Az „Ehető erdő” program egyedülálló együttműködés eredményeként jött létre helyi séfek és erdőgazdálkodók között. A kezdeményezés célja a vadon termő szezonális alapanyagok – gombák, gyógynövények, bogyós gyümölcsök és vadak – integrálása volt a város gasztronómiai kínálatába. Az így kialakult narratíva egyszerre emelte ki az erdei biodiversitás értékeit és a szezonális jelentőségét, miközben az ételeken keresztül érzékszervi kapcsolatot teremtett a látogatók és a táj között.

Erre az alapra építve az „Ehető erdő” program fokozatos, ökoszisztéma-alapú megközelítést alkalmazott, amely a gasztronómiát, a természet-alapú turizmust, a kulturális örökséget és a társadalmi befogadást kapcsolta össze. A folyamat első lépéseként feltérképezték azokat a szereplőket, akik már korábban is dolgoztak helyi vagy vadon gyűjtött alapanyagokkal.

Az „Ehető erdő” koncepció egyre több turisztikai szolgáltatót vonzott be, ami az kezdeményezés kibővüléséhez vezetett – ezzel indult el a Taste of Bükk („Bükk ízei”) program. Közös alkotó események, műhelymunkák és helyszíni látogatások során séfek, oktatók, civil szervezetek és turisztikai szereplők együtt formálták meg a Bükk tájához kötődő közös jövőképet.



A képzések és inspirációs napok a biztonságos gyűjtési módszerekre, a biodiverzitás oktatására és a kulturális örökségre fókuszáltak. Az Ehető Erdő koncepció alapja az Erdő finom koncepció volt, amelyben a Végállomás Étterem konyhája kísérleti élő laboratóriummá vált, ahol erdei alapú, növényközpontú menüket alkottak meg fine bistro környezetben. A magas szintű gasztronómiai terméket a történelmi Palotaszálló (ma Hotel Palota Lillafüred) sikerrel fejlesztette tovább és illesztette be saját kínálatába egy vonzó, elegáns, patinás környezetbe. A szálloda ezzel a fenntartható gasztronómiai kínálattal Magyarország első olyan vendéglátóhelyévé vált, amely megszerezte a Good Travel Seal (GTS) tanúsítványt, nemzeti példát állítva a fenntartható vendéglátás terén.



Nyilvános események, tematikus vacsorák, vizuális eszközök (szezonális naptárak, márkázott menük, történetmesélő installációk) segítették a látogatók elköteleződését és a gasztronómiai tudatosságot.



A **GASTOUR konferencia** országos és nemzetközi szakembereket hozott Miskolcra, így a város a fenntartható gasztronómia és az erdei élelmiszerkultúra innovációs központjává vált.

A siker egyik alappillére a szektorok közötti partnerségek fejlesztése volt. A Bükk Nemzeti Park Igazgatóságával való szoros együttműködés révén a „**Nemzeti Parki Termék**” védjegyes termékek (teák, mézek, lekvárok) is megjelentek az éttermek kínálatában és helyi piacokon, ehető szuvenírként és rendezvényajándékként.

A társadalmi fenntarthatóságot erősítette a Szimbiózis Alapítvánnyal való partnerség, amely közel 300 fogyatékkal élő embernek ad munkát. Gyógyteáik és kézműves sajtjaik ma már helyi szállodákban és rendezvényeken is megjelennek.

Innovatív élményformátumok, mint az **Erdei GasztroExpressz** minivonat-túra, amely a természetismeretet kóstolóállomásokkal ötvözi, illetve a **Miskolci Borangolás** és a **Taste of Bükk** események, amelyek a régió borait és erdei alapanyagait párosítják, újraélesztik a Bükk borvidékét és erősítik a desztináció identitását.



A kezdeményezés stratégiaiilag beépült a város hivatalos turizmus- és márkaépítési törekvéseibe („Miskolc, a Bükk városa”), amely hosszú távú támogatást, finanszírozást és promóciós láthatóságot biztosít.

A **Bükk UNESCO Globális Geopark státusz elnyerése** új lehetőségeket nyitott: a helyi paleolit Szeleta-kultúra inspirálta programok, paleo-gasztronómiai rendezvények és edukációs történetmesélés is elindult.

Az Ehető Erdő így egy holisztikus, helyalapú, fenntartható desztinációfejlesztési modellé nőtte ki magát.

Eredmények és hatások

A Bükki Kör által elindított kezdeményezések kézzelfogható és jelentős változásokat hoztak Miskolc turisztikai megítélésében, élményében és menedzsmentjében.

Az egyik legjelentősebb eredmény a helyi narratíva elmozdulása - a korábbi, elavult iparvárosi kép helyét egy olyan identitás veszi át, amely a természetes bőségre, a gasztronómiai sokszínűsége és a közösségi alapú innovációra épül. Ez a formálódó identitás egyre szélesebb körben rezonál – helyi és országos szinten egyaránt –, Miskolc egyre gyakrabban jelenik meg belföldi utazási magazinokban, gasztroblogokban és turisztikai médiatartalmakban, mint feltörekvő gasztrokulturális központ.

Gazdasági szempontból az „Ehető erdő” kezdeményezés és a hozzá kapcsolódó együttműködések növelték a keresletet a helyi termékek és szolgáltatások iránt. Új partnerségek jöttek létre szállasadók, túravezetők és termelők között, amelyek integrált látogatói élményeket eredményeznek – ezek hosszabb tartózkodásra és nagyobb költségűre ösztönzik a vendégeket.



Társadalmi szempontból a program erősítette az érintettek elköteleződését és felelősségvállalását. A hálózat ma már több mint 30 aktív tagot számlál különböző szektorokból, köztük sokan korábban még sosem működtek együtt. A GASTOUR – Magyarország első fenntartható gasztronómiával foglalkozó országos konferenciája – sikere bizonyította, hogy a város képes vezető szerepet betölteni a turisztikai ágazat kulcskérdéseiben, és hozzájárult a helyi identitás és büszkeség megerősödéséhez. Emellett értékes szakmai kapcsolatok születtek az ország különböző részein, megalapozva a jövőbeni közös projektek és tudásmegosztás lehetőségét.

Környezeti szempontból a szezonális, vadon gyűjtött alapanyagok használata hozzájárult a Bükk-erdők ökológiai értékének tudatosításához. A helyiek és a látogatók egyaránt többet tanulnak a biológiai sokféleségről, a felelős gyűjtés etikájáról és a hagyományos ökológiai tudás szerepéről a gasztronómián keresztül.

A legfontosabb eredmény, hogy a helyi kezdeményezések és a városi turizmusfejlesztési stratégia összehangolása révén az új irány intézményesült. A „Bükk városa” program integrálása a városfejlesztési tervekbe biztosítja, hogy Miskolc fenntartható turizmusfejlesztési útiterve befogadó, rugalmas és hosszú távon is skálázható legyen.

Tanulságok és javaslatok

Miskolc átalakulása hasznosítható tanulságokkal szolgál azon desztinációk számára, amelyek a fenntarthatóság és a közösségvezérelt innováció révén szeretnék újjáéleszteni turisztikai identitásukat.

Az emberekkel és a hellyel kezdődik minden: A legerősebb erőforrás a helyi közösség. Az érdekelt felek korai bevonása és a közös értékekre való építkezés biztosítja, hogy a turizmus növekedése a közösségi igényeket tükrözze.

Alulról jövő kezdeményezések és intézményi irányítás összehangolása: Valódi hatást csak akkor lehetett elérni, amikor az alulról építkező energiák találkoztak a felülről érkező támogatással. A helyi kezdeményezések hitelességet és rugalmasságot hoznak, míg az önkormányzati struktúrák stabilitást és mérethatékonytságot biztosítanak. A kettő közötti híd építése teremti meg a hosszú távú, rendszerszintű változás alapját.

A helyi értékek kreatív hasznosítása: Miskolc nem más városokat másolt, hanem saját természeti és kulturális gazdagságára épített egyedi narratívát. Az „Ehető Erdő” program jól példázza, miként válhatnak a korábban háttérbe szorult értékek egy desztináció meghatározó turisztikai kínálatává a történetmesélésen és kreatív partnerségeken keresztül.

Kicsiben kezdeni, fenntarthatóan cselekedni: Nem feltétlenül szükséges nagy költségvetés a változáshoz. A kisebb eredmények, a helyi beszerzés és a térséghez kötődő történetek idővel képesek átalakítani a város megítélését. A gasztronómia különösen erős eszköz, hiszen egyszerre kapcsolja össze a gazdaságot, a kultúrát és az ökológiát.

Útravaló más desztinációknak: Ott kezdjük, ahol már jelen van az energia. Bízunk a helyi tudásban. Építsünk valódi, hiteles partnerségeket. És tegyük a fenntarthatóságot nemcsak stratégiává, hanem a történetté, amit a világnak mesélünk.

Elismerések és további hivatkozások

A Bükki Kör munkája és a város újrapozicionálási törekvései országos és nemzetközi figyelmet is kivívtak, kiemelve a helyi, de stratégiailag is összehangolt turizmusfejlesztés értékét.

- **GASTOUR konferencia (2023):** Az első országos fenntartható gasztronómiai konferenciát a Bükki Kör szervezte EU-s támogatással, országos szakembereket vonzva, és Miskolcot a fenntartható gasztroturizmus úttörőjévé téve.
[GASTOUR hivatalos weboldal és összefoglaló](#)
- **Bükki Kör Egyesület:** Helyi gasztronómiai és turisztikai szakemberek hálózata, amely a fenntartható desztinációfejlesztés példája.
[Bükki Kör weboldal](#)
- **Médiamegjelenések:** Miskolc új turisztikai identitása, a „Bükk városa” kampány országos és nemzetközi sajtóban is visszaköszön.
"Desztinációs márkakampány: „Miskolc, a Bükk városa” – Miskolc új turisztikai arculatának hivatalos bevezetése, amely a város természeti értékeire és fenntartható fejlődési célkitűzéseire épül.
Miskolc turizmusának új koncepciója: <https://turizmus.com/cikk/podcast/miskolc-midmar-elmanykozpontu-kinalat-digitalizacio-fenntarthatosag-kassay-tamas-podcast>
- **Green Destinations TOP 100:** Miskolc Avas projektje 2023-ban bekerült a világ 100 legjobb fenntartható turisztikai gyakorlatát bemutató listára.
- **Good Travel Seal:** A Palotaszálló, a Bükki Kör tagja, elsőként szerzett ilyen fenntarthatósági minősítést Magyarországon.
- **További díjak:** Miskolc több alkalommal is elnyerte a „Marketing Fővárosa” címet, több városmarketing gyémántdíjat, illetve a Miskolctapolca Barlangfürdő az Év Fürdője lett.

Ezek az elismerések is mutatják, hogy a miskolci modell a fenntartható, közösségi alapú turizmusfejlesztés egyik leginnovatívabb hazai példája.