



# **Kérdőíves felmérés**

## **a vendéglátást érintő problémákról és a vendéglátó szakmai szervezetekkel kapcsolatos elvárásokról**

Készítette:  
Zerényi Károly

---

2018. április

## **A kutatás háttere és célja**

A turizmushoz kapcsolódó ágazatok közül a vendéglátás jelentős mértékben járul hozzá az ország GDP-jéhez és közel 140 ezer embernek (a turisztikai foglalkoztatottak 1/3-ának) ad munkát [Turizmus-szatellit számlák, 2014-2015; KSH], ezért a nemzetgazdaság ágazatai közül kitüntetett figyelmet érdemel. Ennek megfelelően a Magyar Vendéglátók Ipartestülete, más szakmai szervezetekkel együttműködve folyamatosan azon dolgozik, hogy a vendéglátó vállalkozások számára az optimális működéshez minél kedvezőbb gazdasági és jogszabályi környezet jöjjön létre. Az elmúlt években a kormányzati szereplőkkel való párbeszéd tárgyát képezték olyan kérdések, mint az Áfa-csökkentés, a reprezentációs adók további mérséklése, valamint számos területen az életszerű szabályozási környezet megteremtése.

Az érdekképviselői tevékenység hatékonysága szempontjából a Magyar Vendéglátók Ipartestülete fontosnak tartja, hogy a vendéglátás ágazat szereplőit érintő ügyekben megismerje minél több vendéglátó vállalkozás véleményét. Ennek érdekében egy kérdőíves kutatásra került sor 2017 második felében, amelynek célja annak felmérése volt, hogy a vendéglátó vállalkozók vajon miként viszonyulnak az ágazatot érintő aktuális problémákhoz, valamint a vendéglátó szakmai szervezetekkel kapcsolatos elvárásokhoz.

## **A populáció, mintavétel és a minta**

A kérdőíves felméréssel elsődlegesen a vendéglátó vállalkozások tulajdonosainak, illetve vezetőinek a véleményét kívántuk megismerni adott témákhoz kapcsolódó kérdések mentén. Az adatokat valószínűségi és nem valószínűségi mintavételi eljárás alkalmazásával egyaránt gyűjtöttük. A valószínűségi mintavétel keretében egy online formában elérhető kérdőívet tettünk közzé az MVI honlapján és az elektronikus szakmai sajtóban, amihez valamennyi vendéglátással foglalkozó vállalkozó hozzáférhetett. Emellett célzott módon a Vendéglátás Akadémia rendezvényein megjelenő szakmai közönség is kitölthette a kérdőívet. A kétirányú adatgyűjtésnek köszönhetően egy 214 elemű minta jött létre, amely nem reprezentatív, de alkalmas lehet arra, hogy az abból származó információkat a szakmai érdekérvényesítés során felhasználjuk.

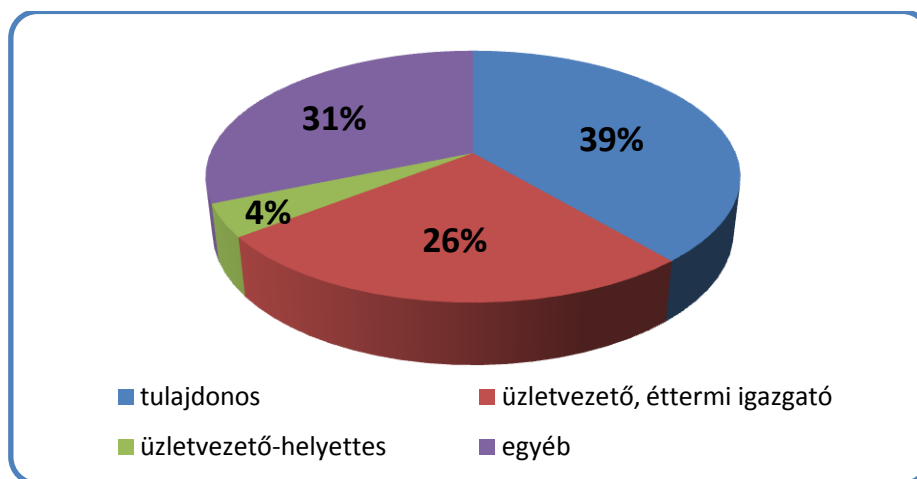
## **Kérdések és eredmények**

A kérdőíves felmérés során a válaszadók 14 kérdéssel találkoztak, amelyek egyrészt a vendéglátást érintő aktuális problémákkal, kiemelten az Áfa-csökkentéssel foglalkoztak, másrészt pedig a szakmai szervezetekkel kapcsolatos elvárások megismerésére irányultak. A kérdőívben elsősorban zárt kérdéseket tettünk fel, hogy megkönnyítsük a válaszadást és egyszerűbb legyen az eredmények feldolgozása. Az elkövetkezőkben a kérdőív egyes kérdéseire adott válaszokat mutatjuk be sorrendben haladva, majd ezután összegezzük a fontosabb az eredményeket.

### Az 1. 2. és 3. kérdés

Az első kérdés a kitöltő személyére irányult, hogy tulajdonosként, üzletvezetőként, illetve vezető-helyettesként vagy más minőségében (pl. szakács, pincér stb.) tölti ki a kérdőívet. A második kérdés a vendéglátó vállalkozás által működtetett üzlet vagy üzletek profiljának megismerését szolgálta, hogy adott vállalkozás milyen vendéglátóhelyeket képvisel a felmérésben. A harmadik kérdés pedig a vendéglátó vállalkozás, illetve vendéglátóhely területi elhelyezkedését vizsgálta.

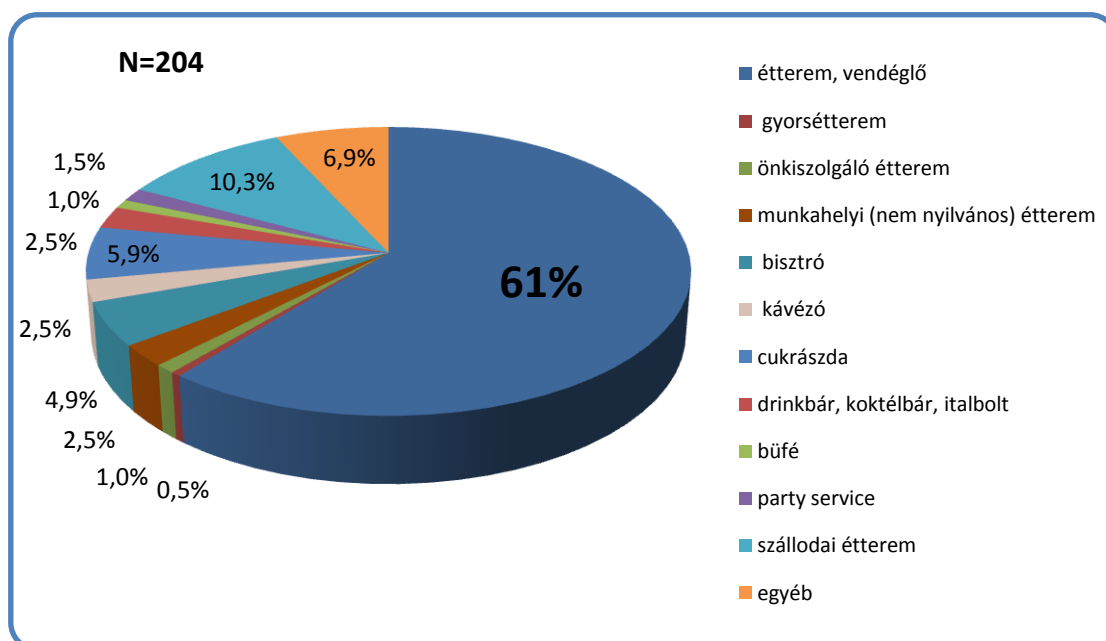
1. diagram: A kérdőívet kitöltők megoszlása



Forrás: saját készítés (kérdőíves felmérés alapján)

A válaszadók döntő többsége, mintegy 2/3-uk tulajdonosi vagy üzletvezetői minőségükben töltötték ki a kérdőívet, vagyis olyan személyek, akik kellő rálátással rendelkeznek a vendéglátó vállalkozás rendszerszintű működésére. Emellett a felmérésében részt vettek többek között konyhafőnökök, szakácsok és felszolgálók is, akik a válaszadók közel 1/3-át adták.

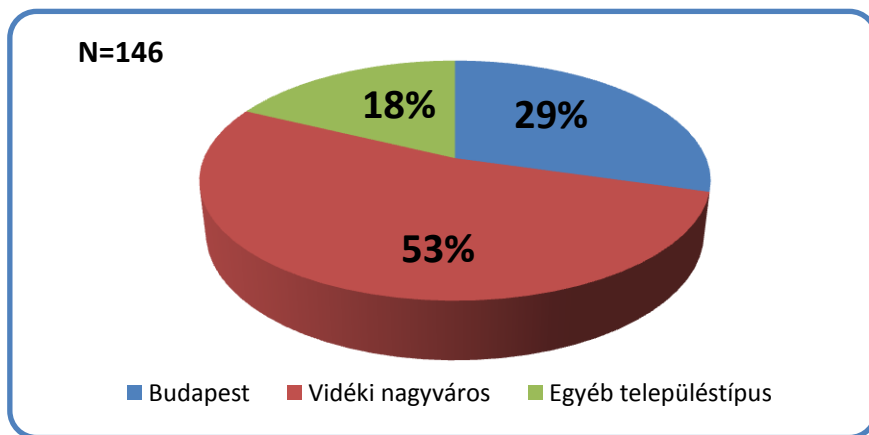
2. diagram: A felmérésben érintett vendéglátóhelyek profil szerinti megoszlása



Forrás: saját készítés (kérdőíves felmérés alapján)

A válaszadók által képviselt vállalkozások jellemzően, több mint 60%-ban hagyományos értékesítésű étteremet, illetve vendéglőt üzemeltetnek, amelyek a mintában az országos üzletadatokhoz képest felülreprezentáltak, míg más profilok, mint pl. a cukrászdák és a munkahelyi vendéglátóhelyek alulreprezentáltak. Emellett a felmérésben a többi vendéglátóhelyi profilon kívül 10%-os arányban képviseltették magukat szállodai éttermek is.

3. diagram: A vendéglátó üzletek területi eloszlása



Forrás: saját készítés (kérdőíves felmérés alapján)

A válaszadók a felmérésben képviselt vendéglátóhelyek 30%-ára vonatkozóan nem közöltek adatot az üzlet területi elhelyezkedésére. A fennmaradó vendéglátóhelyek közel 1/3-a Budapesten, míg 2/3-uk vidéki nagyvárosban és egyéb településen található. A mintában a budapesti üzletek az országos adatokhoz viszonyítva (a budapesti vendéglátó üzletek aránya 2016-ban 21%-os volt [KSH]) nagyobb részarányt képviselnek.

#### A 4. 5. 6. és 7. kérdés

A negyedik kérdés a vendéglátó vállalkozás méretével összefüggésben a foglalkoztatottak számának megismerésére irányult. Az ötödik kérdés az adott vállalkozás által üzemeltetett vendéglátó üzletek számát igyekezett felmérni. A hatodik kérdéssel a felmérésben érintett vendéglátó üzletek befogadóképességét kívántuk megismerni. A hetedik kérdés pedig a vendéglátó vállalkozások által üzemeltetett üzletekre vetített bruttó átlagfogyasztás kiderítését célozta.

1. táblázat: A felmérésben érintett vállalkozások mérete

	Mikro-vállalkozások	Kisvállalkozások	Középvállalkozások	KKV-k együtt	Nagyvállalatok	Összesen
Száma	54	72	72	198	4	202
Aránya	26,7%	35,6%	35,6%	98%	2%	100%

Forrás: saját készítés (kérdőíves felmérés alapján)

A felmérésben érintett vendéglátó vállalkozások a foglalkoztatottak száma alapján szinte kizárólag kis- és középvállalkozásnak tekinthetők. Az alapsokaságon belüli megoszlástól eltérően a mikro-, kis- és középvállalkozások a mintában közel azonos arányban jelentek meg.

A mintában képviselt vendéglátó vállalkozások közel 2/3-a mögött jellemzően egy vendéglátóhely üzemeltetése áll, amely jól mutatja a vendéglátó szektor sokszereplős jellegét. Ezen vállalkozások által működtetett vendéglátóhelyek mintegy fele pedig legfeljebb 100 fő befogadóképességgel rendelkezik. A fennmaradó vendéglátóhelyek kb. 1/3-a 100 és 300 fő közötti kapacitással működik és mindössze a vendéglátó vállalkozások 20%-a tudott 300 fő feletti befogadóképességet felmutatni.

Az átlagfogyasztást többek között az egyes vendéglátóhelyi profilok és a területi elhelyezkedés szerint érdemes vizsgálni. Tekintettel arra, hogy területi bontásban a vendéglátóhelyi profilok közül csak az éttermek, vendéglők képviseltették magukat kellő számmal a mintában, ezért az átlagfogyasztásra vonatkozó adatok más profilok esetében nem relevánsak. A budapesti éttermek, vendéglők esetében az átlagfogyasztás a felmérés idején 7400 Ft/fő körül alakult. Ezzel szemben vidéken ennek csupán a felét, 3800 Ft-ot fordítanak átlagosan vendéglátásra.

#### 4.8. kérdés

A nyolcadik kérdés annak megismerésére irányult, hogy vajon a vendéglátó vállalkozások mekkora hányada alkalmaz felszolgálati díjat. A felmérésben érintett vendéglátóhelyek közül csak azokat érdemes vizsgálni, amelyek jogosultak felszolgálati díj alkalmazására. Ennek megfelelően többek között a büfét, önkiszolgáló éttermet üzemeltető vállalkozások ebben a kérdésben nem érintettek.

2. táblázat: Felszolgálati díjat alkalmazó vendéglátóhelyek aránya

	<b>Budapest</b>	<b>Vidéki nagyváros</b>	<b>Egyéb településtípus</b>	<b>Országosan</b>
Alkalmaz	42%	28%	14%	<b>31%</b>
Nem alkalmaz	58%	72%	86%	<b>69%</b>

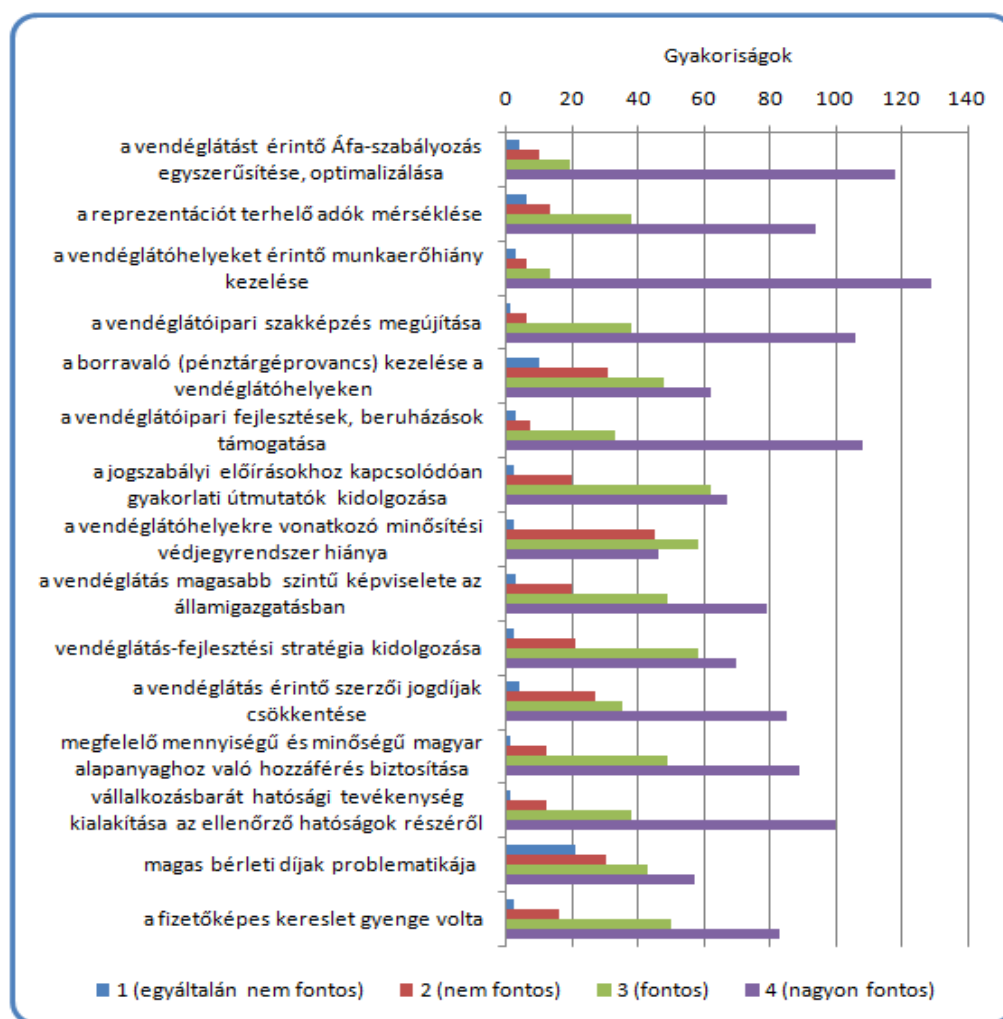
Forrás: saját készítés (kérdőíves felmérés alapján)

A felmérésben képviselt vendéglátó vállalkozások közel 70%-a nem alkalmaz felszolgálati díjat az általuk üzemeltetett vendéglátóhelyeken. Budapesten ennél kevesebben, vidéken viszont jóval nagyobb arányban vannak azon vendéglátóhelyek, ahol mellőzik a felszolgálati díjat. A felszolgálati díj jelentette kedvező adózási feltételek vélhetően nem tudják ellensúlyozni az alkalmazással járó többlet adminisztrációs terheket, ezért csak a vendéglátó vállalkozások kisebb hányada él ezzel a lehetőséggel.

#### A 9. kérdés

A vendéglátást érintő problémákról, illetve feladatokról egy Likert-skálás kérdés keretében adhattak választ a vendéglátó vállalkozások tulajdonosai és vezetői annak megfelelően, hogy az adott kérdés megoldását mennyire tartják fontosnak. A felvetett problémák között szerepelt többek között az Áfa-szabályozás, a munkaerőhiány, a reprezentáció és a szakképzés ügye is.

4. diagram: A vendéglátással összefüggő kérdések megítélése



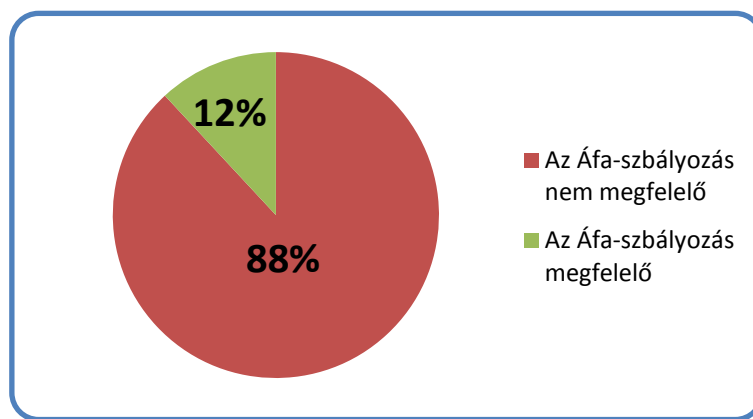
Forrás: saját készítés (kérdőíves felmérés alapján)

A felmérésben érintett vendéglátó vállalkozások tulajdonosai, illetve vezetői a vendéglátással kapcsolatosan felvetett szinte valamennyi kérdést nagyon fontosnak ítélték meg. Ezek közül is kiemelten fontosnak tartják a munkaerőhiány kezelését, az Áfa-szabályozás egyszerűsítését, a reprezentációt terhelő adók további mérséklését, a vendéglátóipari szakképzés megújítását, a beruházások támogatását és a vállalkozásbarát hatósági tevékenység kialakítását az ellenőrző hatóságokkal. Emellett a vendéglátósok fontosnak gondolják a vendéglátás-fejlesztési stratégia kidolgozását és a vendéglátás állami irányításának megerősítését is. A válaszadók legkevésbé fontosnak a vendéglátással összefüggésben a minősítési védjegyrendszer hiányát és a magas bérleti díjak problematikáját tartják.

#### A 10. és a 11. kérdés

Ez a két kérdés kifejezetten az Áfa-csökkentés utáni szabályozással kapcsolatos álláspontok, illetve javaslatok megismerését célozta. Első körben a szabályozással való elégedettségre lehetett válaszolni. Ezt követően, aki nem tartotta megfelelőnek a hatályos szabályozást, az választhatott a következő kérdésnél megadott módosítási javaslatok közül.

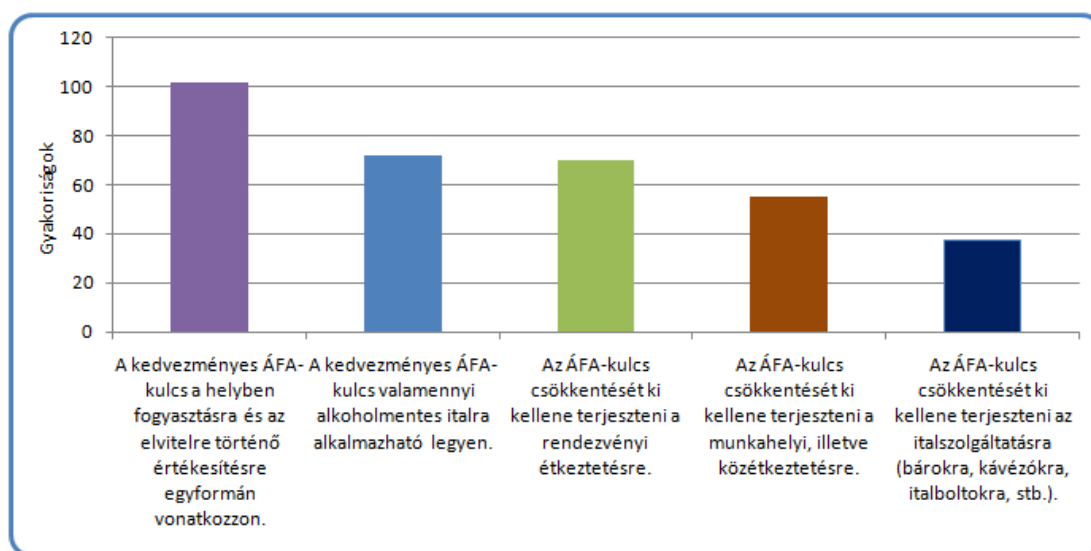
5. diagram: Az Áfa-szabályozás megítélése



Forrás: saját készítés (kérdőíves felmérés alapján)

A vendéglátós vezetők döntő többsége úgy látja, hogy az Áfa-szabályozás a jelenlegi formájában nehezen értelmezhető és alkalmazható a vendéglátó vállalkozások számára, ezért szükséges annak mielőbbi módosítása.

6. diagram: Az áfa-szabályozást érintő lehetséges módosítási javaslatok



Forrás: saját készítés (kérdőíves felmérés alapján)

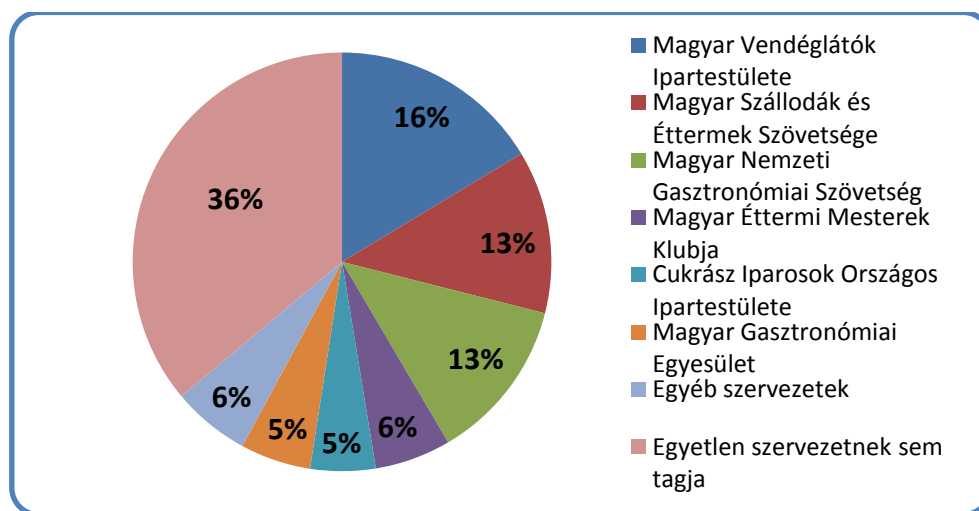
A módosítási javaslatok közül többet is meg lehetett jelölni, ezért az összesített gyakoriság meghaladja a válaszadók számát. Az összesített adatok alapján a legtöbben úgy módosítanák az Áfa-szabályozást, hogy a jövőben ne legyen különbség a helyben fogyasztás és az elvitelre történő értékesítés között. Emellett sokan gondolták úgy, hogy a kedvezményes Áfa-kulcs valamennyi alkoholmentes italra alkalmazható legyen, valamint a szabályozás vonatkozzon a rendezvényi,

munkahelyi és a közétkeztetésre is. A legkevésbé szükségesnek a válaszadók az italszolgáltatásra történő kiterjesztést tartották.

#### A 12. kérdés

A gasztronómia és a vendéglátás területén számos szakmai szervezet van jelen, amelyekhez vállalkozások, illetve magánszemélyek csatlakozhatnak. A felmérésben érintettek is megjelölhették, hogy mely szakmai szervezethez vagy szervezetekhez kötődnek.

7. diagram: A vendéglátó szakmai szervezetekhez való kötődés



Forrás: saját készítés (kérdőíves felmérés alapján)

A válaszadók közül sokan több szakmai szervezetnek is tagjai, amely rámutat arra, hogy az egyes vendéglátó szakmai szervezetek a tagjaikon keresztül kapcsolódnak egymáshoz. A szakmai szervezetekhez való kötődést tekintve a Magyar Vendéglátók Ipartestülete, a Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége, valamint a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség képviseltette magát nagyobb arányban.

#### A 13. kérdés

Ez a kérdés arra vonatkozott, hogy a szakmai szervezetek közül vajon milyen arányban ismerik a Magyar Vendéglátók Ipartestületét.

3. táblázat: A Magyar Vendéglátók Ipartestületének ismertsége

	Budapest	Vidék	Országosan
Ismert	79%	65%	<b>67%</b>
Nem ismert	21%	35%	<b>33%</b>

Forrás: saját készítés (kérdőíves felmérés alapján)

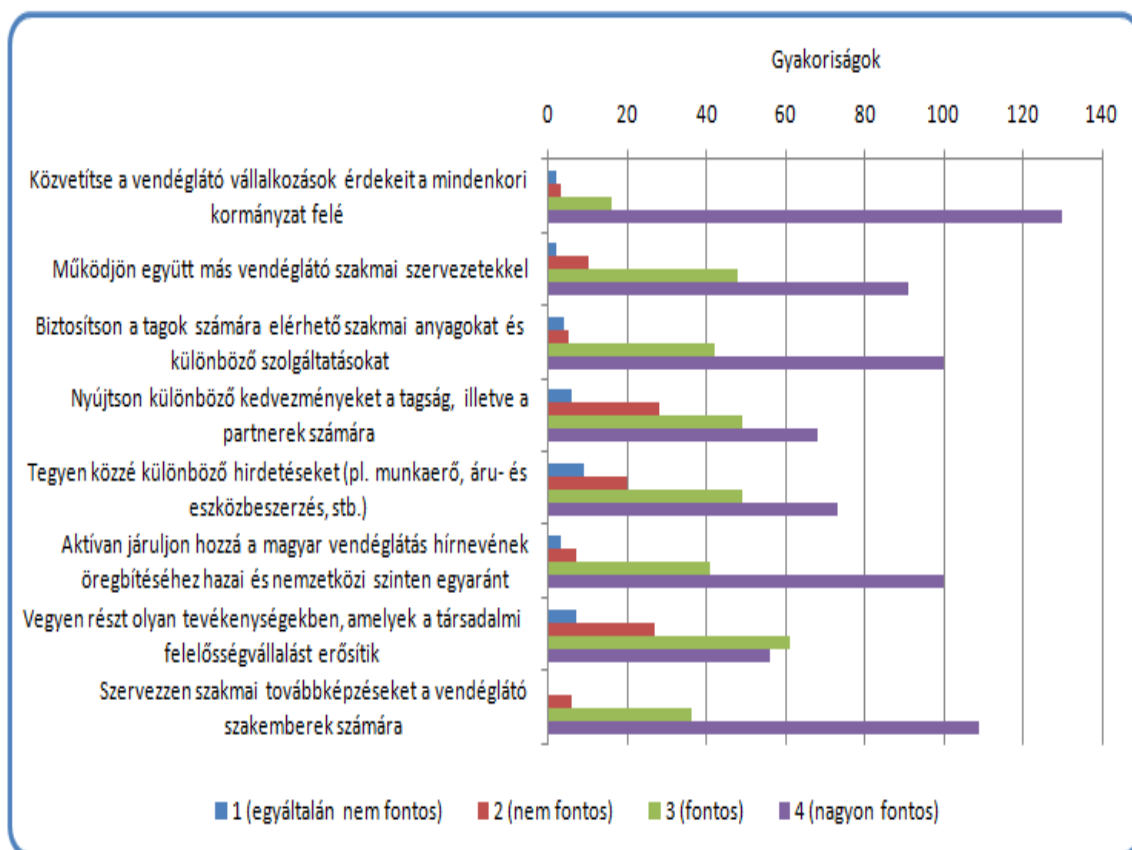
A felmérésben résztvevő szakemberek 2/3-a ismeri a Magyar Vendéglátók Ipartestületét, mint szakmai szervezetet. A szervezet ismertsége Budapesten jóval magasabb az országos arányhoz képest, közel 80%-os.



#### A 14. kérdés

A szakmai szervezetek sokféle tevékenységet végezhetnek, amelyekkel hatékonyan tudják támogatni a tagságuk és a szakma egészének fejlődését. Erre tekintettel egy Likert-skálás kérdéssel vizsgáltuk, hogy egy szakmai szervezet esetében a vendéglátó vállalkozások tulajdonosai, illetve vezetői mely tevékenységeket tartják fontosnak.

8. diagram: A szakmai szervezetekkel kapcsolatos elvárások



Forrás: saját készítés (kérdőíves felmérés alapján)

A szakmai szervezetekkel kapcsolatosan megfogalmazott elvárások szinte mindegyikét fontosnak tartják a felmérésben érintett vendéglátós szakemberek. Ezek közül is kiemelten fontos a vendéglátó vállalkozások érdekeinek képviselete, amelyhez szükséges a mindenkori kormányzattal való hatékony együttműködés megteremtése. Emellett elvárásként jelenik meg a szakmai szervezetek közötti együttműködés is, amely erősítheti a közös érdekek érvényesülését. Az érdekképviseleti tevékenységen kívül fontosnak tartják a tagság számára elérhető szakmai anyagok és szolgáltatások biztosítását, valamint a szakmai továbbképzések szervezését is a vendéglátó szakemberek számára. Mindemellett nem elhanyagolható elvárás egy szakmai szervezet esetében, hogy aktívan járuljon hozzá a magyar vendéglátás hírnevének hazai és nemzetközi szinten történő öregbítéséhez.

## Összegzés

A Magyar Vendéglátók Ipartestülete az érdekképviseleti tevékenységével összefüggésben 2017 második felében egy kérdőíves felmérést készített azzal a céllal, hogy meghatározott szakmai kérdésekben megismerje minél több vendéglátó vállalkozás véleményét. A nem reprezentatív felmérésben döntően vendéglátó vállalkozások tulajdonosai, illetve vezetői vettek részt, de a mintába szakácsok, pincérek és más szakmabeliek is bekerültek. A kérdőíves felmérés során kiemelten foglalkoztunk a vendéglátást érintő aktuális problémákkal, illetve megoldásra váró feladatokkal, ezen belül is a hatályos Áfa-szabályozás megítélésével. Emellett vizsgáltuk többek között a válaszadók kötődését a szakmai szervezetekhez, valamint a szakmai szervezetek által végezhető tevékenységekkel kapcsolatos elvárásokat is.

A felmérésben érintett vendéglátó vállalkozások vezetői a vendéglátást érintő aktuális problémák közül kiemelten fontosnak tartották többek között a munkaerőhiány kezelését, az Áfa-szabályozás egyszerűsítését, a reprezentációt terhelő adók további mérséklését és a vendéglátóipari szakképzés megújítását. Az Áfa-szabályozással a döntő többség nem ért egyet, mert az nehezen értelmezhető és alkalmazható a vendéglátó vállalkozások számára. Az Áfa-szabályozás módosítását illetően sokan javasolták, hogy a kedvezményes Áfa-kulcs a helyben fogyasztás mellett az elvitelre történő értékesítésre is vonatkozzon, továbbá valamennyi alkoholmentes italra alkalmazható legyen. Emellett jelentős számban támogatták azt a javaslatot is, hogy a kedvezményes Áfa-kulcsot lehetőség szerint terjesszék ki a rendezvényi vendéglátásra, a munkahelyi és a közétkeztetésre. Mindezek összhangban vannak azokkal a szakmai javaslatokkal, amelyeket a Magyar Vendéglátók Ipartestülete és más szakmai szervezetek az elmúlt időszakban folyamatosan képviseltek.

A válaszadók többsége kötődik egy vagy több vendéglátó szakmai szervezethez, de sokan voltak olyanok is, akik egyetlen szervezetnek sem tagjai. A felmérésben érintettek közül nagy számban képviseltették magukat a Magyar Vendéglátók Ipartestülete, a Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége, valamint a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség tagságából.

A szakmai szervezetek által végezhető tevékenységek közül kiemelten fontosnak tartották a felmérésben résztvevő vendéglátós vezetők a vendéglátó vállalkozások érdekeinek közvetítését a mindenkori kormányzat felé. Emellett az elvárások között nagy hangsúlyt kapott a más szakmai szervezetekkel történő együttműködés, továbbá fontos a tagság számára elérhető szakmai anyagok és szolgáltatások biztosítása, a vendéglátás hírnevének öregbítése, valamint a szakmai továbbképzések szervezése is.

**Tisztelt Hölgem/Uram!**

*A Magyar Vendéglátók Ipartestülete fontosnak tartja, hogy a vendéglátás ágazat szereplőit érintő ügyekben megismerje minél több vendéglátó vállalkozás véleményét. Ennek érdekében az alábbi kérdőívet ajánljuk az Ön figyelmébe, amellyel szeretnénk információt gyűjteni a vendéglátást érintő problémákról, valamint a vendéglátó szakmai szervezetekkel kapcsolatos elvárásokról.*

*Kérem, hogy az alábbi kérdőív kitöltésével segítse munkánkat!*

*A kérdőív kitöltése anonim módon zajlik és kb. 3-5 percet vesz igénybe.*

*Segítségét előre is köszönjük!*

*Tisztelettel:*

**Kovács László**

*Elnök, Magyar Vendéglátók Ipartestülete*

**Kérdőív**

1. **Milyen minőségében tölti ki Ön ezt a kérdőívet?**
  - a) tulajdonos
  - b) üzletvezető, éttermi igazgató
  - c) üzletvezető-helyettes
  - d) egyéb: .....
2. **Az Ön vendéglátó üzlete milyen vendéglátóhelyi profilnak felel meg? (Ha több üzlete van, akkor a főtevékenység szerint válasszon!)**
  - a) étterem, vendéglő
  - b) gyorsétterem
  - c) önkiszolgáló étterem
  - d) munkahelyi (nem nyilvános) étterem
  - e) bisztró
  - f) kávézó
  - g) cukrászda
  - h) drinkbár, koktélbár, italbolt
  - i) büfé
  - j) party service
  - k) egyéb:.....
3. **Hol található/ak az Ön üzlete/i jellemzően? (Kérjük, csak 1 választ jelöljön meg!)**
  - a) Budapesten
  - b) vidéki nagyvárosban
  - c) egyéb
4. **Hány főt foglalkoztatnak (teljes és részmunkaidőben foglalkoztatottak együttesen) éves átlagban az Ön vendéglátó vállalkozásá/sai/nál összesen?..... főt**
5. **Hány vendéglátó üzletet üzemeltet az Ön vállalkozása/vállalkozásai?.....**
6. **Nagyságrendileg hány fős befogadóképességgel rendelkezik/neka vendéglátó üzlete/üzletei összesen?..... fő**
7. **Mennyi az egy főre jutó átlagfogyasztás az Ön vendéglátó üzlet(ei)ében (bruttó)?**  
..... Ft/fő
8. **Alkalmaznak-e az Ön üzletében/üzleteiben felszolgálatási díjat (szervizdíjat)?**
  - a) igen
  - b) nem

**9. Mennyire tarja fontosnak a vendéglátást érintő következő kérdések mielőbbi megoldását? (1: egyáltalán nem fontos; 4: nagyon fontos)**

a vendéglátást érintő Áfa-szabályozás egyszerűsítése, optimalizálása	1	2	3	4
a reprezentációt terhelő adók mérséklése	1	2	3	4
a vendéglátóhelyeket érintő munkaerőhiány kezelése	1	2	3	4
a vendéglátóipari szakképzés megújítása	1	2	3	4
a borraivaló (pénztárgéprovancs) kezelése a vendéglátóhelyeken	1	2	3	4
a vendéglátóipari fejlesztések, beruházások támogatása	1	2	3	4
a jogszabályi előírásokhoz kapcsolódóan gyakorlati útmutatók kidolgozása	1	2	3	4
a vendéglátóhelyekre vonatkozó minősítési védjegyrendszer hiánya	1	2	3	4
a vendéglátás magasabb szintű képviselete az államigazgatásban	1	2	3	4
vendéglátás-fejlesztési stratégia kidolgozása	1	2	3	4
a vendéglátás érintő szerzői jogdíjak csökkentése	1	2	3	4
megfelelő mennyiségű és minőségű magyar alapanyaghoz való hozzáférés biztosítása	1	2	3	4
vállalkozásbarát hatósági tevékenység kialakítása az ellenőrző hatóságok részéről	1	2	3	4
magas bérleti díjak problematikája	1	2	3	4
a fizetőképes kereslet gyenge volta	1	2	3	4

**10. Az étkezőhelyi vendéglátásban az Áfa-kulcs az étel- és a helyben készített, alkoholmentes italforgalom esetében idén 18%-ra csökkent, majd 2018-tól 5%-ra mérséklődik. Melyik állítással ért egyet az alábbiak közül?**

- A jelenlegi Áfa-szabályozás könnyen értelmezhető és alkalmazható a vendéglátó vállalkozások számára, ezért azon nem szükséges változtatni. (tovább lépés a 12. kérdésre)
- A jelenlegi Áfa-szabályozás nehezen értelmezhető és alkalmazható a vendéglátó vállalkozások számára, ezért változtatásra van szükség. (tovább lépés a 11. kérdésre)

**11. Az áfa-szabályozást érintő lehetséges módosítási javaslatok közül válassza ki azokat, amelyekkel egyetért! (több válasz is megjelölhető)**

- Az Áfa-kulcs csökkentését ki kellene terjeszteni a rendezvényi étkeztetésre.
- Az Áfa-kulcs csökkentését ki kellene terjeszteni a munkahelyi, illetve közétkeztetésre.
- Az Áfa-kulcs csökkentését ki kellene terjeszteni az italszolgáltatásra (bárokra, kávézókra, italboltokra, stb.).
- A kedvezményes Áfa-kulcs a helyben fogyasztásra és az elvitelre történő értékesítésre egyformán vonatkozzon.
- A kedvezményes Áfa-kulcs valamennyi alkoholmentes italra alkalmazható legyen.

**12. Mely vendéglátó szakmai szervezet(ek)nek tagja?(több válasz is megjelölhető)**

- a) Nem vagyok tagja egyetlen szakmai szervezetnek sem
- b) Magyar Vendéglátók Ipartestülete
- c) Magyar Gasztronómiai Egyesület
- d) Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége
- e) Pannon Gasztronómiai Akadémia
- f) Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége
- g) Magyar Bocuse d'Or Akadémia
- h) Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség
- i) Magyar Éttermi Szövetség
- j) Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete
- k) Magyarországi Rendezvényszervezők és – szolgáltatók Szövetsége
- l) Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete
- m) Magyar Éttermi Mesterek Klubja
- n) Stílusos Vidéki Éttermiség (SVÉT)
- o) egyéb, éspedig: .....

**13. Ismeri-e Ön a Magyar Vendéglátók Ipartestületét, mint vendéglátó szakmai szervezetet?**

- a) Igen
- b) Nem

**14. Egy vendéglátó szakmai, érdekképviseleti szervezet sokféle tevékenységet végezhet. Mennyire tartja fontosnak az alábbiakat? (1: egyáltalán nem fontos; 4: nagyon fontos)**

Közvetítse a vendéglátó vállalkozások érdekeit a mindenkori kormányzat felé	1	2	3	4
Működjön együtt más vendéglátó szakmai szervezetekkel	1	2	3	4
Biztosítson a tagok számára elérhető szakmai anyagokat és különböző szolgáltatásokat (pl. szerződésminták, tájékoztató kiadványok, jogi és munkaügyi tanácsadás, konferenciákon való részvétel)	1	2	3	4
Nyújtson különböző kedvezményeket a tagság, illetve a partnerek számára	1	2	3	4
Tegyen közzé különböző hirdetések (pl. munkaerő, áru- és eszközbeszerzés, stb.)	1	2	3	4
Aktívan járuljon hozzá a magyar vendéglátás hírnevének öregbítéséhez hazai és nemzetközi szinten egyaránt	1	2	3	4
Vegyen részt olyan tevékenységekben, amelyek a társadalmi felelősségvállalást erősítik (pl. ételadományok felajánlása, rászorultak támogatása)	1	2	3	4
Szervezen szakmai továbbképzéseket a vendéglátó szakemberek számára	1	2	3	4

**Köszönjük, hogy kérdőívünk kitöltésével segítette a Magyar Vendéglátók Ipartestületének munkáját!**

