

CHECKLIST ZAČÍNÁJÍCÍHO ZMRZLINÁŘE

✓ **Legislativa a hygiena**

- ☐ Získat živnostenské oprávnění (hostinská činnost nebo cukrář)
- ☐ Vyžádat vyjádření stavebního úřadu
- ☐ Oznámit provoz hygienické stanici
- ☐ Vypracovat HACCP, provozní a sanitační řád
- ☐ Zajistit platné potravinářské průkazy

✓ **Finanční plánování**

- ☐ Spočítat počáteční investici
- ☐ Vyčíslit měsíční provozní náklady
- ☐ Odhadnout příjmy a zisky
- ☐ Využít kalkulačky a konzultace

✓ **Vybudování stánku**

- ☐ Tekoucí pitná voda (studená i teplá)
- ☐ Dřez, umyvadlo, pracovní plocha, lednice, skříňky
- ☐ Elektřina 230 V / 400 V dle potřeby stroje
- ☐ Dodržení nařízení EP 852/2004
- ☐ Prostor pro skladování zboží a surovin

✓ **Výběr a pořízení vybavení**

- ☐ Vybrat a zajistit zmrzlinový stroj (koupě/pronájem)
- ☐ Nakoupit zmrzlinové směsi a suroviny
- ☐ Připravit reklamní a značkové materiály (branding, polepy, menu)

✓ **Marketing a zákaznická podpora**

- ☐ Přihlásit se do věrnostního program Tatra zmrzky
- ☐ Školit personál na obsluhu a přístup k zákazníkům