

4.3 A vendéglátó üzlet létesítése

tárgyi és személyi feltételek

legfontosabb tárgyi feltétel: legyen üzlet:

- saját tulajdon
- új építésű
- bérlet

210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzéséről:

- a jegyzőnek be kell jelenteni a vendéglátó tevékenység megkezdése előtt
- az üzlet elnevezése utaljon a z üzlet szakjellegére (termékek és szolgáltatások)
- működési engedélyt csak az ún. üzletköteles termékek (pl. dohányárú) esetén kell kérni
- egyes termékek esetén kell hatósági engedély — a kérelmet a jegyzőhöz kell benyújtani, az továbbítja az illetékes hatósághoz
- működési engedélyt az illetékes jegyzőtől kell kérni
 - a kérelemben minden fontos adatot szerepeltetni kell
 - a jegyző a megadott engedélyről igazolást ad ki és nyilvántartásba veszi az üzletet → a nyilvántartás nyilvános, az önkormányzat honlapján elérhető
 - a működési engedély visszavonásig érvényes
 - illeték: 3 000-10 000, Ft
 - az üzletben kell tartani
- hatósági ellenőrzés:
 - jegyző
 - szakhatóságok
 - Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság
 - hiányosság esetén
 - max. 90 napra bezárható
 - intézkedés hiányában az engedély visszavonható

Az üzlet helyiségei

Az üzlet helyiségeinek sorrendje az áru útját és a "tisztá út elvét" követi:

- **az áru útja:** gazdasági bejárat → áruátvevő → szakosított raktár → szakosított előkészítő → termelőhelyiség → értékesítőtér — az üzlet felépítésének az áru útját kell követnie
- "tisztá út elve": a szennyezett nyersanyag nem keresztezheti a tisztított, előkészített nyersanyag útját

Az üzlet helyiségei:

- gazdasági bejárat:
 - ezen keresztül érkeznek az áruk
 - itt jönnek be a dolgozók, ha nincs külön személyzeti bejárat
 - megfelelő kialakítás a az áruszállító járművek + az árumozgatás miatt
- áruátvevő:

- a megrendelt és leszállított áruk átvétele
- szakosított raktárak:
 - az áruknak és tárolási igényüknek megfelelő kialakítás
 - minél nagyobb a hely, annál mélyebben szakosított
 - típusai:
 - földesáru- vagy zöldségraktár
 - szárazáruraktár
 - tojásraktár
 - hűtőraktár
 - italraktár
 - textilraktár
 - félkészáru-raktár
 - kézraktár
 - tisztítóraktár
- szakosított előkészítők:
 - minél nagyobb a hely, annál mélyebben szakosított
 - betartandó szabályok:
 - csúszásmentes burkolat
 - csempézett falak
 - hideg-meleg folyóvíz
 - megfelelő lefolyó
 - típusok:
 - földesáru- vagy zöldségelőkészítő
 - tojásmosó
 - szárazáru-előkészítő
 - húselőkészítő:
 - vöröshúsok
 - szárnyasok
 - halak
- termelőhelyiségek:
 - melegkonyha:
 - levesek, főzelékek, köretek, saláták, meleg előételek, húsételek, éttermi melegtészták
 - cukrászkonyha:
 - torták, szeletek, desszertek, minyonok, csemegék, teasütemények, fagylalt (csak külön helyiségben)
 - önálló — csak kiszállításra
 - melegkonyhához kapcsolódik — pl. szállodákban
 - részei:
 - tésztakészítő-helyiség
 - főző- és sütőhelyiség
 - kikészítőrészleg
 - expedíciós helyiség
 - hidegkonyha:
 - saláták, hideg, mártások, pástétomok, galantinok, szendvicsek

- önálló — csak kiszállításra
 - melegkonyhához kapcsolódik — pl. szállodákban
- fekete mosogató
- kávéskonyha:
 - reggeli és uzsonna
 - szállodákban: a meleg konyháról ételliften jön a nagyfokban előkészített termék → a szakács csak a végső műveleteket hajtja végre → a szobapincér a szobákba szervírozza
- office:
 - a konyhát és az értékesítőteret köti össze
 - itt tárolják a vendégek által használt eszközöket
 - innen nyílik a fehérmosogató
 - csapóajtóval kapcsolódik az értékesítőtérhez
- értékesítéshez kapcsolódó helyiségek:
 - fogyasztótér (szezonálisan terasz vagy kerthelyiség)
 - szélfogó
 - előtér
 - ruhatár
 - vendégek részére toalett
 - rendezvényterem (kisebb-nagyobb termek) — néha rendezvényházak
- szociális helyiségek:
 - öltözők
 - zuhanyzók
 - személyzeti toalett
 - személyzeti ebédlő
- kiegészítő helyiségek:
 - irodahelyiség
 - kazánház
 - javító-karbantartó műhely