

Kedves Kollégák!

Alább küldjük a VIMOSZ hírlevelének 2025. évi tizenkilencedik számát.

Dr. Böröcz Lajos



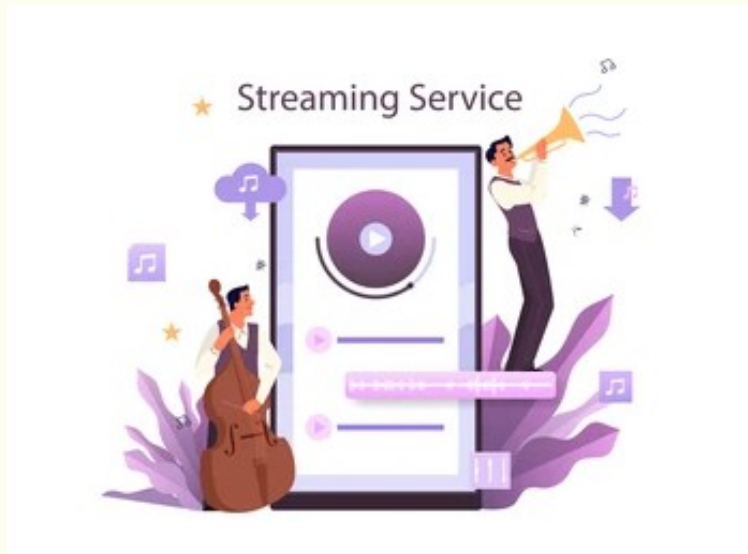
Hírlevél

2025. augusztus 28. 21. évfolyam 19. szám



Szövetségi hírek

- Artisjus - Streaming és háttérzene
- V. Vidéki Örökség Konferencia



Tag- és társszervezeti hírek

- Magyar szakember az ICCO zsűrijében



Nemzetközi hírek

- | | |
|-----------------------------|---|
| ◦ Online hírnév | ◦ Tudatos konyhavezetés |
| ◦ Az együttműködés hálózata | ◦ Új vízumdíj |
| ◦ Köln Confex | ◦ Konferenciák jégtörője |
| ◦ Flat Iron | ◦ Német konjunktúra |
| ◦ Változó forgalom | ◦ Üzbegisztán a légitörvények élvonalában |
| ◦ Zöldebb menü | ◦ Eataly terjeszkedés |
| ◦ Megfontolt tálalás | |
| ◦ Munka-magánélet egyensúly | |



Uniós hírek

- ÁFA-szabályozás
- Termőföld helyett erdő

Szövetségi hírek

PANTOUR

A PANTOUR projekt keretében, szeptember 18-án a VIMOSZ szervezésében angol nyelvű nemzetközi webinar kerül megrendezésre, amely a turizmus és vendéglátás átalakuló munkaerőpiacára fókuszál. A program során bemutatásra kerül a 11 új munkakör, amelyekben a jövő turizmus munkavállalói dolgozhatnak.

**EMERGING OCCUPATIONAL
PROFILES IN THE TOURISM
AND HOSPITALITY SECTORS**

*The handbook that supplies the labor market
with digital, social and sustainable skills*

SEP 18 2025 | 14:00 - 15:30 CET

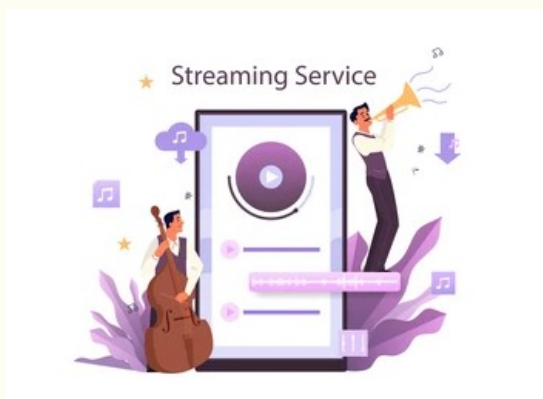


Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

A panelbeszélgetések keretében elemzik a szükséges készségeket, a képzési programokat, valamint a készségelőrejelzés szükségességét és felhasználását. A webinar célja, hogy áttekintést nyújtson az iparági trendekről és a munkaerőpiacra gyakorolt hatásukról, különös tekintettel a válságkezelés és a szektor rezilienciájának kérdéseire.

További információk és a regisztráció [ezen a linken](#) érhetők el.

Artisjus - Streaming és háttérzene



Az Artisjus-szal folytatott egyeztetések során az alábbi tájékoztatást kaptuk: "A zenei streaming szolgáltatások - mint például a Spotify - és a vendéglátóhelyeken biztosított háttérzenei felhasználás szerzői jogi szempontból két, egymástól teljesen elkülönülő felhasználási formának minősülnek.

A zenei streaming szolgáltatók tevékenysége a szerzői jogi törvény alapján a nyilvánossághoz közvetítés egyik sajátos formájának, az ún. *lehívásra hozzáférhetővé tételnek* minősül. Ez azt jelenti, hogy a művek olyan módon válnak elérhetővé, hogy a felhasználók maguk dönthetik el, mikor és hol hallgatják meg azokat. E felhasználási mód engedélyezésére a zeneművek esetében közös jogkezelés keretében, az Artisjus jogosult. Fontos azonban, hogy ez az engedély kizárólag a lehívásra hozzáférhetővé tételre vonatkozik, és nem terjed ki a nyilvános előadás jogára.

A vendéglátóhelyek esetében a háttérzene lejátszása nyilvános előadásnak minősül, amelyért a felhasználási engedély megszerzése és a jogdíj megfizetése az üzemeltető kötelezettsége. Az Artisjus hangsúlyozza: a jogi megítélés szempontjából nincs jelentősége annak, hogy a zenét milyen forrásból - például rádióból, televízióból vagy streaming szolgáltatásból - biztosítja a vállalkozás.

Mindez azt jelenti, hogy a vendéglátóhelyeknek a háttérzene biztosításához az Artisjus V és K jelű díjszabásai alapján kell engedélyt váltaniuk, függetlenül attól, hogy a zenét milyen technikai eszközzel játsszák le."

V. Vidéki Örökség Konferencia

A Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézetének, valamint a Pécsi Tudományegyetem KTK Marketing és Turizmus Intézetének szervezésében kerül megrendezésre a V. Vidéki Örökség Konferencia, amelyet idén október 2-3-án rendeznek Gyöngyösön.



A rendezvényen a vidéki turisztikai termékek kapcsolódási pontjait, szinergiáit vizsgálják, plenáris előadások és szekcióülések keretében. A konferencián részt vevő szakemberek az aktív és gasztroturizmus, a vallási- és zarándokturizmus, a vidékkutatás és a kulturális élmények témáit dolgozzák fel. A résztvevők számára online absztraktkötet és publikációs lehetőségek is biztosítottak a szakmai folyóiratokban.

Az esemény további részletei és a regisztráció [ezen a linken](#) érhető el.

Magyar szakember az ICCO zsűrijében



Szabó Judit, a hazai McDonald's vállalati kommunikációs és fenntarthatósági vezetője, szövetségünk aktív együttműködő partnere, tagja lett az idei ICCO Global Awards nemzetközi zsűrijének. A felkérés háttérében Judit több mint húszéves kommunikációs tapasztalata és a közelmúlt sikeres McDonald's PR-kampányai állnak, köztük a „Nyugati téri Meki - Megújul egy ikon” projekt, amely számos hazai és nemzetközi szakmai díjat nyert, többek között aranyat az IPRA Golden World Awards és az International Business Awards (Stevie Awards) versenyeken.

Az ICCO (International Communications Consultancy Organisation) a világ több mint 80 országát képviselő PR-szövetségek nemzetközi szervezete, amely minden évben meghirdeti a Global Awards pályázatot a legkiválóbb nemzetközi PR-kampányok és szakmai teljesítmények elismerésére.

Nemzetközi hírek

Online hírnév

A svájci Respondelligent Gastro Web 2025-ös tanulmánya átfogó áttekintést nyújt az online értékelésekről, és hogy hogyan reagálnak azokra a vendéglátósok. A vállalat közel 5000 étterem online felületét vizsgálta Németországban és Svájcban.

Az online értékelések mára nemcsak a vendégek közvetlen visszajelzéseinek egyik legfontosabb csatornája, hanem a potenciális új ügyfelek számára vonzó reklámeszközként is szolgálnak. A német éttermek online értékeléseinek száma 2024-ben stabil maradt az előző évhez képest, átlagosan minden étterem 154,3 értékelést kapott (legmagasabb érték a DACH-régióban). Szembetűnő azonban, hogy olyan nagyvárosokban mint Berlin, Hamburg és München, az értékelések száma csökkenést mutat. Ezzel együtt München továbbra is az élen jár, átlagosan 250,6 értékeléssel. Legritkábban Mainz éttermeit értékelték, átlagosan 83,7 értékeléssel.

Az online hírnevet a Respondelligent saját fejlesztésű Rescore rendszerével méri, amely minőségi és mennyiségi értékeléseket egyesít és 1-től 100-ig terjedő skálán ábrázolja. Ez az érték 2024-ben Németországban 84,8 pontra emelkedett. Ezzel az érték meghaladja az előző évit, de még nem éri el a 2022-es szintet. Svájchoz (85,0 pont) képest Németország kissé lemarad. Az országon belül jelentős különbségek voltak: Drezdában 86,3 ponttal átvette a vezető pozíciót, megelőzve Hamburgot. Mainzban volt a legnagyobb javulás, míg Düsseldorf 83,5 ponttal az utolsó helyen végzett. Düsseldorfban különösen a szolgáltatás és az ár-érték arány kapott kritikus értékelést.

A beérkező vendégértékelések közül csak minden ötödikre érkezett válasz a vendéglátók részéről, a németek Svájchoz képest (26,6 százalék) ritkábban reagálnak. Megállapították, hogy a negatív és semleges (pl. 3 csillag) értékelésekre gyakrabban reagálnak, mint a pozitívakra. A tanulmány szerint a válaszadási magatartás egyik oka az a széles körben elterjedt gyakorlat, hogy a kritikus értékeléseket jogi úton megtámadják, vagy szakosodott szolgáltatókkal eltávolíttatják. Ugyanakkor a digitális és mesterséges intelligencián alapuló eszközök használata azt eredményezi, hogy egyre több vállalkozás tekinti a negatív értékeléseket lehetőségnek a fejlődésre.

Az elemzés azt mutatja, hogy az értékelések gyakorisága és minősége az év és a hét folyamán ingadozik. Októberben a vendéglők kapták a legtöbb és egyben a legpozitívabb értékeléseket (átlag: 4,5 csillag), ami az Oktoberfest ünnepségekkel hozható összefüggésbe. Hétvégén, különösen vasárnap, az értékelések kritikusabbak, főleg a szolgáltatás és az ár-érték arány tekintetében. A nyári hónapokban a legtöbb szolgáltató több rosszabb értékelést kap, ami a magasabb látogatószámnak és a hosszabb várakozási időnek tudható be. Ugyanakkor a hangulat jobb értékelést kap, mivel a vendégek különösen értékelik a kültéri területeket és a jó kilátást.

A legtöbb értékelés továbbra is német nyelven érkezik (71,86%), ugyanakkor az angol nyelvű értékelések aránya erősen növekszik főleg Berlinben és Münchenben. További jelentős nyelvek a holland, a dán, a török, a koreai, az orosz és a lengyel.

2024-ben a szöveg nélküli értékelések aránya Németországban 33 százalék volt. Ezek az értékelések 91,6 százalékban pozitívak, így jelentősen befolyásolják a rescore-t. Az értékelések szövegének kvalitatív elemzése azt mutatja, hogy az ételek és a szolgáltatás minősége továbbra is a leggyakrabban említett szempontok: a pozitív említések közül 2024-ben az ételek minősége és íze állt az előtérben 19,1 százalékos aránnyal, ezt követte az ételekkel kapcsolatos általános pozitív visszajelzés (18,38 százalék). A személyzet barátságosságát 13,16 százalék emelte ki, míg az étterem hangulatát 11,92 százalékuk dicsérte. További releváns szempontok voltak az általános dicséret a kiszolgálásért (8,7 százalék), a kiszolgálás professzionalitása (8,03 százalék) és az ár-érték arány (6,22 százalék). A pozitív értékelésekben szerepeltek még az ajánlások (6,76 százalék), az italok minősége (4,44 százalék) és az étterem elhelyezkedése (3,29 százalék) is.

A negatív említések terén a kritika az ételek minőségére és ízére irányult, amely 17,66 százalékkal vezette a rangsort. Az ár-érték arány szintén központi kritikai pont volt, 16,98 százalékkal. Az ételekkel kapcsolatos általános kritika a negatív értékelések 13,97 százalékában jelent meg. A kiszolgáló személyzet professzionalitását 14,34 százalékban kifogásolták, míg a várakozási idő 6,73 százalékkal, az általános szolgáltatáskritika pedig 7,96 százalékkal további fontos pontokat jelentett. A barátságosság hiánya (6,98 százalék), a hangulat (5,59 százalék), valamint a kiszállítási vagy elvitelre vonatkozó problémák, különösen a megrendelés teljességét illetően (4,5 százalék) szintén gyakran negatív értékelést kaptak.

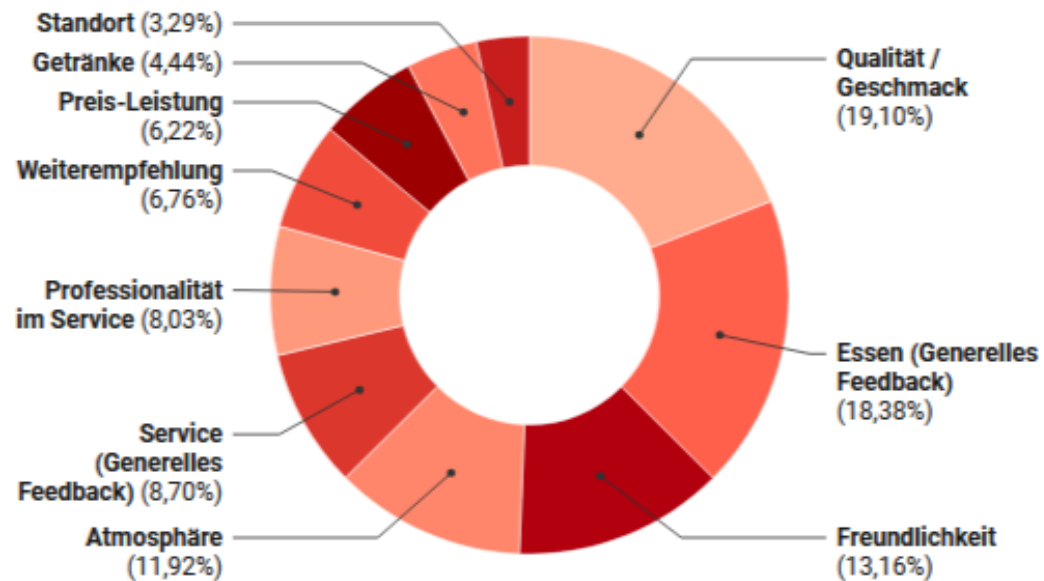
Az ár-érték arányt több városban is kritikusnak értékelték. Különösen jelentős volt a visszaesés Lipcsében, Hannoverben, Kölnben és Kielben (mindegyikben több mint két százalék). A vendégek túl drága ételeket, kis adagokat és összességében a csalódást keltő minőséget kritizálták. Düsseldorf ismét a legalacsonyabb értékelést kapta ebben a kategóriában. Néhány város, például Berlin, München, Frankfurt am Main, Dortmund, Nürnberg és Magdeburg stabil vagy javuló értékeket regisztrált. Berlinben a vendégek rendszeresen kiemelték az ételek változatosságát és a bőséges adagokat.

Az adatok azt mutatják, hogy mind a pozitív, mind a negatív értékeléseket jelentősen befolyásolják az étkezés és a kiszolgálás élménydimenziói. Míg a pozitív szempontok között a személyzet barátságossága és az általános hangulat játszik központi szerepet, a negatív értékelésekben a szolgáltatás minősége mellett egyre inkább az ár-érték arány és a várakozási idő is előtérbe kerül. Szembetűnő, hogy a kiszolgáló személyzet professzionalizmusával és barátságosságával kapcsolatos kritikák szinte ugyanolyan gyakran szerepelnek, mint az ételek minőségével kapcsolatos panaszok (food-service.de).

További eredmények: <https://respondelligent.com/de/studien/>

Hot Topics 2024: Positiv

Prozentualer Anteil von Themen bei positiver Erwähnung.



Grafik: foodservice • Quelle: [Respondelligent Gastro Web Review 2025, Ausgabe Deutschland](#) • Erstellt mit [Datawrapper](#)

Kapcsolódó

Egy berlini étteremtulajdonos nem volt hajlandó elfogadni a rossz értékeléseket egy online platformon, A vendéglős meg akarta tiltani a platformnak, hogy továbbra is közzétegye a harmadik felek által adott „csillag” és szöveges értékeléseket, ezért a berlini tartományi bírósághoz fordult. A bírók elutasították a kérelmét, mert megalapozatlannak találták.

A bíróság először is egyértelművé tette, hogy a kérelem elfogadhatatlan, mert a vitás érték nem éri el az 5000 eurós küszöböt. Ennek összegét nem a kérelmező általános állítása, hanem a konkrét gazdasági vagy immateriális károk érthető bemutatása határozza meg. Ezek azonban ebben az esetben hiányoztak. Ezenkívül a bíróság megállapította, hogy a platform üzemeltetője nem felelős közvetetten a felhasználói értékelésekért, mivel nem szerzett tudomást az állítólagos személyiségi jogok megsértéséről. Az étterem üzemeltetője nem élt a platform által létrehozott Digital Services Act (DSA) bejelentési és jogorvoslati eljárással.

Az éttermek értékelése mára már egy „mindennapos jelenség”, amely jelentősen függ az egyén szubjektív ízlésvilágától, és az egyes értékelések tekintetében egy nagyobb mennyiségben átlag alatti jelentőségű (abzonline.de).

Az együttműködés hálózata



A MICE-iparág vezető szereplői a közelmúltban Newcastle-ben gyűltek össze a C&IT Festival of Forums 2025 keretében, ahol világossá vált: a rendezvényszervezés jövője túlmutat a hagyományos, hierarchikus modelleken, és az együttműködésen, személyre szabáson és technológiai támogatáson alapul. A fesztivál előadásai és workshopjai egyaránt azt hangsúlyozták, hogy a siker záloga az összekapcsolt ökoszisztémák létrehozása, ahol a beszállítók, a szervezők és a résztvevők közösen formálják az élményt.

A Beaconhouse Events társalapítója bemutatta, miként vált a közös partnerség a díjnyertes TechNExt fesztivál alapjává. Az ügynökség a beszállítókkal közös egyeztetések során alakította ki fenntarthatósági kódexét, amelyet kötelező előírás helyett, közös vállalkásként vezettek be. A költséghatékonyság és kreativitás összekapcsolásának lehetőségére hívta fel a figyelmet a Chameleon Agency alapítója is, aki egy vállalati családi nap példáján keresztül mutatta meg, hogyan teremthető élmény gazdaságos megoldásokkal és ügyféloldali erőforrások bevonásával.

A mesterséges intelligencia a tervezés új dimenzióját nyitja meg: a manchesteri Planit Live ügynökség alapítója szerint az AI „kreatív másodpilótaként” támogatja a szakembereket az ötletek bővítésében, vizualizálásában és kockázatelemzésében. A fesztiválon gyakorlati workshopokon mutatták be, hogyan segítheti az AI az ötletelést és a tervezési folyamatok gyorsítását, miközben nem helyettesíti, hanem kiegészíti az emberi kreativitást.

A legjelentősebb változás ugyanakkor a közönség szerepében figyelhető meg: a résztvevők egyre inkább aktív társszervezőként vesznek részt az események alakításában. A TechNExt fesztivál programját például a közösséggel együtt alakították ki: a központi rendezvények mellett lehetőséget adtak külső szervezeteknek is saját események bekapcsolására, így a fesztivál tartalma jóval gazdagabb és sokszínűbb lett. A szervezők egyre nagyobb hangsúlyt helyeznek a neurodiverzitás figyelembevételére is, például kevésbé megterhelő programok vagy részletes előzetes tájékoztatók biztosításával.

A Festival of Forums üzenete egyértelmű: a következő évtized legsikeresebb eseményei azok lesznek, amelyek az együttműködés hálózatára, a személyre szabott élményekre és a valódi emberi kapcsolatokra építenek (C&IT).

Köln Confex

A német Koelnmesse és leányvállalata, a Koelncongress bejelentette, hogy a 2024/25-ös pénzügyi évben több, mint egymillió vendég érkezhets Kölnbe vásárookra és kongresszusokra. A növekedés motorja a 2024 júniusában megnyílt Confex rendezvényközpont, amely 4800 négyzetméteres főcsarnokkal és 22 kisebb teremmel összesen több mint 6200 fő befogadására alkalmas.



Az első évben a Confex 41 eseménynek adott otthont, mintegy 45 ezer résztvevővel, foglalási naptára pedig már 2032-ig betelt. A helyszín több rangos eseményt vonz, köztük a DGHO hematológiai és onkológiai éves kongresszusát 2025-ben, amely 35 év után tér vissza a városba 5500 szakértő részvételével. Szintén 2025-ben kerül sor a Deutsche Telekom DIGITAL X - Focus Edition rendezvényére, amely körülbelül 4000 látogatót vár.

Nemcsak a Confex, hanem a Koelnmesse többi területe is egyre keresettebb a rendezvényszervezők körében. A Reed Exhibitions 2027-től végleg Kölnbe hozza a PSI szakvásárt, amely több mint 11 ezer szakmai látogatót vonz. Visszatérő esemény lesz a Chemspec Europe, a BIO-Europe és a European Taxi Fair is, emellett két új szakvásár indul: a Power Transmission & Distribution Technology EXPO 2025-ben, valamint a Finest Audio Show Cologne 2026-ban.

A vállalat vezetői szerint a Confex nemcsak új piaci lehetőségeket nyitott, hanem hosszú távon is Köln nemzetközi rendezvényipari pozícióját erősíti (C&IT).

Flat Iron



A McWin Capital Partners és a TriSpan megvásárolja a Flat Iron láncot. A többségi részesedéssel a vállalat értéke körülbelül 70 millió font lesz (köribelül 82 millió euró). A Flat Iron-t 2012-ben alapították - kezdetben pop-up étteremként egy londoni pub felett. Ugyanebben az évben megnyílt az első állandó étterem a Beak Streeten.

Mára a márka 18 éttermet üzemeltet Londonban, Manchesterben, Leedsben és Cambridge-ben, de tervez nyitást Brightonban és Bristolban is. Az étterem sikerének jellemzői a legjobb minőségű de megfizethető steakek és az, hogy a vendég mindig kap egy „soft ice cream-et” desszertként.

A Piper, amely 2017-ben tíz millió fontot fektetett be a Flat Ironba, a jelenlegi üzlet keretében kivonul a vállalatból. A McWin és a TriSpan csatlakozásával támogatni kívánja a vállalat növekedési stratégiáját. Az Egyesült Királyság mellett tervezik a nemzetközi piacokra való belépést is.

A McWin számára a Flat Iron láncba való belépés az első befektetés az újonnan létrehozott Foodservice Fundból, amely kifejezetten az alsó- és középső piaci szegmensben működő európai vendéglátóipari vállalkozásokra irányul (food-service.de)

Változó forgalom

A brit vendéglátóipar 2025 első felében erős gazdasági és munkaerőpiaci nyomás alatt állt, az áprilisi adó- és minimálbér változások, az infláció és az emelkedő költségek mind hatással voltak a szektor működésére. A „Meaningful Vision”, mely a több mint 60 ezer brit vendéglátóhely adatait vizsgálja, legfrissebb jelentése szerint az új üzletnyitások jelentősen lelassultak, különösen a pizzériák körében. Csak a



hamburger-szegmens tudta tartani a korábbi tempót.

Londonban először csökkent a vendégforgalom a Covid utáni időszak óta, miközben Észak-Írország a leggyorsabban növekvő régió lett a magas számú üzletnyitásoknak köszönhetően. Ugyanakkor országos szinten a forgalom különösen a gyorséttermek esetében mégis enyhe javulást mutatott a tavalyi évhez képest. A legnagyobb változás a promóciók területén történt, ugyanis a kiszállítási platformokon meghirdetett akciók száma 93%-kal ugrott meg 2025 első felében, míg az összes promóció száma 23%-kal emelkedett. Különösen a délutáni időszak (15-18) forgalma növekedett, jórészt a kávézók és pékségek miatt, míg a reggeli időszak visszaesett. A jelentős változásra elsősorban a hibrid munkavégzéshez igazodó, új étkezési szokások szolgálhatnak a magyarázatként (ukhospitality).

Zöldebb menü



A Compass Group UK & Ireland jelentős előrelépést tett az egészségesebb és fenntarthatóbb étkezési lehetőségek biztosításában. Az „Our Wellbeing Promise” keretében egy év alatt 7,95%-kal növelték a zöldségbeszerzést. Az étkeztető cég több, mint 120 millió adag zöldséget szolgáltat fel gyerekeknek, és céljuk, hogy 2030-ig 20%-kal növeljék a zöldségfelhasználást. Emellett több, mint 29 ezer tonna hüvelyest rendeltek a tavalyi évben, a növényi alapú ételek arányának növelésére koncentrálnak.

A vállalat több mint 70 ezer terméket vizsgált meg, ezek közül 17% növényi, 23% pedig állati fehérjeforrás. A recepteket folyamatosan frissítik annak érdekében, hogy növeljék a növényi fehérjék arányát. A 21 ezer recept közel 90%-a alacsony vagy közepes zsír-, só- és cukortartalmú, amit a táplálkozási szakértők továbbra is fejlesztenek.

A Compass különböző üzletágai is aktívan részt vesznek az egészséges étkezés promotálásában, a „The Good Stuff” program már több mint az ételeik felét lefedi a munkahelyi területen, a Chartwells az oktatás intézményekben szezonálisan növeli a vegetáriánus kínálatot, míg a Medirest az egészségügyben zöldségtartalmat növel. A vállalat célja, hogy segítsen

megelőzni az elhízást, az alultápláltságot, és más, étkezéshez kapcsolódó betegségeket.

Megfontolt tálalás

A müncheni Kuffler Csoport három éve kezdte meg az élelmiszerhulladék csökkentését célzó intézkedések rendszeresítését. A vállalat jelenleg körülbelül 700 főt foglalkoztat, és évente mintegy 600.000 vendéget szolgál ki. Leopold von Schilling ügyvezető igazgató elmondása szerint a cél a fenntarthatóság erősítése volt, amelynek szerves része a hulladék minimalizálása.



Négy különböző üzemegységben, köztük fine-dining étteremben, sörkertben, hagyományos vendéglőben és Oktoberfest-sátorban részletes nyomon követést végeztek, amely során a termelési hulladékot, a visszahozott ételeket és a túltermelést mérték.

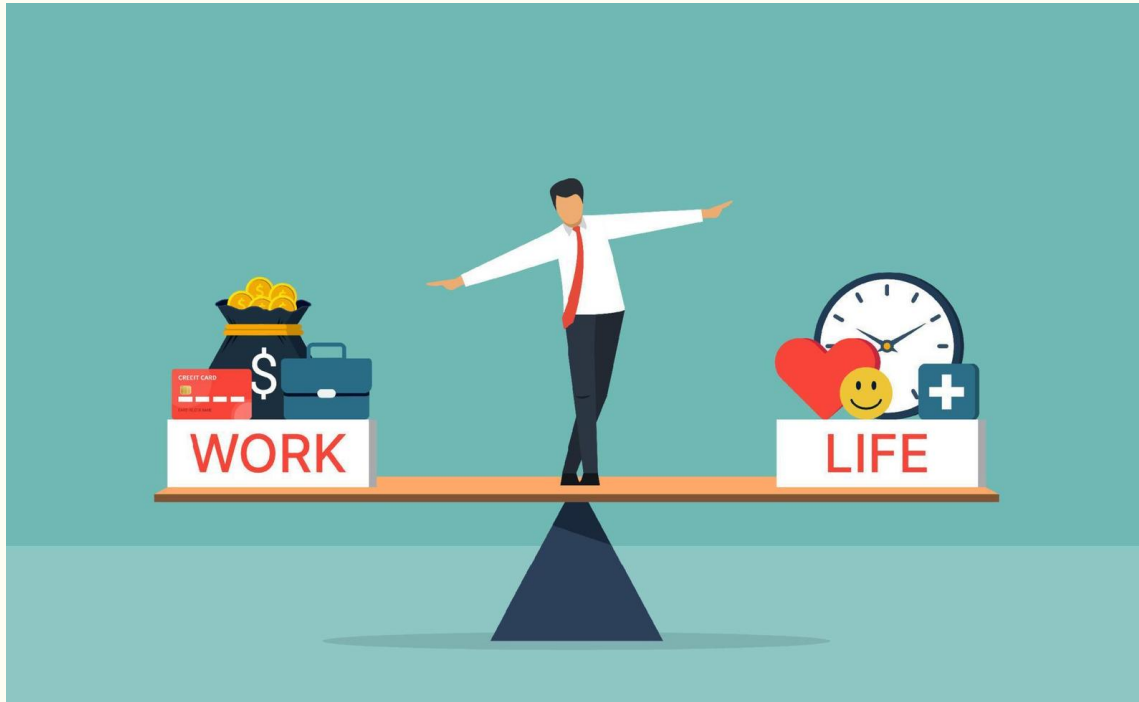
A megfigyelések alapján számos optimalizálási lehetőséget azonosítottak, különösen a nagy adagok és köretek esetében, amelyek gyakran érintetlenül maradtak. Ennek hatására csökkentették az adagméreteket, továbbá átalakították a tálalást. Büfék és menüsorok esetében lehetőség van az ingyenes köretpótlásra, így a vendégek jóllakottsága mellett a pazarlás is mérséklődik. A legfontosabb tanulságként levonásra került, hogy a hulladékok rendszeres megfigyelése kulcsfontosságú szerepet játszik a problémás területek azonosítása során. (gvpraxis.food)

Munka-magánélet egyensúly

Egy friss felmérés szerint a nemzetközi felsővezetők 20%-a üzleti útját szabadidős tevékenységekkel is összekapcsolja, miközben szigorúan ügyel a munka és magánélet egyensúlyára. A TravelPerk 600 felsővezetőt kérdezett meg az Egyesült Királyságban, az Egyesült Államokban, Németországban és Spanyolországban.

Az eredmények szerint a vezérigazgatók közel fele szigorú időbeli határokat szab az utazások során, a szállás kiválasztásánál pedig a pihenés lehetősége (43%) és a minőségi reggeli (40%) áll a prioritások élén. A vezetők 44%-a munka-barát közlekedési módot választ, és 37%-uk fizet a repülön biztosított

internetért, míg csak 15% száll meg barát vagy családtag otthonában szálloda helyett.



A TravelPerk elnöke és operatív igazgatója szerint az üzleti utazások intenzívek, ezért a vezetőknek ügyelniük kell idejük és energiájuk optimális felhasználására. A felmérés rámutat arra is, hogy a vezetők 73%-a legalább egy kísérőt visz magával, leggyakrabban partnert, de előfordul gyermek vagy háziállat is.

A kutatás eredményei azt jelzik, hogy a felsővezetők számára az üzleti utak egyre inkább ötvözik a szakmai és a személyes jólétet, a munka-magánélet egyensúlyának tudatos fenntartásával (C&IT).

Tudatos konyhavezetés

A bayreuthi Mülhofer Stift idősök otthonában példás eredményeket értek el az élelmiszerpazarlás csökkentésében. Julia Kolb konyhavezető vezetésével az intézmény 2023-ban egy professzionális hulladékgazdálkodási coaching programban vett részt, melynek hatására az élelmiszerhulladék mennyiségét csaknem a felére sikerült lecsökkenteni.



A kezdeményezés apropóját az adta, hogy a konyhán egyre nagyobb mennyiségben keletkezett ételhulladék, így a vezetőség szakmai segítséget

vett igénybe a probléma megoldásához.

A folyamat kezdő lépéseként egy részletes monitorozási folyamat zajlott, ennek során feltérképezték, mely területen keletkezik a legtöbb hulladék. Az eredmények alapján számos intézkedés került bevezetésre: optimalizálták az adagolást, újragondolták a recepteket, továbbá a raktárkezelés is átszervezésre került. A keletkező hulladékot pedig már nem dobják ki, hanem állati takarmányként vagy trágyaként hasznosítják tovább. A bevezetett változtatások eredményeképpen évente 48%-kal csökkent az ételhulladék mennyisége, ami mintegy 12 tonna élelmiszert tesz ki és közel 60 ezer euró megtakarítást jelent.

Kolb szerint a sikerkulcsa a pontos mérésekben és a dolgozók aktív bevonásában rejlik. A Mülhofer Stift konyhai csapata azóta is folyamatosan monitorozza a hulladék mennyiségét, és további fejlesztéseket terveznek a fenntarthatóság jegyében. (food-service.de)

Új vízumdíj



Az Egyesült Államok kormánya új, 250 dolláros „vízumintegritási díj” (visa integrity fee) bevezetését tervezi, amelytől a Kongresszusi Költségvetési Hivatal (CBO) tíz év alatt 27 milliárd dollár bevételt vár. A szakértők szerint azonban a hatás ennek éppen az ellenkezője lehet.

A Tourism Economics számításai alapján a díj visszatárhathja a vízummentességi programon kívüli országokból érkező utazókat, és három év alatt 11 milliárd dollár veszteséget okozhat az amerikai gazdaságnak. Ez 9,4 milliárd dollár elmaradt turistaköltés és 1,3 milliárd dollár kieső adóbevételt jelentene. Hosszabb távon a hatás még súlyosabb lehet, hiszen a díjat a legtöbb esetben tíz év elteltével vissza kell téríteni a látogatóknak, ami több, mint 60 milliárd dollár nettó veszteséget eredményezhet.

A turisztikai ágazat képviselői arra figyelmeztetnek, hogy a díj nemcsak a bevételeket csökkentheti, hanem akár 15 000 munkahely megszűnéséhez is vezethet, és hátráltathatja a szektor fejlesztési projektjeit. Az Egyesült Államok imázsa, mint vendégszerető célország, tovább romolhat, különösen a gyorsan növekvő kiutazó piacok - például India - körében, ahol a turistáknak a vízumdíj mellett már ezt a pótdíjat is meg kellene fizetniük.

Az Utazási és Turisztikai Világtanács (WTTC) friss elemzése szerint az Egyesült Államok lehet az egyetlen ország, ahol 2025-ben a nemzetközi turistaköltségek visszaesnek - akár 29 milliárd dollárral. Ez a prognózis már a díj tervezett

bevezetése előtt megszületett, így a tényleges hatás ennél is kedvezőtlenebb lehet (eTurboNews).

Konferenciák jégtörője

Egyre népszerűbb eszköz a konferenciaszervezők körében a vezetett sétatúra, mint társasági „jégtörő” program. A szakértők szerint a séta lehetőséget ad a résztvevőknek, hogy ismerkedjenek egymással, anélkül, hogy túlterhelődnének a nagy létszámú eseményeken, miközben felfedezhetik a város kulturális és történelmi látnivalóit.



A 2023-as Oxfordi Fusion Engineering Szimpóziumon a résztvevők már a konferencia kezdete előtt vasárnap délután sétatúrán vehettek részt, így lehetőségük nyílt új kapcsolatokat építeni, valamint megismerni a város rejtett részeit. A szervezők tapasztalatai szerint a vezetett séták különösen hasznosak a kevésbé társaságkedvelő résztvevők számára, hiszen lehetővé teszik a kisebb csoportos vagy egyéni részvételt. A séták tematikája az irodalomtól a filmekben át a város történelméig terjedhet, így széles érdeklődésű vendégek számára is vonzó.

Az Oxfordban tapasztalt népszerűség alapján a szervezők Edinburgh-ban is terveznek több vezetett sétát egy nagyszabású konferencia résztvevőinek. A séták mellett kisebb mozgást igénylő programokat is kínálnak, például múzeumlátogatást vagy szeszfőzde látogatást, így a program minden résztvevő számára elérhető marad.

A szakértők szerint a sétatúrák költséghatékonyak, szórakoztatóak és hozzájárulnak a résztvevők jólétéhez, miközben elősegítik a társas kapcsolat kialakulását a konferenciákon (C&IT).



A német vendéglátóiparban egyelőre nem várható jelentős fellendülés, a vállalatok üzleti hangulata kissé javult augusztusban (89,0 pont) júliushoz képest (88,6 pont). A növekedés a javuló várakozásoknak köszönhető, kissé kevesebben értékelték negatívan helyzetüket, de a gazdasági fellendülés még várat magára.

A következő hat hónapra vonatkozó várakozásokban viszont hasonló mértékű fellendülés tapasztalható. Az érték augusztusban -14,6 pontra emelkedik (június: -18,9). Ezzel ez az érték megközelíti a májusi -14,1-es éves csúcserőket. Az üzleti hangulat, amely a várakozások és a jelenlegi helyzet összesítéséből adódik, alig változik: az augusztusi -13 pont a júliusi -12,6 ponttal szemben.

Az üzleti klíma mellett az Ifo Intézet a vállalatok árvárakozásait is felméri, vagyis azt, hogy a vállalatok az elkövetkező hat hónapban emelni kívánják-e az árakat. Augusztusban (26,3 pont) ismét lényegesen több vendéglátóipari vállalat számít erre, mint júliusban (22). Összességében ez az érték meglehetősen stabil: 2024 márciusa óta 20 és 30 között mozog.

A szállodaipari vállalkozásoknál ez az érték júliusban 17,2-re emelkedett, ami közel 6 pontos növekedést jelent az előző hónaphoz képest. A vendéglátóipari vállalkozásoknál az érték augusztusban jelentősen, 37,1-re emelkedett (július: 28,7). Az Ifo Intézet nem kérdezi meg a tervezett áremelések mértékét.

Összehasonlítva más ágazatokkal, a szolgáltatási szektorban a jelenlegi helyzetet lényegesen jobbnak értékelték, másrészt viszont a várakozások szkeptikusabbak lettek. A feldolgozóiparban a vállalatok valamivel kevésbé voltak elégedettek jelenlegi üzleti tevékenységükkel, a várakozások is kissé lefelé módosultak, ugyanis a megrendelések alakulása továbbra sem mutat fellendülést. A kereskedelemben romlott az üzleti hangulat, ennek oka a rosszabb üzleti eredmények voltak. A várakozások viszont valamivel kevésbé negatívak voltak. Az építőiparban az index több hónap után kissé visszaesett, a vállalatok kevésbé voltak elégedettek a jelenlegi helyzettel. A következő hónapokra vonatkozó kilátások azonban javultak (ifo.de).

Üzbegisztán a légiközlekedés élvonalában

Üzbegisztán, ami a turizmusra, a nemzetközi együttműködésre és az üzleti életre támaszkodik, egy új nemzetközi repülőtér építését fontolgatja a Taskent régióban. A repülőtér várhatóan 2030-ban nyitják meg, a tervek szerint 15 millió utast fog kiszolgálni. A kezdeti szakaszban az új repülőtér 169 repülőgépet és óránként 40 fel-és leszállást fog tudni kezelni.



Üzbegisztán nemzeti légitársaságát a világ legjobb Boeing 787 Dreamliner repülőgép-üzemeltetőjeként ismerték el. A 2017-es eredmények szerint az „Üzbég Légitársaság” a világ Boeing 787 Dreamlinert üzemeltetők közül a legjobb eredményt érte el a Boeing 787 Dreamliner balesetmentes üzemeltetésében, 100%-os biztonságot és rendszerességet elérve az ilyen típusú repülőgépekkel végzett járatoknál.

Üzbegisztán sokszínű turisztikai élményeket kínál, középpontjában a történelmi Selyemút városaival, mint Samarkand, Bukhara és Khiva, amelyek lenyűgöző iszlám építészettel és élénk kultúrával büszkélkedhetnek, valamint a szabadtéri tevékenységekhez ideális természeti tájakkal. A látogatók ősi műemlékeket, bazárokat és természeti területeket fedezhetnek fel, az őszi és tavaszi ideális utazási időszak. Sok utazó vízummentesen léphet be az országba, amely megfizethető utazási élményt kínál finom ételekkel, köztük a híres piláffal (eturbonews.com).

Eataly terjeszkedés



Az olasz Eataly márka 75 millió euró befektetésével kívánja előmozdítani nemzetközi terjeszkedését, elsősorban Észak-Amerikában, a Közel-Keleten és Európában. A középpontban az Eataly Caffè áll, egy gyorsétterem-konceptió, amely májusban debütált a New York-i Rockefeller Centerben.

Ezzel párhuzamosan az Eataly folytatja terjeszkedését Észak-Amerikában, az év végéig több új helyszín megnyitását jelentették be Philadelphiában, Torontóban és West Palm Beachen. A vállalat még 2025 januárjában jelentette be, hogy mintegy 100 millió eurót fektet be 40 új üzlet nyitására a Közel-Keleten az Azadea Group együttműködésével.

A terjeszkedés központi területe továbbra is az utazási, vagyis 'travel retail' szegmens - repülőterek és vasútállomások. Partnere, az Avolta segítségével több új üzletet nyitott az amszterdami Schiphol repülőtéren. A mintegy 70 férőhelyes étteremben pizza alla pala, croissant, grab & go termékek és olasz kávékülönlegességek kaphatók. A márka már korábban is jelen volt európai repülőtereken, például Rómában (Fiumicino) és Párizsban (Orly/Charles de Gaulle). A tervek szerint az év végéig egy újabb üzlet nyílik a milánói Linate repülőtéren.

Az Eataly 2007-ben Torinóban alakult. A márka az olasz étkezési kultúra nagykövetének tekinti magát, és a kiváló minőségű alapanyagokra, a hagyományos receptekre és a regionalitásra helyezi a hangsúlyt. Mára világszerte több mint 40 helyszínen működik, többek között Milánóban, New Yorkban, Chicagóban, Torontóban, Tokióban, Dubajban, Szöulban és São Paulóban. Németországban a vállalat 2015-ben Münchenben indult, 2025 márciusában pedig megnyitotta második üzletét a drezdai főpályaudvaron (food-service.de).

Uniós hírek

ÁFA-szabályozás



Az Európai Bizottság nyilvános konzultációt indított az utazási és turisztikai szektor áfa-szabályainak modernizálására, a „Fair and Simple Taxation Action Plan” részeként. A szektor az EU GDP-jének közel 10%-át adja és több mint 4,3 millió vállalkozást foglal magában, így

kiemelt jelentőségű a szabályozás versenyképességre gyakorolt hatása, különösen a COVID-19 utáni helyreállítás időszakában.

A kezdeményezés két fő területre fókuszál:

1. Speciális áfa-rendszer az utazási irodák számára: a jelenlegi szabályozás versenytorzulásokat eredményez, mivel a nem EU-s utazási irodák által kínált szolgáltatások az EU-ban nem adóznak. A B2B-szolgáltatások (pl. üzleti utazások, konferenciaszervezés) kezelése további torzulásokat okoz, mivel az üzleti célú utazások áfája nem vonható le, és a tagállamok eltérően alkalmazzák a szabályokat.

2. ÁFA-kezelés az utasszállításban: a helyszín alapú adózás adminisztratív terhei jelentősek, különösen a kis buszos és vonatos szolgáltatók számára: egy új tagállamban történő regisztráció átlagosan 4 500 euró, az éves megfelelési költség pedig tagállamonként 6 000 euró. Emellett a nemzetközi légi és tengeri közlekedés kedvezőbb adókezelést kap, miközben a szárazföldi közlekedés aránytalanul magas áfaterhet visel.

A felülvizsgálat célja:

- az ÁFA-szabályok egységesebb alkalmazása a tagállamok között;
- versenysemlegesség biztosítása a különböző közlekedési módok között;
- az adminisztratív terhek csökkentése;
- a fenntartható és környezetbarát közlekedési módok ösztönzése;
- igazságosabb és egyszerűbb adózási rendszer kialakítása a szektorban.

A konzultáció 12 hétig elérhető a [Bizottság platformján](#), és minden érintett szereplőt - EU-s és nem EU-s vállalkozásokat, szakmai szervezeteket, tagállami adóhatóságokat - bevon. A konzultációval kapcsolatos kérdőív ezen a linken elérhető: [EUSurvey - Survey](#)

Termőföld helyett erdő

Az Európai Bizottság jóváhagyta Dánia 626 millió eurós állami támogatási programját, mely a mezőgazdasági földterületek erdővé alakítását segíti elő. A támogatási rendszer célja, hogy hozzájáruljon az EU közös agrárpolitikájának környezetvédelmi céljaihoz. Ezzel párhuzamosan az Eataly folytatja terjeszkedését Észak-Amerikában, az év végéig több új helyszínt



megnyitását jelentették be
Philadelphiában, Torontóban és West
Palm Beachen.

A vállalat még 2025 januárjában jelentette be, hogy mintegy 100 millió eurót fektet be 40 új üzlet nyitására a Közel-Keleten az Azadea Group együttműködésével.

A kezdeményezés keretében a földtulajdonosok közvetlen vissza nem térítendő támogatást kapnak az erdő telepítése, fenntartása, illetve a kieső mezőgazdasági bevételek kompenzálása nyomán. Ráadásul további támogatást ígérnek azoknak, akik a területet érintetlen erdőként kezelik.

A kezdeményezés a dán zöld átállás része, mely szerint 2045-re az ország területének 10%-át természetvédelem vagy erdősítés alá vonnák. A programra 2030 végéig lehet jelentkezni, a támogatás akár a költségek egészét is fedezheti. Az Európai Bizottság az intézkedést arányosnak és szükségesnek ítélte meg. Továbbá a Bizottság szerint a kezdeményezésből származó környezeti előnyök felülmúlják az esetleges versenytorzító hatásokat.

