



## Kılavuza Giriş

Bu kılavuzda, bir restoranın nasıl açılacağı konusunda önemli bilgiler öğreneceksiniz. Ayrıca restoranınızda, örneğin hijyen ve diğer düzenlemeler konusunda işlerin düzgün yürütülmesi hakkında da bilgi edineceksiniz.

Bir restoranda her bir aşamada ne yapılacağını ve nasıl çalışılacağını önceden bilmeniz önemlidir. Bunları bilerseniz her şey yolunda gider ve hem müşteriler hem de gıda müfettişi mutlu olur.

Bu kılavuz altı bölüme ayrılmıştır.

- **1. Bölüm, Kuruluş.**  
1. Bölüm, bir restoran açmak için ihtiyaç duyulan bilgilerin bir özetidir.
- **2. Bölüm, Tesis.**  
2. Bölüm, restoran tesislerinin uygunluğuna ilişkin şartlar hakkında bilgiler içermektedir.
- **3. Bölüm, Faaliyetler.**  
3. Bölüm, restoran faaliyetleriyle ilgili bilgiler içermektedir.
- **4. Bölüm, Personel.**  
4. Bölüm, restoran personeliyle ilgili bilgiler içermektedir.
- **5. Bölüm, Öz denetim planı.**  
5. bölümde öz denetim faaliyetleriyle ilgili bilgiler bulacaksınız. Bu bilgiler, restoranınız için bir öz denetim planı oluşturmanıza yardımcı olacaktır.
- **6. Bölüm, Terimler.**

Bu kılavuz, bir işletmenin kurulması ve işletilmesine dair genel bilgiler içermemektedir.

Bu tür bilgileri içeren bağlantılar [www.evira.fi/en/operatorguidance](http://www.evira.fi/en/operatorguidance) sayfasında sunulmuştur.

Metinde bazı sözcüklerin altı çizilmiştir. Bunların açıklamasını 6. bölümde bulabilirsiniz.

### Aşağıdaki konularda bilgiler edineceksiniz:

- ▶ Tesisin restoran için uygun olduğundan nasıl emin olabilirsiniz?
- ▶ Bir restoran açıp işletme planınızı yetkili makamlara nasıl bildirmelisiniz?
- ▶ Restoran tesislerinin şartları nelerdir?
- ▶ Bir restoranın işletmesinde başka neler zorunludur?
- ▶ Restoran personelinin şartları nelerdir?
- ▶ Restoranın öz denetim planıyla ne kastedilmektedir?