

Na podlagi 12. člena Odloka o pravicah in dolžnostih občinskih organov na področju družbene kontrole cen ter o načinu uresničevanja posebnega družbenega interesa pri opravljanju nalog Občinske skupnosti za cene občine Krško (Skupščinski Dolenjski list št. 23-198/80) in 204. člena Statuta občine Krško (Skupščinski Dolenjski list št. 12-125/82) je izvršni svet skupščine občine Krško na seji dne 8. 6. 1982 sprejel

## ODREDBO

### O ocenjevanju zasebnih gostinskih obratov v občini Krško

#### 1. člen

Ocenjevanje in razporeditev zasebnih gostinskih obratov po posameznih razredih - skupinah je namenjeno določanju evidence cen gostinskih storitev pri Skupnosti za cene občine Krško.

#### 2. člen

Gostinski obrati v občini Krško se ocenjujejo na podlagi naslednjih meril:

#### A. GOSTILNE

Merila temeljijo na posameznih skupinah, razvrščenih od I. - IV. z ozirom na poudarek kakovosti, obsegu in načinu ponudbe gostinskih storitev.

I. za urejenost okolja in zunanji videz gostinskega obrata je možno doseči skupno 0-10 točk

II. Opremljenost in urejenost gostilne možno doseči skupno 0-16 točk

III. za kakovost, obseg in način ponudbe gostinskih storitev možno doseči skupno 0-39 točk

IV. za opremljenost prostorov in skrb za prijetno počutje gostov možno doseči skupno 0-5 točk

Po določbah teh meril je možno skupaj doseči 0-70 točk

Gostilne se glede na doseženo število točk razvrščajo v naslednje skupine:

I. z doseženim številom točk od 61-70

II. z doseženim številom točk od 41-60

III. z doseženim številom točk od 21-40

Razčlenitev meril po skupinah:

- I. Urejenost okolja in zunanji videz gostinskega obrata
1. Zunanji videz: točk
- urejenost in vzdrževanje gostinskega obrata ter fasade in ostrešja, cvetlični nasadi na okenskih policah, ograjah, verandah itd. 0-1
  - izgled in vzdrževanje vhoda v obrat, vetrolov, razsvetljava in predpražniki 0-0,5
  - prostor oziroma skladišče za embalažo, način odlaganja odpadkov 0-0,5

Urejenost neposredne okolice obrata z ozirom na namen in pomen gostinskega občata:

- parkirišče in označba parkirnega prostora ter njegovo vzdrževanje ali možnost parkiranja v bližnji okolici obrata (glej 7. člen pravilnika o min. teh. pogojih o ureditvi gostinskih obratov) 0-1
- posode za odpadke in njihova namestitve 0-1
- čistoča okolja (pločnik, poti in podobno) 0-1

#### 3. Reklamne table in napisi:

- označbe gostinskih storitev z uporabo mednarodnih znakov 0-1
- vzdrževanje občestnih reklamnih tabel, svetlobnih napisov in kažipotov do gostinskega obrata 0-1

#### 4. Urejenost vrta ali terase:

- urejenost vrta, terase ali zimskega vrta (splošni vtis) 0-1
- dostop na vrt ali teraso, ličnost in ograjenost, cvetlični nasadi, senčnost 0-0,5
- ostrešje, senčniki ter njihova uporabnost 0-0,5
- enotnost opreme, skladno z okolico, uporabnost za strežbo gostinskih storitev 0-0,5
- servirne mize, vrtni žar, drugi tehnični pripomočki ter njihova funkcionalnost 0-0,5
- Skupno 0-10

#### II. Opremljenost in urejenost gostilne:

1. Preseganje opremljenosti po določilih Pravilnika o minimalnih tehničnih pogojih poslovnih prostorov za gostinsko dejavnost in o storitvah v gostinskih obratih (Ur. list SRS št. 11/75)

- a - število umivalnikov v predprostoru skupine stranišč s tekočo toplo vodo in hladno vodo 0-1
- število in velikost zrcal, etažer, dodatnih svetlobnih teles, obešalnikov, papirja, zračenje 0-1
  - tekoče milo, brisače (papirnate, platnene), sušilec za roke in drugo 0-1
  - talna in stenska obloga s keramičnimi ploščicami nad predpisano mero 0-1
  - zadostno število obešalnikov na število sedežev 0-0,5
  - prezračevalne naprave v prostorih, namenjenih gostom 0-1
  - talne obloge v prostorih za goste (izbor in kvaliteta) 0-0,5
  - dopolnilna svetlobna telesa (stoječa, namizna, stenska, viseča) 0-0,5
  - cvetlična korita z nasadom in njihovo vzdrževanje, kamin, fontana, akvarij ipd. 0-0,5

#### 2. Vzdrževanje in čistoča:

- sanitarij in njihove opreme 0-1
- gostilniških prostorov, kuhinje in kuhinjskih prituklin 0-0,5
- točilne mize, strojne opreme, hladilnih naprav, grelne mize, nape nad štedilnikom 0-0,5
- skladišč pijač, zelenjave, živil in sadja 0-0,5
- servirnih vozičkov in pomožnega strežnega inventarja 0-0,5
- pomivalnice za belo in črno posodo in pribora 0-0,5
- talnih oblog gostilniških prostorov 0-0,5

3. Estetska usklajenost opreme z vrsto ozir. slogom lokala in enotnost strežnega inventarja:

- domači kmečki, rustikalni slog, klasičen, moderen ali drugačni 0-1
- poseben značaj in namembnost opreme za kmečko, lovsko, ribjo ali drugo gostilno, upoštevajoč mize, stole, lože, dekor ipd. 0-1
- notni kozarci, porcelan, jedilni pribor 0-1
- namizno perilo, specifično za namembnost sloga gostilne (okrogle mize, seti, nadprti ipd.) 0-0,5
- mali namizni inventar (kompleti za kis - olje, pik, omake, ketčap, gorčica, mlinčki za poper ipd.) 0-0,5
- omare in predali za shranjevanje pribora in perila 0-0,5
- ureditev in opremljenost servirne mize 0-0,5
- Skupno 0-16

#### III. Kakovost, obseg in način ponudbe gostinskih storitev:

1. - standardni jedilni list, tiskan poleg slovenskega tudi v tujih jezikih. Cene, tiskane ali napisane s strojem ali estetsko ročno napisane, opremljene v ustrezni mapi s kratkim opisom sestave posamezne mesne jedi 0-2
- posebna dnevna priloga k jedilnemu listu, pisana s strojem ali estetsko ročno napisana posebej za vsak dan 0-1

- ponudba domačih, regionalnih in drugih kulinarčnih posebnosti (specialitet) 0-2
  - slikovni prikaz jedil v jedilnem listu 0-0,5
  - ustrezno število jedilnih listov z ozirom na namembnost obrata (izletniška točka, poslovni gostje, penzion ipd.) 0-1
2. Cenik pijač - vinska karta, temperatura pijač pri strežbi:
- samostojna vinska karta ali cenik pijač, Izvirnost z ozirom na obseg in značaj gostinskega obrata. Estetski videz. Oblika in strokovna sestava, opremljen v ustrezni mapi oziroma ovitku 0-1,5
  - ugotovi naj se temperatura pijač pri strežbi piva, belaga in rdečega vina, desertnih vin, žganih pijač, brezalkoholnih, aperitivov in digestivov, uporaba ledu pri serviranju določenih pijač 0-1
3. Način strežbe jedil in pijač:
- videz omizja s pogrinjki (strokovnost in splošni vtis) 0-0,5
  - strežba toplih jedil na ovalnih ploščah in skledah s priborom s pomočjo namiznih ogrevalnikov (topli krožniki) 0-1,5
  - izvedba postrežbe svežanih obrokov 0-1
  - razkosavanje in pripravljane jedi pred gostom 0-1
  - jedila se na krožnike porcionirajo v kuhinji. Krožniki se nosijo ali s pomočjo servirnih vozičkov strežejo gostom 0-0,5
  - strežba zajtrka 0-0,5
  - uporaba papirnatih serviet z emblemom gostilne 0-0,5
  - nudenje svežih prtičkov (serviet) 0-1
4. Priprava jedil v kuhinji za serviranje:
- vrednotenje okusa kakovosti jedil in pripadajočih omak 0-3
  - estetski videz jedi ob serviranju, obloge ter izvirne posebnosti v pripravi 0-2
  - uporaba ustrezne posode pri izdaji jedil za serviranje (glav. jedila, priloge, obloge, omake idr.) 0-1,5
  - normativi za pripravo jedil ob upoštevanju receptur 0-0,5
  - ustrezna in primerna temperatura posode in jedil pri strežbi 0-0,5
5. Izbor in način ponudbe ter postrežbe kuhinjskih posebnosti (specialitet):
- stalna ali občasna ponudba kuh. posebnosti z organizacijo dnevov, tednov ali mesecev narodne, domače ali tuje kuhinje 0-2
  - priprava ribjih specialitet (sveže ribe, raki idr.) s pripadajočo posodo in priborom 0-1
  - divjačina, pripravljena na razne načine s pripadajočo prilogo in oblogo 0-1
  - domače kuharske posebnosti 0-1
  - posebne jedi na žaru 0-1
6. Odnos do gostov:
- mnenja in ocena kakovosti storitev od strani gostov - potrošnikov (pregled knjige vtisov) 0-1
  - pohvale in priznanja za dobre gostinske storitve od strani sveta potrošnikov, priznanja in diplome, udeležba in priznanja na gostinsko tur. zborih ter pohvale v javnih obdobjih 0-1,5
  - mednarodna priznanja za kvaliteto storitev 0-0,5
  - način obračuna storitev (kreditne kartice, naročilnice, čeki ipd.) 0-1
  - delovne obleke, usklajene s slogom gostilne 0-1
7. Osebnostna urejenost strežnega in kuh. osebja:
- čistoča delovnih oblek in obutve strežnega osebja ter uporaba ročnih prtičkov pri strežbi 0-1
  - urejenost pričesk servirk in natakarjev 0-0,5
  - čistoča delovnih halj, predpasnikov, naglavnih rut, kap, del. ročnih prtičkov kuhinjskega osebja 0-0,5
8. Zaposlenost:
- ustrezna kvalifikacija zaposlenega osebja 0-2
  - organiziranost dela v kuhinji in strežbi 0-1
  - Skupno 0-39

#### IV. Opremljenost prostorov in skrb za prijetno počutje gostov:

1. - Dekoracija prostorov glede na slog in namembnost obrata (s primernimi slikami) 0-1
- dekoracija miz z ustreznim in svežim cvetjem 0-1
  - estetski izbor in namestitve elementov, ki složno in ne kičasto dopolnjujejo opremo 0-1
2. - Umirjena živa glasba z ustreznim izborom repertoarja, prilagojena velikosti in akustiki lokala 0-1
- mehanska glasba, strogo prilagojena akustiki in velikosti obrata (zvočniki?) 0-0,5
  - občasna glasba z organiziranjem zabavnih prireditev 0-0,5
  - Skupno 0-5

Odbitne točke pri skupni oceni, če je bil gostilni (obratu) v tekočem letu izrečen ukrep:

- a) zaradi nečistoče in neurejenosti 3,5 točke
- b) zaradi kršitev cen, neupoštevanja gostinskih uzanc 3,5 točke
- c) krikika, izrečena v javnih obdobjih zaradi nesolidnega poslovanja 3,5 točke
- d) drugi izrečeni ukrepi pristojnih služb 3,5 točke
- Skupaj 14 točk

#### B. BIFEJI

Merila za oceno pri razvrstitvi bifejev v določene skupine po kakovosti se smiselno uporabljajo tudi za druge gostinske obrate, ki poslujejo pod imeni: bistro, snack bar, okrepevalnica, ekspreso bar in podobni obrati.

- Bifeji se glede na doseženo število točk razvrščajo v naslednje skupine:
- I. z doseženim številom točk od 31 do 40
  - II. z doseženim številom točk od 21 do 30
  - III. z doseženim številom točk od 11 do 20

Obrat, ki je dosegel oceno pod 11 točk, se ne more uvrstiti v kakovostno skupino.

- I. Urejenost okolja in zunanji izgled obrata: točk
- videz in funkcionalnost vhoda v obrat (predpražniki, razsvetljava, vetrolov) 0-0,5
  - označba obrata ozir. firme (svetlobna, posebna izvedba ali navaden napis) 0-1
  - zunanji videz in vzdrževanje objekta ter neposredne okolice 0-1
  - določen prostor oziroma način odlaganja odpadkov 0-0,5
  - poseben prostor za skladiščenje oziroma odlaganje embalaže 0-0,5
  - ureditev in vzdrževanje prostora za nudenje gostinskih storitev na prostem 0-1,5
  - Skupaj 0-5

#### II. Opremljenost in urejenost obrata:

Preseganje opremljenosti po določilih Pravilnika o minimalnih tehničnih pogojih o ureditvi poslovnih prostorov za gostinsko dejavnost in o storitvah v gostinskih obratih (Ur. list SRS št. 11/75, člani 70, 71, 72, 73, 74 in 75)

- v predprostoru sanitarij umivalnik, ogledalo, polica; poleg hladne tudi topla voda 0-1
- tekoče milo, brisače (papirnate, sušilec za roke), metlica za čiščenje, posoda za odpadke 0-1
- talna obloga, stenska nad predpisano višino v sanitarijih 0-1
- prezračevalne naprave v prostorih, namenjenih gostom 0-1
- talne obloge v lokalu iz ustreznega materiala 0-0,5
- ustrezno število obešalnikov in stojal za dežnike 0-0,5
- dekorativna dopolnila na svetlobna telesa 0-0,5
- cvetlična korita z nasadom in njihovo vzdrževanje 0-0,5
- usklajenost opreme v obratu (točilna miza - pult, mize in stoli, stenske obloge, mize za stoj. goste) 0-2
- primerna količina ustreznih kozarcev za posamezne vrste pijač 0-1,5
- ustrezna porcelanasta in druga posoda ter pribor 0-1
- mala namizna oprema z osnovnimi začimbami in omakami 0-1
- ustrezna zmogljivost hladilnih naprav za živila, jedila in pijače (vgrajeno v toč. mizi in izven) 0-1
- opremljenost z različnimi tehn. pripomočki za pripravo jedil in napitkov (npr. mini žar, ekspreso, mikrovalovna pečica, toster, mešalci ipd.) 0-2,5
- Skupaj 0-15

#### III. Pestrost izbora in način ponudbe gostinskih storitev:

- hladnih in toplih prigrizkov, slaščic, sadja, sirov ter druga gotova ali hitro pripravljena jedila 0-3
- pester izbor brezalkoholnih mešanih pijač ter drugih napitkov, 0-2
- priprava raznih toplih napitkov 0-2
- postrežba z jedili in napitki pri pultu in pri mizah 0-2
- samopostrežba ob stoječih mizah 0-1
- ponudba storitev z označbo cen se gostom posreduje na osnovi stenskega cenika, namiznih cenikov ali drugi ustrezni obliki 0-2
- ponudba domačih in regionalnih specialitet 0-2
- pravilna temperatura vseh vrst pijač pri strežbi 0-1
- Skupno 0-15

#### IV. Primerno vzdrževanje prostorov in inventarja ter skrb za prijetno počutje gostov:

- umirjena mehanska glasba, prilagojena akustiki in velikosti obrata 0-1
- estetski izbor in namestitve elementov, ki složno in ne kičasto dopolnjujejo ostalo opremo 0-1
- način naročanja in plačila storitev:
  - a) preko obratne blagajne z blokom 0-0,5
  - b) h konsumaciji je priložen reg. blok s ceno 0-0,5
  - c) storitve se zaračunavajo pri pultu ali mizi 0-3
- Skupaj 0-3

#### V. Osebnostna urejenost zaposlenega osebja, odnos do gostov in kvalifikacijska struktura:

- ustrezne delovne obleke 0-1
- osebnostna urejenost zaposlenega osebja 0-0,5
- ustrezna kvalifikacija zaposlenih 0-0,5
- Skupaj 0-2

Po določbah teh meril je možno doseči največ 40 točk

3. člen  
Gostinski obrati se razvrstijo v skupine, določene v 2. členu te odredbe

4. člen  
Ocenjujejo se vsi zasebni gostinski obrati.

5. člen  
Kakovost gostinskih obratov ocenjuje komisija, ki jo imenuje izvršni svet skupščine občine Krško.

6. člen  
Razvrstitev gostinskega obrata mora biti razvidna na ceniku, ki ga gostinski obrat izobesi na vidno mesto v gostinskem prostoru.

7. člen  
Izvajanje te odredbe nadzoruje Medobčinski inšpektorat Krško.

8. člen  
Komisija ocenjuje kakovost gostinskega obrata enkrat na leto oziroma večkrat, če to predlaga posamezni gostinski obrat ali svet potrošnikov pri krajevni skupnosti.

9. člen

Ta odredba začne veljati 8. dan po objavi v Skupščinskem Dolenjskem listu.

Številka: IS-332-2/82  
Datum: 8. 6. 1982

Predsednik IS:  
VINKO BAH, dipl. ing.

Na podlagi 3., 4. in 8. člena odloka ter 4. člena pravilnika o podeljevanju priznanja občine Trebnje objavlja Komisija za odlikovanje in priznanja skupščine občine Trebnje

### RAZPIS o podelitvi priznanja občine Trebnje

Priznanje se podeljuje za izredno uspešno družbeno pomembno ali življenjsko delo, ki je prispevalo k napredku ter ugledu občine na gospodarskem, pedagoškem, znanstvenem ter drugih področjih.

Priznanje je enkratno in se podeljuje vsako leto za občinski praznik občanom, delovnim in drugim organizacijam ter društvom.

Predloge za podelitev priznanja dajejo delovne, družbenopolitične in druge organizacije, samoupravne skupnosti ter društva.

Komisija za odlikovanje in priznanja skupščine občine Trebnje bo sprejemala predloge na predpisanih obrazcih do vključno 30. junija 1982.

KOMISIJA ZA ODLIKOVANJA  
IN PRIZNANJA  
SKUPŠČINE OBČINE TREBNJE

391/24-82

### Komisija za delovna razmerja delavcev TOZD Gostinstvo, Ljubljana, Trg OF 7,

objavlja  
naslednja prosta dela in naloge:  
- za poslovno enoto Kolodvorska restavracija Novo mesto

- a) 1 STREŽBA JEDIL IN PIJAČ (ZA BIFE ČRNOMELJ)  
- KV NATAKAR
- b) 2 STREŽBA JEDIL IN PIJAČ  
- KV NATAKAR

Delo je za nedoločen čas. V skladu z določbami Pravilnika o delovnih razmerjih delavcev TOZD Gostinstvo Ljubljana je predpisana poskusna doba 1 mesec. Kandidati naj vlogo z dokazili o izpolnjevanju pogojev pošljejo na naslov: ŽG TTG TOZD Gostinstvo, Ljubljana, Trg OF 7, ali se osebno zglasijo v poslovni enoti Kolodvorska restavracija, Novo mesto. Rok prijave je 15 dni po objavi.

395/24-82