

Kedves Kollégák!

Alább küldjük a VIMOSZ hírlevelének 2023. évi huszonharmadik számát.

Dr. Böröcz Lajos



Hírlevél

2023. október 4. 19. évfolyam 23. szám



Szövetségi hírek

- Nagy Márton
- Gundel-díj
- T4T



Tag- és társszervezeti hírek

- MNB konjunktúra felmérés



Nemzetközi hírek

- Európa jól van



Uniós hírek

- Dán bio

- Ezt is a turizmus intézte
- Erős közétkeztetés
- Német munkaerőhelyzet és konjunktúra
- Olimpiai győztes
- Befektetői boom
- Kávétragédia
- A Migros, mint vendéglátó
- Kiszolgálás a háttérben
- Légiveszély
- Napos Oktoberfest
- "Hús"
- Oszták catering guideline

Szövetségi hírek

Nagy Márton

Szövetségünk vezetése a Szállodaszövetség vezetőjével együtt találkozott Nagy Márton gazdaságfejlesztési miniszterrel és Guller Zoltánnal, az MTÜ elnökével.

A jövő évi költségvetésben lehetséges lobbimegoldások megvitatására került sor.



Gundel-díj

Idén szövetségünk alelnökének, a Gerbeaud cégcsoport vezetőjének, Pintér Katalinnak ítelték oda a Gundel-díjat. Gratulálunk a figyelemre méltó elismeréshez!

T4T

Szövetségünk képviseltette magát az EU turizmuspolitikát támogató szakértői testület, az Együtt a turizmusért (T4T) első ülésén. Közös munkacsoportban vagyunk a WTTC-vel, az ETC-vel, az ETOÁ-val, a HOTREC-el, a Rural Tour-ral, a NECSTour-ral, a Dlearn-nel (európai oktatási digitális hálózat) és a Szociális Turizmus Európai Szövetségével (ISTO) is. A testület négy témával kíván kiemelten foglalkozni:

- a turizmus mutató számai, ezekre vonatkozó szabályozás,
- a turizmusstratégiák,
- a turizmus oktatás megújítása,
- a turizmus kereslet változásának tudatosítása és az



Tag- és társszervezeti hírek



MNB konjunktúra felmérés

A Magyar Nemzeti Bank (MNB) kiemelt feladatának tekinti, hogy megismerje és folyamatosan nyomon kövesse a magyar vállalati szektor gazdasági helyzetét és kilátásait. Ennek kapcsán az MNB rendszeres

konjunktúra felmérést végez a hazai vállalatok körében. Szövetségünk támogatta az MNB munkáját eddigi felméréseik lebonyolításában. Együttműködésünknek köszönhetően a válság kezelését célzó intézkedések kidolgozásánál a jegybank vezetői több ezer vállalat válaszait ismerhették meg. Eddigi felméréseik eredményei megtalálhatók az MNB honlapján. Ezen a [linken](#) keresztül pedig elérhető a rövid kérdőív, melynek kitöltésére a hazai vállalati szektor szereplőinek **2023. október 15-ig** van lehetősége.

Külföldi hírek



Európa jól van

Európa legnagyobb vendéglátóipari vállalatai tekintélyes forgalomnövekedést mutatnak. A foodservice.de a 24. European Foodservice Summit (EFSS) zürichi rendezvényén mutatta be először a

99 legnagyobb európai vállalat exkluzív forgalmi rangsorának eredményeit. Európa 99 legnagyobb vendéglátóipari vállalata 2022-ben közel 28 százalékos növekedést produkált. E vezető vendéglátóipari vállalatok összesen 136,5 milliárd eurós együttes nettó forgalmat értek el. Idén ismét a McDonald's áll az élen nagy fölényel, 31,5 milliárd eurós nettó forgalommal. Ez azt jelenti, hogy a vállalat egymaga a top 99 teljes forgalmának 23%-át adja. 7,77 milliárd euróval a második helyen a közétkeztető vállalat, a Sodexo

következik, szorosan követi őt a Yum! Brands (beleértve a KFC-t és a Pizza Hutot) 7,65 milliárd euróval. A negyedik és ötödik helyen a Burger King (7,11 milliárd euróra becsülve) és a Compass Group (6,96 milliárd euró) áll. Általánosságban a gyorséttermek és a közétkeztetők uralják a top 10-et. A top 99 vállalat növekedési értéke – amely 9,8 százalékos a 2019-es pandémiát megelőző évhez képest – bizonyítja azt, hogy az ágazat számára Európában a jelek a fellendülés irányába mutatnak.

A növekedés egyértelmű nyertese a Corona utáni időszakban a gyorséttermi szegmens (QSR), amely a 99 legnagyobb szereplő közül 39-et foglal magába 2019-hez képest 20 százalékkal nőtt, és a top 99 bevételeinek 56,2 százalékát adja. Ez a magas részesedés azt mutatja, hogy a többi vendéglátóipari szegmensnek 2021-ben mennyire nehéz dolga volt a gyorséttermi szereplőkkel szemben, akik már kialakították elviteli és kiszállítási struktúráikat, valamint rendelkeznek autós pultokkal. 2022-ben a növekedés különösen nagy volt a kocs mák (93,5%), az utazásközi (66,9%) és az üzleten belüli (47,4%) szegmensekben. Viszonylag csekély volt a növekedés (28,9%) a közétkeztetőknél, hiszen ezek üzleti modelljét tartósan befolyásolja a változó munka világa (pl. home office).

Ezt is a turizmus intézte

Az izraeli idegenforgalmi miniszter Szaúd-Arábiába utazott, hogy részt vegyen az UNWTO Rijádban megrendezésre került, a turizmus világnapját ünneplő rendezvényén.

A történelemben először fordult elő, hogy izraeli miniszter vezetett delegációt Szaúd-Arábiában, és részt vett az ENSZ Turisztikai Világszervezetének (UNWTO) kétnapos rendezvényén, amelyen a világ turisztikai vezetői vettek részt.



Erős közétkeztetés

Német társszövetségünknel, a DEHOGA-nál a közétkeztetés szakosztálya újjáalakult. A közgyűlés a Bayer Gastronomie GmbH eddigi elnökhelyettesét választotta a szövetségi testületük élére. Az alel-

nököt a Volkswagen AG-től választották meg. A szakosztály tagjai a DB Gastronomie GmbH-től nevezték ki az új pénzügyi vezetőt.

Német munkaerőhelyzet és konjunktúra

Társszövetségünk, a Dehoga

világos szavakkal illetve a DGB (Német Szakszervezeti Szövetség) képzési jelentését, amelyben két vendéglátó szakma rosszul szerepelt. A vendég-



látóiparra vonatkozó jelentés értékelése arra a következtetésre jutott, hogy a szakácsképzés és a szállodaipari menedzser képzés ismét a legrosszabbra értékelt képzési szakmák között van. Az illetékes szakszervezet, az NGG szerint: A szokásosnál jóval nagyobb a munkaterhelés, a képzés gyakran rossz minőségű, a tényleges képzéshez nem kapcsolódó feladatokat vesznek át, és olykor rossz bánásmód mutatkozik meg az oktatók részéről, a tisztelet hiánya és a kilátástalanság van jelen. A Dehoga ügyvezető igazgatója és munkaerő-piaci szakértője szerint, ha valami pozitívumot akarnak elérni a szakképzett munkaerő és a képzés biztosítása érdekében, akkor a jó példákat, a bátorító történeteket kell elmesélni. Vannak igazán elkötelezett és innovatív képzési vállalkozások az ágazatban. Ők tudják, hogy a szakképzés fontos befektetés a jövőbe, és ötleteket adnak kollégáiknak. És mindenekelőtt az ő kommunikációjuk és a róluk szóló kommunikáció biztosítja, hogy a fiatalok ismét kedvet kapjanak a képzéshez és a kilátásokhoz a szállodaiparban és a vendéglátásban. A Dehogánál mindenképpen ez az útjuk: a minőség további javítása olyan kezdeményezésekkel, mint a Top Training Company, Training Makes Diversity vagy a Német Ifjúsági Bajnokság, olyan regionális kampányokkal, mint a 'Wir Gastfreunde' vagy a 'Gastroburner', az újonnan megrendelt képzések jó megvalósításával.

A szakemberhiány továbbra is súlyos probléma Németországban és sok iparágban kétségbeesetten keresik a munkaerőt. Az ifo 2023 augusztusi felmérésének adatai szerint az összes megkérdezett vállalat 43,1%-a panaszkodott a szakképzett munkaerőhiányra. A szálloda- és vendéglátóiparban a keresett szakemberek aránya körülbelül 50% volt, ami kissé magasabb a teljes gazdaságban tapasztalt arányoknál. Társszövetségünk, a Dehoga szerint Németországban több mint 65 ezer munkavállaló hiányzik a vendéglátóiparban. A Német Szövetségi Munkaügyi Hivatal portálja pedig jelenleg összesen 32 088 üres állást mutat a vendéglátásban (26 552), valamint a szállodaiparban (5536). A Német Gazdasági Intézet (IW) tanulmánya szerint a vendéglátó- és szállodaipari szakmákban jelenleg 44 000 betöltetlen szakmunkás álláshelyre csak mintegy 29 000 megfelelő képzettségű munkanélküli jut.

Az HOX szakértői felmérés azt mutatja, hogy a kutatásban résztvevő vállalatokban különösen hiányoznak a képzett szakemberek (83%). Emellett szükség van segédmunkásokra és alkalmi munkavállalókra is (45%). Az HOX paneltagjainak 39%-a mondja azt, hogy hiányoznak az újonnan képzett munkavállalók, míg további 33% megfelelő vezetők után kutat. A koronavírus járvány óta a válaszadók 30%-a szerint a bekövetkezett személyzethiányt nem sikerült eddig pótolni, míg további 35% szerint ez csak nehezen sikerült. A német kormány által támogatott szakember bevándorlási törvény kapcsán az HOX paneltagjai 90%-ban nem értettek egyet azzal az állítással, hogy a 2020 márciusában hatályba lépett törvény hozzájárult a szakemberhiány enyhítéséhez. Az új törvény módosításának hatásaival is hasonlóan kevésbé voltak megelégedve. A szakemberhiány fő okai között szerepelnek a hosszú munkaidők (84%), a magas munkaterhelés és a személyzet hiánya. A szakma, mint munkaadó rossz híre (87%) is súlyos probléma és az alacsony

bérek (28%) szintén szerepelnek a listán. Azonban az utóbbi hónapokban az általános béremelések hatására a helyzet már kissé javult.

A német Ifo Intézet legújabb adatai szerint továbbra is borús a hangulat az iparban és a vendéglátóiparban. Az Ifo üzleti klímaindex szeptemberben 85,7 pontra csökkent az augusztusi 85,8 pontról. A vállalatok elégedetlensége az aktuális üzleti helyzetükkel továbbra is nőtt, bár a következő hónapokra vonatkozó pesszimizmus enyhült. A vendéglátóiparban a helyzet rosszabb, a vállalatok többsége rosszabb üzletmenetre számít a következő hat hónapban. Az egyenleg értéke -24,79, ami 2022 november óta a legrosszabb érték. 2023 áprilisa óta minden hónapban csökkent az érték. Az ágazat jelenlegi üzleti helyzetét ugyanakkor még mindig pozitívan értékeli, de ez az érték is csökkenő tendenciát mutat. A szállodai és éttermi szektor között kis különbségek vannak. Történelmileg általában több vállalat értékeli pozitívan a jelenlegi üzleti helyzetet, mint a kilátásokat. A gasztronómiai vállalkozások esetében a jelenlegi üzleti helyzet megítélése valamivel pozitívabb, de a téli üzletmenetre vonatkozó várakozások jelentősen zuhannak. Összességében az adatok azt mutatják, hogy mind az ipar, mind a vendéglátóipar bizonytalanabbá vált a jövőre nézve, és a negatív kilátások dominálnak.



Olimpiai győztes

Az elmúlt 20 olimpiai játékok túlnyomó többségének az Aramark volt a catering ellátója. Ez a jövő évi párizsi olimpia esetében megváltozott, itt a helyi tőzsdén jegyzett Sodexo lesz az ellátó. A cég

már meg is kezdte a rendkívüli kihívást jelentő feladathoz mintegy 6 ezer munkavállaló keresését. A kihívás óriási, így majd önkéntesek bevonását is tervezi a cégóriás.

Befektetői boom

A Burger King és a németországi L'Osteria után a befektető McWin megveszi a következő csúcsetteremláncot. Henry McGovern

és McWin befektetési alapjai ismét lecsaptak és vásárolnak. Kevesen alakították úgy az európai vendéglátó képet, mint ő. Az AmRest nevű többmárkás étteremüzemeltetővel Lengyelországot és Európát is hozzásegítette ahhoz, hogy az egyik legnagyobb nemzetközi hatókörű független vendéglátóipari csoporttá váljon. Az AmRest márka eladása után segítő kezet nyújtott a Vapianónak, többségi részesedést vásárolt a dean&davidben és a Burger King Németországban, legutóbb pedig a L'Osteriában. Befektetett az angliai Gail's Bakerybe, és a Burger King lengyelországi mesterfranchise-jogosultja lett. Most pedig a 2022-es hamburgi gasztronómiai díj győztesét kaparintja meg: a nemzetközi Big Mamma Group a McWin vendéglátó birodalom részévé válik. "Minden lehetséges" mentalitása korlátlan növekedési potenciált szabadít fel az emberekből és a vállalkozásokban. Henry



**McWin
Capital
Partners**

McGovern mottója a sikerhez: "Emberek - Márka - Méret" következképpen annak a rendszernek a kritériumai, amely szerint a McWin 2019 óta értékeli a vállalatok befektetési potenciálját. Ezek közé a bevált gasztronómiai koncepciók mellett most már fenntartható food tech startupok is tartoznak. Három alapjával (McWin Food Ecosystem Fund, McWin Food Restaurant Fund és McWin Food Tech Fund) a vállalat mára egymilliárd eurónyi tőkét gyűjtött össze, és az egyik legnagyobb európai befektetési holding a vendéglátásban.

Tíz hónappal ezelőtt a befektető McWin Capital Partners átvette a müncheni székhelyű FR L'Osteria SE-t. Azóta a jelek a terjeszkedés irányába mutatnak - de egyelőre a korábbi vezérigazgató, Mirko Silz nélkül. Silz október 1-jével távozott a cégtől. Mirko Silz 2016 óta volt a pizza- és tésztalánc vezérigazgatója, utódja ideiglenesen Jacek Trybuchowski, az Amrestben két évtizedes vezetői múlttal bíró McGovern bizalmi embere lett (food-service.de).



Kávétragédia

Az olaszoknál a kávé élet-halál kérdése, ezért is készített róla most egy felmérést az Assoutenti szövetség. A felmérés eredménye: két év alatt átlagban 11,5%-kal drágult a kávé ára és a 2021 évi 1,04

euróról 1,16 euróra emelkedett 2023-ra. A legmagasabb árat Bolzanóban (1,34 euró), Trentóban (1,31 euró), Bellunóban (1,28 euró), Padovában (1,27 euró), Udineben (1,26 euró) és Triesztben (1,25 euró) kell fizetni érte, míg a leggazdaságosabb eszpresszó Messinában érhető el 0,95 eurós áron. A két év alatti drágulás a tanulmány szerint évi 720 millió euró többletköltséget jelent az Olaszországban kávéfogyasztóknak.

A Migros, mint vendéglátó

A Migros a legnagyobb svájci supermarketlánc és a negyven legnagyobb kiskereskedelmi lánc közé tartozik a világon. 2021-ben közel 98 000 alkalmazottat foglalkoztatott, és 29 milliárd svájci frank árbevételt ért

el. Svájc-szerte több mint 1000 supermarkettel, 300 üzlettel, 200 benzinkúttal és 200 drogériával rendelkezik, továbbá könyvesboltokat, elektronikai üzleteket és egyéb kiskereskedelmi egységeket is üzemeltet. A Migros ma is egy szövetkezet, és Svájc lakosságának jelentős része tagja, ami azt jelenti, hogy a Migros ügyfelei valójában a supermarketlánc tulajdonosai is. Több mint 90%-át a termékeiknek a Migros leányvállalatai gyártják.

Ezenkívül az elmúlt években a Migros gasztronómiai tevékenysége is jelentősen bővült. 2022-ben 576,8 millió svájci frankos nettó gasztroforgalmat értek el (bár a pandémia alatt már 2019-ben 724,7 millió is volt), ami jelentős növekedést mutat az előző évekhez képest.



Az Ospena csoport (pl. Molino étterem) 2014 óta szintén a Migros része 324 létesítménnyel és 3 432 alkalmazottal. A Migros étterem és az Ospena Molino étterem mellett a német Kaimug thaiföldi éttermi márka 12 egysége is a Migros gasztrokonceptió repertoárjához tartozik.



Kiszolgálás a háttérben

A francia O'Tacos lánc sikeresen bővült több mint 180 egységgel a 2017-es Kharis Capital felvásárlása óta. A német piacot egy digitális expanziós stratégiával kezdték tesztelni 2021 júniusától, és már

több mint 100 virtuális helyszínen vannak jelen. Az O'Tacos németországi piacra lépése rendkívül szokatlan és csendes volt. A "French Tacos" elnevezésű, francia megközelítésű mexikói klasszikusok újraértelmezésével készült ételeiket először Kölnben kínálták, kizárólag házhozzállítással. Akik rendeltek tőlük, hiába keresték az éttermet, ahonnan az étel érkezett volna. Ez egy virtuális márka, ugye? Messze nem! A sikeres QSR-láncnak jelenleg már több mint 320 étterme van hét országban, közülük csak kettőt üzemeltetnek saját maguk. Az O'Tacos 2017 óta része azoknak a Foodservice márkáknak, amelyek a Kharis Capital által alapított QSR Platform (QSRP) keretében működnek. Ide tartozik a Burger King és a Quick Belgiumban, Luxemburgban és Olaszországban (BK), valamint a Chick&Cheez Belgiumban. Emellett - és itt válik izgalmassá a helyzet - a Nordsee Németországban és Ausztriában. Az egyik legfontosabb előnye annak, hogy az O'Tacos a Nordsee QSR-lánc éttermeiben használhatja a konyhákat és a felszereléseket, az, hogy azonnal jelen lehetnek majdnem minden németországi nagyvárosban, anélkül, hogy új infrastruktúrát kellene kiépíteniük. Más szóval, az O'Tacos háttérkonyhaként (Dark Kitchen) használja a kiválasztott Nordsee helyszíneket, amelyek már több mint 100 darabot tesznek ki.

Légiveszély

Az Airbus A320neo-családba tartozó repülőgépek turbóventilátoros hajtóműveinél minőségi problémák merültek fel. Az RTX közölte, hogy kezdetben 350 A320neo-családba tartozó repülőgépet állítanak le a



forgalomból a turbóventilátor-hajtóművek ellenőrzése és javítása érdekében, és az A320neo-családba tartozó flotta felét, akár 650 repülőgépet is leállíthatnak 2024 első 6 hónapjáig. A javítások valószínűleg 2026-ig is elhúzódnak, és az eredetileg 1200 ellenőrzésére szoruló hajtóműről szóló előrejelzése közelebb lesz a 3000 hajtóműhöz, amelyből valószínűleg 600-700 hajtóművet javítani is kell majd. Több légitársaság is érintett, például a kizárólag keskeny törzsű Airbus flottát üzemeltető európai diszkont légitársaság, a Wizz Air, akinek csökkentenie kell a kapacitásnövekedési terveit. A JetBlue

Airways, a Spirit Airlines, a Frontier Airlines, a Hawaiian Airlines és az IndiGo már korábban közölte, hogy a turbofan hajtóművek ellenőrzése idén és jövőre hatással lesz rájuk. A nagyobb légitársaságok tervezik a kieső kapacitást más intézkedésekkel pótolni, például régebbi repülőgépek élettartamának meghosszabbításával és más légitársaságoktól származó gépek bérlésével.



Napos Oktoberfest

Jó idő, teli sátrak: a házigazdák elégedettek voltak az Oktoberfesttel. A fesztivál 2023-ban rekordot döntött: Napsütésben és ragyogó kék égbolt mellett 7,2 millió látogató özönlött a müncheni

Theresienwiese-re. Ez több, mint az elmúlt évtizedekben volt. Utoljára 1985-ben sikerült túllépni a 7 milliós határt. Akkor a statisztikák szerint a 175 éves jubileumi fesztiválnak valamivel kevesebb, 7,1 millió látogatója volt. A látogatók ezúttal azonban az alkoholt illetően kissé visszafogottabbak voltak: mintegy 6,5 M liter sört szolgáltak ki. 2019-ben, a Corona-járvány előtt ez 7,3 M liter volt. Sokan inkább alkoholmentes italokat rendeltek, amiből 50%-kal többet szolgáltak ki.

Uniós hírek

Dán bio

Koppenhágában a közösségi feladatokat ellátó nagykonyhák esetében a felhasznált alapanyagokat illetően 90%-os biorészesedés kötelezettségét írják elő. Ilyen mértékű

organikus termék feldolgozásához speciális konyhai tudásra is szükség van, így a HRS nevű iskola speciális képzéseket is beindított e hiányuk lefedésére. Érdekeség, hogy egész Európában panaszok vannak arra, hogy különféle országok, régiók biotermék felhasználásra vonatkozó szabályozásai ajánlat korlátozott volta miatt nem betarthatóak, sok esetben teljesen ellenőrizhetetlen termékmennyiség érkezik fejlődő országokból, is pl. Kínából kevéssé megbízható tanúsítványok kíséretében.



”Hús”

Az Európai Unió által



finanszírozott innovációs ügynökség, az EIT Food továbbra is támogatja a termesztett húsok fejlesztését. A 2022-es Cultivated Meat innovációs verseny három győztesét további 1,8 millió

eurós támogatással segítik, hogy csökkentsék a sejttenyésztő közegek költségeit. A támogatott projektek célja a megfizethető laboratóriumból származó hús előállítása, és ennek érdekében a tápközegek költségeinek csökkentése. Ez fontos kihívás, mivel a sejttenyésztő közegek általában magas költségekkel járnak. Az EIT Food támogatása lehetővé teszi további piacteszteléseket és a termékek kereskedelmi forgalomba hozatalát a következő két év során. A támogatott cégek között szerepel a Leniobio biotechnológiai vállalat, amely "élelmiszer-minőségű" sejttenyésztő táptalajt fejleszt, ami olcsóbbá teszi a hús előállítását. Az izraeli Bio Better vállalat dohánynövényekből vonja ki a sejtnövekedést elősegítő faktorokat, és a brit 3D Bio-Tissues a tenyésztett húsokhoz használt tenyészközegek fejlesztésén dolgozik. Ezek az innovatív projektek segíthetnek a tenyésztett húsok költségeinek csökkentésében, és elősegíthetik a fenntarthatóbb élelmiszerrendszerek kialakítását. A projektek a következő két évben piacképesé válhatnak és gyorsabban terjeszthetik ki a tenyésztett hústermelést.

Oszták catering guideline



Ausztria megküldte notifikációját az Európai Bizottságnak a "Guidelines for the Catering Sector" tervezetéről. Ez a szövegtervezet módosítaná a vállalkozások minőségéről és eredetéről szóló szabályozást, és

számos változtatást vezetne be. Egyes termékkategóriák esetében a nyersanyagoknak/összetevőknek "minőségi programokból" kell származniuk. A vegetáriánus éttermekben és a vegetáriánus ételekben engedélyezett az élelmiszerutánzatok használata. Legalább öt, az adott régióból származó, szezonálisan elérhető gyümölcsöt vagy zöldséget kell felhasználni. Az önkéntes eredetmegjelölések használata esetén a fő összetevőnek is az említett régióból kell származnia. A várakozási időszak, amely alatt észrevételeket lehet benyújtani, 2023. december 1-jén jár le.

