

KOMPETENCIAFEJLESZTŐ FELADATGYŰJTEMÉNY

SZÁLLÁSADÁS ÉS VENDÉGLÁTÁS TÉMAKÖRBE

Készítette a Pécsi Tudományegyetem megbízásából Nagy Dávid egyéni vállalkozó a GINOP-5.3.5-18-2019-00104 azonosító számú, „Kompetencia Központ létrehozása a turizmus-vendéglátás szakmacsoportban, Baranya megyében” című projekt keretében.

Szerkesztette: Szabó Péter

Szakmai Lektor: Varga Gabriella mesteroktató

SZÉCHENYI 



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

Tartalomjegyzék

1. Számítási feladatok - Vendéglátás.....	2
2. Számítási feladatok – Szállásadás	16
3. Igaz – hamis feladatok	20
4. Mondatkiegészítés	28
5. Feleletválasztós kérdések	31
6. Megoldókulcs	36
Felhasznált irodalmak	56

1. Számítási feladatok - Vendéglátás

1.1. Vendéglátáshoz köthető alapszámítások

Mértékegységek átváltása, százalékszámítás

Példa a mértékegységek átváltására:

1 kg = 1000 g
100 g = 0,1 kg
1 liter = 100 cl
6 g = 0,006 kg
150 dkg = 1,5 kg
150 liter = 1,5 hl

példa 1.
10 kg zöldsalátát készítünk, amit értékesíteni szeretnénk. Hány adagot tudunk értékesíteni, ha egy adag súlya 12 dkg?
Megoldás:
10 kg = 1000 dkg, tehát $1000 / 12 = 83$ adag vagy 12 dkg = 0.12 kg, tehát $10 / 0.12 = 83$ adag

példa 2.	
Hány liter csapoltsört értékesítettünk, ha elfogyott:	
50 pikoló	1 pikoló = 2dl sör (1 dl = 0.1 liter)
40 pohár	1 pohár = 3 dl sör
30 korsó	1 korsó = 5 dl sör?
Megoldás:	
Értékesítés (fogyás): $50 \times 0.2 \text{ l} + 40 \times 0.3 \text{ l} + 30 \times 0.5 \text{ l} = 37 \text{ l}$ vagy $50 \times 2 \text{ dl} + 40 \times 3 \text{ dl} + 30 \times 5 \text{ dl} = 370 \text{ dl}$	

Százalékalap: Az a mennyiség, amelynek a százalékát kiszámítjuk.

$\text{Százalékalap} = \text{százalékérték} / \text{százalékláb} \times 100$
vagy
$\text{százalékérték} = \text{százalékláb} / 100$

Százalékláb: Az a szám, amely megmutatja, hogy egy mennyiség hány százalékát kell kiszámítani.

$\text{Százalékláb} = \text{százalékérték} / \text{százalékalap} \times 100$
--

Százalékérték: A százalékszámítás értéke.

$\text{Százalékérték} = \text{százalékalap} / 100 \times \text{százalékláb}$
vagy
$\text{százalékalap} \times \text{százalékláb} / 100$

példa 1.
Egy üveg whisky ára: 18990 Ft volt, ezt csökkentettük 15990 Ft-ra. Hány %-os volt az árcsökkenés?
Megoldás:
$\text{Árcsökkenés} = 18990 \text{ Ft} - 15990 \text{ Ft} = 3000 \text{ Ft}$ $3000 \text{ Ft} / 18990 \text{ Ft} \times 100 = 15,8 \%$ vagy $15990 \text{ Ft} / 18990 \text{ Ft} \times 100 = 84,2\%$ $100 \% - 84,2 \% = 15,8 \%$

példa 2.
A bagulyás árát 225 Ft-tal, azaz 19%-kal megemeltük. Mennyi volt a bagulyás régi ára és mennyi lett az új ára?
Megoldás:

Régi ár= 225 Ft / 19 x 100 = 1184 Ft

Új ár= 1184 Ft + 225 Ft = 1409 Ft

Bruttó tömeg = Nettó tömeg + Tára tömeg

Nettó tömeg = Bruttó tömeg - Tára tömeg

Tára tömeg = Bruttó tömeg - Nettó tömeg

Példa:

Az üzemben 20 kg almára van szükség. 1 rekeszben 5 kg alma van.

Hány rekesszel kell rendelni?

Mennyi lesz a bruttó súly, ha egy rekesz súlya 0,6 kg?

Megoldás:

20 kg : 5 kg = 4, tehát 4 rekesszel kell rendelni.

Tára tömeg= 5 kg x 0,6 kg = 3 kg

Bruttó súly= 20 kg + 3 kg = 23 kg

1.1.1. Feladatok:

1. Hány kilogramm uborkát kell vételezni a raktárból, ha 5 kg uborkasalátát akarunk készíteni és a tisztítási veszteség 20 %?
2. A szeletben sült karaj sütési vesztesége 25 %. Hány dkg-os szeletet kap a vendég, ha a nyers szelethús 16 dkg?
3. A kávé pörkölése során a súlyveszteség 16 %. - Mennyi kávé kell pörkölni 6,2 kg-nyi kávémenyiséghez? - Hány adag kávé készíthetünk ebből a mennyiségből, ha egy adaghoz 6 gramm kávé szükséges?

4. Számítsa ki a táblázat hiányzó adatait!

Megnevezés	Bruttó tömeg	Nettó tömeg	Tisztítási veszteség	
	kg	kg	kg	%
A	12	9		
B	20			8
C		2	0,1	
D		30		6
E			3	3

5. Mennyi húst kell vásárolnunk 10 fő részére, ha fejenként 12 dkg-ot szeretnénk tálalni, és a hőkezelés során a várható veszteség 20 %?

6. Az üzletbe 4 láda gyümölcs érkezett, melynek bruttó tömege 60 kg. 1 üres láda súlya 1,5 kg. Mennyi a nettó tömeg? Mennyi a tara tömege? Hány kg gyümölcs van egy ládában?

1.2. Vendéglátási árképzés

1.2.1. Árképzési összefüggések

Bruttó beszerzési ár (Elábé)
-Előzetesen felszámított ÁFA (Beszerzés ÁFA)
=Nettó beszerzési ár (Elábé)
+Árrés
=Nettó eladási ár
+Fizetendő ÁFA (Értékesített ÁFA)
=Bruttó eladási ár

ELÁBÉ

Egy termék esetében: Nyersanyagérték, több termék esetében, azaz üzleti szinten: ELÁBÉ
(Eladott áruk beszerzési értéke)

Bevételek összértéke:

$$\text{Nettó eladási ár} = \text{Nyersanyagérték} + \text{Árrés}$$

$$\text{Nettó bevétel} = \text{ELÁBÉ} + \text{Árrés}$$

Árrés

Két részből áll:

- költségfedezeti hányad
- nyereségfedezeti hányad

Haszonkulcs (HK%)

$$\text{HK\%} = \text{Árrés} / \text{Nyersanyagérték} \times 100$$

$$\text{HK\%} = \text{Árrés} / \text{ELÁBÉ} \times 100$$

Anyagfelhasználási-, ELÁBÉ színvonal

$$\text{Anyagfelhasználás színvonala} = \text{Anyagfelhasználás} / \text{Nettó eladási ár} \times 100$$

$$\text{ELÁBÉ színvonal} = \text{ELÁBÉ} / \text{Nettó bevétel} \times 100$$

Árrésszint

$$\text{Árrésszint} = \text{Árrés} / \text{Nettó eladási ár} \times 100$$

$$\text{Árrésszint} = \text{Árrés} / \text{Nettó bevétel} \times 100$$

Fontos összefüggések:

$$\text{Nettó eladási ár színvonala} = \text{Nyersanyagérték színvonal} + \text{Árrésszínvonal}$$

$$\text{Nettó bevétel színvonala} = \text{ELÁBÉ színvonal} + \text{Árrésszínvonal}$$

$$\text{HK\%} = \frac{\text{Árrés\%}}{1 - (\text{Árrés\%}/100)}$$

$$\frac{\text{Árrésszínvonal}}{\text{Nyersanyagérték szintvonal}} \times 100$$

$$\text{HK\%} = \frac{\text{Árrésszínvonal}}{\text{ELÁBÉ szintvonal}} \times 100$$

$$\text{Árrésszínvonal} = 100 - \text{Nyersanyagérték szintvonal}$$

$$\text{Árrésszínvonal} = 100 - \text{ELÁBÉ szintvonal}$$

$$\text{Nyersanyagérték szintvonal} = 100 - \text{Árrésszínvonal}$$

$$\text{ELÁBÉ szintvonal} = 100 - \text{Árrésszínvonal}$$

További összefüggések:

$$\text{Árrésszínvonal} = \frac{\text{HK\%}}{(1 + \text{HK\%} / 100)}$$

$$\text{Elábészínvonal} = \frac{(100\%)}{(1 + \text{HK\%} / 100)}$$

$$\text{ELÁBÉ} = \frac{(\text{N}^\circ \text{ bevétel})}{(1 + \text{HK\%} / 100)}$$

Példa:
Számolja ki 1 dl bor eladási árát (bruttó), ha a bor literenkénti bruttó beszerzési ára 590 Ft és az üzletvezető 120%-os haszonkulcsot alkalmazott! (Árképzésnél 5 Ft-ra kerekítünk.)
Megoldás:
Nettó beszerzési ár = $590 / 1,27 = 465$ Ft/liter
Nettó eladási ár = $465 \times 2,2 = 1023$ Ft/liter
Bruttó eladási ár = $1023 \times 1,27 = 1300$ Ft/liter
1 dl eladási ára = $1300 \times 0,1 = 130$ Ft

1.2.2. Feladatok:

7. Számítsa ki a táblázat hiányzó adatait! A rész adatokat egész számra kerekítse!

Megnevezés	Érték
Áfa %	27
B° eladási ár	
Áfa Ft	205
N° eladási ár	
ELÁBÉ Ft	
Árrés Ft	525
HK %	
Árrés %	
ELÁBÉ %	

8. Az üzlet rendelésre 60 szelet tortát értékesít. Az cukrászüzem vezetője arra kéri, hogy határozza meg, mennyi bevétele származik a vállalkozásnak a rendelésből, számítsa ki az értékesítés áfáját, határozza meg a nettó bevételt!

A mellékszámításban a Ft adatokat egész számra kerekítve számolja! A fogyasztói árat az 5 Ft-ra kerekítés szabályait figyelembe véve alakítsa ki! (ÁFA kulcs: 18%).

ÁFA befizetési kötelezettség

$\text{ÁFA befizetés} = \text{Értékesített ÁFA} - \text{Előre felszámított ÁFA}$
--

Példa:
Egy étterem ételalapanyagokból 1590 E Ft bruttó értékű árut, egyéb termékekből 2160 E Ft bruttó értékű árut vásárolt, melyet teljes egészében feldolgozott, illetve értékesített. Az ételeknél 130%-os átlagos haszonkulcsot alkalmazott, egyéb áruknál 49%-os árrésszinttel dolgozott. (ÁFA kulcs: 27%). A rész adatokat egész számra kerekítse! Számolja ki az üzletet terhelő áfa befizetés összegét a költségvetés felé!
Megoldás:
<p>Étel nettó beszerzés = $1590 / 1,27 = 1252$ E Ft</p> <p>Előre felszámított áfa = $1590 - 1252 = 338$ E Ft</p> <p>Egyéb előre felszámított áfa = $2160 \times 0,2126 = 459$ E Ft</p> <p>Nettó beszerzés = $2160 - 459 = 1701$ E Ft</p> <p>Elábészint = $100 - 49 = 51\%$</p> <p>Nettó bevétel étel = $1252 \times 2,3 = 2880$ E Ft</p> <p>Egyéb = $1701 / 0,51 = 3335$ E Ft</p> <p>Értékesítést terhelő áfa = $(2880 + 3335) \times 0,27 = 1678$ E Ft</p> <p>Áfa befizetés = $1678 - (338 + 459) = 881$ E Ft</p>

9. A cukrászdában (helyben fogyasztva) egy szelet sütemény eladási ára 890 Ft. Az árrés összege 450 Ft. Az érvényes ÁFA kulcs a cukrászdában – az 55.30.1 SZJ szám alapján – helyben fogyasztás és elvitel esetén 18%.

Számítsa ki:

- Egy szelet sütemény nettó eladási árát,
- A vendégnek felszámított áfa összegét (értékesítési áfa),
- A szelet sütemény nyersanyagértékét (Elábé, anyagfelhasználás),
- Az elábészintet,
- Az árrésszintet,
- Az alkalmazott haszonkulcsot (HK%),
- A szelet sütemény bruttó eladási árát, ha a vendég elvitelre vásárolja és 5% engedményt kap a fogyasztói árból (bruttó eladási árból), valamint az elvitelre értékesített torta fogyasztói árának ÁFA tartalmát is!

A mellékszámításban a Ft-adatokat egész számra, a %-os mutatókat egy tizedesjegyre, a fogyasztói árat az 5 Ft-ra kerekítés szabálya szerint kerekítse!

1.2.3. Vegyes kalkulációk

$$\text{Nyersanyagérték} = \text{Mennyiség} \times \text{Egységár}$$

10. Az igazi jó fröccshöz használjunk szódavizet! Mennyi lenne a kisfröccs fogyasztói ára, ha a bort 300Ft/deciliter fogyasztói áron árazzuk be, a szóda beszerzési ára 100Ft / 1,5 l és 1400%-os árrést alkalmazunk a szódánál?

11. Mennyi burgonyát kell megtisztítani 30 adag 26 dkg-os burgonyakörethez, ha a tisztítási veszteség 23%?

12. A korszerű táplálkozás jegyében bővítjük az étlapot párolt kölessel. A köretek sorába történő bevezetése során a kalkulációban 10 adagra 70 dkg kölest számolunk. A párolás következtében 200%-os tömeggyarapodással kell számolnunk. Számítsa ki hány dkg párolt kölest kell egy adagba tálalnunk?

13. A standíven 1.3 liter pálinka van készleten. Egy érkező 45 fős csoport 4 cl/fő pálinkát kap aperitifnek. Hány üveg (0.5 l/ü) pálinkát kell vételezni ahhoz, hogy a standon körülbelül 2 liter maradjon a készletben?

14. Változtattunk a kávé minőségén. Az új prémium minőségű kávé 7000 Ft nettó áron szerezzük be. Hány Ft lesz 1 adag eszpresszó kávé fogyasztói ára, amennyiben 1 adaghoz 6 gr kávé használunk fel és az alkalmazott HK % 800?

1.3. Elszámoltatás

A vendéglátásban alkalmazandó áruforgalmi mérleg sor levezetése:

$$\text{Nyitókészlet} + \text{Beszerzés} = \text{Eladott áruk beszerzési értéke (Elábé)} + \text{Zárókészlet}$$

$$\text{Nyitókészlet} = \text{Zárókészlet} + \text{ELÁBÉ} - \text{Beszerzés}$$

$$\text{Beszerzés} = \text{Zárókészlet} + \text{ELÁBÉ} - \text{Nyk}$$

$$\text{Zárókészlet} = \text{Nyitókészlet} + \text{Beszerzés} - \text{ELÁBÉ}$$

$$\text{ELÁBÉ} = \text{Nytítőkészlet} + \text{Beszerzés} - \text{Zárókészlet}$$

1.3.1. Raktár elszámoltatása

Levezetése:

1. Könyv szerinti készlet (Kszk) = Nyitókészlet (Nyk) + Beszerzés + Egyéb növekedés –
Árukiadás –

Egyéb csökkenés

2. Leltár szerinti készlet (Lszk) = Adott

3. Hiány = $\text{Kszk} > \text{Lszk}$

Többlet = $\text{Kszk} < \text{Lszk}$

4. Nyers hiány (Nyh) = $\text{Kszk} - \text{Lszk}$

5. Forgalmazási veszteség = $\text{Árukiadás} \times \text{Forgalmazási veszteség \%} / 100$

6. Térítendő hiány (Th) = $\text{Nyh} - \text{Forgalmazási veszteség}$

Példa:

Állapítsa meg a raktár leltáreredményét a következő adatok alapján!

Nytítőkészlet 292 E Ft

Készletnövekedés 1810 E Ft

Készletcsökkenés 70 E Ft

Leltár szerinti készlet 201 E Ft

Árukiadás 1790 E Ft

Normalizált hiány 0,85 %

Megoldás:

1. Könyv szerinti készlet (Kszk) = $292 + 1810 - 70 - 1790 = 242$ E Ft

2. Leltár szerinti készlet (Lszk) = 201 E Ft

3. Hiány

4. Nyers hiány (Nyh) = $242 - 201 = 41$ E Ft

5. Forgalmazási veszteség = $1790 \times 0,85 / 100 = 15,2$ E Ft

6. Térítendő hiány (Th) = $41 - 15,2 = 25,8$

1.3.2. Termelés elszámoltatása

Levezetése:

$$1. \text{ Tényleges Elábé} = \text{Nyh} + \text{Beszerzés} + \text{Egyéb növekedés} - \text{Zk} - \text{Egyéb csökkenés}$$

$$2. \text{ Megengedett Elábé} = \text{Tényleges Bevétel} / 1 + \text{Hk\%} / 100$$

$$3. \text{ Hiány} = \text{Megengedett Elábé} < \text{Tényleges Elábé}$$

$$\text{Többlet} = \text{Megengedett Elábé} > \text{Tényleges Elábé}$$

$$4. \text{ Nyh} = \text{Tényleges Elábé} - \text{Megengedett Elábé}$$

$$5. \text{ Forgalmazási veszteség} = \text{Árukiadás} \times \text{Forgalmazási veszteség \%} / 100$$

$$6. \text{ Térítendő hiány (Th)} = \text{Nyh} - \text{Forgalmazási veszteség}$$

$$\text{Hiány áfa} = \text{Th} \times \text{ÁFA\%} / 100$$

$$\text{Hiány eladási áron} = \text{Hiány beszerzési áron} \times 1 + \text{Hk\%} / 100$$

Példa:

Állapítsa meg a konyha leltáreredményét a következő adatok alapján és állapítsa meg a hiányt (hiányáfat) eladási áron!

Nyitókészlet 205 E Ft

Készletnövekedés 910 E Ft

Készletcsökkenés 32 E Ft

Zárókészlet 198 E Ft

B° ételbevétel 1679 E Ft

Haszonkulcs 95 %

Készletartási veszteség 0,9 %

Megoldás:

$$\text{N° bevétel} = 1679 / 1,27 = 1322 \text{ E Ft}$$

$$1. \text{ Tényleges Elábé} = 205 + 910 - 32 - 198 = 885$$

$$2. \text{ Megengedett Elábé} = 1322 / 1,95 = 678 \text{ E Ft}$$

3. Hiány

$$4. \text{ Nyh} = 885 - 678 = 207 \text{ E Ft}$$

$$5. \text{ Forgalmazási veszteség} = 678 \times 0,009 = 6,1 \text{ E Ft}$$

$$6. \text{ Térítendő hiány (Th)} = 207 - 6,1 = 200,9 \text{ E Ft}$$

$$\text{Hiány áfa} = 200,9 \times 0,27 = 54,2 \text{ E Ft}$$

$$\text{Hiány eladási áron} = 200,9 \times 1,95 = 391,75 \sim 392 \text{ E Ft}$$

1.3.3. Értékesítés (üzlet) elszámoltatása

Levezetése:

$$1. \text{ Tényleges Elábé} = \text{Nyk} + \text{Beszerzés} + \text{Egyéb növekedés} - \text{Zk} - \text{Egyéb csökkenés}$$

$$\text{HK\%} = \text{árrés \%} / 1 - (\text{árrés \%} / 100)$$

$$\text{Számított bevétel} = \text{Tényleges Elábé} \times 1 + \text{Hk\%} / 100$$

$$2. \text{ Tényleges Bevétel} = \text{Adott! (Mindig nettó bevétellel kell számolni!)}$$

$$3. \text{ Hiány} = \text{Tényleges Bevétel} < \text{Számított bevétel}$$

$$\text{Többlet} = \text{Tényleges Bevétel} > \text{Számított bevétel}$$

$$4. \text{ Nyh} = \text{Számított bevétel} - \text{Tényleges Bevétel}$$

$$5. \text{ Forgalmazási veszteség} = \text{Árukiadás} \times \text{Forgalmazási veszteség \%} / 100$$

$$6. \text{ Térítendő hiány (Th)} = \text{Nyh} - \text{Forgalmazási veszteség}$$

$$\text{Hiány áfa} = \text{Th} \times \text{ÁFA\%} / 100$$

$$\text{Hiány beszerzési áron} / \text{Hiány eladási áron} = 1 + \text{Hk\%} / 100$$

Példa:

Számoltassa el a következő üzletet és állapítsa meg a hiányt (hiányáfát) eladási áron!

Az üzleti nyitókészlet 92 E Ft

Készletnövekedés 201 E Ft

Selejt 2,7 E Ft

Zárókészlet 80 E Ft

Forgalmazási veszteség 0,3%

B° ételbevétel 593 E Ft

Az árrés% 60,2%

Megoldás:

1. Tényleges Elábé = $92 + 201 - 2,7 - 80 = 210,3$ E Ft
 2. HK% = $60,2 / 1 - (60,2 / 100) = 151,3$ %
- Számított bevétel = $210,3 \times 2,513 = 528$ E Ft
3. Tényleges Bevétel = $593 / 1,27 = 467$ E Ft
 4. Hiány
 5. Nyh = $528 - 467 = 61$ E Ft
 6. Forgalmazási veszteség = $467 \times 0,3 / 100 = 1,4$ E Ft
 7. Térítendő hiány (Th) = $61 - 1,4 = 59,6$ E Ft
- Hiány áfa = $59,6 \times 0,27 = 16,1$ E Ft
- Hiány beszerzési áron = $59,6 / 2,513 = 23,7$ E Ft

Feladatok:

15. Számoltassa el a raktárost nettó beszerzési áron a következő adatok ismeretében: a raktár nyitókészlete 5 125 E Ft, készletnövekedése 9 800 E Ft, a selejtezés összege 80 E Ft, leltár szerinti zárókészlete 5 000 E Ft, árukiadása 9 430 E Ft. A megállapított forgalmazási veszteség 1,7%. A készletadatok nettó beszerzési áron szerepelnek. Az adatokat egész számra kerekítse!

1.3.4. Standolás (Rovancsolás)

Példa:	
Egy vendéglőben szénsavas üdítőitalt és gyümölcslejt szolgáltak fel a rendezvényen. A standív alapján határozza meg, mekkora volt a fogyasztás az értéke fogyasztói áron külön-külön is! Az alábbi itallap szerinti árakkal számoljon: - üdítőital: 450 Ft/üveg - gyümölcsle: 200 Ft/dl	
A fogyasztás-adatokat egy tizedesjegy pontossággal határozza meg, a fogyasztás értékét fogyasztói áron egész számra kerekítse!	
Megoldás:	
Standív	Dátum: 2021.11.11.

Megnevezés	Mennyiségi egység	Nyitókészlet	Vételezés	Zárókészlet	Fogyás	Fogyás értéke
Szénsavas üdítőital	0,33 liter üveg	60	10	58	12	5400
Gyümölcslé	liter	20	20	30	10	2000

Szénsavas üdítőital fogyás = $60 + 10 - 58 = 12$ üveg

Gyümölcslé fogyás = $20 + 20 - 30 = 10$ liter

Szénsavas üdítőital fogyás értéke fogyasztói áron = $12 \times 450 = 5400$ Ft

Gyümölcslé fogyás értéke fogyasztói áron = $10 \times 200 = 2000$ Ft

2. Számítási feladatok – Szállásadás

1. Ön ősztől egy szállodában fog dolgozni. Munkáját a 2022. évi tervezéssel kezdi. Az előzetes tapasztalatok és az iparági információk alapján ismertek az alábbi adatok:

- állandó költség: 60 000 e Ft
- egy vendégjre jutó változó költség: 3 eFt/nap
- tervezett szobakihasználtság: 65%
- Szobaszám 40, ágyszám 75
- Egy szobát igénybe vevők száma átlagosan: 1,7 fő

Kérem, számolja ki az alábbiakat:

- Kiadott szobák várható száma?
- Vendégéjszaka száma?
- Mennyi az egy vendégéjszakára jutó egységköltség?
- Mennyi az értékesítési ár 20 %-os nyereségszint mellett?
- Mennyi az éves tervezett nettó árbevétel?
- Mennyi a szobákra számított nettó REVPAR?
- Mekkora vendégéjszaka számot kell mindenképpen elérni, hogy a költségeket fedezni tudják?

2. Ön ősztől egy budapesti elegáns szállodában fog dolgozni. Munkáját a 2022. évi tervezéssel kezdi. Az előzetes tapasztalatok és az iparági információk alapján ismertek az alábbi adatok:

- állandó költség: 90 000 e Ft
- egy vendégjre jutó változó költség: 5 eFt/nap
- tervezett szobakihasználtság: 80%
- Szobaszám 60

- Egy szobát igénybe vevők száma átlagosan: 1,8 fő

Kérem, számolja ki az alábbiakat:

- Kiadott szobák várható száma?
- Tervezett vendégéjszaka száma?
- Mennyi az egy vendégéjszakára jutó egységköltség?
- Mennyi az értékesítési ár 25 %-os nyereségszint mellett?
- Mennyi az éves tervezett nettó árbevétel?
- Mennyi a szobákra számított nettó REVPAR?
- Mekkora vendégéjszaka számot kell mindenképpen elérni, hogy a költségeket fedezni tudják?

- 3. Ön egy szálloda recepciójának vezető pozícióját fogja betölteni 2022. január 1-től. A munkaszerződésének véglegesítéséhez már csak az alábbi elemzések hibátlan kiszámítása a feladata.**

Kérem, ismerje meg szállodánk alábbi mutatóit:

- szobaszám: 70 db
- a szobák tervezett nettó kiadási ára 15 000Ft
- a tervezett, illetve elvárt jövő évi kihasználtság 65%
- az egy szobát igénybe vevők száma átlagosan: 1,7 fő

Kérem, számolja ki az alábbiakat:

- Kiadható szobák száma
- Kiadott szobák száma
- Vendégéjszaka száma
- Mennyi az éves tervezett nettó árbevétel?
- Mennyi az éves tervezett bruttó árbevétel?
- Mennyi a szobákra számított nettó REVPAR?

A szálloda legmagasabb kihasználtságú hónapja az augusztus. Ekkor 85 %-os kihasználtságot tervezünk.

- Mennyi lesz várhatóan az augusztusi szoba REVPAR?

4. Ön egy városi hotelben helyezkedik el értékesítési vezetőként. Első feladata a 2021 évi előzetes tervekben való közreműködés. Munkájához az alábbi kiinduló adatokat kapja meg:

- Szobaszám: 70 db
- Ágyszám: 130 (60 db 2 ágyas, és 10 db 1 ágyas szoba)
- Elvárt szobakihasználtság 60 %
- Elvárt átlagos nettó szobaár: 16 000Ft
- Egy szobát igénybe vevők száma átlagosan: 1,6 fő

Kérem, számolja ki az alábbiakat:

- Kiadható szobák száma
- Terv szerint a kiadott szobák száma
- Tervezett vendégéjszaka száma
- Mennyi az egy vendégéjszakára jutó átlagos nettó árbevétel?
- Mennyi az éves szállásértékesítésből tervezett nettó árbevétel?
- Mennyi az éves szállásértékesítésből tervezett bruttó árbevétel?
- Mennyi a szobákra számított tervezett nettó REVPAR

5. Kérem, számolja ki, hogy összesen mennyibe fog kerülni a család számára a szilveszteri pihenés egy vidéki panzióban. Nem kell visszaigazolást írni, csak a végösszeget, amit fizetniük kell.

„Tisztelt Panzióvezető!

Szeretnénk családommal az Önök panziójában szilveszterezni 2021 december 31. és január 3. között. Ezért meg szeretném rendelni Önöktől az alábbi szolgáltatást:

3 db 2 ágyas és 2 db 1 ágyas és 1db 3 ágyas szobát (a 3. személy 6 éves és részére pótágyat is elfogadunk).

A szállás mellé igénybe vennénk a reggelit is, és ha lehet, akkor szilveszter estére kérnénk a hirdetésükben szereplő vacsorát is.

Kérem, hogy a rendelésünket legyenek szívesek visszaigazolni, és tájékoztassanak arról, hogy összesen mennyibe fog kerülni a számunkra a kért szolgáltatás.

Köszönettel és üdvözlettel:

Szabó János”

A szükséges adatok:

- 2 ágyas szoba napi bruttó ára 12000,- Ft;
- 1 ágyas szoba napi bruttó ára 9000,- Ft;
- pótágy bruttó 4000Ft/fő/nap
- üdülőhelyi díj 400,- Ft/fő/éj (18 év felett);
- reggeli 1500,- Ft/fő/nap nettó.
- Szilveszteri vacsora nettó 5000Ft /fő
- Gyerekkedvezmény (14 éves korig) a szilveszteri vacsorából 50%

6. Ön panziót üzemeltet. Az alábbi információk adottak:

- 2 ágyas szoba napi bruttó ára 13000,- Ft;
- 1 ágyas szoba napi bruttó ára 9000,- Ft;
- Helyi idegenforgalmi adó (üdülőhelyi díj) 400,- Ft/fő/éj (18 év felett);
- Reggeli 1000,- Ft/fő/nap + ÁFA.

Kérem, írjon visszaigazolást az alábbi megrendelésre:

„Tisztelt Panzióvezető!

Szeretném megrendelni Önöktől családom számára az alábbi szolgáltatást: 4 db 2 ágyas és 2 db 1 ágyas szobát május 1. és 5. között.

Az érkező vendégek mind nagykorúak. A szállás mellé igénybe vennénk a reggelit is. Kérem szíves visszaigazolását a várható ár megadásával.

Köszönettel és üdvözlettel:

Kovács János”

3. Igaz – hamis feladatok

1. A helységeknek közvetlen kapcsolatban kell lenniük a mosdóval, a ruhatárral, az étel- és italkiadókkal, mosogatókkal.
2. Az asztali leltár a következő elemeket tartalmazhatja: só- és borsszóró, virágváza, esetleg fogvájó, hamutartó, ecet és olajtartó.
3. A berendezések, gépek között megfelelő szélességű közlekedési utat kell biztosítani (min. 1,2 m).
4. A menekülési útvonalon az ajtóknak két irányba kell nyílniuk, az útvonalat jól láthatóan jelezni kell.
5. 15 fő feletti létszámnál a dolgozóknak joguk van munkavédelmi képviselőt választani.
6. Szakképesítéshez kötött munkakörök: szakács, cukrász, pincér, konyhai kisegítő, hús- és hentesáru eladó
7. A kaviárkés egy hosszú pengéjű éles kés.
8. Hazánk területén a rómaiak fogadókat építettek a fő útvonalak mellé, egymástól 50-60 km távolságra.
9. 1784-ben Gerbeaud Emil cukrászdát nyitott.
10. A 19. század közepén fellendült a cukrász ágazat.
11. A második világháború előtt már közel 50 ezer vendéglátó egység működött hazánkban.
12. A második világháború előtt már 14 ezer vendéglátó egység működött hazánkban.
13. A második világháború előtt kicsivel több, mint ezer vendéglátó egység működött hazánkban.
14. A vendéglátó vállalkozásokat 1948-ban és 1949-ben államosították.
15. A vendéglátó üzleteket szakmai szempontból az üzletkörök szerint csoportosítják.
16. A kávéházakban nem főznek meleg ételeket.
17. A rizs elkészítése tömegnövekedéssel jár.
18. A köles elkészítése tömegcsökkenéssel jár.
19. Hazánk területén a rómaiak fogadókat építettek a fő útvonalak mellé, egymástól 30-40 km távolságra.
20. A vendéglátó üzemben termelés és értékesítés is folyik.
21. A vendéglátó üzletben termelés és értékesítés is folyik.
22. Környezettudatos megoldás, ha a moslék sem megy kárba, és megetetik a disznóval.

23. Az üzletkör tágabb kategória, mint az üzlettípus.
24. Az üzlettípus tágabb kategória, mint az üzletkör.
25. Az üzletkört a működési engedély is tartalmazza.
26. Az étterem az egyik üzletkör típus.
27. A vendéglő az egyik üzletkör típus.
28. A kávéház is a melegkonyhás vendéglátóegységek közé tartozik.
29. A cukrász munkakört csak szakképesítéssel lehet betölteni.
30. A görögöknél a vendéglős foglalkozás már megbecsült tevékenység volt.
31. Ha valaki jól tud főzni, akkor a szakács munkakört szakképesítés nélkül is betöltheti.
32. A szakács munkakört csak szakképesítéssel lehet betölteni.
33. Hazánk területén a rómaiak fogadókat építettek a fő útvonalak mellé, egymástól 15-20 km távolságra.
34. István király uralkodásának idejéből már vannak írásos emlékeink a vendéglátásról.
35. A vendéglátás fejlődését a középkorban segítették az egyházak.
36. A vendéglátó üzleteket szakmai szempontból az üzlettípusok szerint csoportosítják.
37. A kávéházakban is főznek meleg ételeket.
38. A szakosított tárolás célja, hogy az alapanyagok könnyen megtalálhatóak legyenek.
39. Tilos a moslékot megetetni a disznóval.
40. A rizs elkészítése tömegcsökkenéssel jár.
41. A Római Birodalomban kialakult az iparszerű vendéglátás.
42. Az üzemi és üzleti munkaköröket 5 csoportba osztjuk.
43. A kézilány feladata a helyiségek és eszközök tisztán tartása.
44. A konyhamészáros feladata a húsok mennyiségi és minőségi átvétele és bontása
45. A konyhafőnök feladata kizárólag a dolgozók munkájáért való felelősség.
46. A pultos sajátos értékesítő tevékenységet végez, kevert italokat, turmixokat és koktélokat készít.
47. A műszaki dolgozók feladata a technikai eszközök rendszeres karbantartása, javítása és a bizonylatolás.
48. Az egészségügyi alkalmasság akkor mondható ki, ha sem a dolgozó nem veszélyezteti az ételmiszer-biztonságot, sem a végzett munka nem veszélyezteti a dolgozó egészségét.
49. Az alkalmazás előtti vizsgálatok: tüdőszűrés, székletvizsgálat, alkalmassági vizsgálat.
50. A következő képzettségi szintek vannak: szakképzett, betanított, segédmunkás.
51. A szálloda szobáinak a száma legalább 20.

52. A Duna Intercontinental átadására 1968-ban került sor.
53. Az első nemzetközi szállodalánchoz tartozó hazai szálloda a Hilton Hotel volt, és 1985-ben nyílt meg.
54. Napjainkban közel 4000 kereskedelmi szálláshely található hazánkban.
55. Napjainkban több mint 5000 kereskedelmi szálláshely található hazánkban.
56. Egy panziónak lehet több szobája is, mint egy hotelnek.
57. A panziónak minimum 6 szobával kell rendelkeznie.
58. Hazánkban több mint ezer szálloda működik.
59. Hazánkban csaknem 3000 szálloda működik.
60. A panzióban maximum 25 szoba lehet.
61. A panzióban nem kötelező ellátást biztosítani.
62. A szálloda a turisztikai infrastruktúra része.
63. A panzióban minimum a reggelit kötelező biztosítani.
64. A közösségi szálláshelyen az egy szobában található ágyakat külön-külön is lehet hasznosítani.
65. A közösségi szálláshelynek minimum 20 ágygal kell rendelkezni.
66. Magánszálláshelyen a hasznosítható szobák száma maximum 8.
67. Magánszálláshelyen a hasznosítható szobák száma maximum 6.
68. Magánszálláshelyen a kiadható ágyak száma maximum 14.
69. A balneológia jelentése: gyógyvíz segítségével történő gyógyászat.
70. A balneológia a tengerbiológia egy érdekes ágazata.
71. A szálláshelyek foglaltsága az alábbiak szerint számítandó: kiadható szobák száma/kiadott szobák száma.
72. A szobák kihasználtságát az alábbiak szerint számolhatjuk ki: kiadott szobák száma/kiadható szobák száma.
73. Már a 11. századból van hazai írásos emlék szállásadási tevékenységről.
74. A corporate ár jelentése: utazási irodáknak nyújtott kedvezményes ár.
75. A corporate ár jelentése: vállalati partnereknek keretszerződés keretében biztosított ár.
76. A lobby a szálloda előterét/közösségi terét jelenti.
77. Kingsize bed jelentése: extra nagy dupla.
78. A dependance jelentése: egyéb gazdasági és adminisztratív funkció nélküli különálló szálloda épület.
79. A dependance jelentése: tetőtéri lakosztály.
80. No show jelentése: elmaradt előadás.

81. No show jelentése: a vendég nem érkezik meg.
82. Rack rate jelentése: recepció ár.
83. Rack rate jelentése: szezonon kívüli akciós ár.
84. 1279-ből már van fogadós tevékenységre vonatkozó emlékünkh.
85. Átlagár: összes bevétel/kiadható szobák száma.
86. Átlagár: összes bevétel/kiadott szobák száma.
87. REVPAR = összes bevétel/kiadott szobák.
88. REVPAR = összes bevétel/kiadható szobák száma.
89. Queen bed room: normálméretű franciaágyas szoba.
90. A szállodai dupla ágy mérete minimum 140 cm x 200 cm.
91. A szállodai dupla ágy mérete minimum 160 cm x 200 cm.
92. Ha a változó költségek meghaladják a fix költségeket, akkor a szálloda gazdálkodása kiegyensúlyozott.
93. Ha az árbevétel = fix költségek+ változó költségek, akkor a szállodában nem keletkezik veszteség.
94. Fedezeti pont esetén a fix és a változó költségek összege pont megegyezik a szálloda teljes árbevételével.
95. Az első szálloda Pesten nyílt 1724-ben.
96. Akkor jó a szállodai gazdálkodás, ha a vendégforgalomhoz kötött változó költségek magasabbak, mint a szálloda fix költségei.
97. A hotel elnevezés XIV. Lajoshoz köthető.
98. A szállás szolgáltatás korábban a mezőgazdasági tevékenységhez tartozott.
99. A szállás szolgáltatás ma a primer szektorhoz tartozik.
100. A szállás szolgáltatás ma a terciér ágazathoz tartozik.
101. Az egyiptomiak étkezési kultúrájából származik a ma is használt menü elnevezés.
102. A forgalmas helyeken lévő vendéglátó üzleteknek általában állandó vendégköre van.
103. Az árstabilizálás azt jelenti, hogy nem továbbítjuk a beszerzési ár mozgását.
104. A forgalmas helyeken lévő vendéglátó üzleteknek általában nincs állandó vendégköre.
105. Az üzletkör az üzlettípuson belüli további csoportosítást fejezi ki.
106. A Római Birodalom bukása után az elsődleges vendéglátó az egyház lett.
107. Az egészségügyi alkalmasság akkor mondható ki, ha a dolgozó nem veszélyezteti az élelmiszer biztonságát.

108. A munkavállaló felelőssége, hogy olyan pozícióban dolgozzon, amihez megfelelő képesítése van.
109. Nem kötelező tűzvédelmi helyszíni gyakorlatot tartani a vendéglátó üzletben, de lehet.
110. A vendéglátás elsődleges célcsoportját a turisták alkotják.
111. A munkavégzéshez szükséges védőeszközökről a munkavállaló köteles gondoskodni.
112. A csirágfogóval a spárgát lehet könnyebben fogyasztani.
113. A cukrász szó Kossuth Lajos nevéhez köthető.
114. A cukrász szó Széchenyi István nevéhez köthető.
115. A zöldségelőkészítő a konyha legszennyezettebb területe.
116. Az a la carte terítéknél minden elképzelhető tányért felterítünk az asztalra.
117. A vendéglátás magában foglalja a szállásadási tevékenységet is.
118. A vendéglátás fő feladata a lakosság és a turisták ellátása.
119. Az aszkézis elősegítette az emberi szükségletek kielégítését.
120. A kumisz kecsketejből készült erjesztett ital.
121. Az ismert, legrégebbi magyar szakácskönyvet a 16. században írták.
122. Gundel János nevéhez fűződik Budapesten a Gundel étterem.
123. A kumisz kancatejből készült erjesztett ital.
124. Az egyik jellegzetes zsidó étel a sólet.
125. Az egyik jellegzetes zsidó étel, a sólet lencséből készül.
126. Az olyan ételeket, amik a muszlimok számára fogyaszthatók, „halal” ételeknek nevezzük.
127. Az olyan ételeket, amik a zsidók számára fogyaszthatók, „halal” ételeknek nevezzük.
128. A szervezet legkisebb egysége a munkakör.
129. A pulyka kóser ételnek számít.
130. A harcsa kóser ételnek számít.
131. A zsidó konyha hagyományos, kovásztalan kenyere a macesz.
132. Marchal József III. Napóleon udvari konyháján tanult.
133. Glück Frigyes alapította az első pincériskolát.
134. A molekuláris gasztronómia a fizikai és kémiai folyamatoknak a gyakorlati konyhatechnikában történő alkalmazása.
135. Foodie-k az ételeket megszállottan szerető és a gasztronómia iránt aktívan érdeklődő emberek csoportja.
136. Az étterem-kultusz jelentős hierarchiaképző is.

137. A táplálkozás hat szakaszból áll.
138. A táplálkozás hét szakaszból áll.
139. A gasztronómia latin szó.
140. A gasztronómia görög szó.
141. Az ehetőség-ehetetlenség tapasztalatai alakították ki az ételekhez való szubjektív viszonyulás dimenzióját.
142. Kulturális alapok szabályozzák, hogy mi tabu a táplálkozásban.
143. A patriarchális társadalmak mesterszakácsai nők.
144. Kisgyerekkorunkban kezdenek el kialakulni a táplálkozási szokások.
145. Fialtal felnőttkorban alakulnak ki a táplálkozási szokások.
146. A menü rövidebb, egyszerűbb ételfogásokat tartalmazó ételsor.
147. A menü hosszú és bonyolult ételfogásokat tartalmazó ételsor.
148. Az étrend összeállításánál figyelemmel kell lenni a konyha kapacitására.
149. Az étrend összeállításánál nem kell figyelembe venni a színválasztékot.
150. Az étrend összeállításánál fontos a vendégek vallási hovatartozása.
151. Az A'LA CARTE - étlap szerinti fogyasztást tesz lehetővé.
152. A civilizációs betegségek hatással vannak az étkezési szokásainkra.
153. Az allergiás tünetek közvetlenül az étel fogyasztása után jelennek meg.
154. Az ételallergiának csak emésztőszervi tünetei lehetnek.
155. Az ételintolerancia tünetei közvetlenül étkezés után jelennek meg.
156. A laktózra érzékenyek a tejcukrot nem képesek lebontani.
157. A laktózra érzékenyek a gliadint nem képesek lebontani.
158. A cöliákia lisztérzékenységet jelent.
159. A gluténmentes étrend engedi a sör fogyasztását.
160. A gluténmentes étrend engedi a tojás fogyasztását.
161. A gluténmentes étrend tiltja a tojás fogyasztását.
162. A tofu egy speciális növényi ital.
163. Az ételintolerancia tünetei akár életet veszélyeztető állapotot is okozhatnak.
164. Kínában rendkívül magas a laktózérzékenyek száma.
165. A paleo étrend engedi a tejtermékek használatát.
166. A paleo étrend engedi a növényi olajok használatát.
167. A laktovegetáriánusok fogyasztanak tejterméket.
168. A laktovegetáriánusok fogyasztanak tojást.
169. A szemivegetáriánusok fogyasztanak halat.

170. A diéta szó szabályozott életmódot jelent.
171. Az őskorban a könnyen fogyaszthatóság volt az alapelv.
172. Az ókorban az evett házon kívül, akinek nem volt konyhája.
173. Az ókorban az evett házon kívül, akinek sok pénze volt.
174. A sok zöldségfogyasztás hozzájárul a köszvény kialakulásához.
175. A középkor jellemző étele a sűrű ragu.
176. Instant kávé a II.vh. alatt válik népszerűvé.
177. Instant kávé a I.vh. alatt válik népszerűvé.
178. Mátyás király udvarában már alkalmazták a rántást.
179. A vendéglátás és a gazdaság kapcsolatára multiplikátor hatás a jellemző.
180. A munkakörök rendszerét meghatározza az egység szakjellege, üzletköre.
181. A munkaidőnek le kell fednie a nyitvatartási időn túl az üzemeltetési időt is.
182. A diszkrécionális jövedelmek csökkenése visszafogja a vendéglátó-szolgáltatások iránti igényeket.
183. A vendéglátó üzletek költségei közül kiemelkedő az élőmunka.
184. A HACCP eszköze a minőségi munkavégzésnek.
185. A HACCP célja a minőségi munkavégzésnek.
186. A felszolgálat közvetett értékesítés.
187. Svájci felszolgálati mód esetén a tányért a pincér helyezi a vendég elé.
188. A svájci felszolgálati mód kevésbé élőmunka igényes.
189. Magyarországon 23 borvidék található.
190. A klímaváltozás pozitív hatással van a bortermelésre.
191. A gint érlelés nélkül palackozzák.
192. A cognac eredetvédett ital.
193. 2010-ben a francia gasztronómia felkerült az emberiség szellemi kulturális örökség listájára.
194. India a tea őshazája.
195. Filteres teát először egy bostoni kereskedő készített.
196. A paleo étrend engedi a hozzáadott cukor, tejtermékek, hüvelyesek fogyasztását.
197. Az állami vendéglátás elsődleges feladata az üzemi ellátás megszervezése volt.
198. A pezsgőt 10 Celsius fokon kell felszolgálni.
199. A meleg előételt mindig a leves előtt tálalják.
200. Fehér húsnak számít a liba.

4. Mondatkiegészítés

1. A magán szálláshelyek az üzleti célú _____ szálláshelyek kategóriába tartoznak.
2. A szállodai központi értékesítési rendszereket a _____ rövidítés jelenti.
3. A légitársaságok személyzetének nyújtott kedvezményes ár az _____ rate.
4. Az egész világra kiterjedő globális foglalási rendszer 3 betűs rövid elnevezése:

5. Melyik az a fontos GDS, amelynek a nevéből egy zenészre asszociálhatunk?

6. A szállásértékesítéssel is foglalkozó online utazási irodákat röviden így jelölik:

7. A turistaszálló és a kulcsosház egyaránt a _____ üzleti célú szálláshelyek közé tartozik.
8. Ha a szállodai menedzsmenetre törekszik, hogy a kiadott szobák átlagra egyre magasabbak legyenek, akkor _____ orientált üzletpolitikát folytat.
9. A csoportokkal foglalkozó felelős személy neve a szálloda értékesítési szervezetében:
_____ .
10. A szállodai rendezvényekkel és a különterem értékesítésével foglalkozó vezető a _____ .
11. A szállodai recepciós ár másik neve a _____ rate ár.
12. A vállalati partnereknek nyújtott szerződéses ár a _____ rate.
13. A hétvégi ár a _____ rate.
14. Ha napközben használják a szállodai szobát, akkor annak az ára a _____ rate.
15. A _____ gasztronómia a fizikai és kémiai folyamatoknak a gyakorlati konyhatechnikában történő alkalmazása.
16. A _____ étrend tiltja a hozzáadott cukor, tejtermékek, hüvelyesek fogyasztását.
17. Az egységben forgalmazható áruk körét az _____ fejezi ki.
18. A pezsgőkészítés csak a _____ feltalálása után terjedt el.
19. Bajorországban _____ -ban vezették be a tisztasági törvényt.
20. A cukrászat a 16.század végétől vált külön a _____ -től.

21. A vendéglátásban a _____-rendszer lényege, hogy az ételkészítés teljes folyamatában megállapítja azokat a kritikus pontokat, amelyeknél a mulasztás egészségkárosodást okozhat.
22. Az _____a termelt áruk átadása közvetlenül a fogyasztó számára, illetve tovább értékesítésre.
23. A _____ csak értékesítéssel foglalkozik.
24. _____-ban állami kézbe vették a 100 főnél többet foglalkoztató vendéglátó ipari üzleteket.
25. A fiatal vörösborokat _____ fokon kell felszolgálni.
26. A pohárköszöntő mindig az étkezés _____ történik.
27. A meleg előételt a _____ után tálalják.
28. A francia felszolgálás esetén a felszolgáló az ételt _____ mutatja be.
29. Az _____ az étel- és italválaszték, valamint a nyújtott szolgáltatások köre határozza meg.
30. A söröző _____ nyelvterületről származó üzlettípus.
31. A vendéglátás fő feladata a lakosság és a _____ ellátása.
32. A calvados alapanyaga az _____.
33. Az _____ funkciója az étvágygerjesztés.
34. Az ókorból eredő baráti, szövetségi viszonyt, amely a házigazda és vendége közötti szóbeli vagy írásbeli megállapodással jött létre, _____-nek nevezzük.
35. A magyar konyha egyik alapja a _____, ami zsiradékban hevített vöröshagyma és pirospaprika keveréke.
36. A _____ az angol breakfast (reggei) és lunch (ebéd szavak) összevonásával keletkezett, a két étkezés jellegzetességeit egyesítő étkezés.
37. A vendéglátásban a nyersanyagokat _____ kell tárolni.
38. Az üzlet tükörképének az _____ nevezzük, amely az üzlet ételválasztékát tartalmazza azok árával együtt.
39. Az üzlet bejárata előtt elhelyezett táblát _____ táblának nevezzük.
40. Az _____ a falatozóknak, valamint büféknél tájékoztat a kínálatról és az árakról.
41. Az üres italos rekeszeket a _____ raktárban kell tárolni.
42. A _____ edények azok, amelyeket a vendégek használnak.
43. _____ tevékenységnek nevezzük, amikor a vendéglátó beszerzi az árut, majd szakosított előkészítés után hőtechnológiai eljárással késztermékké alakítja.
44. Az _____ felszolgálási módot alkalmazzák nagy létszámú vendégek esetén.

45. A _____ egy adott időben az üzletben megvásárolható kínálatot, az eladásra szánt ételek és italok felsorolását jelenti.
46. A _____ alapfunkciója, hogy minőségi és mennyiségi romlás nélkül tudjuk áthidalni az áru beérkezése és felhasználása közötti időt.
47. A HACCP rendszernek _____ alapelve van.
48. _____ : az árrés képzésére szolgáló mutatószám, amely megmutatja, hogy az árrés hány százaléka a beszerzési árnak.
49. A _____ árusítású vendéglátást bárki igénybe veheti, a helyi lakosok és a turizmusban résztvevők is. A vendégek száma és összetétele nem ismert előre.
50. A borpárlatokat _____ - hőmérsékleten szolgáljuk fel.

5. Feleletválasztós kérdések

1. Melyik szó nem illik a felsorolásba?

A: panzió

B: fogadó

C: kemping

D: magánszálláshely

2. Melyik szó nem illik a felsorolásba?

A: revenue

B: budget

C: rooms

D: available

3. Melyik évből származik az első hazai üzletszerű szállásadás szolgáltatásra vonatkozó írásos emlék?

A: 967

B: 1279

C: 1456

D: 1774

4. Melyik nem vidéki szálloda?

A: Aranybika

B: Dorottya

C: Nádor

D: Hungária

5. Melyik szálloda nem a két világháború között nyílt meg?

A: Palotaszálló

B: Gellért

C: Tisza

D: Hungária

6. Melyik hotel nem az osztrák szállodafejlesztési hitel keretében valósult meg a 80-as években?

A: Hotel Helikon

B: Buda-Penta

C: Flamenco

D: Béke

7. Kereskedelmi szálláshelyeken mennyi szoba kapacitás áll rendelkezésre hazánkban?

A: 10 000

B: 50 000

C: 100 000

D: 500 000

8. Kereskedelmi szálláshelyeken mennyi ágy kapacitás áll rendelkezésre hazánkban?

A: közel 400 000

B: több, mint félmillió

C: csaknem 100 000

D: 322 000

9. A kemping minimális lakóegységeinek a száma:

A: 5

B: 9

C: 12

D: 21

10. Melyik állítás nem vonatkozik a falusi turizmusra?

A: 5 000 fő alatti településen

B: 100 fő/km² népsűrűség alatti területen

C: csak községben

D: nem kiemelt üdülővezetkezethez tartozó településen

11. Válassza ki a fix költségeket (több válasz is lehetséges)!

A: bérek

B: ingatlanadó

C: IFA

D: vízdíj

12. Melyik szó nem illik a felsorolásba?

A: napraforgó

B: korona

C: hunyor

D: patkó

13. Válassza ki a változó költségeket (több válasz is lehetséges)!

A: ÁFA

B: ingatlanadó

C: IFA

D: internet díja

14. Melyik szó nem illik a felsorolásba?

A: interakció

B: intimitás

C: indiszkréción

D: időtartam

15. Melyik szó nem illik a felsorolásba?

A: Volga

B: Gemenc

C: Silvanus

D: Budapest Körszálló

16. Melyik szó nem illik a felsorolásba?

A: Ében

B: Griff

C: Fenyő

D: Platánus

17. Melyik kategória nem illik a felsorolásba?

A: Economy-Limited Service

B: First Class- Limited Service

C: Mid Price- Limited Service

D: Economy- Full Service

18. Melyik válasz nem illik a felsorolásba? A szálloda üzemeltetése szerint lehet:

A: saját üzemeltetésű

B: bérelt

C: leasingelt

D: franchise-üzem

19. Melyik válasz nem illik a felsorolásba? A kooperáció azért fontos, mert:

A: túlkínálat alakult ki

B: szállodaláncok között erős verseny van

C: aktív piaci magatartás szükséges

D: erősíti a vendégben a lojalitást

20. Melyik válasz nem illik a felsorolásba?

A: Ring

B: Romantik

C: Best Western

D: Ibis

6. Kifejtős kérdések

1. Mi jellemezte a középkor alkoholfogyasztását?
2. Mi jellemzi az ehető – ehetetlen ételeket?
3. Jellemezze a lakoma jelenségekört!
4. Mi a különbség az ételallergia és az ételintolerancia között?
5. Jellemezze a paleo étrendet!
6. Milyen ételeket és italokat fogyasztott a középkor embere?
7. Mi jellemezte a magyar vendéglátást a II. v.h. után a rendszerváltásig?
8. Milyen társadalmi hatásai vannak a vendéglátásnak?
9. Milyen logisztikai feladatokat kell szem előtt tartani üzleten kívüli vendéglátás esetén?
10. Milyen szempontok határozzák meg egy vállalkozás tárgyi erőforrásait?

7. Megoldókulcs

5.1. Vendéglátáshoz köthető feladatok megoldásai

1. feladat

Súlyarány = $100 - 20 = 80 \%$ Szükséges vételezés = $5 / 80 \times 100 = 6,25 \text{ kg}$

2. feladat

Súlyarány = $100 - 25 = 75 \%$

Sült szelethús = $16 / 100 \times 75 = 12 \text{ dkg}$ vagy $16 \times 0,75 = 12 \text{ dkg}$

3. feladat

Súlyarány = $100 - 16 = 84 \%$

Nyers kávé = $6,2 / 84 \times 100 = 7,38 \text{ kg}$

$6,2 \text{ kg} = 6200 \text{ g}$

$6200 / 6 = 1033$ adag kávét tudunk készíteni.

4. feladat

Megnevezés	Bruttó tömeg	Nettó tömeg	Tisztítási veszteség	
	kg	kg	kg	%
A	12	9	3	25
B	20	18,4	1,6	8
C	2,1	2	0,1	4,76
D	31,91	30	1,91	6
E	100	97	3	3

A

$$\text{Veszteség} = 12 \text{ kg} - 9 \text{ kg} = 3 \text{ kg}$$

$$\text{Veszteség \%} = 3 \text{ kg} / 12 \text{ kg} \times 100 = 25 \%$$

B

$$\text{Súlyarány} = 100 - 8 = 92\%$$

$$\text{Nettó tömeg} = 20 \text{ kg} \times 0,92 = 18,4 \text{ kg}$$

$$\text{Veszteség} = 20 \text{ kg} - 18,4 \text{ kg} = 1,6 \text{ kg}$$

C

$$\text{Bruttó tömeg} = 2 \text{ kg} + 0,1 \text{ kg} = 2,1 \text{ kg}$$

$$\text{Veszteség \%} = 0,1 \text{ kg} / 2,1 \text{ kg} \times 100 = 4,76 \%$$

D

$$\text{Súlyarány} = 100 - 6 = 94 \%$$

$$\text{Bruttó tömeg} = 30 \text{ kg} / 94 \times 100 = 31,91 \text{ kg}$$

$$\text{Veszteség} = 31,91 \text{ kg} - 30 \text{ kg} = 1,91 \text{ kg}$$

E

Bruttó tömeg = $3 \text{ kg} / 3 \times 100 = 100 \text{ kg}$

Nettó tömeg = $100 \text{ kg} - 3 \text{ kg} = 97 \text{ kg}$

5. feladat

Súlyarány = $100 - 20 = 80 \%$

1 főre = $12 \text{ dkg} / 80 \times 100 = 15 \text{ dkg}$

10 főre = $15 \text{ dkg} \times 10 = 150 \text{ dkg} = 1,5 \text{ kg}$ húst kell vásárolni.

6. feladat

Nettó tömeg = $60 \text{ kg} - 6 \text{ kg} = 54 \text{ kg}$

Tára tömeg = $4 \times 1,5 \text{ kg} = 6 \text{ kg}$

1 ládában lévő gyümölcs = $54 \text{ kg} / 4 = 13,5 \text{ kg}$

7. feladat

Megnevezés	Érték
Áfa %	27
B° eladási ár	965
Áfa Ft	205
N° eladási ár	760
ELÁBÉ Ft	235
Árrés Ft	525
HK %	223
Árrés %	69
ELÁBÉ %	31

$$N^\circ \text{ eladási ár} = \text{ÁFA Ft} / \text{ÁFA \%} \times 100 (205 / 0,27) = 760 \text{ Ft}$$

$$B^\circ \text{ eladási ár} = N^\circ \text{ eladási ár} + \text{ÁFA Ft} (760 + 205) = 965 \text{ Ft}$$

$$\text{Elábé} = N^\circ \text{ eladási ár} - \text{Árrés} (760 - 525) = 235 \text{ Ft}$$

$$\text{Hk \%} = \text{Árrés} / \text{Elábé} \times 100 (525 / 235 \times 100) = 223 \%$$

$$\text{Árrés \%} = \text{Árrés} / N^\circ \text{ eladási ár} \times 100 (525 / 760 \times 100) = 69 \%$$

$$\text{Elábé \%} = 100 - \text{árrés\%} (100 - 69) = 31 \%$$

8. feladat

Megoldás:

$$1 \text{ szelet torta fogyasztói ára} = 13\,490 / 16 = 843,125 \sim 845 \text{ Ft}$$

$$\text{Bruttó bevétel} = 60 \times 845 = 50\,700 \text{ Ft}$$

$$\text{Nettó bevétel} = 50\,700 / 1,18 = 42\,966 \text{ Ft}$$

$$\text{Értékesítés Áfája} = 50\,700 - 42\,966 = 7734 \text{ Ft}$$

9. feladat

Megoldás:

$$\text{Nettó eladási ár} = 890 / 1,18 = 754 \text{ Ft}$$

$$\text{Vendégnek felszámított áfa (értékesítési áfa)} = 890 - 754 = 136 \text{ Ft}$$

$$1 \text{ szelet torta nyersanyagértéke (elábé)} = 754 - 450 = 304 \text{ Ft}$$

$$\text{Elábészint} = (304 / 754) \times 100 = 40\%$$

$$\text{Árrésszint} = 100 - 40 = 60\%$$

$$\text{Haszonkulcs} = (60 \div 40) \times 100 = 150\%$$

$$\text{Bruttó eladási ár elvitel esetén} = 890 \times 0,95 = 845,5 \text{ Ft} \approx 845 \text{ Ft}$$

$$\text{Nettó eladási ár elvitel esetén} = 845 / 1,18 = 716,10 \text{ Ft} \approx 716 \text{ Ft}$$

$$\text{Vendégnek felszámított áfa (értékesítési áfa)} = 845 - 716 = 129 \text{ Ft}$$

10. feladat

Megoldás:

$$100 \times 14 = 1400 + 100 = 1500$$

$$\text{Áfa: } 1500 \times 1,27 = 1905$$

$$1905 / 15 = 127$$

$$300 + 127 = 427$$

427Ft egy kisfröccs

11. feladat

Megoldás:

$$\text{Bruttó súly: } 780\text{dkg} / 0,77 = 1012,9\text{dkg} (100\%)$$

$$\text{Nettó súly: } 30 \times 26\text{dkg} = 780\text{dkg} (77\%)$$

$$\text{Veszteség: } 1012,9 \text{ dkg} \times 0,23 = 232,9 \text{ dkg} (23\%)$$

1012,9 dkg burgonyát kell megtisztítani.

12. feladat

Megoldás:

$$10 \text{ adag} = 70 \text{ dkg, azaz } 1 \text{ adag} = 7 \text{ dkg}$$

$$7 \text{ dkg} = 100\%$$

$$300\% = x \text{ dkg} = 3 \times 7 = 21 \text{ dkg}$$

21 dkg-ot kell egy adaghoz tálalni.

13. feladat

Megoldás:

5 üveget, mert 130 cl van készleten, plusz egy üveggel kitudjuk szolgálni a 45 fős csoportot, a maradék 4 üveg a raktáron maradó 2 liter.

14. feladat

Megoldás:

$$7000 \times 9 = 63000 \text{ Ft}$$

$$63000 / 1000 = 63 \text{ FT } 1 \text{ gramm kávé}$$

$$63 \times 6 = 378 \text{ Ft } 1 \text{ adag nettó kávé ára.}$$

$$378 \times 1,27 = 480 \text{ Ft } 1 \text{ adag kávé fogyasztói ár}$$

15. feladat

Megoldás:

$$\text{Könyv szerinti zárókészlet} = 5125 + 9800 - 80 - 9430 = 5415 \text{ E Ft}$$

$$\text{Leltár szerinti készlet} = 5000 \text{ E Ft}$$

(Hiány van, mert a könyv szerinti ZK/számított készlet nagyobb, mint a leltár szerinti zárókészlet.)

$$\text{Nyers leltáreredmény} = 5415 - 5000 = 415 \text{ E Ft}$$

$$\text{Forgalmazási veszteség} = 9430 \times 0,017 = 160,31 \sim 160 \text{ E Ft}$$

$$\text{Az elszámoltatás eredménye (térítendő hiány) nettó beszerzési áron} = 415 - 160 = 255 \text{ E Ft}$$

4.2. Szállásadáshoz köthető feladatok megoldásai

1. Feladat

Megoldás:

Kiadott szobák várható száma: 9.490 db

a, kiadható szobák száma: $40 \times 365 = 14.600$ db

b, kiadott szobák száma: $14.600 \times 0,65 = 9.490$ db

Vendégéjszaka szám: $1,7 \times 9.490 = 16.133$ éj

Egy vendégéjszakára jutó egységköltség: $3000 + (60.000.000 / 16.133) = 6719$ Ft

Értékesítési ár 20 %-os nyereségszint mellett: $6719 / (1-0,2) = 8399$ Ft

Éves tervezett nettó árbevétel: $9490 \times 8399 = 79.706.510$ Ft

A szobákra számított nettó REVPAR: $79.706.510 / 14.660 = 5437$

Minimum vendégéjszaka szám: $60.000.000 / (8399 - 3000) = 11.113$

2. Feladat

Megoldás:

Kiadott szobák várható száma: $80 \times 365 = 29.200$ db

Kiadott szobák száma: $29.200 \times 0,8 = 23.360$ db

Tervezett vendégéjszaka szám: $1,8 \times 23.360 = 42.048$ éj

Az egy vendégéjszakára jutó egységköltség: $5000 + (90.000.000 / 42.048) = 7140$ Ft

Az értékesítési ár 25 %-os nyereségszint mellett: $7140 / (1-0,25) = 9520$ Ft

Az éves tervezett nettó árbevétel: $9520 \times 23.360 = 222.387.200$ Ft

A szobákra számított nettó REVPAR: $222.387.200 / 29.200 = 7616$

Minimum vendégéjszaka szám: $90.000.000 / (9520 - 5000) = 19.911,5$

3. Feladat

Megoldás:

Kiadható szobák száma: $70 \times 365 = 25.550$ db

Kiadott szobák száma: $25.550 \times 0,65 = 16.607,5 \sim 16.608$ db

Vendégéjszaka szám: $1,7 \times 16.607,5 = 28.232,75 \sim 28.233$ db

Éves tervezett nettó árbevétel: $15.000 \times 16.607,5 = 249.112.500$ Ft

Év tervezett bruttó árbevétel: $249.112.500 \times 1,05 = 261.568.125$ Ft

A szobákra számított nettó REVPAR: $249.112.500 / 25.550 = 9769,12$ Ft \sim 9769 Ft

Várhatóan az augusztusi szoba REVPAR értéke:

Kiadható szobák száma: $31 \times 70 = 2170$

Kiadott szobák száma: $2170 \times 0,85 = 1844,5$

Nettó szállásbevétel: $15000 \times 1844,5 = 27.667.500$ Ft

Nettó REVPAR: $27.667.500 / 2170 = 12750$ Ft

4. Feladat

Megoldás:

Kiadható szobák száma: $70 \times 365 = 25.550$ db

Kiadott szobák száma: $25.550 \times 0,60 = 15.330$ db

Vendégéjszaka szám: $15.330 \times 1,6 = 24.528$

Egy vendégéjszakára jutó átlagos nettó árbevétel: $245.280.000 / 24.528 = 10.000$ Ft

Éves szállásértékesítésből tervezett nettó árbevétel: $16.000 \times 15.330 = 245.280.000$ Ft

Éves szállásértékesítésből tervezett bruttó árbevétel: $245.280.000 \times 1,05 = 257.544.000$ Ft

Szobákra számított tervezett nettó REVPAR: $245.280.000 / 25.550 = 9600$ Ft

5. Feladat

Megoldás:

$$\begin{aligned} &(3 \times 12000) \times 3 \\ &(2 \times 9000) \times 3 \\ &(12000 + 4000) \times 3 \\ &(10 \times 5000 + 2500) \times 1.05 \\ &(3 \times 1500 \times 11) \times 1.05 \\ &(400 \times 10 \times 3) \\ &= \text{Bruttó } 329.100 \text{ Ft} \end{aligned}$$

6. Feladat

Megoldás:

- Napok száma: 4
- Létszám: 10 fő
- Napi szobaár: $4 \times 13000 + 2 \times 9000 = 70.000 \text{ Ft}$
- Szállásdíj: $70.000 \times 4 = 280.000 \text{ Ft}$
- Reggeli: $10 \times 4 \times 1000 \times 1,05 = 42.000 \text{ Ft}$
- Adó: $10 \times 4 \times 400 = 16.000 \text{ Ft}$
- Összesen: 338.000 Ft

4.3. Igaz-hamis feladatok megoldásai

1	I	26	H	51	H	76	I
2	H	27	H	52	I	77	H
3	I	28	I	53	H	78	I
4	H	29	I	54	I	79	H
5	H	30	H	55	H	80	H
6	H	31	H	56	I	81	I
7	H	32	I	57	I	82	I
8	H	33	H	58	I	83	H
9	H	34	I	59	H	84	I
10	I	35	I	60	I	85	H
11	H	36	H	61	H	86	I
12	I	37	I	62	H	87	H
13	H	38	H	63	I	88	I
14	I	39	I	64	I	89	I
15	I	40	H	65	H	90	I
16	H	41	I	66	I	91	I
17	I	42	H	67	H	92	H
18	H	43	H	68	H	93	I
19	I	44	I	69	I	94	I
20	H	45	H	70	H	95	I
21	I	46	H	71	H	96	H
22	H	47	H	72	I	97	I

23	I	48	I	73	I	98	I
24	H	49	H	74	H	99	H
25	I	50	I	75	I	100	I

101	I	126	I	151	I	176	I
102	H	127	H	152	I	177	H
103	I	128	I	153	I	178	H
104	I	129	I	154	H	179	I
105	H	130	H	155	H	180	I
106	I	131	I	156	I	181	I
107	H	132	I	157	H	182	I
108	I	133	I	158	I	183	I
109	H	134	I	159	H	184	I
110	H	135	I	160	I	185	H
111	H	136	I	161	H	186	I
112	I	137	I	162	H	187	I
113	H	138	H	163	H	188	I
114	I	139	H	164	I	189	H
115	H	140	I	165	H	190	H
116	H	141	I	166	I	191	I
117	H	142	I	167	I	192	I
118	I	143	H	168	H	193	I
119	H	144	I	169	I	194	H
120	H	145	H	170	I	195	I

121	I	146	I	171	I	196	H
122	H	147	H	172	I	197	I
123	I	148	I	173	H	198	H
124	I	149	H	174	H	199	H
125	H	150	I	175	I	200	H

4.4 Mondatkiegészítési feladatok megoldásai

1. egyéb
2. CRS
3. air crew
4. GDS
5. Amadeus
6. OTA
7. nem
8. átlagár
9. group sales manager
10. sales manager / bankett sales manager
11. rack
12. corporate
13. weekend
14. daily
15. molekuláris
16. paleo
17. üzletkör
18. parafadugó
19. 1516
20. gyógyszerészet
21. HACCP
22. értékesítés

23. bolt
24. 1948
25. 14-16
26. előtt
27. leves
28. balról
29. üzlettípust
30. német
31. turisták
32. alma
33. aperitív
34. vendégbarátság
35. pörköltalap
36. brunch
37. szakosítva
38. étlapot
39. megállító
40. ártábla
41. göngyöleg
42. fehér
43. áruforgalmi
44. orosz
45. választék
46. raktározás
47. 7/hét
48. haszonkulcs
49. nyílt
50. szobahőmérsékleten

4.5. Feleletválasztós kérdések megoldásai

1. B

2. B
3. B
4. D
5. D
6. A
7. C
8. A
9. B
10. C
11. A-B
12. C
13. A-C
14. C
15. D
16. C
17. B
18. C
19. D
20. D

Kifejtős kérdések megoldásai

1. Mi jellemezte a középkor alkoholfogyasztását?

A középkorban is hódít az alkohol.

Nemcsak a nemesek fogyasztják, hanem a pórnép is különféle gyümölcsökből (alma, körte)

A középkori szerzetesrendek már foglalkoznak bor és a sörgyártással, az alapanyagokat is maguk termesztették.

Az alkoholt értékesítették is, az italok nagy része azonban házon belül fogyott el (úgy gondolták, hogy a bor Isten ajándéka, ami a testi étvágyat tudja kordában tartani.)

A szomjúságot is leggyakrabban borral oltották, ennek egyik oka a víz tisztításának hiánya volt.

Magas kalória tartalmú sör fogyasztása során megfelelő tápanyagmennyiséghez jutottak.

A vízre szükség volt: mosás, kertművelés, iparosok, váratlan tüzeset.

Az alkoholfogyasztás a 18. századig folyamatosan növekvő tendenciát mutatott.

2. Mi jellemzi az ehető – ehetetlen ételeket?

elvben a végleteket a gyógyító és a mérgező ételek jelentik, de a gyakorlatban nincsenek ilyen éles határok (pl. drogok és egyéb élénkítőszerek – pusztít és energetizál is egyszerre)

A gyógyító étel energetizál

Nem-ehető ételek az emberi szervezet által feldolgozhatatlan, és/vagy nem bír tápértékkel

A mérgező étel károsítja vagy pusztítja a szervezetet

Döntő elem a mennyiség (túlzott mértékben pusztító)

3. Jellemezze a lakoma jelenségkört!

A totemállat rituális megölésének és megkérlelési rítusának közismert tovább lépése a disznótor.

A halotti torral összefüggésben gyakran hangsúlyozzák, hogy az az élet, a túlélők ünnepe, akik a közös étkezéssel megerősítik közösségüket (és a közösség által – a halál szele által

megérintett -- önmagukat); egyúttal a halott előtti ételáldozat, engesztelés, hogy ne háborgassa az élőket, s ezáltal a halott eltávolítása is (ezért is hívják “végső búcsúztatásnak”).

A misztérium-játékszerű lakoma leágazása a temetés mellett a másik nagy lét-ünnep, az esküvő kísérelője, a lagzi is. A lagzi és a tor között sok a párhuzam (a menyasszony-búcsúztató, legénybúcsú kvázi halotti torok is – az átmeneti rítusok kettős természetének megfelelően). Hogy csak egyet emeljünk ki a lagzi megannyi rítusa közül: az ifjú párt gyakran kis szobruk formájában is jelképező esküvői torta felvágása és a vendégek közötti hiánytalan szétosztása szimbolikus rítus.

Ezek az ünnepek (legalábbis szimbolikus funkciójuk szerint) jelentős szerepet játszanak a társadalom mikro-, és makroszintű kohéziójának újratemtésében és fenntartásában.

4. Mi a különbség az ételallergia és az ételintolerancia között?

Az allergia az immunrendszer reakciója a többnyire ártalmatlan tápanyagokkal

való találkozásakor. Ezekben az esetekben kóros

immunológiai reakciókat vált ki a szervezetben az elfogyasztott élelmiszer.

Az allergia kialakulásában nagy szerepet tulajdonítanak a géneknek, de számos egyéb tényező is befolyásolhatja a kialakulását, mint például a lelki és környezeti tényezők,

valamint az életmódbeli szokások. Közvetlenül az étel fogyasztása után jelenik meg.

Magyarországon a leggyakrabban előforduló ételallergének:

Tej, mogyoró, tojás, dió, eper, tenger gyümölcsei

Változatos tünetek (emésztőszervi, légúti, bőr, idegrendszer)

Ételintolerancia alakul ki, mikor az emésztés során bizonyos ételek nem képesek felszívódni a szervezetben, így az emésztetlen összetevők kóros immunreakciót váltanak ki. A tünetek nem közvetlenül étkezés után jelentkeznek.

Többféle tünet formájában jelentkeznek (bőrbetegség, ekcéma, fáradékonyság, fejfájás)

A legismertebb ételintolerancia a laktózérzékenység és a cöliákia, azaz a lisztérzékenység

A laktózra érzékenyek a tejcukrot nem képesek lebontani (nem gyógyítható)

Sokféle laktózmentes tejtermék, alapanyag és készétel található kereskedelmi forgalomban

5. Jellemezze a paleo étrendet!

A paleolit táplálkozás követői szerint a nyugati világban egyre több olyan anyagot viszünk be a szervezetünkbe a táplálékkal együtt, amelyek régebben nem voltak ismertek, ezért nem is tudott a szervezetünk alkalmazkodni hozzájuk.

Álláspontjuk szerint a paleolit ősember étrendjéhez hasonló táplálkozással kialakítható egy egészséges életmód.

A ma élő természeti népek körében is alig tapasztalható civilizációs betegség, mint szív- és érrendszeri betegség, rák, cukorbetegség vagy magas vérnyomás, hiszen táplálkozásuk nagyban hasonlít ősaink táplálkozásához. A kor embere szinte

kizárólag fehérjét fogyasztott, szénhidráthoz a szervezetük bogyókból és gyümölcsökből jutott.

A paleo étrend megengedi gyümölcsök, zöldségek, halfélék, húsok, tojás, gombák és növényi olajok fogyasztását. Ezzel szemben tiltólistára kerültek az ételek

elkészítése során a gabonafélék, hüvelyesek, tej, tejtermékek, hozzáadott cukor.

Az étrend követői szerint így növelhető a várható élettartam és elkerülhető a civilizációs betegségek.

6. Milyen ételeket és italokat fogyasztott a középkor embere?

A középkor tipikus étele továbbá a sűrű húsos vagy akár gombás ragu, ami egy bő zöldségalapon főtt, sűrű étel, és amit a kanál használata mellett szintén kenyérrel, lepénnyel lehetett kitörölni a tálból

Kásák, főzelékek

Minden zöldséget felhasználtak, ami megtermett (legelterjedtebb a káposzta)

Kedvelt a borsó, tökfélék

Különlegességek: egészben sült hattyú (saját tollával díszítve), feketerigó hússal töltött pite, csirkesőr (egy hathónapos kakast sörben főztek ki, fűszerekkel és szárított gyümölcscsel)

Jellemző tartósító módszer a hússzárítás (a besózott, majd vékony szeletekben kiszárított hús nagyjából fél évig elállt, porrá őrölve, fűszerekkel elkeverve lobogó vízben megfőzték, ez volt a korabeli „instant leves”)

Jellemző italok: sör, bor, mézsör, kvász (gyenge alkoholos ital), emlősök teje, nyírfa lecsapolt leve

7. Mi jellemezte a magyar vendéglátást a II. v.h. után a rendszerváltásig?

A II. világháború ismét megállította az idegenforgalom és a vendéglátás fejlődését

A vendéglátó üzleteket (különösen a szállodákat) jelentős háborús károk érték

A háború után a tulajdonosok szinte azonnal megkezdték az üzletek újjáépítését. Először csak a kisebb üzleteket nyitották meg.

A háborút követő években a vendéglátás feladata nagymértékben módosult, az államosítás alapjaiban változtatta meg hazánk vendéglátását.

1948-ban állami kézbe vették a 100 főnél többet foglalkoztató vendéglátó ipari üzleteket, majd 1949-ben a legalább 10 főt alkalmazókat is.

Az állami vendéglátás elsődleges feladata az üzemi ellátás megszervezése volt. A nagyobb gyárakban megszervezték a munkahelyi étkezdéket. A nyílt árusítású vendéglátásban megjelentek a nagy forgalmat lebonyolító és olcsó népbüfék.

Az ötvenes évek közepén további fellendülés indult meg, a hatvanas években modernizálták és bővítették a jelentősebb fővárosi és vidéki szállodákat, majd megindultak a szállodaépítkezések.

1960-ban létesülnek az első önkiszolgáló éttermek, megnyíltak a hidegbüfék és az első bisztrók is. 1980 után privatizáció és a külföldi tőke beáramlása.

Megszűntek a nagy hálózattal rendelkező vendéglátó vállalatok, az üzletek legnagyobb része magántulajdonba került. Az ágazat követte a külföldi trendeket (pl.: gyorséttermi láncok)

8. Milyen társadalmi hatásai vannak a vendéglátásnak?

Étkezési kultúra fejlesztése. (új nyersanyagok, elkészítési eljárások, modern konyhatechnikák)

A háztartási munka megkönnyítése – életszínvonal növelése – nő a szabadidő (a vendéglátás szerepe a lakosság ételkészítésében betöltött szerepe nő)

A fogyasztás körülményei. (tálalás, terítés, minőségi eszközök, ét- és itallap, felszolgálási módok) – kedvet csinál a saját otthoni konyhában történő másolásra

A magyar konyha hagyományainak ápolása.

Társadalmi közérzetre gyakorolt hatás. (Növeli a komfortérzetet, javítja a közérzetet.)

A táplálkozástudomány eredményei lassan kerülnek át a vendéglátó receptúrákba: objektív és szubjektív okok (magas árak, elkészítés munkaigényessége, üzlet alacsony technikai színvonala, konzervativizmus)

9. Milyen logisztikai feladatokat kell szem előtt tartani üzleten kívüli vendéglátás esetén?

a helyszín fogadókészségének megteremtése (engedélyek, helyszíni szemle, energia biztosítása)

az áruk, nyersanyagok biztosítása

a szállítás időpontjának megfelelő ütemezése

az üzleti háttér (konyha) kapacitásának és munkájának összehangolása

szállítóeszközök biztosítása (melegen és hűtve szállítandó termékek)

a melegen és hűtve tartás biztosítása a helyszínen

a „vendégtér” kialakításához szükséges eszközök (sátrak, székek, asztalok) biztosítása

a ki- és felszolgáló eszközök megfelelő mennyiségben történő biztosítása

a szennyes edények és az ételmaradékok helyszíni tárolása, elszállítása, higiénés követelmények betartása

a látványelemek tervezése, szállítása, működtetése

megfelelő létszámú, felkészített és eligazított személyzet biztosítása

a rendezvény lebonyolítása utáni feladatok megszervezése (visszaszállítás)

10. Milyen szempontok határozzák meg egy vállalkozás tárgyi erőforrásait?

Egy vendéglátó vállalkozás tárgyi erőforrásait meghatározzák:

az adott egység profilja, szakjellege (üzletkör),

az üzlet kategóriája (a szolgáltatás minősége),

a nyersanyagokat átalakító technológia (általában sütés-főzés) színvonala, jellege, a vásárolt áruk előkészítettsége,

az üzlet külső-belső képe, annak színvonala

az értékesítés (felszolgálat-kiszolgálás) módja

az értékesített ételek-italok jellege, választéka

vendégforgalom nagyságrendje

Felhasznált irodalmak

- Hadnagy János: VENDÉGLÁTÁSSZERVEZŐ-VENDÉGLŐS feladatgyűjtemény; Magyar Kereskedelmi és Iparkamara; Budapest 2019
- Zugorné Rác Éva: 2012. évi kiegészítés a Vendéglátó gazdálkodási ismeretek példatárhoz; Képzőművészeti Kiadó Kft., 2012
- Dr. Gonda Tibor egyetemi adjunktus PTE KTK oktatási anyagai