

Spis treści

Wstęp - Jak korzystać z tej książki	5
część I - Czas się przygotować	7
1. Zanim otworzysz	8
2. Forma prawna prowadzenia lokalu gastronomicznego	21
3. Najem lokalu gastronomicznego	29
część II - Planujemy zaplecze	39
4. Kwestie prawne	40
4.1. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.	40
4.2. Czego oczekuje od Ciebie Państwowa Inspekcja Sanitarna (czyli Sanepid)?	50
5. Czy Panie z sanepidu mają kły?	57
6. Zrozumieć HACCP	60
7. Projekt technologiczny	69
8. Łazienki dla gości	71
9. Wybór głównych materiałów	75
9.1. Płytki	75
9.2. Bezspoinowe wykładziny przemysłowe PCV/PVC	77
9.3. Narożniki i cokoły	77
9.4. Błaty	78
9.5. Farby	79
9.6. Tkaniny	79
część III - Urządzamy salę dla gości	83
10. Podział przestrzeni (zaplecze i sala)	85
11. Wygoda	87
12. Kim będą goście?	88
13. Udogodnienia	89
14. Pomysł	90
15. Spójność stylistyczna (nawet gdy jej pozornie brak)	91
16. Główny motyw	92
17. Oświetlenie	93
18. Meble	97
19. Kwiaty i dodatki	100
część IV - Inspiracje dla Ciebie	103
część V - Informacje dodatkowe	149
część VI - Miejsce na notatki	179