



# Veitingastaðir og kaffihús

Sértæk gæðaviðmið nr. 224

4. útgáfa 2022



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 gögn. Í vettvangsheimsókn sannreynir úttektaðili upplýsingarnar.

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	Hugað er að aðgengi og aðstöðu fyrir alla eins og kostur er (t.d. mismunandi aldurshópa, hreyfihamlaða, sjónskerta, heyrnalaus, 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 <b>sóttgreinsað</b> eftir hvern gest/fjölskyldu/hóp.			
224-1.10	<b>Gestir eru minntir á hreinlæti og sóttvarnir, meðal annars að þvo og</b>			

	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	Til eru leiðbeiningar fyrir starfsfólk um klæðnað, persónulegt hreinlæti og einstaklingsbundnar sóttvarnir.			
224-1.15	Snyrtingar eru merktar og hreinar og í óaðfinnanlegu ástandi.			
224-1.16	Unnið er eftir virku innra eftirliti í samræmi við gildandi lög og reglugerðir um matvæli og leiðbeiningar Matvælastofnunar.			
<b>224-2</b>	<b>Þjónusta</b>	<b>Já</b>	<b>Á ekki við</b>	<b>Hvernig uppfyllt/skýringar</b>
224-2.1	Opnunartími staðarins er auglýstur t.d. í glugga eða á heimasíðu.			
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 Fairtrade vörur, t.d. kaffi te, kakó og sykur.			
224-2.8	Starfsfólk hefur þekkingu á vínnum 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 fæðuþols og fæðuofnæmis.			
224-2.12	Til eru skrifleg viðmið um tónlistarval og hljóðstyrk í veitingasal sem starfsfólk þekkir.			
<b>224-3</b>	<b>Drykkir</b>	<b>Já</b>	<b>Á ekki við</b>	<b>Hvernig uppfyllt/skýringar</b>
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 vínnum.			

224-3.4	Viðurkenndir mælar eru notaðir við að mæla magn sterkra drykkja.			
224-3.5	Boðið er upp á mismunandi kaffidrykki, s.s. <i>cappuccino, espresso og café latte</i> .			
224-3.6	Boðið er upp á nokkrar tegundir af tei.			
<b>224-4</b>	<b>Menntun og þjálfun</b>	<b>Já</b>	<b>Á ekki við</b>	<b>Hvernig uppfyllt/skýringar</b>
224-4.1	Á „a la carte“ * veitingastað er yfirmaður í eldhúsi með sveinspróf í matreiðslu ( <i>tekur gildi 1. janúar 2026</i> ).			
224-4.2	Á „a la carte“* veitingastað er yfirmaður í veitingasal með sveinspróf í framreiðslu ( <i>tekur gildi 1. janúar 2026</i> ).			
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	Til er skrifleg lýsing á nýliðþjálfun.			

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