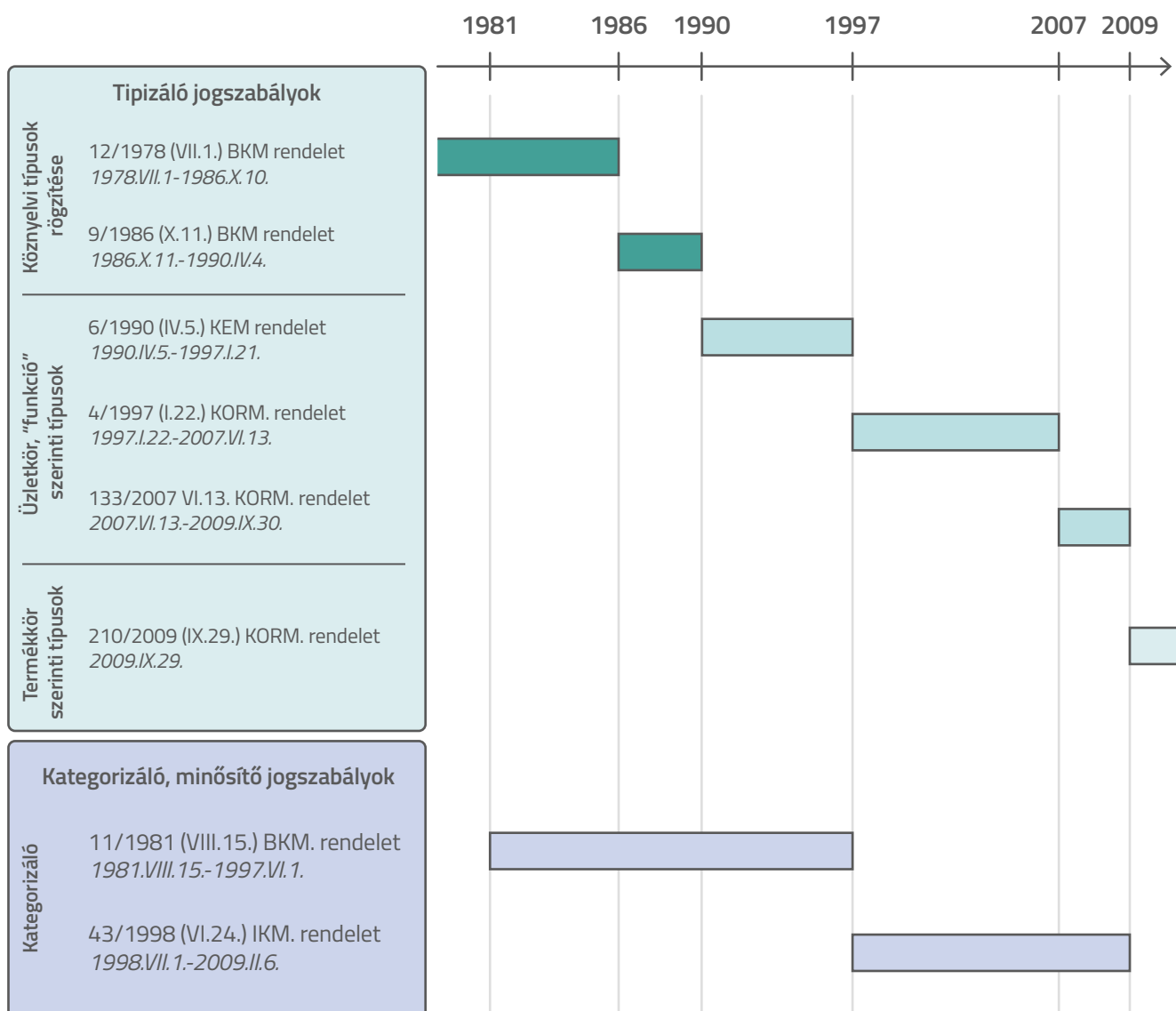


MÓDSZERTANI SZAKMAI ÚTMUTATÓ

A VENDÉGLÁTÓHELY ÜZLETTÍPUSOK TÉMÁJÁBAN - VEZETŐI ÖSSZEFOGLALÓ

A Magyar Turisztikai Szövetség Alapítvány és a Magyar Turisztikai Ügynökség célja a gasztronómiai turizmus terén a magyar vendéglátás minőségi fejlesztése. A csúcsgasztronómiai eredmények mellett cél a szélesebb vendégkört elérő vendéglátóhelyek minőségi fejlődésének elősegítése. Jelen tanulmány célja a minőségi vendéglátás elősegítése a hazai kínálat helyzetértékelésével és a jellemző vendéglátóhelyek típusainak meghatározásával. A tipizálási rendszer létrehozásával lehetőség nyílik ágazati szintű statisztikai adatgyűjtésre, ami a későbbi komplex turisztikai fejlesztési projektek kiindulópontja lehet. Cél továbbá egy egységes országos szintű adatbázis létrehozása a vendéglátóhelyekről és az ágazat fehéritése.

MAGYARORSZÁGI VENDÉGLÁTÓHELYEK MŰKÖDÉSÉNEK, KATEGORIZÁLÁSÁNAK JOGI SZABÁLYOZÁSI TÖRTÉNETE



A helyzetértékelés alapján a következő problémákat és célokat határoztuk meg:

PROBLÉMÁK

A vendéglátóhelyek működését szabályozó jogszabály elavult

A jogszabályban nincsenek rögzítve vendéglátóhely-típusok, csak jellemző termékkörök

Nincsenek rögzítve a vendéglátóhelyek működésére vonatkozó szakmai kritériumok

Nincs szűrhető, kereshető egységes országos vendéglátóhely nyilvántartás

Nincs megfelelő mélységű ágazati statisztika a vendéglátóhelyekről

Nincs olyan független szervezet, ami a vendéglátóhelyek szolgáltatásának minőségét ellenőrizné

- Termékkörök alapján nem meghatározhatóak a vendéglátóhelyek
- Nem lehet külön szabályokat alkotni az eltérő jellemzőkkel működő helyekre, mert nincsenek jól elkülöníthető típusok

- Nincsen a működésre vonatkozó típus specifikus minimum szabályozás, a szolgáltatás minősége nem biztosított

- A jelenlegi országos nyilvántartásban nem lehet szűrni, keresni
- Az adatszolgáltatás minősége kereskedelmi hatóságokként eltérő
- A felület nem felhasználóbarát

- A jelenlegi KSH statisztikában a vendéglátóhelyek kategorizálása nem egyértelmű
- Csak darabszám, területi eloszlás és becsült forgalmi adat elérhető
- Ágazati adatok nincsenek

- Nincs olyan szakmai szervezet, ami ellenőrizné a vendéglátóhelyek által nyújtott szolgáltatást

CÉLOK

A vendéglátóhelyek működését szabályozó jogszabálymódosítása

A kínálat szerinti vendéglátóhely-típusok jogszabályban történő rögzítése

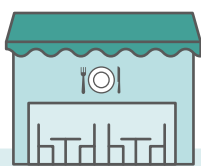
Az egyes típusokra vonatkozó minimum szakmai kritériumok meghatározása

Egységes, országos vendéglátóhely nyilvántartás létrehozása

Megfelelő mélységű ágazati statisztika készítése a vendéglátóhelyekről

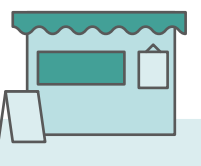
Független szakmai szervezet létrehozása, ami a vendéglátóhelyek szolgáltatásának minőségét ellenőrzi

A helyzetértékelés alapján a következő típusok kerültek meghatározásra.



Étterem

Hagyományos vagy önkiszolgáló módon főtermékként melegített kínáló vendéglátóegység. Az ételeket a helyszínen készítik, főzőkonyhával rendelkeznek. Egész éven át nyitva tartó vagy időszakos vendéglátóhely.



Büfé

Önkiszolgáló módon főtermékként hideg vagy melegített kínáló vendéglátóegység. Egész éven át nyitva tartó vagy időszakos vendéglátóhely.

Ide tartozik: Büfé, Strandbüfé, Street food egység



Cukrászda

Hagyományos vagy önkiszolgáló módon főtermékként cukrászati termékeket kínáló vendéglátóegység. Egész éven át nyitva tartó vagy időszakos vendéglátóhely.



Kávézó, alkoholmentes italokra specializálódott vendéglátóhely

Hagyományos vagy önkiszolgáló módon főtermékként kávé italokat, alkoholmentes italokat kínál vendéglátóegység. Egész éven át nyitva tartó vagy időszakos vendéglátóhely.



Italüzlet, bár

Hagyományos vagy önkiszolgáló módon szeszes italokat kínáló vendéglátóegység. Egész éven át nyitva tartó vagy időszakos vendéglátóhely.



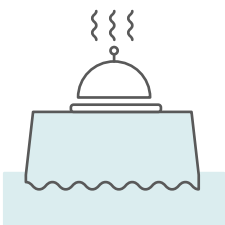
Zenés táncos szórakozóhely

Hagyományos vagy önkiszolgáló módon szeszes italokat kínáló szórakozóhely, vendéglátóegység. Egész éven át nyitva tartó vagy időszakos vendéglátóhely.



Gyorsétterem

Önkiszolgáló módon főtermékként meleg vagy hidegételt kínáló vendéglátóegység. A vendéglátóipari termékeket standardizált és automatizált termelési folyamatokkal állítják elő. Egész éven át nyitva tartó vagy időszakos vendéglátóhely.



Rendezvényi étkeztetés (catering)

Alkalmi rendezvényen, vagy annak ellátására végzett vendéglátó tevékenység meghatározott helyen és eseti alkalommal. Alkalmi nyitvatartással üzemelő vendéglátóhely.



Munkahelyi vagy közétkeztetés

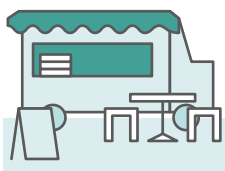
olyan vendéglátó tevékenység, amelynek során meghatározott fogyasztói csoportot, vendéglátó-ipari termékekkel, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy-egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban látnak el különösen oktatási, gyermek-, szociális-, egészségügyi-, bentlakásos intézményben, táborban, munkahelyen. Egész éven át nyitva tartó vagy időszakos vendéglátóhely.



Mozgó vendéglátóhely

A mozgó vendéglátóhely mozgó szolgáltatást nyújt, ennek legfőbb feltételei, hogy a szolgáltatást nyújtó folyamatosan változtatja a helyét, nem tartózkodik huzamosabb ideig egy helyben. Önkiszolgáló rendszerben működik, nem biztosít ülőhelyet.

Ide tartozik: food truck (mozgó), fagyaltos kocsi











Alkalmi vendéglátóhely

Alkalmi nyitvatartással, meghatározott helyen üzemelő, általában mobil vendéglátóhely.

Ide tartozik: food truck (fix helyen), pop-up étterem

Javaslat a vendéglátóhelyek működését, típusait termékköröit szabályozó jogszabály tartalmára

-  Vendéglátóhely típusok definiálása
-  Termékkörök módosítása
-  Működési engedély adattartalmának kiegészítése
-  NTAK regisztráció kötelezővé tétele
-  Szolgáltatás minőségének ellenőrzése
-  Országos, egységes nyilvántartás létrehozása
-  Település szintű nyilvántartás szabályozása
-  Szakmai ellenőrző hatóság létrehozása

A javasolt jogszabály működési mechanizmusa

