

GOBIERNO DE NAVARRA

ECONOMÍA, HACIENDA, INDUSTRIA Y EMPLEO

CULTURA, TURISMO Y RELACIONES INSTITUCIONALES

PRESIDENCIA, JUSTICIA E INTERIOR

EDUCACION

DESARROLLO RURAL, MEDIO AMBIENTE, Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SALUD

POLÍTICAS SOCIALES

FOMENTO

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

## Nafarroako jatetxeak lau mailatan sailkatuko dituzte, eta kafetegiak bitan, zerbitzuen eta instalazioen arabera

*Foru Gobernuak establezimendu horien antolamendu-araudia onartu du gaur, eta arautegi horretan irudi berri bat ageri da, Nafarroako gastronomian espezializatutako jatetxearena, hain zuzen.*

Miércoles, 28 de agosto de 2013

Foru Gobernuak establezimendu horien antolamendu-araudia onartu du gaur, eta arautegi horretan irudi berri bat sortu dute, Nafarroako gastronomian espezializatutako jatetxearena, hain zuzen.

Nafarroako jatetxeak lau mailatan sailkatuko dituzte: luxuzkoak eta lehen, bigarren eta hirugarren mailakoak. Eta kafetegiak, berriz, bi mailatan: lehen eta bigarren maila. Hori, Nafarroako Gobernuak establezimendu horiek antolatzeko gaur onartutako arautegiaren arabera.

Sektorea, orain arte, estatuko aspaldiko araudi baten arabera zuzentzen zen, 1965eko araudiaren arabera, hain zuzen. Jatetxe kontzeptua eta jatetxe modalitateak Turismoari buruzko 2003ko Foru Legean zehaztu ziren, eta aurreikusi zen legea garatzea. Horregatik egin da orain Foru Dekretua, eskatu daitezkeen baldintza teknikoak ezartzeko eta establezimendu horietan turismoari dagozkion gaiak arautzeko.

Gaur egun 705 jatetxe eta 95 kafetegi daude erregistratuta Foru Komunitatean.

Arau berriaren arabera, sektorea erregulatzea ezinbestekoa da, jatetxeak eta kafetegiak ezinbestekoak baitira tokian tokiko biztanleen gizarte-garapen eta aisiarako, eta baita turistak erakartzeko ere.

Orain indarrean dagoen araudiaren aldean, hauek dira berritasun nagusiak: irudi berri bat sortu dute, "Nafarroako gastronomian espezializatutako jatetxea", sukaldaritza eta produktu nafarrak sustatze aldera; jatetxeen sailkapeneko laugarren maila kendu dute eta jatetxe gisa sartu dituzte turismo-ostatuak (batik bat hoteletako) jangela-zerbitzuak, ostatu hartutako jendeaz gain kanpotik etorritakoak ere zerbitzatu



Potxa-platerkada bat. Sustatu nahi dituzten Nafarroako gastronomiako produktuak bat da potxa.

dituztelako.

Araua jatetxeei eta kafetegiei buruzkoa da, ez dira sartzen janaria saltzen duten tabernak, ezta hauek ere: doako edo irabazi-asmorik gabeko zerbitzuak ematen dituzten establezimenduak, gizarte-jatetxe kolektiboak (ikastetxe eta egoitzetako jantokiak, e.a.), turismo-ostatueta ostatu hartutako bezeroentzako bakarrik diren establezimenduak, garraio publikoetako jantokiak, catering zerbitzuak, makina automatikoen bitartez elikagaiak saltzen dituzten enpresak, etxez etxeko salmenta-zerbitzuak, festa eta azoketako noizbehinkako zerbitzuak eta hipermerkatu, supermerkatu eta abarretan produktuak merkaturatzen dituzten enpresak.

### **Modalitateak eta sailkapena**

Arautegiaren arabera, jatetxeak dira sukaldea eta jantokia dauzkaten eta bezeroei, diruaren truke eta ordutegi jakin batean lokalean bertan, batez ere aparteko jantoki-eremuetan, kontsumitzeko janaria ematen dieten establezimenduak.

Kafetegiak dira, berriz, barran edo mahaian eta irekita dauden ordutegian erraz eta arin egiten diren plater simple edo konbinatuak eskaintzen dituzten lokalak.

Arautegia aplikatuko zaie, baita ere, dauzkaten instalazio eta zerbitzuen arabera jatetxe edo kafetegi gisa izena emanda dauden sagardotegi, erretegi, pizzeria, hanburesategi eta antzeko establezimenduei.

Jatetxeak maila hauen arabera sailkatuko dira, dauzkaten instalazio eta zerbitzuak kontuan hartuta: luxuzkoa eta lehen, bigarren eta hirugarren mailakoa. Eta bereizgarritzat lau, hiru, bi eta tenedore bat izango dituzte. Kafetegiak, berriz, lehen edo bigarren mailakoak izango dira; eta bereizgarriak izango dira bi katilu eta katilu bat, hurrenez hurren. Establezimenduek sarrera nagusiaren ondoan plaka bat eduki behar dute, dagokien bereizgarriarekin. Eta publizitatean eta egiten dituzten dokumentu eta fakturretan bereizgarri hori jarri beharko dute.

Arautegi berria indarrean jarritakoan, establezimendu berriek, martxan jarri baino lehen, Nafarroako Turismo Erregistroan eman beharko dute izena eta maila jartzeko behar den dokumentazioa aurkeztu beharko dute. Dagoeneko erregistratuta dauden lokalek bost urteko epea izango dute baldintza berrietara egokitzeko.

### **Zerbitzuak eta betekizun teknikoak**

Arautegian langileei eta instalazioei buruzko betekizun tekniko batzuk ezarri dituzte, baita establezimenduek maila batekoak edo bestekoak izateko eskaini behar dituzten zerbitzuen gainekoak ere.

[Jatetxeei](#) 23 arlotan jarri dizkiete betekizunak eta kafetegiei 12 arlotan. Kontuan hartu dituzte, besteak beste, lokalaren ezaugarriak (atondoak, arropazaindegia, aparteko jantokiak, igogailua, higien zerbitzuak, klimatizazioa, telefono-zerbitzua), hornidura (mantelak, ontziteria eta kristaleria), barne-instalazioak (biltegia, hozkailu motak, langileentzako aldagela eta komuna), produktuak (karta, aniztasun gastronomikoa eta jatorri-deituradun ardoak eta likoreak) eta bezeroentzako zerbitzuak (mahaia gordetzea, mahai-tresnak aldatzea eta kreditu-txartelak onartzea, adibidez).

Langileei dagokienez, aintzat hartu behar da sommelier edo jantokiko bururik badagoen, langileek uniformea daukaten eta hizkuntzak badakizkiten.

Arautegi berrian establezimendu bakoitzak zer zerbitzu eman behar dituen ere zehaztu dute, eta azpimarratu dute tratu atsegin eta adeitsua eman behar dutela eta bezeroak bizkor eta eraginkortasunez artatu behar dituztela. Lokalak, altzariak eta hornidura egoki zaindu behar dela ere adierazi dute.

### **Luxuzko jatetxeen ezaugarriak**

Jatetxeek, luxuzkotzat hartzeko, bezeroentzako aparteko sarbidea eduki behar dute, zerbitzuarenetik eta hornitzaileenetik bereizita, eta baita atondoa, jantzizaindegia eta aparteko jantokiak ere. Halaber, gutxienez bi komun eduki behar dituzte, erabat bereizita, eta, jantokia lehen solairuan edo gorago egonez gero, baita igogailua ere.

Barne-instalazioei dagokienez, luxuzko jatetxeek tenperatura kontrolatzeko moduko upategia eta haragiarentzako eta arrainarentzako aparteko hozkailuak eduki behar dituzte. Zerbitzuei dagokienez, plateren eta ardoen kartak gaztelaniaz, ingelesez eta erkidegoko hizkuntzetan edukiko dituzte; mantelak luxuzkoak izan behar dute eta kristaleria eta ontziteria lehen kalitatekoak; eta bezeroei platerak aldatzarekin batera mahai-tresnak aldatuko dizkiete. Gainera, sommelierra eduki behar dute eta langileek uniformea jantzita egin behar dute lan; horrez gain, langileek hizkuntza bat baino gehiago jakin behar dute.

Hirugarren mailako jatetxeei eskatuko zaie azalera egokiko jantokia, berokuntza-sistema, komunak eta aparteko hozkailuak edukitzea. Eguneko menua ere egin behar dute eta langileek bereizgarri komun bat eduki behar dute. Mahai-tresnak eta kristaleria kalitate onekoak izan behar dute.

Lehen mailako [kafetegiek](#) luxuzko jatetxeen baldintza berberak bete behar dituzte arlo hauetan: bezeroentzako eta hornitzaileentzako sarbideak, klimatizazioa, zerbitzuak, langileen uniformea eta kreditu-txartelak onartzea. Gainera, plateren eta ardoen karta eskaini behar dute eta ardo batzuk Nafarroako eta Espainiako jatorri-deitura eduki behar dute

### **Nafarroako gastronomian espezializatutako jatetxeak**

Esan bezala, arautegiko berritasun nagusietako bat da irudi berri bat sortu dutela, "Nafarroako gastronomian espezializatutako jatetxea", hain zuzen. Bereizgarri hori edozein mailako jatetxek eduki dezake.

Bereizgarria turismoan eskumena duen departamentuari eskatu behar diote interesdunek, eta, emateko, honako hauek hartuko dira kontuan: titularren ibilbide profesionala, establezimenduko instalazioak, plater nafarren karta eta plater horiek egiteko erabiltzen diren produktuak.

Eskariak baloratzeko batzorde bat sortuko dute, eta batzordeko kideak izango dira Nafarroako jatetxeetako izen oneko profesionalak, gastronomiarekin zerikusia duten elkarte profesionaletako kideak eta Administrazioko langileak.

Bereizgarri hori meritu berezizat har daiteke laguntzak edo diru-laguntzak eskatzeko.

Ekimen horren helburua da Nafarroako gastronomia sustatzea, gehiago ezagutzea eta estimatzea, eta janaria prestatzeko Nafarroako nekazaritza-elikagai gehiago erabiltzea.