

HAZAI VENDÉG VÁRÓ

2020. december

**KELLEMEK ÜNNEPEKET
ÉS
BOLDOG ÚJ ÉVET
KÍVÁNUNK!**

Fontos:

- Űrlap és beszámoló kell a foglalások visszatérítéséhez
- Előre csomagolt élelmiszer: mások a szabályok, mint az elvitelnél

2. oldal

17. oldal

Jó hír:

- Kedvező változások az iparűzési adóban

2. oldal

Hívja
a Vendégvárót
8-16 óráig!

Kollégáinkkal
azonnal élőben,
automata nélkül
tud beszélni.

Telefonszámunk:
(06-20) 42-300-42

Hívja a Vendégvárót! Az Ön kérdései a legfontosabbak! Ügyfélszolgálati telefonszámunk 8-16 óráig.

Új Média Kft., (06-20) 42-300-42, e-mail: info@ujmedia.eu

Hívjon, ha vendéglátással kapcsolatban van kérdése, gondolja, esetleg nem talál valamilyen terméket, szolgáltatást!

LEMONDOTT FOGLALÁSOK MEGTÉRÍTÉSE – NEM JÖN KÖNNYEN AZ ÁLLAMI SEGÍTSÉG

Kifizeti az állam a novemberi korlátozások miatt lemondott szállásfoglalások díját. Csak hogy a rendelet szerint kizárólag az NTAK-ban rögzített foglalásokat lehet visszatéríteni, miközben a hivatalos szálláshely-kezelő szoftverek közül nem is mindegyik tudja előre rögzíteni a foglalásokat. Megoldásként most plusz nyilatkozatot kérnek mindenkitől.

A november 10-én kihirdetett veszélyhelyzet alatt a szálláshelyek csak üzleti és oktatási céllal utazó vendégeket fogadhatnak. A turisztikai célú utazásokat el kellett halasztani, a foglalásokat vissza kellett mondani. A szálláshelyeket ezzel jelentős kár érte. Kedvező döntés volt az az ígért, hogy a veszteségek egy részét az állam megtéríti. A veszélyhelyzet miatti gazdasági intézkedésekről szóló rendeletben jelentek meg november 10-én ennek a támogatásnak a részletei. Eszerint az állam megtéríti az NTAK-ban regisztrált szálláshelyek számára az ugyancsak az NTAK-ban megjelenő, november 8-ig rögzített foglalások után számított nettó bevétel 80 százalékát.

A kisebb szállásadók napokkal később már jelezték, hogy a rendelet olyan meg-

különböztetést tartalmaz, ami rendkívül hátrányos rájuk nézve. Erről a jogalkotó valószínűleg meglepedezett. A Magyar Turisztikai Ügynökség által a kisebb szállásadóknak biztosított ingyenes szálláshely-kezelő programnak ugyanis két változata van. A legkisebb szálláshelyeknek, vendégházaknak, pihenőházaknak, mellékállásban működött kis házaknak nincs szükségük napi adatrögzítésre, ha csak alkalmilag fogadnak vendégeket. Nem várják el tőlük a napi adatbevitelt. Számukra kifejlesztették a program egyszerűsített változatát, kevesebb funkcióval. Az egyik hiányzó funkció pedig éppen az előzetes regisztráció, a foglalás lehetősége. A legkisebb szálláshelyek tehát éppen a kötelezően használt állami program



hiányossága miatt esnek el az állami támogatás lehetőségéről. Több százan vannak ők – a rendelet megváltoztatásáért indított petíciót a HVG információi szerint mintegy 300-an írták alá. Igaz, ez a szám eltörpül az összes szálláshely mellett. A

turisztikai ügynökség által nyilvánosságra hozott adatok szerint novemberre az NTAK-ban 928 ezer vendégéjszakát rögzítettek előre, amelyek után több mint 11 ezer szolgáltató jogosult több mint 15 milliárd forint visszatérítésre.

A kormány végül megváltoztatta a visszatérítés rendjét. Ebből az valószínűsíthető, hogy egyszerűen tévedés történt, a jogszabály alkotóinak fogalmuk sem volt az informatikai rendszer működéséről. Sajnos a hiba javítása is jellegzetesre sikeredett. Külön űrlap beadására köteleznek mindenkit, és egy beszámolót is be kell nyújtani február végéig.

Támogatás igénylése

A pótlólag kiadott rendelet szerint a támogatást elektronikus űrlapon kell benyújtani, az NTAK rendszeren keresztül. Ebben kell nyilatkozni a lemondott foglalásokról, az elmaradt bevételekről, amelyek alapján a támogatást igényeljük. Nemcsak a legkisebb szolgáltatóknak kell ezt megtenniük, hanem ez lett a támogatás igénylésének az általános módja. A külön űrlappal, nyilatkozatokkal megkerüljük azt a problémát,

hogy most akkor rögzítve van-e vagy nincs rögzítve a foglalás az NTAK rendszerében. Az űrlapot, a benyújtás részleteiről és határidejéről szóló tájékoztatókat az NTAK-ba belépve tudjuk megtalálni.

Egy beszámolót is be kell adni

A visszatérítés költségvetési támogatásnak minősül, így annak felhasználásáról beszámolót kell készíteni. Ennek a határideje 2021. február 28. E beszámolóban nyilatkozni kell arról, hogy a november 8-ig állásban lévő munkaviszonyát legalább november végéig fenntartottuk, bérüket kifizettük. Továbbá arról is nyilatkozni kell, hogy az igényelt támogatás alapját valóban a november 11. és december 11. közötti, legkésőbb november 8-ig rögzített foglalások adták.

Ha a támogatási igényünk elfogadják, akkor erről 15 napon belül tájékoztatást kapunk elektronikus úton. Kedvező elbírálás esetén rögtön a támogatói okiratot küldik meg. A támogatást ezt követően azonnal, de legkésőbb december 31-ig kifizetik.

Forrás: 523/2020 kormányrendelet

Nagy Csaba

Kedvező változások az iparűzési adóban

Az iparűzési adóra vonatkozó szabályok több alkalommal is megváltoztak 2020-ban, s jócskán akadtak végül el nem fogadott ötletek is az adó jövőjével kapcsolatban. Összefoglaljuk a legfontosabb változásokat.

Az iparűzési adó leginkább akkor került a figyelem középpontjába, amikor Parragh László kamarai elnök két évre az adó teljes felfüggesztését javasolta. Tény, hogy a javaslat sok vállalkozásnak komoly megtakarítást jelentene, az önkormányzatokat viszont teljes mértékben ellehetetlenítené. Ebből a bevételből fedezik helyben azoknak a kiadásoknak egy jó részét, melyek nélkül nem tud működni egy település. Lehet, hogy nem fizetnénk adót, de talán nem lenne útfelújítás és közvilágítás sem a környékünkön. A kamarai elnök javaslatát ismereteink szerint a kormányban sem tárgyalták, így ezt végleg a meg nem valósult ötletek közé kell sorolnunk.

A valódi adóváltozások a fenti javaslatnál kisebb hatásúak, de fontosak a vállalkozások számára.

Az önkormányzat helyett a NAV lett a gazda

Az adófizetést kevésbé érinti, annak lebonyolítását viszont meghatározza, hogy az iparűzési adó ügyintézését kivették az önkormányzatok kezéből (csakúgy, mint 2021-től a gépjárműadót). A helyi önkormányzati adóirodák helyett a NAV-hoz kell benyújtani elektronikus úton a bevallást. Ez azért fontos, mert korábban ahány önkormányzat volt, annyi féle ügyintézés kellett az iparűzési adóval kapcsolatban megismerni. Az iparűzési adó bevallása volt a legutolsó nyomtatvány, amit papíron kellett kitölteni. Ennek és a helyi különbségeknek is vége, egységesen a NAV elektronikus nyomtatványát kell használni (2020-ról a 20HIPA jelű nyomtatványt).

A NAV elektronikus felületén, az eBEV portálon külön találjuk meg az iparűzé-

si adóhoz kapcsolódó információkat egy új, HIPA nevű menüpontban. Jelenleg ez egy funkciót tartalmaz: itt adhatunk állandó meghatalmazást az önkormányzati adóügyek intézésére egy nyomtatvánnyal, azaz így nem kell a könyvelői meghatalmazást külön-külön intézni valamennyi érintett önkormányzatnál.

Több telephely, egy bevallás

Ha egy vállalkozás több önkormányzat területén végez tevékenységet, akkor az adó alapját meg kell osztania az érintett települések között. Mindaddig valamennyi érintett településen külön adóbevallást kellett benyújtani. Ez is egyszerűsödik azaz, hogy nem az önkormányzathoz adjuk be a bevallást, hanem a NAV-hoz, a NAV egységes nyomtatványát használva. Így a telephelyenként külön-külön bevallások helyett egyetlen nyomtatványt kell csak kitölteni és elküldeni.

Megszüntették a feltöltési kötelezettséget

Bár az adóbevallást tavasszal kellett csak benyújtani, egyes esetekben a társasági



adóhoz hasonlóan az adott évre számított iparűzési adót is december 20-ig be kellett fizetni. Ez volt a feltöltési kötelezettség, ami a 100 millió forintnál nagyobb bevételű vállalkozásokra vonatkozott. Az adót a várható adófizetési kötelezettség 90 százalékáig kellett feltölteni. Amellett, hogy a szükségesnél hónapokkal korábban kellett befizetni az éves adó legnagyobb részét, ez amúgy is problémás kötelezettség volt, hiszen decemberben senkinek nincsenek birtokában a

pontos számok az üzleti évről. Az érintett cégek csak becslésekkel tudták meghatározni a várható éves adójukat. Miközben a pontosság elvárás volt, hiszen bírság járt azért, ha a feltöltés nem érte el a ténylegesen fizetendő adónak a 90 százalékát.

A társasági adóban ezt a feltöltési kötelezettséget már 2019-ben eltörölték, most pedig az iparűzési adóban is megszüntették. 2020 decemberében már nem kell feltölteni az adót.

Nagy Csaba

Tartalom

Lemondott foglalások megtérítése	
– nem jön könnyen az állami segítség	2
Kedvező változások az iparűzési adóban	2
Új támogatási program: kifizetik a munkabér felét	4
A védőoltás reményt jelent az újrainduláshoz	5
Megszavazták: januártól adómentes a pálinkafőzés	5
A NAV is beszédheti az elmaradt kamarai hozzájárulást	6
Elszámolható távmunkában az otthoni rezsi egy része	7
Online számlázás magánszemélyeknek: januártól már kötelező	7
Kell-e orvosi vizsgálat alkalmi dolgozónak?	8
Felmondás közös megegyezéssel	9
Magyaros ízek új köntösben	13
Hírek	13
Ne feledkezzünk meg az épületbiztosítások korszerűsítéséről!	14
Betéti társaság öröklése	15
Generációváltás – Hogyan vehető át idősebb embertől a vállalkozás?	16
Vizsgálja a GVH az itálbeszerzéseket	16
Sütemény csomagolva	17
A 21. század fehérjeforrása – házinyúl, feltámadás előtt?	18

Mit gondolt a Vendégváró újság a világról?

Az emberek, az államok, a városok, a vállalkozások az egész világon szeretnének ÉLETTEN MARADNI ÉS JÓL ÉLNI.

A Vendégváró újság hitvallása egyszerű: támogatunk mindent, ami végső soron ezt a túlélést szolgálja, és ellenzünk mindent, ami ezzel ellentétes.

Hitvallásunk: A tudás biztonságot ad. Ezért világos válaszokat adunk homályos jogszabályok helyett, hogy olvasóink biztonságban legyenek a hatóságoktól. Új szakmai híreket adunk, hogy olvasóink biztonságban legyenek a piacon.

Nem kötődünk semmilyen politikai irányzathoz, csak a józan észhez. Nem vagyunk elkötelezve hirdetőknél sem, csak az olvasóknak.

A vendéglátós vállalkozók olyan emberek, akik munkát adnak az alkalmazottaiknak, eltartják a családjukat, és adót fizetnek az államnak. Cserébe joggal elvárhatják, hogy az állam jóindulatú odafigyeléssel hártson el az útjukból minden fölösleges akadályt, ami boldogulásukat akadályozza.



Kiadó, szerkesztőség: Új Média Kft.
Cím: 8800 Nagykanizsa, Csengery út 22.
Főszerkesztő: Romvári Orsolya
Ügyfélszolgálat 8–16 óráig:
Tel: (06-20) 42-300-42;
E-mail: info@ujmedia.eu
Olvasói kérdéseket, megjegyzéseket telefonon vagy e-mailben várjuk.
Nyomda: Gura Nyomda, Zalaegerszeg.
Tel.: (92) 599 464, ISSN 2498-5449



Átalakul a turizmus a járvány hatására

A védőoltás reményt jelent az újrainduláshoz

Az utóbbi hetekben több jó hír is érkezett a különböző vakcinákról, ami reményt adhat arra, hogy leküzdjük a koronavírus-járványt. Ha jövő tavasszal elkezdődnek a tömeges oltások, fokozatosan újra életre kelhet a turisztikai ágazat. Viszont nem lesz minden olyan, mint régen. Felértékelődik az egészség védelme, és az emberek más szempontok szerint utaznak majd – vélik szakértők.



Semsei Sándor,
a Magyar TDM Szövetség elnöke.

Egyértelművé vált, hogy az egyetlen dolog, ami véget vethet a járványnak, az a védőoltás. A vakcinákkal kapcsolatos kísérletek biztatják, s ha majd tömegesen is elérhetővé válik az oltás, az emberek

újra utazni fognak. – Hogy a védőoltás megjelenése mikorra érezhető majd a hatását a turizmusban, még nem lehet tudni. Nagy a bizonytalanság, a kilátástalanság, nem tudni, mit hoz a jövő – vélekedett lapunknak Semsei Sándor, a Magyar TDM Szövetség elnöke.

Szerinte egyik európai ország sem számolt azzal, hogy a második hullám ilyen méreteket ölt, és a tavaszinál rosszabb helyzetbe hoz gazdasági ágazatokat. Gyakorlatilag a mostani

intézkedések majdnem olyan szigorúak, mint korábban. Nyilvánvalóvá vált, hogy a járvány terjedése összefügg a társas kapcsolatokkal, vagyis minél többet találkozzunk, minél többet utazunk,

annál jobban ki vagyunk téve a fertőzésnek.

– Amíg a helyváltoztatás, a szociális kapcsolatok veszélyt jelentenek, addig ettől félni fognak az emberek. Ezek nélkül viszont nem működik a turizmus. A védőoltás valóban megoldást jelenthet, de az európai lakosság jelentős hányada – a felmérések szerint – nem akarja beadatni magának. Az emberek nemcsak a járványtól és a megbetegedéstől félnak, hanem legalább annyira a vakcinától is. Ennek több oka van. Van eleve egy vakcinaellenesség a világban, másrészt ezeket az oltásokat elég gyors tempóban állították elő. Míg egy új gyógyszer forgalomba hozatala néha 4-5 évet vesz igénybe, ezek a vakcinák egy év alatt kerülnek forgalomba. Az oltástól való félelem miatt pedig sokan megfontolják majd, hogy utazzanak-e, és ha igen, akkor hova – fogalmazott Semsei Sándor.

Úgy véli, a következő 1-2-3 évben még biztosan nem lesz olyan a turizmus, mint eddig volt. Az egyelőre csak remény, hogy a bezárt emberek azonnal ugyanúgy utazgatnak majd a világban, mint korábban. Ha az első tömeges oltások tapasztalatai jók lesznek, akkor indulhat el lassan a turizmus. Jövőre azonban még nem éri el a 2019-es szintet. – Azt sem tudjuk még felmérni, hogy a járvány rövid és középtávú hatásai milyen következményekkel lesznek az emberek jövedelmei-

re. Ehhez várni kell még néhány hónapot, mert a második hullám nem csengett le, és még nem oltották be tömegesen a lakosságot – mondta a szakember.

Közelebbi úti célokat fogunk választani

Semsei Sándor szerint, ha az emberek szorongani fognak az utazástól és az anyagi helyzetük is bizonytalan lesz, bátortalanabbul indulnak útnak. Fontos tényező lesz az egészség biztonsága. Meggondolják majd, milyen messzire utazzanak el, hogy ha történne velük valami, vissza tudjanak térni és egészségügyi ellátáshoz jussanak. Az első hullám során ugyanis éppen az volt az egyik legkritikusabb pont, hogy ha lezárnak egy térséget, hazajutnak-e. – A biztonságérzet miatt felerősödnek a belföldi úti célok és a környező országok. Amíg a védőoltásról nem derül ki, mit tud, van-e, lesz-e még járvány, újabb hullám, addig mindenki óvatosabb lesz. Nem valószínű, hogy nagy tömegek utaznak majd távoli helyekre – hangsúlyozta a szakember.

Arra is számítani lehet, hogy olyan kormányzati intézkedéseket hoznak az országok, amelyekben elvárják az oltási igazolást az utazáshoz. Nem lehet ugyanis tudni, meddig tart ez az időszak, ráadásul az éghajlat változások miatt újabb járványok, fertőzések jöhetnek.

Megváltozik a turizmus a Covid-19 hatására

A koronavírus-járvány hatása szinte beláthatatlan a turizmusra. A Turisztikai Világszervezet (UNWTO) adatai szerint januárban még növekedett a nemzetközi

turistaérkezések száma, februárban már közel 10 százalékos csökkenést mértek. Márciusban a visszaesés már 57 százalékos volt, áprilisban pedig gyakorlatilag teljesen leállt a turizmus. Az UNWTO március végén 58-78 százalékos visszaesést jósolt az idei évre. Ez nagyjából 850-1100 millió turistát jelent éves szinten, és körülbelül 1000 milliárd amerikai dolláros bevétel kiesését, ami a turizmusból származik.

Semsei Sándor szerint minél tovább tart a járvány, és minél lassabban derül ki, mit tehetünk ellene, annál inkább átalakul a turizmus működése. A járvány hatásai nem tűnnek el nyomtalanul, bizonyos dolgok megváltoznak majd. A járvány kirobanása, gyors terjedése jelentősen megváltoztatta az emberek gondolkodását, viselkedését és befolyásolta az utazási szokásokat. Már idén tapasztalni lehetett, hogy az utazás egyes fajtái, élményformái, amelyek korábban nem voltak annyira divatosak, a járvány hatására felerősödtek. – Az aktív turizmus – kerékpározás, túrázás – világszerte megerősödött. Az emberek elkezdtek más értékeket keresni. A turizmusformák nagy nyertesei, mint például a városnéző látogatások megmaradnak, de változni fognak. Itthon felértékelődtek a magán és kisebb szálláshelyek, elkezdődött egy piaci átalakulás. A kínálat pedig mindig ad választ a keresletre. Ha meg is szűnnek szálláshelyek, vendéglátó egységek, jönnek majd új befektetők, akik létrehoznak újabb szolgáltatásokat – sorolja a szakértő.

A járvány hatására erősödik az egyedi élmények iránti igény is – derül ki a Budapesti Corvinus Egyetem Turizmus Továbbképző

és Kutatóközpont kutatásából. Az egyéni utazások pedig biztonságosabbak lesznek, mint a tömegturizmus. Így a távolságot is jobban tartani lehet, mint a csoportos utazások során. A kutatás is azt vetíti előre, amit Semsei Sándor, vagyis hogy a turisták először belföldön nyaralnak majd, és ha helyreáll a nemzetközi utakra vetett bizalom, a szomszédos országokba utaznak el. Ezekre a helyekre autóval is el lehet jutni, így nem kell repülőgépet, hajót vagy buszt használni, ahol tömegek lehetnek. Eppen ezért az utazási irodáknak is érdemes lesz a belföldi turizmust támogatniuk, és új, kevésbé felkapott úti célokra felhívniuk a figyelmet. Erősebb lesz az alternatív, niche-turizmus (különleges érdeklődést kielégítő turizmus) szerepe, a vidéki turizmus, ökoturizmus, aktív turizmus, amelyek során a távolságot könnyebb tartani. Emellett ki kell alakítani a Covid-19-hez igazodó utasbiztosítási rendszert is. A turistákat pedig megbízható információkkal kell majd ellátni a szabályokról. Például sms-t kell küldeni nekik a nemzeti és helyi szabályokról és a legfontosabb egészségügyi elérhetőségekről.

A szakember úgy véli, a jövő szezonnra már valószínűleg érezhetőek lesznek változások a turizmusban, de ezeknek még nem lehet tudni a mértékét. Fontos, hogy addig a vállalkozások minden energiájukat, tartalékaikat latba vetve tartsanak ki, hogy az újraindulásnál ott tudjanak lenni a palettán. – Sok múlik azon, hogy mit üzen majd a kormány, ez erősen befolyásolja az embereket. A kiegyensúlyozott, megbízható kommunikáció csökkenti a félelmet és jót tehet az utazási kedvnek – emelte ki Semsei Sándor.

Szilágyi Katalin

Új támogatási program: kifizetik a munkabér felét

Új bértámogatási programot vehetnek igénybe a kisvállalkozók. Az állam kifizeti a bérköltség felét 5 hónapon keresztül. Alacsony iskolai végzettségű dolgozót vagy 25 év alatti fiatalot kell felvenni.

Az új bértámogatási program október közepén indult. A keret 12,5 milliárd forint, ami 25 ezer állás kereső támogatására lehet elég.

A program új dolgozók felvételére vonatkozik, akik ma regisztrált állás keresők. Két csoportot támogat a program:

- azokat az alacsony iskolai végzettségűeket, akiknek nincs befejezett szakképesítése (az általános iskola

- a legmagasabb iskolai végzettségük) vagy
- a 25. évüket még be nem töltött fiatal állás keresőket.

A támogatás fix 5 hónapra szól. A vállalkozás a fizetendő bér és a szociális hozzájárulási adó felét kaphatja meg, de legfeljebb havi 100 ezer forintot. Ez azt jelenti, hogy bruttó 173 ezer forintos bér esetén lehet kihasználni legjobban a támogatást. Ez az összeg teljes munkaidős állásra vonatkozik, rész munkaidős esetén arányosítani kell. A támogatásnak tényleges létszámbővítést kell jelentenie, azaz a vállalkozás létszámának az így felvett dolgozóval többnek kell lennie, mint az október 15-i létszáma.

Ha a vállalkozás a pályázat benyújtása-

kor már tudja, hogy kit akar felvenni, akkor az ő adatait is szerepeltetni kell. Ha még nem dönt el, hogy ki lesz az új dolgozó, akkor a munkaügyi központhoz be kell adni egy munkaerő-igény-bejelentő lapot, azaz hivatalosan is jeleznie kell munkaerő-igényét.

A támogatást nagyon egyszerűen lehet igényelni. Nem kell részletes, hosszú dokumentációt kitölteni hozzá, egyetlen oldalnyi igénylőlapot kell csak kitölteni és elektronikusan benyújtani.

A pályázat részleteit itt lehet megtalálni: bit.ly/bertamogatás-2020. Az információk között megtaláljuk a benyújtás részletes leírását és az űrlapot is.

Nagy Csaba

Megszavazták: januártól adómentes a pálinkafőzés

Elfogadta a Parlament a pálinkafőzés teljes adómentességéről szóló törvénymódosítást – vagy ahogy a pénzügyminiszter fogalmazott, győztesen lezárták a pálinka-szabadságharcot. A pálinkafőzés január elsejétől teljesen adómentessé válik otthoni főzésben és bérfőzésben is.

A pálinkafőzés után eddig jövedéki adót kellett fizetni. Az otthoni magánfőzéshez adójegyet kellett beszerezni, literenként 700 forintos értékben. Egy évben összesen 86 adójegyet kaphatott egy magánszemély, azaz ennyi pálinkát főzhetett otthon, további adófizetés nélkül, saját célra. Ez 43 százalékos pálinkára vonatkozott. Aki pedig szeszfőzdében, bérfőzésben készítette az italt, vagy el is akarta adni a pálinkát, annak évi 50 literig literenként 1670 forintot

kellett fizetnie, 50 liter fölött pedig már (kelekítve) 3334 forintot.

Az új szabályozás szerint az otthoni főzés és az 50 liter alatti, szeszfőzdei bérfőzés adómentessé válik. A magánfőzőknek adójegyet sem kell beszerezniük. Egyetlen korlát, hogy személyenként maximum 86 literet főzhetnek évente adómentesen.

Az évi 50 liter feletti szeszfőzdei bérfőzés jövedéki adója változatlan maradt, 100 literenként 333,385 forintot kell érte fizetni.

Aki élni szeretne az adómentes főzés lehetőségével, annak először regisztrálnia kell magát az önkormányzati adóhatóságnál, majd a tervezett főzést a NAV-nál be kell jelentenie. A bejelentéshez meg kell adnia nevét, címét, adójelét, a főzni kívánt mennyiséget, valamint nyilatkoznia arról, hogy az adómentes főzésre vonatkozó feltételeknek megfelel. A bejelentés után a NAV kiállít számára egy származási igazolást. Az se nagy gond, ha végül többet főz le, mint amennyit előzetesen bejelentett: ebben az esetben a többletet év végéig kell a NAV-hoz bejelenteni.

A magánfőzésben készült pálinka eredetét a NAV származási papírra igazolja. Erre a származási igazolásra lesz szükség akkor is, ha egy vendéglőnek szeretnének eladni az otthon főzött italból.

Nagy Csaba

A koronavírus-járvány erősödő második hulláma újra arra készteti a vállalkozásokat, hogy minél több embernek tegyék lehetővé az otthoni munkavégzést. A kormány már ősz elejére ígérte, hogy egy új törvényben pontosítani fogja a távmunka feltételeit, ám ez nem történt meg. Helyette megjelent egy gyors kormányrendelet, ami néhány ponton igyekszik rugalmasabbá tenni a távmunka szabályait.

Tavasszal, a kijárási korlátozás elrendelése után nagyon sokan kezdtek távmunkában dolgozni. A munkaadók akkor úgy alakították ki a feltételeket, ahogy tudták. Menet közben tanulta mindenki a távmunkás megoldásokat. Időközben azonban kiderült, hogy a szabályok kevésbé rugalmasak, mint a dolgozók és munkaadók. Merev szabályok voltak érvényben a távmunkás munkahelyek létrehozására, a távmunkások felügyeletére, munkájuk elszámolására. Látszott, hogy ha meg akarjuk tartani az elért eredményeket, akkor változtatni kell ezeken. Csak egy példa: a munkavédelmi törvény előírja a munkaadó

felelősségét a távmunkás munkahelyének a kialakításával kapcsolatban. A távmunka-végzés a törvény szerint az alkalmazott saját eszközével is történhet. Ilyenkor azonban a munka megkezdése előtt a munkaadónak meg kell győződnie az eszköz biztonságos állapotáról. Továbbá a dolgozó nem változtathatja meg a munkakörülményeket a munkaadó hozzájárulása nélkül.

Képzeli el a gyakorlatban ezt az esetet! A pénzügyes kollégának lehetővé tesszük, hogy otthonról végezze a munkáját. Minden anyagot megkap hozzá e-mailben, a bankszámlához pedig hozzáfér elektro-

A NAV is beszédheti az elmaradt kamarai hozzájárulást

Előfordulhat, hogy elfelejtjük befizetni a kamarai hozzájárulást, és csak akkor kapunk észbe, ha fizetési felszólítást kapunk róla. Jó ha tudjuk, ez köztartozásnak minősül, amit az adóhatóság behajthat.

Amikor egyéni vállalkozásunkat, cégünket bejegyezzük, öt munkanapon belül be kell jelentkeznünk a székhelyünk szerinti gazdasági kamaránál, és be kell fizetnünk az 5 ezer forintos hozzájárulást. Ezután minden évben március 31-ig kell fizetni a hozzájárulást. Csak akkor mentesülünk ez alól, ha a teljes naptári évben szünetel a vállalkozásunk.

A hozzájárulásért cserébe kamarai alapszolgáltatásokat vehetünk igénybe. Például tanácsokat kaphatunk gazdasági, pénzügyi, adózási, hitelhez jutási kérdésekben, segítenek az üzleti partnerkeresésben, tájékoztatást kaphatunk pályázatokkal kapcsolatban.

Mi történik, ha nem fizetjük be?

A kamarai hozzájárulás megfizetését törvény írja elő, és köztartozásnak minősül, vagyis adók módjára be lehet hajtani. A jó hír, hogy bírságot nem szabnak ki az elmaradásért.

Ha elmulasztjuk befizetni az 5 ezer forintot, akkor a kamara felszólító levelet küld a tartozásról, amihez csekket is mellékelnek. Ha erre sem fizetünk, akkor az adóhivatalhoz fordulhatnak. Lehetőségek, hogy évekig nem érkezik kamarai felszólítás a tartozásról. Ennek az lehet az oka, hogy nehéz naprakészen nyilvántartani a rengeteg vállalkozást. Így történhet meg, hogy a felszólítás több évre visszamenőleg tartalmazza a hozzájárulás díját, ami akkor már több tízezer forintra rúghat. Ezzel kapcsolatban legyünk résen, mert az öt év utáni tartozások elvölnek, azokat az adóhatóság nem hajtja be.

Ha a tartozás öt éven belüli, és nem fizetünk, akkor a NAV inkasszót bocsát ki a bankszámlánkra. Végző esetben pedig va-

gyontárgyainkat is lefoglalhatják, ráadásul a végrehajtás költségeit is velünk fizetettik ki.

Más a kamarai tagdíj, ami önkéntes

Sokan még mindig összetévesztik a kamarai hozzájárulást és a kamarai tagdíjat, pedig a kettő nem ugyanaz. A kamarai tagdíj önkéntes, az a vállalkozás fizeti, amelyik tagja a gazdasági kamarának. (Egyedül az Agrárkamara kivétel, ahol kötelező a tagság.) A tagdíj nem számít köztartozásnak, ezért nem is lehet behajtani. Az adott kamara alapszabálya mondja ki, hogyan járnak el, ha valaki nem fizeti a tagdíjat. Például három év után automatikusan kizárhatják a vállalkozást. Lényeges, hogy a tagságot bármikor meg lehet szüntetni.

Ha tagjai is vagyunk egy gazdasági kamarának, akkor a kamarai hozzájárulást le lehet vonni a kamarai tagdíjból.

Különbőség van a szakmai és a gazdasági kamara között

Vannak olyan tevékenységek – például orvos, állatorvos, ügyvéd –, ahol a szakma gyakorlásának a feltétele a szakmai kamarai tagság. Egy orvos például köteles az orvosi kamara tagja lenni bármilyen formában végzi is a tevékenységét. Egy olyan orvosi vállalkozás esetében, amelyben mondjuk öt orvos dolgozik, mindegyiküknek szerepelnie kell az orvosi kamaránál, és ott fizetniük kell a tagdíjat. A területileg illetékes gazdasági kamaránál viszont csak a vállalkozás lesz bejegyezve, és a kötelező kamarai hozzájárulást is a gazdálkodó szervezetnek kell megfizetnie, nem külön-külön az orvosoknak.

Szilágyi Katalin

Elszámolható távmunkában az otthoni rezszi egy része

nikusan is. Mindehhez a saját számítógépet használja. Ekkor kimegy hozzá valaki a munkahelyéről, átvizsgálja biztonsági szempontból a saját számítógépét, majd ellenőrzi azt is, hogy a nappali sarkában álló íróasztal megfelelő-e munkavédelmi szempontból. Arra is felhívja a figyelmét, hogy nem tolhatja arrébb az asztalt, mert nem változtathatja meg a munkakörülményeket a főnöke hozzájárulása nélkül.

A távmunka mai feltételei meglehetősen korszerűtlenek. Az erre vonatkozó törvények és rendeletek születésének idején még nem voltak elérhetőek a mai technikai eszközök, nem voltak ennyire mindennaposak. Ez mára teljesen megváltozott. A távmunka régies szabályozása ma súlyos beavatkozást jelentene a dolgozók magán-

életébe, otthoni környezetébe. A meglévő szabályok alapján ma például nem tudjuk jogszerűen elfogadni, ha valaki nem otthonról, vagy nem állandó helyről dolgozik. Például a helyi könyvtárból vagy egy közösségi irodából végzi a munkáját. Vagy éppen mindig máshonnan, hiszen nincs helyhez kötve, a mobilinternet a változó helyszínre is lehetőséget ad. A mai munkavédelmi szabályok ezt nem tudják követni. Ezért lett volna szükség egy alapos törvénymódosításra, az őszre tervezett távmunkatörvény elfogadására. Ez nem történt meg.

Átmeneti könnyítések születtek

A törvény megalkotása helyett a kormány a veszélyhelyzet újbóli bevezetése után hozott néhány nagyon sürgető rendeletet a

távmunkával kapcsolatban. Fontos, a távmunkát támogató intézkedések születtek, ezek azonban csak a veszélyhelyzet idejére szólnak. Remélhetőleg előbb-utóbb a végleges törvényre is sor kerül majd.

Az első intézkedés a munkavédelmi szabályok enyhítése. A munkaadónak nem kell a helyszínen ellenőriznie a távmunkás munkakörülményeit. A munkaadónak ilyenkor csak tájékoztatnia kell a dolgozót az egészséges, biztonságos munkavégzés szabályairól. Ezt követően a távmunkás saját maga választja meg a munkavégzés helyét.

Lehetővé tették, hogy a munkáltató elterjen a munka törvénykönyvének a távmunkára vonatkozó szabályaitól. Ezek között az a legfontosabb, hogy a távmunkáról a feleknek előzetesen, a munkaszer-

ződésben meg kellene állapodniuk. Most a veszélyhelyzet alatt erre nincs szükség, így a munkaadó akár egyoldalúan is dönthet a távmunka elrendeléséről.

Szintén fontos intézkedés, hogy a rendelet távmunka esetén lehetővé teszi az otthoni rezszi egy részének az elszámolását. A munkáltató átalányként fizethet költségtérítést a távmunkázó dolgozójának. Ennek az összege havonta a minimálbér 10 százaléka lehet, azaz ebben az évben még 16.100 forint. Ezt a munkáltató adómentesen, számlák bemutatása nélkül fizetheti. Ha a távmunka egy hónapnál rövidebb ideig tart, akkor arányosítani kell az összeget.

Forrás: 487/2020 kormányrendelet
Nagy Csaba

Online számlázás magánszemélyeknek: januártól már kötelező

Január helyett csak áprilistól bünteti a NAV, ha nem jól működik egy vállalkozás online számlaadat-szolgáltatása. A három hónapos türelmi időtől eltekintve nincs változás az eredetileg megszabott menetrendben. Január elsejétől a magánszemélyek számára kiállított számlákat is azonnal látni akarja az adóhatóság az Online Számla rendszerében.

A kötelező online számlaadat-szolgáltatásban július elseje volt az igazi nagy változás. Ettől kezdődően a NAV-nak látnia kell minden egyes számlát, amit vállalkozások egymásnak állítanak ki. A rendszer működik, a számlázóprogramok automatikusan feltöltik a számlák közül azokat, amelyeknél ki van töltve a vevő adószáma. Ahol nincs adószám, az a számla nem kerül be a rendszerbe.

A következő nagy változás január elsején lesz. Ettől az időponttól kezdve már nemcsak a vállalkozások, hanem a magánszemélyek számára kiállított számláknak is meg kell jelenniük a rendszerben. Feladata ezzel kapcsolatban a számlázóprogram készítőjének van. Fel kell készítenie a rendszert a magánszemélyek számláinak továbbítására is.

Az adatok kezelése között azonban nagy a különbség, így a programokba egy új funkciót is be kell építeni. A vállalkozások számára kiállított számlák minden adatát továbbítja a rendszer a NAV-hoz. A magánszemélyeknek kiállított számlákról



azonban a név és a lakcím nem fog eljutni az adóhatósághoz. Helyettük csak egy jelzés kerül be az online rendszerbe arról, hogy az adat egy magánszemély számára kiállított számlához tartozik. A számlázókba tehát januárig be kell kerülnie egy új funkciónak. Számlaírás közben ki kell tudnunk választani, hogy a számlát magánszemély vagy adóalany részére állítjuk-e ki.

Önmagában az adószám megléte vagy hiánya nem elég tájékoztató ezzel kapcsolatban. Adószám ugyanis több esetben sem kerül rá a számlára:

- a vevő nem közösségi adóalany, azaz EU-n kívüli vállalkozás
- a vevő nem adóalany és nem magánszemély, például gazdasági tevékenységet nem folytató társasház, alapítvány egyesület

- a vevő magánszemély.

A fentiek közül a két első esetben a vevő neve és címe akkor is átkerül a NAV-hoz, ha a számlán nincs adószám. Ha viszont a vevő magánszemély, akkor a nevet és a címet nem adhatja át a program a nyilvántartásnak. Ezért kell majd egy olyan választógomb, amivel a magánszemélyek számára kiállított számlákat meg tudjuk jelölni.

Mi a feladatunk az átállással kapcsolatban?

Ha megbízható, az új előírásokat beépítő számlázót használunk, akkor nincs sok dolgunk, hiszen a program készítője frissíteni fogja a szoftvert. Saját gépre letöltött, egyedi fejlesztésű program esetén gondoskodni kell arról, hogy megszerezzük a

legújabb változatot, ami már tartalmazza a januártól elvárt új funkciókat.

Hogyan használjuk a számlatömböt?

Kézi számlát, papír alapú számlatömbben ugyanúgy írhatunk 2021-ben is, mint eddig. A feltételek azonban nem lesznek egyszerűek: minden egyes számla adatait 4 naptári napon belül fel kell tölteni a NAV Online Számla rendszerébe. Januártól már a magánszemélyek számára kiállított számlákat is.

Kell-e adóazonosítót kérni a magánszemélytől?

Nem kell. Néhányan tévesen úgy gondolják, hogy mivel a vevő adószáma kötelező eleme a számlának, ezért januártól a cégektől adószámot, magánszemélyektől meg az adóazonosító jelet kell elkérni a számlázáshoz. Ez nem így van. Magánszemélyeknél továbbra is csak a névre és a lakcímre van szükség, s ez sem fog továbbbővülni a NAV rendszerébe. Attól sem kell tehát tartani, hogy külföldi vevő nevére írt számlához milyen adószámot írjunk – ha a vevő magánszemély, semmiképpen nem kell adószám a számlaíráshoz.

3 hónap haladék a bírságolásra

A koronavírus-járvány miatt a kormány idén nyáron is 3 hónap haladékot adott az online számlázás bevezetésére. Alapvetően a határidőket nem módosították, azonban jelezték, hogy a júliustól szeptember végéig tartó időszakot egyfajta próbaidőnek tekintik. Júliustól kötelező volt az új rendszer, de nem kapott bírságot az a cég, amelynek adatai szeptember végéig nem jelentek meg a rendszerben. Így lesz ez 2021-ben is. Az Online Számla 3.0 néven futó új verzió használata januártól kötelező, de március végéig nincs következménye annak, ha nem használjuk.

Nagy Csaba

Nem egy vállalkozó azért nem vesz fel alkalmi dolgozót, mert a beugrós munka kedvéért nem fogja kifizetni az előzetes orvosi vizsgálat költségét. De kell-e egyáltalán üzemorvosi alkalmassági vizsgálat az alkalmi munkavállalónak is?

Munkaköri alkalmassági vizsgálat: alkalmi munkavállalóknak nem kell

Új dolgozót csak úgy lehet felvenni, ha a munkába állása előtt elvégeztetjük az előzetes orvosi vizsgálatot. Ez az előírás a dolgozók védelmében született: mindenki kizárólag olyan munkakörben foglalkoztatható, ami tekintettel van az egészségére, fejlettségére, testi alkátára és nem okoz számára semmilyen káros hatást. Ennek érdekében írja elő a munkavédelmi törvény, hogy a munkára való alkalmasságról minden esetben munkaköri alkalmassági vizsgálat alapján kell döntenie. Ha tehát

Kell-e orvosi vizsgálat alkalmi dolgozónak?

rendes munkaszerződéssel veszünk fel valakit, akkor nem lehet kikerülni az alkalmassági vizsgálatot. A munkába állás előtt el kell végezni minden dolgozónál.

Az egyszerűsített foglalkoztatás körébe tartozó alkalmi dolgozókra azonban ez nem vonatkozik. Az alkalmi munkát teljes egészében kivették az alkalmassági vizsgálat feltételeiről szóló rendelet hatálya alól.

Azt azonban az alkalmi munkások felvétele esetén is biztosítani kell, hogy munkára alkalmatlanul senki ne foglalhassa el az állást. Ki kell zárni a betegeket, na meg azokat is, akik például testi adottságaik miatt alkalmatlanok a munkára. Ám mivel a legtöbb esetben orvosi vizsgálat nem kötelező, az alkalmi dolgozók esetén a törvény ezt a felelősséget egy az egyben a munkáltatóra hárítja át. Az egyszerűsített foglalkoztatásról szóló törvény szerint a munkavégzés megkezdése előtt a munkáltatónak kell arról meggyőződnie, hogy a dolgozó

a munka elvégzésére alkalmas állapotban van. Arról azonban nem esik szó, hogy miként kellene erről meggyőződni. A törvény nem tesz kötelezővé semmilyen vizsgálatot, vagy akár orvos bevonását, márpedig enélkül a munkáltató nehezen tudja elvégezni a rábízott feladatot. Például konyhai kisegítő munkára jelentkezik egy dolgozó, akinek magas a vérnyomása. Hogyan ítéljük meg orvos bevonása nélkül, hogy számára ez a munkakör veszélyes lehet-e?

Foglalkoztathatósági vizsgálat viszont kellhet

Bár jogszabály a legtöbb helyen nem írja elő, tulajdonképpen akkor járunk el helyesen, ha előzetes orvosi vizsgálat nélkül alkalmi dolgozót sem veszünk fel. Ennek az eszköze az úgynevezett foglalkoztathatósági vizsgálat lehet. Ennek az orvosi vizsgálatnak a célja azt kideríteni, hogy az illetőnek indokolt-e valamilyen foglalkozási

korlátozás, vagy szabadon végezhet-e bármilyen munkát.

Egyes esetekben a foglalkoztathatósági szakvélemény kötelező kelléke is a munkaszerződés megkötésének. Ide elsősorban egyes egészségkárosító munkahelyek és a járványügyi szempontból kiemelt munkakörök tartoznak (ez még nem a mostani járvány miatti előírás, hanem általános gyakorlat). Járványügyi szempontból kiemelt minden olyan munkakör, ahol valaki csecsemőkkel, kisgyermekkel, gyógyszerrel, ivóvíz-előállításával stb. foglalkozik. Ami viszont számunkra a legfontosabb: ide kell sorolnunk minden olyan munkakört, ahol a munkavégzés közfogyasztásra szánt étel, ital előállításával és forgalmazásával kapcsolatos. Beleértve az ilyen munkahelyeken tisztítást, takarítást végző személyeket is. Tehát vendéglőben, vendéglátó és élelmiszer előállító és forgalmazó vállalkozásnál az alkalmi dolgozókat is csak úgy

vehetjük fel, ha elvégzik előtte a foglalkoztathatósági vizsgálatot.

Pár ezer forint és egy évig jó

Tudjuk jól, hogy senki sem fizeti szívesen az orvosi vizsgálat költségét, ha csak egy-egy alkalomra, például egy nagyobb rendezvényre kell valakit felvennie. Érvélünk persze amellett, hogy ennek a 3 ezer forintnak a kifizetése még mindig olcsóbb, mint egy beteg ember munkavégzésének a következményeit viselni. De van megoldás a költségek csökkentésére is.

Ezt a foglalkoztathatósági vizsgálatot munkahelytől függetlenül is el lehet végezni, s az eredménye egy évig érvényes marad. Ha tehát rendszeresen foglalkoztatunk egy beugrót, akkor is csak évente egyszer kell beszerezni ezt az orvosi papírt a felvételéhez.

Sőt, aki többször is vállal alkalmi munkát, annak érdemes ezt akár saját költség-

gén megcsináltatnia. Így saját maga igazolni tudja alkalmasságát, s ezzel elhárít egy fontos akadályt az alkalmazása elől. A foglalkoztathatósági vizsgálatot elvégeztetheti a munkáltató is saját foglalkozás egészségügyi orvosával, de szabadon választhat orvost a leendő alkalmi dolgozó is. A háziorvos is kiállíthatja ezt a papírt, ha van foglalkozás-egészségügyi jogosultsága. (A foglalkoztathatósági vizsgálatra vonatkozó előírásokat a 33/1998 NM rendelet 16/A. §-ában találjuk).

Covid-teszt: adómentesen biztosítható

Ne hagyjuk szó nélkül a mai legnagyobb munkáltatói félelmet se: mit tehetünk, hogy már a jelentkezéskor kiszűrjük a lehetséges koronavírusos dolgozókat? Nos, megtehetjük, hogy munkáltatóként a vállalkozás költségén szűrjük a munkába lépő dolgozókat. A víruseszt elvégzése ma hatósági áras, 19.500 forintot kell érte fizetni. Ezt a költséget a munkáltató adómentesen biztosíthatja, azaz nem kell adót fizetni, ha kifizetjük a dolgozónak a vírusesztjét.

Nagy Csaba

Minden munkaadói jóindulat ellenére ezekben a hónapokban sok vállalkozó kényszerül alkalmazottak elbocsátására. A munkaviszony szabályos megszüntetésével kapcsolatban még mindig sok a félreértés. Tekintsük át a lehetőségeket, és ügyeljünk arra, hogy szabályosan váljunk meg a dolgozóktól!

Felmondhatók-e közös megegyezéssel az alkalmazottaknak? – hangzik el sok esetben a kérdés tanácsra váró olvasóinktól. Ugyan ez megjelenik a másik oldalról is: alkalmazottak kérdezik, származhat-e abból valami kárunk, ha nem írják alá a közös megegyezéssel történő felmondást. Mindkét kérdés alapvető tévedésen alapul: a közös megegyezés és a felmondás valójában tűz és víz, együtt elképzelhetetlenek, és ezt a veszélyhelyzet alatti rendkívüli intézkedések sem írhatják felül.

Ha egy dolgozót nem tudunk tovább foglalkoztatni, akkor munkaviszonya három módon szüntethető meg:

- közös megegyezéssel
- felmondással és
- azonnali hatályú felmondással.

Munkaviszony megszüntetése közös megegyezéssel

A közös megegyezés lényege benne van a kifejezésben: csak mindkét fél egyetértésével lehet érvényes. Tipikus esete, ha a dolgozó szeretne másik munkahelyre menni, munkaadója pedig elengedi, s közös megegyezéssel felbontják a munkaszerződést. A közös megegyezés csakis kétoldalú lehet. Ha valakit egyoldalúan elküldünk, de rákényszerítjük, hogy írja alá a munkaviszony közös megegyezéssel történő megszüntetését, az csalás.

Legtöbb esetben a munkaadó azért nyúl ehhez az eszközhöz, hogy a lehető leggyor-

sabban megszabaduljon a feleslegessé váló embertől. Közös megegyezés esetén ugyan is nincs kötelezően letöltendő felmondási idő, a felek bármilyen dátumban megállapodhatnak. Akár azonnal is véget érhet a munkaviszony, ha a két fél ezt akarja. A közös megegyezés tehát azért jó a munkáltatónak, mert megszabadul a felmondással járó kötelezettségektől. Ám ezt nem lehet rákényszeríteni a dolgozókra.

Felmondás a munkaadó részéről

Ha nincs többé szükség valakinek a munkájára, akkor a legtisztességesebb megoldás a munkaadói felmondás. A felmondással két kötelezettség jár:

- a dolgozónak jár a törvény által meghatározott felmondási idő és
- a felmondást kötelező megindokolni.

A felmondási idő legalább 30 nap, ami az alkalmazásban töltött idővel növekszik (3 év után 5 nappal, 5 év után 15, 8 év után 20 nappal stb.). A dolgozót a felmondási időnek legalább a felére fel kell menteni a munkavégzés alól. Ez azt jelenti, hogy a felmondás pénzbe kerül, hiszen legalább még egy havi bért ki kell fizetni úgy, hogy a hónap felében a távozó nem fog munkát végezni.

A felmondást minden esetben meg kell indokolni. A felmondástól tartó munkáltatók éppen ezt az indoklást igyekeznek elkerülni – attól tartanak, hogy ha nem jó érvet választanak, akkor a felmondást a volt al-

kalmazott meg tudja támadni a munkaügyi bíróságon.

Pedig a felmondás egyszerűen indokolható. A törvény két felmondási okot enged alkalmazni:

- a dolgozó munkaviszonnyal kapcsolatos magatartását, képességeit
- vagy a munkáltató működésével összefüggő okot.

A dolgozó magatartásával, képességével kapcsolatos ok lehet minden hiba és hiányosság, ami miatt valakit elküldhetünk. Nem jól dolgozik, nem jön ki a többiekkel, nem alkalmas a feladatra, ez mind beletartozik ebbe az érvelésbe.

Ha a nehéz gazdasági helyzet miatt kell valakit utcára tenni, akkor a felmondás oka a munkáltató működésével összefüggő ok lehet. Nem kell tartani ettől az érveléstől. A koronavírus-járvány okozta gazdasági nehézségek elegendő okot szolgáltathatnak a munkaviszony felbontására. Fontos kiemelni, hogy a feltüntetett oknak valódinak és konkrétan kell lennie. Az nem érv a felmondásra, hogy nehéz gazdasági helyzet van. Azt is be kell vonni az érvelésbe, hogy ez a nehéz helyzet miként érinti a vállalkozást, miért nem sikerül megtartani a korábbi álláshelyet. Például a felmondás indoka a vendégforgalom olyan mértékű csökkenése, amit kisebb létszámmal is ki lehet szolgálni, s nem tudunk ennyi embert foglalkoztatni.

Azonnali hatályú felmondás

A munkáltató azonnali hatállyal is elküldhet embereket akkor, ha valaki a munkaviszonyból származó lényeges köte-

lezettségét szándékosan vagy súlyos gondatlansággal jelentős mértékben megszegi, vagy olyan magatartást tanúsít, ami a munkaviszony fenntartását lehetetlenné teszi. Ha például a mostani szigorú előírások idején valaki az étteremben nem visel szabályosan maszkot, és emiatt az üzletet a hatóság bezárásra ítéli, ez bizony alapja lehet az azonnali hatályú felmondásnak.

Határozott idejű munkaviszony felmondása

Mindenki által ismert szabály, hogy a határozott időre felvett dolgozót nem lehet elküldeni, különben ki kell fizetni a teljes határozott időre szóló bérét. Ez az új munka törvénykönyve hatályba lépése, azaz 2012 óta már nem teljesen így van. Valójában a határozott idejű munkaviszonyt is felbonthatja a munkáltató a következő esetekben:

- felszámolási eljárás vagy csődeljárás ideje alatt
- a dolgozó képességeire alapozott ok miatt (azaz, ha nem felel meg a feladatnak, amire felvettük)
- ha a munkaviszony fenntartása elháríthatatlan külső ok miatt lehetetlenné vált.

A járványhelyzet nem írja felül a munkaügyi szabályokat, erre alapozva új követelményeket nem hozott létre a kormány. Nincs például felmondási tilalom. A vendéglátó üzletek kötelező zárva tartása így egy olyan elháríthatatlan külső ok, mely megalapozhatja a határozott idejű munkaviszonyra felvett dolgozó elbocsátását is.

Felmondás közös megegyezéssel



Mit tegyünk azokkal, akiknek megmarad a szerződésük, de nincs munkájuk?

Még a kötelező zárva tartás sem lehet elegendő ok arra, hogy minden dolgozót elküldjünk, hiszen akkor nem tudnánk újra építkezni akkor, amikor újra lesz lehetőség a normál működésre. Munka azonban nincs, hiszen nem tud minden étterem kiszállítással foglalkozni a kötelező zárva tartás alatt. Mit tegyünk a dolgozókkal, akiket megtartunk, de nem tudunk számukra munkát biztosítani?

A legegyszerűbb megoldás az lenne, ha a dolgozók kivennék szabadságukat. Sajnos, erre ritkán van lehetőség, hiszen a távvaszi leállás ideje alatt sokan felhasználták az utolsó napjaikat is. Szabadság helyett állásidőt fizethetünk az embereknek.

A dolgozónak állásidőt kell elszámolni arra az időre, amikor a munkáltató nem tud eleget tenni foglalkoztatási kötelezettségének. Azaz, amikor az alkalmazott dolgozna, de nem tudunk neki munkát biztosítani. Erre az időre az alapbért kell megfizetni. A törvény azonban felmentést ad az állásidő megfizetése alól, ha elháríthatatlan külső ok miatt nem tudunk munkát adni az embereknek. Például egy éjszakai szórakozó-

hely nem tud nyitva tartani, s nem tud átállni házhoz szállításra sem, hiszen nincs mit szolgáltatni. Itt egy nem elhárítható külső ok vezet a kényszerű bezáráshoz. Törvény így nem kötelezi a munkáltatót az állásidőre járó bér megfizetésére. Természetesen ha tudja, megadhatja a dolgozóknak az alapbérüket, vagy lehetővé teheti, hogy állásidő helyett szabadságra menjenek, hogy ne maradjanak jövedelem nélkül.

Nem beszélhetünk azonban elháríthatatlan külső okról, ha a vendéglátóegység bezárásához a szabályok megszegése vezetett. Például egy étterem átáll a házhoz szállításra, és így a veszélyhelyzet alatt is zavartalanul működik. Csakhogy nem tartja be a szabályokat és lehetővé teszi néhány vendégnek a helyben fogyasztást, s a szabályszegés miatt a rendőrség két hónapra bezárja az üzletet. Erre az időre a dolgozóknak állásidőt kell fizetni, mert nem elháríthatatlan külső ok miatt nem tudnak nekik munkát adni. Ha betartják a szabályokat, akkor nincs bírság, tehát elhárítható lett volna a bezárás. Ilyen esetben jár az állásidőre szóló bér.

A munkavállalókkal kapcsolatos helyzeteket ma mindannyiunknak lehetőségei szerint a legemberségesebb módon kell megoldania, hogy egyetlen család se maradjon jövedelem nélkül a veszélyhelyzet idején sem.

Nagy Csaba



1	P	Új Év, Fruzsina
2	Szo	Ábel
3	V	Genovéva, Benjámin
4	H	Titusz, Leóna
5	K	Simon
6	Sze	Boldizsár
7	Cs	Attila, Ramóna
8	P	Gyöngyvér, Keve
9	Szo	Marcell
10	V	Melánia
11	H	Ágota
12	K	Ernő
13	Sze	Veronika
14	Cs	Bódog
15	P	Lóránd, Lóránt
16	Szo	Gusztáv
17	V	Antal, Antónia
18	H	Piroska
19	K	Sára, Mórió
20	Sze	Fábián, Sebestyén
21	Cs	Ágnes
22	P	Vince Artúr
23	Szo	Zelma, Rajmund
24	V	Timót
25	H	Pál
26	K	Vanda, Paula
27	Sze	Angelika
28	Cs	Károly, Karola
29	P	Adél
30	Szo	Martina
31	V	Marcella, Gerda

JANUÁR

1	H	Ignác, Brigitta
2	K	Karolina, Aida
3	Sze	Balázs, Oszkár
4	Cs	Ráhel, Csenge
5	P	Ágota, Ingrid
6	Szo	Dorottya, Dóra
7	V	Tódor, Rómeó
8	H	Aranka
9	K	Abigél, Alex
10	Sze	Elvira
11	Cs	Bertold, Marietta
12	P	Livia, Lidia
13	Szo	Ella, Linda
14	V	Bálint, Valentin
15	H	Kolos, Georgina
16	K	Julianna, Lilla
17	Sze	Donát
18	Cs	Bernadett
19	P	Zsuzsanna
20	Szo	Aladár, Álmos
21	V	Eleonóra
22	H	Gerzson
23	K	Alfréd
24	Sze	Mátyás
25	Cs	Géza
26	P	Édina
27	Szo	Ákos, Bátor
28	V	Elemér

FEBRUÁR

1	H	Albin
2	K	Lujza
3	Sze	Kornélia
4	Cs	Kázmér
5	P	Adorján, Adrián
6	Szo	Leonóra, Inez
7	V	Tamás
8	H	Zoltán
9	K	Franciska, Fanni
10	Sze	Ildikó
11	Cs	Szilárd
12	P	Gergely
13	Szo	Krisztián, Ajtony
14	V	Matild
15	H	Nemzeti ünnep, Kristóf
16	K	Henrietta
17	Sze	Gertrúd, Patrik
18	Cs	Sándor, Ede
19	P	József, Bánk
20	Szo	Klaudia
21	V	Benedek
22	H	Beáta, Izolda
23	K	Emőke
24	Sze	Gábor, Karina
25	Cs	Irén Irisz
26	P	Emánuel
27	Szo	Hajnalka
28	V	Gedeon, Johanna
29	H	Augusztá
30	K	Zalán
31	Sze	Árpád

MÁRCIUS

1	Cs	Hugó
2	P	Nagypéntek, Áron
3	Szo	Buda, Richard
4	V	Húsvét, Izidor
5	H	Húsvét, Vince
6	K	Vilmos, Biborka
7	Sze	Herman
8	Cs	Dénes
9	P	Erhard
10	Szo	Zsolt
11	V	Leó, Szaniszló
12	H	Gyula
13	K	Ida
14	Sze	Tibor
15	Cs	Anasztázia, Tas
16	P	Csongor
17	Szo	Rudolf
18	V	Andrea, Ilma
19	H	Emma
20	K	Tivadar
21	Sze	Konrád
22	Cs	Csilla, Noémi
23	P	Béla
24	Szo	György
25	V	Márk
26	H	Ervin
27	K	Zita
28	Sze	Valéria
29	Cs	Péter
30	P	Katalin, Kitti

ÁPRILIS

1	Szo	A munka ü., Fülöp, Jakab
2	V	Zsigmond, Atanáz
3	H	Timea, Irma
4	K	Mónika, Flórián
5	Sze	Györgyi, Adrián
6	Cs	Ivett, Frida
7	P	Gizella, Gusztáv
8	Szo	Mihály, Győző
9	V	Gergely
10	H	Ármin, Pálma
11	K	Ferenc
12	Sze	Pongrác
13	Cs	Szervác, Imola
14	P	Bonifác
15	Szo	Zsófia, Szonja
16	V	Mózes, Botond
17	H	Paszkal
18	K	Erik, Alexandra
19	Sze	Ivó, Milán
20	Cs	Bernát, Felicia
21	P	Konstantin
22	Szo	Júlia, Rita
23	V	Pünkösöd, Dezső
24	H	Pünkösöd, Eszter, Eliza
25	K	Orbán
26	Sze	Fülöp, Evelin
27	Cs	Hella
28	P	Emil, Csanád
29	Szo	Magdolna
30	V	Janka, Zsanett
31	H	Angéla, Petronella

MÁJUS

1	K	Tünde
2	Sze	Kármén, Anita
3	Cs	Klotild
4	P	Bulcsú
5	Szo	Fatime
6	V	Norbert, Cintia
7	H	Róbert
8	K	Medárd
9	Sze	Félix
10	Cs	Margit, Gréta
11	P	Barnabás
12	Szo	Villó
13	V	Antal, Anett
14	H	Vazul
15	K	Jolán, Vid
16	Sze	Jusztin
17	Cs	Laura, Alida
18	P	Arnold, Levente
19	Szo	Gyárfás
20	V	Rafael
21	H	Alajos, Leila
22	K	Paulina
23	Sze	Zoltán
24	Cs	Iván
25	P	Vilmos
26	Szo	János, Pál
27	V	László
28	H	Levente, Irén
29	K	Péter, Pál
30	Sze	Pál

JÚNIUS

1	Cs	Tihamér, Annamária
2	P	Ottó
3	Szo	Kornél, Soma
4	V	Ulrik
5	H	Emese, Sarolta
6	K	Csaba
7	Sze	Apollónia
8	Cs	Ellák
9	P	Lukrécia
10	Szo	Amália
11	V	Nóra, Lili
12	H	Izabella, Dalma
13	K	Jenő
14	Sze	Örs, Stella
15	Cs	Henrik, Roland
16	P	Valter
17	Szo	Endre, Elek
18	V	Frigyes
19	H	Emília
20	K	Illés
21	Sze	Dániel, Daniella
22	Cs	Magdolna
23	P	Lenke
24	Szo	Kinga, Kincső
25	V	Kristóf, Jakab
26	H	Anna, Anikó
27	K	Olga, Liliána
28	Sze	Szabolcs
29	Cs	Márta, Flóra
30	P	Judit, Xénia
31	Szo	Oszkár

JÚLIUS

1	V	Boglárka
2	H	Lehel
3	K	Hermína
4	Sze	Domonkos, Dominika
5	Cs	Krisztina
6	P	Berta, Bettina
7	Szo	Ibolya
8	V	László
9	H	Emőd
10	K	Lőrinc
11	Sze	Zsuzsanna, Tiborc
12	Cs	Klára
13	P	Ipoly
14	Szo	Marcell
15	V	Mária
16	H	Ábrahám
17	K	Jácint
18	Sze	Ilona
19	Cs	Huba
20	P	Az államal. ü., István
21	Szo	Sámuel, Hajna
22	V	Menyhért, Mirjam
23	H	Bence
24	K	Bertalan
25	Sze	Lajos, Patricia
26	Cs	Izsó
27	P	Gáspár
28	Szo	Ágoston
29	V	Beatrix, Erna
30	H	Rózsa
31	K	Erika, Bella

AUGUSZTUS

1	Sze	Egyed, Egon
2	Cs	Rebeka, Dorina
3	P	Hilda
4	Szo	Rozália
5	V	Viktor, Lőrinc
6	H	Zakariás
7	K	Regina
8	Sze	Mária, Adrienn
9	Cs	Ádám
10	P	Nikolett, Hunor
11	Szo	Teodóra
12	V	Mária
13	H	Kornél
14	K	Szeréna, Roxána
15	Sze	Enikő, Melitta
16	Cs	Edit
17	P	Zsófia
18	Szo	Diána
19	V	Vilhelmina
20	H	Friderika
21	K	Máté, Mirella
22	Sze	Móric
23	Cs	Tekla
24	P	Gellért, Mercédesz
25	Szo	Eufrozina, Kende
26	V	Jusztina, Pál
27	H	Adalbert
28	K	Vencel
29	Sze	Mihály
30	Cs	Jeromos

SEPTEMBER

1	P	Malvin
2	Szo	Petra
3	V	Helga
4	H	Ferenc
5	K	Aurél
6	Sze	Brúnó, Renáta
7	Cs	Amália
8	P	Koppány
9	Szo	Dénes
10	V	Gedeon
11	H	Brigitta
12	K	Miksa
13	Sze	Kálmán, Ede
14	Cs	Helén
15	P	Teréz
16	Szo	Gál
17	V	Hedvig
18	H	Lukács
19	K	Nándor
20	Sze	Vendel
21	Cs	Orsolya
22	P	Előd
23	Szo	Nemzeti ü., Gyöngyi
24	V	Salamon
25	H	Blanka, Bianka
26	K	Dömötör
27	Sze	Szabina
28	Cs	Simon, Szimonetta
29	P	Nárcisz
30	Szo	Alfonz
31	V	Farkas

OKTÓBER

1	H	Mindszentek, Marianna
2	K	Achilles
3	Sze	Győző
4	Cs	Károly
5	P	Imre
6	Szo	Lénárd
7	V	Rezső
8	H	Zsombor
9	K	Tivadar
10	Sze	Réka
11	Cs	Márton
12	P	Jónás Renátó
13	Szo	Szilvia
14	V	Aliz
15	H	Albert Lipót
16	K	Ödön
17	Sze	Hortenzia Gergő
18	Cs	Jenő
19	P	Erzsébet
20	Szo	Jolán
21	V	Olivér
22	H	Cecília
23	K	Kelemen Klementina
24	Sze	Emma
25	Cs	Katalin
26	P	Virág
27	Szo	Virgil
28	V	Stefánia
29	H	Taksony
30	K	András Andor

NOVEMBER

1	Sze	Elza
2	Cs	Melinda Vivien
3	P	Ferenc Olívia
4	Szo	Borbála Barbara
5	V	Vilma
6	H	Miklós
7	K	Ambrus
8	Sze	Mária
9	Cs	Natália
10	P	Judit
11	Szo	Árpád
12	V	Gabriella
13	H	Luca Otília
14	K	Szilárda
15	Sze	Valér
16	Cs	Etelka Aletta
17	P	Lázár Olimpia
18	Szo	Augusztá
19	V	Viola
20	H	Teofil
21	K	Tamás
22	Sze	Zénó
23	Cs	Viktória
24	P	Ádám Éva
25	Szo	Karácsony, Eugénia
26	V	Karácsony, István
27	H	János
28	K	Kamilla
29	Sze	Tamás Tamara
30	Cs	Dávid
31	P	Szilveszter

DECEMBER



Egyre több étteremben találkozunk a hagyományos magyar ételek modern változataival. A vendég a megszokott ízeket kapja, de egészségesebb, könnyítet formában. De hogyan újíthatunk meg egy tartalmas gulyáslevest vagy egy brassóit? És szükség van-e egyáltalán arra, hogy a jól bevált recepteken változtassunk?

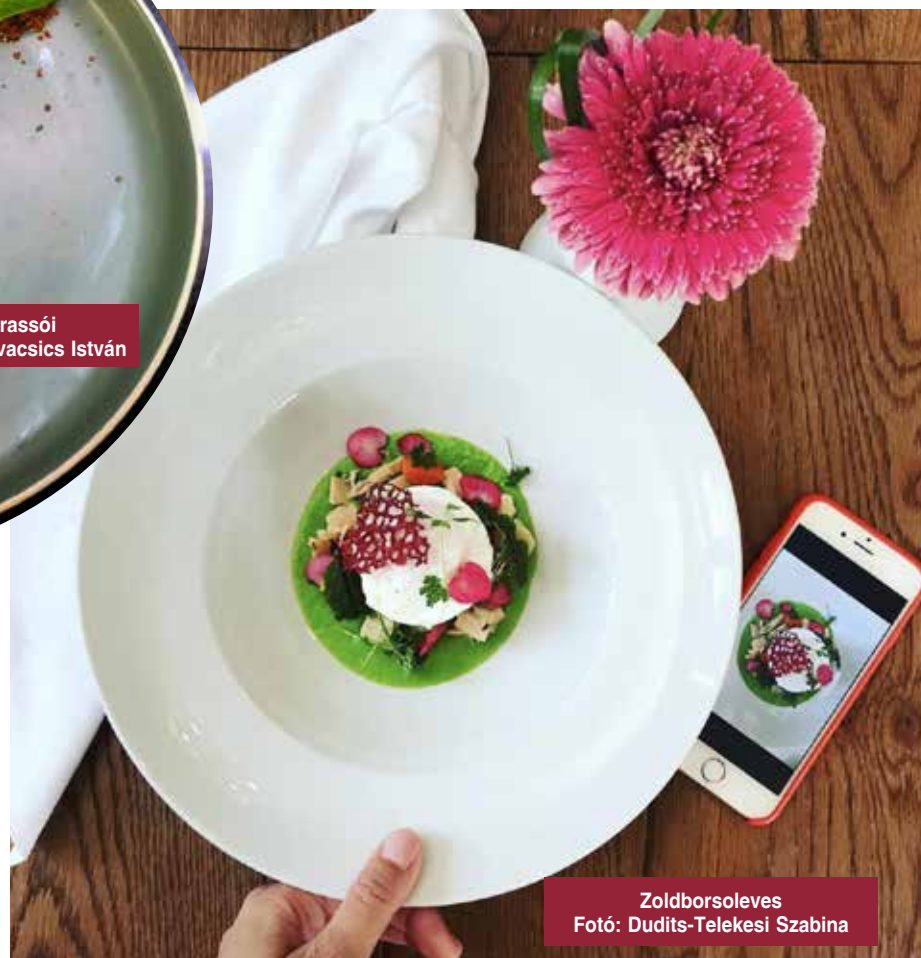
Fogas készítése
Fotó: Kovacsics István



Brassói
Fotó: Kovacsics István



Sömlői
Fotó: Várné Dudits Liza



Zoldborsó leves
Fotó: Dudits-Telekesi Szabina

Magyaros ízek ÚJ KÖNTÖSBEN

A hagyományos magyar ételek legfontosabb jellemzője az egyedi összetétel és ízvilág. A magyar konyha a paraszti konyhából gyökerezik, és egy évezredes folyamat eredményeként vált azzá, amire ma büszké lehetünk. Ugyanakkor egy ideje érzékelhető az a gasztronómiai irányzat, amely megújítja a hagyományos magyar fogásokat. A szakácsok az ételekhez ugyanazokat az alapanyagokat használják, viszont más technológiával készítik el őket. A főzéskor csökkentik a hőmérsékletet: konfitálást (lassú tűzön sütést) és sous vide eljárást (vákuumos, alacsony hőfokon sokáig történő párolás) alkalmaznak. Így a vendég egészségesebb, emészthetőbb, frissebb, intenzívebb ízű ételeket kap. Kovacsics István, a győri Révész Hotel, Étterem és Rosa Spa konyhafőnöke szerint ez a nagy változás az elmúlt évtizedben gyűrűzött be a magyar konyhába.

– A modernizálás minden téren jelen van. Nálam például fontos szerepet játszik, hogy helyi és környékbeli alapanyagot használjak, amit pedig tudok, a konyhán készítik el. Mi a tésztát házilag gyúrjuk, a pudingot is házilag készítjük, és még sorolhatnám. Így tudom elérni, hogy az ételek egészségesebbek és tartósítószer-mentesek legyenek – fogalmaz Kovacsics István. Mint mondja, a külsőségekben a séf kreativitása mutatkozik meg, de fontos, hogy ha az étel kinézetben el is tér a jól megszokott régi külsőtől, az íze nem változhat.

Mikor érdemes megújítani a magyar ételkínálatunkat?

A győri séf szerint nincs mindig szükség arra, hogy újragondoljuk a magyar fogásokat. A jól bevált régi csárdáknak például nem kell eltérniük a hagyománytól. Itt nem lenne jó, ha a vendég mást kapna, mint amire számított. Az étel kinézetén ne nagyon változtassunk itt, inkább az ételkészítési eljárásokon.

Annak az étteremnek viszont, ami nincs besorolva egy kategóriába, többet kell nyújtania, mint a versenytársai. Ott már belefér az újítás és az újragondolt kinézet. – A mi hazai és külföldi vendégeink nagyon jól fogadják az újítást. Nálunk megszokottá vált, hogy régi ízek új köntösben jelennek meg. Mi egy 33 éve működő étterem vagyunk, ami egy kis kocsmból fejlődött 55 szobás szállodává és TOP 100 étteremmé. Ahogy az étterem és a környezete fejlődött, úgy az étlap stílusa is követte a változásokat. Ízekben a múltat idézzük, a kinézetben pedig napjaink gasztronómiai stílusjegyei jelennek meg – magyarázza Kovacsics István.

Hagyományos fogások modern változatban

Ha szeretnénk átalakítani egy hagyományos receptet, tartsuk meg az alapvető ízeket,

mert a vendég csalódik, ha ez az élmény elmarad. Fontos a mennyiség is, hiszen a magyar konyhára a kiadós, nagy adag ételek jellemzők. Ez nem vonatkozik a Fine Dining éttermekre, ahol úgy tudják a hazai specialitásokat felvonultatni, hogy a vendég nem kerül a jóllakottság szélsőséges állapotába.

Kovacsics István szerint fontos, hogy minőségi alapanyagokat használjunk, és olyan eljárást alkalmazzunk, aminek eredménye nem egy zsíros vagy olajban tocsogó étel lesz. Nagyon fontos, hogy minden friss legyen. – A mai világban felesleges beraktározni több kilogramm alapanyagot, mikor minden nap elérhető a friss. Liszt helyett használhatunk rizslisztet, mandulalisztet vagy gluténmentes lisztkeveréket, sűrítéshez pedig kukoricakeményítőt, xantánt, agar-agar – tanácsolja a séf.

Mint mondja, sokféleképpen különlegessé lehet tenni egy ételt: a díszítéssel, egy szép tányérral, vagy ha olyan dolgokat teszünk az ételbe, ami ízvilágát tekintve odailik, de nem minden nap találkozunk vele a vendég. – Mi mindig figyelünk arra, hogy a díszítésnél használt mikrozöldségek, virágok ízvilágukban is passzoljanak az ételhez. Használunk kolbászszorzsát például a brassói aprópecsenyéhez, vagy zellerchipset a paradicsomleveshez. Ezek mind olyan apróságok, amelyek feldobják az ételt. Fontos az összhang a tálalásban, a díszítésben és az ízekben – árulja el a szakember.

Trükkök, amikkel különbözőbb lesz az étel

És végül néhány trükk, amit Kovacsics István bevett az ételek készítésénél. A leveseknél elég néhány apró változtatás. A főzéshez használt zöldségeket vegyük ki! (Ezeket valamikor bele is lehet turmixolni a lébe.) A levest nem ezekkel fogjuk tálalni, hanem szép színes, ropogós zöldségekkel. Ezt úgy érhetjük el, hogy alacsony hőfokon főzzük (sous vidálás), majd forró, lobogó vízbe mártjuk, ezután pedig rövid időre jeges vízbe tesszük őket (blansírozuk). Ettől ropogósak maradnak, megőrzik a színüket és máris sokkal szebb lesz a leves. Tálaláskor először a blansírozott zöldségeket, húst tesszük a tányérba, amit a vendég előtt öntünk fel.

A séf a brassóit is teljesen elemeire bontja: konfitálja a burgonyát, alacsony hőfokon sokáig párolja a szűzermét. Mártást ad hozzá, amiben minden íz benne van, és feldobja még egy kis kolbászszorzsával.

És hogy a desszert se maradjon ki: a somlói galuskánál megtartja az alapokat, de ezt egy fehér csokoládé burokba rejti, és szifon piskótával, macaronnal, illetve többféle morzsával díszíti.

Szilágyi Katalin

Az agrárkamara szerint bajban vannak a vendéglátóipari beszállítók is

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) javasolja a kormánynak, hogy a szállodaipari és vendéglátó ágazatot érintő gazdaságvédelmi intézkedéseket terjessze ki a szektor beszállítóira is. A NAK szerint különösen nehéz helyzetben vannak azok a kis- és közepes vállalkozások, amelyek elsősorban a vendéglátóipar kiszolgálására szakosodtak, valamint a vendéglátóiparnak beszállító nagykereskedők is. Kritikus a helyzete azoknak, akik az előttünk álló ünnepi időszak rendezvényeitől várták éves árbevételük jelentős részét – tették hozzá. A középiskolai étkeztetés és az általános iskolai étkeztetés részleges szünetelése is a kis- és közepes élelmiszer-feldolgozókat érinti hátrányosan, közülük sokan kerülhetnek csődhelyzetbe a következő hónapokban. Forrás: MTI

A NAV-hoz is időpontot kell foglalni

A kormányablakokban működő NAV-ablakokba 2020. november 12-től időpontot kell foglalni a személyes ügyintézéshez. Legkényelmesebben a bit.ly/nav_idopontfoglalas linken foglalhatunk. A veszélyhelyzet ideje alatt célszerű elektronikusan intézni az ügyeinket. Az e-ügyintézésről a NAV honlapján a 32. számú információs füzetben olvashatunk, a telefonos ügyintézésről pedig a 33. számúban. Forrás: NAV

Átlagosan 230 ezer eurót kapnak az államtól az osztrák hotelek

Az osztrák turisztikai miniszter szerint a mostani nehéz helyzetben támogatni kell azokat a vállalkozásokat, amelyek megbízásokat adnak a gazdaság más szereplőinek. Ezért támogatják az osztrák szállásadókat. Átlagosan 230 ezer euró támogatást kap egy osztrák szálloda idén novemberben. A járványügyi korlátozások kompenzálásaként a tavaly novemberi forgalmuk 80 százalékát megkapják a szálláshelyek még 2020-ban. Markus Gratzler az osztrák szállodaszövetség főtitkára szerint azonban további támogatásokra lesz szüksége az ágazatnak, mert sokan az utolsó tartalékaikat élik fel. Különösen a városi szállodák esetében drámai a helyzet, ahol a mostani kompenzáció is csak egy csepp a forró kőre.

Forrás: turizmusonline/
GD Consulting

NE FELEDKEZZÜNK MEG AZ ÉPÜLETBIZTOSÍTÁSOK KORSZERŰSÍTÉSÉRŐL!

Megfelel-e az évekkel ezelőtt kötött ingatlanbiztosításunk a mai elvárásoknak? Sokunk számára ez csak akkor derül ki, amikor a biztosító elutasítja egy nagyobb kár megtérítését, vagy sokkal kisebb összeget kapunk, mint amire számítottunk volna. Érdeemes időről-időre felfrissíteni a biztosításainkat, hogy ne érjen ilyen meglepetés.

Igaz, hogy a leggyengébb lakásbiztosítás vagy üzleti vagyonbiztosítás is jobb annál, mintha semmi sem védené az ingatlanunkat. Csak vigyázzunk: egy nem megfelelő szerződés néha pontosan annyit ér, mintha semmi sem lenne a kezünkben. Az is gond, ha a biztosító kevesebbet fizet, mint amennyi kár ért minket, de nem ez a legrosszabb. A legkevésbé várt meglepetés az, ha kiderül, hogy az aktuális kár nem terjed ki a biztosításunkra. Hiába fizettük a díjakat, nem jár érte semmi, amikor pedig a legnagyobb szükség lenne rá. Mire figyeljünk, hogy ne kerüljünk ilyen helyzetbe?

A biztosítási szerződéseinket három szempont alapján érdemes időről-időre felülvizsgálni:

- A szerződött összeg elegendő-e ma is, nem kell-e változtatni az értékeken?
- Van-e olyan új beruházás, bármilyen új dolog, amire az eredeti kötvény nem terjed ki?
- Változott-e bármilyen körülmény, ami a biztosítás átdolgozását indokolná?

Evente vizsgáljuk felül a szerződött összeget

A szerződött összeg felülvizsgálata a leggyakoribb szempont, ami miatt érdemes leülni és átnézni a biztosításainkat. A fő kérdés, hogy az évekkel ezelőtt megkötött szerződésünk elegendő fedezetet ad-e a mai károknak?

Egy biztosítás lényege, hogy kár esetén akkora kártérítéshez jutunk hozzá, és ebből az eredeti állapotot vissza tudjuk állítani. Ha elég a ház, akkor a biztosítási összeg fedezze a teljes helyreállítást a berendezéssel együtt.

Sajnos sokan leginkább arra törekszenek, hogy alacsonyan tartsák a biztosítás díját. Ezért sok az alulbiztosított ingatlan. A díjak alacsonyan tartása miatt eleve kisebb értékre biztosítják az ingatlant, mint amire szükség lenne.

A másik probléma, ha nem élünk az éves indexálás lehetőségével. A biztosító folyama-



tosan figyeli az ingatlanpiaci folyamatokat, s ennek alapján évről-évre ajánlatot tesz a biztosított érték növelésére. Sok tulajdonos azonban nem él ezzel, hiszen az érték növelése a díjak emelkedésével jár együtt. Így hiába kötnek egy jó szerződést, az indexálás elmulasztása miatt pár év alatt alulbiztosítottá válik az ingatlan.

Új gépek, új bútor, új kazán

Ne feledjük el a biztosítás frissítését akkor sem, ha valami új beruházás, vásárlás miatt jelentősen nő az ingatlan értéke. Két dolgot kell vizsgálnunk:

- elegendő-e a szerződött érték és
- kiterjed-e az új eszközre, tárgyra a biztosítás?

Például jelentős belsőépítészeti ráfordítással új berendezést alakítunk ki egy panzióban. Az eredeti szerződés viszont ennél alacsonyabb összegre biztosítja a berendezési tárgyakat. Ekkor a szerződésünket módosítani kell, és a kötvényben meg kell emelni a berendezés fedezetét.

Gyakoribb probléma, hogy egy olyan új eszközzel bővül az ingatlan, ami nem szerepel a korábbi kötvényben. Vajon kiterjed-e rá a fedezet? Például a napelem jelenthet ilyen jellegű problémát: nagy értékű berendezés, melyet nem biztos, hogy véd az évekkel ezelőtt kötött szerződés.

Új körülmények, szaporodó viharkárok

A klímaváltozással együtt Magyarország éghajlata is átalakul. A 4 évszak szinte már csak emlékeinkben él. A nyár legtöbbször forró és száraz, majd a forró időszakokat hirtelen lehűlés, rendkívüli mennyiségű csapadék váltja fel. A hirtelen érkező nagyon sok csapadékot sem a természet nem tudja elvezetni, sem az emberi csapadék-elvezető rendszerek. Így gyakorivá válnak

a villámárvizek, megszorodnak a viharkárok. Ezeket a változó körülményeket a biztosításokkal is követnünk kell.

A Magyar Biztosítók Szövetsége még szeptemberben jelentette, hogy az év első 8 hónapjában a biztosítók csaknem 85 ezer lakossági bejelentést fogadtak vihar, felhőszakadás, jégverés tetőbeázás, villámárvíz okozta károk miatt. Számításaik szerint csak a lakásbiztosításokra 6,6 milliárd forintot fizetnek ki ilyen károk miatt. Ez lényegesen több az előző évinél, 2019-ben csak 4 milliárd forintot utaltak ki ilyen címszóval. És ezek csak a lakossági károk, nincsenek benne a vállalkozási vagyonbiztosítások, önkormányzatok és a mezőgazdaság kárai sem.

Ugyanakkor a MABISZ arra is felhívta a figyelmet, hogy a valós kár ennél sokkal nagyobb, mert az ingatlanok negyedét semmiféle biztosítás nem védi.

Az elemi károk elleni védelem része valamennyi lakásbiztosításnak. Eltérésekkel azonban találkozunk, érdemes ezekre odafigyelni. Változó például annak a megítélése, hogy a biztosító mit tekint viharnak. Leggyakrabban az 50 km/h körüli határt határozzák meg, előlött számít viharnak az erős szél. Ennek a meghatározása akkor fontos, ha kifejezetten viharkarra van biztosításunk. Ha a tetőt megrongáló szél még nem minősül viharnak, akkor nem fizetnek viharkár alapján.

Vihar- és hasonló károk esetén fontos a saját szerepünkre is figyelni. A tulajdonosnak is van kármelegelőzési és kárenyhítési kötelessége. Ha nyitva marad az ablak és egy szélroham becsapja és összetöri, akkor a biztosító joggal tagadja meg a kártérítést. Nem mulasztjuk el a karbantartást sem: ha a tető azért rongálódik meg, mert eleve rossz állapotú, annak a felelősségét sem háríthatjuk a biztosítóra.

Jól nézzük meg, van-e avultatás!

Egyes lakásbiztosításoknál feltűnik a gépjármű-biztosításokból jól ismert fogalom, az avultatás is. Különösen a túl olcsónak mutató ajánlatokkal szemben legyünk gyanakvóak, hogy nem tartalmaznak-e ilyen kitételeket.

Az avultatás azt jelenti, hogy kártérítéskor a biztosító nem a tárgy új értékét téríti meg, hanem figyelembe veszi az értékcsökkenést is. Az az elvük, hogy ha egy 10 éves autóbba be kell építeni egy új alkatrészt, akkor az emelni fogja az autó értékét. Ennek a feltételezett érték növekedésnek az összegét levonják a kártérítésből, azt nem fizetik ki. Így az avultatás azzal jár, hogy a károsult nem kapja meg az eredeti állapot helyreállításához szükséges összeget.

Sajnos ez a gyakorlat néha a lakásbiztosításokban is megjelenik. Általában akkor élnek ezzel a társaságok, ha a biztosított ingatlan állapota már szerződéskötéskor is eléggé leromlott, elhasználódott. Ilyenkor kár esetén sem fogják azt új értékén megtéríteni. Általában akkor nyúlnak ehhez a megoldáshoz, ha egy épület már elvesztette eredeti értéke 70-75 százalékát, egy berendezési tárgy, műszaki cikk pedig értéke 80-85 százalékát. Ha a vihar letépi a 40 éves palát a tetőről, nem fogják a mai korszerű tetőfedés árát egy az egyben megtéríteni. Azt, hogy az ingatlan vagy tárgy hány százalékban lehet avult, azt a kárszakértő felmérése alapján döntik el.

Lakásbiztosítás vagy vagyonbiztosítás?

Vállalkozóként arra is ügyelnünk kell, hogy lakásbiztosítást vagy vállalkozói vagyonbiztosítást kötünk-e az adott ingatlanra. Egy étterem, panzió esetén ez már nem lehet kérdés, ott vállalkozói biztosításra van szükség. Egy magánszálláshely esetén azonban a lakásbiztosítás is szóba jöhet, hiszen maga az ingatlan nem a vállalkozás nevében van. Ügyeljünk azonban arra, hogy egyes biztosítások kizárásokat tartalmazhatnak az üzleti célú hasznosítással kapcsolatban.

Egy vállalkozói biztosítás ugyanakkor olyan területekre is fedezetet ad, melyre a lakásbiztosítás nem terjed ki. Például

- játszótér, díszpark biztosítása
- terasz, kerti helyiség kárainak fedezete
- sporteszközök, wellness-felszerelések biztosítása stb.

Ha vállalkozóként keresünk védelmet, érdemes megvizsgálni a vállalkozói vagyonbiztosítások lehetőségeit. Néhány társaságnál találkozhatunk kifejezetten szállásadóknak nyújtott ajánlatokkal is. A hagyományos elemeken kívül az ilyen szerződések felelősségbiztosítási részt is tartalmaznak, azaz a védelem kiterjed a vendég holmijában esett károk biztosítására is.

Nagy Csaba

Betéti társaság öröklése

Hiába készülünk fel minden lehetséges helyzetre egy családi cég működtetése során, legtöbbször nem vagyunk tisztában a beltág cégvezető halála esetén ránk váró tennivalókkal. Az egyéni vállalkozást örökölheti, továbbviheti az özvegy vagy más családtag – de mi a teendő, ha egy betéti társaság beltágja hal meg hirtelen? Folytatható-e a cég tevékenysége, örökölhető-e a cégvezetés?

Beltág halála esetén az örökösöknek el kell dönteniük, hogy mi a szándékuk a társasággal. Akarja-e folytatni valaki a tevékenységet, vagy inkább a gyors megszűntetés lehetőségét keresik?

A betéti társaságokkal kapcsolatban van a Polgári törvénykönyvnek egy fontos szabálya. Ha a társaság beltág vagy kültag nélkül marad, akkor a kieső tagot 6 hónapon belül pótolni kell. Ha 6 hónapon belül a társaság nem jelenti be a cégbíróságnak, hogy helyreállította a működés feltételeit, akkor a társaság jogutód nélkül megszűnik. Ez nemcsak a tag halála esetén fordulhat elő, de akkor is, ha a beltág vagy a kültag lemond a tulajdonrészéről, egyoldalúan kilép a társaságból.

Ha a bt-ben a bel- vagy a kültag hiánya miatt a tagok száma egy főre csökken, akkor a jogszerű működés helyreállításáig vagy a felszámoló kirendeléséig a bennmaradó tagot kell vezető tisztségviselőnek tekinteni. Tehát ha meghal a cégvezetést is ellátó beltág, akkor az átmeneti időben a kültagnak lesz aláírási joga, ő irányítja a céget.

A tag halála nem jelenti automatikusan a társaság végét. A másik tag átveszi időlegesen a feladatokat, és fél évet kap arra, hogy gondoskodjon a jogszerű működésről vagy a megszűnésről. A bt-től még akkor sem lehet egy tollvonással megszabadulni, ha a tagok és az örökösök úgy döntenek, hogy nem állítják vissza a jogszerű működést és kívárik a cégbírósági törlést. A cég tartozásaival, vagyonával ebben az esetben is el kell számolni. A hivatalos törlés tehát valójában egy felszámolási eljárást jelent, nem egyik napról a másikra történő megszüntetést.

Az örökösök döntése a folytatás

A haláleset után a társaságban maradt tag feladata lesz a cég irányítása, akkor is, ha korábban egyáltalán nem folyt bele a cég ügyeibe. Az ő feladata és felelőssége a törvényszerű működés helyreállítása, de nem az ő joga eldönteni, hogy mi legyen a volt társaság egykori tulajdonrészével. Az az örökösök dolga.

Az elhunyt tag örököseinek dönteniük kell arról, hogy belépnek-e a társaságba

vagy nem akarnak ezzel foglalkozni. Ha nem akarnak belépni, akkor el kell velük számolni, hiszen a tulajdonrész a hagyaték része.

Ha az örökös szeretne belépni a cégbe, ahhoz előbb meg kell állapodnia erről a társaság maradék tagjával vagy tagjaival. Ha belép az örökhagyó helyére, akkor nem kell elszámolni – a tagi részesedést viszi tovább.

Ha nem lép be az örökös, akkor el kell számolni az elhunyt részesedésének az értékével. Meg kell állapítani, hogy a haláleset idején mekkora értéket jelentett a cég, majd ebből a volt tag részesedésének megfelelő összeget kell az örökösnek kifizetni három hónapon belül.

Ki felel a cég tartozásáért?

A legtöbb öröklési probléma akkor jelentkezik, ha kiderül, hogy a társaságnak tartozásai vannak. Ki fizesse ki a megszűnő vagy más tulajdonába kerülő cég adósságát? Ebben a kérdésben is meg kell különböztetnünk a két esetet: amikor az örökös folytatja a cég munkáját és amikor nem lép be a korábbi tulajdonos helyére.

Ha az örökös átveszi az elhunyt korábbi tulajdonrészét és belép a társaságba, akkor őt terheli a cég korábbi adóssága is még öt éven keresztül. A Ptk. szerint az örökös az ötéves jogvesztő határidőn belül köteles helytállni a korábbi tartozásokért.

Hasonló a helyzet akkor is, ha az örökös nem lép be tagként a társaságba. Az öt éven belüli tartozásokért köteles helytállni. Fontos különbség azonban, hogy ebben az esetben a hagyatéki tartozások szabályait kell alkalmazni. Amikor valaki adósságot örököl, akkor a tartozás kifizetése is csak az örökölt vagyont érinti. Ha öröklünk egy 10 milliót érő házrész, de közben a cégnek volt 5 milliós tartozása, akkor az ingatlan értéke fedezetet ad a tartozás kifizetésére. Fordított esetben, ha a 10 milliós ingatlan mellé egy 50 milliós adósságot öröklünk, akkor csak a 10 milliós vagyon értékéig kell helytállnunk. Azt nem követelhetik a hitelezők, hogy saját pénzünkéből egészítsük ki az örökölt vagyont.

Nagy Csaba

Generációváltás - Hogyan vehető át idős embertől a vállalkozás?

Előbb-utóbb minden vállalkozás életében eljön a nap, amikor gondolni kell a generációváltásra. Az idegenforgalomban különösen sok idős ember foglalkozik szobakiadással, szállásadással. Mit tehetünk, hogyan vehetjük át a vállalkozást, ha a tulajdonos meghal vagy betegsége miatt már nem tudja ellátni a feladatait?

Olvasónk szállásadással foglalkozik, de a vállalkozás idős férje nevében van. A tulajdonos viszont beteges, idős ember, aki egyáltalán nem folyik már bele a napi ügyek intézésébe. Helyette felesége foglalkozik a kiadó házzal, ő intézi az adminisztrációt is. Egyre többet gondol arra, hogy mit kell kezdenie, amikor majd egyedül marad. Át tudja-e venni férje vállalkozását annak halála után?

Az egyéni vállalkozás örökölhető

A jó hír, hogy az egyéni vállalkozás is örökölhető. Az egyéni vállalkozásról szóló 2009. évi CXV. törvény teszi lehetővé, hogy az elhunyt vállalkozását az örökösök átvegyék. Ez a jog elsősorban az özvegyet illeti meg. Ha nincs özvegye, vagy az özvegy nem akarja átvenni a vállalkozást, akkor léphetnek a helyére az örökösök. A vállalkozás átvételéhez arra van szükség, hogy ezt az özvegy vagy az örökös 90 napon belül bejelentse az illetékes kormányhivatalnál. Korábban személyesen kellett eljárni, ma viszont postán vagy elektronikusán kell ezt a nyilatkozatot megtenni.

Ez az átvételi lehetőség elsősorban adózási oldalról lehet fontos lépés. Ha az özvegy vagy örökös átveti a vállalkozást, akkor az jogfolytonos marad, nem kell megszüntetni. A korábban, még az elhunyt által megszerzett bevételt és elszámolt költséget úgy tekintik, mint az örökös által megszerzett bevételt és elszámolható költségeket. A vállalkozás birtokában lévő gépek, járművek továbbra is a vállalkozásé lesznek.

A képesítés megszerzésére nincs türelmi idő

A működtetés feltételeivel kapcsolatban nincs átmeneti szabály. Márpedig az ese-

tek többségében ez jelenti a legfőbb gondot. A vállalkozás működtetéséhez gyakran kell valamilyen szakmai végzettséget igazolni, s egyáltalán nem biztos, hogy az özvegy is rendelkezik ezzel. Márpedig ha nincs meg az előírt képesítés, akkor nem folytatható a vállalkozói tevékenység. A vállalkozásokra vonatkozó feltételeket minden pillanatban teljesíteni kell.

A szállásadással kapcsolatban szerencsére nincsenek ilyen képesítési előírások, így ezt a vállalkozást bármelyik családtag gond nélkül átveheti. A vendéglátásban már nagyobb problémát okozhat, ha az új vállalkozónak nincs meg a szükséges végzettség és nincs szakképzett alkalmazottja sem.

A hatóság a tevékenysége megkezdése után 30 napon belül ellenőrzi az egyéni vállalkozót, hogy teljesíti-e a vállalkozás folytatásához szükséges feltételeket. Vállalkozás öröklése esetén is arra lehet számítani, hogy a hatóság 30 napon belül elindítja ezt az ellenőrzést. Ha a vállalkozó nem felel meg a feltételeknek, akkor felszólítják azok teljesítésére. A hatóság ad egy határidőt erre. Évekre, hónapokra azonban nem szabad számítani, arra nem lesz lehetőség, hogy az örökös ebben a helyzetben kezdje el a szakmai végzettséget megszerzeni. A hatóság által adott határidő arra lehet elég, hogy egy szakképzett alkalmazott felvételével pótolni lehessen a hiányzó feltételeket.

Nem öröklés, hanem generációváltás

Annak a vállalkozónak nincs könnyű dolga, aki még életében szeretné átadni vállalkozását mondjuk a gyermekeinek. Egy egyéni vállalkozást ugyanis a cégektől

eltérően nem lehet más nevére átruházni. A gyermekek elindíthatják saját egyéni vállalkozásukat, s ennek a vállalkozásnak az apa átadhatja az eszközöket, kapcsolatokat, mindent. Jogilag azonban ez már egy másik vállalkozás lesz. Ez nem mindig jó, főleg, ha a családfő vállalkozása régóta működött, s megbízható szereplőnek számított az adóhivatalnál, bankoknál, beszállítóknál.

Megoldás lehet, ha a vállalkozó egyéni céget hoz létre a vállalkozásából, melyet már átruházhat a fiára.

Egyéni céget kizárólag egyéni vállalkozó alapíthat. Ez nem átalakulás lesz, azaz nem a korábbi egyéni vállalkozása vesz fel más jogi formát. Az egyéni cég egy vegyes forma: nem jogi személy, de szerepel a cégnyilvántartásban és a cégtörvény hatálya alá tartozik.

Az egyéni cég alapításához ügyvédi vagy közjegyzői közreműködésre van szükség. Készíteni kell egy alapító okiratot. Alapító csak egy lehet: az egyéni vállalkozó. Az alapító okiratban meg kell jelölni az alapító tőke nagyságát is. Nincs minimális elvárás, hogy ez mekkora legyen, azaz nem kell milliókat letenni, mint egy kft. esetében. Ha a tőke 200 ezer forint fölötti, akkor tartalmazhat nem pénzbeli hozzájárulást is. Az egyéni cég akkor kezdheti meg a működését, ha a cégbíráóság bejegyezte.

A bejegyzés után a tulajdonos átruházhatja másra is az egyéni céget. Ez olyan, mintha eladná az üzletrészt egy társaságban. A vagyoni betétét, azaz az alapítókét kell átruházni, de csak egy másik egyéni vállalkozóra lehet. Tehát a vállalkozás átvételére készülő fiúnak is el kell indítania egy egyéni vállalkozást, s így már átveheti az apja egyéni cégét. Ezt a váltást szintén a cégbíráóságnak kell bejegyeznie. A folyamat végén az egyéni cég működik tovább. A kissé bonyolult átalakulásnak viszont megvan az az előnye, hogy mindaz, amit az apa elért, az egyéni cég révén jogfolytonos módon kerülhet a következő generáció kezébe.

Nagy Csaba

szolgáltatottá válik egy nagy beszállítónak, akkor kénytelen elfogadni az általa diktált feltételeket.

A felmérés során a GVH az italbeszerzéseket vizsgálja – kifejezetten a beszállítók és a vendéglátók közötti szerződések feltételeire kíváncsiak. Ha egy vállalkozást megkeresnek, akkor az adatszolgáltatás kötelező, muszáj együttműködni a GVH-val.

Az adatot szolgáltató vállalkozásra nézve nincs semmilyen közvetlen következménye ennek a felmérésnek. Az eredmények alapján a GVH egy nyilvános jelentést készít majd. Ha pedig piaci torzulásokat fedeznek fel, akkor ennek feloldására versenyfelügyeleti eljárást indíthatnak, vagy ajánlásokat tehetnek az érintett vállalkozások számára.

Nagy Csaba

Könnyen jön az ötlet, hogy ha a vendégek amúgy is csak elvitelre vásárolhatnak a cukrászdában, akkor miért ne árusíthatnánk előre csomagolva legalább hűtést nem igénylő teasüteményeket. Az ötlet valóban jó, csak vigyázzunk, mert teljesen más feltételeket kell betartani, mintha a cukrászda vendégeinek szolgálnánk fel frissen a kávé mellé a helyben készült süteményt.

Azt kell látnunk, hogy a csomagolt sütemény eladása teljesen más tevékenység, mint ugyanannak a sütinek az asztalnál történő felszolgálása. A felszolgálás a vendéglátás kategóriájába tartozik, a csomagolt sütemény értékesítése pedig élelmiszer kiskereskedelmi forgalmazása. Ha előre becsomagolunk egy tucat linzert, papír vagy műanyag tálcára tesszük és lefóliázva árusítjuk, azzal élelmiszeripari árut hozunk létre. Ekkor már nem a vendéglátás, hanem az élelmiszer-kereskedelem szabályait kell alkalmaznunk.

Az előre csomagolt élelmiszerek forgalomba hozatalának egyik legfontosabb része a vásárlók kötelező tájékoztatása. Akkor nevezhetjük előre csomagoltnak az árut, ha a csomagolás tartalmát nem lehet megváltoztatni annak felnyitása nélkül. Tehát a vevő nem kérhet 8 vagy 12 süteményt, ha 10 darab van egybe csomagolva. Az erről szóló EU rendelet külön kiemeli, hogy nem minősül előre csomagoltnak a termék, ha a vevő kérésére csomagolják be a helyszínen (az az eset, amikor süteményt rendelünk).

Mi legyen a címkén?

A terméken el kell helyezni egy kötelező tájékoztatást a vásárlók számára. Ennek a tartalmát ma már egy EU-jogszabály rögzíti, ez a 1169/2011/EU rendelet. (Erre azért fontos figyelni, mert az interneten sok helyen ma is megtalálható még a régi, 2004-es hazai jogszabályra való hivatkozás, amit leváltott a 2011-es uniós rendelet.)

A kötelező tájékoztatásnak általánosságban az alábbiakat kell tartalmaznia:

- az élelmiszer azonosítására, összetételére, tulajdonságaira vagy egyéb jellemzőire vonatkozó információk
- a fogyasztók egészségének védelmére és az élelmiszer biztonságos használatára vonatkozó információk. Ez különösen akkor fontos, ha az összetevők valamelyike káros lehet egyes csoportok számára (pl. kisgyermekeknek nem ajánlott)
- eltarthatóság, tárolás és biztonságos használat feltételei
- az egészségre gyakorolt hatás, beleértve a valamely élelmiszer káros és veszélyes fogyasztásához kapcsolódó kockázatok és következményeket
- a táplálkozási jellemzőkre vonatkozó



Sütemény csomagolva

információk, hogy a fogyasztók – beleértve a különleges étrendi igényű fogyasztókat – megalapozott módon vásárlhassanak.

A rendelet konkrétan is előírja, hogy miket kell szerepeltetni a csomagoláson:

- az élelmiszer neve
- az összetevők felsorolása, a felhasznált tömegük szerinti csökkenő sorrendben
- allergiát okozó összetevők, segédanyagok
- egyes összetevők, összetevőcsoportok mennyisége, ha
- az megjelenik az élelmiszer nevében,
- a fogyasztó azt társítja a megszokott elnevezéssel
- vagy alapvetően jellemzi az élelmiszert (pl. diós kalács esetén a dió mennyisége)
- az élelmiszer nettó, azaz csomagolás nélküli mennyisége
- a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idő
- tárolási és felhasználási feltételek
- az élelmiszert előállító vállalkozás neve vagy cégneve és címe
- származási ország vagy az eredet helye, ha eredetvédett termékről van szó
- felhasználási útmutató, ha ennek hiányában nehéz felhasználni az élelmiszert
- az 1,2 térfogatszázaléknál nagyobb alkoholtartalmú italok esetén a tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban
- a tápérték jelölése.

Ezeket a tudnivalókat a csomagoláson, vagy egy arra rögzített címkén kell feltüntetni úgy, hogy azok jól láthatók, olvashatók legyenek.

A feltüntetendő adatokkal kapcsolatban érdemes áttanulmányozni az említett EU rendeletet, különösen a 17-28. cikkelyeket. A rendelet itt található: bit.ly/elelmiszer-jeloles.

Érdemes megnézni a kormány élelmiszerlánc-felügyeletét felelős államtitkárságának tájékoztató anyagait is ezen a címen: elelmiszerlanc.kormany.hu/altalanos-informaciok. A legfontosabb tudnivalókat összefoglalták egy külön tájékoztató anyagban: bit.ly/kormany-tajekoztato.

Élelmiszer-előállítói engedély kell

Ha a terméket nem egy saját cukrászüzemet működtető cukrászda, hanem például étterem akarja forgalomba hozni, akkor arra is gondolni kell, hogy a vállalkozásnak van-e engedélye az élelmiszer-előállításra. Egy étterem például árusíthatná a saját fűszerkeverékét vagy akár a vendégek által kedvelt padlizsánkrémét is, előre csomagolva. Főleg most, hogy helyben fogyasztani nem lehet, így valamennyit meg lehetne menteni a korábbi forgalomból.

Természetesen van arra lehetőség, hogy ilyen termékeket az éttermek is árusítsanak. Ehhez azonban a vállalkozásnak az élelmiszer-előállító tevékenységre külön engedéllyel kell rendelkeznie. Egy vendéglátó üzlet valószínűleg nem rendelkezik alapvetően ilyen engedéllyel, így ezt külön be kell szereznie.

Az élelmiszerek forgalomba hozatalához vagy engedélyre, vagy csak bejelentésre van szükség. Mindkettőben az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró kormányhivatal az illetékes. Az engedélyt a megyei hivatal adja ki, ha pedig csak bejelentés kell, azt a járási kormányhivatalhoz kell megtenni. Engedélyre csak az erről szóló, 57/2010 FVM rendeletben felsorolt élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatalához van szükség:

- friss hús
- friss halászati termék az élő hal kivételével
- nyerstej, hűtést igénylő tej és tejtermék
- valamennyi vendéglátó-ipari termék az italok kivételével
- hűtést igénylő cukrászati termékek, melyek forgalomba hozatala az előállítás helyén, illetve házhoz szállítással történik a végső fogyasztó részére.

Egy működő cukrászda például az utolsó pont alapján már rendelkezik engedéllyel, egy étterem viszont egyáltalán nem biztos, hogy korábban megszerezte ehhez a jogosultságot.

Nagy Csaba

A 21. század fehérjeforrása - házinyúl, feltámadás előtt?

Valamikor egyedül láttuk el Európát nyúlhússal. Nagy visszaesés után ma újra felszálló ágban vagyunk, de közben negyedére csökkent a termelés. Eltűntek a háztájik, maradtak a nyúltelepek. Egy valami nem változott: a nyúlhús egészséges, de a magyarok keveset fogyasztanak belőle. Napjaink gasztro-forradalmának tábornokai, a séfek, sokat tehetnének az ügy érdekében.

A nyúltartás dicső múltja

A rendszerváltás előtt virágzott hazánkban a nyúltartás. Az évi 37 ezer tonnás export döntő részét a háztáji vagy kisgazdaságok biztosították. A rendszerváltás után csökkent a magyar nyúl iránti kereslet, s jelentősen esett a nyúlhús világgiazi ára is. A következő gyomrost akkor szenvedte el az ágazat, amikor megjelentek az állattartásra és értékesítésre vonatkozó szigorú előírások. Ezeknek a háztáji gazdaságok többsége már nem tudott, és nem is akart megfelelni. A termelési költségek megemelkedtek. A nyúlhús export 2018-ra 5,6 tonnára esett vissza. Maradtak a nagy gazdaságok. A nyúlhús kivitel mára ismét 10 ezer tonna fölé küszökölt fel, és ezzel újra mi vagyunk Európa legnagyobb nyúlhús exportőre.



Házinyulak háztáji gazdaságban

(Forrás: házinyulak.hu)



Tetrabit Kft., Baja

(Forrás: Agrárszektor)

Miért jó a nyúlhús?

A magyar ember baromfit és sertést eszik leginkább. E kettőt követi az ára miatt is

lemaradva a marha. A nyúlhús fogyasztás alig teszi ki az éves húsfogyasztásunk fél százalékát, mindössze 30 dkg/év/fő.

A nyúlhús hasonlít a csirkehús ízére (egyesek szerint a borjúhúshéhoz), csak kissé édesesebb. Drágább, mint a baromfi, de az árérték arányát tekintve jó. A nyúlhús jó minőségű fehérjét tartalmaz. Zsír- és koleszterin tartalma alacsony. Ideális fogyókúrázóknak, valamint szív- és érrendszeri betegségekben szenvedőknek. Alacsony nátrium tartalma miatt különösen jó a magas vérnyomásúak számára. Húsa könnyen emészthető, így a betegek, a gyerekek, sőt a táplálékallergiások is bátran fogyaszthatják. Magas vastartalma a vashiányosokra lehet jó hatással. Annyira gazdag vitaminban, hogy 10 deka nyúlhús képes a napi vitamínszükséglet majdnem egytizedét biztosítani. De van benne foszfor, és a pajzsmirigy egyensúlyát biztosító szelén is.

Nyúl-konyha – séfek figyelem

A nyúlnak annyi előnye bőven van, hogy felkerülhessen a vendéglátóhelyek étlapjára. Manapság az alacsony kalória, az egészséges táplálkozás amúgy is komoly hívószavak lehetnek.

A nyúlhúsból készült ételek gyorsan és egyszerűen elkészíthetők.

Az idősebb házinyulból célszerű levest, pörköltet vagy paprikást főzni. A fiatalabbak ízletesebbek grillezve, de friss zöldfűszerekkel, zöldségekkel a baromfihús mintájára bármi készíthető belőle. Illik hozzá a fokhagyma, a feketebors, a rozsmaring, a tárkony, a petrezselyem, a kakukkfű és az áfonyalekvár, de bármilyen ízzel könnyedén összebarátkozik.

Jót tesz neki a pácolás, de ragut is készíthetünk belőle. A legendás nyúl-paprikást készíthetjük combból, de akár a lapocka vagy gulyáshús is jó hozzá. A combot ilyenkor nem is érdemes kifilézni, a hús magától leválik a csonttól. Nyúlhússal gazdagíthatjuk a zöldséglevéseket, sőt a húslevest is. Zöldfűszerekkel, némi tej-

főllel készíthető belőle egy jó tokány, de finom vadasnak vagy lecsós mártással is. Húsából, májából sokan pástétomot készítenek. Magának a nyulmájnak külön rajongótábora van. Reszelve, baconbe göngyölve vagy akár rántva is nagy kedvvel fogyasztják.

Egy ember, aki a legtöbbet teszi a nyulakért

Juráskó Róbert családi indíttatásból döntött a nyulak mellett. Nevéhez fűződik egy közepes nagyságú, hústípusú nyulfajta kitevnyesztése, ez a Debreceni fehér. Ő a Nyúl Szakmaközi Szervezet és Terméktanács elnöke 2009 óta.



Juráskó Róbert, a Nyúl Terméktanács elnöke

(Forrás: magánarchívum)

– Jelenleg 1200 anyanyulasa a gazdaságunk, és mintegy 20-25 ezer nyulat hizlalunk folyamatosan. Minden előírást betartunk mert a piacokon bizonyítanunk kell, hogy nyulaink megfelelnek a legmagasabb követelményeknek. Különböző, tartástechnológián alapuló állattartási programjaink vannak. Például az ún. „boldog nyúl” program keretében az állatok nem ketrecekben, hanem mélyalmos tartásban nevelkednek. Ezek húsából készülnek az ún. „relax rabbit” termékek, amelyeket speciális piacokon értékesítünk – mondja Juráskó Róbert. – Mindezeknek megfelelni költséges dolog. Például jogszabály határozza meg azt, hogy megelőzésre milyen szereket lehet használni, meddig lehet azt adni, hogy kerülhet a vágóhídra az állat stb. Nem véletlen, hogy ezen feltételeknek csak a nagyüzemek tudnak megfelelni, a háztáji gazdaságok nem – tette hozzá a Terméktanács elnöke.

A nyúl adottságai alapján méltán lehet a 21. század fehérjeforrása. Az egyik legnagyobb fehérjét tartalmazó húsfajta, ami nagyon könnyen elkészíthető. – Ha nincs

fenn a nyúlhús az étlapokon, nyilván nem is lehet választani. Pedig aki nyáron, például Máltán kipróbálta, itthon is biztos szívesen fogyasztana belőle – mutatott rá Juráskó Róbert.



Debreceni Fehér



Juráskó Kft.

(Forrás: magánarchívum)

Hol érdemes a séfeknek vásárolni?

Minőségi nyúlhúst könnyű beszerezni. A termelők egységes rendszerben dolgoznak. Mindenütt azonosak a takarmányozás és a tartási körülmények. Vagyis minden beszerzési ponton ugyanazt a minőséget lehet beszerezni. Ez vonatkozik a nagyobb áruházláncok választékára is. Egy vendégnek jobban megéri nagyobb tételben, esetleg lédig árut beszerezni. Ezt megtehetik a hazánkban működő két nyulvágóhídon, Lajosmizsén (Olívia) és Baján (Terabit). De forgalmaznak itt készterméket is, pl. nyúlhúspogácsát vagy nyúlkolbászt. De fordulhatnak bármelyik húsnagykereskedőhöz is.



Lédig egész nyúl



Vákuum-csomagolt combfilé

(Forrás: magánarchívum)



Lédig nyúlgerinc

(Forrás: magánarchívum)

Egy egész, 1,1- 1,3 kilós nyüzött nyúl, májjal és belsőséggel kb. 2,2 -2,5 ezer forintért szerezhető be.



Versenyszervező az OMÉK-on



Tanórán

(Forrás: magánarchívum)

Sok séffel van a terméktanácsnak kapcsolata, programokat tartanak éttermeknek, szállodáknak, ahol nyulélételeket mutatnak be és kóstoltatnak. A vendéglátóipari tanulóknak rendszeresen szerveznek nyulétel készítési versenyeket, sőt az iskolákba is rendszeresen küldenek alapanyagokat.

Bede Róbert gasztro-blogja

Kampányukat Bede Róbert mesterszakács segíti, akinek gasztro-blogja megtalálható a terméktanács honlapján. December elején jelenik meg a népszerű séf szerkesztésében egy receptfüzetet, benne 7 különböző nyúlétel-receptjével. Ez letölthető lesz a terméktanács honlapjáról.

Amikor Juráskó Róbertet a kedvenc nyúl-ételéről faggattuk, nevetve mondta: – Én a fokhagymás, lesütött nyulat szeretem

a legjobban. Ennél egyszerűbben elkészíthetőt nem nagyon tudok elképzelni. Az egész nyulat meg kell tűzdelni egy kis szalonnával és fokhagymával, majd zutty be a sütőbe. 180 fokon 25-30 perc alatt kész...

Öri András

Receptek a Nyúl Terméktanács ajánlásával

Ecetes-hagymás nyúlgerinc filé capribogyóval, tepertőkrémes rozskenyérral

Hozzávalók 4-6 személyre:

60 dkg nyúlgerinc szelet	0,5 dl almaecet
20 dkg sertés tepertő	1 db citrom
5 dkg sertészsír	2 csomag friss petrezselyem
1 fej lilahagyma	0,5 dl olívaolaj
2 fej vörshagyma	40 dkg rozskenyér
2 db paradicsom	só
2 szál halványító zeller	őrölt bors
3 dkg capribogyó	kristálycukor

A húst sózzuk, borsozzuk, majd kevés olajban át-sütjük. Félretesz-szük és hagyjuk kihűlni. A vörshagymát kockára vágjuk, lesózzuk, kinyomkodjuk. Az almaecetet a citrom levével, kevés kristálycukorral és vízzel alaposan elkeverjük, felforraljuk, majd lehűtve összekeverjük a nyúlhússal és a vörshagymával. Darabolt capribogyót, paradicsomot és halványító zellert forgatunk bele. Az apróra vágott, bőr nélküli tepertőt összedolgozzuk a sertészsírral és az apróra vágott lilahagymával. Enyhén sózzuk, borsozzuk. Tálaláskor a kenyérré kent krémet kínáljuk a hússzeletek mellé.



Balzsamecetes nyúlmáj pirított mandulával, mazsolával, spenóttal és puliszkával

Hozzávalók 4-6 személyre:

60 dkg nyúlmáj	4 dl tej
10 dkg kukoricadara	0,5 dl olívaolaj
10 dkg friss bécispenót	só
10 dkg aranymazsola	őrölt bors
2,5 dl balzsamecet	kristálycukor

A tejet 3 dl vízzel, kevés sóval feltesszük forni, majd hozzáadjuk a kukoricadarát és 20-25 perc alatt puhára főzzük. A balzsamecetet kevés kristálycukorral felére beforraljuk, a szeletelt mandulát pedig megpirítjuk. A májat enyhén borsozzuk, majd kevés olívaolajban megsütjük. Tálalás előtt a spenótot néhány másodperc alatt serpenyőben, kevés olívaolajon átmelegítjük. A puliszka és a spenót mellé helyezzük a májat, balzsamkrémmel körbelocsoljuk és a pirított mandulával, illetve az áztatott aranymazsolával hintjük.



Kötözött nyúlgerinc szeletek chilis, bazsalikomos kölessel, gyöngyhagymával

Hozzávalók 4-6 személyre:

60 dkg kötözött nyúlgerinc	1 dl méz
15 dkg köles	2 kisebb csomag friss bazsalikom
20 dkg ecetes gyöngyhagyma	só
3 dkg vaj	őrölt bors
1 db piros chili paprika	
1 dl olívaolaj	

A kölest 2,5-szeres mennyiségű sós vízben feltesszük főzni. Kb. 15 perc után levesszük a tűzről, leszűrjük, olívaolajjal, friss, vágott bazsalikommal és pirított chili paprika kockákkal összekeverjük. A nyúlgerincet felszeleteljük, sózzuk, borsozzuk, majd egy serpenyőben a szeletek mindkét oldalát megpirítjuk. Mellé tesszük a vajat és 160 fokban 4-6 perc alatt készre sütjük. A visszamaradt olajban megpirítjuk a gyöngyhagymát. Enyhén sózzuk, majd mézzel beforraljuk. Tálaláskor a kölesre helyezzük a hússzeleteket, mellé kínáljuk a gyöngyhagymát és a pecsenyével öntözzük.



Sörben főtt kakukkfűves, csontozott nyúlcomb vajas sárgarépával

Hozzávalók 4-6 személyre:

60 dkg csontozott nyúlcomb	1 evőkanál mustár
10 dkg kolozsvári szalonna	5-6 szál friss kakukkfű
10 dkg vaj	2 db babérlevél
20 dkg rozskenyér	só
1 fej vörshagyma	őrölt bors
2 gerezd fokhagyma	kristálycukor
4-5 db közepes sárgarépa	olaj
3 dl félbarna sör	



A sózott, borsozott nyúlcombokat kevés olajban elősütjük és félretesszük. A visszamaradt zsírban megpirítjuk az apró kockára vágott szalonnát. Hozzáadjuk a finomra vágott vörshagymát és fokhagymát. Néhány perc párolás után mustárral és esetleg kevés kristálycukorral ízesítjük. Rátesszük az elősütött nyúlcombokat, kakukkfűvel, babérlevéllel fűszerezzük. Felöntjük annyi sörrel és vízzel, ami éppen ellepi. Tetejére helyezzük a szeletelt kenyeret, majd fedő alatt mérsékelt tűzön készre főzzük. A vékonyra szeletelt sárgarépát vajban megpirítjuk, sózzuk, borsozzuk és kevés vízzel felöntve néhány perc alatt félpuhára pároljuk. Tálaláskor a sárgarépa tetejére halmozzuk a nyúlcombokat és a sörös mártással leöntve kínáljuk.