

A 27/2012 (VIII. 27.) NGM rendelet szakmai és vizsgakövetelménye alapján.

Szakképesítés, azonosító száma és megnevezése

54 811 01	Vendéglátásszervező -vendéglátás
-----------	----------------------------------

Tájékoztató

A vizsgázó az első lapra írja fel a nevét!

Ha a vizsgafeladat kidolgozásához több lapot használ fel, a nevét valamennyi lapon fel kell tüntetnie, és a lapokat sorszámmal el kell látnia.

Használható segédeszköz: számológép

Értékelési skála:

81 – 100 pont	5 (jeles)
71 – 80 pont	4 (jó)
61 – 70 pont	3 (közepes)
51 – 60 pont	2 (elégséges)
0 – 50 pont	1 (elégtelen)

A javítási-értékelési útmutatótól eltérő helyes megoldásokat is el kell fogadni.

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%.

1. feladat**Összesen: 30 pont****A „Bakony étterem” 2013. évi gazdálkodási adatai alapján:**

- a) Számítsa ki a készletgazdálkodási mutatókat és értelmezze azokat! *15,5 pont*
 b) Elemezze a létszám- és bérgazdálkodást a tanult mutatókkal! *7,5 pont*
 c) Határozza meg az éves áfa befizetési kötelezettséget! *7 pont*

2013. évi adatok:

Az éves bruttó bevétel 103 632 E Ft volt, melyb 1 az ételbevétel 48%-kal részesedett, a többi az italok értékesítéséb 1 származott. Az ételek átlagos haszonkulcsa 190%, az italok átlagos árrekszintje 75% volt.

A termelésben dolgozók száma 5 f , az átlagbérük 152 000 Ft/hó, az értékesítésben dolgozók száma 3 f , átlagbérük 140 000 Ft/hó volt. A bérjelleg költségek az összes költség 48,9%-át tették ki.

Készletadatok:

Január 1.	600 E Ft
Április 1.	680 E Ft
Július 1.	750 E Ft
Október 1.	720 E Ft
December 31.	620 E Ft

Az éves beszerzésb 1 az 18%-os áfakulcsú termékek aránya 15%, a költségeket terhel átlagos áfakulcs 23% volt.

(Áfa % = 27%, Szociális hozzájárulási adó = 27%)

Kerekítés: az E Ft adatokat és a forgási sebesség mutatóit egészre, a %-os adatokat egy tizedesre kerekítse!

2. feladat**Összesen: 38 pont**

Egy egész évben üzemel borozó bisztróvá történő átalakítását tervezik a tulajdonosok, mert a környéken nincs hasonló profilú üzlet, pedig a felmérések alapján lenne rá kereslet.

- a) **Határozza meg a borozó adózott eredményét!** *8 pont*
- b) **Készítse el a bisztró jövedelmezési tábláját!** *18 pont*
- c) **Számítsa ki hány év alatt térülne meg a tervezett konstrukció és hány %-os hozam érhető el az adózott eredményre illetve az adózott többleteredményre vetítve!** *5,5 pont*
- d) **Hány %-kal magasabb bruttó bevételre lenne szükség a tervezettnél, hogy a profilváltás 4 év alatt térüljön meg a többleteredményre vetítve változatlan költségszint és árképzési adatok mellett** *6,5 pont*

A borozó napi átlagos bruttó bevétele 39 200 Ft, árrésszintje 64%, a dolgozók létszáma 3 fő, az éves kifizetett bérek összege 3 780 E Ft, a dologi költségek a nettó bevétel 11,7%-át teszik ki.

Az átalakítás után az elvégzett felmérések alapján naponta 50 vendég tér be az üzletbe, átlagos költségük 1 800 Ft lesz. A tervek szerint az üzleti árrésszintet +6% ponttal növelik meg.

A dolgozói létszámot 3 fővel, az átlagbért 15 %-kal kívánják növelni. A dologi költségek szintje 20%-kal növekszik.

Az átalakítás összes beruházási költsége 8,5 M Ft, melyből 3,5 M Ft értékű gép és berendezés kerül beszerzésre, melyek átlagos leírási kulcsa 15%.

(Áfa % = 27%, Szociális hozzájárulási adó = 27%, Társasági adó = 10%)

Kerekítés: az E Ft adatokat egészre, a %-os adatokat és a megtérülési időmutatót egy tizedesre kerekítse.

3. feladat**Összesen: 32 pont**

Egy 20 éve nyitva tartó Balaton parti étterem veszteségesen működött a 2012. és a 2013. évben is. A tulajdonos már nem kívánja az üzlete lehetséges további veszteségeit folyamatos tulajdonosi betéttel finanszírozni, ezért úgy határozott, hogy megváltja üzletét. Az épület, a berendezések, a gépek és a felszerelések 100%-ban a tulajdonában vannak. Fizetési problémái nem voltak, mivel a tulajdonos finanszírozta a veszteségeket.

Értékbecslés után, a piaci keresletet is figyelembe véve az üzletet 240 M Ft áron eladásra meghirdette.

Egy vendéglátó üzletet a vállalkozás vezetői felkeltette az érdeklődését a kedvező áron meghirdetett üzlet, mert ismert, jó hírű, klasszikus vendéglátást folytató, minősített vendéglátóhelyként tartják számon.

A befektetni szándékozó cég vezetői az alábbi adatokat ismerik.

2013. évi adatok:

Nettó árbevétel = 126 144 E Ft	Árréstőmeg = 78 587 E Ft
Ételbevétel részaránya = 55,0%	Ételek átlagos haszonkulcsa = 150%
Italbevétel részaránya = 45,0%	Italok átlagos árésszintje = 65,0%
Átlagos létszám = 20 f	Kifizetett bérek összege = 27 720 E Ft
Szociális hozzájárulási adó = 7 484 E Ft	Egyéb költség = 42 525 E Ft
Átlagos vendégszám = 108 vendég/nap	

Az üzlet eredményességének javítására két alternatívát dolgoztak ki.

1. A nettó bevétel és az étel- és az italbevétel részaránya nem változik, de az ételek haszonkulcsa 180%, az italok árésszintje 70% lesz. A dolgozói létszámot csökkentik, de figyelembe veszik, hogy a tapasztalatok azt mutatják, hogy az elvárható termelékenység maximuma 1,1 M Ft/hó/f. A dolgozók ösztönzésére új bérezési rendszert vezetnek be, melynek hatására az átlagos bér 11 500 forinttal nő. Az egyéb költség szint megegyezik a 2013. évvel.
2. Az üzletlánc adatai alapján az egy vendégre jutó fogyasztás bruttó összege akár 20%-kal is növelhető megfelelő kínálatváltoztatással. Az átlagos vendégszám nem változik. Az italbevétel részaránya 10% ponttal nő, azonos árképzési adatok mellett. A dolgozói létszámot csökkentik, de figyelembe veszik, hogy a tapasztalatok azt mutatják, hogy az elvárható termelékenység maximuma 1,1 M Ft/hó/f. A dolgozók ösztönzésére új bérezési rendszert vezetnek be, melynek hatására az átlagos bér 11 500 forinttal nő. Az egyéb költségek összege várhatóan nem változik.

(Áfa % = 27%, Szociális hozzájárulási adó = 27%, Társasági adó = 10%)

- a) Az Ön feladata az, hogy kiválassza azt, amellyel a befektető legalább évi 10%-os hozamhoz jutnak. **29 pont**
- b) Hogyan növelhető az üzleti eredmény? Említse meg legalább 6 lehetőséget! **3 pont**

Kerekítés: az E Ft és a létszám adatokat egészre, a %-os adatokat tizedesre kerekítse.