



## A MELEGKONYHÁS VENDÉGLÁTÓIPARI ÜZLETEK KAMARAI MINŐSÍTÉSÉNEK SZEMPONTJAI

Üzlet neve:	
Üzlet típusa:	
Üzlet címe:	
<b>Elért pontszám:</b>	

### 1. Az üzlet külső megjelenésének értékelése

		adható	adott
1	A bejárat, a portál és a külső arculat megjelenése igényes.	1	
2	Az épület megfelelően karbantartott, megvilágított cégfelirat és étlaptartó van.	1	
3	Az üzlet környezete rendezett, kulturált, tiszta.	1	
4	Az akadálymentesítés megoldott.	1	
5	A dohányzás lehetősége kulturáltan megoldott.	1	

### 2. Az üzlet belső kialakításának értékelése

		adható	adott
6	A mosdó igényes, korszerű.	1	
7	A mosdó tiszta, műszaki állapota kifogástalan.	1	
8	A mosdóban WC papír, szappan, tükör, törölköző, kézzárító, szemétkosár, ruhaakasztó van.	1	
9	A mosdóban hideg- meleg víz, megfelelő világítás, szellőzés, a levegő illatosítása megoldott.	1	
10	A WC használat csak a vendégek részére ingyenes	1	
11	A felsőruházat kulturáltan elhelyezhető.	1	
12	A vendégtér berendezése, díszítése az üzlet profiljával összhangban van.	1	
13	Zeneszolgáltatás, élő- vagy gépi zene van, a vendéglátóhely jellegéhez igazodik.	1	
14	Az üzlet belső megvilágítása megfelelő, hangulatos.	1	
15	Az üzlet levegője tiszta, a szellőztetése megoldott.	1	
16	Az üzlet klímája kellemes, jó közérzetet biztosít.	1	
17	Az üzlet klímával rendelkezik.	1	
18	A terasz, kerthelyiség árnyékolása megoldott.	1	
19	Az asztalok egymás közti távolsága elégséges.	1	
20	Gyerekszék, magasító párna van.	1	
20/A.	Az üzlet gyermekbarát, babakocsi elhelyezési lehetőség, pelenkázó, gyermekülőke, stb. van.	+1	
21	Az asztalon lévő textilja tiszta, esztétikus, az étterem hangulatához illő.	1	
22	Az asztaldíszítés az üzlet jellegének megfelel.	1	
23	A termelő térbe belátni nem lehet, konyhai háttérzaj nem zavaró.	1	
24	Az üzlet tiszta, jó benyomást kelt.	1	

### 3. A szakmai munka értékelése

		adható	adott
25	Az üzlet magyar és további két idegen nyelven írt étel- és itallappal rendelkezik.	3	
26	Az étlap jó állapotú, jól olvasható, a szövegrész igényes.	3	

27	A választék a valóságnak és az üzlet profiljának megfelel, de nem túlzott.	3	
28	Az étlap idényjellegű ételeket is tartalmaz.	3	
29	Az étlapon az ételek rövid leírása megtalálható, a felszolgáló ismeri az ételeket.	3	
30	Tájjellegű ételeket, saját specialitásokat kínálnak.	3	
31	Egyedi kéréseket is teljesítenek.	3	
32	A vendég a rendelésnek megfelelő ételt és italt kapja.	3	
33	Az ételek látványosak, minőségük kitűnő, színben, ízben változatosak.	3	
34	Az ételek az étel jellegének megfelelő alapanyagokból készülnek.	3	
35	Saláta választék az évszaknak megfelelő, és változatos köreteket kínálnak.	3	
36	Az étel tálalása és díszítése kreatív, étvágykeltő.	3	
37	Az étlapon szereplő ételek mindig kaphatóak.	3	
38	A korszerű és az egészséges táplálkozás ételei is megtalálhatók az étlapon.	3	
39	A befejező fogások választéka sokszínű.	3	
40	A felszolgált ételek hőmérséklete a jellegüknek megfelelő.	3	
41	Az üzlet jellegének és az ételkínálatnak megfelelő italválaszték van, az italok az üzletben megtalálhatóak.	3	
42	Az italok szakmailag előírt hőmérsékleten kerülnek felszolgálásra	3	
43	Az üzlet részletes szakszerű borlappal rendelkezik (évjárat, pincészet, borász, stb.).	3	
44	Saját régió, tájegység italait, borait is kínálják.	3	
45	Az itálárakból egyértelműen kitűnik, hogy milyen mennyiségekre vonatkoznak.	3	
46	Az árak tükrözik az üzlet színvonalát és a kereslet mértékét (ár-érték arány).	3	
47	Az üzlet bejáratánál mosolyogva fogadják a vendéget, asztalhoz kísérik, ha nincs szabad hely udvariasan várakozásra kérik, kérés nélkül ét- itallapot adnak.	3	
48	Az alkalmazottak külső megjelenése, személyi higiéniája kifogástalan, egységes.	3	
49	A pincérek udvariasak, előzékenyek, az üzlet szolgáltatásairól, választékról kellő tájékoztatást tudnak adni.	3	
50	A felszolgálat figyelmes, szakszerű, nem tolakodó.	3	
51	A pincérek legalább egy idegen nyelven kommunikálnak.	3	
52	A személyzet munkájának szervezettsége szemmel látható.	3	
53	A számla illetve nyugtadás kulturáltan történik.	3	
54	Hitelkártyát, bankkártyát, SZÉP-kártyát, étkezési utalványt elfogadnak, a kártyahasználat szabályait megfelelően alkalmazzák.	2	

#### 4. Az üzlet termelő helyiségeinek állapota, felszereltsége

*(Ennek értékelésére az ételek elfogyasztása és a számla adása után kerül sor!)*

		adható	adott
55	A személyzet megfelelő ruházatban és védőfelszerelésben dolgozik.	3	
56	A ruhák tiszták, a személyzet ápolat.	3	
57	A kendőt, sapkát, vagy túllhálót viselik.	3	
58	Biztosított az árutárolás és hűtés.	3	
59	Megfelelő előkészítő helyiségek állnak rendelkezésre.	4	
60	A konyha állapota megfelel a szakmai követelményeknek.	4	
61	Biztosított a konyhatechnológia betartása.	4	
62	Folyamatos a tisztaság, a higiéniai elveket betartják.	4	

#### 5. Vendégkapcsolat

		adható	adott
63	Internetes megjelenés, portál színvonala, naprakésztsége, <i>wifi</i> .	1	
64	Előrendelést, asztalfoglalást felvesznek.	1	
65	Mérik a vendég elégedettségét <i>írásban, vagy szóban érdeklődnek az elégedettségről.</i>	1	

**Általános, szubjektív benyomás az üzletről:  
(KÖTELEZŐEN KITÖLTENDŐ!)**

	adható	adott
	0-5-ig	

**Összesen:**

150	
-----	--

**Egyéb észrevételek, megjegyzések:**

--

**Maximálisan elérhető pontszám:**

150
-----

**Mindösszesen elért pontszám:**

--

**Minősítés elnyeréséhez szükséges pontszám:**

85%:	128
------	-----

**Megjegyzés:**

- Csak maximum vagy nulla pontszám adható, kivéve a szubjektív benyomás az üzletről.

**Minősítést végző szakértő neve:**

--

Kelt:

.....  
minősítő szakértő aláírása