

Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de alimentație publică

1. Restaurant: este local public care îmbină activitatea de producție cu cea de servire la masa, punând la dispoziție clienților o gamă diversificată de preparate culinare, produse de cofetărie-patiserie, băuturi și unele produse pentru fumători.

1.1. Restaurant clasic: este local public cu profil gastronomic, în care se servește un larg sortiment de preparate culinare (gustări calde și reci, preparate lichide calde, mâncăruri, minaturi, salate, dulciuri de bucătărie), produse de cofetărie, patiserie, înghețată, fructe, băuturi nealcoolice și alcoolice, produse din tutun etc. Pentru crearea unei atmosfere animate-distractive poate dispune de formație muzical-artistică. Organizează servicii suplimentare: banchete, recepții etc.

1.2. Restaurant specializat: servește un sortiment specific de preparate culinare și băuturi care se află permanent în lista de meniu, în condițiile unor amenajări și dotări clasice sau adecvate structurii sortimentale (pescăresc, vânătorec, rotiserie, zahana, dietetic, lacto-vegetarian etc.) care formează obiectul specializării.

1.2.1. Restaurant pescăresc: este o unitate gastronomică care se caracterizează prin desfacerea, în principal, a unui sortiment variat de preparate culinare din pește. Este decorat cu obiecte sugestive din activitatea de pescuit și de prelucrare a peștelui.

1.2.2. Restaurant vânătorec: este o unitate gastronomică specializată în producerea și servirea de preparate culinare din vânat (iepure, căprioară, porc mistreț, urs, gâște, rațe sălbatice etc.), care este organizată și funcționează pe principii similare restaurantului clasic, având însă prin amenajare, dotare și prezentarea personalului elemente specifice, particulare.

1.2.3. Rotiserie: este un restaurant de capacitate mică (20 - 50 de locuri la mese), în care consumatorii sunt serviți cu produse din carne la frigare - rotisor (pui, mușchi de vacă și porc, specialități din carne etc.), chebab cu garnituri, unele gustări reci (pe bază de ouă, brânză, legume etc.), salate, deserturi, precum și băuturi răcoritoare, cafea, vin (în special vin roșu servit în carafe), un sortiment redus de băuturi alcoolice fine.

Spațiul de producție se află chiar în interiorul sălii de consumație și este dotat cu rotisor sau frigărui și cu vitrină frigorifică în care se află expuși pui și alte specialități din carne pentru fript în fața consumatorilor.

1.2.4. Restaurant-zahana: este o unitate gastronomică în care se servesc, la comandă, în tot timpul zilei, produse (specialități din carne de porc, vacă, batal, miel) și subproduse din carne neporționată (ficat, rinichi, inimă, splină, momițe, măduvioare etc.), mici, cârnați etc., pregătite la grătar și alese de consumatori

din vitrine de expunere sau din platourile prezentate de ospătari la masă. Mai poate oferi: ciorbă de burtă, ciorbă de ciocănele, tustlama, tochitură, salate combinate de sezon, murături, dulciuri de bucătărie, băuturi alcoolice (aperitive și vinuri).

1.2.5. Restaurant dietetic/lacto-vegetarian: este o unitate gastronomică în care se desfac în exclusivitate sortimente de preparate culinare pe bază de lapte și produse lactate, ouă, paste făinoase, orez, salate din legume, precum și dulciuri de bucătărie, lactate proaspete, produse de patiserie, înghețată și băuturi nealcoolice calde și reci; restaurantul dietetic oferă preparatele sub îndrumarea unui cadru medical.

1.2.6. Restaurant familial sau restaurant pensiune: este o unitate cu profil gastronomic care oferă, în mai multe variante, meniuri complete la preț accesibil. Preparatele și specialitățile solicitate în afara meniurilor se servesc conform prețurilor stabilite în listele de meniu. Băuturile alcoolice, răcoritoare, apă minerală și bere sunt limitate la un număr redus de sortimente. Poate funcționa și pe bază de abonament. La nevoie se poate organiza și ca secție în cadrul unui restaurant clasic.

De regulă, asemenea unități se organizează în stațiuni turistice sau în pensiuni turistice și pensiuni agroturistice.

1.3. Restaurant cu specific: este o unitate de alimentație pentru recreere și divertisment, care, prin dotare, profil, ținuta lucrătorilor, momente recreative și structură sortimentală, trebuie să reprezinte obiceiuri gastronomice locale sau naționale, tradiționale și specifice diferitelor zone.

1.3.1. Cramă: desface o gamă largă de vinuri. Acestea se pot servi atât îmbuteliate, cât și neîmbuteliate. Se realizează și se desface o gamă specifică de preparate culinare: tochitură, preparate din carne la grătar sau trase la tigaie. Vinurile se servesc în carafe sau căni din ceramică. Este dotată cu mobilier din lemn masiv, iar pereții sunt decorați cu scoarțe, ștergare etc. Poate avea program muzical, tarafuri de muzică populară. Se poate organiza și ca secție în cadrul unui restaurant clasic.

1.3.2. Restaurant cu specific local: pune în valoare bucătăria specifică unor zone geografice din țară sau a unor tipuri tradiționale de unități (crame, colibe, șuri etc.).

Sunt servite vinuri și alte băuturi din regiunea respectivă, utilizându-se ulcioare, carafe, căni etc. Efectul original al acestor unități este realizat prin îmbinarea cadrului natural cu cel arhitectural al sistemului constructiv, al finisajelor inspirate după modelul popular, al elementelor de decorație, al mobilierului și obiectelor de inventar de concepție deosebită, de gama sortimentală a mâncărurilor pregătite și prezentarea personalului. La construirea unităților se utilizează materiale prelucrate sumar, specifice regiunii respective, cum sunt: piatră, bolovani de râu, lemn (brut sau prelucrat), cărămidă, trestie, stuf, răchită etc.. Ospătarii au uniforma confecționată în concordanță cu specificul unității (costume de daci, de romani, ciobănești etc.).

1.3.3. Restaurant cu specific național: pune în valoare tradițiile culinare ale unor națiuni (chinezesc, arăbesc, mexican etc.), servind o gamă diversificată de preparate culinare, băuturi alcoolice și nealcoolice specifice. Ambianța interioară și exterioară a saloanelor, programul muzical, uniformele personalului de servire și celelalte sunt specifice țării respective.

1.4. Restaurant cu program artistic: este o unitate de alimentație pentru turiști care prin dotare și amenajare asigură și derularea unor programe de divertisment gen spectacol (muzică, balet, circ, recitaluri, scheciuri, programe specifice barurilor de noapte etc.).

1.5. Braserie sau bistrou: asigură în tot cursul zilei servirea consumatorilor, în principal cu preparate reci, minaturi, un sortiment restrâns de mâncăruri, specialități de cofetărie-patiserie, băuturi nealcoolice calde și reci, băuturi alcoolice de calitate superioară, un bogat sortiment de bere.

1.6. Berărie: este o unitate specifică pentru desfacerea berii de mai multe sortimente, în recipiente specifice (țap, halbă, cană) de diferite capacități și a unor produse și preparate care se asociază în consum cu acestea (crenvurști cu hrean, mititei, cârnați, chifteluțe, foetaje, covrigei, migdale, alune etc.), precum și brânzeturi, gustări calde și reci, minaturi (din ouă, legume), specialități de zahana (1 - 2 preparate), precum și băuturi alcoolice (coniac, rom, sortiment restrâns de vinuri și băuturi nealcoolice).

1.7. Grădină de vară: este o unitate amenajată în aer liber, inconjurată de arbori și arbuști, dotată cu mobilier specific "de grădină" și decorată în mod adecvat. Oferă un sortiment diversificat de preparate culinare, minaturi, grătar, salate, dulciuri de bucătărie și cofetărie-patiserie, un larg sortiment de băuturi alcoolice (vinuri selecționate de regiune, îmbuteliat sau neîmbuteliat, băuturi spirtoase etc.) și nealcoolice, cafea, fructe, produse din tutun.

1.8. Terasa: este o unitate independentă, amenajată în aer liber, dotată cu mobilier specific sezonului estival și decorată în mod adecvat. Oferă un sortiment diversificat de preparate culinare, minaturi, grătar, salate, dulciuri de bucătărie și cofetărie-patiserie, un larg sortiment de băuturi alcoolice (vinuri, băuturi spirtoase, bere etc.) și nealcoolice, cafea, fructe.

2. Bar: este o unitate de alimentație cu program de zi sau de noapte, în care se servește un sortiment diversificat de băuturi alcoolice și nealcoolice și o gamă restrânsă de produse culinare.

Cadrul ambiental este completat cu program artistic, audiții muzicale, video, TV.

2.1. Bar de noapte: este o unitate cu caracter distractiv, cu un orar de noapte care prezintă un program variat de divertisment, de music-hall și dans pentru consumatori și oferă o gamă variată de băuturi alcoolice fine, amestecuri de băuturi de bar, băuturi nealcoolice, specialități de cofetărie și înghețată asortate, roast-beef, fripturi reci etc., fructe și salate de fructe (proaspete și din compoturi), cafea, jardiniere cu delicatese. De obicei este realizat în amfiteatru,

pentru ca de la toate mesele să se poată viziona programul artistic muzical. Este dotat cu instalații de amplificare a sunetului, orgă de lumini, instalații de proiecție a unor filme.

2.2. Bar de zi: este o unitate care funcționează, de regulă, în cadrul hotelurilor și restaurantelor sau ca unitate independentă. Oferă consumatorilor o gamă variată de băuturi alcoolice și nealcoolice, simple sau în amestec, și gustări în sortiment restrâns, tartine, foetaje, specialități de cofetărie și înghețată, produse din tutun (țigări) și posibilități de distracție (muzică discretă, televizor, jocuri mecanice etc.). În salonul de servire se află teșgheua-bar cu scaune înalte, un număr restrâns de mese cu dimensiuni mici, cu scaunele respective.

2.3. Café-bar sau cafenea: este o unitate care îmbină activitatea de desfacere a cafelei cu cea recreativă; oferă consumatorilor și gustări calde și reci, minaturi, produse de cofetărie-patiserie, înghețată, băuturi nealcoolice calde (cafea filtru, șvart, cafea cu lapte, ciocolată, ceai etc.), băuturi alcoolice fine (lichior, coniac, vermut etc.).

2.4. Disco-bar (discotecă-videotecă): este o unitate cu profil de divertisment pentru tineret, activitatea comercială fiind axată pe desfacerea de gustări, produse de cofetărie-patiserie, înghețată și, în special, amestecuri de băuturi alcoolice și nealcoolice. Divertismentul este realizat prin intermediul muzicii de audiție și de dans, înregistrată și difuzată prin instalații speciale și prin disc-jockey, care asigură organizarea și desfășurarea întregii activități. Videoteca este o încăpere special amenajată cu instalații electronice de redare și vizionare în care se prezintă videoclipuri și filme.

2.5. Bufet-bar: oferă un sortiment restrâns de preparate calde și reci (gustări, sandviciuri, minaturi, mâncăruri, produse de patiserie) pregătite în bucătăria proprie sau aduse din afară, băuturi nealcoolice calde și reci, băuturi alcoolice (aperitive), bere, vinuri, la pahar.

3. Unități tip fast-food

3.1. Restaurant-autoservire: este o unitate cu desfacere rapidă în care consumatorii își aleg și se servesc singuri cu preparatele culinare calde și reci (gustări, produse lactate, băuturi calde nealcoolice, supe-ciorbe-creme, preparate din pește, antreuri, preparate de bază, salate, deserturi, fructe) și băuturi alcoolice (bere) și nealcoolice, la sticlă, așezate în linii de autoservire cu flux dirijat și cu plata după alegerea produselor.

3.2. Bufet tip expres: este o unitate cu desfacere rapidă, în care fluxul consumatorilor nu este dirijat, servirea se face de către vânzător, iar plata se face anticipat. Unitatea este dotată cu mese tip "expres".

3.3. Pizzerie: este o unitate specializată în desfacerea sortimentelor de pizza. Se mai pot desface gustări, minaturi, salate, produse de patiserie, răcoritoare, bere, vin la pahar sau băuturi slab alcoolizate.

3.4. Snack-bar: este o unitate caracterizată prin existența unei teșghele-bar, cu un front de servire care să permită accesul unui număr mare de consumatori,

serviți direct cu sortimente pregătite total sau parțial în fața lor. Oferă în tot timpul zilei o gamă diversificată de preparate culinare (crenvurști, pui fripți, sandviciuri, cârnăciori, unele preparate cu specific), precum și băuturi nealcoolice calde și reci și băuturi alcoolice în sortiment redus.

Criteria obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de alimentație publică

Criteria obligatorii	Restaurante					Baruri				
	stele					stele				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1. Descriere generală a clădirii:										
- firmă luminoasă pentru unități independente	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- firmă	-	-	x	x	x	-	-	x	x	x
- însemne distinctive privind tipul și categoria unităților	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- acces pentru aprovizionare cu mărfuri și circulația personalului, separat de intrarea principală	x	x	x	x	x	x	x	x	-	-
- parcaj auto propriu pentru unitățile independente	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- acces auto la intrare	x	x	-	-	-	x	-	-	-	-
Deținerea avizului de specialitate emis de autoritatea administrației publice centrale responsabilă în domeniul turismului, privind amplasamentul și funcționalitatea obiectivului*	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
*) în cazul construcțiilor noi, în cazul construcțiilor existente pentru care se solicită introducerea în circuitul turistic, precum și în cazul structurilor de primire turistice supuse lucrărilor de modernizare, reamenajare, extinderi sau altor lucrări care modifică funcția turistică a acestora										
2. Organizarea spațiilor:										
- windfang, uși rotative sau perdea de aer la intrare (unități cu acces direct din afară)	x	-	-	-	-	x	-	-	-	-
- hol de primire și de așteptare	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-

pentru consumatori										
- garderobă (unitățile de vară și cele cu o capacitate sub 100 de locuri se exceptează, acestea dispunând de cuier în incintă)	x	x	-	-	-	x	-	-	-	-
- saloanele sunt dimensionate corespunzător, în funcție de numărul de locuri și de indicele de suprafață ... mp/loc masă	1,6	1,5	1,3	1,0	1,0	1,2	1,2	1,1	1	1,0
- saloanele cu o capacitate mai mare de 150 de locuri se compartimentează sau se intimizează cu diverse mijloace estetice	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-
- oficiu pentru ospătari sau spațiu de distribuție (restaurantele de capacitate mică sub 50 de locuri șifamiliale, precum și restaurantele pensiune pot fi exceptate)	x	x	x	x	x	-	-	-	-	-
- acces între oficiu și salon prin uși batante	x	x	x	-	-	-	-	-	-	-
- grup sanitar cu apă curentă caldă și rece, separat pe sexe, o cabină la ... locuri *	30	40	-	-	-	30	40	-	-	-
- grup sanitar cu apă caldă și rece*	-	-	x	x	x	-	-	x	x	x
- bucătăria echipată și compartimentată în funcție de specificul preparatelor calde sau reci realizate și a structurii materiilor prime cu respectarea normelor sanitar-veterinare	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- secție-bar	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- spălător de veselă	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- spălător de vase	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- spălător de pahare	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- depozit pentru alimente și băuturi	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- cameră pentru lenjerie	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- birou al șefului de unitate	x	x	-	-	-	x	-	-	-	-
- birou al bucătarului-șef	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- grup social pentru personal, care să cuprindă: vestiare + dușuri + WC	X	X	X	X	X	X	X	-	-	-
- spațiu pentru depozitarea ambalajelor/resturilor menajere	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
*Dotarea grupurilor sanitare va fi identică cu cea menționată în Anexa 1 pct. 9, lit. b)										
3. Instalații:										
- sisteme de climatizare (spații de servire, producție și grupuri sanitare)	X	-	-	-	-	X	-	-	-	-
- ventilație mecanică în spații de servire și producție	-	-	-	X	-	-	-	-	X	-
-Instalație de aer condiționat în spații de servire și producție	-	X	X	-	-	-	X	X	-	-
- ventilație naturală	-	-	-	-	X	-	-	-	-	X
- încălzire centrală sau alte surse de încălzire admise de normele P.S.I., mai puțin pentru unitățile sezoniere estivale	-	X	X	X	X	-	X	X	X	X
- instalație curentă de apă caldă/rece	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- iluminat în toate spațiile de servire, producție și anexe	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- ascensor pentru mărfuri și preparate (când bucătăria este amplasată la alt nivel decât salonul de servire)	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-
4. Utilaje, mobilier tehnologic, aparatură de control, aparate și dispozitive necesare în secțiile de producție ale bucătăriei										
- utilaje tehnice ^{*)}	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
*)Dotarea se face în funcție de profilul și de capacitatea unității, cu respectarea liniei tehnologice și a normelor sanitare, sanitar-veterinare, P.S.I. și protecția muncii.										
5. Amenajări și dotări interioare în saloane:										
- pardoseală din ceramică sau alte materiale de calitate superioară	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- pereți tapisați (material textil), placați cu furnir de bună calitate sau cu zugrăveli moderne deosebite	X	-	-	-	-	X	-	-	-	-
- pereți tapetați cu materiale de calitate superioară sau cu	-	X	-	-	-	-	X	-	-	-

zugrăveli deosebite										
- zugrăveli și vopsitorii obișnuite	-	-	X	X	X	-	-	X	X	X
-plase de protecție împotriva insectelor la spațiile de producție și depozitare	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- decorațiuni interioare adecvate specificului unității	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-
- mobilier uniform ca stil	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- fețe de masă sau alte mijloace igienice și estetice	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- fețe de masă pentru banchete	X	X	X	X	-	X	-	-	-	-
- șervete de masă din material textil de calitate	X	X	-	-	-	X	-	-	-	-
-șervețele de masă din hârtie	-	-	X	X	X	-	-	X	X	X
- listă meniu în care vor fi menționate preparatele culinare cu denumirea, componența și gramajul lor, în limba română și în două limbi de circulație internațională	X	X	X	-	-	X	X	-	-	-
- listă tipărită pentru preparate culinare și băuturi	-	-	-	X	X	-	-	X	-	-
- lista meniu pentru bauturi	X	X	X	-	-	X	X	-	-	-
6. Dotarea cu inventar de servire:										
a) sticlărie (cristal, semicristal, sticlă):										
- cupe de șampanie, carafe, pahare, sonde, căni, halbe, cilindri etc. în funcție de specificul băuturilor și profilului structurii unității	X	X	X	X	-	X	X	X	X	-
- solnițe	-	-	-	X	X	-	-	-	X	X
- presărători	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-
- oliviere	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-
- muștarieră	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-
- compotieră	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-
- clopot pentru pateuri	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-
- doze pentru mujdei	X	X	X	-	-	X	X	-	-	-
- scrumiere (unde este cazul)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- bol pentru clătirea degetelor	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-
- fructieră	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-
b) porțelan:										
- cești cu farfurioară pentru	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

cafea										
- cești cu farfurioară pentru ceai	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- cești/boluri/farfurii pentru preparate lichide calde	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- căni cu farfurioară pentru lapte	X	X	-	-	-	X	-	-	-	-
- cafetiere	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-
- zaharnițe	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-
- ceainice	X	X	X	-	-	X	X	-	-	-
- supiere	X	X	X	-	-	-	-	-	-	-
- castroane	X	X	X	X	X	X	X	X	-	-
- farfurii suport	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-
- farfurii desert	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- farfurii întinse mari	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- farfurii adânci	X	X	X	X	X	-	-	-	-	-
- osiere	X	X	X	-	-	-	-	-	-	-
- raviere	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
- salatiere	X	X	X	X	X	X	-	-	-	-
- cocotiere	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-
- sosiere	X	X	X	-	-	X	-	-	-	-
- suport pentru scobitori	X	X	X	X	X	X	X	X	-	-
c) alpaca argintată sau oțel inox:										
- lingurițe pentru ceai	X	X	X	-	-	X	X	-	-	-
- lingurițe pentru cafea	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- lingurițe pentru înghețată	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-
- lingură, furculiță și cuțit mare	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- furculițe și cuțite pentru pește	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-
- cuțite și furculițe pentru gustări	X	X	X	-	-	X	X	-	-	-
- furculițe lingurițe și cuțite pentru desert și fructe	X	X	X	X	X	X	X	X	X	-
- tacâmuri pentru fructe de mare	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- găletușă cu clește pentru cuburi de gheață	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-
- capace pentru ochiuri	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-
- shackere	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-
- foarfece pentru struguri	X	-	-	-	-	X	-	-	-	-
- paletă pentru tort	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- frapiere pentru șampanie sau alte dotări similare	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-
Dotarea cu inventar de servire se va face în funcție de specificul unității, de sortimentele de preparate și băuturi servite	X	X	X	X	X	X	X	-	-	-

Este interzisă utilizarea vaselor și ustensilelor de bucătărie emailate.										
7. Alte criterii:										
Servirea se efectuează prin:										
- ospătari	x	x	x	x	x	x	x	x	-	-
- vânzători sau autoservire	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x
Personalul de bază din secțiile de servire și producție are, în majoritate:										
- înalt nivel de calificare	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-
- calificare	-	-	x	x	x	x	x	x	x	x
- personalul va fi în permanență curat, cu părul strâns, îmbrăcăminte curată, pantofii lustruiți și fără bijuterii în exces	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- ospătarii trebuie să cunoască cel puțin o limbă străină, iar formația de lucru va fi astfel stabilită încât într-un singur schimb să se asigure cunoașterea a cel puțin 2 - 3 limbi de circulație internațională (%)	80	70	50	-	-	80	70	-	-	-
- portar-ușier	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-
- echipamente/uniforme: pentru ospătari și ajutor de ospătari	x	x	x	x	x	x	x	x	-	-
- pentru barmani	x	x	x	x	x	x	x	-	-	-
- pentru formații muzicale proprii	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- pentru vânzători	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x
- pentru portar-ușier	x	-	-	-	-	x	-	-	-	-
- pentru garderobier	x	x	-	-	-	x	-	-	-	-
- efectuarea zilnică sau ori de câte ori este nevoie a curățeniei în grupurile sanitare pentru turiști, spațiile de servire, producție, depozitare și la grupurile sociale pentru personal	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- spațiile de producție vor fi astfel realizate și ventilate încât să nu pătrundă mirosul din bucătărie în sălile de servire și în spațiile de cazare	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
8. Servicii oferite clienților, cu sau fără plată, astfel:										
- organizarea de banchete sau	x	x	x	x	x	-	-	-	-	-

mese festive										
- comenzi pentru închirieri de taximetre	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- diverse comisioane	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- la solicitare, se rezervă locuri la mese	x	x	-	-	-	x	-	-	-	-
- asigurarea pazei pentru autovehiculele parcate	x	x	-	-	-	x	-	-	-	-
- gararea autoturismului și, respectiv, predarea lui la plecarea clienților se fac de către personalul restaurantului	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- plata serviciilor să poată fi efectuată și prin mijloace electronice de plată (carduri)	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-

Criterii	Baruri de noapte		Fast-food-uri		
	stele		stele		
	5	4	3	2	1
1. Descriere generală a clădirii					
- firmă luminoasă cu denumirea unității și însemne distinctive privind categoria de clasificare	x	x	x	-	-
- firmă cu denumirea unității și însemne distinctive privind categoria de clasificare	-	-	-	x	x
- accesul consumatorilor și din holul unității de cazare (pentru unitățile amplasate în structuri de cazare)	x	x	-	-	-
- acces pentru aprovizionare cu mărfuri și circulația personalului, separat de intrarea principală	x	x	-	-	-
- parcaj auto propriu pentru unitățile independente	x	x	-	-	-
- acces auto la intrare	x	-	-	-	-
2. Organizarea spațiilor:					
- windfang, uși rotative sau perdea de aer la intrare (unități cu acces direct din afară);	x	x	-	-	-
- hol de primire și de așteptare pentru consumatori	x	x	-	-	-
- garderobă (unitățile de vară și cele cu o capacitate sub 100 de locuri se exceptează, acestea dispunând de cuier în incintă)	x	x	-	-	-
- saloanele sunt dimensionate corespunzător, în funcție de numărul de locuri și de indicele de suprafață ... mp/loc masă	1,7	1,5	1,2	1,1	1,0
- oficiu pentru ospătari/barmani sau spațiu de distribuie (fast – food-urile de capacitate mică sub 50 de locuri pot fi exceptate)	x	x	x	-	-

- grup sanitar cu apă curentă caldă/rece, separat pe sexe, o cabină la ... locuri	30	40	40	-	-
-acces între oficiu și salon prin uși batante	x	x	x	-	-
- grup sanitar cu apă caldă/rece	-	-	-	x	x
- bucătăria echipată și compartimentată în funcție de specificul preparatelor calde sau reci realizate și a structurii materiilor prime cu respectarea normelor sanitar-veterinare	x	x	x	x	x
- secție-bar	x	x	-	-	-
- spălător de veselă	x	x	x	x	x
- spălător de vase	x	x	x	x	x
- spălător de pahare	x	x	-	-	-
- depozit pentru alimente / băuturi	x	x	x	x	x
- cameră pentru lenjerie	x	x	x	-	-
- birou al șefului de unitate	x	x	-	-	-
- grup social care să cuprindă: vestiare + dușuri + WC	x	x	-	-	-
- spațiu pentru depozitarea ambalajelor/resturilor menajere	x	x	x	x	x
3. Instalatii:					
- sisteme de climatizare (în spațiile de servire, producție și grupurile sanitare)	x	x	-	-	-
- ventilație mecanică în spații de servire și producție	-	-	x	x	-
- ventilație naturală	-	-	-	-	x
- încălzire centrală sau alte surse de încălzire admise de normele P.S.I., mai puțin pentru unitățile sezoniere estivale	-	-	x	x	x
- instalație curentă de apă caldă/rece	x	x	x	x	x
- iluminat în toate spațiile de servire, producție și anexe	x	x	x	x	x
- ascensor pentru mărfuri și preparate (când bucătăria este	x	x	-	-	-

amplasată la alt nivel decât salonul de servire), la unitățile cu peste 50 de locuri la mese					
4. Utilaje, mobilier tehnologic, aparatură de control, aparate și dispozitive necesare în secțiile de producție ale bucătăriei:					
- utilaje tehnice*) *)dotarea se face în funcție de profilul și de capacitatea unității, cu respectarea liniei tehnologice și a normelor sanitar, sanitar-veterinare, PSI și protecția muncii	X	X	X	X	X
5. Amenjări și dotări interioare în saloane					
- pardoseală din ceramică sau alte materiale de calitate superioară	X	X	X	-	-
- pardoseală din mozaic sau din alte materiale ușor lavabile	-	-	-	X	X
- pereți zugrăviți cu materiale de calitate superioară și decorațiuni deosebite	X	X	-	-	-
- zugrăveli și vopsitorii obișnuite	-	-	X	X	X
- decorațiuni interioare adecvate specificului unității	X	X	X	X	X
- mobilier uniform ca stil:					
- de calitate	X	X	-	-	-
- în bună stare de folosință	-	-	X	X	X
- fețe de masă sau alte mijloace igienice și de calitate	X	X	X	X	X
- șervete de masă din material textil de calitate	X	X	-	-	-
-în lista meniu vor fi menționate preparatele cu denumire și componentă în limba română și în două limbi de circulație internațională precum și gramajul acestora	X	X	-	-	-
- listă afișată și etichete cu prețurile preparatelor și ale băuturilor oferite	-	-	X	X	X
6.Dotarea cu inventar de servire:					
- cupe de șampanie, carafe,	X	X	-	-	-

pahare, sonde, căni, halbe, cilindri etc. în funcție de specificul băuturilor și profilului structurii unității					
- solnițe	-	-	-	X	X
- presărători	X	X	X	-	-
- oliviere	X	X	X	-	-
- muștarieră	X	X	X	X	-
- clopot pentru pateuri	X	X	X	-	-
- doze pentru mujdei	-	-	X	X	-
- scrumiere unde este cazul	X	X	X	X	X
- bol pentru clătirea degetelor	X	X	X	-	-
- fructieră	X	X	-	-	-
- platouri de diferite forme și mărimi	X	X	X	X	X
- cești cu farfurioară pentru cafea	X	X	X	X	X
- cești cu farfurioară pentru ceai	X	X	-	-	-
- cești/boluri/farfurii pentru preparate lichide calde	X	X	X	X	X
- cafetiere	X	X	-	-	-
- zaharnițe	X	X	-	-	-
- ceainice	X	X	-	-	-
- farfurii suport	X	X	X	-	-
- farfurii desert	X	X	X	X	X
- farfurii întinse mari	X	X	X	X	X
- farfurii adânci	-	-	X	X	X
- farfurii pentru gem, dulceață	-	-	X	X	X
- osiere	X	X	X	-	-
- raviere	-	-	X	X	X
- salatiere	X	X	X	X	X
- sosiere	X	X	X	-	-
- suport pentru scobitori	X	X	X	X	X
- lingurițe pentru ceai	X	X	X	X	-
- lingurițe pentru cafea	X	X	X	X	-
- lingurițe pentru înghețată	X	X	X	X	-
- lingură, furculiță și cuțit mare	X	X	X	X	X
- furculițe și cuțite pentru pește	X	X	X	-	-
-cuțite și furculițe pentru gustări	X	X	X	X	-
- furculițe/lingurițe și cuțite pentru desert și fructe	X	X	X	X	X
- tacâmuri pentru fructe de mare	X	X	-	-	-

- gălețușă cu clește pentru cuburi de gheață	x	x	-	-	-
- capace pentru ochiuri	-	-	x	-	-
- shackere	x	x	-	-	-
- foarfece pentru struguri	x	-	-	-	-
- paletă pentru tort	x	x	x	x	x
- frapiere pentru șampanie	x	x	-	-	-
Dotarea cu inventar de servire se va face în funcție de specificul unității, de sortimentele de preparate și băuturi servite					
7. Alte criterii :					
Servirea se efectuează prin:					
- ospătari	x	x	-	-	-
- vânzători sau autoservire	-	-	x	x	x
- personalul va fi în permanență curat, cu părul strâns, îmbrăcăminte curată, pantofii lustruiți și fără bijuterii în exces	x	x	x	x	x
- ospătarii trebuie să cunoască cel puțin o limbă străină, iar formația de lucru va fi astfel stabilită încât într-un singur schimb să se asigure cunoașterea a cel puțin 2 - 3 limbi de circulație internațională (%)	80	70	-	-	50
Echipamente/uniforme pentru personal	x	x	x	x	x
- portar-ușier	x	-	-	-	-
- garderobier	x	-	-	-	-
Ecuson cu numele și funcția personalului cu atribuții de servire	x	x	x	x	x
- efectuarea zilnică sau ori de câte ori este nevoie a curățeniei în spațiile de servire, producție, depozitare și la grupurile sociale pentru consumatori și personal	x	x	x	x	x
- spațiile de producție vor fi astfel realizate și ventilate încât să nu pătrundă mirosul din bucătărie în sălile de servire și	-	-	x	x	x

în spațiile de cazare					
- organizarea de banchete sau mese festive	x	x	x	-	-
- comenzi pentru închirieri de taximetre	x	x	-	-	-
- la solicitare se rezervă locuri la mese	x	x	-	-	-
- asigurarea pazei pentru autovehiculele parcate	x	x	-	-	-
- plata serviciilor să poată fi efectuată și prin mijloace electronice de plată (carduri)	x	x	x	x	-