

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 31 lipca 1963 r.

w sprawie przedmiotu działalności i rodzajów zakładów gastronomicznych.

Na podstawie § 2 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 19 lutego 1949 r. w sprawie zakresu działania Ministra Handlu Wewnętrznego (Dz. U. Nr 10, poz. 62 z późniejszymi zmianami) oraz § 21 ust. 3 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 25 lipca 1958 r. w sprawie zezwoleń na prowadzenie przedsiębiorstw handlowych i na zawodowe wykonywanie czynności handlowych oraz na prowadzenie przedsiębiorstw przemysłu gastronomicznego przez jednostki gospodarki nie uspołecznionej (Dz. U. Nr 49, poz. 241) zarządza się, co następuje:

§ 1. Zarządzenie określa przedmiot działalności, rodzaje, typy i kategorie zakładów gastronomicznych oraz wymagania, jakim powinny one odpowiadać. Zarządzenie nie dotyczy stołówek pracowniczych i studenckich, stołówek prowadzonych przez przedsiębiorstwa państwowe „Wojskowa Centrala Handlowa”, „Konsumy” oraz jednostki podległe Ministrowi Obrony Narodowej.

§ 2. 1. Przedmiotem działalności zakładów gastronomicznych jest sprzedaż do konsumpcji na miejscu wyrobów kulinarnych, cukierniczych i napojów produkcji własnej lub innych zakładów oraz sprzedaż artykułów spożywczych dostarczanych zakładom w formie gotowej do konsumpcji na miejscu (np. napoje alkoholowe, chłodzące, pieczywo, konserwy, niektóre owoce i warzywa); zakłady gastronomiczne mogą również dokonywać sprzedaży wyrobów kulinarnych i cukierniczych do konsumpcji poza zakładem.

2. Sprzedaż napojów alkoholowych w zakładach gastronomicznych odbywa się na zasadach określonych odrębnymi przepisami.

§ 3. 1. Zależnie od zakresu działalności ustala się dwie grupy zakładów gastronomicznych:

1) zakłady sprzedające posiłki typu obiadowego:

- a) restauracje,
- b) jadalnie,
- c) „sam-bary”,
- d) bary mleczne,
- e) bary z wyszynkiem;

2) pozostałe rodzaje zakładów gastronomicznych:

- a) kawiarnie,
- b) cukiernie,
- c) herbaciarnie,
- d) bary kawowe,
- e) bary „coctail” (cukiernicze),
- f) bufety,
- g) winiarnie,
- h) piwiarnie.

2. Przedmiotem działalności poszczególnych rodzajów zakładów gastronomicznych jest:

- 1) restauracji — produkcja i sprzedaż wyrobów kulinarnych, napojów, wyrobów cukierniczych oraz sprzedaż artykułów spożywczych; restauracja na terenie wiejskim może przybierać nazwę „gospody”, a restauracja w pociągu nazwę „wagonu restauracyjnego”;
- 2) jadalni — produkcja i sprzedaż wyrobów kulinarnych o charakterze popularnym oraz napojów, wyrobów cukierniczych i sprzedaż artykułów spożywczych;
- 3) „sam-baru” — produkcja i sprzedaż lub tylko sprzedaż wyrobów kulinarnych o charakterze popularnym, a także przyrządzonych na żądanie konsumenta w jego obecności, oraz napojów, wyrobów cukierniczych, artykułów spożywczych, z wyłączeniem napojów o zawartości alkoholu powyżej 4,5°;
- 4) baru mlecznego — produkcja i sprzedaż lub tylko sprzedaż wyrobów kulinarnych i napojów z mleka, przetworów mlecznych, produktów zbożowych, owoców i ziemniaków

oraz wyrobów cukierniczych; w barze mlecznym nie można produkować i sprzedawać wyrobów kulinarnych, w których skład wchodzi mięso, ryby lub ich przetwory;

- 5) baru z wyszynkiem — produkcja i sprzedaż lub tylko sprzedaż wyrobów kulinarnych o charakterze popularnym, a także przyrządzonych na żądanie konsumenta w jego obecności, oraz napojów, wyrobów cukierniczych i artykułów spożywczych;
- 6) kawiarni — produkcja i sprzedaż lub tylko sprzedaż w szerokim asortymencie wyrobów cukierniczych oraz produkcja i sprzedaż napojów i niektórych wyrobów kulinarnych przeznaczonych na śniadania i podwieczorki oraz sprzedaż artykułów spożywczych;
- 7) cukierni — produkcja i sprzedaż lub tylko sprzedaż w szerokim asortymencie wyrobów cukierniczych, produkcja i sprzedaż napojów oraz sprzedaż artykułów spożywczych;
- 8) herbaciarni — przyrządzanie i sprzedaż herbaty oraz sprzedaż wyrobów cukierniczych i artykułów spożywczych;
- 9) baru kawowego — przyrządzanie i sprzedaż kawy oraz sprzedaż wyrobów cukierniczych i artykułów spożywczych;
- 10) baru „coctail” (cukierniczego) — produkcja i sprzedaż w szerokim asortymencie coctaili mlecznych i owocowych, galaretek, kremów i napojów gorących, z wyłączeniem kawy naturalnej, sprzedaż wyrobów cukierniczych i artykułów spożywczych;
- 11) bufetu — produkcja i sprzedaż napojów gorących oraz sprzedaż wyrobów garmażeryjnych, wąskiego asortymentu dań gorących (bez dodatków) oraz artykułów spożywczych;
- 12) winiarni — sprzedaż win i miodów pitnych w szerokim asortymencie oraz dodatków uzupełniających, jak pierniki, biszkopity;
- 13) piwiarni — sprzedaż piwa w szerokim asortymencie oraz dodatków uzupełniających, jak zimne zakąski, solanki, sery, groch solony.

§ 4. 1. W restauracjach, jadalniach, kawiarniach, cukierniach i herbaciarniach obowiązuje system obsługi kelnerskiej; w uzasadnionych przypadkach w jadalniach i kawiarniach może być wprowadzona samoobsługa w całości lub części zakładu.

2. W barach stosuje się wyłącznie system samoobsługi.

3. W winiarniach i piwiarniach stosuje się system samoobsługi; w uzasadnionych przypadkach może być wprowadzona obsługa kelnerska w całości lub części zakładu.

§ 5. W zależności od specjalizacji w zakresie produkcji można tworzyć różne typy zakładów gastronomicznych, np.:

- 1) restauracje, jadalnie i bary rybne;
- 2) restauracje, jadalnie i bary jarskie;
- 3) restauracje i jadalnie dietetyczne;
- 4) zakłady specjalizujące się w kuchniach narodowych, jak np.: restauracja węgierska, chińska, tatarska, żydowska;
- 5) zakłady specjalizujące się w określonym asortymencie produkcji jednego lub dwu rodzajów potraw, np.: restauracje i bary produkujące i sprzedające jedynie flaki, golonki, potrawy z rusztu lub różna.

§ 6. W zakładach gastronomicznych może być organizowana działalność rozrywkowa, jak koncerty, występy estradowe, dansingi itp., oraz mogą być udostępnione konsumentom szafy grające, gry towarzyskie i zręcznościowe oraz czajopisnia.

§ 7. 1. Zakłady gastronomiczne, z wyjątkiem barów mlecznych, podlegają zaszeregowaniu do następujących kategorii:

- 1) specjalnej (S) — restauracje (wagony restauracyjne) i kawiarnie;
- 2) pierwszej (I) — restauracje, kawiarnie, cukiernie i herbaciarnie;
- 3) drugiej (II) lub trzeciej (III) — restauracje (gospody), jadalnie, bary, kawiarnie, cukiernie, herbaciarnie, bufety, winiarnie i piwiarnie.

2. Zaszeregowanie zakładu gastronomicznego do jednej z wymienionych kategorii następuje w zależności od:

- 1) wykończenia wnętrza części handlowej — rodzaju podłóg, wyprawy, okładzin ścian, armatury oświetleniowej, tapicerki dekoracyjnej oraz innych elementów dekoracyjnych;
- 2) wyposażenia w meble i stolowiznę; zakłady kategorii „S” i I powinny być wyposażone w meble niestandardowe, a stolowizna powinna być jednolita, starannie dobrana i w miarę możliwości oznaczona emblematami danego zakładu; zakłady kategorii II i III mogą posiadać meble i stolowiznę standardową;
- 3) asortymentu wyrobów kulinarnych i artykułów spożywczych; w restauracjach kategorii „S” i I obowiązuje szeroki wybór potraw z różnych rodzajów mięs, drobiu, ryb, jarzyn, z zastosowaniem różnorodnej techniki produkcji; w restauracjach kategorii II i III wybór potraw może być odpowiednio mniejszy; w „sam-barach” i barach z wyszynkiem asortyment potraw może ograniczać się do dwóch lub trzech zup i czterech do pięciu drugich dań; w kawiarniach kategorii „S” i I obowiązuje szeroki asortyment wyrobów cukierniczych oraz napojów gorących i zimnych, a w kawiarniach niższych kategorii asortyment wyrobów cukierniczych może być odpowiednio zmniejszony; pożądane jest, aby zakłady kategorii „S” i I oprócz trunków krajowych posiadały również trunki zagraniczne, szczególnie wina;
- 4) sposobu obsługi — w restauracjach i jadalniach kategorii III i II potrawy mogą być podawane na talerzach, natomiast w restauracjach kategorii I zakąski i drugie dania powinny być podawane na półmiskach, a zupy w wazach bądź w innych naczyniach specjalnie na ten cel przeznaczonych; w restauracjach kategorii „S” zakąski i drugie dania powinny być podawane na półmiskach bądź w specjalnych naczyniach w zależności od rodzaju potrawy, np. nelsonki, patelnie, jarzyniarki; kawa, herbata bądź inne napoje gorące w zakładach kategorii III i II mogą być podawane w filiżankach lub szklankach, natomiast w zakładach kategorii I i „S” powinny być podawane w specjalnych naczyniach, jak maszynki do kawy, dzbanuszki.

Wszyscy pracownicy w poszczególnych zakładach powinni być jednakowo ubrani. Jakość, fason oraz kolor ubioru może być zróżnicowany w zależności od kategorii, z tym że w zakładach wyższych kategorii ubiór powinien być bardziej reprezentacyjny. W restauracjach kategorii „S” z obsługą kelnerską co najmniej 80% kelnerów powinno posiadać kwalifikacje starszego kelnera i kelnera, a w restauracjach kategorii I — 70%.

3. W stosunku do barów mlecznych obowiązują wymagania ustalone dla zakładów kategorii III.

§ 8. 1. W zakresie rozwiązania funkcjonalnego, ilości i wielkości pomieszczeń oraz wykończenia budowlanego zakłady gastronomiczne, z wyjątkiem wagonów restauracyj-

nych, powinny odpowiadać wymaganiom ustalonym dla poszczególnych rodzajów zakładów w normatywach technicznych projektowania.

2. W zakładach gastronomicznych lokalizowanych w starym budownictwie lub adaptowanych mogą być w wyjątkowych przypadkach dopuszczone pewne odstępstwa od wytycznych normatywów technicznych projektowania, przy zachowaniu następujących warunków:

- 1) restauracja kategorii „S” lub I powinna posiadać co najmniej pomieszczenie na hol (z wyjątkiem restauracji dworcowych), salę konsumentów, kuchnię, przygotowalnię, zmywalnię naczyń stołowych, magazyn produktów suchych, magazyn ziemniaków i warzyw, magazyn napojów, urządzenia chłodnicze, urządzenia sanitarne;
- 2) restauracja, jadalnia, bar z wyszynkiem, „sam-bar” kategorii II i III oraz bar mleczny powinny posiadać co najmniej pomieszczenia na salę konsumentów, kuchnię, zmywalnię naczyń stołowych, magazyn produktów suchych, magazyn ziemniaków i warzyw, urządzenia chłodnicze i urządzenia sanitarne oraz wydzieloną powierzchnię na przygotowalnię;
- 3) restauracja, jadalnia, bar z wyszynkiem, „sam-bar” lub bar mleczny — prowadzące wyłącznie sprzedaż wyrobów kulinarnych dostarczanych z innych zakładów — powinny posiadać co najmniej pomieszczenia na salę konsumentów, zmywalnię naczyń stołowych, magazyn produktów suchych, urządzenia chłodnicze i urządzenia sanitarne oraz miejsce na kuchenkę podręczną lub inne urządzenia umożliwiające podgrzewanie potraw;
- 4) kawiarnia, cukiernia, herbaciarnia powinny posiadać co najmniej pomieszczenia na salę konsumentów, urządzenia do zmywania naczyń stołowych, magazyn produktów suchych, urządzenia sanitarne;
- 5) bufet, bar kawowy lub „coctail” (bar cukierniczy), winiarnia, piwiarnia powinny posiadać co najmniej pomieszczenia na salę konsumentów, magazyn napojów, urządzenia do zmywania naczyń stołowych, urządzenia sanitarne.

3. We wszystkich rodzajach zakładów urządzenia sanitarne powinny być oddzielne dla personelu oraz dla konsumentów. Przez urządzenia sanitarne dla konsumentów w restauracjach, dworcowych rozumie się urządzenia dostępne dla ogółu podróżnych. Bufety, bary mleczne, kawowe i „coctail” (bary cukiernicze) mogą posiadać urządzenia sanitarne tylko dla personelu.

4. Typowanie zakładów określonych w ust. 2 pkt 1 i 2 do kooperacji z zakładami określonymi w ust. 2 pkt 3 powinno się odbywać przy współudziale terenowo właściwego inspektora sanitarnego.

5. W zakładach kategorii III w wyjątkowych przypadkach i po uzyskaniu zezwolenia właściwej służby zdrowia można urządzić zmywalnię naczyń stołowych na powierzchni wydzielonej z pomieszczenia o innym przeznaczeniu.

§ 9. 1. Zaszeregowania zakładów gastronomicznych do kategorii wymienionych w § 7 dokonują organy administracji handlu prezydiów powiatowych (miejskich, dzielnicowych) rad narodowych.

2. Kategorię zakładu prowadzonego przez jednostkę gospodarki nie uspołecznionej określa się w zezwoleniu na prowadzenie zakładu gastronomicznego.

§ 10. W okresie 6 miesięcy od dnia wejścia w życie zarządzenia organy do spraw handlu prezydiów powiatowych (miejskich, dzielnicowych) rad narodowych dokonają weryfikacji wszystkich zakładów gastronomicznych istniejących w dniu wejścia w życie zarządzenia i ustalą dla każdego z nich na tej podstawie rodzaj i kategorię zgodnie z przepisami zarządzenia.

§ 11. Traci moc zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 6 lutego 1959 r. w sprawie przedmiotu działania i rodzajów zakładów gastronomicznych (Monitor Polski Nr 17, poz. 76).

§ 12. Zarządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: *M. Lesz*