

408

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 15 lutego 1954 r.

w sprawie rodzajów i kategorii uspołecznionych 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) zarządza się, co następuje:

§ 1. Zakładami gastronomicznymi w rozumieniu niniejszego zarządzenia są zakłady żywienia zbiorowego z wyjątkiem stołówek, bufetów przyzakładowych oraz punktów żywienia zbiorowego w ośrodkach wczasowych, internatach i innych podobnych zakładach.

§ 2. Przedmiotem działania zakładu gastronomicznego jest produkcja wyrobów kulinarnych oraz sprzedaż do spożycia na miejscu lub poza zakładem zarówno wyrobów kulinarnych jak i wyrobów przemysłu spożywczego i produktów rolnych koniecznych do uzupełnienia obsługi konsumentów zakładu (towary handlowe).

§ 3. W zależności od zakresu działalności gastronomicznej rozróżnia się następujące rodzaje zakładów gastronomicznych:

- 1) restauracje;
- 2) jadalnie;
- 3) gospody;
- 4) bary;
- 5) bufety;
- 6) kawiarnie;
- 7) cukiernie;
- 8) wagony restauracyjne.

§ 4. Restauracją jest zakład gastronomiczny prowadzący produkcję oraz sprzedaż wyrobów kulinarnych w szerokim asortymencie (przekąski, dania główne, zupy, napoje, wyroby cukiernicze, lody, desery) i sprzedaż towarów handlowych (§ 2), w tym wszystkich rodzajów napojów alkoholowych, tj. piwa, win, miodów i wódek.

§ 5. Jadalnią jest zakład gastronomiczny o przedmiocie działania określonym w § 4 nie sprzedający napojów alkoholowych z wyjątkiem piwa i wina. Jadalnia prowadzi produkcję masowych wyrobów kulinarnych.

§ 6. Gospodą jest zakład gastronomiczny o przedmiocie działania określonym w § 4, prowadzony na terenie osad i gmin wiejskich.

§ 7. 1. Barem jest zakład gastronomiczny o przedmiocie działania określonym w § 4, z tym że asortyment wyrobów kulinarnych ogranicza się do z góry przygotowanych wyrobów masowych.

2. Barem „automatem” jest bar mający kilka wyspecjalizowanych stoisk sprzedażnych, z tym że każde stoisko jest obsługiwane przez oddzielną kasę.

§ 8. 1. Bufetem jest zakład gastronomiczny prowadzący sprzedaż wyrobów kulinarnych w ograniczonym asortymencie oraz sprzedaż towarów handlowych z wyjątkiem wódek.

2. W przypadkach uzasadnionych bufet może otrzymać zezwolenie na sprzedaż wódek na określony czas.

§ 9. Kawiarnią jest zakład prowadzący w szerokim asortymencie sprzedaż wyrobów cukierniczych, wyrobów kulinarnych i napojów przeznaczonych na śniadania i podwieczorki jak również sprzedaż towarów handlowych; z wyrobów alkoholowych w kawiarni sprzedaje się tylko wina, piwo i likiery.

§ 10. Cukiernią jest zakład prowadzący sprzedaż wyrobów cukierniczych w szerokim asortymencie i napojów oraz towarów handlowych z wyjątkiem piwa i wódek.

§ 11. Wagonem restauracyjnym jest zakład gastronomiczny o przedmiocie działania określonym w § 4, znajdujący się w pociągu i przeznaczony do obsługi podróżujących danym pociągiem.

§ 12. 1. Zakłady gastronomiczne wymienione w §§ 4, 5, 6, 7 i 8 (restauracje, jadłodajnie, gospody, bary i bufety) są podstawowymi zakładami gastronomicznymi.

2. Poszczególne zakłady gastronomiczne mogą wyspecjalizować się w produkcji wyrobów określonego rodzaju (zakłady wyspecjalizowane). Do zakładów wyspecjalizowanych zalicza się:

- 1) restauracje i bary tatarskie — w których są produkowane i sprzedawane głównie potrawy mięsne z mięsa końskiego z wyłączeniem produkcji i sprzedaży potraw z innych gatunków mięsa, drobiu i dziczyzny;
- 2) restauracje i bary rybne — produkujące i sprzedające głównie potrawy z ryby z wyłączeniem potraw z mięsa, drobiu i dziczyzny;
- 3) jadłodajnie dietetyczne — o asortymencie zaspokajającym potrzeby konsumentów, wymagających odżywiania się według przepisanej przez lekarza diety, z wyłączeniem sprzedaży wódek;
- 4) jadłodajnie jarskie — nie prowadzące sprzedaży potraw, w skład których wchodzi mięso, drób, dziczyzna lub ryby;
- 5) bary mleczne — przygotowujące i sprzedające potrawy i napoje wyłącznie z mleka i przetworów mlecznych, z produktów zbożowych, jaj, owoców i ziemniaków oraz niektóre towary handlowe z wyłączeniem wszelkich napojów alkoholowych; bar mleczny nie sprzedaje żadnych dań, w skład których wchodzi mięso, drób, dziczyzna i ryby;
- 6) bary cukiernicze — przygotowujące i sprzedające wyroby cukierniczo-owocowe, jak kremy, kisiele, lody, surówki owocowe, przetwory owocowe, napoje i niektóre towary handlowe w ograniczonym zakresie, z napojów zaś alkoholowych tylko wina.

3. W wyjątkowych przypadkach, po uprzednim uzyskaniu zezwolenia Ministra Handlu Wewnętrznego, mogą być organizowane restauracje, jadłodajnie lub kawiarnie-kluby dla ściśle określonego grona konsumentów.

§ 13. 1. W restauracjach, jadłodajniach, gospodach, kawiarniach, cukierniach i wagonach restauracyjnych konsumenci obsługiwani są przez kelnerów.

2. W barach i bufetach sprzedaż odbywa się bez obsługi konsumentów przez kelnerów (samoobsługa).

§ 14. W restauracji, gospodzie i kawiarni mogą odbywać się koncerty, występy estradowe, inne imprezy, jak pokazy mody, wystawy artystyczne oraz dancingi, zabawy itp. W gospodzie, kawiarni i cukierni powinny być udostępnione konsumentom czasopisma, a także mogą być udostępnione gry towarzyskie, jak warcaby, bilardy itp.

§ 15. 1. Zakłady gastronomiczne — w zależności od obowiązującego danego zakładu asortymentu oraz urządzenia zakładu i wyposażenia zarówno części konsumpcyjnej jak i produkcyjnej — podlegają zaszeregowaniu do jednej z następujących kategorii: specjalnej — S, pierwszej — I, drugiej — II, trzeciej — III.

2. W szczególności należy zaszeregować:

restauracje i kawiarnie	do kategorii S, I, II albo III,
cukiernie	„ I, II albo III,
jadłodajnie, gospody i bary	„ II albo III,
bufety	„ II albo III,
wagony restauracyjne	„ S.

3. Asortyment wyrobów kulinarnych i towarów handlowych, które powinny być sprzedawane w poszczególnych rodzajach i kategoriach zakładów (ust. 1), określają zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego dotyczące minimum asortymentu wyrobów kulinarnych i towarów handlowych.

4. Urządzenie architektoniczno-budowlane części handlowej zakładów gastronomicznych, zaliczonych do poszczególnych rodzajów i kategorii, oraz ich wyposażenie powinny odpowiadać wymaganiom podanym w załącznikach nr 1, 2 i 3 do niniejszego zarządzenia.

§ 16. 1. Zaszeregowanie zakładów gastronomicznych do kategorii S i I, a ponadto zaszeregowanie barów i bufetów do kategorii II ustala Ministerstwo Handlu Wewnętrznego na wniosek prezydium właściwej wojewódzkiej rady narodowej (wydział handlu).

2. Zaszeregowanie zakładów gastronomicznych do kategorii II, z wyjątkiem barów, ustala prezydium wojewódzkiej rady narodowej (wydział handlu) na wniosek prezydium właściwej powiatowej (miejskiej) rady narodowej. Zaszeregowanie gospody do kategorii II może nastąpić tylko w przypadku, gdy w danej miejscowości istnieje zakład III kategorii, określony w §§ 4, 5, 6, 7.

3. Zaszeregowanie zakładów gastronomicznych do kategorii III ustala prezydium właściwej powiatowej (miejskiej) rady narodowej.

4. Ministerstwo Handlu Wewnętrznego na wniosek prezydium wojewódzkiej rady narodowej może w wyjątkowych przypadkach zaszeregować zakład gastronomiczny do kategorii wyższej, aniżeli to wynika z warunków określonych przepisami § 15 ust. 4 i § 17.

§ 17. Przedsiębiorstwa państwowe i spółdzielcze prowadzące zakłady gastronomiczne obowiązane są zorganizować wewnętrzną pracę zakładów gastronomicznych zgodnie z wymaganiami podanymi w załączniku nr 4 do niniejszego zarządzenia.

§ 18. 1. Zakłady gastronomiczne mogą występować jako zakłady sprzężone. Przez sprzężenie zakładów gastronomicznych rozumie się podleganie wspólnemu kierownikowi oraz korzystanie ze wspólnych pomieszczeń produkcyjnych i składowych zakładów gastronomicznych tych samych rodzajów o różnych kategoriach albo różnych rodzajów zakładów gastronomicznych o tych samych bądź o różnych kategoriach.

2. Zaszeregowanie do właściwej kategorii poszczególnego rodzaju zakładu gastronomicznego wchodzącego w skład zakładu sprzężonego następuje według przepisów § 16.

§ 19. Wydziały handlu prezydium rad narodowych, właściwe do składania wniosków w sprawie zaszeregowania zakładów gastronomicznych do poszczególnych kategorii, skontrolują w terminie do dnia 1 czerwca 1954 r. dotychczasowe zaszeregowanie zakładów gastronomicznych określonych w § 3 i zależnie od wyników kontroli wystąpią z wnioskiem o zmianę zaszeregowania.

§ 20. Traci moc zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 6 lutego 1951 r. w sprawie ustalenia typów i kategorii uspołecznionych zakładów gastronomicznych (Monitor Polski z 1951 r. Nr A-31, poz. 392 i z 1953 r. Nr 22, poz. 278) oraz zarządzenie z dnia 7 lipca 1953 r. w sprawie rodzajów i kategorii uspołecznionych zakładów gastronomicznych.

§ 21. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: M. Minor

Załącznik nr 3

WYPOSAŻENIE I OSPRZĘTOWANIE CZĘŚCI HANDLOWEJ ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH W MEBLE I STOŁOWIZNĘ

Lp.	Rodzaj, typ i kategoria zakładu gastronomicznego	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
		Mebel	Blany szklane	Obrusy białe	Obrusy kolorowe	Dywany lub chodniki	Talerze	Sztućce	Szkló	Naczynia do podawania	Sitroje obsługi	Stołaki do wieszania ubrań
1	Restauracja kat. „S”											
2	Restauracja kat. I	wyściełane pełne	+	++	-	welur	porcelana hotelowa	stalowe nierdzewne szkló dmuchane ze szlifem	szkló dmuchane bez szlifó	platerowane	szyte na miarę**)	-
3	Restauracja kat. II	oparcia twarde siedzenia miękkie	++	++	-	kokos	porcelit	aluminowe lub z pokrewnych stopów	szkló dmuchane bez szlifó	-	-	-
4	Restauracja kat. III	oparcia twarde	++	-	++	”	”	”	”	-	-	-
5	Jadłodajnia kat. II	siedzenia miękkie	++	-	++	”	”	”	”	-	-	-
6	Jadłodajnia kat. III	twarde	++	-	++	”	”	szkló prasowane	szkló dmuchane bez szlifó	-	-	-
7	Bar kat. II	” *)	++	-	++	”	”	”	”	-	-	++
8	Bar kat. III	” *)	++	-	++	”	”	”	”	-	-	++
9	Gospoda ludowa kat. II	”	+	-	++	”	”	”	”	-	-	-
10	Gospoda ludowa kat. III	”	+	-	++	”	”	”	”	-	-	-
11	Cukiernia kat. I	wyściełane pełne	++	-	-	welur	porcelana hotelowa	stalowe nierdzewne szkló dmuchane ze szlifem	szkló dmuchane bez szlifó	platerowane	szyte na miarę***)	-
12	Cukiernia kat. II	oparcia twarde siedzenia miękkie	++	-	-	kokos	”	”	szkló dmuchane bez szlifó	-	”	-
13	Cukiernia kat. III	”	++	-	-	”	”	”	”	-	”	-
14	Bar cukierniczy	twarde	++	-	-	”	porcelit	”	”	-	”	++
15	Kawiarnia kat. „S”											
16	Kawiarnia kat. I	plecione, wyściełane oparcia miękkie	++	-	-	welur	porcelana hotelowa	stalowe nierdzewne szkló dmuchane ze szlifem	szkló dmuchane bez szlifó	platerowane	szyte na miarę***)	-
17	Kawiarnia kat. II	plecione, wyściełane oparcia twarde	++	-	-	kokos	”	”	szkló dmuchane bez szlifó	-	standardowe	-
18	Kawiarnia kat. III	”	++	-	-	”	”	aluminowe	”	-	”	-
19	Bar mleczny	twarde*)	++	-	-	”	porcelit	”	”	-	”	++

Objaśnienia do załącznika nr 3 — Wyposażenie i osprzętowanie części handlowej zakładów gastronomicznych w meble i stołowiznę:

*) 30% miejsc w barach przeznaczonych jest dla inwalidów, kobiet w ciąży itd., dlatego w formularzu podane są meble,

**) marynarka z płótna żaglowego albo piki jedwabnej, spodnie czarne wełniane, krawat czarny, koszula biała,

***) białe bluzki, granatowe spodnie, białe fartuszki, białe czółka,

++ zostało oznaczone wyposażenie, które jest koniecznym czynnikiem przy zaszerogowaniu zakładów do danego typu i kategorii,

+ zalecane, ale niekonieczne,

- którego się nie przewiduje w danej kategorii zakładu.

WYMAGANIA ORGANIZACYJNE STANOWIĄCE PODSTAWĘ ZASZEREGOWANIA RODZAJÓW ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH DO KATEGORII

Załącznik nr 4

Lp	Rodzaj zakładu i kategoria	Dodatkowe stanowiska pracy										Kwalifikacje personelu					
		część handlowa					część produkcyjna					wielkość rewiru (ilość stolików 4-osobowych)	wykształcenie	praktyka	sprawozdanie kucharzy	dokładna znajomość doboru potraw i trunków	znajomość języków obcych
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14						
1	Restauracja kat. „S”	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	3-4	główne stanowiska kierownicze — stopień inżyniera; stanowiska odpowiedzialne — przynajmniej 6 lat	+	+	+	
2	Restauracja kat. I	+	+	+	+	+	+	+	+	+	4	stanowiska kierownicze — przynajmniej 6 lat	+	+	+		
3	Restauracja kat. II	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4-5	„	5 „	-	-	-	
4	Restauracja kat. III	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5-6	„	3 lata	-	-	-	
5	Gospoda kat. II i III	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6-7	„	2 „	-	-	-	
6	Jadłodajnia kat. II	-	+	+	+	+	+	+	+	+	5	„	3 „	-	-	-	
7	Jadłodajnia kat. III	-	+	+	+	+	+	+	+	+	5	„	2 „	-	-	-	
8	Bar kat. II i III	-	+	+	+	+	+	+	+	+	5	„	3 „	-	-	-	
9	Bar mleczny	-	+	+	+	+	+	+	+	+	5	„	3 „	-	-	-	
10	Kawiarnia kat. „S”	+	+	+	+	+	+	+	+	+	6	„	3 „	-	-	+	
11	Kawiarnia kat. I	+	+	+	+	+	+	+	+	+	6	„	2 „	-	-	+	
12	Kawiarnia kat. II	-	+	+	+	+	+	+	+	+	7	„	1 rok	-	-	-	
13	Kawiarnia kat. III	-	+	+	+	+	+	+	+	+	8	„	1 „	-	-	-	
14	Cukiernia kat. I	+	+	+	+	+	+	+	+	+	6	„	2 lata	-	-	-	
15	Cukiernia kat. II	+	+	+	+	+	+	+	+	+	7	„	2 „	-	-	-	
16	Cukiernia kat. III	-	+	+	+	+	+	+	+	+	7	„	1 rok	-	-	-	
17	Bar cukierniczy	-	+	+	+	+	+	+	+	+	7	„	1 „	-	-	-	

Objaśnienia do załącznika nr 4 — Wymagania organizacyjne stanowiące podstawę zaszeregowania rodzajów zakładów gastronomicznych do kategorii:

+ tak,

- nie,

*) stanowisko kierownika bufetu występuje w zakładach, w których są najmniej dwa bufety,

**) stanowisko obnośnego sprzedawcy papierosów może występować jako dodatkowa funkcja pracownika zatrudnionego w zakładzie (np. szatniarz),

***) stanowisko kierownika działu produkcji występuje w tych zakładach, w których dział produkcji składa się z kilku poddziałów, np. kuchnia właściciela, garnażeria, wirtównia ciastek itp.