



A CUKRÁSZDÁK KAMARAI MINŐSÍTÉSÉNEK SZEMPONTJAI

Üzlet neve:		
Üzlet címe:		
Üzlet kategóriája:		
Elért pontszám:		

1. Az üzlet külső megjelenése

		adható	adott
1	Az üzlet üzletkörre és a kategóriájára utaló portállal rendelkezik (környezetbe illő, a használt anyagok az üzlet jellegének megfelelően esztétikusak).	2	
2	Ha van saját parkoló, annak színvonala.	2	
3	Az üzlet környezetének rendezettsége, kulturáltsága, tisztasága, vonzó, reklám által jól látható.	2	
4	Az épület megfelelően karbantartott, jól megvilágított, cégfelirattal, külső árjegyzékkel és nyitvatartási idő táblával rendelkezik (jogsabályi előírásoknak megfelelően).	2	

Adható pontszám:
0-8 pont

2. Vendégfogadás, a vendéggel való kapcsolatteremtés

		adható	adott
5	Az üzletbe belépéskor tett első benyomás (várják a vendéget - köszöntés).	2	
6	A ruha kulturált elhelyezésére van lehetőség.	2	
7	Az ellenőrzés ideje alatt megfelelő létszám dolgozik-e az üzletben.	2	

Adható pontszám:
0-6 pont

3. Mellékhelyiségek

		adható	adott
8	A mellékhelyiség nagysága összhangban van a vendégtér kapacitásával.	2	
9	A mellékhelyiség takarított, az ajtók jól zárhatóak.	2	
10	Tükör, WC papír, szappan, törülköző, vagy kézszárító található a helyiségben.	2	
11	Szemétkosár, ruha- vagy táskaakasztó, illatosító és levegőtisztító, hideg- meleg víz van a helyiségben, mennyezetig csempézett.	2	
12	WC használata ingyenes.	2	

Adható pontszám:
0-10 pont

4. Az üzlet hangulata, díszítése, a berendezés összhangja

		adható	adott
13	Az üzlet tiszta, jó benyomást kelt, az értékesítő tér hangulatos, bútorai kényelmesek, az igénynek megfelelően, illeszkednek az üzlet jellegéhez.	1	
14	Jó az üzlet és a vitrinek általános belső megvilágítása.	1	
15	A zeneszolgáltatás biztosítja-e a kellemes hangulatot.	1	
16	Az asztalok megfelelő távolságban, nem túl sűrűn vannak elhelyezve.	1	
17	Gyerekszék vagy magasító párna van.	1	

Adható pontszám:
0-5 pont

5. Az üzletben található eszközök minősége, tisztasága

		adható	adott
18	Az edényzet, szalvéta, textíliák, evőeszközök, pohár és üvegekészlet egységes, egyezik az üzlet jellegével, színvonalával.	2	
19	A tányérok, evőeszközök, poharak hibátlanok, épek, tiszták.	2	

Adható pontszám:
0-4 pont

6. Alkalmazottak öltözéke, higiéniája, magatartása

		adható	adott
20	Az alkalmazottak öltözéke egységes, ízléses és tiszta.	2	
21	Az alkalmazottak külső megjelenése ápoltság, nem hivalkodó.	2	
22	Az üzletben az eladók udvariasak, előzékenyek, az üzlet szolgáltatásairól, a választékról kellő tájékoztatást tudnak adni.	2	

Adható pontszám:
0-6 pont

7. Az üzletben alkalmazott értékesítés szakszerűsége

		adható	adott
23	A készítmények, termékek teljes körű ismerete, ajánlás kezdeményezése.	2	
24	Elvitel esetén szakszerű csomagolás (egyes készítményeknél vaxolás, egyedi csomagolóanyagok).	2	
25	A szakmai előírásoknak megfelelő, figyelmes, de nem tolkodó felszolgálat és kiszolgálás (türelmes, készséges, nem sürgető).	2	
26	Az értékesítés higiénikus (védőkesztyű, csipesz, lapát használata, fagyitölcsér szalvétában).	2	

Adható pontszám:
0-8 pont

8. Idegen nyelv ismerete- és használata

		adható	adott
27	Az üzlet magyar és legalább két idegen nyelven írt árlappal rendelkezik (kategóriába sorolástól függően)	2	
28	A vendéggel foglalkozó alkalmazottak 1-2 idegen nyelven tudnak kommunikálni a vendéggel.	2	

Adható pontszám:
0-4 pont

9. Az árlap szakszerűsége, olvashatósága

		adható	adott
29	Az árlap jó állapotú, olvasható, jó minőségű anyagból készült.	2	
30	A választék megfelelő.	2	
31	Az árlapon szereplő termékek kaphatóak.	2	
32	Az árlapon az árak a feltüntetett mennyiségre vonatkoznak, összhangban vannak az üzlet által nyújtott szolgáltatásokkal.	2	

Adható pontszám:
0-8 pont

10. Itallap, italismeret, itálértékesítés

		adható	adott
33	Az üzlet jellegének megfelelő italválaszték van.	2	
34	A magyar és külföldi italok egyaránt kaphatóak, az egyes italok a szakmailag előírt hőmérsékleten kerülnek felszolgálásra.	2	
31 35	Az árakból egyértelműen kitűnik, hogy milyen mennyiségekre vonatkoznak, a kért mennyiség megegyezik a felszolgálttal, az alkalmazott árak arányban vannak az üzlet színvonalával és szolgáltatásaival.	2	

Adható pontszám:
0-6 pont

11. Nyugtaadás ellenőrzése

		adható	adott
36	A nyugta olvasható, könnyen ellenőrizhető, tartalmazza a számviteli törvényben meghatározottakat.	1	

37	A felszámolt árak megegyeznek az árlapon feltüntetett árakkal, az összegzés számszaki hibát nem tartalmaz.	1	
38	A számla átadásának kulturáltsága.	1	

Adható pontszám:
0-3 pont

12. Fűtés, légtechnikai és árnyékolástechnika az üzletben

adható	adott
1	
1	

- | | |
|----|---|
| 39 | Az üzlet tiszta levegőjű, megfelelő klímájú, a szellőzés megoldott, de nincs huzat. |
| 40 | A terasznál az árnyékolástechnika megoldott. |

Adható pontszám:
0-2 pont

13. A cukrásztermékek minősége

adható	adott
1	
1	
1	
1	
1	
1	
1	
1	
1	
1	
1	

- | | |
|----|---|
| 41 | A cukrásztermékek kínálata a hazai tradicionális, a nemzetközi klasszikus és a különleges, divatos termékek körét is tartalmazza. |
| 42 | A hűtést igénylő termékek hűtött térben történő tárolása és abból való értékesítése. |
| 43 | Évszakhoz való alkalmazkodás: idényjelleg. |
| 44 | A cukrásztermékek megjelenése (vágásfelület, díszítés, töltés, bevonás) kifogástalan. |
| 45 | A cukrásztermékek megfelelő természetes alapanyagokból készülnek. |
| 46 | Különleges és szezonális alapanyagokat alkalmaznak, a termékek látványosak, minőségük kitűnő, színben, ízben nem hasonlítanak egymásra. |
| 47 | A cukrásztermékek készítésének technológiai folyamatait betartják. |
| 48 | A termékeknél előtérbe helyezik a kézműves cukrászatot. |
| 49 | Diabetikus termékeket is szerepeltetnek a kínálatban. |

Adható pontszám:
0-9 pont

14. A cukrásztermékek minősége

(Ennek értékelésére a fogyasztás és a számla kiegyenlítése után kerül sor)

adható	adott
1	
1	
1	
1	
1	
1	
1	
1	

- | | |
|----|---|
| 50 | A személyzet megfelelő ruházatban és védőfelszerelésben dolgozik. |
| 51 | A ruhák tiszták, a személyzet ápolat. |
| 52 | Kendőt vagy sapkát viselnek. |
| 53 | Biztosított a szakosított tárolás és hűtés. |
| 54 | Megfelelő raktárak, előkészítő helyiségek állnak rendelkezésre. |
| 55 | A cukrászműhely állapota, technikai felszereltsége megfelel a szakmai követelményeknek. |
| 56 | Biztosított a technológia betartása. |
| 57 | Folyamatos a tisztaság, a higiéniai követelményeket betartják. |

Adható pontszám:
0-8 pont

15. A személyzet szakképesítése

adható	adott
2	
2	

- | | |
|----|--|
| 58 | A szakképzettséghez kötött helyeken szakképzettek dolgoznak. |
| 59 | Mestervizsgával rendelkező cukrász dolgozik az üzletben. |

Adható pontszám:
0-4 pont

16. Fagylalt ellenőrzése

adható	adott
1	
1	
1	
1	

- | | |
|----|---|
| 60 | Kézműves, főzött fagylaltot forgalmazznak. |
| 61 | A fagylaltok színe, íze, összhangban van. |
| 62 | A fagylalt adagolási súlyáról, áráról jól látható helyen tájékoztatnak. |
| 63 | Fagylaltnaplót, vagy fagylaltkönyvet vezetnek. |

Adható pontszám:
0-4 pont

**Általános, szubjektív benyomás az üzletről:
(KÖTELEZŐEN KITÖLTENDŐ!)**

	adható	adott
	0-5-ig	

Összesen:

100	
-----	--

Egyéb észrevételek, megjegyzések:

--

Maximálisan elérhető pontszám:

100
80

Mindösszesen elért pontszám:

Csak maximum vagy nulla pontszám adható, kivéve a szubjektív benyomás az üzletről.

Minősítés elnyeréséhez szükséges pontszám (a maximális pontszám 80%-a):

Megjegyzések:

- A minősítő bizottság tagjai külön-külön pontoznak, az értékelések átlaga adja az érvényes pontszámot.
- Amennyiben az üzlet nem rendelkezik érvényes működési engedéllyel, súlyosan megsérti a közegészségügyi szabályokat, vagy valamely feltételcsoportra összesítésben nulla pontot kap, nem nyerheti el a védnöki táblát.
- Amennyiben valamely felsorolt tényező az üzletben nem lelhető fel, a vonatkozó kérdés kihúzásra kerül, ezáltal az összpontszám csökken.
- A 14. szempontsor kivételével az egyes szempontokra 0-1-2 pontot is lehet adni.

Minősítést végző szakértő neve:

Kelt:

.....
minősítő szakértő aláírása