 **Eftirfarandi gæðaviðmið eru fyllt út af fulltrúa fyrirtækisins. Nauðsynlegt er að gefa greinagóðar upplýsingar um það hvernig hvert og eitt viðmið, sem á við starfsemi fyrirtækisins, er uppfyllt t.d. með tilvísun í gæðahandbók, öryggisáætlanir, myndir eða önnur innsend gögn. Í vettvangsheimsókn sannreynir úttektaraðili upplýsingarnar.**

 Gæða- og umhverfisvottun ferðaþjónustunnar

Á leið til sjálfbærrar ferðaþjónustu

Sértæk gæðaviðmið nr. 224

4. útgáfa 2022

**Veitingastaðir og kaffihús**

vakinn.is

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***224-1*** | ***Aðstaða og hreinlæti*** | ***Já*** | ***Á ekki við*** | ***Hvernig uppfyllt/skýringar*** |
| *224-1.1*  | Inngangur og aðkoma eru hrein og snyrtileg. |  |  |  |
| *224-1.2*  | Farið hefur verið yfir húsnæði og aðstöðu hjá fyrirtækinu með tilliti til aðgengis fyrir alla t. d. mismunandi aldurshópa, hreyfihamlaða, sjónskerta, heyrnalausa, o.fl. |  |  |  |
| *224-1.3*  | Innréttingar og uppröðun borða er þannig að sem minnst áhrif verði af gestum sem bíða, umgangi starfsmanna, trekk eða kulda.  |  |  |  |
| *224-1.4* | Fatahengi er til staðar. |  |  |  |
| *224-1.5* | Borð og stólar eru í mjög góðu ásigkomulagi. |  |  |  |
| *224-1.6* | Stærð borða er að lágmarki 0.50x0.30m fyrir hvern gest. |  |  |  |
| *224-1.7* | Borðdúkar og/eða borðplötur eru hrein og í góðu ásigkomulagi. |  |  |  |
| *224-1.8* | Borðskraut, kryddstaukar og annað sem er á borðum viðskiptavina er ávallt hreint og í lagi. |  |  |  |
| *224-1.9* | Borð, yfirborðsfletir, matseðlar, kryddstaukar o.fl. er sótthreinsað eftir hvern gest/fjölskyldu/hóp. |  |  |  |
| *224-1.10* | Gestir og starfsmenn eru minntir á hreinlæti og sóttvarnir, meðal annars að þvo og spritta hendur t.d. með sýnilegu veggspjaldi. |  |  |  |
| *224-1.11* | Þar sem hlaðborð er í boði eru gerðar sérstakar ráðstafanir varðandi sóttvarnir. |  |  |  |
| *224-1.12* | Óhreinum borðbúnaði er ekki staflað upp eða hann geymdur í veitingasal. |  |  |  |
| *224-1.13* | Starfsfólk er snyrtilegt og klæðist viðeigandi og hreinum vinnufatnaði. |  |  |  |
| *224-1.14* | Snyrtingar eru merktar, hreinar og í mjög góðu ástandi. |  |  |  |
| *224-1.15* | Unnið er eftir virku innra eftirliti í samræmi við gildandi lög og reglugerðir um matvæli og leiðbeiningar Matvælastofnunar. |  |  |  |
| ***224-2*** | ***Þjónusta***  | ***Já*** | ***Á ekki við*** | ***Hvernig uppfyllt/skýringar*** |
| *224-2.1* | Opnunartími staðarins er auglýstur t.d. í glugga eða á vefsíðu. |  |  |  |
| *224-2.2* | Matseðill með verðskrá er sýnilegur við inngang. |  |  |  |
| *224-2.3* | Matseðlar eru snyrtilegir, læsilegir og vel uppsettir á a.m.k. einu tungumáli fyrir utan íslensku.  |  |  |  |
| *224-2.4* | Á matseðli kemur fram verð á veitingum (mat og drykk) og upplýsingar um magn drykkjarfanga. |  |  |  |
| *224-2.5* | Starfsfólk þekkir rétti á matseðli og getur ráðlagt gestum við val. |  |  |  |
| *224-2.6* | Leitast er við að nota hráefni úr nærumhverfi/heimahéraði og það kynnt fyrir gestum á matseðli eða með öðrum hætti. |  |  |  |
| *224-2.7* | Leitast er við að kaupa vörur og hráefni framleitt á Íslandi, lífrænar vörur svo og siðgæðisvottaðar vörur (Fairtrade), t.d. kaffi te, kakó og sykur. |  |  |  |
| *224-2.8* | Starfsfólk hefur þekkingu á vínum og öðrum drykkjum sem í boði eru og getur ráðlagt gestum við val á drykkjarföngum. |  |  |  |
| *224-2.9* | Starfsfólk er vakandi yfir þörfum viðskiptavina, meðvitað um þjónustutíma og forðast óþarfa tafir eða of hraða þjónustu. |  |  |  |
| *224-2.10* | Tekið er tillit til barna t.d. er boðið upp á barnaskammta og barnastóla. |  |  |  |
| *224-2.11* | Brugðist er við séróskum gesta vegna fæðuóþols og fæðuofnæmis. |  |  |  |
| *224-2.12* | Til eru skrifleg viðmið, sem starfsfólk þekkir, um tónlistarval og hljóðstyrk í veitingasal. |  |  |  |
| ***224-3*** | ***Drykkir*** | ***Já*** | ***Á ekki við*** | ***Hvernig uppfyllt/skýringar*** |
| *224-3.1* | Boðið er upp á vín í glösum, a.m.k. tvær tegundir af rauðvíni og tvær tegundir af hvítvíni. |  |  |  |
| *224-3.2* | Boðið er upp á fjölbreytt úrval af bjór*.* |  |  |  |
| *224-3.3* | Boðið er upp á algengar tegundir af sterkum vínum. |  |  |  |
| *224-3.4* | Viðurkenndir mælar eru notaðir við að mæla magn sterkra drykkja. |  |  |  |
| *224-3.5* | Boðið er upp á mismunandi kaffidrykki, s.s. *cappuccino, espresso og café latte.*  |  |  |  |
| *224-3.6* | Boðið er upp á nokkrar tegundir af tei. |  |  |  |
| ***224-4*** | ***Menntun og þjálfun*** | ***Já*** | ***Á ekki við*** | ***Hvernig uppfyllt/skýringar*** |
| *224-4.1* | Á „a la carte“ \* veitingastað er yfirmaður í eldhúsi með sveinspróf í matreiðslu *(tekur gildi 1. janúar 2026).*  |  |  |  |
| *224-4.2* | Á „a la carte“\* veitingastað er yfirmaður í veitingasal með sveinspróf í framreiðslu *(tekur gildi 1. janúar 2026).*  |  |  |  |
| *224-4.3* | Starfsfólk í eldhúsi og sal hefur fengið kennslu og þjálfun í meðhöndlun matvæla í samræmi við námskeiðslýsingar Vakans eða sambærilegt. Til er skrifleg lýsing á því hvernig þetta er framkvæmt og hvaða efnisþætti er farið yfir. |  |  |  |
| *224-4.4* | Starfsfólk hefur fengið kennslu um mikilvægi hreinlætis, þrif og frágang í samræmi við námskeiðslýsingar Vakans eða sambærilegt. Til er skrifleg lýsing á því hvernig þetta er framkvæmt og hvaða efnisþætti er farið yfir. |  |  |  |
| *224-4.5* | Starfsfólk í sal hefur fengið kennslu og þjálfun í móttöku gesta og hvernig þjónað er til borðs í samræmi við námskeiðslýsingar Vakans eða sambærilegt. Til er skrifleg lýsing á því hvernig þetta er framkvæmt og hvaða efnisþætti er farið yfir. |  |  |  |
| *224-4.6* | Að minnsta kosti einn starfsmaður í eldhúsi hefur sótt námskeið um fæðuóþol og fæðuofnæmi.  |  |  |  |
| *224-4.7* | Starfsfólk fær árlega upprifjun í fyrstu viðbrögðum við köfnun og bráðaofnæmi. |  |  |  |

*\* Á „a la carte“ veitingastað er a.m.k. boðið upp á þrjá forrétti, þrjá aðalrétti og þrjá eftirrétti.*