

Kedves Kollégák!

Alább küldjük a VIMOSZ hírlevelének 2024. évi huszonhetedik számát.

Dr. Böröcz Lajos



Hírlevél

2024. november 19. 20. évfolyam 27. szám



Szövetségi hírek

- MTÜ Turizmus Stratégia megbeszélés

- PISA-VET egyeztetés



Tag- és társszervezeti hírek

- MSZÉSZ Közgyűlés



Nemzetközi hírek

- Politikai változás az ágazat érdekében
- Meinl kávé
- Étkezési károk
- A jövő munkaereje
- Stadion Catering
- WTM - AI
- Snack tanácsok
- Repülési adó
- Már itt is versenyez az IKEA
- Rossz hangulat a brit kollégáknál
- Trump
- Tejmentesen
- Majd a robotok



Uniós hírek

- ETF
- HOTREC Net Zero

Szövetségi hírek

MTÜ Turizmus Stratégia megbeszélés



Szövetségünk is képviseltette magát a Magyar Turisztikai Ügynökség szakmai fórumán, amely november 14-én került megrendezésre, célja a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia (NTS) megújításának bemutatása és a jövő turizmusának alapjait lefektető közös gondolkodás elindítása volt. A rendezvény központi témái között szerepelt az adatvezérelt turizmusirányítás, a digitalizáció előtérbe helyezése, valamint a proaktív forgalomélénkítés szerepe.

Az eseményen az MTÜ részéről Könyvid László vezérigazgató és Csendes Olivér, a Visit Hungary vezérigazgatója tartott előadásokat, bemutatva a megújuló stratégiát és az ágazat fejlesztéséhez kapcsolódó fő irányokat. Örömmel láttuk, hogy néhány korábbi észrevételünk megjelent az új stratégiaváltozatban.

PISA-VET egyeztetés

A PISA-VET nemzetközi szakmai értékelési kezdeményezés célja, hogy támogassa az országokat a magas szintű készségek elérésében, valamint fejlessze, kipróbálja és bevezesse az elsődleges szakképzési programok eredményeinek nemzetközileg szabványosított értékelését.



A kezdeményezés célja, hogy az értékelés eredményeinek elemzése révén összehasonlítható politikai iránymutatásokat adjon a szakképzési programok relevanciájának, minőségének, hatékonyságának és igazságosságának javítására. A rendszer kidolgozásán 130 szakértő dolgozik a világ különféle országaiból.

2024 márciusában a keretrendszer elindításával a PISA-VET a munkahelyi környezetekben alkalmazott készségeket fogja mérni, és a projektben való részvételre a nemzetközi szakmai szervezetek és tudományos intézmények mellett, kiemelt szerepet kapnak az ipari partnerek és munkáltatók, akik a szakképzés fejlesztésében fontos szerepet játszanak. Szövetségünk az OECD felkérésére szerepet vállal a bevezetés folyamatában.

Tag- és társszervezeti hírek



MSZÉSZ Kögyűlés

Az MSZÉSZ (Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége) november 7-én tartotta meg LX. Közgyűlését rendkívül színvonalas szakmai programmal. A Közgyűlésen választásra is sor került, a tagok Somlyai Zoltánt választották meg a szervezet következő elnökének.

Gratulálunk az elnöki tisztség elnyeréséhez, és bízunk a jövőbeli további szoros együttműködésben.

Külföldi hírek

Politikai változás az ágazat érdekében

Társzövetségünk, a Dehoga Bundesverband frissen újraválasztott elnöke, Guido Zöllick november 12-én elhangzott beszédében reagált a kialakult helyzetre és gyors politikai változást sürgetett, amely Németországban optimista hangulatot eredményezne. A DEHOGA Iparági Napon elmondott beszédét a mintegy 650 vendég álló éljenzéssel és tapssal jutalmazta. Zöllick olyan kormányt sürget, amely képes cselekedni, rendelkezik a megoldások megtalálásához szükséges tudással, és megbízhatóságot, perspektívát és stabilitást képviseli.



Németországnak olyan politikára van szüksége, amely megérti a KKV-k aggodalmait, értékeli és támogatja a vállalkozói szellemet és ösztönzi az önfoglalkoztatást. Zöllick hangsúlyozta az iparág jelentőségét a gazdaságban. Az iparág több mint 197 ezer vállalkozásból áll, 2,2 millió alkalmazottal és több mint 100 milliárd eurós nettó árbevétellel 2023-ban. Augusztus végére az iparág árfolyamszűrt forgalma 12,6 százalékkal maradt el a 2019-es szinttől. Rámutatott a hatalmas költségnövekedésre is, mely szerint csak a munkaerőköltségek 31,5 százalékkal emelkedtek 2022 és 2024 között. Az év elején a vendéglátás áfájának emelésével a vendéglátóipar nehéz helyzetbe került. A vendéglátóipar tagjai évtizedek óta küzdenek az adóigazságosságért - ezt továbbra is folytatni fogják. Mintegy 17 millió embert látnak el nap mint nap étkeztetéssel a bölcsődékben és az iskolákban, a kórházakban, az ápolási intézményekben és a vállalati éttermekben. Az elnök a bürokrácia érezhető csökkentésére is felszólított. Példaként említette a húsok eredetének kötelező jelölését az étlapokon, valamint a számos dokumentációs kötelezettséget. Zöllick óva intett a politikailag meghatározott minimálbértől, és könnyebb munkaerő-beáramlást és rugalmas munkaidőt sürgetett. A merev, napi tíz órás maximális munkaidőt fel kell váltani az uniós munkaidő-irányelvnek megfelelő heti munkaidővel. Ez nem csak a túlórákról szól, hanem a megfelelőbb elosztásról.



Meinl kávé

A Julius Meinl világszerte több, mint 50.000 szállodában, étteremben és kávézóban van jelen, ahol évente mintegy 14.000 tonna kávé értékesítenek. A Meinl bölcsője a bécsi kávéház, ez ösztönzi őket arra, hogy az osztrák kultúrát eljuttassák a világba. Bár történelmi cég, a lényeg ugyanaz maradt: a lehető legjobb élményt és kiszolgálást nyújtani a vendégeknek.

A kávétermelés nem egy környezetbarát dolog, de igyekeznek ennek hatásait csökkenteni. Bécsben eletromos pörkölőüzemet indítottak, a felesleges energiát fűtésre használják, és a jövőben szeretnének komposztálható csomagolást használni. Fontosnak tartják az olyan címkék használatát, mint a Fairtrade, Rainforest Alliance vagy UTZ. Követik a legújabb trendeket is, miszerint a kávé egyre inkább hidegen isszák, például jegeskávé formájában. Az alkoholos vagy alkoholmentes italokkal való keverés is sok lehetőséget rejt magában. A márka a nemzetközi terjeszkedést Észak-Olaszországban és Kelet-Európában kezdte, majd olyan piacokat tűzött ki célul, mint Dubai, Chicago és Miami. Németország is fontos növekedési piacnak számít, céljuk, hogy 2030-ra

5. vagy 6. helyen szeretnének lenni, ez pedig csak felvásárlásokkal lehetséges. Évtizedek óta először egy családtag vette át a Julius Meinl Austria vezetését is. Christina Meinl korábban orvos és mikrobiológus volt, azonban most befejezte orvosi karrierjét. A vállalkozásban a család teljes mértékben jelen van, példamutatóan képviselik az alapértékeket (ahgz.de).

Étkezési károk

A FAO kiadta újabb tanulmányát, melynek következtetése, hogy a nem egészséges étkezés éves szinten 8000 milliárd dollár rejtett költséget jelent a világ számára. Ez adódik mind a nem fertőző betegségekből, szív- és érrendszeri betegségekből, agyvérzésekből, diabéteszből. A tanulmány számba veszi az élelmiszer szállításával kapcsolatos költségeket is a mezőtől az asztalig és a környezetvédelmi károsító hatásokat is.



A jövő munkaereje

Nagy érdeklődést kiváltó előadást tartott Ajay Banga, a Világbank elnöke a milánói Bocconi Egyetemen, annak tanévnyitó ünnepségén. Adataik szerint a következő 15 évben 1,2 milliárd fiatal lesz kész belépni a munkaerőállományba a feltörekvő gazdaságokból. Ugyanezen 15 év alatt azonban az ismert munkaadói kör részéről, mindössze 420 millió munkahely jön létre.



A magánvállalkozások nagyobb mértékű szerepvállalására lesz szükség, hogy a felkínált munkahelyek száma nagyságrendekkel nőhessen, ugyanis a magasabb szintű foglalkoztatottság nagyságrendekkel csökkentheti a migrációs folyamatokat.

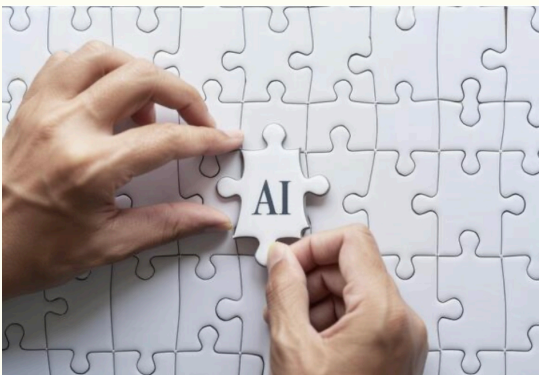
Stadion Catering

Míg egyes futballklubok maguk szervezik meg a stadionokban az étel és ital ellátást - néha kifejezetten erre a célra létrehozott saját cégeken keresztül -, a többség külső partnerekre támaszkodik. Az FC Augsburg és az 1. FC Köln két olyan klub, amely nemrégiben úgy döntött, hogy saját vendéglátást szervez a stadionjaiban. A bajorországi klub a regionalitásra, a változatosságra és a minőségre helyezi a hangsúlyt.



A rajnai másodosztályú klub pedig a fenntarthatóságra kíván nagyobb hangsúlyt fektetni az étkeztetésben. A két klub ezzel csatlakozott nyolc másik profi futballklub példájához, amelyek szintén maguknak szervezik az étkeztetést. A maradék 46 csapat számára még mindig ott vannak a külső partnerek, melyek közül négy olyan van, amely több helyszínen is felelős az ellátásért. A nyolc stadiont ellátó nagy szereplő, az Aramark Restorations GmbH mellett, az A|S|H Arena Catering GmbH & Co. KG négy stadionnal, valamint a Supreme Sports Hospitality GmbH és a Levy Restaurants GmbH két-két stadion ellátásával (stadionwelt.de).

WTM - AI



A World Travel Market miniszteri csúcstalálkozója az ENSZ Turisztikai Szervezetével és az Utazási és Turisztikai Világtanáccsal (WTTC) együttműködve ismét a mesterséges intelligencia növekvő jelentőségére összpontosított az ágazatban. A rendezvényen több mint 20 ország turisztikai minisztere és a magánszektor vezetői, például az Expedia és a JTB Corp képviselői is részt vettek, és a köz- és magánszektor közötti partnerségek fontosságát hangsúlyozták.

Natalia Bayona, az UN Tourism ügyvezető igazgatója kiemelte, hogy a turizmusnak fel kell készülni a generatív mesterséges intelligencia

alkalmazására a jobb döntéshozatal érdekében. Julia Simpson, a WTTC elnöke vezérigazgatója szerint az AI és más technológiák lehetőséget adnak a rugalmas, fenntartható jövő megteremtésére, miközben segítik a globális problémák, például az éghajlatváltozás kezelését.

Az UN Tourism a mesterséges intelligencia ágazati alkalmazását kutatja, és 2025-re mélyreható elemzést készít a tagállamok számára. A szervezet az oktatásban is előre lép, és mesterséges intelligencia-eszközöket integrál a Turisztikai Online Akadémia kurzusaiba, hogy felkészítse a szakembereket a technológiai változásokra. A befektetési és innovációs stratégiák is kiemelt szerepet kaptak, mivel az AI segíthet a turisztikai startupok fejlődésében.

A miniszterek csúcstalálkozóján szó volt a mesterséges intelligencia bevezetésének inkluzív jellegéről, hogy a kis- és középvállalkozások is részesülhessenek belőle. A turizmus jövőjét formáló AI-megoldások fejlesztésére pályázatot is indítottak, amely már elérhető az innovátorok számára. Az ENSZ célja, hogy a mesterséges intelligencia segítse a turizmus ágazatát a fenntartható és inkluzív jövő felé való elmozdulásban (UN Tourism).

Snack tanácsok

A 2024-es Snack Day alkalmából Tim Lenke, a Burger King séfje betekintést engedett abba, hogy hogyan fejleszt új termékeket a BK. Minden termék, amelyet a BK az elmúlt években piacra dobott, az ő asztalán ment át, a nagy vega bővítéstől kezdve a tortilláig. Elmondása szerint a snackek fontosak, hogy változatosságot hozzanak a programba, hogy aktivizálják az új vásárlókat, és hogy a régi vásárlóknak okot adjanak arra, hogy visszatérjenek a Burger Kingbe.



A Snackday közönsége számára Lenke négy konkrét stratégiát hozott magával, amelyek a snackek fejlesztését irányítják.

1. **Klasszikusok újraértelmezése** - példaként a sült krumplit hozta, ami a Burger Kingnél nem csak klasszikus pálcikaként, hanem rácsos burgonyaként, curly fries-ként vagy chilis sajtos feltétekkel megrakott sült krumpliként is kapható.
2. **Bátorság a polarizáláshoz** - Lenke karrierjének legvitatottabb terméke a sajtburger nuggets volt, melyre egyaránt kapott hideg-meleg visszajelzéseket. Pont ez a lényeg, hogy nem fog mindenkinek ízleni, de

van értelme polarizálni a termékekkel, hogy felkeltsük a kíváncsiságot és fenntartsuk az érdeklődést.

3. **A megszokott újra feltalálása** - Semmi sem hasonlít jobban a Burger King ízére, mint a Flame Grilled Whopper, azonban az elmúlt években sok átalakuláson ment keresztül. Először veganizálták, majd zsemle helyett tortillába került. Ez nem csak könnyebben kezelhető és tisztább, de a „Négyzet az új kerek” kampányával is nagy feltűnést keltett.
4. **Édes és elosztható** - az upselling gondolata fontos, és az édes snackek jó upsellerek, mert szívesen rendelik őket a már kialakult menü mellé. Könnyen lehet őket különböző méretekből is rendelni.

Végül Lenke elárulta a legfontosabb tippjét: „Keep it simple”, azaz tartsd a termékeket a lehető legegyszerűbbnek”. Amikor a pályaudvaron való nyüzsgésben elhaladnak a potenciális vendégek, figyelmük mindössze néhány másodpercig tart. „Ha fel akarod kelteni a figyelmüket, egyszerű, érthető termékekre és igazán jó képekre van szükség” (food-service.de).

Repülési adó



A New Economics Foundation (NEF) tanulmánya szerint az Egyesült Királyság rendezvényiparát érzékenyen érintheti a „Frequent Flyer Levy” (FFL), azaz a „jet-setter” illeték bevezetése, amely az évente többször repülők számára jelentene többletköltséget. A javaslat szerint a kivetett adókkal 2028-ig akár 21%-kal is csökkenthetnék a légitársaságok okozta szén-dioxid-kibocsátást.

A rendszer úgy működne, hogy az első oda-vissza járat esetén nem kellene adót fizetni, de az egy éven belüli további utakért fokozatosan, minden további út után 100 euróval növekvő díjat vezetnének be. A díj magasabb lenne első osztályú jegyek és hosszabb távolságok esetében. A bevételt klímavédelmi beruházásokra fordítanák, így az FFL évente akár 64 milliárd eurót gyűjthetne össze a NEF szerint. Az illeték a leggazdagabb utazókat célozná, miközben a ritkábban utazó alacsony jövedelműek számára hozzáférhetőbbé tenné a repülést.

A javaslatot környezetvédelmi szervezetek, köztük a Greenpeace és az ActionAid International is támogatja. Míg a rendszer csökkentheti a légitársaságok káros kibocsátásait, az Egyesült Királyság rendezvényiparára nézve komoly következményekkel járna. A brit rendezvényszervezők elmondása alapján az illeték olyan költségeket jelenthet a cégeknek és az

üzleti célból utazóknak, amelyek akár a nemzetközi konferenciák és események látogatottságát is visszaszoríthatják. A PSP ügyvezető igazgatója úgy véli, hogy az FFL miatt az Egyesült Királyság versenyhátrányba kerülhet Európa nagyobb vasúti összeköttetésekkel rendelkező célpontjaival, mint például Belgium vagy Franciaország.

A Covid által okozott korábbi visszaesés után a brit rendezvényipar most egy újabb akadállyal szembesülhet, hiszen a rendezvények többsége eddig is csökkentett költségvetéssel működött. A Clearwater Events ügyvezetője hangsúlyozza, hogy a gyakran több száz fős utazó közönséggel rendelkező események akár tízezer euró pluszköltséget is jelenthetnek az illeték miatt, ami miatt a rendezvények életképessége tovább csökkenhet, főként a nemzetközi szintű találkozók esetében. A magasabb utazási költségek következtében a brit szervezők alternatív, fenntarthatóbb helyszíneket kereshetnek, vagy nagyobb hangsúlyt fektethetnek a virtuális eseményekre, bár a szakértők szerint ezek nem helyettesítik a személyes találkozások értékét.

Noha az FFL jelentős lépést jelenthet a fenntarthatóbb légi közlekedés irányába, sokan megkérdőjelezik, hogy a bevételt valóban a zöld közlekedési infrastruktúrák fejlesztésére fordítanák-e, különösen az Egyesült Királyság elavult vasúti hálózatát figyelembe véve (C&IT).

Már itt is versenyez az IKEA

Az Ikea bútoráruházlánc London központjában nyitotta meg első önálló éttermét. Az igazi rajongók a Hammersmith-i King Street-en élvezhetik az ikonikus ételeket anélkül, hogy betennék a lábukat az áruházba. Az ételek árai megfelelnek a brit áruházakban található svéd éttermek árainak: egy gyerekmenü 95 penny (1,13 euró), a fish and chips 6,95 font (8,29 euró).



Az éttermi ételek mellett a bisztró és a kávézó étlapjáról is találhatóak tételek, többek között hot dog, fagylalt és desszertek. Emellett az étterem már reggeli lehetőségeket is kínál: egy „kis” reggeli, amely szalonnát, kolbászt, hasábburgonyát, omlettet, sült babot és paradicsomot tartalmaz, 2,75 fontba kerül. A hét minden napján nyitva van, hétköznapokon reggel 8-tól este 8-ig, hétvégén pedig reggel 9-től, szombaton este 8-ig, vasárnap 16:30-ig van nyitva (lebensmittelzeitung.net).

Rossz hangulat a brit kollégáknál



A brit vendéglátóipart komoly pénzügyi kihívások fenyegetik, a szektor szereplői pedig egyre nagyobb aggodalommal várják a költségvetés újabb megszorító intézkedéseit. Társzövetségünk a UKHospitality szerint az áprilistól életbe lépő, 3,4 milliárd fontos költségnövekedés, a nemzeti minimálbér jelentős emelése, valamint a munkáltatói társadalombiztosítási járulék változásai mind súlyos hatással lesznek a vendéglátás fenntarthatóságára és működőképességére.

A UKHospitality igazgatóságának tagjai, köztük az ágazat több vezető vállalatának képviselői, közös levélben fordultak a pénzügyminiszterhez, figyelmeztetve arra, hogy a költségnövekedés következményeként számos kisvállalkozás kénytelen lesz bezárni, és munkahelyek tömeges megszűnésével kell szembenézni. Az emelkedő foglalkoztatási költségek arra kényszerítik majd a vendéglátóipari cégeket, hogy átgondolják beruházásaikat és számos esetben csökkentsék a munkatársak munkaidejét.

A nemzeti minimálbér és a megélhetési bér áprilistól életbe lépő emelése további 1,9 milliárd fontos bérköltségnövekedést okoz, amely különösen a kis- és közepes vállalkozások számára jelent majd nehézséget. A nemzeti minimálbér 16%-os emelése és a megélhetési bér 6,7%-os növekedése ugyan segítheti a dolgozók megélhetését, de az ágazatot fenntarthatatlan költségterhek elé állítja, különösen akkor, ha a költségvetés további adóemeléseket is tartalmaz. A vendéglátóipari vezetők két javaslatot tettek a kormánynak a hatások enyhítésére:

- Egy új, 5%-os adókulcsú társadalombiztosítási sáv bevezetése 5000 és 9100 font közötti jövedelemtartományra
- A heti 20 óránál kevesebbet dolgozó részmunkaidős alkalmazottak mentessége a munkáltatói járulékok alól

Az igazgatóság szerint a társadalombiztosítási járulék küszöbértékének módosítása aránytalanul nagy terhet ró a vendéglátóiparra, amely így

ellehetetlenülhet, hiszen nincs lehetőség a költségek áthárítására az ügyfelek felé. A Bank of England közelmúltban bejelentett 0,25 százalékpontos kamatcsökkentése ugyan rövid távon kedvező hatással lehet a magas adósságállománnyal rendelkező vállalkozások számára, a UKHospitality szerint azonban a vendéglátóiparra nehezedő óriási költségnyomás hosszabb távon csökkentheti a kamatcsökkentési lehetőségeket is.

A vendéglátóipari szakemberek arra figyelmeztetnek, hogy a célzott intézkedések hiánya veszélyezteti a szektor hosszú távú jövőjét. A vezetők sürgetik az iparüzési adó reformját, valamint egy alacsonyabb, stabil és állandó vendéglátói áfa bevezetését, amely növelhetné a szektor életképességét és biztosíthatná annak stabil működését a jelenlegi gazdasági nehézségek közepette (UKHospitality).

Trump

A Képviselőház Felügyeleti és Felelősségi Bizottságának 57 oldalas jelentése felsorolja az új/régi amerikai elnök szabálysértéseit. A jelentés még az első hivatali idejére, 2017 és 2021 közötti időszakra terjed ki. A Titkos Szolgálat összesen 1,36 millió eurós számlákat bocsátott a rendelkezésükre a Trump tulajdonában lévő szállodákban való tartózkodásról.



Az elnök úgy kezelte a titkosszolgálatot, mint egy bankautomatát, az engedélyezett költségek háromszorosát számolták fel, még hozzá rendszeresen. Más ügyfelek viszont kevesebbet fizettek, mint Trump őrei. Míg elődje, Barack Obama évente átlagosan 133,3 utat tett meg a családjával, addig Trumpék csak 2020-ban 1625 utat tettek meg. A Daily Mail szerint egy látogatás Trump floridai Palm Beachen található üdülőhelyén 2,81 millió euróba kerül a Secret Service-nek minden egyes alkalommal. Hogy ez hogyan alakul következő hivatali ideje alatt, azt még nem tudni. A jelentés szerzőinek azonban egyértelmű véleménye szerint Trump jelentős „pénzkereseti lehetőségként” kezelte elnökségét (bild.de).

Tejmentesen



A bécsi Landtmann kávézó és az Oatly november 8-án állati tejmentes, vegán napot tartott. A kávézóban számos hírességet és turisták tömegeit lehet látni, ők ezen a napon is ugyanúgy megtalálhatóak voltak. Úgy tűnt, senkit sem zavart, hogy az almás réteshez készült vaníliaszósz állati tej nélkül készült, a kávé pedig Oatly zabtejjel szolgálták fel.

A két vállalat ezzel az eseménnyel több fontos dologra is fel szeretne volna hívni a figyelmet: például arra, hogy az üvegházhatású gázok kibocsátásának egyharmada az élelmiszertermelésből származik, amelynek felét az állattenyésztés okozza. Az együttműködés további célja, hogy megmutassa, az állati eredetű tejtermékek könnyen helyettesíthetők növényi eredetű termékekkel. A kávékülönlegességek mellett a kávézó vendégei ezen a napon a Oatly Barista Edition kávékülönlegességek mellett minden más állati tej nélküli terméket is kaptak, köztük a híres bécsi Guglhupfot, amely növényi alapú átalakítást kapott. A sajtóreggelin a globális felmelegedésre csak diszkréten utaltak, mindenekelőtt az ízek összekeverhetőségét hozták szóba. Az Oatly 300 kávéfogyasztó körében végzett felmérése szerint, ahol a tesztelők bekötött szemmel kóstoltak, 53 százalékuknak jobban ízlett az Oatly, mint a sima tehéntej. A felmérés eredménye ihlette meg a kampány elindítását (cash.at).

Majd a robotok

Az éttermi szektorban zajló technológiai forradalom új irányt vesz: a robotika alkalmazása nemcsak a hatékonyságot növeli, hanem az üzleti eredményeket is átalakíthatja. A Be My Guest éttermi tanácsadó cég alapítója és vezető tanácsadója szerint a robotok bevezetése alapvetően formálhatja át az éttermek működését, különösen a munkaerőhiány és a költségnövekedés közepette.



Az éttermi technológia évek óta fejlődik, a robotika azonban új szintre emeli a folyamatokat. Az ismétlődő konyhai feladatok automatizálásával és a személyzet hatékonyabb átcsoportosításával a robotok kulcsszerepet játszanak a vendégélmény javításában és a költségek optimalizálásában.

Előnyök:

- A robotok pótolhatják a munkaerőhiányt, miközben lehetővé teszik a személyzet számára, hogy a vendégekre fókuszáljanak.
- A robotok biztosítják az egységes ételek elkészítését, ami megnöveli a vendégek elégedettségét és a hűséget.
- A monoton munkafolyamatok robotizálása gyorsabb és pontosabb működést eredményez, kevesebb hibával és nagyobb asztali forgalommal.

Bár a robotok bevezetése kezdeti beruházást igényel, a munkaerő-megtakarítás, az élelmiszer-hulladék csökkentése és a hatékonyságnövekedés gyors megtérülést eredményez. Egyes esetekben a költségek akár 30%-kal csökkenthetők az első évben. A robotika bevezetésének első lépése a jelenlegi működés elemzése. Az automatizálásra legalkalmasabb feladatok - például a grillezés, a sütés vagy az ételkiosztás - azonosítása után a technológiai partnerek segíthetnek a testreszabott megoldások kialakításában. A robotok nemcsak a napi működést könnyítik meg, hanem az éttermek hosszú távú fenntarthatóságát is biztosítják. Az automatizált folyamatoknak köszönhetően a vendégek elégedettebbek, az alkalmazottak kevésbé túlterheltek, a vállalkozások pedig profitábilisabbak lehetnek (HNR Hotel News).

Uniós hírek

ETF

2024. november 13-án Budapest adott otthont a 23. Európai Turizmus Fórumnak, amely az Európai Unió Tanácsának magyar elnöksége által került megrendezésre. A rendezvényen Európa legnevesebb turisztikai szakemberei

és döntéshozói vettek részt, hogy közösen tárgyalják a szektort érintő legfontosabb kihívásokat és lehetőségeket.



A fórum központi kérdései között szerepelt a mesterséges intelligencia szerepe a turizmus fejlesztésében. Szövetségünk javaslatára önálló panelen tárgyalták a munkaerőhiány kezelésének lehetőségeit, valamint a változó piaci igényekhez igazodó készségek fejlesztését. A résztvevők innovatív megoldásokat és fenntartható stratégiákat javasoltak, amelyek segítik a szektor jövőbeli fejlődését. A rendezvény olyan szakmai vitáknak adott teret, amelyek a fenntarthatóság, az adatvezérelt döntéshozatal és a digitalizáció kihívásaira kerestek választ.

HOTREC Net Zero

A vendéglátóipar az éghajlatváltozás frontvonalába került, és egyre inkább a pusztító erdőtüzek, áradások és más természeti katasztrófák közvetlen hatásaival kell szembenéznie. A szállodák, éttermek, bárók és kávézók nap mint nap olyan kihívásokkal találják szemben magukat, amelyek sürgős intézkedéseket igényelnek az éghajlati kockázatok csökkentésére, valamint a személyzet és a helyi közösségek védelmére. A HOTREC elkötelezett a fenntartható zöld átállás elősegítése mellett, és konkrét lépésekkel igyekszik támogatni az ágazatot.



A szervezet 2023-ban elindította a „Net Zero” ütemtervet a szén-dioxid-kibocsátás csökkentésére, és kiadta a „Climate Resilience” iránymutatást, hogy a vendéglátóipari vállalkozások felkészüljenek az éghajlati katasztrófákra. A fenntarthatóság és a körforgás előmozdítására a HOTREC aláírta a Rodoszi Nyilatkozatot, valamint közösen fejleszti az EU-val a termék környezeti lábnyom-kategóriára vonatkozó szabályokat (PEFCR) a szálláshely-szolgáltatási ágazat számára.

A HOTREC célja a kibocsátások csökkentése és a fenntartható jövő felé való elmozdulás, amit a Glasgow-i Nyilatkozat aláírása is tükröz. Az EU döntéshozóitól elvárt, hogy támogassák az ágazatot a bürokrácia csökkentésével és az infrastrukturális fejlesztésekhez szükséges pénzügyi támogatások biztosításával. Ez segítené a mikrovállalkozásokat abban, hogy zöld technológiákat alkalmazzanak és fenntarthatóbb működést valósítsanak meg. A megfelelő uniós támogatással a vendéglátóipar nemcsak túlélheti az éghajlatváltozással szembeni kihívásokat, hanem hozzájárulhat Európa fenntarthatóbb és ellenállóbb jövőjéhez is (HOTREC).

