

T.C.
KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
LÜKS, 1. SINIF, 2. SINIF LOKANTALAR- KAFETERYALAR İÇİN DEĞERLENDİRME FORMU

TESİSİN ADI :

TESİSİN ADRESİ :

TELEFON – FAKS- WEB :

MEVCUT TÜRÜ VE SINIFI :

BELGE TARİH VE NO :

BELGE SAHİBİ :

MÜDÜR :

TESİSİN BULUNDUĞU MAHAL:

Yerleşim Merkezi Karayolu Üstü Deniz/Göl Kenarı Dağ Tesisi

ÇALIŞMA SÜRESİ :

Devamlı Sezonluk

KAPASİTE :**PERSONEL** :

| | | | |
|-------------|---------|------------|---------|
| Toplam Sayı | : | Mutfak | : |
| Katlar | : | Resepsiyon | : |
| Servis | : | Teknik | : |
| İdare | : | Güvenlik | : |
| | | Diğer | : |

TOPLAM PUAN :**ACIKLAMA**

- 1- Formun uygulanmasında, puanlar sıfırdan başlamakta olup, her kriter için azami puanlar belirtilmiştir.
- 2- Formda yer alan mekanlar birden fazla amaçla kullanılsa dahi, bir tek ünite olarak değerlendirmeye alınır.
- 3- Formda yer alan mekanlar faal olmaları halinde değerlendirilir.

LOKANTALAR-KAFETERYALAR**TESİSİN ÇEVRESİ VE GENEL GÖRÜNÜMÜ**

1- Bina veya binaların dış cephe kaplamaları ve görünümü;

- Özel malzeme (3 puan)

- Hazır sıva, mozaik v.b. (2 puan)

- Boya, badana (1 puan)

1. 2- Tesisin genel görünümü ve çevre ile uyumu (3 puan)
2. 3- Zemini bakımlı otopark (2 puan) (Tesis kapasitesinin %20'nden az olması halinde değerlendirmeye alınmaz)
3. (Üstü kapalı olması halinde 2 puan ilave edilir.)
4. 4- Garaj veya otoparkta görevli personel (1 puan)
- 5.

GİRİŞ HOLÜ

5- Giriş kapısı; (Fotoselli olması halinde 1 puan ilave edilir.)

- Döner kapı veya rüzgarlık (3 puan)

- Normal kapı (1 puan)

6- Vestiyer;

- Tefriş ve dekorasyonla uyumlu çok iyi cins malzeme ile yapılmış bankolu vestiyer (2 puan)

- Tefriş ve dekorasyonla uyumlu iyi cins malzeme ile yapılmış vestiyer (1 puan)

6. 7- Bekleme yerinde veya giriş holünde resepsiyon (Karşılama hizmeti) (1 puan)

8- Yemek salonu girişinde fiyat teşhiri (2 puan)

(Aydınlatmalı olması halinde 1 puan ilave edilir.)

9- Tesis girişinde Bakanlık onaylı plaketin teşhiri (1 puan)

10- Turizm işletmesi belgesinin teşhiri (1 puan)

11- Giriş holünün tefriş ve dekorasyonunun niteliği (3 puan)

12- Yönetim odası (2 puan)

GENEL TUVALETLER

7. 13- Zemin ve duvar kaplaması;
- Özel malzeme (6 puan)
- Granit, mermer, seramik v.b. (4 puan)
- Karo v.b. (2 puan)
- 14- Duvar kaplamaları;
- Tavana kadar (3 puan)
- Yarım kaplama (2 puan)
- 15- Temizlik ve devamlı bakım;
- Çok temiz ve bakımlı (7 puan)
- Temiz ve bakımlı (2 puan)
- 16- Yeterli havalandırma (3 puan)
- 17- Fotoselli pisuvar (2 puan)
- 18- Erkek tuvaletlerinde pisuvarlar arası ayıraç (1 puan)
- 19- Bayan tuvaletinde makyaj yeri (2 puan)
- 20- Rezervuarlar; (Su tasarruf sistemi bulunması halinde 1 puan ilave edilir.)
- Ankastre veya fotoselli (3 puan)
- Porselen, seramik (2 puan)
- Diğerleri (1 puan)
- 21- Hijyenik klozet kapak kağıdı;
- Mekanik sistemli (3 puan)
- Diğerleri (2 puan)
- 22- Çöp kutusu;
- Fotoselli (3 puan)
- Pedallı (2 puan)
- Diğerleri (1 puan)
- 23- Lavabo ve etajerin niteliği ve birbirine uyumu;
- Tezgahlı lavabo ve büyük ayna (4 puan)
- Ayaklı lavabo ve etajeri, iyi kalite (2 puan)
8. - Normal lavabo ve etajeri, iyi kalite (1 puan)
9. 24- Aynanın görünümü ve niteliği (3 puan)
10. 25- El kurulama olanağı;
- Fotoselli kağıt havluluk ile (3 puan)
- Kağıt havlu veya rulomatik havlu ile (2 puan)
11. - Makine ile (1 puan)
12. 26- Armatürler;
- Ayarlı veya fotoselli (3 puan)
- İyi kalite (2 puan)
13. - Normal kalite (1 puan)
14. 27- Tuvaletlerde müzik yayını (1 puan)
- 15.

YEMEK SALONU

- 28-Zemin kaplaması;
- Özel dokuma amblemlı halı veya özel malzeme (6 puan)
- Granit, mermer, seramik, yün halı, masif ahşap parke (4 puan)
- Sentetik halı veya parke (2 puan)
- Mozaik v.b. (1 puan)
- 29- Dekorasyon;
- Özel düzenleme (5 puan)
- İyi düzenleme (3 puan)
- Normal düzenleme (1 puan)
- 30- Tefriş elemanları;
- Özel malzeme (5 puan)
- İyi malzeme (3 puan)
- Normal malzeme (1 puan)
16. 31-Çatal, kaşık, bıçak, tabak v.b servis malzemeleri;

17. (Özel yemek takımları olması halinde 2 puan ilave edilir.)
- Çok iyi kaliteli, amblemli (3 puan)
- İyi kaliteli (2 puan)
- Normal kaliteli (1 puan)
- 32- Masa örtüleri (İyi kalite, temiz ve lekesiz) (3 puan)
- 33- Günlük münü; (Diyet, vejetaryen, çocuk mönüsü v.b. bulunması halinde her biri için 1 puan ilave edilir.)
- İyi kalite bir kit içinde müşteriye sunulması (3 puan)
- Normal kalite bir kit içinde müşteriye sunulması (1 puan)
- 34- Günlük mönüde yiyeceklerin içeriğinin belirtilmesi (1 puan)
(Her yabancı dil için 1 puan ilave edilir, toplam 3 puanı geçemez.)
18. 35- Peçeteler; (Her müşteri ile değişir, kağıt peçete ile birlikte)
- İyi kalite (2 puan)
- Normal kalite (1 puan)
- 36- Yemek müziği yayını (Müşteriyi ve çevreyi rahatsız etmeyen);
- Canlı yemek müziği (5 puan)
- İyi düzenlenmiş tesisat ile yapılan yayın (2 puan)
- 37- Çocuk servis düzeni (2 puan)
- 38- Mutfağın müşteriler tarafından izlenmesi imkanı (Kapalı devre televizyon, camekan v.b.)
(3 puan)
- 39- Ana yemek salonundan ayrı özel tefrişli salon (Mutfakla bağlantılı veya özel mutfaklı olması halinde değerlendirilir.) (5 puan)

BAR

- 40- Bar ünitesi;
- Yemek salonundan ayrı bir mahal (3 puan)
- Yemek salonunun içinde (1 puan)
- 41- Barın görünüm ve düzenlemesi;
- Çok iyi (3 puan)
- İyi (1 puan)
- 42- Bar malzeme ve teçhizatı;
- İçecek cinsine uygun malzeme ve teçhizat kullanılması (3 puan)
- İçecek cinsine uygun malzeme ve teçhizatın tam olmamasına rağmen, hizmeti aksatmayacak düzeyde olması (1 puan)
- 43- Buz makinesi (3 puan)

SERVİS OFİSİ

- 44- Yemek salonu ile mutfak arasında servis ofisi (2 puan)
- 45- Self servis bankosu (5 puan) (Kafeteryalarda değerlendirilir.)

MUTFAK

19. 46-Zemin kaplaması;
- Hijyenik özel malzeme (6 puan)
- Mermer, seramik, v.b. (3 puan)
20. - Mozaik (1 puan)
- 47- Etlar - hamur işleri ve tatlılar - soğuklar - sıcaklar için birbirinden ayrı ya da bölmeye ayrılmış hazırlık yerleri
(Her biri 2 puan, toplam 8 puanı geçemez.)
- 48- Mutfak ekipmanları;
-İhtiyaca uygun pişirme yerleri (Kuzine)
-Yemekleri sıcak saklama teçhizatı (Benmari)
-Servis sırasında yemekleri sıcak saklama teçhizatı (Reşo)
-Izgara donatımı
-Türk mutfağına uygun pişirme fırını
-Tabakları sıcak saklama teçhizatı
(Her biri 2 puan)
21. 49- Soğuk oda, dipfriz ve soğuk dolaplar;
- Kapısı içeriden açılabilen ve alarm zili bulunan soğuk oda (3 puan)
22. - Derin dondurucu ve soğuk dolaplar (1 puan)

- 50- Bulaşık yıkama yerlerinin niteliği (3 puan)
23. 51- Mutfak ve servis malzemeleri için ayrı yıkama yerleri (3 puan)
24. 52- Servis takımlarının makine ile yıkanması (3 puan)
- 53- Hijyen lavabosu ve musluğu (2 puan)
- 54- Çay, kahve pişirme yeri;
- Müstakil bir mahal (2 puan)
- Mutfağın içinde ayrı bir bölüm (1 puan)
- 55- Çay, kahve pişirme yerinin düzenlenmesi ve donanımı (2 puan)
- 56- Türk kahvesi ve çayının geleneksel usullerde hazırlanması ve sunumu (2 puan)
- 57- Bıçaklık ve bıçaklar için özel sterilizasyon sistemi (2 puan)
- 58- Giriş kapısından ayrı, mutfak veya depo ile bağlantılı servis girişi (5 puan)
- 59- Tesis kapasitesine uygun teçhizat ve malzeme deposu veya depolarında düzenleme
(Her depo 1 puan, toplam 5 puanı geçemez.)
- 60- Alkollü içkilerin saklanması;
- İçki kavı (3 puan) (Koleksiyon şarap bulunması ve satışı halinde 2 puan ilave edilir)
- İçki dolabı (1 puan)

DİĞER ÜNİTE VE HİZMETLER

- 61- Hamam, sauna, çocuklar için oyun odası düzenlemesi v.b. (Görevli personel olması halinde değerlendirilir.)
(Her biri 1 puan, toplam 5 puanı geçemez.)

YEMEKLER

- 62- Yemek malzemelerinin kalitesi;
- Özel seçilmiş malzeme (5 puan)
- İyi cins malzeme (2 puan)
- 63- Yemek masasının düzeni, yemeğin sunuş tarzı (5 puan)
- 64- Yemek kültürü ve nefaseti (Yöresel, ulusal ve uluslararası mutfaklar) (5 puan)
- 65- Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tür ve cinslerine uygun servis malzemeleri ile sunumu
(2 puan)

PERSONEL

- 66- Tesiste yabancı dil bilen servis personeli sayısının toplam servis personeli sayısına oranı;
25. - %50 si ve fazlası yabancı dil biliyor (3 puan)
26. - %50' den azı yabancı dil biliyor (1 puan)
27. 67- Mutfak ve servis personelinin mesleki bilgi ve görgü seviyesi ile müşteriye davranışları;
28. - Uzman personel ile üstün hizmet (5 puan)
29. - Bilgili personel ile iyi hizmet (3 puan)
30. - Normal personel ile iyi hizmet (1 puan)
31. 68- Servis personelinin mönüle bulunan içki ve yemek türleri hakkında müşteriye bilgilendirebilmesi (2 puan)
32. 69- Personelde işlerine ve görev yerlerine uygun, özel ve temiz kıyafet (4 puan)
33. (Personelin isimlerini gösterir yaka kartı taşımaları halinde 2 puan ilave edilir.)
34. 70- Personelin dış görünümü, bakımı ve temizliği (4 puan)
- 71- Hizmet standardını yükseltmek amacıyla, yönetim tarafından belirli zamanlarda uygulanan, işbaşı eğitim programları ve uygulama örnekleri (3 puan)
35. 72 Personel üniteleri;
36. - Soyunma yerleri
37. - Duş, tuvalet ve lavaboları
38. - Oturma ve yemek yeme mahalleri
39. (Her biri 1 puan)
- 73- Personel mahallerinin temizlik ve devamlı bakımı;
- Çok temiz ve bakımlı (7 puan)
- Temiz ve bakımlı (2 puan)

İLK YARDIM

- 74- İlk yardım sertifikası bulunan personelle hizmet verilmesi (2 puan)
- 75- İlk yardım hizmetini eksiksiz verebilecek araç ve gereçler (3 puan)

ÇEVRE

76- Çevreyi rahatsız etmeyecek şekilde gürültüyü önleyici izolasyon (4 puan)

AYDINLATMA

77- Jeneratör desteğinde devamlı ve yeterli elektrik sağlanması (4 puan)

78- Tüm hacimlerin fonksiyonlarına uygun aydınlatılması (3 puan)

HAVALANDIRMA- ISITMA- SOĞUTMA

40. 79- Mekanik havalandırma sistemi (3 puan)

41. 80- Müşteriyi rahatsız etmeyen ısıtma - soğutma sistemi;

42. (Merkezi olması halinde 2 puan ilave edilir.)

- Tüm hacimlerde (5 puan) (Personel üniteleri, teknik bölüm v.b. diğer bölümler dahil.)

- Yalnız yemek salonu veya salonlarında (3 puan)

SU TESİSATI

43. 81- Devamlı ve yeterli basınçta sıcak ve soğuk su (2 puan)

44. 82- Su kesilmesi halinde tesisin su ihtiyacını karşılayacak depo veya depolar (2 puan)

45.

YANGIN ÖNLEMLERİ

83- Yangın uyarı sistemi;

- Isıya ve dumana duyarlı merkezi kontrol panelli otomatik alarm sistemi (5 puan)

- Yalnız ısıya veya dumana duyarlı merkezi kontrol panelli otomatik alarm sistemi (3 puan)

- Isıya veya dumana duyarlı otomatik veya standart alarm sistemi (2 puan)

46. 84- Yakacak maddelerinin ocaklardan ve ateş alma ihtimali mevcut mahallerden uzakta ve tecrit edilmiş durumda olması (2 puan)

47. 85- Mutfakta gaz dedektörü, yangın battaniyesi, yangın elbisesi vb.

48. (Her biri 1 puan toplam 3 puanı geçemez.)

86- Uygun yerlerde yangın anında çıkış yollarını gösterir elektrik şebekesinden ayrı ışıklı işaretler (3 puan)

49. 87- Yangın için personelin gerektiği şekilde eğitimi, yangın esnasında haber verilecek kuruluşların irtibat bilgilerinin ilgili kişilerde bulundurulması, (2 puan)

88- Yangın söndürücüler;

- Merkezi kontrol sistemli otomatik söndürme sistemi (4 puan) (Tüm ünitelerde bulunması halinde 2 puan ilave edilir.)

- Yangın vana ve hortumu (2 puan)

- Kimyevi söndürücüler (1 puan)

ÇÖPLER

89- Çöplerin muhafazası;

- Çöplerin kapalı naylon torbalar içinde çöp bekletme odasında muhafazası (3 puan)

(Soğuk hava tertibatı bulunması halinde 1 puan ilave edilir.)

- Kapalı naylon torbaların kapalı bidonlar içinde muhafazası (1 puan)

90- Geri dönüşüm sağlamak amacıyla katı atıkların plastik, kağıt, cam, metal v.b olarak ayrıştırılması (3 puan)

TEMİZLİK VE BAKIM

91- Çevre temizliği;

- Çok temiz (5 puan)

- Temiz (2 puan)

92- Müşteri mahallerinin temizliği;

(Müşterilerin sürekli hizmetinde olan ortak kullanım alanları değerlendirilir.)

- Çok temiz ve bakımlı (8 puan)

- Temiz ve bakımlı (3 puan)

93- Müşteri mahallerinin dışındaki ünitelerin temizliği;

- Çok temiz ve bakımlı (8 puan)

- Temiz ve bakımlı (3 puan)

SAĞLIK VE GIDA GÜVENLİĞİ

94- Yiyecek ve içecek maddelerinin hazırlanmasında sağlık ve hijyen kurallarına uygunluk (2 puan)

95- Kullanım suyu ve iklimlendirilmiş havada sağlık güvenliğine ilişkin alınan önlemler (2 puan)

(Bakım sözleşmesi olması halinde değerlendirilir.)

96- alışan personelin iř ve görev yerlerine uygun olarak hijyen kurallarına uyması (2 puan)

97- Hařere ile düzenli mücadele yapılması (2 puan)

(Sözleřme veya ilaçlama programı bulunması halinde değerlendirilir.)

98- Açık büfelerde banket altı sabit soğutucu ve ısıtıcı tesisatın bulunması (2 puan)

50.

51.

DüřüNCELER:

52.

| LOKANTA VE KAFETERYALAR | | |
|--------------------------------|--------------------|--------------------|
| SINIFI | ASGARİ PUAN | ALDIđI PUAN |
| LÜKS LOKANTA | 300 | |
| 1. SINIF LOKANTA | 220 | |
| 2. SINIF LOKANTA | 150 | |
| KAFETERYA | 170 | |

53.

.....lokanta/kafeterya'sında,.....tarihinde yapılan sınıflandırma formu uygulamasında,.....puan almıştır.

Arz olunur.