Checklista otwarcia kawiarni

Urzędy, obowiązki i przygotowanie lokalu w Polsce

Zanim zaczniesz

Ten dokument jest wzorem dla lokali w Polsce, a nie poradą prawną ani zatwierdzeniem przez organ. Opiera się na przepisach według stanu na 24 października 2026 r. (rozporządzenie (WE) nr 852/2004, rozporządzenie (WE) nr 178/2002, rozporządzenie (UE) nr 1169/2011, ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia). Każdy lokal jest inny: prowadzący dostosowuje wzór do rzeczywistego asortymentu, wyposażenia i układu pomieszczeń, uzupełnia swoje dane i odpowiada za jego przestrzeganie. W razie wątpliwości skonsultuj się z państwowym powiatowym inspektorem sanitarnym. Wzór nie nadaje się do stosowania w innym państwie.

Wzór dla lokali w Polsce, nie porada prawna. Stan prawny na 24 października 2026 r. Polskie przepisy uwzględniono tylko tam, gdzie zostały zweryfikowane. **Temperatur przechowywania i wydawania, okresu przechowywania zapisów ani formy informacji o alergenach polskie przepisy nie określają lub nie zostały zweryfikowane** – w tym zakresie wzór opiera się wyłącznie na prawie UE. Krajowe wymagania sprawdź u właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

Kolejność kroków odpowiada typowemu postępowaniu. Terminy, opłaty i szczegóły sprawdź we właściwym urzędzie, zwłaszcza przy pracach budowlanych i zmianie sposobu użytkowania lokalu. Pozycje bez wskazanego przepisu to praktyczne zalecenia, nie obowiązki prawne.

1. Działalność gospodarcza

- ☐ Forma działalności: jednoosobowa działalność (wpis do CEIDG) albo spółka (wpis do KRS). Działalność można podjąć w dniu złożenia wniosku o wpis do CEIDG albo po wpisie do KRS, chyba że przepisy szczególne stanowią inaczej (art. 17 ust. 1 Prawa przedsiębiorców) – kawiarnię można otworzyć dopiero po zatwierdzeniu zakładu (pkt 3).
- ☐ Sprzedaż alkoholu: zezwolenie wójta (burmistrza, prezydenta miasta), wydawane oddzielnie dla napojów do 4,5 % i piwa, od 4,5 % do 18 % (z wyjątkiem piwa) oraz powyżej 18 %, po pozytywnej opinii gminnej komisji rozwiązywania problemów alkoholowych (art. 18 ust. 1, 3 i 3a ustawy o wychowaniu w trzeźwości).
- ☐ Rejestracja podatkowa i ubezpieczeniowa oraz VAT – ustal z księgowym.

2. Lokal

- ☐ Umowa najmu z przeznaczeniem na działalność gastronomiczną; sprawdź, czy sposób użytkowania lokalu na to pozwala.
- ☐ Pomieszczenia zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004, załącznik II, rozdziały I i II: umywalka do rąk z ciepłą i zimną bieżącą wodą (oddzielnie od mycia żywności, jeśli to konieczne), mycie naczyń, magazyn, środki czystości, WC dla personelu.
- ☐ Wentylacja, oświetlenie, zmywalne powierzchnie, woda pitna.
- ☐ Ochrona przeciwpożarowa: gaśnica, drogi ewakuacyjne – wymagania sprawdź u właściwych służb.
- ☐ Umowa na odbiór odpadów zgodnie z zasadami gminy.

3. Higiena i inspekcja sanitarna

- ☐ **Wniosek o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów** do państwowego powiatowego inspektora sanitarnego (art. 61 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia), na piśmie, co najmniej 14 dni przed planowanym rozpoczęciem działalności (art. 64 ust. 1). Działalność można rozpocząć dopiero po zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu zakładu (art. 63 ust. 1). Zmianę danych zgłasza się w terminie 30 dni (art. 64 ust. 1a).
- ☐ Wdrożone procedury HACCP – zob. **Plan HACCP dla kawiarni**.
- ☐ Plan sanitacji i wewnętrzne zasady funkcjonowania.
- ☐ Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych wszystkich osób pracujących w styczności z żywnością (art. 59 ust. 2); na badanie kieruje pracodawca albo zlecający (art. 6 ust. 2 pkt 3 ustawy o zakażeniach).
- ☐ Szkolenie z higieny i HACCP z dokumentacją (art. 59 ust. 3); orzeczenia i dokumentacja w aktach osobowych, kopie w lokalu (art. 59 ust. 4 i 5).
- ☐ Wykaz alergenów w języku polskim i ich oznaczenie w karcie.
- ☐ Termometry we wszystkich urządzeniach chłodniczych, arkusze zapisów.

4. Kasa, ceny i podatki

- ☐ **Kasa rejestrująca**: sprzedaż na rzecz konsumentów ewidencjonuje się na kasie (art. 111 ust. 1 ustawy o VAT); zwolnienia z kasy nie stosuje się do usług stacjonarnych placówek gastronomicznych (§ 4 ust. 1 pkt 2 lit. i rozporządzenia Dz. U. 2024 poz. 1902). Rodzaj kasy uzgodnij z księgowym.
- ☐ Terminal płatniczy i oprogramowanie kasy – według potrzeb lokalu.
- ☐ VAT w gastronomii (PKWiU 56): stawka 8 %, z wyłączeniem m.in. napojów niewymienionych w załącznikach nr 3 i 10 do ustawy (art. 41 ust. 2 i 12f w zw. z art. 146ef); kawa i herbata (CN 0901, 0902) są wyłączone z załącznika nr 3, dlatego napoje kawowe i herbaciane w lokalu co do zasady podlegają stawce 23 %. Stawki obowiązują czasowo – ustawienia kasy potwierdź z księgowym.
- ☐ Cenniki z pełną nazwą i ilością, dostępne przed przyjęciem zamówienia i wywieszone w miejscu ogólnodostępnym (§ 9 rozporządzenia w sprawie uwidaczniania cen).

5. Pozostałe obowiązki

- ☐ Pracownicy: umowy, zgłoszenia do ubezpieczeń, szkolenie BHP przed dopuszczeniem do pracy (art. 237^3 § 2 Kodeksu pracy).
- ☐ Przy sprzedaży alkoholu: informacja o szkodliwości spożywania alkoholu (art. 13 ust. 2 ustawy o wychowaniu w trzeźwości), zakaz sprzedaży osobom do lat 18 i nietrzeźwym (art. 15 ust. 1).
- ☐ Zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych w lokalach gastronomiczno-rozrywkowych (art. 5 ust. 1 pkt 6 ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, t.j. Dz. U. 2026 poz. 1214); w widocznym miejscu oznaczenie słowne i graficzne o zakazie (art. 5 ust. 1a). Lokal z co najmniej dwoma salami konsumpcyjnymi może wyłączyć spod zakazu jedno zamknięte pomieszczenie albo wyznaczyć palarnię (art. 5a ust. 3 pkt 6 i ust. 4).
- ☐ Muzyka w lokalu, ogródek na terenie publicznym, oznaczenie lokalu – wymagania sprawdź w gminie i u właściwych organów (nie zweryfikowano w tym wzorze).
- ☐ Ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej i mienia (zalecane).

6. Kawa i wyposażenie

- ☐ Wybór kawy i dostawcy, degustacja próbek.
- ☐ Profesjonalny ekspres (liczba grup według spodziewanej sprzedaży), młynek do espresso, ewentualnie drugi młynek do kawy bezkofeinowej lub przelewowej.
- ☐ Uzdatnianie wody: filtr dobrany do twardości wody, test twardości.
- ☐ Wyposażenie baristy: tampery, dzbanki, waga z dokładnością 0,1 g, knockbox, ściereczki, termometry.
- ☐ Środki do czyszczenia ekspresu i młynka.
- ☐ Przeszkolenie baristów – kurs espresso i latte art.
- ☐ Receptury i kalkulacja cen napojów.
- ☐ Umowa serwisowa na ekspres.

7. Tydzień przed otwarciem

- ☐ Próbne otwarcie dla znajomych, kalibracja espresso, sprawdzenie tempa wydawania.
- ☐ Kontrola wszystkich temperatur i arkuszy zapisów.
- ☐ Wizytówka w mapach, media społecznościowe, zdjęcia, godziny otwarcia.
- ☐ Zamówienie pierwszego zapasu kawy według przewidywanego zużycia.

Źródła: Prawo przedsiębiorców art. 17 · ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, art. 59, art. 61–64 · ustawa o zakażeniach art. 6 · ustawa o wychowaniu w trzeźwości art. 13, 15, 18 · ustawa o VAT art. 41, 111, 146ef, załącznik nr 3 · rozporządzenie o zwolnieniach z kas § 4 · rozporządzenie w sprawie uwidaczniania cen § 9 · Kodeks pracy art. 237^3 · 852/2004. Stan prawny na 24.10.2026.

Źródła – pełny tekst przepisów na Europaius

- 852/2004