

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΑΤΡΑΣ  
ΣΧΟΛΗ: ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ: ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ  
Ο ΡΟΛΟΣ ΤΩΝ CATERING



ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΕΣ  
**ΑΝΑΣΤΑΤΕΛΗ ΕΙΡΗΝΗ**  
**ΚΟΝΤΑΞΗ ΜΑΡΙΑ**



ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ  
**Κ. ΣΠΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ**  
**ΙΩΑΝΝΗΣ**

ΠΑΤΡΑ  
2003

ΑΡΙΘΜΟΣ  
ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ 4636

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η πτυχιακή εργασία είναι ένα από τα τελευταία στάδια της φοιτητικής μας σταδιοδρομίας. Πτυχιακή εργασία σημαίνει ομαδική δουλειά και περισυλλογή στοιχείων κάποιου συγκεκριμένου θέματος, στην περίπτωση μας τουριστικού η οποία θα αποτελέσει παράλληλα και κριτήριο για τις γνώσεις που έχουμε αποκομίσει.

Αναλαμβάνουμε λοιπόν την εξέταση και κάλυψη του θέματος «Συνεδριακός τουρισμός και ο ρόλος των Catering».

Στο σημείο αυτό θα θέλαμε και αισθανόμαστε την υποχρέωση να ευχαριστήσουμε θερμά τον εισηγητή μας κ. Σπηλιόπουλο Ιωάννη, για την πολύτιμη βοήθεια και συμβολή του στην εργασία αυτή, τόσο για τις διευκρινιστικές συμβουλές και υποδείξεις του όσο και για τον προσανατολισμό μας σε σημαντικές πηγές ευρέσεως στοιχείων απαραίτητων για την περάτωση της πτυχιακής μας εργασίας.

### Αφιέρωση:

Η πτυχιακή εργασία  
αφιερώνεται στους  
γονείς μας που μας  
στήριξαν στις  
σπουδές μας.

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	ΣΕΛΙΔΑ
Πρόλογος	1
Κεφάλαιο 1 <sup>ο</sup> : Συνεδριακός τουρισμός	
1.1 Γενικά	4
1.2 Έννοια και διακρίσεις συνεδριακού τουρισμού	5
1.3 Μέγεθος και διάρκεια συνεδρίων	6
1.3.1 Η διάρκεια των συνεδρίων	6
1.3.2 Το μέγεθος των συνεδρίων	6
1.4 Οι συνέδροι συχνά συνοδεύονται	7
1.5 Επιλογή του χρόνου διεξαγωγής συνεδρίων	8
1.6 Επιλογή του τόπου διεξαγωγής συνεδρίων	9
1.7 Ορολογία που αφορά εκδηλώσεις συνεδριακού χαρακτήρα	11
1.8 Οι φορείς των συνεδριακών εκδηλώσεων	14
1.8.1 Φορείς μη επιχειρησιακού χαρακτήρα	14
1.8.2 Φορείς με επιχειρησιακό χαρακτήρα	14
1.9 Είδη συνεδρίων	16
1.10 Ιθύνοντες (εντεταλμένοι) - οργανωτές - σύνεδροι	20
1.10.1 Οι ιθύνοντες (εντεταλμένοι)	20
1.10.2 Οι οργανωτές	21
1.10.3 Οι σύνεδροι	21
Κεφάλαιο 2 <sup>ο</sup> : Τα σημαντικότερα συνεδριακά κέντρα της Ελλάδας	
2.1 Συνεδριακά κέντρα Αττικής	24
2.2 Συνεδριακά κέντρα της υπόλοιπης Ελλάδας	36
Κεφάλαιο 3 <sup>ο</sup> : Τα σημαντικότερα ξενοδοχεία με συνεδριακούς χώρους	
3.1 Ξενοδοχεία με συνεδριακούς χώρους στην Αττική	49
3.2 Ξενοδοχεία με συνεδριακούς χώρους στην υπόλοιπη Ελλάδα	84
3.3 Συνέδρια εν πλω	107

Κεφάλαιο 4 <sup>ο</sup> : Οργάνωση συνεδρίων	
4.1 Το management και ο ρόλος του στην οργάνωση συνεδρίων	111
4.2 Κρατήσεις δωματίων	113
4.2.1 Κρατήσεις μέσω του οργανωτή	113
4.2.2 Κρατήσεις με ευθύνη του ξενοδοχείου	113
4.3 Αφίξεις συνέδρων	115
4.4 Επισιτιστικές υπηρεσίες	116
4.5 Ψυχαγωγία συνέδρων - συνοδών	119
4.6 Το κόστος του συνεδριακού τουρισμού στα ξενοδοχεία	120
4.7 Αξιολόγηση της διεξαγωγής συνεδρίων	122
4.7.1 Αξιολόγηση από τη μονάδα	122
4.7.2 Κριτική από τον πελάτη	122
Κεφάλαιο 5 <sup>ο</sup> : Εξοπλισμός συνεδριακών χώρων	
5.1 Διακρίσεις συνεδριακών χώρων	125
5.1.1 Εναλλαγή χρήσεων	127
5.2 Διευθέτηση χώρων με καθίσματα	128
5.2.1 Διατάξεις θεατρικού τύπου με καθίσματα	128
5.3 Διευθέτηση χώρων με έδρανα	131
5.4 Διευθέτηση χώρων με τραπέζια	132
5.5 Εξοπλισμός συνεδριακών χώρων	136
5.5.1 Καθίσματα και τραπέζια	136
5.5.2 Εξέδρες και αναλόγια	137
5.6 Οπτικοακουστικός εξοπλισμός	138
5.7 Το ανθρώπινο δυναμικό	142
Κεφάλαιο 6 <sup>ο</sup> : Προδιαγραφές συνεδριακών κέντρων	
6.1 Γενικά	145
6.2 Μεγέθη συνεδριακών κέντρων	145
6.3 Επιλογή θέσης συνεδριακών κέντρων	146
6.4 Κτιριοδομικές προδιαγραφές	149
6.5 Προδιαγραφές ηλεκτρομηχανολογικών εγκαταστάσεων και εξοπλισμού	153
Κεφάλαιο 7 <sup>ο</sup> : Ο συνεδριακός τουρισμός στην Ελλάδα - Η εξέλιξη και ο ρόλος του	
7.1 Γενικά	157
7.2 Ο ρόλος της Ελλάδας στην ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού	157
7.3 Δυνατότητες και υποδομή στην Ελλάδα	158

	Σελίδα
7.4 Πολιτική συνεδριακού τουρισμού στην Ελλάδα	161
7.4.1 Δημόσιος τομέας	161
7.4.2 Ιδιωτικός τομέας	165
7.5 Σημασία της ανάπτυξης συνεδριακού τουρισμού στην Ελλάδα	166
7.5.1 Η αυξημένη μέση δαπάνη ανά συνεδριακό επισκέπτη	167
7.5.2 Η μείωση της εποχικότητας	168
7.5.3 Η διερεύνηση της βάσης της ζήτησης με την αύξηση της σημασίας της συνεδριακής συνιστώσας	170
7.5.4 Η δημιουργία ζήτησης για γενικό τουρισμό με την ευκαιρία συνεδριακών εκδηλώσεων	171
7.6 Δυνατότητες και προοπτικές ανάπτυξης του συνεδριακού τουρισμού	173
7.6.1 Σενάριο σύγκλησης προς το μέσο όρο	175
7.6.2 Αισιόδοξο σενάριο	177
7.7 Πολιτική για την προώθηση της ανάπτυξης του συνεδριακού τουρισμού	178
7.7.1 Ο ρόλος του κράτους και η ιδιωτική πρωτοβουλία	178
Κεφάλαιο 8 <sup>ο</sup> : Οι εξελίξεις του συνεδριακού τουρισμού	
8.1 Γενικά	182
8.2 Αξιολόγηση της θέσης της Ελλάδας ως διεθνώς συνεδριακός προορισμός	183
8.2.1 Μελλοντικές τάσεις της αγοράς	183
8.3 Προτάσεις για την αύξηση του μεριδίου της Ελλάδας στη διεθνή αγορά	184
8.3.1 Χρήση του διαδικτύου	184
8.4 Η ελληνική συνεδριακή αγορά	186
8.5 Συνεδριακός τουρισμός - και όμως... κάτι κινείται	187
8.6 Αναγκαία η επανατοποθέτηση του ελληνικού συνεδριακού προϊόντος	193
8.6.1 Συνεδριακή αγορά στην Ελλάδα	195
8.6.2 Συνεδριακή υποδομή και συνεδριακή ατμόσφαιρα στην Ελλάδα	195
8.6.3 Διοργανωτές συνεδρίων στην Ελλάδα	196
8.6.4 Επιδότηση συνεδριακών χώρων	198
8.7 Συνεδριακό κέντρο Αθήνας	200
8.7.1 Εν αναμονή αναδόχου...	200

	Σελίδα
8.8 Πίνακες (τα κυριότερα συνεδριακά - εκθεσιακά κέντρα στην Ευρώπη)	204
8.9 Σε αναμονή δημιουργίας convention bureaux	210
8.9.1 C.V.B. Αθήνας	211
8.9.2 Μελέτη σκοπιμότητας για τη δημιουργία convention bureau σε Αθήνα - Θεσσαλονίκη και άλλους τουριστικούς προορισμούς	212
8.9.3 Ζήτηση για συνεδριακό τουρισμό - convention bureau	214
8.10 Convention & visitors bureau Θεσσαλονίκης	216
 Κεφάλαιο 8 <sup>ο</sup> : Catering	
9.1 Γενικά	219
9.2 Έννοια του catering	222
9.3 Τα διάφορα είδη του catering	223
9.3.1 Catering του εμπορίου	223
9.3.2 Βιομηχανικό catering	225
9.3.3 Μεταφορικό catering	225
9.3.4 Άλλες απόψεις για το catering	226
9.3.5 Εξωτερικό catering	226
9.4 Υπηρεσίες catering	227
9.5 Προοπτικές ανάπτυξης του catering	229
9.5.1 Λόγοι που συμβάλλουν στην ανάπτυξη του catering	230
9.6 Πλεονεκτήματα - μειονεκτήματα catering	232
9.6.1 Μειονεκτήματα catering	232
9.6.2 Πλεονεκτήματα catering	234
9.7 Η λειτουργία του catering	236
9.8 Το catering στα ξενοδοχεία	237
9.9 Το σύγχρονο ξενοδοχειακό catering	239
9.9.1 Οργάνωση τμήματος	239
9.9.2 Η διαδικασία πωλήσεων και εξυπηρέτησης	242
9.10 Catering και 2004	246
 Κεφάλαιο 10 <sup>ο</sup> : Οργάνωση κουζίνας - σχεδίαση μενού	
10.1 Γενικά	248
10.2 Σχεδιασμός κουζίνας	250
10.2.1 Παράγοντες που επηρεάζουν το σχεδιασμό μιας κουζίνας	250
10.2.2 Χώροι παρασκευής φαγητού	251
10.2.3 Το περιβάλλον της κουζίνας	252
10.3 Εξοπλισμός κουζίνας	255

10.3.1 Λοιπός εξοπλισμός	255
10.4 Κανόνες λειτουργίας - καθήκοντα προσωπικού	257
10.5 Σχεδιασμός μενού	260
10.6 Τα διάφορα είδη μενού	261
10.6.1 Η σχεδίαση του μενού	268
10.6.2 Τα είδη του μενού	270
10.7 Τρόποι σερβιρίσματος	278
10.7.1 Τύποι σερβιρίσματος	278
Κεφάλαιο 11 <sup>ο</sup> : Μενού	
11.1 Εταιρίες catering	284
11.2 Μενού από catering	288
11.3 Μενού από ξενοδοχειακές μονάδες	299
Επίλογος	359
Παράρτημα	
Οργανωτές συνεδρίων	363
Συνεδριακά κέντρα	370
Ξενοδοχεία με συνεδριακούς χώρους	384
Catering	415
Βιβλιογραφία	420



## ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Τουλάχιστον εδώ και δεκαπέντε χρόνια έχει καταστεί σαφές ότι η διεθνής άνοδος του επαγγελματικού τουρισμού και ιδιαίτερα του συνεδριακού τουρισμού θα μπορούσε να δώσει και στη χώρα μας ένα σημαντικό μερίδιο αυτής της αγοράς. Η υιοθέτηση του όρου «νέες μορφές» τουρισμού - για μορφές που δεν είναι αναγκαστικά νέες αλλά που μπορούν να αναπτυχθούν στα πλαίσια των συγκριτικών πλεονεκτημάτων που παρουσιάζει το «ελληνικό τουριστικό προϊόν» - παρέμεινε χωρίς σημαντικά και ουσιαστικά βήματα. Και φυσικά στα πλαίσια αυτού του όρου και της αντίστοιχης προσπάθειας εντάσσεται ο τουρισμός κινήτρων, ο εκθεσιακός και κυρίως ο συνεδριακός τουρισμός.

Ο συνεδριακός τουρισμός είναι το είδος του τουρισμού που συνδυάζει ταξίδι και εργασία και είναι λιγότερο ευάλωτο στις οικονομικές υφέσεις και πληθωριστικές τάσεις. Δεν το καθορίζει η ηλιοφάνεια και η θερμοκρασία του καλοκαιριού, δίνει εργασία σε μια σειρά από επαγγέλματα και προσφέρει καλύτερα οικονομικά αποτελέσματα - όσον αφορά το συνάλλαγμα - σε επιχειρήσεις σε πόλεις και χώρες.

Δεν πρέπει να συγχέει κανείς τον συνεδριακό τουρισμό με τις άλλες μορφές επιχειρηματικού τουρισμού. Τόσο ο συνεδριακός τουρισμός όσο και τα ταξίδια κινήτρων ή η διακίνηση για συγκεκριμένους εργασιακούς λόγους των μεμονωμένων επαγγελματιών - επιχειρηματιών, έχουν τα δικά τους χαρακτηριστικά και είναι λάθος να τα αντιμετωπίζουμε από την ίδια οπτική γωνία, εντάσσοντάς τα όλα μαζί σε μία έννοια - αυτή του συνεδριακού τουρισμού.

Βεβαίως ο συνεδριακός τουρισμός αρχίζει να εντάσσει στην έννοια του και το θεσμό των εκθέσεων, μια και η κυριότερη νέα τάση είναι να συνδυάζεται η διεξαγωγή ενός συνεδρίου με την παράλληλη διοργάνωση μίας έκθεσης προϊόντων ή/και υπηρεσιών επιχειρήσεων εξειδικευμένων και σχετικών με το αντικείμενο της όποιας - συνεδριακής μορφής - συνάντησης.

Τα τελευταία χρόνια οι αλλαγές του βιοτικού επιπέδου και οι έντονοι ρυθμοί του σύγχρονου τρόπου ζωής έχουν συμβάλει στην ανάπτυξη που παρατηρείται στο χώρο του catering, η οποία αναμένεται να συνεχιστεί και τα επόμενα χρόνια. Ο κλάδος της τροφοδοσίας εταιριών - catering έχει γνωρίσει εντυπωσιακή ανάπτυξη, τόσο σε ρυθμό εταιριών όσο και σε αριθμό προσφερομένων υπηρεσιών. Δεν είναι τυχαίο ότι οι εταιρίες catering με την πείρα και την εξειδίκευση που διαθέτουν έχουν αποδείξει στο σύνολό τους ότι μπορούν να ανταποκριθούν επαρκώς στις ανάγκες τόσο των επιχειρήσεων όσο και των ιδιωτών παρέχοντας υψηλού επιπέδου υπηρεσίες, από μία απλή ως την πιο εξειδικευμένη και εξεζητημένη εκδήλωση. Ο κλάδος της τροφοδοσίας - catering

## Συνεδριακός Τουρισμός Και Ο Ρόλος Των Catering

παρουσιάζει ιδιαίτερα θετική εξέλιξη αφού μόνο στην Αττική υπολογίζεται ότι δραστηριοποιούνται πάνω από 90 εταιρίες, με ένα συνολικό ετήσιο κύκλο εργασιών που υπολογίζεται ότι αγγίζει τα 150 δισ. δρχ.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup>

### ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

## 1.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η ανάγκη ενημέρωσης και επικοινωνίας μεταξύ των ανθρώπων αυξάνει ολοένα και περισσότερο. Άτομα που συνδέονται με κοινά ενδιαφέροντα και στόχους συναντιούνται, συνεδριάζουν, συσκέπτονται, συναποφασίζουν. Επειδή δεν είναι δυνατόν πάντα τα άτομα αυτά όταν συνεδριάζουν να προέρχονται από τον ίδιο γεωγραφικό χώρο, γι' αυτό καθορίζουν με κάποια κριτήρια έναν κοινό τόπο για τη συνάντησή τους.

Η μετακίνηση προς τον τόπο συνάντησης είναι τουριστική μετακίνηση, που σε συνάρτηση με τον ταξιδιωτικό σκοπό αποτελεί συνεδριακό τουρισμό. Η μορφή αυτή του τουρισμού παρουσιάζεται την τελευταία δεκαετία με σταθερή ετήσια αυξητική τάση του 8-10%.

Οι ομάδες των συνεδριακών τουριστών, εκτός του ότι προσφέρουν σημαντικά οικονομικά οφέλη, παράλληλα προβάλλουν και τον τόπο διεξαγωγής των συνεδρίων πράγμα που έχει σαν αποτέλεσμα να δημιουργείται ένα μεγάλο ανταγωνιστικό πεδίο μεταξύ κρατών, που μέσω των αρμόδιων φορέων τους προσπαθούν να πάρουν το δυνατόν μεγαλύτερο κομμάτι από την ολοένα αυξανόμενη συνεδριακή «πίτα», μεταξύ των πόλεων που προσπαθούν να καθιερωθούν σαν πόλεις συνεδρίων, μεταξύ των ξενοδοχειακών μονάδων, που στοχεύουν όχι μόνο στην υψηλή εισοδηματική στάθμη των τουριστών αυτής της μορφής αλλά και στην τόνωση της πληρότητάς του κατά την διάρκεια της χαμηλής τους περιόδου και τέλος, μεταξύ των αεροπορικών εταιρειών που συνειδητοποίησαν την απόλυτη ταύτιση, μιας κενής ξενοδοχειακής κλίνης και κενής θέσης στο αεροσκάφος.

## **1.2 ΕΝΝΟΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**

Με τον όρο συνέδριο εννοούμε τη γενική και επίσημη συνεδρίαση ενός νομοθετικού σώματος, μιας κοινωνικής ή οικονομικής ομάδας με σκοπό την παροχή πληροφοριών για μια συγκεκριμένη κατάσταση και τη μελέτη των δεδομένων, που ως αποτέλεσμα θα έχει τη συναίνεση των συνέδρων για την ακολούθηση συγκεκριμένης πολιτικής. Συνήθως είναι περιορισμένης διάρκειας με προκαθορισμένους στόχους αλλά όχι σταθερή συχνότητα. Στις ΗΠΑ ο όρος "convention" χρησιμοποιείται για να περιγράψει μεγάλα διεθνή αλλά κυρίως εθνικής εμβέλειας επιχειρηματικά συνέδρια για ενημερωτικούς ή εμπορικούς σκοπούς.

Με τον όρο συνέδριο περιγράφουμε συνήθως τακτικές συναθροίσεις, σε επίπεδο αντιπροσώπων, εκατοντάδων ή ακόμα και χιλιάδων συνέδρων που ανήκουν σε μια επαγγελματική, κοινωνική, θρησκευτική ή άλλη ομάδα με σκοπό την ανάπτυξη ενός θέματος. Στην παρουσίαση και την ανάπτυξη των θεμάτων συμμετέχουν μόνο μέλη του διοργανωτή-φορέα. Η συχνότητα τους μπορεί να είναι ανά δύο και πλέον χρόνια (περίπτωση διεθνών και παγκόσμιων) ή ετήσια (περίπτωση εθνικών συνεδρίων). Συνήθως διαρκούν αρκετές ημέρες με αρκετές συνεδριάσεις.

Εδώ κρίνουμε σκόπιμο να αναφερθούμε στις διακρίσεις των συνεδρίων αυτών κάθε αυτών εφόσον αυτά αποτελούν τον αυτοσκοπό του τουρισμού αυτού.

Τα συνέδρια διακρίνονται ανάλογα με τη διάρκειά, το μέγεθός τους, την εθνική ή διεθνή συμμετοχή των συνέδρων, τον τρόπο χρηματοδότησής τους και τέλος την κοινή ιδιότητα κάτω από την οποία συνέρχονται οι σύνεδροι.

Η κοινή ιδιότητα των συνέδρων φανερώνει, όπως είναι φυσικό, το φορέα υπό την αιγίδα του οποίου συγκαλείται το συνέδριο. Είναι αυτονόητο πως ισχύει και το αντίστροφο.

## **1.3 ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ**

### **1.3.1 Η διάρκεια των συνεδρίων**

Σύμφωνα με μια εκτεταμένη έρευνα που πραγματοποίησε το τμήμα συνεδρίων της Union des Associations International και παρουσιάστηκε από τον κ. Κ. Λούκο, διευθυντή ξενοδοχείων και ειδικό εμπειρογνώμονα για το συνεδριακό τουρισμό, η πλειονότητα των συνεδρίων έχει διάρκεια 4-5 ημέρες. Το 37,7% των συνεδρίων έχει διάρκεια 3 ημέρες, ενώ το 19,8%, 6-8 ημέρες.

Θα πρέπει να λάβουμε υπόψη μας πως επειδή οι εργασίες των συνεδρίων πραγματοποιούνται συνήθως στις εργάσιμες ημέρες, κάποιος αριθμός συνέδρων παρατείνει τη διάρκεια του ταξιδιού του ή φροντίζει να ξεκινήσει ενωρίτερα, αξιοποιώντας και το Σαββατοκύριακο. Κάτι τέτοιο φυσικά, αυξάνει σε κάθε περίπτωση τη διάρκεια παραμονής του συνεδριακού τουρίστα και την τελική τουριστική του δαπάνη.

### **1.3.2 Το μέγεθος των συνεδρίων**

Δεν υπάρχει τυπικό μέγεθος για κάποιο συνέδριο. Το μέγεθός του αποτελεί συνάρτηση πολλών παραμέτρων. Το μέγεθος του φορέα κάτω από την αιγίδα του οποίου πραγματοποιείται, προδικάζει σε κάποιο βαθμό το μέγεθος του συνεδρίου, όχι όμως καθοριστικά.

Ο βαθμός συχνότητας που ο συγκεκριμένος φορέας διοργανώνει συνέδρια, ο βαθμός ενδιαφέροντος του θέματος του συνεδρίου, ο τόπος και οι εγκαταστάσεις που επιλέχτηκαν, οι ημερομηνίες διεξαγωγής του, είναι επίσης, στοιχεία που επηρεάζουν το βαθμό συμμετοχής και κατ'επέκταση το τελικό μέγεθος.

Η πλειονότητα των συνεδρίων αφορά συνέδρια μικρού μεγέθους μέχρι και 100 ατόμων.

#### Πιο αναλυτικά:

το 35,9% των συνεδρίων αφορά συνέδρια έως 100 άτομα,  
το 29,1% των συνεδρίων αφορά συνέδρια έως 101-250 άτομα,  
το 16,8% των συνεδρίων αφορά συνέδρια έως 251-500 άτομα,  
το 9,6% των συνεδρίων αφορά συνέδρια έως 501-1000 άτομα,  
το 5,8% των συνεδρίων αφορά συνέδρια έως 1001-2500 άτομα,  
το 2,8% των συνεδρίων αφορά συνέδρια πάνω από 2500 άτομα.

## **1.4 ΟΙ ΣΥΝΕΔΡΟΙ ΣΥΧΝΑ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ**

Τα συνέδρια αποτελούν καταπληκτικές ευκαιρίες για διακοπές στους ή στις (συνηθέστερα) συζύγους των συνέδρων. Πολλές φορές μάλιστα, εκεί που η συμμετοχή ή όχι στο συγκεκριμένο συνέδριο βρίσκεται σε οριακά επίπεδα, το άτομο που θα συνοδεύσει είναι αυτό που θα παίξει τον αποφασιστικό ρόλο στην τελική επιλογή. Για το λόγο αυτό, τόσο ο φορέας που πραγματοποιεί το συνέδριο όσο και ο τόπος που θα διεξαχθεί έχουν, με διαφορετικό φυσικά σκεπτικό, κοινό στόχο την προσέλκυση των συνοδών. Οι συνοδοί των συνέδρων έχοντας περισσότερο χρόνο στη διάθεσή τους πραγματοποιούν υψηλή τουριστική δαπάνη που αφορά κυρίως στις οργανωμένες εκδρομές, στις αγορές, στις επισκέψεις σε εκθέσεις ή μουσεία και γενικότερα κάνοντας χρήση περισσότερων υπηρεσιών από αυτές που παρέχουν τα ξενοδοχεία.

Από τη μέχρι τώρα διεθνή εμπειρία, που αφορά συνέδρια μη υποχρεωτικής συμμετοχής, διαπιστώνεται ότι 3 στους 10 συνέδρους συνοδεύονται.

## **1.5 ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΤΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ**

Οι φορείς κάτω από την αιγίδα των οποίων πραγματοποιείται το συνέδριο, λαμβάνουν σοβαρά υπόψη τους το χρόνο διεξαγωγής του. Η επιλογή γίνεται με βασικό γνώμονα την προσέλκυση του μεγαλύτερου δυνατού αριθμού συνέδρων. Για το λόγο αυτό, γίνεται συνδυασμός των κλιματολογικών συνθηκών που επικρατούν στον τόπο επιλογής για τη διεξαγωγή του συνεδρίου και του βαθμού της επαγγελματικής απασχόλησης των υποψηφίων συνέδρων του φορέα τη συγκεκριμένη χρονική περίοδο.

Ενώ ο Σεπτέμβριος και ο Μάιος είναι οι μήνες που πραγματοποιούνται τα περισσότερα συνέδρια, αντίθετα ο Ιανουάριος εμφανίζει το μικρότερο αριθμό διεξαγωγής των (προφανώς λόγω της εορταστικής ατμόσφαιρας των ημερών και των διακοπών που τις συνοδεύουν και οι οποίες έχουν ήδη απομακρύνει πολλούς από τις εργασίες τους).

Η επιλογή θερινών μηνών για διεξαγωγή, συνδυάζεται με προορισμούς που δεν έχουν ιδιαίτερα ζεστό κλίμα και προσφέρουν παράλληλα με το συνέδριο αυτό καθεαυτό και εναλλακτική θεώρηση διακοπών έστω και ολιγοήμερων.



## 1.6 ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

Αξιολογικά παραθέτουμε στη συνέχεια τα κριτήρια εκείνα, που παίζουν σημαντικό ρόλο στην επιλογή του τόπου διεξαγωγής συνεδρίων.

- (α) Η ύπαρξη της απαραίτητης συνεδριακής υλικοτεχνικής υποδομής είναι το σημαντικότερο κριτήριο από τη σκοπιά του φορέα που θα πραγματοποιήσει το συνέδριο.
- (β) Η εύκολη πρόσβαση σε συνάρτηση με τη χώρα ή τον τόπο προέλευσης του κύριου όγκου των συνέδρων.
- (γ) Η απόσταση, ή καλύτερα η χρονοαπόσταση μεταξύ του τόπου προορισμού και προέλευσης των συνέδρων. Φυσικά, η χρονοαπόσταση παίζει ρόλο που τον διαβαθμίζει η διάρκεια του συνεδρίου.
- (δ) Η ύπαρξη της γενικότερης υποδομής που προσφέρει η χώρα, αλλά και της ειδικότερης που σχετίζεται με το συγκεκριμένο τουριστικό «πακέτο» του συνεδρίου. Πρόσθετες ψυχαγωγικές εκδηλώσεις, κ.λπ.
- (ε) Η γενικότερη εικόνα που έχει καταφέρει να προβάλλει ο συγκεκριμένος τόπος σαν τόπος διεξαγωγής συνεδρίων: πόλη με ήσυχο και γραφικό χρώμα, με πολιτιστική ή πνευματική υπόσταση, με επιστημονική έρευνα, με επιχειρησιακή και εμπορική δραστηριότητα, με ειρηνευτικές πρωτοβουλίες κ.λ.π.
- (στ) Και φυσικά οι κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν.

Η Ευρώπη σαν ήπειρος διεξαγωγής συνεδρίων δέχεται το 60.5% του ολικού αριθμού, η Βόρειος Αμερική το 15%, η Ασία το 12,5%, η Νότιος Αμερική το 5,4%, η Αφρική το 4,4% και η Αυστραλία το 2,2%.

Στην Ευρώπη, οι πόλεις που δέχονται τα περισσότερα διεθνή συνέδρια είναι το Παρίσι, το Λονδίνο, η Γενεύη, στις Ηνωμένες Πολιτείες η Ουάσιγκτον και στην Ασία η Σιγκαπούρη. Οι αναλυτές των στατιστικών στοιχείων των τελευταίων ετών μνημονεύουν την περίπτωση της Φιλανδίας, της οποίας η πρωτεύουσα Ελσίνκι, λαμβάνει ένα σταθερό μερίδιο από το συνεδριακό τουρισμό. Και είναι αξιομνημόνευτη η περίπτωση της γιατί βρίσκεται στο τελευταίο βορειοανατολικό σημείο του Ευρωπαϊκού Βορρά, είναι μια από τις πιο ακριβές πρωτεύουσες της Ευρώπης και έχει παρατεταμένο βαρύ χειμώνα και μικρό καλοκαίρι με ζεστή και υγρή ατμόσφαιρα.

Στο σημείο αυτό, κρίνουμε σκόπιμο να αναφέρουμε, ότι σαν πρόσθετα στοιχεία επιλογής πέρα από αυτά που μνημονεύτηκαν, λειτουργούν και άλλα. Φυσικά, πάντα παράλληλα θα λέγαμε με τα ορθολογιστικά. Πολλά διεθνή συνέδρια δεν πραγματοποιούνται στην ίδια πόλη γιατί ισχύει μια «εκ περιτροπής» επιλογή μεταξύ των κάθε φορά επικρατέστερων υποψηφίων χωρών. Όταν υπάρχουν χορηγοί είναι

φυσικό να προσπαθούν να επηρεάσουν, για τη διεξαγωγή τους, υποψηφιότητες χωρών ή πόλεων στις οποίες εστιάζουν την όποια δραστηριότητά τους.

Εθνικοί φορείς, όταν πραγματοποιούν συνέδρια με ευρεία διεθνή συμμετοχή, είναι αυτονόητο πως επιλέγουν τόπο διεξαγωγής μέσα στα Εθνικά τους όρια.

Η σειρά του ξενοδοχείου έρχεται μετά. Αφού δηλαδή έγινε η επιλογή της χώρας και της πόλης που θα διεξαχθεί το συνέδριο.

Τότε δηλαδή λειτουργεί ο ανταγωνισμός σε επίπεδο ξενοδοχείου. Πολλοί όμως είναι αυτοί που ισχυρίζονται πως ήδη οι ξενοδοχειακές μονάδες έχουν δώσει το «παρών» τους στο αρχικό στάδιο της επιλογής. Εμείς συμφωνούμε με το σκεπτικό αυτό, διότι το ξενοδοχειακό κατάλυμα με τις όποιες συνεδριακές του δυνατότητες βαραίνει σημαντικά στην απόφαση της επιλογής της χώρας ή και της πόλης, με δεδομένο ότι αποτελεί τμήμα της όλης απαραίτητης συνεδριακής υλικοτεχνικής υποδομής της.

Τα κρουαζιερόπλοια την τελευταία δεκαετία αποτελούν ένα δημοφιλή χώρο διεξαγωγής μικρών και μεσαίων συνεδρίων.

## **1.7 ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΠΟΥ ΑΦΟΡΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ**

### Συνέδρια:

Είναι η συνάντηση ατόμων με κοινά ενδιαφέροντα και ιδιότητα με σκοπό τη συζήτηση και ανάπτυξη κοινού θέματος και ενδεχομένως τη λήψη αποφάσεων.

Το θέμα του συνεδρίου καθορίζεται σε γενικές γραμμές από την κοινή ιδιότητα κάτω από την οποία συνέρχονται οι συμμετέχοντες. Μπορεί να αφορά την επιστήμη, την πολιτική, την τεχνολογία, το εμπόριο κ.λ.π. Η κοινή ιδιότητα των συμμετεχόντων σχετίζεται με το φορέα, υπό την αιγίδα του οποίου συνέρχονται και του οποίου αποτελούν μέλη.

Τα περισσότερα συνέδρια, πραγματοποιούνται σε επαναλαμβανόμενη κυκλική βάση, συνήθως ετήσια. Αποτελούνται τις περισσότερες φορές, σε ότι αφορά τη διεξαγωγή τους, από το κυρίως συνέδριο στο οποίο συμμετέχουν όλοι οι σύνεδροι και από άλλα μικρότερα συνεδριακά τμήματα, δευτερεύοντα, γνωστά σαν συνεδριάσεις επιτροπών του συνεδρίου.

Στη φάση της διεξαγωγής του κυρίως συνεδρίου, απαιτείται μια ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα ή κάποιο αμφιθέατρο μεγέθους ανάλογου του αριθμού των συνέδρων. Στη φάση των δευτερευουσών συνεδριάσεων απαιτούνται μικρότεροι χώροι, όσοι και ο αριθμός των επιτροπών, διαμορφωμένοι ανάλογα.

Ο αγγλοσαξωνικός όρος "convention" χρησιμοποιείται κυρίως στις Ηνωμένες Πολιτείες, ενώ στην Ευρώπη ο όρος "congress" ή ο αντίστοιχος γαλλικός "congress". Και οι δύο όροι αναφέρονται στο συνέδριο και είναι σχεδόν συνώνυμοι. Χρησιμοποιούμε το «σχεδόν», γιατί το "congress" περισσότερο από το "convention" χρησιμοποιείται όταν το συνέδριο έχει διεθνή χαρακτήρα.

### Διασκέψεις - Συνδιασκέψεις:

Οι όροι αυτοί είναι συνώνυμοι μεταξύ τους και χρησιμοποιούνται για να περιγράψουν ένα συνέδριο όταν αυτό περιλαμβάνει συζητήσεις σε μεγαλύτερη διάρκεια και απαιτεί ενεργό συμμετοχή των συμμετεχόντων σε αυτό. Ισχύουν και εδώ όσα αναφέρθηκαν για το συνέδριο.

Ο συνηθέστερος όρος που χρησιμοποιείται για την διάσκεψη είναι ο αγγλικός "conference". Μπορούν να πραγματοποιηθούν σε τοπικό, περιφερειακό, εθνικό ή διεθνές επίπεδο.

Συσκέψεις:

Αφορούν συναντήσεις λίγων ατόμων και έχουν συνεδριακό χαρακτήρα. Είναι γνωστές σαν “round table conferences” δηλαδή συσκέψεις στρογγυλής τράπεζας. Ο όρος αυτός υποδηλώνει ότι τα άτομα συμμετέχουν στη σύσκεψη ισότιμα, με την καθοδήγηση δε ενός προέδρου καταλήγουν, σε συμπεράσματα ή αποφάσεις, ανάλογα με το αν αποτελούν συμβουλευτικό σώμα ή εκτελεστικό.

Συσκέψεις πραγματοποιούνται από φορείς τόσο επιχειρησιακού όσο και μη επιχειρησιακού χαρακτήρα.

Συνελεύσεις:

Έχει επικρατήσει η χρήση του όρου αυτού κυρίως για να περιγράψει συναντήσεις ενημέρωσης και αλληλογνωριμίας, μεταξύ των μετόχων μιας επιχείρησης και της Διοίκησής της ή μεταξύ των μελών μιας συνδικαλιστικής οργάνωσης.

Διαλέξεις - Ομιλίες:

Διάλεξη είναι η παρουσίαση ενός συγκεκριμένου θέματος, από κάποιον που θεωρείται ειδικός στον τομέα του. Χαρακτηρίζεται από την απόλυτα δομημένη παρουσίασή της. Μπορεί να προσεγγίζει θέμα γενικού ενδιαφέροντος ή ειδικού, όπως επίσης και να επακολουθεί ή όχι συζήτηση στο τέλος. Το μέγεθος του ακροατηρίου ποικίλει.

Οι ομιλίες αφορούν θέματα γενικού ενδιαφέροντος με παρουσίαση πιο εύκαμπτη, και λιγότερη επιστημότητα.

Ημερίδες:

Είναι συναντήσεις πανηγυρικού χαρακτήρα που διαρκούν μια ημέρα. Περιλαμβάνουν χαιρετιστήριες ομιλίες ή και διαλέξεις. Συνήθως αποτελούν «γενέθλιες» επτετείους του φορέα που τις πραγματοποιεί.

Χαρακτηρίζονται έτσι συχνά, συνέδρια επιστημονικών ενώσεων, κυρίως ιατρικών, ημερήσιας διάρκειας.

Φόρουμ (Forum):

Έχει επικρατήσει ο όρος αυτός προκειμένου να περιγράψει συναντήσεις με πάνελ εισηγητών. Χαρακτηριστικό γνώρισμά τους είναι ότι επακολουθεί κατευθυνόμενη συζήτηση στην οποία μπορεί να συμμετέχει και το ακροατήριο με ερωτήσεις που υποβάλει ή και με απαντήσεις σε αυτές. Ο συντονιστής της όλης διαδικασίας ομαδοποιεί θέσεις, απόψεις και προβλήματα και οδηγεί ανάλογα τη διαδικασία. Οι

συμμετέχοντες συνήθως κάθονται σε διατάξεις τραπεζιών ή εδράνων και σπανιότερα σε διατάξεις μόνο καθισμάτων.

Συμπόσια:

Δεν περιγράφεται με τον όρο αυτό τις περισσότερες φορές ένα πλούσιο και επίσημο γεύμα ή δείπνο. Αφορά «πνευματική τροφή» που προσφέρεται με επισημότερο τρόπο από ότι στο «φόρουμ». Το συμπόσιο κατά τα άλλα είναι σχεδόν συνώνυμο με το «φόρουμ».

Ο όρος χρησιμοποιείται σπανιότερα και με τη μεταφορική του έννοια (φυσικά αδόκιμα) για να υποδηλώσει λαμπρότητα σε καθαρά επισιτιστική εκδήλωση.

Σεμινάρια:

Στο ευρύ κοινό είναι γνωστή μόνο μια πτυχή αυτού του όρου: αυτή που συνδέεται με τον παραδοσιακό τρόπο διδασκαλίας - άσχετα αν χρησιμοποιούνται σύγχρονα οπτικοακουστικά μέσα και βοηθήματα - και αποσκοπεί στη συμπληρωματική μόρφωση ή εξειδίκευση κάποιων ατόμων. Ωστόσο, ο όρος αυτός συγκεκριμενοποιεί το είδος της εκπαιδευτικής διαδικασίας η οποία εμφανίζεται με τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα του συμποσίου και του «φόρουμ». Ο αριθμός των συμμετεχόντων στο σεμινάριο είναι μικρός. Αντίθετα συμμετοχές σε συμπόσια ή «φόρουμ» είναι πολυπληθέστερες.

“Work shops”:

Αποτελεί μέθοδο εκπαιδευτικής διαδικασίας που επιτρέπει εμπειριστατωμένη μελέτη κάποιου συγκεκριμένου θέματος. Αφορά μεγέθη των 15-30 ατόμων που συγκεντρώνονται για να βελτιώσουν την επίδοσή τους σε κάποιο συγκεκριμένο αντικείμενο λύνοντας και συζητώντας σχετικά προβλήματα.

Meetings (Συναντήσεις):

Έχει «πολιτογραφηθεί» σαν όρος και στη γλώσσα μας. Αφορά συναντήσεις καθαρά ενδοεπιχειρησιακού ενδιαφέροντος οι οποίες δεν έχουν συνεδριακό χαρακτήρα με τη στενή έννοια του όρου. Αποτελούν τις λεγόμενες «εταιρικές» ή επιχειρησιακές συναντήσεις.

## **1.8 ΟΙ ΦΟΡΕΙΣ ΤΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ**

Η διεξαγωγή ενός συνεδρίου προϋποθέτει την ύπαρξη του αντίστοιχου φορέα ο οποίος αποφασίζει την πραγμάτωσή του. Ο φορέας έχει και την τελική ευθύνη για την επιτυχία του συνεδρίου, άσχετα αν σε κάποιες φάσεις τη μεταβιβάζει σε εξουσιοδοτημένα όργανα.

Οι φορείς διακρίνονται από τη σκοπιά κάτω από την οποία κάθε φορά εξετάζονται. Έτσι μπορεί να έχουμε διάκριση - ανάλογα με τα κριτήρια - και σε φορείς με βάση:

- (α) την υπόστασή τους, από καθαρά νομική άποψη,
- (β) τον εθνικό ή διεθνή χαρακτήρα τους,
- (γ) το αντικείμενο της δραστηριότητάς τους (στόχοι),
- (δ) τον επιχειρησιακό ή μη χαρακτήρα της λειτουργίας τους.

### **1.8.1 Φορείς μη επιχειρησιακού χαρακτήρα**

Τέτοιοι φορείς είναι τα επιμελητήρια, κρατικοί οργανισμοί, διεθνείς οργανισμοί. Είναι επίσης συνδικαλιστικές οργανώσεις και σωματεία, κοινωφελείς οργανισμοί, εθνικοτοπικοί σύλλογοι, πολιτιστικοί και επιμορφωτικοί, επιστημονικές ενώσεις, επαγγελματικές, εμπορικές ενώσεις ή ομοσπονδίες.

Οι επωνυμίες που χρησιμοποιούνται είναι πολλές και συνήθως αυτό συμβαίνει στο χώρο των σωματείων μη συνδικαλιστικού χαρακτήρα. Ένα τέτοιο σωματείο ιδρύεται και με τις επωνυμίες «σύλλογος», «εταιρεία», «σύνδεσμος» κ.λ.π.

### **1.8.2 Φορείς με επιχειρησιακό χαρακτήρα**

Τέτοιοι φορείς είναι κυρίως οι επιχειρήσεις με κάθε είδους νομική υπόσταση, με εθνικό ή διεθνή χαρακτήρα κ.λ.π. Είναι επίσης και συνασπισμοί επιχειρήσεων και φυσικά οι φορείς αυτοί μπορεί να είναι και πολυεθνικοί εφόσον οι δραστηριότητές τους επεκτείνονται και σε περισσότερες χώρες της αλλοδαπής.

Ο επιχειρησιακός χαρακτήρας των φορέων αυτών και οι συγκεκριμένες ανάγκες τους, προδικάζουν και το είδος των εκδηλώσεων που πραγματοποιούν. Οι εκδηλώσεις αυτές είναι καθαρά ενδοεπιχειρησιακού χαρακτήρα και ενδιαφέροντος και αποτελούν τις λεγόμενες επιχειρησιακές ή εταιρικές συναντήσεις, οι οποίες αν και δεν έχουν συνεδριακό χαρακτήρα με τη στενή έννοια του όρου, ωστόσο

αποτελούν μια σημαντική αγορά προς την οποία υπάρχει έντονο ενδιαφέρον.

Οι συναντήσεις που πραγματοποιούν οι φορείς με επιχειρησιακό χαρακτήρα είναι δυνατόν να αφορούν:

- συναντήσεις επιχειρησιακών στελεχών για σοβαρά θέματα (οργάνωσης, παραγωγής, πωλήσεων κ.λ.π.).
- συναντήσεις ολιγομελών διοικητικών οργάνων, όπως: διοικητικών συμβουλίων, επιτροπών κ.λ.π.,
- παρουσιάσεις νέων προϊόντων,
- σεμινάρια και γενικά συναντήσεις εκπαιδευτικού χαρακτήρα,
- συνελεύσεις μετόχων και
- συναντήσεις και ταξίδια κινήτρων (incentives).

## **1.9 ΕΙΔΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ**

Παρουσιάζουμε πιο κάτω τα βασικότερα είδη συνεδρίων, εξετάζοντάς τα κυρίως από τη σκοπιά του τουριστικού παραγωγού, ξενοδόχου ή ταξιδιωτικού πράκτορα. Τα παρουσιάζουμε ομαδοποιημένα, σύμφωνα με τους φορείς που τα συγκαλούν και παραθέτουμε τις ιδιαιτερότητες και τα γνωρίσματά τους.

### Επιστημονικά συνέδρια:

Τα επιστημονικά συνέδρια, κυρίως τα ιατρικά συνέδρια, μπορούν να έχουν μια ιδιαίτερη αξία και να επαναλαμβάνονται στο ίδιο μέρος μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα. Πολλοί γιατροί και άλλοι επιστήμονες τείνουν να συνδυάζουν κατά κάποιο τρόπο διακοπές και συνεχή εκπαίδευση-ενημέρωση. Αυτό το φαινόμενο είναι ιδιαίτερα σημαντικό, καθόσον η ενημέρωση δεν είναι μόνα μια αναγκαιότητα, αλλά συνδυάζεται και με μια ευχάριστη αλλαγή. Το φορολογικό καθεστώς πολλών κρατών ενθαρρύνει την οργάνωση αυτών των συγκεντρώσεων. Οι δαπάνες του συνεδρίου αφαιρούνται από το ετήσιο φορολογητέο εισόδημα, τουλάχιστον κατά ένα μέρος. Τα επιστημονικά συνέδρια παρουσιάζουν ένα πρόσθετο πλεονέκτημα: η διάρκειά τους είναι κατά κανόνα μεγάλη. Τέλος, τα συνέδρια αυτά ενδιαφέρουν συγχρόνως και επιχειρήσεις που επιθυμούν να παρουσιάσουν τα συναφή με το συνέδριο προϊόντα τους. Αυτό σημαίνει πως συνδυάζονται με πολλές παράλληλες εκδηλώσεις και κυρίως με εκθέσεις.

Συνήθως επιχορηγούνται από το κράτος αλλά και από τις επιχειρήσεις των οποίων τα προϊόντα σχετίζονται με το συνέδριο.

Στη χώρα μας συνέδρια επιστημονικών φορέων έχουν τη δυνατότητα, κάτω από ορισμένες προϋποθέσεις, να επιχορηγούνται από το Υπουργείο Πολιτισμού. Με βάση τα συνέδρια που χρηματοδοτήθηκαν τα τελευταία χρόνια, προκύπτει ότι τα ιατρικά συνέδρια είναι τα μεγαλύτερα από άποψη όγκου συμμετοχής, έχουν τον υψηλότερο βαθμό συμμετοχής ξένων συνέδρων και την τελευταία τριετία είναι αυτά που διεξάγονται με μεγαλύτερη συχνότητα. Ακολουθούν αυτά των ανθρωπιστικών, κοινωνικοπολιτικών, και θετικών επιστημών, στη συνέχεια εμφανίζονται τα τεχνολογικά και τέλος αυτά της νομικής επιστήμης.

### Εμπορικά συνέδρια:

Τα εμπορικά καθώς και τα συνέδρια επαγγελματικών φορέων σχετίζονται με τις επιδιώξεις των φορέων που τα συγκαλούν. Αυτές οι επιδιώξεις μπορεί να ποικίλουν από φορέα σε φορέα. Ενδεικτικά



αναφέρονται στα πιθανά πλαίσια των επιδιώξεών τους, η αύξηση της παραγωγικότητας, των κερδών, η διεύρυνση της αγοράς - και φυσικά αυτά όχι για λογαριασμό του ίδιου του φορέα αλλά των μελών του, που μπορεί να είναι νομικά πρόσωπα (ενώσεις, εταιρείες, οργανισμοί) ή φυσικά πρόσωπα με κοινά επαγγελματικά συμφέροντα.

Τα συνέδρια αυτά είναι οικονομικώς συμφέροντα για τον ξενοδόχο. Πολύ συχνά, μεγάλες πολυεθνικές εταιρείες, ενώσεις παραγωγών, συνεταιριστικές, ακόμη και μεμονωμένοι κατασκευαστές επωφελούνται από αυτές τις συγκεντρώσεις, για να προωθήσουν τις δημόσιες σχέσεις τους και μέσω αυτών τις πωλήσεις τους. Εάν το ξενοδοχείο διαθέτει τους αναγκαίους χώρους και τα τεχνικά μέσα, ένα τέτοιο συνέδριο θα μπορεί να συμπληρώνεται με μια έκθεση. Η έκθεση έχει και η ίδια αποδοτικό κύκλο εργασιών (ενοίκιο) και συνοδεύεται επίσης από γεύματα και δεξιώσεις, που είναι εξίσου αποδοτικές. Γενικά, είναι δυνατόν να πούμε, ότι ένα ξενοδοχείο έχει συμφέρον να επιδιώκει συνέδρια τα οποία περιλαμβάνουν και εκθέσεις.

Συνήθης παραλλαγή εμπορικών συνεδρίων είναι ο συνδυασμός Συμποσίου και Έκθεσης. Η μορφή αυτή επαγγελματικής συγκέντρωσης έχει το πλεονέκτημα ότι μπορεί να οργανώνεται κάθε έτος, εμφανίζει δε πρωτοτυπία στον τρόπο διεξαγωγής της.

Θα πρέπει να τονίσουμε πως υπάρχει η τάση να ονομάζονται εμπορικά συνέδρια και αυτά που οργανώνονται από αυτόνομες επιχειρήσεις μέσα στα πλαίσια των προσπαθειών τους που αφορούν την ίδια την επιχείρηση και όχι τον κλάδο γενικότερα.

Το περιεχόμενο όλων αυτών των συνεδρίων μπορεί να είναι: παρουσίαση νέων προϊόντων, τρόποι αύξησης πωλήσεων και γενικά η επιτυχία των στόχων της εμπορικής δράσης αυτών των επιχειρήσεων.

### Συνέδρια κομματικού, κοινωνικού, πολιτικού περιεχομένου:

Συνέδρια διοργανώνονται επίσης από πολιτικά κόμματα, κοινωνικές οργανώσεις (π.χ. συνδικαλιστικές, γυναικείες ενώσεις) και από πολιτικές ενώσεις. Οι φορείς αυτοί μπορεί να είναι εθνικοί ή διεθνείς.

Σκοπός αυτών των συνεδρίων είναι ο απολογισμός του έργου των φορέων, η χάραξη στρατηγικής τους, η ιδεολογική τοποθέτησή τους, λαμβανομένων υπόψη νέων δεδομένων, η λειτουργία και ανάπτυξή τους κ.λ.π.

### Συνέδρια διεθνών οργανισμών:

Οι διεθνείς οργανισμοί αποτελούν την εξέλιξη και ανάπτυξη της διεθνούς συνεργασίας. Η συμμετοχή κάποιου κράτους ως μέλους ενός

διεθνούς οργανισμού του δίνει το δικαίωμα να συμμετέχει σε συνέδρια που οργανώνει ο οργανισμός αυτός.

Το χαρακτηριστικό αυτής της κατηγορίας των συνεδρίων είναι ότι οργανώνονται από κρατικές υπηρεσίες του κράτους-μέλους του οργανισμού. Η πολιτεία-μέλος έχει την ευθύνη, τη φροντίδα διεξαγωγής του συνεδρίου, το οποίο φιλοξενείται στη χώρα της.

Η συνήθης ορολογία για τα συνέδρια αυτά είναι «διεθνής διάσκεψη» ή «διεθνής συνδιάσκεψη». Προκαλείται άμιλλα μεταξύ των κρατών-μελών για την καλύτερη οργάνωση και διεξαγωγή του συνεδρίου, με συνέπεια να προβάλλονται και οι καλύτερες τουριστικές υπηρεσίες τους.

Συνήθως τα συνέδρια αυτά είναι σε ετήσια βάση. Ενδεικτικά αναφέρουμε το συνέδριο του Διεθνούς Γραφείου Εργασίας (I.L.O.)

(κάθε έτος), της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας, του παγκόσμιου Οργανισμού Τουρισμού, της Διεθνούς Ολυμπιακής Επιτροπής κ.λ.π.

Οι διεθνείς οργανισμοί οργανώνουν τακτικές ή έκτακτες συναντήσεις των εκπροσώπων των κρατών-μελών τους κατά τις οποίες αξιολογούν την πορεία τους, χαράζουν πολιτική ανάλογα με τις διεθνείς συγκυρίες και εξελίξεις.

#### Συσκέψεις:

Χαρακτηρίζονται από το μικρό αριθμό συμμετεχόντων καθώς και από τη μικρή τους διάρκεια (λίγες ώρες έως δύο ημέρες). Επίσης άλλο χαρακτηριστικό είναι το υψηλό επίπεδο θέσης των συμμετεχόντων, μέσα στην εταιρεία, οργάνωση ή γενικά το φορέα που πραγματοποιεί τη σύσκεψη.

Όπως έχουμε τονίσει, οι συσκέψεις πραγματοποιούνται από φορείς τόσο επιχειρησιακού, όσο και από μη επιχειρησιακού χαρακτήρα.

Η αλλαγή του χώρου που συνήθως πραγματοποιείται η σύσκεψη και που συνήθως βρίσκεται μέσα στις εγκαταστάσεις των γραφείων του φορέα, είναι κάτι που όλοι οι συμμετέχοντες θα το ήθελαν. Μια μικρή αίθουσα σε ένα κοντινό ξενοδοχείο ή ακόμη καλύτερα μια ειδικά διαμορφωμένη σουίτα ξενοδοχείου, μειώνει την ενδεχόμενη ένταση των στελεχών και διευκολύνει πολλαπλά στη λήψη των αποφάσεων.

Οι συσκέψεις μπορεί να καταλήγουν ή να συνδυάζονται με γεύματα εργασίας.

#### Σεμινάρια:

Υπάρχει διάχυτη η εντύπωση πλέον, πως η αγορά των σεμιναρίων μπορεί να προσφέρει μια καλή και σταθερή πελατεία σε ξενοδοχεία «απομονωμένα» από μεγάλα αστικά κέντρα. Απαραίτητη προϋπόθεση

φυσικά γι' αυτό είναι οι χώροι τους και οι εγκαταστάσεις τους να ανταποκρίνονται σε μεγάλο βαθμό στις όποιες ειδικές ανάγκες.

Στις περιπτώσεις των σεμιναρίων, επιζητείται η δημιουργία μιας συγκεκριμένης «οικογενειακής» ατμόσφαιρας που θα διευκολύνει στη δημιουργία ενός επαγγελματικού πνεύματος και στη βελτίωση και ανάπτυξη των σχέσεων των συμμετεχόντων. Επίσης θα βοηθήσει τα διευθυντικά στελέχη που διδάσκουν ή παρευρίσκονται, στην επιδίωξή τους να γνωρίσουν καλύτερα τα νέα στελέχη τους που εκπαιδεύονται.

## **1.10 ΙΘΥΝΟΝΤΕΣ (ΕΝΤΕΤΑΛΜΕΝΟΙ) - ΟΡΓΑΝΩΤΕΣ - ΣΥΝΕΔΡΟΙ**

Για την πραγμάτωση οποιουδήποτε συνεδρίου είναι, «εξ ορισμού» θα λέγαμε, απαραίτητη η ύπαρξη και ενεργοποίηση - για διαφορετικούς ίσως λόγους και με διαφορετικά κίνητρα - του ανθρώπινου τρίπτυχου των Ιθυνόντων ή εντεταλμένων, των οργανωτών και των συνέδρων.

Κάποια πρόσωπα με την υψηλή ιεραρχική θέση που κατέχουν στους φορείς, οργανώσεις, ενώσεις, συλλόγους, επιχειρήσεις κ.λ.π. - έχουν τη δυνατότητα να συναποφασίσουν για τη διεξαγωγή, τον τόπο και το χρόνο του συνεδρίου. Αυτούς γενικά ονομάζουμε Ιθύνοντες ή εντεταλμένους. Δεν είναι απαραίτητο οι Ιθύνοντες να αποφασίζουν πάντα οι ίδιοι για όλες τις τεχνικές διαδικασίες του συνεδρίου. Αυτό είναι δουλειά των οργανωτών του.

Ιθύνοντες και οργανωτές στοχεύουν ίσως από διαφορετική σκοπιά στην επιτυχία του συνεδρίου και φυσικά στην ικανοποίηση των συνέδρων.

Κρίνεται σκόπιμο να γνωρίσουμε από πιο κοντά αυτές τις τρεις κατηγορίες.

### **1.10.1 Οι Ιθύνοντες (εντεταλμένοι)**

Από τα κοινά σημεία των συνεδρίων είναι ότι ο κάθε Ιθύνων έχει μια προσωπική και συγκεκριμένη άποψη για το σκοπό των συγκεντρώσεων και τον τρόπο διεξαγωγής των.

Ανάμεσα στο πλήθος των ενδεχομένων απόψεων και στόχων θα αναφέρουμε:

- την επιθυμία να γίνει το συνέδριο γνωστό στο ευρύ κοινό, που συνεπάγεται την αναζήτηση και επαφή με τα μέσα μαζικής ενημέρωσης,
- την έμφαση στο να συμπεριληφθούν στο πρόγραμμα κοσμικές εκδηλώσεις και εορταστικά γεύματα,
- ή αντίθετα με τα προηγούμενα, την επιδίωξη μιας οικογενειακής ατμόσφαιρας, για την προώθηση των επαφών μεταξύ των συμμετεχόντων και την αύξηση της συνοχής τους.

Γενικά μπορούμε να πούμε πως οι Ιθύνοντες επιδιώκουν υπέρμετρα την προβολή, τόσο του φορέα που εκπροσωπούν όσο και την δική τους, μέσω της επιτυχίας του συνεδρίου και αυτό βέβαια διότι, είτε είναι αιρετοί στη διοίκηση του φορέα, είτε όχι, η επιτυχία του συνεδρίου θα τους επιτρέψει να χρησιμοποιήσουν τις «δάφνες» τους ανάλογα.

### **1.10.2 Οι οργανωτές**

Οι οργανωτές των συνεδρίων μπορεί να ανήκουν σε μια από τις παρακάτω κατηγορίες.

- Εξουσιοδοτημένη επιτροπή από τη διοίκηση του φορέα. Αυτή μπορεί να είναι μόνιμης σύνθεσης και λειτουργίας, ιδίως μάλιστα εάν ο φορέας πραγματοποιεί συχνά συνέδρια ή εκδηλώσεις συναφούς χαρακτήρα. Είναι γνωστή σαν οργανωτική επιτροπή. Στην επιτροπή αυτή μπορεί να συμμετέχουν - συνήθως τιμητικά - και κάποιοι από τους ιθύνοντες.
- Επαγγελματίες οργανωτές συνεδρίων που λειτουργούν συνήθως μέσω γραφείων δημοσίων σχέσεων, είτε γενικού χαρακτήρα, είτε ειδικευμένου στην οργάνωση αποκλειστικά συνεδρίων. Αρκετά τέτοιου είδους γραφεία έχουν κάνει τα τελευταία χρόνια αισθητή την παρουσία τους στο χώρο.
- Ταξιδιωτικά γραφεία. Αρκετά ταξιδιωτικά γραφεία με εμπειρίες στο «συνεδριακό τουριστικό πακέτο», έχουν προσλάβει εξειδικευμένο προσωπικό στην οργάνωση των συνεδρίων, κυρίως από τον ευρύτερο χώρο των δημοσίων σχέσεων. Με τον τρόπο αυτό στοχεύουν σε κέρδος που δεν προέρχεται μόνο από το «συνεδριακό τουριστικό πακέτο» αλλά και από άλλες σχετικές δραστηριότητες που το εξυπηρετούν.

Πιστεύουμε πως τούτο το τελευταίο θα αποτελέσει, εάν δεν έχει ήδη αποτελέσει, σημαντικό σημείο τριβής και ανταγωνισμού.

Θα πρέπει επίσης να τονιστεί πως αυτόνομα συνεδριακά κέντρα και μεγάλες ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, με κύριο όγκο εργασιών τα συνέδρια, λειτουργούν και σαν επαγγελματίες οργανωτές συνεδρίων, εφόσον τούτο ζητηθεί από τον πελάτη-φορέα του συνεδρίου.

Οι οργανωτές επιδιώκουν να μείνουν ικανοποιημένοι τόσο οι ιθύνοντες όσο και οι σύνεδροι διότι ενδιαφέρονται και για τη δική τους προβολή.

Οι επαγγελματίες οργανωτές, πρόσθετα ενδιαφέρονται για το κέρδος τους αλλά και για την καλή τους φήμη, που θα τους επιτρέψει όχι μόνο να διατηρήσουν τον πελάτη - φορέα και στο μέλλον, αλλά στο να αποκτήσουν και καινούργιους.

### **1.10.3 Οι σύνεδροι**

Οι σύνεδροι αποτελούν πολυπληθέστερη κατηγορία - όπως είναι φυσικό - από τις δυο προηγούμενες. Σε ότι αφορά τις επιθυμίες τους, αυτές κυρίως διαφοροποιούνται από το φύλο των συνέδρων (άνδρες, γυναίκες, μικτό), από την ηλικία τους, από την ιδιότητα με την οποία λαμβάνουν μέρος και από το γεγονός εάν συνοδεύονται από τους/τις συζύγους τους σε αυτό.

Όπως σημειώνει ο Raymond Jaussi, οι σύνεδροι σε γενικές γραμμές «εκδηλώνουν πολύ διαφορετικό ενδιαφέρον ακόμη και ενθουσιασμό για τους σκοπούς και την επιτυχία του συνεδρίου. Ενδιαφέρον, που ίσως σε μέγεθος ξεπερνά και το ενδιαφέρον των ιθυνόντων ή και των οργανωτών. Συχνά, το συνέδριο είναι μια ευκαιρία για τους συμμετέχοντες να αλλάξουν περιβάλλον, ατμόσφαιρα, να διασκεδάσουν, ακόμη και αν οι ιθύνοντες και οι οργανωτές δε δίνουν πολύ σημασία σε αυτή την πλευρά του συνεδρίου...».

Η ψυχαγωγία, σαν απαραίτητο στοιχείο του όλου συνεδριακού ταξιδιού, αποτελεί πρόσθετη πηγή εσόδων τόσο για την ξενοδοχειακή μονάδα όσο και για τον τόπο φιλοξενίας του συνεδρίου γενικότερα.

Από την άλλη πλευρά, οι σύνεδροι, λόγω του αριθμού τους αλλά κυρίως λόγω της υψηλής κοινωνικοοικονομικής τους θέσης, αποτελούν μια τεράστια διαφημιστική δύναμη τόσο για τον τόπο διεξαγωγής του συνεδρίου όσο και για το ξενοδοχείο. Ο ενθουσιασμός που μετά το συνεδριακό ταξίδι μπορεί κανείς να διακρίνει στη φωνή τους, όταν αναφέρονται στον τόπο διεξαγωγής ή στο συγκεκριμένο ξενοδοχείο, σημαίνει πολλά χωρίς να κοστίζει σαν διαφήμιση (Marketing through servicing).






## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup>

### **ΤΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΑ ΚΕΝΤΡΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**

## ΑΙΓΛΗ

Εσωτερικοί και εξωτερικοί, χειμώνα - καλοκαίρι, οι χώροι της Αίγλης διακρίνονται για τη λειτουργικότητά τους και την ατμόσφαιρα που αποπνέουν. Η Αίγλη διαθέτει 3 αίθουσες εκδηλώσεων κατάλληλες - με την ανάλογη διαμόρφωση - να φιλοξενήσουν: Συνέδρια, γενικές συνελεύσεις σεμινάρια, συσκέψεις, εταιρικές συναντήσεις για γεύμα ή δείπνο, παρουσιάσεις ή εκθέσεις νέων προϊόντων, συνεντεύξεις τύπου, διαλέξεις κ.λ.π., ακόμη και σε συνδυασμό με χώρους του παρακείμενου Ζαππείου Μεγάρου, ανάλογα με τις ανάγκες της κάθε εκδήλωσης. Η αίθουσα «Ευάγγελος Ζάππας» είναι δυναμικότητας 160-250 ατόμων - ανάλογα με τον χαρακτήρα και τις ανάγκες της εκάστοτε εκδήλωσης - η αίθουσα «Ολυμπία», ακόμη μεγαλύτερη σε χωρητικότητα, μπορεί να χωριστεί σε 2 ή 4 μικρότερες για να φιλοξενήσει από 30-900 άτομα, ενώ η Αίθουσα «Ρίνε» είναι κατάλληλη για μικρές εκδηλώσεις από 40 έως 140 άτομα.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Meeting room A	239	5	500	160	90	190	250
Upper Level Foyer	140	3.15	-	-	-	-	100
Meeting room B	223	3.15	150	120	65	200	250
Meeting room C	260	3.15	260	150	90	236	300
Lower Level Foyer	103	3.15	-	-	-	-	80
Open Air Theatre	580	-	700	-	-	600	1000



## ΑΘΗΝΑΙΣ

Οι συνεδριακοί χώροι της Αθηναΐδας φιλοξενούν επιχειρηματικές, επιστημονικές και κοινωνικές εκδηλώσεις, καλύπτοντας συνολική έκταση 1.100 τ.μ.

Η μεγάλη συνεδριακή αίθουσα Silk Room (580 τ.μ. και 750 θέσεων), το Art Hall (300 τ.μ. και 400 θέσεων) και το εντυπωσιακό Atrium (300 τ.μ. και 300 θέσεων) συνθέτουν ένα πρότυπο συνεδριακό κέντρο το οποίο διαθέτει σύγχρονο οπτικοακουστικό εξοπλισμό, οθόνες 3x4 μ., υποδομή γραμμών ISDN, teleconference, business center, εύκολη πρόσβαση στο internet και πλήρη γραμματειακή υποστήριξη.

Ο αρχιτεκτονικός σχεδιασμός όλων των αιθουσών προέβλεψε άπλετο φυσικό φωτισμό και ενιαία χωροταξική διαρρύθμιση, αποφεύγοντας ενδιάμεσα στατικά στοιχεία και εξασφαλίζοντας στους συνέδρους τέλειες συνθήκες ορατότητας και ακουστικής.

Εναρμονισμένες με το γενικότερο πολυμορφικό χαρακτήρα της Αθηναΐδας, όλες οι αίθουσες λειτουργούν ως χώροι πολλαπλών χρήσεων. Ιδιαίτερα, το πρωτοποριακής σχεδίασης Atrium διαθέτει συρόμενη γυάλινη οροφή που επιτρέπει στην αίθουσα να λειτουργεί τόσο τους χειμερινούς μήνες, όσο και τους θερινούς.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Silk Room	500	4	800	450	100	500	1000
Art Hall	300	4.2	300	200	60	200	300
Atrium	300	8	300	200	40	200	300
Auditorium	-	-	300	-	-	-	-
Auditorium	-	-	200	-	-	-	-






## ΠΟΛΕΜΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ

Στο κεντρικότερο σημείο της Αθήνας, στη διασταύρωση των οδών Βασ. Σοφίας & Ριζάρη 2, βρίσκεται το Συνεδριακό κέντρο του Πολεμικού Μουσείου.

Με σύγχρονο τεχνικό εξοπλισμό και έμπειρο - ειδικά εκπαιδευμένο προσωπικό καλύπτει όλες τις ανάγκες για την οργάνωση συνεδρίων, σεμιναρίων, εκθέσεων, δεξιώσεων και άλλων εκδηλώσεων.

Δεν είναι τυχαίο που μεγάλα Πανελλήνια και Παγκόσμια συνέδρια έχουν πραγματοποιηθεί με μεγάλη επιτυχία στο Συνεδριακό Κέντρο του Πολεμικού Μουσείου.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Amphitheatre	-	-	500	-	-	-	800

Περιοδικό "Συνέδριο" - Οδηγός 2001 & Οδηγός 2002

Περιοδικό "Τουριστική Αγορά" - Meetinggreece (Professional Guide for Conferences in Greece 2002)

## ΜΕΓΑΡΟ ΜΟΥΣΙΚΗΣ






Καλώς ήρθατε σε ένα από τα αριότερα - παγκοσμίως - πολιτιστικά κέντρα, το Μέγαρο Μουσικής Αθηνών, το οποίο ολοκληρώθηκε το 1991.

Οι ειδικοί επιχειρήσεων και οι σύμβουλοι από όλη την Ευρώπη συγκεντρώθηκαν, ομαδικά, για να δημιουργήσουν ένα πολιτιστικό κέντρο ώστε να ταιριάξουν τα ακριβή πρότυπα των παγκοσμίως καλύτερων ορχηστρών και να δημιουργήσουν ένα κέντρο διαλέξεων με τεχνικές δυνατότητες ασυναγώνιστες μπροστά στους περισσότερους άλλους ευρωπαϊκούς τόπους συναντήσεως.

Σχεδιασμένο και κατασκευασμένο ως πλήρες πολιτιστικό κέντρο, ικανό να στεγάσει συναυλίες, όπερα, μπαλέτο και θέατρο καθώς επίσης και διασκέψεις, το Μέγαρο Μουσικής Αθηνών είναι σε θέση να προσφέρει την εξαιρετική τεχνολογία συνεδριάσεων.

Ευπρόσιτο και κοντά στην καρδιά της Αθήνας, το Μέγαρο Μουσικής Αθηνών διαθέτει όλο το χώρο, την ευελιξία και τις υπηρεσίες που απαιτούνται από τα σύνθετα σύγχρονα πολιτιστικά γεγονότα και συνέδρια.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Hall of the Friends of music	-	-	1961	-	-	1961	1961
The D. Mitropoulos Hall	-	-	450	-	-	450	450
Conference Centre Room	-	-	-	80	40	80	80

## ΙΩΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ

Το Ιωνικό Κέντρο ιδρύθηκε στη Χίο το 1977. Μορφωτικό Ίδρυμα, με διεθνή δραστηριότητα, λειτουργεί τώρα και στην Αθήνα, οργανώνοντας εκπαιδευτικά προγράμματα, σεμινάρια, ομιλίες, εκθέσεις, συνέδρια. Στόχος του Κέντρου είναι η ανάπτυξη του Ιωνικού Πνεύματος και του Ελληνικού Πολιτισμού. Το Ιωνικό Κέντρο στεγάζεται σε ένα άρτια ανακαινισμένο νεοκλασικό κτίριο στην Πλάκα.

Οι χώροι του φωτεινοί και απέριπτα λιτοί, διατίθενται για την φιλοξενία εκθέσεων, συνεδρίων, σεμιναρίων - εκδηλώσεων που αναζητούν έναν ξεχωριστό χώρο.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Ionia	180	-	-	-	-	100	250
Aerides	180	-	200	100	60	150	-
Apellis	150	-	100	75	40	75	100
Seminar Rooms(4)	120	-	80	75	20	-	-
Atrium	60	-	-	-	-	25	50

## FOUNDATION OF THE HELLENIC WORLD

Το "Hellenic Cosmos", το πολιτιστικό κέντρο FHW, λειτουργεί σε μία έκταση 35000 τ.μ., στην οδό Πειραιώς 254, όπου το εργοστάσιο VIOSOL λειτουργούσε μέχρι τον Ιούνιο του 1997. Το μόνο μέρος στην Ελλάδα όπου ο πολιτισμός, η τέχνη και η τεχνολογία ενώνονται με τέλεια αρμονία. Ένα υπερμοντέρνο μουσείο διαβίωσης του ελληνισμού, σε μια περιοχή όπου το παρελθόν της πόλης και η σύγχρονη ταυτότητά του συναντιούνται.

Υπηρεσίες: Χώροι εκδηλώσεων - Εκθέματα εικονικής πραγματικότητας - Οργάνωση κοινωνικών εκδηλώσεων για οικογένειες - Μεγάλες αποθήκες ανοιχτού χώρου για πολλές χρήσεις - Πάρκινγκ - Κατάστημα μουσείων. Πολύ-λειτουργικό θέατρο.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Auditorium	180	-	110	100	40	-	-
Seminar Room	50	-	-	35	20	-	-
Internet Hall	250	-	-	60	-	40	100
Small Reception Hall	230	-	-	-	40	50	120
Main Reception Hall	550	-	180	-	-	100	500

## ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΑΙ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΤΤΙΚΗΣ

Σχεδιασμένο με σύγχρονη αισθητική και αντίληψη, το Εκθεσιακό και Συνεδριακό Κέντρο Αττικής είναι το πιο σύγχρονο και εξοπλισμένο κέντρο στον τομέα του. Έχει συνολική στεγασμένη επιφάνεια 21.500 τ.μ. και χωρίζεται σε 5 επίπεδα (τέσσερα εκθεσιακά και ένα συνεδριακά). Η θέση του δίπλα στο Ολυμπιακό Στάδιο, στον άξονα του Μετρό, κοντά στο Διεθνές Αεροδρόμιο «Ελευθέριος Βενιζέλος» στα Σπάτα και η πρόσβασή του σε όλους τους μεγάλους αυτοκινητόδρομους γύρω από την Αθήνα, το καθιστούν ιδανικό επιχειρηματικό κέντρο.

Το συνεδριακό επίπεδο έχει χωρητικότητα 400 ατόμων με σύστημα αυτόματης μετάφρασης σε 6+1 γλώσσες. Χώρος ενιαίος και επίπεδος, χωρίς μόνιμα καθίσματα δίνει τη δυνατότητα χρήσης σε διάφορες εκδηλώσεις, όπως σεμινάρια, επιδείξεις μόδας ή παρουσιάσεις προϊόντων.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Conference Hall	400	3.3	400	250	70	400	450

## GAIA CENTRE

Θέση: 15 χλμ από την Αθήνα, 30 χλμ από τον διεθνή αερολιμένα "Ελευθέριος Βενιζέλος", 1 χλμ από το σταθμό τραιίνων της Κηφισιάς, 40 χλμ από τη θάλασσα.

Υπηρεσίες: Επιπρόσθετες διαδικασίες / έκθεση πολυμέσων που παρουσιάζει τη γη, τον τρόπο με τον οποίο εργάζεται ο φυσικός κόσμος, τις ανθρώπινες ενέργειες που απειλούν την ισορροπία της ζωής και τις πιθανές λύσεις τους - Η Σφαίρα Gaia - ένας ημισφαιρικός θόλος, μοναδικός στον κόσμο, ο οποίος φέρνει ζωντανές εικόνες της γης από το διάστημα - Βιβλιοθήκη - 100 θέσεις στάθμευσης - Εύκολη πρόσβαση για άτομα με ειδικές ανάγκες - 2 δωμάτια διασκέψεων για πολλές χρήσεις - Το κατάστημα Gaia



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
"Angelos Goulandris"	375	-	265	-	-	-	-
Foyer	180	-	-	-	-	-	200
Atrium	320	-	400	-	-	330	400

## ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ

Το κέντρο εκπαίδευσης και διαλέξεων της εθνικής τράπεζας της Ελλάδας Α.Ε. είναι πραγματικά ένας πολύτιμος λίθος από την άποψη της αρχιτεκτονικής και της τεχνολογίας.

Συνδυάζει αρμονικά την διακοσμητική ποιότητα με τον τεχνολογικό εξοπλισμό και την απόλυτη λειτουργία.

Οι χώροι, η ρύθμισή τους, οι στυλιστικές λεπτομέρειες, η διακόσμηση με εργασίες από την Ανωτάτη Σχολή Καλών Τεχνών και η σύγχρονη υποδομή του, του δίνουν ίση αξία με τα αντίστοιχα ευρωπαϊκά κέντρα.

Διαθέτει επτά αίθουσες εκπαίδευσης, που μπορούν να φιλοξενήσουν 25-50 ανθρώπους η κάθε μια, ανάλογα με τη ρύθμισή τους, με ειδικούς χώρους για ομαδική εργασία, που είναι εξοπλισμένοι με τα πιο σύγχρονα οπτικοακουστικά μέσα εκπαίδευσης.






Διατηρώντας την ίδια αρχιτεκτονική και ευαισθησία προς το ύψος το Κέντρο επίσης προσφέρει: Ένα κτίριο φιλοξενίας με 30 μονόκλινα δωμάτια στα οποία μπορεί να προστεθεί ένα δεύτερο κρεβάτι, εστιατόριο, γραφεία για τους εκπαιδευτές, αίθουσα εκδηλώσεων και άφθονος χώρος στάθμευσης.

Ένα προτέρημα του κέντρου εκπαίδευσης και διαλέξεων της εθνικής τράπεζας της Ελλάδας είναι ότι βρίσκεται σε πλεονεκτική θέση, στη Γλυφάδα, ένα σημείο-κλειδί της πρωτεύουσας της Ελλάδας, συνδυάζοντας, με αυτόν τον τρόπο, την εύκολη πρόσβαση από το κέντρο της Αθήνας και την αναπτυγμένη υποδομή ξενοδοχείων στην ευρύτερη περιοχή που μπορούν να προσφέρουν στέγαση σε έναν μεγάλο αριθμό συμμετεχόντων.

Η δομημένη επιφάνεια επεκτείνεται άνω των 7.300 τετραγωνικών μέτρων και διαθέτει: Δύο μεγάλες αίθουσες διασκέψεων: "Aristotle" με 320 θέσεις και "Platon" με 100 θέσεις, οι οποίες όταν ενσωματωθούν μπορούν να φιλοξενήσουν 450 άτομα, η διακόσμηση και το αρχιτεκτονικό σχέδιό των οποίων είναι έτσι ώστε να υπερβαίνει τα όρια μιας κοινής αίθουσας συνεδρίων. Λειτουργικές, καλλιτεχνικά άψογες και τέλεια εξοπλισμένες, οι αίθουσες μπορούν να προσαρμοστούν στις ιδιαίτερες απαιτήσεις κάθε συνεδριακής δραστηριότητας.










CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Aristotle & Plato	452	-	400	-	-	-	-
Aristotle	318	-	300	-	50	-	-
Plato	134	-	100	-	40	-	-
Estia	85	-	60	-	25	-	-
Athena	85	-	60	-	25	-	-
Socrates	84	-	60	-	25	-	-
Protagoras	64	-	60	-	25	-	-
Heraclitos	80	-	60	-	25	-	-
Pythagoras	80	-	60	-	25	-	-
Hera	85	-	60	-	28	-	-
Exhibition Area	500	-	-	-	-	-	-

## **ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ**

Το νέο κέντρο εκπαίδευσης αποτελείται από δύο οικοδομικά συγκροτήματα συνολικής έκτασης 13.500 τ.μ. Μπορεί να εξυπηρετήσει περισσότερους από 600 ανθρώπους ημερησίως, παρέχοντας πλήρεις εκπαιδευτικές υπηρεσίες. Προσφέρει τις εγκαταστάσεις για την οργάνωση και τη διεξαγωγή συνεδρίων, σεμιναρίων, διεθνών διασκέψεων και συμποσίων.

Βρίσκεται αρκετά μπροστά στην εφαρμογή της εξ' αποστάσεως εκπαίδευσης, μέσω δορυφόρων. Πιο κοντά στο σπίτι, προσφέρει τις πιο σύγχρονες ενισχύσεις διδασκαλίας συμπεριλαμβανομένων των projectors, των υπολογιστών, των τηλεοράσεων, των βίντεο, των φωτογραφικών μηχανών, των scanner και των πιο πρόσφατων εφευρέσεων της εκπαιδευτικής τεχνολογίας. Το κτίριο φιλοξενίας του μπορεί να προσφέρει διαμονή σε 150 ανθρώπους και να παρέχει γεύματα, αθλητικές δραστηριότητες και αναψυχή σε ένα μεγάλο αριθμό φιλοξενουμένων.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Pythagoras	64	-	69	45	25	-	-
Pythagoras	33	-	36	24	14	-	-
Pythagoras	33	-	36	24	14	-	-
Pythagoras	66	-	72	48	30	-	-
Artemis	30.25	-	33	22	14	-	-
Artemis	30.25	-	33	22	14	-	-
Artemis	60.50	-	66	44	30	-	-
Artemis	64	-	69	45	25	-	-
Artemis	64	-	69	45	25	-	-
Artemis	64	-	69	45	25	-	-
Thalis	99	-	107	70	25	-	-
Thalis	49	-	53	35	25	-	-
Thalis	33	-	36	24	14	-	-
Thalis	33	-	36	24	14	-	-
Thalis	33	-	36	24	14	-	-
Pythagoras	64	-	69	45	25	-	-
Pythagoras	64	-	69	45	25	-	-
Pythagoras	66	-	72	48	30	-	-
Demetra	66	-	72	48	30	-	-
Demetra	66	-	72	48	30	-	-
Demetra	64	-	69	45	25	-	-
Demetra	64	-	69	45	25	-	-
Demetra	64	-	69	45	25	-	-
Athena	160	-	200	130	60	-	-
Athena	180	-	200	130	56	-	-
Amphitheatre	-	-	210	210	210	-	-

## **ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΩ**

Σε μία μαγευτική ακτή της Κω - το νησί του Ιπποκράτη το Διεθνές Συνεδριακό Κέντρο Κω (Kos International Convention Center - KICC), από το 1998 που λειτούργησε για πρώτη φορά, εξελίχθηκε γρήγορα σε ένα συνεδριακό κέντρο παγκόσμιου βεληνεκούς. Είναι το μεγαλύτερο αυτόνομο συνεδριακό κέντρο στην Ελλάδα, διαθέτει την πιο προηγμένη τεχνολογία σε οπτικοακουστικό εξοπλισμό και αίθουσες εργασιών με συνολική χωρητικότητα 5.500 ατόμων (κύρια αίθουσα 2.400 θέσεων) και εκθεσιακό χώρο 3.000 τ.μ. Οι υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός του σε συνδυασμό με το άψογο σέρβις και επαγγελματισμό της διοίκησης και του προσωπικού καθιστούν το Διεθνές Συνεδριακό Κέντρο Κω ιδανικό για να φιλοξενήσει οποιοδήποτε είδος εκδήλωσης, από ένα μικρό επιστημονικό συμπόσιο ως και το πιο απαιτητικό συνέδριο ή εταιρική συνάντηση.



## **ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ «ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΕΛΛΙΔΗΣ»**

Το «Ιωάννης Βελλίδης» είναι το μεγαλύτερο συνεδριακό Κέντρο που υπάρχει σήμερα στην Ελλάδα, με χωρητικότητα 2.400 ατόμων. Διακρίνεται για τη λειτουργικότητά του και τη δυνατότητά του να φιλοξενεί κάθε είδους εκδηλώσεις.

Το «Ιωάννης Βελλίδης» διαθέτει πέντε (5) αίθουσες, βοηθητικούς χώρους και χώρους υποδοχής με τον πιο σύγχρονο εξοπλισμό. Το σύνολο των χώρων του είναι κλιματιζόμενα και διαθέτει σύγχρονα οπτικοακουστικά μέσα, καλύπτοντας τις ανάγκες μεταγλώττισης για 11 γλώσσες.

Στο συνεδριακό αυτό κέντρο υπάρχει η δυνατότητα οργάνωσης τριών παράλληλων εκδηλώσεων. Επίσης, διαθέτει roof-garden που μπορεί να φιλοξενήσει δεξιώσεις 1.000 ατόμων, ενώ το υπόγειο πάρκινγκ εξασφαλίζει τη στάθμευση 430 αυτοκινήτων.



## ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ «ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΓΕΡΜΑΝΟΣ»






Στο κέντρο των εγκαταστάσεων της Helexro στη Θεσσαλονίκη, και σε κτιριακό συγκρότημα 6.000 τ.μ., λειτουργεί αυτόνομα το δεύτερο Συνεδριακό Κέντρο με την επωνυμία «Νικόλαος Γερμανός».

Το συνεδριακό αυτό κέντρο διαθέτει τέσσερις (4) αίθουσες με συνολική δυνατότητα εξυπηρέτησης 720 ατόμων. Σύγχρονα οπτικοακουστικά μέσα, μηχανήματα προβολής, μικροφωνικές εγκαταστάσεις και άνετες καμπίνες διερμηνείας για οκτώ (8) γλώσσες, εξασφαλίζουν την ομαλή λειτουργία της οποιασδήποτε εκδήλωσης.

Το «Νικόλαος Γερμανός» διαθέτει χώρους για την υποδοχή συνέδρων, γραφεία οργανωτών, αίθουσα VIP, κέντρο τύπου, εστιατόριο και χώρο δεξιώσεων.



### CONFERENCE FACILITIES

Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
N. Germanos Hall A	495	-	400	-	-	-	-
N. Germanos Hall B	154	9	100	-	-	-	-
N. Germanos Hall C	153	-	-	100	40	-	-
N. Germanos Hall D	87	-	-	40	20	-	-
I. Vellidis Halls (1+2+3)	2100	-	2100	1272	-	2100	2100
I. Vellidis Halls 1	500	-	528	384	80	528	600
I. Vellidis Halls 2	800	-	800	504	120	800	900
I. Vellidis Halls 3	500	-	528	384	80	528	800
I. Vellidis Halls 4	200	-	154	110	60	154	200
I. Vellidis Halls 5	200	-	154	110	60	154	200

## ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΠΑΣΕΓΕΣ

Το σύγχρονο Συνεδριακό κέντρο της ΠΑΣΕΓΕΣ, είναι μια κατάκτηση και συγχρόνως μια προσφορά για την εξυπηρέτηση των αντίστοιχων αναγκών όλων των Αγροτοσυνεταιριστικών και ιδιωτικών φορέων.

Είναι ένα σημαντικό "στολίδι" για τη Θεσσαλονίκη και η δημιουργία του αυξάνει την ποσοτική και ποιοτική "Συνεδριακή" δυναμικότητα της πόλης.

Το Συνεδριακό Κέντρο της ΠΑΣΕΓΕΣ προσφέρει άνεση, φιλόξενο περιβάλλον, εξοπλισμό και φιλική εξυπηρέτηση, στοιχεία απαραίτητα για την επιτυχία οποιασδήποτε συνεδριακής, σεμιναριακής και άλλης εκδήλωσης.

Οι αίθουσές του (Αμφιθέατρο και Αίθουσες συσκέψεων) καλύπτουν από πλευράς προδιαγραφών τις απαιτήσεις οποιουδήποτε φορέα για την επιτυχία μιας επιχειρηματικής, επιστημονικής, πολιτιστικής συνάντησης, μεγάλης ή μικρής, τοπικής ή διεθνούς. Έχει εύκολη οδική πρόσβαση, είναι κοντά στο αεροδρόμιο ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ, είκοσι λεπτά από το κέντρο της πόλης και αποτελεί ιδανική αφετηρία για εξορμήσεις προς την όμορφη Χαλκιδική και το Άγιο Όρος.

Μπορεί να εξυπηρετήσει, με την πληθώρα των παράλληλων χώρων που διαθέτει, οποιαδήποτε εκδήλωση.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Amphitheatre	300	6	240	-	-	-	-
Meeting Room	120	3.5	-	-	60	-	-
Six Working Areas	21	3.5	25	-	-	-	-

## **ΜΕΓΑΡΟ ΜΟΥΣΙΚΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

Η Αίθουσα Συναυλιών είναι έτοιμη να εκπληρώσει το διπλό σκοπό της. Αρχικά είναι ιδανική για να φιλοξενήσει τη μουσική, την όπερα, και τις αποδόσεις μπαλέτου και αφετέρου είναι κέντρο συνεδριάσεων, με εγκαταστάσεις που μπορούν να φιλοξενήσουν συμβούλια και μεγάλες διεθνείς συνεδριάσεις, πολιτιστικές και επιστημονικές εκδηλώσεις καθώς επίσης και εκθέσεις στα φουαγιέ. Για αυτόν τον λόγο, οι μελέτες ακουστικής και ορατότητας πραγματοποιήθηκαν από ειδικούς.

Η αίθουσα είναι εξοπλισμένη με εξελιγμένο σύστημα κλιματισμού και εγκαταστάσεις ταυτόχρονης μετάφρασης. Επιπλέον, ιδιαίτερη προσοχή δόθηκε για να εξασφαλίσει εύκολη πρόσβαση σε επισκέπτες με κινητικά προβλήματα.

Το κεντρικό φουαγιέ είναι ιδανικό για συνεντεύξεις τύπου, διαλέξεις, κοκτέιλ πάρτυ ή ακόμα και επιχειρηματικά γεύματα.






Το ανώτερο φουαγιέ συντηρεί το αρχιτεκτονικό σχέδιο του κεντρικού φουαγιέ, ώστε να γίνεται κατά συνέπεια η φυσική συνέχειά του. Ο εξώστης, πέρα από την κύρια είσοδο, ενισχύει τις δυνατότητες διοργάνωσης ποικίλων γεγονότων.

Τέσσερις αίθουσες συνεδριάσεων (χωρητικότητας 40 ατόμων), που βρίσκονται στο ισόγειο μπορούν να φιλοξενήσουν σεμινάρια, συνεδριάσεις επιτροπών, και τη γραμματεία.

Θέση: 10 χλμ από τον αερολιμένα, 2 χλμ από το κέντρο της πόλης, 50 χλμ από τη Χαλκιδική.










CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Main Hall	800	-	1400	-	-	-	-
Central Foyer	100	-	300	200	-	400	900
Upper Foyer	650	-	200	150	-	250	500
Meeting Rooms	35	-	60	40	-	-	-

## ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΜΗΛΟΥ «ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ»








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
MainRoom	340	10	400	165	-	210	275
Room B	60	6.5	80	40	18	60	80
Room C	100	6.5	120	63	30	90	116

## **ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΠΑΤΡΩΝ**

Το Συνεδριακό & Πολιτιστικό Κέντρο του Πανεπιστημίου έχει ανεγερθεί στην Πανεπιστημιούπολη της Πάτρας σε έκταση 25 στρεμμάτων και είναι το πρώτο αμιγές συνεδριακό κέντρο της Ελλάδας και ο μεγαλύτερος συνεδριακός χώρος της Νοτιοδυτικής Ελλάδας. Έχει αναπτυχθεί σε δύο επίπεδα συνολικής επιφάνειας 9.308 τ.μ. και μπορεί να φιλοξενήσει 2.500 συνέδρους. Είναι σχεδιασμένο με διεθνείς προδιαγραφές, εφοδιασμένο με τον πιο σύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό, ενώ ταυτόχρονα παρέχει και τη δυνατότητα διοργάνωσης πολιτιστικών εκδηλώσεων (θέατρο, μουσική, χορό) και εκθέσεων υψηλών απαιτήσεων.






Το ΣΠΚ διαθέτει τα πιο σύγχρονα οπτικοακουστικά συστήματα διεθνών προδιαγραφών. Σε όλο το κτιριακό συγκρότημα του Συνεδριακού κέντρου υπάρχει δομημένη καλωδίωση που επιτρέπει την άμεση σύνδεση ηλεκτρονικών υπολογιστών στο internet τη δημιουργία ασφαλών workgroups και intranets, τη σύνδεση τηλεφωνικών συσκευών και εικονοτηλέφωνων, την τηλεσυνδιάσκεψη και την τηλεργασία ανάμεσα σε όλους του χώρους του κέντρου αλλά και με τον υπόλοιπο κόσμο μέσω σύγχρονου τηλεπικοινωνιακού κόμβου.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Main Hall	640	11	1080	-	-	-	-
Auditorium I-4	356	-	250	-	-	-	-
Meeting Room I-10	-	-	-	120	80	-	-
Meeting Room I-11	-	-	-	75	40	-	-
Meeting Room I-12	-	-	-	75	40	-	-
Meeting Room I-13	-	-	-	75	40	-	-
Meeting Room II-6	-	-	-	50	30	-	-
Meeting Room II-7	-	-	-	50	30	-	-
Meeting Room II-8	-	-	-	50	30	-	-
Meeting Room II-9	-	-	-	50	30	-	-
Seminar Hall I-2	-	-	-	45	20	-	-
Seminar Hall I-3	-	-	-	45	20	-	-
Seminar Hall II-1	-	-	-	45	20	-	-
Seminar Hall II-2	-	-	-	45	20	-	-
Multiple Use Hall	200	-	-	-	100	100	150
Foyer I-5	600	-	-	-	-	400	450
Foyer II-3	470	-	-	-	-	300	350
Office I-7	15	-	-	-	-	-	-
Office I-8	12	-	-	-	-	-	-
Office II-4	15	-	-	-	-	-	-
Office II-5	12	-	-	-	-	-	-

## ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΕΡΚΥΡΑΣ



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Amphitheatre	-	7	900	-	-	-	-
Hall A	900	7	300	-	-	-	-
Hall B	900	7	300	-	-	-	-
Hall C	900	7	200	-	-	-	-

## LEMNOS CONGRESS HALL

Θέση: Η Αίθουσα Συνεδριάσεων Lemnos είναι ένα μοναδικό αυτόνομο εξελισσόμενο συνεδριακό και εκθεσιακό συγκρότημα, που καλύπτει έκταση 3.200 τ.μ. και είναι τοποθετημένο μόνο ένα χιλιόμετρο από την πρωτεύουσα Μυρίνα.

Ανοικτό: Καθ' όλη τη διάρκεια του έτους

Εστιατόρια & Μπαρ: Ένα εστιατόριο - μπαρ και ένα πλήρως οργανωμένο τροφοδοτικό τμήμα

Αίθουσες Διασκέψεων & Συνεδριάσεων: - Το "Amphitheatre" που μπορεί να φιλοξενήσει μέχρι 400 συμμετέχοντες με ιδιαίτερα άριστη ακουστική. - Η αίθουσα σεμιναρίων και συνεδριάσεων, 100 ατόμων. - Η μικρή αίθουσα συνεδριάσεων για ιδιωτικές συνεδριάσεις μέχρι 10 ατόμων. - Η ευέλικτη αίθουσα 350 τ.μ. - Η κύρια αίθουσα υποδοχής των 440 τ.μ. για ποικίλες κοινωνικές εκδηλώσεις και εκθέσεις. - Το δωμάτιο προβολής για 400 άτομα. Συνολικά μπορεί να εξυπηρετήσει μέχρι 1000 άτομα.



### CONFERENCE FACILITIES

Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m	Συνεδρίαση	Σεμινάριο	Εκδήλωση	Εκθεση	Καφέ
Amphitheatre	370	-	400	-	-	-	-
Conference Hall	110	-	-	80	50	50	80
Multi-purpose Hall	350	-	-	250	-	200	250
Meeting Room	17	-	-	20	10	-	-
Foyer A	550	-	-	500	-	600	800
Projection Room	255	-	-	200	-	100	150
V.I.P. Room	55	-	-	-	-	20	-
Foyer B	200	-	-	-	-	-	100
Bar Terrace Area	550	-	-	-	-	600	800

## CYPRUS STATE FAIRS AUTHORITY

Το Cyprus State Fairs Authority καθιερώθηκε το 1968 και είναι μια ημικυβερνητική εταιρία που οργανώθηκε από ένα διοικητικό συμβούλιο, που διορίζεται από το συμβούλιο των υπουργών. Σκοπός του είναι να οργανώνει γενικές και εξειδικευμένες εκθέσεις και επιδείξεις με στόχο το διεθνές εμπόριο και τις φιλικές σχέσεις της Κύπρου με άλλες χώρες.

Το CSFA βρίσκεται στα περίχωρα της Λευκωσίας και καλύπτει 42.000 τ.μ. έκτασης, με δέκα μεγάλες αίθουσες και διάφορες μικρές.

Μια πρόσφατη προσθήκη στο χώρο είναι μια ευέλικτη αίθουσα, η οποία βάζει την Κύπρο στο χάρτη ως κέντρο όχι μόνο για εκθέσεις αλλά και για συνεδριάσεις, διασκέψεις, και άλλα γεγονότα.

Η νέα αίθουσα εκτείνεται σε χώρο 2.140 τ.μ. και επεκτείνεται σε μια παρακείμενη αίθουσα 2.500 τ.μ. Προσφέρει επίσης δωμάτια συνδικάτων, γραφεία και ένα εστιατόριο / καφετέρια. Τουλάχιστον 1.200 εκπρόσωποι διασκέψεων μπορούν να φιλοξενηθούν ενώ στην ευέλικτη φύση του συγκροτήματος μπορούν να δημιουργηθούν δωμάτια συνεδρίων για 20 άτομα.

Όλες οι αίθουσες, τα περίπτερα και οι εγκαταστάσεις στους χώρους του CSFA είναι διαθέσιμες για τη μίσθωση σε άλλα ενδιαφερόμενα συμβαλλόμενα μέρη με σκοπό την οργάνωση εκθέσεων, διασκέψεων και οποιουδήποτε άλλου γεγονότος.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Hall A	1110	-	1500	700	-	-	1850
Hall A1	300	-	400	190	-	-	500
Hall A2	450	-	600	280	-	-	750
Hall A3	360	-	500	225	-	-	600
A1 + A2	750	-	1000	470	-	-	1250
A2 + A3	810	-	1100	510	-	-	1350
Hall B	730	-	1000	460	-	-	1220
Foyer	300	-	-	-	-	-	500
Syndicate Rooms	50/20/15/10	-	-	-	-	-	-

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup>

### ΤΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΜΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ



## **ATHENAEUM INTER-CONTINENTAL**

Η φήμη του Athenaeum Inter-Continental για τον καθαρό επαγγελματισμό στην οργάνωση επιχειρηματικών συνεδρίων, διασκέψεων και banquet είναι μέχρι τώρα καλά καθιερωμένη. Το ξενοδοχείο προσφέρει από τις καλύτερες υπηρεσίες για συνεδρίαση και Banqueting στην Ελλάδα, διαθέτοντας από τη θεαματική αίθουσα Athenaeum Ballroom, που μπορεί να φιλοξενήσει μέχρι 2000 άτομα, μέχρι το εξαιρετικά μοντέρνο Athenaeum Conference Centre. Το Athenaeum Inter-Continental, στην Αθήνα, προσφέρει μια μεγάλη επιλογή από λειτουργικούς χώρους ικανούς να προσαρμόζονται σε οποιοδήποτε είδος δραστηριότητας. Σε οποιαδήποτε περίπτωση και μέγεθος του γεγονότος, συνεδρίασης ή Banquet θα σας καθοδηγήσει βήμα - βήμα για να εξασφαλίσει ότι οι ιδέες σας παρουσιάζονται με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.






Το Athenaeum Ballroom, μπορεί να φιλοξενήσει μέχρι 1.430 άτομα για Banquet και 2.200 άτομα για συνεδριάσεις. Υπάρχει μεγάλη ευελιξία στον χωρισμό των δωματίων σε τρεις χωριστές αίθουσες συνεδριάσεων, παρέχοντας την πιο πρόσφατη οπτικοακουστική τεχνολογία και ένα σκηνικό τομέα 12.4 x 5.5 x 3 μ.

Επίσης υπάρχουν δύο πρόσθετοι λειτουργικοί χώροι δίπλα στο Athenaeum Ballroom, που κάθε ένας έχει την δυνατότητα να φιλοξενήσει μέχρι 200 άτομα και οι οποίοι μπορούν να χωριστούν σε τρεις διαφορετικές αίθουσες για ιδιωτικά γεύματα, μικρά συνέδρια ή αίθουσες αναμονής.

Η αίθουσα Aphrodite βρίσκεται στο επίπεδο του Lobby και έχει φυσικό φωτισμό. Αποτελείται από κύριους και ιδιωτικούς χώρους και μπορεί άνετα να φιλοξενήσει μέχρι 90 άτομα για συνεδριάσεις και μέχρι 250 άτομα για κοκτέιλ.

Τοποθετημένα στο πρώτο πάτωμα, δύο δωμάτια διασκέψεων με φυσικό φωτισμό, τα "Plato" και "Socrates", που διαθέτουν πλήρη οπτικοακουστικό εξοπλισμό, μπορούν να φιλοξενήσουν μέχρι 50 άτομα το κάθε ένα.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Athenaum Ballroom	-	-	2500	2200	750	1430	-
Ballroom I	-	-	300	550	220	280	-
Ballroom II	-	-	350	600	250	280	-
Ballroom III	-	-	300	550	220	280	-
V.I.P. Lounge	-	-	120	100	60	80	-
Lamda	-	-	60	80	50	50	-
Omega	-	-	120	100	60	80	-
Delta	-	-	40	50	40	30	-
Sigma	-	-	30	40	30	25	-
Theta	-	-	40	50	40	30	-
Socrates	-	-	-	50	30	-	-
Platon	-	-	-	50	30	-	-
Pericles	-	-	-	-	10	-	-
Solon	-	-	-	-	10	-	-
Aristotelis	-	-	-	-	10	-	-
Omiros	-	-	-	-	10	-	-
Achilleas	-	-	-	-	10	-	-
Sofocles	-	-	-	-	10	-	-
Athenaum	-	-	130	150	100	100	-
Athenaum I	-	-	40	40	27	30	-
Athenaum II	-	-	40	60	36	30	-
Athenaum III	-	-	40	36	25	30	-
Athenaum I & II	-	-	90	100	72	60	-
Athenaum II & III	-	-	90	100	72	60	-
Boardroom	-	-	-	-	-	-	-
Aphrodite Main	-	-	180	-	-	130	-
Aphrodite Private	-	-	-	90	60	50	-
Aphrodite Main + Private	-	-	250	-	-	180	-






Περιοδικό "Συνέδριο" - Οδηγός 2001 & Οδηγός 2002

Περιοδικό "Τουριστική Αγορά" - Meetinggreece (Professional Guide for Conferences in Greece 2002)

## ATHENS HOLIDAY INN

Το Athens Holiday Inn προσφέρεται για την οργάνωση επαγγελματικών και κοινωνικών εκδηλώσεων. Οι 15 αίθουσές του καλύπτουν έκταση μεγαλύτερη των 2.000 m<sup>2</sup>, ¾ των οποίων διαθέτουν φυσικό φωτισμό. Είναι ηχομονωτικά διαχωριζόμενες αλλά και αλληλοσυνδεόμενες και επιτρέπουν μεγάλη ευελιξία και εύκολη προσαρμογή στις εκάστοτε απαιτήσεις.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Athina	150	-	120	55		70	
Athina + Cosmos	220	-	170	90		130	-
Cosmos A	160	-	190	100		100	-
CosmosB	220	-	220	110		150	-
CosmosC	70	-	60	40		50	-
Cosmos (Total)	450	-	500	160		260	-
Cronos	40	-	-	-		-	-
Hermes	70	-	60	40		40	-
Apollon	90	-	75	40		60	-
Poseidon	130	-	90	50		80	-
Zeus	270	-	250	110		180	-
Congress (A/B/C)	70	-	50	40		40	-
Congress (A+B+C)	210	-	220	140		120	-
Congress (D)	145	-	175	95		100	-
Congress (E)	270	-	280	110		140	-
Congress (A+B+C+D+LOB)	625	-	650	350		450	-
Congress (Total)	890	-	-	-		-	-
Pool	150	-	-	-		-	-






## PARK HOTEL

Στο κέντρο της Αθήνας με θέα το καταπράσινο Πεδίον του Άρεως, το ξενοδοχείο Park προσφέρει την αισθητική του κλασικού με διακριτική πολυτέλεια.

Για κάθε κοινωνική και επαγγελματική εκδήλωση υπάρχει ο κατάλληλος χώρος. Ο σύγχρονος οπτικοακουστικός εξοπλισμός και η πλήρης γραμματειακή υποστήριξη εγγυώνται την επιτυχία της κάθε εκδήλωσης.

Τα καινούργια executive δωμάτια προσφέρουν φιλοξενία 5 αστέρων για εσάς ή/και τους συνεργάτες σας.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Total Space	580	-	750	400		650	750
Pandora I + II	284	-	370	200	-	300	380
Alkyonida A+B+C	296	-	380	200	-	320	400
Pandora I + II + Alkyonida A	400	-	500	250	-	450	550
Pandora I	174	-	280	140	-	-	-
Pandora II	110	-	120	60	-	-	-
Alkyonida A	113	-	150	80	-	-	-
Alkyonida B +C	183	-	230	120	-	180	250
Erato	350	-	400	220	-	360	400

## AMALIA HOTEL ATHENS

Όλα τα ξενοδοχεία μας διαθέτουν αίθουσες Συνεδρίων, με πλήρη οπτικοακουστικό εξοπλισμό, κατάλληλες για διαλέξεις, σεμινάρια, εκθέσεις καθώς και χώρους δεξιώσεων και κοινωνικών εκδηλώσεων.

Λειτουργούν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Προσφέρουν δωμάτια και χώρους πλήρως κλιματιζόμενους, εστιατόρια, bar, καφετέρια, πισίνα, κήπους και άνετο χώρο parking.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Conference Room A	150	2.9	150	50	50	-	-
Conference Room	202	2.9	220	80	-	-	-
Conference Room	64	2.9	50	25	30	30	60
Banquet Area D	176	-	-	-	-	100	180
Areas A+B+C+D	618	-	-	-	-	300	450
Athina	85	3	80	30	20	75	80

## ASTIR PALACE ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ

Το συγκρότημα έχοντας σαν σλόγκαν «Συνέδρια με θέα» - «Conference with a view» έχει τα τελευταία χρόνια αναβαθμίσει τη συνεδριακή του υποδομή συνδυάζοντας με μοναδικό τρόπο το μαγικό, φυσικό περιβάλλον και τη θέα στη θάλασσα με τους πολυτελείς ανακαινισμένους συνεδριακούς χώρους.

Οι 12 συνεδριακοί χώροι στα τρία ξενοδοχεία του Αστέρα μπορούν να φιλοξενήσουν από δέκα μέχρι εξακόσια άτομα, παρέχοντας άρτια οπτικοακουστική, μεταφραστική, ηλεκτρονική και γραμματειακή υποστήριξη. Επιπλέον, τα έμπειρα και εκπαιδευμένα στελέχη εγγυώνται την άριστη οργάνωση συνεδρίων, σεμιναρίων, διοικητικών συμβουλίων, αλλά και κάθε είδους κοινωνικές εκδηλώσεις όπως δεξιώσεις, γάμους κ.λπ.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m	ΣΥΝΕΔΡΙΟ	ΜΕΤΑΦΡΑΣΤΙΚΟ	ΕΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ	ΟΠΤΙΚΟ	ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΚΟ
Conference Hall	117	2.60	120	70	40	-	-
Banquet Room	161	3.00	170	120	50	200	250
Bridge Room	97	2.70	70	40	20	-	-
Tropical Room	128	5.30	70	40	20	-	130
Congress Hall	330	5.00	330	180	70	190	300
Foyer	247	3.05	200	150	50	150	200
Congress + Foyer	577	5.00	630	360	-	500	700
Banquet Hall A	121	3.15	100	70	40	60	80
Banquet Hall B	142	3.15	80	60	40	60	80
Banquet Hall A + B	263	3.15	220	150	-	140	250
Aegean Hall	366	3.45	300	180	45	200	350
Helios Hall	107	2.57	100	60	40	80	80
Bridge Room	91	3.04	60	40	25	-	-
Pegasus	179	4.00	140	70	35	160	160

## **DIVANI APOLLON PALACE**

Με ένα ευρύ φάσμα δραστηριοτήτων το Divani Apollon Palace είναι η ιδανική λύση για διεθνείς συνεδριάσεις, κοινωνικά γεγονότα και μικρά ή μεγάλα επιχειρηματικά συμβούλια. Το πεπειραμένο προσωπικό του τμήματος banquet προετοιμάζει τα μενού, τακτοποιεί τον τεχνικό εξοπλισμό και είναι πάντα παρόν ώστε να εξασφαλίσει ότι η δραστηριότητα σας θα είναι επιτυχής.

Είμαστε σε θέση να παρέχουμε 5 αίθουσες συνεδριάσεων, τρεις από τις οποίες μπορούν να διαιρεθούν σε οκτώ Breakouts, όλες με φυσικό φωτισμό. Κάθε αίθουσα συνεδριάσεων έχει τη μεταβλητότητα και την ευελιξία ώστε να παρέχει φιλοξενία σε ομάδες 550 έως 15 ατόμων. Οι αίθουσες συνεδριάσεων είναι ιδανικές για επίσημα δείπνα με χορό και εκθέσεις ταξιδιών, έχουν διακριτικό ντεκόρ και καλαίσθητη πλαισίωση στα οποία μπορείτε να συναντηθείτε για εργασία ή αναψυχή. Κάθε ένα από τα πλήρως καλυμμένα με τάπητα και ηχομονωμένα δωμάτια, παρέχει μεμονωμένο κλιματισμό, ελαφριά υποσκίαση και μπορεί να εξοπλιστεί, μετά από αίτημά σας, με την πιο πρόσφατη οπτικοακουστική τεχνολογία. Οι μεγάλοι χώροι αναμονής μπορούν να χρησιμοποιηθούν για λόγους υποδοχής ή ως χώροι συγκέντρωσης κατά τη διάρκεια των διαλειμμάτων.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Aphrodite (A+B+C)	273	-	180	150	-	-	250
Aphrodite (A)	53	-	40	30	-	-	25
Aphrodite (B)	50	-	40	30	-	-	25
Aphrodite (C)	38	-	150	100	-	-	90
Athina (A+B) Hall	385	-	300	250	-	-	350
Athina (A)	130	-	180	150	-	-	150
Athina (B)	98	-	70	50	-	-	50
Poseidon (A+B+C)	391	-	500	250	-	-	350
Poseidon (A)	71	-	50	50	-	-	40
Poseidon (B)	75	-	50	50	-	-	40
Poseidon (C)	170	-	100	110	-	-	150
Aristotelis	400	-	450	280	-	-	500
Platon	60	-	40	20	-	-	25



## AMARILIA






Υπηρεσίες: 100 πολυτελή δωμάτια και σουίτες, όλα με θέα τη θάλασσα ή το βουνό, με ιδιωτικό λουτρό, κλιματισμό, έγχρωμη τηλεόραση, και direct-dial telephone.

Παροχές: Εστιατόριο Artemis (400 θέσεις), δωμάτιο πιάνου, υπαίθρια πισίνα, συνεδριακές και banquet υπηρεσίες.

Υπηρεσίες συνεδριάσεων: 3 αίθουσες με φυσικό φωτισμό, δυναμικότητα μέχρι 300 άτομα, επαγγελματικός εξοπλισμός (overhead and slide projector, βίντεο, τηλεόραση, οθόνη).

Υπηρεσίες φιλοξενουμένων: εικοσιτετράωρη λειτουργία της υπηρεσίας υποδοχής, 18-ωρη λειτουργία της υπηρεσίας δωματίων, συνάλλαγμα, επιχειρηματικές υπηρεσίες (internet, fax), ιατρική περίθαλψη, περιήγηση και ενοικίαση αυτοκινήτου, ταχυδρομική υπηρεσία, χώρος στάθμευσης.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Hall A	160	3.5	150	90	60	160	-
Hall A + Lounge	280	3	250	140	-	300	-
Hall B	80	3	80	40	30	-	-
Pergola	120	3	130	70	50	120	-






## ΑΡΜΟΝΙΑ

Αποτελεί κοινή διαπίστωση ότι κάθε εμπορική, βιομηχανική ή εισαγωγική εταιρεία μέσα στα πλαίσια των προσπαθειών της για την βελτίωση της

αποδοτικότητάς της και την καλύτερη οργάνωση και εκπαίδευση του προσωπικού της πραγματοποιεί σεμινάρια, διαλέξεις και meetings.

Με σύνθημα "Αρμονία το ξενοδοχείο των σεμιναρίων", η διεύθυνση του ξενοδοχείου Αρμονία, ανταποκρινόμενη στις ανάγκες της κάθε εταιρείας, προτείνει λύσεις για την πραγματοποίηση των σεμιναρίων / διαλέξεων. Προσφέρει τους χώρους, τον τεχνικό εξοπλισμό και την εμπειρία της πάνω σε θέματα οργάνωσης παρομοίων εκδηλώσεων.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Armonia*	340	-	300	130	70	280	-
Venus	114	-	130	70	50	100	-
Dnae	95	-	80	50	30	70	-
Hera	64	-	50	30	20	-	-
Artemis	70	-	60	40	20	-	-
*Armonia 1	102	-	100	65	50	100	-
*Armonia 2	119	-	130	65	50	100	-
*Armonia 3	102	-	100	60	40	80	-

## SOFITEL ATHENS AIRPORT

Το Sofitel Athens Airport, δίνει τη δυνατότητα να πραγματοποιηθούν στους κατάλληλα εξοπλισμένους χώρους του, συνέδρια, διαλέξεις, γεύματα εργασίας και κάθε είδους επαγγελματικές συναντήσεις έχοντας πάντα εξασφαλισμένη την επιτυχία τους.

Οι Χώροι του Sofitel Athens Airport, που προσφέρονται για επαγγελματική χρήση μπορούν να καλύψουν εκδηλώσεις από 10 έως 600 άτομα.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Callisto	600	-	600	420/440	-	450	-
Sellini 1	20	-	16	9	11	-	-
Sellini 2	20	-	16	9	11	-	-
Sellini3	20	-	16	9	11	-	-
Vega	80	-	70	50	27	-	-
Cassiopeia	40	-	22	50	19	-	-
Orion	70	-	50	18	19	-	-
Serius	96	-	-	30	-	-	-

## THE ATHENIAN CALLIRHOE EXCLUSIVE HOTEL

Το «Athenian Callirhoe Exclusive Hotel», αποτελείται από 66 Standard δωμάτια, 15 Executive Rooms και 3 σουίτες τα οποία διαθέτουν interactive υπηρεσίες και 24-ωρο room service και ένα σύνολο από πολλές επιπλέον υπηρεσίες. Συγχρόνως έχουν δημιουργηθεί τρεις συνεδριακές αίθουσες και ένα meeting room, εξοπλισμένα με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας που μπορούν να εξυπηρετήσουν εκδηλώσεις των 10 έως και 140 ατόμων. Παράλληλα, το club business, τα δωμάτια μη καπνιζόντων, το fitness club, το tourist & entertainment Info, τα air & sea transportation private Services και μια σειρά από άλλες υπηρεσίες που προσφέρει το «Athenian Callirhoe Exclusive Hotel», έχουν δημιουργηθεί για να καλύψουν τις απαιτήσεις του κάθε πελάτη χωριστά.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Hall 1	90.62	-	108	44	-	76	86
Hall 1A	29.53	-	34	15	-	24	28
Hall (A+1A)	120.15	-	142	59	-	100	114
Hall 2	31.18	-	80	32	-	60	65
Hall 3	30.37	-	14	14	-	14	14
Foyer	120	-	-	-	-	-	-

## ATHENS LEDRA MARIOTT HOTEL

Συνολικά υπάρχουν 772 τ.μ. χώρου συνεδριάσεων. Το Aegean Ballroom έκτασης 336 τ.μ., το οποίο μπορεί να διαιρεθεί σε 5 τομείς, χωρητικότητας 600 ατόμων σε όρθιο μπουφέ, 360 σε banquet και 500 σε συνέδρια.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Aegean Ballroom	336	4.6	460	240	-	380	500
Aegina	84	4.6	80	60	30	80	100
Hydra	84	4.6	80	60	30	80	100
Spetses	84	4.6	80	60	30	80	100
Milos	42	2.7	25	20	15	25	20
Poros	42	2.7	25	20	15	25	20
Prerfunctions Aegean	224	2.7	-	-	-	-	200
Myconos/Delos (each)	51	2.6	40	20	20	40	30
-//- (combiner)	102	2.6	120	70	35	90	120
Rodos A	66	2.8	60	40	27	60	75
Rodos B	57	2.8	50	40	23	40	50
Rodos C	35	2.8	24	20	19	30	30

## DIVANI CARAVEL HOTEL

Το Divani Caravel Hotel παρέχει την ιδανική ατμόσφαιρα για εξειδικευμένα συμβούλια και μοναδικές συνεδριακές παροχές που εγγυώνται την επιτυχία οποιουδήποτε γεγονότος. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο πολλές κορυφαίες τοπικές και διεθνείς επιχειρήσεις διοργανώνουν τακτικά τα γεγονότα στο χώρο μας. Οι 14 πολυσύνθετες αίθουσες συνεδρίων μας, που μπορούν να μεταβληθούν ως προς το μέγεθος και τη δυναμικότητα, μπορούν να φιλοξενήσουν από 10 έως 2000 άτομα. Το δίκτυο διασκέψεων καλύπτει συνολικά 4000 τ.μ. (3/4 του οποίου διαθέτουν φυσικό φωτισμό).






Όλα τα δωμάτια είναι πλήρως καλυμμένα με τάπητα, έχουν ηχομόνωση, μεμονωμένα συστήματα ελέγχου φωτισμού και θερμοκρασίας και μπορούν να εξοπλισθούν, αν είναι απαραίτητο, με την πιο πρόσφατη οπτικοακουστική τεχνολογία και τον απαραίτητο εξοπλισμό ή μπορούν να διαιρεθούν σε χωριστές, ανεξάρτητες αίθουσες. Επιπλέον, οι αποδοτικές και φιλικές υπηρεσίες κάνουν το ξενοδοχείο Divani Caravel την ιδανική λύση για τις συνεδριάσεις, τις διασκέψεις, τις εκθέσεις και τα προγράμματα ταξίδι-κινήτρου.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Olympia	600	5	1000	500	170	580	1000
Olympia A	300	5	450	220	90	250	400
Olympia B	300	5	450	220	80	250	350
Olympia Foyer	550	5	-	-	-	350	4000
Vergina	330	3	300	160	80	240	300
Ilissos	450	3	500	290	86	330	500
Macedonia	420	3	500	290	86	330	500
Macedonia	213	3	220	110	50	350	200
Macedonia	207	3	220	110	50	150	200
Macedonia Foyer	220	3	-	-	-	350	400
Kozani	60	3	50	28	20	30	40
Edessa	60	3	50	28	20	30	40
Naoussa	60	3	50	28	20	30	40
Pella & Mycenae	310	3	300	160	70	240	300
Pella	106	3	100	60	35	110	120
Mycenae	163	3	140	80	45	110	140
Horizon	200	3	220	120	65	170	250
Athens View	300	3	300	140	45	300	350
Florina	43	3	50	28	18	40	40

## DIVANI ACROPOLIS PALACE



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Aspasia	450	3	400	150	-	300	500
Aristotelis A	177	3.3	90	45	-	160	250
Aristotelis B	138	3.3	70	40	-	90	150
Aristotelis A + B	315	3.3	135	70	-	250	470
Socrates Indoor	180	2.9	-	-	-	96	-
Socrates Outdoor	200	-	70	40	-	30	60
Socrates R.C.	330	2.9	-	-	-	150	240
Erechthion	215	3.2	300	180	-	180	300
Themistokles	100	2.9	75	60	-	90	130
Themistokles	54	2.9	60	50	-	-	-
Themistokles	154	2.9	100	80	-	130	200



## METROPOLITAN

Το ξενοδοχείο Metropolitan θεωρείται ένα από τα πιο σύγχρονα ξενοδοχεία στην Ελλάδα. Εντούτοις, αυτό που κάνει το ξενοδοχείο πραγματικά εξαιρετικό είναι η αποκλειστική αφιέρωσή του προς ικανοποίηση και των πιο ιδιαίτερων σύγχρονων απαιτήσεων. Με αυτήν την φιλοσοφία στο μυαλό, το ξενοδοχείο Metropolitan υποβλήθηκε σε ένα πλήρες πρόγραμμα ανακαίνισης των συνεδριακών χώρων και όλων των χώρων του ξενοδοχείου.

Επτά συνεδριακές αίθουσες που έχουν εξοπλισθεί με τον πιο σύγχρονο εξοπλισμό και μπορούν να φιλοξενήσουν μέχρι 500 άτομα, είναι τώρα στη διάθεσή σας για τα επιχειρηματικά συνέδρια, τα σεμινάρια, τις διασκέψεις, τις ενάρξεις προϊόντων & υπηρεσιών, τις εκθέσεις, τα κοκτέιλ και τα επιχειρηματικά μεσημεριανά γεύματα. Υπάρχει η αίθουσα διασκέψεων "Corfu", η αίθουσα συνεδριάσεων "Chios" και η αίθουσα χορού "Aegean".








### CONFERENCE FACILITIES

Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Aegean Sea	475	4.8	450	150	60	400	420
Corfu I	126	2.8	130	80	40	100	110
Corfu II	81	2.8	80	50	30	60	60
Corfu I+II	207	2.8	200	130	60	180	170
Chios	171	2.8	140	90	45	150	150
Crete	60	2.8	60	30	25	45	50
Rodos	200	3.25	150	80	40	150	150
Syros I+II	75	2.75	60	35	30	50	60
Myconos	28	2.75	20	15	12	15	-
Delos	112.5	3.05	-	-	-	80	80

## ATHENS ACROPOL

Οι υπηρεσίες Banquet παρέχουν τον υψηλότερο βαθμό ευελιξίας, εάν προγραμματίζετε μια έναρξη προϊόντων, μια διάσκεψη ή έναν χορό γευμάτων. Οι λειτουργικά διαρρυθμισμένες αίθουσες μπορούν να φιλοξενήσουν μέχρι 450 άτομα. Το πεπειραμένο προσωπικό των συνεδρίων και των Banquet είναι έτοιμο να οργανώσει και να τροφοδοτήσει και το πιο λεπτομερές αίτημά.






Τα πλήρως κλιματιζόμενα σαλόνια και οι αίθουσες συνεδριάσεων με τον πιο εξελιγμένο οπτικοακουστικό εξοπλισμό θα βεβαιώσει την επιτυχία της δραστηριότητά σας.

CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Plaka	69	-	80	50	36	-	50
Agora	105	-	160	70	52	75	140
Thissio	68	-	65	50	36	-	90
Plaka & Agora	175	-	230	140	85	150	240
Agora & Thissio	174	-	230	140	85	150	240
Athina	244	-	370	230	115	280	350
Erechthio	22	-	30	12	15	-	20
Parthenon	23	-	30	12	15	-	20

## NOVOTEL ATHENES

Οι χώροι συνεδριάσεων του Novotel κρατούν το μυστικό της επιτυχίας κατά την διοργάνωση των μικρών συσκέψεων μέσης ή μεγάλης κλίμακας, ή οποιοδήποτε άλλου ειδικού γεγονότος. Οι άνετοι, λειτουργικοί χώροι μπορούν να ρυθμιστούν σύμφωνα με τις προδιαγραφές και τις ανάγκες και το άριστα εκπαιδευμένο προσωπικό, είναι έτοιμο να σας εξυπηρετήσει. Ο σύγχρονος, οπτικοακουστικός εξοπλισμός είναι διαθέσιμος για να ικανοποιήσει οποιεσδήποτε απαιτήσεις. Το Novotel είναι μια τέλεια ευκαιρία για απολαυστικές στιγμές ημερίας.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Nyphes	620	-	800	450	120	570	750
Armonia	350	-	330	260	80	330	350
Nefell	270	-	260	190	70	250	300
Pleiades	285	-	330	240	70	280	350
Electra	155	-	160	130	50	160	160
Alkyoni	130	-	130	100	40	130	140
Artemis	40	-	40	25	20	25	-
Orion	20	-	15	12	10	12	-
Calypso	84	-	80	60	30	70	-
Icarus	50	-	40	35	20	25	-

## PRESIDENT

Το ξενοδοχείο President διαθέτει δύο συνεδριακούς χώρους που μπορούν να χωριστούν σε μικρότερες αίθουσες και να φιλοξενήσουν από 10 έως 600 άτομα. Ο σύγχρονος οπτικοακουστικός εξοπλισμός και το κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό εγγυώνται την επιτυχία των συνεδρίων και συσκέψεων.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Conference	335	3.1	350	190	80	250	300
Macedonia	417	2.7	600	350	-	400	700
Mezzo	235	2.3	25	-	20	-	-
Pool	184	2.8	80	60	40	110	100

## PENTELIKON

Η θαυμάσια αίθουσα του κτήματος Pentelikon, η οποία αναπτύχθηκε πρόσφατα στη Βαρυμπόμπη προσφέρει όλες τις σύγχρονες εγκαταστάσεις προκειμένου να βεβαιωθεί η καλύτερη επιτυχία των διασκέψεων. Μπορεί να φιλοξενήσει έναν μεγάλο αριθμό ατόμων μέσα σε ένα έξοχο φυσικό περιβάλλον που προσφέρει ένα ευρύ φάσμα από επιλογές όταν πρόκειται για τη ρύθμιση και τη διακόσμηση της αίθουσας.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Silver A	129	4.10	130	90	70	160	250
Silver B	84	4.10	80	56	25	96	150
Silver C	95	4.10	-	-	-	-	-
Silver A + B	213	4.10	270	-	-	255	400
Silver Ballroom	308	4.10	-	-	-	350	500
Foyer	53	4.10	-	-	-	-	-
Bridge Room	135	2.90	90	56	35	80	120
Belle Epoque	156	2.75	80	48	35	80	150
Buffet Area*	166	-	195	160	-	-	200
Ballroom*	680	-	770	608	-	-	750
Prefunction Area*	178	-	210	144	-	-	160

## GRAND RESORT LAGONISSI






Οι συνεδριακές εγκαταστάσεις μπορούν να φροντίσουν από μια επιχειρηματική συνεδρίαση 5 ατόμων έως μια 980 εκπροσώπων σε μία από τις τέλειες συνεδριακές αίθουσες με φυσικό φωτισμό και θέα τη θάλασσα.

Υπάρχει χωριστό check-in για τις συνεδριάσεις. Ο οπτικοακουστικός εξοπλισμός μπορεί να τακτοποιηθεί κατόπιν αιτήσεως.

Μια έκταση επιχειρησιακού κέντρου και έκθεσης 250 τ.μ. είναι διαθέσιμη.

Ένας συνεδριακός χώρος με έργα τέχνης και με δυναμικότητα 1.000 εκπροσώπων θα είναι διαθέσιμος το Σεπτέμβριο του 2003.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Olympia	224	3.8	180	120	-	100	100
Delphi	80	2.5	60	45	-	50	60
Amphitriti	126	4.0	100	70	-	60	150
Ilida	58	3.8	20	-	-	-	50
Zeus	860	5.5	980	610	-	600	750
Athina	285	4.5	345	182	-	180	250

## HILTON






Το πρόσφατα ανακαινισμένο Hilton Athens προσφέρει τις πιο σύγχρονες υπηρεσίες στα συνέδρια, το banquet και τα ταξίδια κινήτρων.

Διαθέτει 14 αίθουσες διασκέψεων και συνεδριάσεων συμπεριλαμβανομένου:

- 5 Δωμάτια Hilton Meetings.
- Πάνω από 6.000 τ.μ. συνεδριακού χώρου.

Η νέα συλλογή δωματίων Hilton Meetings βρίσκεται στο επίπεδο του ημιώροφου και προσφέρει υπηρεσίες με τον τελευταίο τεχνολογικό εξοπλισμό και design, παρέχουν τη συγκριτική μέτρηση επιδόσεων για την τελειότητα στις συνεδριάσεις.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Terpsichore A+B+C	-	-	750	450	-	750	800
Terpsichore A	-	-	400	200	60	350	450
Terpsichore B	-	-	250	150	40	150	275
Terpsichore C	-	-	150	100	30	-	175
Terpsichore D	-	-	400	240	-	500	550
Erato	-	-	180	110	60	145	250
Erato A	-	-	55	35	15	-	70
Erato B	-	-	70	40	15	-	80
Erato C	-	-	55	35	15	-	70
Terpsichore Ballroom	-	-	2000	900	-	1500	2000
Hesperides	-	-	430	180	-	300	400
Galaxy	-	-	260	135	40	180	300
Multi-Function Room	-	-	-	-	-	300	400
Room 1	-	-	60	30	20	50	60
Room 2	-	-	120	70	25	72	120
Room 3	-	-	110	60	30	64	80
Room 4	-	-	150	100	35	96	130
Hilton Meeting Rooms							
Meeting Room	-	-	20	10	12	-	-
Meeting Room	-	-	20	10	12	-	-
Meeting Room	-	-	-	-	-	-	-
Meeting Room	-	-	50	40	20	48	50
Meeting Room	-	-	-	-	-	-	-
Meeting Room	-	-	110	60	35	96	120
Pool Terrace	-	-	-	-	-	500	1000



## TITANIA HOTEL

Το ξενοδοχείο Titania έχει σήμερα 4 ολοκαίνουργιες ευρύχωρες αίθουσες διασκέψεων και συνεδριάσεων στο 10<sup>ο</sup> πάτωμα. Οι άλλες υπάρχουσες συνεδρίων και συμποσίου έχουν συνολική δυναμικότητα μέχρι και 700 άτομα, στο πάτωμα του ημιωρόφου του ξενοδοχείου και έχουν ανακαινιστεί εντελώς προκειμένου να καλυφθούν οι σημερινές ανάγκες. Όλοι τους είναι μοναδικοί, λόγω του άριστου φυσικού φωτισμού και του εξαιρετισμού τους. Οπτικοακουστικός εξοπλισμός είναι επίσης διαθέσιμος.






Το Titania διαθέτει επίσης πολλές παροχές, όπως οι γραμματειακές υπηρεσίες.



## ALDEMAR KNOSSOS ROYAL VILLAGE

Το συνεδριακό κέντρο, χωρητικότητας 900 ατόμων και έκτασης 900 τ.μ., βρίσκεται στον χώρο του ξενοδοχείου Knossos Royal Village (5 αστέρων). Με τη χρήση ηχομονωτικών διαχωριστικών, οι δύο αίθουσες του κέντρου μετατρέπονται σε μικρότερες αίθουσες πολλαπλών χρήσεων, αναλόγως με τις ανάγκες της συνάντησης. Το κέντρο παρέχει άρτιο οπτικοακουστικό εξοπλισμό, σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης και τις πλέον σύγχρονες υποστηρικτικές υπηρεσίες και εγκαταστάσεις. Το συγκρότημα της Aldemar Hotels διαθέτει δύο ακόμη ξενοδοχειακές μονάδες (Royal Mare Village & Cretan Village) παραπλεύρως του Knossos Royal Village, η κάθε μία από τις οποίες δύναται να καλύψει μικρές συναντήσεις μέχρι 80 άτομα.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Hermes	260	3.4	200	130	80	170	-
Apollon	120	3.4	105	60	40	85	-
Orpheas	115	3.4	100	60	40	80	-
Grant Room	572	3.4	450	300	130	390	-
Klio	55	3.8	66	44	30	60	-
Ourania	55	3.8	66	44	30	60	-
Efterpi	40	3.8	44	30	20	40	-
Thalia	40	3.8	44	30	20	40	-
Melpeo	40	3.8	44	30	20	40	-
Kalia	40	3.8	44	30	20	4400	-
Erato	40	3.8	44	30	20	40	-
Polymnea	40	3.8	44	30	20	40	-
Grand Room	318	3.8	390	260	80	370	-

## CRETA MARIS

Με το νέο Συνεδριακό Κέντρο του Creta Maris στο Λιμένα Χερσονήσου στο Ηράκλειο Κρήτης, ένα από τα μεγαλύτερα συνεδριακά κέντρα όχι μόνο της Κρήτης, αλλά της Ελλάδας γενικότερα, τα Maris Hotels κάνουν ακόμα πιο δυναμικά διείσδυση στον τομέα του συνεδριακού τουρισμού.

Η τοποθεσία του συνεδριακού κέντρου, το υπερπολυτελές κτίριο, οι ειδικά μελετημένοι χώροι που το περιβάλλουν, ο αριθμός των συνεδριακών αιθουσών και των αιθουσών πολλαπλής χρήσης ο εκθεσιακός χώρος, ο πλέον σύγχρονος τεχνολογικός εξοπλισμός το έμπειρο προσωπικό, η ξενοδοχειακή υποδομή του Creta Maris και οι δυνατότητες άθλησης και ψυχαγωγίας που προσφέρει καθώς και η υψηλή ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών καθιστούν το νέο συνεδριακό κέντρο του Creta Maris ένα εξειδικευμένο υπερσύγχρονο χώρο ικανό να καλύψει όλες τις απαιτήσεις διοργάνωσης μικρών επιστημονικών συναντήσεων ή μεγάλων συνεδρίων 5.000 ατόμων, εκθέσεων, προώθησης προϊόντων και δεξιώσεων, καλύπτοντας όλο το φάσμα των αναγκών, από τις αυστηρά επαγγελματικές εκδηλώσεις όπου το στοιχείο της αναψυχής είναι περιορισμένο έως και τις εκδηλώσεις όπου το στοιχείο αυτό είναι κυρίαρχο.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Zeus	1243	6.85	1800	1000	200	750	2000
Zeus East & West	686	6.85	1000	520	130	450	1000
Zeus East	342	6.85	500	250	90	200	500
Zeus West	342	6.85	500	250	90	200	500
Zest North	557	6.85	750	430	110	400	1000
Secreteriat Level 1	137	2.9	150	110	35	80	170
Danae	77	5.1	80	50	30	30	80
Europa	80	5.1	80	50	30	30	80
Leda	60	5.1	60	40	25	20	70
Danae + Europa + Leda	220	5.1	250	170	70	120	250
Athena	77	5.1	80	50	30	30	80
Artemis	80	5.1	80	50	30	30	80

## CANDIA MARIS






Το Candia Maris, διαθέτοντας 6 συνεδριακές αίθουσες διαφόρων χωρητικότητων, αποτελεί από μόνο του, πόλο έλξης για τους πελάτες που ενδιαφέρονται να πραγματοποιήσουν συνέδρια, ημερίδες, εσπερίδες ή παρουσιάσεις. Αναλυτικά η κεντρική συνεδριακή αίθουσα «Μίνος» είναι συνολικός χωρητικότητας 900 ατόμων με δυνατότητα διαίρεσης ανάλογα με τις ανάγκες των πελατών. Παράλληλα, υπάρχουν οι αίθουσες «Απόλλων» και «Ερμής» συνολικός χωρητικότητας 250 - 300 ατόμων εκάστη καθώς και οι μικρότερες αίθουσες «Αριάδνη», «Φαίδρα» «Πασιφάη» χωρητικότητας 25 -60 ατόμων εκάστη.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Minos + Coffee Area	630	-	900	450	130	600	1000
Minos West	348	3.35	500	300	80	350	600
Minos East	162	3.35	150	100	50	100	200
Coffee Area	120	2.45	-	-	-	-	-
Ariadne	28	3.2	25	15	15	-	25
Phaedra	26	3.2	25	15	15	-	25
Pasiphae	81	3.2	60	50	40	40	60
Apollo	262	3.4	300	200	70	200	300
Hermes	248	3	250	180	80	150	250
Hermes + Apollo	510	-	-	-	-	350	550
Art Gallery	123	-	-	-	-	-	150
Taverna	-	-	-	-	-	200	300
Church Allen	-	-	-	-	-	-	500
Restaurant	-	-	-	-	-	600	1000






## FODELE BEACH



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Polyvalant Hall	307	4.8	400	240	70	130	350
Conference Hall	310	4.3	400	240	70	135	350






## GRECOTEL CRETA PALACE

Το Grecotel Creta Palace μπορεί να φιλοξενήσει μοναδικές συναντήσεις σεμινάρια ή συνέδρια 10 έως 300 ατόμων καθώς με πολυετή πείρα στην οργάνωση εκδηλώσεων και απαράμιλλο Service οι χώροι με έργα τέχνης και αντίκες μεταμορφώνονται ιδανικά σε αίθουσες εκδηλώσεων.

CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Apollo	238	3.2	280	100	50	-	
Dedalos	84	2.51	60	30	25	-	
Artemis	75	3.2	60	30	18	-	
Ikaros	80	2.5	50	30	25	-	
Video	53	3	50	30	25	-	
Main Restaurant	-	-	-	-	-	550	-
King Minos Restaurant	-	-	-	-	-	400	-
Pool Brassene	-	-	-	-	-	150	-

## GRECOTEL RITHYMNA BEACH

Με 6 αίθουσες συνεδριάσεων, το Grecotel Rithymna Beach μπορεί να φιλοξενήσει εκδηλώσεις 12 έως 350 ατόμων. Με 20ετή πείρα, το προσωπικό είναι στη διάθεσή σας, τόσο για συμβουλές προς την οργάνωση και το σχεδιασμό, όσο και στην παροχή υψηλού επιπέδου υπηρεσιών με στόχο τη διασφάλιση μίας επιτυχημένης συνάντησης.

CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Megas Alexandros	270	3.25	350	156	60	-	380
Salon Hercules	23	3.2	-	-	-	-	-
Salon Achilles	73	3.2	90	36	30	-	70
Salon Poseidon	55	3	70	36	30	-	70
Salon Jason	55	3	70	30	15	-	70








## LOUIS CRETA PRINCESS CLUB

Οι συνεδριακοί χώροι του είναι 8 αίθουσες η μεγαλύτερη χωρητικότητας 650 ατόμων και η μικρότερη 40 ατόμων.

Οκτώ αίθουσες συνεδρίων, με μεγαλύτερη τη «Festos», χωρητικότητας 650 συνέδρων σε θεατρική διάταξη όλες οι αίθουσες διαθέτουν σύγχρονα οπτικοακουστικά μέσα, άρτιο τεχνικό εξοπλισμό, μεταφραστικές υπηρεσίες, γραμματειακές υπηρεσίες.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Festos	500	5	600	400	-	400	800
Therissos	300	3.5	250	180	-	200	400
Therissos I, II, III, IV	60	3.5	80	60	-	-	-

## ELOUNDA BAY PALACE

Το Elounda Executive Conference Centre (EECC), που βρίσκεται στην παραλία Elounda και συνορεύει με το ξενοδοχείο Elounda Bay Palace - αποτελεί την ιδανική πρόταση για τη φιλοξενία όλων των τύπων λειτουργιών, που μπορούν να κυμαίνονται από μια άτυπη συνεδρίαση ως μια σημαντική διεθνή διάσκεψη ή/και ένα συμπόσιο.

Το EECC μπορεί να φιλοξενήσει επιχειρηματικές δραστηριότητες μέχρι και 500 άτομα μέσα σε ένα συγκρότημα που εγγυάται λειτουργική άνεση, εξέχουσα κουζίνα, ψυχαγωγικές και αθλητικές υπηρεσίες ανάλογα με τις απαιτήσεις σας που μπορούν να κυμαίνονται από επιχειρησιακές έως ιδιωτικές στιγμές ή στιγμές ηρεμίας.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Zeus	360	4.0	500	180	180	-	-
Cronos	130	3.0	120	70	70	-	-
Hermes Lounge	57	3.0	30	15	15	-	-
Apollo	105	2.8	120	70	55	-	-
Athena	45	9.0	30	15	15	-	-
Oloundion Amphiteatre	650	-	600	-	-	-	-
Mars Conf. Suite	40	2.7	30	20	20	-	-
Venus Conf. Suite	40	2.7	30	20	20	-	-
Ilos Conf. Suite	58	2.7	50	35	35	-	-

## ALDEMAR PARADISE ROYAL MARE

Το συνεδριακό κέντρο, χωρητικότητας 800 ατόμων, βρίσκεται στον χώρο του ξενοδοχείου Aldemar Paradise Royal Mare (5 αστέρων). Με τη χρήση ηχομονωτικών διαχωριστικών, οι δύο αίθουσες του κέντρου μετατρέπονται σε μικρότερες αίθουσες πολλαπλών χρήσεων, αναλόγως με τις ανάγκες της συνάντησης. Το κέντρο παρέχει άρτιο οπτικοακουστικό εξοπλισμό, σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης και τις πλέον σύγχρονες υποστηρικτικές υπηρεσίες και εγκαταστάσεις.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Conference Hall I							
Olympic Hall	535	4.15	520	270	100	300	-
Karpathos	107	4.15	120	60	40	60	-
Kos	107	4.15	120	60	40	60	-
Patmos	107	4.15	120	60	40	60	-
Rhodes	214	4.15	160	110	50	100	-
Conference Hall II							
Kastelorizo	29	2.6	30	15	-	-	-
Tilos	29	2.6	30	15	-	-	-
Halki	34	2.6	30	15	-	-	-
Astipalea	47	3.2	50	30	30	30	-
Simi	49	3.2	50	30	30	30	-
Nissiros	35	3.2	30	15	20	20	-
Kassos	51	3.2	50	30	30	30	-
Leros	53	3.2	50	30	30	30	-
Kalymnos	38	3.2	30	20	20	20	-

## **HILTON RHODES RESORT**

Το Hilton Rhodes Resort είναι ένα εντυπωσιακό ξενοδοχειακό συγκρότημα, χτισμένο σε μια πράσινη βουνοπλαγιά και μπορεί να προσφέρει εξαιρετικές υπηρεσίες για εκείνους που επιθυμούν να συνδυάσουν μια συνεδρίαση με αξέχαστες στιγμές στον ελεύθερο χρόνο τους. Οι σουίτες διασκέψεων και Banquet είναι ιδανικές για ποικίλα γεγονότα - από μια σημαντική διάσκεψη έως ένα γεύμα με χορό και το εξωτερικό catering μπορεί να οργανώσει ειδικές εκδηλώσεις ανάλογα με τις ανάγκες σας.

Το ξενοδοχείο έχει σχεδιαστεί για να παρέχει τις καλύτερες επιχειρησιακές δραστηριότητες στους φιλοξενούμενους του. Το εκπαιδευμένο προσωπικό και ο σύγχρονος οπτικοακουστικός εξοπλισμός παρέχουν πλήρη υποστήριξη όταν απαιτείται. Η ευελιξία και η επιλογή των χώρων συνεδριάσεων και διασκέψεων, επιτρέπουν την εύκολη διαχείριση των εκπροσώπων για τις συνεδριάσεις και τα γεγονότα όλων των μεγεθών και των τύπων.






Κατά τη διάρκεια των συνεδριάσεων, η ομάδα τροφίμων και ποτών του Hilton εξυπηρετεί τους φιλοξενούμενους με μια ποικιλία διαλειμμάτων καφέ, ενώ τα μεσημεριανά γεύματα που προσφέρονται, μπορούν να κυμανθούν από έναν ελαφρύ μπουφέ ως ένα πλήρες επίσημο γεύμα ή δείπνο.

Το προσωπικό εκδηλώσεων του Hilton είναι ειδικά εκπαιδευμένο για να εξασφαλίσει ότι κάθε συνέδριο και διάσκεψη θα είναι μια αξιοσημείωτη περίπτωση που διακρίνεται από απaráμιλλη ποιότητα. Επιπλέον υπάρχει ένα πλήρως εξοπλισμένο επιχειρησιακό κέντρο στη διάθεση των εκπροσώπων με όλες τις υπηρεσίες γραφείου, συμπεριλαμβανομένων των courier και fax.

Το επιχειρησιακό κέντρο, στο κέντρο του ξενοδοχείου, επιτρέπει στους πελάτες να κρατήσουν σταθερή επαφή με το διευθυντή συνεδριάσεων του ξενοδοχείου, ενώ το προσωπικό είναι διαθέσιμο στο να οργανώσει τη μεταφορά, συμπεριλαμβανομένων των αεροπορικών εισιτηρίων καθώς επίσης και οποιαδήποτε άλλη μορφή βοήθειας που απαιτείται.

Το ξενοδοχείο μπορεί να διαθέσει μια εξαιρετικά ευρεία σειρά υπηρεσιών για όλους τους πελάτες του. Σαν σημαντικός διοργανωτής συνεδριάσεων το Hilton Rhodes Resort είναι έτοιμο να ανταπεξέλθει σε όλες τις επιχειρησιακές ανάγκες. Οι συνεδριακές αίθουσες και οι αίθουσες banquet μπορούν να εξυπηρετήσουν μέχρι και 1.600 εκπροσώπους, συμπεριλαμβανομένων 12 δωματίων διασκέψεων. Επιπλέον υπάρχει εσωτερικό mini-market, υπόγειος χώρος στάθμευσης και όλα υποστηρίζονται από υψηλό επίπεδο υπηρεσίας, για το οποίο το Hilton είναι διάσημο.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
<b>Imperial Ballroom Area</b>							
Imperial Ballroom A	309	-	360	230	-	280	-
Imperial Ballroom B	309	-	360	230	-	280	-
Imperial Ballroom A+B	618	-	820	500	-	620	-
Imperial Foyer	418	-	-	-	-	360	-
Artemis (HMQ)	64	-	65	50	-	50	-
Ariadne (HMQ)	136	-	160	110	-	120	-
Aphrodite Boardroom (HMQ)	64	-	-	-	-	14	-
Ballroom + Foyer + Ariadne	1172	-	-	-	-	1100	-
<b>Elafos Conference Area</b>							
Elafos 1	64	-	65	50	-	50	-
Elafos 2	64	-	65	50	-	50	-
Elafos 1 + 2	128	-	140	100	-	110	-
Elafos 3	112	-	130	90	-	100	-
<b>Lindos Conference Area</b>							
Lindos 1	48	-	50	40	-	-	-
Lindos 2	77	-	70	55	-	-	-
Lindos 3	77	-	70	55	-	-	-
Lindos 4	77	-	70	55	-	-	-
Lindos 5	48	-	50	40	-	-	-
<b>Kamiros Conference Area</b>							
Kamiros	368	-	170	100	-	100	-
Zeus	368	-	200	130	-	130	-
Ialysos	136	-	110	70	-	70	-

## RODOS PALACE

Ύστερα από 3 Χρόνια διεξοδικού σχεδιασμού και εντατικών εργασιών, ολοκληρώθηκε η δεύτερη φάση της ριζικής ανακαίνισης του ξενοδοχειακού συγκροτήματος Rodos Palace. Το φιλόδοξο επενδυτικό πρόγραμμα του Ομίλου Καμπουράκη, που πραγματοποιήθηκε υπό την επιμέλεια του καταξιωμένου γραφείου «Στέλιος Δήμου και Συνεργάτες» και ανήλθε συνολικά στο ύψος των 3,5 δισ. δραχμών, προσέδωσε στο ξενοδοχείο μια τελείως ανανεωμένη μορφή, με τη δημιουργία μοντέρνων εκλεπτυσμένων χώρων και εγκαταστάσεων.

Το εντυπωσιακό αποτέλεσμα του φιλόδοξου επενδυτικού προγράμματος εμπλουτίζει και ανανεώνει την εικόνα του πολυτελούς συγκροτήματος και ικανοποιεί τις υψηλές απαιτήσεις των επισκεπτών που το επιλέγουν για συνέδρια και διακοπές.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Jupiter Hall	850		1300	650			2000
Athena	345		350	220			-
Salon Des Roses (I+II)	480		650	450			1000
Delphi Amphitheater	445		600	325		400	900
Nafsika (I+II)	220		320	200		250	-
Nefeli (I+II)	155		220	150			-
Apollo	250		320	-		150	250
Executive Rooms (A,B,C,D,E)	60		60	40		-	-
Syndicate Rooms	20		20	12		-	-
VIP'S Lounge	65		30	-		-	-
Foyer Lobby	550		-	-		-	1000
Atrium Lobby	830		-	-		-	2000

## SOFITEL CAPSIS HOTEL

Συνολική Συνεδριακή χωρητικότητα: 8.000 άτομα • Η μεγαλύτερη Συνεδριακή Αίθουσα πολλαπλών χρήσεων με φυσικό φωτισμό στην Ελλάδα: 3.400 άτομα • 100 Συνεδριακές Αίθουσες • Εκθεσιακό Κέντρο: 5.990 τ.μ. • Οπτικοακουστικά Συστήματα τελευταίας τεχνολογίας, Μεταφραστικές Υπηρεσίες και Τεχνολογική Υποστήριξη • 30 χρόνια εμπειρίας στην διοργάνωση συνεδρίων.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Marika Capsis A	401	7.7	590	300	-	-	800
Marika Capsis B	587	7.7	850	450	-	-	1000
Marika Capsis C	587	7.7	850	450	-	-	100
Marika Capsis D	202	4.4	180	100	-	-	200
Colossos-Plenary Hall	312	3.2	450	280	-	250	350
Lindos Hall	320	4.4	450	250	-	250	350
Ialysos Hall	293	4.4	300	200	-	200	300
Pafos-Breakfast Room	100	2.6	120	90	-	-	-
Elafina-Breakfast Room	108	2.8	110	90	-	-	-
Symi Hall	82	2.8	110	80	-	-	-
Panorama A/B	75	3.4	80	60	-	60	80
Kalitheia Hall	75	3.2	80	60	-	-	-



## CAPSIS BEACH HOTEL & SOFITEL CAPSIS PALACE HOTEL

Συνολική Συνεδριακή χωρητικότητα: 4.800 άτομα • Συνεδριακή Αίθουσα: 1.200 άτομα • 110 Συνεδριακές Αίθουσες • Ανοιχτό Αμφιθέατρο με θέα στην θάλασσα: 500 άτομα • Εκθεσιακό Κέντρο: 1.140 τ.μ. • Οπτικοακουστικά Συστήματα τελευταίας τεχνολογίας, Μεταφραστικές Υπηρεσίες και Τεχνολογική Υποστήριξη • 30 χρόνια εμπειρίας στην διοργάνωση συνεδρίων.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Marika Capsis A	429	4.4	700	300	100	-	-
Marika Capsis B	320	2.8	400	150	80	-	-
Artemis A+B+C+D	215	3.3	400	215	75	-	-
Ariadni A+B+C	249	2.5	350	170	50	-	-
Minos	286	4.3	350	170	60	-	-
Hera	167	3.3	240	120	80	-	-
Lida	128	4.3	150	70	40	-	-
Athina	131	2.6	150	100	80	-	-
Apollo	207	2.4	130	70	30	-	-
Evropi A	98	4.9	100	70	50	-	-
Ariadni A or B or C	82	2.5	100	50	20	-	-
Hera C	69	6.1	90	65	35	-	-

## NEPTUNE HOTELS RESORTS






Εάν δεν έχετε επισκεφθεί το Neptune Hotels Resort στην Κω, η καλύτερη συνεδρίασή σας μπορεί να μην έχει πραγματοποιηθεί ακόμα. Ακριβώς στη θάλασσα του Αιγαίου, κάτω από το λαμπερό ήλιο της Ελλάδας, με έκταση 170 στρέμματα ιδιωτικών κτημάτων στη συναρπαστική φύση της Κω, το Neptune Hotels Resort προσφέρει όλα τα αναγκαία για μια επιτυχή συνεδρίαση: Ένα πρόσφατα χτισμένο κέντρο διαλέξεων, υψηλών προτύπων, εργονομικά σχεδιασμένες αίθουσες συνεδριάσεων συνολικής χωρητικότητας 1.200 εκπροσώπων, τις πιο πρόσφατες τεχνολογικά οπτικοακουστικές εγκαταστάσεις και πολλά ακόμη για να ενισχύσει τη συνεδρίαση και την επιτυχία της και να εξασφαλίσει την ευχάριστη και ήρεμη διαμονή για κάθε εκπρόσωπο: όμορφα εφοδιασμένα και πολυτελή δωμάτια φιλοξενουμένων, πισίνες, εστιατόρια, bar και θαλάσσια παιχνίδια σε ένα μοναδικό περιβάλλον.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Poseidon I	620	4.1	650	400	120	500	700
Heraklitos	265	4.1	350	250	90	400	500
Poseidon II	210	2.8	200	150	60	150	200
Bridge Room	12	2.6	100	70	40	70	100
Poseidon III	-	-	70	50	30	-	-

## KIPRIOTIS VILLAGE RESORT








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Hippocrates	1400		2300	1100	175	1300	2300
Panacea	706		660	-	-	-	-
Aegle	434		520	280	70	320	550
Iaso	448		580	340	70	360	650
Aceso	156		200	120	70	120	220
Melampus	134		180	100	66	100	200
Chiron	80		80	40	32	60	100
Homer	74		96	48	34	55	110
Ascleros	800		700	400	-	370	800
Galen	162		140	100	45	-	-
Kos	108		100	40	44	-	-
Pandora	49		55	30	26	35	65

## HYATT REGENCY THESSALONIKI

Το ξενοδοχείο μας μπορεί να διαθέσει μια εξαιρετικά ευρεία σειρά συνεδριακών υπηρεσιών και συμποσίων, για μικρές ή μεγάλες δραστηριότητες ή συνεδριάσεις. Διαθέτει:

- Τη συνεδριακή αίθουσα Grand Ballroom με χωρητικότητα 1.500 ατόμων
- Μεγάλη αίθουσα αναμονής που συνδέεται με τη συνεδριακή αίθουσα και μπορεί να λειτουργήσει ως χώρος για διαλείμματα καφέ ή ως αίθουσα αναμονής
- Άλλες αίθουσες για διάφορες εκδηλώσεις



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Grand Ballroom	650	7	1000	440	-	480	800
Grand Ballroom I	215	7	260	160	60	130	240
Grand Ballroom II	218	7	270	165	60	130	245
Grand Ballroom III	216	7	160	160	60	130	240
Grand Ballroom I+II	434	7	530	350	-	260	500
Grand Ballroom II+III	435	7	530	350	-	260	500
Prefunction	185	4.4	220	150	-	140	140
Ephessus	149	3.3	130	78	66	96	100
Ephessus I	45	3.3	45	21	16	-	-
Ephessus II	52	3.3	45	21	18	-	-
Ephessus III	51	3.3	45	21	18	-	-
Ephessus I+II	96	3.3	90	51	22	-	-
Ephessus II+III	103	3.3	90	51	22	-	-
Epidavros	97	3.3	90	40	34	48	-
Epidavros I	32	3.3	30	12	15	-	-
Epidavros II	30	3.3	30	12	15	-	-
Epidavros III	35	3.3	30	12	15	-	-
Epidavros I+II	62	3.3	60	24	21	-	-
Epidavros II+III	65	3.3	60	24	21	-	-
Boardroom	25	3.2	-	-	12	-	-
Conference Room I	24	2.8	-	-	12	-	-
Conference Room II	18	2.8	-	-	10	-	-
Regency Ballroom	355	4.4	320	160	30	204	320

## MACEDONIA PALACE

Τις ανάγκες κάθε επιχείρησης καθώς και προσωπικής εκδήλωσης, κάθε ενδιαφερομένου καλύπτουν οι χώροι συνεδρίων του ξενοδοχείου Μακεδονία Παλάς.

Στον επιχειρηματικό κόσμο είναι γνωστό κυρίως για την ποιότητα των προσφερόμενων υπηρεσιών του.






Με αρχαία ελληνικά ονόματα όπως Αριστοτέλης, (δυναμικότητας 700 ατόμων), Αλέξανδρος (700 ατόμων), Αμφιτρύων (200 ατόμων), οι χώροι αυτοί παρέχουν ιδανικές συνθήκες για επιτυχημένες κλαδικές ή επιχειρησιακές δραστηριότητες και δεξιώσεις από 20 έως 800 ατόμων. Τα καλοκαίρι μάλιστα στις βεράντες και στους Χώρους της πισίνας υπάρχει δυνατότητα καθιστού μπουφέ έως και για 1.200 άτομα.

Ο οπτικοακουστικός εξοπλισμός των αιθουσών αποτελεί την τελευταία λέξη της τεχνολογίας καθώς υπάρχει η δυνατότητα αυτόματης διερμηνείας, μεταφράσεων και ψηφοφορίας. Παράλληλα, οι συνέδριοι έχουν δυνατότητα επιλογής ανάμεσα σε μία μεγάλη ποικιλία μενού που προσφέρουν οι σεφ του ξενοδοχείου.

Ήδη πολυάριθμα ελληνικά και διεθνή συνέδρια έχουν πραγματοποιηθεί με επιτυχία στους άνετους χώρους του.








### CONFERENCE FACILITIES

Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Aristoteles I&II	576	4	690	340	100	450	740
Alexandros I&II	578	4	700	350	-	460	750
Amphitriton I or II	101	4	120	60	36	80	130
Amphitriton I&II	202	4	240	120	72	160	260
Clio, Thalia Terpsihori	20	2.7	12	8	9	12	12
Erato	48	2.7	35	20	24	24	35
Kalliopi	48	2.7	35	20	24	24	35
Ourania	48	2.7	12	8	9	12	12
Melpomeni	48	2.7	12	8	9	12	12

## MEDITERRANEAN PALACE THESSALONIKH






Στο Mediterranean Palace Thessaloniki, με στρατηγική θέση στο κέντρο της Θεσσαλονίκης, με επτά άρτια εξοπλισμένες αίθουσες, με catering υψηλού επιπέδου και με ιδιωτικό πάρκινγκ, η επιτυχία των συνεδρίων είναι σίγουρη.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Zeus	300	3	350	250	-	300	400
Ifigenia (I)	160	2.5	170	70	-	120	180
Nafsika (II)	90	2.5	90	60	-	80	110
Antigoni (III)	155	2.2	150	100	-	120	-
(I+II+III)	405	-	-	-	-	320	420
Posidon A	88	2.5	80	50	-	80	120
Posidon B	60	2.5	35	25	-	48	50
(A+B)	148	2.5	115	75	-	128	170
Apollon	100	3.2	90	70	-	90	120
Ermis	17	2.5	10	-	-	-	-

## EAGLES PALACE








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Theodora	260	-	220	150	100	-	-
Theodora Alfa	62	-	40	24	20	-	-
Theodora Beta	30	-	20	12	10	-	-
Lounge	110	-	80	60	52	-	-
Melathron Restaurant Indoor	-	-	-	-	-	300	500
Melathron Restaurant Open-Air	-	-	-	-	-	150	200
Lobby Piano Bar Indoor	-	-	-	-	-	70	100
Lobby Piano Bar Open-Air	-	-	-	-	-	100	150
Eden Bar Indoor	-	-	-	-	-	170	250
Eden Bar Open Air	-	-	-	-	-	150	200
Pool Rest & Bar Open-Air	-	-	-	-	-	200	300








## SANI BEACH



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Aristoteles Ballroom	540	-	800	400	-	500	1200
Aristoteles 1	270	-	300	200	40	220	600
Aristoteles 2	270	-	250	150	40	220	600
Alexandros	250	-	260	215	50	180	500
Alexandros 2	20	-	20	10	10	-	-
Pella	65	-	50	35	30	-	-
Press Room	22	-	20	10	10	-	-
Interview Room	16	-	20	10	10	-	-
Phillipos	27	-	30	15	15	-	-
Poseidon Restaurant	-	-	-	-	-	650	-
Alexandros Veranda	-	-	-	-	-	80	150
Sani Hall	-	-	3000	-	-	-	800
Dolphins Pool Bar	-	-	-	-	-	500	800
Astrias Beach Bistrol	-	-	-	-	-	300	200
Brasserie Open Air	-	-	-	-	-	50	200

## POSEIDON PALACE



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Mouses	600	4	500	400	-	-	-
Alexander	250	2.8	250	180	-	-	-






## ΜΥΚΟΝΟΣ BLU

Το Mykonos Blu διαθέτει το μεγαλύτερο συνεδριακό κέντρο των Κυκλάδων. Οι συνεδριακές αίθουσες του μπορούν να φιλοξενήσουν μέχρι 300 άτομα και είναι εξοπλισμένες με όλο το σύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό. Επικρατεί μια ιδιαίτερη ατμόσφαιρα, ιδανική για αξέχαστες συναντήσεις και εορταστικές εκδηλώσεις με την υποστήριξη εξειδικευμένου προσωπικού.

Με τη συμμετοχή υπουργών από 11 μεσογειακές χώρες και αρκετών προσωπικοτήτων, πραγματοποιήθηκε πρόσφατα η «9<sup>η</sup> Συνάντηση Υπουργών του Mediterranean Forum». Οι συνεδριακοί χώροι διαθέτουν:

Podium/lectern, overhead projectors, video projectors, flip charts, video large screen, video TV screen, slide projectors, ασύρματα μικρόφωνα.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Cyclades 1	81	3.6	100	55	40	-	-
Cyclades 2	70	3.6	75	40	37	-	-
Cyclades 3	220	3.6	240	140	70	200	300
Aegean Poets	-	-	-	-	-	480	650
Swimming Pool	-	-	-	-	-	300	450

## ASTIR HOTEL

Οι υπερσύγχρονες αίθουσες μας, με πλήρη εξοπλισμό είναι κατάλληλες για συνέδρια, σεμινάρια, εκθέσεις, δεξιώσεις, διαλέξεις και εκδηλώσεις της δικής σας επιλογής.

Τα 750 τετραγωνικά μέτρα που εκτείνονται στους συνεδριακούς χώρους μας, χωρίζονται σε επτά μικρότερες ή μεγαλύτερες αίθουσες, ανάλογα με τις ανάγκες σας και έχουν χωρητικότητα από 10 - 1000 άτομα.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Meeting Room A	320	2.3	350	250	90	350	500
Meeting Room B	56	2.3	45	25	25	-	-
Meeting Room C	60	2.3	45	25	25	-	-
Meeting Room D	230	2.3	260	180	70	-	-
Meeting Room E	650	-	-	-	-	600	750

Α.Τ.Ε.Ι. ΠΑΤΡΑΣ  
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ

## PORTO RIO CASINO HOTEL

Δώστε κύρος στα επαγγελματικό σας ραντεβού, κλείστε ένα επιχειρηματικό γεύμα διοργανώστε ένα συνέδριο. Πολυτελείς και λειτουργικές αίθουσες συνεδρίων και συσκέψεων πλήρους και τέλειας υποδομής.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Aphrodite A	320	2.85	260	160	250	250	300
Aphrodite B	90	2.85	80	50	-	50	80
Nefeli	-	-	-	-	-	350	450

## **ALDEMAR OLYMPIAN VILLAGE**

Την άνοιξη του 2002 εγκαινιάστηκε στο ξενοδοχείο Aldemar Olympian Village ένας νέος συνεδριακός χώρος, χωρητικότητας 450 ατόμων, ενώ για το διάστημα 2002-2005 προγραμματίζεται η ανέγερση ενός από τα μεγαλύτερα συνεδριακά κέντρα στην Ελλάδα, χωρητικότητας 2.500 ατόμων. Με τη χρήση ηχομονωτικών διαχωριστικών, δημιουργούνται αίθουσες πολλαπλών δράσεων, αναλόγως με τις ανάγκες της συνάντησης. Το κέντρο παρέχει άρτιο οπτικοακουστικό εξοπλισμό, σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης και τις πλέον σύγχρονες υποστηρικτικές υπηρεσίες και εγκαταστάσεις.

Οι εγκαταστάσεις της μονάδας προσφέρουν ιδανικές λύσεις για διοργανώσεις ειδικού χαρακτήρα (δεξιώσεις, cocktails, θεματικές βραδιές κ.λπ.), σε εξωτερικούς χώρους (γύρω από τις πισίνες ή δίπλα στη θάλασσα), που διαμορφώνονται ανάλογα, προκειμένου να καλύψουν κάθε δυνατή απαίτηση.








CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Grand Olympic Area	1150	5.5	1500	900	-	1200	3500
Olympic Hall I	290	5.5	360	200	70	260	350
Olympic Hall II	290	5.5	360	200	70	260	350
Olympic Hall III	290	5.5	360	200	70	260	350
Olympic Hall IV	290	5.5	360	200	70	260	350
Foyer	550	5.5	-	-	-	-	-
VIP Lounge with separate entrance	100	2.8	-	-	-	-	-
Corinthia	40	4.5	50	33	17	27	34
Ilis	40	4.5	50	33	17	27	34
Pylos	40	4.5	50	33	17	27	34
Mistras	40	4.5	50	33	17	27	34
Methoni	40	4.5	50	33	17	27	34
Koroni	40	4.5	50	33	17	27	-
Olympia Exhibition Hall	400	5	500	280	82	320	500

## GRECOTEL CORFU IMPERIAL

Η εμπειρία και οι υψηλές δυνατότητες του τμήματος συνεδρίων και δεξιώσεων επιτρέπουν ποιοτικό αποτέλεσμα. Στο ξενοδοχείο υπάρχουν τρεις συνεδριακές αίθουσες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για οποιοδήποτε επαγγελματικό ή ιδιωτικό γεύμα, χορό ή άλλο κοινωνικό γεγονός. Οι όμορφοι και λειτουργικοί χώροι (με φυσικό φως), μπορούν να φιλοξενήσουν σε μία αίθουσα 550 άτομα και σε παράλληλες συνεδριάσεις 1.010 άτομα.

Αυτόνομα κλιματιζόμενοι χώροι (890 τ.μ.) με δυνατότητα εγκατάστασης οπτικοακουστικού εξοπλισμού σύγχρονης τεχνολογίας είναι διαθέσιμοι για να εγγυηθούν την απόλυτη επιτυχία των εκδηλώσεων.

CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Kerkyra	527	3.35	650	450	-	400	600
Alkinoos	180	3.95	250	180	60	150	300
Penelope	191	3.10	110	70	-	150	250



## EPIRUS PALACE

Το Epirus Palace προσφέρει αίθουσες συνεδριάσεων και αίθουσες για οποιαδήποτε δραστηριότητα και μεγάλες ή μικρές συνεστιάσεις.

- Το Grand Ballroom το οποίο μπορεί να χωριστεί σε μικρότερες ή μεγαλύτερες αίθουσες με χωρητικότητα από 15 - 1.100 άτομα.

- Αίθουσες για ποικίλες συνεστιάσεις.






- Αίθουσες για εκδηλώσεις

- Ειδικά διαμορφωμένα τμήματα του κήπου για cocktail parties ή ειδικές βραδιές κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού

- Εξειδικευμένο προσωπικό διαθέσιμο για τη διοργάνωση οποιασδήποτε συνεστίασης

Το ξενοδοχείο με τους διαθέσιμους χώρους του μπορεί να καλύψει οποιαδήποτε ανάγκη σας για τα συνέδρια ή τις συνεστιάσεις.



CONFERENCE FACILITIES							
Meeting Venues	Dimensions		Capacity				
	m <sup>2</sup>	m					
Electra & Alkyoni	-	6	950	800	-	750	1000
Electra	-	6	500	400	-	350	500
Alkyoni	-	6	350	250	-	270	500
Nefeli	-	4.5	250	150	-	180	250
Live Hall	-	5.5	150	100	-	130	200
Garden	-	-	-	-	-	1000	1500

## FORUM HOTEL NICOSIA

Φημισμένο ως το μεγαλύτερο συνεδριακό κέντρο της Κύπρου, καθώς και την παροχή υπηρεσιών τροφοδοσίας σε πολύ μικρή απόσταση από τις πρεσβείες μόνο 4 χλμ. από τη Διεθνή Έκθεση Κύπρου και 5 λεπτά από το κέντρο της πόλης το Forum Hotel Nicosia (4 αστέρων) ανακαινίσθηκε πλήρως το 1998 και προσφέρει συνεδριακές υπηρεσίες με προηγμένη τεχνολογία. Οι δυνατότητες των εκδηλώσεων είναι πάντα σχεδιασμένες στα μέτρα του πελάτη, με διαμονή υψηλού επιπέδου. Το ξενοδοχείο διαθέτει 12 αίθουσες συνεδρίων.

Η αίθουσα πολλαπλών εκδηλώσεων είναι η μεγαλύτερη της Κύπρου, με χωρητικότητα σε θεατρική διάταξη 1.650 ατόμων. Ο τεχνολογικός εξοπλισμός και οι υπηρεσίες που παρέχονται είναι από τις καλύτερες οι δε έμπειροι τεχνικοί άνθρωποι είναι σε θέση να αντεπεξέλθουν και στις πιο απαιτητικές συνθήκες. Τα αξιοθέατα που μπορεί να δει ο επισκέπτης στη βόλτα του είναι αρκετά. Το ξενοδοχείο διαθέτει 194 δωμάτια, 37 επίσης για μη καπνιστές καθώς και δωμάτια για άτομα με ειδικές ανάγκες. Οι φίλοι του αθλητισμού θα έχουν την ευκαιρία να χαρούν την κολύμβηση, το τένις, το μπόουλινγκ ή να ασκηθούν στο γυμναστήριο.

### ΑΙΘΟΥΣΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΚΑΙ ΔΙΕΥΚΟΛΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

12 αίθουσες για συνέδρια, αίθουσα πολλαπλών εκδηλώσεων: Η μεγαλύτερη στην Κύπρο, με διαστάσεις 38,30 - 36,65 μ., με 5 μ. ύψος. Χώρος 1.017 τ.μ., χωρίς κολόνες ο οποίος μπορεί να χωριστεί σε δύο αίθουσες και χωρητικότητα μέχρι και 1.650 άτομα σε θεατρική διάταξη, τελευταίου τύπου οπτικοακουστικός και τεχνικός εξοπλισμός με έμπειρους τεχνικούς.



## ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΕΝ ΠΛΩ

Ο συνεδριακός τουρισμός δεν είναι πρωτόγνωρη δραστηριότητα.

Μέχρι σήμερα σημαντικά συνέδρια έλαβαν χώρα σε μεγάλες πόλεις, επωφελούμενα ξενοδοχειακών μονάδων που φιλοξένησαν τους συμμετέχοντες και κατέστησαν ευχάριστη τη διαμονή τους.

Εκτός όμως απ' τις γνωστές ξενοδοχειακές μονάδες, για τη διεξαγωγή συνεδρίων κατάλληλες αναδεικνύονται και οι κρουαζιέρες.

Την ιδέα έχουν ήδη πραγματοποιήσει μεγάλες πολυεθνικές εταιρείες και αρκετές μεσαίες και δυναμικές επιχειρήσεις που πολύ έξυπνα εκμεταλλεύονται τις κρουαζιέρες για τα incentives, και τα συνέδρια τους.

Και δεν είναι τυχαίο!

Τα νεότευκτα κρουαζιερόπλοια όπως είναι γνωστό, αποτελούν υπερσύγχρονες ξενοδοχειακές μονάδες, κατάλληλες να φιλοξενήσουν και να ταξιδέψουν μεγάλο αριθμό επιβατών. Ταυτόχρονα, διαθέτουν πλήρως οργανωμένους επαγγελματικούς και συνεδριακούς χώρους με σύγχρονες εγκαταστάσεις, επικοινωνιακό εξοπλισμό και οπτικοακουστικά μέσα. Αίθουσες ειδικά διαμορφωμένες και τεχνολογικά εξοπλισμένες, διαφόρων μεγεθών, επιτρέπουν τη διεξαγωγή μεγάλων και μικρών συνεδριάσεων.

Επιπλέον, τα κρουαζιερόπλοια είναι χώροι όπου οι ταξιδιώτες μπορούν να επικοινωνήσουν μεταξύ τους πολύ πιο εύκολα και γρήγορα απ' ότι σε κάποιο ξενοδοχείο στην ξηρά.



Ο κλειστός χώρος του πλοίου διευκολύνει τη συγκέντρωση των συμμετεχόντων και τους παροτρύνει να έρθουν σε επαφή μεταξύ τους, ανταλλάσσοντας ιδέες και απόψεις. Τους παρέχει παράλληλα τη δυνατότητα μιας διαρκούς και άμεσης παρουσίας, κάτι που συντελεί ιδιαίτερα στην αποδοτική προβολή του θέματος που τους ενδιαφέρει, καθώς βρίσκονται όλοι στον ίδιο χώρο και μάλιστα εν πλω.

Αυτό βέβαια τους δίνει και τη δυνατότητα να γνωριστούν πολύ καλύτερα μεταξύ τους, γιατί μπορούν όχι μόνο να δουλέψουν αλλά και να διασκεδάσουν μαζί, πράγμα που βοηθά τη συνεργασία και βελτιώνει το επίπεδο των σχέσεων. Το κρουαζιερόπλοιο, επίσης, καθώς είναι

υπερσύγχρονα εξοπλισμένο, είναι σε θέση να ικανοποιήσει τα ενδιαφέροντα όχι μόνο των συνέδρων αλλά και όσων στη διάρκεια του συνεδρίου - κρουαζιέρας επιθυμούν να ξοδέψουν το χρόνο τους έξω απ' τις αίθουσες συνεδριάσεων. Κάνοντας εξάσκηση στο γκολφ, κάνοντας ηλιοθεραπεία, στην πισίνα ή στους χώρους υδροθεραπείας, στο γυμναστήριο ή στις αίθουσες μασάζ, ψωνίζοντας απ' τα καταστήματα κ.ά.

Τέλος, όλοι έχουν τη δυνατότητα ν' αλλάζουν παραστάσεις, καθώς το πλοίο επισκέπτεται καθημερινά κι ένα διαφορετικό μέρος και να συνδυάσουν έτσι διακοπές, δουλειά και διασκέδαση.

## MEETINGS ΣΤΟ ΑΡΧΙΠΕΛΑΓΟΣ

Το ιστιοφόρο Φοίβος αποτελεί την απάντηση σε όσους διοργανώνουν μια εκδήλωση ή ένα συνέδριο και επιθυμούν να εντάξουν κάτι ξεχωριστό στο πρόγραμμά τους που θα εντυπωσιάσει τους καλεσμένους.

Ο Φοίβος είναι ένα ξύλινο παλιό σκαρί του 1948 - από τα περάματα που έκαναν τα εμπορικά δρομολόγια στις Κυκλάδες - μετατράπηκε σε πολυτελές σκάφος αναψυχής το 1998 από τα χέρια του Μυκονιάτη καλλιτέχνη Ζαννή Κουκά. Έξι χρόνια χρειάστηκαν για να μεταμορφωθεί και να ανακαινισθεί από έμπειρους τεχνίτες της Σύρου, με γνώση και εμπειρία.

Ο σημερινός του ιδιοκτήτης - λάτρης των απλών μορφών και των πρωτογενών υλικών - έχει χρησιμοποιήσει με μέτρο και στις σωστές αναλογίες υλικά όπως το δέρμα, τα κράματα μετάλλων για την επένδυση διαφόρων συσκευών και οργάνων, ακόμα και μάρμαρο και βέβαια πολύ και καλό ξύλο για την διακόσμηση του σκάφους. Το παλιό αμπάρι έχει διαμορφωθεί σε σαλόνι. Με ζεστά και φωτεινά χρώματα, και αφήνοντας το φως του ήλιου να μπαίνει από την οροφή του, δημιουργεί μια ευχάριστη και ξεκούραση αίσθηση. Στα πλαϊνά του τοιχώματα υπάρχουν αναπαυτικοί καναπέδες και το δάπεδο έχει περιμετρικά ένα "κέντημα" από μπρούντζο σε σχέδιο παρμένο από ψηφιδωτά της Δήλου.

Ο εξοπλισμός του είναι απόλυτα σύγχρονος και διαθέτει μικροφωνική και στερεοφωνική εγκατάσταση για να εξυπηρετήσει ανάγκες συσκέψεων και άλλων εκδηλώσεων.

Ο Φοίβος προσφέρει: Εξωτερικό κατάστρωμα - Τραπεζαρία για 45-50 άτομα, Εσωτερικό χώρο - σαλόνι για περίπου 30 άτομα, Μπάρ, Στερεοφωνική και μικροφωνική εγκατάσταση, Air Condition, Colour TV, Stereo Music.



Έτσι ο Φοίβος μπορεί να αποτελέσει μια ιδανική λύση για μικρές exclusive εκδρομές, για γεύματα ή δείπνα, παρουσιάσεις προϊόντων και "χαλαρές" συναντήσεις στελεχών, για συναντήσεις και εκδηλώσεις συλλόγων ή για μια private ναύλωση κάτω από τον έναστρο ουρανό...

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4<sup>ο</sup>

### ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

#### **4.1 ΤΟ MANAGEMENT ΚΑΙ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΣΤΗΝ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ**

Ένα συνέδριο συνδυάζει την παροχή όλων των προσφερόμενων από το ξενοδοχείο υπηρεσιών. Κατά συνέπεια, είναι μεγάλη η ανάγκη του σωστού προγραμματισμού και συντονισμού όλων των απαραίτητων λειτουργιών.

Είναι πιθανόν, αυτός που διαπραγματεύθηκε και τέλος «αγόρασε» για λογαριασμό του ξενοδοχείου το συνέδριο, να μην είναι το ίδιο πρόσωπο με αυτό που θα ασχοληθεί με τη διεξαγωγή του.

Μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες, που ένα σημαντικό μέρος της πελατείας τους αποτελείται από συνέδρια, έχουν υπεύθυνο συντονιστή της προετοιμασίας και διεξαγωγής τους. Αυτός είναι ο διευθυντής συνεδρίων (convention service Mgr.) που συνήθως αναφέρεται στο γενικό διευθυντή της μονάδας και επικοινωνεί έχοντας όλη την απαραίτητη συνεργασία με τα λειτουργικά τμήματα που εμπλέκονται (κρατήσεις, υποδοχή, υπνοδωμάτια, τμήματα επισιτισμού, δεξιώσεων κ.λ.π.).

Σε μεσαίου μεγέθους μονάδες, ή γενικά στα ξενοδοχεία εκείνα που σπάνια διενεργούνται συνέδρια, ο διευθυντής δεξιώσεων είναι ο πιο αρμόδιος από τα στελέχη για να ασχοληθεί με την προετοιμασία και διεξαγωγή τους. Άλλοτε, ένας μόνιμος συνεργάτης του έχει τον τίτλο του υπευθύνου των συνεδρίων και εκχωρείται σε αυτόν κάθε σχετική αρμοδιότητα.

Σε μικρότερες μονάδες, με μικρό κύκλο εργασιών συνεδριακής πελατείας και με δυνατότητες μόνο για μικρά συνέδρια (μέχρι 30 άτομα, κυρίως συνεδριάσεις Δ.Σ. κ.λ.π.), ο Maitre d' Hotel με τη βοήθεια του διευθυντή του ξενοδοχείου, αναλαμβάνει την όλη προετοιμασία και διεξαγωγή τους.

Η επικοινωνία με τα τμήματα του ξενοδοχείου που εμπλέκονται στο συνέδριο, θα πρέπει να αρχίσει πολύ πριν τη διεξαγωγή του. Εσωτερικές συσκέψεις βοηθούν στο να καλυφθούν όλα τα σχετικά θέματα στην παραμικρή τους λεπτομέρεια.

Από τη στιγμή που με μία επιστολή ή με ένα ιδιωτικό συμφωνητικό «κλείστηκε η δουλειά» και μέχρι την αξιολόγηση που γίνεται μετά το τέλος της διεξαγωγής της, μεσολαβούν ορισμένες απαραίτητες εργασίες. Εργασίες που πρέπει να πραγματοποιηθούν από το στέλεχος που αναλαμβάνει την προπαρασκευή και διεξαγωγή, ανεξάρτητα από το συγκεκριμένο του τίτλο.

Ο «ρόλος» του διευθυντή συνεδρίων - εάν αυτός είναι ο τίτλος του - και μέσα στο διάστημα που οριοθετήθηκε προηγούμενα, περιγράφεται σε οκτώ στάδια. Πιο συγκεκριμένα ο διευθυντής συνεδρίων:

- (α) παραλαμβάνει τη σχετική αλληλογραφία με τον πελάτη, καθώς και το ιδιωτικό συμφωνητικό που έχει υπογραφεί. Ελέγχει για τυχόν ασάφειες,
- (β) πραγματοποιεί την καταγραφή του συνεδρίου στο βιβλίο «εκδηλώσεων - συνεδρίων» και ενδεχομένως συνεργάζεται με τον πωλητή για μεγαλύτερη ενημέρωση,
- (γ) έρχεται σε επαφή με τους οργανωτές του συνεδρίου και δημιουργεί μαζί τους πνεύμα εμπιστοσύνης και συνεργασίας. Διευκρινίζονται εκεί ασάφειες και κενά που δεν καλύφθηκαν ακόμη,
- (δ) ενημερώνει γραπτά (υπηρεσιακά σημειώματα, φωτοτυπημένα σχετικά έντυπα) όλα τα συνεργαζόμενα τμήματα. Αρχίζει ο σωστός προγραμματισμός. Αποστέλλονται στα μέλη του φορέα τα σχετικά έντυπα κρατήσεων (με την προϋπόθεση φυσικά ότι οι κρατήσεις των δωματίων θα γίνουν με ευθύνη της μονάδας και όχι μέσω του φορέα που πραγματοποιεί το συνέδριο). Τα έντυπα αυτά, αφού συμπληρωθούν από τους υποψήφιους συνέδρους, θα επιστραφούν και θα επέχουν θέση εντολής κράτησης,
- (ε) συγκαλεί εσωτερικές συσκέψεις με τους υπευθύνους των τμημάτων που θα συνεργαστούν για τη διεξαγωγή. Εκεί ρυθμίζονται κενά που δεν καλύφθηκαν από την εσωτερική αλληλογραφία,
- (στ) προσκαλεί τους οργανωτές ή και τους εκπροσώπους του φορέα, σε κοινή σύσκεψη λίγες ημέρες πριν από την έναρξη του συνεδρίου. Σε αυτήν συμμετέχουν και οι υπεύθυνοι των τμημάτων, όπου επαναλαμβάνεται - επιβεβαιώνεται η όλη προετοιμασία στη λεπτομέρειά της,
- (ζ) επιβλέπει, παρακολουθεί και ελέγχει κατά τη διάρκεια του συνεδρίου, έτοιμος να προλάβει κάθε δυσάρεστη εξέλιξη,
- (η) ρυθμίζει σε συνεργασία (όπως και στο στ) μετά τη διεξαγωγή, θέματα τελικής χρέωσης. Γνωρίζει επίσης ότι ο ικανοποιημένος πελάτης είναι πολύ πιθανόν να προτιμήσει ξανά τη μονάδα.

Είναι σαφές, ότι ορισμένα από τα στάδια αυτά συμπυκνώνονται, ή δεν υπάρχουν καθόλου σε ορισμένες περιπτώσεις. Ο χειρισμός και η προετοιμασία που απαιτείται για δύο διαφορετικά συνέδρια είναι μεγάλη.



## **4.2 ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ ΔΩΜΑΤΙΩΝ**

Οι κρατήσεις των υπνοδωματίων των συνεδρων μπορούν να πραγματοποιηθούν είτε με ευθύνη του οργανωτή του συνεδρίου, είτε απευθείας από τους συνέδρους στο ξενοδοχείο.

### **4.2.1.Κρατήσεις μέσω του οργανωτή**

Τον τρόπο αυτό επιδιώκουν τα περισσότερα ξενοδοχεία γιατί τους αποδεσμεύει πολύτιμο χρόνο. Η τελική λίστα δωματίων (rooming list) με το είδος των δωματίων (μονόκλινα, δίκλινα κ.λπ.), τις ημερομηνίες άφιξης και αναχώρησης και τα ονοματεπώνυμα των συνεδρων, έρχεται στη μονάδα έτοιμη με την ευθύνη του οργανωτή. Ο οργανωτής, στην περίπτωση αυτή, έχει την ευθύνη της επαφής με τους συνέδρους, χρησιμοποιώντας το έντυπο που συμπληρώνει και επιστρέφει ο κάθε σύνοδος (postal reply card) και που στην ουσία αποτελεί αίτηση κράτησης δωματίου. Ταξινομημένα τα έντυπα αυτά δίνουν πληροφόρηση για τη σύνταξη της λίστας των δωματίων.

### **4.2.2 Κρατήσεις με ευθύνη του ξενοδοχείου**

Στην περίπτωση αυτή το ξενοδοχείο προμηθεύεται από τον οργανωτή καταστάσεις με τα μέλη του φορέα και επικοινωνεί το ίδιο με επιστολές ή τις "postal reply cards". Το τμήμα κρατήσεων της μονάδας εμπλέκεται σε μια μακρόχρονη και επίπονη εργασία που πρέπει να εκτελέσει με μεγάλη προσοχή.

Εδώ παρουσιάζεται το έντυπο (postal reply card), που χρησιμοποιείται από ξενοδοχείο της αλυσίδας Marriot στο Ορλάντο της Φλώριδας.

#### **4.2.2.1 Έλεγχος των κρατήσεων δωματίων**

Στην τελευταία εσωτερική σύσκεψη - που συμμετέχει και ο οργανωτής - γίνεται ο τελευταίος έλεγχος της λίστας των δωματίων, είτε έγινε αυτή με ευθύνη του οργανωτή είτε του ξενοδοχείου. Ο έλεγχος αυτός περιλαμβάνει κάθε συμφωνία που σχετίζεται με τα δωμάτια (τιμές, ημερομηνίες αφίξεων - αναχωρήσεων, σύνοδοι με περιποίηση V.I.P. κ.λ.π.).

Συνήθως, κάποιοι από τους ιθύνοντες, καθώς και ορισμένα μέλη της οργανωτικής επιτροπής, απολαμβάνουν ιδιαίτερη περιποίηση σαν

V.I.Ps. Κρίνεται επίσης σκόπιμο, να υπάρχουν λίγα δωμάτια διαθέσιμα για συνέδρους, που προστίθενται την τελευταία στιγμή.

#### 4.2.2.2 Κατάλογος συνεδρων

Μετά τον τελικό έλεγχο των κρατήσεων, τυπώνεται με τη βοήθεια του οργανωτή ο κατάλογος των συνεδρων.

Φυσικά υπάρχει η πιθανότητα κάποιοι σύνεδροι να μην προτιμήσουν τη συγκεκριμένη μονάδα αλλά, αντί αυτής, άλλη. Στην περίπτωση αυτή, είναι ευθύνη του οργανωτή ή του φορέα να κάνει γνωστό αν θα παρακολουθήσουν τελικά τις άλλες κοινές δραστηριότητες και κοσμικές εκδηλώσεις για να προβλεφθούν τα σχετικά.

Μετά τη δημιουργία του καταλόγου ετοιμάζονται φάκελοι με τα ονοματεπώνυμά τους που περιέχουν το πρόγραμμα του συνεδρίου. Ανάλογα με τη συμφωνία, ο φάκελος αυτός διανέμεται είτε κατά την άφιξή τους από το ξενοδοχείο, είτε κατά την είσοδό τους στο συνεδριακό χώρο.

Είναι βέβαιο πως θα πρέπει να αναμένονται συμπληρωματικές εγγραφές στο σχετικό κατάλογο, ο οποίος μπορεί να συμπληρώνεται ακόμη και μέχρι την τελευταία στιγμή.

### **4.3 ΑΦΙΞΕΙΣ ΣΥΝΕΔΡΩΝ**

Η έναρξη του συνεδρίου αποτελεί μία ιδιαίτερη λεπτή φάση. Όταν οι συμμετέχοντες φθάνουν την παραμονή και διανυκτερεύουν στο ξενοδοχείο, η κατάσταση απλοποιείται, τότε, είναι δυνατόν το υλικό και οι φάκελοι να διανεμηθούν στα δωμάτια και να γίνουν οι εγγραφές κατά το χρόνο της άφιξης των συνέδρων.

Εάν η μονάδα βρίσκεται κοντά σε αεροδρόμιο, ή σταθμό ή τέλος σε σχετικά μικρή απόσταση από τον τόπο κατοικίας των συνέδρων και οι σύνεδροι φθάνουν το ίδιο πρωί, τότε υπάρχει εργασία αιχμής για μια ή δύο ώρες ακριβώς πριν από την έναρξη του συνεδρίου.

Για να εξασφαλισθεί η έναρξή του με καλές συνθήκες, για να αποφευχθούν συγκρούσεις και εκνευρισμοί, θα πρέπει να δημιουργηθούν - ανάλογα με τον αριθμό των συμμετεχόντων - μία, δύο ή τρεις θυρίδες (γραμμές αναμονής που θα καταλήγουν σε ισάριθμους υπαλλήλους). Ευανάγνωστες πινακίδες θα πρέπει να αναρτώνται σε εμφανή σημεία που θα υποδηλώνουν τα γράμματα (αρχικά επωνύμων) που θα εξυπηρετεί η κάθε θυρίδα (π.χ. Α-Ζ, Η-Λ, κ.ο.κ.).

Παραπέρα διαχωρισμός μπορεί να γίνει με βάση το σκεπτικό, εάν οι σύνεδροι που φθάνουν έχουν εγγραφεί κανονικά ή όχι.

Έτσι, ένας τέτοιος διαχωρισμός μπορεί να αφορά:

- συνέδρους που έχουν καταβάλει το δικαίωμα συμμετοχής τους και έχουν ήδη εγγραφεί και ρυθμίσει κανονικά όλες τις απαραίτητες διατυπώσεις,
- συνέδρους οι οποίοι έχουν μεν εγγραφεί, αλλά δεν έχουν καταβάλει το δικαίωμα συμμετοχής τους,
- συνέδρους οι οποίοι φθάνουν την τελευταία στιγμή χωρίς να έχουν εγγραφεί και φυσικά χωρίς να έχουν πληρώσει δικαίωμα συμμετοχής.

Για τις ώρες αυτές, το προσωπικό πρέπει να είναι πολυπληθές, να γνωρίζει γλώσσες και να είναι ειδικευμένο σε αυτό το είδος της εργασίας. Θα ληφθεί μέριμνα ώστε να τοποθετηθούν κοντά στις θυρίδες, σε κάποια απόσταση, συνοδοί που θα κατευθύνουν τους αφικνούμενους στην κατάλληλη θυρίδα. Όλη αυτή η διαδικασία βέβαια αφορά κυρίως τους οργανωτές και έχει να κάνει αποκλειστικά με το συνέδριο αυτό καθαυτό. Βέβαια, πάντα είναι πιθανό ο οργανωτής να ζητήσει τη συνδρομή του ξενοδοχείου στη διαδικασία αυτή.

Το ξενοδοχείο αντιμετωπίζει παραπλήσια προβλήματα με αυτά που αναφέρθηκαν και που αφορούν την άφιξη των συνέδρων για την παρακολούθηση του συνεδρίου. Τα προβλήματα του ξενοδοχείου κατά την άφιξη του πελάτη - συνέδρου είναι αυτά που αντιμετωπίζει σε αφίξεις πολυάριθμων groups, όταν οι σύνεδροι - πελάτες φθάνουν μαζικά. Η ταχύτητα στις διαδικασίες, που γίνονται κατά την άφιξη του πελάτη,

(εγγραφή - διάθεση του δωματίου) θεωρείται αναγκαία. Χρήση υπολογιστή με εκτυπωτή, τις κάνει ταχύτερες.

#### **4.4 ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ**

Το ξενοδοχείο καλείται να προσφέρει όλη τη «γκάμα» των υπηρεσιών του στους συνέδρους. Η συμμετοχή των επισιτιστικών υπηρεσιών είναι απαραίτητη και αποτελεί για μεν τη μονάδα πηγή κέρδους, για δε το συνέδριο ένα σπουδαίο και ουσιαστικό τμήμα του όλου συνεδριακού «πακέτου». Οι αρχικές συμφωνίες περιγράφουν επακριβώς είδη μενού, τρόπο σερβιρίσματος, τον ξενοδοχειακό χώρο που θα γίνουν οι επισιτιστικές εκδηλώσεις, και τον αριθμό συμμετεχόντων σε αυτές - με εγγύηση ως προς τον μικρότερο αριθμό συμμετοχής. Για συνέδρια που κλείνονται καιρό πριν, χρειάζεται μεγάλη προσοχή στον καθορισμό της τιμής πώλησης των επισιτιστικών υπηρεσιών, γιατί πάρα πολλοί παράμετροι επηρεάζουν καθοριστικά τόσο το κόστος κτήσης τροφίμων όσο και το εργατικό κόστος.

Ο διευθυντής του τμήματος δεξιώσεων (Banqueting Mgr), ή για μικρότερα ξενοδοχεία ο διευθυντής επισιτισμού (Food and Beverage Mgr) είναι εκείνοι που έχουν την ευθύνη να προσφέρουν αυτές τις υπηρεσίες στους συνέδρους. Φυσικά, ασχολούνται και με κάθε άλλους είδους επισιτιστική εκδήλωση που πραγματοποιείται αυτόνομα και όχι σαν επιμέρους εκδήλωση του συνεδρίου (επίσημες δεξιώσεις σε γάμους, αρραβώνες, γεύματα εργασίας, παιδικά γενέθλια κ.λ.π.).

Ο διευθυντής συνεδρίων ενημερώνει - όπως αναφέραμε και προηγούμενα - όχι μόνο το τμήμα δεξιώσεων αλλά και την κουζίνα που θα παρασκευάσει το συγκεκριμένο μενού.

Ο διευθυντής δεξιώσεων επιφορτίζεται με το σερβίρισμα του μενού και τις σχετικές με αυτό υπηρεσίες, αλλά και ανάλογα με το είδος της εκδήλωσης, με τις διαρρυθμίσεις του σχετικού χώρου και τις διατάξεις των τραπεζιών που απαιτούνται.

Η χωρητικότητα σε άτομα των αιθουσών που χρησιμοποιούνται για εστίαση (τραπεζαρίες, εστιατόρια, αίθουσες δεξιώσεων), ποικίλει ανάλογα με το είδος της συγκεκριμένης εκδήλωσης. Σαν γενικό κανόνα μπορούμε να δεχθούμε ότι απαιτούνται) 1.12-1.49m<sup>2</sup> κατ' άτομο και 0.93-1.12m<sup>2</sup> σε περιπτώσεις buffet.

##### **4.4.1 Είδη επισιτιστικών εκδηλώσεων**

Κατά τη διεξαγωγή συνεδρίων είναι δυνατόν να παρέχονται:

- παράθεση προγευμάτων με κλασικό τρόπο ή σε στυλ μπουφέ,
- παράθεση γευμάτων με κλασικό τρόπο ή σε στυλ μπουφέ,
- παράθεση δείπνων με κλασικό τρόπο ή σε στυλ μπουφέ,
- παράθεση δείπνων με κάποιο καλλιτεχνικό πρόγραμμα ή και με χορό,
- προσφορά καφέ στα διαλείμματα των συνεδριάσεων,
- προσφορά ποτών και ορεκτικών στην έναρξη του συνεδρίου(reception party),
- προσφορά ποτών.

#### 4.4.1.1 Επισιτιστικές εκδηλώσεις με συγκεκριμένο «θέμα»

Είναι εκδηλώσεις που κοστίζουν, αλλά εντυπωσιάζουν. Κυρίως συνδυάζουν και εμφανίζουν το θέμα τους με συγκεκριμένη διακόσμηση του χώρου (σκηνικά) και απαραίτητη μουσική επένδυση. Φυσικά τα προσφερόμενα εδέσματα ως προς την παρασκευή και παρουσίασή τους, είναι σχετικά με το ύφος της εκδήλωσης.

Το θέμα πρέπει να είναι πρωτότυπο και εφόσον μπορεί να συσχετισθεί με το συγκεκριμένο συνέδριο, γίνεται ακόμη πιο πετυχημένο.

Οι «ιταλικές» και «μεξικάνικες βραδιές» σαν θέματα, έχουν «κατά κόρον» παρουσιαστεί και έπαψαν να θεωρούνται πρωτότυπες.

Ο Τάσος Γκιώνης - ένας από τους πιο πετυχημένους διευθυντές ξενοδοχείων στη χώρα μας - υλοποίησε κατά το παρελθόν, σε επώνυμη ξενοδοχειακή μονάδα της Αθήνας, με ιδιαίτερη επιτυχία τα:

- «το δείπνο της Μπαμπέτ», με την ευκαιρία της επίσημης προβολής του ομώνυμου κινηματογραφικού έργου.

Οι δυσχέρειες στα σκηνικά και στην παραγωγή και σερβίρισμα των πολυάριθμων πιάτων του μενου, ξεπεράστηκαν με τη βοήθεια ικανών συνεργατών του,

- «το δείπνο του Τιτανικού» με το μενου που προσέφερε το ομώνυμο πλοίο στο τελευταίο του ταξίδι. Το κεκλιμένο κατάστρωμα του πλοίου που διαμορφώθηκε στην αίθουσα του ξενοδοχείου, φιλοξενούσε την ορχήστρα. Τη φορά αυτή όχι με εντολή του πλοιάρχου, αλλά του διευθυντή του ξενοδοχείου, η ορχήστρα έπαιζε την ίδια μουσική.

#### 4.4.1.2 Συμμετοχή των συνέδρων στις επισιτιστικές εκδηλώσεις

Είναι πράγματι δύσκολο στους οργανωτές του συνεδρίου να γνωρίζουν τον ακριβή αριθμό συμμετοχής των συνέδρων σε αυτές. Έτσι με υπολογισμό μιας «μίνιμουμ» και μιας «μάξιμουμ» συμμετοχής, καθορίζεται η συμφωνία. Εάν η γραπτή ή προφορική συμφωνία για

μίνιμουμ συμμετοχή στο δείπνο είναι για 300 άτομα και συμμετέχουν μόνο 287, θα καταβληθεί το αντίτιμο για τους 300.

#### 4.4.1.3 Τρόπος χρέωσης

Οι κλασικοί τρόποι χρέωσης «τοις μετρητοίς» ή με υπογραφή του λογαριασμού από συνέδρους) αποφεύγονται γιατί σε περιπτώσεις μεγάλου αριθμού συνέδρων είναι χρονοβόροι. Εκτός αυτού ο τρόπος χρέωσης με υπογραφές δεν ενδείκνυται, γιατί μερικοί σύνεδροι μπορεί να μην είναι πελάτες του ξενοδοχείου. Η διανομή προσκλήσεων (κουπονιών) στους συνέδρους λύνει πολλά προβλήματα. Οι προσκλήσεις είναι δυνατόν να συλλέγονται είτε στην είσοδο του χώρου που γίνεται η εκδήλωση, είτε στα τραπέζια.

Το μέτρημα των πιάτων που σερβίρονται από την κουζίνα δεν εξυπηρετεί πάντα, γιατί ο τρόπος αυτός ελέγχεται από την επιχείρηση και την κατοχυρώνει, ενώ ο πελάτης δεν μπορεί εκ των πραγμάτων να παρακολουθήσει τη διαδικασία αυτή.

#### Αλκοολούχα ποτά (μπαρ):

Η προσφορά ποτών είναι δυνατόν ν' ακολουθήσει έναν από τους παρακάτω τρόπους.

- Ανοικτό μπαρ (open bar)

Οι σύνεδροι επιλέγουν ποτά της αρεσκείας τους και οι οργανωτές τα εξοφλούν μετά. Τούτο γίνεται σε καθορισμένους χώρους και χρόνους.

- Τοις μετρητοίς

Ο κάθε σύνεδρος πληρώνει μόνος του τα ποτά, που καταναλώνει.

- Με κουπόνια

Αυτά προαγοράζονται από το σύνεδρο και παραδίδονται κατά την αγορά του ποτού.

#### **4.5 ΨΥΧΑΓΩΓΙΑ ΣΥΝΕΔΡΩΝ - ΣΥΝΟΔΩΝ**

Είναι ήδη γνωστή η αναγκαιότητα της ψυχαγωγίας και απασχόλησης των συνοδών και συνέδρων, ενήλικων ή και παιδιών. Το ξενοδοχείο γνωρίζει τις δυνατότητές του για προσφορά τέτοιων υπηρεσιών και φροντίζει να προσφέρει τις καταλληλότερες για κάθε περίπτωση (από άποψη είδους, πλήθους δραστηριοτήτων και φυσικά τιμής).

Γενικά, θα πρέπει να αποφεύγονται τα υπερφορτωμένα προγράμματα που δεν αφήνουν περιθώρια ξεκούρασης, τα ψώνια σαν κύρια και αποκλειστική δραστηριότητα, τα κοινά και «εκτός μόδας θέματα» και η ένταση.

Αντίθετα, συνιστώνται ήπιες μορφές ψυχαγωγίας και διασκέδασης, πρωτοτυπία και απασχόληση με εκλεπτυσμένο ύφος.

Φορείς με επιχειρησιακό χαρακτήρα, επιθυμούν για τα μέλη τους τη συμμετοχή σε ομαδικά αθλήματα και παιχνίδια, γιατί πιστεύουν πως βελτιώνουν με τον τρόπο αυτό τη συλλογική προσπάθεια και συνεργασία μεταξύ τους. Ευθύνη του ξενοδοχείου είναι να μειώσει στο ελάχιστο - σε ότι φυσικά εξαρτάται από αυτό - τους κινδύνους μικροτραυματισμών και ατυχήματα.

## **4.6 ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΤΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΣΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ**

Τα πλεονεκτήματα της αγοράς συνεδρίων στα ξενοδοχεία φαίνεται να είναι ακαταμάχητα, αλλά υπάρχει και κάποιο κόστος που αξίζει να αναφερθεί. Κατ' αρχήν οι ξενοδοχειακές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι κατάλληλες για να εξυπηρετήσουν τα υψηλά επίπεδα σέρβις που απαιτούνται από τον τουρίστα συνεδρίων. Αυτού του είδους εγκαταστάσεις προϋποθέτουν σημαντικές επενδύσεις από την ξενοδοχειακή επιχείρηση, αν η προσπάθεια της να εισέλθει στη συνεδριακή αγορά είναι σοβαρή.

Πολλά ξενοδοχεία έχουν πρόσφατα ρίξει βάρος σε ανακαινίσεις που στοχεύουν στο συνεδριακό παράγοντα, μετατρέποντας μέρος του χώρου τους σε σύγχρονες αίθουσες συνεδρίων ή άλλων ομαδικών συγκεντρώσεων. Επειδή όμως ο συναγωνισμός μεταξύ των ξενοδοχείων για την προσέλκυση πελατείας έχει αυξηθεί πολύ τα τελευταία χρόνια, οι δαπανηρές εγκαταστάσεις δεν προεξοφλούν αυτόματα επιτυχία στη συνεδριακή αγορά. Μεγαλύτερος ανταγωνισμός στην προσφορά της συνεδριακής αγοράς σημαίνει καλύτερους και οικονομικότερους όρους για την πραγματοποίηση συνεδρίων στους ενδιαφερόμενους οργανισμούς ή εταιρείες.

Κατά συνέπεια, η απόδοση του κεφαλαίου που έχει επενδυθεί δεν φτάνει πάντα στα επιθυμητά επίπεδα για τα ξενοδοχεία. Αντίθετα, οι συνεδριακοί χώροι υπολειτουργούν και αποτελούν έτσι μια αξιόλογη δαπάνη παγίων και άλλων εξόδων. Αυτό το πρόβλημα αντιμετωπίζεται από τα ξενοδοχεία με την κατασκευή προσαρμοσμένων χώρων, οι οποίοι μπορούν να χρησιμοποιηθούν και σε άλλες εκδηλώσεις όπως εκθέσεις, πάρτι, συμπόσια, χοροί, κ.λ.π. Οι διάφορες αυτές εκδηλώσεις αποφέρουν συμπληρωματικά έσοδα και αυξάνουν την απόδοση της επένδυσης των συνεδριακών εγκαταστάσεων. Τα ξενοδοχεία που δεν αναπτύσσουν πολλαπλή χρήση των συνεδριακών χώρων, διατρέχουν τον κίνδυνο αρνητικών οικονομικών επιπτώσεων.

Από την άλλη πλευρά η υπερβολική συνεδριακή δραστηριότητα μπορεί να ενοχλήσει την υπάρχουσα τουριστική κίνηση των ξενοδοχείων. Οι συνεδριακές τουριστικές μονάδες απαιτούν πολλές κλίνες τις περισσότερες φορές με ειδικές τιμές με αποτέλεσμα να μην υπάρχουν χώροι για τους άλλους τουρίστες που πληρώνουν κανονικές τιμές. Υπάρχει επίσης το πρόβλημα του συνωστισμού, που δημιουργείται ειδικά στις περιπτώσεις των μεγάλων συνεδρίων. Αν και το κάθε ξενοδοχείο έχει τα δικά του κριτήρια στον έλεγχο του ποσοστού του συνεδριακού τουρισμού για να μειώνει τα προβλήματα συνωστισμού, συνηθίζεται το ποσοστό αυτό να αποτελεί το ένα τρίτο της ετήσιας πληρότητας.



Τέλος, δεν θα έπρεπε να αγνοηθεί η συμβολή του ανθρώπινου παράγοντα στις συνεδριακές επιχειρήσεις των ξενοδοχείων. Επειδή τα επίπεδα εξυπηρέτησης που απαιτούν οι τουρίστες συνεδρίων είναι υψηλά, η πιθανότητα χρησιμοποίησης ακατάλληλου προσωπικού μπορεί να προκαλέσει τη δυσαρέσκεια αυτών των τουριστών. Μια αρνητική συνεδριακή τουριστική εικόνα για τα ξενοδοχεία, μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις και για τους άλλους τουριστικούς τομείς. Είναι αυτονόητο ότι η πρόσληψη κατάλληλα ειδικευμένου προσωπικού μπορεί να κοστίσει πολύ ακριβά στα ξενοδοχεία, αν πάρουμε και ως δεδομένο την έλλειψη τέτοιου προσωπικού ειδικά στην ξενοδοχειακή βιομηχανία της χώρας μας.

## **4.7 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ**

Η διεξαγωγή ενός συνεδρίου με τρόπο ικανοποιητικό θα επιτρέψει στο ξενοδοχείο να αποκτήσει την απαραίτητη φήμη. Αυτό εξαρτάται σε σημαντικό βαθμό, από τις προετοιμασίες και τα μέτρα, που έχουν ληφθεί από την αρχή. Ένα από τα κλειδιά της επιτυχίας αφορά στον καθορισμό των υπευθύνων για κάθε τομέα δραστηριότητας, καθώς και τη συνεχή επίβλεψη και παρακολούθηση κατά τη διεξαγωγή.

Μεταξύ του τέλους μιας συνεδριακής εκδήλωσης και της διεξαγωγής της επόμενης είναι αναγκαία μια αξιολόγηση. Η αξιολόγηση βοηθά στο να μην ξαναγίνουν τα ίδια λάθη και αποτελεί ένα απαραίτητο συμπλήρωμα των λειτουργιών της διεξαγωγής του συνεδρίου.

### **4.7.1 Αξιολόγηση από τη μονάδα**

Η κριτική της διεξαγωγής μπορεί να γίνει σε εσωτερικές συσκέψεις και θα πρέπει να είναι αντικειμενική και συγχρόνως αυστηρή. Θα περιλαμβάνει απαραίτητα όλες τις λειτουργίες της διεξαγωγής του συνεδρίου που έγιναν με ευθύνη του ξενοδοχείου. Η αξιολόγηση των συγκεκριμένων δραστηριοτήτων ευθύνης των οργανωτών, δίνει στον ξενοδόχο την πολύτιμη εμπειρία, ώστε να δώσει χρήσιμες συμβουλές στους οργανωτές του επόμενου συνεδρίου. Η αξιολόγηση από τη μονάδα που αφορά τα οικονομικά μεγέθη -συνολικά και επιμέρους - καθώς και η σύγκρισή τους με πρότυπα, αποτελεί προέκταση της αξιολόγησης που αναφέραμε.

Άλλωστε αυτού του είδους η «αξιολόγηση» αποτελεί και μια από τις απαραίτητες λειτουργίες του management σε κάθε επίπεδο (έλεγχος).

### **4.7.2 Κριτική από τον πελάτη**

Με το γενικό όρο «πελάτης», δίνεται η δυνατότητα κριτικής στους ιδύνοντες, στους οργανωτές, στους συνέδρους ή και στις τρεις αυτές ομάδες. Με τους οργανωτές, το ξενοδοχείο, έρχεται άμεσα σε επικοινωνία και πριν και κατά τη διάρκεια της διεξαγωγής, ενώ λιγότερο με τους ιδύνοντες και αισθητά λιγότερο με τους συνέδρους.

Η αξιολόγηση σε βάθος μπορεί να γίνει με συγκεκριμένες ερωτήσεις, που απαντά ο πελάτης και που περιέχονται σε ειδικό έντυπο, το οποίο συνήθως παραδίδεται στον πελάτη κατά την άφιξή του, ή του ταχυδρομείται μετά. Όταν του ταχυδρομείται μετά την εκδήλωση, θα πρέπει φυσικά να συνοδεύεται από κάποια επιστολή του παρακάτω τύπου.

Πρόκειται για επιστολή τυποποιημένη. Εφόσον χρησιμοποιείται γραφομηχανή με μνήμη ή computer και τυπώνεται με τη χρήση ενός και μόνο πλήκτρου. Η εκτύπωση αφορά το τυπικό κείμενο, ενώ μετά συμπληρώνονται τα στοιχεία του συγκεκριμένου πελάτη-αποδέκτη και στη συνέχεια υπογράφεται.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5<sup>ο</sup>

### ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΩΝ ΧΩΡΩΝ

## **5.1 ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΩΝ ΧΩΡΩΝ**

Οι απαραίτητοι χώροι σε ένα ξενοδοχείο που αφορούν τη συνεδριακή του πελατεία, οφείλουν να καλύπτουν τις συγκεκριμένες ανάγκες της, που συνδέονται με το συνέδριο αυτό καθ' εαυτό. Είναι αυτοί που κυρίως πρέπει να απεικονίζονται στο διαφημιστικό έντυπο της μονάδας, για τη συνεδριακή της αγορά.

Οι χώροι αυτοί κατατάσσονται σε:

- χώρους συνεδριάσεων (συσκέψεων, διαλέξεων, σεμιναρίων, ομιλιών κ.λπ.),
- χώρους εκθέσεων και
- χώρους συνεστιάσεων (δεξιώσεων, συγκεντρώσεων, μπουφέ, καλωσορίσματος κ.λπ.).

Η διάθεση από το ξενοδοχείο των χώρων του για ένα συνέδριο προϋποθέτει αρχικά την απόλυτη γνώση των χώρων του ξενοδοχείου σε κάθε λεπτομέρεια. Οι διαστάσεις των χώρων, η χωρητικότητά τους σε άτομα, που φυσικά ποικίλει ανάλογα με τη διαρρύθμιση ή και χρήση του χώρου (οι σύεδροι χρησιμοποιούν μόνο καθίσματα ή και έδρανα – τραπέζια; η συνεστίαση είναι σε στυλ μπουφέ ή απαιτεί πλήρες σερβίρισμα; τι χωρητικότητα προσφέρει η χρήση τετράγωνων και τι στρογγυλών τραπεζιών;) είναι σοβαρά στοιχεία, που σε συνδυασμό με το είδος, το μέγεθος και το πρόγραμμα του κάθε συνεδρίου, βοηθούν τη μονάδα να μεγιστοποιήσει το κέρδος της και να προσφέρει τις καταλληλότερες υπηρεσίες της.

Δε θα πρέπει να παραγνωρίζεται το γεγονός ότι πολλοί οργανωτές - μεταφέροντας ίσως και την επιθυμία των αντίστοιχων φορέων που εκπροσωπούν- δε θέλουν την παρουσία στη μονάδα και άλλων εκδηλώσεων παράλληλα με τη δική τους. Το ξενοδοχείο θα πρέπει να εμφανίσει εναλλακτικές λύσεις και συνδυασμούς ούτως ώστε σε ένα τέτοιο ενδεχόμενο να μην υπάρχουν σημεία τριβής και δυσαρέσκειας.

Το «σπάσιμο» μιας διάσκεψης σε ομάδες εργασίας (work shops) αυξάνει την ανάγκη για μικρότερους και περισσότερους χώρους. Ίσως, στην περίπτωση αυτή, αν η λύση των διαχωριστικών των χώρων δεν είναι επιθυμητή από τον πελάτη, θα πρέπει να προτείνεται, εφόσον το μέγεθος το επιτρέπει, η χρήση των πιο ευκολοπροσπέλαστων διαθέσιμων υπνοδωματίων. Οι σουίτες πολλές φορές χρησιμοποιούνται για πολύ μικρού μεγέθους συσκέψεις.

Η κύρια αίθουσα συνεδριάσεων μπορεί να αποτελεί κατασκευή με σταθερή διάταξη καθισμάτων και μόνιμες ηχητικές και οπτικοακουστικές εγκαταστάσεις (αυτόματη μετάφραση κ.λπ.). Σε μια τέτοια περίπτωση - που συνεπάγεται υψηλό κόστος επένδυσης - το ξενοδοχείο έχει δυνατότητα να δεχθεί διεθνή συνέδρια. Φυσικά υπερέρχει σε κάθε άποψη από τους ανταγωνιστές του εφόσον αυτοί δε διαθέτουν κάτι παρόμοιο.

Όσoσo παραμένει πάντα στην επικαιρότητα η άποψη ότι θα πρέπει κάθε αίθουσα να έχει τη δυνατότητα προσαρμογής σε όλα τα είδη των δραστηριοτήτων και εκδηλώσεων. Η άποψη αυτή τεκμηριώνεται από το σκεπτικό ότι τα κεφάλαια που θα δαπανηθούν θα πρέπει να αποδώσουν και ανάλογα. Πράγματι μια τέτοια επένδυση αποδίδει συνήθως με συνεχή και σταθερό κύκλο εργασιών συνεδρίων και όχι από πιθανές και ευκαιριακές συνεργασίες.

Ανεξάρτητα από το γεγονός του κόστους που αφορά την κατασκευή και τον εξοπλισμό ενός τέτοιου χώρου, λαμβάνεται, πάντα υπόψη ότι αυτός μπορεί ενδεχόμενα να αποστερήσει τη μονάδα από άλλα τμήματα εκμετάλλευσης (εσόδων). Ιδιαίτερα για τα ξενοδοχεία πόλης η ένταξη των μόνιμων συνεδριακών αιθουσών γίνεται συνήθως στους υπόγειους χώρους. Τούτο συμβαίνει γιατί το κόστος της γηπεδικής έκτασης είναι μεγάλο και οι υψηλοί όροι δόμησης που ισχύουν επιβάλλουν συγκεκριμένα κατασκευαστικά πρότυπα. Ένα από αυτά είναι και η κατακόρυφη ανάπτυξη με πρόσθετη εκμετάλλευση των υπόγειων χώρων.

Η συνεδριακή αίθουσα, είτε αποτελεί μόνιμη εγκατάσταση με καθίσματα εντοιχισμένα (πακτωμένα) σε σταθερή διάταξη, είτε όχι, θα πρέπει να τηρεί βασικές κατασκευαστικές αρχές που συνίστανται σε:

- (α) σωστή ένταξη της αίθουσας στην υπόλοιπη ξενοδοχειακή εγκατάσταση η οποία θα επιτρέπει:
- το διαχωρισμό της κυκλοφορίας μεταξύ συνέδρων που είναι ένοικοι του ξενοδοχείου και μη,
  - τη δημιουργία πρόσθετων εισόδων-εξόδων για τους συνέδρους που δεν είναι ένοικοι, με προσπέλαση είτε απευθείας από το δρόμο είτε από κάποιο τμήμα του περιβάλλοντος χώρου (αίθριο, κήπο κ.λπ.),
  - την απρόσκοπτη κυκλοφορία-μεταφορά από και προς τα επισιτιστικά τμήματα και τους αποθηκευτικούς χώρους του συνεδριακού εξοπλισμού,
- (β) δημιουργία βεστιάριων, τουαλετών και προθαλάμου (για δημιουργία γραφείου υποδοχής ή και εγγραφής των συνέδρων,
- (γ) δημιουργία χωλ εισόδου που εξυπηρετεί ποικίλους σκοπούς, όπως:
- χώρος συγκέντρωσης και αναμονής,
  - χώρος σερβιρίσματος καφέ και αναψυκτικών,
- (δ) εύκολη και γρήγορη αποχώρηση από την αίθουσα με τη δημιουργία των κατάλληλων εισόδων-εξόδων και διαδρόμων,
- (ε) πρόβλεψη για σύστημα κλιματισμού ανανέωσης του αέρα του χώρου,
- (στ) πυροπροστασία υψηλών προδιαγραφών,
- (ζ) κατάλληλη διακόσμηση,

- (η) σωστή επιλογή του μόνιμου και κινητού εξοπλισμού και επίπλωσης,
- (θ) δυνατότητα αυξομείωσης του χώρου και εναλλαγής της χρήσης του.

### **5.1.1 Εναλλαγή χρήσεων**

Συχνά δημιουργείται η ανάγκη αλλαγής της διαρρύθμισης του χώρου. Η ανάγκη αυτή προκύπτει βασικά από την εναλλαγή της χρήσης. Όταν δηλαδή στον ίδιο χώρο θα πρέπει να γίνει συνεστίαση και στη συνέχεια κινηματογραφική προβολή ή διάλεξη και μία ώρα αργότερα μπουφές. Έπιπλα, σκεύη και οπτικοακουστικά μέσα θα πρέπει να βρίσκονται σε χώρους-αποθήκες κοντά στους συνεδριακούς χώρους. Ο χρόνος και το κόστος εργασίας αυτών των αλλαγών, θα πρέπει να είναι γνωστά στο ξενοδοχείο και να συνεκτιμώνται κάθε φορά.

Η αλλαγή της χρήσης σχετίζεται πολλές φορές και με την αυξομείωση του αρχικού χώρου. Αυτό επιτυγχάνεται με τη χρήση των κινητών χωρισμάτων (τοιχών) που μεταφέρονται εύκολα και «κουμπώνουν» στο δάπεδο, μεταξύ τους και στην οροφή. Εφόσον η ποιότητά τους είναι καλή, προσφέρουν ηχομόνωση σε ικανοποιητικό βαθμό.

Το ενδεχόμενο της εναλλαγής της χρήσης και της αυξομείωσης του αρχικού χώρου δημιουργεί σοβαρό πρόβλημα στη διακόσμηση του χώρου. Αυτή θα πρέπει να γίνει από ειδικούς και έμπειρους διακοσμητές με βάση την πολλαπλότητα των χρήσεων της αίθουσας. Γίνεται εύκολα αντιληπτό το πόσο δύσκολο είναι να συνδυαστούν διακοσμητικά στοιχεία που να ταιριάζουν τόσο με την αυστηρή ατμόσφαιρα ενός συνεδρίου όσο και με το χαρούμενο κλίμα μιας γαμήλιας δεξίωσης.

## **5.2 ΔΙΕΥΘΕΤΗΣΗ ΧΩΡΩΝ ΜΕ ΚΑΘΙΣΜΑΤΑ**

Η διευθέτηση του συνεδριακού χώρου με καθίσματα (καρέκλες, καρεκλοπολυθρόνες ή πολυθρόνες) έδρανα ή τραπέζια, εξαρτάται από το μέγεθος, το είδος και το πρόγραμμα του συνεδρίου σε συνδυασμό με το μέγεθος της διατιθέμενης αίθουσας. Τα καθίσματα χρησιμοποιούνται όταν οι σύνεδροι είναι πολλοί γιατί εξοικονομούν χώρο, ή όταν ο χώρος είναι πολύ μικρός, γιατί δημιουργούν πιο οικεία και ζεστή ατμόσφαιρα.

Οι διατάξεις που θα περιγραφούν στη συνέχεια είναι γνωστές σαν διατάξεις θεατρικού τύπου ή διατάξεις ακροατηρίου (theatrical or auditorium style set-up). Σε αυτές λοιπόν τις διατάξεις πρέπει να δημιουργούνται διάδρομοι προσπέλασης, που για 400 ή και περισσότερους σύνεδρους θα πρέπει να έχουν πλάτος 1,80 - 2m. Για λιγότερα από 400 άτομα οι διάδρομοι απαιτούν πλάτος 1,20 - 1,60m. Απαιτούνται επίσης διπλοί διάδρομοι, ιδίως όταν υπάρχει διάλογος μεταξύ ομιλητού και συνέδρων (με μικρόφωνα τοποθετημένα κατά μήκος των διαδρόμων).

Ακόμα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη: Το διάστημα, (απόσταση μεταξύ διπλανών καθισμάτων) πρέπει να είναι τουλάχιστο 5cm. Η απόσταση (απόσταση ενός καθίσματος από το μπροστινό του) πρέπει να είναι 85cm από κέντρο σε κέντρο καθίσματος. Είναι ευνόητο, όταν χρησιμοποιούνται καρεκλοπολυθρόνες ή πολυθρόνες, το διάστημα θα πρέπει να είναι μεγαλύτερο από 5cm και να φθάνει στα 8 - 10cm.

Η πρώτη σειρά καθισμάτων πρέπει να απέχει τουλάχιστον 1,80m από την μπροστινή πλευρά της εξέδρας ή την πλευρά του τραπεζιού των «επικεφαλής».

Υπάρχουν εκτός από τις διατάξεις κλασικού θεατρικού τύπου - όπου τα καθίσματα έχουν διάταξη ευθειών - και παραλλαγές του τύπου αυτού, όπως: ο ημικυκλικός, ο κυκλικός, ο σχήματος U.

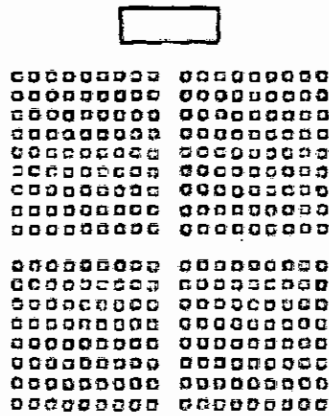
Οι παραπάνω τύποι περιγράφονται πιο κάτω αναλυτικά:

### **5.2.1 Διατάξεις θεατρικού τύπου με καθίσματα**

#### Κλασικός θεατρικός τύπος:

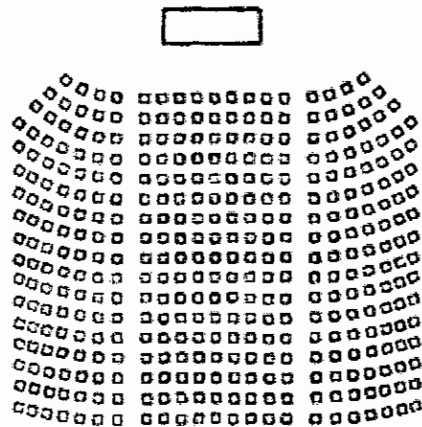
Χαρακτηρίζεται από τη διάταξη των καθισμάτων σε ευθείες. Η πρώτη σειρά απέχει από την εξέδρα 1,80m. Η διάταξη αυτή αξιοποιεί στο έπακρο τον υπάρχοντα χώρο. Υπενθυμίζεται ότι τα διαστήματα των καθισμάτων πρέπει να είναι 5cm, η δε απόσταση 85cm. Οι διάδρομοι προσπέλασης για περισσότερα από 400 άτομα απαιτούν πλάτος 1,80 - 2m, ενώ για λιγότερα από 400 άτομα 1,20 - 1,60.





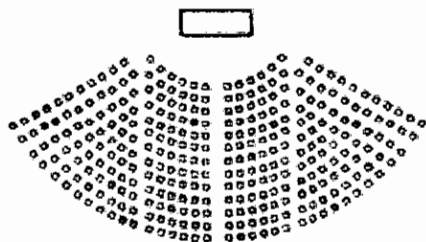
Ημικυκλικός θεατρικός τύπος:

Ο κεντρικός κορμός της διάταξης των καθισμάτων (μεταξύ διαδρόμων προσπέλασης) είναι σε ευθείες γραμμές, σε αντίθεση με τα πλευρά της που η διάταξη των καθισμάτων είναι κυκλική. Οι πρώτες σειρές καθισμάτων πρέπει να απέχουν 3,70m. Τα διαστήματα και οι αποστάσεις είναι τα ίδια με τον κλασικό θεατρικό τύπο. Οι διάδρομοι προσπέλασης απαιτούν μικρότερο πλάτος απ' ότι στον κλασικό θεατρικό τύπο.



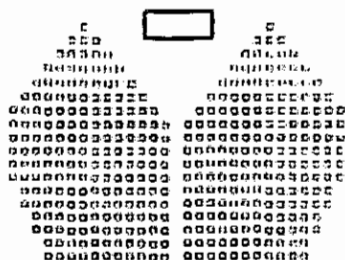
Κυκλικός θεατρικός τύπος:

Η διάταξη των καθισμάτων διακόπτεται από περισσότερους διαδρόμους προσπέλασης, κάθετους προς την εξέδρα, ενώ η αναγκαιότητα για οριζόντιους διαδρόμους αποκτά εκ των πραγμάτων δευτερεύουσα σημασία. Ισχύουν οι ίδιες αποστάσεις, διαστήματα και αριθμητικά δεδομένα, που ισχύουν και για τον ημικυκλικό τύπο.



Διάταξη σχήματος U:

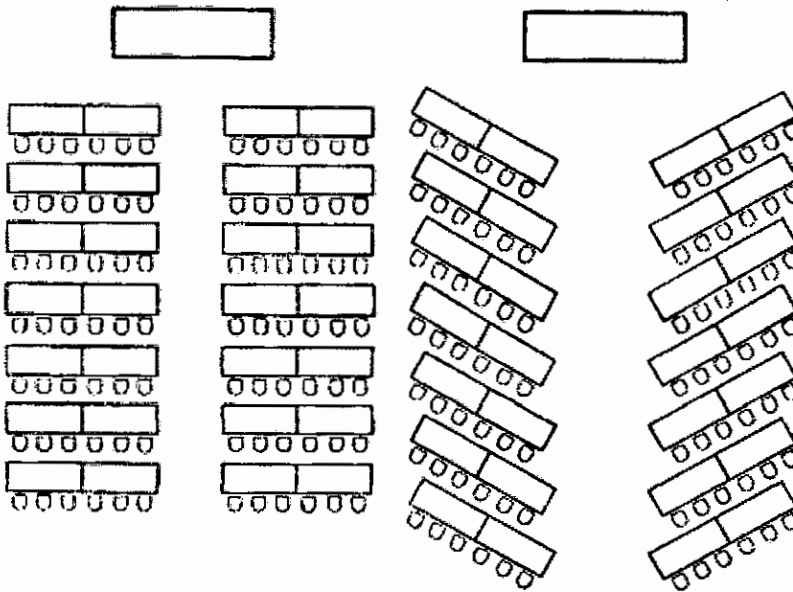
Όπως και οι προηγούμενοι δύο τύποι διατάξεων (ημικυκλικός και κυκλικός) δεν παρέχει δυνατότητα στο χώρο για απόδοση του μεγαλύτερου δυνατού αριθμού καθισμάτων. Κατά τα άλλα ισχύει, ότι και για τους δύο προηγούμενους τύπους.



### 5.3 ΔΙΕΥΘΕΤΗΣΗ ΧΩΡΩΝ ΜΕ ΕΔΡΑΝΑ

Τα έδρανα έχουν πλάτος 45-46 cm. Η χρήση τους παρέχει μεγαλύτερη άνεση απ' ότι τα καθίσματα. Θα πρέπει και εδώ, όπως και στη διαρρύθμιση με καθίσματα, να δημιουργούνται διάδρομοι προσπέλασης, με κάπως μεγαλύτερο πλάτος όμως. Η απόσταση εδράνων διαφορετικών σειρών (μπροστά-πίσω) θα πρέπει να είναι 1-1,10 m, ενώ η απόσταση της πρώτης σειράς των εδράνων από την εξέδρα πρέπει να είναι 2,50 - 3,50 m. Η χρήση των τραπεζιών - εδράνων παρέχει μικρή απόδοση του χώρου, γιατί χρησιμοποιούνται μόνον από τη μια πλευρά τους. Με τον τρόπο αυτό εξυπηρετούνται συνέδρια με μικρό αριθμό συμμετεχόντων. Η διάταξη των εδράνων είναι γνωστή σαν «σχολικό στυλ».

Στα έδρανα τοποθετούνται καράφες νερού με ποτήρια και σταχτοδοχεία για κάθε 4 άτομα (έναντι 3 για διάταξη μόνο με καθίσματα), καθώς και μολύβια και μπλοκ σημειώσεων για κάθε άτομο. Τα παρακάτω σχήματα δείχνουν διατάξεις εδράνων.



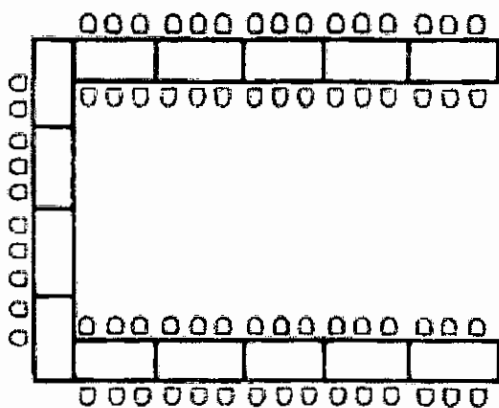
## 5.4 ΔΙΕΥΘΕΤΗΣΗ ΧΩΡΩΝ ΜΕ ΤΡΑΠΕΖΙΑ

Χρησιμοποιούνται τραπέζια, που έχουν πλάτος 76 cm. Υπάρχουν πολλοί τρόποι διάταξής τους που ποικίλουν με τη χρήση του χώρου. Τα τραπέζια, όταν χρησιμοποιούνται για συνέδρια μεγάλου αριθμού ατόμων, εξοικονομούν χώρο γιατί εκμεταλλευόμαστε και τις δύο πλευρές τους σε αντίθεση με τα τραπέζια-έδρανα. Η χρήση τραπέζιων σε συνέδρια μικρού αριθμού ατόμων, δίνει ατμόσφαιρα συνοχής και σχετικής οικειότητας. Στη συνέχεια θα παραθέσουμε τους πιο αντιπροσωπευτικούς σχηματικούς τύπους διατάξεων τραπέζιων. Οι ίδιες διατάξεις λειτουργούν και για παραθέσεις γευμάτων - δείπνων.

Οι πλάτες των καθισμάτων πρέπει να απέχουν από τον τοίχο, ή από οποιαδήποτε άλλα εμπόδια ή καθίσματα 1 - 1,30 m, για να είναι πιο εύκολη η προσπέλαση και για τους συνέδρους και για τους τραπεζοκόμους.

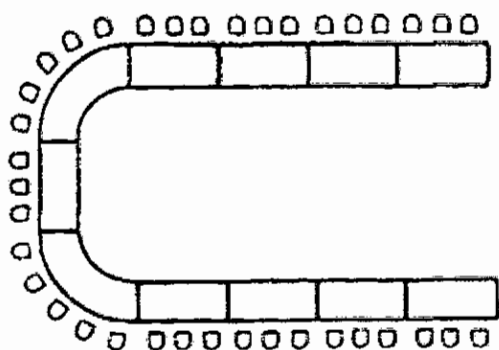
### Σχηματικός τύπος Π:

Είναι ο πιο συνηθισμένος σχηματικός τύπος. Χρησιμοποιείται πιο πολύ για μεγέθη 60-70 ατόμων. Απαραίτητος χώρος για κάθε άτομο θεωρείται αυτός των 6 cm. Στα τραπέζια της «κεφαλής», δεν τοποθετούνται από την εσωτερική πλευρά καθίσματα. Παραλλαγή Τύπου Π θεωρείται ο τύπος πέταλο.



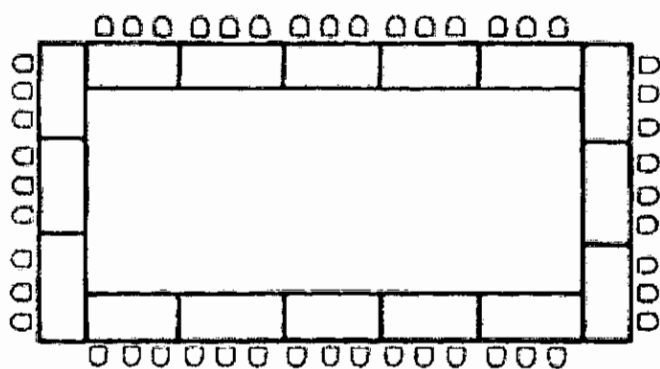
### Πέταλο:

Εδώ τα τετράγωνα ή παραλληλόγραμμα τραπέζια της κεφαλής, που την ενώνουν με τις πλευρές, τα αντικαθιστούν τραπέζια τύπου «σερπαντίνας».



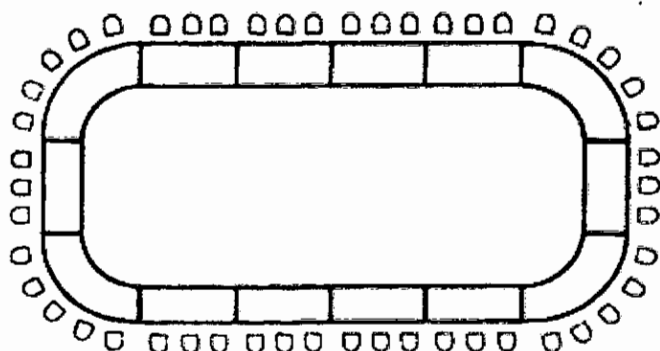
Ο τύπος του κλειστού Π:

Χρησιμοποιείται όταν υπάρχει επιθυμία να παραμερισθεί η τυπικότητα, εφόσον δεν υπάρχει τραπέζι - «κεφαλής». Συχνότερη χρήση του έχουμε σε μεγέθη 40-60 ατόμων. Στις εσωτερικές πλευρές των τραπεζιών δεν τοποθετούνται καθίσματα.



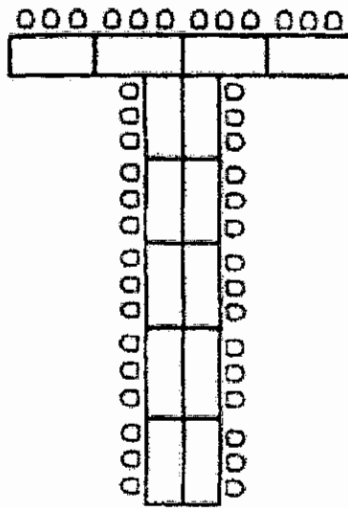
Ο τύπος του κλειστού πετάλου:

Είναι παραλλαγή του τύπου κλειστού Π, που εξυπηρετεί κι αυτός τις ίδιες ανάγκες και σκοπιμότητες.



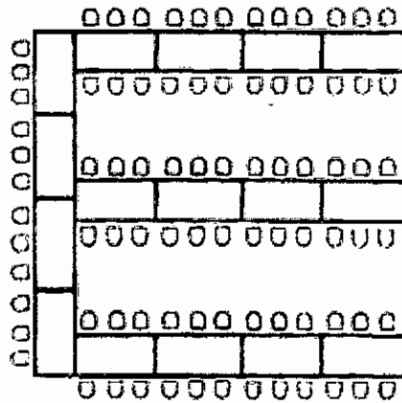
Ο τύπος T:

Χρησιμοποιείται σε μεγέθη 40 - 50 ατόμων.



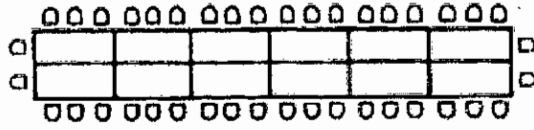
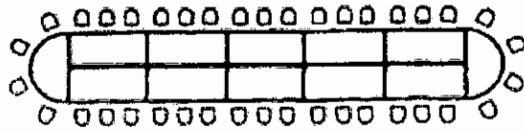
Ο τύπος E:

Χρησιμοποιείται σε μεγέθη μέχρι 150 ατόμων. Παραλλαγή του τύπου E αποτελεί ο τύπος «κτένα», όπου υπάρχουν περισσότερες από τρεις παράλληλες μεταξύ τους σειρές τραπεζιών. Με τον τύπο αυτό εξυπηρετούμε μεγέθη μεγαλύτερα από 150 άτομα.



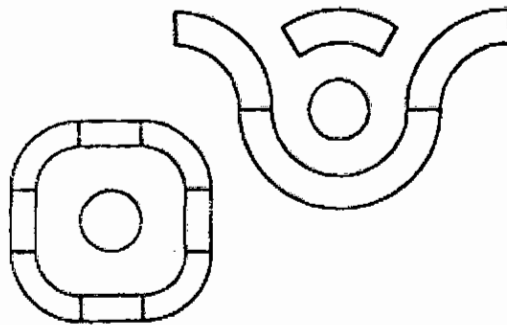
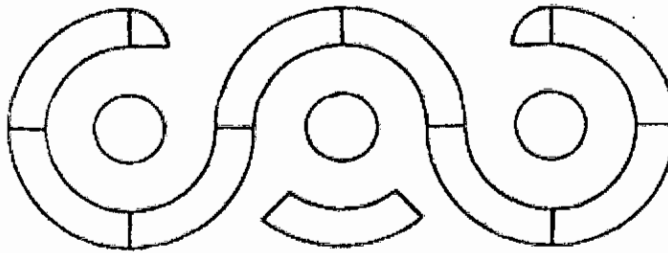
Ο τύπος I:

Εξυπηρετεί μέχρι 50 άτομα. Στις άκρες είναι δυνατόν να χρησιμοποιήσουμε τραπέζια ημικυκλικά. Χρησιμοποιείται κυρίως για συνεδριάσεις διοικητικών συμβουλίων.



Διατάξεις με χρήση τραπεζιών τύπου «σερπαντίνας»:

Η χρησιμοποίηση τραπεζιών διαφόρων τύπων μας δίνει τη δυνατότητα της δημιουργίας πρωτότυπων παρουσιάσεων σε παραθέσεις γευμάτων, δείπνων, μπουφέ.



## **5.5 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΩΝ ΧΩΡΩΝ**

Ο συγκεκριμένος εξοπλισμός που είναι απαραίτητος σε ένα ξενοδοχείο για τη διεξαγωγή συνεδρίων αφορά την επίπλωση -κυρίως τους διάφορους τύπους καθισμάτων, τραπεζιών, εδράνων και αναλογίων - και τον οπτικοακουστικό εξοπλισμό του συνεδριακού χώρου.

### **5.5.1 Καθίσματα και τραπέζια**

Η αρχική επιλογή θα πρέπει να καλύπτει τις παρακάτω βασικές ιδιότητες: αντοχή και στερεότητα, ευκολία αποθήκευσης, ευκολία και ελαστικότητα στη χρήση (πολλαπλή χρήση).

Τα καθίσματα που χρησιμοποιούνται περισσότερο για συνέδρια, έχουν διαστάσεις 46x46 cm με 43 cm ύψος. Οι στοιβαζόμενες καρεκλοπολυθρόνες, που δεν προσδίδουν βέβαια ιδιαίτερη επισημότητα, έχουν διαστάσεις μεγαλύτερες (51x51x43). Οι αναδιπλούμενες, όπως και οι στοιβαζόμενες, είναι εύκολες στη μεταφορά και στην αποθήκευση, δεν είναι όμως άνετες ούτε πάντα σταθερές. Για το λόγο αυτό θα πρέπει να επιλέγονται με προσοχή και να είναι καλής ποιότητας. Τα καθίσματα του τύπου 46x46x43 χρησιμοποιούνται κυρίως σε συνεστιάσεις.

Τα τραπέζια έχουν ύψος συνήθως 76 cm. Οι διαστάσεις του κλασικού τετράγωνου τραπέζιού είναι 76x76x76. Ενώ τα 76-78 cm θεωρούνται τυπικό πλάτος, το μήκος είναι δυνατόν να είναι μεγαλύτερο, οπότε έχουμε τραπέζια τύπου παραλληλόγραμμου. Τα τραπέζια με πλάτος (βάθος) 45-46 cm είναι του τύπου τραπέζια - έδρανα και χρησιμοποιούνται μόνο από τη μία τους πλευρά κυρίως για συσκέψεις. Η πρακτική οδήγησε στη λύση, για εξοικονόμηση χώρου, ακόμη μικρότερης διάστασης στα τραπέζια - έδρανα, αυτής των 38-40 cm. Τραπέζια με το κλασικό πλάτος των 76 cm χρησιμοποιούνται σαν τραπέζια της «κεφαλής» του συνεδρίου. Αυτού του πλάτους τραπέζια χρησιμοποιούνται επίσης σαν βάσεις εκθεμάτων.

Τα στρογγυλά τραπέζια χρησιμοποιούνται περισσότερο για συνεστιάσεις και ποικίλουν σε διαστάσεις. Η διάμετρος του 1.20 m παρέχει δυνατότητα εστίασης για 4-6 άτομα, του 1,50 m για 8-10 άτομα και του 1,80 m για 10-12 άτομα. Τέτοια τραπέζια εξυπηρετούν επίσης και μικρές ομάδες εργασίες (work shops). Μία μικρή ποσότητα ημικυκλικών τραπεζιών βοηθά ιδιαίτερα σε πρωτότυπες διατάξεις. Τραπέζια τύπου «σερπαντίνας» μας δίνουν τη δυνατότητα για πρωτότυπη και λειτουργική διάταξη σε εστιάσεις τύπου μπουφέ.



### **5.5.2 Εξέδρες και αναλόγια**

Οι εξέδρες, που διατίθενται σε μεγάλη ποικιλία μεγεθών και τύπων, χρησιμοποιούνται για να υπερυψώσουν είτε το τραπέζι των τιμώμενων προσώπων σε συνεστίαση, είτε τη θέση των ομιλητών στα συνέδρια. Ατέλειες ή μικροφθορές καλύπτονται με χαλί ή μοκέτα. Χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή για τυχόν ατυχήματα (σημαντικό ύψος χωρίς σκαλοπάτια, μοκέτα ή χαλί που αναδιπλώνει). Ειδικοί τύποι χρησιμοποιούνται σε επιδείξεις μόδας (πασαρέλες).

Τα αναλόγια διατίθενται και αυτά σε ποικιλία. Από άποψη σχήματος, ενδιαφέρουν οι τύποι αναλογιών που έρχονται σε απευθείας επαφή με το δάπεδο (ή εξέδρα) και οι τύποι που είτε αποτελούν ενιαίο σταθερό σύνολο με τραπέζι, είτε ακουμπούν πάνω σε αυτό. Προτιμούνται οι τύποι που διαθέτουν μόνιμο λαμπτήρα και έτοιμες καλωδιώσεις μικροφωνικών εγκαταστάσεων, που να απολήγουν όταν χρειαστεί σε πρίζες.

Οι πίστες χορού ιδιαίτερα σε αίθουσες που είναι στρωμένες με μοκέτα είναι απαραίτητες. Οι συναρμολογούμενες πίστες αποτελούνται από κομμάτια πλακών που συνδέονται εύκολα και δεν καταλαμβάνουν μεγάλο χώρο στην αποθήκευσή τους.

## **5.6 ΟΠΤΙΚΟΑΚΟΥΣΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ**

Βασικό στοιχείο στη διεξαγωγή ενός συνεδρίου είναι ο οπτικοακουστικός εξοπλισμός. Υπάρχουν ξενοδοχεία που χωρίς να διαθέτουν τέτοιο εξοπλισμό συμμετέχουν στην αγορά συνεδρίων. Στην περίπτωση αυτή έχουν τη δυνατότητα να υποδείχουν στον οργανωτή ειδικές επιχειρήσεις - γραφεία, που νοικιάζουν τέτοιο εξοπλισμό, διαθέτοντας και το κατάλληλο προσωπικό. Διευθύνσεις τέτοιων γραφείων και πρόσφατες προσφορές τιμών τους θα πρέπει να παρέχονται από τον ξενοδόχο στον οργανωτή.

Οι κύριοι λόγοι που συνήθως ξενοδοχειακές μονάδες δε διαθέτουν το σύνολο ή τμήμα του αναγκαίου εξοπλισμού, είναι οι εξής:

- υπάρχει ελάχιστη συνεδριακή πελατεία και η απόσβεση τέτοιας δαπάνης είναι αμφίβολη. Προμήθεια τέτοιου εξοπλισμού, που η τεχνολογική πρόοδος σε ελάχιστα χρόνια τον καθιστά ξεπερασμένο, κρίνεται οπωσδήποτε ασύμφορη,
- δεν υπάρχει ο απαιτούμενος αποθηκευτικός χώρος,
- υπάρχουν πολλές δυνατότητες ενοικίασης εξοπλισμού σε χαμηλές τιμές.

Πρέπει να τονισθεί όμως πως η ύπαρξη οπτικοακουστικού εξοπλισμού στη μονάδα, εξασφαλίζει ευκολότερα συμμετοχή στην αγορά συνεδριακών εκδηλώσεων. Τα είδη του σχετικού εξοπλισμού που θεωρούνται αντιπροσωπευτικά και απαραίτητα παρουσιάζονται παρακάτω.

### Ηχητικά συστήματα:

Τα μικρόφωνα, οι βάσεις τους, οι ενισχυτές και τα ηχεία είναι τα πιο απαραίτητα. Η καλή απόδοσή τους και η σωστή διανομή του ήχου μέσα στο χώρο είναι βασική. Όταν υπάρχει προβολή θα πρέπει να καταβάλλεται μέριμνα ώστε η ένταση του ήχου να βρίσκεται κοντά στην οθόνη, γιατί έχει αποδειχθεί ότι οι άνθρωποι καταλαβαίνουν καλύτερα, όταν εικόνα και ήχος προέρχονται από την ίδια κατεύθυνση. Όταν δεν διαθέτουμε ασύρματα μικρόφωνα απαιτούνται προεκτάσεις στις καλωδιώσεις. Είναι απαραίτητο, εφόσον επιλέγεται ενσύρματο σύστημα, οι καλωδιώσεις να εφαρμόζουν στο δάπεδο με τη βοήθεια αυτοκόλλητων ταινιών. Ο έλεγχος των εγκαταστάσεων πριν από συνέδριο είναι απαραίτητος.

### Φωτισμός:

Εάν η εξέδρα βρίσκεται σε μόνιμη θέση είναι εύκολο να γίνει προμήθεια και τοποθέτηση με τη βοήθεια ειδικών, πρόσθετου φωτισμού

σε σταθερά σημεία. Σε περιπτώσεις αλλαγών των θέσεων της εξέδρας χρησιμοποιούνται πρόσθετα κινητά στοιχεία φωτισμού. Γενικά, ο φωτισμός πρέπει να είναι επαρκής χωρίς να κουράζει, να πλησιάζει το φυσικό φως της ημέρας και καθ' όλη τη διάρκεια του συνεδρίου να ελέγχεται από ειδικούς.

#### Οθόνες προβολής:

Προτιμούνται ή οι εντελώς λευκές ή αυτές με αργυρόχρωμη μεταλλική επιφάνεια, που τοποθετούνται στον τοίχο σε ειδικά άγκιστρα. Οι τυλιγμένες σε ρολό που στηρίζονται σε τρίποδα και είναι ενσωματωμένες μαζί του είναι δύσχρηστες και για καθαρά πρακτικούς λόγους πρέπει να αποφεύγονται.

#### Μηχάνημα προβολής slides:

Υπάρχουν πολλοί τύποι και το γεγονός ότι ο κάθε τύπος έχει το δικό του δίσκο για slides, δημιουργεί πρόβλημα. Ο τύπος Carousel της Kodak (2x2 ή 35mm) λόγω της μεγάλης διάδοσής του, μειώνει το πρόβλημα αυτό. Η δυνατότητα προβολής πίσω από την οθόνη καλύπτει τη θέα του μηχανήματος, αλλά αφαιρεί χώρο από την αίθουσα. Η χρήση τηλεχειριστηρίου, διευκολύνει το χρήστη. Η σύνδεσή του με μαγνητόφωνο το οποίο θα παρέχει μουσική επένδυση ή παράλληλη αφήγηση κάνει πιο «ζωντανή» και αποτελεσματική τη χρήση του.

#### Κινηματογραφικές μηχανές προβολής:

Η χρήση τους κατά τη διάρκεια των συνεδρίων έχει αρχίσει να μειώνεται. Οι ταινίες των 16 χιλ. (που είναι συνήθως το μέγεθος των κινηματογραφικών ταινιών) κάνουν για οποιαδήποτε μηχανή προβολής.

#### Επιδιασκόπιο:

Είναι μηχανήμα που προβάλλει οτιδήποτε απαιτείται, αφού πρώτα τυπωθεί σε διαφάνεια. Ειδικοί τύποι επιδιασκοπίων μπορούν να συνδέονται με ηλεκτρονικό υπολογιστή του οποίου η οθόνη προβάλλεται μέσω του μηχανήματος αυτού στον τοίχο.

#### View-graph:

Προβάλλει τις σημειώσεις του ομιλητή που γράφονται τη στιγμή της ομιλίας με ειδικό μολύβι πάνω στη γυάλινη οθόνη του μηχανήματος.

### Video(κασέτες) - Δορυφορική Τηλεόραση:

Η χρήση του Video έχει επεκταθεί σε μεγάλο βαθμό γιατί αποτελεί την πιο εύχρηστη και ασφαλή μέθοδο προβολής. Χρησιμοποιείται συνήθως σε ολιγομελείς ομάδες και η προβολή γίνεται μέσω της οθόνης της τηλεόρασης. Τελευταία, όμως με τη συνεχή εξέλιξη της τεχνολογίας, έχουν κυκλοφορήσει στο εμπόριο τεράστιες οθόνες τηλεόρασης που χρησιμοποιούνται και για μεγαλύτερες ομάδες ατόμων. Ακόμη, υπάρχει το σύστημα της βιντεοπροβολής, που επιτρέπει στον ομιλητή να προβάλλει την εικόνα του στην οθόνη της τηλεόρασης μέσω μιας κάμερας που τον κινηματογραφεί και μεταδίδει ταυτόχρονα.

Μέσω της δορυφορικής τηλεόρασης παρέχεται η δυνατότητα ταυτόχρονου διαλόγου και οπτικής επαφής ατόμων που βρίσκονται σε άλλα σημεία της Γης. Καθιερώθηκε με τον όρο «τηλεδιάσκεψη».

Σε πολλές εκδηλώσεις γίνεται η χρήση μόνιτορ και κλειστού κυκλώματος τηλεόρασης.

### Μεταφραστικές εγκαταστάσεις:

Αποτελεί πάγια εγκατάσταση και τη διαθέτουν οι μονάδες εκείνες που εξυπηρετούν μεγάλα διεθνή συνέδρια. Ο αριθμός των γλωσσών - καναλιών καθορίζει το κόστος της εγκατάστασης αλλά και τη δυνατότητα να αναλάβει το ξενοδοχείο συνέδρια μεγάλων απαιτήσεων.

Το κάθε σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης περιλαμβάνει:

- μικρόφωνο και ακουστικά σε κάθε θέση συνεδρου και σύστημα επιλογής του καναλιού (γλώσσας) επιθυμίας του, διακόπτη αυξομείωσης του ήχου,
- ειδικές καμπίνες για τους μεταφραστές,
- τεχνικό κέντρο με τα μηχανήματα συντονισμού.

Ο αριθμός των γλωσσών που χρησιμοποιούνται σε μεγάλα διεθνή συνέδρια είναι 9-12. Για κάθε γλώσσα απαιτείται ο αντίστοιχος μεταφραστικός θάλαμος με την κατάλληλη ηχομόνωση.

Το σύστημα διατίθεται είτε σαν ασύρματο είτε με καλωδιώσεις.

### Μαγνητόφωνα, γραφομηχανές, φωτοτυπικά μηχανήματα:

Μέρος του κινητού εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για μαγνητοφωνήσεις ομιλιών, δακτυλογράφηση κειμένων και αναπαραγωγή έντυπου υλικού.

Η μονάδα, όπως και σε άλλες περιπτώσεις, εφόσον δεν μπορεί να προσφέρει τέτοια υπηρεσία, δίνει στον οργανωτή διευθύνσεις, τηλέφωνα και προσφορές ειδικών γραφείων.

Συστήματα επικοινωνίας και τηλεφωνικές εγκαταστάσεις με ασύρματη ή ενσύρματη μέθοδο:

Τα συστήματα επικοινωνίας και τηλεφώνου, γενικότερα, θεωρούνται σημαντικά σε μεγάλα και σύνθετα συνέδρια ώστε να μπορούν να επικοινωνούν άμεσα οι παρευρισκόμενοι (ομιλητές, σύνεδροι, προσωπικό κ.λ.π.). Οι ανοικτές γραμμές και οι συσκευές που κτυπούν σε άλλο χώρο μόλις σηκώσει ο ομιλητής το ακουστικό και χωρίς να επιλέξει νούμερο, όπως και τα ασύρματα ή επαναφορτιζόμενα τηλέφωνα, έχουν μεγάλη χρήση και χρησιμότητα.

Στο σημείο αυτό αναφέρουμε την απαραίτητη ύπαρξη telex - telefax και μεγάλου αριθμού τηλεφωνικών εξωτερικών γραμμών. Η υποδομή αυτή διευκολύνει την επικοινωνία των συνέδρων (με την έδρα της δραστηριότητάς τους) και των εκπροσώπων του τύπου που πιθανόν να καλύπτουν το συνέδριο για λογαριασμό εφημερίδας ή περιοδικών.

### Λοιπός συναφής εξοπλισμός:

Είναι απαραίτητο για τη διεξαγωγή συνεδριακών εκδηλώσεων η μονάδα να διαθέτει:

- μαυροπίνακες ή πίνακες «εμαγιέ» (συρρόμενους ή σταθερούς),
- κιμωλίες ή ειδικούς μαρκαδόρους,
- μολύβια, στυλό, μπλοκ σημειώσεων με τη φέρμα της επιχείρησης και
- πίνακες ανακοινώσεων

## 5.7 ΤΟ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ

Τα συνέδρια είναι εξαιρετικά σύνθετες και πολυεπίπεδες εκδηλώσεις. Η οργάνωσή τους δεν μπορεί να είναι τυχαία αλλά πρέπει να αναλαμβάνεται από ξενοδοχεία που διαθέτουν άρτια εκπαιδευμένο και εξειδικευμένο προσωπικό, όπως και κατάλληλους χώρους και εγκαταστάσεις.

Το ανθρώπινο δυναμικό αποτελεί το έμπυχο μέρος του εξοπλισμού του συνεδρίου. Θα πρέπει να είναι εξειδικευμένο, όμως υπάρχουν περιπτώσεις όπου ειδικεύεται από τους φορείς ή τα τμήματα εκπαίδευσης του ίδιου του ξενοδοχείου. Κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης διενεργούνται ειδικά σεμινάρια επιμόρφωσης για το προσωπικό, ώστε να ενημερωθεί πλήρως για τη στρατηγική που θα πρέπει να ακολουθήσει.

Η σωστή οργάνωση και συνεργασία μεταξύ του διευθυντή και της ομάδας του, συμβάλλουν σε μεγάλο βαθμό στην καλή διεξαγωγή και επιτυχία του συνεδρίου. Μεγάλη σημασία έχει και η ικανότητα του Διευθυντή να δίνει σύντομες και ακριβείς εντολές οι οποίες να γίνονται αμέσως κατανοητές χωρίς παραπέρα εξηγήσεις. Αυτό είναι αποτέλεσμα πείρας και συνεχούς εξάσκησης και από τις δυο πλευρές. Η επικοινωνία αυτή είναι απαραίτητη για να μη χάνεται πολύτιμος χρόνος.

Το ανθρώπινο δυναμικό είναι η ψυχή του συνεδρίου. Η απόλυτη συνεργασία, η υπακοή και πειθαρχία, οι συγχρονισμένες και σκόπιμες κινήσεις, η ταχύτητα και η αγάπη για τη δουλειά αυτή, είναι μερικά από τα βασικά προσόντα που απαιτούνται.

Συνήθως, υπάρχει ένας μόνιμος πυρήνας ο οποίος ενισχύεται με έκτακτο κατά περίπτωση προσωπικό. Τούτο αφορά κυρίως ειδικότητες που σχετίζονται με τις υπηρεσίες που προσφέρει το ξενοδοχείο στην καθημερινή του πελατεία (υποδοχή, υπνοδωμάτια, καθαριότητα, προετοιμασία και σερβίρισμα φαγητών και ποτών, ψυχαγωγία κ.λ.π.). Αφορά επίσης και προσωπικό που απασχολείται με τη διεξαγωγή των δεξιώσεων (διαρρυθμίσεις αιθουσών συνεστίασης, σερβίρισμα κ.λ.π.).

Κατά τη διεξαγωγή ενός συνεδρίου, εκτός από τις δύο παραπάνω κατηγορίες προσωπικού που είναι απαραίτητες - και που φυσικά ενισχύονται με έκτακτο ή και μερικής απασχόλησης προσωπικό - απαιτούνται και άλλες ειδικότητες.

Οι τεχνικοί που χειρίζονται το συνεδριακό οπτικοακουστικό εξοπλισμό πρέπει να επιλέγονται με προσοχή και να έχουν άρτια τεχνική εκπαίδευση αλλά και εξοικείωση με το συγκεκριμένο τύπο του εξοπλισμού που διαθέτει η μονάδα.

Η ίδια προσοχή στην επιλογή τους, απαιτείται και όταν ο εξοπλισμός αυτός έχει μισθωθεί από ειδικά γραφεία, χωρίς να έχει διατεθεί προσωπικό για το χειρισμό του.

Αρκετές φορές η μονάδα καλείται να εξυπηρετήσει τον οργανωτή τροφοδοτώντας τον με το κατάλληλο προσωπικό, που θα ασχοληθεί με τη διεξαγωγή του συνεδρίου, ή την εξυπηρέτηση των συνέδρων πάνω σε θέματα που δεν καλύπτουν οι υπηρεσίες του ξενοδοχείου (συνοδοί, ξεναγοί, δακτυλογράφοι, διερμηνείς κ.λπ.).

Είναι απίθανο, ακόμα και η μεγαλύτερη μονάδα, να μπορεί να απασχολεί όλο το χρόνο μια ομάδα τέτοιων επαγγελματιών. Όταν μάλιστα απαιτείται εξειδικευμένη εκπαίδευση, άπταιστη γνώση ξένων γλωσσών, γνώση δακτυλογράφησης ή και χειρισμού υπολογιστή ενώ συγχρόνως αυτοί οι ειδικοί γνωρίζουν τους χώρους και τις εγκαταστάσεις του ξενοδοχείου.

Οι συνοδοί που καθοδηγούν και συνοδεύουν τους συνέδρους, σύμφωνα με το πρόγραμμά τους, θα πρέπει να γνωρίζουν καλά την περιοχή και να είναι σε θέση να τους ενημερώνουν και να τους πληροφορούν καλά. Η καλή εμφάνισή τους καθώς και η άριστη συμπεριφορά τους θεωρούνται απαραίτητα.

Αρκετές μονάδες με μεγάλο κύκλο εργασιών που αφορά συνέδρια προσλαμβάνουν για όλο το χρόνο ή για μια συγκεκριμένη περίοδο ένα άτομο, που συντονίζει και διευθύνει την εργασία των συνοδών.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6<sup>ο</sup>

### **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΩΝ ΚΕΝΤΡΩΝ**



## 6.1. ΓΕΝΙΚΑ

Συνεδριακά κέντρα είναι στεγασμένοι χώροι συγκέντρωσης κοινού, που καλύπτουν τις ανάγκες αμιγών συνεδριακών εκδηλώσεων - ή μικτών εκδηλώσεων, δηλαδή συνεδριακών και συναφών πολιτιστικών, κοινωνικών, εκθεσιακών, εμπορικών ή/και ψυχαγωγικών εκδηλώσεων, σε τοπικό, περιφερειακό, εθνικό ή διεθνές επίπεδο.

## 6.2 ΜΕΓΕΘΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΩΝ ΚΕΝΤΡΩΝ

Από πλευράς μεγέθους, τα Σ.Κ διακρίνονται σε 3 κατηγορίες, με κριτήρια τον αριθμό συνέδρων (Α/Σ), που μπορούν να δεχθούν στην κύρια συνεδριακή αίθουσα (και όχι αθροιστικά στο σύνολο των συμπληρωματικών αιθουσών), ως ακολούθως:

- 1) Σ.Κ. μικρού μεγέθους 200-500 συνέδρων
- 2) Σ.Κ. μεσαίου μεγέθους 501-1200 συνέδρων
- 3) Σ.Κ. μεγάλου μεγέθους 1201-3000 συνέδρων.

Ο αριθμός των συνέδρων που δέχεται η κύρια συνεδριακή αίθουσα προκύπτει από τη σχέση «καθαρή επιφάνεια αίθουσας» προς 1,20 μ<sup>2</sup>.

Διευκρινίζεται ότι Σ.Κ. δυναμικότητας άνω των 3000 ατόμων δεν είναι δυνατόν να υπαχθούν στο Ν. 1892/90.

Σ.Κ. όλων των μεγεθών είναι δυνατό ν' ανεγείρονται είτε αυτοτελώς, είτε σε συνδυασμό με τουριστική εγκατάσταση και δη ξενοδοχείο κλασσικού τύπου, ξενοδοχείο τύπου επιπλωμένων διαμερισμάτων ή ξενοδοχείο μικτής λειτουργικής μορφής, ΑΑ και Α τάξης και υπό την προϋπόθεση, ότι η τουριστική αυτή εγκατάσταση ανεγείρεται με δάση τις ισχύουσες τεχνικές προδιαγραφές ΕΟΤ ή έχει ανεγερθεί στο παρελθόν με τις τότε ισχύουσες για τη δυναμικότητα και την τάξη της τεχνικές προδιαγραφές.

Προϋπόθεση για την κατά τα ανωτέρω (στοιχ. 2.2.2.) ανέγερση Σ.Κ. είναι η ύπαρξη και λειτουργία στην ευρύτερη περιοχή και συγκεκριμένα σε ακτίνα 15 χλμ. για τα μικρού μεγέθους Σ.Κ., 20 χλμ. για τα μεσαίου και 30 χλμ. για τα μεγάλου μεγέθους από το γήπεδο του Σ.Κ., διπλάσιου της σε συνέδρους δυναμικότητάς τους αριθμού κλινών σε κύρια ξενοδοχειακά καταλύματα ΑΑ-Α τάξης. Είναι αυτονόητο ότι μέρος ή το σύνολο του απαιτούμενου κατά την παράγραφο· αυτή αριθμού κλινών μπορεί ν' ανεγείρεται - εφόσον οι υφιστάμενες στην περιοχή δεν επαρκούν - σε συνδυασμό με το συνεδριακό κέντρο, εφόσον με δάση άλλες διατάξεις η δημιουργία νέων κλινών στην περιοχή δεν απαγορεύεται ή δεν υπόκειται σε περιορισμούς(π.χ. κορεσμός, μέγιστη δυναμικότητα κ.λπ.).

Κατ' εξαίρεση, μικρού μεγέθους Σ.Κ. δυναμικότητας μέχρι 250 συνέδρων επιτρέπεται να δημιουργούνται σε παραδοσιακά κτίσματα (ακόμη και εφόσον δεν πληρούνται η προϋπόθεση της προηγούμενης παραγράφου), μετά από σχετική έγκριση καταλληλότητας και αρχιτεκτονικών σχεδίων από τον ΕΟΤ σε ένα στάδιο, τηρουμένων αναλόγως των διατάξεων του Π.Δ. 33/79. Στην περίπτωση αυτή τίθεται ως προϋπόθεση η ύπαρξη ανάλογου αριθμού κλινών σε καταλύματα στην ευρύτερη περιοχή.

### 6.3 ΕΠΙΛΟΓΗ ΘΕΣΗΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ

Κριτήρια - Προδιαγραφές:

Α/Α	Χωροταξικά-Πολεοδομικά	Μικρά	Μεσαία	Μεγάλα	Παρατηρήσεις
1	Ύπαρξη πλήρους δικτύου συγκοινωνιών	X	X	X	Χερσαίες ή θαλάσσιες συγκοινωνίες με τακτικά δρομολόγια
2	Αεροδρόμιο σε απόσταση <70 χλμ.		X		
3	Διεθνές αεροδρόμιο σε απόσταση <70 χλμ.			X	
4	Εγκεκριμένη κυκλοφοριακή σύνδεση της οδού προσπέλασης του γηπέδου με το κύριο οδικό δίκτυο		X	X	Για τα εκτός σχεδίου
5	Ύπαρξη (6+χ) τηλεφωνικών γραμμών όπου χ=1 τηλ. γραμμή ανά 50 συνέδρους	X	X	X	

Συνεδριακός Τουρισμός Και Ο Ρόλος Των Catering

A/A	Χωροταξικά-Πολεοδομικά	Μικρά	Μεσαία	Μεγάλα	Παρατηρήσεις
6	Εντός χαρακτηρισμένου. παραδοσιακού οικισμού	X			Δεν επιτρέπονται σε νέα κτίρια
7	Εντός οικισμού προϋφισταμένου του 1923	X			
8	Σε απόσταση <1000 μ. από τα όρια παραδοσιακών οικισμών	X			Δεν επιτρέπονται σε νέα κτίρια
9	Εντός της ζώνης προστασίας αρχαιολογικών χώρων και νεωτέρων μνημείων				Στις περιπτώσεις αυτές δεν επιτρέπεται η δημιουργία Σ.Κ. Οι αρμόδιες υπηρεσίες του ΥΠΕΧΩΔΕ δύνανται κατά την έγκριση χωροθέτησης να επιβάλλουν αυστηρότερους περιορισμούς.
10	Σε απόσταση <500 μ. από τα όρια περιοχών φυσικού κάλλους				
11	Σε απόσταση <500 μ. από τα όρια εθνικών δρυμών & βιοτόπων				

A/A	Χωροταξικά-Πολεοδομικά	Μικρά	Μεσαία	Μεγάλα	Παρατηρήσεις
12	Δρόμος προσπέλασης ελαχίστου πλάτους 6,00 μ. μέχρι εθνικό, επαρχιακό δίκτυο	X	X		Ασφαλτοστρωμένο κυκλοφορούμενο τμήμα
13	Δρόμος προσπέλασης ελαχίστου πλάτους 8,00 μ. μέχρι εθνικό, επαρχιακό δίκτυο			X	Ασφαλτοστρωμένο κυκλοφορούμενο τμήμα
14	Εγκεκριμένη κυκλοφοριακή σύνδεση με την οδό προσπέλασης	X	X	X	Εκτός σχεδίου & εντός σχεδίου ή οικισμού σύμφωνα με ισχύουσα νομοθεσία
15	Εξασφάλιση δυνατότητας κατασκευής χώρων στάθμευσης ως	X	X	X	
16	Εξασφάλιση υδροδότησης	X	X	X	60 lt/σύνεδρο ημερήσια

**Συνεδριακός Τουρισμός Και Ο Ρόλος Των Catering**

A/A	Οικοπέδου – Γηπέδου	Μικρά	Μεσαία	Μεγάλα	Παρατηρήσεις
	<b>ΑΝΑΓΚΑΙΕΣ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΕΙΣ ΣΕ ΑΚΤΙΝΑ 30 χλμ.</b>				
17.	Τράπεζα - Ταχυδρομείο - Τηλεγραφείο	X	X	X	
18.	Σταθμός πρώτων βοηθειών, Γενικό Νοσοκομείο ή Κέντρο Υγείας	X	X	X	
19.	Σταθμός Πυροσβεστικής Υπηρεσίας		X	X	
20.	Γραφεία πληροφοριών ΕΟΤ & Δήμου	X	X	X	
21.	Πρακτορείο ταξιδίων	X	X	X	
22.	Γραφείο ενοικίασης αυτοκινήτων	X	X	X	
23.	Εμπορικά καταστήματα, φαρ-μακεία, φωτογραφείο κ.λ.π.	X	X	X	
24.	Αθλητικές εγκαταστάσεις	X	X	X	
25.	Εγκαταστάσεις αναψυχής και κέντρα διασκέδασης	X	X	X	

A/A	Αναγκαίες Εξυπηρετήσεις στο χώρο του Σ.Κ.	Μικρά	Μεσαία	Μεγάλα	Παρατηρήσεις
26.	Ασθενοφόρο όχημα			X	Κατά τη διάρκεια του συνεδρίου (α)
27.	Πυροσβεστικό όχημα			X	Κατά τη διάρκεια του συνεδρίου (α)

## 6.4 ΚΤΙΡΙΟΔΟΜΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

A/A	Χώροι	Μικρά	Μεσαία	Μεγάλα
1	<b>Υποδοχή</b>			
1.1	Ανεμοφράκτης $\mu^2$ min βάθος μ.	8.00 2.80	14.00 2.80	20.00 2.80
1.2	Hall υποδοχής όπου περιλαμβάνονται χώροι πληροφοριών, τηλ. θάλαμοι, καθιστικά $\mu^2$	0.6A	300+0.5B	650+0.4Γ
1.3	wc κοινού + βεστιάρια στην ίδια στάθμη ή με ένα όροφο διαφορά $\mu^2$ min αριθμός	0.15A	75+0.14B	175+0.13Γ
1.4	Χώρος φύλαξης βαλιτσών $\mu^2$	6+2χ όπου $\chi=1WC/100$ συνέδρ. 0.03A		
2	<b>Διοίκηση συνεδριακού κέντρου</b>			
2.1	2-3 γραφεία με προθαλάμους, χώρους υγιεινής και βεστιάριο για το προσωπικό $\mu^2$	60.00	90.00	120.00
3	<b>Ασφάλεια</b>			
3.1	Γραφεία ασφάλειας με κατάλληλο τεχνικό εξοπλισμό και διαμόρφωση για τη μονάδα άμεσης δράσης $\mu^2$	40.00	60.00	60.00
3.2	Γραφείο ελέγχου πυρκαγιάς	8.00	12.00	12.00

A/A	Χώροι	Μικρά	Μεσαία	Μεγάλα
4	<b>Συνεδριακοί χώροι</b>			
4.1	Κύρια αίθουσα συνεδρίων αμφιθεατρική ή όχι με δυνατότητα να χωρίζεται εφ' όσον είναι επίπεδη (Στην επιφάνεια αυτή περιλαμβάνονται ο χώρος των καθισμάτων (μονίμων ή κινητών) και ο χώρος που καταλαμβάνει η έδρα των ομιλητών και η σκηνή) $\mu^2$	1.20A		
A/A	Χώροι	Μικρά	Μεσαία	Μεγάλα
4.2	Μικρότερες αίθουσες συσκέψεων αμφιθεατρικές ή όχι (1, 2 ή περισσότερες) $\mu^2$	0.30A		
4.3	Μεταφραστικοί θάλαμοι			

## Συνεδριακός Τουρισμός Και Ο Ρόλος Των Catering

	μόνιμοι ημιμόνιμοι		---	5 ---	7 ---
4.4	Θάλαμοι προβολών (8mm & 16mm) Multiprojection (36mm)	$\mu^2$ $\mu^2$	10.00 ---	---	25.00 30.000
4.5	Καμαρίνια		---	2	6
4.6	Foyer όπου περιλαμβάνονται bar και καθιστικά	min $\mu^2$ $\mu^2$		100.00 0.30A	
4.7	Χώροι υποδοχής VIPS όπου είναι δυνατό να περιλαμβάνεται ιδιαίτερο bar, χώροι υγιεινής κ.λ.π.	$\mu^2$	---	0.10A	
4.8	Γραφεία συνέδρων	min $\mu^2$ $\mu^2$	40.00 ---	---	
4.9	Αίθουσα δημοσιογράφων συνεντεύξεων και ανακοινώσεων	min $\mu^2$ $\mu^2$	30.00 ---	---	
4.10	Για τις ακόλουθες χρήσεις: Γραφεία οργανωτών συνεδρίων. Γραφείο δημοσίων σχέσεων οργανωτών. Γραφεία γραμματειακής υποστήριξης συνεδρίων. Αποθήκη συνεδριακού υλικού. Αποθήκη γραφικής ύλης WC - βεστιάρια προσωπικού	$\mu^2$	0.50A 1+1	200+0.35B 2+2	495+0.2Γ 3+3
4.11	Γραφείο τεχνικής υποστήριξης αιθουσών	$\mu^2$		30.000	
4.12	Χώρος Computers	$\mu^2$		0.04A	
4.13	Φωτοτυπικά κ.λ.π.			0.05A	
4.14	Τηλεφωνικό κέντρο	$\mu^2$		0.06A	

A/A	Χώροι	Μικρά	Μεσαία	Μεγάλα
<b>5</b>	<b>Εστίαση - Αναψυχή</b>			
5.1	Εστιατόριο σε μια ή περισσότερες αίθουσες  Το εστιατόριο θα είναι άμεσα προσπελάσιμο (μικρή απόσταση από τις αίθουσες) από το Σ.Κ.	min $\mu^2$ $\mu^2$	200.000 0.80A	400+0.40B
5.2	Coffee-shop σε ένα ή περισσότερους χώρους  Στα μικρά Σ.Κ. το coffee-shop μπορεί να συνδυάζεται με το foyer με ανάλογη	$\mu^2$	0.20A	240+0.15Γ

## Συνεδριακός Τουρισμός Και Ο Ρόλος Των Catering

	προσαύξηση του χώρου			
5.3	Μαγειρείο	min $\mu^2$ $\mu^2$	140.000 ---	--- 0.15A 180+0.1Γ
5.4	Αποθήκες μαγειρείου)	min $\mu^2$ $\mu^2$	70.000 ---	0.07A 84+0.05Γ
5.5	WC-douches-αποδυτήρια προσωπικού μαγειρείου	$\mu^2$		30.00
5.6	Τραπεζαρία προσωπικού	$\mu^2$ max $\mu^2$		0.10A 100.00
<b>6</b>	<b>Εκθεσιακοί χώροι</b>			
6.1	Εκθεσιακοί χώροι σε κλειστές αίθουσες (μία ή περισσότερες)	min $\mu^2$ $\mu^2$	100.00 ---	--- 0.40A
6.2	Εκθεσιακοί χώροι σε ημιυπαίθριους και υπαίθριους χώρους		X	X X

A/A	Χώροι	Μικρά	Μεσαία	Μεγάλα
7	<b>Λοιπές εξυπηρητήσεις</b>			
7.1	Τράπεζα (υποκατάστημα)			40.00
7.2	Γραφείο ταξιδίων		20.00	
7.3	Ταχυδρομείο			20.00
7.4	Τηλεγραφείο - Fax			20.00
7.5	Καταστήματα		0.15A	
7.6	Ιατρείο - Φαρμακείο		20.00	50.00
7.7	Γραφείο ενοικίασης αυτοκινήτων		20.00	
7.8	Γραφείο πληροφοριών		14.00	18.00
7.9	Γραφείο κρατήσεων ξενοδοχείων		8.00	12.00
7.10	Απαραίτητα κατά τη σύνταξη της μελέτης του Σ.Κ. Θα λαμβάνονται υπόψη οι οδηγίες του ΥΠΕΧΩΔΕ για άτομα με Ειδικές Ανάγκες τόσο στην αρχιτεκτονική μελέτη, όσο και στη μελέτη των εγκαταστάσεων, του εξοπλισμού και της επιλογής των υλικών	X	X	X

## Συνεδριακός Τουρισμός Και Ο Ρόλος Των Catering

A/A	Χώροι	Μικρά	Μεσαία	Μεγάλα
8	<b>Εγκαταστάσεις</b>			
8.1	Ηλεκτρομηχανολογικές εγκαταστάσεις $\mu^2$		0.40A	
9	<b>Κυκλοφορία</b>			
9.1	Ανελκυστήρες ατόμων min αρ.	1/200 συνέδρους 2		1/25 συνεδρ.
9.2	Σκάλες (κύριας χρήσης) min πλάτος	1.40 μ.		
9.3	Διάδρομοι (κύριας χρήσης) min πλάτος	1.40 μ.		
10	Χώροι στάθμευσης			
10.1	Θέσεις αυτοκινήτων για το 1/4 των συνέδρων καθώς και θέσεις για 2 pullmans.  Οι θέσεις αυτές είναι επιπλέον των απαιτούμενων για ξενοδοχείο εφ' όσον το Σ.Κ. συνδυάζεται με ξενοδοχείο.	ΝΑΙ		

A = αριθμός συνέδρων

B = αριθμός συνέδρων - 500

Γ = αριθμός συνέδρων - 1200



## 6.5 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

### Θάλαμοι μεταφραστών:

Εν προκειμένω τηρείται ο διεθνής κανονισμός ISO 2603 που αποτελεί παράρτημα της απόφασής μας αυτής (Συμπληρωματικό Παράρτημα).

### Ηχομόνωση - Ηχοπροστασία:

Οι αίθουσες συνεδριακών κέντρων, από πλευράς ηχοπροστασίας και ηχομονώσεως υπάγονται στην κατηγορία Α «υψηλής ακουστικής άνεσης» του άρθρου 12 του κτιριοδομικού κανονισμού (Υ.Α. 3046/304 ΦΕΚ 59/Δ/3.2.89) και η κατασκευή τους ακολουθεί τα κριτήρια των χώρων «συναθροίσεων». (Βλέπε Κ τόμο σελ. Α-77). -

Οι τιμές ηχομονώσεως που προβλέπονται στον πίνακα 2 του άρθρου 12 είναι οι ελάχιστες επιτρεπτές, ενώ οι τιμές εφαρμογής εξαρτώνται από τη στάθμη θορύβου του περιβάλλοντος ούτως ώστε να επιτυγχάνεται η επιθυμητή στάθμη θορύβου εντός της αιθούσης. Ιδιαίτερη μέριμνα θα λαμβάνεται στην περίπτωση γειτνιάσεως της αίθουσας με χώρους μηχανολογικών εγκαταστάσεων ή χώρους στους οποίους παράγονται θόρυβοι μεγάλης εντάσεως (π.χ. discotheque) για την αποφυγή μεταδόσεως θορύβων και κραδασμών προς την αίθουσα. Στην περίπτωση αυτή συνιστάται η απομόνωση του φέροντος οργανισμού της αίθουσας από τους φέροντες οργανισμούς των χώρων όπου παράγονται οι θόρυβοι ή κραδασμοί.

Η μέγιστη στάθμη θορύβου στην αίθουσα, όταν αυτή είναι κενή και η εγκατάσταση του κλιματισμού σε λειτουργία δε θα υπερβαίνει την τιμή NC 35, ενώ συνιστάται η τιμή NC 30. Για την επίτευξη της επιθυμητής στάθμης θορύβου θα χρησιμοποιηθούν τα κατάλληλα υλικά και πάχη για την κατασκευή δαπέδων, ορόφων, τοίχων πληρώσεως και κουφωμάτων.

### Ακουστική:

#### Γενικές παρατηρήσεις - Καταληπτότητα

Η ακουστική τόσο των μεγάλων αιθουσών συνεδρίων όσο και των βοηθητικών συνεδριακών χώρων θα πρέπει να είναι κατάλληλη για την εξυπηρέτηση των συνεδριακών εκδηλώσεων που θα φιλοξενήσουν. Το μέγεθος που θα πρέπει να ρυθμιστεί είναι κυρίως η καταληπτότητα, που θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να επιτρέπει την απρόσκοπτη επικοινωνία του λόγου σε ποσοστό τουλάχιστον 90% των θέσεων των μεγάλων αιθουσών και το σύνολο των θέσεων των μικρότερων

αιθουσών.

Απρόσκοπτη θεωρείται η επικοινωνία σε συγκεκριμένη θέση, εφόσον:

- α. η απώλεια συμφώνων δεν ξεπερνά το 10% σε όλες τις πρότυπες οκτάβες από 12+ ως και 4.000 HZ, ή
- β. ο λόγος στάθμης ηχητικής πίεσης του άμεσου προς το ανακλώμενο πεδίο δεν είναι μικρότερος από -6 DB, ή
- γ. ο βελτιωμένος συντελεστής παρεμβολής αντηχήσεως (Improved Reverberation Interference Factor κατά V.S. Mankobski) είναι μεγαλύτερος από 1.9.

Οποιοδήποτε από τα προηγούμενα κριτήρια θεωρείται ικανό για την υποστήριξη της ακουστικής επάρκειας των αιθουσών.

### Χρόνος αντήχησης:

Ο χρόνος αντήχησης των αιθουσών θα πρέπει να συμφωνεί με τις απαιτήσεις του κριτηρίου καταληπτότητας, που έχει επιλεγεί σε συνάρτηση με το μέγεθός τους και το μέγεθος του ακροατηρίου. Σε καμιά περίπτωση ο χρόνος αντήχησης των αιθουσών δεν θα πρέπει να υπερβαίνει το 1 sec στις πρότυπες οκτάβες.

### Διάχυση:

Θα πρέπει να καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια, ώστε το ηχητικό πεδίο των αιθουσών να έχει καλή διάχυση στο φάσμα συχνοτήτων από 250 έως 2500 HZ.

Η ικανοποιητική ακουστική της αίθουσας θα επιτυγχάνεται με την κατάλληλη επιλογή των ακουστικών επιφανειών της.

### Ηλεκτρακουστικό σύστημα:

Το ηλεκτρακουστικό σύστημα των αιθουσών θα πρέπει να διαθέτει επαρκή ισχύ ώστε να δίνει εντάσεις μέχρι 100 DB σε όλες τις θέσεις με χαμηλή παραμόρφωση. Θα πρέπει επίσης να έχει δυνατότητα ισοστάθμισης της καμπύλης συχνοτήτων ανά 1/3 οκτάβας και τη δυνατότητα επιλογής και μείξεως των ηχητικών πηγών του.

Τα κριτήρια καταληπτότητας που αναφέρθηκαν στην παράγραφο 6.3.1. ισχύουν και κατά την λειτουργία της ηλεκτρακουστικής εγκατάστασης.

### Εγκρίσεις:

Κατά την φάση υποβολής αρχιτεκτονικών σχεδίων για έγκριση στον ΕΟΤ, θα υποβάλλεται τεχνική έκθεση από διπλωματούχο μηχανικό με

ειδίκευση σε θέματα ηχομόνωσης και ηχοπροστασίας στην οποία θα περιγράφεται η μέθοδος ηχοπροστασίας - ηχομόνωσης, τα υλικά και τα ελάχιστα πάχη για την κατασκευή των οροφών, δαπέδων, τοίχων, κουφωμάτων και τα λοιπά μέσα ηχοπροστασίας, που θα ληφθούν και θα αναφέρεται για κάθε οικοδομικό στοιχείο η επιτυγχανόμενη τιμή ηχομόνωσης όπως θα προκύπτει από έντυπα κατασκευαστών ή εγκεκριμένους κανονισμούς που θα επισυνάπτονται.

Η μελέτη, που θα υποβληθεί στο Πολεοδομικό Γραφείο, θα περιλαμβάνει πλήρη μελέτη ηχομόνωσης - ηχοπροστασίας και ακουστικής των κύριων και των βοηθητικών αιθουσών.

Αναγκαία προϋπόθεση για τη χορήγηση άδειας λειτουργίας των αιθουσών, θα είναι η υποβολή στον ΕΟΤ της εγκεκριμένης μελέτης ηχομόνωσης - ηχοπροστασίας και ακουστικής των αιθουσών και πρωτοκόλλου μετρήσεων από ειδικευμένα συνεργεία (όπως στον κτιριοδομικό κανονισμό αναφέρεται) οι οποίες θα αποδεικνύουν την επίτευξη των απαιτούμενων τιμών στάθμης θορύβου, καταληπτότητας και χρόνου αντηχήσεως

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7<sup>ο</sup>

### **Ο ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ - Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΚΑΙ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ**

## **7.1 ΓΕΝΙΚΑ**

Η πληροφόρηση για το συνεδριακό τουρισμό στην Ελλάδα είναι ελλιπής και αποσπασματική σε βαθμό ακόμη μεγαλύτερο απ' ό τι αυτό συμβαίνει διεθνώς. Αυτό είναι εν μέρει αποτέλεσμα των εγγενών δυσχερειών συλλογής αξιόπιστης πληροφόρησης για το φαινόμενο, για τις οποίες έγινε λόγος πιο πάνω. Οφείλεται όμως και στην εξαιρετικά περιορισμένη προσπάθεια συλλογής πληροφόρησης, εξαιτίας και της μικρής σημασίας που έχει έως τώρα αποδοθεί στον κλάδο στη χώρα μας αλλά και την όχι ακόμη επαρκώς αναπτυγμένη στατιστική συνείδηση. Είναι χαρακτηριστικό ότι ακόμη και ιθύνοντες του κλάδου δηλώνουν την αδυναμία τους να κάνουν γενικές εκτιμήσεις, ακριβώς λόγω της έλλειψης πληροφόρησης. Με βάση όμως τη διαθέσιμη πληροφόρηση, και τα στοιχεία που συνελέγησαν, για τους σκοπούς της παρούσας μελέτης, δίνεται στα επόμενα μια αδρή εικόνα.

## **7.2. Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΣΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**

Η Ελλάδα λόγω κυρίως των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που διαθέτει, είναι σε θέση με ορθολογικό προγραμματισμό και με την κατάλληλη υποδομή να διαδραματίσει πρωταγωνιστικό ρόλο στην προσέλκυση σημαντικών διεθνών συνεδρίων, με τ' ανάλογα ασφαλώς συναλλαγματικά, τουριστικά, κοινωνικά, πολιτιστικά και πολιτικά οφέλη.

Και πρώτα απ' όλα οι κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν στις πόλεις της Ελλάδας και η υψηλή μέση μηνιαία θερμοκρασία, σε σχέση με αυτή που επικρατεί σε άλλες πόλεις της Ευρώπης, κάνουν δυνατή την αξιοποίηση και των εκτός αιχμής μηνών, Μαρτίου - Μαΐου και Σεπτεμβρίου - Νοεμβρίου για την ανάπτυξη συνεδριακής δραστηριότητας.

Η πολιτιστική κληρονομιά και ειδικότερα η σύνδεση με ιστορικά πρόσωπα και γεγονότα αποτελεί κίνητρο για την οργάνωση συνεδρίων στις περιοχές αυτές, με αντικείμενο γνώσεις και επιτεύγματα που έχουν τις ρίζες τους στους τόπους αυτούς. Όπως για παράδειγμα ιατρικά συνέδρια στην Κω, πατρίδα του Ιπποκράτη, αθλητικά στην Ολυμπία κ.λπ.

Η σημαντική γεωγραφική θέση της Ελλάδας, που αποτελεί τη φυσική γέφυρα ανάμεσα στην Ευρώπη, την Ασία και την Αφρική. Καθώς και το γεγονός ότι ανήκει στα Βαλκάνια και είναι μέλος της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας, την καθιστά σημαντικό κέντρο οργάνωσης συνεδρίων ευρωπαϊκών, μεσογειακών, διαβαλκανικών και χωρών της Ε.Ο.Κ.

Ακόμα, σημαντικό πλεονέκτημα αποτελεί το ειρηνικά κλίμα, εσωτερικό και εξωτερικό, που επικρατεί στην Ελλάδα. Καθώς επίσης και οι αλληπάλληλες υποτιμήσεις της δραχμής, που μπορεί μεν να μη μας ωφελούν από την άποψη των εξαγωγών μας. Ωφελούν όμως τους ξένους τουρίστες και στην προκειμένη περίπτωση τους συνέδρους, γιατί ισχυροποιούνται ακόμα πιο πολύ τα νομίσματά τους σε σχέση με τη δραχμή και αυξάνεται έτσι και η δυνατότητά τους για κατανάλωση.

Όλα τα παραπάνω χαρακτηριστικά, το καθένα από μόνο του δεν μπορεί να αποτελέσει κάποιο σοβαρό λόγο για την προσέλκυση συνεδρίων. Το γεγονός όμως ότι όλα αυτά συνυπάρχουν μαζί στην ίδια χώρα μπορεί να αποτελέσει σημαντικό κίνητρο για να αναδειχθεί Ελλάδα σε διεθνές συνεδριακό κέντρο ιδιαίτερης σημασίας.

### **7.3 ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΔΟΜΗ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ**

Κάνοντας λόγο για τις υπάρχουσες δυνατότητες και την υποδομή στην Ελλάδα, σχετικά με την ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού έχουμε να παρατηρήσουμε τα ακόλουθα:

#### Οι κλιματολογικές συνθήκες:

Είναι αλήθεια ότι συνεδριακός τουρισμός σημαίνει την ύπαρξη κατάλληλων κλιματολογικών συνθηκών, που θα διευκολύνουν το έργο των συνέδρων και θα απλουστεύουν τις διαδικασίες οργάνωσης ενός συνεδρίου. Και είναι βέβαιο, ότι οι κλιματολογικές συνθήκες στην Ελλάδα προσφέρονται για την οργάνωση συνεδρίων και κύρια το εξάμηνο Μάη - Οκτώβρη, που προσφέρεται και για υπαίθριες εκδηλώσεις. Το σημαντικό όμως σ' αυτή την περίπτωση είναι ότι τουλάχιστον στην Αθήνα, τη Ρόδο και την Κρήτη μπορούν να αξιοποιηθούν και οι μήνες Νοέμβρης - Απρίλης, διότι οι κλιματολογικές συνθήκες παρουσιάζονται σαν ιδιαίτερα ευνοϊκές. Και ασφαλώς μια χώρα, που επιθυμεί να γίνει διεθνές συνεδριακό κέντρο, παίρνει όλα τα κατάλληλα μέτρα, ώστε να έχει πλήρη συνεδριακό τουρισμό και όχι εποχιακό (όπως συμβαίνει στην Ελλάδα σε μεγάλο βαθμό αναφορικά με την τουριστική διακίνηση). Και αναφερόμαστε στην Αθήνα, διότι και μια σχετική υποδομή έχει και πεσμένο τουρισμό - λόγω του νέφους και του κυκλοφοριακού - παρουσιάζει. Ακόμα τη Ρόδο και την Κρήτη και εξαιτίας της καλής κλιματολογικής τους θέσης, και της κάποιας τουριστικής υποδομής τους (ιδιαίτερα η πρώτη) και ακόμα εξαιτίας των μεγάλων δυνατοτήτων παραπέρα ανάπτυξης.

Οι πολιτιστικές αξίες:

Πρέπει να αντιληφθούμε ότι η λαογραφική, εθνογραφική, η αρχαιολογική, η ιστορική και η πολιτιστική μας κληρονομιά αποτελεί μία δυνατότητα και ένα πόλο έλξης της τουριστικής διακίνησης στη χώρα μας, που είναι σε θέση να συντελέσει ουσιαστικά στην επιλογή της Ελλάδας σαν διεθνούς συνεδριακού κέντρου. Αυτό βέβαια σημαίνει ότι δεν πρέπει να επαφίεται κανένας μονάχα στην πολιτιστική του κληρονομιά και να την επικαλείται ανά πάσα στιγμή, αλλά, όπως και να το κάνουμε, αυτή η κληρονομιά είναι ένα δασικό σημείο αναφοράς αν αποφασίσουμε να αξιοποιήσουμε στο μέγιστο δυνατό σημείο τόσο την υλικο-τεχνική (απόλυτα απαραίτητη εδώ), όσο και την έμπυχη υποδομή μας για την ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού.

Η γεωγραφική θέση:

Πολύ σημαντική είναι κατά τη γνώμη μας η γεωγραφική θέση της Ελλάδας για την ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού. Αυτό διότι η χώρα μας α) ανήκει στα Βαλκάνια και μπορεί να αποτελέσει κέντρο οργάνωσης δια Βαλκανικών ή σχετικών με τις βαλκανικές χώρες συνεδρίων, β) βρίσκεται στη Μεσόγειο και μια σειρά συνεδρίων πολιτιστικού, λαογραφικού, επιστημονικού και οικολογικού ενδιαφέροντος, που σχετίζονται με τις μεσογειακές χώρες, θα μπορούσαν να διεξάγονται εδώ, γ) ανήκει στην Ευρωπαϊκή Οικονομική Κοινότητα και κατά συνέπεια και εδώ μπορούν να αξιοποιηθούν τα δεδομένα της χώρας μας και δ) προσφέρεται ακόμα και για τους μακρινούς και λιγότερο γνωστούς λαούς του πλανήτη, μιας και η πλούσια αρχαιολογική και πολιτιστική κληρονομιά μας αποτελεί μαγνήτη προσέλκυσης ευρύτερου (και όχι μόνο τουριστικού) ενδιαφέροντος.

Η υπάρχουσα υποδομή:

Στα πλαίσια ανάπτυξης του συνεδριακού τουρισμού στη χώρα μας, είναι γνωστό ότι απαιτούνται εγκαταστάσεις και χώροι κατάλληλοι για τη διεξαγωγή τέτοιων εκδηλώσεων. Το πρώτο και βασικό είναι αίθουσες και χώροι, που δεν μπορεί να πει κανένας σήμερα ότι επαρκούν για μια τέτοια σπουδαία διαδικασία. Είναι χαρακτηριστικό ότι ενώ στη χώρα μας υπάρχουν (στα αστικά κέντρα, στα νησιά και στην επαρχία) πολλές αίθουσες της τάξης των 300 - 500 ατόμων, οι αίθουσες δυναμικότητας των 1.500 - 5.000 ατόμων μετριοούνται στα δάχτυλα. Η αδυναμία αυτή οφείλεται: α) στο ότι η κατασκευή μεγάλης δυναμικότητας αιθουσών απαιτεί επενδύσεις πάγιων κεφαλαίων σημαντικού οικονομικού ύψους και β) στην κρατική κατεύθυνση προς ανάπτυξη συνεδριακού τουρισμού, που μόλις τώρα αρχίζει.

Ακόμα σχετικά με το θέμα της υποδομής για την ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού στην Ελλάδα, θα πρέπει να τονιστεί μια σειρά εγγενών αδυναμιών που προκύπτουν από το είδος, τη συχνότητα διέλευσης και την ποιότητα των συγκοινωνιακών μέσων στη χώρα μας. Εάν λοιπόν οι κυκλοφοριακές και συγκοινωνιακές συνθήκες μας είναι εξαιρετικά προβληματικές, ακόμα και για μας, φανταστείτε το μέγεθος της σημασίας του παράγοντα αυτού σε ό,τι αφορά τις συνεδριακές μετακινήσεις των ξένων... Εξάλλου δεν πρέπει να παραγνωρίζεται η σημασία της συνήθους έλλειψης από τα ξενοδοχεία όλης της γκάμας των σύγχρονων οπτικοακουστικών μέσων (κύρια βίντεο, αυτόματα μεταφραστικά μηχανήματα, κλειστό κύκλωμα τηλεόρασης, επιδιασκόπια, κλπ.), που βέβαια μπορούν να παίξουν ιδιαίτερα σημαντικό αρνητικό ρόλο - στις περιπτώσεις μάλιστα που πρόκειται για διεθνή συνέδρια. Μιλώντας λοιπόν για υποδομή υλικοτεχνική, σχετικά με το συνεδριακό τουρισμό, αναφερόμαστε αναγκαστικά στην Αθήνα, στη Θεσσαλονίκη, στη Χαλκιδική, στη Ρόδο και στην Κρήτη μονάχα και όχι στο σύνολο των αναπτυγμένων τουριστικά περιοχών της χώρας μας. Και όπως εύκολα αντιλαμβάνεται κανένας αυτό δεν είναι αρκετό για μια ουσιαστική και πολύπλευρη συνεδριακή ανάπτυξη...



## **7.4 ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ**

### **7.4.1 Δημόσιος Τομέας**

#### **7.4.1.1 Βελτίωση της γενικής οικονομικής και κοινωνικής υποδομής**

Παρά τα προβλήματα και τις αδυναμίες στην αποτελεσματική αξιοποίηση των πόρων, τα έργα και οι λοιπές παρεμβάσεις που εντάσσονται στα διαδοχικά Κοινοτικά Πλαίσια Στήριξης, εξοπλίζουν σιγά σιγά τη χώρα με σύγχρονη υποδομή και βελτιώνουν αποφασιστικά της εικόνα της από την άποψη αυτή. Παράλληλα με όλα τα άλλα οφέλη από την ενίσχυση της υποδομής, με τον τρόπο αυτό ικανοποιείται σταδιακά η πιο βασική, από την πλευρά του δημοσίου, προϋπόθεση για την ικανοποιητική εξυπηρέτηση των αναγκών των συνεδριακών επισκεπτών και την ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού.

Σημασία βέβαια εκτός από την φυσική ύπαρξη της υποδομής έχει και ο τρόπος λειτουργίας των κλάδων που παρέχουν τις σχετικές υπηρεσίες. Και από την άποψη αυτή οι ελλείψεις, ιδιαίτερα στις νησιωτικές περιοχές, όπου συγκεντρώνεται πολύ σημαντικό και αυξανόμενο τμήμα της συνεδριακής υποδομής, φαίνεται να είναι σχετικά μεγαλύτερες. Τα προβλήματα και οι αδυναμίες φαίνεται να είναι εντονότερα στον τομέα των μεταφορών, ιδιαίτερα στις περιόδους ύφεσης της γενικής τουριστικής κίνησης, στις οποίες, όπως προαναφέρθηκε, συγκεντρώνεται και το μεγαλύτερο τμήμα της συνεδριακής κίνησης.

Ειδικότερα σε ότι αφορά της Πρωτεύουσα τα έργα, η εκτέλεση των οποίων αποτελεί ανειλημμένη συμβατική υποχρέωση της χώρας μας απέναντι στην Διεθνή Ολυμπιακή Επιτροπή, για τη διευκόλυνση της διεξαγωγής των Ολυμπιακών Αγώνων του 2004, θα βελτιώσουν γρηγορότερα και αποφασιστικότερα την υποδομή στην ευρύτερη περιοχή, πράγμα που θα συμβάλει και στην αύξηση της ελκυστικότητας της Πρωτεύουσας ως τόπου διεξαγωγής συνεδρίων. Παράλληλα, ιδιαίτερα αν η διεξαγωγή των Αγώνων κριθεί επιτυχής, το γόητρο της πόλης αλλά και της χώρας θα αυξηθεί διεθνώς και οι όποιες αμφιβολίες για την καταλληλότητα τους ως τόπου διεξαγωγής μεγάλων ιδίως συνεδρίων, θα διασκεδαστούν.

Η επιτυχής διεξαγωγή της μεγαλύτερης και απαιτητικότερης εκδήλωσης διεθνώς θα καταστήσει την Αθήνα και κατ' επέκταση και τη χώρα κατά τεκμήριο κατάλληλη για όποια άλλη εκδήλωση.

#### 7.4.1.2 Λειτουργία του κράτους

Σε αντιδιαστολή με τη δημιουργία υποδομής, από την άποψη άλλων θεμάτων που προσδιορίζουν τη συνολικότερη εικόνα της χώρας, όπως η εύρυθμη λειτουργία του κράτους, η ποιότητα της παιδείας, η επιχειρηματική και επαγγελματική συνέπεια, κ.ά., η πρόοδος είναι πολύ βραδύτερη και τα απτά της δείγματα πολύ λιγότερο ορατά. Πολλοί από τους αλλοδαπούς επισκέπτες με τα σχετικά υψηλά εισοδήματα είναι φυσικό να χρησιμοποιούν ως μέτρο σύγκρισης την αντίστοιχη εικόνα από τις χώρες προέλευσης τους. Έτσι καθώς παρατηρούν τις συνθήκες και τις συμπεριφορές στη χώρα μας, από τις απόψεις που προαναφέρθηκαν, οδηγούνται σε όχι ευμενή συμπεράσματα για την εικόνα της Ελλάδας. Απομένουν πάρα πολλά να γίνουν, πριν εξαλειφθούν όλα εκείνα τα στοιχεία και τα χαρακτηριστικά, που οδηγούν σ' αυτά τα συμπεράσματα. Η ικανοποίηση τους από την ποιότητα των άμεσων υπηρεσιών που τους προσφέρονται, όταν υπάρχει, μπορεί σε αρκετά μεγάλο βαθμό να αντισταθμίσει την όχι ικανοποιητική γενικότερη εικόνα, χωρίς όμως να εξαλείφει ολωσδιόλου τον δυσμενή της αντίκτυπο.

Όπως αναφέρθηκε και πιο πάνω, η βελτίωση της λειτουργίας του κράτους αποτελεί ζωτικής σημασίας παράγοντα για την ανάπτυξη της χώρας και την ευημερία των κατοίκων της γενικότερα και η ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού δεν αποτελεί παρά μόνον έναν από τους λόγους που την καθιστούν αναγκαία, και, ασφαλώς, όχι τον κυριότερο. Εξ αυτού του λόγου όμως δεν περιττεύει η επισήμανση.

#### 7.4.1.3 Η ειδική πολιτική για το συνεδριακό τουρισμό

Σε αντιδιαστολή με τη γενική υποδομή, όπου η πρόοδος που σημειώνεται είναι πολύ σημαντική και μπορεί μεν να μην αναφέρεται στην ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού αλλά παρεμπιπτόντως συμβάλλει και σ' αυτήν, η πρόοδος από την άποψη των ειδικών μέτρων και της εξειδικευμένης μέριμνας του δημοσίου για την ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού είναι εξαιρετικά περιορισμένη.

Στα σχετικά προγραμματικά κείμενα το θέμα του συνεδριακού τουρισμού αναφέρεται εντελώς παρενθετικά και ποιοτικά, χωρίς συγκεκριμένες παρεμβάσεις και κονδύλια. (Κοινοτικό Πλαίσιο Στήριξης 1994-99, Υποπρόγραμμα Τουρισμός, Αξιολόγηση ΚΠΣ 1994-99, ΚΕΠΕ, Υποπρόγραμμα Τουρισμός, Ιστοσελίδα Υπουργείου Ανάπτυξης για τις Δράσεις Τουρισμού στα Πλαίσια του ΚΠΣ 2000-2006, Πρόταση Σχεδίου Περιφερειακής Ανάπτυξης 2000-2006 Τομέας Τουρισμού. Υπουργείο Ανάπτυξης, Μάρτιος 1999). Ειδικότερα οι παρεμβάσεις στον τομέα της ειδικής τουριστικής υποδομής από το Υποπρόγραμμα Τουρισμός του

Κοινοτικού Πλαισίου Στήριξης 1994-2000 αφορούσαν κατά κύριο λόγο τον θαλάσσιο και τον ιαματικό τουρισμό καθώς και ορισμένα σχέδια της λεγόμενης Ολοκληρωμένης Τουριστικής Ανάπτυξης (ΟΤΑ). Τόσο στο ΚΠΣ II όσο και στο ΚΠΣ III μεγάλο μέρος των σχετικών πόρων κατευθύνεται προς την επιδότηση των ιδιωτικών τουριστικών επενδύσεων.

Σύμφωνα με όλες τις ενδείξεις σε ελάχιστους από τους τομείς της ειδικής μέριμνας, που αναφέρθηκαν στο Κεφάλαιο 2, φαίνεται να έχουν αναληφθεί αξιόλογες δράσεις. Γενικά μπορεί να λεχθεί ότι, εκτός από κάποιες γενικές αναφορές, το κράτος και η τοπική αυτοδιοίκηση στην Ελλάδα δεν έχουν καταστρώσει κανένα είδος συγκροτημένης πολιτικής για την ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού.

#### 7.4.1.4 Συνεδριακά Κέντρα

Κατά καιρούς έχουν καταρτιστεί από ορισμένους φορείς προ-μελέτες ή μελέτες σκοπιμότητας για τη δημιουργία μεγάλου συνεδριακού κέντρου στην Αττική. Κοινό χαρακτηριστικό των πορισμάτων τους είναι ότι με καθαρά ιδιωτικοοικονομικά κριτήρια το εγχείρημα δεν φαίνεται να δικαιολογείται. Όπως άλλωστε φαίνεται και από την πείρα, στις περισσότερες περιπτώσεις η δημιουργία μεγάλων σύγχρονων συνεδριακών εγκαταστάσεων δεν είναι εφικτή χωρίς κάποιας μορφής επιδότηση ή οικονομική ενίσχυση από δημόσιους φορείς. Σε κάθε περίπτωση αν, μειδιωτικοοικονομικά κριτήρια, επρόκειτο για αποδοτική επενδυτική ευκαιρία, ο ιδιωτικός τομέας θα είχε ανταποκριθεί από πολλού και δεν θα ετίθετο θέμα παρέμβασης του δημοσίου.

Παράλληλα με την εκπόνηση μελετών για το θέμα, κατά καιρούς, κάτω από την πίεση των ενδιαφερομένων κλάδων ή και εξ ίδιας πρωτοβουλίας, το κράτος επέδειξε κάποιο ενδιαφέρον και αναλήφθηκαν κάποιες πρωτοβουλίες προς την κατεύθυνση της δημιουργίας συνεδριακού κέντρου, οι οποίες όμως δεν κατέστη δυνατό να καρποφορήσουν. Απομένει ακόμη να φανεί αν οι ενέργειες που βρίσκονται σε εξέλιξη για μετατροπή των κτιρίων του αεροδρομίου του Ελληνικού σε συνεδριακό κέντρο θα χαθούν σε αίσιο πέρας και αν το αποτέλεσμα θα έχει την ποιότητα που απαιτείται για καρποφόρο λειτουργία.

Η ένταξη συνεδριακών εγκαταστάσεων και χώρων στον αναπτυξιακό νόμο τα τελευταία χρόνια αφορά - όπως αναφέρθηκε - μικρές κυρίως μονάδες, τοπικής σημασίας, και με κανένα τρόπο δεν μπορεί να λεχθεί ότι συμβάλλει στην περισσότερο ισόρροπη σύνθεση του δυναμικού από άποψη μεγέθους. Το αντίθετο θα έλεγε κανείς, ιδιαίτερα όπου πρόκειται για περιοχές στις οποίες υπάρχουν ήδη μεγαλύτερες μονάδες, η

προσθήκη στον αριθμό των μικρότερου μεγέθους που βρίσκονται σε περίσσεια είναι αμφίβολης σκοπιμότητας.

Είναι ανάγκη να γίνει κατανοητό ότι η έμφαση πρέπει να δοθεί στη δημιουργία νέων, σύγχρονων, μεγάλου μεγέθους εγκαταστάσεων, σε σχέση με τις οποίες η προσφορά στα μεγάλα τουριστικά κέντρα υστερεί. Η προσθήκη χώρων και εγκαταστάσεων σε σχέση με τις οποίες η χρήση του όρου συνεδριακό κέντρο αποτελεί υπερβολή δεν μπορεί να συμβάλει ουσιαστικά στην ανάπτυξη του κλάδου και είναι ενδεχόμενο να οδηγήσει σε σπατάλη πόρων

#### 7.4.1.5 Γραφεία Συνεδρίων και Φιλοξενίας

Για τη δημιουργία Γραφείων Συνεδρίων και Φιλοξενίας δεν φαίνεται να γίνεται ακόμη σοβαρός λόγος, παρά τις προτάσεις που έχουν γίνει από ενδιαφερόμενους κλάδους και το ενδιαφέρον που έχει επιδειχθεί. Από την πλευρά του δημοσίου δεν φαίνεται να αποδίδεται σοβαρή σημασία στο θέμα και διατηρούνται πολλές αμφιβολίες για την αποδοτικότητα των πόρων που θα διοχετεύονται προς την κατεύθυνση αυτή.

#### 7.4.1.6 Κατάρτιση στελεχών και ειδική προβολή για το συνεδριακό τουρισμό

Για τα θέματα της ειδικής εκπαίδευσης και της ειδικής προβολής για το συνεδριακό τουρισμό δεν υπάρχει πρόοδος. Φαίνεται να επικρατεί η εντύπωση ότι η πολιτική που ακολουθείται από τις δυο αυτές απόψεις για τον τουρισμό γενικά, είναι επαρκής για την κάλυψη και των αναγκών του συνεδριακού τουρισμού, χωρίς να χρειάζεται να ληφθεί καμιά ειδική μέριμνα.

#### 7.4.1.7 Επιδοτήσεις συνεδριακών εκδηλώσεων

Σχετικά με τις επιδοτήσεις συνεδριακών εκδηλώσεων, κατά καιρούς παρέχεται οικονομική στήριξη από το Υπουργείο Πολιτισμού και άλλους φορείς για ορισμένες εκδηλώσεις, χωρίς όμως οι μεμονωμένες και ασυντόνιστες αυτές ενέργειες να εντάσσονται σε κάποιο γενικότερο συγκροτημένο σχέδιο, με προτεραιότητες και στόχους.

#### 7.4.1.8 Επιδότηση για τη δημιουργία συνεδριακών χώρων και εγκαταστάσεων

Η μόνη ουσιαστική έως τώρα παρέμβαση του κράτους για τον συνεδριακό τουρισμό είναι η επιδότηση του κόστους κατασκευής συνεδριακών εγκαταστάσεων, παλαιότερα μεν στο πλαίσιο των επιχορηγήσεων και επιδοτήσεων για τις τουριστικές επενδύσεις γενικά, με τον τελευταίο δε αναπτυξιακό νόμο και πιο συγκεκριμένα για τις συνεδριακές εγκαταστάσεις. Ειδικότερα με τον ισχύοντα αναπτυξιακό νόμο (2601/98) παρέχονται ισχυρά κίνητρα επένδυσης σε συνεδριακές εγκαταστάσεις με τη μορφή της επιχορήγησης που μπορεί στην περίπτωση της δημιουργίας αυτοτελών κέντρων να φθάσει το 40% του κόστους κατασκευής, ανεξαρτήτως περιοχής. Το ποσοστό της επιχορήγησης περιορίζεται έως και το 35% στην περίπτωση της επέκτασης ή της δημιουργίας συνεδριακών εγκαταστάσεων ως τμημάτων ξενοδοχείων. Χωρίς να υποτιμά κανείς τη σημασία αυτής της μορφής παρέμβασης, αξίζει να σημειωθούν και ορισμένοι κίνδυνοι που μπορεί να προκύψουν από τη μονομέρεια αυτή του ενδιαφέροντος του δημοσίου για τον συνεδριακό τουρισμό. Ενθαρρύνοντας την κατασκευή εγκαταστάσεων και χώρων χωρίς να φροντίζει κανείς και για την τόνωση της ζήτησης είναι ενδεχόμενο να προκύψει υπερβάλλον αναπασχόλητο δυναμικό και τι συνακόλουθη σπατάλη πόρων. Αν ληφθούν υπ' όψη όσα αναφέρθηκαν στο τμήμα 3.8., σχετικά με τους βαθμούς πληρότητας των υπαρχουσών εγκαταστάσεων, ο κίνδυνος αυτός είναι αρκετά ορατός.

#### 7.4.2 Ιδιωτικός τομέας

Στο βαθμό που ασκήθηκε κάποια πολιτική ανάπτυξης του συνεδριακού τουρισμού το βάρος της έφερε σχεδόν αποκλειστικά ο ιδιωτικός τομέας. Μέσα στα περιθώρια που δημιουργούσε η γενικότερη ανάπτυξη του τουριστικού τομέα και η οικονομική επιφάνεια των μεγαλύτερων επιχειρήσεων του κλάδου, δημιουργήθηκαν και δημιουργούνται αξιόλογες συνεδριακές εγκαταστάσεις, που αποτέλεσαν τη βάση για τις σοβαρές προσπάθειες προβολής και εκμείευσης πελατείας διεθνώς που αναλήφθηκαν στη συνέχεια. Είναι αρκετές οι μονάδες που ασκούν μια ενεργό και συγκροτημένη πολιτική παρουσίας στις ειδικές αγορές και τα φόρα που έχουν δημιουργηθεί διεθνώς για το συνεδριακό τουρισμό και εκμείευσης πελατείας. Η ως τώρα ανάπτυξη του κλάδου είναι κατά κύριο λόγο αποτέλεσμα αυτών των προσπαθειών από την πλευρά της προσφοράς.

Η συλλογική όμως δράση του ιδιωτικού τομέα, που όπως δείχνει η διεθνής εμπειρία, μπορεί να διαδραματίσει αξιόλογο ρόλο, δεν φαίνεται

ακόμη να έχει αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό και μαζί με την ενεργοποίηση του δημοσίου παραμένει ένα από τα ζητούμενα.

## **7.5 ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ**

Σκοπός του Κεφαλαίου αυτού είναι η διερεύνηση της πιθανής σημασίας της ανάπτυξης του συνεδριακού Τουρισμού στην Ελλάδα, για τα μεγέθη του τουριστικού τομέα γενικά, με αφετηρία όσα προαναφέρθηκαν για τα δεδομένα, τις εξελίξεις και τα χαρακτηριστικά του συνεδριακού τουρισμού και την πολιτική που ασκείται σχετικά, στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Η πρώτη, ίσως, διαπίστωση που είναι χρήσιμο να γίνει, η οποία και αποτελεί πλαίσιο για τα επόμενα, είναι ότι για μια χώρα που ήδη συγκεντρώνει 12 ή και περισσότερα εκατομ. ξένους επισκέπτες το χρόνο, παρουσιάζοντας έτσι υψηλό βαθμό εξειδίκευσης στον τομέα, θεαματικές αλλαγές στα μεγέθη δεν μπορεί να αναμένονται. Ρεαλιστικό ζητούμενο είναι μόνον η περαιτέρω ανάπτυξη του τομέα με ικανοποιητικούς ρυθμούς. Επειδή δε κανένας κλάδος του τομέα από μόνος του δεν είναι πιθανόν ότι έχει πια τις δυνατότητες ή τα περιθώρια για να δώσει την αναγκαία ώθηση στον τομέα ως σύνολο, οι ρυθμοί αυτοί μπορεί να προέλθουν μόνο ως το συνολικό αποτέλεσμα της προόδου σε πολλά από τα μέτωπα του τομέα.

Ασφαλώς η ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού, ακόμη και με την ευνοϊκότερη εκδοχή, δεν μπορεί να επηρεάσει αποφασιστικά το συνολικό αριθμό ξένων επισκεπτών αλλά ούτε και τον μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής του. Τέτοιου είδους προσδοκίες δεν φαίνεται να δικαιολογούνται. Η ανάπτυξη όμως αυτή είναι αναγκαία και σημαντική έτσι ώστε, μαζί και με την πρόοδο σε άλλους κλάδους του τομέα, να υπάρξει το επιθυμητό συνολικό αποτέλεσμα.

Η συμβολή στην ανάπτυξη του τουριστικού τομέα από την ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού μπορεί να αποβεί πολύ μεγαλύτερη απ' ότι κανείς θα μπορούσε εκ πρώτης όψεως να συμπεράνει, κρίνοντας μόνο από τους αριθμούς επισκεπτών, για τους εξής κυρίως λόγους, που έχουν τεκμηριωθεί στα προηγούμενα ή συνάγονται από αυτά:

- Η μέση δαπάνη ανά συνεδριακό επισκέπτη είναι αρκετά μεγαλύτερη από το μέσο επισκέπτη, αυξάνοντας έτσι το οικονομικό αντικείμενο, το οποίο και ενδιαφέρει περισσότερο.

Η ένταση της εποχικότητας του συνεδριακού τουρισμού είναι αρκετά μικρότερη από το γενικό τουρισμό, πράγμα που έχει μεγάλη σημασία για

τον βαθμό αξιοποίησης του δυναμικού του τομέα και την αποδοτικότητα του.

- Η κατανομή της συνεδριακής κίνησης στη διάρκεια του έτους είναι σε αρκετά μεγάλο βαθμό συμπληρωματική και όχι ανταγωνιστική με την κατανομή του γενικού τουρισμού, πράγμα που επίσης έχει μεγάλη σημασία για τον βαθμό αξιοποίησης του δυναμικού του τομέα και την αποδοτικότητα του.
- Οι συνεδριακές εκδηλώσεις δημιουργούν ζήτηση για γενικό τουρισμό με αυξημένη μέση ημερήσια δαπάνη.
- Η χωροταξική κατανομή της συνεδριακής κίνησης μπορεί να την καταστήσει πολύ αξιόλογο εργαλείο για την τουριστική ανάπτυξη των περιοχών συγκέντρωσης της.
- Η συμπεριφορά της ζήτησης συνεδριακών υπηρεσιών διαφέρει από η συμπεριφορά της ζήτησης του φθηνού μαζικού τουρισμού αιχμής, που αποτελεί την κυρίαρχη συνιστώσα ης συνολικής ζήτησης. Έτσι με την αύξηση του μεριδίου του συνεδριακού τουρισμού στο σύνολο, το εύρος των κυκλικών κυμάνσεων ή και των πιθανών κλυδωνισμών από δυσάρεστες διεθνείς εξελίξεις, μπορεί να αμβλύνεται.

Στα επόμενα εξετάζεται σε περισσότερη λεπτομέρεια η σημασία των ανωτέρω παραγόντων.

### **7.5.1 Η αυξημένη μέση δαπάνη ανά συνεδριακό επισκέπτη**

Ιδιαίτερα για μια χώρα όπως η Ελλάδα, όπου η μέση ημερήσια τουριστική δαπάνη εμφανίζεται συγκριτικά χαμηλή, η αύξηση του αριθμού των επισκεπτών με υψηλή μέση ημερήσια δαπάνη αποκτά - όπως ήδη σημειώθηκε - οικονομική σημασία πολύ μεγαλύτερη απ' ό,τι θα μπορούσε να συμπεράνει κανείς με βάση τους αριθμούς επισκεπτών και μόνο.

Για τον ελληνικό τουρισμό ένα από τα βασικά ζητούμενα είναι η βαθμιαία μετακίνηση από την παροχή συγκριτικά φθηνών υπηρεσιών, σε επισκέπτες χαμηλών εισοδημάτων, στην προσέλκυση επισκεπτών με μεγαλύτερες απαιτήσεις και υψηλότερες οικονομικές δυνατότητες. Αποτελεί γενικό κανόνα ότι καθώς μια χώρα αναπτύσσεται και αυξάνονται τα κατά κεφαλήν εισοδήματα και το κόστος εργασίας, οι κλάδοι ης οικονομίας ης που είναι εκτεθειμένοι στον διεθνή ανταγωνισμό δεν είναι δυνατόν να επιβιώσουν και να αναπτυχθούν παρά μόνο μεταβάλλοντας σταδιακά το φάσμα των προϊόντων τους προς την κατεύθυνση ειδών καλλίτερης ποιότητας και πιο επιτηδευμένης τεχνολογίας, αφού τα προϊόντα και οι υπηρεσίες κατώτερης ποιότητας ή παραδοσιακής τεχνολογίας παράγονται με ανταγωνιστικότερους όρους από τις φτωχότερες χώρες. Η ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού

είναι ένας τρόπος για να επιτευχθεί βαθμιαία η- επιθυμητή μεταβολή στη σύνθεση του τουριστικού προϊόντος. Και αυτό από δυο πλευρές. Πρώτα με την άμεση αύξηση του αριθμού των υψηλότερου εισοδήματος συνεδριακών επισκεπτών, που δαπανούν περισσότερα ανά διανυκτέρευση. Δεύτερο με τη στήριξη που ο αυξημένος αυτός αριθμός παρέχει σε όλων των ειδών τα καταστήματα του τουριστικού κυκλώματος που παρέχουν υψηλότερης ποιότητας υπηρεσίες (ξενοδοχεία, εστιατόρια και άλλα κέντρα εστίασης και αναψυχής, εμπορικά καταστήματα, κ. ά.). Στο βαθμό που η αυξημένη κίνηση από συνεδριακούς επισκέπτες υψηλότερων εισοδημάτων τείνει να συντηρήσει και να αυξήσει την κρίσιμη μάζα τέτοιου είδους υποδομής και υπηρεσιών σε μια περιοχή, δημιουργούνται οι προϋποθέσεις για αύξηση της ελκυστικότητας της και για άλλες κατηγορίες τουριστών με αυξημένες απαιτήσεις.

### **7.5.2 Η μείωση της εποχικότητας**

Είναι γνωστό ότι η ένταση της εποχικότητας της τουριστικής κίνησης στην Ελλάδα είναι από τις υψηλότερες στην Ευρώπη και - σε αντιδιαστολή με ότι συμβαίνει στις περισσότερες από τις άλλες τουριστικές χώρες, όπου εκδηλώνονται τάσεις μείωσης του βαθμού εποχικότητας - τείνει να αυξάνεται. Ο υψηλός βαθμός εποχικότητας οδηγεί σχεδόν αναπόφευκτα σε χαμηλότερο μέσο βαθμό πληρότητας για το έτος ως σύνολο, και ο χαμηλότερος βαθμός πληρότητας επηρεάζει κρίσιμα την οικονομική υγεία και την κερδοφορία των τουριστικών επιχειρήσεων, εξαιτίας και της δομής του κόστους του τουριστικού τομέα και του αυξημένου ρόλου των σταθερών δαπανών σ' αυτό. Είναι γνωστό ότι στους κλάδους παραγωγής όπου τα σταθερά έξοδα αντιπροσωπεύουν υψηλό τμήμα του συνολικού κόστους, σχετικά μικρές μεταβολές στον κύκλο εργασιών επηρεάζουν αποφασιστικά της κερδοφορία και την ανταγωνιστικότητα.

Όπως προκύπτει από τα στοιχεία που προαναφέρθηκαν, ο συνεδριακός τουρισμός μπορεί να συμβάλει στην άμβλυνση της εποχικότητας, δημιουργώντας σημαντική ζήτηση στις περιόδους με σχετικά χαμηλούς δείκτες πληρότητας, όπως το διάστημα Απριλίου - Ιουνίου και Σεπτεμβρίου - Νοεμβρίου, όπου οι ξενοδοχειακές μονάδες παραμένουν σε λειτουργία αλλά ακόμη και στη διάρκεια της νεκρής χειμερινής περιόδου, τουλάχιστον σε ορισμένες περιοχές. Χαρακτηριστικά αναφέρθηκε από ορισμένα μεγάλα ξενοδοχειακά συγκροτήματα ότι Κατά καιρούς ανοίγουν στη διάρκεια της νεκρής περιόδου μονάδες ή τμήματα μονάδων που παραμένουν κλειστά, για να φιλοξενήσουν συνεδριακές εκδηλώσεις. Η άμβλυνση της εποχικότητας



με τη σειρά της μπορεί να αυξήσει το βαθμό πληρότητας και να βελτιώσει την κερδοφορία ή να συμβάλει στην μείωση ή την απάλειψη των ζημιών.

Η ομαλότερη σε σύγκριση με τον γενικό τουρισμό κατανομή της συνεδριακής δραστηριότητας στη διάρκεια του έτους αλλά και η τάση της συνεδριακής κίνησης να συγκεντρώνεται περισσότερο σε περιόδους εκτός της περιόδου αιχμής του γενικού τουρισμού είναι αποτέλεσμα ορισμένων κρίσιμων διαφορών στα χαρακτηριστικά του συνεδριακού τουρισμού σε σύγκριση με τον γενικό τουρισμό, τα οποία έχουν ήδη επισημανθεί. Σε αντίθεση με τον γενικό τουρισμό ο συνεδριακός τουρισμός:

- δεν συνδέεται στενά με την περίοδο των διακοπών αλλά συχνά τοποθετείται ή μπορεί να τοποθετηθεί στο πλαίσιο του εργάσιμου χρόνου και εκτός της περιόδου των διακοπών, που αποτελεί και την περίοδο αιχμής,
- δεν συναρτάται τόσο στενά με τις καιρικές συνθήκες,
- παρουσιάζει αρκετή ευελιξία ως προς το χρόνο πραγματοποίησης του σε συνδυασμό και με τις δυνατότητες μείωσης του κόστους και βελτίωσης της ποιότητας.

Στο σημείο αυτό θα μπορούσε να παρατηρηθεί ότι η ποσοτική σημασία της ευεργετικής επίδρασης από τις δραστηριότητες του συνεδριακού τουρισμού στην άμβλυση της εποχικότητας - και επομένως και στα οικονομικά αποτελέσματα - δεν μπορεί να αναμένεται σημαντική, λόγω της μικρής συμμετοχής του στη συνολική τουριστική κίνηση, όπως προαναφέρθηκε. Ένα τέτοιο όμως συμπέρασμα δεν ευσταθεί.

Η συμμετοχή του συνεδριακού τουρισμού στο σύνολο των διανυκτερεύσεων μπορεί να είναι μικρή αλλά δεν συμβαίνει το ίδιο για τα ξενοδοχεία πολυτελείας και πρώτης κατηγορίας, τα οποία διαθέτουν αξιόλογες συνεδριακές εγκαταστάσεις και στα οποία συγκεντρώνεται το μεγαλύτερο μέρος της ζήτησης. Δεδομένου ότι τα ξενοδοχεία αυτά αντιπροσωπεύουν λιγότερο από το ένα πέμπτο του συνόλου των κλινών όλων των κατηγοριών, που με τη σειρά τους δεν υπερβαίνουν το ήμισυ του συνόλου των κλινών σε όλα τα είδη καταλυμάτων, είναι σαφές ότι και αν ακόμη η συμμετοχή των διανυκτερεύσεων συνεδριακών επισκεπτών στο σύνολο αντιπροσωπεύει πολύ λίγες εκατοστιαίες μονάδες, για το είδος των ξενοδοχειακών καταλυμάτων στα οποία συγκεντρώνεται αυτού του είδους η κίνηση η συμμετοχή μπορεί να είναι πολλαπλάσια και αρκετά σημαντική.

Εκτός από αυτό, όπως ήδη επισημάνθηκε και όπως συνάγεται από τα δεδομένα και τα στοιχεία που παρατίθενται αμέσως πιο κάτω, ακόμη και μικρές μεταβολές στον βαθμό πληρότητας, που δεν ξεπερνούν τις λίγες εκατοστιαίες μονάδες, μπορεί να έχουν κρίσιμη σημασία για την οικονομική υγεία μιας ξενοδοχειακής μονάδας. Στα επόμενα

επιχειρούνται εκτιμήσεις της δομής του ξενοδοχειακού κόστους και με βάση τη δομή αυτή δείχνεται ότι μεταβολές στο βαθμό πληρότητας, που βρίσκονται μέσα στα πλαίσια των δυνατοτήτων που διανοίγει η ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού, μπορεί να επηρεάσουν κρίσιμα την οικονομική υγεία των μονάδων που θα επωφεληθούν από αυτήν.

### **7.5.3 Η διεύρυνση της βάσης της ζήτησης με την αύξηση της σημασίας της συνεδριακής συνιστώσας**

Με βάση τα στοιχεία της περιόδου 1983-98 η έκταση της κύμανσης της τουριστικής κίνησης στην Ελλάδα από έτος σε έτος, όπως η κίνηση αυτή μετράται από τον αριθμό των αφίξεων, φαίνεται να υπερβαίνει την αντίστοιχη κύμανση σε όλες τις άλλες μεγάλες τουριστικές χώρες μέλη του ΟΟΣΑ στην Ευρώπη, με εξαίρεση την Τουρκία. Στην περίπτωση της οποίας όμως ο μέσος ετήσιος ρυθμός αύξησης της τουριστικής κίνησης στην εξεταζόμενη περίοδο ήταν πολύ υψηλός (12%), πράγμα που ως ένα βαθμό αιτιολογεί και την αυξημένη κύμανση (Πίνακας 21). Σε σχέση με το Ηνωμένο Βασίλειο, το οποίο μεταξύ των χωρών του Πίνακα εμφανίζει τον χαμηλότερο βαθμό κύμανσης περίξ της τάσης, ο βαθμός κύμανσης στην Ελλάδα - όπως μπορεί να μετρηθεί από την μέση απόκλιση τετραγώνου περίξ της τάσης εκφρασμένη ως ποσοστό του αντίστοιχου μέσου αριθμού ξένων τουριστών στην περίοδο 1983-98 είναι περίπου τετραπλάσιος. Κάτω από τέτοιες συνθήκες πολύ σημαντικό ζητούμενο είναι ο περιορισμός της μεταβλητικότητας της τουριστικής κίνησης, ένας τρόπος επίτευξης του οποίου είναι και η διεύρυνση της βάσης της ζήτησης με την αύξηση της σημασίας της συνεδριακής συνιστώσας.

Η ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού μπορεί να συμβάλει στη μείωση της μεταβλητικότητας με δύο τουλάχιστον τρόπους. Πρώτα διότι οι προσδιοριστικοί παράγοντες της ζήτησης για κάθε είδος τουρισμού διαφέρουν μεταξύ τους, και οι εξελίξεις επηρεάζουν το κάθε είδος σε διαφορετικό βαθμό. Γενικότερα, όσο διευρύνεται η πολυσυλλεκτικότητα του ελληνικού τουριστικού τομέα τόσο είναι εύλογο να αναμένεται ότι θα περιοριστεί και το εύρος της κύμανσης γύρω από την τάση. Προκειμένου η αύξηση της σημασίας ενός νεοαναπτυσσόμενου κλάδου στη συνολική τουριστική κίνηση να συμβάλει στη μείωση του εύρους των κυμάνσεων, δεν είναι απαραίτητο το εύρος της κύμανσης της ζήτησης σ' αυτόν να είναι μικρότερο από το μέσο όρο. Αρκεί η χρονική κλιμάκωση των κυμάνσεων αυτών να μη συμπίπτει με το μέσο όρο. Δεύτερο διότι οι συνεδριακοί επισκέπτες ανήκουν σε σχετικά ανώτερες εισοδηματικές τάξεις σε σύγκριση με τη μεγάλη μάζα του γενικού τουρισμού. Η καταναλωτική συμπεριφορά των ατόμων και των νοικοκυριών με τα

σχετικά υψηλότερα εισοδήματα τείνει να επηρεάζεται σε μικρότερο βαθμό από τον οικονομικό κύκλο, σε σύγκριση με την καταναλωτική συμπεριφορά.

**Πίνακας 21**  
**Βαθμός Κύμανσης των Αφίξεων Ξένων Τουριστών**  
**από την Τάση, 1983-98**

Χώρα	Μέσος ετήσιος ρυθμός αύξησης ξένων επισκεπτών	Μέση απόκλιση τετραγώνου % μέσης τιμής	Λόγος στήλης (3) προς την κατώτερη απόκλιση
(1)	(2)	(3)	(4)
Ελλάδα	5.7	4.6	3.9
Γαλλία	4.9	2.0	1.7
Ην. Βασίλειο	4.9	1.2	1.0
Ισπανία	3.4	1.5	1.3
Ιταλία	1.5	3.0	1.7
Πορτογαλία	7.7	4.0	3.4
Τουρκία	12.0	6.9	5.9

Οικονομικά ασθενέστερων στρωμάτων, αφού στην πρώτη περίπτωση τα οικονομικά αποθέματα είναι συνήθως μεγαλύτερα και παρέχουν ευρύτερα περιθώρια διατήρησης του καταναλωτικού προτύπου. Άλλωστε και ο συγκριτικά υψηλός βαθμός μεταβλητικότητας της τουριστικής κίνησης στην Ελλάδα είναι αρκετά πιθανόν να συνδέεται και με το γεγονός ότι μεγάλο μέρος της ζήτησης προέρχεται από στρώματα με συγκριτικά χαμηλότερα εισοδήματα τα οποία είναι περισσότερο ευάλωτα στις οικονομικές κυμάνσεις.

#### **7.5.4 Η δημιουργία ζήτησης για γενικό τουρισμό με την ευκαιρία συνεδριακών εκδηλώσεων**

Όπως γνωρίζουμε, η έκταση της δημιουργίας τουριστικής ζήτησης δευτερογενώς, με την ευκαιρία της διεξαγωγής ενός συνεδρίου ή κατόπιν τούτου, αποτελεί ουσιώδες μέγεθος, που πρέπει να λαμβάνεται υπ' όψη για να υπολογίσει κανείς ορθά τα οικονομικά μεγέθη που προκύπτουν ως συνέπεια της ζήτησης συνεδριακών υπηρεσιών - πέρα από τα άμεσα αποτελέσματα της συνεδριακής δραστηριότητας.

Το μέγεθος αυτό μπορεί να είναι συγκριτικά αυξημένο στην περίπτωση της Ελλάδας αφού σε σύγκριση με άλλες χώρες η

ελκυστικότητα της ως τόπου περιήγησης είναι εξαιρετικά υψηλή. Είναι χαρακτηριστικό ότι στις απαντήσεις ξένων οργανωτών συνεδρίων στην Ελλάδα, μεταξύ των 13 παραγόντων που επηρεάζουν κρίσιμα την ελκυστικότητα μιας χώρας ως τόπου διεξαγωγής συνεδρίων (και που αναφέρονται στην ξενοδοχειακή υποδομή και την ποιότητα των ξενοδοχειακών υπηρεσιών, στη γενικότερη και τη μεταφορική ιδίως υποδομή, στην ειδική συνεδριακή υποδομή, στο κλίμα και άλλα) ο παράγοντας σε σχέση με τον οποίον η στάθμη της ικανοποίησης τους έλαβε τον υψηλότερο βαθμό ήταν η περιήγηση και οι λοιπές πολιτιστικές και άλλες εξωσυνεδριακές δραστηριότητες.

Αξίζει να σημειωθεί ότι, σε σχετικό ερώτημα σε φορείς του κλάδου στην Ελλάδα, ενώ δηλώθηκε αδυναμία να γίνουν οποιεσδήποτε ποσοτικές εκτιμήσεις για τις διαστάσεις που λαμβάνει η δευτερογενής ζήτηση, αναφέρθηκε ότι η ύπαρξη συνοδών είναι πολύ συνηθισμένο φαινόμενο και ότι σε πολλές περιπτώσεις οργανώνονται ειδικά προγράμματα ξεναγήσεων και αναψυχής των συνοδών, κατά το χρόνο που οι σύεδροι είναι απασχολημένοι.

## **7.6 ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**

Όπως σημειώθηκε και πιο πάνω, ο τουριστικός τομέας στην ελληνική Οικονομία έχει ήδη αποκτήσει διαστάσεις τέτοιες ώστε να είναι πλέον δύσκολο να αναμένονται υψηλοί ρυθμοί ποσοτικής του επέκτασης για μακρά περίοδο στα πρότυπα του παρελθόντος. Είναι σαφές και αποτελεί γενικά αποδεκτή εκτίμηση ότι, η μεν περαιτέρω ανάπτυξη του τομέα μπορεί να προκύψει μόνο ως συνισταμένη συνδυασμένων προσπαθειών σε πολλά επίπεδα, με έμφαση και στο ποιοτικό στοιχείο, η δε ανταγωνιστικότητα του προϋποθέτει σταδιακή μετατόπιση από τουριστικά «προϊόντα» απλών μορφών και μέτριας ποιότητας, σε σχέση με τα οποία η τιμή είναι το αποφασιστικό στοιχείο για την προσέλκυση πελατείας και η ζήτηση για τα οποία θα τείνει να στραφεί σε λιγότερο τουριστικά αναπτυγμένες χώρες, με χαμηλότερο κόστος εργασίας, σε απαιτητικότερα «προϊόντα» με υψηλότερες εισροές ποιοτικών στοιχείων. Δίχως συνεχή προσπάθεια τόνωσης της ανταγωνιστικότητας, ιδιαίτερα με την ενίσχυση των θέσεων μας στα τμήματα εκείνα της αγοράς όπου και οι προοπτικές είναι καλλίτερες, μπορεί να προκύψουν σοβαρές δυσχέρειες όχι μόνο στην προσπάθεια αύξησης του μεριδίου μας στη διεθνή αγορά αλλά ακόμη και για τη διατήρηση του. Κάτω από τις συνθήκες αυτές η ανάπτυξη ενός κλάδου, όπως ο συνεδριακός τουρισμός με τα χαρακτηριστικά του, όπως περιγράφηκαν πιο πάνω, αποκτά μεγάλη σημασία έστω και αν δεν μπορεί να αναμένεται να συνεισφέρει εντυπωσιακά σε όγκο στην ανάπτυξη του τομέα. Περιθώρια για την παραμέληση πηγών ανάπτυξης και στηριγμάτων της ανταγωνιστικότητας του τουριστικού τομέα δεν υπάρχουν.

Με δεδομένη όμως την ανάγκη για πλήρη αξιοποίηση των δυνατοτήτων που παρουσιάζει ο συνεδριακός κλάδος για την ανάπτυξη και τη στήριξη της ανταγωνιστικότητας του τομέα, για να χαραχθεί πολιτική και για να ληφθούν αποφάσεις για δέσμευση πόρων για την προώθηση της περαιτέρω ανάπτυξης του συνεδριακού τουρισμού, είναι χρήσιμο να εκτιμηθούν τα περιθώρια μέσα στα οποία είναι πιθανό να κινηθούν τα σχετικά μεγέθη στο προσεχές μέλλον. Ο σχηματισμός εικόνας για τις τάξεις μεγεθών για τις οποίες πρόκειται είναι χρήσιμο στοιχείο για τον σχεδιασμό.

Συνήθως η εκτίμηση των μελλοντικών τάσεων έχει ως αφετηρία τις εξελίξεις στα σχετικά μεγέθη στο πρόσφατο παρελθόν αλλά και παλαιότερα. Και όπως έχει επισημανθεί, τα διαθέσιμα στοιχεία είναι αποσπασματικά και περιορισμένα. Έτσι η λογική των εκτιμήσεων που ακολουθούν δεν στηρίζεται τόσο στην προβολή των τάσεων των σχετικών μεγεθών για την Ελλάδα αλλά περισσότερο στην εμπειρία άλλων χωρών και στο τι θα μπορούσε κανείς να αναμένει αν ο

συνεδριακός τουρισμός στην Ελλάδα εξελισσόταν προς την κατεύθυνση που αυτό έχει συμβεί σε ορισμένες άλλες χώρες. Ακριβώς δε λόγω και της αβεβαιότητας ως προς τα σημερινά μεγέθη και την πορεία τους στο παρελθόν γίνονται εναλλακτικές εκτιμήσεις. Ειδικότερα παρουσιάζονται δυο σενάρια.

Βασικό σημείο αφετηρίας για το πρώτο είναι η αύξηση του μεριδίου της χώρας μας στην περίοδο έως και το 2010 στον συνεδριακό τουρισμό από το σημερινό του επίπεδο, που φαίνεται να υστερεί σημαντικά σε σχέση με το μέσο όρο, προς το μέσο όρο. Για το δεύτερο σενάριο γίνεται δεκτό ότι, με βάση μια περισσότερο συγκροτημένη προσπάθεια ανάπτυξης του συνεδριακού τουρισμού στην προσεχή δεκαετία, η χώρα μας θα κατορθώσει να επιτύχει κάποιο σημαντικό βαθμό εξειδίκευσης στον κλάδο αυτό, με το μερίδιο της να υπολείπεται ακόμη σε πολύ σημαντικό βαθμό του αντίστοιχου μεριδίου σε άλλες χώρες που έχουν επιτύχει εξειδίκευση στο είδος αλλά να είναι λίγο υψηλότερο από το μέσο όρο. Στη δεύτερη αυτή περίπτωση γίνονται δεκτές ευνοϊκότερες παραδοχές για την εξέλιξη και ορισμένων άλλων βασικών παραμέτρων του κλάδου. Όχι διότι η ταχύτερη ανάπτυξη συμβαδίζει πάντοτε και με υψηλότερες επιδόσεις από όλες τις απόψεις αλλά για να οριοθετηθούν με αδρότερο τρόπο οι πιθανές εξελίξεις και να αποφευχθεί η παράθεση και άλλων σεναρίων με ενδιάμεσες τιμές, κάτι που δεν θα ήταν χρήσιμο στην παρούσα περίπτωση. Και στα δυο σενάρια υιοθετούνται - ως σημείο αναφοράς μάλλον παρά ως εκτιμήσεις καθαυτές - κοινές απλουστευτικές παραδοχές για την πιθανή εξέλιξη των βασικών μεγεθών του τουριστικού τομέα στο σύνολό του. Αυτό όχι διότι στην περίπτωση αυτή η πρόβλεψη δεν υπόκειται σε αβεβαιότητες, που θα δικαιολογούσαν διαφορετικές υποθέσεις για κάθε σενάριο, αλλά διότι μια τέτοια πρόβλεψη δεν αποτελεί εν προκειμένω αντικείμενο. Άλλωστε, όπως είναι σαφές, η ουσία των συμπερασμάτων δεν θα επηρεαζόταν από διαφορετικές αλλά εύλογες εκτιμήσεις ως προς τα σύνολα του τουριστικού τομέα.

Ειδικότερα γίνεται δεκτό ότι:

- Ο αριθμός των αλλοδαπών επισκεπτών στην περίοδο 2000-2010 θα εξακολουθήσει να αυξάνεται με ρυθμούς παραπλήσιους με κείνους της περιόδου 1989-99, ανεβάζοντας έτσι το σχετικό σύνολο το έτος 2010 στα 16 εκ.
- Ο μέσος αριθμός διανυκτερεύσεων των αλλοδαπών τουριστών θα εξακολουθήσει να κυμαίνεται γύρω στις δέκα.
- Η αναλογία διανυκτερεύσεων σε ξενοδοχεία ως ποσοστό του συνόλου των διανυκτερεύσεων σε όλων των ειδών τα καταλύματα θα παραμείνει περίπου στα επίπεδα του έτους 1999.
- Η μέση συναλλαγματική δαπάνη ανά διανυκτέρευση και ανά επισκέπτη θα παραμείνει στα επίπεδα του 1999 δηλ. περίπου 70 και 700 \$.

### **7.6.1 Σενάριο σύγκλισης προς το μέσο όρο**

Με βάση τα στοιχεία της ICCA, ο ετήσιος αριθμός των συνεδριακών επισκεπτών στην Ελλάδα για διεθνείς συνεδριακές εκδηλώσεις τα τελευταία χρόνια κυμάνθηκε μεταξύ 20 και 40 χιλιάδων. Ο ετήσιος συνολικός αριθμός συνέδρων για όλων των ειδών τα συνέδρια ήταν ασφαλώς πολύ μεγαλύτερος για τους εξής κύρια λόγους:

- Πολλά συνέδρια δεν είναι ή δεν χαρακτηρίζονται ως διεθνή με βάση την ορολογία της ICCA, και άρα δεν καλύπτονται από τα στοιχεία της
- Τα στοιχεία της ICCA για την Ελλάδα στηρίζονται στην κοινοποίηση σ' αυτήν στοιχείων από ελληνικές επιχειρήσεις - μέλη της. Όπως όμως αναφέρθηκε, από την παραβολή του καταλόγου των ελληνικών επιχειρήσεων που είναι μέλη της ICCA με τον κατάλογο των ελληνικών επιχειρήσεων που διαθέτουν συνεδριακή υποδομή και δέχονται σχετική πελατεία προκύπτει ότι αρκετές από αυτές δεν είναι μέλη, με αποτέλεσμα τα σχετικά στοιχεία να μην καταγράφονται.
- Η ελληνική συνεδριακή υποδομή δεν επαρκεί για την οργάνωση των μεγαλύτερων διεθνών συνεδρίων με τις πολλές εκατοντάδες ή και χιλιάδες συνέδρους, η καταγραφή των οποίων από την ICCA είναι και πληρέστερη. Έτσι η ελληνική αγορά περιορίζεται σε μικρότερου μεγέθους εκδηλώσεις, για τις οποίες τα στατιστικά στοιχεία είναι ελλιπέστερα.

Το μερίδιο της Ελλάδας στη διεθνή συνεδριακή αγορά τα τελευταία χρόνια, όπως καταγράφεται από την ICCA, φαίνεται να διαμορφώνεται σε επίπεδα μεταξύ 1 και 2% ενώ το αντίστοιχο μερίδιο της χώρας μας στο γενικό τουρισμό ήταν της τάξης του 3,5%. Η συμμετοχή δηλ. της χώρας μας στο γενικό τουρισμό είναι αισθητά υψηλότερη από την αντίστοιχη συμμετοχή στο συνεδριακό τουρισμό. Εξ άλλου, το μερίδιο του συνεδριακού τουρισμού στο σύνολο, από την άποψη του αριθμού των επισκεπτών, πρέπει να κυμαίνεται, για ολόκληρο τον κόσμο, μεταξύ 2-3%. Με βάση τις τάξεις αυτές μεγέθους, ως υπόθεση εργασίας, δεν θα ήταν παράλογο να γίνει δεκτό ότι οι συνεδριακοί αλλοδαποί επισκέπτες το 1999 ήταν της τάξης του 1,5% του συνόλου δηλ. περίπου 180.000. Το μέγεθος αυτό είναι πολύ μεγαλύτερο - περίπου τετραπλάσιο έως εξαπλάσιο - από τον αριθμό των συνεδριακών επισκεπτών για διεθνή συνέδρια με βάση τα στοιχεία της ICCA. Αυτό όμως δεν πρέπει να εκπλήσσει, αφού και για χώρες όπως λ.χ. η Αγγλία, όπου υπάρχουν περισσότερα στοιχεία, η συνολική συνεδριακή κίνηση σε σύγκριση με αυτήν που καταγράφεται από την ICCA είναι αναλογικά πολύ μεγαλύτερη (περίπου εξαπλάσια).

Ο ετήσιος αριθμός συνεδριακών επισκεπτών που προαναφέρθηκε ελέγχεται ως αρκετά ρεαλιστικός και με βάση τον συνολικό αριθμό μεγάλων ξενοδοχειακών μονάδων στη χώρα που διαθέτουν σοβαρές

συνεδριακές εγκαταστάσεις και τον συνολικό αριθμό συνεδριακών επισκεπτών που έχουν αναφερθεί από τέτοιες μονάδες που απάντησαν σε σχετικό ερωτηματολόγιο για τους σκοπούς της παρούσας μελέτης, για τα πολύ πρόσφατα χρόνια. Ειδικότερα ο ετήσιος αριθμός των συνεδριακών επισκεπτών στο είδος αυτό μονάδας το 1999 και το 2000 ήταν της τάξης αρκετών δεκάδων χιλιάδων κατ' έτος σε ορισμένες περιπτώσεις και αρκετών χιλιάδων σε άλλες. Με βάση τα στοιχεία αυτά και λαμβάνοντας υπόψη ότι ο συνολικός αριθμός των μονάδων αυτού του είδους στη χώρα υπερβαίνει τις 20, θα μπορούσε να υποστηριχθεί ότι ο συνολικός αριθμός συνεδριακών επισκεπτών στα πρόσφατα χρόνια ήταν μεγαλύτερος από τις 180.000. Καθώς όμως η ποσοτική πληροφόρηση είναι ελλιπής είναι φρονιμότερο να γίνονται συντηρητικότερες παραδοχές.

Για το μερίδιο των συνεδριακών επισκεπτών στο σύνολο το έτος 2010 γίνεται η υπόθεση ότι από το 1,5% το 1999 θα φθάσει το 2,5%, προσεγγίζοντας έτσι το διεθνή μέσο όρο κατά μια συντηρητική του εκτίμηση.

Για τη μέση διάρκεια παραμονής των συνεδριακών επισκεπτών στη χώρα μας γίνεται δεκτό μέγεθος παραπλήσιο με εκείνο που προκύπτει από τα στοιχεία της ICCA, δηλ. 4 ημέρες έναντι 10 για τον τουρισμό ως σύνολο. Η παραδοχή αυτή υποστηρίζεται και από τη μέση διάρκεια παραμονής των συνέδρων σε μεγάλες μονάδες που φιλοξενούν συνέδρια και απάντησαν σε σχετικό ερωτηματολόγιο. Θα μπορούσε βέβαια λόγω της γεωγραφικής θέσης της χώρας μας, των αποστάσεων μεταξύ της και των μεγάλων πηγών προέλευσης του συνεδριακού τουρισμού και των πολλών ευκαιριών για προσυνεδριακό και μετά συνεδριακό γενικό τουρισμό να γίνει δεκτή και αισθητά μακρότερη μέση διάρκεια παραμονής όπως άλλωστε προκύπτει και από τα στοιχεία άλλων χωρών. Αυτό θα οδηγούσε σε συνολικό αριθμό διανυκτερεύσεων συνεδριακών επισκεπτών μεγαλύτερο από τις 720.000 για το 1999 και τις 1.600.000 για το 2010. Τέτοια ευνοϊκότερη παραδοχή (5 ημέρες έναντι 4) γίνεται στο αισιόδοξο σενάριο που ακολουθεί.

Γίνεται επίσης δεκτό ότι το σύνολο των διανυκτερεύσεων πραγματοποιείται σε ξενοδοχεία. Η παραδοχή αυτή είναι εύλογη με δεδομένη τη σχετική διεθνή εμπειρία και την απουσία ή την πολύ περιορισμένη έκταση άλλου είδους υποδομής στη χώρα μας, όπως π.χ. οι χώροι στέγασης και εστίασης φοιτητών σε αγγλοσαξονικές χώρες (κολέγια).

Από στοιχεία για τη μέση δαπάνη ανά διανυκτέρευση συνεδριακών και γενικών τουριστών σε άλλες χώρες προκύπτει σαφώς ότι η πρώτη είναι πολλαπλάσια της δεύτερης. Ιδιαίτερα για χώρα όπως η Ελλάδα όπου η μέση δαπάνη ανά διανυκτέρευση για το γενικό τουρισμό είναι συγκριτικά χαμηλή, η μέση δαπάνη ανά διανυκτέρευση των συνεδριακών



επισκεπτών θα μπορούσε να φθάνει ή και να υπερβαίνει και το δεκαπλάσιο του γενικού μέσου όρου. Στο παρόν όμως σενάριο γίνεται η υπόθεση ότι είναι εξαπλάσια.

Τέλος γίνεται δεκτό ότι η συμβολή του συνεδριακού τουρισμού στην τουριστική απασχόληση είναι ανάλογη της δαπάνης και όχι του αριθμού των επισκεπτών ή των διανυκτερεύσεων. Είναι γνωστό ότι η προσφορά τουριστικών υπηρεσιών υψηλής στάθμης είναι εξίσου εντατική σε εργασία αν όχι εντατικότερη απ' ότι η προσφορά φθηνότερων υπηρεσιών. Εκτός από αυτό, η διεξαγωγή συνεδρίων απαιτεί και την παροχή πρόσθετων ειδικών υπηρεσιών, οι οποίες επίσης δημιουργούν απασχόληση.

Τα στοιχεία για τη συνολική απασχόληση στον τουρισμό το 1999 υπολογίστηκαν με βάση εκτιμήσεις για το 1097 και προέκταση ης τάσης της περιόδου 1990-97 τα δε στοιχεία για την απασχόληση στους κλάδους Ξενοδοχείων-Εστιατορίων υπολογίστηκαν με βάση δεδομένα για το 1998 (OECD, 2000) και προέκταση της τάσης.

Από υπολογισμούς φαίνεται ότι ως προς μεν το μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης των διανυκτερεύσεων σε ξενοδοχεία στην περίοδο έως το 2010 η ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού, σύμφωνα με το σενάριο αυτό, μπορεί να συμβάλει κατά 0,18 εκ. μονάδες ως προς δε το οικονομικό αντικείμενο και την απασχόληση στην ίδια περίοδο κατά 0,4 εκ. μονάδες.

### **7.6.2 Αισιόδοξο Σενάριο**

Το αισιόδοξο σενάριο διαφοροποιείται από το σενάριο τάσεων ως προς το μερίδιο του συνεδριακού τουρισμού στο σύνολο το 2010 το οποίο ανέρχεται σε 3% έναντι 2,5% και ως προς το μέσο αριθμό διανυκτερεύσεων ανά συνεδριακό επισκέπτη για τον οποίον, όπως προαναφέρθηκε, γίνεται δεκτή η υπόθεση ότι φθάνει τις 5 έναντι τεσσάρων για το προηγούμενο σενάριο. Σχετικά με την πρώτη από τις δυο αυτές παραδοχές, αξίζει να σημειωθεί ότι, όπως φαίνεται από την ανάλυση και τα στοιχεία του τμήματος 1.6. το μερίδιο του συνεδριακού τουρισμού στο σύνολο υπερβαίνει κατά πολύ το 3% σε αρκετές χώρες. Πρόκειται όμως κύρια για χώρες όπου η ανάπτυξη του γενικού τουρισμού είναι σχετικά περιορισμένη, έτσι ώστε η εξειδίκευση στον συνεδριακό τουρισμό να οδηγεί σε αυξημένα μερίδια της δραστηριότητας αυτής στο τουριστικό σύνολο. Είναι φανερό ότι, όπως αναφέρεται και πιο πάνω, θα είναι εξαιρετικά δύσκολο για χώρες με αναπτυσσόμενο τον γενικό τουρισμό, όπως είναι η Ελλάδα, να επιτύχουν τόσο υψηλά μερίδια συνεδριακού τουρισμού στο σύνολο. Η προσέγγιση όμως του μεριδίου του συνεδριακού τουρισμού στη συνολική τουριστική κίνηση μιας χώρας στο μερίδιο της στον συνολικό τουρισμό διεθνώς έχει επιτευχθεί σε

αρκετές χώρες και ένας τέτοιος στόχος για την Ελλάδα αν και δεν θα είναι εύκολο να πραγματοποιηθεί, ασφαλώς δεν θα είναι δίχως προηγούμενο.

Με βάση τις εναλλακτικές αυτές υποθέσεις η συμβολή στο μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης των συναλλαγματικών εσόδων από τον τουρισμό στην περίοδο έως το 2010 αυξάνει από 0,4 εκ. μονάδες σε 0,65 εκ. μονάδες με ανάλογη αύξηση και στα λοιπά μεγέθη.

## **7.7. ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΘΗΣΗ ΤΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**

### **7.7.1 Ο ρόλος του κράτους και η ιδιωτική πρωτοβουλία**

Τα όχι ικανοποιητικά αποτελέσματα που είχαν τα εγχειρήματα εκτεταμένου κρατικού παρεμβατισμού στην οικονομία τον περασμένο αιώνα και η διάψευση των προσδοκιών ότι το κράτος θα ήταν σε θέση να διαδραματίσει κυρίαρχο ρόλο στην προώθηση της ανάπτυξης, έχουν μεταβάλει τις αντιλήψεις τόσο των οικονομικών όσο και των πολιτικών παραγόντων. Γίνεται γενικά δεκτό ότι πρωτογενής κινητήρια δύναμη για την ανάπτυξη είναι η ιδιωτική πρωτοβουλία. Ρόλος του κράτους, απόλυτα αναγκαίος αλλά όχι επαρκής για την ανάπτυξη, είναι η παροχή της αναγκαίας στήριξης προς την ιδιωτική πρωτοβουλία, ιδίως με την ικανοποιητική προσφορά δημόσιων αγαθών και τη ρύθμιση των αγορών. Αντιλήψεις και αιτήματα που απηχούν τις συνθήκες παλαιότερων εποχών και έχουν στόχο την αμεσότερη παρέμβαση του κράτους και την εξασφάλιση, στους προστατευόμενους ιδιωτικών ωφελημάτων σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού ή με τη νόθευση του ανταγωνισμού, δεν έχουν πια θέση.

Ο τουριστικός τομέας γενικά και ο συνεδριακός κλάδος ειδικότερα παρέχουν διεθνώς εμπορεύσιμη υπηρεσία αγοράς, που υπόκειται σε έντονο ανταγωνισμό. Πρόκειται για το κατεξοχήν οικονομικό πεδίο, στο οποίο η αμεσότερη κρατική παρέμβαση δεν τελεσφορεί, ακριβώς διότι η επιβίωση και η προκοπή κάτω από συνθήκες σκληρού διεθνούς ανταγωνισμού προϋποθέτει επιχειρηματικά αντανακλαστικά των οποίων η κρατική μηχανή στερείται.

Εκτός όμως από τους λόγους αυτούς η προσεκτική οριοθέτηση των κρατικών παρεμβάσεων για την ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού επιβάλλεται και για δυο ακόμη λόγους. Ο τουριστικός τομέας στην Ελλάδα είναι ήδη μεγάλος, με αρκετά μακρά πορεία ανάπτυξης, έτσι ώστε να μη συντρέχουν οι λόγοι εντονότερης και αμεσότερης παρέμβασης, που σύμφωνα με ορισμένες απόψεις δικαιολογούνται όταν

πρόκειται για νηπιακό κλάδο. Ο δεύτερος λόγος συνδέεται με τη συγκριτικά χαμηλή αποτελεσματικότητα της κρατικής μηχανής στην Ελλάδα. Αν η τελευταία είχε δώσει αρκετά δείγματα επιτυχημένων παρεμβάσεων, όπως συνέβη σε αρκετές περιπτώσεις σε ορισμένες αναπτυγμένες χώρες, με καλά οργανωμένη κρατική μηχανή, θα μπορούσε κανείς να υποστηρίξει την άποψη για προσεκτικά επιλεγμένες, αμεσότερες παρεμβάσεις. Είναι όμως φανερό ότι κάτι τέτοιο δεν συμβαίνει.

Με βάση όσα μόλις αναφέρθηκαν η συμβολή του κράτους στην ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού πρέπει να επιζητείται σε τέσσερα κυρίως πεδία:

- Στην αποτελεσματικότερη λειτουργία των κρατικών υπηρεσιών τόσο σε σχέση με την παραγωγή δημόσιων υπηρεσιών όσο και σε σχέση με τη ρύθμιση των αγορών και τη λειτουργία της οικονομίας.
- Στην δημιουργία και τη συντήρηση ικανοποιητικής στάθμης οικονομικής και κοινωνικής υποδομής.
- Στην δημιουργία ειδικής υποδομής για τον συνεδριακό τουρισμό.
- Στην παροχή οικονομικών ενισχύσεων προκειμένου περί δραστηριοτήτων του συνεδριακού κλάδου το κοινωνικό όφελος των οποίων υπερβαίνει το ιδιωτικό όφελος.

Στο βαθμό που έχει αναπτυχθεί ο συνεδριακός τουρισμός στην Ελλάδα οι σχετικές πρωτοβουλίες έχουν προέλθει σχεδόν αποκλειστικά από τον ιδιωτικό τομέα, ο ρόλος του οποίου θα εξακολουθήσει να είναι προεξάρχων.

Η ιδιωτική όμως πρωτοβουλία μπορεί να εκδηλώνεται όχι μόνο από την κάθε οικονομική μονάδα ξεχωριστά αλλά και με μορφές συνεργασίας. Όπως σημειώθηκε και πιο πάνω, το αγαθό που ικανοποιεί τις ανάγκες των συνέδρων είναι σύνθετο και από τη φύση των πραγμάτων δεν ελέγχεται από μια μονάδα, ούτε και εμφανίζεται στην αγορά με μάρκα ή σήμα, όπως συμβαίνει με πολλά υλικά αγαθά. Η οικονομική τύχη μιας μονάδας που παράγει επώνυμο προϊόν είναι σε πολύ μεγάλο βαθμό συνάρτηση των δικών της ενεργειών και αποφάσεων, και λίγο εξαρτάται από τη συμπεριφορά άλλων ομοειδών επιχειρήσεων. Η εικόνα όμως του συνεδριακού αγαθού είναι συνάρτηση της συμπεριφοράς όχι μόνο της μεμονωμένης επιχείρησης, που δραστηριοποιείται στον συνεδριακό τομέα, αλλά αναπόφευκτα και άλλων συγγενών μονάδων και κατ'επέκταση ολόκληρης της πόλης ή της περιοχής. Για το λόγο αυτό, εκτός από τη συμπεριφορά μιας οικονομικής μονάδας σε θέματα που αυτή ελέγχει, σχετικά μεγάλη σημασία στην περίπτωση του συνεδριακού τουρισμού έχει και η συμπεριφορά των άλλων. Και ο μόνος τρόπος να ασκηθεί ευνοϊκή επιρροή σε όλους εκείνους τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του συνεδριακού αγαθού, ως πακέτου, και οι

οποίοι εκφεύγουν του ελέγχου δεδομένης μονάδας, είναι η συλλογική προσπάθεια.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8<sup>ο</sup>

### ΟΙ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΤΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

## 8.1 ΓΕΝΙΚΑ

Ελπίδα για επανατοποθέτηση του ελληνικού συνεδριακού προϊόντος της χώρας στην ευρωπαϊκή και στη διεθνή αγορά αποτελείτο γεγονός ότι όλοι οι άμεσα και έμμεσα εμπλεκόμενοι δημόσιοι και ιδιωτικοί φορείς αλλά και εξειδικευμένοι επαγγελματίες έχουν ήδη δραστηριοποιηθεί.

Τάσσονται υπέρ μιας βελτιωμένης ποσοτικά και ποιοτικά εξειδικευμένης υποδομής και εμπράκτως αποδεικνύουν τη θετική τους πρόθεση: Η υποδομή σε ιδιωτικά συνεδριακά κέντρα υψηλών προδιαγραφών διαρκώς εμπλουτίζεται, ενώ το Συνεδριακό Κέντρο της Αθήνας, όλα δείχνουν πως σύντομα θα μπει στην τελική ευθεία για τη δημιουργία του. Παράλληλα, σημαντικές προσπάθειες παρατηρούνται για τη συνεργασία εμπλεκόμενων φορέων σε περιοχές με διαμορφωμένη συνεδριακή «ταυτότητα» (Κρήτη, Ρόδο, Κω, Κέρκυρα, Χαλκιδική), ενώ είναι σοφός και η πρόθεση του ΥΠΑΝ-ΕΟΤ να προχωρήσει στη δημιουργία των απαραίτητων convention bureaux. Υπάρχει πολύς δρόμος μέχρι να καταφέρει η Ελλάδα (και η Αθήνα) να βελτιώσει τη θέση της στη διεθνή σκηνή, ωστόσο τα πλεονεκτήματα και οι αδυναμίες μας - τουλάχιστον - έχουν καταγραφεί, «χαρτογραφηθεί» και περιγραφεί και επίσημα. Αυτό δεν μπορεί να αποτελεί παρά μια καλή αρχή...

## **8.2 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΘΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΩΣ ΔΙΕΘΝΗΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ**

Τα συνέδρια αποτελούν μια από τις πιο επικερδείς βιομηχανίες του 21<sup>ου</sup> αιώνα. Η οικονομική τους σημασία έχει αποδειχθεί, μεταξύ άλλων από την έρευνα που διεξήγαγε η εταιρία Ian Flint & Associates, η οποία δημοσιεύτηκε στο περιοδικό Business Travel World (Ιούλιος 2002), πάνω στις μεγαλύτερες εθνικές και πολυεθνικές επιχειρήσεις στη Γαλλία, τη Γερμανία, την Ιταλία, την Ισπανία και τη Μεγάλη Βρετανία. Σύμφωνα με την έρευνα, οι εταιρίες αυτές δαπανούν ετησίως 2 έως 10 εκατομμύρια δολάρια, οι τρεις χώρες που δαπανούν περισσότερο είναι κατά σειρά η Μεγάλη Βρετανία, η Γερμανία και η Γαλλία, ενώ οι τομείς που ξοδεύουν περισσότερο είναι οι φαρμακευτικές επιχειρήσεις οι εταιρίες πληροφορικής και οι κατασκευαστές αυτοκινήτων.

Όσον αφορά τα οικονομικά οφέλη, οι συνεδριακοί προορισμοί στοχεύουν στα μεγάλα συνέδρια που συγκεντρώνουν από 1000 έως 15.000+ συνέδρους και κυρίως αυτά που προσελκύουν σημαντικό αριθμό ξένων συμμετεχόντων.

Σύμφωνα με έρευνες που πραγματοποιήθηκαν στη Μ. Βρετανία, το 2001 η μέση ημερήσια δαπάνη ενός αλλοδαπού συνέδρου στη χώρα ανερχόταν σε 147 λίρες Αγγλίας σε σύγκριση με αυτό ενός τουρίστα αναψυχής η οποία ανερχόταν σε 58,90 λίρες Αγγλίας.

Κατά κανόνα, τα μεγάλα συνέδρια έχουν προ και μετά συνεδριακές δραστηριότητες για τους συνέδρους, καθώς και προγράμματα για τους συνοδούς τους γεγονός που διπλασιάζει την αξία τους για τον προορισμό.

Επιπλέον, αυτός που επισκέφτηκε τον προορισμό για επαγγελματικούς λόγους και δημιούργησε μια θετική εμπειρία μπορεί μελλοντικά να επανέλθει ως τουρίστας αναψυχής.

### **8.2.1 Μελλοντικές τάσεις της αγοράς**

Δεδομένου ότι οι διεθνείς ενώσεις γίνονται μεγαλύτερες και πολυπλοκότερες (π.χ. διεξάγονται περισσότερες παράλληλες συνεδρίες) ορίζουν «κύριους» Επαγγελματίες Οργανωτές συνεδρίων (PCOs όπως έχουν επικρατήσει να λέγονται) οι οποίοι φροντίζουν για όλες τις λειτουργίες ανεξάρτητα από τον τόπο διεξαγωγής της εκδήλωσης. Οι οργανωτές τείνουν να επιλέξουν να συνεργαστούν με ένα μικρότερο αριθμό συνεδριακών χώρων, οι οποίοι είναι δοκιμασμένοι. Αυτό διευκολύνει την ένωση στον τρόπο με τον οποίο θα χειριστεί την όλη εκδήλωση γιατί της επιτρέπει να τη σχεδιάσει με μεγαλύτερη οικονομική

άνεση και να κλείσει το χώρο την ημερομηνία που επιθυμεί καθώς γίνεται πλέον τακτικός πελάτης του χώρου.

Οι νέες τεχνολογίες έχουν ως συνέπεια να γίνονται τα συνέδρια πιο καινοτομικά στην τεχνολογική παρουσία τους και στην on-line εγγραφή των συνέδρων. Η βιομηχανία των συνεδριακών κέντρων είναι μία από τις πρώτες στην Ευρώπη, η οποία εφάρμοσε τη συχνή χρήση του Broadband και της ασύρματης τεχνολογίας με τοπικό δίκτυο (LAN) για ηλεκτρονικές παρουσιάσεις στο διαδίκτυο. Αυτό επιταχύνει τη δημοσίευση των πρακτικών, επιτρέπει τις αλλαγές της τελευταίας στιγμής και βελτιώνει την επικοινωνία των συνέδρων πριν και μετά τη συνάντηση. Δεδομένου ότι τα στελέχη θέλουν να περνούν όσο το δυνατόν λιγότερο χρόνο εκτός γραφείου, τους δίνεται η δυνατότητα να προετοιμάζονται για τις συναντήσεις ώστε να αξιοποιούν αποτελεσματικότερα το χρόνο της μεταξύ τους συνάντησης. Παρατηρείται μια τάση μείωσης της διάρκειας των συνεδρίων με μέση διάρκεια τις 3 μέρες ενώ πριν δέκα χρόνια η μέση διάρκεια ήταν 5 μέρες. Καθώς οι σύνεδροι επιθυμούν να ταξιδεύουν λιγότερο ή να μην απομακρύνονται ιδιαίτερα από τον τόπο τους καθώς το κόστος του να απουσιάζουν από τη δουλειά τους αυξάνεται, το αποτέλεσμα είναι η χρήση νέων τεχνολογιών στην επικοινωνία, όπως είναι η εικονική συνεδρίαση, να γίνεται ολοένα συχνότερη. Η συνεχής ανάπτυξη νέων τομέων της επιστήμης και της ιατρικής έχει ως αποτέλεσμα τα συνέδρια να γίνονται ακόμα πιο εξειδικευμένα. Παρατηρούμε ότι στα πολύ μεγάλα συνέδρια διεξάγονται μικρότερες και πιο εξειδικευμένες εκδηλώσεις, παράλληλα ή σε άλλη χρονική στιγμή. Οι συναντήσεις τοπικού χαρακτήρα (π.χ. ευρωπαϊκές) παρουσιάζουν μια αύξηση σε σύγκριση με αντίστοιχες διεθνείς.

## **8.3 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΥΞΗΣΗ ΤΟΥ ΜΕΡΙΔΙΟΥ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΣΤΗΝ ΔΙΕΘΝΗ ΑΓΟΡΑ**

### **8.3.1 Χρήση του διαδικτύου**

Σήμερα η εγγραφή σε πολλές εκδηλώσεις είναι εφικτή μέσω του internet γεγονός που επιτρέπει την επίβλεψη της οργάνωσης και την ενημέρωση των συμμετεχόντων με το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο. Γι' αυτόν ακριβώς το λόγο οι σχεδιαστές λογισμικού έχουν δημιουργήσει ορισμένα συστήματα εγγραφής μέσω του διαδικτύου, τα οποία χρησιμοποιούν οι διοργανωτές συνεδρίων. Επίσης υπάρχουν και εργαλεία, τα οποία επιτρέπουν την on-line έρευνα, για παράδειγμα, να ρωτώνται οι σύνεδροι και οι μελλοντικοί συμμετέχοντες για τα θέματα που θα τους ενδιέφεραν να αναλυθούν στο επόμενο συνέδριο. Ένα



μεγάλο μέρος των εκδηλώσεων παρέχει στους συνέδρους την υπηρεσία του internet cafe ώστε να ενημερώνονται για το ηλεκτρονικό τους ταχυδρομείο κατά τη διάρκεια του συνεδρίου.

Επίσης στο διαδίκτυο υπάρχουν αρκετές ιστοσελίδες οι οποίες προσφέρουν δυναμικές μηχανές αναζήτησης και προτείνουν πολλούς συνεδριακούς χώρους και άλλους προμηθευτές δίνοντας έτσι τη δυνατότητα στους αγοραστές να κάνουν από μόνοι τους την έρευνα και να κλείσουν το συνεδριακό Χώρο on-line.

Από τις έρευνες προκύπτει ότι η αναζήτηση συνεδριακών χώρων μέσω του Διαδικτύου έχει γίνει πλέον κοινό πρακτικό για πολλούς οργανωτές συνεδρίων. Μάλιστα σύμφωνα με την έρευνα που έγινε στις ΗΠΑ, αυτή η πρακτική συνδέεται με τη μείωση του χρόνου που μεσολαβεί μέχρι την πραγματοποίηση του συνεδρίου (lead times). Η Menlo Consulting Group αναφέρει ότι: «Είναι εμφανής η τάση του να κλείνονται τα συνέδρια των εταιριών τρεις μέρες ή και λιγότερο από την έναρξη της εκδήλωσης. Σε αυτό έχει βέβαια συμβάλει και η τεχνολογία. Τώρα πλέον ο εταιρικός οργανωτής έχει τη δυνατότητα να ψάξει για τον συνεδριακό χώρο, να επικοινωνήσει με το τμήμα πωλήσεων του ξενοδοχείου και να υπογράψει συμβόλαιο μέσα σε μια μόνο μέρα. Και αυτή η τάση δεν φαίνεται να υποχωρεί: το 50% των εταιρικών οργανωτών προβλέπει ότι θα υπάρξει αύξηση των συνεδρίων που κλείνονται βραχυπρόθεσμα τους επόμενους 12 μήνες».

Σύμφωνα με άρθρο που δημοσιεύτηκε στο περιοδικό Association Meetings International με τίτλο «Τι έκαναν οι Ταλιμπάν για την τηλεσυνεδρίαση», οι αναλυτές Frost & Sullivan αναφέρουν ότι «η παγκόσμια αγορά συνεδριάσεων μέσω του διαδικτύου απέφερε 266 εκατομμύρια δολάρια το 2000 και αναμένεται να φτάσει τα 2 δισ. δολάρια το 2008. Η συνεδρίαση μέσω του διαδικτύου επιτρέπει από μια παρουσίαση σε Powerpoint ή την επίδειξη οποιουδήποτε λογισμικού, μέχρι την εξερεύνηση ιστοσελίδων, τη διεξαγωγή εικονικών δημοσκοπήσεων ή ακόμα και την αμφίδρομη επικοινωνία με το ακροατήριο ώστε να διεξαχθεί η ενότητα Ερωτήσεων - Απαντήσεων».

Εντούτοις αν και η χρήση των μέσων ηλεκτρονικής επικοινωνίας αυξάνεται ολοένα, οι ειδήμονες της διεθνούς συνεδριακής βιομηχανίας υποστηρίζουν ότι η άμεση επαφή μεταξύ των συνέδρων θα εξακολουθήσει να παίζει σημαντικό ρόλο. Ο διεθνούς φήμης συγγραφέας Tony Carey στο άρθρο του «The personal touch», που δημοσιεύτηκε στο περιοδικό Meetings & Incentive Travel αναφέρει τα εξής «Το διαδίκτυο και το τηλέφωνο, τα CD-Rom, και το βίντεο μας παρέχουν τη φωνή και την εικόνα, αλλά δεν μπορούν να μας δώσουν την «παρουσία», αυτήν την έντονα ατομική αύρα η οποία είναι πνευματική και χημική. Το διαδίκτυο δεν σου επιτρέπει να μοιραστείς ένα μπουκάλι κρασί ούτε να απολαύσεις μια βόλτα στο πάρκο. Δεν μπορείς να κοιτάξεις κάποιον

βαθιά στα μάτια όταν του απευθύνεις ερώτηση, ούτε να διασκεδάσεις με τους φίλους σου. Γι' αυτό και οι άνθρωποι κανονίζουν να συναντώνται. Είναι, λοιπόν, προφανές». Το 1998 ο John Fisher προέβλεψε ότι στο μέλλον η ενημέρωση δεν θα αποτελεί από μόνη της έναν καλό λόγο για να συγκληθεί ένα συνέδριο γιατί η ενημέρωση θα μπορεί να διοχετεύεται με πολλούς άλλους τρόπους. Στο μέλλον τα μεγάλα συνέδρια θα πραγματοποιούνται για την υποκίνηση και τις απόψεις. Η αλλαγή των πεποιθήσεων και των απόψεων θα αποτελούν και τον στόχο των διοργανωτών συνεδρίων στα μέλλον και όχι η παροχή ενημέρωσης. Ίσως μελλοντικά ο ρόλος των συνεδρίων δεν θα επικεντρώνεται στις υπερβολές και τις μεγάλες εκδηλώσεις, αλλά θα έγκειται στην προώθηση την αλλαγή συμπεριφοράς και απόψεων, στη δημιουργία πίστης στο προϊόν, στην επιβράβευση της επιτυχίας και την επικέντρωση σε στοχευόμενα μηνύματα προς τα άτομα. Αυτή θα είναι και η πρόκληση για τους μελλοντικούς διοργανωτές συνεδρίων.

#### **8.4 Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΗ ΑΓΟΡΑ**

Τα οφέλη που αποφέρει ο συνεδριακός τουρισμός στον προορισμό, είτε αυτά είναι οικονομικά, κοινωνικά ή περιβαλλοντικά, είναι διεθνώς αναγνωρισμένα. Γι' αυτό και την τελευταία δεκαετία πολλές χώρες που είχαν αναπτύξει τον τουρισμό αναψυχής έχουν πλέον στραφεί στη συνεδριακή βιομηχανία και την προσέλκυση διεθνών εκδηλώσεων. Ανάμεσα σε αυτές συγκαταλέγονται η Ελλάδα, η Ισπανία, η Τουρκία, η Πορτογαλία και μερικές χώρες της Άπω Ανατολής.

Ποιο είναι όμως το μερίδιο που κατέχει η χώρα μας σε αυτόν τον ιδιαίτερο προσοδοφόρο αλλά και ανταγωνιστικό τομέα;

Δυστυχώς οι διεθνείς στατιστικές μας κατατάσσουν σε μια από τις χαμηλότερες θέσεις της παγκόσμιας συνεδριακής βιομηχανίας. Σύμφωνα μάλιστα με το ICCA, η Ελλάδα βρίσκεται στην 20<sup>η</sup> θέση για το 2001, πολύ χαμηλότερα από τους άλλους ανταγωνιστικούς συνεδριακούς προορισμούς της Μεσογείου, όπως η Ισπανία και η Ιταλία (6<sup>η</sup> θέση) και η Πορτογαλία (1<sup>η</sup> θέση).

Προφανώς η προοπτική των Ολυμπιακών Αγώνων του 2004 δεν στάθηκε ικανή να αυξήσει το μερίδιο της χώρας μας στη διεθνή συνεδριακό πίττα ή, για να το θέσουμε καλύτερα, εμείς δεν εκμεταλλευτήκαμε σωστά αυτή τη μοναδική ευκαιρία που μας δόθηκε.

Αντίθετα χώρα, η οποία φαίνεται να εκμεταλλεύτηκε αποτελεσματικότερα τα γεγονότα που προσελκύουν την παγκόσμια προσοχή είναι η Ισπανία: ανέβηκε από την 10<sup>η</sup> στην 5<sup>η</sup> θέση της κατάταξης των κυριότερων συνεδριακών προορισμών με τη διεξαγωγή των Ολυμπιακών Αγώνων στα Βαρκελώνη, την Παγκόσμια Έκθεση στα

Σεβίλλη και την ανάδειξη της Μαδρίτης ως Πολιτιστικής Πρωτεύουσας της Ευρώπης το 1992. Επίσης παράδειγμα αξιόλογο προς αναφορά αποτελεί η Αυστραλία και κυρίως το Σίδνεϊ όπου αυξήθηκε κατακόρυφα η ζήτηση για διεθνή συνέδρια όχι μόνο κατά τα διάρκεια, αλλά πριν και μετά τους Ολυμπιακούς Αγώνες του 2000. Δυστυχώς στα δώρα μας όχι μόνο δεν αυξήθηκε η ζήτηση για τη διοργάνωση διεθνών εκδηλώσεων, αλλά η Αθήνα, η πόλη που θα φιλοξενήσει τους Ολυμπιακούς Αγώνες έχει εξασφαλίσει μόνο ένα διεθνές συνέδριο για το 2004! Επιπλέον η εικόνα που έχουν για την Ελλάδα οι decision makers και οι οργανωτές συνεδρίων του εξωτερικού είναι ότι, ενώ είμαστε ένας καθιερωμένος προορισμός για τον τουρισμό αναψυχής η συνεδριακή βιομηχανία μας παρουσιάζει πολλές και σημαντικές ελλείψεις. Απόψεις τους όπως ότι «η υποδομή υστερεί σε σχέση με αυτόν που προσφέρουν οι άλλες χώρες», ότι «οι διοργανωτές θεωρούν ότι προσφέρει πολλά για τους τουρίστες που ταξιδεύουν με το σακίδιο στην πλάτη, αλλά ελάχιστα στον τομέα των 4στερων ή 5στερων ξενοδοχείων», ότι «οι πτώσεις ήταν ένας εφιάλτης», αμαυρώνουν την εικόνα της Ελλάδας. Πολύ περισσότερο όταν αυτές έχουν δημοσιευτεί σε ένα από τα εγκυρότερα περιοδικά του χώρου, το Conference & Incentive Travel, το οποίο είναι διεθνώς αναγνωρισμένο.

## **8.5 ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ - ΚΑΙ ΟΜΩΣ ΚΑΤΙ ΚΙΝΕΙΤΑΙ**

Επί σειρά ετών όλα όσα αφορούσαν τον συνεδριακό τουρισμό συνοδεύονταν από ένα... «παράπονο», το οποίο και εξέφραζαν όλοι οι φορείς και επαγγελματίες του χώρου. Για την υποδομή (γενική και ειδική), για την ελλιπή προβολή, για την κατοχύρωση των επαγγελματιών, για την αδυναμία προσέλκυσης σημαντικών συνεδρίων, για τον τρόπο με τον οποίο η πολιτεία αντιμετώπιζε το συγκεκριμένο θέμα...

Κι όμως, επιτέλους «κάτι κινείται». Μπορεί να βρισκόμαστε ακόμη χαμηλά στη διεθνή λίστα των χωρών όπου διοργανώνονται συνέδρια και meetings (20<sup>η</sup> θέση), ωστόσο η Ελλάδα είναι από τις λίγες χώρες που το 2001 κατάφερε να αυξήσει τον αριθμό εκδηλώσεων που φιλοξένησε - σύμφωνα με τα πλέον πρόσφατα στατιστικά στοιχεία του International Congress & Convention Association για το 2001. Έτσι, ενώ το 2000 εμφανίζονταν 37 διοργανώσεις για τον Ελλάδα, το 2001 αυτές έφτασαν τις 45. Μπορεί το αισιόδοξο αυτό νέο να μην μας ενθαρρύνει υπερβολικά, ωστόσο έρχεται να προστεθεί στα όσα θετικά έχουν δρομολογηθεί γενικότερα υπέρ του συνεδριακού τουρισμού τον τελευταίο καιρό. Οι φωνές όλων όσοι ενασχολούνται με το αντικείμενο επί δεκαετίες και αντιμετώπισαν (επί σειρά ετών) ανυπέρβλητες δυσκολίες

κατά την προσέλκυση και τη διοργάνωση εκδηλώσεων, ενώθηκαν τα τελευταία χρόνια και έφεραν αποτελέσματα:

- Οι κρατικοί φορείς αντελήφθησαν πλέον την αξία, τη σημασία και το ρόλο του συνεδριακού τουρισμού στην ανταγωνιστικότητα, στη βελτίωση και στην επανατοποθέτηση του ελληνικού τουριστικού προϊόντος.

Αριθμός συνεδρίων φορέων ανά πόλη				
A/A	ΠΟΛΗ	1999	2000	2001
1	Κοπεγχάγη	55	40	70
2	Βιέννη	63	53	57
3	Σεούλ	43	17	51
4	Ελσίνκι	48	42	48
5	Βαρκελώνη	44	43	45
6	Λονδίνο	36	59	42
7	Παρίσι	41	60	42
8	Σίδνεϊ	45	52	41
9	Ρίο Ντε Τζανέιρο	37	50	38
10	Σιγκαπούρη	48	44	38
11	Μαδρίτη	50	55	36
12	Βερολίνο	48	44	34
13	Λισσαβόνα	24	28	34
14	Πράγα	42	26	32
15	Εδιμβούργο	36	42	30
16	Μελβούρνη	28	35	29
17	Ρώμη	30	23	29
18	Βουδαπέστη	48	40	28
19	Δουβλίνο	23	20	28
20	Ταϊπέι	25	18	28
21	Μόναχο	25	22	27
22	Άμστερνταμ	44	47	26
23	Κουάλα Λουμπούρ	19	15	25
24	Γλασκόβη	15	22	23
25	Πεκίνο	21	28	22

Πηγή: ICCA

Αριθμός συνεδρίων φορέων ανά χώρα (1999-2001)				
ΚΑΤΑΤΑΞΗ	ΧΩΡΑ	1999	2000	2001
1	Η.Π.Α	265	262	185
2	Βρετανία	179	209	139
3	Γερμανία	176	187	138
4	Ιαπωνία	104	111	138
5	Αυστραλία	114	162	129
6	Ιταλία	141	136	128
7	Ισπανία	169	154	128
8	Γαλλία	157	161	113
9	Φινλανδία	107	89	101
10	Δανία	75	59	83
11	Αυστρία	80	79	78
12	Ολλανδία	113	132	77
13	Καναδάς	95	101	76
14	Κορέα	52	28	73
15	Βραζιλία	76	89	63
16	Πορτογαλία	45	46	59
17	Ελβετία	62	68	51
18	Νορβηγία	67	74	49
19	Σουηδία	79	85	48
20	Ελλάδα	52	37	45
21	Πολωνία	28	40	45
22	Ν. Αφρική	51	49	42
23	Βέλγιο	61	59	40
24	Τσεχία	45	30	40
25	Σιγκαπούρη	48	45	39

Πηγή: ICCA

Κατανοήθηκε, επιτέλους ότι ο συνεδριακός τουρισμός διακινεί ενδιαφέροντες και απαιτητικούς τουρίστες σαν αυτούς που η εθνική τουριστική πολιτική υποστηρίζει ως επιθυμητούς για τη χώρα. Έχει, επιτέλους καταγραφεί και περιγραφεί σε γενικές γραμμές η υπάρχουσα κατάσταση, η δημόσια και ιδιωτική υποδομή και δυνατότητα.

- Έχουν εντοπιστεί οι βασικές αδυναμίες οι ελλείψεις και το προβλήματα.
- Επίσης, έχει υλοποιηθεί ένα ακόμη θέμα: «Επί του πρακτέου» και για το «δια ταύτα», πολλοί ξενοδόχοι προχώρησαν στη δημιουργία νέων συνεδριακών κέντρων υψηλών προδιαγραφών ή στην επέκταση και στον εκσυγχρονισμό των υπαρχόντων στις μονάδες τους. Επίσης προχώρησαν στον γενικότερο εμπλουτισμό και στη βελτίωση σειράς

επιπρόσθετων υπηρεσιών που προσφέρονται στο πλαίσιο ενός συνεδρίου. Οι διοργανωτές συνεδρίων, εκδηλώσεων και εκθέσεων έχουν οργανωθεί καλύτερα, έχουν αποκτήσει εξαιρετική πείρα, καθώς επί σειρά ετών, με εκπληκτικές «πατέντες» και υπερβάσεις κάθε είδους ξεπερνούσαν σοβαρές αντιξοότητες και πρακτικές δυσκολίες διοργάνωσης και παρακολούθησαν στενά το διεθνές περιβάλλον και τις κινήσεις του ανταγωνισμού.

Προτιμώμενοι προορισμοί συνεδρίων επιχειρήσεων το 2001		
ΚΑΤΑΤΑΞΗ	ΧΩΡΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΩΝ
1	Χονγκ Κονγκ, Κίνα	494
2	Γαλλία	399
3	Η.Π.Α	370
4	Γερμανία	350
5	Βρετανία	335
6	Ολλανδία	311
7	Ιταλία	310
8	Ισπανία	310
9	Σιγκαπούρη	291
10	Ελβετία	288
11	Κίνα	281
12	Βέλγιο	279
13	Ταϊλάνδη	278
14	Αυστρία	276
15	Πορτογαλία	267
16	Ιαπωνία	264
17	Σουηδία	263
18	Δανία	258
19	Φινλανδία	254
20	Ελλάδα	251
21	Λουξεμβούργο	250
22	Νορβηγία	250
23	Μαλαισία	249
24	Τσεχία	243
25	Κύπρος	242

Πηγή : ICCA

- Ένα αρκετά ισχυρό και ικανό σε ποιότητα δίκτυο συνεργατών κάθε χώρου (από μεταφραστές και ξεναγούς έως ενοικιαστές αυτοκινήτων και εταιρίες κάθε είδους) που εμπλέκονται σε μια διοργάνωση, έχει ήδη εξειδικευθεί, γιατί έχει δραστηριοποιηθεί στον χώρο δυναμικά - τουλάχιστον σε μια δεκαετία.
- Η πολιτεία έχει αποφασίσει τη δημιουργία συνεδριακών κέντρων στην Αθήνα και στη Θεσσαλονίκη, ίσως και αλλού εν καιρώ, όπως και τη δημιουργία περισσότερων του ενός convention bureaux, για την προώθηση της υπάρχουσας προσφοράς και την προσέλκυση περισσότερων συνεδρίων και εκδηλώσεων.
- Η εκθεσιακή δραστηριότητα, επίσης βρίσκεται σε ανάλογο δρόμο και συμβάλλει τα μέγιστα στον χώρο.
- Σειρά εκδηλώσεων, συνεδρίων και ημερίδων με αντικείμενο τις εξελίξεις στον συνεδριακό τουρισμό, τα προβλήματα και τις προοπτικές του, ενημέρωσαν τους σχετικούς και μη σχετικούς για το θέμα, αλλά και νέες έπονται, ... υπό την αιγίδα του ίδιου του ΥΠΑΝ και του ΕΟΤ.
- Ο νέος αναπτυξιακός και τα ΚΠΣ, ΠΕΠ κ.λπ. ενίσχυσαν σημαντικά τη δυνατότητα δημιουργίας νέας ειδικής υποδομής ιδιαίτερα στην περιφέρεια.
- Η διαφήμιση πάλι, συμπεριλαμβάνει τον συνεδριακό τουρισμό και εστιάζει στις δυνατότητές του εν Ελλάδι. Αναμένεται πως εν καιρώ θα δοθεί περισσότερο βάρος στη διαφημιστική καμπάνια υπέρ της συγκεκριμένης δραστηριότητας και θα προβληθούν τα νέα μας «όπλα».

Παρ' όλα αυτά, δεν πρέπει να ξεχνάμε τι επικρατεί στο διεθνές περιβάλλον.

Οι ΗΠΑ εξακολουθούν να φιλοξενούν περισσότερα διεθνή συνέδρια και meetings από οποιαδήποτε άλλη χώρα, παρά τη σημαντική μείωση που κατεγράφη τον περασμένο χρόνο, ενώ η Κοπεγχάγη είναι η δημοφιλέστερη πόλη για την πραγματοποίηση τέτοιων εκδηλώσεων, σύμφωνα με τα πλέον πρόσφατα στατιστικά στοιχεία του International Congress & Convention Association για το 2001. Σε επίπεδο ηπείρων, η Ευρώπη εξακολουθεί τον ίδιο χρόνο να κατέχει τα πρωτεία στη φιλοξενία του μεγαλύτερου αριθμού συνεδρίων, αν και η Ασία εμφανίζει το μεγαλύτερο ποσοστό αύξησης σε σύγκριση με το 2000, κατά 4%. Σύμφωνα με τα στοιχεία του ICCA, οι ΗΠΑ φιλοξένησαν το 2001, 185 εκδηλώσεις έναντι 262 του 2000, αλλά διατήρησαν την πρώτη θέση της σχετικής κατάταξης, ακολουθούμενες από τη Μ. Βρετανία (139 εκδηλώσεις έναντι 209 το 2000) και τη Γερμανία (138 εκδηλώσεις έναντι 187 του 2000).

Σε επίπεδο πόλεων η Κοπεγχάγη είναι μακράν πρώτη με 70 εκδηλώσεις έναντι 40 του 2000, ακολουθούμενη από τη Βιέννη με 57 εκδηλώσεις έναντι 53 του 2000 και την ανακάμπτουςα Σεούλ με 51 εκδηλώσεις έναντι μόλις 17 του 2000. Σημαντικές απώλειες στον εν λόγω

τομέα καταγράφουν το Λονδίνο και το Παρίσι, που έχουν υποχωρήσει στην 6<sup>η</sup> και στην 7<sup>η</sup> θέση αντίστοιχα, από τις πρώτες θέσεις της κατάταξης. Όσον αφορά τους προορισμούς που προτιμώνται περισσότερο από τους διοργανωτές corporate meetings, το Χονγκ Κονγκ βρίσκεται στην πρώτη θέση με 494 συναντήσεις ακολουθούμενη από τη Γαλλία με 399 και τις ΗΠΑ με 370.

Γενικότερα και σε ό,τι αφορά τα δικά μας επισήμως υπάρχει η παραδοχή ότι τα θετικά στοιχεία που ενισχύουν την προσπάθεια ανάπτυξης του συνεδριακού τουρισμού είναι το κλίμα, η φιλοξενία, η κουλτούρα - πολιτισμός, το κόστος και η διατροφή. Τα αρνητικά είναι το επίπεδο εξυπηρέτησης η έλλειψη υποδομών, οι αεροπορικές συνδέσεις και το γεγονός ότι ο Ελλάδα είναι χαρακτηρισμένη περισσότερο ως προορισμός παραθερισμού.

Επίσης, διαπιστώνεται ότι ενώ υπάρχει σημαντική ζήτηση για την πραγματοποίηση συνεδρίων στον Ελλάδα, όπως π.χ. από τη βρετανική αγορά, η έλλειψη τέτοιων κέντρων εμποδίζει την κάλυψη της ζήτησης αυτής. Προς την κατεύθυνση αυτή, όπως επισημαίνει και ο πρόεδρος του ΕΟΤ Ι. Πατέλλης εκτιμάται ότι θα συμβάλει και η νέα οργάνωση των γραφείων του ΕΟΤ στο εξωτερικό, που έχουν αρχίσει να δημιουργούν τμήματα συνεδριακού τουρισμού στις αγορές μείζονος ενδιαφέροντος αλλά και θα λειτουργούν υπό τον εποπτεία γενικών διευθύνσεων, οι οποίες θα συσταθούν για κάθε ήπειρο. Για τον σκοπό αυτόν έχει συγκροτηθεί μια συντονιστική επιτροπή και η πρώτη γενική διεύθυνση που θα δημιουργηθεί θα έχει στην ευθύνη της όλες τις αγορές της Ευρώπης. Προϊστάμενος της κατά πάσα πιθανότητα, θα είναι ο μέχρι σήμερα διευθυντής του γραφείου του ΕΟΤ στη Μεγάλη Βρετανία, Π. Αργυρός.

Ένα άλλο θετικό στοιχείο εκτιμούμε πως είναι οι όποιες αντιπαραθέσεις επικρατούν στον χώρο. Για παράδειγμα αναφέρουμε την αντίδραση του TCVB (CVB Θεσσαλονίκης) στη μελέτη του ΙΤΕΠ για τον συνεδριακό τουρισμό πριν από αρκετούς μήνες.

Τόσο οι παρατηρήσεις και τα σχόλια από πλευράς του TCVB, όσο και το γεγονός ότι το ΙΤΕΠ μπήκε στη διαδικασία εκπόνησης σχετικής με τον συνεδριακό τουρισμό μελέτης φανερώνουν τη σοβαρή ενασχόληση με το ζήτημα από πλευράς των επαγγελματιών του χώρου. Τα όποια έως τώρα λάθη στις εκτιμήσεις και στις αναλύσεις ήταν, κατά την κρίση μας αναπόφευκτα σε εποχές που γενικότερα επικρατούσε - κι ακόμα επικρατεί αν και έχει βελτιωθεί η ατμόσφαιρα - σοβαρή έλλειψη βασικών στατιστικών στοιχείων και δυνατοτήτων σε επίπεδο χώρας.

Πολλά είναι ακόμη όλα όσα πρέπει να δρομολογηθούν. Κατ' αρχήν, το σημείο «2004» λειτουργεί ως ορόσημο και για τον συνεδριακό τουρισμό.



Η Αθήνα, ως ολυμπιακή πόλη, τα διεθνή παραδείγματα πόλεων που εκμεταλλεύτηκαν «συνεδριακά» το γεγονός μιας ολυμπιακής διοργάνωσης κ.λπ. μας επιβάλλουν τον ρυθμό με τον οποίο μεθοδευμένες μελετημένες γρήγορες και επιτυχείς κινήσεις πρέπει να δρομολογηθούν και σε επίπεδο υποδομής και σε επίπεδο προβολής αλλά και ουσιαστικής δράσης.

Εν συνεχεία, είναι αναγκαία η δημιουργία των δικτύων εκείνων που θα συνδέσουν, θα ενισχύσουν και θα εμπλουτίσουν τον υπάρχουσα προσφορά σε επίπεδο περιφέρειας και βασικών κέντρων. Απαιτείται, επίσης κοινό όραμα και επίλυση πρακτικών θεμάτων που εγγυώνται επαγγελματικά συμπεριφορά όλων των ενασχολούμενων με το αντικείμενο. Και φυσικά, απαιτείται βελτίωση της γενικής υποδομής (σταθμοί εισόδου, δρόμοι, δημόσιες υπηρεσίες κ.λπ.).

## **8.6 ΑΝΑΓΚΑΙΑ Η ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Πολύς λόγος γίνεται τελευταία για την ακριβή περιγραφή της συνεδριακής δυνατότητας της χώρας. Στεκόμαστε με ενδιαφέρον σε θέματα πρακτικά (γενικής και ειδικής υποδομής προδιαγραφές κατοχύρωση επαγγέλματος σύγχρονους τρόπους προβολής και προώθησης μελέτες σκοπιμότητας και βιωσιμότητας κ.λπ.), γιατί πραγματικά παίζουν καθοριστικό ρόλο στην επανατοποθέτηση - με δυναμισμό - του ελληνικού συνεδριακού προϊόντος στη διεθνή αγορά.

Η επανατοποθέτηση, ούτως ή άλλως απαιτείται, αφού η υποδομή βελτιώνεται και η γενικότερη δυνατότητα βελτιώνεται, όμως η θέση μας στις διεθνείς λίστες συνεδριακών προορισμών εξακολουθεί να είναι χαμηλή. Επομένως απαιτείται άποψη, στρατηγική και δράση...

Η άποψη της ηγεσίας του ελληνικού τουρισμού είναι γνωστή: Επικρατεί αισιοδοξία για τα συνεδριακά πράγματα της χώρας τα τελευταία χρόνια και ευτυχώς υπάρχει βάση γι' αυτήν την αισιοδοξία: Οι ιδιώτες κινήθηκαν εγκαίρως μπήκαν μπροστά με πρωτοποριακές ιδέες για σύγχρονα συνεδριακά κέντρα εντός των επιχειρήσεών τους και ενίοτε σήκωσαν οι ίδιοι όλο το βάρος της απαιτούμενης προβολής - όχι μόνο των επιχειρήσεων, αλλά και των προορισμών όπου δραστηριοποιούνται αυτές.

Συγκεκριμένοι προορισμοί στη χώρα απέκτησαν συνεδριακή ταυτότητα και προφίλ και αρκετά σημαντικά και διεθνή συνέδρια διοργανώνονται ήδη. Επισήμως εκτιμάται πως «στις προϋποθέσεις περαιτέρω ανάπτυξης του συνεδριακού τουρισμού συμπεριλαμβάνονται:

α) Το σταθερό πολιτικό και οικονομικό περιβάλλον, β) το κόστος

διαβίωσης το οποίο στην Ελλάδα βρίσκεται σε χαμηλά επίπεδα, γεγονός που την καθιστά ανταγωνιστική σε σχέση με άλλους προορισμούς, γ) η συνεδριακή και ξενοδοχειακή υποδομή, δ) η πρόσβαση - σημεία εισόδου στη χώρα, ε) οι κλιματολογικές συνθήκες, στ) οι γενικές υποδομές και ζ) η εικόνα του προορισμού».

Συνεδριακή υποδομή στην Ελλάδα									
	Αττική	Κρήτη	Νησιά Αιγαίου	Νησιά Ιονίου	Θεσ/νίκη	Χαλκιδική	Κ. Ελλάδα	Πελ/νησο	Σύνολο
>1000 αίθουσ.	3	-	-	-	-	-	-	-	3
>1000 theatre styl.	5650	-	-	-	-	-	-	-	5650
school styl.	2750	-	-	-	-	-	-	-	2750
500-1000 αίθουσ.	8	4	4	-	-	2	-	2	20
500-1000 theatre styl.	5170	3600	2800	-	-	1700	-	1200	14470
500-1000 school styl.	2480	2180	1650	-	-	850	-	460	7620
200-500 αίθουσ.	17	17	20	3	4	5	3	2	71
200-500 theatre styl.	6430	5890	6720	1105	1730	1810	720	700	25105
200-500 school styl.	3620	3370	4160	650	1030	920	430	450	14630
100-200 αίθουσ.	21	10	15	2	2	5	1	3	59
100-200 theatre styl.	3165	1720	2390	350	350	840	120	500	9435
100-200 school styl.	1920	960	1370	300	180	455	60	280	5525
έως 100 αίθουσ.	12	17	17	4	3	6	1	3	63
έως 100 theatre styl.	980	1120	882	296	230	400	70	260	4238
έως 100 school styl.	600	551	587	192	120	260	40	160	2510
Σύνολ. αίθουσ.	61	48	56	9	9	18	5	10	216
Σύνολ. theatre styl.	21395	12330	12792	1751	2310	4750	910	2660	58898
Σύνολ. schhol styl.	11370	7061	7767	1142	1330	2485	530	1350	33035

Είναι ορατό πως σε γενικές γραμμές έχει κατανοηθεί και το τι επικρατεί γενικά στον συνεδριακό χώρο - διεθνώς - και το πώς περίπου εμείς πρέπει να οργανωθούμε. Καλό θα ήταν να εντοπίσουμε αρχικά την

επίσημα καταγεγραμμένη ατμόσφαιρα και υποδομή. Τα στοιχεία που ακολουθούν προέρχονται από τη μελέτη σκοπιμότητας για τη δημιουργία convention bureaux στη χώρα. Περί ελληνικής συνεδριακής αγοράς και υποδομής αναφέρονται τα εξής:

### **8.6.1 Συνεδριακή αγορά στην Ελλάδα**

- Ο αριθμός των συνεδρίων που πραγματοποιούνται στην Ελλάδα τα τελευταία χρόνια γνωρίζει άνθηση, λόγω κυρίως της πρωτοβουλίας ιδιωτικών φορέων, αλλά και του ιδιαίτερου ενδιαφέροντος του Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού.
- Το μερίδιο της Ελλάδας στο σύνολο της ευρωπαϊκής συνεδριακής αγοράς είναι αμελητέο (περίπου 2%), συνεπώς υπάρχουν προοπτικές περαιτέρω κατάκτησης μεριδίου αγοράς.
- Δεν υπάρχουν κατάλληλες συνεδριακές υποδομές για υποδοχή συνεδρίων με συμμετοχή μεγαλύτερη των 2.500 ατόμων.
- Τα σημαντικότερα προβλήματα που παρατηρούνται στην ελληνική συνεδριακή αγορά είναι η έλλειψη συνεδριακού κέντρου στην περιοχή της πρωτεύουσας η έλλειψη CVB's και η κατοχύρωση του επαγγέλματος των οργανωτών συνεδρίων.

### **8.6.2 Συνεδριακή υποδομή και συνεδριακή ατμόσφαιρα στην Ελλάδα**

Η συνεδριακή υποδομή στην Ελλάδα, όπως έχει καταγραφεί αναλυτικά

στην πρώτη φάση της μελέτης οδηγεί στις εξής παρατηρήσεις

- Υπάρχει ισχυρή σύνδεση μεταξύ συνεδριακών χώρων και μεγάλων ξενοδοχειακών μονάδων.
- Υπάρχει αδύνατη σχέση μεταξύ εκθεσιακών και συνεδριακών χώρων.
- Υπάρχει μικρή συμμετοχή της Βόρειας Ελλάδας στα συνέδρια της χώρας.
- Η Αθήνα, η Κρήτη και τα νησιά του Αιγαίου (κυρίως Ρόδος και Κως) κατέχουν κυρίαρχη θέση, αφού συμμετέχουν κατά 80% περίπου στο δυναμικό των συνεδριακών αιθουσών της χώρας.
- Η διαθεσιμότητα των συνεδριακών χώρων δεν συνδέεται με την πληρότητα και την εκμετάλλευσή τους.
- Υπάρχει αδυναμία προώθησης του συνεδριακού προϊόντος τόσο στην ίδια τη χώρα όσο και στο εξωτερικό.
- Χαρακτηριστικό των οργανωτών συνεδρίων στην Ελλάδα είναι το υπερβολικό μεγάλο πλήθος τους καθώς και η παρουσία αυτόκλητων

διοργανωτών με αμφισβητούμενο κύρος, πείρα, τεχνογνωσία και δυνατότητες.

- Υπάρχει εγγενής αδυναμία καταγραφής συνεδριακών εκδηλώσεων που πραγματοποιούνται στην Ελλάδα.
- Η έλλειψη οργανωμένου συστήματος προβολής μέσω γραφείων συνεδρίων και επισκεπτών κατατάσσει την Ελλάδα πίσω από χώρες με μικρότερη τουριστική παράδοση και συνείδηση.
- Η πιο δραστήρια συνεδριακή εποχή είναι η περίοδος μεταξύ Μαΐου-Οκτωβρίου, όμως συνέδρια διοργανώνονται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Είναι εμφανές πως τόσο οι ιδιώτες όσο και η πολιτεία έχουν αντιληφθεί και την ατμόσφαιρα και τις προοπτικές όσο και τις αδυναμίες. Στο σημείο αυτό είναι που χρειάζεται η επιτελική παρέμβαση και η χάραξη συγκεκριμένης πολιτικής για την περαιτέρω ανάπτυξη του ελληνικού συνεδριακού προϊόντος.

Η βελτίωση της συνολικής μας συνεδριακής προσφοράς και η προβολή του έργου θα οδηγήσει στο επόμενο βήμα, που είναι σαφώς η δυναμική επανατοποθέτησή μας στη διεθνή συνεδριακή σκηνή.

### **8.6.3 Διοργανωτές συνεδρίων στην Ελλάδα**

Χαρακτηριστικό των διοργανωτών συνεδρίων στην Ελλάδα είναι το υπερβολικά μεγάλο πλήθος τους καθώς και η παρουσία αυτόκλητων διοργανωτών με αμφισβητούμενο κύρος, εμπειρία, τεχνογνωσία και δυνατότητες. Το γεγονός αυτό έχει καταγγέλλει επανειλημμένα και ο ΣΕΠΟΣ.

Τα συνέδρια στην Ελλάδα, σε μεγάλο βαθμό, αναλαμβάνουν πρακτορεία γενικού τουρισμού όπου δεν υπάρχει εξειδικευμένη γνώση και εμπειρία για τη διοργάνωση τέτοιων εκδηλώσεων.

Έρευνα έδειξε ότι, ενώ οι εταιρίες (corporate accounts) δηλώνουν ικανοποιημένες από τον ταξιδιωτικό τους πράκτορα, εντούτοις αλλάζουν ταξιδιωτικά πρακτορεία συχνά. Επιπλέον, τονίζουν την αναγκαιότητα για αναβάθμιση των ταξιδιωτικών υπηρεσιών που προσφέρονται και ιδιαίτερα αυτών που αναφέρονται σε συνεδριακές υπηρεσίες.

Το 52% των εταιριών δήλωσαν ότι στο διάστημα των τελευταίων τριών ετών άλλαξαν πράκτορα αναζητώντας καλύτερες τιμές, καλύτερη εξυπηρέτηση και εξειδίκευση υπηρεσιών.

Τα corporate accounts ζητούν από τους ταξιδιωτικούς πράκτορες αξιοπιστία, ικανότητα να αντεπεξέρχονται σε επείγουσες καταστάσεις καλή οργάνωση, λογικές τιμές, άμεση εξυπηρέτηση και εξειδίκευση. Αντιθέτως βρέθηκε ότι τα γραφεία δεν έχουν τον απαιτούμενο βαθμό οργάνωσης, γνώσης και εξειδίκευσης. Επιπλέον, οι εταιρίες

υποστηρίζουν ότι οι πράκτορες πρέπει να ενημερώνουν καλύτερα τον πελάτη, να βελτιώσουν την ποιότητα των υπηρεσιών όσον αφορά την επιλογή των ξενοδοχείων και των εστιατορίων, να αυξήσουν τον βαθμό εξειδίκευσής τους και να είναι ενημερωμένοι σε τουριστικό θέματα.

Η πλειονότητα των ταξιδιωτικών πρακτόρων δεν παρέχει πρόσθετες υπηρεσίες. Από το δείγμα της παραπάνω έρευνας ποσοστό μικρότερο του 7% των επιχειρήσεων έλαβαν ή ενημερώθηκαν σχετικά με το MIS ταξιδιών (οικονομικές αναφορές που εκδίδονται από πράκτορες ανά τακτά χρονικά διαστήματα για την πληροφόρηση των πελατών τους σχετικά με την ανάλυση εξόδων των ταξιδιών τους). Παρ' όλα αυτά το 50% θεωρεί ότι η ενημέρωση αυτή είναι ενδιαφέρουσα αλλά όχι χρήσιμη.

Οι εταιρίες δεν δηλώνουν ικανοποιημένες από τις αεροπορικές εταιρίες. Μόνο οι μισές γνώριζαν ή ενδιαφέρονταν να μάθουν για τις οικονομικές προσφορές των αεροπορικών εταιριών για τους frequent flyers. Ένα ποσοστό 5% ήταν ενημερωμένο για τα smart cards των ταξιδιών χωρίς εισιτήριο. Ποσοστό μικρότερο του 23% εκμεταλλευόταν τα οφέλη των clubs cards.

Οι περισσότερες εταιρίες οργανώνουν ταξίδια με εθνικό προορισμό είτε μέσω ταξιδιωτικού πράκτορα 29%, είτε με απευθείας κρατήσεις από τους παραγωγούς 25% ή με συνδυασμό των παραπάνω 37%. Όσον αφορά τα ταξίδια των corporate accounts με διεθνή προορισμό, το 42% των εταιριών αναθέτουν την οργάνωση σε πράκτορα, ενώ 8% συνδυάζουν μεθόδους με στόχο τη μεγιστοποίηση του οφέλους.

Οι εταιρίες στρέφονται στους ταξιδιωτικούς πράκτορες για απλά επαγγελματικά ταξίδια μόνο για την κράτηση του ξενοδοχείου και του εισιτηρίου. Τα πιο πολύπλοκα πακέτα συνεδρίων, σεμιναρίων, εκθέσεων κ.λπ. ανατίθενται αποκλειστικά σε φορέα διοργάνωσης.

Το διαδίκτυο, παρ' όλο που εκτιμάται ως μέσο, δεν χρησιμοποιείται από το 79%. Ωστόσο υπάρχει θετική άποψη για τη χρήση του αν θα είναι εύχρηστο και ασφαλές.

Συνολικά το δείγμα αποτελούσαν επιχειρήσεις και φορείς κλάδων της οικονομίας που εμπλέκονται σε ανάθεση οργάνωσης του συνεδρίου και επαγγελματικών ταξιδιών, και βασικός στόχος ήταν η αναγνώριση του βαθμού ικανοποίησής τους από τις υπηρεσίες των πρακτορείων και τους εναλλακτικούς τρόπους οργάνωσης τέτοιων ταξιδιών από τις εταιρίες.

Στην Ελλάδα, οι επαγγελματίες οργανωτές συνεδρίων έχουν συστήσει τον Σύνδεσμο Επαγγελματιών Οργανωτών Συνεδρίων - ΣΕΠΟΣ - HAPCO (Hellenic Association of Professional Congress Organizers), όπου τα μέλη έχουν εξειδίκευση και εμπειρία στη διοργάνωση συνεδριακών γεγονότων.

#### **8.6.4 Επιδότηση συνεδριακών χώρων**

Αναμένεται ότι ο επιχειρηματικός τουρισμός θα συνεχιστεί με ανοδικές τάσεις. Οι επιχειρήσεις ενδοεπιχειρησιακά ή με εξωτερικούς συνεργάτες αποζητούν τη συνάντηση ανθρώπων με κοινά επαγγελματικά και επιχειρηματικά ενδιαφέροντα σε χώρους εκτός εργασιακού περιβάλλοντος. Η τάση αυτή δείχνει αυξητική παρά την καλπάζουσα αύξηση της τεχνολογίας και τις νέες εφαρμογές τηλεδιασκέψεων και τηλεργασίας.

Ενισχυτικό των παραπάνω είναι η έρευνα της UIA (Union of International Association), όπου μετά από έρευνα σε 1.800 διεθνείς συλλόγους (δείγμα 1.586 σύλλογοι) οι απαντήσεις έδειξαν τα εξής:

- Το 42% πραγματοποιεί ετήσιες συγκεντρώσεις
- Το 24% συναντήσεις κάθε δύο χρόνια
- Τα 34% κάθε τρία ή τέσσερα χρόνια.

Σύμφωνα με την ίδια έρευνα δημοφιλέστερος προορισμός σε επίπεδο ηπείρων στην αρχή της δεκαετίας ήταν η Ευρώπη, στην οποία πραγματοποιούνταν το 80,5% των συνεδρίων σε παγκόσμια κλίμακα. Από ελληνικής πλευράς η Αθήνα και η Ρόδος βρισκόταν μέσα στους 100 πρώτους προορισμούς.

Η υφιστάμενη υποδομή τότε όταν 61 συνεδριακοί χώροι, εκ των οποίων το 31,1% στη Ρόδο, το 11,4% στην ευρύτερη περιοχή της Θεσσαλονίκης και Χαλκιδικής ενώ το υπόλοιπο 21,3% ήταν καταμεμημένο στην υπόλοιπη Ελλάδα.

Σημαντική παράμετρος όταν ότι το 85,1% των συνεδριακών χώρων βρίσκονταν μέσα σε ξενοδοχεία και μόνον το 14,9% σε ανεξάρτητους χώρους.

Από την αρχή της δεκαετίας μέχρι σήμερα έχουν αλλάξει πολύ, αφού πολλές μεγάλες ξενοδοχειακές επιχειρήσεις έχουν εκμεταλλευτεί τους χώρους τους αξιοποιώντας τους σε συνεδριακές αίθουσες με σκοπό την υπαγωγή τους στον ισχύοντα νόμο.

Σημαντικό, επίσης είναι ότι παρότι ο αναπτυξιακός νόμος δίνει κίνητρα κατασκευής συνεδριακών χώρων, δεν πριμοδοτούνται κατασκευές άνω των 3.000 θέσεων, γεγονός που στερεί τη συνεδριακή υποδομή της χώρας από συνεδριακά κέντρα μεγάλης χωρητικότητας που θα μπορούσαν να διεκδικήσουν παγκόσμια συνέδρια.

Επίσης ο μεγαλύτερος όγκος συνεδριακών εγκαταστάσεων εξακολουθεί να βρίσκεται εντός των ξενοδοχειακών μονάδων (9038 θέσεις) σε σχέση με τα αυτοτελή συνεδριακά κέντρα (3.750 θέσεις) που εκτός από τα δύο συνεδριακά κέντρα της ΔΕΘ στη Θεσσαλονίκη, στην πλειονότητά τους ανήκουν σε δήμους κοινότητες και μητροπόλεις.

## Συνεδριακός Τουρισμός Και Ο Ρόλος Των Catering

Συγκεντρωτική αναφορά σε επίπεδο χώρας									
	Ξενοδοχεία με συνεδριακές εγκαταστάσεις (κατηγορίας ΑΑ' και Α)			Άλλοι συνεδριακοί χώροι			Σύνολο		
	Αριθμός ξενοδοχείου	Αριθμός αιθουσών	Μέγιστη σωρευτική δυναμικότητα σε συνέδρους	Αριθμός εγκαταστάσεων	Αριθμός αιθουσών	Μέγιστη σωρευτική δυναμικότητα σε συνέδρους	Αριθμός ξενοδοχείου	Αριθμός αιθουσών	Μέγιστη σωρευτική δυναμικότητα σε συνέδρους
Αργολίδας	3	11	3865	2	2	420	5	13	4285
Αττικής	39	178	36065	11	53	11104	50	231	47169
Αχαΐας	3	9	2610	2	3	1600	5	12	4210
Δωδ/νήσου	21	107	19806	4	6	2200	25	113	22006
Ευβοίας	2	10	788	-	-	-	2	10	788
Ευρυτανίας	1	2	300	-	-	-	1	2	300
Ζακύνθου	2	4	900	-	-	-	2	4	900
Ηλείας	1	3	450	-	-	-	1	3	450
Ημαθίας	-	-	-	1	1	300	1	1	300
Ηρακλείου	23	87	17968	2	4	860	25	91	18828
Θεσ/νίκης	6	38	5865	6	20	4281	12	58	10146
Ιωαννίνων	-	-	-	1	3	330	1	3	330
Καβάλας	2	5	1260	-	-	-	2	5	1260
Καστοριάς	-	-	-	1	1	400	1	1	400
Κέρκυρας	11	25	4534	2	4	2030	13	29	6564
Κεφαλ/νίας	2	2	750	-	-	-	2	2	750
Κορινθίας	2	5	1350	-	-	-	2	5	1350
Κυκλάδων	17	30	4105	2	4	425	19	34	4530
Λακωνίας	2	2	165	-	-	-	2	2	165
Λασιθίου	15	38	6737	-	-	-	15	38	6737
Λέσβου	3	7	1230	2	2	453	5	9	1683
Μαγνησίας	3	5	1225	4	9	1520	7	14	2745
Μεσσηνίας	2	3	1680	-	-	-	2	3	1680
Πιερίας	1	3	1100	-	-	-	1	3	1100
Πρεβέζης	1	1	230	-	-	-	1	1	230
Ρεθύμνης	11	40	8099	-	-	-	11	40	8099
Σάμου	1	3	380	-	-	-	1	3	380
Φωκίδος	4	12	1511	1	3	460	5	15	1971
Χαλκιδικής	9	35	7817	-	-	-	9	35	7817
Χανίων	3	17	2323	1	5	1035	4	22	3350
Χίου	1	3	560	-	-	-	1	3	560
Σύνολο	191	685	133673	42	120	27418	233	805	161091
Ποσοστά	-	-	83,5%	-	-	17,0%	-	-	100,0%

## **8.7 ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΘΗΝΑΣ**

### **8.7.1 Εν αναμονή αναδόχου...**

Είναι γνωστό και τονίζεται ιδιαίτερα το γεγονός ότι η πορεία των πραγματοποιηθέντων συνεδρίων στην Αθήνα είναι πτωτική. «Η Αθήνα εμφανίζεται στην 35<sup>η</sup> θέση στην παγκόσμια κατάταξη συνεδριουπόλεων, αλλά εκμεταλλευόμενη και το γεγονός των Ολυμπιακών αγώνων του 2004 μπορεί να γνωρίσει δραματική ζήτηση.

Τα αυτόνομα συνεδριακά κέντρα (48%) και τα ξενοδοχεία που διαθέτουν συνεδριακές αίθουσες (44%) προτιμούνται ως χώροι για τη διοργάνωση συνεδρίων».

Αυτό αναφέρεται στη μελέτη σκοπιμότητας για τη δημιουργία convention bureaux στη χώρα. Στα όσα υποστηρίζει η Ελληνικά Τουριστικά Ακίνητα (ΕΤΑ) για τη συνεδριακή Αθήνα, επικρατεί ανάλογη άποψη και παράλληλα υποστηρίζεται - τόσο από την ΕΤΑ όσο και απ' όλους τους εμπλεκόμενους με τον τουρισμό φορείς - ότι «η κατασκευή του συγκροτήματος Συνεδριακού Κέντρου στο Ελληνικό αποσκοπεί στην αναβάθμιση του τουριστικού προϊόντος στην Αττική».

Η ΕΤΑ, εκτιμά πως η συνεδριακή υποδομή στην Αθήνα διακρίνεται από την περιορισμένη δυναμικότητα των υφιστάμενων συνεδριακών χώρων. Συνολικά, 53 ξενοδοχεία διαθέτουν συνεδριακή υποδομή (συνολικής δυναμικότητας 39.000 συνέδρων). Επίσης υπάρχουν 11 αυτοτελή συνεδριακά κέντρα συνολικής δυναμικότητας 11.000 συνέδρων και το μεγαλύτερο μερίδιο της αγοράς συνεδρίων (85%) κατέχουν οι ξενοδόχοι.

Εκτιμάται πως η δημιουργία του Συνεδριακού Κέντρου θα καλύψει σημαντικό κενό στην ελληνική τουριστική αγορά.

Πλεονεκτήματα για τη λειτουργία του θεωρούνται η μικρή σχετικά απόσταση από το αεροδρόμιο και το κέντρο της Αθήνας η ύπαρξη πολλών ξενοδοχείων στην ευρύτερη περιοχή, οι εκτεταμένοι υπάρχοντες χώροι στάθμευσης η δυνατότητα επιχορήγησης της επένδυσης / φορολογικής απαλλαγής η υψηλότερη δυναμικότητα σε σχέση με τις υπάρχουσες συνεδριακές εγκαταστάσεις η ύπαρξη σημαντικού τοπικού οδικού δικτύου και η μελλοντική επέκτασή του μετρά.

Η μείωση των αυτοτελών εκθεσιακών κέντρων ενόψει των Ολυμπιακών Αγώνων δημιουργεί την ανάγκη νέων εκθεσιακών κέντρων, υποστηρίζει η ΕΤΑ και αναμένεται αυξημένη ζήτηση συνεδριακών χώρων τη μεταολυμπιακή περίοδο, σύμφωνα και με την εμπειρία άλλων χωρών, όπως η Ισπανία.

Στο πλαίσιο αυτό η ΕΤΑ Α.Ε., επιδιώκοντας την προσέλκυση ιδιωτικών κεφαλαίων και τεχνογνωσίας απευθύνθηκε σε επιχειρησιακά σχήματα με εμπειρία στην ανάπτυξη και στην εκμετάλλευση σύγχρονων



συνεδριακών και εκθεσιακών κέντρων ή/και στην οργάνωση συνεδρίων, εκθέσεων και άλλων συναφών δραστηριοτήτων.

Το Συνεδριακό Κέντρο της Αθήνας λοιπόν, θα αναπτυχθεί στην περιοχή των εγκαταστάσεων του πρώην Ανατολικού Αεροσταθμού Αθηνών και σε χώρα έκτασης 170 στρεμμάτων. (Έκταση, η οποία εντάσσεται στο Μητροπολιτικό Πάρκο που θα αναπτυχθεί στην περιοχή και προβλέπεται να συνδεθεί με το δίκτυο μετρό της Αθήνας).

Η συγκεκριμένη έκταση οροθετήθηκε από τον Οργανισμό Ρυθμιστικού Σχεδίου Αθήνας ο οποίος πρότεινε τη θέσπιση συντελεστή δόμησης 0,3, ώστε η συνολική οικοδομήσιμη επιφάνεια, που θα προσμετρηθεί στον συντελεστή, να διαμορφωθεί σε 51.000 τ.μ.

Οι προτεινόμενες χρήσεις γης περιλαμβάνουν εμπορικά καταστήματα, συνεδριακούς και εκθεσιακούς χώρους αθλητικές εγκαταστάσεις πολιτιστικά κτίρια και εν γένει πολιτιστικές λειτουργίες και χώρους συνάθροισης κοινού.

Σε ό,τι αφορά την υφιστάμενη υποδομή, αυτή αφορά συνολική δομημένη επιφάνεια στα κτίρια αφίξεων - αναχωρήσεων - charters (36.000 τ.μ.) και σε δομημένη επιφάνεια τελωνείου 10.000 τ.μ. (8.375 τ.μ. αποθηκευτικοί χώροι στο ισόγειο, 1.725 τ.μ. γραφεία διοίκησης στον 1<sup>ο</sup> όροφο).

Η χωρητικότητα της κύριας αίθουσας πρέπει να είναι ικανή να εξυπηρετήσει 3.000-5.000 άτομα.

Η συνολική επένδυση ποικίλλει ανάλογα με το μέγεθος και το είδος της ανάπτυξης αλλά γενικά εκτιμάται σε περίπου 70 εκατ. ευρώ.

Στις εγκαταστάσεις του συγκροτήματος του Συνεδριακού Κέντρου περιλαμβάνονται κτίρια υψηλής αισθητικής και αρχιτεκτονικής αξίας που έχουν σχεδιαστεί από τον γνωστό αρχιτέκτονα Eero Saarinen, τα οποία και θα διατηρηθούν.

Η ΕΤΑ Α.Ε. από κοινού με τον ανάδοχο θα αναθέσει σε αρχιτεκτονικό γραφείο διεθνούς φήμης και ειδικής εμπειρίας την αρχιτεκτονική μελέτη ανάπτυξης του συγκροτήματος με βάση τα επιχειρηματικά σχέδια και το κτιριολογικό πρόγραμμα του αναδόχου.

Ο ανάδοχος θα αποκτήσει την πλειοψηφία μετοχών Ανώνυμης Εταιρίας που θα αναλάβει την υλοποίηση του αναπτυξιακού προγράμματος και τη λειτουργία και εκμετάλλευση των εγκαταστάσεων που θα δημιουργηθούν.

Προσφορές υπέβαλαν τα επιχειρηματικά σχήματα:

1. Τεχνική Ολυμπιακή - Eugexro - Agur - Π. Νινιός
2. ΔΙΕΚΑΤ- Θήτα Ιντερκάτ
3. Lamda - Ερμής - J&P ΑΒΑΞ
4. ΒΙΟΤΕΡ - Έδραση Ψαλλίδας - Sextant Limited - Nec Group

Η δημιουργία υπερασύγχρονου συνεδριακού κέντρου και στη Θεσσαλονίκη, θα αποτελεί μια από τις βασικές προτεραιότητες του

υπουργείου Ανάπτυξης από τις αρχές του 2003 και προς αυτήν την κατεύθυνση, ο υπουργός Ανάπτυξης Α. Τσοχατζόπουλος θα προχωρήσει το επόμενο διάστημα στην προώθηση των σχετικών διαδικασιών.

Ο κ. Τσοχατζόπουλος αναμένεται να αναλάβει προσωπική πρωτοβουλία για την εκκίνηση της σχετικής προετοιμασίας σε συνεννόηση και συνεργασία με τη Helexpro και αφού προηγουμένως εισέλθει στο τελικό στάδιο της ανάθεσης ο διαγωνισμός για τη δημιουργία του συνεδριακού και εκθεσιακού κέντρου των Αθηνών, στις εγκαταστάσεις του πρώην Ανατολικού Αεροδρομίου.

Εξετάζονται και συγκεκριμένες προτάσεις για την έκταση στην οποία θα δημιουργηθεί το Συνεδριακό Κέντρο της Θεσσαλονίκης, μεταξύ των οποίων και έκταση στην περιοχή Σίνδου.

Ως γνωστόν, η Θεσσαλονίκη πρωτοστατεί από άποψη οργάνωσης στον τομέα του συνεδριακού τουρισμού, καθώς είναι η πρώτη (και η μοναδική μέχρι στιγμής) πόλη της χώρας στην οποία έχει δημιουργηθεί Γραφείο Συνεδρίων και Επισκεπτών (TCVB).

Τον περασμένο Οκτώβριο, (30 του μηνός) με ανακοίνωσή τους, έξι φορείς που εκπροσωπούν όλους τους τουριστικούς κλάδους, εξέφρασαν τους φόβους τους για την προσωρινή χρήση του χώρου του αεροδρομίου του Ελληνικού ως εκθεσιακού και συνεδριακού χώρου και την έντονη ανησυχία τους για την πορεία της δημιουργίας του Συνεδριακού και Εκθεσιακού Κέντρου Αθηνών.

Σε ό,τι αφορά την ανακοίνωση της ΕΤΑ για την προσωρινή λειτουργία του πρώην αεροδρομίου ως συνεδριακού και εκθεσιακού χώρου, οι τουριστικοί φορείς ΗΑΤΤΑ, ΣΕΠΟΣ, ΠΟΕΤ, ΕΞΑ, ΕΠΕΣΤ και Ένωση Εφοπλιστών Επιβατηγών Πλοίων, ομόφωνα τόνισαν ότι:

«Οι σχετικές υποδομές όπως έχουν σήμερα, δεν είναι καθόλου ικανοποιητικές για τα διεθνή επαγγελματικά δεδομένα και υπάρχει κίνδυνος να χαρακτηρίσουν - με ανεπανόρθωτες αρνητικές συνέπειες - το σύνολο της συνεδριακής εικόνας της Αθήνας που με σημαντικές επενδύσεις έχει σταδιακά κτιστεί.

Το γεγονός αυτό αποκτά επιπλέον αρνητικά δυναμικά ενόψει της διοργάνωσης των Ολυμπιακών Αγώνων, της δημοσιότητας που αυτά συνεπάγεται καθώς και των υψηλών προσδοκιών που έχουν δημιουργηθεί από την ανακοίνωση της δημιουργίας του νέου Συνεδριακού και Εκθεσιακού Κέντρου Αθηνών, το οποίο πρέπει να είναι σύγχρονο και να προσφέρει υψηλής ποιότητας επαγγελματικών προδιαγραφών υπηρεσίες. Ταυτόχρονα, σοβαρή ανησυχία δημιουργεί το γεγονός ότι τη χρονική στιγμή, που βάσει των ανακοινώσεων της ΕΤΑ, αναμενόταν να ανακοινώσει η ανάδοχος Κοινοπραξία για τη δημιουργία του Συνεδριακού και Εκθεσιακού Κέντρου (έως τέλος Οκτωβρίου), αντ' αυτού, επιλέχθηκε να ανακοινωθεί η προαναφερόμενη προσωρινή λύση.

Οι υπογράφωντες φορείς καλούν την ΕΤΑ να επισπεύσει τις διαδικασίες δημιουργίας του Συνεδριακού και Εκθεσιακού Κέντρου με τους όρους που έχουν οριστεί και υπογραμμίζουν τους φόβους τους για τις προσωρινές λύσεις που μπορεί να συνεπάγονται μεσομακροπρόθεσμα προβλήματα».

Επί τούτου, ο Σύνδεσμος Ελλήνων οργανωτών Εκθέσεων και Συνεδρίων (ΣΕΟΕΣ) εξέδωσε ανακοίνωση, που μεταξύ άλλων επισημαίνει «προς αποκατάσταση της αλήθειας και την αποφυγή λανθασμένων εντυπώσεων» τα εξής:

«Οι αναφορές ότι εκθέσεις που πραγματοποιούνται αυτήν την περίοδο φιλοξενούνται στο νέο εκθεσιακό και συνεδριακό χώρο του Ανατολικού Αεροδρομίου του Ελληνικού, είναι περιέργες και τελείως αναληθείς.

Οι παλαιές κτιριακές εγκαταστάσεις και ο υπαίθριος χώρος του Ανατολικού Αεροδρομίου του Ελληνικού διατίθενται προσωρινά για κάθε χρήση από τα Ελληνικά Τουριστικά Ακίνητα και μέχρι την ολοκλήρωση της τελικής φάσης του διαγωνισμού (με καταληκτική ημερομηνία την 16η Δεκεμβρίου 2002) και την εν συνεχεία ανακήρυξη του αναδόχου.

Στην απόφαση αυτή συνέβαλε και ο Πρόεδρος του ΣΕΟΕΣ, προκειμένου να εξυπηρετηθούν εκθέσεις που έμειναν άστεγες με το κλείσιμο του Σταδίου Ειρήνης και Φιλίας.

Στον υπαίθρια χώρο του Αεροδρομίου του Ελληνικού, οι εκθέσεις που έχουν προγραμματιστεί εγκατέστησαν προσωρινά την τέντα, που προϋπήρχε στο Στάδιο Ειρήνης και Φιλίας για να καλύψουν τη στέγασή τους. Το νέο Εκθεσιακό και Συνεδριακό Κέντρο του Αεροδρομίου του Ελληνικού θα κατασκευαστεί μετά την ολοκλήρωση του διαγωνισμού, αφού κατεδαφιστούν το σύνολο περίπου των υπαρχόντων κτιρίων και διαμορφωθεί ένα υπερσύγχρονο κέντρο υψηλής αρχιτεκτονικής αισθητικής και προδιαγραφών, που θα καλύπτει τις απαιτήσεις και τις τεχνολογικές εξελίξεις των επομένων 50 ετών.

Τουλάχιστον ατυχής είναι η αναφορά και η δημιουργία εντυπώσεων ότι οι εκθέσεις που λειτουργούν αυτόν τον καιρό, στεγάζονται στο εκθεσιακό και συνεδριακό κέντρο που θα κατασκευαστεί μελλοντικά και όχι σε τέντες».

Η δημιουργία του Συνεδριακού Κέντρου είναι η αρχή όλων όσων πρέπει να δρομολογηθούν. Άλλωστε ο σχετικός πίνακας που παρουσιάζει τα συνεδριακά εκθεσιακά κέντρα της Ευρώπης μάς πείθει για τις ανάγκες μας τις απαιτήσεις των καιρών και την ιδιαίτερα ανταγωνιστική ατμόσφαιρα.

## 8.8 ΤΑ ΚΥΡΙΟΤΕΡΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΑ - ΕΚΘΕΣΙΑΚΑ ΚΕΝΤΡΑ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ

Συνεδριακό κέντρο ανά χώρα - πόλη	Αριθμός αιθουσών	Δυναμικότητα - χωρητικότητα (σε θεατρική διάσταση)	Επιφάνεια εκθεσιακού χώρου	
	α	β	γ	γ:β
<b>ΑΥΣΤΡΙΑ</b>				
Alpbach Congress centrum Alpbach	6	800	700	0,88
Bregenz Festspiel - und kongresshaus Bregenz	17	2500	5800	2,32
Gmunden Toscana congress Gmunden	11	1200	2000	1,67
Graz Convention center Graz	14	1100	2635	2,40
Innsbruck Congress Innsbruck	12	4000	5000	1,25
Linz Brucknerhaus Linz	3	1700	1200	0,71
Design Centre Linz	24	5184	7870	1,52
Salzburg Salzburg Congress Centre	12	1350	2800	2,07
Vienna Austria Center Vienna	14	4200	20000	4,76
Hofburg Congress Center Vienna	26	2500	11000	4,40
MCC-Messe Congrece centre Vienna	11	2646	155500	58,77
Villach Congress Center Villach	12	2000	1500	0,75
<b>ΓΑΛΛΙΑ</b>				
Aix-Les-Bains Palais des congress	10	1315	1500	1,14
Angers Angers Centra de Congres	13	1240	2000	1,61
Arcachon Palais des Congres	13	500	1000	2,00
Arles Palais des Congres	10	450	1200	2,67
Avignon The Popes' Palace International	9	560	1600	2,86
Beaune Palais de congres de Baune	7	500	3000	6,00
Biarritz Casino Municipal	11	730	2500	3,42
Espace Bellevue	11	480	2500	5,21
Blois Blois Congres	6	630	900	1,43

## Συνεδριακός Τουρισμός Και Ο Ρόλος Των Catering

Συνεδριακό κέντρο ανά χώρα - πόλη	Αριθμός αιθουσών	Δυναμικότητα - χωρητικότητα (σε θεατρική διάσταση)	Επιφάνεια εκθεσιακού χώρου	
	α	β	γ	γ:β
Bordeaux Cite Mondiale	11	1200	1300	1.08
Bordeaux Convention Centre	7	1250	2500	2.00
Caen Caen Expo- Congres/Centre de Congres	8	900	1000	1.11
Cannes Palais des Festivals et des Congress	17	2300	17000	7.39
Cognac Cognac Centre des Congres	-	300	660	2.20
Deauville Centre International de Deauville	12	150	7240	48.27
Casino de Deauville	7	740	1500	2.03
Dijon Palais Congres. Expositions Dijon Bourgogne	30	610	31000	50.82
DunkirkKursaal Convention Centre	10	3500	3000	0.86
EvianPalais des Congres	7	500	980	1.96
GrenobleAtria World trade center	16	534	1200	2.25
Issy Les Moulineaux Palais des arts des congres D' Issy	17	1000	830	0.83
Baule Atlantia	15	972	1500	1.54
La Grande Motte Palais des Congres	7	500	1500	3.00
La Rochelle La Rochelle Congress Centre	8	500	560	1.12
Espace Encan Tech noforum of La Rochelle		300	3000 500	- 1.67
Le Mans Palais de Congres et de la Culture	8	1400	1600	1.14
Le Tourquet Paris Plage Palais de el' Europe	11	1200	1700	1.42
Lille Lille Grand Palais	20	5000	23300	4.46
Lyon Eurexpo	10	10000	92000	9.20
Palais des Congres de Lyon	24	2000	3000	1.50

## Συνεδριακός Τουρισμός Και Ο Ρόλος Των Catering

Συνεδριακό κέντρο ανά χώρα - πόλη	Αριθμός αιθουσών	Δυναμικότητα - χωρητικότητα (σε θεατρική διάσταση)	Επιφάνεια εκθεσιακού χώρου	
	α	β	γ	γ:β
Lyon-Villeurbanne Congress Centre L' Espace Tete D'Or Mandelieu-La-Napoule Palais des Congres Europa	-	1200  1200	2400	2.00  -
Marseille Centre des Congres de Marseille - Parc Chanot Pharo congress center	9  7	1200  900	7400  1140	6.17  1.27
Megeve Megeve Palais des Congres	-	900	500	0.56
Metz Metz Congress Centre	-	600	25500	42.5
Montpellier Le Corum	25	2010	6000	2.99
Nancy Palais des Congres	15	-	1200	-
Nantes Cite des Congres de Nantes Atlantique	34	2000	3000	1.50
Nice Acropolis Convention and Exhibition Centre	54	2500	27000	10.80
Paris Cite des Sciences et de l' Industrie CNIT Conference and Exhibition Centre Disneyland Paris Paris La Villette Conference Centre Le Carrousel du Louvre Maison de la Chimie Palais des Congres de Paris Paris Expo Parc d' expositions de PARIS-NORD Villepinte	36 90 12 4 21 70 19 40	2000 2000 930 2200 920 3700 500 700	20000 30000 4300 7500 1500 8400 226000 164000	1.00 15.00 4.62 3.41 1.63 2.27 452.0 234.3
Rungis/Orly Espace Jean Monnet The Stade de France	60 7	2730 200	13200 7500	4.84 37.5
Perpingan Le Palais des Congres	10	1065	900	0.85
Poiters Palais des Congres dy Futuroscope	17	1150	2200	1.91
Reims Reims Champagne Congres	12	700	2500	3.57
Saint etienne Espace Fauriel	-	700	600	0.86

Συνεδριακός Τουρισμός Και Ο Ρόλος Των Catering

ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΝΑ ΧΩΡΑ - ΠΟΛΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΙΘΟΥΣΩΝ	ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ - ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ (ΣΕ ΘΕΑΤΡΙΚΗ ΔΙΑΣΤΑΣΗ)	ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟΥ ΧΩΡΟΥ	
	α	β	γ	γ:β
Saint Malo Palais du Grand Large	-	720	1100	1.53
Saint Maries Palais des Congres	5	450	150	0.33
Strasbourg Palais de la Musique et des Congres de Strasbourg	22	8000	8000	1.00
Toulon Convention Centre Palais Neptune Toulon	15	800	2500	3.13
Toulouse Diagora International Congress Centre	-	-	-	-
Toulouse-Labege Toulouse Congress Centre	15 18	500 1200	1100 2000	2.20 1.67
Tours Vincy International Convention Centre	25	2000	4000	2.00
Versailles Palais des Congres	14	1250	1800	1.44
Vichy Palais du lac	-	-	-	-
ΓΕΡΜΑΝΙΑ				
Aachen Eurogress Aachen	8	1704	2700	1.58
Amberger Amberger Congress Centrum	6	825	1930	2.34
Berlin Haus am Koellnischen Park Internationales Congress Centrum Berlin internationales Handelszentrum/International Trade Centre	30 80	850 5000	3000 160000	3.53 32.0
Bielefeld Stadthalle Bielefeld	20	2300	4500	1.96
Braunschweig Stadthalle Braunschweig	4	2300	5000	2.17
Cologne Congress-Centrum Kolkongress Gurzenich Koln	38 5	3200 1152	275000 2500	85.9 2.17
Dortmund Westfalenhallen Dortmund GmbH	-	15380	42000	2.73
Dusseldorf CCD. Congress Center Dusseldorf/Philips Hall Messe Essen	30	6200	20000 90000	32.26 -
Fellbach Schwabenlandhalle Fellbach	10	1400	2000	1.43

## Συνεδριακός Τουρισμός Και Ο Ρόλος Των Catering

ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΝΑ ΧΩΡΑ - ΠΟΛΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΙΘΟΥΣΩΝ	ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ - ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ (ΣΕ ΘΕΑΤΡΙΚΗ ΔΙΑΣΤΑΣΗ)	ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟΥ ΧΩΡΟΥ	
	α	β	γ	γ:β
Frankfurt Congress Centrum Hamburg	40	2207	290000	131.4
Hamburg CCH - Congress Centrum Hamburg	17	3000	62500	20.83
Hannover Congress-Centrum Stadtspark	-	3660	13000	3.55
Heidelberg Heidelberg Convention Centre	12	1250	-	-
Karlsruhe Karlsruhe Congress & Exhibitionj Centre KKA	40	5000	20000	4.00
Leipzig Leipzig Trade Fair	-	-	-	-
Lubeck . Music and Congress Centre Lubeck	13	2000	1500	0.75
Mainz Congress Centre Mainz	-	2700	6000	2.22
Mannheim Mannheim Congress Centre (CCM)	21	3200	3700	1.61
Munich ICM - International Congress Centre Munich	19	3000	13000	4.33
Odeon - ECC Event and Congress Center	16	2500	24000	9.60
Osnabrueck Stadthalle Osnabrueck	11	1900	4000	2.11
Rostock Stadthalle Rostock	6	4232	4500	1.07
Stuttgart Kultur-und Kongresszentrum Liederhalle Stuttgart Trade Fair & Conference Centre	16	6500	50000	7.69
Wiesbaden Das Kurhaus Wiesbaden	12	1350	3000	2.22
Rhein-Main-Hallen Wiesbaden	8	3000	20000	6.67



## Συνεδριακός Τουρισμός Και Ο Ρόλος Των Catering

ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΝΑ ΧΩΡΑ - ΠΟΛΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΙΘΟΥΣΩΝ	ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ - ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ (ΣΕ ΘΕΑΤΡΙΚΗ ΔΙΑΣΤΑΣΗ)	ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟΥ ΧΩΡΟΥ	
	α	β	γ	γ:β
<b>ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ</b>				
Lisbon Belem Cultural Centre		1500		
Lisboa Congress Centre	14	1500	26500	17.67
Forum Telecom Congress Hall		600	2000	3.33
Madeira I.C.E.C. Madeira	14	750	5000	6.67
Tecnopolo Porto				
Europaque Congress Centre	32	8500	12300	1.45
Palacio da Bolsa	10	900	3700	4.11
ΠΗΓΗ: Worldwide Convention Centers Directory				

## **8.9 ΣΕ ΑΝΑΜΟΝΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ CONVENTION BUREAUX**

Για την ανάπτυξη του συνεδριακού - επαγγελματικού τουρισμού βασικό «εργαλείο» εργασίας αλλά και προβολής αποτελούν τα convention bureaux, τα γραφεία που δρουν στοχεύοντας να καταστήσουν συνεδριακό προορισμό μια πόλη ή μια συγκεκριμένη αγορά - χώρα. Προβάλλουν την υποδομή, τα πλεονεκτήματα του προορισμού και παρουσιάζουν πλήρως το προϊόν της, τουριστικό και συνεδριακό.

Με επιτυχία έχουν λειτουργήσει τα convention bureaux της Βαρκελόνης, του Λονδίνου, της Νίκαιας, της Βουδαπέστης, της Γενεύης, της Πράγας αλλά και της Κωνσταντινούπολης, της Σιγκαπούρης του Σικάγο, του Σίδνεϊ κ.ά.

Συνεδριακές, εκθεσιακές εκδηλώσεις, αλλά και ταξίδια κινήτρων (incentives), προβάλλονται και προωθούνται μέσω σχετικού site στο internet, εντύπων, φυλλαδίων, διαφημιστικών καταχωρίσεων, συμμετοχής σε εξειδικευμένες εκθέσεις (EITBM, CONFEX, Σικάγο κ.λπ.), αλλά και μέσω προσκλήσεων ειδικών κατηγοριών ατόμων από το εξωτερικό (οργανωτών συνεδρίων, μελών διεθνών οργανώσεων και οργανισμών ICCA, SITE, IAPCO κ.λπ.), όπως και δημοσιογράφων. Επίσης μέσω ειδικών επισκέψεων και προσωπικών επαφών των υπευθύνων του convention bureaux σε decision makers οργάνωσης διεθνών εκδηλώσεων (διεθνείς οργανισμούς συνδέσμους κ.λπ.).

Μέλη των convention bureaux είναι - εκτός των ενδιαφερόμενων ξενοδόχων που διαθέτουν στη μονάδα τους την αναγκαία υποδομή - και τουριστικά γραφεία, οργανωτές συνεδρίων και εκθέσεων, σύνδεσμοι διερχόμενων, ξεναγών, αυτοκινητιστών, ταξί, κατασκευαστών περιπτέρων, εταιρίες οπτικοακουστικών μέσων, αεροπορικές εταιρίες (ενίοτε και ο εθνικός αερομετοφορέας). Συμμετέχουν, επίσης ο δήμος της πόλης ή εκπρόσωποι / όργανα της πολιτείας της κεντρικής εξουσίας ή των σχετικών εμπλεκόμενων υπηρεσιών.

Συνήθως στο εξωτερικό η μορφή και ο νομικός χαρακτήρας των convention bureaux είναι «Εταιρία μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα». Κι αυτά γιατί ο γενικός στόχος είναι η προβολή του προορισμού και όχι η δημιουργία ενός οργάνου εξυπηρέτησης συγκεκριμένων συμφερόντων.

Αξίζει να επισημάνουμε ότι σχετικό φορέα διαθέτει η Θεσσαλονίκη (Thessaloniki Convention & Visitors Bureau - TCVB). Η Ρόδος και η Κως επίσης δραστηριοποιούνται με θετικά αποτελέσματα, ενώ σχετική πρόταση έχει καταθέσει και ο ΣΕΤΕ από τις αρχές κίελας της λειτουργίας του. Σχετική μελέτη σκοπιμότητας για τη δημιουργία convention bureaux στην Αθήνα, στη Θεσσαλονίκη και σε άλλους τουριστικούς προορισμούς έχει εκπονήσει και ο ΕΟΤ, στο πλαίσιο του Β' Κοινοτικού Πλαισίου Στήριξης.

### **8.9.1 CVB Αθήνας**

«Το convention bureaux θεωρείται σήμερα από τους επαγγελματίες του χώρου απολύτως απαραίτητο μέσο προβολής της Αθήνας στην προσπάθεια ανάπτυξης του συνεδριακού τουρισμού της. Η πρωτεύουσα, ως γνωστόν, από τη μια πλευρά στερείται του μεγάλου συνεδριακού κέντρου, απαραίτητο εργαλείο όχι μόνο για τη διεκδίκηση μεγάλων σε αριθμό συμμετεχόντων events, αλλά και για τον επίσημο χαρακτηρισμό της πόλης σαν συνεδριακού προορισμού. Από την άλλη, καλείται να αξιοποιήσει την υποδομή αλλά και τη διαφήμισή της μέσω των επερχόμενων Ολυμπιακών Αγώνων. Οι σημαντικές επενδύσεις σε νέα ξενοδοχεία, στάδια, οδικά δίκτυα θα βρεθούν σε δύσκολη θέση μετά το 2004, εάν από σήμερα δεν υπάρχει συντονισμένη προσπάθεια διεκδίκησης μεγάλων και μεσαίων συνεδριακών και εκθεσιακών εκδηλώσεων. Θα πρέπει δε να λάβουμε σοβαρά υπόψη μας ότι η διεκδίκηση τέτοιων οργανώσεων γίνεται 3-4 ή και πλέον χρόνια πριν το event. Κατά συνέπεια, η Αθήνα είναι ήδη εκτός σοβαρής και συντονισμένης προσπάθειας ανάληψης διεθνών οργανώσεων έως το 2004 και 2005. Η έλλειψη, έστω και στο σχέδιο, του συνεδριακού και εκθεσιακού κέντρου Αθηνών, καθώς και η έλλειψη αντιπροσωπευτικού οργάνου προβολής της πόλης ως συνεδριακού προορισμού, θέτουν την Αθήνα στο περιθώριο της διεθνούς αγοράς. Απομένουν οι προσπάθειες σε ατομικά και ιδιωτικά και κατ' εξοχήν βάση, επιχειρήσεων που αγωνίζονται χωρίς ουσιαστικά επιχειρήματα να διεκδικούν σοβαρές διεθνείς εκδηλώσεις.

Αναπόφευκτα δεν μπορούν να αποφέρουν τα αποτελέσματα που χρειάζεται η πόλη, ιδιαίτερα μετά το 2004».

Αυτά υποστηρίζουν οι επαγγελματίες του χώρου, οι οποίοι υπολογίζουν στη συμμετοχή του υπουργείου Ανάπτυξης (από κονδύλι διαφήμισης εναλλακτικών μορφών τουρισμού), της νομαρχίας Αττικής (κονδύλι προβολής Αττικής ως τουριστικού προορισμού), των ιδιωτών επαγγελματιών του χώρου (PCO - διοργανωτές συνεδρίων και εκδηλώσεων, ξενοδόχοι, εταιρίες οπτικοακουστικών μέσων, εστιατόρες Ο.Α. κ.λπ.). Μάλιστα, προτείνεται οι PCO και οι εταιρίες οπτικοακουστικών που αναλαμβάνουν συνεδριακές ή εκθεσιακές εκδηλώσεις άνω των 2.000 συμμετεχόντων, από προφανή δραστηριότητα του convention bureau να καταθέτουν στο convention bureau έκτακτη εισφορά ίση με το 1% του τζίρου τους από την εν λόγω εκδήλωση. Το οικονομικό αποτέλεσμα για το convention bureaux, σε αυτή την περίπτωση, θα μπορούσε να είναι ιδιαίτερα σημαντικό αν αναλογιστεί κανείς ότι εκδηλώσεις άνω των 2.000 συμμετεχόντων έχουν ιδιαίτερα υψηλό τζίρο.

Φορείς όπως ΗΑΤΤΑ, ΣΕΠΟΣ, ΣΕΟΕΣ, ΕΞΑ, αλλά και ο δήμος, είναι σαφές ότι πρέπει να συνεργαστούν στενά με την πολιτεία (ΥΠΑΝ - ΕΟΤ, περιφέρεια Αττικής και υπερνομαρχία), αλλά και με αντίστοιχους φορείς στην ελληνική περιφέρεια, προκειμένου να δημιουργηθεί ένα ικανό convention bureau για την Αθήνα και την προοπτική της ως συνεδριακής πόλης.

### **8.9.2 Μελέτη σκοπιμότητας για τη δημιουργία Convention Bureau σε Αθήνα - Θεσσαλονίκη και άλλους τουριστικούς προορισμούς**

Έχει ολοκληρωθεί από το 2001 μια ενδιαφέρουσα μελέτη σκοπιμότητας για τη δημιουργία convention bureau, η οποία διαπιστώνει, μεταξύ άλλων, τα εξής:

Η αδυναμία προώθησης προβολής και προσέλκυσης συνεδρίων στην Ελλάδα οφείλεται κυρίως στην ανυπαρξία οργανωμένων γραφείων και επισκεπτών (CVB).

Στην Ελλάδα τρεις προορισμοί διαθέτουν γραφεία συνεδρίων και επισκεπτών:

1. Η Θεσσαλονίκη, η οποία είναι αναγνωρισμένη ως συνεδριούπολη με τη Helexpo, Ελληνικές Εκθέσεις ως μέλος της IACVB και το νεοσύστατο Thessaloniki CVB.
2. Η Ρόδος επίσης αναγνωρισμένη ως συνεδριούπολη, με ρόλο CVB την Ένωση Ξενοδόχων Ρόδου.
3. Η Κως, η τρίτη αναγνωρισμένη από την EFCT συνεδριούπολη, με ρόλο CVB ο δήμος Κω.

Ο επαγγελματικός τουρισμός, ο οποίος παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον λόγω της ομάδας τουριστών που τον συνθέτουν, δεν έτυχε της κατάλληλης προσοχής από την τουριστική βιομηχανία της Ελλάδας προφανώς λόγω λαθεμένων στρατηγικών του παρελθόντος και της υπέρμετρης προβολής του μοντέλου ήλιος - θάλασσα - διακοπές αλλά και επίσης λόγω έλλειψης ειδικών υποδομών που θα επέτρεπαν την ανάπτυξή του. Σήμερα, τόσο οι ιδιωτικοί φορείς και οι επιχειρήσεις όσο και ο Ελληνικός Οργανισμός Τουρισμού, έχουν κατανοήσει πλήρως την αξία και το όφελος ποσοτικό και ποιοτικό, του επαγγελματικού τουρισμού και επιδίδονται σε ενέργειες και δράσεις που θα συμβάλουν στην ανάπτυξή του.

Ακολουθώντας τα ευρωπαϊκό πρότυπο ανάπτυξης και λειτουργίας των CVB's, προτείνονται στη μελέτη οι παρακάτω εναλλακτικές επιλογές:

Εθνικό γραφείο συνεδρίων και επισκεπτών:

Το εθνικό CVB θα προβάλλει και θα προωθεί την Ελλάδα ως συνεδριακό προορισμό και σε αυτό θα μπορούν να συμμετέχουν τα επιμέρους CVB της Ελλάδας τοπικής ή περιφερειακής εμβέλειας. Το εθνικό CVB, το οποίο μπορεί να είναι διεύθυνση ή τμήμα του ΕΟΤ, θα προσφέρει υπηρεσίες όπως η προώθηση της Ελλάδας ως συνεδριακού προορισμού, συμβουλές σε κάθε ενδιαφερόμενο σχετικά με τους διαθέσιμους συνεδριακούς και ξενοδοχειακούς χώρους, την πρόσβαση στον προορισμό, τις επιπρόσθετες υπηρεσίες κ.λπ., η διοργάνωση site inspections και fan trips, η παραγωγή και η διανομή προωθητικού υλικού κ.λπ.

Εναλλακτικά μπορεί να δημιουργηθεί εθνικό CVB με τη συμμετοχή του δημοσίου και την παράλληλη συμμετοχή στο μετοχικό κεφάλαιο των δευτεροβάθμιων και τριτοβάθμιων ενώσεων τουρισμού, της τοπικής και της περιφερειακής αυτοδιοίκησης αλλά και επιχειρήσεων που θα τυγχάνουν έγκρισης από τον ΕΟΤ για τη συμμετοχή τους.

Επιμέρους γραφεία συνεδρίων και επισκεπτών:

Υπό την καθοδήγηση και παρότρυνση του ΕΟΤ θα πρέπει, σύμφωνα με τη μελέτη, να δημιουργηθούν τοπικά CVB σε περιοχές όπου υπάρχουν οι κατάλληλες προϋποθέσεις ώστε να αποτελέσουν συνεδριακό προορισμό. Προκειμένου τα επιμέρους CVB να προσφέρουν ποιοτικές υπηρεσίες προτείνεται η ίδρυση οργάνου εποπτείας που θα ελέγχει και θα παρεμβαίνει συμβουλευτικά σε οποιαδήποτε ενέργεια που θα αντιβαίνει τους σκοπούς του γραφείου. Συγκεκριμένα, προτείνεται η θέσπιση κριτηρίων από τον ΕΟΤ και θεσμοθέτηση ειδικής διευρυμένης επιτροπής που θα εξετάζει αν ο προορισμός διαθέτει τις κατάλληλες υποδομές, ανωδομές και υπηρεσίες καθώς και το οργανωτικό σχήμα που θα εξασφαλίζει τη βιωσιμότητα του CVB και την απρόσκοπτη λειτουργία του. Ο ΕΟΤ, στα CVB που θα εκπληρώνουν τις προϋποθέσεις θα διαθέτει σήμα ποιότητας.

Τα κατά τόπους CVB είναι οργανισμοί - επιχειρήσεις που αντιπροσωπεύουν μια συγκεκριμένη πόλη ή περιοχή. Με το δεδομένο ότι η τοπική αυτοδιοίκηση έχει τον πρώτο λόγο για τον συντονισμό και την προώθηση των κοινών ενδιαφερόντων της τουριστικής βιομηχανίας της περιοχής κρίνεται σκόπιμο ότι στους συμμετέχοντες οργανισμούς πρέπει απαραίτητα να συμμετέχουν και οι φορείς της τοπικής αυτοδιοίκησης.

Το είδος των παρεχόμενων υπηρεσιών και οι ανάγκες που από τη φύση θα εξυπηρετεί ο προτεινόμενος τοπικός οργανισμός αξιώνουν μια νομική μορφή που να εξασφαλίζει ευελιξία, σύγχρονη οργάνωση, ταχύτητα στη λήψη και στην εκτέλεση αποφάσεων, διαχειριστική διαφάνεια και επιπλέον απόλυτα ελεγχόμενη είσοδο νέων μελών. Τις

προϋποθέσεις αυτές πληροί κατ' αρχάς η νομική μορφή της ανώνυμης εταιρίας αλλά σε αυτήν δεν είναι δυνατή η συμμετοχή των ΟΤΑ. Η καταλληλότερη νομική μορφή είναι αυτή της αστικής μη κερδοσκοπικής εταιρίας η οποία επιδιώκει μεν οικονομικό σκοπό, αλλά δεν έχει κερδοσκοπικό σκοπό με την έννοια ότι τα μέλη της δεν μπορούν να αποκομίσουν κέρδη από τις δραστηριότητες της εταιρίας.

### **8.9.3 Ζήτηση για συνεδριακό τουρισμό - convention bureau**

Το γραφείο συνεδριακού τουρισμού του ΕΟΤ στη Μεγάλη Βρετανία δέχεται πολλά αιτήματα για διοργάνωση συνεδρίων στη χώρα μας. Η έλλειψη, όμως, convention bureau εμποδίζει τη διοχέτευση αυτής της ζήτησης, επισημαίνει σχετική ανακοίνωση του ΕΟΤ. Όπως τονίζεται, ο ΕΟΤ, στην προσπάθειά του να διευκολύνει τους φορείς να οργανώσουν convention bureau (διότι αυτά πρέπει να ιδρυθούν και να λειτουργήσουν από αυτούς που εμπλέκονται στον συνεδριακό τουρισμό και δεν είναι δυνατόν να αποτελέσουν μια αμιγώς κρατική πρωτοβουλία), έχει μέχρι σήμερα διοργανώσει ημερίδες όπου αναπτύσσει τρόπους λειτουργίας τους.

Έτσι, στις 13 και στις 14 Ιανουαρίου 2003 στην Πάτρα και στην Κέρκυρα αντίστοιχα, διοργανώνει ημερίδες με κύριους ομιλητές την κ. Caroline Dow, Head of Sales & Marketing του Scottish convention bureau, η οποία θα αναφερθεί στις «Βασικές αρχές λειτουργίας ενός convention bureau, με πρότυπο εκείνο της Σκωτίας» και την κ. Debbie Jackson, MD of EIBTM/Reed Exhibitions, που θα αναφερθεί στον αγορά του Convention & Incentives και την έκθεση EIBTM (Γενεύη).

Επίσης ο ΕΟΤ συμμετέχει στο διεθνές συνέδριο με θέμα: «Οι προοπτικές των συνεδρίων στην Ελλάδα - Εκθεσιακός και συνεδριακός τουρισμός», που διοργανώνεται από τις εκθέσεις Xenia, στις 22 Ιανουαρίου 2003 στην Αθήνα και στο οποίο έχει προσκληθεί και έχει αποδεχθεί να μιλήσει ο κ. Tom Nutley, MD της Reed Exhibition.

Ο υπουργός Ανάπτυξης Α. Τσοχατζόπουλος συχνά επισημαίνει την πρόθεση του ΥΠΑΝ να ενισχύσει τον συνεδριακό τουρισμό, αλλά και την ανάγκη να διεκδικήσει επάξια η Ελλάδα το μερίδιό της στη διεθνή συνεδριακή αγορά.

Επίσης τονίζει τη συνεπώς βελτιούμενη υποδομή σε συνεδριακούς χώρους υψηλής ποιότητας και τη συμβολή του μελλοντικού μεγάλου συνεδριακού κέντρου (Ελληνικό) στον εμπλουτισμό αυτής της υποδομής.

Ο πρόεδρος του ΕΟΤ Γ. Πατέλλης κατά τη διάρκεια ημερίδας που διοργανώθηκε για τον συνεδριακό τουρισμό τον Σεπτέμβριο, μίλησε για τη δημιουργία «ιστού» convention bureau σε Αθήνα, Πάτρα, Ρόδο, Κρήτη κ.ά., για την ανάπτυξη της πληροφόρησης στον τομέα αυτό.

Ο πρόεδρος του ΕΟΤ ανέπτυξε το πρόγραμμα ημερίδων και σεμιναρίων του οργανισμού που θα καλύψει όλη την Ελλάδα και έχει ως κύριο στόχο την αλληλοενημέρωση και τη συζήτηση σε βασικούς τομείς της τουριστικής πολιτικής. Ειδικότερα τόνισε πως ο ΕΟΤ, υλοποιώντας τον σχεδιασμό που είχε εξαγγείλει για την ανάπτυξη και την προώθησή του, λειτούργησε και στελέχωσε ειδική υπηρεσία στο Λονδίνο για τον συνεδριακό τουρισμό, αποτέλεσμα της οποίας ήταν και σχετική έρευνα, η οποία παρουσιάστηκε.

Το Γραφείο Συνεδριακού Τουρισμού στα Λονδίνο, πρόσθεσε ο κ. Πατέλλης συνεργάζεται και με την αντίστοιχη υπηρεσία του ΕΟΤ Αθηνών, όπως και με το Γραφείο Συνεδριακού Τουρισμού της Ολυμπιακής Αεροπορίας

Κατά την ίδια εκδήλωση, ο διευθυντής ΕΟΤ Μ. Βρετανίας Παναγιώτης Αργυρός αναφέρθηκε στο ζωηρό ενδιαφέρον που δείχνουν οι Βρετανοί όχι μόνο για τον οργανωμένο ή μη παραθεριστικό τουρισμό, αλλά και για τον συνεδριακό τουρισμό και τον τουρισμό κινήτρων. Αναφερόμενος στην έρευνα για την συνεδριακό τουρισμό ο κ. Αργυρός παρουσίασε τα κυριότερα ευρήματα, που είναι τα εξής:

- Η Αθήνα έρχεται πρώτη στις προτιμήσεις με τη Ρόδο και την Κρήτη να ακολουθούν. Άλλοι προορισμοί που ενδιαφέρουν τους Βρετανούς είναι η Κως, η Θεσσαλονίκη, η Χαλκιδική και η Κέρκυρα.

- Τα θετικά στοιχεία που ενισχύουν την προσπάθεια ανάπτυξης του συνεδριακού τουρισμού είναι το κλίμα, η φιλοξενία, η κουλτούρα, ο πολιτισμός, ο συνεδριακός προορισμός, το κόστος και η διατροφή. Τα αρνητικά είναι τα επίπεδα εξυπηρέτησης, η έλλειψη υποδομής και οι μεταφορές / πτήσεις.

Κύριο μήνυμα της έρευνας, κατέληξε ο κ. Αργυρός, είναι πως απαιτείται αρμονικά, δυναμικά και με στοχευόμενο πρόγραμμα, συνεργασία όλων των εμπλεκόμενων μερών (Βρετανοί b/o, ελληνική ιδιωτική αγορά, ΕΟΤ).

## **8.10 CONVENTION & VISITORS BUREAU ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

Το Γραφείο Συνεδρίων και Επισκεπτών Θεσσαλονίκης (Thessaloniki Convention & Visitors Bureau) είναι μία μη κερδοσκοπική υπηρεσία που λειτουργεί σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα των Convention & Visitors Bureau.

Στόχος του γραφείου είναι η αύξηση των συνεδριακών διοργανώσεων που διεξάγονται στην πόλη της Θεσσαλονίκης.

Προκειμένου να προσελκύσει συνέδρια στη Θεσσαλονίκη και να διευκολύνει τη διοργάνωσή τους προσφέρει χωρίς καμία οικονομική επιβάρυνση ή άλλη δέσμευση μία σειρά από υπηρεσίες προς όφελος του φορέα διοργάνωσης: Πληροφορεί τον φορέα διοργάνωσης για τις συνεδριακές υποδομές της πόλης και τις επιχειρήσεις που προσφέρουν συνεδριακές υπηρεσίες (συνεδριακοί χώροι, ξενοδοχεία, επαγγελματίες διοργανωτές συνεδρίων, catering, οπτικοακουστικά συστήματα, διερμηνεία, μετάφραση, δημόσιες σχέσεις τουριστικά γραφεία κ.λπ.), αλλά και συγκεντρώνει προτάσεις και οικονομικές προσφορές τις οποίες και κοινοποιεί στον φορέα διοργάνωσης. Με τον τρόπο αυτόν ο φορέας διοργάνωσης μπορεί να πληροφορηθεί με ακρίβεια για μία γκάμα παρεχομένων υπηρεσιών χωρίς να χρειαστεί να αφιερώσει χρόνο σε έρευνα αγοράς.

Το TCVB λειτουργεί υπό τον αιγίδα του υπουργείου Ανάπτυξης του Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας, της Νομαρχίας και του Δήμου Θεσσαλονίκης.

Τα 120 μέλη του TCVB συνθέτουν μία πολυσυλλεκτική εικόνα αποτελούμενη από τους πιο σημαντικούς φορείς της πόλης (ανώτατα εκπαιδευτικά ιδρύματα, όλα τα μουσεία, πολιτιστικούς οργανισμούς, φορείς με φεστιβαλικές εκδηλώσεις, επαγγελματικές ομοσπονδίες, τον Οργανισμό Λιμένος Θεσσαλονίκης κ.λπ.). Επίσης και από μια σειρά επιχειρήσεων της πόλης που δραστηριοποιούνται στον χώρο του συνεδριακού τουρισμού και καλύπτουν με τις υπηρεσίες τους το σύνολο των αναγκών που προκύπτουν από τη διαργάνωση συνεδρίων ή ταξιδιών κινήτρων (εταιρίες διοργάνωσης συνεδρίων, δημοσίων σχέσεων, ξενοδοχεία, τουριστικά γραφεία, ενοικιάσεις αυτοκινήτων, εστιατόρια, catering, οπτικοακουστικά συστήματα, εμπορικά καταστήματα κ.ά.). Διακεκριμένοι φορείς της πόλης έχουν ανακηρυχθεί επίτιμα μέλη της εταιρίας συμβάλλοντας με κάθε μέσον που διαθέτουν στην επίτευξη των στόχων της. Οι αναφερόμενες ανωτέρω διάσπαρτες δυνάμεις της Θεσσαλονίκης συνενώνονται στα TCVB και βοηθούν στην εκπλήρωση των στόχων και των επιδιώξεων του να καθιερωθεί η Θεσσαλονίκη ως συνεδριούπολη διεθνούς κύρους και δημοφιλής προορισμός για ταξίδια κινήτρων. Το TCVB ιδρύθηκε τον Μάρτιο του 2000, είναι μέχρι σήμερα το πρώτο και μοναδικό στη χώρα μας (σε κάθε



χώρα-μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης και ιδιαίτερα σε μεγαλουπόλεις ή πόλεις με δημοφιλή χαρακτήρα στην παράδοση, στην ιστορία, στον πολιτισμό ή στις τέχνες λειτουργούν δεκάδες Convention & Visitors Bureau).

Οι στόχοι της εταιρίας επιτυγχάνονται μέσω των ακόλουθων δραστηριοτήτων:

- Συνεργασία με τα μέλη της εταιρίας και τους λοιπούς φορείς ή επιχειρήσεις του νομού με σκοπό τον συντονισμό δράσεων για τον εκπλήρωση των εταιρικών στόχων.
- Επαφές με επαγγελματίες διοργανωτές συνεδρίων κι άλλων εκδηλώσεων κι ενημέρωσή τους (χωρίς χρέωση) για τις υποδομές και δυνατότητες που παρέχει η Θεσσαλονίκη.
- Παροχή πληροφοριών σε Έλληνες και ξένους ενδιαφερομένους για τη διοργάνωση συνεδρίων, ημερίδων, εκθέσεων, ταξιδιών κινήτρων κ.λπ. στην πόλη της Θεσσαλονίκης.
- Συμμετοχή και προβολή της Θεσσαλονίκης σε διεθνείς εκθέσεις συνεδριακού ή γενικού τουρισμού.
- Εγγραφή του TCVB ως μέλους στους διεθνείς οργανισμούς της συνεδριακής αγοράς (ICCA, IACVB, MPI, SITE, ITMA, CIMPA), η οποία συνέβαλε τα μέγιστα στην αναγνώριση της Θεσσαλονίκης ως προορισμού (destination).
- Επαφή με τα ελληνικά και διεθνή μέσα μαζικής ενημέρωσης, έκδοση δελτίων Τύπου και διοργάνωση συνεντεύξεων Τύπου.
- Έκδοση έντυπου ενημερωτικού υλικού.
- Ενημέρωση και συντήρηση ενός internet site για την προβολή της Θεσσαλονίκης και των μελών της εταιρίας.
- Διοργάνωση επιμορφωτικών - εκπαιδευτικών σεμιναρίων για τα μέλη της.
- Εκπόνηση μελετών συναφών με τους στόχους και τη δραστηριότητά της ή για λογαριασμό μελών της κι άλλων φορέων της πόλης.
- Ανάληψη και υλοποίηση εθνικών ή κοινοτικών προγραμμάτων που στοχεύουν στην ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού της Θεσσαλονίκης.

Όλες οι ως άνω δραστηριότητες της εταιρίας ολοκληρώνονται με απόλυτο σεβασμό στον μη κερδοσκοπικό χαρακτήρα της ενώ απαγορεύεται ρητά η άσκηση εμπορικής δραστηριότητας από αυτόν.

Η Αστική Εταιρία Συνεδρίων και Επισκεπτών Θεσσαλονίκης διοικείται από ένα επταμελές Διοικητικό Συμβούλιο και μία τριμελή Διοικούσα Επιτροπή. Στελεχώνεται από μια σειρά επαγγελματιών του χώρου με εξειδικευμένες γνώσεις γύρω από το αντικείμενο του συνεδριακού τουρισμού και των επιμέρους δραστηριοτήτων της εταιρίας.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9<sup>ο</sup>**

**CATERING**

## 9.1 ΓΕΝΙΚΑ

Ραγδαία ανάπτυξη παρουσιάζει κατά τη διάρκεια των τελευταίων χρόνων το catering, γεγονός που οφείλεται κατά κύριο λόγο στην αλλαγή των συνηθειών και του τρόπου ζωής των καταναλωτών.

Στον ευρύτερο κλάδο του catering περιλαμβάνεται η εξυπηρέτηση αεροσκαφών και η τροφοδοσία πλοίων, το βιομηχανικό catering, η τροφοδοσία εστιατορίων και κυλικείων, καθώς επίσης και η μαζική τροφοδοσία και η οργάνωση δεξιώσεων. Ευνοϊκό κλίμα για την αγορά δημιουργεί τα τελευταία χρόνια η ανάπτυξη συνεδρίων και η εκμετάλλευση σταθερών σημείων διακίνησης επιβατών σε αεροδρόμια ή σιδηροδρομικούς σταθμούς.

Η ανοδική πορεία του κλάδου αποδίδεται κυρίως στην αλλαγή των συνηθειών και του τρόπου ζωής των καταναλωτών, στην ευρύτερη επιρροή από χώρες της Δυτικής Ευρώπης, στη βελτίωση του βιοτικού επιπέδου και στη ροπή των νεοελλήνων προς τις «έτοιμες λύσεις». Οι συνεχώς μεταβαλλόμενες απαιτήσεις της σύγχρονης ελληνικής κοινωνίας έχουν οδηγήσει στη μείωση του ελεύθερου χρόνου των εργαζομένων, που αναζητούν έτσι ευκολότερους τρόπους για την εξυπηρέτησή τους.

Γι' αυτό και ενώ ο κλάδος ξεκίνησε με την ανάπτυξη του αεροπορικού catering, κατά τη διάρκεια των τελευταίων ετών παρατηρείται το φαινόμενο να αυξάνεται συνεχώς ο αριθμός των μικρότερων εταιρειών που έχουν ήδη κάνει την εμφάνισή τους στο χώρο και ασχολούνται αποκλειστικά με την οργάνωση δεξιώσεων και εορταστικών εκδηλώσεων. Οι εταιρείες catering προσφέρουν οικονομικές και γρήγορες λύσεις, με σταθερές και προκαθορισμένες τιμές κόστους και μείωση των λειτουργικών δαπανών.

Για τις μεγαλύτερες επιχειρήσεις οι εν λόγω εταιρείες εξασφαλίζουν την πλήρη απαλλαγή τους από τη φροντίδα τροφοδοσίας σε πρώτες ύλες και τήρησης αποθήκης καθώς και τον απόλυτο έλεγχο των μερίδων χωρίς απώλειες.

Μεγάλη σημασία δίνεται από τις εταιρείες στις πρώτες ύλες που είναι και η βασικότερη προϋπόθεση για την παραγωγή ενός ποιοτικού προϊόντος. Λόγω της ελεύθερης διακίνησης των προϊόντων στην Ευρωπαϊκή Ένωση δεν παρουσιάζονται σημαντικές ελλείψεις στην ελληνική αγορά παρά μόνο σε ορισμένες κατηγορίες προϊόντων που δεν παράγονται στην Ελλάδα. Η εισαγωγή πρώτων υλών γίνεται κυρίως από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, καθώς η πολιτική των ανοικτών συνόρων, έχει σαν αποτέλεσμα οι τελικές τιμές οι οποίες επιτυγχάνονται, να είναι και οι καλύτερες δυνατές.

Τα τελευταία χρόνια όμως και οι προμηθευτές πρώτων υλών έχουν αναπτυχθεί πολυμέτρωπα, με αποτέλεσμα πολλές φορές η σχέση ποιότητας - τιμής να ξεπερνάει και τις ξένες εταιρείες.

Και οι κανόνες όμως υγιεινής παίζουν πρωτεύοντα ρόλο προκειμένου να παραχθεί ένα ποιοτικό προϊόν, γι' αυτό άλλωστε γίνονται προσπάθειες από πολλές εταιρείες ώστε να εφαρμοστούν νέοι κανόνες υγιεινής ή να αποκτήσουν πιστοποιητικά ποιότητας. Η επιβολή εφαρμογής του HACCP και η εφαρμογή συστημάτων ολικής ποιότητας αποτελούν μονόδρομο για τις εταιρείες που κατατάσσονται στις πρώτες θέσεις των επιχειρήσεων του κλάδου. Η ποιότητα θα πρέπει να είναι δεσμευτική σε όλη η διαδικασία της παραγωγής, στο σέρβις, καθώς και στην επιλογή πρώτων υλών.

Βασική μεταβολή που έχει επέλθει τα τελευταία χρόνια στον κλάδο είναι η εμφάνιση μικρότερων εταιρειών που έχουν εισβάλλει στην αγορά με κύρια συνέπεια την όξυνση του ανταγωνισμού, την ίδια στιγμή που οι μεγαλύτερες ξενοδοχειακές μονάδες διεκδικούν και αυτές σημαντικά μερίδια στην αγορά. Ο αυξημένος ανταγωνισμός επιδρά θετικά όσον αφορά τη βελτίωση των παρεχομένων υπηρεσιών, καθώς καταβάλλονται προσπάθειες από τις εταιρείες για αναβάθμιση της ποιότητας και χαμηλότερες τιμές.

Ανασταλτικό παράγοντα για την εξέλιξη του catering στη χώρα μας αποτελεί η είσοδος πολλών εταιρειών που έχουν σαν στόχο τους το γρήγορο και εύκολο κέρδος κλονίζοντας την εμπιστοσύνη του κοινού και, άρα βλάπτοντας και τους πιο αξιόπιστους του χώρου που προσφέρουν καλύτερο σέρβις και ποιοτικές πρώτες ύλες. Αρνητικό παράγοντα αποτελεί και η έλλειψη στην αγορά εξειδικευμένου προσωπικού οδηγώντας πολλές εταιρείες και ξενοδοχεία στην ίδρυση δικών τους κέντρων εκπαίδευσης, καθώς δεν υπάρχει επίσημη σχολή που να παρέχει κατάρτιση υψηλών προδιαγραφών. Οργανώνουν σεμινάρια, έτσι ώστε το προσωπικό να προετοιμάζεται σωστά και υπεύθυνα. Στοιχεία που θα πρέπει να συγκεντρώνει ο εργαζόμενος σε μία εταιρεία catering είναι η ευγένεια, η προσαρμοστικότητα και η διάθεση για σκληρή δουλειά.

Οι δραστηριότητες που μπορούν να προσφέρουν οι εταιρείες, τα εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία και ξενοδοχεία για την διεξαγωγή μιας δεξίωσης ή ενός Banquet είναι:

- Τροφοδοσία σε σπίτια, γραφεία, νοσοκομεία, διαλείμματα με καφέ, συγκεντρώσεις, δεξιώσεις επιχειρηματικές και άλλες, galas σε καθιστά γεύματα, δείπνα, σε κοκτέιλ, ελαφρά μενού, σε μπουφές, σε πάρτι, σε επίσημα δείπνα, σε εργοστάσια, σε εκδηλώσεις.
- Εξοπλισμό, όπως τραπέζια, τραπεζομάντιλα, καρέκλες, σερβίτσια, σκεύη, μαχαιροπήρουνα, ποτήρια, σαμπανιέρες, τασάκια, σχάρες, πιατέλες κλπ.
- Χώρους εκδηλώσεων σε αίθουσες, ξενοδοχεία, πάρκα, μουσεία, κήπους, κρουαζιερόπλοια, κέντρα, πισίνες.

- Προσωπικό, σερβιτόρους, λατζέρηδες, συντηρητές φαγητών, ζαχαροπλάστες, ασφάλεια, DJ, καθαρίστριες, υποσέφ, maitre, επεστίαρχο (chef de service), τραπεζοκόμο - σερβιτόρο, υποτραπεζοκόμο, βοηθό σερβιτόρου, μαθητευόμενο, οινοχόο, κόπτη, μετρ του χωλ, μετρ συμποσίου, σεφ για σπεσιαλιτέ, υπεύθυνο για την κρύα κουζίνα, για τα ορεκτικά, τα κρέατα, τα ψάρια, σαλτσέρη, σαχαιέρη, υπεύθυνο για το γυάλισμα των ασημικών, υπεύθυνο για την κάβα, προϊστάμενο υποδοχής, προϊσταμένη ορόφων ή λινοθήκης.
- Διακόσμηση για δεξιώσεις, γάμους γιορτές, παιδικά πάρτι, εκθέσεις, χορούς, ειδικές εκδηλώσεις όπως αυτές του Αγίου Βαλεντίνου, Πάσχα, καλοκαίρι, Χριστούγεννα, Απόκριες, νέων προϊόντων.
- Διάφορα Happenings. Βεγγαλικά, μπαλονοκατασκευές, κλόουν, χορός, ταχυδακτυλουργός, κουκλοθέατρο, θεατρικό μιούζικαλ, καρτούν, μαγικά, μπαλόνια με ήλιον, κίνηση με μουσικό πρόγραμμα, παιχνίδια, εκπλήξεις, καπελάκια γενεθλίων, μίμους, δώρα κ.α.
- Μουσική κάλυψη. Ορχήστρες ζωντανές, μεγάλες οθόνες, οπτικοακουστικά μηχανήματα, λέιζερ.
- Δελτία τύπου. Τηλεόραση, δημοσιογράφοι, δημοσιεύσεις, δημοσιογραφική κάλυψη, κινηματογραφική προβολή.
- Φωτογράφοι, video, φωτογράφιση.
- Mailing. Προσκλήσεις, λίστες προσκεκλημένων, προγράμματα συνεδρίων, πληροφορίες, έντυπα.



## 9.2 ENNOIA TOY CATERING

Η βιομηχανία του catering γνωστή κι ως η βιομηχανία της φιλοξενίας, μας δίνει φαγητά, ποτά, και σε μερικές περιπτώσεις, στέγαση για άτομα σε σχολεία, νοσοκομεία, εργαζόμενους και για ταξιδιώτες. Ο σκοπός της βιομηχανίας αυτής είναι να προσφέρει γεύματα, ποτά, στέγαση, διασκέδαση σε οποιονδήποτε, οπουδήποτε, όποια ώρα κι αν είναι.

Η έννοια catering αν αποδοθεί ακριβώς στα Ελληνικά σημαίνει τροφοδοσία.

Ο κλάδος όμως του catering προσφέρει πολλά περισσότερα από την απλή προμήθεια τροφίμων σε ιδιώτες ή επιχειρήσεις.

Την τελευταία επταετία το catering έχει αναπτυχθεί σημαντικά στην Ελλάδα. Παλαιότερα υπήρχαν ελάχιστες εταιρείες που ασχολιόταν αποκλειστικά με αυτόν τον κλάδο ενώ πολύ λίγες ήταν και οι εταιρείες που ασχολιόταν και με την τροφοδοσία.

Σήμερα οι Έλληνες έχουν αλλάξει συνήθειες και έχουν επηρεαστεί από τις συνήθειες των Δυτικών χωρών. Δεν πιστεύουν πια ότι το catering απευθύνεται σε λίγους και εκλεκτούς. Όλο και περισσότερος κόσμος εμπιστεύεται τις υπηρεσίες που προσφέρουν οι caterers, δηλαδή αυτοί που ασχολούνται με το catering.

Πάνω από 200 εταιρείες στην Ελλάδα, ασχολούνται σήμερα με το catering. Οι περισσότερες από αυτές δεν έχουν σαν αποκλειστικό τους αντικείμενο το catering. Υπάρχουν πολλά ξενοδοχεία, εστιατόρια ή και ζαχαροπλαστεία που έχουν διευρύνει τον κύκλο των εργασιών τους και σε αυτόν τον τομέα.

Οι πρώτες εταιρείες που ασχολήθηκαν με την τροφοδοσία απευθυνόταν σε πλοία και βρισκόταν σε λιμάνια. Προμήθευαν το πλοίο με τα απαραίτητα για το πλήρωμα και τους επιβάτες. Στην Ελλάδα η πρώτη μορφή catering που έκανε την εμφάνιση της είναι το αεροπορικό catering.

Σήμερα οι εταιρείες που ασχολούνται με το αεροπορικό catering θεωρούνται οι κορυφαίες στον κλάδο. Οι περισσότερες από αυτές ασχολούνται και με άλλες μορφές catering διεκδικώντας ακόμα μεγαλύτερο κομμάτι της αγοράς.

Πολλές εταιρείες ασχολούνται αποκλειστικά με τη διοργάνωση εκδηλώσεων και την τροφοδοσία αυτών. Ο ετήσιος κύκλος εργασιών όλων των εταιρειών που ασχολούνται με το catering φτάνει σήμερα τα 75 δις δρχ. Το 1990 ο κύκλος εργασιών αυτών των εταιρειών ήταν μόλις 10 δις δρχ.

Τέλος πρέπει να σημειωθεί ότι η ζήτηση των εταιρειών catering αυξάνεται το καλοκαίρι λόγω της αύξησης της τουριστικής κίνησης.

Όπως είναι φυσικό η ζήτηση μειώνεται το χειμώνα που δεν υπάρχει μεγάλη κίνηση τουριστών.

### 9.3 ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΤΟΥ CATERING

ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΤΟΥ CATERING			
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ	ΠΡΟΝΟΙΑ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ	ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ	ΑΛΛΑ
Ξενοδοχεία Εστιατόρια Καφετέριες Κλαμπ Μπαρ Εστιατόρια, Φαστ-φουντ	Νοσοκομεία Εστίες Γεροκομεία Εργαζόμενοι στη βιομηχανία και του εμπορίου	Τρένα Εθνικούς δρόμους Αεροπορίες Κρουαζιερόπλοια, φεριμπότ και εμπορικά πλοία	Συμβάσεις Εξωτερικά Πολεμικό: Ναυτικό Πεζικό Αεροπορία Αστυνομία

#### 9.3.1 Catering του εμπορίου

Ξενοδοχεία και εστιατόρια:

Η μεγάλη ποικιλία ξενοδοχείων και εστιατορίων επιδεικνύεται από το πιο πολυτελές ξενοδοχείο μέχρι και το απλό και μικρό οικογενειακό ξενοδοχείο. Τα εστιατόρια με τον ίδιο τρόπο παρουσιάζονται από το πιο πολυτελείας μέχρι και το απλό εστιατόριο που προσφέρει μικρή ποικιλία γευμάτων.

Τα ξενοδοχεία που είναι αστικά προσφέρουν πρωινά, μεσημεριανά, τσάι, ελαφριά γεύματα και βραδινά φαγητά. Σε μερικά ξενοδοχεία, οι δεξιώσεις παίζουν ένα σημαντικό ρόλο στο catering.

Τα εστιατόρια διακρίνονται ανάλογα με το φαγητό που σερβίρουν. Μερικά μπορεί να σερβίρουν όλα τα είδη φαγητών, και άλλα, απλά, να σερβίρουν κάποια μεσημεριανά γεύματα ή και βραδινά.

Σε μερικές περιπτώσεις το είδος του εστιατορίου μπορεί να περιορίζει και τα διάφορα φαγητά που σερβίρονται. Π.χ. Steak Restaurants (εστιατόρια για μπριζόλες) σερβίρουν τα διάφορα είδη από μπριζόλες με διάφορους τρόπους μαγειρέματος.

Φαστ-φουντ (fast-food):

Οι καταναλωτικές απαιτήσεις έχουν ως αποτέλεσμα την δημιουργία διάφορων καταστημάτων που προσφέρουν μια περιορισμένη ποικιλία γνωστών φαγητών σε μια λογική τιμή, χωρίς να έχει μεγάλο χρόνο αναμονής στο κατάστημα και η κατανάλωση γίνεται εντός του καταστήματος ή σε πακέτο για εκτός του καταστήματος.

Λέσχες:

Αυτά συνήθως διαχειρίζονται από κάποιο διευθυντή ή γραμματέα που έχει οριστεί από το διοικητικό συμβούλιο που αποτελείται από μέλη της λέσχης.

Αλυσίδες catering:

Υπάρχουν πολλά ιδρύματα με αλυσίδες διασκορπισμένα σε πολλές περιοχές και σε μερικές περιπτώσεις και σε ξένες χώρες. Ελπίδες για προαγωγή και οικονομικές προσδοκίες είναι αξιοσημείωτες, είτε είναι αλυσίδα ξενοδοχείων είτε αλυσίδα εστιατορίων. Αυτές είναι οι γνωστές ξενοδοχειακές εταιρίες, αλυσίδες εστιατορίων, αλυσίδες καταστημάτων και καταστήματα με εστιατόρια που συνήθως σερβίρουν φαγητά το μεσημέρι, τσάι, πρωινά και διάφορα σνακ.

Πρόνοια:

Η διαφορά με το catering της πρόνοιας και το catering των ξενοδοχείων και εστιατορίων είναι ότι στα ξενοδοχεία και στα εστιατόρια ο σκοπός είναι το κέρδος ενώ στη πρόνοια ο σκοπός είναι το μικρότερο κόστος και η μέγιστη αποδοτικότητα. Το επίπεδο μαγειρέματος πρέπει να είναι εξίσου καλό αλλά τα μενού μπορεί να διαφέρουν.

Catering στα νοσοκομεία:

Ο σκοπός του catering στα νοσοκομεία είναι να βοηθήσουν τους γιατρούς να θεραπεύσουν τους ασθενείς πιο γρήγορα. Για να γίνει αυτό, χρειάζεται ένα θρεπτικό πιάτο φαγητό μαγειρεμένο με ειδικό τρόπο διατηρώντας έτσι τις θρεπτικές ουσίες και ταυτόχρονα, να παρουσιάζεται στον ασθενή με το πιο ορεκτικό τρόπο. Αναγνωρίζεται ότι η παροχή ενός επαρκούς γεύματος και μια σωστή δίαιτα είναι κι αυτό μέρος μιας θεραπείας. Το προσωπικό χωρίζεται στα εξής:

- Διευθυντές catering: φτιάχνουν τα μενού, κάνουν προμήθειες και επιβλέπουν την προετοιμασία και σερβίρισμα των φαγητών. Είναι επίσης υπεύθυνοι για την εκπαίδευση και την ασφάλεια. Επισκέπτονται τους θαλάμους και συμβουλεύουν τους γιατρούς και τις νοσοκόμες και ελέγχουν την λειτουργία του catering.
- Βοηθοί των διευθυντών: βοηθάνε και εκπληρώνουν όλα ή ένα μέρος των καθηκόντων των διευθυντών.



- Επιστάτης κουζίνας: είναι υπεύθυνος για την ομαλή λειτουργία μιας κουζίνας.
- Μάγειροι: βοηθός μάγειρα, βοηθός chef, chef  
Ο chef είναι υπεύθυνος μαζί με τον επιστάτη για την ομαλή λειτουργία της κουζίνας.
- Επιτηρητής τραπεζαρίας: είναι υπεύθυνος για το προσωπικό κατά τη διάρκεια σερβιρίσματος των γευμάτων.
- Διαιτολόγος: Σε πολλά ξενοδοχεία ο διαιτολόγος είναι υπεύθυνος για:
  - Συνεργασία με τον διευθυντή του catering για τα γεύματα
  - Σχεδίαση και επίβλεψη ειδικών διαιτών
  - Εκπαίδευση μάγειρων
  - Συμβουλές στους ασθενείς

### **9.3.2 Βιομηχανικό catering**

Η παροχή εστιατορίων για το προσωπικό βιομηχανιών επιτρέπει, εκτός από το κύριο γεύμα το μεσημέρι, και διαλείμματα για καφέ. Πολλές βιομηχανίες συνειδητοποίησαν ότι η παραγωγή σχετίζεται με την πρόνοια των εργαζομένων. Ένας χορτάτος εργαζόμενος αποδίδει καλύτερα και περισσότερα και γι' αυτό το λόγο, μεγάλα ποσά χρημάτων δαπανούνται για την παροχή πρώτης τάξεως εστιατορίων, κουζινών και για γεύματα. Σε μερικές εταιρίες το φαγητό είναι δωρεάν ενώ σε άλλα προσφέρονται σε χαμηλότερες τιμές από την αξία τους και το υπόλοιπο πόσο καλύπτεται από την εταιρία.

### **9.3.3 Μεταφορικό catering**

#### Αεροπορικό:

Αεροπορικό catering ασχολείται με την προμήθεια γευμάτων κατά τη διάρκεια των πτήσεων. Αυτό το είδος catering παρουσιάζει προβλήματα. Το κύριο πρόβλημα είναι ο περιορισμένος χώρος που υπάρχει στο αεροπλάνο. Ειδικά φουρνάκια χρησιμοποιούνται για να ζεστάνουν το συνήθως κατεψυγμένο φαγητό που παρασκευάζεται από την αεροπορική εταιρία ή κάποια εξωτερική εταιρία που έχει σύμβαση με την αεροπορική εταιρία.

#### Τρένα:

Τα γεύματα σερβίρονται στα ειδικά βαγόνια του τρένου που λειτουργούν ως εστιατόρια ή σνακ-μπαρ. Ο χώρος εδώ είναι ακόμα πιο περιορισμένος από τα αεροπλάνα και το πρόβλημα είναι πιο έντονο. Επιβάτες που θέλουν να μετακινηθούν από το Ουότερλου (Waterloo) ως το Παρίσι ή της Βρυξέλλες χρησιμοποιούν τα τρένα Eurostar. Η Eurostar

θεωρεί τις αεροπορικές εταιρίες αντίπαλους στον συναγωνισμό των μεταφορικών μέσων. Έτσι τα γεύματα σερβίρονται σε ένα παρόμοιο περιβάλλον σαν των αεροπλάνων από τους συνοδούς. Το φαγητό αυτό είναι μέσα στη τιμή του εισιτηρίου.

Ανάλογα με την ώρα αναχώρησης του τρένου, το κατάλληλο γεύμα σερβίρεται. Πιο σημαντική όμως είναι η σχεδίαση του μενού ανάλογα με την ώρα αναχώρησης αλλά και τη διαφορά στην ώρα μεταξύ των διάφορων χωρών.

Δύο εταιρίες χρησιμοποιούν το τούνελ του Καναλιού. Η μια εταιρία είναι το τρένο Λε σάτελ (Le Shuttle) του Euro Tunnel (Εύρο Τούνελ) που μεταφέρει οδηγούς και τα οχήματα τους από το Φόλκστοουν (Folkestone) μέχρι το Καλαίς (Calais) σε 35 λεπτά. Οι επιβάτες είναι περιορισμένοι στα τρόφιμα και αναψυκτικά δηλαδή, έχουν μόνο ότι αγοράσουν από τον σταθμό πριν αναχωρήσει το τρένο.

#### Θαλάσσιο catering:

Οι μεγάλες θαλάσσιες εταιρίες έχουν παρόμοιο επίπεδο catering όπως αυτό των μεγάλων ξενοδοχειακών μονάδων. Πολλές εταιρίες δέχονται συγχαρητήρια για το επίπεδό τους στον τομέα αυτό. Οι κουζίνες στα πλοία θέλουν ιδιαίτερη προσοχή ειδικά στις άγριες θάλασσες. Το catering στα πλοία δεν περιορίζεται μόνο στα κρουαζιερόπλοια αλλά συμπεριλαμβάνονται και τα μικρά φέρυ-μποτ, εμπορικά, επιβατικά αλλά και τα πετρελαιοφόρα πλοία που μεταφέρουν χιλιάδες τόνους πετρέλαιο.

### **9.3.4 Άλλες απόψεις για το catering**

#### Με συμβάσεις:

Υπάρχουν πολλές εταιρίες που αναλαμβάνουν την σίτιση πολλών επιχειρήσεων, σχολεία, νοσοκομεία, αφήνοντας έτσι τις επιχειρήσεις να ασχολούνται με τις εργασίες τους αφήνοντας την δουλειά αυτή σε ειδικευμένους στον χώρο αυτό ατόμων. Η κάθε επιχείρηση κάνει ξεχωριστή συμφωνία ως προς την παροχή υπηρεσιών, αλλά συνήθως είναι παρόμοιες κατά κάποιο τρόπο.

### **9.3.5 Εξωτερικό catering**

Φτάνουμε και στις εξωτερικές εκδηλώσεις όπου παρατηρούμε ότι η ευκολία στην μεταφορά των εργαλείων του catering είναι κάτι που σήμερα απαιτείται από πολλές εταιρίες λόγω της μεγάλης ζήτησης των εκδηλώσεων σε χώρους όπου δεν υπάρχουν εγκαταστάσεις για απλό σέρβις. Όλες οι εταιρίες catering δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις

αυτές κι έτσι μόνο οι μεγάλες και έμπειρες εταιρίες επιβιώνουν σ' αυτό τον τομέα.

## **9.4 ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ CATERING**

Στα πρώτα χρόνια της εμφάνισης των εταιρειών τροφοδοσίας στην αγορά, οι υπηρεσίες που προσφέραν ήταν πολύ λίγες. Τα φαγητά ήταν φτιαγμένα πολύ πρόχειρα και γρήγορα. Ήθελαν να κερδίζουν χρόνο και έτσι δεν πρόσφεραν ποιότητα. Επίσης το μόνο που παρείχαν ήταν μόνο φαγητό και τίποτα άλλο.

Σήμερα όλες οι εταιρείες που ασχολούνται με το catering προσφέρουν υψηλού επιπέδου υπηρεσίες. Δεν διαθέτουν μόνο φαγητό αλλά παρέχουν στον πελάτη ότι και όπως το επιθυμεί. Υπάρχει μεγάλος ανταγωνισμός και αυτό συμβάλει θετικά στη βελτίωση των υπηρεσιών.

Παλαιότερα όποιος ήθελε μπορούσε να εισέλθει στον κλάδο και να προσφέρει φαγητά. Σήμερα όμως υπάρχουν κάποια στάνταρτ που πρέπει να τηρούνται, υπάρχει ειδική νομοθεσία που προστατεύει τόσο τους επαγγελματίες που ασχολούνται με το catering όσο και τους πελάτες. Πρέπει να τηρούνται κάποιοι κανόνες υγιεινής και κάποιες προδιαγραφές.

Όπως προαναφέρθηκε ο όρος catering έχει μια ευρεία έννοια. Έτσι μεγάλο είναι και το φάσμα των επιχειρήσεων που ασχολούνται με το catering.

Εκτός από τις εταιρείες που έχουν το catering σαν αποκλειστικό τους αντικείμενο υπάρχουν και εστιατόρια που ασχολούνται με αυτό. Τα εστιατόρια έχουν κάποια σχέση με την τροφοδοσία αφού αυτό είναι το αντικείμενο τους, απλά τώρα εκτός από το να φιλοξενούν αυτόνομους πελάτες διοργανώνουν και εκδηλώσεις στους χώρους που ήδη διαθέτουν.

Επίσης με το catering ασχολούνται τα τελευταία χρόνια και τα ξενοδοχεία. Τα ξενοδοχεία έχουν χώρους τους οποίους κάποτε χρησιμοποιούσαν μόνο οι πελάτες που έμεναν εκεί. Τώρα τους διαμορφώνουν ανάλογα και για πελάτες που απευθύνονται εκεί μόνο για τη διοργάνωση μιας δεξίωσης. Πολλά ξενοδοχεία διαθέτουν και τμήμα Outside catering.

Στο χώρο υπάρχουν και μερικά ζαχαροπλαστεία που ασχολούνται με το catering. Έχουν πλήρως οργανωμένα τμήματα τροφοδοσίας και προσφέρουν υπηρεσίες υψηλού επιπέδου. Οργανώνουν εκδηλώσεις για ιδιώτες και για επιχειρήσεις.

Οι δεξιώσεις που διοργανώνονται στα πλαίσια του catering καλύπτουν όλων των ειδών τις κοινωνικές και επαγγελματικές

απαιτήσεις. Ο πελάτης το μόνο που χρειάζεται να κάνει είναι να πάρει την απόφαση και να υπολογίσει τον αριθμό των ατόμων που θα συμμετάσχουν στην εκδήλωση.

Οι δεξιώσεις έχουν τη μορφή επίσημων γευμάτων (banquet) ή bouffet. Μπορεί να είναι δεξιώσεις γάμου, βαφτίσεων, φιλικές συγκεντρώσεις, επέτειοι, χοροί, πάρτι και ότι άλλο προσφέρεται για γιορτή.

Όσον αφορά τις επαγγελματικές υποχρεώσεις, αυτές αφορούν σεμινάρια, συνέδρια, επαγγελματικές συναντήσεις, meetings, συσκέψεις εταιρειών κ.α. Ακόμα πολλές είναι οι εταιρείες catering που οργανώνουν επιδείξεις μόδας, εγκαίνια και ότι άλλο επιθυμεί ο πελάτης.

Υπάρχει δυνατότητα για τη διοργάνωση εκδηλώσεων σε όλη την Ελλάδα. Οι εκδηλώσεις μπορούν να διοργανωθούν σε ανοιχτούς ή κλειστούς χώρους. Σε κήπους, αίθουσες, ακόμα και σε γιοτ, εάν αυτό επιθυμεί ο πελάτης.

Οι εταιρείες που δεν ασχολούνται αποκλειστικά με το catering (ξενοδοχεία, εστιατόρια κ.α.) αναλαμβάνουν και outside catering. Δηλαδή έχουν και τμήμα εξωτερικών εκδηλώσεων το οποίο αναλαμβάνει τη διοργάνωση διάφορων εκδηλώσεων έξω από τους δικούς τους.

Πολλές επιχειρήσεις στους ιδιόκτητους χώρους τους διαθέτουν και πάρκινγκ για την εξυπηρέτηση των πελατών τους. Προσφέρουν άψογο σέρβις και οι μεγαλύτερες από τις επιχειρήσεις του κλάδου έχουν και πολλούς γνωστούς πελάτες.



## **9.5 ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΟΥ CATERING**

Η ανάπτυξη του catering τα τελευταία χρόνια, τόσο στη χώρα μας όσο και στον κόσμο γενικά ήταν ραγδαία. Όλο και περισσότερος κόσμος στρέφεται στις υπηρεσίες που προσφέρουν οι εταιρείες catering.

Σήμερα δεν υπάρχει άτομο που να μην γνωρίζει την έννοια του όρου catering. Όλο και πιο πολύ ζητάνε τα έτοιμα ή τα ημιέτοιμα προϊόντα. Ήδη, από πάρα πολύ παλιά οι νοικοκυρές κατέφευγαν στα ημιέτοιμα φαγητά που έπαιρναν από τα ράφια του super market.

Η εξέλιξη προχωράει και τόσο ο κόσμος όσο και οι επιχειρήσεις συμβιβάζονται με τα νέα δεδομένα. Οι μικρές επιχειρήσεις προσπαθούν να αντεπεξέλθουν και να γίνουν μεγαλύτερες ώστε να αντιμετωπίσουν τον ανταγωνισμό. Οι μεγάλες επιχειρήσεις προσπαθούν να διατηρήσουν και να επεκτείνουν τη θέση τους.

Σημαντικοί παράγοντες είναι ο χρόνος στον οποίο μπορούν να διατεθούν τα φαγητά και η ποιότητα αυτών. Οι μεγάλες εταιρείες έχουν τη δυνατότητα να προσφέρουν μεγάλες ποσότητες φαγητού σε πολύ λίγο χρόνο και σε άριστη ποιότητα. Οι μικρότερες επιχειρήσεις αγωνίζονται να ξεπεράσουν τις χρονικές καθυστερήσεις που έχουν λόγω του μεγέθους τους.

Οι προοπτικές ανάπτυξης του κλάδου είναι πολύ καλές. Εκτός από την μεγάλη ζήτηση που υπάρχει, πολύ θετική είναι και η δημιουργία του νέου αεροδρομίου στα Σπάτα. Αυτή η δημιουργία θα θέσει νέες βάσεις στην αγορά του catering θα επηρεαστούν σημαντικά οι εταιρείες που ασχολούνται με την τροφοδοσία αεροπλάνων ή σημείων διακίνησης επιβατών.

Φυσικά οι άλλες επιχειρήσεις που ασχολούνται με άλλες μορφές catering δεν θα μείνουν ανεπηρέαστες. Θα γίνουν σημαντικές αλλαγές και ανακατατάξεις που θα επηρεάσουν όλες τις επιχειρήσεις μικρές ή μεγάλες.

Στο νέο αεροδρόμιο λειτουργεί μία εταιρεία catering η Olympic Catering η οποία θα εγκαταστάθηκε εκεί για να καλύψει την τροφοδοσία του νέου αεροδρομίου. Η εταιρεία αυτή είναι σαν θυγατρική της Ολυμπιακής Αεροπορίας, η οποία δημιούργησε εκεί μια νέα μονάδα.

Θετικές είναι οι προοπτικές ανάπτυξης και για τις επιχειρήσεις της Βόρειας Ελλάδας και της Θεσσαλονίκης. Αυτές οι επιχειρήσεις βρίσκονται πιο κοντά στα σύνορα με τα άλλα Βαλκανικά κράτη.

Στις γειτονικές χώρες έχει αρχίσει και διαμορφώνεται μια κάποια πολιτική, οικονομική και κοινωνική σταθερότητα. Έτσι οι εταιρείες θα έχουν τη δυνατότητα να εξαπλωθούν και στο εξωτερικό. Ήδη έχουν γίνει κάποια βήματα προς τα Σκόπια και τη Βουλγαρία.

### **9.5.1 Λόγοι που συμβάλλουν στην ανάπτυξη του catering**

Όπως ήδη έχουμε προαναφερθεί το catering έχει αναπτυχθεί πάρα πολύ τα τελευταία χρόνια. Αυτό δεν συνέβη αυθαίρετα αλλά υπάρχουν κάποιοι λόγοι που συνέβαλαν στην ανάπτυξη.

Ένας σημαντικός λόγος για την ανάπτυξη του catering είναι η αλλαγή που έγινε στις συνήθειες και στον τρόπο ζωής των Ελλήνων. Επηρεάστηκαν από τις χώρες της Δυτικής Ευρώπης, βελτίωσαν το βιοτικό τους επίπεδο και έχουν αρχίσει να προτιμούν τις έτοιμες λύσεις.

Επίσης θεωρούν τις υπηρεσίες των catering σαν ένδειξη υψηλού κοινωνικού και οικονομικού επιπέδου. Αν και αυτό είναι σφάλμα. Το catering έχει προσιτές λύσεις και οικονομικές προτάσεις για όλους.

Λόγω των απαιτήσεων της σύγχρονης ζωής οι γυναίκες εργάζονται. Μετά πρέπει να φροντίσουν το σπίτι και τα παιδιά και έτσι δεν τους μένει καθόλου ελεύθερος χρόνος. Κουράζονται και προτιμούν λίγη ησυχία από την φασαρία που προϋποθέτει μια προετοιμασία.

Δεν έχουν τον χρόνο και την όρεξη που απαιτείται για να οργανώσουν μια εκδήλωση και έτσι απευθύνονται σε ειδικούς. Οι άνθρωποι δεν κουράζονται για να το ετοιμάσουν και μοναδικός τους σκοπός είναι να περάσουν καλά και να διασκεδάσουν.

Άλλος ένας λόγος είναι η έλλειψη του απαιτούμενου χώρου. Τα σπίτια δεν είναι μεγάλα όπως ήταν παλαιότερα και έτσι δεν είναι βολικά για να φιλοξενήσουν πολύ κόσμο. Ενώ αντίθετα οι εταιρείες διαθέτουν ή τους προτείνουν χώρους που τους εξυπηρετούν. Επίσης διαθέτουν τον απαιτούμενο εξοπλισμό.

Ο κόσμος θέλει να μιμείται τους άλλους και γι αυτό απευθύνεται σε catering. Η μίμηση των άλλων είναι ένας ακόμα λόγος για την ανάπτυξη του κλάδου. Καθώς και η συνήθεια που ωθεί τους ανθρώπους στο catering σε κάθε περίπτωση που θέλουν να διοργανώσουν μια εκδήλωση.

Οι γυναίκες συχνά βαριούνται την κούραση και τον κόπο και γι' αυτό δεν θέλουν να τα φτιάξουν μόνες τους. Προτιμούν τις υπηρεσίες των ειδικών.

Η ζήτηση των υπηρεσιών catering αυξάνεται συνεχώς γι' αυτό αυξάνεται και η προσφορά τους. Ο ανταγωνισμός που υπάρχει συμβάλει θετικά στην ανάπτυξη του κλάδου γιατί οι επιχειρήσεις βελτιώνουν τις παρεχόμενες υπηρεσίες και έτσι ωφελούνται οι πελάτες.

Όσον αφορά το catering σε επιχειρήσεις (βιομηχανικό catering) υπάρχουν και εδώ λόγοι που συμβάλλουν στην ανάπτυξη του.

Τα εργοστάσια, οι επιχειρήσεις, τα σχολεία, τα ξενοδοχεία και κάθε είδους επιχειρήσεις που τροφοδοτούνται από άλλους έχουν μεγάλο όφελος. Καταρχήν εξασφαλίζουν σταθερή ποιότητα και γλιτώνουν το ψηλό κόστος που απαιτείται για την παραγωγή των φαγητών.

Επίσης δεν χρειάζονται να τροφοδοτούνται με πρώτες ύλες που απαιτούνται για τα φαγητά. Δεν χρειάζεται να έχουν ειδικούς αποθηκευτικούς χώρους, ούτε εγκαταστάσεις παραγωγής φαγητών, καθώς και ειδικό εξοπλισμό. Τέλος προμηθεύονται ακριβώς τις μερίδες που χρειάζονται.

Πρέπει, τέλος να αναφερθεί ότι οι υπηρεσίες που προσφέρονται από ειδικές επιχειρήσεις έχουν προσεχθεί μέχρι την τελευταία λεπτομέρεια. Υπάρχει ευελιξία στην επιλογή του μενού και τα φαγητά παρουσιάζονται με πολύ ωραίο τρόπο. Οι πρώτες ύλες είναι ελεγμένες και οι τιμές προσιτές.



## 9.6 ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ - ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ CATERING

### 9.6.1 Μειονεκτήματα του catering

Το catering παρόλα τα θετικά του και τις υπηρεσίες που προσφέρει έχει και κάποια μειονεκτήματα. Αυτά τα μειονεκτήματα είναι σοβαρά αλλά με την σωστή αντιμετώπιση μπορούν να ξεπεραστούν και να συμβάλουν θετικά στην ανάπτυξη του κλάδου.

Δυο είναι τα κυριότερα μειονεκτήματα που έχει να αντιμετωπίσει το catering. Πρώτον οι «αλεξιπτωτιστές» - όπως ονομάζονται - που εισχωρούν στον κλάδο και δεύτερον η έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού.

«Αλεξιπτωτιστές» θεωρούνται οι εταιρείες που εισχωρούν στον κλάδο και έχουν σκοπό το γρήγορο και εύκολο κέρδος. Οι υπηρεσίες που προσφέρουν δεν είναι πάντα καλές. Αυτό κλονίζει την εμπιστοσύνη του κόσμου και βλάπτει και τις αξιόπιστες επιχειρήσεις του χώρου.

Φυσικά, δεν μπορούν να επιβιώσουν για πολύ στην αγορά λόγω του χαμηλού επιπέδου των υπηρεσιών τους. Έτσι γρήγορα κλείνουν. Αυτό φυσικά δημιουργεί ανταγωνισμό και οδηγεί τις αξιόπιστες εταιρείες να προσφέρουν όλο και καλύτερες υπηρεσίες.

Η ύπαρξη αυτών των επιχειρήσεων δίνει στον κόσμο τη δυνατότητα να δει ποιος προσφέρει πραγματικά καλές υπηρεσίες. Έτσι, λοιπόν αυτό το σημαντικό μειονέκτημα αν χρησιμοποιηθεί κατάλληλα μπορεί να ενεργήσει σαν θετικό στοιχείο.

Το δεύτερο σημαντικό μειονέκτημα, όπως προαναφέρθηκε είναι η έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού στην αγορά. Αυτό είναι πολύ αρνητικό για το catering. Αυτή η έλλειψη οδήγησε πολλές εταιρείες ξενοδοχεία και άλλου φορείς που ασχολούνται με το catering να δημιουργήσουν δικά τους εκπαιδευτικά κέντρα και σχολές.

Σε αυτές τις ιδιόκτητες σχολές εκπαιδεύουν το προσωπικό τους, είτε είχε κάποια προηγούμενη εκπαίδευση είτε όχι. Εκεί το προσωπικό παίρνει κατάρτιση υψηλών προδιαγραφών και προετοιμάζεται σωστά και υπεύθυνα ώστε να αποδίδει καλά και αποδοτικά στη δουλειά του.

Ο εργαζόμενος σε μια εταιρεία catering πρέπει να είναι ευγενικός, να προσαρμόζεται στις απαιτήσεις της δουλειάς και να δουλεύει σκληρά. Όλα αυτά κάνουν πιο επιτακτική την ανάγκη για εκπαίδευση του προσωπικού.

Η δημιουργία σχολών προκαλεί πολλά έξοδα και προβλήματα στην κάθε εταιρεία. Γι' αυτό θα βοηθούσε πολύ και τις εταιρείες αλλά και τον κλάδο του catering γενικότερα η δημιουργία ειδικών σχολών από το κράτος ή από ιδιώτες. Το προσωπικό θα μπορούσε να εκπαιδεύεται πολύ καλά πριν βγει στην αγορά για εργασία.



Εκτός από αυτά τα δύο μειονεκτήματα υπάρχουν και άλλα τα οποία πρέπει να επισημάνουμε. Ένα ακόμα σημαντικό μειονέκτημα είναι η παραπληροφόρηση του κόσμου. Αν και όλοι γνωρίζουν τι σημαίνει catering δεν γνωρίζουν τι δυνατότητες έχει και τι μπορεί να προσφέρει.

Ο κόσμος πρέπει να μάθει ότι υπηρεσίες που παρέχονται από αυτούς που ασχολούνται με το catering είναι απεριόριστες. Ο κάθε πελάτης που απευθύνεται σε μια εταιρεία catering φεύγει πάντα ευχαριστημένος και ικανοποιημένος. Σκοπός των επιχειρήσεων είναι η ικανοποίηση των πελατών γιατί έτσι έχουν και εκείνες όφελος.

Ένα ακόμα μειονέκτημα - κυρίως για τις μικρές επιχειρήσεις - είναι η έλλειψη ιδιόκτητων χώρων και ο αισθητά μικρότερος αριθμός ατόμων που μπορούν να εξυπηρετήσουν σε σχέση με τις μεγάλες επιχειρήσεις. Γι' αυτό το λόγω σε αυτούς απευθύνεται κάποιος μόνο όταν πρόκειται για μικρές εκδηλώσεις. Εάν όμως βρουν την ευκαιρία μπορούν να αναπτυχθούν και να γίνουν ανταγωνιστικές.

Αρνητικό για την ανάπτυξη του κλάδου του catering είναι οι παρεχόμενες υπηρεσίες. Όπως προαναφέρθηκε οι προσφερόμενες υπηρεσίες είναι πολλές αλλά δυστυχώς δεν είναι όλες του ίδιου ποιοτικού επιπέδου. Οι επιχειρήσεις διαφημίζουν ότι προσφέρουν άριστες υπηρεσίες που καταλήγουν να είναι οι χειρότερες.

Πρέπει να υπάρχει κάποιος τρόπος ώστε να εξασφαλίζονται οι πελάτες. Φυσικά οι μεγάλες εταιρείες είναι αξιόπιστες. Αλλά υπάρχουν πολλοί πελάτες που επιλέγουν μικρές επιχειρήσεις γιατί τις θεωρούν οικονομικότερες. Όμως οι υπηρεσίες τους δεν είναι πάντα καλές.

Ένα ακόμα σημαντικό μειονέκτημα είναι το κόστος των παρεχόμενων υπηρεσιών. Εάν υπολογιστεί το κόστος των φαγητών που θα φτιάξει μια νοικοκυρά και το κόστος για τις υπηρεσίες ενός catering η διαφορά δεν είναι πολύ μεγάλη. Εάν υπολογιστεί ο κόπος και η φασαρία για τη νοικοκυρά τότε είναι πιο κερδοφόρο να απευθυνθεί σε ένα catering.

Δυστυχώς όμως ο πελάτης δεν το βλέπει έτσι, πιστεύει ότι θα πληρώσει άδικα περισσότερα χρήματα και αυτό το θεωρεί σπατάλη. Η νοοτροπία λοιπόν του πελάτη είναι ένα ακόμα μειονέκτημα για την ανάπτυξη του catering. Ο πελάτης πρέπει να πεισθεί ότι θα έχει όφελος πριν "αγοράσει" κάτι.

Φυσικά το κόστος αυξάνεται ανάλογα με το είδος και την ποσότητα των προσφερόμενων υπηρεσιών. Όσα περισσότερα περιλαμβάνει το πακέτο τόσο μεγαλύτερη είναι η τιμή του, όσο πιο λυτό και απλό είναι τόσο πιο χαμηλή είναι η τιμή. Γι' αυτό οι πελάτες πρέπει να γνωρίζουν ότι πληρώνουν ότι ακριβώς επιθυμούν.

### 9.6.2 Πλεονεκτήματα του catering

Το μεγαλύτερο πλεονέκτημα για όσους απευθύνονται σε κάποιο catering, και κυρίως για τις νοικοκυρές είναι ότι τους μένει ελεύθερος χρόνος. Δεν κάνουν μόνες τους όλες τις προετοιμασίες άρα δεν κουράζονται και έτσι έχουν και τη διάθεση και τον χρόνο να απολαύσουν την εκδήλωση τους.

Τα catering αναλαμβάνουν να επαναφέρουν το χώρο όπως ήταν πριν την εκδήλωση. Έτσι αν η δεξίωση γίνεται σε κάποιο σπίτι η οικοδέσποινα γλιτώνει τον κόπο από την μετέπειτα καθαριότητα. Ο χώρος της παραδίνεται καθαρός και συμμαζεμένος.

Επίσης οι πελάτες πρέπει να γνωρίζουν ότι το να απευθυνθούν σε ένα catering δεν είναι τόσο ακριβό όσο νομίζουν. Αν υπολογίσουν πόσο θα στοίχιζε στις νοικοκυρές αν τα έφτιαχναν μόνες τους θα έβλεπαν ότι βλέπουν ότι θα ξοδέψουν σχεδόν τα ίδια χρήματα.

Αυτό είναι πολύ θετικό. Με το ίδιο ποσό κάνουν τη δουλειά τους χωρίς κούραση και κόπο. Αυτό το συνειδητοποιούν όλο και περισσότερες νοικοκυρές που απευθύνονται σε catering.

Ένα ακόμα πλεονέκτημα είναι ότι τα catering μπορούν να προσφέρουν μεγάλη ποιότητα φαγητών και εδεσμάτων. Τόση μεγάλη ποικιλία από την οποία μπορεί να επιλέξει ο πελάτης θα ήταν τρομερά δύσκολο για μια νοικοκυρά να την προσφέρει.

Πλεονέκτημα είναι και η άριστη ποιότητα αλλά και οι πρωτότυπες ιδέες τόσο στα φαγητά όσο και σε όλη τη διοργάνωση της εκδήλωσης.

Οι εταιρείες διακοσμούν κατάλληλα τους χώρους για κάθε περίπτωση κάτι που είναι πολύ δύσκολο για ένα μόνο άτομο.

Πρέπει να σημειωθεί ότι αν και πολλές νοικοκυρές ντρέπονται να πουν ότι δεν έχουν φτιάξει τα πάντα μόνες τους αυτό σιγά - σιγά μειώνεται.

Οι σημερινές οικοδέσποινες το θεωρούν σημαντικό και καλόγουστο να βλέπουν οι καλεσμένοι τους ότι δέχτηκαν τις υπηρεσίες ενός catering. Θεωρούν ότι έτσι αποκτούν κύρος.

Σε αυτό το σημείο πρέπει να αναφερθούν τα πλεονεκτήματα που έχουν οι ιδιωτικές εταιρείες catering σε αντίθεση με την Olympic Catering που είναι δημόσια.

Οι ιδιωτικές εταιρείες catering προσλαμβάνουν προσωπικό όποια στιγμή θέλουν και όποια εποχή το χρειάζονται λόγω της αύξησης της δουλειάς τους. Η Olympic Catering μπορεί να προσλάβει έκτακτο προσωπικό μόνο μια συγκεκριμένη χρονική στιγμή που ορίζεται από το νόμο.

Ακόμα οι ιδιωτικές επιχειρήσεις έχουν τη δυνατότητα να διαθέσουν 3% από τα έσοδα τους για την προώθηση των πωλήσεων τους. Μπορούν να δώσουν μπόνους, δώρα ή αμοιβές στους εργαζομένους

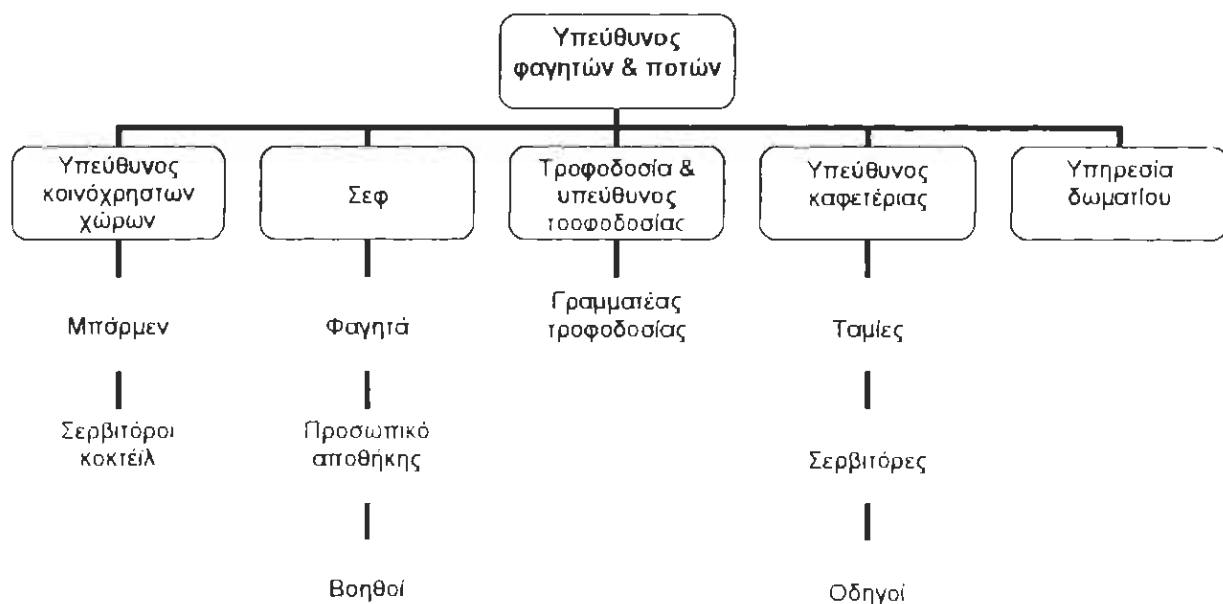
## Συνεδριακός Τουρισμός Και Ο Ρόλος Των Catering

τους ή σε συνεργάτες χωρίς αποδεικτικά στοιχεία. Ενώ η Olympic Catering πρέπει να έχει αποδείξεις από όλες τις συναλλαγές της.



## 9.7 Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ CATERING

Σε ένα μεγάλο ξενοδοχείο η λειτουργία του catering είναι ένα ξεχωριστό τμήμα με το δικό του διευθυντή, στον οποίο αναφέρεται το προσωπικό ειδικών πωλήσεων. Στο επίπεδο λειτουργίας του, ένας μάιτρ μπορεί να είναι υπεύθυνος και να δίνουν αναφορά σ' αυτόν οι επικεφαλής σερβιτόροι, οι σερβιτόροι δεξιώσεων και μερικές φορές και οι σερβιτόροι της εξυπηρέτησης δωματίου. Ένας Αμερικανός διευθυντής του catering σε ξενοδοχείο συνήθως ασχολείται με τα γεύματα των γκρουπ και δεν έχει σχεδόν καθόλου σχέση με τη λειτουργία του εστιατορίου. (Στην Αγγλία, ο διευθυντής του catering είναι αντίστοιχος του διευθυντή του εστιατορίου ή του διευθυντή φαγητών και ποτών (Φ&Π). Αυτός δουλεύει κυρίως με τους ανθρώπους που κανονίζουν εκδηλώσεις ομάδων όπως γάμους, δεξιώσεις, γεύματα επετείων κ.λπ.



Εικόνα 7-5 Η οργάνωση του τμήματος φαγητού και ποτού σε ένα ξενοδοχείο αυτοκινητόδρομου με 200 δωμάτια.

## 9.8 TO CATERING ΣΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ

Ανάλογα με το ξενοδοχείο, την κατηγορία του, την πολιτική του, την ποιότητα και σύσταση της πελατείας του, είναι διαφορετικές οι εκτιμήσεις, σε αγορές, η προσφορά, οι υπηρεσίες στο θέμα του μενού. Αν και αυτό δεν θα έπρεπε αντικειμενικά να ισχύει - αφού όλοι οι πελάτες έχουν το ίδιο στομάχι - είναι μια πραγματικότητα που έχει τη βάση της.

Δικαιολογούνται με το σύννηθες σκεπτικό οι διαφορετικές παροχές όσον αφορά την ποικιλία, τον πλούτο των εδεσμάτων, τις ιδιαίτερες σπεσιαλιτέ, τον τρόπο εξυπηρέτησης, δεν υπάρχει όμως για οποιαδήποτε κατηγορία και στυλ ξενοδοχείου δικαιολογία για κακή ποιότητα φαγητού.

Το θέμα επομένως δεν είναι το ακριβό και το φτηνό ξενοδοχείο. και το τι προσφέρει το ένα και τι το άλλο. Είναι η ποιότητα των τροφών και στα δύο.

Είναι αναμφισβήτητο γεγονός πως η μεγάλη, επώνυμη επιχείρηση που φιλοξενεί συγκεκριμένη πελατεία απαιτήσεων, όχι μόνο δεν θα τολμούσε να προσφέρει εδέσματα δεύτερης ποιότητας, αλλά θα επιχειρεί πάντα να πρωτοτυπήσει. να προσφέρει το περισσότερο απ' αυτό που έχει υποθέσει ο πελάτης πως θα βρει, και συνεχώς θα ανανεώνει την κουζίνα της με νέες γεύσεις.

Η μικρότερη όμως ξενοδοχειακή μονάδα. που προσφέρει μόνο πρωινό, ίσως και κάποια γεύματα τι παρουσιάζει συνήθως; Είναι γεγονός πως ανάμεσα σε ξενοδοχεία και πρώτης ακόμη κατηγορίας, συναντά κανείς τεράστιες διαφορές. Αλλού άψογο πρωινό και ποικιλία, καλές γεύσεις και αναμφισβήτητη ποιότητα, και αλλού, χθεσινά ψωμάκια, νερωμένη πορτοκαλάδα και τα βασικά φαγητά σε ανεκτή γεύση.

Σε αυτές τις περιπτώσεις είναι ίσως πολυτέλεια να μιλάμε για μελετημένα μενού σε συστατικά και θερμίδες ή για ψωμί για τους διαβητικούς.

Όμως πρέπει να επιμείνουμε στους κανόνες εκείνους που πρέπει να τηρούνται όχι γιατί είναι τέτοιο το γράμμα του νόμου - από το οποίο μπορούμε και να ξεφύγουμε δυστυχώς - αλλά γιατί είναι ανάγκη, ηθική θέση, απαίτηση του πελάτη και των καιρών, όρος για την ανταγωνιστικότητα της επιχείρησης όρος για την επιβίωση της επιχείρησης η ποιότητα στην τροφή.

Ο παράγοντας αγορά, είναι καθοριστικός για τις επιλογές του υπεύθυνου του τμήματος τροφίμων και ποτών. Η δική του ευθύνη όμως είναι μεγαλύτερη απ' τη στιγμή που πρέπει να ξεπεράσει κάθε σκόπελο, και πρέπει να βρει το καλό για τον πελάτη, αλλά και οικονομικό για την επιχείρηση.

Το που θα στραφεί για αγορές - στην ελληνική ή την ξένη παραγωγή, εξαρτάται από το τι ακριβώς ψάχνει, σε ποια τιμή, που

βρίσκεται αυτό το συγκεκριμένο που χρειάζεται η κουζίνα του ξενοδοχείου. Ακόμη από το τι έχει παρατηρήσει πως προτιμά ο πελάτης του.

Η ελληνική αγορά υστερεί σε συγκεκριμένους τομείς. Υπάρχουν όμως ελληνικά προϊόντα που όχι απλώς είναι ανταγωνιστικά αλλά έχουν καλύτερη ποιότητα από τα εισαγόμενα, είτε εξαιτίας του τρόπου - του παραδοσιακού - που παράγονται, είτε εξαιτίας του κλίματος και της γης που τα δημιουργεί. Τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά για παράδειγμα το μέλι, το κρασί, το λάδι, μπορούν ν' αμφισβητηθούν; Στα κρεατικά όμως, χώρες με παράδοση, με οργανωμένα κτηνοτροφεία, με σύγχρονες μεθόδους διαμονής και διατροφής των ζώων, υγειονομικούς ελέγχους αυστηρότατους, με βιομηχανοποίηση της παραγωγής, με τεμαχισμό τμημάτων του ζώου σε μερίδες σχεδόν, και με συσκευασία χωρίς να επεμβαίνουν τα ανθρώπινα χέρια, έρχονται με προδιαγραφές ποιότητας, να ανταγωνιστούν τα ελληνικά κρεατικά στο τσιγκέλι - ένα άλλο παράδειγμα. Ο ξενοδόχος τώρα που η μαζική παραγωγή, οι μισθοί των εργαζομένων, τα άμεσα και έμμεσα έξοδα, η ποιότητα των εδεσμάτων και ο χρόνος παραγωγής τους τον κυνηγούν, πρέπει να διευκολυνθεί μέσα από πρωτοποριακές μεθόδους οργάνωσης των εργασιών, αλλά κυρίως από τα ίδια τα προϊόντα. Η κομπόστα, ο πουρές, οι φυσικοί χυμοί, η κοπή των μερίδων, είναι χρονοβόρες διαδικασίες, και όταν η αγορά έχει να του προσφέρει τη λύση με προϊόντα προδιαγραφών ποιότητας, μπορεί να τις ακολουθήσει. Σίγουρα έχει από κάθε άποψη κέρδος, με την προϋπόθεση όμως ότι θα επιλέξει τις σωστές εταιρίες και τα σωστά είδη.

Η ελληνική βιομηχανία έχει να παρουσιάσει πολλά βήματα μέσα στα τελευταία χρόνια, στον τομέα της τυποποίησης των προϊόντων, του τρόπου συσκευασίας τους, του τρόπου διανομής τους, ακόμη και του τρόπου παραγωγής τους, γιατί συγκεκριμένες παρτίδες και ποιότητες παίρνουν το δρόμο της επεξεργασίας και της τυποποίησης πλέον.

Απ' την άλλη πάλι πλευρά, τα προϊόντα εισαγωγής πολλές φορές, στοιχίζουν τελικά φθηνότερα από τα ντόπια, γιατί το κόστος παραγωγής τους είναι πολύ χαμηλότερο.

Έτσι, εξαρτάται από πολλούς παράγοντες και κυρίως από την καλή διάθεση το αν θα προτιμηθούν τα ελληνικά προϊόντα. Οι υπεύθυνοι των τμημάτων τροφίμων και ποτών, σε συνεννόηση με τους σεφ που γνωρίζουν πολύ περισσότερα, μπορούν να προβούν στις κατάλληλες αγορές. Έχουν υποχρέωση να τονίζουν τις όποιες αδυναμίες στους προμηθευτές τους προκειμένου να υπάρχουν βελτιώσεις στο μέλλον. Δεν είναι ο καλύτερος τρόπος να στρέφονται στα προϊόντα εισαγωγής αμέσως μόλις παρατηρηθεί η όποια αδυναμία, που ίσως μπορεί να ξεπεραστεί, μέσα από τις απαιτήσεις που προβάλλουν.

## **9.9 ΤΟ ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟ CATERING**

Αν και το catering γενικά είναι η δεύτερη μεγαλύτερη πηγή κέρδους για τα περισσότερα ξενοδοχεία μετά τα δωμάτια, μπορούμε να πούμε ότι ουσιαστικά παραγκωνίζεται στα περισσότερα εκπαιδευτικά προγράμματα των σχολών. Τα κολέγια εκείνα που περιλαμβάνουν κάποιο σχετικό μάθημα, ασχολούνται με τον τρόπο προετοιμασίας και εμφάνισης ενός γεύματος, πράγμα που, ενώ αποτελεί μία καλή βάση, δεν ενημερώνει τους μαθητές για το ρόλο του ξενοδοχειακού τμήματος catering.

Το catering συχνά προσφέρει το υψηλότερο επίπεδο ορατότητας που έχει ένα ξενοδοχείο σε τοπικά πλαίσια. Μπορεί να δημιουργήσει μία εικόνα για το ξενοδοχείο, τόσο τοπικά όσο και εθνικά.

### **9.9.1 Οργάνωση τμήματος.**

Στα περισσότερα ξενοδοχεία, ο διευθυντής του catering αναφέρεται στο διευθυντή τροφίμων και ποτών, με τους διευθυντές των μπανκέ και της προετοιμασίας των μπανκέ να αναφέρονται στο catering. Σε άλλα ξενοδοχεία μπορεί να βρείτε ένα διευθυντή catering και συνεδριακών εκδηλώσεων να αναφέρεται στο διευθυντή marketing, με τις θέσεις μπανκέ να αναφέρονται στα τρόφιμα και ποτά. Σε μία μετέπειτα συμφωνία, οι συνεδριακές εκδηλώσεις χειρίζονται τις λειτουργίες τροφίμων και ποτών για ομάδες 20 ή περισσότερων δωματίων, ενώ το catering εξυπηρετεί τις τοπικές κοινωνικές και επαγγελματικές αγορές. Οι συνεδριακές λοιπόν, εκδηλώσεις δεν πουλάνε. Αυτήν την εργασία εκτελεί το τμήμα πωλήσεων δωματίων. Στα περισσότερα όμως ξενοδοχεία, το τμήμα συνεδριακών εκδηλώσεων είναι εκείνο που χειρίζεται τα λογιστικά που & σχετίζονται με τα τρόφιμα. Στα ξενοδοχεία όπου τα συνέδρια αποτελούν σημαντικό αγοραστικό τομέα, το τμήμα συνεδριακών εκδηλώσεων μπορεί να μην υπάρχει, έχοντας αντικατασταθεί από το τμήμα catering που χειρίζεται τα λογιστικά των θεμάτων τροφίμων και μη.

Ο διευθυντής catering συντονίζει και επιβλέπει όλες τις λειτουργίες. Επιβλέπει τους διευθυντές και τις προσπάθειες marketing έρχεται σε επαφή με τους πελάτες και τους υπεύθυνους catering συντονίζει τον ξενοδοχειακό διευθυντή πωλήσεων και συνεργάζεται με τον σεφ για την δημιουργία των μενού.

Κάτω από το διευθυντή catering μπορεί να υπάρχει ένας βοηθός διευθυντή catering οποίος βοηθάει στο marketing επιβλέπει τους διευθυντές πωλήσεων catering και εξυπηρετεί έναν ή περισσότερους λογαριασμούς. Μπορεί να υπάρχουν περισσότεροι βοηθοί διευθυντές, ανάλογα με το μέγεθος του ξενοδοχείου. Οι υπεύθυνοι πωλήσεων

catering έρχονται σε επαφή με τους πελάτες και εξυπηρετούν τους λογαριασμούς. Ο ρόλος τους είναι να πουλούν και να εξυπηρετούν τις λειτουργίες. Θα πρέπει να αναζητήσουν και να συμβουλευτούν τους πελάτες να σχεδιάσουν το μενού, το θέμα και την διακόσμηση, να διαπραγματευτούν τις τιμές και να συντονίσουν τα εσωτερικά τμήματα με τους εξωτερικούς προμηθευτές.

Το τμήμα μπορεί επίσης να προσλάβει κάποιους αντιπροσώπους πωλήσεων, η δουλειά των οποίων είναι η πώληση, αφήνοντας την εξυπηρέτηση στους άλλους.

Ο διευθυντής μπανκέ, εφαρμόζει τις απαιτήσεις του διευθυντή catering οργανώνει και προγραμματίζει τους σερβιτόρους και τους μπάρμαν και συντονίζει όλα τα επιμέρους τμήματα. Πρόκειται για ένα διευθυντή λειτουργίας, σε αντιπαράθεση με τα στελέχη του catering που χειρίζονται κυρίως τις πωλήσεις και το σχεδιασμό.

Ο βοηθός του διευθυντή μπανκέ αναφέρεται στο διευθυντή μπανκέ και επιβλέπει την προετοιμασία των τραπεζιών και τη διακόσμηση. Μπορεί να υπάρχουν περισσότεροι από ένας βοηθοί. Για παράδειγμα, ένα ξενοδοχείο μπορεί να έχει έναν βοηθό για την ημέρα και έναν για το βράδυ.

Ο διευθυντής προετοιμασίας μπανκέ επιβλέπει την προετοιμασία των μπανκέ, παραγγέλνει τραπέζια, καρέκλες και όλο τον άλλο εξοπλισμό που μπορεί να χρειάζεται, και επιβλέπει την ετοιμασία του χώρου.

Ο προγραμματιστής, που συχνά ονομάζεται υπάλληλος ημερολογίου, καταγράφει όλες τις ημερομηνίες σε ένα μεγάλο ημερολόγιο (τώρα πια χρησιμοποιούνται ηλεκτρονικοί υπολογιστές), επιβλέπει την έγκαιρη προετοιμασία των εκδηλώσεων και προσφέρει αρκετό χρόνο προετοιμασίας ανάμεσα σε κάθε εκδήλωση. Είναι υπεύθυνος για τον προγραμματισμό των δωματίων συσκέψεων, τις αίθουσες δεξιώσεων, τον χώρο δίπλα από τις πισίνες, τα γεύματα, τα ποτά, τις λοιπές λειτουργίες, και τις απαιτήσεις σε εξοπλισμό. Διατηρεί σχετικά αρχεία για την εξασφάλιση ότι δε θα γίνουν υπερκρατήσεις, ούτε ότι θα μείνουν κενά χρονικά διαστήματα και είναι υπεύθυνος για την επικοινωνία των πληροφοριών αυτών σε όλα τα σχετικά τμήματα.

Ο μαιτρ, είναι ο υπεύθυνος εστιατορίου. Είναι υπεύθυνος για όλο το προσωπικό εξυπηρέτησης, και επιβλέπει κάθε άποψη της εξυπηρέτησης των πελατών κατά τη διάρκεια ενός γεύματος.

Ο captain είναι ο υπεύθυνος της σάλας και ελέγχει την εξυπηρέτηση κατά την διάρκεια του γεύματος. Οι captains συνήθως επιβλέπουν όλο τον χώρο της εκδήλωσης ή ένα κομμάτι αυτού. Επίσης, επιβλέπουν τους σερβιτόρους.

Υπάρχουν δύο τύποι σερβιτόρων: οι σερβιτόροι τροφίμων και οι σερβιτόροι ποτών. Οι σερβιτόροι τροφίμων παραδίδουν το φαγητό, τα μη



αλκοολούχα ποτά και τα μαχαιροπύρινα στα τραπέζια, καθαρίζουν τα τραπέζια και προσέχουν για τις ανάγκες των πελατών. Οι σερβιτόροι των ποτών σερβίρουν τα αλκοολούχα ποτά, συνήθως στις δεξιώσεις. Οι σερβιτόροι συνήθως υποστηρίζονται από τους βοηθούς, οι οποίοι έχουν ως κύρια ευθύνη τους τον καθαρισμό των τραπεζιών, τον ανεφοδιασμό των πασών, το σερβίρισμα νερού, ψωμιού, βουτύρου και καρυκευμάτων.

Ο μπάρμαν επικεντρώνεται στην παραγωγή και εξυπηρέτηση αλκοολούχων ποτών. Συνήθως έχουν βοηθούς που γεμίζουν το μπαρ με πάγο, ποτήρια, ποτά και άλλα απαραίτητα είδη.

Οι άνθρωποι για τις διάφορες δουλειές αναφέρονται συχνά ως μεταφορείς, και ασχολούνται με την μεταφορά του εξοπλισμού, των πιάτων, των τραπεζιών και οτιδήποτε άλλο μπορεί να χρειαστεί για την προετοιμασία ενός μπανκέ. Αναφέρονται στον διευθυντή ετοιμασίας μπανκέ.

Τα άτομα του βοηθητικού προσωπικού, "φρεσκάρουν" τα συνεδριακά δωμάτια κατά τη διάρκεια των διαλειμμάτων, αδειάζοντας τα τασάκια, γεμίζοντας τις κανάτες νερού και αδειάζοντας τα σκουπίδια. Μερικές εκδηλώσεις απαιτούν την ύπαρξη ατόμου στην γκαρνταρόμπα ή τις τουαλέτες.

Η γραμματεία χειρίζεται την αλληλογραφία, δακτυλογραφεί συμβόλαια και παραγγελίες μπανκέ, χειρίζεται τα τηλεφωνικά μηνύματα και μοιράζει έγγραφα στα ανάλογα μέλη του προσωπικού και τα τμήματα.

Το τεχνικό τμήμα προσφέρει τις ανάλογες υπηρεσίες του, όπως την παροχή θέρμανσης ή air-condition, στήνει ηλεκτρικούς πίνακες για μεγάλες εκθέσεις και ρυθμίζει τα οπτικοακουστικά μέσα.

Άλλες θέσεις, περιλαμβάνουν τις εξής: Ένας σερβιτόρος για τα κρασιά, που χρησιμοποιείται σε πολυτελείς δεξιώσεις. Ο ταμίας, που πουλάει εισιτήρια ποτών στους πελάτες. Ένας συλλέκτης εισιτηρίων που μπορεί να απαιτείται για τη λήψη των εισιτηρίων στην υποδοχή των πελατών. Τέλος, πολλά τμήματα catering προσλαμβάνουν βοηθούς που μεταφέρουν στις αίθουσες δεξιώσεων τις κατάλληλες ποσότητες σε πορσελάνες και ποτήρια.

Όποια και αν είναι η οργανωτική δομή, η θετική επίδραση του catering στα έσοδα του ξενοδοχείου οφείλεται κατά κύριο λόγο στο γεγονός ότι οι διευθυντές έχουν περισσότερο έλεγχο στα μεταβλητά έξοδα από ό,τι οι διευθυντές των εστιατορίων. Σε ένα εστιατόριο, πρέπει να προγραμματίζεται το προσωπικό, το air-condition να είναι διαρκώς ανοιχτό και τα τρόφιμα πρέπει να είναι προετοιμασμένα, ακόμα και αν δεν υπάρχουν πελάτες στην αίθουσα. Στο catering, μια λειτουργία πρέπει να κλειστεί πριν οργανωθούν ή αγοραστούν όλα τα προηγούμενα.

### **9.9.2 Η διαδικασία πωλήσεων και εξυπηρέτησης**

Οι πωλήσεις, αποτελούν ζωτικό μέρος τους catering (δείτε εικόνα 1). Για να πουλήσεις μία εκδήλωση catering πρέπει να αναγνωριστούν και να επικεντρωθούν οι πιθανές αγορές. Οι αγορές-στόχοι πρέπει να καθοριστούν. Οι πιθανές αγορές περιλαμβάνουν τις συναντήσεις των ενώσεων (τοπικές, μηνιαίες συναντήσεις ή εθνικά ετήσια συνέδρια), εταιρικές συναντήσεις, που περιλαμβάνουν εκπαίδευση και μπανκέ υποκίνησης, γάμους και επετείους θρησκευτικούς εορτασμούς, χορούς επανασυνδέσεις σχολικές και στρατιωτικές και αδελφικούς οργανισμούς, όπως το Rotary Club και οι Lions: η λίστα, είναι ατελείωτη.

Μετά, πρέπει να οργανωθεί ένα πλάνο marketing που θα καθορίσει τις επιθυμητές αγορές, την ζήτηση, θα περιγράψει τους ανταγωνιστές, θα θέσει οικονομικούς στόχους, θα λάβει υπ' όψιν τα άλλα εισοδήματα που μπορεί να παράγει το catering και θα περιγράψει τις προκαθορισμένες διαδικασίες που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους νέους πελάτες. Επίσης, θα καθορίσει τους υπευθύνους θα κάνει νέες κλήσεις πωλήσεων, θα αναπτύξει συμβόλαια και θα προσφέρει τα ζητούμενα αγαθά και υπηρεσίες.

Η αρχική επαφή για μια εκδήλωση μπορεί να γίνει από τον πελάτη ή από το τμήμα catering. Σε πολλές περιπτώσεις, ο υποψήφιος πελάτης είναι εκείνος που θα κάνει την πρώτη επαφή. Μπορεί να χρησιμοποιήσει το τηλέφωνο, το ταχυδρομείο ή και την άμεση επαφή.

Αν η επαφή είναι μέσω τηλεφώνου, εξασφαλίστε ότι το άτομο που θα απαντήσει, μπορεί να απαντήσει σε ερωτήσεις. Αλλιώς, εξασφαλίστε ότι είναι πάντα διαθέσιμος κάποιος που να γνωρίζει τη διαδικασία. Πολύ συχνά, ένας χαμηλόμισθος και κακά πληρωμένος υπάλληλος στο γραφείο που απαντάει στο τηλέφωνο, μπορεί να καταστρέψει την όλη προσπάθεια. Το τηλέφωνο πρέπει να απαντάται μέσα στα τρία πρώτα χτυπήματα. Πάντα, καταγράψτε το όνομα και το τηλέφωνο του ανθρώπου που σας κάλεσε.

Αν η αρχική επαφή είναι μέσω ταχυδρομείου ή fax, απαντήστε με μία τηλεφωνική κλήση. Αντίγραφο της επιστολής αυτής είναι πιθανό να έχουν σταλεί σε πολλούς ανταγωνιστές σας, γι' αυτό είναι καλύτερα να απαντήσετε πρώτος από αυτούς. Συνήθως απαιτούνται περισσότερες πληροφορίες, όπως τα χρήματα που διαθέτει ο πελάτης για τη συγκεκριμένη εκδήλωση, ή τον στόχο της εκδήλωσης. Η αρχική αυτή επαφή προσφέρει την ευκαιρία να καλέσετε τον υποψήφιο πελάτη στην εγκατάσταση για μία πρώτη ματιά και ένα γεύμα. Πρέπει να γίνει κάθε πιθανή προσπάθεια για να φέρετε τον πελάτη μέσα στο ξενοδοχείο, στο δικό σας χώρο.

Μερικές φορές, μία επιστολή μπορεί να ζητάει μια προσφορά, που θα είναι το γραπτό προσπέκτους ενός επαγγελματία διοργανωτή

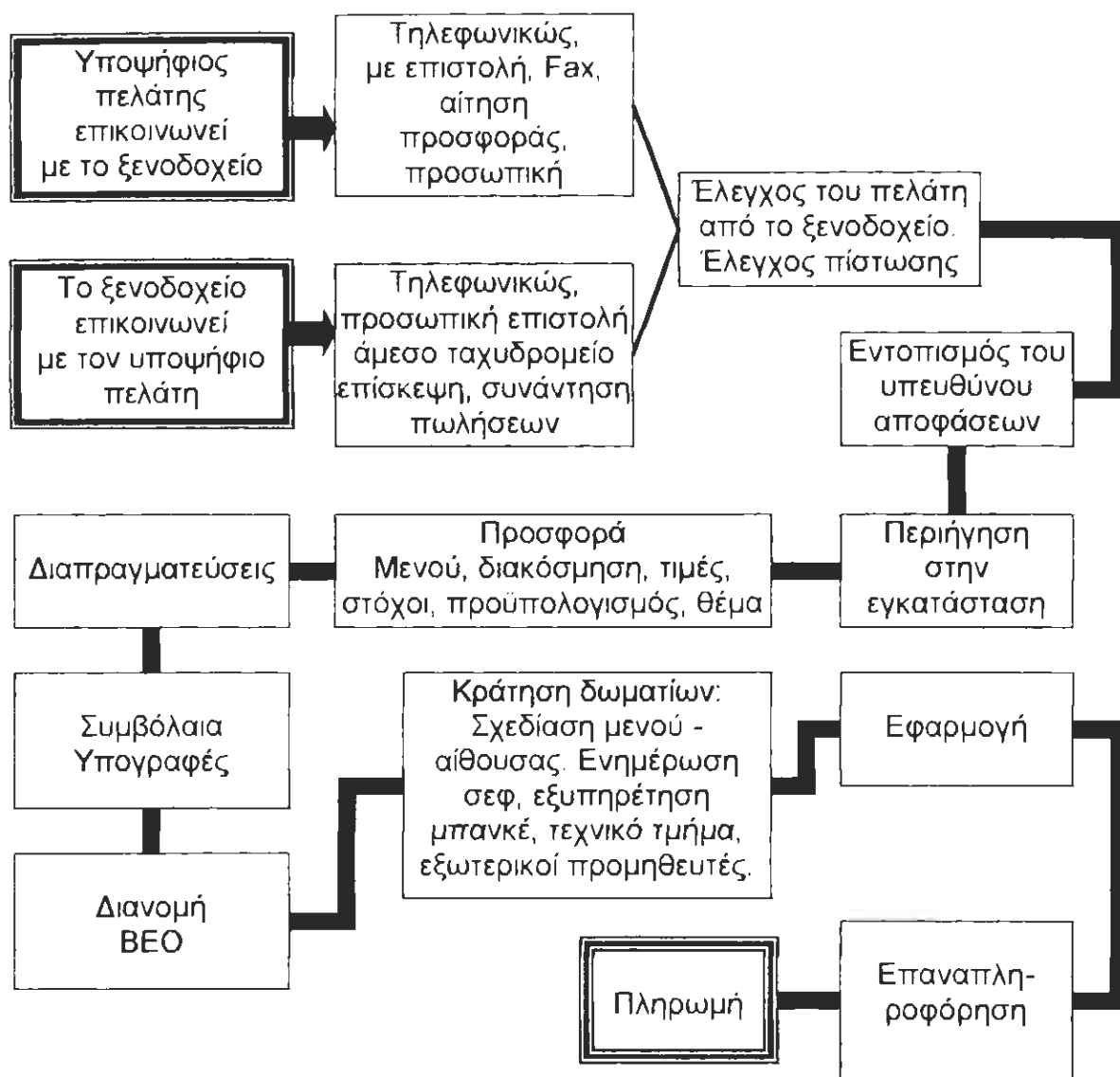
συνεδρίων. Η πρόταση αυτή δείχνει ότι ο υποψήφιος πελάτης είναι έμπειρος γνώστης του catering και ικανός διαπραγματευτής.

Αν ο πιθανός πελάτης αποφασίσει να έρθει να σας συναντήσει, χωρίς να έχετε κλείσει ραντεβού, φροντίστε να πάει να τον συναντήσει κάποιος άμεσα. Προσφέρετε κάποια ποτά για να τον απασχολήσετε ενώ περιμένει. Δώστε μια γενική εικόνα του πόσο θα χρειαστεί να περιμένει. Ζητήστε από τον υπεύθυνο υποδοχής να πάρει τις αρχικές πληροφορίες, όπως την ημερομηνία και το είδος της εκδήλωσης, ώστε να τον θέσετε αμέσως στη διαδικασία της σχεδίασης. Επίσης, κρατήστε μαζί σας έναν φάκελο με ευχαριστήριες επιστολές πελατών και φωτογραφίες από παλαιότερες εκδηλώσεις.

Κάθε φορά που γίνεται ένα αρχικό συμβόλαιο, φροντίστε να τηρηθεί ένα ιστορικό αρχείο. Το αρχείο θα περιλαμβάνει όλες τις απόψεις της επαγγελματικής συνεργασίας, από την αρχική επαφή μέχρι την τελική εξόφληση. Οι πληροφορίες περιλαμβάνουν το όνομα του συμβολαίου, το όνομα του υπευθύνου που λαμβάνει τις αποφάσεις, τους τίτλους, την οργάνωση, τα είδη των εκδηλώσεων που έχουν γίνει, τον αριθμό των εκδηλώσεων που έχουν γίνει, την ημερομηνία των εκδηλώσεων, τις σημειώσεις από τηλεφωνικές συνομιλίες, τα συμβόλαια, την πιστωτική ιστορία, την πιθανότητα μελλοντικής συνεργασίας και τις προτιμήσεις των πελατών.

Ο διευθυντής που φροντίζει τις απαιτήσεις των πελατών θα πρέπει να αντιλαμβάνεται τις δυνατότητες του ξενοδοχείου. Θα πρέπει επίσης να έχει μία καλή γνώση της παραγωγής και εξυπηρέτησης των φαγητών και των ποτών. Η σχεδίαση ενός μενού για μία μικρή ομάδα είναι τελείως διαφορετική από ό,τι για μία μεγαλύτερη ομάδα. Για παράδειγμα, ένα σουφλέ για 1000 άτομα είναι μάλλον αδύνατο.

Όταν σχεδιάζει ένα μενού, ο υπεύθυνος catering πρέπει κατ' αρχήν να γνωρίζει το σκοπό της εκδήλωσης. Το είδος επίσης της εξυπηρέτησης εξαρτάται από το σκοπό της εκδήλωσης. Δεν θα ήταν κατάλληλο να προσφέρεις μπουφέ από εκλεκτικά σάντουιτς σε ένα μπανκέ απόδοσης βραβείων.



Εικόνα 1  
Βήματα πωλήσεων και εξυπηρέτησης  
σε μια εκδήλωση catering.

Στις διεθνείς εκδηλώσεις, πρέπει να τηρηθεί το πρωτόκολλο σχετικά με την διακόσμηση ή τις διατροφικές συνήθειες.

Ο κοινόχρηστος χώρος των συνεδριακών δωματίων και η χρήση αυτού θα πρέπει να προβλέπεται με τον ίδιο τρόπο που η υποδοχή προβλέπει την πληρότητα των δωματίων της.

Η καλή συνεργασία με τα εσωτερικά τμήματα είναι εξαιρετικής σημασίας. Τα τραπεζομάντιλα και οι πετσέτες πρέπει να ληφθούν από την κεντρική ιματιοθήκη. Το τεχνικό τμήμα πρέπει να φροντίσει για τον κατάλληλο εξαερισμό και την θερμοκρασία του περιβάλλοντος. Τα

τραπέζια πρέπει να στηθούν σωστά και οι αγορές πρέπει να γίνουν ανάλογα με τις ποσότητες και τα είδη των τροφίμων και ποτών.

Οι εξωτερικοί προμηθευτές, όπως οι διακοσμητές, οι εταιρίες οπτικοακουστικών μέσων, οι ανθοπώλες και οι φωτογράφοι μπορεί να χρειαστούν από τον πελάτη για την εξασφάλιση μίας επιτυχημένης εκδήλωσης.

Το επόμενο βήμα, είναι η καλή απόδοση. Εδώ, η έμφαση μεταφέρεται από τις πωλήσεις στην εξυπηρέτηση. Οι πελάτες πρέπει να μεταχειριστούν με ιδιαίτερη φροντίδα. Η εξυπηρέτηση πρέπει να είναι γρήγορη. Τα φαγητά, η εμφάνιση, η καθαριότητα και οι ποσότητες πρέπει να είναι σύμφωνες με τις ποιοτικές προδιαγραφές. Πρέπει να δοθεί επαγγελματική προσοχή στις λεπτομέρειες. Ο πελάτης που οργανώνει την εκδήλωση θα πρέπει να νιώθει ως πελάτης και όχι σαν αγχωμένος διευθυντής. Και οι κρίσεις της τελευταίας στιγμής θα πρέπει να αντιμετωπίζονται γρήγορα και αποτελεσματικά.

Η συνέχεια είναι ζωτικής σημασίας για την επαναληπτική δουλειά. Οι προκαθορισμένες διαδικασίες θα πρέπει να περιλαμβάνουν προσωπικές ευχαριστήριες κλήσεις και επιστολές. Οι εκδηλώσεις θα πρέπει να αξιολογούνται από το προσωπικό και τους πελάτες, να αποστέλλονται ενθύμια δώρα και να εξοφλούνται όλοι οι λογαριασμοί.



## **9.10 CATERING ΚΑΙ 2004**

Η αιχμή του δόρατος την οποία θ' αποτελέσει η Ολυμπιάδα του 2004 οδηγεί σε αυξημένες απαιτήσεις οι οποίες με τη σειρά τους οδηγούν στη δημιουργία εταιριών υψηλής κεφαλαιοποίησης. Η αγορά του συγκεκριμένου τομέα αναμένεται να ενισχυθεί από την Ολυμπιάδα λόγω του επισιτιστικού προγράμματος το οποίο περιλαμβάνει υπηρεσίες σίτισης στο Ολυμπιακό και Παραολυμπιακό χωριό και το οποίο θ' αναλάβουν οι εταιρίες του κλάδου. Τόσο οι ελληνικές όσο και οι πολυεθνικές εταιρίες ενεργοποιούνται ώστε να διεκδικήσουν μερίδιο σε μια τόσο τεράστια αγορά. Το «παιχνίδι» θα πάρει νέες διαστάσεις καθώς οι πολυεθνικές εταιρίες θα κινηθούν με όρους ανταγωνιστικούς αξιοποιώντας το brand name που διαθέτουν και είναι βέβαιο ότι θα διεκδικήσουν τη μερίδα του λέοντος. Με τη σειρά τους, βέβαια, και οι ελληνικές επιχειρήσεις είναι διατεθειμένες να διεκδικήσουν μερίδιο απ' την πίτα στον τομέα της εστίασης των εκατοντάδων χιλιάδων επισκεπτών. Ο κλάδος των τροφίμων γενικότερα, αλλά και του catering ειδικότερα, θα πρέπει να αναμένει σημαντικά οφέλη από τους Ολυμπιακούς Αγώνες του 2004 και μάλιστα σε πολλά επίπεδα. Τροφοδοσία των αποστολών και των εκατοντάδων χιλιάδων επισκεπτών, διάδοση των ελληνικών brand names εκτός των συνόρων, αλλά και γνωριμία με την ελληνική κουζίνα και τις ελληνικές γεύσεις είναι μόνο μερικά από τα οφέλη που θα προκύψουν. Για να καταλάβει κανείς καλύτερα τις προοπτικές που παρουσιάζονται, αρκεί να δει τα αναμενόμενα νούμερα σε ανάγκες υπηρεσιών catering.

Εν τω μεταξύ, τρεις κοινοπραξίες εταιριών συμμετέχουν στη δεύτερη φάση του διαγωνισμού της «Αθήνα 2004» για την επιλογή του αναδόχου που θα αναλάβει τις υπηρεσίες διατήρησης στο ολυμπιακό και παραολυμπιακό χωριό κατά τη διάρκεια των Ολυμπιακών αγώνων του 2004.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10<sup>ο</sup>

### ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΜΕΝΟΥ

## 10.1 ΓΕΝΙΚΑ

Κάθε επισιτιστική μονάδα, είτε catering είτε εστιατόριο ή οτιδήποτε άλλο έχει μια κουζίνα στην οποία ετοιμάζονται τα φαγητά και τα εδέσματα. Αυτή η κουζίνα χωρίζεται σε διάφορα τμήματα, όπου φτιάχνονται διαφορετικά φαγητά.

Το σημαντικότερο τμήμα είναι η ζεστή κουζίνα όπου παρασκευάζονται όλα τα ζεστά φαγητά. Υπάρχει η κρύα κουζίνα όπου ετοιμάζονται οι σαλάτες και τα διάφορα σάντουιτς. Υπάρχει τμήμα ζαχαροπλαστικής και σε ορισμένες περιπτώσεις και αρτοποιείο. Επίσης υπάρχει τμήμα λαχανικών καθώς και ειδικός χώρος για τον τεμαχισμό του κρέατος.

Σε μια κουζίνα, εκτός από τα τμήματα παρασκευής τροφίμων υπάρχουν και κάποια άλλα. Υπάρχει ένας ειδικός χώρος από όπου οι σερβιτόροι παίρνουν τα έτοιμα φαγητά για να τα μεταφέρουν στους πελάτες. Υπάρχει αποθηκευτικός χώρος τόσο για τα τρόφιμα όσο και για τον εξοπλισμό καθώς επίσης και χώροι για το πλύσιμο των λερωμένων σκευών και εξοπλισμού.

Ο προϊστάμενος του τμήματος της κουζίνας είναι ο σεφ, που αρκετές φορές είναι και υπεύθυνος για τον σχεδιασμό των μενού. Ανάλογα με το μέγεθος της επιχείρησης ο σεφ μπορεί να έχει ένα ή περισσότερους βοηθούς σε κάθε τμήμα, π.χ. υπεύθυνος τμήματος ζαχαροπλαστικής ή αποθήκης κ.λπ.

Επίσης υπάρχουν οι μάγειρες και οι βοηθοί τους που παρασκευάζουν τα φαγητά και εκτελούν τις παραγγελίες. Εάν το τμήμα catering είναι ένας κλάδος εκμετάλλευσης μιας άλλης επιχείρησης, π.χ. ξενοδοχείου, υπάρχει και ειδικός υπεύθυνος. Ο υπεύθυνος catering ή Food and Beverage manager ο οποίος έρχεται σε επαφή με τους πελάτες και μετά σε συνεργασία με τον Chef εκτελούν την παραγγελία.

Εκτός από τους μάγειρες και τους βοηθούς τους υπάρχει και άλλο προσωπικό σε μια κουζίνα. Αυτά τα άτομα μπορεί να εργάζονται στις αποθήκες τροφίμων και εξοπλισμού ή να ασχολούνται με τον καθαρισμό των πιατικών και των σκευών. Στις λάντσες, όπως ονομάζονται οι χώροι καθαρισμού του εξοπλισμού, ο καθαρισμός μπορεί να γίνεται με τα χέρια από το προσωπικό ή να χρησιμοποιούνται ειδικά πλυντήρια.

Φυσικά ο αριθμός του προσωπικού μιας κουζίνας εξαρτάται από το μέγεθος της επιχείρησης και από τον κύκλο των εργασιών της. Υπάρχουν μικρές επιχειρήσεις που στην κουζίνα τους απασχολούνται ένας ή δύο μάγειρες και ένα ή δυο άτομα για τον καθαρισμό. Όλο το προσωπικό της κουζίνας δέχεται μεγάλη πίεση κατά την εκτέλεση της εργασίας του, τόσο κατά την ώρα παρασκευής των φαγητών όσο και κατά την ώρα του σερβιρίσματος.



Εκτός από την πίεση που δέχεται το προσωπικό υπάρχει ένας ακόμα παράγοντας που επηρεάζει της εργασία τους. Αυτός ο παράγοντας είναι το ζεστό περιβάλλον. Όσο σύγχρονα κλιματιστικά συστήματα και να υπάρχουν η ζέστη σε μια κουζίνα είναι πάντα μεγάλη. Υπάρχει πολύ φασαρία και κίνδυνος να προκληθούν μικροατυχήματα από πτώση ή κάψιμο.

Σε κάθε κουζίνα υπάρχουν ειδικοί πάγκοι για να τοποθετούνται τα έτοιμα φαγητά ώστε να διευκολύνονται οι εργαζόμενοι. Έτσι αδειάζουν οι πάγκοι εργασίας και υπάρχει ευκολία στις κινήσεις. Στις κουζίνες υπάρχουν φούρνοι, εστίες, μαντέμια, γκρίλ και μια μεγάλη γκάμα εξοπλισμού για την παρασκευή και το μαγείρεμα των φαγητών.

Το μέγεθος και το είδος του εξοπλισμού που απαιτείται για την παρασκευή των φαγητών εξαρτάται από τον αριθμό των πελατών που μπορεί και θέλει να εξυπηρετεί η επιχείρηση. Επίσης εξαρτάται και από το είδος των φαγητών και τον τρόπο του σερβιρίσματος. Υπάρχει πολύ μεγάλη γκάμα εξοπλισμού και μηχανημάτων κατάλληλα για κάθε εργασία.

Ο σύγχρονος εξοπλισμός είναι πιο ακριβός και απαιτεί μεγάλα έξοδα για μια επιχείρηση αλλά είναι καλύτερος ποιοτικά και πιο γρήγορος. Η ποιότητα του και η απόδοση του είναι καλύτερη από αυτή των φτηνών μηχανημάτων που συχνά χαλάνε και δημιουργούν προβλήματα. Έτσι παρά το μεγάλο κόστος τους αποτελεί συμφέρον για τις τροφοδοτικές επιχειρήσεις η αγορά τους.

Σημαντική για τη σωστή λειτουργία μια επιχείρησης είναι και η επιλογή του κατάλληλου προσωπικού για την κάθε θέση. Πρέπει να είναι εκπαιδευμένο και με τα απαραίτητα προσόντα. Το προσωπικό στη δουλειά του φοράει ειδικές λευκές στολές και σκουφάκια για να συγκρατούνται τα μαλλιά και να μη πέφτουν τρίχες στα φαγητά.

Η επισιτιστική επιχείρηση πρέπει να διαθέτει ένα κατάλληλο χώρο για να μπορούν να αλλάζουν οι εργαζόμενοι και όπου θα φυλάσσουν τα ρούχα και τα προσωπικά τους αντικείμενα μέχρι να τελειώσουν τη δουλειά τους. Αυτός ο χώρος μπορεί να διαθέτει τουαλέτες και μπάνια καθώς και ερμάρια για τον κάθε εργαζόμενο.

Ο χώρος της κουζίνας πρέπει να έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να είναι λειτουργικός και ασφαλής για όλους τους εργαζόμενους. Πρέπει να είναι καθαρός για να αποφεύγονται οι μολύνσεις και οι δηλητηριάσεις των πελατών. Όταν σχεδιάζεται η κουζίνα πρέπει να ελέγχεται και η πιο μικρή λεπτομέρεια γιατί αργότερα είναι δύσκολο και δαπανηρό να γίνονται αλλαγές στο κτίριο.

Πρέπει να υπάρχει πολύ καλό εξαεριστικό σύστημα που θα διώχνει το ζεστό αέρα και τις μυρωδιές από τα φαγητά και θα τροφοδοτεί το χώρο με καθαρό, δροσερό αέρα. Επίσης τα δάπεδα και οι επιφάνειες πρέπει να είναι καθαρά για να αποφεύγονται τα ατυχήματα.

Η δουλειά σε μια κουζίνα είναι δύσκολη και σκληρή, λόγω των συνθηκών - ζέστη, θόρυβος, μυρωδιές. Το προσωπικό δουλεύει κάτω από στρες και πίεση. Αλλά παρ' όλα αυτά η κουζίνα και το προσωπικό της είναι η καρδιά κάθε επισιτιστικής επιχείρησης.

## **10.2 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ**

Ο σκοπός της οργάνωσης της κουζίνας είναι να παράγει τη σωστή ποσότητα φαγητού με τις υψηλότερες προδιαγραφές, για τον απαιτούμενο αριθμό ατόμων, στην ώρα τους, με την αποτελεσματικότερη χρήση του προσωπικού, του εξοπλισμού και των υλικών.

### **10.2.1 Παράγοντες που επηρεάζουν το σχεδιασμό μιας κουζίνας**

- Το μέγεθος, η έκταση του μενού και η αγορά στην οποία απευθύνεται.
- Παροχές - γκάζι, ηλεκτρικό και νερό.
- Εργασία, επίπεδο επιμόρφωσης του προσωπικού.
- Ύψος επένδυσης, κόστος.
- Χρήση προκατασκευασμένων φαγητών.
- Είδη διαθέσιμου εξοπλισμού.
- Υγιεινή και Νομοθετικές διατάξεις.
- Σχεδιασμός και διακόσμηση.
- Πολλαπλότητα απαιτήσεων.

Η κουζίνα πρέπει να σχεδιάζεται έτσι ώστε να είναι εύκολη η διαχείρισή της. Ο εργαζόμενος πρέπει να έχει εύκολη πρόσβαση στις περιοχές υπό τον έλεγχό του και να έχει καλή οπτική επαφή με τις περιοχές που πρέπει να επιτηρούνται. Οι μεγάλοι οργανισμοί θα πρέπει να εργάζονται σε διαφορετικούς ορόφους για λόγους αποτελεσματικότητας και υγιεινής:

- Προϊόν - ωμά υλικά ως προϊόντα έτοιμα προς κατανάλωση.
- Προσωπικό - πώς τα άτομα κινούνται εντός της κουζίνας: για παράδειγμα, τα άτομα που εργάζονται σε βρόμικους χώρους δεν πρέπει να εισέρχονται στους χώρους που ετοιμάζονται τα προϊόντα.
- Εξοπλισμός / Συσκευές / Αποθηκευτικοί χώροι - ο εξοπλισμός πρέπει, όπου είναι δυνατόν, να είναι διαχωρισμένος σε συγκεκριμένες περιοχές.

Ο σχεδιασμός της κουζίνας δεν είναι μόνο θέμα εργονομικού σχεδιασμού και επιλογής τρόπου τοποθέτησης, αλλά εξαρτάται κατά πολύ από την πολιτική των τροφίμων της εταιρείας ως προς την χρήση έτοιμων φαγητών και του κύκλου εργασιών της.

Όπως και σε άλλους τομείς, η κουζίνα πρέπει να είναι σχεδιασμένη με την προοπτική να έχει το μέγιστο αποτέλεσμα στην διατιθέμενη περιοχή και να παρέχει οικονομία δυνάμεων στην χρήση της.

#### Σχηματισμός νησιών:

Σε μία τέτοια διαρρύθμιση, ο εξοπλισμός είναι τοποθετημένος πλάτη με πλάτη στο κέντρο της κουζίνας. Αυτό προϋποθέτει επαρκή χώρο τόσο για τον εξοπλισμό, όσο και για τους διαδρόμους και για τα λοιπά αντικείμενα κατά μήκος των τοίχων.

#### Τοποθέτηση κατά μήκος του τοίχου:

Μία εναλλακτική διαρρύθμιση της προηγούμενης για μικρότερους χώρους, τοποθετώντας τον εξοπλισμό κατά μήκος του τοίχου.

#### Τοποθέτηση σχήματος «Π»:

Αυτής της μορφής ο σχεδιασμός, δημιουργεί αυτόνομους τομείς που επιτρέπουν την αδιάσπαστη εργασία του προσωπικού, αποθαρρύνοντας τις εξωτερικές παρεμβολές, ενώ μειώνει τις αποστάσεις μεταξύ των κέντρων εργασίας.

Η επιλογή του εξοπλισμού γίνεται με βάση τον κύκλο εργασιών που πρέπει να εκτελεστούν στην κουζίνα, ανάλογα με την πολυπλοκότητα των γευμάτων που προσφέρονται, την ποσότητα των γευμάτων και την πολιτική της χρήσης των υλικών, από την παραδοσιακή κουζίνα που χρησιμοποιεί μόνο φρέσκα προϊόντα ως τα εστιατόρια ταχείας εξυπηρέτησης που προσφέρουν προκατασκευασμένα φαγητά.

### **10.2.2 Χώροι παρασκευής φαγητού**

Σωστός σχεδιασμός και εργονομία του χώρου παρασκευής φαγητού μπορούν να έχουν μεγάλη συμβολή στην υγιεινή του. Το προσωπικό γενικά ανταποκρίνεται σε καλές συνθήκες εργασίας ανεβάζοντας την αυτοεκτίμησή τους, την εκτίμηση για την εργασία τους και για τον χώρο εργασίας τους.

Επαρκής χώρος εργασίας πρέπει να παρέχεται για κάθε διαδικασία και πρέπει να καταβάλλεται κάθε προσπάθεια για να διαχωριστούν οι καθαρές από τις βρώμικες εργασίες. Η παρασκευή των λαχανικών και η λάντζα πρέπει να είναι ξεχωριστά από τον χώρο παρασκευής φαγητού και τον χώρο του σέρβις. Η τοποθέτηση των συσκευών πρέπει να εξασφαλίζει τη συνεχή ροή εργασίας προς μία κατεύθυνση ώστε να εξασφαλίζεται η μη διασταύρωση των φαγητών προς αποφυγή αλληλομόλυνσής τους. Το προσωπικό δεν θα πρέπει να διασταυρώνεται μεταξύ του περισσότερο από όσο είναι απαραίτητο.

Οι χώροι εργασίας πρέπει να είναι επαρκής στον χώρο για τη διαδικασία παρασκευής και πρέπει να είναι έτσι σχεδιασμένοι ώστε αυτός που διαχειρίζεται το φαγητό να έχει όλα τα εργαλεία κοντά του.

Η διαρρύθμιση του χώρου πρέπει να είναι βασισμένη στις επιμέρους ανάγκες λειτουργίας της κουζίνας. Η δομή της πρέπει να επικεντρώνεται στις περιοχές εργασίας και αποθήκευσης, και στα εργαλεία που χρησιμοποιεί.

Οι κουζίνες μπορούν να διαιρεθούν σε τομείς:

- Ξηρές περιοχές: για αποθήκευση.
- Υγρές περιοχές: για παρασκευές ψαριών, λαχανικών, κρεάτων, κρύων πιάτων.
- Ζεστές-Υγρές περιοχές: για βράσιμο, κάπνισμα.

### **10.2.3 Το περιβάλλον της κουζίνας**

#### Χώρος:

Ο χώρος που πρέπει να έχει μια κουζίνα, πρέπει να είναι 11.32 κ.μ. ανά άτομο, και ύψος τουλάχιστο 3 μ.

#### Υγρασία:

Η υγρή ατμόσφαιρα μπορεί να δημιουργήσει προβλήματα όπως το να χαλάσουν οι τροφές ή να μολυνθούν από διάφορα μικρόβια, να πιάνουν μούχλα οι τοίχοι, να γλιστράνε τα πατώματα. Οτιδήποτε μεγαλύτερο από 60% ποσοστό υγρασίας μειώνει την παραγωγικότητα. Πρόβλεψη για ανανέωση του αέρα είναι απαραίτητη.

#### Θερμοκρασία:

Όχι υψηλότερη από 20-26 °C για να επιτευχθεί το maximum της παραγωγικότητας και άνεσης και 16-18 °C στους χώρους προπαρασκευής.

#### Θόρυβος:

Πρέπει να είναι εφικτή η συζήτηση σε αποστάσεις εντός 5 μέτρων.

#### Φωτισμός:

Ελάχιστο επιτρεπόμενο όριο είναι 20 lux μέχρι 38 lux ανά τετρ. πόδι, που προτιμάται για όλες τις περιοχές.

#### Εξαερισμός:

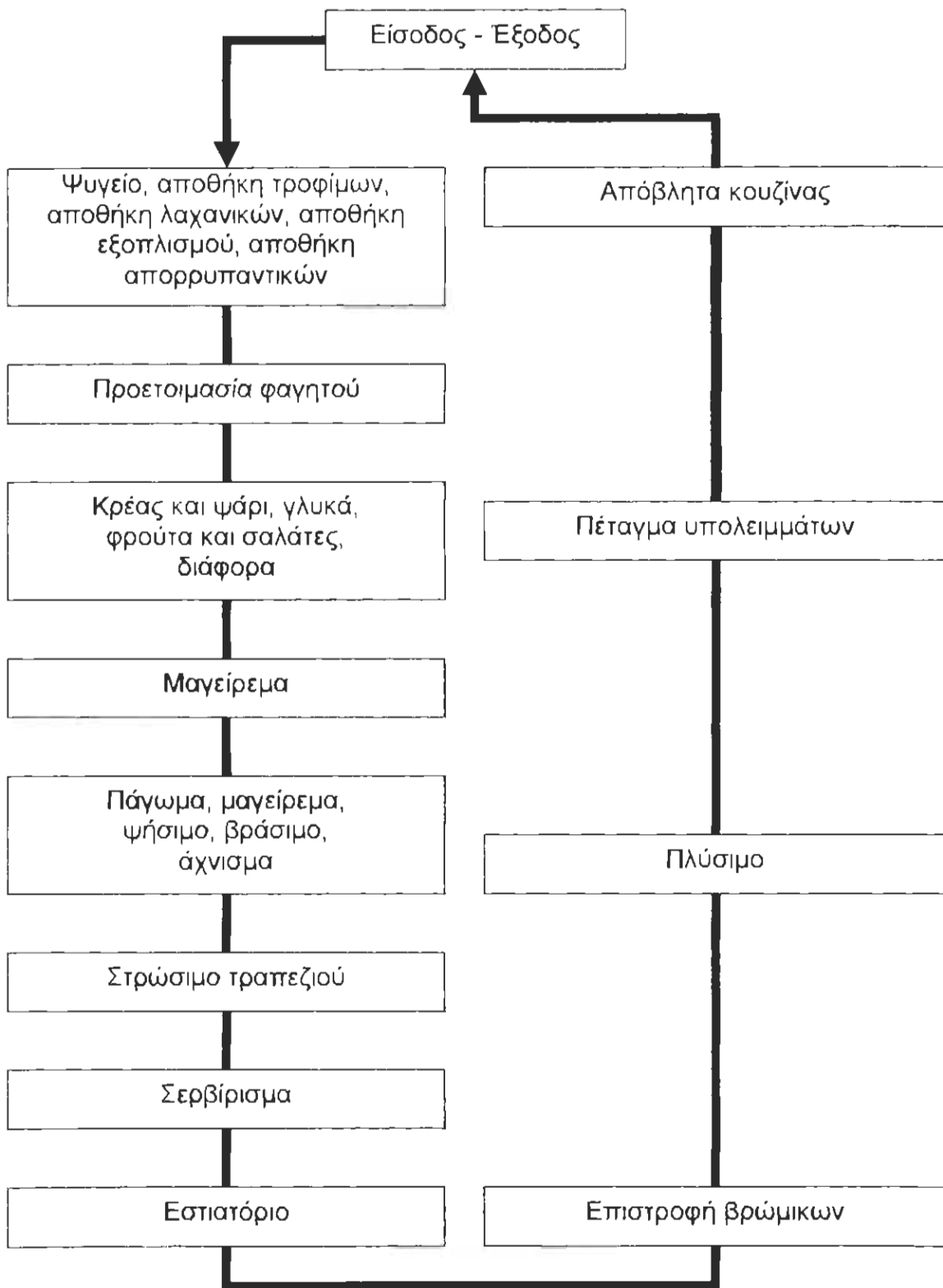
Η αλλαγή του αέρα πρέπει να γίνεται τουλάχιστον 30 φορές την ώρα για το περιβάλλον της κουζίνας, 50 όπου υπάρχει χαμηλό ταβάνι και 60

για ειδικές παρασκευές στην κουζίνα που δημιουργούν αποπνικτική ατμόσφαιρα.

Συντήρηση:

Ο σχεδιασμός και ο εξοπλισμός μιας κουζίνας αποτελεί μία υψηλή επένδυση, και προκειμένου να αποφευχθεί κάποια παρέμβαση από την Υγειονομική Υπηρεσία, επιβάλλεται το καλό, τακτικό καθάρισμα και η συντήρηση.





ΕΙΚΟΝΑ 2: Ροή εργασίας, παραλαβές, αποθήκευση, προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα

### 10.3 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Ο εξοπλισμός της κουζίνας είναι ακριβός οπότε η αρχική επιλογή είναι σημαντική, και τα ακόλουθα σημεία πρέπει να ληφθούν υπ' όψιν πριν κάθε αντικείμενο αγοραστεί ή ενοικιαστεί:

- Διαστάσεις
- Βάρος
- Προμήθεια καυσίμων
- Προμήθειες νερού
- Χρησιμότητα
- Χωρητικότητα
- Χρόνος που απαιτείται -για την παρασκευή φαγητών
- Ευκολία
- Συντήρηση
- Συνδέσεις με άλλα μηχανήματα
- Θόρυβος
- Κατασκευή
- Εμφάνιση
- Ανταλλακτικά

Ο εξοπλισμός της κουζίνας μπορεί να διαχωριστεί σε τρεις κατηγορίες:

- Ογκώδης εξοπλισμός - βραστήρες, φριτέζες, νεροχύτες, τραπέζια κλπ.
- Μηχανολογικός εξοπλισμός - ψυγεία, πλυντήρια πιάτων, μίξερ κλπ.
- Μαγειρικά σκεύη - κατσαρόλες, τηγάνια, μπολ, κουταλοπίρουνα, κλπ.

#### 10.3.1 Λοιπός εξοπλισμός

##### Μηχανήματα παγώματος:

- Μηχανήματα βαθιάς κατάψυξης: Κυκλοφορούν παγωμένο αέρα για να παγώσουν το φαγητό γρήγορα και ομοιόμορφα.
- Μηχανήματα κρυογενικής: Χρησιμοποιούν υγρό άζωτο σε θερμοκρασία 196 °C το οποίο ψεκάζεται στην καμπίνα παγώματος που περιέχει το ζεστό φαγητό. Στην ζεστότερη θερμοκρασία της καμπίνας, το υγρό άζωτο παγώνει απορροφώντας την θερμότητα από το φαγητό.

##### Μηχανήματα μαγειρέματος:

- Φούρνοι συμβατικοί: Αυτοί είναι ιδανικοί για την σχετικά μεγάλη παραγωγή μιας μονάδας και μπορούν να χρησιμοποιηθούν και με ατμό που είναι πολύ αποτελεσματικό στα προϊόντα ποιότητας.
- Ατμομάγειρες: Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για συγκεκριμένα προϊόντα, ειδικά για λαχανικά.

- Φούρνοι μικροκυμάτων: Χρησιμοποιούνται για μικρές ποσότητες φαγητού.

Εξοπλισμός μεταφορών και διανομής:

- Για μικρές αποστάσεις χρησιμοποιούνται απλά ρεσό
- Για μεγαλύτερες, χρησιμοποιούνται φορτηγά - ψυγεία.

Μηχανήματα ζεστάματος:

- Καμπίνες γρήγορης επαναφοράς: Αυτές χρησιμοποιούνται για να ξεπαγώσουν παγωμένα γεύματα πριν τοποθετηθούν στο φούρνο. Η θερμοκρασία του φαγητού επαναφέρεται από τους -20 στους 3 °C σε περίπου 4 ώρες, κάτω από ασφαλείς συνθήκες.
- Συμβατικοί φούρνοι: Είναι κατάλληλοι για μεγάλες ποσότητες φαγητού.
- Φούρνοι μικροκυμάτων: Είναι κατάλληλοι μόνο για μικρές ποσότητες φαγητού.
- Διπλής χρησιμότητας φούρνοι: Αυτοί είναι φούρνοι μικροκυμάτων που έχουν και δεύτερη πηγή ενέργειας, όπως γκριλ και έλεγχο ξεπαγώματος που ανοιγοκλείνει τον φούρνο μικροκυμάτων.





## 10.4 ΚΑΝΟΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Η επιτυχία ενός cocktail party, ή ενός επίσημου γεύματος δεν εξαρτάται μόνο από το καλό φαγητό ή το καλό σερβίτσιο. Οφείλεται προπαντός στο προσωπικό που εργάζεται για την πραγματοποίησή τους. Ο πελάτης και ο καλεσμένος σε μια δεξίωση μπορεί να ξεχάσει ένα κακό φαγητό. Ένα κακό service δεν το ξεχνάει ποτέ. Η σχέση πελάτη - υπαλλήλου, έχει μεγαλύτερη σημασία από ένα καλό μενού. Αν η σχέση αυτή είναι καλή αν το προσωπικό είναι φιλικό και ευγενικό, ξεπερνιούνται όλα τα προβλήματα. Γι' αυτό έχει τεράστια σημασία η επιλογή και η εκπαίδευση του προσωπικού. Ο ανθρώπινος παράγοντας έχει τον πρώτο και τον τελευταίο λόγο.

Τι πρέπει να κάνει ο Banquet Manager προκειμένου να αξιοποιήσει όσο το δυνατό καλύτερα τις ικανότητες του προσωπικού;

Τις περισσότερες φορές θα πρέπει να βασιστεί σε extra υπαλλήλους που θα συνεργαστούν με τους μόνιμους. Είναι σημαντικό λοιπόν να μάθουν το σύστημα εξυπηρέτησης της μονάδας μέσα σε λίγο χρόνο. Πρέπει να πληροφορηθούν για το κτίριο τους διαδρόμους, τα τμήματα τροφοδοσίας τους υπευθύνους τους και για την εκδήλωση για χάριν της οποίας θα εργαστούν. Όλα αυτά πρέπει να γίνουν γνωστά γρήγορα γιατί συνήθως οι υπάλληλοι φθάνουν στο χώρο της εκδήλωσης λίγο πριν αυτή αρχίσει.

Ο κανόνας που ακολουθείται είναι: Δέκα extra υπάλληλοι αντιστοιχούν σε ένα captain και σε δύο ή τρεις έμπειρους μόνιμους υπαλλήλους.

Η καλή εξυπηρέτηση σε ένα banquet εξαρτάται και από τον καλό σχεδιασμό και την λεπτομερειακή οργάνωση και στήσιμο του γεγονότος.

Οι κυριότεροι κανόνες που ισχύουν σε ένα banquet είναι οι εξής:

1. Όλοι οι σερβιτόροι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με μια καθαρή πετσέτα την οποία θα έχουν μαζί τους συνέχεια.
2. Όλα τα φαγητά πρέπει να εισέλθουν στην αίθουσα πάνω σε δίσκους ή καρτόνια εκτός κι αν έχει συμφωνηθεί άλλος τρόπος μεταφοράς.
3. Το ίδιο ισχύει και για τα σκεύη που περιέχουν υγρά (ζεστά ή κρύα).
4. Όταν τοποθετούνται τα πιάτα μπροστά στους καλεσμένους πρέπει το σήμα του ξενοδοχείου να βρίσκεται στην κορυφή του πιάτου.
5. Χρησιμοποιημένα πιάτα ποτήρια και άλλα σκεύη τοποθετούνται σε δίσκους καλύπτονται με καθαρές πετσέτες και μεταφέρονται αμέσως εκτός αίθουσας.
6. Το ίδιο ισχύει και για τα υπολείμματα τροφών.
7. Τα ποτήρια πρέπει να σηκώνονται από την βάση τους και τα πιάτα από το εξωτερικό χείλος τους.
8. Το σερβίρισμα γίνεται ανάλογα με τον συμφωνηθέντα τρόπο.
9. Τα ποτά σερβίρονται από τα δεξιά και με το δεξί χέρι.

10. Πρώτα σερβίρεται το τραπέζι “κεφαλή”.
11. Οι γυναίκες προηγούνται και σερβίρονται πρώτες.
12. Ο καθαρισμός των πιάτων (ή η απομάκρυνσή τους) γίνεται από τα δεξιά και με το δεξί χέρι.
13. Αφού τελειώσει ο καλεσμένος απομακρύνουμε αμέσως το πιάτο του.
14. Τα ορεκτικά σερβίρονται πριν οι καλεσμένοι καθίσουν εκτός και αν είναι ζεστά οπότε πράττουμε ανάλογα.
15. Οι σαλάτες τοποθετούνται πιο νωρίς στα τραπέζια, εκτός και αν αποτελούν μεμονωμένο πιάτο.
16. Απομάκρυνση και καθαρισμός των πιάτων ορεκτικών.
17. Σερβίρεται το κυρίως πιάτο.
18. Σερβίρεται κρασί ή καφές.
19. Ξαναγεμίζουμε αν χρειάζεται τα ποτήρια.
20. Αντικαθιστούμε τα βρώμικα τασάκια με καθαρά.
21. Απομακρύνουμε οτιδήποτε δεν είναι απαραίτητο για το επιδόρπιο.
22. Σερβίρουμε το επιδόρπιο.
23. Σερβίρουμε κι άλλο καφέ αν ζητηθεί.
24. Καθαρισμός και απομάκρυνση πιάτων, ποτηριών, φλιτζανιών και βρώμικων λινών (πετσέτες).

Ενέργειες μετά την λειτουργία του χώρου και την απομάκρυνση των καλεσμένων:

1. Καθαρισμός των τραπεζιών.
2. Μεταφορά των λινών στην πλυντηριακή μονάδα.
3. Τοποθέτηση καρεκλών στην σωστή τους θέση αφού πρώτα γίνει ευθυγράμμιση των τραπεζιών σύμφωνα με τις αρχικές τους θέσεις. Όσα έπιπλα δεν είναι πλέον απαραίτητα μεταφέρονται στους τόπους αποθήκευσης.
4. Γίνεται τελικός έλεγχος από τον αρμόδιο captain.

Όσον αφορά τον Banquet - Catering Manager πρέπει να σημειώσουμε ότι τα καθήκοντα της θέσης του εξαρτώνται από το μέγεθος του ξενοδοχείου. Κι αυτό γιατί ενώ στα μεγάλα συνεδριακά κέντρα - 350 κλίνες και πάνω - η θέση του Διευθυντή Συνεδρίων (Convention Service Manager) είναι σαφώς διαχωρισμένη από την αντίστοιχη του Διευθυντή Δεξιώσεων (Banquet Manager), εν τούτοις στα μικρότερα κέντρα οι δύο παραπάνω θέσεις ενώνονται σε μία. Όσον αφορά την ελληνική συνεδριακή πραγματικότητα πρέπει να πούμε ότι ισχύει το δεύτερο.

Τα κυριότερα καθήκοντα του Banquet Manager είναι:

1. Βασικά καθήκοντα:
  - να εξυπηρετεί όλες τις λειτουργίες ενός συνεδρίου (συνεδριάσεις, δεξιώσεις),

- να συντονίζει τις διάφορες δραστηριότητες επί καθημερινής βάσεως, να βοηθά τους πελάτες στο σχεδιασμό του συνεδριακού προγράμματος και των μενού.

## 2. Ειδικά καθήκοντα:

- να διατηρεί βιβλίο λειτουργιών (function book),
- να συντονίζει τις κρατήσεις χώρων μαζί με το τμήμα πωλήσεων,
- να συνδυάζει τους χώρους της μονάδας με το τι ζητά ο συνεδριακός πελάτης και η ομάδα που εκπροσωπεί,
- να ενημερώνει τα ενδιαφερόμενα τμήματα του ξενοδοχείου σχετικά με τις δραστηριότητες των συνεδρων,
- να επιθεωρεί και να συντονίζει όλες τις φάσεις της τροφοδοσίας, της πρόσληψης έκτακτου προσωπικού και της εκπαίδευσής του,
- να βοηθά στο σχεδιασμό προετοιμασία και κοστολόγηση των μενού,
- να συνεργάζεται με το τμήμα πωλήσεων για το "κλείσιμο" συνεδριακών γεγονότων,
- να ανταποκρίνεται στην διευθέτηση έκτακτων αναγκών των συνεδρων για όσο βρίσκονται μέσα στην μονάδα,
- να διατηρεί στατιστικά στοιχεία και αρχεία σχετικά με συνέδρια και δεξιώσεις που έλαβαν μέρος στο παρελθόν,

Τέλος, πριν την δεξίωση ο Banquet Manager μαζί με τον Maitre καλεί την Brigade (πριγκάντα) για να αναλύσουν τα εξής:

1. Επεξήγηση του μενού, του κουβέρ και του τρόπου σερβιρίσματος.
2. Ποια είναι τα κρασιά και η σειρά σερβιρίσματός τους.
3. Διαχωρισμός πόστων και καθορισμός τραπέζιού επισήμων.
4. Ποια στιγμή θα εκφωνηθεί ο λόγος.
5. Λεπτομέρειες σχετικά με την συνόδευση των προσκεκλημένων στις θέσεις τους εάν είναι προκαθορισμένο.



## 10.5 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΜΕΝΟΥ

Το μενού είναι ένας τρόπος επικοινωνίας, πληροφορώντας το πελάτη για την προσφορά της εταιρίας catering. Ο σχεδιασμός ενός μενού είναι από τις πιο σημαντικές εργασίες της εταιρίας, είτε η επιχείρηση έχει σκοπό το κέρδος π.χ. εστιατόρια, είτε έχει ένα στενό προϋπολογισμό π.χ. νοσοκομεία και σχολεία.

Το μενού έχει δύο σκοπούς:

1. Ενημερώνει το προσωπικό για τις προετοιμασίες τους
2. Ενημερώνει τους πελάτες για το τι έχει να προσφέρει η εταιρία.

Το προσωπικό πρέπει να ξέρει προκαταβολικά τι χρειάζονται να παραγγείλουν, τι να ετοιμάσουν και τι να σερβίρουν. Ο δε πελάτης ή καταναλωτής χρειάζεται να ξέρει τι φαγητό είναι, πως μαγειρεύεται και το κόστος του. Οι πληροφορίες πρέπει να θέτονται καθαρά και απλά και σε διάφορα πιάτα για να είναι κατανοητό το μενού.

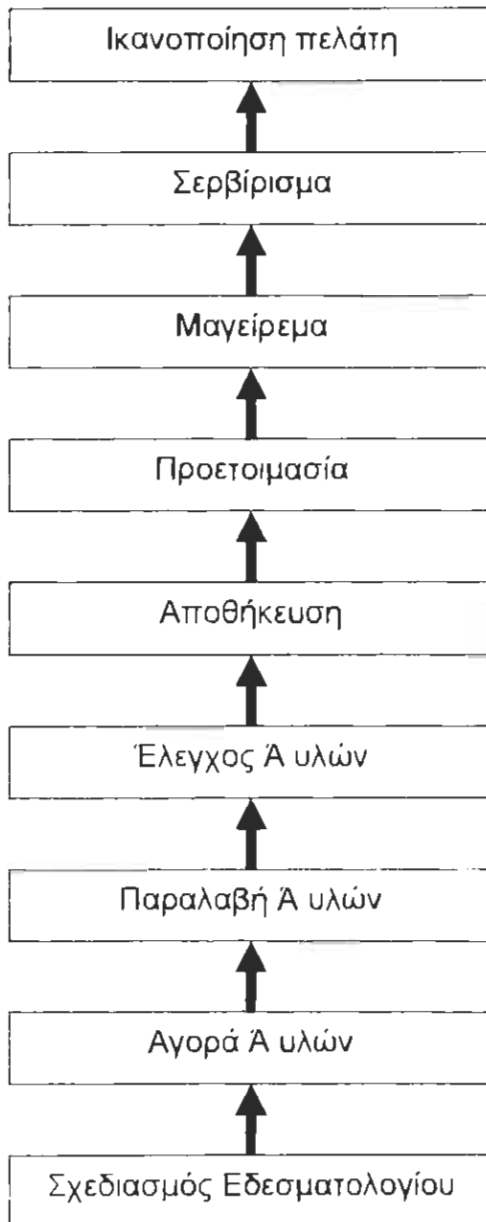
Το περιεχόμενο του μενού δημιουργεί μια εικόνα η οποία αντιπροσωπεύει το γενικό στυλ και είδος του εστιατορίου. Το τυπωμένο μενού θα πρέπει να ταιριάζει με το ντεκόρ του μαγαζιού, να είναι ελκυστικό και να είναι καλά διαμορφωμένο, γιατί έτσι βοηθάει στην προώθηση των πωλήσεων. Μερικές εταιρίες catering χρησιμοποιούν το μενού ως ένα τρόπο μάρκετινγκ ειδικά άμα χρησιμοποιούνται φωτογραφίες για τα σπεσιαλιτέ της ημέρας η για την διαφήμιση μιας ειδικής βραδιάς.

Παραδοσιακές συνταγές και τρόποι μαγειρέματος είναι τα θεμέλια για τη γνώση και τέχνη μιας εταιρίας catering. Αυτό που πρέπει να θυμόμαστε είναι ότι οι πελάτες ή καταναλωτές είναι πάντα στην αναζήτηση για κάτι καινούριο, για κάποιο διαφορετικό συνδυασμό και για καινούριες ιδέες στα μενού. Οπότε, χρειάζεται μια ισορροπία από κλασσικά πιάτα αλλά και καινούρια πιάτα διαμορφωμένα με τέτοιο τρόπο στο μενού έτσι ώστε να παρασύρει σχεδόν το πελάτη να δοκιμάσει τα καινούρια κι άμα δεν πείθεται τότε σαν εναλλακτική λύση θα υπάρχουν και τα κλασσικά πιάτα.

## 10.6 ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΜΕΝΟΥ

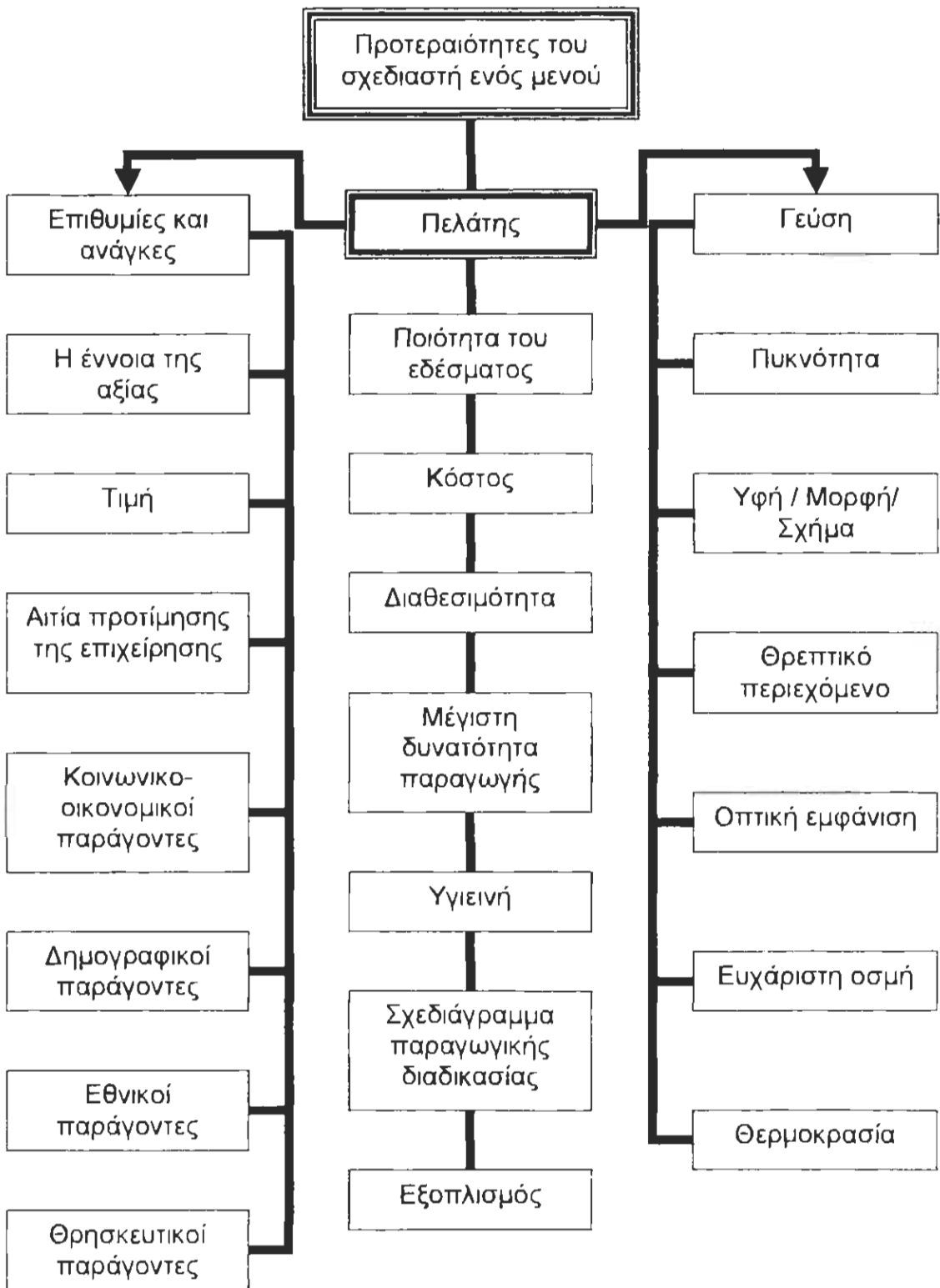
Υπάρχουν διάφορα είδη μενού ανάλογα με την περίπτωση και το είδος του καταστήματος:

- **Table d' Hotel** - είναι ένα γεύμα το οποίο περιέχει 3-4 πιάτα σε μια συγκεκριμένη τιμή. Μπορεί να υπάρχουν εναλλακτικές επιλογές για το κάθε πιάτο που σερβίρεται αλλά αυτά περιορίζονται από 2-4 ανά πιάτο.



Το μενού δεν είναι μόνο ένα πολύ σημαντικό εργαλείο ελέγχου των παραπάνω διαδικασιών, αλλά, επίσης και ένα εργαλείο πωλήσεων, διαφήμισης, εμπορίου και μάρκετινγκ.

Κάποια στοιχεία τα οποία πρέπει να έχει υπόψη του ο υπεύθυνος για το σχεδιασμό ενός εδεσματολογίου φαίνονται στον παρακάτω πίνακα.



- **A la Carte** - είναι μενού που έχει όλα τα διαφορετικά πιάτα ξεχωριστά και για κάθε πιάτο ξεχωριστή τιμή. Έτσι ο πελάτης μπορεί να διαμορφώσει το δικό του γεύμα που μπορεί να αποτελείται από όσα πιάτα επιθυμεί ο πελάτης. Ο σωστός τρόπος σ' αυτό το είδος μενού, είναι να ετοιμάζεται το πιάτο κατόπιν παραγγελίας και ο πελάτης θα πρέπει να έχει την υπομονή να περιμένει για να ετοιμαστούν τα φαγητά του.
- **Εθνικά ή μενού σπεσιαλιτέ** - αυτά είναι όπως το A la Carte αλλά με τη διαφορά ότι τα φαγητά είναι σπεσιαλιτέ κάποιας χώρας π.χ. Κινέζικο, Ελληνικό, Γαλλικό, Αφρικάνικο, Ιταλικό κ.α. ή στη περίπτωση του μενού σπεσιαλιτέ, να ετοιμάζονται ειδικά φαγητά π.χ. ψάρι, μπριζόλες, πάστα κ.α. Το βασικό είναι να ξέρει το προσωπικό την προετοιμασία και τον τρόπο μαγειρέματος αυτών των διαφορετικών ειδικών φαγητών.
- **Μενού νοσοκομείων** - συνήθως ο ασθενής μπορεί και διαλέγει από την προηγούμενη μέρα ποιο φαγητό επιθυμεί να φάει. Όμως η επιλογή αυτή καθορίζεται από το γιατρό κυρίως ο οποίος έχει καθορίσει και την δίαιτα του ασθενούς σύμφωνα με την πάθηση του.
- **Μενού εργαζομένων** - για επιχειρήσεις που στρέφονται σε εταιρίες catering για την σίτιση του προσωπικού. Τα μενού αυτά ποικίλουν από εταιρία σε εταιρία σύμφωνα με το μενού που έχει προκαθοριστεί για τους εργαζόμενους από τον ιδιοκτήτη και την εταιρία catering.
- **Παιδικά μενού** - προσφέρονται σε παιδιά και περιέχουν πιο ελαφριά και αγαπημένα φαγητά για παιδιά. Η μερίδα συνήθως είναι πιο μικρή και τα φαγητά είναι ειδικά επιλεγμένα για την σωστή διατροφή και ανάπτυξη των παιδιών.
- **Κυκλικά μενού** - είναι τα μενού που έχουν προκαθοριστεί για κάποιο διάστημα δηλαδή ένα μήνα, τρεις μήνες, κλπ. Περιέχουν κάποιο αριθμό μενού τα οποία χρησιμοποιούνται για κάποια περίοδο και αλλάζουν όταν τελειώνει η περίοδος αυτή. Το πλεονέκτημα με αυτά τα μενού είναι ότι είναι προκαθορισμένα και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν, μειώνοντας έτσι την δημιουργία νέων μενού. Ένα καλό παράδειγμα είναι το μενού του μήνα. Δημιουργούνται επτά μενού για την πρώτη εβδομάδα του μήνα. Έτσι κάθε πρώτη εβδομάδα του κάθε μήνα αυτά τα μενού θα χρησιμοποιούνται. Το αντίστοιχο ισχύει και για τις άλλες τρεις εβδομάδες κι έτσι αποκτάμε το μενού το μήνα. Είναι αρκετά αποτελεσματικό γιατί έτσι όλο το μήνα υπάρχουν διαφορετικά φαγητά και οι μικρό-αλλαγές (λόγω αλλαγής εποχής) δεν επηρεάζουν τις υπόλοιπες μέρες, είναι πιο αποδοτικά στη σχέση χρόνου και εργασίας, μειώνουν τα αποθέματα που αποθηκεύονται κι έτσι βοηθάνε στο σχεδιασμό των αποθηκευτικών απαιτήσεων.

Όμως δυο είναι οι βασικοί κανόνες που κυριαρχούν στην σκέψη των αρμοδίων όταν συνθέτουν το εδεσματολόγιο (menu):

α) Να γνωρίζουν τους πελάτες τους.

β) Να γνωρίζουν τις δυνατότητες της μονάδας τους.

Στην πρώτη περίπτωση εννοούνται οι προτιμήσεις και η οικονομική δυνατότητα των πελατών και στην δεύτερη, στοιχεία της επιχείρησης που επηρεάζουν την δυνατότητα της μονάδας από πλευράς χώρου, εξοπλισμού και τεχνικές επιδεξιότητες του προσωπικού.

Ο σκοπός των υπευθύνων είναι να εφαρμόσουν τέτοιου είδους στρατηγικές έτσι ώστε να συνδυάσουν τα δυο παραπάνω δηλαδή την ικανοποίηση των αναγκών των πελατών απ' τη μια και την επίτευξη των οικονομικών στόχων της επιχείρησης από την άλλη.

Το αποτέλεσμα αυτής της μελέτης είναι η σύνθεση ενός εδεσματολογίου Table d' Hotel ή A La Carte.

### Menu Table d' Hotel:

Το Menu Table d' Hotel, όπως διεθνώς ονομάζεται είναι το σύνολο των φαγητών που αποτελούν ένα πλήρες γεύμα ή δείπνο. Τα προσφερόμενα φαγητά ακολουθούν μια σειρά που είναι σύμφωνη με τους κανόνες της γαστρονομίας και της εστιατορικής τέχνης.

Με το είδος αυτό του menu είναι γνωστό εκ των προτέρων τι θα φάνε οι πελάτες, οι οποίοι έχουν συμφωνήσει με το είδος αυτό σίτισης. Με το σύστημα αυτό η προετοιμασία και η mise en place είναι ομοιόμορφη σε σκεύη και γίνεται προτού έρθει ο πελάτης, γιατί γνωρίζουμε τι ακριβώς θα φάει. Ακόμη η τιμή είναι καθορισμένη για το συγκεκριμένο περιεχόμενο του menu και ο πελάτης σε περίπτωση που παραγγείλει κάτι έξτρα οφείλει να το πληρώσει.

Το μενού το καθορίζει ο Chef de cuisine, με την άμεση συνεργασία του Maitre d' Hotel. Αλλάζει κάθε μέρα και το πρωί το τοποθετούμε έξω από την αίθουσα του εστιατορίου και σε άλλα εμφανή σημεία του ξενοδοχείου, για να το βλέπουν οι πελάτες (είσοδο, ασανσέρ). Στο κάτω μέρος της κάρτας του μενού γράφουμε την τιμή του, που καθορίζεται από τις σχετικές διατάξεις, ανάλογα βέβαια με την κατηγορία του ξενοδοχείου. Τα μενού των γευμάτων και των δείπνων διαφέρουν μεταξύ τους ως προς την σύνθεση τους. Ακόμη, ένα μενού, ανεξάρτητα εάν είναι γεύματος ή δείπνου, μπορεί να χαρακτηριστεί απλό ή ενισχυμένο. Η σύνθεση ενός μενού περιλαμβάνει, κατά κανόνα, τρία μέρη (πιάτα).

Βασική προϋπόθεση για την επιτυχία ενός γεύματος δεν είναι μόνο η καλή παρασκευή των φαγητών αλλά και η σωστή και αρμονική τοποθέτηση του κάθε φαγητού μέσα στη σειρά του μενού. Η τοποθέτηση αυτή του κάθε φαγητού είναι συνάρτηση διεθνών κανόνων που καλύπτουν την αισθητική, τη γευστική και την ποιοτική πλευρά των εδεσμάτων. Σύμφωνα με τα παραπάνω, το μεσημβρινό γεύμα, που είναι το δεύτερο κατά σειρά γεύμα της ημέρας, αποτελείται από τις παρακάτω κατηγορίες εδεσμάτων:



1. Ορεκτικά κρύα, ορεκτικά ζεστά
2. Πρώτο πιάτο, που περιλαμβάνει ελαφρές παρασκευές ζυμαρικών, είδη ρυζιού, παρασκευές αυγών, πίτες, σπεςιαλιτέ, λαχανικά, γεμιστά.
3. Κύριο πιάτο, που περιλαμβάνει: παρασκευές κιμά, πουλερικών, κρεάτων, κυνηγιού.
4. Σαλάτες ωμές, βρασμένες, σύνθετες
5. Τυριά
6. Φρούτο ή γλυκό, φρούτα ολόκληρα ή φρουτοσαλάτες και διάφορα είδη ζαχαροπλαστικής.

Το βασικό γεύμα της ημέρας είναι το δείπνο που είναι πιο πλούσιο σε είδη από το μεσημβρινό, αλλά παρασκευές του είναι πιο ελαφρές. Το δείπνο σε πλήρη ποσοτική ανάπτυξη μπορεί να περιλαμβάνει τα παρακάτω είδη εδεσμάτων:

1. Ορεκτικά κρύα
2. Σούπα ή κονσομέ
3. Ορεκτικά ζεστά
4. Πρώτο πιάτο, που μπορεί να περιλαμβάνει: ψάρια και θαλασσινά σε ποικιλία παρασκευών, ελαφρές κατηγορίες εδεσμάτων μεσημβρινού γεύματος (αποκλείονται τα ζυμαρικά)
5. Κύριο πιάτο που περιλαμβάνει ελαφρές (ψητές παρασκευές κρέατος, κιμά, πουλερικών, κυνηγιού)
6. Σαλάτες ωμές ή βραστής
7. Επιδόρπιο που μπορεί να αποτελείται από γλυκά, κομπόστες, κρέμες, παγωτά.

Υπάρχει επίσης μια κατηγορία μενού, που η σύνθεση της διαφέρει από τα παραπάνω. Είναι τα γνωστά μενού δίαιτας. Τα μενού δίαιτας τα συνθέτουμε σύμφωνα με τις οδηγίες του γιατρού ή τις επιθυμίες του πελάτη. Στα πολύ μεγάλα ξενοδοχεία μπορούμε να βρούμε τον μάγειρα που ασχολείται ειδικά με αυτά. Απαραίτητη προϋπόθεση για τη σύνθεση ενός τέτοιου μενού είναι να γνωρίζουμε την πάθηση του πελάτη. Τα μενού δίαιτας είναι πάντοτε ελαφρά, με λίγο αλάτι, βραστά ή σχάρας. Αποφεύγουμε τα τηγανιτά, σάλτσες και τσιγαριστά, όπως επίσης και τα βαριά και παχιά κρέατα. Για γλύκισμα δίνουμε συνήθως διάφορες κομπόστες. Ακόμα πολλές φορές έχουμε πελάτες χορτοφάγους που το μενού τους δεν πρέπει να περιλαμβάνει κρέας, αλλά μόνο χορταρικά.

### Couvert Table d' Hote:

Στην περίπτωση ενός menu table d' hote ακολουθείται η παρακάτω διαδικασία για την τοποθέτηση των επιτραπέζιων σκευών:

- 1) Στη μέση της πλευρά του τραπεζιού τοποθετούμε την πετσέτα ή ρηχό πιάτο με πετσέτα.

- 2) Δεξιά, αριστερά και μπροστά από το πιάτο τοποθετούνται, με απόλυτη συμμετρία ένας αριθμός από μαχαιροπίρουνα και κουτάλια.
- Δεξιά από το πιάτο τοποθετείται το μαχαίρι του κρέατος. Δίπλα του τοποθετείται το μαχαίρι του ψαριού και παραδίπλα (πάντοτε προς τα δεξιά των πιάτων), το κουτάλι της σούπας.
  - Αριστερά από το πιάτο τοποθετείται το πιρούνι του κρέατος και στη συνέχεια το πιρούνι του ψαριού.
  - Επάνω από το πιάτο τοποθετούνται τα σερβίτσια για το φρούτο και το παγωτό.
- 3) Το πιατάκι του ψωμιού με τη σπάτουλα βουτύρου τοποθετείται δίπλα στο πιρούνι του ψαριού.
- 4) Δεξιά από τη θέση των πιάτων τοποθετείται ένα ποτήρι νερού. Δεξιά και προς τα κάτω του ποτηριού του νερού τοποθετείται ένα ποτήρι του κρασιού. Αν στα ποτά περιλαμβάνεται σαμπάνια, τότε το ποτήρι της τοποθετείται πίσω από τα άλλα (ποτήρι flute).
- 5) Σε περιπτώσεις που έχουμε να εξυπηρετήσουμε πολλά άτομα, κυρίως groups, για λόγους ταχύτερης εξυπηρέτησης, μπορούμε να τοποθετήσουμε όλα τα πιάτα, που θα χρειαστούμε για το σερβίρισμα από πριν. Με αυτόν τον τρόπο τοποθετούμε στη μέση της πλευράς του τραπεζιού με σειρά από κάτω προς τα πάνω:
- ένα πιάτο ρηχό κρέατος
  - ένα πιάτο ρηχό ψαριού
  - ένα πιάτο ρηχό μικρότερο από τα προηγούμενα, με χαρτοπετσέτα και από πάνω το βαθύ πιάτο της σούπας.
- Με αυτόν τον τρόπο ο βοηθός αποσύρει τα πιάτα αφού χρησιμοποιηθούν με τη σειρά, αρχίζοντας από το πιάτο της σούπας μαζί με το ρηχό, στη συνέχεια του ψαριού και τέλος το πιάτο κρέατος, αφού αυτό θα χρησιμοποιήσει τελευταίο ο πελάτης.
- 6) Πολλές φορές όταν έχουμε σαν πρώτο πιάτο ορεκτικά αντί να τοποθετήσουμε στο κέντρο του τραπεζιού μόνο την πετσέτα σαν βάση του couverte, τοποθετούμε ένα πιάτο ρηχό, πάνω στο οποίο τοποθετείται η πετσέτα. Με αυτόν τον τρόπο το couverte είναι πιο πλούσιο σε εμφάνιση.

### Menu a la carte:

Το menu a la carte περιλαμβάνει βασικά ένα κατάλογο φαγητών της ημέρας. Συγκεκριμένα στο a la carte ο πελάτης διαλέγει το φαγητό της αρεσκείας του από τον κατάλογο του καταστήματος, όπου αναλυτικά αναφέρονται η ονομασία και η τιμή κάθε παρασκευαζόμενου φαγητού και των υπολοίπων προσφερομένων ειδών (τυριά, γλυκά, φρούτα κ.λπ.). Κατ' αυτόν τον τρόπο αφήνουμε τον πελάτη μόνο του να διαλέξει ό,τι θέλει.

Μέσα από ένα εδεσματολόγιο a la carte ο chef de cuisine έχει τη δυνατότητα να χρησιμοποιήσει σε μεγαλύτερη κλίμακα τις γνώσεις του και τις ικανότητες του. Επίσης ο Maitre d' hotel μπορεί να προωθήσει τις πωλήσεις προτείνοντας στον πελάτη, σε περίπτωση που εκείνος δυσκολεύεται να αποφασίσει εδέσματα σύμφωνα με τους κανόνες γαστρονομίας και εστιατορικής. Σημαντική τέλος θεωρείται, όσον αφορά ένα άρτιο αποτέλεσμα η καλή συνεργασία των δυο αυτών παραγόντων δηλαδή του chef de cuisine και του Maitre d' hotel.

Για τη σύνταξη της κάρτας γενικά τηρούνται ορισμένοι κανόνες, όσον αφορά τη σειρά καταχώρησης των φαγητών, σύμφωνα με τους γενικούς κανόνες εδεσματολογίας. Η σωστή σειρά καταχώρησης των φαγητών στην κάρτα είναι η παρακάτω, χωρίς βέβαια να σημαίνει ότι είναι και η αποκλειστική. Ανάλογα με τη μορφή της επιχείρησης και τα σημεία στα οποία θέλει να δώσει περισσότερο βάρος η Διεύθυνση, είναι δυνατόν να έχουμε αναλυτικότερες μορφές σύνθεσης τιμοκαταλόγου φαγητών.

Η σύνθεση της κάρτας συνήθως περιλαμβάνει τις κατηγορίες εδεσμάτων και των ποτών σε μια σειρά, όπως παρακάτω:

- Κρύα ορεκτικά
- Σούπες και Κονσομέ
- Ζεστά ορεκτικά
- Ψάρια και θαλασσινά
- Ζυμαρικά και λαδερές παρασκευές
- Κρέατα ψητά φούρνου και σχάρας
- Επιδόρπια με την σειρά γλυκά και παγωτά
- Φρούτα
- Αναψυκτικά
- Μπύρες
- Κρασιά με την σειρά άσπρα - κόκκινα ξηρά, ροζέ, άσπρα - κόκκινα γλυκά, σαμπάνιες
- Επιδόρπια, αλκοολούχα ποτά
- Καφέδες

Σε ιδιαίτερο μέρος της κάρτας αναγράφονται τα ειδικά φαγητά που παρασκευάζει ο chef (specialites du chef) και τα φαγητά της εποχής. Οι κατάλογοι πρέπει να αλλάζουν συχνά και να είναι πάντοτε σε άριστη κατάσταση. Σε περίπτωση που ένα φαγητό έχει τελειώσει πρέπει να δηλώνεται από την αρχή στον πελάτη και να του προτείνεται ένα άλλο. Είναι απαραίτητο στην κάρτα να περιλαμβάνονται όλα τα φαγητά.

#### Επιτραπέζια σκεύη στο menu a la carte:

Η τοποθέτηση των επιτραπέζιων σκευών στο menu a la carte ακολουθεί την παρακάτω διαδικασία, γιατί δεν ξέρουμε από πριν τι εδέσματα θα επιλέξει ο πελάτης.

- 1) Στο μέσο της μιας πλευράς του τραπέζιου τοποθετείται μια διπλωμένη πετσέτα.
- 2) Δεξιά της πετσέτας τοποθετείται ένα μαχαίρι κρέατος.
- 3) Αριστερά της πετσέτας τοποθετείται ένα πιρούνι κρέατος.
- 4) Δεξιά από τη πετσέτα τοποθετείται ένα ποτήρι του νερού.
- 5) Αριστερά της πετσέτας τοποθετείται ένα πιατάκι ψωμιού. Στη δεξιά πλευρά του πιάτου τοποθετείται η σπάτουλα βουτύρου.
- 6) Επάνω από την πετσέτα (χωρίς αυτό να είναι υποχρεωτικό), τοποθετούνται με διαδοχική σειρά:
  - Ένα μαχαίρι φρούτου
  - Ένα πιρούνι φρούτου.
  - Ένα κουταλάκι φρούτου
- 7) Δεξιά και προς τα κάτω του ποτηριού του νερού τοποθετείται ένα ποτήρι του κρασιού. Σε περίπτωση που ο πελάτης παραγγείλει μπύρα, αλλάζουμε το ποτήρι του κρασιού με ένα ποτήρι μπύρας. Η τοποθέτηση του ποτηριού του κρασιού είναι προαιρετική.

#### Πρωινό γεύμα:

Εκτός από το γεύμα και το δείπνο, υπάρχει ένα ακόμη είδος κυρίου γεύματος το πρωινό. Το πρωινό γεύμα είναι το πρώτο γεύμα της ημέρας για τον πελάτη - ένοικο του ξενοδοχείου και, για το λόγο αυτό, θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στο σερβίρισμα του, ώστε να μην γίνονται λάθη. Έτσι ο πελάτης μένει ευχαριστημένος από την αρχή της ημέρας και αυτό είναι προς όφελος του ξενοδοχείου, γιατί και ο πελάτης εξυπηρετείται και το ξενοδοχείο, σαν επιχείρηση, κερδίζει.

Οι κυριότερες κατηγορίες πρωινών γευμάτων είναι τρεις:

- α) Πρωινό ευρωπαϊκό (Continental)
- β) Πρωινό Αγγλικό ή American Breakfast
- γ) Πρωινό Βιεννέζικο ή Αυστριακό

#### **10.6.1 Η σχεδίαση του μενού**

Πρέπει να λάβουμε υπόψη τους παρακάτω παράγοντες:

- Το είδος του καταστήματος
- Σε ποιο πελάτη απευθυνόμαστε
- Θρησκευτικού: κανόνες
- Προτιμήσεις κρεατικών ή μη
- Εποχή
- Ώρες λειτουργίας

- Καθορισμός της τιμής πώλησης
- Γλώσσα
- Θρεπτική ισορροπία
- Μη επανάληψη συστατικών, γεύσεων, χρωμάτων κ.α.

Κανονισμός του μενού:

- Δημιουργία επικοινωνίας.
- Επαλήθευση των βασικών και κοινωνικών αναγκών του πελάτη.
- Αγορά και προετοιμασία των υλικών σύμφωνα με τα προκαθορισμένα επίπεδα και τις προβλέψεις των πωλήσεων.
- Αποτελεσματικός έλεγχος από την αγορά μέχρι και το σερβίρισμα στο πιάτο.
- Η καταναλωτική ικανοποίηση είναι τα πάντα. Ας μη ξεχνάμε για ποιον το κάνουμε και ποιος πληρώνει το λογαριασμό.

Το πρωινό μενού:

Ένα πρωινό μενού μπορεί να συμπεριλαμβάνει τα ακόλουθα φαγητά:

- Φρούτα: πορτοκάλια, μήλα, πεπόνια, καρπούζια, γκρέιπφρουτ, κ.α.
- Χυμούς: γκρέιπφρουτ, πορτοκάλι, ανανά, τομάτα κ.α.
- Αποξηραμένα φρούτα: αχλάδια, μήλα, δαμάσκηνα, σύκα κ.α.
- Γιαούρτια: ποικιλία
- Δημητριακά: κόρνφλέικς, τριμμένο σιτάρι, χυλός κ.α.
- Αυγά: τηγανιτά, βραστά, μάτι (με κρόκο), ομελέτες κλπ
- Ψάρι: ψητή ρέγκα, καπνιστή ρέγκα, καπνιστό σολομό, κλπ
- Ζεστά κρέατα: μπέικον, λουκάνικα, νεφρά, κ.α.
- Κρύα κρέατα: ζαμπόν, μπέικον, σαλάμι κ.α.
- Μαρμελάδες: μέλι, μαρμελάδα
- Ροφήματα: σοκολάτα ρόφημα, καφέ, τσάι,
- Ψωμιά: ψωμάκια, κρουασάν, τοστ, waffles, τηγανίτες κ.α.

Όταν φτιάχνουμε ένα μενού για πρωινό, θα πρέπει να λάβουμε υπόψη μας τα παρακάτω:

- Συνήθως προσφέρουμε τρία από τα παρακάτω αναφερόμενα φαγητά:
- Φρούτα, γιαούρτι, δημητριακά.
- Ψάρι, αυγά, κρέας.
- Μαρμελάδες, ψωμί, καφέ ή τσάι.
- Το μενού πρέπει να προσφέρεται ανάλογα το με το μέγεθος του καταστήματος, έχοντας υπόψη βέβαια ότι, είναι προτιμότερο να έχουμε ένα μικρότερο αριθμό καλά προετοιμασμένων πιάτων παρά πολλά πιάτα προετοιμασμένα με βιασύνη και μέτρια ποιότητα.

- Πρέπει να υπάρχει μια ποικιλία από απλά φαγητά όπως π.χ. βραστά αυγά, βραστό μπακαλιάρο, για άτομα που προτιμάνε ένα πρωινό χωρίς τηγανιτά.

Τα πρωινά μενού μπορεί να είναι table d' hote ή a la carte. Το continental breakfast δεν περιέχει τίποτα μαγειρεμένο. Ένα τυπικό τέτοιο πρωινό θα περιείχε: ψωμάκια, βούτυρο, κρουασάν, τوست, μαρμελάδες, τσάι ή καφέ.

#### Το μεσημεριανό μενού:

Οι καταναλωτικές ανάγκες για το μεσημεριανό γεύμα, ποικίλουν ανάλογα με το είδος του καταστήματος και τις προτιμήσεις των πελατών οπότε, θα πρέπει να σχεδιάζεται προσεκτικά αν θέλουμε να είναι πετυχημένες.

#### **10.6.2 Τα είδη του μενού**

- Ένα γεύμα με τρία πιάτα και με επιλογή σε κάθε πιάτο, σε σταθερή τιμή. Η ποικιλία των επιλογών που θα έχει ο πελάτης εξαρτάται από την τέχνη και πείρα της επιχείρησης catering στο να προσφέρει διάφορα πιάτα τα οποία θα είναι οικονομικά και με την τιμή πώλησης. Σε μερικές περιπτώσεις, αυτή η επιλογή κυμαίνεται από δύο έως και πέντε πιάτα.
- Όπως το προαναφερόμενο μενού, αλλά με τη διαφορά ότι ο πελάτης έχει την επιλογή να πληρώσει ένα ή δύο πιάτα.
- Μενού με μεγάλη ποικιλία από πιάτα, το καθένα με ξεχωριστή τιμή επιτρέποντας έτσι στο πελάτη να δημιουργήσει το δικό του μενού.
- Μπουφές με ποικιλία από κρύα ή ζεστά φαγητά ή συνδυασμό και των δύο, για να αυτοεξυπηρετηθεί ο πελάτης. Ανάλογα με την εποχή και την τοποθεσία του καταστήματος, μπορούμε να προσθέσουμε και ψητά σχάρας τύπου μπάρμπεκιου (barbecue).
- Ειδικό μενού για πάρτι που μπορεί να έχει:
  - Κανονισμένο μενού χωρίς επιλογή.
  - Κανονισμένο μενού με περιορισμένη επιλογή.
  - Μπουφές για αυτοεξυπηρέτηση των πελατών. (self-service)

Πρέπει να προσφέρουμε μόνο τα πιάτα που μπορούμε να προετοιμάσουμε, να μαγειρέψουμε και να σερβιριστούν ικανοποιητικά.

Παραδοσιακά μενού για μεσημεριανά γεύματα μπορούν να σχεδιαστούν από τα παρακάτω φαγητά:

- Κοκτέιλ φρούτων: καρπούζι, γκρέιπφρουτ, πορτοκάλι, κλπ
- Φρούτα: πεπόνι, μάγκο, αβοκάντο, κλπ
- Χυμούς: πορτοκάλι, ανανά, τομάτα, γκρέιπφρουτ, κλπ

- Οστρακοειδή: γαρίδες, στρείδια, μύδια, κρέας από καβούρια, χαβιάρι, σαλιγκάρια κλπ
- Οστρακοειδή κοκτέιλ: αστακό, καβούρι, γαρίδες κλπ
- Καπνιστό κρέας ή ψάρι: σολομός, πέστροφα, χέλι, ρέγκα, κολιός, αυγοτάραχο, αρνάκι γάλακτος, χοιρινό, ζαμπόν, σαλάμι κλπ
- Ορεκτικά: ποικιλία από απλά πράγματα, καναπεδάκια, ελαφριές σαλάτες, λαχανικά, ψάρι, κρέας κλπ
- Σούπες: κονσομέ, σούπες με λαχανικά, κοτόσουπα, σούπα με κριθάρι, μινεστρόνε, κλπ
- Πάστα: μακαρόνια, ραβιόλια, κανελόνια, ριζότο, πίτσα, κλπ
- Αυγά: όταν σερβίρονται για μεσημέρι, συνήθως γαρνίρονται.
- Ψάρι: σχεδόν όλα τα είδη ψαριών σερβίρονται αλλά χωρίς περίπλοκο γαρνίρισμα. Συνήθως γίνονται στον ατμό, στη σχάρα, στο τηγάνι κλπ
- Κύρια πιάτα:
  - Βραστό κρέας με λαχανικά
  - Σιγοψημένες μπριζόλες
  - Γκούλας (μοσχάρι με πάπρικα)
  - Κρεατόπιτες, κοτόπιτες, κλπ
  - Βραστά κρέατα
  - Φρικασέ
  - Χάμπουργκερ
  - Κιμάς, λουκάνικα
  - Τηγανιτό αρνάκι, χοιρινό, μοσχάρι
  - Τηγανιτές μπριζόλες, φιλέτα
  - Πιλάφι, σουβλάκια
  - Χορταρικά πιάτα
  - Παραδοσιακά πιάτα
- Ψητό: μοσχάρι, χοιρινό, αρνάκι, κοτόπουλο
- Σχάρας:
  - Μπριζόλες
  - Παϊδάκια
  - Νεφρά, κοτόπουλο, σουβλάκια, λουκάνικα
- Κρύο μπουφέ:
  - Σολομό, αστακό, καβούρι
  - Πατέ
  - Ζαμπόν, γλώσσα, γαλοπούλα
  - Χορταρικά πιάτα
  - Σαλάτες, φρέσκα σπαράγγια, τηγανιτά συκωτάκια κοτόπουλου, τηγανιτά μανιτάρια, κλπ
  - Λαχανικά: λάχανο, κουνουπίδι, σπανάκι, μπιζέλια, καρότα, τομάτες, σπαράγγια, αγκινάρα
  - Πατάτες: βραστές, στον ατμό, τηγανιτές, ψητές, πανέ, κλπ
  - Γλυκά:

- Πουτίγκα (φρούτου και αφράτο)
- Τάρτες φρούτων
- Γαλατόπιτες
- Μπαβαρουάζ
- Προφιτερόλ
- Πάστες
- Διάφορα παγωτά και σορμπέ (γρανίτες)
- Τυριά: μια καλή ποικιλία τυριών, μπισκότα, σέλινο, ραπανάκια
- Επιδόρπια: φρέσκα φρούτα όλων των ειδών και φιστίκια
- Καφές ή τσάι

Σαν εναλλακτική λύση μπορούμε να προσφέρουμε ένα γεύμα για χορτοφάγους (vegeterian) σαν κύριο γεύμα ή σαν συμπλήρωμα σε a la carte ή table d' hote.



Μενού για τσάι:

Αυτά ποικίλουν ανάλογα με το είδος του καταστήματος. Ένα πολυτελές ξενοδοχείο θα είχε συνήθως ένα εκλεκτό μενού.

Για παράδειγμα:

- Σάντουιτς με: καπνιστό σολομό, ζαμπόν, γλώσσες, αυγά, τομάτα, αγγούρι κλπ σε ψωμί άσπρο ή μαύρα.
- Ψωμί και βούτυρο.
- Μαρμελάδες, μέλι.
- Μπουκιές παστών, ποικιλία ταρτών.
- Φρουτοσαλάτα με σαντιγί και διάφορα παγωτά



- Τσάι (αρωματικό από της Ινδίες, τη Κίνα, τη Ρωσία, φρούτων, και με πάγο δηλαδή κρύο)

Σε πιο μικρά ξενοδοχεία και εστιατόρια, σερβίρονται πιο απλά σνακ, μαγειρεμένα φαγητά και τσάι.

Για παράδειγμα:

- Διάφορα απλά σάντουιτς
- Τσουρέκια, τηγανίτες, λουκανικόπιτες, ποικιλία ψωμιών με βούτυρο, διάφορες μαρμελάδες, μέλι, και γλυκά ψωμάκια
- Αυγά: τηγανιτά, βρασμένα, ομελέτες
- Τηγανιτά ψάρια, ψητά κρέατα και πουλερικά
- Διάφορα αλλαντικά και σαλάτες
- Ποικιλία παστών
- Διάφορα παγωτά
- Τσάι, πορτοκαλάδα και λεμονάδα.

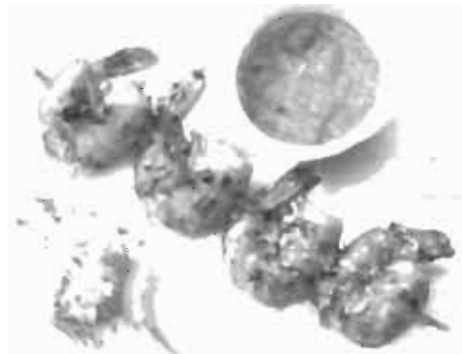
#### Μενού βραδινού γεύματος:

Τα μενού table d' hote και a la carte θα πρέπει να είναι λογικά στη προσφορά τους ανάλογα με το μέγεθος του καταστήματος και των ικανοτήτων των υπαλλήλων.

Μερικά παραδείγματα από πιάτα κατάλληλα για βραδινό γεύμα δίνονται στη παρακάτω λίστα:

- Κοκτέιλ: φρούτων και οστρακοειδή
- Φρούτα: καρπούζι, φρέσκα σύκα, αβοκάντο, μάγκο, πεπόνι κλπ
- Λιχουδιές: χαβιάρι, στρείδια, σαλιγκάρια, γαρίδες, φουα γκρα.
- Καπνιστά: σολομό, πέρκα, ζαμπόν, σαλάμι, λουκάνικα, χέλι κλπ
- Διάφορα ορεκτικά
- Σαλάτες: απλές σαλάτες με ζεστά φρέσκο-τηγανισμένα μανιτάρια ή κομματάκια καβούρι, αστακό γαρίδες κλπ
- Σούπες: απλές σούπες, με βάση διάφορων λαχανικών, κρεατικά ή ψάρια
- Ψάρια:
  - σολομός ποσέ, πέρκα
  - πέρκα και κέφαλος στο φούρνο
  - ζεστά οστρακοειδή: στρείδια, κάβουρας, αστακός, караβίδες, γαρίδες με σάλτσα σκόρδου.
  - Τηγανιτά: γλώσσες, γαρίδες με σάλτσα σκόρδου,
  - Σχάρας: αστακό, σολομό, γλώσσα
  - Κρύα: σολομός, πέρκα
  - Συνδυασμούς διαφόρων ψαριών με διάφορες γευστικές σάλτσες
- Κυρίως πιάτα:
  - Ελαφριά πιάτα που μπορεί να είναι μικρά και ελαφριά γαρνιρισμένα
  - Γλυκά ψωμιά

- Κοτόπουλο, αρνάκι, μοσχαράκι
- Φιλέ μινιόν
- Κοτόπουλο ψητό σε κατσαρόλα μεμανιτάρια
- Φασιανό κατσαρόλας
- Σιγοψημένο ζαμπόν, γλώσσα, πάπια, φασιανός
- Ψητά:
  - Αρνάκι ή μοσχαράκι, φιλέτο ή κόντρα φιλέτο βοδινό
  - Πουλερικά: κοτόπουλο, γαλοπούλα, πάπια, φασιανός, χήνα, πέρδικα, μπεκάτσα, φραγκόκοτα, κρέας ελαφιού, λαγός
- Σχάρας
  - Διάφορες μπριζόλες
  - Αρνάκι
  - Κοτόπουλο
- Λαχανικά: φασολάκια, μπρόκολα, σπαράγγια, αρακάς, λαχανικά Βρυξελλών, κουνουπίδι, κλπ
- Πατάτες
- Σορμπέ: γρανίτα με γεύση φρούτων, λικέρ ή σαμπάνια που μερικές φορές σερβίρεται κατά τη διάρκεια ενός γεύματος με πολλά πιάτα για να δροσίζει τον ουρανίσκο πριν η συνέχεια των υπολοίπων πιάτων. Μπορεί επίσης να σερβιριστεί και σαν επιδόρπιο.
- Πιάτα χορτοφάγων: είναι απαραίτητα σε ένα μενού.
- Γλυκά:
  - Ελαφριά γλυκά (τηγανίτες)
  - Κρύα κρέμα μους με διάφορα φρούτα (ροδάκινα, φράουλες, βατόμουρα, κλπ)
  - Πτι-φουρ
- Καφές ή τσάι
- Τυριά: όλες οι ποικιλίες μπορούν να προσφερθούν
- Επιδόρπιο: φρούτα και φιστίκια μπορούν να προσφερθούν.



Μενού δεξιώσεων (banquet):

Στον σχεδιασμό των μενού των δεξιώσεων, πρέπει να λάβουμε υπόψη τα παρακάτω:

- Το φαγητό, που μπορεί να είναι για ένα μεγάλο αριθμό ατόμων, πρέπει να ετοιμάζεται και να γαρνίρεται με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να σερβίρεται σχετικά γρήγορα. Βαρύ γαρνίρισμα πρέπει να αποφεύγεται.
- Στη περίπτωση που πολλά πιάτα πρέπει να ετοιμαστούν και να γαρνιριστούν ταυτόχρονα, πέφτει η ποιότητα μερικών φαγητών επειδή δεν αντέχουν την αποθήκευση, ας είναι και για μικρό χρονικό διάστημα σε ζεστό μέρος (φαγητά τηγανισμένα σε λίπος).

Μεσημεριανό μενού δεξιώσεων:

Ένα νορμάλ μενού για ένα μεσημεριανό γεύμα πρέπει να χρησιμοποιείται έχοντας υπόψη πάντα το αριθμό ατόμων που θα σερβίρουμε. Δεν είναι συνηθισμένο να σερβίρουμε βαριά φαγητά με σάλτσες. Ένα μενού σχεδιασμένο από τα παρακάτω φαγητά συνήθως θα περιείχε από τρία και πάνω πιάτα.

- Πρώτο πιάτο: σούπα, κοκτέιλ φρούτων ή οστρακοειδών, ορεκτικά, μια ποικιλία ή ένα ατομικό φαγητό π.χ. μια μικρή σαλάτα.
- Δεύτερο πιάτο: ψάρι, συνήθως βραστό ή στον ατμό με μια ελαφριά σάλτσα.
- Τρίτο πιάτο: κρέας, ζεστό ή κρύο, με λαχανικά και πατάτες ή σαλάτα.
- Τέταρτο πιάτο: γλυκό, ζεστό ή κρύο, ή και τυρί και μπισκότα αλμυρά.

Βραδινό μενού δεξιώσεων:

Εδώ, η εταιρία catering έχει την ευκαιρία να δείξει τις ικανότητες του και το μεράκι του στο αντικείμενο αυτό.

- Πρώτο πιάτο: αβοκάντο γεμιστό με τυρί από κρέμα γάλακτος και δύο σος φρούτων.
- Δεύτερο πιάτο: θαλασσινά με μους ψαριών και σάλτσα από караβίδα.
- Τρίτο πιάτο: φιλέτο βοδινό μαγειρεμένο με βούτυρο με φέτες μανιταριών και γλώσσα και σος μαδέρα, μια ποικιλία λαχανικών, πατάτες γαρνιρισμένες με τυρί από κρέμα γάλακτος.
- Τέταρτο πιάτο: ελαφριά και μαλακή μαρέγκα με φρούτα.
- Καφές
- Πτι-φουρ

Εκδηλώσεις και δεξιώσεις:

Θα πρέπει να ξέρουμε το είδος της εκδήλωσης στην περίπτωση που θα χρειαστούμε ειδικά μηχανήματα κλπ. Το είδος της εκδήλωσης μπορεί

να είναι: γάμος, επέτειος γάμου, συνταξιοδότηση, παρουσίαση, συνέδριο κλπ.

Στην περίπτωση που υπάρχουν ειδικές προτιμήσεις των πελατών όσον αναφορά το είδος του φαγητού, η κουζίνα πρέπει να το γνωρίζει προκαταβολικά πριν την εκδήλωση.

Το είδος του γεύματος για εκδηλώσεις ποικίλει από επίσημο καθιστό γεύμα μέχρι και μπουφέ, ο οποίος μπορεί να είναι ελαφρύς, ζεστός, κρύος, με πιρούνι και πιάτο. Πολλά μπουφέ αποτελούνται από κρύα και ζεστά φαγητά.

Το κόστος του μενού συμφωνείται από την εταιρεία και τον διοργανωτή της εκδήλωσης κι αν χρειαστούν οτιδήποτε από τα παρακάτω, η χρέωση είναι επιπλέον:

- Διακοσμητικά λουλούδια
- Τύπωση ειδικών μενού
- Ορχήστρα
- Καμπαρέ
- Προσκλήσεις
- Κάρτες θέσεων
- Πλάνο τραπεζιών
- Οικοδεσπότη
- Ενοικίαση δωματίων
- Ειδικά διακοσμητικά κλπ

#### Ελαφριά μπουφέ (για κοκτέηλ):

Περιλαμβάνουν:

- Ζεστά αλμυρά εδέσματα με γαρίδες, κοτόπουλο, καβούρι, σολομό, μανιτάρια, ζαμπόν, κλπ
- Ζεστά λουκάνικα με διάφορα γεμίσματα: συκωτάκια κοτόπουλου, δαμάσκηνα, μανιτάρια, τομάτα, τυλιγμένα με μπέικον περασμένα με οδοντογλυφίδες.
- Μπουκιές: κίς (quiche), πίτσα, μπιφτέκια, κεφτεδάκια με σάλτσα (για βούτηγμα), γαρίδες, τηγανιτά ψαράκια.
- Καναπεδάκια προετοιμασμένα πάνω σε μπισκότα ή βολοβάν σε διάφορα σχήματα. Σαν βάση μπορεί να χρησιμοποιήσουμε: σαλάμι, ζαμπόν, γλώσσα, ψηλές φέτες μαγειρεμένων κρεάτων, καπνιστό σολομό, χαβιάρι, σαρδέλες, αυγά κλπ
- Πατατάκια, πατάτες γκοφρέ, τηγανιτές μπουκιές ψαριών, κοτσάνια σέλιου με τυρί
- Μικρά σάντουιτς με διάφορα γεμίσματα, ανοιχτά ή κλειστά, αρκεί να είναι μικρά.

- Γεμιστοί χουρμάδες με τυρί από κρέμα γάλακτος, τόνος με ροδέλες πράσινων, τσιμπίδες καβουριού με βούτηγμα σκόρδου κλπ
- Γλυκά: σαβουαγιάρ με κρέμα ή λικέρ, ζελές διάφορων γεύσεων, μπαβαρουάζ, φρουτοσαλάτα, φράουλες και βατόμουρα με σαντιγί και παγωτό.
- Καφές, τσάι, χυμούς, παντς με αλκοόλ, κρύο τσάι και καφέ κλπ

Μπουφές με πιρούνι:

Για τέτοιου είδους εκδηλώσεων, ατομικά κομματάκια ψαριών, πουλερικών και κρεατικών ειδών ετοιμάζονται έτσι ώστε ο πελάτης να μπορεί να το φάει καθώς είναι όρθιος με ένα πιάτο στο χέρι. Οι σαλάτες πρέπει να είναι ετοιμασμένες με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε ο πελάτης να μπορεί να χειριστεί μόνο το πιρούνι του. Το μαρούλι θα πρέπει να είναι τριμμένο και τα κομματάκια μικρά. Κρέμα μους κοτόπουλου ή ζαμπόν, πατέ, μαγιονέζα σολομού, γαρίδας και κοτόπουλου είναι όλα κατάλληλα πιάτα.



Μενού για φαστ-φουντ:

Ενώ μερικοί άνθρωποι είναι περιφρονητικοί με τα είδη σ' αυτά τα μενού, αποκαλώντας τα "τζανκ φούντ" δηλαδή "φαγητό για πέταμα" ή άχρηστο φαγητό, είχε μεγάλη επιτυχία και δημοτικότητα. Η απόδειξη; από το γνήσιο Mc Donald's που άνοιξε στο Σικάγο το 1955, υπάρχουν σήμερα πάνω από 10.000 καταστήματα παγκοσμίως. Η εταιρία Mc Donald's προσφέρει στους πελάτες του έναν οδηγό θρεπτικών ουσιών σχετικά με τα προϊόντα του, καθώς και πληροφορίες για τους διαβητικούς.

## **10.7 ΤΡΟΠΟΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ**

Μετά την προετοιμασία και παρασκευή των φαγητών στην κουζίνα έρχεται η ώρα της παρουσίασής τους στον καταναλωτή - πελάτη. Η μέθοδος με την οποία θα προσφερθούν τα διάφορα εδέσματα στους πελάτες, κατά την διάρκεια του γεύματός τους και ο τρόπος με τον οποίο θα σερβιριστούν αυτά τα γεύματα, εξαρτάται από τον τύπο της επιχείρησης. Μερικές φορές φαγητά των οποίων η ετοιμασία έγινε από μια κουζίνα μπορούν να σερβιριστούν με περισσότερους από ένα τρόπους. Οι μέθοδοι που εφαρμόζονται, σίγουρα διαφέρουν και σε κόστος και σε είδος. Έχουν όλοι όμως ένα κοινό σημείο αναφοράς αυτό, του φαγητού όταν παρουσιάζεται στον πελάτη, το οποίο πρέπει να είναι ελκυστικό, να έχει την σωστή θερμοκρασία, να είναι αυτό ακριβώς που παράγγειλε ο πελάτης και να αξίζει τα λεφτά του.

### **10.7.1 Τύποι Σερβιρίσματος**

Ποιος τύπος σερβιρίσματος θα προτιμηθεί εξαρτάται κατά ένα μεγάλο βαθμό από τους εξής παράγοντες:

- α) Τον τύπο των ανθρώπων που θα σερβιριστούν και τον αριθμό τους (εργάτες σε ένα εργοστάσιο, μαθητές σε ένα σχολείο ή κάποια ανεξάρτητα άτομα σε ένα εστιατόριο).
- β) Την συμφωνία που θα κάνουν για την διατροφή τους
- γ) Τον αριθμό των θέσεων (ένα εστιατόριο με περιορισμένο αριθμό τραπεζιών πρέπει να προσαρμόσει και τον τύπο του σερβιρίσματος τους ώστε να μην διώχνει πελάτες και να έχει γρήγορο σέρβις).
- 5) Τον χρόνο και το χρήμα που θα διαθέσουν (κάποιος που έχει λίγο χρόνο στην διάθεση του για μεσημεριανό θα περιοριστεί σε κάτι γρήγορο και φθινό, ένα σάντουιτς π.χ. από ένα snack bar.

Έτσι μετά από αυτή την σύντομη ανάλυση μπορούμε να διακρίνουμε τους εξής τρόπους σερβιρίσματος ή εξυπηρέτησης οι οποίοι είναι με:

#### Σερβιτόρο:

Αυτός ο τρόπος είναι και ο πιο διαδεδομένος ανάμεσα σε όλους είναι σίγουρα ο πιο ακριβός και χρησιμοποιείται σε όλων σχεδόν, των ειδών, τα εστιατόρια. Με τον σερβιτόρο υπάρχει προσωπική επαφή με τον πελάτη, δημιουργώντας το κατάλληλο περιβάλλον και προσφέροντας την ανάλογη εξυπηρέτηση. Οποιοδήποτε πρόβλημα ή συγχαρητήριο μήνυμα, δίνεται στον σερβιτόρο και μεταφέρεται από αυτόν στους άμεσα ενδιαφερόμενους. Είναι ο συνδετικός κρίκος ανάμεσα στο προσωπικό της κουζίνας και του πελάτη στο εστιατόριο. Ένας σερβιτόρος δεν πρέπει να παρέχει στους πελάτες μόνο εξειδικευμένη υπηρεσία αλλά και την

ανθρώπινη συμπεριφορά του, η οποία συντελεί στο κλίμα που θα διαμορφωθεί από αυτή την επικοινωνία του με τους πελάτες.

Για το προσωπικό της κουζίνας είναι σημαντικά τα εξής σημεία:

- α) Η παραγγελία που έγινε στον σερβιτόρο πρέπει να είναι έτοιμη στον απαιτούμενο χρόνο όταν θα ζητηθεί.
  - β) Το φαγητό πρέπει να βγαίνει από την κουζίνα με την σωστή θερμοκρασία για να παρουσιάζεται όπως πρέπει από τον σερβιτόρο στον πελάτη.
  - γ) Οι παραγγελίες που στέλνονται από τον σερβιτόρο στην κουζίνα πρέπει να ακολουθούνται με σειρά προτεραιότητας αυτό σημαίνει ότι ο σερβιτόρος δεν πρέπει να περιμένει η παραγγελία του να είναι έτοιμη αμέσως αλλά δίνει κάποια χρονικά περιθώρια τα οποία είναι πάντα μέσα στα επιτρεπτά πλαίσια αναμονής για τον πελάτη.
- 5) Η κουζίνα πρέπει να έχει ταυτόχρονα έτοιμα όλα τα συνοδευτικά πιάτα και λαχανικά που θα βγουν μαζί με το κυρίως πιάτο.

Η συνεργασία ανάμεσα στο προσωπικό της κουζίνας και των σερβιτόρων είναι ουσιώδης και βοηθάει στην ομαλή και σωστή προσφορά των φαγητών.

Το να μαθαίνουν την τεχνική του σερβιρίσματος νέα άτομα που εκπαιδεύονται για την κουζίνα είναι σημαντικό μιας και έτσι τους δίνεται η ευκαιρία να δουν πέρα από την κουζίνα και να εκτιμήσουν τα προβλήματα των σερβιτόρων. Για παράδειγμα ή ταξινόμηση των φαγητών στο πιάτο σε ισάριθμες και ισάξιες μερίδες είναι σημαντικό, γιατί όταν κάποιος πελάτης βλέποντας ότι το ίδιο πιάτο που παράγγειλε έχει πάρει και κάποιος απέναντί του, του οποίου όμως η μερίδα είναι μεγαλύτερη θα προκαλέσει δυσαρέσκεια στον πρώτο ο οποίος δεν θα θέλει να πληρώσει τα ίδια λεφτά με τον απέναντί του από την στιγμή που το δικό του φαγητό αν και ίδιο διαφέρει στην ποσότητα. Η δυσκολία του να μοιράσεις πέντε πατάτες σε δύο άτομα ή να προσπαθήσεις να ξεκοκαλίσεις ένα μη καλομαγειρεμένο ψάρι μπροστά στον πελάτη, σίγουρα δημιουργεί κάποια προβλήματα για τα οποία η κουζίνα πρέπει να είναι πιο προσεκτική σε ότι έχει σχέση με τον τρόπο παρασκευής και σερβιρίσματος των φαγητών.

Οι σερβιτόροι χρησιμοποιούνται για την εξυπηρέτηση των πελατών προσφέροντας τους φαγητά τόσο από το Table d' hote μενού όσο και από το A la carte καθώς επίσης για το σερβίρισμα σε δεξιώσεις και σε λέσχες.

#### Μπουφέ (Buffet):

Όλων των ειδών τα φαγητά μπορούν να προσφερθούν σε ένα μπουφέ σε μερικά από τα οποία χρειάζονται άτομα με τεχνικές εμπειρίες πάνω στο τεμαχισμό και το σερβίρισμα. Αυτό συνήθως γίνεται από τους μάγειρες της κουζίνας από το πίσω μέρος του μπουφέ για τα φαγητά που είναι απαραίτητη η βοήθεια τους ενώ για τα υπόλοιπα ο πελάτης

εξυπηρετείται από μόνος του παίρνοντας ότι επιθυμεί. Σε τέτοιες εκδηλώσεις αυτοί που τοποθετούν τα φαγητά πάνω στο μπουφέ, φροντίζουν για την αισθητική τους παρουσίαση και το συμπλήρωμα τους, πριν τελειώσουν, είναι και πάλι σε αυτή την περίπτωση οι μάγειρες της κουζίνας. Στα κοκτέιλ πάρτι όλα τα παρασκευάσματα είναι τοποθετημένα σε πιάτα μέσα από τα οποία οι καλεσμένοι μπορούν να τα πάρουν από μόνοι τους, για τα ζεστά όμως χρειάζεται ένας σερβιτόρος ο οποίος θα τα σερβίρει από άτομο σε άτομο για να μην κρυώσουν παραμένοντας στο μπουφέ.

#### Με Αυτοεξυπηρέτηση - Self service:

Τα φαγητά εδώ είναι τοποθετημένα μέσα σε μπαίν μαρί ή πάνω σε θερμοτράπεζα κατά μήκος μίας βιτρίνας ή πάγκου από όπου περνώντας ο πελάτης επιλέγει από μόνος του, ότι επιθυμεί από τα φαγητά αφού έχει πάρει προηγουμένως το πιάτο και τα μαχαιροπήρουνα του. Θα πληρώσει τελικά στο τέρμα του πάγκου στο ταμείο και θα κάτσει σε τραπέζι να φάει. Με αυτό τον τρόπο εξυπηρέτησης τρώει πολύς κόσμος σε λίγο χρόνο και το πλεονέκτημα του είναι η ταχύτητα εξυπηρέτησης, αλλά η κουζίνα πρέπει να προμηθεύει την βιτρίνα συνέχεια με φαγητά χωρίς καθυστέρηση, ώστε να μη δημιουργείται ουρά και κρατάει το ταμείο σε αναμονή. Τα φαγητά τοποθετούνται με ανάλογη σειρά στην οποία πρώτα έρχονται τα κρύα πιάτα και προς το τέλος, κοντά στην ταμειακή μηχανή, τα ζεστά.

#### Μέσω του Ταμείου - Fast food:

Σε αυτό τον τύπο η εξυπηρέτηση των πελατών γίνεται από άτομα πίσω από τα ταμεία, τα οποία έχουν άμεση επικοινωνία με την κουζίνα προσφέροντας αρκετά είδη τροφίμων. Στα ταμεία λοιπόν δίνεται η παραγγελία από τον πελάτη, ο οποίος πρώτα πληρώνει και στην συνέχεια περιμένει να λάβει αυτά που παράγγειλε, τα οποία μπορεί να πάρει μαζί του ή να καθίσει εκεί να τα φάει. Αυτός ο τύπος προσφοράς φαγητών είναι αρκετά δημοφιλής στην εποχή μας κάτι που λόγω της ραγδαίας τους ανάπτυξης, ο ανταγωνισμός έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση τόσο της ποικιλίας των ειδών που προσφέρουν όσο και της ποιότητας.

#### Snack Bar:

Εδώ προσφέρονται περιορισμένα είδη τα οποία συνήθως είναι έτοιμα ή δεν χρειάζονται μαγείρεμα αυτά είναι σάντουιτς, σαλάτες, φρούτα, γλυκά, διάφορες πίττες και ποτά. Σε αυτά καταφεύγουν άτομα



βιαστικά για την δουλειά τους ή γενικά κάποιιοι που επιθυμούν να φάνε κάτι “στο πόδι” γρήγορα και φθηνά, μπορούν να καθίσουν σε σκαμπό στον πάγκο κοντά στο ταμείο ή να τα πάρουν μαζί τους.



Take away:

Η συνεχής ζήτηση από τους πελάτες για φαγητά της ώρας που μπορούν να ετοιμαστούν γρήγορα συναντάται συχνά στις μέρες μας. Για τον επιχειρηματία είναι μια επέκταση στην αγορά ο οποίος κερδίζει επιπλέον λεφτά και προσφέρει τις υπηρεσίες του εκτός από την συνηθισμένη εξυπηρέτηση στον χώρο του εστιατορίου του. Τα φαγητά ετοιμάζονται και τοποθετούνται σε ειδικές συσκευασίες που κλείνουν από πάνω, από χαρτί ή πολυεστέρ, επιτρέποντας έτσι την στεγανή μεταφορά τους.

Με αυτοματοποιημένες μηχανές - Vending machines:

Λόγω της αύξησης των εργαζομένων η διάδοση αυτών των μηχανών, ήρθε να λύσει το πρόβλημα για επιπρόσθετο προσωπικό που θα εξυπηρετούσε την ώρα του φαγητού, το υπάρχων προσωπικό, μερικά από τα πλεονεκτήματά τους είναι ότι:

- α) Διαθέτει φαγητά για 24 ώρες μέρα και νύχτα, β) οι μηχανές ανακουφίζουν από την πίεση της δουλειάς σε ώρες αιχμής (όταν υπάρχει και άλλου είδους εξυπηρέτησης),
- γ) δεν απαιτείται προσωπικό για να σερβίρει από την μηχανή, 5) τα υλικά μέσα στα οποία τοποθετούνται τα τρόφιμα είναι μιας χρήσεως και πετιόνται, γλιτώνοντας έτσι από τον επιπλέον κόπο του καθαρίσματος των πιάτων και σερβίσιων και ε) κατά την διάρκεια της δουλειάς

μπορεί κάποιος να πιει στα γρήγορα ένα δροσιστικό μειώνοντας έτσι τα μεγάλα διαλείμματα.

Το μόνο που χρειάζονται είναι συντήρηση και συμπλήρωμα. Μπορούν να προσφέρουν κανονικά γεύματα τα οποία φυλάγονται μέσα σε ένα εσωτερικό θάλαμο-ψυγείο το οποίο συνδέεται με φούρνο μικροκυμάτων για το γρήγορο ζέσταμά τους ενσωματωμένο και αυτό στην μηχανή. Επίσης υπάρχουν και ξεχωριστές μηχανές που προσφέρουν ποτά και ροφήματα. Σε μια μονάδα catering μπορεί να συνδυάζεται η μηχανή παρέχοντας στον καταναλωτή, ορισμένα είδη, με την ύπαρξη κάποιου από τους παραπάνω τύπους εξυπηρέτησης που αναφέραμε, καθαρά για διευκόλυνση της δουλειάς. Στην φωτογραφία βλέπουμε μια σειρά από τέτοιες μηχανές μέσα σε εστιατόριο, οι οποίες λειτουργούν με κέρματα ή ειδική κάρτα.

#### Σύστημα μεταφοράς γευμάτων:

Αυτή η μέθοδος χρησιμοποιείται κυρίως στα νοσοκομεία και στα αεροπλάνα τα φαγητά τοποθετούνται, συνήθως μέσα σε μεταλλικούς δίσκους οι οποίοι στην συνέχεια φυλάγονται μέσα σε κινητά τρόλλεϋ ή φορεία. Μέσα σ' αυτά, τα φαγητά διατηρούνται το ίδιο φρέσκα όπως όταν βγήκαν από την κουζίνα και στην σωστή θερμοκρασία, με ανακύκλωση αέρος, μέχρι να σερβιριστούν στους ασθενείς ή πελάτες.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11<sup>ο</sup>

### ΜΕΝΟΥ

## 11.1 ΕΤΑΙΡΙΕΣ CATERING

### OLYMPIC CATERING

Η Olympic Catering ιδρύθηκε το 1976 από την ΟΛΥΜΠΙΑΚΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑ για να προμηθεύει, υψηλής ποιότητας γεύματα, στις πτήσεις της.

Σήμερα πια, ως αποτέλεσμα επιτυχημένων προσπαθειών δημοσίων σχέσεων, είτε σε προσωπικό είτε σε επαγγελματικό επίπεδο, αλλά και ως αποτέλεσμα της συνεχώς αυξανόμενης ανόδου του ποιοτικού επιπέδου του catering, η O.C. έχει γίνει ήδη ανεξάρτητη.

Με την φιλοσοφία της σωστής συνεργασίας, ευγένειας και υπευθυνότητας στην υπηρεσία της αγοράς, κατάφερε να επεκτείνει την πελατεία της, καθώς μεγάλες βιομηχανικές μονάδες έχουν μάθει πια να βασίζονται στην O.C. για τις ανάγκες τους σε τροφοδοσία.

Τα τελευταία χρόνια, η Olympic Catering κατάφερε να επιτύχει αξιοζήλευτη ανάπτυξη στην δύσκολη αλλά και ευαίσθητη αγορά της τροφοδοσίας.

Εξελίχθηκε στην κορυφαία εταιρεία τροφοδοσίας στην Ελλάδα γιατί διαλέγει τις καλύτερες πρώτες ύλες για να δημιουργήσει μοναδικές λιχουδιές, επιμένει στον αυστηρά σχολαστικό έλεγχο των τροφίμων και εξασφαλίζει την ασφαλή μεταφορά τροφίμων σε ειδικά οχήματα-ψυγεία.

Άλλος ένας σημαντικός παράγοντας στην τροφοδοσία, είναι η τεχνογνωσία της δημιουργίας όσο γίνεται ελκυστικότερων τροφίμων, καθώς και η διοργάνωση πετυχημένων δεξιώσεων.

Πρέπει να τονιστεί ότι πίσω από αυτές τις νόστιμες γαρνιτούρες και την ευφάνταστη παρουσίασή τους, υπάρχει ένα ιδιαίτερα εξειδικευμένο προσωπικό, αφοσιωμένο αποκλειστικά στην δημιουργία ελκυστικών πιάτων.



Το αποτέλεσμα είναι πάντα εντυπωσιακό, είτε εμφανισιακά, είτε γευστικά, κάνοντας κάθε δεξίωση ή κάθε περίπτωση που έχει τεθεί υπό την ευθύνη των σεφ της O.C., ένα μοναδικό γεγονός.

Πέρα από την Ολυμπιακή Αεροπορία, η Olympic Catering εξυπηρετεί επίσης και πολλές άλλες ξένες αεροπορικές εταιρίες, των οποίων έχει κερδίσει την εμπιστοσύνη.

Και τώρα κερδίζει έδαφος στον απαιτητικό χώρο της τροφοδοσίας δεξιώσεων εξασφαλίζοντας την τελειότητα με κάθε τρόπο.

Ανάλογα με τις ανάγκες των πελατών μπορούμε να οργανώσουμε μια δεξίωση στο σπίτι ή σε εργασιακό χώρο και να αναλάβουμε τα πάντα, ξεκινώντας από την μουσική και προσφέροντας εκλεκτές νοστιμιές, μεγάλη ποικιλία από κρασιά και άλλα οينوπνευματώδη. Και βέβαια συμπεριλαμβάνονται σερβιτόροι, τραπέζια, μαχαιροπίρουνα, ποτήρια, κ.λ.π.



Η Τροφοδοσία Αεροσκαφών (ο κατ'εξοχήν τομέας δράσης της Ο.Σ.), είναι ο πρώτος στην Ελλάδα και λειτουργεί από το 1976.

Το καλό όνομα αλλά και η σταθερή ποιότητα της Ο.Σ. έχει συνεκτιμηθεί από 45 αεροπορικές εταιρείες - πελάτες της και από εκατομμύρια επιβάτες.

- Με υποδομή 600 δις δρχ.
- Με δυναμικό 1.035 ατόμων εξειδικευμένου προσωπικού
- Με δυναμικότητα παραγωγής 20.000 μερίδων φαγητού ανα ημέρα με αρτιότατη υποδομή handling (high loaders)
- Με οργανωμένο Τμήμα Quality Control
- Πλήρες Τμήμα Υγιεινής Τροφίμων
- Οργάνωση και υποστήριξη διανομής
- Πλήρως εξοπλισμένο εργαστήριο και έμπειρο προσωπικό για μικροβιολογικούς ελέγχους τροφίμων
- Μεγάλο εκπαιδευτικό πρόγραμμα για ανθρώπους κλειδιά για την εφαρμογή του HACCP συστήματος
- Ανάπτυξη και εφαρμογή του HACCP (Σύμβουλος LSG Hygiene Institute)
- 32 εξειδικευμένοι άνθρωποι, με FC food safety.(Royal Institute of Public Health and Hygiene), London England
- Συστηματικά, καθημερινά τεστ κατά τη διάρκεια όλων των φάσεων της παραγωγικής διαδικασίας.

## **INTERCATERING**

Η Intercatering στεγάζεται σε χώρο 2.000 τ.μ. στη λεωφόρο Βάρης - Κορωπίου. Οι εγκαταστάσεις της είναι σύγχρονες και πιστοποιημένες με ISO.

Οι βασικοί τομείς της δραστηριότητάς είναι η οργάνωση εκδηλώσεων που καλύπτουν μια μεγάλη γκάμα, από ένα μικρό επίσημο τραπέζι 10 ατόμων μέχρι μια εκδήλωση 10.000 ατόμων. Στο πλαίσιο αυτής της δραστηριότητας, η εταιρία διαθέτει δικούς της χώρους πολύ υψηλών προδιαγραφών που μπορούν να φιλοξενήσουν εκδηλώσεις είτε κοινωνικές είτε επαγγελματικές. Ο δεύτερος βασικός τομέας δραστηριότητας είναι το επαγγελματικό catering ή contract catering, και αφορά τη λειτουργία χώρων εστίασης σε κλειστούς χώρους, όπως είναι ο οργανισμός του Μεγάρου Μουσικής Θεσσαλονίκης, το αεροδρόμιο Ελευθέριος Βενιζέλος, διάφορες εταιρίες κ.λπ. Η εταιρία απασχολεί 70 άτομα μόνιμο, εξειδικευμένο προσωπικό. Είναι μια κάθετη επιχείρηση, που διαθέτει παραγωγή, ένα πολύ οργανωμένο επιτελείο σερβιτόρων και μαγείρων, ιδιότητα φορτηγά - ψυγεία και μια αποθήκη εξοπλισμού, που φιλοξενεί εξοπλισμό υψηλών προδιαγραφών, ικανό να καλύπτει πολύ μεγάλο αριθμό ατόμων.

## **PAPASPIROY CATERING**

Η επιχείρηση Αθηναϊκά Ζαχαροπλαστεία Εστιατόρια ABEE είναι η εξέλιξη της γνωστής εταιρίας Παπασπιύρου, που ήταν και είναι από τις παλαιότερες (από τη δεκαετία του 1940) και μεγαλύτερες (η πρώτη με πρότυπα βιομηχανικής παραγωγής) επιχειρήσεις Τροφίμων στην Ελλάδα. Η εταιρία Παπασπιύρου κατά την ίδρυσή της διατηρούσε 5 παραγωγικούς χώρους στην Αθήνα, με τεράστια για την εποχή τεχνογνωσία.

Σήμερα η επιχείρηση, με έδρα τις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 1.500 τ.μ. στο Δήμο Αχαρνών και δύο (2) καταστήματα λιανικής, το ένα στους Αμπελοκήπους επί της οδού Πανόρμου Ν° 19 και το δεύτερο στην Κηφισιά επί της οδού Τατοΐου Ν° 90, έχει μπει σε μια δεύτερη εποχή ανάπτυξης μέσω αναδιοργάνωσης και επικέντρωσης στο βιοτεχνικό τρόφιμο, που έχει αντικειμενικά υψηλότερη ποιότητα από το βιομηχανικό, λόγω του τρόπου παραγωγής. Η δεύτερη αυτή εποχή ανάπτυξης βασίζεται σε συγκεκριμένο επιχειρηματικό σχέδιο, που αποβλέπει στην υιοθέτηση των πιο σύγχρονων και αποτελεσματικών μορφών και μέσω οργάνωσης για την ταύτιση του ονόματος της εταιρίας με την ποιότητα. Τα τμήματα όπου παρασκευάζονται τα είδη μας στις εγκαταστάσεις μας,

σε ξεχωριστά, ανεξάρτητα εργαστήρια είναι τα εξής: τμήμα αρτοποιίας, τμήμα κουλουροποιίας, τμήμα κρύας κουζίνας, τμήμα ζεστής καουζίνας, τμήμα ζαχαροπλαστικής, τμήμα σοκολατοποιίας, τμήμα σιροπιαστών γλυκών, τμήμα παγωτού, τμήμα τουρτών - παστών.



## **11.2 ΜΕΝΟΥ ΑΠΟ CATERING**

### **TOP CATERING**

#### **MENU COCKTAIL**

##### **MC A**

Ζαρντινιέρα λαχανικών με ντιπ  
Πλατό τυριών με φρούτα  
Καθρέφτης αλλαντικών  
Ποικιλία καναπέ

##### **MC B**

Ζαρντινιέρα λαχανικών με ντιπ  
Κοτόπουλο μπουκίτσα  
Ζαμπόν πανέ γεμιστό  
Φίνγκερ σάντουιτς  
Τυροκροκέτα  
Ντολμαδάκι γιαλαντζή  
Λουκανικάκι προβενσάλ  
Πλατό τυριών με κράκερς  
Καθρέφτης αλλαντικών

##### **MC Γ**

Ζαρντινιέρα λαχανικών με ντιπ  
Κοτόπουλο μπουκίτσα  
Χοιρινό ψητό  
Πατατοσαλάτα  
Ζαμπόν πανέ γεμιστό  
Κεφτεδάκι ούζου  
Τυροκροκέτα  
Ντολμαδάκι γιαλαντζή  
Λουκανικάκι προβενσάλ  
Πλατό τυριών με κράκερς

##### **MC Δ**

Ζαρντινιέρα λαχανικών με ντιπ  
Κοτόπουλο σουβλάκι  
Σνιτσελάκια Βιεννέζικα

Κόντρα χοιρινό ψητό  
Πατατοσαλάτα με τόνο  
Ζαμπόν πανέ γεμιστό  
Κεφτεδάκι  
Τυροκροκέτα  
Ντολμαδάκι γιαλαντζή  
Λουκανικάκι προβενσάλ  
Πλατό τυριών με κράκερς

#### **BUFFET ΔΙΟΝΥΣΟΣ**

##### **ΥΠΟΔΟΧΗ**

Πάντζ Αλφόνσο

##### **ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

Τυροκροκέτα  
Κεφτεδάκι ούζου  
Κοτόπουλο μπουκίτσα  
Σπανακοτυρόπιτα χωριάτικη  
Λουκάνικο χωριάτικο

##### **ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ**

Ριγκατόνι τέσσερα τυριά  
Πατάτες φούρνου  
Ριζότο φινανσέρ

##### **ΚΥΡΙΑ ΦΑΓΗΤΑ**

Χοιρινό ψητό (τρεις σάλτσες)  
Σνιτσελάκια Βιεννέζικα  
Παϊδάκια

##### **ΣΑΛΑΤΕΣ**

Εποχής  
Του Σεφ



**ΤΥΡΙΑ**

Πλατό πέντε ειδών τυριών με κράκερς

**ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**

Καλάθι με φρούτα εποχής

**BUFFET ΦΑΝΤΑΣΙΑ**

**ΥΠΟΔΟΧΗ**

Πάντς Αλφόνσο  
Ζαρντινιέρες λαχανικών με ντιπ

**ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

Γαριδοσαλάτα  
Πατατοσαλάτα με τόνο  
Μπουκέτο σολομού

**ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ**

Κρέπες φαντασία  
Λουκάνικο προβενσάλ φλαμπέ  
Ζαμπονάκι πανέ γεμιστό  
Σις κεφτέ με μπέικον  
Ριγκατόνι αλά κρεμ  
Πατάτες φούρνου  
Ριζότο φινανσέρ

**ΚΥΡΙΑ ΦΑΓΗΤΑ**

Μοσχαράκι ψητό νουά (τρεις σάλτσες)  
Κοτόπουλο σουβλάκι  
Αρνάκι γεμιστό του σεφ

**ΣΑΛΑΤΕΣ**

Εποχής  
Του Σεφ

**ΤΥΡΙΑ**

Πλατό πέντε ειδών τυριών με κράκερς

**ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**

Καλάθι με φρούτα εποχής

**COFFEE BREAKS**

**CB 1**

Αμερικάνικος καφές ή τσάι

**CB 2**

Αμερικάνικος καφές ή τσάι  
Χυμός πορτοκάλι

**CB 3**

Αμερικάνικος καφές ή τσάι  
Χυμός πορτοκάλι ή γκρέϊπ-φρούτ  
ή ντομάτας  
Τρία είδη βουτήματα  
Κέικ σοκολάτας

**CB 4**

Αμερικάνικος καφές ή τσάι  
Χυμός πορτοκάλι ή γκρέϊπ-φρούτ  
ή ντομάτας  
Τρία είδη βουτήματα  
Κέικ σοκολάτας  
Μίνι σάντουιτς ζαμπόν - τυρί

**CB 5**

Αμερικάνικος καφές ή τσάι  
Χυμός πορτοκάλι ή γκρέϊπ-φρούτ  
ή ντομάτας  
Τρία είδη βουτήματα  
Κέικ σοκολάτας  
Μίνι σάντουιτς γαλοπούλα  
Κρουασάν μίνι σοκολάτας  
Μηλόπιτα

**CB 6**

Αμερικάνικος καφές ή τσάι  
Χυμός πορτοκάλι ή γκρέϊπ-φρούτ  
ή ντομάτας  
Τρία είδη βουτήματα  
Κέικ σοκολάτας

Μίνι κλαμπ σάντουιτς  
Πλατώ τυριών με φρούτα  
Καθρέφτης αλλαντικών

Γιαούρτι με φρούτα, μέλι και  
ξηρούς καρπούς  
Ποικιλία από Γαλλικά παστάκια



## PATRAS CATERING

### **COFFEE BREAK**

Καφές γαλλικός  
Τσάι  
Χυμοί διάφοροι  
Νερό εμφιαλωμένο  
Κέικ 2 ειδών  
Βουτήματα 4 ειδών

### **COFFEE BREAK SPECIAL**

Καφές γαλλικός  
Νες καφε  
Φραπέ  
Ελληνικός  
Εσπρέσο  
Καπουτσίνο  
Σοκολάτα ζεστή  
Τσάι  
Χυμοί διάφοροι  
αναψυκτικά  
Νερό εμφιαλωμένο  
Κέικ 2 ειδών  
Βουτήματα 4 ειδών  
Κρουασανάκια βουτύρου

### **MENU COCKTAIL**

Κρύα ορεκτικά  
Πανέρι με λαχανικά και dips  
Καναπέ με αυγό και αντζούγια  
Καναπέ πέστροφα καπνιστή  
Καναπέ με σολομό Σκοτίας  
Καναπέ με σαλάμι  
Μπαγκέτα με γαλοπούλα  
Ταρτάκι με ρώσικη και γαρίδα  
Ταρτάκι με ζαμπονοσαλάτα

Γλυκά  
Ταρτάκια - κωκ -σου.

Ποτά  
κρασί εμφιαλωμένο-αναψυκτικά

### **MENU BUFFET**

Κρέπες σουίζ  
Γαρίδες καπρί ντε σεφ  
Figger fish με σως ravigote  
(φιλετάκια ψαριού πανέ)  
Κοτολέτες αρνίσιας  
Φιλετάκια κοτόπουλου με σως  
μουστάρδας  
Φλογέρες με κρέμα και άνιθο  
Τοματίνια με σπανάκι  
Μελιτζάνες με φέτα και δυόσμο  
Πλατώ με σολομό καπνιστό  
Πλατώ τυριών  
Σαλάτες εποχής  
Σαλάτα μεξικάνικη  
Γαριδοσαλάτα  
Σαλάτα τρόπικαλ  
Πελοννησιακός οίνος  
Ποικιλία γλυκών

### **MENU**

Γαρίδες σιντριβάνι  
Ψάρι αθηναϊκή  
Πιπεριές ψητές της ώρας  
Ζυμαρικά με διάφορες σάλτσες  
Κοτόπουλο μπουκιές  
Μπεκρί μεζέ  
Μανιτάρια αλακρεμ  
- - -  
Μπάρμπεκιου με μπριζολάκια

Φιλετάκια κοτόπουλου

Μπιφτέκια χοιρινά

Παιδάκια

---

Πατάτες με μπέικον

Ριζότο με χορταρικά

---

Σαλάτες σύνθετες

Σεφ

Τόνου

Σεζάρ

Χωριάτικη

Σαλάτες εποχής

Λάχανο-καρότο

Μαρούλι

Ντομάτα

Αγγούρι

---

Πλατώ με τυριά

Καλάθια με φρούτα

## **MENU SERVICE**

Πρώτο πιάτο

Βακαλάος seith σως θαλασσινών

Κυρίως πιάτο

Ψαρονέφρι σως δεντρολίβανο

Πάτοι αγκιναρών ωγκρατέν

καρότα baby

Σαλάτες

Σαλάτα ρόκα

Σαλάτα τρίχρωμη βραστή

Τυριά

Πλατώ τυριών

Επιδόρπιο

Τούρτα black forest

## **MENU SERVICE 1**

Σούπα

Κονσομέ ζελεστίν

Ορεκτικά

Γαρίδες coctail

Πρώτο πιάτο

Φιλέτο γλώσσας ποπιέτες

Κυρίως πιάτο

Αρνάκι στα κλήματα

Σπαράγγια δεματάκια

Καροτάκια σωτέ

Σαλάτες

Σαλάτα φασολίνο

Σαλάτα άγρια χόρτα

Τυριά

Ποικιλία τυριών

Επιδόρπιο

Πανακότα σως σοκολάτα

## N.D.N CATERING

### COFFEE BREAK

Νεσκαφέ  
Φραπέ  
Καφέ φίλτρου  
Καφέ ελληνικό σε χόβολη  
Εσπρέσο  
Εσπρέσο φρέντο  
Καπουτσίνο  
Καπουτσίνο φρέντο  
Σοκολάτα ρόφημα ζεστή  
Κρύα σοκολάτα  
Τσάι (διάφορες γεύσεις)  
Αναψυκτικά διάφορα  
Χυμοί διάφοροι  
Βουτήματα  
Κέικ διάφορα  
Κρουασάν βουτύρου  
Μπισκοτάκια διάφορα  
Τυροψωμάκια

### BUFFET

Μπόμπα φλαμπέ κεφτεδάκι  
Μπόμπα φλαμπέ λουκάνικο-  
μπέικον  
Σουδάκια με γέμιση 4 τυριά  
Μπουκίτσες κοτόπουλο  
Σνιτσελάκια μοσχαρίσια  
Σνιτσελάκια κοτόπουλο  
Ρολό χοιρινό  
Λουκάνικο φλαμπέ  
Τυρόπιτα κρούστας  
Καναπεδάκια διάφορα 5 ειδών  
  
Γλυκά  
Σουδάκια  
Εκλεράκια  
Ταρτάκια

Κοκάκια

Bar entre  
Σαγγιριά  
Κρασί εμφιαλωμένο  
Μπύρα βαρελίσια  
Απεριτίφ ποτά (τζιν , βότκα,  
μαρτίνι , καμπάρι , κ.λπ.)  
Φρούιτ-πάντς  
Αναψυκτικά διάφορα  
Χυμοί διάφοροι  
Ξηροί καρποί  
Κριτσίνια  
Τσιπς

### MENU 1

Ορεκτικά  
Σουφλέ λαζάνια Οριεντάλ  
Κανελόνια με φύλλο κρέπας  
Τυρόπιτα κρούστας  
Μπουρεκάκι μελιτζάνας

Κυρίως πιάτο  
Χοιρινό ρολό γιούλμπαση με σως  
μουστάρδα  
Μοσχαράκι στρουγκανόφ

Γαρνιτούρες  
Πατάτες φούρνου  
Ρύζι φόρεστερ  
Ανάμεικτα λαχανικά βίνεγκρετ

Σαλάτες  
Σαλάτα εποχής  
Σαλάτα νισουάζ

Τυριά  
Φέτα

Γραβιέρα  
Κασέρι  
Ένταμ

Άρτος  
Οχτάσπορο  
Χωριάτικο

Φρούτα  
Φρουτοσαλάτα τροπικάνα κουπ  
ζακ ή πιατέλα φρούτων

Ποτά  
Μπύρα άμστελ  
Αναψυκτικά διάφορα  
Νερό εμφιαλωμένο  
Κρασί λευκό ξηρό (φιάλη 5 λιτ.)

Bar entre  
Σαγγριά  
Απεριτίφ ποτά  
Φρούιτ-πάντς  
Αναψυκτικά διάφορα  
Χυμοί διάφοροι  
Ξηροί καρποί  
Κριτσίνια  
Τσιπς

## **MENU 2**

Ορεκτικά  
Κοτόπουλο μανιτάρι μπουρεκάκι  
Πιπεριές γεμιστές με 4 τυριά  
Κασερόπιτα με φύλλο κρούστας  
Μελιτζάνα μπουρεκάκι

Κυρίως πιάτο: Mix Grill B.B.Q  
Χοιρινή πανσέτα  
Χοιρινό σουβλάκι οριεντάλ  
Χοιρινή μπριζόλα  
Παιδάκι κοτόπουλο  
Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας

Κοτόπουλο σουβλάκι οριεντάλ  
Λουκάνικα σχάρας  
Μπιφτέκι γεμιστό  
Μανιτάρια πλευρότους

Σάλτσες  
Πέπερ σως  
Μπάρμπεκκιου σως  
Γκάρλικ σως  
Κέτσαπ  
Μουστάρδρα  
Αλά κρεμ

Γαρνιτούρες  
Ρύζι φόρεστερ  
Ανάμεικτα λαχανικά βίνεγκρετ  
Πατάτες ραγού παριζέν  
Σαλάτες  
Σαλάτα τρικολόρε  
Πατζαροσαλάτα  
Τζατζίκι  
Πατατοσαλάτα

Τυριά  
Κεφαλογραβιέρα  
Φέτα  
Κασέρι  
Ένταμ

Άρτος  
Μπακετούλες  
Οχτάσπορο  
Χωριάτικο

Φρούτο  
Φρουτοσαλάτα κουπ ζακ

Ποτά  
Μπύρα βαρελίσια  
Κρασί φιάλη 5 λίτ.  
Αναψυκτικά διάφορα  
Νερό εμφιαλωμένο

## Συνεδριακός Τουρισμός Και Ο Ρόλος Των Catering

Bar entre  
Σαγγριά  
Απεριτίφ ποτά  
Φρούιτ-παντς  
Αναψυκτικά διάφορα

Χυμοί διάφοροι  
Ξηροί καρποί  
Κριτσίνια  
Τσιπς



## INTERCATERING

### **ΕΤΟΙΜΑ MENU ΓΙΑ ΜΠΟΥΦΕ ΚΑΘΙΣΤΟ**

### **MENU 1**

Εποχής Sauce Vinegraitte  
Ριζοσαλάτα  
Πατζαροσαλάτα  
Χωριάτικη

### **ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

Τοματίνια γεμιστά με τόνο  
Ροδέλλα μελιτζάνα φούρνου  
Μελιτζάνες Provençal  
Καθρέπτες με ποικιλία τυριών

### **ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

Κρέπες ζαμπόν - τυρί  
Ριζότο με μανιτάρια - σαφράν  
Ριγκατόνι 4 τυριά  
Σπανακοτυρόπιτα

### **ΚΥΡΙΑ**

Μπούτι χοιρινό ολόκληρο σε ξύλο  
Φιλετάκια κοτόπουλου σχάρας  
Σουτζουκάκια Σμυρνέϊκα

### **MENOU 2**

### **ΣΑΛΑΤΕΣ**

Chef salad  
Mexicen  
Μανιταροσαλάτα  
Μαργαρίτα  
Tropical

### **ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

Καθρέπτες με ποικιλία τυριών

Καρδιές αγκινάρας γεμιστές  
Quiche a la retatouille  
Παραδοσιακή κασερόπιτα

### **ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

Πατατούλες γεμιστές με μανιτάρια  
- μπεσαμέλ  
Κρέπες Florentine (σπανάκι -  
τυρί - μπέικον)  
Πέννες με ντομάτα και βασιλικό  
Πατάτες Gratin Dorphinois

### **ΚΥΡΙΑ**

Σφυρίδα Αθηναϊκή  
Σέλλα αρνίσια γεμιστή  
Φιλετάκια κοτόπουλου με  
μανιτάρια  
Γουρουνόπουλο γάλακτος  
ολόκληρο

### **MENOU 3**

### **ΣΑΛΑΤΕΣ**

Ceasar' s  
Ρόκα, Endive  
Προσούτο αποξηραμένο και  
τομάτες τσέρυ  
Κοτοσαλάτα με ανανά και  
καλαμπόκι σε μισούς ανανάδες  
Καρδιές μαρουλιού  
Avocado και sauce Dijon

### **ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

Mozarella Caprese  
Πλατώ με επιλογή τυριών  
Τριαντάφυλλα καπνιστού  
σολομού σε μαύρα ψωμάκια  
Νουαζέτες πεπονιού με  
προσούτο Πάρμας



Μελιτζάνα με γιαούρτι και τομάτα

#### ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Farfalle με φρέσκο σολωμό και κρέμα γάλακτος  
Ισπανική παέλια  
Σπανάκι ογκρατέν  
Involtini μελιτζάνας με παρμεζάνα

#### ΚΥΡΙΑ

Φρέσκος σολομός Σκωτίας ποσέ  
Rib από μοσχαράκι γάλακτος ολόκληρο (carving)  
Φιλετάκια από στήθος κοτόπουλου με δαμάσκηνα  
Αρνάκι γάλακτος μπούτι φρικασέ με καρδιές αγκινάρας  
Σκαλοπίνια με sauce Μαδέρα

#### ΙΤΑΛΙΚΗ ΓΩΝΙΑ

Pasta stand flambée (με επιλογή από 2 είδη)  
Bruschetta (φρυγανισμένα ψωμάκια με τομάτα και σκόρδο)  
Capresse (τομάτα με μοτσαρέλλα και pesto sauce)  
Κεφάλι από Grana Parmezana ή Parmezano  
Garpacho με ρόκα και παρμεζάνα

Involtini μελιτζάνας με μοτσαρέλλα  
Καρδιές μαρουλιού με Balsanico  
Προσούτο Πάρμας με πεπόνι ή κριτσίνια ή σπαράγγια  
Κανελλόνι επιλογής

#### ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΗ ΓΩΝΙΑ

Guakamolle με nakos  
Burittos με κρέας  
Burittos με κοτόπουλο  
Chilli con carnet  
Fachitas με κοτόπουλο  
Mexican salad  
Tacos με γαρνιτούρες (λάχανο, sour cream, τοματάκια)  
Ranchero sauce

#### ΚΙΝΕΖΙΚΗ ΓΩΝΙΑ

Spring Rolls με λαχανικά και γλυκόξινη sauce  
Γαρίδα πανέ με soya sauce  
Sesami prawn toasts (με γαρίδα και σουσάμι)  
Won Ton  
Sea Food Ragoon  
Special Fried Rice  
Swet and sour Pork or Beef



## ΠΕΝΤΕΛΙΚΟΝ

### ΓΕΥΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

#### No.1

Πράσινη με ρόκκα & παρμεζάνα  
\*\*\*

Κοτόπουλο σωτέ με σάλτσα  
κρασιού

Πουρές πατάτας με τσίντζερ

Λαχανικά βουτήρου

\* \*\*

Τάρτα «Belle Helene»

Καφές

#### No.2

Σαλάτα Προβενσάλ

Χοιρινό καρρέ με Σως

Δενρολίβανο

Ρύζι με μανιτάρια

Ξυνόμηλο σωτέ

Προφιτερόλ

Σως Σοκολάτα

\*\*\*

Καφές

### ΜΕΝΟΥ ΚΟΚΤΕΙΛ

#### No.1

#### ΚΥΡΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Καναπέ τομάτα, μοτσαρέλλα &  
πέστο

Καναπέ με τονοσαλάτα & κόκκινη  
πιπεριά

Καναπέ με στήθος γαλοπούλας &  
σπαράγγι

#### ΖΕΣΤΑ ΜΠΟΥΣΕ

Τυροπιτάκι με ανθότυρο &  
γιαούρτι

Κρεατοπιτάκι με κόλιανδρο

Κοτόπουλο τηγανιτό με

αρωματικά

---

Φρέσκα λαχανικά με ντιπ Ροκφόρ

Ελιές Καλαμών

#### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Σουδάκια με αμύγδαλο κροκάν

Εκλαιράκια σοκολάτας

### ΕΠΙΣΗΜΟ ΜΕΝΟΥ

#### No 1

#### ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Αντίβ με Φιλαδέλφεια & μπρίκ  
(περαστά)

#### ΜΕΝΟΥ

Αστακός παριζέν με караβίδες

& Ρουλάντ σολομού με μπρίκ

Χριστόψαρο σε στρώμα

λαχανικών

Σάλτσα λεμονιού με χαβιάρι

---

Σορμπέ Καλβαντός

Φιλέτο ελαφιού

Σάλτσα κρασιού με Εστραγκόν

Κάστανα καραμελιζέ

Πιτάκια καλαμποκιού

Φρέσκο μπρόκολο & σπαράγγι

Τούρτα κρέπας πορτοκάλι

Παγωτό βανίλλια

Κουλί από φρέσκιες φράουλες

Καφές & Μινιαρντίζ

## PORTO RIO HOTEL

### **MENU SERVICE**

#### ΣΚΑΝΔΙΝΑΒΙΚΟ ΠΙΑΤΟ ΧΙΛΙΩΝ ΝΗΣΩΝ

Σολομός καπνιστός

Πέστροφα

Χαβιάρι

Μπρικ

Μύδι

Ψάρι μαγιονέζα

Μους πέστροφα σολομού πάνω σε ζελέ ασπίκ

#### ΣΑΛΑΤΑ "EUROPA"

Γαλλική σαλάτα

Ρόκκα

Ραντίντσιο

Ντοματίνια

Κορνισόν φιλοκομμένα σε φωλιά ψητής παρμεζάνας

#### ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΣΑΤΩΜΠΡΙΑΝ

Γαρνιρισμένο με σπαράγγια

Πατάτα μπουσιέ

Καρότα κανελέ & σως Hotelier

#### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

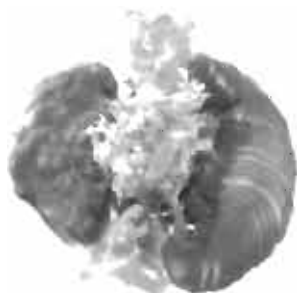
Κρέμα αμυγδάλου και γεύση σταφυλιού, σε φωλιά σοκολάτας

#### ΚΡΑΣΙΑ

Λευκό "Porto Rio" ειδική εμφιάλωση

Κόκκινο "Porto Rio" ειδική εμφιάλωση

Μοσχάτο Ρίου - Πατρών (Παρπαρούσης)



## PARK HOTEL

### COFFEE BREAKS ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

- CB 1  
Αμερικανικός καφές  
Ποικιλία από τσάι
- CB 2  
Αμερικανικός καφές  
Ποικιλία από τσai  
Διάφοροι χυμοί φρούτων ή  
αναψυκτικά
- CB 3  
Αμερικανικός καφές  
Ποικιλία από τσai  
Διάφοροι χυμοί φρούτων  
Ποικιλία από βουτήματα  
Κεικ φρούτων
- CB 4  
Αμερικανικός καφές  
Ποικιλία από τσai  
Διάφοροι χυμοί φρούτων  
Μίνι σάντουιτς (2 κατ' άτομο)  
Τιμή ανά άτομο: 1.300 δρχ
- CB 5  
Αμερικανικός καφές  
Ποικιλία από τσai  
Διάφοροι χυμοί φρούτων  
Ανοικτά σάντουιτς (2 κατ' άτομο)  
Γαλλικά παστάκια  
Τιμή ανά άτομο: 1.500 δρχ

### ΕΛΑΦΡΑ ΜΕΝΟΥ LIGHT LUNCHESES

- LL 1  
(Μόνο σε Μπουφέ)  
Τέσσερα είδη Σαντουιτσάκια  
Τέσσερα Είδη Σαλάτας  
Εκλαιράκια Μόκας & Σοκολάτας
- LL 2  
Σαλάτα εποχής  
Κοτόπουλο ψητό  
Πατάτες λεμονάτες  
Φρέσκα λαχανικά  
Μηλόπιττα
- LL 3  
Πράσινη σαλάτα  
Γαλοπούλα στήθος με  
πατατοσαλάτα  
Φρέσκα φρούτα εποχής
- LL 4  
Χωριάτικη σαλάτα  
Εσκαλόπ βιεννουά  
Πατάτες σωτέ  
Χορταρικά βουτύρου  
Κρέμα καραμελλέ
- LL 5  
Σαλάτα "Panachee"  
Σφυρίδα Σχάρας ή  
Ξιφίας σουβλάκι  
Πατάτες ατμού  
Φρέσκα λαχανικά  
Τάρτα φρούτων  
Τιμή ανά άτομο: 4.500 δρχ

**LUNCH -DINNER  
ΓΕΥΜΑ - ΔΕΙΠΝΟ**

LD1

Σπανακοτυρόπιττα  
Χοιρινό σουβλάκι με ρύζι &  
φρέσκα λαχανικά  
Σαλάτα εποχής  
Παγωτό με φρουτοσαλάτα

LD2

Σαλάτα θαλασσινών "Ποσειδών"  
Ψητό μοσχαρακι με δίχρωμες  
ταλιατέλλες  
Μηλόπιττα

LD3

Ελληνικά ορεκτικά  
Χωριάτικη Σαλάτα  
Ψητό αρνάκι "Αλα Χασάπα" με  
πατάτες  
Γαλακτομπούρεκο

LD4

Γαριδοσαλάτα με αβοκάντο  
Καρδιές μαρουλιού  
Σκαλοπίνια με σάλτσα μανιτάρια  
Πατάτες "Σωτέ"  
Φρέσκα Λαχανικά Βουτύρου  
Τάρτα Φρούτου

**BUFFET MENUS NO1  
FRUIT PUNCH**

**COCKTAIL RECEPTION 1**

ΚΡΥΑ ΕΙΔΗ

Σουδάκια με κρέμα Ροκφόρ  
Καναπέ με πέστροφα καπνιστή  
Αυγό με χαβιάρι  
Ταρτάκια με μούς τόνου

Κρύες παρουσίες σε καθρέπτη  
Γαλοπούλα Γκαλαντίνα  
Ποικιλία από διάφορα αλλαντικά  
Τερρίνα με ψάρια & λαχανικά

Σαλάτες

Πατατοσαλάτα  
Χωριάτικη σαλάτα  
Σαλάτα εποχής με σώς Βινεγκρέτ  
Ιταλική σαλάτα με πάστα &  
ζαμπόν  
Πατζαροσαλάτα

Ζεστά είδη

Σκαλοπίνια με σώς μανιτάρια  
Κοτόπουλο σχάρας με  
μουστάρδα  
Τορτελίνα Α λα Κρέμ με ζαμπόν  
Ριζότο χωριάτικο με λαχανικά  
Πατάτες Φοντάν  
Στανακοτυρόπιττα με φύλλο  
κρούστας

Carving station

(κόβεται παρουσία πελάτη)  
Ψητό μπούτι αρνάκι

Επιδόρπια

Φρέσκα φρούτα εποχής &  
εξωτικά  
Τούρτα  
Παραδοσιακή πίτα για κοπή  
&  
Κρασί Κρητικό Μπουτάρη  
Μπύρες, αναψυκτικά

Καναπέ με καπνιστή γαλοπούλα  
σε μαύρο ψωμί  
Φρέσκα λαχανικά με πικάντικη  
σάλτσα

ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ

Τυροπιτάκια  
Λουκανικάκια με Μπεϊκον  
Μίνι Κόρτνον Μπλού  
Κις Λωραίν  
Μίνι σουβλάκι κοτόπουλο  
Κεφτεδάκια με σάλτσα BBQ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ  
Ποικιλία από Γαλλικά παστάκια  
& παραδοσιακή πίττα για κοπή  
& Κρασί Κρητικό Μπουτάρη,  
Μπύρες, αναψυκτικά



**HOLIDAY INN**  
**OUTSIDE CATERING**

**ΚΟΚΤΕΙΛ**

**ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ**

Καπνιστός Σολωμός  
Μπρίκ με αυγό  
Γαρίδα  
Ζαμπτόν  
Μπόμπες (2 ειδών)

**ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

Σουβλάκι κοτόπουλο  
Σουβλάκι χοιρινό  
Μίνι πίτσα  
Λουκάνικο Κοκτέιλ

**ΓΑΛΛΙΚΑ ΠΑΣΤΑΚΙΑ**

Τρουφάκι  
Εκλαίρ  
Σου σοκολάτα

**ΜΠΟΥΦΕΣ**

**ΚΑΘΡΕΠΤΕΣ**

Γκαλαντίνα Κοτόπουλο  
Ρόστ Μπίφ  
Αλλαντικά διάφορα  
Σφυρίδα  
Χοιρινό του Σέφ

**ΖΕΣΤΑ**

Εσκαλώπ Ζινκαρά  
Κοτόπουλο αλα Κίνγκ  
Παιδάκια  
Γλώσσα ψάρι  
Μπεκρί μεζέ  
Εσκαλώπ Βιενουά

**ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ**

Λαζάνια Σπέσιαλ  
Καρόττο Βισσύ  
Ριζότο Παριζιέν  
Πατάτες Κροκέτες

**ΣΑΛΑΤΕΣ**

Σαλάτα Γκαρντώφ  
Σαλάτα Καίσαρος  
Πατατοσαλάτα  
Ταραμοσαλάτα  
Ρώσικη Σαλάτα

**ΤΥΡΙΑ**

Κασέρι  
Ροκφόρ  
Γραβιέρα

Γλυκά και Φρούτα εποχής  
Καφές

## LEDRA MARRIOT

### **B-1 ΕΥΡΩΠΑΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ ΠΟΛΥΤΕΛΕΪΑΣ**

Ποικιλία παγωμένων χυμών  
Φρεσκοψημμένα κρουασάν  
“Μπριός”, “Ντάνις”  
Πεπόνι και φρεσκοκομμένα  
φρούτα  
Βούτυρο και ποικιλία από  
μαρμελάδες  
Καφές ή τσάι

### **B-2 ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ**

Ποικιλία παγωμένων χυμών  
Φρεσκοψημμένα κρουασάν  
“Μπριός”, “Ντάνις”  
Σήριαλς  
Αυγά “Σκράμπλετ”  
Λεπτές φέτες από ψημένο  
μπέικον  
Λουκάνικα  
Πατάτες  
Γιαούρτη με φρέσκα φρούτα  
Ποικιλία τυριών

### **B-3 ΠΡΩΙΝΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ**

Ποικιλία παγωμένων χυμών  
Κομπόστες φρέσκων φρούτων  
Ποικιλία Ευρωπαϊκών τυριών  
Φρέσκα πορτοκάλια και  
γκρειπφρουτ (φράππα)  
Φράουλες μαριναρισμένες σε  
σαμπάνια

### **ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ**

Παρουσία από κρύες κοπές  
(καπνιστό ζαμπόν, γαλοπούλα  
και μοσχάρι ψητό)  
Αυγά “Σκράμπλετ”  
Επιλογή από ομελέτες “a la  
minute” (Μεμανιτάρια σωτέ,  
πιπεριά, τυρί, κύβους από  
ζαμπόν, κρεμμύδια σωτέ,  
φρεσκοτριμμένο πιπέρι)  
Λεπτές φέτες από ψημένο  
Μπέικον  
Χοιρινό λουκάνικο  
Μοσχάρι ψητό (κόβεται παρουσία  
του πελάτου)  
Κρουασάν και Μπριός με  
μαρμελάδες, μέλι και βούτυρο  
Ελληνική Σαμπάνια  
Καφές ή Τσάι

### **ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΜΕ ΚΑΦΕ ΚΑΙ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ**

#### CB-1

ΠΡΙΝ ΤΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ  
Ποικιλία παγωμένων χυμών  
Φρεσκοψημμένα κρουασάν  
“Brioche” και “Danish”  
Φέτες από φρέσκα φρούτα  
Μαρμελάδες  
Βούτυρο  
Καφές ή Τσάι

#### ΠΡΩΙΝΟ ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ

Φρέσκος καφές  
Επιλογή αναψυκτικών και χυμών  
Γαλλικά παστάκια

Φρέσκος καφές και τσάι



Βουτήματα και γλυκά από το  
ζαχαροπλαστείο μας  
Αναψυκτι κά

CB-2

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΜΕ ΣΑΜΠΑΝΙΑ

Το τέλειο κλείσιμο για μια  
πετυχημένη συνεδρίαση  
(διάρκειας είκοσι λεπτών) με  
κρύα καναπεδάκια (3 κατ' άτομο)

### ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

CB-3 Διάλειμμα με κρασί και τυριά

CB-4 Καφές και τσάι

CB-5 Καφές, τσάι και χυμοί διάφοροι

CB-6 Καφές, τσάι, χυμοί και βουτήματα

CB-7 Καφές, τσάι, χυμοί και "Danish"

CB-8 Ποικιλία από Γαλλικά παστάκια (3 επιλογές)

CB-9 Καφές, τσάι και μίνι σάντουιτς (2 κατ' άτομο)

CB-10 Καφές, αναψυκτικά, χυμοί και βουτήματα

### ΕΛΑΦΡΑ ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΑ ΜΕΝΟΥ

LL-1

Σαλάτα εποχής (με σάλτσα  
λαδολέμονο)

"Κις Λωραίν"

Φέτες ντομάτας και αγγουράκι

Φρεσκοψημμένα ψωμάκια

Κρέμα Καραμελέ

Καφές ή Τσάι

LL-2

Σούπα ημέρας

Στήθος Γαλοπούλας με σαλάτα  
εποχής

Πατατοσαλάτα

Φρέσκα λαχανικά

Ανάμικτο παγωτό

Καφές ή Τσάι

LL-3

Σούπα ημέρας

Ποικιλία Μάρριοττ (λεπτές φέτες  
μοσχάρι ψητό, ζαμπόν,

προσιούτο, Ελβετικό τυρί και  
Ρώσικη σαλάτα)

Ποικιλία από ψωμάκια

πολυτελείας

Γαλλικά παστάκια

Καφές ή Τσάι

LL-4

Φρέσκα φρουτα εποχής

Κρουασάν με τονοσαλάτα,

Ζαμπόν ή Μοσχάρι Ψητό

(μια επιλογή)

Πατατοσαλάτα

Φρέσκα λαχανικά

Μους σοκολάτας

Καφές ή Τσαί

LL-5

Παγωμένος χυμός τομάτας  
Ποικιλία από φρέσκα φρούτα  
εποχής, με τυρί "Cottage" ή  
γιαούρτι (η σάλτσα σερβίρεται  
σε στρώμα από μαρούλι)  
Ψωμάκια πολυτελείας με  
βούτυρο  
Κέικ 4μυγάλου

Καφές ή Τσαί

LL-6

Σαλάτα Εποχής (με πιπεράτη  
σάλτσα)  
Ξιφίας σουβλάκι (με σάλτσα  
λεμόνι και βούτυρο)  
Πατάτες ατμού με μαϊντανό  
Λαχανικά εποχής  
Τάρτες φρούτων  
Καφές ή Τσαί

**ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΑ / ΒΡΑΔΥΝΑ ΜΕΝΟΥ**

LD-1

Χωριάτικη σαλάτα (με  
λαδολέμονο)  
Χοιρινό σουβλάκι (με πίτα) και  
φρέσκα λαχανικά  
Φρουτοσαλάτα με παγωτό  
Καφές ή Τσαί

LD-2

Καπνιστή πέστροφα  
(σάλτσα Χορσράντις)  
Σαλάτα Λήδρα (με πιπεράτη  
σάλτσα)  
Φιλέττο Μόσχου (ψητό, με  
σάλτσα Μπερνέζ)  
Πατάτες "Παριζιέν"  
Ποικιλία από φρέσκα λαχανικά  
Ρομανώφ  
Καφές ή Τσαί

LD-3

Προσιούτο με πεπόνι  
Σαλάτα εποχής (με λαδολέμονο)  
Φιλέττο Μόσχου ψητό (με σάλτσα  
από μανιτάρια)  
Καροτάκια  
Φασολάκια πράσινα

Κέικ "Μπλακ Φόρεστ"

Καφές ή Τσαί

LD-4

Σπανακοτυρόπιττα  
Σαλάτα εποχής (με τυρί και  
κρουτόν)  
Λεπτές φέτες από ψητό χοιρινό  
Πατάτες "Duchess"  
Ψιλοκομμένο καρότο "Bieu"  
Κολοκυθάκια και κρεμμύδια σωτέ  
Παγωτό αμυγδάλου  
Καφές ή Τσαί

LD-5

"Κις Λωραίν"  
Τρυφερή σαλάτα μαρούλι (με  
λαδολέμονο)  
Μπριζόλα χοιρινή σωτέ (με  
σάλτσα πιπεράτη)  
Ρύζι με αρακά  
Τομάτα ψητή  
Μηλόπιττα  
Καφές ή τσαί

LD-6

Ψάρι "Αθηναϊκή"

Σαλάτα εποχής (με λαδολέμονο)  
Λεπτές φέτες μοσχάρι (με  
σάλτσα μανιτάρια)  
Πατάτες φούρνου  
Φρέσκα λαχανικά εποχής  
Φρέσκα φρούτα  
“Σαμπαγιόν”  
Καφές ή Τσάι

LD-7  
Κοκτέηλ θαλασσινών  
Τρυφερή σαλάτα μαρούλι (με  
λαδολέμονο)  
Εσκαλόπ “Gordon Blue” (λεπτές  
φέτες από μοσχάρι με γέμιση  
ζαμπόν και τυρί)  
Πατάτες “α λα κρεμ”  
Ποικιλία από φρέσκα λαχανικά  
Τάρτα φρούτου αχλάδι  
Καφές ή Τσάι

LD-8  
“Αντιπάστο Μίστο”  
Σαλάτα εποχής (με λαδολέμονο)  
Κοτόπουλο “Σασερ” (με σάλτσα  
τομάτα και μανιτάρια)  
Ρύζι πιλάφι  
Τομάτα ψητή  
Κέικ αμυγδάλου  
Καφές ή Τσάι

LD-9  
Ελληνικά Ορεκτικά (ποικιλία από  
παραδοσιακά  
ορεκτικά)  
Τρυφερή σαλάτα μαρούλι (με  
πιπεράτπ σάλτσα)

Κοτόπουλο σχάρας (με ρίγανη  
και λεμόνι)  
Πατάτες φούρνου  
Πράσινα φρέσκα φασολάκια  
Ψιλοκομμένα καρότα  
Κρέμα καραμελέ  
Καφές ή Τσάι

LD-10  
Πέρκα Πωσέ (με πιπεράτη  
σάλτσα)  
Σαλάτα εποχής (με λαδολέμονο)  
Καπνιστό χοιρινό (Λεπτές φέτες  
από καπνιστό χοιρινό μπούτι με  
σάλτσα μαδέρα)  
Πατάτες σωτέ με μπέικον  
Ξυνολάχανο  
Μπλόπιττα  
Καφές ή Τσάι

LD-11  
Τορτελίνι “α λα κρεμ”  
Σαλάτα εποχής  
Σκαλοπίνι α λιμόνε  
Πατάτες “σατώ”  
Φρέσκα λαχανικά εποχής  
Μους σοκολάτας  
Καφές ή Τσάι

LD-12  
Γαρίδες κοκτέηλ  
Σαλάτα εποχής  
“Λόντον-Μιξ Γκριλλ”  
Μανιτάρια σωτέ  
Κολοκυθάκια  
Ψητή ντομάτα  
Τάρτα με φρέσκα φρούτα  
Καφές ή Τσάι

## ΚΟΚΤΕΙΛ

### HD-1 ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΥΩΝ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ (ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ)

Κορονέτες από σαλάμι  
Ζαμπόν Δανίας  
Μους φουαγκρά

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ  
Κοτόπουλο με Σουσάμι  
Μίνι πίτσα  
Τυροπιτάκια  
Λουκάνικα με Μπέικον  
Ποικιλία τυριών σε κύβους με  
κράκερς  
Φρέσκα λαχανικά εποχής

HD-2  
ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ  
Προσιούτο  
Καπνιστή πέστροφα  
Ελβετικά τυριά  
Καπνιστό Χέλι

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ  
Λουκανικοπιτάκια  
Μίνι Κοτόπουλο  
Μίνι "Γκόρντον Μπλε"  
Μίνι Σουβλάκι  
Μίνι Κις Λωραίν  
Κεφτεδάκια  
Ποικιλία από φρέσκα λαχανικά  
εποχής

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ  
Τάρτες με φρέσκα φρούτα

HD-3  
ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ  
Καπνιστός Σολωμός  
Καπνιστό Σκουμπρί

Ελβετικά τυριά  
Ζαμπόν Δανίας  
Μους Φουαγκρά

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ  
Γαρίδες "Butterfly"  
Κροκέτες από ψάρι  
Παιδάκια "Προβενσάλ"  
Κοτόπουλο με σουσάμι  
Καβουροδαγκάνες  
Μίνι Πίτσες  
Συκωτάκια με μπέικον  
Ποικιλία από φρέσκα λαχανικά  
(σερβίρονται με ειδική  
πιπεράτη σάλτσα)  
Καπνιστό Χοιρινό "Virginia"  
(κόβεται παρουσία του πελάτη)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ  
Ελληνικά και Γαλλικά παστάκια

HD-4  
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΥΩΝ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ  
Καναπεδάκια με γαρίδες  
Καπνιστή πέστροφα  
Ροκφόρ Μους  
Καναπέ με Μπρι  
Καπνιστό Χάλιμπουτ

ΠΟΛΥΝΗΣΙΑΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ  
Κοτόπουλο "Τεριάκι"  
Τηγανιτά Γοκόν Τον  
Θαλασσινά Ραγκούν  
Σπρινγκ Ρολς  
Γαρίδες "Αλόχα"  
Καρδιές αγγινάρας γεμιστές  
με καβούρι  
Τηγανιτές κροκέτες από  
κοτόπουλο  
Ψητό μπούτι κοιρινό

(κόβεται παρουσία του πελάτη)

#### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ποικιλία από εξωτικές τάρτες φρούτων  
Κρέπες (δύο είδη)

HD-5

#### ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ (ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ)

Καπνιστός Σολωμός  
Γαρίδες  
Καπνιστό Χάλιμπουτ  
Ελβετικά τυριά σε ψωμί σικάλεως  
Προσιούτο  
Αυγά με χαβιάρι

#### ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σκαλοπίνια  
Μίνι Κοτόπουλο  
Τορτελίνα α λα κρεμ  
Φιλεττάκια Μόσχου  
Παϊδάκια "Προβενσάλ"  
Φιλεττάκια Μόσχου  
Αγκινάρες γεμιστές με ψάρι  
Ψητό μπούτι από μοσχαράκι γάλακτος (κόβεται παρουσία του πελάτη)  
Γαρίδες σωτέ με σάλτσα αστακού (παρασκευάζονται παρουσία του πελάτη)  
Φρέσκα λαχανικά (Σερβίρονται με πιπεράτη σάλτσα ή ροκφόρ, σέλινο, λάχανο και καρότα



## ATHENAUM INTERCONTINENTAL

### CONTINENTAL BREAKFAST ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΡΩΙΝΟ

#### ΠΡΩΙΝΟ ΞΥΠΝΗΜΑ

Φρέσκος χυμός πορτοκάλι  
Χυμός ανανά  
Χυμός γκρέιπφρουτ  
Χυμός ντομάτα  
Φρέσκα φρούτα εποχής  
Γιαούρτι  
Δαμάσκηνα κομπόστα

#### ΑΠΟ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Φρέσκα ψωμάκια  
Τοστ  
Κρουασάν  
Δανέζικα γλυκά  
Βούτυρο  
Ποικιλία από μαρμελάδες και μέλι  
Καφές αμερικάνικος  
Τσάι  
Ζεστή σοκολάτα  
Γάλα

### BUFFET BREAKFAST ΠΡΩΙΝΟ ΜΠΟΥΦΕ

#### ΠΡΩΙΝΟ ΞΥΠΝΗΜΑ

Φρέσκος χυμός πορτοκάλι  
Χυμός γκρέιπφρουτ  
Χυμός ντομάτα  
Φρέσκα φρούτα εποχής  
Γιαούρτι  
Δαμάσκηνα κομπόστα

Καφές αμερικάνικος  
Τσάι  
Ζεστή σοκολάτα  
Γάλα

#### ΑΠΟ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Φρέσκα ψωμάκια  
Κρουασάν  
Δανέζικα γλυκά  
Τοστ  
Βούτυρο  
Ποικιλία από μαρμελάδες και μέλι

ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ  
Αυγά στραπατσάδα  
Ζαμπόν  
Μπέικον  
Λουκάνικα  
Σήριαλς

ΣΕ ΚΑΘΡΕΠΤΕΣ  
Ποικιλία αλαντικών  
Διάφορα τυριά

## **AMERICAN BRUNCH ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ ΜΠΡΑΝΤΣ**

Φρέσκος χυμός πορτοκάλι  
Χυμός ανανά  
Χυμός γκρέιπφρουτ  
Χυμός τομάτα  
Φρέσκα φρούτα εποχής  
Γιαούρτι  
Σήριαλς  
Δαμάσκηνα κομπόστα  
Κολοκυθόσουπτα

### **ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ**

Αυγά Πωσέ με σπανάκι  
Αυγά στραπατσάδα  
Ζαμπόν  
Μπέικον  
Λουκάνικα

ΣΑΛΑΤΕΣ  
Βάλντορφ  
Μαρούλι  
Πατατοσαλάτα  
Τομάτα και αγγούρι σαλάτα  
Ποικιλία τυριών  
Ψωμί, βούτυρο

### **ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**

Φρουτοσολάτα από φρέσκα  
φρούτα  
Μούρα  
Μηλόπιττα  
Τσιζ κέικ  
Καφές  
Τσάι

## **EUROPEAN COFFEE BREAKS ΕΥΡΩΠΑΙΚΑ ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ**

### **ΥΓΙΕΙΝΟ**

Καφές, τσάι  
Ποικιλία από φρέσκους χυμούς  
Γιαούρτι με μέλι και καρύδια  
Φρέσκα φρούτα σε πάγο  
Ανθότυρο με μαύρο ψωμί  
Κρουντιτέ με ροκφόρ

### **BIENNEZIKO**

Καφές, τσάι  
Ποικιλία από φρέσκους χυμούς  
Βιεννέζικα γλυκά  
Στρούντελ  
Τούρτα Ζάχερ  
Τυρί Λίταουερ με διάφορα

### **Ψωμάκια**

### **ΑΓΓΛΙΚΟ**

Καφές, τσάι  
Ανοιχτό σάντουιτς  
Σκονς με μαρμελάδα  
Ποικιλία τυριών

### **ΕΛΛΗΝΙΚΟ**

Καφές, τσάι  
Γιαούρτι με μέλι και καρύδια  
Λουκουμάδες  
Ελληνικά γλυκά  
Τυρόπιτα ή σπινακόπιτα

## ΚΟΚΤΕΙΛ

### ΚΟΚΤΕΙΛ 1

#### ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

Ταραμά

Σαλάτα με ψωμί σικάλεως

Τυρί ένταμ με πίκλες

Διάφορα Ντιπς

#### ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Μενταγιόν από μοσχάρι

Λουκάνικα

Φιλετάκια ψαριών με

σως ταρτάρ

Προσούτο με φρούτα

Αβοκάντο με γαρίδες

Συκώτι πάπιας με μήλο

#### ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Σπρινγκ ρολλς

Σαλιγκάρια με σκόρδο

Παϊδάκια

Κροκέτες ψαριού και

γαρίδες με καρύδα

### ΚΟΚΤΕΙΛ 2

#### ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

Λίβερ βουρστ με φρούτα

Ροκφόρ με καρύδια

Καπνιστή πέστραφα με

γιαούρτι

Αυγό με καπνιστό χαβιάρι

#### ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Ανανάς με μπέικον

Σπανακόπιτα

Χοιρινά παϊδάκια και

κροκέτες από ρύζι

Κοτόπουλο με καρύδα

### ΚΟΚΤΕΙΛ 4

#### ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

Ζακούσκες με γαρίδες

και μπράντυ

Πάπια με αβοκάντο

Φίσκας με μους αστακού

Αυγά ορτυκιού με

καπνιστό σολωμό

Προσούτο με κιούι

Τυρί κάμεμπερ με καρύδια

Χαβιάρι σε πάγο με

τοστ μέλμπα

#### ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Καβούρια τηγανιτά

Κοτόπουλο γιακιτόρι

Μενταγιόν ψαριού με καρύδα

Σπρινγκ ρολλς με φύτρες

Γαρίδες τηγανητές με τζίντζερ

Παϊδάκια με σουσάμι

### ΚΟΚΤΕΙΛ 3

#### ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

Αυγά με καπνιστό σολωμό



## EXECUTIVE RECEPTION

### ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

Τυρί τυλιγμένο με μαϊντανό  
Καπνιστή πέστροφα με γιαούρτι  
Προσούτο με φρούτα  
Αυγό με κόκκινο χαβιάρι

### ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Τορτελλίни με κρέμα  
Ξιφίας σουβλάκι  
Σνίτσελ  
Σπανακόπιτα

### ΣΕ ΚΑΘΡΕΠΤΕΣ

Πηχτή από κοτόπουλο  
Μοσχάρι με σως ταρτάρ  
Μενταγιόν συναγρίδας  
Γαλοπούλα γαρνιρισμένη  
Ποικιλία καπνιστών ψαριών  
Κρουντιτέ με ροκφόρ ντρέσινγκ

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Γαλλικά και ελληνικά παστάκια  
Φρουτοσαλάτα  
\* (άνω των 50 ατόμων)

## IMPERIAL RECEPTION

### ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕ

Αστακός με αβοκάντο  
Καπνιστός σολωμός με τυρί  
κρέμα  
Πατέ από συκώτι  
Πάπια με πορτοκάλι

### ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Χοιρινά παιδάκια με σως  
Κτένια με κρέμα  
Γαρίδες τηγανητές  
Σαλιγκάρια σουβλάκι με σκόρδο

### ΣΕ ΚΑΘΡΕΠΤΕΣ

Τερίν από συκώτι πάπιας  
Μενταγιόν από φρέσκο αστακό  
Σολωμός Σκωτίας πωσέ  
Συναγρίδα Μεσογείου  
Αρνάκι ψητό

### ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

Πυραμίδα από γαρίδες  
Μαύρο χαβιάρι με μπλίνις  
Καβούρια

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Πετί Φουρ  
Μπανάνα ή ροδάκινο φλαμπέ  
με παγωτό  
\*(από 50 έως 100 άτομα)



**LUNCHEON & DINNER MENUS  
ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΓΕΥΜΑ Η ΔΕΙΠΝΟ**

LD-1  
Κοκτέιλ με θαλασσινά  
Ψητό χοιρινό  
Πατάτες φούρνου και φασολάκια  
Σαλάτα εποχής  
Παγωτό με αμύγδαλα και σως  
σοκολάτα

LD-2  
Πέστροφα καπνιστή με χορς  
ράντις σως  
Κοτόπουλο ψητό με μπέικον  
Πατάτες, κρεμμυδάκια,μανιτάρια  
Ουγγαρέζικο σόμλο

LD-3  
Σφολιάτα με κοτόπουλο και σως  
από μανιτάρια  
Φιλέτο συναγρίδας, με τομάτα  
σως και πατάτες βραστές  
Ανάμικτπ σοκολάτα  
Μιλ-Φέιγ

LD-4  
Χωριάτικο ζαμπόν καπνιστό  
με φρούτα εποχής  
Στρογγανώφ με ρύζι  
Παγωτό με φρουτοσαλάτα

LD-5  
Ποικιλία από καπνιστά ψάρια  
Ψητό μοσχάρι  
Πατάτες παριζιέν και μπρόκολι  
Σαλάτα μαρούλι με  
τριμμένο αυγό  
Τάρτα φρούτου

LD-6

Γαρίδες κοκτέιλ με μπράντυ σως  
Μινιονέτες από μοσχάρι  
Πατάτες κροκέτες και σπανάκι  
σωτέ με κρεμμυδάκια  
Παγωτό με ροδάκινο και Μέλμπα  
σως

LD-7  
Σπιτικό πατέ με σαλάτα  
Ψαρόσουπα με σαφράν  
Γρανίτα από λεμόνι  
Στήθος κοτόπουλο με ζαμπόν  
και τυρί  
Πατάτες σατώ και μπρόκολι  
Μαρούλι σαλάτα με άνιθο  
Παγωτό με άγρια μούρα  
Καφές  
Πετί Φουρ

LD-8  
Ψάρια και θαλασσινά με  
κοκτέιλ σως  
Μοσχάρι σούπα με λαχανικά  
Γρανίτα από κίουι  
Τσυρνεντό με σως μανιτάρια,  
πατάτες παριζιέν και καροτάκια  
Σαλάτα εποχής  
Παγωτό βανίλια με αχλάδι και  
Μέλμπα σως  
Καφές  
Πετί Φουρ

LD-9  
Σαλάτα από πάπια με σως  
από πορτοκάλι  
Σούπα κρέμα αστακού  
Γρανίτα από κίτρο  
Αμερικάνικο πράιμ ριμπ με  
πατάτες και φασολάκια βουτύρου

Αγγουράκια  
Σούπα κρέμα τομάτα  
Ραβιόλι με βούτυρο και μυρωδικά  
Μοσχάρι με σως από μανιτάρια  
Φιλέτο συναγρίδα με αμύγδαλα  
Αρνί με χορταρικά  
Στήθ  
με  
ζαμπόν και τυρί  
Ριζότο  
Φρέσκα ζυμαρικά  
Πατάτες παριζιέν  
Καροτάκια με άνηθο  
Μαρούλι

LD-10

Προσούτο Πάρμας με φρούτα  
Κονσομέ με φουά-γκρα και  
τρούφα

Φρέσκος σολωμός με σως  
από σαμπάνια  
Γρανίτα από βατόμουρα  
Αντρεκότ από μοσχάρι με  
καλαμπόκι σαλάτα  
Γαριδοσαλάτα  
Ψαροσαλάτα  
Σαλάτα από μοσχάρι  
Ποικιλία τυριών  
Διάφορα ψωμιά  
Ελληνικά και γαλλικά παστάκια  
Τούρτες και τάρτες φρούτων  
Μους και προφιτερόλ  
Φρούτα εποχής

\* (άνω των 50 ατόμων)

### **STARLIGHT BUFFET ΣΤΑΡΛΑΙΤ ΜΠΟΥΦΕ**

#### **ΣΕ ΚΑΘΡΕΠΤΕΣ**

Μενταγιόν αστακού  
Σολωμός πωσέ  
Τερνί με συναγρίδα και λαχανικά  
Γαλοπούλα με ανανά  
Πράιμ ριμπ από μοσχάρι

#### **ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ**

Τουρμπό με σως από  
άσπρο κρασί  
Φιλέτο πέστροφας με λεμόνι  
και βούτυρο  
Φασιανός με ξυνό λάχανο  
και σαμπάνια  
Ψητό αρνί  
Μοσχάρι με σως από  
άγρια μούρα

#### **ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ**

Πιλάφι

Ζυμαρικά βουτύρου  
Μπρόκολι  
Πατάτες ντοφινουάζ

#### **ΣΑΛΑΤΕΣ**

Χωριάτικη  
Πράσινη  
Παντζάρια  
Πατατοσαλάτα με μπέικον  
Κοτόπουλο με κάρρυ  
Μανιτάρια  
Ντιάμπλ

#### **ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**

Φρουτοσαλάτα με φρέσκα  
φρούτα  
Τσιζ κέικ  
Κρέμα καραμελέ  
Τούρτα μόκα  
Μους σοκολάτα

Μπλακ Φόρεστ  
Φρέσκα φρούτα εποχής

Διάφορα τυριά

\* (άνω των 100 ατόμων)



## DIVANI PALACE ACROPOLIS

### ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ COFFEE BREAKS

CB-1  
Καφές  
Τσάι  
Χυμός πορτοκάλι

CB-2  
Καφές  
Τσάι  
Χυμός πορτοκάλι  
Βουτήματα  
Κέικ

CB-3  
Καφές  
Τσάι  
Χυμός πορτοκάλι  
Σάντουιτς διάφορα  
(2/άτομο)

CB-4  
Καφές  
Τσάι  
Χυμός πορτοκάλι  
Κρουασάν  
Danish  
Κέικ

CB-5  
Καφές  
Τσάι  
Χυμοί διάφοροι  
Αναψυκτικά  
Γαλλικά γλυκά  
(2/άτομο)

COFFEE BREAK "ALL DAY"  
ΠΡΩΙ CB-4  
+  
ΜΕΣΑ ΠΡΩΙΝΟΥ CB-1  
+  
ΑΠΟΓΕΥΜΑ CB-5

### ΤΣΑΙ ΠΑΡΤΥ

Σαντουιτσάκι, τυροπιτάκι, σπανακοπιτάκι, σου, εκλαίρ, βουτήματα, χυμός, καφές ή τσάι

### MENΟΥ ΚΟΚΤΑΙΗΛ Α

ΚΑΝΑΠΕ  
Αυγό και αντζούγια  
Τυρί και πάπρικα  
Ζαμπόν και φυστίκι

Καπνιστή πέστροφα  
ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ  
Τυροπιτάκι

Σπανακοπιτάκι  
Ψάρι με σάλτσα  
ταρτάρ  
Κεφτεδάκια

**ΔΙΑΦΟΡΑ**  
Ελιές

**Μπατόν Σαλέ**  
Τσιπς

Λαχανικά

### **MENΟΥ ΚΟΚΤΑΙΗΛ Β**

**ΚΑΝΑΠΕ**  
Τυρί και ζαμπόν  
Μους ροκφόρ με  
σταφίδα  
Καπνιστή  
γαλοπούλα  
Σαλάμι  
Αυγό και χαβιάρι  
Δανίας

**ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ**  
Λουκανικοπιτάκι  
Ψάρι με σάλτσα  
γλυκόξυνη  
Μίνι πίτσα  
Σπανακοπιτάκι  
Κεφτεδάκια ινδικά  
Χοιρινό σουβλάκι

**ΔΙΑΦΟΡΑ**  
Ποικιλία τυριών  
Ελιές  
Τσιπς  
Μπατόν Σαλέ  
Λαχανικά

### **MENΟΥ ΚΟΚΤΑΙΗΛ Γ**

**ΚΑΝΑΠΕ**  
Καπνιστός σολωμός  
Ροκφόρ  
Παντζάρι με χαβιάρι Φιλανδίας  
Καπνιστή γαλοπούλα  
Γαρίδα και αγγούρι  
Ζαμπόν και μους αβοκάντο  
Ποικιλία τυριών  
Ποικιλία γαλλικών τυριών

**ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ**  
Κοτόπουλο σουβλάκι με  
σάλτσα terriyaki  
Μίνι κίς  
Βολ ο βαν  
Ελληνικό σουβλάκι  
Μίνι σνίτζελ  
Γαρίδες με γλυκόξυνη σάλτσα  
Μίνι πίτσα  
Ψάρι σουβλάκι

### **MENΟΥ ΚΟΚΤΑΙΗΛ Δ**

**ΚΑΝΑΠΕ**  
Καπνιστός σολωμός  
Προσιούτο με φρέσκα φρούτα  
Σου με ροκφόρ  
Μενταγιόν αστακού  
Καπνιστό χοιρινό με σπαράγγια  
Γαρίδα

**ΝΤΕΚΟΥΠΑΣ**  
Γουρουνάκι γάλακτος ολόκληρο

Ποικιλία τυριών  
Ποικιλία γαλλικών τυριών

**ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ**  
Κίς με πράσο  
Γαρίδες με γλυκόξυνη σάλτσα  
Κοτόπουλο "Ταντούρ"  
Σουβλάκι κοκτέηλ θαλασσινίων  
Μοσχάρι με σάλτσα τεριγιάκι  
Ρολλό της Άνοιξης

Ελληνικό σουβλάκι με πίττα  
Ψάρι σουβλάκι με πράσινη και  
κόκκινη πιπεριά

#### MENU A

Κις Λοραίν

ή

Κανελόνια Τοσκάνα

Κοτόπουλο "Αμερικέν"

- σάλτσα μουστάρδας

ή

Κοτόπουλο πανέ

- πατάτες ιταριζιέν

- καρότα βουτύρου

- αρακάς με άνιθο

Σαλάτα εποχής

Ντρέσινγκ ροκφόρ

Κρέμα καραμελέ

Καφές ή Τσάι

#### MENU B

Κρέπες με σπανάκι

ή

Κρέπες με ζαμπόν, τυρί

Εσκαλόπ "Βιεννουά"

- πατάτες παριζιέν

- καρότα βουτύρου

- αρακάς με άνιθο

Σαλάτα εποχής

Ντρέσινγκ "Κοκταίηλ"

Παγωτό

Καφές ή Τσάι

#### MENU Γ

Κοκταίηλ θαλασσινών

Μοσχαράκι "ζυρισουάζ"

- ρύζι κρεόλ

- φασολάκια φρέσκα

- καρότα σωτέ

Σαλάτα καρδιές μαρουλιού

Μους σοκολάτα

Καφές ή Τσάι

#### MENU Δ

Καπνιστή πέστροφα

"Μπελ Ευ"

Εσκαλόπ "Προβενσάλ"

- πατάτες σατώ

- καρδιές αγγινάρας

- λαχανικά Βρυξελλών

Σαλάτα ανάμικτη

Σάλτσα βινεγκρέτ

Γλυκό σοκολάτα

Καφές ή Τσάι

#### MENU Ε

Βολ ο βαν "Καρντινάλ"

Κοτολέτα από μοσχάρι

γάλακτος με εστραγκόν

- πατάτες ρισολέ

- μπρόκολι γκρατινέ

- καρότα ατμού

Σαλάτα του κήπου

Πες μελμπά

Καφές ή Τσάι

#### MENU Ζ

Φιλέτα γλώσσας με

σάλτσα βουτύρου

Medaillon "Παλλάς"

- πατάτες "Άννα"

- ποικιλία λαχανικών

Σαλάτα "Δαλιδά"

Παρφέ πορτοκάλι

Καφές ή Τσάι

#### MENΟΥ Η

Κρέμα σπαράγγια

Γαρίδες με σάλτσα

κρέμας και βατόμουρο

Σατωμπριάν με σάλτσα

μπεαρναίζ

- πατάτες λιονέζ

- τομάτα σχάρας

- φασολάκια σωτέ

Σαλάτα "μιανι"

Προφιτερόλ  
Καφές ή Τσάι

#### ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Ποικιλία από ελληνικούς μεζέδες  
Καρέ από αρνάκι στο φούρνο με  
μυρωδικά του βουνού  
- πατάτες λεμονάτες  
Χωριάτικη σαλάτα  
Γαλακτομπούρεκο  
Καφές ή Τσάι

#### ΜΕΝΟΥ ΓΚΑΛΑ Α

Σκανδιναβικό πιάτο θαλασσινών  
Κονσομέ μαδριλέν  
Γεμιστές πωπιέτες από μοσχάρι  
με σάλτσα κρέμας  
- μανιτάρια σωτέ  
- φασολάκια ατμού

- καλαμπόκι με κόκκινη πιπεριά  
Σαλάτα τέσσερις εποχές  
Τούρτα μπλακ φόρεστ  
Καφές ή Τσάι  
Πτι Φουρ

#### ΜΕΝΟΥ ΓΚΑΛΑ Β

Προσιούτο με φρούτο εποχής  
Κονσομέ ρουαγιάλ  
Τουρνεντό "Μασένα"  
- πατάτες ντωφίν  
- μπουκέτο σπαράγγια  
- Ζουλιέν καρότου και  
κολοκυθάκι  
Σαλάτα "Παλλάς"  
Μιλφείγ σοκολάτα με  
σάλτσα φράουλα  
Καφές ή Τσάι  
Πτι Φουρ





## ΜΕΓΑΡΟ ΜΟΥΣΙΚΗΣ ΑΘΗΝΩΝ

### COFFEE BREAKS

(MINIMUM GUARANTEE 100 ΑΤΟΜΑ)

#### CB-1

Αμερικάνικος Καφές  
Τσάι Κευλάνης  
Διάφορα βουτήματα  
Κέικ

#### CB-2

Αμερικάνικος Καφές  
Τσάι Κευλάνης  
Χυμοί Φρούτων  
Βουτήματα  
Κέικ  
Μίνι Κρουασάν

#### CB-3

Αμερικάνικος Καφές  
Τσάι Κευλάνης  
Χυμοί Φρούτων  
Κέικ  
Βουτήματα  
Μίνι κρουασάν  
ζαμπόν-τυρί  
Danish Pastry  
Διάφορα μικρά γλυκά  
(Ταρτάκια φρούτων  
και παστάκια)

### COCKTAIL 1

#### ΣΤΑ ΜΠΑΡ

Crudites με 2 dips  
Baton sales  
Μελιτζανοσαλάτα με κριτσίνια

#### ΖΕΣΤΑ ΤΟΥ ΜΠΟΥΦΕ

Τυροπιτάκια σφολιάτας  
με ανθότυρο  
Vol au Vent a la reine  
Μπιφτεκάκια σχάρας  
Sauce bearnaise  
Mini quiche lorraine

#### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΑΝΑΠΕ

Καναπέ προσούτο  
Καναπέ πέστροφα  
Καναπέ ρολλό ζαμπόν,  
Cream Cheese και αγγούρι  
Feuillete τοννοσαλάτα με  
ταραμοσαλάτα  
Ταρτάκι με τοννοσαλάτα

#### ΓΛΥΚΑ

Ταρτάκια με διάφορα φρούτα  
Petits Fours σοκολάτα  
(τρουφάκια, champignons  
mandarinette, σουδάκια,  
εκλαιράκια, μαρεγγάκια)

## COCKTAIL 2

### ΣΤΑ ΜΠΑΡ

Crudites με 2 dips

Sacristain

Μελιτζανοσαλάτα με

water biscuits

### ΖΕΣΤΑ ΣΤΟ ΜΠΟΥΦΕ

Vol au Vent με μανιτάρια

Μπιφτεκάκια sauce bearnaise

Chicken wings teriyaki sauce

Σνιταελάκια με σάλτσα

δαμάσκηνου

Σουβλάκι κοτόπουλο

με πιπεριά

Κρεατοπιττάκια με κόλιανδρο

dip ντομάτα Chilli

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΑΝΑΠΕ

Καναπέ καπνιστός σολωμός

Ταρτάκι sour cream και μπρικ

Feuillete mousse πέστροφα

Καναπέ ρολλό ζαμπόν, cream

cheese και αγγούρι

Celery με ροκφόρ

### CARVING STAND

Μπούτι χοιρινό μαρινέ με

πορτοκάλι και ginger

### ΓΛΥΚΑ

Ταρτάκια με διάφορα φρούτα

Petits Fours σοκολάτα

(Τρουφάκια, Champignons,  
mandarinette)

Σουδάκια, Εκλαιράκια,

Μαρεγγάκια.

## COCKTAIL 3

### ΣΤΟ ΜΠΟΥΦΕ

Crudites με 2 dips

Πουρέ μελιτζάνα με

κριθαρομπουκιές

Baton Sales

Endives με sour cream και μπρικ

Pain surprise ορθογώνια

τονοσαλάτα

Pain surprise ζαμπόν-τυρί

Σολωμός marine με ψωμί hovis

### ΖΕΣΤΑ ΣΤΟ ΜΠΟΥΦΕ

Γαρίδα μαρινέ oyster sauce

Φιλετάκια αφυρίδας ορλύ

Sauce Tartar

Vol au vent με θαλασσινά

Τυροπιττάκια σφολιάτας

με ανθότυρο

Κοτόπουλο βελερόκα

Μπιφτεκάκια σχάρας sauce

bearnaise

Chicken wings teriyaki sauce

### CARVING STANDS

Γουρουνόπουλο σούβλας

Πατάτες φούρνου

Σαλάτα του κηπουρού

### PLATEAU ME ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ

- Συνοδεύεται με καλάθια από

διάφορα ψωμάκια, κριτσίνια,

παξιμαδάκια, κ.λ.π.

### ΓΛΥΚΑ

Ταρτάκια με διάφορα φρούτα

Petite Fours σοκολάτα

(Τρουφάκια, Champignons,  
mandarinette)

Σουδάκια, Εκλαιράκια,  
Μαρεγγάκια

### **ΜΠΟΥΦΕ ΟΡΘΙΟ/ΚΑΘΙΣΤΟ 1**

Φιλέττα σφυρίδας au vin blanc

- Πατάτες ατμού -

Ριζόττο με θαλασσινά

Κοτόπουλο a la creme

Γουρουνόπουλο σούβλας

Πατάτες φούρνου

Καλοκουσάκια au gratin με κιμά

Λαζάνια bolognaise

#### **ΣΑΛΑΤΕΣ**

Αντίπαστη μελιτζάνα

Σαλάτα πράσινη με όλα

sauce vinaigrette

#### **ΓΛΥΚΑ**

Mousse mango

Profiteroles au chocolat

Ταρτάκια με διάφορα φρούτα

Petite Fours σοκολάτα

(τρουφάκια, champignons,  
mandarinette)

Σουδάκια, εκλαιράκια,

Μαρεγγάκια

### **ΜΠΟΥΦΕ ΚΑΘΙΣΤΟ 2**

Σολομός ποσέ sauce hollandaise

- Διάφορα βραστά λαχανικά -

Γαρίδες butterfly oyster sauce

Διάφορα βραστά λαχανικά και

άγριο ρύζι

Roast beef me gravy - sauce

bearnaise

- Πατάτες gratin dauphinoise,

κολοκυθάκια γκρατινέ,

σπανάκι πουρέ -

Κοτόπουλο με μπάμιες

Κρέπες με 4 τυριά

Φαρφάλλες με

αγγινάρες και προσούτο

#### **ΣΑΛΑΤΕΣ**

Erinard

Σαλάτα ντομάτα μοτσαρέλλα

Funghi marinati

#### **ΓΛΥΚΑ**

Σαβαρέν με φρούτα

Mousse au chocolat

Τιραμισού

### **ΜΠΟΥΦΕ ΚΑΘΙΣΤΟ 3**

Σφυρίδα ποσέ sauce mousseline

- Πατάτες ατμού -

Γαρίδες βραστές με mousse

φέτα και σάλτσα από κόκκινη

πιπεριά

Μύδια bourguignonne

Beef wellington sauce

perigourdine

- Πατάτες φοντάν, φινόκια

μπραιζέ, καρόττα vichy -

Χοιρινό, ψητό με κυδώνια  
- Σάλτσα από μέλι και κρασί -  
Λαζάνια μπολονέζ  
Μανιτάρια provençiale

#### ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα σπανάκι με κρουτόν  
Σαλάτα κολοκύθια, μαρινέ

Σαλάτα καρόττο με  
πράσινες ελιές,  
μαϊντανός - λαδολέμονο

#### ΓΛΥΚΑ

L'opera  
Lemon pie  
Mousse au chocolat

\* \* \* \* \*

#### ΤΡΑΠΕΖΙ ΚΑΘΙΣΤΟ 1

Σολομός ποσέ sauce  
hollandaise  
- Πατάτες ατμού Fleron,  
μπρόκολλο -  
Petit roussin με λεμόνι και  
δενδρολίβανο  
- Ποικιλία λαχανικών -  
Σαλάτα πράσινη με όλα  
sauce vinaigrette

#### ΓΛΥΚΟ

Mille - feuilles με φραμπουάζ  
Καφέ

#### ΤΡΑΠΕΖΙ ΚΑΘΙΣΤΟ 2

Γαρίδες butterfly oyster  
sauce  
- Άγριο ρύζι και διάφορα  
λαχανικά κινέζικα -  
Μπουτάκι αρνιού, ψητό  
με λαχανικά και κεφαλοτύρι  
- Πατάτες φούρνου -  
Σαλάτα κολοκυθάκια μαρινέ

#### ΓΛΥΚΟ

Lie Flotante  
Καφέ

#### ΤΡΑΠΕΖΙ ΚΑΘΙΣΤΟ 3

Πιάτο με 3 είδη σολομού και  
3 διαφορετικές σάλτσες  
(Σολομός καπνιστός, σολομός  
ποσέ, σολομός marine)  
- Γλυκιά μουστάρδα, horseradish  
sauce, sauce verte -  
Τουρνευτό σωτέ με σάλτσα από  
φασκόμπλο και άσπρο κρασί  
Πατάτες ριζολέ  
Σαλάτα εποχής

#### ΓΛΥΚΟ

Κιλιμάντζαρο  
Καφέ

#### ΤΡΑΠΕΖΙ ΚΑΘΙΣΤΟ 4

Γαρίδες με mousse φέτα, αγγούρι  
και σάλτσα από κόκκινη πιπεριά  
Chateaubriand sauce bearnaise  
Πατάτες ριζολέ, φινόκια μπραιζέ,  
μπρόκολλο βουτύρου καρόττα  
julienne

#### ΓΛΥΚΟ

Manquise au Chocolat

**ΤΡΑΠΕΖΙ ΚΑΘΙΣΤΟ 5**

Σολομός μαρινές με scrambled eggs και γλυκιά μουστάρδα  
Σερβίρεται με ψωμί honis -  
Συναγρίδα ποσέ sauce φινόκιο  
- φινόκια μπραιζέ -  
Σαλάτα πράσινη αβοκάντο -  
sauce vinaigrette

**ΓΛΥΚΟ**

Μπωλ από νουγκατίνα με  
διάφορες γεύσεις παγωτού

**LIGHT LUNCH**

(FINGER SANDWICHES)  
Crudites με 2 dips  
- Μελιτζανοσαλάτα με water  
biscuits

**OPEN FACE SANDWICHES**

Καπνιστός σολομός  
Ζαμπόν - αγγούρι  
Αυγό Ντομάτα  
Τόννος

**PLATEAU ME ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ**

- Συνοδεύεται με καλάθια  
από ψωμάκια, κριτσίνια, κ.λπ.



## DIVANIS CARAVEL

### MENΟΥ ΓΚΑΛΑ Α

Σκανδιναβικό πιάτο θαλασσινών  
Κονσομέ μαδριλέν  
Γεμιστές πωπιέτες από μοσχάρι  
με σάλτσα κρέμας  
- μανιτάρια σωτέ  
- φασολάκια ατμού  
- καλαμπόκι με κόκκινη πιπεριά  
Σαλάτα τέσσερις εποχές  
Τούρτα μπλακ φόρεστ  
Καφές ή Τσάι  
Πτι Φουρ

### MENΟΥ ΓΚΑΛΑ Β

Προσιούτο με φρούτο εποχής  
Κονσομέ ρουαγιάλ  
Τουρνεντό “Μασένα”  
- πατάτες ντωφίν  
- μπουκέτο σπαράγγια  
- ζουλιέν καρότου και κολοκυθάκι  
Σαλάτα “Παλλάς”  
Μιλφέιγ σοκολάτα με  
σάλτσα φράουλα  
Καφές ή Τσάι  
Πτι Φουρ

### MENΟΥ ΓΚΑΛΑ Γ

Κοκτέιλ γαρίδες και καβούρι  
Σούπα από ουρά βοδινού  
Φιλέτο γουέλλιγκτον  
Σάλτσα περιγκουρντίν  
- μανιτάρια σωτέ  
- πατάτες άννα  
- καρδιές αγγινάρας με βασιλικό  
Σαλάτα “μπουκέτο”  
Τούρτα μόκα με  
σάλτσα Τζαμάικα  
Καφές ή Τσάι  
Πτι Φουρ

### MENΟΥ ΓΚΑΛΑ Δ

Καπνιστός σολωμός με άνιθο  
Κονσομέ Αρεμπέργκ  
Στήθος πάπιας με  
σάλτσα κουμκουάτ  
Σορμπέ βότκας με άρωμα μέντας  
Φιλέτο από μοσχάρι με μορίλες  
- πατάτες “Παλλάς”  
- μπουκέτο λαχανικών  
Σαρλότ ρουαγιάλ με σάλτσα  
από βατόμουρα  
Καφές ή Τσάι  
Πτι Φουρ

## MENΟΥ ΜΠΟΥΦΕ Α

### ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

Τιμπάλ γεμιστών λαχανικών  
Τερίννα γλώσσας  
Ζαμπόν με ρώσικη σαλάτα  
Ποικιλία αλλαντικών  
Καπνιστή πέστροφα με άνιθο

### ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Κοτόπουλο σχάρας με ρίγανη  
Φιλέτο ψαριού “Σπετσιότα”  
Αρνάκι γεμιστό  
Χωριάτικη Σπανακόπιτα  
Κις Λοραίν  
Μικρά σουβλάκια  
Σουτζουκάκια

Ζυμαρικά Ναπολιτέν  
Πατάτες φούρνου  
Λαχανικά ατμού

#### ΣΑΛΑΤΕΣ

Πράσινα φασόλια  
Γερμανική πατατοσαλάτα  
Μαρούλι με ντρέσινγκ ροκφόρ  
Ρύζι με μανιτάρια

Κόσλω  
Ποικιλία τυριών

#### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρέσκα φρούτα  
Γιαούρτι με μέλι και καρύδια  
Ελληνικά γλυκά (2 είδη)  
Τούρτα μπλακ φόρεστ

### **MENΟΥ ΜΠΟΥΦΕ Β**

#### ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

Ροστ Μπηφ α λ'ανγκλαίζ  
Καπνιστή γαλοπούλα με  
φρέσκα φρούτα  
"Τιμπάλ" γεμιστών λαχανικών  
Καπνιστή πέστροφα και  
θαλασσινά  
Ποικιλία αλλαντικών

#### ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ

Μοσχάρακι "Σασσέρ"  
Κοτόπουλο "Αμερικέν"  
Μικρά σουβλάκια ξιφία  
Κις με πράσο  
Αρνάκι λεμονάτο  
Κρέπες Φλωρεντίν  
Πέννες τρία Χρώματα με  
σάλτσα θαλασσινών  
Πατάτες παριζιέν  
Ποικιλία λαχανικών σωτέ

#### ΝΤΕΚΟΥΠΑΖ

Χοιρινό μπούτι με  
σάλτσα μουστάρδας

#### ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα φασόλια  
Σαλάτα ζυμαρικών  
Λάχανο και καρότο  
Σαλάτα του Σεφ  
Χωριάτικη  
Μελιτζανοσαλάτα  
Ποικιλία τυριών

#### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρέσκα φρούτα  
Μους σοκολάτα  
Τάρτα λεμόνι  
Ζελέ με σαντιγύ  
Εκλαίρ μόκα

### **MENΟΥ ΜΠΟΥΦΕ Γ**

#### ΚΡΥΑ ΕΙΔΗ

Ποικιλία καπνιστών ψαριών  
Γαρίδες  
Πατέ γαλοπούλας  
Προσιούτο με φρούτα εποχής  
Ποικιλία αλλαντικών

Ολόκληρη συναγρίδα με  
μαγιονέζα

#### ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Πικάτα μιλανέζ  
Αρνί με σάλτσα κάρρου

Φιλέτο γλώσσας πωσέ  
Ψητή πάπια με πορτοκάλι  
Κουνέλι στιφάδο  
Μοσχάρι "Εστουφάντ"  
Λαζάνια φούρνου  
Λαχανοντολμάδες  
Ρύζι πιλάφι  
Πατάτες ψητές με σάουρ κρημ  
Ποικιλία λαχανικών βουτύρου

#### ΝΤΕΚΟΥΠΑΖ

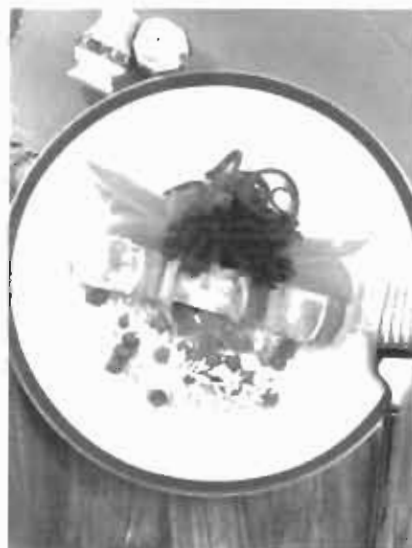
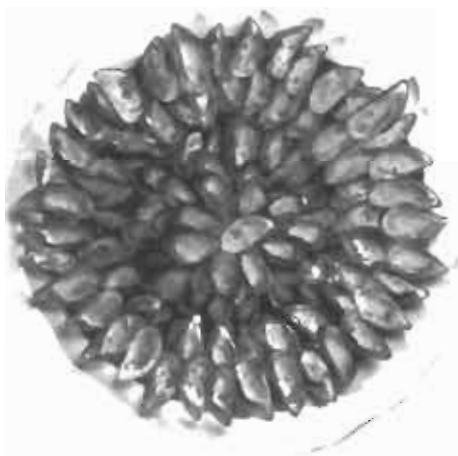
Ψητό μοσχάρι μπούτι

#### ΣΑΛΑΤΕΣ

Νισουάζ  
Καλαμπόκι και ρύζι  
Σαλάτα φασόλια  
Αβοκάντο με γαρίδες  
Τομάτες με κρεμμυδάκι  
Μαρούλι με ντρέσινγκ κάρρου  
Ποικιλία τυριών

#### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρέσκα φρούτα  
Μπαβαρουάζ ροδάκινο  
Τούρτα αμυγδάλου  
Μους βατόμουρο  
Μιλφείγ σοκολάτας  
Γιαούρτι με δαμάσκηνο





## MARGI HOUSE

### MENU 1

Ψάρι γλώσσα "Meuniere"  
Σαλάτα εποχής  
με sce Vinaigrette  
Σκαλτσπίνια "Chasseur"  
Πατάτες "Fondantes"  
Λαχανικά βουτύρου  
Τούρτα Μπλακ Φόρεστ  
Καφές ή Τσάι  
Ποικιλία από "Πετί Φουρ"

### MENU 2

Καπνιστή πέστροφα με  
sce Horseradish  
Σαλάτα "Mimoza"  
Φιλετάκια μινιόν με  
πιπεράτη σάλτσα  
Πατάτες "Parisiennes"  
Διάφορα λαχανικά  
Παγωτό ανάμικτο  
με Grand Marnier  
Καφές ή Τσάι  
Ποικιλία από Πετί Φουρ

### MENU 3

Κρέπες σολωμού  
"Bonne Femme"  
Σαλάτα μαρούλι  
με sce Rockfort  
Φιλετάκια "Rossini"  
Πατάτες κροκέτες  
Μπουκέτο χορταρικών  
Προφιτερόλ ω σοκολά  
Καφές ή Τσάι  
Ποικιλία "Πετί Φουρ"

### MENU 4

Γαρίδες κοκτέιλ  
Κονσομέ με σέρρυ  
Σαλάτες rapache

Φιλέτο "Wellington"

Πατάτες βουτύρου  
Φρέσκα λαχανικά εποχής  
Παγωτό Flambe  
Καφές ή Τσάι  
Ποικιλία από "Πετί Φουρ"

### MENU 5

Κοκταίηλ θαλασσινών  
Μοσχαρακι ψητό με μανιτάρια  
Πατάτες "Boulangeres"  
Φρέσκα λαχανικά  
Σαλάτα εποχής  
Γαμήλια τούρτα  
Καφές

### MENU 6

Κρέπες ζαμπόν - τυρί  
Εσκαλόπ "Diane"  
Πατάτες "Fondantes"  
Χορταρικά βουτύρου  
Σαλάτα "Panache"  
Γαμήλια τούρτα  
Καφές

### MENU 7

Ψάρι γλώσσα "Meuniere"  
Σκαλοπίνια "Chasseur"  
Πατάτες "Parisiennes"  
Μπουκέτο χορταρικών  
Σαλάτες μιμόζα  
Γαμήλια τούρτα  
Καφές

### MENU 8

Πέστροφα καπνιστή με H.R. σως  
Σκαλοπίνια λιμόνε  
Πατάτες "Chateau"  
Φρέσκα λαχανικά εποχής  
Σαλάτα μαρούλι με ροκφόρ

Γαμήλια τούρτα

## **ΜΠΟΥΦΕΣ**

### **ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΕΣ**

Καπνιστά διάφορα (μοσχαράκι, χοιρινό, γαλοπούλα)

ή

Χοιρινό καπνιστό (κόβεται παρουσία του πελάτη)

### **ΖΕΣΤΑ ΦΑΓΗΤΑ**

Ψάρι "Σπετσιότα"

Σουβλάκι

Αρνάκι φούρνου

Σουτζουκάκια με κόκκινη σάλτσα

Σπανακοτυρόπιττα

Ρύζι οριεντάλ

Πατάτες με ρίγανη

### **ΣΑΛΑΤΕΣ**

Ταραμοσαλάτα

Χωριάτικη

Μανιτάρια μαριναρισμένα

Ντολμαδάκια

Άσπρα φασόλια σαλάτα

Οκταπόδι σαλάτα

### **ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**

Καλάθι με φρούτα

Ποικιλία από Ελληνικά γλυκά

ή Γαμήλια τούρτα

## **ΜΠΟΥΦΕΣ 2**

### **ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΕΣ**

Ψάρι Αθηναϊκή

Προσιούτο με πεπτόνι

Πέστροφα καπνιστή

### **ΖΕΣΤΑ ΦΑΓΗΤΑ**

Καφές

Μίνι "Γκόρντον Μπλε"

Πωπιέττες γλώσσας

Αρνί "φρικασέ"

Ρύζι Οριεντάλ

Πατάτες φούρνου

Λαχανικά εποχής

### **ΣΑΛΑΤΕΣ**

Πατατοσαλάτα με μπέικον

Αγγουροτομάτα

Ριζοσαλάτα

Πράσινα φασολάκια

Λάχανο και καρότο με μαγιονέζα

Μελιτζανοσαλάτα

Πλατώ με τυριά

### **ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**

Φρούτα εποχής

Ποικιλία από γαλλικά παστάκια

ή γαμήλια τούρτα

## **ΜΠΟΥΦΕΣ 3**

### **ΚΡΥΑ ΣΕ ΚΑΘΡΕΠΤΗ**

Πέστροφα καπνιστή

με σως "H.R."

Κοκτέιλ θαλασσινών

Γαλοπούλα "σως φρουάντ"

Ροστ Μπηφ α λ' ανγκλέζ

Εκλεκτά καπνιστά (μοσχαράκι, χοιρινό, ζαμπόν)

### **ΖΕΣΤΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ**

Φιλετάκια "Πικάτα Μιλανέζ"

Κοτόπουλο με κάρρυ ή σως

ροκφόρ

Μπιφτεκάκια

Μπούτια χοιρινά ψητά

(ολόκληρα) ή γουρουνόπουλο

Πατάτες "Μπουλονζέρ"

Ρύζι “Οριεντάλ”  
Χορταρικά βουτύρου

#### ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα MARGI (καρότο, σελερί, κόκκινη πιπεριά και γλυκόξηνη σάλτσα)

Χωριάτικη

Πανασέ

Σαλάτα του CHEF

Καλαμπόκι - πράσινη πιπεριά

Πατατοσαλάτα με μπέικον

#### ΠΛΑΤΩ ΜΕ ΤΥΡΙΑ

Κράκερς ψωμάκια

#### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Καλάθι με φρούτα εποχής

Ποικιλία με γαλλικά παστάκια

ή Γαμήλια τούρτα

#### ΜΠΟΥΦΕΣ 4

##### ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα του CHEF

Πατατοσαλάτα με μπέικον

Σαλάτα MARGI (κόκκινο, σελερί, κόκκινη πιπεριά και γλυκόξηνη σάλτσα)

Σαλάτα χωριάτικη

Σαλάτα PANACHE

Καλαμπόκι - Πράσινη πιπεριά

##### ΚΡΥΑ ΣΕ ΚΑΘΡΕΠΤΕΣ

Γαρίδες πυραμίδα

Σολωμός καπνιστός

Γαλοπούλα “Sce Froide”

Κοκτέιλ θαλασσινών

Ροστ Μπηφ α λ’ανγκλέΖ

Εκλεκτά καπνιστά (μοσχαράκι, χοιρινό, ζαμπόν)

#### ΖΕΣΤΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ

Φιλετάκια με σάλτσα σαμπάνιας

Κοτόπουλο με κάρρου ή σως ροκφόρ

Γλώσσα φιλέτο α λ’εσπανιόλ ή

Μενταγιόν “Margi”

Ρύζι “Οριεντάλ”

Πατάτες “Boulangeres”

Χορταρικά βουτύρου

#### CARVERY

Μπούτια χοιρινά ψητά

(ολόκληρα) ή Γουρουνόπουλο

#### ΤΥΡΙΑ

Ποικιλία ελληνικών και ξένων

τυριών με κράκερς

#### ΓΛΥΚΑ

Ποικιλία με γαλλικά παστάκια

Γαμήλια τούρτα

#### ΦΡΟΥΤΑ

Καλάθι με φρέσκα φρούτα

#### ΚΟΚΤΕΙΛ Νο 1

##### ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

(ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ)

Αυγά με χαβιάρι

Καπνιστή πέστροφα

Γαλοπούλα σε μαύρο ψωμί

Κρέμα τυρί

Σαλάμι μπύρας

Φρέσκα λαχανικά

Πράσινες και μαύρες ελιές

Πατάτες τσιπς

Ξηροί καρποί

##### ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

(ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ)

Τυροπιπτάκια

Λουκάνικα με μπέικον  
Κεφτεδάκια

### **ΚΟΚΤΕΙΛ Νο 2**

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ  
(ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ)  
Καναπέ με γαρίδες  
Πέστροφα καπνιστή  
Μους τόνου με κάπαρη  
Αυγά με χαβιάρι  
Ζαμπόν Δανίας

### **ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

Μίνι σουβλάκι  
Κεφτεδάκια  
Λουκάνικα με μπέικον  
Κοτόπουλο "Terriaki"  
Μανιτάρια πανέ με ταρτάρ σως  
Λαχανικά φρέσκα με  
σάλτσα ροκφόρ  
Πατάτες τσιπς  
Πράσινες και μαύρες ελιές  
Ξηροί καρποί

### **ΚΟΚΤΕΙΛ Νο 3**

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ  
(ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ)  
Καπνιστή πέστροφα  
Μους φουά-γκρα  
Κρέμα τυρί  
Μοσχαρακι σε "Rue Bread"  
Σαλάμι μπύρας

### **ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

Μίνι σουβλάκι  
Κροκέτες από ψάρι  
Σπανακοτυροπιπτάκι  
Κεφτεδάκια "Mexicain"  
Παϊδάκια "Provencale"  
Φρέσκα χορταρικά με πιπεράτη  
σάλτσα

### **CARVING STATION**

Μπούτι χοιρινό (κόβεται  
παρουσία του πελάτη)

### **ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**

Ελληνικά και γαλλικά παστάκια

## **MENU ΓΙΑ ΔΕΞΙΩΣΗ**

### **ΣΕ ΚΑΘΡΕΠΤΕΣ**

Μενταγιόν αστακού  
Σφυρίδα αλά Ποσειδών  
Γαλοπούλα Σαιντ-Κλαιρ  
Καρέ μόσχου πρεζιντέν  
Πέστροφα καπνιστή  
Γαρίδες σε δένδρο  
Γαλοπούλα φουά-γκρα  
Ζαμπόν μπούτι

### **ΖΕΣΤΑ**

Κεφτεδάκια Ναπολιτέν  
Κροκέτες ψάρι μονεγκάσκ  
Κοτόπουλο αλα Κίνγκ

Τυροπιτάκι  
Ριζότο πιεμονιαίζ  
Κις Λωραίν  
Συκωτάκια μπέικον  
Πατάτες κροκέτες

### **ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΕΣ**

Χταπόδι ξυδάτο  
Κοκτέιλ θαλασσινών  
Ταραμοσαλάτα  
Πατατοσαλάτα  
Ντολμαδάκια γελαντζί  
Χωριάτικη  
Σαλάτα ανάμικτη

ΣΑΛΤΣΕΣ

Κοκτέιλ

Γαλλικό ντρέσσινγκ

Μαγιονέζα

ΤΥΡΙΑ

Διάφορα σε καθρέπτες

ΓΛΥΚΑ

Παστάκια αμυγδάλου

Γαλακτομπούρεκο

Σαραγλάκια

Σου αλά κρεμ

Ταρτάκια φρούτων

ΦΡΟΥΤΑ

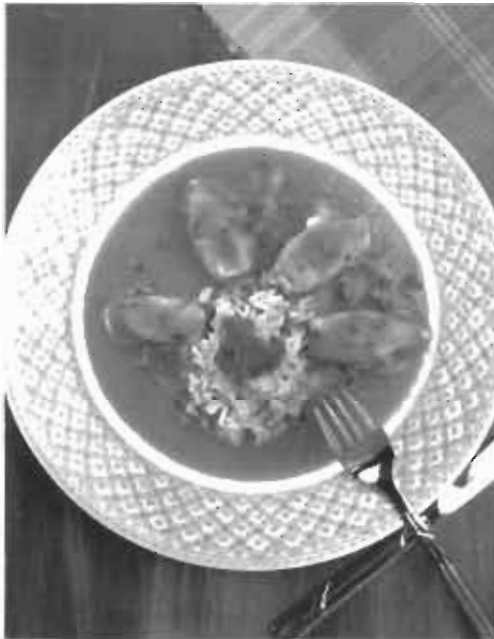
Μήλα

Αχλάδια

Μανταρίνια

Ακτινίδια

Πορτοκάλια



## ASTIR PALACE

### BREAKFAST & BRUNCH BRUNCH MENU

#### BM-1

Πέστροφα καπνιστή  
Ζαμπόν Πάρμας  
Ποικιλία καπνιστών αλλαντικών  
σε καθρέπτες  
Ροστ Μπηφ

#### BM-2

Ντομάτες Μονεγκάσκ  
Αυγά βραστά, στραπατσάδα  
Μπέικον Σχάρας  
Τηγανητά λουκάνικα  
Τηγανιτές γαρίδες  
Διάφορες ομελέτες  
Μπιφτέκια σχάρας

#### BM-3

Ποικιλία Ελληνικών τυριών  
Σαλάτες διάφορες

#### BM-4

Ψωμάκια κρουασάν  
Δανέζικα γλυκά  
Μικρά κέικς με σταφίδα  
Κέικ φρούτων και σοκολάτας  
Τοστ, ψωμάκια με σουσάμι  
Διάφορα δημητριακά  
Μικρά κέικ με σοκολάτα ή  
σταφίδα

#### BM-5

Μαρμελάδες φρούτων  
Μέλι  
Βούτυρο

#### BM-6

Χωριάτικο γιαούρτι με καρύδια  
και μέλι  
Γιαούρτι με φρούτα

#### BM-7

Φρούτα εποχής

#### BM-8

Φρέσκος χυμός πορτοκάλι  
Παγωμένος χυμός γκρέιπ-φρουτ  
Χυμός τομάτας  
Χυμός καρότου  
Κομπόστες φρούτων

#### BM-9

Αμερικάνικος καφές  
Φρέσκο γάλα  
Τσάι, ζεστή σοκολάτα  
Κρύο σοκολατούχο γάλα  
Φρέσκο γάλα διαίτης

## COFFEE BREAKS

CB-1	Ταρταλέτες από λεμόνι
Καφές, τσάι, γάλα	“Health” CB-5
Χυμός πορτοκάλι	Καφές
Χυμός τομάτα	Καφές Ντεκαφεϊνέ
Χυμός γκρέιπ-φρουτ	Τσάι
CB-2	Γάλα διαίτης
Καφές, τσάι, γάλα	Χυμός πορτοκάλι
Χυμός πορτοκάλι	Χυμός τομάτα
Χυμός τομάτα	Χυμός γκρέιπ-φρουτ
Χυμός γκρέιπ-φρουτ	Χυμός καρότο
Μπισκότα	Γιαούρτι με καρύδια και μέλι
Κέικ φρούτων	Δαμάσκηνα
CB-3	Χουρμάδες
Καφές, τσάι, γάλα	Ανθότυρο
Χυμός πορτοκάλι	Κριτσίνια σικάλεως
Χυμός τομάτα	Λαχανικά σε μπατόν
Χυμός γκρέιπ-φρουτ	Καλάθι με φρούτα εποχής
Αναψυκτικά	CB-6
Μπισκότα	Καφές
Κέικ φρούτων	Διάφοροι χυμοί
Δανέζικα γλυκά	Αναψυκτικά
CB-4	Μπισκότα
Καφές, τσάι, γάλα	Δανέζικα γλυκά
Αναψυκτικά, χυμοί	Μπριός με σταφίδα
Μπισκότα	Στρούντελ με μήλο
Κέικ φρούτων	Σάντουιτς κοτόπουλο
Κρουασάν	Σάντουιτς πέστροφα
Ταρταλέτες φρούτων	Λαχανικά σε μπατόν
	Ταρταλέτες φρούτων

## OPEN BAR A

ΔΙΕΘΝΗ ΠΟΤΑ	Μπράντυ
Μπακάρντι	Καμπάρι
Ουίσκυ	Μαρτίνι λευκό-κόκκινο
Τζιν	Κρασί λευκό-κόκκινο
Βότκα	Χυμός πορτοκάλι
Ούζο	Χυμός τομάτα

Χυμός γκρέιπφρουτ  
Εγχώριες μπίρες  
Αναψυκτικά  
Σόδες  
Τόνικ

ΑΛΜΥΡΑ  
Ποικιλία ξηρών καρπών  
Μπατόν σαλέ  
Πατάτες τσιπς  
Ελιές μαύρες και πράσινες  
Λαχανικά σε μπατόν με  
σάλτσα ροκφόρ

### OPEN BAR B

#### ΕΓΧΩΡΙΑ ΠΟΤΑ

Ούζο  
Μπράντυ  
Καμπάρι  
Μαρτίνι λευκό-κόκκινο  
Κρασί λευκό-κόκκινο  
Εγχώριες μπίρες  
Χυμός πορτοκάλι  
Χυμός τομάτα  
Χυμός γκρέιπφρουτ  
Αναψυκτικά

Σόδα  
Τόνικ

ΑΛΜΥΡΑ  
Ποικιλία ξηρών καρπών  
Μπατόν σαλέ  
Πατάτες τσιπς  
Ελιές μαύρες και πράσινες  
Λαχανικά σε μπατόν με  
σάλτσα ροκφόρ

### ΟΥΖΟ ΚΟΚΤΕΙΛ ΠΑΡΤΥ

Ούζο με παγάκια  
Ήλιος κοκτέιλ (ούζο, γρεναδίνη)  
Αύρα κοκτέιλ (ούζο, φρέσκος  
χυμός λεμόνι)  
Λιακάδα κοκτέιλ (ούζο, φρέσκος  
χυμός πορτοκάλι)  
Θάλασσα κοκτέιλ (ούζο, χυμός  
γκρέιπφρουτ, μπλε cigarao)  
Ποικιλία από ελληνικά  
τυριά με ψωμάκια  
Κρύα καναπεδάκια

Ταραμοσαλάτα  
Μελιτζανοσαλάτα  
Αυγό με αντζούγια  
Αλμυρά  
Μπατόν σαλέ  
Πατάτες τσιπς  
Ξηροί καρποί  
Ελιές πράσινες και μαύρες  
Λαχανικά σε μπατόν  
με dip sauce





## CHEESE AND WINE PARTY

Ποικιλία ελληνικών τυριών

Φέτα

Κασέρι

Γραβιέρα

Κεφαλοτύρι

Μανούρι

Ανθότυρο

Τυρί Μετσόβου

Λαδοτύρι

Είδη ψωμιού

Κάιζερ λευκά και μαύρα

Ψωμί σικάλεως

Κριτσίνια

Αλμυρά κράκερς

Ψωμί χωριάτικο (τοπικό)

Κουλούρια τύπου

θεσσαλονίκης

Μπατόν σαλέ

Ποικιλία Ευρωπαϊκών τυριών

Ροκφόρ

Ένταμ

Έμενταλ

Παρμεζάνα

Γκούντα

Μπουρσέν με χορταρικά

Λαχανικά

Αγγουράκια σε μπατόν

Καρότα σε μπατόν

Κολοκυθάκια σε μπατόν

Πράσινες και κόκκινες

πιπεριές σε μπατόν

Κουνουπίδι

Σάλτσα ροκφόρ

## ΓΕΥΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

### MENU I

Τόνος Νισουάζ

Κρέπες "Αστήρ"

Μους πορτοκάλι

Καφές

### MENU II

Κρέπες Φλωρεντίν

Νουά μόσχου με σαμπλί

Πατάτες ρισολέ

Χορταρικά βουτύρου

Παγωτό Σικάγο

Καφές

### MENU III

Φέτα συναγρίδα μενιέρ

Εσκαλοπίνια χοιρινό

Σασσέρ

Ρύζι κρεόλ

Σαλάτα εποχής

Μηλόπιττα με κρέμα

Παγωτό

Καφές

### MENU IV

Βολ ο βαν α λα Ρεν

Πωπιέτες μόσχου

Περιγκουρντίν

Πατάτες περσιγιέ

Μπουκέτο λαχανικών

Καρδιές μαρουλιού με

σάλτσα ροκφόρ

Κουπ "Αστήρ"

Καφές

### MENU V

Σουβλάκι σφυρίδα νισουάζ

Φιλέ μινιόν α λα μπορντελαίζ

Πατάτες παριζιέν

Λαχανικά σωτέ

Σαλάτα καρότο  
Σαλάτα βινεγκρέτ  
Μπαβαρούα με βατόμουρα  
Καφές

**MENU VI**

Γαρίδες κοκτέιλ  
Παγιάρ σχάρας  
Ρύζι φινανσιέρ  
Σαλάτα εποχής  
Καλάθι φρούτων  
Καφές

**MENU VII**

Αβοκάντο βινεγκρέτ  
Σνίτσελ βιεννουάζ  
Πατάτα πουρέ  
Καρότα γλασέ  
Σπαράγγια σωτέ  
Σαλάτα πράσινη  
Κουπ ρομανώφ  
Καφές

**GALA DINNER I**

Γαρίδες κοκτέιλ  
Κρέμα σπαράγγια  
Νουά μόσχου με σαμπλί  
Πατάτες φοντάντ  
Λαχανικά βουτύρου  
Μπαβαρούα με βατόμουρα  
Καφές  
Πτι φουρ

**GALA DINNER II**

Κονσομέ με προφιτερόλ  
Κρέπες με θαλασσινά  
Φιλετάκια μινιόν περιγκουρντί  
Πατάτες νισουάζ  
Μπουκέτο από λαχανικά  
Τούρτα σοκολάτα  
Μπίτερ  
Σάλτσα φράουλα

**MENU VIII**

Ζαμπόν Πάρμας με πεπόνι  
Αντρεκότ μετρ ντ'οτέλ  
Πατάτες αλουμέτ  
Μανιτάρια περσιγιέ  
Τομάτα γλασέ  
Σαλάτα κόλσλοου  
Φρούτα εποχής  
Καφές

**MENU IX**

Πωπιέτες γλώσσας καρντινάλ  
Φιλέ μινιόν μπορντελαίζ  
Πατάτες μινιονέτ  
Σπανάκι βουτύρου  
Τομάτα σχάρας  
Μπρόκολο σωτέ  
Σαλάτα πανασέ  
Τάρτα δαμάσκηνο με παγωτό  
Καφές

Καφές

Μινιαρντίζ

**GALA DINNER III**

Αβοκάντο με γαρίδες  
Κονσομέ με πορτό  
Φιλετάκια μινιόν  
Μπορντελαίζ  
Πατάτες περσιγιέ  
Ταρταλέτα με σπανάκι  
Καρότα γλασέ  
Μπουκέτο από σπαράγγια  
Μπλακ Φόρεστ με σάλτσα  
βατόμουρο  
Καφές  
Πτι φουρ

**GALA DINNER IV**

Κονσομέ με σέρρου

Φιλέτο συναγρίδας μαργαρίτα  
Τουρνεντό καφέ ντε Παρί  
Πατάτες παριζιέν  
Μπρόκολο βουτύρου  
Τομάτα γλασέ  
Σπανάκι με παρμεζάνα  
Κουπ Ωραία Ελένη  
Καφές  
Μινιαρντίζ

#### **GALA DINNER V**

Κονσομέ με βότκα  
Φιλέτο γλώσσας με σάλτσα  
αστακού  
Σορμπέ λεμόνι με βατόμουρο  
Τουρνεντό Ροσσίνι  
Πατάτες σατώ  
Λαχανικά Βρυξελλών με μπέικον  
Τομάτα σχάρας

Μπρόκολο βουτύρου  
Παγωτό Μπόμπια Ρουαγιαλ  
Σάλτσα σοκολάτα  
Καφές  
Μινιαρντίζ

#### **GALA DINNER VI**

Θαλασσινό ορεκτικό (σολωμός,  
πέστροφα, γαρίδες, μπρικ)  
Κονσομέ με σαμπάνια  
Σορμπέ λεμόνι με βότκα  
Καρδιά φιλέτου φλαμπέ  
Πατάτες ρισολέ  
Σπαράγγια γκρατινέ  
Τομάτα γλασέ  
Μανιτάρια περσιγιέ  
Παγωτό Μπόμπια Αλάσκα  
Καφές  
Μινιαρντίζ

### **GALA BUFFET I**

Κρύα εδέσματα σε καθρέπτες  
Γλώσσα βοδινή καπνιστή  
Συναγρίδα "Αθηναϊκή"  
Πέστροφα καπνιστή  
Ζαμπόν καπνιστό  
Γαλοπούλα καπνιστή  
Τερρίνα λαχανικών  
Αυγά γεμιστά  
Λαχανικά ασπίκ  
Σπαράγγια βινεγκρέτ

Ζεστός Μπουφές  
Φιλέτο συναγρίδας Σπετσιώτα  
Κοτόπουλο μιλανέζ  
Κεφτεδάκια σχάρας  
Εσκαλοπάκια χοιρινά σχάρας  
Μουσακά με μελιτζάνες  
Τυρόπιττα  
Ριγκατόνι καρμπονάρα  
Πατάτες βουτύρου

Ρύζι σωτέ  
Λαχανικά βουτύρου

Σαλάτες  
Εποχής  
Μελιτζανοσαλάτα  
Νισσουάζ  
Ιταλική  
Βεατρίκη  
Κολσλόου  
Ταραμοσαλάτα  
Πράσινη  
Ποικιλία Ελληνικών τυριών

Επιδόρπια  
Ελληνικά γλυκά  
Τάρτες με φρούτα εποχής  
Μπαβαρουά σοκολάτα  
Μους πορτοκάλια  
Φρούτα Εποχή

## GALA BUFFET II

Κρύα εδέσματα σε καθρέπτες  
Συντριβάνι από γαρίδες  
Πέστροφα καπνιστή  
Συναγρίδα ολόκληρη ποσέ  
Τερρίνα από κοτόπουλο  
Καρρέ Χοιρινό καπνιστό  
Τερρίνα ψαριού  
Μοσχάρι Ζαρντινιέρ  
Λαχανικά αλά Ιταλικά  
Τομάτες Μονεγκάσκ

Ζεστός Μπουφές  
Γκουζόν Συναγρίδας  
Σπετσιώτα  
Κοτόπουλο σχάρας  
Πικάτα μιλανέζ  
Ψαρονέφρι σχάρας  
Κεφτεδάκια σχάρας  
Εσκαλόπ με μαδέρα  
Κρέπες Φλωρεντίν  
Λαζάνια πράσινα αλζασιέν  
Κολοκυθάκια ωγκρατέν  
Πατάτες περσιγιέ

Ρύζι με μανιτάρια  
Λαχανικά βουτύρου

Ο Σεφ προσφέρει  
Ζαμπόν ψητό με ανανά  
Σαλάτες  
Χωριάτικη  
Μόντε Κάρλο  
Πατατοσαλάτα με κάρρυ  
Παντζάρια με μήλο  
Καλαμπόκι  
Εποχής  
Μελιτζανοσαλάτα  
Ρώσικη  
Ποικιλία ελληνικών τυριών

Επιδόρπια  
Μπαβαρουά με φράουλα  
Σαβαρέν με ρούμι  
Τούρτα σοκολάτα  
Τάρτες με φρούτα εποχής  
Εκλαίρ μόκα  
Φρούτα εποχής

## GALA BUFFET III

Κρύα εδέσματα σε καθρέπτες  
Ζαμπόν Πάρμας με ανανά  
Συναγρίδα ολόκληρη πωσέ  
Συντριβάνι από γαρίδες  
Πέστροφα καπνιστή  
Τερρίνα από σολωμό καπνιστό  
Πατέ από αλλαντικά  
Ροστ Μπηφ  
Γαλοπούλα καπνιστή  
Γκαλαντίνα κοτόπουλο  
Παντζάρια ασπίκ

Από την ψισταριά  
Αρνί και γουρουνόπουλο  
σούβλας  
Κεφτεδάκια σχάρας  
Λουκάνικα σχάρας  
Κοτόπουλο σχάρας  
Σουβλάκι με θαλασσινά

Ζεστός Μπουφές  
Φιλέτο γλώσσας Ζουανβίλ  
Εσκαλόπ σασέρ  
Κολοκυθόπιττα  
Μελιτζάνες ωγκρατέν

Ριγκατόνι με 4 τυριά  
Πατάτες παριζιέν  
Ρύζι με σαφράν  
Λαχανικά βουτύρου

Ο Σεφ προτείνει  
Μπούτι χοιρινό ψητό

Σαλάτες  
Όπερα  
Εποχής  
Πράσινη  
Κάρμεν  
Κόλσλοου  
Μελιτζανοσαλάτα

Καρντινάλ  
Ζωρζέττα  
Ταραμοσαλάτα  
Ποικιλία ελληνικών &  
διεθνών τυριών

Επιδόρπια  
Μπλακ Φόρεστ  
Μπαβαρούά με βατόμουρο  
Τούρτα πορτοκάλι  
Τάρτες φρούτων  
Τούρτα μόκα  
Πυραμίδα με σου αλα κρεμ  
Τούρτα σοκολάτα μπίτερ  
Φρούτα εποχής

### GALA BUFFET IV

Κρύα εδέσματα σε καθρέπτες  
Μενταγιόν αστακού  
Συναγρίδα ολόκληρη πωσέ  
Σολωμός καπνιστός  
Ζαμπόν Πάρμας με πεπόνι  
Συντριβάνι από γαρίδες  
Ροστ Μπηφ  
Πέστροφα καπνιστή  
Αυγά με μπρικ  
Γκαλαντίνα ψαριού  
Λαχανικά ασπίκ

Από την ψησταριά  
Κοτόπουλο σούβλας  
Αρνί και γουρουνόπουλο  
σούβλας  
Κοτόπουλο σχάρας  
Λουκάνικα σχάρας  
Κεφτεδάκια σχάρας  
Σουβλάκι Μπότσαρης  
Παιδάκια σχάρας  
Εσκαλοπάκια σχάρας  
Ζεστός Μπουφές  
Πωπιέτες γλώσσας με

σάλτσα αστακού  
Κοτόπουλο με ανανά  
Εσκαλόπ με μανιτάρια  
Σπανακόπιττα  
Κολοκυθάκια και μελιτζάνες  
ωγκρατέν  
Ντολμαδάκια αυγολέμονο  
Πατάτες σατώ  
Ρύζι με μαϊντανό  
Λαχανικά βουτύρου

Ο Σεφ προτείνει  
Ζαμπόν ψητό με ανανά  
Κόντα μόσχου ψητό

Σαλάτες  
Νισουάζ  
Καλαμπόκι  
Νορβηγίας  
Βεατρίκη  
Μπελ Μόντε  
Κάρμεν  
Εποχής  
Χωριάτικη

Μελιτζανοσαλάτα  
Πατατοσαλάτα με κάρρυ  
Ποικιλία Ελληνικών και  
διεθνών τυριών

Επιδόρπια  
Μπαβαρούα Ντιπλομάτ

Ελληνικά γλυκά  
Γιαούρτι με μέλι  
Τάρτες φρούτων  
Σεντ-Ονορέ  
Τούρτα σοκολάτα μπίτερ  
Προφιτερόλ με σάλτσα σοκολάτα  
Φρούτα εποχής

## BBQ MENU

Σε καθρέπτες  
Πέστροφα καπνιστή  
Γαλοπούλα καπνιστή  
Ζαμπόν Πάρμας με πεπόνι

Στην σούβλα  
Αρνί, γουρουνόπουλο,  
κοτόπουλο  
Γύρος με πίττα

Στη σχάρα  
Κοτόπουλο σουβλάκι  
Εσκαλόπ μόσχου  
Κεφτεδάκια  
Σουβλάκι χοιρινό  
Παιδάκια  
Λουκάνικα  
Γαρίδες με μπέικον  
Ψαροσουβλάκι νισουάζ  
Χταπόδι

Σαλάτες  
Χωριάτικη  
Μελιτζανοσαλάτα  
Τζατζίκι  
Ταραμοσαλάτα  
Πατατοσαλάτα  
Σαλάτα πράσινη με καρότο  
Κουνουπίδι με αμύγδαλα  
Σαλάτα νισουάζ  
Λαχανικά με πέστροφα

καπνιστή  
Σαλάτα ρυζιού

Από την Ελληνική κουζίνα  
Τηγανιτά κολοκυθάκια,  
μελιτζάνες  
Τηγανητά καλαμαράκια, αθερίνα  
Ψάρι σπετσιώτα  
Ντολμαδάκια αυγολέμονο  
Κολοκυθάκια γεμιστά  
Μελιτζάνες και κολοκυθάκια  
παπουτσάκια  
Μουσακάς  
Γίγαντες πλακί  
Παστίσιο  
Σπανακόπιττα  
Τυρόπιτα  
Χορτόπιτα  
Λαζάνια ωγκρατέν  
Τομάτες και πιπεριές γεμιστές  
Πατάτες α λα κρεμ με μπέικον  
Πατάτες λαδορίγανη  
Ρύζι βουτύρου

Ελληνικά γλυκά  
Καταίφι, μπακλαβά, γιαννιώτικο,  
χαλβάς, καρυδόπιττα  
Γιαούρτι με μέλι  
Ποικιλία ελληνικών τυριών  
Φρούτα εποχής

## ATHENS CHANDRIS

### COFFEE BREAKS

#### ΑΠΛΟ

Καφές - Τσάι - Χυμοί

κατ' άτομον ζαμπόν τυρί & μαρούλι

#### ΣΥΝΘΕΤΟ

Άπαντα τα ανωτέρω  
& επιπλέον βουτήματα τριών  
ειδών

#### ΤΕΙΟΝ

Καφές - Τσάι - Χυμός  
Κέικ, λουκανοπιτάκι, εκλαιράκι  
σου αλά κρεμ, κακάο μπισκότο &  
σαντουιτσάκι ανάμικτο  
(μαγιονέζα)

#### ΜΕ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Ενα σάντουιτς

### ΚΡΥΟ ΠΙΑΤΟ\*

Γαλαντίνα

Σαλάμι

Ροστ Μπηφ

Κεφτεδάκια

Βουτυράκι

Πέστροφα

Αυγό αλά Ρους

Γίγαντες πλακί

Τομάτα

Αγγούρι

Ελιές

Τυρί γραβιέρα

Ψωμάκι ρολλό

(\* Με μικρή μπύρα ή  
αναψυκτικό)

### ΕΠΙΣΗΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ/ΔΕΙΠΝΑ

#### MENU 1

Κρέπες σολωμού

“Bonne Femme”

Καρδιά φιλέτου σχάρας

Πατάτες Αλυμέτ

Φρέσκα χορταρικά σωτέ

Σαλάτα Νισουάζ

Κρέπα “Diplomat”

(ΜπαβαρουάΖ με φρούτα

& αμύγδαλο και σάλτσα

πορτοκαλιού)

Καφές

#### MENU No 2

Αβοκάντο με γαρίδες

Κονσομέ μαντριλέν με φιδέ και

ντομάτα Ζυλιέν

Αντρεκότ σωτέ με άγρια

μανιτάρια

Πατάτες παριζιέν

Μπουκέτο χορταρικών σωτέ

Σαλάτα εποχής ανάμικτη

Κρέπες γκούντελ γεμιστές με

καρύδι - σταφίδα και ζεστή

σοκολάτα



Καφές και Μπράντυ

**MENU 3**

Γαρίδες σουβλάκι με μπέικον  
Ρυζότο σως αμερικαίν  
Τουρνεντό Περιγκουρντίν  
Πατάτες σατώ  
Ζαρντινιέρα χορταρικών  
Σαλάτα πράσινη  
Τούρτα ανανάς  
Καφές

**MENU 4**

Σολωμος (καπνιστός) γεμιστός με  
θαλασσινά & σάλτσα κρασιού  
Γρανίτα σαμπάνιας  
Φιλέτο Wellington

πατατοκροκέτες & λαχανικά  
Σαλάτα εποχής ανάμικτη  
Προφιτερόλ ω σοκολά  
Καφές και Μπράντυ

**MENU No 5**

Γαρίδες κοκτέιλ  
Κονσομέ με μπράντυ  
Βαλ ο βαν α λα Ρεν  
Φιλε μινιόν "Χανδρή" με μπέικον,  
μανιτάρια, κονκασέ, πιπεριά  
πράσινη, σως, μαδέρα, πατάτες  
ορλύ και λαχανικά  
Σαλάτα εποχής ανάμικτη  
Παγωτό φλαμπέ  
Καφές και Μπράντυ

**ΜΠΟΥΦΕΣ No 1**

**ΚΡΥΑ**

Αλλαντικά διάφορα  
Μενταγιόν Ψαριού  
Αυγά α λα ρους  
Κοκτέιλ θαλασσινών  
Ροστ Μπηφ  
Γαλοπούλα ψητή-ζελέ

**ΖΕΣΤΑ**

Αρνάκι γιουβέτσι  
Ρυζότο Βαλανσιέν  
Κεφτεδάκια με δυόσμο  
Κοτόπουλο α λα Κινγκ  
Σπανακοτυροπιτάκια  
Ψάρι πανέ - σάλτσα - μαγιονέζα

**ΣΑΛΑΤΕΣ**

Χωριάτικη  
Καρότο - λάχανο  
Πατατοσαλάτα - μαγιονέζα  
Παντζάρια  
Ταραμοσαλάτα

**ΓΛΥΚΑ**

Τρουφάκια  
Αμυγδάλου  
Μπακλαβαδάκι

**ΦΡΟΥΤΑ**

Καλάθι φρούτων

**ΜΠΟΥΦΕ No2\***

**ΚΡΥΑ**

Αλλαντικά διάφορα  
Πέστροφα καπνιστή

Σφυρίδα Μπελ-Βυ,  
σως ταρτάρ  
Αθηναϊκή μαγιονέζα

Ροστ Μπηφ

Γαλοπούλα γαρνί

Προσιούτο

Πατατοσαλάτα - μαγιονέζα

Κόλσλοου

Ανταλούζ

ΖΕΣΤΑ

Ψάρι α λα Σπετσιώτα

Γαρίδες πανέ - σως ταρτάρ

Μακαρόνια ογκρατέν σπέσιαλ

Κοτόπουλο Σασσέρ

Ρολλό Πολωνέζικο - σως μαδέρα

Πατάτες α λα κρεμ

Τάρτα χορταρικών

ΤΥΡΙΑ

Ένταμ - Φέτα - Ροκφόρ

ΓΛΥΚΑ

Εκλαίρ σοκολάτας

Μιλφείγ

Τάρτα φρούτου

Καταϊφάκι

ΣΑΛΑΤΕΣ

Τομάτα, κάπαρη, ελιές

Μαρούλι, σάλτσα - ροκφόρ

ΦΡΟΥΤΑ

Καλάθι φρούτων

(\* Ελάχιστος αριθμός 50 άτομα)

### **ΜΠΟΥΦΕ Νο3**

Ελάχιστος αριθμός 100 άτομα

ΚΡΥΑ

Αστακός Μοντέ

Χαβιάρι Σκανδιναβίας σε πάγο

Σολωμός Σκωτίας καπνιστός

Συντριβάνι γαρίδες

Προσιούτο Πάρμας

Ροστ Μπηφ

Σφυρίδα Αν Μπελ Βυ

Πέστροφα & χέλι καπνιστό

Πατέ του Σεφ

Ποικιλία αλλαντικών

μαδέρα

Πωπιέτες Ολύμπιανς

Κις Λωραίν

Ραβιόλια Ναπολιτέν

Ζαρντινιέρα λαχανικών

ΣΑΛΑΤΕΣ

Αϊντα

Ρώσσικη

Βάλντορφ

Τομάτα - κάπαρη

Εξωτική με φρούτα

Καρδιές (μαρούλι) με ροκφόρ

ΖΕΣΤΑ

Γουρουνόπουλο σούβλας

ολόκληρο

Βιρτζίνια HAM (μπούτι)

Κοτολέτες Βιλλερουά

Εσκαλοπίνια α λα κρεμ

με μανιτάρια

Ψάρι αλά Ναντουά με γαρίδες

& άσπρη σάλτσα

Γαλοπούλα σωτέ με σως

ΤΥΡΙΑ

Μετσοβόνε - γαβιέρα

Ροκφόρ - μανούρι

ΦΡΟΥΤΑ

Καλάθι φρούτων

Φρουτοσαλάτα με κιρς

Γαλλικός καφές και μπράντυ

ΓΛΥΚΑ  
Τάρτες  
Σοκολατίνα  
Προφιτερόλ

Αμυγδάλου  
Μπαβαρουάζ  
Μιλφείγ

### **ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΚΟΚΤΕΗΛ** Ελάχιστος αριθμός 25 άτομα

#### **NO 1**

**ΚΑΝΑΠΕ ΚΡΥΑ**  
Ζαμπόν με ανανά  
Τυρί με πάπρικα  
Σαλάμι με πίκλα  
Αυγό ελιά  
Ροστ Μπηφ

Τυροπιτάκι  
Μπουρεκάκι  
Κεφτεδάκι γεμιστό με τυρί  
Συκωτάκια πουλιών με μπέικον  
Τσιπς - ελιές  
Ξηροί καρποί  
Παστάκια διάφορα

#### **ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

Τυροπιτάκι  
Λουκάνικο με μπέικον  
Κροκέτες αυγών  
Κεφτεδάκι  
Μίνι σουβλάκι  
Τσιπς - ελιές  
Ξηροί καρποί  
Παστάκια διάφορα

#### **NO 3**

**ΚΑΝΑΠΕ ΚΡΥΑ**  
Γαρίδα με μαρούλι και κάπαρη  
Μπρικ με μαύρο τοστ  
Προσιούτο με ανανά  
Σαλάμι αέρος  
Μπόμπα  
Ποικιλία τυριών  
Κοτόπουλο με αμύγδαλο

#### **NO 2**

**ΚΑΝΑΠΕ ΚΡΥΑ**  
Χαβιάρι Δανίας  
Πέστροφα καπνιστή  
Σουδάκι κρέμα ροκφόρ  
Σαλάμι  
Κοτόπουλο με  
αμύγδαλο

#### **ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

Κροκέτες ψαριών  
Σπρινγκ ρολς  
Σουβλάκι μόσχου  
Συκωτάκια πουλιών με μπέικον  
Πατατοκροκέτες  
Λουκάνικο  
Σφολιάτα  
Ρισόλ με τυρί  
Μπουρεκάκια  
Τσιπς - ελιές  
Ξηροί καρποί  
Μπατόν σαλέ  
Παστάκια διάφορα

#### **ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

Μενταγιόν ψαριού  
Μπαινιέ  
Σουβλάκι κοτόπουλο  
Μανιτάρια πανέ

## ΓΕΥΜΑΤΑ/ΔΕΙΠΝΑ

LD-1

Κανελόνια αλά Τοσκάνα  
Σουβλάκι χοιρινό σχάρας  
Τομάτα γλασέ  
Ρυζότο Οριεντάλ  
Σαλάτα χωριάτικη  
Τούρτα αμυγδάλου

LD-2

Κρέπες ζαμπόν, τυρί,μανιτάρια  
Πάπια ψητή αλ' Ορντάνζ με  
δαμάσκηνα & ρυζότο  
Σαλάτα πράσινη, σάλτσα ροκφόρ  
Τσιζ κέικ

LD-3

Φιλέτο ψάρι αλά Πορτουγαίζ  
σως φρέσκια τομάτα  
Πατάτες ατμού με μαϊντανό  
Κοτόπουλο σουπρέμ  
με ρυζότο και σως μιλανέζ  
Σαλάτα πράσινη  
Τούρτα βερύκοκο

LD-4

Ταλιατέλες με θαλασσινά  
Μπριζόλα χοιρινή κρασάτη  
Πατάτες α λα κρεμ  
Χορταρικά βουτύρου  
Σαλάτα εποχής ανάμικτη  
Μπλακ Φόρεστ

LD-5

Κις Λωραίν  
Μοσχαράκι ψητό με σως  
μανιτάρια πατάτες φοντάντ  
Λαχανικά βουτύρου  
Σαλάτα εποχής ανάμικτη  
Παγωτό ανάμικτο

LD-6

Βολ ο βαν  
Τουλουζαίν  
Σνίτσελ βιενουάζ, πατάτες  
μουσελίν, χορταρικά βουτύρου  
Σαλάτα εποχής ανάμικτη  
Τούρτα μόκα

LD-7

Πέστροφα καπνιστή με  
χορσράντις  
Φιλέτο γαλοπούλας με σως  
πικάντ και πατάτες "Άγιος  
Φλωρέντιος"  
Σαλάτα εποχής ανάμικτη  
Στρούντελ με μήλα και  
σταφίδες

LD-8

Κοκτέιλ θαλασσινών σως κονιάκ -  
γαρίδα α σεβάλ  
Εσκαλόπ (μόσχου)  
Ζινγκαρά, πατάτες ρισολέ,  
λαχανικά βουτύρου  
Σαλάτα εποχής ανάμικτη  
Τούρτα σοκολατίνα

LD-9

Γλώσσα Φλωρεντίν  
Μπηφ στρογγανώφ με πατάτες  
πουρέ και λαχανικά βουτύρου  
Σαλάτα εποχής ανάμικτη  
Τάρτα φρούτου

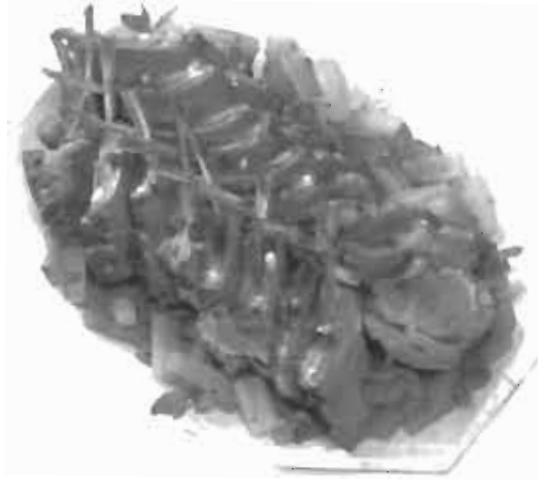
LD-10

Φιλέτο ψαριού Νάντια βελουτέ με  
γαρίδες, μανιτάρια, τομάτα,  
ζουλιέν και ρυζότο  
Εσκαλόπ Γιορκσάιρ με  
ζαμπόν και κάπαρη

Συνεδριακός Τουρισμός Και Ο Ρόλος Των Catering

Σως ντεμί - γκλας, πατάτες  
μουσελίν και λαχανικά βουτύρου  
Σαλάτα εποχής ανάμικτη

Τούρτα φρούτων  
Καφές και Μπράντυ



## GRANDE BRETAGNE

### BUFFET GRAND CELEBRATION

#### ΣΤΟ ΜΠΑΡ

Κρύα καναπέ Deluxe  
Κρουντιτέ με σως ροκφόρ

#### ΣΕ ΚΑΘΡΕΠΤΕΣ

Σέλλα από μοσχάρι α λ'ιμπεριάλ  
Ολόκληρα ψάρια en hellenue και  
τερρίν από σολωμό  
Πατέ από φασιανό με μπράντυ  
πορτοκαλιού  
Ποικιλία από καπνιστά ψάρια  
Τερρίν από ταραμά και  
χταποδάκι  
Ζαμπόν περσιγιέ, πάρμα χαμ  
και καπνιστό κρέας  
Δένδρο από γαρίδες και  
καβούρια  
Αθηναϊκή ψαροσαλάτα  
σε πιατέλα

#### ΣΑΛΑΤΕΣ

Ποικιλία από σαλάτες  
και κρουντιτέ με καρκεύματα  
και διάφορες σως  
Ψωμάκια και ποικιλία από τυριά  
Ποικιλία από φρέσκα  
φρούτα σε πυραμίδες

#### ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Κινέζικο γλυκόξυνο  
χοιρινό / ζυμαρικά  
Μοσχαράκι ζουρισουάζ/  
πατάτες νταρφαίν, χορταρικά  
βουτύρου  
Φασιανός ψητός με σουκρούτ  
Παέλια  
Φιλετάκια μινιόν με σως  
μανιτάρια και γαρνιτούρες από  
πατάτες παριζιέν - καρότα  
γκλασέ  
Στήθος πάπιας με σως  
πορτοκαλιού - κροκέτες από  
πατάτα/μπρόκολι

#### CARVING STATION

Γουρουνόπουλο σούβλας  
Αρνάκι σούβλας  
ή Βιρτζίνια χαμ  
ή Μπούτι από μοσχαράκι  
γάλακτος ψητό  
Ψωμάκια και βούτυρο

#### ΓΛΥΚΑ

Ποικιλία από τούρτες στο  
μπουφέ  
Καφέ  
Πτι Φουρ

## COCKTAILS

### **BUSINESS PREMIUM**

Κρουντιτέ με σώς ροκφόρ

Japanese style

Δαμάσκηνα γεμιστά με τυρί

### **ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕ**

Αυγά με μπρικ σε σφολιάτα  
Στήθος πάπιας με πορτοκάλι  
Καπνιστός σολωμός Σκωτίας  
με τυρί Φιλαδέλφεια  
Μοσχάρι ταρτάρ σε  
μαύρο ψωμάκι  
Γαριδοσαλάτα  
Δένδρο από γαρίδες  
και καβούρια

### **BUSINESS**

Κρουντιτέ με σως ροκφόρ

### **ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕ**

Σαλάτα από κοτόπουλο  
Τονοσαλάτα  
Αυγά με πέστροφα καπνιστή  
Φιλέτο αντζούγιας με αγγουράκι  
Τυράκια με σουσάμι

### **ΖΕΣΤΕΣ ΛΙΧΟΥΔΙΕΣ**

Μύδια πανέ  
Κροκέτες ψαριού με καρύδα  
Σουβλάκια από κοτόπουλο  
"Yakitori"  
Σαλιγκάρια σε σφολιάτα  
Γαρίδες τηγανητές

### **ΖΕΣΤΕΣ ΛΙΧΟΥΔΙΕΣ**

Κροκέτες τυριού  
Φιλετάκια ψαριού με σως ταρτάρ  
Μίνι κίς λωραίν  
Μίνι σνίτσελ  
Συκωτάκια πουλιών με  
μπέικον

## LUNCH AND DINNER

### **LD-1**

Κοκταίηλ από θαλασσινά  
Κρέμα από χορταρικά  
Καρρέ από χοιρινό ψητό  
Καρότα γκλασέ, φασολάκια  
βουτύρου  
Πατάτες παριζιέν  
Σαλάτα εποχής  
Παγωτό Belle Helene  
Αχλάδι με βανίλια παγωτό  
και σως σοκολάτα  
Καφές

Φιλέτο συναγρίδας α λα  
πορτουγκαίζ  
Πατάτες ατμού  
Σαλάτα εποχής  
Πες Μελμπά  
Καφές

### **LD-2**

Βολ ο βαν με κοτόπουλο  
Κρέμα από μπιζέλια

### **LD-3**

Πέστροφα καπνιστή  
με σως ροκφόρ  
Κρέμα από ντομάτα  
Κοτοπουλάκι ψητό  
Grand Mere  
Κροκέτες πατάτας/  
μπρόκολι βουτύρου  
Σαλάτα εποχής

Ουγγαρέζικο Σολμό  
Καφέ

με μέλι και καρύδια  
Ελληνικές λικουδιές  
Καφέ

LD-4  
Μουσακάς  
Ψαρόσουπα (Κακαβιά)  
Αρνάκι φρικασέ με μαρούλι  
Ρύζι πιλάφι  
Σαλάτα Χωριάτικη  
Ποικιλία αγό ελληνικές λικουδιές  
Καφέ

LD-7  
Σκανδιναβικό πιάτο  
Κονσομέ με χορταρικά  
Καρρέ από μοσχαράκι, σως  
μανιτάρια  
Καρότα γκλασέ, φασολάκια  
βουτύρου  
Πατάτες παριζιέν  
Σαλάτα Αϊντα  
Παγωτό "Black Forest"  
Καφέ  
Πτι Φουρ

LD-5  
Καπνιστό ζαμπόν με  
φρούτα εποχής  
Κρέμα από σπαράγγια  
Μοσχαράκι γάλακτος  
ζουρισουάζ  
Καρότα γκλασέ,  
μπρόκολι βουτύρου  
Πατάτες νταρφαίν  
Σαλάτα εποχής  
Μιλφείγ - καφέ

LD-8  
Γαρίδες κοκταίηλ με μπράντι σως  
Κονσομέ Bretonne  
Φιλετάκια μινιόν με  
πιπεράτη σως  
Μπρόκολι βουτύρου/  
καρότα γκλασέ  
Πατάτες γκρατέν  
Σαλάτα Magdeleine  
Παγωτό παρφέ με  
βατόμουρα  
Καφέ  
Πτι Φουρ

LD-6  
Παραδοσιακή σπανακοτυρόπιτα  
Σούπα αυγολέμονο  
Μοσχάρι γάλακτος με  
πουρέ μελιτζάνας  
Σαλάτα χωριάτικη  
Παρφέ γιαούρτι

## COFFEE BREAKS

CB-1  
Τσάι  
Αμερικάνικος καφές  
Τσάι μέντας, χαμομήλι

Τσάι μέντας, χαμομήλι  
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι  
Χυμός τομάτας

CB-2  
Τσάι  
Αμερικάνικος καφές

CB-3  
Αμερικάνικος καφές  
Τσάι  
Τσάι μέντας, χαμομήλι



Βουτήματα

CB-4

Αμερικάνικος καφές

Τσάι

Τσάι μέντας, χαμομήλι

Φρέσκος χυμός πορτοκάλι

Χυμός τομάτας

Βουτήματα

Αναψυκτικά

CB-5

Αμερικάνικος καφές

Τσάι

Τσάι μέντας, χαμομήλι

Φρέσκος χυμός πορτοκάλι

Χυμός τομάτας

Κρουασάν και Δανέζικα

παστάκια

CB-6

Αμερικάνικος καφές

Τσάι

Τσάι μέντας, χαμομήλι

Φρέσκος χυμός πορτοκάλι

Χυμός τομάτας

Βουτήματα

Μίνι Γαλλικά παστάκια

CB-7

Αμερικάνικος καφές

Τσάι

Τσάι μέντας, χαμομήλι

Βουτήματα

Κρουασάν και Δανέζικα παστάκια

Μαρμελάδα, μέλι, βούτυρο

CB-8

Αμερικάνικος καφές

Τσάι

Τσάι μέντας, χαμομήλι

Βουτήματα

Κρουασάν και δανέζικα παστάκια

Μαρμελάδα, μέλι, βούτυρο

Μίνι σάντουιτς

## **BUSINESS LIGHT LUNCHES**

**MENU 1**

Ποικιλία από σαλάτες

Πιατέλα με τυριά

Σπρινγκ ρολς

Καπνιστά ψάρια σε καθρέπτες

Μίνι σουβλάκια από φιλέτο

Φρέσκα φρούτα εποχής

Πτι φουρ

Καφέ

**MENU 2**

Κρέπες με τυρί

Μοσχαράκι ψητό

Σως μανιτάρια

Χορταρικά βουτύρου

και πατάτες

Σαλάτα ανάμικτη

Κουπ Ζακ

Καφέ

**MENU 3**

Ποικιλία από σαλάτες

Πιατέλα με τυριά

Σπανακοτυρόπιτα

Αλλαντικά σε καθρέπτες

Φιλετάκια ψαριού

Φρέσκα φρούτα εποχής

Πτι φουρ

Καφέ

**MENU 4**

Ιταλική σαλάτα

Συναγρίδα σάρας με  
κολοκυθάκια και

πατάτες ατμού

Προφιτερόλ

Καφέ



## CARAVEL HOTEL

### ΟΥΡΑΝΙΟ ΤΟΞΟ

#### COCKTAIL

Μπύρες, αναψυκτικά, ούζο,  
κρασί Κάραβελ άσπρο, κόκκινο  
μπράντυ, χυμοί φρούτων,  
φρουτ παντς

#### BUFFET-COCKTAIL

##### ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Καναπέ με κοτόπουλο  
γκαλαντίνα  
Καναπέ με αυγό και μπρικ  
Ταρταλέτες με γαριδοσαλάτα  
και σπαράγγια

Ροστ Μπηφ και ζαμπόν  
Πέστροφα καπνιστή - σως ρείφορ  
Τυριά σε μπαστουνάκια (3 είδη)  
Σου με τυρί

#### ΖΕΣΤΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ

Μποκοτσίνια, ψαροκροκέτες,  
κεφτεδάκια, κοτόπουλο ριγανάτο,  
τυροπιτάκι, μίνι σουβλάκια,  
εκλαιράκια με κιμά ογκρατέν,  
μπουσέ α λα Ρεν, μίνι εσκαλόπ  
πανέ

#### ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Γαλλικά παστάκια

### MENU

#### ΔΕΙΠΝΟ ΜΠΟΥΦΕΣ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ

(Ελάχιστος αριθμός 80 άτομα)

#### ΣΟΥΠΕΣ

Κονσομέ με σέρυ Σαντεμαν  
Κρέμ βελουτέ Αρζαντέιγ  
Κονσομέ με σαμπάνια

#### ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

Πέστροφες καπνιστές σάλτσα  
ρείφορ  
Μπούτι χοιρινό α λα φλεριστ  
Τονοσαλάτα σε тарταλέτα  
Γαλοπούλα σως φρουά  
Συναγριδούλες ολόκληρες  
Ροστ Μπηφ ζαρντινιέρ  
Ζαμπόν Μόντε-Κάρλο  
Καπνιστός σολωμός

#### ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Νεφραμιά γουρουνόπουλου  
προβενσάλ  
Πικάτα α λα κρεμ με μανιτάρια  
Κοτολέτες αρνίσιες μπον φαμ  
Πιτσούνια γεμιστά σαιν τροπάζ  
Πωπιέτες γλώσσας ιμπεριαλ  
Κουνέλι γκαλαντίνα ροζμαρι  
Φιλέτο ασε στρογγανώφ  
Φιλετάκια μινιόν σασέρ  
Φιλέτο ουέλιγκτον  
Κοτόπουλο παλλάς

#### ΣΑΛΑΤΕΣ

Λαπερούζ, φλώριντα  
Ελωνόρα, ρομαίν

Ρασσελ, τσκα

ΤΥΡΙΑ

Ποικιλία ελληνικών  
και ξένων τυριών

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Σαρλότ μαρασκίνο, τούρτα  
λεμόνι, γαλακτομπούρεκο,  
σου α λα κρεμ, τάρτα  
φρούτων, φρούτα εποχής,  
καφές, λικέρ

## MENU

### ΠΡΟΤΑΣΗ ΓΙΑ ΧΟΡΟΕΣΠΕΡΙΔΑ

MENΟΥ A

Κρεπινέτες σουις  
Εσκαλόπ μόσχου "νισουάζ"  
Πατάτες σαβογιάρντ  
Φασολάκια με μπέικον  
Σαλάτα μαρούλι  
Σως φρανσαιζ  
Τούρτα σοκολατίνα  
Γαλλικός καφές

MENΟΥ B

Φιλέτο σφυρίδας  
"Βραζιλιέν" (με γαρίδα,  
τομάτα, πράσινη/κόκκινη  
πιπεριά, άνιθο, κρεμμύδι)  
Μοσχαραάκι μπραιζέ  
Σως μαδέρα με μανιτάρια

Πατάτες ογκρατέν

Χορταρικά σωτέ  
Σαλάτα πράσινη  
Σως φρανσαιζ  
Τούρτα αμυγδάλου  
Γαλλικός καφές

MENΟΥ Γ

Κανελόνια α λα πωλέτ  
Φέτα μοσχαριού πικέ  
με σάλτσα προβενσάλ  
Πατάτες πουρές μπιαριτζ  
Λαχανικά σωτέ  
Σαλάτα εποχής  
Σως φρανσαιζ  
Καταίφι με κρέμα  
Γαλλικός καφές

### ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ ΤΣΑΙ

Τσάι Κευλάνης ή  
Καφές Ευρωπαϊκός ή  
Αναψυκτικά

ΑΤΟΜΙΚΟ ΠΙΑΤΟ ΜΕ:

Σου καραμελέ, καρυδόπιτα,  
βουτήματα, μίνι σάντουιτς  
τυροπιτάκι, μπατόν σαλέ,  
μίνι εκλαίρ σοκολάτας

## ΠΡΟΤΑΣΗ ΓΙΑ ΔΕΞΙΩΣΗ

### “ΑΝΟΙΞΗ”

#### ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΟΤΑ ΓΙΑ ΜΙΑΜΙΣΗ ΩΡΑ

Μπύρες, αναψυκτικά, ούζο,  
κρασί Κάραβελ άσπρο/κόκκινο,  
μπράντυ, χυμοί φρούτων, φρουτ  
παντς

Καναπέ με κοτόπουλο  
γκαλαντίνα  
Καναπέ με αυγό και μπρικ  
Αγγούρι με γαριδοσαλάτα  
Καναπέ με χαβιάρι Δανίας  
Αλλαντικά σε ρολά (3 είδη)  
Τυριά σε μπαστουνάκια (3 είδη)

#### BUFFET COCKTAIL

#### ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ταρταλέτες με ροκφόρ

#### ΜΠΟΥΚΙΤΣΕΣ

Ελιές Καλαμών, τσιπς,  
μπατόν σαλέ, ξηροί καρποί,  
Γαλλικά παστάκια

### “ΜΥΚΟΝΟΣ”

#### ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΑ ΠΟΤΑ ΓΙΑ ΜΙΑΜΙΣΗ ΩΡΑ

Απεριτίφ διάφορα, ούισκυ  
(3 τύποι), τζιν, βότκα, ρούμι,  
μπράντυ, κρασί Κάραβελ  
άσπρο/κόκκινο, μπύρες,  
αναψυκτικά διάφορα, χυμοί  
φρούτων, φρουτ παντς

Αγγούρι με γαριδοσαλάτα  
Καναπέ με χαβιάρι Δανίας  
Αλλαντικά σε ρολά (3 είδη)  
Τυριά σε μπαστουνάκια (3 είδη)

#### BUFFET COCKTAIL

#### ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ταρταλέτες με ροκφόρ

Καναπέ με κοτόπουλο  
γκαλαντίνα

Καναπέ με αυγό και μπρικ

#### ΖΕΣΤΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ

Κεφτεδάκια, ψάρι τηγανητό - σως  
ταρτάρ, κοτόπουλο ριγανάτο,  
σπανακοπιτάκια, μπκοκοσίνια,  
μίνι σουβλάκια, κίς λωραίν

#### ΜΠΟΥΚΙΤΣΕΣ

Ελιές Καλαμών, τσιπς,  
μπατόν σαλέ, ξηροί καρποί  
Γαλλικά παστάκια

## MENU

### ΜΠΟΥΦΕ ΔΕΙΠΝΟ “ΓΑΡΔΕΝΙΑ”

#### ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

Αλλαντικά διάφορα, (γλώσσα  
καπνιστή, κοτόπουλο γκαλαντίνα  
καπνιστό χοιρινό ζαμπόν)  
Τομάτες και πιπεριές γεμιστές  
Κοκτέιλ θαλασσινών  
Μπούτι χοιρινό  
Ψάρι Αθηναϊκή

#### ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Κοτόπουλο κρασάτο  
με κρεμμύδια  
Μοσχαρίσιες πωπιέτες μεξικαίν  
Συναγρίδα α λα σπετσιώτα  
Νεφραμιά αρνίσια γεμιστή με  
δαμάσκηνα και μπέικον  
Εσκαλοπίνια μαιτρ - πιέρ  
Γαρίδες τηγανητές

#### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Πατάτες Σαβοριάντ  
Ρυζότο παριζιέν  
Ποικιλία λαχανικών σωτέ

#### ΤΥΡΙΑ

Ποικιλία τυριών

#### ΣΑΛΑΤΕΣ

Ρομαίν - νισουάζ -  
χωριάτικη

#### ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Ελληνικά γλυκά ταψιού  
Τούρτα σοκολάτας  
Φρούτα εποχής



## Ε Π Ι Λ Ο Γ Ο Σ

Το αίτημα για τη δημιουργία Convention Bureaux ανά την Ελλάδα είναι πλέον χιλιοειπωμένο τόσο από μεμονωμένους επαγγελματίες όσο και από φορείς του συνεδριακού τουρισμού, όπως είναι ο ΣΕΠΟΣ. Μάλιστα ο τελευταίος είχε σχεδιάσει και προτείνει στον ΕΟΤ ένα καταστατικό σύστασης και οικονομοτεχνική μελέτη για τη δημιουργία του CVB της Αθήνας.

Ποιος είναι όμως ο λόγος για τον οποίο όλοι οι επαγγελματίες του συνεδριακού κλάδου επιμένουν στη δημιουργία Συνεδριακών Γραφείων; Τα CVB αποτελούν, εκτός από φορέα παροχής αμερόληπτης πληροφόρησης στους συνέδρους, απόδειξη ότι όλοι οι εμπλεκόμενοι επαγγελματίες στη διοργάνωση ενός συνεδρίου, από τις υπηρεσίες τροφοδοσίας μέχρι τις μεταφορικές εταιρίες μπορούν να συντονιστούν και να προσφέρουν ένα ολοκληρωμένο προϊόν. Γι' αυτό έχει διαπιστωθεί ότι η ύπαρξη CVB εμπνέει ασφάλεια και εμπιστοσύνη στους συνέδρους προσελκύοντάς τους έτσι στον προορισμό.

Βέβαια τα CVB δεν μπορούν να λειτουργήσουν αποτελεσματικά εάν δεν έχουν να προβάλλουν έναν σωστό και άρτια δομημένο προορισμό. Γι' αυτό δεν αποτελούν πανάκεια στο πρόβλημα της χαμηλής ζήτησης για διεθνείς εκδηλώσεις στην Ελλάδα. Εάν δεν υπάρχει και η κατάλληλη υποδομή, το CVB δεν μπορεί να δράσει ουσιαστικά.

Η χώρα μας δεν προσελκύει μεγάλα διεθνή συνέδρια όχι μόνο λόγω της μη αποτελεσματικής προβολής αλλά απλούστατα διότι δεν διαθέτει τους ανάλογους συνεδριακούς χώρους για τη διεξαγωγή τους. Με εξαίρεση ορισμένα συνεδριακά κέντρα μεγάλης χωρητικότητας στην Κω, τη Ρόδο και την Κρήτη, η Αθήνα σήμερα, λίγους μήνες πριν τους Ολυμπιακούς Αγώνες ακόμα ψάχνει να βρει σε ποιο επιχειρηματικό σχήμα θα αναθέσει τη δημιουργία του Συνεδριακού - Εκθεσιακού Κέντρου στο Ελληνικό.

Συνεπώς η κατασκευή Συνεδριακών Κέντρων διεθνών προδιαγραφών αποτελεί βασική προϋπόθεση για την προσέλκυση συνέδρων. Χρειάζεται όμως να συνδυαστεί και με τη δημιουργία ξενοδοχείων πολυτελείας αλλά και με τη διάθεση απευθείας πτήσεων σε όλες τις πόλεις της Ελλάδας και καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου.

Η ύπαρξη όλων των παραπάνω είναι εκ των ων ουκ άνευ προκειμένου να προβληθεί η χώρα μας στη διεθνή αγορά. Τα μέσα που χρησιμοποιούνται για την προβολή ενός προορισμού είναι λίγο πολύ γνωστά: συμμετοχή σε εκθέσεις, παραγωγή έντυπου υλικού, χρήση του διαδικτύου και των νέων τεχνολογιών, προσκλήσεις σε καίριους αγοραστικούς φορείς (fame visits), κ.τλ.

Τι είναι όμως αυτό που στέφει ορισμένες προσπάθειες προβολής με επιτυχία και άλλες όχι, ενώ χρησιμοποιούνται ακριβώς τα ίδια μέσα; Η διαφορά βρίσκεται στον προσεκτικό σχεδιασμό στρατηγικής marketing και στη σοβαρή έρευνα αγοράς που πρέπει να προηγηθεί. Σαφώς αυτά χρειάζεται να πραγματοποιηθούν από τους κατάλληλους επαγγελματίες, από έμπειρους ανθρώπους του χώρου. Η συμμετοχή σε μια έκθεση, για παράδειγμα, δεν είναι απλά να μοιράσει ο εκθέτης τις πολυτελείς και πανάκριβες μπροσούρες της επιχείρησής του. Η έκθεση απαιτεί προετοιμασία μηνών, έρευνα αγοράς για να βρεθούν οι κατάλληλοι buyers και να εξασφαλίσει ότι τελικά θα επισκεφτούν το περίπτερό του. Ούτε τελειώνει όταν ξεστήνεται το περίπτερο. Από αυτή τη χρονική στιγμή χρειάζεται στενό follow up των επισκεπτών προκειμένου να υπάρξει θετικό αποτέλεσμα.

Ένας τομέας που ίσως έχει παραμεληθεί είναι αυτός της τουριστικής εκπαίδευσης. Η εκπαίδευση για το συνεδριακό τουρισμό απαιτεί ειδικά προγράμματα και μαθήματα προκειμένου οι φοιτητές να μπορέσουν να αντεπεξέλθουν σε αυτήν την εξαιρετικά απαιτητική βιομηχανία. Χρειάζεται να συνειδητοποιήσουμε ότι η δημιουργία ακόμη και της καλύτερης συνεδριακής υποδομής δεν θα έχει καμία αξία εάν δεν μπορούμε να την επανδρώσουμε με το κατάλληλο ανθρώπινο δυναμικό. Μαθήματα ή σεμινάρια πάνω σε θέματα οργάνωσης συνεδρίων και εκθέσεων, δημόσιων σχέσεων, προώθησης και μάρκετινγκ εκδηλώσεων, τροφοδοσίας και ψυχαγωγίας, συντονισμού υπηρεσιών, διαχείρισης κρίσεων και παραπόνων είναι απαραίτητα στον κλάδο του συνεδριακού τουρισμού. Τέλος, η γνώση και η καθοδήγηση που μπορούμε να λάβουμε από τη διεθνή εμπειρία είναι πολύτιμες. Η συνεργασία και η συμμετοχή μας σε μεγάλες οργανώσεις του χώρου, όπως είναι το ICCA, η EFCT, η UIA μπορούν να συμβάλλουν αποτελεσματικά στην καθιέρωσή μας ως ανταγωνιστικού διεθνούς προορισμού. Ας μην ξεχνάμε ότι οι χώρες που βρίσκονται στην κορυφή της διεθνούς συνεδριακής αγοράς ξεκίνησαν από χαμηλά και σταδιακά έφτασαν στη θέση αυτή σήμερα. Θα ήταν καλό να τις συμβουλευτούμε και να αξιοποιήσουμε την εμπειρία τους προς όφελός μας.

Τα τελευταία 5 χρόνια, η αγορά του Catering μπορούμε να πούμε ότι γνώρισε μια ιδιαίτερα μεγάλη άνθηση. Τον τελευταίο χρόνο, έχει σταθεροποιηθεί σε ένα ικανοποιητικό επίπεδο και αυτό το οποίο κατ' αρχήν μετράει είναι η ποιότητα. Η απαίτηση για συνεχώς καλύτερη ποιότητα είναι γενικότερο χαρακτηριστικό της εποχής μας. Αυτό που μπορούμε να πούμε για το χώρο του catering είναι ότι έχει βελτιωθεί σημαντικά ποιοτικά. Οι απαιτήσεις του κόσμου έχουν ανέβει και οι εταιρίες έχουν ανεβάσει ουσιαστικά το επίπεδο των υπηρεσιών που προσφέρουν. Ιδιαίτερη άνοδο έχει η αγορά του contract catering, των συμβολαίων δηλαδή που γίνονται από εταιρίες catering για τη λειτουργία



χώρων εστίασης. Το 2004 θα είναι σαφώς μία χρονιά με τεράστια ζήτηση στο αντικείμενο του catering. Η ζήτηση βέβαια αυτή δεν μπορεί να καλυφθεί με τα σημερινά δεδομένα και τη δυναμικότητα που έχουν οι εταιρίες catering.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

**ΟΡΓΑΝΩΤΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ**

1. **ACE**  
168 Filolocou str.  
116 32 Athens - Greece  
Tel.: +30107563650  
Fax: +30107515049  
web site: [www.aceincentives.gr](http://www.aceincentives.gr)  
e-mail: [ace@aceincentives.gr](mailto:ace@aceincentives.gr)
  
2. **AELIOS**  
Tel/Fax: +30018321099, Tel.: +30018321388  
web site: [www.aelios.gr](http://www.aelios.gr)  
e-mail: [info@aelios.gr](mailto:info@aelios.gr)
  
3. **AFEA**  
39-41 Lykavittou Str.  
106 72 Athens - Greece  
Tel.: +3013647601  
Fax: +3013646415  
web site: [www.afea.gr](http://www.afea.gr)  
e-mail: [info@afea.gr](mailto:info@afea.gr)
  
4. **AMEL**  
4 Gr Sakka Str.  
453 32 Ioannina - Greece  
Tel.: +306510-79111, 79222, 29161  
Fax: +30651079222  
web site: [www.ameltravel.gr](http://www.ameltravel.gr)  
e-mail: [ameltvl@ameltravel.com.gr](mailto:ameltvl@ameltravel.com.gr)
  
5. **BICI**  
Tel.: +30106815961  
Fax: +30106848687  
e-mail: [bici@otenet.gr](mailto:bici@otenet.gr)
  
6. **C & C INTERNATIONAL S.A.**  
16 Paradisou Str.  
151 25 Marousi, Athens - Greece  
Tel.: +3016889100  
Fax: +3016844777  
web site: [www.cnc.gr](http://www.cnc.gr)

7. **DAYRISE**

Θεσσαλονίκη: Ελ. Βενιζέλου 44  
546 24 Athens - Greece  
Αθήνα: Λ. Βουλιαγμένης 224  
173 43 Αγ. Δημήτριος Athens - Greece  
Tel.: +3019705109  
Fax: +3019735975  
web site: [www.dayrise.gr](http://www.dayrise.gr)  
e-mail: [dayrise@dayrise.gr](mailto:dayrise@dayrise.gr)

8. **DIKTYNNA**

36 Stakiou Str.  
Chania Crete  
Tel.: +308210-41458, 50443  
Fax: +30821043930  
web site: [www.diktynna-travel.gr](http://www.diktynna-travel.gr)  
e-mail: [sales@diktynna-travel.gr](mailto:sales@diktynna-travel.gr)

9. **EVENT**

125 Amphytheas Ave. & Achilleos Str. P. Faliro  
176 63 Athens - Greece  
Tel.: +3019858860-1  
Fax: +3029858328  
web site: [www.event.com.gr](http://www.event.com.gr)  
e-mail: [eventltd@internet.gr](mailto:eventltd@internet.gr)

10. **ENORAMA**

Αρτέμιδος 8  
166 74 Γλυφάδα  
Tel.: +3010-9681562, 9681563  
Fax: +30109680815  
web site: [www.enorama.gr](http://www.enorama.gr)

11. **ERA LTD**

8 Alexandrou Soutsou Str.  
106 71 Athens - Greece  
Tel.: +3010-3634944, 3632950  
Fax: +30103631690  
web site: [www.era.gr](http://www.era.gr)  
e-mail: [info@era.gr](mailto:info@era.gr)

12. **FORUM**

Μητροπόλεως 18  
54 624 Θεσσαλονίκη  
Tel.: +3031-257128, 243588  
Fax: +3030231849  
e-mail: forum@otenet.gr

13. **HELIOTOPOS**

Terpsihoris 38  
175 62 Paleo Faliro  
Tel.: +3019884004  
Fax: +3019883059  
web site: [www.heliotopos.net](http://www.heliotopos.net)  
e-mail: helio@hol.gr

14. **HELLENIC TOURS**

23-25 Ermou Str.  
105 63 Athens - Greece  
Tel.: +301-3359700, 3243715/9  
Fax: +301-3234947, 3227494  
web site: [www.hellenictours.gr](http://www.hellenictours.gr)  
e-mail: [inbox@hltr.ath.forthnet.gr](mailto:inbox@hltr.ath.forthnet.gr)

15. **HERA' S**

5 Stadiou Str.  
105 62 Athens - Greece  
Tel.: +3013311994  
Fax: +3013311996  
web site: [www.heras-travel.gr](http://www.heras-travel.gr)  
e-mail: [heras@heras-travel.gr](mailto:heras@heras-travel.gr)

16. **HEXAPOLIS**

Μητροπόλεως 13  
85 300 Κως  
Tel.: +302420-48610, 48490  
Fax: 0242048495  
web site: [www.hexapolis.com](http://www.hexapolis.com)  
e-mail: [viavac@otenet.gr](mailto:viavac@otenet.gr)

17. **HI.AD**

Μωραιτίν 5, Ν. Ψυχικό  
154 51 Athens - Greece  
Tel/Fax.: +30106774969

e-mail: pagalos@otenet.gr

18. **I.C.O - E.C.O team**

Μάγερ 6

104 38 Athens - Greece

Tel.: +3013229531

Fax: +3015220385

e-mail: icoecot@ath.forthnet.gr

19. **KM**

501 Vouliagmanis Av.

165 41 Ilioupolis, Athens - Greece

Tel.: +30109934101

Fax: +30109934210

web site: [www.kmtravel.gr](http://www.kmtravel.gr)

e-mail: kmtravel@kmtravel.gr

20. **NEXT GENERATION**

103 Tritonos Str.

175 62 Athens - Greece

Tel.: +30109834020

Fax: +30109889919

e-mail: dek@otenet.gr

21. **NOSTALGIA**

4 Ap. Paulou Str.

P.O. Box 55, GR - 853 00 Kos

Tel.: +30242027531 (8 lines)

Fax: +30242027530

web site: [www.nostalgia.gr](http://www.nostalgia.gr)

e-mail: nostalgia@hellasnet.gr

22. **PRIMULA**

Φράγκων 13

546 26 Θεσσαλονίκη

Tel.: +30-31512396, 31512751

Fax: +3031512751

web site: [www..gr](http://www..gr)

e-mail: basqoyd@mail.gr

23. **SALBY**

3<sup>rd</sup> km Ethnikis Lefkimmis - Daviou Area

49 100 Corfu

Tel.: +30661-81210, 81212  
Fax: +3066181211  
web site: [www.corfusalbytravel.gr](http://www.corfusalbytravel.gr)  
e-mail: [salbycfu@otenet.gr](mailto:salbycfu@otenet.gr)

24. **SBOKOS**

web site: [www.congress.gr](http://www.congress.gr)

25. **SMART IDEAS**

Tel.: +3010-3606522, 3641781  
Fax: +30103606740  
e-mail: [smartide@otenet.gr](mailto:smartide@otenet.gr)

26. **THESIS**

43 Passou Str.  
111 46 Athens - Greece  
Tel.: +30102929495  
Fax: +30102926495  
web site: [www.thesis.gr](http://www.thesis.gr)  
e-mail: [admin@thesis.gr](mailto:admin@thesis.gr)

27. **TRIAENA**

Atchley House 15, Mesogion Av.  
115 26 Athens - Greece  
Tel.: +30107499300  
Fax: +30107713795  
web site: [www.triaenatours.gr](http://www.triaenatours.gr)  
e-mail: [info@triaenatours.gr](mailto:info@triaenatours.gr)

28. **ZITA**

1<sup>st</sup> km Peanias - Markopoulou  
190 02 Peania, Athens - Greece  
Tel.: +3016641190  
Fax: +301-6642116, 6642958  
web site: [www.zita-congress.gr](http://www.zita-congress.gr)  
e-mail: [zitacong@itel.gr](mailto:zitacong@itel.gr)

29. **ΧΑΤΖΗΓΑΒΑΚΗ ΕΦΗ**

IGER ΕΠΕ, Αριστοτέλους 79-81  
104 34 Athens - Greece  
Tel.: +30108233398

30. **ORGANISATION**

Λιοσίων 124 πλ. Αττικής  
104 40 Athens - Greece  
Tel.: +3010-8222257, 8222474

31. **ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΣ**  
Αγ. Κωνσταντίνου 11  
185 32 Πειραιάς  
Tel.: +3010-4112503, 4130904, 4129719
32. **PRIMA ASSOCIATES**  
Ζησιμοπούλου 6-8  
115 25 Ν. Φιλοθέη  
Tel.: +3010-6916066, 6926222
33. **DELTA TRAVEL**  
Σταδίου 5  
105 62 Athens - Greece  
Tel.: +30103223551
34. **TECO A.E.**  
Μιχαλακοπούλου 58  
115 28 Athens - Greece  
Tel.: +30107217251
35. **ΔΙΑΣΚΕΨΗ Ε.Π.Ε**  
Λεωφ. Βασ. Σοφίας 67  
115 21 Athens - Greece  
Tel.: +3010-7249327, 7226098, 7226658
36. **HORIZON**  
Νίκης 14  
105 57 Athens - Greece  
Tel.: +30103233144-8
37. **EPSILON**  
Νέζερ 1 & Καλλιρόης 14  
117 43 Athens - Greece  
Tel.: +3010-3244685, 3244689, 3244698
38. **ENA PLAN TRAVEL**  
Μάγδα Ευαγγελοπούλου  
Ξενοφώντος 15Α  
105 57 Athens - Greece



**39. CONGRESS**

Ξυζώνων 3

115 21 Athens - Greece

Tel.: +3010-7240621, 7240785

## ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΑ ΚΕΝΤΡΑ

### ΑΘΗΝΑ

#### **1. ΣΤΑΔΙΟ ΕΙΡΗΝΗΣ ΚΑΙ ΦΙΛΙΑΣ**

(Λεωφόρος Εθνάρχου Μακαρίου - Νέο Φάληρο, τηλ.4893000, 4819514, 4819515, tlx: 241408, fax: 4123889)

Αίθουσες συνεδριάσεων:

- Αίθουσα Α για 908 άτομα σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας, με μόνιμο σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 12 γλώσσες. Το φουαγιέ έχει έκταση 1300 τ.μ.
- Αίθουσα Β για 200 άτομα σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας.
- Αίθουσα Γ (δεύτερος όροφος), Αίθουσα Δ, Αίθουσα Ε και Αίθουσα ΣΤ για 80 άτομα η κάθε μία.
- Αίθουσα Ζ για 200 άτομα.
- Ολυμπιακή Αίθουσα: έχει συνολική χωρητικότητα 15.000 θέσεων.

Ειδικές παροχές για όλες τις παραπάνω αίθουσες: σύστημα μετάφρασης, οπτικοακουστικός εξοπλισμός, κλειστό κύκλωμα τηλεόρασης/νίdeo.

Εκθεσιακοί χώροι:

Φουαγιέ 1, έκτασης 3800 τ.μ.

- Φουαγιέ 2, έκτασης 3090 τ.μ.

- Περιβάλλον χώρος, έκτασης 250.000 τ.μ.

Επίσης υπάρχει κλειστή αίθουσα έκτασης 2800 τ.μ., 3 αναψυκτήρια, 2 εστιατόρια, χώρος στάθμευσης αυτοκινήτων για 550 αυτοκίνητα, αίθουσα τύπου και γραμματειακή

#### **2. ΜΕΓΑΡΟ ΜΟΥΣΙΚΗΣ ΑΘΗΝΩΝ**

(Λεωφόρος Βασιλίσσης Σοφίας και Κόκκαλη, Αθήνα, τηλ. 7290637, 7290180, fax: 7290174, tlx: 226291)

Διαθέσιμες αίθουσες είναι η κύρια αίθουσα, η μικρή αίθουσα και τέσσερις μικρότερες αίθουσες:

α) Κύρια αίθουσα: "Αίθουσα των φίλων της μουσικής"

Έχει συνολική χωρητικότητα 1961 θέσεων από τις οποίες οι 1110 είναι κοντά στη σκηνή, εκ των οποίων οι 8 είναι για άτομα με ειδικές ανάγκες. Υπάρχουν 851 θέσεις σε εξώστη. Οι διαστάσεις της σκηνής είναι προσαρμόσιμες ανάλογα με την περίπτωση.

Ο χώρος μπροστά στη σκηνή έχει έκταση 1000 τ.μ., ο εξώστης 900 τ.μ.. όλα με μπαρ, γκαρνταρόμπα και τουαλέτα. Υπάρχει ένα γραφείο για

τον διευθυντή της επιχείρησης καθώς και ιατρεία πρώτων βοηθειών.

Εξοπλισμός: σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 9 γλώσσες: 9 θάλαμοι μεταφράσεων όλοι με θέα προς τη σκηνή, 1500 ακουστικά με υπέρυθρες ακτίνες, μικρόφωνα απεσταλμένων σε 221 θέσεις για 442 απεσταλμένους, επιτραπέζια μικρόφωνα, 20 σε ταμπλό και 10 ασύρματα, μεγάλη ποικιλία σε οπτικοακουστικό εξοπλισμό οθόνη προβολής 9m πλάτος και 5.5m ύψος συνήθως τοποθετημένη επάνω στη σκηνή.

β) Μικρή αίθουσα: “Αίθουσα Δημήτρη Μητρόπουλου”

Η συνολική της χωρητικότητα είναι 500 θέσεων σε αμφιθεατρική διάταξη από τις οποίες οι 3 θέσεις είναι για άτομα με ειδικές ανάγκες. Το φουαγιέ έχει έκταση 300 τ.μ.

Εξοπλισμός: σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες, 500 ακουστικά με υπέρυθρες ακτίνες, 265 μικρόφωνα τοποθετημένα στο μπράτσο της κάθε καρέκλας για χρήση 456 συμμετεχόντων, ένα προεδρικό μικρόφωνο και 10 μικρόφωνα σε ταμπλό, μεγάλη ποικιλία οπτικοακουστικού εξοπλισμού, οθόνη προβολής πλάτους 6m και ύψους 4.8m.

γ) Μικρότερες αίθουσες συνεδριάσεων - σεμιναρίων

Αίθουσα 1 - χωρητικότητας 60 ατόμων

Αίθουσα 2 - χωρητικότητας 50 ατόμων

Αίθουσες 3, 4 - χωρητικότητας 30 ατόμων η κάθε μία

Οι αίθουσες μπορούν να διαμορφωθούν είτε σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας είτε σε αμφιθεατρική διάταξη. Ο συνολικός εξοπλισμός και για τις τέσσερις αίθουσες αποτελείται από 10 μετακινούμενους θαλάμους μετάφρασης, 150 ακουστικά με υπέρυθρες ακτίνες, 6 προεδρικές μονάδες, 6 μικρόφωνα και βάρθρα, 150 μικρόφωνα απεσταλμένων, 6 μαγνητόφωνα εγγραφής, 6 φορητά συστήματα ήχου, 6 φορητά συστήματα video, 3 μηχανές προβολής (projectors).

Επίσης στο Μέγαρο μουσικής Αθηνών υπάρχουν: γραμματειακή υποστήριξη, αναψυκτήριο, ένα μικρό φουαγιέ για καφέ ή εγγραφές, το εστιατόριο του Μεγάρου χωρητικότητας 150 ατόμων και στούντιο εγγραφής για ζωντανές και ηχογραφημένες παραστάσεις στην κύρια και τη μικρή αίθουσα.

### **3. ΟΛΥΜΠΙΑΚΟ ΑΘΛΗΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΘΗΝΩΝ “ΣΠΥΡΟΣ ΛΟΥΗΣ”**

(Λεωφόρος Κηφισίας 37 - Μαρούσι, τηλ. 6834060-79, fax: 6834021. tlx: 210245)

- Αίθουσα συνεδριάσεων έκτασης περίπου 250 τ.μ. με εξοπλισμό για περίπου 200 άτομα.

- Αθλητικός χώρος για συνέδρια και εκθέσεις με καθίσματα σε αμφιθεατρική διάταξη έκτασης περίπου 3000 τ.μ.

#### **4. ΘΕΑΤΡΟ ΚΟΛΛΕΓΙΟΥ ΑΘΗΝΩΝ**

(Στεφάνου Δέλτα 4 - Ψυχικό, τηλ. 6717523, 6714621, fax: 6474676)

Η κύρια αίθουσα συνεδριάσεων σε αμφιθεατρική διάταξη είναι κλιματιζόμενη, 800 θέσεων και έχει μία σκηνή 200 τ.μ. Υπάρχουν δύο φουαγιέ συνολικής έκτασης 700 τ.μ., με μπαρ, γκαρνταρόμπα και τουαλέτα, ευρύχωρος υπαίθριος χώρος για δεξιώσεις και coffee breaks, χώροι στάθμευσης αυτοκινήτων.

Εξοπλισμός: μία κονσόλα 16 υποδοχών, 2 εξομοιωτές, ένας ενισχυτής ήχου 2X400 W, ένας ενισχυτής σκηνής 2X150 W με δύο ηχεία, 8 μικρόφωνα 90 προβολείς (1kw ο καθένας), μία κονσόλα φωτισμού με 999 μνήμες, 2 μηχανήματα προβολής slides, 2 μηχανήματα προβολής ταινιών, μία οθόνη 6mX4m, δυνατότητα μαγνητοφώνησης, σύστημα ενδοεπικοινωνίας.

#### **5. ΖΑΠΠΕΙΟ ΜΕΓΑΡΟ**

(Αθήνα, τηλ. 3220277, 3231660, 3230042, 3224639, fax: 3214735)

- Αίθουσα συνεδριάσεων για 140 άτομα με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 9 γλώσσες.
- Αίθουσα συνεδριάσεων για 100 άτομα με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες.
- Αίθουσα συνεδριάσεων για 200 άτομα.
- Αίθουσα συνεδριάσεων για 220 άτομα όπου μπορεί να εγκατασταθεί μεταφραστικός εξοπλισμός προσωρινά.

#### **6. ΕΥΓΕΝΙΔΕΙΟ ΙΔΡΥΜΑ**

(Λεωφόρος Συγγρού 387, Αθήνα, τηλ. 9411181, fax: 9417372)

- Αμφιθέατρο συνολικής χωρητικότητας 410 θέσεων, 370 μόνιμων (η κάθε μία με μικρόφωνο) και 40 πτυσσόμενες, με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες.
- Εξοπλισμός: μηχανήματα προβολής ταινιών/video/slides 16mm, εναέριο προβολέα, μαυροπίνακες, οπτικοακουστικός εξοπλισμός.

## **7. ΠΑΝΤΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ**

(Λεωφόρος Συγγρού 136, Αθήνα, τηλ. 9238208, fax: 9223690)

Αίθουσα συνεδριάσεων για 500 άτομα με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 5 γλώσσες.

## **8. ΠΟΛΕΜΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ**

(Λεωφόρος Βασιλίσσης Σοφίας και Ριζάρη 2, Αθήνα. τηλ. 7290543-4. 7244464. fax: 7245838)

Αίθουσα συνεδριάσεων με δυνατότητα 400 θέσεων σε αμφιθεατρική διάταξη και με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 4 γλώσσες. Εξοπλισμός: μικρόφωνα, πίνακες, μηχανήματα προβολής ταινιών/ video/slides, οθόνες προβολής, προβολείς, οπτικοακουστικός εξοπλισμός.

## **9. ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ**

(Ακαδημίας 7-9, Αθήνα, τηλ. 3604815-19, 3625342, fax: 3618810)

Αίθουσα συνεδριάσεων για 270 άτομα με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 5 γλώσσες.

## **10. ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΕΡΕΥΝΩΝ**

(Λεωφόρος Βασιλέως Κωνσταντίνου 48, Αθήνα, τηλ. 7224969. fax: 7247913, tlx: 224064)

Αίθουσα συνεδριάσεων για 250 άτομα με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 2 γλώσσες.

## **11. Ε.Σ.Η.Ε.Α. - ΈΝΩΣΗ ΣΥΝΤΑΚΤΩΝ ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΕΦΗΜΕΡΙΔΩΝ ΑΘΗΝΩΝ**

(Ακαδημίας 20, Αθήνα, τηλ. 3632601-5, fax: 3632608, tlx: 219467)

Αίθουσα συνεδριάσεων 200 ατόμων με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες.

## **12. ΙΟΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ**

(Λυσσίου 11, Ακρόπολη - Πλάκα, Αθήνα, τηλ. 324661 4-5, fax: 3214412)

- Αίθουσα συνεδριάσεων έκτασης 200 τ.μ. με χωρητικότητα 175 θέσεων σε αμφιθεατρική διάταξη, σκηνή, σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες και δυνατότητα προβολών.
- Αίθουσα εκθέσεων - σεμιναρίων έκτασης 200 τ.μ. με αίθριο και χωρητικότητα 120 θέσεων.
- Έξι μικρές αίθουσες σεμιναρίων με χωρητικότητα 15-40 θέσεων.

Επίσης υπάρχει αίθουσα υποδοχής 200 τ.μ. με εστιατόριο-καφέ, το οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν εκθεσιακός χώρος, οργανωτικές και γραμματειακές υπηρεσίες, ξεναγήσεις, στεγάζεται σε ανακαινισμένο νεοκλασικό κτίριο πλήρως κλιματιζόμενο στους πρόποδες της Ακρόπολης στην Πλάκα.

### **13. ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑΣ**

(Τατοίου 125 και Λυρά 140, Νέα Ερυθραία, Αθήνα, τηλ. 6205448, fax: 6205440)

α) Αμφιθέατρο 300 θέσεων.

β) Δύο συνεχόμενες αίθουσες συνεδριάσεων για 150 άτομα η κάθε μία, οι οποίες μπορούν να ενωθούν.

γ) Τρεις συνεχόμενες αίθουσες συνεδριάσεων 50 θέσεων η κάθε μία, οι οποίες μπορούν να ενωθούν.

Εξοπλισμός: σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες, επικοινωνιακά συστήματα τελευταίας τεχνολογίας, υπερσύγχρονα οπτικοακουστικά συστήματα, αίθουσα υποδοχής 700 ατόμων! εστιατόριο, Roof-garden, Parking, κήπος.

### **14. ΕΘΝΙΚΗ ΚΤΗΜΑΤΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ**

(Λεωφόρος Βασιλέως Γεωργίου και Ιατρού Σταύρου Λιούνγκα 1, Γλυφάδα, τηλ. 8943561, 8943032)

Δύο συνεχόμενες αίθουσες συνεδριάσεων: Αίθουσα "Αριστοτέλης" 300 θέσεων και αίθουσα "Πλάτων" 100 θέσεων. Οι συνεδριακές αίθουσες είναι ποιότητας συναυλιών με υπερσύγχρονο οπτικοακουστικό εξοπλισμό. Υπάρχουν ευκολίες για άτομα με ειδικές ανάγκες, βιβλιοθήκη, μελετητήριο, θυρίδες, καφετέρια και μεγάλο εστιατόριο με αίθριο.

### **15. ΕΘΝΙΚΟ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΦΥΣΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ "ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ"**

(Αγία Παρασκευή, Αθήνα, τηλ. 6514113, fax: 6510594, tlx: 216199)

Αίθουσες συνεδριάσεων συνολικής χωρητικότητας 418 θέσεων τύπου

Θρανίου: κύρια αίθουσα έκτασης 600 τ.μ. - αίθουσα συνεδριάσεων έκτασης 300 τ.μ. - 4 αίθουσες συνεδριάσεων συνολικής έκτασης 120 τ.μ.  
Εξοπλισμός: σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες οπτικοακουστικός εξοπλισμός' χώρος στάθμευσης αυτοκινήτων.

## ΧΙΟΣ

### 1. ΟΜΗΡΕΙΟ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΔΗΜΟΥ ΧΙΟΥ

(Ηρώων Πολυτεχνείου 5, Χίος, τηλ. 0271-44391, 44333, fax: 0271-44397)

- Αμφιθέατρο χωρητικότητας 462 θέσεων, σκηνή, εξοπλισμός προβολών και ένα φουαγιέ έκτασης 300 τ.μ.
- Αίθουσα συνεδριάσεων χωρητικότητας 172 θέσεων σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας και σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 6 γλώσσες.
- Αίθουσα συμβουλίων 24 θέσεων, αίθουσα εκθέσεων, αίθουσες διδασκαλίας και δοκιμών, βιβλιοθήκη, κυλικείο.

### 2. ΙΟΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ

(Μιχ. Λιβανού 53, Χίος, τηλ. 0271-27779)

- Υπαιθρια αίθουσα συσκέψεων χωρητικότητας 300 θέσεων.
  - Δύο αίθουσες σεμιναρίων χωρητικότητας 50 θέσεων η κάθε μία.
- Αναγνωστήριο, χώρος υποδοχής σε κήπο, υπαίθριο εστιατόριο-καφέ, μεγάλο νεοκλασικό κτίριο στο λιμάνι του νησιού.

## ΧΑΝΙΑ

### ΟΡΘΟΔΟΞΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΚΡΗΤΗΣ

(Κολυμπάρι, τηλ. 0824-22245, 22500, fax: 0824-22060, tlx:0291253)

Αριθμός αιθουσών συσκέψεων: 10

Μέγιστος αριθμός συμμετεχόντων ανά αίθουσα: κύρια αίθουσα (πολλαπλών χρήσεων) - 730 άτομα, 290 θέσεις είναι μόνιμες, 440 πτυσσόμενες, δυνατότητα διαίρεσης της αίθουσας.

Άλλες αίθουσες: μία 150 θέσεων, μία 120 θέσεων, τρεις 30 θέσεων, δύο 12 θέσεων.

Η κύρια αίθουσα, κλιματιζόμενη, έχει μια σκηνή, τέσσερις θαλάμους μετάφρασης, μεγάλη ποικιλία οπτικοακουστικού εξοπλισμού.

Η Ακαδημία έχει βιβλιοθήκη, παρεκκλήσι, μπαρ, ολοκληρωμένες δυνατότητες διοργάνωσης εκδηλώσεων, εστιατόριο, δυνατότητα φιλοξενίας 138 ατόμων, συμπεριλαμβανομένων 5 σουιτών.

## **ΔΕΛΦΟΙ**

### **ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΔΕΛΦΩΝ**

(Δελφοί, τηλ. 0265-82731, 82353. Γραφείο Αθηνών: Καρνεάδου 13, Αθήνα τηλ. 7226913-5, 7233943, fax: 7230676, tlx: 214386)

Οι εγκαταστάσεις των Δελφών περιλαμβάνουν δύο αίθουσες συνεδριάσεων 220 και 120 θέσεων αντίστοιχα. Και οι δύο αίθουσες είναι πλήρως εξοπλισμένες με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης (στις 11 γλώσσες της Ευρωπαϊκής κοινότητας), τρεις ακόμη αίθουσες 80 θέσεων η κάθε μία, κλειστοί και ανοιχτοί χώροι για εκθέσεις. Επιπλέον υπάρχουν και ξενώνες 46 δίκλινων δωματίων (Hotel EUROPA), καθώς και ένα ανοιχτό θέατρο.

## **ΜΕΤΣΟΒΟ**

### **ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΜΕΤΣΟΒΟΥ “ΔΙΑΣΣΕΛΟ”**

(Μέτσοβο, τηλ. (30-656) 41895, fax: (30-656) 42320))

Συνεδριακές δυνατότητες:

- Αίθουσα συνεδριάσεων “Πίνδος”, διαθέσιμη σε αμφιθεατρική διάταξη (έως 220 άτομα), σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας (έως 100 άτομα) ή σε διάταξη στρογγυλής τράπεζας (έως 70 άτομα). Υπάρχει μόνιμο σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης με υπέρυθρες ακτίνες για 3+ 1 γλώσσες, σκηνή και οθόνη προβολής, video, συμπληρωματικός οπτικοακουστικός εξοπλισμός, προεδρικά και σε πίνακες μικρόφωνα.

- Αίθουσα συνεδριάσεων “Ζυγός”, διαθέσιμη σε αμφιθεατρική διάταξη (έως 100 άτομα), σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας (έως 40 άτομα) ή σε διάταξη στρογγυλής τράπεζας (έως 50 άτομα). Υπάρχει σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης με υπέρυθρες ακτίνες σε 7+ 1 γλώσσες,



οπτικοακουστικός εξοπλισμός, video και συστήματα ήχου.

Οι δύο αίθουσες έχουν κονσόλες ελέγχου για όλα τα συστήματα, για λήψη και αναπαραγωγή ηχητικών και τηλεοπτικών σημάτων που μεταδίδονται μέσω του κεντρικού συστήματος ήχου και τηλεόρασης.

- Αίθουσα συμβουλίων "Περιστέρι" χωρητικότητας 70 ατόμων.
- Τέσσερις επιπλέον αίθουσες συναντήσεων για συμβούλια σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας ή στρογγυλής τραπέζης (έως 30 άτομα) με πλήρη οπτικοακουστικό εξοπλισμό.

Επίσης υπάρχουν σαλόνι, καφετέρια, μπαρ και κατάστημα όπου πωλούνται τοπικά παραδοσιακά προϊόντα. Υπάρχουν δυνατότητες γραμματειακής υποστήριξης για δακτυλογράφηση, επεξεργασία κειμένου, αποστολή fax κ.λ.π.

Οι εγκαταστάσεις περιλαμβάνουν αίθουσα τύπου, εκθεσιακό χώρο, γραφείο πληροφοριών με εθνικό και διεθνή τύπο και περιοδικά καθώς και πρόσβαση σε τράπεζες πληροφοριών, αίθουσα φαγητού 200 ατόμων όπου προσφέρονται παραδοσιακά τοπικά εδέσματα. Επίσης υπάρχουν 15 δίκλινα και δύο μονόκλινα δωμάτια πρώτης κατηγορίας στο δεύτερο όροφο, όλα με ιδιωτικό μπάνιο και καταπληκτική θέα των βουνών.

## ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

### **1. ΔΙΕΘΝΗΣ ΟΛΥΜΠΙΑΚΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ - ΟΛΥΜΠΙΑ**

(Κεντρικά γραφεία: Καψάλη 4, Αθήνα, τηλ. 7249235, fax: 7244813)

Λειτουργεί από Απρίλιο έως Νοέμβριο. Όλοι οι χώροι είναι κλιματιζόμενοι. Περιλαμβάνει 150 bungalows με χωρητικότητα 200 ατόμων.

- Η κύρια αίθουσα συνεδριάσεων έχει πλήρη οπτικοακουστικό εξοπλισμό και σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 8 γλώσσες και χωρητικότητα 500 ατόμων.
- Η παλιά αίθουσα συνεδριάσεων με δυνατότητα φιλοξενίας 200 ατόμων, οπτικοακουστικό εξοπλισμό και με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 4 γλώσσες.
- Υψηλής τεχνολογίας τηλεπικοινωνιακά συστήματα.
- Τέσσερις παράλληλες αίθουσες σεμιναρίων, 50 ατόμων η κάθε μία, με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 4 γλώσσες.
- Αίθουσες για ομάδες εργασίας, συμβούλια κ.λ.π.
- Εκθεσιακός χώρος έκτασης 250 τ.μ.
- Roof-garden, αίθουσες εκδηλώσεων, εστιατόριο 200 ατόμων, 2 μπαρ, πισίνα, βιβλιοθήκη και αθλητικές εγκαταστάσεις.

## **2. ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΧΑΙΑ CLAUSS - ΠΑΤΡΑ**

(Πάτρα, τηλ. 061-325051-6, fax: 061-338269, tlx: 312236. Γραφεία Αθηνών:

Μικράς Ασίας 43, Χαλάνδρι, Αθήνα, τηλ. 6846737-41, fax: 6849222, tlx: 223110)

- Δύο αίθουσες συνεδριάσεων έκτασης 300 τ.μ. και 250 τ.μ. αντίστοιχα, με πλήρη παροχή υπηρεσιών στήριξης και υποδοχής.

- Δύο αίθουσες συνεδριάσεων 60 τ.μ. η κάθε μία.

Όλες οι παραπάνω αίθουσες βρίσκονται σε ένα μοντέρνο κλιματιζόμενο κτίριο και προσφέρουν πλήρη οπτικοακουστικό εξοπλισμό. Επίσης υπάρχουν δυνατότητες διοργάνωσης εκδηλώσεων είτε στο "Κελλάρι Δανιέλλη" για 200 άτομα είτε στον μεγάλο κήπο χωρητικότητας 2000 ατόμων.

## **ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ**

### **1. HELEXPO - ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ**

(Κεντρικά γραφεία: Εγνατίας 154, Θεσσαλονίκη, τηλ. 031-239221, fax: 031-229116, tlx: 412291)

Η HELEXPO είναι μέλος των: ICCA (International Congress and Convention Association), EFCT (European Federation of Conference Towns), IACVB (International Association of Convention and Visitors Bureaus), UFI (Union des Foires Internationales) και NAEM (National Association of Exposition Managers).

Αίθουσες συνεδριάσεων:

Αίθουσα Α, έκτασης 495 τ.μ., χωρητικότητας 408 θέσεων σε αμφιθεατρική διάταξη, 10 προεδρικά γραφεία, ασύρματο σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης με υπέρυθρες ακτίνες σε 5-8 γλώσσες, οπτικοακουστικός εξοπλισμός, μικρόφωνα και κλιματισμός.

Αίθουσα Β, έκτασης 154 τ.μ., χωρητικότητας 150 θέσεων σε αμφιθεατρική διάταξη, 4 προεδρικά γραφεία, ασύρματο σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης με υπέρυθρες ακτίνες σε 3 γλώσσες, οπτικοακουστικός εξοπλισμός, μικρόφωνα και κλιματισμός.

Αίθουσα Γ, έκτασης 153 τ.μ., χωρητικότητας 120 θέσεων μετατρέψιμη. 6 προεδρικά γραφεία, ασύρματο σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες, οπτικοακουστικός εξοπλισμός, μικρόφωνα και κλιματισμός.

Αίθουσα Δ, έκτασης 87 τ.μ., χωρητικότητας 50 θέσεων ρυθμιζόμενη, μικρόφωνα και κλιματισμός.

Αίθουσα Ε, έκτασης 32 τ.μ., χωρητικότητας 25 θέσεων ρυθμιζόμενη, κλιματισμός.

Παρέχονται: υπηρεσίες στήριξης και οργάνωσης συμβουλίων, πλήρης τεχνική κάλυψη.

Άλλοι χώροι: εκθεσιακοί χώροι, αναψυκτήριο, εστιατόριο, γκαρνταρόμπα, γραφεία για τη γραμματεία και τους προεδρεύοντες του συνεδρίου, χώροι στάθμευσης.

## **2. HELEXPO - ΝΕΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ 'ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΕΛΛΙΔΗΣ'**

Ένα πολλαπλών χρήσεων κτίριο μέσα στις εγκαταστάσεις της HELEXPO.

Αποτελείται από:

α) Μία αίθουσα πολλαπλών χρήσεων, η οποία χωρίζεται σε 3 αυτόνομες μικρότερες αίθουσες, συμπεριλαμβανομένων όλων των απαραίτητων συμπληρωματικών χώρων (συνολικής έκτασης 4800 τ.μ. μέγιστης χωρητικότητας 3000 θέσεων).

β) Ένα υπόγειο parking δύο ορόφων για 400-500 οχήματα, με προοπτική επέκτασης, που θα περιλαμβάνει βοηθητικούς χώρους (συνολικής έκτασης 13400 τ.μ.).

γ) Ο περιβάλλον χώρος είναι προσβάσιμος από δύο κεντρικές λεωφόρους και συνδέεται με το περίπτερο 12 της HELEXPO.

## **3. ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ**

(Εθνικής Αμύνης 4, Θεσσαλονίκη, τηλ. 031-271195, fax: 031-271501)

- Αίθουσα συνεδριάσεων (κλιματιζόμενη): 252 θέσεις (152 εκ των οποίων με ακουστικά), μόνιμο σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες μικροφωνική εγκατάσταση, πίνακας, τηλέφωνο για το κοινό, χώροι για τη γραμματεία χώρος υποδοχής.

- Αίθουσα διαλέξεων: 280 θέσεις, μικροφωνική εγκατάσταση πίνακας, τηλέφωνο για το κοινό, κεντρική θέρμανση, χώροι για τη γραμματεία αναψυκτήριο.

- Φουαγιέ: 100 θέσεις, πίνακας, τηλέφωνο για το κοινό κεντρική θέρμανση, χώροι για τη γραμματεία. Το φουαγιέ χρησιμοποιείται και για δεξιώσεις.

## ΔΥΤΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ - ΚΑΣΤΟΡΙΑ

### **ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ**

(Καστοριά, τηλ. 0467-27771-3, fax: 27774)

Το εκθεσιακό κέντρο Καστοριάς χτίστηκε το 1992 και παρέχει:

- α) Μία αίθουσα συνεδριάσεων χωρητικότητας 400 θέσεων σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας, μόνιμο σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 4 γλώσσες και οπτικοακουστικό εξοπλισμό.
- β) Συνεδριακό χώρο έκτασης 15.000 τ.μ.

## ΡΟΔΟΣ

### **ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ "RODOS PALACE"**

(Ξενοδοχείο "RODOS PALACE", Λεωφόρος Τριάντων, Ρόδος, τηλ. 0241-25222, 26222, fax: 0241-25350, tlx: 292212, 292213)

Το συνεδριακό κέντρο είναι καθιερωμένο σαν ένας συνεδριακός χώρος υψηλής ποιότητας και έχει συνολική χωρητικότητα έως 3500 συνέδρους σε 11 αίθουσες πολλαπλών χρήσεων και εγκαταστάσεις που ανταποκρίνονται στις υψηλότερες προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Κοινότητας. Έχει έκταση 5500 τ.μ. και μπορεί να διαμορφωθεί κατάλληλα για κάθε περίπτωση.

Η μεγαλύτερη και πολυτελέστερη αίθουσα είναι η αίθουσα "Ζεους" με έκταση 850 τ.μ. και χωρητικότητα 1200 θέσεων σε αμφιθεατρική διάταξη. Εξοπλισμένη με υπερσύγχρονο σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης με υπέρυθρες ακτίνες σε 8 γλώσσες και τον πιο σύγχρονο οπτικοακουστικό εξοπλισμό.

Γειτονικά η αίθουσα "Αθηνά" με έκταση 350 τ.μ. μπορεί να διαμορφωθεί σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας ή σε αμφιθεατρική διάταξη, ανεξάρτητη ή σαν μια δευτερεύουσα συνεδριακή αίθουσα και έχει τρεις χώρους διαλειμμάτων.

Από τις νέες εγκαταστάσεις, η εξαίση "Αίθουσα των ρόδων" είναι η μεγαλύτερη με έκταση 520 τ.μ. και χωρητικότητα 650 θέσεων σε αμφιθεατρική διάταξη. Έχει δική της υπηρεσία τροφίμων και ποτών, μπορεί να χωριστεί σε δύο διαφορετικές μονάδες, έχει πλήρη μεταφραστικό και οπτικοακουστικό εξοπλισμό και είναι κατάλληλη για χορούς και δεξιώσεις.

Το αμφιθέατρο "Δελφοί" είναι άλλη μία αίθουσα πολλαπλών

χρήσεων με έκταση 450 τ.μ. και χωρητικότητα 550 θέσεων σε αμφιθεατρική διάταξη, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για συναυλίες ή να διαμορφωθεί σε αίθουσα χορού για δείπνο με μουσική.

Για μικρότερες συναντήσεις όπως συμβούλια οι αίθουσες "Νεφέλη" και "Ναυσικά" μπορούν να χωριστούν σε δύο ξεχωριστές μονάδες. Η κάθε μία διαιρείται σε ξεχωριστές μονάδες με το δικό τους μεταφραστικό σύστημα και οπτικοακουστικό εξοπλισμό.

Όλες αυτές οι εγκαταστάσεις συνδέονται με το εντυπωσιακό φουαγιέ της εισόδου και το αίθριο με σαλόνι VIP, χώρο υποδοχής και εμπορικό κέντρο σε μία έκταση 1400 τ.μ. Αυτές οι αίθουσες μπορούν να χρησιμοποιηθούν σχεδόν για οποιαδήποτε χρήση, από διεθνείς εκθέσεις έως δεξιώσεις για περισσότερα από 3000 άτομα.

## ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

### **ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΠΕΤΡΟΥ ΝΟΜΙΚΟΥ**

Βρίσκεται στην πρωτεύουσα του νησιού, τα Φηρά, με θέα προς την καλντέρα και το ηφαίστειο. Απέχει 15 λεπτά από το αεροδρόμιο και 35 λεπτά πτήσης από το αεροδρόμιο της Αθήνας. Απ' ευθείας πτήσεις από σχεδόν όλες τις Ευρωπαϊκές πρωτεύουσες.

Το κέντρο περιλαμβάνει:

α) Μία αίθουσα συνεδριάσεων (σε αμφιθεατρική διάταξη ή σε πέταλο) έκτασης 178.40 τ.μ. με ιδιαίτερα καλή ακουστική για 200 συμμετέχοντες το μέγιστο, με τζάμια που δεν κάνουν αντανάκλαση και επιτρέπουν στο φυσικό φως να μπαίνει μέσα.

β) Μία μικρή αίθουσα συμβουλίων για ιδιωτικές συναντήσεις με χωρητικότητα περίπου 20 ατόμων.

γ) Αίθουσα για μικρές ομάδες εργασίας.

δ) Διαθέσιμος ανοιχτός ή κλειστός χώρος για εγγραφές, coffee breaks, δεξιώσεις και κοινωνικές εκδηλώσεις.

ε) Εκθεσιακός χώρος

στ) Φαρμακείο

Τεχνικός εξοπλισμός που ανταποκρίνεται σε κάθε απαίτηση, δυνατότητα ταυτόχρονης μετάφρασης, υψηλής τεχνολογίας τηλεπικοινωνιακά συστήματα, γραμματειακή και τεχνική υποστήριξη, δυνατότητα οργάνωσης coffee breaks, γευμάτων και δείπνων, δεξιώσεων και cocktails, πολυτελή υπερσύγχρονα και παραδοσιακά ξενοδοχεία και εστιατόρια με τοπική και διεθνή κουζίνα σε κοντινή απόσταση.

## ΣΚΙΑΘΟΣ

### **ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ “ΜΠΟΥΡΤΖΙ” ΔΗΜΟΥ ΣΚΙΑΘΟΥ**

(Συγγρού 8, Σκιάθος, τηλ. 0427-23702, 23718, fax: 0427-23841)

Ένα μεγάλο, πρόσφατα ανακαινισμένο, νεοκλασικό, πλήρως κλιματιζόμενο κτίριο στο λιμάνι του νησιού. Το κέντρο περιλαμβάνει:

- α) Υπαίθριο χώρο συγκέντρωσης χωρητικότητας 700 θέσεων,
- β) μία αίθουσα συνεδριάσεων με χωρητικότητα 150 θέσεων,
- γ) δύο αίθουσες σεμιναρίων με χωρητικότητα 90 θέσεων η κάθε μία.

Επίσης υπάρχουν: μελετητήριο, γκαρνταρόμπα, τηλέφωνα για το κοινό, υπαίθριο cafe με δυνατότητα οργάνωσης εκδηλώσεων, ανοιχτός εκθεσιακός χώρος.

Η πρόσφατα ανακαινισμένη σχολή στο νησάκι Μπούρτζι έχει μία συνολική χωρητικότητα έως 1100 ατόμων σε 4 πολλαπλών χρήσεων και εκθεσιακούς χώρους.

## ΒΟΛΟΣ

### **1. ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΔΗΜΟΥ ΒΟΛΟΥ**

(Στην είσοδο της πόλης, Πεδίον Άρεως, Λεωφόρος Αθηνών 25, Βόλος, τηλ. 0421-82360-5, fax: 0421-82360-4)

Ένας ιδανικός χώρος για συνέδρια και εκθέσεις: μοντέρνο και λειτουργικό κτίριο έκτασης 2000 τ.μ. κατάλληλο για ανοιχτές ή κλειστές εκθέσεις. Το εκθεσιακό κέντρο είναι πλήρως εξοπλισμένο με ηλεκτρικές/τεχνικές/κλιματιστικές εγκαταστάσεις, προσφέρεται οπτικοακουστικός εξοπλισμός, μπορούν να φιλοξενηθούν τα μέλη των συνεδρίων, των εκθέσεων, οι επισκέπτες, υπάρχουν χώροι στάθμευσης αυτοκινήτων και είναι διαθέσιμο για συνέδρια (έως 1500 άτομα), εθνικές διεθνείς συναντήσεις, αθλητικές εκδηλώσεις (σε γήπεδα ειδικά κατασκευασμένα για τένις, βόλεϊ και μπάσκετ).

### **2. ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΘΕΑΤΡΟ ΒΟΛΟΥ**

(Οργανισμός τεχνών Βόλου, τηλ. 0421-37362, 27441)

Το αμφιθέατρο έχει συνολική χωρητικότητα 900 θέσεων. Επίσης υπάρχουν μεταφραστικός εξοπλισμός, οπτικοακουστικός εξοπλισμός,

αναψυκτήριο, εκθεσιακός χώρος στο φουαγιέ, γκαρνταρόμπα, τηλέφωνα για το κοινό και γραφεία για τη γραμματεία.

### **3. ΑΛΛΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΕΣ ΑΙΘΟΥΣΕΣ ΣΤΟ ΒΟΛΟ**

- Δημαρχείο: αίθουσα διαλέξεων 300 θέσεων

- Δημοτικό ωδείο: αίθουσα συναυλιών 150 θέσεων

- Πολιτιστικό κέντρο:

α) αίθουσα διαλέξεων 150 θέσεων

β) εκθεσιακός χώρος έκτασης 160 τ.μ.

- Κέντρο νεολαίας "Δίαυλος": Εκθεσιακή αίθουσα έκτασης 120 τ.μ.

Δημοτικό ξενοδοχείο "ΞΕΝΙΑ": (Πλαστήρα 1, τηλ. 0421-37793-6. 37791, fax: 0421-37790)

Αίθουσα με συνολική χωρητικότητα έως 400 άτομα. Η αίθουσα μπορεί να διαιρεθεί σε μικρότερες αίθουσες συνεδριάσεων. Το τριώροφο ξενοδοχείο έχει δυναμικότητα 75 δωματίων, δύο σουίτες, εστιατόριο, μπαρ και cafe.

Ξενοδοχείο PARK: (Δημητριάδος και Δεληγιώργη 2, τηλ. 0421-3651 1-5, fax: 0421-28645)

Τρεις αίθουσες συνεδριάσεων 250 ατόμων.

**ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΜΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ**

**ΑΤΤΙΚΗ**

**ΑΘΗΝΑ**

**Κατηγορίας de luxe**

**1. ATHENAEUM INTERCONTINENTAL**

(R.559), Συγγρού 89-93, τηλ.: 9023666, tlx: 211554, fax: 9243000

Αριθμός αιθουσών: 9

Χωρητικότητα: έως 2120 άτομα

**2. ATHENS CHANDRIS**

(R.372), Συγγρού 385, τηλ: 9414824/6, fax: 9425082, tlx: 218112

Αριθμός αιθουσών: 5

Χωρητικότητα: έως 1220 άτομα

**3. ATHENS HILTON**

(A.539), Λεωφόρος Βασιλίσσης Σοφίας 46, τηλ: 722020 1/9, tlx: 215808, fax: 7213110

Αριθμός αιθουσών: 11

Χωρητικότητα: έως 2825 άτομα

**4. DIVANI CARAVEL**

(R. 423), Σουίτες 48), Λεωφόρος Βασιλέως Αλεξάνδρου 2, τηλ: 7290721, 7253725, tlx: 218714, fax: 7236683

Αριθμός αιθουσών: 15

Χωρητικότητα: έως 4286 άτομα

**5. DIVANI PALACE ACROPOLIS**

(R. 253), Παρθενώνος 19-25, τηλ: 9222945, fax: 9214993, tlx: 218306

Αριθμός αιθουσών: 7

Χωρητικότητα: έως 1065 άτομα

**6. GRAND BRETAGNE**

(R.364), Πλατεία Συντάγματος, τηλ: 3314444, κρατήσεις: 3315555. tlx: 219615, fax: 3228034

Αριθμός αιθουσών: 6

Χωρητικότητα: έως 1010 άτομα



**7. HOLIDAY INN**

(R.191, Σουίτες 4), Μιχαλακοπούλου 50, τηλ: 7248322/9, 7248182/8. tlx: 218870, fax: 7248187  
Αριθμός αιθουσών: 6  
Χωρητικότητα: έως 1910 άτομα

**8. LEDRA MARRIOTT**

(R.259), Συγγρού 113-115, τηλ: 9347711/9, tlx: 221883, fax: 9359153  
Αριθμός αιθουσών: 3  
Χωρητικότητα: έως 720 άτομα

**9. LE N.J.V. MERIDIEN ATHENS**

(R.152, Σουίτες 25), Βασιλέως Γεωργίου και Σταδίου, Πλατεία Συντάγματος, τηλ: 3255301, tlx: 210568, fax: 3235856  
Αριθμός αιθουσών: 3  
Χωρητικότητα: έως 320 άτομα

**10. PARK**

(R.147), Λεωφόρος Αλεξάνδρας 10, τηλ: 8832712/19, 8832811/14, tlx: 214748, fax: 823842  
Αριθμός αιθουσών: 1  
Χωρητικότητα: έως 700 άτομα

**11. ROYAL OLYMPIC**

(R.35, Studios 262, Σουίτες 12), Διάκου 28-34, τηλ: 9226411-3, 9220185, 9224518, tlx: 215753, fax: 9233317  
Αριθμός αιθουσών: 5  
Χωρητικότητα: έως 1642 άτομα

**12. ST. GEORGE LYCABETTUS**

(R.150, Σουίτες 11), Κλεομένους 2, τηλ: 7290711-9, tlx: 214253, fax: 7290439  
Αριθμός αιθουσών: 3  
Χωρητικότητα: έως 290 άτομα

**A Κατηγορίας**

**1. AMALIA**

(R.99). Λεωφόρος Αμαλίας 10, τηλ: 3237301/9, tlx: 215161. fax: 3238792  
Αριθμός αιθουσών: 1  
Χωρητικότητα: έως 120 άτομα

**2. ESPERIA PALACE**

(R.184), Σταδίου 22, τηλ: 323800 1/9, tlx: 215773, fax: 3238100

Αριθμός αιθουσών: 4

Χωρητικότητα: έως 430 άτομα

**3. GOLDEN AGE**

(R.122), Μιχαλακοπούλου 57, τηλ: 7240861(9 γραμμές),

7240860 (κρατήσεις), fax: 7213965, tlx: 219292

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

**4. KING MINOS**

(R.200), Πειραιώς 1, Πλατεία Ομονοίας, τηλ: 5231111-8, fax: 5231361.

tlx: 215339

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 270 άτομα

**5. NOVOTEL ATHENS**

(R.195), Μιχαήλ Βόδα 4-6, τηλ: 8250422-30, tlx: 226264, fax: 8837816

Αριθμός αιθουσών: 7

Χωρητικότητα: έως 1082 άτομα

**6. PRESIDENT**

(R.513), Λεωφόρος Κηφισίας 43, τηλ: 6924600, tlx: 218585, fax:

6924968

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 1100 άτομα

**B Κατηγορίας**

**1. ATHENS CENTER**

(R.136), Σοφοκλέους 26 και Κλεισθένους 2, τηλ: 5248511, tlx: 214488,

221761, fax: 5248517

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

**2. BEST WESTERN ATHENS GATE**

(R.106), Λεωφόρος Συγγρού 10, τηλ: 9238302, fax: 9237493

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

**3. BEST WESTERN CORAL**

(R.90), Λεωφόρος Ποσειδώνος 35, Παλαιό Φάληρο, τηλ: 9816441, fax: 9831207

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 300 άτομα

**4. BEST WESTERN ILISIA**

(R.90), Μιχαλακοπούλου 25, τηλ: 7244051-6, tlx: 214924, fax: 7241847

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

**5. OSCAR**

(R.164), Σάμου και Φιλαδέλφειας 25, τηλ: 8834215/9, tlx: 221256, fax: 8216368

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

**6. OSCAR INN**

(R.77), Σάμου 43-45, τηλ: 8813211, 8813212, tlx: 221256, fax: 8820818

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 40 άτομα

**7. ΠΟΣΕΙΔΩΝ**

(R.90), Λεωφόρος Ποσειδώνος 72, Παλαιό Φάληρο, τηλ: 9822086, 9822041, 9822047, 9822161, 9822469, 9881837, fax: 9829217

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 350 άτομα

**8. TITANIA**

(R.400), Πανεπιστημίου 52, τηλ: 360961 1/19, tlx: 214673, fax: 3630497

Αριθμός αιθουσών: 5

Χωρητικότητα: έως 880 άτομα

**ΓΛΥΦΑΔΑ**

**1. EMMANPINA**

A Κατηγορίας

(R.103), Λεωφόρος Βασιλέως Γεωργίου 33, τηλ: 8980683(5 γραμμές), fax:

8948110, tlx: 210615

Αριθμός αιθουσών: 1  
Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

## 2. **BEST WESTERN FENIX**

A Κατηγορίας  
(R.140), Αρτεμησίου 1, τηλ: 8981255(5 γραμμές), tlx: 221784. fax:  
8949122

Αριθμός αιθουσών: 3  
Χωρητικότητα: έως 470 άτομα

## 3. **OASIS**

A Κατηγορίας  
(72 διαμερίσματα), Λεωφόρος Βασιλέως Γεωργίου 27, τηλ: 8941662,  
8941555, 8940901. 8940495, fax: 8941724, tlx: 219407

Αριθμός αιθουσών: 3  
Χωρητικότητα: έως 290 άτομα

## **ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗ**

### 1. **ASTIR PALACE**

Κατηγορίας de luxe  
τηλ: 8960311-8, tlx: 215013, fax: 8962582

#### α) **ARION ASTIR PALACE**

(R.161, Bgls 70)  
Αριθμός αιθουσών: 4

Χωρητικότητα: έως 490 άτομα

#### β) **APHRODITE ASTIR PALACE**

(R. 165)  
Αριθμός αιθουσών: 4

Χωρητικότητα: έως 700 άτομα

#### γ) **NAFSIKA ASTIR PALACE**

(R.160)  
Αριθμός αιθουσών: 4  
Χωρητικότητα: έως 1150 άτομα

### 2. **ARMONIA & PARADISE - COMPLEX HOTEL**

A Κατηγορίας  
(A. 136, Σουίτες 17, Καμπάνες 23, Διαμερίσματα 5)  
Αρμονίας 1, τηλ: 8963690. fax: 8963698, tlx: 223379

Αριθμός αιθουσών: 3  
Χωρητικότητα: έως 300 άτομα

## **ΜΑΡΑΘΩΝΑΣ**

### **GOLDEN COAST**

A Κατηγορίας

(R.240, Bgls 301), Παραλία Μαραθώνος, τηλ: 0294-57100, tlx: 220430,

fax: 0294-57300

Αριθμός αιθουσών: 5

Χωρητικότητα: έως 680 άτομα

## **ΠΑΡΝΗΘΑ**

### **MONTE PARNES HOTEL CASINO**

A Κατηγορίας

(R.64, Σουίτες 10), τηλ: 2469111-5, fax: 2460768, tlx: 215366

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 80 άτομα

## **ΒΡΑΥΡΩΝΑ**

### **MARE NOSTRUM**

A Κατηγορίας

(R.353), τηλ: 0294-47712, fax: 0294-47790

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 460 άτομα

## **ΚΡΗΤΗ**

### **ΧΑΝΙΑ**

### **ΣΑΜΑΡΙΑ**

B Κατηγορίας

(R.75), Πλατεία 1866, Χανιά τηλ: 0821-71271-5, fax:0821-71270, tlx:  
291265

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 250 άτομα

## ΙΕΡΑΠΕΤΡΑ

### PARADISE LYKTOS BEACH HOTEL

A Κατηγορίας

(R.222). τηλ: 0842-61280' 61473, tlx: 262259, fax: 0842-61318, 61745

Αριθμός αιθουσών: 6

Χωρητικότητα: έως 900 άτομα

## ΑΓΙΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

### 1. MINOS BEACH

Κατηγορίας de luxe

(130 Bungalows), Ακτή Ηλία Σωτήρχου, Αμμούδι, τηλ: 0841-22345 (4 γραμμές), fax: 23816, 22548, tlx: 262434

Αριθμός αιθουσών: 4

Χωρητικότητα: έως 440 άτομα

### 2. MINOS PALACE

Κατηγορίας de luxe

(R.145, Bgls 7). τηλ: 0841-23801(10 γραμμές), fax: 23816

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 438 άτομα

### 3. MIRABELLO VILLAGE

Κατηγορίας de luxe

(R.433), τηλ: 0841-28400/5. 28806/10, tlx: 262166, fax: 28810

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 250 άτομα

### 4. HERMES

A Κατηγορίας

(R.200), Ακτή Κουνδούρου, τηλ: 0841-28253/6, tlx: 262430, fax: 28754

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 250 άτομα

## ΕΛΟΥΝΤΑ

### 1. ELOUNDA BAY

Κατηγορίας de luxe

(R.191, Σουίτες 4, Bgls 96), τηλ: 0841-41502, 41702, tlx: 262215, fax: 41783

Αριθμός αιθουσών: 1  
Χωρητικότητα: έως 500 άτομα

## **2. ELOUNDA BEACH**

Κατηγορίας de luxe  
(R.143, Σουίτες 12, Bgls 138), τηλ: 0841-41412/3, 41812, 41891(20 γραμμές), tlx: 262192, fax: 41373  
Αριθμός αιθουσών: 2  
Χωρητικότητα: έως 500 άτομα

## **3. ELOUNDA MARMIN**

A Κατηγορίας  
(R.108), τηλ: 0841-41513. 41003, tlx: 262438, fax: 41535  
Ανοιχτό θέατρο χωρητικότητας 250-300 ατόμων

## **4. GRECOTEL ELOUNDA VILLAGE**

A Κατηγορίας  
(R.165), τηλ: 0841-41802, fax: 41278  
Αριθμός αιθουσών: 1  
Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

### **ΣΙΣΣΙ**

## **1. HELLENIC PALACE**

A Κατηγορίας  
(R.160, Σουίτες 6), τηλ: 0841-71502, 71546, fax: 71238  
Αριθμός αιθουσών: 1  
Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

## **2. KALIMERA KRITI**

A Κατηγορίας  
(R.111, Σουίτες 16, Bgls 147, Bgls-Stes 122), τηλ: 0841-71134, 71590-1, fax: 71598, tlx: 262787, 262788  
Αριθμός αιθουσών: 9  
Χωρητικότητα: έως 525 άτομα

### **ΑΓΙΑ ΠΕΛΑΓΙΑ**

## **SOFITEL CAPSIS PALACE & BUNGALOWS**

Κατηγορίας de luxe  
(R.680, Σουίτες 50, Groups of Bungalows 3), τηλ: 081-811212, 811112,

tlx: 262204, 262550, 262526, fax: 811076

Αριθμός αιθουσών: 7

Χωρητικότητα: έως 2985 άτομα

## **ΑΜΜΟΥΔΑΡΑ**

### **ΑΓΑΡΙ BEACH**

A Κατηγορίας

(R.318), τηλ: 081-250502, 311084, fax: 258731

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 210 άτομα

## **ΓΟΥΒΕΣ**

### **1. GRECOTEL CLUB CRETA SUN**

A Κατηγορίας

(R.342), τηλ: 0897-41241/6, 41103, tlx: 262171, fax: 41113

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 260 άτομα

### **2. MARINA**

A Κατηγορίας

(R.310, Bgls 90), τηλ: 0897-41361, 41112, fax: 41362, tlx: 262182

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 310 άτομα, ανοιχτό αμφιθέατρο 600 θέσεων

## **ΧΑΝΙ ΚΟΚΚΙΝΗ**

### **ARINA SAND**

A Κατηγορίας

(R.205, Bgls 31), τηλ: 081-761113, 761179, 761293, tlx: 262114

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 1360 άτομα

## **ΛΙΝΟΠΕΡΑΜΑΤΑ**

### **ΑΡΟΛΛΟΝΙΑ BEACH**

A Κατηγορίας

(R.320), τηλ: 081-821602, 821624, 821646, 821668, tlx: 262224, fax:



821433

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 350 άτομα

## **ΛΙΜΗΝ ΧΕΡΣΟΝΗΣΣΟΥ**

### **1. CRETA MARIS**

Κατηγορίας de luxe

(R.476, Σουίτες 40, Bgls 229), τηλ: 0897-221115, tlx: 262233, fax: 22130

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 1110 άτομα, ανοιχτό αμφιθέατρο 800 θέσεων

### **2. BEST WESTERN KNOSSOS ROYAL VILLAGE**

Κατηγορίας de luxe

(Bgls 364, Villa-Souites 49). Παραλία, τηλ: 0897-23375-6, 23575-9, fax:

23150, tlx: 262164

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 450 άτομα

### **3. BEST WESTERN CRETAN VILLAGE**

Κατηγορίας A Superior

(R.322), τηλ: 0897-22996, 22997, tlx: 262583, fax: 22300

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

## **ΗΡΑΚΛΕΙΟ**

### **1. CANDIA MARIS**

Κατηγορίας de luxe

(R.218, VIP Suites 12, VIP Bgls 28), Αμμουδάρα, τηλ: 081-314632-9,

fax: 250669

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 1200 άτομα

### **2. ATLANTIS HOTEL**

A Κατηγορίας

(R.160), Μεραμπέλλου και Υγείας 2, τηλ: 081-229103, fax: 226265

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 850 άτομα

## ΡΕΘΥΜΝΟ

### 1. GRECOTEL RITHYMNA BEACH

Κατηγορίας de luxe

(R.564), Αδελιανός Κάμπος, τηλ: 0831-71002, tlx: 291112, fax: 71668

Αριθμός αιθουσών: 6

Χωρητικότητα: έως 740 άτομα

### 2. GRECOTEL CRETA PALACE

Κατηγορίας de luxe

(R.366), Μισιριά, τηλ: 0831-55181, fax: 54085, tlx: 291371

Αριθμός αιθουσών: 4

Χωρητικότητα: έως 540 άτομα

### 3. GRECOTEL EL GRECO

A Κατηγορίας

(R.331), Κάμπος Πηγής, τηλ: 0831-71102, 71602, tlx: 291113, fax: 71215

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

### 4. GRECOTEL PORTO RETHYMNO

A Κατηγορίας

(R.200), Ελευθερίου Βενιζέλου 52A, τηλ: 0831-50432, fax: 27825, tlx: 291189

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

### 5. CRETAN STAR

A Κατηγορίας

(R.330), τηλ: 0831-71812, 71878, tlx: 291186, fax: 71791

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 350 άτομα

### 6. LEFKONIKO BEACH

B Κατηγορίας

(R.87), Λεωφόρος Πορταλίου, Καλλιθέα, τηλ: 0831-55326/9, tlx: 291197, 291288

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

## **ΜΑΛΕΜΕ**

### **LOUIS MALEME BEACH HOTEL & CLUB**

A Κατηγορίας

(R.192, Bgls 228), τηλ: 0821-62221-6, fax: 62406

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 890 άτομα

## **ΚΑΤΩ ΓΑΛΑΤΑΣ**

### **PANORAMA**

A Κατηγορίας

(R.309), τηλ: 0821-31700/4, 96700, tlx: 291140, fax: 31708

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 250 άτομα

## **ΧΙΟΣ**

### **1. CHIOS CHANDRIS**

B Κατηγορίας

(R.156), Προκυμαία, Χίος, τηλ: 0271-25761/8, tlx: 294113

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 350 άτομα

### **2. ERYTHA**

A Κατηγορίας

(R.81), Καρφάς τηλ: 0271-32311-6, fax: 32182

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

## **ΚΕΡΚΥΡΑ**

### **1. CORFU HILTON**

Κατηγορίας de luxe

(R.205, Stes 14, Bgls 37), οδός Ναυσικάς, Κανόνι, τηλ: 0661-36540/4, fax: 36551

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 500 άτομα

## **2. GRECOTEL CORFU IMPERIAL**

Κατηγορίας de luxe

(R.308), Κορένο, Γουβιά, τηλ: 0661-91481-9, fax: 91881, tlx: 332169

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 1520 άτομα

## **3. KONTOKALI BAY**

Κατηγορίας de luxe

(R.161, Bgls 82), Παραλία Κοντοκαλίου, τηλ: 0661-90500-9, fax: 91901, tlx: 332113

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 300 άτομα

## **4. CORFU CHANDRIS**

A Κατηγορίας

(R.212, Bgls 28, Villas 12), Δασσιά, τηλ: 0661-97100-4, fax: 93458, tlx: 332151

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 571 άτομα

## **5. CORFU DIVANI PALACE**

A Κατηγορίας

(R.165). Ναυσικός 20, Κανόνι, τηλ: 0661-38996, fax: 35929, tlx: 332103

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 265 άτομα

## **6. GRAND HOTEL GLYFADA**

A Κατηγορίας

(R.242), Ν.Θεοτόκη 107, Γλυφάδα, τηλ: 0661-94140-5, fax: 94146, tlx: 332107

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 250 άτομα

## **7. SAN STEFANO**

A Κατηγορίας

(R.238, Stes 21), Μπενίτσες, τηλ: 0661-36036, 71117, 71123, fax: 72272, tlx: 332234

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 520 άτομα

## EYBOIA

### 1. APOLLON SUITES

A Κατηγορίας

(36 Suites), Ψιλή Άμμος, Κάρυστος, τηλ: 0224-22045-8, fax: 22049

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 60 άτομα

### 2. HOLIDAYS IN EVIA

B Κατηγορίας

(R.334), Ερέτρια, τηλ: 0229-62611/3, fax: 61300, tlx: 272131

Αριθμός αιθουσών: 6

Χωρητικότητα: έως 560 άτομα, ανοιχτό αμφιθέατρο 300 θέσεων

### 3. KATERINA MARIOTS CLUB

B Κατηγορίας

(R.65, Apts.4, Bgls 38), Καϊμετή, Βασιλικό, τηλ: 0221-53123, 55552/3, 51556/7, fax: 53844, tlx: 272192

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 280 άτομα

### 4. LUCY

A Κατηγορίας

(R.80, Stes 12), Λεωφόρος Βουδούρη 10. Χαλκίδα, τηλ: 0221-23831/4, fax: 22051, 22631

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 360 άτομα

### 5. PALIRIA

B Κατηγορίας

(R.105. Stes 5), Λεωφόρος Βουδούρη και Λεωφόρος Ελ. Βενιζέλου 2, Χαλκίδα, τηλ: 0221-28001/6, fax: 81959

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 535 άτομα

### 6. PALMARIVA ERETRIA BEACH

A Κατηγορίας

(R.273), τηλ: 0229-62410/7, fax: 62418, tlx: 272144

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 190 άτομα, ανοιχτό αμφιθέατρο 500 θέσεων

## 7. PELAGOS

A Κατηγορίας

(R.87, Stes 4), Άγιος Μηνάς, Χαλκίδα, τηλ: 0221-99310-18, 98705, fax: 98696, tlx: 272211

Αριθμός αιθουσών: 4

Χωρητικότητα: έως 260 άτομα

## ΚΩΣ

### 1. CARAVIA BEACH

A Κατηγορίας

(R.220, Bgls 90), τηλ: 0242-41291/4, 28908/9, 23185/8, tlx: 292318

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 400 άτομα

### 2. HIPPOKRATES PALACE

A Κατηγορίας

(R.241), τηλ: 0242-24401 (10 γραμμές), tlx: 292330, fax: 24410

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 500 άτομα

### 3. KIPRIOTIS VILLAGE

A Κατηγορίας

(R.200, Apts 169), Ψαλίδι, τηλ: 0242-27640-9, fax: 23590

Αριθμός αιθουσών: 4

Χωρητικότητα: έως 1100 άτομα

### 4. LAKTIRA HOTEL & VILLAGE

A Κατηγορίας

(R.216), τηλ: 0242-91537-40, fax: 91541, tlx: 292826

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

### 5. NEPTUN BEACH

A Κατηγορίας

(R.320), Μαστιχάρι, τηλ: 0242-41601, 41480, fax: 41574, tlx: 292523

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

### 6. OCEANIS

A Κατηγορίας

(R.360), τηλ: 0242-23728, 24640-5

Αριθμός αιθουσών: 1  
Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

### ΛΗΜΝΟΣ

#### 1. AKTI MYRINA HOTEL

Κατηγορίας de luxe  
(R.110, Cottages 15), Μύρινα, τηλ: 0254-22310, 22681-4, fax: 22352, tlx: 297173

Αριθμός αιθουσών: 1  
Χωρητικότητα: έως 70 άτομα

#### 2. KAVIRIA PALACE

Κατηγορίας de luxe  
(R.300), Κοντοπούλι, τηλ: 0254-41600(9 γραμμές), fax: 41609

Αριθμός αιθουσών: 3  
Χωρητικότητα: έως 750 άτομα

#### 3. PORTOMYRINA PALACE

Κατηγορίας de luxe  
(R.70, Bgls 80), Μύρινα, τηλ: 0254-24805-6, fax: 24858

Αριθμός αιθουσών: 1  
Χωρητικότητα: έως 350 άτομα

### ΛΕΣΒΟΣ

#### 1. GRECOTEL AEOLIAN VILLAGE

A Κατηγορίας  
(R.128), Σκάλα, Ερεσσός, τηλ: 0253-53585, 53855, fax: 53795

Αριθμός αιθουσών: 1  
Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

#### 2. LESVOS INN

A Κατηγορίας  
(R.36, Stes 4), Παραλία, Πυργί Θέρμης, τηλ: 0251-71781-4, fax: 71711

Αριθμός αιθουσών: 1  
Χωρητικότητα: έως 120 άτομα

#### 3. ΔΕΛΦΙΝΙΑ

B Κατηγορίας

(R.65, Bgls 57), τηλ: 0251-71315, 71580, 71503, 71373, tlx: 297116, fax: 71524

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 60 άτομα

#### **4. ZAIRA**

B Κατηγορίας

(R.28), Σκάλα Λουτρών, Μυτιλήνη, τηλ: 0251-91004, 91100, 91101-2, fax:

0251-29853

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

### ΠΑΡΟΣ

#### **1. ASTIR OF PAROS**

Κατηγορίας de luxe

(R.11, Stes 46), Νάουσα-Κολυμπήθρες, τηλ: 0284-51976-84, fax: 51985

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 80 άτομα

#### **2. HOLIDAY SUN**

A Κατηγορίας

(R.64), Πούντα, τηλ: 0284-91284-5

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 250 άτομα

#### **3. SUNSEA PORTO PAROS**

A Κατηγορίας

(R.130, Stes 15, Bgls 46), Νάουσσα, τηλ: 0284-52010-17, fax: 51720

Αίθουσες συνεδρίων από 20 έως 250 άτομα

### ΡΟΔΟΣ

**Κατηγορίας de luxe**

#### **1. GRAND HOTEL SUMMER PALACE**

(R.370), Ακτή Μιαούλη, τηλ: 0241-26284, tlx: 292121, fax: 32217

Αριθμός αιθουσών: 4

Χωρητικότητα: έως 1250 άτομα



## **2. GRECOTEL RHODOS IMPERIAL**

(R.402), Ίξια, Ιάλυσσοι, τηλ: 0241-75000, fax: 76690

Αριθμός αιθουσών: 13

Χωρητικότητα: έως 1680 άτομα

## **3. METROPOLITAN CAPSIS**

(R.700), Ίξια, τηλ: 0241-25015 (10 γραμμές), tlx: 292165, fax: 20900

Αριθμός αιθουσών: 6

Χωρητικότητα: έως 982 άτομα, roof-garden 350 ατόμων

## **4. OLYMPIC PALACE**

(R.338), Λεωφόρος Ιάλυσσοι, Ίξια, τηλ: 0241-29123, 29121, 28755, tlx: 292263, fax: 30434

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 530 άτομα

## **5. RODOS PALACE**

(R.610), Λεωφόρος Τριάντων, τηλ: 0241-25222 (20 γραμμές), 26222 (20 γραμμές), tlx: 292212, 292213, fax: 25350

Αριθμός αιθουσών: 11

Χωρητικότητα: έως 3500 άτομα

## **A Κατηγορίας**

### **1. BLUE BAY**

(R.417), Ιάλυσσοι, τηλ: 0241-92353, fax: 91134

Αριθμός αιθουσών: 4

Χωρητικότητα: έως 345 άτομα

### **2. BLUE SEA**

(R.296), Φαληράκι, τηλ: 0241-29271-3, 85512, fax: 85767

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

### **3. ΚΑΛΥΨΩ**

(R.259), Φαληράκι, τηλ: 0241-85621, 85455, fax: 85802, tlx: 292356

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 120 άτομα

### **4. COLOSSOS BEACH**

(R.719), Φαληράκι, τηλ: 0241-85502-5, fax: 85679

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 750 άτομα

**5. DIONYSSOS**

(R.281), Φανερωμένη, τηλ: 0241-23021 (5 γραμμές), tlx: 292151, fax: 34401

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

**6. DORETTA BEACH**

(R.296), Θεολόγος, τηλ: 0241-41441-5, fax: 41446

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 145 άτομα

**7. EDEN ROC**

(R.381), Λεωφόρος Καλλιθέας Κοσκινού, τηλ: 0241-23851/3, 23856/9, tlx: 292116, fax: 62657

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 380 άτομα

**8. ELECTRA PALACE**

(R.310, Stes 15, Studios 15), Παραλία Ιάλυσσου, τηλ: 0241-92521/5, 92333, tlx: 292465, fax: 92038

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 370 άτομα

**9. ESPEROS PALACE**

(R.370), Φαληράκι, τηλ: 0241-85734, 85751-4, fax: 85744

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

**10. FALIRAKI BEACH**

(R.300), Φαληράκι, τηλ: 0241-85301, tlx: 292219, fax: 85675

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 1600 άτομα

**11. PARADISE**

(R.600, Stes 30), Κοσκινού, τηλ: 0241-66060, 62102, tlx: 292174, fax: 66066

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 1200 άτομα

**12. RODOS BAY**

(R.330), τηλ: 0241-23661/5, tlx: 292150, fax: 21344

Αριθμός αιθουσών: 5  
Χωρητικότητα: έως 1035 άτομα

### **ΜΑΝΟΥΣΣΟΣ**

B Κατηγορίας  
(R.130, Stes 2), Λέοντος 20, Ρόδος, τηλ: 0241-22741-5, fax: 28834, tlx: 292604

Αριθμός αιθουσών: 3  
Χωρητικότητα: έως 300 άτομα

## **ΣΑΜΟΣ**

### **1. DORYSSA BAY HOTEL & VILLAGE**

A Κατηγορίας  
(R.172, Stes 5, Bgls 125), Πυθαγόριο, τηλ: 0273-61360, 61390, 61060-2, fax: 61463, tlx: 294156

Αριθμός αιθουσών: 5  
Χωρητικότητα: έως 640 άτομα, ανοιχτό αμφιθέατρο 220 θέσεων

### **2. SAMAINA INN**

A Κατηγορίας  
(R.130), Καρλόβασσι, τηλ: 0273-33390, 33500, 33975, fax: 34553, tlx: 294190, 294109

Αριθμός αιθουσών: 1  
Χωρητικότητα: έως 300 άτομα

## **ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ**

### **1. SANTORINI IMAGE**

A Κατηγορίας  
(R.130), Μεσσαριά, τηλ: 0286-31874-5, fax: 31174, tlx: 293404

Αριθμός αιθουσών: 1  
Χωρητικότητα: έως 120 άτομα

### **2. SANTORINI PALACE**

A Κατηγορίας  
(R.100), Φηρά, Φηροστεφάνι, τηλ: 0286-22771, 22781, fax: 23705

Αριθμός αιθουσών: 1  
Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

## ΣΚΙΑΘΟΣ

### 1. SKIATHOS PALACE

Κατηγορίας de luxe

(R.245, Stes 8), Κουκουναριές, τηλ: 0427-22242, 22243, 22544, 22259.

tlx: 282108, 282114, fax: 22260

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 530 άτομα

### 2. SKIATHOS PRINCESS

Κατηγορίας de luxe

(R.111. Stes 24), Πλατανιάς, τηλ: 0427-49226, tlx: 282108, fax: 22260

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

### 3. ESPERIDES

A Κατηγορίας

(R.179, Stes 2), Αχλαδιές, τηλ: 0427-22535, 22245-7, 21581-2, fax:

21580, tlx: 282113

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 250 άτομα

## ΖΑΚΥΝΘΟΣ

### BEST WESTERN ZANTE PARK

A Κατηγορίας

(R.95, Stes 5), Λαγανάς, τηλ: 0695-51498, 52310-4, fax: 51949

Συνεδριακές εγκαταστάσεις για συνέδρια έως 300 ατόμων

## ΔΥΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ

### ΠΡΕΒΕΖΑ

### PREVEZA BEACH HOTEL CLUB

B Κατηγορίας

(R.264), τηλ: 0682-51261, 51481-4, fax: 51474. tlx: 332103

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 600 άτομα

**ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ**

**ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ**

**1. MACEDONIA PALACE**

Κατηγορίας de luxe

(R.288), Λεωφόρος Μεγάλου Αλεξάνδρου, τηλ: 031-861400, fax: 832291, tlx: 412162, 412164

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 900 άτομα

**2. CAPITOL**

A Κατηγορίας

(R. 194), Μοναστηρίου 8, τηλ: 031-516221, tlx: 412272, fax: 517453

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 350 άτομα

**3. ELECTRA PALACE**

A Κατηγορίας

(R.145), Πλατεία Αριστοτέλους 9Α, τηλ: 031-232221, fax: 235947. tlx: 412590

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 860 άτομα

**4. ΝΕΦΕΛΗ**

A Κατηγορίας

(R.70), Κορνηνών 1, Πανόραμα, τηλ/fax: 031-342024, 342068, 342046, 342080, 344680-2, 342002, tlx; 410357

Αριθμός αιθουσών: 6

Χωρητικότητα: έως 1040 άτομα

**5. ΠΑΝΟΡΑΜΑ**

A Κατηγορίας

(R.50), Αναλήψεως 26, Πανόραμα, τηλ/fax: 031-341123, 341266, 341229, tlx: 410484

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

**6. ASTORIA**

B Κατηγορίας

(R.90), Τσιμισκή και Σαλαμίνας 7, τηλ: 031-527121-5, fax: 531564, tlx: 412655

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 230 άτομα

#### **7. CAPSIS**

B Κατηγορίας

(R.430), Μοναστηρίου 18, τηλ: 031-521321-9, 521421-9, fax: 510555, tlx: 412206

Αριθμός αιθουσών: 6

Χωρητικότητα: έως 890 άτομα

#### **8. PHILLIPION**

B Κατηγορίας

(R.88, Stes 4), τηλ: 031-203321 (10 γραμμές), fax: 218528, tlx: 410210

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 185 άτομα

#### **9. QUEEN OLGA - BEST WESTERN**

B Κατηγορίας

(R.148), Βασ. Όλγας 44, τηλ: 031-824621 (10 γραμμές), fax: 830550, tlx: 412290

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

#### **10. SUN BEACH**

B Κατηγορίας

(R.123), Αγία Τριάδα, τηλ: 0392-51221 (10 γραμμές), tlx: 410515, fax: 0392-5 1245

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 280 άτομα

### ΠΙΕΡΙΑ

#### **ΛΕΠΤΟΚΑΡΥΑ**

#### **POSEIDON PALACE**

A Κατηγορίας

(R196), τηλ: 0352-31602, 31624, fax: 31680

Συνεδριακές αίθουσες για 20 έως 300 άτομα

**ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ**

**ΓΕΡΑΚΙΝΗ**

**GERAKINA BEACH**

B Κατηγορίας

(R.503), τηλ: 0371-52302 (5 γραμμές), fax: 52118

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 750 άτομα

**ΚΑΣΣΑΝΔΡΑ**

**ATHOS PALACE**

A Κατηγορίας

(R.599), Καλλιθέα, τηλ: 0374-22100 (10 γραμμές), tlx: 412488

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 1000 άτομα

**SANI BEACH**

A Κατηγορίας

(R.215), τηλ: 0374-31231-2, fax: 31293

Αριθμός αιθουσών: 8

Χωρητικότητα: έως 2070 άτομα

**PELLA BEACH**

B Κατηγορίας

(R.165, Bgls 20), τηλ: 0374-51794, fax: 51649, tlx: 412101

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 160 άτομα

**ΟΥΡΑΝΟΥΠΟΛΗ - ΑΘΩΣ**

**EAGLE'S PALACE**

A Κατηγορίας

(R.167), Σκάλα Νέων Ρόδων, τηλ: 0377-31070, 31047, fax: 31383, tlx: 418662

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

**ΝΕΟΣ ΜΑΡΜΑΡΑΣ - ΣΙΘΩΝΙΑ**

**PORTO CARRAS COMPLEX**

τηλ: 0375-71381, fax: 71502, tlx: 412482

**GRECOTEL MELITON**

A Κατηγορίας  
(R.428, Stes 18)

**SITHONIA BEACH HOTEL**

A Κατηγορίας  
(R.433, Stes 20), fax: 72130

**THE VILLAGE INN**

B Κατηγορίας  
(R.86)  
Αριθμός αιθουσών: 7  
Χωρητικότητα: έως 1934 άτομα

**ΚΑΣΤΟΡΙΑ**

**TSAMIS**

B Κατηγορίας  
(R.83), τηλ: 0467-85334, fax: 85777, tlx: 435310  
Αριθμός αιθουσών: 1  
Χωρητικότητα: έως 600 άτομα

**ΣΕΡΡΕΣ**

**XENIA**

B Κατηγορίας  
(R.55), Αγίας Σοφίας 1, τηλ: 0321-29561-5, fax: 29666  
Αριθμός αιθουσών: 3  
Χωρητικότητα: έως 260 άτομα

**ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ**

**ASTIR ALEXANDROUPOLIS MOTEL**

A Κατηγορίας



(R.52), τηλ: 0551-24575, fax: 24651

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 120 άτομα

## ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ

### ΔΕΛΦΟΙ

#### **ΑΜΑΛΙΑ**

A Κατηγορίας

(A.185). Απόλλωνος, τηλ: 0265-82101-5, fax: 82290

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 190 άτομα

### ΑΡΑΧΩΒΑ

#### **BEST WESTERN - ANEMOLIA**

B Κατηγορίας

(R.52), τηλ: 0267-31640-4, fax: 31642

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

### ΕΡΑΤΙΝΗ

#### **DELPHI BEACH CLUB**

B Κατηγορίας

(R.177), τηλ: 0266-31238, 31261, fax: 31257

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 100 άτομα, ανοιχτό αμφιθέατρο 700 θέσεων

### ΚΑΛΑΜΠΑΚΑ

#### **DIVANI KALAMBAKA**

A Κατηγορίας

(R.165), Εθνική οδός Τρικάλων-Ιωαννίνων, τηλ: 0432-23330, fax: 23638,  
tix: 295319

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 270 άτομα

## **KAMENA BOYRΛA**

### **1. GALINI**

A Κατηγορίας

(R.131), τηλ: 0235-22245, 22327, fax: 22307, tlx: 296140

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 340 άτομα

### **2. BEST WESTERN LEVENDI COMPEX**

A Κατηγορίας

(mini stes 42, bgls 56), Άγιος Κωνσταντίνος, Κρατήσεις: 01-8624900,  
0235-32251-2, 31806-7, fax: 32255

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 250 άτομα

## **ΛΑΜΙΑ**

### **ΣΑΜΑΡΑΣ**

Γ Κατηγορίας

(R.64), Α. Διάκου 24, τηλ: 0231-28971-4, 4270 1-3, fax: 42704

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 170 άτομα

## **ΛΑΡΙΣΑ**

### **1. ASTORIA**

B Κατηγορίας

(R.84), Πρωτοπαπαδάκη 4, τηλ: 04 1-252941-4, fax: 229097

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 120 άτομα

### **2. LARISA DIVANI PALACE**

A Κατηγορίας

(R.77), Βασ. Σοφίας 19, τηλ: 041-252791, fax: 252791

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 230 άτομα

**ΠΗΛΙΟ**

**ΠΟΡΤΑΡΙΑ**

**1. ΠΟΡΤΑΡΙΑ**

B Κατηγορίας

(R.45), τηλ: 042 1-99541, 99014, fax: 99066

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 300 άτομα

**2. ΧΕΝΙΑ**

B Κατηγορίας

(R.76), τηλ: 0421-99292, 99158-9, 99525

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

**ΤΣΑΓΚΑΡΑΔΑ**

**ΧΕΝΙΑ**

B Κατηγορίας

(R.46), τηλ: 0423-49205, 49351

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 140 άτομα

**ΒΟΛΟΣ**

**1. PARK**

B Κατηγορίας

(R.119), Δημητριάδος και Δεληγιώργη 2, τηλ: 0421-36511-5, fax: 28645

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 465 άτομα

**2. ΧΕΝΙΑ**

B Κατηγορίας

(R.75, Stes 2), Πλαστήρα 1, τηλ: 0421-37793-6, 37791, fax: 37790

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 400 άτομα

## ΑΓΙΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΘΕΟΛΟΓΟΣ

### **ECONOMO'S SILVER BAY**

A Κατηγορίας

(R.150, Bgls 49), Μαλεσσίνα, Λοκρίδα, τηλ: 0233-93291-3

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 330 άτομα

## ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

### **ΕΡΜΙΟΝΗ**

### **PORTO HYDRA**

A Κατηγορίας

(R.271), τηλ: 0754-41112, 41313, fax: 41295, tlx: 298103

Αριθμός αιθουσών: 6

Χωρητικότητα: έως 1415 άτομα, ανοιχτό αμφιθέατρο 1000 θέσεων

## **ΚΑΛΑΜΑΤΑ**

### **1. ELITE**

A Κατηγορίας

(R.147), Παραλιακή οδός, Καλαμάτα, τηλ: 0721-22434, 25015, 85303,  
fax: 84369, tlx: 252147, 252197

Αριθμός αιθουσών: 7

Χωρητικότητα: έως 1450 άτομα

### **2. PHARAE PALACE**

A Κατηγορίας

(R.76), Ναυαρίνου και Ρήγα Φερραίου, τηλ: 0721-94421-4, fax: 93969

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

## ΛΟΥΤΡΑΚΙ

### **POSEIDON BEACH**

Κατηγορίας de luxe

(R.100, Bgls 300), τηλ: 0744-26411-8, fax: 26424

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 490 άτομα, ανοιχτό αμφιθέατρο 800 θέσεων

## ΝΑΥΠΛΙΟ

### 1. XENIA COMPLEX

Κατηγορίας de luxe και A

Ακροναυπλία, τηλ: 0752-28981-3, 28991-3, fax: 28987, tlx: 298154

#### α) XENIAS PALACE

Κατηγορίας de luxe

(R.48, Stes 3, Bgls 54)

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 400 άτομα

#### β) XENIA HOTEL

A Κατηγορίας

(R.58)

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

### 2. AMALIA

A Κατηγορίας

(R.172), Νέα Τίρυνθα, τηλ: 0752-24401-4, fax: 24400

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 280 άτομα

## ΟΛΥΜΠΙΑ

### 1. AMALIA

A Κατηγορίας

(R.160), τηλ: 0624-22190-1, fax: 22444

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 280 άτομα

### 2. BEST WESTERN - EUROPA

A Κατηγορίας

(R.42), τηλ: 0624-22650, 22700, fax: 23166

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

## ΠΑΤΡΑ

### 1. PORTO RIO

Κατηγορίας A Superior

(R.210, Bgls 48), Ρίο, Πάτρα, τηλ: 061-992102, 992212, 992124, fax: 992115, tlx: 312207

Αριθμός αιθουσών: 3  
Χωρητικότητα: έως 860 άτομα

## **2. ASTIR**

A Κατηγορίας  
(R.121), Αγίου Ανδρέου 16, Πάτρα, τηλ: 061-277502, 276311, fax:  
271644, tlx: 312167  
Αριθμός αιθουσών: 5  
Χωρητικότητα: έως 1060 άτομα

## **ΑΡΓΟΛΙΔΑ**

### **SALANDI BEACH**

B Κατηγορίας  
(R.404), Κρανίδι, τηλ: 0754-71391-3  
Αριθμός αιθουσών: 1  
Χωρητικότητα: έως 300 άτομα

**ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ CATERING**

**A) ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ CATERING**

1. **ART CATERING PAPPAS**  
κ. Παπακώστας  
Κηφισιά
2. **DIZON**  
Γ. Αγγελόπουλος - Κ. Φαρμάκης  
Παν. Κυριακού 15-17, Αμπελόκηποι  
τηλ.: +30106445798
3. **ΕΓΚΟΜΙΩΝ CATERING**  
κ. Άννα Παναγιωταράκου  
Γούναρη 21-13 Πειραιάς  
τηλ.: +30104118907-8
4. **INTERCATERING**  
Μεταξά 40 & Φοίβης 12, Γλυφάδα
5. **LA FOURCHETTE**
6. **PORTO LEONE CATERING**  
Προφήτη Ηλία, Πειραιάς
7. **SAMARTZIS GASTRONOME**  
κ. Σαμαρτζής  
Ζαλοκώστα 8, Κολωνάκι
8. **SOPHIE' S CATERING DELIVERY**  
κ. Σόφι  
Ελ. Βενιζέλου 12 & Γιαννοπούλου, Ν. Φάληρο
9. **ZUCCHERINO**  
Πρωτίως & Σειρήνων 48, Π. Φάληρο  
τηλ.: +30109830869
10. **HELLENIC CATERING A.E.**  
ΒΙ.ΠΕ. Θεσσαλονίκης

11. **FOODSERVICE O.E.**  
κ. Αλέξανδρος Βούλγαρης  
ΒΙ.ΠΕ. Θεσσαλονίκης
12. **PLATIS GASTRONOMIE**  
κ. Θ. Πλατής  
Πήγασος, Χαλάνδρι
13. **ΛΑΣΚΑΡΙΔΗΣ**  
κ. Κώστας & Χρήστος Λασκαρίδης  
Λεωφ. Δημοκρατίας, Μελίσσια
14. **IN MEDIA RES**  
κ. Κλαίρη Τσαλά  
Λεωφ. Κηφισίας, Μαρούσι
15. **DECOSTATION**  
κ. Παναγιωτόπουλος  
Κολωνάκι
16. **XENIOS**  
κ. Γκουραμέτης  
Αργυρούπολη
17. **LA FOURCHETTE**  
κ. Κυριακόπουλος  
Πεύκη
18. **ΚΟΥΖΙΝΑ**  
κ. Κωνσταντόπουλος  
Αγ. Παρασκευή

## **B) CATERING ΑΠΟ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΑΕΡΟΣΚΑΦΩΝ**

1. **OLYMPIC CATERING A.E.**  
Αεροδρόμιο Ελ. Βενιζέλος, κτίριο 14  
Σπάτα
2. **ΠΑΠΑΔΑΚΟΣ Α.Ε.**  
Μιστρά 1, Ελληνικό



## Γ) CATERING ΑΠΟ ΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ

1. **ΑΜΑΡΑΝΤΟΣ**  
Γλυφάδα, Βάρη, Σαρωνίδα
2. **ANNA**  
Περιστέρι
3. **ΔΙΕΘΝΕΣ CATERING**  
Οδός Σταδίου  
Platinum & Golden
4. **LA MARISE**  
Δάφνη, Αγ. Ιωάννη, Βούλα, Ελληνικό  
κ. Γιώργος Τσόκος
5. **PARAGALINO**  
κ. Σιδηρόπουλος  
τηλ.: +30106030366
6. **ΠΑΠΑΣΠΥΡΟΥ**  
κ. Κωνσταντίνος Παπασπύρος  
Λεωφόρος Συγγρού
7. **ΧΑΡΑΜΗΣ Α.Ε.**  
κ. Θεοδόσης Νικολαΐδης  
Παλαιολόγου 13, Πειραιάς
8. **NEON**  
κ. Γιαννακόπουλος  
Σύνταγμα, Κολωνάκι, Ομόνοια, Πολυτεχνείο,  
Πασαλιμάνι, Περιστέρι
9. **FRESH**  
κ. Παπαγιάννης  
Σέκερη, Κολωνάκι
10. **PRECIEUX GASTRONOME**  
κ. Ιωάννα Τριανταφυλλίδου  
Κολωνάκι, Κηφισιά
11. **FLOCA CLUB SERVICE**  
κ. Μιραλίδης

Αθήνα, Θεσσαλονίκη

12. **TARTINE**

κ. Κόλιας

Αγ. Παρασκευή, Χαλάνδρι, Ν. Ψυχικό, Ν. Σμύρνη

13. **ΤΣΙΡΟΥ**

κ. Χριστίνα Τσίρου

Βύρωνα, Πατήσια, Ζωγράφου, Κουρέας

14. **LA GIGALE**

κ. Εμμανουήλ

Ψυχικό, Κηφισιά, Δροσιά, Ερυθραία

15. **ΑΛΕΑ**

κ. Σαρή

Ψυχικό, Χολαργός

16. **ΔΕΛΗΟΛΑΝΗΣ**

κ. Μανώλης

Παγκράτι, Καλλιθέα, Γλυφάδα, Ν. Φιλαδέλφεια, Ν. Ηράκλειο,  
Περιστέρι, Αιγάλεω, Καλαμάτα

**Δ) CATERING ΑΠΟ ΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ**

1. **GARE DU NORD**

κ. Βολίγκας

Λεωφ. Κηφισίας 190 & Άνδρου, Κηφισιά

2. **IDEAL**

Πανεπιστημίου 46, Αθήνα

3. **ΔΙΟΝΥΣΟΣ - ΖΩΝΑΡΣ Α.Ε.**

κ. Δημήτρης Καβαλάρης

Ακρόπολη, Λυκαβηττός, Πανεπιστημίου

4. **ΑΙΔΙΝΗΣ**

κ. Απόστολος Αϊδίνης

Φιλοθέη

5. **INTERCATERING**

κ. Λιάρος  
Χαλάνδρι, Γλυφάδα

6. **CRYSTAL PALACE**  
κ. Δημήτριος Σταματελόπουλος  
Εκάλη

**Ε) ΑΛΛΟΙ ΦΟΡΕΙΣ ΠΟΥ ΑΣΧΟΛΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΤΟ CATERING**

1. **ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΑ ΒΑΛΑΣΙΑ**  
Κορωπί Αττικής
2. **ΠΕΤΡΙΝΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ**  
κ. Ασημίνα Φράγκου  
Παλαμά 21, Σπάτα

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

### ΒΙΒΛΙΑ

- 1) Ξενοδοχείο - Διοίκηση και λειτουργίες  
Denney E. Rutherford  
Εκδόσεις Έλλην
- 2) Επαγγελματικός Τουρισμός - Συνεδρίων, Κινήτρων εκθέσεων  
Οργάνωση Συνεδρίων Στα Ξενοδοχεία  
Κώστας Ν. Κραβαρίτης  
Εκδόσεις Interbooks
- 3) Τουρισμός Προς - Το 2000  
Θεωρητικές Επιστημάνσεις κ Πρακτικές Προσεγγίσεις  
Περικλή Ν. Λύτρα  
Εκδόσεις Interbooks
- 4) Ξενοδοχειακές & Επισιτιστικές Επιχειρήσεις  
Donald E. Landberg  
Εκδόσεις Έλλην
- 5) Τουριστική Ανάπτυξη - Υποδομή - Εκπαίδευση  
Περικλή Ν. Λύτρα  
Εκδόσεις Παπαζήση
- 6) Ο Συνεδριακός Τουρισμός Στην Ελλάδα  
Εξελίξεις, Προβλήματα, Δυνατότητες & Πολιτική  
Λουκής Α. Αθανασίου  
I.T.E.P. - Research Institute For Tourism  
Αθήνα 2003
- 7) Make Your Own Cocktails  
David Biggs
- 8) Μαγειρική Με Εικόνες (Κρέας)  
Ανν Γουίλλαν
- 9) Μαγειρική Με Εικόνες (Ορεκτικά)  
Ανν Γουίλλαν

- 10) Νοστιμιές Που Δεν Παχαίνουν  
Β Τόμος  
Εμπειρία Εκδοτική
- 11) Pratique du Bar et des Cocktails  
Par Michel Cailhol et Bernard Grosselin  
Editions BPI

### ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΣ ΤΥΠΟΣ

- 1) Συνέδριο  
Οδηγός 2001 Ελλάδα & Κύπρο
- 2) Συνέδριο  
Οδηγός 2002 Ελλάδα
- 3) Τουριστική Αγορά  
Meetinggreece  
Professional Guide For Conferences In Greece 2002
- 4) Επικοινωνία  
Ιανουάριος 2003 - Τεύχος 958  
Σύγχρονη Διαφήμιση  
Αφιέρωμα Catering
- 5) Τουρισμός & Οικονομία  
Τεύχος 280 - Δεκέμβριος 2002
- 6) Τουρισμός & Οικονομία  
Τεύχος 281 - Ιανουάριος 2003

### ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ

- 1) Ε.Ο.Τ. Πάτρα  
Φιλοπόιμενος 26  
Τηλ. 620353  
«Προδιαγραφές Συνεδριακών Κέντρων»  
κ. Στύλος Θεόδωρος

- 2) Ε.Ο.Τ. Αθήνα  
Αμερικής 2  
Οδηγός Τουριστικών Επενδύσεων - Αναπτυξιακός Νόμος 2601/98»  
κ. Νομπιλάκη Πηνελόπη  
Διεύθυνση Μελετών & Επενδύσεων - Τμήμα Επενδύσεων
- 3) Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο  
Σταδίου 24
- 4) Holiday Inn  
Μιχαλακοπούλου 50
- 5) Τιτάνια  
Πανεπιστημίου 52  
κ. Σεμιτζόγλου, Υπεύθυνη Banquet
- 6) Athenaum Intercontinental  
Συγγρού 89 - 93
- 7) Top Catering  
Σπάρτης 14, Πλατεία Αμερικής  
κ. Μιχαηλίδης, Ιδιοκτήτης
- 8) N.D.N. - Νεφέλη Catering  
N.D.N.: Ζακύνθου 37, 26 441 Πάτρα  
Τηλ./Fax: 2610-453929  
Νεφέλη: Πατρών Κλάους 244
- 9) Patras Catering  
Π.Ε.Ο. Αθηνών 53, Ρίον Πάτρα  
Τηλ.: 2610-990446, 990676
- 10) Olympic Catering S.A.  
Διεθνής Αερολιμένας Αθηνών "Ελ. Βενιζέλος"  
Κτίριο 14B  
190 04 Σπάτα Ελλάδα  
Τηλ.: 210-3541500, Fax: 210-3541535  
E-mail: oc@olympic-catering.gr

