

التنظيم القانوني لأعمال المطاعم والكافيتريات السياحية في التشريع السوداني

أستاذ مشارك - كلية الشريعة والقانون
جامعة الزعيم الأزهرى

د. محمد التجاني محمد الشريف

أستاذ مشارك - كلية السياحة والفنادق
جامعة الزعيم الأزهرى

د. رجاء يوسف عبد الرحمن

المستخلص:

تناولت الدراسة التنظيم القانوني لأعمال المطاعم والكافيتريات السياحية في التشريع السوداني. تمثلت مشكلة الدراسة في أن هنالك قصوراً فيما يتعلق بتطبيق اللوائح المنظمة لعمل هذه المطاعم السياحية. نبعت أهمية الدراسة من أهمية المطاعم السياحية باعتبارها أحد المقومات الأساسية للسياحية في الدول. هدفت الدراسة إلى استعراض نصوص القوانين واللوائح التي تنظم عمل المطاعم السياحية والكافيتريات وأوجه القصور الواردة فيها، وبيان الشروط الواجب توافرها للحصول على الترخيص اللازم لاستغلالها وإدارتها، اتبعت الدراسة المنهج التحليلي والمنهج الوصفي والمنهج الاستقرائي. توصلت الدراسة إلى عدد من النتائج أهمها: أن هنالك قصوراً في قانون السياحة القومي لسنة 2009م الذي لم يشتمل على النصوص الكافية لتنظيم أعمال المطاعم والكافيتريات السياحية، وهو نفس القصور الحاصل في اللوائح المنظمة للعمل السياحي. كما أن ممارسة أعمال المطاعم والكافيتريات السياحية بدون ترخيص تعتبر من الجرائم المستمرة، فمتى كان الشخص يعمل في هذه المهنة دون ترخيص كان مرتكباً لجريمة معاقب عليها بموجب قانون تنظيم العمل السياحي. وأوصت الدراسة بالعديد من التوصيات أهمها: أنه يجب على الجهات المسؤولة عن السياحة بالدولة إعداد مسودة قانون خاص ينظم أعمال المطاعم والكافيتريات السياحية. كما يجب وضع قيود وشروط مشددة لمنح الترخيص لممارسة أعمال المطاعم السياحية تفادياً لجرائم الآداب والجرائم التي تنشأ في مواجهة السائح وتطبيقاً للأمن السياحي.

Abstract:

The study dealt with the legal regulation of the work of tourist restaurants and cafeterias in the Sudanese legislation. The problem of the study was that there are shortcomings with regard to the application of the regulations governing the work of these tourist restaurants. The importance of the study stemmed from the importance of tourist restaurants as one of the basic components of tourism in countries. The regulations governing the work of tourist restaurants and cafeterias and the shortcomings contained therein, and a statement of the conditions that must be met to obtain the necessary license for their exploitation and management. The study followed the analytical approach, the descriptive approach, and the inductive approach. It did not include sufficient texts to regulate the work of tourist restaurants and cafeterias, which is the same deficiency that occurs in the regulations governing tourism work, and practicing the work of tourist restaurants and cafeterias without a license is considered an ongoing crime. Law regulating tourism work, and the study recommended many recommendations The most important of them: that the authorities responsible for tourism in the country must prepare a draft special law regulating the work of tourist restaurants and cafeterias, and strict restrictions and conditions must be set for granting a license to practice the work of tourist restaurants in order to avoid moral crimes and crimes that arise in the face of tourists and in application of tourism security.

مقدمة:

إن عمل المطاعم والكافتریات السياحية ذو أهمية، حيث تعتبر المطاعم السياحية الجيدة وسيلة من وسائل الجلب السياحي الذي يدر على الدولة العملات الصعبة، مع ضرورة وضع الضوابط القانونية التي تنظم هذا النوع المهم من العمل السياحي، وفرض العقوبات اللازمة والحاسمة للمخالفات العمدية التي أصبحت ترتكب وبكثرة من قبل ملاك ومستغلي تلك المطاعم السياحية.

مفهوم المطعم السياحي والمواصفات اللازمة في المطاعم السياحية:

نتناول من خلال هذا المحور مفهوم المطعم السياحي، والمواصفات الواجب توفرها في المطاعم والكافتریات السياحية

تعريف المطعم السياحي:

المقصود بالمطعم السياحي هو الذي يقدم خدمات الطعام والشراب ويمكن أن يقدم خدمات ترويحية ورياضية وفنية لرواده داخل المطعم أو خارجة لقاء مقابل. ويشمل هذا التعريف الاستراحات السياحية والمنتزهات السياحية ومدن التسلية والترويح السياحي، والنوادي الليلية والكافتریات (1) وفي التشريع الأردني تعني عبارة «المطعم السياحي» (مرفق مصنف سياحي حسب تعليمات الوزارة ويقدم خدمات الطعام والشراب)، ويمكن أن يقدم خدمات ترويحية ورياضية وفنية لرواده داخل المطعم أو خارجه لقاء مقابل (2) توجد في كل بلد أنواع كثيرة من المطاعم، وهذه المطاعم جميعها تخضع لتصنيف عالمي خاص بصناعة المطاعم يحدد نوع كل منها، وهذا التصنيف بدوره يساعد الشخص الراغب في العمل في مطعمه الخاص كمشروع استثماري على تحديد النوع الذي يرغب بالعمل به، ولكن بعد عمل دراسة جدوى مطعم؛ لدراسة التكاليف والأرباح المتوقعة لكل منها، ثم النظر في رأس المال المتوفر وتحديد الخيار المناسب وفقاً له ويشمل هذا النوع، المطاعم الآتية:

(أ) المطاعم السياحية

(ب) المنتزهات السياحية (الكافيه)

(ج) النوادي الليلية

(د) الكافتریات

بالإضافة لما سبق فإنه لا بد من الأخذ بعين الاعتبار الاختلافات الثانوية

ما بين أنواع المطاعم، والتي قد تتطلب تكاليف إضافية وشروط أخرى لإقامة المشروع، ومن ذلك تكاليف الصيانة الدورية؛ فهي تختلف باختلاف مقدار المعدات والأجهزة التي تتواجد بالمطعم، والتصميم الداخلي للمطعم؛ فتختلف تكلفة تصميم مطاعم الوجبات السريعة عن تلك الخاصة بالمطاعم الشعبية أو مطاعم الجلوس العائلية، وغيرها. وفيما يلي يمكن التطرق لأبرز النقاط التي يتميز بها كل تصنيف من تصنيفات المطاعم الأساسية (3):

(أ) مطاعم الوجبات السريعة:

- تقدم الوجبات فيها بسرعة ووفق أسعار منخفضة.
- يتم تناول الطعام من العلب الكرتونية أو الصينية البلاستيكية مباشرة، دون الحاجة لطقم الصحون الخزفية أو الشوك والسكاكين.
- يُدفع الحساب قبل الحصول على الوجبة.

(ب) المطاعم غير الرسمية:

- تشتمل قائمة الطعام على أطباق مقبلات ورئيسية وحلويات، وتقدم هذه الوجبات في أطقم أطباق إلى جانب الشوك والسكاكين.
- تتميز بجوها غير الرسمي، وتقدم الوجبات السريعة.
- تتميز بأسعارها المتوسطة، ويتم دفع الحساب بعد تناول الطعام.

(ج) المطاعم الفخمة:

- مثل مطاعم الفنادق.
- عادة ما يقوم شيف متمرس بإدارة المطعم، ويعمل لديه فريق من الجرسونات المحترفين.
- تتكون قائمة الطعام من وجبات مترابطة، ووفق أسعار ثابتة.
- يولي اهتمام كبير لتصميم المطعم والأجواء الموجودة فيه.

(د) الكافيه:

- أماكن مخصصة لتقديم المشروبات.
- قد يتم تقديم بعض أنواع الساندويتشات أو الفطائر المعدة مسبقاً، ولكن ليس فيها.
- تعد أماكن مناسبة للجلوس والاختلاط الاجتماعي.

(هـ) الكافيتريات

- تقدم الخدمة فيها من قبل العامل الموجود خلف الكاونتر.
- أنواع الطعام التي تقدم محدودة، وعادة ما تكون جاهزة ومعلبة،

- وأغلبها تكون من الساندويتشات أو الفطائر وما شابه ذلك.
- عادة لا تتوفر فيها طاولات للجلوس، وقد يقتصر وجودها على الطاولات المشتركة والكراسي الطويلة.

جودة المطاعم السياحية:

جودة المطاعم تحكم المطاعم الشهيرة وذات الخمس نجوم أو أقل مجموعة من القواعد والمعايير التي خصتها وزارة السياحة حتى تصبح قانونية ومرخصة، وتخدم هذه المعايير الزبون وتؤمن له تناول وجبة طعام صحية ونظيفة، ولكن هذه المعايير لا تقتصر على المطاعم المشهورة بل على المطاعم الشعبية أيضاً.

معايير جودة مدخل المطعم :

- وضع لائحة واضحة منارة ليلاً بأسعار الأطباق والمشروبات المقدمة في المطعم بلغتين على الأقل.
- إنارة مدخل المطعم بشكل جيد.

الاعتناء بشكل عام بمدخل المطعم من دهان ورخام وسيراميك:

- تأمين مدخل خاص لذوي الاحتياجات الخاصة في المطاعم ذات الأربع إلى خمس نجوم.
- أمين ركنٍ خاص فيه خرائط سياحية للبلد، بالإضافة إلى منشورات ومطبوعات في المطاعم ذات الأربع إلى خمس نجوم.
- وضع مظلة كبيرة عند المدخل لوقاية الزبائن من المطر أو الشمس، أو تخصيص عامل مع مظلة لإيصال الزبائن إلى المطعم في الأيام المشمسة والمطرة.
- تنظيف رصيف المدخل. تخصيص دعاسة ماصة للرطوبة في الأيام الماطرة عند باب المطعم للحفاظ على نظافته.
- كتابة اسم المطعم بشكل واضح ليتمكن الزبائن من قراءته وبلغتين على الأقل، ووضع شعار وزارة السياحة المحدد لتصنيف المطعم.
- الحفاظ على الواجهات الخارجية نظيفة ولائقة.
- الاستقبال والحجز بتعيين موظفين خاصين لاستقبال الزبائن بشكلٍ لائق وإتقان لغتين على الأقل في المطاعم ذات الثلاث إلى خمس نجوم.

- تعيين موظفين للترحيب بالزبائن في قاعة الاستقبال وقيادتهم إلى طاولاتهم المحجوزة في المطاعم ذات الأربع إلى خمس نجوم.
- تخصيص قاعة لانتظار الزبائن ريثما يتم تجهيز طاولاتهم أو حتى يتم تجهز طلبياتهم إن كانت خارجية مع تقديم ضيافة مناسبة لهم في المطاعم ذات الأربع إلى خمس نجوم.
- تعيين موظفين لاستقبال المكالمات وتوفير المعلومات المطلوبة عن الأطباق والمشروبات، وعنوان المطعم والحجز وطلب الأطباق بشكل لائق.
- وضع بطاقة تعريف على الطاولة المحجوزة بعدد الزبائن المناسب.
- إعطاء الزبائن نصائح حول الأطباق إن كانوا في حيرة مع شرح مكونات كل طبق بشكل لائق. تقديم الأطباق بشكل تسلسلي على الطاولة.
- الذهاب لأخذ طلب الزبون من دون الانتظار لمُناداته.
- طلب سيارات التوكسي عند مغادرة الزبائن وعند الحاجة لها في المطاعم ذات النجمتين إلى خمس نجوم. تخصيص مكان نظيف ومناسب وآمن لوضع المعاطف والمظلات والملابس الشتوية في فصل الشتاء. وضع طاولات بأعداد كراسي مختلفة ابتداءً من كرسيين إلى ثمانية كراسي. تجهيز لائحة طعام (Menu) بالأطباق والمشروبات المتوفرة مع أسعارها بلغتين على الأقل، مصممة حسب معايير وزارة السياحة.
- شرح مفصل لمكونات الأطباق الجديدة وغير المألوفة. عدم البقاء بجانب طاولات الزبائن بشكل مستمر وعدم الإلحاح له بتقديم الطلبات. (4)
- تأمين طلب الزبون بسرعة والاعتذار منه بشكل لائق عند التأخر وتوفير الخبز والزبدة والمواالح على الطاولة. تقديم الأطباق والمشروبات حسب الأصول الفندقية.
- إعطاء الفاتورة للزبون في مغلف مخصص والانتظار حتى يقرأه وإعادة المبلغ المتبقي له في نفس المغلف.
- وضع مناديل قماشية قطنية أو كتانية فاخرة ومناسبة للزبون في المطاعم ذات الأربع إلى خمس نجوم ومناديل ورقية مناسبة في المطاعم ذات النجمتين إلى ثلاث نجوم.
- الاشتراك بخدمة بطاقات الائتمان العالمية. تنظيف الطاولة بعد خروج الزبون وتغيير الشراشف إن لزم الأمر.

(2) معايير تصميم وتصنيف المطاعم السياحية:

تصنف المطاعم السياحية إلى خمس فئات حسب الترتيب الآتي:

- أ. مطعم خمس نجوم.
- ب. مطعم أربع نجوم .
- ج. مطعم ثلاث نجوم .
- د. مطعم نجمتين .
- هـ. مطعم نجمة واحدة .
- و. وللدولة بناء على تنسيب اللجنة وضع الشروط التفصيلية بمواصفات المطاعم السياحية والمرافق الواجب توفرها في المطعم والخدمات التي يقدمها والمحافظة على مستوى هذه الخدمات.

(2) شروط ومواصفات المطاعم السياحية:

المطعم السياحي هو منشأة استثمارية سياحية متخصصة ومعدة لاستقبال السياح والزبائن وتحضير وتقديم خدمات الطعام والشراب ولتناولها داخل أو خارج المنشأة وفقاً للبنود والمواصفات أدناه(5).

أولاً: الموقع :

- أ. أن يكون على أحد الشوارع الرئيسية المعبدة أو مكان ذي قيمة سياحية (منظر سياحي طبيعي أو ثقافي أو تجاري أو سكني).
- ب. أن يكون بعيداً عن مصدر التلوث والضوضاء وأن يكون ملائماً وسهل الوصول إليه بالسيارات.

ثانياً: المبنى:

- أ. مبني أرضي أو متعدد الطوابق مستقل أو جزء من مبنى ذي مظهر ممتاز ولائق وتشطيب ممتاز.
- ب. مساحة واسعة أكثر من 200 متر مربع إذا كان درجة أولى أو ثانية.

ثالثاً: المدخل:

- أ. أن يكون مدخل رئيسي مستقل ويستثنى إذا كان وسط مركز أو محلات تجارية فيكتفي بفتحة مستقلة للباب ويكون الديكور للمدخل والواجهة مناسبة.
- ب. أن تكون الأبواب ممتازة من الألمونيوم والزجاج وتغلق بإحكام.

رابعاً: الحديقة:

- أ. أن تكون الممرات مبلطة أو مرصوفة بأسمنت وبها يتناسب والبيئة المحيطة.
- ب. الأشجار تكون منسقة ومضاءة ليلاً.
- ج. وجود كراسٍ بقاعدة ومسند وطاولات بمفارش أو رخام أو نوع ممتاز يتناسب مع الحديقة.
- د. أن تكون مقسمة إلى مظلات وشماسٍ بشكل مناسب من النوع الممتاز.
- هـ. تخصيص ركن للأطفال مزود بالألعاب (غير الكهربائية) مع وجود عامل متخصص به.

خامساً: المطعم:

- أ. وجود قاعات طعام مغلقة بها تهوية وتكييف مناسب ومخصص منها لاستخدام العوائل (توفر شفاطات أو مراوح للتهوية المناسبة للتخلص من الروائح والدخان).
- ب. أرضية مبلطة بالرخام الممتاز المغطى بالمشايات.
- ج. أن تكون الحوائط مزينة بامتيار وإضاءة كافية.
- د. طاولات خشب موبيليا أو مادة مناسبة بينها مسافة لا تقل عن متر.
- هـ. طاولات خدمة متحركة لتقديم الطعام مع آلة تقديم الطعام مع عدد مناسب لطاولات الخدمة موزعة حسب سعة القاعة.
- و. توفر صالة مزودة بالطاولات والكراسي مع توفر أنواع العصائر وكذا توفر قسم لإعداد وتجهيز العصائر (6).

سادساً: خدمات المطعم :

- أ. أن تحتوي قائمة الطعام على المأكولات والمشروبات المتنوعة سودانية وعربية وأجنبية تتناسب مع جميع الأذواق لتمكن الزبون من الاختيار بين عدة أصناف وتحدد فيها الأسعار مفصلة.
- ب. مدة الخدمة لا تقل عن (18) ساعة.
- ج. حسن وسرعة تلبية الطلبات (جودة الخدمة).
- د. تقديم الخبز بسلال تتناسب مع زينة المطعم أو بأطباق لمطاعم الدرجة الثانية.
- هـ. أن توجد على كل طاولة أدوات خدمة ممتازة (مطلية بفضة -زجاج -مفارش

-فوط -مناديل ذات الاستخدام للمرة الواحدة) وأن توجد على كل طاولة أدوات الخدمة المساعدة (ملاحات - زيوت وغيرها).

سابعاً:المطبخ:

- أ. أن يكون داخل المنشأة أو ملتصق بها
- ب. أن يكون هناك مدخل مستقل للسلع والمواد الخام
- ج. أن توجد الأقسام المناسبة لنشاط المطعم (قسم حفظ المأكولات، قسم الفاكهة والخضروات، وقسم المشروبات).
- د. في حالة أن يقدم المطعم المشويات والمقليات (كباب -سمك ..وغیرها)مطلوب توفير الأماكن المناسبة مع توفير قسم حفظ تبريد وتجهيز اللحوم والأسماك وقسم المشويات .
- هـ. أن تكون الحوائط مبلطة بالسيراميك أو طلاء ضد الماء لمستوى ارتفاع السقف وأن تكون الأسقف بالخرسانة المسلحة أو مادة غير قابلة للاشتعال.
- و. أن تكون التهوية جيدة وفيه أجهزة شفاطات ومدخن مناسبة.
- ز. أن تكون النوافذ من مادة مناسبة وتسمح بالرؤية وتمنع دخول الحشرات والأتربة.
- ح. توفر طاولات توضيب من الرخام أو المعدن غير القابلة للصدأ وسهلة التنظيف.

ثامناً: الأواني والمعدات:

- أ. إن تكون الأواني ممتازة وتغطي القدرة الاستيعابية للمحل وأن تكون أدوات الخدمة معدنية ممتازة غير قابلة للصدأ أو التسمم ويستحسن أن تحمل الأواني والأدوات اسم المطعم (للدرجة الأولى).
- ب. أن يجهز بعدد مناسب من الأفران الغازية أو الكهربائية وغسالات للأطباق والأدوات وخلطات ومفارم كهربائية وماكينات لتشجير وتجهيز الخضروات وغيرها من معدات وأدوات الطباخة.
- ج. توفير عربات خدمة حديثة وسخانات للمياه وعجانات كهربائية وشوايات وجهاز تسخين أطباق وماكينات صنع ثلج.
- د. توفير دواليب وأرفف لحفظ الأواني والأدوات .

تاسعاً: دورات المياه والمغاسل:

- أ. يجب توفير مغاسل للأيدي مجهزة بالمياه الساخنة والباردة.
- ب. توفير دورتين كاملتين إحداهما للرجال والأخرى للنساء على أن تحتوي على عدة حمامات فيها المراحيض مجهزة .
- ج. تبليط الأرضيات والحوائط من السراميك أو الرخام.
- د. توفير مجففات أيدي كهربائية مع مناديل ورقية.
- هـ. في حالة تعدد الصالات يكون لكل صالة حمام منفصل مجهزة بمتطلبات النظافة الصحية.
- و. ألا تفتح مباشرة على المطبخ أو أقسامه أو صالة الطعام.

عاشرأ: أدوات الترفيه :

- أ. توفر عدد مناسب من سماعات استريو موزعة بالحديقة والمطعم.
- ب. أن تزود قاعة الطعام بموسيقى - تلفزيون - شاشات بلازما - إنترنت - ألعاب إلكترونية ملطفات جو - برامج مصاحبة - صحف يومية - مجلات.

حادي عشر :العمال :

- أ. توفر عدد مناسب من العاملين المؤهلين في مجال السياحة وأن يكون لهم زي موحد.
- ب. رئيس مباشر ويمكن أن يكون صاحب المحل ويتبعه عدد من المباشرين يجيدون اللغات الأجنبية بالإضافة للغة العربية.
- ج. يرأس المطبخ شيف ممتاز يساعد عدد مناسب من الطباخين والمساعدين حسب احتياج وسعة المطبخ.
- د. حصول العمال على البطاقات الصحية والكشف الصحي الدوري.
- هـ. الالتزام بقواعد وشروط الصحة والنظافة والسلامة من الحريق والأخطار وغيرها.

- هنالك مواصفات أخرى يجب أن تتوفر للمطعم السياحي حتى تحصل على درجات ممتازة جراء التصنيف الذي يتم بصورة دورية وهي:
- أ. الجاهزية لتقديم خدمات الضيافة والخدمات.
 - ب. الحجز وترقيم الطاولات وتزيينها.

- ج. وجود كشك لبيع الصور والتحف السياحية.
- د. أن يكون هناك موقف خاص بسيارات الزبائن.
- هـ. وجود خدمة توصيل الطلبات.
- و. وجود مخرج للنجاة (الطوارئ).
- ز. وجود مخزن للسلع والمأكولات والمشروبات ولأدوات النظافة مزود بأرفف ودواليب مناسبة مع توفر الشروط الصحية للتخزين وطرق التخزين.
- ح. وجود صهريج مياه ومولد كهرباء.(7)

شروط ترخيص المطاعم والكافيتريات السياحية في القانون السوداني:

- حتى يتم الترخيص للمطعم السياحي في القانون السوداني لا بد من تقديم طلب باسم وكيل الوزارة مرفق معه الآتي (8):-
1. شهادة بحث في حالة الملكية أو عقد إيجار في حالة الإيجار
 2. عقد التأسيس ولائحة الشركة وشهادة التأسيس (في حالة الشركة)
 3. السيرة الذاتية للمدير مرفق معها المؤهلات والخبرات
 4. صحيفة حالة جنائية والفحص الأمني.
 5. شهادة خلو طرف من الزكاة والضرائب ولافتة تحمل اسم المحل
 6. شهادة مقدرة مالية من أي بنك محلي وفي حالة صدور الشهادة من بنك أجنبي يجب توثيقها من بنك السودان + تسجيل اسم العمل
 7. إبراز دراسة بيئية.
 8. شهادة من الدفاع المدني لإجراءات السلامة
 9. الهيكل التنظيمي المقترح موضحاً عدد العاملين ووظائفهم وعدد الأجانب والسودانيين
 10. الزيارة الميدانية للموقع.
 11. الموافقة النهائية وسداد الرسوم المقررة
 12. استخراج شهادة الترخيص.

حالات إلغاء الترخيص أو التصريح (9):

يكون إلغاء الترخيص أو التصريح وجوبياً في الحالات الآتية:

1. طلب المرخص له إلغاء الترخيص.
2. صدور حكم نهائي في جريمة مخلة بالشرف أو الأمانة.
3. ارتكاب سلوك مخالف للآداب العامة أو القيام بأفعال تضر بسمعة البلاد أو أمنها.

الالتزامات والواجبات العامة والجزاءات التي تقع على عاتق مالك أو مستغل المطعم السياحي:

هنالك العديد من الالتزامات والواجبات التي يجب أن يتقيد بها مالك أو مستغل المطعم السياحي نصت عليها لائحة تنظيم عمل المطاعم والكافتيريات القومية لسنة 2010م، وأنه سوف يطوله الجزاء عند الإخلال بتلك الالتزامات والتي تتمثل في الآتي:

أولاً: الالتزامات العامة (10):

- (1) الالتزام باللوائح والمواصفات.
- (2) تمكين موظفي السلطة المختصة من الدخول إلى المطعم.
- (3) وضع اسم المطعم أو الكافتيريا وعنوانه باللغتين العربية والأجنبية ودرجته موضحاً (بالنجوم) بصورة واضحة في واجهة المطعم السياحي أو الكافتيريا، وفي مطبوعات المطعم أو الكافتيريا.
- (4) وضع شعار المطعم أو الكافتيريا في كافة مطبوعات المطعم والمعدات والمفروشات والأثاث.
- (5) إخطار السلطة المختصة ببرامج الترويج قبل البدء في ذلك لأخذ الموافقة.
- (6) الإعلان بأسعار الوجبات والخدمات في مكان بارز.
- (7) عدم إغلاق المطعم السياحي أو الكافتيريا أو تغيير نشاطه أو تجميده إلا بعد الرجوع للسلطة المختصة.
- (8) الالتزام بضوابط قواعد السلوك والآداب العامة.

- (9) الالتزام بالاشتراطات الصحية وأساليب السلامة.
 - (10) تخصيص موقع في بهو المطعم لعرض المصنوعات والمواد الترويجية التي تصدرها الوزارة للترويج عن المناطق الأثرية والجواذب السياحية الأخرى.
 - (11) تخصيص مكان لعرض المنتجات الحرفية .
 - (12) وضع خريطة توضح مخارج الطوارئ.
 - (13) عدم تقديم معلومات للسواح الأجانب يمكن أن تضر بسمعة البلاد أو تشويهها.
 - (14) إلزام العاملين بزي موحد يحمل شعار المطعم السياحي أو الكافيتريا .
 - (15) لا يجوز توظيف أي عمالة أجنبية إلا بعد الرجوع للسلطة المختصة (11).
- وفيما يتعلق بالتشريعات العربية فقد وضع نظام المطاعم والاستراحات السياحية الأردني لسنة 1997م العديد من القيود الواجب أن تتقيد بها إدارة المطعم السياحي وهي:
- (أ) وضع لافتة المطعم باللغتين العربية والإنجليزية تظهر فيها فئة تصنيفه.
 - (ب) إشهار قوائم الأسعار للطعام والشراب في مكان بارز على مدخل المطعم وتقديم لوائح طعام تبين أنواعه وأسعاره لإطلاع الزبائن عليها.
 - (ج) مراعاة أحكام قانون الصحة العامة والأنظمة الصادرة بمقتضاه.
 - (د) تزويد كل زبون بفاتورة وتدرج فيها جميع أصناف المأكولات والمشروبات والخدمات المقدمة له وأسعارها بشكل واضح.
 - (هـ) الامتناع عن تقديم المشروبات الروحية لمن يقل عمره عن 18 سنة.
 - (و) إلزام العاملين في المطعم السياحي بارتداء زي خاص كل حسب طبيعة عمله.
 - (ز) ألا تعلن بأي وسيلة كانت أو يدرج في أي نشرة يصدرها تظهر المطعم السياحي على غير حقيقته من حيث فئة التصنيف أو نوعية الطعام أو الخدمات التي يقدمها.
 - (ح) إعلام الوزارة عن أي تعديل في الاسم التجاري للمطعم أو في ملكيته .
 - (ط) ألا تجري أي تغيير في مرافقه وإنشاءاته إلا بموافقة الوزير المسبقة.

ثانياً: المخالفات:

نصت المادة (7) من لائحة تنظيم عمل المطاعم والكافيتريات القومية لسنة 2010م على أنه: (دون المساس بأي عقوبات يكون منصوص عليها في القانون الجنائي لسنة 1991م أو أي قانون آخر من يؤسس مطعم سياحي أو كافيتريا دون الحصول علي ترخيص أو تصريح حسب الحال من السلطة المختصة وفقاً لهذه اللائحة يعاقب بالسجن مدة سنة أو بالغرامة التي تحددها المحكمة أو بالعقوبتين معاً).

ثالثاً: الجزاءات :

كل شخص يزاول نشاطاً سياحياً أو يرتكب فعلاً مخالفاً لأحكام هذه اللائحة أو لم يلتزم بأحكام هذه اللائحة توقع عليه السلطة المختصة الجزاءات الآتية:

1. الإنذار.
 2. غرامة مالية حسبما هو موضح بالجدول المرفق.
 3. إلغاء الترخيص أو التصريح جزئياً أو كلياً.
 4. حرمانه من ممارسة النشاط لفترة زمنية. (12)
- وإذا تظلم الشخص من عقوبة أوقعت عليه يجوز للوزير (31) النظر والفصل في التظلمات ضد القرارات الإدارية الصادرة من السلطة المختصة. (41). وتختص محكمة الدرجة الثانية بالنظر في الأفعال المرتكبة والمخالفات لأحكام هذه اللائحة، كما يجوز للسلطة المختصة أن تسلك الطريق الجنائي. (15).

الخاتمة:

تناولت الدراسة التنظيم القانوني لأعمال المطاعم والكافيتريات السياحية في التشريع السوداني، حيث فصلت الدراسة مفهوم المطعم السياحي وأهم المواصفات الواجب توافرها في المطاعم والكافيتريات السياحية، والشروط اللازمة لترخيص تلك المطاعم السياحية، خرجت الدراسة بالعديد من النتائج والتوصيات التي تتمثل في الآتي:

النتائج :

- (1) إن ممارسة أعمال المطاعم والكافيتريات السياحية بدون ترخيص يعتبر من الجرائم المستمرة، فمتى كان الشخص يعمل في هذه المهنة دون ترخيص كان مرتكباً لجريمة معاقب عليها بموجب قانون تنظيم العمل السياحي.
- (2) إن العقوبات الواردة في قانون السياحة لسنة 2009م وقانون تنظيم العمل

- السياحي لولاية الخرطوم لسنة 2008م كجزء لممارسة عمل المطاعم والكافيتريات السياحية بدون ترخيص هي عقوبات ماسة للحرية، وعقوبات مالية، وهي من جرائم التعازير .
- (3) إن الدين والقيم استطاعا أن يضعا بصمتهما علي كل أنواع السياحة، والتي لا تستقيم ولا تزدهر إلا بشيوع القيم الفاضلة والأخلاق الكريمة.
- (4) إن المشرع قد وضع حالات يُلغى فيها تصريح المطعم السياحي وجوباً، من ضمنها ارتكاب الجرائم المخلة بالشرف أو الأمانة أو القيام بأفعال تضر بسمعة البلاد أو أمنها.
- (5) إن التظلم ضد القرارات الصادرة بإغلاق المطعم السياحي أو الكافيتريا السياحية يُرفع لوزير السياحة والحياة البرية للنظر والفصل فيه.

التوصيات:

- (1) نوصي السلطة التشريعية بسد القصور الوارد في قانون السياحة لسنة 2009م فيما يتعلق بتنظيم أعمال المطاعم والكافيتريات السياحية لدورها البارز في عكس صورة السودان الزاهية.
- (2) نوصي المشرع ووزارة السياحة والآثار عند إصدار اللوائح المنظمة للعمل السياحي بضرورة تحديد مدة سريان الترخيص لممارسة العمل السياحي، ونقترح أن تكون خمس سنوات أسوة بالمشرع المصري.
- (3) نوصي موظفي السلطة المختصة بالالتزام بسرية التقارير عند تفتيش المطاعم والكافيتريات السياحية.
- (4) نوصي الجهات التشريعية بالنص على حرمان المدان بجرائم الشرف والأمانة من ممارسة أي نوع من أنواع العمل السياحي بالبلاد.
- (5) على المنشآت السياحية ضرورة التقيد بالضوابط التي وضعها القانون بشأن استخدام الأجانب في المنشآت السياحية.
- (6) نوصي الجهات المسؤولة عن السياحة بالدولة إعداد مسودة قانون خاص ينظم أعمال المطاعم والكافيتريات السياحية، كما يجب وضع قيود وشروط مشددة لمنح الترخيص لممارسة أعمال المطاعم السياحية تفادياً لجرائم الآداب والجرائم التي تنشأ في مواجهة السائح وتطبيقاً للأمن السياحي.

المصادر والمراجع:

- (1) د. زيد منير عبودي، إدارة وتصنيف المطاعم السياحية وآلية عملها، ط1، 2008م دار الراية للنشر والتوزيع، الأردن، ص13.
- (2) (2) المادة (3) من نظام المطاعم والاستراحات السياحية رقم (6) لسنة 1997م
- (3) ماهر عبد العزيز، إدارة المطاعم، 2009م دار زهران للنشر عمان -الأردن ص41
- (4) د. زيد منير عبودي، إدارة وتصنيف المطاعم السياحية وآلية عملها، ط1، 2008م دار الراية للنشر والتوزيع، الاردن، ص16
- (5) مرشد تصنيف المطاعم السياحية للعام 2015م، صادر عن الإدارة العامة للآثار والسياحة، (وزارة الثقافة والإعلام والسياحة ولاية الخرطوم).
- (6) زيد منير عبودي، مرجع سابق، ص16
- (7) ماهر عبد العزيز، علم إدارة الفنادق، 2006 دار زهران للنشر عمان ص35.
- (8) يقصد بها وزارة السياحة والآثار والحياة البرية.
- (9) الترخيص حسب المادة (3) من لائحة تنظيم عمل المطاعم والكافيتريات القومية لسنة 2010م يقصد به : (الترخيص الذي تصدره السلطة المختصة لمزاولة النشاط على المستوى القومي)، اما التصريح فيقصد به (تصريح مزاوله العمل على المستوى القومي).
- (10) المادة (6) من لائحة تنظيم عمل المطاعم والكافيتريات القومية لسنة 2010م
- (11) لأن هنالك ضوابط لاستخدام الأجانب بالمنشآت السياحية منصوص عليها في التشريعات السودانية.
- (12) المادة (9) من لائحة تنظيم عمل المطاعم والكافيتريات القومية لسنة 2010م
- (13) يقصد به وزير السياحة والحياة البرية وفقاً لنص المادة (3) من لائحة تنظيم عمل المطاعم والكافيتريات القومية لسنة 2010م
- (14) المادة (8) من نفس اللائحة .
- (15) المادة (11) من لائحة تنظيم عمل المطاعم والكافيتريات القومية لسنة 2010م