

## **Baranya megye és Pécs Európa Gasztronómiai Régiója Cím lehetséges hatásai – a címet elnyert régiók tapasztalatai alapján**

**HORECZKI RÉKA:** tudományos munkatárs; ELKH KRTK Regionális Kutatások Intézete; 7621 Pécs, Papnövelde u. 22.; horeczki.reka@krtk.hu; <https://orcid.org/0000-0003-3131-681X>

**KOVÁCS DEZSŐ:** c. egyetemi tanár; elnök; Baranyai Gasztrorégióért Egyesület; 7635 Pécs, Erdész út 35.; kovacsd951@gmail.com

### **Absztrakt**

Az elmúlt évtized egyik fontos újdonsága a turizmusban a gasztronómia felértékelődése és a gasztronómiai turizmus megjelenése szerte a világon, így Pécsen és Baranya megyében is. A gyakorlatban a gasztronómiai turizmus egyre jelentősebb szerepet játszik és ez a szakirodalomban is visszatükröződik. A turisták nemcsak a szemükkel, hanem a szájukkal, ízlelőszerveikkel is szeretnék megtapasztalni a meglátogatott régiók ételeit, italait, ízeit. Szeretnék megismerni a meglátogatott régió helyi szokásait, általános és gasztronómiai kultúráját, a természeti környezet állapotát. Összességében, azokat a helyi értékeket és örökséget, azt a másságot, amire a helyi közösségek büszkék, ám amelyek sokszor rejtve maradnak a világ és a látogatók előtt. Az elmúlt 10–15 évben egyfajta spontán gasztrofesztivál mozgalom bontakozott ki Magyarországon. Alig van olyan település ma az országban, ahol valamilyen fesztivált ne szerveznének népszerű helyi ételre alapozva. E téren Pécs és Baranya megye az ország élvonalába tartozik.

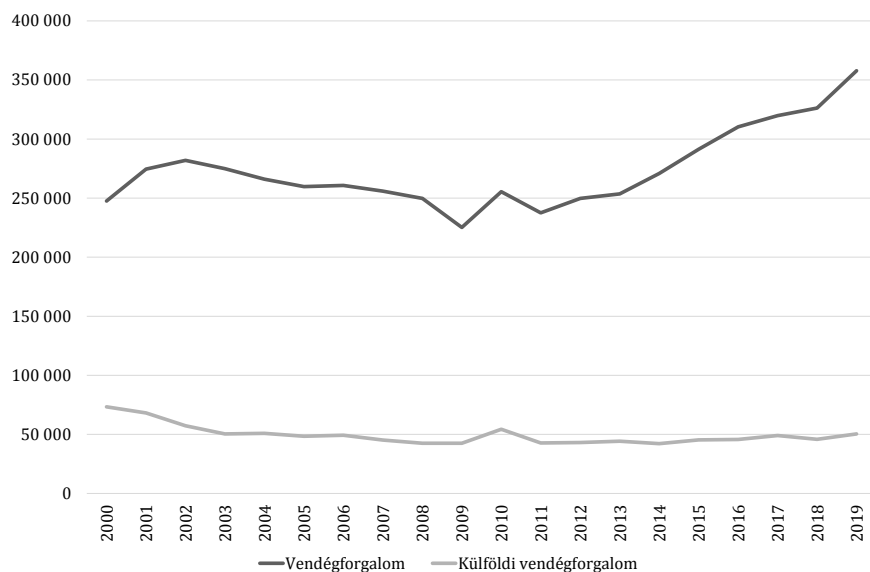
A tanulmány azt a kezdeményezést és háttérét mutatja be, amely Baranya megyét és Pécsen nevesítené az Európa Gasztronómiai Régiója címre.

### **Baranya megye és Pécs turisztikai vonzereje és vendéglátóipara a számok tükrében**

Baranya megye a Dél-Dunántúl idegenforgalmi régió része, regionális jelentőségű turisztikai sajátosságokkal rendelkezik. A kereskedelmi szálláshelyek férőhelyei számának tekintetében Baranya megye 2000-ben az 5. helyen szerepelt a megyék és Budapest rangsorában. Somogy megye és a főváros az elmúlt két évtizedben folyamatosan vetélkedtek az első helyért, a harmadik

legtöbb szálláshellyel Zala megye, a negyedikkel Veszprém megye rendelkezik (rendelkezett). Tolna és Nógrád megye az utolsók a sorban. Baranya megye mára szomorú visszaesést mutat a kereskedelmi szálláshelyek számát tekintve. Jelenleg a tizenkilenc megye és Budapest rangsorában a 12. helyen áll; nem kiemelkedő sem a belföldi, sem a külföldi turistáknak. Folyamatosan csökkenő tendencia figyelhető meg; a többi megye nagyobb arányban építette ki a kereskedelmi szálláshelyeit, turisztikai beruházásait. 2007-től kezdődően egy konzolidációt tapasztalunk az Európa Kulturális Fővárosa 2010 címhez kapcsolódó városrehabilitáció és programsorozatok fényében, de a válság ezt megtörte, drasztikus mértékben csökkent pl. a férőhelyek száma: 2000 és 2005 között 3000 férőhely, 2005 és 2010 között további 4400 férőhely tűnt el. A 2010-es mélyponthoz képest javulást tapasztalhatunk. A 2010-es Európa Kulturális Fővárosa cím mögött az a szakértői feltételezés állt, hogy a nagy infrastrukturális és kulturális beruházások és létesítmények majd jelentős turizmus keresletet és hasznot teremtenek. E két utóbbi nem teljesült. A létesítmények ugyanakkor képviselik és bemutatják a város és a régió értékeit. Ám a külföldi vendégek szempontjából – Pécs multikulturális város jellege ellenére – nincs bent az első húsz külföldiek által látogatott városban (Horeczki, 2020a; 2020b).

1. ábra: A kereskedelmi szálláshelyek vendégforgalma Baranya megyében 2000-2019



Forrás: KSH STADAT 6.4.5.2 tábla alapján

A kereskedelmi szálláshelyek mellett figyelmet kell fordítanunk az üzleti célú, de magánszálláshelyekre vonatkozó adatokra is (Zerényi, 2020). A magánszálláshelyek tekintetében Baranya szerepel a top10 megyében, az ötödik. A sorrend nem okoz meglepetést, Somogy megye az abszolút első 2010 és 2019 között mind a magánszálláshelyek számát, mind a vendéglátók számát tekintve. A második Veszprém megye, a harmadik Zala megye. Somogy megye és Baranya megye között a magánszálláshelyek tekintetében hatszorosa a különbség, Zala megyéhez képest kétszeres.

Baranya megyében jelenleg meghaladja a 10000-et a magánszállás férőhelyek száma, amely 60 település között oszlik el. A magánszállás férőhelyek számát tekintve első helyen szerepel Harkány (29,5%), a második a megyeszékhely (14%), a harmadik Orfű (12,4%), a negyedik Villány (5,5%), az ötödik Magyarhertelend (1,9%). A férőhelyek száma csökkent, 2010-ben 12014, 2014-ben 8999, 2016-ban 8826 volt. A vendéglátók számát tekintve is folyamatos csökkenést tapasztalunk, 2010-ben megközelítette számuk a 2500-at, jelenleg 1849. A koronavírussal kapcsolatban kialakult helyzet nem kedvező az amúgy is csökkenő tendenciát mutató turisztika számára a megyében. 2020. március második felétől a kereskedelmi szálláshelyek bezártak, a nemzetközi utazásokat korlátozták, a lakosság óvatossága miatt további jelentős bevétel- és forgalomcsökkenés prognosztizálható (KSH, 2020).

## **Az integrált szemlélet a turisztikai fejlesztésekben**

A Magyar Turisztikai Ügynökség figyelme egyre inkább térségekre irányul, a legújabb megközelítés és értékelés szerint a Pécs-Villányi Turisztikai Térség (22 település) 2019-ig nagyon lassú, de stabil növekedést mutatott – bár a számok országos viszonylatban eltörpülnek Nyugat-Dunántúl vagy Közép-Magyarország térségi adataihoz képest. Fontos tényező, hogy a Pécs-Villányi Turisztikai Térségben a kereskedelmi szálláshelyek szállásdíjbevételei 4,2 milliárd forintot tettek ki, amely 12,7%-os bővülést mutat. A belföldiektől származó szállásdíjbevételek (3,2 milliárd forint) 14,8%-kal, a külföldiektől származó szállásdíjbevételek (1 milliárd forint) pedig 6,5%-kal nőttek 2018-hoz képest. A Pécs-Villányi Turisztikai Térség legfontosabb küldő piacai a vendégéjszakák alapján Csehország (31984 vendégéjszaka), Németország (28548), Románia (5023), Ausztria (4945), Szlovákia (4369), Lengyelország, Horvátország, Oroszország, Szerbia, Olaszország (2853) (MTÜ adatai alapján).

Más jelenséget is érdemes említeni az elmúlt évekből. A minőségi borok után megjelent a kézműves sörök divatja, a pálinkaversenyek, a saját gyümölcsből préselt vegyszermentes, 100%-os gyümölcslevek készítése és fogyasztása. A helyi termék mozgalom, a helyi termékek újra divatba hozása, a helyi piacok létrehozása is elindult, de a különféle kezdeményezések még nem elég erősek, még nincs elég termék és kevés fogyasztót érnek el. Más oldalról a különböző élelmiszerallergiák és egészségügyi problémák, és az élelmiszerekből származó megbetegedések a környezet állapotának romlására és a modern élet negatív velejáróira figyelmeztetnek.

Az alulról jövő kezdeményezések, továbbá a magyar csúcsgasztronómiában elért sikerek mára még nem álltak össze egy összefüggő, átfogó és a minőséget előtérbe helyező gasztronómiai rendszerre. Legnagyobb előrelépés a Villány–Siklói, a Szekszárdi és a többi borvidék táján érzékelhető. A minőségi borkészítés három évtizeddel ezelőtti újraéledése jelentős borturizmust, borúti mozgalmat, összefogásokat teremtett, pl. Villány–Siklói Borút, BalatonBor, Zalai Borút. E területeken a kiváló minőségű borok mellé minőségben már felzárkózott a gasztronómiai kínálat is. A minőségi borhoz nemcsak a gasztronómia, hanem a kultúra, az irodalom, a képzőművészet, a zene, a természetvédelem, a sport, az oktatás és a hagyományőrzés is társult különféle programok formájában. Összességében a minőségi borkultúra párosulva a gasztronómiával, borturizmussal és helybeni értékesítéssel jelentős és átfogó település-és területfejlesztési erővé és eszközzé vált.

E sokféle új helyi jelenség és kezdeményezés keretbe foglalására, hatékony népszerűsítésére és további fejlődési lehetőségek feltárására és a helyi közösségek és érintettek bevonására rendkívül alkalmas a pályázat útján elnyerhető Európa Gasztronómiai Régiója cím és platform.

Az alábbi kezdeményezés és javaslat azt célozza, hogy Pécs Megyei Jogú Város és Baranya megye vállalkozzon e cím megszerzésére. A város és a megye közösségei, önkormányzatai, vállalkozói, szakmai, intézményi és civil összefogással mutassák meg Európának mindazt a gasztronómiai, kulturális, történelmi és természeti csodát, amit a város és a megye rejt. Sokféle kitűnő minőségű helyi termék, hagyományos magyar és nemzetiségi ételek, helyi és regionális gasztronómiai, zenei, és művészeti fesztivál található a megyében. A villányi, siklói és pécs-mecseki és mohácsi boroknak nemzetközi rangjuk van. A pécsi sör és a kézműves sörök, a helyi gyümölcsökből

préselt gyümölcslevek és szörpök kedveltek a fogyasztók körében. A felsorolásból a természet sem hagyható ki, mely a látnivalókon túl az egészség megőrzésében, kikapcsolódásban, pihenésben és a gasztronómiában is sokrétű kínálatot nyújt. A gasztronómia és kultúra ezer szálon összekapcsolódik egymással. Minden együtt van, hogy 'terített asztalhoz' hívjuk várjuk a hazai és külföldi vendégeket Baranyában és Pécsen.

Ez a program akkor lesz igazán hatásos, ha párosul hozzá egy olyan fejlesztési stratégia és forrás, mely erősíteni a programban megfogalmazott célokat és lehetőséget ad a helyi szereplőknek fejlesztési elképzeléseik kibontására és megvalósítására. Ez a kérdés már túlmutat a program kezdeményezőin és igényli a politikai szereplők és intézmények, a gazdasági szféra és a civil szereplők valamint a tudásszektor széleskörű összefogását és együttműködését.

### **Az Európa Gasztronómiai Régiója cím elnyeréséhez vezető út**

Pécs városának utoljára 2011-ben készült átfogó turisztikai stratégiája. A turizmus szereplői között az összefogás és együttműködés gyenge. Az évtized elején létrejött szervezetek, a TDM, a Pécsi Turizmus Egyesület, a kezdeti évek aktív működése után az évtized közepétől (a Tourinform Iroda kivételével) már csak formálisan léteznek, megszüntetésük gondolata is többször fölvetődött már. Pécs város turizmussal kapcsolatos bevételei a turizmus és vendéglátás területéről (iparűzési adó és az idegenforgalmi adó) az elmúlt tíz évben évente mintegy 2-300 millió Ft adóbevételt biztosítottak a városnak. 2019-ben az idegenforgalmi adó mintegy 99 millió, az iparűzési adó pedig mintegy 205 millió Ft összeget tett ki (Pécs város költségvetése, 2019). A Pécs márka kutatás és a Pécs Nyitva kampányok jelentős előrelépést jelentenek az újabb stratégiai anyagok lefektetéséhez (Pécs honlapja).

A Baranya és Pécs Európa Gasztronómiai Régiója Cím megszerzése azt a célt szolgálja, hogy négy nagy terület - gasztronómia, kultúra, helyi termékek és természeti értékek - együttes kezelésével és menedzselésével, és négy nagy szektor – állami, önkormányzati, magán, civil és tudásteremtő – összefogásával, erősségeinkre alapozva, értékeinknek megfelelő helyre kerüljünk a hazai és nemzetközi turizmusban. Az Európai Gasztronómiai Régiója Cím nem versenyt, hanem a Címet alátámasztó elveknek történő megfelelést jelent. Az Európa Gasztronómiai Régiója Cím megszerzése és az ebből

fakadó felkészülés, a program és a stratégiák egyes szektorok, intézmények, vállalkozások és civilek közötti összefogást és együttműködést igényelnek. A program megvalósításához nem szükséges nagy infrastrukturális beruházás, hatalmas menedzsment szervezet.

## **Az EGR program lehetséges hasznai**

Az „Európa Gasztronómiai Régiója cím” egy európai elismerés, mellyel olyan pályázó közösségeket (város, megye, régió, sziget, ország) tüntetnek ki, akik a fenntartható fejlődés szellemében, közösségi összefogással alátámasztva, kiemelten fontosnak tartják gasztronómiai örökségüket és értékeiket, a helyi ételek, italok, mezőgazdasági termékek, természeti és kulturális értékek megőrzését és védelmét.

A „Pécs és Baranya Európa Gasztronómiai Régiója 2026<sup>1</sup>” címmel a város és a megye közösségei reflektorfénybe állíthatják Európa és a világ számára a helyi gasztronómiai különlegességeket, kulturális, művészeti, nemzetiségi és örökségi értékeinket, a tudomány és oktatás eredményeit, kulturális és sport eseményeinket és természeti különlegességeinket. Annak érdekében, hogy Pécs és Baranya sikerrel lépjen fel a cím megszerzése érdekében, tíz évre szóló komplex programot célszerű megalkotni a helyi gazdaság, kultúra, gasztronómia, mezőgazdaság, az oktatás, az állami intézmények, vállalkozások és a civil világ együttműködésével. A program a helyi gazdaság és társadalom fejlesztését és dinamizálását kell, hogy szolgálja. A program kialakításába minden lehetséges érintettnek lehetőséget kell biztosítani. A programidőszakot célszerű tematikus évekre megtervezni. A 2026-re tervezett címre 2023-ben be kell nyújtani Pécs és Baranya ajánlatát a díjat menedzselő nemzetközi szervezetnek. Az „Európa Gasztronómiai Régiója” cím nem egy pénzosztó konstrukció, hanem az eddigi eredményeket és az elvégzendő feladatokat széles körben népszerűsítő elismerés. A cím és az arra történő felkészülés egy stratégiai eszköz lehet fejlesztési források feltárására, a jövőbeni fejlődés elősegítésére és összehangolására a helyi gazdaságban és társadalomban. Alkalmas a helyi közösségek és egyének mozgósítására egy jobb életminőség elérésére, az egészséges táplálkozás és életmód népszerűsítésére. A kezdeményezés sok helyi érintett polgár víziójával, álmával és részvételével valósítható meg.

A címet 2016-tól 2022-ig 15 régiónak ítelték oda 12 országból. Az eddigi nyertesek között vannak nagy régiók, tartományok, mint pl. Katalónia (2016) 7,6 millió lakossal vagy egy ország, mint Szlovénia (2021) 2 millió lakossal. De vannak kisebb régiók, városok és megyék, mint pl. Nagyszeben, Galway és Nyugat-Írország, Trondheim és Trondelag. Menorca, a Baleári-szigetek tagja mindössze 700 km<sup>2</sup>-es területen fekszik, a teljes sziget bioszféra rezervátum és kilencvenezer lakosa van. A címre pályázók tehát rendkívül sokszínűek. Európa keleti feléből eddig csak Nagyszeben (korábbi Európa kulturális fővárosa) és Riga, Lettország főváros pályázott a címre. Mindegyik pályázatban közös az a sokszínű és sokoldalú intézményi, vállalkozói és civil összefogás, ami a cím elnyeréséhez vezetett és ami egyben követelmény is a pályázat során. A partnerek között városi, megyei önkormányzatok, régiós testületek, kormányservek, kamarák, szakmai szervezetek, civil szervezetek és egyének szerepeltek. Közös a nyertes pályázatokban a sajátos egyéni feltételek és lehetőségek bemutatása, a globális és helyi kérdések összekapcsolása, továbbá az egyedi programok komplex közelítése, melynek valamennyi ágazat és érintett terület hasznát látja.

A cím várható gazdasági és társadalmi hatásait a hasonlóság elve alapján, más, a címet már viselő régiók tapasztalatai alapján lehet bemutatni. Ezek a következők lehetnek (Kovács et al., 2020):

- A Cím hírértéke: a nemzetközi és hazai sajtóban megjelenő információk, leírások, az adott települések történelmi, kulturális, tudományos, természeti, gasztronómiai értékeinek bemutatása. Az írországi Galway-ben, mely 2018-ban viselte a címet, a programjaikról és a városról megjelenő tudósítások, turisztikai magazinok, Washington Post, National Geographic stb. televíziós bemutatások, riportok hírértékét 4 millió euróra számolták ki. Szlovéniában 2021-ben a COVID pandémia alatt az országot bemutató média értékét közel 1,5 millió euróra becsülték. A nemzetközi sajtóban több mint 500 cikk és híradás jelent meg az Európa Gasztronómiai Régiója címről Szlovéniában, online pedig mintegy másfél millió megtekintés történt.

- Fejlesztések, beruházások a helyi termékek, helyi termelők, minőségi étkezés irányába: az ír projekt 2020-ban egy ún. BIO INNOVATOR campust létesített Galwayban, 4 millió Eurós befektetéssel, 40 vállalkozás 360 munkahelyet teremtett az élelmiszeriparban és a tervek szerint 500 új termék létrehozását fogja elősegíteni. Az Európa Gasztronómiai Régiója címet viselők mintegy 25 millió eurós külső forrást tudtak pályázni a programjaikhoz.



-Összefogás a Címet viselők tapasztalatai alapján: Nagyszebenben a vállalkozások 8 millió Euró forrást biztosítottak a Címév programjaira. Az önkormányzat 500 ezer Euróval támogatta a programot. A Dániai Központi Régió a 2016-2020as fejlesztési tervében 3 évre évente 1 millió Eurót biztosított a Gasztronómiai Régió címhez, hogy a régiót nemzetközi gasztronómiai fogadóhelyként népszerűsítsék. Kuopioban 2 projektet hagytak jóvá közösségi forrásból 2 millió Eurós támogatással. A cím nagy szerepet játszott az egyes régiók nemzetközi láthatóságának növelésében.

- A Cím és a vele járó felkészülés lehetőséget nyújt a pécsi gasztronómiának a minőség és a kiemelkedő minőség irányában fejlődni:(ez jelenleg elsősorban Villány, Hosszúhetény és Palkonya). Baranyában és Pécsen nincs nemzetközi minősítéssel rendelkező vendéglátóhely. Bergamóban 22 Michelin csillagos hely van, Baranyában és Pécsen még nincs ilyen.

- A város kreatív szektorának kibontakozása: A nemzetközi figyelem fontos szinergikus hatása lehet a Pécsi baranyai kreatív szektor, a művészek, kézművesek, divat képviselőinek és termékeik felfedezése

- A várost és megyét látogatók egyéni népszerűsítő tevékenységének hírértéke: Az okostelefonok révén ma már a turisták élményeinek megosztása az élmény megszületésével szinte egyidőben történik. Adott fogadóterületre érkezők indítékai között előkelő helyet foglalnak el a barátok ajánlásai, meghívásai.

- A külföldi és hazai turisták számának növekedése, költségük, fogyasztásuk növekedése, hatása: a Katalán régió adatait példaként hozva szemléletes, hogy a címév (2016) után is fenn tudták tartani az érdeklődést, stabil növekedést értek el a kereskedelmi szálláshelyeken eltöltött éjszakák alapján. A kereskedelmi szálláshelyeken eltöltött éjszakák közel 64%-át a külföldi turisták jelentették, a fennmaradó 36%-át a belföldi turisták (2016: 35,26%, 2019: 36,34%).

- Adóbevételek tartós növekedése: idegenforgalmi adó, szálláshellyel, rendezvényszervezéssel kapcsolatos adók, vendéglátáshoz köthető adóbevételek. Amennyiben a turizmus és vendéglátás 2022-ben konszolidálódik és 2023-tól növekedési pályára áll, akkor 2027-ig évente 20% növekedést tudunk becsülni.



- Európai Unió forrásból megvalósítható programok: A felkészülési időszakban lehetőség lesz közvetlen európai forrásokra is pályázni.
- A lakosság életmódjára, táplálkozására, egészségére gyakorolt hatás: rövid távon nehezen mérhető, 5-7 év után kvalitatív felméréssel igazolható.
- Az állampolgári büszkeség növekedése: eddigi beszélgetéseink és a Pécsi Egyetem friss kutatása alapján elmondható, hogy a magas a kezdeményezés ismertsége a városban és a megyében. és A vendéglátók, civil szereplők, a tudásszférában dolgozók örömmel vennék a címet és egyetértenek, hogy ez erősíti a helyi öntudatot és büszkeséget.
- Az elköltözött lakosság visszaköltözésének lehetősége: A hazai és nemzetközi figyelem más megvilágításba fogja helyezni a város és a megye lehetőségeit és itthoni vállalkozásra, visszatérésre fog ösztönözni. A város friss internetes kérdőívét látva e kérdésről hasonlóan gondolkodunk a városvezetéssel.

### **Az Európa Gasztronómiai Régiója cím intézményi háttere**

Az IGCAT (International Insitute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism) egy nonprofit intézet, melyet 2012-ben alapítottak Barcelonában. Az intézet a gasztronómia, kultúra, művészetek és turizmus területén érintett szervezetekkel és regionális konzorciumokkal működik együtt. Munkáját egy – az egész világot lefedő – szakértői hálózat támogatja, partnerségben különböző szakosodott kormányközi szervezetekkel. Az IGCAT célja a helyi közösségek megerősítése, hogy tudatában legyenek a helyi különleges élelmiszerek, kultúra, művészetek és turizmus erőforrásaik védelmének szükségességében és népszerűsítésében. Ennek rendkívüli jelentősége van a globális élelmiszer és táplálkozási trendekkel szemben, mely az egész bolygóra, az emberek egészségére és a helyi gazdaságra is nagy hatással van (IGCAT honlap). Az IGCAT ítéli oda az Európa Gasztronómiai Régiója címet és az Európai Regionális Gasztronómiai Platform titkársága is egyben. Az intézet fejlesztette ki az olyan projekteket, mint Az Európai Ifjú Szakács Díj, a Helyi Étel Kihívás, A látogatói csúcsművészmű és az Étel – Film Menü-t.

## Mi előnye származna a térségnek a cím elnyerésével?

Gasztronómiai örökségünk bemutatás mellett a speciálisan pécsi, illetve a baranya megyei ételek, nemzetiségek különlegességei európai szintű figyelmet kapnának. Kiszélesedne a hazai gasztronómiai forradalom, nemcsak a regionális központok, hanem kisebb települések is felkerülhetnek a „gasztró-térképekre”. A minőségi étkezés, a tudatos táplálkozás a mindennapjaink részévé válhatna, a közétkeztetések színvonalának emelése is megtörténhetne. A helyi termelő és helyi termékek népszerűsítése és megbecsültsége magasabb fokra léphetne. A címre való felkészülés aktivizálná a helyi együttműködéseket, a közösségi akciókat és erősítené a megyei és a regionális közösséghez tartozás érzését.

## Jegyzetek

<sup>1</sup> A javaslat a címévre 2024 helyett átütemezésre került 2026-ra.

## Irodalom

- 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről. elérhető: <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0900210.kor>
- Horeczki R. (2020a): Baranya megye és Pécs turisztikai vonzereje a számok tükrében. Kézirat
- Horeczki R. (2020b): Baranya megye és Pécs vendéglátóipara a számok tükrében. Kézirat
- IGCAT honlap: <https://igcat.org/>
- Kovács D. et al. (2020): Baranya és Pécs Európa Gasztronómiai Régiója 2024 Cím jelölési anyag. Munkanyag belső használatra
- KSH (2020): A külföldi vendégek elmaradása jelentős forgalom és bevételkiesést okoz. [https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/kulf\\_vendeg\\_elmaradas/index.html](https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/kulf_vendeg_elmaradas/index.html)
- Magyar Turisztikai Ügynökség honlapja: <https://mtu.gov.hu/>
- Pécs város honlapja: <https://pecs.hu/>
- Pécs város költségvetése (2019): Pécs Megyei Jogú Város Önkormányzata Közgyűlésének 11/2019. (III. 14.) önkormányzati rendelete a Város 2019. évi költségvetéséről. Elérhető: <https://net.jogtar.hu/rendelet?docid=A1900011.PEC&dbnum=530&council=pecs> (2020. márc. 7.)
- Zerényi K. (2020): Helyzetkép a turizmushoz kapcsolódó vendéglátó szolgáltatókról. elérhető: <http://mvi.hu/>