



NEMZETGAZDASÁGI  
MINISZTERIUM



# Vendéglátóipari vállalkozási kisokos



MAGYAR  
TURISZTIKAI ÜGYNÖKSÉG



Nemzeti Kereskedelmi  
és Fogyasztóvédelmi  
Hatóság

## **VENDÉGLÁTÓIPARI VÁLLALKOZÁSI KISOKOS**

2026

## TARTALOM

1.	KÖSZÖNTŐ .....	4
2.	BEVEZETŐ.....	4
3.	ÜZLETTÍPUSOK ISMERTETÉSE ÉS ÜZLETHELYISÉG KIVÁLASZTÁSA.....	5
4.	AJÁNLÁS AZ ÜZLET FELSZERELTSÉGÉRE, MÉRETÉRE, OPTIMÁLIS KIALAKÍTÁSÁRA .....	12
5.	MŰKÖDÉSI FORMA KIVÁLASZTÁSA.....	19
6.	TEVÉKENYSÉGI KÖRÖK ÉS ADÓZÁS .....	21
7.	ÜGYFÉLKAPU+ ÉS CÉGKAPU .....	28
8.	NEMZETI TURISZTIKAI ADATSZOLGÁLTATÓ KÖZPONT - NTAK .....	30
9.	ENGEDÉLYEK, BEJELENTÉSI KÖTELEZETTSÉGEK, FELÜGYELETI SZERVEK .....	34
10.	SZÁMLA ÉS NYUGTAADÁSI KÖTELEZETTSÉG, PÉNZTÁRGÉP HASZNÁLAT .....	37
11.	A JÖVEDÉKI TERMÉKEK ÉRTÉKESÍTÉSÉRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK .....	42
12.	VENDÉGLÁTÓ SZOFTVEREK.....	45
13.	VENDÉGEM VENDÉGLÁTÁS SZOFTVER .....	49
14.	FOGYASZTÓVÉDELEM .....	50
15.	HACCP-NEK VALÓ MEGFELELTETÉS .....	55
16.	HACCP ETIKETT.....	60
17.	HIGIÉNIAI ÉS EGÉSZSÉGÜGYI ELŐÍRÁSOK .....	61
18.	HULLADÉKKEZELÉS .....	63
19.	MUNKAERŐ-MENEDZSMENT A VENDÉGLÁTÁSBAN .....	64
20.	BORRAVALÓ ÉS FELSZOLGÁLÁSI DÍJ.....	66
21.	SZÉP KÁRTYA .....	71
22.	SZERZŐI JOGDÍJFIZETÉSHEZ KAPCSOLÓDÓ BEJELENTÉS.....	72
23.	SZEMÉLYES ADATOK KEZELÉSE .....	75
24.	SZAKMAI SZERVEZETEK .....	76
25.	FOGALOMTÁR.....	78
26.	JOGSZABÁLYTÁR .....	84

## 1. KÖSZÖNTŐ

A turizmus a nemzetgazdaság stratégiai ágazata, amely jelentős mértékben járul hozzá a magyar gazdaság teljesítményéhez, így a gazdasági növekedés beindításában is kiemelt szerepe van.

A vendéglátás pedig a magyar turizmus egyik legmeghatározóbb pillére, amely a gasztronómia, a vendégszeretet és a minőség iránti elkötelezettségen keresztül képviseli hazánkat itthon és a nagyvilágban; mind a hazai fogyasztás, mind a külföldi vendégek szempontjából létfontosságú ágazat.

Magyarország Kormánya mindezt 2026 januárjában úgy döntött, hogy 5+1 pontból álló akciótervet dolgoz ki az éttermek versenyképességének javítása érdekében. Az intézkedések célja a vendéglátó szektor likviditási helyzetének javítása, tehermentesítése és a munkaerő-viszonyok fejlesztése.

Az akcióterv pontjai a következők:

1. Az éttermi fogyasztáshoz köthető reprezentációt adómentessé tesszük a vállalkozás árbevételének 1 százalékáig, de legfeljebb évi 100 millió forintig.
2. A turizmusfejlesztési hozzájárulást 4 százalékról 2 százalékra csökkentjük az éttermi vendéglátással kapcsolatos szolgáltatások esetében.
3. Az éttermek számára lehetővé tesszük, hogy havi árbevételük 20 százalékát adózási szempontból felszolgálati díjból származó bevételként kezeljék.
4. Kedvezményes hitelterméket biztosítunk a vállalkozások számára a Kisfaludy Turisztikai Hitelközpont által.
5. Vendéglátóipari Vállalkozási Kisokost biztosítunk a vállalkozások részére, ezzel segítve a működésüket.

5+1. Vizsgáljuk a szektor papírmentessé tételét a bürokráciacsökkentés jegyében.

Jelen kiadvány, az akcióterv 5. pontját képező „Vendéglátóipari Vállalkozási Kisokos” egy olyan, a Nemzetgazdasági Minisztérium, a Magyar Turisztikai Ügynökség és a Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság által kidolgozott gyakorlati útmutató, amely lépésről lépésre segíti a vendéglátás iránt elhivatott szakembereket. Célunk, hogy a tisztességes vállalkozások könnyebben boldoguljanak a mindennapokban és meg tudjanak felelni a jogszabályoknak. Meggyőződésünk, hogy a magyar vendéglátás ereje a szakmai tudásban, a hagyományok tiszteletében és az innováció iránti nyitottságban rejlik.

## 2. BEVEZETŐ

Magyarország gasztronómiáját tekintve a hagyományok és az innováció találkozási pontja, ahol az évszázadok során felhalmozott örökség inspirálja a kreatív ötleteket és modern megoldásokat. A 2000-es évek második felében kibontakozó gasztronómiai forradalom az előző évtizedben érte el csúcspontját, amikor új éttermek, bisztrók, street food helyek és borbárok nyíltak nemcsak a fővárosban, hanem országsszerte. Az elmúlt évtizedben a magyar gasztronómiai élet dinamikus fejlődése nemzetközi szinten is felhelyezte Magyarországot a kulináris térképre.

A vendéglátás izgalmas és perspektivikus hivatás, azonban egy vendéglátó üzlet nyitása komplex és kihívásokkal teli folyamat a vállalkozni kívánó szakemberek számára. Ha már megszületett a döntés az üzlettípus kapcsán, és esetleg már a megfelelő üzlethelyiség is kiválasztásra került, valamint a vállalkozási forma is tisztázott, még így is számos kérdés merülhet fel egy étterem, cukrászda, büfé vagy akár egy kávézó nyitása és üzemeltetése kapcsán.

A Vendéglátóipari Vállalkozási Kisokos átfogó segítséget nyújt azoknak a szakembereknek, akik szeretnék átlátni az elméleti és gyakorlati tudnivalókat, ideértve a szakmai, jogszabályi, hatósági, adózási és egyéb információkat, melyek elengedhetetlenek egy vendéglátó üzlet megnyitásához és üzemeltetéséhez.

Ebben az összefoglalóban rendszereztük a legfontosabb és szükséges teendőket, amelyek révén átlátható és strukturált lépések mentén indítható el egy vendéglátó vállalkozás. Emellett praktikus javaslatokat is megosztunk, amelyek hozzájárulnak a hatékony és sikeres működéshez.

Jelen tájékoztató tartalmát a 2026. január 1-jén hatályos jogszabályok alapján állítottuk össze. Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztató jellegű, peres és hatósági eljárásban bizonyítékként nem használható fel, jogi kötéserővel nem rendelkezik, továbbá nem minősül hatósági állásfoglalásnak, jogi iránymutatásnak.

#### MAGYAR TURISZTIKAI ÜGYNÖKSÉG

A Magyar Turisztikai Ügynökség (a továbbiakban: MTÜ) a turisztikai ágazat kormányzati szervezete. Az MTÜ XXI. századi igények és elvárások szerint szervezett, piaci logikával felépített, korszerű szervezet, amelynek legfontosabb törekvése a magyarországi turizmus lehetőségeinek hatékonyabb kihasználása és fejlődési ütemének gyorsítása. Hozzá tartoznak a jogszabályban rögzített turizmust érintő kérdések.

Az MTÜ célja, hogy a turizmushoz kapcsolódó helyi szereplők munkájához biztosítsa a megfelelő szakmai koordinációt, partnerséget, és fókuszba állítsa a tudásmegosztást. A vendéglátással kapcsolatos jogalkalmazási kérdésekben az MTÜ véleményt nyilvánít, javaslatokat tesz, továbbá az ágazatot érintő jogszabályokat folyamatosan nyomon követi, felülvizsgálja, egyúttal részt vesz az ágazatot és feladatait érintő előterjesztések egyeztetésében, véleményezésében.

### 3. ÜZLETTÍPUSOK ISMERTETÉSE ÉS ÜZLETHELYISÉG KIVÁLASZTÁSA

#### **Vendéglátóhely üzlettípusok és azok jellemzői**

2021. január 1-től korszerű és új besorolási rendszer jött létre, amely segítségével megtörtént a vendéglátóhely-típusok felülvizsgálata. A 2020. december 22-én megjelent egyes turisztikai tárgyú kormányrendeletek módosításáról szóló 634/2020. (XII. 22.) Korm. rendelet módosította a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendeletet (a továbbiakban: 210/2009. (IX.29.) Korm. rendelet), amely felsorolja az

egy vendéglátóhely üzlettípusokat, és tartalmazza ezek jellemzőit is. Az új rendszer 2021. január 1-jén lépett hatályba. Az új típusok bevezetése lehetőséget ad a specifikus szabályozásra, csökkentve az egyes vendéglátóhelyek adminisztratív és üzemeltetési terheit, valamint egyértelműbbé teszi a hatóságok elvárásait az üzemeltetőkkel szemben.

Az új besorolás segítségével pontosan behatárolhatóvá váltak az egyes vendéglátóhely-típusok közti különbségek, ezáltal felállt egy korszerű, a ma piacon lévő üzlettípusokhoz igazodó kategóriába sorolási rendszer.

2025. január 1-jétől lépett életbe a Gazdasági tevékenységek egységes ágazati osztályozási rendszerének legújabb változata, a TEÁOR'25. Ezt a besorolást a hivatalos statisztikáról szóló 2016. évi CLV. törvény felhatalmazása alapján, a Központi Statisztikai Hivatal (KSH) módszertani előírásai szerint alkalmazzák, összhangban az Európai Unió statisztikai nomenklatúrájával (NACE).

Az alábbiakban bemutatjuk a különböző vendéglátóhelyek típusait, jellemzőikkel és példákkal, hogy mindenki megtalálja az üzleti elképzeléseinek legmegfelelőbb formát.

## 1. Étterem

**TEÁOR'25 kód:** 5611 – Éttermi vendéglátás

**Jellemzők:**

- **Fő terméktípus:** Melegétel.
- **Üzemeltetés:** Egész éven át nyitva tartó vagy időszakos.
- **Kiszolgálás:** Hagyományos felszolgálás vagy önkiszolgáló rendszer. Többször használatos eszközökkel (étkészlet, poharak stb.) dolgozik.
- **Fogyasztás helye:** Vendégtérrel rendelkezik, amely biztosítja a helyszíni fogyasztást.
- **Konyha jellege:** Az ételeket helyben készítik, főzőkonyhával működik.

**Példa:**

- Klasszikus magyar vagy nemzetközi éttermek, illetve egyre inkább teret kapnak a helyi termelői, illetve bio alapanyagokat felhasználó éttermek és a fenntartható gasztronómiát kínáló helyek.

## 2. Büfé

**TEÁOR'25 kód:** 5611 – Éttermi vendéglátás

**Jellemzők:**

- **Fő terméktípus:** Hideg- és melegételek.
- **Üzemeltetés:** Egész éven át nyitva tartó vagy időszakos.
- **Kiszolgálás:** Önkiszolgáló rendszer. Használhat egyszer vagy többször használatos edényeket.
- **Fogyasztás helye:** Nem kötelező helyszíni fogyasztást biztosítani.
- **Konyha jellege:** Az ételek nem feltétlenül a helyszínen készülnek.

**Példa:**

- **Strandbüfé,** ahol a jellemző termék a lángos és a sült kolbász.

- **Irodaházak büféje:** Általában szendvicsek, saláták és kávé található a kínálatában.

### 3. Cukrászda

**TEÁOR'25 kód:** 5611 – Éttermi vendéglátás

**Jellemzők:**

- **Fő terméktípus:** Cukrászati készítmények, édesipari termékek.
- **Üzemeltetés:** Egész éven át nyitva tartó vagy időszakos.
- **Kiszolgálás:** Hagyományos vagy önkiszolgáló rendszer. Használhat egyszer vagy többször használatos edényeket.
- **Fogyasztás helye:** Helyszíni fogyasztás nem kötelező, de lehetséges.
- **Konyha jellege:** A cukrászati termékeket nem feltétlenül a helyszínen készítik.

**Példa:**

- **Hagyományos cukrászda:** Kézzel készített sütemények és torták.
- Tradicionális cukrászdák, illetve egyre több az olyan üzlet, amely például gluténmentes, vegán édességeket kínál.

### 4. Alkoholmentes italokra specializálódott vendéglátóhely (kávézó)

**TEÁOR'25 kód:** 5630 – Italszolgáltatás

**Jellemzők:**

- **Fő terméktípus:** Kávéitalok, alkoholmentes italok.
- **Üzemeltetés:** Egész éven át nyitva tartó vagy időszakos.
- **Kiszolgálás:** Hagyományos vagy önkiszolgáló rendszer. Egyszer vagy többször használatos eszközök.
- **Fogyasztás helye:** Helyszíni fogyasztás nem kötelező, de gyakran biztosított.
- **Konyha jellege:** Az ételeket nem feltétlenül a helyszínen készítik.

**Példa:**

- **Specialty kávézó:** Kézműves kávék különleges pörköléssel.

### 5. Alkoholos italokra specializálódott vendéglátóhely (bár, kocsmá, borozó)

**TEÁOR'25 kód:** 5630 – Italszolgáltatás

**Jellemzők:**

- **Fő terméktípus:** Szeszes italok.
- **Üzemeltetés:** Egész éven át nyitva tartó vagy időszakos.
- **Kiszolgálás:** Hagyományos vagy önkiszolgáló rendszer, egyszer vagy többször használatos eszközökkel.
- **Helyszíni fogyasztás:** Nem kötelező, de általában elérhető.
- **Konyha jellege:** Az ételek nem feltétlenül a helyszínen készülnek.

**Példa:**

- **Koktélbár:** Széles koktélválaszték.
- **Pub:** Sörök és borok kiszolgálása.

### 6. Zenés-táncos vendéglátóhely

**TEÁOR'25 kód:** 5630 – Italszolgáltatás

**Jellemzők:**

- **Fő terméktípus:** Szeszes italok.
- **Üzemeltetés:** Egész éven át nyitva tartó vagy időszakos.
- **Kiszolgálás:** Hagyományos vagy önkiszolgáló, egyszer vagy többször használatos poharakkal.
- **Helyszíni fogyasztás:** Zenés szolgáltatás és táncter biztosított.
- **Konyha jellege:** Az ételek nem feltétlenül a helyszínen készülnek.

**Példa:**

- Éjszakai klub, élőzenés pub.

## 7. Munkahelyi/közétkeztetést végző vendéglátóhely

**TEÁOR'25 kód:** 56.22 Szerződéses étkeztetés és egyéb vendéglátás

**Jellemzők:**

- **Fő terméktípus:** Meleg- és hidegételek,
- **Üzemeltetés:** Egész éven át nyitva tartó vagy időszakos.
- **Kiszolgálás:** Hagyományos vagy önkiszolgáló rendszer, többször használatos eszközökkel.
- **Fogyasztás helye:** Helyszíni fogyasztás kötelező biztosítania, az étkezőhelynek megfelelő kapacitással kell rendelkeznie.
- **Konyha jellege:** Tálalókonyha vagy melegítőkonyha szükséges, az ételeket nem feltétlenül a helyszínen készítik.

**Példa:**

- **Iskolai menza:** Napi menük diákoknak.
- **Munkahelyi étterem:** Gazdaságos ebédek dolgozók számára.

## 8. Gyorsétterem

**TEÁOR'25 kód:** 5611 – Éttermi vendéglátás

**Jellemzők:**

- **Fő terméktípus:** Meleg- és hidegétel.
- **Üzemeltetés:** Egész éven át nyitva tartó vagy időszakos.
- **Kiszolgálás:** A kiszolgálás lehet hagyományos vagy önkiszolgáló, egyszer vagy többször használatos edényekben (étkészlet, poharak stb.).
- **Helyszíni fogyasztás:** Nem kötelező biztosítani.
- **Konyha jellege:** Az ételeket nem feltétlenül a helyszínen készítik, de minimum befejező konyhával rendelkezik.

**Példa:**

- **Tematikus gyorsétterem:** Olyan helyek, amelyek egy-egy ételtípusra specializálódnak, például szendvicsek vagy wrap-ek széles választékával.

## 9. Rendezvényi étkeztetés



**TEÁOR'25 kód:** 5621 – Rendezvényi étkeztetés

**Jellemzők:**

- **Fő terméktípus:** Meleg- és hidegételek.
- **Üzemeltetés:** Alkalmi jelleggel.
- **Kiszolgálás:** A rendezvény helyszínén zajlik, hagyományos vagy önkiszolgáló rendszerben. Az eszközök lehetnek egyszer vagy többször használatosak.
- **Fogyasztás helye:** A helyszíni fogyasztás nem kötelező, de általában biztosított.
- **Konyha jellege:** Az ételek nem feltétlenül a helyszínen készülnek, de melegítésre és tálalásra alkalmas eszközök biztosítottak.

**Példa:**

- **Esküvői catering:** Díszített svédasztal és felszolgálatás.

## 10. Alkalmi vendéglátóhely

**TEÁOR'25 kód:** 5612 – Mozgó vendéglátás

**Jellemzők:**

- **Fő terméktípus:** Meleg- és hidegételek, kávéitalok, alkoholmentes és szeszes italok.
- **Üzemeltetés:** Alkalmi jelleggel működik, meghatározott helyszínen.
- **Kiszolgálás:** Hagományos vagy önkiszolgáló rendszer, egyszer vagy többször használatos edényekkel.
- **Fogyasztás helye:** Nem kötelező helyszíni fogyasztás biztosítása.
- **Konyha jellege:** Az ételek nem feltétlenül a helyszínen készülnek.

**Példa:**

- **Egy sportesemény mobil büféje**
- **Karácsonyi vásár épített standja**

## 11. Mozgó vendéglátóhely

**TEÁOR'25 kód:** 5612 –Mozgó vendéglátás

**Jellemzők:**

- **Fő terméktípus:** Meleg- és hidegételek, kávéitalok, alkoholmentes és szeszes italok.
- **Üzemeltetés:** Alkalmi jelleggel, helyszínt folyamatosan változtatva.
- **Kiszolgálás:** Önkiszolgáló értékesítés, egyszer vagy többször használatos edényekben.
- **Fogyasztás helye:** Ülőhelyet nem biztosít, a vendégek állva fogyasztanak.
- **Konyha jellege:** Az ételek nem feltétlenül a helyszínen készülnek, de befejező konyhával rendelkezhet.

**Példa:**

- **Mozgó fagyaltárus:** Biciklis vagy kiskocsis árus a strandokon.
- **Food truck különleges helyszíneken:** Gourmet hamburgerkínálat városi eseményeken.

## Üzlethelyiség kiválasztása

A **megfelelő üzlethelyiség** kiválasztása alapvetően meghatározza egy vendéglátó vállalkozás sikerét, ezért érdemes alaposan átgondolni minden egyes befolyásoló tényezőt, mielőtt döntést hozunk. A lokáció elsődleges szempont, hiszen az üzlet **elérhetősége, megközelíthetősége** és a környék demográfiai jellemzői közvetlen hatással vannak a potenciális vendégek számára. Az üzlethelyiségnek olyan helyen kell elhelyezkednie, ahol a **célcsoport könnyen megtalálja**, legyen szó akár forgalmas városi központokról, akár félreeső, de a turisták által látogatott területekről. Az üzlethelyiség környezeti adottságai, mint a közlekedési lehetőségek és a parkolás, szintén fontos szerepet játszanak a döntéshozatalban, mivel az elhelyezkedést és a szolgáltatásokat a célcsoport igényeihez kell igazítani, hogy azok a legjobban kiszolgálják a vásárlókat.

Emellett fontos figyelembe venni a helyiség **méretét és elrendezését**, hiszen ez alapvetően befolyásolja a vendégek komfortját és a személyzet munkájának hatékonyságát. Az ideális üzlethelyiség rendelkezik megfelelő vendégfogadó területekkel, de emellett elegendő helyet biztosít a háttérterületeknek, azaz a konyhának, raktáraknak és egyéb kiszolgáló egységeknek is. Az üzlethelyiség elrendezésénél ügyelni kell a megfelelő munkafolyamatokra is, például, hogy a konyhai területek könnyen elérhetők legyenek és jól elkülönüljenek a vendégtértől. Az üzlet bővítési lehetőségeit is mérlegelni kell, hogy szükség esetén a jövőbeli igényekhez is alkalmazkodni tudjon a helyiség.

A **jogi és szabályozási követelmények** betartása kiemelkedő jelentőséggel bír. A vendéglátóhelyek üzemeltetését szerteágazó jogszabályi előírások szabályozzák, amelyek az építési engedélyektől kezdve az élelmiszerbiztonságra vonatkozó szabályozásokat is magukban foglalják. A kiválasztott helyszínnek meg kell felelnie minden hatósági előírásnak, mint például a helyi közegészségügyi és tűzvédelmi szabályoknak, valamint az élelmiszerbiztonsági előírásoknak (HACCP). Ehhez szükséges az adott terület jogszabályi környezetének alapos ismerete, hogy biztosítani tudjuk a zavartalan működést. Ezen témakörökre jelen útmutató későbbi fejezetei térnek ki részletesebben.

A **költségvetés** és az **üzemeltetési költségek** alapvető szempontok a helyszín kiválasztásában. A bérleti díj, az ingatlan fenntartási költségei (mint a közüzemi díjak) és a szükséges karbantartási munkálatok mind jelentős hatással vannak a vállalkozás hosszú távú fenntarthatóságára. Érdemes tehát olyan helyszínt választani, amely a pénzügyi tervekkel összhangban van, és elérhető az üzlet számára az optimális, fenntartható működés.

Javasolt a helyszín kiválasztásakor figyelembe venni a környék zajszintjét, a levegő minőségét, különösen terasz esetében, a közbiztonságot, valamint azt, hogy a területen elérhető-e olyan szolgáltatások, amelyek vonzóvá teszik a vendégek számára az üzletet.

Végül, de nem utolsósorban, a környezeti **fenntarthatóság és energiahatékonyság** kérdése is fontos szerepet játszik a helyszín kiválasztásában. A környezettudatos megoldások és az energiahatékony rendszerek alkalmazása nemcsak a környezet védelmét szolgálják, hanem

hosszú távon költségmegtakarítást is eredményezhetnek, miközben megfelelnek a modern fogyasztói elvárásoknak is.

Az üzlethelyiség kiválasztása nem csupán egy átlagos, esetleg impulzív döntés, hanem egy alapos mérlegelést és a lehető legtöbb információ birtokában meghozott tudatos, stratégiai döntést igényel. Ha mindezen szempontokat alaposan figyelembe vesszük, a vállalkozásunk számára biztosíthatjuk a hosszú távú sikeres működést, miközben a vendégek számára is kellemes, biztonságos és kényelmes élményt nyújtunk.

### **Közterület-használati engedély**

A közterületek használata, így a vendéglátó üzletek teraszainak elhelyezése, engedélyhez kötött. A közterület-használati engedélyezési eljárást és annak feltételeit az önkormányzatok helyi rendeletekben szabályozzák, ezért az eljárás részletei településenként eltérhetnek.

A közterület-használattal kapcsolatos általános tudnivalók:

- **Engedélykötelesség:** Közterület rendeltetésétől eltérő használatához, beleértve a vendéglátó teraszok elhelyezését, az adott önkormányzat közterület-használati hozzájárulása szükséges.
- **Helyi szabályozás:** A közterület-használat feltételeit, a kérelmezés módját, a díjakat és egyéb részleteket az önkormányzatok helyi rendeletei határozzák meg. Ezért a tervezett terasz helyszíne szerinti illetékes önkormányzatnál mindenképpen tájékozódni kell a konkrét szabályokról.
- **Kérelem benyújtása:** A közterület-használati kérelmet általában írásban, az önkormányzat által meghatározott formában kell benyújtani. A kérelemhez mellékelni kell a szükséges dokumentumokat, például helyszínrajzot, műszaki leírást, cégkivonatot (gazdálkodó szervezetek esetén) és egyéb, az önkormányzat által előírt mellékleteket.
- **Díjfizetés:** A közterület-használatért jellemzően díjat kell fizetni, melynek mértéke a használt terület nagyságától, a használat időtartamától és a tevékenység jellegétől függhet. A díjakat az önkormányzatok helyi rendeleteikben teszik közzé.
- **Eljárási határidők:** A kérelmek elbírálására az önkormányzatoknak meghatározott határidő áll rendelkezésükre. A kérelmet a tervezett területhasználat megkezdése előtt kell benyújtani.
- **Jogosulatlan használat:** A közterület engedély nélküli használata jogszabálysértő, és közigazgatási bírságot vonhat maga után.

A vendéglátó teraszok engedélyezése során az általános szabályokon túlmenően az önkormányzatok a városképi illeszkedést, a közlekedés (gyalogos és gépjármű) akadálymentességét, a közbiztonságot és a környezetvédelmi szempontokat (pl. zaj) is figyelembe veszik.

Közterület használat esetén minden esetben javasolt a **helyi önkormányzat felkeresése**.

#### 4. AJÁNLÁS AZ ÜZLET FELSZERELTSÉGÉRE, MÉRETÉRE, OPTIMÁLIS KIALAKÍTÁSÁRA

A vendéglátó üzlet kialakítása során az optimális működés, a higiéniai előírások betartása és a hatékony munkafolyamatok biztosítása érdekében fontos figyelembe venni az üzlet méretét, felszereltségét és elrendezését.

A követelményeket a már meglévő építmény, építményrész átalakítása, bővítése, korszerűsítése vagy használatának, illetőleg a benne végzett tevékenységek megváltoztatása esetén is be kell tartani.

##### **Az üzlet mérete**

Az üzlet méretének meghatározásakor figyelembe kell venni:

- Célközönség és kapacitás: Hány vendéget kívánnak kiszolgálni egy időben.
- Konyhai kapacitás: Az ételkészítési mennyiség és a munkafolyamatok helyigénye.
- Tárolási szükségletek: Nyersanyagok és késztermékek, eszközök és tisztítószer számára elegendő hely biztosítása.
- Szükséges, hogy a vendégtér, a konyha és minden munkaterület mérete arányos legyen és elég helyet biztosítson a zavartalan és szabályos működéshez.

##### **Az üzlet felszereltsége**

###### **Konyhai eszközök és berendezések:**

- Sütő-főző egységek: A kínált ételek elkészítéséhez szükséges technológiának és kapacitásnak megfelelő sütő-főző berendezések.
- Hűtő- és fagyasztóberendezések: Az élelmiszerbiztonsági előírásoknak megfelelő hűtési kapacitás biztosítása.
- Mosogató és tisztítórendszerek: Többmedencés mosogatók (minimum két medence), ipari mosogatógép.
- Tárolók: Polcok, zárt tárolóhelyek az alapanyagok higiénikus és rendszerezett tárolására.
- Kézhygiéniai eszközök és berendezések: kézfertőtlenítő adagolók, kézszáritó berendezések, melyeket minden eltérő higiéniai területen biztosítani kell.
- Világítás: A konyha valamennyi területén a tevékenység végzéshez megfelelő világítás.
- Szag-és páraelszívó berendezések.

###### **Vendégtér berendezései:**

- Asztalok és székek: Stílusos, kényelmes bútorok a célközönség igényei szerint.
- Pult: Az italok, ételek gyors kiszolgálásához és a pénztárgép elhelyezéséhez.
- Világítás: Megfelelő világítástechnika a kellemes hangulat megteremtéséhez.

###### **HACCP megfeleléshez szükséges eszközök:**

- Hőmérők (pl. hűtő- és maghőmérséklet méréséhez)
- Tisztító- és fertőtlenítőszeres és helyiségenként/munkafolyamatonként megfelelő tisztítóeszközök

- Dokumentáció vezetésére alkalmas eszközök (pl. naplók vagy digitális rendszer).

### **Az üzlet optimális kialakítása**

#### **Vendégtér:**

- Tágas, jól megközelíthető elrendezés.
- A belső dizájn tükrözze az üzlet stílusát és célközönségét.
- Az asztalok között legyen elegendő távolság a kényelmes mozgás érdekében.
- Helyben fogyasztást biztosító vendéglátóhelyek esetén illemhely kialakítása szükséges.

#### **Konyha:**

A létesítmények kialakításakor figyelemmel kell lenni arra, hogy a helyiségek elrendezése, méreteik és kialakítása tegye lehetővé:

- a biztonságos munkavégzést,
- a különböző szennyezettségű tevékenységek elkülönülését,
- a biztonságos technológiát (kialakítás, méret feleljen meg a folytatni kívánt tevékenységnek, az üzemeléshez szükséges kellő számú gép, berendezés elhelyezésének),
- a nyersanyagok, a félkész és késztermékek elkülönített tárolását az elegendő kapacitású hűtött terek (kamrák, hűtőberendezések) biztosításával,
- a megfelelő tisztítást, fertőtlenítést és karbantartást,
- kártevők bejutásának megakadályozását.
- megfelelő elszívó berendezések telepítését.

### **A helyiségek kapcsolatai, kialakításukkal kapcsolatos előírások**

A helyiségek számát, méretét a tevékenység és termelési mennyiség alapján kell meghatározni.

#### **A vendéglátásban leggyakrabban szükséges helyiségek:**

- áruátvevő,
- raktárak,
- előkészítők,
- főzőtér (kiszolgálótérrel együtt vagy külön),
- mosogatók,
- szociális helyiségek,
- takarítószer- és vegyszerraktár,
- hulladéktároló.

Az egyes helyiségeket úgy kell közlekedőutakkal, nyílászárókkal, átadókkal összekapcsolni, hogy az élelmiszer-biztonságot ne veszélyeztesse. Biztosított legyen a technológiai egyirányúság az áru- és személymozgás és a levegőáramlás.

**Élelmiszerek szállítási útvonalában** lépcső, küszöb lehetőleg ne legyen. A lépcsőházakat, lifteket és az azokhoz kapcsolódó szerkezeteket úgy kell elhelyezni vagy megépíteni, hogy használatukkor az élelmiszerek ne szennyeződhetnek.

**A munkaterületeket úgy kell kialakítani, hogy elegendő hely álljon rendelkezésre az egyes műveletek biztonságos és higiénikus elvégzéséhez, valamint a keresztszennyeződés kockázata elkerülhető legyen.** A berendezések, gépek olyan távolságra legyenek egymástól, hogy egymás működését károsan ne befolyásolhassák, és biztosított legyen karbantartásuk, valamint a környezetük tisztán tartása.

Az élelmiszerekkel érintkező **felületeket** úgy kell kialakítani, hogy:

- azok könnyen tisztíthatók és fertőtleníthetők legyenek,
- gátolják a kártevők és környezeti szennyezők (füst, por stb.) bejutását, megtelepedését, megtapadását, felhalmozódását, az az biztosított legyen a takarítás.
- meggátolják a páralecsapódást, a nemkívánatos nedvesedést, penészesedést
- Az eszközök élelmiszerekkel érintkezésre alkalmas anyagból készüljenek, és ne jelentsenek szennyeződési kockázatot.
- Az eszközök legyenek tiszták, sérülésmentesek, nem rozsdásak, és rendszeresen karbantartottak.

A nem megfelelő, kedvezőtlen épületadottságok esetében a kockázattal arányos, átgondolt, egyedileg kidolgozott, szennyezettségi fokként időben jól elkülönülő technológiai lépéseket kell alkalmazni.

### **Szellőztetés**

Valamennyi helyiségben a végzett tevékenységekhez megfelelő hőmérsékletet, természetes és/vagy mesterséges szellőzést kell biztosítani. A levegőáramlás irányát úgy kell megválasztani, hogy a levegő ne áramoljon szennyezett területről tiszta területre.

### **Természetes szellőzés**

A szabadba nyíló ajtókat, ablakokat nem korrodálódó anyagból készült rovarhálóval kell ellátni úgy, hogy azok a tisztítás idejére könnyen leszerelhetők legyenek. A bejárati ajtókat használaton kívül csukva kell tartani. Amennyiben a nyitott ablak az élelmiszer szennyeződéséhez vezethet, azt munka közben zárva kell tartani.

### **Mesterséges szellőzés**

Természetes szellőzés hiányában vagy elégtelenségekor a mesterséges szellőzőrendszert úgy kell kialakítani, hogy a levegőszűrők és a cserét igénylő egyéb alkatrészek könnyen elérhetők és hozzáférhetők legyenek. A főzőegységek fölé olyan elszívókat szükséges beszerezni,

amelyek hatékonyan elszívják a keletkező vízgőzt és egyéb gőzöket, és amelyek üzemeltetése nem szennyezi az élelmiszert.

## Világítás

Ajánlott természetes megvilágítás az előkészítő helyiségekben, hogy az élelmiszerek minőségi változásai (romlás jelei) észrevehetőek legyenek. A megvilágítás nem lehet félrevezető, nem fedheti el az élelmiszer lehetséges elváltozásait.

A mesterséges fényforrás beállításánál figyelembe kell venni az alábbiakat:

- a megvilágítás tegye lehetővé a terület tisztaságának ellenőrzését, az elváltozások, szennyezések észlelését,
- a fényforrás egyenletes, vibrálás-, árnyék- és vakításmentes fényt biztosítson,
- a csomagolatlan élelmiszerek kezelésére használt területeken a világítótesteket törés- és robbanásbiztos burkolattal javasolt ellátni,
- a megvilágítás fénye közelítsen a természetes fényhez,
- ahol szükséges, ott helyi megvilágításról is gondoskodni kell.

**Megvilágított helyiségek, helyek (MSZ EN 12464-1:2003** Kiskereskedelmi létesítmények megvilágítási követelményei figyelembevételével.) A fény erőssége legalább minden olyan helyen, ahol az ételek/élelmiszerek ellenőrzése, (elő)készítése, csomagolása, felszolgálása és a mosogatás/ karbantartás történik 300–500 lux, tároló helyeken 150 lux éttermek és öltözők, mosdó és WC 250 lux egyéb helyeken 60–125 lux

## Előkészítő helyiségek

Mosó vagy mosogató medencével és kézmosó, kézfertőtlenítési lehetőséggel is felszerelt, a keresztszennyeződés kockázatának elkerülését biztosító külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges: nyershús előkészítéséhez, zöldség, gyümölcs, gomba tisztításához és a tojás fertőtlenítéséhez. Az előkészítő hely nem lehet a tálalótérrel azonos légtérben. Külön előkészítő hely vagy helyiség hiányában az adott alapanyagból csak előkészített vagy konyhakész állapotú használható.

## Húselőkészítő hely

A nyershúselőkészítő-hely nem lehet a tálalótérben. Abban a főzőtérben, ahol tálalás is zajlik, nem szabad húselőkészítő helyet kialakítani. A főzőtérben kialakított húselőkészítő hely használata nem veszélyeztetheti az ételkészítés egyéb fázisait. Célszerű a húselőkészítő helyet térelválasztóval, berendezésekkel a főzőtér egyéb munkafázisaitól jól elkülöníteni. A főzőtérben kialakított húselőkészítő helyet is el kell látni mosó (legalább 1 db) vagy mosogató

medencével (legalább 2 db) amely a hús mosására és a húselőkészítő eszközök elmosására szolgál. A főzőtérben kialakított húselőkészítő hely kézmosó, kézfertőtlenítési lehetőségének elfogadható a főzőtéri kézmosó, amennyiben használata nem jelent keresztszennyezési kockázatot

### **Tojáselőkészítő**

Abban az esetben, ha a cukrázat vagy hidegkonyha nem fertőtlenített héjas tojást használ, külön tojáselőkészítő helyiséggel kell rendelkeznie.

### **Zöldség-előkészítő hely**

**Ahol sem a térbeli, sem az időbeli elkülönítés nem valósítható meg az eltérő tisztaságú munkalépések között, ott kizárólag konyhakész alapanyagok használhatóak fel.**

### **Tárolóhelyiségek:**

- Hűtők és fagyasztók: Az élelmiszerek előírt tárolási hőmérsékletének biztosítására megfelelő kapacitású hűtő- és fagyasztóberendezések szükségesek.
- Hőmérséklet-ellenőrzés: A tárolóberendezésekhez megfelelő számú, jól működő hőmérőket kell biztosítani a hőmérséklet ellenőrzésére.
- Szárazáru-tárolás: A szárazáruk számára jól szellőző, tiszta, polcos tárolókat kell kialakítani.
- Elkülönített tárolás: Az élelmiszereket el kell különíteni a tisztítószerektől, vegyi anyagoktól és egyéb, szennyeződést okozó eszközöktől. Lehetőleg az eredeti zárt csomagolásban kell tartani, speciálisan erre a célra használt zárható helyiségben vagy szekrényben.

### **Kiegészítő tevékenységek berendezései:**

#### **Mosogatóberendezések**

A **mosogatómedencék** környezetében a szennyeződésnek kitett falfelület mosható, fertőtleníthető legyen. Javasolt korrózió álló anyagból készült medencék felszerelése. A medencék mérete olyan legyen, hogy azokban a használatos edények biztonságosan elmoshatók legyenek. Valamennyi medencét elegendő mennyiségű hideg-meleg folyóvízzel kell ellátni, a keletkezett szennyvíz biztonságos, zárt elvezetéséről gondoskodni kell. Melegkonyhai edénymosogatásnál zsírfogó, zsírleválasztó berendezés használata javasolt. Az elmosott eszközök, edények csepegtetéséhez megfelelő helyről kell gondoskodni a medencék mellett vagy fölött.

**Az előkészítőkből** használatos eszközöket a használat helyén kell elmosni és fertőtleníteni, ehhez legalább két medencét kell biztosítani.



**A fogyasztói edények mosogatását** térben el kell különíteni az üzemi edények mosogatásától. A fogyasztói edények tisztításához és fertőtlenítéséhez legalább két medencét kell felszerelni, de történhet a mosogatás ipari mosogatógép használatával is.

**Az üzemi edények és a szállítóedények mosogatásához** is legalább két medencét kell biztosítani. Az üzemi edények és a szállítóedények – időben elkülönítve – elmoshatók a fogyasztói edények mosogatására szolgáló medencékben is. Mosogatógép alkalmazása esetén is szükséges az előáztatáshoz egy medence.

### **Szociális helyiségek:**

#### **Öltözők:**

A **személyzet részére megfelelő öltözőt** kell rendelkezésre bocsátani. Meg kell oldani az utcai ruha, a személyes tárgyak, valamint a munka közben használt ruházat elkülönült tárolását. Ez megvalósítható külön szekrények beállításával, vagy jól záródó ruhazsákokkal is. Az öltöző nem nyílhat közvetlenül az ételkészítési helyiségekből.

Az öltözőket a nők és a férfiak részére el kell választani, illetve elkülönített használatukat biztosítani kell. Megfelelő szervezési intézkedések kialakításával és megtartásával tíz főt meg nem haladó munkavállalói létszámnál egy időben nem használható női-férfi közös öltözőt lehet kialakítani. Az öltözőnek könnyen megközelíthetőnek és megfelelő méretűnek kell lennie, és azt ülőhelyekkel kell ellátni. Az öltöző alapterületét úgy kell kialakítani, hogy az ott öltöző munkavállalók egymást ne akadályozzák. Öltözőszekrényenként legalább 0,50 m<sup>2</sup>-nyi alapterületet kell biztosítani. Az öltöző minimális alapterülete 6 m<sup>2</sup>.

#### **Dolgozói mosdók:**

A **személyzet részére** kézmosóval ellátott, a vendégek részére fenntartott illemhelytől **elkülönített illemhelyet**, vagy illemhely-használati lehetőséget kell biztosítani.

Kellő számú vízöblítéses illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízvezeték berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az ételkészítést kezelik. Az illemhelyek és a tisztálkodó helyiségek berendezéseinek számát az építmény, az önálló rendeltetési egység, a terület egyidejű használóinak tervezett (becsült) lehetséges legnagyobb létszáma és nemek szerinti megoszlása alapján kell megvalósítani. Az illemhelyekhez biztosítani kell a kézmosás lehetőségét. A tisztálkodó helyiség, az illemhely (WC-csésze, vizelde-berendezéssel felszerelt helyiség) könnyen tisztítható, fertőtleníthető, továbbá önálló szellőzésű és fűthető legyen, ezen túlmenően a csoportos tisztálkodó helyiség fűthető helyiségből nyíljon. A több illemhelyet magában foglaló helyiség (csoportos illemhely) csak önálló szellőzésű előtérből nyílhat. Az illemhely mérete 0,90 x 1,20 m-nél – befelé nyíló ajtó esetén 0,90 x 1,60 m-nél – kevesebb nem lehet. Élelmiszer tárolására, feldolgozására, fogyasztására, forgalmazására szolgáló helyiségből WC-, vizelde szerelvénnyel felszerelt helyiség közvetlenül nem nyílhat.

**A településrendezési és építési követelmények alapszabályzatáról szóló 280/2024. (IX. 30.) Korm. rendelet 122. §-a** szerint 10 fő ülőhelyig 1 mosdó elegendő, 10 fő felett külön férfi és női mosdó szükséges. Kiadóablakos vagy talponálló kiszolgálás esetén vendég WC nem kötelező

Az **illemhely-használati lehetőség elfogadott**: • üzletházakban, • bevásárlóközpontokban, • vásárcsarnokban, • piacokon, de ezekben az esetekben is külön személyzeti illemhelyhasználat szükséges. Mozdó árus megállapodás alapján (befogadó nyilatkozat) biztosítja a személyzeti illemhelyhasználatot.

### **Kézmosók:**

Több helyiségből álló létesítmény minden olyan helyiségében, ahol az élelmiszert, illetve a nyersanyagot kézzel érinthetik, azonos higiéniai megítélésű területen belül, a tevékenység végzése helyén, elérhető távolságban hideg-meleg folyóvizes (kevert) **kézmosó berendezés** kell. A mosdókagyló mérete legyen alkalmas az alapos és előírás szerű kézmosásra. A mosdókagyló környezetében a szennyeződésnek kitett falfelület mosható, fertőtleníthető legyen. mosdókagyló környezetében a szennyeződésnek kitett falfelület mosható, fertőtleníthető legyen.

### **A kézmosóhoz szükséges kellékek:**

- kéztisztító és kézfertőtlenítő szer, adagolóval és jól olvasható, látható használati utasítással,
- erős kézzszennyezéssel járó helyeken körömkefe,
- kézzsárítási lehetőség (eldobható papírtörölő, szárítógép),
- hulladékgyűjtő edény a használt kéztörölőknek.
- kizárólag a használt kéztörölő papírok gyűjtésére nyitott hulladékgyűjtő edény is alkalmazható.

### **Higiéniai szempontok**

- Minden felület, berendezés és eszköz könnyen tisztítható anyagból készüljön.
- Biztosítani kell a munkavállalók számára a megfelelő kézmosási és tisztálkodási lehetőségeket.
- A tisztítóeszközöket elkülönített helyen kell tárolni, hogy ne érintkezzenek az élelmiszerekkel.
- A tisztántartás feltétele a jó műszaki állapotban tartott, a végzett tevékenységhez szükséges helyiségek és berendezések megléte.
- A felületek simák, résmentesek, ezért könnyen tisztíthatók, fertőtleníthetők, kopás- és korrózióállóak legyenek. A felületek olyan anyagból készüljenek, amelyekből egészségre káros mennyiségben ártalmas anyag nem oldódik ki.

### **Fenntarthatósági szempontok**

- Energiahatékony eszközök és berendezések használata.
- Hulladékkezelés optimalizálása (pl. szelektív hulladékgyűjtés).
- Víz- és energiafogyasztás minimalizálása környezetbarát megoldásokkal.

---

### további információ

Az összegyűjtött információk tanulmányozása mellett javasoljuk, hogy a vendéglátás és étkeztetés területén alkalmazandó higiéniai előírások és legjobb gyakorlatok mélyebb megismerése érdekében tekintse át a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) által összeállított [A vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához című útmutatót.](#)

## 5. MŰKÖDÉSI FORMA KIVÁLASZTÁSA

A vállalkozás indítása előtt mindenképpen javasolt felmérni a tőke, személyi és tárgyi erőforrás igényeket, valamint mérlegelni az anyagi kockázatokat és a befektetés várható megtérülését. A vállalkozási forma kiválasztása előtt fontos továbbá átgondolni, hogy a vendéglátó üzletet egyedül vagy másokkal együtt szeretnénk üzemeltetni, valamint azt is, hogy a vállalkozással járó anyagi kockázatokat milyen mértékben tudjuk vállalni, tehát csak a befektetett összeg, vagy pedig akár teljes magánvagyonunk erejéig.

A vállalkozások lehetnek egyéni vagy társas vállalkozások. A leggyakoribb vállalkozási formák a következők:

### Egyéni vállalkozó

Olyan természetes személy, aki Magyarország területén üzletszerű gazdasági tevékenységet végezhet. A tevékenység végzése abban az esetben üzletszerű, amennyiben a természetes személy azt rendszeresen, nyereség- és vagyonszerzés céljából, saját gazdasági kockázatvállalása mellett végzi. A saját gazdasági kockázatviselés azt jelenti, hogy az egyéni vállalkozói tevékenységből eredő kötelezettségeiért az egyéni vállalkozó teljes vagyonával felel, tehát korlátlanul felelős érte. Egy természetes személynek csak egy egyéni vállalkozói jogviszonya lehet, azonban ezen belül több tevékenységet is folytathat. Az egyéni vállalkozó amellett, hogy személyesen köteles közreműködni a tevékenységben, van lehetősége munkaviszonyban vagy megbízási jogviszony keretében alkalmazottakat is foglalkoztatni.

Az egyéni vállalkozói tevékenység bejelentése a Webes Ügysegéden keresztül történik. A bejelentés díj- és illetékmentes. Az egyéni vállalkozói tevékenység a nyilvántartásba vétel napján kezdhető meg.

### Társas vállalkozások - gazdasági társaságok

A gazdasági társaság üzletszerű, közös gazdasági tevékenység folytatására, a tagok vagyoni hozzájárulásával létrehozott, jogi személyiséggel rendelkező vállalkozás, amelyben a tagok a nyereségből közösen részesednek és a veszteséget közösen viselik.

Az alapításhoz legalább két tagra van szükség, kivételt képeznek azok a gazdasági társaságok, amelyek alapításához egy személy is elégséges: ilyen az egyszemélyes korlátolt felelősségű társaság és a részvénytársaság. A gazdasági társaság alapításakor vagy a társasághoz való csatlakozáskor a tagnak vagyoni hozzájárulást kell teljesítenie, amely lehet pénzbeli vagy nem pénzbeli hozzájárulás is. Nem pénzbeli hozzájárulás lehet valamilyen vagyontárgy pl.: ingatlan vagy autó, azonban fontos megjegyezni, hogy nem tekinthető vagyoni hozzájárulásnak a tag személyes közreműködése vagy munkavégzése a társaságban. A gazdasági társaságban a tagok a vagyoni hozzájárulásuk arányában szereznek részesedést, azonban a társaság vagyonának az egyedüli tulajdonosa maga a társaság, így azzal a társaság jogosult rendelkezni. A tag a társaság vagyonával sajátjaként nem rendelkezhet. A társaság nyeresége a tagokat vagyoni hozzájárulásuk arányában illeti meg, és a veszteséget is ilyen arányban kell viselniük.

### **Betéti társaság (Bt.)**

Betéti társaság alapítása legalább 2 fő részvételével történhet: egy beltág és egy kültág. Betéti társaság alapítása esetén a társaság tagjai kötelezettséget vállalnak, hogy a társaság gazdasági tevékenységének céljára a társaság részére vagyoni hozzájárulást teljesítenek. A beltág a társaság kötelezettségeiért korlátlanul, míg a kültág korlátozottan felelős.

A betéti társaság alapítása tetszőleges, akár 10.000 Ft vagyoni hozzájárulással is lehetséges.

A beltágok, illetve kültágok közül a társaság ügyvezetésére egy vagy több személy is kijelölhető.

A betéti társaság beltágja egyéni vállalkozó nem lehet, mert ugyanazzal a vagyonnal két helyen nem lehet teljeskörű felelősséget vállalni.

### **Korlátolt felelősségű társaság (Kft.)**

A korlátolt felelősségű társaság olyan gazdasági társaság, amely előre meghatározott összegű törzsbetétekből álló törzstőkével alakul. A törzsbetét a tag vagyoni hozzájárulása, amelynek minimális összege 100.000 Ft. A törzsbetétek összessége a törzstőke, amely nem lehet kevesebb 3.000.000 Ft-nál. A társaság tagjainak felelőssége korlátolt, így a társaság kötelezettségeiért egyetlen tag sem köteles a szolgáltatott vagyoni hozzájárulásán túl a saját vagyonával helytállni.

Korlátolt felelősségű társaság akár egyetlen személy által is alapítható, ilyenkor egyszemélyes társaság jön létre, ebben az esetben a Cégbíróság kiterjesztheti a vagyoni felelősséget a tag teljes vagyonára.

---

## **további információ**

NAV:<https://nav.gov.hu/ugyfeliranytu/vallalkozoknak/indulo-vallalkozas/egyeni-vallalkozok-nyilvantartasa>

Az egyéni vállalkozóról és az egyéni cégről szóló 2009. évi CXV. törvény

A Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény

## 6. TEVÉKENYSÉGI KÖRÖK ÉS ADÓZÁS

Ahhoz, hogy egy vendéglátóüzlet hivatalosan megkezdhesse működését és eleget tegyen az adózási, valamint egyéb hatósági kötelezettségeknek, elengedhetetlen az alapvető jogi és adminisztratív feltételek megteremtése.

### Tevékenységi körök kiválasztása

A vállalkozás alapításakor különös figyelmet kell fordítani a **tevékenységi körök pontos kiválasztására**. A tevékenységi kör azt határozza meg, hogy milyen gazdasági tevékenységet végez a vállalkozás.

A főtevékenységből minden vállalkozásnak csak egy lehet – ez utal arra a tevékenységre, amelyből a legtöbb bevételre számít a működése során. A melléktevékenység vagy kiegészítő tevékenység minden olyan tevékenység, ami nem főtevékenység. A jogszabályok nem korlátozzák, hogy mennyi vehető fel ezekből, de célszerű ezt a cég tervezett működése alapján rögzíteni.

A vállalkozásnak meg kell határoznia, hogy milyen tevékenységet vagy tevékenységeket kíván végezni. A vendéglátás tevékenység kiválasztását a megcélzott vendéglátás üzlettípus hozza magával.

A vállalkozásokkal, ezen belül a vendéglátással összefüggő tevékenységi körök a Tevékenységek Egységes Ágazati Osztályozási Rendszere (TEÁOR) az egyéni vállalkozó esetében az TEÁOR-on alapuló Önálló Vállalkozók Tevékenységi Jegyzékében (ÖVTJ) találhatóak. A tevékenységi kör kiválasztását a gazdasági tevékenységek besorolására szolgáló rendszerben, a TEÁOR/ÖVTJ rendszerben szükséges elvégezni. Ebben a rendszerben található a vendéglátás tevékenységgel összefüggő tevékenységek is.

Minden tevékenységhez tartozik egy négyjegyű TEÁOR, illetve egyéni vállalkozások esetében hatjegyű ÖVTJ kód. A tevékenységek listája a KSH honlapján és az Ügyfélkapu+ rendszerében érhető el.

Miután kiválasztásra került(ek) a megfelelő tevékenységi kör(ök), ezeket regisztrálni szükséges az illetékes hatóságoknál. Ezt egyéni vállalkozóként a gazdasági tevékenység bejelentésével (adószám igénylésével) egyidejűleg a Webes ügysegéddel szükséges elvégezni a NAV irányába, cég esetében a Cégbíróságon keresztül történik a bejegyzés.

Amennyiben a tevékenységi kör engedélyhez vagy szakképesítéshez kötött, az ezzel kapcsolatos dokumentumokat is be kell szerezni, hiszen ezek megléte a tevékenység tényleges megkezdésének feltétele.

Vendéglátóhelyek tulajdonlásához, nyitáshoz nem szükséges vendéglátóipari végzettség, viszont a munkatársak szakképzettségének biztosítania kell a jogszabályi kereteknek megfelelő működést. Fontos szempont, hogy nemcsak a vendéglátó **termékek előállítása**, hanem az **értékesítése** is szakképesítéshez kötött. Ami azonban könnyebbséget jelent, hogy nem kell mindenkinek ezzel rendelkeznie, aki az üzletben dolgozik, elegendő, ha a teljes nyitvatartási idő alatt **legalább egy munkatárs** birtokában van az ismereteknek.

Az egyes ipari és kereskedelmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képezésekről, valamint egyes műszaki szabályozási tárgyú miniszteri rendeletek módosításáról szóló 34/2021. (VII. 26.) ITM rendelet egyértelműen meghatározza a feltételeket, amely az egyes ipari és kereskedelmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képezésekről, valamint egyes műszaki szabályozási tárgyú miniszteri rendeletek módosításáról rendelkezik.

## Adózás

### Az Általános Forgalmi Adó (Áfa) általános ismertetője

Az Általános Forgalmi Adó (röviden Áfa) az egyik legfontosabb adótípus Magyarországon, amely a hazai állami bevételek jelentős forrását képezi a társasági adó és a jövedelemadó mellett. Az Áfa egy többfázisú fogyasztási típusú adó, amelyet a termékek értékesítése és a szolgáltatások nyújtása után kell megfizetni, az beépítésre kerül a termék, szolgáltatás árába. A gazdasági tevékenységüket kezdő adóalanyoknak segítséget nyújt a NAV 14. számú „Hasznos információk kezdő áfaalanyoknak” című, alábbi linken elérhető: „Információs füzetek - Nemzeti Adó- és Vámhivatal” információs füzete, melyben tájékoztatást olvashatnak az áfa-kötelezettségeikről, a legfontosabb szabályok ismertetésével.

### Az Áfa kulcsok Magyarországon

Hazánkban jelenleg négy érvényes Áfa-kulcs létezik: 0%, 5%, 18% és 27%. Ezek az adókulcsok különböző termékek és szolgáltatások körére vonatkoznak:

- **0 %-os Áfa:** Kedvezményes kulcs a napilapokra, amelyek hetente legalább négyszer jelennek meg és a 4902 vámtarifaszám alá tartoznak.
- **5%-os Áfa:** Kedvezményes kulcs, mely a gyógyszerek, gyógyászati segédeszközök, könyvek, folyóiratok, valamint egyes alapvető élelmiszerek, mint a tej, tojás és húsfajták (pl. sertés, szarvasmarha) értékesítését terheli. **Ide tartozik továbbá az éttermi vendéglátás keretében kiszolgált ételek és a helyben készített, nem alkoholtartalmú italok forgalma.**
- **18%-os Áfa:** Ez a kedvezményes kulcs vonatkozik többek között a legtöbb tejtermékre és a gabonafélék, liszt vagy keményítő felhasználásával készült termékekre (pékáruk, kenyér, kifli, zsemle, stb.).
- **27%-os Áfa:** Ez az általános adókulcs, amely a legtöbb termékre és szolgáltatásra alkalmazandó.

## Mikor alkalmazható a kedvezményes áfakulcs az étkezőhelyi vendéglátásban?

A Nemzeti Adó- és Vámhivatal (NAV) az éttermek, étkezdék, vendéglátóhelyek ellenőrzésekor mindig vizsgálja, hogy az adott hely a megfelelő áfakulcsot alkalmazza-e. A kedvezményes, 5 százalékos áfakulcs ugyanis nemcsak éttermi vendéglátásra vonatkozik, hanem a kevésbé fejlett színvonalú étkezőhelyi szolgáltatásokra is alkalmazható.

Az étkezőhelyi vendéglátásban a kedvezményes, 5 százalékos áfakulcs az étel- és a helyben készített, nem alkoholtartalmú italforgalomra alkalmazható, ha az

- a TESZOR'15 szerint az 56.10-es kód, vagyis az éttermi és mozgó vendéglátás alá tartozik, és
- **az ügylet szolgáltatásnak minősül.**

Szolgáltatásnak akkor tekinthető az ügylet, ha az elkészített étel, ital értékesítését az azonnali, helyben fogyasztást is lehetővé tevő, megfelelő kiegészítő szolgáltatások kísérik, például étkezési lehetőséget is biztosítanak asztalokkal, székekkel, padokkal, és ezek a szolgáltatáselemek dominálnak az ügyletben. Az étel, ital értékesítése tehát csak az egyik része az ügyletnek, melyben a szolgáltatások vannak túlsúlyban.

Az ügyletben a szolgáltatásnyújtás akkor dominál, ha helyben fogyasztásra van lehetőség, és ezzel a vendég él is, vagyis az azonnali fogyasztást lehetővé tevő kiegészítő szolgáltatásokat igénybe veszi. Ha azonban helyben fogyasztásra nincs lehetőség vagy az ételt, italt a vendég elvitelre kéri, akkor a termékértékesítés dominál az ügyletben.

Ez azt is jelenti, hogy a szolgáltatásnyújtás túlsúlya nem kizárólag éttermi vendéglátásban, az éttermi vendéglátásra jellemző körülmények közt valósulhat meg, hanem például gyorsétkezdékben, a bevásárlóközpontok úgynevezett „food court”-ban is, ahol általában nincs felszolgálás, és a vendégek műanyag tálcát, étkészletet használnak.

Az ügylet jellemző és domináns elemeinek meghatározásakor tehát figyelembe kell venni a vendéglátás összes körülményét, mert csak ezek értékelésével lehet eldönteni, hogy az ügylet inkább termékértékesítés vagy inkább szolgáltatásnyújtás. Nem a szolgáltatásnyújtás színvonala a meghatározó, hanem az adott tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatási elemek.

---

További információ:

[https://nav.gov.hu/ugyfeliranytu/nezzen-utana/tudjon\\_rola/Mikor\\_alkalmazhato\\_a\\_kedvezmenyes\\_afakulcs\\_az\\_etkezo helyi\\_vendeg\\_latasban](https://nav.gov.hu/ugyfeliranytu/nezzen-utana/tudjon_rola/Mikor_alkalmazhato_a_kedvezmenyes_afakulcs_az_etkezo helyi_vendeg_latasban)

[https://nav.gov.hu/ado/adozasi\\_kerdes/2023-7 -  
Az\\_etkeztetesi\\_vendeglato\\_szolgaltatasok\\_nyujtasa\\_soran\\_alkalmazando\\_5 -  
os\\_adomertek](https://nav.gov.hu/ado/adozasi_kerdes/2023-7_-_Az_etkeztetesi_vendeglato_szolgaltatasok_nyujtasa_soran_alkalmazando_5_-_os_adomertek)

**Áfa – alanyi adómentesség**

A fentiekben említett általános adózási szabályok mellett a vállalkozásoknak lehetősége van arra is, hogy az Áfa adókötelezettségeikre alanyi adómentességet válasszanak.

2026-tól 18 millió forintról 20 millió forintra emelkedett az alanyi adómentesség választására jogosító értékhatár, erre vonatkozóan bővebb információk az alábbi linken elérhető tájékoztatóban található: [„Emelkedik az alanyi adómentesség értékhatára - Nemzeti Adó- és Vámhivatal”](#)

### **Helyi iparűzési adó (HIPA)**

A helyi adók rendszerében az önkormányzatok által a leginkább állandó jelleggel alkalmazott közteher, a helyi iparűzési adó.

Helyi iparűzési adót köteles fizetni az a vállalkozó, akinek a székhelye vagy a telephelye az adott önkormányzat területén található, és ott *vállalkozási (iparűzési) tevékenységet* folytat részben vagy egészben.

**Adóköteles iparűzési tevékenység:** a vállalkozó által ilyen minőségben végzett nyereség-, illetve jövedelemszerzésre irányuló tevékenysége.

### **Turizmusfejlesztési Hozzájárulás (TFH)**

A turizmus és vendéglátás fejlesztésére szolgáló közteher, amelyet Magyarországon a hozzájárulás köteles szolgáltatást nyújtó adóalanyok fizetnek.

TFH-t kell fizetni az Áfa törvény 3. számú mellékletének II. részének 3., 5., valamint 6. pontjában meghatározott, 5%-os áfa kulcs alá tartozó szolgáltatások után, azaz az étkezőhelyi vendéglátásban az étel- és a helyben készített, nem alkoholtartalmú italforgalom, a kereskedelmi szálláshely szolgáltatás, valamint a kizárólag elektronikus fizetési lehetőséggel rendelkező városnéző, menetrend szerinti autóbuszos személyszállítási szolgáltatás forgalma után. Az ebből származó bevételek a turisztikai infrastruktúra fejlesztését és a nemzetközi versenyképességének növelését támogatják.

A TFH mértéke az érintett szolgáltatások nettó árbevételének 4%-a, kivéve az éttermek vendéglátással kapcsolatos szolgáltatásait, amelyek után a 2026. február 1-jétől a TFH 2%. Így például a fesztiválokon működő büfék, a kávézók, a cukrászdák vagy a vendégtérrel nem rendelkező, elviteles gyorséttermek szolgáltatásai esetében 4% a TFH, míg az éttermek szolgáltatásai után 2%.

A TFH-val kapcsolatban fel kell hívni a figyelmet, hogy ha a vállalkozó a hozzájárulásköteles szolgáltatás nyújtása során nem a kedvezményes, hanem az általános áfa adómértéket alkalmazza, akkor is TFH bevallási és megfizetési kötelezettség terheli. A TFH megállapítása, bevallása és megfizetése ugyanis mindig a jogszabályban meghatározott szolgáltatáshoz, és nem az áfa mértékhez kötődik.

### **Adóbevallás**



Az adó megállapítása, annak megfizetése és az adóbevallások benyújtása Magyarországon – főszabály szerint – a vállalkozások kötelezettsége (önadózás keretében). Az adóbevallás célja, hogy a cég esedékes adókötelezettségeit, valamint az esetleges adókedvezményeket, visszaigényléseket jelentse az adóhatóság felé.

#### **Bevallási határidők:**

- **Társasági adó (TAO):** Az éves társasági adóbevallást az adóévet követő év ötödik hónap utolsó napjáig kell benyújtani.

**A társasági adó főbb szabályairól a NAV honlapján a 41. számú Információs füzetben található információk:**

[https://nav.gov.hu/ugyfeliranytu/nezzen-utana/inf\\_fuz/2026](https://nav.gov.hu/ugyfeliranytu/nezzen-utana/inf_fuz/2026)

- **Általános forgalmi adó (ÁFA):** Az ÁFA-bevallás gyakorisága a törvényben meghatározott feltételektől függ:
  - **Havi bevallás:** Ha a vállalkozás a tárgyévet megelőző második év adómegállapítási időszak(ai)ban éves szinten összesített ÁFA-kötelezettsége meghaladja az 1 millió forintot, havi bevallást kell benyújtani, amelyet a tárgyhót követő hónap 20-ig kell megtenni – így kell eljárnia az induló vállalkozásoknak is, ha jogelőd nélkül alakulnak.
  - **Negyedéves bevallás:** Ha a vállalkozás nem felel meg sem a havi, sem az éves bevallás-gyakoriság feltételeinek, negyedéves bevallást kell benyújtani, a negyedévet követő hónap 20-ig.
  - **Éves bevallás:** Ha a tárgyévet megelőző második évben a vállalkozás elszámolandó adójának éves szinten összesített – vagy annak időarányos éves szintre átszámított – összege előjelétől függetlenül nem érte el a kettőszázötvenezer forintot és az Áfa tv. szerinti termékértékesítése, szolgáltatásnyújtása ellenértékének adó nélküli éves szinten összesített összege nem haladja meg az ötvenmillió forintot, feltéve, hogy nem rendelkezik közösségi adószámmal, éves bevallást kell benyújtani, az adóévet követő év február 25-ig.
  - **az alanyi adómentes adóalanyok főszabály szerint mentesülnek a bevallási kötelezettség alól.**

#### **Következmények:**

Ha a vállalkozás nem nyújtja be időben az adóbevallásait, büntetést (mulasztási bírságot, adóbírságot) kell fizetnie, amely az elmaradt adó összegétől függően jelentős tétel is lehet. A pontos adózási szabályok és az esetleges kedvezmények igénybevételéhez érdemes szakértői segítséget kérni. Az adó határidőben történő meg nem fizetése esetén késedelmi pótlék fizetési kötelezettség keletkezik.

---

további információ

A **bevallások és adatlapok elektronikus benyújtásáról** és az **elektronikus kapcsolattartás szabályairól** bővebb információ:

- [NAV hivatalos honlapján](#)
- „Elektronikus űrlapok benyújtásának módja, képviselő bejelentése” című tájékoztatóban,
- valamint „Az elektronikus ügyintézés és kapcsolattartás általános szabályai adóügyekben” című információs füzetben talál.

A befizetési lehetőségekről a Ki, hogyan fizethet a NAV-nak? - Nemzeti Adó- és Vámhivatal dokumentumból (<https://nav.gov.hu/ugyfeliranytu/szamlaszamok>), a számlaszámokról az „Adóztatási számlaszámok, IBAN-számlaszámok és adónemek jegyzéke - Nemzeti Adó- és Vámhivatal” dokumentumból (<https://nav.gov.hu/ugyfeliranytu/szamlaszamok/szamlaszamok/nav-adoztatasi-szamlaszamok>) tájékozódhat.

### **Pénztárgéppel kapcsolatos bejelentések a NAV felé**

Amennyiben a vendéglátó üzlet online pénztárgép használatára köteles tevékenységet folytat (erről részletesen lásd a 10. fejezet Pénztárgép használat címet), akkor a nyugtakibocsátási kötelezettség teljesítéséhez kötelező pénztárgépet üzembe helyezni, amihez előzetesen üzembehelyezési (regisztrációs) kódot kell igényelni a NAV-tól.

A pénztárgép üzembehelyezéséhez szükséges egyedi azonosító kód a PTGREG jelű adatlapon igényelhető, már a pénztárgép üzembehelyezését megelőzően. Az adatlap benyújtása a pénztárgép üzemeltetőjének kötelessége. Az adatlap ÁNYK-ban futó kitöltőprogramja és a hozzá tartozó útmutató a <https://nav.gov.hu/> → Nyomtatványkitöltő programok → Nyomtatványkitöltő programok → Programok részletes keresése útvonalon található meg.

A pénztárgép üzembehelyezéséhez szükséges egyedi azonosító kód a NAV KOBAK-portál (<https://kobakonline.nav.gov.hu/>) online felületén is igényelhető a Pénztárgép űrlapok menüponton belül az Üzembehelyezési/átszemélyesítési kód létrehozása (PTGREG) almenüben.

Időszakosan (például szezonálisan) működő vállalkozás esetén, ha a pénztárgép használata 30 napot meghaladóan szünetel, azt be kell jelenteni a NAV felé a PTGTAXUZ nyomtatványon, és ugyanezen a nyomtatványon kell jelezni azt is, amikor a pénztárgép ismételt üzembe kerül. Szintén a PTGTAXUZ adatlapon kell bejelenteni a pénztárgépet érintő további eseményeket, változásokat, mint például az üzlet nevének vagy címének megváltozása, vagy a pénztárgép használatból történő végleges kivonása, ha az üzlet végleg bezár és a pénztárgépet nem fogják újra használni.

### **Alkalmazott bejelentése**

### *08E jelű adatlap<sup>1</sup>*

Az aktuális foglalkoztatással kapcsolatos adatokat ezen az adatlapon jelentik be a kifizetők és foglalkoztatók a NAV-hoz. Erről az adatlapról kerülnek be a hivatalos nyilvántartásokba. A járulékok bevallása, befizetése elengedhetetlen, figyelemmel a társadalombiztosítási ellátásokra. A bejelentéssel vagy annak elmulasztásával kapcsolatban a NAV ellenőrző tevékenységet végez.

Az adatlapot a kifizetők és a foglalkoztatók nyújtják be a NAV-hoz.

A foglalkoztató: A munkáltató, több munkáltató által létesített munkaviszonynál a kijelölt munkáltató, a kifizető vagy az önfoglalkoztató, amelynek, akinek a 08E jelű bejelentést be kell nyújtania.

### *Kit kell bejelenteni?*

Természetes személyeket, akiket a foglalkoztató foglalkoztat és biztosítottak (biztosítottnak minősülnek).

Az alkalmazott bejelentését már az első munkanapon, a munkakezdés előtt meg kell tenni. További információ a foglalkoztatás bejelentésével, módosításával kapcsolatban [ezen a linken érhető el](#).

### *Az egyszerűsített foglalkoztatás*

A vendéglátás tevékenység során gyakori az egyszerűsített foglalkoztatás. Amennyiben a munkáltatónak alkalmoszerűen több munkaerőre van szüksége, akkor az **átmeneti létszámnövelésre** megoldást jelenthet ez a foglalkoztatási forma. Az egyszerűsített foglalkoztatást **be kell jelenteni a NAV részére**, a munkavégzés megkezdése előtt:

- az [Online Nyomtatványkitöltő Alkalmazásban \(ONYA\)](#) az EFO bejelentése menüpontban,
- az Általános Nyomtatványkitöltő Keretprogramban (ÁNYK) a **'T1042E** jelű adatlapon,
- a 185-ös országos telefonos ügyfélszolgálaton, vagy
- az Egyszerűsített Foglalkoztatás, illetve EFO PRO mobilalkalmazás használatával.

Az egyszerűsített foglalkoztatást papíralapon, postán vagy személyesen **nem** lehet bejelenteni.

További információt az egyszerűsített foglalkoztatás bejelentésének menetéről a 46. számú információs füzetben és [az alábbi linken talál](#).

### **Járulékbevallás**

A **társas vállalkozás** havonként, a tárgyhót követő hó 12-éig a **'08 jelű bevalláson**, elektronikusan bevallást tesz:

---

<sup>1</sup> 2026. január 1-jétől a T1041 nyomtatvány elnevezése 08E-re módosult.

- az adó- és/vagy társadalombiztosítási kötelezettséget eredményező, magánszemélyeknek teljesített kifizetésekkel, juttatásokkal összefüggő valamennyi adóról (a kamatjövedelem-adó kivételével),
- a járulékokról,
- és/vagy az Art. 50. §-ban meghatározott adatokról.

A *foglalkoztatónak* nem minősülő, Tbj. szerinti **egyéni vállalkozó** a járulékot negyedévente a tárgynegyedév adatait havonként külön feltüntetve a tárgynegyedévet követő hó 12-ig vallja be és fizeti meg az **'58 jelű bevalláson**. A 2026. január 1-jétől hatályos Art.-módosítás értelmében a foglalkoztatónak nem minősülő, Tbj. szerinti egyéni vállalkozók – függetlenül attól, hogy vállalkozói jövedelem szerint adóznak, vagy átalányadózással – egységesen, negyedévente kötelesek bevallást benyújtani. (A módosítás egységesítette a bevallási gyakoriságot, amelynek korábbi szabálya az átalányadózókra negyedéves, a vállalkozói jövedelem szerint adózókra havi bevallást írt elő.)

## NAV ellenőrzés

A vendéglátóegységek működését az adóhatóság rendszeresen ellenőrzi. Ezen ellenőrzések célja annak vizsgálata, hogy a vállalkozások betartják-e az adózási szabályokat, különös tekintettel a pénztárgép használatára, a nyugta- és számlaadásra, a jövedéki termékek forgalmazására és az adófizetési kötelezettségek teljesítésére, illetve az alkalmazott megfelelő bejelentésére. Az ellenőrzések jogalapját az adózás rendjéről szóló törvény (Art.), a jövedéki adóról szóló törvény (Jöt.) és más kapcsolódó jogszabályok biztosítják. A NAV jogosult helyszíni és írásbeli ellenőrzéseket végezni, melyek során vizsgálhatja a pénztárgépek megfelelőségét, a kiállított számlák szabályosságát, a termékek eredetét, származását, valamint az adóbevallások és befizetések helyességét. A szabálytalanságok feltárása esetén a NAV szankciókat alkalmazhat, például adóbírságot, mulasztási bírságot vagy jövedéki bírságot szabhat ki, illetve (pl. be nem jelentett foglalkoztatott foglalkoztatása vagy számla- vagy nyugtakibocsátási kötelezettség elmulasztása esetén) akár időszakos üzletlezárást is elrendelhet. A jogkövető működés érdekében fontos a naprakész könyvelés, a szabályos számlázás és a határidőben történő adófizetés, és szükség esetén adószakértő bevonása.

## 7. ÜGYFÉLKAPU+ ÉS CÉGKAPU

### Ügyfélkapu+

**2025. január 16-tól változott az ügyfélkapun keresztüli azonosítás.** Mivel a felhasználónév és jelszó megadása nem felel meg teljesskörűen az európai uniós szabályozás azonosításra vonatkozó rendelkezéseinek, ezért ez a bejelentkezési mód **2025. január 16-tól megszűnt az állam által üzemeltetett honlapokon és alkalmazásokban.** 2025. január 16-tól **kizárólag Ügyfélkapu+ vagy a Digitális Állampolgár (DÁP) mobilalkalmazás** használatával lehetséges elektronikusan hivatalos ügyet intézni.

Fontos, hogy a **Nemzeti Turisztikai Adatszolgáltató Központ** (továbbiakban: **NTAK**) **regisztrációhoz az érintett szolgáltatóknak rendelkezniük kell Ügyfélkapu+ hozzáféréssel vagy Digitális Állampolgár mobilalkalmazással.** A szolgáltatók kizárólag Ügyfélkapu+ és a Digitális Állampolgár mobilalkalmazáson keresztül tudnak belépni NTAK fiókjukba, viszont az NTAK adatszolgáltatás teljesítését, illetve a VENDÉGEM szoftverekbe való belépést az Ügyfélkaput érintő változás nem érinti. Az NTAK regisztrációról és adatszolgáltatásról további tájékoztatás a vonatkozó fejezetben található.

Az Ügyfélkapu+ szolgáltatás igénybevételével a bejelentkezéshez felhasználónevéen és jelszaván kívül egy mobilalkalmazás által generált azonosító is szükséges.

Az Ügyfélkapu+ beállításáról bővebb információ az alábbi linken található: <https://kau.gov.hu/dap/sugo/ugyfelkapu-plusz>

A Digitális Állampolgár mobilalkalmazás letöltéséről bővebb információ az alábbi linken található: <https://dap.gov.hu/>

## Cégkapu

A Cégkapu használata a gazdálkodó szervezeteknek 2018. január 1-től **kötelező**. A Cégkapu lényegében ugyanazt a szerepet tölti be a gazdálkodó szervezetek életében, mint az Ügyfélkapu+ a természetes személyek esetében.

A cégkapus online ügyintézés előnyei:

1. **Gyorsabb ügyintézés:** Azonnali dokumentum küldés és feldolgozás, nincs sorban állás vagy postázási idő.
2. **Hivatalos kommunikáció hatékony kezelése:** A cégkapu biztosítja, hogy minden hivatalos értesítést (pl. NAV, cégbíróság) automatikusan és időben megkapjon.
3. **Átláthatóság és egyszerű adminisztráció:** Minden dokumentum rendszerezve és könnyen visszakereshető.
4. **Költséghatékony:** Csökkenti a postázási és utazási költségeket, valamint időt takarít meg.
5. **Állandóan elérhető:** Nincs szükség a hivatali nyitvatartási időhöz igazodni, így bármikor intézhetők az ügyek.
6. **Jogszabályi megfelelés:** Biztosítja, hogy minden, a felületen kitöltött irat megfeleljen a törvényi előírásoknak.
7. **Környezetbarát:** Papírmentes, korszerű technológiát használó megoldás.

**Ügyfélkapus hozzáférés nélkül nincs cégkapus hozzáférés.** A Cégkapuhoz tehát nem tartozik külön felhasználónév vagy jelszó, hanem a gazdálkodó szervezet nevében eljáró személy a saját, személyes ügyfélkapus azonosításán keresztül léphet be a cégkapus tárhelyére.

A Cégkapu használatára több mint 20 féle gazdálkodó és egyéb szervezet kötelezett, köztük a gazdasági társaságok (*Bt., Kft., Rt.*), egyesületek, alapítványok, szövetkezetek, egyéni cégek.

Az érintett kör szempontjából fontos szabály, hogy a cégkapus regisztrációs, bejelentési kötelezettség nem vonatkozik az egyéni vállalkozókra, ők az Ügyfélkapu+, vagyis a személyes tárhely használatával vehetnek részt az elektronikus ügyintézésben.

---

### további információ

Cégkapu regisztráció és folyamata: <https://tarhely.gov.hu/ckp-regisztracio/tajekoztato.html>

egyéb információ: <https://nav.gov.hu/ugyfeliranytu/valaszol-a-nav/cegkapu>

## 8. NEMZETI TURISZTIKAI ADATSZOLGÁLTATÓ KÖZPONT - NTAK

### Általános információk

A turisztikai térségek fejlesztésének állami feladatairól szóló 2016. évi CLVI. törvény értelmében a 100 millió forint nettó árbevétel felett teljesítő vendéglátó üzletek számára kötelező az NTAK adatszolgáltatás 2023. július 1-től, a 12 millió forint nettó árbevétel meg nem haladó szolgáltatók pedig mentesültek a kötelezettség alól. A 12 millió forintot meghaladó és a 100 millió forintot meg nem haladó, előző lezárt üzleti évi nettó árbevétellel rendelkező vendéglátó üzletek üzemeltetői az eredetinel későbbi időpontban, 2024. január 1-jétől kötelesek az NTAK adatszolgáltatásra.

**A jelenleg hatályos jogszabályok alapján minden Magyarországon működő vendéglátó üzlet üzemeltetőjének – vagyis annak tulajdonosának vagy bérlőjének – regisztrálnia kell vendéglátó üzletét az NTAK-ba.**

A 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet 4. mellékletében meghatározott vendéglátó üzlettípusok azok, ahol a kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. törvény (a továbbiakban: Kertv.) 2. § 30. pontja szerinti vendéglátás tevékenység folytatható. Az NTAK-ba csak a 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendeletben meghatározott üzlettípus szerint lehet a vendéglátó üzletet regisztrálni.

A 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet alapján az **NTAK-regisztrációra köteles vendéglátó üzletek** típusai:

**Étterem**, TEÁOR'25: 56.11 – Éttermi vendéglátás;

**Büfé**, TEÁOR'25: 56.11 – Éttermi vendéglátás;

**Cukrászda**, TEÁOR'25: 56.11 – Éttermi vendéglátás;

**Alkoholmentes italokra specializálódott vendéglátóhely (kávézó)**, TEÁOR'25: 56.30 – Italszolgáltatás;

**Alkoholos italokra specializálódott vendéglátóhely (bár, kocsmá, borozó)**, TEÁOR'25: 56.30 – Italszolgáltatás;

**Zenés-táncos vendéglátóhely**, TEÁOR'25: 56.30 – Italszolgáltatás;

**Munkahelyi/közétkeztetést végző vendéglátóhely**, TEÁOR'25: 56.22 – Szerződéses étkeztetés és egyéb vendéglátás;

**Gyorsétterem**, TEÁOR'25: 56.11 – Éttermi vendéglátás;

**Rendezvényi étkeztetés**, TEÁOR'25: 56.21 – Rendezvényi étkeztetés;  
**Alkalmi vendéglátóhely**, TEÁOR'25: 56.12 – Mozgó vendéglátás;  
**Mozgó vendéglátóhely**, TEÁOR'25: 56.12 – Mozgó vendéglátás.

Az NTAK-adatszolgáltatásra kötelezett vendéglátó üzlet az az üzlet, amely nyugtaadási kötelezettségének a pénztárgépek műszaki követelményeiről, a nyugtakibocsátásra szolgáló pénztárgépek forgalmazásáról, használatáról és szervizeléséről, valamint a pénztárgéppel rögzített adatok adóhatóság felé történő szolgáltatásáról szóló 48/2013. (XI. 15.) NGM rendelet (a továbbiakban: 48/2013. (XI. 15.) NGM rendelet) alapján online pénztárgép használatára köteles. A rendelet alapján az 56.1 és 56.3 szerinti TEAOR tevékenységekben kötelező az online pénztárgép használata, kivéve a mozgó szolgáltatásnyújtást.

Fentiek alapján az **NTAK-adatszolgáltatásra köteles vendéglátó üzletek típusai:**

**Étterem**, TEÁOR'25: 56.11 – Éttermi vendéglátás;

**Büfé**, TEÁOR'25: 56.11 – Éttermi vendéglátás;

**Cukrászda**, TEÁOR'25: 56.11 – Éttermi vendéglátás;

**Alkoholmentes italokra specializálódott vendéglátóhely (kávézó)**, TEÁOR'25: 56.30 – Italszolgáltatás;

**Alkoholos italokra specializálódott vendéglátóhely (bár, kocsmá, borozó)**, TEÁOR'25: 56.30 – Italszolgáltatás;

**Zenés-táncos vendéglátóhely**, TEÁOR'25: 56.30 – Italszolgáltatás;

**Gyorsétterem**, TEÁOR'25: 56.11 – Éttermi vendéglátás;

**Alkalmi vendéglátóhely**, TEÁOR'25: 56.12 – Mozgó vendéglátás.

A munkahelyi/közétkeztetés, a rendezvényi étkeztetés, és a mozgó vendéglátóhely besorolással rendelkező üzleteknek nem kell adatot szolgáltatniuk az NTAK-ba.

## **Regisztráció**

A vendéglátó üzlet üzemeltetője – tehát tulajdonosa vagy bérlője – jogszabály alapján regisztrál az NTAK-ba.

Az NTAK regisztráció 2 lépésből áll:

1. Központi regisztráció elvégzése
2. Ágazati regisztráció elvégzése

A regisztrációt követően a vendéglátó üzlet üzemeltetője a regisztrált vendéglátó üzlet nyilvántartása érdekében létrehozott **egyedi nyilvántartási számot** kap. Ez az **NTAK regisztrációs szám**.

## **Árbevétel megadása**

A regisztrációs felületen 2023. július 1. után minden szolgáltatónak kötelező rögzíteni a vendéglátás tevékenységből származó előző lezárt üzleti évre vonatkozó nettó árbevételét. Ennek megadásával a regisztrációt végző személy pontos tájékoztatást kap az adatszolgáltatás

megkezdésének határidejéről. Amennyiben a szolgáltató korábban már regisztrált az NTAK-ba, de még nem adta meg a nettó árbevételét a regisztrációs felületen, úgy újra be kell lépnie az NTAK regisztrációs felületére és a „Működési adatok” lépésnél ki kell egészítenie a vendéglátásból származó bevételi adataival a regisztrációt. A regisztráció csak akkor minősül teljesnek, amennyiben minden információt maradéktalanul megad a felhasználó.

Fontos, hogy az árbevételi adatok pontosan kerüljenek rögzítésre, mert egy üzleti évben csak egyszer rögzíthető ez az adat. Kérjük figyelmesen állítsa be a mérlegforduló napját is, amennyiben az nem egyezik meg a naptár év utolsó napjával.

## **Beküldendő adatok**

A vendéglátó üzlet üzemeltetője az NTAK-regisztrációt követően, NTAK adatküldésre alkalmas vendéglátó szoftver alkalmazásával, elektronikus formában biztosítja adatszolgáltatásra kötelezett vendéglátó üzletenként az adatszolgáltatás körébe tartozó adatok továbbítását.

A vendéglátó szoftver kétféle üzenettípust küld automatikusan az NTAK-ba: eseményvezérelt adatküldés során a rendelésösszesítők adatait, valamint a napi zárást.

- **Eseményvezérelt adatküldés**

Az adott rendelés lezárását követően, az egy asztaltársaság vagy vendég által vásárolt/fogyasztott tételek összessége a rendelésösszesítő.

A rendelésösszesítőkről a vendéglátó szoftver az alábbi, személyes adatokat nem tartalmazó statisztikai adatokat küldi be:

- tárgynap
- rendelés kezdete és vége
- NTAK fő- és alkategória
- fizetési információk
- rendelt tételek
- megnevezés
- bruttó ár
- tételszám
- mennyiség
- mennyiségi egység
- ÁFA kategória.

Ha az adatszolgáltatás üzemzavar vagy üzemszünet miatt meghiúsul, az adatszolgáltatást az üzemzavar vagy üzemszünet megszűnését követő napon kell teljesíteni.

- **Napi zárással küldött adatok**

A regisztrációt követően a vendéglátó szoftver naponta egy alkalommal, a nap lezárását követően automatikusan beküldi a tárgynapra vonatkozóan a napi adatszolgáltatás körébe tartozó, személyes adatot nem tartalmazó adatokat:

- lezárandó tárgynap
- tárgynap besorolása



- nyitás és zárás dátuma és időpontja
- borraló összege.

Ha az adatszolgáltatás üzemzavar vagy üzemszünet miatt meghiúsul, az adatszolgáltatást az üzemzavar vagy üzemszünet megszűnését követő napon teljesíteni kell.

Ha a vendéglátó üzlet üzemeltetője a napi adatszolgáltatást az NTAK üzemeltetőjének felhívása ellenére, ismételten nem teljesíti, akkor az NTAK üzemeltetője a vendéglátó üzlet üzemeltetőjének hatósági ellenőrzését kezdeményezi az annak felügyeletét ellátó jegyzőnél.

## **Ellenőrzés**

A vendéglátó üzlet NTAK-regisztrációját, valamint a rendszeres és megfelelő adatszolgáltatást az NTAK felé kereskedelmi hatósági jogkörében eljárva, a vendéglátó üzlet címe szerint területileg illetékes jegyző ellenőrzi.

A 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet alapján a nyilvántartásba vett vendéglátó üzlet NTAK-adatszolgáltatási tevékenységét évente legalább egy alkalommal, hatósági ellenőrzés keretében ellenőrzi. A jegyző értesíti az NTAK üzemeltetőjét azon vendéglátó üzletekről, amelyeknek alkalmaznia kell vendéglátó szoftvert, de azzal nem rendelkeznek, vagy a hatósági ellenőrzés során megállapítást nyert, hogy az NTAK-ba nem regisztráltak, vagy a turisztikai térségek fejlesztésének állami feladatairól szóló törvény végrehajtásáról szóló 235/2019. (X. 15.) Korm. rendeletben előírt adatszolgáltatási kötelezettségüket nem vagy nem megfelelően teljesítették.

A 210/2009. (IX.29.) Korm. rendelet módosítása alapján:

- Ha a jegyző az ellenőrzése során megállapítja, hogy a kereskedő a Nemzeti Turisztikai Adatszolgáltató Központba történő regisztrációs kötelezettségének nem tesz eleget, azonnali hatállyal megtiltja a vendéglátó üzlet üzemeltetését, és pénzbírságot szab ki. A pénzbírság összege 200 000 forint, mely a központi költségvetést illeti meg.
- Ha a jegyző az ellenőrzése során megállapítja, hogy a kereskedő a Nemzeti Turisztikai Adatszolgáltató Központba történő adatszolgáltatási kötelezettségének nem tesz eleget, a jegyző az alábbi jogkövetkezményeket állapítja meg:
  - határidő túzásával felszólítja a kereskedőt a jogsértés megszüntetésére, illetve az adatszolgáltatási kötelezettség teljesítésére,
  - ha a meghatározott határidő elteltével a jogsértést nem szünteti meg, illetve a jogszerű állapotot nem állítja helyre, arra ismételt határidő kitűzésével felszólítja a kereskedőt, és egyidejűleg pénzbírságot szab ki,
  - ha a kereskedő az eltelt határidőt követően a jogsértést nem szünteti meg, a jogsértő állapot megszüntetéséig, illetve a jogszerű állapot helyreállításáig, de legfeljebb kilencven napra elrendeli a vendéglátó üzlet ideiglenes bezárását,
  - ha az ideiglenes bezárást követően a kereskedő a megjelölt határidőn belül a jogsértő állapotot nem szünteti meg, a Kertv. 9. § (4) bekezdés a) pont ac) alpontja alapján pénzbírságot szab ki, és elrendeli a vendéglátó üzlet bezárását, egyidejűleg törli a vendéglátó üzletet a nyilvántartásból.

- A pénzbírság összege a vendéglátó üzletnek az előző lezárt üzleti évben a mindenkor hatályos TEÁOR nomenklatúra szerinti vendéglátás tevékenységből származó nettó árbevétel 3%-áig, de legfeljebb ötmillió forintig terjedhet. A pénzbírság összege a központi költségvetést illeti meg.

---

#### további információ:

NTAK információs oldal

<https://info.ntak.hu/vendeglatas>

<https://info.ntak.hu/vendeglatas#gyik>

Ügyfélszolgálat (0-24)

telefon: 06 1 550 1855

e-mail: [turisztika@1818.hu](mailto:turisztika@1818.hu)

## 9. ENGEDÉLYEK, BEJELENTÉSI KÖTELEZETTSÉGEK, FELÜGYELETI SZERVEK

A Kertv. határozza meg a **kereskedelmi tevékenységek folytatásának általános feltételeit**, mely szerint, aki Magyarország területén kereskedelmi tevékenységet kíván folytatni, köteles az erre irányuló szándékát a kereskedelmi hatóságnak **bejelenteni**. Az adminisztrációs teher csökkentése, valamint a hatósági eljárás egyszerűsítése és gyorsítása érdekében került bevezetésre ez az eljárás típus azoknál a tevékenységnél, amelyek pl. élelmiszer-biztonsági szempontból kisebb kockázatot jelentenek (ilyen pl. a vendéglátás vagy a szálláshely-szolgáltatás).

A Kertv. határozza meg a **vendéglátás fogalmát**.

A Kertv. 2.§ 13. pontja kimondja, hogy kiskereskedelmi tevékenység

- az üzletszerű gazdasági tevékenység keretében termékek forgalmazása,
- vagyoni értékű jog értékesítése és
- az ezzel közvetlenül összefüggő szolgáltatások nyújtása a végső felhasználó részére, ideértve a vendéglátást is.

A Kertv. 2.§ 30. pontja szerint a vendéglátás

- kész- vagy helyben készített ételek, italok
- jellemzően helyben fogyasztás céljából történő forgalmazása,
- ideértve az azzal összefüggő szórakoztató és egyéb szolgáltató tevékenységet is.

A Kertv. felhatalmazó rendelkezése alapján a vendéglátásért felelős miniszter, – a kereskedelemért felelős miniszterrel egyetértésben – rendeletben **szabályozza a vendéglátás szakmai feltételeit**.

A Kertv. felhatalmazása alapján a vendéglátás tevékenység folytatására vonatkozó részletszabályokat a 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet tartalmazza.

A 210/2009. (IX.29.) Korm. rendelet

- a kereskedelmi tevékenység bejelentésének és az üzletek működési engedélye kiadásának,
- a kereskedők és az üzletek nyilvántartásának, valamint
- a kereskedelmi tevékenység egyes kereskedési formákban való folytatásának részletes szabályait állapítja meg.

A 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet alapján a **vendéglátás**, mint kiskereskedelmi tevékenység, a **bejelentésköteles tevékenységek körébe tartozik**.

**2021. július 1-jétől** a vonatkozó jogszabályok értelmében, élelmiszerrel kapcsolatos tevékenységet csak az élelmiszerlánc információs rendszerben azonosítóval (FELIR-azonosító) rendelkező élelmiszer-vállalkozás végezhet.

<https://upr.nebih.gov.hu/login>, illetve a Nébih ügyfélszolgálatán, továbbá a területileg illetékes **vármegyei kormányhivatal élelmiszerlánc-felügyeleti szervénél** is megtehető.

A **vendéglátó üzlet nyitásának bejelentését követően** a jegyző több hatóságot értesít a vállalkozás működésének megkezdéséről. Ez a gyakorlat biztosítja, hogy az illetékes szervek ellenőrizhessék az üzlet tevékenységét és megfelelőségét a vonatkozó jogszabályoknak.

Az értesítendő **hatóságok** az alábbiak:

1. A élelmiszerlánc-biztonsági hatáskörben eljáró járási hivatal, helyi kormányhivatalok
  - Feladatuk: Az élelmiszerhigiéniai szabályok betartásának ellenőrzése.
  - A helyi illetékes élelmiszerlánc-felügyeleti szerv értesítést kap a vendéglátó üzlet nyitásáról, hogy ellenőrizhesse az élelmiszerbiztonsági előírásoknak való megfelelést.
  - Ellenőrizhetik például a HACCP rendszer meglétét, az alapanyagok tárolási körülményeit, a nyomon követhetőséget, a konyha higiéniai állapotát.
2. Nemzeti Népegészségügyi Központ (korábban ÁNTSZ)
  - Feladatuk: Az üzlethelyiség higiéniai és közegészségügyi megfelelőségének ellenőrzése.
  - A népegészségügyi osztály vizsgálja az üzlethelyiség kialakítását, a megfelelő higiéniai feltételek egyéb egészségügyi előírások betartását.
3. Katasztrófavédelem
  - Feladatuk: A tűzvédelmi előírások ellenőrzése.
  - A katasztrófavédelmi hatóság feladata annak vizsgálata, hogy az üzlethelyiség megfelel-e a tűzvédelmi szabályoknak (például tűzoltó készülékek megléte, menekülési útvonalak biztosítása).
4. Munkaügyi Hatóság
  - Feladatuk: A munkavállalók munkakörülményeinek ellenőrzése.

- A vendéglátó üzletben foglalkoztatott dolgozók munkakörülményei, például a munkahelyi higiénia, munkaidő és pihenőidő szabályainak betartása.

#### 5. Adóhatóság (NAV)

- 2025. január 1-jétől az élelmiszerlánc-felügyeleti díj bevallási kötelezettséget a NAV felé kell teljesíteni az ELMDIJ-bevallás benyújtásával.
- Az ELMDIJ-bevallás minden év május 31-ig – ha a határnap hétvégére esik, akkor az azt követő első munkanapig az Online Nyomtatványkitöltő Alkalmazásban (ONYA) tölthető ki.
- Feladatuk: Az adózással kapcsolatos adminisztratív ellenőrzések.
- A NAV értesítést kap az üzlet tevékenységének megkezdéséről, hogy ellenőrizze az adószám meglétét és az üzlet jogszerű működését.

#### 6. Helyi önkormányzat más szakterületei

- Az önkormányzat különböző osztályai, például az építési vagy kereskedelmi osztály, értesülhetnek az üzletnyitásról, hogy ellenőrizhessék a helyi szabályok és engedélyek betartását.

#### 7. Közműszolgáltatók (esetleges értesítés)

- Ha a vendéglátó üzlet nyitása jelentős közműhasználatot igényel (például víz-, gáz-, áramellátás), a közműszolgáltatók értesítése szükséges lehet.

A hatóságok közötti együttműködés célja az élelmiszerbiztonság, a higiénia, a tűzvédelem és a jogszerű működés fenntartása, amelyek elengedhetetlenek egy vendéglátó egység sikeres üzemeltetéséhez.

### **Jövedéki engedélyköteles tevékenység végzése a vendéglátásban**

A jövedéki termék előállítás, tárolása, felhasználása, fogadása, továbbítása, az azzal folytatott kereskedelem a NAV által kiadott engedéllyel folytatható.

Az engedélyezési eljárásban az ügyintézés főszabályként elektronikusan intézhető. Az engedélykérelem elektronikusan nyújtható be a NAV\_J31 jelű nyomtatványon. A NAV az engedélyezési eljárásban vizsgálja az engedélykiadás feltételeinek teljesülését.

(A jövedéki engedélyköteles tevékenységek szabályait lásd. a NAV által kiadott 78. információs füzetben.)

Jövedéki kiskereskedelmi tevékenység alatt többek között a szabadforgalomba bocsátott sörrel, csendes és habzóborral, egyéb csendes és habzó erjesztett itallal, köztes alkoholtermékkel és alkoholtermékkel a Kertv. szerint folytatott kiskereskedelmi tevékenységet kell érteni. A jövedéki kiskereskedő jövedéki terméket mozgóboltból akkor forgalmazhat, ha azt előzetesen bejelenti a NAV-hoz.

A jövedéki kiskereskedelmi tevékenységgel kapcsolatban, továbbá a bontott palackok tárolásával, valamint a levált, sérült zárjegy pótlásával összefüggésben további szabályok találhatóak a 86. információs füzetben.

#### Jövedéki termékek ellenőrzése

Ellenőrizni lehet azt, aki jövedéki termékkel kapcsolatba kerül, azt birtokolja, azzal tevékenységet végez. A jövedéki ellenőrzésben feltárt jogkövetkezmény lehet:

- jövedéki bírság,
- lefoglalás, elkobzás,
- egyéb bírság,
- üzletzárás.

Az ellenőrzés és a szankciók részletszabályait lásd. a 90. információs füzetben.

## 10. SZÁMLA ÉS NYUGTAADÁSI KÖTELEZETTSÉG, PÉNZTÁRGÉP HASZNÁLAT

### Általános információk

**A számla-, valamint nyugtaadás minden vállalkozás számára alapvető kötelezettség.**

**Számlaadási kötelezettség:** Az áfaalany – az általános forgalmi adóról szóló 2007. évi CXXVII. törvény (a továbbiakban: Áfa tv.) számlaadási kötelezettségre vonatkozó általános szabálya értelmében – köteles számlát kibocsátani a belföldön és ellenérték fejében teljesített termékértékesítéséről, szolgáltatásnyújtásáról a termék beszerzője, a szolgáltatás igénybe vevője számára, ha az tőle eltérő más személy vagy szervezet. A számla papíralapon és elektronikus úton is kibocsátható.

**Nyugtaadási kötelezettség:** Áfával számítottan 900 000 forintos értékhatár alatt mentesül a számlaadási kötelezettség alól az adóalany, ha a terméket megvásárló, a szolgáltatást igénybe vevő olyan nem adóalany személy – ide nem értve a nem adóalany jogi személyeket –, aki/amely az ügylet ellenértékét legkésőbb a teljesítés napján megtéríti, és számla kibocsátását nem kéri.

Ezekben az esetekben az adóalany **köteles a termék beszerzőjének, a szolgáltatás igénybe vevőjének nyugtát kibocsátani.**

**A számla, nyugta kibocsátásának alapvető szabályait a NAV 18. információs füzete** foglalja össze. Az ismertető tartalmazza a **számlaadási kötelezettséggel** és a **számla adattartalmával** kapcsolatos előírásokat, a **számla módosításával** és javításával kapcsolatos tudnivalókat. Emellett a **nyugtával kapcsolatos szabályok** is összefoglalásra kerültek.

A dokumentum elérhetősége a NAV oldalán az ÁFA menüpont alatt található:

**Információs füzetek - Nemzeti Adó- és Vámhivatal**  
([https://nav.gov.hu/ugyfeliranytu/nezzen-utana/inf\\_fuz/2022](https://nav.gov.hu/ugyfeliranytu/nezzen-utana/inf_fuz/2022))

Irányadó jogszabály: 2007. évi CXXVII. törvény az általános forgalmi adóról. A számla- és nyugtaadás és a pénztárgépekkel történő adatszolgáltatás tekintetében az **illetékes hatóság a Nemzeti Adó- és Vámhivatal.**

## **Pénztárgép használat**

### **1. Online pénztárgépek**

Az **online pénztárgép használat** tekintetében az irányadó jogszabály **a 48/2013. (XI. 15.) NGM rendelet (a továbbiakban: NGM rendelet1.)** a pénztárgépek műszaki követelményeiről, a nyugtakibocsátásra szolgáló pénztárgépek forgalmazásáról, használatáról és szervizeléséről, valamint a pénztárgéppel rögzített adatok adóhatóság felé történő szolgáltatásáról.

Az NGM rendelet1. 1. melléklete határozza meg azt a kötelezetti kört, akik nyugtaadási kötelezettségüknek kizárólag online pénztárgéppel tehetnek eleget. A jogszabály az online pénztárgép használat kötelezettségét az adóalany által ténylegesen folytatott tevékenység TEÁOR számához köti. Amennyiben az adóalany olyan tevékenységet folytat, melynek TEÁOR száma a mellékletben szerepel, abban az esetben **nyugtaadási kötelezettségének kizárólag online pénztárgéppel tehet eleget.**

**A rendelet alapján a TEÁOR'25 SZERINTI 56.11 Éttermi vendéglátás és 56.30 szerinti Italszolgáltatás tevékenységek folytatása során kötelező az online pénztárgép használata.**

### **Az online pénztárgép gyakorlati használatával kapcsolatos legfőbb tudnivalók**

#### **Mik az elvárások az online pénztárgépekkel kapcsolatban?**

Az online pénztárgépek működésével kapcsolatos technikai elvárásokat az NGM rendelet1. 3. melléklete tartalmazza a műszaki követelmények között.

Ezek közül a legfontosabbak:

- Az online pénztárgépnek alkalmasnak kell lennie az értékesítés, illetve az egyéb pénzmozgások kimutatására, rögzítésére és bizonylatolására.
- Az online pénztárgépnek alkalmasnak kell lennie a készpénzben és ettől eltérő fizetési módokban eszközölt fizetések és egyéb pénzmozgások kimutatására, rögzítésére és bizonylatolására.
- Az online pénztárgépnek meghatározott bizonylatokat kell nyomtatnia.
- Az online pénztárgépet fel kell szerelni adóügyi ellenőrző egységgel (a továbbiakban: AEE). Az AEE rögzíti és az NGM rendelet1.-ben meghatározott szabályok szerint tárolja és továbbítja a pénztárgépen keletkező adatokat a NAV felé.

Fontos, hogy az online pénztárgép **nem rendelkezhet olyan funkcióval, amely révén az üzemeltető, vagy más személy törölheti, módosíthatja, vagy kiegészítheti a már rögzített adatokat**, ide nem értve, ha erre vonatkozó utasítás a NAV szerveréről érkezik. Emellett a pénztárgép nem lehet alkalmas adóügyi bizonylat nyomtatás nélkül értékesítési tranzakció rögzítésére.

**Az online pénztárgép lehetőséget biztosíthat a kezelés gyakorlására,** a pénztárgép gyakorló üzemmódba kapcsolásával. A gyakorló üzemmód be- és kikapcsolására csak zárt adóügyi napnál lehet alkalmas a pénztárgép. A gyakorló üzemmóddal kapcsolatos eseményekre és a gyakorló üzemmódban kibocsátott bizonylatokra vonatkozó eseményeket rögzíteni kell az NGM rendelet 1. 4. mellékletében foglaltak szerint.

### **Honnan szerezhető be az online pénztárgép?**

Az online pénztárgép forgalmazására engedéllyel rendelkező vállalkozásokat a Budapest Főváros Kormányhivatalának aktuális nyilvántartása tartalmazza.

A nyilvántartás elérhetősége:

[https://mkeh.gov.hu/meresugy/penztargepek\\_taxameterek/forgalmazasi\\_engedelyek](https://mkeh.gov.hu/meresugy/penztargepek_taxameterek/forgalmazasi_engedelyek)

### **Szükség van-e az online típusú pénztárgépek üzemeltetéséhez internet kapcsolatra?**

Az NGM rendelet 1.-ben foglalt előírásoknak megfelelően az online pénztárgépek online üzemmódjához nem helyi internet kapcsolatra (pl. WI-fi vagy vezetékes internet) van szükség, hanem egyfajta mobil adatkapcsolatra. Az online pénztárgépek beépített modemmel és SIM-kártyával csatlakoznak a mobilhálózathoz, és a mobil adatkapcsolaton keresztül érik el az internetet a NAV felé történő adatküldéshez. Amennyiben az online pénztárgép üzemeltetési helyén a mobiltelefon szolgáltatások elérhetők, úgy nagy valószínűséggel az online pénztárgép is kapcsolatba tud majd lépni a Nemzeti Adó- és Vámhivatal szerverével. Az sem szükséges, hogy a jogszabály szerinti mobil adatkapcsolat folyamatosan elérhető legyen.

Fontos, hogy az online pénztárgép beszerzését követően szerződést kell kötni azzal a hírközlési szolgáltatóval, aki az adott pénztárgép esetén a mobil adatkapcsolati szolgáltatást nyújtja.

### **Mi történik, ha meghibásodik az online pénztárgép vagy áramszünet esetén, illetve, ha eltulajdonítják a berendezést?**

Az előírások szabályozzák, hogy mikor mentesül az adóalany az online pénztárgép útján történő nyugtaadási kötelezettség alól. Ide tartozik a meghibásodás és az áramszünet is. Fontos, hogy a mentesség az online pénztárgép meghibásodása esetén a meghibásodás bekövetkeztétől a pénztárgép megjavításáig vagy a cseregép biztosításáig, illetve a meghibásodott pénztárgép helyett üzembe helyezett pénztárgép üzembe helyezéséig, de legfeljebb a meghibásodás napjától számított 15. napig állhat fent. Áramszünet esetén az áramszünet idejére érvényes a mentesség.

Kapcsolódó szabály, hogy a nyugtakibocsátási kötelezettség online pénztárgéppel történő teljesítése feltételeinek helyreálltakor a pénztárgépben első tételként a vonatkozó esemény bekövetkeztétől a nyugtakibocsátási kötelezettség pénztárgéppel történő teljesítése feltételeinek helyreálltáig bizonylatolt bevételt kell rögzíteni (utólagos rögzítés). Az utólagos rögzítéshez külön adóügyi napot kell nyitni. Az utólagos rögzítéssel érintett időszak egy-egy adóügyi napjának bevételét egy nyugtán, forgalmi gyűjtőnként egy tételben kell rögzíteni.

Amennyiben az összegek nagysága vagy egyéb körülmény indokolja, az utólagos rögzítéssel érintett időszak egy-egy adóügyi napjának bevételét több nyugtán is lehet rögzíteni. Az utólagos rögzítés elvégzését követően az adóügyi napot le kell zárni, és az így keletkező forgalmi jelentést az utólagos rögzítéssel érintett időszak alatt kiállított adóügyi bizonylatokkal együtt meg kell őrizni.

**Mi a teendője az online pénztárgép használatára kötelezett üzemeltetőnek abban az esetben, ha az online pénztárgép használatát szünetelteti, tekintettel arra, hogy üzletét csak ideiglenesen, például a nyári szezonban működteti, azt szeptemberben bezárja és a következő év májusában nyitja újra?**

A pénztárgép használatának 30 napot meghaladó szüneteltetésével kapcsolatos **bejelentési kötelezettségről** az NGM rendelet1. 51. §-a rendelkezik, mely kimondja, hogy az üzemeltető az erre rendszeresített nyomtatványon köteles bejelenteni az állami adóhatóságnak a pénztárgép használatának 30 napot meghaladó szüneteltetését, a szüneteltetés megkezdésétől számított 45 napon belül. Ugyanezen szakasz (2) bekezdése úgy rendelkezik, hogy az (1) bekezdés szerinti bejelentést követően a pénztárgép csak azt követően használható újra, ha az üzemeltető az erre rendszeresített nyomtatványon bejelenti az állami adóhatóságnak a használat folytatását.

**Kell-e pénztárgépet használni, ha mindig számlát bocsát ki az adóalany?**

Az Áfa tv. 166. §-ának (2) bekezdése alapján, ha az adóalany nyugta helyett számlát bocsát ki, akkor mentesül az NGM rendelet1.-ben előírt gépi kiállítású nyugtakibocsátási kötelezettség alól.

**Mi a teendő a visszaváltási díj rögzítése esetén?**

A NAV vonatkozó tájékoztatójának az elérhetősége:

[https://nav.gov.hu/ado/onlinepenztargepek\\_1417761437385/A\\_visszavaltasi\\_dij\\_rogzitese\\_az\\_online\\_penztargepben](https://nav.gov.hu/ado/onlinepenztargepek_1417761437385/A_visszavaltasi_dij_rogzitese_az_online_penztargepben)

**Meghibásodott pénztárgépet hol lehet javíttatni?**

A szervizekről a NAV nyilvántartást vezet. A nyilvántartás elérhetősége:

[https://nav.gov.hu/adatbazisok/penztargep\\_taxameter\\_szervizek](https://nav.gov.hu/adatbazisok/penztargep_taxameter_szervizek)

---

### **további információ**

Az online pénztárgépek üzemeltetését, szervizelését és forgalmazását érintően a Nemzeti Adó- és Vámhivatal honlapján folyamatos és részletes tájékoztatást nyújt közlemények, útmutatók és más anyagok formájában, folyamatosan bővülő tartalommal.

[https://nav.gov.hu/ado/onlinepenztargepek\\_1417761437385](https://nav.gov.hu/ado/onlinepenztargepek_1417761437385)

NAV elérhetőségek: [https://nav.gov.hu/ugyfeliranytu/keressen\\_minket/kapcsolatok](https://nav.gov.hu/ugyfeliranytu/keressen_minket/kapcsolatok)



## 2. E-pénztárgépek

**Nyugtaadási kötelezettségüket a vállalkozások már e-nyugtával is teljesíthetik.**

Az **e-pénztárgépek használata** tekintetében irányadó jogszabály az e-pénztárgépek forgalmazásáról, üzemeltetéséről, valamint az e-pénztárgépek és az e-nyugta kiállításának követelményeiről szóló **8/2025. (III. 31.) NGM rendelet** (a továbbiakban: NGM rendelet2.).

**2025. július 1-től már használhatók ún. e-pénztárgépek is.** Az e-pénztárgép elektronikus nyugta és egyszerűsített adattartalmú számla kibocsátására alkalmas, az online pénztárgéptől eltérő, engedélyezett műszaki megoldás (Áfa tv. 259. § 6/C. pont). Fontos, hogy az e-pénztárgép és az online pénztárgép két különböző típusú eszköz, bár mindkettőnek a nyugtakiállítás a fő funkciója, sem jogi, sem műszaki szempontból nem azonosak. **Az e-pénztárgépnek két típusa van: a hardveralapú e-pénztárgép és felhőalapú e-pénztárgép.**

Az NGM rendelet1. szerint az adóalanyok az 1. mellékletben meghatározott tevékenységük során a nyugtaadási kötelezettségüket választásuk szerint hardveralapú e-pénztárgéppel is teljesíthetik az NGM rendelet2. szerint.

**Felhőalapú e-pénztárgépet** tehát **bárki használhat, aki nem köteles online pénztárgép használatára.** Ha az adózó online pénztárgép használatára köteles tevékenységet folytat, akkor ehhez a tevékenységhez csak online pénztárgépet vagy hardveralapú e-pénztárgépet használhat. Ez azt jelenti, hogy **a TEÁOR'25 szerinti 56.11 Éttermi vendéglátás és 56.30 Italszolgáltatás tevékenységek folytatása esetén online pénztárgép helyett kizárólag hardveralapú e-pénztárgép használható.**

Az érvényes forgalmazási engedéllyel rendelkező e-pénztárgépek listáját a NAV nyilvántartása tartalmazza: Forgalmazási engedélyek - Nemzeti Adó- és Vámhivatal (<https://nav.gov.hu/ado/enyugta/forgalmazasi-engedelyek/forgalmazasi-engedelyek>)

Az e-pénztárgépek működéséről, használatáról további információk találhatóak a NAV honlapján az eNyugta menüpontban: eNYUGTA - Nemzeti Adó- és Vámhivatal (<https://nav.gov.hu/ado/enyugta>)

### **Az e-pénztárgép indulása és az e-nyugtával kapcsolatos szabályok**

**Az online pénztárgépeket 2028. július 1-jéig fokozatosan kivezetik és azokat az ún. e-pénztárgépek váltják fel. Az e-pénztárgépek a NAV felé történő valós idejű elektronikus adatszolgáltatás teljesítése mellett ún. e-nyugtákat bocsátanak ki, amelyekről a vevő kérésére az üzemeltető köteles papíralapú másolatot adni.**

A hardveralapú e-pénztárgép Adóügyi Egységgel (AE) rendelkezik, a felhőalapú (telefonra, tabletre telepített alkalmazás) e-pénztárgépénél a nyugtaadás műveleteit az ún. központi infrastruktúra végzi.

**Az e-nyugták automatikusan feltöltődnek a NAV által üzemeltetett nyugtatórba és az oda történő beérkezéssel minősülnek kibocsátottnak. Az e-nyugták hiteles példányát a vevők a nyugtatórból letölthetik az ún. vevői alkalmazásba,** amely mobil eszközön (pl.: mobiltelefon vagy tablet) használható. A vevői alkalmazás eléréséről és a futtatáshoz szükséges rendszerkövetelményekről a forgalmazó tud tájékoztatást adni.

Az e-pénztárgép használatára 2025. július 1-től van lehetőség, ugyanakkor jelenleg nincs erre kötelezett adózói kör. **Az online pénztárgép-használati kötelezettséggel érintett tevékenységek esetében e-nyugtát csak hardveralapú AE-egységgel ellátott e-pénztárgéppel lehet kibocsátani.**

Az e-nyugta kibocsátására vonatkozó részletszabályokat az NGM rendelet<sup>2</sup>. tartalmazza.

A nyugta Áfa tv. szerinti adattartalma is bővült, azonban az e-nyugtának nem minősülő nyugták esetében továbbra is az eddigi adattartalom az elvárt.

**Az ún. „kézi” nyugták és számítógéppel előállított nyugták adataira vonatkozó általános nyugtaadat-szolgáltatási kötelezettséget 2026. szeptember 1-jére halasztották.** Ennek keretében a fenti nyugták adatairól 3 naptári napon belül, napi szinten összesítve, adómértékek szerinti bontásban kell majd adatot szolgáltatni a NAV által biztosított elektronikus felületen.

---

### **további információ**

Az e-nyugta rendszerről a Nemzeti Adó- és Vámhivatal a honlapján folyamatos és részletes tájékoztatást nyújt közlemények, útmutatók és más anyagok formájában, folyamatosan bővülő tartalommal.

„eNYUGTA - Nemzeti Adó- és Vámhivatal” (<https://nav.gov.hu/ado/enyugta>)

### **11. A JÖVEDÉKI TERMÉKEK ÉRTÉKESÍTÉSÉRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK**

A vendéglátáshoz, a gasztronómiához, ezeken keresztül pedig szinte valamennyi vendéglátóhelyhez szorosan kapcsolódik a különféle szeszes italok értékesítése is. Ezen italok az ún. jövedéki termékek körébe tartoznak, melyek beszerzésére, értékesítése szigorú szabályokat határoz meg a jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény (a továbbiakban: Jöt.) és a Jöt. egyes rendelkezéseinek végrehajtásáról szóló 45/2016. (XI.29.) NGM rendelet (a továbbiakban: Vhr.).

A jövedéki kiskereskedelmi tevékenységgel kapcsolatos legfontosabb szabályokat a Nemzeti Adó- és Vámhivatal 86. számú „Jövedéki kis- és nagykereskedelem” című információs füzet foglalja össze. Az ismertető tartalmazza a jövedéki termékek kiskereskedelmének, a jövedéki termékek beszerzésének, a bontott palackok tárolásának és a levált, sérült zárjegyek pótlásával kapcsolatos legfontosabb tudnivalókat. Az információs füzet az alábbi linken; [Információs füzetek - 2025 - Nemzeti Adó- és Vámhivatal](#) érhető el, a Jövedéki adó, vám témakör alatt.

## Általános információk

### A jövedéki termékek

A Jöt. előírásai alapján jövedéki termékek az energiatermék, **a sör, a csendes és habzóbor, az egyéb csendes és habzó erjesztett ital, a köztes alkoholtermék, az alkoholtermék** és a dohánygyártmány (Jöt. 3. § (1) bek. 29. pont).

### Jövedéki kiskereskedő.

**A jövedéki szabályok értelmében jövedéki kiskereskedelmi tevékenységnek** minősül a Jöt. 67. § (1) bekezdés *a*) pontja szerinti termékkel (többek között sörrel, csendes és habzóborral, egyéb csendes és habzó erjesztett itallal, köztes alkoholtermékkel és alkoholtermékkel) és üzemanyag célú földgázzal a kereskedelemről szóló törvény, valamint a fiatalkorúak dohányzásának visszaszorításáról és a dohánytermék kiskereskedelmi tevékenységről szóló törvény szerint folytatott **kiskereskedelmi tevékenység**. **Jövedéki kiskereskedőnek** pedig a jövedéki kiskereskedelmi tevékenységet folytató személyt kell tekinteni (Jöt. 3. § (1) bek. 27. és 28. pontok).

A jövedéki kiskereskedőnek a tevékenységéhez **nem szükséges jövedéki típusú engedély**, a jövedéki termékek értékesítést nem kell bejelentenie az állami adó-és vámhatósághoz (NAV), ugyanakkor a Kertv. határozza meg **a kereskedelmi tevékenységek folytatásának általános feltételeit**, mely szerint, aki Magyarország területén kereskedelmi tevékenységet kíván folytatni, köteles az erre irányuló szándékát a kereskedelmi hatóságnak **bejelenteni**.

### A jövedéki kiskereskedő tevékenységével kapcsolatos legfőbb tudnivalók Jövedéki termékek beszerzésének szabályai

A jövedéki kiskereskedő **jövedéki terméket belföldön** csak

- adóraktár engedélyesétől (ideértve a megszünt adóraktárt az engedély hatályvesztését követő 30 napig),
- termékét adóraktárban tároló személytől,
- felhasználói engedélyestől,
- kisüzemi bortermelőtől és
- jövedéki engedélyes kereskedőtől szerezhet be. (Jöt. 68. § (1) bek.)

Egyedi esetben – a NAV előzetes engedélyével – a felsoroltakon kívüli személyektől is beszerezhet jövedéki terméket. Ekkor a beszerzés előtt a jövedéki kiskereskedőnek kérelmet kell benyújtania **a NAV\_J42 jelű nyomtatványon**. A kérelemről a NAV 10 munkanapon belül dönt. Ha a NAV a beszerzést engedélyezi, döntésében (határozat) a termék beszerzésének feltételeit is meghatározza. (Jöt. 68. § (2) bek., Vhr. 40. § (2) bek.)

Ha a kérelem a jövedéki termék:

- másik jövedéki kiskereskedőtől jövedéki termékbeszerzésre vagy

- másik jövedéki kiskereskedő részére jövedéki termékátadásra irányul, akkor csatolni kell hozzá az érintett jövedéki termékkészletről készített **részletes leltárt**, valamint a termékkészlet **származását igazoló dokumentum, bizonylat, okmány másolatát**. Az engedély megadása **esetén az átadás-átvételtől jegyzőkönyvet kell felvenni**, amely a terméket átvevő bizonylata. (Vhr. 40. § (3) bek.)

A jövedéki kiskereskedő főszabály szerint jövedéki terméket készpénzfizetéssel nem szerezhet be. Azonban a **200 ezer forintot meg nem haladó értékű jövedéki termék készpénzzel is beszerezhető**:

- adóraktárból vagy
- kisüzemi bortermelőtől (Jöt. 68. § (3) bek.)

### A jövedéki termékek tárolása

A vendéglátó vagy szálláshely-szolgáltató jövedéki kiskereskedő üzletében és az ahhoz tartozó raktárában (a vendégeknek már kiszolgált termékek kivételével)

- 2 liter alatti kiszerezésű alkoholtermékből, csendes borból és egyéb csendes erjesztett italból választékonként 5 darab,
- 2 literes vagy azt meghaladó kiszerezésű termékből választékonként 1 darab bontott termék tárolható. (Jöt. 70. § (1) bek., Vhr. 41. § (2) bek.)

A fentieknél **több bontott termék** a jövedéki kiskereskedő üzletében és az ahhoz tartozó raktárában akkor tárolható, ha (Vhr. 41. § (2) bek.):

- a kereskedő alkalmi rendezvényen értékesít,
- a bontott kiszerezésű termékeket az üzlet vagy az ahhoz tartozó raktár elkülönített részében tartja,
- az elkülönített termékekről olyan – havonta lezárandó – naprakész nyilvántartást vezet, amely tartalmazza:
  - az alkalmi rendezvény időpontját és helyét,
  - az azonosíthatósághoz szükséges adatokat (márka, kiszerezés, darabszám),
  - a bontott termék felhasználásának időpontját.

A vendéglátó jövedéki kiskereskedő:

- **csendes bort és egyéb csendes erjesztett** italt elvitelre csak **25 litert meg nem haladó kiszerezésben**,
- **25 litert meghaladó** kiszerezésű csendes bort **italadagoló szerkezeten** keresztül vagy a NAV által előzetesen **jóváhagyott átfolyásmérővel ellátott szerkezetből** forgalmazhat. (Jöt. 70. §. (2) bek.)

### A jövedéki termékek eredetének igazolása

A Jöt. 97. §-nak előírásai alapján a jövedéki termék birtokosának, a birtokolt jövedéki termék eredetét és a birtoklás jogszerűségét hitelt érdemlően igazolnia kell. A jogszabályi rendelkezés

a gyakorlatban azt jelenti, hogy a jövedéki kiskereskedőnek a megvásárolt, beszerzett, a vendéglátóegységben található (birtokában lévő) valamennyi jövedéki termékek tekintetében a tárolás során végig rendelkeznie kell a birtoklás jogszerűségét, a termék eredetét igazoló bizonylattal (számla, szállítólevél, egyéb beszerzést igazoló okmány).

### **A levált-sérült zárjegy pótlása**

Ha a jövedéki kiskereskedő által forgalmazott (tárolt) zárjegyköteles jövedéki termék zárjegye megsérül, vagy a termékről leválik, akkor a terméket **ki kell vonnia a forgalomból és elkülönítve kell tárolnia**.

Továbbforgalmazási szándék esetén, a jövedéki termékről leltárjegyzéket kell készíteni 2 példányban, melynek egy példányát a következő munkanap végéig, elektronikusan a „Bejelentés a szabadforgalomban levált, sérült zárjegy pótlásának igényéről” elnevezésű, **NAV\_J35 jelű nyomtatványon** be kell nyújtani a NAV-hoz. A bejelentés zárjegymegrendelésnek számít.

A leltárjegyzéknek tartalmaznia kell a termék:

- kereskedelmi megnevezését,
- kiszerezését,
- darabszámát,
- alkoholtermék esetén tényleges alkoholtartalmát,
- a származást igazoló okmány típusát, számát, valamint
- az igényelt zárjegy mennyiségét és típusát.

A megrendelésben kizárólag a jövedéki termékről levált vagy megsérült zárjegy típusával megegyező zárjegy igényelhető. A megrendelt zárjegyet a megsérült zárjegy eltávolítása után a NAV helyezi fel a termékre, és a felhelyezésről jegyzőkönyvet készít.

(Jöt. 76. § (3) bek, Vhr. 93/G. § (1), (2) és (4) bek.)

## **12. VENDÉGLÁTÓ SZOFTVEREK**

A vendéglátó üzlet hatékony üzemeltetése kulcsfontosságú a sikeres és versenyképes működés szempontjából. A digitális technológia támogatásával a vendéglátó üzletek könnyebben kezelhetik folyamataikat, javíthatják a vendégélményt, optimalizálhatják a működést és maximalizálhatják bevételüket.

### **A vendéglátó szoftverek jellemzői és előnyei**

A vendéglátó szoftverek olyan informatikai megoldások, amelyek segítik a vendéglátó üzletek üzemeltetését, beleértve az étlapkezelést, a rendelésvételt, a készletgazdálkodást, a

számlázást és az NTAK felé irányuló adatszolgáltatást. A rendszerek növelik a hatékonyságot és támogatják a jogszabályoknak való megfelelést.

Az MTÜ által igazolt szoftverek alkalmasak az adatszolgáltatási kötelezettségek teljesítésére, így használatuk elengedhetetlen a jogszabályi megfelelés érdekében.

- **Gyorsabb kiszolgálás és pontos működés**

A szoftverek képesek automatizálni a vendéglátó üzlet működésének legfontosabb folyamatait, mint például a rendelések kezelését, a számlázást és az asztalfoglalásokat. Ez a folyamat gyorsabb és precízebb kiszolgálást eredményez, miközben csökkenti az adminisztrációs terheket a vendéglátó üzlet számára.

Fontos, hogy a rendelések a megfelelő gyorsaságban és pontosan kerüljenek feldolgozásra. A rendeléskezelő rendszerek lehetővé teszik, hogy a rendeléseket közvetlenül a pultból vagy az asztaloktól továbbítsák a konyhába, minimalizálva ezzel az emberi hiba lehetőségét. Ennek eredményeképpen a kiszolgálás hatékonysága növekszik, amely fokozza a vendégek elégedettségét.

- **Racionalizált készletgazdálkodás**

A készletek hatékony kezelése alapvető fontosságú a költséghatékonyság szempontjából. Egy jól működő készletnyilvántartó rendszer nyomon követi az alapanyagok felhasználását, automatikus értesítéseket küld az alacsony készletekről, és elősegíti a felesleges rendelés elkerülését. Ezáltal csökkenthető az anyagpazarlás és optimalizálható a beszerzés, ami jelentős megtakarítást eredményezhet a vállalkozás számára.

- **Vendégélmény javítása és személyre szabása**

Az olyan modern megoldások, mint a digitális étlapok és pincérhívó rendszerek, jelentősen javítják a vendégélményt. A gyorsabb kiszolgálás és a közvetlenebb kommunikáció növeli az élvezeti értéket, különösen a fiatal generációk körében.

A vendégkezelő rendszerek lehetővé teszik a vendégpreferenciák nyilvántartását és kezelését. Egy rendszerben rögzíthető például, hogy egy visszatérő vendég rendszeresen gluténmentes ételeket rendel, vagy egy adott asztalt részesít előnyben. Ezek az adatok biztosítják a személyre szabott kiszolgálást, amely növeli az elégedettséget és hűséges ügyfélkört alakít ki.

- **Automatizált folyamatok és növekvő hatékonyság**

A szoftverek képesek automatizálni az éttermi és kávézó működés legfontosabb folyamatait, mint például a rendelések kezelését, a számlázást és az asztalfoglalásokat. Ez a folyamat gyorsabb és precízebb kiszolgálást eredményez, miközben csökkenti az adminisztrációs terheket a vendéglátó üzlet számára.

- **Moduláris felépítés**

A vendéglátóipari szoftverek többsége modulokból áll, amelyeket az ügyféligények szerint lehet konfigurálni, ez a rugalmasság lehetővé teszi a rendszer teljeskörű átalakítását, legyen szó kis kávézóról vagy egy nagy rendezvényszervező vállalkozásról.

- **Adatvezérelt döntéshozatal**

A szoftverekben könnyen elérhető elemzési és jelentési lehetőségeket biztosítanak, amelyek alapján az étterem tulajdonosai átláthatják a forgalmi adatokat és a

vendégpreferenciákat. Ezek az információk segítséget nyújtanak az étlap optimalizálásában és az üzleti stratégiák megtervezésében.

- **Jogsabályi megfelelés**

Az NTAK adatszolgáltatási kötelezettségnek megfelelő szoftverek biztosítják a jogi előírások betartását, miközben egyszerűsítik az ezzel járó adminisztrációt.

- **Egyszerű használat és betanítás**

A legtöbb szoftver intuitív kezelőfelülettel rendelkezik, amely előképzettség nélkül is könnyen elsajátítható. A szolgáltatók gyakran nyújtanak képzést és folyamatos támogatást a felhasználók számára.

## **Integráció más rendszerekkel: a hatékonyság és a működés optimalizálása**

A vendéglátóipari szoftverek egyik legfontosabb előnye, hogy képesek könnyedén integrálódni más rendszerekkel. Ez a zökkenőmentes összekapcsolhatóság nemcsak a napi működést könnyíti meg, hanem a szolgáltatások hatékonyságát is jelentősen növeli, miközben csökkenti az adminisztrációs terheket.

- **Bankkártyás fizetési megoldások integrációja**

A bankkártya-elfogadó terminálok integrálása a vendéglátóipari szoftverekkel gyorsabbá és egyszerűbbé teszi a fizetési folyamatot. Az éttermek és kávézók számára különösen előnyös, hogy egyes rendszerek képesek arra, hogy a végösszeget automatikusan továbbküldik a vendéglátó szoftver a terminálra, minimalizálva az emberi hibák lehetőségét. Ez nemcsak a vendégek számára kényelmesebb, hanem az üzemeltetők számára is biztonságosabb és gyorsabb tranzakciókezelést biztosít.

- **Szállodai rendszerek összekapcsolása**

A szállodák éttermeiben különösen fontos, hogy az étterem és a szálloda rendszerei összekapcsolódjanak. A szállodai menedzsment rendszerek (PMS) és az éttermi rendeléskezelő szoftverek integrálásával a vendégek étkezései közvetlenül a szobaszámlájukhoz rendelhetők. Ez egyszerűsíti a számlázást és csökkenti az adminisztratív terheket, miközben pontosabb nyilvántartást biztosít a vendég költségeiről.

- **Készletkezelő rendszerek integrációja**

A készletnyilvántartás és az értékesítési adatok integrációja lehetővé teszi a hatékonyabb alapanyag-gazdálkodást. Az éttermek számára különösen fontos, hogy a rendelésekkel párhuzamosan frissüljön a készlet, így automatikusan értesülhetnek, ha bizonyos alapanyagok kifogynak. Ez nemcsak a készletgazdálkodás átláthatóságát növeli, hanem segít elkerülni a túlrendeléseket és a pazarlást.

Az integráció előnyei

- **Automatizált folyamatok:** Az integrált rendszerek minimalizálják a manuális adatbevitel szükségességét, gyorsítva ezzel a munkafolyamatokat.
- **Egységes adatok:** Az összekapcsolt rendszerek közös adatbázist használnak, amely elősegíti a pontosabb döntéshozatalt és a hibák elkerülését.
- **Rugalmasság:** Az integráció lehetővé teszi a különböző rendszerek könnyű bővítését, testreszabását és a jövőbeni technológiai fejlesztések alkalmazását.

### **Fenntarthatóság és környezettudatosság a vendéglátóipari szoftverekkel**

A digitális megoldások kulcsszerepet játszanak a fenntarthatóbb vendéglátóipari működésben. A papírhasználat csökkentésével, például az elektronikus rendeléskezelés és számlázás révén, kisebb ökológiai lábnyomot hagyhatunk. Továbbá, a készletkezelő rendszerek pontos nyilvántartása csökkenti az élelmiszerpazarlást, mivel automatikusan jelzik, ha egy alapanyag eléri a minimum készlet értéket, így segítve a hatékonyabb beszerzést és felhasználást.

### **További hasznos funkciók**

A vendéglátóipari szoftverek számos extra funkciót kínálnak, amelyek elősegítik a működési hatékonyságot és az ügyfélművelést:

- **Hűségprogramok kezelése:** Automatizálja a kedvezmények és jutalmak kezelését, ösztönözve a visszatérő vendégeket.
- **Online rendelési és házhoz szállítási modulok:** Zökkenőmentesen kezelhetik az éttermek az online rendeléseket és a házhoz szállítást, javítva a szolgáltatás elérhetőségét.
- **Dinamikus árazás:** Lehetővé teszi az árak rugalmas módosítását a kereslet függvényében, így optimalizálva a bevételeket.

Mire szükséges figyelni a szoftver kiválasztásakor?

- **Jogsabályi megfelelés:** Ellenőrizni szükséges, hogy a szoftver rendelkezik-e az MTÜ által kiállított igazolással az NTAK adatszolgáltatáshoz.
- **Funkciók skálázhatósága:** Győződjünk meg róla, hogy a szoftver a jövőben bővíthető-e olyan új funkciókkal vagy modulokkal, amelyekre a vállalkozásunknak szüksége lehet.
- **Támogatás és frissítések:** Fontos, hogy a szolgáltató biztosítsa a rendszeres frissítéseket és a technikai támogatást.
- **Költségek:** Az egyszeri telepítési díjakon túl érdemes figyelembe venni az esetleges előfizetési vagy karbantartási költségeket.

A vendéglátó szoftverek a modern vendéglátóipar elengedhetetlen eszközei, amelyek hozzájárulnak a hatékonyabb működéshez, a jobb vendégélményhez és a magasabb bevételhez. A megfelelő szoftver kiválasztásával és alkalmazásával az üzletek nemcsak időt és pénzt takaríthatnak meg, hanem lépést tarthatnak a versenytársakkal és a változó fogyasztói elvárásokkal is.

---

### **további információ**

Az NTAK vendéglátás adatszolgáltatásra alkalmas szoftverek elérhetősége:

[link](#)



## 13. VENDÉGEM VENDÉGLÁTÁS SZOFTVER

Az MTÜ a vendéglátó üzletek üzemeltetői számára ingyenes vendéglátó szoftvert biztosít, amelyen keresztül minden szükséges adminisztrációs teendő, és a napi NTAK-adatszolgáltatás is könnyen és gyorsan teljesíthető.

A Vendégem vendéglátás szoftver ingyenesen használható minden olyan vendéglátó üzlet számára, melynek a tárgyévet megelőző lezárt üzleti évének nettó árbevétele 12-50 millió forint között volt. A szoftver asztali számítógépen, tableten és mobiltelefonon is használható. Ebben a vendéglátó szoftverben a vendéglátó üzlet rendeléseinek folyamata teljeskörűen nyomon követhető, minden termék előre rögzíthető és értékesíthető helyben fogyasztásra vagy elvitelre is. A szoftverből konyhai összesítő is nyomtatható megfelelő blokknyomtató használatával.

### **A szoftver igénylése**

Magyarországon a vendéglátó üzletek üzemeltetői a területileg illetékes önkormányzat által kiállított nyilvántartásba vételi dokumentumban szereplő adatok alapján regisztrálnak az NTAK-ba. A regisztráció során kell megadni, hogy az adott vendéglátó üzlet az NTAK adatszolgáltatásra képes vendéglátó szoftverek közül melyik szoftvert használja. Az NTAK adatszolgáltatásra alkalmas és igazolással rendelkező vendéglátó szoftverek közé tartozik az ingyenes Vendégem Vendéglátás szoftver is, amelyet az NTAK regisztráció során, az NTAK-ban digitálisan lehet igényelni. A szoftver ingyenesen használható minden olyan vendéglátó üzlet számára, melynek a tárgyévet megelőző lezárt üzleti évének nettó árbevétele 12-50 millió forint között volt. Ehhez csupán az kell, hogy az NTAK-regisztráció során ezt a szoftvert válasszák, majd elvégezzék a szükséges beállításokat.

### **A szoftver funkciói**

Egy szoftvert egy vendéglátó üzleten belül több felhasználó is használhat, a szoftverbe különböző jogosultságokkal léphetnek be a felhasználók. A szoftverben többféle beállítás is elvégezhető, így például nyomtatóval vagy anélkül is használható. A felületen minden termék, amit az adott vendéglátó üzlet kínál előre rögzíthető az NTAK fő és alkategóriáknak megfelelően.

A szoftver minden alapvető kulcsfunkcióra használható, így kezeli a rendelésvételt, a helyben fogyasztást és elvitelési rendelést, és többféle fizetési mód is beállítható.

A szoftverbe első alkalommal az a felhasználó tud e-mail címmel és jelszóval belépni, aki a vendéglátó üzletet az NTAK-ba regisztrálta.

### **Pénztárgép kapcsolat**

A Vendégem Vendéglátás szoftver meghatározott pénztárgépek számára képes a nyugtaadatokat, összesítőket átadására. A funkció segítségével elég a szoftvert futtató Android

eszközön vezetni az értékesítések adatait. A szoftver a végösszegeket ÁFA kategória bontásban vezeték nélkül küldi a pénztárgép számára. Pénztárgép típus függvényében, akár a fizetőeszközök és a nyugta lezárás is automatikusan megvalósulhat a szoftverből.

A szoftver megismerését és használatának elsajátítását tananyag, videók és segédletek támogatják.

---

### **további információ**

Vendégem vendéglátás szoftver információs oldal:

<https://info.vendegem.hu/vendeglatas/segedletek>

<https://info.vendegem.hu/vendeglatas/penztargepek>)

## **14. FOGYASZTÓVÉDELEM**

A vendéglátóhely üzemeltetése kapcsán fontos rámutatni, hogy a vendég vagy fogyasztó a **fogyasztóvédelmi hatósághoz** fordulhat abban az esetben, ha valamilyen fogyasztóvédelmi jogsértést tapasztalt a vendéglátó üzlet/vállalkozás részéről, és a vitás ügyét előzetesen megkísérelte rendezni a vállalkozással.

Nem tartoznak a fogyasztóvédelmi hatóság hatáskörébe a fogyasztó és a vállalkozás között kötött szerződés létrejöttével, érvényességével, joghatásaival és megszűnésével, valamint a szerződésszegés és joghatásai megállapításával összefüggő vitás ügyek, amelyek tipikusan pl. a kártérítési kötelezettség teljesítésével kapcsolatosak. Az ilyen, egyedi fogyasztói jogviták rendezése érdekében a fogyasztó bírósághoz fordulhat, vagy a békéltető testület eljárását kezdeményezheti.

### **Fogyasztóvédelmi hatóságként a kormányhivatalok járnak el.**

A fogyasztóvédelmi hatóság ellenőrzi:

- a forgalmazással, a szolgáltatásnyújtással
- a gyermek-és fiatalkorúak védelmével
- a fogyasztói csoporttal
- a panaszkezeléssel, az ügyfélszolgálatl, a fogyasztóvédelmi referens foglalkoztatásával
- a vállalkozásnak a békéltető testületi eljárásra vonatkozó tájékoztatási, valamint együttműködési kötelezettséggel összefüggő, a fogyasztóvédelmi törvényben és más jogszabályokban foglalt rendelkezései betartását, és eljár azok megsértése esetén;
- főszabály szerint a megtévesztéssel kapcsolatos ügyeket,
- az áru fogyasztók számára való értékesítésére,
- a fogyasztóknak forgalmazott termék minőségére, összetételére, csomagolására,
- a fogyasztóknak értékesítésre szánt, illetve értékesített áru mérésére, hatósági árára vagy egyébként kötelezően megállapított árára,
- a fogyasztói panaszok intézésére,

- a fogyasztói szerződés keretében érvényesített szavatossági és jótállási igények intézésére,
- a termék forgalmazása vagy szolgáltatás nyújtása során az egyenlő bánásmód követelményére,
- a fogyasztók tájékoztatására,
- a fizetési mód használatához kapcsolódó díj, költség vagy egyéb fizetési kötelezettség felszámításának tilalmára,

vonatkozó rendelkezések betartását, és eljár azok megsértése esetén,

- a fogyasztói szerződés megkötésénél alkalmazott vagy e célból nyilvánosan megismerhetővé tett általános szerződési feltételeket abban a tekintetben, hogy azok nem tartalmazzak-e a jóhiszeműség és tisztesség követelményébe ütközően a szerződéses jogokat és kötelezettségeket egyoldalúan és indokolatlanul a fogyasztó hátrányára megállapító feltételt,
- a fogyasztói panaszok tekintetében a fogyasztóvédelmi hatóság ellenőrzi a 261/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott, a beszállás visszautasítására, a járat törlésére vagy késésére, a magasabb vagy alacsonyabb osztályon történő elhelyezésre, a csökkent mozgásképességű vagy különleges szükségletekkel rendelkező személyekre, valamint az utasok részére nyújtandó tájékoztatási kötelezettségre vonatkozó rendelkezések betartását, és eljár azok megsértése esetén;

A termék biztonságosságával és megfelelőségével kapcsolatos piacfelügyeleti feladat- és hatáskörét a fogyasztóvédelmi törvény, a termékek piacfelügyeletéről szóló törvény, valamint külön jogszabály alapján gyakorolja.

### **Döntés jogszabálysértés esetén**

Ha a hatóság a hatósági ellenőrzés eredményeként megállapítja, hogy a vállalkozás a jogszabályban, illetve hatósági döntésben foglalt előírásokat megsértette, és a jogszabály vagy hatósági döntés megsértése a jogellenes magatartás megszüntetésével vagy a jogszerű állapot helyreállításával orvosolható, a hatóság felhívja az ügyfél figyelmét a jogszabálysértésre, és megfelelő határidő megállapításával, valamint a jogkövetkezményekre történő figyelmeztetéssel kötelezi annak megszüntetésére.

Ha a fogyasztóvédelmi hatóság eljárása során megállapítja a meghatározott fogyasztóvédelmi rendelkezések megsértését, az eset lényeges körülményeinek - így különösen a jogsértés súlyának, a jogsértő állapot időtartamának, a jogsértő magatartás ismételt tanúsításának, illetve a jogsértéssel elért előny - figyelembevételével és az arányosság követelményének szem előtt tartásával az alábbi jogkövetkezményeket állapíthatja meg:

- elrendelheti a jogsértő állapot megszüntetését,
- megtilthatja a jogsértő magatartás folytatását,

- határidő tűzésével a feltárt hibák, hiányosságok megszüntetésére kötelezheti a vállalkozást,
- a jogszerű állapot helyreállításáig feltételhez kötheti, vagy megtilthatja az áru forgalmazását, illetve értékesítését,
- a közigazgatási szabályszegések szankcióiról szóló 2017. évi CXXV. törvényben (a továbbiakban: Szankció tv.) meghatározottak szerinti dolgot jogosult elkobozni, és azt a jogsértést elkövető vállalkozás költségére megsemmisíteni,
- elrendelheti a jogsértéssel érintett üzlet ideiglenes bezárását a jogszerű állapot helyreállításáig terjedő időtartamra, ha az a fogyasztók életének, testi épségének, egészségének védelme vagy a fogyasztók széles körét érintő kárral fenyegető veszély elhárítása érdekében szükséges, vagy legfeljebb 30 napra, ha a jogsértés a fogyasztók széles körének jelentős vagyoni hátrányt okoz,
- tizennyolcadik életévét be nem töltött személy részére történő értékesítés, illetve kiszolgálás esetén a jogsértés megállapításától számított legfeljebb egy évig megtilthatja az alkoholtartalmú ital, az energiatital, a dohánytermék, illetve a szexuális termék forgalmazását, e rendelkezések 3 éven belüli ismételt megsértése esetén pedig elrendelheti a jogsértéssel érintett üzlet legfeljebb harminc nap időtartamra történő ideiglenes bezárását,
- fogyasztóvédelmi bírságot szabhat ki.

### **Irányadó bírságösszeg**

A fogyasztóvédelmi bírságokra vonatkozó szabályokat főszabályként a fogyasztóvédelemről szóló 1997. évi CLV. törvény (a továbbiakban: Fgytv.) 47/C. § (1) bekezdése tartalmazza.

Az Fgytv.-ben bevezetésre került, azonban az ún. **irányadó bírságösszeg** jogintézménye. Az Fgytv. 48. §-a alapján a fogyasztóvédelmi bírság kiszabása során az irányadó bírságösszegeből kell kiindulni, amely az eset lényeges körülményeire tekintettel meghatározott szempontok mérlegelésével a 47/C. §-ban meghatározott keretösszegeken belül csökkenthető vagy növelhető. Ez tehát azt jelenti, hogy a bírságösszeg meghatározásakor nem a keretösszeg minimumából szükséges kiindulni, és azt az esetleges „súlyosító” körülmények figyelembevételével mellett növelni, hanem az irányadó összegből, és amennyiben nincs különösebb meghatározó körülmény, akkor azt szükséges kiszabni.

### **Kötelező fogyasztóvédelmi bírság kiszabása**

A fogyasztóvédelmi hatóság minden esetben bírságot szab ki, például ha

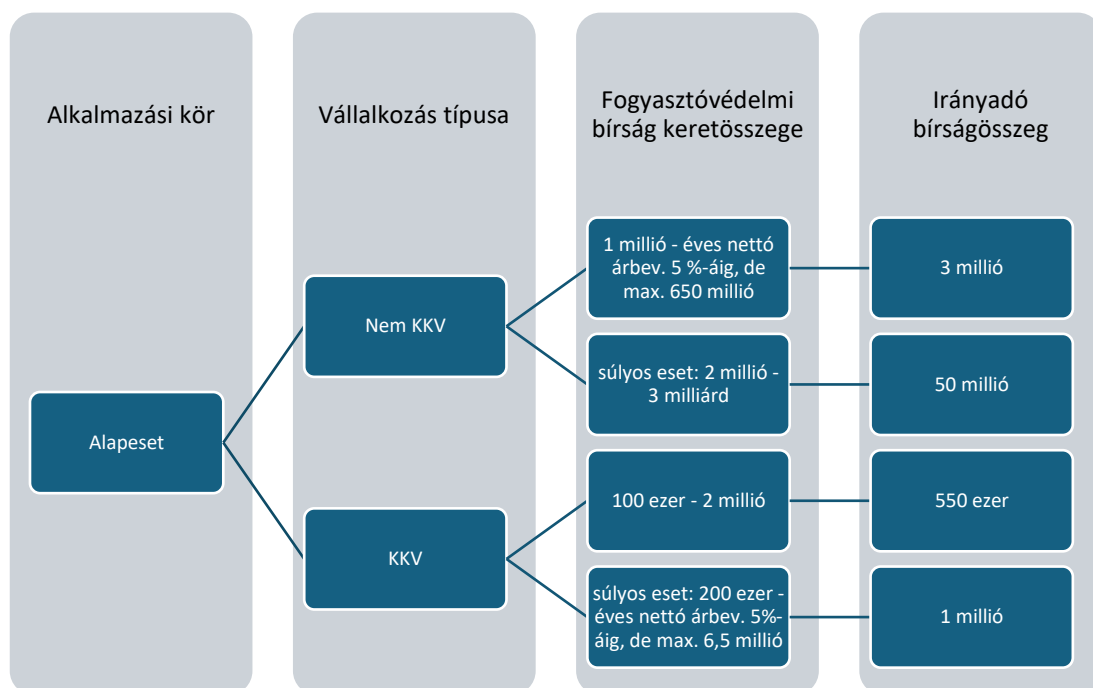
- a vállalkozás az első, jogsértést megállapító döntés véglegessé válásától számított 3 éven belül (amennyiben a jogsértést telephelyen követték el, ugyanazon a telephelyen) ugyanazon jogszabályi rendelkezést ismételt megsértette,
- a jogsértés a fogyasztók széles körét érinti,
- a KKV-nak nem minősülő vállalkozás megsérti a békéltető testületi eljárásban fennálló, együttműködési vagy tájékoztatási kötelezettségét,

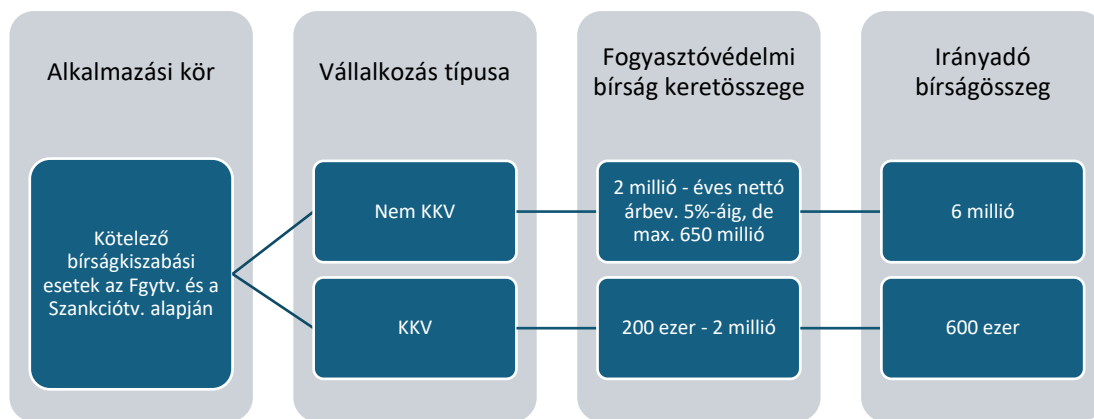
- a KKV-nak nem minősülő vállalkozás megsérti az adatok végleges hozzáférhetetlenné tételét lehetővé tevő címke vagy adattörölő kód átadására irányuló kötelezettségét,
- a jogsértés emberi életet, testi épséget vagy egészséget sért vagy veszélyeztet, vagy annak következményeképpen környezetkárosodás, környezetszennyezés vagy környezetveszélyeztetés következett be,
- kiskorú személyek védelmét célzó jogszabályi rendelkezés megsértésére került sor,
- a jogsértésre – kora, anyagi és szociális helyzete, fogyatékosága, egészségi állapota, megváltozott munkaképessége, cselekvőképességének korlátozása miatt – különösen kiszolgáltatott személlyel szemben került sor.

A fogyasztók széles körét érintő kötelező bírságkiszabási eseten kívül, **közigazgatási szankcióként bírság helyett a figyelmeztetést alkalmazható, ha azt különös méltánylást érdemlő körülmény indokolja, vagy a jogsértés a vállalkozás érdekkörén kívül eső okra vezethető vissza.**

A Szankció tv. 9. § (3) bekezdésében foglaltakon túl akkor sincs helye figyelmeztetés alkalmazásának, ha a jogsértés kereskedelmi kommunikáció útján valósul meg.

#### A bírság összege





## Árfeltüntetés kérdése

A fogyasztóvédelmi hatóság ellenőrzi az itallap, étlap, illetve ártábla vagy árlap meglétét és az árfeltüntetés megfelelőségét (bruttó ár, forintban). Fontos, hogy valótlan tájékoztatás esetén (eladási ár, egységár, kedvezmény mértéke tekintetében) megvalósul a jogsértés (megtévesztés).

Amennyiben az ár nem egyértelműen, könnyen azonosíthatóan, tisztán olvashatóan, forintban, valamint az általános forgalmi adót és egyéb kötelező terheket tartalmazóan kerül feltüntetésre, úgy megvalósul a jogsértés.

Amennyiben a vendéget – felszolgáló közreműködésével – szolgálják ki, a vendéglátó-ipari egység bejáratán kívüli is szükséges árjegyzéket elhelyezni. Fontos, hogy ilyen esetben a külső és belső ártájékoztató egyező legyen.

A vendéget felszolgáló közreműködésével kiszolgáló vendéglátó-ipari egységben vizsgálandó, hogy a fogyasztókat tájékoztatják-e a felszolgálási-díj fizetési kötelezettségről, valamint a felszolgálási díj mértékéről.

## Visszaváltási díj

A kötelezően visszaváltási díjas, **nem újrahasználató** termékek (pl.: PET palackok) után darabonként 50 forint visszaváltási díj fizetendő. A kötelezően visszaváltási díjas, **újrahasználató** termék (pl.: leggyakrabban a korábbi betétdíjas termékek) darabonként fizetendő visszaváltási díját a gyártó határozza meg.

Felhívjuk a figyelmet arra, hogy a kötelezően visszaváltási díjas termék csomagolású italtermék a visszaváltási díjjal megnövelt vételáron hozható forgalomba, illetve forgalmazható, kivéve, ha fogyasztónak történő értékesítés esetén az italtermékkel együtt annak csomagolása **nem kerül átadásra a fogyasztó részére**. Ebben az esetben a visszaváltási díj **nem számítható fel**.

A visszaváltási díj összegét a **számlán vagy a nyugtán a termék árától elkülönítve** kell feltüntetni.

A visszaváltási díj feltüntetése kapcsán megjegyzendő, hogy azt – természetesen kizárólag abban az esetben, ha az felszámítható, mert a csomagolás átadásra kerül a fogyasztó részére – **az általános árfeltüntetési rendelkezéseknek megfelelően** kell feltüntetni, azzal, hogy azt az „eladási ár” nem foglalja magában, így azt a **termékek eladási ára mellett külön szükséges feltüntetni**.

### **Pénzhasználat**

A fogyasztók számára biztosítani kell mind az elektronikus fizetés lehetőségét és annak folyamatos rendelkezésre állását, mind pedig a készpénzhasználat lehetőségét.

A **készpénzhasználat** biztosításának minősül az is, ha a vendéglátó üzletek a készpénzhasználatot a fogyasztó számára elérhető helyen vagy bankszámlára történő készpénzbefizetés, utánvétel vagy készpénzátutalási megbízás (sárga csekk) útján biztosítja, vagy a fogyasztó a készpénz specifikus készpénz helyettesítő eszközre készpénzt helyezhet el, valamint azt készpénzre visszaválthatja (pl. „FestiPay”).

A vendéglátó-ipari egységnek **biztosítania kell a fogyasztó számára az elektronikus fizetés lehetőségét és annak folyamatos rendelkezésre állását is**. A kötelezettség nincs összeghatárhoz kötve, így akár pár száz forint esetén is biztosítani kell az elektronikus fizetés lehetőségét a fogyasztók számára. Fontos, hogy a vendéglátó-ipari egység a készpénz-helyettesítő fizetési eszköz használatáért **díjat, költséget vagy egyéb fizetési kötelezettséget nem számíthat fel**.

## **15. HACCP-NEK VALÓ MEGFELELTETÉS**

### **HACCP-nek való megfeleltetés**

A vendéglátó üzletek HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) rendszernek való megfeleltetése nemcsak kulcsfontosságú az élelmiszerbiztonság és a jogszabályi előírások betartása szempontjából, hanem **jogszabály által előírt kötelezettség** is. A HACCP rendszer lényege, hogy azonosítsa az ételkészítés és -kiszolgálás során előforduló potenciális veszélyeket, és megfelelő ellenőrzési pontokat hozzon létre ezek minimalizálására.

Az első lépés a rendszer kialakítása során az üzlet működésének részletes feltérképezése, beleértve a beszerzést, tárolást, előkészítést, főzést, tálalást és hulladékkezelést. A folyamat elemzése alapján azonosítani kell azokat a pontokat, ahol mikrobiológiai, kémiai vagy fizikai veszélyek léphetnek fel.

Ezt követően kritikus ellenőrzési pontokat (CCP-eket) kell meghatározni, például a hűtési lánc fenntartása, a megfelelő hőmérsékletű sütés-főzés, illetve a tisztítási folyamatok szabályozása. Az ilyen pontokhoz kapcsolódó határértékeket (pl. tárolási hőmérséklet 0–5°C között) meg kell határozni, és rendszeres ellenőrzéseket kell végezni.

A dokumentáció vezetése elengedhetetlen, hiszen a hatóságok ellenőrzései során igazolni kell a HACCP rendszer működését. A napi feladatok részeként a munkafeltételek rendelkezésre állásáról napi ellenőrzési lapokat, hőmérséklet- és takarítás ellenőrzési lapokat, folyamatnaplókat és egyéb nyilvántartásokat kell vezetni.

A dokumentáció vezetése a HACCP rendszer egyik legfontosabb eleme, amely biztosítja az élelmiszerbiztonsági intézkedések nyomon követhetőségét, és bizonyítékként szolgálhat a hatósági ellenőrzések, illetve minőségi reklamációk során egyaránt. Ez történhet hagyományos papíralapú vagy modern digitális rendszerek segítségével. A két módszert és azok összehasonlítását a HACCP rendszer bevezetése során az alábbiak alapján érdemes mérlegelni.

### Papíralapú dokumentáció

Előnyei:

- **Egyszerű használat:** Különösebb technikai tudás nélkül vezethető.
- **Kezdő költség alacsony:** Nincs szükség szoftverre vagy speciális eszközökre.
- **Hatósági elfogadottság:** A papír formátumot minden hatóság elfogadja.

Hátrányai:

- **Könnyen sérülhet vagy elveszhet:** A dokumentumok elázása, megrongálódása vagy elvesztése problémát okozhat.
- **Több időt igényel:** A kézi adatrögzítés és adminisztráció időigényes.
- **Nehezen kereshető:** A visszamenőleges ellenőrzéshez nehézkes az adatok előkeresése.
- **Környezeti hatás:** Sok papír felhasználásával jár, ami nem környezetbarát.

### Digitális dokumentáció

Előnyei:

- **Gyors és hatékony:** Az adatok rögzítése, tárolása és keresése egyszerű és gyors.
- **Automatizálási lehetőségek:** Szoftverek emlékeztetőket küldhetnek (pl. hőmérséklet-ellenőrzések esedékessége).
- **Biztonságos tárolás:** A felhőalapú rendszerekben az adatok biztonságosan tárolhatók, és nem vesznek el.
- **Adatok elemzése:** Grafikonok, kimutatások készíthetők az ellenőrzések adataiból, amelyek segítik a döntéshozatalt.
- **Környezettudatos:** Papírfelhasználás minimalizálása.
- **Távoli hozzáférés:** Az adatok bármikor, bárhol elérhetők internetkapcsolattal.



- **Hatósági elfogadottság:** A digitális formátumot minden hatóság elfogadja.

Hátrányai:

- **Kezdeti költségek:** A digitális rendszerek bevezetése és karbantartása kezdetben magasabb költségekkel járhat.
- **Technikai függőség:** Áramkimaradás vagy internetprobléma esetén a hozzáférés korlátozott lehet.
  - **Betanulási igény:** A dolgozóknak meg kell tanulniuk az új rendszer használatát.

### Papíralapú és digitális dokumentáció összehasonlítása

Tulajdonság	Papíralapú dokumentáció	Digitális dokumentáció
Kezdő költség	Alacsony	Magas
Hozzáférhetőség	Fizikailag elérhető	Távoli elérés biztosított
Adatbiztonság	Sérülékeny, elveszhet	Felhőben biztonságos
Adatkeresés gyorsasága	Lassú	Gyors
Automatizáció	Nem lehetséges	Automatikus értesítések, elemzések
Környezeti hatás	Magas papírfelhasználás	Környezetbarát
Karbantartási igény	Nincs	Szoftverfrissítések szükségesek

Melyiket válasszuk?

- **Papíralapú dokumentáció** akkor javasolt, ha a vállalkozás kisebb méretű, alacsony technológiai háttérrel rendelkezik, és a kezdeti költségeket minimalizálni szeretné.
- **Digitális dokumentáció** ideális, ha a vállalkozás nagyobb, modernizálni szeretne, hatékonyságot és gyors adatkezelést kíván, valamint fontos számára a fenntarthatóság.

A vendéglátóiparban a digitális dokumentáció hosszú távon jelentős előnyöket biztosíthat, különösen, ha sok adatot kell kezelni és hatósági ellenőrzésekre készülni.

Különösen fontos, hogy a munkavállalók megfelelő képzést kapjanak az élelmiszerbiztonsági szabályokról és a HACCP eljárásokról, mivel ez **jogszabály által előírt kötelezettség**. A rendszer hatékonysága nagyban múlik azon, hogy a dolgozók megértik-e a folyamatokat és követik-e az előírásokat.

### Önellenőrzési terv

**Az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről szóló 28/2017. (V. 30.) FM rendelet (a továbbiakban: rendelet) 2023**

**novemberi módosítása komoly változást jelent a közép- és nagyvállalkozások önellenőrzési tevékenységében.**

A 28/2017. (V. 30.) FM rendelet meghatározása szerint önellenőrzésnek nevezzük az élelmiszer-vállalkozás működéséhez kapcsolódó, a vonatkozó jogszabályokban meghatározott, az élelmiszerbiztonsággal, az élelmiszerek minőségével, az azonosíthatósággal, a nyomkövetéssel, és az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos követelmények, valamint az adott vállalkozás tevékenységére vonatkozóan kidolgozott követelményrendszerben előírt kötelezettségek teljesítésének élelmiszer-vállalkozás általi ellenőrzését.

Önellenőrzési rendszer: önellenőrzési terv felállítása és az abban foglaltak végrehajtása, dokumentumokkal igazolva.

További információ a rendelettel kapcsolatban a [Nébih honlapján található](#).

### **Miért fontos az oktatás?**

1. **Az előírások megértése és betartása:** Az oktatás segít megismertetni a HACCP rendszer alapelveit és az élelmiszerbiztonsági szabályokat a dolgozókkal. Amennyiben a munkavállalók nem ismerik a kritikus pontokat és azok ellenőrzésének módját, a rendszer nem tud hatékonyan működni.
2. **Kockázatok minimalizálása:** Az oktatás során a dolgozók megértik, hogy milyen veszélyekkel (mikrobiológiai, kémiai, fizikai) találkozhatnak, és hogyan előzhetik meg ezeket. Ez csökkenti az élelmiszerbiztonsági problémák, például a szennyeződések vagy fertőzések kockázatát.
3. **Hatósági megfelelés:** A HACCP rendszer alapja a szabályok betartása. A képzett dolgozók hozzájárulnak ahhoz, hogy az üzlet megfeleljen az élelmiszerbiztonsági jogszabályoknak, és sikeres legyen a hatósági ellenőrzéseken.
4. **Minőségbiztosítás:** Az oktatás garantálja, hogy a munkavállalók pontosan, egységesen végezzék a feladataikat, ami javítja a szolgáltatás minőségét és az ügyfelek elégedettségét.
5. **Helyes dokumentáció:** A dolgozóknak meg kell tanulniuk, hogyan vezessenek pontos nyilvántartásokat. Ez nemcsak a hatóságok számára fontos, hanem a belső auditok során is.

### **Milyen témákat kell tartalmaznia az oktatásnak?**

1. **HACCP alapelvek és célok:**
  - o A veszélyelemzés fontossága.
  - o A kritikus ellenőrzési pontok (CCP-k) meghatározása és felügyelete.
2. **Élelmiszerbiztonsági veszélyek:**
  - o Mikroorganizmusok, allergének és más szennyeződések ismerete.
  - o Fizikai és kémiai szennyező források azonosítása.
3. **Higiéniiai szabályok:**
  - o Személyes higiénia fenntartása (kézmosás, megfelelő ruházat).

- o Takarítási és fertőtlenítési eljárások.
- 4. Kritikus ellenőrzési pontok kezelése:**
  - o Hűtési és főzési hőmérsékletek mérése és felügyelete.
  - o Élelmiszer tárolási és kezelési szabályok.
- 5. Dokumentáció és nyomon követés:**
  - o Pontos dokumentálás
  - o Nyomonkövethetőség értelmezése, gyakorlati megvalósítása
  - o Adatellenőrzési és jelentési kötelezettségek.
- 6. Vészhelyzetek kezelése:**
  - o Teendők ételmérgezés gyanú vagy veszélyhelyzet esetén.
  - o Hibák és incidensek jelentése.

### Oktatás gyakorisága és formái

- **Belépő oktatás:**
  - o Új dolgozók részére a HACCP alapjainak és a munkavégzésükhöz szükséges ismeretanyag elsajátítása
- **Rendszeres továbbképzés:**
  - o Éves vagy féléves képzések a legújabb szabályozások és/vagy változások és gyakorlatok ismertetése érdekében.
- **Gyakorlati oktatás:**
  - o Munkakör-specifikus képzések, protokollok bemutatása.
- **Digitális oktatási eszközök:**
  - o Online tanfolyamok, oktatóvideók vagy interaktív modulok, amelyek egyszerűsítik az oktatás megszervezését.

### Az oktatás hatása és eredményei

- **Felkészültség:** A munkavállalók tisztában lesznek a saját szerepükkel és felelősségükkel az élelmiszerbiztonsági rendszerben.
- **Egységes működés:** Az egész csapat ugyanazokat az elveket követi, ami csökkenti a hibák és problémák előfordulását.
- **Megfelelőség:** Az üzlet megfelel az élelmiszerbiztonsági szabályoknak és minimalizálja a hatósági bírságok kockázatát.
- **Vendégelégedettség:** A biztonságos és higiénikus környezet javítja a vendégélményt, ami hosszú távú üzleti sikert eredményez.

Az oktatás tehát nem csupán egy kötelező tevékenység, hanem befektetés, amely garantálja a HACCP rendszer hatékony és biztonságos működését, valamint az üzlet hosszú távú sikerét és fenntarthatóságát.

A HACCP-nek való megfelelés nemcsak jogi kötelezettség, hanem az üzlet hírnevét is erősíti.

A biztonságos élelmiszer-előállítás hozzájárul a vendégek elégedettségéhez és az ismételt látogatásokhoz. Ezért a HACCP rendszert rendszeresen felül kell vizsgálni, hogy alkalmazkodjon az új kockázatokhoz és az üzleti változásokhoz.

Összességében a HACCP rendszer bevezetése és fenntartása biztosítja, hogy a vendéglátó üzletek magas színvonalon működjenek, megfeleljenek a jogszabályoknak és minimalizálják az élelmiszerbiztonsági kockázatokat.

---

### **további információ**

Az összegyűjtött információk tanulmányozása mellett javasoljuk, hogy a vendéglátás és étkeztetés területén alkalmazandó higiéniai előírások és legjobb gyakorlatok mélyebb megismerése érdekében tekintse át a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) által összeállított [A vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához című útmutatót.](#)

## **16. HACCP ETIKETT**

A **HACCP etikett** azokat a viselkedési, higiéniai és munkavégzési szabályokat, szokásokat és elveket foglalja magában, amelyek biztosítják az élelmiszerbiztonság magas szintjét a mindennapi gyakorlatban. Ez a fogalom nemcsak a technikai vagy adminisztratív tevékenységekre vonatkozik, hanem azokra az **alapvető magatartási normákra** is, amelyekkel a dolgozók hozzájárulnak a HACCP rendszer helyes működéséhez.

### **Mit foglal magában a HACCP etikett?**

#### **1. Személyi higiénia:**

- o Alapos és rendszeres fertőtlenítő hatású kézmosás, különösen élelmiszerrel való érintkezés előtt és után.
- o Az előírt munkaruházat (pl. munkaruházat, sapka, kesztyű) viselése.
- o Ékszerek, smink és más szennyeződést okozó tárgyak mellőzése.
- o Egészségügyi állapot figyelemmel kísérése, alkalmassági foglalkozás-egészségügyi igazolások megléte (pl. betegen nem dolgoznak élelmiszerrel).

#### **2. Munkahelyi higiénia:**

- o A termelő területek tisztán tartása.
- o A szennyezett eszközök és felületek azonnali tisztítása, takarítása.
- o A hulladék megfelelő kezelése és eltávolítása.

#### **3. Felelősségtudat:**

- o A dolgozók tisztában vannak azzal, hogy az élelmiszerbiztonsági szabályok megszegése veszélyeztetheti a vendégek egészségét.
- o Hibák vagy problémák azonnali jelentése a vezetőségnek.

#### **4. Előírások betartása:**

- o A HACCP rendszer által meghatározott kritikus pontok figyelése és rögzítése (pl. hőmérséklet-mérés).

- o Az étel megfelelő tárolása (hőmérséklet, csomagolás, jelölés).

#### 5. Környezettudatosság:

- o A hulladék minimalizálása.
- o Az élelmiszerpazarlás elkerülése az előírások betartásával.

#### Miért fontos a HACCP etikett?

- **Élelmiszerbiztonság biztosítása:** Az etikett betartása segít elkerülni a keresztszennyeződéseket és az élelmiszer okozta megbetegedéseket.
- **Vendégbizalom építése:** A higiénikus munkakörnyezet és a dolgozók professzionális hozzáállása erősíti a vendégek bizalmát.
- **Hatósági megfelelés:** Az előírások és szabályok betartása és azok igazolása elengedhetetlen a HACCP rendszer auditálásakor vagy hatósági ellenőrzéskor.
- **Hatékony munkavégzés:** Az etikett követése egységes munkakultúrát teremt, ami gyorsítja a folyamatokat és minimalizálja a hibák előfordulását.

#### HACCP etikett, mint a vállalati kultúra része

A HACCP etikett nemcsak szabályok összessége, hanem a vállalati kultúra szerves része is. Ha a dolgozók megértik és elfogadják a HACCP rendszer jelentőségét, az etikett természetes részévé válik a napi munkának. Ezért fontos a dolgozók rendszeres oktatása és motiválása az élelmiszerbiztonsági normák betartására.

Az etikett betartása nemcsak a hatósági előírások teljesítését segíti, hanem hosszú távon az üzlet jó hírnevét és a vendégek elégedettségét is garantálja.

---

#### további információ

Az összegyűjtött információk tanulmányozása mellett javasoljuk, hogy a vendéglátás és étkeztetés területén alkalmazandó higiéniai előírások és legjobb gyakorlatok mélyebb megismerése érdekében tekintse át a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) által összeállított [A vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához című útmutatót](#).

### 17. HIGIÉNIAI ÉS EGÉSZSÉGÜGYI ELŐÍRÁSOK

#### A személyi higiénia és egészségügyi alkalmasság követelményei

Az üzemeltető felelőssége, hogy biztosítsa a megfelelő higiéniai feltételeket, mind a munkavállalók, mind a munkakörnyezet szempontjából. Ennek érdekében gondoskodnia kell a személyi és tárgyi higiénia fenntartásához szükséges eszközökről, valamint a higiéniai előírások rendszeres ellenőrzéséről.

A dolgozók kötelesek testüket tisztán tartani, munkaruházatukat és védőfelszerelésüket rendszeresen tisztítani és megfelelő módon kezelni. A konyha területére kizárólag a munkavégzéshez szükséges eszközök és tárgyak vihetők be, személyes vagy oda nem illő tárgyak – például cigaretta, saját étel, nem szükséges személyes holmik, kerékpár vagy egyéb idegen tárgyak – bevitele tilos.

A munkavállalóknak munkába állás előtt oktatáson kell részt venniük, amely során megismerik a munkaterületen elvárt viselkedési normákat és higiéniai előírásokat. Ezeket célszerű írásos szabályzatban is rögzíteni, amelyben többek között a dohányzásra, az utcán való tartózkodásra és a látogatók fogadására vonatkozó rendelkezések is szerepelhetnek.

Az ételkészítéssel összefüggő munkakörök betöltése előzetes egészségügyi alkalmassági vizsgálathoz kötött, amelynek során a dolgozónak negatív tüdőszűrő leletet kell bemutatnia. Az alkalmassági vizsgálat egy évig érvényes. A dolgozók számára kötelező az „Egészségügyi Nyilatkozat” megismerése és aláírása, amely felsorolja azokat a betegségeket és tüneteket, amelyek észlelése esetén tilos a munkába állás. Amennyiben a munkavállaló olyan személlyel érintkezett, aki fertőző betegségben szenved, vagy olyan országban járt, amely járványügyi szempontból kockázatos, soron kívüli egészségügyi alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie. Ebben az esetben az újbóli munkába állás kizárólag orvosi igazolással lehetséges.

### **Kézhygiéna és munkaruházat előírásai**

A higiéniai előírások betartása érdekében a rendszeres kézmosás kiemelten fontos, különösen munkakezdés előtt, a mellékhelyiség használatát követően, dohányzás után, ételkészítéskor, valamint eltérő tisztasági fokú ételkészítéskor érintése között. A kézmosási lehetőségeket megfelelő felszereléssel kell biztosítani, beleértve a hideg-meleg vizes kézmosókat, kéztisztító és fertőtlenítő szereket, valamint a kézszáritási lehetőséget. A körmöknek tisztának és rövidre vágottnak kell lenniük, műköröm használata nem javasolt. Amennyiben mégis szükséges, úgy fokozott körömkefézés kézmosás vagy gumikesztyű használata ajánlott.

A gumikesztyű viselése nem helyettesíti a kézmosást, ezért azt rendszeresen cserélni kell, különösen olyan tevékenységek után, amelyek indokoltá teszik a kézmosást. A kézmosás gyakoriságát a szennyeződés mértéke határozza meg, de akkor is ajánlott, ha a munkavállaló hosszabb ideig egyazon munkafolyamatot végzi.

A munkavégzés során az ékszerek viselése nem javasolt. Az eltávolíthatatlan ékszereket – például piercinget – a munkaruha teljes mértékben el kell fedje. A hajhullás okozta szennyeződés elkerülése érdekében a haját felfogva, sapka vagy hajháló alatt kell tartani.

A tisztálkodási lehetőségeket higiénikus módon kell biztosítani, elkülönített mosdóhelyiséggel a dolgozók számára, amelyet a vendégek által használt mosdóktól el kell különíteni. A munkaruházatnak külön kell tárolni az utcai ruházattól, amelyhez elkülönített helyiséget, zárható szekrényt vagy ruhazsákot kell biztosítani.

---

## további információ

Az összegyűjtött információk tanulmányozása mellett javasoljuk, hogy a vendéglátás és étkeztetés területén alkalmazandó higiéniai előírások és legjobb gyakorlatok mélyebb megismerése érdekében tekintse át a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) által összeállított [A vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához című útmutatót](#).

## 18. HULLADÉKKEZELÉS

A vendéglátóhelyek működése során keletkező hulladék szakszerű kezelése elengedhetetlen. Az alábbiakban az élelmiszer-hulladékok és nem ehető melléktermékek kezelésének főbb szempontjait foglaljuk össze.

**Élelmiszer-hulladék és nem ehető melléktermékek:** Élelmiszer-hulladéknak minősül minden emberi fogyasztásra alkalmatlan élelmiszer, beleértve a maradékokat, lejárt termékeket, sérült csomagolású árukat, szennyezett vagy romlott élelmiszereket, tisztítási hulladékot és használt sütőzsiradékot. A szennyvízre külön szabályozás vonatkozik. A hulladékkezelést végző személyzetnek megfelelő védőruházatot kell viselnie és a munka végeztével tisztálkodnia kell. A nem élelmiszer-hulladékokra a környezetvédelmi jogszabályok érvényesek.

**Gyűjtés és tárolás:** A hulladékot úgy kell gyűjteni és tárolni, hogy az ne szennyezze az élelmiszereket és a környezetet. Az állati eredetű hulladékok (moslék) hűtött tárolása javasolt.

### Épületen belüli gyűjtés:

- Fedeles gyűjtőedények kötelezőek, lábpedálos vagy billenő fedeles edények ajánlottak.
- A hulladékot legalább naponta vagy műszakonként el kell távolítani az élelmiszerrel érintkező helyiségekből.
- A konyhában kizárólag lábbal nyitható fedelű edény használható a technológiai hulladékokhoz.

### Épületen kívüli tárolás:

- Az elszállítandó hulladékot épületen kívül vagy külön tárolóhelyiségben kell tárolni.

- Résmentesen csukható, lehetőleg zárható tartályok vagy helyiségek használata javasolt.
- A gyűjtőedényeknek és tárolóknak rés- és szivárgásmentesnek, tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük, vagy egyszer használatosaknak.

### **Üvegpalackok gyűjtése (MOHU visszaváltási rendszer):**

2024. július 1-től a MOHU visszaváltási rendszer keretében bizonyos italcsomagolások 50 Ft visszaváltási díj ellenében újrahasznosítás céljából visszaválthatóvá váltak. Ezeket a csomagolásokat elkülönítetten, megfelelő gyűjtőedényekben kell tárolni, a HACCP irányelveinek figyelembevételével. A visszaváltásra nem jogosult üveghulladékot szintén külön gyűjtőedényekben kell elhelyezni, lehetőség szerint szín szerint válogatva. Az üveghulladékot ajánlott kiöblíteni, a törött üvegeket pedig biztonságosan, a HACCP és étel-miszer-biztonsági előírásoknak megfelelő módon kell tárolni. Az összegyűjtött üveghulladékot rendszeres időközönként elszállításra kell előkészíteni.

---

### **további információ**

Az összegyűjtött információk tanulmányozása mellett javasoljuk, hogy a vendéglátás és étkeztetés területén alkalmazandó higiéniai előírások és legjobb gyakorlatok mélyebb megismerése érdekében tekintse át a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) által összeállított [A vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához című útmutatót](#).

További információkért a környezetvédelmi és étel-miszerbiztonsági jogszabályok, a MOHU honlapja (mohu.hu), az illetékes hatóságok és a helyi hulladékgazdálkodási szabályzatok szolgálnak.

## **19. MUNKAERŐ-MENEDZSMENT A VENDÉGLÁTÁSBAN**

A vendéglátóiparban a munkaerő kezelése központi szerepet játszik a vállalkozás sikerességében. A megfelelő dolgozók megtalálása és megtartása nemcsak a napi működést, hanem a hosszú távú stabilitást és a vendégélmény színvonalát is meghatározzák. A toborzás ebben a környezetben nem egyszeri feladat, hanem stratégiai folyamat, amelynek célja, hogy a vállalkozás folyamatosan alkalmazkodni tudjon a dinamikus változó igényekhez.

### **Toborzás és kiválasztás**

A sikeres toborzás alapja a pontos igényfelmérés, amely során világosan meghatározzuk a betöltendő pozíciókat, az elvárt képzettséget, tapasztalatot, rugalmasságot és egyéb készségeket. Ennek érdekében részletes munkaköri leírások készítése elengedhetetlen, amelyek segítik az elvárások és a feltételek pontos kommunikációját. A megfelelő jelöltek



eléréséhez kulcsfontosságú a hatékony toborzási csatornák kiválasztása. A személyes ajánlások például gyakran eredményesek, különösen, ha ajánló bónuszokkal motiváljuk a jelenlegi dolgozókat. Ugyanakkor a közösségi média, speciális állásportálok, szakmai csoportok és oktatási intézmények bevonása is nagyban növeli az esélyeket.

A kiválasztási folyamat során nemcsak a szakmai tudást, hanem a személyes készségeket is érdemes alaposan megvizsgálni. Egy vendéglátó üzlet meghirdetett pozícióiban a csapatmunka, a stressztűrés és az ügyfélkezelési képességek kiemelt szerepet kapnak.

### **Munkakörülmények javítása**

A dolgozók elégedettsége és elkötelezettsége nagymértékben függ a munkakörülmények minőségétől. A kényelmes pihenőhelyek, rugalmas szünetek biztosítása, valamint az egészségügyi támogatás (például egészségbiztosítás vagy szűrővizsgálatok finanszírozása) hozzájárulnak a pozitív munkahelyi légkör kialakításához.

### **Teljesítményértékelési rendszer**

A rendszeres és strukturált teljesítményértékelés elengedhetetlen a dolgozók fejlődése és motivációja szempontjából.

- **Célmeghatározás:** Egyéni és csapatszintű célok kitűzése, amelyek mérhetőek és időhöz kötöttek.
- **Visszacsatolás:** Nemcsak éves értékelések, hanem folyamatos visszajelzések biztosítása, amelyek segítenek a dolgozóknak megérteni, hogy hol tartanak jelenleg, és min érdemes javítaniuk ahhoz, hogy a teljesítményük hatékonyabb legyen a jövőben.
- **Elismerés:** Jutalmak, bónuszok és elismerési programok bevezetése a motiváció fenntartására.

Rendszeres csapatépítő programokkal erősíthető a kohézió és a munkamorál. A közös élmények nemcsak a csapatszellemet javítják, hanem a kommunikációt és az együttműködést is elősegítik, ami kulcsfontosságú a vendéglátás gyors tempójú, dinamikus környezetében.

### **Képzés és fejlesztés**

A képzés és fejlesztés a munkaerő-menedzsment egyik legfontosabb eszköze, hiszen segít fenntartani a magas színvonalú szolgáltatást, növeli a dolgozók motivációját, és csökkenti a fluktuációt. A képzési tervek kialakításakor érdemes figyelembe venni az egyéni képességeket és az üzleti célokat.

- **Minőségi szolgáltatás:** A jól képzett dolgozók professzionális kiszolgálást és különleges vendégélményt biztosítanak.
- **Költséghatékonyság:** A hibák csökkentése, a hatékonyság növelése és az alacsonyabb fluktuáció hosszú távon megtakarításokat eredményez a vállalkozás számára.
- **Dolgozói elkötelezettség:** A fejlődési lehetőségek növelik a dolgozók motivációját és hűségét.

A képzések során a technikai tudás (pl. élelmiszerbiztonság, felszolgálói etikett), a soft skilliek (pl. kommunikáció, problémamegoldás), valamint a digitális készségek fejlesztésére kell fókuszálni. A vezetői képzések is kiemelt fontosságúak, hiszen a jó vezetés alapvetően meghatározza a csapat teljesítményét és elégedettségét.

### **Munkaidő-kezelés és beosztás**

A hatékony beosztás és munkaidő-kezelés elengedhetetlen a vendéglátóiparban, ahol a vendégforgalom ingadozása és a szezonális kihívások megnehezítik a tervezést. A beosztások kialakításakor érdemes figyelembe venni a vendégforgalmi adatokat, a dolgozók képességeit és a jogszabályi előírásokat. A rugalmas munkaidő és a dolgozói preferenciák tiszteletben tartása tovább növeli az elégedettséget, miközben csökkenti a fluktuációt. A modern digitális eszközök, például beosztáskezelő rendszerek (amelyek segítségével akár a kollégák minden változtatásról azonnal kapnak értesítést) megkönnyítik a tervezést, csökkentik az adminisztrációs terheket, és javítják a pontosságot.

Gyakori probléma a munkaerőhiány, különösen szezonális csúcsideőszakokban. Ezt az alábbi módszerekkel is lehet kezelni:

- **Rövid távú megoldások:** alkalmi munkavállalók vagy diákmunkások bevonása.
- **Szezonális bónuszok és ösztönzők:** pénzügyi vagy egyéb juttatások, amelyekkel motiválhatjuk a dolgozókat a csúcsideőszakban történő munkavállalásra.

### **Fluktuáció csökkentése**

A fluktuáció kezelésére versenyképes bérezés, támogató munkakörnyezet és rendszeres visszajelzés ajánlott. Az elégedett dolgozók kevésbé hajlamosak a munkahelyváltásra, így stabil, hosszú távon működő csapat alakítható ki. A technológiai eszközök bevezetése, az automatizáció, további támogatást nyújt a hatékonyság növelésében, lehetővé téve a vezetők számára, hogy több figyelmet fordítsanak a csapatukra és a vállalkozás fejlesztésére.

A munkaerő-menedzsment egy komplex és stratégiai terület, amelynek sikeressége a vendéglátóiparban közvetlenül hat a vendégélményre és a vállalkozás eredményességére. Az átgondolt toborzás, a folyamatos képzés, a hatékony beosztástervezés, a munkakörülmények javítása, valamint a dolgozói elégedettség biztosítása mind hozzájárulnak a hosszú távú sikerhez.

## **20. BORRAVALÓ ÉS FELSZOLGÁLÁSI DÍJ**

### **Borravaló és felszolgálási díj**

A borravaló a vendéglátás szolgáltatással való elégedettség kifejezéséeként a fogyasztó által önkéntesen juttatott pénzösszeg. A felszolgálási díj a Kertv. 2. § 30. pontja szerinti vendéglátás keretében a vendégek felszolgáló közreműködésével történő kiszolgálásáért felszámított külön díj, amely a fizetendő számlán külön feltüntetett tétel.

A személyi jövedelemadóról szóló 1995. évi CXVII. törvény 1. számú melléklet 4.21. alpontja alapján adómentes a magánszemély által külön jogszabály szerint felszolgálati díj címen megszerzett bevétel, valamint a vendéglátó üzlet felszolgálójaként a fogyasztótól közvetlenül kapott borraivaló, ideértve a vendéglátó üzlet üzemeltetője által vezetett nyilvántartással igazolható módon a vendéglátó üzlet munkavállalója számára juttatott borraivalót is.

### **A borraivalóra vonatkozó szabályozás**

- A munka törvénykönyvéről szóló 2012. évi I. törvény szerint a munkáltató előzetes hozzájárulása nélkül a munkavállaló harmadik személytől díjazást a munkaviszonyban végzett tevékenységére tekintettel nem fogadhat el. Ezzel összhangban a borraivaló kezeléséről a munkáltatónak a munkavállalókkal előzetesen meg kell állapodnia.
- A Kertv. szerint a vendéglátás tevékenységet folytató **kereskedő** által kiállított számla adóval növelt végösszegén felül a fogyasztó által fizetett többletösszeg borraivalónak minősül.
- A felszolgálónak közvetlenül juttatott borraivaló kivételével a **kereskedő** köteles napi szintű nyilvántartást vezetni a hozzá beérkezett borraivalóról.
- A borraivalót legalább havonta kell a vendéglátó üzlet munkavállalóinak kifizetni. A munkavállalóknak történő kifizetést a **kereskedő** által vezetett nyilvántartásban rögzíteni kell.
- A borraivaló munkavállalók közötti felosztásának szabályairól, arányáról az üzemeltetőnek – ha a munkahelyen munkavállalói érdek-képviselői szervezet működik – az érdek-képviselői szervezettel kell írásban megállapodnia. Ha a munkahelyen munkavállalói érdek-képviselői szervezet nem működik, a borraivaló felosztásának arányáról az üzemeltetőnek a közreműködőkkel kell írásban megállapodnia.
- A Kertv. szerinti vendéglátóipari tevékenységet végző üzletek számára fizetési műveletek elfogadását biztosító pénzforgalmi szolgáltató olyan feltételeket teremt, amelyek lehetővé teszik, hogy a fogyasztó által adott Kertv. szerinti borraivaló a munkavállalóhoz eljusson akkor is, ha a fizetés nem készpénzben, hanem készpénz-helyettesítő fizetési eszközzel vagy azonnali átutalással történik.

A 48/2013. (XI. 15.) NGM rendelet 49/A. § (2a) bekezdése 2021. január 1-jétől lehetővé teszi, hogy a borraivaló, mint működési sajátosság és az annak eredményeként mutatkozó eltérés esetén, a pénztárgéphez hozzárendelt pénztároló eszközben levő pénzkészletnek összeg és összetétel szerinti egyezése a pénztárgépen bizonylatolt értékesítések és egyéb pénzmozgások egyenlegével csak a pénztárgép zárásakor álljon fenn. Az új szabályozást a vállalkozás bevételeinek minősülő és ezáltal pénzmozgás-bizonylat kiállítására irányuló kötelezettséget keletkeztető borraivalók megfizetése esetében lehetséges alkalmazni.

### **Felszolgálati díjra vonatkozó szabályozás**

A vendéglátásban alkalmazott felszolgálati díjra, annak mértékére, alkalmazási és felhasználási feltételeire a felszolgálati díj mértékének megállapításáról, valamint a felszolgálati díj alkalmazásának és felhasználásának szabályairól szóló 44/2024. (XII. 9.) NGM rendelet vonatkozik. E rendelkezések szerint a felszolgálati díj a Kertv. 2. § 30. pontja alapján a vendégek felszolgáló közreműködésével történő kiszolgálásáért felszámított külön díj, amelyet a fogyasztó részére kiállított számlán vagy nyugtán egyértelműen, elkülönítve kell feltüntetni.

A termékek eladási ára és egységára, továbbá a szolgáltatások díja feltüntetésének részletes szabályairól szóló 4/2009-es NFGM-SZMM együttes rendelet alapján a felszolgálati díjat a termékek eladási árának, egységárának és a szolgáltatások díjának feltüntetésére vonatkozó előírások szerint kell megjeleníteni. Ezt az érintett termék árával együtt, ugyanazon árkiíráson vagy árjegyzéken – beleértve az étel-, ital- és árlapot is – kötelező feltüntetni a jogszabályi követelményeknek megfelelően.

**Felszolgáló közreműködésével történő kiszolgálás az a vendéglátásban alkalmazott kiszolgálás, melynek során a vendég a fogyasztását a vendéglátó üzlet asztalánál ülve, vagy az üzlettípus vagy esemény jellegéből adódóan állva, felszolgáló által számára felszolgálva fogyasztja el. Nem tekinthető felszolgáló közreműködésével történő kiszolgálásnak a kizárólag önkiszolgáló rendszer közbeiktatásával történő teljes körű kiszolgálás.**

- A vendéglátó üzlet által alkalmazott felszolgálati díj mértéke **magánszemély** esetében legfeljebb a vendég által elfogyasztott termékek általános forgalmi adót tartalmazó árának 15 százaléka.
- Azon szolgáltatásnyújtások esetén, ahol az értékesítés másik, az általános forgalmi adóról szóló törvény szerinti adóalany vagy nem adóalany jogi személy részére történik, és a vendéglátó üzletnek számlakiállítási kötelezettsége van, a felszolgálati díj mértéke legfeljebb a vendég által elfogyasztott termékek általános forgalmi adót tartalmazó árának 20 százaléka.
- A felszolgálati díj az általános forgalmi adót is tartalmazza. A fogyasztó részére adott számlán, nyugtán a felszolgálati díjat elkülönítetten kell feltüntetni.
- A felszámított felszolgálati díjat havonta kell a vendéglátásban közvetlenül – az üzletben – közreműködőknek kifizetni. A kifizetésnek meg kell egyeznie a felszolgálati díj befolyt összegének – külön jogszabályokban meghatározott – adókkal és járulékokkal csökkentett hányadával.
- A felszolgálati díj közreműködők közötti felosztásának szabályairól, arányáról az üzemeltetőnek – ha a munkahelyen munkavállalói érdekképviseleti szervezet működik – az érdekképviseleti szervezettel kell írásban megállapodnia. Ha a munkahelyen munkavállalói érdekképviseleti szervezet nem működik, a felszolgálati díj felosztásának arányáról az üzemeltetőnek valamennyi érintett közreműködővel kell írásban megállapodni.

## A felszolgálati díjra vonatkozó új szabályok az éttermek esetében

2026. február 1-jétől az étterem üzemeltetője, vagyis az a személy, aki a felszolgálati díj alkalmazásáról egyébként dönteni jogosult (függetlenül attól, hogy a felszolgálati díjat alkalmazza, vagy sem), dönthet úgy, hogy az adott hónapban a vendégek által elfogyasztott termékek (étel, ital) általános forgalmi adót tartalmazó árából megszerzett havi bevételének legfeljebb 20 százalékát felszolgálati díjnak minősíti, így ezen összeget személyi jövedelemadó és szociális hozzájárulási adó mentesen, mindössze 18,5% társadalombiztosítási járulék levonásával oszthatja ki a munkavállalóinak.

A kedvező szabályt azon vendéglátó üzletek alkalmazhatják, akik a helyi kereskedelmi hatóság által a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet 4. számú mellékletének 1. pontja szerint étteremként lettek nyilvántartásba véve.

Az új szabályozás értékbeli korlátot is meghatároz, az általános keretekben alkalmazott felszolgálati díj, és a bevételből felszolgálati díjnak minősített összeg együttesen sem haladhatja meg az adott hónapban a vendégek által elfogyasztott termékek (étel, ital) általános forgalmi adót tartalmazó árából megszerzett havi bevétel 20 százalékát.

Fontos, hogy a fogyasztó részére adott bizonylaton a felszolgálati díjat továbbra is elkülönítetten kell feltüntetni, ugyanakkor a havi bevételből felszolgálati díjnak minősített összeg a bizonylaton nem szerepeltethető.

Lényeges, hogy az új szabály a vendégek számára érzékelhető és fizetendő felszolgálati díjat nem érinti, továbbra is az adott vendéglátó egység döntheti el, hogy az új szabályt alkalmazza-e vagy sem.

**Példa 1:** Az étterem vendégek által elfogyasztott termékekből származó tárgyhavi bevétele 100 millió Ft (étel: 70 millió Ft, ital 30 millió Ft). Az étterem 8% felszolgálati díjat alkalmaz. Az új szabály alapján a kiszámlázott felszolgálati díjon felül még 13 392 200 Ft-ot minősíthet – a saját döntése alapján – felszolgálati díjnak. Az ÁFA tartalom levonása után a dolgozók között mindösszesen 20 millió Ft-ot tud szétosztani.

<b>Tárgyhónapban elért bevétel (étel, ital értékesítésből)</b>	
Étel	70 000 000
Ital	30 000 000
<b>Felszámított ÁFA</b>	
5% (étel)	3 500 000
27% (ital)	8 100 000
<b>ÁFA összesen</b>	<b>11 600 000</b>
	<b>ÁFA tartalom (%)</b> 10,39427%
<b>ÁFÁ-val növelt összeg</b>	<b>111 600 000</b>

<b>Felszámított felszolgálati díj (8%)</b>	<b>8 928 000</b>
<i>Felszolgálati díj ÁFA tartalma</i>	<i>928 000</i>
<b>Felszolgálati díjként kiosztható összeg</b>	<b>8 000 000</b>
<b>ÚJ SZABÁLY</b>	
<b>Felszolgálati díjnak minősíthető összeg (Felső korlát a 44/2024 KR 2.§ (3b) szerint)</b>	<b>22 320 000</b>
Felszámított felszolgálati díj (8%)	8 928 000
<b>A felszámított felszolgálati díjon felül még felszolgálati díjnak minősíthető összeg</b>	<b>13 392 000</b>
<i>ÁFA tartalom</i>	<i>1 392 000</i>
<b>Még kiosztható összeg</b>	<b>12 000 000</b>
<b>Összesen kiosztható ÁFÁ-val csökkentett összeg</b>	<b>20 000 000</b>

**Példa 2:** Az étterem tárgyhavi bevétele 20 millió Ft (étel: 15 millió Ft, ital 5 millió Ft), nem számít fel felszolgálati díjat. Az új szabály szerint 4 420 000 Ft-ot minősíthet felszolgálati díjnak, melynek ÁFÁ-val csökkentett összegét (4 000 000 Ft-ot) oszthatja ki a dolgozók között.

<b>Tárgyhónapban elért bevétel (étel, ital értékesítésből)</b>	
Étel	15 000 000
Ital	5 000 000
<b>Felszámított ÁFA</b>	
5% (étel)	750 000
27% (ital)	1 350 000
<i>ÁFA összesen</i>	<i>2 100 000</i>
<i>ÁFA tartalom (%)</i>	<i>9,50226%</i>
<b>ÁFÁ-val növelt összeg</b>	<b>22 100 000</b>
<b>ÚJ SZABÁLY</b>	
<b>Felszolgálati díjnak minősíthető összeg (Felső korlát a 44/2024 KR 2.§ (3b) szerint)</b>	<b>4 420 000</b>
<i>ÁFA tartalom</i>	<i>420 000</i>
<b>Felszolgálati díjként kiosztható ÁFÁ-val csökkentett összeg</b>	<b>4 000 000</b>

**A felszolgálati díjra a következő adóügyi szabályok érvényesek:**

- Az Sza tv. 1. sz. mellékletének 4.21. alpontja szerint a magánszemély által ilyen címen megszerzett bevétel adómentes.
- A társadalombiztosítás ellátásaira jogosultakról, valamint ezen ellátások fedezetéről szóló 2019. évi CXXII. törvény (a továbbiakban: Tbj.) 27. § (1) bekezdés

- a) pontja értelmében a felszolgálati díj olyan jövedelemnek minősül, amely után 18,5%-os társadalombiztosítási járulékot kell fizetni.
- Az Áfa tv. 13. §-a szerint a felszolgálati díj a szolgáltatásnyújtás ellenértékének minősül, amelyre a 65. § alapján az adott szolgáltatásra vonatkozó adómértéket kell alkalmazni. Amennyiben a felszolgálati díj különböző adómérték alá tartozó szolgáltatásokhoz kapcsolódik, azt ezek ellenértékének arányában szükséges megosztani.
  - A felszolgálati díj után fizetendő társadalombiztosítási járulék alapja az ÁFA (5% vagy 27%) nélküli összeg.
  - A társadalombiztosítási nyugellátásról szóló 1997. évi LXXXI. törvény 22. § (1) bekezdésének e) pontja értelmében a nyugdíjalap megállapításánál a 2020. június 30-ig terjedő időszakra a felszolgálati díj 81%-át, az azt követő időszakra a felszolgálati díj teljes összegét veszik figyelembe.
  - A felszolgálati díjból származó jövedelem után fizetett 18,5% társadalombiztosítási járulék valamennyi pénzbeli ellátás alapjaként figyelembe vehető.

A kifizetésre kerülő összeget oly módon kell meghatározni, hogy a felszolgálati díj jogcímén befolyt áfával számított (bruttó) összegnek az ÁFA (5 vagy 27%) nélkül számított (nettó) összegét kell a felosztás szabályairól, arányáról megkötött megállapodás alapján felosztani a felszolgálati díjra jogosult magánszemélyek között, és az így egy főre jutó összeget a 18,5 százalékos mértékű társadalombiztosítási járulék összegével csökkentve kell a jogosultak részére kifizetni. Ugyanakkor a beszedett felszolgálati díj bruttó összege az egyébként a kifizetőt terhelő más közterhekkel (pl. turizmusfejlesztési hozzájárulás, kisvállalati adó) nem csökkenthető.

## 21. SZÉP KÁRTYA

A belföldi turisták egyik népszerű fizetési eszköze a Széchenyi Pihenő Kártya (a továbbiakban: SZÉP Kártya). A kártyabirtokosok keresik és előnyben részesítik azokat a vendéglátó üzleteket, ahol levásárolhatják a kártyáikon rendelkezésükre álló összeget.

Országsszerte összesen több mint 120 ezer helyen fogadják el a kártyát, amelyből több mint 2 millió darabban rendelkeznek a felhasználók. A SZÉP Kártyát a vendéglátó üzletek is elfogadhatják.

SZÉP Kártya kibocsátást jelenleg 3 bank végez: **K&H Bank, MBH Bank, OTP Bank.**

A korábbi alszámlák/zsebek (szálláshely, vendéglátás, szabadidő) 2023-ban átjárhatóvá váltak, a SZÉP Kártyára feltöltött összegek a szálláshely alszámlán kerültek jóváírásra. 2025. január 1-től két új alszámla került bevezetésre: a Lakásfelújítás alszámla - kizárólag a 2025. évre - és az Aktív magyarok alszámla.

A SZÉP Kártyával fizethető szolgáltatások körét és a kártyával kapcsolatos valamennyi szabályt a Széchenyi Pihenő Kártya kibocsátásának és felhasználásának szabályairól szóló 76/2018. (IV. 20.) Korm. rendelet és az Szja tv. határozza meg.

### **Mi a vendéglátó üzletben történő SZÉP Kártya elfogadás feltétele?**

Szerződést kell kötni legalább egy, célszerűen mindhárom kibocsátóval. A szerződéskötés általános menete:

- kapcsolatfelvétel a pénzforgalmi szolgáltatókkal
- konzultáció
- szerződési adatlap letöltése a szolgáltató honlapjáról
- vendéglátó üzlet saját adatainak összegyűjtése és megadása
- elfogadni kívánt SZÉP Kártya alszámlák kiválasztása
- alkalmazott fizetési módok kiválasztása
- mellékletek összegyűjtése
- szerződéstervezet benyújtása a szolgáltató részére elektronikusan vagy postai úton.

A szerződéskötéshez mellékletként benyújtandó dokumentumok:

- bankszámlaszerződés vagy a bankszámlakivonat fejlécének másolata,
- egyéni vállalkozó esetében az egyéni vállalkozói engedély másolata.

A szerződéskötés során meg kell jelölni, hogy milyen fizetési (elfogadási) módot választunk.

### **Költség**

Az elfogadás költsége az igénybe vett termék vagy szolgáltatás árának legfeljebb 3,6%-a, de legalább tranzakciónként 12 Ft.

---

### **további információ**

SZÉP Kártyát kibocsátó pénzintézetek elérhetőségei és a szerződéskötéssel kapcsolatos információk:

OTP SZÉP Kártya

honlap: <https://szepkartya.otpportalok.hu/fooldal/>

Ügyfélszolgálat

e-mail: [info@otpszepkartya.hu](mailto:info@otpszepkartya.hu)

MBH SZÉP Kártya

honlap: <https://www.mbhszepkartya.hu/szolgaltatoknak>

Ügyfélszolgálat

e-mail: [ugyfel.mbhszepkartya@mbhbank.hu](mailto:ugyfel.mbhszepkartya@mbhbank.hu)

K&H SZÉP Kártya

honlap: <https://www.kh.hu/napi-penzugyek/bankkartya/szep-kartya>

Ügyfélszolgálat

e-mail: [szepkartya@kh.hu](mailto:szepkartya@kh.hu)

## **22. SZERZŐI JOGDÍJFIZETÉSHEZ KAPCSOLÓDÓ BEJELENTÉS**



Legyen szó többszáz férőhelyes étteremről vagy egy kis kávézóról, cukrászdáról, a vendégtérben szóló zene hozzájárul a megfelelő hangulat biztosításához. A **vendéglátó üzletekben – akár rádióból, akár televíziós műsorszámban, akár egyéb hangfelvételtől – sugárzott műsorszámokért** (az erre alkalmas készülékekre vonatkozóan) a szerzői jogvédő iroda egyesület számára **jogdíj fizetendő**, amely a zeneszámok alkotóinak egyik jelentős bevételi forrása.

Az egyesület a zenei és irodalmi szerzői jogok közös jogkezelő szervezete. Tagjai és megbízói között található több mint 11.000 zeneszerző, szövegíró, irodalmi szerző és zeneműkiadó, külföldről és belföldről egyaránt.

Az egyesület a vendéglátó üzletek és szálláshelyek számára az irodalmi és zeneművek nem színpadi nyilvános előadásának engedélyezése fejében, valamint kereskedelmi célból kiadott hangfelvételek vagy arról készült másolatok nyilvánosságához közvetítéséért fizetendő szerzői és szomszédos jogi jogdíjakról évente közzéteszi aktuális közleményét.

A szerzői jogi törvény szerint kötelező bejelenteni a jogvédő egyesülethez a nyilvános zenefelhasználást, illetve a készülékeket, és azt is, ha ebben változás következne be. Ha a bejelentést a vendéglátó üzlet nem teszi meg, a jogdíjon felül költségátalány is fizetendő, hogy a mulasztás terheit ne a pontosan bejelentők és befizetők viseljék.

### **Mi a teendő, ha új vendéglátó üzletben, vagy eddig csöndes üzletben mostantól zeneszolgáltatás is zajlik?**

Első lépésként szükséges bejelenteni az üzlet üzemeltetését, zenefelhasználását. A bejelentés azért fontos, mert a zeneszolgáltatás után szerzői jogdíj fizetendő, és a vendéglátó üzlet által megadott adatok befolyásolják a megállapított jogdíj összegét. Az Artisjus a zenefelhasználást a helyszínen ellenőrizheti.

### **Bejelentéshez szükséges adatok:**

Üzlet: neve, pontos címe befogadóképessége, nyitvatartása (a hét napjai szerint), zenefelhasználás kezdő dátuma

Üzemeltető: cég vagy egyéni vállalkozó neve, székhelye, adószáma, kapcsolattartó neve, e-mail cím, telefonszám

**Beküldés módja:** E-mail-ben a [bejelentes@artisjus.com](mailto:bejelentes@artisjus.com) címre vagy a jogdíjfizetési értesítő jobb felső részén található e-mail címre, vagy postai levélben az alábbi nyomtatványon erre a címre: Artisjus Egyesület Nyilvános Előadási Főosztály 1016 Budapest, Mészáros u. 15-17.

### **Bejelentési nyomtatvány:**

<https://www.artisjus.hu/wp-content/uploads/2024/05/Vendeglato.pdf>

### **Mikor kell bejelenteni, ha a vendéglátó üzletben zene szól vagy lejátszásra alkalmas eszköz van?**

A bejelentést már a zenefelhasználás megkezdése előtt meg kell tenni az egyesület felé.

### **Hogyan lehet a bejelentést intézni?**

Az egyesület honlapjáról letölthető, vagy a szervezet munkatársaitól kérhető adatszolgáltatási lapok kitöltésével lehet teljesíteni a bejelentési kötelezettséget. Az űrlapot eredeti aláírással és pecséttel ellátva kell eljuttatni e-mailben, faxon vagy postai úton, esetleg személyesen.

### **Ki ellenőrzi, hogy bejelentette -e a vendéglátó üzlet a zenefelhasználást?**

Az egyesület munkatársai egy-egy területen folyamatosan tartják a kapcsolatot a zenét szolgáltató szálláshelyekkel, és eközben ellenőrzik a zenefelhasználás körülményeinek esetleges változását, a bejelentési kötelezettség teljesítését és ebben az utóbbi körben a nem zenélő üzleteket is. Az ellenőrzések során, ha a zenefelhasználást vagy annak módosulását a felhasználó nem jelentette be, a helyszínen adatszolgáltatási lapot állítanak ki.

### **Mennyit kell fizetni?**

A jogdíj pontos mértékét a névre szólóan kiküldött jogdíjfizetési értesítőben közlik rendszeresen.

**A beküldött adatszolgáltatási lapon szereplő adatokat alapul véve kalkulálja ki az Artisjus a fizetendő jogdíjat az aktuális évi tarifa alapján.**

A díj függ az adott település méretétől, a vendéglátó üzlet típusától, befogadóképességétől.

A szakmai szervezetek tagjai éves díjfizetési kedvezményre jogosultak az ARTISJUS Magyar Szerzői Jogvédő Iroda Egyesülettel kötött szerződés alapján.

Az üzletek számára kedvező lehetőség, hogy professzionális háttérzene-szolgáltató igénybevételével jogdíjkedvezmény érhető el. Az éttermek, kávézók és egyéb vendéglátó- vagy kereskedelmi egységek számára ezek a szolgáltatók nemcsak a megfelelő zenei hangulat megteremtésében nyújtanak segítséget, hanem gondoskodnak arról is, hogy a zeneszolgáltatás jogilag rendezett legyen. Jelenleg Magyarországon mintegy 3000 helyszínen működnek ilyen szolgáltatók, lehetővé téve, hogy az üzletek jogszerűen és kedvezőbb feltételekkel biztosítsanak zenei élményt vendégeik számára.

---

### **további információ**

A vendéglátó üzletek számára szóló aktuális jogdíjközlemény elérhetősége, amely a kalkuláció alapját adja: <https://www.artisjus.hu/wp-content/uploads/2024/12/V25.pdf>

### **ARTISJUS Magyar Szerzői Jogvédő Iroda Egyesület**

honlap: <https://www.artisjus.hu/felhasznaloknak/vendeglatas/>

e-mail: [info@artisjus.com](mailto:info@artisjus.com), [bejelentes@artisjus.com](mailto:bejelentes@artisjus.com)

telefon: +36 1 488 2600

Az ARTISJUS vidéken, egy adott régióhoz tartozóan kirendeltséget tart fenn, amelyhez lehet személyesen is fordulni egyeztetéssel, csekkigényléssel, változásbejelentéssel kapcsolatban.

### 23. SZEMÉLYES ADATOK KEZELÉSE

Amennyiben a vendéglátó üzlet tevékenysége során a vendégek olyan adatait rögzíti, amelyek alapján a vendég, mint természetes személy beazonosítható, abban az esetben a hatályos jogszabályoknak megfelelően a vendég személyes adatainak kezelésére vonatkozóan a vendéglátó üzletnek adatkezelési tájékoztatóval kell rendelkeznie, és azt a vendéggel meg kell ismertetnie, és a vendégeket nyilatkoztatni szükséges arról, hogy az adatkezelési tájékoztatóban foglaltakat megismerte, megértette és elfogadja.

A vendégeket jogszabályi előírás alapján (az információs önrendelkezési jogról és az információszabadságról szóló 2011. évi CXII. törvény, valamint a GDPR rendelet) egyértelműen, közérthetően és részletesen tájékoztatni kell az adatai kezelésével kapcsolatos minden tényről, így különösen az adatkezelés céljáról és jogalapjáról, az adatkezelésre és az adatfeldolgozásra jogosult személyéről, az adatkezelés időtartamáról, illetve arról, hogy kik ismerhetik meg az adatokat. A tájékoztatásnak ki kell terjednie az érintett adatkezeléssel kapcsolatos jogaira és jogorvoslati lehetőségeire is.

#### **Az adatkezelési tájékoztató általános felépítése:**

- I. bevezető rendelkezések, a tájékoztató célja, hatálya, fogalom meghatározások
- II. az adatkezelő megnevezése, elérhetősége
- III. az adatkezelés célja, jogalapja, személyes adatok köre, adatkezelés időtartama
- IV. az adatkezelés címzettjei, adatfeldolgozók
- V. az érintett adatkezeléssel kapcsolatos jogai, panasz és jogorvoslati lehetőségek
- VI. adatbiztonsági intézkedések, garanciák.

#### **Az adatkezelési tájékoztató kötelező tartalmi elemei:**

- az adatkezelő megnevezése, elérhetőségei, a képviselőre jogosult kiléte és elérhetőségei;
- amennyiben van adatvédelmi tisztviselő, neve és elérhetőségei;
- az adatkezelés jogalapjainak azonosítása, megállapítása és megjelölése;
- az adatszolgáltatás elmaradásának következményei (mi történik, ha a vendég nem hajlandó megadni a személyes adatait);
- az adatkezelés célja(i);
- az adatkezelés jogalapja(i);
- a kezelt személyes adatok köre;

- a személyes adatok tárolásának ideje (adatkezelési célokra lebontva eltérő lehet az egyes személyes adatok tárolási és archiválási ideje);
- az adatkezelés címzettjei, igénybe vett adatfeldolgozók köre (azok a cégek, akik valamilyen módon részt vesznek a személyes adatok feldolgozásában adatkezelő megbízásából, pl. könyvelő cég, foglalási rendszert vagy szálláshelykezelő szoftvert üzemeltető cég neve és elérhetőségeik);
- az érintett (vendég) jogai (hozzáférés, helyesbítés, törlés, hozzájárulás visszavonása, az adatkezelés korlátozása, az adatkezelés elleni tiltakozás és az adathordozhatóság, azok esetleges korlátozásának esetei, panaszbenyújtás joga az adatkezeléssel szemben a felügyeleti hatósághoz (Nemzeti Adatvédelmi és Információszabadság Hatóság elérhetőségei), jogorvoslati lehetőségek, így az érintett lakóhelye szerinti, vagy az adatkezelő székhelye szerinti bírósághoz fordulás joga;
- adatbiztonsággal kapcsolatos tájékoztatás, milyen szervezési és technikai intézkedéseket tesz adatkezelő annak érdekében, hogy garantálja az általa kezelt személyes adatok bizalmasságát, sértetlenségét és rendelkezésre állását.

## 24. SZAKMAI SZERVEZETEK

A vendéglátó üzleteket különböző szakmai szervezetek tömörítik, amelyek segítséget nyújthatnak a mindennapi működés során és képviselik érdekeiket.

### **Magyar Vendéglátók Ipartestülete (MVI)**

Az MVI 1991-ben alakult újjá civil szakmai szervezetként, hogy képviselje a vendéglátó kis- és középvállalkozások érdekeit. Ennek keretében az MVI véleményezi a vendéglátó vállalkozásokat érintő jogszabály-tervezeteket, illetve szükség esetén kezdeményezi a hatályos jogszabályok módosítását, együttműködve a hatóságokkal és az egyéb szervezetekkel. Az ipartestület minden évben elkészíti a vendéglátásról szóló statisztikai helyzetjelentését, valamint rendszeresen közzétesz tájékoztató anyagokat a szakmát érintő aktuális kérdésekben. Az érdekképviselési tevékenység részeként kapcsolatot tart az illetékes minisztériumokkal, szervezetekkel.

### **Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ)**

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség az ország egyik legnagyobb taglétszámmal rendelkező szakmai ernyőszervezete. A tagok között szakembereket, cégeket, intézményeket, egyéb szakmai szervezeteket és diákokat tart nyilván.

### **Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége (MSZÉSZ)**

A Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége – amely 1968. március 30-án 17 szálloda részvételével alakult – a magyar turizmus és vendéglátás egyik meghatározó szakmai szervezete. Jelenlegi tagsága közel 650 tagot számlál. Közöttük található 470 szálloda, mintegy 40.000 szállodai szobával - melyek a hazai hotel kapacitás kb. 70%-át képviselik -

továbbá 11 szállodalánc, 26 önálló étterem, 14 közép- és felsőfokú oktatási intézmény és 127 társult tag.

### **Magyar Cukrász Ipartestület**

A Magyar Cukrász Ipartestület Magyarországon az egyetlen országos cukrász szakmai szervezetként a cukrász vállalkozások érdekeit képviseli a gazdasági élet minden területén. Aktív tagságát közel 400 tagvállalkozás alkotja, továbbá 80 pártolótag támogatja munkájukat. A közvetve képviselt munkavállalók száma meghaladja a 7000 főt. Legismertebb projektjük a Magyarország Tortája verseny, de az Év Fagylaltja és az Év Bejglije versenyek is népszerű megmérettetések.

---

### **további információ**

Magyar Vendéglátók Ipartestülete

telefon: +36 20 500 65 77

e-mail: [info@mvi.hu](mailto:info@mvi.hu)

<https://mvi.hu/>

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség

1139 Budapest, Kartács utca 24-26.

telefon: +36 70 977-0111

e-mail: [titkarsag@mngsz.com](mailto:titkarsag@mngsz.com)

<https://mngsz.eu/>

Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége

1051 Budapest, Szent István tér 7-11.

telefon: +36 1 466 9462

e-mail: [info@hah.hu](mailto:info@hah.hu)

<https://www.hah.hu/>

Magyar Cukrász Ipartestület

1185 Budapest, Úllői út 674. (Nagyszőlős u. 2.)

telefon: +36 1 266 4165

e-mail: [cukraszat@cukraszat.net](mailto:cukraszat@cukraszat.net)

[www.cukraszat.net](http://www.cukraszat.net)

### **Tourinform irodák**

A Tourinform irodahálózat egy nonprofit hálózat, amely a turisztikai vállalkozók számára versenysemleges feltételeket biztosító, képviseletet ellátó információs irodarendszer. Magyarországon 89 ponton működik Tourinform iroda, az önkormányzatok vagy turisztikai egyesületek fenntartásában. A helyi kezdeményezésre létrejött információs irodákból álló országos Tourinformhálózat szakmai tevékenységét a Visit Hungary Nonprofit Zrt. fogja össze. A Tourinform irodák jelentik az ország turisztikai kirakatát, ezek az adott térség és a település fogadószobái: itt kerül bemutatásra az országos, a desztinációs és a helyi turisztikai kínálat.

Az irodában megtalálható kiadványok, levetített filmek és a személyes ajánlások segítik a vendéget a tájékozódásban, az utazási döntésekben. Az irodákhoz országszerte évente több mint 2 millió megkeresés érkezik, elsősorban személyesen, vagy e-mailen és telefonon.

A Tourinform irodák lefedik az ország területét, minden település hozzá van rendelve valamelyik irodához. Az irodák az adatgyűjtő területükön minden turisztikai szolgáltatót ismernek, azokról hiteles és naprakész információkat gyűjtenek. A Tourinform irodák napi kapcsolatban vannak a turisztikai szolgáltatókkal, hiszen a szolgáltatók közötti információáramlás biztosítása az egyik kulcsa a desztináció sikeres működtetésének.

A vendéglátó üzlet üzemeltetőjének is érdemes felvennie a kapcsolatot az illetékes Tourinform irodával, mert

- aktuális információkat kaphat a település turisztikai szolgáltatásairól;
- aktuális információkat kaphat a térség rendezvényeiről, garantált programjairól;
- megismerheti a térség további turisztikai szereplőit;
- kiadványát elhelyezheti az irodában;
- frissítheti a vállalkozásával kapcsolatos információkat az irodavezetőnél;
- érdeklődhet az aktuális keresletváltozásról;
- tájékozódhat az iroda szolgáltatásairól (pl. túravezetés, kerékpárkölcsonzés, ajándéktárgy-árusítás stb.).

---

#### **további információ**

<https://csodasmagyarország.hu/tourinform>

#### **25. FOGALOMTÁR**

**Allergén információk:** Az allergén információk az élelmiszerekben található, allergiát vagy intoleranciát kiváltó anyagokra vonatkozó adatok. Céljuk a fogyasztók védelme, lehetővé téve a tudatos élelmiszerválasztást. A 14 leggyakoribb allergént (pl. glutén, tej, tojás) kötelező feltüntetni a csomagolásokon és az éttermekben. A vendéglátóhelyeknek tájékoztatniuk kell vendégeiket az ételek allergén tartalmáról.

**ÁNTSZ:** Az ÁNTSZ egy mozaikszó, ami az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat rövidítése. Sokan még ma is használják az ÁNTSZ és KÖJÁL megnevezést, azonban ezek a hivatalok ma már nem léteznek, vagy legalábbis nem ezzel a megnevezéssel. A Járási Hivatal Népegészségügyi Osztálya az a szervezet, aki a vendéglátó üzleteket közegészségügyi szempontból felügyeli és ellenőrzi.

**Árképzés:** Az árak meghatározásának folyamata, amely figyelembe veszi az alapanyag-költségeket, a versenytársakat, a célcsoportot és az üzleti célokat. Az árképzés közvetlenül befolyásolja az üzlet nyereségességét.

**Árrés:** Az árrés egy alapvető mutató a vállalkozások számára, amely segít megérteni a termékek vagy szolgáltatások értékesítéséből származó profitot. Fontos szerepet játszik az

árazásban, a pénzügyi tervezésben és a versenyképesség megőrzésében. A vendéglátásban különösen fontos folyamatosan figyelemmel kísérni az árrést, hiszen az alapanyagok ára és a piaci verseny is jelentősen befolyásolhatja azt.

**Barista:** A barista a kávékészítés valamennyi területén jártas szakember, aki a minőségi alapanyagok ismeretére és használatára, a kávékészítési technikák (pl. őrlés, tömörítés, extrakció, tejhabosítás) tökéletesítésére és a különböző kávékészítési módszerek (pl. espresso, cappuccino, latte, filterkávés) alkalmazására összpontosít. A latte art a barista szakma egyik látványos eleme, de nem az egyetlen. A barista fontos szerepet játszik a kávézó vendégélményének kialakításában a szakszerű italkészítésen túl a vendégekkel való kommunikációval, tanácsadással és a barátságos légkör megteremtésével is. Felelős a munkaállomás és az eszközök tisztaságáért és higiéniájáért is.

**Catering:** A catering professzionális vendéglátási szolgáltatás, mely rendezvények teljes körű étel- és italellátását biztosítja, az előkészítéstől a szakszerű tálaláson át a vendégek színvonalas kiszolgálásáig. Magában foglalja a menütervezést, a helyszínre szállítást, valamint az esemény jellegéhez igazodó étkezési formák (pl. büfé, à la carte) kivitelezését. Hozzájárul a rendezvények sikeréhez és a vendégek elégedettségéhez.

**Digitális jelenlét:** Az online platformokon való aktív megjelenés, például weboldal, közösségi média és online rendelési lehetőség biztosítása, amelyek a modern vállalkozások elengedhetetlen elemei. A digitális jelenlét nemcsak információk nyújtására szolgál, hanem aktív párbeszédet és közvetlen kapcsolatot is biztosít a vendégekkel.

**ELÁBÉ:** Az ELÁBÉ (Eladott Áruk Beszerzési Értéke) a vendéglátóipari vállalkozások egyik kiemelt pénzügyi mutatója, amely az értékesített ételek és italok előállításához szükséges alapanyagok közvetlen beszerzési költségeit foglalja magában. Ide tartoznak az alapanyagok és italok beszerzési árai, valamint az ezekhez kapcsolódó szállítási és csomagolási kiadások. Az ELÁBÉ meghatározó szerepet játszik a vállalkozás jövedelmezőségének kiszámításában, mivel a bruttó nyereség az árbevétel és az ELÁBÉ különbségeként adódik. Az ELÁBÉ megfelelő kontrollja elengedhetetlen a pénzügyi hatékonyság biztosításához, amely optimalizálható például szezonális alapanyagok használatával, megbízható beszállítók kiválasztásával, valamint a pazarlás minimalizálásával.

**Egészségügyi hatósági ellenőrzés:** A vendéglátóhelyek működtetéséhez elengedhetetlen az illetékes egészségügyi hatóság engedélye, amely az élelmiszer-higiéniai szabályok és a közegészségügyi előírások betartását ellenőrzi. Magyarországon ez a feladat a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ (NNGYK) és a járási hivatalok hatáskörébe tartozik. Az ellenőrzési folyamat során ellenőrzik a konyhai technológiákat, az alapanyagok tárolását, a személyzet egészségügyi alkalmasságát, valamint a HACCP rendszer meglétét és működését.

**Élelmiszerbiztonság:** A termékek és szolgáltatások biztonságos előállítására, tárolására, szállítására és értékesítésére vonatkozó intézkedések és szabályok összessége, amelyek garantálják, hogy a fogyasztók által elfogyasztott élelmiszerek ne jelentsenek egészségügyi kockázatot. Az élelmiszerbiztonság célja a fertőzések, ételmérgezések és más egészségügyi problémák megelőzése, valamint az előírásoknak való megfelelés (pl. HACCP rendszer alkalmazása, hőmérséklet-ellenőrzés, szennyeződésmentes környezet biztosítása).

**Élelmiszeripari-vállalkozás:** Élelmiszer-vállalkozásnak minősül minden olyan vállalkozás, amely az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának, csomagolásának, tárolásának, szállításának, forgalmazásának vagy értékesítésének bármely szakaszával összefüggő tevékenységet folytat. Ez a definíció az élelmiszerlánc teljes spektrumát lefedi a termeléstől a fogyasztóig.

Az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló [178/2002/EK rendelet 3. cikk 2. pontjában meghatározott fogalom](#)

**FELIR:** élelmiszerlánc-felügyeleti információs rendszer (2008. évi XLVI tv.)

**Fenntarthatóság:** A vendéglátóhely működtetésében alkalmazott környezetbarát megoldások, mint például az élelmiszer-hulladék csökkentése, helyi termékek használata vagy az energiahatékony eszközök alkalmazása. A fenntarthatóság nemcsak környezeti szempontokat foglal magában, hanem társadalmi és gazdasági felelősségvállalást is.

**Fogyasztói elégedettség:** A vendégek tapasztalatainak értékelése, amelyet a szolgáltatás, az ételek minősége, az ár-érték arány és az általános élmény határoz meg. A magas fogyasztói elégedettség visszatérő vendégeket eredményezhet. A fogyasztói elégedettség mérése rendszeres visszajelzésekkel történik, ami segíti a vendéglátóhelyek folyamatos fejlődését.

**Forgalmi jelentés:** A vendéglátóhely bevételeinek és forgalmának rendszeres elemzése, amely segít az üzleti teljesítmény nyomon követésében és a döntéshozatal támogatásában. A forgalmi jelentések segítenek a költségvetés és a pénzügyi tervezés pontosításában.

**Franchise rendszer:** A franchise egy üzleti együttműködési forma, ahol egy meglévő, sikeres üzleti modell (franchise átadó) használati jogát adja át más vállalkozóknak (franchise átvevőknek). Az átvevők a márkanév, a know-how (üzleti tudás, eljárások) és a támogatás fejében díjat fizetnek. Ezáltal az átvevő egy bejáratott rendszerben, kisebb kockázattal indíthat vállalkozást. A franchise előnye a gyors terjeszkedés az átadó számára, és a bevált recept az átvevőnek. Gyakori példák az étteremláncok és a kiskereskedelmi hálózatok.

**HACCP-rendszer:** A HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) egy nemzetközileg elismert élelmiszerbiztonsági rendszer, amely az élelmiszeripari és vendéglátó üzlet számára előírja a kockázatok elemzését és a kritikus ellenőrzési pontok meghatározását. A rendszer célja, hogy az ételek előállítása során minimalizálja a fizikai, kémiai és biológiai kockázatokat,



biztosítva ezzel a fogyasztók egészségének védelmét. A HACCP alapvető követelmény a vendéglátó üzletek számára az élelmiszerbiztonsági szabályozások betartása érdekében.

**Hűségprogram:** A visszatérő vendégek jutalmazására kialakított rendszer, amely lehet pontgyűjtő kártya, kedvezmény vagy egyedi ajánlatok biztosítása. A hűségprogramok segítenek a vásárlók hosszú távú megtartásában és a lojalitás növelésében. Fontos az egyértelmű szabályzat és a vonzó ajánlatok.

**Jövedéki termékek:** A jövedéki adóról szóló törvény előírásai alapján jövedéki termékek az energiatermék, a sör, a csendes és habzóbor, az egyéb csendes és habzó erjesztett ital, a köztes alkoholdermék, az alkoholdermék és a dohánygyártmány.

A jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény 3. § (1) bek. 29. pontja alapján.

**Készletgazdálkodás:** Az alapanyagok és árukészletek nyilvántartása és optimalizálása. A készletgazdálkodás célja, hogy mindig elegendő alapanyag álljon rendelkezésre a vendégek kiszolgálására, miközben minimalizálja a pazarlást és a veszteséget. A megfelelő készletgazdálkodás a pénzügyi stabilitás fenntartásához is hozzájárul, mivel csökkenti a túlzott készletezés költségeit. Fontos elemei a beszerzés, tárolás és felhasználás hatékony tervezése.

**Kis- és nagykereskedelem:** A termékek vagy szolgáltatások beszerzése és eladása a fogyasztóknak (kiskereskedelem) vagy más vállalkozások számára (nagykereskedelem). A kiskereskedelem közvetlenül a végső fogyasztókat célozza, míg a nagykereskedelem jellemzően nagyobb mennyiségben, kedvezőbb árakon ad el termékeket más vállalkozásoknak, akik azt később tovább értékesítik. Mindkét üzleti modell fontos szerepet játszik a gazdaságban, és más logisztikai és árazási stratégiákat alkalmaznak.

**Kockázatkezelés:** A potenciális üzleti kockázatok felmérése, elemzése és kezelése a vállalkozás működése során. A kockázatkezelés célja, hogy minimalizálja a lehetséges veszteségeket és biztosítsa a stabil működést. A folyamat magában foglalja a kockázatok azonosítását, azok hatásának értékelését, valamint a megfelelő intézkedések kidolgozását, mint például biztosítások, tartalékképzés vagy vészhelyzeti tervek. Érdemes rendszeresen felülvizsgálni.

**Leltározás:** A készletek és eszközök teljes körű, rendszeres felmérése és nyilvántartása, amely segít a vállalkozás számára az eszközök és alapanyagok pontos követésében. A leltározás célja a készletmozgások ellenőrzése, a hiányosságok vagy túlzott készletezés feltárása, valamint a pénzügyi helyzet pontos megismerése. A rendszeres leltározás hozzájárul a gazdaságos működéshez és a veszteségek minimalizálásához.

**Melegkonyhás vendéglátóhely:** A melegkonyhás vendéglátóhely olyan vendéglátó üzlet, ahol az ételek helyben, hőkezeléssel (pl. sütés, főzés, grillezés) készülnek. A termékínlatban jellemzően meleg- és hideg ételek, valamint italok szerepelnek. A kínálat típusától függően szeszes italok is elérhetők lehetnek. Egyes melegkonyhás helyeken cukrászati és édesipari

termékek is kaphatók. A melegkonyhás vendéglátóhelyek típusai közé tartoznak az éttermek, büfék, gyorséttermek, valamint a rendezvényeken, fesztiválokon működő kitelepülések, food truckok. Az ételek frissen készülnek, és az élelmiszer-biztonsági, higiéniai és minőségi előírásoknak megfelelően kerülnek felszolgálásra.

A kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló [210/2009. \(IX. 29.\) Korm. rendelet 28.§ d\) pontja alapján.](#)

**MOHU:** A MOL Hulladékgazdálkodási Zrt. Magyarország koncessziós hulladékgazdálkodási szervezete, amely a hulladék gyűjtését, kezelését és újrahasznosítását koordinálja. Célja a körforgásos gazdaság előmozdítása, a hulladékhasznosítás növelése és a fenntarthatóság támogatása. A szervezet együttműködik önkormányzatokkal, vállalatokkal és hulladékkezelő partnerekkel, miközben segíti a lakosságot a környezettudatos hulladékkezelésben.

**Munkavédelmi előírások:** A munkavédelmi előírások a munkavállalók biztonságát és egészségét védő, törvényeken és rendeleteken alapuló kötelező szabályok. Ezek az előírások a vendéglátóhely minden területére vonatkoznak, beleértve a konyhát, a vendégtérrel, a raktárat és az irodát is. Céljuk a balesetek és a foglalkozási megbetegedések megelőzése. A munkáltató köteles kockázatértékelést végezni és munkavédelmi oktatást biztosítani.

**Műszakbeosztás:** A személyzet munkaidő-beosztásának megtervezése a vendéglátóhely forgalmi csúcseinak megfelelően. A hatékony műszakbeosztás biztosítja, hogy mindig elegendő dolgozó álljon rendelkezésre a vendégek kiszolgálására, miközben az üzlet költségeit is optimalizálja, illetve figyelembe veszi a munkajogi előírásokat is.

**NÉBIH:** A NÉBIH a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hatóság rövidítése. Gyakran előfordul, hogy NÉBIH-ként emlegetik azt a hatóságot, amely a vendéglátóhelyek működését ellenőrzi. A NÉBIH alapvetően a közétkeztetésen kívüli vendéglátóegységekben nem ellenőrzi. Ezt a feladatot 2025. január 1-től a Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság, továbbá a Járási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztálya látja el.

**Vásárlók könyve (panaszkönyv):** Egy olyan hivatalos dokumentum, amelyet a kereskedelmi és vendéglátó egységek kötelesek vezetni. Célja, hogy a vásárlók és vendégek írásban rögzíthessék panaszait, észrevételeiket, javaslataikat a termékekkel, szolgáltatásokkal vagy az üzlet működésével kapcsolatban. A bejegyzéseket a vállalkozásnak meg kell válaszolnia, és szükség esetén intézkedéseket kell hoznia a problémák orvoslására, így segítve a vásárlói elégedettség javítását.

**Üzemeltetési költség:** Az üzlet működéséhez szükséges összes kiadás, ideértve az alapanyag-költségeket, bérleti díjakat, rezsiköltségeket, bérköltségeket, marketingkiadásokat és egyéb fenntartási költségeket. Az üzemeltetési költség folyamatos kiadásokat jelent, amelyek a vállalkozás mindennapi működéséhez szükségesek, ellentétben például a befektetési költségekkel.

**Vendégforgalom:** A vendégek számának nyomon követése egy adott időszakban. (Mérhető például számlák, kasszaforgalom, asztalfoglalások alapján.) Ez fontos mutató a forgalom és a marketinghatékonyság méréséhez, valamint az üzleti stratégia optimalizálásához. A vendégforgalom előrejelzése és elemzése segíti a megfelelő erőforrások (személyzet, készletek) előkészítését is.

**Vendéglátás:** A vendéglátás a szolgáltatóipar azon ágazata, amely kész- vagy helyben készített ételek és italok forgalmazására, valamint gyakran szórakoztatási és egyéb kiegészítő szolgáltatások nyújtására összpontosít, elsősorban helyben fogyasztás céljából. Alapvető célja, hogy élményt nyújtson a vendégek számára, miközben biztosítja az ügyfélelégedettséget. A vendéglátás magában foglalja az éttermeket, kávézókat, bárakat, cukrászdákat, gyorséttermeket és egyéb vendéglátóipari egységeket, amelyek különféle koncepciókat és üzleti modelleket képviselhetnek.

**Vendéglátóhely típusa:** A vendéglátóhelyek tevékenységük és kínálatuk alapján számos kategóriába sorolhatók, például kávézók, éttermek, gyorséttermek, büfék, cukrászdák vagy bisztrók. Ezek a típusok nem csupán a termékkínálatban és a szolgáltatások színvonalában térnek el, hanem az üzleti modell, az infrastruktúra és az engedélyezési követelmények is jelentősen különböznek. Egy étterem például általában szélesebb menükínálatot, asztali kiszolgálást és magasabb színvonalú környezetet biztosít, míg egy gyorsétterem a sebességet és a költséghatékonyságot helyezi előtérbe.

A kávézók gyakran kisebb, bensőséges terek, amelyek a közösségi élményre és a speciális italkínálatra, például kávékülönlegességekre fókuszálnak. A cukrászdák elsősorban desszertekre és édességekre specializálódnak, míg a büfék és bisztrók a gyors, praktikus étkezési lehetőségeket szolgálják ki, sokszor informálisabb környezetben. Minden kategória alapvetően a célcsoport igényeihez igazítja szolgáltatásait, amelyek meghatározzák az üzlet működésének napi gyakorlatát, valamint a marketingstratégiát.

**Vendéglátó tevékenység:** A vendéglátó tevékenység olyan szolgáltatás, amely ételek és italok készítésére, felszolgálására és fogyasztók számára történő biztosítására összpontosít. Ennek során a vendégek számára biztosítják az étkezési élményt helyben fogyasztásra vagy elvitelre. A vendéglátóhelyek, mint éttermek, kávézók, cukrászok, bárók és egyéb étkezdehelyek, különféle ételeket és italokat kínálnak, és ezek lehetnek házilag készített fogások, de készen vásárolt termékeket is forgalmazhatnak. A tevékenység középpontjában az áll, hogy a vendégek igényeit kielégítsék, és számukra megfelelő étkezési élményt nyújtsanak.

[A vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. \(VI. 30.\) VM rendelet 2. § 19. pontja alapján.](#)

**Vendéglátó-ipari termék:** olyan étel, ital (az ivóvíz kivételével), cukrászati, hidegkonyhai készítmény, beleértve a közétkeztetés keretében előállított ételt is, amelyet elsősorban az előállítás helyén, illetve ideiglenes árusítóhelyen vagy tálalókonyhán szolgálnak ki, valamint közvetítő vállalkozás nélkül, fogyasztói kiszervezésben házhoz szállítva értékesítenek vagy

egyéb jogszabályban megadott korlátok szerint kiskereskedelmi létesítményen keresztül értékesítenek a végső fogyasztónak;

**Vendégpanaszok kezelése:** A vendégek elégedetlenségének kezelésére szolgáló irányelvek és protokollok, amelyek célja a problémák gyors és hatékony megoldása, valamint a vendégek lojalitásának megőrzése. A vendégpanaszok hatékony kezelése javíthatja az üzleti hírnevet és segíthet a szolgáltatás folyamatos javításában is.

## 26. JOGSZABÁLYTÁR

**1995. évi CXVII. törvény a személyi jövedelemadóról**

<https://njt.hu/jogszabaly/1995-117-00-00>

**1997. évi CLV. törvény a fogyasztóvédelemről**

<https://njt.hu/jogszabaly/1997-155-00-00>

**1997. évi CLV. törvény a fogyasztóvédelemről**

<https://njt.hu/jogszabaly/1997-155-00-00>

**1999. évi LXXVI. törvény a szerzői jogról**

<https://njt.hu/jogszabaly/1999-76-00-00>

**2000. évi C. törvény a számvitelről**

<https://njt.hu/jogszabaly/2000-100-00-00>

**2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről**

<https://njt.hu/jogszabaly/2005-164-00-00>

**2007. évi CXXVII. törvény az általános forgalmi adóról**

<https://njt.hu/jogszabaly/2007-127-00-00>

**2009. évi LXXXV. törvény a pénzforgalmi szolgáltatás nyújtásáról**

<https://njt.hu/jogszabaly/2009-85-00-00>

**2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági feladatokról**

<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0800046.tv>

**2011. évi CXII. törvény az információs önrendelkezési jogról és az információszabadságról**

<https://njt.hu/jogszabaly/2011-112-00-00>

**2016. évi LXVI. törvény az egyes adótörvények és más kapcsolódó törvények, valamint a Nemzeti Adó- és Vámhivatalról szóló 2010. évi CXXII. törvény módosításáról**

<https://njt.hu/jogszabaly/2016-66-00-00>

**2019. évi CII. törvény a társadalombiztosítás ellátásaira jogosultakról, valamint ezen ellátások fedezetéről**

[2019. évi CXXII. törvény - Nemzeti Jogszabálytár](#)

**2016. évi LXVIII. törvény a jövedéki adóról**

<https://njt.hu/jogszabaly/2016-68-00-00>

**2012. évi I. törvény a munka törvénykönyvéről**

[2012. évi I. törvény - Nemzeti Jogszabálytár](#)

**210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről**

<https://njt.hu/jogszabaly/2009-210-20-22>

**76/2018. (IV. 20.) Korm. rendelet a Széchenyi Pihenő Kártya kibocsátásának és felhasználásának szabályairól**

<https://njt.hu/jogszabaly/2018-76-20-22>

**235/2019. (X. 15.) Korm. rendelet a turisztikai térségek fejlesztésének állami feladatairól szóló törvény végrehajtásáról**

<https://njt.hu/jogszabaly/2019-235-20-22>

**634/2020. (XII. 22.) Korm. rendelet egyes turisztikai tárgyú kormányrendeletek módosításáról**

<https://njt.hu/jogszabaly/2020-634-20-22>

**280/2024. (IX. 30.) Korm. rendelet a településrendezési és építési követelmények alapszabályzatáról**

<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a2400280.kor>

**4/2009. (I. 30.) NFGM–SZMM együttes rendelet a termékek eladási ára és egységára, továbbá a szolgáltatások díja feltüntetésének részletes szabályairól**

<https://njt.hu/jogszabaly/2009-4-20-2K>

**62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről**

<https://njt.hu/jogszabaly/2011-62-20-2Y>

**48/2013. (XI. 15.) NGM rendelet**

a pénztárgépek műszaki követelményeiről, a nyugtakibocsátásra szolgáló pénztárgépek forgalmazásáról, használatáról és szervizeléséről, valamint a pénztárgéppel rögzített adatok adóhatóság felé történő szolgáltatásáról

<https://njt.hu/jogszabaly/2013-48-20-2X>

**8/2025. (III. 31.) NGM rendelet**

az e-pénztárgépek forgalmazásáról, üzemeltetéséről, valamint az e-pénztárgépek és az e-nyugta kiállításának követelményeiről

<https://njt.hu/jogszabaly/2025-8-20-2X>

**28/2017. (V. 30.) FM rendelet az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről**

<https://njt.hu/jogszabaly/2017-28-20-11>

**34/2021. (VII. 26.) ITM rendelet egyes ipari és kereskedelmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képzésekről, valamint egyes műszaki szabályozási tárgyú miniszteri rendeletek módosításáról**

<https://njt.hu/jogszabaly/2021-34-20-7Q>

**44/2024. (XII. 9.) NGM rendelet a felszolgálati díj mértékének megállapításáról, valamint a felszolgálati díj alkalmazásának és felhasználásának szabályairól**

<https://njt.hu/jogszabaly/2024-44-20-2X>

**45/2016. (XI.29.) NGM rendelet a jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény egyes rendelkezéseinek végrehajtásáról**

<https://njt.hu/jogszabaly/2016-45-20-2X>

**852/2004 (IV. 29.) EK rendelet az élelmiszer-higiéniáról**

[Regulation - 852/2004 - EN - EUR-Lex](https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj)

**33/1998. (VI. 24.) NM rendelet**

a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről

<https://njt.hu/jogszabaly/1998-33-20-3D>