

**Изисквания към изграждане, обзавеждане и оборудване
на
заведения за хранене и развлечения
„ДВЕ ЗВЕЗДИ“**

№ по ред	Изисквания	Видове заведения					✓	✗
		ресторанти	заведения за бързо обслужване	питейни заведения	кафе-сладкарници	барове		
1.	Площ на едно място за сядане – в съответствие с предназначението на заведението	да	да	да	да	да		
2.	Закачалки в търговската зала (*)	да	да	да	да	да		
3.	Тоалетна	да	да	да	да	да		
3.1.	Принудителна смукателна вентилация	да	да	да	да	да		
3.2.	Мивка с топла и студена вода(*)	да	да	да	да	да		
3.3.	Сапун(*)	да	да	да	да	да		
3.4.	Сешоар за ръце или еднократни кърпи за ръце(*)	да	да	да	да	да		
3.5.	Две тоалетни клетки, като едната е оборудвана за хора с намалена подвижност (1) съобразно наредбата по чл. 53, ал. 3 от Закона за хората с увреждания (ДВ, бр. 105 от 2018 г.)	да	да	да	да	да		
3.6.	Кош за отпадъци(*)	да	да	да	да	да		
4.	Търговска площ	да	да	да	да	да		
4.1.	Общо осветление	да	да	да	да	да		
4.2.	Маси със столове за сядане (2)	да	да	да	да	да		
4.3.	Смукателно-нагнетателна вентилация	да	да	да	не	да		

(1) Ресторантите следва да имат мокър бюфет или бар, разположен в търговската зала.

(2) Дискотеките да са съобразени с разпоредбите на Наредба № 24 от 2003 г. за санитарно-хигиенните изисквания към дискотеките (обн., ДВ, бр. 95 от 2003 г.; попр., бр. 100 от 2003 г.). Дискотеките на открито трябва да се намират на отстояние най-малко 200 м от местата за настаняване.

В закритите дискотеки е задължителна шумоизолацията.

Със символ „*“ са отбелязани изискванията, за които се допускат предписания.

Забележка към раздел 1 за всички типове ЗХР и категории:

Всички подове, стени, тавани, всички елементи от обзавеждането и оборудването следва да бъдат с ненарушена цялост, без следи от недовършена работа и без следи от замърсяване и захвабяване.

Забележки:

(1) 1. За заведения за хранене и развлечения (ЗХР) с капацитет до 50 места се допуска една тоалетна клетка, оборудвана и за хора с намалена подвижност.

2. За ЗХР, с изключение на заведенията за бързо обслужване – 2 тоалетни клетки, като едната е оборудвана и за хора с намалена подвижност (до 100 места), от 101 до 150 места – 3 тоалетни клетки, като едната е оборудвана и за хора с намалена подвижност, над 150 места – 4 тоалетни клетки, като едната е оборудвана и за хора с намалена подвижност.

3. За заведенията за бързо обслужване – 2 тоалетни клетки, като едната е оборудвана и за хора с намалена подвижност (до 120 места), от 120 до 180 места – 3 тоалетни клетки, като едната е оборудвана и за хора с намалена подвижност, над 180 места – 4 тоалетни клетки, като едната е оборудвана и за хора с намалена подвижност.

4. За ЗХР, разположени в места за настаняване, се допуска да се ползват тоалетните клетки от общите части на обекта. За ЗХР, разположени върху понтони или закотвени до брега плавателни съдове, се допуска тоалетните клетки да бъдат в близост до обекта.

5. За ЗХР, разположени на територията на учебни, лечебни и търговски центрове, се допуска ползването на общите тоалетни клетки на съответния център. За ЗХР със сезонен режим на работа и със статут на временен/преместваем обект се допуска тоалетните клетки да са химически.

(2) С оглед вида и спецификата на интериора на обекта е допустимо осигуряването на места за сядане върху дивани, пейки и др. В заведения за бързо обслужване и дискотеки се допускат маси (плотове) за правостоящи.

Чл.114. от Закон за туризма: Лицата, извършващи хотелиерство и/или ресторантьорство в туристически обекти по чл. 3, ал. 2, т. 1, 2 и 3, са длъжни да:

1. предоставят туристически услуги в категоризиран туристически обект или в обект, на който е издадено временно удостоверение за открита процедура по категоризиране;
2. предоставят туристически услуги в туристически обект, който отговаря на изискванията за определената му категория съгласно наредбата по чл. 121, ал. 5;
3. поставят в близост до входа на туристическия обект табелата по чл.132, ал.1 и следната информация:
 - а) фирмата, седалището и адреса на управление на търговеца;
 - б) работното време на туристическия обект - за заведенията за хранене и развлечения;
 - в) имената на управителя на обекта с телефон за контакт.

Чл. 117. (1) Лицата, извършващи ресторантьорство, са длъжни да съставят ценоразписи - лист-меню за кухненската и сладкарската продукция и карт-меню за алкохолни и безалкохолни напитки със съответните продажни цени и грамажи.

(2) Лист-менютото и карт-менютото трябва да бъдат предоставени на всеки потребител преди поръчката и при представяне на сметката.

(3) Лист-менютото и карт-менютото задължително се изписват на български език и по желание или при необходимост - и на друг език.

(4) Обявените цени в лист-менютото и в карт-менютото са с еднакъв размер за всички туристи, определен при спазване изискванията на чл. 3, ал. 4.

(5) За всяка продажба на туристическа услуга задължително се издава фискален бон съгласно Закона за данък върху добавената стойност.

(6) (Нова - ДВ, бр. 106 от 2023 г., в сила от 01.03.2024 г.) Лицата, извършващи ресторантьорство в заведения за хранене и развлечения с категории - две, три, четири или пет звезди, задължително осигуряват възможност за плащане и чрез терминално устройство ПОС.

(7) (Нова - ДВ, бр. 106 от 2023 г., в сила от 01.03.2024 г.) Лицата по ал. 6 са длъжни да поставят на видно за клиентите място в заведенията информация за възможността за плащане и чрез терминално устройство ПОС.

Приложение № 3 към чл. 14, ал. 1, т. 3

към НАРЕДБА за изискванията към категоризираните места за настаняване и заведения за хранене и развлечения

Изисквания към обслужването в заведенията за хранене и развлечения

№ по ред	Изисквания	Категория					✓	✗
		пет звезди	четири звезди	три звезди	две звезди	една звезда		
1.	Видът и наименованието на заведението да бъдат обозначени чрез подходящо оформен надпис, стилизиран символ – светлинен или добре осветен(*)	да	да	да	да	да		
2.	Клиентите в ресторантите и баровете се посрещат и изпращат от портиер и се настаняват от управителя или от отговорника на търговската зала	да	да	не	не	не		
3.	Гардеробът се обслужва от гардеробиер в подходящо облекло	да	не	не	не	не		
4.	Масите са подредени така, че да се спазва предвидената търговска площ на едно място за сядане в съответствие с предназначението на заведението	да	да	да	да	да		
5.	Масите се покриват и поддържат с чисти покривки, леко колосани, с дължина 30 см от плота на масата и допиращи до седалката на стола (за класически ресторанти)	да	да	да	не	не		
6.	На всяка маса се поставят ваза с цветове, многопластови хартиени салфетки, подложни чинии с платнени салфетки, двойни прибори, чаши 200 мл (за ресторанти със сервитьорско обслужване и меню). <i>Забележка.</i> За категория „четири звезди“ и „пет звезди“ платнените салфетки (ленени или памучни) са от висококачествени матери	да	да	да	не	не		
7.	Осигурява се постоянно предлагане на лед	да	да	да	да	да		
8.	Менютата са на български и на поне един чужд език (най-често използван от гостите в обекта)(*)							
9.	Лист-меню и картменю без цени за гости на масата(*)	да	да	не	не	не		
10.	Ръководният и обслужващият персонал са длъжни да бъдат с униформено облекло и отличителни знаци според вида на заведението и съответната категория. Кухненският персонал е длъжен да бъде с работно облекло	да	да	да	да	да		
11.	Сервиране:							
11.1.	Сервитьорът поднася лист-менюто с дясната ръка от дясната страна на госта	да	да	да	да	да		
11.2.	Сервитьорът изчаква и наблюдава от страни на масата клиентът да направи своя избор и приема поръчката, като при възможност застава от лявата страна на госта. При необходимост помага на клиента при избора на храни и напитки, прави препоръки и обяснява ястията от менюто. В случай че приготвянето на част от поръчваните ястия е продължително, сервитьорът уведомява, че поднасянето на тези ястия ще закъснее.	да	да	да	да	да		
11.3.	Сомелиер или служител, който да препоръчва най-подходящите вина за ястията и да информира гостите за характеристиките на вината. <i>Забележка.</i> Отнася се за ресторантите, прилежащи към места за настаняване с категория „пет звезди“.	да	не	не	не	не		
11.4.	Отделни сервитьори за храна и за напитки. Сервитьорът за напитки извършва декантиране на отлежалите червени вина (само за заведения на свободна консумация, а-ла-карт)	да	не	не	не	не		
11.5.	Приборите и чашите се носят на поднос	да	да	да	да	не		
11.6.	Ястията и напитките се поднасят последователно по реда на консумацията съгласно технологията на сервиране и при спазване на температурния режим за различните ястия и напитки	да	да	да	да	не		
11.7.	Предлагане и сервиране на студени предястия, бифтеци, ростбиф, десерти, напитки и други с помощта на специализирани колички(*)	да	да	да	да	не		
11.8.	При наличие на съответните продукти се приемат поръчки за ястия, които не са включени в менюто. По възможност тези поръчки се приемат лично от главния готвач (за ресторанти)	да	да	да	да	не		
11.9.	Отварянето на бутилираните напитки – безалкохолни, бира и вино, се извършва пред погледа на клиента при поднасянето им	да	да	да	да	да		
11.10.	Ледът се поднася в купа с метална щипка	да	да	да	да	не		
11.11.	При поръчка на бели вина и други алкохолни, охладени и пенливи напитки се поднася охладител или шампаниера с лед	да	да	да	не	не		
11.12.	Отпадъците по покривките на масите се събират с портативна прахосмукачка или с лопатка и четка	да	да	да	да	не		
11.13.	Употребените прибори и посуда се отсервират след освобождаването им	да	да	да	да	да		
11.14.	Настаняването на клиентите става само на почистена маса	да	да	да	да	да		
11.15.	Осигуряване безплатно ползване на тоалетните в обекта (за клиенти на заведението)	да	да	да	да	да		
11.16.	Осигуряване безплатно ползване на гардероба в обекта (за клиенти на заведението)	да	да	да	да	да		

(1) В заведенията за бързо обслужване масите могат да бъдат без покривки. В специализираните, атракционните и за бързо обслужване заведения могат да се ползват индивидуални малки покривки (тишлайфери).

(2) При обслужване на блок-маса един сервитьор обслужва не повече от 50 места за сядане.

(3) Не е задължително за крайпътни обекти извън територията на населените места или селищните образувания.

Със символ „*“ са отбелязани изискванията, за които се допускат предписания.

Забележки:

1. Изискванията по точките от раздел „Сервиране“ (т. 11) не са задължителни за заведения за хранене и развлечения на самообслужване.

2. Изискванията по точките от раздел „Сервиране“ (т. 11.1 и 11.2) за категория „една звезда“ са задължителни само за ресторанти.

3. Посудата и приборите в заведения с категория „една звезда“, както и в заведения за бързо обслужване тип фаст фууд се допуска да бъдат за еднократна употреба.

4. Посудата и приборите в дадено заведение трябва да бъдат унифицирани.

5. Не се допуска сервиране на ястия и напитки в чинии и чаши с нарушена цялост.

6. Менютата са с чист външен вид, в добро състояние (не са изхабени) и разбираеми.

7. Изискванията по т. 8, 9 и по т. 11.1. до 11.12 вкл. не се прилагат, когато заведенията са прилежащи към сезонни морски или планински хотели и се предлага хранене по системата на бюфет (блок-) маса.

6. Формите на обслужване в ресторантите, прилежащи към хотели, са минимум следните:

6.1. Бюфет (блок-) маса:

– за закуска – за ресторанти, прилежащи към хотели с категория „три звезди“, „четири звезди“ и „пет звезди“ (градски, морски и планински);

Забележка. За категория „пет звезди“ храната трябва да бъде приготвена на живо пред погледа на клиента и да бъде предлагано тематично бюфет меню най-малко 2 пъти в седмицата.

– за обяд и вечеря – за ресторанти, прилежащи към хотели с категория „четири звезди“ и „пет звезди“ (морски и планински).

6.2. А-ла-карт:

– за закуска – за ресторанти, прилежащи към хотели с категория „пет звезди“ (морски, планински и градски);

– за вечеря – за ресторанти, прилежащи към хотели с категория „четири звезди“ и „пет звезди“ (градски, морски и планински);

6.3. Фиксирано меню с определен брой ястия и фиксирана цена:

– за вечеря – за ресторанти, прилежащи към хотели с категория „четири звезди“ и „пет звезди“ (градски, морски и планински);

6.4. Сервиране на закуската в стаята – за хотели с категория „четири звезди“ и „пет звезди“ (градски) и „пет звезди“ (морски и планински).

7. Поне веднъж седмично бюфет менюто или фиксираното меню за обяд или вечеря трябва да предлага регионална или местна кухня, като по възможност се използват натурални продукти от региона, произведени от регистрирани производители. Това може да бъде заменено с тематична вечеря или предложение за типично ястие от региона или областта ежедневно.

8. Часове на обслужване на клиентите

Минимумът часове на обслужване на клиентите за закуска, обяд и вечеря трябва да бъде 2 часа; този период от време може да бъде разширен в определени случаи съобразно категорията на обекта и спецификата на съответното обслужване, както е показано в таблици 1 и 2.

Таблица 1. Минимум часове на обслужване на клиентите в ресторантите към морските и планинските хотели и апартаментните хотели

Вид	Категория	Закуска	Обяд	Вечеря
Морски и планински хотели и апартаментни хотели	5 звезди	3	2,5	3
	4 звезди	3	2,5	3
	3 звезди	2,5	2,5	2,5
	2 и 1 звезди	2	2	2,3

Забележка. За ресторантите към морските и планинските сезонни хотели „три звезди“ и „четири звезди“, при система „ол инклузив“, минимумът часове за обслужване е, както следва: за закуска – 2 часа, за обяд – 2 часа, и за вечеря – 2 часа.

Таблица 2. Минимум часове на обслужване на клиентите в ресторантите към градските хотели

Вид	Категория	Закуска	Обяд	Вечеря
Градски хотели	5 звезди	4	3	3
	4 звезди	3 (работни дни)/3,5 (почивни и празнични дни)	2,5	2,5
	3 звезди	3 (работни дни)/3,5 (почивни и празнични дни)	2,5	2,5
	2 и 1 звезди	3 (работни дни)/3 (почивни и празнични дни)	2	2

Забележки:

1. Обслужването на клиентите за закуска, обяд и вечеря варира според типа клиент, настанени в мястото за настаняване, и трябва да бъде съобразено с техните нужди. Обслужването трябва да бъде допълнено с гъвкави часове към младите и бизнес клиентите.

2. Обслужването включва и студена закуска с гореща напитка и студена вечеря, извън посочените часове, за клиентите, които са изискали такова обслужване поне няколко часа предварително.

9. Капацитетът на прилежащите към мястото за настаняване заведения за хранене и развлечения, където се предлага основното хранене на гостите, трябва да бъде минимум следният: броят на местата за сядане в него е равен на 30 % от общия брой стаи и/или апартаменти в мястото за настаняване.

Забележка. Отнася се само за морски и планински обекти, клас „А“.

Приложение № 3 към чл. 14, ал. 1, т. 2

към НАРЕДБА за изискванията към категоризираните места за настаняване и заведения за хранене и развлечения

Изисквания за професионална и езикова квалификация на персонала в заведения за хранене и развлечения

№ по ред	Длъжности и изисквания	Категория				
		пет звезди	четири звезди	три звезди	две звезди	една звезда
1.	Управител					
1.1.	Образование	висше образование и 5 години стаж в туризма	висше образование и 4 години стаж в туризма	средно образование и 1 година стаж в туризма	средно образование	средно образование
1.2.	Езикова квалификация	1 чужд език	1 чужд език	1 чужд език		

към НАРЕДБА за изискванията към категоризираните места за настаняване и заведения за хранене и развлечения

Чл. 5. Типовете заведения за хранене и развлечения (самостоятелни и прилежащи към места за настаняване) са:

1. ресторанти; 2. заведения за бързо обслужване; 3. питейни заведения; 4. кафе-сладкарници; 5. барове.

Чл. 6. Видовете ресторанти са определени в чл. 124, ал. 3 от Закона за туризма и имат следните характеристики:

1. **класически ресторант**: предлага широко разнообразие от пригответни на място многокомпонентни кулинарни изделия и специалитети, сладкарски изделия, десерти, хляб, хлебни и тестени изделия, топли напитки, сокове, готови за консумация безалкохолни и алкохолни напитки и създава условия за хранене и развлечения;

2. **специализиран ресторант**:

а) за риба, птици, дивеч или друго: предлага асортимент, базиран на даден основен продукт – риба, рибни продукти и други морски продукти; птиче месо; дивечово месо или друго;

б) за барбекю, грил или скара: предлага асортимент, базиран на печени меса на скара или на плоча;

в) ресторант-пицария: предлага кухненска продукция и разнообразен асортимент от различни видове хлебни и тестени изделия – пици, спагети, лазаня, макарони; салати, сосове, кухненски десерти, малотрайни и трайни сладкарски изделия, приготвяни на място, и др., както и приготвя за консумация алкохолни и безалкохолни напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води, пиво и вина;

3. **ресторант с национална кухня**:

а) ресторант с българска кухня: предлага предимно българска национална и регионална кухня и напитки – механа, гостилница, битова къща, ханче и др.;

б) ресторант с чуждестранна кухня: предлага френска, италианска, китайска, японска и друга кухня; асортиментът се базира на съответните национални кухни и напитки;

4. **ресторант-клуб** – обслужва клиенти с определени интереси;

5. **атракционно-тематичен ресторант**: предлага подходящ асортимент от ястия, напитки и/или артистично-музикална програма, с характерен архитектурен вътрешен и външен облик (шатри, кошари, колиби, фрегати и др.).

Чл. 7. Видовете заведения за бързо обслужване са определени в чл. 124, ал. 4 от Закона за туризма и имат следните характеристики:

1. **снек-бар**: предлага асортимент от ястия и специалитети, пригответни на скара или плоча, аламинути, салати, супи; готови трайни и малотрайни сладкарски изделия, сладолед; топли напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води, готови за консумация алкохолни и безалкохолни напитки и пиво; кухненската продукция се приготвя пред клиента и се предлага от барплот;

2. **бистро**: предлага ограничена кухненска продукция от готови за консумация храни в консервиран, замразен, концентриран или изсушен вид; липсва процесът на подготовка на храната в обекта; картменюто включва топли напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води, готови за консумация алкохолни и безалкохолни напитки и пиво;

3. **за бързо хранене**: предлага сандвичи с колбаси, сирена, комбинирани, сандвичи, комбинирани с пресни зеленчуци, хамбургери, пържени картофи, скара от месни полуфабрикати, сосове, салати, готови тестени изделия, сладкарски изделия, захарни и шоколадови изделия, сладолед, топли напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води, готови за консумация безалкохолни напитки и пиво;

4. **закусвалня**: предлага разнообразен асортимент, посочен в някоя от изброените групи:

а) супи, салати, сандвичи и ястия от субпродукти;

б) аламинути, пригответни на скара – кюфтета, кебапчета, карначета, шишчета и др., салати; картменюто включва топли напитки, млечни напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води, готови за консумация безалкохолни напитки, пиво и ограничен набор от алкохолни напитки.

Чл. 8. Видовете питейни заведения са определени в чл. 124, ал. 5 от Закона за туризма и имат следните характеристики:

1. **кафе-аперитив**: предлага богат асортимент от готови за консумация алкохолни и безалкохолни напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води; ограничен асортимент кулинарна продукция – салати, студени мезета, пържени картофи, месни полуфабрикати на скара, сандвичи, хамбургери, захарни и шоколадови изделия, ядкови плодове, сладолед;

2. **винарна**: предлага богат асортимент от преобладаващо наливни и бутилирани вина, готови за консумация алкохолни и безалкохолни напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води, подходяща кухненска продукция и мезета; може да има условия за дегустация;

3. **пивница/кръчма**: предлага разливни и бутилирани алкохолни и безалкохолни напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води, топли напитки, салати, студени мезета, ядки, захарни и шоколадови изделия;

4. **бирария**: предлага разнообразен асортимент от наливно и бутилирано пиво, салати, студени мезета, пържени картофи, месни полуфабрикати на скара, топли напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води, готови за консумация безалкохолни и алкохолни напитки.

Чл. 9. Видовете кафе-сладкарници са определени в чл. 124, ал. 6 от Закона за туризма и имат следните характеристики:

1. **кафе-сладкарница**: предлага малотрайни и трайни сладкарски изделия, захарни и шоколадови изделия, сандвичи, хамбургери, тестени закуски, сладолед, топли напитки, коктейли, натурални минерални, изворни и трапезни води, пиво, готови за консумация безалкохолни и алкохолни напитки;

2. **сладкарница**: предлага малотрайни и трайни сладкарски изделия, захарни и шоколадови изделия, тестени закуски, сандвичи, сладолед, топли напитки, млечни напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води и готови за консумация безалкохолни напитки;

3. **сладоледен салон**: предлага преобладаващ асортимент от разнообразни сладоледи на млечна, фруктова, сметанова и друга основа, сладоледени специалитети, сладоледени торти, пасти, шейкове, айскафе и др.;

4. **кафене**: предлага топли напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води, готови за консумация алкохолни и безалкохолни напитки, малотрайни и трайни сладкарски изделия, захарни и шоколадови изделия, тестени закуски, ядкови плодове;

5. **кафе-клуб**: предлага топли напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води, готови за консумация безалкохолни и алкохолни напитки, захарни и шоколадови изделия, ядкови плодове, за клиенти с определени интереси (интернет, изкуство, игри и др.);

6. **кафетерия**: предлага разнообразни топли напитки, готови за консумация безалкохолни напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води, закуски, тестени, захарни и шоколадови изделия;

7. **чайна**: предлага топли тонизиращи и слабоалкохолни напитки (чай, билкови отвари, кафе, горещ шоколад, какао, грог, пунш, греяни вина и др.) и закуски.

Чл. 10. Видовете барове са определени в чл. 124, ал. 7 от Закона за туризма и имат следните характеристики:

1. **коктейл бар**: предлага богат асортимент предимно от готови за консумация алкохолни и безалкохолни напитки и коктейли, натурални минерални, изворни и трапезни води, ядкови плодове, сладкарска продукция и захарни изделия;

2. **кафе-бар**: предлага различни видове кафе, готови за консумация безалкохолни и алкохолни напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води, плодове и др.;

3. **бар-конгресен център**: предлага асортимент, предназначен за обслужване на конгресни прояви;

4. **бар-спортен център** (-басейн, -тенис, -фитнес, -боулинг и др.): предлага тонизиращи напитки, алкохолни напитки, сокове, нектари, безалкохолни коктейли и напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води и др.;

5. **бар-фойе (лоби бар)**: предлага готови за консумация алкохолни и безалкохолни напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води, коктейли, закуски, десерти, ядкови плодове и др.; разположен е в непосредствена близост до фойето на места за настаняване;

6. **дискотека**: предлага готови за консумация алкохолни и безалкохолни напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води, коктейли, ядкови плодове, топли напитки, сандвичи и хамбургери, захарни и шоколадови изделия; заведение предимно за танцуване с дансинг и плотове в търговската зала и ограничен брой места за сядане;

7. **бар-клуб**: предлага готови за консумация алкохолни и безалкохолни напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води, кухненска и сладкарска продукция и др.; заведение с музикално-артистична програма за клиенти с определени интереси;

8. **пиано-бар**: предлага готови за консумация алкохолни и безалкохолни напитки, натурални минерални, изворни и трапезни води, коктейли, топли напитки, ядкови плодове, захарни и шоколадови изделия; заведение с тихо музициране;

9. **бар-казино**: заведение с барово обслужване в казино зала;

10. **бар-вариете**: луксозно заведение с барово обслужване и с музикално-артистична програма;

11. **нощен бар**: заведение с барово обслужване и с нощен режим на работа.

Чл. 124. (1) от Закон за туризма Прилежащите към места за настаняване и самостоятелните заведения за хранене и развлечения се категоризират в следните категории:

1. ресторанти - "една звезда", "две звезди", "три звезди", "четири звезди" или "пет звезди";

2. заведения за бързо обслужване - "една звезда", "две звезди" и "три звезди";

3. питейни заведения - "една звезда", "две звезди", "три звезди" или "четири звезди";

4. кафе-сладкарници - "една звезда", "две звезди", "три звезди", "четири звезди" или "пет звезди";

5. барове - "една звезда", "две звезди", "три звезди", "четири звезди" или "пет звезди".