

Újra újranyitás

A szakemberhiánytól a Covid-járvány miatti bezárásokhoz kötődő élet-halál harcon át a szakemberhiányig. Sommásan így is lehetne jellemezni a magyar éttermeknek a pandémiás időszak alatti küzdelmét, ami persze sokkal összetettebb kérdéseket vet fel a szakma múltja, jelene és jövője szempontjából.

A járvány hatásai hatványozottan jelentkeztek a hazai vendéglátásban.

Amikor az ember a Balatonon egy „jobb” étteremben azzal szembesül, hogy a nagyjából gimnazista korú pincér a csésze fülét fogva, kistányér nélkül, egy „tessék” kíséretében szolgálja fel a kávé, nyilvánvalóvá válik számára, hogy az újranyitás utáni eufóriát a szakemberhiány baljós előjele is beárnyékolja. Pláne akkor, ha országjárása folyamán a fentihez hasonló melléfogásokat másutt is tapasztalt. Nem kell különösebben ecsegetni, hogy a járvány hatásai hatványozottan jelentkeztek a hazai vendéglátásban. Ugyanakkor le kell szögezni, hogy a pandémia előtti időszak jó adatai ellenére az ágazat tele volt „gyermekbetegségekkel”, s a bevételek java részét azért a belső és a külső turizmus adta. Ennek eltűnése finoman szólva válaszút elé állította a szakmát.

ÍGY IS TÖBB A VENDÉG...

„Ami jó hír: 2021 nyarára, őszére visszatértek a vendégek az éttermekbe. De miközben a forgalom még nem érte el a járvány előtti szintet, így is több a látogató, mint amit az elvándorlások miatt szakemberhiányban szenvedő szektor az elvárt szinten elbírna. Csak mi csoporszinten 400 új embert tudnánk felvenni, s mivel itthon nem találunk megoldást, már Ázsiában is kutatjuk a lehetőséget” – mondta Kőrössy Zoltán és Nagy Gábor, a hazai vendéglátás, rendezvény- és szállodapiac meghatározó szereplőjének számító Eventrend Group két tulajdonosa.

Hozzáadték: a fejlesztésekkel, attrakciókkal teli 2019 az árbevétel tekintve minden idők legjobb éve volt a szakmában. Ehhez az is hozzájárult, hogy a kormány stratégiai ágazattá minősítette a turizmus-vendéglátást. 2020 első két hó-

napja – az előző esztendőhöz viszonyítva náluk közel 20 százalékos növekedéssel – ennél is ígéretesebb volt, és a szakma szintén újabb rekordévet vizionált, aminek a járványhelyzet miatt soha nem látott – az Eventrendnél 95 százalékos – forgalomesést hozó lezárások vetettek véget. Ők mégis hittek a jövőben, azonnal bejelentve, hogy 500 millió forint tulajdonosi tőkét áldoznak a túlélésre – ennek végül több mint a kétszeresét emésztette fel a válság.

PESTI TÚLKÍNÁLAT

„A koronavírus időszaka előtt a fővárosban erősen túlkínálatos volt a vendéglátás piaca, Pest dominanciájával. A belvárosban a buliturizmus került uralkodó szerepbe, a divatos helyekről pedig, a minőségi látogatók élményét is rontva, gyakorlatilag kiszorult a hazai közönség” – árnyalta a képet Zsidai Roy, a Zsidai Gasztronómiai Csoport vezetője.

Szavai szerint a 2020. tavaszi, majd a múlt év novemberétől 2021 májusáig tartott lezárás egyik meghatározó hatása az erős elvándorlás nyomán kialakult munkaerőhiány. Aki kitarzott, és a korlátozások idején is képes volt finanszírozni az üzletet, az az idei újranyitás után lecsökkent kínálatú piacon találta magát: sok hely vagy nem nyitott még ki, vagy végleg bezárt. A szakember azonban úgy véli, a jelenlegi turistaforgalom mellett még így is túlkínálat van a fővárosban.

A VIDÉK

„A járvány a vidéki éttermeket is rendkívül nehéz helyzetbe hozta. Ráadásul a távolságok miatt a legtöbb helyen a túléléshez némi alapot adó

házhöz szállítás lehetősége sem állt fenn” – magyarázta Csapody Balázs, a balatoni régió meghatározó étterme, a Kistücsök tulajdonosa. Kifejtette: a vidéki és különösen a balatoni vendéglők számára az életben maradást a belföldi turizmus fellendülése biztosította azzal, hogy csakúgy, mint 2020 azonos időszakában, ez év nyarán is telt ház volt a jobb helyeken.

„A bértámogatás mellett a hitelmoratórium, a bérleti díjak csökkentése és a közterület-foglalási díj befagyasztása is kétségkívül nagy segítséget jelentett – fejtette ki Zsidai Roy. – Vannak példák ennél szerényebb és sokkal bőkezűbb támogatásra is, különösen a tehetősebb Ausztria és Svájc esetében. Voltak olyan bécsi éttermek, ahol még javult is az eredmény a bértámogatás következtében. De csak pár év múlva derül ki, hogy melyik út volt a sikeresebb ebben a példát-

lan válsághelyzetben. Amelyben fennállt ugyan a házhöz szállítás lehetősége, de a vendéglátás élményére építő vendéglőinknél ez maximum a nulla eredményhez volt elég – az is csak a Covid-időszak alatti ötszázalékos áfának köszönhetően, s maximum arra volt jó, hogy a kollégák ne essenek ki a ritmusból.”

Az Eventrend tulajdonosai szerint az újranyitások idején elsősorban azok az éttermek tudtak gyorsan talpra állni, amelyeknek jó a hírnevük és olyan helyen vannak, ahol erős a lokális kereslet. Különösen Budapestre igaz ez, ahol a belvárosi egységek többsége a külföldiekre alapozott, s a pandémiás helyzetben nem is tudta újraépíteni magát. Tapasztalataik alapján a járvány miatti leállás a rendezvényipiacon is teljes átalakulást hozott. Korábban sikeres cégek sokasága ürült ki, szakembereik jó része pedig elhagy-

HIRDETÉS



Hagyomány az értékteremtésben.



Lesznek, akik nem nyitnak ki többé, új szereplők és új koncepciók jelennek meg a piacon.

ta a jellemzően minimális tartalékra támaszkodó iparágat. Amely csak ez év őszétől és rendkívül lassan kezdett visszaépülni.

MONOKULTÚRA

Zsidai Roy úgy véli, az új helyzetnek annyi pozitívuma van, hogy mivel honfitársaink ebben az időszakban kevésbé utaznak, Budapesten is esély nyílt arra, hogy megszűnjön a külföldi vendégekre alapozó monokultúra, s a belvároson kívül is kialakuljon egy olyan pezsgés, amely a világ nagy metropoliszainál tapasztaltakhoz hasonlóan étellel teli „falvakat” hoz létre a fővárosban. Ez a határon túlról érkezők számára is élhetőbbé, izgalmasabbá tenné Budapestet és az országot. Azt gondolja, hogy 2023-ra áll vissza a turizmus 2019-es szintje, reményei szerint kicsit kevesebb látogatóval, de a minőségi élményekre fogékony, jól fizető utazók növekvő számával.

A nagy kérdés mindenki számára elsősorban az, hogy mennyire felhőtlenül örülhetünk a turizmus és a vendéglátás újraindulásának. Kell-e számolni újabb – akár csak részleges – lezárásokkal a koronavírus miatt? Amennyiben nem, akkor – s minden szakértő egyetért ebben – már ez az esztendő is eredményt hozhat, egy-két éven belül pedig ismét teljesen magára talál a szakma.

Amely azonban már nem lesz ugyanaz, mint volt. Lesznek, akik nem nyitnak ki többé, miközben új szereplők és új koncepciók is törvényszerűen megjelennek a piacon. Elég, ha arra gondolunk, hogy a megváltozott munkakörülmények – többek között a home office térnyerése – is milyen nagy mértékben befolyásolják az éttermi ke-

resletet. Az ugyanis egyértelmű trendnek látszik, hogy a nagy irodaházakba nem tér vissza a korábbi élet, mert akinek a munkavégzéshez nem létfontosságú a jelenléte, részben vagy teljes egészében otthonról igyekszik dolgozni. Ezáltal pedig a nagy irodanegyedekre alapozó éttermek is elvesztik forgalmuk egy részét, minimum az igen jelentős ebédrendeléseket tekintve. Kőrössy Zoltán szerint azonban ez a vásárlóerő sem vész el, csak átalakul, s az otthoni munkavégzésre átvált dolgozók lakóhelye környékén lévő egységeknél, valamint a házhoz szállításnál landol majd.

MEGOLDÁSOK

A szakma jövőjét illető másik sorsdöntő kérdés az, hogy hosszú távon miként lehet orvosolni – vagy a realitás szintjén maradvá: kezelni – a még csak magára találó vendéglátásban a számtalan lehúzott üzletredőny ellenére is égető szakemberhiányt. Ezzel kapcsolatban a Zsidai-csoport vezetője is úgy látja, elkerülhetetlen lesz a külföldi munkaerő alkalmazása, megtoldva azzal, hogy szerinte a konyhatechnológia-váltás, az IT-háttér fejlődése és a robotizáció felgyorsulása egyaránt hozzájárulhat a munkaerő-problémák enyhítéséhez.

Mindegyik szakember szerint e szempontból a legfontosabb mégis az, hogy ismét vonzó legyen a turizmus-vendéglátás szakma. Ehhez pedig elsősorban kiszámíthatóságra van szükség. Leginkább arra, hogy a dolgozók megbizonyosodjanak arról: biztonságban van a munkahelyük, nem lesz több lezárás. Másrészt arra, hogy olyan bérezés és munkakörülmények jellemezzék a szektort, amelyek a pályakezdők és a pályát most elhagyók számára egyaránt csábítóvá teszik a vendéglátást, amely a szépsége mellett gyakran estébe-éjszaka nyúló munkával és sokszor a hétvégék feláldozásával is együtt jár. Csapody Balázs szerint ezért a szakmailag sikeres és elkötelezett új generáció megteremtéséhez a szakmunkásoktatást is alapjaiban kell megváltoztatni. Szavait visszaigazolja, hogy a Kistücsökben, ahonnan senki sem ment el a járványidőszak alatt, az újranyitást követően, a szakemberhiány csúcspontján is sorra jelentkeznek a munkába állni szándékozók.

ÉRSEK M. ZOLTÁN