



MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM
AGRÁR- ÉS ÉLELMISZERGAZDASÁGI INTÉZET
GAZDÁLKODÁSI ÉS MENEDZSMENT FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉSI SZAK
SZENT ISTVÁN CAMPUS

ZÁRÓDOLGOZAT
A MEGATOM HISTORY KFT.-NÉL TÖLTÖTT
SZAKMAI GYAKORLATOM ALAPJÁN

KÖVÉR LILI
GAZDÁLKODÁSI ÉS MENEDZSMENT FOSZK
NEPTUN KÓD: NQ4CKL
GÖDÖLLŐ

2024

Tartalomjegyzék

| | |
|--|-----------|
| 1. Bevezetés..... | 3 |
| 2. Makrokörnyezeti elemzés | 4 |
| 2.1 Politikai- jogi tényezők | 7 |
| 2.2 Gazdasági tényezők..... | 11 |
| 2.3 Társadalmi-kulturális tényezők | 15 |
| 2.4 Technológiai tényezők..... | 17 |
| 3. A MegaTom History Kft. története, tevékenysége, szervezeti felépítése | 19 |
| 4. Éves beszámoló- mérleg és eredménykimutatás elemzése | 22 |
| 5. Témakifejtés- gyakorlati félévem alatt végzett tevékenységeim, feladataim..... | 28 |
| 6. Összegzés | 32 |
| 7. Forrásjegyzék..... | 33 |
| Irodalmi források:..... | 33 |
| Internetes források:..... | 33 |
| 8. Ábrajegyzék | 36 |
| 9. Mellékletek..... | 37 |

1. Bevezetés

Gazdálkodási és menedzsment felsőoktatási szakképzési szakos hallgatóként a szakmai gyakorlatomat a jászberényi MegaTom History Korlátolt Felelősségű Társaságnál töltöttem, mint beszerzési és számviteli gyakornok. A gyakorlati félévemet 2024. február 5-én kezdtem meg, és folytattam a vállalatnál egészen 3 hónapon keresztül. A cég Jászberényben működik, és végzi tevékenységét, (időközben egy cégnév váltással) több, mint 20 éve. Tevékenységi körét tekintve a cég a turizmus-vendéglátási-, élelmiszeripari- és kereskedelmi szakágban is érintett.

A szakmai gyakorlati helyemet a kiválasztás időszakában mind szakmai, mind személyes preferenciák alapján választottam. A szakmai preferencia alatt a gazdasági területet (szolgáltatás, turizmus-vendéglátás), és az adott szakágban érintett tevékenységet végző vállalkozást értem. Személyes preferencia alatt pedig azt, hogy az általam választott cég a saját családi vállalkozásunk. A korábbiakban is tevékenykedtem már a vállalkozásunkban, viszont nem ilyen területen, hanem leginkább nyári- és alkalmi munkát végeztem, mint szállodai recepciós, felszolgáló, illetve eladó. A jelen félévben a szakmai gyakorlat keretein belül egy új aspektusból ismerhettem meg cégünket, betekintést nyerhettem közelebről többek között a számviteli, termékbeszerzési, és logisztikai tevékenységekbe. A 3 hónapig tartó gyakorlati időtöltésem alatt ezekhez a területekhez tartozó feladataim voltak, széleskörű betekintést nyerhettem egy vállalkozás mindennapi működési folyamataiba.

Feladatkörömbe tartozott például a különböző termék megrendelési portálok, weboldalak megismerése, használata, kapcsolattartás a beszállítókkal. A bejövő és kimenő számlák kezelése, feldolgozása egy számlázó, számlanyilvántartó programot használva. Ezeket elő kellett készítenem a könyvelésre a cég által megbízott könyvelőirodának. A cég könyvelőjének segítségével betekintést nyerhettem a pénzügyi számviteli- és könyvelési feladatokba is a cégünket érintően. Ennek kapcsán hasznosítani tudtam az egyetemi szemináriumi és gyakorlati órákon szerzett ismereteimet.

A vállalatot jelentős mértékben érintették az aktuális, és az elmúlt években előforduló gazdasági hatások, mint például a Covid19-járvány hatásaiból adódó nehézségek, az alapanyag- és energiaárak ugrásszerű növekedése.

Záró dolgozatomban elemezni kívánom a vállalat működését, makro-ökonómiai környezetét, szervezeti felépítését, valamint 3 évre visszamenőleg a cég mérleg- és eredmény kimutatását. Bemutatom az általam, a cégnél végzett tevékenységet, és zárógondolatként a saját ötleteimet, elképzeléseimet és jövőbeni terveimet is szeretném megemlíteni néhány mondatban.

2. Makrokörnyezeti elemzés



1. ábra PEST-modell

Forrás: (www.cdn-images.visual-paradigm.com)

A környezeti kihívások feltárásakor mindig a vállalat releváns környezetéről beszélünk, azokról a tényezőkről, amelyek közvetlenül, vagy áttételesen befolyásolják a vállalat működését. Ezek a vállalat működésére ható környezeti változások mind befolyásolják a cég működését, hiszen a tevékenységének sikere nagyban függhet a vállalkozás környezetétől. Egy vállalat makrokörnyezetét azok a környezeti tényezők alkotják, amelyek a mikrogazdaság tevékenységét meghatározzák, illetve befolyásolják. Ezekre a vállalat lényegében nem képes hatást gyakorolni, illetve legfeljebb minimális befolyással lehet rá.

A vállalkozás makrokörnyezetét a PEST- elemzéssel érdemes megvizsgálni, mely kiegészülhet STEEP illetve PESTEL elemzéssé. A mozaikszavak a vizsgálat tárgyát képező környezeti elemek angol elnevezésének kezdőbetűiből állnak (Csath, 2004.):

P - Politikai (political)

E - Gazdasági (economic)

S - Társadalmi (socio-cultural)

T - Technológiai (technological)

E - Természeti (environmental)

L - Jogi (legal)

A 1. táblázatban bemutatok néhány kulcselem-típust az egyes környezeti tényezőkön belül, és szeretném kiemelni, hogy ezen témák pontos körét és terjedelmét mindig a vizsgált vállalat konkrét iparágának ismeretében kell meghatározni.

1. táblázat: A PEST tipikus elemei

| <u>Politikai – jogi tényezők</u> | <u>Gazdasági tényezők</u> |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Kormányzati stabilitás, • Kormányzati gazdaságpolitika, • Adópolitika • Versenyjogi szabályok, • Környezetvédelmi törvények | <ul style="list-style-type: none"> • Infláció mértéke, • GDP nagysága, • Munkanélküliség, foglalkoztatás alakulása • Felhalmozás aránya, • Energiaárak alakulása |
| <u>Társadalmi – kulturális tényezők</u> | <u>Technológiai tényezők</u> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Jövedelmek újraelosztása, • Demográfia helyzet alakulása, • Társadalom képzettségi szintjének alakulása, • Fogyasztási szokások változása, • Kulturális irányzatok, életstílus | <ul style="list-style-type: none"> • Technológiai infrastruktúra, • K + F kiadási szintek, • Kormányzati fejlesztési politikák, • Új felfedezések és technológiák, • A társadalom innovativitása |

Forrás: saját szerkesztés (<http://www.veniens.hu/vallalatepito/2009/09/19/a-vallalati-kornyezet-vizsgalata-es-a-pest-elemzes/>)

Ezeket a tényezőket mérlegelve levezethetők a vállalat számára a jövőben nyíló lehetőségek – és mivel ezekkel a lehetőségekkel nem egyedül akar a vállalat élni, verseny alakul ki. (Chikán, (2003)

Egy vállalat jövője szempontjából a makrokörnyezetről szerzett információk meghatározó jelentőséggel bírnak. Az információk mennyisége, minősége és megbízhatósága alapján dönthető el a környezeti változások iránya, mértéke és azok lehetséges hatásai. A makrokörnyezet változása jelentősen befolyásolhatja a vállalkozás mozgásterét, lehetőségeit, fenyegetéseit. A vállalkozás vezetőjének tudatos odafigyelésén és mérlegelésén múlik, hogy a megfelelő időben és a megfelelő módon reagáljon a változásokra.

Elemzésemet, a MegaTom History Kft. által üzemeltetett Sólyom hotel makroökonómiai környezetéről készítem, a PEST- modell segítségével. A hotel Jász-Nagykun-Szolnok vármegyében, a ~25000 fős lakosságot számláló Jászberényben üzemel. (www.stat.dbhir.com /1) A szálláshelyek biztosítása mellett az épület saját konyhával, rendezvényteremmel rendelkezik. A rendezvényeket tekintve a főprofil az esküvők, lakodalmak, családi- és céges rendezvények jelentik.

Az általam használt elemzési modell P- politikai-jogi, E- (economical) gazdasági, S- (social) társadalmi és kulturális, valamint T- technológiai tényezők alapján térképezi fel a vállalkozás helyzetét annak makroökonómiai környezetében. A felhasznált adatok forrásai vállalati belső adatok, belső vállalati személlyel készült interjúk, internetes cikkek, valamint egyes adatok a KSH nyilvános adatbázisából származnak.

2. táblázat: PEST-modell elemei a vizsgált vállalatnál

| Politikai-jogi tényezők | Gazdasági tényezők | Társadalmi-kulturális tényezők | Technológiai tényezők |
|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Közétkeztetésre, adatszolgáltatásra vonatkozó jogszabályok, rendeletek • A működés érintő adók mértéke • Munkavállalók alkalmazásának feltételei, munkaügyi előírások, • Minimálbér meghatározott összege • ÁNTSZ, NÉBIH, HACCP előírások, engedélyek • Katasztrófavédelmi előírások • Ft- Euró árfolyam | <ul style="list-style-type: none"> • Energiaárak alakulása • Alapanyagok, eladott áruk árváltozása • Infláció • A helyi, környékbeli lakosok vásárlóereje • Kereslet-kínálat alakulása • A városban, környéken jelen lévő versenytársak száma (szálláshelyek, vendéglátó egységek) • A hotel elhelyezkedése, | <ul style="list-style-type: none"> • Nagyobb városi rendezvények száma • A vevői célcsoport számának alakulása • A vevői célcsoport szabadidő mennyisége, eltöltésének módja • Speciális étrendet követők száma a térségben: cukorbetegek, laktóz-, glutén érzékenyek aránya a körzetben | <ul style="list-style-type: none"> • Információtechnológia és a kommunikáció fejlettsége, szállítási rendszerek fejlettsége • Kötelezően használandó új szoftverek megjelenése (NTAK-rendszerhez kapcsolódó szoftverek) • Új gépek, berendezések megjelenése a piacon • Étel- ital automaták megjelenése a környéken • Szakképzési tanfolyamok, |

| | | | |
|---|---|--|-----------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Helyi döntéshozók viszonya a vállalkozásokhoz • Önkormányzati helyi rendeletek, helyi adók • Nyitva tartás szabályozása, nyilvános rendezvényekre vonatkozó szabályok | <p>megközelíthetőség, elérhetősége</p> <ul style="list-style-type: none"> • A település infrastruktúrája, helyi beruházások, környező cégek, gyárak, iskolák, forgalmi csomópontok • Munkaerő-kínálat a térségben | <ul style="list-style-type: none"> • Közösségi média használata reklámozási célra | <p>képzések a térségben</p> |
|---|---|--|-----------------------------|

Forrás: Saját felmérés

2.1 Politikai- jogi tényezők

Egy vállalkozásnak számos rendelet, jogszabály előírásainak kell megfelelnie. Az általam már fentebb, a táblázatban felsorolt politikai-jogi tényezők bővebb kifejtését a kötelező adatszolgáltatási rendszerrel kezdeném. A jogszabály szerint (többszöri dátum változtatás után) „2024. január 1-jétől kötelező az adatszolgáltatás azoknak a vendéglátó üzleteknek, ahol az előző lezárt üzleti év nettó árbevétele elérte a 12 millió forintot, de nem haladta meg a 100 millió forintot” - olvasható a Nemzeti Turisztikai Adatszolgáltató Központ honlapján. (www.info.ntak.hu) A cég a nettó árbevétele alapján beletartozik a jogszabály által leírt vállalkozások körébe, ezért köteles aszerint eljárni. Az NTAK rendszer, és az ahhoz tartozó szoftver használata működik a hotelben a szabályrendszernek megfelelően.

A vállalat működését érintő adók és járulékok befizetése éves, negyedéves, illetve havi kiadások a vállalat számára. Ezeket a cég fizeti mind a termékek, mind az igénybe vett szolgáltatások és az alkalmazottak munkája után, a közüzemi számlák alapján az energiaforrások használatáért. Az ÁFA, vagyis az általános forgalmi adó kiterjed minden termékre, illetve szolgáltatásra, melyek után az állam (ennél a vállalatnál leggyakrabban előforduló esetekben) 27%, 18%, 5% és 0%-os ÁFA tartalmat számol el. (www.rsm.hu) Példának az áruk, melyek alapanyagként érkeznek, legtöbbjük 27%-os ÁFA tartalommal bír,

viszont a kenyér, és a tej, feldolgozatlan formájában 18%-ossal. A kereskedelmi szálláshelyekre az 5%-os adókulcs vonatkozik, a hozzájuk tartozó idegenforgalmi adó adókulcsa meghatározott esetekben 0%. (www.adopraxis.hu); (www.konyvelescentrum.hu)

A helyben készített ételek, - amelyeknek alapanyagai ugye már fel lettek dolgozva és meg lettek főzve- azok helyben fogyasztva 5%-kal, nem helyben fogyasztva 27%-kal számolódnak el. A felhasznált csomagolóanyagok, a hotelben a parkolási lehetőség és még a mosodai szolgáltatás is szintén a 27%-os kategóriába tartozik. A vállalat fizetendő adói közé sorolható még a helyi iparüzési adó, turisztikai adó is. 2024. január elsejétől kötelezővé vált a környezetvédelmi felelősségbiztosítás megkötése, amely a hulladéktermelés után való fizetésre irányul. (www.economx.hu)

A fizetendő járulékok körébe tartoznak például a szociális hozzájárulás, a társadalombiztosítási járulék. Az általam elemzett cég az ún. KIVA- rendszerben adózik, ami azt jelenti, hogy ez az egyik legkedvezőbb adózási forma, mindösszesen 10 százalék az adókulcsa, az adófizetési forma kiváltja a társasági adót és a szociális hozzájárulást is. (www.kormany.hu)

A munkäügyre vonatkozó rendeleteket, jogszabályokat köteles betartani a vállalat, amennyiben alkalmazottakat vesz fel. Ezekről a szabályokról a Magyar Közlönyben, a Munka Törvénykönyvében olvashatunk, ez Magyarország munkajogi kódexe. (www.parlament.hu) Ebben megtalálható mind a munkáltatóra, mind a munkavállalóra vonatkozó szabályzat. Több részre is osztható, például a személyhez fűződő jogok védelme, az egyenlő bánásmód követelménye, a munkaviszonyra vonatkozó szabály, a munkaszerződésre vonatkozó szabályok, károkozás, felelősségvállalás. A minimálbér és a garantált bérminimum mértékének megállapítása a Kormány feladata, amit minden évben kormányrendelet formájában tesz meg. Aktuálisan a teljes munkaidőben foglalkoztatott munkavállaló részére megállapított alaphér kötelező legkisebb összege (minimálbér) 2023. december 1-jétől, havibér alkalmazása esetén bruttó 266.800 forint, a garantált bérminimum összege bruttó 326.000 forint. (www.portfolio.hu/1) A 2023-as minimálbér és a garantált bérminimum összege 2023. decemberétől előbbi esetben 15%-kal, utóbbi esetben 10%-kal nőtt. (www.portfolio.hu/2)

A diákok foglalkoztatására külön rendszer van érvényben. (www.nav.gov.hu) Rájuk külön adó- és járulékbefizetési feltételek vonatkoznak, mint például a 25 év alattiak SZJA- mentessége. Munkaidejüket, illetve az általuk ledolgozható napok számát is meghatározzák a kormány által kiadott szabályzatban. Az általam vizsgált vállalat esetében a nyári időszakban jellemző inkább a diákmunkások jelenléte, mivel májustól októberig a cég egy helyi fagyizót is üzemeltet. A cégnél nyári munkát vállaló diákok többnyire a helyi középiskolák valamelyikében folytatják

tanulmányaikat, vagy egyetemisták. „A legutóbbi évek tapasztalatai alapján az álláshirdetésekre jelentkező diákok száma a vállalat esetében csökkent, a diákok (főként az egyetemisták) a nagyobb városok, turistaközpontok felé orientálódnak jobb kereseti lehetőség reményében.” – mondta Kövér Tamás, a MegaTom History Kft. ügyvezetője.

Egy vendéglátásban- turizmusban érintett vállalkozás számára elengedhetetlen a higiéniai, élelmiszerbiztonsági és minőségbiztosítási szabályok betartása. Az ÁTSZ jogutódjaként 2018-tól létrejött NNGYK, továbbá a NÉBIH és a HACCP szabályai megannyi területre terjedhetnek ki.

(www.egeszsegvonat.gov.hu); (www.elelmiszerlanc.kormany.hu); (www.portal.nebih.gov.hu)
Ilyenek például az élelmiszer előállítási-forgalmazási helyének körülményei, a munkaterület alapvető felszereltsége, a dolgozók magatartása, takarítás, vizesblokkok és kézmosók megléte, munkaruha, áruátvétel és áruszállítás, alapanyagok helyes tárolása, allergének előfordulása, ételminták, fogyaszthatósági megjelölés, hulladék tárolása, rovarok és rágcsálók távoltartása, karbantartás. Ezekről egy hosszú útmutatóban olvashatunk részletesen. Gyakorlati időtöltésem alatt ezekkel a szabályokkal minden nap találkoztam, illetve hallhattam róluk a hotelben (főként a feladatimhoz kapcsolódóan, az áru átvételhez-szállításhoz, és a tároláshoz kapcsolódó szabályokról). Az alapanyagok már beérkezésükkor szortírozva kerülnek a tároló helyekre, külön, az előírásoknak megfelelően. A hotel rendelkezik szárazáru raktárral, hűtő- és fagyasztó kamrákkal, valamint külön állóhűtőkkel a tejtermékeknek és a zöldségeknek. A szakosított tárolást a hűtőberendezések folyamatos hűtésellenőrzésével végzik. Az aznap elvégzett takarításról mind a hotelszobákat, a közös helységeket és a konyhát illetően szintén egy külön naplót vezetnek az alkalmazottak. Ez csak pár gyakorlati példa a napi tevékenységekre vonatkozó előírásokból.

Az épület teljes területén tűzjelző berendezés működik. A katasztrófavédelmi előírások kereskedelmi szálláshelyek esetében többek között erre is kiterjednek. (www.visitbuk.hu) A hotelben megtalálható egy teljes tűzjelző berendezés hálózat, tűzjelző készülékek működnek a folyosókon, a szobákban, a közös helységeken és a konyhában is. A szobák ajtaján megtalálható a menekülési terv, feltüntetve, hogy merre vannak a kijáratok, lépcsők. A folyosókon poroltó készülékek vannak elhelyezve, valamint zöld fénnnyel, lámpákkal vannak jelezve az egyes kijáratok.

1.2.1.6. Egyes termékek és szolgáltatások fogyasztói átlagára (nyers adatok), havonta*

| Megnevezés | 2022. | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|-------|--------|--------|-----------|------------|---------|----------|----------|--------|---------|---------|---------|-------|--------|
| | lis | május | június | július | augusztus | szeptember | október | november | december | január | február | március | április | május | június |
| Pontyszeret vagy nie, kg | 2 860 | 2 980 | 3 120 | 3 220 | 3 290 | 3 410 | 3 580 | 3 730 | 3 930 | 3 980 | 4 090 | 4 160 | 4 170 | 4 130 | 4 140 |
| Tojás, 10 darab | 588 | 609 | 627 | 641 | 658 | 723 | 899 | 984 | 904 | 904 | 912 | 909 | 904 | 906 | 894 |
| Pasztőrözött ESL tej, 2,8%, liter | 319 | 347 | 363 | 380 | 414 | 441 | 468 | 495 | 532 | 557 | 562 | 553 | 535 | 533 | 501 |
| Pasztőrözött ESL tej, 1,5%, liter | 303 | 325 | 340 | 357 | 380 | 410 | 433 | 459 | 512 | 515 | 521 | 517 | 489 | 493 | 479 |
| UHT tartós tej dobozban, 2,8% zsírtartalom, liter | 277 | 277 | 279 | 282 | 281 | 282 | 282 | 286 | 294 | 298 | 299 | 303 | 302 | 304 | 300 |
| Sajt, trappista, tömb, kg | 700 | 2 920 | 3 150 | 3 410 | 3 690 | 3 850 | 4 050 | 4 250 | 4 590 | 4 650 | 4 560 | 4 030 | 3 660 | 3 440 | 3 270 |
| Tejföl, 20% zsírtartalom, kg ^d | 227 | 247 | 260 | 274 | 302 | 328 | 347 | 355 | 381 | 2 490 | 2 480 | 2 430 | 2 330 | 2 300 | 2 220 |
| Gyümölcsjoghurt, 125-150 g-os, db | 165 | 168 | 173 | 185 | 187 | 194 | 207 | 210 | 206 | 221 | 219 | 224 | 221 | 220 | 221 |
| Tejföl 12% zsírtartalommal, 325-450 g-os csomagolásban, db | 361 | 397 | 419 | 440 | 470 | 536 | 573 | 590 | 631 | 660 | 657 | 640 | 633 | 635 | 617 |
| Vaj, legalább 80% zsírtartalom, 100 g-os csomagolásban, db | 415 | 470 | 495 | 527 | 590 | 638 | 702 | 741 | 797 | 791 | 797 | 734 | 727 | 708 | 662 |
| Sertészsír, 400-500 g (kivéve mangalica) | 579 | 627 | 636 | 671 | 723 | 795 | 873 | 1 010 | 1 040 | 1 070 | 1 080 | 1 070 | 1 040 | 1 020 | 984 |
| Csmegezeszalonna, füstölt (előre csomagolt is), kg | 2 160 | 2 330 | 2 380 | 2 460 | 2 540 | 2 660 | 2 840 | 2 890 | 2 900 | 2 970 | 3 020 | 3 040 | 3 010 | 3 090 | 3 090 |
| Nápraforgó-étolaj, liter | 722 | 726 | 727 | 732 | 729 | 733 | 732 | 743 | 744 | 749 | 747 | 744 | 743 | 747 | 744 |
| Tejes margarin, 200-250 g, db | 437 | 468 | 533 | 563 | 573 | 585 | 594 | 612 | 590 | 629 | 605 | 634 | 622 | 626 | 627 |
| Liszt, finomliszt, kg | 211 | 212 | 211 | 212 | 211 | 212 | 211 | 213 | 217 | 219 | 225 | 227 | 229 | 230 | 229 |
| Rétesliszt, kg | 338 | 361 | 371 | 410 | 440 | 449 | 468 | 486 | 484 | 482 | 483 | 484 | 476 | 466 | 453 |
| Rizs, hántolt, fényezetlen, kg | 518 | 555 | 574 | 607 | 641 | 683 | 718 | 757 | 769 | 777 | 779 | 782 | 767 | 754 | 757 |
| Kenyér, fehér, kg | 538 | 577 | 590 | 670 | 705 | 766 | 825 | 865 | 900 | 966 | 984 | 1 000 | 972 | 966 | 958 |
| Félbarna kenyér, kg | 452 | 489 | 498 | 590 | 619 | 673 | 727 | 765 | 793 | 864 | 882 | 888 | 888 | 892 | 899 |
| Zsemle, 1 db | 41 | 45 | 47 | 51 | 54 | 57 | 61 | 65 | 65 | 69 | 71 | 70 | 69 | 67 | 68 |
| Kakaós csiga, db | 190 | 194 | 204 | 217 | 229 | 229 | 244 | 244 | 257 | 262 | 263 | 257 | 255 | 249 | 255 |
| Spagetti, 4 tojásos, gyári készítésű, 400-500 g-os, db ^e | 533 | 566 | 579 | 641 | 682 | 686 | 709 | 793 | 829 | 846 | 844 | 819 | 811 | 793 | 785 |
| Kristálycukor, kg | 261 | 259 | 259 | 260 | 260 | 261 | 260 | 258 | 258 | 260 | 262 | 262 | 262 | 261 | 261 |
| Kakaópor, 70-100 g-os, doboz | 437 | 462 | 477 | 490 | 506 | 518 | 526 | 543 | 533 | 595 | 637 | 655 | 647 | 667 | 668 |

3. táblázat Egyes termékek és szolgáltatások fogyasztói átlagára

Forrás: KSH

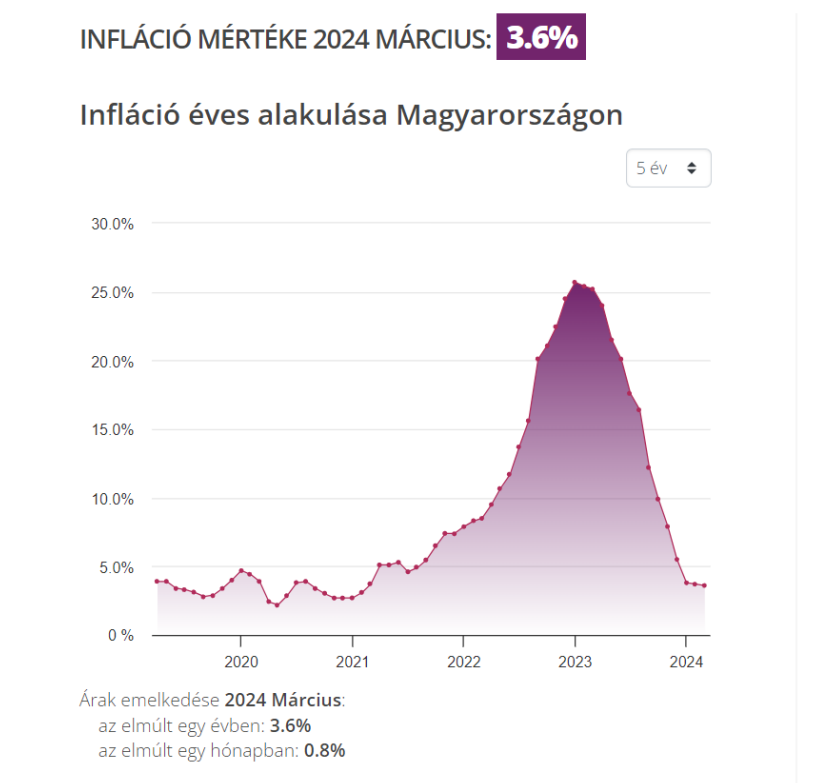
A forint és az euró egymáshoz viszonyított árfolyama a Sólyom Hotel esetében nem befolyásolja a külföldi vendégek érkezését, a konyha által használt alapanyagok árát viszont jelentős mértékben. Túlnyomórészt magyar származású alapanyagokat és árukat használ a vállalat, de elkerülhetetlen, hogy a beszállítótól külföldi áru is érkezzon. Példaként említhető a sajt, ami gyakran Németországból, a paradicsompaszta, ami Spanyol- vagy Olaszországból, és fagyasztott áru, ami Ausztriából érkezik. Ezen termékek árát nyilván befolyásolja a forintárfolyam alakulása. A tömbös trappista sajt esetében például a KSH adatai szerint jelentős áremelkedés volt megfigyelhető 2022. májusától 2023. márciusáig, ez után egyre csökkentek az árak. (www.ksh.hu/1) A konyha nagy mennyiségű sajtot használ, ezért ez az árváltozási folyamat érzékelhető volt.

Jászberényben érvényesek a helyi képviselő testület által meghatározott, a vendéglátó üzletek éjszakai nyitva tartásra és a lakosság nyugalmanak biztosítására vonatkozó szabályok. Ezekről a város honlapján található linken keresztül, a Nemzeti Jogszabálytár weboldalán olvashatunk bővebben. (www.or.njt.hu) Helyi adónemek közé tartozik például az iparüzési adó, vagy az idegenforgalmi adó. Az iparüzési adó bevallásáról minden évben születik kiadvány az adózási szabályokat illetően. (www.honlap.hu/1) Jászberényben az IFA összege 300 Ft személyenként és vendégéjszakánként. (www.honlap.hu/2)

A jászberényi önkormányzat viszonyáról a helyi vállalkozásokkal szemben a MegaTom History Kft. ügyvezetőjét kérdeztem. „A városi önkormányzat a helyi turizmust nem támogatja, vagyis az ezzel foglalkozó vállalkozásokat sem támogatja megfelelő módon. A

vállalkozásoknak saját maguknak kell piacot szerezniük, a nagyobb látogatottságú rendezvényeket is a helyi vállalkozók szervezik. A turizmus egyik itt jelenlévő ágazatát sem támogatja megfelelően az önkormányzat (üzleti turizmus, sport turizmus), ebből kifolyólag a helyi vállalkozások hátrányból indulnak az országban szintén ilyen ágazatban tevékenykedőkkel szemben.” – fogalmazta meg a témában gondolatait Kövér Tamás, a MegaTom History Kft. ügyvezetője. 2020-ban és 2021-ben, a Covid19 világjárvány idején több rendelet, korlátozás is született a rendezvények megtartásáról és lebonyolításáról. Vonatkozott ez például létszámra, nyitva tartásra, időtartamra, védettségi igazolvány meglétére is. 2021. júniusától ezek a korábbi szabályok enyhültek, és újra engedélyezett lett a rendezvény lebonyolítás: családi rendezvény esetében maximum 50, lakodalom esetén maximum 200 fő lehetett jelen a rendezvényen. Az egyes rendezvényekre való belépéskor a védettségi igazolvány megléte is ellenőrzésre került. (www.njt.hu)

2.2 Gazdasági tényezők



2. ábra Az infláció mértéke 2024 márciusában

Forrás: (<https://bankmonitor.hu/inflacio/>)

Mindenhol, ahol energiaforrásokat használnak fel, ahol fogyasztás van, ott teljes mértékben érezhető volt a közelmúltban megjelenő, egyik igen erősen befolyásoló gazdasági hatás: az energiaárak ugrás-szerű emelkedése Európában. (www.vg.hu)

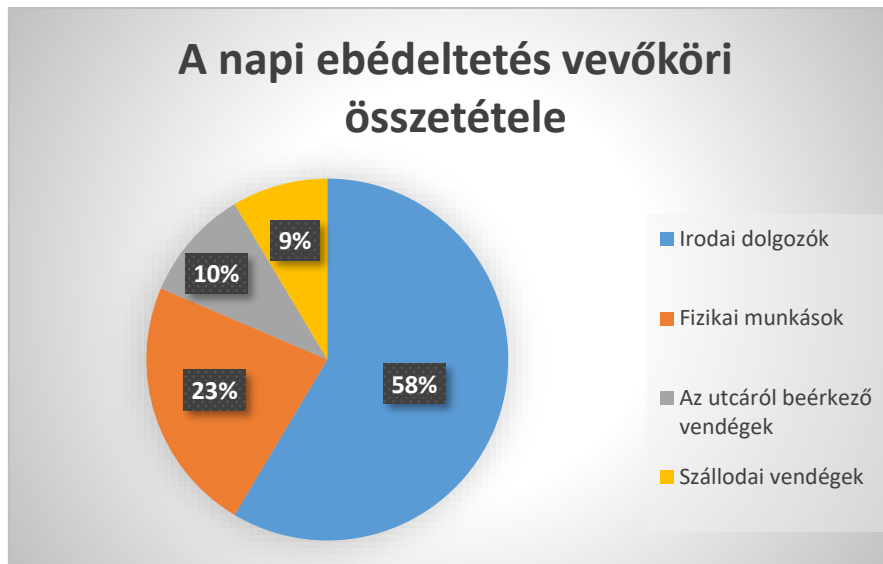
Az energiaárak 200-300 százalékkal emelkedtek a vállalkozások számára az előző évhez képest (2021), mivel a lakossággal szemben rájuk nem érvényes a rezsicsökkentés. (www.index.hu/1) Az áremelkedés oka a szakértők szerint főként a 2022-ben kezdődő orosz invázió Ukrajna ellen. A kormány 2023 januárjában tett bejelentést, hogy kiterjeszti a kkv-kat érintő energiaköltség támogatást a turisztikai ágazatra is. (www.portfolio.hu/3) Természetesen ez nagy segítség volt, viszont így is érezhetőek voltak –és a mai napig is érezhetőek- az árnövekedés hatásai. A vállalkozók többnyire igyekeztek beleépíteni a plusz költségeket az árakba, viszont ezt sem lehetett a végletekig fokozni. A hotelben is történt áremelés a szobák árát és az ételeket érintően, hiszen csak így volt lehetőség kitermelni a működéshez szükséges bevételt. Egyértelműen hatással van a cég működésére a folyamatos nehézségeket okozó infláció, melynek értéke (legfrissebben 2024. márciusi adatok alapján) 3,6%. (www.bankmonitor.hu) Bár a jelenlegi helyzetet tekintve az infláció mértéke csökkenő mértéket mutat a korábbiakhoz képest, az esetleges további növekedése további nehézségeket okozhat a vállalkozások életében, amely akár még súlyosabb helyzetet eredményezhet.

Az energia- és az üzemanyag árakkal együtt az alapanyagok ára is magasra emelkedett. (www.portfolio.hu/4) Az egész Európát érintő kérdés az import áruk árát is megnövelte, a súlyos helyzet miatt sok vendéglátóhely működése veszélybe került. Tovább gyűrűződött a probléma, jelentősen érintette ez a munkaerőpiacot is. (www.index.hu/2) A MegaTom History Kft. szerencsésnek mondhatja magát, mert bár kemény munka árán, de nem kellett az energiaválság miatt elbocsátania alkalmazottait.

2022-ben az I–IV. negyedévet nézve a KSH- adatai alapján, a Jász-Nagykun-Szolnok vármegyei lakosok bruttó átlagkeresete 416.731 Ft volt (a teljes munkaidőben alkalmazásban állókat tekintve). (www.ksh.hu/2) Ezek alapján az a következtetés vonható le, hogy a lakosok többnyire megengedhetik maguknak a szabadidős tevékenységeket, a nyaralást, és nem túl gyakran, de különlegesebb alkalmakkor az éttermi étkezést. Vállalati belső felmérés adatai alapján ez az állítás igazolható.

A hotel szolgáltatásait tekintve egyszerre nyújt étkezési-, szállásfoglalási-, rendezvényszervezési- és szórakozási lehetőséget.

A hotel étterme minden hétköznapi házias jellegű ebédkínálattal várja a vendégeket. A jellemző vevőkört a mellékelt ábrán szemléltettem egy belső felmérés alapján.



3. ábra A napi ebédeltetés vevőköri összetétele

Forrás: Saját felmérés

A napi bevétel alapján erre a szolgáltatásra van kereslet, amelyre értelem szerűen megfelelő kínálatot kell biztosítani. A rendezvényeket illetően a hotel főprofiljába tartozik a lakodalmak lebonyolítása. Ehhez rendelkezésre áll a hotel földszintjén egy ~150 fő befogadására alkalmas 3 külön részre osztható rendezvényterem. Egy kicsi, de annál családiasabb hangulatú hátsó kerttel is rendelkezik a hotel, ahol van lehetőség a helyszínen akár a házasságkötést is megtartani. Belső statisztikai adatok alapján az átlagos vendéglétszám egy lakodalom esetén 70 fő, ez egy közepesnek tekinthető lakodalomnak számít a hotelben. A KSH- egyik felmérése szerint a Jász-Nagykun-Szolnok vármegyében kötött házasságok száma (az I-III. negyedévet tekintve) 2021-ben 2 248, 2022-ben 1 927, 2023-ban 1 381 alkalom volt. (www.ksh.hu/3) Ez a rohamos csökkenés érezhető volt a hotelt érintő lakodalmas megkereséseket illetően is, a tavalyi nyarat tekintve a lakodalmak száma nem érte el a 10 alkalmat. Ennek oka többnyire a gazdasági helyzet alakulása.

A városban, környéken jelen lévő versenytársak befolyással lehetnek az adott szálláshely, vendéglátó egység forgalmára. A hotel különleges helyzetben van a maga versenytársi környezetét tekintve, mivel 25 km-es körzetében elszórtan, vagy egyáltalán nincsen hasonló jellegű és méretű kereskedelmi szálláshely. A Sólyom Hotel kategóriáját tekintve 3 csillagos hotel, 29 szobával, nagy rendezvényteremmel, saját parkolóval, kerttel és csendes környezettel rendelkezik. 2022-ben Jászberényben átadásra került a Szatmári Hotel és Étterem, amely besorolását tekintve 3 csillagos superior szálláshelyként, árak tekintetében magasabb árértékű hotelszobát és szolgáltatásokat vendégeinek. (www.hotelszatmari.hu) Ez a szálloda a város

egyik legforgalmasabb közlekedési csomópontja mellett, a belvárosban helyezkedik el. Versenytársként tartható számon az étterem részlege, mivel kínálatukban nagyobb hangsúlyt fektetnek a business feelingre és a fine dining jellegre. Szálláslehetőségként tekintve versenytárs, a szobák kinézetüket tekintve nagyobb luxust közvetítenek, viszont kevesebb férőhellyel rendelkezik a szálloda a Sólyom Hotelnél. A városban nagyobb számban vannak jelen a magánszállások, amelyek jellemzően magánházak felső emeletein működnek, egy család, vagy egy baráti társaság számára ideálisak. Az Eszterházy Károly Katolikus Egyetem jászberényi campushoz tartozó Zirzen Janka Kollégiumban is található az egyik szinten kiadó szobák, viszont azok csak szobák, nem jár hozzájuk egyéb szolgáltatás. Mint szálláslehetőség igen, de a színvonalat nézve nem tekinthető teljes értékű versenytársnak.

Saját tapasztalataim alapján is tudom, hogy amikor utazom valahová, a szálláshely kiválasztásakor azt fogom előnyben részesíteni, amely elhelyezkedését tekintve a városközpontban, vagy ahhoz nagyon közel található. Diákként legtöbbször a közösségi közlekedést veszem igénybe az utazásaimhoz, ezért számomra fontos, hogy a helyhez elérhető közelségben legyenek a busz, vasút, metró vagy villamos megállók, közlekedési csomópontok. Amikor autóval utazom, igyekszem felmérni a parkolási lehetőségeket is. A közelben találjak valamilyen boltot, gyógyszertárat, és a környezet közbiztonsági szempontból megfelelő legyen. Mindezek a tényezők egy átlagos turista igényeit véleményem szerint kielégítik. A Sólyom Hotel elhelyezkedését tekintve szerencsés helyzetben van, hiszen a belvárostól maximum 10 perc sétára található, csendes környezetben. Könnyen megközelíthető, a Jászberényen áthaladó 31-es és 32-es főútról lekanyarodva csak pár utcányira van. Aki autóval érkezik a hotelbe, nyugodtan hagyhatja autóját a hely saját, őrzött parkolójában. A központi autóbusz állomás 15 perc kényelmes tempójú séta után elérhető, a vasútállomás esetében viszont érdemes vagy a helyi buszjáratot az egyik kisebb megállóból, vagy taxi szolgáltatást igénybe venni. Jászberényben villamos és HÉV nem közlekedik, helyközi közlekedésre a buszjáratot ajánlatos használni, bár szinte minden elérhető 1-2 km távolságban. A település infrastruktúráját tekintve az úthálózat jól kiépített, a belvárosi forgalmat ún. körgyűrűn közlekedve lehet elkerülni. Többnyire ezen az úton közelítik meg célpontjukat a városba árut szállító kamionok, és a multinacionális vállalatokhoz érkező tehergépjárművek is. A hotelbe beszállító teherautók Kecskemétről, Gyöngyösről és Budapestről érkeznek.

A munkaerőhiány komoly fejtörést okoz az általam vizsgált vállalkozás vezetőjének, Kövér Tamásnak is. Véleménye szerint nehéz a megfelelő munkavállalót megtalálni, ennek valószínűsíthető oka a jól képzett szakemberek hiánya, a munkavállalók hozzáállása és magatartása, valamint a fizetésre vonatkozó irreális igények. A diákmunkásokat tekintve

véleménye, tapasztalatai szerint az a tendencia, hogy a helyi diákok jellemzően a nyári időszakra keresnek nyári munkát, betanításuk gyakran sok időbe telik, és mikorra belejőnének a munkafolyamatba, elérkezik az iskolakezdés ideje. A hotel konyháján az elmúlt éveket tekintve nem gyakori módon, de jelen voltak a helyi szakgimnázium tanulói közül kikerülő szakács tanulók. Számuk maximum 5-re tehető, mivel a hotelbe inkább állandó, önálló munkát végezni képes munkavállalóra volna szükség.

2.3 Társadalmi-kulturális tényezők

A nagyobb városi rendezvények száma befolyásolja a hotel forgalmát. Jászberényben több különböző sportágot (küzdősportok, ritmikus sportgimnasztika, gyorskorcsolya...) úzó sportegyesület működik, az általuk rendezett sportesemények, versenyek vonzzák a városba a vendégeket. Egy ilyen esemény alkalmával többszörösére nő a hotelt felkeresők száma. Ilyenkor jellemzőbb, hogy a versenyzők csapatban, belföldi városból, vagy külföldről érkeznek, és gyakran elkísérik őket a családtagok is - kisgyerekek esetén főként-. Jászberény jó kapcsolatot ápol testvérvárosaival, különösképpen a németországi Vechta városával. A Sóllyom Hotel állandó vendégei a helyi önkormányzathoz, iskolákhoz érkező aktívan munkájukat végző és nyugdíjas képviselők, tanárok, elvéve a testvériskolák diákjai is.

Nyáron olyan vendégek is megfordulnak a hotelben, akik egy esküvőre távoli városból, külföldről érkeznek. Jászberényben minden év augusztusában megrendezésre kerül a világhírű Csángó Fesztivál, ami nagyszámú érdeklődőt vonz a városba. Vállalati éves tapasztalatok alapján azokra a napokra Jászberény, és a környék összes szálláshelye már foglalt hónapokkal a rendezvény előtt. A szállás tekintetében a vendégkör jelentős részét leginkább az üzleti, munka végzési céllal érkező vendégek alkotják.



4. ábra A szállóvendégek összetétele utazás célja szerint

Forrás: Saját felmérés

A napi étkeztetést tekintve a vevői célcsoportot (belső adatok és tapasztalatok alapján) és a vendégkört az irodai dolgozók, a fizikai munkát végzők, az utcáról beérkezők, és a szállodában megszálló vendégek alkotják. (Ezt fentebb egy kördiagram is ábrázolja.) A szállodai szolgáltatást tekintve a Sólyom Hotel esetében a vevői célcsoportot a gyárakba és munkatelepekre, cégekhez érkező üzleti vendégek, gyerekek-családok, nyugdíjasok és diákok alkotják. A vevői célcsoport szabadidejét tekintve a városi lakosok többnyire nem a városban töltik szabadidejüket. A városban az utóbbi években lecsökkent a rendezvények száma, ezért sokan inkább kirándulni, wellness hétvégére mennek. Viszont a városban élők kedvelik és látogatják a helyi vállalkozók, és a nonprofit szervezet által szervezett humoresteket, koncerteket, fesztiválsorozatokat.

Napjainkban egyre több ember kényszerül valamilyen típusú ételallergia, intolerancia miatt a speciális étrendkövetésre. Ennek leggyakoribb okai a laktóz-, glutén érzékenység, valamint a cukorbetegség. Szinte már-már megszokott jelenség, hogy a boltokban, vendéglátó helyek kínálatában találunk vegán (azaz állati eredetű összetevők nélküli) étel-alternatívákat is. Sokan viszont nem egy meglévő betegség miatt választják ezeket a termékeket, hanem mert egyszerűen ízlik nekik, vagy aktuális trendeket akarnak követni. Ez utóbbi derül ki a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által közzétett egyik kutatásból is. (www.nak.hu) A hotel kínálatát tekintve nem rendelkezik külön menüsorral a különböző leggyakrabban előforduló intoleranciával élők számára. A napi menü kínálatban mindig találni viszont olyan ételeket,

amelyek tejmentesek, már csak alapreceptjükből kifolyólag is. Tapasztalatok alapján a vendégek kedvelik a húsmentes ételeket is, ezért naponta készül húst nem tartalmazó leves és főétel is. A rendezvényeket illetően külön kérésre a konyha vállalja a húsmentes, laktóz mentes menüsor összeállítását, viszont a glutén mentest a magas rizikó faktor miatt nem.

Közösségi média használatát és jelenlétét tekintve a Sólyom Hotel rendelkezik saját weboldallal, Facebook oldallal. (www.solyomhotel.hu); (www.facebook.com) Az érdeklődők információkat kaphatnak a hotel aktuális ajánlatairól, saját szervezésű programjairól. A hotel szolgáltatásairól színes képsorozatok tekinthetők meg a Facebook oldalakon, mint reklámanyag az interneten.

2.4 Technológiai tényezők

Napjainkban már szinte elképzelhetetlen a munkavégzés a modern számítógépek, az internet és azzal működő programok nélkül. Az információs technológia és a virtuális kommunikáció eszközei folyamatosan és rohamosan fejlődnek, frissülnek újabb lehetőségekkel. A legtöbb szolgáltató már nem csak telefonon, hanem email-en keresztül is várja a megkeresést az új-és régi ügyfeleitől. Jellemző, hogy telefonszámot nehezen talál a partnerhez az ügyfél, az első elérhetőség, amivel szembe találja magát egy weboldalon, az egy e-mail cím. Sok beszállító kínál olyan lehetőséget partnerei számára, hogy az interneten keresztül leadható a megrendelés egy előre összeállított terméklistából, illetve információkat kaphat vevő a forgalmazott termékekről. A KSH által végzett kutatás alapján 2017-ben a honlappal rendelkező vállalkozások 87,9%-a rendelkezett termék-, szolgáltatásinformációkkal, és 29%-a online megrendelési szolgáltatással. (www.ksh.hu/4) Egyszerű, gyors és bárhol elérhető megoldás, ami az adatgyűjtést, nyilvántartást is megkönnyíti. A Sólyom Hotel is használ online rendelési felületeket főként az alapanyagok és a késztermékek megrendelésére. Amely cégeknél nem tértek át az online megrendelésre, ott üzletkötő segítségével intézik a megrendelési folyamatot.

A politikai-jogi tényezőknél említett NTAK- rendszer alkalmazásához és gyakorlatához elengedhetetlen valamilyen adatszolgáltató szoftver használata. A rendelet hatályba lépését követően minden adatszolgáltatásra köteles vendéglátóegységnek rendelkeznie kell olyan online pénztárgéppel, amelyet össze kell kapcsolni valamilyen, az NTAK által elfogadott szoftverrel. (www.attase.hu)

Új gépek, berendezések megjelenését tekintve mindig megjelenik valamilyen technológiai újdonság a piacon. A hotelben használt gépek újak, modernek, ilyenek például a sokkoló

berendezések, ezek nem régen lettek cserélve. A szuvidáláshoz használt gépek piacán jelennek meg újítások, viszont a hotelbe ilyenre nincsen szükség, mert a konyhán használt kemence képes elvégezni ezt a főzési folyamatot. (www.hellokonyha.hu)

Az étel és ital automaták kínálatát tekintve újabbnál-újabb és egyre okosabb eszközökkel találkozhatunk a piacon. A kávé, üdítőt és snack-eket kínáló automaták nyilvánvalóan már nem újdonságok, viszont a technológia, a gyorsaság és az irányítóprogramok terén folyamatosan fejlődik a szolgáltatási ágazat. Akadnak új belépők a piacra, amelyek már készételeket is kínálnak, és a nagyvállalatoknál nem ritka az előfordulásuk. (www.portfolio.hu/5) Ez azért jelenthet konkurenciát egy vendéglátóhelynek, mert azoknál a vállalatoknál, ahol bár nincsen saját vendéglátó egység, elérhető közelségben étterem is működik, viszont van ilyen automata, ott a munkavállaló inkább a hozzá közelebb lévő (utazás nélkül elérhető) alternatívát fogja választani, nem pedig a városban lévő étkezdét. A hotel szállodai szolgáltatását nyilván ez nem befolyásolja, viszont az éttermi szolgáltatást igen. Belső vállalati felmérés alapján a napi étkeztetést igénybe vevők körébe nagy számmal beletartoznak a helyi vállalatok irodaházaiból, a munkahelyekről érkezők, akik az ebédszüneti időkeretük alatt keresik fel az éttermet, tehát esetünkben ez az elemzési tényező nem fenyegető.

Szakképzési tanfolyamokra való jelentkezés, képzések tekintetében a térségben van lehetőség, több szakmában is. A Szolnoki Szakképzési Centrum 11 szakképző intézménnyel, 25 telephelyen végez alapfeladatként szakmai középfokú oktatási tevékenységet- erről a szakképzési centrum saját weboldalán kaphatunk bővebb információkat. (www.szolmusz.hu) Felnőttképzési lehetőségek a vendéglátási ágazathoz kapcsolódóan a szakácssegéd, a szakács és a cukrász tanfolyam. A hotel vezetője nem küldi tervezetten továbbképzésekre a dolgozókat, erről mindenki egyéni belátása szerint rendelkezik, a fejlődés lehetősége mindenki számára nyitott. Ha valaki úgy dönt, hogy részt szeretne venni a munkája mellett valamilyen képzésen, a cég vezetője rugalmasan kezeli a folyamatot.

3. A MegaTom History Kft. története, tevékenysége, szervezeti felépítése

A működésről, szervezeti felépítésről és a cég történetéről az ügyvezető igazgatót, Kövér Tamást kérdeztem, aki egy hosszabb interjú keretében mesélt nekem a vállalkozásról.

A MegaTom History Kft. 2010-ben alakult korlátolt felelősségű társaság. A vállalkozásnak 4 alapító tulajdonosa van, a többségi tulajdonos Kövér Tamás. A négy tulajdonos közül három végez aktív tevékenységet a cégben. A cég székhelye Jászberényben, a Sóllyom utca 4. szám alatt található, ahol a cég által üzemeltetett szálloda is működik. A cégnél dolgozók átlagléttszáma 11 fő.

Bár a MegaTom History Kft. - mint már ismeretes- 2010-ben indult, a vállalat tevékenységének története valójában még korábbra nyúlik vissza. 1999-ben –a jelenlegi vállalkozás alapítói közül ketten- Kövér Tamás és Kövérné Horti Éva egy első, saját üzlet indításába kezdtek, Jászberény főterén megnyitották kis fagyfaltozójukat. A kis fagyizó több költözésre is kényszerült az évek során, majd egy idő után úgy tűnt, megtalálta végleges helyét a jászberényi OTP bankkal szemben, a város egyik legforgalmasabb kereszteződése mellett. A sok munka meghozta gyümölcsét, a hely nem csak a városban, de már a környező településeken is ismertté vált. Ezzel az üzlettel párhuzamosan az egyik szomszédos településen, Jászfákóhalmán Kövér Tamás testvéreivel együtt először egy kocsmát, majd azt abba hagyva egy, az ott elhaladó főút mellett egy éttermet üzemeltetett. 2010-ben ez az étterem bezárt, és új névvel- History Kávészó és ételbár- Jászberénybe költözött, ahol egészen 2018-ig működött. 2010-ben ennek a helynek kapcsán alakult meg a MegaTom History Kft., a korábbi cég passzivitálásra került. 2015-ben a fagyizónak ismét költözni kellett a városvezetés utasítására. Infrastruktúra fejlesztés céljából a kereszteződésbe körforgalmat terveztek építeni, és a fagyizó helye pont beleesett a tervek szerinti területbővítésbe. A tulajdonosok végül úgy döntöttek, hogy nem messzire, a szemközti park melletti nagy parkolóban nyitják meg teljesen új és egyben nagyobb üzletüket. A család tagjai saját munkájukat beletéve, saját tervek alapján építették fel az új üzlethelységet, amely modern megoldással egy egyszerű szerkezetes nagy pavilon lett, 30 férőhelyes kiülő terasszal. A kínálat kibővült a fagyfaltozók mellett streetfood ételekkel, kézműves sörökkel, és limonádékkal. Az új helyen nem várt esemény hozott a cég életébe egy jelentős fordulatot. 2016. április 2-áról 3-ára virradó éjjel, egy éjszaka történt közúti baleset következtében egy autó kisodródott az útról, - és bármilyen hihetetlen – a nagy sebesség miatt 2 platánfa között egy útszéli bokron is átrepülve egyenesen behajtott a fagyizó épületébe. A káresemény következtében az épület használhatatlanná vált, az árukészlet és a berendezések megsérültek, eladhatatlanná váltak. Mindez egy nappal az éves tervezett nyitást

megelőző napon. A szezont viszont nem engedhették el a cégtulajdonosok, mivel javarészt ebből fedezték kiadásaikat, biztosították saját családjuk és dolgozóik megélhetését. Egy utánfutóra helyezett kis faházikóból, és egy, a megrongálódottnál sokkal kisebb pavilonból sikerült megoldani azt, ami lehetetlennek tűnt. A 2017-es szezon már egy vadonatúj, még nagyobb, szintén saját készítésű és tervezésű üzlethelyiséggel kezdődött meg, kibővített terasszal, és szerencsére gond nélkül helyet ad a tevékenységnek azóta is. 2018-ban a vállalkozás profilja kiegészült egy hotel üzemeltetésével is. A már közel 20 éve működő szállodát az akkori tulajdonos már nyugdíjas korára tekintettel el akarta adni. Saját gyermekeivel nem tudott megegyezni az üzlet átadásáról, ezért külső vevőt keresett az épületre. Ekkor egy másik befektető segítségével a MegaTom History Kft. megvásárolta a hotelt, és belekezdett annak üzemeltetésébe.

A vállalkozás alaptevékenysége éttermi, mozgó vendéglátás. Jelenleg a cég üzemi- üzleti tevékenysége a Sólyom Hotelben, a főtéri History Fagyizó- és Szörpteraszon, valamint 2 jászberényi iskolabüfében zajlik. Ezáltal érintettek a turizmusban, a vendéglátásban, a rendezvényszervezésben, és az árukereskedelemben is.

A Sólyom Hotelben 29 kiadó szoba, és egy 9 fős apartman ház várja a szálláskeresőket. A központi nagy épület alsó szintjén egy 150 fő befogadására képes, 3 részre tagolható rendezvényterem kapott helyet. Ennek egyik részét mindennaposan használják, itt látják vendégül az szállóvendégeket a reggeli és a vacsora idejében, valamint itt fogyaszthatják el a betérők hétköznapi napokon a napi ebédjüket is. A hotelben vállalják lakodalmak teljes körű lebonyolítását, megszervezését az első lépéstől az utolsóig. Több helyi szolgáltatóval kapcsolatban vannak, ajánlják őket, akikről tudják, hogy megbízhatóak és a megfelelő színvonalú munkát végzik. Vállalnak családi-baráti rendezvényeket is, legyen az születésnap, osztálytalálkozó, ballagási ebéd, vagy halotti megemlékezés. A History Fagyizó és Szörpteraszon 42 féle kézműves fagyilalittal, sörkülönlegességekkel, streetfood ételekkel és limonádékkal várja vendégeit májustól szeptember végéig. A két iskolabüfé az egyik helyi gimnázium, Terplán Zénó Kolping Technikum, Gimnázium és Szakképző Iskola két külön iskolaépületében működik.

Szervezeti felépítését tekintve a MegaTom History Kft. ügyvezető igazgatója Kövér Tamás. Ő foglalkozik teljes egészében a vállalat ügyintézési folyamataival és a hotel igazgatásával. A cég bejövő számláit ő kezeli, egy számlázó program segítségével nyomon követi mind a bejövő, mind a kimenő számlák mozgásait. Figyelemmel kíséri az üzletek működését, az alapanyag megrendeléseket, tartja a kapcsolatot az üzletkötőkkel és a beszállítókkal. Rendezvényszervezési tapasztalatával koordinálja a rendezvények menetét, ő segít az

ügyfeleknek megszervezni az eseményeket. Vonatkozik ez a lakodalmak szervezésére is az első lépésektől az utolsó simításokig. Igyekszik egyben tartani mind a konyhai-, mind a felszolgálói csapatot, folyamatos kapcsolatban van a külső szolgáltatókkal, hogy minden rendben menjen. Tamás felesége, Éva a cég másik ügyvezetője. Az ő tevékenységi körébe tartozik többnyire nyáron a fagyizóban történő munka koordinálása, az ott dolgozó csapatot ő irányítja. A fagyaltok megrendelési folyamatát is ő intézi, több éves gyakorlati tapasztalata alapján felméri azok állapotát az érkezésükkor, és a pultba helyezés előtt-után megfigyeléseket, elemzéseket készít róluk ízük, állaguk és kinézetük alapján. A 2 iskolabüfét is ő vezeti, amíg az iskolaidő tart.

Tamás testvére Csilla felel a konyha működéséért, az alapanyagok megrendeléséért és az áruátvételért. Ő maga is szakácsként dolgozik a konyhán, felügyeli a munkafolyamatokat. Az áruk megrendelése előtt az ő feladatköre a konyhai tartalékok felmérése, nyilvántartása, a rendelési lista összeírása. Ezt a listát továbbítja Tamásnak, és együtt rendelik meg a hiányzó termékeket.

A cég több alkalmazottat is foglalkoztat. A szállodában a recepción dolgozó kolléganő, Fanni feladata a szobák kiadása, számlázás a vendégek részére, a szobanyilvántartás vezetése, a takarítók feladatának szervezése és koordinálása. A szállóvendégek reggeliztetését és vacsoráztatását többnyire ő végzi, a napi ebédeltetésnél eladói feladatkört tölt be. Kisebb rendezvények felvételét ő végzi, hiszen már 6 éve a cég dolgozója, van tapasztalata, ismerete a lebonyolítás terén. Rendezvények esetén felszolgálói feladatokat is ellát, a bárpultban és a vendégtérben ő irányítja a beugrós felszolgálókat, és a feladatok ellátásának rendben menetét. Tamással megbeszéli az aktuális történéseket, a végső döntéseket nem ő hozza meg. A takarítók feladata a szennyes textíliák nyilvántartása, az elszállító konténerek megtöltése, a tiszta textíliák tároló helyen való elrendezése, és a szobák tisztán tartása. Az üres konténerekről igényeiket Tamásnak nyújtják be, aki intézkedik a tisztító cég irányába.

Nyáron a fagyizóban diákmunkásokat foglalkoztat a cég, az ő feladatkörükbe tartozik a vendégek kiszolgálása, az árukészlet feltöltése az italos hűtőkben, a terasz rendben tartása. Évi megtanítja őket a nyitáskor és a záráskor elvégzendő tevékenységekre.

Összességében elmondható, hogy a cég széleskörű tevékenységet végez. A szervezeti felépítést tekintve bár mindenkinek megvan a maga feladata, a cég ügyvezető igazgatója felelős a cég teljes egészéért, annak megfelelő működéséért.

4. Éves beszámoló- mérleg és eredménykimutatás elemzése

A bekezdésben a MegaTom History Kft. üzleti tevékenységét vizsgálom az utóbbi 3 év éves beszámolóit (mérleg, eredmény kimutatás, kiegészítő melléklet) alapján. Az általam érintett üzleti évek 2023, 2022 és 2021. A MegaTom History Korlátolt Felelősségű Társaság üzleti tevékenységét 2010-ben kezdte meg. A társaság alaptevékenysége az éttermi, mozgó vendéglátás. A vállalkozás korlátolt felelősségű társaságként működik, a törzstőke nagysága 5000 ezer Ft. A társaság tulajdonosaiként nyilvántartott 4 személy, mind belföldi magánszemélyek. A számviteli információs rendszer kialakítása és működtetése megbízott külső szolgáltató feladata. A cég beszámolási kötelezettségét a kettős könyvvitel rendszerében egyszerűsített éves beszámolóval, azon belül összköltség típusú eredménykimutatással teljesíti.

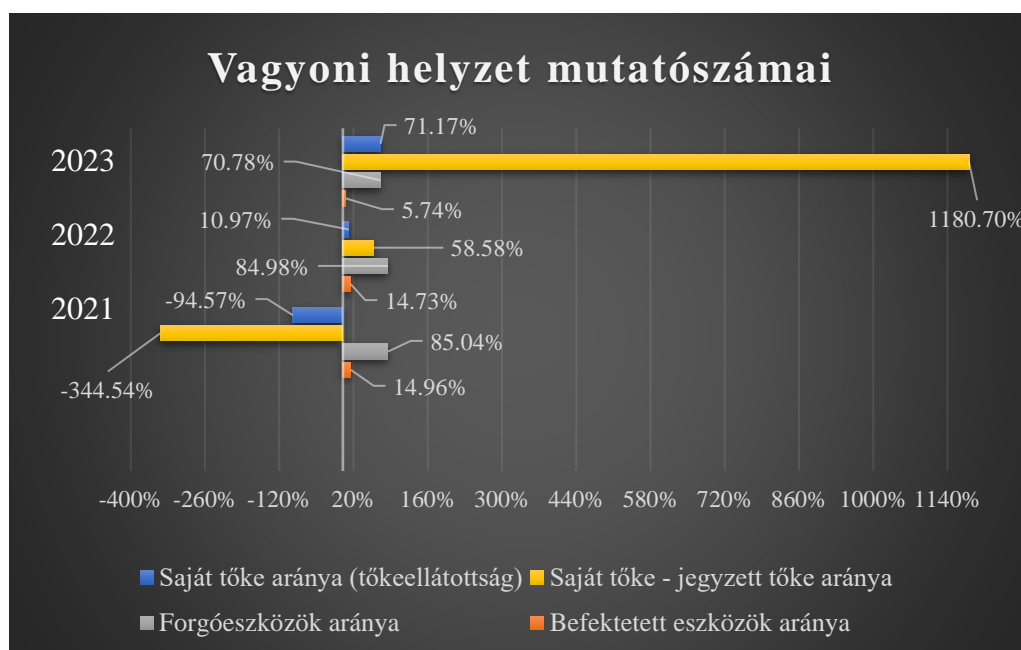
Az éves beszámoló egy kötelezően elkészítendő dokumentum, amely a vállalkozások gazdasági tevékenységét és pénzügyi-vagyoni helyzetét mutatja be. Ezt a számviteli törvényben meghatározott módon, a könyvelési adatok alapján, magyar nyelven, az előző üzleti év zárásaként kell elkészíteni. A mérlegkészítés pénzneme magyar forint. Az éves beszámoló legfontosabb alkotórészei a mérleg, az eredmény kimutatás és a kiegészítő melléklet. Egy beszámoló a Sztv. 16. § (5) bekezdése szerint azokat az információkat tartalmazza, melyek a nyilvánosságra hozatal szempontjából fontosak. A fontosságot a vizsgált vállalatnál a költség-haszon összevetésének elve alapján határozták meg. Az általam elemzett vállalkozás esetében a könyvvizsgálat nem kötelező, a beszámolót bejegyzett könyvvizsgáló nem ellenőrizte.

A mérleg egy, a vállalkozás vagyonáról készített két oldalú kimutatás. Ennek egyik oldalán a vállalkozás eszközei (aktívák), még a másik oldalán az vállalkozás forrásai (passzívák) található. Tételesen leolvashatók róla a cég vagyonát képző elemek, különböző fő- és alcsoportokra bontva a mérleg séma szerinti rendezés alapján. A mérleget "A" változatban és "B" változatban is el lehet készíteni. A MegaTom History Kft. esetében az "A" a változatot használták. A vállalat a könyveket a kettős könyvvitel rendszerében vezeti. A könyvelésre kiadott számlacsoportokat, számlákat, al- és részletező számlákat, azok számjeleit és megnevezését a számlatükörbe fogták össze. A számlatükör és a szöveges számlarend együtt teszi lehetővé, hogy a cég könyveit a számviteli törvény előírásai szerint vezesse. A felmerült költségeket elsődlegesen az 5. számlaosztályban tartják nyilván. Az 5. számlaosztály megfelelő tagolása biztosítja mind a külső, mind a belső információk rendelkezésre állását. A 6-7. számlaosztályok nincsenek megnyitva. A vállalkozás az immateriális javakról és tárgyi eszközökről folyamatos mennyiségi analitikát vezet a főkönyvvel való folyamatos egyeztetés mellett, kötelező jelleggel a mérleg fordulónapján. A készletek értékelése az átlagos beszerzési

előállítási áron, mérlegelt átlagáron történik. Az értékelési eljárások, és az évi mérlegkészítésnél alkalmazott értékelési elvek az előző évihez képest egyik vizsgált évben sem változtak.

Egy analitikus rendszerű nyilvántartást vezet a cég a vevői követelésekről és a szállítói tartozásokról. A munkabérek és egyéb személyi jellegű kifizetések analitikus nyilvántartási kötelezettségének a bérszámfejtés keretében tesznek eleget. A két, vagy több évet érintő gazdasági események eredményre gyakorolt hatásának kiszűrésére a könyvvitel aktív és passzív időbeli elhatárolás számlát alkalmaz.

Az eredmény kimutatás olyan kötelező számviteli dokumentum amelyből –névből adódóan is- a cég eredményessége (vagy éppen veszteségessége) olvasható ki az adott üzleti évre vonatkozóan. Bevételi forrásokat, költségeket és ráfordításokat találunk benne. Eredménykategóriákba sorolhatók a cég egyes elért eredményei: üzemi (üzleti) eredmény, egyes pénzügyi műveletek eredményei, adózás előtti- és adózott eredmény.



5. ábra A MegaTom History Kft. vagyoni helyzetének mutatószámai

Forrás: Vállalati belső adatok; saját készítésű diagram

A két pénzügyi jelentés közös kapcsolódási pontja, hogy adott időszakra vonatkozóan mutatja meg a cég anyagi helyzetét. A kiegészítő melléklet az éves beszámoló 3. fontos alkotóeleme. Számadatokon alapuló szöveges magyarázatot tartalmaz, több részre tagolható. Szerepel benne többek között a vállalat rövid bemutatása, annak fő tevékenységi körének meghatározása, a tulajdonosi kör, és a vállalat számviteli politikája. Ebben a mellékletben találjuk a cash-flow kimutatást is.

A vagyoni helyzet mutatói alapján 2021-ben a vállalkozás mutatószámai igen szembevetően tükrözik a Covid19-vírus helyzetet, valamint annak hatásai által okozott nehézségeket és megpróbáltatásokat. Mivel egy turizmusban, vendéglátásban és kereskedelemben érintett vállalkozás az elemzésem alanya, nem kérdés, hogy a nemzetközi lezárások, közösségi események eltörlése erősen befolyásolták a vállalat működését. A tartósan befektetett eszközök aránya az évben 14,96%. A forgóeszközök aránya a tárgyévben 85,04%. A 2021-es kiegészítő melléklet alapján az előző évhez képest (2020) mind a befektetett eszközök, mind a forgóeszközök aránya növekedett. A saját tőke aránya (tőkeellátottság) és a saját tőke- jegyzett tőke aránya is mínusz érték lett, ez a negatív eredmény következménye.



6. ábra A MegaTom History Kft. pénzügyi helyzetének mutatószámai

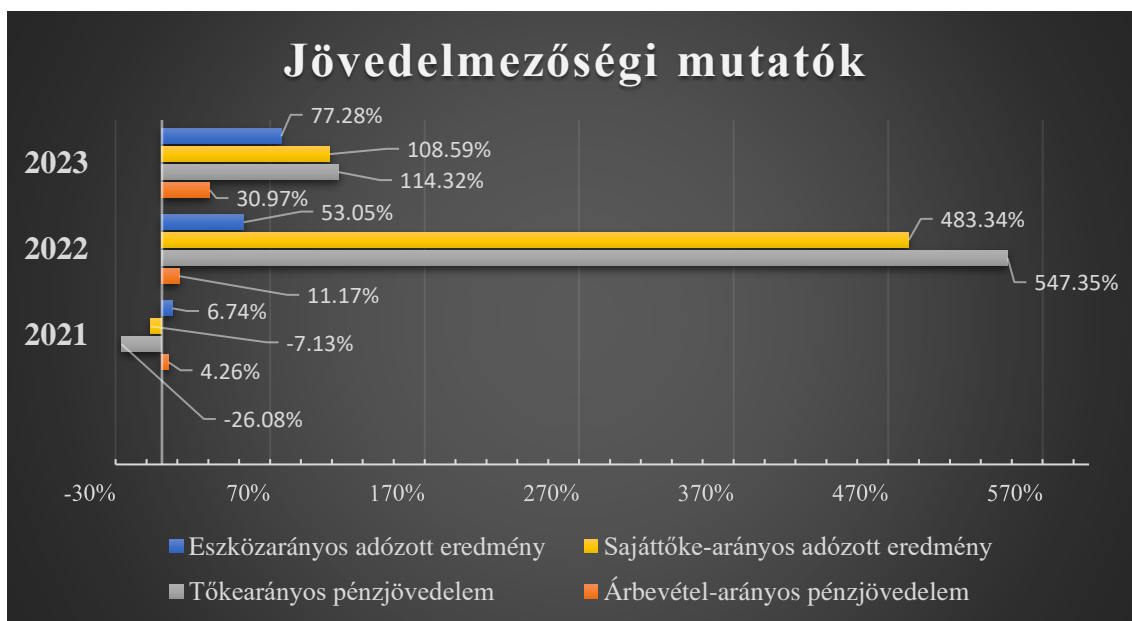
Forrás: Vállalati belső adatok; saját készítésű diagram

2022-ben a mutatószámok alapján a saját forrásból finanszírozott forgóeszközök százalékos aránya a tárgyévben 84,98%, ami az előző, még jócskán a Covid19-vírus hatásai által érintett évhez viszonyítva 0,06%-kal csökkent. A tárgyévi (2022) mérleg alapján a saját tőke - jegyzett tőke aránya 58,58%, előző évben

-344,54% volt. A 2023-ban az előző évhez képest mind a befektetett eszközök, mind a forgóeszközök aránya csökkent, ami így egyben az összes eszköz aránya csökkenését is jelenti. Az eredmény kimutatásból jól láthatóan az olvasható ki, hogy a tárgyévben az értékesítés nettó árbevétele növekedett. Ugyan ez a növekvő tendencia állapítható meg az „A” sorból, azaz az üzemi (üzleti) tevékenység eredményét feltüntető, valamint a „D”, az adózott eredményt mutató sorból is.

Az általam, a kiegészítő mellékletben olvasott pénzügyi helyzet mutatószámairól készült diagram jól ábrázolja a cég likviditását a 3 évre vetítve. Látható, hogy a 2023-as évi mutató a legmagasabb minden vizsgált likviditási értéknél. Az is szembetűnő következtetésként vonható le, hogy a 2021-es év értékei mindenhol 1-es alá esnek. A készpénz likviditási ráta értéke 2,05-tel változott 2021. és 2023. között. 2021-ben a kiegészítő mellékletben a megállapítottak szerint: „társaságunk likviditása nem megfelelő, mert fizetési kötelezettségeinek hosszabb távon sem tud eleget tenni”. Szerencsére ez 2023-ban már nem leírandó.

A jövedelmezőségi mutatók közül a diagramon azokat a mutatókat kívántam ábrázolni, amelyek az adózott eredményre és a pénzjövedelemre irányulnak a 3 évet összehasonlítva. Az árbevétel- arányos pénzjövedelmet tekintve 2021-ben 4,26% volt a százalékos arányszám, ami 2022-ben növekvő tendenciát mutatott és 2023-ra összesen 26,71%-kal növekedett. Érdeemes megfigyelni a tőkearányos pénzjövedelem változását is, hiszen a 2021-ben -26,08%-os mutató 2022-re jelentős mértékű pozitív változást ért el, és 547,35% lett. A saját diagram alatti képen szintén ezt az eredményt láthatjuk, ez a kimutatást az OPTEN céginformációs portál kimutatási rendszeréből lekért adat, mely vállalati belső információ.



7. ábra A MegaTom History Kft. jövedelmezőségi mutatói

Forrás: Vállalati belső adatok; saját diagram

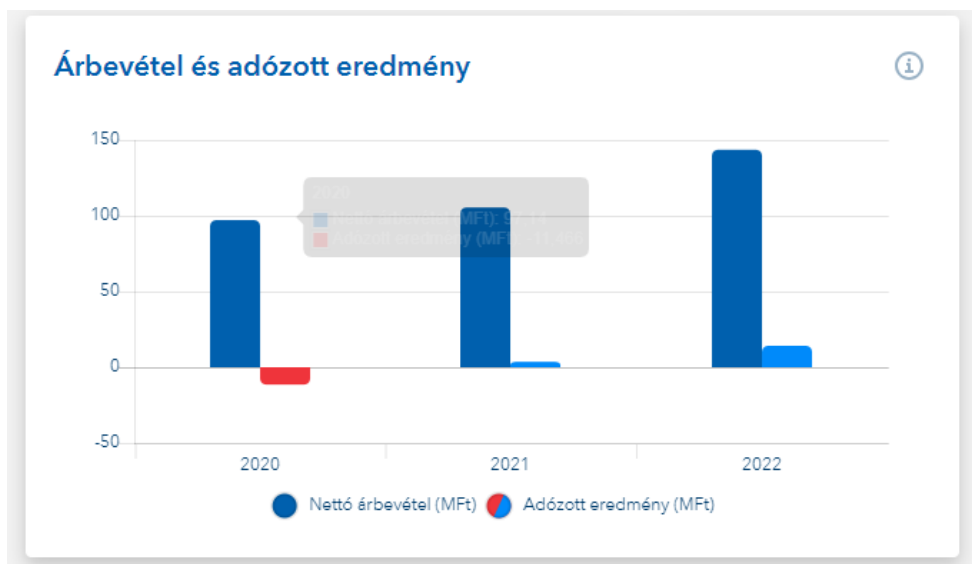
Az OPTEN gyorsjelentés segítségével átfogó képet kapunk a legfrissebb beszámolók alapján a cég életében bekövetkező legjelentősebb pénzügyi adatváltozásokról az előző évhez viszonyítva.



8. ábra Jelentős mértékű változások mutatói a MegaTom History Kft. esetében

Forrás: OPTEN

Az árbevétel és az adózott eredmény alakulását láthatjuk ezen, a szintén az OPTEN által készített diagramon. Bár 2023-as adatokat nem látunk az ábrán, jól látható a cég nettó árbevételének és adózott eredményének alakulása a Covid19- járványhelyzet éveiben. Az adózott eredmény fokozatos negatívból pozitívba változása is megfigyelhető. Meglehetősen jó eredmény a 2020-as és a 2022-es nettó árbevétel alakulásának mértéke, ami az első feltüntetett évben alig éri el a 100 MFt-ot, utolsóban viszont már a 150 MFt értéket közelíti.



9. ábra A MegaTom History Kft. árbevétele és adózott eredménye

Forrás: OPTEN

Elemzésemet egy végső megállapítással zárnám a 2023-as éves beszámolója alapján. A cég jelenleg jó piaci helyzetet mondhat magának. Igyekszik ezt úgy kihasználni, hogy tevékenysége színvonalának emelése útján piaci pozícióit megtarthassa és növelhesse. A mérlegkészítésig a vállalkozói tevékenység folytatásának ellentmondó tényező, vagy körülmény nem áll fenn. Osztalék jóváhagyására nem kerül sor, a tárgyévi adózott eredmény az eredménytartalékba kerül átvezetésre.

5. Témakifejtés- gyakorlati félévem alatt végzett tevékenységeim, feladataim

A február 5-től május 27-ig tartó gyakorlati félévem alatt egy vállalkozás mindennapi működési folyamataiba nyertem betekintést. A MegaTom History Kft.-nél beszerzési és számviteli gyakornokként voltam jelen. A cég ügyvezető igazgatója, Kövér Tamás volt a munkámért felelős vállalati konzulensem, az ő koordinálásával végeztem a rám osztott feladatokat. A feladatköröm több területet is lefedett. Ebbe beletartozott az áruk nyilvántartása, a termékmegrendelés, áruátvétel, valamint a cég bejövő és kimenő számláinak rendezése, a számlázási folyamat megismerése, a bizonylatok és számlák előkészítése a cég által megbízott könyvelő iroda részére a vállalati konzulensem segítségével.

Az első heteket a Sóllyom Hotelbe érkező áruk, vagyis a teljes árukészlet megismerésével töltöttem. Az idő előrehaladtával folyamatosan megismertem a beszállítókat és az üzletkötőket, a cégek kínálatát és honlapjait. A konyháért felelős kolléganő, Csilla segítségével feltérképeztem ezeket, a napi árumegrendelések leadásánál végig jelen voltam. Kezembe került egy vastag katalógus, amely a cég legnagyobb beszállítójának, a Kedvenc Kereskedőház Zrt.-nek az árukészletét tartalmazta. Ebben megtalálható volt a vállalat által feldolgozott és-vagy forgalmazott húсарu, a tejtermékek, tészták, halak, befőttek, és még lebomló csomagoló anyagok és evőeszközök is. A rendelést a termékek nevének meghatározásával, és a cikkszámok feltüntetésével tudjuk leadni offline a területi üzletkötőnél, vagy az online katalógus alapján, egy webes felületen. A cégtől rendelt termékek Gyöngyösről érkeznek, a szállításuk rugalmas, hétfőtől péntekig minden nap tudnak szállítani. A termékek göngyölegládákban és M10-es rekeszekben érkeznek, ezeket a szállítók folyamatosan begyűjtik a kizakolás után. Az ő számláik papírformában és online is érkeznek. A számlák végösszege bankkártyával lett kiegyenlítve minden esetben. A szállítólevélre rátűzésre kerül a bankkártya terminálból származó bizonylat az összeg kiegyenlítéséről.

A vadhúsokat és néha a fagyasztott süteményeket a Matusz-Vad Zrt.-től rendeltük. Az ő áruik Budapestről érkeznek, a kínálatuk más jellegű, viszont nem akkora, mint a Kedvenc Kereskedőházé. Ez a cég inkább prémium termékekkel foglalkozik. A megrendelést online felületről adtuk le a cég felé. A szállítás hétfőn, szerdán és pénteken történik, de csak abban az esetben, ha a termékek összege eléri a rendelési minimum limit összegét.

Az italokat a Kozák Kft. szállítja, az ő telephelyük Kecskeméten van. Az ő esetükben vagy online történik a rendelés, vagy legtöbbször előforduló esetben üzletkötőn keresztül. A

számlákat e-mailben küldik ki, az áru értékének összege mindig a helyszínen átvételkor, bankkártyával kerül kiegyenlítésre.

A pékárukat Szentlőrincátáról szállítják be minden hétfőn és szerdán. Cukrásztermékeket nem, csak péktermékeket gyárt az üzem, mint például kenyér, kifli, kakaós csiga, rétes, bagett és kuglóf. A rendelés egy cikklisból adható le, Csilla ezeket telefonon intézi. Először együtt összeállítottuk a listát a szükséges termékekről, később már én is adtam le rendelést az üzem felé. A pékáru ládában érkezik, amelyet körforgás szerűen használ a cég. Számlázási tekintetben náluk az a szokás, hogy hetente 1 számlát küldenek a rendelésekről, szállítólevelet viszont mindig mellékelnek az áruszállításkor. A zöldségek és a gyümölcsök egy szomszédos településről érkeznek, Jászfákóalmáról. A beszállító az árut a Nagybani piacról szerzi be, és azt saját üzemében csomagolja be, akár egyéni alapján. A hotel esetében is alkalmazzák az egyéni csomagolást, a gombát például 500g-os csomagokban hozzák. Különlegesebbnek számító alapanyagokat is találunk a kínálatukban, például friss avokádót vagy friss ananászt. Egy héten belül ha kell, három napon is tudnak árut szállítani, kicsi méretük ellenére saját szállítóval. A rendelést mindig a szállítást megelőző napon délelőtt 10 óráig kellett leadni telefonon keresztül. A szállító csak készpénzes fizetést fogad el, a számlát kézzel írják. A savanyúságot a Fröh Ker Kft. szállítja a hotelbe Vecsésről. Házi savanyúságaikat 4,5 kg-os kiserelésben, 2 hetente szállítják, kis cégeként szintén saját szállítóval rendelkezik. Kínálatukban körülbelül 10 féle káposzta és több féle savanyúság is megtalálható. Ezt a rendelést is telefonon keresztül intéztük. A hotel nem rendelkezik saját mosodával, ezért külső szolgáltatóval végezteti el a tevékenységet. A SALESIANER MIETTEX Magyarországi Kft. saját textíliáit bocsátja a hotel rendelkezésére, azokat álló, guruló konténerekben szállítja. Vállalnak szőnyeg tisztítást is, a hotelben található szőnyeget is ők tisztítják. Egy nyilvántartó lista alapján - amit a takarítónők jegyeztek le a tiszta és piszkos textíliákról – kellett nyomon követnem a szállító érkezésekor a konténerek számát, azok tartalmának meglétét. Darabra pontosan kellett meglennie az összes piszkos és tiszta törölközőnek, huzatnak és lepedőnek. Minden héten, pénteki napokon szállítanak, számláik papír alapon és e-mailben is érkeznek, ezeket átutalással rendeztük. Ez a cég az egyetlen a partnerek között, aki külső szállító szolgáltatását veszi igénybe.

Gyakorlati időm alatt voltak a hotelben nagyobb létszámú rendezvények, például egy közel 100 fős lakodalom, ballagási ebédek, halotti megemlékezések, ilyenkor több áru megrendelésére és alapos szervezésre van szükség. Nagyobb értékű és mennyiségű árumegrendelésben április végén és május elején vettem részt, amikor is a fagyizó megnyitáshoz szükséges alapanyagokat és árukészletet listáztuk. A hotelben található raktár készlet szintjét is az én feladatom volt először segítséggel, majd egyedül felmérni. Ebben Tamás, Évi, Csilla és Fanni

is segített nekem. A hiányzó árukat felírtam és Tamással egyeztetve, valamit vele együtt megrendeltük. Ez a nyilvántartás az italokra, a tisztítószerre, papírárukra, a csomagolóanyagokra irányult.

Március 5-én egy nagy kiállításon vehettem rész Budapesten, ez a SIRHA- Budapest kiállítás volt. (www.sirha-budapest.com) A SIRHA az élelmiszeripar, szálloda- és vendéglátóipar, sütő- és cukrászipar, csomagolóipar és gasztronómia régiós szakkiállítása. A Hungexpón megrendezett eseményen 2 nagy csarnokban lehetett nézelődni. Az egyikben csak a sütő- és cukrászipari termékek és berendezések, valamint kávéház, bár berendezések és termékek voltak megtekinthetők. A másik csarnokban a fókusz a catering, a szállodák, a konyhán és a nyilvántartó- ellenőrző szoftvereken, technikai eszközökön volt. A kiállításon sétálgatva a Nemzeti Agrárkamara standjánál pont egy olyan nyilvános szakmai beszélgetésbe csöppentem, ahol a MATE, vagyis egyetemünk képviselőjében egy hölgy válaszolt az egyik vele szemben ülő úr kérdésére. A kiállításon azért vettünk részt, mert ez egyben egy partnertalálkozó is, ahol a cégek bemutatják új termékeiket, gépeiket. Célunk az volt, hogy ezeket az újdonságokat felfedezzük, és több információt kapjunk róluk. Több cég is, akikkel a MegaTom History Kft. kapcsolatban áll, kiállítóként vett részt a rendezvényen, tehát itt talákoztunk az üzleti partnereinkkel is.

A számlák kezelésének menetét Tamástól ismerhettem meg. A kimenő számlákat megírni a Számlázz.hu oldalon tanultam meg, ennek a programnak a funkcióit Tamás mutatta meg nekem, hogy használni tudjam, amikor utasítást ad rá. Többször fordult elő olyan eset is, hogy a külföldről érkező vendégek részére én állítottam ki a számlát, felvéve adataikat. Ilyenkor tudtam hasznosítani az angol, illetve német nyelvtudásomat is. A beérkező számlákat sorba rendeztük, kiválogattuk cégek és fizetési mód alapján. Az elutalandó összegeket a számlákról kellett nyilván tartanom. Ha egy cégtől több számla is érkezett, akkor abban az esetben a hónap végén utaltuk el az általam listázott, összeadott összeget. A könyvelőiroda minden hónapban küldött egy listát, melyen a hozzájuk még be nem került számlák szerepeltek. Az én feladatom volt ezeket a papírokat előkeresni, esetleg az online számlák közül lekérni, kinyomtatni. Többször én juttattam el a könyvelésre a számlákat, ahol a könyvelőnk – Tamás megbízásából – néhány alkalommal foglalkozott egy kicsit velem, és bepillantást nyerhettem a számlák utóéletébe, azok könyvelésébe is. Megmutatták nekem többek között a kettős könyvelési programot, ahol ott nyilvántartják a kimenő és bejövő számláinkat.

A cégnél töltött idő alatt olyan tevékenységet végezhettem, ami az érdeklődési körömnek megfelelő volt, mivel több területre is betekintést kaptam, egyáltalán nem volt unalmas az itt eltöltött 3 hónap. A folyamatos visszajelzésekből úgy éreztem, elégedettek a munkámmal, és

látnak bennem kellő ambíciót. A záródolgozatom megírásában is készségesen segített mindenki, aki a munkámat irányította, felügyelte.

6. Összegzés

Záródolgozatomban igyekeztem minél jobban bemutatni a gyakorlati helyem mindennapi tevékenységeit, makrokörnyezetét, történetét, valamint eredményességét. Az elemzés készítése során nem csak egy aspektusból jártam körül a vállalkozást, hanem olyan aktualitások szempontjából is, amik a jövőt formálják. Tény, hogy a saját családi vállalkozásunkat elemeztem, aminek működéséről kiskorom óta hallottam, fejlődésének, kudarcainak szem- és fültanúja voltam. Nyári munkásként több nyarat is végigdolgoztam a fagyizóban, már úgy gondoltam, hogy mindent is ismerek, viszont ez alatt a 3 hónap alatt a folyamatok mögé láthattam, és a tanulmányaimat alapul véve szakmai szemmel tekinthettem végig a dolgokon. Igyekeztem átlátni a vállalat működésének egészét, ahogy folyamatosan egyre több mindenbe beleláltam. Próbáltam megfogalmazni magamban azokat a gondolatokat, és keresni rájuk a választ, hogy miben lehetne még egyszerűbbé és gyorsabbá tenni a folyamatokat, mitől lehetne még nagyobb eredményeket elérni, jobbá válni. A cég weboldalát érintően tettem javaslatot a cég ügyvezetője felé, ötleteimmel szeretném támogatni a közösségi média megjelenést.

A szakmai gyakorlat végeztével úgy érzem, nem szeretnék teljesen kiszakadni a vállalkozás életéből, a számlákkal kapcsolatos feladatokat továbbra is szívesen ellátnám, mert az tetszett számomra a legjobban. A következő félévre vonatkozóan leadtam a jelentkezésemet a MATE gödöllői campusán szeptemberben induló Turizmus- vendéglátás alapképzési szakra, hiszen szeretném folytatni a tanulmányaimat továbbra is.

A munkám során sok olyan embert megismerhettem, aki szenvedélyesen és odaadással végzi a munkáját minden nap, és sokan közülük nem csak a megélhetést, nem csak a kötelezőséget látják ebben, hanem hobbijukként is kezelik a feladataikat. Ilyen emberekkel együtt dolgozni nem csak azért jó, mert egy közösség tagjává válhat az ember, hanem azért is, mert átragad rá a körülötte lévők munkaszeretete és céltudatossága. Abban biztos vagyok, hogy azt a gyakorlati tudást, amit a vállalatot érintő logisztika, pénzügyek és folyamatszervezés kapcsán tanultam, a jövőben hasznosítani tudom majd.

7. Forrásjegyzék

A vállalatról leírt információk, felhasznált belső statisztikák, felmérések vállalati belső adatoknak minősülnek. A cég ügyvezetője, Kövér Tamás hozzájárult ezen adatok felhasználásához, a vele készített interjú beszélgetések során kiegészítette ezeket saját véleményével és meglátásaival, mindezzel segítve a munkámat.

A vállalati adatok lekérésében a cég által megbízott könyvelőiroda is közreműködött, az eredménykimutatás-mérleg elemzés kapcsán segítettek a munkámat.

Interjú Kövér Tamással a MegaTom History Kft. ügyvezető igazgatójával

Irodalmi források:

1. Chikán A. [2003]: Vállalatgazdaságtan. Aula Kiadó, Budapest
2. Csath Magdolna [2004]: Stratégiai tervezés és vezetés a 21. században. Nemzeti Tankönyvkiadó, Budapest.
3. Stratégia tervezés és menedzsment tantárgy elméleti és gyakorlati tananyag; Horváth Zoltán; 2023.szeptember
4. Számvitel alapjai tankönyv; Gödöllő, 2021; Szerző: Vajna Istvánné Dr. Tangl Anita – egyetemi docens, MATE

Internetes források:

1. <http://solyomhotel.hu/> (Utolsó megtekintés: 2024. 04. 15.)
2. <https://adopraxis.hu/Cikk/szallashely-szolgalattas-afa> Horváth Dávid (2022): „Áfa kérdések szálláshely-szolgáltatással összefüggésben.” Adópraxis, 2022. 07. 05. (Utolsó letöltés: 2024.04.13)
3. <https://bankmonitor.hu/inflacio/> (Utolsó megtekintés: 2024. 04. 18.)
4. <https://egeszsegvonat.gov.hu/ellatorendszer/nnk.html> (Utolsó megtekintés: 2024.04.14.)
5. https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/2/e7/90000/Vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%A1s%20GHP_egys%C3%A9gszervezet.pdf NÉBIH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (ÉTbI), Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztálya, Zoltai Anna: ÚTMUTATÓ A VENDÉGLÁTÁS ÉS ÉTKEZTETÉS JÓ HIGIÉNIÁI GYAKORLATÁHOZ- Alapkötet; Budapest 2013 (Utolsó letöltés: 2024. 04. 17.)
6. <https://hellokonyha.hu/mi-az-a-szuvidalas-111> (Utolsó megtekintés: 2024. 04. 18.)
7. <https://honlap.hu/pages/jaszbereny/contents/media/211/210283/tajekoztato-idegenforgalmi-adorol.pdf> Jászberény Városi Polgármesteri Hivatal Önkormányzati

- Adóhatósága; (2021) TÁJÉKOZTATÓ IDEGENFORGALMI ADÓRÓL (Utolsó letöltés: 2024. 04. 14.)
8. <https://honlap.hu/pages/jaszbereny/contents/media/449/448795/tajekoztato-a-2023-evi-helyi-iparuzesi-adobevallasrol.pdf> Jászberényi Polgármesteri Hivatal Önkormányzati Adóhatósága; TÁJÉKOZTATÓ a 2023. évi helyi iparüzési adóbevallásról (Utolsó letöltés: 2024. 04. 14.)
 9. <https://hotelszatmari.hu/> (Utolsó megtekintés: 2024. 04. 14.)
 10. <https://index.hu/gazdasag/2022/05/28/vendeglatas-munkaerohiany-berigeny-dragulas-SZD-2022.05.28.> „Az óriási munkaerőhiány miatt teljesen elszálltak a bérigények a vendéglátásban” (Utolsó letöltés: 2024. 04. 14.)
 11. <https://info.ntak.hu/> (Utolsó megtekintés: 2024. 04. 17.)
 12. <https://konyvelescentrum.hu/adok-es-jarulekok-kozterhek/idegenforgalmi-ado-ifa/> Ismeretlen szerző (2021.06.10.) „Idegenforgalmi adó – IFA” (Utolsó letöltés: 2024.04.13.)
 13. <https://kormany.hu/penzugyminiszterium/kiva-kalkulator> Pénzügyminisztérium; (Utolsó megtekintés: 2024. 04. 13)
 14. https://nav.gov.hu/pfile/file?path=/ugyfeliranytu/nezzen-utana/inf_fuz/rejtett/Informacios-fuzetek---Aktualis/72_A_diakok_munkavallalasa Nemzeti Adó- és Vámhivatal (2024. 01. 23.) „A diákok munkavállalása” (Utolsó letöltés: 2024.04.13.)
 15. <https://njt.hu/jogszabaly/2021-264-20-22> Nemzeti Jogszabálytár (2021) (Utolsó letöltés: 2024.04.14.)
 16. <https://or.njt.hu/onkormanyzati-rendelet/575734> Nemzeti Jogszabálytár; Jászberény Városi Önkormányzat Képviselő-testületének 21/2015. (X.15.) önkormányzati rendelete (Utolsó letöltés: 2024.04.14)
 17. https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21392/10.17_HACCP.pdf/dedcf014-5482-4c4f-a31c-944c45601903 NÉBIH; HACCP fejezet az "Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlatához" (Utolsó letöltés: 2024. 04. 14.)
 18. <https://sirha-budapest.com/> (Utolsó letöltés: 2024. 04. 19.)
 19. <https://stat.dbhir.com/telepules/J%C3%A1szber%C3%A9ny> „Jászberény lakossága statisztika” (Utolsó megtekintés: 2024.04.19.)
 20. <https://www.attase.hu/spg/930300,1473682/NTAK-rendszer-Regisztracios-es-belepesi-informacio> „NTAK rendszer – Regisztrációs és belépési információk” (2023.10.20.) (Utolsó megtekintés: 2024. 04. 16.)

21. <https://www.economx.hu/magyar-gazdasag/kornyezetvedelmi-felelossegbiztositas-január-1-vallalkozasok.782162.html> Economx, (2023. 12.18.) „Figyeljen, ha vállalkozása van, január 1-től új adót kell fizetnie” (Utolsó letöltés: 2024.04.13.)
22. https://www.facebook.com/solyomhotel/?locale=hu_HU(Utolsó megtekintés: 2024.04.14.)
23. https://www.ksh.hu/stadat_files/ara/hu/ara0044.html (Utolsó megtekintés: 2024. 04. 19.)
24. https://www.ksh.hu/stadat_files/ikt/hu/ikt0012.html (Utolsó megtekintés: 2024. 04. 16.)
25. https://www.ksh.hu/stadat_files/mun/hu/mun0175.html(Utolsó megtekintés: 2024. 04.14.)
26. https://www.ksh.hu/stadat_files/nep/hu/nep0072.html (Utolsó megtekintés: 2024. 04. 17.)
27. <https://www.nak.hu/agazati-hirek/elelmiszeripar/94457-erintettseg-nelkul-is-nepszeruek-a-mentes-elelmiszerek> (Utolsó megtekintés: 2024. 04. 15.)
28. <https://www.parlament.hu/irom39/04786/04786.pdf> MAGYAR KÖZTÁRSASÁG KORMÁNYA „T/4786. sz. törvényjavaslat a Munka Törvénykönyvéről” Budapest, (2011.10.) (Utolsó letöltés: 2024. 04. 13)
29. <https://www.portfolio.hu/gazdasag/20220412/sulyos-helyzetrol-beszelnak-vagtatnak-az-arak-az-ettermekben-538863> Nagy Károly (2022. április 12.) „Súlyos helyzetről beszélnek, vágatnak az árak az éttermekben” (Utolsó letöltés: 2024. 04. 14.)
30. <https://www.portfolio.hu/gazdasag/20230110/kibovitette-a-kormany-az-energiaintenziv-kkv-k-tamogatasi-programjat-589490> Portfolio (2023. január 10.) „Kibővítette a kormány az energiaintenzív kkv-k támogatási programját” (Utolsó letöltés: 2024. 04. 14.)
31. <https://www.portfolio.hu/gazdasag/20231116/minimalber-es-garantalt-berminimum-2024-johet-a-penzeso-a-dolgozoknak-651995> Portfolio (2023. november 16.) „Minimálbér és garantált bérminimum 2024: jöhet a pénzeső a dolgozóknak” (Utolsó letöltés:2024.04.13.)
32. <https://www.portfolio.hu/gazdasag/20231120/hivatalos-kihirdette-a-kormany-a-2024-es-minimalber-osszeget-652727> Portfolio (2023. november 20.) „Hivatalos: kihirdette a kormány a 2024-es minimálbér összegét” (Utolsó letöltés: 2024. 04. 14.)
33. <https://www.portfolio.hu/uzlet/20190517/kinlodnak-az-automata-uzemeltetoi-de-vannak-uj-belepok-is-megeri-324261> Portfolio (2019. május 17.) „Kínlódnak az automaták üzemeltetői, de vannak új belépők is: megéri?” (Utolsó letöltés: 2024.04.16.)
34. <https://www.rsm.hu/kisokos/afa-altalanos-forgalmi-ado> (Utolsó megtekintés: 2024.04.13.)
35. <https://www.szolmusz.hu/> (Utolsó letöltés: 2024. 04. 18.)
36. <https://www.vg.hu/nemzetkozi-gazdasag/2022/07/egekben-az-europai-energiaarak-magyarorszag-kimarad-a-dramai-dragulasbol> Hecker Flórián - Dózsa György (2022.07.07.) „Drasztikus energiaár-emelkedés Európában – így érinti Magyarországot” (Utolsó megtekintés: 2024.04.13.)
37. <https://www.visitbuk.hu/public/download/d204eb6fdd55b40d590189cee3b08a18?inline=1> (Utolsó megtekintés: 2024.04.13.)

8. Ábrajegyzék

| | |
|---|----|
| 1. táblázat: A PEST tipikus elemei (saját táblázat; forrás: vállalati belső adatok)..... | 5 |
| 2. táblázat: PEST-modell elemei a vizsgált vállalatnál (saját táblázat; forrás: vállalati belső adatok)..... | 6 |
| 3. táblázat Egyes termékek és szolgáltatások fogyasztói átlagára (OPTEN)..... | 10 |
| | |
| 1. ábra PEST-modell (forrás: https://cdn-images.visual-paradigm.com/guide/strategic-analysis/what-is-pest-analysis/01-pest-analysis.png)..... | 4 |
| 2. ábra Az infláció mértéke 2024 márciusában (forrás: https://bankmonitor.hu/inflacio/)..... | 11 |
| 3. ábra A napi ebédeltetés vevőköri összetétele (forrás: vállalati belső adatok)..... | 13 |
| 4. ábra A szállóvendégek összetétele utazás célja szerint (forrás: vállalati belső adatok)..... | 16 |
| 5. ábra A MegaTom History Kft. vagyoni helyzetének mutatószámai (forrás: vállalati belső adatok)..... | 23 |
| 6. ábra A MegaTom History Kft. pénzügyi helyzetének mutatószámai (forrás: vállalati belső adatok)..... | 24 |
| 7. ábra A MegaTom History Kft. jövedelmezőségi mutatói (forrás: vállalati belső adatok)... | 25 |
| 8. ábra Jelentős mértékű változások mutatói a MegaTom History Kft. esetében (saját készítésű ábra)..... | 26 |
| 9. ábra A MegaTom History Kft. árbevétele és adózott eredménye (forrás:OPTEN) | 27 |

9. Mellékletek

Hallgatói nyilatkozat

NYILATKOZAT

a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió nyilvános hozzáféréseről és eredetiségéről

A hallgató neve: KÖVÉR LILI
A Hallgató Neptun kódja: NQ4CKL
A dolgozat címe: ZÁRÓDOLGOZAT A MEGATON HISTORY KFT-NÉL TÖLTÖTT SZAKMAI GYAKORLAT ALAPJÁN
A megjelenés éve: 2024.
A konzulens intézetének neve: AGRÁR- ÉS ÉLELMISZERGAZDASÁGI INTÉZET
A konzulens tanszékének a neve: MEZŐGAZDASÁGI ÉS ÉLELMISZERIPARI VÁLLALATI GAZDASÁGTAN TANSZÉK

Kijelentem, hogy az általam benyújtott záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkori szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumába. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelté után nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumában.

Kelt: 2024. év április hó 19. nap

Kövér Lili

Hallgató aláírása

Konzulensi nyilatkozat

NYILATKOZAT

KÖVÉR LILI (név) (hallgató Neptun azonosítója: NQ4CKL)
konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a
záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót áttekinttem, a hallgatót az
irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól
tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védeésre
javaslom / nem javaslom.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem*

Kelt: 2024 év április hó 19. nap

H.M. L.
belső konzulens