Industria ospitalitatii din România valoreaza 3 miliarde de euro | Deficitul de personal depaseste 50.000 de persoane

Valoarea industriei ospitalitatii din România se ridica la 3 miliarde de euro, însa deficitul de personal din domeniu depaseste cifra de 50.000 de persoane, a declarat, miercuri, într-o conferinta dedicata industriei ospitalitatii, Dragos Petrescu, presedintele Organizatiei Patronale a Hotelurilor si Restaurantelor din România (HORA).

"Avem ani foarte buni si ne-am strâns aici, nucleul industriei de restaurante, freelanceri, vloggeri, bloggeri, furnizori de materii prime, de servicii, lucruri care ne pot ajuta pe noi, operatorii. Cu totii avem un singur obiectiv - cum sa ne crestem afacerea si mai ales cum sa ne-o crestem pe termen lung. Chiar daca Bucurestiul, astazi, detine primul loc în numarul de restaurante, exista orase din România foarte importante care cresc si ma astept sa fie mai prezente. Nu vreau sa amintesc aici doar de Cluj sau Timisoara, ci si de alte orase care vin din urma. Datele din 2017 arata o cifra de afaceri de peste 13 miliarde de lei a industriei ospitalitatii, cu 15% mai mare decât în 2016. Se pare ca cei 15% devin un lucru normal... Valoarea pietei nationale de ospitalitate este de 3 miliarde de euro. Tot la nivelul anului 2017 existau la nivel national 36.000 de restaurante, baruri, cafenele, din care 6.000 în Bucuresti. 300.000 de oameni erau angajati în industrie si aici includem si serviciile conexe, iar valoarea medie a bonului este de 50 de lei. Ca previziuni, avem peste 50.000 de oameni deficit de personal în industria ospitalitatii. Sunt voci care spun ca numarul acestora ar fi si mai mare. Avem clienti în fata restaurantelor, dar nu are cine sa-i serveasca", a afirmat Petrescu.

Potrivit sefului HORA, România are nevoie de o industrie a ospitalitatii curata si reglementata, în conditiile în care oamenii experimenteaza, din ce în ce mai mult, "iesitul la restaurant".

"HORA coaguleaza industria si operatorii pentru a putea sa crestem pe termen lung. HORA se bazeaza pe patru principii. Primul este ca trebuie sa fim profitabili ca sa existam, al doilea este ca trebuie sa punem accent si în valoare traditia românească si cultura gastronomica românească, sa avem capacitatea de inovatie, sa reinventam într-o piata care este din ce în ce mai pretentioasa, sa avem capacitatea de a ne transforma si a ne adapta conditiilor din ce în ce mai dificile, dar bune. Oamenii au, astazi, bani, au dorinta si educatia de a experimenta iesitul la restaurant si ma refer aici si la noile canale care se dezvolta - street food, delivery etc. Coordonatele sociale, capacitatea de face atât de interesante si necesare restaurantele noastre si modul de exprimare în restaurante. De asemenea, sa respectam legea, avem nevoie de o industrie curata si reglementata, pentru ca, prin ceea ce facem astazi, reusim sa pastram si mâine. Numarul de clienti dispusi sa cheltuiasca bani a crescut în România. Acest TVA de 5% ne face din platitori de TVA, debitori de TVA si este un avantaj colosal pe care trebuie sa-l pastram. Nu a fost usor sa-l obtinem", a spus presedintele HORA.

Organizatia Patronala a Hotelurilor si Restaurantelor din România (HORA România) organizeaza, miercuri, cea de-a treia editie a Conferintei Nationale a Industriei Ospitalitatii.

Evenimentul reuneste lideri autohtoni din piata HoReCa, personalitati din plan extern, autoritati locale si specialisti din industrii conexe.

HORA este membru în Colegiul de Conducere al Consiliului Consultativ al Turismului din cadrul Ministerul Turismului, iar cei 200 de membri care fac parte din entitate însumeaza o cifra de afaceri de 500 de milioane de euro.