

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ



ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ

2004

ΑΝΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΑΤΡΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
«ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ»

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: Κ₀₂ ΣΠΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΓΙΑΝΝΑΚΟΥ ΞΑΝΘΙΠΠΗ
ΡΟΥΣΣΟΥ ΚΑΡΜΕΛΙΝΑ



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	6
Κουζίνα-μαγειρείο Χώρος και υποδομή	6
ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΑΠΟ ΤΟ ΚΡΑΤΟΣ.....	8
Υψος.....	8
Οροφή-Ταβάνια	9
Πάτωμα.....	9
Τοίχοι.....	10
Χρώματα.....	11
Αερισμός.....	11
Εξαερισμός	12
Φωτισμός.....	13
Απαγωγή καπνού και αερίων καύσεων	15
Χώρος και τρόπος πλύσεως σκευών	17
Αποχέτευση	20
ΔΙΑΔΡΟΜΟΙ ΚΑΙ ΔΙΟΔΟΙ ΣΕ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ.....	22
ΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΛΛΕΣ ΔΙΕΥΚΟΛΥΝΣΕΙΣ.....	25
Παραλαβή εμπορευμάτων	26
Αποθήκευση	26
Ασφαλής αποθήκευση τροφίμων.....	28
Χώροι αποθήκευσης.....	28
Μπουκάλια και κονσέρβες	28
Προπαρασκευασμένα τρόφιμα.....	28
Ξηρά τροφή	29
Χώρος ψυγείων.....	30
Αποθήκευση σε κατάψυξη	31
Άλλοι αποθηκευτικοί χώροι	32
Κανόνες για την αποθήκευση των τροφίμων	32
ΧΩΡΟΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ.....	33
Χώρος προετοιμασίας λαχανικών	33
Χώρος προετοιμασίας ψαριών, κρέατος, πουλερικών	33
Χώρος ζαχαροπλαστείου.....	34
Χώροι μαγειρέματος.....	34
Χώροι λάντζας.....	34
Προμήθεια νερού.....	38
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ.....	39
ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ F & B MANAGER.....	40
Θέματα προσωπικού.....	42
Θέματα αγορών – παραλαβής – αποθήκευσης.....	42
ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	43
Διοικητική μέριμνα.....	43
Τεχνική	44
Διοικητική.....	44
Κοινωνική.....	45
Στοιχεία Διοικητικής Μέριμνας	45
Πρόβλεψη	45
Σχεδιασμός	46
Οργάνωση.....	46
Διοίκηση	47

Συντονισμός.....	47
Έλεγχος.....	47
Υπευθυνότητες της διοικητικής μέριμνας.....	48
Εξουσιοδοτήσεις.....	48
Κίνητρα.....	48
ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ.....	48
Τάσεις στην διοίκηση προσωπικού.....	48
Επιλεκτική πρόσληψη.....	50
Στρατολόγηση προσωπικού.....	50
Συνέντευξη και προσανατολισμός.....	51
Χειρισμός νεοπροσληφθέντων.....	52
Αρχεία υπαλλήλων.....	52
Το εγχειρίδιο του υπαλλήλου.....	52
Οι πέντε υποχρεώσεις ενός υπαλλήλου.....	53
Η ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	54
Αξιολόγηση απόδοσης.....	55
Η εκπαίδευση.....	55
Ο προγραμματισμός της εκπαίδευσης.....	56
Εκπαιδευτικά εγχειρίδια.....	57
Εγχειρίδιο εκπαίδευσης συντονιστών κουζίνας.....	57
▪ Εκπαιδευτικό πρόγραμμα.....	57
Εγχειρίδιο εκπαίδευσης προσωπικού της κουζίνας.....	57
Εγχειρίδιο εκπαίδευσης λαντζίερη.....	58
Λίστες ελέγχου εκπαίδευσης.....	58
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	59
Μελέτη μιας κουζίνας.....	60
Μορφές επιχειρήσεων τροφοδοσίας.....	60
Μέθοδοι εργασίας.....	61
BRIGADE DE CUISINE.....	63
Το προσωπικό της κουζίνας.....	64
Ο ρόλος και οι εργασίες του προσωπικού της κουζίνας.....	65
Ο Αρχιμάγειρας – Chef de cuisine.....	65
Ο Υποσέφ-le sous-chef.....	65
Σαλτσιέρης -le saucier.....	66
Ο υπεύθυνος για τις σούπες.....	66
Ο ζαχαροπλάστης –le pâtissier.....	66
Le garde-manger.....	66
Le rotisseur.....	66
Entremetier.....	67
Le tournant.....	67
Kitchen controller.....	67
Kitchen porters.....	67
Scullery (plongeur).....	67
Stillroom (la fille d'office).....	67
Plate room/silver (l'argentier).....	67
China pantry (vaisselier).....	68
Food lift men (room service).....	68
Stores (l'economat).....	68
Cuisinier du personnel.....	68
Η ιεραρχία στην κουζίνα.....	68

Στολή μαγείρου	69
ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ	74
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ	75
Τμήματα της κουζίνας	75
1.Κύριος εξοπλισμός	76
2.Μηχανικός εξοπλισμός	88
Είδη μηχανών:	88
Ειδικά σκεύη και όργανα κουζίνας:	89
Η κρύα κουζίνα περιέχει:	90
Μίξερ επεξεργασίας φαγητού.....	90
Κάθετα κοπτικά μηχανήματα	90
Μπλέντερ	92
Μηχανή παγόκυβων	94
Μηχανή καφέ.....	94
Μηχάνημα κοπής τεμαχίων	94
Μηχάνημα κοπής λαχανικών.....	95
Μηχάνημα κοπής πατατών	95
Ζαμπονομηχανή.....	95
Συντηρητής παγωτών	95
Θερμοί ροφημάτων.....	96
Βασικά είδη μαχαιριών και κοπτικών εργαλείων.....	96
Οδηγίες για την ασφαλή χρήση των μαχαιριών:	102
Κίνηση των μαχαιριών κατά κόψιμο	102
Ακόνισμα μαχαιριών	102
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ ΜΙΑΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	121
ΨΥΞΗ-ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	124
Είδη ψυκτικών συσκευών.....	124
Προφυλάξεις - υγιεινή	126
Τοποθέτηση ψυκτικών θαλάμων, αποθήκευση και καθαρισμός.....	127
Τι καταψύχεται και πως.....	128
Δεν καταψύχονται:	129
Απόψυξη.....	129
ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ	130
Πλυντήριο πιάτων.....	131
Εξελιγμένη μορφή απόρριψης σκουπιδιών	131
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ	132
ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ	134
ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ ΚΑΙ ΙΑΤΡΙΚΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ.....	135
Κοψίματα.....	136
Εγκαύματα	136
ΥΓΙΕΙΝΗ	137
Κανόνες υγιεινής	138
Συνθήκες ανάπτυξης βακτηριδίων	138
Πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων	139
Αποθήκευση	140
Παραλαβή.....	140
Προετοιμασία και μαγείρεμα.....	141
Διατήρηση θερμοκρασίας και σερβίρισμα	142
Το προσωπικό.....	142

Έλεγχος εντόμων	1 43
Έλεγχος για αλλοιωμένο φαγητό και η μόλυνσή του.....	1 44
ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ.....	1 45
ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ	1 46
ΕΝΤΟΜΟΚΤΟΝΙΑ – ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ	1 48
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΜΕΝΟΥ.....	1 48
Το μενού	1 48
Ιδέες για το μενού.....	1 49
Πολιτική τροφοδοσίας.....	1 50
Προφίλ πελατών	1 50
Προφίλ γεύσης.....	1 51
Αξία- κόστος πολιτικής	1 52
Ισορροπία μενού.....	1 52
Επιλογές και διαφήμιση του προϊόντος.....	1 53
Σύνθεση του μενού.....	1 54
τύποι μενού:	1 54
Δημιουργία συνταγής	1 56
Ζωή προϊόντος στο ράφι.....	1 56
Το κόστος της συνταγής και η διαδικασία	1 56
Πρότυπες διαδικασίες για την σύνθεση του μενού	1 57
Απώλειες φαγητού.....	1 58
Σχεδιασμός μενού με Η/Υ	1 58
διαμόρφωση μενού	1 58
Προετοιμασία και επεξεργασία του μενού.....	1 59
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	1 61

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Το ξενοδοχείο σήμερα θεωρείται μια από τις πιο σπουδαίες τουριστικές μονάδες, ίσως κατά πολλούς και η πιο σπουδαία.

Πριν μερικά χρόνια ως ξενοδοχειακή μονάδα νοούταν αποκλειστικά η επιχείρηση που παρείχε υπηρεσίες στέγασης και δευτερεύοντος σημασίας ήταν η διατροφή και οι υπόλοιπες υπηρεσίες που πλέον παρέχουν τα σύγχρονα ξενοδοχεία.

Σήμερα όμως, με την αύξηση των απαιτήσεων και των προσδοκιών του πελάτη, η διατροφή θεωρείται ισάξια της στέγασης.

Σε αυτό το σημείο εισάγεται ο ρόλος του εστιατορίου και ιδιαίτερα της κουζίνας του σύγχρονου ξενοδοχείου, χωρίς την οποία δεν θα μπορούσε να λειτουργήσει το εστιατόριο και με την οργάνωση και τον εξοπλισμό της οποίας θα ασχοληθούμε σε αυτήν την εργασία.

Σήμερα οι κατασκευή υπερσύγχρονων ξενοδοχειακών μονάδων απαιτεί και την κατασκευή ανάλογης κουζίνας με εξοπλισμό υψηλής τεχνολογίας.

Κουζίνα-μαγειρείο Χώρος και υποδομή

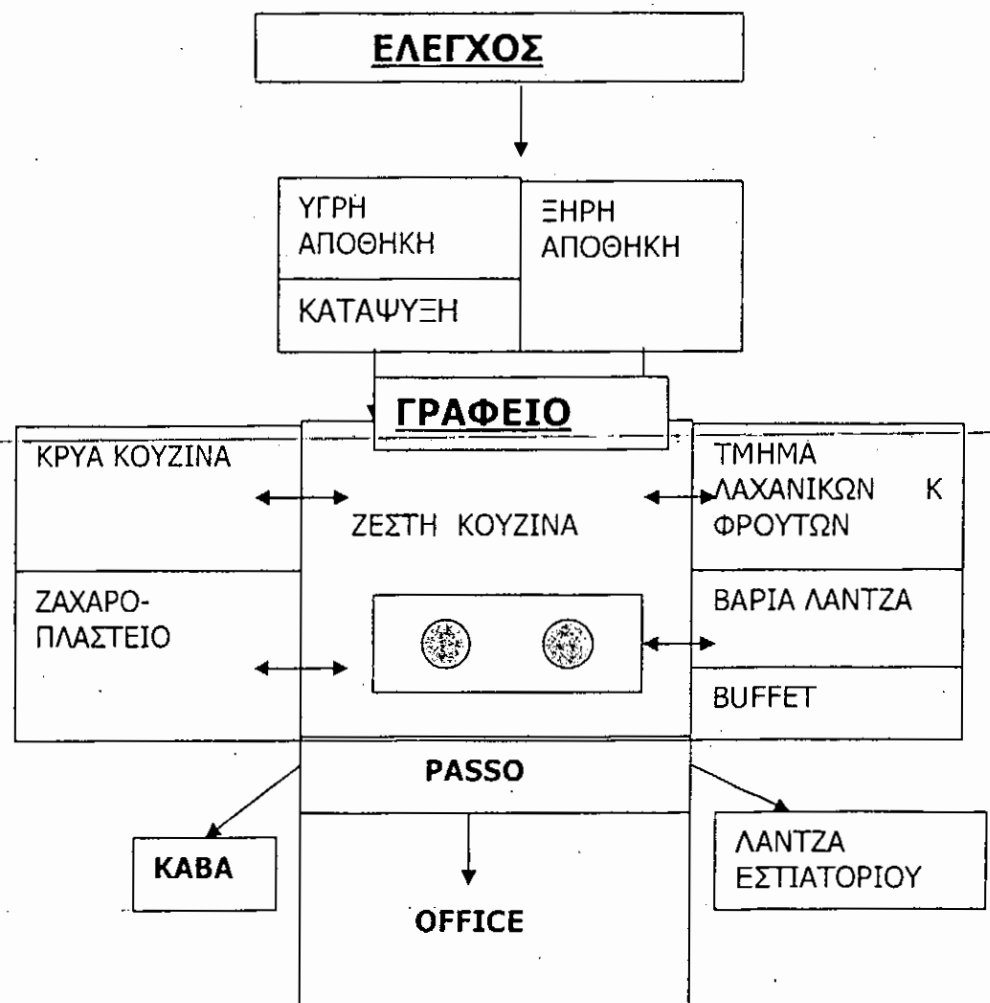
Είναι ο χώρος της μαζικής παραγωγής προϊόντων και εδεσμάτων ή απλά το παρασκευαστήριο στο απλό κλασσικό εστιατόριο εντός ή εκτός ξενοδοχειακής μονάδας. Πριν μπει κανείς στις λεπτομέρειες της οργάνωσης μαγειρείου σαν κύριου χώρου λειτουργίας του εστιατορίου, πρέπει να λάβε υπ' όψιν του το είδος των υπηρεσιών που θα προσφέρει ακριβώς. Με δυο λόγια παίζει σοβαρό ρόλο ο τύπος των γευμάτων που θα προσφέρουμε.

Σε κάθε περίπτωση οι φάσεις παραγωγής και διάθεσης φαγητών προϋποθέτει χώρους που αφορούν τις παρακάτω λειτουργίες:

1. προμήθεια πρώτων υλών
2. αποθήκευση
3. επεξεργασία-προετοιμασία
4. μαγείρεμα-παρασκευή

5. προετοιμασία
6. διανομή
7. πλύσιμο

Στο σχεδιαγραμματικό πλάνο που ακολουθεί φαίνονται καθαρά ο χώρος του μαγειρείου σαν κύριος χώρος της ευρύτερης μονάδας του εστιατορίου αλλά και οι βοηθητικοί χώροι του, που καλύπτουν τις λειτουργίες σε όλες τις φάσεις της ζωής των πρώτων υλών έως την διανομή τους σε μορφή εδεσμάτων.



Οι κύριοι χώροι μιας επαγγελματικής κουζίνας ξενοδοχείου είναι οι εξής:

1. η ζεστή κουζίνα
2. η κρύα κουζίνα
3. το ζαχαροπλασείο
4. ο μπουφές

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΑΠΟ ΤΟ ΚΡΑΤΟΣ

Ύψος

1. Το ελεύθερο ύψος καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή ποτών θα είναι το προβλεπόμενο από τις σχετικές διατάξεις του Γ.Ο.Κ. για τους χώρους κυρίας χρήσεως, εκτός αν ορίζεται άλλο από τις ειδικές σχετικές υγειονομικές διατάξεις.
2. εξαιρετικά, προκειμένου για καταστήματα ή εργαστήρια τροφίμων ή ποτών, τα οποία βρίσκονται σε περιοχές, όπου κατά την εποχή οικοδομήσεως του κτιρίου δεν είχαν εφαρμογή οι διατάξεις του τότε ισχύοντος Γ.Ο.Κ. (γεγονός που θα αποδεικνύεται από επίσημα έγγραφα), επιτρέπεται το ελεύθερο ύψος να είναι τουλάχιστον 2,50 μέτρα.
Προκειμένου για καταστήματα ή εργαστήρια τροφίμων ή ποτών, τα οποία βρίσκονται σε οικισμούς ή συνοικίες, που έχουν χαρακτηριστεί επίσημα ως παραδοσιακοί, το ελεύθερο ύψος αυτών επιτρέπεται να είναι 2,20 μέτρα. Αν όμως σε τέτοια καταστήματα εξυπηρετούνται καθισμένοι πελάτες, θα παίρνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα για την εξασφάλιση πλήρους αερισμού, φυσικού ή τεχνητού, όλων γενικά των χώρων και ιδιαίτερα της αίθουσας πελατών.
3. Αν το κατάστημα ή εργαστήριο τροφίμων ή ποτών στεγάζεται σε υπόγειο χώρο, το ύψος του θα είναι τουλάχιστον 2,70 μέτρα.
Για καταστήματα ή εργαστήρια τροφίμων ή ποτών στεγαζόμενα σε χώρους, οι οποίοι κατά τον χρόνο οικοδομήσεως του είχαν

χαρακτηρισθεί, σύμφωνα με τον τότε ισχύοντα Γ.Ο.Κ. ως υπόγειο, εφόσον με βάση το νεότερο Γ.Ο.Κ. θεωρούνται ισόγειοι μπορεί να γίνει δεκτό το ύψος το προβλεπόμενο από τον ισχύοντα κατά την οικοδόμησή τους Γ.Ο.Κ. για τα υπόγεια.

Οροφή-Ταβάνια

Τα ταβάνια πρέπει οπωσδήποτε να είναι ανθεκτικά στη συγκέντρωση ατμών και οποιασδήποτε υγρασίας, που επιτυγχάνεται πολύ εύκολα με την κατάλληλη μογιά ή εφαρμογή. Το ύψος παίζει σημαντικό ρόλο αφού δεν πρέπει να είναι χαμηλό λόγω αερισμού βέβαια. Ιδανικό ύψος συστήνεται στα 4-4,5 μέτρα. Με την βοήθεια της εξέλιξης στο θέμα αυτό οι επιχειρήσεις μπορούν να τοποθετήσουν και λυόμενα ταβάνια άλλου ειδικού υλικού που θα μπορούν να ξηλώνονται και να καθαρίζονται με ευκολία.

Πάτωμα

Η εκ νέου μεθόδευση κατασκευής νέων πατωμάτων από πιο ανθεκτικό και ισχυρό υλικό συνεχίζονται με κριτήριο τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

- Εύκολο στο καθάρισμα.
- Να μην γλιστρά και ακόμα όταν είναι βρεγμένο και βρώμικο.
- Να μην είναι σκληρό στην επιφάνεια για τα πόδια των εργαζομένων.
- Να έχει καλή εμφάνιση.

Πρέπει να αποφεύγονται οι πολλές μικρές γωνίες όπως και η ανισόπεδη τοποθέτηση του υλικού στο πάτωμα κατά την κατασκευή γιατί πολύ εύκολα δημιουργούνται εστίες μόλυνσης λόγω της βρωμιάς που συσσωρεύεται.

Επίσης κατά την κατασκευή πρέπει να προβλέπεται επίστρωση με κάποιο ειδικό υλικό όπως αυτό που χρησιμοποιείται στην επίστρωση των ταρατσών που έχει την ιδιότητα να μην επηρεάζει την απορρόφηση ζεστών υγρών ή και ακόμα επέκταση φωτιάς λόγω κάποιου ατυχήματος.

Τοίχοι

1. η οροφή καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή ποτών θα είναι καλής κατασκευής, χωρίς ρωγμές ή οπές ή άλλα παρόμοια ανοίγματα και η επιφάνειά της θα είναι λεία και ελαιοχρωματισμένη ή στιλβωμένη, αν είναι ξύλινη, ή υδροχρωματισμένη, αν είναι από ασβεστοκονία.
2. Αν ο χώρος καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή ποτών καλύπτεται από κεραμωτή η παρόμοιας κατασκευής στέγη ή από το ξύλινο δάπεδο του αμέσως υπερκείμενου ορόφου, θα υπάρχει απαραίτητα ψευδοροφή, εκτός αν οι σανίδες της στέγης ή του δαπέδου είναι καλά προσαρμοσμένες σε σημείο που να μη δημιουργούνται μεταξύ τους κενά, οπότε η κατασκευή ψευδοροφής είναι προαιρετική. Σε τέτοιες περιπτώσεις η επιφάνεια της οροφής, που δημιουργείται από τις σανίδες της στέγης ή του δαπέδου υπερκείμενου ορόφου, θα είναι ελαιοχρωματισμένη ή στιλβωμένη και ο νομέας του καταστήματος ή εργαστηρίου θα φροντίζει να μη δημιουργούνται στους δοκούς αράχνες και γενικά να διατηρείται η οροφή απόλυτα καθαρή.

Αν ο όροφος, που βρίσκεται αμέσως πάνω από το κατάστημα ή εργαστήριο, κατοικείται από οικογένεια άσχετη προς τον νομέα αυτού, η κατασκευή της ψευδοροφής είναι υποχρεωτική, εκτός αν υπάρχει δήλωση Ν.Δ.105/69 του αρχηγού της οικογένειας αυτής ότι δέχεται να μην κατασκευαστεί η ανωτέρω ψευδοροφή.

- Εύκολοι στο καθάρισμα.
- Ωραίοι αισθητικά.
- Να έχουν την ιδιότητα αντανάκλασης στο φως/ χρώμα.

Υπάρχουν πολλές λύσεις για επιστροφή επιφανειών στους τοίχους όπως και μπογιές που να επιτρέπουν το καθάρισμα, συνήθως όμως οι κατασκευαστές καταφεύγουν στην λύση του κεραμικού. Τα μειονεκτήματα των κεραμικών είναι ότι γυαλίζουν, σπάνε και αντηχούν στον θόρυβο. Εναλλακτική λύση είναι η επιστροφή με πλαστικό που όπου

κρίνεται αναγκαίο ενώνεται με σιλικόνη για να αποτρέπει το ξεκόλλημα και την φθορά.

Χρώματα

Η πιο συνήθης μορφή παρουσίασης της κουζίνας που σε τελική ανάλυση επηρεάζει και την διάθεση του προσωπικού διαμορφώνεται βασικά από το χρώμα του εξοπλισμού (stainless steel), χρώμα στα πλακάκια (άσπρο) και το χρώμα των υπόλοιπων χώρων που βάφονται με άσπρη ή παραπλήσια μπογιά.

Αερισμός

1. Ο αερισμός των χώρων των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων και ποτών θα είναι πλήρης και θα γίνεται με τις πόρτες, τα παράθυρα και τους φεγγίτες των θυρών ή των παραθύρων.
2. Στα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή ποτών, στα οποία δημιουργείται πνιγηρά ατμόσφαιρα, λόγω παραμονής σε αυτά για πολύ ώρα ατόμων, εργαζόμενων ή πελατών, ή λόγω παραγωγής αερίων κατά την παρασκευή φαγητών ή άλλων παρασκευασμάτων ή κατά το ψήσιμο κρέατος, καθώς και σε εκείνα που στεγάζονται σε υπόγειους χώρους, στους οποίους δεν εξασφαλίζεται πλήρης φυσικός αερισμός, θα υπάρχουν ειδικές μηχανολογικές εγκαταστάσεις συνεχούς και πλήρους ανανέωσης του αέρα.
3. Η Υγειονομική υπηρεσία μπορεί, αν το κρίνει απαραίτητο, να ζητήσει από τον νομέα του καταστήματος ή εργαστηρίου την προσκόμιση βεβαιώσεως Ν.Δ. 105/69 του εγκαταστάτη τεχνικού, στην οποία θα φαίνεται ότι η εγκατάσταση αερισμού που τοποθέτησε ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της τεχνικής και της επιστήμης για τον πλήρη αερισμό του χώρου ή ακόμη να ζητήσει τον έλεγχο της παραπάνω εγκατάστασης από την Μηχανολογική Υπηρεσία.
4. Σε μικρά καταστήματα και εργαστήρια μπορεί να επιτραπεί η χρήση και άλλων μέσων τεχνητού αερισμού ικανών να επιτύχουν τη συνεχή και πλήρη ανανέωση του αέρα, όπως ενδεικτικά

αναφέρονται οι ειδικοί ανεμιστήρες (ventilateur), που τοποθετούμενοι σε ανοίγματα των τοίχων ανανεώνουν συνεχώς τον αέρα.

5. Κατά την εγκατάσταση των μέσων τεχνητού αερισμού γενικά θα παίρνονται μέτρα, ώστε κατά την λειτουργία τους να μην δημιουργούνται προβλήματα υγείας των πελατών και του προσωπικού, ακόμη και ενοχλήσεις σε βάρος των περιοίκων. Αν κατά την λειτουργία των εγκαταστάσεων τεχνητού αερισμού προκαλούνται ρεύματα επικίνδυνα για την υγεία των πελατών και του προσωπικού ή θόρυβοι σε βαθμό που, κατά τις διαπιστώσεις της Υγειονομικής Υπηρεσίας, να ενοχλούνται οι περίοικοι, ο καταστηματούχος οφείλει να πάρει πρόσθετα μέτρα για την εξουδετέρωση των ρευμάτων ή των θορύβων.

Εξαερισμός

Τόσο το έμψυχο όσο και το άψυχο υλικό της κουζίνας όπως και η κινητικότητα και η παραγωγικότητά τους επηρεάζονται θετικά ή αρνητικά από την καλή ή την κακή λειτουργία του συστήματος εξαερισμού.

Ο εξαερισμός της κουζίνας πρέπει οπωσδήποτε να πληρεί τους τρεις παρακάτω όρους:

- Διατήρηση ικανοποιητικών συνθηκών εργασίας.
- Προστασία από συμπύκνωση.
- Περιορισμό μυρωδιών και αναθυμιάσεων στο χώρο της κουζίνας.

Επιπρόσθετα, όπου ετοιμάζονται φαγητά υψηλού κινδύνου από εξωγενείς παράγοντες (ψύξη-θέρμανση), ο έλεγχος της θερμοκρασίας πρέπει να είναι τέτοιος που να αποτρέπει την ανάπτυξη μικροβιολογικών οργανισμών. Σε αυτές τις περιπτώσεις η ιδανική θερμοκρασία περιβάλλοντος ξεκινά από τους 10 βαθμούς C και κάτω.

Ξεχωρίζουμε δύο τύπους εξαερισμού:

- Γενικός ή εμβαθής.
- Συγκεντρωτικός ή περιοριστικός.

Στην πρώτη περίπτωση το είδος εξαερισμού έχει άμεση σχέση με την κίνηση του αέρα σε ολόκληρο τον χώρο της κουζίνας. Συνήθως αυτό επιτυγχάνεται με ανεμιστήρες και ταυτόχρονο αερισμό από παράθυρα. Σε τυπικά επίπεδα η κουζίνα πρέπει ανά ώρα να έχει 20 με 30 αλλαγές αέρα τουλάχιστον.

Ο συγκεντρωτικός ή περιοριστικός τρόπος εξαερισμού όπως λέγεται διαφορετικά, δεν είναι άλλος από τον εξαερισμό μέσω των φουγάρων που τοποθετούνται εν κατακλείδι πάνω από τις εστίες θέρμανσης όπως επίσης και στο χώρο των πλυντηρίων της λάντζας. Στηρίζονται είτε από τον τοίχο, είτε κρέμονται από την οροφή.

Η τυπική μέτρηση απόδοσης εξαερισμού των φουγάρων αυτών μπορεί να φτάσουν μέχρι και 0,3-0,45 κυβικά μέτρα αέρα το δευτερόλεπτο.

Η διαφορά ύψους μεταξύ των φουγάρων και των φούρνων ή των εστιών κυμαίνεται μεταξύ 45 εκ.-34 εκ. και η απόσταση των φουγάρων από το έδαφος να φτάνει τα 3 μέτρα.

Είναι σημαντικό να ενημερωνόμαστε αρχικά κατά την τοποθέτηση των φουγάρων από την εργοληπτική εταιρία για τις ενδεχόμενες ζημιές και την συντήρηση που μπορεί σταδιακά να γίνεται.

Τα φουγάρα συνήθως κατασκευάζονται από τρία υλικά. Μέταλλο, γυαλί ή πλαστικό. Από οτιδήποτε και αν προέρχεται η τελική κατασκευή ουσιαστικά είναι να είναι λειτουργικό, εμφανίσιμο, εύκολο στο καθάρισμα και να μην είναι εύκολος δέκτης υψηλής θέρμανσης. Στον γύρο και πάνω από τις άκρες υπάρχει ειδική υδρορροή που να επιτρέπει την εισδοχή υγροποιημένων μορίων από την υπερθέρμανση. Τα φίλτρα των φουγάρων μπορούν εύκολα να καθαριστούν με πεπιεσμένο ζεστό νερό.

Φωτισμός

1. Ο φωτισμός όλων των χώρων του καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή ποτών θα είναι επαρκής και θα γίνεται από τα παράθυρα και τις υαλοθύρες του χώρου, το συνολικό εμβαδόν των οποίων δεν θα πρέπει να είναι μικρότερο του 1/9 του εμβαδού του αντίστοιχου δαπέδου.
2. Αν χρησιμοποιείται τεχνητός φωτισμός θα πρέπει:

α) Η ένταση του φωτισμού να είναι επαρκής, ώστε να είναι δυνατή η ευχερής ανάγνωση εντύπων στοιχείων «απτικών των 8 στιγμών».

β) Το χρώμα του τεχνητού φωτισμού να είναι όμοιο με εκείνο του φυσικού φωτισμού.

γ) Η πηγή του φωτισμού να μην προκαλεί επιβλαβή ρύπανση του αέρος.

δ) Η πυκνότητα του φωτός να μην προκαλεί θάμβωση.

ε) Ο φωτισμός να είναι τοπικά και χρονικά ομοιογενής.

στ) Οι φωτιστικές πηγές να μην είναι επικίνδυνες από την άποψη προκλήσεως πυρκαγιάς ή εκρήξεως.

3. Στα κέντρα διασκεδάσεως επιτρέπεται, κατ' εξαίρεση των παραπάνω η χρήση χαμηλής εντάσεως φωτισμού σε ορισμένες μόνο περιπτώσεις κατά την διάρκεια εκτελέσεως του προγράμματός τους. Κατά τις άλλες ώρες θα υπάρχει επαρκής φωτισμός.

4. Όπου υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα, για τον τεχνητό φωτισμό θα χρησιμοποιείται ηλεκτρική ενέργεια με φθορίζοντες, κατά προτίμηση, λαμπτήρες, αλλιώς θα γίνεται χρήση φωτιστικών πηγών κατάλληλων για την δημιουργία επαρκούς τεχνητού φωτισμού (λυχνίες υγραερίου).

Ο σωστός φωτισμός είναι πολύ σημαντικό στοιχείο στην όλη διεργασία του σχεδιασμού της κουζίνας. Μερικές κουζίνες κτίζονται σε υπόγεια ή ημιυπόγεια, πράγμα που τις φέρνει σε μειονεκτική θέση έναντι των υπολοίπων λόγω της δύσκολης μέχρι καθόλου πρόσβασης φυσικού φωτός σε αυτές.

Το τεχνητό φως βοηθά σε μεγάλο βαθμό στην λειτουργία και στο έργο της επιχείρησης τροφοδοσίας. Πρέπει να γίνουν οι ανάλογες διευθετήσεις έτσι ώστε το τεχνητό φως να κατευθύνεται στα σωστά σημεία (εστίες-εξοπλισμό), να μην αντανακλάται με αποτέλεσμα να γυαλίζει και να έχει όσο το δυνατό φυσικό χρώμα για να αποφεύγεται η αλλοίωση των χρωμάτων και αντικειμένων.

Τυπικές μονάδες μέτρησης του φωτός για τους διάφορους χώρους έχουν ως εξής:

540 lux για χώρους επιθεώρησης

220 lux για τους χώρους εργασίας

110 lux για τους υπόλοιπους χώρους

Μια σωστά οργανωμένη εγκατάσταση φθορισμού των φωτιστικών θα μπορεί να μας παρέχει καλή απόδοση, χωρίς σκιές και με πολύ λιγότερο κόστος.

Γενικά στο θέμα φωτισμός στους διάφορους χώρους λαμβάνεται υπόψιν η γνώμη του διακοσμητή εσωτερικού χώρου.

Απαγωγή καπνού και αερίων καύσεων

Η απαγωγή του καπνού και των αερίων καύσιμης ύλης γίνεται με τον ακόλουθο τρόπο:

1. η απαγωγή των καπνών της αιθάλης και των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, καθώς και των αερίων και οσμών, που παράγονται κατά την παρασκευή φαγητών, το ψήσιμο κρέατος κλπ., θα γίνεται πλήρως με ειδικό απορροφητικό σύστημα ώστε να μην διαχέονται στο περιβάλλον και να μην ενοχλούνται οι πελάτες, οι εργαζόμενοι και οι περίοικοι. Η χοάνη του ανωτέρου απαγωγικού συστήματος θα βρίσκεται πάνω από την εστία πυρός και θα είναι επαρκών διαστάσεων, ώστε να καλύπτεται όλη η επιφάνεια της εστίας.
2. η απαγωγή των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, του καπνού κ.λ.π. θα γίνεται μέσω της κεντρικής καπνοδόχου του κτιρίου. Αν αυτό δεν είναι δυνατό θα τοποθετούνται ιδιαίτεροι εξωτερικοί αγωγοί οι οποίοι θα φτάνουν πάνω από την στέγη του κτιρίου, στο οποίο στεγάζεται το κατάστημα ή εργαστήριο και σε ύψος 0,50μ. ψηλότερα από αυτήν ή αν υπάρχει ψηλότερο γειτονικό κτίριο, από την στέγη αυτού ώστε να μην ενοχλούνται οι περίοικοι γενικά.
3. στα καταστήματα ή εργαστήρια, στα οποία χρησιμοποιούνται ηλεκτρικές εστίες ή ηλεκτρικοί κλίβανοι ή ως καύσιμη ύλη χρησιμοποιείται υγραέριο ή φωταέριο, αντί του παραπάνω συστήματος μπορεί να επιτραπεί η εγκατάσταση ειδικού συστήματος φίλτρων, κατάλληλο για την εξουδετέρωση των αερίων, οσμών, το οποίο θα συντηρείται ανελλιπώς, για να

εξασφαλίζεται η κανονική λειτουργία του και το επιθυμητό αποτέλεσμα αυτής. Για την εξακρίβωση του βαθμού αποδόσεως και γενικά της καταλληλότητας του παραπάνω συστήματος φίλτρων η Υγειονομική υπηρεσία ζητεί από τον ενδιαφερόμενο να της προσκομίσει σχετική δήλωση Ν.Δ. 105/69 του εγκαταστάτη τεχνικού και να ζητήσει τον έλεγχο του από την αρμόδια Μηχανολογική υπηρεσία.

4. εξαιρούνται από την υποχρέωση να διαθέτουν το παραπάνω απαγωγικό σύστημα ή το σύστημα φίλτρων εξουδετέρωσης των αερίων ορισμένα καταστήματα, εφόσον αυτό αναφέρεται ρητώς στα σχετικά άρθρα των Υγειονομικών Διατάξεων.

Στο παρασκευαστήριο θα υπάρχει και νεροχύτης με υδραυλική εγκατάσταση νερού ζεστού και κρύου και με ρυθμιζόμενη μπαταρία προοριζόμενος για το πλύσιμο των φρούτων, κρεάτων, ψαριών και λαχανικών. Δεν είναι υποχρεωτική η ύπαρξη ιδιαίτερου συστήματος πλύσεως των λαχανικών, φρούτων, κρεάτων και ψαριών, στις αμιγείς πιτσαρίες καθώς και στα μικρά καταστήματα, τα οποία έχουν δυνατότητες αναπτύξεως λιγότερων από 50 καθισμάτων. Στα καταστήματα αυτό το πλύσιμο των ανωτέρω ειδών επιτρέπεται να γίνεται στο σύστημα πλύσης πιάτων, το οποίο μετά από κάθε χρήση του θα σαπουνίζεται και θα ξεπλένεται καλά.

Στα μεγάλης κίνησης καταστήματα, κυρίως εστιατόρια, ταβέρνες, σνακ μπαρ, στα οποία αναπτύσσονται περισσότερα από 200 καθίσματα, επιβάλλεται η ύπαρξη ιδιαίτερου χώρου, ο οποίος θα είναι, κατά προτίμηση, συνεχόμενος του παρασκευαστηρίου και κατασκευασμένος όπως αυτό. Στον παραπάνω χώρο, ο οποίος καλείται προπαρασκευαστήριο, θα γίνεται η προετοιμασία των φαγητών, δηλαδή ο καθαρισμός και το πλύσιμο των χορταρικών, των κρεάτων, των ψαριών κ.λ.π. Στο προπαρασκευαστήριο, του οποίου η έκταση θα είναι ανάλογη με την δυναμικότητα του καταστήματος (τουλάχιστον 10 τ.μ.); θα υπάρχει και ο νεροχύτης, στον οποίο θα πλένονται τα χορταρικά, φρούτα, κρέατα, ψάρια κ.λ.π.

Τόσος στο παρασκευαστήριο, όσο και στο προπαρασκευαστήριο, θα-υπάρχει απόλυτη καθαριότητα και θα απαγορεύεται η είσοδος πελατών και κατοικίδιων ζώων.

Χώρος και τρόπος πλύσεως σκευών

Χώρος πλύσεως σκευών, ο οποίος, προκειμένου για καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, θα έχει εμβαδόν 6τ.μ. τουλάχιστον. Αν κατάστημα έχει τις δυνατότητες ανάπτυξεως περισσότερων από 100 καθισμάτων, το παραπάνω ελάχιστο εμβαδόν του χώρου πλύσεως θα είναι αυξημένο κατά 1 τ.μ. για κάθε μία επιπλέον 100/άδα ή μέρος αυτής (μεταξύ 20και 100) καθισμάτων. Στα καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι και 50 καθισμάτων το εμβαδόν του ανώτερου χώρου θα είναι τουλάχιστον 5 τ.μ.

Στον χώρο πλύσεως σκευών θα υπάρχουν ένα τριπλό σύστημα πλύσεως πιάτων και μαχαιροπήρουνων, ένα διπλό σύστημα πλύσεως των ποτηριών και ένας μεγάλος νεροχύτης για το πλύσιμο των μαγειρικών σκευών.

Εξαιρούνται από την υποχρέωση να διαθέτουν ιδιαίτερο νεροχύτη πλύσεως των μαγειρικών σκευών τα ψητοπωλεία, τα οβελιστήρια και οι πιτσαρίες, στα οποία δεν χρησιμοποιούνται τέτοια σκεύη, καθώς και τα εστιατόρια, οινομαγειρία, ψαροταβέρνες και σνακ μπαρ, που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι 50 καθισμάτων στα οποία το πλύσιμο των σκευών μαγειρικής επιτρέπεται να γίνεται στην πρώτη λεκάνη του συστήματος πλύσεως των πιάτων και μαχαιροπήρουνων.

Στα καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από 200 καθισμάτων, για την πλύση των σκευών θα χρησιμοποιείται υποχρεωτικά ηλεκτρικό πλυντήριο.

Ως προς τον τρόπο κατασκευής του παραπάνω χώρου και την διαδικασία που θα ακολουθείται για το πλύσιμο των σκευών εφαρμόζονται οι διατάξεις του άρθρου:

1. στα καταστήματα παρασκευής και προσφοράς φαγητών, γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων και στα εργαστήρια

τροφίμων και ποτών γενικά θα υπάρχει ιδιαίτερος χώρος ανάλογου προς το μέγεθος του καταστήματος ή εργαστηρίου εμβαδού και συγκροτήσεως, στον οποίο θα γίνεται η πλύση των σκευών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή, επεξεργασία και για την διάθεση των ειδών.

2. ο παραπάνω χώρος θα χωρίζεται από τους άλλους χώρους του καταστήματος ή εργαστηρίου με χώρισμα, τοίχο ή άλλη κατασκευή από υλικά ανθεκτικά στην υγρασία, το οποίο, αν δεν φτάνει μέχρι την οροφή, θα έχει ύψος τουλάχιστον 2 μέτρα, εκτός αν από τις ειδικές διατάξεις, για ορισμένα είδη καταστημάτων ή εργαστηρίων προβλέπεται η συνύπαρξη αυτού του χώρου με άλλα διαμερίσματα χωρίς διαχωρισμό.

Το δάπεδο θα καλύπτεται ολικά από συνεχές και αδιαπότιστο, λείο και μη εύθρυπτο υλικό, με κατάλληλες κλίσεις προς φρεάτιο δαπέδου, εφοδιασμένα με σιφώνι, για τον εύκολο καθαρισμό του και ξέπλυμα με νερό. Επίστρωση του δαπέδου αυτού του χώρου με φύλλα πλαστικής ύλης ή με μουσαμά ή με σανίδες απαγορεύεται.

Οι επιφάνειες των τοίχων μέχρι ύψος 1,80 θα είναι επενδυμένες με πλακίδια πορσελάνης ή ελαιοχρωματισμένες, όταν υποστούν την απαραίτητη προεργασία. Πάνω από το ύψος των 1,80 οι επιφάνειες των τοίχων θα υδροχρωματίζονται. Στην περίπτωση που αυτές οι επιφάνειες θα υδροχρωματιστούν, τα τμήματα που θα βρίσκονται πάνω από τους νεροχύτες θα καλύπτονται απαραίτητα σε ύψος 0,50μ. με πλακίδια πορσελάνης ή με πλάκες μαρμάρου ή με ανοξειδωτο χάλυβα.

3. για την πλύση των σκευών θα υπάρχει σύστημα ανάλογου αριθμού λεκανών σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Οι λεκάνες θα είναι από ανοξειδωτο μέταλλο χωρίς εσωτερικές γωνίες, και κάθε μία θα έχει στον πυθμένα μία οπή, η οποία θα κλείνει με ελαστικό πώμα για την κατακράτηση του νερού ή και την απομάκρυνσή του, όταν αυτή επιβάλλεται. Δεν αποκλείεται η χρησιμοποίηση λεκανών από μάρμαρο ή άλλο αδιαπότιστο υλικό, εφόσον θα πληρούν τους περιγραφόμενους όρους.

4. με τον όρο «σύστημα πλύσεως σκευών» εννοείται το σύνολο των λεκανών που βρίσκονται στη σειρά και προορίζονται για την πλύση ορισμένου είδους σκευών.

Το κάθε σύστημα πλύσεως σκευών θα συνδέεται με την εσωτερική υδραυλική εγκατάσταση αποχετεύσεως του καταστήματος ή εργαστηρίου με παρεμβολή υδραυλικού σίφωνα.

5. σε κάθε σύστημα πλύσεως σκευών θα υπάρχει εγκατάσταση ζεστού και κρύου νερού με ανάλογο αριθμό ρυθμιζόμενων κρουνών (μπαταρίες), ώστε να είναι δυνατή η παροχή σε όλες τις λεκάνες νερού σε κατάλληλη θερμοκρασία, ανάλογα με το είδος και τον βαθμό ρυπάνσεως των σκευών και με τη φάση διαδικασίας πλύσεως αυτών (για την πρόπλυση των σκευών, που έχουν υπολείμματα λίπους, αυγού κ.λ.π. απαιτείται πολύ ζεστό νερό, για το σαπούνισμά τους μπορεί να χρησιμοποιηθεί νερό σε χαμηλότερη θερμοκρασία, για το ξέπλυμά τους αρκετό ζεστό νερό).

6. για την εξασφάλιση τρεχούμενου ζεστού νερού θα υπάρχει θερμοσίφοντας επαρκούς χωρητικότητας, εκτός αν το κατάστημα ή εργαστήριο διαθέτει κεντρική εγκατάσταση θερμάνσεως νερού.

Ανεξάρτητα από το χρησιμοποιούμενο σύστημα θερμάνσεως νερού, θα υπάρχει και εφεδρικός θερμοσίφοντας (έστω και φορητός ταχυθερμοσίφοντας) για την αντιμετώπιση εκτάκτων περιπτώσεων βλάβης του υπάρχοντος συστήματος θερμάνσεως νερού.

7. τα ποτήρια, τα κύπελλα καφέ κ.λ.π. θα σαπουνίζονται στην πρώτη λεκάνη διπλού συστήματος πλύσεως σκευών (νεροχύτες με δύο λεκάνες) με ζεστό νερό και σαπουνί ή άλλο κατάλληλο και αποδεκτό από υγειονομικής απόψεως υγρό απορρυπαντικό και μετά θα ξεπλένονται στη δεύτερη λεκάνη του ίδιου συστήματος με άφθονο τρεχούμενο και πολύ ζεστό νερό.

Δεν επιτρέπεται η πλύση σκευών σε κοινό δοχείο («μαστέλο») καθώς και η πλύση ποτηριών, κυπέλλων καφέ και παρόμοιων σκευών στο ίδιο σύστημα, στο οποίο πλένονται και τα σκεύη που έχουν ρυπανθεί με λίπος, σάλτσες, αυγά πλην των περιπτώσεων

που ρητώς αναφέρονται στα σχετικά άρθρα της ισχύουσας νομοθεσίας.

8. τα σκεύη, αφού πλυθούν θα τοποθετούνται σε ειδικό κλίβανο στεγνώσεως ή, αν δεν υπάρχει τέτοιος κλίβανος, σε ειδική σχάρα για στράγγιση, μετά την οποία θα σφουγγίζονται με καθαρές λευκές ή ανοιχτόχρωμες πετσέτες και ακολούθως θα τοποθετούνται σε κατάλληλες προθήκες ή ερμάρια, για να προστατεύονται από τις σκόνες και άλλες ρυπάνσεις.

Οι σχάρες στραγγίσεως θα είναι κατασκευασμένες από ανοξείδωτο μέταλλο ή πλαστικές. Η χρήση ξύλινων σχαρών, ακόμη και επενδυμένων με μέταλλο απαγορεύεται.

9. στα καταστήματα που διαθέτουν ηλεκτρικά πλυντήρια σκευών, πλην του συστήματος πλύσεως σκευών μαγειρικής ή ζαχαροπλαστικής υπάρχει και ένα τριπλό σύστημα πλύσεως πιάτων, ποτηριών κ.λ.π. για την κάλυψη των αναγκών τους στις περιπτώσεις προσωρινής βλάβης του πλυντηρίου. Μέχρι την αποκατάσταση της λειτουργίας του πλυντηρίου, η οποία πρέπει να γίνει χωρίς καθυστέρηση, τα μεν πιάτα θα πλένονται κανονικά και στις τρεις λεκάνες του παραπάνω τριπλού συστήματος, τα δε ποτήρια, αφού καθαριστεί καλά το σύστημα θα σαπουνίζονται στη δεύτερη λεκάνη του συστήματος και θα ξεπλένονται στην τρίτη με άφθονο τρεχούμενο πολύ ζεστό νερό.

10. στα καταστήματα που παρασκευάζονται φαγητά, γλυκίσματα καθώς και στα εργαστήρια τροφίμων ή ποτών γενικά, για την πλύση των σκευών μαγειρικής ή ζαχαροπλαστικής, θα χρησιμοποιείται ιδιαίτερο διπλό σύστημα με δύο βαθιές λεκάνες από ανοξείδωτο μέταλλο, πλην των καταστημάτων ή εργαστηρίων, για τα οποία οι ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλης Υγειονομικής Διατάξεως προβλέπουν την χρήση για τον παραπάνω σκοπό, μιας βαθιάς λεκάνης.

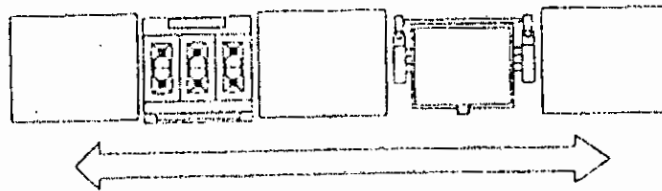
Αποχέτευση

Εκτός από την συνηθισμένη μορφή υδραυλικών εγκαταστάσεών στους νεροχύτες, εδώ θα χρειαστούμε και ειδική απορρόφηση νερού ή

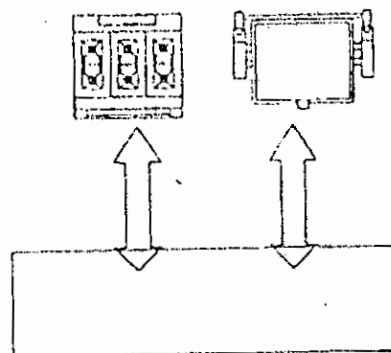
υγρών από ειδικές σχάρες που θα τοποθετούνται στο πάτωμα. Θα τοποθετούνται σε χώρους όπου γίνεται η προετοιμασία και η επεξεργασία των τροφίμων όπως και σε διαφορετικά σημεία για απορρόφηση υγρών από τον καθαρισμό του πατώματος. Είναι αυτονόητο ότι κατά την κατασκευή το πάτωμα θα προβλέπει την εύκολη πρόσβαση τα ου νερού στις γρίλιες αυτές.

Μερικές συσκευές, όπως π.χ. οι φούρνοι με ατμό, κατά την προμήθεισή τους και την εγκατάστασή τους στον κατάλληλο χώρο πρέπει να έχουν την δυνατότητα μέσω υδραυλικής εγκατάστασης να απομακρύνουν τους υγροποιημένους ατμούς για αποφυγή εμπλοκής στην συσκευή. Δυνατότητα αποχέτευσης πρέπει να χει και ο υπόλοιπος κινητός εξοπλισμός που μπορεί να επιτυγχάνεται μέσω κάποιου σωλήνα ο οποίος να εφαρμόζει σε αντίστοιχη κατασκευή στο πάτωμα.

Κατά την κατασκευή πρέπει να προβλέπεται οι κύριες σωληνώσεις των υδραυλικών εγκαταστάσεων να τοποθετούνται σε βατό μέρος (συνήθως έξω από την κουζίνα) για ευκολότερη πρόσβαση στην συντήρηση ή στις επιδιορθώσεις.



(a) Adjacent work space



(b) Opposite work space

Δίοδοι εργασίας και χώροι προετοιμασίας

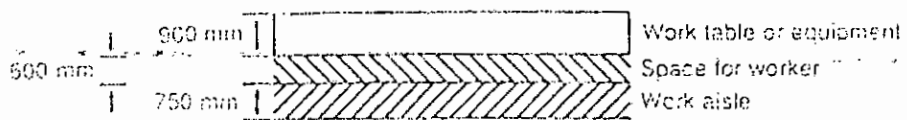
ΔΙΑΔΡΟΜΟΙ ΚΑΙ ΔΙΟΔΟΙ ΣΕ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Στην προσπάθειά μας να διευκολύνουμε το έργο που θα γίνεται διαχωρίζουμε τα κενά μεταξύ των τμημάτων σε διαδρόμους και διόδους χώρων εργασίας.

Οι διάδρομοι είναι και μεγαλύτεροι από τις διόδους, εξυπηρετούν το υπόλοιπο προσωπικό και φυσικά της κουζίνας για εργασίες όπως παραλαβή εμπορευμάτων, απομάκρυνση των αχρήστων και θα είναι χώρος στον οποίο θα κινείται το προσωπικό του εστιατορίου, όπως και ο χώρος που θα περικλείει την λάντζα. Είναι φυσικό οι διάδρομοι αυτοί να εξυπηρετούν καροτσάκια και διάφορα άλλα τρόλλεϋ που θα διευκολύνουν στην προσέγγιση των «σημείων κλειδιών» π.χ. είσοδος εμπορευμάτων, αποθήκη, προετοιμασία κ.λ.π.

Οι δίοδοι εργασίας αντιπροσωπεύουν τις περιοχές μέσα στην κουζίνα όπου αποκλειστικά το προσωπικό της κουζίνας παράγει έργο.

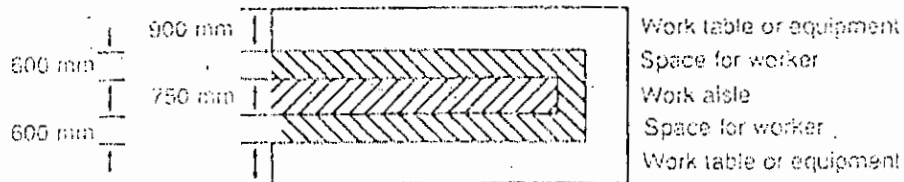
Οι διάδρομοι και οι δίοδοι εργασίας έχουν αναλογίες βάση κάποιων εργονομικών παραγόντων.



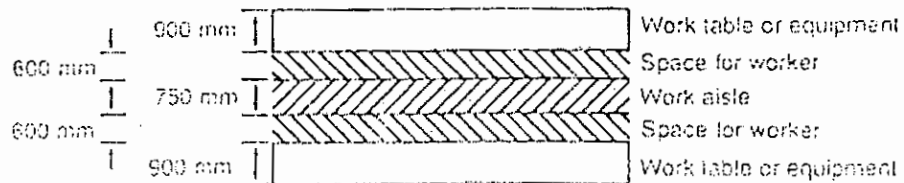
(a) Galley with work aisle



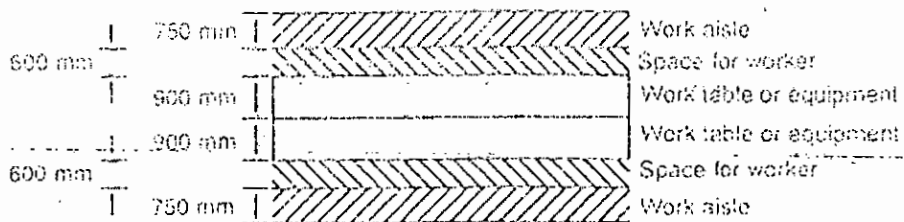
(b) Galley with traffic lane



(c) U-shaped with work aisle



(d) Parallel facing with work aisle



(e) Parallel back-to-back with work aisle

Απαιτούμενοι χώροι για τα διάφορα κέντρα εργασίας

600-800mm	Χώρος για το άτομο που εργάζεται στην τράπεζα προετοιμασίας, στον νεροχύτη ή ο χώρος της θερμότητας που διατίθενται τα φαγητά.
1200-1400mm	Χώρος κοντά σε εξοπλισμό- ψηλά ράφια.
750mm	Ο ελάχιστος χώρος για διόδους εργασίας.
1500mm	Ο ελάχιστος χώρος για διαδρόμους.

1000-1500mm άτομα.	Αρκετός χώρος για να μπορούν να περάσουν δύο άτομα.
1500-1800mm	Άνετη κυκλοφορία ενός τρόλεϊ και ενός ατόμου.
1500-1800mm	Επιτρέπει την κυκλοφορία τρόλεϊ μεταξύ δύο ατόμων που εργάζονται πλάτη με πλάτη.
900mm	Ελάχιστος χώρος μεταξύ εξοπλισμού και τραπεζών εργασίας, που πρέπει να βρίσκονται απέναντι.
1000-1200mm	Ελάχιστος χώρος μπροστά από εστίες που να επιτρέπουν τρόλεϊ να περνούν για βαριές αποστολές.
800-900mm	Χώρος για άτομο με δίσκο σερβιρίσματος.

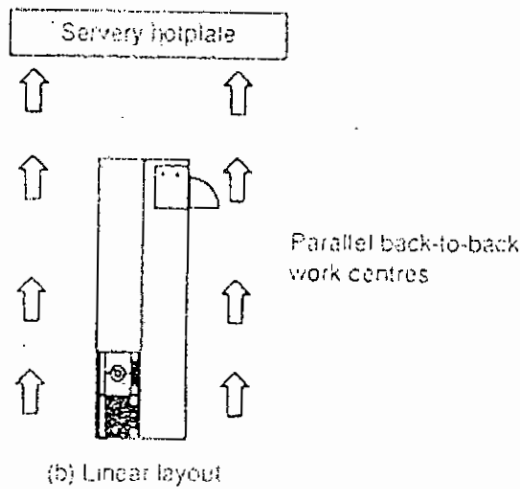
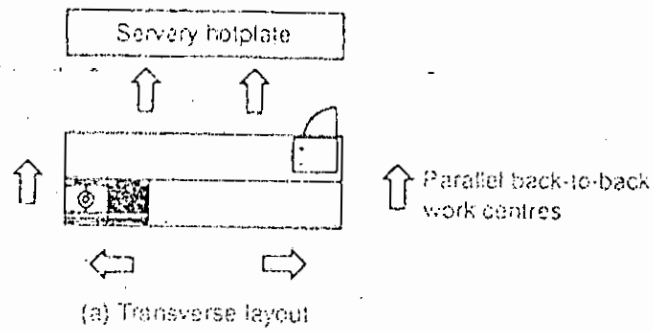
Όταν σχεδιάζουμε διαχωριστικές γραμμές ή περιοχές εξοπλισμού, σημαντική πτυχή θεωρείται η σωστή τοποθέτηση των χώρων παρασκευής (εστίες).

Στην πρώτη περίπτωση θα χρειαστούμε σίγουρα περισσότερο παράλληλο χώρο και κίνηση που αντίθετα στην δεύτερη περίπτωση εργονομικά ίσως είναι καλύτερα με την μόνη εξαίρεση ότι το προσωπικό θα πρέπει να κάνει κίνηση 180° για να φτάσει από τον χώρο προετοιμασίας στον χώρο επεξεργασίας ή αντίθετα.

Θα είναι δύσκολο στον εργαζόμενο να κοιτάξει το φαγητό στην φωτιά ταυτόχρονα με την προετοιμασία. Μια πολύ εξυπηρετική λύση είναι: ο χώρος προετοιμασίας ενός κέντρου να βρίσκεται πλευρικά με τις εστίες πράγμα που μας επιτρέπει να μειώσουμε τις αποστάσεις που χρειάζονται για να μεταφερθούν ζεστά φαγητά όπως και να εξοικονομήσουμε χρόνο κόβοντας την άσκοπη κίνηση. Άλλο πλεονέκτημα είναι η εξοικονόμηση χώρου στα κέντρα επεξεργασίας. Μειονέκτημα είναι βασικά η αυξημένη ανάγκη σε εξαερισμό.

Στο παρακάτω σχεδιάγραμμα βλέπουμε την πρόταση σε δύο πανομοιότυπες λύσεις:

Σε γραμμική παράταξη και σε κάθετη, πάντα σε σχέση με τη θερμοτράπεζα.



Παράλληλα και κάθετα κέντρα

ΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΛΛΕΣ ΔΙΕΥΚΟΛΥΝΣΕΙΣ

Όλα τα περάσματα από και προς την κουζίνα θα πρέπει να μην εμποδίζουν την είσοδο εμπορευμάτων, κιβωτίων, απομάκρυνση των σκουπιδιών και γενικά την διακίνηση του προσωπικού. Αποδυτήρια, τουαλέτες προσωπικού, γραφείο του Σεφ, θυρωρείο της κουζίνας και τραπεζαρία του προσωπικού πρέπει να ληφθούν σοβαρά υπόψη στο αρχιτεκτονικό σχέδιο γιατί συνήθως θεωρούνται λεπτομέρειες και παραβλέπονται.

Παραλαβή εμπορευμάτων

Επιπλέον χώρος χρειάζεται για την στάθμευση των αυτοκινήτων που μεταφέρουν τα εμπορεύματα. Στο χώρο που παραλαμβάνονται τα εμπορεύματα πρέπει να προβλεφτεί χώρος για:

- Έλεγχο των εμπορευμάτων.
- Ζύγισμα των εμπορευμάτων.
- Τα εμπορεύματα που προορίζονται για άμεση αποθήκευση.
- Τρόλει (καροτσάκια).

Σε μερικές περιπτώσεις χρησιμοποιείται ανυψωμένη πλατφόρμα για την ταυτόχρονη παραλαβή και τροφοδότηση του χώρου υποδοχής της κουζίνας. Κάπου στον ίδιο χώρο αλλά παράμερα θα υπάρχουν οι κάδοι των αχρήστων που συνήθως είναι στον χώρο του θυρωρείου αλλά προς τον δρόμο έτσι ώστε τα αυτοκίνητα του δήμου να έχουν εύκολη πρόσβαση σε αυτούς.

Αποθήκευση

Οι χώροι αποθήκευσης ορίζονται αναλόγως το μέγεθος της κουζίνας και τις προδιαγραφές της. Η φύση των προμηθειών (τύποι, ποιότητες, συχνότητα παραλαβής, περιεχόμενο) καθορίζουν και την ανάλογη πολιτική που θα ακολουθήσουμε.

Αποδεκτές δυνατότητες αποθήκευσης πρέπει να προβλεφθούν για όλους τους τύπους των πρώτων υλών σε αναλώσιμα συμπεριλαμβανομένων των απόξηραμένων τροφών, φρούτων, λαχανικών, κρεάτων, πουλερικών και ψαρικών, προπαρασκευασμένων γευμάτων, γαλακτοκομικών και κατεψυγμένων.

Ορισμένες επιχειρήσεις τροφοδοσίας που ήταν σχεδιασμένες πριν 3 ή 4 δεκαετίες έχουν καταστεί σε αυτό το ειδικό θέμα, μη λειτουργικές λόγω βασικά του τρόπου και των μεθόδων αποθήκευσης στην σύγχρονη εποχή. Έχει επικρατήσει μια γενική τάση να μειώνονται οι προμήθειες (το στοκ δηλαδή) και οι καταμετρήσεις να γίνονται σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Μερικές άλλες τάσεις που επικρατούν στο θέμα αυτό σήμερα είναι:

- Η αυξανόμενη ζήτηση και χρησιμοποίηση κατεψυγμένων προϊόντων (ψάρια, κρέας, πουλερικά και λαχανικά) και των μερικώς ή εξ' ολοκλήρου προπαρασκευασμένων φαγητών (ζυμαρικά, γλυκά).
- Η αυξανόμενη χρησιμοποίηση κρύων πιάτων, επιδορπίων, γλυκισμάτων.
- Αυξανόμενος χώρος για αποξηραμένα, κονσερβοποιημένα προϊόντα όπως οι σούπες, σάλτσες κ.λ.π.
- Η προβλεπόμενη μείωση σε αριθμό λαχανικών και φρούτων (εκτός των σαλατικών που χρησιμοποιούνται ευρέως).
- Μείωση στην αποθήκευση φρέσκων κρεάτων και ψαρικών σε μεγάλες ποσότητες (κομμάτια), σε μικρότερες ποσότητες τεμαχισμένες για τις ανάγκες της επιχείρησης από τον φορέα-προμηθευτή.
- Χρησιμοποίηση και εγκατάσταση ραφιών στους χώρους αποθήκευσης για να επιτρέπουν την ομαλή τμηματοποίηση των προϊόντων όπως και τον εύκολο καθαρισμό και τακτοποίηση.

Οι τυπικές οδηγίες για το μέγεθος του χώρου αποθήκευσης δίνουν το 15-25% του όλου χώρου της κουζίνας. Όπου υπάρχει δυνατότητα ο χώρος αυτός πρέπει να υπολογίζεται πάντα στις ανάγκες αποθήκευσης, τις παραλαβές κ.λ.π.

Σε μερικές περιπτώσεις όλα τα εμπορεύματα εκδίδονται από την μοναδική αποθήκη στην κουζίνα. Επίσης παρατηρείται η τάση, η κουζίνα και τα διάφορα υποτμήματα να διαθέτουν τις αποθήκες τους και να παραλαμβάνουν απ'ευθείας τα εμπορεύματα. Σημαντικό είναι να τονιστεί ότι η κεντρική αποθήκη πρέπει οπωσδήποτε να μπορεί να ελέγχει τους χώρους αποθήκευσης των τμημάτων. Πέρα από αυτό η δυνατότητα του να έχουν τα τμήματα δικές τους μικρότερες αποθήκες, μειώνει την άσκοπη μετακίνηση του προσωπικού και διατηρεί την υγιεινή των αναλωσίμων.

Ασφαλής αποθήκευση τροφίμων

Η ασφαλής προφύλαξη των τροφίμων σε ιδανικές συνθήκες είναι ζωτικής σημασίας για την ποιότητα των αναλωσίμων. Το βασικό ζητούμενο είναι το φαγητό να φυλάσσεται σε κατάλληλες θερμοκρασίες.

Χώροι αποθήκευσης

Ντουλάπια, θήκες που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση τροφίμων πρέπει να είναι καθαρές, δροσερές και στεγνές και να αερίζονται επαρκώς μακριά από εστίες φωτιάς και τον καπνό. Φροντίζουμε το παλιό στοκ των τροφίμων να μην μένει πάντα στο πίσω μέρος των ντουλαπιών.

Μπουκάλια και κονσέρβες

Ποτέ δεν χρησιμοποιούμε κονσερβοποιημένα ή άλλα προϊόντα που το εξωτερικό τους είναι εξογκωμένο, σκουριασμένο, η κοιλωμένο.

Προϊόντα σε μπουκάλια όπως μαγιονέζα, κέτσαπ πρέπει να φυλάγονται στο ψυγείο αμέσως μετά από την πρώτη χρήση τους. Πολλά από τα κονσερβοποιημένα προϊόντα διατηρούνται πάνω από 9 μήνες, όταν όμως ανοικτούν πρέπει να κάνουμε τις ίδιες ενέργειες όπως και στα φρέσκα φαγητά (καλή συσκευασία και στο ψυγείο).

Προπαρασκευασμένα τρόφιμα

Η προσοχή μας πρέπει να συγκεντρώνεται στη ετικέτα για να δούμε αν αναγράφεται οποιαδήποτε οδηγία αποθήκευσης, δεδομένου ότι ακόμα και τα τρόφιμα τα οποία είναι γνωστά σε εμάς μπορεί να αλλοιωθούν λόγω των αντιοξεινικών-συντηρητικών που χρησιμοποιούνται. Τρόφιμα με συστατικά ζάχαρη ή αλάτι χρειάζονται ιδιαίτερη προσοχή εάν λάβουμε υπόψη ότι και τα δύο αυτά συστατικά δρουν σαν συντηρητικό και εφόσον δεν υπάρχουν στην κατάλληλη αναλογία επιδρούν ανασταλτικά στην διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων

Ξηρά τροφή

Προϊόντα όπως ζάχαρη, ρύζι, αποξηραμένα φρούτα, ζυμαρικά κ.λ.π. Πρωταρχικό μας μέλημα είναι να τα διατηρούμε σε ξηρό περιβάλλον.

Απομονώνουμε τελείως από την κουζίνα και τα διατηρούμε σε αδιαπέραστη από την υγρασία συσκευασία και να ελέγχουμε σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Καθαρίζουμε διάφορες ακαθαρσίες και εισροές τροφίμων για να αποφεύγουμε μιάσματα όπως τα ποντίκια.

Πρέπει να γνωρίζουμε το χρόνο διατήρησης ορισμένων βασικών ξηρών τροφών. Το χρώμα, το άρωμα, η γεύση και η υφή των τροφίμων αλλοιώνονται μετά από ένα χρονικό διάστημα.

Μεγαλύτερη χρονική διάρκεια αποθήκευσης ορισμένων ξηρών τροφών:

Μπισκότα	3-11 μήνες
Διτανθρακική σόδα	2-3 μήνες
Κέικ και ζύμες	6 μήνες
Ανθρακούχα ποτά σε κουτιά	6-12 μήνες
Αποξηραμένα φρούτα	2-3 μήνες
Αποξηραμένα φασόλια, μπιζέλια, φακές	6-12 μήνες
Μαγιά	6 μήνες
Αλεύρι	6 μήνες
Μπαχαρικά, ξηρά χόρτα, καρυκεύματα	6 μήνες
Σκόνη πουρέ	9 μήνες
Σκόνη γάλακτος	2-3 μήνες
Ξηρούς καρπούς	1 μήνας
Τσάι, καφές, χυμοί	1 μήνας

1. η ιδανική θερμοκρασία για αποθήκευση ξηρών ειδών είναι μεταξύ 10 και 20 βαθμών Κελσίου. Όταν αυτό δεν είναι δυνατό θα πρέπει να υπάρχει καλός εξαερισμός στον χώρο.

2. όταν σε μια συσκευασία έχει χρησιμοποιηθεί ένα μέρος της, το υπόλοιπο προϊόν θα πρέπει να τοποθετείται σε ένα δοχείο που προηγουμένως θα έχει αποστειρωθεί και θα του έχει κολληθεί ετικέτα ώστε στην συνέχεια να σφραγιστεί.
3. να χρησιμοποιούνται όλα τα προϊόντα ξηρών ειδών μέσα σε τρεις μήνες. Τα περισσότερα πιάτα κρατάνε περισσότερο από τρεις μήνες, αλλά η ποιότητα μπορεί να έχει μειωθεί μετά από αυτή την χρονική περίοδο.

Χώρος ψυγείων

Επειδή οι αλλαγές στις επιχειρήσεις τροφοδοσίας γίνονται γρήγορα και σε μικρά χρονικά διαστήματα είναι λίγο δύσκολο να μπορέσουμε να δώσουμε ακριβή περιγραφή για το μέγεθος αποθήκευσης σε ψυγειοκαταψύκτες που θα χρειαστεί μια κουζίνα. Οι περισσότερες κουζίνες σε γενική ανάλυση μοιράζουν το χώρο αυτό σχεδόν σε ίση κατανομή σε καταψύκτες και σε ψυγεία(θάλαμοι).

Μικρότερες κουζίνες συνήθως διαθέτουν ένα θάλαμο και μέσα σε αυτό ένα μικρότερο καταψύκτη.

Μεγαλύτερες κουζίνες απαιτούν ξεχωριστούς θαλάμους για την αποθήκευση φρέσκων ψαριών, κρεάτων, γαλακτοκομικών κ.λ.π.

1. το ψυγείο πρέπει να είναι αρκετά κρύο ώστε να διατηρήσει όλα τα προϊόντα στους 7,2 βαθμούς Κελσίου ή και χαμηλότερα.
2. να αποθηκεύονται όλα τα πιάτα που χαλάνε πολύ εύκολα κοντά στον ανεμιστήρα χωρίς όμως να υπάρχει περίπτωση να καταψυχθούν όπως κρέατα, πουλερικά, θαλασσινά, γαλακτοκομικά προϊόντα ή έτοιμα πιάτα που περιέχουν οποιαδήποτε από αυτά τα προϊόντα. Η καλύτερη θερμοκρασία για αυτά τα προϊόντα είναι μεταξύ 0° και 2° C.
3. να αποθηκεύεται το φρέσκο ψάρι μέσα σε ταψάκια με τρύπες τα οποία θα βρίσκονται μέσα σε ένα πιο μεγάλο ταψί που θα στραγγίζει. Να σκεπάζεται το ψάρι με διάφανη πλαστική μεμβράνη και μετά να καλύπτεται ελαφρά με τριμμένο πάγο. Την ίδια δουλειά κάνει και ο συμπαγής πάγος μόνο που ο τριμμένος

δημιουργεί λιγότερη ζημιά στο ψάρι. Καθημερινώς να στραγγίζεται και να ξεπλένεται το παψί που στραγγίζουν τα ψάρια, και να τοποθετείται φρέσκος πάγος.

4. ποτέ να μην αποθηκεύονται έτοιμα προϊόντα κάτω από ωμά προϊόντα. Μπορεί να μολυνθούν πολύ εύκολα εάν στάξει ή πέσει κάτι από το ωμό προϊόν πάνω στο έτοιμο.
5. να τοποθετούνται ετικέτες σε όλα τα έτοιμα προϊόντα με την ημερομηνία παρασκευής, το όνομα του προϊόντος και το όνομα του υπαλλήλου ο οποίος το ετοίμασε.
6. πάντα να ελέγχεται η ημερομηνία στα γαλακτοκομικά προϊόντα και να υπάρχει βεβαιότητα για την φρεσκάδα τους και για την σωστή περιστροφή τους.
7. τα περισσότερα λαχανικά μπορούν να αποθηκεύονται στο πιο ζεστό μέρος μέσα στο ψυγείο, συνήθως κοντά στην πόρτα ή στο πιο μακρινό σημείο από τον ανεμιστήρα. Να διατηρούνται τα λαχανικά μεταξύ 2 και 7,2 βαθμών Κελσίου. Οι ντομάτες διατηρούνται καλύτερα όταν βρίσκονται μεταξύ 10 και 21 βαθμών Κελσίου. Τα κρεμμύδια και οι πατάτες μπορούν να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία δωματίου.

Αποθήκευση σε κατάψυξη

1. η κατάψυξη θα πρέπει να διατηρείται στους 17° C ή χαμηλότερα.
2. να τυλίγονται όλα τα πιάτα καλά για να αποτρέπεται «κάψιμο» από τον καταψύκτη.
3. να μην καταψύχονται ξανά πιθανά επικίνδυνα προϊόντα ή πιάτα που τα περιέχουν.
4. εάν γίνεται απόψυξη στην κατάψυξη, να τοποθετείται το περιεχόμενο της μέσα στο ψυγείο. Να γίνεται απόψυξη και να επιστρέφονται τα πιάτα το γρηγορότερο δυνατό.
5. να μην κρατούνται κατεψυγμένα κρέατα, πουλερικά ή θαλασσινά για περισσότερους από τέσσερις μήνες.

Άλλοι αποθηκευτικοί χώροι

Οι περισσότερες κουζίνες έχουν ανάγκη από κάποιους μικρότερους χώρους για την φύλαξη κάποιων απολυμαντικών και καθαριστικών υγρών, είδη γενικά μη αναλώσιμα. Τα είδη αυτά τοποθετούνται κατ' αρχήν μακριά από τους αποθηκευτικούς χώρους των τροφίμων, κάπου μεταξύ της λάντζας και του χώρου του εστιατορίου. Σε αυτό τον χώρο να φυλάγονται πήλινα είδη, πλαστικά, τα *recheaux* κ.ά.

Κανόνες για την αποθήκευση των τροφίμων

1. τα πιάτα πρέπει να αποθηκεύονται τουλάχιστον 15 πόντους πάνω από το πάτωμα, εκτός αν βρίσκονται σε κινητά ράφια.
2. όλοι οι αποθηκευτικοί χώροι θα πρέπει να είναι καλά τακτοποιημένοι και να επιτρέπεται η εύκολη πρόσβαση και η γρήγορη αναγνώριση των προϊόντων.
3. όλα τα ράφια θα πρέπει να έχουν ετικέτες ώστε τα προϊόντα να είναι συνεχώς αποθηκευμένα στην ίδια θέση.
4. όλοι οι αποθηκευτικοί χώροι θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί. Πιάτα που έχουν πέσει κάτω ή υγρά που έχουν χυθεί θα πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.
5. τα ψυγεία και οι καταψύκτες θα πρέπει να βρίσκονται σε καλή μηχανική κατάσταση. Προληπτική συντήρηση όπως καθάρισμα των σωληνοειδών, λάδωμα των μεντεσέδων, καθάρισμα των λάστιχων γύρω από τις πόρτες, μη κλείσιμό τους με δύναμη, και το να μην κρατούνται πολύ ώρα ανοικτές, παρατείνει την ζωή του εξοπλισμού και μειώνει τα έξοδα επισκευών.
6. όποτε είναι δυνατόν, σε όλα τα προϊόντα που παραλαμβάνονται θα πρέπει να σημειώνεται η ημερομηνία παραλαβής με ένα μαύρο μαρκαδόρο.
7. όλα τα προϊόντα θα πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το εξής σύστημα: όποιο μπαίνει πρώτο μέσα, θα πρέπει να βγαίνει πρώτο έξω. Αυτό λέγεται περιστροφή. Τα πιο παλιά προϊόντα θα

πρέπει να χρησιμοποιούνται πρώτα. Τα καινούργια προϊόντα θα πρέπει να τοποθετούνται πίσω ή κάτω από τα πιο παλιά.

8. να αποθηκεύονται όλα τα χημικά όπως απορρυπαντικά, εντομοκτόνα και καθαριστικά παραθύρων σε ένα δωμάτιο, ξεχωριστά από τους χώρους αποθήκευσης τροφίμων.

ΧΩΡΟΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

Χώρος προετοιμασίας λαχανικών

Οι απαιτήσεις του χώρου αυτού είναι ανάλογες με την ποσότητα και τα είδη των λαχανικών που αγοράζονται για επεξεργασία. Για μικρές επιχειρήσεις ή για επιχειρήσεις που χρησιμοποιούν εξ' ολοκλήρου προπαρασκευασμένα λαχανικά, είναι αρκετός ένας νεροχύτης, ένας πάγκος για κοπή όπως και το καλάθι αχρήστων και υπολειμμάτων. Όσο αυξάνεται το μέγεθος της επιχείρησης και οι ποσότητες που περνούν από επεξεργασία, απαραίτητες είναι επίσης είδη μηχανών, όπως η μηχανή για ξεφλούδισμα και κοπή πατατών, μηχανή κοπής λαχανικών κ.λ.π. Γενικά ο χώρος προετοιμασίας λαχανικών πρέπει να τοποθετείται κοντά στις εστίες και στον λοιπό εξοπλισμό (steamers).

Χώρος προετοιμασίας ψαριών, κρέατος, πουλερικών

Πολλές σύγχρονες κουζίνες προβλέπουν κατά τον σχεδιασμό τους και χώρο για την πλήρη απασχόληση του χασάπη. Σε μικρότερες επιχειρήσεις οι ποσότητες κρέατος και ψαριών αγοράζονται προτεμαχισμένες είτε σε μερίδες είτε σε πιο μικρά κομμάτια. Σε αυτήν την περίπτωση ένας νεροχύτης και ένας πάγκος προετοιμασίας είναι αρκετός.

Οι μεγάλες κουζίνες είναι αυτονόητο ότι πρέπει να είναι εξοπλισμένες με μηχανές όπως μηχανή κοπής κιμά, πριόνι κοπής, μαχαιρία κ.λ.π.

Χώρος ζαχαροπλαστείου

Μια μικρή κουζίνα μπορεί σε αυτό τον χώρο να διαθέτει ένα πάγκο εργασίας, ένα μίξερ και φούρνος που μπορεί να είναι κοινός με άλλα τμήματα.

Ένας πλήρως εξοπλισμένο τμήμα για ζαχαροπλαστείο πρέπει οπωσδήποτε να διαθέτει τον δικό του φούρνο, μεγάλα μίξερ, ψυγεία, μηχανές ανοίγματος φύλλου, εξοπλισμό όπως παρελκόμενα καλλιτεχνικού σχεδιασμού (φόρμες κ.τ.λ.), ταψιά κ.ά.

Χώροι μαγειρέματος

Βασικοί τύποι μαγειρέματος που υποδεικνύουν και την ανάγκη για τον ανάλογο εξοπλισμό είναι:

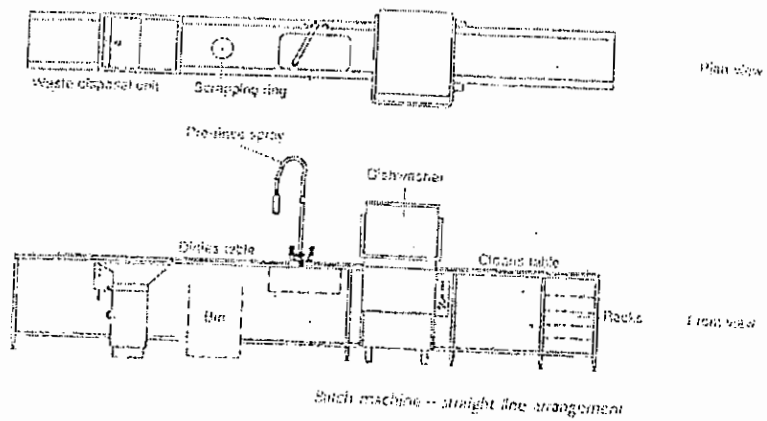
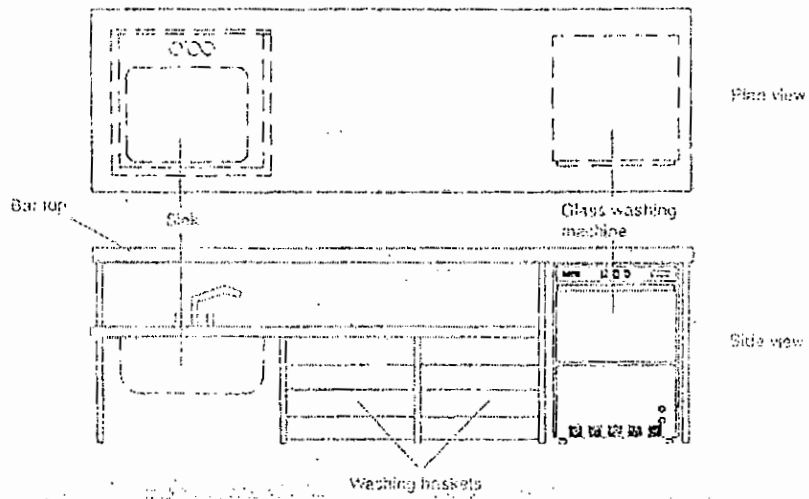
1. ψήσιμο
2. βράσιμο
3. στη σχάρα (σαλαμάνδρα)
4. σε ατμό
5. τηγανητά
6. τηγάνισμα σε πλάκα

Άλλος εξοπλισμός που θα χρειαστεί είναι η παροχή ζεστού νερού για μαγειρικούς σκοπούς, οι αποχυμωτές, τα μπαιν-μαρί κ.λ.π.

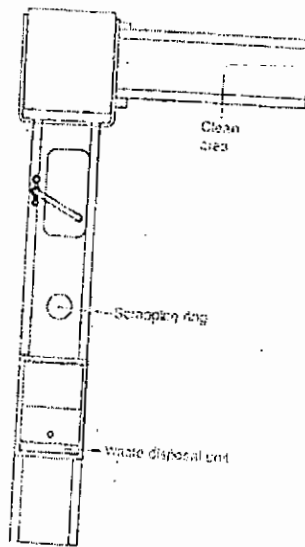
Χώροι λάντζας

Ο υπολογισμός του χώρου λάντζας στηρίζεται πάντα στο δεδομένο : σκεύη-χρόνος. Δηλαδή πόσα σκεύη πρέπει να καθαριστούν, να ετοιμαστούν και σε πόσο χρόνο.

Για μικρές επιχειρήσεις ένα πλυντήριο μαζί με τον ανάλογο χώρο, το νεροχύτη είναι αρκετά. (βλέπε σχεδιάγραμμα)

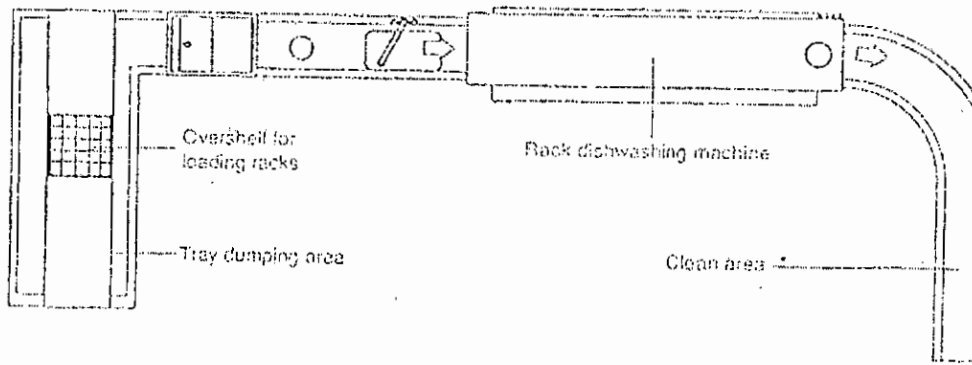


Σχ. 1.18



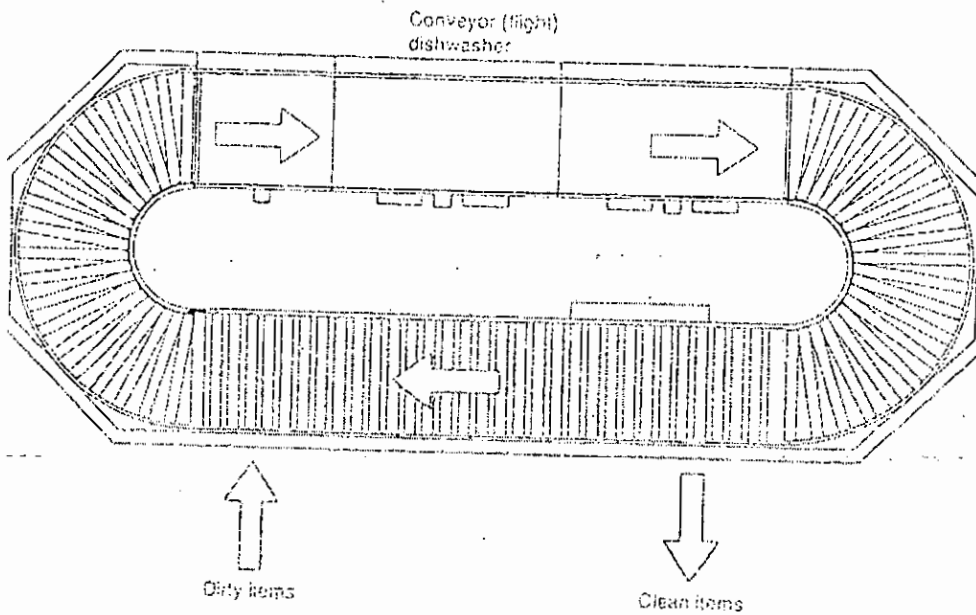
Such machine -- corner arrangement

Σχ. 1.19



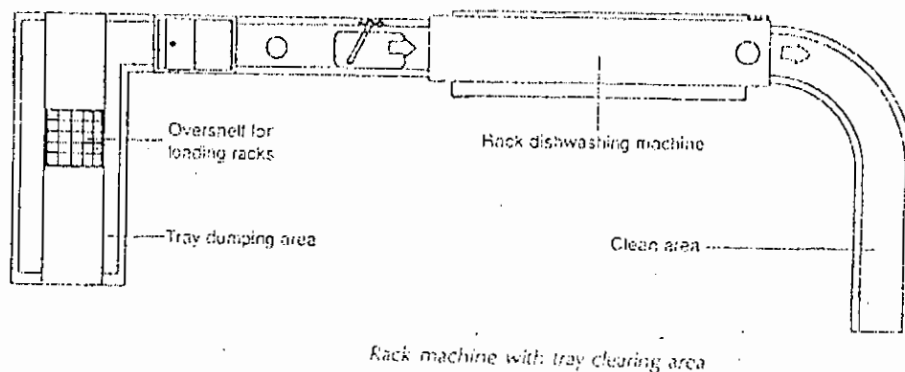
Rack machine with tray cleaning area

Σχ. 1.20

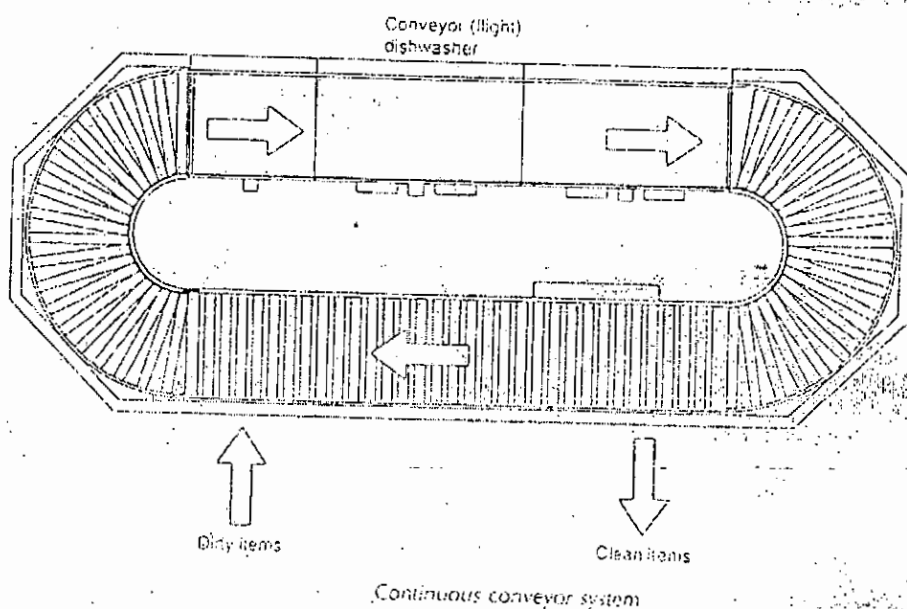


Continuous conveyor system

Όσο μεγαλώνει η επιχείρηση είναι αυτονόητο ότι και ο ανάλογος χώρος θα αυξάνεται όπως και ο εξοπλισμός. Θα χρειαστεί κατ' αρχήν ο χώρος για το άδειασμα και καθαρίσμα των πιάτων ή των σκευών από τα άχρηστα, ένας προκαθαρισμός με το χέρι πριν μπουν στο πλυντήριο, το πλυντήριο, ο χώρος για τα καθαρά σκεύη κ.ο.κ. (βλέπε σχεδιάγραμμα)



Σχ. 1.20



Στο σχεδιάγραμμα έχουμε έναν συνεχόμενο κυλιόμενο μεταφορέα σε σχεδιασμό με αυτόματο καθαρισμό και τοποθέτηση στο πλυντήριο.

Πάνω στα πιο πάνω σχέδια-λύσεις μπορούν να προστεθούν σημεία που θα θεωρηθούν πιο βολικά ή αναγκαία όπως γωνιακή ροή, χώρος για τοποθέτηση των δίσκων ή και τοποθέτηση των καθαρών σε ειδικό πάγκο απέναντι από τον κυρίως χώρο της λάντζας.

Προμήθεια νερού

Για την κουζίνα τρεις τύποι προμήθειας νερού είναι αναγκαίοι:

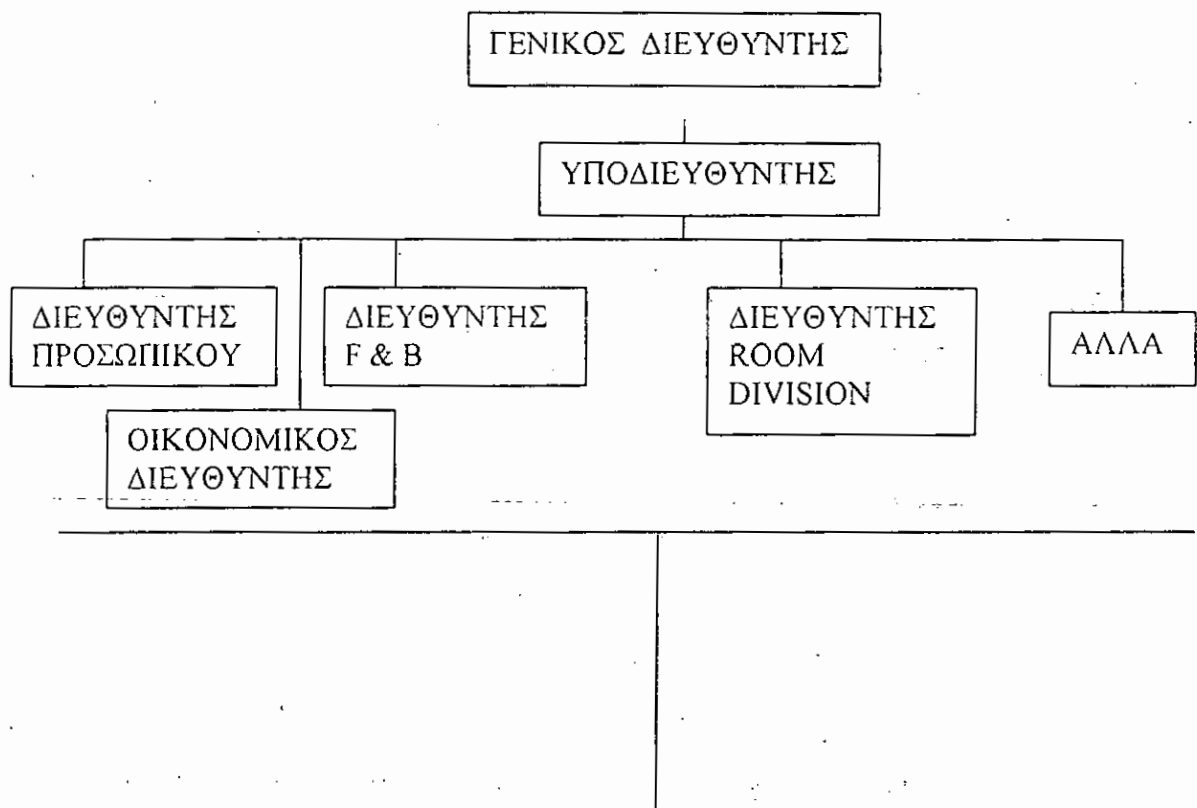
1. κρύο, μη πόσιμο νερό για τους χώρους του προσωπικού, τις τουαλέτες, τα ντους, τους νερόχύτες, τα μπαιν-μαρι, νιπτήρες κ.λ.π.
2. κρύο πόσιμο νερό για χρήση από το προσωπικό (ατομική χρήση και χρήση για επεξεργασία τροφίμων)
3. ζεστό νερό με κλιμακούμενη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται με ειδικό μπόιλερ για τους νιπτήρες και τα ντους όπως και για τους χώρους επεξεργασίας τροφίμων.

Ειδική ροή νερού, μπορεί να προβλεφτεί επιπλέον για χρήση στους συμβατικούς φούρνους όπως και υψηλής πίεσης ροής για τα steamers και τα πλυντήρια στην λάντζα.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Στα επισιτιστικά τμήματα μιας ξενοδοχειακής μονάδας, ο βασικός συντελεστής της επιτυχημένης ή μη λειτουργίας τους είναι ο προϊστάμενος και το υπόλοιπο προσωπικό τους υπό την εποπτεία του Food & Beverage Manager.

Το παρακάτω σχεδιάγραμμα δείχνει την ιεραρχία του προσωπικού στα επισιτιστικά τμήματα.



RESTAURANT MANAGER	BANQUETING MANAGER	CHEF CUISINE	DE	HEAD BARMAN
MAITRE D' HOTEL	BANQUETING SECRETING	SOUS CHEF		BARMAN
SOUS MAITRE D'HOTEL	ASSISTANT BANQUETING MANAGER	SAUCIER		ΣΕΡΒΙΤΟΠΟΙ
CHEF DE RANG	BANQUETING	GARDE		BAR BOYS

	HEAD	MANAGER	
DEMI CHEF DE RANG	WINE WAITER	ENTREMETIER	
ΒΟΗΘΟΣ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΥ	ΣΕΡΒΙΤΟΡΟΙ ΚΑΙ ΒΟΗΘΟΙ	ROTISSIER	
CHEF DE VINS		TOURNANT	
SOMMELIER DE VINS		CUISINIER DE PERSONNEL	
		CHEF DE GARDE	

ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ F & B MANAGER

Ο F & B manager είναι επιφορτισμένος με πολλές και διάφορες αρμοδιότητες όσον αφορά τα θέματα του προσωπικού των επισιτιστικών τμημάτων της επιχείρησης.

Αντικείμενό του είναι η αρμοδιότητα και η ευθύνη για την ερμηνεία και εφαρμογή της πολιτικής της επιχείρησης. Επιδρώνει τα επισιτιστικά τμήματα της επιχείρησης με τα κατάλληλα πρόσωπα καθώς και αναπτύσσει και διατηρεί καλές σχέσεις μεταξύ των εργαζομένων και κάθε επίπεδο ιεραρχίας.

Η επιτυχία των επισιτιστικών τμημάτων στηρίζεται στην φροντίδα του F & B Manager για την αποκατάσταση των καλών σχέσεων μεταξύ των εργαζομένων και πελατών αλλά και μεταξύ των εργαζομένων και προϊσταμένων τους. Για να συμβεί όμως αυτό πρέπει πιο μπροστά να γίνει σωστά η στρατολόγηση και η επιλογή του προσωπικού, το οποίο είναι απαραίτητο να διαθέτει τα απαιτούμενα προσόντα καθώς και την απαραίτητη μόρφωση και εμπειρία, όσον αφορά το αντικείμενο εργασίας τους. Είναι εμπνευστής στη συνεργασία των εργαζομένων μεταξύ τους, η οποία εξαρτάται κα από μια σειρά παράγοντες, όπως είναι τα πνευματικά και φυσικά χαρίσματά τους, ο χαρακτήρας τους, το εργασιακό περιβάλλον και οι ανθρώπινες σχέσεις.

Ο F & B Manager είναι ο «πατέρας» όλου του προσωπικού των επισιτιστικών τμημάτων καθώς και όλων των επιτελικών συντονιστικών, οργανωτικών, υποκινητικών, διευθυντικών, προγραμματιστικών ενεργειών που διεξάγονται στα επισιτιστικά τμήματα. Εννοούμε τον άνθρωπο εκείνο που καθιστά την εγκαθίδρυση και διατήρηση ενός εξωτερικού περιβάλλοντος τέτοιου που να επιτρέπει στα άτομα που είναι σε αυτό να επιτύχουν τους ομαδικούς σκοπούς και στόχους. Το άτομο αυτό πρέπει να εμπνέει αισθήματα σιγουριάς σε μια αβέβαιη κατάσταση και εμπιστοσύνης στους κατώτερους του. Έχει την δύναμη να μεταβιβάζει εξουσία και ευθύνη στους προϊσταμένους του.

Ένας καλός F & B Manager πρέπει να διαθέτει τα εξής οκτώ χαρακτηριστικά:

- προσανατολισμός στα επιτεύγματα
- αποτελεσματικότητα
- αναλυτική σκέψη
- πρωτοβουλία
- συλλογισμός, σύνθεση
- επηρεασμός
- ανθρώπινες σχέσεις
- επιμονή

Ο F & B Manager συμβάλλει αποτελεσματικά στην επίλυση των θεμάτων προσωπικού καθώς και σε όλη την οργάνωση και επιστράτευση αυτών στα επισιτιστικά τμήματα του ξενοδοχείου. Υιοθετεί λύσεις, συντελεί στην ποιοτική στάθμη των εργαζομένων με μόρφωση και επιμόρφωση. Σειρά λοιπών εργασιών, οι οποίες αποτελούν το α και το ω στην οργάνωση.

Καθήκοντα του F & B Manager

Θέματα προσωπικού

1. επιβλέπει όλη την διαδικασία πρόσληψης (προσέλκυση υποψηφίων, επιλογή, πρόσληψη, εκπαίδευση, ενσωμάτωση νεοπροσληφθέντων, εργασιακές σχέσεις)
2. εντοπίζει τα επαγγελματικά του κενά και φροντίζει για την κάλυψή του
3. εκπαίδευση προσωπικού
 - δεκαπεντάλεπτη καθημερινή εκπαίδευση σερβιτόρων πριν το dinner
 - εκπαίδευση νεοπροσληφθέντων
 - γενικότερα προγράμματα εκπαίδευσης εντός του ξενοδοχείου
 - προώθηση των εργαζομένων σε προγράμματα εκτός του ξενοδοχείου
4. πειθαρχία. Συντελεί στην δημιουργία πειθαρχημένου πνεύματος υπακοής και εφαρμογή εντολών καθώς και την τήρηση κανονισμών του ξενοδοχείου.
5. αξιολόγηση υφισταμένων. Διατηρεί αρχείο προσωπικού και κάνει τακτική αξιολόγηση πριν το τέλος της σεζόν.
6. επιτελεί στην επίτευξη ποσοστού που έχει τεθεί σαν στόχος αλλά και συνεχής φροντίδα για το μεγαλύτερο δυνατό βαθμό ικανοποίησης των πελατών.
7. κάνει προσπάθειες για ακόμη μεγαλύτερη προώθηση των πωλήσεων καθώς και για την συμπίεση του κόστους και αύξηση της παραγωγικότητας. Κάνει έγκαιρο εντοπισμό, σωστή διάγνωση των προβλημάτων, εξεύρεση εναλλακτικών λύσεων και επιλογή των καλύτερων για κάθε περίπτωση.

Θέματα αγορών – παραλαβής – αποθήκευσης

1. είναι υπεύθυνος για την αποτελεσματική λειτουργία και έλεγχο των τμημάτων αγορών του τμήματος παραλαβής και αποθήκευσης.

2. καθήκον του η ανεύρεση των φθηνότερων και καλύτερων προμηθευτών, εξασφαλίζοντας την αποδοτικότητα, το μειωμένο κόστος και την δυνατότητα περιορισμού των εργατικών εξόδων.
3. συνεργάζεται με τα τμήματα παρασκευής ώστε να τηρηθούν τα επίπεδα αποθεμάτων όσο το δυνατόν πιο χαμηλά.
4. διατηρεί επαφές με τα τμήματα παρασκευής και ελέγχου για τον έλεγχο των αγαθών (ποιοτικό και ποσοτικό) και με το τμήμα λογιστηρίου για την έγκαιρη πληρωμή και εξασφάλιση εκπτώσεων κ.λ.π.
5. συντάσσει αναφορές προς την διεύθυνση για τις δραστηριότητες των τμημάτων και ερευνά για τις ανάγκες της επιχείρησης.

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Εδώ μπορούμε να διαχωρίσουμε και να καθορίσουμε την Διοικητική πυραμίδα των κατηγοριών του προσωπικού της κουζίνας που όπως είναι γνωστό πρώτος εφάρμοσε στην κοινωνιολογία ο Maslow.

8. διοικητική μέριμνα (Chef de cuisine)
9. έλεγχος (Chef de partie)
10. εκτέλεση εργασίας (Υπόλοιποι)

Διοικητική μέριμνα

Επικοινωνία
Συντονισμός
Κινητικότητα
Εχεμύθεια
Διπλωματικότητα
Έλεγχος
Αποφασιστικότητα
Οργανωτικότητα

Αυτοί που αποδέχονται την διοικητική μέριμνα περιμένουν από αυτήν:

Συλλογικότητα

Σεβασμό

Κατανόηση

Συνέπεια

Τι πρέπει να περιμένει η Διοικητική έρευνα σε αντιπαράσταση:

Εκτέλεση των κανόνων

Συνεργασία

Σεβασμό

Μια καλή Διοικητική μέριμνα προβλέπει και ασκεί διοικητική ισορροπία στον χώρο εργασίας της κουζίνας σύμφωνα πάντα με υποδείξεις της διεύθυνσης.

Η Διοικητική μέριμνα μπορεί να έχει μία από τις παρακάτω μορφές ή και όλες μαζί:

1. Τεχνική
2. Διοικητική
3. Κοινωνική

Τεχνική

Μαγειρικές ικανότητες όπως και σωστή γνώση χρησιμοποίησης του εξοπλισμού της κουζίνας είναι το βασικότερο έργο της υποστήριξης αυτής. Η τεχνική υποστήριξη της διοικητικής μέριμνας πρέπει απαραίτητως να είναι σε θέση να αναλαμβάνει πρακτικές εφαρμογές και να τις φέρνει σε πέρας. Βασική επιδίωξη της πρέπει να είναι η μεταδοτικότητα των ενεργειών της και στους υπόλοιπους εργαζομένους.

Διοικητική

Ασκεί διοικητικό έργο. Αναλύει και σχεδιάζει το menu, δίνει τις ανάλογες παραγγελίες για προμήθειες, ορίζει καθήκοντα και ευθύνες, εκπαιδεύει προσωπικό, ενημερώνει γραπτώς την διεύθυνση για τους ελέγχους, κάνει συγκρίσεις για να βγάξει συμπεράσματα που βοηθούν το όλο έργο της

κουζίνας. Το ρόλο αυτό μπορεί να τον αναλάβει με επιτυχία ο Sous Chef ή οι Chef de Partie.

Κοινωνική

Η κοινωνική υποστήριξη επιστεγάζεται συνήθως στον ανθρώπινο τομέα και κυρίως στις εργασιακές σχέσεις. Ο υπεύθυνος αναλαμβάνει να δώσει κίνητρα εκτός από το μισθολογικό βέβαια στους εργαζομένους για να πετύχει παραγωγικότητα. Είναι βασικό να είναι γνώστης της κοινωνικής ψυχολογίας και των κοινωνικών συμπεριφορών κάτι που θα κάνει πιο εύκολο και αποδοτικό το έργο του.

Στοιχεία Διοικητικής Μέριμνας

Πρόβλεψη-σχεδιασμός

Οργάνωση

Διοίκηση

Συντονισμός

Έλεγχος

Πρόβλεψη

Η πρόβλεψη της Διοικητικής Μέριμνας φροντίζει να ελαχιστοποιεί τις απαραίτητες απουσίες, λάθη στο πρόγραμμα και στον έλεγχο. Μια συνήθη πρόβλεψη μπορεί να έχει την μορφή της αλλαγής του προγράμματος όταν π.χ. κάποιος εργαζόμενος δείχνει κουρασμένος και ίσως χρειάζεται περισσότερη ξεκούραση. Αυτό ίσως μας περισώσει από την ανεπιθύμητη περίπτωση ο εργαζόμενος να φέρει άδεια γιατρού για 2-3 εβδομάδες την στιγμή που μας είναι απαραίτητος. Πρόβλεψη μπορεί να γίνει και στην περίπτωση της συντήρησης των συσκευών η οποία συντήρηση αποκλείει τον κίνδυνο σοβαρής ζημιάς στον εξοπλισμό μας.

Σχεδιασμός

Μετά την πρόβλεψη ακολουθεί ο σχεδιασμός. Πόσα γεύματα πρέπει να ετοιμαστούν; Πόσο στοκ χρειαζόμαστε; Πόσο προσωπικό; Είναι το προσωπικό ικανό; Αν όχι τότε πρέπει να αναλάβει η Διοικητική Μέριμνα την εκπαίδευση κ.λ.π. Συνέχεια σε αυτό μπορεί να δοθεί με την ενημέρωση του προσωπικού για νέα και ακριβά μηχανήματα αποτρέποντας έτσι τον κίνδυνο σωματικών και οικονομικών απωλειών λόγω άγνοιας.

Οργάνωση

Μετά τον σχεδιασμό έχει σειρά η οργάνωση. Η βασική επιδίωξη της Διοικητικής Μέριμνας σε αυτό το στάδιο είναι να αξιοποιήσει στο έπακρον τα τρία βασικά στοιχεία. Φαγητό, εξοπλισμό, προσωπικό. Εάν επιτύχουμε το παραπάνω έχουμε τότε το ποθητό που είναι το τι θέλουμε, που το θέλουμε, σε πόση ποσότητα και ποιο χρόνο.

Παράδειγμα

Μία επιχείρηση ανάλαβε δεξίωση με καναπεδάκια για 2,000 άτομα. Την επόμενη ακριβώς η Διοικητική Μέριμνα είχε σχεδιάσει λανθασμένα ειδική βραδιά ελληνικής κουζίνας. Το μέγεθος της εργασίας ήταν πολύ μεγάλο.

Ο Σεφ άρχισε να οργανώνει την διεργασία 18 μέρες πιο πριν. Η Ελληνική βραδιά θα απασχολούσε το προσωπικό της κουζίνας την προηγούμενη της μεγάλης δεξίωσης και την μέρα αυτής ενώ οι προετοιμασίες της δεξίωσης θα τελείωναν 2 μέρες πιο πριν. Τα καναπεδάκια, 15 είδη και 2,000 το κάθε είδος προετοιμάζονται σταδιακά 6 μέρες πριν την δεξίωση. Είχαν δοθεί οι ανάλογες οδηγίες στους chef de partie για να καθοδηγήσουν τους υφιστάμενους τους και τους υπεύθυνους της βάρδιας (sous chef) για να προγραμματίζουν το έργο της βάρδιάς τους.

Η εργασία έγινε σταδιακά και η κάθε βάρδια τελείωνε και ένα είδος edésματος και αφού το ολοκλήρωνε έκανε και την ανάλογη προετοιμασία για παρακάτω.

Διοίκηση

Οι οδηγίες που δίνονται είναι σαφείς και δηλώνουν: πως, που, τι, πότε. Η σαφήνεια των οδηγιών δεν θα αφήνει περιθώρια ακατανόητων κανόνων και θα διατηρεί την πειθαρχία στον χώρο.

Δίνονται προτεραιότητες σε σημαντικά θέματα και ακολούθως ορίζονται και δίνονται εξηγήσεις για το καθετί που γίνεται για να μην τίθενται από τους υφιστάμενους τα παραπάνω ερωτήματα σε ανεπιθύμητο χρόνο.

Συντονισμός

Ο συντονισμός έχει στόχο να διευκολύνει το ομαδικό έργο και να φέρνει το προσωπικό σε αρμονική σχέση με την εργασία. Αναγκαίο είναι η Διοικητική μέριμνα μέσω του συντονισμού να ακούει, να λύνει τα προβλήματα και να κατανοεί τις δυσκολίες κατά την εκτέλεση του έργου.

Ο ρόλος του συντονισμού επεκτείνεται επίσης και κατά την πρόσληψη νέου προσωπικού που θα μπορεί μέσω της κατάλληλης καθοδήγησης να ακολουθήσει το πρόγραμμα της υπόλοιπης ομάδας. Άλλο σημαντικό όφελος της ύπαρξης του συντονισμού είναι το δέσιμο των τμημάτων τόσο μεταξύ τους όσο και με τα υποτμήματα. Περαιτέρω ο συντονισμός ενδιαφέρεται να ακούει και να λαμβάνει υπόψιν τις παρατηρήσεις των πελατών, των υπόλοιπων εργαζομένων εκτός κουζίνας και να είναι γενικά υπεύθυνη υπηρεσία για δημόσιες σχέσεις της κουζίνας με το εξωτερικό περιβάλλον.

Έλεγχος

Δίνεται έμφαση στην κίνηση προσωπικού και υλικών. Ελέγχεται η ακριβής ώρα έναρξης εργασίας όπως και αναχωρήσεις από αυτήν, ελέγχεται η ποιότητα σε σχέση πάντα με το μενού όπως και η ποσότητα σε σχέση με τις τρέχουσες ανάγκες. Δίνεται έμφαση στο να μην υπάρχουν διαρροές υλικών όπως και στην αποφυγή απρόσεκτης προετοιμασίας με αποτέλεσμα την αχρηστοποίηση επεξεργασίμων αναλωσίμων. Ο έλεγχος επιτυγχάνεται αφού εφαρμόζεται με τακτική και απρόσκοπτες ενέργειες για το καλό πάντα του συνόλου.

Υπευθυνότητες της διοικητικής μέριμνας

Εξουσιοδοτήσεις

Αναγνωρίζεται ότι οι σωστοί και ικανοί συνεργάτες βοηθούν τα μέγιστα σε οποιαδήποτε εργασία. Έτσι και εδώ η Διοικητική Μέριμνα επιλέγει τους προϊστάμενους με βάση ειδικά κριτήρια που θα τους επιτρέπουν την σωστή και απρόσκοπτη εκτέλεση των εργασιών. Είναι σημαντικό τα πρόσωπα αυτά να ξέρουν να εκτιμούν και να αξιολογούν τις ικανότητες και προσόντα των υφισταμένων τους.

Κίνητρα

Σίγουρα δεν μπορούμε να πείσουμε όλους τους εργαζομένους να αποκτήσουν ικανοποίηση από την δουλειά τους, μπορούμε όμως να δώσουμε μια προαγωγή, έναν έπαινο, και καλή πίστη σε αυτόν που ενδιαφέρεται για την δουλειά του.

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Τάσεις στην διοίκηση προσωπικού

Η διοίκηση του προσωπικού έχει να κάνει με την αποτελεσματική πρόσληψη, την εκπαίδευση, την παροχή κινήτρων καθώς και την επίβλεψη των υπαλλήλων ώστε να πραγματοποιηθούν οι στόχοι της κουζίνας. Αυτό δεν είναι μια απλή εργασία και σε καμιά περίπτωση δεν θα πρέπει ο διευθυντής να υποθέσει πως όλα θα γίνουν μόνα τους. Η διεύθυνση του προσωπικού είναι κάτι παραπάνω από το να έχεις ικανοποιημένους υπαλλήλους. Οι περισσότεροι υπάλληλοι έχουν ανάγκη να αισθάνονται πως είναι ένα αναπόσπαστο μέρος ενός υγιούς οργανισμού και πως θα έχουν ένα καλύτερο μέλλον εάν ο οργανισμός πάει καλά. Οι περισσότεροι υπάλληλοι θέλουν να κάνουν μία καλή δουλειά, αλλά εξαιτίας της κακής διεύθυνσης, της ανεπαρκούς εκπαίδευσης, της έλλειψης ενημέρωσης και εφαρμογής των προτύπων, της ελάχιστης ή της μη

αναγνώρισης, σεβασμού ή ανταμοιβής, δεν έχουν κίνητρο να προσπαθούν περισσότερο ή να καταλάβουν πλήρως τι αναμένεται από αυτούς. Η διεύθυνση θα πρέπει να έχει πλήρη γνώση των βασικών της διεύθυνσης του προσωπικού εάν η κουζίνα θέλει να επιτύχει και στον τομέα της πρόσληψης και διατήρησης του προσωπικού.

Ο διευθυντής της κουζίνας θα πρέπει να είναι ενήμερος για ορισμένες αλλαγές που μπορεί να έχουν συμβεί στο περιβάλλον της εργασίας. Οι περισσότερες από αυτές τις αλλαγές είναι αποτέλεσμα της σύγχρονης κοινωνικής και οικονομικής πραγματικότητας και είχαν μια σημαντική επίδραση στο διαθέσιμο εργατικό δυναμικό.

Για πολλά χρόνια, η πλειοψηφία των εργαζομένων στη μαζική εστίαση έπαιρναν το βασικό μισθό, δημιουργώντας έτσι υψηλό ποσοστό ανακύκλωσης/ κινητικότητας προσωπικού. Στο παρελθόν, αυτό δεν ήταν σοβαρό πρόβλημα επειδή υπήρχαν πολλοί υποψήφιοι. Σήμερα η διατήρηση του προσωπικού, με ένα λογικό εργατικό κόστος, είναι μία βασική προτεραιότητα της διεύθυνσης. Οι υπάλληλοι πρέπει να θεωρούνται ως μακροχρόνιες επενδύσεις και να έχουν την ανάλογη μεταχείριση.

Η οργάνωση και γενικότερα οι οργανωτικές φάσεις πραγματοποιούνται με την βοήθεια των οργανωτικών εργαλείων. Κάθε διευθυντής θα πρέπει να έχει στα χέρια του τα παρακάτω εργαλεία:

- Το οργανόγραμμα, που θα δείξει την ομαλοποίηση της σχέσης εξουσίας μεταξύ των ομάδων, τους δρόμους που ακολουθούν οι επικοινωνίες.
- Το εγχειρίδιο λειτουργίας τμήματος, που αναφέρει τις δραστηριότητες που έχει αναλάβει να φέρει σε πέρας το τμήμα και τον τρόπο.
- Η περιγραφή εργασίας και ο προσδιορισμός προσόντων, που θα ξεκαθαρίσουν καθήκοντα, εξουσίας κτλ των επικεφαλής αλλά και των υπολοίπων μελών.
- Ο πίνακας σύνθεσης προσωπικού, που καθορίζει τις απαιτούμενες ποσότητες ανθρωπίνου δυναμικού ανά ομάδα.
- Ο εσωτερικός κανονισμός, που θα υποστηρίξει την πειθαρχία στις σχέσεις μεταξύ της επιχείρησης και των μελών ή και μεταξύ των μελών

- Οι καταστάσεις εξοπλισμού, τα έντυπα, οι τιμοκατάλογοι, ο καθορισμός των προμηθειών και minimum αποθεμάτων σε τρόφιμα-υλικά καθαρισμού, και ο προϋπολογισμός.

Επιλεκτική πρόσληψη

Η διαδικασία της επιλεκτικής πρόσληψης περιλαμβάνει την εξεύρεση υποψηφίων για εργασία από όλες τις διαθέσιμες πηγές και την επιλογή των υποψηφίων για πρόσληψη, βασισμένη στο πόσο καλά «δένουν» με τη φιλοσοφία του εκάστοτε ξενοδοχείου, τους στόχους και την πολιτική του.

Η διεύθυνση πρέπει να είναι όσο το δυνατόν περισσότερο επιλεκτική σχετικά με τον ποιόν θα προσλάβει. Ο στόχος της πρόσληψης, είναι να βρεθούν υπάλληλοι που θα έχουν υψηλά επίπεδα προσωπικής υγιεινής, να δείχνουν ενθουσιασμό για την εργασία, να δέχονται πρόθυμα τις ευθύνες και να είναι διατεθειμένοι να συνεργάζονται με τους υπόλοιπους.

Τα πλεονεκτήματα σε μία επιλεκτική πολιτική πρόσληψης είναι:

- Μια μεγαλύτερη βάση υποψηφίων που μπορούν να προσληφθούν
- Περισσότερες πληροφορίες για τους υποψήφιους υπαλλήλους, ώστε να λαμβάνονται καλύτερες αποφάσεις για τις προσλήψεις
- Λιγότερες λανθασμένες αποφάσεις πρόσληψης εξαιτίας των λάθους πρώτων εντυπώσεων
- Οι υποψήφιοι υπάλληλοι γνωρίζουν ότι η διεύθυνση ενδιαφέρεται σοβαρά για το ποιους προσλαμβάνει

Στρατολόγηση προσωπικού

Είναι η διαδικασία της προσέλκυσης των υποψηφίων με τα κατάλληλα προσόντα για την κουζίνα. Εφόσον η βιομηχανία έχει ένα τόσο υψηλό δείκτη κινητικότητας υπαλλήλων, θα πρέπει η διεύθυνση να είναι συνεχώς ενήμερη για τις πηγές υποψηφίων και να έχει ένα κατάλογο με υποψηφίους που μπορούν να προσληφθούν μόλις δημιουργηθούν κενές θέσεις.

Ορισμένες πηγές είναι:

- Υποψήφιοι που έρχονται από μόνοι τους
- Υπάλληλοι που συστήνουν υποψηφίους
- Εφημερίδες

Συνέντευξη και προσανατολισμός

Οι υποψήφιοι καλούνται να δώσουν συνέντευξη. Εφόσον επιλεγούν ειδοποιούνται για μία δεύτερη. Συνήθως έχει βγει η απόφαση για να τον προσλάβουν και βασίζονται στην αίτησή του και στην πρώτη συνέντευξη. Η ουσία της δεύτερης είναι για να κατατοπιστεί, να προσανατολισθεί ο υποψήφιος. Είναι σημαντικό ο υποψήφιος να καταλαβαίνει ξεκάθαρα τους όρους της πρόσληψης, περιλαμβανομένων και των στόχων της επιχείρησης, καθώς και την πολιτική που περιέχεται μέσα στο εγχειρίδιο των υπαλλήλων, την περιγραφή της εργασίας, τις ώρες, τις βάρδιες, και τις μέρες που ο υπάλληλος αναμένεται να εργαστεί, τον αρχικό του μισθό και κάποιες άλλες σχετικές πληροφορίες. Μια σωστή διαδικασία ενημέρωσης μπορεί να δώσει αυτοπεποίθηση και ενθουσιασμό στους καινούργιους υπαλλήλους, αυξάνοντας την αποτελεσματικότητα των προσπαθειών τους. Είναι ένας από τους πρώτους τρόπους που η διεύθυνση χρησιμοποιεί για να γνωστοποιήσει στον υπάλληλο ότι ενδιαφέρεται για την ευημερία του και για την σημασία της παρουσίας του στην κουζίνα. Επίσης μεταδίδει την σημασία που έχει η καθιερωμένη πολιτική του ξενοδοχείου και το γεγονός πως η επιχείρηση είναι καλά οργανωμένη ώστε να εξασφαλίσει ένα σταθερό μέλλον.

Εφόσον ανακεφαλαιωθεί η ενημέρωση, πρέπει να ερωτηθεί ο υποψήφιος εάν συμφωνεί με όλα αυτά που του παρουσιάστηκαν και εάν θα ήθελε να εργαστεί στην κουζίνα του ξενοδοχείου. Εφόσον συμφωνεί θα πρέπει να υπογράψει τη λίστα προσανατολισμού και να ξεναγηθεί στους χώρους. Ακολουθεί η ενημέρωση του υπαλλήλου για το πότε θα ξεκινήσει την καινούργια δουλειά του και ποιόν θα ζητήσει μόλις φθάσει. Εάν είναι δυνατόν να συστηθεί και στον εκπαιδευτή του.

Χειρισμός νεοπροσληφθέντων

Έντυπα για τον νέο υπάλληλο. Τα ακόλουθα έντυπα πρέπει να συμπληρώνονται όταν ένας νέος υπάλληλος προσλαμβάνεται. Λίστα προσανατολισμού. Ο κάθε υπάλληλος συμφωνεί να εργαστεί σύμφωνα με την πολιτική της επιχείρησης που είναι γραμμένη στη λίστα, υπογράφοντάς την. Κάτι τέτοιο προστατεύει το ξενοδοχείο από πιθανές μηνύσεις και ισχύει για όλους τους υπαλλήλους.

Έντυπο Πρόσληψης του Υπάλληλου. Αυτό θα γίνει και το πρώτο φύλλο για το προσωπικό αρχείο του υπαλλήλου. Εδώ καταγράφονται τα πιο αξιοσημείωτα στοιχεία για τον υπάλληλο, και ισχύει για όλους τους υπαλλήλους.

Φύλλο Μισθοδοσίας. Περιλαμβάνει όλες τις πληροφορίες που είναι απαραίτητες για να ενταχθεί ο νέος υπάλληλος στη μισθοδοσία. Ισχύει για όλους τους υπαλλήλους. Το φύλλο θα πρέπει να δίνεται στο τμήμα μισθοδοσίας της κουζίνας αφού συμπληρωθεί.

Αρχεία υπαλλήλων

Δημιουργείται ένας φάκελος για κάθε υπάλληλο, που περιέχει την αίτηση του υπάλληλου, το έντυπο πρόσληψης, τη λίστα προσανατολισμού, τα διάφορα τεστ ικανότητας, τις αξιολογήσεις απόδοσής του, τις πειθαρχικές αναφορές, και οποιεσδήποτε άλλες πληροφορίες που έχουν σχέση με τον υπάλληλο. Οι προσωπικοί αυτοί φάκελοι θα πρέπει να χωρίζονται σε ξεχωριστές κατηγορίες για κάθε θέση και να αρχειοθετούνται κατά αλφαβητική σειρά.

Όταν ένας υπάλληλος αποχωρήσει από την εργασία, ακούσια ή εκούσια, ο προσωπικός του φάκελος πρέπει να παραμείνει στο αρχείο της επιχείρησης.

Το εγχειρίδιο του υπαλλήλου

Το εγχειρίδιο αυτό περιλαμβάνει τα καθήκοντα αλλά και τα δικαιώματα των υπαλλήλων και την πολιτική του ξενοδοχείου. Οι πολιτικές που περιλαμβάνονται στο εγχειρίδιο είναι οι γενικά αποδεκτές στον κλάδο

της κουζίνας. Οι πολιτικές μπορεί να αλλάξουν ή να ακυρωθούν ενώ επιπλέον πολιτικές μπορεί να προστεθούν. Μερικές από τις πολιτικές είναι η άδειες μετ' αποδοχών ή κατά ομάδα, γεύματα υπαλλήλων, πολιτική στολών, κάρτα υγείας, υπάλληλοι εκτός υπηρεσίας, υπάλληλοι σε ώρα υπηρεσίας κτλ.

Οι πέντε υποχρεώσεις ενός υπαλλήλου

1.Αξιοπιστία. Να έρχεται στην δουλειά στην ώρα του και να εκτελεί τις εργασίες που προσελήφθη για να κάνει

2.Ευχάριστη προσωπικότητα και θετική στάση προς την εργασία.

Θα πρέπει να έχει ένα ειλικρινές χαμόγελο για όλους όσους έχουν σχέση με την κουζίνα και το γενικά το εργασιακό του περιβάλλον. Τα προσωπικά προβλήματα δεν πρέπει να αφήνονται να επηρεάζουν την εργασία.

3.Ομαδικότητα. Σημαίνει η συνεργασία με τους συναδέλφους και με την διεύθυνση. Η προσφορά βοήθειας σε όσους την χρειάζονται, θα δημιουργήσει φιλική ατμόσφαιρα που θα κάνει την εργασία, πιο εύκολη και πιο απολαυστική αφού θα δοθεί στην κουζίνα η δυνατότητα να λειτουργήσει στο υψηλότερο επίπεδο.

4.Απόδοση. Μέσα από ένα συνδυασμό εκπαίδευσης και προσπαθειών των ίδιων των υπαλλήλων, πρέπει να αναπτυχθεί η γνώση και η ικανότητα να εκτελείται κάθε απαιτούμενη εργασία για τα πρότυπα της κουζίνας. Θα πρέπει να υπάρχει η αίσθηση της επείγουσας ανάγκης με οτιδήποτε γίνεται.

5.Προσωπική εμφάνιση. Η εμφάνιση πρέπει να δημιουργεί εμπιστοσύνη για την κουζίνα και για τα πρότυπα της επιχείρησης. Μπορεί το προσωπικό της κουζίνας να μην έρχεται σε άμεση επαφή με την πελατεία, οφείλει όμως λόγω της ιδιαιτερότητας της δουλειάς να είναι προσεγμένη και να τηρεί τους κανόνες υγιεινής.

Η ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Μισθός και περίοδοι πληρωμής. Ο μισθός που αρχικά θα παίρνουν οι νέοι υπάλληλοι θα είναι βασισμένος στην προϋπηρεσία τους και στους μισθούς που επικρατούν στην τοπική αγορά. Αυξήσεις θα γίνονται ανάλογα με την απόδοση του υπάλληλου. Ο μισθός είναι προσωπικό ζήτημα και δεν θα πρέπει να συζητιέται με τους άλλους υπαλλήλους.

Οι περίοδοι πληρωμής θα είναι συγκεκριμένοι. Οι επιταγές πληρωμής θα εκδίδονται σε υπαλλήλους που βρίσκονται εν υπηρεσία, εφόσον έχει τελειώσει η βάρδια τους. Εάν χαθεί η επιταγή με τον μισθό, θα εκδοθεί καινούργια μόνο εφόσον ακυρωθεί η πληρωμή για την πρώτη.

Παρουσία και ώρες εργασίας. Για να λειτουργήσει αποτελεσματικά η κουζίνα, πρέπει να βρίσκονται οι υπάλληλοι στο πόστο τους, έτοιμοι να ξεκινήσουν την εργασία τους την ώρα που είναι σημειωμένη στο πρόγραμμά τους. Εάν καθυστερήσει κάποιος πάνω από δέκα λεπτά, πρέπει να ειδοποιηθεί ο διευθυντής. Μόνο μία πολύ σοβαρή ασθένεια ή κάποιο σοβαρό οικογενειακό πρόβλημα θα πρέπει να κρατήσει κάποιον μακριά από την δουλειά του.

Τα προγράμματα θα ανακοινώνονται σε τακτές ημέρες. Εάν κάποιος χρειαστεί μια συγκεκριμένη ημέρα ρεπό, τότε πρέπει να ενημερωθεί ο διευθυντής γραπτώς τουλάχιστον μία εβδομάδα πριν ανακοινωθεί.

Αποτελεί υποχρέωση κάθε υπάλληλου να φροντίζει ώστε οι ώρες που έχει εργαστεί να είναι σωστά καταγεγραμμένες. Η διεύθυνση θα πρέπει να εγκρίνει, με την υπογραφή της, οποιεσδήποτε ώρες δεν συμπίπτουν με το πρόγραμμα του καθενός, όπως εάν έχει χτυπήσει την κάρτα του πιο νωρίς ή πιο αργά ή εάν δούλεψε σε μια βάρδια που δεν ήταν προγραμματισμένη.

Αποζημίωση εργαζομένου. Εάν τραυματιστεί κάποιος σαν αποτέλεσμα της εργασίας του, έχει το δικαίωμα να λάβει αποζημίωση σύμφωνα με την εργατική νομοθεσία. Αυτά τα χρήματα θα είναι για ιατρικά έξοδα, και σε μερικές περιπτώσεις, θα αποζημιωθεί και για τον χρόνο που δεν εργάστηκε στην δουλειά.

Αξιολόγηση απόδοσης Ο διευθυντής θα πρέπει να εκτιμά την απόδοση όλων των υπαλλήλων σε τακτική βάση. Η αξιολόγηση της απόδοσης βοηθά τους υπάλληλους να γνωρίζουν πώς τα πάνε και τι μπορούν να κάνουν για να βελτιώσουν την απόδοσή τους και τις πιθανότητες που έχουν για εξέλιξη.

Οι περισσότερες επιχειρήσεις διεξάγουν μια επίσημη αξιολόγηση απόδοσης μετά τον πρώτο μήνα υπηρεσίας και κάθε έξι μήνες από κει και πέρα. Η ανεπίσημη αξιολόγηση απόδοσης θα πρέπει να είναι μια καθημερινή διαδικασία ώστε να δείχνεται εκτίμηση προς τον υπάλληλο, με καλά λόγια, για τις προσπάθειές του και οποιαδήποτε προβληματική συμπεριφορά να διορθώνεται αμέσως.

Η συνηθισμένη μέθοδος για την διεξαγωγή της αξιολόγησης είναι ο διευθυντής να συμπληρώνει το έντυπο της αξιολόγησης και μετά να το εξετάζει με τον υπάλληλο. Μία άλλη μέθοδος είναι να αφηθεί ο ίδιος ο υπάλληλος να κάνει την αξιολόγηση της απόδοσής του. Ακόμη μπορεί να συμπληρωθεί ταυτόχρονα και από τον διευθυντή και από τον υπάλληλο. Η αξιολόγηση θα πρέπει να είναι ένα θετικό γεγονός και για τους δύο. Στο τέλος, ο υπάλληλος θα πρέπει να αισθάνεται υποκίνηση για να εργαστεί καλύτερα, προσωπικά αλλά και σαν μέλος μιας ομάδας, και ακόμη θα πρέπει να είναι πρόθυμος να συνδυάζει τους δικούς του προσωπικούς σκοπούς με αυτούς του ξενοδοχείου και συγκεκριμένα του τμήματος της κουζίνας.

Η εκπαίδευση

Η εκπαίδευση δίνει στους υπαλλήλους τη γνώση και την ικανότητα να βοηθούν την κουζίνα να λειτουργήσει στο πιο αποτελεσματικό στάδιο. Η σωστή εκτέλεσή της είναι ένα σημαντικό στοιχείο για την επιτυχία της κουζίνας. Η διεύθυνση μπορεί να γνωρίζει εάν οι υπάλληλοι εργάζονται σε επίπεδα που εκπληρώνουν τα πρότυπα της κουζίνας οπότε είναι σε θέση να γνωρίζει ποιος χρειάζεται περισσότερη εκπαίδευση και ποιος όχι.

Η εκπαίδευση αποτελεί τον πιο οικονομικό τρόπο για να διδάσκονται οι υπάλληλοι αυτά που χρειάζεται για συνεισφέρουν όσο το δυνατό περισσότερα. Με ένα κατάλληλο εκπαιδευτικό πρόγραμμα, οι

έμπειροι υπάλληλοι δεν χρειάζεται να βοηθούν σε τόσο μεγάλο βαθμό τους καινούργιους. Αυτό επιτρέπει στους έμπειρους υπάλληλους να εργάζονται απερίσπαστοι, οπότε έτσι αυξάνεται η παραγωγικότητα και το ηθικό τους. Όταν οι υπάλληλοι εκπαιδεύονται σωστά τότε χρειάζονται λιγότερο χρόνο για να ολοκληρώσουν την κάθε τους εργασία, οπότε και αυξάνεται η παραγωγικότητα και ταυτόχρονα οι το αποτέλεσμα είναι πολύ καλό.

Ακόμη η σωστή εκπαίδευση μειώνει τον αριθμό των ατυχημάτων και τραυματισμών των υπαλλήλων. Βοηθά τους εργαζόμενους να γίνουν πιο πολύπλευροι και πιο πολύτιμοι. Επίσης, κάνει τις καινούριες εργασίες πιο εύκολες επειδή αυτές διδάσκονται κατάλληλα και εφαρμόζονται μέσω της εκπαίδευσης στην πράξη και όχι μόνο στην θεωρία.

Ο προγραμματισμός της εκπαίδευσης

Πρώτα πρέπει να γίνει ο εντοπισμός των αναγκών για εκπαίδευση στα επισιτιστικά τμήματα. Κλασσικές περιπτώσεις που είναι απολύτως αναγκαία η εκπαίδευση, είναι όταν:

- Έχουμε νεοπροσληφθέντες
- Πρόκειται να εφαρμοστεί νέα τεχνολογία
- Κακή ποιότητα προϊόντων και υπηρεσιών
- Χαμηλή παραγωγικότητα
- Υψηλό κόστος
- Πολλά ατυχήματα και ζημιές
- Παραβάσεις του εσωτερικού κανονισμού
- Παράπονα εκ μέρους των εργαζομένων
- Πολλές διαφωνίες και διαμάχες μεταξύ των εργαζομένων

Θα πρέπει να οργανωθεί για κάθε θέση εργασίας στην κουζίνα και ένα ξεχωριστό εκπαιδευτικό πρόγραμμα. Το πρόγραμμα είναι οργανωμένο με βάση το εγχειρίδιο εκπαίδευσης, που θα πρέπει να έχει αναπτυχθεί για κάθε θέση εργασίας. Το κάθε εγχειρίδιο θα μπορούσε να περιέχει ένα εκπαιδευτικό πρόγραμμα, τις πρότυπες διαδικασίες για τη θέση εργασίας, μια καθημερινή ανάλυση των εργασιών, τις απαραίτητες εξετάσεις, ένα αντίγραφο με τη λίστα ελέγχου του εκπαιδευτή και οποιαδήποτε άλλη

γραπτή πληροφορία που έχει σχέση με τη θέση εργασίας. Αυτά τα εγχειρίδια θα τυποποιήσουν την εκπαιδευτική διαδικασία, θα διευκολύνουν τη διεύθυνση να εκπαιδεύσει τους υπάλληλους και θα διευκολύνουν τον εκπαιδευτή και τον εκπαιδευόμενο να καταλάβουν ποια είναι τα αντίστοιχά τους καθήκοντα. Ο εκπαιδευτής ή ο διευθυντής ίσως, θα πρέπει να ανατρέχει στο εγχειρίδιο με τον εκπαιδευόμενο, κάθε μέρα κατά τη διάρκεια της περιόδου εκπαίδευσης.

Εκπαιδευτικά εγχειρίδια

Τα ακόλουθα είναι δείγματα των περιεχομένων των εκπαιδευτικών εγχειριδίων για το τμήμα της κουζίνας:

Εγχειρίδιο εκπαίδευσης συντονιστών κουζίνας

- Εκπαιδευτικό πρόγραμμα
 - Πρότυπες διαδικασίες για την θέση εργασίας
 - Συντομογραφίες και περιγραφές μενού
 - Καταγραφή της παραγγελίας
 - Ο προέλεγχος της παραγγελίας
 - Τεστ: οι συντομογραφίες του μενού, οι περιγραφές του μενού, οι αριθμοί των τραπεζών, ο συντονιστής κουζίνας, η πολιτική των υπαλλήλων
- , και άλλα, εάν εφαρμόζονται
- Λίστα ελέγχου

Εγχειρίδιο εκπαίδευσης προσωπικού της κουζίνας

- Εκπαιδευτικό πρόγραμμα
- Πρότυπες διαδικασίες για τη θέση εργασίας
- Συντομογραφίες και περιγραφές του μενού
- Κατάλογοι προετοιμασίας
- Συνταγές
- Πρότυπες διαδικασίες για τη σύνθεση του μενού
- Εγκατάσταση του πόστου εργασίας
- Καθημερινή λίστα εργασιών κουζίνας
- Λίστα ελέγχου για το κλείσιμο της βάρδιας
- Εβδομαδιαίο πρόγραμμα για την καθαριότητα

- Τεστ: οι συντομογραφίες του μενού, οι περιγραφές του μενού, οι διαδικασίες της κουζίνας, το προσωπικό της κουζίνας, η πολιτική των υπαλλήλων, και άλλα, καθώς και εάν εφαρμόζονται στο εστιατόριο
- Λίστα ελέγχου του εκπαιδευτή

Εγχειρίδιο εκπαίδευσης λαντζιέρη

- Εκπαιδευτικό πρόγραμμα
- Πρότυπες διαδικασίες για τη θέση εργασίας
- Εξετάσεις: πολιτική λαντζιέρη και υπαλλήλων
- Λίστα ελέγχου του εκπαιδευτή

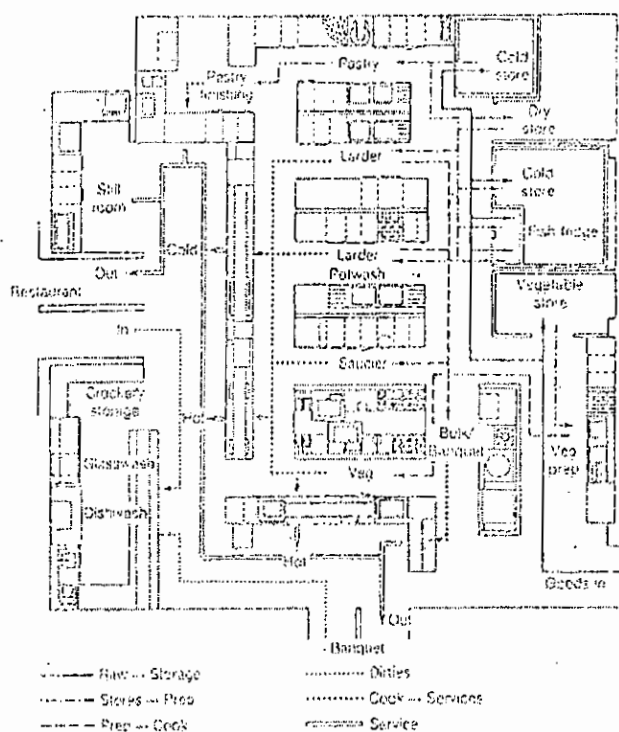
Λίστες ελέγχου εκπαίδευσης

Οι λίστες ελέγχου εκπαίδευσης είναι ένα επίσημο μέσο εξασφάλισης ότι όλα τα σημαντικά σημεία της εκπαίδευσης έχουν ολοκληρωθεί. Γίνεται ανασκόπηση κατά την ολοκλήρωση της κανονικής εκπαιδευτικής περιόδου από τον κύριο εκπαιδευτή, τον εκπαιδευόμενο και τον διευθυντή.

Στο τέλος της λίστας ελέγχου περιλαμβάνεται ένα σημείο για σχόλια. Αυτό είναι το σημείο όπου ο εκπαιδευτής μπορεί να σχολιάσει την γενική απόδοση του εκπαιδευόμενου και τα σημεία που χρειάζονται βελτίωση. Ένας έμπειρος εκπαιδευτής θα πρέπει να είναι σε θέση να βοηθήσει τον εκπαιδευόμενο να εξασκηθεί σε σημεία που χρειάζονται βελτίωση.

Ο εκπαιδευτής και ο διευθυντής θα πρέπει να εξετάζουν τη λίστα εκπαιδευτή ελέγχου πριν από την πρώτη γραπτή αξιολόγηση απόδοσης του υπαλλήλου.

Την τελευταία ημέρα της εκπαίδευσης, ο εκπαιδευόμενος και ο εκπαιδευτής θα πρέπει να συμπληρώνουν τα κατάλληλα σημεία της λίστας ελέγχου εκπαίδευσης. Αυτό θα δώσει μια ιδέα στη διεύθυνση για την αποτελεσματικότητα του εκπαιδευτή προγράμματος και πληροφορίες για το πώς μπορεί να βελτιωθεί.



Design for a well-planned kitchen

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Θα δούμε παρακάτω την οργάνωση της επαγγελματικής κουζίνας και θα εξετάσουμε το προσωπικό της, τον εξοπλισμό της και τα υλικά που χρησιμοποιούνται. Η σωστή εκμετάλλευση των τριών που αναφέρθηκαν παραπάνω, βοηθάει στην καλύτερη δυνατή παραγωγή των ανάλογων ποσοτήτων επεξεργασμένης τροφής στα υψηλότερα δυνατά επίπεδα, για τον κατάλληλο αριθμό ατόμων στο λογικό χρόνο που παρέχεται.

Η επιχείρηση της τροφοδοσίας είτε είναι απλή είτε πολυποικίλη επηρεάζεται κυρίως στο έργο της από δύο παράγοντες. Ο ένας είναι το είδος του μενού που παρουσιάζεται και ο άλλος το σύστημα, δηλαδή οι μέθοδοι που χρησιμοποιεί για την τελειοποίηση του μενού αυτού.

Μελέτη μιας κουζίνας

Ο κύριος σκοπός του υπεύθυνου για την κουζίνα δίνει λύσεις στα οργανωτικά και στα τεχνικά προβλήματα που προκύπτουν στην πορεία και που σχετίζονται με τη συγκεκριμένη μονάδα. Να υποδείξει τα πιο κατάλληλα μηχανήματα σε άμεση σχέση με την τιμή και την απόδοσή τους. Ταυτόχρονα, να βοηθήσει την διεύθυνση για την δομή και τη μορφή της συγκεκριμένης μονάδας, το τι θα σερβίρει, το πώς, έτσι ώστε να έχει το καλύτερο αποτέλεσμα.

Η κουζίνα μιας μονάδας αποτελεί το εργαλείο με το οποίο τροφοδοτείται με γαστρονομικές γεύσεις ο χώρος σίτισης. Έτσι πρέπει αυτό το εργαλείο να είναι σωστά σχεδιασμένο, να περιέχει τα κατάλληλα εξαρτήματα στη σωστή θέση. Μια μελέτη για να είναι ολοκληρωμένη πρέπει να ασχολείται και με την σύνδεση του χώρου της κουζίνας με τα άλλα τμήματα της μονάδας, καθώς και με την τροφοδοσία και την συγκομιδή των απορριμμάτων, έτσι ώστε το σύνολο να δουλεύει αρμονικά χωρίς να υπάρχουν προβλήματα και καταστάσεις που να αλληλοεπηρεάζει αρνητικά ο ένας τομέας τον άλλον.

Τα πάντα αρχίζουν από την οργάνωση της κουζίνας, τόσο από χωροταξική σχεδίαση όσο και από τη σωστή διευθέτηση του κατάλληλου συστήματος προετοιμασίας και μαγειρέματος του φαγητού. Η σωστή χωροταξική οργάνωση καθιστά λειτουργική την εσωτερική δομή της κουζίνας, ο κάθε εργαζόμενος ξέρει τι έχει να κάνει χωρίς κόπο και χωρίς να εμποδίζει τον άλλον, ενώ ταυτόχρονα είναι σε θέση να ανταποκριθεί γρήγορα και άμεσα στις απαιτήσεις του πελάτη.

Μορφές επιχειρήσεων τροφοδοσίας

Οι επιχειρήσεις τροφοδοσίας χωρίζονται: **1.** σε αυτές που προσφέρουν κάποιο κυκλικό μενού και που προετοιμάζονται απαραίτητα πολύ πριν από το σέρβις (mise en place) Αυτά διατηρούν τα αναλώσιμα επεξεργασμένα σε ψυγεία έως την κατάλληλη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν. Σε μία τέτοια επιχείρηση δεν είναι απαραίτητο το προσωπικό την ώρα που γίνεται το σέρβις. **2.** σε αυτές που έχουν τη μορφή του τελειώματος της προετοιμασίας. Ένα τέτοιο σύστημα βρίσκει

εφαρμογή από πολλές επιχειρήσεις που λειτουργούν με το a la carte. Σε μία τέτοια περίπτωση όλο το προσωπικό εργάζεται κατά την ώρα του σέρβις και που χειρίζεται εύκολες και γρήγορες μεθόδους επεξεργασίας των τροφίμων, όπως για παράδειγμα το σωτέ, η σχάρα και το τηγάνισμα.

3. ακόμα στις επιχειρήσεις γρήγορης εξυπηρέτησης (fast food). Είναι βέβαια αρκετά απλοποιημένο αυτό το είδος. Η προετοιμασία είναι απαραίτητη όπως και η γρήγορη εξυπηρέτηση των πελατών σε λίγο χρονικό διάστημα. Προσφέρονται εύκολες παρασκευές, παραδειγματος χάριν σαλάτες, και τηγανιτές πατάτες. **4.** τέλος είναι αυτές οι επιχειρήσεις τροφοδοσίας που προμηθεύουν εξωτερικές μονάδες, όπως αεροδρόμια, σχολεία και άλλα. Κυρίως χρησιμοποιούνται προπαρασκευασμένα τρόφιμα, με την ανάλογη προετοιμασία σε κάθε περίπτωση.

Η πείρα και οι γνώσεις του κάθε σεφ και των βοηθών του στηρίζει το έργο που γίνεται τόσο λειτουργικά όσο και εργονομικά.

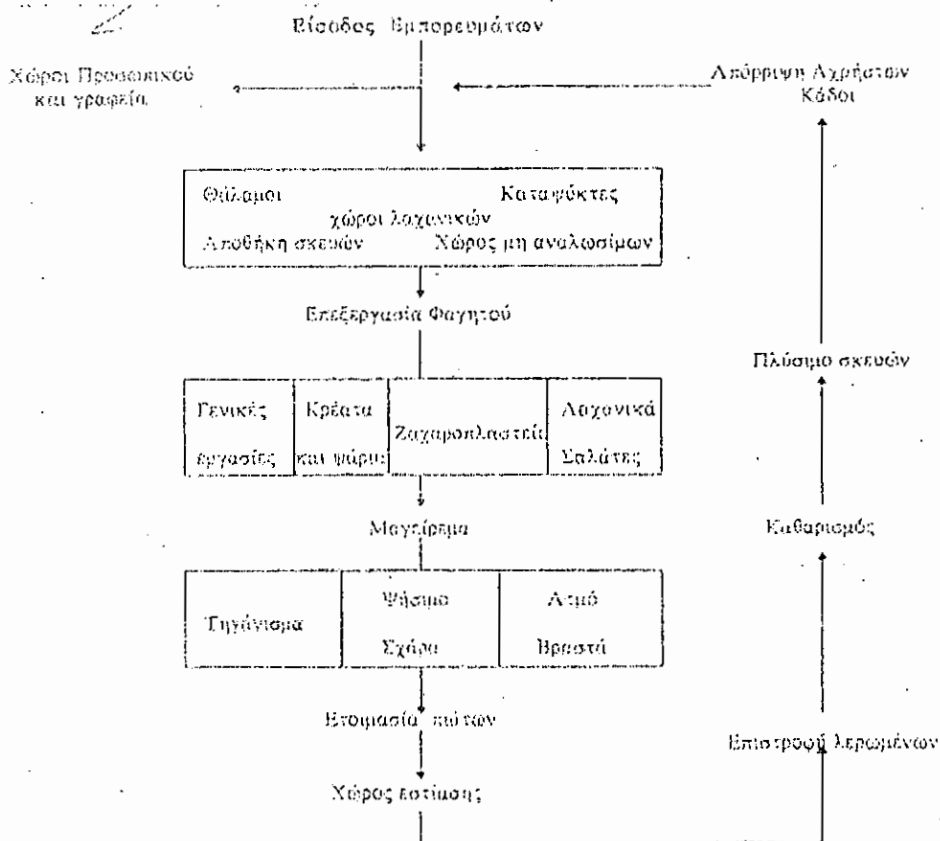
Μέθοδοι εργασίας

Ο εργαζόμενος μεταξύ των άλλων πραγμάτων που πρέπει να κάνει είναι και να εφαρμόζει την τέχνη του στον κατάλληλο χρόνο για να επιτυγχάνει υψηλό επίπεδο ποιότητας με την λιγότερη προσπάθεια και κόπο. Τα δύο τελευταία αναλογούν σε ενέργεια την οποία πρέπει να συντηρούμε και να μην σπαταλάμε άδικα στην κουζίνα. Αυτό συμβαίνει περισσότερο στην κουζίνα με τους υπάλληλους να προσπαθούν να αποδώσουν σε υψηλές θερμοκρασίες και κάτω από την πίεση του χρόνου. Για να μπορέσουμε να πετύχουμε το ιδανικό γύρω από την ανθρώπινη προσπάθεια πρέπει να επιστρατεύσουμε κοινή λογική, γνώσεις και δοκιμασμένη πρακτική, έτσι ώστε το έργο μας να γίνει πιο οικονομικό. Μπορεί ίσως να γίνει πιο εύκολο το έργο μας, εάν απλοποιήσουμε την λειτουργία, ανανεώσουμε παλιές μεθόδους και μειώσουμε ή εξαλείψουμε τις περιττές κινήσεις.

Προχωρώντας στο επόμενο στάδιο, που δεν είναι άλλο από την προετοιμασία των τροφίμων, πρέπει να παρατηρήσουμε πως ο μόνος τρόπος για να γίνουν σωστά δουλειές είναι υπάρχει τάξη, οργανωμένη προετοιμασία, να επιλέγονται οι σωστοί τρόποι για τον καθαρισμό, την κοπή, την κατάλληλη χρησιμοποίηση σκευών-μαχαιριών. Σωστός

προγραμματισμός βάση σχεδίου πρέπει να γίνει και στην περίπτωση των εδεσμάτων που χρήζουν μεγάλο χρόνο προετοιμασίας. Αυτά πρέπει να προετοιμάζονται πρώτα και αναλόγως να ακολουθούν τα υπόλοιπα. Πρέπει να επιδιώκεται όσο το δυνατό γίνεται περισσότερη προετοιμασία από πιο νωρίς ακόμα και από την ημέρα του σέρβις. Κάτι τέτοιο μπορεί να μας δικαιώσει σε περιπτώσεις απρόβλεπτων καταστάσεων όπως για παράδειγμα, απουσία εργαζομένου, μεγάλη παραγγελία ή άφιξη επιβατών αεροπλάνου.

Εάν επικεντρωθούμε τώρα στο τυπικό μέρος που είναι ο χώρος εργασίας, βλέπουμε ότι είναι βασικό οι χώροι αποθήκευσης να βρίσκονται κοντά στους χώρους προετοιμασίας και αυτό προκύπτει διότι έτσι μειώνονται οι άσκοπες και πολλές μετακινήσεις που αυξάνουν τον προσφερόμενο χρόνο εργασίας. Ακόμη τα υλικά-αναλώσιμα που προορίζονται για επεξεργασία πρέπει να βρίσκονται στη σωστή θέση, τμηματοποιημένα που να βοηθά έτσι τον εργαζόμενο να γνωρίζει πού βρίσκεται το κάθε πράγμα την κατάλληλη στιγμή.



Ροή Εργασίας, Συνεργασίας, Μετάφορά, Αποθήκευση, Προετοιμασία

BRIGADE DE CUISINE

Το προσωπικό της κουζίνας ή αλλιώς **BRIGADE DE CUISINE**, όπως ακριβώς ονομάζεται στην ξενοδοχειακή ορολογία, είναι ένα σύνολο από επαγγελματίες και μαθητεύομενους μαγείρους επιφορτισμένους με την προετοιμασία και την παραγωγή των φαγητών, υπό την εποπτεία του αρχιμάγειρα ή αλλιώς του *chef de cuisine*.

Ο αριθμός του προσωπικού της κουζίνας, η οργάνωσή του και η σύνθεσή του, εξαρτώνται από διάφορους παράγοντες όπως: **1.** το μέγεθος της επισιτιστικής επιχείρησης **2.** τον τύπο των μενού **3.** τον τύπο, την κατηγορία και το μέγεθος του εστιατορίου **4.** το είδος της πελατείας **5.** τις ειδικές εκδηλώσεις που αναλαμβάνει η επιχείρηση **6.** το επίπεδο που έχουν οι υπηρεσίες που προσφέρονται **7.** τις μεθόδους παραγωγής και άλλα.

Στις μικρές επισιτιστικές επιχειρήσεις συναντάμε συνήθως έναν σεφ και 2-3 βοηθούς (*commis*).

Στις μεσαίες επιχειρήσεις, υπάρχει ο υπεύθυνος σεφ, ο οποίος επικουρείται από τον *entremetier*, *patissier*, *saucier*, *garde manger*, *chef du*

petit dejeuner . Φυσικά υπάρχει και το βοηθητικό προσωπικό για την λάντζα. Σε αυτές τις επιχειρήσεις απαιτείται μεγαλύτερη εξειδίκευση, καλύτερος καταμερισμός εργασίας, έτσι ώστε να εξυπηρετεί τις ανάγκες των μεγαλύτερων επισιτιστικών επιχειρήσεων.

Αντιθέτως μία μεγάλη επιχείρηση εξυπηρετεί τις ανάγκες μεγάλων ξενοδοχειακών ή ανεξάρτητων επισιτιστικών επιχειρήσεων. Η παραγωγή εκεί είναι τεράστια, πολύπλοκη και απόλυτα εξειδικευμένη. Και εδώ όμως ο αριθμός του προσωπικού και οι διάφορες εξειδικεύσεις εξαρτώνται από τον όγκο και την ποικιλία της παραγωγής. Μεγαλύτερη ίσως εφαρμογή έχουν οι κουζίνες των catering και τα μαγειρεία που εξυπηρετούν μεγάλο αριθμό ειδικών εκδηλώσεων.

Το προσωπικό της κουζίνας

Το προσωπικό μίας αρκετά μεγάλης κουζίνας είναι:

- Ο Αρχιμάγειρας (Chef de cuisine)
- Ο Υποσέφ
- Ο Σεφ για σπεσιαλιτέ
- Σαλτσιέρης
- Σχαριέρης
- Υπεύθυνος για τα ψάρια
- Υπεύθυνος για τα ορεκτικά
- Υπεύθυνος για την κρύα κουζίνα
- Υπεύθυνος κοψίματος των κρεάτων
- Ζαχαροπλάστης
- Συντηρητής φαγητών
- Μάγειρας των ρεπό
- Υπεύθυνος για το γυάλισμα των ασημικών
- Εκφωνητής παραγγελιών
- Βοηθοί
- Λαντζιέρηδες

Ο ρόλος και οι εργασίες του προσωπικού της κουζίνας

Ο Αρχιμάγειρας – Chef de cuisine

Σε μεγάλες επιχειρήσεις, τα καθήκοντά του είναι κυρίως διοικητικά, μόνο στις μικρές επιχειρήσεις ο ρόλος και η δραστηριότητά του αφορά και τις καθημερινές λειτουργικές ανάγκες, όπως είναι η παρασκευή φαγητών. Γενικά είναι υπεύθυνος του τμήματος του μαγειρείου σχετικά με την οργάνωση, την απόδοση και την λειτουργία του. Ο σεφ της κουζίνας οφείλει να έχει άρτια επαγγελματική κατάρτιση και ικανότητα να διευθύνει το προσωπικό του. Έχει τα εξής καθήκοντα:

- Είναι υπεύθυνος για τον καθορισμό του ύφους του αποθέματος (PAR-STOCK) του τμήματος και την διατήρησή του
- Είναι υπεύθυνος για τον καθορισμό προτύπων αγοράς για τα είδη που αφορούν το τμήμα του(κρέατα, ψάρια, πουλερικά κτλ)
- Συμβουλεύει πάνω στις αγορές του εξοπλισμού της κουζίνας
- Παρασκευάζει τα δύσκολα εδέσματα ή εποπτεύει τη διαδικασία παραγωγής τους
- Συνθέτει το μενού και την κάρτα
- Εξετάζει και καθορίζει την τιμή πωλήσεως των αγαθών
- Μοιράζει δικαίως την εργασία του προσωπικού
- Καθορίζει το ωράριο και την εβδομαδιαία ανάπαυση σε όλο το προσωπικό
- Είναι υπεύθυνος για την τάξη και την καθαριότητα
- Είναι υπεύθυνος για την ποιοτική και ποσοτική εργασία της κουζίνας
- Είναι υπεύθυνος για την καλή διατροφή του προσωπικού
- Είναι υπεύθυνος για την διατήρηση του προκαθορισμένου επιπέδου και ποιότητας του τμήματος

Ο Υποσέφ-le sous-chef

Αυτό το πόστο το συναντάμε μόνο σε μεγάλα ξενοδοχεία, εκεί όπου το προσωπικό είναι μεγάλο και η αρμοδιότητές του είναι:

- Αντικαθιστά τον σεφ όταν απουσιάζει
- Επιβλέπει την εργασία του προσωπικού κουζίνας
- Βοηθά τα τμήματα με τον μεγαλύτερο φόρτο εργασίας
- Βοηθά τους chef de partie όταν υπάρχει πολλή εργασία

- Κατά την διάρκεια του σέρβις συντονίζει την εκτέλεση των παραγγελιών
- Αναλαμβάνει μέρος εργασίας του σεφ κατά την κρίση του τελευταίου

Σαλτσιέρης -le saucier

- Αντικαθιστά τον σεφ σε περίπτωση που δεν υπάρχει sous-chef
- Παρασκευάζει όλες τις ζεστές σάλτσες
- Ετοιμάζει όλες τις παρασκευές ψαριών εκτός των τηγανιτών και της σχάρας
- Ετοιμάζει όλα τα ζεστά οστρακοειδή
- Ετοιμάζει όλα τα ορεκτικά
- Ετοιμάζει όλα τα ζεστά πρώτα πιάτα

Ο υπεύθυνος για τις σούπες

- Ετοιμάζει τις σούπες και κονσομέ
- Ετοιμάζει τις παρασκευές χορταρικών και γαρνιτούρες από χορταρικά
- Ετοιμάζει τις παρασκευές πατάτας, εκτός από τις πατάτες φριτούρας
- Ετοιμάζει τα αυγά
- Ετοιμάζει τα ζυμαρικά και τα φαρινώδη

Ο ζαχαροπλάστης -le pâtissier

- Ετοιμάζει όλα τα γλυκίσματα, ζεστά και κρύα
- Ετοιμάζει τα παγωτά
- Συνεργάζεται με την ζεστή και κρύα κουζίνα για την παρασκευή των διαφόρων pates

Le garde-manger

- Ασχολείται με τον τεμαχισμό και ξεκοκκάλιασμα των νωπών κρεάτων και ψαριών, τα οποία προμηθεύει η ζεστή κουζίνα
- Ετοιμάζει όλα τα καλλιτεχνικά πιάτα που προορίζονται για μπουφέδες
- Ετοιμάζει όλες τις κρύες σάλτσες
- Ετοιμάζει όλες τις σαλάτες εκτός από τις πράσινες

Le rotisseur

Ετοιμάζει :

- Τα ψητά
- Τα κρέατα και τα ψάρια της σχάρας

- Παρασκευές φριτούρας
- Πουλερικά και κυνήγι

Entremetier

- Παρασκευάζει τις σούπες και κονσομμέ, τα λαχανικά, τις γαρνιτούρες, τις ζεστές παρασκευές αυγών, τα φαγητά με βάση το τυρί, τα ζυμαρικά και όλες τις παρασκευές πατατών, εκτός των τηγανιτών

Le tournant

Αντικαθιστά όλους τους συναδέλφους του κατά τα ρεπό τους και κατά τις απουσίες τους.

Kitchen controller

Ο υπάλληλος αυτός αναλαμβάνει ως συνήθως την επιμέρους γραφειακή δουλειά του σεφ. Κατά την διάρκεια του σέρβις μπορεί επίσης να αναλάβει να ανακοινώνει τις παραγγελίες. Το άτομο αυτό έχει αντικατασταθεί από την μηχανογράφηση.

Kitchen porters

Τα καθήκοντά του έχουν να κάνουν με τον καθορισμό και την υγιεινή, το πλυντήριο και επιμέρους εργασίες μέσα στο χώρο της κουζίνας και έξω από αυτόν.

Scullery (plongeur)

Τα άτομα που εργάζονται στη λάντζα, πλένουν, καθαρίζουν, τακτοποιούν τα σκεύη, χειρίζονται το πλυντήριο πιάτων κτλ.

Stillroom (la fille d'office)

Αναλαμβάνει την προετοιμασία διαφόρων ποτών για τις παραγγελίες, τσαγιών, καφέδων, τσούστ, όπως και το απογευματινό τσάι με τα συνοδευτικά.

Plate room/silver (l'argentier)

Καθαρισμός και τακτοποίηση των σκευών που έχουν κάποια ακριβή χρηματική αξία. Αυτή η δουλειά συγχωνεύεται πλήρως με την λάντζα.

China pantry (vaisselier)

Υπεύθυνος για τα κεραμοειδή και τα γυαλικά. Και αυτή η θέση συγχωνεύεται με τη λάντζα.

Food lift men (room service)

Η υπηρεσία αυτή αναλαμβάνεται είτε από την κουζίνα είτε από το εστιατόριο. Όταν το ρόλο αυτό τον έχει η κουζίνα το άτομο είναι υπεύθυνο να εκτελεί και να παραδίδει τις παραγγελίες των ορόφων.

Stores (l'économat)

Αναλαμβάνει τον έλεγχο των προμηθευτών στην αποθήκη όπως και το διαμοιρασμό στα διάφορα τμήματα.

Cuisinier du personnel

- Αναλαμβάνει το φαγητό του προσωπικού της επιχείρησης

Σε πολύ μεγάλες επιχειρήσεις συναντάμε ακόμη τους:

Restaurateur: παρασκευάζει όλα τα φαγητά της ώρας που αναγράφονται στην κάρτα ημέρας (a la carte)

Regimier: παρασκευάζει τα φαγητά διαίτης

Hors d'oeuvre: ασχολείται μόνο με τα ορεκτικά και εργάζεται υπό τον GARDE MANGER

Poissonier: ειδικός στις σούπες και κονσομμέ, εργάζεται υπό τον SAUCIER

Potager: ειδικός στις σούπες και κονσομμέ, εργάζεται υπό τον ENTREMETIER

L'abover: εκφωνητής, αναγγέλλει τις παραγγελίες κατά την ώρα του σέρβις, ελέγχει τα books και την έξοδο των πελατών

Le Boulanger: ειδικός στην παρασκευή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων

Η ιεραρχία στην κουζίνα

Στην ορολογία της μαγειρικής η ιεραρχία ακολουθεί την πιο κάτω σειρά:

- CHEF DE CUISINE DIPLOME: είναι η υψηλότερη θέση που μπορεί να φτάσει ένας μάγειρας
- CHEF DE CUISINE: μόνο ο σεφ που έχει μάγειρες υπό την εποπτεία του μπορεί να φέρει αυτό τον τίτλο

- SOUS- CHEF: αντικαθιστά τον σεφ ιεραρχικά είναι ακριβώς μετά τον chef de cuisine
- CHEF DE PARTIE: είναι ο υπεύθυνος ενός τμήματος με ένα τουλάχιστον βοηθό (commis) ηχ chef saucier
- CHEF DE PARTIE SANS CÔMMIS: είναι υπεύθυνος ενός τμήματος χωρίς βοηθό
- CUISINIER SEUL: η θέση αυτή συναντάται κυρίως σε μικρές επιχειρήσεις όπου ο μάγειρας παρασκευάζει όλα τα εδέσματα μόνος του χωρίς commis
- CUISINIER POUR PERSONNEL: είναι ο μάγειρας που παρασκευάζει εδέσματα για το προσωπικό της επιχείρησης
- COMMIS: είναι ένας νεαρός μάγειρας που τελεί υπό την επίβλεψη του chef de partie
- APPRENTI: είναι μαθητευόμενος μάγειρας, συνήθως ασκεί την πρακτική του άσκηση, εξαρτημένος από τον chef de cuisine

Στολή μαγείρου

Η στολή του μάγειρα αποτελείται από:

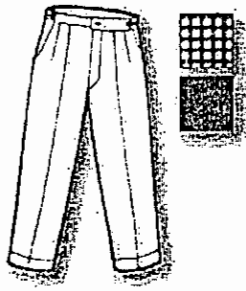
- Τον σκούφο: είναι αρκετά ψηλός, είτε χάρτινος είτε υφασμάτινος, για κανονικό αερισμό και εμποδίζει τα μαλλιά να πέφτουν στα φαγητά
- Τον λαιμοδέτη: ο σημερινός του ρόλος είναι καθαρά καλλωπιστικός, αρχικά όμως χρησιμοποιήθηκε για να μην αφήνει τον ιδρώτα να κυλά
- Την μπλούζα: είναι λευκή, με μακρυά μανίκια για την αποφυγή των καψιμάτων και έχει διπλό στήθος
- Το παντελόνι: είναι από καρό ύφασμα βαμβακερό, πάντα άνετο και ελαφρύ
- Τα παπούτσια: άνετα και ανατομικά, δεν κουράζουν τα πόδια, λόγω της ορθοστασίας. Κλειστά πάντα για την προφύλαξη από τα μαχαίρια, τα ζεστά και κρύα υγρά. Οι σόλες είναι δερμάτινες ή ξύλινες για να μην γλιστρούν.
- Την ποδιά: είναι άσπρη και μακρυά ως το γόνατο. Δένεται μπροστά και για αυτό το λόγο έχει μεγάλα κορδόνια
- Το τορσόν: χοντρό ύφασμα για την μεταφορά ζεστών σκευών



EXECUTIVE CHEF PANTS

**PANTS EXECUTIVE CHEF -
TRADITIONAL CHECK**

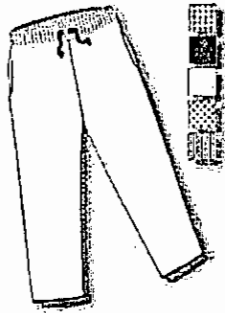
Poly/viscose with fly front & adjustable waist. Features - Slide adjustable waist - 2 side pockets - 1 rear pocket - Traditional cut



EXECUTIVE CHEF PANTS

PANTS EXECUTIVE CHEF - BLACK

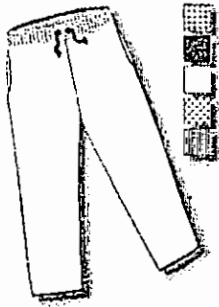
Poly/viscose with fly front & adjustable waist. Features - Slide adjustable waist - 2 side pockets - 1 rear pocket - Traditional cut



DRAW STRING PANTS

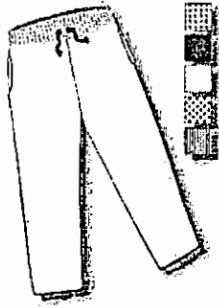
**PANTS DRAW STRING - TRADITIONAL
CHECK**

Features - 2 side pockets - 1 rear pocket - Elastic waist - Modern cut - Poly/Viscose



PANTS DRAW STRING - WHITE

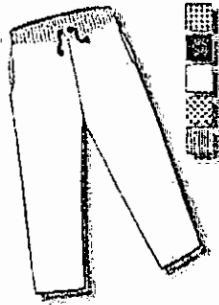
Features - 2 side pockets - 1 rear pocket -
Elastic waist - Modern cut - Poly/Cotton



PANTS DRAW STRING - WHITE

PANTS DRAW STRING - WHITE

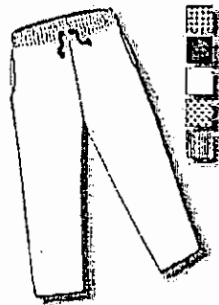
Features - 2 side pockets - 1 rear pocket -
Elastic waist - Modern cut - Poly/Cotton



PANTS DRAW STRING - BLACK/WHITE CHECK

PANTS DRAW STRING - BLACK/WHITE CHECK

Features - 2 side pockets - 1 rear pocket -
Elastic waist - Modern cut - Cotton



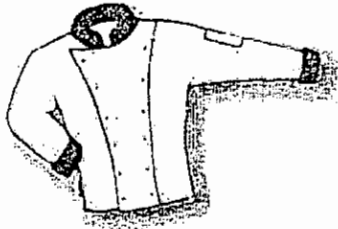
PANTS DRAW STRING - BLACK/WHITE STRIPES

PANTS DRAW STRING - BLACK/WHITE STRIPES

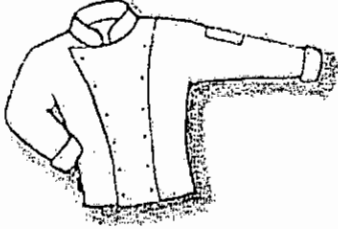
Features - 2 side pockets - 1 rear pocket -
Elastic waist - Modern cut - Cotton

EXECUTIVE JACKET, BLACK COLLAR/CUFF

12 button front with black collar and cuffs
(Poly/Cotton/Viscose). Buttons not included
- Select colour ALL UNIFORMS ARE



MADE FROM STAIN RESISTANT MATERIAL



EXECUTIVE CHEF JACKET, WHITE
12 button front with white collar and cuffs (Poly/Cotton). Also available with your choice of coloured collar and cuffs. Buttons not included - Select colour ALL UNIFORMS ARE MADE FROM STAIN RESISTANT MATERIAL



EXECUTIVE CHEF JACKET, BLACK
12 button front (Poly/Cotton). Buttons not included - Select colour ALL UNIFORMS ARE MADE FROM STAIN RESISTANT MATERIAL



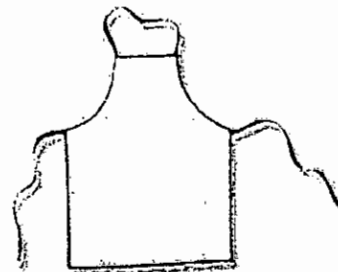
CLASSIC CHEF JACKET, WHITE
10 button front (Poly/cotton). Buttons not included - Select colour ALL UNIFORMS ARE MADE FROM STAIN RESISTANT MATERIAL

CLASSIC CHEF JACKET

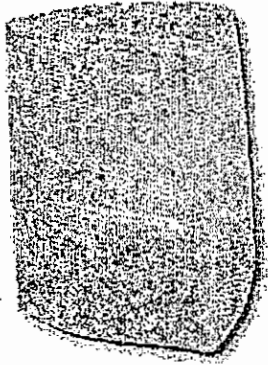


AUSSIE CHEF POLO SHIRT WITH CHECK COLLARS; Ideal change from the traditional jacket in poly cotton.

100% COTTON DRILL APRONS

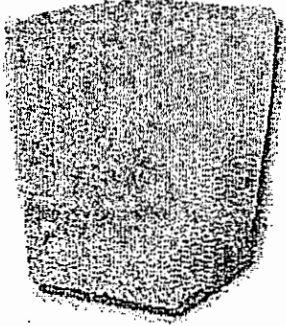


PVC APRONS



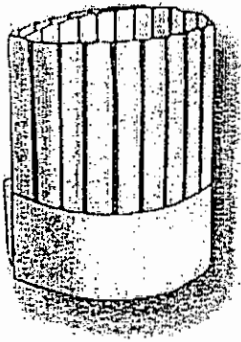
**STANDARD ADJUSTABLE CHEF'S HAT
VERROS 200MM**

CWHADVS Made from washable fibre, no starching required. Light and comfortable to wear; professional in appearance.



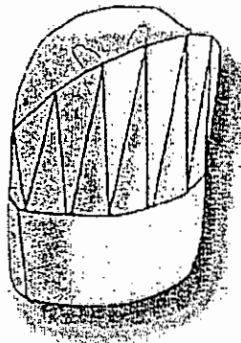
**EXECUTIVE ADJUSTABLE CHEF'S HAT
VERROS 250MM**

CWHADVE Made from washable fibre, no starching required. Light and comfortable to wear; professional in appearance.



**CASTAWAY DELUXE NON-WOVEN
CHEF HAT 254MM**

CWHADD Adjustable head band; 10/SLEEVE
50/CTN



CASTAWAY PAPER CHEF HAT 229MM

CWHADP Adjustable head band; 10/SLEEVE
100/CTN



CWSHWB

WORK BRUTES - Black Elastic Side Safety Shoe - STEEL CAP
Proudly made in Australia for the last 70 years, you wont find a more comfortable work boot around. All leather upper, steel cap, elastic side work boot. Synthetic non slip sole. Easy to clean. Great value.

ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ

Ανθρώπινες είναι οι σχέσεις που δημιουργούνται μέσα σε μία κοινωνική ομάδα, στηρίζονται στον αμοιβαίο σεβασμό, την αλληλοκατανόηση και την συνεργασία των μελών μπροστά στον επιδιωκόμενο σκοπό. Έχουν σαν αφετηρία τον ανθρώπινο παράγοντα που δεν θεωρείται μόνο σαν φορέας του συντελεστή της παραγωγής, «εργασία» αλλά και σαν ψυχοβιολογική μονάδα με αναγκαίες απαιτήσεις, με τις δυνατότητες του και με τις αδυναμίες του.

Είναι φυσικό πως ο κάθε εργαζόμενος επιθυμεί να αναγνωριστεί η προσφορά του στην εργασία, να προαχθεί, να εκτιμηθεί, να εξασφαλίσει το μέλλον του και να αμειφθεί ικανοποιητικά. Οι ανάγκες αυτές είναι ζωτικές και ανεξάρτητα από την αμοιβή τους, ο βαθμός ικανοποίησης τους αποτελεί το αποτελεσματικότερο κίνητρο για την αύξηση της παραγωγικότητάς του.

Ειδικευμένος τεχνίτης είναι αυτός που κάνει τη δουλειά του στον ελάχιστο απαιτούμενο χρόνο με το υψηλότερο ποιοτικό επίπεδο και με την λιγότερη δυνατή προσπάθεια. Η προσπάθεια αυτή απαιτεί κατανάλωση ενέργειας και η ενέργεια πρέπει να διατηρείται κατά το δυνατόν έτσι ώστε να μην σπαταλάται άδικα. Κάθε άτομο που εργάζεται σε ζεστό περιβάλλον, με την ένταση του χρόνου, πρέπει να αποκτήσει την συνήθεια να εργάζεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην σπαταλά ενέργεια. Για να γίνει αυτό είναι απαραίτητο να χρησιμοποιεί την κοινή λογική, να αποκτήσει ορισμένες ειδικές γνώσεις, και να αποκτήσει τη νοοτροπία και την συνήθεια να εργάζεται μεθοδικά και αρμονικά.

Ο ρόλος του προϊστάμενου είναι πολύ σπουδαίος. Με τις προσωπικές του επιτυχίες, τις παρεμβάσεις διατηρείται η αρμονία μέσα στην επιχείρηση. Οι παρατηρήσεις των αντιδράσεων των εργαζομένων μπορούν να διδάξουν την επιχείρηση για τα καλύτερα μέτρα που μπορεί να πάρει. Εκείνο που έχει σπουδαία σημασία για την επιχείρηση και για τα επισιτιστικά τμήματα είναι οι αρμονικές ανθρώπινες σχέσεις γιατί εξασφαλίζουν την ηρεμία, την αρμονία και την καλή συνεργασία. Για να λειτουργήσουν καλύτερα τα επισιτιστικά τμήματα μιας επιχείρησης πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη έμφαση **1.** στις ατομικές ανάγκες και στις προσδοκίες των εργαζομένων **2.** στον τρόπο που οι εργαζόμενοι αντιδρούν ατομικά και ομαδικά στις διάφορες θέσεις της εποπτείας τους **3.** στον τρόπο συνεργασίας τους. Όσο πιο στενός είναι ο συνδυασμός των προσωπικών και επιχειρηματικών αναγκών, μεγαλύτερο είναι το κέρδος για την επιχείρηση και για ίδιους τους εργαζόμενους.

Επίσης, κατάλληλα σχεδιασμένοι χώροι με επαρκή μηχανήματα, σκεύη, εργαλεία και υλικά, αποτελούν βασικές προϋποθέσεις για την σωστή διεξαγωγή της εργασίας, και την εφαρμογή αποτελεσματικών μεθόδων. Αν τα μηχανήματα είναι σωστά τοποθετημένα, η ροή της εργασίας προχωρά καλά. Τα τραπέζια εργασίας, τα ψυγεία, οι αποθηκευτικοί χώροι, πρέπει να είναι σε σημεία που να εξυπηρετούν και να ελαττώνουν τις περιττές κινήσεις.

Η κεντρική γραμμή για την εφαρμογή των ανθρώπινων σχέσεων, με όλες τις μορφές τους στην επιχείρηση δίνεται από την διοίκησή της.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Τμήματα της κουζίνας

Η μεγάλη επαγγελματική κουζίνα χωρίζεται στα εξής τμήματα:

- Ζεστή κουζίνα
- Κρύα κουζίνα
- Ζαχαροπλαστείο
- Έλεγχος τροφίμων
- Αποθήκη τροφίμων κουζίνας
- Καφετιέρα- οφίς

- Συστήματα επαργυρώσεως σκευών
- Λάντζες δια κατσαρόλες
- Λάντζες ή πλυντήρια πιάτων και ποτηριών
- Ιματιοθήκη
- Τουαλέτες
- Ντους
- Γραφείο του σεφ
- Εστιατόριο προσωπικού κουζίνας

Εξοπλισμός κουζίνας

Ο εξοπλισμός της επαγγελματικής κουζίνας είναι δυνατόν να χωριστεί σε τρία μέρη, σε τρεις κατηγορίες, που είναι οι παρακάτω:

1. κύριος εξοπλισμός: συσκευές, steamers, κουζίνες, θερμαντικές πλάκες, σχαριέρες, φριτέζες, τηγάνια ανατρεπόμενα, λάντζες, Μπεν μαρί
2. μηχανικός εξοπλισμός: αποφλοιωτήρες, αποχυωτές, ισοθερμικά, κοπτικά, μηχανήματα, ψυγεία, πλυντήρια, απορροφητήρες
3. υπόλοιπος εξοπλισμός: σκεύη, σερβίτσια, φρυγανιέρες, ερμάρια, ζυγαριές, καφετιέρες, λεμονοστύφτες, πιατοθήκες, σκούπες

1.Κύριος εξοπλισμός

Συμβατικοί φούρνοι

Τέτοιου τύπου φούρνοι λειτουργούν με ζεστό αέρα, ο οποίος με τη βοήθεια ενός ειδικού ανεμιστήρα κινείται γρήγορα προς όλες τις κατευθύνσεις. Χάρη σε αυτό το σύστημα το φαγητό ψήνεται καλύτερα σε όποιο μέρος του φούρνου και αν είναι, σε λιγότερο χρόνο, με χαμηλότερες θερμοκρασίες και όσο γίνεται πιο καλά.

Αυτό το είδος του αέρα μπορεί να παρομοιαστεί με το γρήγορο συμβατικό μαγείρεμα. Ένας συνηθισμένος φούρνος μειώνει την εξάτμιση, διαφοροποιεί το χρώμα και μειώνει τη συστολή του μαγειρευμένου φαγητού στο ελάχιστο. Η συμβατικότητα στην θερμοκρασία, γίνεται αρχικά στην επιφάνεια του φαγητού αλλά σε λίγο διάστημα μετά, τα

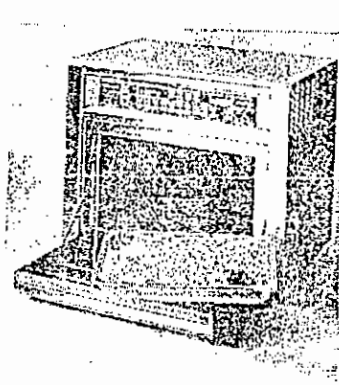
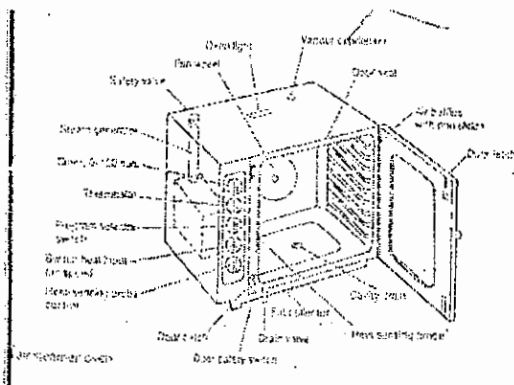
μόρια του αέρα κινούνται γρήγορα και συνεχώς καλύτερα από ότι ο στατικός αέρας.

Υπάρχουν τέσσερα είδη συμβατικών φούρνων:

- απλός συμβατικός φούρνος, που δεν είναι τίποτα άλλο παρά ένας φούρνος με αντίσταση και ανεμιστήρα στο εξωτερικό του. Είναι σχεδιασμένος για να χωράει πολλά σκεύη που από την προετοιμασία πηγαίνουν αμέσως στον φούρνο
- φούρνοι που η κυκλοποίηση του αέρα γίνεται τέλεια και η θερμοκρασία μεταδίδεται σε όλα τα σημεία του φούρνου
- συνδυασμός συνηθισμένου φούρνου και συμβατικού
- φούρνοι χαμηλότερης εμβέλειας με μεγάλη κινητικότητα του αέρα ο οποίος παράγεται από φουσερό με σωληνώσεις στο σύστημά του

Συμβατικός φούρνος με δυνατότητες steaming

Αυτό το στυλ του φούρνου χρησιμοποιείται για το συμβατικό ψήσιμο των φαγητών, ψήσιμο με ατμό ή και τα δύο μαζί. Έχει μεγάλη απήχηση στον τομέα της κουζίνας διότι είναι πολλά τα πράγματα τα οποία κάνει. Βράσιμο, ψήσιμο, ξεπάγωμα, ψήσιμο σε ατμό, μπρεζάρισμα και άλλα πολλά.

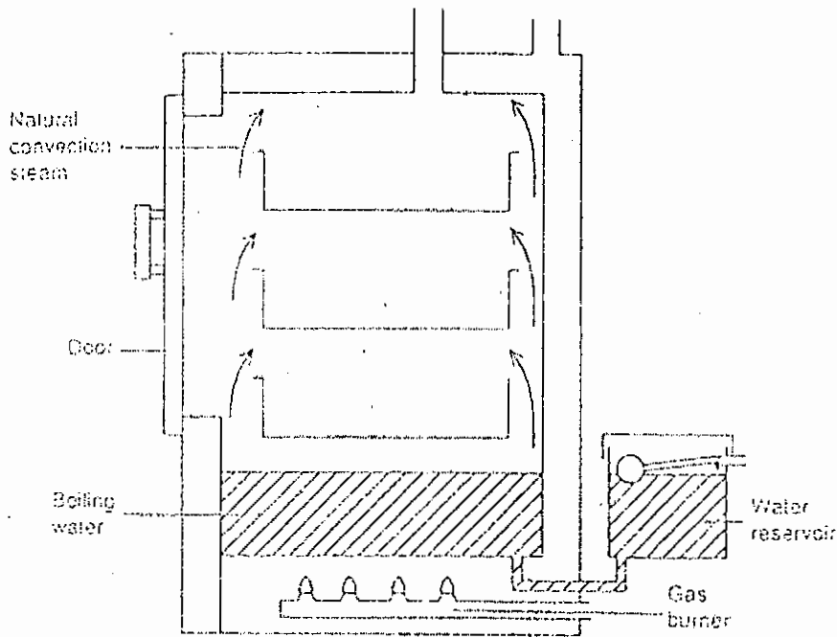


Φούρνοι μικροκυμάτων

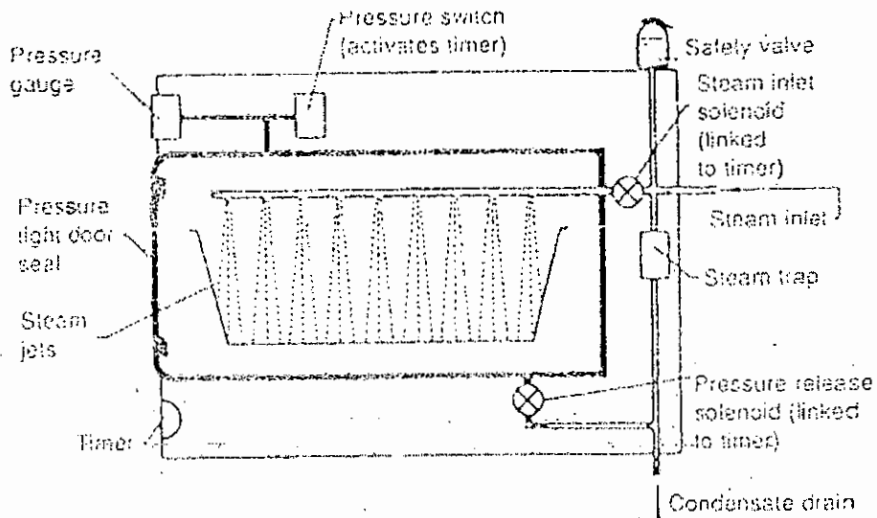
Εξαιτίας τους μπήκαν στα αζητήτα τα τηγάνια και οι φούρνοι οι συμβατικοί. Εμφανίστηκαν στα τέλη του 1980 και έφεραν την επανάσταση στην κουζίνα. Συντελούν στο εύκολο και γρήγορο ζέσταμα των φαγητών. Κάτι τέτοιο γίνεται διότι εκπέμπουν υψηλής συχνότητας ραδιοκύματα τα οποία ενεργοποιούν τα μόρια των τροφίμων με αποτέλεσμα να παράγουν θερμότητα.

Υπάρχουν όμως κάποια προβλήματα που δημιουργούνται με την χρήση αυτού του είδους φούρνου. Καταρχήν αν και ζεσταίνουν το φαγητό σε επαρκής θερμοκρασίες, αφήνουν ορισμένα σημεία του ανέγγιχτα, που σημαίνει πως η θερμοκρασία δεν έφτασε ποτέ εκεί με αποτέλεσμα να μην σκοτωθούν τα μικρόβια. Μερικά φαγητά είναι ακατάλληλα για αυτούς τους φούρνους, όπως για παράδειγμα οι πίτες ή τα κέικ. Αυτό συμβαίνει διότι ζεσταίνουν το εσωτερικό υψηλότερα από το εξωτερικό με αποτέλεσμα όταν το εσωτερικό κρυώσει το εξωτερικό να γίνεται μαλακό.

Επίσης, οι φούρνοι μικροκυμάτων διαφέρουν μεταξύ τους όσον αφορά τη δυναμική. Οι οδηγίες των παρασκευαστών δεν ήταν σαφείς. Σαν αποτέλεσμα λόγω της άγνοιας πολλοί ήταν εκείνοι που δεν έψηναν για αρκετό χρόνο το φαγητό ή και το αντίθετο. Συνέπεια αυτού η κακή ποιότητα του φαγητού.



(a) Atmospheric steaming oven



(b) Pressure steamer with external steam generation and steam jets

Συνδυασμός συμβατικού και φούρνου μικροκυμάτων

Μια τέτοιου είδους συσκευή μπορεί να συνδυάσει και συμβατική μορφή ισχυρού αέρα και σύστημα μικροκυμάτων ή ακόμη και ξεχωριστά το καθένα. Το πλεονέκτημα που προκύπτει είναι η ταχύτητα, το ομοιόμορφο ψήσιμο, η διατήρηση των χρωμάτων και των ουσιών του φαγητού.

Επαγωγικές εστίες

Επαγωγικές εστίες καλούνται αυτές που έχουν συμπαγή μορφή, με κύριο υλικό κατασκευής το βιτριοκεραμικό. Παράγουν θερμότητα μόνο όταν τοποθετηθούν τα τηγάνια ή οτιδήποτε άλλα σκεύη πάνω σε αυτές και σταματούν να βγάνουν θερμότητα όταν απομακρυνθούν αυτά. Μια γεννήτρια παράγει διπλό μαγνητικό πεδίο στην επιφάνεια των εστιών αυτών.

Κάποιες δοκιμές που έγιναν απέδειξαν ότι εξοικονομεί εργονομικά περισσότερη από 50% ενέργεια. Η κεραμική ενέργεια δεν θερμαίνεται γιατί δεν είναι μαγνητική. Χρησιμοποιείται απλά για να στηρίζονται τα σκεύη σε αυτή. Πολλά τα πλεονεκτήματα των επαγωγικών εστιών: εύκολη συντήρηση, αυτοματοποίηση, ασφάλεια, υγιεινή, εξοικονόμηση ενέργειας, ανεπτυγμένο εργασιακό περιβάλλον μια και υπάρχει λιγότερη θερμότητα στην κουζίνα.

Τα μόνα μειονεκτήματα τους είναι πως η τιμή τους ανεβαίνει αρκετά σε σχέση με τις απλές, συνηθισμένες εστίες, και ότι απαραίτητο είναι να συνοδεύονται από ειδικά δικά τους σκεύη. Τέτοια σκεύη είναι αυτά από σίδηρο ή οτιδήποτε έχει επίστρωση stainless.

Ισοθερμικό με ηλεκτρισμό

Λειτουργούν με ηλεκτρισμό και έχουν πέντε διαφορετικές ισορροπίες σε θερμαντικές ζώνες, που η κάθε μία έχει τέσσερις λάμπες βολφραμίου τοποθετημένες κάτω από μια λεπτή επιφάνεια κεραμοποιημένου γυαλιού. Η θερμαινόμενη επιφάνεια μετατρέπεται σε κόκκινη όταν τίθεται σε λειτουργία και αλλάζει πιο φωτεινό χρώμα όταν οι θερμοκρασίες ανεβαίνουν.

Το 70% της θερμότητας όταν η εστία μπαίνει σε λειτουργία, μεταφέρεται με υπέρυθρες ακτίνες στην βάση των σκευών και το 30% που απομένει διασπάται και θερμαίνει την κεραμική πλάκα.

Steamers

Στην ίδια καμπίνα ψησίματος, συνδυάζονται ο ατμός και ο ζεστός αέρας πράγμα που την κάνει καλύτερη και πιο αποτελεσματική από τα

προαναφερθέντα είδη. Έχουν την δυνατότητα να ψήσουν μέσα σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα και το φαγητό δεν χάνει καμία βιταμίνη ούτε αλλοιώνεται η γεύση του. Είναι αρκετά ακριβά μηχανήματα και απαιτούν πολλή γνώση και πείρα από τον μάγειρα προκειμένου να υπάρξει σωστή λειτουργία και ασφαλής.

Η συσκευή αυτή μας δίνει τη δυνατότητα να προψήσουμε, να ψήσουμε και να ξαναζεστάνουμε ένα φαγητό καθώς είναι ένας συνδυασμός τριών φούρνων μαζί: **1.** συμβατικός φούρνος με αντιστάσεις και κυκλοφορία ζεστού αέρα **2.** φούρνος με κυκλοφορία ζεστού αέρα που έχει τη δυνατότητα να ψεκάζει νερό στο χώρο της καμπίνας **3.** φούρνος που δουλεύει μόνο με ατμό χαμηλής πίεσης.

Ο σεφ έχει τη δυνατότητα να προετοιμάσει το φαγητό τις ώρες που δεν έχουμε αυξημένο φόρτο εργασίας και να το διατηρήσει στην κατάψυξη ή στη συντήρηση έως ότου του παραγγελθεί από τον πελάτη. Αξιοποιούνται συνεπώς οι ώρες του προσωπικού, ώστε να μπορεί να αντεπεξέλθει καλύτερα στις ώρες αιχμής.

Ανατρεπόμενα τηγάνια

Άπό τα πιο βασικά ίσως εργαλεία μέσα σε μία κουζίνα. Επιτρέπουν το τηγάνισμα, το βράσιμο, το ψήσιμο σε ατμό. Παρέχουν την δυνατότητα να παρασκευαστούν μεγάλες ποσότητες χάρις την μεγάλη επιφάνειά τους. Λειτουργούν με υγραέριο ή με ηλεκτρισμό και χρησιμοποιούνται ευρέως από όλες τις σύγχρονες κουζίνες. Κύριο πλεονέκτημά τους είναι ότι είναι ανατρεπόμενα κάτι που επιτρέπει να αδειάζεται το περιεχόμενο με ευκολία.

Boilers

Είναι τα μηχανήματα που σχεδιάστηκαν για τις ανάγκες μιας επιχείρησης σε καφέ ή τσάι κτλ. Οι τύποι και οι μορφές των μετάλλων είναι πολλές. Αλουμίνιο, stainless steel και άλλα, σε ποικίλα μεγέθη και χωρητικότητες. Τα κύρια είδη που διακρίνουμε είναι τα εξής: **1.**μεγάλου τύπου, **2.** αυτόματα, **3.** με πίεση.

- 1. μεγάλου τύπου.** Χρησιμοποιούνται για αρκετά μεγάλες ποσότητες ζεστού νερού και χρειάζονται φυσικά περισσότερο χρόνο. Ο τρόπος λειτουργίας τους είναι απλός, μια και το προσωπικό το

μόνο που κάνει είναι να προσθέτει νερό στο περιεχόμενο που ήδη υπάρχει σε αυτό και εξαρτάται πάντα από το είδος ροφήματος που θα φτιάξουμε. Η μηχανή πρέπει να είναι πάντα σκεπασμένη με καπάκι και όταν δεν χρησιμοποιείται για πολύ καιρό να υπάρχει στο εσωτερικό ποσότητα κρύου νερού.

2. αυτόματα boilers. Έχουν συνεχή ροή νερού και είναι πολύ απλοποιημένα από τα προαναφερθέντα. Η ροή του νερού γίνεται κανονικά γιατί αλλιώς μπορεί να δημιουργηθεί πρόβλημα στο έλεμεντ του μηχανήματος, όπως πχ. Κάψιμο.

3. boilers με πίεση. Προμηθεύουν ζεστό νερό και ατμό, ο οποίος βράζει το γάλα, τον καφέ ή οτιδήποτε άλλο. Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στον πιλότο για την κανονική του λειτουργία.

Λειτουργούν με υγραέριο ή ηλεκτρισμό. Η συγκεκριμένη τους χρήση έχει να κάνει στο ότι μπορούν να βράσουν ή να ψήσουν με τον ατμό, εκτός από ροφήματα και μεγάλες ποσότητες φαγητών χωρίς να τα κολλήσουν και να τα καταστρέψουν. Η εκκένωση του περιεχομένου γίνεται με μεγάλη ευκολία. Όταν τελειώσει η χρήση τους πρέπει να πλένονται καλά προς αποφυγή μικροβιολογικών μολύνσεων. Απαραίτητος είναι ο έλεγχος των βαλβίδων και των συστημάτων εκκένωσης, για την αποφυγή τυχών ατυχημάτων.

Φριτέζες

Λειτουργούν με υγραέριο ή ηλεκτρισμό και τηγανίζουν αρκετά μεγάλες ποσότητες, σε πολύ λίγο χρόνο. Έχουν θερμοστάτη, που ελέγχει τη ροή της καύσιμης ύλης και την υπερθέρμανση.

Φριτέζες με πίεση

Είναι ειδικές κατασκευές. Σε αυτές θερμαίνεται το λάδι χάρις την τοποθέτηση ζεστού αέρος. Τα τρόφιμα τηγανίζονται σε χαμηλότερη θερμοκρασία λαδιού αλλά σε λιγότερο χρόνο.

Φριτέζες με περιστροφικό αέρα

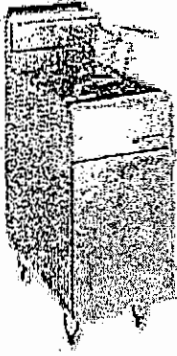
Είναι καθαρά φριτέζες με σκοπό το ψήσιμο μεγάλων ποσοτήτων επεξεργασμένης πατάτας και ανάμικτων φαγητών, σε 4-6 λεπτά. Μπορούν να προγραμματίσουν τις θεμιτές θερμοκρασίες ψησίματος, να κρατήσουν

τους χρόνους και να ανασηκώσουν τα ειδικά καλάθια στα οποία είναι τοποθετημένα τα τρόφιμα. Οι αλλαγές και η ρύθμιση της στάθμης της θερμοκρασίας δίνονται από έναν ειδικό καθετήρα ο οποίος βρίσκεται στο κέντρο της συσκευής. Έτσι λοιπόν υπολογίζεται η ακριβής ώρα του ψησίματος και ταυτόχρονα μας ειδοποιεί όταν έχει περάσει.

Photo

Code

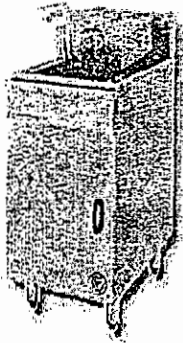
Item



GAS SINGLE PAN FRYER
Turbo tube marathon fryer, 22.5lt capacity,
KEGOFRE24D 2 baskets per pan, 394 x 762 x 1156
105Mj. Also available TGF2M400 2 PAN;
TGF3M400 3 PAN.

TGF2M400 **GAS DUAL PAN FRYER**

TGF3M400 **GAS TRIPLE PAN FRYER**



GAS SINGLE PAN FRYER
30 ltr capacity, 2 baskets / pan, 457 x 704 x
KEGOFRG1 1120 80MJ. Also available FRG - 2 dual
pan; FRG - 3 triple pan;

KEGOFRG2 **GAS DUAL PAN FRYER**

KEGOFRG3 **GAS TRIPLE PAN FRYER**

ELECTRIC 21KW SINGLE PAN FRYER
2 baskets / pan, Stainless steel pan, 27 ltr,
KEGOFRE181D Electronic, Thermostat, 457 x 760 x 1120.
Also available FRE - 18 / 2 dual pan; FRE -
18 / 3 triple pan.

KEGOFRE182D **ELECTRIC 21KW DUAL PAN FRYER**

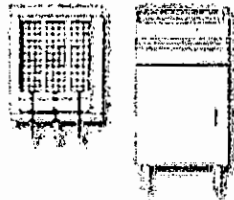
KEGOFRE183D **ELECTRIC 21KW TRIPLE PAN FRYER**



ELECTRIC 21KW WIDE BODY, SINGLE PAN FRYER
KEGOFRE24D 3 baskets / pan, Stainless steel pan, 35 ltr. Electronic, Thermostat. 457 x 760 x 1120
Also available FRE - 48D; FRE - 72D.

ELECTRIC 21KW WIDE BODY, DUAL PAN FRYER
KEGOFRE48D

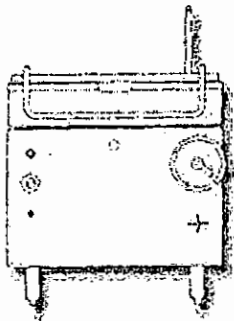
ELECTRIC 21KW WIDE BODY, TRIPLE PAN FRYER
KEGOFRE72D



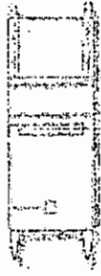
GAS WIDE BODY, SINGLE PAN FRYER
KEGOFRG24 43 ltr capacity, 3 baskets / pan, 610 x 704 x 1120 90MJ. Also available FRG - 48 dual pan; FRG - 72 triple pan.

GAS WIDE BODY, DUAL PAN FRYER
KEGOFRG48

GAS WIDE BODY, TRIPLE PAN FRYER
KEGOFRG72



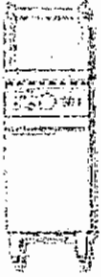
GAS TILTING BRATT PAN
KEGOTPG75 75LTR capacity. Stainless steel pan, 800w x 895d x 864h - 80MJ. Also available CEGOTPG100 DUAL PAN; CEGOFRG150 TRIPLE PAN.



KEFMMJ35

FRYMASTER MJ35 GAS FRYER

406w x 765d x 1054h. Full pot fryer in mild steel. Precise thermostat control with 1C rapid response. Continuous pilot ignition. Shortening capacity of 14-22 lt. Enamel cabinet and stainless steel legs.



KEFMMJ45

FRYMASTER MJ45 GAS FRYER

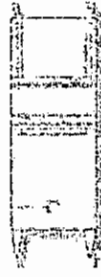
396w x 799d x 1149h. Full pot fryer in mild steel. Precise thermostat control with 1C rapid response. Continuous pilot ignition. Shortening capacity of 22-27 lt. Mild steel door, enamel cabinet and stainless steel legs.



KEFMMJCF

FRYMASTER MJCF GAS FRYER

527w x 1010d x 1156h. Chicken and fish fryer for heavy sediment products. Full pot fryer with stainless steel pot. Continuous pilot ignition. Shortening capacity of 27-42 lt. Stainless steel door, enamel cabinet and stainless steel legs.



KEFMMJ472

FRYMASTER SPLIT POT GAS FRYER

396w x 799d 1149h. Split pot gas fryer with stainless steel pot. Optional electronic ignition. Shortening capacity 11-13lt each pot. Stainless steel door, enamel cabinet and stainless steel legs. 240 volt single phase.

Θερμοτράπεζες και μπαιν μαρί

Οι θερμοτράπεζες είναι για να θερμαίνουν τα πιάτα και για να διατηρούν το φαγητό ζεστό. Είναι κατασκευασμένες εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα 18/8 πάχους 1,5 χιλιοστών. Σε όλο το μήκος της έχει μια θερμαινόμενη λεκάνη, χωρισμένη με ειδικά διαχωριστικά ώστε να μπορεί να φέρει λεκάνες μεγίστων διαστάσεων 530x325x200. οι λεκάνες αυτές χωρούν 1/2 νερό. Η θέρμανσή της γίνεται με ηλεκτρικές αντιστάσεις εμβαπτιζόμενου τύπου. Ο θερμοστάτης πρέπει να είναι ρυθμισμένος στους 60-75 βαθμούς, καθώς αυτή είναι η ιδανική θερμοκρασία. Ο ανεμιστήρας που έχει είναι ειδικού τύπου μικρής ταχύτητας και μεγάλης παροχής και καλύπτει όλο το πλάτος της συσκευής. Οι αντιστάσεις είναι σπирάλ σε σωλήνες ανοξείδωτου χάλυβα. Οι περισσότερες θερμοτράπεζες χρησιμοποιούνται σαν πάγκοι σερβιρίσματος, δηλαδή πρέπει να διατηρούν θερμή και την επιφάνειά τους.

Τα μπαιν μαρί αποτελούν τμήμα της θερμοτράπεζας. Είναι ανοικτή μορφή συσκευασίας στην οποία τοποθετούμε επάνω νερό που βράζει και στην συνέχεια θερμαίνει με τα ρεσώ τα φαγητά που τοποθετούνται επάνω. Ύστερα από την χρησιμοποίησή τους, το νερό φεύγει από έναν ειδικό σωλήνα, καθαρίζεται η συσκευή από τις βρωμιές και ετοιμάζεται για την επόμενη φορά.

Σχαριέρες και σαλαμάντρες

Λειτουργούν με υγραέριο ή ηλεκτρισμό. Είναι αρκετά αντισυμβαλλόμενες μια και καταναλώνουν πολλή ενέργεια. Γι αυτό δεν πρέπει να αφήνονται αναμμένες χωρίς να χρησιμοποιούνται. Η σαλαμάντρα χρησιμοποιείται για γρήγορες παρασκευές ή για την απόκτηση χρώματος στα φαγητά αφού δίνει ισχυρή θερμότητα. Σε τέτοιου είδους συσκευές προσθέτουμε και τις πλάκες εψήσεως που μπορούν να προσφέρουν γρήγορο και συνεχόμενο μαγείρεμα. Μπορούν να ψήσουν κρέας, αυγά και άλλα πολλά.

Οι σχαριέρες και των δύο συσκευών πρέπει να καθαρίζονται τακτικά με ζεστό νερό και σόδα.

Τράπεζες εργασίας

Έχουν αντικαταστήσει σε μεγάλο βαθμό τα ξύλα εργασίας που χρησιμοποιούνται μόνο από το προσωπικό το οποίο είναι υπεύθυνο για τον τεμαχισμό των κρεάτων. Τα ξύλα εργασίας, πρέπει να ξύνονται για να αφαιρείται η βρωμιά και να ραντίζονται με αλάτι για να διατηρείται η επιφάνεια ξηρή. Ο καθαρισμός με υγροποιημένα προϊόντα δεν είναι καλός, διότι δεν βοηθάει στην συντήρηση και την αντοχή του ξύλου. Έχουν σαν κύριο υλικό το stainless steel, είναι βόηθητικός εξοπλισμός κουζίνας.

2. Μηχανικός εξοπλισμός

Ο μηχανικός εξοπλισμός σε μία επιχείρηση τροφοδοσίας και κυρίως στον χώρο της κουζίνας, πρέπει να έχει ιδιαίτερη φροντίδα τόσο από το προσωπικό όσο και από όλους όσους έρχονται σε επαφή μαζί του. Γι αυτό οι διάφοροι ειδικοί έχουν εκδώσει βιβλία και οδηγίες χρήσεως για την καλύτερη εκτελεστική οργάνωση υγείας και ασφάλειας. Η καλή χρήση και ταυτόχρονα αποτελεσματική ενός μηχανήματος, εξοικονομεί φυσική και υλική ενέργεια.

Ο κάθε υπεύθυνος που βρίσκεται στον χώρο της κουζίνας οφείλει να έχει υπόψιν του: **1.** το κόστος του μηχανήματος, δηλαδή ότι αφορά την εγκατάστασή του, την συντήρησή του, την απόσβεση και τα λειτουργικά του έξοδα. **2.** την πιθανότητα αυξανόμενης παραγωγής και παράλληλης εξοικονόμησης εργατικών κοστών. Εάν εγκατασταθεί κάποιο νέο μηχάνημα, πρέπει να δοκιμάζεται αρχικά από κάποιον ειδικό, να ακολουθούνται οι οδηγίες του προμηθευτή και να γίνεται η συντήρησή του τακτικά.

Είδη μηχανών:

- Μηχανές κοπής κρέατος
- Λάντζες ή πλυντήρια πλυσίματος πιάτων και ποτηριών
- Λάντζες για κατσαρόλες
- Μπεν-μαρι
- Φριτέζα, ηλεκτρική μηχανή για τηγανιτές πατάτες
- Ζυγαριά, για τον έλεγχο των εμπορευμάτων
- Ηλεκτρική κατσαρόλα
- Έλεγχος των μπονών

- Δωμάτιο ψυγείο

Ειδικά σκεύη και όργανα κουζίνας:

- Μία κουζίνα με αέριο ή ηλεκτρικό
- Μια σχάρα με κάρβουνα ή με ηλεκτρικό ή με αέριο
- Μια φριτιέρα με ηλεκτρικό αυτόματη
- Μια σουβλα και μια σαλαμάντρα
- Χύτρες ατμού για το βράσιμο των λαχανικών και των ζωμών
- Τραπέζι εργασίας
- Θερμοτράπεζα
- Ένα σύνολο ασημικών σκευών, τοποθετημένα στη Θερμοτράπεζα της κουζίνας για το σέρβις
- Μια ή περισσότερες λάντζες στρογγυλές για το πλύσιμο των λαχανικών
- Ράφια
- Μπατερή (τοποθετούμε τα σκεύη της κουζίνας όπως χύτρες από 10-15 λίτρα, τηγάνια από 1-2λίτρα, Μπεν-μαρί από 1-5 λίτρα, χύτρες για το ψήσιμο ψαριών, ψηστιέρες, τηγάνια, διάφορα σουρωτήρια, σειρά από κουτάλες, τρίφτες κτλ)
- Μηχάνημα παρασκευής τριμμένου πάγου για ψάρια
- Θερμοτράπεζες
- Μηχάνημα παρασκευής παγωτού
- Ψυγείο παγωτού
- Σχαριέρα
- Σαλαμάντρα
- Φούρνοι
- Μαρμάρινα τραπέζια ζαχαροπλαστικού
- Μεγάλη μαρμίτα ηλεκτρική
- Μικρή ηλεκτρική μαρμίτα
- Μηχανή παρασκευής καφέ εσπρέσσο και γαλλικού
- Φούρνος ζαχαροπλαστικής
- Μηχανή μίξερ για σουπες
- Μίξερ μεγάλο
- Πάγκοι τροφίμων
- Ερμάρια τροφίμων

- Ντουλάπες
- Μηχανή κιμά
- Τραπέζια
- Ζυγαριά

Η κρύα κουζίνα περιέχει:

- Ένα ή περισσότερα ψυκτικά ερμάρια θερμοκρασίας -2 έως -4
- Ένα δωμάτιο ψυγείο (με ράβδους και γάντζους μεταλλικούς ανοξειδωτους για να κρεμάται το κρέας)
- Μεγάλο τραπέζια για την παρασκευή κρύων πιάτων
- Ένα δοχείο για τα κόκαλα
- Μία ή περισσότερες εταζέρες για την τοποθέτηση των ορεκτικών
- Μια μηχανή κιμά
- Μια μηχανή (κορδέλα) για τον διαμελισμό του κατεψυγμένου κρέατος
- Μια ζυγαριά
- Ένα ξυλοκόπανο

Μίξερ επεξεργασίας φαγητού

Αυτά τα μίξερ έχουν αντικαταστήσει πολλές δουλειές που γίνονταν με το χέρι (ανακάτεμα, χτύπημα αυγών, λιώσιμο πατατών, ζύμη, κρέμα, μαγιονέζα και άλλα).

Το σώμα της μηχανής του μίξερ, είναι μονομπλόκ από γυαλιστερό αλουμίνιο και καθόλου βαμμένο για λόγους υγιεινής. Η εξωτερική επιφάνεια σχηματίζει καμπύλες και όχι γωνίες ή αυλάκια για τον καλύτερο καθαρισμό. Έχει ηλεκτρικό κινητήρα και η κίνηση του κεντρικού άξονα είναι περιστροφική και πλανητική μέσω ειδικού κοχλίου. Ακόμη ένα μίξερ αποτελείται από ένα κοπτικό εξάρτημα, μια συσκευή πουρέ και περάσματος σούπας, μια μηχανή κιμά, και ένα εξάρτημα τροχίσματος. Για την συντήρησή τους, πρέπει να λαδώνονται τακτικά, να αποφεύγονται οι υπερφορτώσεις και όλα τα εξαρτήματα να ελέγχονται συχνά για τυχόν ύπαρξη σκουριάς.

Κάθετα κοπτικά μηχανήματα

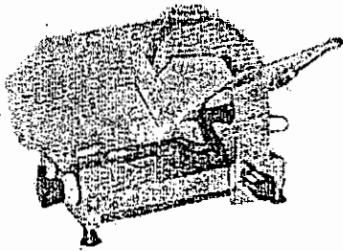
Είναι πολύστροφα και μπορούν να εξυπηρετήσουν διάφορα τμήματα της κουζίνας, εξοικονομώντας ενέργεια και χρόνο. Χρησιμοποιούνται κυρίως για να κόβουν και να ανακατεύουν αναλώσιμα.

Μοιάζουν αρκετά με τα μίξερ επεξεργασίας φαγητού, μόνο που είναι μικρότερα και δεν μπορούν κατά την λειτουργία τους να βάλουν αέρα λόγω του ότι είναι κλειστά από παντού.

Photo

Code

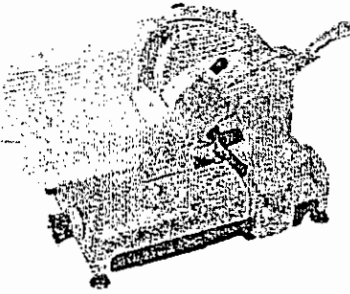
Item



FPBRCE220

SLICER - MODEL CE

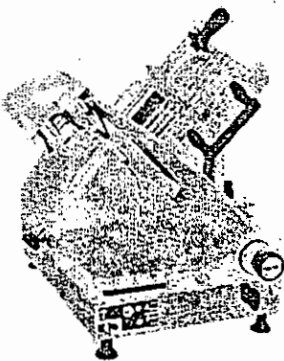
Suits small to medium snack bars, delicatessens, kitchens and restaurants. Anodised aluminium construction to resist corrosion. Built in blade sharpener - easy and safe to sharpen blade. Belt-driven slicer. Micro slice thickness knob. Safety cutout switch for blade cover. Comes in four blade sizes: 220, 250, 300 and 350mm. Thermal cutout motor on CE250.



FPBRGXE300

SLICER - MODEL GXE

Ideal slicer for hotels, restaurants, caterers, medium to large kitchens, delicatessens and butcher shops. Built in sharpening device - easy to use, keeps blades very sharp. Gear drive - direct blade drive from the motor, powerful, heavy duty slicer. Ring blade guard - safety device provided for operator while cleaning. Lift off meat carriage - easy to clean. Neon light display - to indicate the blade is turning. Large cutting capacity - slices champagne ham, soccerball ham, roasts and silverside. The GXE range has three blade sizes 300, 330 and 350mm.



FPBRCXM300

SLICER - MODEL CXM

Ideal slicer for hotels, restaurants, caterers, medium to large kitchens, delicatessens and butcher shops. Built in blade sharpener. Variable speed automatic carriage, 45-100 slices per minute allows operator to slice at the speed to suit the product. Low voltage switches, safety for operator, reduced voltage switching 24 volts. Gear drive, direct metal gear blade drive, powerful, heavy duty slicer. Two high performance motors reduces wear and tear. Lift off meat carriage: a safety interlock system prevents the removal of the meat carriage until the operator sets the slice thickness knob to "0". Ring blade guard: a fixed internal ring blade guard protects the operator from injury during cleaning. Large cutting

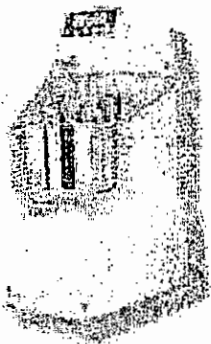
Μπλέντερ

Μπορεί να κόψει, να κάνει πουρέ, να πολτοποιήσει γρήγορα και με πολύ καλό αποτέλεσμα. Είναι εύκολα στην χρήση, τους. Όσα τρόφιμα προορίζονται για το μπλέντερ, πρέπει να κρυώσουν πρώτα και ύστερα να υγροποιούνται.



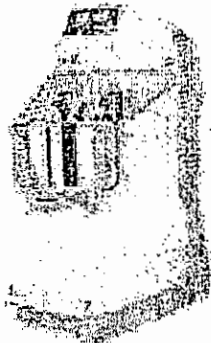
FPFEDUM20S

This model is the 'best buy' in price and reliability. 3 speed gearbox. Special motors for reliability and long life. Tough and reliable. High quality electrical and mechanical components. Many more models available. 530w 420d 760mmh



FPFEDHSE20

SPIRAL MIXER 20KG DRY FLOUR
Best price & value for money - these machines are much cheaper & are the equivalent quality to what there is available elsewhere. Built to rigid F.E.D. standards. Assembled from European and Japanese components. Interlocked safety guard. 2 speed. 2 timers. Auto or manual speed operation. Will even mix 1KG of flour. Easy to use front mounted controls. 480w 910d 1300mmh



FPFEDHSE30

SPIRAL MIXER 30KG DRY FLOUR
Best price & value for money - these machines are much cheaper & are the equivalent quality to what there is available elsewhere. Built to rigid F.E.D. standards. Assembled from European and Japanese components. Interlocked safety guard. 2 speed. 2 timers. Auto or manual speed operation. Will even mix 1KG of flour. Easy to use front mounted controls. 570w 910d 1300mmh



FPFEDHSE55

SPIRAL MIXER 55KG DRY FLOUR
Best price & value for money - these machines are much cheaper & are the equivalent quality to what there is available elsewhere. Built to rigid F.E.D. standards. Assembled from European and Japanese components. Interlocked safety guard. 2 speed. 2 timers. Auto or manual speed operation. Will even mix 1KG of flour. Easy to use front mounted controls. 700w 1100d 1500mmh



FPFEDNJ2000

ULTRA FRUIT & VEGETABLE JUICER
Large 63cm diameter hopper. 30LT/Hour 2800 RPM. Continuous vegetable or fruit juice production. Automatic pulp ejection. All parts in contact with the juice are made of food safe material. Easy to clean - Simply pour water through the inlet while the

Μηχανή παγόκυβων

Έχει επένδυση, αποθήκη και μόνωση από ανοξείδωτο χάλυβα. Ενσωματωμένο στη συσκευή είναι ένα αερόψυκτο ψυκτικό μηχάνημα με εξαεριστικό στο μπροστινό μέρος. Η μηχανή αυτή είναι κατάλληλη για λειτουργία σε θερμοκρασία περιβάλλοντος χώρου 32C και θερμοκρασία εισερχόμενου νερού 27C. Πρέπει να λειτουργεί με τα πιο σκληρά νερά, χωρίς να πιάνει άλατα.

Οι διαστάσεις των παγόκυβων ρυθμίζονται από έναν κοχλία και η απόρριψη των παγόκυβων επιτυγχάνεται χωρίς αντιστάσεις. Η διαφάνειά τους πρέπει να είναι κρυστάλλινη και γι αυτό πρέπει να υπάρχει σύστημα συγκράτησης των τυχόν·υπαρχόντων στο νερό ξένων ουσιών.

Μηχανή καφέ

Είναι αυτόματη η συσκευή και χρησιμοποιείται για την κατασκευή καφέ και ζεστού νερού. Η απόδοσή της σε καφέ είναι 25 λίτρα την ώρα και περίπου τετραπλάσια σε ζεστό νερό.

Η συσκευή αποτελείται από δυο κυλινδρικά δοχεία χωρητικότητας 15 λίτρων που το κάθε ένα έχει ειδικό κρουνό εκκένωσης δείκτη στάθμης και ανοξείδωτο κάλυμμα. Είναι ηλεκτροθερμαινόμενη με συνολική ισχύ 8 kw με θερμοστατική ρύθμιση και σύστημα προγραμματισμού για παραγωγή καφέ. Η παρασκευή του καφέ γίνεται αυτόματα με διήθηση του καφέ μέσω φίλτρου κατά τον κατιονισμό του νερού.

Μηχάνημα κοπής τεμαχίων

Είναι μηχανές υψηλού κινδύνου και οι οδηγίες χρήσεως πρέπει να βρίσκονται πάντα αναρτημένες κοντά στην μηχανή προς αποφυγή ατυχημάτων. Ακόμα πρέπει να δίνεται μεγάλη προσοχή στα σκληρά αντικείμενα (κόκαλα, πλαστικά) να μην έρχονται σε επαφή με τη λεπίδα, διότι μπορούν να κάνουν μεγάλη ζημιά. Ύστερα από κάθε χρήση το μηχάνημα πρέπει να καθαρίζεται και να σκουπίζεται. Δεν αφήνουμε ποτέ τις λεπίδες εκτεθειμένες, πρέπει να ακονίζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα. Τέλος, όλα όσα συντέλούν στην παλινδρόμηση πρέπει να λαδώνονται με μεγάλη προσοχή, γιατί μπορεί το λάδι να έρθει σε επαφή με τα τρόφιμα.

Μηχάνημα κοπής λαχανικών

Το σώμα της μηχανής είναι από γυαλιστερό ανοδιωμένο αλουμίνιο για λόγους υγιεινής. Η μηχανή αυτή συνοδεύεται από δέκα διαφορετικούς δίσκους κοπής. Δηλαδή κοπής μπαστουνιών, κύβων, φετών, καρότων, τριβής τυριού κτλ. Έχει σύστημα διακοπής της λειτουργίας σε περίπτωση που ανοίξει το κάλυμμά της.

Μηχάνημα κοπής πατατών

Υπάρχουν δύο είδη κοπής πατατών. Το πρώτο λειτουργεί με βάση τον ηλεκτρισμό και το δεύτερο είναι χειροκίνητο. Το τελευταίο εκτός από την προσοχή μας για την καθαριότητά του, πρέπει να προσεχτεί και ο τρόπος που τοποθετούμε τις πατάτες όπως και η ρυθμική κίνηση που θα εφαρμοστεί ώστε να μην προκληθεί ζημιά. Όσον αφορά το ηλεκτρικό, στη συντήρησή του πρέπει να προσέξουμε τα παρελκόμενα που έρχονται σε επαφή με τα αναλώσιμα για τυχόν απομεινάρια. Παράλληλα, επειδή τα μηχανήματα αυτά δεν έχουν ρυθμιστή ταχύτητας, οφείλουμε να προσέχουμε την ποσότητα που τους τοποθετούμε και την λειτουργία τους.

Ζαμπονομηχανή

Η ζαμπονομηχανή είναι ηλεκτρική επιτραπέζια, κατασκευασμένη από αλουμίνιο. Η λάμα κοπής, είναι από ειδικό χάλυβα, ρυθμιζόμενο πάχος κοπής από 0-16 χιλιοστά και ύψος κοπής 190 χιλιοστά. Έχει ένα εξάρτημα από ειδική διαφανή πλαστική ύλη για την συγκρότηση των προς κοπή τροφών, που αφαιρείται εύκολα για να καθαριστεί. Τέλος έχει συσκευή τρόχισης του δίσκου κοπής και ρουλεμάν για εύκολη μετατόπιση.

Συντηρητής παγωτών

Η κατασκευή του είναι στιβαρή, από αποχρωματισμένα χαλυβδόφυλλα εξωτερικά και αλουμίνιο εσωτερικά. Η μόνωσή του είναι από αφρό πολυουρεθάνης. Είναι ορθογώνιο παραλληλεπίπεδο, με στρογγυλεμένες άκρες. Στη βάση του υπάρχει το ψυκτικό μηχανήμα, στην πάνω πλευρά και σε οριζόντια διάταξη έχει καπάκια. Τα καπάκια αυτά είναι πλαστικά από ABS πλήρως αφαιρούμενα. Η ψύξη του ελέγχεται από θερμοστάτη μεταξύ των θερμοκρασιών -18C και -26C.

Θερμοί ροφημάτων

Τα υλικά από τα οποία αποτελούνται είναι είτε stainless-steel, είτε ανθεκτικό γυαλί, είτε πηλός, είτε πλαστικό και μπορούν να βρεθούν σε διάφορες μορφές και σχήματα στην αγορά. Ύστερα από κάθε χρήση πλένονται και το στόμιο όπως και το πώμα καθαρίζονται σχολαστικά.

3.Υπόλοιπος εξοπλισμός

Παρόλη την αυτοματοποίηση που είναι αποτέλεσμα της εξέλιξης στο χώρο της κουζίνας, ένα μεγάλο μέρος των εργασιών γίνονται χειρονακτικά και κάτι τέτοιο προϋποθέτει να υπάρχει ο κατάλληλος εξοπλισμός. Η μορφή και το μέγεθος των εργαλείων δεν έχει αλλάξει και πολύ από παλιά. Η επιλογή των εργαλείων εξαρτάται από τον σεφ που μπορεί να κάνει την δική του συλλογή από βασικό ελαφρύ εξοπλισμό.

Ξεκινώντας από τα μαχαίρια, που κύριος σκοπός τους είναι η κοπή, ο στολισμός και ο τεμαχισμός, μπορούμε να προσδιορίσουμε τους εξής σημαντικούς παράγοντες που θα μας οδηγήσουν στην επιλογή των πιο κατάλληλων εργαλείων που είναι: το βάρος και ο βαθμός ισορροπίας στο χέρι, το υλικό κατασκευής της λεπίδας, το σχήμα και το υλικό της λαβής.

Βασικά είδη μαχαιριών και κοπτικών εργαλείων

Ο σεφ πρέπει να διαθέτει το λιγότερο τρία είδη παραδοσιακών μαχαιριών Γαλλικού τύπου. Αυτά τα μαχαίρια αποτελούνται από άκαμπτη στερεά λεπίδα με μεγάλη βάση στο πίσω μέρος που να επιτρέπει την κυκλική κίνηση πάνω στη σανίδα κοπής. Είναι σε τρία μεγέθη :**1.** 7,5-8,5 εκατοστά λεπίδας για καλλιτεχνικούς και διακοσμητικούς λόγους,**2.** 23-25 εκατοστά για κόψιμο σε φέτες και κύβους,**3.** 28-35 εκατοστά για τεμαχισμό και κόψιμο σκληρών επιφανειών.

Ακόμα μπορούν να χρησιμοποιηθούν και τα εξής μαχαίρια:

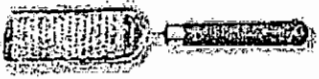
Μαχαίρι για κόκαλα, έχει λεπίδα 15 εκατοστά χωρίς να είναι μικρότερη η πίσω βάση που κόβει αντίστροφα με την άκρη σε γυρτή μύτη.

Μαχαίρι για φιλέτα, η λεπίδα είναι 15-18 εκατοστά, παρομοιάζεται με γαλλικού τύπου μαχαίρι αλλά πιο λεπτό και χρησιμεύει για τον διαχωρισμό των κοκάλων από τα ψάρια ή να φιλετοποιείται το κρέας.

Μαχαίρι τύπου παλέτ, έχει λεπίδα 23-25 εκατοστά με κυρτή άκρη και καθόλου αιχμηρές προεξοχές και χρησιμοποιείται για να απομακρύνονται οι άχρηστες επιφάνειες σε επεξεργασμένα τρόφιμα.

Μαχαίρι μα κόψιμο και χάραγμα, έχει μακρυά λεπίδα 25-35 εκατοστά με κυρτή γραμμή και ίσια άκρη. Κύρια του χρήση είναι να τροχίζει όλων των ειδών τα μαχαίρια σε μόνιμη βάση.

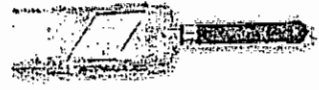
Photo	Code	Item
		<u>SAN MORITZ ELITE - 2000 SERIES</u> - One piece fully forged - High carbon no-stain molybdenum vanadium tool steel - Rockwell hardness 56 - 57 - Bolsterless edge - Molded "POM" polyoxymethylene handle
		<u>FOUR SEASONS - 5000 SERIES</u> - Santoprene molded handle - 3/4 tang - Camber blade for precision rocking action - High carbon no-stain molybdenum vanadium tool steel - Rockwell hardness 56 - 57
	CKMERKOH	ROCKING KNIFE - ONE HANDED
	CKMEZCT	ZESTER / CHANNEL TOOL
	CKMESMBTS	SERRATED MELON BALLER / TOMATO SHARK
	CKMEMEC	MEAT CLEAVER
	CKMESC	SCISSORS
	CKMEFD	FRUIT DECORATOR
	CKMEPPC	PIZZA / PASTRY COMBO
	CKMECP	CHEESE PLANE
	CKMECC	CHEESE CLEAVER



CKMECG CHEESE GRATER



CKMEPCS PIZZA CUTTER / SERVER



CKMETS TRUFFLE SLICER



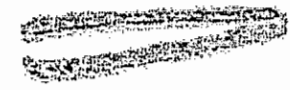
CKMEDK DECORATING KNIFE



CKMEOS OFFSET SPATULA




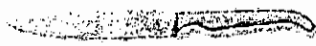

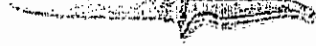



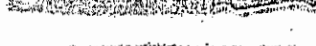
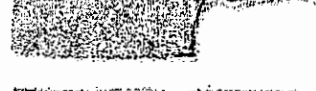
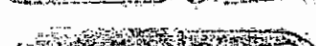
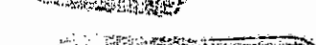
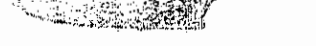


CKMECK CAKE KNIFE

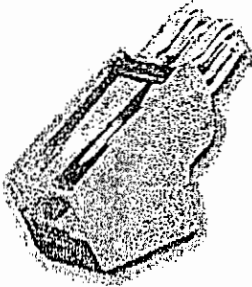


CKMEFT FISH TWEEZERS



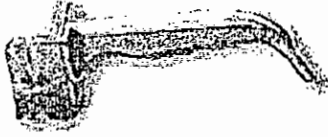
CKMEWF WAITERS FRIEND

Photo	Code	Item
	CKFUPK90	FURI PARING KNIFE 90MM
	CKFUUK150	FURI UTILITY KNIFE 150MM
	CKFUBOK150	FURI BONING KNIFE 150MM
	CKFUPK180	FURI FILLET KNIFE 180MM
	CKFUCOK200	FURI COOKS KNIFE 200MM
	CKFUCOK250	FURI COOKS KNIFE 250MM
	CKFUCAK250	FURI CARVING KNIFE 250MM
	CKFUBRK250	FURI BREAD KNIFE 250MM
	CKFUCL200	FURI VEGETABLE CLEAVER 200MM
	CKFUCAF180	FURI CARVING FORK 180MM
	CKFUEWK180	FURI EASTWEST KNIFE 180MM
	CKFUEWK230	FURI EASTWEST KNIFE 230MM
	CKFUSO300	FURI STEEL OVAL 300MM
	CKFUSO250	FURI STEEL ROUND 250MM



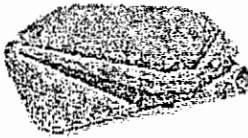
CKFUPS

FURI PRECISION EDGE RESTORER
Solves the problem of restoring cutting edges. Adjustable for different angles, more accurate and easier to use than a stone.



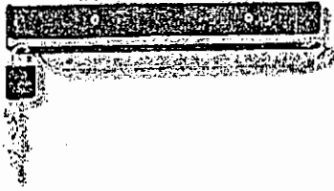
CKFUCB

HYGENIC CUTTING BOARD SYSTEM
The Furi clean cut hygienic cuttingboard system is designed for hygiene & convenience & is based on the international colour code system for food equipment rapidly being implemented world-wide. The flexible cutting mats are colour-coded & labeled for different food types to encourage awareness of cross-contamination risks. The innovative & sturdy polyethylene cutting base prevents the mats from slipping. Each mat is made from hygienic durable & washable polypropylene. Simply match the food to the appropriate cutting mat to avoid cross-contamination



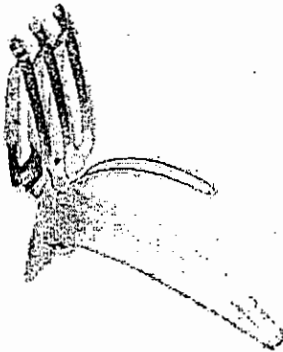
CKFUMLKR







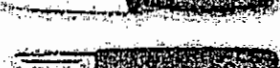













MAGNETIC LOCKABLE KNIFE RACK
Locking mechanism for security. Suitable for the Furi Pro and Qu knife ranges



CKFUDF

DIAMOND FINGERS FOR KNIFE HONING
Quickly & easily sharpens all non-serrated knives. The diamond coated springs automatically hone the cutting edge to the correct profile & edge finish. Creates the same cutting edge as a diamond coated steel without the need for special skills: A world-first!



	CKVPK70	PEELING KNIFE 70MM CURVED BLADE
	CKVPKT80	PARING KNIFE 80MM TAPERED BLADE
	CKVPKTS80	PARING KNIFE SERRATED 80MM TAPERED BLADE
	CKVPKF80	PARING KNIFE 80MM FLAT BLADE
	CKVPKFS80	PARING KNIFE SERRATED 80MM FLAT BLADE
	CKVVK100	VEGETABLE KNIFE 100MM
	CKVVKs100	VEGETABLE KNIFE SERRATED 100MM
	CKVPP	POTATO PEELER FIXED BLADE
	CKVAC	APPLE CORER 16MM
	CKVLD	LEMON DECORATOR Right or left hand.
	CKVMBD	MELON BALLER - DUAL
	CKVMBS	MELON BALLER - SMALL
	CKVLZ	LEMON ZESTER
	CKVSK110	STEAK KNIFE 110MM
	CKVFK160	FILLET KNIFE 160MM
	CKVKU150	KITCHEN UTILITY KNIFE 150MM
	CKVCK190	COOK'S KNIFE 190MM
	CKVCK220	COOK'S KNIFE 220MM
	CKVCK250	COOK'S KNIFE 250MM
		
	CKVCK280	COOK'S KNIFE 280MM

Οδηγίες για την ασφαλή χρήση των μαχαιριών:

1. η τσέπη της μπλούζας του μάγειρα δεν χρησιμοποιείται για την τοποθέτηση των μαχαιριών
2. τα μαχαίρια χρησιμοποιούνται πάντα ακονισμένα, για λιγότερα ατυχήματα, λιγότερη ενέργεια και λιγότερο αποτέλεσμα
3. η λαβή του μαχαιριού διατηρείται καθαρή για σταθερότητα
4. τα μαχαίρια πρέπει να είναι γερά και στερεά με καλά εφαρμοσμένη λαβή
5. πρέπει να χρησιμοποιείται το κατάλληλο μαχαίρι για την κατάλληλη χρήση
6. πάντοτε να χρησιμοποιείται επίπεδη επιφάνεια για το κόψιμο των τροφών, να είναι σανίδι που τοποθετείται σε στερεή βάση
7. δεν κακομεταχειριζόμαστε ποτέ τα μαχαίρια
8. τα καθαρίζουμε πριν και μετά από κάθε χρήση, κυρίως μετά το κόψιμο ξινών τροφών
9. στο τραπέζι ή στον πάγκο τα μαχαίρια τοποθετούνται με τη μύτη στα πλάγια χωρίς να εξέχουν
10. μετά από κάθε χρήση τα μαχαίρια πρέπει να σκουπίζονται με κίνηση που φεύγει από τα δάκτυλα

Κίνηση των μαχαιριών κατά κόψιμο

Τοποθετείται το σανίδι σε επίπεδη καθαρή επιφάνεια, ακονίζεται το Μαχαίρι, σκουπίζεται και ετοιμάζονται τα δοχεία για την καθαρή τροφή που θα κοπεί και για τα άχρηστα. Με το αριστερό χέρι σταθεροποιείται η τροφή που θα κοπεί και με τα δάκτυλα κάθετα στην τροφή. Το δεξιό χέρι σηκώνει τη λαβή του μαχαιριού, η λεπίδα να αγγίζει την τροφή και η μύτη αγγίζει το σανίδι. Το κόψιμο γίνεται με μια κίνηση του μαχαιριού ταυτόχρονα προς τα κάτω και μπροστά. Οι κινήσεις αυτές που επαναλαμβάνονται έως να κοπεί η τροφή, μεταφέροντας την κίνηση αριστερότερα.

Ακόνισμα μαχαιριών

Το ακόνισμα γίνεται με την επαφή τους στο μεταλλικό, ελαφρά μαγνητισμένο και χαραγμένο μέρος του μασάτη. Οι περισσότεροι μασάτηδες έχουν στο τέλος της λαβής τους μια προεξοχή που

προστατεύει το χέρι από την λεπίδα του μαχαιριού που ακονίζεται. Τα μαχαιριά που δεν χρειάζονται ακόνισμα είναι τα οδοντωτά.

Το ακόνισμα μπορεί να γίνει με δύο τρόπους: 1. ο μασάτης πρέπει να έχει την προστατευτική προεξοχή στο τέλος της λαβής, 2. ο μασάτης πρέπει να στηρίζεται στο σανίδι.

Σε αντικείμενα με υλικό κατασκευής τον χαλκό, πρέπει κατά την διάρκεια του καθαρισμού:

1. τα σκεύη να τοποθετούνται σε δύο μεγάλα καζάνια με νερό, εκ των οποίων το ένα να βρίσκεται σε σημείο βρασμού
2. πρέπει να τρίβονται καλά με τη βοήθεια μιας βούρτσας ή κάποιας καθαρτικής σκόνης
3. όλα τα βρώμικα τηγάνια να βυθίζονται σε βραστό νερό μαζί με λίγη σόδα
4. έπειτα τα σκεύη μεταφέρονται στο καθαρό ζεστό νερό για λίγο και αφήνονται μετά να στεγνώσουν
5. μερικές επιφάνειες μπορεί να χρειαστούν ειδικό αποστειλωτικό για να καθαριστούν καλύτερα

Πηρούνα

Βοηθά τον μάγειρα στο κόψιμο των τροφών και αποτελείται από δύο ίσιες λείες αιχμές, καθώς και από ένα χερούλι το οποίο στηρίζεται για ασφάλεια από καρφιά.

Εργαλείο για αποφλοιώση

Δεν είναι και τόσο δημοφιλές στο χώρο της κουζίνας λόγω της ύπαρξης μηχανημάτων αλλά εξακολουθεί να υπάρχει και χρησιμεύει σε περιπτώσεις που η μηχανή δεν είναι τόσο καλή. Δουλειά του είναι η αποφλοιώση των λαχανικών με ρίζες.

Μπαλτάς για λιάνισμα λαχανικών

Έχει τέσσερις παράλληλες λεπίδες με κοινή λαβή-βάση για γρήγορο και επαναληπτικό λιάνισμα λαχανικών.

Μπαλτάδες

Έχουν μήκος ορθογώνιας λεπίδας 25-40 εκατοστά και χρησιμοποιούνται για ελαφρύ κόψιμο κοκάλων απαλό κόψιμο. Το πίσω μέρος της λεπίδας χρησιμοποιείται για το σπάσιμο των κοκάλων.

Πριόνι κρέατος

Έχει 35 εκατοστά ανεπίπεδη λεπίδα και χρησιμοποιείται για κόψιμο σκληρών επιφανειών κρέατος.

Σανίδες κοπής

Έχουν πολύ σημαντική και μεγάλη χρήση στην κουζίνας. Κατασκευάζονται με διαφορετικά χρώματα που υποδηλώνουν τη χρήση τους και διευκολύνουν το έργο των υπαλλήλων:

Κόκκινο-νωπό κρέας

Καφέ-λαχανικά

Άσπρο-γαλακτοκομικά προϊόντα

Πράσινο-φρούτα, σαλάτες

Μπλε-νωπό ψάρι

Όσον αφορά την υγιεινή, το ξύλο λόγω των αιχμών του επιτρέπει την διόδο μικροοργανισμών και μικροβίων που προκαλούν μολύνσεις και δηλητηριάσεις. Υπάρχουν όμως λύσεις για την αποφυγή των παραπάνω, που είναι η προλυπροπελίνη ή το ελαστικό καουτσούκ.

Σκεύη για φορμάρισμα

Dariole: είναι μικρές, κυλινδρικές, με επίπεδη βάση φόρμες και χρησιμοποιούνται για μικρές μερίδες και γευστικές απολαύσεις όπως για charlotte, baragois, κρέμες καραμελέ. Έχουν γύρω στα 6 εκατοστά διάμετρο και 7 εκατοστά βάθος. Είναι κατασκευασμένες από επεξεργασμένο χαλκό ή αστάλι.

Charlotte: είναι ίδια με το dariole, αλλά με μεγαλύτερη επιφάνεια. Χρησιμοποιούνται για κρύα ή ζεστά γλυκίσματα.

Saravin: έχει κυκλικό σχήμα με τρύπα στη μέση για την κατασκευή εδεσμάτων σε σχήμα δαχτυλιδιού. Βοηθούν στην προετοιμασία διαφόρων μους.

Flan: αυτές οι φόρμες έχουν το σχήμα δαχτυλιδιού, δηλαδή η κατασκευή τους έχει έναν απλό γύρο με πλευρές 2,5 εκ. βάθος με στρογγυλοποιημένες τις επιφάνειες της βάσης του πάνω μέρους. Χρησιμοποιείται για την προετοιμασία εδεσμάτων μαζί με το επίπεδο ταψί που είναι η βάση του. Φτιάχνονται και σε μεγαλύτερα μεγέθη για τις ανάγκες της ζαχαροπλαστικής.

Σύρμα

Είναι ένα σύμπλεγμα μεταλλικών ανοξειδωτών τελιών που καταλήγουν σε μία βάση, αφού πάρουν σχήμα μπαλονιού. Χρησιμοποιούνται για να εισάγουν αέρα στα εδέσματα και για να ανακατεύουν σάλτσες και σούπες.

Ξύλινες -πλαστικές κουτάλες και σπάτουλες

Το υλικό της κατασκευής τους είναι από σκληρό ξύλο, κυρίως από οξιά ή πλαστικό, από θερμοπλαστικό υλικό. Οι κουτάλες έχουν ρηχό κοίλωμα ενώ οι σπάτουλες λείο. Οι τελευταίες μπορούν να φτάσουν και το μήκος των 1.20 μέτρων, καθώς είναι πιθανό να χρειασθούν και για μεγάλα καζάνια και αντίστοιχα τηγάνια.

Σουρωτήρια

Τα σουρωτήρια έχουν σχεδόν λεία βάση, με πολλές τρύπες και μια μακρυά λαβή. Είναι απαραίτητο για το μάζεμα των αφρών και των υπολειμμάτων από την επιφάνεια εργασίας των τροφίμων που επεξεργάζονται. Υπάρχουν ακόμα και σουρωτήρια με μεγαλύτερη βάση, χωρίς τρύπες αλλά με τέλια, τα οποία επιτρέπουν το ανασήκωμα των τηγανητών και βραστών φαγητών σε βάθος.

Βαθιά κουτάλα

Είναι φτιαγμένη από αλουμίνιο, χαλκό, ή ανοξείδωτο χάλυβα και σκοπός της είναι η μεριδοποίηση και το ανακάτεμα των υγροποιημένων φαγητών και των σάλτσων.

Σουρωτήρι για πλανσάρισμα

Είναι ειδικά κατασκευασμένο έτσι ώστε να εφαρμόζει σε κατσαρόλες και να στηρίζεται στα δυο χερούλια που έχει. Η χρήση του είναι για το επαναζέσταμα των λαχανικών.

Ταψί σχάρας

Είναι ένας βαρύς μεταλλικός δίσκος σε ορθογώνιο σχήμα και με όλες τις πλευρές να σχηματίζουν γωνία 90 μοιρών σε απόσταση ενός εκατοστού από την βάση. Χρησιμοποιούνται για κατασκευές στην σαλαμόνδρα ή για το τελείωμα μερικών εδεσμάτων, όπως τυρί στα τοστ, χρώμα στο κοτόπουλο και άλλα.

Κουτάλια σερβιρίσματος

Έχουν το ίδιο υλικό με τις βαθιές κουτάλες, όμως χρησιμοποιούνται μόνο για σερβίρισμα και όχι για ανακάτεμα.

Λαβίδες σχάρας

Γίνονται από μέταλλο, τα δυό τους άκρα ενώνονται με μια ελαστική μεταλλική ράβδο και χρησιμοποιούνται για το ψήσιμο και το ανασήκωμα στη σχάρα στεκιών και άλλων κρεάτων.

Σουρωτήρι

Είναι είτε από ανοξείδωτο ατσάλι, είτε από αλουμίνιο, είτε από πλαστικό ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες. Έχει ημισφαιρικό σχήμα με

βάση και είναι διαπερασμένο από τρύπες που δεν ξεπερνούν τα α χιλιοστά, έτσι ώστε να μην επιτρέπουν την έκχυση στερεών τροφών.

Σουρωτήρι σε σχήμα κώνου

Χρησιμοποιείται για το πέρασμα σουπών ή σαλτσών και έχει λεπτό διάτρητο σχήμα και τραχιά κατασκευή. Τα μεγέθη του ποικίλουν, από 12 εκατοστά έως 23, ακτίνα στη βάση του κώνου.

Μάντολιν

Μάντολιν, καλείται αυτό το εργαλείο που μας επιτρέπει να κόβουμε σε οποιοδήποτε πάχος και σε οποιαδήποτε ποσότητα λαχανικά χωρίς να τα λιανίζουμε. Η βάση του είναι ξύλινη και στηρίζει δύο παράλληλες λεπίδες που ρυθμίζονται.

Φριτούρα-μεγάλο τηγάνι

Έχουν αντικατασταθεί από τις ηλεκτρικές φριτούρες στα περισσότερα μεγάλα ξενοδοχεία. Όμως για τις μικρότερες επιχειρήσεις αποτελούν μια πολλή καλή λύση, όσον αφορά το βαθύ τηγάνισμα σε καυτό λάδι. Έχουν κυκλικό σχήμα με κάθετες πλευρές και χερούλια σε χώρο που να μην θερμαίνονται. Συνήθως συνοδεύονται από σουρωτήρι που χρησιμοποιείται για την απομάκρυνση μικρών υπολειμμάτων αλλά και για την πιο γρήγορη και αποτελεσματική εξυπηρέτηση του μάγειρα.

Μικρό τηγάνι με χερούλι

Είναι κατά πολύ μικρότερα από τα προαναφερθέντα και η χρήση τους είναι πολύ διαφορετική. Έχουν αρκετά βαριά βάση από κατεργασμένο σίδηρο 17-40 εκατοστά διάμετρο με κεκλιμένες πλευρές. Το κάτω μέρος του τηγανιού είναι τελείως λείο για να επιτρέψει το καλύτερο δυνατό μαγείρεμα. Χρησιμεύει για το ρηχό τηγάνισμα, το σοτάρισμα πατατών, κρεμμυδιών κτλ.

Τηγάνι ομελέτας

Το κάτω του μέρος είναι λείο και η γωνία που σχηματίζεται από τις πλευρές και το κάτω του μέρος είναι αμβλεία, για να επιτρέπεται πιο εύκολα το καθάρισμα, και για να δίνει το ανάλογο σχήμα στην ομελέτα.

Τηγάνι κρέπας

Έχει και αυτό την ίδια μορφή με μόνη διαφορά ότι οι πλευρές του, δηλαδή τα τοιχώματά του είναι πιο μικρά.

Κατσαρόλες για βράσιμο

Είναι ευρείας χρήσεως κατσαρόλες, με κυλινδρικό σχήμα, μια λαβή και καπάκι. Τα μεγέθη διαφέρουν αρκετά, από 15-40 εκατοστά διάμετρο και έχουν άλλα ρηχή και άλλα βαθιά κατασκευή.

Κατσαρόλα για βράσιμο (μικρή)

Έχουν κοιλωμένα τοιχώματα, ρηχή κατασκευή και μικρό μέγεθος.

Χρησιμοποιούνται για σοτάρισμα, βράσιμο και επεξεργασία σάλτσας.

Τηγάνι για σοτάρισμα

Η κατασκευή του είναι ρηχή, επίπεδη, με ίσια τοιχώματα. Έχει αρκετά μακρύ χερούλι και χρησιμοποιείται για το σοτάρισμα των κρεάτων και την επεξεργασία φαγητών που συνοδεύονται με σάλτσες.

Καζάνια- κατσαρόλες

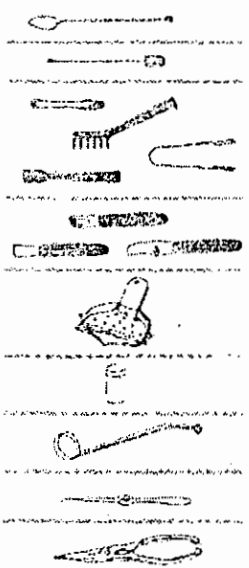
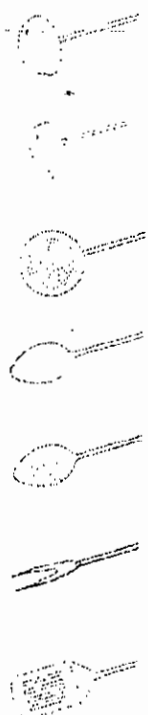
Έχουν χωρητικότητα έως και 36 λίτρα. Διαθέτουν επίπεδο καπάκι και πλευρικά έχουν τις χειρολαβές.

Κατσαρόλα-μεγάλο τηγάνι

Έχει τα ίδια χαρακτηριστικά με τα παραπάνω μόνο που είναι πιο ψηλό. Χρησιμοποιείται για βράσιμο ή μαγείρεμα μεγάλων ποσοτήτων σάλτσας.

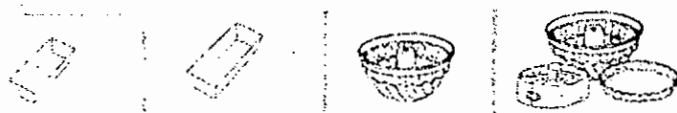
Κατσαρόλα για ζωμούς- μαρμίτα

Είναι μεγάλη σε ύψος, κυλινδρική και έχει μια μικρή παροχή στο κάτω μέρος. Χρησιμοποιείται για την κατασκευή ζωμών από κρέας, πουλερικά, κόκαλα και άλλα. Η χωρητικότητα διαφέρει από 20-170 λίτρα.

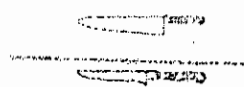
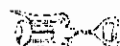


ΔΙΑΦΕΡΕΣ ΛΑΒΙΔΕΣ

ΚΟΥΡΑΔΕΣ-ΣΗΤΟΥΑΔΕΣ

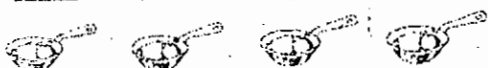


ΔΙΑΦΕΡΕΣ ΦΟΡΜΕΣ ΖΑΚΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΑΝΟΙΧΤΗΡΙΑ

ΜΑΧΑΙΡΙΑ



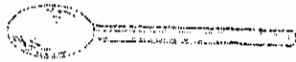
ΣΟΥΠΕΡΤΗΡΙΑ



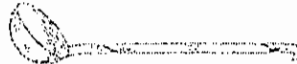
ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



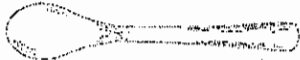
Whisk



Vestibular spoon



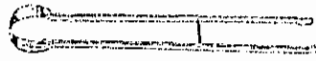
Ladle



Scoopula



Serving spoon



Steak tongs



Skimmer



For French slicer Mandolin slicer Universal slicer
Hand slicers



Wire skimmer



(a) Fritze



(b) Shallow stew pan



(c) Sauté pan



(b) Frying basket



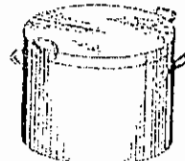
(c) Hot frying basket



(d) Frying pan



(e) Omelette pan



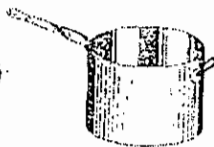
(f) Casserole, large pot



(h) Casserole, large stew pan



(i) Pancake pan



(g) Deep stew pan



(j) Stock-pot

Επίπεδη λαμαρίνα

Κατασκευάζεται ανάλογα με τις διαμέτρους του φούρνου που προορίζεται. Έχει στις τρεις της πλευρές γωνίες, περίπου στα 2 εκατοστά βάθος και τέταρτη πλευρά είναι ανοιχτή για την διευκόλυνση των φαγητών που έχουν ψηθεί.

Ταψιά

Έχουν ορθογώνιο σχήμα με μικρά κάθετα τοιχώματα και το υλικό κατασκευής τους είναι είτε ο χυτοσίδηρος, είτε ο επεξεργασμένος ορείχαλκος, είτε το αλουμίνιο. Είναι ευρείας χρήσεως σκεύη και προσχεδιασμένα βάση των ποσοτήτων που μπορούν να πάρουν και των διαμετρημάτων στο εσωτερικό του φούρνου.

Σχάρες

Χρησιμεύουν στο ψήσιμο ψαριών, κρεάτων, πουλερικών. Έχουν διπλές επιφάνειες που ενώνονται με ένα ειδικό κλιπ.

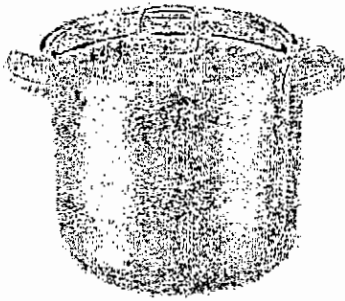
Σχάρα ζαχαροπλαστέιου

Το σχήμα της είναι ορθογώνιο και στηρίζεται σε μικρά πόδια. Τα μεγέθη που υπάρχουν είναι από 30 εκατοστά μήκος – 23 εκ. πλάτος ή 60 εκ. μήκος και 45 εκ. πλάτος. Χρησιμοποιούνται από τους ζαχαροπλάστες για τα τρόφιμα που βγαίνουν από το φούρνο, για όσα πρέπει να περαστούν από σοκολάτα- ζάχαρη και να στεγνώσουν, για chaud-froid και aspic στους υπόλοιπους χώρους της κουζίνας.

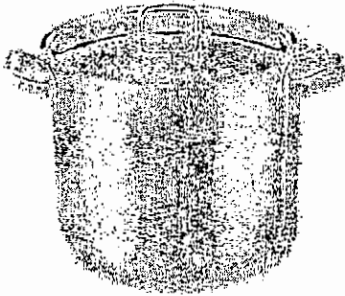
Τα σκεύη κουζίνας είναι τα εξής:

- Τηγάνι σοταρίσματος
- Μαρμίτα μεγάλη
- Ειδική κατσαρόλα μαγειρικής, ηλεκτρική, αυτόματη
- Κατσαρόλα
- Ταψί για τα ψητά
- Μεγάλη κατσαρόλα μαγειρικής ηλεκτρική, αυτόματη
- Τηγάνι σοταρίσματος μεγάλο
- Μπαλτά
- Σπάτουλες
- Μπάτης
- Μαχαίρι καθαρισμού κρεάτων
- Μαχαίρι που κόβουμε το ψητό κρέας
- Πριόνι που κόβουμε τα κόκαλα

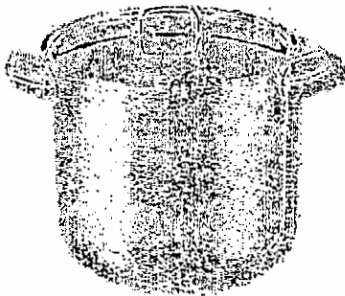
- Μαχαίρι ψωμιού
- Χασαπομάχαιρο
- Μαχαίρι καθαρισμού κρεάτων
- Ατομικό μαχαίρι κρεάτων
- Ατομικό μαχαίρι μάγειρα
- Μασάμι
- Τύποι κορνέ
- Ξύστρα
- Κουτάλι παραζιέν
- Βελόνα για ψάρια



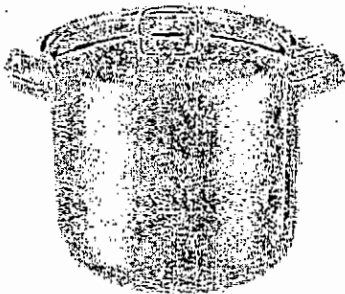
KIINPSP6250 STOCKPOT WITH COVER 6.25LT
200 x 200MM



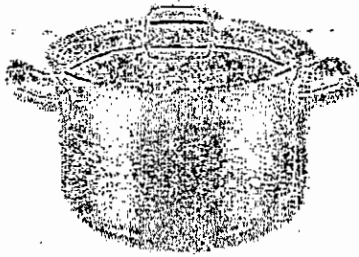
KIINPSP9000 STOCKPOT WITH COVER 9LT 240 x
200MM



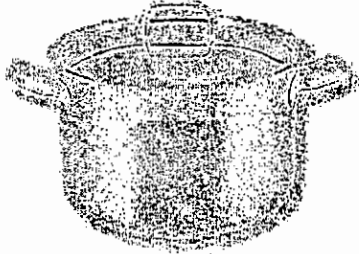
KIINPSP10750 STOCKPOT WITH COVER 10.75LT
240 x 240MM



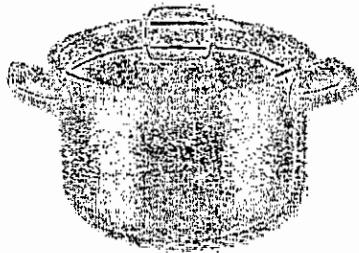
KIINPSP14750 STOCKPOT WITH COVER 14.75LT
280 x 240MM



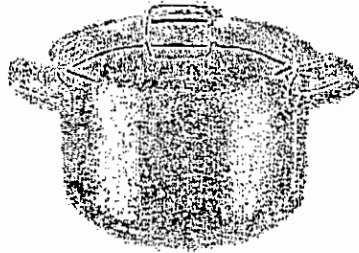
KIINPBO4000 BOILER WITH COVER 4LT 200 x 130MM



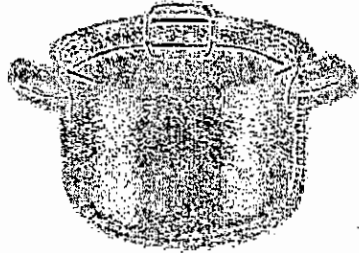
KIINPBO6750 BOILER WITH COVER 6.75LT 240 x 150MM



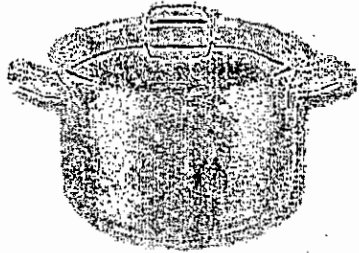
KIINPBO10700 BOILER WITH COVER 10.7LT 280 x 175MM



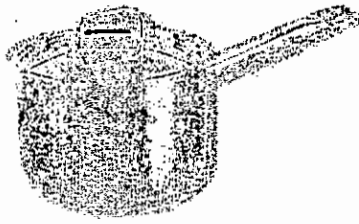
KIINPBR3000 BRAZIER WITH COVER 3LT 200 x 100MM



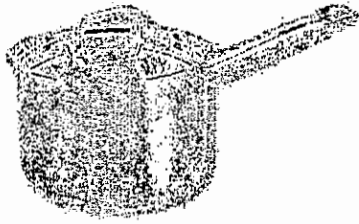
KIINPBR5500 BRAZIER WITH COVER 5.5LT 240 x 125MM



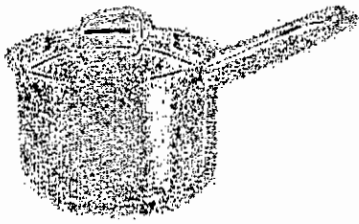
KIINPBR8000 BRAZIER WITH COVER 8LT 280 x 130MM



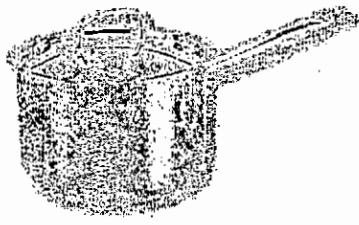
KIINPSP1200 SAUCEPAN WITH COVER 1.2LT 140 x 80MM



KIINPSP2200 SAUCEPAN WITH COVER 2.2LT 160 x 110MM



KIINPSP3000 SAUCEPAN WITH COVER 3LT 180 x 120MM



KIINPSP4000 SAUCEPAN WITH COVER 4LT 200 x 130MM



KIINPSP4000 SAUCEPAN WITH COVER 4LT 200 x 130MM



KIINPSMF STEAMER MULTI-FIT SUITS 160, 180 AND 200MM POTS

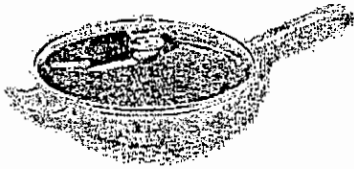


KIINPBMF BOILER INSERT MULTI-FIT SUITS 160, 180 AND 200MM POTS

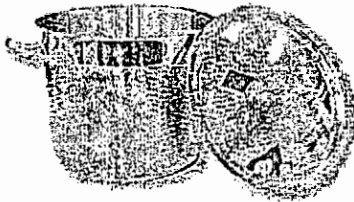
KIINPPI200 PASTA INSERT DIA 200MM x 180MM



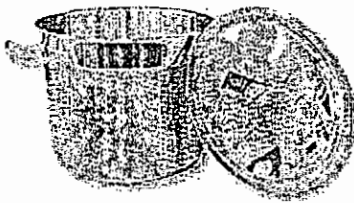
KIINPPI240 PASTA INSERT DIA 240MM x 170MM C



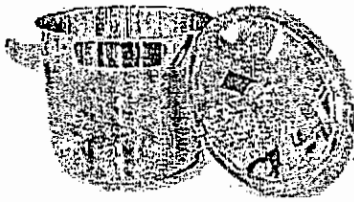
KIINPW WOK 3-PLY WITH GLASS LID NON STICK 300 x 98MM C



KIINESP8250 STOCKPOT NO LID 8.25LT 220 x 220MM



KIINESP10750 STOCKPOT NO LID 10.75LT 240 x 240MM



KIINESP16500 STOCKPOT WITH LID 16.5LT 280 x 270MM

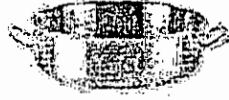
PHOTO

CODE

ITEM



KIPBR8000 BRAZIER 8LT 320DIA x 100MM



KIPBR11200 BRAZIER 11.2LT 360DIA x 110MM



KIPBR16300 BRAZIER 16.3LT 400DIA x 130MM



KIPBR22300 BRAZIER 22.3LT 450DIA x 140MM



KIPSA1900 SAUCEPAN 1.9LT 160DIA x 95MM



KIPSA3300 SAUCEPAN 3.3LT 200DIA x 105MM



KIPSA5000 SAUCEPAN 5LT 240DIA x 110MM



KIPBO4400 BOILER 4.4LT 200DIA x 140MM



KIPBO7200 BOILER 7.2LT 240DIA x 160MM



KIPBO11100 BOILER 11.1LT 280DIA x 180MM

KIPBO16100 BOILER 16.1LT 320DIA x 200MM



KIPBO22400 BOILER 22.4LT 360DIA x 220MM



KIPBO31400 BOILER 31.4LT 400DIA x 250MM



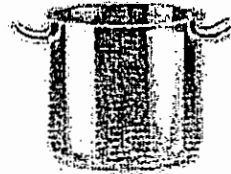
KIPBO41500 BOILER 41.5LT 450DIA x 280MM



KIPBO62800 BOILER 62.8LT 500DIA x 320MM



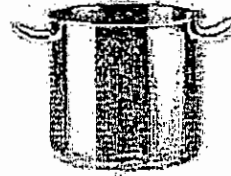
KIPST10900 STOCKPOT 10.9LT 240DIA x 240MM



KIPST16000 STOCKPOT 16LT 280DIA x 260MM



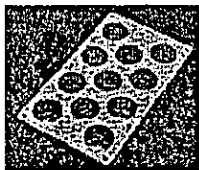
KIPST25800 STOCKPOT 25.8LT 320DIA x 320MM



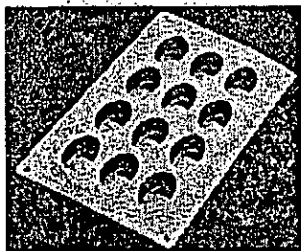
KIPST36600 STOCKPOT 36.6LT 360DIA x 360MM



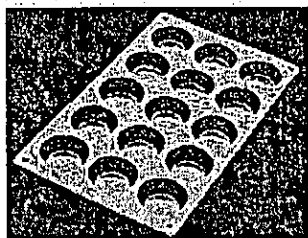
KIPST50200 STOCKPOT 50.2LT 400DIA x 400MM



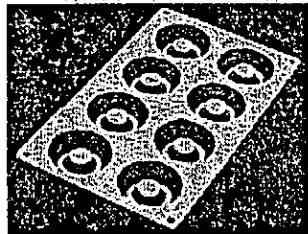
KISOMIMU11 MINI MUFFIN CAPACITY 11 - 50 x 30MM



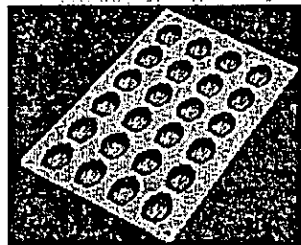
KISOOV12 OVAL CAPACITY 12 - 53 x 33 x 20MM



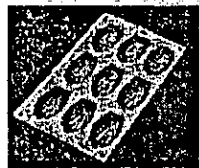
KISOTA15 TARTLET CAPACITY 15 - 50 x 15MM



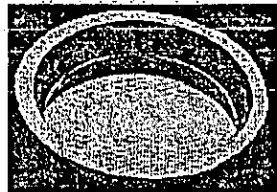
KISOSA8 SAVARIN CAPACITY 8 - 65 x 20MM



KISOMIMA24 MINI MADELEINE CAPACITY 24 - 42 x 12MM

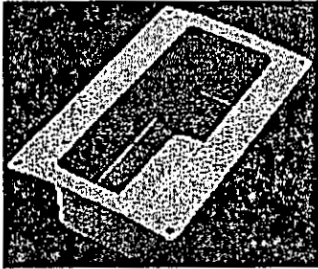
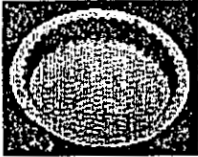


KISOMA9 MADELEINE CAPACITY 9 - 80 x 48MM



KISOTC TORTIÈRA CAKE CAPACITY 1 - 180 x 30MM

KISOFC CAKE FESTOONED CAPACITY 1 - 280 x 30MM



KISOPC

PLUM CAKE
CAPACITY 1 - 260 x 100 x 75MM,
CAPACITY 1 - 220 x 90 x 65MM

C



KIFPSSNS240

FRYPAN S/S H/D NON STICK - MATFER
240MM

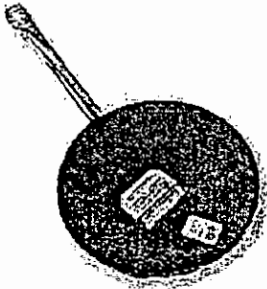
C



KIFPSSNS200

FRYPAN S/S H/D NON STICK - MATFER
200MM

C



KIFPEX200

FRYPAN EXCALIBUR NONSTICK 200MM
Reinforced s/s alloy, fluoropolymer coating.

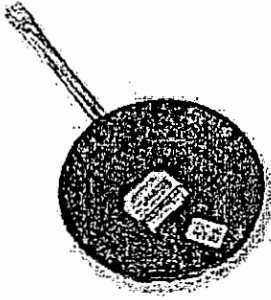
C



KIFPEX240

FRYPAN EXCALIBUR NONSTICK 240MM
Reinforced s/s alloy, fluoropolymer coating.

C



KIFPEX280

FRYPAN EXCALIBUR NONSTICK 280MM
Reinforced s/s alloy, fluoropolymer coating.



KIFPBIHD200

FRYPAN BLUE STEEL EXTRA HEAVY DUTY 200MM

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ ΜΙΑΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Αυτό που χωρίζει την κουζίνα με το εστιατόριο είναι ουσιαστικά μια πόρτα. Ο διάδρομος ο οποίος βρίσκεται στην είσοδο της κουζίνας έχει συνήθως δύο μέτρα μήκος, αρκετά επαρκής χώρος έτσι ώστε να μπαίνουν και να βγαίνουν οι σερβιτόροι με τους δίσκους χωρίς να δημιουργείται κανένα πρόβλημα.

Καθώς μπαίνουμε στην κουζίνα, στα δεξιά βρίσκεται ο μπουφές και η τραπεζαρία του προσωπικού. Απέναντι από την τραπεζαρία υπάρχει η μηχανή παγόκυβων και δίπλα τα αποδυτήρια των ανδρών και των γυναικών υπαλλήλων.

Στον μπουφέ βρίσκονται τα παρακάτω μηχανήματα:

- Τροχήλατος κάδος απορριμμάτων
- Ερμάριο 190x70x85 τεμάχια 2
- Συντηρητής παγωτού 150x65x85
- Μηχανή εσπρέσσο 2 groups ηλεκτρονική vibiemme
- Τραπέζι εργασίας 90x70x85 με δύο συρτάρια και θέση για κάδο απορριμμάτων
- Ζαμπονομηχανή
- Ψυγείο θάλαμος έξι θηρών συντήρηση 205x80x200 με μηχανήμα $\frac{3}{4}$ HP
- Ψυγείο πάγκος 190x70x85 με μηχανήμα $\frac{1}{2}$ HP και λαντζάκι
- Μηχανή γαλλικού καφέ
- Ποτηριέρα επιτοίχια 190x30x70

Η τραπεζαρία του προσωπικού είναι:

3,70x5 μέτρα. Υπάρχει εκεί ένα τραπέζι με 18 θέσεις, παρόλο που το προσωπικό είναι συνήθως περισσότερο. Γι' αυτό το λόγο οι ώρες φαγητού των υπαλλήλων είναι χωρισμένες σε βάρδιες.

Τα αποδυτήρια των υπαλλήλων της κουζίνας έχουν:

- 2 αποχωρητήρια στον χώρο των αντρών
- 2 αποχωρητήρια στο χώρο των γυναικών

- 1ντουζιέρα στον χώρο των αντρών και
 - 1ντουζιέρα στο χώρο των γυναικών
 - ντουλάπια στον προθάλαμο για την φύλαξη προσωπικών αντικειμένων
- αριστερά από την κύρια είσοδο υπάρχει το πλυντήριο πιάτων που έχει:
- το τραπέζι ακάθαρτων με πάσο μπασκέτων και ράφι για τις μπασκέτες
 - τροχήλατος κάδος απορριμμάτων
 - λάντζα 190x70x85 με τρεις γούρνες
 - τραπέζι εισόδου πλυντηρίου με ράουλα
 - πλυντήριο πιάτων με περίπου 1660 πιάτα την ώρα για παραγωγή
 - τραπέζι εξόδου πλυντηρίου με ράουλα
 - ερμάρια αποθήκευσης πιάτων 240x70x85, 2 τεμάχια
 - Ποτηριέρα επιτοίχια 240x30x70
 - Αμαξίδια μεταφοράς

Στη συνέχεια συναντάμε το πλυντήριο λινόθηκη που περιλαμβάνει:

- Πλυντήριο μεγάλης χωρητικότητας, περίπου 10 κιλά
- Αντίστοιχο στεγνωτήριο
- Σιδερωτήριο

Έπειτα είναι η κεντρική κουζίνα και το ζαχαροπλασείο, που περιέχουν:

- Ερμάρια αποθήκευσης σκευών
- Μπεν μαρι με βιτρίνα και θερμοθάλαμο 250x80x20 με μηχανήμα 1/2 HP, 2 τεμάχια
- Ψυγείο θάλαμος με δύο πόρτες 80x80x20
- Ερμάρια 140x70x85
- Λάντζα κρεάτων 140x70x85 με γούρνα 110x50
- Τραπέζι εργασίας 70x70x85
- Πριονοκορδέλα
- Τραπέζι εργασίας 90x70x85
- Μηχανή κιμά
- Ξύλο κοπής κρεάτων
- Τραπέζι εργασίας με 2 συρτάρια 90x70x85, δύο τεμάχια
- Τραπέζι εργασίας 240x70x85 με ράφι, θέση για κάδο και τρία κάθετα συρτάρια, 2 τεμάχια
- Επιτοίχιο ράφι 360x40
- Πλατό ραβδωτό 80x90x87, δύο τεμάχια
- Φριτέζα διπλή

- Βραστήρας μακαρονιών με τρία καλάθια των 6 λίτρων
- Δύο εστίες
- Κουζίνα με 8 εστίες και 2 φούρνους
- Ανατρεπόμενο τηγάνι 70 λίτρων, 80x90x87
- Βραστήρας 100 λίτρων
- Φούσκα κεντρική με φίλτρα
- Αμαξίδιο ταψιών για τους φούρνους
- Φούρνος με μεγάλη χωρητικότητα ταψιών, 15 περίπου, με προγράμματα ατμού ζεστού αέρα και συνδυασμών ατμού αέρα
- Φούσκα επιτοίχια
- Τραπέζι εργασίας
- Φούρνος μικροκυμάτων
- Επιτοίχιο ράφι 90x50
- Μηχανή κοπής λαχανικών
- Λάντζα 140x70x85 με δύο γούρνες
- Αποφλοιωτήρας πατατών
- Σαλαμάνδρα
- μίξερ 20 λίτρων, 2 τεμάχια
- ράφια σκευών 150x70x160
- εστία ζαχαροπλαστικής
- Μπεν μαρί 70x70x85
- τραπέζι φούρνου με οδηγούς ταψιών
- πραλινομηχανή
- ερμάριο 140x70x85 με δύο αμπάρια αλεύρων
- ερμάριο 260x70x85 με αμπάρι
- ψυγείο πάγκος 190x70x85
- παστεριωτής παγωτού
- παρασκευαστής παγωτού
- συντηρητής παγωτού
- ψυγείο θάλαμος τεσσάρων θυρών 150x80x200
- τραπέζι εργασίας 130x70x85 με θέση κάδου απορριμμάτων
- Επιτοίχιο ράφι 340x40

Τα επιτοίχια ράφια είναι για την τοποθέτηση των ταψιών, των κατσαρολών, των μαρμίτων κτλ. Στους προθάλαμους βάζουμε τα κρυστάλλινα, τα πορσελάνινα και τα γυάλινα είδη. Στο βάθος βρίσκονται

οι αποθήκες των τροφίμων και των ποτών, ο συντηρητής της κατάψυξης των κρεάτων και ο αντίστοιχος των λαχανικών και των αλλαντικών. Οι πιο πάνω αποθήκες χωρίζονται σύμφωνα με τις διατάξεις του νόμου με τοίχο μεταξύ τους. Έχουν τέτοια κατασκευή ώστε να ανταποκρίνονται στις νομοθετικές ρυθμίσεις, δηλαδή να φωτίζονται και να αερίζονται επαρκώς, να αποκλείεται η είσοδος των εντόμων και γενικά των ζώων.

ΨΥΞΗ-ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Ψύξη είναι η απουσία θερμότητας. Για να γίνει κάτι τέτοιο, πρέπει να απορροφηθεί η θερμότητα που έχει πάρει το οποιοδήποτε αντικείμενο. Αυτή τη δουλειά κάνει το ψυγείο. Για να έρθει το νερό σε σημείο βρασμού 100C από την αρχική του θερμοκρασία 10C, πρέπει να προσθέσουμε θερμότητα. Η επιπρόσθετη θερμότητα μετατρέπει το νερό σε ατμό. Αναπληρωματική ουσία όπως η αμμωνία η οποία βράζει στους 30 βαθμούς απορροφά τη θερμότητα σε χαμηλότερες θερμοκρασίες. Η αμμωνία είναι ένα υγρό που αποκαλείται ψυχωμένο και χρησιμοποιείται για την απορρόφηση της θερμότητας από το εσωτερικό καλά απομονωμένων κουτιών και θαλάμων, τα γνωστά μας ψυγεία.

Σιγά – σιγά το νερό που του έχει αφαιρεθεί η θερμότητα ψύχεται και δημιουργεί πάγο. Το περιεχόμενο του πάγου επιδρά αισθητά στην ψύξη του εσωτερικού του ψυγείου. Η θερμότητα των φαγητών που αποθηκεύονται στο ψυγείο απορροφάται από τον πάγο και μεταβάλλεται σε νερό και στο εσωτερικό διαμορφώνεται η θερμοκρασία που χρειάζεται. Αερίζοντας και αντικαθιστώντας με περισσότερο υγρό η όλη διαδικασία συνεχίζεται και διατηρείται. Στην πραγματικότητα το αέριο δεν απομακρύνεται αλλά εξακολουθεί μια άλλη πορεία στο πίσω μέρος της ψυκτικής συσκευής, ξαναυγροποιείται και επαναψύχεται ακολουθώντας πάντα την ίδια πορεία.

Είδη ψυκτικών συσκευών

Συμπιεσμένος τύπος ψυγείου

Το σύστημα εξάτμισης μέσα στον θάλαμο όπου υπάρχει το ψυχωμένο υγρό βράζει και μετατρέπεται σε ατμό που απορροφά την

θερμότητα. Υπάρχει ένας συμπιεστής που πιέζει το υγρό για να εξαφανίσει αυτό τη θερμότητα και ένας συμπυκνωτής που βοηθά στην εκκένωση της θερμότητας.

Απορροφητικός τύπος ψυγείου

Δεν έχει σχεδιαστεί για να φέρει κινητά παρελκόμενα ή συμπιεστή.

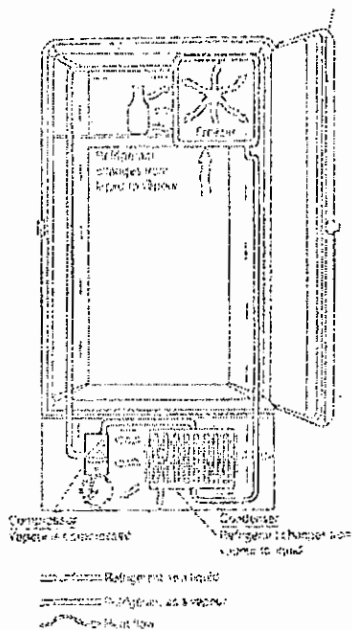
Το ψυκτικό υλικό είναι αέριο αμμωνίας στο νερό το οποίο θερμαίνεται από ηλεκτρικό έλεμεντ. Το αέριο αμμωνίας περνά από τον συμπιεστή και υγροποιείται. Η υγροποιημένη αμμωνία περνά από το σύστημα εξάτμισης προσθέτοντας λίγο υδρογόνο που επιδρά και απομακρύνει τη θερμότητα από τον θάλαμο. Τα αέρια που παράγονται περνούν στον απορροφητήρα όπου αναμιγνύονται και γίνονται διαλυτικά πάλι και ακολουθείται η ίδια ξανά πορεία.

Ψυκτικά υλικά

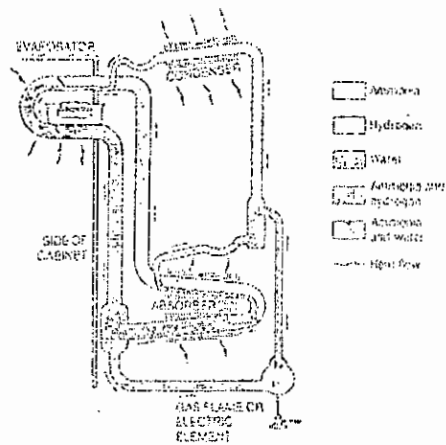
Τα υλικά αυτά πρέπει να έχουν σημείο βρασμού πιο κάτω από το σημείο όπου ο πάγος διαμορφώνεται και δεν πρέπει να είναι εκρηκτικά και να μην επιφέρουν διάβρωση. Κάποια από αυτά είναι το διοξείδιο του θείου, το χλωρικό μεθύλιο και άλλα.

Θάλαμοι

Σε μεγάλες επιχειρήσεις τροφοδοσίας, είναι απαραίτητο οι ψυκτικοί θάλαμοι να είναι διαχωρισμένοι σε διαφορετικές θερμοκρασίες. Για μεγάλες κατασκευές θαλάμων υπάρχει διαχωρισμός στο εσωτερικό, δηλαδή άλλος θάλαμος για το πουλερικά, άλλος για τα κρέατα κοκ. Αυτοί οι χώροι ψύξης μπορεί να είναι σχεδιασμένοι να επικοινωνούν μεταξύ τους ή να βρίσκονται παράλληλα. Οι μεγάλοι καταψύκτες επιτρέπουν πρόσβαση του προσωπικού σε αυτούς με προφυλάξεις πάντα, δηλαδή με παλτά. Είναι απαραίτητο οι κατάψυκτες αυτοί να αποψύχονται τουλάχιστον δυο φορές το χρόνο.



Συμπιεσμένος Τύπος



Απορροφητικός Τύπος

Προφυλάξεις – υγιεινή

Ο ψυκτικός θάλαμος σχεδιάστηκε για την επιβράδυνση της φυσικής επίδρασης που ασκείται από τον χρόνο στα προϊόντα αλλοιώνοντάς τα. Για αυτό το λόγο πρέπει να διατηρούμε όσο το δυνατό τις ιδανικότερες συνθήκες στα φαγητά προσπαθώντας να τα συντηρούμε στην φυσική τους μορφή.

Πρέπει να γίνεται σωστή επιλογή του εξοπλισμού όσον αφορά τις θερμοκρασίες που απαιτούνται και τις συνθήκες που θα διατηρούνται τα τρόφιμα. Να ελέγχεται η θερμοκρασία των θαλάμων σε τακτά χρονικά διαστήματα, να μην τοποθετούνται συσκευασμένα τρόφιμα μαζί με προϊόντα γαλακτοκομικά ή με έντονες μυρωδιές. Επίσης, να μην βάζουμε μαζί το νωπό κρέας, τα πουλερικά και το ψάρι στον ίδιο ψυκτικό θάλαμο, να μην επαναψύχονται τα τρόφιμα που έχουν αποψυχθεί και να καθαρίζεται ο εξοπλισμός τόσο στο εσωτερικό του όσο και στο εξωτερικό του.

Τοποθέτηση ψυκτικών θαλάμων, αποθήκευση και καθαρισμός

Είναι απαραίτητο ο ψυκτικός εξοπλισμός να αερίζεται, και για αυτό θα πρέπει να τοποθετείται σε χώρους όπου η δυνατότητα αυτή είναι εφικτή. Δηλαδή μακριά από εστίες θέρμανσης, φούρνους, μπόιλερς και μακριά από την άμεση επαφή του έντονου φυσικού φωτός.

Όσον αφορά την αποθήκευση, οι καταψύκτες πρέπει να τροφοδοτούνται μόνο με προκατεψυγμένα προϊόντα, να αποθηκεύεται για συντήρηση η ανάλογη ποσότητα με βασικό συντελεστή το χώρο που διατίθεται, τα φθαρτά να μεταφέρονται από κινητούς ψυγειοκαταψύκτες, δεν πρέπει να κλειδώνονται οι δίοδοι αερισμού για να επιτρέπεται η επαφή του αέρα με το περιεχόμενο των θαλάμων και τέλος δεν πρέπει να καταστρέφεται το εσωτερικό των θαλάμων από καρφιά, προεξοχές ή από απροσεξία.

Ο καθαρισμός γίνεται ως εξής:

- Κλείνουμε το διακόπτη
- Μεταφέρουμε τα αποθέματα σε αντίστοιχες εγκαταστάσεις
- Καθαρίζουμε τις εσωτερικές επιφάνειες με χλιαρό νερό
- Καθαρίζουμε και στεγνώνουμε όλες τις επιφάνειες εξωτερικά και εσωτερικά
- Απομακρύνουμε βρωμιά ή σκόνες από τον συμπυκνωτή που μπορούν να δημιουργήσουν πρόβλημα
- Ανάβουμε τον διακόπτη και περιμένουμε να φτάσει η θερμοκρασία στο σωστό επίπεδο και επαναγεμίζουμε με τα αποθέματα.

Σακούλες κατάψυξης

Είναι ιδανικές για φρούτα και λαχανικά, που δεν πρέπει να ξεπερνούν το ένα κιλό. Δεν είναι όμως κατάλληλες για έτοιμα φαγητά και για τροφές με πολύ λίπος.

Αλουμινόχαρτο

Κατάλληλο κυρίως για τροφές με μεγάλο όγκο, όπως ψάρι, ψωμί, κοτόπουλο. Υπάρχουν επίσης και οι αλουμινένιες φόρμες που αντέχουν και στο κρύο και στη ζέστη.

Σακούλες για μαγείρεμα

Τοποθετούνται σε αυτές τα έτοιμα μαγειρεμένα φαγητά. Για το ξεπάγωμα βουτάμε τη σακούλα σε καυτό νερό.

Πλαστικά κουτιά

Είναι αρκετά εύχρηστα αλλά δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τρόφιμα που βάφουν ή που έχουν έντονη μυρωδιά.

Χάρτινα κουτιά

Είναι ιδιαίτερα πρακτικά, κατάλληλα για φρούτα, λαχανικά, μπισκότα και έτοιμα φαγητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθούν εξίσου καλά κουτιά από βούτυρο, παγωτό, γιαούρτι. Εάν δεν έχουμε καπάκια, σκεπάζονται με αλουμινόχαρτο εφαρμόζοντάς το στο στόμιο με ένα λαστιχάκι. Όταν τοποθετούμε μέσα τους υγρά τρόφιμα, πρέπει πάντα να αφήνεται 2-3 εκατοστά ελεύθερα, λόγω της διαστολής που υφίσταται.

Τι καταψύχεται και πως

Δεν καταψύχονται όλα τα τρόφιμα, ενώ όσα από αυτά καταψύχονται απαιτούν τη δική τους διαδικασία, ανάλογα με το είδος τους.

Φρούτα

Παίρνουμε πάντα φρούτα καλής ποιότητας. Με διάλυμα ζάχαρης καταψύχονται καλύτερα. Τα κόβουμε σε φέτες, αφού πρώτα έχουν καθαριστεί.

Λαχανικά

Τα φρέσκα λαχανικά είναι τα μόνα κατάλληλα. Καταψύχονται αμέσως και σε ποσότητες που θα χρησιμοποιήσουμε για μία ημέρα. Είναι πιο νόστιμα εάν μαγειρευτούν χωρίς να ξεπαγωθούν. Ο χρόνος μαγειρέματος είναι κατά το 1/3 λιγότερος από ότι στα φρέσκα. Τα ψήνουμε σε μια κατσαρόλα, δεν τα ξαναζεσταίνουμε και τα βάζουμε σε μια λεκάνη με καυτό νερό για να ξεπαγώσουν.

Κρέας

Το χωρίζουμε σε μερίδες μαγειρέματος. Αφαιρούμε τα κόκαλα, γιατί πιάνουν χώρο. Το κόβουμε ανάλογα με το φαγητό που θέλουμε να φτιάξουμε. Το ίδιο ισχύει και για τα πουλερικά. Τοποθετούμε ανάμεσα στα κομμάτια αλουμινόχαρτο για να τα ξεχωρίζουμε εύκολα. Τον ωμό κιμά τον βάζουμε στην κατάψυξη αμέσως. Μπορούμε να του προσθέσουμε και μπαχαρικά ή να ετοιμάσουμε το μίγμα για τα μπιφτέκια.

Ψάρια

Απαραίτητη είναι η διαβεβαίωσή μας πως είναι φρέσκα και καλής ποιότητας. Εφόσον τηρούν αυτές τις προϋποθέσεις, τα καθαρίζουμε, τα πλένουμε και τα στεγνώνουμε πολύ καλά. Τα μεγάλα ψάρια τα κόβουμε

σε μερίδες και τα συσκευάζουμε προσεκτικά ένα-ένα. Τα μαγειρεύουμε κανονικά χωρίς να τα ξεπαγώνουμε, εκτός και αν πρόκειται να τα αλευρώσουμε, οπότε τα αφήνουμε λίγο να ξεπαγώσουν. Ο χρόνος αποθήκευσης εξαρτάται από το πάχος του ψαριού: στα πολύ παχιά ο χρόνος είναι μικρότερος.

Δεν καταψύχονται:

- Όλες οι πράσινες σαλάτες
- Ραπανάκια, αχλάδια, μήλα, ντομάτες, μπανάνες και τα σταφύλια
- Ωμά τα κρεμμύδια, οι πατάτες και τα σκόρδα
- Γιαούρτι και κρέμες
- Αυγά
- Φαγητά που έχουν ζελατίνα
- Γλυκά με καρύδια

Απόψυξη

Η ενέργεια αυτή έχει σκοπό την παράταση της ζωής κάποιου καταψύκτη με την αφαίρεση των ποσοτήτων του πάγου που στοιβάζονται στο εσωτερικό. Η πίεση που ασκεί ο πάγος, στο σύστημα εξάτμισης και στα εσωτερικά τοιχώματα είναι σταδιακά καταστροφική. Γι αυτό και οι περισσότεροι καταψύκτες σχεδιάστηκαν με σύστημα αυτόματης απόψυξης, το οποίο ανεβάζει σταδιακά την θερμοκρασία του αέρα σε φυσιολογικά επίπεδα χωρίς να εκθέτει τα τρόφιμα σε κίνδυνο. Η περιοδική απόψυξη θα πρέπει να γίνεται βάση των οδηγιών που έχει υπάρχουν από τον σχεδιαστή.

Απαγορεύεται η χρήση σφυριών και άλλων αιχμηρών αντικειμένων, γιατί μπορεί να προκαλέσουν μεγάλες βλάβες και είναι αρκετά επικίνδυνα. Αντιθέτως, κάποια άλλα αντικείμενα, όπως μια πλαστική σπάτουλα, μπορεί με τις κατάλληλες κινήσεις να ξεκολλήσει κομμάτια πάγου.

ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ

Για το υγιεινό πλύσιμο και τον καθαρισμό των σκευών από τις κατάλληλες συσκευές πλυντηρίων, επιβάλλεται η τροφοδότηση από τα πιο πάνω ζεστού νερού σε θερμοκρασία 60C για γενικό καθάρισμα που να ακολουθείται από διαδικασία αποστείρωσης σε θερμοκρασία 82C για τουλάχιστον ένα λεπτό χρονικής διάρκειας. Κάτι τέτοιο μπορεί να γίνει και σε χαμηλότερες θερμοκρασίες εναλλακτικά, αφού χρησιμοποιηθούν αναγκαστικά χημικές ουσίες. Τα πλυντήρια κοστίζουν αρκετά στις επιχειρήσεις και γι αυτό πρέπει να ακολουθούμε κατά γράμμα τις οδηγίες των κατασκευαστών και να γίνεται η ανάλογη συντήρηση εκεί που πρέπει.

Υπάρχουν τρεις τύποι πλυντηρίων:

1. τύπου σπρέι: τα σκεύη τοποθετούνται σε θήκες, οι οποίες εφαρμόζονται στο εσωτερικό και περνούν από πεπιεσμένο ζεστό νερό που έχει εμπλουτιστεί με τα κατάλληλα απολυμαντικά στους 48-60C και ψεκάζει τα σκεύη από πάνω και από κάτω. Έπειτα οι θήκες αυτές περνούν από καυτό νερό σε θερμοκρασία 82C όπου αποστειρώνονται και κατά την έξοδο τους στεγνώνονται με την βοήθεια ειδικού μηχανήματος που βρίσκεται στο τέλος της συσκευής.
2. σκούπες: είναι σχεδιασμένες στο πρώτο στάδιο του καθαρισμού να περιστρέφουν ειδικές βούρτσες στα αντικείμενα που τοποθετούνται για πλύσιμο, με την βοήθεια πάντα ζεστού καθαρτικού νερού και αφού η διαδικασία αυτή τελειώσει η μηχανή αποστειρώνει τα σκεύη σε υψηλότερη θερμοκρασία.
3. απλοί τύποι: τα σκεύη τοποθετούνται σε ειδικά καλάθια και βυθίζονται στο εσωτερικό του πλυντηρίου, όπου μηχανικά ανακινείται το νερό και έτσι επιτυγχάνεται καθαρισμός. Μετά τα σκεύη ανυψώνονται μαζί με το καλάθι και γίνεται αποστείρωση. Τέτοιου είδους πλυντήρια χρησιμοποιούνται από τις μικρές επιχειρήσεις που δεν έχουν μεγάλο φόρτο εργασίας.

Πλυντήριο πιάτων

Το πλυντήριο των πιάτων γενικά πρέπει να είναι όλο κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα 18/8 και να έχει ανακλινόμενη πόρτα με αυτόματο μηχανισμό ασφαλείας. Αποτελείται από τα εξής μέρη:

1. δεξαμενή πλύσεως αυτόματης πληρώσεως **2.** οι βραχίονες και τα ακροφύσια πλύσεως είναι ορειχάλκινα ισχυρώς επιχρωμιωμένα με αντισκωρική δράση **3.** μια δεξαμενή με αντλία κυκλοφορίας νερού **4.** μια δεξαμενή που θα έχει τις ηλεκτρικές αντιστάσεις για τον θερμοστατικό έλεγχο της διατήρησης του νερού **5.** έναν υπερθερμαντήρα που θα θερμαίνει το νερό **6.** ένα φίλτρο συγκράτησης αχρήστων.

Όλα τα στοιχεία θερμάνσεως πρέπει να έχουν πλήρη θερμοστατικό έλεγχο και προστασία υπερφορτίσεως, πίνακα με λυχνίες ενδείξεως. Ο πίνακας ελέγχου να είναι κατασκευασμένος για εύκολη χρήση, να έχει θερμόμετρα για το νερό, διακόπτη λειτουργίας, ρυθμιστή μεταβλητού προγράμματος, χειροκίνητα κουμπιά.

Για εξοικονόμηση ηλεκτρικής ενέργειας, η θέρμανση του θερμαντήρα εκπλύσεως πρέπει να προηγείται της θέρμανσης του νερού της δεξαμενής. Η τάση λειτουργίας του είναι 380V,50 περιόδων, τριφασική.

Εξελιγμένη μορφή απόρριψης σκουπιδιών

Ελάχιστες είναι οι επιχειρήσεις που έχουν αυτό το σύστημα, λόγω του κόστους του και της σχετικά πρόσφατης τελειοποίησής του. Το σύστημα αυτό λειτουργεί ηλεκτρικά και έχει τη δυνατότητα να απομακρύνει όλων των ειδών τα άχρηστα και τα σκουπίδια εκτός των μεταλλικών τύπων, όπως κουτιά και κονσέρβες.

Τα σκουπίδια περνούν από διαδικασία επεξεργασίας και κατευθύνονται στους υπονόμους και στις αποχετεύσεις. Είναι η πιο ανεπτυγμένη τεχνολογικά μέθοδος της απόρριψης σκουπιδιών.

Ο σκουπιδοφάγος όπως αλλιώς ονομάζεται, είναι κατάλληλος για τοποθέτηση κάτω από την λεκάνη της λάμπας. Είναι εφοδιασμένος με όλα τα απαραίτητα εξαρτήματα σύνδεσης και συνοδεύεται από τον πίνακα λειτουργίας. Ο πίνακας αυτός πρέπει να είναι επιτοίχιος και να παρέχει διακόπτη on/off και ηλεκτρομαγνητική βαλβίδα η οποία θα ανοίγει την παροχή του νερού όταν αυτός λειτουργεί.

Το κέλυφός του είναι από αλουμίνιο με εποξειδική αντιδιαβρωτική βαφή φούρνου. Στο σημείο που συνδέεται ο σκουπιδοφάγος με την λεκάνη, πρέπει να υπάρχει στεγνωτικός δακτύλιος από βινύλιο που εξασφαλίζει προστασία από τις δονήσεις. Ο σκουπιδοφάγος λειτουργεί και από τις δυο κατευθύνσεις έτσι ώστε να διευκολύνεται το ξεμπλοκάρισμα και να αυξάνεται ο χρόνος ζωής των κοπτικών στοιχείων.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Ο κύριο στόχος της οργάνωσης της ασφάλειας είναι η αποτροπή των ατυχημάτων. Τα ατυχήματα μπορεί να δημιουργήσουν πρόσκαιρη και μερικές φορές μόνιμη σωματική ζημιά στους υπαλλήλους, χαμηλότερο ηθικό, μείωση της αποδοτικότητας της κουζίνας και αύξηση των ιατρικών εξόδων και των νομικών δαπανών. Δυστυχώς εργατικά ατυχήματα συμβαίνουν, αλλά με μια λογική προσπάθεια από την πλευρά της διεύθυνσης και των υπαλλήλων, τα περισσότερα ατυχήματα μπορούν να αποφεύγονται.

Η διεύθυνση θα πρέπει να παίρνει έναν ενεργητικό ρόλο στην ασφάλεια. Εάν αντιμετωπίζει την ασφάλεια σαν υψηλή προτεραιότητα, τότε το ίδιο θα κάνουν και οι υπάλληλοι. Ο υπεύθυνος θα πρέπει να συστήνει τους κανόνες ασφαλείας στους νέους υπαλλήλους. Σε κανέναν υπάλληλο δεν θα πρέπει να επιτρέπεται να εκτελεί οποιαδήποτε εργασία πριν εκπαιδευτεί κατάλληλα στην ασφάλεια της εργασίας.

Η σπουδαιότητα της ασφάλειας, ιδιαίτερα τα προβλήματα που παρουσιάζονται, θα πρέπει να συζητιούνται στις συναντήσεις των υπαλλήλων τουλάχιστον μια φορά τον μήνα. Αυτές οι συζητήσεις θα πρέπει να καταγράφονται στο ημερολόγιο της διεύθυνσης ή σε ένα βιβλίο ειδικά προκαθορισμένο για τα θέματα ασφαλείας.

Η κουζίνα, όπως άλλωστε και κάθε χώρος, που αποτελείται από μηχανήματα, μπορεί να προκαλέσει πολλά δυστυχήματα, πολλών διαστάσεων. Κάτι τέτοιο μπορεί να αποφευχθεί εάν ο μάγειρας αγαπά την δουλειά του, την κάνει με προσοχή και τηρεί τους βασικούς κανόνες ασφαλείας. Μερικοί από αυτούς είναι οι ακόλουθοι:

- κάθε μέλος του προσωπικού της κουζίνας να είναι πάντα συγκεντρωμένο στην εργασία που κάνει, όλα τα άλλα προβλήματα να αφήνονται έξω από τον συγκεκριμένο χώρο.
- Να υπάρχει καλή οργάνωση και προγραμματισμός
- Ένα κουτί πρώτων βοηθειών θα πρέπει να είναι διαθέσιμο σε ένα προκαθορισμένο σημείο μέσα στην κουζίνα
- Απαγορεύεται το τρέξιμο, οποιαδήποτε και εάν είναι η δουλειά.
- Απαγορεύονται επικίνδυνα αστεία με χειρονομίες
- Η χρήση των μαχαιριών πρέπει να ακολουθεί τους κανόνες ασφαλείας
- Να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά την χρήση του λαδιού. Αρπάζει εύκολα φωτιά και ζεσταίνεται σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Εάν κάποιος περπατάει πίσω από τον συνάδερφό του, ιδιαίτερα σε κάποιον διάδρομο, οφείλει να τον ενημερώνει
- Να είναι όλοι οι υπάλληλοι ενήμεροι για το τι συμβαίνει γύρω τους, τα περισσότερα ατυχήματα μπορούν να αποφευχθούν εάν σκεφτόμαστε πριν ενεργήσουμε και εάν κοιτάμε πού πηγαίνουμε.
- Όταν κάποιος μεταφέρει κάτι καυτό, οφείλει να προειδοποιεί τους συναδέλφους του χωρίς να δημιουργεί οχληρία.
- Τα σκεύη που έχουν μακριά χέρια πρέπει να μην προεξέχουν από τα ράφια πάνω στα οποία τοποθετούνται και από τους διαδρόμους, έτσι ώστε να μην εμποδίζουν την κυκλοφορία του προσωπικού.
- Τα πάτωμα να διατηρείται πάντα καθαρό από υγρά, λαχανικά και φλούδες, για να αποφεύγεται το γλίστρημα, ιδίως των ατόμων που μεταφέρουν καυτά υγρά και μυτερά αντικείμενα.
- Όταν το προσωπικό κινείται στην κουζίνα πρέπει η κίνηση αυτή να είναι κυκλική και να μην διασταυρώνονται. Έτσι αποκλείονται δυστυχήματα και εξοικονομείται χρόνος.
- Η χρήση οποιουδήποτε μηχανήματος απαιτεί σιγουριά για τη σωστή λειτουργία του. Τα άτομα που έχουν αμφιβολία δεν πρέπει να χειρίζονται τέτοια μηχανήματα.
- Όλοι οι μάγειρες πρέπει να φορούν την κατάλληλη στολή για την αποφυγή ατυχημάτων.

ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

Πάντα υπάρχει η πιθανότητα για φωτιά όταν χρησιμοποιείται εξοπλισμός μαγειρέματος. Η κάθε κουζίνα θα διαθέτει πιθανούς κινδύνους σε διάφορους βαθμούς. Η ευθύνη της διεύθυνσης στον τομέα της πυροπροστασίας είναι τετραπλή.

Καταρχήν το τμήμα της πυροπροστασίας στη λίστα ελέγχου ασφαλείας που οφείλει να υπάρχει πρέπει να συμπληρώνεται και να διορθώνονται αμέσως οι τυχόν ελλείψεις. Εάν οι διορθώσεις απαιτούν έξοδα πέρα από την εξουσία της διεύθυνσης, τότε θα πρέπει να ζητηθεί έγκριση από το ξενοδοχείο και το πρόβλημα να διορθώνεται όσον το δυνατόν γρηγορότερα.

Απαραίτητο είναι ένα επαρκές σύστημα πυροπροστασίας. Αυτό συνήθως αποτελείται από ένα αυτόματα σύστημα καταιονητήρων πάνω από οποιοδήποτε εξοπλισμό μαγειρέματος βγάζει ατμούς με λάδια, φορητούς πυροσβεστήρες σε κάθε χώρο όπου υπάρχει η πιθανότητα φωτιάς και πυροσβεστικές φωλιές όπου υποδεικνύει ο αρχιτέκτονας και η πυροσβεστική υπηρεσία. Τα συστήματα αυτά πρέπει να είναι σωστά συντηρημένα, να επιθεωρούνται τουλάχιστον κάθε χρόνο και να έχουν εγκριθεί από το τοπικό τμήμα της πυροσβεστικής.

Όλοι οι υπάλληλοι θα πρέπει να εκπαιδεύονται για την αποτροπή και καταπολέμηση της φωτιάς. Η κάθε εργασία θα πρέπει να αναλύεται ώστε να εντοπισθούν οι πιθανοί κίνδυνοι φωτιάς και η αποτροπή να μπορεί να συμπεριληφθεί στην εκπαίδευση του υπαλλήλου.

Τέλος, όλοι οι υπάλληλοι θα πρέπει να εκπαιδεύονται ώστε να μπορούν γρήγορα και σωστά να αντιδράσουν στην πρώτη ένδειξη φωτιάς. Τα παρακάτω είναι οι βασικές πρότυπες διαδικασίες:

- Να σβήνονται οι μικρές εστίες φωτιάς στην κουζίνα με το να ρίχνεται αλάτι επάνω από την φωτιά ή καλύπτοντας τη φωτιά με ένα καπάκι κατσαρόλας.
- Το αυτόματο σύστημα πυροπροστασίας της κουζίνας θα πρέπει να μπορεί να σβήνει μεγαλύτερες φωτιές. Εάν το σύστημα δεν

λειτουργήσει αυτόματα, να τραβηχτεί ένας μοχλός για την ενεργοποίησή του. Εάν δεν λειτουργήσει και αυτό τότε η φωτιά σβήνεται με φορητούς πυροσβεστήρες.

- Πριν λειτουργήσει ξανά η κουζίνα, εφόσον έχει απενεργοποιηθεί το αυτόματο σύστημα, όλοι οι χώροι που επηρεάστηκαν θα πρέπει να καθαριστούν. Δηλαδή οι φριτέζες θα πρέπει να καθαριστούν και να γεμίσουν με καινούργιο λάδι ενώ η εταιρία που τοποθέτησε το σύστημα πυροπροστασίας θα πρέπει να το ενεργοποιήσει ξανά.
- Εάν η φωτιά βρίσκεται πάνω από τον κύριο χώρο μαγειρέματος, πρέπει να πάρουμε έναν πυροσβεστήρα, να στοχεύσουμε στη βάση της φωτιάς και να τον ενεργοποιήσουμε σύμφωνα με τις οδηγίες. Να ενεργούμε γρήγορα χωρίς χάσιμο χρόνου.
- Εάν η φωτιά είναι πολύ μεγάλη και δεν γίνεται να σβηστεί με φορητό πυροσβεστήρα πρέπει να ειδοποιηθεί ο υπεύθυνος.

ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ ΚΑΙ ΙΑΤΡΙΚΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Η κουζίνα θα πρέπει να είναι εξοπλισμένη με ένα κουτί πρώτων βοηθειών το οποίο να είναι επαρκώς στοκαρισμένο. Τουλάχιστον θα πρέπει να συμπεριλαμβάνονται τα ακόλουθα είδη:

- Ατομικές γάζες 7,5 επί 7,5 εκατοστών
- Γάζες σε λωρίδες 5 με 7,5 εκατοστών
- Χάνζαπλαστ σε διάφορα μεγέθη
- Χάνζαπλαστ σε λωρίδες
- Επίδεσμος
- Νάρθηκας
- Αντισηπτικό υγρό
- Κουβέρτα ανάγκης (με πολύ λεπτό αλουμίνιο)
- Αποσυμφοριστικό (ατομικά συσκευασμένο)
- Τσιμπιδάκια (φρυδιών) και ψαλίδια

Η ποσότητα του κάθε είδους θα πρέπει να βασίζεται στον αριθμό των υπαλλήλων και στη χρήση του. Το ιδανικό θα είναι να υπάρχει πάντα κάποιος που να έχει εκπαιδευτεί στις πρώτες βοήθειες.

Κοψίματα

Σε ασήμαντα κοψίματα όπου υπάρχει λίγη ή καθόλου αιμορραγία, πρέπει να πλένεται η πληγή με σαπούνι και καθαρό τρεχούμενο νερό, να ξεβγάζεται, να στεγνώνεται προσεκτικά με μια καθαρή πετσέτα ή με μια αποστειρωμένη γάζα, να μπαίνει αντισηπτικό και να καλύπτεται η πληγή με ένα χάντζαπλαστ ή με μια γάζα και ταινία.

Εάν το κόψιμο αιμορραγεί, πρέπει να ασκείται πίεση πάνω του με μια αποστειρωμένη γάζα, να σηκώνεται η πληγή στο επίπεδο της καρδιάς, γιατί αυτό μειώνει τη ροή του αίματος, να ασκείται πίεση στην αρτηρία που τροφοδοτεί το αίμα. Να τυλίγεται με πανί 5 εκατοστών φάρδους, δένοντας με ένα απλό κόμπο και να τοποθετείται ένα ξυλάκι ή ένα κουτάλι πάνω από τον κόμπο και έπειτα να το στρίβουμε για να σταματήσει η αιμορραγία. Μόλις τοποθετηθεί αυτό δεν θα πρέπει να αφαιρεθεί παρά μόνο από τον γιατρό.

Εγκαύματα

Τα εγκαύματα ταξινομούνται σε τέσσερις σημαντικές κατηγορίες, πρώτου βαθμού, δευτέρου, τρίτου και τα χημικά εγκαύματα.

Εγκαύματα πρώτου βαθμού

Αυτά τα εγκαύματα συνήθως έχουν σχέση με καυτά υγρά, ατμό ή επαφή με μια καυτή επιφάνεια. Δημιουργούν μια κοκκινίλα στο δέρμα και κάποιο πόνο, αλλά θρέφουν γρήγορα. Το κρύο νερό μειώνει τον πόνο και το μεγαλύτερο μέρος από πιθανά πρηξίματα. Ο υπάλληλος μπορεί να συνεχίζει να εργάζεται εκτός εάν συνεχίζει ο πόνος.

Εγκαύματα δευτέρου βαθμού

Αυτά τα εγκαύματα προκαλούνται από τις ίδιες αιτίες με αυτά του πρώτου βαθμού. Οι ενδείξεις είναι κοκκινίλα, φουσκάλες, πρήξιμο, πόνος πολύς. Η καμένη περιοχή μπορεί να εμφανιστεί υγρή εξαιτίας της έλλειψης πλάσματος μέσω του τραυματισμένου δέρματος. Η καμένη επιφάνεια πρέπει να βυθίζεται σε νερό κρύο, για να μειωθεί ο πόνος και ένα μέρος από το πρήξιμο. Η περιοχή πρέπει να σκουπίζεται προσεκτικά με μια καθαρή πετσέτα ή με μια αποστειρωμένη γάζα. Εάν έχουν καεί τα μπράτσα ή τα πόδια, πρέπει να υψώνονται για να μειωθεί ο πόνος.

Εγκαύματα τρίτου βαθμού

Αυτά τα εγκαύματα συνήθως προκαλούνται από φωτιά, από παρατεταμένη επαφή με καυτό νερό, ατμό ή μια καυτή επιφάνεια, ή από ηλεκτρισμό. Ενδείξεις ενός τέτοιου εγκαύματος είναι μια άσπρη ή καμένη όψη και μια πλήρης απώλεια δέρματος. Η παρουσία του γιατρού είναι

απαραίτητη. Απαγορεύεται η επαφή με την καμένη επιφάνεια και το βύθισμα μέσα σε νερό. Εάν το θύμα έχει εγκαύματα στο πρόσωπο, πρέπει να βεβαιωθούμε πως μπορεί να αναπνεύσει.

ΥΓΙΕΙΝΗ

Η υγεία όλων των ανθρώπων, οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στο φαγητό που τρώει. Τα πιο εύγευστα, ελκυστικά και καλομαγειρεμένα φαγητά δεν σημαίνει πως είναι πάντα και τα πιο υγιεινά. Μπορεί να είναι επικίνδυνα για τον οργανισμό γιατί επηρεάζονται από βλαβερά μικρόβια. Κάθε άνθρωπος που ασχολείται με την προετοιμασία των φαγητών πρέπει καταρχήν να είναι ο ίδιος καθαρός και επίσης να ξέρει να διατηρεί τα φαγητά καθαρά και απαλλαγμένα από μικρόβια.

Τα μικρόβια βρίσκονται παντού, στο χώμα, στον αέρα με τη σκόνη στο πάτωμα, στους πάγκους, ακόμη και στο σώμα μας. Κάποια από αυτά όταν βρεθούν στα φαγητά και με τις κατάλληλες συνθήκες πολλαπλασιάζονται και προκαλούν τροφικές δηλητηριάσεις. Τα βακτήρια πολλαπλασιάζονται διαιρούμενα στα δυο κάτω από κατάλληλες συνθήκες κάθε 20 λεπτά.. με τον ρυθμό αυτό ένα βακτήριο μπορεί να γίνει σε 7 ώρες πάνω από 2 εκατομμύρια.

Οι συνθήκες που ευνοούν την ανάπτυξη των βακτηρίων είναι:

- Κατάλληλη τροφή: τέτοιες είναι οι πρωτεϊνούχες όπως το γάλα, το κρέας, τα αυγά, οι ζυμοί και τα παράγωγα αυτών.
- Υγρασία: τα περισσότερα βακτήρια δεν μπορούν να αναπτυχθούν χωρίς την παρουσία υγρασίας, γι αυτό οι κατάλληλες τροφές είναι αυτές με υψηλό ποσοστό υγρασίας όπως οι ζυμοί, οι κρέμες και οι σούπες.
- Θερμοκρασία: η κατάλληλη θερμοκρασία είναι η θερμοκρασία του σώματός μας αλλά αναπτύσσονται σε πιο αργό ρυθμό από τους 4C-60C. Κάτω από 4C αδρανοποιούνται για κάποιο χρονικό διάστημα, ενώ πάνω από 60C αρχίζουν να σκοτώνονται.

Χρόνος: κάτω από τις κατάλληλες συνθήκες αναπτύσσονται με γρήγορο ρυθμό. Για παράδειγμα στους 37C τα βακτήρια πολλαπλασιάζονται κάθε 15 λεπτά ενώ στους 10C κάθε 15 ώρες.

Κανόνες υγιεινής

- Υψηλό επίπεδο προσωπικής υγιεινής
- Καλή κατάσταση εργαλείων, σκευών και τροφίμων
- Φύλαξη τροφίμων στις σωστές θερμοκρασίες
- Προφύλαξη τροφίμων από έντομα και τρωκτικά
- Απαγορεύεται το φτύσιμο, το φτέρνισμα και το άγγιγμα στο πρόσωπο
- Απαγορεύεται το κάπνισμα σε χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα
- Τα χέρια να αποφεύγεται να έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα
- Οι πληγές, τα κοψίματα, τα εγκαύματα καλύπτονται πάντα από αδιάβροχη ταινία
- Η κατάσταση της κουζίνας να είναι τέτοια ώστε να καθαρίζεται εύκολα
- Στους χώρους της κουζίνας να υπάρχει ζεστό και κρύο νερό
-

Συνθήκες ανάπτυξης βακτηριδίων

Τα βακτηρίδια χρειάζονται συγκεκριμένες συνθήκες για να ζήσουν και να αναπτυχθούν.

Τα βακτηρίδια ευδοκιμούν σε φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, όπως τα κρέατα, τα πουλερικά, τα ψάρια, τα όστρακα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα. Αυτά τα φαγητά αποκαλούνται φαγητά υψηλού κινδύνου και είναι τα κύρια αλλά όχι μόνο τα μοναδικά φαγητά που πρέπει να φοβόμαστε σε σχέση με την ανάπτυξη των βακτηριδίων. Όλα τα φαγητά πρέπει να ελέγχονται, διότι η μεταφορά των βακτηριδίων μπορεί να γίνεται από το ένα προϊόν στο άλλο.

Ένα άλλο μέσο το οποίο μπορεί να προκαλέσει κάτι τέτοιο είναι η υγρασία. Εφόσον τα βακτηρίδια δεν μπορούν να απορροφήσουν συμπαγή τροφή, πρέπει να υπάρχει νερό.

Η ιδανική θερμοκρασία για την ανάπτυξή τους είναι μεταξύ 15,5 C και 43,3C. Η πρακτική στα εστιατόρια υπαγορεύει την συντήρηση των τροφίμων υψηλού κινδύνου σε θερμοκρασίες κάτω των 7,2C ή πάνω των 60C για να μειωθεί η πιθανότητα ανάπτυξης βακτηριδίων. Το πεδίο θερμοκρασίας μεταξύ 7,2C και 60C θεωρείται επικίνδυνη ζώνη. Όταν τα

φαγητά υψηλού κινδύνου βρίσκονται σε θερμοκρασία κάτω των 7,2C, τα βακτηρίδια είναι ακόμη ζωντανά αλλά βρίσκονται κυρίως σε λανθάνουσα κατάσταση. Όταν η θερμοκρασία φτάσει τους 60C, τότε τα περισσότερα βακτηρίδια πεθαίνουν.

Όλα τα φαγητά που αλλοιώνονται, ιδιαίτερα αυτά που θεωρούνται υψηλού κινδύνου, θα πρέπει να είναι, όσο το δυνατόν, λιγότερο χρόνο μέσα στη ζώνη κινδύνου θερμοκρασίας. Ο συνολικός χρόνος, από την επεξεργασία ως την κατανάλωση που τα περισσότερα από τα φαγητά υψηλού κινδύνου μπορούν να βρίσκονται στην επικίνδυνη ζώνη χωρίς να αρρωστήσει κανένας είναι περίπου τέσσερις ώρες. Επειδή δεν γνωρίζουμε πόση ώρα έχει μείνει το φαγητό στην επικίνδυνη ζώνη κατά την διάρκεια την επεξεργασίας, πρέπει να περιορίζουμε το χρόνο την παραμονής φαγητών υψηλού κινδύνου σε αυτήν το πολύ σε δύο ώρες.

Τουλάχιστον ένας μάγειρας στο χώρο θα πρέπει να ελέγχει τις εσωτερικές θερμοκρασίες των φαγητών με ειδικό θερμόμετρο. Το θερμόμετρο θα πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται μετά από κάθε χρήση για να αποφεύγεται η εξάπλωση βακτηριδίων. Για να αποφεύγεται η πιθανή ανάπτυξή τους, να ξεπαγώνονται τα φαγητά με έναν από τους ακόλουθους τρόπους: κάτω από τρεχούμενο νερό το οποίο βρίσκεται στους 21C, μέσα στο ψυγείο, μέσα σε φούρνο ή φούρνο μικροκυμάτων, ή μαγειρεύοντάς το, όπως όταν ένα κατεψυγμένο τεμαχισμένο σε κύβους κοτόπουλο τοποθετείται απευθείας μέσα σε μία σούπα που μαγειρεύεται.

Πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων

Η πρόληψη των τροφικών δηλητηριάσεων απαιτεί την συνεργασία ολόκληρου του προσωπικού του εστιατορίου, από τις αγορές ως την προετοιμασία και από το μαγείρεμα ως το πλύσιμο των πιάτων. Η ακόλουθη διαδικασία θα πρέπει να τηρείται για να μην μολύνονται οι τροφές από τα βακτηρίδια.

Όσον αφορά τις αγορές, θα πρέπει τα φαγητά να είναι καθαρά από προμηθευτές με καλή φήμη, να γίνονται συστάσεις και έρευνα αυτών. Να επιθεωρείται ο χώρος εργασίας του προμηθευτή, τα αυτοκίνητα που κάνουν την παράδοση και το προσωπικό του να είμαστε σίγουροι πως τηρεί όλους τους κανόνες υγιεινής. Ακόμη να ελέγχονται οι αναφορές της επιθεώρησης του υπουργείου υγείας, που έχουν γίνει στον προμηθευτή.

Αποθήκευση

Τα φαγητά πρέπει να αποθηκεύονται τουλάχιστον 15 πόντους πάνω από το πάτωμα ή να μπαίνουν σε κινητά ράφια. Όλα τα ψυγεία και οι καταψύκτες πρέπει να έχουν θερμομέτρα τα οποία πρέπει να βρίσκονται στο πιο ζεστό σημείο της μονάδας, που είναι συνήθως το σημείο πιο μακριά από τον ανεμιστήρα ή δίπλα στην πόρτα. Τα ψυγεία θα πρέπει να διατηρούνται μεταξύ των 3C και των 4,4C, ή αρκετά κρύα ώστε να διατηρούνται τα φαγητά υψηλού κινδύνου στους 7,2 ή και χαμηλότερα. Οι καταψύκτες πρέπει να βρίσκονται στους -18C ή και χαμηλότερα.

Τα ζεστά φαγητά, όπως σουπες, φαγητά της κατσαρόλας και λαχανικά, θα πρέπει να ψύχονται γρήγορα πριν μπουν στο ψυγείο. Να τοποθετούνται σε ρηχά ταψιά ή σε δοχεία τεσσάρων λίτρων ή οχτώ λίτρων και μετά, εάν είναι απαραίτητο, να μπαίνουν σε ένα λουτρό κρύου νερού για να κατεβαίνει όσον το δυνατό γρηγορότερα η θερμοκρασία τους. Τα ζεστά φαγητά που σκεπάζονται και μπαίνουν στο ψυγείο συνήθως χαλάνε επειδή η θερμοκρασία στο κέντρο του προϊόντος μπορεί να κάνει αρκετές ώρες για να φτάσει τους 7,2C, οπότε επιτρέπεται στα βακτηρίδια να ευδοκιμήσουν.

Όλα τα φαγητά υψηλού κινδύνου πρέπει να σκεπάζονται σωστά. Να μπαίνουν ετικέτες πάνω στα προετοιμασμένα φαγητά με το όνομα του προϊόντος, την ημερομηνία και το όνομα του υπάλληλου που το ετοίμασε. Να μην αποθηκεύονται προετοιμασμένα φαγητά στα ράφια πάνω σε φαγητά όπως λαχανικά, τα οποία δεν θα μαγειρευτούν. Μπορεί να πέσει μια σταγόνα από το προετοιμασμένο φαγητό πάνω στα λαχανικά, δημιουργώντας μεταφορά επικίνδυνων βακτηριδίων από το ένα προϊόν στο άλλο.

Τέλος, όλα τα χημικά όπως τα εντομοκτόνα, τα απορρυπαντικά, τα καθαριστικά τζαμιών, θα πρέπει να αποθηκεύονται σε ένα ξεχωριστό χώρο μακριά από τα φαγητά.

Παραλαβή

Όταν τα φαγητά υψηλού κινδύνου, όπως τα κρέατα, τα ψάρια, τα πουλερικά, τα όστρακα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα παραδίδονται, να ελέγχεται η θερμοκρασία τους με ένα ειδικό θερμομέτρο (το οποίο θα απολυμαίνεται μετά από κάθε χρήση). Εάν η θερμοκρασία του προϊόντος είναι μέσα στην επικίνδυνη ζώνη θερμοκρασίας (πάνω από 7,2C) να ελέγχονται οι ενδείξεις μόλυνσης. Εάν το προϊόν βρίσκεται σε

θερμοκρασία πάνω από 10C τότε ο υπεύθυνος θα πρέπει να ελέγχει για σημάδια αλλοίωσης και να αποφασίζει εάν θα το δεχτεί ή όχι. Όση περισσότερη ώρα έχει μείνει το προϊόν στην επικίνδυνη ζώνη, τόσο συντομεύει η διάρκεια ζωής του. Επίσης μειώνεται η γεύση και η γενική ποιότητα του προϊόντος.

Επίσης πρέπει να ελέγχονται οι συσκευασίες όλων των προϊόντων που παραδίδονται για τυχόν ζημιές τέτοιου είδους που μπορεί να μολύνουν το φαγητό από την εισχώρηση βακτηριδίων ή εντόμων.

Προετοιμασία και μαγείρεμα

Όταν ανοίγονται συσκευασίες στον αποθηκευτικό χώρο των ξηρών προϊόντων, οι μερίδες που δεν χρησιμοποιούνται να μπαίνουν σε ένα απολυμασμένο δοχείο, να κλείνεται καλά και να του τοποθετούνται ετικέτες. Όταν ανοίγονται μεταλλικές κονσέρβες ή γυάλινα δοχεία, πρέπει να βεβαιωνόμαστε πως δεν έχει πέσει μέσα φαγητό ή κάποιο άλλο μέταλλο ή γυαλί. Επίσης, όταν ανοίγονται χάρτινα κουτιά τα οποία είναι σφραγισμένα με μεταλλικούς συνδετήρες, πρέπει να βεβαιωνόμαστε πως δεν έπεσαν μέσα στο φαγητό. Δεν πρέπει να σερβίρεται φαγητό από κονσέρβες με διαρροές, φουσκωμένες ή σκουριασμένες, ή πολύ χτυπημένες, ούτε από γυάλινα βάζα που τα καπάκια τους είναι ραγισμένα, φουσκωμένα ή όχι καλά κλεισμένα. Να μην σερβίρεται φαγητό από κονσέρβες εάν πεταχτούν υγρά έξω μόλις ανοιχτούν ή όταν υπάρχει άσχημη μυρωδιά ή κακά εμφάνιση. Αυτά τα προϊόντα θα πρέπει να τίθενται αμέσως υπόψιν του υπεύθυνου της κουζίνας επειδή μπορεί να είναι μολυσμένα με αλλαντίαση. Η διεύθυνση θα πρέπει να γράφει καθαρά επάνω « μολυσμένο, να μην χρησιμοποιηθεί» και να ειδοποιεί τον προμηθευτή από όπου αγοράστηκε το προϊόν για να επιστραφεί.

Κατά την διάρκεια της προετοιμασίας, πρέπει να διατηρούνται τα φαγητά υψηλού κινδύνου στη ζώνη κινδύνου για όσο το δυνατόν λιγότερο χρόνο. Πρέπει να μαγειρεύονται μέχρι όλα τα μέρη των τροφίμων να είναι πάνω από 60C, εκτός από το ωμό φουρνιστό κρέας που μπορεί να μαγειρευτεί στους 54,4C. Το χοιρινό ή οποιαδήποτε φαγητά που περιέχουν χοιρινό πρέπει να μαγειρεύονται σε θερμοκρασία άνω των 65,5C και τα πουλερικά, κρέατα ή θαλασσινά και η γέμιση που πιθανόν θα περιέχουν θα πρέπει να μαγειρεύονται σε θερμοκρασία άνω των 74C.

Ύστερα από τη χρήση των μαχαιριών, του ξύλου κοψίματος και γενικά όλων των σκευών, πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αμέσως για την αποφυγή της μετάδοσης των μικροβίων.

Διατήρηση θερμοκρασίας και σερβίρισμα

Τα φαγητά υψηλού κινδύνου πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία κάτω των 7,2C ή πάνω από 60C, εκτός από το ωμό κρέας για το φούρνο, που μπορεί να διατηρείται στους 34,5C. Το γάλα θα πρέπει να σερβίρεται από τα δοχεία στο οποία πουλιέται ή από δοχεία όχι πάνω από 1/2 του λίτρου.

Τα παγάκια θα πρέπει να μοιράζονται με ειδικές λαβίδες και όχι με ένα φλιτζάνι ή ένα ποτήρι. Το χερούλι της λαβίδας θα πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε οι υπάλληλοι να μην πιάνουν τον πάγο για να σηκώσουν την λαβίδα.

Όλα τα φαγητά υψηλού κινδύνου θα πρέπει να έχουν το δικό τους σκεύος σερβιρίσματος. Το σκεύος θα πρέπει να είναι τοποθετημένο μέσα στο δοχείο με το φαγητό με το χερούλι προς τα έξω είτε να βρίσκεται κάτω από τρεχούμενο νερό.

Όταν απομακρύνονται ζεστά φαγητά από την θερμοτράπεζα, να αφήνονται να κρυώσουν για τουλάχιστον 15 με 30 λεπτά και να ανακατεύονται τουλάχιστον δύο φορές προκειμένου να συντομεύσει το κρύωμα των τροφίμων και ύστερα να σκεπάζονται. Η μεταφορά τους σε δοχείο που είναι σε θερμοκρασία δωματίου θα βοηθήσει να επιταχυνθεί η διαδικασία για να κρυώσει τα φαγητά.

Το προσωπικό

Κανένας υπάλληλος με μεταδοτική ασθένεια ή κάποια μόλυνση δεν μπορεί να εργάζεται σε οποιονδήποτε χώρο της κουζίνας, και να έρχεται σε επαφή με φαγητό ή με τις επιφάνειες με τις οποίες το φαγητό έρχεται σε επαφή, όπως για παράδειγμα τα τραπέζια, τα πιάτα, τα σκεύη, τα ποτήρια, τα μαχαιροπήρουνα και τα μενού. Τα μόνα λογικά μέρη που είναι ασφαλή είναι το γραφείο ή οι εξωτερικές εργασίες καθαριότητας.

Όλοι οι υπάλληλοι θα πρέπει να πλένουν καλά τα χέρια τους με σαπούνι και ζεστό νερό πριν ξεκινήσουν την εργασία τους, εφόσον έχουν φάει, καπνίσει και έχουν χρησιμοποιήσει την τουαλέτα καθώς και αρκετές φορές κατά την διάρκεια της βάρδιας τους. Επίσης για να αποφεύγεται η μετάδοση βακτηριδίων, οι εργαζόμενοι θα πρέπει να πλένουν τα χέρια

τους μετά από τον χειρισμό των επικίνδυνων φαγητών και πριν πιάσουν οποιαδήποτε άλλα φαγητά ή επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα φαγητά.

Επιβάλλεται όλοι οι υπάλληλοι που εργάζονται στους χώρους προετοιμασίας των φαγητών να φορούν δίχτυα στο κεφάλι τους και καπέλο στα μαλλιά τους για να είναι μαζεμένα. Ακόμη δεν μπορούν να τρώνε ε οποιονδήποτε χώρο αλλά μόνο στον ενδεδειγμένο που θα πρέπει να είναι μακριά από τους χώρους προετοιμασίας φαγητού και τη γραμμή παραγωγής. Επίσης δεν μπορούν να καπνίζουν σε οποιονδήποτε χώρο και ειδικότερα όπου αποθηκεύεται φαγητό ή ετοιμάζεται, ή όπου διατηρούνται τα καθαρά σκεύη, ο εξοπλισμός, τα πιάτα, τα μαχαιροπήρουνα και τα ποτήρια. Αυτό συμβαίνει διότι το σάλιο του καπνιστή μεταφέρεται στον καπνό και κατακάθεται πάνω στα πάντα και σε όλους μέσα στον χώρο. Ταυτόχρονα οι καπνιστές βήχουν περισσότερο από τους μη καπνιστές, απλώνοντας έτσι μικρόβια.

Καταλαβαίνουμε από τα παραπάνω πως οι υπάλληλοι θα πρέπει να επιδεικνύουν υψηλά πρότυπα προσωπικής καθαριότητας και υγιεινής.

Εξοπλισμός, σκεύη πιάτα και ποτήρια

Όλα τα σκεύη δεν θα πρέπει να έχουν κανένα ράγισμα ή σπάσιμο, που να μπορεί να επιτρέψει την ανάπτυξη βακτηριδίων. Όλος ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την παρασκευή φαγητού ή ποτού θα πρέπει να είναι κατάλληλα καθαρισμένος και αποστειρωμένος μετά από κάθε χρήση. Τα πιάτα, τα μαχαιροπήρουνα και τα ποτήρια θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση.

Έλεγχος εντόμων

Πρέπει να ελέγχονται με μεγάλη προσοχή όλες οι εισερχόμενες προμήθειες για έντομα, τρωκτικά ή ενδείξεις για την ύπαρξη τους (κυρίως από ροκανίσματα και κουτσουλιές). Εάν παρουσιαστούν έντομα ή τρωκτικά ή εάν υπάρξουν ενδείξεις για οποιαδήποτε ζιζάνια, οφείλουμε να αρνηθούμε να δεχτούμε το προϊόν. Πρέπει να απομακρυνθούν όσο το δυνατόν περισσότερο όλα τα ξηρά προϊόντα, όπως κονσέρβες και μπουκάλια, από τα χάρτινα κουτιά, όταν παραλαμβάνονται.

Όλα τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται τουλάχιστον 15 πόντους πάνω από το πάτωμα ώστε να υπάρχει αρκετός χώρος για να καθαρίζεται. Αναγκαία είναι η διατήρηση των προτύπων καθαριότητας σε

όλους τους χώρους της κουζίνας. Τα έντομα και τα τρωκτικά μπορούν να ζήσουν και με τα μικρότερα ψίχουλα που μένουν κάτω από τα τραπέζια, πίσω ή κάτω από τον εξοπλισμό της κουζίνας ή σε οποιονδήποτε χώρο που δεν καθαρίζεται τακτικά.

Δεν θα πρέπει να μένουν ακάλυπτα προϊόντα φαγητού, ανοιχτά δοχεία και σκουπίδια στην κουζίνα το βράδυ. Αυτή είναι η ώρα που στα περισσότερα ζιζάνια αρέσει να τρώνε. Τα περισσότερα από αυτά χρειάζονται νερό, οπότε δεν θα πρέπει να υπάρχουν λιμνάζοντα νερά και χώροι με υπερβολική υγρασία. Όλες οι πόρτες και ιδιαίτερα η πίσω πόρτα θα πρέπει να είναι κλειστή, όσο το δυνατόν περισσότερο. Μια ηλεκτρική συσκευή που σκοτώνει τα έντομα βοηθά στο να αποτραπεί η είσοδος τους από την πίσω πόρτα. Όλο το κτίριο θα πρέπει να ελέγχεται για οποιουδήποτε χώρους από όπου μπορούν να μπουν μέσα. Μικρές τρύπες ή ραγίσματα στους τοίχους ή ανοιχτοί χώροι γύρω από τις πόρτες είναι τα πιο κοινά σημεία εισόδου τους.

Ένα ειδικό συνεργείο πρέπει να ειδοποιείται για τον έλεγχο των εντόμων. Παρόλο που είναι πολύ δύσκολο να εξαφανιστούν εντελώς, το συνεργείο θα πρέπει να έρχεται βάση συμφωνίας κάθε φορά που κάνουν τα έντομα ή τα τρωκτικά την εμφάνισή τους. Αν η κουζίνα και γενικά το εστιατόριο έχει λογικά, υψηλά πρότυπα υγιεινής και το συνεργείο δεν μπορεί να αντιμετωπίσει το πρόβλημα, πρέπει να αντικαθίσταται με κάποια άλλη εταιρία και ένα νέο συμβόλαιο.

Έλεγχος για αλλοιωμένο φαγητό και η μόλυνσή του

Δυστυχώς δεν υπάρχει καμία εξέταση πάνω στην οποία μπορεί να στηριχθεί η κουζίνα για να εντοπίσει αλλοιώσεις και μολύνσεις στα περισσότερα φαγητά. Γενικά, τα φαγητά τα οποία δεν έχουν αποθηκευτεί με τον κατάλληλο τρόπο ή έχουν αναπτύξει πολλά βακτηρίδια μπορεί να μην έχουν εμφανή σημάδια της μόλυνσης παρόλο που μπορεί να κάνουν κάποιον να αρρωστήσει. Ο υπεύθυνος θα πρέπει να επιθεωρεί συνεχώς τα φαγητά και όλοι οι υπάλληλοι θα πρέπει να είναι ενημερωμένοι για τη σωστή διαδικασία χειρισμού των φαγητών και να ελέγχουν για πιθανές αλλοιώσεις μόλυνσης.

Πότε δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ένα προϊόν φαγητού που μπορεί να είναι αλλοιωμένο ή μολυσμένο. Μερικά τρόφιμα μπορεί να είναι ακριβά, αλλά όταν το κόστος των τροφίμων συγκριθεί με την πιθανότητα

να αρρωστήσουν μερικά άτομα, δεν υπάρχει καμιά αμφιβολία για το τι πρέπει να γίνει.

Κρέατα, πουλερικά και θαλασσινά

Αυτά τα προϊόντα ελέγχονται από την οσμή τους. Εάν η μυρωδιά τους είναι δυνατή ή αμφίβολη, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται. Πρέπει να θεωρηθεί ύποπτο το προϊόν εάν έχει μείνει στο ψυγείο περισσότερο από τέσσερις ημέρες, εκτός και αν είναι σφραγισμένο σε κενό αέρος. Άλλες πιθανές ενδείξεις αλλοίωσης και μόλυνσης είναι ο κακός χρωματισμός του, μια αλλαγή στην υφή του ή μια γλοιώδης επίστρωση.

Γαλακτοκομικά προϊόντα

Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται μετά την ημερομηνία λήξης τους. Η μούχλα από τα περισσότερα τυριά μπορεί να αφαιρεθεί κόβοντας τουλάχιστον το ¼ του εκατοστού του τυριού κάτω από την μούχλα. Εάν οποιοδήποτε γαλακτοκομικό προϊόν έχει μια κακή μυρωδιά, τότε θα πρέπει είτε να πεταχτεί είτε να ειδοποιηθεί ο προμηθευτής και να ερωτηθεί εάν είναι ασφαλές να σερβιριστεί το προϊόν.

Ξηρά είδη

Όλες οι συσκευασίες φαγητού θα πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση χωρίς καμία ένδειξη ζημιάς από νερό, σκισίματα ή άλλες ενδείξεις για πιθανές αλλοιώσεις και μολύνσεις. Κάθε ξηρό προϊόν που δεν είναι αποθηκευμένο στα αρχικά του δοχεία πρέπει να ελέγχεται για έντομα.

Λαχανικά

Φρούτα και λαχανικά θα πρέπει να είναι σφιχτά ή τραγανά, σχετικά ομοιόμορφα στο χρώμα και δεν θα πρέπει να έχουν σημάδια από αλλοιώσεις ή από έντομα. Μια γκρι σκόνη μπορεί να σημαίνει κάποια κατάλοιπα εντομοκτόνων. Αυτή η σκόνη γενικά, δεν είναι δηλητηριώδης, αλλά δεν πρέπει να το διακινδυνεύουμε, να πλένονται όλα τα φρούτα και τα λαχανικά πριν μαγειρευτούν ή πριν σερβιριστούν.

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

Όλοι γενικά οι εσωτερικοί και ακάλυπτοι χώροι των εργαστηρίων τροφίμων καθώς και τα κάθε είδους έπιπλα, σκεύη, εργαλεία, συσκευές, είδη ιματισμού κτλ, που χρησιμοποιούνται κατά την λειτουργία τους, θα

διατηρούνται καθαρά με την φροντίδα και την ευθύνη του υπεύθυνου για αυτόν τον τομέα, οριζόμενου με υπεύθυνη δήλωση του επιχειρηματία.

Απαγορεύεται η χρήση πριονιδιού ή άλλων παρόμοιων υλών κατά τον καθαρισμό των δαπέδων. Εξαιρετικά επιτρέπεται η χρήση πριονιδιού κατά τον καθαρισμό των δαπέδων των κρεοπωλείων και των ψυκτικών θαλάμων τους, καθώς και των χώρων πλύσεως σκευών των μερών που παρασκευάζουν φαγητά, γλυκίσματα κτλ, με την προϋπόθεση ότι τα πριονίδια θα απομακρύνονται αμέσως μετά την χρήση τους.

Δεν επιτρέπεται η παρουσία περιττών αντικειμένων και ειδών συσκευασίας (κιβώτια, καφάσια και άλλα) στα παρασκευαστήρια. Τέτοια είδη πρέπει να απομακρύνονται αυθημερόν από τον χώρο ή αν πρόκειται να ξαναχρησιμοποιηθούν, θα φυλάσσονται σε ειδική αποθήκη, στην οποία δεν θα υπάρχουν τρόφιμα.

ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ

Τα προερχόμενα από την λειτουργία του εργαστηρίου τροφίμων απορρίμματα, θα φυλάσσονται προσωρινά σε κατάλληλα και ειδικά για τον σκοπό αυτόν προοριζόμενα δοχεία, τα οποία θα πληρούν τους παρακάτω όρους:

- Θα έχουν κατασκευαστεί από υλικό αδιαπώσιμο και ανθεκτικό το οποίο δεν θα οξειδώνεται εύκολα και γενικά δεν θα καταστρέφεται κατά την χρήση τους. Σαν τέτοια υλικά αναφέρονται ενδεικτικά η γαλβανισμένη λαμαρίνα και το πλαστικό.
- Η κατασκευή τους θα είναι αρκετά ισχυρή ώστε να μην παραμορφώνονται κατά την χρήση τους.
- Η χωρητικότητά τους να επιτρέπει τους ευχερείς χειρισμούς
- Το σχήμα τους να παρέχει επαρκή ευστάθεια και να επιτρέπει την ευχερή εκκένωση και καθαρισμό τους
- Να έχουν κάλυμμα, το οποίο θα εφαρμόζει στα χείλη του δοχείου στεγανά, ώστε να αποκλείεται η είσοδος σε αυτά των εντόμων και των τρωκτικών, καθώς και η παραβίασή τους από τα αναζητούμενα τροφή ζώα, όπως οι σκύλοι και οι γάτες. Καλό θα ήταν τα καλύμματα να συνδέονται μόνιμα με τα δοχεία για να μην χάνονται.

Τα δοχεία των απορριμμάτων θα διατηρούνται πάντα σε καλή κατάσταση και απόλυτα καθαρά. Απαγορεύεται η συγκέντρωση απορριμμάτων σε ξύλινα ή χάρτινα κιβώτια, σε καλάθια ή καφάσια και σε κάθε είδους καλυμμένα ή ακάλυπτα δοχεία, που δεν πληρούν τους παραπάνω όρους ή δεν διατηρούνται καθαρά.

Για να μην ρυπαίνεται εύκολα το εσωτερικό των δοχείων απορριμμάτων και για να μην φθείρονται εύκολα κατά την χρήση τους, συνίστανται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων, οι οποίοι θα τοποθετούνται στο εσωτερικό των δοχείων, κατά τέτοιο τρόπο που τα άκρα του ανοίγματος του σάκου να αναδιπλώνονται στα χείλη του στομίου του δοχείου. Όταν γεμίσουν οι πλαστικοί σάκοι, θα αφαιρούνται από τα δοχεία, θα δένονται καλά και θα τοποθετούνται σε κατάλληλη θέση, μακριά από τρόφιμα και σκεύη, μέχρι τη στιγμή που θα αποκομισθούν από τα συνεργεία καθαριότητας.

Στα μεγάλα ξενοδοχεία, υπάρχουν ειδικοί χώροι για την τοποθέτηση των γεμάτων σάκων ή δοχείων απορριμμάτων έως τη στιγμή της παραλαβής τους. Οι χώροι αυτοί πρέπει να πληρούν τις εξής προϋποθέσεις:

- Θα βρίσκονται σε απομονωμένες θέσεις και απόκρυφες, αλλά εύκολα προσβάσιμες
- Θα διατηρούνται κλειστοί και θα αεριζονται καλά
- Το δάπεδο και οι τοίχοι θα είναι από αδιαπότιστο, λείο υλικό, ώστε να καθαρίζονται εύκολα
- Το δάπεδο θα έχει κλίση προς το φρεάτιο δαπέδου, εφοδιασμένο με σιφόνι, για εύκολο καθαρισμό και ξέπλυμα με άφθονο νερό. Το στόμιο του φρεατίου δαπέδου θα καλύπτεται με μεταλλική σχάρα, της οποίας τα ανοίγματα δεν θα είναι μεγαλύτερα από 5 χιλιοστά.
- Στα ανοίγματα φωτισμού και αερισμού θα τοποθετείται συρμάτινο πλέγμα για να παρεμποδίζεται η είσοδος των μυγών και άλλων βλαβερών εντόμων και η είσοδος των ποντικών

Οι γεμάτοι σάκοι ή τα δοχεία απορριμμάτων θα μεταφέρονται στις καθορισμένες θέσεις για την αποκομιδή λίγο πριν περάσει το συνεργείο καθαριότητας.

ΕΝΤΟΜΟΚΤΟΝΙΑ – ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ

Στα εργαστήρια τροφίμων θα λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα για την καταπολέμηση των ποντικών και των βλαβερών εντόμων (μύγες, κατσαρίδες κτλ), των οποίων η παρουσία σε τέτοιους χώρους αποτελεί αποδεικτικό στοιχείο ρυπάνσεώς τους.

Οι υπεύθυνοι αυτού του τομέα μπορούν να απευθύνονται στην αρμόδια υγειονομική υπηρεσία και να ζητούν οδηγίες για τα ενδεικνυόμενα μέσα (μηχανικά ή χημικά) αποτελεσματικότερης και πιο ακίνδυνης για τον άνθρωπο καταπολέμησης των βλαβερών ζώων. Ανεξάρτητα όμως από την υπόδειξη των παραπάνω μέσων, η υγειονομική υπηρεσία μπορεί να επιβάλλει και ανάλογα προληπτικά μέτρα για την αποφυγή εισόδου τους.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΜΕΝΟΥ

Το μενού

Το μενού μιας επιχείρησης τροφοδοσίας αποτελείται από διάφορες και πολυποικίλες πτυχές. Για να γίνει πιο κατανοητό σε όλους που μπορεί κάποτε να πρέπει να εξετάσουν το σημαντικό αυτό κεφάλαιο, οι ειδικοί τα έχουν διαχωρίσει σε: **1.** μενού πωλήσεων και **2.** εργατικό μενού.

- 1.** το μενού πωλήσεων δεν είναι τίποτα παραπάνω από την κάρτα εδεσμάτων και ποτών που παρουσιάζεται στον πελάτη για επιλογή και που στο κάτω-κάτω είναι το μέσο προώθησης των διαφόρων εδεσμάτων-γευστικών απολαύσεων μιας επιχείρησης, είναι δηλαδή μια μορφή Μάρκετινγκ. Μέσω της τελικής μορφής του μενού, ο επιχειρηματίας ή ο σεφ προσπαθεί να συγκεντρώσει τις προτιμήσεις των πελατών βάση βέβαια της δικής του πείρας, πληροφοριών και άλλων εμπειρικών παραδειγμάτων που έχει σαν μέλος μιας καλά οργανωμένης μονάδας εστίασης. Το μενού επίσης φανερώνει και τις επιδιώξεις της κάθε επιχείρησης και κάτι τέτοιο φαίνεται από τους μηχανισμούς που προωθεί η πολιτική κάθε επιχείρησης ή αλυσίδας επιχειρήσεων. Στις μοντέρνες επιχειρήσεις τροφοδοσίας δεν είναι απαραίτητο ο πελάτης να εισέλθει στο εσωτερικό της επιχείρησης για να διαλέξει ή να πάρει μια πρώτη γεύση από τα εδέσματα που του προσφέρονται. Οι καλοί

επιχειρηματίες οργανώνουν ένα ελκυστικό σε όψη μενού-πίνακα στο εξωτερικό της επιχείρησης το οποίο θα περιλαμβάνει τιμές εδεσμάτων, φωτογραφίες τους, καλλιτεχνικές παρασκευές, παρουσίαση προσωπικού και άλλα.

2. το εργατικό μενού περιλαμβάνει πληροφορίες σχετικά με την παραγωγικότητα χώρου –εξοπλισμού -προσωπικού, ανάλυση και χρησιμοποίηση συστατικών (στοκ), μεριδοποίηση εδεσμάτων. Για τον επιχειρηματία το εργατικό μενού εργονομικά αντανακλά και την πολιτική που ακολουθεί η κάθε επιχείρηση. Σε γενικές γραμμές μπορούμε να πούμε ότι η πολιτική που στηρίζεται στο εργατικό μενού θα έχει πρώτο λόγο σε ότι αφορά επιλογή εξοπλισμού, σχεδιασμό χώρων της κουζίνας, ανάγκες σε προσωπικό (πείρα-τεχνικές). Επίσης στο μενού αυτό περιγράφονται οι καθημερινές δραστηριότητες της κάθε επιχείρησης όπως και ο τρόπος άσκησης οργανωτικού πλαισίου για τις βασικές συνισταμένες που στηρίζουν μια επιχείρηση (προσωπικό- εξοπλισμός –προμήθειες).

Βάση των παραπάνω μπορούμε να κατανοήσουμε πως γίνεται αρχικά και ο καθορισμός συνταγών που απαρτίζουν κάθε μενού.

Ιδέες για το μενού

Υπάρχουν διάφορες πηγές από τις οποίες μπορούν να βρεθούν καινούργιες ιδέες για το μενού. Ορισμένες από αυτές είναι:

- το προσωπικό κουζίνας. Προκαλείται το προσωπικό της κουζίνας να βρει κάτι πρωτότυπο. Προσφέρεται αμοιβή σε όποιον υπάλληλο προτείνει ένα καινούργιο φαγητό το οποίο δοκιμάζεται ή μια νέα ιδέα για το μενού η οποία γίνεται επιτυχία.
- Άλλα εστιατόρια. Μπορούμε να χρησιμοποιούμε αυτά τα μενού, χωρίς βέβαια να τα αντιγράψουμε, παρά μόνο για νέες ιδέες. Δημοφιλή πιάτα από διαφορετικά μενού εστιατορίων μπορούν να βοηθήσουν στη δημιουργία ενός επιτυχημένου και πρωτότυπου μενού.
- Βιβλία με συνταγές και επαγγελματικά περιοδικά. Ο δανεισμός βιβλίων αποτελεί μια καλή πηγή για την ανεύρεση καινούργιων και σημαντικών πληροφοριών. Επίσης και τα περιοδικά είναι πολύ καλές πηγές για νέες ιδέες και τάσεις στο μενού.

Πολιτική τροφοδοσίας

Η πολιτική τροφοδοσίας εκφράζεται και παίρνει τελική μορφή μέσω των παρακάτω δεδομένων:

- το προφίλ των πελατών
- αξία- κόστος της ακολουθούμενης πολιτικής
- περίοδος εξυπηρέτησης
- προμήθειες
- προσωπικό και υλικό εξοπλισμό κουζίνας
- ισορροπία του μενού
- διαφήμιση και δυνατότητα προώθησης του προϊόντος

Προφίλ πελατών

Το πιο σημαντικό στοιχείο σε όλη την προσπάθεια, είναι ο προσδιορισμός των αναγκών και επιθυμιών που μπορεί να εκφράσει ο κάθε πελάτης και που μπορεί να εξευρεθεί μέσω κάποιων γραπτών ή προφορικών ερευνών αγοράς έτσι ώστε να οριοποιηθούν οι ανάγκες των καταναλωτών σε σχέση πάντα με τις δυνατότητες της αγοράς.

Κάποιες επιχειρήσεις έχουν σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να πληρούν και να καλύπτουν όλες τις ανάγκες σε διατροφή που έχει ένα παιδί ή βρέφος ακόμα μέχρι τις ειδικές ανάγκες σε διατροφή που έχει ένας υπερήλικας. Αυτό του είδους οι επιχειρήσεις μπορεί να είναι τα *de.loux* ξενοδοχεία που συνήθως είναι οργανωμένα για να καλύπτουν το ευρύτερο φάσμα πελατών με παραδοσιακά σχεδιασμένα μενού που ασυμβίβαστα μπορούμε να πούμε ότι είναι η πιο εξελιγμένη μορφή επιχείρησης τροφοδοσίας σε αυτόν τον τομέα.

Για πιο εξειδικευμένες όμως επιχειρήσεις τροφοδοσίας είναι σημαντικό να προσδιορίζεται και να διαχωρίζεται το καταναλωτικό κοινό σε κατηγορίες όπως ηλικία, επάγγελμα, δραστηριότητα κτλ. Ο λεπτομερής αυτός διαχωρισμός μας επιτρέπει να προσδιορίσουμε τις ακριβείς καταναλωτικές ανάγκες και να τις τοποθετήσουμε κατά κατηγορία στο σωστό μέγεθος. Σε κάτι τέτοιο θα στηριχθεί και η κάθε επιχείρηση διαφορετικά για το που θα δώσει έμφαση και τελειοποίηση στο προσφερόμενο της προϊόν για να γίνει πιο ανταγωνιστική στην αγορά. Σε γενικές γραμμές το μενού θα πρέπει να ακολουθεί τρεις συγκεκριμένες

γραμμές για να φτάσει στο επιθυμητό αποτέλεσμα που είναι το προφίλ της:

- ικανοποίηση των αναγκών της
- τοπικές και ειδικές γευστικές συνήθειες
- προώθηση του επιχειρηματικού και επαγγελματικού έργου της

Σε σχέση με τα παραπάνω, μπορούμε να πούμε πως ένας πελάτης εάν επιλέξει κάποιο εστιατόριο ίσως προηγουμένως να έχει ιεραρχήσει κάποιες δικές του ανάγκες (Maslow). Σκιαγραφώντας την πυραμίδα του Maslow θα αρχίζαμε με τις πιο βασικές του ανάγκες στο πρώτο επίπεδο και θα φτάναμε μέχρι τις πιο εξειδικευμένες στο τελευταίο.

Η αυξανόμενη τάση προς τη σωστή και ελεγμένη διατροφή που επικρατεί όπως και οι διατροφικές συνήθειες πρέπει να αποτελούν σημαντικό στοιχείο στην τελειοποίηση του μενού. Σε πολλές χώρες της ανεπτυγμένης Ευρώπης υπάρχουν κρατικές υπηρεσίες σε θέματα υγιεινής διατροφής –σιτισμού που ζητούν και έχουν το δικαίωμα να ξέρουν πώς και με τι ετοιμάζεται κάποιο πιάτο, την σωστή επιλογή συστατικών όπως και τη διατροφική ωφέλεια αυτών. Ο επιχειρηματίας είναι ο άμεσος υπεύθυνος όσον αφορά την προετοιμασία των εδεσμάτων με υψηλή διατροφική ποιότητα και την γνωστοποίηση των πληροφοριών για την διατροφή των πελατών του.

Προφίλ γεύσης

Το προφίλ γεύσης χρησιμοποιείται για να γίνει ανάλυση της ποικιλίας των γεύσεων για κάθε κατηγορία φαγητού από το μενού. Παρόλο που είναι υποκειμενικό ένα προφίλ γεύσεως βοηθά στην απόκτηση δομής από το μενού. Χωρίζεται σε κατηγορίες γεύσεων για κάθε προϊόν του μενού. Δηλαδή εάν το προϊόν είναι ελαφρύ ή πλούσιο ή πικάντικο. Όταν δημιουργείται ένα μενού, δεν είναι αναγκαίο να περιλαμβάνονται πιάτα με την κάθε γεύση που υπάρχει, αλλά θα πρέπει τουλάχιστον να υπάρχουν μερικά ελαφριά πιάτα όπως επίσης και πιο πικάντικα ζεστά πιάτα για την ικανοποίηση μιας πλατιάς μερίδας καταναλωτών.

Αξία- κόστος πολιτικής

Η έρευνα αγοράς δεν δίνει μόνο πληροφορίες για τις επιθυμίες των πελατών αλλά και για την εκτιμώμενη αναμενόμενη τιμή. Ο κάθε πελάτης έχει κάποια ιδέα για το ποιο αντίτιμο θα δώσει για αυτά που θα πάρει. Τα προσφερόμενα αγαθά όμως και οι υπηρεσίες διαφοροποιούνται εξελικτικά λόγω πιο ανεπτυγμένων τεχνικών παραγωγής και αυτοματοποίησης. Όλα αυτά φέρνουν πιο κοντά τόσο τους πελάτες όσο και τους επιχειρηματίες, που δεν θα πρέπει αυτή η τελειοποίηση να έχει αρνητική επίδραση στην ποιότητα των προσφερόμενων εδεσμάτων.

Όπου τα εργατικά κόστη είναι χαμηλά οι σεφ και γενικά οι μάγειροι είναι περισσότερο αφοσιωμένοι στην επεξεργασία των αναλώσιμων, πράγμα που απλοποιεί το σχεδιασμό του μενού. Όταν όμως έχουμε να αντιμετωπίσουμε αυξημένα εργατικά κόστη, λειτουργικά και ενεργειακά έξοδα τότε τα πράγματα γίνονται πολύ πιο δύσκολα σε ότι αφορά τον σχεδιασμό του μενού και τα αναμενόμενα περιθώρια κέρδους. Τα περιθώρια κέρδους έχουν άμεση σχέση και με την σωστή και ισορροπημένη μεριδοποίηση των τροφών.

Πολλές επιχειρήσεις έχουν βρει σαν κατάλληλη λύση στο θέμα αυτό την αγορά έτοιμων μεριδοποιημένων ή και ακόμα προπαρασκευασμένων τροφών που θα περιορίζει τα περιθώρια λάθους ή ζημιάς. Ο υπολογισμός πάνω στην βάση στην οποία θα κοστολογηθούν τα υλικά, εργατικά, ενέργεια και θα βρεθεί η τιμή πώλησης γίνεται με μεγάλη ευκολία στις σύγχρονες επιχειρήσεις με την βοήθεια των Ηλεκτρονικών Υπολογιστών. Τα επεξεργασμένα προγράμματα στον Η/Υ μπορούν να μας προσδιορίσουν αναλογίες και υπολογισμό μεγεθών και να βοηθήσουν στην καλύτερη δυνατή κέρδοσκοπήσει στον επιχειρησιακό χώρο.

Ισορροπία μενού

Η ισορροπία του μενού βασίζεται ειδικά στην ισορροπία των: προπαρασκευασμένων φαγητών, των υλικών που επιλέγονται για ένα γεύμα και των υλικών που χρησιμοποιούνται από γεύμα σε γεύμα και από μέρα σε μέρα. Η ανάγκη αυτή της ισορροπίας στο μενού διαφέρει από το τι τύπο μενού εξετάζουμε. Εάν το μενού είναι προκαθορισμένο (κυκλικό) ο σχεδιαστής του μενού πρέπει να παρουσιάζει μια σειρά πιάτων που να καλύπτουν το ένα το άλλο. Στην περίπτωση του μενού κατά επιλογή τότε

πρέπει να σχεδιαστούν διάφορες επιλογές που να προσελκύουν και να ενδιαφέρουν όλες τις κατηγορίες των ατόμων της αγοράς.

Η ισορροπία του μενού πρέπει να είναι σε αρμονία με τα παρακάτω στοιχεία που διαμορφώνουν τον τύπο του φαγητού:

1. οικονομία. Η ισορροπία του φαγητού και τα εργατικά κόστη σε ποσοστά πρέπει να εξετάζονται ολόκληρα κατά την προσπάθειά μας να υπολογίσουμε τα περιθώρια κέρδους.
2. χρώμα. Το χρώμα και γενικότερα η παρουσίαση του πιάτου επιφέρουν αρνητικά ή θετικά αποτελέσματα σε κάθε περίπτωση. Όταν τα χρώματα – γαρνιτούρες – διακόσμηση, είναι μονότονα θα προκαλέσουν την άμεση απογοήτευση και ψυχρή αντιμετώπιση των πελατών ενώ αντίθετα εάν τα χρώματα στο πιάτο είναι σε αρμονία με ωραία παρουσίαση και καλλιτεχνία τότε θα προκαλέσει τα θετικά σχόλια των πελατών και όχι μόνο. Η σωστή τοποθέτηση των χρωμάτων έμμεσα αποδεικνύει και την ικανότητα των μαγείρων της κουζίνας στην αισθητική και παρουσίαση που τις περισσότερες φορές γίνεται ασυνείδητα και απρογραμματίστα.
3. ύλη. Αυτό το στοιχείο περιλαμβάνει τόσο το χρώμα όσο και τη γεύση. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για να παρασκευαστεί ένα πιάτο δεν πρέπει γευστικά να είναι ασυνάρτητα και μονότονα. Η ύλη έχει σαν αποτέλεσμα την γεύση και το αντίθετο. Η ισορροπία στις γεύσεις διαμορφώνει σημαντικά και τις επιλογές στα συνοδευτικά υλικά, τις σάλτσες, τις γαρνιτούρες κτλ.

4.

Επιλογές και διαφήμιση του προϊόντος

Το μενού σε γενική ανάλυση πρέπει να παρέχει την δυνατότητα στους πελάτες να επιλέγουν ανάμεσα σε διάφορα είδη αυτά που επιθυμούν. Αυτά τα είδη μπορεί να είναι διάφορες ποικιλίες λαχανικών για χορτοφάγους, πρωτεϊνούχες τροφές και άλλα. Στα κυκλικά μενού οι επιλογές μπορεί να φτάνουν και τις τρεις ή τέσσερις ημερησίως χωρίς αυτές να περιλαμβάνουν πάνω από μία ή μιάμιση εβδομάδα.

Εξίσου σημαντικό ρόλο έχει η διαφήμιση και η δυνατότητα που υπάρχει για την προώθηση του προϊόντος. Η σοβαρότερη μορφή των παραπάνω είναι σίγουρα το μενού. Ο τρόπος τύπωσης, τα καλλιτεχνικά γράμματα και γενικά τα χαρακτηριστικά του μενού σαν εικόνα πρέπει να

ικανοποιούν πλήρως τις προσδοκίες των πελατών. Η εικόνα όπως και η ουσία του κάθε μενού, πρέπει να βρίσκονται σε αρμονία μεταξύ τους, να μην υπάρχουν υπερβολές και γενικά να βγάζουν προς τα έξω την ακριβή εικόνα που η επιχείρηση, δηλαδή η κουζίνα θέλει να δείξει. Το μενού από μόνο του αλλά και πλαισιωμένο με άλλο διαφημιστικό υλικό μπορεί να παρουσιάζεται στους πίνακες ή στην βιτρίνα που διαθέτει κάθε εστιατόριο έξω από αυτό ή ακόμα να προωθείται όπου είναι δυνατό από τα μέσα μαζικής ενημέρωσης.

Σύνθεση του μενού

Πριν γίνουν πράξη οι στόχοι της επιχείρησης για το έμφυχο και υλικό εξοπλισμό του χώρου της κουζίνας, οι παράγοντες που βασικά διαμορφώνουν το σχέδιο της επιχείρησης τροφοδοσίας είναι:

1. η ποιότητα και το στυλ του μενού
2. η μορφή του (*a la carte*, *table d' hote*, και τα δύο μαζί)
3. η έκταση του μενού όσον αφορά τον αριθμό, την ποικιλία και το ποιοτικό επίπεδο των πιάτων
4. η προετοιμασία και η παρασκευή του κάθε πιάτου περιοριστικά πάνω στις συνταγές
5. η ποιότητα, η μεριδοποίηση και το στυλ σερβιρίσματος
6. ο μελλοντικός σχεδιασμός για εξελικτικά αναπτυγμένες μορφές παρασκευές
7. η τροφοδοσία του κατάλληλου εξοπλισμού
8. η ευρύτερη χρησιμοποίηση εύκολων παρασκευαστικά συνταγών σε διάφορους τύπους και ποσότητες που επιφέρουν αλλαγές στον εξοπλισμό
- 9.

Τύποι μενού:

1. *a la carte*: παρέχει τη δυνατότητα επιλογής στον πελάτη διαφόρων ξεχωριστά τιμολογημένων πιάτων που μπορεί να συνθέσουν το δικό του γεύμα. Χρειάζεται πολύ περισσότερο χρόνο για να ετοιμαστεί ιδίως αν τα γεύματα είναι σχάρας. Πολλά μενού αυτού του τύπου προσφέρουν καθημερινά κάτι σπέσιαλ το οποίο υποδεικνύεται στον πελάτη με το σωστό πάντα τρόπο. Επίσης στα μενού αυτά, λαχανικά,

μικρές σαλάτες δεν κοστολογούνται ξεχωριστά αλλά προϋπολογίζονται στην τιμή πώλησης.

2. Table d'hote: είναι το προκαθορισμένο μενού τόσο στις επιλογές των εδεσμάτων όσο και στην τιμή και μπορεί να έχει τη μορφή του French menu με δυο, τρεις, τέσσερις ή και περισσότερες επιλογές μενού. Τα εδέσματα που θα απαρτίζουν το μενού πρέπει να δίνουν μια ικανοποιητική εικόνα και γευστική απόλαυση στον πελάτη πάντα μέσα στο οικονομικά περιθώρια που επιτρέπει η διαμορφούμενη τελική τιμή πώλησης του προκαθορισμένου μενού.
3. σχέδιο μενού με επιλογές: αυτός ο τύπος μενού είναι ένας συγκερασμός του table d' hote και του μενού a la carte. Συνήθως το μενού αυτό παρουσιάζει ένα προκαθορισμένο αριθμό επιλογών με προκαθορισμένη τιμή μαζί με ένα σταθερό αριθμό κυρίων πιάτων. Η σύνθεσή του μπορεί να είναι ως εξής: τέσσερα ως έξι ορεκτικά, πέντε ως οχτώ κυρίως πιάτα, τρία ως έξι είδη λαχανικών και σαλατών, τέσσερα ως έξι επιδόρπια.
4. στατικό μενού: αυτό το είδος του μενού χρησιμοποιείται κυρίως και ευρέως από αλυσίδες εστιατορίων, όπως Goodys, Mc Donald's, πιτσαρίες, εστιατόρια αυτοκινητοδρόμων κτλ. Αυτό το μενού παραμένει για μεγάλα χρονικά διαστήματα το ίδιο με πολύ μικρές αλλαγές και οφείλει βασικά την επιτυχία του ακριβώς σε αυτή του την στατικότητα.
5. κυκλικό μενού: όπως φανερώνει και η ονομασία του ακολουθεί κυκλική πορεία εναλλαγής με το χρόνο. Ο σχεδιασμός του πρέπει να γίνει με μεγάλη προσοχή και περισυλλογή στοιχείων. Για να είναι λειτουργήσιμο πρέπει να ληφθούν υπόψιν και σημαντικές λεπτομέρειες όπως οι προτιμήσεις των πελατών, οι απρόβλεπτες καιρικές εναλλαγές, τα αντιοικονομικά μενού λόγω εποχικότητας. Η ισορροπία του μενού αυτού σε θρεπτικά συστατικά πρέπει να συζητηθεί με ειδικούς προτού εφαρμοστεί.
6. μενού αγοράς: χρησιμοποιείται τα τελευταία χρόνια από επιχειρήσεις που αναλαμβάνουν δεξιώσεις και πάρτι, όπου βολιδοσκοπούν τις γευστικές συνήθειες των πελατών εκείνης της χρονικής περιόδου και ακολούθως παρασκευάζουν τα κατάλληλα φαγητά. Το μενού αυτό και κυρίως στη Γαλλία χρησιμοποιείται από εστιατόρια που συμβαδίζουν

με την εποχικότητα και διαλλακτικά εφαρμόζουν το μενού τους στις προτιμήσεις των πελατών. Κάτι τέτοιο σημαίνει περισσότερο χώρο, προσωπικό και εξοπλισμό αλλά όσοι το εφαρμόζουν ανεβάζουν πολύ τις τιμές.

Δημιουργία συνταγής

Πρέπει να υπάρχει και να χρησιμοποιείται μια οργανωμένη διαδικασία για την δημιουργία τυποποιημένων συνταγών στην κουζίνα. Η βασική διαδικασία συνεπάγεται τη δοκιμή της συνταγής, τον προσδιορισμό της διάρκειας ζωής που έχει στο ράφι, τον υπολογισμό του κόστους του και την καταγραφή της συνταγής.

Δοκιμή : πριν τυπωθεί μια συνταγή για το εστιατόριο, πρέπει να προετοιμαστούν διάφορες εκδοχές και να δοκιμαστούν με αντικειμενικότητα. Για κάθε εκδοχή, θα πρέπει να έχουμε μια γραπτή συνταγή ώστε τα ακριβή συστατικά, ποσότητες και διαδικασίες να μπορούν να αντιγραφούν. Μια εξεταστική επιτροπή πρέπει να δοκιμάζει τις διαφορετικές εκδοχές για τη γεύση, την εμφάνιση, το άρωμα και τη σύσταση. Κατά την διάρκεια της αρχικής δοκιμής, η συνταγή θα γίνεται με μικρές δόσεις και μετά να ξαναελέγχεται η ποσότητα σε σχέση με την αρχική συνταγή, όταν ετοιμαστεί μια μεγαλύτερη ποσότητα.

Ζωή προϊόντος στο ράφι: για την αποδεκτή ζωή του προϊόντος στο ράφι, λαμβάνουμε υπόψη μας το πόσες μερίδες θέλουμε να μας βγάλει η συγκεκριμένη συνταγή. Η αποδεκτή ζωή του στο ράφι είναι η διάρκεια χρόνου, συνήθως σε μέρες αλλά μερικές φορές και σε ώρες ή βάρδιες, κατά την οποία η ποιότητα του προϊόντος κρατιέται στις απαιτήσεις του εστιατορίου. Δεν είναι η διάρκεια χρόνου στην οποία το προϊόν μπορεί να καταναλωθεί, ούτε η διάρκεια χρόνου που χρειάζεται για να αρρωστήσει κάποιος. Η αποδεκτή ζωή του προϊόντος στο ράφι για τα περισσότερα είναι μεταξύ μίας και τριών ημερών. Συνταγές που περιέχουν κρέας και πουλερικά ή θαλασσινά είναι οι πιο κρίσιμες και στις περισσότερες περιπτώσεις δεν πρέπει να ετοιμάζονται σε ποσότητες που θα κρατήσουν περισσότερο από δυο ημέρες.

Το κόστος της συνταγής και η διαδικασία: προτού προστεθεί οτιδήποτε στο μενού, πρέπει να υπολογίζεται με ακρίβεια ποιο θα είναι το κόστος τροφίμων για την κάθε μερίδα που σερβίρεται. Ένας πρόχειρος

υπολογισμός για το κόστος του φαγητού έχει σαν αποτέλεσμα οι τιμές του μενού να είναι υψηλές, ή να είναι πάρα πολύ χαμηλές. Ακόμα, εάν σε κάποια στιγμή το ποσοστό κόστους του φαγητού αυξηθεί, τότε έχοντας το ακριβές κόστος τροφίμων θα βοηθηθεί η διοίκηση της κουζίνας στο να εντοπίσει το πραγματικό πρόβλημα.

Πρότυπες διαδικασίες για την σύνθεση του μενού

Οι πρότυπες διαδικασίες για την σύνθεση του μενού, μαζί με τις συνταγές που χρησιμοποιούνται, είναι ένας από τους πιο αποτελεσματικούς τρόπους για την εξασφάλιση της υψηλής ποιότητας ενός προϊόντος και της ομοιομορφίας του. Κάθε φαγητό που σερβίρεται θα πρέπει να συνοδεύεται με γραπτές πρότυπες διαδικασίες, όπου θα αναλύονται οι σωστές μερίδες καθώς επίσης και η σύνθεση του μενού και η τοποθέτησή του στο πιάτο. Μια έγχρωμη φωτογραφία του ολοκληρωμένου είδους του μενού θα πρέπει να συνοδεύει τη γραπτή εξήγηση.

Για παράδειγμα μια διαδικασία που μπορεί να γίνεται είναι η εξής:

1. το προϊόν στο μενού. Γράφουμε το προϊόν του μενού όπως εμφανίζεται σε αυτό ή στον συμπληρωματικό κατάλογο με τις τιμές.
2. το πιάτο με το οποίο σερβίρεται. Καταγράφουμε το είδος του πιάτου σερβιρίσματος που πρέπει να χρησιμοποιηθεί για το προϊόν του μενού ή για την συμπληρωματική παραγγελία.
3. συντομογραφία. Σημειώνουμε την συντομογραφία που θα πρέπει να χρησιμοποιείται από τους σερβιτόρους ή από τους βοηθούς στον πάγκο όταν καταγράφονται οι παραγγελίες.
4. τα συστατικά και η σύνθεση. Σημειώνουμε κάθε συστατικό και ποσότητα, με την σειρά που πρέπει να παρασκευασθεί. Επίσης περιλαμβάνουμε σύντομες οδηγίες για τις διαδικασίες μαγειρέματος και σύνθεσης.

Απώλειες φαγητού

Θα πρέπει όσο είναι δυνατόν, το περισσότερο από το φαγητό που ετοιμάζεται να πωλείται στους πελάτες. Όταν το φαγητό δεν μπορεί να πωληθεί και θα πρέπει να πεταχτεί, όπως στην περίπτωση που ετοιμαστεί λάθος παραγγελία στην κουζίνα ή το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί κατάλληλα ή έχει χαλάσει, τότε θα πρέπει να ειδοποιηθεί ο υπεύθυνος. Επιπλέον, μια από τις μεγαλύτερες αιτίες για την απώλεια του φαγητού είναι, όταν μεγάλες ποσότητες από το φαγητό αφαιρεθούν ή πεταχτούν κατά την διάρκεια της παραγωγής.

Ένα φαινομενικά ασήμαντο 10% παραπάνω, σε αρκετά πιάτα τα οποία πετιούνται μπορεί να αυξήσει το ποσοστό κόστους τροφίμων του εστιατορίου από 2% έως 3%. Οι υπεύθυνοι θα πρέπει να παρακολουθούν τους υπαλλήλους την ώρα που ετοιμάζουν τα πιάτα και να ελέγχουν τα δοχεία απορριμμάτων για παραπάνω από τα συνηθισμένα υπολείμματα φαγητών κατά την διαδικασία της παραγωγής τους.

Συχνά, η απώλεια των προϊόντων, όπως αυτά που δεν έχουν μαγειρευτεί σωστά ή οι λανθασμένες παραγγελίες που έχουν ετοιμαστεί, μπορεί να αποφευχθεί με το να σερβίρονται ως γεύματα υπαλλήλων ή να χρησιμοποιούνται σαν υλικά για ένα άλλο προϊόν του μενού. Για παράδειγμα εάν μαγειρευτεί ένα ψάρι αλλά δεν σερβιριστεί για οποιοδήποτε λόγο, τότε μπορεί να προστεθεί σε μια ψαρόσουπα.

Σχεδιασμός μενού με Η/Υ

Οι τρόποι με τους οποίους ο υπολογιστής μπορεί να βοηθήσει τον σχεδιασμό του μενού είναι:

- να τελειοποιήσει μια συνταγή
- να διαμορφώσει είδη μενού
- να τυπώσει μενού με τον επεξεργαστή κειμένου
- να αναλύσει τα μενού χρησιμοποιώντας ειδικά έτοιμα προγράμματα επεξεργασίας κειμένου

διαμόρφωση μενού

Με την εξέλιξη και την τεχνολογική ανάπτυξη των υπολογιστών, η επεξεργασία γίνεται πολύ πιο εύκολη γιατί εκτός του ότι αυτοματοποιεί το σύστημα πληροφοριών δίνει και σημαντικές εισηγήσεις για τη διαμόρφωση του μενού. Μια χρήσιμη μέθοδος είναι για αυτό τον σκοπό είναι ο « ακέραιος γραμμικός προγραμματισμός», που χρησιμοποιείται για την

πρόβλεψη των εσόδων σε σχέση με άλλες συνισταμένες, ο όρος σκέραιος σχετίζεται στις μεριδοποιημένες ποσότητες και όχι στις ακαθόριστες.

Η σημαντικότερη δυσκολία για την εφαρμογή της μεθόδου αυτής είναι οι προτιμήσεις κατά περίπτωση και κατά κατηγορία των πελατών που κάνουν σχεδόν ανέπαφη την προοπτική εύρεσης ενός κυκλικού μενού που να ικανοποιεί πλήρως όλες τις μάζες.

Προετοιμασία και επεξεργασία του μενού

Η επεξεργασία των κειμένων, η εκτύπωση και η παρουσίαση του μενού από τον ηλεκτρονικό υπολογιστή μας παρέχει την πολλαπλή δυνατότητα επιλογής μορφών εκτύπωσης με αποτελεσματικότητα μέσα σε λίγο χρονικό διάστημα. Κάτι τέτοιο είναι πολύ χρήσιμο για τα μενού αγοράς και για την ανάγκη που έχουν τα εστιατόρια για μικρές ποσότητες εκτυπώσεων.

Το πρόγραμμα αυτό αναλύει στοιχεία όπως το κόστος των φαγητών, τα εργατικά, την τιμή πώλησης πάντα σε ποσοστιαίες μονάδες. Αυτή η τεχνική αναλύει κάθε στοιχείο με δύο τρόπους:

- μικτό ποσοστό στο μενού: αυτός ο τρόπος συγκρίνει τις πωλήσεις όλων των δεσμάτων του μενού με το αναμενόμενο επιτυχημένο στόχο, που είναι το κέρδος και αποτελεί το 70% στις συνολικές πωλήσεις σε κάθε είδος. Απαγορεύεται τα ποσοστά να είναι πολύ μεγαλύτερα ή πολύ μικρότερα από το 70% αλλά πρέπει να κυμαίνονται γύρω από αυτό το μέγεθος.
- Περιθώρια κέρδους: αυτός ο τρόπος συγκρίνει τα περιθώρια κέρδους, δηλαδή την τιμή πώλησης, το κόστος των φαγητών, για κάθε πιάτο με τα αναμενόμενα περιθώρια κέρδους τα οποία ορίζονται από το μέσο όρο συνεισφοράς όλων των στοιχείων του μενού. Τα στοιχεία δεν θα πρέπει να υπερβαίνουν ούτε να υπολείπονται κατά πολύ τον αναμενόμενο στόχο.

Για κάθε στοιχείο που υπάρχει στο μενού υπάρχουν αντίστοιχα τέσσερις πιθανές περιπτώσεις στις οποίες μπορούμε να τα εντάξουμε:

1. High menu mix % - High contribution %
2. High menu mix % - Low contribution margin %
3. Low menu mix % - High contribution margin %
4. Low menu mix % - Low contribution margin %

Βασιζόμενοι στο ποια κατηγορία ανήκει το κάθε στοιχείο κάνουμε και τον ανάλογο διαχωρισμό και την ανάλογη εκτίμηση. Τα χαρακτηριστικά της κάθε κατηγορίας ξεχωριστά είναι τα ακόλουθα:

1. αυτά τα στοιχεία στο μενού έχουν αρκετά μεγάλο κέρδος. Αυτή η τάση δείχνει πως η επιχείρηση πάει πολύ καλά και πως πρέπει να διατηρηθεί η ίδια ποιότητα και προώθηση των πιάτων αυτών στο μενού.
2. αυτά τα στοιχεία έχουν αρκετή ζήτηση αλλά αφήνουν λιγότερα περιθώρια κέρδους. Τα κόστη και η περιδοποίηση πρέπει να αναθεωρηθούν για να γίνει μια προσπάθεια μείωσης του κόστους στα τρόφιμα.
3. οι λίγες πωλήσεις δεν αποφέρουν ικανοποιητικά κέρδηεπικερδές και αν είναι το κόστος του πιάτου σε σχέση με την τιμή πώλησης, με αποτέλεσμα να προκαλεί κάποια σύγχυση όσον αφορά τα αναμενόμενα κέρδη. Η τιμή πώλησης αυτών των στοιχείων πρέπει να μειωθεί, χωρίς να αλλοιώνεται η ποιότητα σε συνδυασμό με την κατάλληλη προώθηση.
4. αυτή η τάση είναι καταστροφική για την επιχείρηση και για τους στόχους της. Η κατηγορία των εδεσμάτων αυτών δεν πωλούν πολύ χαμηλό κέρδος έως καθόλου. Πρέπει να γίνει μια προσπάθεια αφαίρεσης των φαγητών αυτών και αντικατάστασής τους με άλλα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS, SIXTH EDITION.
DONALD E. LUNDBERG
- KITCHEN PLANNING AND MANAGEMENT, JOHN FULLER AND
DAVID KIRK
- THE CATERING OPERATION, J. MARTIN
- WWW.CURREYS.COM
- ΟΡΓΑΝΩΣΗ-ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ, ΑΘΑΝ Γ.
ΜΑΡΑΣ
- ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ MANAGEMENT ΤΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ, ΕΥΓ.
ΦΡΑΓΚΙΑΔΑΚΗΣ
- ΤΕΧΝΙΚΗ ΜΑΖΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ, ΖΑΦΕΙΡΟΠΟΥΛΟΥ
- ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ
- WWW.EHOTELIER.COM

