

A vendéglátás működésének feltételei

- I. Tárgyi eszközök
- II. Személyi feltételek

A vendéglátás feladatainak ellátásához szükséges szervezetek:

- Üzem
- Üzlet
- Bolt
- Üzlethálózat

Alaptevékenység: az a feladat amelyért az egységet létrehozták, amely kifejezi, hogy milyen keresletet kíván kielégíteni.

Üzletkör: kifejezi az egységben forgalmazható áruk körét, és az egységben folytatható tevékenységet.

Üzlettypus: az üzletkörön belül különböztetjük meg, meghatározza az étel-és italválaszték, a szolgáltatások köre és a vendéglátó-iparitevékenység.

Tk: 86. oldal

Üzletek csoportosítása üzletkörök szerint

1. Melegkonyhás vendéglátóhely

Alaptevékenysége a vendég étkezés iránti keresletének kielégítése.

Üzlettypusai:

- étterem
- vendéglő
- csárda
- étterem-söröző
- kávéház
- étkezde, kifőzde
- gyorsétkezőhely
- fast food üzlet

2. Cukrászda

Alaptevékenysége saját előállítású cukrászkészítmények, édes-és sütőipari termékek, fagylaltok.

3. Italüzletek

Alaptevékenysége a különböző szeszes és szeszmentes italok kiszolgálása palackozva és kimérve.

Üzlettypusai:

- italbolt, kocsmá
- borozó, borkimérés, poharazó
- sörbár, sörszató
- drinkbár
- teázó

4. Egyéb vendéglátóhelyek

Alaptevékenysége hideg ételek, melegített félkész és késztermékek, frissensültek, saláták, cukrászati készítmények.

Üzlettypusai

- ételbár
- tejszató
- pecsenyesütő, lacikonyha
- eszpresszó
- büfé, falatozó, bisztró
- cukrászati szakszató
- intézményben működő nyílt árusítású vendéglátóhely

Üzletek csoportosítása üzletkörök szerint

5. Zenés szórakozóhelyek

Alaptevékenysége különböző alkoholos és alkoholmentes italok értékesítése palackozva és kimérve, ételkiszolgálás, élő vagy gépzene-szolgáltatás, műsor előadás.

Üzlettypusai:

- mulató-varieté
- éjszakai bár
- diszkó

6. Munkahelyi vendéglátó üzlet

Alaptevékenysége az adott munkahely dolgozóinak ellátása.

Üzlettypusai:

- főzőkonyhas munkahelyi gyors és önkiszolgáló étterem
- munkahelyi, intézményi büfé

7. Szervezetek és a lakosság étkezését végző központi főzőkonyha

8. Rendezvényi étkeztetés

Tk: 87- 90. oldal

A vendéglátás tevékenységének helyiségei

- **Áruátvevő:** áruk átvétele mennyiségben, értékben. Felszerelése, mérleg, munkaasztal az adminisztrációs feladatok elvégzéséhez.
- **Raktárak:** a működéshez szükséges eszközök tárolására, biztosítani kell a szakosított tárolást.
- **Előkészítő helyiségek:** áruk tisztítása folyik, mielőtt bekerülnének a **termelő helyiségekbe**.
- **Termelő helyiségek:** (konyhák)
- **Termelést befejező és kiegészítő műveletek helyiségei:** elkészült ételek tárolása a tálalásig, értékesítésig. Tiszta út elve: a hulladék útja nem keresztezheti az előkészített nyersanyag, illetve a kész étel útját.
- **Értékesítő helyiségek:** minden olyan helyiség, mely a vendég kiszolgálását teszi lehetővé.
- **Szociális helyiségek:** dolgozói öltözők, mosdók, zuhanyzók, étkezők.