

„Bejelentkezés” az APEH-nél Kiszűrik a mozdulatlan számlákat

Az év első felében mintegy 800 társas és több mint 300 egyéni vállalkozóra róttak ki bírságot amiatt, hogy az APEH-nek elmulasztották jelenteni vállalkozói bankszámlájuk számát, avagy megtették, de késedelmesen. A legkisebb összeg 10 ezer forint volt. Az APEH-nél annak jártunk utána, miért okozott ilyen egyszeri „meglepetést” ügyfeleinek.

Az APEH Csongrád Megyei Igazgatóságán az okból kerestük meg kérdéseinkkel dr. Nagy Péter osztályvezetőt, mivel tudomásunkra jutott: sok vállalkozót büntettek meg azért, mert bankszámla-bejelentési kötelezettségének nem, vagy késve tett eleget.

A vállalkozók dühösen és értetlenül fogadták a bírságot, mert úgy gondolták, az APEH-nek ők már azzal tudomására juttatták bankszámlaszámukat, hogy az összes pénzügyi műveletet ezen keresztül bonyolították. Ráadásul az adóbevallásukon is szerepeltették ezt a számot. Úgy érezték, az APEH megingt talált egy lehetőséget arra, hogy pénzt szedjen be a „kicsikről”.

Mint kiderült, nem így van, az APEH ugyanis tavaly év vége óta próbálja valamilyen módon felhívni a vállalkozók figyelmét a várható jogszabály-módosításra. Egy 2000. január 1-jén életbe lépett jogszabály szerint ugyanis – mondta el dr. Nagy Péter –, amint az újdonsült vállalkozó megkapja az adószámát, és áfakörbe tartozik (ez vonatkozik valamennyi cégre vagy szervezetre is) 15 napon belül köteles bankszámlát nyitni és ezt az APEH-nek bejelenteni. A jövőben pedig ezen köteles a pénzforgalmát bonyolítani. Aki pedig a bejelentést elmulasztja, azt ettől az évtől kezdve már meg lehet bírságot. S mivel mostantól már büntethető a bankszámlával nem rendelkezők, az APEH-nél vissza-keresették azok listáját is, akik korábban nem jelentették bankszámlaszámukat. Ez az oka annak, hogy egy bizonyos vállalkozói kört adategyeztetésre behívtak, majd a bankszámla-bejelentési kötelezettség elmulasztása miatt megbírságozták.

A változásban tehát az az

új elem, hogy a mulasztást most már szankcionálják is. Hiszen a pénzforgalmi számla megnyitásával kapcsolatos jogszabály 1984 óta él. Am sokan például azt tették, hogy bejelentették egy folyószámla-számot, mellette újabb számlákat nyitottak, ám az APEH-nél nyilvántartott számon mégsem bonyolítottak pénzforgalmat.

Mivel az APEH kintlévőségei nőttek, a jogszabályalkotók segítségével most úgy igyekeznek „rendet” tenni, hogy kiszűrik a mozdulatlan számlákat. Januártól áfát, túlfizetést, minden egyebet csak ezen az egyetlen bejelentett számlán lehet bonyolítani.

Dr. Nagy Péter válaszában azt is hangsúlyozta: hiába tud – adóbevallás, pénzügyi tevékenység révén – az APEH az adóalanyok bankszámlájáról, ez nem bejelentés, azt a jogszabály szerint „adózónak magának kell megtennie az erre a célra szolgáló nyomtatványon”. Se az adóbevallás, se a kamarai bejelentkezés nem alkalmas erre – külön nyomtatványon kell megtenni.

Kétfajta eljárás létezik tehát: egy azokkal szemben indult, akik nyitottak vállalkozói folyószámlát, de nem szolgáltatták az APEH-nek, egy másik fajta pedig azokkal szemben, akik 2000. január 1-je után még egyáltalán nem kértek maguknak bankszámlát.

Az APEH Csongrád Megyei Igazgatóságán első körben a nem egyéni vállalkozókra róttak ki bírságot. Ők előzetes értesítést sem kaptak. Ez körülbelül 800 társas vállalkozást érintett. A második körben az egyéni vállalkozók, mintegy 360-an felhívást kaptak az adatszolgáltatás ellenőrzésére, s ők ezzel párhuzamosan megtehették, hogy jelentik bankszámlájuk számát. Ezért csak mulasztási bírságban részesültek, ami általában 10 ezer forint volt.

Dr. Nagy Péter arra hívta föl a figyelmet, hogy az APEH – ahogy az a nevében benne van – ellenőrzi, s a jövőben is ezt fogja tenni. Sajnos, a jogszabály nem ismerete nem mentesíti a vállalkozót, ezért azt tanácsolja: ma már könyvelő nélkül ne tegyünk egy lépést sem.

Fekete Klára

Eltűnőben a szegedi különlegesség

Jó az öreg papucs a lábnál

Sokféle nevezetes terméke van Szegednek. Egyik-másik nemcsak Magyarországon, hanem határainkon túl is jó hírnévre tett szert. Ki ne ismerné a szegedi paprikát vagy a szalámit. De itt van a tarhonya is, amiről talán kevesebben tudják, hogy szintén innen indult hódító útjára. A halbicska is régi szegedi különlegesség. Meg aztán a szegedi papucs.

– Sokszor megkérdeztem, hogy csinál-e még papucsot. Erre én mindig azt mondom, hogy persze, amíg élek, csinálom papucsot. Negyven évvel ezelőtt egy hét alatt húsz pár papucsot is elkészítettem, de amikor reggel ötfől este hétig dolgoztam a műhelyben, akkor bizony negyven párat is megcsináltam. A kalocsai táncosok most rendeltek tőlem húsz pár papucsot, amivel három hét alatt lesznek kész. De telefonált az a pesti hölgy is, akinek három évvel ezelőtt egy férfi hozta a rossz papucsát mintának, hogy neki is kellene még néhány pár telitalpú, ragasztott papucs, ami nem az igazi szegedi papucs, de ő azt szereti. Tudja jól, ha Sanyi bácsi elmúlik, nem lesz papucs. Augusztus elejére azokat is megcsinálom, úgyhogy jöhet érte a férfi.

Rátkai Sándor 86 éves. A szegedi papucskészítő mester jól emlékszik azokra az időkre, amikor a nők még papucsban jártak templomba, piacra és táncmulatságra. A papucsos mesterség a török hódoltság idejében kezdett kibontakozni. Maga a lábbeli is minden biztonnyal a törökök révén került ide, aztán a múlt század közepén vált elmaradhatatlan darabjává a szegedi népviseletnek. Igazából a Nagyvárút után jött divatba a papucs, amikor kikövezték Szegedet, s a nők leveztették a csizmát. Színből, díszítésből, formából viselőjének korához és izlésének alkalmazkodott. Különlegesség volt a pillangóspapucs, vagyis a csillagó flitterrel díszített selyempapucs. Virágozott is az ősi mesterség, jövedelmező



Rátkai Sándor gavallér lesz Dávid Ibolyával is, ha megéri. (Fotó: Karnok Csaba)

foglalkozás volt a papucssal. A húszas években még öt-hat pár papucsot kapott az újjászony nászajándékba, hogy mindenféle rendőrangú ruhához és alkalomra legyen. A századelőn még száznál is többet, a két világháború között harmincöt, a hetvenes években pedig már csak két-három papucskészítő mester dolgozott a városban. Rátkai Sándor az utolsó szegedi papucssos.

– Ennek a szakmának van egy jó meg egy rossz oldala. A rossz az, hogy rengeteget kell dolgozni. Ezért nincs utánpótlásom. Az itt nem járja, hogy „ma elmegyek inasnak, de holnap már milliomos legyek”. Pedig a varrott, hagyományos technológiával, kézi munkával készített szegedi papucsot még ma is keresik. Jönnek hozzám a külföldiek, már amelyik idetartózik a Munkácsy utcába, de a Népművészeti Boltból is küldenek vevőt, ha már nincsen náluk papucs. Régebben a Kölcsey utcában volt

bolgom, ahol most a Royal áll. Azzal szemben volt egy zsidó kereskedőnek villanyalkatrész boltja. A kereskedő kiment Amerikába, de a fia később visszajött hozzám szegedi papucsért, mert tudta, mi a különbség a varrott és ragasztott papucs között. Hogy mi a szegedi papucsban a pláne? Az, hogy időtálló, bőr a belseje, ráalulak a lábra, de úgy, hogy lerúgni sem lehet. Erről főképpen a táncosok tudnának beszélni. De kényelmes is, hiszen az unokám, aki az egyetem laboratóriumában dolgozott, mindig mondta: Tata, csinálj nekem pöttös szegedi papucsot! Hiába mondtam, hogy a laposabb sarkú, pöttös papucsot az idősebbek hordják, neki olyan kellett, meg utána a kolléganőjének is. Rájöttek a fiatalok, hogy milyen jó és kényelmes az öreg papucs. Az igazságügy-miniszternek nemrégiben adtam egy papucsot ajándékba. Pontosabban a város adta, s még azt is megtudták, hogy a kék a kedvenc színe. Amikor az igazságügy-miniszter

lejött, tartott valamilyen beszámoló, amit én is végigültem, s a végén átnyújtottam a papucsot. Úgy tudom, hogy az ősszel megint Szegedre látogat Dávid Ibolya, de akkor én adok neki egy igazi piros, hegyes orrú, szalagos szegedi papucsot. Leszek annyira gavallér. Persze, ha megérem.

Rátkai Sándor már megannyi televízió- és rádióműsorban szerepelt, de frtak róla külföldi és magyar lapokban is. Messze földön híres az utolsó szegedi papucssos. Legutóbb, három héttel ezelőtt a Magyar Televízió egyes csatornáján mutattak be egy Rátkai Sándorról készült riportfilmet, amelyben a szegedi mester életéről és szakmájáról vallott, de azt is elmesélte, hogyan lett városi kitüntetett.

– A Szegedért Emlékéremet 1998-ban kaptam meg. Ott ültem az első sorban a professzorokkal (Kristó Gyula történész, Bor Zsolt

lézerfizikus, Csillik Bertalan anatómus, Bódis Lajos szülész-nőgyógyász, Csernay László orvos-kutató és Merényi Kálmán megyei főügyész kapott akkor többek között városi kitüntetést – a szerk.), akik azt kérdezték, hogyan érzem magam közöttük. Mondtam nekik, hogy a szakmában én is professzornak érzem magam, amin józútt nevettek. Bár három fiam van, nem adtam a kezükre a szakmát, mert amikor még gyerekek voltak, amikor még önkéntlenül is megszerethették, megtanulták volna a mesterséget, nem otthon, hanem a műhelyben dolgoztam hajtaltól késő estig.

Az ősi ipar kiveszében van termékeivel együtt. Valamiféle védelmet kellene biztosítani a szegedi papucsok, még nem késő, mert az nem lehet, hogy az évszázadokig élt hagyomány éppen azért vesz ki, mert az a város tagja meg, amelyik szülte. Szabó C. Szilárd

Ma még nem lehet megállapítani, hogy a terasszal rendelkező vendéglátó helyek közül melyek a legnagyobb nyertesek a Virág cukrászda zárva tartásának. Annyi bizonyos: korábban sokak számára elképzelhetetlen volt, hogy a szabadtéri előadásra ne a Klauzál téri gombák alatt hangolódjanak rá. Voltak, akik a csütörtöki nyitóelőadás előtt értesültek a tényről: ósz óta zárva tart a Virág.

A húsz évvel ezelőtt kiadott Szeged útikönyv még így ír a Zsótér Andor által épített Klauzál tér 1. számú épületről: „A földszinten van a Virág cukrászda, a szegedieknek és a város vendégeinek egyaránt legkedveltebb találkozóhelye. Nyáron előtte, a téren színes napernyők alatt

Sör műanyag pohárból, sor a pultok előtt

Élet a Virág után

pihenhet a megfáradt utas.” Nagyot fordult a világ azóta. A Virág máig rejtélyes körülmények között bezárt egy időre. Működésének szünetelésével is úgy vagyunk, mint annyi mással. Nem tudtuk elképzelni, hogy valaha is bekövetkezhet. Egy pillanatra azt hittük, megáll a Föld forgása, néhány csillag ránk szakad, a világegyetem elpusztul. Aztán teltek a hetek, hónapok, sajtótájékoztatók követték egymást, az újságírók titokzatos befektetői csoportokról adtak egymásnak információkat, amelyekről, bizonyítékok híján, csak keveset írhattak meg. Immár tudjuk azt is, milyen a nyári Klauzál tér a Virág napernyői nélkül: mint a virágpiactól megfosz-

tott brüsszeli Grand Place, utcazenésztől elhagyott néma lisszaboni síkator, zárva tartó U fleku söröző a prágai belvárosban. Mégsem állt meg a Föld forgása, egy csillag sem szakadt reánk az égből, és úgy tűnik, a világegyetem pusztulásáig még annyi idő bizonyosan van, hogy újra kinnyisson a Virág cukrászda.

Akár szerencsésnek is nevezhetnénk, hogy a Klauzál téren így nagyobb fennakadás nélkül kezdhették el lefektetni a díszburkolatot. A munkások egyelőre amolyan terep-felmérést végeznek. Sajnálatosan nem is azért, mert Szeged legforróbb pontján, a fákát nélkülöző, kő és beton téren kénytelenek dolgozni. Nagyobb baj számukra, hogy

a tájékozatlanabb helyiek őket kérdezzék arról, mi készül a Virág teraszának a helyén, míg a város vendégei arról faggatóznak, miért van zárva a Virág. Fialat pár név be az ajtó és az ablakok üvegén, majd egy fényképet készítenek a bejáratról. Sopronból jöttek, arról, hogy bezárt Szeged leghíresebb cukrászdája, most hallottak először. Nem esnek kétségbe, megkérdezik, hol lehet legközelebb fagyaltot enni.

A Dóm tér közvetlen környékén a Palánk az egyedül nyitva tartó cukrászda. Az előadás előtti órákban mintha a szokottnál is többen lennének, a sor vége az utcán kígyózik. A néhány asztal mind foglalt, nem egyszerű dolog

helyhez jutni. Akinek mégis sikerül, hamarosan cukrovizik. Fülledt a levegő a cukrászdában. A Palánknak nincs terasz. Az Oskola utcára a szűk járda miatt lehetetlenség asztalokat pakolni, a magas bérleti díj miatt a szegedi vendéglátósok egyébként is óztkodnak ettől.

Nem úgy a multinacionális gyorséttermek képviselői. A Kársz utcát a sablon uralja. A Dél-Alföld szívében ugyanazt ehetünk, amit Würzburg, Nimes vagy Genf hasonló színvonalú gyorséttermében – azzal a különbséggel, hogy ott a helyi ízeknek is dukál a frekvenciát hely, azaz sétáló utca vagy főtér. „Nagyon értékes területet engedünk ki a kezünkől”

– fogalmaz az egyik szegedi szálloda ügyvezető igazgatója, aki szerint a gyakran színvonalatlan hazai vendéglátás is közrejátszhat abban, hogy a multinacionális cégek megtudtak kapaszkodni a városban.

Ma még nem látszik világosan, hogy a terasszal rendelkező helyek közül melyek a legnagyobb nyertesek a Virág cukrászda zárva tartásának. Talán az Öreg Híd vendéglő az egykori Égő Arany helyén? Kovács Zsolt, tulajdonos bizakodik. A szabadtéri játékok első napján a szokottnál nagyobb volt a forgalom, de hosszú távú következtetést nem mer levonni, hiszen cukrászdát étteremmel nehéz összehasonlítani. A So-

gyogyi könyvtár mögött, a Sörkertben a szokásos tolongást látni csütörtök este. Többen az előadásra „alapotnak”, azonban nem beszélnek, azonban mondjuk Madách Tragédiája előtt a nézők fapadon szorongva műanyag pohárból isszák a Borsodit. Jobb híján a Dóm téri sátraknál, bódék előtt is sokan állnak sorban, bár az elmúlt évek, évtizedek tapasztalata nem sok jóval kecsegtet: az árak horribilisek, míg a kiszolgálás nem egyszer a vértacsai búcsút idézi.

Talán csak azt a fiatal párt nem érheti kellemetlen meglepetés, akiket a tér járdaszegélyén, a Coca Cola automata mellett üldögélve láttam: dobozból kortyolgatták tonikjukat. Az ital hideg volt, sorban nem kellett állni, és a személyzettel sem veszekedtek, mert azt kapták, amit vártak. Ők nem csalódtak.

Tóth-Szenesi Attila