

Τ.Ε.Ι. ΠΑΤΡΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
ΜΕ ΘΕΜΑ:

**«Οργάνωση και εκδήλωση συνεδρίων – το Catering
σε αυτά»**

ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ:

Παναγωτοπούλου Ασημίνα

Α.Μ.: 2880



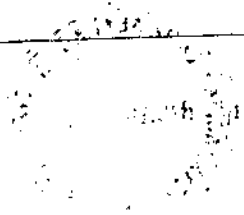
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ:

κ. Σπηλιόπουλος Ιωάννης

Πάτρα , 2002

ΑΡΙΘΜΟΣ
ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ

6229



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Συνεδριακός Τουρισμός

- Έννοια
- Περίγραμμα Οργάνωσης
- Οι οργανωτές των συνεδρίων
- Οι συνέδροι
- Φορείς συνεδριακών εκδηλώσεων
 - Φορείς μη επιχ/κου χαρακτήρα
 - Φορείς επιχ/κου χαρακτήρα
- Το ανθρώπινο δυναμικό
- Διακρίσεις συνεδριακού τουρισμού
- Χρόνος διεξαγωγής συνεδρίου
- Τόπος διεξαγωγής συνεδρίου
- Είδη συνεδρίων σύμφωνα με τους φορείς που τα συγκαλούν
 - Επιστημονικά συνέδρια
 - Εμπορικά συνέδρια
 - Συνέδρια κομματικού, κοινωνικού πολιτικού περιεχομένου
 - Συνέδρια διεθνών οργανισμών
 - Συσκέψεις
 - Σεμινάρια
- Διάταξη της αίθουσας
 - Διάταξη αίθουσας αμφιθεατρικού τύπου ή τύπου θεάτρου
 - Διάταξη συνεδρίου
 - Αμφιθεατρικός, ημικυκλικός τύπος με κεντρικό διάδρομο
 - Αμφιθεατρικός, ημικυκλικός τύπος με κεντρικό σώμα και καμπύλες πτέρυγες
 - Αμφιθεατρικός τύπος, σχήματος "V".
 - Διάταξη με καθίσματα ατομικού θρανίου
 - Διάταξη αίθουσας συσκέψεων με τραπέζια
 - Σχήμα "Π" ή "U"
 - Σχήμα "E"
 - Σχήμα "Γ"

- Τόπος διοικητικού συμβουλίου
- Τύπος διοικητικού συμβουλίου Ωοειδές σχήμα (οβάλ)
- Τύπος "Άδεια πλατεία"
- Σχήμα πετάλου αλόγου
- Σχήμα " Άδειου κύκλου"
- Τύπος "Αίθουσας σχολείου - οριζόντιος"
- Τύπος "Αίθουσας σχολείου - κάθετος"
- Τύπος "Αίθουσας σχολείου - σχήματος"
- Τύπος στρογγυλών τραπεζιών, διαμ. 1 μ
- Ο εξοπλισμός των χώρων
 - Καθίσματα και τραπέζια
 - Εξέδρες και αναλόγια
 - Οπτικοακουστικός εξοπλισμός
 - Ηχητικά συστήματα
 - Φωτισμό
 - Οθόνες προβολής
 - Μηχάνημα προβολής slides
 - Κινηματογραφικές μηχανές προβολής
 - View – graph
 - Video (κασέτες) - Δορυφορική Τηλεόραση
 - Μεταφραστικές εγκαταστάσεις
 - Μαγνητόφωνα, γραφομηχανές, φωτοτυπικά μηχανήματα
- Η πώληση των συνεδρίων
- Μέσα και τεχνικές προώθησης των πωλήσεων του συνεδριακού ξενοδοχειακού προϊόντος
- Πόσο απαραίτητο είναι το επιχειρησιακό διαφημιστικό έντυπο,
- Ο φάκελος των συνεδριακών ξενοδοχειακών υπηρεσιών
- Η συμμετοχή σε εκθέσεις ειδικού ενδιαφέροντος
- Οι παλιοί πελάτες και φίλοι της επιχείρησης
- Οι συστάσεις
- Οι φιλικές και κοινωνικές επαφές
- Οι επαγγελματίες οργανωτές συνεδρίων
- Τα μαζικά μέσα επικοινωνίας
- Η αναζήτηση μέσω ταχυδρομείου (άμεση δημοσιότητα)

- Οι αεροπορικές εταιρείες
- Διαφήμιση σε ειδικό περιοδικό τύπο
- Προσωπικά τηλεφωνήματα
- Παροχή φιλοξενιών
- Η πρώτη προσωπική επαφή με τον υποψήφιο πελάτη
- Η υπογραφή του ιδιωτικού συμφωνητικού
- Το κόστος του συνεδριακού τουρισμού στα ξενοδοχεία

Θεσμός και Ανάπτυξη του Catering

- Ο θεσμός και οι μορφές ανάπτυξης του Catering

Ελληνική Αγορά Catering

- Οι λόγοι ανάπτυξης και προσδιοριστικοί παράγοντες ζήτησης του Catering
- Λόγοι που συμβάλλουν στην ανάπτυξη του
- Μειονεκτήματα Catering
- Πλεονεκτήματα Catering

Παράρτημα Α

Παράρτημα Β

Βιβλιογραφία

Συνεδριακός τουρισμός

Έννοια

Μια από τις πιο δυναμικές μορφές του σύγχρονου τουρισμού αποτελεί ο συνεδριακός τουρισμός. Με την τυπική έννοια του όρου, η μετακίνηση προς ένα τόπο συνάντησης ατόμων με κοινά ενδιαφέροντα και στόχους, που δεν προέρχονται από τον ίδιο γεωγραφικό χώρο, είναι τουριστική μετακίνηση που σε συνάρτηση με τον ταξιδιωτικό σκοπό αποτελεί τον συνεδριακό τουρισμό. Με την ουσιαστική έννοια του όρου, συνεδριακός τουρισμός σημαίνει επέκταση των τουριστικών δυνατοτήτων, προσαρμογή στις νέες μορφές τουριστικής διακίνησης, περισσότερο συνάλλαγμα, τουρίστες μορφωμένοι με απαιτήσεις και μεγαλύτερη οικονομική δυνατότητα, επιμήκυνση της τουριστικής σεζόν και ίαση για τον τραυματισμένο και βαριά άρρωστο τουρισμό των μαγαλουπόλεων.

Ο συνεδριακός τουρισμός για τα ελληνικά δεδομένα παρουσιάζεται με αισιόδοξες προοπτικές και το κυριότερο ενισχύει με ποιοτικές παραμέτρους, αυτό που ονομάζουμε ελληνικό τουριστικό προϊόν και που για χρόνια στηρίζεται περισσότερο στις υπεροχές της γεωγραφίας και της ιστορίας και λιγότερο στην υψηλή ποιοτικά τουριστική υποδομή.

Η ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού και όλων των μορφών που περικλείει ο όρος ποιοτικές μορφές τουρισμού, όχι μόνο δεν έρχεται σε αντίθεση με το τουριστικό προφίλ της χώρας, αλλά και ενισχύει με τον καλύτερο τρόπο την ανταγωνιστικότητα της Ελλάδας στη διεθνή τουριστική αγορά.

Στην εποχή μας, όσον αφορά τα συνέδρια μιλάμε για ρυθμούς ανάπτυξης 8-10 % το χρόνο διεθνώς. Όσο για την Ευρώπη, τα ταξίδια για επαγγελματικούς λόγους αποτελούν το 60 % της διεθνούς αγοράς και αυξάνονται με ρυθμό 5 % ετησίως. Στις μεσογειακές χώρες ανεβαίνει πολύ η Ισπανία που προηγείται, με την Ελλάδα να ακολουθεί στην τρίτη με τέταρτη θέση. Αξίζει να αναφέρουμε ότι ο συνεδριακός τουρισμός επικεντρώνει το ενδιαφέρον του στον επιστημονικό χαρακτήρα, την

ενημέρωση, τις ανακοινώσεις για αποτελέσματα διαφόρων ερευνών κ.λ.π. του συνεδρίου.

Τα incentives επικεντρώνουν στο ταξίδι τη μαγεία της χώρας προορισμού που αποτελεί και κίνητρο για την επίτευξη κάποιων στόχων. Έχοντας όμως στο πρόγραμμα τους συνήθως και κάποιας μορφής συνεδριακή δραστηριότητα για ενημέρωση και εκπαίδευση.

Στην Ελλάδα, πηγές χρηματικής ενίσχυσης για ένα συνέδριο μπορούν να είναι εκτός από χορηγούς εταιρείες και όλα σχεδόν τα Υπουργεία, τα Πανεπιστήμια και οι Δήμοι κατά περίπτωση. Οι κυριώτεροι όμως, θεσμοθετημένοι, είναι το Υπουργείο Πολιτισμού, ο Ε.Ο.Τ και η Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας.

Κριτήρια για το ύψος των χρημάτων και το είδος της βοήθειας που θα δοθεί, αποτελούν η εποχή διεξαγωγής του συνεδρίου, όπου προτιμούνται οι εκτός τουριστικής αιχμής μήνες. Επίσης ο τόπος διεξαγωγής με προτεραιότητα τα νησιά και την επαρχία, κάτι που όμως δεν εμποδίζει την Αθήνα να κατέχει την πρώτη θέση σε αριθμό συνεδρίων, λόγω κυρίως υποδομής.

Περίγραμμα οργάνωσης

Τα ξενοδοχεία τα οποία έχουν αίθουσες κατάλληλες για τη διοργάνωση συνεδρίων και διαφόρων εκδηλώσεων, έχουν τμήμα που επιμελείται όλες τις ενέργειες και φροντίδες μιας σωστής και άριστα οργανωμένης εκδήλωσης το τμήμα «Convention and Banquets Department» – τμήμα συνεδρίων και εκδηλώσεων μπανκέ.

Μέσα στα πλαίσια της εργασίας κάθε αρμοδίου αυτού του τμήματος δεν είναι μόνο η εσωτερική πλευρά της τέλει οργάνωσης και εκτέλεσης των εκδηλώσεων όσον αφορά το ξενοδοχείο, αλλά και η πληροφόρηση και η καθοδήγηση των ενδιαφερομένων πελατών, οι οποίοι θα τύχει ορισμένες φορές να μην είναι ενήμεροι ή και γνώστες του τρόπου και της μεθόδου ενεργειών οργάνωσης των συνεδρίων και εκδηλώσεων.

Σε αυτές τις περιπτώσεις, είναι επιβεβλημένη η ενεργός συμπαράσταση σε όλα τα βήματα και όχι η απλή πληροφόρηση.

Οι οργανωτές των συνεδρίων.

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

α) Εξουσιοδοτημένη επιτροπή από τη διοίκηση του φορέα.

Αυτή μπορεί να είναι μόνιμης σύνθεσης και λειτουργίας, ιδίως μάλιστα αν ο φορέας πραγματοποιεί συχνά συνέδρια ή εκδηλώσεις συναφούς χαρακτήρα. Είναι γνωστή σαν οργανωτική επιτροπή. Στην επιτροπή αυτή μπορεί να συμμετέχουν - συνήθως τιμητικά - και κάποιοι από τους ιθύνοντες.

β) Επαγγελματίες οργανωτές συνεδρίων που λειτουργούν συνήθως μέσω γραφείων δημοσίων σχέσεων, είτε γενικού χαρακτήρα, είτε εξειδικευμένου στην οργάνωση αποκλειστικά συνεδρίων.

Αρκετά τέτοιου είδους γραφεία έχουν κάνει τα τελευταία χρόνια αισθητή την παρουσία τους στο χώρο.

γ) Ταξιδιωτικά γραφεία. Αρκετά ταξιδιωτικά γραφεία με εμπειρίες στο "συνεδριακό τουριστικό πακέτο", έχουν προσλάβει εξειδικευμένο προσωπικό στην οργάνωση των συνεδρίων, κυρίως με το ευρύτερο χώρο των δημοσίων σχέσεων. Με τον τρόπο αυτό στοχεύουν σε κέρδος που δεν προέρχεται μόνο από το "συνεδριακό τουριστικό πακέτο" αλλά και από άλλες σχετικές δραστηριότητες που το εξυπηρετούν. Αυτό το τελευταίο θα αποτελέσει, αν δεν έχει ήδη αποτελέσει, σημαντικό σημείο τριβής και ανταγωνισμού.

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

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

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

Οι σύνεδροι.

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

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

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

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

Φορείς συνεδριακών εκδηλώσεων

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

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

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

Φορείς μη επιχειρησιακού χαρακτήρα

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

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

Φορείς επιχειρησιακού χαρακτήρα

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

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

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

- α) συναντήσεις επιχειρησιακών στελεχών για σοβαρά θέματα (οργάνωσης, παραγωγής, πωλήσεων κλπ.),
- β) συναντήσεις ολιγομελών διοικητικών οργάνων, όπως : διοικητικών συμβουλίων, επιτροπών κλπ,
- γ) παρουσιάσεις νέων προϊόντων,
- δ) σεμινάρια και γενικά συναντήσεις εκπαιδευτικού χαρακτήρα,
- ε) συνελεύσεις μετόχων και
- στ) συναντήσεις και ταξίδια κινήτρων (incentives).

Το ανθρώπινο δυναμικό

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

Το ανθρώπινο δυναμικό αποτελεί το έμψυχο μέρος του εξοπλισμού του συνεδρίου, θα πρέπει να είναι εξειδικευμένο, όμως υπάρχουν περιπτώσεις που ειδικεύεται από τους φορείς ή τα τμήματα εκπαίδευσης του ίδιου του ξενοδοχείου. Κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης διενεργούνται ειδικά σεμινάρια επιμόρφωσης για

το προσωπικό, ώστε να ενημερωθεί πλήρως για τη στρατηγική που θα πρέπει να ακολουθήσει.

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

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

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

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

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

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

Αρκετές φορές η μονάδα καλείται να εξυπηρετήσει τον οργανωτή τροφοδοτώντας τον με το κατάλληλο προσωπικό, που θα ασχοληθεί με τη διεξαγωγή

του συνεδρίου, ή την εξυπηρέτηση των συνέδρων πάνω σε θέματα που δεν καλύπτουν οι υπηρεσίες του ξενοδοχείου (συνοδοί, ξεναγοί, δακτυλογράφοι, διερμηνείς κ.λπ.).

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

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

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

Διακρίσεις συνεδριακού τουρισμού

Ο συνεδριακός τουρισμός διακρίνεται σύμφωνα με :

α) Τη διάρκεια

β) Το μέγεθος

γ) Την εθνική ή διεθνή συμμετοχή των συνεδρίων

δ) Τον τρόπο χρηματοδότησής τους

ε) Την κοινή ιδιότητα κατά την οποία συνέρχονται οι σύνεδροι, που φανερώνει όπως είναι φυσικό το φορέα υπό την αιγίδα του οποίου συγκαλείται το συνέδριο. Αυτονόητα, ισχύει και το αντίθετο.

Χρόνος διεξαγωγής συνεδρίου

Η επιλογή γίνεται με βάση την προσέλκυση του μεγαλύτερου δυνατού αριθμού συνέδρων. Γι' αυτό, γίνεται συνδυασμός των κλιματολογικών συνθηκών που επικρατούν στον τόπο που θα γίνει το συνέδριο και του βαθμού της επαγγελματικής απασχόλησης των υποψηφίων συνέδρων του φορέα τη συγκεκριμένη χρονική περίοδο. Οι μήνες που πραγματοποιούνται τα περισσότερα συνέδρια είναι ο Σεπτέμβριος και ο Μάιος, ενώ τον Ιανουάριο υπάρχει μείωση των συνεδρίων. Όσο αφορά τους μήνες του καλοκαιριού η διεξαγωγή συνεδρίου συνδυάζεται με ολιγοήμερες διακοπές λόγω των καλών κλιματολογικών συνθηκών.

Τόπος διεξαγωγής συνεδρίου

Τα κριτήρια που παίζουν σημαντικό ρόλο στην επιλογή του τόπου διεξαγωγής συνεδρίων είναι τα εξής :

α) Η ύπαρξη της απαραίτητης συνεδριακής υλικοτεχνικής υποδομής είναι το σημαντικότερο κριτήριο από τη σκοπιά του φορέα που θα πραγματοποιήσει το συνέδριο.

β) Η εύκολη πρόσβαση σε συνάρτηση με τη χώρα ή τον τόπο προέλευσης του κύριου όγκου των συνέδρων.

γ) Η απόσταση ή η χρονοαπόσταση μεταξύ του τόπου προορισμού και προέλευσης των συνέδρων. Η χρονοαπόσταση παίζει ρόλο που τον διαβαθμίζει η διάρκεια του συνεδρίου.

δ) Η ύπαρξη της γενικότερης υποδομής που προσφέρει η χώρα αλλά και της ειδικότερης που σχετίζεται με το συγκεκριμένο τουριστικό «πακέτο» του συνεδρίου. Πρόσθετες ψυχαγωγικές εκδηλώσεις κ.λ.π.

ε) Η γενικότερη εικόνα που έχει καταφέρει να προβάλλει ο συγκεκριμένος τόπος διεξαγωγής συνεδρίων : πόλη με ήσυχο και γραφικό χρώμα, με πολιτιστική ή πνευματική υπόσταση με επιστημονική έρευνα, με επιχειρησιακή και εμπορική δραστηριότητα, με ειρηνευτικές πρωτοβουλίες κ.λ.π.

στ) Οι κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν.

Η Ευρώπη, σαν ήπειρος διεξαγωγής συνεδρίων, δέχεται το 60,5 % του συνολικού αριθμού, η Βόρειος Αμερική το 15 %, η Ασία το 12,5 %, η Νότιος Αμερική το 5,4 %, η Αφρική το 4,4 % και η Αυστραλία δέχεται το 2,2 % του συνολικού αριθμού. Οι πόλεις που δέχονται τα περισσότερα διεθνή συνέδρια είναι το Παρίσι, το Λονδίνο, η Γενεύη, στις Ηνωμένες Πολιτείες η Ουάσινγκτον και στην Ασία η Σιγκαπούρη. Οι αναλυτές των στατιστικών στοιχείων των τελευταίων ετών μνημονεύουν την περίπτωση της Φιλανδίας, της οποίας η πρωτεύουσα Ελσίνκι λαμβάνει ένα σταθερό μερίδιο του συνεδριακού τουρισμού. Η σειρά του ξενοδοχείου έρχεται μετά, αφού δηλαδή έγινε η επιλογή της χώρας και της πόλης που θα διεξαχθεί το συνέδριο. Τότε δηλαδή λειτουργεί ο ανταγωνισμός σε επίπεδο ξενοδοχείου. Πολλοί όμως είναι αυτοί που ισχυρίζονται πως ήδη οι ξενοδοχειακές μονάδες έχουν δώσει το «παρών» τους στο αρχικό στάδιο της επιλογής. Το σκεπτικό αυτό είναι σωστό γιατί το ξενοδοχειακό κατάλυμα με τις συνεδριακές του δραστηριότητες βαραίνει σημαντικά στην απόφαση επιλογής της χώρας ή και της πόλης, με δεδομένο ότι αποτελεί τμήμα της όλης απαραίτητης συνεδριακής υλικοτεχνικής υποδομής της. Τα κρουαζιερόπλοια, την τελευταία δεκαετία, αποτελούν ένα δημοφιλή χώρο διεξαγωγής μικρών και μεσαίων συνεδρίων.

Είδη συνεδρίων σύμφωνα με τους φορείς που τα συγκαλούν

Παρακάτω παρουσιάζονται τα βασικότερα είδη συνεδρίων, εξετάζοντάς τα κυρίως από τη σκοπιά του τουριστικού παραγωγού, ξενοδόχου ή ταξιδιωτικού πράκτορα. Παρουσιάζονται ομαδοποιημένα, σύμφωνα με τους φορείς που τα συγκαλούν και παρατίθενται οι ιδιαιτερότητες και τα γνωρίσματά τους.

Επιστημονικά συνέδρια

Τα επιστημονικά συνέδρια και κυρίως τα ιατρικά συνέδρια, μπορούν να έχουν μια ιδιαίτερη αξία και να επαναλαμβάνονται στο ίδιο μέρος μετά από ορισμένο διάστημα. Πολλοί γιατροί και άλλοι επιστήμονες τείνουν να συνδυάζουν κατά κάποιο τρόπο διακοπές και συνεχή εκπαίδευση – ενημέρωση. Αυτό το φαινόμενο είναι ιδιαίτερα σημαντικό, καθόσον η ενημέρωση δεν είναι μόνο μια αναγκαιότητα, αλλά συνδυάζεται και με μια ευχάριστη αλλαγή. Το φορολογικό καθεστώς πολλών κρατών

ενθαρρύνει την οργάνωση αυτών των συγκεντρώσεων. Οι δαπάνες των συνεδρίων αφαιρούνται από το ετήσιο φορολογητέο εισόδημα, τουλάχιστον κατά ένα μέρος. Τα επιστημονικά συνέδρια παρουσιάζουν ένα πρόσθετο πλεονέκτημα : η διάρκειά τους είναι κατά κανόνα μεγάλη. Τέλος, τα συνέδρια αυτά ενδιαφέρουν συγχρόνως και επιχειρήσεις και επιθυμούν να παρουσιάσουν τα συναφή με το συνέδριο προϊόντα τους. Αυτό σημαίνει πως συνδυάζονται με πολλές παράλληλες εκδηλώσεις και κυρίως με εκθέσεις.

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

Στη χώρα μας, συνέδρια επιστημονικών φορέων έχουν τη δυνατότητα κάτω από ορισμένες προϋποθέσεις, να επιχορηγούνται από το Υπουργείο Πολιτισμού. Με βάση τα συνέδρια που πραγματοποιήθηκαν τα τελευταία χρόνια, προκύπτει ότι τα ιατρικά συνέδρια είναι τα μεγαλύτερα από άποψη όγκου συμμετοχής, έχουν τον υψηλότερο βαθμό συμμετοχής ξένων συνέδρων και την τελευταία τριετία είναι αυτά που διεξάγονται με τη μεγαλύτερη συχνότητα.

Εμπορικά συνέδρια

Τα εμπορικά συνέδρια καθώς και τα συνέδρια των επαγγελματιών φορέων σχετίζονται με τις επιδιώξεις των φορέων που τα συγκαλούν. Αυτές οι επιδιώξεις μπορεί να ποικίλουν από φορέα σε φορέα. Ενδεικτικά αναφέρονται στα πιθανά πλαίσια των επιδιώξεών τους, η αύξηση της παραγωγικότητας, των κερδών, η διεύρυνση της αγοράς – και φυσικά αυτά όχι για λογαριασμό του ίδιου του φορέα αλλά και των μελών του, που μπορεί να είναι νομικά πρόσωπα (ενώσεις, εταιρείες, οργανισμοί) ή φυσικά πρόσωπα με κοινά επαγγελματικά συμφέροντα.

Τα συνέδρια αυτά είναι οικονομικώς συμφέροντα για τον ξενοδόχο. Πολύ συχνά, μεγάλες πολυεθνικές εταιρείες, ενώσεις παραγωγών, συνεταιριστικές, ακόμη και μεμονωμένοι κατασκευαστές επωφελούνται από αυτές τις συγκεντρώσεις, για να προωθήσουν τις δημόσιες σχέσεις τους και μέσω αυτών τις πωλήσεις τους. Αν το ξενοδοχείο διαθέτει τους αναγκαίους χώρους και τα τεχνικά μέσα, ένα τέτοιο

συνέδριο θα μπορεί να συμπληρώνεται με μια έκθεση. Η έκθεση έχει και η ίδια αποδοτικό κύκλο εργασιών (ενοίκιο) και συνοδεύεται επίσης από γεύματα και δεξιώσεις που είναι εξίσου αποδοτικές. Γενικά, είναι δυνατόν να πούμε ότι ένα ξενοδοχείο έχει συμφέρον να επιδιώκει συνέδρια τα οποία περιλαμβάνουν και εκθέσεις.

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

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

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

Συνέδρια κομματικού, κοινωνικού πολιτικού περιεχομένου

Συνέδρια διοργανώνονται, επίσης από πολιτικά κόμματα, κοινωνικές οργανώσεις (π.χ. συνδικαλιστικές, γυναικείες ενώσεις) και από πολιτικές ενώσεις. Οι φορείς αυτοί μπορεί να είναι εθνικοί ή διεθνείς. Σκοπός αυτών των συνεδρίων είναι ο απολογισμός του έργου των φορέων, η χάραξη στρατηγικής τους, η ιδεολογική τοποθέτησή τους, λαμβανομένων υπόψη νέων δεδομένων, η λειτουργία και ανάπτυξή τους κ.λ.π.

Συνέδρια διεθνών οργανισμών

Οι διεθνείς οργανισμοί αποτελούν την εξέλιξη και ανάπτυξη της διεθνούς συνεργασίας. Η συμμετοχή κάποιου κράτους ως μέλους ενός διεθνούς οργανισμού του δίνει το δικαίωμα να συμμετέχει σε συνέδρια που οργανώνει ο οργανισμός αυτός.

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

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

Συνήθως τα συνέδρια αυτά είναι σε ετήσια βάση. Ενδεικτικά αναφέρουμε το συνέδριο του Διεθνούς Γραφείου Εργασίας (Ι.Λ.Ο) (κάθε έτος), της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας, του Παγκόσμιου Οργανισμού Τουρισμού, της Διεθνούς Ολυμπιακής Επιτροπής κ.λ.π.

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

Συσκέψεις

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

Όπως έχει τονιστεί, οι συσκέψεις πραγματοποιούνται από φορείς τόσο επιχειρησιακού, όσο και μη επιχειρησιακού χαρακτήρα.

Η αλλαγή του χώρου που συνήθως πραγματοποιείται η σύσκεψη και που συνήθως βρίσκεται μέσα στις εγκαταστάσεις των γραφείων του φορέα, είναι κάτι που όλοι οι συμμετέχοντες θα το ήθελαν. Μια μικρή αίθουσα σε κάποιο κοντινό μειώνει την ενδεχόμενη ένταση των στελεχών και διευκολύνει πολλαπλά στη λήψη των αποφάσεων.

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

Σεμινάρια

Υπάρχει διάχυτη η εντύπωση πλέον, πως η αγορά των σεμιναρίων μπορεί να προσφέρει μια καλή και σταθερή πελατεία σε ξενοδοχεία «απομονωμένα» από μεγάλα αστικά κέντρα. Απαραίτητη προϋπόθεση φυσικά γι' αυτό είναι οι χώροι τους και οι εγκαταστάσεις τους να ανταποκρίνονται σε μεγάλο βαθμό στις όποιες ειδικές ανάγκες.

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

Η διάταξη της αίθουσας

Ανάλογα με τον τύπο και τη μορφή που θα πάρει η αίθουσα, η διάταξη της μπορεί να είναι :

- α) διάταξη αίθουσας αμφιθεατρικού τύπου ή τύπου θεάτρου,
- β) διάταξη αίθουσας συσκέψεων με τραπέζια.

Διάταξη αίθουσας αμφιθεατρικού τύπου ή τύπου θεάτρου

Σε αυτήν την κατηγορία υπάγονται οι εξής τύποι :

- διάταξη συνεδρίου,
- αμφιθεατρικός, ημικυκλικός τύπος με κεντρικό διάδρομο,
- αμφιθεατρικός, ημικυκλικός τύπος με κεντρικό σώμα και καμπύλες πτέρυγες,
- αμφιθεατρικός τύπος, σχήματος "V",
- τύπος καθισμάτων με ατομικό θρανίο.

Παρακάτω περιγράφονται αναλυτικά και σχηματικά οι τύποι αυτοί.

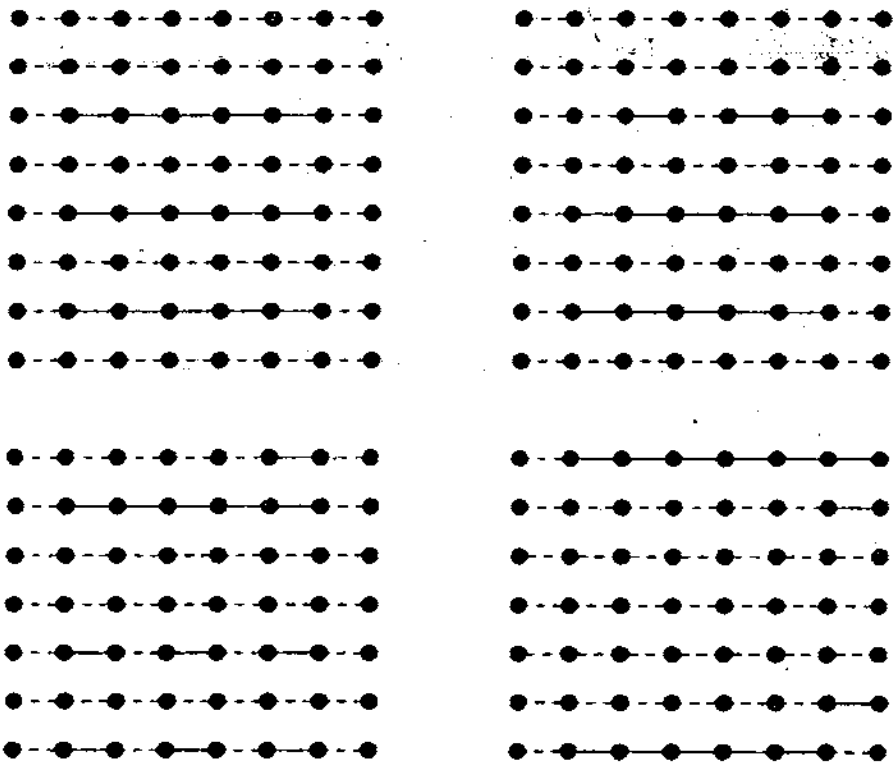
Διάταξη συνεδρίου

Όταν οι καρέκλες τοποθετούνται για διάταξη συνεδρίου, ο χώρος μεταξύ των καρεκλών δίπλα η μια της άλλης ονομάζεται διάστημα, ενώ ο χώρος μεταξύ των καρεκλών μπροστά η μια της άλλης ονομάζεται απόσταση.

Το διάστημα και η απόσταση, διαφέρουν, ανάλογα της δυναμικότητας της αίθουσας και του αριθμού των συμμετεχόντων.

Μετά τον καθορισμό της θέσης του τραπέζιού των ομιλητών, η πρώτη σειρά των καθισμάτων πρέπει να απέχει περίπου 2 μέτρα από την άκρη του τραπέζιού (βήματος) των ομιλητών.

Σε αίθουσες που κάθονται περισσότερα από 400 άτομα, ο κεντρικός διάδρομος πρέπει να είναι 1,80 - 2,00 μέτρα φαρδύς. Σε μικρότερες αίθουσες, ο διάδρομος μπορεί να είναι 1,50 μ. ή 1,20 μ., ποτέ όμως μικρότερος, για προληπτικούς λόγους φωτιάς.



Σχέδιο 1: Αμφιθεατρικός συνεδριακός τύπος

Η διάταξη των καθισμάτων της αίθουσας ενός συνεδρίου, μπορεί να αρχίσει, τοποθετώντας με ακρίβεια δυο καρέκλες - δείκτες του κεντρικού διαδρόμου.

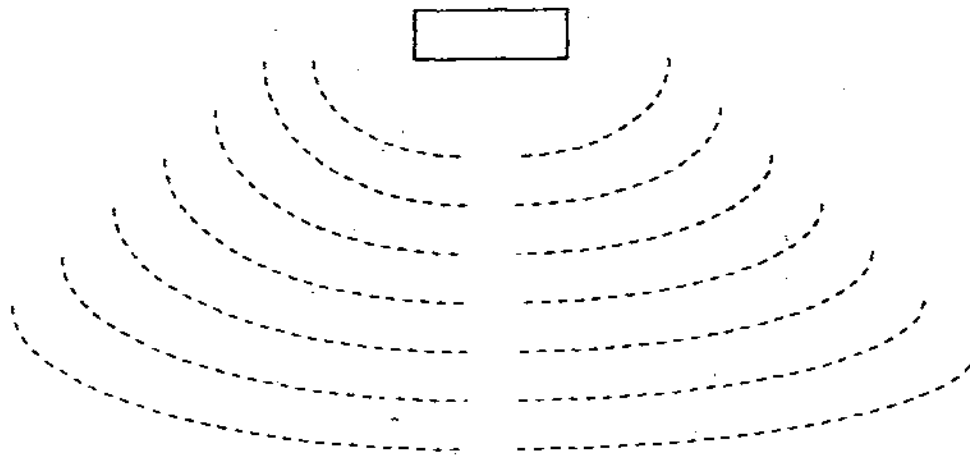
Όταν μια αίθουσα ετοιμάζεται για χρήση της πλήρους δυναμικότητάς της, το διάστημα των καρεκλών δεν πρέπει να είναι μικρότερο των 5 εκατοστών, ενώ η απόσταση όχι λιγότερη από 80 εκατοστά.

Για λόγους πυρασφάλειας στις αίθουσες του κτιρίου, επιβάλλεται η δημιουργία διαδρόμων εμπρός και πίσω των καθισμάτων καθώς επίσης και στις δυο πλευρές της αίθουσας δεξιά και αριστερά. Σε μεγάλες αίθουσες, απαιτείται ένας πρόσθετος διάδρομος, κάθετος του κεντρικού διαδρόμου, στο μέσο του κύριου όγκου. Σε όλους αυτούς τους δευτερεύοντες διαδρόμους, το φάρδος τους πρέπει να είναι 1,50 - 1,80 μέτρα.

Όταν τα καθίσματα στοιχίζονται σε ευθείες σειρές, κάθετα και οριζόντια της αίθουσας, πολύ χρήσιμοι οδηγοί αυτής της στοιχίσης μπορούν να φανούν τα σχέδια του χαλιού ή της μοκέτας ή οι γραμμές του ξύλου στο πάτωμα ή στη διακόσμηση ή ακόμα και οι πλάκες του μαρμάρου με τα σχέδια που σχηματίζουν.

Αμφιθεατρικός, ημικυκλικός τύπος με κεντρικό διάδρομο.

Το βάθρο και το τραπέζι των ομιλητών πρέπει να είναι το ίδιο με τη διάταξη συνεδρίου που αναφέρθηκε παραπάνω. Η διάταξη των καθισμάτων της πρώτης σειράς, δείχνει το φάρδος του διαδρόμου που δεν πρέπει να είναι μικρότερο των 3,70 μέτρων από το τραπέζι των ομιλητών.

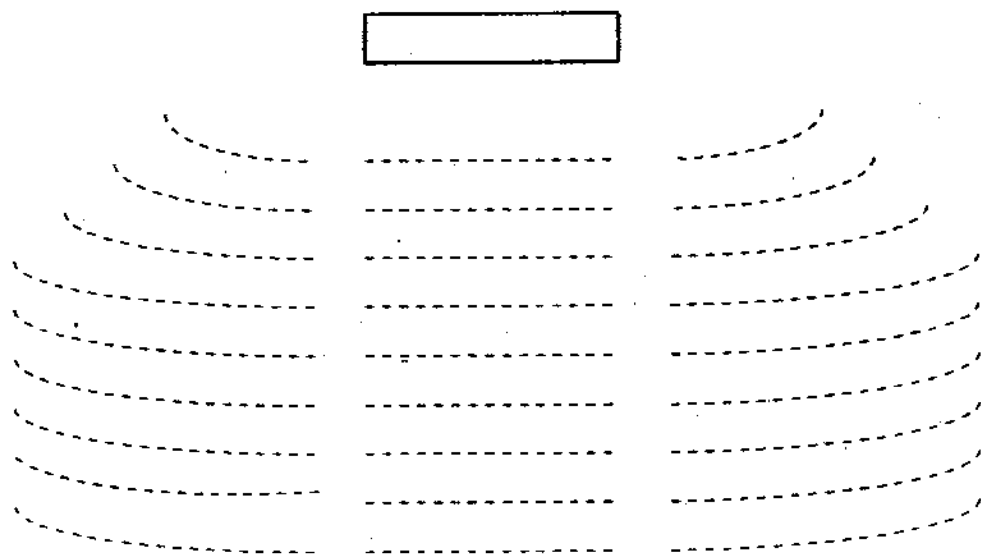


Σχέδιο 2: Αμφιθεατρικός ημικυκλικός τύπος

Ο κεντρικός διάδρομος, πρέπει να έχει φάρδος 1,85 μέτρα. Η πρώτη σειρά, πρέπει να στοιχιστεί προσεκτικά, για να είναι εμφανίσιμο το τελικό αποτέλεσμα. Η χρήση ενός σπόγγου, μας βοηθά να τηρήσουμε τη συμμετρία, που είναι το κύριο πρόβλημα της διάταξης αυτής. Αυτή η διάταξη δεν συνιστάται για πλήρη αξιοποίηση της δυναμικότητας χώρου, γιατί ένα μεγάλο μέρος του χώρου δεν χρησιμοποιείται.

Αμφιθεατρικός, ημικυκλικός τύπος με κεντρικό σώμα και καμπύλες πτέρυγες.

Το τραπέζι της κεφαλής (των ομιλητών) μπορεί να παραμείνει το ίδιο όπως και στη συνεδριακή διάταξη. Η διάταξη της αίθουσας γίνεται με βάση ένα κεντρικό σταθερό σώμα καθισμάτων με 8 έως 10 καρέκλες ανά σειρά. Μετά, αφήνοντας διάδρομο 1,20 μέτρων από κάθε πλευρά αυτού του σώματος, καμπυλώνουμε τις πλευρές. Πάλι εδώ θα πρέπει να προσεχθεί η μορφή των πλευρών του διαδρόμου και το φάρδος τους κατά μήκος της αίθουσας.

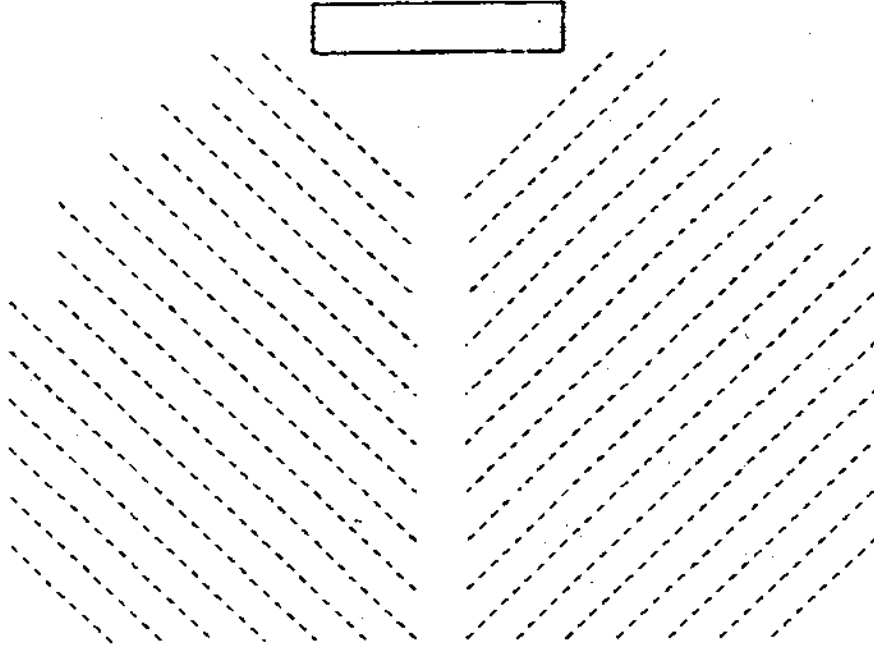


Σχέδιο 3: Αμφιθεατρικός ημικυκλικός τύπος με κεντρικό σώμα και καμπύλες πτέρυγες καθισμάτων.

Αμφιθεατρικός τύπος, σχήματος "V".

Το τραπέζι των ομιλητών μπορεί να τοποθετηθεί όπως στα σχήματα 2 και 3 που εικονίζονται παραπάνω. Πρώτα πρέπει να τοποθετηθούν δύο καρέκλες-δείκτες του φάρδους του διαδρόμου και η απόστασή τους από το τραπέζι των ομιλητών δεν πρέπει να είναι λιγότερη από 3,70 μέτρα.

Τα καθίσματα στοιχίζονται σε ευθείες σειρές αλλά με κλίση γωνίας 30 μοιρών, κάθετη του τραπεζιού των ομιλητών.

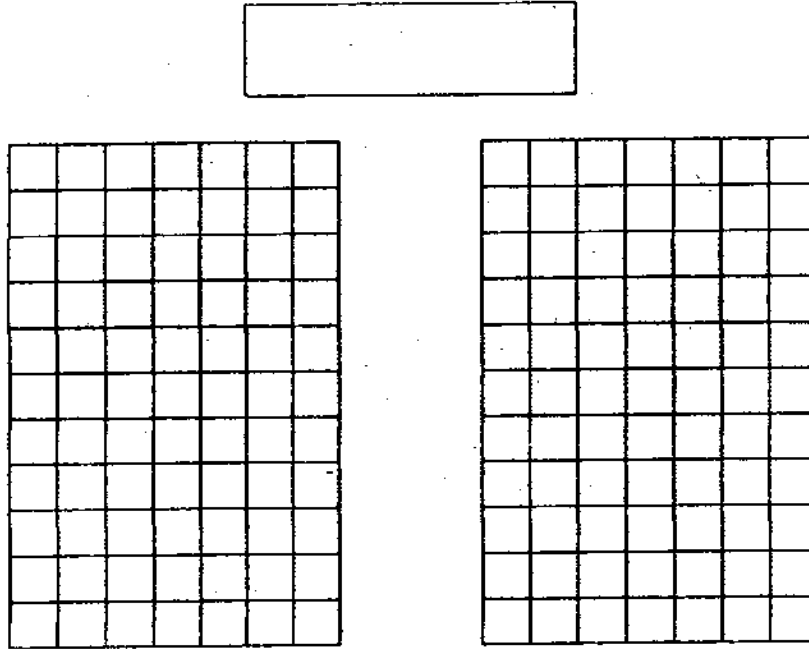


Σχέδιο 4: Αμφιθεατρικός τύπος, σχήματος "V".

Αυτός ο τύπος δεν συναντάται αρκετά συχνά. Εμφανίστηκε κατά το Β' Παγκόσμιο πόλεμο και του δόθηκε αυτό το σχήμα από το γράμμα του λατινικού αλφαβήτου "V" που είναι το πρώτο γράμμα της λέξης "VICTORY" που σημαίνει νίκη. Σαν έμβλημα και σήμα της νίκης χρησιμοποιείτο τότε για εμπνευστικούς, κυρίως, λόγους. Μικρός αριθμός θιασωτών του παλιού καιρού ακόμα επιμένουν σε αυτό το σχήμα.

Διάταξη με καθίσματα ατομικού θρανίου

Η διάταξη των καθισμάτων (πολυθρόνες που έχουν ενσωματωμένο το ατομικό θρανίο για γράψιμο, είναι όμοια με αυτή του σχήματος 1 του συνεδριακού τύπου. Εδώ το διάστημα μεταξύ της άκρης του ατομικού θρανίου και του μπράτσου του διπλανού καθίσματος πρέπει να είναι 7,5 εκατοστά. Η απόσταση μεταξύ των σειρών των καθισμάτων πρέπει να είναι 90 εκατοστά κέντρο με κέντρο.



Σχέδιο 5: Τύπος καθισμάτων με ατομικό θρανίο.

Διάταξη αίθουσας συσκέψεων με τραπέζια

Στην διάταξη αυτή ανήκουν οι εξής τύποι :

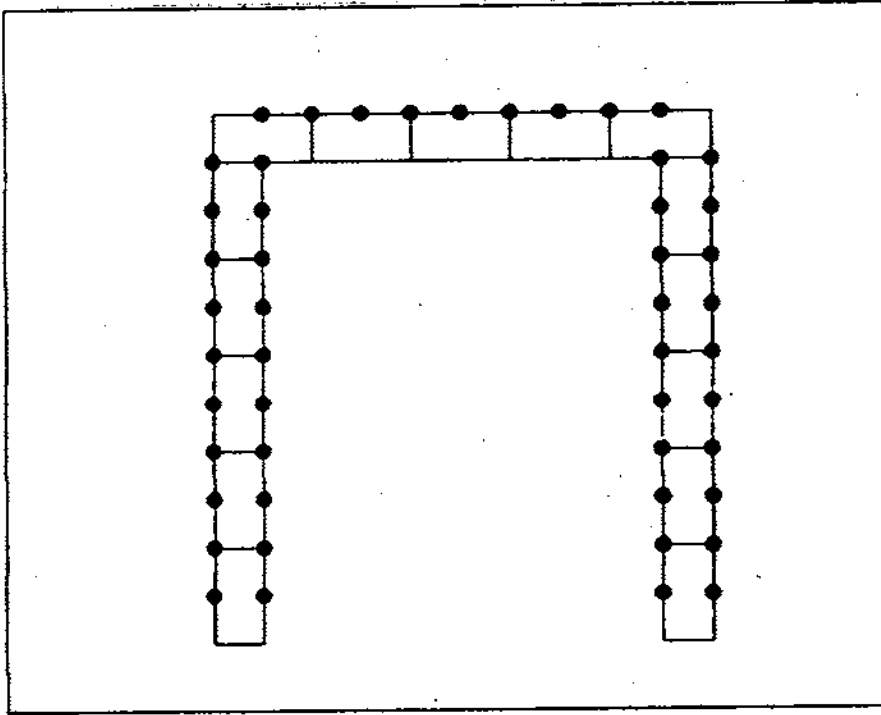
- α) σχήματος "Π" ή "U",
- β) σχήματος "E",
- γ) σχήματος "Γ",
- δ) διοικητικού συμβουλίου - παραλληλόγραμμα,
- ε) διοικητικού συμβουλίου - Ωοειδή (οβάλ),
- στ) "άδειας πλατείας",
- ζ) πέταλου αλόγου,
- η) άδειου κύκλου,
- θ) "αίθουσας σχολείου - οριζόντιος τύπος",
- ι) "αίθουσας σχολείου - κάθετος τύπος",
- ία) "αίθουσας σχολείου, σχήματος "V" ",
- ιβ) στρογγυλών τραπεζιών, διαμέτρου 1 μέτρου

Σχήμα "Π" ή "U"

Η διάταξη των τραπεζιών σε σχήμα "Π" γίνεται με συνδυασμό ορθογώνιων τραπεζιών, πλάτους 75 εκατοστών διαφορετικού μήκους, το συνολικό μήκος των τραπεζιών εξαρτάται από τον αριθμό των ατόμων. Σαν κανόνας είναι 60 εκατοστά χώρου του τραπεζιού κατ' άτομο. Ορισμένες κατηγορίες επιστημονικών ομάδων και μερικές επαγγελματικές ομάδες, ζητούν περισσότερο χώρο για να χρησιμοποιούν τους φακέλους και τα χαρτιά τους, αλλά κάτι τέτοιο πρέπει να ζητείται εκ των προτέρων έγκαιρα.

Τα καλύμματα των τραπεζιών πρέπει να πέφτουν μέχρι το πάτωμα μπροστά στο σημείο ένωσης του Π, όπου δεν υπάρχουν καθίσματα. Η τσάκιση του καλύμματος των τραπεζιών πρέπει να είναι στο κέντρο και να σχηματίζει μια συνεχή γραμμή κατά μήκος του τραπεζιού.

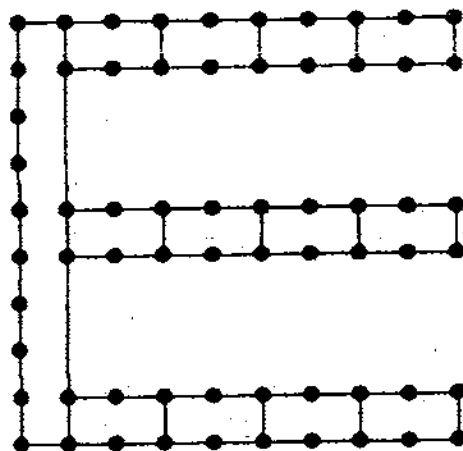
Πρέπει να υπάρχουν σε κάθε θέση, μπλοκ χαρτιού, μολύβι και στυλό. Οι καρέκλες να τοποθετούνται 30 εκατοστά μακριά από το τραπέζι για ευκολότερη προσέγγιση σε αυτό. Επίσης πρέπει να είναι τοποθετημένος ένας δίσκος με 10 ποτήρια, τοποθετημένα σε σωστή θέση και μια κανάτα με παγωμένο νερό ανά 15 άτομα. Τέλος, για τη συμπλήρωση της προετοιμασίας, τοποθετούμε ένα σταχτοδοχείο ανά 5 άτομα.



Σχέδιο 6: σχήμα "Π" ή "V".

Σχήμα "E".

Ισχύει η ίδια διαδικασία όπως στο σχήμα "Π" (ή "U"), αλλά πρέπει να προσεχθεί η απόσταση, μεταξύ της πλάτης των καθισμάτων των εσωτερικών ποδιών του "E", να μην είναι μικρότερη από 1,20 μέτρα, για να είναι εύκολη η κυκλοφορία μέσα - έξω. Χαρτιά, μολύβια, στυλό, παγωμένο νερό και σταχτοδοχεία, τοποθετούνται κατά τον ίδιο τρόπο με το σχήμα "Π" (ή "U").



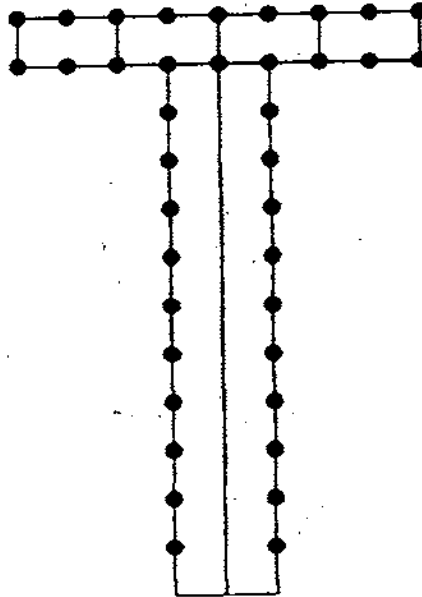
Σχέδιο 7: σχήμα "E".

Σχήμα "Τ".

Διάταξη τραπέζιων 1,80 μήκος και 0,75 πλάτος, τοποθετημένα κατά μήκος, τόσα όσα χρειάζονται για να εξυπηρετήσουν τον αριθμό των καλεσμένων που θα καθίσουν στην κεφαλή.

Επεκτείνοντας αυτό το τραπέζι στο κέντρο, τοποθετούμε τραπέζια με πλάτος 1,50 μ. για όσο μήκος χρειάζεται, σύμφωνα με τον αναμενόμενο αριθμό ατόμων.

Χαρτιά, μολύβια, στυλό, παγωμένο νερό και σταχτοδοχεία, τοποθετούνται κατά τον ίδιο τρόπο με το σχήμα "Π" (ή "Ϛ").

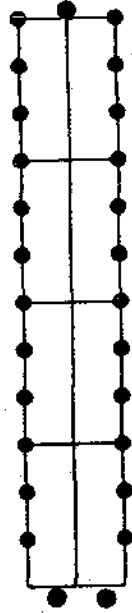


Σχέδιο 8: σχήμα "Τ".

Τόπος διοικητικού συμβουλίου

Τοποθετούμε διπλά τραπέζια, συνολικού πλάτους 1,50 μ. και σε μήκος ανάλογο με τον αριθμό των μελών που θα παρακολουθήσουν το διοικητικό συμβούλιο. Ελάχιστος χώρος κατ' άτομο, ορίζεται αυτός των 60 εκατοστών.

Πρέπει να υπάρχουν επίσης, χαρτιά, μολύβια, παγωμένο νερό και σταχτοδοχεία, όπως στην περίπτωση του σχήματος "U" ή "Π".

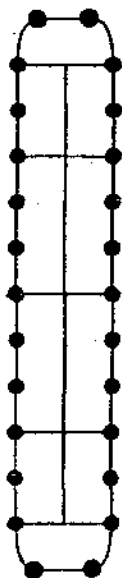


Σχέδιο 9: τύπος διοικητικού συμβουλίου

Τύπος διοικητικού συμβουλίου Ωσειδές σχήμα (οβάλ)

Όταν δεν ζητείται επίσημο τραπέζι επίσημων, η διάταξη είναι όπως στο σχέδιο 9 που είδαμε παραπάνω.

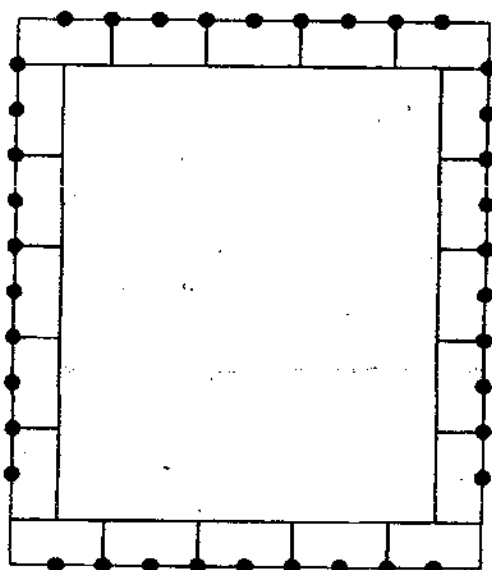
Συμπληρωματικά, τοποθετούμε στα δύο άκρα από ένα ημικυκλικό τραπέζι, διαμέτρου 1,50 μ. και διευθετούμε τις καρέκλες, ώστε να υπάρχουν δύο ή τρεις στα ημικυκλικά σημεία, αλλά καμία στις ακραίες ενώσεις, για να μην ενοχλούν τους καθήμενους τα πόδια των τραπεζιών. Όπως και στην περίπτωση του σχεδίου "V", τοποθετούμε χαρτιά, μολύβια, στυλό, παγωμένο νερό και σταχτοδοχεία.



Σχέδιο 10. τύπος διοικητικού συμβουλίου - Ωσειδές (οβάλ) σχήμα.

Τύπος "Άδεια πλατεία"

Η διάταξη είναι όμοια με αυτή του σχήματος "V", αλλά κλείνουμε το άνοιγμα. Οι καρέκλες τοποθετούνται μόνο εξωτερικά. Τα καλύμματα πρέπει να είναι μέχρι κάτω στο πάτωμα, στην εσωτερική πλευρά της "άδειας πλατείας". Σε μερικές περιπτώσεις δεν μας ζητείται να δημιουργήσουμε τραπέζι κεφαλής επισήμων. Τότε τοποθετούμε καθίσματα στις άκρες κάθε γωνίας, ώστε να υπάρχει αδιάκοπη γραμμή καρεκλών γύρω από το τραπέζι.



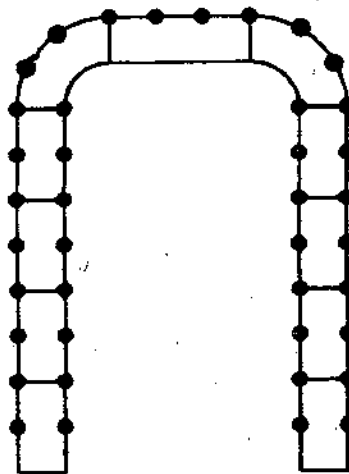
Σχέδιο 11: τύπος "Άδειας πλατείας".

Φυσικά, δεν πρέπει να ξεχάσουμε να τοποθετήσουμε χαρτιά, μολύβια, στυλό, -παγωμένο νερό και σταχτοδοχεία.

Σχήμα πετάλου αλόγου

Αυτή η διάταξη μοιάζει με αυτή του σχήματος "Π", αλλά η σύνθεση μεταξύ του τραπεζιού κεφαλής και των ποδιών, έγινε με ένα τραπέζι σχήματος φιδιού, από κάθε πλευρά.

Τα καθίσματα τοποθετούνται σε συνεχή γραμμή γύρω από το τραπέζι. Τέλος, δεν πρέπει να ξεχάσουμε τα προαναφερθέντα απαραίτητα : χαρτιά, μολύβια, στυλό, παγωμένο νερό και σταχτοδοχεία.

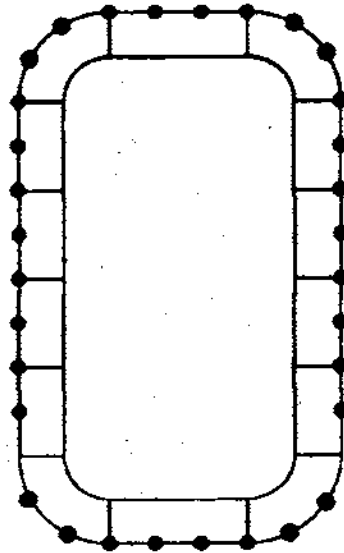


Σχέδιο 12: σχήμα "πετάλου αλόγου".

Σχήμα " Άδειου κύκλου"

Η διάταξη αυτή είναι σχεδόν όμοια με αυτή του "πετάλου αλόγου"; με τη διαφορά ότι το ανοιχτό σκέλος του πρέπει να κλείσει με άλλα δύο τραπέζια σχήματος φιδιού και ένα ορθογώνιο τραπέζι. Είναι δύσκολο, το κάλυμμα που θα βάλουμε να δείχνει εμφανίσιμο, λόγω της ιδιομορφίας του σχήματος. Αρχίζουμε να τοποθετούμε το κάλυμμα πρώτα στα κοίλα μέρη (σχήμα φιδιού), εσωτερικά κάνουμε δίπλες και βάζουμε πινέζες για να στερεώσει. Το εσωτερικό μένει κενό και τα καλύμματα πρέπει

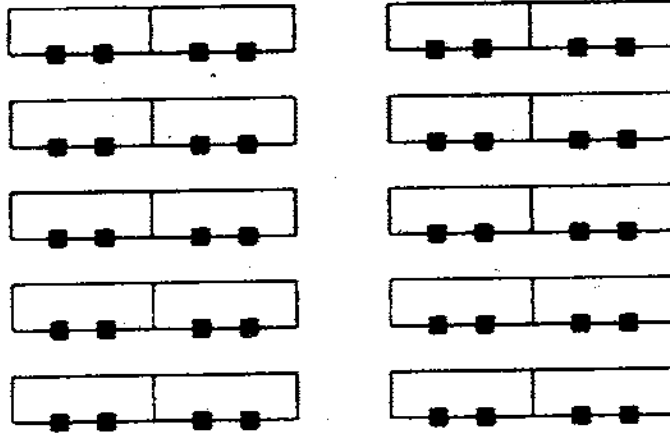
να φθάνουν μέχρι το πάτωμα. Τέλος απαραίτητα είναι τα χαρτιά, μολύβια, στυλό, παγωμένο νερό και σταχτοδοχεία.



Σχέδιο 13: σχήμα "Ωοειδούς - άδειου κύκλου".

Τύπος "Αίθουσας σχολείου - οριζόντιος"

Πολλά ξενοδοχεία που οργανώνουν συνέδρια είναι εφοδιασμένα με τραπέζια ορθογώνια παραλληλόγραμμα, μήκους 1,80 μ. και πλάτους 0,45 μ., κατάλληλα γι' αυτή τη διάταξη. Τα τραπέζια είναι ενωμένα σε σειρές, δυο ή τρία μαζί, ανάλογα με το μέγεθος της αίθουσας, αφήνοντας ένα μεγάλο κεντρικό διάδρομο. Η απόσταση μεταξύ των τραπεζιών δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 1,10 μ., αλλά - αν ο χώρος το επιτρέπει - θα ήταν προτιμότερα 5-10 εκατοστά επιπλέον. Όταν χρησιμοποιούμε στενά τραπέζια, αυξάνεται η απόσταση. Αν ο χώρος και ο αριθμός ατόμων το επιτρέπουν, καλό θα ήταν να προβλέπεται χώρος 60 εκατοστών για κάθε άτομο. Όπως και στις άλλες προαναφερθείσες περιπτώσεις - τύπους, είναι απαραίτητη η τοποθέτηση των αναλόγων χαρτιών, μολυβιών, στυλό, παγωμένου νερού και σταχτοδοχείων.



Σχέδιο 14: τύπος "Αίθουσας σχολείου - οριζόντιος".

Τύπος "Αίθουσας σχολείου - κάθετος"

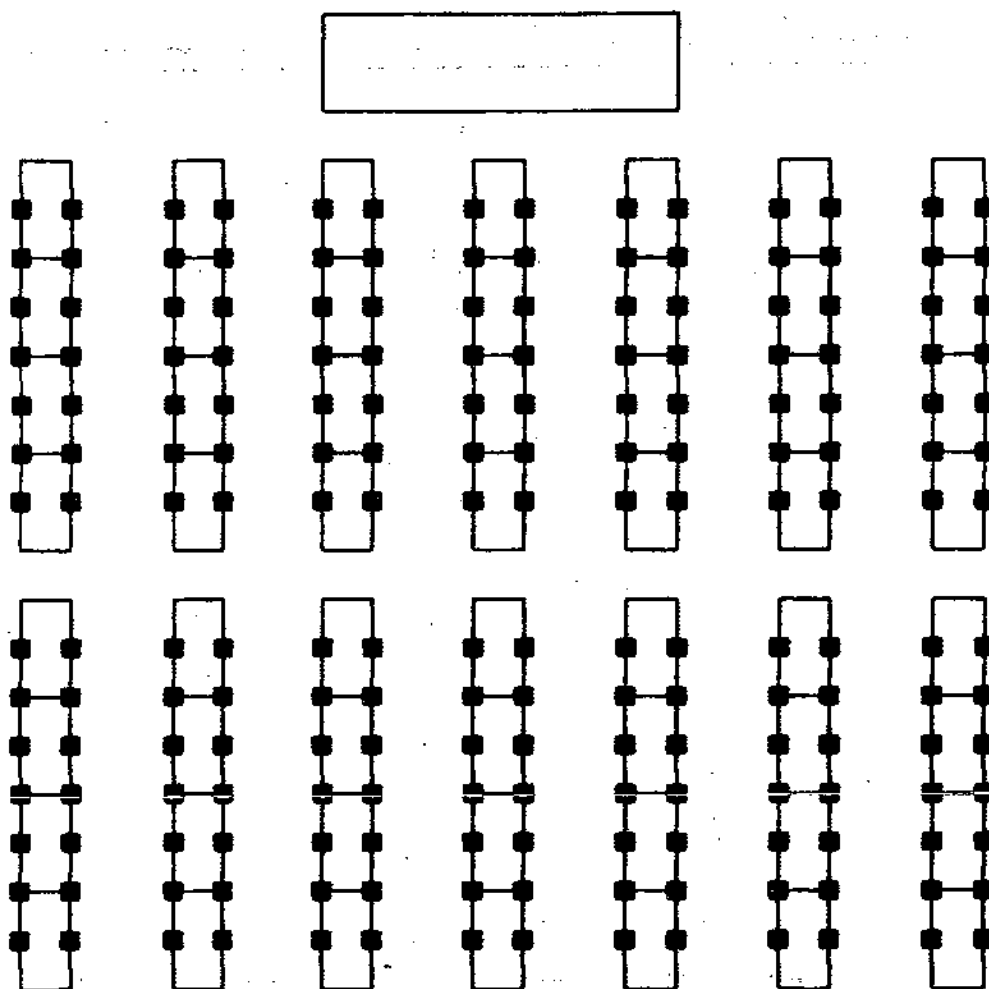
Στα περισσότερα εργασιακά συνέδρια και σε μερικές συσκέψεις εταιρειών, ζητούνται μακριές σειρές τραπεζιών κάθετες στο τραπέζι του ομιλητή κατά μήκος της αίθουσας. Το πλάτος των τραπεζιών είναι 0,75 μ. και οι συμμετέχοντες θα κάθονται και από τις δυο πλευρές των τραπεζιών.

Επειδή θα υπάρξει ανάγκη να στραφούν οι σύνεδροι προς τον ομιλητή, γυρίζοντας κάτω το κάθισμα τους, ο επιτρεπόμενος χώρος για κάθε άτομο είναι 0,75 μ. αντί των 0,60 μ. που ισχύει για τις άλλες διατάξεις αιθουσών. Η μπροστινή πλευρά των πρώτων τραπεζιών πρέπει να απέχει 1,20 μ. από την μπροστινή πλευρά του τραπεζιού των ομιλητών.

Τα εργασιακά συνέδρια - σεμινάρια διαρκούν συνήθως τέσσερις με πέντε ημέρες. Συνήθως σε τέτοιου τύπου σεμινάρια δεν βάζουμε καλύμματα στα τραπέζια αλλά άσπρο ή καφέ χαρτί περιτυλίγματος για να προστατεύει από φθορά όχι βέβαια ηθελημένη. Αυτό επιτρέπει τον καθαρισμό και την τακτοποίηση της αίθουσας κατά το διάλειμμα.

Αξιοσημείωτο είναι το κέρδος εργατικών, πλυντηρίου, φθορών και καταστροφής καλυμμάτων, κατά τη διάρκεια του συνεδρίου. Αντίθετα με τις άλλες προαναφερθείσες περιπτώσεις, δεν εφοδιάζουμε τα τραπέζια αυτά με χαρτιά και μολύβια γιατί οι σύνεδροι φέρνουν τα δικά τους εργαλεία. Πρέπει όμως να εφοδιάσουμε τις αίθουσες με σταχτοδοχεία, σπέρτα και καταψύκτες παγωμένου νερού. Τέλος, πρέπει να τοποθετηθούν μεγάλα καλάθια χαρτιών και άχρηστων αντικειμένων σε πολλά μέρη μέσα στην αίθουσα, έτσι ώστε αυτή να διατηρηθεί καθαρή και με κομψή εμφάνιση.

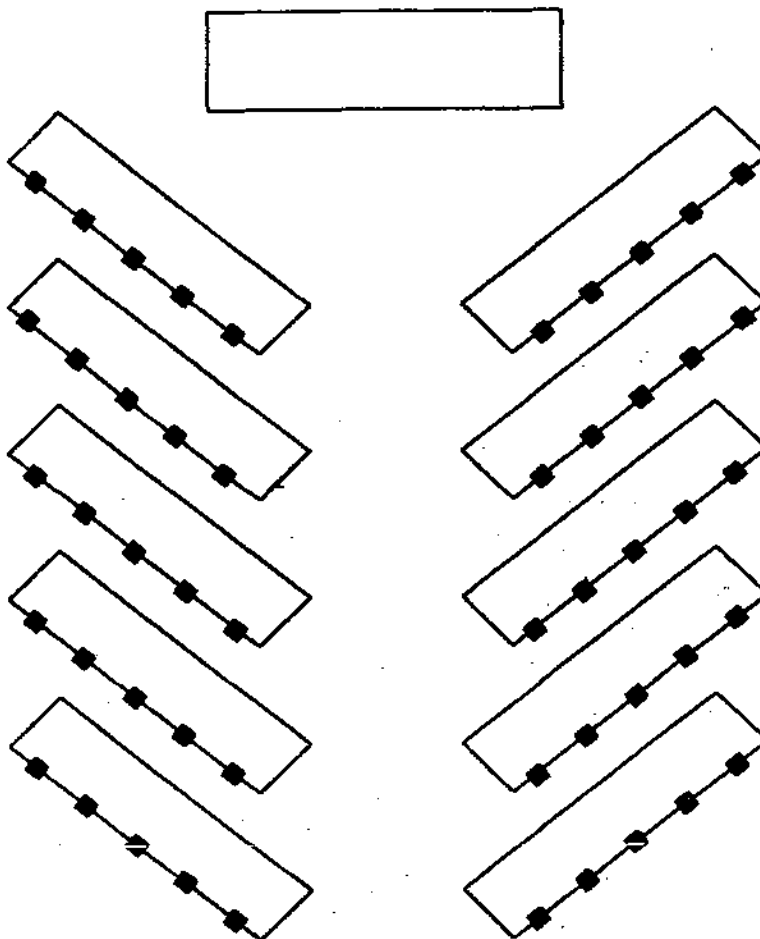
Στο σχέδιο που ακολουθεί, παρουσιάζεται σχηματικά η διάταξη αυτή .



Σχέδιο 15: τύπος "Αίθουσας σχολείου – κάθετος"

Τύπος "Αίθουσας σχολείου - σχήματος"

Η διάταξη είναι όμοια με αυτή της προηγούμενης, αλλά με μια κλίση γωνίας 30 μοιρών των τραπεζιών ως προς το (οριζόντιο) τραπέζι του ομιλητή. Ορισμένοι ζητούν αυτή τη διάταξη για να είναι δυνατό τα μέλη να συμμετέχουν σε προγραμματισμένες από τις οργανωτικές επιτροπές συζητήσεις και οι οποίες γίνονται αμέσως μετά τη γενική διαδικασία. Σε αυτήν την περίπτωση, τοποθετούμε στα τραπέζια χαρτιά, μολύβια, στυλό, παγωμένο νερό και σταχτοδοχεία.



Σχέδιο 16: τύπος "Αίθουσας σχολείου - σχήματος "V".

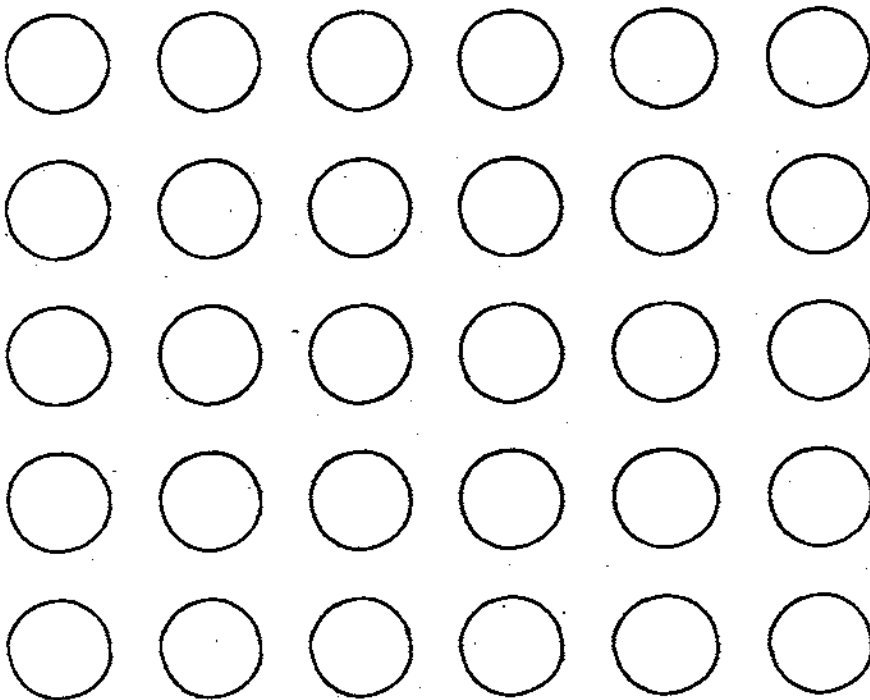
Τύπος στρογγυλών τραπεζιών, διαμ. 1 μ.

Μερικές ομάδες ζητούν στρογγυλά τραπέζια διαμέτρου 1 μ. ακολουθώντας ορισμένες παραδόσεις. Συνήθως αρχίζουν με μια γενική τελετή και

μετά χωρίζονται σε ομάδες συζήτησης στα μεμονωμένα τραπέζια, πολλές φορές τη μέρα.

Τα καλύμματα των τραπεζιών είναι απαραίτητα και πρέπει να ερωτηθούν οι σύνεδροι αν θα χρειαστούν σταχτοδοχεία.

Επίσης είναι δυνατή η αλλαγή χρήσης των τραπεζιών αυτών, από χρήση σεμιναρίου σε χρήση εστιατορίου για φαγητό, μέσα σε λίγο χρονικό διάστημα, εάν αυτό βέβαια ζητείται από τους ενδιαφερόμενους.



Σχέδιο 17: τύπος στρογγυλών τραπεζιών, διαμέτρου 1 μ.

Ο εξοπλισμός των χώρων

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

Καθίσματα και τραπέζια

Η αρχικά επιλογή θα πρέπει να καλύπτει τις παρακάτω βασικές ιδιότητες :

- αντοχή και στερεότητα,
- ευκολία αποθήκευσης,
- ευκολία και ελαστικότητα στη χρήση (πολλαπλή χρήση).

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

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

Τα στρογγυλά τραπέζια χρησιμοποιούνται περισσότερο για συνεστιάσεις και ποικίλουν σε διαστάσεις. Η διάμετρος του 1,20 μ. παρέχει δυνατότητα εστίασης για 4-6 άτομα, του 1,50 μ. για 8-10 άτομα και του 1,80 μ. για 10-12 άτομα. Τέτοια τραπέζια εξυπηρετούν επίσης και μικρές ομάδες εργασίας (v/oi·κ δΐιορδ). Μια μικρή ποσότητα ημικυκλικών τραπεζιών βοηθά ιδιαίτερα σε πρωτότυπες διατάξεις. Τραπέζια τύπου "σερπαντινας" μας δίνουν τη δυνατότητα για μια πρωτότυπη και λειτουργική διάταξη σε εστιάσεις τύπου μπουφέ.

Εξέδρες και αναλόγια

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

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

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

Οπτικοακουστικός εξοπλισμός

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

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

— υπάρχει ελάχιστη συνεδριακή πελατεία και η απόσβεση τέτοιας δαπάνης είναι αμφίβολη. Προμήθεια τέτοιου εξοπλισμού, που η τεχνολογική πρόοδος σε ελάχιστα χρόνια τον καθιστά ξεπερασμένο, κρίνεται οπωσδήποτε ασύμφορη.

— δεν υπάρχει ο απαιτούμενος αποθηκευτικός χώρος,

— υπάρχουν πολλές δυνατότητες ενοικίασης εξοπλισμού σε χαμηλές τιμές.

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

Ηχητικά συστήματα

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

Φωτισμό

Εάν η εξέδρα βρίσκεται σε μόνιμη θέση, είναι εύκολο να γίνει προμήθεια και τοποθέτηση με τη βοήθεια ειδικών, πρόσθετου φωτισμού σε σταθερά σημεία. Σε περιπτώσεις αλλαγών της θέσης της εξέδρας χρησιμοποιούνται πρόσθετα κινητά στοιχεία φωτισμού. Γενικά, ο φωτισμός πρέπει να είναι επαρκής χωρίς να κουράζει, να πλησιάζει το φυσικό φως της ημέρας και καθ' όλη τη διάρκεια του συνεδρίου να ελέγχεται από ειδικούς.

Οθόνες προβολής

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

Μηχάνημα προβολής slides

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

Κινηματογραφικές μηχανές προβολής

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

View - graph

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

Video (κασέτες) - Δορυφορική Τηλεόραση

Η χρήση του Video έχει επεκταθεί σε μεγάλο βαθμό, γιατί αποτελεί την πιο εύχρηστη-και ασφαλή μέθοδο προβολής. Χρησιμοποιείται συνήθως σε ολιγομελείς ομάδες και η προβολή γίνεται μέσω της οθόνης της τηλεόρασης. Τελευταία, όμως με

τη συνεχή εξέλιξη της τεχνολογίας, έχουν κυκλοφορήσει στο εμπόριο τεράστιες οθόνες τηλεόρασης που χρησιμοποιούνται και για μεγαλύτερες ομάδες ατόμων. Ακόμη, υπάρχει το σύστημα της βιντεοπροβολής, που επιτρέπει στον ομιλητή να προβάλλει την εικόνα του στην οθόνη της τηλεόρασης μέσω μιας κάμερας που τον κινηματογραφεί και μεταδίδει ταυτόχρονα.

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

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

Μεταφραστικές εγκαταστάσεις

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

Το κάθε σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης περιλαμβάνει :

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

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

Το σύστημα διατίθεται είτε σαν ασύρματο είτε με καλωδιώσεις

Μαγνητόφωνα, γραφομηχανές, φωτοτυπικά μηχανήματα

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

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

Συστήματα επικοινωνίας και τηλεφωνικές εγκαταστάσεις με ασύρματη ή ενσύρματη μέθοδο

Τα συστήματα επικοινωνίας και τηλεφώνου, γενικότερα, θεωρούνται σημαντικά σε μεγάλα και σύνθετα συνέδρια ώστε να μπορούν να επικοινωνούν άμεσα οι παρεβρισκόμενοι (ομιλητές, σύνεδροι, προσωπικό κ.λπ.). Οι ανοιχτές γραμμές και οι συσκευές που κτυπούν σε άλλο χώρο μόλις σηκώσει ο ομιλητής το ακουστικό και χωρίς να επιλέξει νούμερο, όπως και τα ασύρματα ή επαναφορτιζόμενα τηλέφωνα, έχουν μεγάλη χρήση και χρησιμότητα. Στο σημείο αυτό, αναφέρουμε την απαραίτητη ύπαρξη telex - telefax και μεγάλου αριθμού τηλεφωνικών εξωτερικών γραμμών. Η υποδομή αυτή διευκολύνει την επικοινωνία των συνέδρων (με την έδρα της δραστηριότητάς τους) και των εκπροσώπων του Τύπου που πιθανόν να καλύπτουν το συνέδριο για λογαριασμό εφημερίδας ή περιοδικών.)

Η πώληση των συνεδρίων

Σε μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες, όχι μόνο της χώρας αλλά και διεθνώς, τα στελέχη των πωλήσεων επιθυμούσαν έναν ευρύτερο και ίσως πιο "πομπώδη" τίτλο. Ο τίτλος του "marketing manager" δόθηκε σε πολλούς, με αποτέλεσμα να διευρυνθεί η χρήση της λανθασμένης ορολογίας.

Εάν πράγματι ο διευθυντής πωλήσεων προβληματίζεται και παίζει ουσιαστικό ρόλο στη διαμόρφωση όλων όσων μέχρι τώρα αναφέραμε, τότε πράγματι ο τίτλος του τον ...αδικεί. Εάν όχι, αν δηλαδή η δουλειά του αρχίζει από δω και πέρα, τότε σημαίνει πως χρησιμοποιούμε τις κατάλληλες λέξεις. Και για να είμαστε περισσότερο σαφείς, θα πρέπει να πούμε πως μόνο η πρώτη από τις τρεις λειτουργίες που αναφέρονται στη συνέχεια, τον αφορά άμεσα : η προώθηση των πωλήσεων, ενώ λιγότερο η διαφήμιση και οι δημόσιες σχέσεις που σε μεγάλες ξενοδοχειακές επιχειρήσεις αποτελούν συνεργαζόμενα αλλά και αυτοτελή τμήματα.

Ο διευθυντής συνεδρίων του ξενοδοχείου είναι αυτός που έχει τη φροντίδα διεξαγωγής τους στο ξενοδοχείο. Τις πωλήσεις πραγματοποιεί ο διευθυντής πωλήσεων συνεδρίων. Τα δυο παραπάνω στελέχη συνεργάζονται στενά, μέσα στα πλαίσια της στρατηγικής που καθόρισε η επιχείρηση. Σε, μεγάλες μονάδες υπάγονται και οι δύο στο διευθυντή του marketing και μέσω αυτού στο Γενικό Διευθυντή.

Πολλές φορές - και ειδικότερα σε μικρότερα ξενοδοχεία - για να τονιστεί το πόσο στενή και άρρηκτη πρέπει να είναι η συνεργασία τους, η θέση είναι ενοποιημένη. Έτσι ο πωλητής είναι συγχρόνως και παραγωγός των αντίστοιχων υπηρεσιών και αντίστροφα.

Γενικά, η ανάπτυξη και η διαρθρωτική δομή του τμήματος των πωλήσεων κινείται μέσα σε ένα δεδομένο οικονομικό προϋπολογισμό και μέσα στα πλαίσια του θα πρέπει να καλύπτει τους στόχους της.

Μέσα και τεχνικές προώθησης των πωλήσεων του συνεδριακού ξενοδοχειακού προϊόντος

Αναζητώντας συνέδρια, θα πρέπει να έχουμε υπόψη μας ότι απαιτείται συνήθως μακρόχρονη και επίπονη προσπάθεια και βέβαια υπομονή. Τα συνέδρια τα οποία επιτυγχάνονται για μια κοντινή ημερομηνία, είναι σχετικά σπάνια. Πως είναι δυνατόν να έρθουμε σε επαφή με τους ιδύνοντες ή και με τους οργανωτές, ώστε να πραγματοποιήσουμε την πώληση των συνεδριακών υπηρεσιών μας; Οι δυνατότητες για μια τέτοια επικοινωνία παρουσιάζονται παρακάτω με κάποια σειρά :

Πόσο απαραίτητο είναι το επιχειρησιακό διαφημιστικό έντυπο;

Πολλές ξενοδοχειακές μονάδες στο (γενικό) διαφημιστικό φυλλάδιο (prospectus) που χρησιμοποιούν, αναφέρουν και τις συνεδριακές δυνατότητες τους, προβάλλοντας εκείνα τα στοιχεία, που κατά τη γνώμη τους θεωρούν ουσιαστικότερα.

Άλλες πάλι, ιδιαίτερα εκείνες που από την κατασκευή τους πρόβλεψαν συνεδριακή πελατεία, με στόχο να αποτελέσει βασική πηγή εσόδων, έχουν ιδιαίτερο φυλλάδιο. Σε αυτό προβάλλονται κυρίως χώροι και υπηρεσίες από συνεδριακή σκοπιά μια και το διαφημιστικό αυτό φυλλάδιο απευθύνεται στην ειδική αγορά των συνεδρίων. Μπορεί ακόμη να περιλάβει κάθε στοιχείο συνεδριακής υποδομής του, που εμπλουτίζει το "image" των συνεδριακών δυνατοτήτων της μονάδας και μπορεί να προκαλέσει το ενδιαφέρον της "υποψήφιας" πελατείας.

Ο τιμοκατάλογος των βασικών συνεδριακών υπηρεσιών που προσφέρει το ξενοδοχείο, μπορεί να αποτελεί ένθετο του φυλλαδίου (εντύπου).

Γενικό ή ειδικό, το επιχειρησιακό διαφημιστικό έντυπο ή φυλλάδιο, σε συνδυασμό με τον τιμοκατάλογο των συνεδριακών ξενοδοχειακών υπηρεσιών, είναι απόλυτα απαραίτητο στα χέρια του πωλητή.

Ο φάκελος των συνεδριακών ξενοδοχειακών υπηρεσιών

Είναι ένα πληρέστερο μέσο προβολής. Ένας τέτοιος "φάκελος" μπορεί να αποτελείται ενδεικτικά από :

- α) ένα φάκελο σε άριστη ποιότητα και πρωτοτυπία στην εμφάνιση του, με την επωνυμία και τη διεύθυνση της μονάδας, στον οποίο θα περιλαμβάνονται όσα αναφέρονται στην συνέχεια,
- β) ένας κατάλογος αιθουσών με λεπτομέρειες σχετικά με τη χωρητικότητα τους, τις εναλλακτικές διευθετήσεις τους, τις πιθανές χρήσεις τους,
- γ) κατόψεις των αιθουσών και διαστάσεις τους,
- δ) δείγματα menus των διαφόρων επισιτιστικών εκδηλώσεων,
- ε) κατάλογος με το συνεδριακό οπτικοακουστικό εξοπλισμό που διατίθεται,
- στ) φωτογραφίες παρουσίασης εδεσμάτων κατά τη διάρκεια διεξαγωγής επιτυχημένης επισιτιστικής εκδήλωσης,
- η) φωτογραφίες με τους συνεδριακούς χώρους σε χρήση,
- θ) δυνατότητες ψυχαγωγίας ενήλικων και παιδιών (φωτογραφικό υλικό),
- ι) φωτοτυπίες ευχαριστήριων επιστολών.

Η συμμετοχή σε εκθέσεις ειδικού ενδιαφέροντος

Αυτές οργανώνονται μέσα στα πλαίσια γενικότερων εκθέσεων τουρισμού. Συνήθως οι εκθέσεις αυτές είναι κοινές για το συνεδριακό, κινήτρων και εκθεσιακό τουρισμό. Μπορεί όμως να αποτελούν - και υπάρχουν αρκετές τέτοιες αυτοδύναμες εκδηλώσεις - εκθέσεις μόνο συνεδριακού τουρισμού.

Οι παλιοί πελάτες και φίλοι της επιχείρησης

Για να αποκτήσει ένα ξενοδοχείο "καλό όνομα" πρέπει να έχει οργανώσει τουλάχιστον ένα συνέδριο. Ένας απλός τρόπος, συνήθως αποτελεσματικός, είναι να προσεγγίσει ο ξενοδόχος μεμονωμένους πελάτες, τους οποίους δέχεται από καιρό, επιστήμονες, εμπόρους, βιομηχάνους, πολιτικές προσωπικότητες ή προσωπικότητες της οικονομικής ζωής, με τους οποίους έχει φιλικές σχέσεις. Ο ξενοδόχος θα επιδιώξει να τον συστήσουν ή να υποβάλλουν την υποψηφιότητα του ξενοδοχείου

του για συγκεντρώσεις οργανώσεων ή συνδέσμων, όπου μετέχουν και βαρύνει η γνώμη τους.

Οι ενέργειες αυτών των "πρεσβευτών", επιτρέπουν την πώληση χωρίς καθυστέρηση, γιατί η φιλία είναι ισχυρό όπλο. Πρέπει όμως ο ξενοδόχος να μην απογοητεύσει τους φίλους τους, πρέπει να πετύχει. Για το λόγο αυτό, πρέπει οι στόχοι της μονάδας να είναι χαμηλότεροι των δυνατοτήτων της στην αρχή. Πρέπει να αποκτηθεί πείρα, σε όλα τα επίπεδα.

Η συμπαράσταση των φίλων και πελατών, εξαρτάται πολλές φορές από τη βοήθεια που τους υπόσχεται ο ξενοδόχος, για την προπαρασκευή και την εκτέλεση του συνεδρίου. Ιδιαίτερα αν ο φορέας στον οποίο ανήκουν δε χρησιμοποιεί επαγγελματίες οργανωτές αλλά μόνο οργανωτική επιτροπή.

Οι συστάσεις

Οι συστάσεις έχουν πρωταρχική σημασία. Ο ικανοποιημένος πελάτης στέλνει τους φίλους του. Για το λόγο αυτό, παίζει μεγάλο ρόλο η επιτυχία της διεξαγωγής ενός συνεδρίου. Αυτό το γνωρίζει κάθε ξενοδόχος, ακόμα και εκείνος που δεν έχει καθίσει ποτέ σε επαγγελματικά θρανία. Οι συστάσεις, χωρίς να κοστίζουν τίποτα, σημαίνουν πολλά

Οι φιλικές και κοινωνικές επαφές

Η παρουσία του αρμόδιου στελέχους της μονάδας σε εκδηλώσεις που πραγματοποιούν μαζικοί φορείς, αποτελεί σημαντική πηγή επαφών. Φυσικά δεν πουλά τίποτα εκεί αλλά συναντά κόσμο και διευρύνει τις επαγγελματικές γνωριμιές του. Το τελευταίο, του επιτρέπει να πραγματοποιήσει ευκολότερα μια επίσκεψη στο γραφείο του στελέχους του φορέα που γνώρισε, ή να κλείσει συνάντηση για τον πωλητή.

Οι επαγγελματίες οργανωτές συνεδρίων

Η επαφή του ξενοδόχου με τους επαγγελματίες οργανωτές συνεδρίων πρέπει να είναι συνεχής. Αυτοί αποτελούν μια σημαντική δύναμη και πηγή εργασιών, ιδιαίτερα αν τα γραφεία αυτά παρουσιάζουν μια καθετοποιημένη προσφορά : οργανωτής που στη συνέχεια προσφέρει ταξιδιωτικές υπηρεσίες ή ταξιδιωτικό γραφείο που αποφάσισε να προσφέρει και οργανωτικές υπηρεσίες.

Τα μαζικά μέσα επικοινωνίας

Οι εφημερίδες, το ραδιόφωνο και η τηλεόραση αποτελούν πηγή πληροφοριών. Υπάρχουν πολλές ειδικευμένες εφημερίδες και περιοδικά, κυρίως στις Ηνωμένες Πολιτείες αλλά και στην Ευρώπη, που ασχολούνται κυρίως με συνέδρια για τα οποία αναφέρονται οι μεγάλες ξενοδοχειακές αλυσίδες των πόλεων, αλλά σπάνια τα μεμονωμένα ξενοδοχεία μέσης ή μικρής δυναμικότητας.

Αντίθετα, η τακτική οργάνωση ενός ορισμένου αριθμού ημερησίων εφημερίδων και περιοδικών είναι πολύτιμη, γιατί περιέχουν πληροφορίες για συνέδρια που έλαβαν χώρα αλλού. Είναι πιθανό, αν υπάρξει άμεση ενεργοποίηση από το ξενοδοχείο, να δημιουργηθεί μελλοντική συνεργασία.

Ο ξενοδόχος πρέπει να αγοράζει και το διεθνή τύπο. Οι τοπικές εφημερίδες δεν επαρκούν. Αν ένα διεθνές συνέδριο διεξάγεται σε μια χώρα, υπάρχουν λίγες πιθανότητες να επανέλθει σε αυτή πριν από αρκετά χρόνια. Με σωστές προσπάθειες μπορεί να έρθει στη δικιά μας.

Ο ξενοδόχος, αν γίνει συνδρομητής σε μερικές γνωστές εφημερίδες του εξωτερικού, θα μπορεί να βρίσκει πληροφορίες και συγχρόνως να ικανοποιεί τους πελάτες του θέτοντας αυτές τις εφημερίδες στη διάθεση τους στο αναγνωστήριο.

Ακόμη και το ραδιόφωνο και η τηλεόραση είναι πηγή πληροφοριών. Στα πλαίσια μορφωτικών και επιστημονικών εκπομπών, αναφέρονται συνέδρια των

σχετικών φορέων που πραγματοποιήθηκαν διεθνώς. Η έγκαιρη πληροφόρηση και προετοιμασία του μπορούν να αποτελέσουν σημαντικό όπλο για τον ξενοδόχο.

Η αναζήτηση μέσω ταχυδρομείου (άμεση δημοσιότητα)

Σχετικά εύκολη είναι η προμήθεια καταλόγων με διευθύνσεις που ενδιαφέρουν. Οι ταχυδρομικές αποστολές μπορούν να περιλαμβάνουν μια απλή επιστολή, ή ακόμα διαφημιστικά φυλλάδια. Post Cards και ημερολόγια.

Τα προβλήματα που παρουσιάζονται σε ότι αφορά τον αριθμό των παραληπτών αλλά και την αποστολή αυτή καθεαυτή, διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος, τις τιμές, και τη θέση του συγκεκριμένου ξενοδοχείου. Δε θα αντιμετωπιστεί κατά τον ίδιο τρόπο ένα ανεξάρτητο ξενοδοχείο ή ένα ξενοδοχείο που είναι μέλος μιας αλυσίδας.

Η επιλογή της ενδεχόμενης συνεδριακής πελατείας που θα έχει γίνει μετά την εκτίμηση των δυνατοτήτων του ξενοδοχείου, θα καθορίζει τη γεωγραφική ακτίνα μιας τέτοιας αποστολής.

Αν ο ξενοδόχος περιοριστεί στην ίδια του τη χώρα, μπορεί να καταρτίσει καταλόγους οργανώσεων, των μεγάλων επιχειρήσεων, των προσωπικοτήτων της οικονομικής και πολιτικής ζωής της χώρας, θα γράψει πρώτα επιστολές, μετά θα επισκεφθεί τους υποψήφιους πελάτες, ενδεχόμενα θα στείλει και άλλες επιστολές και τέλος θα παρουσιάσει την προσφορά του. Αλλά ο τρόπος αυτός είναι χρονοβόρος, δαπανηρός και απαιτεί λεπτούς χειρισμούς. Προϋποθέτει συνεχή προσπάθεια μεγάλης διάρκειας. Δεν πρέπει ο ξενοδόχος να περιοριστεί σε μια επιστολή, θα πρέπει να γίνουν πολλές επαναλήψεις.

Ο ξενοδόχος θα ασχοληθεί ιδιαίτερα με την κατάρτιση δελτιοθήκης. Είναι μια κοπιαστική, δύσκολη, αλλά ουσιαστική εργασία, όπου τα λάθη δεν συγχωρούνται :

Μερικά παραδείγματα :

- ορθογραφία των επωνύμων,
- λάθη στα ονόματα,

- λάθη στους τίτλους,
- αποστολή στον προηγούμενο κάτοχο της θέσης, όταν μάλιστα αυτός έχει ...πεθάνει από καιρό.

Η δαπάνη της άμεσης δημοσιότητας, η δύσκολη εργασία της οργάνωσης και ενημέρωσης μιας δελτιοθήκης, η πρακτική εργασία που πρέπει να επακολουθήσει, προϋποθέτουν ότι ο ξενοδόχος αποβλέπει σε μακρόπνοη αναζήτηση συνεδρίων και ότι διαθέτει κάποιον ετήσιο προϋπολογισμό για το σκοπό αυτό. Προϋπολογισμό που θα διατίθεται για αρκετά χρόνια.

Οι παραλήπτες των αποστολών θα πρέπει να είναι τα άτομα εκείνα που μέσα στο χώρο τους έχουν δυνατότητα λήψης αποφάσεων (ιθύνοντες) και στους μεν μικρούς σχετικά οργανισμούς - επιχειρήσεις - συλλόγους, τα πράγματα είναι πιο εύκολα, όταν όμως με τον τρόπο αυτό πλησιάζουμε μεγάλες επιχειρήσεις θα πρέπει να αναζητήσουμε το αρμόδιο εξουσιοδοτημένο άτομο.

Δεν είναι εύκολο να έχει στη διάθεση του κανείς ονόματα. Σε περίπτωση αμφιβολιών, είναι δυνατόν να ελεγχθούν τα ονόματα, τηλεφωνικά από τις γραμματείες. Πρέπει όμως γι' αυτό να διαθέτει κανείς τα κάποια στοιχεία, δεν μπορεί να αρχίσει από το τίποτα. Αυτό το παράδειγμα, μεταξύ άλλων, δείχνει τον περίπλοκο χαρακτήρα της εργασίας αυτής και των δυσκολιών που παρουσιάζονται κατά τη διαδικασία προσέγγισης.

Οι αεροπορικές εταιρείες

Οι αεροπορικές εταιρείες αποτελούν φυσικό σύμμαχο. Πράγματι και αυτές παρέχουν υπηρεσίες. Η αντιστοιχία μιας θέσης αεροπλάνου και μιας κλίνης ξενοδοχείου είναι άμεση. Εάν δεν καταληφθούν μέσα σε μια ορισμένη περίοδο, η δυνατότητα πώλησης τους για την περίοδο αυτή έχει εκλείψει για πάντα. Οι αεροπορικές εταιρείες λοιπόν, επιθυμούν να μεταφέρουν συνέδρους, για μικρά ή μεγάλα συνέδρια, κυρίως τις εποχές κατά τις οποίες έχουν λίγους πελάτες, που είναι λογικά οι ίδιες με εκείνες που δημιουργούν προβλήματα πληρότητας στα ξενοδοχεία. Για το λόγο αυτό πρέπει να διερευνηθεί κάθε περίπτωση συνεργασίας τους.

Διαφήμιση σε ειδικό περιοδικό τύπο

Προτιμάται η διαφήμιση σε περιοδικό ειδικών αγορών. Υπάρχουν αυτά που σχετίζονται με την οργάνωση συνεδρίων και επιχειρησιακών συναντήσεων, οπότε ο στόχος του ξενοδόχου είναι η προσέλκυση πελατείας μέσω των οργανωτών των συνεδρίων. Υπάρχουν επίσης πολλά περιοδικά κατά κλάδους επιχειρησιακής, επιστημονικής ή άλλης δραστηριότητας. Η διαφήμιση σε αυτά, στοχεύει σε αναγνώστες με υψηλή ιεραρχικά θέση, στους φορείς που τα ενδιαφέροντα τους καλύπτονται μέσω των περιοδικών αυτών.

Συνιστάται σωστή επιλογή σε έγκυρα περιοδικά και κυρίως συνέπεια σ' αυτήν. Το σχετικό κονδύλι, δεν θα πρέπει να μοιράζεται με πολλούς στόχους "και από λίγο".

Επίσης πρέπει σαν πιο αποτελεσματικός, να επιλέξετε χώρο στις δεξιές σελίδες και μάλιστα στο πάνω τμήμα τους.

Προσωπικά τηλεφωνήματα

Θεωρούνται διεθνώς αποτελεσματικά, θα πρέπει όμως να γίνονται από έμπειρο άτομο. Δεν θεωρείται υπερβολή η σύσταση να γίνονται από τον υπεύθυνο της προσπάθειας των πωλήσεων.

Θα πρέπει να ακολουθείται ένα διάγραμμα ροής των μηνυμάτων που μεταδίδονται. Ο συσχετισμός κόστους και αποτελέσματος θα πρέπει να εκτιμάται σε περιοδικά χρονικά διαστήματα.

Παροχή φιλοξενιών

Ο ξενοδόχος, μέσα στα πλαίσια των γνωριμιών και των καλών σχέσεων που πρέπει να διατηρεί με τις πιθανές πηγές πελατείας του, θα πρέπει να έχει υπόψη του ότι η προσφορά φιλοξενίας σε κάποια άτομα, θα του δώσει ίσως οφέλη στο μέλλον.

Η φιλοξενία θα πρέπει να απευθύνεται στα άτομα εκείνα που λόγω της θέσης τους σε συγκεκριμένους φορείς, έχουν τη δυνατότητα να επηρεάσουν στη λήψη των σχετικών αποφάσεων.

Με αυτόν τον τρόπο, εξοικειώνονται με το προϊόν που κάποια στιγμή μπορεί να προτείνουν. Έχουν τη δυνατότητα να το προτείνουν με μεγαλύτερη σιγουριά και χωρίς κίνδυνο να βρεθούν εκτεθειμένοι.

Η πρώτη προσωπική επαφή με τον υποψήφιο πελάτη

Με κάποιον απ' όλους τους τρόπους που μέχρι τώρα αναφέρθηκαν, ο ξενοδόχος θα αποκτήσει τη δυνατότητα μιας πρώτης και ουσιαστικής επαφής με τον υποψήφιο πελάτη.

Ο υποψήφιος πελάτης έχει εκδηλώσει μεν ενδιαφέρον αλλά απαιτούνται κι άλλες προσπάθειες μέχρι τελικά να πειστεί ο ίδιος - και ενδεχόμενα να πείσει και άλλους που θα λάβουν μέρος στη λήψη της τελικής απόφασης. Η επίσκεψη θα πρέπει να γίνει από το αρμόδιο στέλεχος των πωλήσεων το οποίο θα πρέπει να δώσει μια σαφή εικόνα των δυνατοτήτων της μονάδας.

Θα πρέπει, μετά την αποχώρηση του πωλητή, ο υποψήφιος πελάτης να μην έχει κανένα κενό στην ενημέρωσή του. Για το λόγο αυτό, η ενημέρωσή του θα πρέπει να γίνει με κάθε λεπτομέρεια και να καλύψει θέματα και πέρα από αυτά που γίνονται γνωστά μέσα από το "φάκελο των ξενοδοχειακών συνεδριακών υπηρεσιών".

Αρκετές φορές η συνάντηση γίνεται πιο αποτελεσματική εάν πέρα από το έντυπο διαφημιστικό υλικό ο πωλητής δείξει βιντεοταινία ή slides σχετικά με τις υπηρεσίες που προσπαθεί να πουλήσει.

Με την "κατ' αρχήν" συμφωνία που ενδεχόμενα θα προκύψει, πρέπει ο πωλητής να επιβεβαιώσει τότε και σε ποιόν θα πρέπει να υποβάλλει την προσφορά του.

Η υπογραφή του ιδιωτικού συμφωνητικού

Με ιδιωτικό συμφωνητικό, που μπορεί ακόμη να έχει τον τύπο μιας επιστολής (letter of agreement), συμφωνούνται και γραπτά αυτά που διεξοδικά συζητήθηκαν και συμφωνήθηκαν με τον πελάτη, θα πρέπει δε να περιλαμβάνονται στη γραπτή συμφωνία τα εξής :

- ονοματεπώνυμα και ιδιότητες των ατόμων που συμφωνούν και οι επωνυμίες των Επιχειρήσεων ή Οργανισμών που εκπροσωπούν,
- διεθνείς ημερομηνίες διεξαγωγής του συνεδρίου και ώρες έναρξης και λήξης των εργασιών,
- αριθμό και είδος δωματίων (μονόκλινα, δίκλινα κ.λπ.) και τιμές αυτών,
- ακριβείς ημερομηνίες άφιξης - αναχώρησης των συνέδρων,
- χώροι του ξενοδοχείου που θα διατεθούν για το συνέδριο, ενοίκιο των χώρων, διευθέτηση αυτών,
- φιλοξενίες και μειωμένες τιμές που ενδεχόμενα θα προσφερθούν σε
- αριθμό συνέδρων, προσωπικού ή και οργανωτών κατά τη διάρκεια του συνεδρίου ή και κατά την προετοιμασία του,
- βοηθητικοί χώροι που θα χρησιμοποιούνται από τους οργανωτές (κυρίως γραφεία) κατά τη διάρκεια του συνεδρίου,
- διαδικασία κρατήσεων δωματίων συνέδρων (μέσω του ξενοδοχείου ή της οργάνωσης),
- χώροι εκθέσεων - επιδείξεων (ώρες λειτουργίας, διαθέσιμα μέσα από το ξενοδοχείο),
- γεύματα- δείπνα (ποση, τιμή, διάταξη καθισμάτων),
- προσφορές κατά τα διαλείμματα του συνεδρίου (εοίΤββ ιγΕ&κ&),
- χρήση οπτικοακουστικών μέσων,
- τρόπος χρέωσης των συνέδρων,
- μέθοδος πληρωμής - ύφος προκαταβολής,
- ακύρωση της συμφωνίας - κόστος ακύρωσης.

Α.Τ.Ε.Ι. ΠΑΤΡΑΣ
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ

Σε περιπτώσεις μεγάλων συνεδρίων, που "κλείνονται" πολύ καιρό πριν, είναι δυνατόν το ιδιωτικό συμφωνητικό να αφήνει ορισμένα κενά, τα οποία με την πάροδο του χρόνου, με νέες επαφές ή συνεχή αλληλογραφία, καλύπτονται.

Με την υπογραφή του ιδιωτικού συμφωνητικού κλείνει ένας ολόκληρος κύκλος των προσπαθειών των πωλήσεων. Στην ουσία, τότε θεωρείται ότι η πώληση έχει πραγματοποιηθεί. Από τη στιγμή εκείνη και μετά, αρχίζει ένας νέος κύκλος προσπαθειών, που στοχεύουν στο να καλυφθούν και προετοιμαστούν με τον καλύτερο τρόπο οι λειτουργίες διεξαγωγής του συνεδρίου.

Αν το ξενοδοχείο φιλοξενεί συνέδρια, εφόσον τα ετήσια μεικτά έσοδα του φθάνουν στις 2.963.800 λίρες το 1986 (200 χ 70 χ 365 χ 0,58). Αντίθετα, το ίδιο ξενοδοχείο χωρίς το συνεδριακό τουρισμό μειώνει τα μεικτά έσοδα του κατά 306.000 λίρες μόνο στο τμήμα των δωματίων, τα μεικτά έσοδα του ανέρχονται στις 2.657.200 λίρες (200 χ 70 χ 365 χ 0,52). Βεβαίως αυτή η μείωση δεν περιλαμβάνει την πρόσθετη καταναλωτική δαπάνη των συνέδρων στους χώρους του ξενοδοχείου που όπως αναφέρθηκε παραπάνω, είναι σημαντική.

Το κόστος του συνεδριακού τουρισμού στα ξενοδοχεία

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

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

συνεδριακής αγοράς σημαίνει καλύτερους και οικονομικότερους όρους για την πραγματοποίηση συνεδρίων στους ενδιαφερόμενους οργανισμούς ή εταιρείες.

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

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

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

ΘΕΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ CATERING

Ο ΘΕΣΜΟΣ ΚΑΙ ΟΙ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥ CATERING

Ως Catering θα μπορούσαμε να περιγράψουμε την δραστηριότητα εκείνη που έχει σαν στόχο την τροφοδοσία μονάδων μαζικής εστίασης, εστιατόρια, ξενοδοχεία, αεροπλάνα, πλοία, σχολεία, εργοστάσια, κατασκηνώσεις, νοσοκομεία όπως και μαζικές συγκεντρώσεις, δεξιώσεις, συνέδρια κλπ.

Οι πρώτες μορφές Catering που εμφανίστηκαν αφορούσαν την τροφοδοσία επιβατικών πλοίων και οι πρώτες μονάδες τροφοδοσίας συγκεντρώνονταν στα λιμάνια ή στους σταθμούς ανεφοδιασμού, αυτές αναλαμβάνουν την προμήθεια των πλοίων με όλα τα απαραίτητα για την τροφοδοσία πληρώματος και επιβατών. Αργότερα και ιδίως μετά τον πόλεμο με την ανάπτυξη του τουρισμού σε παγκόσμια κλίμακα, οι μονάδες Catering αναπτύχθηκαν για να τροφοδοτούν κάθε είδους μονάδα μαζικής εστίασης.

Με την πρόοδο της μορφής αυτής επιχειρήσεων αναπτύχθηκε και η εξειδίκευση. Έτσι σήμερα το Catering μπορεί να διαχωριστεί σε τρεις κατηγορίες ανάλογα με το είδος των πελατών που εξυπηρετεί. Έχουμε το λεγόμενο "αεροπορικό Catering" το οποίο τροφοδοτεί με έτοιμες μερίδες φαγητού τα αεροπλάνα των αεροπορικών γραμμών. Η μορφή αυτή Catering είναι από τις πρώτες που αναπτύχθηκαν στην Ελλάδα παράλληλα με την αύξηση του τουριστικού ρεύματος και την ανάπτυξη των αεροπορικών συγκοινωνιών από και προς την Ελλάδα.

Το αεροπορικό Catering αποτελεί συνήθως ένα ξεχωριστό και ανεξάρτητο τμήμα του συνολικού κλάδου με εταιρείες που προτιμούν να εξειδικεύονται στον συγκεκριμένο τομέα λόγω του έντονου ανταγωνισμού που υπάρχει. Οι ανάγκες και οι απαιτήσεις τροφοδοσίας των αεροπορικών εταιρειών είναι εντελώς διαφορετικές από τις αντίστοιχες των εργοστασίων, των νοσοκομείων, των δεξιώσεων κλπ.

Δεύτερη μορφή Catering είναι το "βιομηχανικό Catering" η τροφοδοσία δηλαδή μονάδων μαζικής εστίασης, όπως εστιατόρια, fast food, ξενοδοχεία, κατασκηνώσεις, νοσοκομεία, με όλα τα απαραίτητα υλικά και φαγητά σε ημέτοιμη μορφή. Το τελικό στάδιο προετοιμασίας των μερίδων φαγητού γίνεται στις εγκαταστάσεις του πελάτη ανάλογα με τις ανάγκες του. Συνήθως οι συγκεκριμένες εταιρείες τροφοδοσίας δεν παρέχουν απλώς και μόνο τις πρώτες ύλες, όπως λαχανικά, κρέας κλπ, αλλά τα προϊόντα προσφέρονται σε ημικατεργασμένη μορφή, όπως καθαρισμένες και κομμένες πατάτες, καθαρισμένα και κομμένα λαχανικά, κρεατοσκευάσματα σε μερίδες (μπιφτέκια, κοτόπουλο πάνε κλπ).

Τις πιο εξειδικευμένες ανάγκες τις έχουν τα καταστήματα ετοιμών φαγητών (fast food) τα οποία απαιτούν συγκεκριμένα είδη σε σταθερή ποιότητα και σε μεγάλες ποσότητες. Για το λόγο αυτό οι περισσότερες αλυσίδες fast food ιδρύουν δικές τους εταιρείες παραγωγής των προϊόντων που χρειάζονται ή συνεργάζονται με συγκεκριμένες μεγάλες βιομηχανίες τροφίμων που μπορούν να τους εξασφαλίσουν τις ποιότητες και ποσότητες που χρειάζονται.

Τρίτη μορφή Catering είναι η τροφοδοσία των πελατών με έτοιμες μαγειρευμένες μερίδες φαγητού που παράγονται στις εγκαταστάσεις του τροφοδότη και μεταφέρονται στον τόπο κατανάλωσης όπου απλώς μπορεί να ξαναζεσταθούν χωρίς αυτό να είναι απαραίτητο και σερβίρονται. Η μορφή αυτή βιομηχανικού Catering απαιτεί υψηλό βαθμό οργάνωσης, μεγαλύτερο εξοπλισμό και τεχνογνωσία ώστε να επιτυγχάνεται καλή και σταθερή ποιότητα φαγητού και συνέπεια ως προς την ποσότητα και το χρόνο παράδοσης των προϊόντων.

Ο συγκεκριμένος κλάδος που εξετάζουμε προσφέρει την δυνατότητα σε μια εταιρεία να δραστηριοποιείται σε περισσότερα του ενός είδους Catering. Συνήθως όμως σήμερα προτιμάται η εξειδίκευση σε ένα είδος ώστε να επιτυγχάνεται καλύτερη οργάνωση και αποτελεσματικότητα.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ CATERING

ΛΟΓΟΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΤΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΖΗΤΗΣΗΣ ΤΟΥ CATERING.

Στη εποχή μας το Catering έχει εξελιχθεί σε ένα μεγάλο ιδιάζοντα κλάδο της βιομηχανίας τροφίμων και ταυτόχρονα της παροχής υπηρεσιών.

Στις ΗΠΑ και τη Γερμανία η ανάπτυξη των σχετικών επιχειρήσεων είναι καλπάζουσα. Στην Γερμανία εκτιμάται ότι το 70% των επιχειρήσεων Catering, για τις οποίες υπάρχουν διαθέσιμα στοιχεία, πραγματοποίησε το 1991 κύκλο εργασιών 1,3 δισ. μάρκα. Στις ΗΠΑ ο κύκλος εργασιών μόνο των μεγάλων επιχειρήσεων του κλάδου υπολογίζεται ότι υπερβαίνει τα 3 δισ. δολάρια. Υπάρχουν όμως και εκατοντάδες μικρές επιχειρήσεις 08ίβηηδ στις διάφορες πολιτείες όπως και άλλες που δεν έχουν ως μοναδικό αντικείμενο τους την τροφοδοσία με έτοιμα φαγητά ή ημιέτοιμα γεύματα.

Οι σημαντικότεροι προσδιοριστικοί παράγοντες ζήτησης και κυριότεροι λόγοι για την ανάπτυξη του Catering αποτελούν οι νέες επαγγελματικές και οικογενειακές συνθήκες της σύγχρονης ζωής στα μεγάλα αστικά κέντρα κυρίως, η αύξηση του τουρισμού, οι νέες τάσεις και ανάγκες διατροφής ακόμα και στους επαγγελματικούς χώρους και το αυξημένο κόστος παρασκευής φαγητού για μικρές μονάδες.

Οι συνθήκες εργασίας στα μεγάλα αστικά κέντρα, οι μετακινήσεις των ανθρώπων, ο τουρισμός και η ολοένα αυξανόμενη τάση για αύξηση του ελεύθερου χρόνου των ανθρώπων, προσάρμοσε σε νέες τεχνικές και τη διατροφή τους. Εύκολο φαγητό, υγιεινό, γρήγορα παρασκευαζόμενα, μείωση του χρόνου αγορών και του πλυσίματος σκευών αποτελούν τις καθημερινές ανάγκες του σύγχρονου ανθρώπου. Είναι επίσης πολλές οι περιπτώσεις που στη διατροφή του σύγχρονου ανθρώπου. Είναι επίσης πολλές οι περιπτώσεις που στην διατροφή του ανθρώπου είναι ανάγκη τα φαγητά να έχουν προμαγειρευτεί. Για τους επιβάτες αεροπλάνων, εργάτες εργοστασίων με ειδικές βάρδιες, μαθητές, ασθενείς νοσοκομείων, τροφίμους

παιδικών σταθμών, γηροκομείων κ.λπ. Δεν είναι δυνατόν να ετοιμάζονται τα φαγητά και να διανέμονται επί τόπου. Υπάρχουν επίσης προβλήματα ειδικά όπως η παρασκευή φαγητών τα Σαββατοκύριακα και αργίες, οπότε δεν είναι διαθέσιμο το προσωπικό παραγωγής ή το κόστος εργασίας είναι πολύ μεγάλο. Ακόμη, η λειτουργία εγκαταστάσεων για την εξυπηρέτηση μικρού αριθμού ατόμων, μέχρι 300, είναι αντιοικονομική, επειδή το κόστος του φαγητού επιβαρύνεται σημαντικά με μισθούς προσωπικού και έξοδα αγοράς, συντήρησης, χρησιμοποίησης πρώτων υλών, διατήρησης βιβλίων παραγωγής λογιστηρίου κλπ. Υπάρχει βέβαια και το σημαντικό κόστος εξοπλισμού παραγωγής, χώρων παραγωγής, ψυγείων και σκευών.

Σε τουριστικές χώρες όπως η Ελλάδα, όπου η τουριστική κίνηση διαρκεί 2 - 3 μήνες, είναι αρκετά δύσκολο και θα γίνει στο μέλλον δυσκολότερο να βρεθεί το κατάλληλο ειδικευμένο προσωπικό με το υποχρεωτικό για τις επιχειρήσεις πενθήμερο εργασίας που θα εργάζεται 2-3 μήνες. Έτσι επιβαρύνεται σημαντικά το κόστος του παραγόμενου φαγητού.

Η ραγδαία ανάπτυξη του Catering οφείλεται στο γεγονός ότι ο φορέας της μαζικής εστίασης που μπορεί να είναι η διεύθυνση μιας πολύ προσωπικής επιχείρησης ή ενός μεγάλου σχολείου, ο επιχειρηματίας ή ο οργανωτής μιας κατασκήνωσης, ο ιδιοκτήτης ενός νοσηλευτικού ή άλλου ιδρύματος ή ο επιχειρηματίας μιας μεγάλης σύγχρονης ξενοδοχειακής μονάδας προσεγγίζοντας το αντικείμενο "διατροφή" και προσπαθώντας να επιλύσει τα πολλά και ποικίλα προβλήματα του, διαπιστώνει ότι αναθέτοντας τον τομέα αυτόν σε μια εταιρεία Catering επιτυγχάνει:

- Σημαντική οικονομία σε επενδύσεις εξοπλισμού και το κόστος συντήρησης.
- Μείωση του υψηλού κόστους προσωπικού.
- Πλήρη απαλλαγή από την φροντίδα τροφοδοσίας σε πρώτες ύλες και τήρηση αποθήκης ξηρών, νωπών και κατεψυγμένων πρώτων υλών.
- Περιορισμό των δαπανών σε ενέργεια.
- Απόλυτο έλεγχο μερίδων χωρίς φύρες και απώλειες.
- Εξαιρετικά ενδιαφέρουσες, σταθερές για σχετικά μεγάλο διάστημα και εκ των προτέρων γνωστές ακριβείς τιμές κόστους ανά μερίδα μενού ή και ημερήσια διατροφή.
- Σύγχρονο σερβίρισμα σε συνθήκες υγιεινής και καθαριότητας και τέλος

- Την ανάθεση του ιδιαίτερα ευαίσθητου τομέα διατροφής σε μια οργανωμένη ομάδα ειδικών, που αποτελείται από διαιτολόγους τεχνολόγους τροφίμων, ειδικούς στις προμήθειες πρώτων υλών, μαγείρους και γνώστες (λόγω ειδικών σπουδών) της εστιατορικής τέχνης.

ΛΟΓΟΙ ΠΟΥ ΣΥΜΒΑΛΛΟΥΝ ΣΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ CATERING

Όπως ήδη έχουμε προαναφερθεί το Catering έχει αναπτυχθεί πάρα πολύ τα τελευταία χρόνια. Αυτό δεν συνέβη αυθαίρετα αλλά υπάρχουν κάποιοι λόγοι που συνέβαλαν στην ανάπτυξη.

Ένας σημαντικός λόγος για την ανάπτυξη του Catering είναι η αλλαγή που έγινε στις συνήθειες και στον τρόπο ζωής των Ελλήνων. Επηρεάστηκαν από τις χώρες της Δυτικής Ευρώπης, βελτίωσαν το βιοτικό τους επίπεδο και έχουν αρχίσει να προτιμούν τις έτοιμες λύσεις.

Επίσης θεωρούν τις υπηρεσίες των Catering σαν ένδειξη υψηλού κοινωνικού και οικονομικού επιπέδου. Αν και αυτό είναι σφάλμα. Το Catering έχει προσιτές λύσεις και οικονομικές προτάσεις για όλους.

Λόγω των απαιτήσεων της σύγχρονης ζωής οι γυναίκες εργάζονται. Μετά πρέπει να φροντίσουν το σπίτι και τα παιδιά και έτσι δεν τους μένει καθόλου ελεύθερος χρόνος. Κουράζονται και προτιμούν λίγη ησυχία από την φασαρία που προϋποθέτει μια προετοιμασία.

Δεν έχουν τον χρόνο και την όρεξη που απαιτείται για να οργανώσουν μια εκδήλωση και έτσι απευθύνονται σε ειδικούς. Οι άνθρωποι δεν κουράζονται για να το ετοιμάσουν και μοναδικός τους σκοπός είναι να περάσουν καλά και να διασκεδάσουν.

Άλλος ένας λόγος είναι η έλλειψη του απαιτούμενου χώρου. Τα σπίτια δεν είναι μεγάλα όπως ήταν παλαιότερα και έτσι δεν είναι βολικά για να φιλοξενήσουν

πολύ κόσμο. Ενώ αντίθετα οι εταιρείες διαθέτουν ή τους προτείνουν χώρους που τους εξυπηρετούν. Επίσης διαθέτουν τον απαιτούμενο εξοπλισμό.

Ο κόσμος θέλει να μιμείται τους άλλους και γι' αυτό απευθύνεται σε Catering. Η μίμηση των άλλων είναι ένας ακόμα λόγος για την ανάπτυξη του κλάδου. Καθώς και η συνήθεια που ωθεί τους ανθρώπους στο εζίβπημα σε κάθε περίπτωση που θέλουν να διοργανώσουν μια εκδήλωση.

Οι γυναίκες συχνά βαριούνται την κούραση και τον κόπο και γι' αυτό δεν θέλουν να τα φτιάξουν μόνες τους. Προτιμούν τις υπηρεσίες των ειδικών.

Η ζήτηση των υπηρεσιών Catering αυξάνεται συνεχώς γι' αυτό αυξάνεται και η προσφορά τους. Ο ανταγωνισμός που υπάρχει συμβάλει θετικά στην ανάπτυξη του κλάδου γιατί οι επιχειρήσεις βελτιώνουν τις παρεχόμενες υπηρεσίες και έτσι ωφελούνται οι πελάτες.

Όσον αφορά το Catering σε επιχειρήσεις (βιομηχανικό Catering) υπάρχουν και εδώ λόγοι που συμβάλουν στην ανάπτυξη του.

Τα εργοστάσια, οι επιχειρήσεις, τα σχολεία, τα ξενοδοχεία και κάθε είδους επιχειρήσεις που τροφοδοτούνται από άλλους έχουν μεγάλο όφελος. Καταρχήν εξασφαλίζουν σταθερή ποιότητα και γλιτώνουν το υψηλό κόστος που απαιτείται για την παραγωγή των φαγητών.

Επίσης δεν χρειάζονται να τροφοδοτούνται με πρώτες ύλες που απαιτούνται για τα φαγητά. Δεν χρειάζεται να έχουν ειδικούς αποθηκευτικούς χώρους, ούτε εγκαταστάσεις παραγωγής φαγητών, καθώς και ειδικό εξοπλισμό. Τέλος προμηθεύονται ακριβώς τις μερίδες που χρειάζονται.

Πρέπει, τέλος να αναφερθεί ότι οι υπηρεσίες που προσφέρονται από ειδικές επιχειρήσεις έχουν προσεχθεί μέχρι την τελευταία λεπτομέρεια. Υπάρχει ευελιξία στην επιλογή του μενού και τα φαγητά παρουσιάζονται με πολύ ωραίο τρόπο. Οι πρώτες ύλες είναι ελεγμένες και οι τιμές προσιτές.

ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ CATERING

Το Catering παρόλα τα θετικά του και τις υπηρεσίες που προσφέρει έχει και κάποια μειονεκτήματα. Αυτά τα μειονεκτήματα είναι σοβαρά αλλά με την σωστή αντιμετώπιση μπορούν να ξεπεραστούν και να συμβάλουν θετικά στην ανάπτυξη του κλάδου.

Δυο είναι τα κυριότερα μειονεκτήματα που έχει να αντιμετωπίσει το Catering. Πρώτον οι "αλεξιπτωτιστές" - όπως ονομάζονται - που εισχωρούν στον κλάδο και δεύτερον η έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού.

"Αλεξιπτωτιστές" θεωρούνται οι εταιρείες που εισχωρούν στον κλάδο και έχουν σκοπό το γρήγορο και εύκολο κέρδος. Οι υπηρεσίες που προσφέρουν δεν είναι πάντα καλές. Αυτό κλονίζει την εμπιστοσύνη του κόσμου και βλάπτει και τις αξιόπιστες επιχειρήσεις του χώρου.

Φυσικά, δεν μπορούν να επιβιώσουν για πολύ στην αγορά λόγω του χαμηλού επιπέδου των υπηρεσιών τους. Έτσι γρήγορα κλείνουν. Αυτό φυσικά δημιουργεί ανταγωνισμό και οδηγεί τις αξιόπιστες εταιρείες να προσφέρουν όλο και καλύτερες υπηρεσίες.

Η ύπαρξη αυτών των επιχειρήσεων δίνει στον κόσμο τη δυνατότητα να δει ποιος προσφέρει πραγματικά καλές υπηρεσίες. Έτσι, λοιπόν αυτό το σημαντικό μειονέκτημα αν χρησιμοποιηθεί κατάλληλα μπορεί να ενεργήσει σαν θετικό στοιχείο.

Το δεύτερο σημαντικό μειονέκτημα, όπως προαναφέρθηκε είναι η έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού στην αγορά. Αυτό είναι πολύ αρνητικό για το Catering. Αυτή η έλλειψη οδήγησε πολλές εταιρείες ξενοδοχεία και άλλου φορείς που ασχολούνται με το Catering να δημιουργήσουν δικά τους εκπαιδευτικά κέντρα και σχολές.

Σε αυτές τις ιδιόκτητες σχολές εκπαιδεύουν το προσωπικό τους, είτε είχε κάποια προηγούμενη εκπαίδευση είτε όχι. Εκεί το προσωπικό παίρνει κατάρτιση

υψηλών προδιαγραφών και προετοιμάζεται σωστά και υπεύθυνα ώστε να αποδίδει καλά και αποδοτικά στη δουλειά του.

Ο εργαζόμενος σε μια εταιρεία Catering πρέπει να είναι ευγενικός, να προσαρμόζεται στις απαιτήσεις της δουλειάς και να δουλεύει σκληρά. Όλα αυτά κάνουν πιο επιτακτική την ανάγκη για εκπαίδευση του προσωπικού.

Η δημιουργία σχολών προκαλεί πολλά έξοδα και προβλήματα στην κάθε εταιρεία. Γι' αυτό θα βοηθούσε πολύ και τις εταιρείες αλλά και τον κλάδο του Catering γενικότερα η δημιουργία ειδικών σχολών από το κράτος ή από ιδιώτες. Το προσωπικό θα μπορούσε να εκπαιδευτεί πολύ καλά πριν βγει στην αγορά για εργασία.

Εκτός από αυτά τα δύο μειονεκτήματα υπάρχουν και άλλα τα οποία πρέπει να επισημάνουμε. Ένα ακόμα σημαντικό μειονέκτημα είναι η παραπληροφόρηση του κόσμου. Αν και όλοι γνωρίζουν τι σημαίνει Catering δεν γνωρίζουν τι δυνατότητες έχει και τι μπορεί να προσφέρει.

Ο κόσμος πρέπει να μάθει ότι υπηρεσίες που παρέχονται από αυτούς που ασχολούνται με το Catering είναι απεριόριστες. Ο κάθε πελάτης που απευθύνεται σε μια εταιρεία Catering φεύγει πάντα ευχαριστημένος και ικανοποιημένος. Σκοπός των επιχειρήσεων είναι η ικανοποίηση των πελατών γιατί έτσι έχουν και εκείνες όφελος.

Ένα ακόμα μειονέκτημα - κυρίως για τις μικρές επιχειρήσεις - είναι η έλλειψη ιδιοκτητών χώρων και ο αισθητά μικρότερος αριθμός ατόμων που μπορούν να εξυπηρετήσουν σε σχέση με τις μεγάλες. Γι' αυτά το λόγω σε αυτούς απευθύνεται μόνο για μικρές εκδηλώσεις. Εάν όμως βρουν την ευκαιρία μπορούν να αναπτυχθούν και να γίνουν ανταγωνιστικές.

Αρνητικό για την ανάπτυξη του κλάδου του Catering είναι οι παρεχόμενες υπηρεσίες. Όπως προαναφέρθηκε οι προσφερόμενες υπηρεσίες είναι πολλές αλλά δυστυχώς δεν είναι όλες του ίδιου ποιοτικού επιπέδου. Οι επιχειρήσεις διαφημίζουν ότι προσφέρουν άριστες υπηρεσίες που καταλήγουν να είναι οι χειρότερες.

Πρέπει να υπάρχει κάποιος τρόπος ώστε να εξασφαλίζονται ο' πελάτες Φυσικά ο' μεγάλες εταιρείες είναι αξιόπιστες. Αλλά υπάρχουν πολλοί πελάτες που επιλέγουν μικρές επιχειρήσεις γιατί τις θεωρούν οικονομικότερες. Όμως οι υπηρεσίες τους δεν είναι πάντα καλές.

Ένα ακόμα σημαντικό μειονέκτημα είναι το κόστος των παρεχόμενων υπηρεσιών. Εάν υπολογιστεί το κόστος των φαγητών που θα φτιάξει μια νοικοκυρά και το κόστος για τις υπηρεσίες ενός Catering η διαφορά δεν είναι πολύ μεγάλη. Εάν υπολογιστεί ο κόπος και η φασαρία για τη νοικοκυρά τότε είναι πιο κερδοφόρο να απευθυνθεί σε ένα Catering.

Δυστυχώς όμως ο πελάτης δεν το βλέπει έτσι, πιστεύει ότι θα πληρώσει άδικα περισσότερα χρήματα και αυτό το θεωρεί σπατάλη. Η νοοτροπία λοιπόν του πελάτη είναι ένα ακόμα μειονέκτημα για την ανάπτυξη του Catering. Ο πελάτης πρέπει να πεισθεί ότι θα έχει όφελος πριν "αγοράσει" κάτι.

Φυσικά το κόστος αυξάνεται ανάλογα με το είδος και την ποσότητα των προσφερόμενων υπηρεσιών. Όσα περισσότερα περιλαμβάνει το πακέτο τόσο μεγαλύτερη είναι η τιμή του, όσο πιο λυτό και απλό είναι τόσο πιο χαμηλή είναι η τιμή. Γι' αυτό οι πελάτες πρέπει να γνωρίζουν ότι πληρώνουν ότι ακριβώς επιθυμούν.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

Το μεγαλύτερο πλεονέκτημα για όσων απευθύνονται σε κάποιο Catering, και κυρίως για τις νοικοκυρές είναι ότι τους μένει ελεύθερος χρόνος. Δεν κάνουν μόνες τους όλες τις προετοιμασίες άρα δεν κουράζονται και έτσι έχουν και τη διάθεση και τον χρόνο να απολαύσουν την εκδήλωσή τους.

Τα Catering αναλαμβάνουν να επαναφέρουν το χώρο όπως ήταν πριν την εκδήλωση. Έτσι αν η δεξίωση γίνεται σε κάποιο σπίτι η οικοδέσποινα γλιτώνει τον κόπο από την μετέπειτα καθαριότητα. Ο χώρος της παραδίνεται καθαρός και συμμαζεμένος.

Επίσης οι πελάτες πρέπει να γνωρίζουν ότι το να απευθυνθούν σε ένα Catering δεν είναι τόσο ακριβό όσο νομίζουν. Αν υπολογίσουν πόσο θα στοίχιζε στις νοικοκυρές αν τα έφτιαχναν μόνες τους ότι θα ξοδέψουν σχεδόν τα ίδια χρήματα.

Αυτό είναι πολύ θετικό. Με το ίδιο ποσό κάνουν τη δουλειά τους χωρίς κούραση και κόπο. Αυτό το συνειδητοποιούν όλο και περισσότερες νοικοκυρές και απευθύνονται σε Catering.

Ένα ακόμα πλεονέκτημα είναι ότι τα Catering μπορούν να προσφέρουν μεγάλη ποιότητα φαγητών και εδεσμάτων. Τόση μεγάλη ποικιλία από την οποία μπορεί να επιλέξει ο πελάτης θα ήταν τρομερά δύσκολο για μια νοικοκυρά να την προσφέρει.

Πλεονέκτημα είναι και η άριστη ποιότητα αλλά και οι πρωτότυπες ιδέες τόσο στα φαγητά όσο και σε όλη τη διοργάνωση της εκδήλωσης.

Οι εταιρείες διακοσμούν κατάλληλα τους χώρους για κάθε περίπτωση κάτι που είναι πολύ δύσκολο για ένα άτομο.

Πρέπει να σημειωθεί ότι αν και πολλές νοικοκυρές ντρέπονται να πουν ότι δεν έχουν φτιάξει τα πάντα μόνες τους αυτό σιγά - σιγά μειώνεται.

Οι σημερινές οικοδέσποινες το θεωρούν σημαντικό και καλόγουστο να βλέπουν οι καλεσμένοι τους ότι δέχτηκαν τις υπηρεσίες ενός Catering. Θεωρούν ότι έτσι αποκτούν κύρος.

Σε αυτό το σημείο πρέπει να αναφερθούν τα πλεονεκτήματα που έχουν οι ιδιωτικές εταιρείες ε3ιβήπ9 σε αντίθεση με την Olympic Catering που είναι δημόσια.

Οι ιδιωτικές εταιρείες Catering προσλαμβάνουν προσωπικό όποια στιγμή θέλουν και όποια εποχή το χρειάζονται λόγω της αύξησης της δουλειάς τους. Η την Olympic Catering μπορεί να προσλάβει έκτακτο προσωπικό μόνο μια συγκεκριμένη χρονική στιγμή που ορίζεται από το νόμο.

Ακόμα οι ιδιωτικές επιχειρήσεις έχουν τη δυνατότητα να διαθέσουν 3% από τα έσοδα τους για την προώθηση των πωλήσεων τους. Μπορούν να δώσουν μπόνους, δώρα ή αμοιβές στους εργαζομένους τους ή σε συνεργάτες χωρίς αποδεικτικά στοιχεία. Ενώ η την Olympic Catering πρέπει να έχει αποδείξεις από όλες τις συναλλαγές της.



PARK HOTEL

Athens

Αίθουσες εκδηλώσεων με θέα στο... «Park»

Κάνετε επιλογή ενός ημερησίου γάμου ή για μία εξαιρετική βραδιά. Με τη σπουδαία των κολλεμένων σας θα απολαύσετε το τέλει περιβάλλον για την αργία της νύχτας σας στην Αθήνα. Η ιδανική θέση του στην καρδιά της Αθήνας, κοντά στο ιστορικό Παλιό του Λαυρίου, καθώς και το εξαιρετικό περιβάλλον των 600 θέσμων κάνουν το ξενοδοχείο «PARK» μια από τις πρώτες επιλογές για τις γαμήλιες δεξιώσεις της Αθήνας. Η ποιότητα, το γούστο, το περιβάλλον, κερδίζει και η καλύτερη προσοχή και φροντίδα στην επικοινωνία με τους δεξιώσεις Πενθήμερη, Εβδομη και Αξιοποιεί, που αποσπάζονται με ιδιαίτερη θέση για τη γαμήλια δεξίωση. Αρκεί οι κολλεμένοι να είναι από 60 έως 100 άτομα.

Η προσοχή Αλεξάνδρα με τη φρεσκάδα και την αρεσκία του διαθέτει προ-

PARK CATERING SERVICE

Μετά την επίσκεψη στην αίθουσα των δεξιώσεων, το ξενοδοχείο PARK διαθέτει με εξειδικευμένες υπηρεσίες από CATERING εξειδικευμένων δεξιώσεων. Η τέλεια οργάνωση, η άμεγος εξυπηρέτηση, το άριστο προσωπικό, η υψηλή τεχνική της γνώσης της γαστρονομίας θα διασφαλίσουν ένα τέλει αποτέλεσμα στο δικό σας χώρο με τη σφραγίδα «PARK CATERING SERVICE».

αρχή για μερόμερα, αλλά εξαιρετικές δεξιώσεις έως 100 άτομα. Το Asta Roof Garden με ποίηση και καταπληκτική θέα διαθέτει για δεξιώσεις τους κολλεμένους μήνες. Ταυτόχρονα κερδίζει το ενδιαφέρον της δεξίωσης που θέλει να κάνει η κ. Σ. Κωνσταντίνου σας απολαύσει ανέλγη με τις καλύτερες με εξειδικευμένες γαστρονομικές, μαγειρικές και διακοσμητικές προσέγγιση, σας διαθέσει με τη θέση των κολλεμένων, έτσι όλα την επιμέλεια της δεξίωσης και προσέγγιση «Επί ΠΑΡΚ» της γάμου με σφραγίδα στην αίθουσα των κολλεμένων, γαμήλια τελετή, σερβίσις, κερδίζει, αναμεταξύ στην τιμή από 11.000 δραχμές ή ένα κομμάτι μεσαίο για γαμήλια τελετή, σερβίσις, κερδίζει, κερδίζει, αναμεταξύ, η τιμή του σερβιτσιού είναι από 9.000 δραχμές. Οι κολλεμένοι της σερβιτσιού θα είναι όλες τις νύχτες επιδοματικό, έτσι κερδίζει σερβιτσιού δίνεται, ώστε να νιώσετε την τεχνική των προτέρων ποιο σερβιτσιού θα σερβιτσιού τη δεξίωση και όλα νιώσετε τον κολλεμένους στο τέλος!

Η θέα για τους κολλεμένους είναι η προσοχή περιβάλλοντος γάμου που γάμου στο τον χώρο καταγωγής του αλάτου.

Το πρώτο δεξιώσεων του ξενοδοχείου Park ηρώματα από τον χώρο νύχτας σερβιτσιού με... μαγειρική στο μπόνι, ολόκληρο παραδοσιακό γαστρονόμο, όπως το γαστρονόμο των 8 σερβιτσιού, σερβιτσιού αναμεταξύ με την προσοχή του πρώτου και ολόκληρο πρώτο δεξιώσεων των κολλεμένων με θέα, τον κολλεμένο γάμο με παραδοσιακό σερβιτσιού. Παράλληλα δεν ξεχνάμε την πρώτη σερβιτσιού της γάμου για να κερδίσει το αλάτου να γαστρονόμο σε ένα παραδοσιακό δεξιώσεων Alexandra's Restaurant ή στο Asta Roof Garden κοντά στην...

PARK HOTEL

Athens

Λεωφ. Αλεξάνδρας 10, Αθήνα, τηλ. 88.32.711-19, Fax 82.38.420
SITE: <http://www.park-hotel.gr> E-mail: park-hotel@otenet.gr

Coral Hotel

και η δική σας Γαμήλια Δεξίωση...



...το τέλειο πάντρεμα!



Coral Hotel

Λ. Ποσειδώνος 35, Πικιά Φάλιρο, 175 61 Αθήνα, Τηλ: 9816441, Fax: 9831207
ΤΜΗΜΑ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ / CATERING

Δεξίωση με κύρος για ξεχωριστές στιγμές



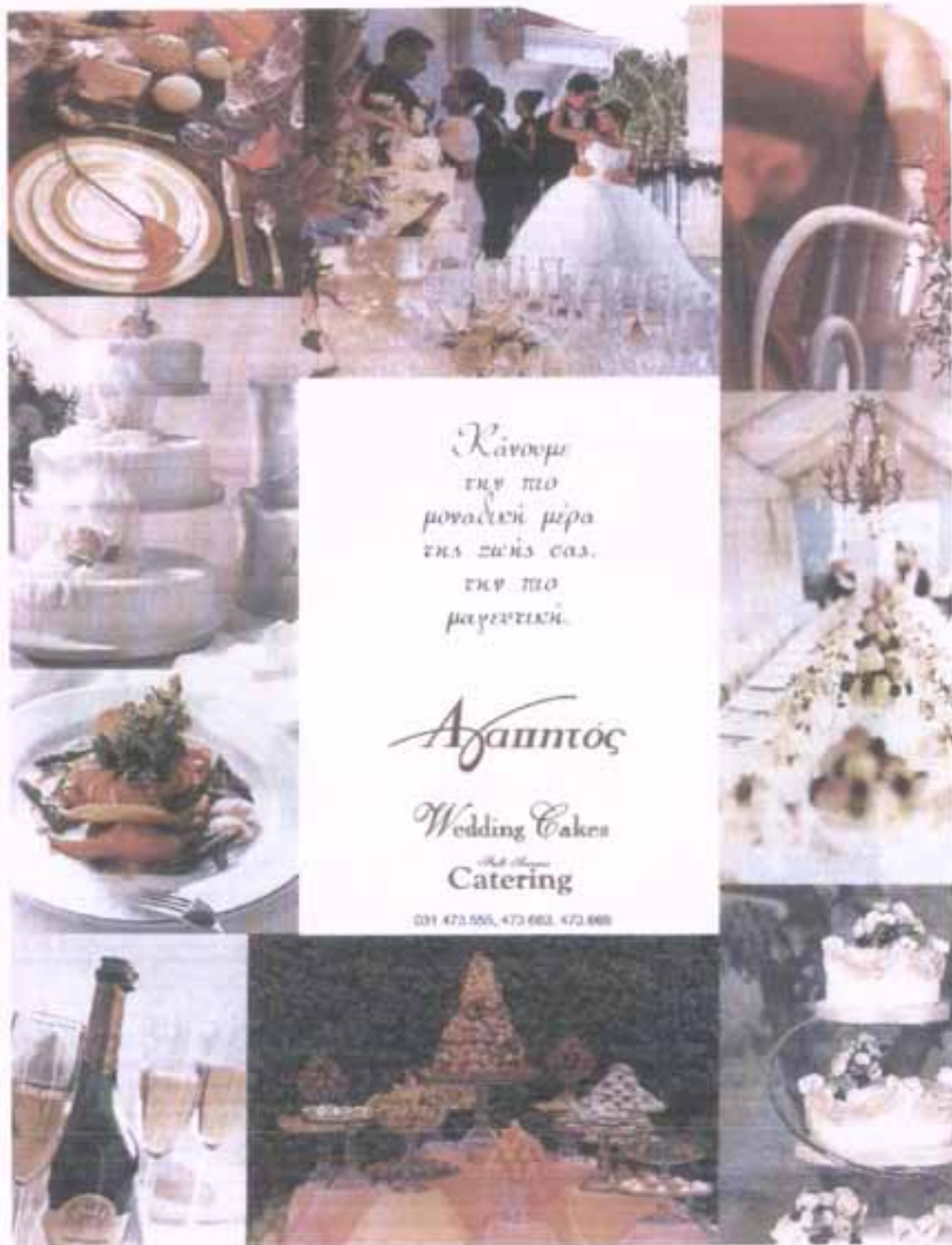
**TITANIA
HOTEL**

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ 52 • 10678 ΑΘΗΝΑ

ΤΗΛ.: (01) 33 00 111 • FAX: (01) 33 00 700

ΤΩΧ: 214673 IFEL GR.





Κάνουμε
την πιο
μοναδική μέρα
της ζωής σας,
την πιο
μαγευτική.

ΑΪΣΗΠΟΣ

Wedding Cakes
And More
Catering

031 473.555, 473.662, 473.868

αστερίσες

*Για εκδηλώσεις...
ποητών αστέρων ★★*



Γρ. Λαμπράκη 2, 166 74 Γλυφάδα, τηλ.: 89.83.473



ATHENS CATERING



*Όταν η ποιότητα,
η γεύση,
η ποιαιλία φτάνει
στην ούρα της*



*Μια προσωπική επιλογή
που θα ενθουσιάσει
τους καλεσμένους σας*



*Η ATHENS Catering έχει την εναισθησία, την ικανότητα,
τη θέληση να δημιουργήσει μια χαρούμενη και ελπιδοφόρα
ατμόσφαιρα που να ενορχηστρώνει τις προδοσεις σας από ένα πόσο
αποδοτικό γεγονός όπως και την τετίμησή σας για τους
συνταμείς σας.*

Α. Προσίδωνος 18, Ελληνικό, τηλ. : 89.48.333, 89.80.022
Αποκλειστικά τόμα : GRAND HALL, Ρομάς Ελλαςκός (3 Αθήνας, 200 άτομα, 250 άτομα, 600 άτομα)
THE ATHENS GARDEN, Αρσινόη (1500 άτομα)

Παράρτημα Α

B - 2 . 5 . 3.

Τα συνεδριακά κέντρα της Ελλάδας

Τμήμα Ιο : Συνεδριακά κέντρα Αθηνών

α/α	ΟΝΟΜΑ - Διεύθυνση - Τηλέφωνα	Δυνατότητες - παροχές
1.	ΖΑΠΠΕΙΟ - τηλ. 3220270 - 3231660	α) αίθουσα 140 ατόμων με μόνιμη εγκατάσταση μετάφρασης σε 11 γλώσσες. β) αίθουσα 100 ατόμων με μόνιμη εγκατάσταση μετάφρασης σε 3 γλώσσες. γ) αίθουσα 200 ατόμων δ) αίθουσα 220 ατόμων - δυνατότητα εγκατάστασης μεταφραστικού συστήματος
2.	ΕΥΓΕΝΙΔΕΙΟ ΙΔΡΥΜΑ Λ. Συγγρού - τηλ. 9411181	Αίθουσα 350 ατόμων με μόνιμη εγκατάσταση μετάφρασης σε 2 γλώσσες.
3.	ΠΟΛΕΜΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ Ριζάρη & Βασ. Σοφίας - τηλ. 7290543 -4	Αίθουσα 400 ατόμων με μόνιμη εγκατάσταση μετάφρασης σε 3 γλώσσες
4.	ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΕΥΝΩΝ - Βασ. Κων/νου 48 - τηλ. 7229811 -15	Αίθουσα 250 ατόμων με μόνιμη εγκατάσταση μετάφρασης σε 2 γλώσσες
5.	ΠΑΝΤΕΙΟΣ ΣΧΟΛΗ ΠΟΛΙΤΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ - Λεωφ. Συγγρού 136 τηλ. 9238208 -	Αίθουσα 50 ατόμων με μόνιμη εγκατάσταση μετάφρασης σε 5 γλώσσες

α/α	ΟΝΟΜΑ - Διεύθυνση - Τηλέφωνα	Λυσιτότητες - παροχές
1.	ΜΕΓΑΛΗ ΒΡΕΤΤΑΝΙΑ Πλ. Συντάγματος - τηλ. 3230051 - 10 Κατηγορία : LUX	α) BALL ROOM, αίθουσα 600 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 300 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) ROYAL ROOM, αίθουσα 350 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 120 ατόμων σε SCHOOL STYLE. γ) MIRROR, αίθουσα 145 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 80 ατόμων σε SCHOOL STYLE. δ) ATHENEON VIEW, αίθουσα 140 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 70 ατόμων σε SCHOOL STYLE.
2.	PARK - Λ. Αλεξάνδρας 10 - τηλ. 8832711 - 19 Κατηγορία : LUX	Αίθουσα 600 - 700 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 300 ατόμων σε SCHOOL STYLE.
3.	ROYAL OLYMPIC Διάκου 28 - 34 - τηλ. 9226411 Κατηγορία : LUX	Αίθουσα 450 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 200 ατόμων σε SCHOOL STYLE.
4.	HOLIDAY INN - Μιχαλακοπούλου 50 - τηλ. 7248322 - 29 Κατηγορία : LUX	α) ΑΠΟΛΛΩΝ, αίθουσα 250 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 190 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) ΞΕΝΙΟΣ ΔΙΑΣ, αίθουσα 240 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 170 ατόμων σε SCHOOL STYLE. γ) ΚΟΣΜΟΣ, αίθουσα 600 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 400 ατόμων σε SCHOOL STYLE. δ) ΠΟΣΕΙΔΩΝ, αίθουσα 100 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 70 ατόμων σε SCHOOL STYLE.
5.	LEDRA MARRIOTT - Λεωφ. Συγγρού 113-115 τηλ. 9347711 Κατηγορία : LUX	Αίθουσα 500 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 260 ατόμων σε SCHOOL STYLE. (Η αίθουσα μπορεί να χωριστεί σε μικρότερες)
6.	DIVANI - ZAFOLIA PALACE - Παρθενώνας 19 - 25 τηλ. 9222945 - 9	α) Αίθουσα Α', 150 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 120 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) Αίθουσα Β', 250 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 220 ατόμων σε SCHOOL STYLE.

α/α	ΟΝΟΜΑ - Διεύθυνση - Τηλέφωνα	Λιυαυατότητες - παροχές
7.	PRESIDENT Λεωφ. Κηφισίας 43 - τηλ. 6924600 Κατηγορία : Α	α) CONFERENCE HALL, αίθουσα 500 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 150 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) ΛΕΣΧΗ 600 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 250 ατόμων σε SCHOOL STYLE.
8.	ATHENS CHANDRIS - Λ. Συγγρού 385 - τηλ. 9414824 - 6 Κατηγορία : LUX	α) CONFERENCE HALL, αίθουσα 500 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 200 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) ELDORADO, αίθουσα 120 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 70 ατόμων σε SCHOOL STYLE.
9.	ATHENS HILTON - Βασ. Σοφίας 46 - τηλ. 7220201 - 10 Κατηγορία : LUX	α) ΤΕΡΨΙΧΟΡΗ, αίθουσα 500 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 125 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) FOYER, αίθουσα 500 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 125 ατόμων σε SCHOOL STYLE. (Σημ. οι παραπάνω δύο αίθουσες μπορούν να ενωθούν σε μια μεγάλη, 1700 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 425 ατόμων σε SCHOOL STYLE.) γ) ΕΣΠΕΡΙΑΔΕΣ, αίθουσα 350 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 90 ατόμων σε SCHOOL STYLE. δ) ΓΑΛΛΕΙΑΣ, αίθουσα 200 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 50 ατόμων σε SCHOOL STYLE.
10.	CARAVEL - Βασ. Αλεξάνδρου 2 - τηλ. 7221790 -60 Κατηγορία : LUX	α) OLYMPIA CONGRESS HALL, αίθουσα 1350 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 800 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) MACEDONIA, αίθουσα 750 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 250 ατόμων σε SCHOOL STYLE. γ) MEGONETTE, αίθουσα 300 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 200 ατόμων σε SCHOOL STYLE. δ) PELLA, αίθουσα 150 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 100 ατόμων σε SCHOOL STYLE. ε) HORIZON, αίθουσα 200 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 120 ατόμων σε SCHOOL STYLE.

α/α	ΟΝΟΜΑ - Διεύθυνση - Τηλέφωνα	Λυνατότητες - παροχές
11.	ATHENAEUM INTERCONTINENTAL Λεωφ. Συγγρού 89 - 93 τηλ. 9225950 Κατηγορία : LUX	α) VIP, αίθουσα 100 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 50 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) OMEGA, αίθουσα 100 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 50 ατόμων σε SCHOOL STYLE. γ) BALLROOM, αίθουσα 1800 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 750 ατόμων σε SCHOOL STYLE. (Η παραπάνω αίθουσα μπορεί να χωριστεί σε τρεις μικρότερες, δηλαδή : α) αίθουσα 550 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 220 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) αίθουσα 600 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 220 ατόμων σε SCHOOL STYLE. γ) αίθουσα 550 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 220 ατόμων σε SCHOOL STYLE).
12.	ASTIR HOTELS CO - Βουλιαγμένη - τηλ. 8960211 - 9 1ο ξενοδοχείο : ARION ASTIR PALACE	α) BANGUET ROOM, αίθουσα 200 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 120 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) CONFERENCE HALL, αίθουσα 120 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 60 ατόμων σε SCHOOL STYLE. γ) MEETING ROOM, αίθουσα 100 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 60 ατόμων σε SCHOOL STYLE.
13	ASTIR HOTELS CO - Βουλιαγμένη - τηλ. 8960211 - 9 2ο ξενοδοχείο : AFRODITE ASTIR PALACE	α) ILIOS HALL, αίθουσα 100 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 60 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) AEGEAN HALL, αίθουσα 200 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 140 ατόμων σε SCHOOL STYLE.

α/α	ΟΝΟΜΑ - Διεύθυνση - Τηλέφωνα	Δυνατότητες - παροχές
14.	ASTIR HOTELS CO - Βουλιαγμένη - τηλ. 8960211 - 9 3ο ξενοδοχείο : ΝΑΥΣΙΚΑ ASTIR PALACE	α) CONGRESS HALL, αίθουσα 300 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 120 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) GONGRESS FOYER, αίθουσα 600 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 240 ατόμων σε SCHOOL STYLE. γ) BANGUET HALL A, αίθουσα 120 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 70 ατόμων σε SCHOOL STYLE. δ) BANGUET HALL D, αίθουσα 100 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 70 ατόμων σε SCHOOL STYLE. (Σημ. : Οι δύο παραπάνω αίθουσες μπορούν να ενωθούν σε μία A + D 200 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 120 ατόμων σε SCHOOL STYLE).
15.	MERIDIEN N.J.V. ATHENS Πλ. Συντάγματος τηλ. 3255301 -9 Κατηγορία : LUX	Αίθουσα 120 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 60 ατόμων σε SCHOOL STYLE.

Τμήμα 2ο : Συνεδριακά κέντρα υπόλοιπης Ελλάδας

Α. Κρήτη

α/α	ΟΝΟΜΑ - Διεύθυνση - Τηλέφωνα	Δυνατότητες - παροχές
		Κ Ρ Η Τ Η
1.	MINOS PALACE - Αγ. Νικόλαος - τηλ. 0841 22345 Κατηγορία : LUX	Αίθουσα αμφιθεατρική, 140 ατόμων σε SCHOOL STYLE χωρίς μόνιμη μεταφραστική εγκατάσταση.
2.	MINOS BEACH - Αγ. Νικόλαος - Κατηγορία : Α	α) αίθουσα αμφιθεατρική, 70 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) αίθουσα αμφιθεατρική, 50 ατόμων σε SCHOOL STYLE.
3.	EL GRECO - Ρέθυμνο - τηλ. 0831 71102	α) MAIN CONF. ROOM, αίθουσα 150 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 55 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) VIDEO SALON, αίθουσα 50 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 24 ατόμων σε SCHOOL STYLE. γ) AEGEAN ROOM, αίθουσα 90 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 44 ατόμων σε SCHOOL STYLE. δ) MEDITERRANEAN ROOM, αίθουσα 90 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 44 ατόμων σε SCHOOL STYLE. (Σημ. : Οι παραπάνω αίθουσες, δεν έχουν μόνιμο σύστημα μετάφρασης, αλλά χρησιμοποιούν πρόσθετα. Έχουν όμως όλον τον άλλο εξοπλισμό, δηλ. FILM PROJECTORS 8mm, VIDEO RECORDER & MONITOR, ΜΙΚΡΟΦΩΝΑ, SLIDE PROJECTORS 35 mm, OBJECT PROJECTORS κ.λπ.)

α/α	ΟΝΟΜΑ - Διεύθυνση - Τηλέφωνα	Δυνατότητες - παροχές
4.	RITHYMNA BEACH - Ρέθυμνο - τηλ. 0831 29491 Κατηγορία : Α	<p>α) MEGAS ALEXANDROS, αίθουσα 350 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 120 ατόμων σε SCHOOL STYLE.</p> <p>β) SALON HERCULES, αίθουσα 14 ατόμων σε OVAL STYLE.</p> <p>γ) SALON ACHILLES, αίθουσα 80 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 36 ατόμων σε SCHOOL STYLE.</p> <p>δ) SALON POSEIDON, αίθουσα 60 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 24 ατόμων σε SCHOOL STYLE.</p> <p>ε) SALON ODYSSEAS, αίθουσα 50 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 24 ατόμων σε SCHOOL STYLE.</p> <p>(Σημ. : Οι παραπάνω αίθουσες, δεν έχουν μόνιμο σύστημα μετάφρασης, αλλά χρησιμοποιούν πρόσθετα. Έχουν όμως όλον τον άλλο εξοπλισμό, δηλ. FILM PROJECTORS 8mm, VIDEO RECORDER & MONITOR, ΜΙΚΡΟΦΩΝΑ, SLIDE PROJECTORS 35 mm, OBJECT PROJECTORS, OVERHEAD PROJECTORS κ.λπ.)</p>
5.	CRETA SUN - Γούβες Ηρακλείου - τηλ. 0897 41241 - 5 Κατηγορία : Α	<p>αίθουσα MAIN CONF. ROOM, 270 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 110 ατόμων σε SCHOOL STYLE.</p> <p>(Σημ. : Η παραπάνω αίθουσα μπορεί να χωριστεί με ειδικό μονωτικό χώρισμα σε δύο αίθουσες. Δεν υπάρχει μόνιμο σύστημα μετάφρασης, αλλά χρησιμοποιείται πρόσθετο. Έχει όμως όλον τον άλλο εξοπλισμό, δηλ. FILM PROJECTORS 8mm, SLIDE PROJECTORS 35 mm, OBJECT PROJECTORS, VIDEO RECORDER & MONITOR, μικρόφωνα κ.λπ.)</p>
6.	AGAPI BEACH - Αμουδάρα Ηρακλείου - τηλ. 081 250524 & 250502 Κατηγορία : Α	<p>αίθουσα 115 ατόμων σε SCHOOL STYLE ενώ σε THEATRE STYLE γίνεται για 200 ή και περισσότερα άτομα. Η αίθουσα δεν διαθέτει σύστημα μετάφρασης αλλά χρησιμοποιείται πρόσθετο.</p>

α/α	ΟΝΟΜΑ - Διεύθυνση - Τηλέφωνα	Δυνατότητες - παροχές
7.	ELOUDA BEACH - Ελούντα Αγ. Νικολάου - τηλ. 0841 41412 - 3 & 3607120 Κατηγορία : LUX	α) αίθουσα αμφιθεατρική, 200-250 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 120 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) αίθουσα 250 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 120 ατόμων σε SCHOOL STYLE, χωρίς μόνιμο σύστημα μετάφρασης, αλλά με πρόσθετο.
8.	ASTIR PALACE ELOUDA - Ελούντα Αγ. Νικολάου - τηλ. 0841 41580 - 4 & 3243961 Κατηγορία : LUX	αίθουσα 400 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 200 ατόμων σε SCHOOL STYLE, με μόνιμο σύστημα μετάφρασης σε 3 γλώσσες.
9.	ELOUDA MARMIN - Ελούντα Αγ. Νικολάου - τηλ. 0841 41513 & 41025 Κατηγορία : A	ανοιχτό υπαίθριο θέατρο 250-300 ατόμων, που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για συνέδριο.
10.	ARINA SUND - Χάνι Κοκκίνη Ηρακλείου τηλ. 081 761354 & 761293 Κατηγορία : A	αίθουσα 600 ατόμων σε SCHOOL STYLE, χωρίς μόνιμο σύστημα μετάφρασης αλλά με πρόσθετο.
11.	CRETA MARIS - Λιμάνι Χερσονήσου - τηλ. 0897 22115 -30 Κατηγορία : LUX	α) αίθουσα 120 ατόμων σε SCHOOL STYLE χωρίς μόνιμο μεταφραστικό σύστημα. β) αίθουσα 500 ατόμων σε SCHOOL STYLE, με μόνιμο σύστημα μετάφρασης σε 8 γλώσσες.
12.	APOLLONIA BEACH - Λινοπεράματα Ηρακλείου τηλ. 087 821602 & 821624 Κατηγορία : A	αίθουσα 250-300 ατόμων σε SCHOOL STYLE, χωρίς μόνιμο σύστημα μετάφρασης αλλά με πρόσθετο.
13.	CRETE CHANDRIS - Μάλεμε Χανίων - τηλ. 0821 62221 -5 Κατηγορία : A	α) αίθουσα 300 ατόμων σε SCHOOL STYLE χωρίς μόνιμο μεταφραστικό σύστημα, αλλά με πρόσθετο. β) αίθουσα 60-70 ατόμων σε THEATRE STYLE.
14.	CAPSIS BEACH - Αγ. Πελαγία Ηρακλείου - τηλ. 081 233395 & 283530 Κατηγορία : A	α) αίθουσα 300 ατόμων σε SCHOOL STYLE χωρίς μόνιμο μεταφραστικό σύστημα. β) αίθουσα 700 ατόμων με πλήρες μεταφραστικό σύστημα σε 8 γλώσσες.

α/α	ΟΝΟΜΑ - Διεύθυνση - Τηλέφωνα	Δυνατότητες - παροχές
15.	MIRABELLO - Αγ. Νικόλαος - τηλ. 0841 28886-10 Κατηγορία : Α	αίθουσα 250 ατόμων σε SCHOOL STYLE, χωρίς μόνιμο σύστημα μετάφρασης, αλλά με πρόσθετο.
16.	ΟΡΘΟΛΟΞΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΚΡΗΤΗΣ - Καλιμπάρι Χανίων - τηλ. 0824 22245 (Γραφεία Αθηνών : Στράβωνος 12, Παγκράτι, τηλ. 7218455) ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ	αίθουσα 120-500 ατόμων με αυτόματο σύστημα μετάφρασης σε 7 γλώσσες, PROJECTORS, VIDEO, μικρόφωνα κ.λπ.

Β. Ρόδος

α/α	ΟΝΟΜΑ - Διεύθυνση - Τηλέφωνα	Δυνατότητες - παροχές
		Ρ Ο Δ Ο Σ
1.	RODOS PALACE HOTEL APPARTMENTS Ιξία, Ιαλυσσός - τηλ. 0241 25222 & 26222 Κατηγορία : LUX	Υπάρχει πλήρες συνεδριακό κέντρο σε ξεχωριστό κτίριο με δύο ορόφους α) GROUND FLOOR. αίθουσα 1000 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 650 ατόμων σε SCHOOL STYLE, με μόνιμη εγκατάσταση μεταφραστικού τμήματος σε 5 γλώσσες, μικρόφωνα, PROJECTORS, πλήρης εξοπλισμός. β) Δεύτερος όροφος, αίθουσα 350 ατόμων με επίσης πλήρη εξοπλισμό. (Σημ. : Μέσα στο συνεδριακό κέντρο υπάρχουν όλες οι ανέσεις π.χ. τηλέφωνα, αίθουσες για ξεκούραση, μεμονωμένα δωμάτια για συναντήσεις, γραμματεία, μπάρ κ.λπ.)
2.	GRAND HOTEL ASTIR PALACE - Ακτή Μιαούλη 1 - τηλ. 0241 26284 Κατηγορία : LUX	α) αίθουσα 400 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 300 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) αίθουσα 200 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 120 ατόμων σε SCHOOL STYLE, χωρίς μόνιμο σύστημα μετάφρασης, αλλά με πρόσθετο.
3.	OLYMPIC PALACE - Λεωφ. Ιαλυσσού - τηλ. 0241 28755 Κατηγορία : LUX	α) αίθουσα 350 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 250 ατόμων σε SCHOOL STYLE. β) αίθουσα 150 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 70 ατόμων σε SCHOOL STYLE, χωρίς μόνιμο σύστημα μετάφρασης, αλλά με πρόσθετο.
4.	ELECTRA PALACE - Παραλία Ιαλυσσού τηλ. 0241 92521 - 5 Κατηγορία : LUX	αίθουσα 300 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 200 ατόμων σε SCHOOL STYLE, χωρίς μόνιμο σύστημα μετάφρασης αλλά με πρόσθετο.
5.	METROPOLITAN CAPSIS HOTEL & APPARTMENTS - Παραλία Ιξίας - τηλ. 0241 25015 Κατηγορία : A	α) αίθουσα 400 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 280 ατόμων (SCHOOL STYLE) β) αίθουσα 300 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 150 ατόμων (SCHOOL STYLE) γ) αίθουσα 120 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 80 ατόμων (SCHOOL STYLE) Μη μόνιμο σύστ. μετάφρασης (πρόσθετο)

α/α	ΟΝΟΜΑ - Διεύθυνση - Τηλέφωνα	Λυνατότητες - παροχές
6.	DIONYSSOS Ιξιά, Φανερομένη - τηλ. 0241 23021 -5 Κατηγορία : Α	αίθουσα 200 ατόμων σε SCHOOL STYLE, χωρίς μόνιμη εγκατάσταση μεταφραστικού τμήματος, αλλά με πρόσθετο.
7.	PARADISE HOTEL - Κοσκινού - τηλ. 0241 29220 Κατηγορία : Α	αίθουσα 550-600 ατόμων σε SCHOOL STYLE, με μόνιμο σύστημα μετάφρασης.
8.	RODOS BAY - Ιξιά - τηλ. 0241 23662 Κατηγορία : Α	αίθουσα αμφιθεατρική, 350 ατόμων σε THEATRE STYLE, χωρίς μόνιμο σύστημα μετάφρασης, αλλά με πρόσθετο.

Γ. Κέρκυρα

α/α	ΟΝΟΜΑ - Διεύθυνση - Τηλέφωνα	Δυνατότητες - παροχές
Κ Ε Ρ Κ Υ Ρ Α		
1.	CORFU HILTON Οδός Ναυσικός, Κανόνι - τηλ. 0661 36540 Κατηγορία : LUX	αίθουσα 500 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 220 ατόμων σε SCHOOL STYLE, με μόνιμη εγκατάσταση μεταφραστικού τμήματος σε 3 γλώσσες
2.	CHANDRIS CORFU - Δασσιά - τηλ. 0661 33071 - 5 Κατηγορία : A	αίθουσα 400 ατόμων σε SCHOOL STYLE επίπεδη ή σε δύο επίπεδα αμφιθεατρικά (45) με 4 θαλάμους αυτόματης μετάφρασης.
3.	ASTIR PALACE CORFU Κομμένο, Γουβιά - τηλ. 0661 91490 & 91481 Κατηγορία : LUX	αίθουσα 200 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 150 ατόμων σε SCHOOL STYLE, χωρίς μόνιμο σύστημα μετάφρασης.
4.	GRAND HOTEL - GLYFADA BEACH - Γλυφάδα τηλ. 0661 37919 & 94201 Κατηγορία : A	αίθουσα 250 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 150 ατόμων σε SCHOOL STYLE, χωρίς μόνιμο σύστημα μετάφρασης.
5.	SAN STEFANO - Μπενίτσες - τηλ. 0661 36036 & 92292 Κατηγορία : A	α) αίθουσα 60 ατόμων β) αίθουσα 40 ατόμων (Σημ. : Οι δύο παραπάνω αίθουσες ενώνονται σε μία για 100 άτομα σε THEATRE STYLE).

Α. Θεσσαλονίκη - Χαλκιδική

α/α	ΟΝΟΜΑ - Διεύθυνση - Τηλέφωνα	Δυνατότητες - παροχές
		Θ Ε Σ Σ Α Λ Ο Ν Ι Κ Η
1.	<p>ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΠΛΗΡΕΣ ΚΕΝΤΡΟ HELEXPO Εγνατίας 154, κέντρο - τηλ. 031 239221 [Η HELEXPO - T.I.F. είναι μέλος της EUROPEAN FEDERATION OF CONFERENCE CITIES (E.F.C.C) και της INTERNATIONAL CONGRESS AND CONVENTION ASSOCIATION (I.C.C.A.)]</p>	<p>α) 495 SQ.M. 400 ατόμων, 10 γραφ. προεδρ., μεταφραστικό τμήμα σε 8 γλώσσες, PROJECTOR 16mm. OVERHEAD PROJECTORS, SLIDE PROJECTORS, VIDEO PROJECTORS, MICROPHONES, AIR CONDITONED.</p> <p>β) 154 SQ.M. 100 ατόμων, 4 γραφ. προεδρ., χωρίς μόνιμο μεταφραστικό τμήμα, αλλά με όλα τα PROJECTORS.</p> <p>γ) 153 SQ.M. 110 ατόμων, 6 γραφ. προεδρ., με μόνιμο μεταφραστικό τμήμα σε 3 γλώσσες και με όλα τα PROJECTORS.</p> <p>δ) 87 SQ.M. 50 ατόμων, χωρίς μεταφραστικό τμήμα, ούτε PROJECTORS, μόνο μικρόφωνα και κλιματισμό.</p> <p>ε) 32 SQ.M. 50 ατόμων, χωρίς μεταφραστικό τμήμα, ούτε PROJECTORS, μόνο μικρόφωνα και κλιματισμό.</p>
2.	<p>ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ ΠΑΛΑΣ - Λεωφ. Μεγ. Αλεξάνδρου - τηλ. 031 837520 - 9 Κατηγορία : LUX</p>	<p>αίθουσα 500 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 30 ατόμων σε SCHOOL STYLE, με μόνιμη εγκατάσταση μετάφρασης σε 3 γλώσσες.</p>
3.	<p>ELECTRA PALACE Πλατεία Αριστοτέλους - τηλ. 031 232221 Κατηγορία : A</p>	<p>α) αίθουσα 400 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 200 ατόμων σε SCHOOL STYLE.</p> <p>β) αίθουσα 150 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 90 ατόμων σε SCHOOL STYLE, χωρίς μόνιμο σύστημα μετάφρασης, αλλά με πρόσθετο.</p>
4.	<p>ΑΘΩΣ ΠΑΛΑΣ - Καλλιθέα Χαλκιδικής τηλ. 0374 22100 - 109 Κατηγορία : A</p>	<p>αίθουσα 1000 ατόμων σε SCHOOL STYLE, με μόνιμο σύστημα μετάφρασης σε 3 γλώσσες.</p>

α/α	ΟΝΟΜΑ - Διεύθυνση - Τηλέφωνα	Δυνατότητες - παροχές
5.	PORTO CARRAS Σιθωνία Χαλκιδικής - τηλ. 0375 410704 1ο συγκρότημα : MELITON BEACH	MELITON ROOM, αίθουσα 150 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 75 ατόμων σε SCHOOL STYLE, χωρίς μόνιμη εγκατάσταση μετάφρασης.
6.	PORTO CARRAS Σιθωνία Χαλκιδικής - τηλ. 0375 410704 2ο συγκρότημα : SITHONIA BEACH	SITHONIA HALL, αίθουσα 200 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 100 ατόμων σε SCHOOL STYLE, χωρίς μόνιμη εγκατάσταση μετάφρασης.
7.	PORTO CARRAS Σιθωνία Χαλκιδικής - τηλ. 0375 410704 3ο συγκρότημα : VILLAGE INN	<ul style="list-style-type: none"> α) GINA BACHAUER HALL (κλειστό θέατρο) 460 ατόμων με μόνιμη εγκατάσταση μεταφραστικού τμήματος σε 4 γλώσσες. β) APOLLON (υπαιθριο θέατρο) 800 ατόμων, με πρόσθετο σύστημα μετάφρασης. γ) HIPPOCRATES, αίθουσα 150 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 100 ατόμων σε SCHOOL STYLE, , με πρόσθετο σύστημα μετάφρασης. δ) ARISTOTELIS, αίθουσα 100 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 75 ατόμων σε SCHOOL STYLE, , με πρόσθετο σύστημα μετάφρασης. ε) MARINA CONFERENCE ROOM, αίθουσα 50 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 35 ατόμων σε SCHOOL STYLE, , με πρόσθετο σύστημα μετάφρασης.

Ε. Κως - Λελφοί - Χίος

α/α	ΟΝΟΜΑ - Διεύθυνση - Τηλέφωνα	Δυνατότητες - παροχές
Κ Ω Σ		
1.	CONTINENTAL PALACE Ηπειρωτικό Μέλαθρο Κατηγορία : Α	αίθουσα 200 ατόμων, με πρόσθετη εγκατάσταση μετάφρασης, VIDEO PROJECTORS, μικρόφωνα κ.λπ..
2.	HIPPOCRATES PALACE Ψαλίδι Κώ - τηλ. 0242 24401 - 8 Κατηγορία : Α	αίθουσα 500 ατόμων, με πρόσθετη εγκατάσταση μετάφρασης, VIDEO PROJECTORS, μικρόφωνα κ.λπ..
3.	CARAVIA BEACH Μαρμάρι Κώ - τηλ. 0242 41291 - 4 Κατηγορία : Α	αίθουσα 400 ατόμων, με πρόσθετη εγκατάσταση μετάφρασης, VIDEO PROJECTORS, μικρόφωνα κ.λπ..
Δ Ε Λ Φ Ο Ι		
	ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΔΕΛΦΩΝ τηλ. 0265 82733 & 7230674 (Αθήνα)	α) αίθουσα 240 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 170 ατόμων σε SCHOOL STYLE, , με αυτόματο σύστημα μετάφρασης σε 7-8 γλώσσες. β) αίθουσα 100 ατόμων σε THEATRE STYLE ή 60 ατόμων σε SCHOOL STYLE, , με αυτόματο σύστημα μετάφρασης σε 7-8 γλώσσες.
Χ Ι Ο Σ		
	HOMERIAN CENTER τηλ. 0271 25557 & 27488	αίθουσα 150 ατόμων, με αυτόματο σύστημα μετάφρασης σε 3 γλώσσες.

Παράρτημα Β



ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ I

1.000

Γαλλικός καφές
Τσάι
Γάλα
Χυμοί φρούτων

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ II

1.500

Γαλλικός καφές
Τσάι
Γάλα
Χυμοί φρούτων

Ποικιλία βουτημάτων

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ III

2.200

Γαλλικός καφές
Τσάι
Γάλα
Χυμοί φρούτων

Σάντουιτς

Κρουασάν
Ποικιλία βουτημάτων

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ IV

2.500

Γαλλικός καφές
Τσάι
Γάλα
Χυμοί φρούτων

Κλάμπ σάντουιτς

Ποικιλία βουτημάτων
Ταρτάκια φρούτων

Για καφέ εσπρέσσο ή καπουτσίνο, θα υπάρξει επιβάρυνση 300 δρχ./άτομο.



ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΓΙΑ ΚΑΤΙ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟ

ΕΛΛΗΝΙΚΟ I 2.500

Καρβέλι χωριάτικο
 Ελιές
 Φέτα με λάδι και ρίγανη

 Ποικιλία σκληρών τυριών
 Τυροπιτάκια, σπανακοπιτάκια

 Χαλβάς

 Ούζο, χυμούς φρούτων, αναψυκτικά

ΕΛΛΗΝΙΚΟ II 2.900

Παξιμάδι με τομάτα και κοπανιστή
 Ελιές διάφορες

 Σκαλτσούνια με ανθότυρο και μέλι
 Λουκάνικο χωριάτικο με πορτοκάλι
 Ψωμί χωριάτικο

 Μίνι ελληνικά γλυκά

 Ούζο, χυμούς φρούτων, αναψυκτικά

ΓΑΛΛΙΚΟ 3.000

Μπαγκέτες από άσπρο και μαύρο ψωμί
 Ποικιλία γαλλικών τυριών

 Ποικιλία αλλαντικών
 Τουρσιά διάφορα
 Κις Λοραίν

 Ταρτελέτες φρούτων

 Γαλλικό κρασί, χυμούς φρούτων,
 αναψυκτικά

ΙΤΑΛΙΚΟ 3.500

Σάντουιτς με σαλάμι και μαρούλι
 Μοτσαρέλα και τομάτα

 Πίτσα Ναπολιταίν
 Φοκατσίνι με μοτσαρέλλα και βασιλικό

 Τιραμισού

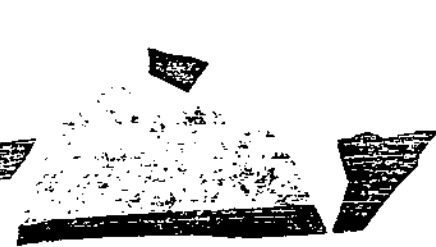
 Κιάντι, χυμούς φρούτων, αναψυκτικά
 Καφέ εσπρέσσο ή καπουτσίνο

BIENEZIKO 2.800

Κρουασάν βουτύρου
 Κρουασάν με σοκολάτα, ψωμάκι με σταφίδες

 Κέικ φρούτων
 Τούρτα με μαύρα κεράσια

 Σοκολάτα βιενουά, καφές φίλτρου, χυμοί φρούτων



MENΟΥ ΓΙΑ ΓΕΥΜΑ Ή ΔΕΙΠΝΟ

MENΟΥ I 6 € 000

Κρέπες Σισιλιέν
(μοσχάκι, σπανάκι, ελιές)

Στήθος κοτόπουλο πανέ
Σάλτσα Ταρτάρ
Πατάτες ντουσές
Καροτάκια περσιγιέ

Σοκολατίνα

MENΟΥ III 6 € 5 00

Σαλάτα καπνιστής πέστροφας
(μαρούλι, πέστροφα, τομάτα, αυγό σάλτσα κοκταϊηλ)

Μοσχάρακι ψητό με μανιτάρια
Πατάτες φονταίν
Δεμάτι φασολάκια με μπέικον

Τιραμισού

MENΟΥ II 6 € 2 00

Σαλάτα Νισουάζ (φασολάκια, πατάτες, τόνος
αυγό, τομάτα, κρεμμύδι, σως βινεγκρέτ)

Αρνάκι ψητό λεμονάτο
Πατάτες Σατώ
Ποικιλία λαχανικών βουτύρου

Μους σοκολάτα

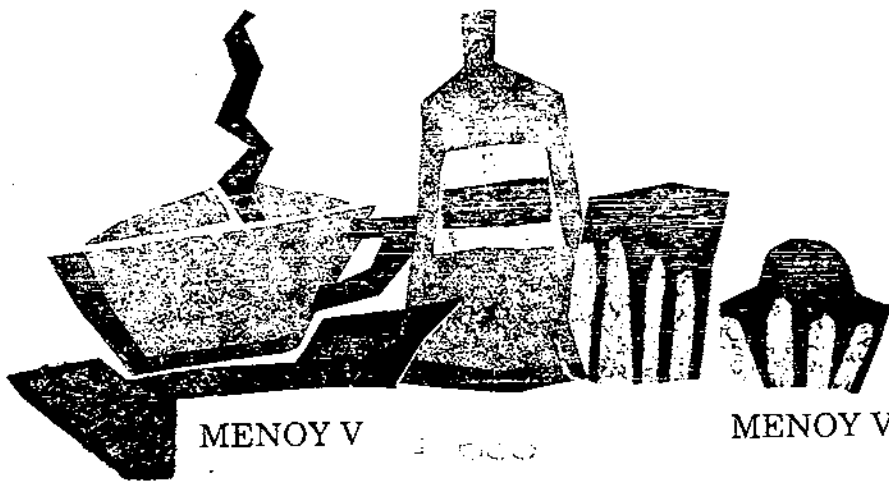
MENΟΥ IV 6 € 3 00

Κις Λοραίν
(τάρτα με 4 είδη τυριών, ζαμπόν, μπέικον)

Σκαλοπίνια κρασάτα
Πατάτες ντοφινουά
Τομάτα προβενσάλ

Μπαβαρούα κόκκινων φρούτων

Η επιλογή για τα ποτά που θα συνοδέψουν το γεύμα σας μπορεί να γίνει από τον τιμοκατάλογο ποτών που θα βρείτε στο τέλος του εντύπου.



MENOU V

€ 5,00

Ποπιέτες γλώσσας με σάλτσα
γαρίδα, άνιθο

Αντρεκότ μοσχαρίσια
Σάλτσα Μπεαρναίζ
Πατάτες τηγανιτές
Καρδιά αγγινάρας γεμιστή

Παγωτό

MENOU VI

€ 6,50

Ροζέτα σολωμού με μους πέστροφας
Σάλτσα Χορσράντις

Φιλέτο μοσχαρίσιο με σάλτσα
από άγρια μανιτάρια
Πατάτες παριζιέν
Λαχανάκια Βρυξελλών
Καρότα περσιγιέ

Μιλφέιγ

MENOU VII (έως και 30 άτομα)

€ 50,00

Σαλάτα με γαρίδες, αβοκάντο και λαχανικά
Σάλτσα βινεγκρέτ με καρύδια

Σατωμπριάν με σάλτσα gratin
Πατάτες φοντάν
Σπαράγγια
Κολοκυθάκια βουτύρου

Φράουλες με σαντιγύ και κονιάκ

Η επιλογή για τα ποτά που θα συνοδέψουν το γεύμα σας μπορεί να γίνει από τον τιμοκατάλογο ποτών που θα βρείτε στο τέλος του εντύπου.

Μ Π Ο Υ Φ Ε Ι

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κις Λοραίν (τάρτα με ζαμπόν, μπέικον & 4 είδη τυριών)
Ψάρι Αθηναϊκή (με ελαφριά σάλτσα μαγιονέζας)
Σπαράγγια ζαμπόν
Τυροπιτάκια
Σπανακοπιτάκια

ΖΕΣΤΑ ΦΑΓΗΤΑ

Εσκαλόπ χοιρινά (σάλτσα πιπεράτη)
Κοτόπουλο ψητό (με σάλτσα κάρυ)
Μουσακάς
Κεφτεδάκια (με πικάντικη σάλτσα)
Πατάτες λεμονάτες
Φασολάκια βουτύρου
Ριζότο

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πατατοσαλάτα με μπέικον (σάλτσα μουστάρδας)
Σαλάτα λαχανικών
Μελιτζανοσαλάτα
Σαλάτα χωριάτικη
Σαλάτα ζυμαρικών με τόνο
Πράσινη σαλάτα

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Φέτα, Μανούρι, Γραβιέα, Κεφαλοτύρι

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρουτοσαλάτα
Ελληνικά γλυκά

Μ Π Ο Υ Φ Ε Ι Ι

9 009

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΡΥΑ

- Ψάρι Αθηναϊκή (σάλτσα μαγιονέζας)
- Μπριός Νισουάζ (σαλάτα Νισουάζ μέσα σε καρβέλι)
- Μελιτζανοσαλάτα
- Ταραμοσαλάτα
- Καπνιστή πέστροφα
- Ριζότο Clair de Lune (ριζότο με γαρίδες και κρέμα με άνηθο)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΖΕΣΤΑ

- Κις Λοραίν
- Τυρόπιτα
- Κεφτεδάκια (με πικάντικη σάλτσα)

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΩΝ & ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

(εμμεντάλ, γραβιέρα, φέτα, μανούρι, μπλου τσιζ)

ΣΑΛΑΤΕΣ

- Σαλάτα ζυμαρικών Μάριο (με φουσίλι τρικολόρε και πικάντικη σως)
- Σαλάτα χωριάτικη
- Σαλάτα λαχανικών (σάλτσα μπλου τσιζ)
- Σαλάτα Παρμαντιέ
- Σαλάτα εποχής (σως βινεγκρέτ)

ΚΥΡΙΑ ΠΛΑΤΑ

- Αρνάκι προβενσάλ (ελαφριά σάλτσα τομάτας και σκόρδου)
- Μοσχάρακι γάλακτος με σως μαδέρα
- Κατόπουλο λεμονάτο
- Γλυκόξινο χοιρινό (με φρούτα και λαχανικά)

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

- Ριγατόνι (με σάλτσα βασιλικού)
- Πατάτες παριζιέν
- Αρακάς, καροτάκια και καλαμπόκι βουτύρου

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

- Φρουτοσαλάτα
- Ποικιλία ελληνικών γλυκών
- Τούρτες διάφορες

Μ Π Ο Υ Φ Ε Ι Ι Ι**ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΡΥΑ**

Γαριδοσαλάτα (σάλτσα άνιθο)

Πέστροφα καπνιστή

Καθρέπτης αλλαντικών (ζαμπόν, καπνιστό χοιρινό, γαλοπούλα, σαλάμι)

Καπνιστός σολομός με χαβιάρι

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΖΕΣΤΑ

Κοτόπουλο γεμιστό (με τυρί, μπέικον και μυρωδικά)

Κις Λοραίν (τάρτα με ζαμπόν, μπέικον και 4 είδη τυριών)

Τυρόπιτα

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΩΝ & ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ**ΣΑΛΑΤΕΣ**

Πατατοσαλάτα ελληνική

Πράσινη σαλάτα (σως ροκφόρ)

Χωριάτικη σαλάτα

Σαλάτα «Κόλσλόου» (ψιλοκομμένο λάχανο, καρότο, με ελαφριά γλυκιά σάλτσα μαγιονέζας)

Καβουροσαλάτα (ρύζι, σουσάμι, πιπεριές)

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

Μοσχάρι Μπουργκινιόν

Χοιρινό με γλυκόμενη σάλτσα

Κοτόπουλο α λα κίνγκ (σάλτσα με κρέμα γάλακτος και μανιτάρια)

Αρνάκι ψητό (στο φούρνο με ρίγανη και λεμόνι)

Εσκαλόπ (μοσχάρι με σάλτσα Μαδέρα)

Μπιφτεκάκια (με μπάρμπεκιου σως)

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Φουσίλι τρικολόρε με σάλτσα τομάτα βασιλικό

Πατάτες παριζιέν

Ριζότο

Καλαμπόκι με πιπεριά

Ποικιλία 4 λαχανικών βουτύρου

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Καταρράκτης φρέσκων φρούτων

Ποικιλία από γαλλικά παστάκια

Ελληνικά γλυκά

Μ Π Ο Υ Φ Ε Ι V

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΡΥΑ

Ροζέτα σολομού με χαβιάρι
 Χοιρινό με δαμάσκηνα
 Καθρέπτης αλλαντικών (πανσέτα χοιρινή, ζαμπόν, πεπερόνε, σαλάμι αέρος)
 Ροστ μπιφ με σπαράγγια
 Γαρίδες Ατλαντικού ποσέ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΖΕΣΤΑ

Σπετζοφάι
 Τάρτα γαρίδα
 Πιπεριές γεμιστές πανέ
 Μανιτάρια πλερότους σωτέ με εστραγκόν

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ & ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πανδαισία λαχανικών με σάλτσα ραπανάκι
 Καβουροσαλάτα
 Σαλάτα mexican
 Σαλάτα ζυμαρικών πολυνησιακή
 Σαλάτα του χωρικού

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

Φιλέτο κοτόπουλο με κάρυ
 Μοσχάρακι στρογκανώφ
 Χοιρινό baby galing
 Αρνί γάλακτος με κεφαλοτύρι
 Μοσχάρακι γάλακτος μπρεζέ
 Φιλέτο ξιφία με ελαφριά σάλτσα λεμόνι
 Μπούτι χοιρινό Βιρτζίνια (Κάρβιν)

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

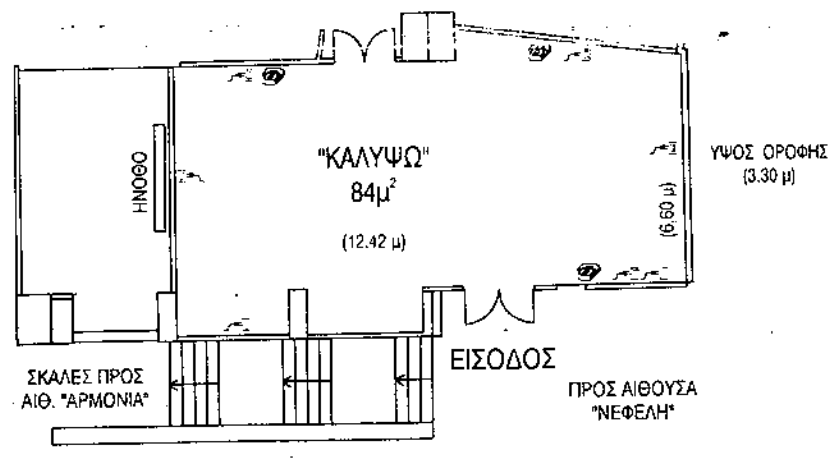
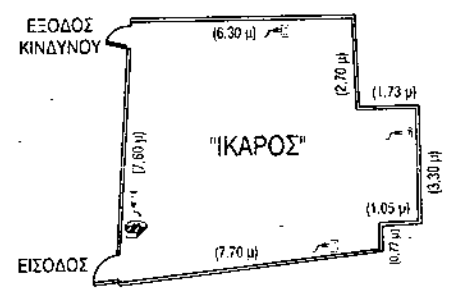
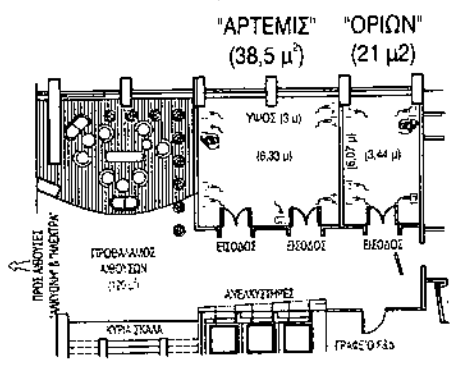
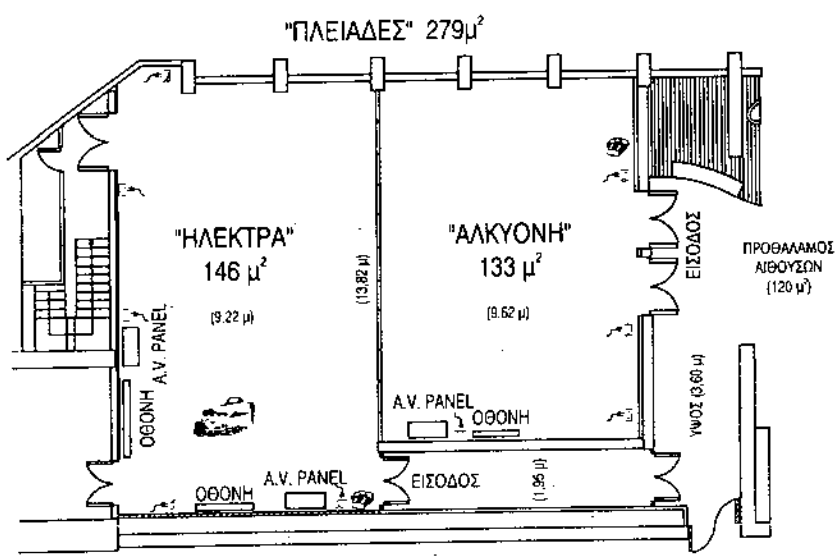
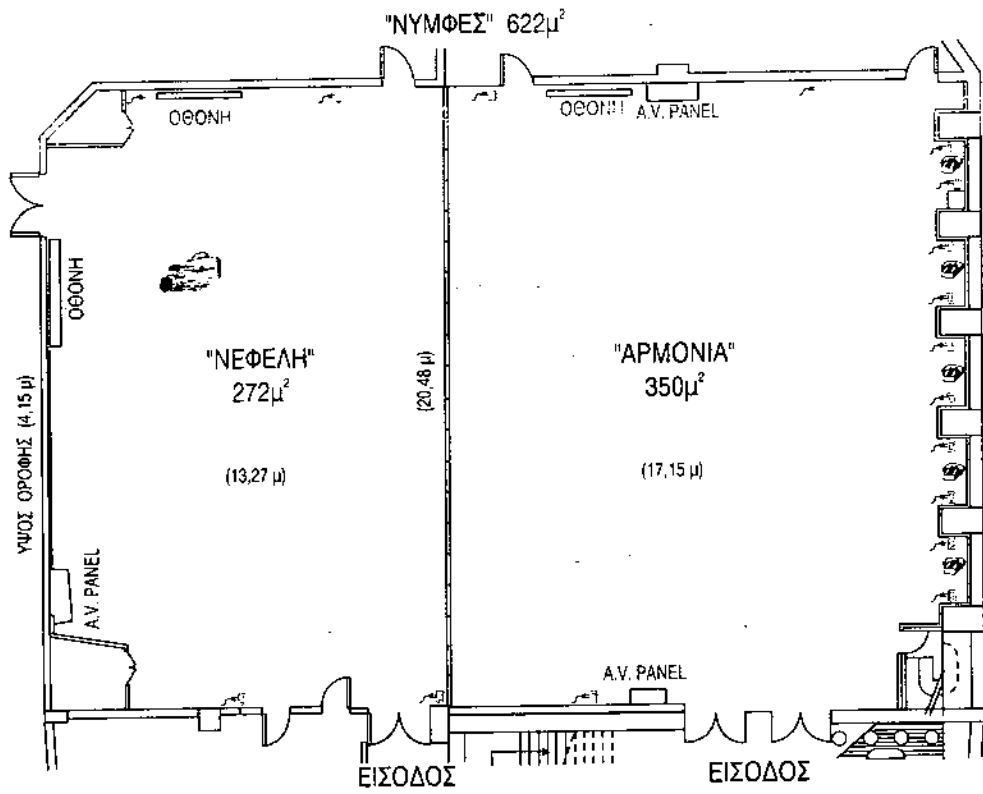
Ρυζότο εζιπιέν με μανιτάρια και λουκάνικο
 Λαχανάκια Βρυξελλών βουτύρου
 Πατάτες μπουλανζέ
 Ταλιατέλες με κινέζικη σάλτσα
 Σαλσίφι βουτύρου (σπαράγγι)
 Καθρέπτη Ελληνικών και Ευρωπαϊκών τυριών

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ταρτάκια φρούτων
 Τούρτες διάφορες
 Καλάθια φρούτων

Ποικιλία ψωμιού (4 είδη)

ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΑΙΘΟΥΣΩΝ



ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΓΕΥΜΑ

MENOU I

Σούπα κρέμα λαχανικών

Ψητή νεφραριά χοιρινού με καρότα, αρακά βουτύρου
και πατάτες κροκέτες

Μους σοκολάτα

Καφές φίλτρου ή τσάι

MENOU II

Σούπα κρέμα με μανιτάρια του δάσους με τραγανά «croutons»

Στήθος κοτόπουλου γεμιστό με τυρί «Brie»
σερβιρισμένο με σπανάκι στον ατμό και πατάτες βουτύρου

Τουλίπα από μπισκότο με μους φράουλας

Καφές φίλτρου ή τσάι

MENOU III

Ζαμπόν Πάρμας με πεπόνι

Φιλέτο σολομού με λαχανικά εποχής και πατάτες «Fondant»

Παγωμένο παρφέ μάνγκο με μούρα και φρούτα εποχής

Καφές φίλτρου ή τσάι

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΓΕΥΜΑ

MENOU IV

Μοτσαρέλα με ντομάτες σερβιρισμένη με ελαιόλαδο και βασιλικό

Χοιρινή νεφραριά με σάλτσα μουστάρδας «Romperey»

Πατάτες «Rosti» και λαχανικά εποχής

Τούρτα «Gloria» με σάλτσα σοκολάτας και βανίλιας

Καφές φίλτρου ή τσάι

MENOU V

Σούπα αστακού

Εσκαλόπ μόσχου με σάλτσα κρέμα μανιτάρια ,
σερβιρισμένο με λαχανικά εποχής και ταλιατέλες

Παγωτό καρύδι με φρούτα εποχής

Καφές φίλτρου ή τσάι

MENOU VI

Σαλάτα εποχής με γαρίδες και σολομό καπνιστό

Στήθος κοτόπουλου γεμιστό με «Saffron» και φιστίκια Αιγίνης
σερβιρισμένο με ψιλοκομμένα λαχανικά, φύτρες σόγιας και άγριο ρύζι

Τούρτα «Black Forest» αρωματισμένη με «Kirsch»

Καφές φίλτρου ή τσάι

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΔΕΙΠΝΟ

MENOU I

Σαλάτα από ρόκα, νεροκάρδαμο, μαρούλι, πιπεριές και λιαστό βοδινό
σερβιρισμένη με σουσαμέλαιο και «Lime Dressing»

Στήθος κοτόπουλου σε ελαφριά σάλτσα γαρίδας και αστακού
σερβιρισμένο με λαχανικά και άγριο ρύζι

Μους από μάνγκο σε φύλλο καραμελιζέ
με σάλτσα βανίλιας και βατόμουρο

Καφές φίλτρου ή τσάι

Γλυκίσματα

MENOU II

Σαλάτα «Caesar's» με στήθος κοτόπουλου
και καβουρδισμένα κουκουνάρια

Χοιρινή μπριζόλα με σάλτσα από κόκκινο κρασί Ξινόμαυρο και «Shallots»,
σερβιρισμένο με λαχανικά εποχής και πατάτες «Macaire»

Τούρτα σοκολάτας «Truffle»

Καφές φίλτρου ή τσάι

Γλυκίσματα

MENOU III

Μιγιονέτες καπνιστού σολομού

Σκαλοπίνια χοιρινού μεμανιτάρια,
σερβιρισμένο με χυλοπίτες και λαχανικά εποχής

Παρφέ φουντουκιού με σάλτσα από ρούμι και πορτοκάλι

Καφές φίλτρου ή τσάι

Γλυκίσματα

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΔΕΙΠΝΟ

MENOU IV

Ποικιλία αλλαντικών
(Ζαμπόν Πάρμας, «Brezaola», σαλάμι Μπύρας σερβιρισμένα με τραγανά σαλατικά)

Φιλέτο σολομού στη σχάρα με σάλτσα από «Dy Veipouth» και χαβιάρι
σερβιρισμένο με λαχανικά εποχής και ρύζι ατμού

Τρία είδη σοκολάτας σε τουλίπα από μπισκότο αμυγδάλου

Καφές φίλτρου ή τσάι

Σοκολατάκια και μπισκότα

MENOU V

Κονσομέ αστακού αρωματισμένο με κονιάκ

Σαλάτα από μαρούλι και Σκωτσέζικες γαρίδες με σάλτσα «Thousand Island»

Ψαρονέφρι σερβιρισμένο με σάλτσα από τριλογία πράσινης, κόκκινης και κίτρινης πιπεριάς
Λαχανικά εποχής και πατάτες «Marquise»

Παρφέ με καραμέλα και «Kumquat»

Καφές φίλτρου ή τσάι

Σοκολατάκια και μπισκότα

MENOU VI

Σολομός Νορβηγίας «Gravlax», με σάλτσα από μουστάρδα, μέλι και άνηθο

Βοδινό φιλέτο με άγρια μανιτάρια, καλυμένο με φύλλο σφολιάτας
σερβιρισμένο με πατάτες αμυγδάλου, μπρόκολο και καρότα

Παρφέ νουγκατίνας με κεράσια μαριναρισμένα σε «kirsch»

Καφές φίλτρου ή τσάι

Σοκολατάκια

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΔΕΙΠΝΟ

MENOU VII

Γαρίδες και σολομός καπνιστός
σερβιρισμένα με σαλάτα, ραντισμένη με λαδολέμονο

Φιλέτο χοιρινού και μόσχου με σάλτσα από ροζ και πράσινους κόκκους πιπεριού
Μανιτάρια «Pleurotus», πατάτες «Galette», μπρόκολο και καρότα γλασέ

Παρφέ κάστανο με φύλλο καραμελιζέ και σάλτσα από μέλι

Καφές φίλτρου ή τσάι

Σοκολατάκια

MENOU VIII

Γαρίδες μαριναρισμένες σε ελαιόλαδο σε τραγανά φύλλα σαλάτας

Φιλετάκια μόσχου με πατάτες, ελιές, τρυφερές αγκινάρες,
με μια ελαφριά σάλτσα από «Sherry»

«Timballe» παγωμένης πραλίνας φουντουκιού με μαρέγκα

Καφές φίλτρου ή τσάι

Ξερά φρούτα σε φύλλο

MENOU IX

Τριαντάφυλλα καπνιστού σολομού και «Halibut»

Φιλέτο βοδινού με μικρά κρεμμυδάκια και λαρδί, σε μια πλούσια σάλτσα μαυροδάφνης
Μικρά καρότα, πράσινα φασολάκια και πατάτες «Parisienne»

Τυρί «Brie» και καρυδόψωμο

Τούρτα μαύρης σοκολάτας αρωματισμένη
με λικέρ Κουμκουάτ και «Grand Marnier»

Καφές φίλτρου ή τσάι

Σοκολατάκια

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ GALA ΔΕΙΠΝΟ

MENOU I

Καπνιστό στήθος πάπιας μαριναρισμένο σε μέλι,
σερβιρισμένο με μαρούλια, μικρές ντομάτες και «ξύσματα» παρμεζάνας

Φιλέτο βοδινού με μανιτάρια του δάσους,
φασολάκια, καλαμπόκι, καρότα και πατάτες ριγανάτες

Παγωμένο παρφέ καρδιού σερβιρισμένο με λικέρ καρδιού και μούρα

Καφές φίλτρου ή τσάι

Γλυκίσματα

MENOU II

Σολομός Σκοτίας «Tartar» και καπνιστό «Halibut» πάνω σε τραγανά φύλλα σαλατικών,
ραντισμένα με «Vinaigrette» από μούρα του δάσους

Γρανίτα από λεμόνι και «Lime»

Καρέ αρνιού με ελιές Καλαμών τυλιγμένο σε σπτικό φύλλο
σερβιρισμένο με λαχανικά εποχής και πατάτες «Dauphinoise»

Μους από σοκολάτα και φουντούκι με καραμελομένο αμύγδαλο

Καφές φίλτρου ή τσάι

Γλυκίσματα

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΔΕΙΠΝΟ

MENOU III

Ζαμπόν Πάρμας και «Brezaola» με καρδιές μαρουλιών και Ιταλική σάλτσα

Φιλέτο λαβράκι στη σχάρα με τρυφερά πράσα και σάλτσα από ξηρό «Vermouth»

Σορμπέ από σαμπάνια

Φιλέτο βοδινού και γαρίδα με μια ελαφριά σάλτσα από «Brandy»
σερβιρισμένο με άγριο ρύζι, μπρόκολο και δεματάκια από καρότα

Παγωτό μαστίχα σε φωλιά Κανταϊφι σερβιρισμένο με βύσσινο

Καφές φίλτρου ή τσάι

Γλυκίσματα

MENOU IV

Εν αρχή

Σούπα από αστακό και γαρίδα με κονιάκ

Καπνιστός σολομός Σκωτίας με αρτύματα και ψωμί τόστ Melba

Kir Royal Σορμπέ

Φιλέτο βοδινού με σνκώτι χήνας και τρούφα παρφέ
σερβιρισμένο με καροτάκια, μπρόκολο και «gissole» πατάτες

Παρφέ από ροδάκινο

Καφές φίλτρου ή τσάι

Ποικιλία από ραβανί

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ GALA ΔΕΙΠΝΟ

MENOU V

Εν αρχή

Σαλάτα από γαρίδες, χτένια, ρόκα και μαρούλι βουτύρου

Σορμπέ από ροζ σαμπάνια

Φιλετάκια από μοσχάρι και βοδινό με σάλτσα μανιταριών «Shiitake» και ρόζ πιπεριού σερβιρισμένα με
αρακά, πράσινα φασολάκια,
κολοκύθα και άγριο ρύζι

Ποικιλία από τυριά με κριτσίνια και ελιόψωμο

Πύργος από πικρή σοκολάτα, ρούμι και σταφίδες

Καφές φίλτρου ή τσάι

Μπισκότα και φρούτα βουτηγμένα σε σοκολάτα

MENOU VI

Εν αρχή

Αστακοουρά Αιγαίου σερβιρισμένη με μπουκέτο σαλατικών σε φύλλο,
ραντισμένα με λάδι φουντουκιού

Φιλέτο γλώσσας «Balmoral»

Παγωμένο σορμπέ Μαργαρίτα και «Lime»

Φιλέτο μόσχου με μανιτάρια «Morel»
σερβιρισμένο με σπαράγγια και πατάτες βουτύρου

Φρέσκιες φράουλες με Grand Marnier και κρέμα

Καφές φίλτρου ή τσάι

Σοκολατάκια και φρούτα βουτηγμένα σε σοκολάτα

ΓΕΥΜΑ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ Ι (Ελάχιστος αριθμός 50 άτομα)

Ορεκτικά

Χωριάτικη Σαλάτα
Αυγά με μαγιονέζα
Παντζάρια
Πατατοσαλάτα με σχινόπρασο
σερβίρονται με ψωμάκια και βούτυρο

Ζαμπόν με σπαράγγια
Τερίνα λαχανικών με σάλτσα από φρέσκια ντομάτα και βασιλικό
«Quiche» με μπέικον, ζαμπόν και τυρί

Σούπες

Μινεστρόνε με σκόρδο και ψωμί «Focaccia» (για τους κρύους μήνες)
ή
Καρπούζι πάνω σε τριμμένο πάγο με καραμελιζέ κουκουνάρια (για τους ζεστούς μήνες)

Ζεστά εδέσματα

Τηγανητό ψάρι Ατλαντικού με σπανάκι και αμύγδαλα
Χοιρινό «Zurichoise»
Κοτόπουλο σχάρας με σάλτσα από μέλι
Τρίχρωμα τორτελλίνια με ελαφριά σάλτσα από τυρί «Gorgonzola»
Λαχανικά εποχής
Πατάτες «Lyonnaise»
Ρύζι ατμού

Επιδόρπια

Φρέσκα φρούτα εποχής
Μηλόπιτα Ολλανδίας
Μπαβαρουάζ με λεμόνι και λάιμ
Κρέμα καραμελέ
Ελβετικό ρολό σοκολάτας

Καφές φίλτρου και τσάι

ΓΕΥΜΑ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ II (Ελάχιστος αριθμός 75 άτομα)

Ορεκτικά

Τραγανά φύλλα σαλάτας, φέτες από αγγούρι, σέλινο και καρότα
σερβιρισμένα με λαδόξιδο, μέλι-μουστάρδας και Γαλλική σάλτσα

Σαλάτα από τομάτα και φρέσκα κρεμμύδια
«Cole Slaw»

Τρίχρωμη σαλάτα από φασόλια
σερβίρονται με ψωμάκια και βούτυρο

Καπνιστό στήθος γαλοπούλας με ακτινίδια
Τερίνα από μανιτάρια με σάλτσα παντζαριών
«Quiche» με τυρί και σπανάκι

Σούπα

Κρέμα ντομάτας με βασιλικό και τυρί παρμεζάνα (για τους κρύους μήνες)
ή

Σούπα «Vichyssoise» (για τους ζεστούς μήνες)

Ζεστά εδέσματα

Τηγανητή πέστροφα σε βούτυρο φυσιτικού
Ψητή χοιρινή νεφραριά με γλασαρισμένα μήλα

Κοτόπουλο στη σχάρα με λαδορίγανη

Πράσινες ταλιατέλες

Λαχανικά εποχής

Πατάτες με κρέμα

Επιδόρπια

Φρέσκα φρούτα εποχής

Στρούντελ από μήλο και σταφίδες με σάλτσα βανίλιας

Λεμονόπιτα

Κρέμα καραμελέ με άρωμα πορτοκαλιού

Μπαβαρουάζ με σοκολάτα

Καφές φίλτρου και τσάι

ΓΕΥΜΑ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ III (Ελάχιστος αριθμός 75 άτομα)

Ορεκτικά

Τραγανά φύλλα σαλάτας, φέτες από αγγούρι, ντομάτα και κρεμμύδι
σερβιρισμένα με λαδόξιδο, Γαλλική, Ιταλική και Βινεγκρέτ σάλτσες

Ραπανάκια, καρότα, σέλινο και πιπεριές με ντιπ από ροκφόρ

Σαλάτα χωριάτικη

Σαλάτα «Waldorf»

Πένες με ζαμπόν και μυρωδικά

Πατάτες με φασόλια και ελιές

σερβίρονται με ψωμάκια και βούτυρο

Σαλάμι Μιλάνου, Νάπολης και ζαμπόν

Αβοκάντο με θαλασσινά σε σάλτσα «Cocktail»

«Quiche» μεμανιτάρια, μπέικον και τυρί

Σούπα

Σούπα από αρακά και ζαμπόν (για τους κρύους μήνες)

ή

Γκασπάτσο (για τους ζεστούς μήνες)

Ζεστά εδέσματα

Σουβλάκι με ψάρι

Βοδινό «Stroganoff»

Φέτες χοιρινού με κόκκινο λάχανο «breze»

Μουσακάς

Στήθος κοτόπουλου με ελιές

Λαχανικά εποχής

Πατάτες «Dauphinoise»

Πιλάφι

Επιδόρπια

Φρέσκα φρούτα εποχής

Τάρτα «Tatin»

Τιραμισού

Cheesecake με ροδάκινα

Εκλέρ σοκολάτας με κρέμα

«Roulade» κρέμας

Καφές φίλτρου και τσάι

ΓΕΥΜΑ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ IV (Ελάχιστος αριθμός 100 άτομα)

Ορεκτικά

Τραγανά φύλλα σαλάτας, αγγούρι, κόκκινα και άσπρα ραπανάκια, λάχανο, καρότα, πιπεριές, φρέσκα κρεμμυδάκια, σέλινο και μικρές ντομάτες σερβιρισμένα με λαδόξιδο, Γαλλική, Ιταλική και Βινεγκρέτ σάλτσα
Σαλάτα από πατάτες νέας σοδιάς, πράσο και μπέικον
Μανιάρια «A la Greque»
Σαλάτα «Nicoise»

Ποικιλία από Ελληνικούς μεζέδες :
Τζατζίκι, Ταραμοσαλάτα, Μελιτζανοσαλάτα,
Ντολμαδάκια, Γίγαντες
Πατέ από συκωτάκια πουλιών και σταφύλια,
Ζαμπόν Πάρμας και πεπόνι

Ποικιλία από ελληνικά τυριά
σερβιρισμένα με ψωμάκια και βούτυρο

Σούπα

Κρέμα μανιταριών με χωριάτικα «crouton»

Ζεστά εδέσματα

Θαλασσινά «gratin»
Ξιφίας στη σχάρα με βούτυρο αντζούγιας
Βοδινό σοταρισμένο με σάλτσα μουστάρδας
Χοιρινά φιλετάκια με σάλτσα από κόκκους πράσινου πιπεριού
Στήθος κοτόπουλο με σπανάκι
Λαχανικά εποχής
Πατάτες με αμύγδαλο

Επιδόρπια

Φρέσκα φρούτα εποχής
«Creme brulee»
«Cheesecake» με κεράσια
Μους σοκολάτας
Τούρτα αμυγδάλου
Τάρτα ροδάκινου

Καφές φίλτρου και τσάι

ΔΕΙΠΝΟ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ Ι (Ελάχιστος αριθμός 60 άτομα)

Ορεκτικά

Σπαράγγια τυλιγμένα σε ζαμπόν
Μους γαρίδας με ζελέ
Μικρά κολοκυθάκια γεμιστά με τόνο και σχινόπρασο

Σαλάτες

Ιταλική σαλάτα
Σαλάτα με τυρί «cottage» και χαβιάρι σολομού
Πατατοσαλάτα με σχινόπρασο
Φύλλα μαρουλιών με διάφορες σάλτσες

Καθρέπτες

Καπνιστή πέστροφα και σκουμπρί
«Brezaola» και λίκλες

Επιλογή από τυριά με διάφορα είδη γαλλικών ψωμιών

Ζεστά εδέσματα

Ποταμίσια πέστροφα με σάλτσα από βούτυρο και λεμόνι
Κότσι μόσχου «Milanaise»
Μουσακάς
Ψητό κοτόπουλο με αμύγδαλα
Πέννες με τρία είδη τυριών
Λαχανικά εποχής
Πατάτες ριγανάτες

Επιδόρπια

Καλάθι φρούτων
Φρέσκα φρουτέσαλάτα
Μους σοκολάτα
Κύκνοι γεμιστοί με κρέμα
Καρυδόπιτα
«Cheese cake» με λεμόνι και «Lime»

Καφές φίλτρου ή τσάι

ΔΕΙΠΝΟ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ II (Ελάχιστος αριθμός 80 άτομα)

Ορεκτικά

Τερίνα από πάπια με φιστίκια Αιγίνης
Ποικιλία αλλαντικών
Καπνιστό χοιρινό

Σαλάτες

Χωριάτικη
Ντομάτα και μοτσαρέλα
Πατζαρσαλάτα
Φύλλα μαρουλιών με διάφορες σάλτσες

Καθρέπτες

Καπνιστός Σολομός και πέστροφα
Ζαμπόν Πάρμας με πεπόνι

Ποικιλία τυριών με διάφορα είδη γαλλικών ψωμιών

Ζεστά εδέσματα

Φιλέτο γλώσσας «Florentine»
Ρουλάντ μόσχου με κρέμα από φασκόμηλο
Χοιρινή νεφρασιά με σάλτσα πράσινης πιπεριάς
Μπούτι από αρνάκι γάλακτος «Boulangere»
Κοτόπουλο στη σχάρα με πολύχρωμες πιπεριές
Λαχανικά εποχής
Πατάτες κροκέτες

Επιδόρπια

Καλάθι φρούτων
Φρέσκια φρουτοσαλάτα με σαντιγί
Κρέμα καραμελέ με φράουλες
Γλυκό Ναπολέον
Μπαβαρούά μόκα
Τούρτα σοκολάτα και μπανάνα

Καφές φίλτρου ή τσάι

ΔΕΙΠΝΟ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ ΙΙΙ (Ελάχιστος αριθμός 80 άτομα)

Ορεκτικά

Μοσχαράκι γάλακτος «breeze» με τόνο και σάλτσα από κάπαρη
Τερίνα λαχανικών με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας
Αντίδια Βελγίου γεμιστά με blue cheese και καρύδια

Σαλάτες

Ζυμαρικά σε σχήμα βίδας με ζαμπόν και σαλάμι
Σαλάτα από ντομάτες και αντίδια
Τρυφερές αγκινάρες με φασόλια,
Φύλλα σαλάτας με διάφορες σάλτσες

Καθρέπτες

Μιγιονέτες από καπνιστό σολομό και «Halibut»
Ζαμπόν και «Brezaoia» με ξερά φρούτα

Επιλογή από τυριά με διάφορα είδη ψωμιών

Ζεστά εδέσματα

Γαρίδες και καβούρι με γλυκόξινη σάλτσα
Φιλέτο μόσχου με μανιτάρια «Pleurotus»
Σκαλοπίνια μόσχου με λεμόνι και ελιές
Σουβλάκι από αρνίσιο κιμά σε σάλτσα γιαουρτιού
Στήθος κοτόπουλου με σπανάκι και αμύγδαλα
Λαχανικά εποχής
Πατάτες «au gratin»

Χοιρινή νεφραμιά με σάλτσα μήλου
(τεμαχίζεται μέσα στην αίθουσα)

Επιδόρπια

Πυραμίδα από φρέσκα φρούτα
Φρέσκια φρουτοσαλάτα με σαντιγί
Μους μαύρης και λευκής σοκολάτας
«Cheese Cake» με κεράσια
Εκλέρ με γέυση καφέ
Τάρτα λεμονιού

Καφές φίλτρου ή τσάι

ΔΕΙΠΝΟ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ IV (Ελάχιστος αριθμός 80 άτομα)

Ορεκτικά

«Brezaola» γεμιστή με «Blue cheese» και ελιές
Πιπεριές και κολοκυθάκια στη σχάρα με κουκουνάρι
Πατέ από συκωτάκια πουλιών με κριτσίνια και τوست «Melba»

Σαλάτες

Σαλάτα «Waldorf»
Σαλάτα από χταπόδι και ελιές
Σαλάτα «Nicoise»
Σαλάτα από αντίδια και φέτες πορτοκάλι με ξινή κρέμα
Φύλλα σαλάτας με διάφορες σάλτσες

Καθρέπτες

Καπνιστός σολομός και γαρίδες
Καπνιστό ζαμπόν με φρούτα

Διεθνής ποικιλία τυριών με διάφορα είδη ψωμιών

Ζεστά εδέσματα

Σολομός και γλώσσα σε σάλτσα από ζαφορά
Μενταγιόν μόσχου με γαρίδες σε μια ελαφριά σάλτσα αστακού
Αρνάκι με ελιές και αγκινάρες
Ψαρονέφρι «Zugichoise»
Στήθος κοτόπουλου με τυρί «Brie»
Λαχανικά εποχής
Πατάτες «Macaire»

Ψητό μπουτί μόσχου με σάλτσα από κόκκους ροζ πιπεριού
(τεμαχίζεται μέσα στην αίθουσα)

Επιδόρπια

Πυραμίδα από φρέσκα φρούτα
Φράουλες και ακτινίδια μαριναρισμένα σε «Cointreau»
Τούρτα «Black Forest»
Μικρά Γαλλικά παστάκια
Ταρταλέτες φρούτων
Σοκολατένια κυπελλάκια με μους μαύρης και λευκής σοκολάτας

Καφές φίλτρου ή τσάι

ΔΕΙΠΝΟ

DELUXE ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ Ι

(Ελάχιστος αριθμός 80 άτομα)

Ορεκτικά

Τραγανά φύλλα σαλάτας
συνοδευόμενα από λαδόξιδο, Μαγιονέζα, Γαλλική και Ιταλική σάλτσα
Σαλάτα από πράσινα φασολάκια
Πατατοσαλάτα με καπνιστό χοιρινό
Σαλάτα με καλαμαράκια
«Hompus»
Μήλα και ρίζες σέλινου με μαγιονέζα

Καθρέπτες

Πυραμίδα από γαρίδες
Καπνιστός σολομός
Προσούτο και φιλέτο μόσχου αέρος

Διεθνής ποικιλία τυριών
συνοδεύονται από κριτσίνια, διάφορα είδη ψωμιών και βούτυρο

Σούπα

Σούπα από κοτόπουλο και σπαράγγια

Ζεστά εδέσματα

Γαρίδες και γλώσσα «Cardinal»
Λαβράκι στη σχάρα με κουκουνάρια
Φιλέτο βοδινού μεμανιτάρια «Chanterelles» και «Pleurotus»
Παιδάκια αρνίσια με πατάτες «Parisienne»
Ψητή πάπια με μάνγκο
Λαχανικά εποχής
Ρύζι με μυρωδικά

Φιλέτο βοδινού «Wellington» με σάλτσα κρασιού «Madeira»
(τεμαχίζεται και σερβίρεται μέσα στην αίθουσα)

Επιδόρπια

Πυραμίδα από φρέσκα φρούτα
Φρέσκια φρουτοσαλάτα
Μιλφέιγ με φράουλες
Μους σοκολάτας
Τάρτα με μήλα και καρύδια
«Creme Brulee»
Φέτες σφολιάτας με ροδάκινο και «Frangipane»

Καφές φίλτρου ή τσάι

ΔΕΙΠΝΟ

DELUXE ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ II

(Ελάχιστος αριθμός 100 άτομα)

Ορεκτικά

Τραγανά φύλλα σαλάτας
συνοδευόμενα από λαδόξιδο, Γαλλική, Ιταλική και «Thousand Islands» σάλτσα
Σαλάτα με μαριναρισμένα μανιτάρια
«Moutabal»
«Fattouch»
Κουνουπίδι με ταχίνι
Σαλάτα με τρία είδη φασολιών

Καθρέπτες

Πυραμίδα από γαρίδες
Καπνιστός σολομός και «Halibut»
«Brezaola» και καπνιστό χοιρινό

Διεθνής ποικιλία τυριών με κριτσίνια, διάφορα είδη ψωμιών και βούτυρο

Σούπα

Σούπα με γαρίδες αρωματισμένη με «lemon grass» και κρέμα καρύδας

Ζεστά εδέσματα

Σφυρίδα στη σχάρα με σπανάκι στον ατμό
Γαρίδες σοτέ σε σάλτσα σαμπάνιας
Κοτολέτες μόσχου με πατάτες «Pommes»
Αρνάκι κοκκινιστό με χορταρικά και πράσα
Κοτόπουλο «Tikka»
Εκλεκτά χορταρικά
Πατάτες με σαφράν

Σολομός Σκοτίας σε κρούστα αλατιού με σάλτσα βουτύρου και «Kete» χαβιάρι
(τεμαχίζεται και σερβίρεται μέσα στην αίθουσα)

Επιδόρπια

Μπουφές με εξωτικά φρούτα
Φρουτοσαλάτα
Μους σοκολάτας
Μπαμπά με ρούμι
Ποικιλία Ελληνικών γλυκών
Τούρτα από κεράσια και καρύδα
Τούρτα από μαρέγκες και σαντιγί
Τούρτα σοκολάτα «Truffle»

Καφές φίλτρου ή τσάι

ΔΕΙΠΝΟ

DELUXE ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ III

(Ελάχιστος αριθμός 100 άτομα)

Ορεκτικά

Τραχανά φύλλα σαλάτας
συνοδευόμενα από ελαιόλαδο, ζύδι κόκκινου κρασιού, μαγιονέζα και Ιταλική σάλτσα
Σαλάτα με ρόκα και τοματίνια
Μεξικάνικη σαλάτα από πιπεριές
«Vitelo Tonato»
Σαλάτα «Nicoise»

Καθρέπτες

Μενταγιόν αστακού και γαρίδες
Καπνιστός σολομός, «Halibut» και χέλι
Ποικιλία αλλαντικών
Σολομός μαριναρισμένος με σάλτσα από μέλι, μουστάρδα και άνηθο
Διεθνής ποικιλία τυριών με κριτσίνια, διάφορα είδη ψωμιών και βούτυρο

Σούπα

Κρέμα από γαρίδες και караβίδες με ζαφορά

Ζεστά εδέσματα

Γαρίδες και χτένια στη σχάρα με «Beurre blanc»
Αστακοურές «Americaine»
Μοσχαραάκι «Saltimbocca»
Κοτόπουλο «Chasseur»
Αρνίσια παϊδάκια με σάλτσα «Ratatouille»
Πράσινες ταλιατέλες με ελιές και αγκινάρες
Ποικιλία εκλεκτών χορταρικών
Πατάτες «Chateau»

Καρέ βοδινού με κρέμα χρένου και πλούσια σάλτσα
από κόκκινο κρασί και μεδούλι
(τεμαχίζεται και σερβίρεται μέσα στην αίθουσα)

Επιδόρπια

Μπουφές με εξωτικά φρούτα
Φροντοσαλάτα με σαντιγί
Ταρταλέτες με φρέσκα φρούτα
Ατομικά μπαβαρονάζ
Κύκνοι και κορνέδες με κρέμα
Μους σοκολάτας με ρούμι και σταφίδες
Μους πορτοκαλιού
Τούρτα με σοκολάτα και μπανάνα

Καφές φίλτρου ή τσάι

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΧΩΡΙΟ

MENΟΥ

(Ελάχιστος αριθμός 100 άτομα)

Πιατέλα του ψαρά
(Μενταγιόν αστακού, μεγάλες γαρίδες, καραβίδες, μύδια, κυδώνια και γυαλιστερές
σερβιρισμένα με λαδόξιδο)

Χωριάτικη σαλάτα με ελαιόλαδο και ξίδι κόκκινου κρασιού

Κοτόσουπα αυγολέμονο

Παραδοσιακό αρνί στη γάστρα
με πράσινα φασολάκια, καρότα, σέλινο
και πατάτες ριγανάτες

Παγωτό παρφέ βανίλια και μαστίχα αρωματισμένο με λικέρ «Καρυδάκυ»
σερβιρισμένα με φρούτα εποχής

Καφές φίλτρου και Ελληνικός καφές

Ξερά φρούτα σε φύλλο

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΧΩΡΙΟ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ

(Ελάχιστος αριθμός 100 άτομα)

Κρύοι μεζέδες

Γίγαντες
Μελιτζανοσαλάτα
Τζατζίκι
Χταπόδι
Ταραμοσαλάτα
Αγγούρι και γιαούρτι με άνηθο
Χωριάτικη σαλάτα
Παντζάρια με σκόρδο
Ντομάτες και πιπεριές γεμιστές με κιμά και ρύζι
Λακέρδα με κρεμμύδια

Ζεστοί μεζέδες

Χορτόπιτα
Τυρόπιτα
Κολοκυθάκια τηγανητά
Ψάρι Σπετσιώτα
Γαρίδες τηγανητές
Μουσακάς
Κοτόπουλο στη σχάρα με ρίγανη
Χοιρινό με σέλινο

Θαλασσινά

Γαρίδες, οστρακοειδή, αστακός και καραβίδες

Σούπα

Κακαβιά

Ετοιμάζονται στην αίθουσα

Γύρος με πίτα
Γαρίδες Γκρεκολίμανο
Κεφαλοτύρι σαγανάκι
Ολόκληρη συναγρίδα

Ελληνικά τυριά

Μανούρι, μυζήθρα, φέτα, κασέρι, κεφαλοτύρι

Επιδόρπια

Γαλακτομπούρεκο, μπακλαβάς, κανταΐφι
ραβανί, κυδώνι, χαλβάς,
Ψητά μήλα με κανέλα

Καφενείο

Ελληνικός καφές
Γλυκά κουταλιού, νεραντζάκι, βύσσινο, κυδώνι, σύκο
Λουκούμια

ΜΙΑ ΝΥΧΤΑ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

MENOU I

(Μέγιστος αριθμός 500 άτομα)

Σαλάτα εποχής με ρόκα και γαρίδες Αιγαίου

Φιλέτο από λαβράκι με άγρια χόρτα, ραντισμένο με λαδολέμονο

Κονσομέ βοδινού αρωματισμένο με χυμό και ξύσμα λεμονιού

Φιλέτο μινιόν μόσχου με άγρια μανιτάρια Παρνασσού
σερβιρισμένο με φρέσκα λαχανικά και πατάτες ριγανάτες

Παγωτό καϊμάκι με καρυδόπιτα
γαρνιρισμένη με φρούτα εποχής

Καφές φίλτρου ή τσάι

Ξερά φρούτα σε φύλλο

MENOU II

(Μέγιστος αριθμός 500 άτομα)

Πιάτο με κρύους μεζέδες
(Τζατζίκι, ντολμάδες, χταπόδι ξιδάτο, μελιτζανοσαλάτα, γίγαντες,
ελιές με φέτα σερβιρισμένα με πίτες σχάρας)
Συνοδεύονται από ζεστό ελιόψωμο, αμυγδαλόψωμο και τυρόψωμο

Αιγαιοπελαγίτικη αστακοουρά και γαρίδες γάμπαρι

Καρέ αρνίσιο τυλιγμένο σε σπιτικό φύλλο με ελιές,
γαρνιρισμένο με αγκινάρες «α λα πολίτα»

Καρυδόπιτα με παρφέ μαστίχας και καραμελωμένα φιστίκια

Ελληνικός καφές

Ξερά φρούτα σε φύλλο

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

MENOU I

Φρέσκος καφές φίλτρου, ντεκαφεϊνέ,
ποικιλία τσαγιών, (Κεϋλάνης, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα και μανταρίνι),
και αφεψήματα (μέντα και χαμομήλι)
σερβίρονται με κρέμα, λεμόνι, ζάχαρη και ζαχαρίνη
Χυμοί από πορτοκάλι και γκρέιπφρουτ

MENOU II

Φρέσκος καφές φίλτρου, ντεκαφεϊνέ,
ποικιλία τσαγιών. (Κεϋλάνης, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα και μανταρίνι),
και αφεψήματα (μέντα και χαμομήλι)
σερβίρονται με κρέμα, λεμόνι, ζάχαρη και ζαχαρίνη
Χυμοί από πορτοκάλι και γκρέιπφρουτ
Ποικιλία βουτημάτων με διάφορες γεύσεις

MENOU III

Φρέσκος καφές φίλτρου, ντεκαφεϊνέ,
ποικιλία τσαγιών, (Κεϋλάνης, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα και μανταρίνι),
και αφεψήματα (μέντα και χαμομήλι)
σερβίρονται με κρέμα, λεμόνι, ζάχαρη και ζαχαρίνη
Χυμοί από πορτοκάλι και γκρέιπφρουτ
Καλάθι με φρέσκα φρούτα
Ποικιλία βουτημάτων με διάφορες γεύσεις
Κέικ με μπανάνα, μέλι και καρύδια

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

MENOU IV

Φρέσκος καφές φίλτρου, ντεκαφεϊνέ,
ποικιλία τσαγιών. (Κεϋλάνης, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα και μανταρίνι),
και αφεψήματα (μέντα και χαμομήλι)
σερβίρονται με κρέμα, λεμόνι, ζάχαρη και ζαχαρίνη
Χυμοί από πορτοκάλι, μήλο, ανανά και γκρέιπφρουτ
Καλάθι με φρέσκα φρούτα
Φρεσκοψημένα κρουασάν
Δανέζικα γλυκίσματα
Μάφινς

MENOU V

Φρέσκος καφές φίλτρου, ντεκαφεϊνέ,
ποικιλία τσαγιών. (Κεϋλάνης, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα και μανταρίνι),
και αφεψήματα (μέντα και χαμομήλι)
σερβίρονται με κρέμα, λεμόνι, ζάχαρη και ζαχαρίνη
Χυμοί από πορτοκάλι, μήλο, ανανά και γκρέιπφρουτ
Καλάθι με φρέσκα φρούτα
Φρεσκοψημένα «mille-feuilles» με ζαμπόν, τυρί και μπεσαμέλ
Δανέζικο γλύκισμα με σοκολάτα και πορτοκάλι
Κέικ κεράσι

MENOU VI

Φρέσκος καφές φίλτρου, ντεκαφεϊνέ,
ποικιλία τσαγιών, (Κεϋλάνης, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα και μανταρίνι),
και αφεψήματα (μέντα και χαμομήλι)
σερβίρονται με κρέμα, λεμόνι, ζάχαρη και ζαχαρίνη
Χυμοί από πορτοκάλι, μήλο, ανανά και γκρέιπφρουτ
Καλάθι με φρέσκα φρούτα
Γαλλικά παστάκια
Ταρταλέτες φρούτων
Αγγλικό κέικ φρούτων

MENOU VII

Φρέσκος καφές φίλτρου, ντεκαφεϊνέ,
ποικιλία τσαγιών. (Κεϋλάνης, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα και μανταρίνι),
και αφεψήματα (μέντα και χαμομήλι)
σερβίρονται με κρέμα, λεμόνι, ζάχαρη και ζαχαρίνη
Χυμοί από πορτοκάλι, μήλο, ανανά και γκρέιπφρουτ
Καλάθι με φρέσκα φρούτα
Μικρά «Quiche Lorraine»
Πίτα με σολομό και αυγά
Κρουασάν σοκολάτας
Μάφινς με καρότο και σταφίδες



PRICE LIST

LUNCH & DINNER	Menu "A"	7.800 drs	22,89 €
	Menu "B"	8.350 drs	24,50 €
	Menu "C"	8.900 drs	26,12 €
	Menu "D"	9.600 drs	28,17 €
	Menu "E"	10.300 drs	30,23 €
	Menu "F"	10.800 drs	31,69 €
	Menu "G"	12.100 drs	35,51 €

BUFFET MENUS	Buffet Menu "A"	8.800 drs	25,82 €
	Buffet Menu "B"	9.800 drs	28,76 €
	Buffet Menu "C"	11.400 drs	33,45 €
	Buffet Menu "D"	13.800 drs	40,50 €

GALA MENUS	Gala Menu "A"	13.300 drs	39,03 €
	Gala Menu "B"	15.200 drs	44,61 €
	Gala Menu "C"	17.500 drs	51,36 €

BUSINESS LUNCHESES	Business Lunch "A"	6.500 drs	19,07 €
	Business Lunch "B"	6.800 drs	19,95 €
	Business Lunch "C"	7.500 drs	22,01 €

SNACK BREAKS	Snack Break 1	3.900 drs	11,44 €
	Snack Break 2	4.800 drs	14,09 €



Prices include all taxes and services

Οι τιμές ισχύουν από 1/1/01 έως 30/4/01.



MENΟΥ "Α"

7.800

Μανιτάρια με Κρέμα και Καπνιστό Σολομό

*Σουβλάκι Κοτόπουλο Οριεντάλ
Άγριο Ρύζι
Καρόττα Γλασσέ
Μπρόκολο Σωτέ*

Τούρτα Παγωτό Μόκκα

Καφές

MENU "A"

Mushrooms in Cream Sauce with Smoked Salmon

*Chicken Brochette Oriental
Wild Rice
Glazed Carrots
Sauteed Broccoli*

Mocca Ice Cream Cake

Coffee





MENΟΥ "B"

8.350

Προσούτο με Σαλάτα Αβοκάντο

*Μοσχάρι Μπραιζέ Κρασάτο
Πράσινες Ταλιατέλλες Βουτύρου
Μανιτάρια Σωτέ με Άνηθο
Τομάτα Γκρατινέ με Παρμεζάνα*

Τιραμισού

Καφές

MENU "B"

Prosciutto with Avocado Salad

*Braised Veal in Wine Sauce
Green Tagliatelle with Butter
Sauteed Mushrooms with Dill
Gratinated Tomato with Parmesan*

Tiramisu Cake

Coffee





MENΟΥ "Γ"

8.900

Γκρατέν Θαλασσινών

*Μπούτι Αρνάκι Ψητό με Δενδρολίβανο και Σαμιώτικο Κρασί
Πατάτες Νουαζέττες στο Φούρνο
Φασολάκια Βουτύρου*

*Σαλάτα Μαρουλιού με Άνηθο
και Φρέσκο Κρεμμυδάκι*

Μους τριών Γεύσεων

Καφές

MENU "C"

Gratinated Seafood in a Shell

Roast Leg of Lamb with Rosemary and Sweet Wine of Samos

Roast Noisette Potatoes

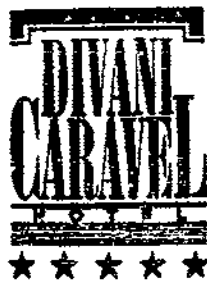
Buttered Green Beans

*Lettuce Salad with Dill
and Spring Onions*

Mousse "Tricolore"

Coffee





MENΟΥ "Δ"

9.600

Προσούτο με Φρέσκα Φρούτα Εποχής

*Αντρεκότ Μόσχου με Σάλτσα Μπορντελαίζ
Πατάτες Κολομπίν
Κολοκυθάκια Σωτέ*

Πράσινη Σαλάτα με Σάλτσα Βιναιγκρέτ

Μους Κάστανο

Καφές

MENU "D"

Prosciutto with Fresh Fruit of the Season

*Entrecote of Beef with Bordelaise Sauce
"Colombine" Potatoes
Sauteed Courgettes*

Mixed Green Salad with Vinaigrette Dressing

Chestnut Mousse

Coffee





MENΟΥ "Ε"

10.300

*Φιλέτο Γλώσσας Πανέ με Σάλτσα από Βούτυρο, Λεμόνι και Αμύγδαλο
Ρύζι Μπασμάτι*

*Εσκαλόπ από Μοσχαράκι Γάλακτος με Καλβαντός
Πατάτες Σατώ
Καροττάκια Παριζιέν
Φωλιές από Κολοκυθάκια Ατμού*

Πράσινη Σαλάτα με Σάλτσα Ροκφόρ

Παγωτό με Αχλάδι και Σάλτσα Σοκολάτας

Καφές

MENU "Ε"

*Breaded Fillet of Sole in Butter and Lemon Sauce
served with Almonds and Basmati Rice*

*Veal Escalopes with Calvados Sauce
Potatoes "Chateau"
Parisienne Carrots
Steamed Courgettes*

Green Salad with Roquefort Dressing

Ice Cream with Pear and Chocolate Sauce

Coffee





MENΟΥ "Z"

10.800

Γαρίδες με Φρέσκα Μανιτάρια και Μυρωδικά

Μενταγιόν από Μοσχάρακι Γάλακτος με Σάλτσα Λεμονιού

Πατάτες "Λυονναίζ"

Τομάτα γεμιστή με Αρακά

Κολοκυθάκια Βουτύρου

Σαλάτα "Καίσαρα"

Προφιτερόλ με Ασπρη Σοκολάτα

Καφές

Πτι Φουρ

MENU "F"

Shrimps with Fresh Mushrooms and Herbs

Veal Medallions with Lemon Sauce

Potatoes "Lyonnaise"

Tomato Stuffed with Peas

Buttered Courgettes

Caesar Salad

Profiterolles with White Chocolate

Coffee

Petit Fours





MENΟΥ "H"

12.100

Ροζέττες Καπνιστού Σολομού και Χάλιμπατ

*Νουαζέττες από Μοσχαράκι Γάλακτος με Σαμιώτικο Κρασί
Πατάτες "Άννα"*

*Λαχανάκια Βρυξελλών με Μπέϊκον
Τοματάκια Γκρατινέ*

*Σαλάτα από Καρδιές Μαρουλιού με Παρμεζάνα, Άνηθο, Ξύδι Μπαλσάμικο
και Κρουτόν από Μαύρο Ψωμί*

Τσηζ Κέϊκ με Βατόμουρα και Σάλτσα Φράουλα

Καφές

Πτι Φουρ

MENΟΥ "G"

Rosettes of Smoked Salmon and Halibut

*Veal Noisettes with Samos Wine
Potatoes "Anna"*

*Brussel Sprouts with Bacon
Gratinated Cherry Tomatoes*

*Heart of Lettuce Salad with Parmesan, Dill, Balsamic Vinegar
and Brown Bread Croutons*

Cheese Cake with Blackberries served with Strawberry Sauce

Coffee

Petit Fours





ΜΠΟΥΦΕ "Α"

8.800

Ποικιλία απο Κρύα Κρεατικά
Γαλοπούλα Βραστή με Σαλάτα Κόλσλοου
Καπνιστό Σκουμπρί
Σφυρίδα "Αθηναϊκή"

Κοτοπουλάκι Σωτέ Ριγανάτο
Εσκαλόπ "Βιεννοάζ"
Σουτζουκάκια Σμυρνείικα
Πέννες "Αματριτσιάνα"
Τυρόπιττα με Ανθότορο και Άνηθο
Κουνουπίδι Ωγκρατέν
Πατάτες "Άννα"
Διάφορα Λαχανικά Βουτύρου

Ποικιλία από Δώδεκα Σύνθετες και Απλές Σαλάτες

Ποικιλία Ελληνικών Τυριών
με πέντε είδη Ψωμιού από τον Φούρνο μας

Μους Σοκολάτας
Γαλλικά Γλυκά
Ραβανί
Μπαβαρονάζ Κεράσι
Φρέσκα Φρούτα Εποχής

Καφές





ΜΠΟΥΦΕ "B"

9.800

Ποικιλία Αλλαντικών
Αβοκάντο με Γαρίδες και Βιναιγκρέτ
Καπνιστή Πέστροφα με Ντρέσινγκ από Ράπανο
Στήθος Καπνιστής Γαλοπούλας
Οχταπόδι Σαλάτα Μαρινάτο
(με Λάδι, Κάπαρη, Ρίγανη, Πιπεριά)

Σφουρίδα "Σπετσιώτα"
Μοσχαράκι Λεμονάτο
Φιλέτα από Κοτόπουλο με Δυόσμο
Χοιρινά Σουβλάκια με Πιπεριές
Μουσακάς Χωριάτικος (με Μελιτζάνες, Πατάτες, Τομάτα)
Κρεπινέτες με Τυρί και Μανιτάρια
Πατάτες Φούρνου Λεμονάτες
Μπουκέτο Λαχανικών
Λουκάνικα «Σπετζοφαί»

Ποικιλία από Δώδεκα Σύνθετες και Απλές Σαλάτες

Ποικιλία Ελληνικών Τυριών
με πέντε είδη Ψωμιού από τον Φούρνο μας

Τάρτες Φρούτων
Γαλλικά Γλυκά
Γιαούρτι με Μέλι
Φρέσκα Φρούτα Εποχής

Καφές





ΜΠΟΥΦΕ "Γ"

11.400

Προσούτο με Φρέσκα Φρούτα Εποχής
Κορνέττες Ζαμπόν με Τυρί Φιλαδέλφειας
Τερρίνα Κουηγιού
Ροστ Μπηφ με Σάλτσα Μουστάρδας
Γαρίδες Κοκταίηλ με Πράσινο Μήλο και Σάλτσα Κάρρυ

Μοσχαράκι "Στρογγανώφ"
Αρνάκι Φρικασέ
Γλώσσα Πωσέ με Σάλτσα Άσπρου Κρασιού
Σουτζουκάκια Σχάρας
Τυρόπιττα με Ανθότυρο
Κρέπες "Φλωρεντίν"
Πέννες με Θαλασσινά και Σάλτσα Σαφράν
Πατάτες "Άννα"
Μακαρόνια Ωγκρατέν
Καρόττα και Κολοκυθάκια Βουτύρου

Ντεκουπάζ Χοιρινό Μπούτι

Ποικιλία από δώδεκα Σύνθετες και Απλές Σαλάτες

Ποικιλία Ελληνικών και Γαλλικών Τυριών
με πέντε είδη Ψωμιού από τον Φούρνο μας

Σαβαρέν
Προφιτερόλ
Ελληνικά Γλυκά
Γαλλικά Παστάκια
Φρούτα Εποχής

Καφές





ΜΠΟΥΦΕ "Δ"

13.800

Γαρίδες με Λαδολέμονο
Μοτσαρέλλα με Τομάτα και Βασιλικό
Σολομός Μαρινάτος
Ροστ Μπηφ « αλ Ανγκλαιζ»
Προσούτο με Φρέσκα Φρούτα

Μοσχαράκι «Στρογγανώφ»
Φιλέτο Σολομού Σχάρας με Λεμόνι και Άνηθο
Παγιάρ Φιλέτου με Σπαράγγια και Τυρί Μπρι
Φιλέτα Κοτόπουλου με Σάλτσα Πιπεριού
Φαρφάλες με Καραβίδες
Κρέπες με Σπανάκι και Τομάτα
Πατάτες Νουαζέττες με Κρέμα
Κριθαράκι Φούρνου
Αγγινάρες α λα Πολίτα
Μελιτζάνες Τσακώνικες Γιαχνί

Ντεκουπάζ Μοσχαρίσιο Μπούτι με την Σάλτσα του

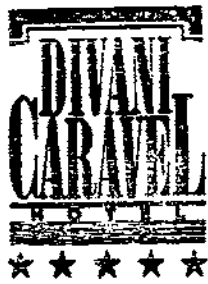
Ποικιλία από δώδεκα Σύνθετες και Απλές Σαλάτες

Ποικιλία Ελληνικών και Γαλλικών Τυριών
με πέντε είδη Ψωμιού από τον Φούρνο μας

Κρέπες με Τρεις Γεύσεις
Διάφορες Μους
Τάρτα Λεμονιού
Τσηζ Κέϊκ με Βατόμουρα
Μπλακ Φόρεστ
Φρούτα Εποχής

Καφές





ΓΚΑΛΑ ΜΕΝΟΥ "Α"

13.300

Κονσομμέ με Καπνιστή Γλώσσα «Ζουλιέν»

Φιλέτο Σολομού Πωσέ με Σάλτσα από Κρασί Μαντινείας

Σορμπέ Πορτοκάλι

Τουρνεντό με Σάλτσα Μαδέρα

Πατάτες "Σατώ"

Καρόττα Γλασσέ

Τομάτα Γκρατινέ

Τούρτα Πικρής Σοκολάτας με Σάλτσα από Φράουλες

Καφές

Πτι Φουρ

GALA MENU "A"

Consomme with Smoked Ox - Tongue

Poached Salmon Steak with Mantinia Wine Sauce

Orange Sorbet

Tournedos with Madeira Sauce

"Chateau" Potatoes

Glazed Carrots

Gratinated Tomato

Bitter Chocolate Cake with Strawberry Sauce

Coffee

Pati Fours





ΓΚΑΛΑ ΜΕΝΟΥ "B"

15.200

Κονσομέ "Μπρυνοάζ"

Καραβίδες με Σάλτσα Σαμπάνιας

Σορμπέ Λεμόνι

Φιλετάκια Μόσχου Σωτέ με Σάλτσα από Μπρι και Μουστάρδα

Πατάτες "Παριζιέν"

Μπρόκολο με Αμύγδαλα

Άγρια Μανιτάρια

Μούς από Κάστανο με Σάλτσα Μάνγκο

Καφές

Πτι Φουρ

GALA MENU "B"

Consomme "Brunoise"

Langoustines with Champagne Sauce

Lemon Sorbet

Sauteed Fillets of Veal served with Brie and Mustard Sauce

"Parisiennes" Potatoes

Broccoli with Almonds

Wild Mushrooms

Chestnut Mousse with Mango Sauce

Coffee

Petit Fours





ΓΚΑΛΑ ΜΕΝΟΥ "Γ"

17.500

Στήθος Πάπιας με Ξινοκέρασα

Ρολλό Γλώσσας με Καβούρι και Μους Καρόττου

Σορμπέ Σαμπάνιας

Φιλέτο από Μοσχάρι με Σάλτσα από Κόκκινο Κρασί Νάουσσας

Πατάτες "Άννα"

Σπανάκι Βουτύρου

Μανιτάρια Μορίλλες

Μιλφέιγ "Ρουαγιάλ" με Φράουλες

Καφές

Πτι Φουρ

MENΟΥ ΓΚΑΛΑ "C"

Breast of Duck with Sour Cherries

Rouleau of Sole with Crab and Carrot Mousse

Champagne Sorbet

Beef Fillet with Naoussa Red Wine Sauce

Potatoes "Anna"

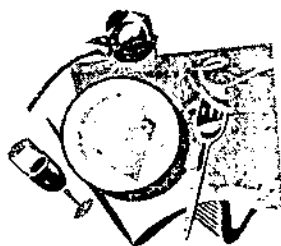
Buttered Spinach

Morilles Mushrooms

Royal Millefeuilles with Strawberries

Coffee

Petit Fours





ΓΕΥΜΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ "Α"

6.500

*Τονοσαλάτα με Μαρούλι και Άνηθο
σερβιρισμένη με Σάλτσα Βιναιγκρέτ*

*Εσκαλόπ από Φιλέτο Κοτόπουλου με Ζαμπόν και Τυρί
Πατάτες Τηγανητές Καρρέ
Λαχανικά Βουτύρου*

Μους Σοκολάτας

BUSINESS LUNCH "A"

*Tuna Salad with Lettuce and Dill
served with Vinaigrette Dressing*

*Chicken Escalope Filled with Ham and Cheese
Fried Potatoes
Buttered Vegetables*

Chocolate Mousse





ΓΕΥΜΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ "B"

6.800

Μακαρόνια Ωγκρατέν

*Χοιρινή Κοτολέττα Σωτέ με Μανιτάρια
Πατάτες "Παριζιέν"
Λαχανικά Βουτύρου*

Μιλφέϊγ με Φράουλες

BUSINESS LUNCH "B"

Spaghetti Au Gratin

*Sauteed Pork Cutlet with Mushrooms
Potatoes "Parisiennes"
Buttered Vegetables*

Millefeuilles with Strawberries





ΓΕΥΜΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ "Γ"

7.500

*Σολομοπέστροφα Καπνιστή
με Σάλτσα από Άνηθο*

*Εσκαλόπ Μόσχου Σχάρας με Σάλτσα Μπεαρναίζ
Πατάτες "Σουζέτ"
Μπουκέτο Λαχανικών*

Τούρτα Παγωτό Μόκκα

BUSINESS LUNCH "C"

*Smoked Salmon - Trout
served with Dill Sauce*

*Grilled Veal Escalope served with Bearnaise Sauce
Potatoes "Suzettes"
Bouquet of Vegetables*

Mocca Ice Cream





ΜΠΟΥΦΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 1

3.900

Γαλοπούλα Βραστή με Σαλάτα Κόλσλουου
Καπνιστό Σκουμπρί
Σφυρίδα "Αθηναϊκή".

Εσκαλόπ "Βιεννουάζ"
Σουτζουκάκια Σμυρνέικα
Πέννες "Αματριτσιάνα"
Κοτοπουλάκι Σωτέ Ριγανάτο
Πατάτες "Άννα"
Διάφορα Λαχανικά Βουτύρου
Κουνουπίδι Ωγκρατέν

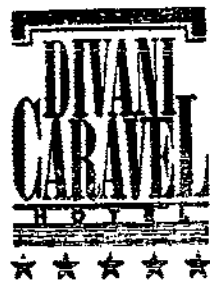
Ποικιλία από Έξι Σύνθετες και Απλές Σαλάτες

Ποικιλία Ελληνικών Τυριών

Μους Σοκολάτας
Γαλλικά Γλυκά
Ραβανί
Μπαβαρονάζ Κεράσι
Φρούτα Εποχής

Καφές





ΜΠΟΥΦΕ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 2

4.800



*Αβokάντο με Γαρίδες και Βιναιγκρέτ
Καπνιστή Πέστροφα με Ντρέσινγκ από Ράπανο
Στήθος Καπνιστής Γαλοπούλας*

*Σφουρίδα "Σπετσιώτα"
Μοσχάρακι με Ταλιατέλλες
Φιλέτα από Κοτόπουλο με Δυόσμο
Κρεπινέτες με Τυρί και Μανιτάρια
Πατάτες Φούρνου Λεμονάτες
Μπουκέτο Λαχανικών*

Ποικιλία από Έξι Σύνθετες και Απλές Σαλάτες

Ποικιλία Ελληνικών Τυριών

*Τάρτες Φρούτων
Γαλλικά Γλυκά
Γιαούρτι με Μέλι
Φρούτα Εποχής*

Καφές



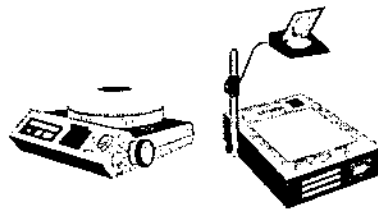


A.V. EQUIPEMENT RENTAL PRICES

ΕΝΟΙΚΙΑ ΟΠΤΙΚΟΑΚΟΥΣΤΙΚΩΝ ΜΕΣΩΝ

• SLIDE PROJECTOR WITH REMOTE CONTROL	15.500 Drs	45,49 € / day
• OVERHEAD PROJECTOR	15.500 Drs	45,49 € / day
• OVERHEAD PROJECTOR 400 WATTS	25.000 Drs	73,37 € / day
• LASER POINTER	4.000 Drs	11,74 € / day
• SCREEN 1,80 X 1,80	9.000 Drs	26,41 € / day
• SCREEN 2,00 X 2,00	12.000 Drs	35,22 € / day
• VIDEO VHS PAL	12.500 Drs	36,68 € / day
• VIDEO VHS SECAM	20.000 Drs	58,69 € / day
• TV MONITOR 21"	14.000 Drs	41,08 € / day
• TV MONITOR 28"	20.000 Drs	58,69 € / day
• TV MONITOR 46" MATCHLINE 100 HZ	50.000 Drs	146,73 € / day
• DATA VIDEO PROJECTOR PROSCREEN (4500 ή 4600)	100.000 Drs	293,47 € / day
• VIDIWALL 100 Hz (2 X 2) *	330.000 Drs	968,45 € / day
• VIDIWALL 100 Hz (3 X 3) *	450.000 Drs	1320,61 € / day
• VIDEO RECORDING VHS/ΒΙΝΤΕΟΣΚΟΠΗΣΗ VHS	85.000Drs	249,45 € / day
• CORDLESS/LAPEL MICROPHONE / ΜΙΚΡΟΦΩΝΟ ΑΣΥΡΜΑΤΟ ΠΕΤΟΥ ή ΧΕΙΡΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΦΩΝΙΚΟ - ΜΕΓΑΦΩΝΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ (ΕΩΣ 100 ΑΤΟΜΑ)	130.000 Drs	381,51 € / day
• TAPE RECORDING (Double) / * ΜΑΓΝΗΤΟΦΩΝΗΣΗ (Διπλή) *	80.000 Drs	234,78 € / day
• TECHNICIAN (8 HRS) / ΤΕΧΝΙΚΟΣ (8 ΩΡΕΣ)	40.000 Drs	117,39 € / day
• SIMULTANEOUS TRANSLATION / ΜΕΤΑΦΡΑΣΤΙΚΟ	Upon Request / κατόπιν συνεννόησης	

* Περιλαμβάνεται Τεχνική Κάλυψη



Prices include all taxes and Technician / Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α 18% και Τεχνικό
Οι τιμές ισχύουν από 1/1/01 έως 30/4/01.



PRICE LIST

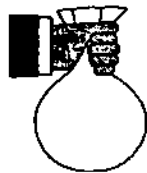
COFFEE BREAKS	<i>Coffee Break "A"</i>	1.000 drs	2,93 €
	<i>Coffee Break "B"</i>	1.200 drs	3,52 €
	<i>Coffee Break "C"</i>	1.450 drs	4,26 €
	<i>Coffee Break "D"</i>	2.000 drs	5,87 €
	<i>Coffee Break "E"</i>	2.250 drs	6,60 €
	<i>Coffee Break "F"</i>	2.450 drs	7,19 €

COCKTAIL RECEPTION	<i>Beer Cocktail</i>	6.800 drs	19,95 €
	<i>Wine Cocktail</i>	5.800 drs	17,02 €
	<i>Cocktail "A"</i>	3.100 drs	9,10 €
	<i>Cocktail "B"</i>	4.750 drs	13,94 €
	<i>Cocktail "C"</i>	6.000 drs	17,61 €
	<i>Cocktail "D"</i>	7.200 drs	21,13 €
<i>Cocktail "E"</i>	8.500 drs	24,94 €	

OPEN BARS	<i>Greek Bar 1 Hour</i>	2.600 drs	7,63 €
	<i>Greek Bar 2 Hours</i>	4.400 drs	12,91 €
	<i>Full Bar 1 Hour</i>	5.100 drs	14,97 €
	<i>Full Bar 2 Hours</i>	7.400 drs	21,72 €

TEA PARTY	<i>Tea Party</i>	4.500 drs	13,21 €
------------------	------------------	-----------	---------

CHILDREN PARTY	<i>Children Party "A"</i>	4.500 drs	13,21 €
	<i>Children Party "B"</i>	5.200 drs	15,26 €



Prices include all taxes and services

Οι τιμές ισχύουν από 1/1/01 έως 30/4/01.



ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Α"

Καφές Φίλτρου, Ντεκαφεϊνέ, Ποικιλία από διάφορα Τσάγια
Δρχ. 1.000 κατ' άτομο
€ 2,93

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Β"

Καφές Φίλτρου, Ντεκαφεϊνέ, Ποικιλία από διάφορα Τσάγια, Ποικιλία Χυμών
Δρχ. 1.200 κατ' άτομο
€ 3,52

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Γ"

Καφές Φίλτρου, Ντεκαφεϊνέ, Ποικιλία από διάφορα Τσάγια, Ποικιλία Χυμών,
Μηλόπιττα, Κέϊκς
Δρχ. 1.450 κατ' άτομο
€ 4,26

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Δ"

Καφές Φίλτρου, Ντεκαφεϊνέ, Ποικιλία από διάφορα Τσάγια, Ποικιλία Χυμών,
Κρουασσάν, Δανέζικα γλυκά, Βουτήματα
Δρχ. 2.000 κατ' άτομο
€ 5,87

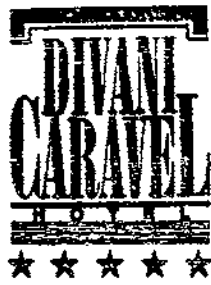
ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Ε"

Καφές Φίλτρου, Ντεκαφεϊνέ, Ποικιλία από διάφορα Τσάγια, Ποικιλία Χυμών,
Διάφορα Σάντουιτς με Κρουασσάν, με Μπριός και με Ψωμί
Δρχ. 2.250 κατ' άτομο
€ 6,60

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Ζ"

Καφές Φίλτρου, Ντεκαφεϊνέ, Ποικιλία από διάφορα Τσάγια, Ποικιλία Χυμών,
Εκλαιράκια Σοκολάτας, Μηλόπιττα, Αγγλικό Κέϊκ, Φρέσκα Φρούτα
Δρχ. 2.450 κατ' άτομο
€ 7,19





BEER COCKTAIL

6.800

ΚΟΚΤΑΙΗΛ ΜΠΥΡΑΣ

COLD APPETIZERS

Assortment of cold cuts & Charcuterie
Potato Salad with Bacon
Coleslaw Salad
Seasonal Vegetables with Pepper Cream Sauce
Pickles

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ποικιλία κρύων Κρεάτων & Αλλαντικών
Πατατοσαλάτα με Μπέικον
Σαλάτα Κόλσλοου
Λαχανικά Εποχής με Πιπεράτη Σάλτσα
Πίκλες

HOT APPETIZERS

Variety of Sausages
Pork Cutlets
Chicken Croquettes
Pork "Brochette" with green Peppers

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ποικιλία από Λουκάνικα
Κοτολέττες Χοιρινές
Κροκέττες από Κοτόπουλο
Σουβλάκι με Πράσινη Πιπεριά

Variety of Breads & Bakery

Ποικιλία απο Αρτοσκευάσματα

DESSERTS

Variety of Cheese with Crackers
Tartelettes with Fresh Seasonal Fruit

ΕΠΙΔΩΡΠΙΑ

Ποικιλία Τυριών με Κράκερς
Ταρτάκια με Φρέσκα Φρούτα Εποχής

BEVERAGES

Beer Selection
Soft Drinks

ΠΟΤΑ

Μύρες Διάφορες
Αναψυκτικά





CHEESE & WINE COCKTAIL

5.800

VARIETY OF CHEESE

*Gruyere, Kefalotyri, Kasseri,
Anthotyros, Metsovone, Manouri
Roquefort, Brie*

FRESH FROM THE BAKERY

*Rye Bread with Olives, Rye Bread
French Loaf, Garlic Bread,
Grissini, Cream Crackers,
Salted & Water Crackers
(All Bakery goods are served
with 3 types of butter)*

CANAPES

*Roast Sirloin of Beef with Dill Gherkin
Tartelettes with Eggplant Salad
Profiterolles with Cottage Cheese
Smoked Trout on Horseradish Cream*

TID BITS

*Potato Chips
Green & Black Olives
Crudite of Vegetables with 2 dips*

Fresh Fruit display

WINES & BEVERAGES

*Savatiano Cambas, Nemea Reserve
Local Beers
Assorted Soft Drinks*

ΚΟΚΤΑΙΗ ΜΕ ΤΥΡΙΑ & ΚΡΑΣΙ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ

*Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Κασέρι,
Μανούρι, Ανθότυρο, Μετσοβόνη,
Ροκφόρ, Μπρι*

ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

*Σιταρένιο, Σικάλεως, Σικάλεως με Ελιές
Γαλλική Μπαγκέτα, Σκορδόψωμο
Κριτσίνια, Διάφορα Κράκερς*

*(Τα Αρτοσκευάσματα προσφέρονται
με βούτυρο 3 γεύσεων)*

ΚΑΝΑΠΕ

*Ροστ Μπηφ με Αγγουράκι Τουρσί
Ταρτάκια με Μελιτζανοσαλάτα
Προφιτερόλ με Τυρί Cottage
Πέστροφα Καπνιστή με Σως από Ράπανο*

ΔΙΑΦΟΡΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

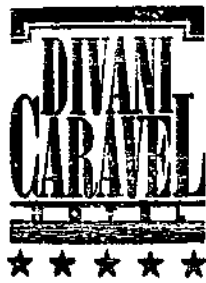
*Τραγανά πατατάκια Τσίπς
Ελιές Πράσινες & Μαύρες
Ποικιλία από φρέσκα Λαχανικά με 2 Ντιπς*

Πλατώ με φρέσκα Φρούτα

ΚΡΑΣΙΑ & ΠΟΤΑ

*Σαββατιανό Καμπά, Νεμέα Reserve
Ελληνικές Βιτς
Διάφορα Αναψυκτικά*





COCKTAIL "A" 3,100



Roquefort Cheese and Walnut Tartelettes

Shrimp Salad

Smoked Ham with Pear

Egg with Danish Caviar

Choux with Tuna Salad

Cheese Brochettes

Vegetable Sticks with dips

ΚΟΚΤΑΙΗΛ "Α"



Ταρτελέττες με Ροκφόρ και Καρύδι

Γαριδοσαλάτα

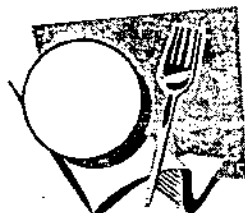
Καπνιστό Ζαμπόν με Αχλάδι

Αυγό με Χαβιάρι Δανίας

Σου με Τονοσαλάτα

Στικς με Τυρί

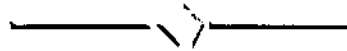
Λαχανικά με Ντιπς





COCKTAIL "B"

4.750



Prosciutto with Pineapple

Smoked Turkey

Shrimps with Curry Sauce

Roquefort with Raisins

Spring Rolls with Sweet & Sour Sauce

Mini Quiche Lorraine

Grilled Haloumi

Meatballs with Spicy Tomato Juice

Swordfish Brochettes

Assortment of French Pastries

ΚΟΚΤΑΙΗΛ "B "



Προσούτο με Ανανά

Καπνιστή Γαλοπούλα

Γαρίδες με Σάλτσα Κάρρυ

Ροκφόρ με Σταφίδες

Σπρινγκ Ρολλς με Γλυκόξινη Σάλτσα

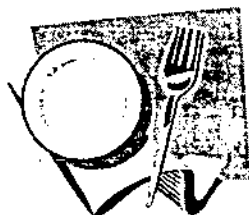
Μίνι Κις Λοραίν

Χαλούμι Σχάρας

Κεφτέδες με Πικάντικη Σάλτσα

Σουβλάκια Ξιφία

Ποικιλία Γαλλικών Γλυκών





COCKTAIL "C"

6.000

Gruyere with Grated Pistachio
Tartelettes with Eggplant Salad
Profiterolles with Smoked Trout Mousse
Smoked Salmon & Cream Cheese on Rye Bread
Turkey Ham with Kiwi
Vegetable Sticks with two Dips

Quiche with Prawns & Celery
Fish Fingers with Remoulade Sauce
Fried Won Ton with Sweet & Sour Sauce
Chicken Fillet "Milanaise"
Bouchees with Mushrooms a la Creme
Mini Brochettes of Pork Fillet with Green Peppers

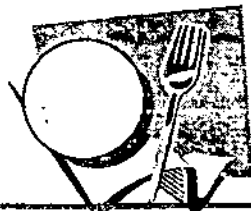
Fresh Fruit Tartelettes
Assortment of French & Greek Pastries

ΚΟΚΤΑΙΗΑ "Γ"

Γραβιέρα με Φιστίκι Αιγίνης
Ταρτελέττες με Μελιτζανοσαλάτα
Προφιτερόλ με Μους Καπνιστής Πέστροφας
Καπνιστός Σολομός & Κρέμα Τυριού σε Ψωμί Σίκαλης
Γαλοπούλα με Ακτινίδιο
Στικς Λαχανικών με δύο Σάλτσες

Κις με Γαρίδες & Σέλερι
Κουζόν από Φιλέτο Ψαριού με Σάλτσα Ρεμουλάντ
Τηγανητά Γουον Τον με Γλυκόξινη Σάλτσα
Φιλέτο Κοτόπουλο Μιλιναίζ
Πουρέ με Κιλιανιάρια α λα Κρεμ
Σουβλάκι από Χοιρινό Φιλέτο με Πράσινες Πιπεριές

Ταρτάκια Φρέσκων Φρούτων
Ποικιλία Γαλλικών & Ελληνικών Γλυκών





COCKTAIL "D"

1.200

Cold Items

Profiterolles with Cottage Cheese and Celery
Parma Ham with Melon
Shrimps on Rye Bread
with Soft Mustard
Mozzarella with Tomato
Smoked Turkey Breast with Asparagus
Smoked Halibut with Caper
Egg with Danish Caviar

Hot Items

Spicy Chicken Nuggets with Piquante Sauce
Cheese Croquettes with Sesame
Shrimp Tempura with Sweet & Sour Sauce
Cheese Pie with Dill
Mini Escalopes Panees
Beef Souvlaki
Crepes filled with Spinach

Carving Station

"Virginia Ham"

Cheese Display

Selection of Fine Greek
and French Cheese
Variety of Breads and Bakery Items

Desserts

Fresh Fruit Tartelettes
Selection of French Pastries
Selection of Greek Pastries

Minimum 60 pax

Κρύα Είδη

Σου με Ανθότυρο & Σέλινο
Ζαμπόν Πάρμας με Πεπόνι
Γαρίδες σε Ψωμί Σίκαλης
με απαλή Μουστάρδα
Μοτσαρέλλα με Τομάτα
Καπνιστή Γαλοπούλα με Σπαράγγια
Καπνιστό Χάλιμπατ με Κάπαρη
Αυγό με Δανέζικο Χαβιάρι

Ζεστά Είδη

Πικάντικα Κομματάκια Κοτόπουλου
Τυροκροκέττες με Σουσάμι
Γαρίδες Τεμπούρα με Γλυκόξινη Σάλτσα
Τυρόπιττα με Ανηθο
Μικρά Εσκαλόπ Πανέ
Σουβλάκια Μόσχου
Κρέπες «Πουγκί» με Σπανάκι

Ντεκουπάζ

Χοιρινό Μπούτι Ψητό

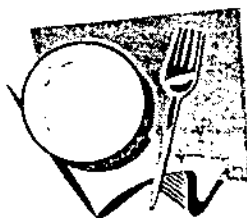
Στάντ Τυριών

Επιλογή Ελληνικών
και Γαλλικών Τυριών
Ποικιλία από Είδη Αρτοποιίας

Επιδόρπια

Ταρτάκια με Φρέσκα Φρούτα
Επιλογή από Γαλλικά Γλυκά
Επιλογή από Ελληνικά Γλυκά

Μίνιμουμ 60 άτομα





COCKTAIL "E"

€ 500

Cold Items

Mozarella with Basil

Profiterolles with "Kopanisti" Cheese

Mousse of Foie Gras

Prosciutto with Asparagus

Rosettes of Smoked Salmon

Shrimp Cocktail with Curry Sauce

Hot Items

Ham and Cheese Delights

Seafood Brochettes in Lemon-Butter Sauce

Spring Rolls with Sweet and Sour Sauce

Sesame Chicken with Mustard Sauce

Rigattoni with Tomato Sauce

Oriental Kofta Kebabs

*Mushrooms stuffed with Manouri Cheese
and olives*

Carving Station

Whole Roast Leg of Veal

Cheese Display

Selection of Fine Cheese from around the world

Variety of Breads and Bakery

Desserts

Fresh Seasonal Fruit

in White and Brown Chocolate

Crepes Stand

Crepes (prepared in front of the Guest)

served with three different fillings

Minimum 60 pax

Κρύα Είδη

Μοτσαρέλλα με Βασιλικό

Σού με Κοπανιστή Μυκόνου

Μους Φουά Γκρα

Προσούτο με Σπαράγγια

Ροζέττες Καπνιστού Σολομού

Γαρίδες Κοκταίηλ με Σάλτσα Κάρρου

Ζεστά Είδη

Μπομποτσίνια με Ζαμπόν και Τυρί

Σουβλάκια Θαλασσινών με Λεμόνι

Σπρινγκ Ρολς με Γλυκώξινη Σάλτσα

Κοτόπουλο με Σουσάμι και Μουστάρδα

Ριγγατόνι με Σάλτσα Τομάτας

Ανατολίτικα Κεμπάμπ με Σουτζουκάκι

Μανιτάρια γεμιστά με Μανούρι και Ελιές

Ντεκουπάζ

Ολόκληρο Μπούτι Μοσχαρίσιο

Στάντ Τυριών

Επιλογή Τυριών από όλο τον κόσμο

Ποικιλία από είδη Αρτοποιίας

Επιδόρπια

Φρέσκα Φρούτα Εποχής

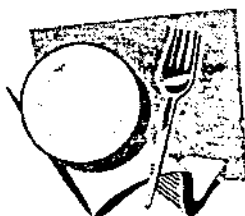
με Λευκή και Μαύρη Σοκολάτα

Στάντ Κρέπας

Κρέπες με τρεις διαφορετικές γεύσεις

(Προετοιμάζονται παρουσία του πελάτη)

Μίνιμουμ 60 άτομα





OPEN BARS

DESCRIPTION

Greek Open Bar

WINES
BEERS [Local]
OUZO
SOFT DRINKS

VEGETABLE STICKS
OLIVES
BATTON SALES
POTATO CHIPS

1 Hour → 2.600
2 Hours → 4.400

Full Open Bar

WINES
BEERS
SPIRITS [Regular Brands]
APERITIFS [Local & Imported]
LIQUEURS [Local & Imported]
BRANDIES [Local & Imported]

VEGETABLE STICKS
OLIVES
BATTONS SALES
POTATO CHIPS
SHRIMP CHIPS

1H 5.100.
2H 7.400





ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΟΚΤΑΙΗΛ



ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

*Καναπέ με Αυγοτάραχο Μεσολογγίου σε Μαύρο Ψωμί
Κράκερς με Μελιτζανοσαλάτα
Καναπέ με Κοπανιστή Μυκόνου
Μίνι Σου με Καβουροσαλάτα
Καναπέ με Σαλάμι Θράκης και Σύκα Κύμης
Ταρτελέττες με Καπνιστό Χέλι
Καναπέ με Τονοσαλάτα και Φρέσκο Κρεμμυδάκι*

ΖΕΣΤΕΣ ΛΙΧΟΥΔΙΕΣ

*Λουκάνικα «Σπετζοφαΐ»
Κεφτεδάκια Σαμοθράκης Πικάντικα
Χαλούμι στη Σχάρα
Γαρίδες Μικρολίμανο
Παιδάκια Αρνιού
Σουτζουκάκια Σμυρνέϊκα
Μίνι Σουβλάκια «Μπότσαρη»*

ΕΙΔΙΚΑ STANDS

*Γύρος με πίτα
(σερβίρεται με τζατζίκι, τομάτα, κρεμύδι)*

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

*Γραβιέρα Κρήτης
Φέτα Ηπείρου
Λαδοτύρι Μυτιλήνης
Κεφαλογραβιέρα Ολύμπου
Μετσοβόνη*

Τα ανωτέρω σερβίρονται με Ποικιλία Ψωμιού από το Φούρνο μας.



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Επιλογή Ελληνικών Γλυκών Ταψιού

Γιαούρτι με Μέλι

Φρουτοσαλάτα από Φρέσκα Φρούτα Εποχής

ΠΟΤΑ

Ελληνικό Open Bar με :

Ούζο

Ρακί

Επιλογή Λευκών και Ερυθρών Κρασιών

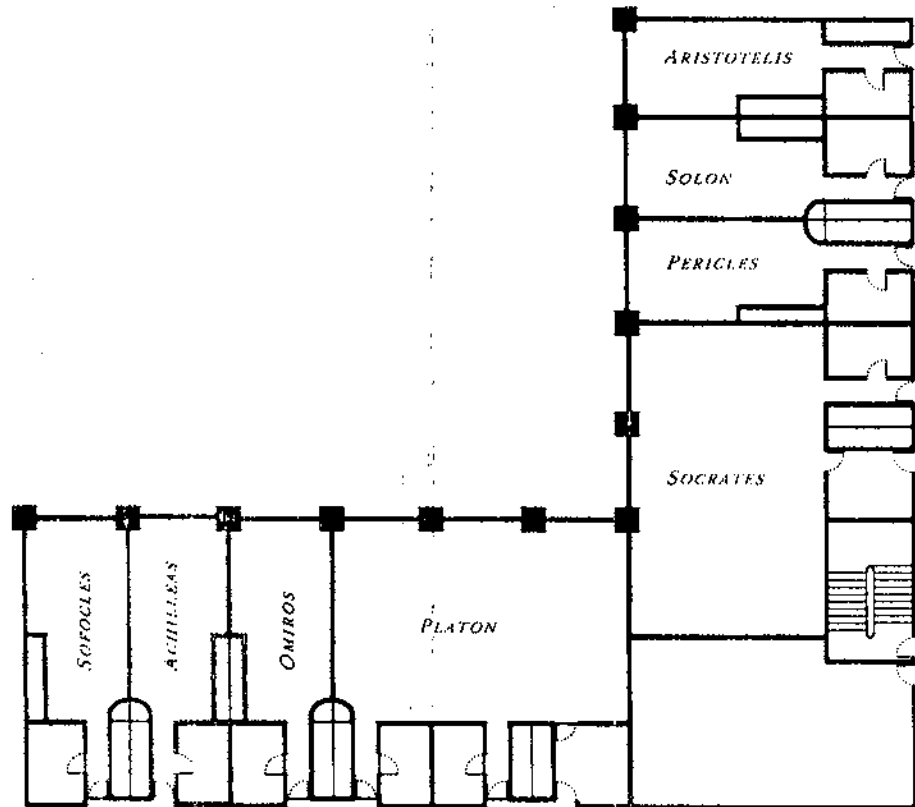
Σαμιώτικο Ημίγλυκο Κρασί

Ρετσίνα Μεσογείων

Μπύρες

Αναψυκτικά



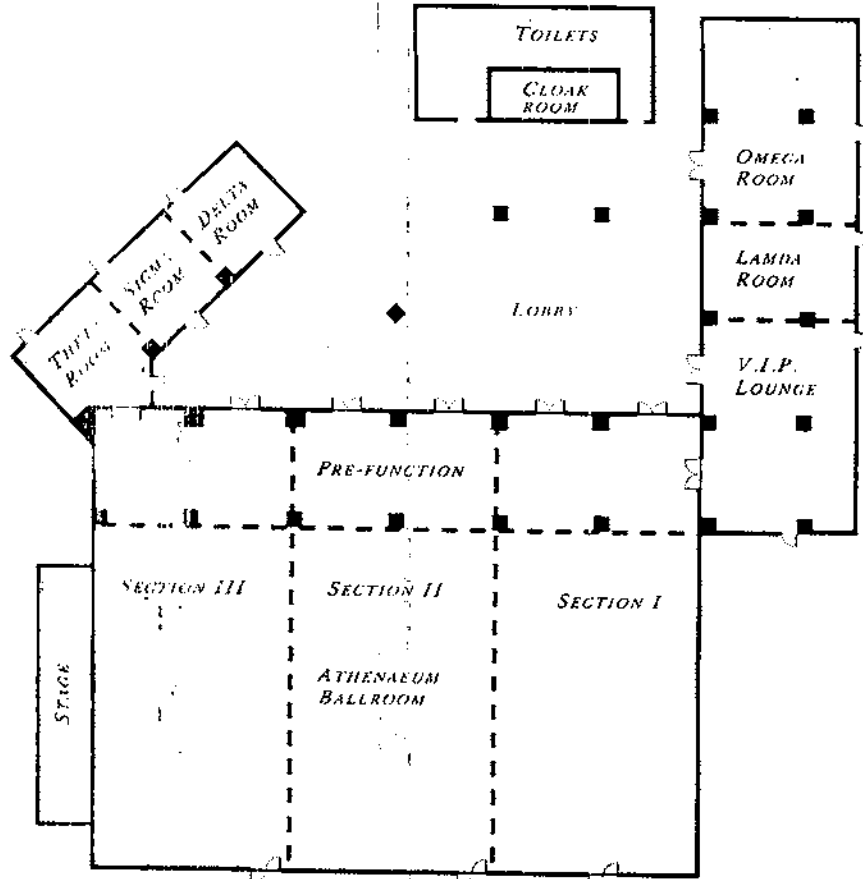


DAYLIGHT CONFERENCE SUITES

Function Rooms Specifications

Room	Dimensions	m ²	Ceiling Height	Theatre Style	Classroom Style
Socrates	7.0 x 11.0m	77m	2.5m	50	30
Platon	7.0 x 11.0m	77m	2.5m	50	30
Pericles*	3.7 x 6.7m	25m	2.5m	10	-
Solon*	3.7 x 6.7m	25m	2.5m	10	-
Aristotelis*	3.7 x 6.7m	25m	2.5m	10	-
Omiros*	3.7 x 6.7m	25m	2.5m	10	-
Achilleas*	3.7 x 6.7m	25m	2.5m	10	-
Sofocles*	3.7 x 6.7m	25m	2.5m	10	-

*Breakout Rooms

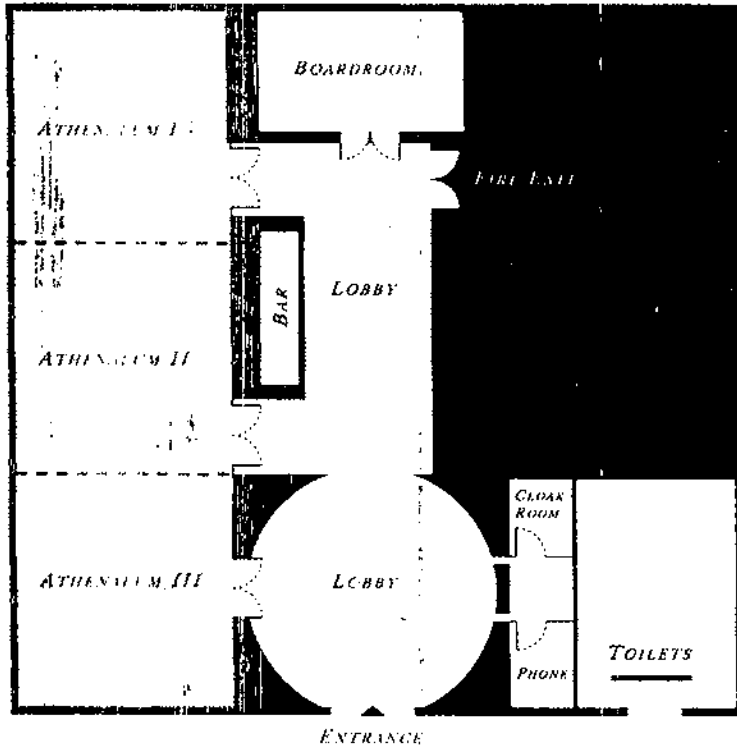


ATHENAEUM BALLROOM AND FUNCTION ROOMS

Function Rooms Specifications

Room	Dimensions	m ²	Ceiling Height	Theatre Style	Classroom Style	Barquet Style	Cocktails
Athenaeum Ballroom	45 x 33m	1485	5m	2200	750	1430	2500
Ballroom I	33 x 14m	462	5m	550	220	280	350
Ballroom II	33 x 17m	561	5m	600	220	280	350
Ballroom III	33 x 14m	462	5m	550	220	280	350
Ballroom I&II / II&III	33 x 31m	1023	5m	1200	450	950	1200
V.I.P. Lounge	14 x 12m	168	2.25m	100	60	80	120
Lambda	8 x 12m	96	2.25m	80	50	50	60
Omega	14 x 12m	168	2.25m	100	60	80	120
Delta	8 x 6m	48	2.25m	50	40	30	40
Sigma	6 x 6m	36	2.25m	40	30	25	30
Theta	9 x 6m	54	2.25m	50	40	30	40





Function Rooms Specifications

Room	Dimensions	m ²	Ceiling Height	Theatre Style	Classroom Style	U-Shape	Hollow Shape	Board Style	Dining	Cocktails	Day Light
Athenaeum	21.7 x 6.35m	140	3.8m	150	100	-	-	-	100	130	Yes
Athenaeum I	7.15 x 6.35m	45	3.8m	40	27	18	24	18	30	40	Yes
Athenaeum II	8.10 x 6.35m	51	3.8m	60	36	18	24	18	30	40	Yes
Athenaeum III	6.45 x 6.35m	43	3.8m	36	25	18	24	18	30	40	Yes
Athenaeum I&II	15.25 x 6.35m	97	3.8m	100	72	42	42	-	60	90	Yes
Athenaeum II&III	14.55 x 6.35m	94	3.8m	100	72	42	42	-	60	90	Yes
Boardroom	4.5 x 6.65m	30	3.5-4m	-	-	-	-	10	-	-	Yes





T E L E F A X

PLEASE CALL (01) 7253725 IF THERE IS ANY PROBLEM WITH TRANSMISSION
2, VAS. ALEXANDROU AVE. 161 21 ATHENS GREECE TEL: 7207000 FAX: 7253770

http://www.otenet.gr/divani caravel e-mail: caravel@otenet.gr
global http://www.divanis.gr.

DATE : 6/12/2000

FAXNo :

PAGES : ...

ΠΡΟΣ :
ΥΠ'ΟΨΙΝ :
ΑΠΟ : Τμήμα Δεξιώσεων /

Αγαπητοί κύριοι,

Παραθέτουμε, σε συνέχεια της τηλεφωνική μας επικοινωνίας την ακόλουθη προσφορά μας σχετικά με την εκδήλωση που θα πραγματοποιήσετε την 7/2/2001.

1. Αίθουσα για Ομιλία και Βράβευση με συμμετοχή 500 ατόμων σε θεατρική διάταξη από τις 20.00 χωρίς χρέωση σας με την προϋπόθεση παράθεσης Κοκταίηλ για το σύνολο των συμμετεχόντων.
2. Κοκταίηλ σύμφωνα με τις συνημμένες προτάσεις:

Κοκταίηλ Μπύρας	Δρχ. 6.800	κατ'άτομο.
Κοκταίηλ Β	Δρχ. 4.750	κατ'άτομο.
Κοκταίηλ Γ	Δρχ. 6.000	κατ'άτομο.
Κοκταίηλ Δ	Δρχ. 7.200	κατ'άτομο.
3. Ποτά κατά την διάρκεια του Κοκταίηλ σύμφωνα με τις συνημμένες επιλογές :

Ελληνικό Open Bar	Δρχ. 3.000	κατ'άτομο.
Full Open Bar	Δρχ. 6.000	κατ'άτομο.
4. Για διευκόλυνση σας επισυνάπτουμε κατάλογο Οπτικοακουστικού Εξοπλισμού.
5. Εξάλλου σε περίπτωση οριστικοποίησης της συνεργασίας μας, το Ξενοδοχείο μας θα προσφέρει την παραδοσιακή Βασιλόπιτα Πολλές Ευχές.

Αναμένοντας την απάντησή σας έως 11/12, ευχαριστούμε για την προθεσή σας για συνεργασία με το Ξενοδοχείο μας και εύχεται στη διαθήκεσή σας για οποιαδήποτε διευκρίνιση.

Φιλικά,

Banquet Manager
M.X

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ

01 Ιανουαρίου 2001 - 31 Δεκεμβρίου 2001

€

ΔΕΛΟΥΧΕ ΔΕΙΠΝΟ ΜΠΟΥΦΕ

	8%	18%	8%	18%
Μενού	14.700 Δρχ	16.100 Δρχ	43,14	47,25
Μενού	15.800 Δρχ	17.700 Δρχ	46,37	51,94
Μενού	16.800 Δρχ	18.400 Δρχ	46,30	54,00

ΕΜΑΤΙΚΑ ΠΑΡΤΥ

Ελληνικό Χωριό
Μια νύχτα στην Αθήνα

ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

Ελληνικά πιάτα
Πιάτα με λίγες θερμίδες
Carvings & Food Stations
Γλυπτική πάγου

ΠΑΚΕΤΑ ΠΟΤΩΝ

ΓΕΥΜΑ

Αναψυκτικά, μπύρες και κρασί Athenaeum serve λευκό & κόκκινο	2.600 Δρχ	7,63
Αναψυκτικά, μπύρες και κρασί Μοσχοφίλερο λευκό και Νάουσσα κόκκινο	3.700 Δρχ	10,86

ΔΕΙΠΝΟ

Αναψυκτικά, μπύρες και κρασί Athenaeum serve λευκό & κόκκινο	3.400 Δρχ	9,98
Αναψυκτικά, μπύρες και κρασί Μοσχοφίλερο λευκό και Νάουσσα κόκκινο	4.400 Δρχ	12,91

ΚΟΡΕΥΤΙΚΟ ΔΕΙΠΝΟ

Αναψυκτικά, μπύρες και κρασί Athenaeum serve λευκό & κόκκινο	3.900 Δρχ	11,45
Αναψυκτικά, μπύρες και κρασί Μοσχοφίλερο λευκό και Νάουσσα κόκκινο	4.900 Δρχ	14,38

Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο

*18% εφαρμόζεται σε περίπτωση μουσικής κάλυψης άνω των δύο μουσικών οργάνων
Σε περίπτωση που η κρατική φορολογία αλλάξει, οι τιμές θα αναπροσαρμοστούν ανάλογα

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ

01 Ιανουαρίου 2001 - 31 Δεκεμβρίου 2001

€

	8%	18%	8%	18%
ΓΕΥΜΑ ΜΠΟΥΦΕ				
Μενού	8.700 Δρχ	9.500 Δρχ	25,53	27,88
Μενού	9.000 Δρχ	9.900 Δρχ	26,41	29,05
Μενού	9.300 Δρχ	10.200 Δρχ	27,29	29,93
Μενού	9.800 Δρχ	10.600 Δρχ	28,76	31,11
ΚΟΚΤΕΙΑ				
Μενού	5.500 Δρχ	6.000 Δρχ	16,14	17,61
Μενού	6.100 Δρχ	6.600 Δρχ	17,90	19,37
Μενού	6.900 Δρχ	7.600 Δρχ	20,25	22,30
Μενού	7.800 Δρχ	8.500 Δρχ	22,89	24,94
Μενού	8.400 Δρχ	9.100 Δρχ	24,65	26,71
Μενού	9.000 Δρχ	9.900 Δρχ	26,41	29,05
DELUXE ΚΟΚΤΕΙΑ				
Athensaeum	10.400 Δρχ	11.300 Δρχ	30,52	33,16
Ποσειδών	13.600 Δρχ	14.900 Δρχ	39,91	43,73
ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΔΕΙΠΝΟ				
Μενού	9.200 Δρχ	10.000 Δρχ	27,00	29,35
Μενού	9.500 Δρχ	10.400 Δρχ	27,88	30,52
Μενού	9.900 Δρχ	10.800 Δρχ	29,05	31,69
Μενού	10.200 Δρχ	11.100 Δρχ	29,93	32,58
Μενού	10.500 Δρχ	11.500 Δρχ	30,81	33,75
Μενού	10.900 Δρχ	11.900 Δρχ	31,99	34,92
Μενού	11.500 Δρχ	12.600 Δρχ	33,75	36,98
Μενού	12.000 Δρχ	13.700 Δρχ	35,22	40,21
Μενού	12.600 Δρχ	13.700 Δρχ	36,98	40,21
ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ GALA ΔΕΙΠΝΟ				
Μενού	13.600 Δρχ	14.900 Δρχ	39,91	43,73
Μενού	14.700 Δρχ	16.000 Δρχ	43,14	46,96
Μενού	15.700 Δρχ	17.200 Δρχ	46,07	50,48
Μενού	17.300 Δρχ	18.900 Δρχ	50,77	55,47
Μενού	19.400 Δρχ	21.200 Δρχ	56,93	62,22
Μενού	21.000 Δρχ	23.000 Δρχ	61,63	67,50
ΔΕΙΠΝΟ ΜΠΟΥΦΕ				
Μενού	9.200 Δρχ	10.000 Δρχ	27,00	29,35
Μενού	10.000 Δρχ	10.900 Δρχ	29,36	31,99
Μενού	11.000 Δρχ	12.000 Δρχ	32,28	35,22
Μενού	12.600 Δρχ	13.700 Δρχ	36,98	40,21

Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο

*18% εφαρμόζεται σε περίπτωση μουσικής κάλυψης άνω των δύο μουσικών οργάνων

Σε περίπτωση που η κρατική φορολογία αλλάξει, οι τιμές θα αναπροσαρμοστούν ανάλογα

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ

01 Ιανουαρίου 2001 - 31 Δεκεμβρίου 2001

€

	8%	18%	8%	18%
ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ				
Διάλειμμα καφέ	1.300 Δρχ		3,82	
Διάλειμμα καφέ	1.400 Δρχ		4,11	
Διάλειμμα καφέ	1.700 Δρχ		4,99	
Διάλειμμα καφέ	1.900 Δρχ		5,58	
Διάλειμμα καφέ	2.000 Δρχ		5,87	
Διάλειμμα καφέ	2.100 Δρχ		6,16	
Διάλειμμα καφέ	2.500 Δρχ		7,34	
Deluxe Διάλειμμα Καφέ	4.000 Δρχ		11,74	
Deluxe Διάλειμμα Καφέ	4.400 Δρχ		12,91	
Deluxe Διάλειμμα Καφέ	4.600 Δρχ		13,50	
ΘΕΜΑΤΙΚΑ ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ				
Κρήτη	3.900 Δρχ		11,45	
Νησιά Αιγαίου	3.900 Δρχ		11,45	
Μακεδονία-Θράκη	3.900 Δρχ		11,45	
Νησιά Ιονίου	3.900 Δρχ		11,45	
Ροδάκινο	4.100 Δρχ		12,03	
Λεμόνι	4.100 Δρχ		12,03	
Σταφύλια	4.100 Δρχ		12,03	
Πορτοκάλι	4.100 Δρχ		12,03	
Μήλο	4.100 Δρχ		12,03	
Ελληνικό	4.900 Δρχ		14,38	
Διεθνές	5.200 Δρχ		15,26	
ΠΡΟΓΕΥΜΑ				
Ευρωπαϊκό	5.600 Δρχ		16,43	
Υγιεινό	6.000 Δρχ		17,61	
Athenaeum	6.200 Δρχ		18,20	
Ασιατικό	6.300 Δρχ		18,49	
Deluxe Athenaeum	7.200 Δρχ		21,13	
BRUNCH				
Νέα Ορλεάνη	9.700 Δρχ		28,47	
Σαμπάνια	10.200 Δρχ		29,93	
ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΓΕΥΜΑ				
Μενού	7.900 Δρχ	8.600 Δρχ	23,18	25,24
Μενού	8.400 Δρχ	9.100 Δρχ	24,65	26,71
Μενού	8.700 Δρχ	9.400 Δρχ	25,53	27,59
Μενού	9.100 Δρχ	10.000 Δρχ	26,71	29,35
Μενού	9.500 Δρχ	10.400 Δρχ	27,88	30,52
Μενού	10.300 Δρχ	11.200 Δρχ	30,23	32,87

Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο

*18% εφαρμόζεται σε περίπτωση μουσικής κάλυψης άνω των δύο μουσικών οργάνων

Σε περίπτωση που η κρατική φορολογία αλλάξει, οι τιμές θα αναπροσαρμοστούν ανάλογα

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ

01 Ιανουαρίου 2001 - 31 Δεκεμβρίου 2001

		€
ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ		
ροφιλιά	8.700 Δρχ	25,53
προλίθι	8.400 Δρχ	24,65
πελώνας Τσάνταλη	8.600 Δρχ	25,24
ardonnay Χατζημιχάλη	8.900 Δρχ	26,12
έθυστος	8.000 Δρχ	23,48
ντινεία Σπυροπούλου	7.300 Δρχ	21,42
υκό Χατζημιχάλη	7.100 Δρχ	20,84
ύρος	6.900 Δρχ	20,25
ορίτικο Τσάνταλη	6.300 Δρχ	18,49
ντινεία Αντωνοπούλου	6.200 Δρχ	18,20
σχοφίλερο Μπουτάρη	5.900 Δρχ	17,31
εινό Σπυροπούλου	5.700 Δρχ	16,73
ντορινή	5.700 Δρχ	16,73
κεδονικός Τσάνταλη	4.500 Δρχ	13,21
enaeum Reserve	4.000 Δρχ	11,74
σίνα	3.900 Δρχ	11,45
ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ		
έθυστος	9.100 Δρχ	26,71
τζημιχάλης	7.900 Δρχ	23,18
ορίτικο Τσάνταλη	7.100 Δρχ	20,84
λιαστό Σπυροπούλου	6.200 Δρχ	18,20
κεδονικός Τσάνταλη	5.100 Δρχ	14,97
ΚΑΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ		
riot Χατζημιχάλη	14.700 Δρχ	43,14
έθυστος	10.900 Δρχ	31,99
ροφιλιά	9.700 Δρχ	28,47
ιλεγμένος Ραψάνη	9.200 Δρχ	27,00
bernet Χατζημιχάλη	9.100 Δρχ	26,71
τώγι Αβέρωφ	9.100 Δρχ	26,71
ωτική Συλλογή Αντωνοπούλου	8.100 Δρχ	23,77
όμαυρο Μπουτάρη	7.100 Δρχ	20,84
ύρος	6.700 Δρχ	19,66
ουσσα Μπουτάρη	5.500 Δρχ	16,14
κεδονικός Τσάνταλη	4.700 Δρχ	13,79
enaeum Reserve	4.000 Δρχ	11,74
ΣΑΜΠΛΑΝΙΕΣ & ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ		
tre Perrier	79.000 Δρχ	231,91
θερμολαίτη	31.000 Δρχ	90,90
mm Cordon Rouge	29.500 Δρχ	86,57
urent Perrier Rose Brut	38.000 Δρχ	111,52
uis Roederer	42.000 Δρχ	123,26
uve du Vernay	13.000 Δρχ	38,15

Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν 18% ΦΠΑ και δημοτικό φόρο
 Σε περίπτωση που η κρατική φορολογία αλλάξει,
 οι τιμές θα αναπροσαρμοστούν ανάλογα

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ

01 Ιανουαρίου 2001 - 31 Δεκεμβρίου 2001

	Ποτήρι		€	
	8%	18%	8%	18%
ΑΠΕΡΙΤΙΦ				
Campari, Martini Bianco, Martini Rosso, Tio Pepe, Ούζο 12, Sandeman Port		1.900 Δρχ		5,58
ΚΟΚΤΕΙΑ				
Bloody Mary, Dry Martini, Piña Colada, Screwdriver, Cuba Libre, Mai Tai, Campari Πορτοκάλι		2.400 Δρχ		7,04
ΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΚΟΚΤΕΙΑ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ				
εμφιαλωμένο ή ανθρακούχο νερό (1 λίτρο)	1.000 Δρχ	1.050 Δρχ	2,93	3,08
Perrier (1 lt)	1.200 Δρχ	1.250 Δρχ	3,52	3,67
Coca Cola, Sprite, Fanta, Tonic, Σόδα κ.α	1.000 Δρχ	1.050 Δρχ	2,93	3,08
Juicy Φρούτων	1.500 Δρχ	1.600 Δρχ	4,40	4,70
ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ				
Πρεσκοστυμμένοι Χυμοί	1.500 Δρχ	1.600 Δρχ	4,40	4,70
Εμφιαλωμένοι Χυμοί	1.300 Δρχ	1.350 Δρχ	3,82	3,96
ΜΠΥΡΕΣ				
	Ποτήρι		Φιάλη	
	18%		18%	
Αγχώρια εμφιαλωμένη μπύρα		1.350 Δρχ		3,96
Αγχώρια premium εμφιαλωμένη μπύρα		1.500 Δρχ		4,40
Εμφιαλωμένη μπύρα εισαγωγής		1.600 Δρχ		4,70
Unkraught μπύρα βαρέλι (110 ποτήρια)				
Warsteiner εισαγωγής		160.000 Δρχ		469,55
ΑΠΕΡΙΤΙΦ				
Campari, Martini Bianco, Tio Pepe, Ούζο 12, Sandeman Port		17.000 Δρχ		49,89
ΚΡΑΣΙ				
Chateau Reserve white and red		4.000 Δρχ		11,74
ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ STANDARD				
Beefeater, Bombay Rare, Johny Walker Red Label, Bacardi, Bombay Gin, Stolichnaya Vodka, Tequila Olmeca	2.200 Δρχ	26.000 Δρχ	6,46	76,30
ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ PREMIUM				
Johny Walker Black Label, Bacardi Gold, Gordon Gin, Absolut Vodka, Tequila Jose Cuervo special	2.400 Δρχ	32.000 Δρχ	7,04	93,91
ΚΟΝΙΑΚ & ΜΠΡΑΝΤΥ				
Metaxa 7*	2.000 Δρχ	18.000 Δρχ	5,87	52,82
J&F Hennessy V.O.S.O.P. Réserve Spéciale	2.700 Δρχ	35.000 Δρχ	7,92	102,71
ΛΙΚΕΡ				
Baily's Irish Cream, Cointreau, Drambuie, Grand Marnier, Tia Maria	2.300 Δρχ	26.000 Δρχ	6,75	76,30
ΚΑΦΕΣ & ΤΣΑΙ				
Πρεσκοφτιαγμένος καφές ή τσάι	8%	1.100 Δρχ	8%	3,23

Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο
 Σε περίπτωση που η κρατική φορολογία αλλάξει,
 οι τιμές θα αναπροσαρμοστούν ανάλογα



Βιβλιογραφία

1. Οργάνωση Συνεδρίων και Εκδηλώσεων, Χ. ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΟΣ (σημειώσεις για το Τ.Ε.Ι. Πάτρα).
2. Επαγγελματικός τουρισμός, Κ. ΚΡΑΒΑΡΙΤΗΣ (σημειώσεις για το Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
3. Ε.Ο.Τ. (φυλλάδια)
4. Οργάνωση Συνεδρίων, Ι. ΣΠΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ (Τ.Ε.Ι. Πάτρας)
5. Ελληνικός περιοδικός τύπος:
 - α) Τουρισμός & Οικονομία
 - β) «Γάμος & Δεξιώσεις»