

Vendéglatás

előírásainak. A fiziológiai szükségletek máshol is kielégíthetők, ezért érthető, hogy napjaink vendégátadó tevékenységében egyre nagyobb szerepet játszanak az élelmiszerkészítési lehetőségek. Minden vendégátadó-parti színelőadás tartalmazhat a zene- és műsortársalgatás, táncolási lehetőséget. Ezen felül szórakoztatási lehetőségek is kínálhatók a vendégek, főtá-
ve, hogy ez nem szerezencsajáték, illetve nyereleményt nem biztosít.
Az üzletek működéséről szóló 4/1997. számú kormányrendelet, valamint az üzletek kategóriába sorolásáról szóló 43/1998. számú – a szakmai tevékenységet feladók szakértői által kiadott – rendelet értelmében a vendégátadásban a következő üzletek, ezen belül üzletpusok üzemel-
tethetők:

3.3. Itabolt, kocsmák: A szakmai kiülbőség – mely szinten az itabolt kiülbőségétől kezdődik – a megvalósításban egyrészt inkább a palackozott, esetleg specializált – naplajánban egyrészt inkább a palackozott sörök, kímét és palackozott borok, palinikák és egyéb szeszes, továbbá alkoholfmentes italok és kávé. Erelvászások a vendégkörigényeire igazítva a hideg- és melegszendvicsekkel, pogácsákkal, pultban készített sülly vagy főtt húskészítményekkel áll

4. Egyéb, nem melegkonyhás üzletek: Az üzletkör sokféle üzletípust tartalmaz:

4.1. Eitelbár, bisztró, büfé, falatozó, pecsenyesütő.

4.2. Sorozó (ez az egyetlen üzlet típus, amely két üzletkörbe is sorolható).

4.3. Tejbar, teázó, kávézó.

4.4. Szüteménybiro: nagy ételrel, megígértett féléksz, illetve készletét, fris-sen sült, grillözött húso-k, szárnysok, édesipari termékek és olyan cuk-rászteremkek, amelyek nem a helyszínen készültek, valamint alkoholos és alkoholfmentes italok.



1. Melegkonyhás üzlet: Melegkonyhásnak az olyan üzlet nevezhető, ahol az ételeket a helyszínen készítik. Az üzletnek tehát rendelkeznie kell az egészszögűigyi előírásoknak megfelelő rak tárákkal és előkészítő helyiségekkel, főző (sütő) - konyhával, valamint mosogatókkal. A melegkonyhás üzletkörbe tartozó üzlet típusok a klasszikus főtkezési igényeket elégítik ki:

1.1. Eterem: Világszerte a legelterjedtebb melegkonyhás üzlet típus. Kínálata ételek és italok tekintetében is széles. Az értékesítés jellemzően hagyományos értékesítési módon, pincérek által történik.

1.2. Vendeő: Családias jelleggel mőködő, hangsúlyozottan a házias ízeket kínáló üzlettypus. Egyes esetekben meghatározott nyersanyag al-kalmazása a specialitása, pl. vad.

1.3. Csarda: A vendéglő különleges, kifejezetten magyaros változata. Rendszertint valamelyik néprajzi tájegység vagy foglalkozás gasztronómiai hagyományait jeleníti meg a kávélatában és az arculatú elemekben.

1.4. Kaveház: Sajátos hangvételűeket a nevelőkhöz fűződő irodalmi művek is formálhatnak. A déli és az esti főétkezései időpontjában valamit etelkelet is kihal. Napközben a kávéspecialitások és egyéb italok, valamint melegkonyhai készlet és hűdegkonyhai termékek kínálata jellemző. Kiegészítő szolgálatásai a tradíció alapjánra irányulnak. A hosszú tartózkodási időt teszik lehetővé játékok, naplópapok, folyóiratok és diszkrét szalonzene szolgálatatásával.

1.5. Sorozó: A melegkonyhas üzletkörbe sorolása a sör fogyasztási kultúra növelését célozza. Az egyáltalán nem felírt frissen sült és klasszikus sörkorecsolyák, sós és töltött melegkonyhai tézsták bővítik a kínálatot.

2. Cukraszda: Az üzletkor egyben az egyetlen idetartozó üzletirpus neve is. Cukraszdanak csak az olyan üzlet nevezhető, ahol a termékekért a helyszínen készülték. Az üzletnek tehát rendelkeznie kell termékekért és a termelésért megfizető, az ezt követő folyamatok végzésére alkalmas helyiségekkel.

3. Bar, borozó, italbolt, kocsmá: Az üzletkör fejlődési az ide sorolható üzletek típusát.

**3.1. Bár A hangsúly itt a szabadidő tárfogyasztással egybekötött eltöl-
tésén van. A kinalat a helyszínen készült kevert italoakból, a terméskészítés
sorok és bortéskészítmények egyes csoportjaiból, égetett szeszből, alko-
holmentes italoakból és a hozzájuk kapható egyzerűbb ételakból (zsundvi-
csok, olajos magvak, teásütemények, gyümölcsök) áll. Kiegészítő szol-
gáltatása rendszertint gépzene.**

3.2. BOROZO: Altaban egy borvidék vagy bortermelő táj borait értékesíti palackozottan és kímélve. Ételválasztéka magyaros hided hűsítőmél-nyek, sajtók, olajos magvak, gyümölcsök (főleg alma).