



## KÁVÉHÁZAK ÉS KOKTÉLBÁROK KAMARAI MINŐSÍTÉSÉNEK SZEMPONTJAI

Üzlet neve:			
Üzlet címe:			
Üzlet típusa:			
Működési engedélynek megfelel:			
<b>Elért pontszám:</b>			

### 1. Az üzlet külső megjelenése

	adható	adott
1	2	
2	2	
3	2	
4	2	

- |   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| 1 | Az üzlet környezetének rendezettsége, kulturáltsága, tisztasága  |  |  |
| 2 | Az épület portál és terasz része az üzlet jellegével harmonizál és a környezetbe illő (a terasz árnyékolástechnikája megoldott). |  |  |
| 3 | A használt reklámok beilleszkednek, igazodnak az üzlet jellegéhez és az aktuális jogszabályoknak megfelel.                       |  |  |
| 4 | A bejárat és az előtér arculata kellemes benyomást kelt.   |  |  |

*Adható pontszám:  
0-8 pont*

### 2. Vendégfogadás, a vendéggel való kapcsolatteremtés

	adható	adott
5	2	
6	2	
7	2	

- |   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| 5 | Az üzlet alkalmazottja megfelelően fogadja a vendégtérbe belépő vendégeket. |  |  |
| 6 | A ruha, esernyő kulturált elhelyezésére van lehetőség.                      |  |  |
| 7 | Az üzlet profiljának megfelelő létszám dolgozik az üzletben.                |  |  |

*Adható pontszám:  
0-6 pont*

### 3. Mellékhelyiségek

	adható	adott
8	2	
9	2	
10	2	
11	2	
12	2	

- |    |  |  |  |
|----|--|--|--|
| 8  | A mellékhelyiségek (női, férfi) nagysága összhangban van a vendégtér kapacitásával.                              |  |  |
| 9  | A mellékhelyiség tiszta, az ajtók zárhatóak.   |  |  |
| 10 | Tükör, WC papír, szappan, törülköző vagy papírtörülköző, vagy kézszáritó található a helyiségben.                |  |  |
| 11 | Szemétkosár, ruha- vagy táskaakasztó, a szellőztetés biztosított, hideg-meleg víz van a helyiségben, csempézett. |  |  |
| 12 | A WC használata ingyenes.  |  |  |

*Adható pontszám:  
0-10 pont*

### 4. Az üzlet ergonómiája (hangulata, díszítése, a berendezés összhangja)

	adható	adott
13	2	
14	2	

- |    |   |  |  |
|----|---|--|--|
| 13 | Az üzlet tiszta, kellemes benyomást kelt.   |  |  |
| 14 | A pultrendszer megfelelő elhelyezése (központi hely), ezen belül a sötétítés megfelelő kialakítása. |  |  |

15	A vendégtér hangulatos, képek és díszítő elemek alkalmazkodnak az üzlet profiljához (pl. újságtartó, internet használat, játék lehetőség).	2	
16	A zene igazodik a fogyasztók igényeihez és az üzlet jellegéhez.	2	
17	Jó az üzlet, vitrinek, polcok általános belső megvilágítása.	2	
18	Az asztalok megfelelő távolságban, nem túl sűrűn vannak elhelyezve (megfelelő mennyiségben), a bárpultnál megfelelő számú bárszék található.	2	
19	Világítás, a természetes fény és mesterséges fény harmonikus egysége	2	
20	Az üzlet levegője tiszta, hőmérséklete, szellőztetése megfelelő és a jogszabályoknak megfelelően kialakított dohányzóval rendelkezik.	2	

Adható pontszám:  
0-16 pont

#### 5. Az üzletben található eszközök minősége, tisztasága

		adható	adott
21	Az evőeszközök, poharak és az üvegekészlet egységes igazodik-e az üzlet jellegéhez.	2	
22	A söntés és a pult megfelelően fel van készítve, minden eszköz és felszerelés rendelkezésre áll az italok és egyéb készítmények előállításához.	2	
23	Az eszközök és felszerelések sérülésmentesek.	2	
24	Az asztalok elegáns felületűek, az esti órákban hangulatfény van.	2	

Adható pontszám:  
0-8 pont

#### 6. Az üzletben található eszközök minősége, tisztasága

		adható	adott
25	Az alkalmazottak öltözéke egységes (ízléses, tiszta), összhangban van az üzlet profiljával.	2	
26	Az alkalmazottak személyes higiéniája kifogástalan.	2	
27	Az üzletben a személyzet (mixerek, baristák, pincérek, pultosok) udvariasak, előzékenyek, az üzlet szolgáltatásairól, a választékról kellő tájékoztatást tudnak adni.	2	

Adható pontszám:  
0-6 pont

#### 7. Az üzletben alkalmazott értékesítés szakszerűsége

		adható	adott
28	A választékot pontosan ismerik, és udvariasan ajánlják.	2	
29	A kávék, teák (ezek különlegességei), a kevert italok ki- és felszolgálási módja az üzlet jellegének megfelelő.	2	
30	A magyar és külföldi italok egyaránt kaphatóak, az egyes italok a szakmailag előírt hőmérsékleten kerülnek felszolgálásra.	2	
31	A vendég előtti italkészítés szakszerűsége.	2	
32	A mixer ismeri kevert italok különböző készítési módjait.	2	
33	A bárban, a pult mögött a szükséges és elvárható etikett és protokolláris szabályokat alkalmazzák.	2	
34	A speciális kevert italok elkészítésére, ízléses, egyedi előírásoknak megfelelő a díszítés.	2	
35	A pultos, mixer jó emberismerettel rendelkezik.	2	

Adható pontszám:  
0-16 pont

#### 8. Idegen nyelv ismerete- és használata

		adható	adott
36	A vendéggel foglalkozó alkalmazottak társalgási szinten tudnak kommunikálni a külföldi vendégekkel.	2	
37	A külföldi vendégek számára is érthető a választékközlés.	2	

Adható pontszám:  
0-4 pont

#### 9. A választékközlés eszköze, szakszerűsége, olvashatósága

		adható	adott
38	Az itallap, kávélap, koktéllap jó állapotú, olvasható, jó minőségű anyagból készült, visszatükrözi az üzlet arculatát, az aktuális jogszabályoknak megfelel (egységár tájékoztatás).	2	

39	A választék tükrözi az üzlet jellegét és a megfelelő mennyiséget.	2	
40	A vendég kérésére is tudnak összeállítani italokat, és az üzletben kapható saját készítésű választék is.	2	
41	Az itallapokon szereplő italok mindig kaphatóak.	2	
42	Az itallapokon egyértelműek és jól olvashatóak az árak, összhangban vannak az üzlet által nyújtott szolgáltatásokkal.	2	
43	Az italokon kívül más választékot is értékesítenek az üzletkörnek megfelelően (sütemények, sós tészták, fagylaltok, szendvicsek).	2	
44	Az árakból egyértelműen kitűnik, hogy azok milyen mennyiségekre vonatkoznak, a kért mennyiség megegyezik a felszolgálttal, az alkalmazott árak arányban vannak az üzlet színvonalával és szolgáltatásaival.	2	
45	A minőségi italok eredeti palackjuktól kerülnek ki-, és felszolgálásra.	2	

Adható pontszám:  
0-16 pont

### 10. Számlaadási kötelezettség

		adható	adott
46	Az elszámolás részletesen tartalmazza a fogyasztást, számlaadás kulturált, a számla megfelel a számviteli előírásoknak.	2	

Adható pontszám:  
0-2 pont

### 11. A kiegészítő helyiségek állapota, felszereltsége

		adható	adott
47	Megfelelő előkészítő helyiségek állnak rendelkezésre.	2	
48	A háttér (raktárak, mosogatók, szociális helyiségek) állapota, technikai felszereltsége megfelel a szakmai követelményeknek.	2	
49	Folyamatos a tisztaság, a higiéniai elveket betartják.	2	
50	A korszerű gépeket, berendezéseket használják-e.	2	

Adható pontszám:  
0-8 pont

### 12. A személyzet szakképzése

		adható	adott
51	A szakképzettséghez kötött munkakörökben minden alkalmazott rendelkezik a megfelelő szakképzettséggel.	2	

Adható pontszám:  
0-2 pont

### 13. Számlaadási kötelezettség

		adható	adott
52	A felhasznált alapanyagok származása, útja, tárolása, felhasználása ellenőrizhető és jó minőségű, nyomon követhető.	2	

Adható pontszám:  
0-2 pont

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

	adható	adott
	0-6-ig	

**Összesen:**

100	
-----	--

**Egyéb észrevételek, megjegyzések:**

--

**Maximálisan elérhető pontszám:**

110
-----

**Mindösszesen elért pontszám:**

--

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

**Minősítés elnyeréséhez szükséges pontszám (a maximális pontszám 80%-a):**

88
----

**Megjegyzések:**

- A minősítő bizottság tagjai külön-külön pontoznak, az értékelések átlaga adja az érvényes pontszámot.
- Amennyiben az üzlet nem rendelkezik érvényes működési engedéllyel, vagy a működésre, közegészségügyi előírásokra vonatkozó jogszabályokat súlyosan megsérti, továbbá valamely feltételre (1-14. pontok) nulla pontot kap, nem nyerheti el a kamarai táblát.
- Amennyiben a felsorolt tényező az üzletben nem lelhető fel, a vonatkozó kérdés kihúzásra kerül, ezáltal az összes pontszám csökken.

<b>Minősítést végző szakértő neve:</b>	
--	--

Kelt:

.....  
minősítő szakértő aláírása