

**Καταστήματα με Γλυκίσματα κ' Γαλακτοπαρασκευάσματα σε
Καθισμένους Πελάτες**

**Ζαχαροπλαστείο – Γαλακτοπωλείο (όχι αμιγές αρθ. 43) –
Αναψυκτήριο (με καθίσματα , όχι Χωρίς αρθ. 42) –
Μπουγατσάδικο – Λουκουματζίδικο (αμιγές)**

Υγ. Δ-ξη Α1β 8577 του 1983 :

Άδεια Ίδρυσης και Λειτουργίας Εργαστηρίων και Καταστημάτων Τροφών και Ποτών
Άρθρο 39

1) Ορισμοί Καταστημάτων :

α1. Ζαχαροπλαστείο : παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες κάθε είδους γλυκίσματα, γάλα, καφές γενικά και άλλα ροφήματα, οينوπνευματώδη ποτά, χωρίς ή με πρόχειρο μεζέ, και αναψυκτικά ποτά, καθώς και εμφιαλωμένα ποτά. Η προσφορά πίτσας στα ζαχαροπλαστεία απαγορεύεται, εκτός αν λειτουργούν ως μικτά καταστήματα με πιτσαρία, σύμφωνα με το άρθρο 40 της παρούσας.

Στα ζαχαροπλαστεία παρασκευάζονται επίσης και πίττες, καθώς και μεζεδάκια δεξιώσεων (δες παρακάτω), υπό τους περιγραφόμενους στην παρ. 4 εδ. α' περίπτ. (2) όρους, που προορίζονται για κατ' οίκον κυρίως κατανάλωση. (Δες *1) .

α2. Ζαχαροπλαστείο χωρίς εργαστήριο : προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες τα ανωτέρω αναφερόμενα είδη παρασκευαζόμενα σε άλλα νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που θα αποδεικνύεται από τα τιμολόγια πωλήσεως ή τα δελτία αποστολής. (Δες *1) .

- Γλυκίσματα είναι τα παρασκευάσματα, τα οποία παρασκευάζονται με ανάμειξη και ειδική επεξεργασία διαφόρων βρωσίμων υλών, φυτικής ή ζωϊκής προελεύσεως, με γλυκαντικές ύλες (ζάχαρη, μέλι κ.τ.όμ.), ώστε να αποκτούν γλυκεία ή γλυκίζουσα γεύση (γλυκά κουταλιού, φρουί γλασέ, γλυκά ταψιού, πάστες, παγωτά κ.τ.όμ.).

- Πίττες είναι τα παρασκευάσματα από φύλλα ζύμης και άλλα φαγώσιμα υλικά (γάλα, τυρί, κρέας σπανάκι κλπ.).

- Μεζεδάκια δεξιώσεων είναι παρασκευάσματα με βάση το άγλυκο τσουρέκι από ζύμη, κυρίως «μπριόζ», στο οποίο έχουν προστεθεί διάφορα είδη τροφίμων ή σκευασμάτων τροφίμων (τυρί, ζαμπόν, ρωσική σαλάτα, αυγό κλπ.), όπως είναι τα «καναπεδάκια», οι «μπόμπες», κ.τ.όμ.

β. Γαλακτοπωλείο : προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, καφές γενικά και άλλα ροφήματα, καθώς και πίττες ή άλλα παρασκευάσματα, που έχουν βάση το γάλα ή παράγωγα τούτου (τυρόπιττες, γαλακτομπούρεκο, ρυζόγαλο, κρέμες, πάστες, παγωτά κ.τ.όμ.) και τα οποία παρασκευάζονται στο ίδιο το κατάστημα ή σε νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που θα αποδεικνύεται κάθε φορά από τα τιμολόγια πωλήσεως ή τα δελτία αποστολής. (Δες *1) .

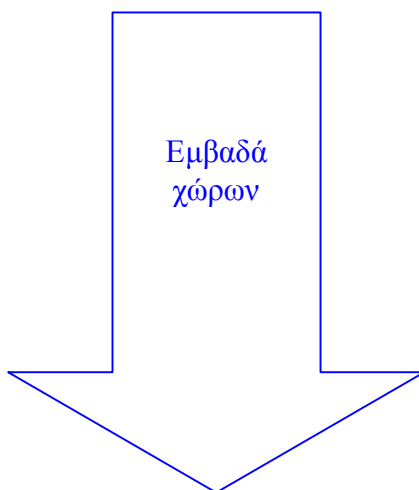
γ. Αναψυκτήρια με καθίσματα (για Χωρίς δες αρθ. 42) : προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες ορισμένα γλυκίσματα (γλυκά ταψιού, πάστες, κωκ, εκλαίρ, παγωτά κ.τ.όμ.), τοστ και άλλα σάντουιτς, πίττες και άλλα παρόμοια παρασκευάσματα, καθώς και καφές και κάθε είδους ποτά, οينوπνευματώδη και αναψυκτικά. Τα είδη αυτά, αν δεν παρασκευάζονται στο ίδιο το κατάστημα, θα προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που θα αποδεικνύεται με βάση τα τιμολόγια πωλήσεως ή τα δελτία αποστολής. (Δες *1) .

δ. Μπουγατσάδικο : παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες μπουγάτσα και κάθε είδους άλλες πίττες (τυρόπιττα, σπανακόπιττα, κρεατόπιττα, λουκανικόπιττα κ.τ.όμ.) με τη συνοδεία ή μη αναψυκτικών ποτών ή μπύρας. (Δες *1) .

ε. Αμιγές λουκουματζίδικο : παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους ή και περαστικούς πελάτες λουκουμάδες. Στα καταστήματα αυτά επιτρέπεται η προσφορά και αναψυκτικών.

Σημειώσεις :

Περίπτωση	Περιγραφή
*1	Πέρα από τα αμιγή λουκουματζίδικα επιτρέπεται η προσφορά λουκουμάδων και στα άλλα καταστήματα του παρόντος άρθρου, στα οποία η παρασκευή των λουκουμάδων θα γίνεται είτε στο παρασκευαστήριο τούτων, είτε σε ειδικά για τον σκοπό αυτόν υπάρχον παρασκευαστήριο, όπως ορίζεται κατωτέρω στην παρ. 4 εδ. α' περίπτ. (2) του παρόντος άρθρου (δηλαδή να διαθέτουν και ιδιαίτερο παρασκευαστήριο λουκουμάδων ίδιο με το παρασκευαστήριο λουκουμάδων των αμιγών λουκουματζιδικών = ξεχωριστό εμβαδό κ' απομονωμένο με υαλοστάσιο από τους άλλους χώρους του καταστήματος) .



2) Εμβαδά Χώρων :

Κατηγορία καταστήματος (βάσει του είδους και της δυναμικότητάς του)	Ύψυγία , μπουφέ ταμείο κτλ	Αίθουσα πελατών				Παρασκευαστήριο	Πλύση σκευών	Αποχωρητήρια πελατών	Αποχωρητήρια απασχολούμενου προσωπικού	Αποδυτήρια απασχολούμενου προσωπικού	Αποθήκη	Συνολικό εμβαδό (χωρίς τουαλέτες κ' αποδυτήρια)			
		Με κινητά καθίσματα (πλην 'σκαμπό')	Με σταθερά καθίσματα ή 'σκαμπό'	Με κινητά καθίσματα (πλιν 'σκαμπό')								Με σταθερά καθίσματα ή 'σκαμπό'	Επογικά λειτουργούντος		
				Με κινητά καθίσματα (πλιν 'σκαμπό')	Με σταθερά καθίσματα ή 'σκαμπό'										
1) Ζαχαροπλαστεία , Γαλακτοπωλεία , Αναψυκτήρια , Μπουγατσάδικα κτλ , στα οποία γίνεται παρασκευή των προσφερόμενων ειδών , δυναμικότητας :	*1 , *5											-	80	63	35
α) μέχρι 50 καθισμάτων	5	50	33	20	6							5	115	79	50
β) 51 ~ 100 καθισμάτων	7	72	36	25	6							10	197	126	63
γ) 101 ~ 200 καθισμάτων	8	142	71	30	7										
2) Ζαχαροπλαστεία , Γαλακτοπωλεία , χωρίς εργαστήριο , δυναμικότητας :	*1 , *5														
α) μέχρι 50 καθισμάτων	5	50	33	7	4			*2	*3	*4		-	66	49	21
β) 51 ~ 100 καθισμάτων	7	72	36	8	5							-	92	56	27
γ) 101 ~ 200 καθισμάτων	8	142	71	10	6							-	166	95	32
3) Αναψυκτήρια , Μπουγατσάδικα , χωρίς εργαστήριο , δυναμικότητας *6 :	*1 , *5														
α) μέχρι 50 καθισμάτων	5	50	33	-	4							-	59	42	14
β) 51 ~ 100 καθισμάτων	7	72	36	-	5							-	84	48	19
γ) 101 ~ 200 καθισμάτων	8	142	71	-	6							-	156	85	22
4) Αμιγή Λουκουματζίδικα , δυναμικότητας :	*1 , *5														
α) μέχρι 50 καθισμάτων	4	50	33	6	4							-	64	47	18
β) 51 ~ 100 καθισμάτων	4	72	36	8	5							-	89	53	21
γ) 101 ~ 200 καθισμάτων	4	142	71	10	6							-	162	91	24

Σημειώσεις :

Περίπτωση	Περιγραφή
*1	Όσο αφορά το εμβαδό της αίθουσας των πελατών , από το απαραίτητο εμβαδό , που περιγράφεται στον πίνακα , αφαιρούνται : X τμ για κάθε κινητό κάθισμα (πλην σκαμπό) και Y τμ για κάθε σταθερό κάθισμα ή σκαμπό . Για τις περιπτώσεις 1α , 2α , 3α και 4α : X = 1,00 τμ κ' Y = 0,65 τμ Για τις περιπτώσεις 1β , 1γ , 2β , 2γ , 3β , 3γ : X = 1,40 τμ κ' Y = 0,70 τμ
*2	Ο αριθμός των αποχωρητηρίων πελατών σύμφωνα με το άρθ. 25 επί 2,5 τμ .
*3	Ο αριθμός των αποχωρητηρίων προσωπικού σύμφωνα με το άρθ. 25 επί 2,5 τμ .
*4	Στα καταστήματα στα οποία απασχολούνται κατά βάρδια περισσότερα από 3 άτομα απαιτούνται αποδυτήρια προσωπικού , 1 τμ για κάθε απασχολούμενο άτομο .
*5	Το προβλεπόμενο για τα καταστήματα δυναμικότητας 101 μέχρι 200 καθισμάτων εμβαδόν του παρασκευαστηρίου , αυξάνεται στα καταστήματα, που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από 200 καθισμάτων, κατά 5 τ.μ., προκειμένου για καταστήματα της κατηγορίας με α/α 1 (στα οποία γίνεται παρασκευή των προσφερόμενων ειδών), ή κατά 2 τ.μ., προκειμένου για καταστήματα με α/α 2 και 4 (ζαχαροπλαστεία και γαλακτοπωλεία χωρίς εργαστήριο και λουκουματζίδικα), για κάθε μια επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής (20-100) καθισμάτων, επηρεάζοντας ανάλογα και το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος .
*6	Δεν είναι απαραίτητο το παρασκευαστήριο στα αναψυκτήρια και μπουγατσάδικα (κατηγορία με α/α 3), τα οποία προμηθεύονται όλα τα προσφερόμενα είδη από αναγνωρισμένα εργαστήρια ή εργοστάσια.