

Ugostiteljstvo - odgovori na aktualna pitanja

Darko Marečić, dipl. iur.

Ugostitelji mogu obavljati ugostiteljsku djelatnost na način i uz uvjete propisane odredbama Zakona o ugostiteljstvu i njegovih provedbenih pravilnika, a uz uvjete propisane za ugostitelje, ugostiteljsku djelatnost mogu obavljati i pojedine ustanove i udruge. U nastavku članka objavljujemo odgovore na pitanja ugostitelja i drugih pretplatnika koja najčešće postavljaju uredništvu časopisa glede pravilne primjene pojedinih odredbi predmetnog Zakona i drugih propisa koji se odnose na djelatnost ugostiteljstva.

? 1. Tko sve i uz koje uvjete može obavljati djelatnost ugostiteljstva?

Prije svega, treba istaknuti da se pod ugostiteljskom djelatnošću u smislu Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti (Nar. nov., br. 85/15., 121/16., 99/18. i 25/19; u nastavku: Zakon, ZUD) smatra pripremanje i usluživanje jela, pića i napitaka i pružanje usluga smještaja, kao i pripremanje jela, pića i napitaka za potrošnju na drugom mjestu sa ili bez usluživanja (u prijevoznom sredstvu, na priredbama i sl.) i opskrba tim jelima, pićima i napitcima (catering). Odredbom čl. 6. Zakona propisano je pod kojim se uvjetima pripremanje i usluživanje jela, pića i napitaka te pružanje usluge smještaja ne smatra ugostiteljskom djelatnosti.

Djelatnost ugostiteljstva u svim vrstama ugostiteljskih objekata mogu obavljati ugostitelji, pod kojima se podrazumijevaju trgovačka društva, zadruge i obrtnici registrirani za ugostiteljsku djelatnost, a pod uvjetima propisanim za ugostitelje, ustanove i udruge taksativno pobrojane u čl. 5. st. 1. Zakona (npr. javne ustanove koje upravljaju zaštićenim područjem, zdravstvene ustanove i trgovačka društva, ugostiteljske obrazovne ustanove i učenički domovi i studentski centri, Hrvatski ferijalni i hostelski savez i Hrvatski planinarski savez, lovačke i ribičke udruge, amaterske sportske udruge, pružatelji usluga socijalne skrbi, muzeji i galerije) - ali samo na način propisan odredbom navedenog članka. Pojedine ugostiteljske usluge mogu pružati i građani koji mogu pružati ugostiteljske usluge u domaćinstvu (iznajmljivači) i na obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu.

Ugostiteljska djelatnost obavlja se u ugostiteljskom objektu (objekt namijenjen, uređen i opremljen za pružanje ugostiteljskih usluga) koji može biti u:

- građevini, zasebnoj dijelu građevine ili više građevina (zgrada, kiosk);
- poslovnom prostoru kojem se obavlja druga djelatnost (prostor u kojoj se ta djelatnost obavlja mora biti vidljivo odvojen od prostora u kojem se obavlja ugostiteljska djelatnost;

- nepokretnom vozilu, priključnom vozilu, željezničkom vagonu, plutajućem objektu i plovnom objektu kojim se obavlja prijevoz putnika za vrijeme prijevoza ; i
- u šatoru, na klupi, na kolicima i sl. napravama, opremljenim za pružanje ugostiteljskih usluga. Ugostiteljski objekt se obzirom na vrstu ugostiteljske usluge koje se u njima pružaju razvrstavaju u skupine (skupina Hoteli, Kampovi, Ostali ugostiteljski objekti za smještaj, Restorani, Barovi, Catering objekt i Objekti jednostavnih usluga), a unutar pojedine skupine, razvrstavaju se u pojedine vrste polazeći od načina usluživanja i pretežitosti usluga koje se pružaju u objektu. Ugostiteljski objekt razvrstava se u jednu, a iznimno u dvije vrste. Pojedine vrste ugostiteljskih objekata se kategoriziraju, a ugostiteljskim objektima iz skupine Hoteli mogu se dodijeliti posebni standardi.

Ugostitelj može obavljati ugostiteljsku djelatnost u ugostiteljskom objektu samo ako ugostiteljski objekt ispunjava propisane minimalne uvjete za vrstu glede uređenja i opreme ugostiteljskog objekta, usluga i drugih uvjeta propisanih ZUD-om i provedbenim pravilnicima, i uvjete za kategoriju ako se objekt kategorizira odnosno posebni standard ako se istom dodjeljuje, a što rješenjem utvrđuje Ministarstvo turizma za ugostiteljske objekte iz skupine Hoteli - za vrste hotel i vrste kojih se kategorije označavaju zvjezdicama, te iz skupine Kampovi - za vrstu kamp i glamping, a za sve ostale ugostiteljske objekte, upravno tijelo Grada Zagreba odnosno županije nadležno za poslove ugostiteljstva, prema mjestu poslovanja ugostiteljskog objekta (u daljnjem tekstu: nadležno upravno tijelo).

Da bi ugostitelji mogli obavljati djelatnost ugostiteljstva potrebno je da istu djelatnost upišu (registriraju) u odgovarajući registar (trgovačko društvo i zadruga u sudski registar kod trgovačkog suda mjesno nadležnog prema sjedištu pravne osobe, a obrtnik u obrtni registar pri upravnom tijelu Grada Zagreba odnosno županije nadležno za poslove obrta, prema mjestu sjedišta obrta) i da od nadležnog upravnog tijela mjesno nadležnog prema mjestu poslovanja



ugostiteljskog objekta, ishode rješenje o ispunjavanju propisanih minimalnih uvjeta za vrstu i kategoriju ugostiteljskog objekta (ako se isti kategorizira). Ustanove i udruge koje sukladno čl.5.st.2. Zakona mogu obavljati ugostiteljsku djelatnost pod uvjetima propisanim za ugostitelje nisu dužne registrirati djelatnost ugostiteljstva (istu djelatnost moraju imati upisanu u odredbama statuta ili drugog općeg akta o osnivanju), ali su dužni od nadležnog upravnog tijela ishoditi rješenje o ispunjavanju minimalnih uvjeta za vrstu i kategoriju ugostiteljskog objekta (ako se isti kategorizira).

Nadležno upravno tijelo izdat će ugostitelju rješenje o ispunjavanju minimalnih uvjeta za vrstu (i kategoriju) ako uz zahtjev podnese dokaze: da je registriran za obavljanje ugostiteljske djelatnosti; da ima pravo korištenja poslovnim prostorom ili objektom; da ugostiteljski objekt u kojem će se obavljati ugostiteljska djelatnost ispunjava uvjete propisane za određenu vrstu, odnosno kategoriju; da ispunjava i druge uvjete propisane ZUD-om i njegovim provedbenim propisima; da građevina, u koja je, odnosno u kojoj je ugostiteljski objekt, ispunjava uvjete sukladno Zakonu o gradnji (Nar. nov., br. 153/13., 20/17., 39/19. i 125/19.), bez kojih, prema tom propisu, nadležno upravno tijelo ne može izdati rješenje o ispunjavanju uvjeta za obavljanje djelatnosti.

Dodajemo da je ugostitelj dužan na ulazu u ugostiteljski objekt vidno istaknuti oznaku vrste, a u vidu propisane standardizirane ploče i oznaku kategorije koja je utvrđena rješenjem.

? 2. Je li moguće obavljati ugostiteljsku djelatnost u objektu stambene namjene?

Iznimno od pravila da se ugostiteljske usluge pružaju u prostoru poslovne namjene propisanog odredbom čl. 24. st.1. ZUD-a, odredbom st.2. istog članka je propisano da će se ugostitelju (na njegov zahtjev) izdati rješenje o ispunjavanju uvjeta za vrstu i kategoriju ugostiteljskog objekta u prostoru stambene namjene samo za ugostiteljske objekte vrste soba, apartman, studio apartman i kuća za odmor, s tim da je za objekte koji se nalaze u zgradi čija je građevinska (brutto) površina veća od 400 m², prethodno potrebno ishoditi pozitivno mišljenje tijela nadležnog za zaštitu od požara.

? 3. U kojem radnom vremenu sukladno Zakonu, moraju odnosno mogu raditi ugostiteljski objekti?

U kojem radnom vremenu ugostiteljski objekti moraju, a u kojem mogu raditi propisano je čl.9. su ZUD-a. Prema toj odredbi, sve vrste ugostiteljskih objekata iza smještaj iz skupine Hoteli (hotel baština, difuzni hotel, udruženi ili integralni hotel, hotel, aparthotel, turističko naselje, turistički apartmani, pansion, te lječilišne vrste tih objekata); skupine Kampovi (kamp, glamping i kamp odmoriste); i skupine Ostali ugostiteljski objekti (soba, apartman, studio apartman, kuća za odmor, prenočište, odmaralište za djecu, hostel, planinarski dom, lovački dom, učenički dom ili studentski dom ili akademis, objekt za robinzonski smještaj) obvezno moraju raditi od 0.00 do 24.00 sata svaki dan.

Ugostiteljski objekti iz skupine Restorani (restoran, gostionica, zdravljak, zalogajnica, pečenjarnica, pizzeria, bistro, slastičarnica i objekt brze prehrane odnosno fast-food) i Barovi (kavana, caffe bar, beach bar, pivnica, buffet, krčma, konoba, klet i kušaonica) mogu raditi od 6.00 do 24.00 sata, a ugostiteljski objekti iz skupine Barovi koji rade noću (noćni klub, noćni bar i disco klub) mogu raditi od 6.00 do 21.00 sati idućeg dana. Ugostiteljski objekti iz skupine Restorani i Barovi koji se nalaze u zračnim lukama, željezničkim i autobusnim kolodvorima i sl., mogu raditi u radnom vremenu objekata u kojem se nalaze, a ukoliko se nalaze izvan naseljenih područja naselja (koje

se područje nalazi izvan naseljenog područja naselja, odlukom propisuje predstavničko tijelo općine odnosno grada) mogu raditi od 0.00 do 24.00 sata. Ugostiteljski objekti iz skupine Objekti jednostavnih usluga (Objekt jednostavnih brzih usluga, OJU u kiosku, OJU u nepokretnom ili priključnom vozilu, OJU u šatoru, OJU na klupi i OJU na kolicima ili sl. napravama) i ugostiteljski objekt vrste pripremnica obroka (catering) iz skupine Catering objekti mogu raditi unutar radnog vremena koje svojom odlukom propisuje predstavničko tijelo općine odnosno grada na čijem području posluju.

? 4. Zakonom je propisano da ugostiteljski objekti za smještaj moraju raditi svaki dan od 00.00 do 24.00 sata. Da li u istom vremenu mora raditi i recepcija za prihvata gostiju?

Sve vrste ugostiteljskih objekata za smještaj, sukladno Zakonu moraju raditi svaki dan od 00.00 do 24.00 sata, no to ne znači da u tom radnom vremenu u svakoj od navedenih vrsta ugostiteljskih objekata za smještaj mora raditi i recepcija za prihvata gostiju. Naime, radno vrijeme recepcija za svaki od pojedinih ugostiteljskih objekata za smještaj propisano je pravilnicima o razvrstavanju i kategoriziranju ugostiteljskih objekata unutar pojedine skupine i ovisi o kategoriji u kojoj je ugostiteljski objekt kategoriziran, a kad su u pitanju ugostiteljski objekti iz skupine Hoteli, ovisno i o ukupnom smještajnom kapacitetu pojedinih vrsta ugostiteljskih objekata iz te skupine. U slučaju kada u nekoj vrsti i/ili kategoriji ugostiteljskog objekta nije propisano radno vrijeme recepcije 24 sata dnevno već manje (primjerice 16 sati ili manje), tada usluga prihvata gostiju mora biti osiguran "na poziv" (gosta). Nastavno navodimo radno vrijeme recepcija ugostiteljskih objekata za smještaj sukladno prilozima pravilnika o razvrstavanju i kategorizaciji pojedinih skupina ugostiteljskih objekata za smještaj.

Recepcija mora obvezno raditi 24 sata dnevno u ugostiteljskim objektima vrste: Hotel baština (heritage) i Difuzni hotel, čiji je smještajni kapacitet preko 50 smještajnih jedinica; Hotel kategorije 3*, 4* i 5* čiji je smještajni kapacitet preko 50 smještajnih i Hotel kategorije 5*, čiji je smještajni kapacitet do 50 smještajnih jedinica; Turistički apartmani kategorije 3* i 4*, čiji je smještajni kapacitet preko 50 smještajnih jedinica; Turističko naselje i Aparthotel kategorije 3*, 4* i 5* čiji je smještajni kapacitet preko 50 smještajnih jedinica i Turističko naselje i Aparthotel kategorije 5* ako ima smještajni kapacitet do 50 smještajnih jedinica; Kamp i Glamping kategorizirani u kategoriju s 4* i 5*. **Recepcija mora obvezno raditi 16 sati dnevno** (ostale sate "na poziv") u ugostiteljskim objektima vrste: Integralni hotel (bez obzira na smještajni kapacitet i kategoriju) te Hotel baština (heritage) i Difuzni hotel (u svim kategorijama), ako im je smještajni kapacitet do 50 smještajnih jedinica; Hotel kategorije 2* čiji je smještajni kapacitet preko 50 smještajnih jedinica i Hotel kategorije 2*, 3* i 4* ako mu je smještajni kapacitet do 50 smještajnih jedinica; Turistički apartmani, čiji je smještajni kapacitet do 50 smještajnih jedinica (sve kategorije), a čiji je smještajni kapacitet preko 50 smještajnih jedinica, ako ima kategoriju 2*; Turističko naselje i Aparthotel čiji su smještajni kapaciteti do 50 smještajnih jedinica, a posluju u kategoriji s 2*, 3* i 4*, a ukoliko su smještajni kapaciteti preko 50 smještajnih jedinica, samo kategorije 2*; Kamp kategorije s 3* ako ima preko 50 smještajnih jedinica (kamp mjesta/kamp parcela). **Recepcija mora obvezno raditi 8 sati dnevno** (ostale sate "na poziv") u vrsti Kamp kategorije 2* ako mu je smještajni kapacitet preko 50 smještajnih jedinica (kamp mjesta/parcela). **Recepcija radi "na poziv" gosta** u slijedećim vrstama ugostiteljskih objekata za smještaj Kamp kategoriziran s 2* i 3* ako mu je smještajni

kapacitet do 50 smještajnih jedinica (kamp mjesta/parcela), Kamp odmor, Pansion, Soba, Studio apartman, Apartman, Kuća za odmor, Hostel, Prenočište, Učenički ili studentski dom ili Akademis, Lovački dom i Planinarski dom i Objekt za robinzonski smještaj.

? 5. Za koje vrste ugostiteljskih objekata predstavničko tijelo općine odnosno grada može produžiti, a načelnik odnosno gradonačelnik skratiti Zakonom propisano radno vrijeme?

Predstavničko tijelo općine odnosno grada (općinsko odnosno gradsko vijeće, a u slučaju grada Zagreba skupština grada) svojom odlukom može produžiti radno propisano vrijeme ugostiteljskih objekata iz skupine Restorani i Barovi koji sukladno Zakonu mogu raditi od 00.00 do 24.00 sata, bilo svih ili samo pojedinih vrsta unutar tih skupina, bilo za cijelo ili podređeni dio svog područja, uz obvezno pribavljeno mišljenje turističkog vijeća turističke zajednice tog područja. Istom odlukom propisuju se i kriteriji za produženje propisanog radnog vremena. Međutim, predstavničko tijelo ne može svojom odlukom produžiti radno vrijeme za ugostiteljske objekte koji rade noću (noćni bar, noćni klub i disko klub) i koji sukladno Zakonu mogu raditi najduže do 6.00 sati, niti može odlukom odrediti raniji početak obavljanja ugostiteljske djelatnosti ugostiteljskih objekata iz skupine Restorani i Barovi koji sukladno Zakonu mogu raditi od 6.00 do 24.00 sata.

Izvršno tijelo općine odnosno grada (načelnik/gradonačelnik) može po službenoj dužnosti, rješenjem za pojedine ugostiteljske objekte najduže za dva sata odrediti raniji završetak propisanog radnog vremena ugostiteljskim objektima i skupine Restorani i Barovi koji sukladno Zakonu mogu raditi najduže do 24.00 sata, kao i radno vrijeme ugostiteljskih objekata čije je radno vrijeme u cijelosti određeno odlukom predstavničkog tijela općine/grada (skupina OJU i Catering objekti) te ugostiteljskih objekata iz skupine Restorani i Barovi čije je radno vrijeme odlukom istog tijela produženo. Primjerice, ako je caffe barovima na području grada odlukom predstavničkog tijela produljeno radno vrijeme vikendom i praznicima do 04.00 sata idućeg dana, određenom caffe baru u tom slučaju načelnik odnosno gradonačelnik može po službenoj dužnosti rješenjem odrediti raniji završetak radnog vremena za najviše 2 sata, što znači da bi konkretni caffe bar mogao raditi vikendom i praznicima najduže do 02.00 sata idućeg dana, a ne do 04.00 sata kao ostali caffe barovi na području tog grada. Kriteriji temeljem kojih izvršno tijelo po službenoj dužnosti rješenjem određuje raniji završetak propisanog radnog vremena moraju biti propisani odlukom predstavničkog tijela, a najčešće su to nepridržavanje propisanog radnog vremena, stvaranje prekomjerne buke, učestalo kršenje javnog reda i mira i dr. Prijedlog načelniku/gradonačelniku za skraćivanje najduže propisanog radnog vremena određenom ugostiteljskom objektu može dati svaki građanin, skupina građana (npr. suvlasnici zgrade u kojoj se nalazi objekt ili okolni stanovnici), nadležna inspeksijska tijela (turistička inspekcija, sanitarna inspekcija) ili policijske postaje.

Načelnik odnosno gradonačelnik može, za vrijeme održavanja manifestacija, sportskih događanja, glazbenih festivala i sl. (npr. za vrijeme održavanja svjetskog/europskog nogometnog prvenstva) odlukom odrediti drugačije radno vrijeme ugostiteljskih objekata iz skupine Restoran i Barovi koji sukladno Zakonu mogu raditi od 6.00 do 24.00 sata.

? 6. Kojem tijelu ugostitelj treba podnijeti zahtjev za odobranje drugačijeg radnog vremena ugostiteljskog objekta od propisanog radi organiziranja svadbenih svečanosti?

Ukoliko ugostitelj ima potrebu u ugostiteljskom objektu iz skupine Restorani ili Barovi (a ne nalazi se izvan naseljenog područja naselja) raditi drugačije od propisanog Zakonom ili odlukom predstavničkog tijela općine/grada na čijem se području nalazi, zbog organiziranja prigodnih proslava (npr. organiziranje dočeka Nove godine, svadbenih, rođendanskih i vjerskih proslava i događanja, maturalne zabave, domjenaka i poslovnih sastanaka) treba podnijeti zahtjev izvršnom tijelu (općinskom načelniku/gradonačelniku) općine odnosno grada na kojem posluje, za određivanje drugačijeg radnog vremena. Ugostitelj čijem je zahtjevu udovoljeno, može raditi tog dana sukladno radnom vremenu određenom rješenjem načelnika/gradonačelnika općine/grada na kojem se nalazi.

U tom slučaju, u radnom vremenu određenom rješenjem, a koje je drugačije od propisanog radnog vremena, ugostitelj u ugostiteljskom objektu ne smije usluživati goste koji nisu sudionici proslava i/ili drugih događanja zbog kojih je rješenje i donijeto.

? 7. Da li radno vrijeme terasa caffe bara mora isto kao i radno vrijeme caffe bara?

Radno vrijeme terase nužno ne mora biti jednako radnom vremenu ugostiteljskog objekta bilo koje vrsta, pa tako niti caffe bara. Naime, ukoliko je predstavničko tijelo općine odnosno grada na osnovu ovlaštenje iz čl. 9.st.2.toč.2. Zakona, odlukom propisalo radno vrijeme prostora za usluživanje na otvorenom (terasa) ugostiteljskih objekata na svom području, tada se ugostitelj može radno vrijeme svoje terase odrediti unutar tako propisanog radnog vremena. No, smatramo da ukoliko predstavničko tijelo općine/grada svojom odlukom nije propisalo radno vrijeme terasa odnosno prostora za usluživanje na otvorenom, u tom slučaju ugostitelj određuje radno vrijeme terasa unutar radnog vremena svog ugostiteljskog objekta, pridržavajući se posebnog zakona kojim se uređuje zaštita od buke.

? 8. U kojem radnom vremenu mogu raditi ugostiteljski objekti iz skupine Restorani i Barovi koji posluju unutar trgovačkog centra i u sklopu benzinske postaje?

Ugostiteljski objekti iz skupine Restorani i Barovi koji posluju u zračnim lukama, željezničkim i autobusnim kolodvorima i sl., mogu raditi u radnom vremenu poslovnih objekata u kojem se nalaze. Ministarstvo se u više svojih mišljenja očitivalo da se isto odnosi i na ugostiteljske objekte iz navedenih skupina koji se nalaze u trgovačkim centrima, kao i na benzinskim postajama,¹ ali ne i na ugostiteljske objekt (npr. caffe bar) koji posluju unutar casina i/ili automat klubove² i na autobusnim stajalištima.³

1 Npr. mišljenje Ministarstva turizma Kl. 334-09/09-01/578., Ur.br. 556-07-02-09-1 od 30.3.2009.

2 Mišljenje Ministarstva turizma Kl. 335-02/15-01/127., Ur.br. 529-06-15-2 od 26.10.2015.

3 U svom mišljenju Kl. 334-09/07-01/3., Ur.br. 530-14-07-02 od 9.3.2007. Ministarstvo turizma ističe da se sukladno Zakonu o prijevozu u cestovnom prometu, prihvat i otprema putnika obavlja na autobusnim kolodvorima i autobusnim stajalištima, što znači da se na autobusna stajališta ne može primijeniti odredba čl. 9. st.1. toč.4. ZUD-a, budući da se autobusno stajališta ne može smatrati autobusnim kolodvorom.



? 9. Da li ugostiteljski sadržaji unutar hotela moraju raditi od 0.00 do 24.00 sata?

Radno vrijeme ugostiteljskih sadržaja unutar ugostiteljskih objekta iz skupine Hoteli (npr. restorana, caffe bara, pizzerie, bistroa i dr.) i unutar ugostiteljskih objekata za smještaj iz skupine Ostali ugostiteljski objekti za smještaj i Kampovi ne mora biti istovjetno s radnim vremenom ugostiteljskog objekta za smještaj unutar kojeg se nalaze, ali u tom je slučaju ugostitelj dužan na vidan način unutar ugostiteljskog objekta istaknuti radno vrijeme pojedinog ugostiteljskog sadržaja i istog se radnog vremena pridržavati (npr. „Radno vrijeme hotela od 0.00 do 24.00 sata, a radno vrijeme restorana svaki dan od 6.00 do 10.00 sati; od 12.00 do 15.00 sati i od 19.00 do 22.00 sata te caffe bara uz recepciju svaki dan od 6.00 do 24.00 sata“). Kad je u pitanju rad recepcije (prihvat gostiju), tada ista mora raditi ukupan broj sati propisan pravilnicima o razvrstavanju i kategorizaciji pojedinih skupina ugostiteljskih objekata za smještaj (ovisno o vrsti, kategoriji i smještajnom kapacitetu) a ostalo vrijeme, prihvat gostiju mora biti omogućen „na poziv“ gosta. Primjerice, recepcija u vrsti Hotel, čiji je smještajni kapacitet preko 50 smještajnih jedinica, ako je kategoriziran u kategoriju s 3*, 4* i 5* kao i hotel čiji je smještajni kapacitet do 50 smještajnih jedinica (mali ili obiteljski hotel) a kategoriziran je u kategoriju s 5*, obvezno mora raditi 24 sata dnevno, a u svim drugim kategorijama i smještajnim kapacitetima hotela, recepcija mora obvezno raditi 16 sati dnevno.

? 10. Smije li radno vrijeme ugostiteljskog objekta koji posluje u dvije vrste preklapati?

Radno vrijeme ugostiteljskih objekata koji posluje u dvojnih vrsti (npr. caffe bar i noćni bar) ne smije se preklapati ukoliko je za svaku od tih vrsta propisano drugačije radno vrijeme. Primjerice, radno vrijeme caffe bara (i drugih ugostiteljskih objekata iz skupine Barovi, osim onih koji posluje samo noću) propisano je od 6.00 do 24.00 sata, a radno vrijeme noćnog bara (i drugih vrsta koje posluje samo noću: noćni klub i disco klub) propisano je od 21.00 do 06.00 sati i to samo u zatvorenom prostoru i uz poštivanje zakona o zaštiti od buke.⁴ S obzirom na tako propisana radna vremena za caffe bar i noćni bar, ugostitelj samostalno odlučuje u kojem će vremenu svaki od njih raditi, uz uvjet da se njihova radna vremena ne preklapaju. Primjerice, ako odluči da je radno vrijeme caffe bara od 6.00 do 21.00 sat, onda radno vrijeme noćnog bara može biti od 21.00 do 6.00 sati narednog dana, što znači da nakon 21.00 sat, ugostiteljski objekt ne može poslovati u vrsti caffe bara već samo u vrsti noćnog bara. Ako odluči da je radno vrijeme radno caffe bara od 6.00 do 24.00 sata, u tom slučaju radno vrijeme noćnog bara može biti samo od 24.00 do 6.00 sati narednog dana, što znači da ugostiteljski objekt od 21.00 do 24.00 sata ne može poslovati u vrsti noćni bar. Ugostitelj je dužan na ulazu u ugostiteljski objekt koji posluje u dvojnjoj vrsti, za svaku vrstu istaknuti zasebno radno vrijeme i istog se pridržavati.

? 11. Da li se gostima može dopustiti konzumiranje naručene usluge i nakon završetka radnog vremena ugostiteljskog objekta, ako ih je naručio prije toga?

Ugostitelj je dužan pridržavati se propisanog i istaknutog radnog vremena ugostiteljskog objekta, što znači da ne smije započeti s radom prije istaknutog početka kao niti nakon istaknutog završetka radnog vremena. Međutim, ako je goste unutar istaknutog radnog

vremena naručio i platio konzumaciju, ugostitelj je dužan omogućiti mu da u primjerenom vremenu dovrši naručeno jelo odnosno piće i/ili napitak. To proizlazi iz uz. 143 Posebnih uzanci u ugostiteljstvu (Nar. nov., br. 16/95. i 108/96.) kojima je propisano da gost ima pravo nesmetano se koristiti naručenim uslugama u ugostiteljskom objektu. Prema prihvaćenoj ugostiteljskoj i sudskoj praksi, tolerira se maksimalno vrijeme od 30 min. nakon isteka radnog vremena kako bi zatečeni gosti, usluženi prije isteka propisanog radnog vremena, mogli nesmetano dovršiti konzumaciju naručenog.⁵ Kako bi se izbjeglo moguće prekršajno sankcioniranje preporučamo ugostiteljima da nakon završetka radnog vremena onemogućavaju gostima ulazak u ugostiteljski objekt (npr. zaključavanjem ulaznih vrata), a da samo onim gostima koji su uslugu naručili i platili prije završetka radnog vremena objekta, mogu dopustiti zadržavanje u objektu u vremenu tolerancije od 30 min. radi dovršetka konzumacije. Navedena tolerancija zadržavanja u objektu nakon isteka radnog vremena ne bi se mogla primijeniti na onog gosta odnosno goste za koje nadležni inspektor utvrdi da im je ugostitelj izdao račun nakon isteka završetka radnog vremena, što znači da bi se takvim gostima trebao izdati račun i usluga naplatiti prije završetka radnog vremena. To je sukladno uz.br. 142 Posebnih uzanci u ugostiteljstvu, kojom je propisano da ugostitelj može zatražiti plaćanje i dok još gost nije uslužen odnosno dok još konzumira naručeno jelo i piće, kad se ugostiteljski objekt zatvara. Poslije vremena tolerancije, u ugostiteljskom objektu mogu se nalaziti primjerice samo vlasnik objekta ili netko od zaposlenog osoblja obavljajući poslove čišćenja lokala, obračuna ili slično, a ne i druge osobe.

? 12. Na kojem jeziku pored hrvatskog treba ispisivati jelovnika i kartu pića?

Zakonom je propisano da je ugostitelj je dužan istaknuti cijene usluga koje se nude na hrvatskom i najmanje na jednom svjetskom jeziku na način dostupan gostima i pridržavati se istaknutih cijena, a kod pružanja usluga smještaja u cjenicima istaknuti i iznos turističke (boravišne) pristojbe. U cjenicima se navode jela i slastice (jelovnici) te pića i napitci (karte pića) te njihove cijene s porezima (npr. s PDV-om ako je ugostitelj obveznik istog te s porezom na potrošnju ako je općina/grad na području kog objekt posluje propisala obvezu plaćanja tog poreza). Jela i pića koja se navode u jelovniku odnosno karti pića, moraju se gostu na njegov zahtjev uslužiti, što znači da ukoliko se neko jelo, piće i napitak ne može uslužiti, to je potrebno istaknuti na cjeniku.

Osim u odnosu na ugostiteljske objekte za smještaj, Zakon ne propisuje na kojem to svjetskom jeziku (pored hrvatskog) cjenik (karta pića/jelovnik) mora biti ispisan, što znači da o tome odlučuje samostalno ugostitelje. Međutim, kad su u pitanju ugostiteljski objekti za smještaj (iz skupine Hoteli, Kampovi i Ostali ugostiteljski objekti za smještaj) pravilnicima o razvrstavanju i kategorizaciji tih ugostiteljskih objekata propisano je da cjenici, pored hrvatskog moraju biti ispisani najmanje i na engleskom jeziku. Naravno, da pored tog, mogu biti ispisani i na drugim svjetskim jezicima ako tako odluči ugostitelj.

? 13. Trebaju li cjenici biti postavljeni na svakom stolu u prostoriji za usluživanje ili je dovoljno iste dati na uvid gostu prije uzimanja narudžbe?

Zakonom je propisana obveza ugostitelja da je dužan cjenike (jelovnike i kartu pića) staviti na raspolaganje gostima u dovoljnom broju primjerka.

⁵ Takvo stajalište izraženo je u odluci Visokog prekršajnog suda RH br. G-1569/96 od 29.10.1997., a potvrđeno u odlukama br. G-229/00- od 8.11.2011. i odlukom Gž-3122/2016 od 21.11.2018.

⁴ Zakonu o zaštiti od buke (Nar. nov., br. 30/09., 55/13., 153/13., 41/16. i 114/18.)

Pravilnikom kojim se propisuje razvrstavanje i minimalni uvjeti ugostiteljskih objekata iz skupine Restorani, Barovi, OJU i Catering objekti⁶ propisano je ugostiteljski objekti iz skupine Restorani, Barovi i OJU moraju na svakom stolu za kojim se uslužuju gosti imati postavljen jelovnik i kartu pića (što znači se u ugostiteljskim objektima koji posluju unutar ovih skupina, na svakom stolu namijenjenom za usluživanje gostiju mora nalaziti istaknut cjenik odnosno jelovnik i karta pića, bez obzira da li se stolovi nalaze u prostoriji za usluživanje gostiju ili na otvorenom prostoru i bez obzira da li se u tom trenutku za stolom gosti uslužuju). Iznimno, ugostiteljski objekti u vrsti restoran i gostionica mogu imati jelovnik i kartu pića na svakom stolu ili mogu imati dovoljan broj jelovnika i karti pića sukladno učestalosti narudžbe te ga prezentirati gostu na uvid prilikom zaprimanja narudžbe. U onim ugostiteljskim objektima iz skupine Restorani i Barovi u kojima se gostima nude topla i hladna jela, jelovnici i karta pića moraju biti izloženi na ulazu ugostiteljskog objekta (npr. na izložbenom ormariću, na stoliću u ulaznom holu i sl.). U svim ugostiteljskim objektima ako se gosti uslužuju za šankom točionika, cjenik (jelovnik i karta pića) moraju biti istaknuti na šanku. U svakom slučaju, cjenik (jelovnik i karta pića) stavljaju se na uvid gostu za stolom prije preuzimanja narudžbe. U ugostiteljskim objektima u kojima se gostima jela nude iz gastro posuda, ili na buffet stolu, mora biti istaknut jelovnik ili na svakoj gastro posudi ili iznad ili ispod nje odnosno na buffet solu, oznaka naznakom vrste jela, pića i napitaka koji se na taj način uslužuju.

U ugostiteljskim objektima za smještaj, cjenik usluga smještaja i drugih popratnih usluga koje se pružaju u ugostiteljskom objektu (npr. pranje i kemijsko čišćenje odjeće i sl.) mora biti istaknut na recepciji (prostoriji za prihvataj gostiju) te u svakoj smještajnoj jedinici (sobi, apartmanu, studio apartmanu) ili se mora nalaziti unutar mape zajedno s kućnim redom, turističkim informacijama i sl. ako je za pojedinu kategoriju objekta to propisano.

? 14. Mogu li se na cjenicima isticati akcijske cijene i popusti?

U cjenicima se mogu isticati akcijske cijene i popusti koji se odobravaju pojedinim skupinama gostiju, za pojedine načine plaćanja (npr. za gotovinu) ili za pojedina jela, pića i napitke, uz uvjete i na način propisan odredbama Zakona o zaštiti potrošača (Nar. nov., br. 41/14., 110/15. i 14/19.) kojima se uređuju posebni oblici prodaje proizvoda odnosno pružanja usluga. Prema tom Zakonu, posebnim oblicima prodaje smatra se prodaja proizvoda i usluga po cijenama nižim od cijena u redovnoj prodaji. U posebne oblike prodaje ubraja se i akcijska prodaja (prodaja određenih proizvoda po cijeni koja je niža od cijene tog proizvoda u redovnoj prodaji). Istim je Zakonom propisano, da ukoliko poseban oblik prodaje traje dulje od tri dana, da je potrebno na proizvodu ili prodajnom mjestu (u slučaju ugostiteljstva, na cjeniku ili dodatnom prilogu cjeniku) istaknuti cijenu u redovnoj prodaji i (nižu) cijenu tijekom trajanja posebnog oblika prodaje (npr. akcijsku cijenu). Isto se odnosi i na odobravanje popusta na pojedina jela, pića i napitka što znači da ukoliko takav popust traje dulje od 3 dana, na cjeniku je potrebno istaknuti cijenu prije i cijenu s popustom. Ukoliko se popust odobrava za pojedine oblike plaćanja (npr. za gotovinsko plaćanje) ili za pojedine skupine gostiju (npr. za djecu) tada ne treba isticati dvije cijene (redovnu i umanjenju za oglašeni popust). Međutim, bez obzira na razlog odobravanja popusta, za svako odobravanje popusta mora se u ugostiteljskom objektu (može i na cjeniku) vidno istaknuti uvjet pod kojim se popust odobrava.

6 Pravilnik o razvrstavanju i minimalnim uvjetima ugostiteljskih objekata iz skupine Restorani, Barovi, Catering objekti i Objekti jednostavnih usluga (Nar. nov., br. 82/08., 82/09., 75/12., 69/13. i 150/14.).

? 15. Smiju li cijene na cjenicima za smještaj stranih gostiju biti drugačije od cijena smještaja za domaće goste?

Ugostitelj ne smije isticati niti primjenjivati različite cijene svojih usluga (smještaja i prehrane) obzirom na prebivalište i/ili državljanstvo gostiju (npr. jedan cjenik sa cijenama za domaće goste, a drugi cjenik za strane goste) jer bi se u tom slučaju radilo i diskriminaciji gosta s obzirom na prebivalište odnosno državljanstvo. U slučaju kada turistički inspektor u objektu zatekne u primjeni dva ili više cjenika (jelovnika, karti pića) s različitim cijenama, smatra se da ugostitelj (uopće) nema cjenik te je inspektor dužan prekršajno procedurirati tog ugostitelja. Napominjemo, da je čl. 9. Zakona o uslugama (Nar. nov., br. 80/11.) izrijekom propisano da se na primatelja usluge ne smiju primjenjivati diskriminirajući zahtjevi uvjetovani državljanstvom te mjestom prebivališta ili boravišta, a postupanje protivno toj odredbi, prekršajno je kažnjivo.

? 16. Da li se može na cjeniku isticati posebna cijena kave koja se konzumira u ugostiteljskom objektu i kave „za van“?

Ugostitelj može imati različite cijene za kave ovisno o mjestu njene konzumacije, tj. jednu cijenu za kavu koju gost konzumira u objektu i drugu cijenu za kavu koju konzumira izvan objekta (tzv. „kava za van“ ili „*coffe to go*“) uz uvjet da su obje cijene vidno istaknute na cjenicima (kartama pića) i da se primjenjuju jednako na sve goste (nije dopušteno imati različite cijene ovisno o državljanstvu ili prebivalištu gosta).

? 17. Da li naziv proizvoda na cjeniku mora biti istovjetan kao i na proizvodu?

Zakonom niti drugim pravilnicima iz područja ugostiteljstva nije propisana obveza navođenja u cjeniku odnosno jelovniku i karti pića naziva jela, pića i napitka na način kako je napisan na proizvodu već je dovoljno u cjeniku istaknuti samo općenito nazive jela, pića i napitka pod kojim se uobičajeno gostima nudi i uslužuju te njihove cijenu u odnosu na određenu mjernu jedinicu količine (npr. *gablec, porcija 30,00 kn; vino, 1 L, 80,00 kn; pivo, razne vrste 0,50 L, 8,00 kn*). Međutim, ukoliko za pojedina istovrsna jela, pića ili napitke ugostitelj primjenjuje različite cijene ovisno o njihovom trgovačkom nazivu ili robnoj marki, tada je uz cijenu tog jela, pića i napitka, na cjeniku (jelovniku/karti pića) potrebno navesti i takav naziv/robnu marku (primjerice: *gablec špekfileki, porcija 25,00 kn, gablec grah s kobasicom, porcija 28,00 kn, ostali gableci iz dnevne ponude, porcija 30,00 kn; ili bijelo vino graševina 1 L, 90,00 kn, bijelo vino Rizlinig 1 L, 85,00 kn, ostala bijela vina 1 L, 80, 00 kn; ili pivo 0.50 L Stella artoa 10,00 kn, ostale vrste piva 0,50 L, 8,00 kn*) te isto jelo, piće i napitak uslužiti gostima (npr. ako gost zahtijeva napitak „Nesscafe“ 0,20 L, istaknut na cjeniku, ne može mu se uslužiti druga vrsta napitka).

? 18. Smijemo li povećati cijene na cjeniku za vrijeme održavanja koncerta u ugostiteljskom objektu?

Uzancem br. 137 Posebnih uzanci u ugostiteljstvu propisano je da tijekom izvedbe glazbenih ili zabavnih programa ugostitelj može naplaćivati ulaznice u ime rezervacije ili obveznu konzumaciju, ili povećati cijene redovnih usluga. Stoga smatramo da ugostitelj može u dane ili u vrijeme održavanja koncerta, artistskih i drugih priredbi u svom objektu, povećati cijene redovnih usluga (npr. za 10% ili neki drugi postotni iznos) ili naplaćivati rezervaciju i/ili obveznu konzumaciju, uz uvjet da se na cjenicima jasno i vidljivo naznači da se u dane ili u vrijeme održavanja tih događanja cijene usluga povećavaju



(navesti za koji postotni iznos) te na cjeniku i na vidnom mjestu u objektu istaknuti opće uvjete koji se odnose na naplaćivanja rezervacije i/ili obveznu konzumaciju (uz navođenje jela, pića i napitke koja su uključena u tu konzumaciju).

? 19. Možemo li gostima naplatiti uslugu *couverta*?

Ugostitelj smije gostu naplatiti samo onu uslugu koju je gost naručio sukladno i po cijeni istaknutoj na cjeniku (jelovniku, karti pića), pa tako i uslugu „*couverta*“. U slučaju da je usluga „*couverta*“ navedena u cjeniku, ugostitelj je može gostu naplatiti samo uz narudžbu gosta, a usluženi „*couvert*“ bez narudžbe treba se smatrati besplatnom uslugom od strane ugostitelja. Kad se pod „*couvertom*“ naplaćuje dodatno stola odnosno usluga postavke stola sa stolnjakom, salvetama, čašama i priborom, treba voditi računa o tome da uređenje stola za kojim gost konzumira (postavljanjem papirnatoj ili platnenog ubrusa te pribora za jelo) obveza svakog ugostitelja koji uslužuje jela propisana pravilnikom o razvrstavanju i kategorizaciji ugostiteljskih objekata iz skupine Restorani, Barovi, OJU i Catering objekti te se stoga ne bi smjela posebno naplaćivati. Ali se može naplaćivati dodatno ili posebno uređenje stolova, prostorija i prostora ugostiteljskog objekta na zahtjev gosta, uz uvjet da je ta usluga istaknuta na cjeniku ili kao opći uvjet poslovanja vidno istaknut u objektu.

? 20. Mora li normativ biti vidno istaknut u ugostiteljskom objektu?

Ugostitelj je dužan utvrditi normative o utrošku namirnica za pojedino jelo, piće i napitak te pružiti usluge u količinama i kakvoći sukladno normativu. Zakonom nije propisano da normativ mora biti istaknut u ugostiteljskom objektu, ali je propisano da ugostitelj mora imati normativ za vrijeme rada u ugostiteljskom objektu i na zahtjev, normativ predočiti na uvid gostu.

? 21. Je li ugostitelj dužan utvrditi normativ o utrošku namirnica za smrznuta industrijska peciva i gotove pakirane sendviče?

U normativu se navodi utrošak namirnica samo za ona jela, pića i napitke koja se u ugostiteljskom objektu pripremaju i uslužuju gostima, a ne za jela koja se samo dogotavljaju (primjerice termički obrađuju). Stoga ugostitelj nije dužan u ugostiteljskom objektu utvrditi normative o utrošku namirnica za smrznuta industrijska peciva koja samo termičke obrađuje i gotove pakirane sendviče koji imaju deklaraciju proizvođača koja je istaknuta u vitrini s tim jelima koja se nude, jer se tu ne radi o utrošku namirnica u pripremi jela od strane ugostitelja.⁷

? 22. Da li je potrebno u normativu navoditi utrošak vode za kavu i druge napitke?

Utrošak vode koja se troši za kuhanje i pripremanje jela (npr. juha, variva i sl.), pića i napitaka (npr. kava, čaj) ili pripremu drugih kuhanih jela nije potrebno navoditi u normativu.

? 23. Na koji se način u normativu navodi utrošak šećera ako se gost sam poslužuje količinom po želji iz posude u kojoj se nalazi šećer i koja je postavljena na stolu?

U onim ugostiteljskim objektima u kojima šećer stoji na stolovima u dozerima ili posudama s vrećicama, šećer se ne navodi u normativu jer ugostitelj ne može znati koju količinu odnosno vrećica šećera će gost uzeti. Isto se odnosi i na ulje, ocat, papar i druge mirodije koje su postavljene na stolu u svrhu samoposluge od strane gosta.⁸

? 24. Na koji se način utvrđuje normativ za pripremanje jela i pića koja se gostima nude na tzv. „Švedskom stolu“?

Kad se jela uslužuju na tzv. „Švedsko stolu“ ili „buffet stolu“ i sl. načinu za koji je karakteristično da se gosti sami poslužuju kako po vrsti tako i količini odabranog jela, pića i napitaka, tada za takva jela, pića i napitke nije potrebno utvrđivati normative, jer ugostitelj ne može unaprijed znati koju će vrstu i količinu jela, pića i napitaka gost konzumirati da bi sukladno tome utvrdio utrošak namirnica za njihovu pripremu.⁹

? 25. Je li ugostitelj dužan isticati cijene jela, pića i normative koja priprema i uslužuje gostima sudionicima svečanosti koje organizira i utvrditi normative za ista?

U slučaju pripremanja i usluživanja jela, pića i napitaka gostima sudionicima svadbenih, rođendanskih i drugih svečanosti koje ugostitelj organizira prema zahtjevu naručitelja usluga, nije dužan isticati cjenike (jelovnik i kartu pića) niti utvrditi normative za utrošak namirnica za pripremu jela tih jela, pića i napitaka. To stoga, jer se u tom slučaju radi o organiziranju proslava i drugih događaja (svadbi, rođendana, krstinki, poslovnih domjenaka i sl.) za određen broj gostiju (sudionika tih događanja), a na kojima se isti uslužuju vrstom i količinom jela, pića i napitaka i po cijenama koje je ugostitelj ugovorio sa naručiteljem takvog događanja. U tom se slučaju radi o obveznopravnom odnosu koji se uređuje ugovorom (pisanim ili usmenim) temeljem Zakona o obveznim odnosima (Nar. nov., br. 35/05., 41/08., 125/11. i 78/15.), a ne prema ZUD-u, a ugostiteljske usluge se naručuju i plaćaju sukladno ugovorenoj vrsti, količini i cijeni, a ne prema cijenama istaknutim u ugostiteljskom objektu i prema utvrđenim normativima za jela, pića i napitaka koji se putem tih cjenika nude gostima. Pored toga, sudionici takvog događanja nisu gosti koji sami plaćaju pruženu ugostiteljsku uslugu, već sva uslužena jela, pića i napitke plaća naručitelj usluge (npr. mladenac ili drugi naručitelj) sukladno sklopljenom ugovoru.¹⁰

? 26. Da li se prilikom pružanja ugostiteljskih usluga sa klupe na sajmištu i drugim mjestima na otvorenom, gostima moraju izdavati račune?

Ugostitelj, bez obzira na vrstu objekta u kojem se pruža ugostiteljska usluga, pa tako i onaj koji pruža jednostavne ugostiteljske usluge s klupe na otvorenom prostoru, dužan je, bez obzira na mjesto pružanja usluga i na svoj porezni status izdati gostu čitljiv i točan račun za svaku pruženu ugostiteljsku uslugu, s naznakom vrste, količine i cijene pruženih usluga, odnosno odobrenog popusta (ugostitelj koji pruža usluge smještaja na računu treba navesti i iznos boravišne pristojbe). Ako ugostitelj nije u sustavu PDV-a, račun može ispostaviti i na paragon bloku s elementima propisanim čl. 63. Općeg poreznog Zakona (Nar. nov., br. 115/16., 106/18. i 121/19.), uz navođenje kla-

8 Mišljenje Ministarstva turizma: Kl.: 334-01/18-01/603, Ur.br. 529-06-18-2 od 22.11.2018.

9 Mišljenje Ministarstva turizma: Kl.: 011-01/16-01/252, Ur.br. 529-06-16-2 od 11.7.2016.

10 Mišljenje Ministarstva turizma: Kl.: 334-01/15-01/309., Ur.br. 529-06-15-2 od 19.10.2015.

7 Mišljenje Ministarstva turizma Kl. 011-03/17-03/15., Ur.br. 529-06-17-2 od 23.3.2017.

uzule na račun „PDV nije obračunat sukladno čl. 90. Zakona o porezu na dodanu vrijednost“. Ugostitelj koji je u sustavu PDV-a (tijekom godine od obavljanja gospodarske djelatnosti u tekućoj godini ostvari prihod veći od 300.000,00 kn) mora izdavati račun s elementima propisanim čl. 79. Zakona o porezu na dodanu vrijednost (Nar. nov. 73/13. - 121/19.). Ugostitelj obveznik poreza na dohodak ili poreza na dobit ujedno je i obveznik fiskalizacije, što znači da mora provoditi fiskalizaciju gotovinskih računa sukladno Zakonu o fiskalizaciji u prometu gotovinom (Nar. nov., br. 132/13., 115/16., 106/18. i 121/19.), a gotovinski račun mora sadržavati elemente propisane i čl. 9. tog Zakona. Odredbom čl. 10. st.1. toč. 6. ZuD-a propisano je da, iznimno, ako gost koristi ugostiteljske usluge putem turističke agencije ili drugog naručitelja usluge, ugostitelj može račun izdati agenciji odnosno drugom naručitelju ugostiteljske usluge.

? 27. Je li ugostitelj koji pruža ugostiteljske usluge u vrsti restoran, dužan osigurati goste od posljedice nesretnog slučaja?

Ugostitelj koji obavlja ugostiteljsku djelatnost u restoranu kao i u nekoj od drugih vrsta ugostiteljskih objekata iz skupine Restorani, Barovi, OJU i Catering objekti nije dužan osigurati goste od posljedica nesretnog slučaja, ali ukoliko to želi može. Samo oni ugostitelji koji u svom ugostiteljskom objektu pružaju gostima usluge smještaja (primjerice ugostiteljski objekti iz skupine Hoteli, Kampovi i Ostali ugostiteljski objekti za smještaj te u vrsti gostionica s pružanjem usluga smještaja (u sobama, obvezno moraju osigurati goste u smještaju od posljedica nesretnog slučaja).

? 28. Da li su ugostitelji i dalje obvezni u ugostiteljskom objektu imati knjigu žalbi?

Ugostitelji više nemaju obvezu voditi knjigu žalbe, ali su dužni gostu omogućiti podnošenje pisanog (nije dovoljno samo usmenog) prigovora u prostorijama ugostiteljskog objekta (i bez odgađanja pisanim putem potvrditi njegov primitak) te putem pošte i/ili telefaksa i/ili elektroničke pošte (na jedan, dva ili na sva tri predviđena načina, ovisno o odluci ugostitelja). Ugostitelj je dužan u ugostiteljskom objektu (npr. u restoranu, caffe baru, hotelu, apartmanu, na pokretnom ili nepokretnom vozilu odnosno na klupi na kojoj se pružaju jednostavne ugostiteljske usluge) vidno istaknuti obavijest o načinu podnošenja pisanog prigovora, pri čemu je dužan naznačiti podatke kako bi potrošaču bilo omogućeno podnošenje pisanog prigovora na odabrani način (npr. ako je istaknutu na obavijesti da se pisani prigovori zaprimaju putem pošte na adresu sjedišta ugostitelja i/ili putem telefaksa i/ili e-mailom, potrebno je u istoj navesti i adresu sjedišta ugostitelja, broj telefaksa odnosno e-mail adresu). Pored navedenog, ugostitelj je dužan voditi i čuvati evidenciju prigovora gostiju godinu dana od primitka pisanog prigovora. Oblik i forma evidencije nije propisana, što znači da ugostitelj odlučuje hoće li istu voditi u papirnatom obliku (npr. u vidu knjige) ili putem računala. Predlažemo za sadržaj mogućnost upisa slijedećih podataka: radni broj i datum zaprimanja prigovora, osobni podaci o podnositelju prigovora (ako su poznati), način zaprimanja prigovora i kratak opis prigovora, datum dostave pisanog odgovora te rubrika predviđena za „napomenu“ u koju bi se upisivali podaci vezani za zaprimljeni prigovor (npr. za upis podataka o ne dostavljanju pisanog odgovora ako u prigovoru nisu navedeni osobni podaci i/ili adresa podnositelja prigovora ili drugi podaci potrebni za dostavu odgovora).

? 29. Zakonom je propisana zabrana usluživanja alkoholnih pića maloljetnicima. Ima li konobar pravo tražiti na uvid osobnu iskaznicu kako bi utvrdio da li se radi o maloljetniku?

Zakonom je propisano da se ugostitelju zabranjuje usluživanje i dopuštanje konzumiranja u ugostiteljskom objektu alkoholnih pića (npr. rakije, likera, viskija, brandija i dr.) i drugih pića i napitaka koji sadrže alkohol (npr. piva, vina, čaja s rumom) osobama mlađim od 18 godina. Ugostitelj i njegovo uslužno osoblje nije ovlašteno tražiti na uvid osobne isprave gostiju radi utvrđivanja identiteta, ali ima pravo, temeljem čl. 13. st.3. Zakona, odbiti usluživanje gosta za kojeg procjeni da je maloljetnik alkoholnim pićima i drugim pićima koja sadrže alkohol, sve dok mu gost dobrovoljno predočenjem osobne isprave na uvid, ne dokaže da je stariji od 18 godina. Dodajemo, da je odredbom čl. 13.st.4. Zakona propisano da predstavničko tijelo općine odnosno grada svojom odlukom može zabraniti usluživanje alkoholnih pića u ugostiteljskim objektima u određenom razdoblju tijekom dana (primjerice od 22,00 do isteka radnog vremena, ili od 06.00 do 10,00 sati) u kom slučaju su ugostitelji dužni pridržavati se takve zabrane.

? 30. Smije li se u slastičarnici i zdravljaku gostima usluživati pivo?

U ugostiteljskim objektima vrste slastičarnica i zdravljak nije dopušteno usluživanje alkoholnih pića i drugih pića koji sadrže alkohol (primjerice pive, vina i dr.). Naime, zdravljak je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju mliječna topla i hladna jela, te napici i uslužuju bezalkoholna pića, a mogu se pripremati i usluživati slastice i jelka koja ne zahtijevaju složeniju pripremu. Slastičarnica je ugostiteljski objekt u kojemu se pripremaju i uslužuju slastice (kolači, sladoled i sl.), a mogu se pripremati i usluživati napitci, te usluživati (samo) bezalkoholna pića.

? 31. Može li ugostiteljski objekt iz skupine Restorani i Barovi imati lokacijski odvojene prostore?

Ugostiteljski objekt iz skupine Restorani i Barovi (te skupine OJU i Catering objekti) je objekt koji u poslovnom i funkcionalnom pogledu čini cjelinu, te građevinsku cjelinu ukoliko je objekt smješten u građevini ili njenom zasebnom dijelu. Iznimno, ugostiteljski objekt može imati i lokacijski odvojene prostorije za usluživanje gostiju na udaljenosti do najviše 50 m od ugostiteljskog objekta, a slastičarnica može imati lokacijski odvojene prostorije za pripremanje slastica od prostorija u kojima se gosti (tim) slasticama uslužuju.

? 32. Smiju li se gosti u ugostiteljskim objektima jednostavnih usluga usluživati na niskim stolovima i stolicama?

U ugostiteljskim objektima jednostavnih usluga pripremaju se i uslužuju jednostavna jela, pića i napitci te gostima uslužuju u pravilu kroz otvor za usluživanje radi konzumiranja u hodu ili na drugom mjestu. U OJU uslužuje se isključivo priborom za jednokratnu uporabu. Objekt jednostavnih brzih usluga, OJU u kiosku i OJU u nepokretnom ili priključnom vozilu može biti opremljen bez ili sa visokim stolovima bez stolica, a OJU na klupi i OJU na kolicima i sl. napravama ne smije imati stolove i stolice. Iznimno, ukoliko se navedene vrste OJU nalaze izvan naseljenih područja naselja čiju lokaciju određuje odlukom predstavničko tijelo općine/grada, mogu biti opremljeni visokim stolovima sa stolicama te niskim stolovima sa stolicama te s niskim stolovima i stolicama ili klupama. Jedino OJU u šatoru mora



biti opremljen dovoljnim brojem stabilnih stolova, klupa za sjedenje ili stolaca kako bi gosti u istom mogli konzumirati naručena jednostavna jela i pića.

? 33. Koja se jela sukladno smatraju jednostavnim jelima?

Jednostavnim jelima u smislu Pravilnika o razvrstavanju i minimalnim uvjetima ugostiteljskih objekata iz skupine Restorani, Barovi, OJU i Catering objekti, smatraju se naresci, sir, jaja, pržene i slane ribe, pržene lignje, topli i hladni sendviči, hrenovke, kobasice, razne vrste burgera, hot dog, kotleti, čevapčići, ražnjići, kotlovinna, jela iz kotlića, pommies frites, pizza, palačinke i slična jela koja ne zahtijevaju složeniju pripremu. Prema mišljenjima Ministarstva turizma, obzirom na trendove u pripremi hrane koji se brzo mijenjaju, jednostavnim jelima se mogu smatrati primjerice i tjestenina koja se može pripremati na brz i jednostavan način, putem kraće termičke obrade (pasta s umakom, tjestenina s tunom, pasta carbonara i sl.),¹¹ razna jela na bazi povrća i drugih zdravih namirnica kao npr. žitarica,¹² pohani sir i pohani pileći file na žaru, miješano pečeno meso, topli sendviči.¹³

? 34. U kom slučaju ugostiteljski objekti iz skupine Restorani, Barovi, Objekti jednostavnih usluga i Catering objekti ne moraju imati zahod za goste?

Ugostiteljski objekti iz skupine Restorani, Barovi koji su smješteni na plaži, u zračnoj luci, željezničkom, i autobusnom kolodvoru, poslovnom ili trgovačkom centru, na tržnici i sl. (npr. na benzinskim postajama na odmoristima auto cesta) te OJU u nepokretnom ili priključnom vozilu i objekti jednostavnih usluga koji se nalaze izvan naseljenih područja naselja i opremljeni su visokim ili niskim stolovima sa stolicama, ne moraju imati zahod za goste, ako je u neposrednoj blizini takvog ugostiteljskog objekta osigurano korištenje javnog zahoda, u protivnom zahod moraju imati u sklopu svog objekta. Iznimno, zahod ne moraju imati: objekt brze prehrane (fast food) iz skupine Restorani; kušaonica iz skupine Barovi ako ima samo prostor za usluživanje gostiju na otvorenom; te sve vrste ugostiteljskih objekata iz skupine OJU ako maju prostoriju za usluživanje do 15 m², a nemaju prostor za usluživanje na otvorenom s niskim stolovima i namještajem za sjedenje. Ako javni zahod nije osiguran u neposrednoj blizini, ugostiteljski objekt vrste beach bar iz skupine Barovi, mora imati u svojoj neposrednoj blizini osiguran kemijski zahod, jedan za žene i jedan za muškarce, koji u potpunosti mora biti ograđen prirodnim ili drugim materijalom radi uklapanja u okoliš i vizualne skrivenosti kabina.

? 35. Da li je dovoljno za osoblje restorana osigurati jednodijelne garderobne ormariće?

Ugostiteljski objekt iz skupine Restorani, Barovi Catering objekti i OJU mora za zaposleno osoblje, pored odgovarajućeg broja prostorija za osobnu higijenu (zahoda, tuš-kupaonica)¹⁴ imati osiguranu garderobu i u istoj, ili drugoj odgovarajućoj prostoriji, za svaku zapo-

slenu osobu po jedan (jednodijelni) garderobni ormarić s ključem, a u slučaju osoblja koje radi na pripremanju i usluživanju jela, za svaku zaposlenu osobu po jedan dvodijelni garderobni ormarić s ključem. Ako se ugostiteljski objekt nalazi u sklopu trgovačkog centra ili sličnog objekta javne namjene, garderobni ormariće se mogu nalaziti izvan prostorija ugostiteljskog objekta, ali u prostoriji unutar trgovačkog centra ili drugog objekta javne namjene u kojem se nalazi ugostiteljski objekt. Iznimno, objekti jednostavnih usluga na klupi i na kolicima i sl. napravama ne moraju imati garderobne ormariće.

? 36. Koji ugostiteljski objekti mogu vršiti dostavu jela iz svog asortimana bez dodatnog ishođenja rješenja o ispunjavanju uvjeta za pripremnica obroka (catering)?

Dostavu jela iz svog asortimana, bez dodatnog registriranja ugostiteljske djelatnosti u vrsti catering i pribavljanja rješenja nadležnog upravnog tijela o ispunjavanju minimalnih uvjeta za vrstu pripremnica obroka (catering) mogu, svojim vozilima posebno opremljenim za dostavu jela, mogu obavljati ugostitelji koji posluju u bilo kojoj vrsti ugostiteljskog objekta iz skupine Restorani (restoran, gostionica, zdravljak, zalogajnica, pečenjarnica, pizzeria, slastičarnica i objekt brze prehrane odnosno fast-food) te ugostiteljskim objektima vrste kavana, pivnica, buffet, krčma, konoba i klet. Dostava jela iz ostalih objekata nije dopuštena, osim u slučaju ishođenja rješenja o ispunjavanju minimalnih uvjeta i za vrstu pripremnica obroka (catering).

? 37. Da li se za dostavu jela mogu koristiti dostavna vozila iz najma?

Odredbom čl. 28. Pravilnika o razvrstavanju i minimalnim uvjetima ugostiteljskih objekata iz skupine Restorani, Barovi, Catering objekti i OJU propisano je da pripremnica obroka (catering) mora imati kuhinju i prostoriju za čuvanje hrane i pića, opremu potrebnu za dostavu i posluživanje jela i pića na mjestu dostave te odgovarajuća vlastita dostavna vozila koja udovoljavaju propisima o higijeni hrane, te osoblje za posluživanje na mjestu dostave. Mišljenje je Ministarstva turizma, da ugostitelj može koristiti i dostavna vozila koja nisu u njegovom vlasništvu ako iz koristi temeljem ugovora o najmu ili zakupu ili pak operativnom ili financijskom leasingu.¹⁵

? 38. Preko oglašivačkog portala rezervirao sam i platio smještaj za sebe, suprugu i dvoje maloljetne djece u apartmanu obiteljskog hotela. Dolaskom u hotel, ugostitelj mi je umjesto apartmana ponudio za smještaj dvije dvokrevetne sobe što zbog djece nisam mogao prihvatiti. Na koji se način zaštititi od takvih radnji ugostitelja?

Ukoliko Vam je umjesto rezerviranog i plaćenog apartmana u obiteljskom hotelu ugostitelj ponudio zamjenski smještaj u dvije sobe koji nije odgovarao Vašim potrebama, niste dužni prihvatiti alternativni smještaj te možete zahtijevati sniženje cijene ili raskinuti ugovor i tražiti povrat novca, a ako ste pretrpjeli kakvu štetu imate pravo i na odštetni zahtjev.

Dakle, kao nezadovoljnom gostu, stoji Vam na raspolaganju mogućnost da pisanim putem ugostitelju podnesete prigovor na jedan od načina navedenih u obavijesti o podnošenju pisanog prigovora koju je ugostitelj dužan vidno istaknuti u prostorijama hotela. U pisanom prigovoru istaknite i zahtjev za povrat uplaćenog iznosa ukoliko niste uslugu smještaja koristili, odnosno odgovarajući postotak

11 Mišljenje Ministarstva turizma Kl. 334-01/18-01/120, Ur.br. 529-06-01-01/2-18-2 od 27.3.2018.

12 Mišljenje Ministarstva turizma Kl. 335-02/15-01/155., Ur.br. 529-06-15-2 od 10.12.2015.

13 Mišljenje Ministarstva turizma Kl. 335-01/15-01/19., Ur.br. 529-06-15-2 od 30.6.2015.

14 Koliko zahoda treba imati obzirom na broj zaposlenih osoba te tuš kupaonica i koji se objekti izuzimaju od ove obveze, propisano je čl. 62. Pravilnika o razvrstavanju i minimalnim uvjetima ugostiteljskih objekata iz skupina Restorani, Barovi, Catering objekti i Objekti jednostavnih usluga (Nar. nov., br. 82/07. do 150/14.).

15 Mišljenje Ministarstva turizma Kl. 011-03/16-03/100., Ur.br. 529-06-16-2 od 15.6.2016.

snižena cijene ukoliko ste ipak prihvatili i koristili uslugu smještaja u dvije sobe te eventualno naknadu štete koju ste tom prilikom pretrpjeli. Ako ugostitelj u ugostiteljskom objektu nije istaknuto obavijest o načinu podnošenja pisanog prigovora ili Vam pisano ne odgovori u roku 15 dana od dana zaprimanja Vašeg prigovora, čini prekršaj iz članka 47. st. 1. t. 9. ZUD-a. U tom slučaju, kao i u slučaju zaprimljenog pisanog odgovora ugostitelja kojim odbija Vaš zahtjev, možete protiv ugostitelja podnijeti prijavu Turističkoj inspekciji Državnog inspektorata, Šubićeva 29, Zagreb, e-poštom: turisticka.inspekcija@dirh.hr.

Ukoliko nastali spor u svezi nesukladnosti ponuđenog alternativnog smještaja s ugovorenim i plaćenim smještajem ne uspijete riješiti putem prigovora ugostitelju, povrat novca, sniženje cijene i/ili naknadu eventualne štete može ostvarivati u parnici pred nadležnim sudom ili rješenje spora možete ostvarivati izvansudskim putem pred nekim od tijela notificiranim za alternativno rješavanje potrošačkih sporova. Tijela notificirana za alternativno rješavanje potrošačkih sporova u Republici Hrvatskoj su: **1.** Sud časti pri Hrvatskoj gospodarskoj komori (za ugostitelja u statusu pravne osobe), Zagreb, Rooseveltov trg 2, sudcasti@hgk.hr; **2.** Sud časti pri Hrvatskoj obrtničkoj komori (za ugostitelja u statusu obrta), Zagreb, Ilica 49/II, sud-casti@hok.hr; **3.** Centar za mirenje pri Hrvatskoj gospodarskoj komori (za ugostitelja u statusu pravne osobe), Zagreb, Rooseveltov trg 2, mirenje@hgk.hr; **4.** Centar za mirenje pri Hrvatskoj obrtničkoj komori (za ugostitelja u statusu obrta), Zagreb, Ilica 49/II, mirenje@hok.hr; **5.** Centar za mirenje pri Hrvatskoj udruzi poslodavaca, Zagreb, Radnička cesta 52/1, hup@hup.hr; **6.** Centar za mirenje pri Hrvatskoj udruzi za mirenje, Zagreb, Teslina 1/I, Info@mirenje.hr; **7.** ProfiTest d.o.o, Centar za mirenje "Medijator", Bjelovar, Petra Hektovića 2, medijator@medijator.com.hr.

? 39. Da li se smatra ugostiteljskom djelatnosti kad radnici u prostorijama poduzeća za svoje radnike pripremaju (i uslužuju) jela, pića i napitke?

Odredbom čl. 6. Zakona propisano je da se odredbe tog Zakona ne primjenjuju na pružanje usluga prehrane (toplog obroka), napitaka i bezalkoholnog pića, ako se pružaju bez namjere stjecanja dobiti ili drugog gospodarski procjenjivih koristi, te ako ih za potrebe svojih djelatnika organiziraju (pripremaju) pravne i fizičke osobe te državna tijela i tijela jedinica lokalne i područne (regionalne) samouprave u svojim poslovnim prostorijama i prostorima (tzv. kantine) za vrijeme trajanja radnog vremena, a udruge za svoje članove u svojim poslovnim prostorijama i prostorima dok se obavlja njihova osnovna djelatnost ili aktivnost. Dakle, u kantini koja se nalazi u sklopu trgovačkog društva, zaposleni radnici mogu bez namjere stjecanja dobiti, za zaposlenike tog trgovačkog društva pripremati (topla i hladna) jela i bezalkoholna pića i napitke te se takva djelatnost ne smatra ugostiteljskom djelatnosti (trgovačko društvo nije dužno isticati ugostiteljske cjenike niti utvrditi normative o utrošku namirnica za pripremu jela), ali ste dužni izdavati račune sukladno poreznim propisima odnosno propisima o fiskalizaciji ostvarenog prometa u gotovini. Međutim, ukoliko bi se u kantini usluživala i alkoholna pića, ili bi se jela, bezalkoholna pića i napitci usluživali i trećim osobama u svrhu ostvarivanja dobiti, tada bi trgovačko društvo trebalo registrirati djelatnost ugostiteljstva i od nadležnog upravnog tijela ishoditi rješenje o ispunjavanju minimalnih uvjeta za neku od vrsta ugostiteljskih djelatnosti iz skupine Restorani i pridržavati se svih obveza propisanih za ugostitelje ili pripremanje i usluživanje jela, pića i napitaka ugovorom prepustiti pravnoj ili fizičkoj osobi registriranoj za djelatnost ugostiteljstva.

? 40. Pod kojim uvjetima trgovačko društvo iz Slovenije pruža pružati ugostiteljske usluge smještaja u vlastitim apartmanima u Dalmaciji?

Sukladno ZUD-u, ugostiteljsku djelatnost mogu obavljati trgovačko društva, zadruge i obrtnici koji su registrirani za djelatnost ugostiteljstva i kojih za ugostiteljski objekt od nadležnog upravnog tijela ishode rješenje da su ispunjeni minimalni uvjeti za vrstu i kategoriju (ako se objekt kategorizira). Pod istim uvjetima ugostiteljsku djelatnost na području RH mogu obavljati i pravne (kao i fizičke) osobe s poslovnim nastanom i registriranom ugostiteljskom djelatnošću u drugoj državi ugovornici EGP ili Švicarskoj Konfederaciji sukladno pravima o slobodi poslovnog nastana i slobodi prekograničnog pružanja usluga. U tom smislu, a sukladno čl. 612 Zakona o trgovačkim društvima (Nar. nov., br. 111/93 do 40/19.), inozemna trgovačka društva (bilo iz država članica EGP ili trećih država) izjednačena su sa domaćim trgovačkim društvima uz obvezu osnivanja podružnica u RH.

Slijedom navedenog, ukoliko je vaše trgovačko društvo u Republici Sloveniji registrirano pored ostalog i za obavljanje ugostiteljske djelatnosti, u RH možete pružati ugostiteljsku djelatnost u ugostiteljskom objektu za smještaj u vrsti apartman, uz uvjet da u RH otvorite podružnicu te od nadležnog upravnog tijela prema mjestu sjedišta apartmana ishodite rješenje o ispunjavanju minimalnih uvjeta za vrstu i kategoriju apartmana (uvjeti su propisani Pravilnikom o razvrstavanju i kategorizaciji ugostiteljskih objekata iz skupine ostali ugostiteljski objekti za smještaj (Nar. nov., br. 54/16. i 69/17.). U obavljanju ugostiteljske djelatnosti dužni ste se pridržavati obveza propisanih Zakonom o ugostiteljskoj djelatnosti i navedenog pravilnika te i drugih primjenjivih propisa.

? 41. Tko sve i uz koje uvjete može pružati ugostiteljske usluge na manifestacijama?

Ugostitelj može povremeno (za vrijeme trajanja manifestacija, sajmovi, prigodnih priredbi i sl.) izvan svog ugostiteljskog objekta pružati ugostiteljske usluge, sukladno već ishođenom rješenju nadležnog upravnog tijela uz odobrenje općine/grada na području kojeg se manifestacija održava. Međutim, ako proslavu ili manifestaciju u promidžbeno-truistkiču svrhu organizira turistička zajednica i/ili općina odnosno grad ili drugi organizator uz odobrenje općine/grada, na tim događanjima ugostitelji i drugi sudionici manifestacija, pod kojima se smatraju OPG te pravne osobe i obrtnici koji nisu ugostitelji, mogu pripremati i usluživati jela, pića i napitke, uz obvezu vidnog isticanja oznake tvrtke odnosno naziva, isticanja i pridržavanja istaknutih cijena, izdavanje čitljivog i točnog računa za pruženu uslugu te isticanja na vidljivom mjestu oznake o zabrani usluživanja alkoholnih pića i/ili napitaka koji sadržavaju alkohol maloljetnicima i pridržavati se te zabrane.

? 42. U kojoj vrsti ugostiteljskog objekta može obavljati ugostiteljsku djelatnost usluživanja piva i drugih alkoholnih pića iz električnog vozila i grupnog bicikla?

Prema mišljenju Ministarstva turizma svojim mišljenjem Kl. 334-01/20-01/40 od 28.1.2020 bicikl s uslugom točenja piva (ali i usluživanja drugih alkoholnih pića) može se smatrati "Objektom jednostavnih usluga na kolicima ili sličnim napravama" što znači da pravna osoba (trgovac, zadruga) ili obrtnik ukoliko želi pružiti navedene ugostiteljske usluge treba registrirati ugostiteljsku djelatnost te od nadležnog upravnog tijela prema mjestu sjedišta objekta ishoditi

rješenje o ispunjavanju minimalnih uvjeta za ovu vrstu ugostiteljskog objekta.

Ujedno napominjemo da ukoliko ove usluge pružite na javnim površinama da ih možete pružiti samo na onim mjestima koja su u tu svrhu određena odlukom predstavničkog tijela općine/grada, a ukoliko ih namjeravate pružiti na prostoru u privatnom vlasništvu, morate za pružanje ugostiteljskih usluga na tom prostoru ishoditi odobrenje općine/grada.

? 43. Na kojim se otvorenim prostorima izvan kampova iz skupine Kampovi može kampirati i uz koje uvjete?

Kampiranje se smatra boravak pod šatorom, u kamp-kućici, kamp-prikolici, pokretnoj kućici (mobile home), autodому (kamperu) i drugoj odgovarajućoj opremi za smještaj na otvorenom prostoru u vrstama ugostiteljskih objekata iz skupine Kampovi (Kampu, Glampingu i Kamp odmorištu) te u kampovima u domaćinstvu i OPG-a (Kampu i Kamp odmorištu). Iznimno, za vrijeme održavanja sportskih, izviđačkih, kulturno-umjetničkih i sličnih manifestacija te organiziranih putovanja kanuima i sl. plovilima po moru, rijekama i jezerima, biciklima i sl., dozvoljeno je organizirano kampiranje izvan ugostiteljskih kampova odnosno kampova iznajmljivača i OPG-ova, uz uvjet da općina odnosno grad ili javna ustanova i druga pravna osoba koja upravlja određenim područjem, svojim aktom odredi prostor za kampiranje izvan kampova, uvjete koje taj prostor mora ispunjavati i trajanje takov kampiranja. Izvan tih područja, te ugostiteljskih kampova i kampova iznajmljivača odnosno OPG-a, kampiranje je zabranjeno.

? 44. Koja se oprema smatra glamping opremom za kampiranje?

Glamping opremom smatra se pokretna oprema za kampiranje koja nije ili je samo djelomično od čvrstog materijala koja pruža višu razinu od uobičajene usluge (npr. glamping kućica, glamping šator - šator s kupaonicom) i/ili koja je prostorno postavljena na neuobičajen način (npr. stupovima, drvu, vodi, stijeni). U pokretnoj opremi u ugostiteljskom objektu vrste kamp može se, a u vrsti glamping, mora se obvezno nalaziti kupaonica (kada ili tuš, umivaonik, zahod-ska školjka).

? 45. Koliko od ukupnog kapaciteta smještajnih jedinica u ugostiteljskom kampu mora biti osigurano za smještaj kampista na kamp mjestima i kamp parcelama?

Od ukupnog smještajnog kapaciteta izraženog brojem smještajnih jedinica (kamp mjesta i kamp parcela i smještaja u građevinama) u ugostiteljskom objektu vrste Kamp, 70% kapaciteta mora biti osigurano za smještaj gostiju – kampista, na osnovnim smještajnim jedinicama (kamp mjestu i/ili kamp parceli), a preostalih 30% smještajnih jedinica može biti u građevinama (bungalov, paviljon i sl.) i to u vrsti soba, studio apartman i apartman. Na najviše 40% osnovnih smještajnih jedinica mogu biti postavljeni mobilhomovi ili glamping kućice, s tim da kamp može imati mobilhomove i glamping kućice i na 50% osnovnih smještajnih jedinica na način da pojedinačno ne prelaze 40% kapaciteta.

? 46. Mogu li ugostitelji koji pružaju usluge u kampu, dio prostora za kampiranje i/ili pokretnu opremu za kampiranje unajmiti trećoj pravnoj ili fizičkoj osobi koja bi iste iznajmljivala kampistima u svoje ime i za svoj račun?

Ugostitelj koji posluje u vrsti Kamp, ne može dio zemljišta namijenjenog za kampiranje, odnosno dio kamp mjesta i/ili kamp parcela ili pokretnu opremu za kampiranje obuhvaćenu rješenje o ispunjavanju minimalnih uvjeta za vrstu i kategoriju kampa, iznajmljivati trećoj (pravnoj ili fizičkoj) osobi koja bi isto iznajmljivala u svoje ime i za svoj račun ili da temeljem sklopljenog ugovora o zakupu, ugostitelj pruža ugostiteljske usluge kampiranja u svoje ime, a za račun treće osobe. To stoga, jer je rješenje o ispunjavanju propisanih uvjeta za vrstu kamp kojim je obuhvaćen cjelokupni prostor kampa sa osnovnim smještajnim jedinicama (kamp mjestima i kamp parcelama) te kamp opremom, izdan na ugostitelja, a ne na treću osobu.

Od navedenog pravila, postoje dvije iznimke propisane Pravilnikom o razvrstavanju i kategorizaciji ugostiteljskih objekata iz skupine Kampovi (Nar. nov., br. 54/16., 68/19. i 120/19.). Sukladno čl.36. st.2. tog Pravilnika, pokretnu opremu za kampiranje na osnovnim smještajnim jedinicama (kamp mjestima i kamp parcelama) mogu iznajmljivati turističke agencije za potrebe svojih korisnika, a sukladno st.3. istog članka, drugi ugostitelj (pravna ili fizička osoba registrirana za obavljanje ugostiteljske djelatnosti) može pružiti usluge smještaja (noćenja i boravka) na osnovnoj smještajnoj jedinici u Kampu, u vlastitoj ili iznajmljenoj pokretnoj opremi za kampiranje, temeljem ugovora s ugostiteljem koji, sukladno rješenju, obavlja ugostiteljsku djelatnost u Kampu. U tom slučaju, taj ugostitelj za navedenu smještajnu jedinicu pruža ostali dio usluga smještaja u zajedničkim sadržajima te za ugostitelja koji temeljem ugovora pruža na toj smještajnoj jedinici uslugu smještaja, ispunjava sve ostale propisane uvjete u pogledu obveza, minimalnih uvjeta, označavanja objekta, održavanja i dr. Dodajemo, da se navedene iznimke ne primjenjuju na vrstu Glamping i Kamp odmorište.

? 47. U kojim je slučajevima dopušteno pušenje u djelatnosti ugostiteljstva?

Ugostiteljski objekt u građevini, sukladno Zakonu o ograničavanju uporabe duhanskih proizvoda (Nar. nov., br. 45/17) smatra se zatvorenim javnim prostorom u kojem nepušači protiv svoje volje mogu biti izloženi duhanskom dimu, zbog čega je u istom pušenje zabranjeno, osim u iznimnim slučajevima propisanim ovim Zakonom. Pušenje je zabranjeno u svim vrstama ugostiteljskih objekata u kojima se pružaju usluge pripremanja i usluživanja jela, pića i napitaka (ugostiteljski objekti iz skupine Restorani, Barovi, Objekti jednostavnih usluga i Catering objekti) osim u: a) prostoru za pušenje odnosno tzv. „pušačkoj kabini“ (potpuno zatvoreni prostor koji je fizički odvojen od drugih zatvorenih prostora) uz ispunjavanje uvjeta propisanih odredbama čl. 26 do 31. Zakona;¹⁶ i b) pušačkom prostoru unutar zatvore-

16 Prostor za pušenje tako mora ispunjavati slijedeće uvjete: da je uređen tako da iz njega nije moguć protok zraka onečišćenog duhanskog dima u drugi prostor; da ne smije imati manju površinu od 10 m³ te ne smije zauzimati više od 20% površine zatvorenog prostora za posluživanje gostiju; da prostor nije namijenjen prijelazu u druge prostore; da je zatvorena prostorija s cijelom površinom svih pripadajućih zidova i stropa, s vratima koja se moraju samostalno zatvarati i koja ne smiju biti otvorena (zatvoreni prozori i vrata se smatraju dijelom zida); iznad ili uz vrata prostora za pušenje mora se nalaziti oznaka „Prostor za pušenje“ s navedenim brojem osoba koje prostor istodobno može primiti; ispred ulaza u prostor i u prostoru mora biti osigurano da se u slučaju kvara ventilacijskog sustava automatski pojavi oznaka: „Zabranjeno pušenje zbog kvara na ventilacijskom sustavu“; da se u istom ne uslužuje hrana; da je prostor opremljen ventilacijskim sustavom i sustavom za filtriranje koji je sastavni

