

Kedves Kollégák!

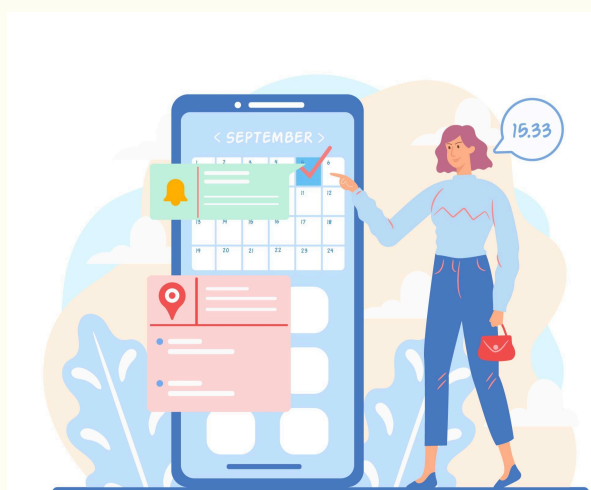
Alább küldjük a VIMOSZ hírlevelének 2024. évi huszadik számát.

Dr. Böröcz Lajos



Hírlevél

2024. augusztus 26. 20. évfolyam 20. szám



Szövetségi hírek

- Közgyűlés naptárfoglaló
- Kommunikációs képzések



Tag- és társszervezeti hírek

- FATOSZ
- Év tortája



Nemzetközi hírek

- Ötödik évszak
- Élelmiszertrendek
- Kulturális ranglista
- Rangsor folytatás
- A nagy kenyérár
- Oktoberfest
- Utazási trendek
- Kiegészítés
- Az ügyfélért
- Hódít az alkoholmentes sör

- McDonald's II. negyedév
- A németek is
- Német konjunktúra
- Születésnap
- Fagylaltsokk
- Hatékonyabb konferenciák

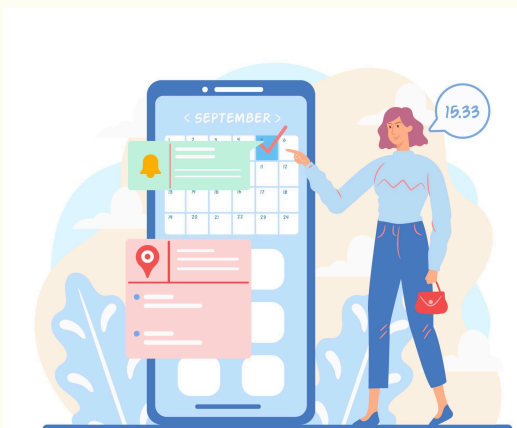


Uniós hírek

- Novembertől új világ

Szövetségi hírek

Közgyűlés naptárfoglaló



Szövetségünk Közgyűlését 2024. szeptember 12-én, csütörtökön 14 órakor tartjuk a Novotel Budapest Centrumban. Egyik fontos napirendi pontként az alapszabály módosítását is megvitadjuk.

Kommunikációs képzések

A Magyar Turizmus Akadémia több kommunikációs képzést is indít az ősszel vendégkommunikáció, upselling valamint panasz- és vendégkonfliktus kezelése témákban. A képzéseket kifejezetten Front Office-ban, étteremben, direkt vendégkapcsolattal rendelkező kollégáknak ajánlják.



A képzésekről további információk és a jelentkezés feltételeiről az alábbi dokumentumban tájékozódhat: [MTA VendégkommunikációsKépzések 2024-25.pdf](#)

Tag- és társszervezeti hírek



FATOSZ

Korábbi számunkban már beszámoltunk a Falusi és Agroturizmus Országos Szövetsége (FATOSZ) által 2024. október 3-4-re tervezett 30. évfordulós konferenciáról. Az esemény célja, hogy megünnepelje a falusi turizmus fejlődését, és lehetőséget biztosítson a szakmai közösség számára a tapasztalatcserére és közös problémamegoldásra.

A konferencia egyik jelentős eseménye, a szakmai kerekasztal-beszélgetés, 2024. október 4-én, a Budapesti Gazdasági Egyetemen. A beszélgetés témája: "Sikeres vidéki/falusi szálláshely-szolgáltatók képzése a közoktatásban, felnőttképzésben és a felsőoktatásban."

Év tortája

Idén is nagy siker volt a Magyar Cukrász Ipartestület (MCI) ország tortája akció a Magyar Ízek Utcája rendezvényen. A látogatók augusztus 19-től megkóstolhatták Magyarország 2024. évi Tortáját és Cukormentes Tortáját a Várkert Bazárban, valamint több, mint 500 cukrászdában országszerte.



Külföldi hírek

Ötödik évszak

A GD Consulting szerint, az idei nyár különösen furcsa és ellentmondásos, mintha egy „ötödik évszak” alakult volna ki. A turizmusban egyszerre van jelen a remény és az aggodalom: a járvány utáni fellendülés örömét beárnyékolja a háború, a klímaváltozás és a tömegturizmus problémái. A nyári vakációk már nem olyanok, mint régen; a szélsőséges időjárás, a zsúfoltság és a bizonytalanság uralják a helyzetet.

GD CONSULTING

A GD Consulting továbbra is kutatja, hogyan lehet ezekre a kihívásokra válaszolni, különösen az osztrák turizmus gyakorlataira összpontosítva, és hogyan lehet egy fenntartható, regeneratív turizmusgazdaságot építeni a jövőben (GD Consulting).

vegetáriánus fehérjealternatívákkal reagál, amelyek célja, hogy ízükben a lehető legközelebb álljanak az eredetihez.

A legtöbb újdonság a sajtalternatívák területén található, a mozzarellától és a parmezánpelyhektől a növényi alapú kéksajtig. Izgalmas fejlesztések figyelhetők meg a tojásalternatívák terén is (gyakran fehérjében gazdag csicseriborsóból készülnek). A halalternatívák területén is egyre bővül a halak, rákfélék és puhatestűek növényi alapú utánpótlásainak kínálata. A sejtalapú hús- és haltermékek fejlesztése új távlatokat nyit. Az állati őssejtek laboratóriumban történő szaporításával húsalternatívák állíthatók elő, immár hibrid formában is, növényi alapú összetevőkkel kombinálva.

A sejtalapú hús- és haltermékek fejlesztése új távlatokat nyit. Az állati őssejtek laboratóriumban történő szaporításával húsalternatívák állíthatók elő, immár hibrid formában is, növényi alapú összetevőkkel kombinálva.

3. Egészséges világ - egészségközpontúság

A vendéglátóipar az egészségesebb és személyre szabott étrend irányába mozdul el. A fogyasztók tudatosabb életmódra törekcsenek, különösen a Z generáció által vezérelve. Ez az alkohol, cukor és só, vagy röviden „NoLo” csökkentésére vagy teljes elkerülésére irányuló cselekvésben nyilvánul meg. Az olyan egyénre szabott megközelítések, mint a magas fehérjetartalmú étkezések és az időszakos böjtölés részei ennek a trendnek. Néhány helyen a vállalatok már most is kínálnak személyre szabott menüket a vendégek DNS-elemzése és egészségügyi igényeik alapján.

4. A vendégek új ízlése

Az étkezési szokások folyamatos fejlődése és a növényi táplálkozás alapvető változást alakít ki a fogyasztók ízérezékelésében. Az érzékszervi kutatás meghatározó szerepet játszik az innovatív termékek és ételek fejlesztésében, ezen új kihívások legyőzésében. A fogyasztók növekvő kényelme a mini adagok, a lágyabb kenyerek és az egészséges italok irányába mutató trendhez vezetett. A vállalatok új mércét állítanak fel azzal, hogy fagyasztott gyümölcsökből, zöldségekből és müzliből készült italokat kínálnak, amelyek teljes értékű ételeket helyettesítenek. Ez a fejlődés tükrözi a kényelmes és egyszerű étkezési és ivási megoldások iránti igényt, amelyek támogatják a modern életmódot.

Az új variációkban az enyhén fűszeres ízek felé mutat a trend. Az "édes" és a "fűszeres" kombinációja ("swicy"), amely Ausztráliából származik, itt is keresett. BBQ szószok, chutney-k, mártások, gochujang majonéz, paradicsomos guacamole vagy cheddaros áfonyakrém formájában a "swicy" eredeti csavart ad a hamburgereknek, hot dogoknak, szendvicseknek, wrapeknek és sok másnak.

Az "umami" ugyanilyen népszerű. Ez a japán konyhából származó műszó a különösen fűszeres, sósan intenzív vagy földes-füstös ízlésményt írja le, amelyet elsősorban a fehérjében gazdag ételek okoznak. A top 4 növényi umami-erősítő közé tartoznak a gombák (különösen az erjesztett), a tengeri moszatok, a hüvelyesek és a mikro-zöldségek (fiatal, ehető palánták).

5. A Digiverzum: digitális forradalom és intelligens mesterséges intelligencia technológiák

A digitalizáció forradalmasította az éttermi ágazatot, és számos új lehetőséget kínál az üzemeltetők és a vendégek számára. Az érintésmentes fizetési módoktól kezdve a színpalak előtti és mögötti robotikán át a konyhai mesterséges intelligenciáig (AI) - a vendéglátóipar jövőjét innovatív technológiák alakítják. A digitális technológiákat hasznosító üzemeltetők egyértelmű versenyelőnyre tesznek szert.

A legfontosabb digitalizációs trendek:

- Érintésmentes rendelés és fizetés - ez már annyira nem újdonság, legtöbb helyen alkalmazzák

- AI Chatbotok javítják a vendégkiszolgálást a rendelések felvétele, a kérdések megválaszolása és a személyre szabott ajánlások révén
- Kiterjesztett Valóság interaktív élményeket kínál, pl. virtuális étterem túrák vagy élő betekintés az ételek készítésébe
- Digitális jelenlét és üzleti intelligencia: Az üzemeltetők az adatelemzés és az üzleti intelligencia segítségével megérthetik a vendégek viselkedését, és akár személyre szabott ajánlásokat is tehetnek.
- Folyamatok automatizálása csökkenti a költségeket és növeli a hatékonyságot
- Kiszolgálórobotok javíthatják a szolgáltatás minőségét és lerövidítik a vendégek várakozási idejét.
- Mesterséges intelligencia alkalmazása a főzéshez és sütéshez - kiválasztják a megfelelő élelmiszereket vagy a megfelelő főzési programot.

6. A fenntarthatóság, mint a vállalati identitás elengedhetetlen része

A fenntarthatóság manapság nem csupán egy trend, hanem a vállalatok DNS-ének és arculatának elengedhetetlen része. Ezt a paradigmaváltást jelentősen befolyásolják különböző tényezők, többek között a jogi szabályozás, az egyéni motiváció, a versenykörnyezetben való megkülönböztetés és az aktuális fejleményekhez való alkalmazkodás. A fenntarthatóság társadalmi felelősségvállalásról tanúskodik, és a vállalkozói siker alapfeltétele. Azok a vállalatok, amelyek ezt felismerik, hosszú távon előnyben részesülnek.

A fenntarthatóság szorosan kapcsolódik az aktuális trendtémákhoz:

- Plantarianizmus: A növényi alapú termékek iránti növekvő kereslet és az állatokkal szembeni érzékenyebb hozzáállás
- Regionalitás és szezonális: A regionális és szezonális alapanyagok kombinációja a fenntarthatóság legfőbb diszciplínájának számít, és a hitelesség és az átláthatóság iránti elkötelezettségről tanúskodik.
- Digitalizáció és mesterséges intelligencia: Az eszközök és alkalmazások megkönnyítik a fenntartható gyakorlatok megvalósítását, különösen az árukezelés és az élelmiszerhulladék-kezelés területén.
- Társadalmi hatás: A vállalatok a társadalmi felelősségvállalást beépítik üzleti modelljeikbe, és hozzáadott értéket teremtenek a társadalom számára.
- Méltányos kereskedelem: A méltányos kereskedelemről származó termékek népszerűsége egyre nő, ami új lehetőségeket kínál a kisvállalkozások számára.
- Fenntartható csomagolás: A környezetbarát csomagolási megoldások és az újrafelhasználható koncepciók.

Az élelmiszer- és italágazat jelenlegi trendjei egyértelműen azt mutatják, hogy az innováció a kulináris fejlődés középpontjában áll. A digitális technológiák integrációjától kezdve az új ízvilágok kialakításán át a fenntarthatóság iránti következetes elkötelezettségig - fontos, hogy új utakat járjunk be és innovatív megoldásokat találjunk (foodservice.de).

Kulturális ranglista

Az Adobe Express összeállította brit online keresések alapján a világ legkulturálisabb városainak listáját 2024-re, figyelembe véve múzeumok, színházak, galériák és egyéb kulturális látnivalók számát. Az ilyen úti célok különösen vonzóak a növekvő kereslet miatt, hiszen a "kulturális üdülésekre"

vonatkozó keresések jelentősen megugrottak. Érdekes, hogy nincs olasz város a top 7-ben.



1. Párizs: A francia főváros 302 múzeumával és 548 színházával a kultúra egyik központja. A Louvre mellett olyan helyeket ajánlanak, mint a Musée du Luxembourg és a zsidó negyed, ahol a város legjobb falafelét is megtaláljuk.

2. London: A brit főváros vibráló kulturális élete a Tate Modernről a British Libraryig terjed. A város különböző kerületeiben található színházak és koncerthelyszínek, például a Roundhouse vagy Wigmore Hall különleges zenei és színházi élményeket kínálnak.

3. Berlin: A német főváros híres avantgárd művészetéről és pezsgő éjszakai életéről. Olyan ikonikus helyszínek, mint az Alte Nationalgalerie és a kortárs Boros Bunker is kiemelt látnivalók.

4. New York: A város rengeteg múzeumával, galériájával és színházával bármilyen kulturális igényt kielégít. A MoMA, Guggenheim és természetesen a Broadway mellett érdemes ellátogatni Queensbe, a Museum of the Moving Image-be is.

5. Barcelona: Gaudí építészeti mesterművei és a Picasso Múzeum mellett a város zenei és művészeti helyszínei is lenyűgözőek. A Mirador Torre Glòries modern látványa szintén említésre méltó.

6. Madrid: A Prado Múzeum a klasszikus művészetek rajongóinak paradicsoma, míg a Reina Sofía múzeum Pablo Picasso és Salvador Dalí műveit mutatja be. A város hangulatos tapasbárjaival és színes művészeti életével vonzza a látogatókat.

7. Los Angeles: A város nem csak a filmipar központja, de pezsgő művészeti és kulturális élettel is bír. A Griffith Obszervatórium és a Destination Crenshaw kiemelkedő látványosságok, míg a Walt Disney Concert Hall az építészeti szerelmeseinek kínál maradandó élményt (C&IT).

Rangsor folytatás

Németország TOP 20 vendéglátóipari vállalata közül az első 10 már bemutatásra került korábbi számainkban, ezt a sorozatot folytatjuk sorrendben a következő 5 vállalat bemutatásával.



11. Aral

Az Aral közlekedési vendéglátó szolgáltató 2023-ban ünnepelte 100 éves fordulóját. 2023-ban a bevételek nettó 287 millió eurót tettek ki, ami 12,5 százalékos növekedést jelent az előző évhez képest (+18,1 százalék 2019-hez képest).

12. Ikea

Németország a svéd bútorkereskedő legerősebb országa az eladások tekintetében. A svédek az elmúlt pénzügyi évben 30,5 százalékkal 265,7 millió euróra (étterem és bisztrók plusz svéd bolt) növelték németországi vendéglátóipari forgalmukat, változatlan számú (54) telephely mellett. Fenntarthatóság tekintetében 2022 októbere óta minden növényi alapú alternatíva a bisztrókban és éttermekben olcsóbb, mint az eredeti, állati fehérjéből készült termékek. A kínálat mintegy 30 százaléka növényi alapú. Cél 2050-re: nettó nulla kibocsátás elérése.

13. Nordsee

A Nordsee-nél annak ellenére, hogy 309-ről 295-re csökkentették az egységállományok számát, a gyorséttermi szolgáltató 22,3 százalékkal 214 millió euróra növelte nettó árbevételét. A hal- és tenger gyümölcsei specialista azonban még mindig messze van a 2019-es forgalmától (283 millió euró).

14. Aramark

Németország legnagyobb forgalmú rendezvényi vendéglátóipari vállalata a koronavírust követő első normális évben becslések szerint 38,3 százalékos forgalomnövekedést ért el; a stadionokban és arénákban, vásárokon és állatkertekben végzett tevékenység nettó árbevételét 2023-ra 206 millió euróra becsüljük. A vendégek száma azonban még nem éri el a korona előtti szintet.

15. Deutsche Bahn

2023-ban a Deutsche Bahn 203 millió euró nettó vendéglátóipari forgalmat bonyolított le a szervizüzleteivel, valamint a fedélzeti bisztrókkal és éttermekkel. Ez 35 millió euróval, azaz 20,8 százalékkal több, mint az előző évben. A vállalat jelentős utasszám-növekedést könyvelhetett el, melynek fő oka lehet a lakosság fokozott környezettudatossága. Emellett az étel-ital kínálat bővítése, több bio, vegetáriánus és fenntartható termék, valamint fiatal márkákkal való együttműködés (food-service.de).



A nagy kenyérár

A Szövetségi Statisztikai Hivatal rendszeresen közzéteszi a németországi fogyasztói árindexre vonatkozó adatokat. A hivatal friss elemzése az elmúlt négy év áralakulását vette közelebről szemügyre, 2020-tól 2024 júniusáig. A statisztika szerint a „kenyér és egyéb gabonakészítmények” kategória kiemelkedik, ugyanis a zsemle ára az elmúlt években jelentősen megemelkedett.

Más kategóriákkal, például a gyümölcsökkel és a hússal összehasonlítva az elmúlt években az infláció ebben a kategóriában jelentősen magasabb volt. A gabonatermékek ára 2020 óta összesen 38,5 százalékkal emelkedett. Az előző évhez képest 2024 júniusában 1,2 százalékkal voltak magasabbak az árak, mint 2023 júniusában. 2020 óta csak az étkezési zsír és olaj (+51,2 százalék), valamint a tejtermékek és tojás (+49,2 százalék) kategóriában volt még magasabb az áremelkedés mértéke. A „liszt és egyéb gabonatermékek” alkategóriában volt a legmagasabb az általános infláció 2024 júniusára, 49,1 százalékos áremelkedéssel, ezt követte a „tésztafélék” (+46,9 százalék) és az „egyéb sütőipari termékek”, amelyek 44,5 százalékkal drágultak. A liszt ára azonban 2024 júniusában ismét csökkent az előző évhez képest, 6,2 százalékkal (abzonline.de).

McDonald's II. negyedév

A McDonald's bejelentette a második negyedévre vonatkozó eredményeit. A globális gyorséttermi vezető hosszú idő óta először jelent negatív számokat, ugyanis mind a globális rendszerértékesítésben, mind a fontos összehasonlítható értékesítési

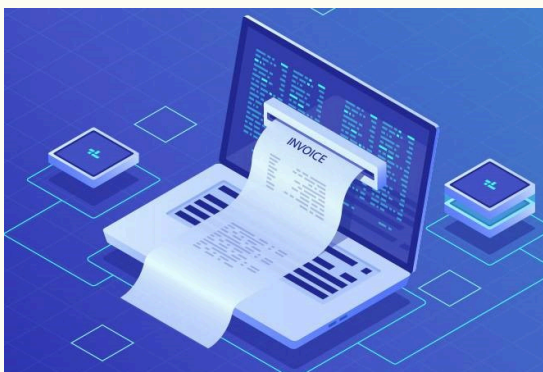


számokban visszaesést könyvelhetett el. Hasonló helyzetben legutóbb 2020-ban, a koronavírus válság miatt volt.

Országokénti bontásban a vendégforgalom csökkenése jelenti a problémát az USA piacán. Az éttermek magasabb árainak köszönhetően megnövekedett átlagbevételek nem tudták teljes mértékben ellensúlyozni ezt a hatást. A nemzetközi piacokon a közel-keleti háború hatása és a negatív összehasonlítható eladások Kínában lerontották a Latin-Amerikában és Japánban elért pozitív eredményeket. A rendszereladások, azaz az éttermek rendszerszintű értékesítése szintén minden piacon egy százalékkal csökkent.

A vezérigazgató, Chris Kempczinski szeretne minden megtenni annak érdekében, hogy a „pályán tudjanak maradni”, és felgyorsítsák a növekedésüket. Ehhez olyan stratégiai eszközöket használnak, mint például új (csirke)termékek bevezetése és a hűségprogram. A hűségprogramot külön is megemlítette a jelentés: egy év alatt több mint 26 milliárd dollárt termeltek a program tagjaival rendszerszinten, ebből csak az elmúlt negyedévben 7 milliárd dollárt.

A németek is



A növekedési lehetőségekről szóló törvény 2025. január 1-jei hatályba lépésével a vállalkozások számára kötelező lesz az e-számlázás. Ez a változás a szállodai és vendéglátóipari vállalkozásokat is érinti. Az e-számlázási kötelezettség hivatalosan 2025. január 1-jén lép hatályba. A 2025 és 2027 közötti időszakban átmeneti szabályok lesznek érvényben, de ezek csak a számlák kiállítását érintik.

Az új év első napjától garantálni kell az e-számlák beérkezését. Az e-számlázás bevezetésének célja az áfacsalás visszaszorítása és az adóigazgatás digitalizálása. A számlakibocsátók 2026 végéig még választhatnak a papír, a PDF vagy az új e-számla formátum között. A döntő tényező, hogy nem minden elektronikusan továbbított számla minősül e-számlának. Ennek olyan strukturált elektronikus formátumnak kell megfelelnie, amely megfelel az elektronikus számlázásra vonatkozó európai szabványnak és a megfelelő szintaxisoknak, mint például az XStandard és a ZUGFeRD formátum a 2.0.1. verziótól. Ugyanakkor a belföldi ügyletek elektronikus számlázására a fent említett szabványnak megfelelően más európai számlaformátumokat is lehet

használni. Erősen javasolják, hogy az új technológiával minél előbb ismerkedjenek meg és kezdjék el beépíteni saját rendszerükbe (food-service.de).

Német konjunktúra

A vendéglátósok valamivel jobbnak ítélik meg gazdasági helyzetüket júliusban, mint júniusban. Az optimizmus finom csírája nő a vendéglátóiparban, a német gazdaság egésze viszont kedvezőtlenebbül ítéli meg helyzetét. A németországi vállalatok hangulata összességében érezhetően romlott. Az Ifo üzleti klímaindex hangulat barométere júliusban 87,0 pontra csökkent a júniusi 88,6 pontról.



Az Ifo Intézet szerint a német gazdaság megrekedt a válságban. Ezzel szemben a vendéglátóiparban tevékenykedő vállalatok kissé pozitívabbak, mint az előző hónapban. A vendéglátóiparban megkérdezett vállalatok körében különösen a gazdasági helyzet megítélése kedvezőbb, mint júniusban. A szezonálisan kiigazított 3 pontos egyenlegértékkel április óta először fordult elő, hogy a vendéglátóiparban több vállalat értékeli pozitívan, mint negatívan a jelenlegi gazdasági helyzetet. Júniusban ez az érték még -3,4 volt. A szállodaiparra és vendéglátóiparra lebontott adatokat tekintve: a szállodaiparban működő vállalatok a jelenlegi helyzetet lényegesen rosszabbnak ítélik meg, mint az előző hónapban, de a következő hat hónapot illetően sokkal pozitívabbak. Ezzel szemben a vendéglátóipari vállalatoknál mindhárom érték (értékelés, várakozások, üzleti klíma) enyhén emelkedett.

Az üzleti klíma mellett az Ifo Intézet a vállalatok árvárakozásaira is rákérdez, vagyis arra, hogy a vállalatok szándékoznak-e belátható időn belül áremelést végrehajtani. Bár a vállalatok többsége még mindig áremelkedésre számít, ez már közel sem olyan hangsúlyos, mint az infláció fénykorában. Általánosságban úgy tűnik, hogy ez a szám a koronavírus világjárvány előtti szinthez hasonlóan kiegyenlítődik (ifo.de).

Oktoberfest



Kevesebb mint egy hónap és megkezdődik az Oktoberfest Münchenben. Az előkészületek már javában zajlanak, újdonságok is várnak a látogatókra. Féltucatnyi új hullámvasúttal és vidámparkkal, új ajándéktárgyakkal és a Wies'n virtuális meglátogatására vonatkozó ajánlatokkal mutatkozik be a fesztivál idén a vendégeknek. A szeptember 21 és október 6 között zajló rendezvényre csaknem 6 millió látogatót várnak.

Peter Inselkammer, a vendéglátóipar szóvivője szerint a foglalható helyek többsége már foglalt - minden "zsúfoltabb", mint tavaly, amikor két nappal tovább, 18 napig tartott az esemény.

A Wies'n divatos újdonságokkal is vonzza a látogatókat. Vannak például új sapkák a Wies'n logójával - amelyeknek talán megvan a kelleke ahhoz, hogy leváltsák az elpusztíthatatlan csirkesapkát. A férfiak számára lederhosen bőrből készült óraszíjakat kínálnak, a hölgyek pedig a Wies'n emblémával ellátott táskatartóra akaszthatják fel táskájukat.

A fesztivál új attrakciói közé tartozik az 1987-es "Hupferl" nevű hullámvasút, ahol az utasoknak saját erejükből kell megkapaszkodniuk, valamint a "Holzpfosten Scooter", egy klasszikus dodzsem, ahogyan azt a 60-as és 70-es évekből ismerjük. A "Laser-Pix"-ben a látogatók elmerülnek egy videojátékban, és egy kis pisztollyal célpontokra lövöldöznek. Szintén újdonság: egy 12D mozi, amely azonnal "ott van élőben", a "The Grand Carousel" padló körhinta a barokk, rokokó és reneszánsz stílusok keverékében, valamint a szervezők szerint Európa legnagyobb szállítható vadvízi hullámvasútja, a "Jim & Jasper's Wild Water".

Az alkoholmentesség továbbra is téma - bár egy olyan alkoholmentes sörkert, mint amilyen most nyílt Münchenben, "elképzелhetetlen" a Wies'n házigazdái számára. A sátorban elfogyasztott alkoholmentes sör aránya három-négy százalék körül van.

Idén a fogyatékkal élő vendégeket a nagy fesztiválsátráról egyénre szabott térképek segítik, amelyeken az akadálymentes megközelíthetőségre, a mozgássérült-barát ülőhelyekre és az akadálymentes WC-kre vonatkozó információk szerepelnek (food-service.de).

Utazási trendek

Az idei év legfontosabb utazási trendjei közé tartozik a szóló utazások népszerűségének növekedése, ami különösen a fiatalabb generációk körében figyelhető meg. Az American Express felmérése szerint az utazók 69%-a tervezi, hogy idén egyedül utazik, míg a fiatalabb generációk, különösen a Z és az Y generáció, 76%-a érdeklődik az ilyen típusú utazások iránt.



Ezzel párhuzamosan jelentősen megnőtt a szóló utazásokkal kapcsolatos tartalmak megosztása a közösségi médiában, a Google-keresések száma pedig 223%-kal emelkedett az utóbbi tíz évben.

Helyi élmények előtérbe helyezése: A helyi élmények iránti kereslet is növekszik, ahogy az utazók egyre inkább az egyedi, helyben szervezett kalandokat keresik a hagyományos városnéző túrák helyett. Az Airbnb Experiences funkciója, amely helyi kalandokat kínál, valamint a glamping népszerűsége jól tükrözi ezt a trendet. Az utazók most olyan nyaralásokra költenek, amelyek különleges lehetőségeket nyújtanak.

Technológiai fejlődés: A technológia gyors fejlődése is jelentős hatással van az utazási iparra. A világjárvány felgyorsította a technológiai innovációk alkalmazását, mint például a chatbotok és az arcfelismerő rendszerek, amelyek javítják az ügyfélélményt és az utazás gördülékenységét. Az utazók már könnyedén kommunikálhatnak a szolgáltatókkal, és a generatív mesterséges intelligencia segítségével személyre szabott ajánlatokat kapnak.

Üzleti és szabadidős utazások kombinálása: A "workation" trend, amely a munkát és a szabadidőt ötvözi, szintén egyre népszerűbbé válik. Az utazók több mint 50%-a hajlandó meghosszabbítani üzleti útját, hogy élvezze a szabadidőt is. A szállodák és egyéb vendéglátóhelyek is alkalmazkodnak a digitális nomádok igényeihez.

Nagyobb figyelem a fenntarthatóság iránt: A fenntarthatóság iránti fokozott figyelem is megfigyelhető, mivel az amerikai utazók több mint fele nagyobb lehetőségeket szeretne a környezetbarát utazásokra. A fogyasztók hajlandók többet költeni a fenntarthatóságot előtérbe helyező utazási lehetőségekre, és a Booking.com felmérése szerint az utazók szívesen fizetnének felárat a fenntartható szálláshelyekért.

Generációs különbségek: A fiatalabb generációk körében a kereslet egzotikus úti célok iránt nőtt, míg az idősebbek inkább a családi időt és a helyi élményeket helyezik előtérbe. Ez a generációs különbség a különböző utazási preferenciákban is tükröződik.

Mesterséges intelligencia alkalmazása: Az utazási ágazatot tovább formálja a mesterséges intelligencia bevezetése. Az AI és a gépi tanulási technológiák segítenek a személyre szabott utazási ajánlatok kidolgozásában, az ügyfélszolgálat javításában és a jövőbeli kereslet előrejelzésében. Az utazási iparág szakértői óriási potenciált látnak az AI alkalmazásában, amely még hatékonyabbá teheti az utazás minden aspektusát (TourismReview).

Kiegészítés



Az IPES-Food új jelentése sürgős politikai változtatásokat javasol a növekvő éhezés megállítására és a helyi élelmezési rendszerek megerősítésére. A világ lakosságának közel 30%-a küzd élelmezési problémákkal, 42%-uk nem engedheti meg magának az egészséges táplálkozást, és 2030-ra várhatóan 600 millió ember éhezhet.

A jelentés szerint néhány agrárkémiai vállalat uralja a vetőmagok és műtrágyák piacát, gyengítve a mezőgazdaság ellenálló képességét és az élelmezésbiztonságot. A helyi piacokat és termelőket hátrányosan érintik a jelenlegi kereskedelmi és mezőgazdasági támogatások. A területi piacok, mint a nyilvános piacok, utcai árusok, szövetkezetek és városi mezőgazdaság, kulcsszerepet játszanak az élelmezésbiztonságban és a sokkokkal szembeni ellenállásban. A jelentés javasolja, hogy a támogatásokat ezekbe a piacokba és a vidékfejlesztésbe fektessék, nem pedig az ipari mezőgazdaság fenntartásába. Válságok, például a COVID-19 világjárvány idején a területi piacok alkalmazkodóképesek voltak, és biztosították az élelmiszerellátást. Ezek a piacok különösen az alacsony jövedelmű városrészekben teszik megfizethetőbbé és hozzáférhetőbbé az élelmiszereket, támogatva a táplálkozás sokszínűségét és az éghajlatváltozással szembeni ellenállást (ipes-food.org).

Az ügyfélért

A vendéglátóipar jelentős előrelépéseket tett a különféle fogyasztói igények kielégítése terén, mint például hozzáférhetőség, étrendi preferenciák, állatbarát és családbarát szolgáltatások, valamint szabadidős tevékenységek biztosítása.



Ennek ellenére sok helyszín kommunikációs problémákkal küzd, ami miatt az ügyfelek nem mindig értesülnek a rendelkezésre álló lehetőségekről.

A kommunikációs szakadékok főbb okai közé tartozik a weboldalak korlátozott információtartalma, a nem felhasználóbarát harmadik fél platformok, valamint a nem elég hatékony tömeges e-mail marketing. Ezen problémák kezelésére a My Watering Hole alkalmazás kínál megoldást, amely helyalapú keresőmotorral és valós idejű információkkal segíti a felhasználókat a számukra megfelelő helyszínek megtalálásában.

Az alkalmazás:

1. **Valós idejű információkat** nyújt, lehetővé téve a felhasználók számára, hogy gyorsan és könnyen megtalálják a számukra ideális helyszíneket.
2. **Széleskörű helyszíntípusokat** és szolgáltatásokat kínál, több mint 60 helyszíntípust és különböző ajánlatokat, eseményeket és sportközvetítéseket felsorolva.
3. **Különleges alkalmakat** és helyszíni tevékenységeket is bemutat, például sör- és borkóstolókat, valamint egyéb rendezvényeket.

Az alkalmazás célja, hogy csökkentse a vendéglátóhelyek és az ügyfelek közötti kommunikációs szakadékot, így biztosítva, hogy mindenki megtalálja az igényeinek megfelelő szolgáltatásokat és információkat (UKHospitality).

Hódít az alkoholmentes sör



Az alkoholmentes sörök iránt egyre nagyobb a kereslet: a szövetségi statisztikai hivatal szerint a német sörfőzdek 2023-ban több mint kétszer annyit gyártanak, mint tíz évvel korábban. Míg 2013-ban alig 267 millió litert állítottak elő eladásra, addig 2023-ban már bő 556 millió litert gyártottak a sörfőzdek, ami 109 százalékos növekedést jelent. A statisztikusok a 0,5 térfogatszázalékos vagy annál kisebb alkoholtartalmú sörök mellett az alkoholmentes sörkeverék italokat is beleszámítják.

Ezzel szemben az alkoholos sörök gyártása csökken, de jelentősen magasabb szinten. A szövetségi statisztikai hivatal szerint a vállalatok tavaly jó 7,2 milliárd litert főztek, 14 százalékkal kevesebbet, mint 2013-ban, amikor 8,4 milliárd liter volt. A sörnél alacsonyabb alkoholtartalmú, de nem teljesen alkoholmentes kevert söritalok tízéves összehasonlításban szintén növekedtek. Míg 2013-ban valamivel kevesebb mint 328 millió liter shandy-t és hasonlókat gyártottak, addig tavaly 363 millió liter körül volt ez a szám. Ez 11 százalékos növekedést jelent a statisztikusok számításai szerint (lebensmittelzeitung.net).

Születésnap

A világhírű Caesar saláta idén ünnepli 100. születésnapját. A salátának ma már számos verziója létezik - csirkemellcsíkokkal, avokádóval vagy szalonnával. De a klasszikus saláta elkészítéséhez az olasz Cesare Cardini 1924-ben mindössze tíz hozzávalót használt fel mexikói éttermében.



Eredetileg olívaolajból, sóból, borsból, egy percig főzött tojássárgájából, Worcestershire-szószból, citromléből és fokhagymából kevert római salátát, valamint crostinit és parmezán sajtot adott hozzá. Mindez közvetlenül az asztaloknál készítve.

A legenda szerint a Caesar saláta 1924-ben vészmegoldásként született meg. A Tijuana határvárosban található Café Alhambrában Cardini július 4-én, az amerikai munkaszüneti napon váratlanul megrohamozott amerikai vendégek miatt használta az ételt. Az alkotó egyszerűen nem volt felkészülve ennyi emberre, ezért improvizált - mesélte lánya, Rosa 1987-ben a Honolulu Star-Bulletin című lapnak.

Az olasz bevándorló a határ mexikói oldalára költözött, miután 1920 és 1933 között az USA-ban betiltották az alkoholt. Korábban az amerikai Kalifornia államban dolgozott a vendéglátóiparban. Kaliforniából sokan, köztük hollywoodi sztárok is, Tijuanába áramlottak, mert ott legális volt az alkohol és a szerencsejáték. A szesztilalom megszűnése után Cardini 1936-ban eladta az éttermet, és visszatért Kaliforniába. Több éttermet nyitott az USA-ban, és forgalmazta saját salátaöntetét.

A kulináris találmányt neki tulajdonítják, később azonban testvére, Alex is hozzáadta a szardellát a salátához, amely ma már a receptek szerves részét képezi. Az étterem alkalmazottja, Livio Santini állítólag szintén szerepet játszott az alkotásban. Cardininek egy bronzszobor állít emléket, mely a Caesar's szálloda és étterem előtt üdvözli a vendégeket.

A híres saláta és az öntet már a világ minden táján megtalálható. Minden kultúra a saját ízlésének megfelelően változtat a recepten. Spanyolországban például garnélarákkal tálalják, a japánok az angol fűszermártást rizsborral helyettesítik, Afrikában pedig helyi salátát használnak. A fő összetevők azonban sok kultúra alapélelmiszerei közé tartoznak: olaj, tojás, tejtermékek és salátalevelek. "Ha még a ChatGPT-t, a mesterséges intelligenciát is megkérdezzük, hogy melyik saláta a leghíresebb a világon, a válasza: Caesar saláta" (food-service.de).

Fagylaltsokk



Az Eurostat legfrissebb adatai rontják az olaszok szájízét, a fagylaltgyártásuk ugyanis 527 millió literrel csak harmadik Európában, a listavezető 612 millió literrel Németország, a második Franciaország 568 millió literrel. A teljes európai termelés 3,3 milliárd literrel, 4%-kal 3,2 milliárdra esett. Hiába született az 1500-as években Olaszországban a fagylalt, már ebben sem piacvezetők.

A Coldiretti-ixe' felmérése szerint, a szabadságukat töltő olaszok pénzük legnagyobb részét mint egy 10 milliárd eurót az ételmezésre költik. 52%-uk étteremben, 15%-uk agorturizmus struktúrákban, vagy fast food egységekben, 8%-uk pizzériában látja el magát.

Hatékonyabb konferenciák

A konferenciák kulcsfontosságú szerepet játszanak az üzleti életben, ám a szervezők számára kihívást jelenthet a résztvevők aktivitásának fenntartása. Tina Benson, a Team Tactics ügyvezetője szerint az úgynevezett konferencia-élénkítők, azaz energizáló programok hatékony megoldást kínálnak erre a problémára.



Az ilyen programok elősegítik a kapcsolatépítést és pozitívabb vállalati kultúrát alakítanak ki. Ha a tevékenységek megfelelően vannak a közönségre szabva, a résztvevők nagyobb valószínűséggel vesznek részt aktívan, és élvezetesebbé válik számukra az esemény. Az energizálók segítségével a konferenciák produktívabbá és eredményesebbé válnak, megtörik a nap monotóniáját és visszahozzák az aktivitást a terembe. Azáltal, hogy mozgásra ösztönzik a résztvevőket, javul az összpontosításuk és növekszik az energia szintjük, ami pozitívan hat a konferencia hangulatára és eredményességére. Az energizálók lehetnek akár zenei vagy táncos programok is, például egy Haka workshop, ahol egy maori tanár mutatja be a híres törzsi táncot. Ez a különféle kulturális háttérű résztvevők körében is nagy siker, hiszen nemcsak szórakoztató, hanem egyedülálló élményt nyújt. Az ilyen jellegű programok lehetőséget adnak a résztvevők számára, hogy együtt dolgozzanak, kapcsolatokat építsenek, és közben jól érezzék magukat.

A megfelelő program kiválasztása azonban kulcsfontosságú. Fontos figyelembe venni a közönség demográfiai összetételét, iparágát és a konferencia céljait. Ha a tevékenység releváns és élvezetes a résztvevők számára, nagyobb valószínűséggel vesznek részt aktívan, és jobban elköteleződnek. Végző soron a konferencia-élénkítők nemcsak a konferencia sikerét segítik elő, hanem a résztvevők számára is értékesebb élményt nyújtanak. Az ilyen programok hozzájárulnak ahhoz, hogy a résztvevők frissebbek és motiváltabbak legyenek, és így nagyobb valószínűséggel visznek magukkal értékes tapasztalatokat és tudást a munkájukba is (C&IT).

Uniós hírek

Novembertől új világ



Az Európai Unió hivatalosan megerősítette, hogy az új be- és kilépési rendszer (EES) 2024. november 10-én indul el. A rendszer évente várhatóan 700 millió Európába utazót fog érinteni, és célja a határigazgatás modernizálása, az illegális migráció megelőzése, valamint az uniós polgárok biztonságának növelése. Az EES egy automatizált informatikai rendszer, amely az eddig megszokott kézi útlevelelbélyegzés helyett biometrikus adatokat, például ujjlenyomatokat és arcképeket fog rögzíteni.

A rendszer rögzíti majd az EU-ba belépő külföldi utazók nevét, úti okmányainak adatait, valamint belépésük és kilépésük időpontját és helyét. Az EES emellett nyilvántartja a beutazás megtagadásának eseteit is, és három évig tárolja az utazók adatait egy biztonságos adatbázisban. Az új rendszer nemcsak a határellenőrzések gyorsabbá és hatékonyabbá tételét szolgálja, hanem a túltartózkodók, valamint a hamis okmányokkal beutazni próbálók azonosításában is segíteni fog. Az EES így jelentősen hozzájárul az európai biztonsághoz, és megkönnyíti az utazók mozgását, mivel nem kell minden alkalommal újra átadniük a regisztrációs eljárás, amikor belépnek az unióba vagy elhagyják azt.

A rendszer bevezetése hosszú előkészületek után valósul meg, és a hatóságok jelenleg az utolsó tesztelési fázisban vannak. Ylva Johansson, az EU belügyi biztosa hangsúlyozta, hogy az EES 450 millió európai ember biztonságát fogja

szolgálni, és köszönetet mondott az eu-LISA ügynökségnek, amely tíz éven át dolgozott a rendszer kialakításán (schengen.news).

