



Zöld könyv a közösségi étkeztetésről

Turizmus -Vendéglátás Ágazati Párbeszéd Bizottság
Közösségi Étkeztetés Szekció

Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók
Országos Szövetsége (VIMOSZ)

Vendéglátó és Idegenforgalmi Szakszervezet (VISZ)

2011. október



Turisztikai és
Vendéglátó Munkaadók
Országos Szövetsége



Tartalom

I. BEVEZETÉS	5
1. TARTALOM, CÉLOK	5
A közösségi étkeztetés meghatározása	5
Miért közösségi étkeztetés?	5
A közösségi étkeztetés területei (szegmentáció).....	5
A közösségi étkeztetés módjai.....	5
Mivel foglalkozunk ebben az anyagban?.....	6
Mivel nem foglalkozunk ebben az anyagban?.....	6
Milyen céllal írtuk ezt a vitairatot?	6
2. A PROBLÉMA EXPONÁLÁSA.....	7
3. A PROBLÉMA MEGOLDÁSÁRA TETT ÁTFOGÓ JAVASLATOK.....	9
A negatív tendenciák megállítása, visszafordítása, a versenyképesség javítása	9
Az ágazat környezetének (adózás, szabályozás, közbeszerzés stb.) reformálása	9
A saját belső rendszerek (beszállítás, minőség stb.) javítása.....	9
Marketing.....	10
II. HELYZETKÉP	11
1. A KÖZÖSSÉGI ÉTKEZTETÉS JELENTŐSÉGE	11
2. HELYZETÉRTÉKELÉS, KOCKÁZATI TÉNYEZŐK	12
Növekvő költségek, csökkenő kereslet	12
A rendszer fenntartásának nehézségei	12
Csökkenő foglalkoztatottság	12
Magas áfa.....	13
Szabályozási problémák	14
Kevés magyar termék, nyersanyag	15
Táplálkozás-egészségügyi követelmények	16
Körbetartozások, késedelmes fizetések	17
Nehezülő hitelfelvételi lehetőségek	18
Nehezen áttekinthető közbeszerzési gyakorlat	19
Étkeztetési támogatások felhasználása	19
III. A HELYZET JAVÍTÁSÁT SZOLGÁLÓ JAVASLATOK	21

Áfacskökkentés	21
A jogszabályok korszerűsítése, egységesítése	21
Önszabályozás	22
Helyi termékek bevonása (marketing)	23
A fizetési fegyelem javítása	23
A közbeszerzési rendszer átalakítása	24
Aktív részvétel az egészséges táplálkozás elterjesztésében	25
Fejlesztések-pályázatok	26
Részterületek sajátosságai	27
Az iskolai vendéglátás javítása	27
A munkahelyi vendéglátás javítása	28
A kórházi étkeztetés javítása	29
Szociális intézmények vendéglátásának javítása	30
IV. ÖSSZEGZÉS	31
A közösségi étkeztetéssel kapcsolatos főbb problémáink	31
A problémák megoldására tagvállalataink egyetértésével tett javaslatok	32
V. MELLÉKLET	34
1. sz. melléklet – Ábrák	34
1. sz. ábra: A munkahelyi vendéglátóhelyek eladási forgalma 2010 és 2011 első fél évében, millió forintban	34
2. sz. ábra: Munkahelyi, rendezvényi és közösségi étkeztetést végző vendéglátóhely	34
3. sz. ábra: A munkahelyi vendéglátóhelyek forgalma 2001-2010. között	35
4. sz. ábra: A minimálbér alakulása Magyarországon (2006-2011)	35
5. sz. ábra: Az élelmiszer alapanyag árak változása Magyarországon (2007-2011) ..	36
6. sz. ábra: A fogyasztói árindex alakulása a főbb élelmiszer nyersanyag típusok esetében	36
7. sz. ábra: A közösségi étkeztetési piacon a munkahelyi előfizetési menüétkeztetés árainak változása	37
8. sz. ábra: A munkavállalói létszám alakulása 2011-ben	37
9. sz. ábra: Áfakulcsok a közösségi étkeztetés ágazatban	38
10. sz. ábra: A vendéglátók vásárlási motivációi az egyes beszerzési források esetében	39
11. sz. ábra: A késedelmesen fizető partnerek aránya és a késedelmesen befolyó összeg aránya a teljes értékesítésen belül	39
12. sz. ábra: Fizetési határidők	40
13. sz. ábra: A kkv-k hitelhelyzete	40

14. sz. ábra: A közösségi étkeztetési közbeszerzési pályázatok nyertesei.....	41
15. sz. ábra: A legelőnyösebb ajánlatok elbírálásánál említett szempontok	41
16. sz. ábra: A közösségi étkeztetési vállalatok vezetőinek véleménye az ágazat egy-egy problémáiról	42
17. sz. ábra: Javaslatunk fogadtatása a közösségi étkeztetési vállalatvezetők körében	44
2. sz. melléklet – Felhasznált irodalom.....	44
3. sz. melléklet – A jelenleg érvényben levő jogszabályok jegyzéke	46
3.1. Hazai jogszabályok.....	46
3.2. Európai Unió jogszabályok	47
4. sz. melléklet	48
Kézikönyv a "gazdaságilag legelőnyösebb ajánlat" bevezetéséhez a szerződéses közétkeztetési pályázatoknál, 2007. október, Turizmus-Vendéglátás Ágazati Párbeszéd Bizottság.....	48

I. BEVEZETÉS

1. TARTALOM, CÉLOK

A Zöld könyv szakmai vitairat, a számunkra leginkább fontos és leginkább feszítő kérdéseket probléma centrikusan taglalja. Nem törekszik teljességre! Nem tudományos célzatú, de a vizsgált témákban tartja a szakmailag elvárható, korrekt színvonalat.

A közösségi étkeztetés meghatározása

A közösségi étkeztetés a vendéglátáson belül önálló szakterület, olyan általános szakmai szabályokkal, melyeket egyaránt be kell tartani a gyermekétkeztetéstől a munkahelyi és betegétkeztetésen keresztül az idősek ellátásáig.

A közösségi étkeztetés széles rétegek egészséges táplálkozását biztosítja, és segítséget nyújt a lakosság, ezen belül kiemelten a gyermekek táplálkozási szokásainak helyes irányba történő megváltoztatásában.

Miért közösségi étkeztetés?

Az ágazat főbb szereplőinek meggyőződése, hogy a közösségi étkeztetés fogalom sokkal hitelesebben jelöli mindazt a tevékenységet, amit jelenleg általánosan közétkeztetés néven nevezünk. A jelen dokumentum egyik célja, hogy a jövőben általánosan, beleértve a törvényhozást is, elfogadottá váljon a közösségi étkeztetés fogalma. Tesszük ezt a javaslatot azon meggyőződésünkből kiindulva, hogy az ágazat társadalmi súlyát és jelentőségét a közösségi szóhasználat jobban kifejezi.

A közösségi étkeztetés két formája

- A vállalkozásban, szerződés alapján végzett, melyről a KSH beszámolt.
- A költségvetési formában (általában az intézmények saját üzemeltetésében) végzett tevékenység, ami a KSH adataiban nem jelenik meg.

A közösségi étkeztetés területei (szegmentáció)

- Gyermek- és diákétkeztetés: bölcsőde, óvoda, általános iskolai és középiskolai menzák, kollégiumok, napközis otthonok, táborok, fogyatékos gyermekek otthonai, felsőoktatási intézmények
- Kórházak
- Szociális ellátás: szociális konyhák, nappali és bentlakásos intézmények (idősek otthona, fogyatékosok bentlakásos intézményei, lakóotthonok stb.), házhoz szállítás
- Rendőrség, katonaság, egyéb védelmi szervek
- Büntetés-végrehajtási intézmények
- Munkahelyi vendéglátás

A közösségi étkeztetés módjai

- Konyha, helyben történő üzemeltetéssel

- Ételkiszállítás

Mivel foglalkozunk ebben az anyagban?

A közösségi étkeztetés helyzetével, gondjaival és az azokra adható válaszokkal, megoldásokkal a saját szempontrendszerünk, preferenciáink szerint.

Mivel nem foglalkozunk ebben az anyagban?

Nem törekszünk teljességre, anyagunk nem öleli fel az ágazat minden problémáját. Nem foglalkozunk például

- a technológiai, technikai színvonallal
- a minőségbiztosítási rendszerekkel
- a humán erőforrás állapotával, összetételével
- a képzéssel, oktatással
- az ellenőrzéssel

Mindezekre elsősorban terjedelmi okokból nem térünk ki.

Milyen céllal írtuk ezt a vitairatot?

Vitairatunkkal szeretnénk megszólítani a vendéglátás állami, ágazati irányításával megbízott kormányzati szerveket, a terület fő szereplőit és a széles nyilvánosságot. Célunk pontos tájékoztatást adni és megismertetni nehézségeinket, napi küzdelmeinket, bemutatni azon kockázati tényezőket, amelyekkel nap mint nap meg kell birkóznunk. Közös gondolkodással hatékony ágazati stratégiát kívánunk kidolgozni az intézményi vendéglátás megreformálására.

Célunk, hogy a közösségi étkeztetés kiemelkedő társadalmi és népegészségügyi jelentőségének köszönhetően megkapja az ágazatot jelentősége folytán megillető helyét az előkészületben lévő törvényben. Szívesen közreműködünk abban, hogy közösen meghatározzuk a tevékenység pontos definícióját és a társadalmi-népegészségügyi célok eléréséhez szükséges feltételek összességét.

Szeretnénk elérni és kezdeményezni, hogy az intézményi vendéglátás működési körülményeinek javítására konzultáció induljon valamennyi érintett tárca és szervezet bevonásával, ahol érinteni szükséges az átdolgozandó ágazati pályázati támogatási rendszert is.

Munkánkban felhasználtuk mindazon szakmai elemzéseket, összegzéseket, amelyek a közösségi étkeztetés aktuális problémáinak szempontjából relevánsnak tekinthetők. (A Mellékletben közöljük a felhasznált irodalmat.) A különböző forrásokból (KSH, GIRA, BGF, ÁPB tanulmányok) gyűjtött adatokat saját, a közösségi étkeztetést végző vállalkozások vezetőivel készített kérdőíves kutatással egészítettük ki. A megkeresett vállalatok a legnagyobbak, legjelentősebbek közül valók, az alágazat forgalmának több mint felét teszik ki, ezért vezetőik véleményei, észrevételei komoly segítséget jelentenek a helyzet megértésében, és kezelésében egyaránt.

2. A PROBLÉMA EXPONÁLÁSA

A Központi Statisztikai Hivatal 2010. évi adatai szerint a munkahelyi vendéglátás bevételei átlagosan 10,1%-kal meghaladták az előző év azonos időszakáét, 2011-re ezen bevételek a válság, a melegítkezési jegyek kiskereskedelembe való beválthatósága és a nyersanyag árak drasztikus emelkedése hatására jelentősen visszaestek. 2011. január-május között az előző évi forgalom 93,4%-ára csökkent, ami az inflációt is figyelembe véve 10% fölötti visszaesést jelent.¹

A válaszadó 8 cégvezető közül 7 arról számolt be, hogy vállalatuk jövedelmezősége az előző évhez viszonyítva csökkent. Négy vállalatnál jelentős, háromnál mérsékelt visszaesés következett be, egy cég pedig stagnált.²

A közösségi étkeztetők nem képesek költségeik drasztikus emelkedését áthárítani sem a szolgáltatást igénybevevő étkezőkre, sem az állami-önkormányzati vagy akár a céges megrendelőkre. Ezen magas költségek elviselhetetlen tehertételt jelentenek az igen alacsony átlagárakkal dolgozó közösségi étkeztetők számára, akiknek meg kell küzdeniük megrendelőik szélsőséges árérzékenységevel és az élelmiszerágazatot sújtó inflációval. Nehezítette helyzetüket az év eleji jelentős minimálbér- és szakmunkás bérminimum emelés is, mivel ezen ágazat átlagkeresetei a legalacsonyabbak.

A közösségi étkeztetési forgalom mintegy 70%-át adó vállalkozások jellemzően nagy létszámmal működnek, alkalmazottaikat bejelentik, így a feketegazdaságra jellemző megoldások itt nehezen képzelhetők el.

A költségmegtakarítás kényszere már jelenleg is eléri azt a szintet, ahol szinte lehetetlen betartani az élelmiszerbiztonsági előírásokat, és veszélybe kerül a minőségi elvárásoknak való megfelelés igénye.

A kigazdálkodhatatlanul magas közterhek és nyersanyagköltségek így éppen olyan vállalkozásokat sújtanak, amelyek átláthatóan működnek, jelentős szerepük van a foglalkoztatásban, és még jelentősebb a dolgozók, iskolák és kórházak ellátásában. Hangsúlyozandó azonban, hogy a teljes vendéglátáshoz hasonlóan ezen ágazatban is nagyszámú – többnyire egy intézményt ellátó – kisvállalkozás vesz részt.

Meggyőződésünk, hogy elismerve a közösségi étkeztetés társadalmi jelentőségét, a kormányzat és a szakmai szervezetek együttgondolkodásával megszülethet az ágazat megújulási stratégiája, a javasolt intézkedéscsomag elfogadása esetén javulhat a közösségi

¹ Lásd Melléklet, 1. sz. ábra: A munkahelyi vendéglátóhelyek eladási forgalma 2010 és 2011 első félévében

² Lásd Melléklet, 2. sz. ábra: Munkahelyi, rendezvényi és közösségi étkeztetést végző vendéglátóhelyek (KSH) és 3. sz. ábra: A munkahelyi vendéglátóhelyek forgalma 2001-2010. között (KSH)

étkeztetés színvonala, és az ágazat szereplőit nem fogja a gazdasági ellehetetlenülés fenyegetni.

3. A PROBLÉMA MEGOLDÁSÁRA TETT ÁTFOGÓ JAVASLATOK

A negatív tendenciák megállítása, visszafordítása, a versenyképesség javítása

A vendéglátáson belül a közösségi étkeztetés ágazatának helyzete az elmúlt évek során, több különböző ok következtében olyan negatív spirálba került, amiből önerejéből, kedvező kormányzati intézkedések nélkül a szakma képtelen kiemelkedni. Haladéktalan és átfogó intézkedésekre van szükség ahhoz, hogy a területen dolgozó cégek működőképessége fenntartható legyen.

Javaslat: hathatós és azonnali segítséget jelentő intézkedés lehet a 2012-ben tervezett 27%-os áfa 18%-osra csökkentése.

Az ágazat környezetének (adózás, szabályozás, közbeszerzés stb.) reformálása

A közösségi étkeztetés különösen nagy felelősséggel jár. A szakma nem vitatja, hogy részletes, mindenre kiterjedő szabályozásra van szükség, hogy ellenőrizhetőek és számon kérhetőek legyenek a területen dolgozó cégek. A közösségi étkeztetők meggyőződése mégis az, hogy a túlszabályozottság többet árt, mint használ. A nem konzekvens, nem kellően definiált, körülhatárolt elvárások sokszor akaratlanul szabályszegő helyzetbe hoznak törvénytisztelő vállalkozásokat, ellehetetlenítve ezzel a cégeket, és rossz hírért kelte a szakmának.

Javaslat: a szabályzási rendszer egyszerűsítése a szakmai érdekképviselek bevonásával.

A jó minőségű közösségi étkeztetés kulcsa a jó minőségű közbeszerzés. Mivel a szakma megrendelési állománya jórészt közbeszerzés keretében dől el, elengedhetetlen, hogy a minőségi elvárások, és a szociális felelősségvállalás szempontjai is a közbeszerzések lényegi részét képezzék. Nem lesz tartósan minőségi közösségi étkeztetés Magyarországon addig, amíg a közbeszerzésekben csak és kizárólag az ár lesz a döntő szempont.

Javaslat: a Turizmus-Vendéglátás Ágazati Párbeszéd Bizottság 2007-es közbeszerzési kézikönyvében megfogalmazottaknak bevezetése a közbeszerzési gyakorlatban.³ Fontos lenne elmozdulni a legalacsonyabb ártól a legjobb ár – érték arányt biztosító ajánlat felé. A közbeszerzéseknél a referenciáknak, a pénzügyi stabilitásnak, a befektetési hajlandóságnak és a garanciák meglétének nagyobb hangsúlyt kellene adni, nem beszélve az ajánlatok gasztronómiai és táplálkozás egészségügyi tartalmáról.

A saját belső rendszerek (beszállítás, minőség stb.) javítása

A közelmúlt jogszabályi változásainak, a külföldi példáknak, trendeknek, valamint a szakma elkötelezettségének köszönhetően ma már Magyarországon is értékesíthetők a helyben megtermelt és feldolgozott élelmiszerek a vendéglátóhelyeken és a közösségi étkeztetésben. A szakma sajnos kevésbé él ezzel a lehetőséggel. A hazai vállalkozások

³ Lásd Melléklet, Kézikönyv a „gazdaságilag legelőnyösebb ajánlat” bevezetéséhez a szerződéses közösségi étkeztetési pályázatoknál, 2007. október, Turizmus-Vendéglátás Ágazati Párbeszéd Bizottság

érdeke, hogy helyben termelt, így sokszor jobb minőségű alapanyaggal dolgozzanak. Ennek sokszor gátja, hogy a szakmának az áruval szemben a minőségi elváráson túl egyéb követelményeket is teljesítenie kell, aminek a hazai kistermelői beszállítók nem minden esetben tudnak megfelelni.

Javaslat: a szakma kezdeményezőleg lép fel, és fórumot teremt annak, hogy több hazai termék jelenjen meg a közösségi étkeztetésben.

A közösségi étkeztetés alkalmas arra, hogy a vendégek egészségtudatosságát fejlessze. Könnyebben felelhetnénk meg azon tervezett EU-s előírásoknak is, melyek rögzítik az organikus termékek felhasználási minimumát. Az együttműködés eredményeként kialakulhat a túlsúlyosság elleni nemzeti program továbbfejlesztése is. Ez teremtheti meg azt a gazdasági környezetet, amelyben a népesség egyre nagyobb százalékát lehet rávenni napi egészséges meleg étel fogyasztására.

A vendéglátó ágazat, és ezen belül is elsősorban az intézményi étkeztetés ágazati és technikai hátterének fejlesztésével lehetőség nyílik arra, hogy jó alapot teremtsünk az egészséges, korszerű nyersanyagokból készülő gasztronómiai irányzat elterjedésének.

Javaslat: a közösségi étkeztetés élelmiszer- és tápanyag-összetétel szabályozásának reformjával egyetértve, a Nemzeti Táplálkozáspolitikai Kivánságaival összhangban, a további egyeztetési folyamatokban a közösségi étkeztetés szakmai szervezetei szakértelmükkel, tapasztalatukkal részt kívánnak venni.

Marketing

A vendéglátás részéről a hatékony beszerzési marketing elengedhetetlen annak elérése érdekében, hogy egyre több hazai beszállítója legyen a közösségi étkeztetésnek.

Javaslat: a közösségi étkeztetési szervezetek minden lehetséges csatornájával egyfajta közvetítő szerepet vállalnak a beszállítók és a felhasználó vendéglátó vállalkozások között.

Közös kutatás indítása, felmérendő az élelmiszertermelés lehetőségeit és a vendéglátás igényeit, hogy - a színvonalas vendéglátás és a vidékfejlesztés szempontjait figyelembe véve - mindkét oldal számára gyümölcsöző kapcsolatok alakuljanak ki.

A szakma fontosnak tartja, hogy a mai óvodások és iskolások egészségtudatos felnőttekké váljanak, és tudja, hogy ebben kiemelt szerepe van, ami nem pusztán abban áll, hogy a szabályok betartásával egészséges táplálékot kínál minden nap a gyerekeknek, hanem abban is, hogy ezt a táplálékot vonzóvá tegye a számukra.

Javaslat: kommunikációs kampányok kezdeményezése, melyek célja, hogy a fiatalok számára vonzó legyen az egészséges táplálék.

II. HELYZETKÉP

1. A KÖZÖSSÉGI ÉTKEZTETÉS JELENTŐSÉGE

A közösségi étkeztetés társadalmi jelentősége nagy, hiszen a háztartáson kívüli étkeztetés egyik meghatározó formája, amely különböző korú, nemű és foglalkozású népcsoportok élelmezését szervezett módon látja el. Az étkezés meghatározza a jó vagy rossz közérzetet, a munkavégző képességet, és jelentős hatással van az egészségi állapot alakulására. Az emberek döntő többsége a közösségi étkeztetésben találkozik a vendéglátással. A munkahelyi, kórházi, iskolai és egyéb önkormányzati étkeztetésben nap mint nap emberek milliói vesznek részt. Ennek megfelelően igen komoly jelentősége van annak, hogy az ezen a területen működő vállalkozások milyen körülmények között, milyen gazdálkodást folytatva tudnak működni.

Nagyon fontos tehát, hogy a közösségi étkeztetést társadalmi fontossági, élelmezés- és táplálkozáspolitikai, valamint nemzetgazdasági szempontból is vizsgáljuk.

A közösségi étkeztetés

- kiemelkedő szociális és társadalmi jelentőséggel bír,
- döntően hazai vállalkozások terepe,
- az ágazat vállalkozásai alapvetően mikro-, kis- és középvállalkozások,
- alacsonyabb képzettségűeket is foglalkoztat,
- nagy a háttér beszállítói igénye (anyag, energia, alapanyagok), ami más ágazatok teljesítményére is kedvezően hat,
- kiváló lehetőséget biztosít a helyi árualapok felhasználására (főleg az élelmiszer alapanyagokat és élelmiszeripari termékeket illetően),
- népegészségügyi változások fontos kiindulópontja lehet,
- hozzájárul a lakosság életminőségének javulásához.

Az adatokból egyértelműen kitűnik, hogy a szakterület foglalkoztatáspolitikai szempontból, valamint az adó és járulékfizetés szempontjából is jelentős.

- 57.000 vendéglátóhelyből mintegy 6.000 főtevékenységként, közösségi étkeztetést végez.
- Az alkalmazottak száma meghaladja a 20.000 főt.
- A munkahelyi vendéglátóhelyek forgalma 2010-ben: 108.762 millió forint volt.

2. HELYZETÉRTÉKELÉS, KOCKÁZATI TÉNYEZŐK

Növekvő költségek, csökkenő kereslet

Sajnálatos tény, hogy 2011 elejére az ágazat üzemeltetéssel és működéssel kapcsolatos költségei ugrásszerűen növekedtek, emellett a fizetőképes kereslet rohamos visszaesésével kellett számolnia. A bevételkiesés megoldása és a megemelkedett kiadások kigazdálkodása a jelen gazdasági helyzetben különösen nehéz feladat. Mostanra elfogytak a tartalékok. Az ágazat a következő tényezők hatására került nehéz helyzetbe 2011 tavaszára:

- Bérszínvonal-növekedés, melyet a minimálbér folyamatos változása is kikényszerít. 2006-2010 között a bruttó minimálberek 25%-kal emelkedtek.⁴
- Az élelmiszer alapanyag árak drasztikus növekedése. 2007-2010 között az élelmiszerárak átlagosan 41,1%-kal növekedtek.⁵
- Áremelés. A munkahelyi előfizetéses menüétkeztetés árai 35%-kal emelkedtek.

Emellett eredményezte a fizetőképes kereslet mintegy 15%-os visszaesését országgazati szinten, valamint a működési költségek közel 10%-os növekedését.

A rendszer fenntartásának nehézségei

A nyersanyagár-robbanás és a kereslet visszaesés következtében a vállalkozók gazdasági tartalékai elfogytak, az ágazat jövedelemtermelő képessége alacsonnyá vált. Tekintettel arra, hogy a felülről sokszor egész évben korlátozott vállalási árak miatt a költségnövekedést nem tudják áthárítani a fogyasztókra (nem is bírná el a piac), ezért sokan a tevékenység feladására kényszerülnek. A tevékenység beszüntetése komoly társadalmi problémákat okoz.

2011-re annyira feszített helyzet alakult ki a családok, a megrendelők és az önkormányzatok költségvetésében, hogy nemhogy az egyébként már elfogadott áremelésekre nem kerülhetett sor, hanem árcsökkentésekre kényszerülnek az üzemeltetők.

A közösségi étkeztetési vállalatok jövedelmezősége a mi adatfelvételünk szerint is csökkent. Ennek okait a vállalatvezetők a nyersanyag- és energiaárak drágulásában, a minimálbér emelkedésében, és a fizetőképes kereslet csökkenésében látják.

Csökkenő foglalkoztatottság

A talpon maradás érdekében a vendéglátóipari szolgáltatók bevételeik csökkenését csak költségeik radikális lefaragásával tudják kompenzálni, aminek egyenes következménye a létszámcsökkentés, és ezáltal a foglalkoztatottsági mutatók rontása. Mindez gyengíti a versenyképességet, a minőséget, illetve nem segíti a gazdasági teljesítmény növekedését

⁴ Lásd Melléklet, 4. sz. ábra: A minimálbér alakulása Magyarországon (2006-2011)

⁵ Lásd Melléklet, 5. sz. ábra: Az élelmiszer alapanyag árak változása Magyarországon (2007-2011); 6. sz. ábra: A fogyasztói árindex alakulása a főbb élelmiszer nyersanyag típusok esetében; 7. sz. ábra: A munkahelyi előfizetéses menüétkeztetés árainak változása a közösségi étkeztetési piacon

sem. Nem teljesül a kormányzat azon szándéka sem, hogy a szakképzetlen munkaerő foglalkoztatottságát növelje.

Figyelembe véve azt, hogy a közösségi étkeztetés jelentősége folyamatosan növekszik, az ágazatban dolgozók a költségek növekedésével párhuzamosan, sokszor emberfeletti munkával igyekeznek az elvárt szinten tartani, illetve javítani szolgáltatásuk színvonalát, különben lemaradnak a versenyben.

A közösségi étkeztetésben működő vállalkozások jellemzően nagy létszámmal működnek, alkalmazottaikat bejelentik, ezért a feketegazdaságban gyakorlatilag nincsenek jelen. A tervbe vett adóváltoztatások így éppen olyan vállalkozásokat sújtanak, amelyek átláthatóan működnek, és jelentős szerepük van a foglalkoztatásban.

Az általunk megkeresett vállalatoknál átlagosan 400 főt foglalkoztatnak. Az előző évhez viszonyítva vegyes a kép: 40%-uknál csökkenés, 12,5%-uknál növekedés, 50%-uknál pedig stagnálás volt az alkalmazotti létszámban.⁶

Magas áfa

Magyarország szembement az uniós tendenciákkal, amikor az éttermi szolgáltatások általános forgalmi adóját 25%-ban állapította meg. Ez versenyhátrány a turizmusban, negatívan hat az étkeztetésben résztvevők számára, és a közösségi étkeztetés színvonalára. Tágabb összefüggésben a nem étkező, vagy rosszul étkező munkaerő teljesítménye elmaradhat az EU-s teljesítményektől.

A negatív tendenciákat erősítő áfa-emelés nem kívánatos hatásai

- Nőtt a gyermekéhezés
- Egész családoknak nem jut napi legalább egyszeri meleg étel
- A magyar mezőgazdaság és élelmiszeripar felé csökkentek a megrendelések, a minőség iránti igény romlott
- Az egyszerűsödéses, kis szolgáltatókat ösztönözi az áfa-csalásra
- Rontotta az önkormányzatok és az érintett állami intézmények költségvetési helyzetét

A jelenlegi gazdasági válság egyértelműen a kereslet nagyarányú visszaesésével jár együtt, ami kizárja, hogy a szolgáltatók a veszteségeik kompenzálására árat emeljenek, és a fogyasztókra hárítsák át terheik egy részét. A vendégek számának csökkenése esetén a szolgáltatók ugyanis éppen az árak csökkentésével tudják visszaszerezni a vendégeket. Miközben az árak csökkennek, az általános forgalmi adó emelésével a csökkenő bevételből nagyobb hányadot von el az állam, ami fenntarthatatlan helyzetbe sodorja a vállalkozókat.

A vizsgálatba vont közösségi étkeztető vállalatok vezetői szerint a szolgáltatásra kivetett áfa mértéke túlzottan nagy: 75 % nagyon súlyos tehernek tekinti a tevékenységre kirótt áfát, 25% pedig súlyosnak.

⁶ Lásd Melléklet, 8. sz. ábra: A munkavállalói létszám alakulása 2011-ben

A gyermek-, szociális-, egészségügyi-, rendőrségi-, katonai- és börtönellátás révén a terület legnagyobb fizetői az önkormányzatok és az állam, ami a konkrét intézmények pénzügyi helyzetét tovább rontotta, holott az állam szempontjából az áfa csak egy átfutó tétel, költségvetési többletbevételt nem generált olyan mértékben, mint ahogyan azt előzetesen számították.

Az éttermi szolgáltatásokat terhelő általános forgalmi adó az Európai Unióban jellemzően az alacsony áfa-kulcsba tartozik, aminek az oka a tevékenység társadalmi jelentősége, valamint az, hogy ezen szolgáltatás magas munkaerőigénnyel bír, ezáltal jelentős hatása van a foglalkoztatásra.

Ezért 2009. május 5-én az EU-tagállamok pénzügyminiszterei elfogadták azt a javaslatot, amely lehetővé teszi az uniós országok számára a vendéglátóiparban a kedvezményes áfa-kulcs alkalmazását. Az éttermekben felszolgált ételek és italok után az alacsonyabb áfa-kulcs alkalmazható, melynek bevezetéséről az egyes országok maguk döntenek.

2009. óta az áfa-szabályozás megváltoztatásáról szóló rendelet szövege egyértelműen éttermekről és közösségi étkezésről beszél. A tagállam teljesen szabadon dönthet kedvezményes áfa-ráta alkalmazásáról, mind az éttermi, mind a közösségi étkeztetési tevékenységre, és nem tagállami kötelezettség mindkettőre azonos rátát alkalmazni, ahogy a korábbiakban sem volt az. Ma jellemzően 10% a tagállamok általános közösségi étkeztetési áfa kulcsa, néhány 18-20%-os kivétellel. Mindössze 2 országban (Dánia, Magyarország) 25%, ugyanis 2012 elejétől Svédország is csökkentette éttermi áfáját.⁷

Szabályozási problémák

A közösségi étkeztetést érintő jogi szabályozás problémája, hogy jelenleg több minisztérium jogszabályait kell betartani, amelyek többnyire nem veszik figyelembe a szakma sajátosságait, és gyakran egymással sincsenek összhangban.

Jelenleg Magyarországon a vendéglátó vállalkozások szakhatósági ellenőrzésével kapcsolatban rengeteg ellentmondással lehet találkozni. Paradox helyzet, amikor például egy hatósági állatorvos ad ki hivatalból működési engedélyt egy vegetáriánus étteremnek. Kirívó eseteket a beteg- és diákétkeztetésben is találhatunk.

Betegétkeztetés:

- a 3X1 étkezés anyagi háttere nem tisztázott (az 550 Ft-os norma nincs jogszabályilag alátámasztva)
- a diéta típusoknak nincsen ajánlott tápanyagértéke

Diákétkeztetés:

- a napi ajánlott zöltség- és gyümölcsmennyiséget nem eszik meg a gyerekek
- a jelenlegi normatívából nem hozható ki

⁷ Lásd Melléklet, 9. sz. ábra: Áfa-kulcsok a közösségi étkeztetés ágazatban

- a tápanyag és az ahhoz tartozó 10 napos élelmiszer mennyiségek nem tarthatóak be.

Egy területet több hatóság is ellenőrizhet, az ellenőrzés gyakorlata, követelményrendszere városonként, kerületenként, térségenként és hatóságonként – sőt sokszor ellenőrként is – eltérő. Sok vállalkozó hiányos ismeretekkel rendelkezik az ágazatra vonatkozó szabályrendszerről, és ebből kifolyólag sokszor zaklatásnak veszi a számonkérést.

A közösségi étkeztető vállalatok vezetői szerint az ágazatra vonatkozó szabályozók mennyisége gondot okoz számukra. Négyen (50 %) nagyon súlyos, ketten súlyos és ketten közepesen súlyos problémaként élik meg a szabályozás jelenlegi rendszerét.

Kevés magyar termék, nyersanyag

A vendéglátás évente mintegy 250-300 milliárd forint értékben használ fel élelmiszer-nyersanyagokat. Ezeknek csak kis hányada származik helyi termelőktől, annak ellenére, hogy ma már Magyarországon is törvények, rendeletek támogatják a helyi termékek közösségi étkeztetésbe történő bevonását. Pedig a vendéglősök többsége szerint ezek az áruk árszínvonalban és minőségben is versenyképesek.⁸

A vizsgálatunkba vont közösségi étkeztetési vállalatok 66,7%-a helyi termelőket is bevon beszerzői körébe. Nagyobb hányaduk (50 %) azonban csak kisebb, 15% alatti mértékben teszi ezt, egyharmaduk pedig egyáltalán nem von be helyi termelőket.

A hazai kezdeményezések mellett több külföldi példa is azt igazolja, hogy a helyi termelőktől való beszerzés járható és járandó út.

Olaszországban törvény mondta ki a helyben termelt és biogazdálkodásból származó, minőségi élelmiszer bevezetésének szükségességét. A helyi termékeket pozitív megkülönböztetéssel segítik; a beszerzéseknél a legjobb ajánlat elvét élelmiszer-minőségi kritériumok mentén értelmezik.

Az USA-ban a mezőgazdasági törvény a feldolgozatlan alaptermékek beszerzése esetében bevezette a helyi élelmiszerek előnyben részesítését. Az amerikai „farm to school” programokon keresztül az iskolák friss alapanyagok beszerzésére és felhasználására kötnék szerződést helyi gazdálkodókkal.

Ausztriában a kergemarhakór idején a jobb közösségi vendéglátóhelyek hatalmas táblákon ismertették meg a helyi termelők nevével a fogyasztókat, így a bizalom létrehozásával oldották a félelmet. Az osztrákoknál például rendkívül szoros a kapcsolat a mezőgazdasági termelők szervezetei és a közösségi étkeztetők között. Rendszeresek a közös akciók, együtt próbálnak értéktöbbletet előállítani. Ausztria arra is jó példa, hogy a saját felhasználáson túl a közösségi vendéglátók árusíthatják a helyi termelők gyümölcseit, zöldségeit.

⁸ Lásd Melléklet: 10. sz. ábra: A vendéglősök vásárlási motivációi az egyes beszerzési források esetében

A közelmúlt jogszabályi változásainak (Vidékfejlesztési Minisztérium VII. rendelete, LXXXVIII., CXXIX. törvények) köszönhetően ma már Magyarországon is értékesíthetők a helyben megtermelt és feldolgozott élelmiszerek a vendéglátóhelyeken és a közösségi étkeztetésben. A bölcsődék, óvodák, iskolák, hivatalok, egészségügyi intézmények közbeszerzés nélkül, közvetlenül a helyi termelőtől is vásárolhatnak nyers húst, zöldséget, gyümölcsöt, tejet és tejterméket, mézet, tojást és gabonát. A jogszabályi környezet pozitív változásai ellenére nem történt áttörés, aminek mentális, pénzügyi, szervezési és marketing okai lehetnek.

Manapság a hazai élelmiszertermelők gyakran értékesítési gondokkal küzdenek, sokszor a kiegyensúlyozatlan minőség, a szerződéses fegyelem hiánya miatt. A vendéglátó vállalkozók ezért külföldről is szereznek be élelmiszer-nyersanyagokat akkor is, ha nyitottak lennének a hazai forrásból való beszerzésre.

A helyi termelőktől beszerezett élelmiszerek kérdése a kisebb településeken már szinte teljes körűen működik. A nagyobb településeken, Budapesten, illetve a nagyobb szervezetek több helyszínén való ellátásával még mind jogszabályi, mind szervezési problémák fennállnak, egyelőre a szállítók többsége nem tudja azt a sztenderd minőségbiztosítást garantálni, ami az ilyen nagyobb mennyiségeknél szükséges. Olyan szabályzó rendszer kialakítására volna szükség, ami mindkét félnek megfelelő.

Táplálkozás-egészségügyi követelmények

A legtöbb kritikát a menük összeállítása, tápanyagértéke kapta a nyilvánosságtól és a hatóságoktól. Számtalan vizsgálat (köztük az OÉTI) szól a közösségi étkeztetés minőségi problémáiról. Ezek alapján tűzte ki célul a kormányzat a közösségi étkeztetés átalakítását, és ennek első lépéseként döntötte el a közösségi étkeztetés keretében szolgáltatott élelmiszerekre, étrendekre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi jogi szabályozást. (Magyarország Nemzeti Táplálközpolitikájának 2010-2013. évekre szóló Cselekvési Tervének végrehajtásáról.) A dokumentum szerint a Nemzeti Fejlesztési Minisztérium és az OÉTI által előkészítendő rendelet-tervezet egyeztetésébe az érintett minisztériumokon (BM, KIM) kívül be kell vonni az Élelmiszerlánc- és Értékesítési Szövetséget, a közösségi étkeztetőket és az önkormányzatokat.

Sajnálatos, hogy az Országos Tisztifőorvosi Hivatal a 2011. augusztus 1-jével életbe léptetett közösségi étkeztetők számára szóló ajánlásának megalkotásába a közösségi étkeztetőket intézményesen egyáltalán nem vonta be. Az anyagból teljes mértékben hiányzik az utalás a testmozgásra, az élettani sajátosságokra, szemléletében nem tükröződik semmiféle egyensúlyigény. Az ajánlás szövegében többször is szerepel a „kell”, „köteles” szó, azaz végrehajtásra kötelező, de a megvalósítás feltételeiről, pénzügyi háttéréről nem esik szó. A javaslat számos ellentmondást tartalmaz. Néhány példa:

- Értelmetlennek találjuk a tej zsírtartalom korlátozást. Indokolatlan a 20 %-os tejföl teljes tiltása.
- A javaslat limitálja pl. az olívaolaj felhasználását. A mediterrán diéta alapját képező, keménybúza alapú, „olasz” tészták Magyarországon csak köretként adhatóak, 10

naponként maximum 2 alkalommal. A nap jó részét szaladgálással töltő óvodás gyermekeink lekvárhoz, vagy nutellához 10 napból, 30 étkezésből csak egyszer juthatnak. Természetes tejhez hasonló tejtermékhez mostantól csak 1-3 éves gyermekeinknek van joga, a többi korcsoport csak iparilag csökkentett 1,5 %-os zsírtartalmú tejet kaphat.

- Megvalósíthatatlan, hogy 60 étkezési alkalomból legfeljebb 2 alkalommal adható ízesített tejkészítmény a gyerekeknek.
- Az ételenkénti 7-10 adat közzététele a bővebb étlappal (15-20 étel) dolgozó közösségi étkeztetési helyszíneken lehetetlen, értelmetlen, gyakorlatiatlan. Az EU új szabályozása is ez ellen szól.
- A költségmegtakarítás már jelenleg is eléri azt a szintet, ahol szinte lehetetlen betartani az élelmiszerbiztonsági előírásokat, miközben a minőségi elvárásokról már régén le kellett mondani.
- Pontosan a szándékolt zöldségfogyasztás-növekedést nem tartalmazza, sőt ötödére csökkenti azt, miközben 2-3 szorosára emeli a húsfogyasztást.
- Túlzott a cukor- és sókorlátozás.

A megkeresett közösségi étkeztetési vállalatok vezetői szerint az ÁNTSZ javaslatai az étkeztetés minőségi normatíváira vonatkozóan túlzóak. A válaszadók felének ez súlyos, másik felének nagyon súlyos problémát okozhat a napi üzemmenetben.

Körbetartozások, késedelmes fizetések

Súlyos likviditási feszültséget, hiábavaló szélmalomharcot okoznak a közösségi étkeztető cégeknek a nem fizető, forráshiányos szervezetek, az állami forrásokhoz késvé jutó önkormányzatok, vagy önkormányzati intézmények.⁹ Az általunk megkeresett vállalkozások többségénél (75 %) az utóbbi 5 évben gyakran előfordult, hogy megrendelőik nem fizették ki a teljesítéseket, sőt 50%-uknál az is előfordult, hogy mások nemfizetése miatt maguk sem tudták kötelezettségeiket a beszállítók felé teljesíteni.

A közösségi étkeztetéssel foglalkozó cégek megrendeléseinek jelentős részét fenntartott intézményeiken keresztül áttételesen az önkormányzatok adják le, ami könnyen vezet körbetartozásokhoz. Az önkormányzatok nagy része ugyanis komoly finanszírozási problémákkal küzd. Ebből következően intézményeik rendszeresen átmeneti fizetéseképtelenséggel küzdenek, ami likviditási zavart okoz a vállalkozóknál. A megrendelőknél az az igényük, hogy a vállalkozások alacsony árat alakítsanak ki, különben azt az iskolák, kórházak nem tudják kifizetni. Ennek a helyzetnek pedig azok lesznek a károsultjai, akik fogyasztanak, vagyis a kórházi betegek, az iskolákban tanuló diákok és az oktatók.

A Budapesti Gazdasági Főiskola vizsgálatában a megkérdezett vendéglősök 80%-a az áruk jelentős részét azonnali fizetéssel szerzi be. 48% jelölte a 7 napos határidőt, és ezt követően

⁹ Lásd Melléklet, 11. sz. ábra: A késedelmesen fizető partnerek aránya és a késedelmesen befolyó összeg aránya a teljes értékesítésen belül; és 12. sz. ábra: Fizetési határidők

a határidő növekedésével exponenciálisan csökken a vásárlási részarány. 15 napot minden ötödik, 30 napot minden nyolcadik, míg ennél hosszabb határidőt csak minden harmincadik válaszadó jelölt meg.

A vállalkozás méretének növekedésével arányosan emelkedik a fizetési határidő hossza is. Míg a mikro-vállalkozások közül alig 8% jelezte, hogy van olyan termékcsoporthoz, amit 30 napos fizetési határidővel vásárol, a középvállalkozásoknál ez az arány már 50%. Ez a kereskedő részéről érthető, hiszen a nagyobb méretű vállalkozás nagyobb tőkeerőt és magasabb likviditást jelent számára, azonban a vállalkozások részéről ez pont fordítottnak jelenik meg, hiszen minél kisebb a vállalkozás mérete (tőkeereje), annál nagyobb szüksége van a forgókészletek megelőlegezésére.

Nehezülő hitelfelvételi lehetőségek

Az ágazat mikro-, kis- és középvállalkozásokból álló részét a hitelfelvételi lehetőségek hiánya különösen sújtja. Részben, mert tőkeszegények, részben, mert üzleti partnereik késedelmesen fizetnek. 2009-ben a hitelfelvételi lehetőségek drasztikusan beszűkültek, a hitelt felvenni szándékozó társaságok közel 25%-a nem kapta meg az igényelt forrást, a kkv-k 20%-a nem is próbálkozott hitelfelvétellel a megszigorított feltételek miatt! (Forrás: GVI)¹⁰

A hitelfelvétel nehézségének főbb okai:

- A válság hatására a hitelező pénzintézetek óvatosabbá váltak, csökkentik kockázataikat, szigorítják hitelezésüket
- Biztosíték, amit a kkv-k nehezen, vagy egyáltalán nem tudnak felmutatni
- Saját hibák (vezetők nem ismerik, vagy nem jól ismerik a kínálgató lehetőségeket, a bankok számára elfogadható üzleti tervek hiánya)
- A tevékenység eredményessége (eredménytelensége) nem bír el olyan többletköltségeket, mint a hitelből való finanszírozást
- Teljes gazdasági bizonytalanság
- Államosítás a diák- és kórházi ellátásban
- Egyes szerződő partnerek még a szerződés lejárta előtti, jogutód nélküli megszűnése esetén nem fizetik ki szállítóikat

A vállalati csődök száma a hitelállomány értékének jelentős emelkedéséből kifolyólag növekedni fog.

Saját vizsgálatunk szerint a közösségi étkeztetést végző vállalatok 62,7%-ának van valamilyen hitele. 50%-uknak csak forint, 12,5%-uknak forint és devizahitele van. Többségük az üzemmenet szempontjából nélkülözhetetlennek tartja a hitelezést, de vannak olyanok is,

¹⁰ Lásd Melléklet, 13. sz. ábra: A kkv-k hitelhelyzete

akik már nem engedhetik meg maguknak ezt a „luxust”. *„Mi azért nem veszünk fel hitelt, mert nem tudjuk kigazdálkodni.”*

Nehezen áttekinthető közbeszerzési gyakorlat

A jelenlegi közbeszerzési szabályozás rendszere sok esetben átláthatatlan és egyenlőtlen feltételeket eredményez a szolgáltatók számára, többségében a legalacsonyabb ár dönt.

Az Ágazati Párbeszéd Bizottság elemzése, amelyet a Közbeszerzési Értesítőben található adatok alapján végzett 2009-ben, azt támasztotta alá, hogy már első körben is 30%-os a legalacsonyabb összeg alapján odaítélt pályázatok aránya. Még szomorúbb a kép azonban, ha megvizsgáljuk az összességében legelőnyösebb ajánlatok odaítélési részleteit is. Ebből egyértelműen kiderül, hogy az itt felsorolt kritériumok közül az ajánlati ár, a bérleti díj, a fizetési határidő és az ártartás ugyanúgy a legalacsonyabb ár kategóriájához vezető kritériumok. Így megállapítható, hogy a pontozási/súlyozási értékeket is figyelembe véve a kiírások valószínűleg 80%-nál magasabb mértékben a legalacsonyabb ár alapján kerülnek eldöntésre. Ez az arány lehetetlenné teszi a közösségi étkeztetés feltételeinek érdemi javulását, foglalkoztatási viszonyainak elmozdulását a kívánt irányba.¹¹

A pályázati eredmények számának, megoszlásának vizsgálatából az is kiderült, hogy aránytalanul magas a megszüntetett, elhalasztott, eredménytelen, érvénytelen és módosított kiírások száma, ami bizonytalanságban tartja mind a pályázó munkaadókat, mind az adott szolgáltatási helyen dolgozó munkavállalókat.

A fentiekén túl más problémákkal is szembe kell néznie a vállalkozások vezetőinek. Többségük (75%-uk) az utóbbi 5 évben részrehajlást tapasztalt a közbeszerzési eljárások során. Mivel a szolgáltatást nagyobb hányadában csak közbeszerzés révén nyerhetik el a vállalkozások, a pályázatok anomáliái komoly gondot okoznak számukra.

Étkeztetési támogatások felhasználása

Az országban a munkáltatók számos esetben – különösen az üzemek, gyárak esetében – az étkezési támogatást a béremelés kiváltására alkalmazzák, mivel alacsonyabb adókulcs alá esik, mint a bérjellegű juttatás. Ez azt eredményezi, hogy ezen juttatást sok esetben nem helyben elfogyasztható étkezés támogatására nyújtják, hanem valójában fizetés-kiegészítésként szolgál.

Az önkormányzatok iskolai étkezési támogatásra fordított forintösszege konkrétan szerepel az államilag biztosított fejkvótában. Ezért a megrendelő ellenérdekelt az étkezéseket igénybevevők létszámának a növelésében, mert az így megmaradt - az étkeztetésre is kapott - fejkvóta pénzt más célokra költetheti.

¹¹ Lásd Melléklet, 14. sz. ábra: A közösségi étkeztetési közbeszerzési pályázatok nyertesei és 15. sz. ábra: A legelőnyösebb ajánlat elbírálásánál említett szempontok

Az általunk megkeresett vezetők is arról számoltak be, hogy az önkormányzatok nem érdekeltek a közösségi étkeztetésben résztvevők létszámának emelésében. Ez a többség számára (75%) súlyos problémát jelent.

III. A HELYZET JAVÍTÁSÁT SZOLGÁLÓ JAVASLATOK

Áfacsökkentés

Az ágazatot ért negatív hatások kiegyensúlyozására középtávon mindenképpen jó megoldás lehet a közösségi étkeztetési szolgáltatás – az alapvető élelmiszerekkel együttesen – a 2012-ben tervezett 27%-osról alacsonyabb, 18%-os áfa-kategóriába sorolása. Az így keletkezett pénzügyi – működési hatékonyság-növekedés a kereslet élénkítését, és ez által a forgalom növekedését eredményezné. A megnövekedett forgalom egyrészt fedezetet jelentene az áfa-kulcs csökkentés hatására kiesett költségvetési bevételkiesésre, másrészt ezzel arányosan áfa bevétel-növekedést is eredményezne.

A kedvezményes áfa kulcs által generált többlet forgalom árrés többlete fedezetet adna a vállalkozásoknak az életben maradásra, a foglalkoztatottság fenntartására, új munkahelyek létrehozására.

A közösségi ételszolgáltatás alacsonyabb áfa kulcsba sorolásával keletkező árdifferenciát nem tudnák a szolgáltatók úgymond lenyelni, mert az ár-megállapítási jogkör az intézményeket fenntartó szervezeteknél van. Az alacsonyabb áfa több étkezőt, jobb népegészségügyi helyzetet eredményezne.

Az áfa-kulcs csökkentésével a megkérdezett vezetők mindegyike egyetért, de voltak, akik a vendéglátás egészére vonatkoztatnák, illetve akik az adózás más területén is változtatnának.

„Egyetértek a javaslattal, azzal a kitételrel, hogy a teljes vendéglátós ételforgalomra vonatkozzon! Nem mindig lehet szétbontani még egy étkező helyen sem a közösségi étkeztetést és a vendéglátást! Csak visszaélésre adna lehetőséget és okot.”

„Áfát, iparüzési adót, építményadót csökkenteni.”

„Az élő munka terheinek csökkentése, a nyugdíjasok foglalkoztatása esetén a Tb járulék eltörlése és egyéb járulékok eltörlése. A helyi iparüzési adó megszüntetése.”

„Személyi jövedelemadóval a 2 kulcsos adó bevezetése, a minimálbérnél az adójóváírás jelenlegi részének megtartása.”

A jogszabályok korszerűsítése, egységesítése

Fontos lenne a jelenleg érvényes, bonyolult szabályozást áttekinteni.

A közösségi étkeztetés a hagyományos gazdasági kapcsolatoknál (eladó-vevő) sokkal összetettebb négyszereplős (állam, önkormányzat, étkeztető, étkező) rendszer, ezért elsősorban társadalmi érdekből a fogyasztók (étkezők) védelmében speciális szabályozást igényel.

Olyan szabályozást kell kialakítani, amely a közösségi étkeztetés különböző területeit (bölcsődei, óvodai, iskolai, nevelőotthoni, munkahelyi, szociális, kórházi, büntetés végrehajtási, honvédségi stb. közösségi étkeztetés) egységes elvek alapján, az étkezést

különböző jogi formákban működtető, illetve nyújtó szolgáltatók működését pedig versenysemlegesen szabályozza.

A közösségi étkeztetés szabályozására egy Közöségi étkeztetési (Menza) Törvényt kellene alkotni a szakmai szervezetek közreműködésével, amely rögzítené az alapfogalmakat, szakterülettől és működtetési formától függetlenül egységes rendszerben adná meg a szabályozást, ellenőrzést, a minőségi elvárásokat, az indikátorok fő irányvonalait, és kijelölné az egyes minisztériumok illetékességi körét, valamint annak határait.

A hatósági ellenőrzések anomáliáit, és az egységes szemléletű ellenőrzéseket az ellenőrzési standardok kidolgozásával, és nyilvánosságra hozásával lehetne kiküszöbölni.

Az egyes bírságok kiszabása esetében a (minőségvédelmi és fogyasztóvédelmi) bírság összege az eljáró hatósághoz folyik be. Ezáltal az eljáró hatóságoknak anyagi érdekeltységük van az említett bírságok kiszabására vonatkozóan, így függetlenségük és objektivitásuk megkérdőjelezhető. Ezért javasoljuk, hogy a szabálysértési bírságokhoz hasonlóan az innen befolyó összegek is közvetlenül a költségvetésbe kerüljenek befizetésre.

A közösségi étkeztetést végző vállalatok vezetőinek mindegyike egyetért azzal a javaslatunkkal, hogy az ágazatra vonatkozó szabályozást korszerűsíteni, egyszerűsíteni kellene.

Önszabályozás

A Szövetség tagvállalatai tisztában vannak azzal, hogy a közösségi étkeztetés igen sokszereplős piac, nagyszámú mikro-, akár egyszemélyes vállalkozás, több kis és középvállalkozás és néhány nemzetközi nagyvállalat alkotja. Ezek a cégek nem pusztán az általuk foglalkoztatottak számában, vagy például a naponta előállított adagszámban különböznek, de igen széles és sokféle az ellátott fogyasztói réteg is. Köztük több szegmens igen speciális ellátást igényel: az óvodák, az iskolák, a kórházak, a szociális intézmények, a börtönök vagy a katonaság.

Sok minden azonban közös a szereplők számára. Ugyanazon a túlszabályozott környezetben működünk, a megbízásaink túlnyomó többségét közbeszerzésen, kiélezett árversenyben nyerhetjük el, egy egyre gyengülő vásárlóerejű piacon. És közös az érdek, hogy biztosítsuk az egész ágazat jó hírének megtartását, feladatainak megfelelő és hatékony ellátását, a szabályoknak megfelelő érvényesülését. Bár az ágazat feszítő problémáit csak belülről megoldani nem lehetséges, mégis meg kell, hogy tegyünk az első lépést.

Ezért a Munkaadói Szövetség tagvállalatai 2012 során kidolgozzák az ágazat önszabályozásának lehetséges kereteit, legfontosabb dokumentumait, amelyeket még az év során széles körű konzultációra bocsátanak. A vélemények összegyűjtése után a Szövetség létrehozza az ágazat Önszabályozó Etikai Kódexét és a betartását koordináló testületet, az Etikai Bizottságot.

Helyi termékek bevonása (marketing)

A legújabb hazai törekvések egybevágóan a külföldön már régen meghonosított gyakorlattal, amely a közösségi étkeztetésbe (ezen belül különösen az iskolai étkeztetésbe) bevonja a helyi termelőket is.

Az ágazattal kapcsolatos valamennyi területen törekedni kell arra, hogy a vendéglátás jó minőségű, helyben előállított, magyar élelmiszer-alapanyagokat használjon, mert ez előnyös lehet a vendéglátóknak, az élelmiszertermelők szempontjából pedig tökéletesen illeszthető a vidékfejlesztési programokhoz.

Alapvető fontosságú a hatékonyabb marketing munka, amelyben a kormányzat segítségére is szükség van. Fontos továbbá a vendéglátás részéről a hatékony beszerzési marketing, az élelmiszertermelés oldaláról a jobb értékesítési marketing. A közösségi étkeztetők képesek felajánlani szervezeteink minden lehetséges csatornáját, és közvetítő szerepet vállalni a beszállítók és a felhasználó vendéglátó vállalkozások között. (Tájékoztatás, fórumok szervezése, igény közvetítés, volumenek közelítése stb.)

Szükséges közös kutatást indítani, felmérve az élelmiszertermelés lehetőségeit és a vendéglátás igényeit, hogy - a színvonalas vendéglátás és a vidékfejlesztés szempontjait is figyelembe véve - mindkét oldal számára gyümölcsöző kapcsolatok alakuljanak ki. A szoros együttműködés fedezetet jelenthetne az egészségesebb nyersanyagok beszerzésére és forgalmazására is.

Az ágazatban elindult megújulási folyamatnak ez az egyik alapvető célkitűzése, melynek legfontosabb feladata a vendéglátósok részéről felmerülő igények megfelelő és hatékony közvetítése a termelőkhez, a kínálati oldalhoz.

A közösségi étkeztetést végző vállalatok vezetőinek többsége (87,5%), részben vagy teljes mértékben egyetért azzal a javaslatunkkal, hogy segítenünk kell a magyar termelők (beszállítók) és a közösségi étkeztetést végzők (szolgáltatók) egymásra találását, hogy minél több magyar nyersanyag, termék kerülhessen a konyhákra, természetesen megfelelő feltételek teljesülése esetén.

„Megfelelő hatósági ellenőrzés kell, a termelők kisebb mértékben használnak minőségbiztosítási rendszert.”

„Óvatosan kell ezzel a kérdéssel bánni, nehogy visszaélés legyen belőle egyes magyar beszállítók részéről.”

A marketingen túl egyéb szakmai, tárgyi feltételeket is biztosítani kellene a helyi termékek befogadására, befogadhatóságára. Például szükség lenne volumenfixálásra, lekötésre (mindig legyen), oktatásra, képzésre, ügyvitel-szervezésre, higiéniai tanácsadásra.

A fizetési fegyelem javítása

Az Európai Unió szabályozta a jövőben alkalmazandó fizetési határidő kérdését, amely szabályozás valószínűsíthetően 2014-től lép érvénybe hazánkban. Az addig hátralévő időre, az agrár-élelmiszeripari termékekre érvényes maximum 30 napos fizetési határidő jogszabályi rögzítése az intézményi vendéglátó vállalkozások számára nagy segítség lenne a finanszírozhatóság fenntartására. Ezzel a javaslatunkkal mindegyik vállalatvezető egyetértett, kiegészítve, megerősítve azzal, hogy a 30 napos fizetési határidő az önkormányzatokra és intézményeikre is vonatkozzon.

A tevékenység finanszírozásában a vállalkozások fenntarthatóságának szempontjából nélkülözhetetlen segítség lenne egy olyan fenntartói rendelkezés, amely előírná, hogy az önkormányzatok vagy oktatási intézmények az étkeztetésre szánt normatív támogatást célzottan kapják meg.

Fontos lenne annak biztosítása, hogy a szülők által befizetett pénzek azonnal a szolgáltatóhoz kerülhessenek. Helyesnek tartanánk, ha a SZÉP Kártya felhasználható lenne a gyermekek étkezésének előfizetésére is.

Nem szeretnénk, ha a SZÉP Kártya vendéglátásra kiterjesztésével leszűkülne a munkahelyeken közvetlenül adott étkeztetés-támogatási lehetőségei. Nem lenne helyes büntetni azokat a munkaadókat, és a főként a munkavállalókat, akik ténylegesen komoly áldozatokat hoznak a legalább napi egyszeri tartalmas meleg étkezés biztosításáért. A SZÉP Kártyás hozzájárulási lehetőség azokat a munkavállalókat illethesse, akik ilyen ellátásban nem tudnak részesülni.

A közbeszerzési rendszer átalakítása

Szükséges, hogy átdolgozásra kerüljön a közbeszerzési szabályozó rendszer. Nélkülözhetetlen a problémák kezelésében, hogy a pályázatokban a gazdaságilag legelőnyösebb ajánlat kiválasztása legyen preferálva a legalacsonyabb ár helyett. (Mellékelten közre adjuk az Európai Unió ajánlására és segítségével elkészült, a gazdaságilag legelőnyösebb ajánlat bevezetését célzó kézikönyvet.) A közösségi étkeztetési vállalatok vezetői egyöntetűen támogatják ezt a javaslatunkat, voltak, akik megerősítették, és olyanok is, akik kiegészítő javaslatokat tettek.

„Kisebb árkülönbség esetén a Testület dönthesse el, melyik pályázóban bízik jobban.”

„Állami tulajdonú és ellenőrzött közbeszerzés lebonyolítókat kell kijelölni.”

„Ne az ár legyen az egyetlen bírálati szempont, mert sajnos mindig vannak olyan cégek, akik az új üzlet reményében alacsony árat adnak meg, ami a minőség és amennyiség rovására megy.”

„Szabályozni kell a kiírásokat, hogy ne lehessen irányított kiírás.”

A rendszer lényegét tekintve nagy előrelépést jelentene, ha nem az árakkal, hanem a szolgáltatások színvonalának széles spektrumával, tartalmával, a szükséges, elégséges és

megfizethető, egészséget, munkakedvet fenntartó minőséggel versenyezhetnének a szereplők, egy kötött áron.

Szükséges a Közbeszerzési törvény olyan módosítása, amely a közösségi étkeztetés sajátosságait figyelembe véve segítené a közbeszerzések lefolytatását. A közbeszerzések kiírásánál és értékelésénél is közösségi étkeztetésben jártas szakembereket kellene alkalmazni. Munkájuk segítésére olyan rutinok, eljárásmódok, példák kidolgozása és népszerűsítése is szükséges (mint pl. kézikönyv a gazdaságilag legelőnyösebb ajánlat bevezetéséhez), amelyek segítik a közösségi étkeztetés sajátosságainak érvényesülését a közbeszerzésben. Ehhez anyagi forrást is kellene rendelni.

Aktív részvétel az egészséges táplálkozás elterjesztésében

Szükséges a közösségi étkeztetés élelmiszer- és tápanyag összetétel szabályozásának, reformjának megalkotása, de ebben a folyamatban a szakma részvétele elengedhetetlen.

A közösségi étkeztetésnek az egészséges táplálkozás irányában történő fejlesztésével lehetőség nyílik a vendégek egészségtudatosságának fejlesztésére. Az együttműködés eredményeként kialakulhat a túlsúlyosság elleni nemzeti program továbbfejlesztése is. Ez teremtheti meg azt a gazdasági környezetet, amelyben a népesség egyre nagyobb százaléka vehető rá napi egészséges meleg étel fogyasztására. A hatékony kooperáció eredményeként érezhető hatása lesz azon akcióknak, melyek révén a gyermekek egészségesebb étkezésre nevelése multiplikátorként végigvonul a társadalmon.

„Elengedhetetlen feltétel a lakosság korrekt, szakmailag kifogástalan, permanens tájékoztatása minden lehetséges módszerrel a táplálkozásban rejlő kockázati tényezőkről, illetve ezek elkerülhetőségének módjáról. Különösen nagy súlyt kell helyezni a gyermekek szakszerű oktatására az óvodás kortól kezdve. Az oktatási program nem lehet kampány, hanem az alapvető ismeretszerzés állandó része. Nélkülözhetetlen feltétel az egészséges táplálkozás lehetőségét eredményező ár- és bérpolitika kidolgozása és bevezetése. Ide tartozik: az egészséges táplálkozásba beilleszthető élelmiszerek és élelmi anyagok előállításának támogatását elősegítő élelmiszerpolitika kidolgozása és bevezetése.” (Idézetek Magyarország Nemzeti Táplálközpolitikájából.¹²)

A vendéglátó ágazat, ezen belül elsősorban az intézményi étkeztetés ágazati és technikai hátterének fejlesztésével lehetőség nyílik az egészséges, korszerű nyersanyagokból készülő gasztronómiai irányzat elterjedésére.

A közösségi étkeztetési vállalatok vezetői egységesen támogatják az egészséges étrend kialakítására irányuló törekvéseket, de voltak, akik felhívták a figyelmet ennek nehézségeire is.

„Az egészségesebb étkezés többbe kerül - megfelelő fedezet kell hozzá, a jelenlegi árverseny ennek nem használ.”

¹² Magyarország Nemzeti Táplálközpolitikája, Zajkás Gábor dr., 2004

„Addig nem lehet, csak ajánlásként meghatározni az értéket (tápanyag, nyersanyag felhasználás mennyisége 10 naponta) ameddig nincs pénz is hozzárendelve. A nyersanyagnormák között országosan 30 - 50% eltérés is lehet.”

Fejlesztések-pályázatok

Az Új Széchenyi terv vendéglátásról szóló alfejezete lehetőséget biztosít a vendéglátó vállalkozások részére pályázati forrásból történő fejlesztésre, gép- és eszközbeszerzésre. Fontos ez azért is, mert ezáltal lehetőség teremthető arra, hogy a megreformált étkezés megfelelő helyszínen, az étkezéshez, ott tartózkodáshoz kedvet teremtő, megújított iskolai, óvodai éttermekben-étkezdékben történjen. Az Új Széchenyi terv ezen fejezetét szükséges kiegészíteni a vendéglátó vállalkozások mellett az érintett önkormányzatokkal, intézményekkel, ezáltal is bővítve a kedvezményezettek körét. Probléma, hogy az e területen működő vállalkozások sokszor még viszonylag alacsony forgalomnál is kiesnek a 250 főt foglalkoztató kategóriából, így az indokoltság ellenére nincs rájuk igazítható pályázat, azokból csak a kkv-k részesedhetnek. (Az ágazatban jellemzően kb. 0,8-1 milliárd Ft árbevételhez már 250 főt meghaladó személyzetre van szükség.)

Részterületek sajátosságai

Az iskolai vendéglátás javítása

Ehhez szükséges az illetékes kormányzati szervek közbenjárása és a szabályozás átalakítása. Jelentősen javítana a gyermekek (óvodások és iskolások) mentális és egészségi helyzetén, ha a TEU (tízórai, ebéd, uzsonna) étkezési formában kapnának ellátást. Fontos, hogy ebben az Önkormányzat semmilyen formában se legyen ellenérdekelt.

Az alágazatnak a gazdaságos működéshez a vállalási árak fixálására van szüksége. Legyen a normatíva egyértelmű és mindenki számára érvényes. Fontos, hogy az elkészített étel egészséges legyen, de ki kell dolgozni azt az egységes szabályozó rendszert, amely pontosan meghatározza a receptúrákat.

A jelenleg érvényes szabályozás szerint a tápanyagtartalom nincs egyértelműen és életszerűen megállapítva. Meg kell oldani ennek korrekt kialakítását, valamint el kell érni, hogy az érintett mellékletek is korrigálásra kerüljenek. Elengedhetetlen, hogy ehhez kapcsolódóan kerüljön meghatározásra egy táplálási útmutató is, amely tartalmazza, hogy az elkészített ételek milyen nyersanyagokat és ezen nyersanyagok milyen adalékokat tartalmazhatnak (pl.: egy lekvár hány százalékos gyümölcs tartalommal kell, hogy rendelkezzen).

Mindent meg kell tenni azért, hogy minden nap friss gyümölcs, vagy zöldség kerüljön a diákok asztalára.

Kerüljön rendeleti úton meghatározásra az elkészített ételekre vonatkozó kötelező beltartalom minden egyes tápanyagformára. Táplálkozás-élettani szempontból nagy a jelentősége annak, hogy az összetétel ne csak ajánlás formájában kerüljön meghatározásra, és ennek folyamatos ellenőrzése legyen biztosított.

Tekintettel arra, hogy jelenleg a tízórait és az uzsonnát sokszor az osztálytermekben fogyasztják el a gyerekek, közös erővel el kell érni, hogy szabályozásra kerüljön, hogy erre egy étkezésre kijelölt helyen kerüljön sor, ahol megfelelő körülmények között fogyaszthatják el az ételt. A hűtés hiánya miatt rendszerint csupa olyan étel kerül beállításra az étrendbe, ami hűtést nem igényel, és a lehető legkönnyebben, szakképzett tálaló személyzet alkalmazása nélkül osztható, ezzel leszűkítve az adható élelmiszerek körét.

Szükséges a kötelező tízórai bevezetése, esetlegesen az uzsonna rovására.

Az intézményi vendéglátás támogatásával lehetőség nyílik a fiatalok táplálkozási kultúrájának fejlesztésére, ezzel közvetve egészségük megóvására, fejlesztésére. A gyermekétkeztetésben elinduló menzareform nagyban hozzájárulhat ahhoz, hogy az egészséges gyermekekből egészséges, tudatosan táplálkozó felnőttek legyenek.

Nagyon fontos lenne, hogy az étkeztetés kulturált körülmények között, megfelelő eszközökkel történjen. A szolgáltatók „nyerjék meg” a gyerekek bizalmát, hogy szeressenek az éttermekbe járni! Mit ér a jó étel, ha koszos, kopott helyen kapják meg?

Legyen idő az ételek elfogyasztására! A reggelit, tízórait, uzsonnát ne az osztályban kapják meg a gyerekek, hanem az étteremben, ahol normális módon, csak erre figyelve fogyaszthatják el, és nem a tanteremben, ahol még sok más dolog elvonja a figyelmüket. Ez nem pénz, hanem csak odafigyelés, szervezés és hozzáállás kérdése.

Nyerjük meg, „szerezzük” vissza a középiskolásokat is a közösségi étkeztetés igénybe vételére, hisz ma ők teljesen kimaradnak ebből az ellátási formából. Az ő igényeik a mai trendeket követik, éppen ezért ők esznek a legegészségtelegebbül. Ez szintén iskolai és szolgáltatói összefogást igényel, nemcsak pénzkérdés.

A megkérdezett vezetők teljes köre, maximálisan támogatná azt az elképzelést, hogy az önkormányzatok, vagy az oktatási intézmények, amelyek normatív támogatást kapnak a közösségi étkeztetés ellátására, az étkeztetésre szánt forrásokat célzottan kapják meg, ezeket ne lehessen felhasználni más célokra. Abban is teljes az egyetértés, hogy - az illetékes kormányzati szervek közbenjárásával és a szabályozás átalakításával - minden alsó tagozatos kisiskolás számára „kötelező” legyen a TEU (tízórai, ebéd, uzsonna) étkezési formában részt venni. Néhányan újabb javaslatokat is tettek.

Ahhoz, hogy az iskolai étkeztetésben biztosítható legyen az egészséges táplálkozás, szükséges a fizetési rendszer és a normatívák árainak megfelelő szabályozása. Az OÉTI által, a szakmai szervezetekkel konszenzusban kialakított ajánláshoz a KSH árak hozzárendelésével egy egységesen alkalmazandó norma kialakítására lenne szükség.

„A családtámogatás egy formájának kellene lennie az ingyenes iskolai/óvodai étkeztetésnek.”

„Az iskolai étkezés legyen az órarend része, mintegy osztályfőnöki óraként. Az étkezési kultúra alapismereteinek elsajátítására elegendő idő, több mint 10 perc álljon rendelkezésre.”

„A helyes étkezés fontosságának iskolában megkezdett népszerűsítésén belül az étel tradíció, az étel kultúra, az étel medicina témakörök fontosságának hangsúlyozása.”

„Felső tagozatos és középiskolás diákok esetén javaslom az étkezést órarendbe illeszteni, mintegy osztályfőnöki óraként az étkezési kultúra megismertetése és a jelenlegi tíz perces étkezési idő kiszélesítése érdekében.”

„Televízióban vendéglátós iskolások részvételével történő látványfőzés, nyersanyagok ismertetése játékos formában, versenyek gyerekeknek, országos pályázatok.”

A munkahelyi vendéglátás javítása

Az étkezési támogatás legyen kizárólag étkeztetésre fordítható. A munkáltató adózási és egyéb ösztönzőkkel legyen arra ösztönözve, hogy a munkavállaló a részére nyújtott támogatást (közvetlen, vagy közvetett támogatást) étel helyben fogyasztására használja fel. Ez a gyakorlatban közvetett támogatást jelenthet, amikor nem a dolgozó kapja a támogatást

jegyben vagy kártyára, hanem a munkáltató az üzemeltető részére, annak üzemeltetési költségeinek kompenzálásaként, a fizetett összeget étkezési támogatásként számolja el. Ezen rendszer előnye az is, hogy cserében a szolgáltató a piaci árakhoz képest kedvezőbb árakat biztosíthat alkalmazottai részére. Ezzel a javaslatunkkal minden megkérdezett vállalatvezető egyetértett.

Sajnálatos tény az is, hogy az üzemi étkeztetés területén, a szereplők között a szürke és fekete foglalkoztatás és jogszabályok be nem tartása jelentős egyenlőtlenségeket eredményez, így a verseny gyakran a szabálytalanul működő vállalkozások számára kedvező. Pl.: dobozos ételszállító, vegyes működési feltételekkel dolgozó kisebb vállalkozások. Szükségszerű ez utóbbi terület pontosabb szabályozása.

A kórházi étkeztetés javítása

- Egységes diétákhoz kapcsolódó tápanyagszükséglet meghatározása
- Megfelelő konyhai hátterek kialakítása, ehhez kapcsolódó kulturált egyéni tálcás rendszer
- Az ételosztást „megfelelő” személyzet végezze (ne a nővér, takarítónő)
- Kerüljön kiosztásra az étel (ne vigyék haza az egészségügyi szakdolgozók)
- A vacsora vacsoraidőben történő kiszállítása

A kórházak adósságállománya évről évre növekszik, a legtöbb kórház komoly adósságokkal küzd. A tartozások az élelmiszer beszállítók, az étkeztetést szolgáltató cégek felé folyamatosan növekednek. A törvényben előírt nyersanyag norma nettó 550 Ft, mely az intézetek többségében négy éve változatlan. A legtöbb esetben keretgazdálkodás biztosítja a havi szinten felhasználható nyersanyag költséget, mely keret a kórház teherbíró képességéhez igazodik. A beteg étlapokat a kórház Diétás Szolgálatja tervezi, a gazdálkodásra felhatalmazott ételmezésvezető figyeli a felhasználható keretet, sokszor azonban nincs összhang a valóban szükséges és a felhasználható forint összeg között. Törvényileg egységesen a beteg ételmezési napok szerint kell meghatározni a felhasználható nyersanyagkeretet, melyet évente az inflációhoz és a szakmai irányelvekhez kell igazítani.

A fekvőbeteg intézményekben napi ötszöri (reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna, vacsora) étkezést kell biztosítani, természetesen alkalmazkodva a beteg diétás előírásaihoz.

Szükséges lenne a diétás ételmezésre vonatkozó szakmai protokollok részletes kidolgozása és egységes meghatározása.

A Kórházételmezésben csak a normál, valamint a könnyű vegyes étrendben választhat a beteg „A” és „B” menü közül. A gyakorlatban azonban kevés kórház biztosítja a tényleges választási lehetőséget, egyrészt a technikai háttér hiányossága, másrészt a gyakorlati megvalósítás nehézségei miatt. Olyan étlapokat kell tervezni, melyből a választás lehetőségét a különböző diétát fogyasztók is igénybe vehetik. Az ehhez szükséges technikai

eszközök beszerzését központilag támogatni kell. Ezzel a lépéssel a betegelégedettség növelhető, és a keletkező ételmaradék mennyisége csökkenthető lenne.

Szükséges olyan központi adatbázis (tápanyag táblázat) kialakítása, mely a Magyarországon forgalomba kerülő élelmiszerek és élelmi anyagok tápanyagértékeit, összetevőit (allergének) egységesen tartalmazza, és mindenki számára hozzáférhető. Ezáltal a szakmai előírások könnyebben érvényesíthetők, ellenőrizhetők lennének.

Szociális intézmények vendéglátásának javítása

A szociális ellátásban és az egészségügyi szolgáltatásban is a legkiszolgáltatottabb helyzetben lévő emberek ellátásáról kell gondoskodni, az esetek többségében ezeknek az embereknek a szervezete legyengült. Ezért e terület kiemelten fontos élelmiszerbiztonsági és népegészségügyi szempontból. Talán helyes lehetne egy, a korábbiakban már rövid időre alkalmazott, megemelt nyersanyagnorma meghatározása, ami biztosíthatná, hogy a legyengült szervezetek kellő mennyiségű zöldséghez, gyümölcshöz, megfelelő energiatartalomhoz, fontos nyomelemhez jussanak hozzá. Szükséges ezen túl az étkeztetés kulturált körülményeinek kialakítása, ételhordós szállítás esetén a szolgáltató által biztosított mosható, kulturált éthordó.

IV. ÖSSZEGZÉS

A közösségi étkeztetéssel kapcsolatos főbb problémáink¹³

- A közösségi étkeztetők működést érintő költségei 2011-ben rohamosan nőnek, minden területen.
- A vendégszám jórészt a megváltozott Cafetéria szabályozásnak köszönhetően drasztikusan visszaesett.
- A költségnövekedés nem hárítható a vendégekre és megrendelőkre, így sok vállalkozás kerülhet csőd közelébe.
- A foglalkoztatási ráta csökken, a képzetlen munkaerő vonatkozásában drasztikusan.
- Tovább csökken a műszaki és szolgáltatási színvonal, azaz a minőség. Mindez tovább rontja a vendéglátóhelyek versenyképességét.
- A kormányzati szándékokkal ellentétesen csökkeni fognak a helyi és állami adóbevételek közvetlenül, és a multiplikátor-hatás következményeképpen a beszállítók, más helyi szolgáltatókon keresztül.
- A jelenlegi közbeszerzési szabályozás rendszere sok esetben átláthatatlan és egyenlőtlen feltételeket eredményez a szolgáltatók számára, többségében a legalacsonyabb ár dönt.
- Az ágazat mikro-, kis- és középvállalkozásokból álló részét az állami bürokrácia és a hitelfelvételi lehetőségek hiánya különösen sújtja.
- A megrendelők fizetési hajlandósága és fizetési fegyelme - különös tekintettel az állami intézményekre, önkormányzatokra – rendkívül rossz. Sok helyen komoly körbetartozás alakult ki. Ez a magatartás megkérdőjelezi a vállalkozások finanszírozhatóságát, sokszor csődbe juttatja a vállalkozókat.
- A szakhatósági ellenőrzések módszertana és követelményrendszere területenként eltérő, nem következetes.
- A jövőre tervezett kötelező minimálbéremelés elviselhetetlen mértékű bérköltség növekedést eredményez a közösségi étkeztetés területén működő, jellemzően alacsony- minimálbér színvonalon dolgozó vállalkozásoknál.
- Az európai viszonylatban is rendkívül magas, 25%-os áfa a közösségi étkeztetőkre rendkívüli terheket ró.

¹³ Lásd Melléklet, 16. sz. ábra: A közösségi étkeztetési vállalatok vezetőinek véleménye az ágazat egyes problémáiról

A problémák megoldására tagvállalataink egyetértésével tett javaslataink¹⁴

- A közösségi étkeztetésre vonatkozó, 2012-re tervezett (nemzetközi összehasonlításban szinte egyedülállóan magas) 27%-os áfa legyen 18%-ra mérsékelve.
- Az ágazatra (is) vonatkozó, sok különféle rendelet által létrehozott szabályozást korszerűsíteni, egyszerűsíteni kell.
- Az ágazat alacsony jövedelmezősége miatt a bérek egyre növekvő mértékben maradnak el a nemzetgazdasági átlagtól, magas a minimálbéren és garantált bérén foglalkoztatottak aránya, ezért ezek emelése elviselhetetlen terhet ró a vállalkozásokra. Ugyanakkor ezen bérek nettó értéke alacsony megélhetési színvonalat biztosít, ezért nehéz jól képzett és motivált munkavállalókat találni. Megoldás lenne az élőmunka terheinek csökkentése.
- Segítenünk kell a magyar termelők (beszállítók) és a közösségi étkeztetést végzők (szolgáltatók) egymásra találását azért, hogy minél több magyar nyersanyag, termék kerülhessen a konyhákra.
- Javítani kell a marketing munkát és a kommunikációt.
- A szolgáltatás fizetési határidejét – az EU 2014-ben érvénybe lépő szabályzatának bevezetéséig - az intézményi vendéglátó vállalkozások számára is 30 napban kellene, hogy rögzítsék.
- A közbeszerzési szabályozó rendszert át kell dolgozni oly módon, hogy a gazdaságilag legelőnyösebb ajánlat kiválasztása legyen a meghatározó a jelenlegi, legalacsonyabb ár preferenciája helyett.
- Fontosnak tartjuk, ezért közreműködünk az egészséges étrend kialakításában, további finomításában (energia, tápanyag tartalmak meghatározása, friss zöldség, gyümölcs biztosítása, sótartalom csökkentése, diétás étrend biztosítása stb.)
- Önszabályozással magunk is tenni szeretnénk a minőségi ellátás biztosítása, az esélyek kiegyenlítése, a szabályok betartása érdekében.
- Az önkormányzatok, vagy oktatási intézmények, melyek normatív támogatást kapnak a közösségi étkeztetés ellátására, az étkeztetésre szánt forrásokat célzottan kapják meg, ezeket ne lehessen felhasználni más célokra.
- Az illetékes kormányzati szervek közbenjárásával és a szabályozás átalakításával el kell érni, hogy minden alsó tagozatos kisiskolás „kötelező” étkező legyen a TEU (tízórai, ebéd, uzsonna) étkezési formában.
- A jelenleg érvényes szabályozás szerint a tápanyagtartalom nincs egyértelműen és életszerűen megállapítva. Meg kell oldani ennek korrekt kialakítását, valamint el kell érni, hogy az érintett mellékletek is korrigálásra kerüljenek.
- A munkáltatók számára olyan adózási, és egyéb ösztönzőket kell kidolgozni, hogy a munkavállalók részére nyújtott étkezési támogatást valóban étkeztetésre fordítsák, és lehetőség szerint, étel helyben fogyasztására használják fel.

¹⁴ Lásd Melléklet, 17. sz. ábra: Javaslataink fogadtatása a közösségi étkeztetési vállalatvezetők körében

V. MELLÉKLET

1. sz. melléklet – Ábrák

1. sz. ábra: A munkahelyi vendéglátóhelyek eladási forgalma 2010 és 2011 első félévében

	Millió forint		Volumenindex Az előző évi azonos időszak 100 %	
	2010.	2011	2010	2011
január	8 926	9 520	107,2	103,7
február	9 927	9 778	107,9	95,6
március	10 469	10 625	114,2	98,4
április	9 585	7 823	108,7	78,9
május	9 586	8 783	109,4	88,4
június	7 982	7 155	111,8	86,5
július	5 560		109,7	
augusztus	5 265		124,6	
szeptember	10 952		113,7	
október	10 800		113,1	
november	9 912		102,2	
december	9 798		106,3	

Forrás: KSH

2. sz. ábra: Munkahelyi, rendezvényi és közösségi étkeztetést végző vendéglátóhely

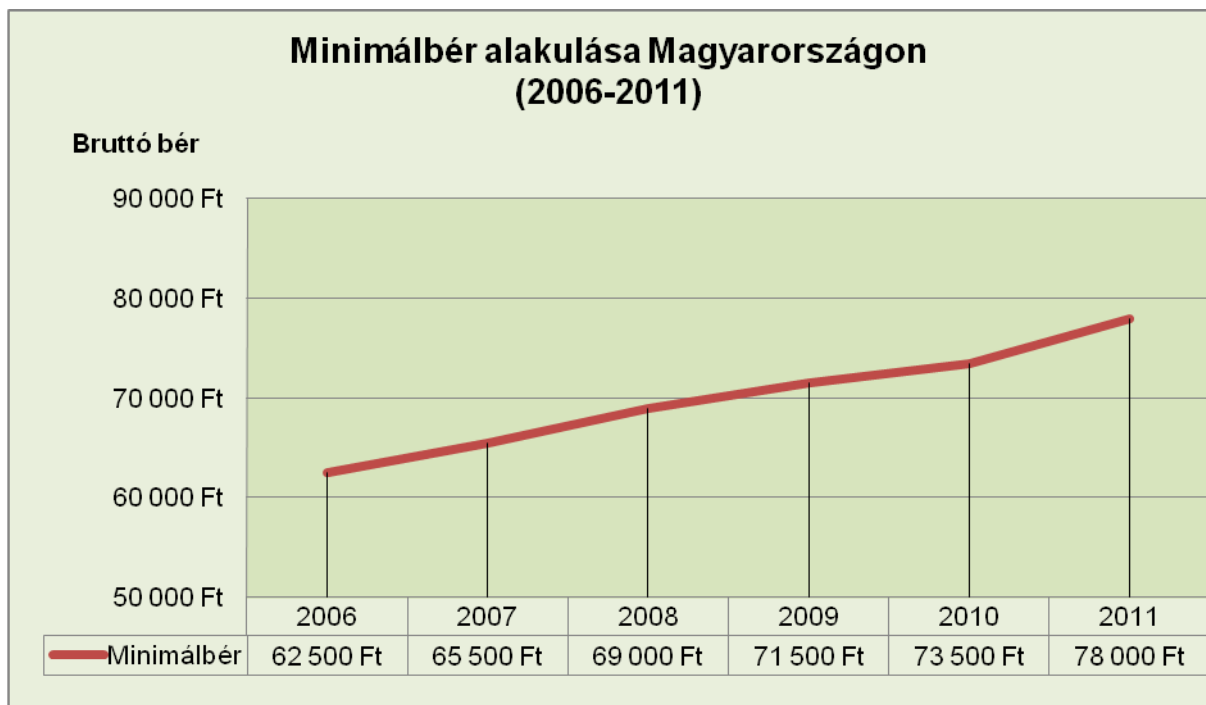
2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
4076	4571	5071	5358	5819	6140	6752	6999	5338

Forrás: KSH

3. sz. ábra: A munkahelyi vendéglátóhelyek forgalma 2001-2010. között

Év	millió Ft	volumenindex, az előző év azonos időszaka =100
2001	37 214	92,3
2002	44 934	104,1
2003	53 411	97,3
2004	67 826	102,7
2005	67 206	105,7
2006	75 294	96,1
2007	81 271	96,3
2008	86 580	94,9
2009	94 237	92,9
2010	108 762	98,7

Forrás: KSH

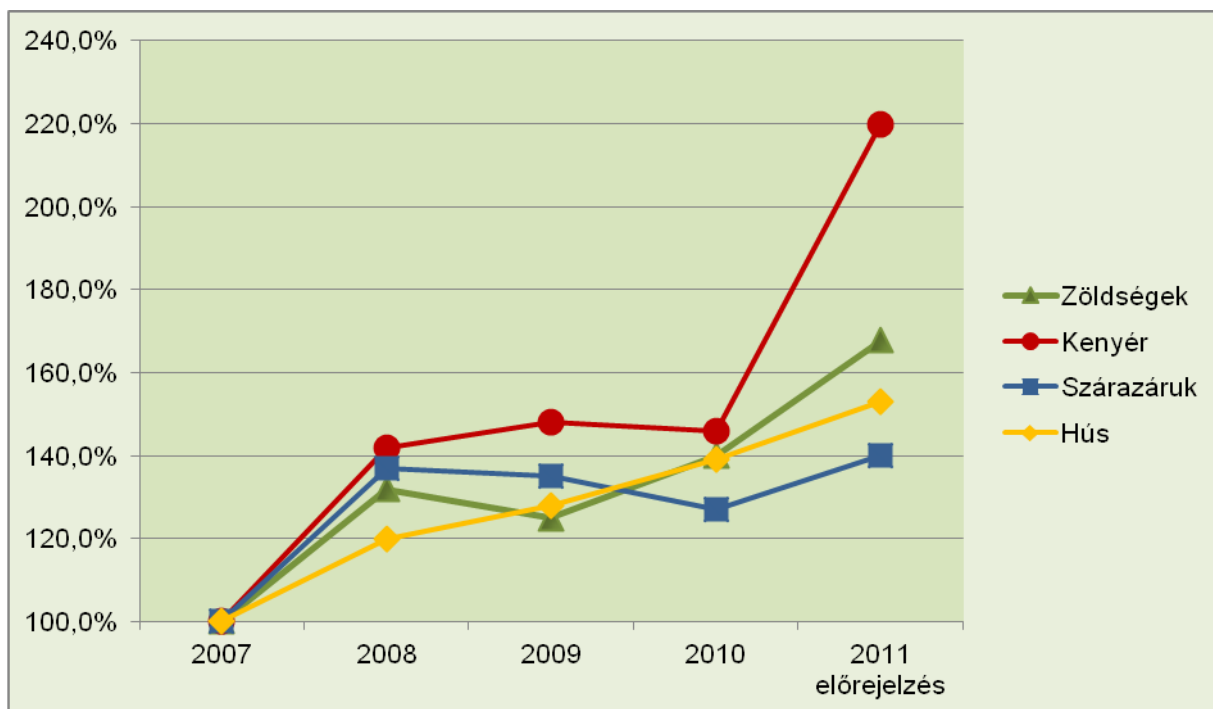
4. sz. ábra: A minimálbér alakulása Magyarországon (2006-2011)

Forrás: KSH

5. sz. ábra: Az élelmiszer alapanyag árak változása Magyarországon (2007-2011)

Fogyasztói árindexek tipikus cikkcsoportok esetén (előző év azonos időszaka=100%)	2007. január	2008. január	2009. január	2010. január	2007.-2010.
Húsok	1,175	1,027	1,063	1,071	1,374
Tejtermékek	1,135	1,207	0,984	0,943	1,271
Tojás	1,173	1,213	0,993	1,099	1,553
Kenyér	1,162	1,226	1,036	0,984	1,452
Tartósított zöldségek	1,086	1,073	1,161	1,084	1,467
Friss zöldségek	1,184	1,117	0,95	1,113	1,398
Fűszerek, egyéb élelmiszerek	1,097	1,076	1,08	1,107	1,411

Forrás: KSH

6. sz. ábra: A fogyasztói árindex alakulása a főbb élelmiszer nyersanyagtípusok esetében

Forrás: KSH

7. sz. ábra: A közösségi étkeztetési piacon a munkahelyi előfizetéses menüétkeztetés árainak változása

Fogyasztói árindexek tipikus cikkcsoportok esetén (előző év azonos időszaka=100%)	2007. január	2008. január	2009. január	2010. január	2007.-2010.
Munkahelyi előfizetéses menüétkezés	1,115	1,07	1,067	1,064	1,354

8. sz. ábra: A munkavállalói létszám alakulása 2011-ben

A változás iránya és mértéke	Százalék
11-20% közötti csökkenés volt	12,5
1-10% közötti csökkenés volt	25,0
Nem volt változás	50,0
1-10% között növekedett a munkavállalói létszám	12,5
Együtt	100,0

Forrás: Saját kérdőíves felmérés a VIMOSZ közösségi étkeztetéssel foglalkozó tagvállalatai között, 2011. szeptember

9. sz. ábra: Áfakulcsok a közösségi étkeztetés ágazatban

Tagállam	Alap áfakulcs	Közösségi étkeztetés áfakulcs	Közösségi étkeztetés munkahelyi	Közösségi étkeztetés iskolai	Közösségi étkeztetés egészségügyi és szociális
Ausztria	20	10	10/20	10/20	10/20
Belgium	21	6	21	21	21
Bulgária	20	9	20	20	20
Ciprus	15	5	8/15	8/15	8/15
Csehország	20	10	20	20	20
Dánia	25	25	25	25	25
Észtország	20	9	20	20	20
Finnország	23	9	23	0	23
Franciaország	19,6	5,5	5,5	5,5	5,5
Németország	19	7	19	19	19
Görögország	23	13	13/23	13/23	13/23
Magyarország	25	18	25	25	25
Írország	21	13,5	13,5	0/13,5	0/13,5
Olaszország	20	10	4	4	10
Lettország	22	12	22	22	22
Litvánia	21	9	21	21	21
Luxemburg	15	3	3	3	3
Málta	18	7	18	18	18
Hollandia	19	6	6/19	6/19	6/19
Lengyelország	23	8	8	8	8
Portugália	23	6	13	13	13
Románia	24	9	24	24	24
Szlovákia	20	20	20	20	20
Szlovénia	20	8,5	8,5	8,5	8,5
Spanyolország	18	8	8	8	8
Svédország	25	12	25	25	25
Egyesült Királyság	20	20	20	0/20%	0/20%

Forrás: Gira Foodservice/Sodexo

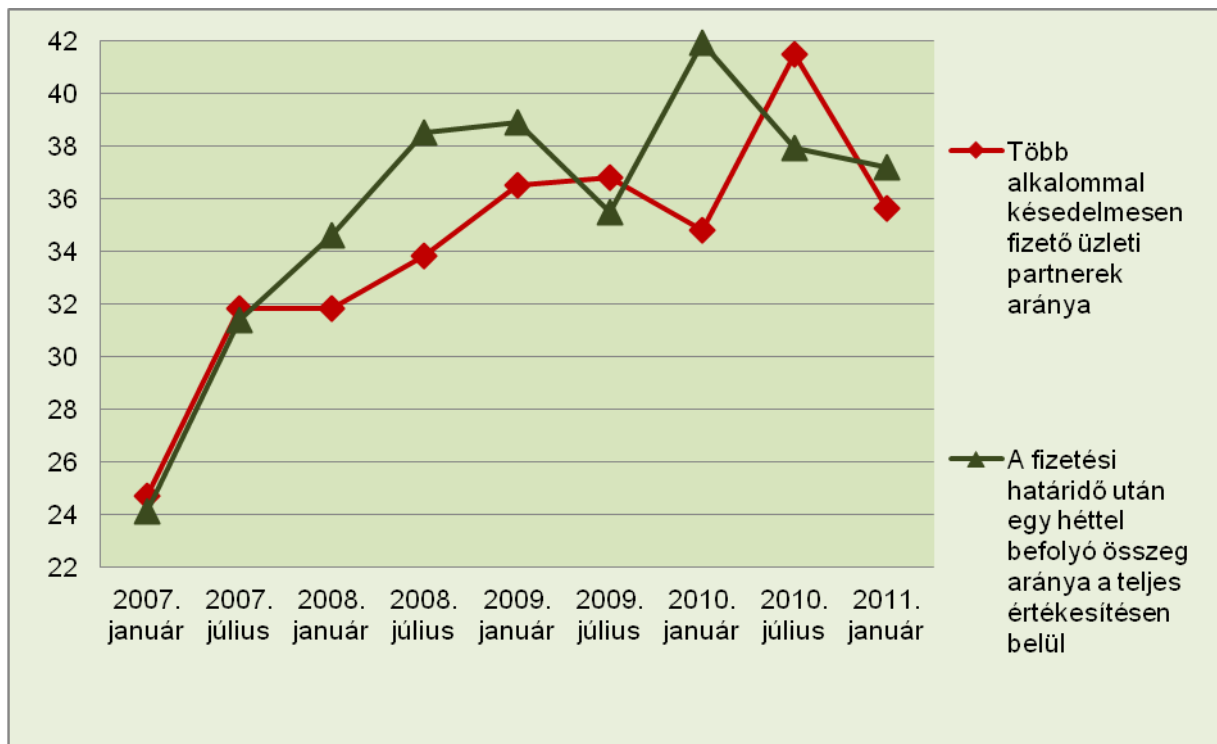
Írország: 2011. július 1-től 9%-os kulcsot vezetnek be 2013. december 31-ig, ami érvényes valamennyi étteremre és catering szolgáltatásra, a telekre és az üdülőszolgáltatásokra. Az üdítőitalok és az ásványvíz az ételekhez továbbra is 25%-os kulccsal számlázandó. Az iskolai étkeztetés tanulóknak és diákoknak áfa mentes, az oktatóintézmények személyzetének fogyasztása csökkentett kulccsal, 13,5%-kal adózott. A kórházi páciensek étellellátása szintén áfa mentes, míg az ottani látogatók és a személyzet ételei 13,5%-kal adózottak. Nagy-Britannia: A tanulók és a kórházi ápoltak ellátása áfa mentes, a személyzet és a látogatók 20%-os áfát fizetnek.

10. sz. ábra: A vendéglősök vásárlási motivációi az egyes beszerzési források esetében

Beszerzési forrás	Választék	Árszínvonal	Minőség
Nagykereskedelem	84%	76%	21%
Kiskereskedelem	29%	10%	19%
Élelmiszeripar	12%	22%	16%
Helyi termelők	8%	59%	48%

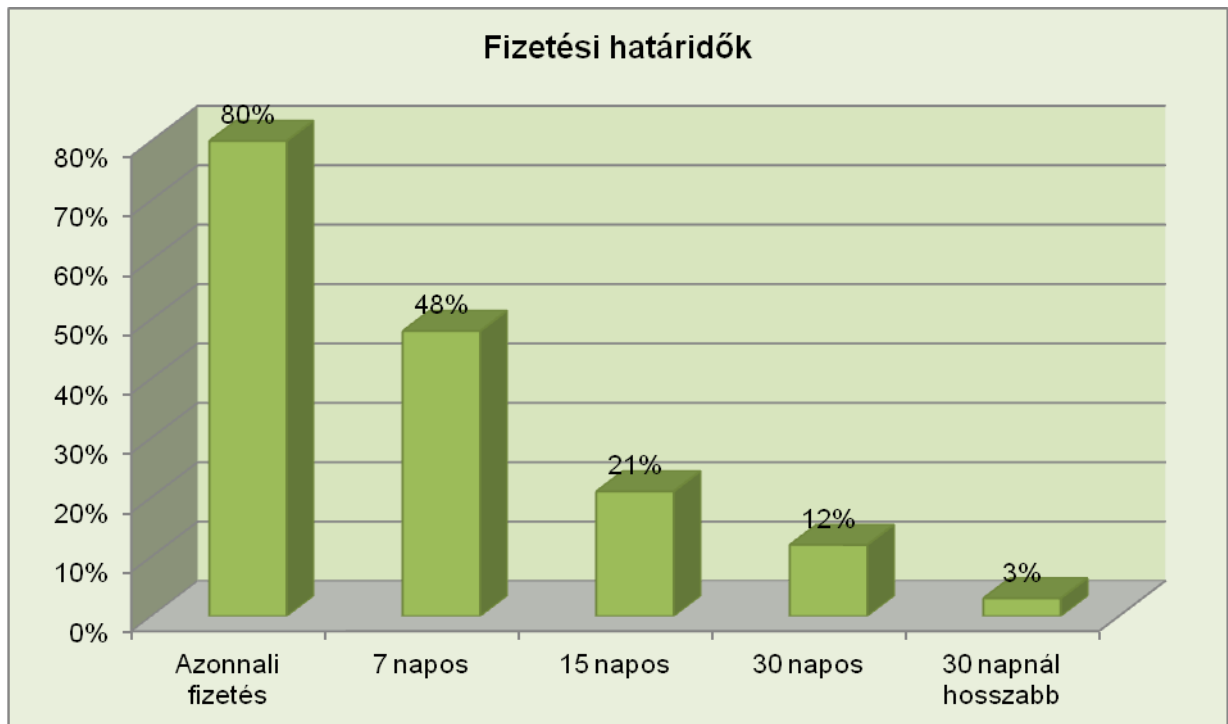
Forrás: BGF, 2010

11. sz. ábra: A késedelmesen fizető partnerek aránya és a késedelmesen befolyó összeg aránya a teljes értékesítésen belül



Forrás: GVI

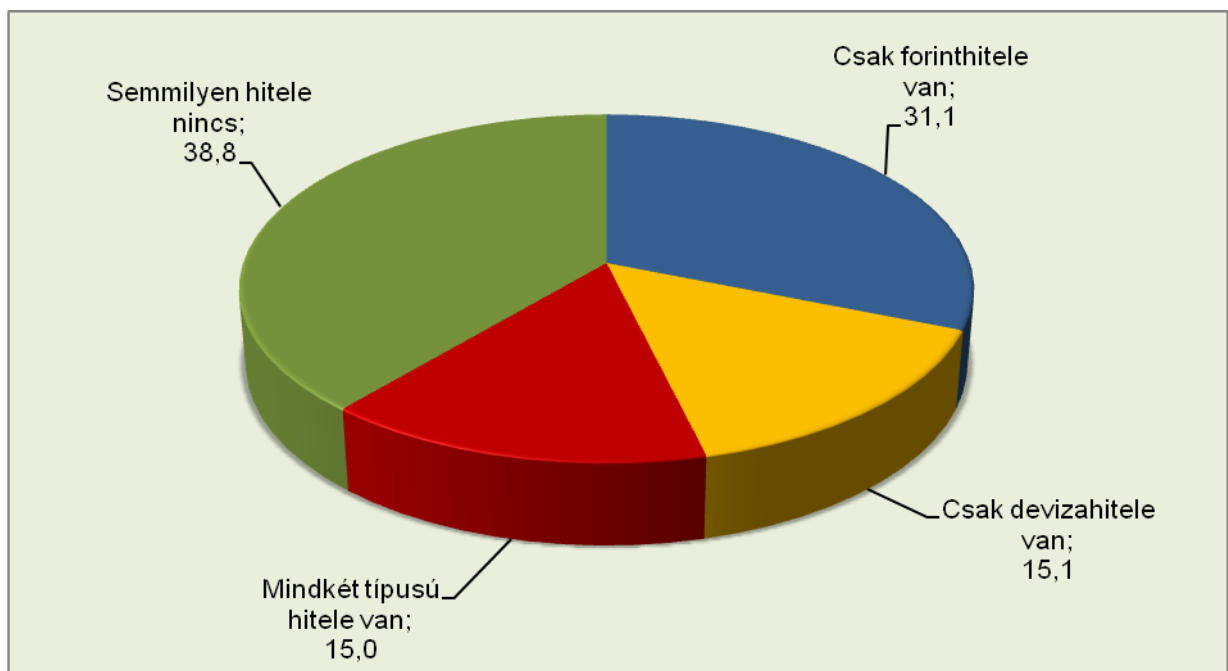
12. sz. ábra: Fizetési határidők



Forrás: BGF

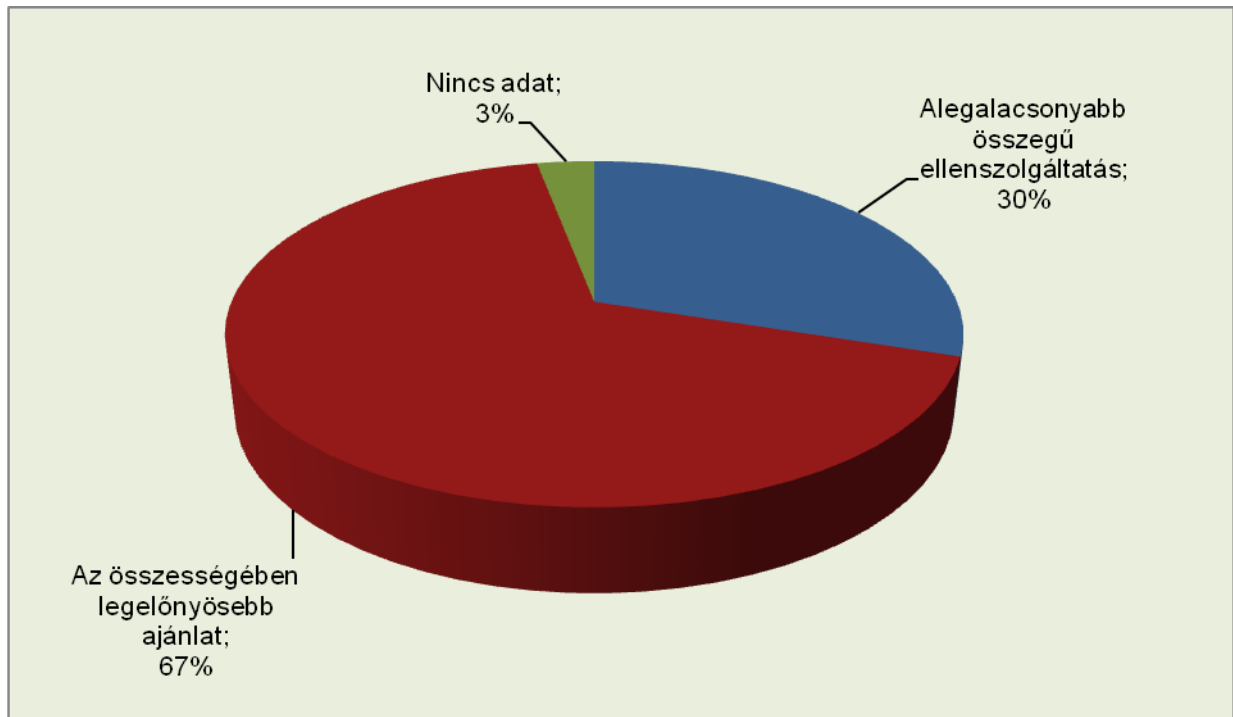
(Egy megkérdezett több választ is adhatott, ezért a válaszok összesített részaránya meghaladja a 100 százalékot.)

13. sz. ábra: A kkv-k hitelhelyzete



Forrás GVI, 2009.

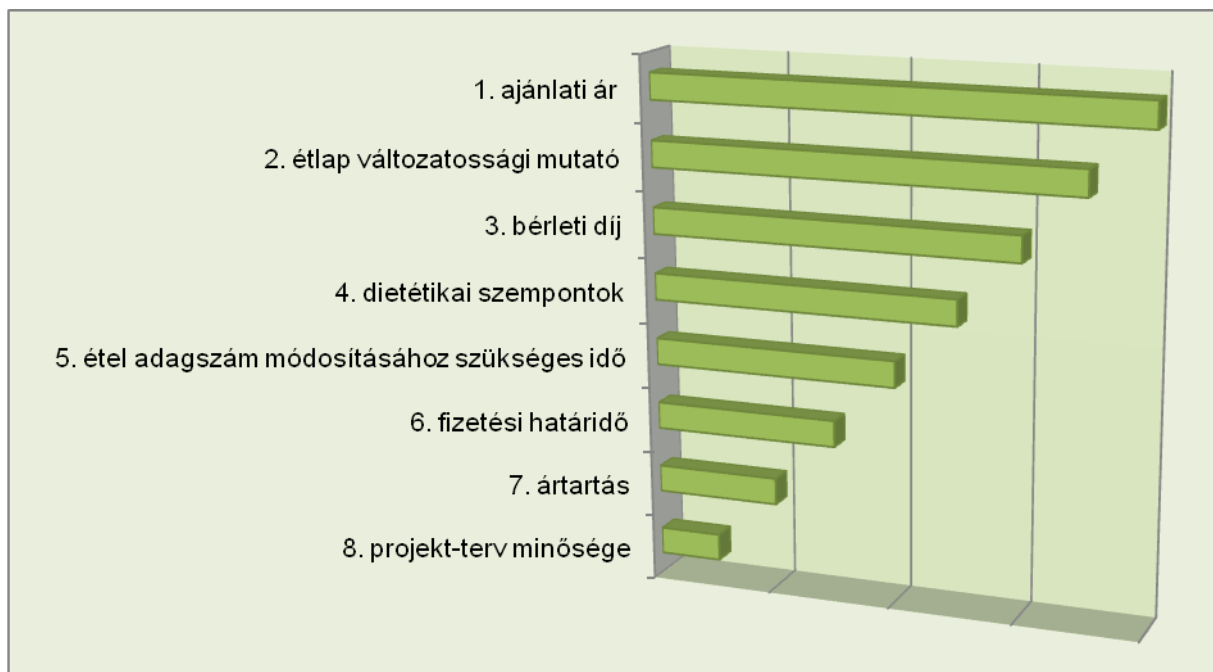
14. sz. ábra: A közösségi étkeztetési közbeszerzési pályázatok nyertesei



Forrás: ÁPB

15. sz. ábra: A legelőnyösebb ajánlatok elbírálásánál említett szempontok

A legelőnyösebb ajánlatok elbírálásánál az alábbi szempontok kerültek megemlítésre a kiírásokban (1. – leggyakoribb szempont, 8. – legkevésbé gyakori szempont):



Forrás: ÁPB

16. sz. ábra: A közösségi étkeztetési vállalatok vezetőinek véleménye az ágazat egyes problémáiról

(Az 5-ös számjegy nagyon súlyos problémát, az 1-es pedig problémamentességet jelöl.)

Problémák	pontátlag
A szolgáltatásra kivetett ÁFA (25%) mértéke túl magas	4,75
Az ágazatra vonatkozó szabályozók mennyisége túl sok, és több hatósághoz is tartozik	4,00
A közbeszerzések lényegében csak az árra koncentrálnak, a minőségre, gazdaságosságra nem	4,88
Késedelmesek a kifizetések a megrendelők részéről	4,00
Az ÁNTSZ javaslatai az étkeztetés minőségi normatíváira túlzóak	4,50
Az önkormányzatok nem érdekeltek a közösségi étkeztetésben résztvevők létszámának emelésében	4,00
A minimálbér újabb és újabb megemlése súlyos terheket ró a munkáltatókra	4,50
A szolgáltatók nehezen jutnak hitelekhez	3,25
A Cafeteria feltételeinek megváltozása fogyasztókat vitt el az ágazattól	3,43

Forrás: Saját kérdőíves felmérés a VIMOSZ közösségi étkeztetéssel foglalkozó tagvállalatai között, 2011. szeptember

17. sz. ábra: Javasataink fogadtatása a közösségi étkeztetési vállalatvezetők körében

(Az 5-ös számjegy a teljes egyetértést, az 1-es pedig az egyet nem értést jelenti.)

Javaslat	pontátlag
A közösségi étkeztetésre is vonatkozó (nemzetközi összehasonlításban szinte egyedülállóan magas) 25%-os ÁFA-t kedvezményesebb (alacsonyabb) kategóriába kellene sorolni.	5,0
Az ágazatra (is) vonatkozó, 69 különféle rendelet által létrehozott szabályozást és az ebből következő büntetési alkalom-sorozatot korszerűsíteni, egyszerűsíteni kellene.	5,0
Segítenünk kell a magyar termelők (beszállítók) és a közösségi étkeztetést végzők (szolgáltatók) egymásra találását azért, hogy minél több magyar nyersanyag, termék kerülhessen a konyhákra.	3,75
A szolgáltatás fizetési határidejét – az EU 2014-ben érvénybe lépő szabályzatának bevezetéséig - az intézményi vendéglátó vállalkozások számára is 30 napban kellene rögzíteni.	5,0
Az önkormányzatok, vagy oktatási intézmények melyek normatív támogatást kapnak a közösségi étkeztetés ellátására, az étkeztetésre szánt forrásokat célzottan kapják meg, ezeket ne lehessen felhasználni más célokra.	5,0
A közbeszerzési szabályozó rendszert át kell dolgozni oly módon, hogy a gazdaságilag legelőnyösebb ajánlat kiválasztása legyen a meghatározó a jelenlegi, legalacsonyabb ár preferenciája helyett.	5,0
Az illetékes kormányzati szervek közbenjárásával és a szabályozás átalakításával el kell érni, hogy minden alsó tagozatos kisiskolás „kötelező” étkező legyen a TEU (tízórai, ebéd, uzsonna) étkezési formában.	5,0
A jelenleg érvényes szabályozás szerint a tápanyagtartalom nincs egyértelműen és életszerűen megállapítva. Meg kell oldanunk ennek korrekt kialakítását, valamint el kell érünk, hogy az érintett mellékletek is korrigálásra kerüljenek.	4,75
A munkáltatók számára olyan adózási, és egyéb ösztönzőket kell készíteni, hogy a munkavállalók részére nyújtott étkezési támogatást valóban étkeztetésre fordítsák, és lehetőség szerint az étel helyben fogyasztására használják fel.	5,0
Fontosnak tartjuk, ezért közreműködünk az egészséges étrend kialakításában, további finomításában (energia, tápanyag tartalmak meghatározása)	4,75

Forrás: Saját kérdőíves felmérés a VIMOSZ közösségi étkeztetéssel foglalkozó tagvállalatai között, 2011. szeptember

2. sz. melléklet – Felhasznált irodalom

- Magyarország Nemzeti Táplálkozáspolitikájának 2010-2013. évekre szóló Cselekvési Tervének végrehajtásáról. 2010. november 15.

- Balázs Bálint-Pálháziné Sármány Csilla-Szabadkai Andrea: A fenntartható közösségi étkeztetés lehetősége Magyarországon. Nemzeti Érdek, 2010. 2. szám
- Felmérés a vendéglátás magyarországi helyzetéről. Budapesti Gazdasági Főiskola, Turizmus-Vendéglátás Intézet, Vendéglátás Intézeti Tanszéke, 2010. január
- Községi étkeztetési közbeszerzési pályázatok statisztikája
- PQS International Hungary Kft., 2009. december
- (Az Elemző tanulmány a 2009.001. – 2009.148. számú Közbeszerzési Értesítőben található adatok alapján.)
- A 2009-2010. évi adóváltozások hatása a kereskedelmi szálláshelyekre és a vendéglátásra 2010. évtől. A Magyar Szállodaszövetség által készített tanulmány
- Szakmai konszenzus a Községi étkeztetés szabályozásának megújításáról. 2008. május 21.
- A községi étkeztetés stratégiai kérdései, helyzete és fejlesztési lehetőségei. Innovációs kutatás 2004-2005. MTA Társadalomkutató Központ
- Turizmus-vendéglátás ágazati párbeszéd bizottság javaslatai a vendéglátás stratégiájához. 2010. április. Készítette: Morvainé Lovas Erzsébet, turisztikai szakértő-tanácsadó
- GIRA 2011. évi piaci jelentés

3. sz. melléklet – A jelenleg érvényben levő jogszabályok jegyzéke

3.1. Hazai jogszabályok

- **1997. évi CLV. törvény** a fogyasztóvédelemről
- **1999. évi XLII. törvény** a nemdohányzók védelméről és a dohánytermékek fogyasztásának, forgalmazásának egyes szabályairól
- **1999. évi LXXVI. törvény** a szerzői jogról
- **2008. évi XLVI. törvény** az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- **2003. évi CXXV. törvény** az egyenlő bánásmódról és az esélyegyenlőség előmozdításáról
- **2003. évi CXXVII. törvény** a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól
- **2005. évi CLXIV. törvény** a kereskedelemről
- **2008. évi XLVII. törvény** a fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlat tilalmáról
- **210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet** a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről
- **201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet** az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről
- **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** a vendéglátóipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- **18/1995. (VII. 21.) PM-IKM együttes rendelet** a II. kategóriájú játékterem üzemeltetésére alkalmas vendéglátóipari üzletekről
- **30/1995. (VII. 25.) IKM rendelet** a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Biztonsági Szabályzat kiadásáról
- **5/1997. (III. 5.) IKIM rendelet** egyes ipari, kereskedelmi és idegenforgalmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képesítésekről
- **239/2009. (X. 20.) Korm. rendelet** a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről
- **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** a vendéglátóipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- **66/2006. (IX. 15.) FVM rendelet** az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó egyes élelmiszer-higiéniai szabályokról
- **68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet** az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről
- **62/2003. (X. 27.) ESzCsM rendelet** az élelmiszer eredetű megbetegedések esetén követendő eljárásról
- **71/2003. (VI. 27.) FVM rendelet** az állati hulladékok kezelésének és a hasznosításukkal készült termékek forgalomba hozatalának állategészségügyi szabályairól

- **43/1998. (VI. 24.) IKIM rendelet** a vendéglátó üzletek kategóriába sorolásáról, valamint ártájékoztatásáról
- **71/2005. (IX. 27.) GKM rendelet** a felszolgálati díj mértékének megállapításáról, valamint a felszolgálati díj alkalmazásának és felhasználásának szabályairól
- **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- **93/2007. (XII. 18.) KvVM rendelet** a zajkibocsátási határértékek megállapításának, valamint a zaj- és rezgés-kibocsátás ellenőrzésének módjáról
- **15/2008. (VIII. 13.) SZMM rendelet** a szociális és munkaügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről
- **4/2009. (I. 30.) NFGM-SzMM együttes rendelet** a termékek eladási ára és egységára, továbbá a szolgáltatások díja feltüntetésének részletes szabályairól
- **4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet** az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről
- **17/1999. (VI. 16.) EüM rendelet** az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről

3.2. Európai Unió jogszabályok

- Az Európai Parlament és az Európai Tanács **852/2004/EC (2004.04.29.)** számú szabályzata az élelmiszer higiéniáról
- Az Európai Parlament és az Európai Tanács **853/2004/EC (2004.04.29.)** számú szabályzata az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozóan
- Az Európai Parlament és az Európai Tanács **854/2004/EC (2004.04.29.)** számú szabályzata az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hivatalos ellenőrzéséről
- Az Európai Közösség **2006/123/EK** irányelve a belső piaci szolgáltatásokról (jogharmonizáció folyamatban)

4. sz. melléklet

Kézikönyv a "gazdaságilag legelőnyösebb ajánlat" bevezetéséhez a szerződéses közétkeztetési pályázatoknál, 2007. október, Turizmus-Vendéglátás Ágazati Párbeszéd Bizottság

Külön dokumentumként csatolva.

A kiadvány internetes elérhetősége: www.contract-catering-guide.org