

ΥΦΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΥΘΥΝΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΩΝ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΩΝ
ΚΕΝΤΡΩΝ ΑΝΑΨΥΧΗΣ

A. Γενικές Πληροφορίες

1. Η δημιουργία, η λειτουργία και η εποπτεία των Κέντρων Αναψυχής ρυθμίζονται σύμφωνα με τις διατάξεις του περί Κέντρων Αναψυχής Νόμου του 1985 ως 2020 και των σχετικών Κανονισμών.
2. Με βάση τους πιο πάνω Νόμους και Κανονισμούς, τα Κέντρα κατατάσσονται σε διάφορες κατηγορίες ανάλογα με τη φύση των παρεχομένων υπηρεσιών που παρέχουν στον πελάτη, και διακρίνονται σε Εστιατόρια, Ταβέρνες, Καφετερίες, Πιτσαρίες, Σνακ Μπαρ, Μπυραρίες, Μπαρ, Μουσικοχορευτικά, Δισκοθήκες, ή Καμπαρέ.
3. Τα σχέδια νέων προτεινομένων κέντρων, είτε πρόκειται για ανέγερση νέου κτιρίου ή τροποποίηση/μετατροπή υφιστάμενου κτιρίου, υποβάλλονται στο Υφυπουργείο προς έγκριση, αφού εξασφαλιστεί η Πολεοδομική Άδεια.
4. Τα Κέντρα κάθε κατηγορίας διακρίνονται επίσης σε τρεις τάξεις (Α, Β και Γ) ανάλογα με την κτιριακή τους συγκρότηση, αξία και ποιότητα της κατασκευής τους, την επίπλωση, τον εξοπλισμό, την τελειότητα της λειτουργικής οργάνωσης και το επίπεδο των ανέσεων και των υπηρεσιών που παρέχουν.
5. Πριν την έναρξη λειτουργίας κέντρου ο επιχειρηματίας υποβάλλει αίτηση στο Υφυπουργείο Τουρισμού για κατάταξη και έκδοση άδειας λειτουργίας του Κέντρου. Η κατάταξη γίνεται μετά από επιθεώρηση του κέντρου από λειτουργούς του Υφυπουργείου και εφόσον διαπιστωθεί ότι πληρούνται οι καθοριζόμενοι από το Νόμο και τους Κανονισμούς όροι και προϋποθέσεις.
6. Στις περιπτώσεις προσθηκομετατροπών σε υφιστάμενα κέντρα θα πρέπει να υποβάλλονται στο Υφυπουργείο τα σχέδια για έγκριση. Υποδεικνύεται ότι οι σχετικές αιτήσεις θα πρέπει να υπογράφονται από τον ιδιοκτήτη του κτιρίου που στεγάζει το κέντρο και όχι από τον επιχειρηματία ή ενοικιαστή ή διευθυντή του κέντρου.

B. Υποχρεώσεις και Ευθύνες

Οι αδειούχοι επιχειρηματίες, δηλαδή τα πρόσωπα στο όνομα των οποίων εκδίδεται η άδεια λειτουργίας του κέντρου, και ο δηλωμένος διευθυντής έχουν υποχρεώσεις έναντι του Νόμου οι κυριότερες των οποίων είναι οι πιο κάτω:

1. Άδεια Λειτουργίας (άρθρο 6)

- (α) Η λειτουργία κέντρου οποιασδήποτε κατηγορίας, χωρίς την εκ των προτέρων εξασφάλιση σχετικής άδειας λειτουργίας από το Υφυπουργείο απαγορεύεται.

Οι άδειες λειτουργίας εκδίδονται και ανανεώνονται, εφόσον πληρούνται οι όροι και προϋποθέσεις της σχετικής Νομοθεσίας καταβληθεί τέλος για έκδοση ή ανανέωση άδειας λειτουργίας και παρουσιαστεί το υγειονομικό πιστοποιητικό.

Οι άδειες λειτουργίας εκπνέουν κάθε τρία (3) έτη από την ημερομηνία έκδοσής τους και δύνανται να ανανεώνονται με την καταβολή του καθορισμένου τέλους.

- (β) Το έντυπο της άδειας λειτουργίας του κέντρου, πρέπει να είναι αναρτημένο σε περίοπτη θέση εντός του κέντρου.

2. Αλλαγή στην Εκμετάλλευση Κέντρου (άρθρο 8)

(α) Οποιαδήποτε αλλαγή του επιχειρηματία ή διευθυντή του κέντρου ή αλλαγή στον τρόπο λειτουργίας του κέντρου από απόψεως παρεχομένων υπηρεσιών, που δυνατό να μη συμβιβάζονται με την κατηγορία ή τάξη του κέντρου, θα πρέπει να κοινοποιούνται έγκαιρα στο Υφυπουργείο για έγκριση.

(β) Σε περίπτωση αλλαγής επιχειρηματία ή ονομασίας ή κατηγορίας ή τάξης απαιτείται νέα άδεια. Σε περίπτωση αλλαγής διευθυντή απαιτείται έκδοση αντιγράφου της άδειας λειτουργίας.

3. Διεύθυνση (άρθρο 16)

Ο Διευθυντής θα πρέπει:

(α) Να είναι απόφοιτος αναγνωρισμένης Ξενοδοχειακής Σχολής ή Σχολής Τουριστικών Επαγγελματιών και έχει γνώσεις περί τροφίμων και ποτών ή

(β) Κέκτηται απολυτήριο Σχολής Μέσης Εκπαίδευσης και έχει πείρα τουλάχιστο ένα χρόνο σε επισιτιστικά επαγγέλματα ή

(γ) Κέκτηται τριετή τουλάχιστο πείρα στα επισιτιστικά ή συναφή επαγγέλματα η οποία κρίνεται από το Υφυπουργείο ικανοποιητική.

(δ) Να έχει πιστοποιητικό Λευκού Ποινικού Μητρώου.

Για κέντρα Α και Β τάξης ο διευθυντής πρέπει απαραίτητα να κατέχει τα αναφερόμενα προσόντα (α) πιο πάνω.

4. Όνομα Κέντρου (άρθρο 10)

Κάθε κέντρο θα πρέπει να έχει δικό του όνομα, το οποίο θα τύχει της εκ των προτέρων έγκρισης του Υφυπουργείου.

Το Υφυπουργείο μπορεί να απορρίψει ονόματα τα οποία δεν ανταποκρίνονται στην κατηγορία του κέντρου ή που πιθανό να δημιουργούν σύγχυση με ονομασίες άλλων υφισταμένων κέντρων στην ίδια περιοχή.

Είναι επιθυμητό όπως οι ονομασίες νέων κέντρων συνάδουν με τα Κυπριακά δεδομένα, την ιστορία, τον πολιτισμό και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της Κύπρου, αναγράφονται με λατινικούς χαρακτήρες, μη χρησιμοποιούνται τοπωνύμια, μην περιέχουν απλώς αρχικά ή συνδυασμούς αρχικών με λέξεις και τη λέξη Beach εφόσον δεν πρόκειται για παραλιακό κέντρο. Είναι επιθυμητό όπως οι ξένες ονομασίες προτείνονται μόνο σε κέντρα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και προσφερόμενες υπηρεσίες.

5. Τιμοκατάλογοι (άρθρο 13 και Καν. 8-9)

- (α) Κάθε επιχειρηματίας κέντρου υποχρεούται να υποβάλει στο Υφυπουργείο για έγκριση, τιμοκατάλογο ο οποίος να περιλαμβάνει όλα τα προσφερόμενα είδη στο κέντρο με αναλυτική περιγραφή των προσφερομένων παρασκευών. Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να συνάδουν με την κατηγορία του κέντρου.
- (β) Στις τιμές όλων των ειδών που περιλαμβάνονται στους τιμοκαταλόγους θα πρέπει απαραίτητα να περιλαμβάνονται όλες οι επιβαρύνσεις όπως το δικαίωμα υπηρεσίας και ο Φ.Π.Α.
- (γ) Οι τιμοκατάλογοι πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική και σε μία τουλάχιστο ξένη γλώσσα από τις επικρατέστερες.
- (δ) Οι τιμές όλων των ειδών πρέπει να σχετίζονται με τις κανονικές ποσότητες και ποιότητες, τα φαγητά δε να ετοιμάζονται και παρουσιάζονται κατά την ενδεδειγμένη επαγγελματική τεχνική.
- (ε) Όλα τα κέντρα ανεξάρτητα κατηγορίας, υποχρεούνται να προσφέρουν στους πελάτες τους καφέ, μπίρα, αναψυκτικά ή ποτά, εφόσον αυτά παρουσιάζονται στον τιμοκατάλογο του κέντρου, χωρίς την υποχρέωση του πελάτη να παραγγείλει φαγητό.

Νοείται ότι η πιο πάνω υποχρέωση δεν εφαρμόζεται σε περιπτώσεις κέντρων κατηγορίας "ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ" ή "ΤΑΒΕΡΝΑΣ" μεταξύ των ωρών 12.00 και 15.00 μόνον, νοούμενου ότι τούτο αναγράφεται σαφώς στους εγκεκριμένους τιμοκαταλόγους και σε πινακίδες τοποθετούμενες σε περίοπτο μέρος του κέντρου, για ενημέρωση των πελατών.

- (στ) Τα κέντρα τα οποία διαθέτουν ζωντανή μουσική πρέπει απαραίτητως να αναγράφουν στους τιμοκαταλόγους τους, τις ώρες λειτουργίας μουσικής, τις τιμές των προσφερομένων ειδών μετά και άνευ μουσικής, καθώς επίσης και την τυχόν πρόσθετη επιβάρυνση.
- (ζ) Στους τιμοκαταλόγους πρέπει να αναγράφεται η ποσότητα των ποτών, όπως μπίρας, κρασιών, αλκοολούχων, λικέρ, αναψυκτικών, χυμών, νερών (όχι των ροφημάτων και κοκτέιλ) και να διευκρινίζεται:

- (i) το είδος των ψαριών ή κρεάτων τα οποία χρησιμοποιούνται για την ετοιμασία του κατά περίπτωση φαγητού, και
 - (ii) κατά πόσο πρόκειται για ντόπια, φρέσκα εισαγόμενα ή κατεψυγμένα είδη.
- (η) Ο Κυπριακός καφές πρέπει να συνοδεύεται απαραίτητα με πόσιμο νερό.
- (θ) Αντίγραφα του εγκεκριμένου και σφραγισμένου τιμοκαταλόγου θα πρέπει να αναρτώνται στην εξωτερική είσοδο του κέντρου, και σε περίοπτο θέση μέσα στο κέντρο εφόσον δεν διατίθενται τιμοκατάλογοι για ενημέρωση των πελατών.
- (i) Απαγορεύεται η είσπραξη ποσών μεγαλύτερων από αυτά που αναγράφονται στον εγκεκριμένο τιμοκατάλογο.

6. Αριθμημένοι Λογαριασμοί (άρθρο 15)

- (α) Για κάθε υπηρεσία που παρέχεται προς τον πελάτη, θα πρέπει να εκδίδεται αριθμημένη απόδειξη στην οποία να αναφέρονται αναλυτικά τα είδη που προσφέρθηκαν, όπως επίσης και η τιμή για κάθε είδος. Στις αποδείξεις ή λογαριασμούς πρέπει να αναφέρονται το όνομα του κέντρου και η ημερομηνία έκδοσης τους.
- (β) Κάθε λογαριασμός εκδίδεται τουλάχιστο εις διπλούν.
- (γ) Τα αντίγραφα των λογαριασμών (δευτερότυπα) πρέπει να φυλάγονται από τον επιχειρηματία μέχρι τέλος του μηνός Δεκεμβρίου τού αμέσως επόμενου χρόνου από την ημερομηνία έκδοσής τους για τυχόν έλεγχο.
- (δ) Σε περίπτωση που ο επιχειρηματίας χρησιμοποιεί μηχανή ταμείου (CASH REGISTER) για έκδοση λογαριασμών, υποχρεούται όπως:
- χρησιμοποιεί μηχανή η οποία θα εκδίδει αναλυτικούς λογαριασμούς με ημερομηνία και να εκδίδει επίσης Z READING κατά αύξοντα αριθμό.
 - φυλάττει την εσωτερική κορδέλα (AUDIT ROLL) της μηχανής μέχρι τέλος Δεκεμβρίου του αμέσως επόμενου χρόνου από την ημερομηνία έκδοσης τους.

7. Επίπλωση, σκεύη, ιματισμός (Καν. 24).

- (α) Η επίπλωση, τα σκεύη και ο ιματισμός κάθε κέντρου πρέπει να είναι επαρκής για να εξασφαλίζουν άνετη παραμονή και άρτια εξυπηρέτηση των πελατών, εύρυθμη λειτουργία των υπηρεσιών και καλαίσθητη εμφάνιση.
- (β) Στις περιπτώσεις Εστιατορίων Α΄ τάξης πρέπει απαραίτητα να διατίθενται τραπεζομάνδηλα και πετσέτες άμεμπτου καθαριότητας.

- (γ) Τα σκεύη και ο εξοπλισμός παρασκευής σερβιρίσματος τροφίμων, θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από τέτοια υλικά που να επιτρέπουν τέλειο καθαρισμό και να παρεμποδίζεται η απορρόφηση οποιασδήποτε ουσίας που να προκαλεί κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων.
- (δ) Ο αριθμός των καθισμάτων ή των θαμώνων του κέντρου πρέπει να συνάδει με την προκαθορισμένη δυναμικότητα του κέντρου.

8. Διεύθυνση και Προσωπικό (άρθρα 16+17 Καν. 28-30)

- (α) Ο διευθυντής του κέντρου και το προσωπικό, θα πρέπει να συμπεριφέρονται με ευγένεια προς κάθε πελάτη του κέντρου, να δείχνουν προθυμία και ενεργητικότητα στην εκτέλεση των καθηκόντων τους και να προσφέρουν ικανοποιητική εξυπηρέτηση στους πελάτες του κέντρου.
- (β) Η διεξαγωγή της εργασίας σε όλα τα Τμήματα του Κέντρου πρέπει να γίνεται με μεγάλη προσοχή και να αποφεύγεται η καθ'οιονδήποτε τρόπο οχληρία προς τους πελάτες.
- (γ) Ο επιχειρηματίας και ο Διευθυντής είναι υπεύθυνοι:
 - για την άρτια συντήρηση και άμεπτη καθαριότητα όλων των χώρων του κέντρου, ως επίσης και της επίπλωσης και του εξοπλισμού αυτού,
 - για την προσφορά ταχείας και ψηλού επιπέδου εξυπηρέτηση σε όλα τα τμήματα του κέντρου,
 - για την παροχή καλοπαρασκευασμένων και ικανοποιητικών από απόψεως ποιότητας και ποσότητας φαγητών.
 - για την παροχή όλων των υπό του κέντρου προσφερομένων και διαφημιζομένων υπηρεσιών και ανέσεων,
 - για την κατάλληλη φύλαξη και διατήρηση των τροφίμων και ποτών,
- (δ) Κάθε επιχείρηση πρέπει να απασχολεί ικανοποιητικό σε αριθμό και κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό για τις ανάγκες της επιχείρησης.
- (ε) Όλα τα μέλη του προσωπικού θα πρέπει να κατέχουν υγειονομικό πιστοποιητικό.
- (στ) Το απασχολούμενο προσωπικό πρέπει απαραίτητα να φέρει αρμόζουσα προς την ειδικότητα τούτου στολή, η οποία να διατηρείται πάντοτε σε καλή και καθαρή κατάσταση. Το προσωπικό που απασχολείται με την ετοιμασία φαγητών, θα πρέπει να φέρει λευκή μπλουζα και κάλυμμα κεφαλής.

9. Εποπτεία και Έλεγχος (άρθρο 21)

Κάθε επιχειρηματίας/διευθυντής κέντρου υποχρεούται να παρέχει διευκολύνσεις σε λειτουργούς του Υφυπουργείου Τουρισμού, τα οποία επισκέπτονται το κέντρο για επιθεώρηση. Οι επιθεωρήσεις δυνατό να γίνουν με σκοπό τον έλεγχο της καθαριότητας και συντήρησης του κέντρου, τον έλεγχο των αποδείξεων, βιβλίων ή άλλων εντύπων και γενικά οτιδήποτε θεωρηθεί αναγκαίο και εξακρίβωση της τήρησης των διατάξεων της σχετικής Νομοθεσίας.

10. Χρήση χώρων Κέντρου Αναψυχής (Καν. 11)

Απαγορεύεται η μετατροπή/χρήση μέρους του κέντρου για σκοπούς ξένους προς την επιχείρηση, όπως επίσης και η χρησιμοποίηση αιθουσών ή εξωτερικών χώρων που δεν καλύπτονται από άδεια.

11. Μουσικοχορευτικά (κ.18)

Τα κέντρα της κατηγορίας "Μουσικοχορευτικό" πρέπει απαραίτητα να διαθέτουν ορχήστρα αποτελούμενη από τρία τουλάχιστον όργανα και να διαθέτουν ειδικό μόνιμο χώρο (πίστα) για χορό.

12. Ώρες λειτουργίας Κέντρων (άρθρο 19)

Οι ώρες λειτουργίας των Κέντρων ως καθορίζονται στο Νόμο, είναι ως ακολούθως:

(α) Κατά την περίοδο από την 1η Μαΐου μέχρι τις 30 Σεπτεμβρίου

- (i) - εστιατόρια, ταβέρνες, μπουραρίες, μπαρ, καφετέριες, πιτσαρίες και σνακ μπαρ, με μουσική ή χωρίς μουσική.
 - από την Κυριακή μέχρι και την Πέμπτη μπορούν να παραμένουν ανοιχτά από τις 7:00 το πρωί κάθε ημέρας μέχρι της 2:30 το πρωί της αμέσως επόμενης ημέρας,
 - την Παρασκευή και το Σάββατο μπορούν να παραμένουν ανοιχτά από τις 7:00 το πρωί κάθε ημέρας μέχρι τις 3:30 το πρωί της αμέσως επόμενης ημέρας και
- (ii) - μουσικοχορευτικά, δισκοθήκες και καμπαρέ.
 - από την Κυριακή μέχρι και την Πέμπτη μπορούν να παραμένουν ανοιχτά από τις 8:00 το βράδυ κάθε ημέρας μέχρι της 2:30 το πρωί της αμέσως επόμενης ημέρας,
 - την Παρασκευή και το Σάββατο μπορούν να παραμένουν ανοιχτά από τις 8:00 το βράδυ κάθε ημέρας μέχρι τις 3:30 το πρωί της αμέσως επόμενης ημέρας και

- (β) κατά την περίοδο από την 1η Οκτωβρίου μέχρι τις 30 Απριλίου
- (i) - εστιατόρια, ταβέρνες, μπουραρίες, μπαρ, καφετέριες, πιτσαρίες και σνακ μπαρ, με μουσική ή χωρίς μουσική:
- από την Κυριακή μέχρι και την Πέμπτη μπορούν να παραμένουν ανοιχτά από τις 7:00 το πρωί κάθε ημέρας μέχρι τις 2:00 το πρωί της αμέσως επόμενης ημέρας,
 - την Παρασκευή και το Σάββατο μπορούν να παραμένουν ανοιχτά από τις 7:00 το πρωί κάθε ημέρας μέχρι τις 3:00 το πρωί της αμέσως επόμενης ημέρας και
- (ii) μουσικοχορευτικά, δισκοθήκες και καμπαρέ:
- από την Κυριακή μέχρι και την Πέμπτη μπορούν να παραμένουν ανοιχτά από τις 8:00 το βράδυ κάθε ημέρας μέχρι τις 2:00 το πρωί της αμέσως επόμενης ημέρας.
 - την Παρασκευή και το Σάββατο μπορούν να παραμένουν ανοιχτά από τις 8:00 το βράδυ κάθε ημέρας μέχρι τις 3:00 το πρωί της αμέσως επόμενης ημέρας, και

13. Μη συμμόρφωση προς οποιαδήποτε πρόνοια του Νόμου θα συνεπάγεται τη λήψη δικαστικών μέτρων.

14. **Είσοδος σε Κέντρα (άρθρο 19Α)**

- (α) Σε ότι αφορά τα κέντρα κατηγορίας "Μπουραρία", "Μπαρ", "Μουσικοχορευτικό" ή "Δισκοθήκη" η είσοδος σε άτομα ηλικίας κάτω των δεκαεπτά ετών επιτρέπεται μόνο εφόσον αυτά συνοδεύονται από το γονέα ή κηδεμόνα. Σε κέντρα κατηγορίας "Καμπαρέ" η είσοδος σε άτομα κάτω των δεκαεπτά ετών απαγορεύεται.
- (β) Ο Επιχειρηματίας ή/και ο Διευθυντής του Κέντρου έχουν την ευθύνη ελέγχου της εισόδου στα πρόσωπα κάτω των δεκαεπτά.

Για πληρέστερη ενημέρωση, συστήνεται όπως μελετήσετε το σχετικό Νόμο και Κανονισμούς τους οποίους μπορείτε προμηθευτείτε από το Τυπογραφείο της Δημοκρατίας ή να βρείτε στον ιστότοπο του Υφυπουργείου στο: <http://www.tourism.gov.cy>

31.3.2021