

# Checklist otevření kavárny

Úřady, povinnosti a příprava provozu v České republice

## Než začnete

Tento dokument je vzor, ne právní rada ani úřední schválení. Vychází z předpisů platných v ČR k říjnu 2026 (nařízení (ES) č. 852/2004, zákon č. 258/2000 Sb., zákon č. 110/1997 Sb., vyhláška č. 137/2004 Sb., vyhláška č. 121/2023 Sb.). Každý provoz je jiný: provozovatel si vzor přizpůsobí skutečnému sortimentu, vybavení a dispozici, doplní své údaje a odpovídá za jeho dodržování. Při nejasnostech doporučujeme konzultaci s místně příslušnou krajskou hygienickou stanicí.

Pořadí kroků odpovídá běžnému postupu. Lhůty a podrobnosti si ověřte u konkrétního úřadu, zvlášť u stavebních úprav prostor.

## 1. Podnikání a živnost

- ☐ Forma podnikání: OSVČ, nebo s. r. o. (zápis do obchodního rejstříku).
- ☐ Ohlášení řemeslné živnosti **Hostinská činnost** na živnostenském úřadě nebo přes Portál občana. Podmínkou je odborná způsobilost (vyučení nebo vzdělání v oboru, případně praxe), jinak odpovědný zástupce.
- ☐ Pokud budete prodávat i zboží s sebou (káva na doma, sušenky): živnost volná, obor Velkoobchod a maloobchod.
- ☐ Pokud budete podávat lihoviny: koncese **Prodej kvasného lihu, konzumního lihu a lihovin**.
- ☐ Jednotný registrační formulář vyřídí zároveň registraci na finančním úřadě, ČSSZ a zdravotní pojišťovně.
- ☐ Registrace k DPH: povinná po překročení obrátu podle zákona o DPH, dobrovolná dříve.
- ☐ Ohlášení provozovny živnostenskému úřadu před zahájením činnosti v ní.

## 2. Prostory

- ☐ Nájemní smlouva s účelem užívání „stravovací služby / kavárna“.
- ☐ Ověřit u stavebního úřadu, zda prostor smí sloužit ke stravovacím službám, případně řešit změnu užívání. KHS se k ní vyjadřuje závazným stanoviskem.
- ☐ Dispozice podle vyhlášky č. 137/2004 Sb.: umyvadlo na mytí rukou s teplou vodou oddělené od dřezu, mytí nádobí, sklad, úklidová komora nebo výlevka, WC pro personál.
- ☐ WC pro hosty: požadavky na počet a vybavení vyplývají ze stavebních předpisů podle kapacity míst k sezení, ověřte u stavebního úřadu.
- ☐ Větrání, osvětlení, omyvatelné povrchy, pitná voda z veřejného vodovodu.
- ☐ Požární ochrana: hasicí přístroj, únikové cesty; u větších provozů posouzení požárního nebezpečí.
- ☐ Smlouva o odvozu odpadu nebo zapojení do obecního systému pro podnikatele.

## 3. Hygiena a KHS

- ☐ Zavedené postupy HACCP – viz **HACCP plán pro kavárnu**.
- ☐ Sanitační řád a provozní řád.
- ☐ Zdravotní průkazy všech pracovníků s potravinami (vydává praktický lékař).
- ☐ Školení hygieny a HACCP, záznam o školení.
- ☐ Konzultace s krajskou hygienickou stanicí před otevřením (doporučeno; kavárna nepotřebuje zvláštní povolení KHS, pokud nejde o stavební řízení).
- ☐ Seznam alergenů a jejich označení na lístku.
- ☐ Teploměry do všech chladicích zařízení, záznamové listy.

## 4. Pokladna, tržby a ceny

- ☐ **EET 2.0:** od 1. 1. 2027 povinná evidence kontaktních plateb (hotovost, karta, QR na místě). Od 1. 11. 2026 přihlášení a certifikát v DIS+ na portálu MOJE daně, od 1. 12. 2026 bezplatná aplikace MOJE eet. Ověřte, zda se vás netýká režim EET OFF.
- ☐ Pokladní systém s podporou EET 2.0 a platební terminál.
- ☐ DPH u nápojů v rámci stravovací služby: v roce 2026 základní sazba 21 %, od 1. 1. 2027 snížená sazba 12 % u nealkoholických nápojů (ověřte s účetním).
- ☐ Nápojový lístek s cenami včetně DPH a objemem nápojů.
- ☐ Označení provozovny u vchodu (jméno nebo firma, IČO, odpovědná osoba, provozní doba).

## 5. Ostatní povinnosti

- ☐ Hudba v provozovně: licence OSA a Intergram (i u rádia nebo streamovací služby).
- ☐ Pojištění odpovědnosti a majetku.
- ☐ Zaměstnanci: pracovní smlouvy nebo DPP/DPČ, přihlášky na ČSSZ a zdravotní pojišťovnu, školení BOZP.
- ☐ Zahrádka na veřejném prostranství: zábor podle obecní vyhlášky, poplatků.
- ☐ Zákaz prodeje alkoholu osobám mladším 18 let – viditelné označení.
- ☐ Vývěska se zákazem kouření ve vnitřních prostorech.
- ☐ Reklamační řád a informace o mimosoudním řešení sporů (ČOI) pro spotřebitele.

## 6. Káva a vybavení

- ☐ Výběr kávy a dodavatele, zkušební pražení a degustace – rádi připravíme vzorky.
- ☐ Profesionální kávovar (počet skupin podle očekávaného objemu), mlýnek na espresso, případně druhý mlýnek na bezkofeinovou nebo filtr.
- ☐ Úprava vody: filtr podle tvrdosti vody, test tvrdosti.
- ☐ Baristické vybavení: tampery, konvičky, váha s 0,1 g, odklepávač, utěrky, teploměry.
- ☐ Čisticí prostředky na kávovar a mlýnek.
- ☐ Zaškolení baristů – kurz espresso a latte art.
- ☐ Nastavení receptur a kalkulace cen – viz **Receptury a kalkulace nápojů**.
- ☐ Servisní smlouva na kávovar.

## 7. Týden před otevřením

- ☐ Zkušební provoz pro známé, kalibrace espresso, kontrola rychlosti výdeje.
- ☐ Kontrola všech teplot a záznamových listů.
- ☐ Profil na mapách, sociální sítě, fotky, otevírací doba.
- ☐ Objednávka první zásoby kávy – viz **Kalkulačka spotřeby kávy** a **Vzor objednávky**.