

Kedves Kollégák!

Alább küldjük a VIMOSZ hírlevelének 2024. évi első számát.

Dr. Böröcz Lajos



Hírlevél

2024. január 08. 20. évfolyam 1. szám



Szövetségi hírek

- Hankó Balázs
- Decemberi Turisztikai Konjunktúra Index



Tag- és társszervezeti hírek

- Fenntarthatósági díj - pályázat



Nemzetközi hírek

- Az ég kék



Uniós hírek

- BG-RO Schengen: győzelem

- Görög fenntarthatóság
- Fenntarthatósági teszt
- Eatrenalin - 1 év
- Airbnb - New York
- Ütős célértékek
- Veganuary 2024
- Pékség fogyás - folytatás
- Drága tagság
- Elvesztett ÁFA-meccs
- Konjunktúra a Moore szerint

Szövetségi hírek



Hankó Balázs

Hankó Balázs államtitkárral folytattunk megbeszélést ágazatunk készségfejlesztési problémáiról. Azt várja szövetségünkötől, hogy aktualizált listát küldjünk a lefedendő készséghiányokról.



Decemberi Turisztikai Konjunktúra Index

A TKI index 2023. decemberben -6 ponton állt (-100 és +100 közötti skálán értelmezve), mely azt jelenti, hogy az ágazat szereplői helyzetüket enyhén

romlónak érzékelik. Az index értéke 2 ponttal nőtt az év utolsó hónapjában, ezzel jelentősen, 16 ponttal haladja meg az egy évvel ezelőtti értékét. A szálláshely szolgáltatásban csökkent az index, míg a vendéglátásban enyhén, az egyéb turisztikai szektorban jelentősen emelkedett. Az egyéb turisztikai szektor indexe pozitív irányban valamelyest elszakadt a másik két alszektortól, mely utóbbiak egy szinten állnak. A szálláshely-szolgáltatás indexe 2023 tavasza óta trendjében csökkenő, decemberben éppen a szeptemberi szintre süllyedt, míg a vendéglátás decemberi enyhe konszolidációja ellenére érdemi javulást már közel egy éve nem tud felmutatni. A TKI index decemberben alacsonyabb volt a szolgáltatási szektor konjunktúraindexénél (-1 pont), meghaladta ugyanakkor a nemzetgazdasági átlagot képviselő GKI üzleti bizalmi indexet (-7 pont), valamint jelentősen meghaladta az építőipar (-18 pont) és a kereskedelem (-15 pont) indexét. Amennyiben a 2023 decemberi TKI indexet összevetjük az egy évvel korábbival (2022. december), jelentős javulást tapasztalunk. Igaz ez egyrészt a szektor mindhárom alszektora (legnagyobb mértékben az egyéb turisztikai szektorra), másrészt minden méretcsoportra (főként a 3-5 fős cégekre), harmadrészt pedig a TKI index mindegyik alindexére (melyek közül legnagyobb mértékben a működési költségek megítélése javult). Novemberben a turisztikai cégek 31%-a jelezte, hogy a következő 3 hónapban várhatóan emelni fogja szolgáltatásának árát, 67%-uk nem változtat az árakon, míg csökkentést 2% jelzett. A következő három hónapban az előző év azonos időszakához képest a szállásadók 23%-a növekedést, 33%-uk visszaesést vár a vendégéjszakák számában. A vendéglátásban működők közül 17% vár vendégforgalom növekedést az előző év azonos időszakához képest, 33%-uk pedig visszaesést vetít előre. Az egyéb turisztikai szektorban működők 45%-a vár ügyfélforgalom növekedést az előző év azonos időszakához képest, 10%-uk pedig visszaesést prognosztizál.

Tag- és társszervezeti hírek

Fenntarthatósági díj - pályázat

A **Turizmus.com** szerkesztősége a **Magyar Turisztikai Szövetség Alapítvánnyal** együttműködve pályázatot hirdet a turisztikai szektorban dolgozók számára a fenntartható szemlélet és elkötelezettség elismerésére szolgáló

Fenntarthatósági Díj

elnyerésére. A díj célja, hogy elismerje és a szélesebb közönséggel is megismertesse azokat a személyeket, akik vezető szellemiségükkel a fenntarthatóságot a cégük/szervezetük elemi üzleti stratégiájába tudták építeni, és hiteles és példamutató fellépésükkel, innovatív



intézkedéseikkel rendszerszintű változásokat tudtak elindítani a fenntarthatósági folyamatok felgyorsítására a turisztikai szektorban. A díj pályázat útján nyerhető el. Egy rövid adatlap kitöltésével kell bemutatni a projekt vezetőjét, a projekt konkrét célkitűzéseit és megvalósulását, kiemelve azon törekvéseket, amelyek segítették az adott vállalkozás fenntartható stratégiáját. A díjra a turisztikai szektor bármely szegmenséből lehet pályázni magánszemélyként vagy vállalati projektvezetőként, meglévő vagy fejlesztés alatt álló, hosszú távú fenntarthatóságot szem előtt tartó épített projekttel vagy szolgáltatási koncepcióval. A pályázatokat szakmai zsűri értékeli, rangsorolja, és dönt a szakmai díj odaítéléséről. A pályázat nyertesei a 2024. február 1-jei Turizmus Évadnyitó Gálán vehetik át a díjakat. A pályázat beadásának határideje: **2024. január 10.** A pályázati űrlap [ITT](#) érhető el, bővebb információért pedig kattintson [IDE](#)!

Külföldi hírek



Az ég kék

A globális légi közlekedés 2023-ban álomrajtot vett. Úgy tűnt, hogy minden, ami a világgjárvány idején rosszul ment, megfordult. Nem volt minden zökkenőmentes. A légitársaságok csődbe mentek (Go First), fúziókat jelentettek be

(Hawaiian és Alaska Airlines), szövetségek megkötöttek (JetBlue és American Airlines), fordulatot hozó terveket hajtottak végre (Air India), és legendás vezérigazgatók léptek tovább. Az iparág azonban 2024-re erős felállással vág neki. Közben az utasok panaszkodtak a magas repülőjegyre, továbbra is úgy utaztak, mintha nem lenne holnap. A légitársaságok a lehető leggyorsabban kapacitásbővítéssel reagáltak. Az OAG globális utazási adatszolgáltató decemberi jelentése szerint a 2023-as globális ülőhely-kapacitás mindössze 3,7%-kal marad el a 2019-es évitől. Az OAG várakozásai szerint 2024 első negyedében 2,9%-kal lesz előrébb. Az IATA szerint 2023 harmadik negyedében az utazások kihasználtsága 84,2% volt, ami alig marad el a 2019 azonos negyedének szintjétől (84,5%). Az ázsiai-csendes-óceáni régiót kivéve a világ 2023-ban visszatért a Covid előtti forgalmi szintre. Ázsia és a csendes-óceáni térség várhatóan 2024-ben éri el ezt a szintet. A forgalom visszatérése a légitársaságok számára a nyereségességhez való visszatérést is jelentette. Az IATA 2023-ra 23,3 milliárd dolláros nettó nyereséget vár az egész iparágban három év veszteség után. A légitársaságok nagylelkűek voltak a nyereségrészesedéssel. A Singapore Airlines, amely története legmagasabb nyereségét könyvelte el, nagyjából

nyolc havi fizetését osztotta ki nyereségrészesedésként és bónuszként a személyzetnek. Az Emirates hathavi fizetést osztott szét. A rekordnyereségek hatására a légitársaságok elkapkodták a megrendeléseket az Airbus és a Boeing cégeknél. Még nincs végleges számunk, de több mint 2900 repülőgép megrendelése van náluk több decemberi üzlet után. A rendelésállomány nagyrészt a keskeny törzsű repülőgépek felé hajlik, amelyek a nagy belföldi és regionális hálózattal rendelkező légitársaságok elsődleges munkagépei. Az AirInsight becslése szerint az Airbus 728 repülőgépet szállított le 2023-ban, a Boeing pedig 491 repülőgépet, beleértve a teherszállító gépeket is. Az Embraer 61, az ATR pedig 33 repülőgépet szállított le.

A nagy kereslet és a lassú szállítások miatt a keskeny törzsű repülőgépek lízingdíjai 2023-ban mintegy 10%-kal emelkedtek az Ishka Transaction Economics szerint. Az olajárak 2023 második negyedévében elért mélypontjukról emelkedtek. A közel-keleti konfliktus eszkalálódására ismét felfelé mozdultak, de azóta visszaestek. Az IATA 2023-ban 115,50 dollár körüli, 2024-ben pedig 113,80 dollár körüli átlagos repülőgép-üzemanyagárát vár. Bár továbbra is magasak, mindkettő a 2022-es 135,60 dolláros szint alatt van, ami nagyrészt az orosz-ukrán konfliktus miatt alakult ki (Skift).

Görög fenntarthatóság

Az Európai Utazási Irodák és Utazásszervezők Szövetsége (ECTAA) és a Görög Nemzeti Turisztikai Szervezet (GNTO) büszkén ünnepli a görögországi fenntartható turizmus előmozdítását célzó, példátlan együttműködés egy évét. Az előttük álló kihívások közepette a szervezetek olyan kezdeményezések élére álltak, amelyek célja, hogy Görögországot kiemelt úti céllá tegyék, miközben a környezettudatosságot és a fenntartható gyakorlatokat támogatják az ágazaton belül. A 2023-as év az ECTAA és a GNTO közös erőfeszítéseinek köszönhetően számos mérföldkőnek számító eredményt hozott. Az egyik kulcsfontosságú esemény két online kerekasztal-beszélgetés volt "A görög élmény zöldítése" címmel, amelyeken az iparág vezetői a görög turizmus jelenlegi fenntartható intézkedéseire világítottak rá. Elkötelezettségüket tovább erősítve az ECTAA és a GNTO lenyűgöző európai utazási tanácsadói találkozót szervezett Anavyssosban, ahol olyan aktuális kérdéseket vitattak meg, mint a forgalmazás, az utazási csomagokra vonatkozó uniós jogszabályok felülvizsgálata. Ez a találkozó egyben platformként is szolgált a tapasztalatcseréhez, a fenntartható szolgáltatások népszerűsítéséhez, valamint a szállítók és a környezetvédelem iránt lelkesedő fogyasztók közötti szakadék áthidalásának fontosságához. Az együttműködés egyik fontos eleme volt a görög kvk-knak nyújtott támogatás, amely elősegítette növekedésüket és képessé tette őket a fenntartható gyakorlatok alkalmazására. Ez a támogatás a fenntarthatóságot előtérbe helyező szolgáltatások további fejlesztéséhez vezet, biztosítva a helyi közösségekre és a környezetre gyakorolt pozitív hatást. Közös erőfeszítéseik bizonyítéka, hogy 2023-ban az utazás volumene és értéke megugrott, és megközelítette a COVID előtti mennyiséget és értéket. Az erdőtüzek és árvizek okozta kihívások ellenére Görögország visszaszerezte pozícióját az európai



turisták között, megmutatva rugalmasságát és a páratlan élmények nyújtása iránti elkötelezettségét. Az ECTAA kifejtette: "Görögország három egymást követő évben az ECTAA által preferált úti cél; ez azt bizonyítja, hogy a görög hatóságok és különösen a GNTO hajlandó kihasználni az európai utazási tanácsadók készségeit és hálózatait". Utalt egy új úti céllal való közelgő együttműködésre, miközben megerősítette rendíthetetlen elkötelezettségüket a görög turisztikai ágazat támogatása iránt az ECTAA görög tagszervezetén, a HATTA-n és az ECTAA globális hálózatán keresztül. Az ECTAA és a GNTO közötti együttműködés nemcsak a turisztikai ágazatot élénkítette fel, hanem rávilágított a fenntarthatóság kulcsfontosságú szerepére is a görög hatóságok turisztikai politikájában. Optimista kilátásokkal mindkét szervezet fenntartható növekedésre számít, miközben hangsúlyozza a felelős turisztikai gyakorlatok fontosságát az ágazat jövője szempontjából (ECTAA).



Fenntarthatósági teszt

A münchen-haari újrahasználatos kísérleti projekt szervezői elégedettek az eredményekkel. Sikeresen lezárult az első németországi kísérleti projekt, amelyben különböző beszállítóktól származó edények visszavételét tesztelték. Az első németországi kísérletet a Szövetségi Környezetvédelmi Ügynökség és a Szövetségi Környezetvédelmi Alapítvány támogatta. A projekt során a Haar község lakóival, a Recircle, Recup és Relevo vállalatokkal, valamint a helyi vendéglátósokkal és pékekkel együttműködve tesztelték a közös visszavételi rendszert. A résztvevők visszavitték az összes újrahasználatos edényt, a Refrastructure pedig azokat kezelte és tisztította. A projekt pozitív visszajelzéseket kapott a vendéglátósoktól és a lakosoktól. Bár a kísérlet sikeres volt, további fejlesztésekre van szükség az újrafelhasználható csomagolások elterjedéséhez. Az eredményeket további szervezetekkel együttműködve értékelik ki.

Eatrenalin - 1 év

Egy évvel ezelőtt már beszámoltunk egyik lapszámunkban egy izgalmas kulináris multimédiaprojekt, az Eatrenalin indulásáról és működéséről, amely most ünnepelte egy éves születésnapját. Az alkotók,

Thomas Mack és Oliver Altherr számvetést készítettek és a jövőbe tekintenek. El vannak ájulva a visszhangtól, szó szerint elárasztották őket. Még az általában csendesebb hónapok, mint a január, február és március is rendkívül erősek voltak, valóban sikeres indulásról beszélhetnek. Az Eatrenalinnal egy teljesen új szegmenst határoztak meg, és új célcsoportokat szólítottak meg. A hagyományos Michelin-



csillagos gasztronómiát egy befutottabb ügyfélkör uralja - ez náluk teljesen másképp van. Sok fiatalabb, 25 és 40 év közötti vendégük van, akik technológiailag képzettek, a kulináris élvezetek iránt szenvedélyesen érdeklődnek. Vannak idősebb vendégek is, akiknek nagyon tetszik a koncepció. Az Eatrenalin egyébként a fogyatékkal élők számára is tökéletes a visszajelzéseket tekintve. Reklámozást már nem nagyon igényel az étterem, hiszen a tulajdonosok szerint már a kezdetektől fogva nagyszerű sajtót kaptak, már néhány díjat is nekik ítéltek, és a szájpropaganda most már teljes gőzzel működik. Rengeteg törzsvendégük is van, egy svájci pár már 24-szer járt itt. Sokan vannak, akik különböző felállásokban - hol családdal, hol barátokkal, hol kollégákkal - újra és újra visszajönnek. Sok csoport is vendégeskedik náluk. Az Eatrenalin összességében sosem válik unalmassá, különösen azért, mert a menü rendszeresen változik. Mérsékelt árpolitikájuk minden bizonnyal egy másik szempont, ugyanis hasonló éttermekben sokszor többet fizetnek. Úgy gondolják, hogy a koncepció nemcsak Németország-szerte, hanem nemzetközileg is pontokat szerez. Az ínycsokonyha, a színpadra állítás, a multimédia és a show keveréke egyedülálló. Az Europa-Park már most is turisztikai célpont, az Eatrenalin ezt még tovább növeli, és tökéletesen kiegészíti a kínálatot. Nincs kőbe vésett koncepció, mindig figyelik a folyamatokat és szemmel tartják a dolgokat. Például optimalizálták az időzítést és finomították az étlapot. Négy fogással kezdték, de most már körülbelül tíz fogásuk van. Arról van szó, hogy mindig váratlan dolgokat kínálnak, meglepetéseket, amelyek szórakoztatóak és izgalmasak. Az árakat is kiigazították. A menü ára 195 euróval indult, de most már 255 eurónál kezdődik. A konyha területén is átszerveztek néhány dolgot: jelenleg közvetlenül az Eatrenalin mögött épül egy termelői konyha, amellyel kiegyenlíteni kívánják a folyamataikat. Sok sztárszakács járt már náluk, köztük Alain Ducasse. Ducasse lelkes volt az egész projekttől, a rendszerezéstől, a technológiától, az Eatrenalin munkafolyamatától és természetesen a konyhától - az ő "C'est magnifique!" mondata nagyon boldoggá tette az Eatrenalin munkatársait. Kezdetben a díjak és az esetleges csillagok kevésbé voltak az étterem középpontjában. Most már másképp látják a dolgokat - úgy gondolják, hogy az Eatrenalin könnyedén játszhat a Michelin Guide esetében. Egy csillag jót tenne nekik, hogy még egyértelműbben pozícionálhassák magukat, mint ínycsokonyha. Úgy gondolják, hogy az Eatrenalin a maga holisztikus, élményközpontú megközelítésével beleillik a Michelin Guide minősítési rendszerébe. A három csillag és a multimédia nem zárja ki egymást. Jól el tudják képzelni, hogy az ilyen koncepciók - beleértve az övéket is - a jövőben nagyobb szerepet fognak játszani az útikönyvekben. Nemzetközi terjeszkedés is a láthatáron! A bővítési terveket illetően jelenleg tárgyalásokat folytatnak partnerekkel Szingapúrban és Tokióban, valamint Mexikóban, Las Vegasban és Dubaiban. Fontosak számukra azok a helyszínek, amelyek egyben turisztikai központok is. Tíz üzlet a következő tíz évben, ez most a tervük. (foodservice.de)



Airbnb - New York

Miután New York nemrégiben gyakorlatilag betiltotta az Airbnb-t és más hasonló rövid távú bérbeadási platformokat, nőtt a kereslet a szállodák iránt,

ezáltal az árak ebben az ünnepi szezonban "elszálltak". Az ingatlan tulajdonosok az Airbnb-t

mint lehetőséget látják a jövedelmük kiegészítésére és a turizmus fellendítésére. Azonban egy kevésbé pozitív mellékhatás az, hogy a gazdag házigazdák több ingatlant szereznek be vakációs bérletek céljából, ezáltal az ingatlanárakat elérhetetlen szintre emelik, és lakáshiányt teremtenek. A Harvard Business Review egy munkaanyagában kutatók megállapították, hogy az Airbnb hirdetések 1%-os növekedése bármely irányítószámú területen kisebb százalékos növekedést okoz mind a bérleti díjakban, mind az ingatlanárakban. Ez talán kicsinek tűnhet, de az Airbnb átlagos éves növekedése mintegy 44%, és a tanulmány arra a következtetésre jutott, hogy ez a növekedés mintegy 20%-kal járul hozzá az amerikai lakbérek átlagos éves növekedéséhez.

A városok világszerte szigorúbb szabályozásokkal reagáltak: szeptembertől kezdve New Yorkban kötelezővé vált a rövid távú bérletek (30 napnál kevesebb időre bérelt egységek) regisztrációja, a házigazdáknak jelen kell lenniük a bérlés idején, és a tulajdon méretétől függetlenül legfeljebb két vendég bérelheti ki az ingatlant. A szabályok megsértése akár 5 000 dolláros bírságot is jelenthet. Az Airbnb hirdetések száma az elmúlt két hónapban hihetetlenül 75%-kal csökkent a városban, számolt be a New York Post. A kereslet ettől függetlenül nem változott, így a Trivago Hotel Price Index szerint az átlagos szállodai szoba ára most 530 dollár éjszakánként, ami közel 20%-os növekedést jelent a Hálaadás hétvégéjének áraihoz képest.

Ütős célértékek

A német Followfood élelmiszergyártó cég megbízásából készül éghajlati tanulmány felhívja a figyelmet arra, hogy tömegesen csökkenteni kell az élelmiszerekből származó kibocsátást. Számos ország azt a célt

tűzte ki maga elé, hogy a globális felmelegedést 1,5 fokra korlátozza. Ehhez pedig a németországi fogyasztóknak jövőben úgy kellene táplálkozniuk, hogy 2030-ra 66%-kal, 2050-re pedig 84%-kal csökkenjen az étrendjük által okozott kibocsátás. A tanulmány szerint a vörös húsok, egyéb húsok és tejtermékek fogyasztását drasztikusan csökkenteni kell, helyettesítve azokat zöldségekkel, gyümölcsökkel és növényi eredetű fehérjékkel. A halak esetében az ajánlás olyan fajokra terjed ki, amelyek kevésbé károsítják az éghajlatot. A termelési oldalon a tőzeglápok visszavizesítése és a mezőgazdasági intézkedések mellett az optimalizált műtrágyagazdálkodás, valamint a közlekedés és az energiatermelés szén-dioxid-mentessé tétele is szükséges. A számítások azt mutatják, hogy jelenleg a németek évente átlagosan 2293 kg CO₂-egyenértéket bocsátanak ki étrendjük révén, amit 2030-ra 775 kg-ra, 2050-re pedig 360 kg-ra kellene csökkenteni a 1,5 fokos cél elérése érdekében.





Veganuary 2024

A Veganuary 2024 elindult, és számos vendéglátóipari vállalat csatlakozik a kampányhoz termékek, ajánlatok és kampányok formájában. A Veganuary 2014-ben egy yorkshire-i konyhaasztalnál kezdődött és mára

globális mozgalommá vált, támogatva az embereket a vegán étrend kipróbálásában. A YouGov felmérése szerint a megkérdezettek 45%-a hajlandó növényi alternatívák felé fordulni. Németországban a felnőttek 9%-a próbálta ki a vegán étrendet a 2023-as Veganuary alatt. A résztvevők napi hírlevelet kapnak támogatásként, míg a vendéglátóipari szereplők, mint a Domino's, Pizza Hut és Burger King, bővítik növényi alapú kínálatukat. A Veganuary 2023-ban rekordszámú, több mint 700 ezer embert ért el, és több mint 850 vállalat vett részt a kampányban. A Hellofresh és a Flaschenpost új Veganuary-ételeket kínál, míg a Wolt és a Lieferando futárszolgálatok kedvezményes vegán ételeket kínálnak.

A világ legnagyobb élelmiszerfelesleg-piactere, a Too Good To Go, először támogatja a Veganuary-t 2024-ben. Az alkalmazásban januárban exkluzív Veganuary-táskák lesznek elérhetők a kiválasztott partnereknél. A Too Good To Go lehetőséget biztosít a vegán élelmiszerek megmentésére nemcsak a Veganuary alatt, hanem azáltal is, hogy a felhasználók beállíthatnak egy szűrőt a "Böngészés" funkció alatt. Ezáltal csak azok a partnerüzletek jelennek meg, amelyek vegán meglepetéstáskákat kínálnak. Havonta átlagosan körülbelül 70 000 növényi alapú ajánlat érhető el az alkalmazásban. Az új év kezdetén egyre többen csatlakoznak ahhoz a tervhez, hogy januárban kizárólag vegán módon étkezzenek. A Statista nemrégiben végzett felmérése szerint Németországban a válaszadók 46%-a mondta azt, hogy az új évben egészségesebben szeretne táplálkozni.

Pékség fogyás - folytatás

A német Lila Bäcker sütőipari lánc is fizetéképtelenné vált, miután az utolsó potenciális befektető decemberben visszalépett. A lánc 1600 alkalmazottjából 500 embernek kell mennie. A cég 2023 októberében kezdeményezte az öncsődeljárást, és azóta a fizetéképtelenségi eljárás a-

latt próbált talpra állni. A lánc vezetését most Christian Graf Brockdorff csődgondnok vette át. Az üzletek harmada bezár, és mintegy 1100 munkahelyet próbálnak megtartani a nehéz piaci körülmények miatt. A vállalat vezetése a magas energia- és nyersanyagárakra tekinti a probléma gyökerének. A fizetéképtelenség miatt mintegy 500 dolgozónak elveszíti munkahelyét, bár a felszámoló szerint ez az egyetlen reális lehetőség a vállalat üzletágainak megtartására.





Drága tagság

Egy különösen exkluzív sushi étterem nyílik Miamiban: a vendégeknek 10 ezer dolláros tagsági díjat kell fizetniük, hogy beléphessenek a Sushi Namba és Jazz Lounge-ba. Az éttermet Samuel és Jose Tcherassi testvérek vezetik, együttműködve a japán szusimesterrel, Hidefumi Nambával. A tagság havi hozzáférést

biztosít a sushi pulthoz, a bárhoz és a jazz lounge-hoz, de 300 főre korlátozzák. Az étkezések ára személyenként 400 és 500 dollár között lesz. A séf személyre szabott vendégélményt tervez, ahol minden nigiri pontos hőmérsékleten kerül tálalásra. A Tcherassi testvérek úgy vélik, hogy egy drága tagsági étterem megnyitása jobb élményt nyújt majd a vendégeknek és ez a trend az Egyesült Államokban is terjed. A szállodaiiparban is megjelennek már tagsági koncepciók, például a Soho House szállodaláncnál.

Elvesztett ÁFA-meccs

2024-től az éttermi étkezésekre visszatér a 19%-os áfakulcs, ami további áremelkedéseket eredményez. Az német Élelmiszer-, Ital- és Vendéglátóipari Szakszervezet (NGG) nem számít

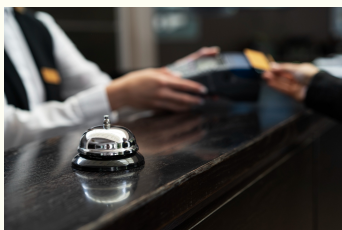
csődhullámra, noha az áremeléseket igazságtalannak tartják. A NGG szerint az adóemelés mellett más tényezők is szerepet játszanak az árak növekedésében, mint például az energiaárak és az infláció. A kormány remélte, hogy a vendéglátósok nem hárítják át azonnal a vendégekre az új költségeket, de az árak az elmúlt két évben jelentősen emelkedtek. Társzövetségünk, a Dehoga kampányt indított az áfaemelés ellen, de sajnos sikertelenül. Ha a vendéglátóhelyek az adókiigazítást áthárítják a fogyasztókra, az étlapokon szereplő árak 11,2%-kal emelkednek. Az NGG hangsúlyozza, hogy a jó szolgáltatásnak összhangban kell lennie a fizetésekkel és a minőségi alapanyagokkal.

Frankfurt vendéglátói vállalkozásai magyarázatot adnak az áremelésekre az áfaemelés miatt. 2024. január 1-jétől ismét a magasabb, 19%-os áfakulcs vonatkozik a vendéglátóiparban az élelmiszerekre. Az Initiative Gastronomie Frankfurt (IGF) kártyákat készít, hogy átláthatóvá tegye az áfaemelésből eredő ármódosításokat, és tájékoztassa vendégeit. A vállalkozásoknak a megemelkedett költségeik miatt szükséges az árak kiigazítása, mivel az ÁFA 19%-ra emelése gazdaságilag sok vállalkozást súlyosan érint. Az IGF szeretné bemutatni, hogy az étel eladási árának milyen része kerül az adóhivatalhoz, és hogyan alakulnak az egyéb költségek, például a személyi, beszerzési és bérleti költségek. A cél az, hogy



megértsék, mennyi nyereség marad a jövedelemadó levonása előtt. Az IGF továbbá hangsúlyozza, hogy minden vállalatnak egyénileg kell újragondolnia saját ár kalkulációját, figyelembe véve a változó fogyasztói magatartást és a bizonytalan hatásokat az éttermi látogatásokra. Az ágazatban alkalmazott módszerek közé tartozik a személyzet csökkentése, az áruk felhasználásának racionalizálása és a nyitvatartási idő rövidítése. Az IGF arra kéri a tagvállalatokat, hogy folytassák a megtakarítási lehetőségek keresését és pontosan számoljanak.

Van még ÁFA ötlet: Astrid Hamker, a Ludwig Erhard alapította CDU Gazdasági Tanács elnöke azt követeli, hogy a jövőben teljesen töröljék el az iskolai és bölcsődei étkeztetés ÁFÁ-ját.



Konjunktúra a Moore szerint

A Moore globális tanácsadó cég negyedéves jelentése szerint a nemzetközi szállodaipar továbbra is erős teljesítményt mutatott 2023 harmadik negyedévében. A kiadható egységekre jutó szobaárbevétel (RevPAR) ki-

emelkedett a teljesítménymutatók közül, figyelemre méltó emelkedést mutatva 118,2 USD-re emelkedett, megelőzve a 2019-es évet (110,4 USD). Ezen túl azt is megtudtuk, hogy 2023 harmadik negyedévében az átlagos nettó napi ár 162,1 USD, míg az átlagos szállodafoglaltság 73% volt. A szállodaipar bővülése főként a tartós szabadidős utazási keresletből, a csoportos és üzleti, valamint a MICE utazások folyamatos növekedéséből ered. Kína ismét erős nemzetközi keresletforrás, hozzájárulva a globális piac növekedéséhez. A tanulmányban résztvevő 108 ország 23645 ingatlanját magában foglaló szállodavállalatok rendszerébe több mint 200 új márkás ingatlan csatlakozott. A globális szállodamárkák örökös vonzereje továbbra is befolyásoló erő, amely magával ragadja a befektetőket. Bár az egyes szállodai szinteken belül az ingatlanok száma jelentősen eltér, és a felső közép kategóriás és felső kategóriás az összes ingatlan mintegy 80%-át teszik ki, a befektetők érdeklődése továbbra is nyilvánvaló. Az átalakulás 2019 óta észrevehető, amikor a luxusszállodák felára egy felső kategóriás szállodához képest 30% körül mozgott. Jelenleg a luxus átlagosan kb. 40% prémiumot jelent egy nemzetközi márkájú, felső kategóriás szállodához képest. A közép kategóriás szállodák vezető szerepet vállaltak a növekedésben, 123%-os ugrással a 2019-es harmadik negyedévhez képest. Látható, hogy mind a felső, mind az alsó szegmens jóval a korábbi várakozások felett teljesített.



Uniós hírek

BG-RO Schengen: győzelem



Az EU tagállamai megállapodtak arról, hogy Bulgária és Románia csatlakozik a schengeni határellenőrzés nélküli térséghez, és először a légi és tengeri belső határellenőrzéseket szüntetik meg.

Bulgária és Románia uniós csatlakozása óta alkalmazza a schengeni jogi keret egyes részeit, többek között a külső határellenőrzésre, a rendőrségi együttműködésre és a Schengeni Információs Rendszer használatára vonatkozó rendelkezéseket. 2024. március 31-től az EU belső légi és tengeri határain Bulgária és Románia, valamint a schengeni térség többi országa között nem lesz személyellenőrzés. Ez a dátum egybeesik a Nemzetközi Légi Szállítási Szövetség (IATA) által meghatározott téli-nyári menetrendváltással. Az EU Bizottsága mindkét ország számára jelentős előrelépésként üdvözölte a lépést. A szárazföldi határokon történő ellenőrzések megszüntetéséről szóló további határozatok és tárgyalások 2024-ben folytatódnak. A schengeni térség 27 országot foglal magában, és 4 millió négyzetkilométeren terül el, ahol közel 420 millió ember él. Romániával és Bulgáriával együtt a schengeni térség 4,5 millió négyzetkilométerre nő, 450 milliós lakossággal (EUbusiness).

