

ΤΕΙ ΠΑΤΡΑΣ

ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΩΝ
CATERING ΤΟΥ ΝΟΤΙΟΥ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:
ΣΠΗΛΙΟΥΤΑΚΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΣΠΟΥΔΑΣΤΗΣ:
ΠΑΠΑΔΗΜΗΤΡΙΟΥ ΘΕΟΔΩΡΟΣ

ΠΑΤΡΑ 2002

128

ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ – CATERING

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Τα τελευταία χρόνια οι επιχειρήσεις αλλά και οι ιδιώτες που χρησιμοποιούν εταιρείες Catering αυξάνονται διαρκώς γιατί συνειδητοποιούν ότι απ μόνοι τους δεν μπορούν να αντεπεξέλθουν στη κάλυψη των αναγκών των πάσης φύσης επιχειρηματικών και κοινωνικών εκδηλώσεων.

Οι εταιρείες Catering με την πείρα και την εξειδίκευση που διαθέτουν έχουν αποδείξει σχεδόν στο σύνολο τους ότι μπορούν να ανταποκριθούν επαρκώς στις ανάγκες τόσο των επιχειρήσεων όσο και των ιδιωτών παρέχοντας υψηλού επιπέδου υπηρεσίες, από μια απλή έως και την πιο εξειδικευμένη εκδήλωση.

Δεν είναι τυχαίο άλλωστε που ο κλάδος της Τροφοδοσίας – Catering παρουσιάζει ιδιαίτερα θετική εξέλιξη αφού μόνο στην Αττική υπολογίζεται ότι δραστηριοποιούνται πάνω από 90 εταιρείες, με ένα συνολικό ετήσιο κύκλο εργασιών που υπολογίζεται ότι αγγίζει τα 110 δις. δρχ.

Summary

Ο πελάτης, που ενδιαφέρεται για κάποια εκδήλωση Catering απευθύνεται στο τμήμα πωλήσεων ενός Catering. Με τον πωλητή θα συζητήσουν :

α). Για το τι είδους εκδήλωση θέλει να οργανώσει. Τα Catering καλύπτουν ένα τεράστιο φάσμα από κοινωνικές εκδηλώσεις όπως :

1) party (γενεθλίων, ονομαστικά), 2) γαμήλιες δεξιώσεις-βαπτίσεις, 3) αρραβώνες, 4) μνημόσυνα, 5) επιστημονικές εκδηλώσεις, 6) εμπορικές, 7) συμπόσια με έκθεση, 8) κοινωνικού, κομματικού, πολιτικού περιεχομένου, 9) συσκέψεις, 10) Διεθνών οργανισμών, 11) σεμινάρια, 12) Work Shops, 13) συνεδριάσεις Δ.Σ., 14) συσκέψεις στελεχών, 15) παρουσιάσεις νέων προϊόντων, 16) εκπαιδευτικού χαρακτήρα, 17) συνελεύσεις μετόχων.

β). Πού θέλει να κάνει αυτή την εκδήλωση. Ο χώρος έχει πολύ μεγάλη σημασία. Ένα Catering μπορεί να οργανωθεί σε χώρους όπως :

- αίθουσες συνεδριακού κέντρου.
- ένα κτήμα (π.χ. κτήμα Πεντελικόν)
- αίθουσες ενός ξενοδοχείου
- ένα σπίτι
- οποιοδήποτε άλλο χώρο επιλογής του πελάτη.

γ). Και βέβαια μεγάλη σημασία έχει και το πότε θα γίνει το Catering (διαθέσιμες ημερομηνίες). Εάν σε διπλανό χώρο γίνεται άλλη εκδήλωση.

Όταν καθοριστούν ο λόγος που γίνεται το Catering, ο τόπος και ο χρόνος απομένει μόνο το είδος του φαγητού που θα σερβιριστεί και τα ποτά που θα χρειαστούνε. Ο πελάτης μπορεί να επιλέξει ένα standart μενού που θα του προτείνει ο πωλητής του Catering ή να προχωρήσει με τον πωλητή στη σύνθεση καινούργιου μενού (παράδειγμα).

Τέλος βγαίνει το κόστος του Catering βάση της συνταγής του προσωπικού που θα χρειαστεί και του εξοπλισμού ο οποίος αν δεν υπάρχει πρέπει να νοικιαστεί, από τον υπεύθυνο κοστολόγησης που έχει η εταιρεία Catering.

Σκοπός της εργασίας είναι να περιγράψει την διαδικασία πώλησης μιας εκδήλωσης, τους κανόνες που διέπουν τον σχεδιασμό ενός menu, τους τρόπους παρασκευής των εδεσμάτων, μεταφοράς του εξοπλισμού καθώς και συστήματος-παρουσίασης του. Ακόμα θα περιγραφούν οι τρόποι σερβιρίσματος ενώ θα γίνει αναφορά και σε θέματα διοίκησης και οργάνωσης των Catering. Επιπρόσθετα περιλαμβάνεται παράρτημα με το σύνολο των επιχειρήσεων Catering καθώς και διάφορα menu από γνωστές εταιρείες της Αττικής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

MENU

Στο παρόν κεφάλαιο θα αναλύσουμε τους βασικούς κανόνες σχεδιασμού του menu, τον ρόλο του, τα είδη των menu όπως αυτά αναφέρονται στο βιβλίο «Διοίκηση επισιτιστικών Επιχειρήσεων», του Ζαχαρία Τζωρακολευθεράνης.

(Τζωρακολευθεράνης 1999)

1.1 Ο ρόλος του Menu.

Ένα ισορροπημένο menu είναι θέμα θρεπτικής, γευστικής και αισθητικής ισορροπίας, αποτέλεσμα προβληματισμού και επηρεασμού από παράγοντες όπως είναι το κόστος, η τιμή πώλησης, και η αγορά στην οποία απευθύνεται. Η σύνθεση επιτυχημένων menus είναι έργο πολύπλοκο και δύσκολο και αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα καθήκοντα της διοίκησης. Τα άτομα που ασχολούνται με τη σύνθεση menus πρέπει να είναι γνώστες όλων των παραμέτρων που σχετίζονται με την παραγωγή και το service και να διαθέτουν εμπειρία. Κατά κανόνα, απαιτείται η συνεργασία του chef με τον/τους υπεύθυνο/ους επισιτιστικών τμημάτων ή τη διεύθυνση σε μικρότερες επιχειρήσεις.

Το πρώτο βήμα στον κύκλο του επισιτισμού είναι ο σχεδιασμός του menu. Ένα καλοσχεδιασμένο menu πρέπει να καλύπτει τις ανάγκες του πελάτη-καταναλωτή και τους οικονομικούς στόχους της επιχείρησης. Καθώς η αγορά αυτή μεγαλώνει συνεχώς και γίνεται περισσότερο ανταγωνιστική, σε συνδυασμό με τις αυξημένες απαιτήσεις των πελατών,

η ικανοποίηση των αναγκών και προσδοκιών της πελατείας αποκτά μεγαλύτερη σημασία και απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή.

Ο σχεδιασμός του menu, μέσα από αυτή τη φιλοσοφία, προϋποθέτει να προσδιορίσουμε το προφίλ του πελάτη που στοχεύουμε να εξυπηρετήσουμε και πρόσθετα, τις τάσεις και εξελίξεις που επικρατούν και σχετίζονται με το θέμα της διατροφής. Το προφίλ του «τυπικού» πελάτη που θα εξυπηρετήσουμε, βοηθά να προσδιορίσουμε κατάλληλα είδη φαγητών τα οποία ταιριάζουν σε αυτόν τον τύπο πελάτη. Με άλλα λόγια, θα προσπαθήσουμε να προσδιορίσουμε τις ανάγκες (σε φαγητό) της πελατείας που στοχεύουμε, και στη συνέχεια, να μετατρέψουμε αυτές τις ανάγκες σε προσφερόμενα είδη φαγητών και αυτό, φυσικά σε συνδυασμό με άλλες απαραίτητες παραμέτρους (περιβάλλον, διακόσμηση, μέθοδο σερβιρίσματος κ.α.). Όλα μαζί, θα αποτελέσουν την προσφερόμενη υπηρεσία, την εμπειρία του φαγητού (γεύματος ή δείπνου), όπως μπορούμε να την ονομάσουμε.

Η επιτυχία της επισιτιστικής επιχείρησης κρίνεται, κυρίως, από την παραγωγή και διάθεση σταθερής ποιότητας φαγητού, σε λογική τιμή. Λογική τιμή δεν σημαίνει κατά ανάγκη χαμηλή τιμή, αλλά τιμή που ανταποκρίνεται στην αξία της προσφερόμενης υπηρεσίας. Ο σημερινός πελάτης ενδιαφέρεται περισσότερο από ποτέ για ποικιλία στο menu, καλή ποιότητα και σέρβις και, κυρίως, αξία για τα χρήματα που πληρώνει (value for money). Επίσης ο σημερινός πελάτης είναι καλά πληροφορημένος, έχει εμπειρίες και γνώσεις, στοιχεία που τον κάνουν περισσότερο απαιτητικό.

Επομένως για να είναι ανταγωνιστική η επιχείρηση επιβάλλεται να είναι ευέλικτη, να ανταποκρίνεται στις ανάγκες και προσδοκίες των πελατών και αυτό επιτυγχάνεται σε μεγάλο βαθμό, και με αποτελεσματικά menus.

Η τιμή του menu προσφέρει «αξία» στον πελάτη και ευκαιρία για κέρδος στην επιχείρηση. Το σύστημα παραγωγής, το προσωπικό και οι πρώτες ύλες πρέπει επίσης να καλύπτουν τις ανάγκες του menu. Πρόσθετα, η συνεχής ανάλυση των πωλήσεων και ο συνεχής έλεγχος δίνουν τις απαραίτητες πληροφορίες για περαιτέρω βελτίωση των προσφερόμενων υπηρεσιών.

1.1.1. Προσδιορισμός Πελατείας.

Κάθε επιχείρηση χρειάζεται να προσδιορίσει και να ελέγξει τους λόγους για τους οποίους οι πελάτες αγοράζουν τα προϊόντα ή τις υπηρεσίες της. Στην περίπτωση των ξενοδοχειακών και επισιτιστικών επιχειρήσεων, αν οι πελάτες είναι ικανοποιημένοι με τη διαμονή και διατροφή τους θα ξανάρθουν. Επίσης θα μιλήσουν θετικά για την επιχείρηση σε φίλους σε γνωστούς, όπως έχουν δείξει σχετικές έρευνες. Γίνεται φανερό ότι η φήμη της επιχείρησης ενδυναμώνετε με αυτόν τον τρόπο με συνέπεια να επηρεάζεται θετικά το οικονομικό αποτέλεσμα. Όμως η συμπεριφορά του πελάτη/καταναλωτή είναι πολύπλοκη επειδή ένας μεγάλος αριθμός διαφορετικών παραγόντων επηρεάζουν τις αποφάσεις αγοράς. Τυπικά παραδείγματα είναι :

- Ο βασικός σκοπός της αγοράς. Στην περίπτωση των ξενοδοχειακών και επισιτιστικών επιχειρήσεων, ο βασικός λόγος επιλογής από τον πελάτη/καταναλωτή της προσφερόμενης υπηρεσίας είναι να καλύψει μία ή περισσότερες ανάγκες : ύπνο, φαγητό, ποτό, ανάπαυση, διασκέδαση.
- Αντιλαμβανόμενη αξία δηλαδή τα οφέλη του πελάτη από την προσφερόμενη υπηρεσία σε σχέση με την τιμή που πληρώνει.

- Εικόνα προϊόντος/υπηρεσίας, δηλαδή το κοινωνικό περιβάλλον του προϊόντος/υπηρεσίας, όπως αντιλαμβάνεται ο πελάτης.
- Διαθεσιμότητα, δηλαδή η διαθεσιμότητα του προϊόντος/υπηρεσίας τη στιγμή που το θέλει ο πελάτης.

Οι ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις πρέπει να προσδιορίσουν τα κίνητρα των πελατών που στοχεύουν να εξυπηρετήσουν με ξεκάθαρο τρόπο. Η έρευνα αγοράς μπορεί να χρησιμοποιηθεί να διερευνήσουμε και να κατανοήσουμε τις ανάγκες των πελατών ώστε να σχεδιάσουμε κατάλληλες υπηρεσίες, με τις κατάλληλες τιμές για την ικανοποίηση των πραγματικών αναγκών του πελάτη και όχι των αναγκών που «νομίζουμε» ότι έχει ο πελάτης.

1.1.2. Η Εμπειρία της Διαμονής/Διατροφής.

Οι πελάτες πηγαίνουν έξω για φαγητό από ανάγκη ή από επιλογή. Το ίδιο ισχύει και για την παραμονή σε ένα ξενοδοχείο. Αυτοί που βρίσκονται μακριά από το σπίτι τους έχουν περιορισμένες επιλογές, αλλά οι πελάτες που επιλέγουν να φάνε ή να μείνουν σε ένα ξενοδοχείο έχουν αποφασίσει για αυτήν την επιλογή έναντι μιας ή περισσότερων επιλογών. Μερικοί λόγοι που ενδεχομένως επιβάλλουν ή επηρεάζουν την απόφαση του πελάτη είναι :

- Η θέση της επιχείρησης (απόσταση, εξωτερικό περιβάλλον, θέα, διαθεσιμότητα χώρου στάθμευσης αυτοκινήτων κ.λ.π.)
- Το εσωτερικό περιβάλλον της επιχείρησης (ατμόσφαιρα, άνεση, επίπλωση, διακόσμηση, μουσική, εξαερισμός, θέρμανση κ.α.).
- Η ποικιλία και η ποιότητα των φαγητών που προσφέρει σε σχέση με τις τιμές.

- Το επίπεδο των προσφερόμενων υπηρεσιών.
- Το κύρος (η εικόνα) της επιχείρησης.
- Η ανάγκη τήρησης θεσμών και παραδόσεων (εορτασμός γενεθλίων, επετείων, γάμων, απόκριες, παραμονή Πρωτοχρονιάς κ.λ.π.).
- Κοινωνικές, επιχειρηματικές, οικογενειακές και άλλες υποχρεώσεις.
- Ο τρόπος και οι συνθήκες ζωής του ατόμου (έλλειψη χρόνου ή διάθεσης ή εμπειρίας για μαγείρεμα και φαγητό στο σπίτι, θέμα νοοτροπίας κ.α.).
- Η ανάγκη για αλλαγή (η ανάγκη μπορεί να περιλαμβάνει και την ανάγκη για διασκέδαση παράλληλα με την κάλυψη της ανάγκης για φαγητό).
- Χωρίς να υπάρχει συγκεκριμένος λόγος (επιθυμία της στιγμής).

Γίνεται αντιληπτό ότι λόγοι που επηρεάζουν την επιλογή μιας επισιτιστικής επιχείρησης (και υπηρεσίας) είναι πολύπλοκοι όπως πολύπλοκη είναι και αυτή καθαυτή η εμπειρία του γεύματος. Η θετική αποδοχή του φαγητού και η ικανοποίηση του πελάτη είναι πολυσύνθετο θέμα και έχουν προσδιοριστεί πολυάριθμοι παράγοντες που το επηρεάζουν.

Η ξενοδοχειακή εμπειρία είναι ασφαλώς ακόμη πιο πολύπλοκη καθώς συχνά περιλαμβάνει εκτός από τη διαμονή και διατροφή.

1.1.2.1. Η ποιότητα του menu.

Το φαγητό, το ποτό, τα έπιπλα, οι συσκευές και τα σκεύη είναι τα «χειροπιαστά» στοιχεία της ποιότητας, χωρίς τα οποία το ξενοδοχειακό προϊόν/υπηρεσία δεν θα υπήρχε. Η σπουδαιότητα των «αγαθών» και της

«κυπρεσία» στο μείγμα του ξενοδοχειακού προϊόντος/υπηρεσίας είναι ένα ευρύ θέμα για ανάλυση. Πως ακριβώς αντιλαμβάνεται ο πελάτης ένα πιάτο φαγητό ή ένα πλήρες γεύμα είναι άγνωστο και ίσως αδύνατο να εξακριβώσουμε επακριβώς. Επίσης είμαστε ακόμη λιγότερο σίγουροι ως προς το πόσο πολύ ή λίγο το φαγητό συντελεί στην εμπειρία του γεύματος. Ωστόσο δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η φυσική ποιότητα του φαγητού, του ποτού και της διαμονής είναι πρωταρχικής σημασίας για την ικανοποίηση του πελάτη, όπως και ότι η «ποιότητα» της ξενοδοχειακής εμπειρίας αποτελείται από πολλά στοιχεία.

Η γεύση του φαγητού και του ποτού φαίνεται να εμπίπτουν φυσιολογικά στην έννοια της ποιότητας. Ωστόσο τα χειροπιαστά προϊόντα έχουν και άλλα ποιοτικά κριτήρια. Για παράδειγμα, πρέπει να είναι ασφαλή, δεν πρέπει να είναι αντίθετα προς τις κείμενες νομοθετικές διατάξεις και από αυτήν την άποψη πρέπει να ταιριάζουν με την περιγραφή που έχει γίνει στα σχετικά έντυπα της επιχείρησης. Όμως πίσω από την καθαρά χειροπιαστή πρόσοψη, υπάρχουν και άλλες σημαντικές παράμετροι όπως Σ πολιτιστικές, κοινωνικές και θρησκευτικές προσδοκίες οι οποίες συχνά πρέπει να μεταφραστούν σε χειροπιαστούς όρους. Η κινέζικη κουζίνα και ο τρόπος σερβιρίσματος που εφαρμόζεται στα παραδοσιακά κινέζικα εστιατόρια, τα φαγητά που σερβίρονται στο κρητικό «ροκάδικο» όπως και τα φαγητά, που σερβίρονται τη Μεγάλη Εβδομάδα στις παραδοσιακές ταβέρνες αποτελούν τυπικά παραδείγματα. Παρακάτω επιτυγχάνεται η ανάγκη των παραγόντων που επηρεάζουν την ηπιότητα του menu.

1.1.2.2. Το μείγμα της ποιότητας στο φαγητό.

Έχουν προσδιοριστεί 6 ομάδες παραγόντων οι οποίοι επηρεάζουν την επιλογή του φαγητού :

1. Εσωτερικοί παράγοντες : είναι τα στοιχεία εκείνα που αφορούν αυτό καθαυτό το φαγητό. Ο τρόπος μαγειρέματος, η εμφάνιση και το χρώμα, η γεύση, το άρωμα, η παρουσίαση και θερμοκρασία σερβιρίσματος αποτελούν την πρώτη ομάδα των παραγόντων. Οι παράγοντες αυτοί είναι ασφαλώς κρίσιμης σημασίας, όμως δεν επαρκούν.
2. Προσωπικοί παράγοντες : είναι τα στοιχεία του ατόμου που καταναλώνει το φαγητό και σχετίζονται με τις προσδοκίες, την προσωπικότητα, τη διάθεση, την όρεξη, τη συναισθηματική κατάσταση και ακόμη με το κοινωνικό και μορφωτικό του επίπεδο.
3. Βιολογικοί, φυσιολογικοί και ψυχολογικοί παράγοντες : είναι οι παράγοντες που σχετίζονται με φύλο, την ηλικία, τη φυσική και ψυχολογική κατάσταση του πελάτη/καταναλωτή.
4. Εξωτερικοί παράγοντες : είναι ο τρόπος και ο χώρος που σερβίρεται το φαγητό και σχετίζεται με στοιχεία όπως διακόσμηση, περιβάλλον, τρόπο σερβιρίσματος, διαφήμιση κ.α.
5. Κοινωνικο-οικονομικοί παράγοντες : είναι τα στοιχεία που σχετίζονται με το οικονομικό επίπεδο και το κύρος των μελών της πελατείας (οικονομικές συνθήκες, κόστος, εισοδήματα, ασφάλεια, συνήθεια, κοινωνική θέση, κύρος).
6. Πολιτιστικοί και θρησκευτικοί παράγοντες : είναι τα στοιχεία εκείνα που χαρακτηρίζουν ορισμένες κοινωνικές ομάδες : θρησκευτικοί περιορισμοί, ήθη, έθιμα και παραδόσεις.).

Γίνεται αντιληπτό 'τι ο παραπάνω κατάλογος προσμετρά το χειροπιαστό προϊόν (το φαγητό), το άτομο που καταναλώνει το προϊόν, και πάνω από όλα, το πλαίσιο μέσα στο οποίο καταναλώνεται το προϊόν. Τα εσωτερικά χαρακτηριστικά του φαγητού αντιπροσωπεύουν μόνο μέρος ενός ευρύτερου μείγματος της ποιότητας μέσα στο οποίο τα χαρακτηριστικά του πελάτη/καταναλωτή και της κοινωνίας παίζουν σημαντικό ρόλο. Επίσης ορισμένα από αυτά τα στοιχεία έχουν άμεση επίδραση στους παράγοντες που συνιστούν την εσωτερική ποιότητα του φαγητού.

Όμως επειδή το ίδιο φαγητό έχει καταλυτική σημασία για την ικανοποίηση του πελάτη πρέπει να διασφαλίζεται η ποιότητα του.

Ένας τρόπος για να εξετάσουμε την ποιότητα του φαγητού ή του menu είναι με τα κριτήρια των αισθήσεων :

- Όραση : το χρώμα, η οπτική εικόνα του φαγητού, το μέγεθος της μερίδας, η οπτική αίσθηση του «φρέσκου» και του «καθαρού». Πολλοί chefs ισχυρίζονται ότι η εμφάνιση παίζει το σπουδαιότερο ρόλο, όμως κάτι τέτοιο δεν είναι τεκμηριωμένο.
- Όσφρηση : το άρωμα, η μυρωδιά και η αίσθηση που δημιουργείται ότι πρόκειται για ένα νόστιμο – καλό – φρέσκο φαγητό.
- Γεύση : Η γλυκύτητα, η πικράδα, η γεύση του αλμυρού ή του ξινού που διαπιστώνεται όταν δοκιμάσουμε ένα φαγητό.
- Αφή : είναι η αίσθηση επαφής με το φαγητό που επιτρέπει να διαπιστώσουμε αν το φαγητό είναι μαλακό ή ξηρό.
- Ακοή : αυτή η αίσθηση δεν συνδέεται συνήθως με το φαγητό αν και ορισμένα «εδέσματα» αναγνωρίζονται (και συχνά χαρακτηρίζονται) από το θόρυβο που κάνουν όταν μασάμε.

Αν και η ποιότητα που συνδέεται με τις αισθήσεις αποτελεί μόνο μέρος της εμπειρίας του φαγητού (σχετίζεται με τους εσωτερικούς παράγοντες του φαγητού), θεωρείται πολύ σημαντική στην παραγωγική διαδικασία. Η αξιολόγηση του φαγητού με τα παραπάνω κριτήρια των αισθήσεων αποτελεί σημαντικό μέρος του ποιοτικού ελέγχου και της διαδικασίας εισαγωγής νέων φαγητών σε μια επισιτιστική επιχείρηση.

1.2 Σχεδιασμός Menu.

Menu είναι η παρουσίαση των προσφερόμενων φαγητών και παίρνει τη μορφή κάρτας, καταλόγου ή ακόμη μια σειρά πιάτων γραμμένων πάνω σε ένα πίνακα ή σε ένα sous plat.

Το menu είναι σημαντικότερος παράγοντας στην επιτυχία της επισιτιστικής επιχείρησης γιατί περικλείει την προσφορά φαγητού, προωθεί τις πωλήσεις στο εστιατόριο, συμβάλλει στη δημιουργία της εικόνας της επιχείρησης και βοηθά τον πελάτη στην επιλογή του. Αναλυτικότερα το menu έχει τις παρακάτω βασικές λειτουργίες :

- Επικοινωνία –δηλαδή πληροφορεί τον πελάτη για τα φαγητά που διαθέτει η επιχείρηση και πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο που είναι παρασκευασμένα και τις τιμές. Συχνά ο πελάτης πληροφορείται και για την εμφάνιση/παρουσίαση του φαγητού, μέσα από φωτογραφίες που περιλαμβάνει το menu.
- Σειρά – δηλαδή προσφέρει ένα λογικό διαχωρισμό των ειδών διατροφής σύμφωνα με τους κανόνες της γαστρονομίας.
- Επιλογή –επιτρέπει την επιλογή ανάλογα με την τιμή ή τον τύπο του φαγητού. Για παράδειγμα, σε ένα menu a la carte τα πιάτα

τιμολογούνται χωριστά ενώ σε ένα menu table d' hote, το menu ενδέχεται να προσφέρει «κατ' επιλογήν» πιάτα.

- Αύξηση των πωλήσεων – με την περιγραφή των πιάτων ή με τη χρησιμοποίηση εικόνων επηρεάζονται θετικά οι πωλήσεις.

Επιλογή Φαγητού.

Γιατί τρώμε ότι τρώμε ή πώς επηρεάζεται η αποδοχή ενός φαγητού ;
Πρόκειται για μια εξαιρετικά πολύπλοκη ερώτηση δεδομένου ότι πολλοί παράγοντες επηρεάζουν τις διαιτητικές μας προτιμήσεις.

Κοινωνικοί

Οι κοινωνίες έχουν διαφορετικές συνήθειες που σχετίζονται με το φαγητό και το ποτό. Ακόμη και στην ίδια κοινωνία οι συνήθειες της νέας γενιάς συχνά διαφέρουν από αυτές των μεγαλύτερων.

Πολιτιστικοί

Οι πολιτιστικές πεποιθήσεις συχνά θρησκευτικής φύσης, επηρεάζουν το τι επιτρέπεται και απαγορεύεται να καταναλώνουμε. Αξιοπρόσεκτα παραδείγματα είναι τα φαγητά που επιβάλλει η παράδοση στους ορθόδοξους Έλληνες τα Χριστούγεννα, την Πρωτοχρονιά, το Πάσχα ή σε άλλες θρησκευτικές περιόδους. Επίσης, είναι γνωστό ότι απαγορεύεται η κατανάλωση χοιρινού και αλκοολούχων ποτών στους Μωαμεθανούς, ενώ οι Ινδουιστές θεωρούν την αγελάδα ιερό ζώο.

Γεωγραφικοί

Ο τόπος κατοικίας επίσης επηρεάζει τις διαιτητικές συνήθειες των ανθρώπων. Η οικονομία του τόπου, οι κλιματολογικές συνθήκες και η τοπική παραγωγή παίζουν σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση της διαίτας των κατοίκων. Η κατανάλωση μεγάλων ποσοτήτων ελαιόλαδου στην

Κρήτη και την υπόλοιπη Ελλάδα. Όπως και η θέση του ψωμιού, των φρέσκων φρούτων και λαχανικών στη διαίτα μας έχει ασφαλώς σχέση με τον τόπο που ζούμε. Αντίθετα η στερεότυπη διαίτα των Βρετανών περιλαμβάνει ψωμί με βούτυρο, ψάρι και πατάτες τηγανιτές (fish and chips) και μύρα, επηρεασμένη προφανώς από γεωγραφικούς παράγοντες.

Φυσιολογικοί

Η διαίτα επηρεάζεται από την ηλικία και την υγεία του ανθρώπου. Τα μωρά, οι διαβητικοί ή οι ηλικιωμένοι έχουν διαφορετικές διαιτητικές ανάγκες. Αν και είναι αμφίβολο αν και κατά πόσο οι άνθρωποι γνωρίζουν την θρεπτική αξία των τροφών, υπάρχει, ωστόσο μια σταθερή τάση να ασχολούνται με το βάρος τους με αποτέλεσμα το 30% περίπου του πληθυσμού σε διεθνές επίπεδο, να ασχολείται σε κάποιο βαθμό με τη διαίτα του.

Ψυχολογικοί

Η κατανάλωση ορισμένων φαγητών προσδιορίζεται από ψυχολογικές επιρροές. Για παράδειγμα η κατανάλωση μύρας στη Βρετανία θεωρείται «ανδρική συνήθεια», όπως υπάρχουν άνθρωποι που πιστεύουν ότι τα οστρακοειδή είναι αφροδισιακά.

Οικονομικοί

Το ύψος εισοδήματος όχι μόνο επηρεάζει τις δαπάνες για φαγητό αλλά επίσης, όπως είναι φυσικό, το είδος του φαγητού. Για παράδειγμα αν θα φάμε γόπες ή μπαρμπούνι, κοτόπουλο ή φασιανό, φιλέτο ή χοιρινό κ.λ.π.

Διαφήμιση

Στις ανεπτυγμένες κοινωνίες, δεν μπορούμε να εξαιρέσουμε την επιρροή της διαφήμισης πάνω στις διαιτητικές συνήθειες των ανθρώπων. Ορισμένα φαγητά και ποτά είναι δημοφιλή εξαιτίας των πολιτικών

μάρκετινγκ που εφαρμόζουν οι εταιρείες παραγωγής τους. Για παράδειγμα, η coca-cola, εταιρείες γιαουρτιών, παγωτών κ.α.

Η ίδια η τροφή

Το χρώμα, η οσμή, η υφή ή η γεύση της τροφής επηρεάζει επίσης την αποδοχή του φαγητού. Το χρώμα του πατσά, η οσμή του κάρυ, η υφή του συκωτιού, η γεύση του σκόρδου είναι χαρακτηριστικά παραδείγματα που επηρεάζουν πολλούς ανθρώπους.

1.2.1. Στοιχεία Σχεδιασμού Menu

Οι παράγοντες οι οποίοι εξασφαλίζουν την αποτελεσματικότητα του menu και πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά το σχεδιασμό τους είναι :

Εμφάνιση : η εμφάνιση του menu είναι βασικής σημασίας γιατί αντανακλά την εικόνα, την ταυτότητα και την «προσωπικότητα» της επιχείρησης. Μόλις ο πελάτης πάρει στα χέρια του ένα menu πρέπει να είναι σε θέση να ξεχωρίσει αν πρόκειται για καφετέρια, snack-bar ή ταβέρνα.

Τα παρακάτω σημεία πρέπει να λαμβάνονται υπόψη για τη σωστή εμφάνιση των Menus :

- Το menu πρέπει να είναι ελκυστικό. Η πρώτη εντύπωση πρέπει να είναι ενδιαφέρουσα και προκλητική, ώστε ο πελάτης να θέλει να το διαβάσει. Φυσικά πρέπει να φέρει την ένδειξη περί τίνος menu πρόκειται (menu snack-bar, ταβέρνας) και να έχει ανάλογο εξώφυλλο. Το menu table d' hote πρέπει, επίσης να έχει καλαισθητή εμφάνιση.

- Τα menus πρέπει να διατηρούνται καθαρά, κάτι που αν και θεωρείται δεδομένο, πολλοί επιχειρηματίες το αγνοούν.
- Πρέπει να διαβάζονται εύκολα. Τα τυπογραφικά στοιχεία θα πρέπει να είναι ευανάγνωστα. Ακόμη, η χρήση διαφορετικών μεγεθών και χρωμάτων στα τυπογραφικά στοιχεία θεωρείται απαραίτητη βοήθεια στο εύκολο και γρήγορο διάβασμα του menu.
- Το menu πρέπει ακόμη, να εναρμονίζεται με το περιβάλλον, τύπο και κατηγορία της επιχείρησης. Η γενική εμφάνιση να ταιριάζει και να δένει με την εικόνα του εστιατορίου.
- Ο σχεδιασμός γενικά του menu πρέπει να γίνεται με προσοχή. Η χρήση σκίτσων, εικόνων και χρωμάτων όταν συνδυάζονται με κατάλληλο τρόπο κατευθύνουν την προσοχή του πελάτη στο συγκεκριμένο προϊόν που επιθυμούμε να προωθήσουμε. Πρόσθετα ένα καλοσχεδιασμένο menu συμβάλλει στη δημιουργία θετικής εικόνας για την επιχείρηση.

Περιεχόμενο : Σχετικά με το περιεχόμενο ως menus, αυτό πρέπει να αντανακλά στις τρέχουσες απαιτήσεις. Κατά τη σύνθεση του πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι σύγχρονες τάσεις και οι απαιτήσεις της πελατείας που στοχεύουμε να εξυπηρετήσουμε. Ειδικότερα σε ότι αφορά το περιεχόμενο των menus:

Βασική προϋπόθεση για όλα τα menus είναι η ακρίβεια τόσο στην τιμολόγηση όσο και στην περιγραφή των φαγητών. Συχνά παρουσιάζονται στους πελάτες menus φαγητών και κρασιών με χειρόγραφες διορθώσεις ή ονομασίες φαγητών που δεν ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα, αποτέλεσμα της άγνοιας, της αδιαφορίας ή της νοοτροπίας των υπευθύνων. Ο πελάτης «δεν γνωρίζει» είναι ένα γνωστό σλόγκαν από τους «κείδημονες» οι οποίοι αγνοούν προφανώς ότι το προφίλ του σημερινού πελάτη έχει αλλάξει και ότι συχνά οι πελάτες

γνωρίζουν περισσότερα από ορισμένους «επαγγελματίες». Τέτοιες περιπτώσεις όπως είναι φυσικό ενοχλούν τον πελάτη και ορισμένες φορές δημιουργείται η εντύπωση ότι εξαπατήθηκε από την επιχείρηση, με αποτέλεσμα η δυσαρέσκεια να θεωρείται δεδομένη ανεξάρτητα αν όλες οι άλλες παράμετροι της υπηρεσίας είναι ικανοποιητικές. Τα περισσότερα αν όχι όλα από αυτά τα προβλήματα μπορούν να εξαλειφθούν εξ αρχής, αν δίνουμε μεγαλύτερη προσοχή στα menus πριν από την τελική τους εκτύπωση και στο θέμα της εμφάνισης και στο θέμα του περιεχομένου.

Τέλος, η σωστή τιμολόγηση όλων των ειδών που περιέχονται στα menus είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την επιτυχία της επιχείρησης.

Μέγεθος και σχήμα menu.: Τόσο το μέγεθος όσο και το σχήμα του menu σχετίζεται με το είδος του menu (table d' hote ή a la carte) και με τον τύπο της επισιτιστικής επιχείρησης. Μεγάλα menus χρησιμοποιούνται συνήθως από επιχειρήσεις πολυτελείας που λειτουργούν με το σύστημα a la carte και μικρότερα από επιχειρήσεις του τύπου fast-food. Τα δε menus table d' hote είναι γενικά μικρότερα από τα menus a la carte. Πάντως το μέγεθος και το σχήμα των menus σε συνδυασμό με την εμφάνιση και το περιεχόμενό τους μπορούν να συμβάλλουν στην μοναδικότητα της επιχείρησης.

Τα διάφορα σχήματα που μπορεί να πάρει ένα menu είναι πολυάριθμα και εξαρτάται από τη φαντασία, την πείρα και τις γνώσεις των υπευθύνων στελεχών της επιχείρησης. Συχνά, ένας μαυροπίνακας ή ένα σκίτσο μεγάλων διαστάσεων μπορεί να συμπληρώνει το κλασικό menu. Επίσης, κάτω από εξαιρετικές συνθήκες, το menu μπορεί να γραφτεί πάνω σε πάπυρο (ή ακόμη και πάνω σε ειδικό μαντηλάκι), το οποίο παίρνουν μαζί τους οι πελάτες σαν ενθύμιο. Μπορούμε ακόμη, να

αναφέρουμε τις περιπτώσεις αναγραφής menu πάνω σε sous-plats, χαρτοπετσέτες, tent cards κ.λ.π.

Ειδικά για το menu table d' hote, λαμβάνονται υπόψη τα παρακάτω σημεία. Σημειώνεται δε, ότι η μορφή των menus ως προς το σχήμα είναι αποδεκτή σε σχεδόν παγκόσμιο επίπεδο :

1. Στο επάνω αριστερό μέρος αναγράφεται ο τίτλος και η διεύθυνση της επιχείρησης.
2. Στη μέση ακριβώς και πριν αρχίσει η αναγραφή των πιάτων η λέξη menu και ακριβώς από κάτω η λέξη γεύμα ή δείπνο ανάλογα αν πρόκειται για μεσημεριανό ή βραδινό menu.
3. Στο τέλος, μετά την αναγραφή όλων των προσφερόμενων πιάτων, αναγράφεται η ημερομηνία και η τιμή πώλησης του menu. Η ημέρα γράφεται ολογράφως, πολλές φορές και ο μήνας.
4. Μεταξύ των πιάτων υπάρχει πάντοτε ίσο διάστημα.
5. Η ποιότητα του χαρτιού είναι ανάλογη με την κατηγορία της επιχείρησης.

1.3 Είδη Menus.

Σήμερα, η σύνθεση menu παρότι βασίζεται σε παραδοσιακές ιδέες, τείνει να περιορίζει τον αριθμό των προσφερόμενων ειδών σε ένα menu και να συνδυάζει τα διάφορα είδη menu που χρησιμοποιούνται σε μια επιχείρηση με σκοπό τη διευκόλυνση της παραγωγικής διαδικασίας και την ελαχιστοποίηση των προβλημάτων. Οι τύποι των menus, εκτός από a la carte (μικρό ή μεγάλο) και το table d' hote είναι :

- κατ' επιλογήν menu.
- στατικό menu.

- κυκλικό menu.
- buffet.

1.3.1. A La Carte Menus.

Τα χαρακτηριστικά του menu a la carte είναι :

- Το κάθε «πιάτο» τιμολογείται χωριστά.
- Προσφέρει μεγαλύτερη επιλογή στον πελάτη σε σύγκριση με το table d' hote.
- Ο πελάτης επιλέγει από το menu a la carte και «συνθέτει» το menu της αρεσκείας του.
- Συχνά περιλαμβάνει εδέσματα υψηλού κόστους.
- Μέρος των εδεσμάτων είναι παρασκευασμένα πριν ανοίξει το εστιατόριο, αλλά είναι προετοιμασμένα μέχρι ένα σημείο για να ολοκληρωθεί η παρασκευή τους μετά την παραγγελία του πελάτη και ορισμένα παρασκευάζονται εξ ολοκλήρου μετά την παραγγελία του πελάτη.

Συχνά, ένα menu a la carte περιλαμβάνει ένα «πιάτο ημέρας» το οποίο αλλάζει καθημερινά και πολλές φορές προσφέρεται σε χαμηλότερη τιμή για τους παρακάτω λόγους :

1. Η παραγωγή του πιάτου ημέρας είναι μαζική και έχει συμπιεσμένο κόστος.
2. Βοηθά στην αποσυμφόρηση της εργασίας κατά τις ώρες αιχμής γιατί είναι προπαρασκευασμένο σε σύγκριση με άλλες παραγγελίες που απαιτούν χρόνο παρασκευής (π.χ. φαγητά «της ώρας», flambees κ.α.).
3. Πρέπει να καταναλωθεί οπωσδήποτε.
4. Για λόγους προσέλκυσης πελατείας και διαφήμισης.

1.3.2. Table d' hote Menu.

Τα menus table d' hote έχουν τα εξής χαρακτηριστικά :

- Το menu είναι προκαθορισμένο τόσο ως προς τον αριθμό των προσφερόμενων πιάτων όσο και ως προς την τιμή.
- Ο πελάτης κατά βάση δεν έχει δικαίωμα επιλογής.
- Σερβίρεται σε προκαθορισμένο χώρο και χρόνο.
- Συχνά περιλαμβάνεται στο «πακέτο» διακοπών.
- Η πελατεία είναι κυρίως προκαθορισμένη.
- Τα εδέσματα που περιλαμβάνει το menu είναι κατά κανόνα προπαρασκευασμένα.

Με τα κατ' επιλογήν menus ο πελάτης δεν έχει τα στενά περιθώρια που δίνονται με το κλασικό menu table d' hote, ούτε και τα περιθώρια επιλογής που δίνονται με το a la carte. Είναι μια ενδιάμεση λύση, η οποία δίνει δυνατότητα επιλογής από έναν αριθμό ορεκτικών, κυρίων πιάτων και επιδορπίων. Menus ευρωπαϊκών χωρών περιλαμβάνουν και καφέ ή τσάι, ένα στοιχείο το οποίο μάλλον θα έπρεπε να καθιερωθεί από τις ελληνικές επιχειρήσεις που εξυπηρετούν ή στοχεύουν να εξυπηρετήσουν ευρωπαϊκής προέλευσης πελατεία.

Ένα ελληνικό στοιχείο σε menu θα μπορούσε να είναι ένα караφάκι ούζο με τα απαραίτητα ορεκτικά, ή ρακί (τσιπουρο) με τα επιδόρπια και ασφαλώς ποικιλία εγχώριων φρούτων που ταιριάζουν ιδιαίτερα στα μεσημεριανά menus.

Τα στατικά menus υιοθετούνται συνήθως από θεματικά εστιατόρια a la carte αν και το εύρος του menu είναι δυνατόν να εξασφαλίσει ικανοποιητική επιλογή. Στην τελευταία περίπτωση το menu πρέπει περιοδικά να ανανεώνεται προκειμένου να διατηρήσει αφενός το ενδιαφέρον των πελατών και να ελαττώσει τη μονοτονία της επανάληψης

αφετέρου. Πιάτα ημέρας και κατάλληλες επιλογές εποχιακών φαγητών θεωρούνται σημαντικές εφαρμογές αναβάθμισης στα στατικά menus.

1.3.3. Κυκλικά Menus.

Τα κυκλικά menus είναι προκαθορισμένα menus, τα οποία επαναλαμβάνονται σε εβδομαδιαία ή δεκαπενθήμερη βάση.

Τα κυκλικά menus χρησιμοποιούνται συνήθως από τις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις για τη σίτιση των διαμενόντων πελατών και ο κύκλος εξαρτάται από τη διάρκεια παραμονής τους (μια ή δύο εβδομάδες). Βασικό πρόβλημα παρουσιάζεται όταν ο κύριος όγκος της πελατείας διαμένει μια εβδομάδα και τα menus επαναλαμβάνονται σε εβδομαδιαία βάση οπότε παρατηρείται το φαινόμενο της μονοτονίας για τους υπόλοιπους πελάτες. Άλλο βασικό μειονέκτημα είναι η επανάληψη της παραγωγικής διαδικασίας η οποία ενδέχεται να δημιουργήσει επίσης πρόβλημα μονοτονίας και στο προσωπικό.

Τα πλεονεκτήματα από την υιοθέτηση κυκλικών menus είναι :

- Αν τα menus είναι καλοσχεδιασμένα, τα κυκλικά menus μειώνουν την ανάγκη για συχνό σχεδιασμό, αποφεύγονται επομένως οι κουραστικές διαδικασίες σύνθεσης και κερδίζεται πολύτιμος χρόνος για άλλες διοικητικές δραστηριότητες.
- Η επανάληψη των menus βοηθά στον αποτελεσματικότερο προγραμματισμό της παραγωγής και του service.
- Διευκολύνεται ο προγραμματισμός και η διαδικασία των προμηθειών.
- Διευκολύνεται ο έλεγχος των αποθεμάτων και ο έλεγχος της παραγωγής.

- Μπορούμε να κάνουμε συγκριτικές αξιολογήσεις του κόστους παραγωγής μεταξύ των κύκλων, όπως και συγκεκριμένων ημερών των κύκλων.
- Είναι εύκολο να γίνουν αλλαγές σε περίπτωση προβλημάτων.

Όμως, εκτός από τα μειονεκτήματα που προαναφέραμε, αν τα κυκλικά menus δεν είναι καλοσχεδιασμένα, υπάρχει ο κίνδυνος να επαναλαμβάνονται τυχόν λάθη. Επίσης μικροί κύκλοι επανάληψης δημιουργούν μονοτονία ενώ μεγάλοι κύκλοι δυσκολεύουν το έργο του προγραμματισμού. Γίνεται επομένως αντιληπτό ότι η διάρκεια του κύκλου των menus είναι εξαιρετικής σημασίας και πρέπει να αξιολογείται πριν, κατά τη διάρκεια και μετά την εφαρμογή του. Η πρώτη περίοδος εφαρμογής κυκλικών menus πρέπει να θεωρείται δοκιμαστική και επιβάλλεται προσεκτική αξιολόγηση τυχόν προβλημάτων, παραπόνων και δυσλειτουργιών ώστε να γίνουν οι απαραίτητες διορθώσεις. Παρεμβάσεις και διορθωτικές ενέργειες πρέπει να γίνονται κατά τη διάρκεια και των επόμενων περιόδων, αν παρουσιάζονται προβλήματα. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτεί η παρακολούθηση του κόστους τροφίμων (food cost) μεταξύ των περιόδων, ιδιαίτερα αν παρατηρείται αστάθεια τιμών στην αγορά.

1.3.4. Buffet.

Ο μπουφές είναι ένα σχετικά νέο σύστημα παράθεσης menu το οποίο εφαρμόζεται στην Ελλάδα και διεθνώς σχεδόν δύο δεκαετίες σε αντικατάσταση του κλασικού menu table d' hote.

Υπάρχουν διάφοροι τρόποι παράθεσης γευμάτων σε buffet :

- Πλήρης μπουφές : Όλα τα είδη του menu –σε μικρή ή μεγάλη ποικιλία- τοποθετούνται σε buffet και ο πελάτης αυτοεξυπηρετείται σε όλα τα πιάτα του menu. Ο ρόλος του σερβιτόρου περιορίζεται στο debarrassage και στο σερβίρισμα ποτών.
- Πλήρης μπουφές εκτός του κυρίως πιάτου : Τα ορεκτικά, τα πρώτα πιάτα, οι σαλάτες και τα επιδόρπια παρουσιάζονται σε buffet από όπου ο πελάτης αυτοεξυπηρετείται. Το κύριο πιάτο σερβίρεται από το σερβιτόρο με έναν από τους καθιερωμένους τρόπους σερβιρίσματος (αγγλικό, γαλλικό, κ.λ.π.) αφού προηγηθεί η λήψη της παραγγελίας δεδομένου ότι υπάρχει συνήθως επιλογή κύριων πιάτων από την πλευρά του πελάτη.

Το σύστημα buffet παρουσιάζει σημαντικά πλεονεκτήματα αλλά και μειονεκτήματα τόσο από την πλευρά του πελάτη όσο και από την πλευρά της επιχείρησης. Τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα είναι, εύκολα, ανατρέψιμα και εξαρτώνται από το πόσο καλά είναι σχεδιασμένο το σύστημα.

Σήμερα εφαρμόζονται όλα τα είδη των menus στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις. Ορισμένα έχουν περιορισμένη εφαρμογή ενώ άλλα μεγαλύτερη, όπως για παράδειγμα ο μπουφές.

1.4 Σύνθεση Menu.

Αμέσως μετά τον προσδιορισμό της πελατείας που στοχεύει να εξυπηρετήσει η επιχείρηση, αρχίζει ο σχεδιασμός του menu. Ο σχεδιασμός ξεκινά με τη σύνθεση του menu (σχεδιασμός προϊόντος) και ακολουθούν η κοστολόγηση, η τιμολόγηση και η σύνταξη των προδιαγραφών αγορών. Υπάρχουν ωστόσο, πρόσθετοι παράγοντες που

σχετίζονται με το σχεδιασμό του menu και πρέπει αν είναι δυνατόν, να λαμβάνονται υπόψη και να μελετώνται κατά αρχικό στάδιο σχεδιασμού μιας επισιτιστικής επιχείρησης (πριν ακόμη από το σχεδιασμό των χώρων παραγωγής και τον προγραμματισμό αγοράς του εξοπλισμού). Οι παράγοντες αυτοί είναι :

- Είδος menu (table d' hote, a la carte, συνδυασμός table d' hote και a la carte, buffet).
- Ποιοτικό επίπεδο menu.
- Το menu σε σχέση με τον αριθμό, ποικιλία και ιδιαιτερότητες των πιάτων.
- Οι απαιτήσεις παραγωγής κάθε πιάτου (συνταγή, μεριδολόγιο, ποσότητα κ.α.).
- Το σύστημα σερβιρίσματος των φαγητών.
- Οι ειδικές απαιτήσεις παραγωγής και σερβιρίσματος ορισμένων πιάτων.
- Ο βαθμός χρησιμοποίησης έτοιμων τροφίμων στην παραγωγική διαδικασία.
- Ο τρόπος σερβιρίσματος που εφαρμόζεται στους χώρους κατανάλωσης.

Ορεκτικά.

Παγωμένο Πεπόνι.

Μισό πεπόνι σερβιρισμένο πάνω σε πάγο με ζάχαρη ή ginger.

Γεμιστά Μανιτάρια.

Ντόπια μανιτάρια γεμιστά με κρεμμύδι, σκόρδο και μυρωδικά.

Σούπα Ημέρας.

Σούπα με φρέσκα χορταρικά. Το προσωπικό μας θα σας περιγράψει με ευχαρίστηση τη σπεσιαλιτέ μας.

Κύρια Πιάτα.

Τηγανιτό Σκουμπρί.

Ολόκληρες, φρέσκιες ουρές σκουμπρί, τηγανιτές και σερβιρισμένες με σάλτσα της επιλογής (σάλτσα-ταρτάρ, ξινή ή τομάτα).

Παϊδάκια Σχάρας.

Παϊδάκια από ντόπιο αρνί, σερβιρισμένα με τομάτα σχάρας και σελινόριζα.

Κοτόπουλο Πανέ.

Το κοτόπουλο πανάρεται και ξεροτηγανίζεται. Σερβίρεται με μπέικον, φρέσκο καλαμπόκι και τομάτα.

Μοσχαρίσια Μπριζόλα.

Ψήνεται στη σχάρα σύμφωνα με την προτίμηση σας και συνοδεύεται με δακτυλίδια κρεμμυδιών και μανιτάρια.

Όλα τα παραπάνω πιάτα συνοδεύονται με πατάτες τηγανιτές ή πατάτα ολόκληρη ψητή, αρακά και φασολάκια βουτύρου ή επιλογή από το μπαρ σαλατών.

Επιδόρπια.

Τριπλό Σορμπέ.

Πορτοκάλι, λεμόνι, φράουλα.

Μηλόπιτα.

Παραδοσιακή συνταγή με σταφίδες και καρύδια.

Επιλογή Τυριών.

Διάφορα τυριά από την Ελλάδα και την Ευρώπη.

Καφέ ή Τσάι.

Ο chef της κουζίνας χρησιμοποιεί το menu για να σχεδιάσει την παραγωγική διαδικασία σύμφωνα με τις απαιτήσεις και τις ιδιαιτερότητες του. Από την πλευρά του προσωπικού παραγωγής είναι πολύ σημαντικό να υπάρχει σαφής διατύπωση του menu παράγοντας επίσης σημαντικό για τον πελάτη.

Σε πολλές επισιτιστικές επιχειρήσεις, ο chef είναι υπεύθυνος για τη σύνθεση του menu. Σε αυτές τις περιπτώσεις πρέπει να δίνονται οδηγίες στον chef σχετικά με τους επιδιωκόμενους στόχους της επιχείρησης. Η σύνθεση του menu πρέπει να βασίζεται και σε άλλα κριτήρια εκτός από αυτά της μαγειρικής και της παραγωγικής διαδικασίας που συνήθως απασχολούν τον chef.

Γενικά, ο σκοπός της επιχείρησης πρέπει να είναι η σταθερή ποιότητα (με ότι περικλείει ο όρος) όχι μόνο του φαγητού, αλλά της συνολικής εμπειρίας του γεύματος/δείπνου του πελάτη. Όπως προαναφέρθηκε ο επιχειρηματίας και τα στελέχη πρέπει να προσδιορίσουν «γιατί» οι πελάτες επιλέγουν την επιχείρηση τους και

ποιοι παράγοντες επηρεάζουν την επιλογή τους. Όταν προσδιοριστούν οι παράγοντες που συμβάλλουν θετικά στην εμπειρία του γεύματος, τότε η επιχείρηση μπορεί να χρησιμοποιήσει και το menu προς την κατεύθυνση αυτή.

1.4.1 Κριτήρια Σύνθεσης Menu.

Τα βασικά κριτήρια που λαμβάνονται υπόψη για τη σύνθεση menu είναι :

- Το είδος του menu.
- Η εποχή του έτους.
- Οι δυνατότητες του προσωπικού παραγωγής.
- Το μέγεθος και οι δυνατότητες των εγκαταστάσεων παραγωγής.
- Οι δυνατότητες του προσωπικού σερβιρίσματος.
- Η τιμή του menu.
- Το είδος της πελατείας.
- Οι προμήθειες.
- Η ισορροπία του menu.
- Η γλώσσα του menu.

1.4.1.1. Το είδος του menu.

Το βασικότερο κριτήριο στη σύνθεση ενός menu είναι το είδος του. Ένα menu table d' hote, μπορεί να αποτελείται από 3,4,5 ή περισσότερα «πιάτα», ανάλογα αν πρόκειται για μεσημεριανό, βραδινό, εορταστικό ή ειδικό menu. Η σειρά των πιάτων ενός menu table d' hote

δεν διαφέρει από τη σειρά των εδεσμάτων όπως αυτά γράφονται σε ένα menu a la carte.

Περισσότεροι συνδυασμοί για τη σύνθεση menus table d' hote είναι :

- Δύο πιάτων : Παράδειγμα, Μοσχαράκι ψητό – Μήλο, δηλαδή κύριο πιάτο και επιδόρπιο. Πρόκειται για τον απλούστερο τρόπο menu.
- Τριών πιάτων : Παράδειγμα, Σούπα χορταρικών, Μοσχαράκι ψητό, Μήλο, δηλαδή σούπα, κύριο πιάτο και επιδόρπιο. Πρόκειται για συνηθισμένο τύπο βραδινού, απλού menu.
- Τεσσάρων πιάτων : Παράδειγμα, Γαρίδες κοκτέιλ, Σούπα χορταρικών, Μοσχαράκι ψητό, Μήλο, δηλαδή κρύα ορεκτικά, σούπα, κύριο πιάτο και επιδόρπιο.
- Περισσοτέρων πιάτων : Τηρώντας τη γαστρονομική σειρά, σε συνδυασμό με άλλα κριτήρια που θα αναλυθούν παρακάτω, μπορούμε να συνθέσουμε πλουσιότερα, πολυπλοκότερα ή ακριβότερα menus.

Επίσης περισσότερο αναλυτικά menu a la carte ενδέχεται να περιλαμβάνουν :

- Ξεχωριστή στήλη για τα ζυμαρικά (pates) η οποία ταξινομείται κάτω από τις σούπες (potages) και ξεχωριστή στήλη για τις παρασκευές αυτών (oeufs) η οποία ταξινομείται κάτω από τα ζυμαρικά. Πρόκειται για ανάλυση των ζεστών ορεκτικών.
- Κατηγορία sorbet : Περιλαμβάνει διάφορα είδη χυμών και διάφορα ποτά όπως liqueurs, champagne, Kirsch κ.α., και ταξινομείται κάτω από τα μεγάλα τεμάχια (grosse pieces).
- Κατηγορία savoury: Περιλαμβάνει ζεστές παρασκευές canapes, tartlets, κ.α. Ταξινομείται κάτω από τα γλυκά (entremets).

1.4.1.2. Η Εποχή του έτους.

Η εποχή του έτους λαμβάνεται υπόψη στη σύνθεση menu για τους παρακάτω λόγους :

- Εξαιτίας των καιρικών συνθηκών, το καλοκαίρι προτιμούνται τα κρύα ορεκτικά, ελαφρές παρασκευές κ.α., σε αντίθεση με το χειμώνα που ταιριάζουν περισσότερο πικάντικα εδέσματα, ζεστές σούπες κ.α.
- Εξαιτίας της εποχικότητας ορισμένων προϊόντων εκμεταλλευόμαστε τα εποχιακά είδη τα οποία συνήθως σε επάρκεια, καλή ποιότητα και λογικές τιμές.
- Λαμβάνουμε υπόψη ορισμένες μέρες ή περιόδους του χρόνου για τη σύνθεση ειδικών menu. Για παράδειγμα γαλοπούλα σε χριστουγεννιάτικα menus, μαγειρίτσα και αρνάκι ψητό το Πάσχα κ.λ.π.

1.4.1.3. Οι δυνατότητες του προσωπικού παραγωγής

Τόσο για τη σύνθεση menus table d' hote όσο και a la carte, λαμβάνονται υπόψη οι δυνατότητες του προσωπικού παραγωγής. Για την παρασκευή πλουσίων menus με πολύπλοκα πιάτα, ένας έμπειρος chef de cuisine βρίσκει ευκαιρίες να δείξει την επαγγελματική του κατάρτιση και δεξιότητες.

Όμως αν ο chef και το προσωπικό του είναι περιορισμένων ικανοτήτων στην παρασκευή πολύπλοκων εδεσμάτων και/ή δεν έχουν εμπειρία στην παραγωγή φαγητών για ειδικές εκδηλώσεις (ελληνική βραδιά, ιταλική, διεθνή κ.λ.π. με τις ανάλογε παρασκευές), οι υπεύθυνοι

δεν έχουν άλλη επιλογή από το να προσαρμόσουν τα menus στις δυνατότητες του προσωπικού τους.

1.4.1.4. Το μέγεθος των εγκαταστάσεων παραγωγής.

Τόσο το μέγεθος της κουζίνας όσο και η δυναμικότητα των μέσων παραγωγής πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά τη σύνθεση των menus. Ένας καλός chef είναι συνήθως σε θέση να παράγει το απαιτούμενο γεύμα άσχετα με τις ατέλειες του χώρου ή των μηχανημάτων. Όμως ο διευθυντής επισιτιστικών τμημάτων (food and beverage manager) πρέπει να γνωρίζει τις δυνατότητες και τα όποια μειονεκτήματα των εγκαταστάσεων παραγωγής ώστε να αποφεύγει τον προγραμματισμό εδεσμάτων που δημιουργούν προβλήματα.

1.4.1.5. Οι δυνατότητες του προσωπικού σερβιρίσματος.

Οι ικανότητες του προσωπικού σερβιρίσματος πρέπει, επίσης, να λαμβάνονται υπόψη κατά τη σύνθεση των menus. Αν το προσωπικό του εστιατορίου είναι εξειδικευμένο και υψηλού επιπέδου, τότε μπορούμε ανεπιφύλακτα να χρησιμοποιήσουμε εδέσματα που απαιτούν εξειδικευμένο service (π.χ. παρασκευές που απαιτούν decoupage, παρασκευές flambees κ.α.) Σε αντίθετη περίπτωση πρέπει να επιλέξουμε εδέσματα τα οποία δεν απαιτούν ιδιαίτερες δεξιότητες στο σερβίρισμα τους.

1.4.1.6. Η τιμή του μενου.

Η τιμή πώλησης του menu και κατά συνέπεια το κόστος παραγωγής του (food cost) είναι κατά νου σε όλη τη διάρκεια της σύνθεσης του. Όταν η τομή πώλησης του menu είναι για παράδειγμα χαμηλή, δεν υπολογίζουμε εδέσματα τα οποία έχουν υψηλό κόστος πρώτων υλών, ούτε μπορούμε να συνθέσουμε ένα menu με μεγάλο αριθμό «πιάτων». Αντίθετα κατά τη σύνθεση ενός ακριβού menu μπορούμε να προσφέρουμε εδέσματα όπως οστρακοειδή, σολομό, κυνήγι, σπαράγγια κ.α., όπως και μεγάλη ποικιλία «πιάτων».

Και στις δύο περιπτώσεις έχουμε υπόψη το πρότυπο ποσοστό κόστους τροφίμων που έχει καθορίσει η επιχείρηση και φροντίζουμε να μην το υπερβούμε. Αν για παράδειγμα το ποσοστό κόστους τροφίμων είναι της τάξης του 40% και το κόστος του menu είναι Z, μπορούμε να ελέγξουμε αν η συμφωνημένη τιμή πώλησης μας καλύπτει με τον τύπο :

$$\frac{Z \times 100}{40} = \text{τιμή πώλησης}$$

Φυσικά κάνουμε τις ανάλογες μετατροπές όταν το κόστος των τροφίμων που έχουμε επιλέξει έχει μεγάλη διαφορά από το προϋπολογισμένο.

1.4.1.7. Το είδος της πελατείας.

Η εθνικότητα, η ηλικία και οι ιδιαιτερότητες της πελατείας παίζουν αποφασιστικό ρόλο στη σύνθεση menu. Ιδιαίτερα όταν μας ζητηθεί να φτιάξουμε menus για ειδικές περιπτώσεις τότε επηρεαζόμαστε άμεσα

στην επιλογή των εδεσμάτων. Για παράδειγμα, ένα menu που προορίζεται για μια ποδοσφαιρική ομάδα μετά από ένα αγώνα θα διαφέρει ριζικά από το menu των ηλικιωμένων πελατών του ξενοδοχείου μας ή από ένα banquet menu.

1.4.1.8. Οι προμήθειες.

Κατά τη σύνθεση ενός menu λαμβάνουμε υπόψη την εποχικότητα των πρώτων υλών, την ποιότητα και τις τιμές. Παράλληλα φροντίζουμε να εκμεταλλευτούμε την ποικιλία των κατεψυγμένων ή έτοιμων προϊόντων που πιθανό να υπάρχουν σε καλές τιμές.

Αν υπάρχουν μεγάλα αποθέματα τροφίμων, πρέπει να φροντίζουμε κατά το δυνατόν, να χρησιμοποιηθούν στα menu προκειμένου να αποφύγουν τις απώλειες.

Πρέπει, επίσης, να φροντίζουμε να αξιοποιούμε τα «υπόλοιπα» της κουζίνας.

1.4.1.9 Η ισορροπία του menu.

Η ισορροπία του menu βασίζεται στους παρακάτω παράγοντες, οι οποίοι πρέπει να αποφεύγονται:

- Επανάληψη των υλικών: το menu δεν πρέπει να περιλαμβάνει δυο φαγητά που παρασκευάστηκαν με τα ίδια βασικά υλικά. Για παράδειγμα, αν χρησιμοποιήσουμε μανιτάρια, ντομάτες, αρακά και bacon σε ένα πιάτο του menu, τότε δεν πρέπει να ξαναχρησιμοποιηθούν σε άλλο πιάτο του ίδιου menu.

- Επανάληψη χρώματος : Αποφεύγουμε την επανάληψη του ίδιου χρώματος σε ένα menu.
- Επανάληψη λέξεων : Δίδεται προσοχή ώστε να μην επαναλαμβάνουμε τις ίδιες λέξεις για να περιγράψουμε τα πιάτα ενός menu.
- Επανάληψη μεθόδων παρασκευής : Είναι λάθος η τοποθέτηση δύο ή περισσότερων πιάτων σε ένα menu που παρασκευάστηκαν με τον ίδιο τρόπο.
- Επανάληψη καρυκευμάτων : Αν ένα πιάτο περιέχει δυνατά καρυκεύματα όπως σκόρδο, θυμάρι, δάφνη, γαρίφαλο κ.α, αποφεύγουμε και δεύτερο πιάτο με τα ίδια καρυκεύματα.
- Επανάληψη σαλτσών : Αν χρησιμοποιούμε διάφορες σάλτσες σε ένα menu, φροντίζουμε ώστε η βάση τους να είναι διαφορετική.
- Γαρνιτούρες : Αν χρησιμοποιούμε τις κλασικές ονομασίες για την περιγραφή της γαρνιτούρας, φροντίζουμε να είναι η σωστή και να μην κάνουμε επαναλήψεις. Κατά εξαίρεση, οι διάφορες παρασκευές πατατών μπορούν να χρησιμοποιηθούν περισσότερες από μία φορά σαν συμπληρωματική γαρνιτούρα, όμως πρέπει να αναφερθούν στο menu μόνο μία φορά.
- Γενική ισορροπία του menu : Όταν σε ένα menu σερβίρουμε πολλά πιάτα, φροντίζουμε να δώσουμε ένα ελαφρύ πιάτο στην αρχή, ένα πιο βαρύ στη συνέχεια και στο τέλος ελαφρές παρασκευές. Όταν πρόκειται να δώσουμε ένα menu που περιλαμβάνει δύο ή τρία πιάτα με κρέας, δίνουμε στη μέση ένα sorbet. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται στη σύνθεση κατ' επιλογήν menus όπου τα πιάτα επιλογής πρέπει να διαφέρουν ουσιαστικά μεταξύ τους σε όλα τα σημαία που προαναφέρθηκαν.
- Θρεπτική αξία του menu: Όταν ο πελάτης επιλέγει από ένα menu a la carte ή από ένα κατ' επιλογήν table d' hote, το αποτέλεσμα του

menu που συνθέτει είναι δικής του ευθύνης. Όμως όταν προσφέρουμε ένα table d' hote menu, χωρίς επιλογές πρέπει να φροντίζουμε ώστε να έχει θρεπτική ισορροπία.

1.4.1.10. Η γλώσσα του menu.

Το menu πρέπει απαραίτητα να γράφεται στη γλώσσα της χώρας και σε μία ή περισσότερες ξένες γλώσσες ανάλογα με την πελατεία της επιχείρησης. Σε διεθνές επίπεδο, η γαλλική θεωρείται η γλώσσα της μαγειρικής (οι Γάλλοι δίδαξαν πρώτοι τη μαγειρική τέχνη) και για αυτό μέχρι σήμερα γίνεται συνεχής χρήση τόσο της γλώσσας όσο και της γαλλικής κουζίνας. Στη γαλλική κουζίνα προσθέτονται οι παρασκευές και σπεσιαλιτέ των διαφόρων χωρών και έτσι δημιουργείται η διεθνής κουζίνα.

Potage ux Champignons

Fillet de sole Bonne Femme

Poulet Bourguignonne

Salade de Tomates

Peché Meiba

(Επανάληψη υλικών – μανιταριών στην προκειμένη περίπτωση, παρότι δεν γίνεται αντιληπτό από την ανάγνωση του menu. Βλέπε ορολογία.).

Potage au Celeri

Fricassee de Veau

Chou rave a la creme

Glace Vanille

(Στο παράδειγμα αυτό έχουμε επανάληψη χρώματος).

Creme Portugaise

Carre d'agneu a l menthe

Puree d'epinards a la creme

Pommes Boulangere

Frisew a la creme

(Επανάληψη λέξεων και μεθόδων παρασκευής –a la creme τρεις φορές και a l creme δύο φορές.).

Το Menu ως Μέσον Πολιτιστικής – Ιστορικής Προβολής.

Ένα menu είναι δυνατόν να σχεδιαστεί με στόχο να προβάλλει την ιστορία, τον πολιτισμό και την κουλτούρα μιας χώρας. Με την κατάλληλη χρησιμοποίηση ιστορικών και πολιτιστικών στοιχείων, και με την εύστοχη χρήση της ελληνικής γλώσσας και/ή τοπικών διαλέκτων, μπορούμε μέσα από το μενού να αναδείξουμε την ιστορία και τον πολιτισμό μας και να προβάλλουμε τοπικά προϊόντα με μοναδικό τρόπο. Καταπληκτικά δείγματα τέτοιων δημιουργιών μας δίνει η εταιρεία Crecotel. Πρόκειται για menus που συντέθηκαν και παρατέθηκαν σε ειδικές περιπτώσεις και καταδείχνουν τα περιθώρια που υπάρχουν στη σύνθεση εδεσματολογίου όταν η δημιουργική φαντασία συνυπάρχει με τις γνώσεις και το ενδιαφέρον.

Ορθογραφία Menu στη Γαλλική Γλώσσα.

- Μεταφράζεται ολόκληρη η παρασκευή και όχι μέρος αυτής (π.χ. Potage St. Germain, Salade Printaniere μεταφράζονται Σούπα

αρακάς, Σαλάτα ανοιξιάτικη και όχι Σούπα St. Germain, ή Σαλάτα Printaniere.).

- Εθνικές ή γνωστές σπεσιαλιτέ είναι προτιμότερο να μη μεταφράζονται γιατί είναι συνήθως γνωστές με την παραδοσιακή τους ονομασία και η μετάφραση τους περιπλέκει αντί να βοηθά τον πελάτη. (π.χ. είναι προτιμότερο να γράψουμε Potage Minestrone τη γνωστή ιταλική σπεσιαλιτέ παρά χορτόσουπα,).
- Δεν δίνουμε διπλούς προσδιορισμούς ακόμη και αν συμφωνούν, για την ίδια παρασκευή. (π.χ. Filet de sole frite a la Orly-a la Orly είναι πλεονασμός).
- Βασικής σημασίας είναι η σωστή χρήση των en, a la, au, aux. En σημαίνει μέσα (π.χ. Oeufs en cocotte, pommes en robe). A la σημαίνει με (π.χ. spaghetti au beurre, moussaka aux aubergines).
- Γράφονται με κεφαλαία γράμματα τα αρχικά προσώπων και γεωγραφικών όρων. Επίσης για ομοιομορφία το πρώτο γράμμα κάθε σειράς.
- Δεν γράφουμε συγκεκριμένες λέξεις όμως σε περίπτωση ανάγκης λόγω έλλειψης χώρου, πρέπει να είμαστε βέβαιοι ότι η συγκεκριμένη λέξη γίνεται απόλυτα κατανοητή.
- Όταν σερβίρεται αν μόνο κομμάτι της παρασκευής στη μερίδα χρησιμοποιούμε τον ενικό αριθμό. (π.χ. Filet de poisson, Cote de veau).
- Ο ενικός αριθμός χρησιμοποιείται και στις παρασκευές μεγάλων τεμαχίων, όπως και σε ορισμένα λαχανικά τα οποία χρησιμοποιούνται ολόκληρα ή αποτελούν μέρος (κομμάτι) ολόκληρου λαχανικού. (π.χ. Carré de veau, Chou-fleur Polonaise).
- Όταν για κάθε μερίδα αντιστοιχούν δύο ή περισσότερα κομμάτια της παρασκευής, χρησιμοποιείται ο πληθυντικός αριθμός. (π.χ.

Filets de sole, Filet mignons, asperges au beurre, champignons frites).

- Ακόμη, γράφονται στον πληθυντικό αριθμό όλα τα λαχανικά τα οποία σερβίρονται ανάμικτα. (π.χ. salade de choux, salade de carrots).
- Εξαιρέση αποτελούν : salade de chou-fleur, salade de laitue κ.α.).

1.4.2. Προέλευση Μαγειρικών Όρων και η Σημασία τους στη Σύνθεση Menus.

Για να προσδιορίσουμε με ακρίβεια τους όρους που χρησιμοποιούνται στην περιγραφή εδεσμάτων, πρέπει να γνωρίζουμε την κλασική σημασία του όρου και την έννοια που του αποδίδεται διεθνώς.

Στον πίνακα 1.4. αναφέρονται ενδεικτικά ορισμένοι βασικοί όροι που χαρακτηρίζουν μεγάλο αριθμό παρασκευών στη σύνθεση menus. Τονίζεται ότι η παρασκευή πρέπει να συμφωνεί απαραίτητα με την έννοια του όρου που τη συνοδεύει.

Πίνακας 1.4. : Βασική ορολογία στη σύνθεση menus.

<u>Όρος</u>	<u>Έννοια</u>
Agriculteur	Λαχανικά
Alexandra	Λαχανάρες, τρούφες
Anglaise	Πατάτες, καρότα, γογγύλια, λάχανο
Argentinil	Σπαράγγια
Americaine	Ντομάτες, ham ή bacon
Bonne Femme	Κρεμμύδια, μανιτάρια

Boulangere	Κρεμμύδια, πατάτες
Bouquetiere	Λαχανικά
Bruxelloise	Λαχανάκια Βρυξελλών
Chantilly	Κρέμα σαντιγί
Clamart	Πάτοι αγκινάρας με αρακά
Chasseur	Μανιτάρια
Conde	Φασολάκια κόκκινα
Crecy	Καρότα
Doria	Αγγουράκι
Dubarry	Κουνουπίδι
Fermiere	Καρότα, μαρούλι, αρακά
Forestiere	Μανιτάρια
Flamande	Λάχανο, καρότα, γογγύλια
Florentine	Σπανάκι
Hongroise	Πάπρικα, λαχανικά
Indienne	Κάρυ
Jardiniere	Καρότα, γογγύλια, αρακά, κουνουπίδι
Lorraine	Βασον και τυρί
Mascotte	Αγκινάρες, πατάτες, τρούφες
Mexicaine	Μανιτάρια, πιπεριές, ντομάτες
Mirabeau	Φιλέτο αντσούγας, ελιές, πατάτες
Nicoise	Αντσούγα, ντομάτες, φασολάκια
Parmentier	Πατάτες
Paysanne	Χονδροκομμένα λαχανικά
Piemontaise	Ρύζι, τρούφες

Portugaise	Ντομάτες
Primeurs	Αρακάς και φασολάκια
Princesse	Σπαράγγια
Printaniere	Πρώιμα λαχανικά, πατάτες νουαζέτ
Provencale	Ντομάτες, μαϊντανό, σκόρδο
Rachel	Καρδιές αγκινάρας
Rossini	Foie gras, τρούφα, σάλτσα μαδέρα
Saint-Germain	Αρακάς
Tyrolienne	Ντομάτες
Vichy	Καρότα
Salade Aida	Ντομάτες, πάτοι αγκινάρας, πράσινες πιπεριές Ασπράδι αυγού, ραδίκια και σάλτσα vinaigrette με μουστάρδα
Salade Americaine	Ντομάτες, πατάτες, σέλινο, κρεμμύδι, αυγό σκληρό, σάλτσα vinaigrette.
Salade Carmen	πιπεριά, κοτόπουλο άσπρο Βραστό αρακάς, ρύζι. Συνοδεύεται με vinaigrette με μουστάρδα.
Salade de la Mediterranee	Μαρούλι σε φύλλα, Ντομάτα, σολομός καπνιστός, γαρίδες, ελιές, μπρικ, Κάπαρη, ρόκα, αβοκάντο, και σάλτσα

Salade Italienne	vinaigrette Λαχανικά με φέτες σαλάμι και φιλέτο Αντσούγας. Συνοδεύεται με μαγιονέζα
Salade Mimosa	Καρδιές μαρουλιού (κατά το ήμισυ) Διακοσμημένες φέτες πορτοκαλιού, Ρόγες από σταφύλι, ψίλοκομμένες μπανάνες Περιχύνονται με κρέμα και χυμό λεμονιού.
Salade Nicoise	Πράσινα φασολάκια, ντομάτα, πατάτα διακοσμημένη με φιλέτο αντσούγας, ελιές, κάπαρη. Συνοδεύεται με σάλτσα vinaigrette.

Στον πίνακα 1.5 αναφέρονται επίσης ενδεικτικά ορισμένοι δημοφιλείς όροι που περιγράφουν την προέλευση τεμαχίων κρεάτων και ψαριών και τους όρους που χρησιμοποιούνται κατ' ευφημισμό στην σύνθεση menus στη γαλλική ή την αγγλική γλώσσα.

Πίνακας 1.5. : Δημοφιλείς όροι στη σύνθεση menus.

Όρος

Civre

Medaillon

Έννοια

Δροσοπάχνη : Ευφημιστικό
Όνομα Παγωτών.

Μενταγιόν : Ευφημιστικό
όνομα Για τις στρογγυλές

φέτες αστακού και κρεάτων.

-Medaillons de langouste

- Medaillons de veau

Baron d' agneau

Κομμάτι αρνιού από τη
Νεφραμιά και κάτω.

Bar-be-que

Αμερικάνικος όρος που
σημαίνει γεύμα ή δείπνο σε
υπαίθριο χώρο, με φαγητά
ψημένα σε ψησταριά που
στήνεται ειδικά για την
περίπτωση.

Bouchee

Μπουκίτσα : Ευφημιστικός
όρος για Μεζεδάκι που είναι
λιγότερο από μια μπουκιά.

Gigot

Μπούτι αρνίσιο

-Gigot d' agneau

Cuisse

Μπούτι πουλερικών

Cuisse de poulet

Cote

Μπριζόλα : Στην αγγλική
γλώσσα rib steak λέγεται
Μόνο η βοδινή μπριζόλα.
Στη γαλλική Ορολογία η
λέξη cote περιγράφει και
χοιρινές Μπριζόλες.

-Cote de veau

-Cote de porc

Cotelette

Παιδάκια: ο όρος περιγράφει
τα μικρά κομμάτια Κρέατος
από αρνί (με κόκαλο). Ο

Αγγλικός όρος chop
περιγράφει και τις χοιρινές
μπριζόλες.

Cotetettes d' angneau

Delices

Γαλλικός όρος που
χρησιμοποιείται

-Delices de poulet

ευφημιστικά για να
χαρακτηρίσει τις πολύ καλές
μερίδες ψαριού ή κοτόπουλου.

Plat du jour

Πιάτο ημέρας : Ο όρος
περιγράφει οποιοδήποτε
φαγητό που
παρασκευάστηκε για να
προσφερθεί ειδικά τη
συγκεκριμένη ημέρα σ' ένα
enu a la carte.

Porterhouse steak

Είναι χοντρή φέτα βοδινού
και Περιλαμβάνει φιλέτο
και κόντρα φιλέτο Μαζί.
Σερβίρεται για 5-6 άτομα.

Paupiettes

Ο όρος περιγράφει τις
λεπτές φέτες Κρέατος ή
ψαριού τυλιγμένες σε μικρά
ρολά.

-Paupiettes de veau

-Paupiettes de sole

Rumsteak

Αγγλικής προέλευσης

	ορολογία που περιγράφει Την μπριζόλα από βοδινό κινότο.
Beignet	Είδος τηγανίτας που προσφέρεται σαν Πρώτο πάτο.
-Beignet de fromage	
-Beignet de bananes	
Chateaubriand	Φέτα από χοντρό άκρο του Βοδινού φιλέτου. Σερβίρεται για 2-4 άτομα
T-bone steak	Αγγλικός όρος που περιγράφει το Κομμάτι που παίρνουμε από το βοδινό κόντρα Φιλέτο. Το κόκαλο σηματίζει ένα «Τ»
Tournedos	Περιγράφει τα κομμάτια που παίρνουμε Από τη μέση του βοδινού φιλέτου.
Troncon	Ο όρος περιγράφει τη φέτα στρογγυλού Ψαριού με το κόκαλο.
Tranche	Ο όρος περιγράφει τη φέτα ψαριού
-Tranche de poisson	χωρίς κόκαλο και τη φέτα
-Tranche de melon	πεπονιού ή καρπουζιού
-Tranche de pastèque	
Darne de poisson	Ο όρος περιγράφει τη φέτα Ψαριού που προέρχεται από

Filet	μη στρογγυλό Ψάρι και έχει κόκαλο.
-Filet de veau	Φιλέτο : Ο όρος περιγράφει το κομμάτι που προέρχεται από το εσωτερικό του κόντρα φιλέτου
-Filet d'anchois	του βοδινού. Επίσης τη φέτα χωρίς
-Filet de boeuf	κόκαλο από οποιοδήποτε ψάρι
-Filet se sole	Ακόμη κάθε λεπτή φέτα από το στήθος των πουλερικών. Στην περίπτωση του χοιρινού φιλέτου ονομάζεται ψαρονέφρι.
-Filet de saumon	Γαλλικός όρος που περιγράφει διεθνώς το Παχύ συκώτι και ειδικότερα το συκώτι χήνας.
-Filet de porc	Ευφημιστικό όνομα της μαρέγκας.
Foie Gras	
Neige(χιόνι)	
-Neige flambees	

Σημειώνεται ότι μόνο το «Repertoire de la cuisine» περιέχει περί τις 6.000 ονομασίες πιάτων, ενώ το «Dictionary of Gastronomy» περιέχει 2.000 όρους, και το «New Larousse Gastronomy» περισσότερες από 8.000 συνταγές και 1.000.000 λέξεις πάνω στα τρόφιμα και ποτά.

Γίνεται επομένως αντιληπτό ότι, τόσο τα στελέχη όσο και οι εργαζόμενοι στη μαζική παραγωγή οφείλουν να ενημερώνονται συνεχώς και να χρησιμοποιούν ανεπιφύλακτα τα ειδικά βιβλία και λεξικά του κλάδου. Το τελευταίο επιβάλλεται για τον έλεγχο της ορθογραφίας ή της έννοιας των όρων ή των συνταγών που χρησιμοποιούμε στη σύνθεση και στην παραγωγή των menus. Για το σκοπό αυτό, κατά τη γνώμη του γράφοντος, επιβάλλεται η δημιουργία μικρής αλλά εξειδικευμένης βιβλιοθήκης σε κάθε επαγγελματική κουζίνα μαζικής παραγωγής που ενδιαφέρεται για την αναβάθμιση του επισιτιστικού τομέα και τη βελτίωση της ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών.

1.5. Έλεγχος Menu.

Τα menus γράφονται σε ειδικό βιβλίο της κουζίνας στα ελληνικά και στις ξένες γλώσσες, ελέγχονται και υπογράφονται από τον διευθυντή.

Για τον ουσιαστικό έλεγχο του menu πρέπει να ερευνηθούν όλες οι πτυχές που σχετίζονται με τη σύνθεση του. Οι παράγοντες που πρέπει να εξεταστούν προτείνονται στον πίνακα 1.6. με τη μορφή ερωτήσεων. Ο κατάλογος με τις ερωτήσεις μπορεί να διαφοροποιηθεί και/ή να συμπληρωθεί ανάλογα με τις απαιτήσεις της επιχείρησης και το είδος του menu.

Πίνακας 1.6. : Κατάλογος κριτηρίων για τον έλεγχο Menu.

- Περιλαμβάνει το menu όλες τις επιλογές που σχεδιάστηκαν ;
- Είναι ισορροπημένο σε ότι αφορά το επίπεδο και την ποικιλία τιμών ;Έχει θρεπτική αξία ;
- Οι συνδυασμοί χρωμάτων είναι ελκυστικοί ;
- Περιλαμβάνει ποικιλία πρώτων υλών, γαρνιτούρων και τρόπων μαγειρέματος ;
- Περιλαμβάνει ποικιλία γεύσεων ;
- Περιλαμβάνει ποικιλία σχημάτων και μεγεθών στις παρασκευές ;
- Περιλαμβάνει σωστή αναλογία κρύων και ζεστών παρασκευών :
- Περιλαμβάνει γνωστά και δημοφιλή edésματα ;
- Περιλαμβάνει πιάτα που σερβιρίστηκαν πρόσφατα ;
- Περιλαμβάνει τοπικά edésματα ;
- Έχει ορθογραφικά λάθη ;
- Οι όροι που για τις περιγραφές των πιάτων χρησιμοποιούνται είναι σωστοί ;
- Αξιοποιούνται όλα τα μηχανήματα και οι εγκαταστάσεις κατά την παραγωγική διαδικασία ;
- Αξιοποιούνται κατάλληλα οι δεξιότητες του προσωπικού ;
- Αξιοποιούνται κατάλληλα τα εποχιακά προϊόντα ;
- Υπολογίστηκε ο χρόνος που απαιτείται για την παραγωγή του menu ;
- Η παραγωγή του menu εξασφαλίζει ομαλή ροή της εργασίας τόσο από πλευράς προσωπικού όσο και μηχανημάτων ;
- Είναι μέσα στα πλαίσια του κόστους που έχει καθορίσει η επιχείρηση ;

Τα σχόλια και οι διορθώσεις του υπεύθυνου που ελέγχει το menu έχουν σαν αποτέλεσμα :

-Να γίνουν αμέσως οι απαραίτητες διορθώσεις στο menu.

- Παράγοντες που δεν μπορούν να διορθωθούν αμέσως, λαμβάνονται υπόψη σε μελλοντικούς σχεδιασμούς menus.

Σημειώνεται ότι σχόλια, παρατηρήσεις και παράπονα πελατών που σχετίζονται με το menu λαμβάνονται επίσης υπόψη κατά το σχεδιασμό του.

1.5.1. Τεχνική Σχεδιασμού Menus.

Όπως προαναφέρθηκε ο σχεδιασμός menus είναι μία από τις πλέον σημαντικές ευθύνες της διοίκησης. Επομένως, τα άτομα που ασχολούνται με το σχεδιασμό και τη σύνθεση menus πρέπει να έχουν άριστη θεωρητική κατάρτιση και εμπειρία. Όμως επειδή οι επισιτιστικές επιχειρήσεις διαφέρουν σημαντικά μεταξύ τους, είναι απαραίτητο για ένα νέο στέλεχος ή διευθυντή να κατανοήσει το νέο εργασιακό περιβάλλον, ανεξάρτητα από την προηγούμενη εμπειρία του. Πολλά μπορεί να μάθει από τη μελέτη των menus του παρελθόντος είτε πρόκειται για επιτυχίες ή αποτυχίες. Επίσης συνιστάται να οργανώσει μια συνάντηση (meeting κατά ορολογία), με τα άτομα που έχουν αρμοδιότητα στη σύνθεση menu (ακόμη και τα άτομα που εμπλέκονται έμμεσα όπως είναι το προσωπικό του τμήματος των προμηθειών) για να διεκρινθούν διάφορες ιδέες.

Πρόσθετα, θεωρείται απαραίτητο να υπάρχουν στη διάθεση των ατόμων που ασχολούνται με το σχεδιασμό και τη σύνθεση menus ορισμένα σχετικά στοιχεία, τα οποία μπορούν να συμβουλευθούν. Τα στοιχεία αυτά είναι :

-Πρότυπες συνταγές.

-Αντίγραφα προηγούμενων menus.

-Βιβλία μαγειρικής και σχετικά λεξικά μαγειρικών όρων.

- Φωτογραφίες συνταγών (αν υπάρχουν).
- Στοιχεία για τις προτιμήσεις πελατών (αν υπάρχουν).
- Στοιχεία σχετικά με παρατηρήσεις, παράπονα, σχόλια πελατών (αν υπάρχουν).
- Στοιχεία κόστους πρώτων υλών.
- Στοιχεία για τη διαθεσιμότητα πρώτων υλών στην αγορά.
- Κατάλογο με είδη φαγητών.
- Περιοδικά του κλάδου (αν υπάρχουν).
- Menu ανταγωνιστών (με τιμές, αν υπάρχουν).

Παρότι ενδέχεται να μην χρησιμοποιηθούν όλα τα προαναφερθέντα στοιχεία στη σύνθεση menus αποτελούν μια σημαντική βάση για την επιτυχία των περαιτέρω ενεργειών.

1.6. Παραδείγματα Menus.

Dejeuner

Canapes assortis

Blanquette de veau

Aux petit oignons

Nouilles au beurre

Carottes vichy

Salade vetre

Pecche melba

Diner

Consomme Celestine

Turbot poche

Sauce hollandaise

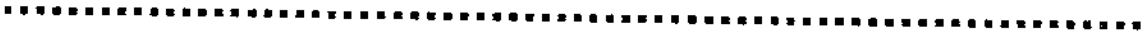
Entrecote grillee maitre d' hotel

Pommes berrichonne

Pointes d' asperges au beurre

Salade vetre

Abricot a la Conde



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Στο ακόλουθο κεφάλαιο θα αναφέρουμε γενικές αρχές επιλογής του εξοπλισμού, πηγές προμήθειας, έναν τυπικό εξοπλισμό κουζίνας, καθώς και την διάταξή του.

(ΣΠΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ 2000)

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο προσδιορισμός και η επιλογή τον εξοπλισμού είναι εξαιρετικής σημασίας για την αποτελεσματική και αποδοτική λειτουργία τόσο της παραγωγικής διαδικασίας όσο και της διαδικασίας σερβιρίσματος. Ο εξοπλισμός πρέπει να διευκολύνει την εργασία και να είναι μέσα στις οικονομικές δυνατότητες της επιχείρησης. Προβληματισμοί που αφορούν στην ποιότητα και ποσότητα είναι επιβεβλημένοι. Ποσότητα, γιατί πρέπει να υπάρχει επαρκής εξοπλισμός για να καλύψει τις αναμενόμενες πωλήσεις της επιχείρησης, και ποιότητα επειδή τέτοιες αγορές (κεφαλαιουχικές) πρέπει να έχουν μεγάλη διάρκεια λειτουργίας (ζωής). Αυτό το κεφάλαιο εξετάζει τις γενικές αρχές που διέπουν την επιλογή εξοπλισμού.

2.1 Γενικές αρχές επιλογής εξοπλισμού μαζικής παραγωγής

Ο εξοπλισμός για τις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις συχνά προσδιορίζεται με βάση τις "συνηθισμένες ανάγκες" και επίσης, συχνά επιλέγεται από τους καταλόγους εξειδικευμένων καταστημάτων χωρίς προηγούμενο προβληματισμό. Τέτοιοι κατάλογοι αποκτούνται εύκολα, όμως δεν καλύπτουν επακριβώς τις ανάγκες της συγκεκριμένης επιχείρησης. Πρόσθετα, ο "συνηθισμένος εξοπλισμός" πρέπει να προσδιορίζεται σύμφωνα με λεπτομερή σχέδια.

Οι βασικοί παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη στην επιλογή του εξοπλισμού είναι:

- *Σπουδαιότητα της ανάγκης*: η διαδικασία αξιολόγησης πρέπει να λάβει υπόψη, αν το συγκεκριμένο είδος εξοπλισμού είναι απαραίτητο για την παραγωγική διαδικασία, τη βελτίωση της ποιότητας, τη διευκόλυνση της παραγωγής ή για τη μείωση του χρόνου παραγωγής. Μελλοντικές ανάγκες, ή εναλλακτικές λύσεις πρέπει να ληφθούν υπόψη, όπως για παράδειγμα, ίσως είναι δύσκολο ή δαπανηρό να εγκαταστήσουμε ένα μηχάνημα το οποίο, για τη λειτουργία του, απαιτεί παροχή νερού, ηλεκτρικού ρεύματος και αποχέτευση, αν κάτι τέτοιο δεν είχε προβλεφθεί.

- *Κόστος*: το αρχικό κόστος αγοράς και εγκατάστασης λαμβάνεται ασφαλώς υπόψη στο στάδιο της επιλογής του εξοπλισμού. Πρόσθετα απαιτείται η αξιολόγηση του κόστους συντήρησης και επίσης, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι δείκτες που σχετίζονται με τη διάρκεια ζωής και το κόστος λειτουργίας του είδους.

- *Απόδοση*: ο εξοπλισμός αγοράζεται για να εκπληρώσει μια συγκεκριμένη λειτουργία και το κόστος του πρέπει να είναι ανάλογο με τη λειτουργία τον. Αν, πρόσθετα, αυτή η λειτουργία μπορεί να καλυφθεί από άλλες πηγές, η αξιολόγηση πρέπει να γίνει με μεγάλη προσοχή. Παραδείγματα από το χώρο της μαζικής παραγωγής είναι ο προβληματισμός εγκατάστασης /επέκτασης της κεντρικής κουζίνας έναντι συνεργασίας με catering ή οργάνωση κουζίνας για τις ανάγκες της ταβέρνας έναντι εφοδιασμού από την κεντρική κουζίνα. Ακόμη, αγορά μηχανής παγοκύβων για τις ανάγκες του snack - bar έναντι εφοδιασμού του τμήματος από τη μηχανή που βρίσκεται σε παραπλήσιο τμήμα.

- *Ικανοποίηση ειδικών αναγκών*: πρόκειται για μια σημαντική παράμετρο η οποία συχνά αγνοείται ή υποτιμάται. Ακολουθώντας τυφλά σχέδια άλλων,

οδηγεί με μαθηματική ακρίβεια σε προβλήματα. Η ανάλυση των ειδικών αναγκών και των ιδιοτήτων της επιχείρησης ή του τμήματος, θα οδηγήσει σε συγκεκριμένα σχέδια το οποία θα καλύψουν επακριβώς τις ανάγκες και απαιτήσεις της επιχείρησης.

- *Ασφάλεια*: η επιλογή των μηχανημάτων πρέπει να γίνεται και με το κριτήριο της ασφάλειας που παρέχουν στο προσωπικό και στους πελάτες. Συχνά, απαιτούνται ενέργειες και προδιαγραφές που ορίζει η νομοθεσία όπως συμβαίνει στην περίπτωση χρησιμοποίησης μηχανημάτων που λειτουργούν με αέριο.

- *Εμφάνιση και σχέδιο*: ο εξοπλισμός πρέπει να καλύπτει τις συγκεκριμένες ανάγκες της επιχείρησης για τεχνική ποιότητα. Ο εξοπλισμός, σε πολλές περιπτώσεις, δεν αρκεί να είναι λειτουργικός αλλά και ελκυστικός και να εναρμονίζεται με το επίπεδο της επιχείρησης, τις κτιριακές εγκαταστάσεις και τα άλλα είδη του εξοπλισμού που διαθέτει η επιχείρηση.

- *Παράγοντες γενικής χρήσης*: στους παράγοντες αυτούς περιλαμβάνονται το βάρος, ο θόρυβος, οι διαστάσεις, η ευκολία μεταφοράς/μετακίνησης και άλλα που ενδέχεται να δημιουργήσουν πρόβλημα ή και να καταστήσουν "άχρηστη" την αγορά. Ο εξοπλισμός banqueting για παράδειγμα, πρέπει να μεταφέρεται και να αποθηκεύεται εύκολα, ανάλογα με τις ανάγκες που προκύπτουν στο συγκεκριμένο τμήμα.

Οι παραπάνω παράγοντες μπορούν να χρησιμοποιηθούν στον προσδιορισμό των απαιτήσεων, οι οποίες στη συνέχεια περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές αγοράς.

Οι προδιαγραφές πρέπει να περιλαμβάνουν δυο στήλες: Η πρώτη με το απαραίτητα στοιχεία για τη λειτουργία του είδους και η δεύτερη με τα επιθυμητά στοιχεία. Στη συνέχεια παίρνουμε τις προδιαγραφές των εταιρειών

και μετά από σύγκριση με τις προδιαγραφές αγορών που έχουμε συντάξει, αξιολογούμε το είδος του εξοπλισμού.

Η πλήρης αξιολόγηση ίσως επιβάλλει να δοκιμάσουμε το μηχάνημα ή να επισκεφτούμε άλλες επιχειρήσεις που το χρησιμοποιούν για να δούμε τη λειτουργία του καθώς συχνά οι προδιαγραφές που δίνουν οι εταιρείες δεν απαντούν ενδεχομένως, σε όλα τα ερωτηματικά που δημιουργούνται.

2.2 Πηγές Προμήθειας Εξοπλισμού

Ο εξοπλισμός των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων είναι ακριβός με μεγάλο βαθμό αντικατάστασης εξαιτίας φθορών και κλοπών. Οι αγορές εξοπλισμού πρέπει να γίνονται με τον πλέον οικονομικό και αποτελεσματικό τρόπο. Υπάρχουν 3 κύριες πηγές προμήθειας:

1. Κατ' ευθείαν αγορά από τον κατασκευαστή. Η πηγή αυτή ίσως αποδειχτεί ο πιο φθηνός τρόπος να αγοράσούμε.

2. Αγορά από αντιπροσωπεία - τα ειδικά αυτά καταστήματα διαθέτουν εξοπλισμούς από πολλούς κατασκευαστές και προσφέρουν, συνήθως, αντικειμενική πληροφόρηση ανάλογα με τις ανάγκες της επιχείρησης και την ποικιλία του εξοπλισμού που διαθέτουν.

3. Εταιρείες "leasing" - εναλλακτική λύση στην αγορά εξοπλισμού, τα τελευταία χρόνια, είναι η ενοικίαση ξενοδοχειακού εξοπλισμού από εταιρεία leasing. Τέτοια συμβόλαια μειώνουν το αρχικό κόστος αγοράς και συχνά περιλαμβάνουν διακανονισμό σχετικά με τη συντήρηση του.

Η επιλογή ενός αξιόπιστου προμηθευτή είναι σημαντική παράμετρος γιατί, συχνά, οι προμηθευτές δεν διαθέτουν εμπειρία, οικονομική δύναμη και /ή τεχνική υποστήριξη. Τέτοιοι προμηθευτές ίσως φαίνονται φθηνότεροι, αλλά μακροπρόθεσμα αποδεικνύονται ακριβότεροι εξαιτίας της αδυναμίας τους να καλύψουν ανάγκες σε ανταλλακτικά, συντήρηση κ.ά.

2.3 Προγραμματισμός Επιλογής Εξοπλισμού Κουζίνας

Από τη στιγμή που έχει αποφασιστεί η εγκατάσταση της επιχείρησης και μπορούν να επιλεγούν ιδιαίτερα κομμάτια τον εξοπλισμού της κουζίνας, τα πρώτα ερωτήματα που πρέπει να τεθούν είναι:

- Τα είδη και οι ποσότητες των φαγητών που πρέπει να παραχθούν σε μια δεδομένη χρονική στιγμή (ποσότητα παραγωγής / menu).
- Τα είδη τον εξοπλισμού που χρειάζονται για την παραγωγή των φαγητών (μέθοδοι παραγωγής / menu
- Η δυναμικότητα τον εξοπλισμού (ποσότητα παραγωγής).
- Ο απαιτούμενος χρόνος προετοιμασίας και μαγειρέματος των φαγητών.
- Οι εναλλακτικές μέθοδοι προετοιμασίας και μαγειρέματος όλων των φαγητών.

Πρόσθετα, για την προμήθεια του εξοπλισμού μαζικής παραγωγής πρέπει να μελετηθούν με ιδιαίτερη προσοχή οι παρακάτω σημαντικοί παράγοντες:

1. Η ανάγκη.
2. Το κόστος αγοράς.
3. Το κόστος συντήρησης.
4. Το κόστος λειτουργίας.
5. Η διάρκεια ζωής/χρήση
6. Το προσωπικό/δεξιότητες.
7. Ο διαθέσιμος χώρος.
8. Η εργονομία.

Ο σπουδαιότερος παράγοντας που προσδιορίζει τις ανάγκες της κουζίνας σε εξοπλισμό είναι η μορφή της εστιατοριακής επιχείρησης από την οποία

απόρρξει και το είδος του menu. Συνδέοντας την έκταση και τη μορφή του menu που θα προσφέρουμε με τις προβλέψεις της κατανάλωσης για κάθε είδος, είναι δυνατόν να προσδιοριστεί το σύνολο του εξοπλισμού. Επίσης, επιβάλλεται να οριστούν οι ροές εργασίας, τα χωροταξικά σχέδια και οι συνολικές απαιτήσεις σε χώρους. Άλλοι παράγοντες που πρέπει να ληφθούν υπόψη είναι η ποικιλία (αριθμός εδεσμάτων) και οι ποσότητες της προβλεπόμενης παραγωγής σε συνδυασμό με τα είδη του εξοπλισμού που απαιτούνται για την παραγωγή τους, και ακόμη το μέγεθος ορισμένων ειδών της παραγωγής όπως για παράδειγμα ψήσιμο ολόκληρων χονδροτέμαχίων.

Ο σημαντικότερος παράγοντας που επηρεάζει την επιλογή του εξοπλισμού είναι το κόστος κάθε μηχανήματος και περιλαμβάνει:

- Το κόστος αγοράς τον μηχανήματος.
- Το κόστος μεταφοράς.
- Το κόστος εγκατάστασης.
- Τα έξοδα συντήρησης του μηχανήματος και το κόστος των ανταλλακτικών.
- Την ασφάλεια του μηχανήματος.
- Το κόστος λειτουργίας του μηχανήματος (καύσιμη ύλη).

Ένα μέρος τον πραγματικού κόστους τον εξοπλισμού είναι η καύσιμη ύλη που απαιτείται για τη λειτουργία του. Η διαθεσιμότητα δε μιας συγκεκριμένης καύσιμης ύλης ή πηγής ενέργειας σ' ένα ιδιαίτερο γεωγραφικό χώρο, μπορεί να επηρεάσει σημαντικά την επιλογή του εξοπλισμού. Γενικά, ο εξοπλισμός για τις ανάγκες της μαζικής παραγωγής φαγητών λειτουργεί με ηλεκτρισμό ή αέριο.

Κόστος

Για να αιτιολογήσουμε αν και κατά πόσο είναι επωφελής η αγορά ενός είδους εξοπλισμού σε σχέση με το κόστος του, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τον παρακάτω τύπο:

$$K = \frac{A}{B + \Gamma + \Delta - E}$$

Όπου:

K = Υπολογισμένη αξία

A = Περιορισμός εργατικού κόστους από την χρήση του μηχανήματος κατά την προσδοκώμενη διάρκεια ζωής του.

B = Κόστος αγοράς και εγκατάστασης.

Γ = Κόστος λειτουργίας και συντήρησης

Δ = Κέρδος ή άλλα πιθανά οφέλη από την επένδυση του ποσού που απαιτείται για την αγορά του υπό αξιολόγηση είδους εξοπλισμού.

E = Έσοδα από την πώληση του μηχανήματος στο τέλος της προσδοκώμενης ζωής του.

Αν η τιμή του K είναι 1.0 ή περισσότερο, τότε ενδείκνυται η αγορά του εξοπλισμού. Αν η τιμή του K είναι περισσότερο από 1.5 τότε είναι μάλλον αναγκαία η αγορά. Αν όμως είναι μικρότερη από 1.0, ίσως δεν συμφέρει η αγορά του.

2.4 Εξοπλισμός Επιχειρήσεων Μαζικής Παραγωγής Φαγητών

Τα είδη του εξοπλισμού που απαιτούνται για τις επιχειρήσεις μαζικής παραγωγής φαγητών χωρίζονται σε δύο βασικές κατηγορίες:

1. Ελαφρύς εξοπλισμός

2. 2. Βαρύς εξοπλισμός

2.4.1. Ελαφρύς Εξοπλισμός Κουζίνας

Εργαλεία της κουζίνας/ατομικά εργαλεία

Παρά τη μεγάλη εξέλιξη που έχει παρατηρηθεί τα τελευταία χρόνια στους εξοπλισμούς μαζικής παραγωγής, ένα μεγάλο μέρος των εργασιών της κουζίνας γίνονται με τη χρησιμοποίηση εργαλείων χειρών. Πολλά απ' αυτά τα εργαλεία παραμένουν τα ίδια εδώ και δεκαετίες. Ωστόσο, τα υλικά από τα οποία είναι φτιαγμένα έχουν αλλάξει εξαιτίας των εξελίξεων στην τεχνολογία των υλικών.

Η επιλογή των εργαλείων είναι θέμα προσωπικής επιλογής του chef και δεν υπάρχουν αυστηροί κανόνες που να προσδιορίζουν το καλύτερο σχήμα ή μέγεθος των ατομικών εργαλείων.

Τα προσωπικά εργαλεία του chef και του προσωπικού της κουζίνας είναι σχετικά λίγα σε αριθμό και απ' αυτά, τα σπουδαιότερα είναι τα μαχαίρια. Το προσωπικό της κουζίνας χρειάζεται διάφορα μεγέθη μαχαιριών για το κόψιμο των λαχανικών, τον τεμαχισμό χονδροτεμαχίων, φιλέτων, ψαριών κ.λπ. Ο chef γνωρίζει από την πείρα του ποιος τύπος μαχαιριού ταιριάζει καλύτερα για την πραγματοποίηση κάθε εργασίας τεμαχισμού. Έτσι, ένας chef μπορεί να προτιμά ένα μαχαίρι και να απορρίπτει κάποιο άλλο για μια συγκεκριμένη εργασία, σε αντίθεση με άλλους συναδέλφους του. Όμως, ανεξάρτητα από αυτό όλοι οι καλοί επαγγελματίες έχουν ένα κοινό χαρακτηριστικό: επιδεξιότητα στη χρήση των μαχαιριών. Από την αρχή της εκπαίδευσής τους διδάσκονται πώς να χρησιμοποιούν τα μαχαίρια και αντιλαμβάνονται την αξία της σωστής και αποτελεσματικής χρησιμοποίησης απλών εργαλείων και ειδικά των μαχαιριών. Πρόσθετα, οι επαγγελματίες chef γνωρίζουν ότι η προσεκτική επιλογή των προσωπικών τους μαχαιριών έχει μεγάλη σημασία

γιατί τους βοηθά να αποκτήσουν δεξιότητα στους τεμαχισμούς με αποτέλεσμα να κερδίζουν χρόνο και ενέργεια και να επιτυγχάνουν καλή εμφάνιση των εδεσμάτων.

Σημειώνουμε ότι πολλοί chefs χρησιμοποιούν συχνά δικά τους μαχαίρια, αν και αυτό είναι θέμα προσωπικής επιλογής.

Λοιπά εργαλεία και σκεύη

Ακονιστήρι μαχαιριών από ανοξείδωτο χάλυβα.

Ειδικό πιρούνι για το κράτημα των τεμαχίων κρέατος κατά τον τεμαχισμό.

Εργαλεία ξεφλουδίσματος (παρά το γεγονός ότι σε πολλές επιχειρήσεις χρησιμοποιούνται ειδικά μηχανήματα για το ξεφλούδισμα νωπών λαχανικών, η χρήση μικρών εργαλείων θεωρείται απαραίτητη).

Κόπτης μαϊντανού, και διάφορα άλλα εργαλεία τεμαχισμού λαχανικών, μαλακών και σκληρών τυριών, αυγών, μήλων κ.λπ.

Σύρμα (φουέ στην ξενοδοχειακή ορολογία), σε διάφορα μεγέθη.

Κουτάλες σε διάφορα μεγέθη και σχήματα (τρυπητές, ξύλινες, βαθιές, σερβιρίσματος κλπ).

Σπάτουλες σε διάφορα μεγέθη και σχήματα.

- Ειδικές επιφάνειες τεμαχισμού ή Ξύλα κοπής (ο όρος "ξύλα κοπής" χρησιμοποιείται ακόμη και στις περιπτώσεις που το ξύλο έχει αντικατασταθεί με άλλα υλικά όπως πολυπροπυλένιο, συνθετικό καουτσούκ ή άλλο υλικό). Σημειώνεται ότι η χρήση ξύλινων επιφανειών για τον τεμαχισμό απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή εξαιτίας της πορώδους φύσης του ξύλου και της δυσκολίας που παρουσιάζει στον καθαρισμό. Επίσης, πρέπει να χρησιμοποιούνται διαφορετικά "ξύλα κοπής" για τον τεμαχισμό

κρεάτων, ψαριών, φρούτων και σαλατών, τυριών, ψημένων κρεάτων και λαχανικών.

- Επίσης, στα εργαλεία της κουζίνας περιλαμβάνονται ειδικά ψαλίδια, bats, κόσκινο, θερμομέτρα, μικρές ζυγαριές, ανοιχτήρια κονσερβών, ειδικά εργαλεία για την αφαίρεση των σπόρων από φρούτα και λαχανικά κ.ά.
- Ειδικός εξοπλισμός για το κρέμασμα του κρέατος.
- Ειδικά δοχεία για τη φύλαξη τροφίμων.
- Κινητά δοχεία για τη φύλαξη πρώτων υλών (αλεύρι και άλλα υλικά που χρησιμοποιούνται συχνά είναι προτιμότερο να διατηρούνται σε κινούμενα δοχεία για την εύκολη μεταφορά και την αποθήκευση κάτω από τους πάγκους εργασίας. Είδη όπως αρωματικές ύλες, μπαχαρικά κ.ά., πρέπει να φυλάσσονται σε ντουλάπια τοίχου).

Μαγειρικά σκεύη

- Κατσαρόλες σε διάφορα μεγέθη και σχήματα (για σάλτσες, σούπες, ζωμούς, παρασκευές κατσαρόλας, κ.ά.).
- Τηγάνια σε διάφορα μεγέθη) και σχήματα (για σοτάρισμα υλικών, κρέπες, ομελέτες, τηγάνισμα κ.ά.).
- Λαμαρίνες και ταψιά φούρνου σε διάφορα μεγέθη και σχήματα (για γλύκα, κρέατα κ.ά.).
- Σουρωτήρια (σε σχήμα κώνου ή στρογγυλά για σάλτσες, στράγγισμα λαχανικών κ.ά.).
- Ειδικά σκεύη για την παρασκευή και το ψήσιμο γλυκών.

2.4.2 Βαρύς εξοπλισμός κουζίνας

Κουζίνα (εστία)

Η επάνω επιφάνεια της κουζίνας (εστίας) αποτελείται από πολλά στοιχεία -4, 6 ή 8 πλάκες- ανάλογα με το μέγεθος και τις απαιτήσεις της παραγωγής, και με ανεξάρτητη λειτουργία το κάθε στοιχείο. Το κάτω μέρος της κουζίνας αποτελείται από ένα ή δύο φούρνους καθώς και θερμοθάλαμο.

Κατασκευάζεται από ανοξείδωτο χάλυβα (18/8).

Λειτουργεί με ηλεκτρισμό ή αέριο.

Η κουζίνα αερίου αποτελείται από 2,4 ή 6 ανοικτές εστίες με ισχυρά φλόγιστρα ή πλάκες έμμεσα θερμαινόμενες. Στο κάτω μέρος έχει φούρνο όπως και η ηλεκτρική (εικόνα 4.1., 4.2.). Στο διάγραμμα 4.2. φαίνονται π. διαστάσεις ηλεκτρικών κουζινών 2, 4 και 6 εστιών, οι οποίες ενδέχεται να διαφοροποιούνται από εταιρεία σε εταιρεία.

Βραστήρας και βραστήρας ατμού (marmite)

Χρησιμοποιείται για το βράσιμο μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων. Αποτελείται από έναν κάδο τον οποίου ο πυθμένας θερμαίνεται κατά τρόπο άμεσο. Το άδειασμα του υγρού πραγματοποιείται από το κάτω μέρος του μηχανήματος και η παροχή νερού γίνεται με ένα διακόπτη που υπάρχει πάνω από το μηχάνημα για το γέμισμα του κάδου.

Ο βραστήρας μπορεί να είναι σταθερός ή ανατρεπόμενος. Η δυναμικότητα του είναι από 50 μέχρι 300 λίτρα και λειτουργεί με ηλεκτρισμό ή αέριο.

Με τον βραστήρα ατμού μαγειρεύονται κυρίως μεγάλες ποσότητες λαχανικών. Ο βραστήρας ατμού έχει τα ίδια χαρακτηριστικά με τον παραδοσιακό βραστήρα και επιπλέον:

- Το πάχος των τοιχωμάτων και του πυθμένα του κάδου είναι μεγαλύτερο.
- Το σκέπασμα τον σκεύους κλείνει ερμητικά.
- Ο έλεγχος της πίεσης πραγματοποιείται με βαλβίδα ασφαλείας.
- Το μαγείρεμα πραγματοποιείται πιο γρήγορα.

Ανατρεπόμενο τηγάνι (sauteuse)

Είναι ένα απαραίτητο είδος εξοπλισμού για τις ανάγκες της μαζικής παραγωγής. Χρησιμοποιείται όπως το κλασικό τηγάνι και αποτελείται από ένα κάδο με μικρό βάθος. Είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα και λειτουργεί με ηλεκτρισμό ή αέριο.

Φούρνος κουζίνας και φούρνος ζαχαροπλαστικής αρτοποιίας

Ο φούρνος κουζίνας μπορεί να είναι ανεξάρτητη μονάδα ή να αποτελεί το κάτω μέρος της εστίας, λειτουργεί με ηλεκτρισμό ή αέριο.

Ο φούρνος ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας δεν παρουσιάζει μεγάλες διαφορές από το φούρνο της κουζίνας. Αποτελείται από έναν ή περισσότερους θαλάμους ανάλογα με τις απαιτήσεις της επιχείρησης.

Φούρνος ατμού /κυκλοθερμικός

Διαθέτει πρόγραμμα μαγειρέματος: με θερμό αέρα, με ατμό, με συνδυασμό θερμού αέρα/ ατμού, χαμηλό σε θερμοκρασία – ατμό για ήπιο ψήσιμο, για αεροστεγώς συσκευασμένα τρόφιμα, για ξεπάγωμα και ξαναζέσταμα προ - μαγειρεμένων φαγητών. Λειτουργεί με ηλεκτρισμό ή αέριο.

Φριτούρα

Η φριτούρα είναι συσκευή σχετικά σύνθετη και εξαιρετικά αποτελεσματική κατά τη χρήση της. Αποτελείται από ένα ή περισσότερα δοχεία μέσα στα οποία τοποθετούνται τα ειδικά συρμάτινα καλάθια. Στο κάτω μέρος των δοχείων υπάρχει ψυχρή ζώνη για τη συλλογή των υπολειμμάτων. Θερμαίνεται

με ηλεκτρισμό ή αέριο και η θερμοκρασία της ρυθμίζεται με θερμοστάτη. Κατασκευάζεται από ανοξείδωτο χάλυβα .

Σαλαμάνδρα (salamandre)

Είναι ένα είδος ανοιχτού φούρνου, συνήθως μικρού μεγέθους, και χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κάθε είδους φαγητού. Η παρεχόμενη χαμηλή θερμοκρασία ακτινοβολεί στην επιφάνεια του φαγητού και επιτυγχάνει τη δημιουργία κρούστας.

Η σαλαμάνδρα, πρόσθετος/ συμπληρωματικός εξοπλισμός μεγάλης και οργανωμένης κουζίνας, τοποθετείται συνήθως κοντά στους φούρνους και τους συμπληρώνει.

Λεία πλάκα

Είναι αρκετά πρακτική συσκευή στη μαζική παραγωγή. Λειτουργεί με ηλεκτρισμό ή αέριο και χρησιμοποιείται για το ψήσιμο αυγών, steaks, hamburgers κ.ά. Αποτελείται από μία ή δύο αυτόνομες επιφάνειες για ψήσιμο με διαφορετικές θερμοκρασίες. Στο κάτω μέρος υπάρχει θερμοθάλαμος .

Bain -marie

Ο εξοπλισμός αυτός καταλαμβάνει συνήθως το επάνω μέρος μιας θερμοτράπεζας, ή αποτελεί αυτοδυναμη μονάδα. Αποτελείται από ένα θερμαινόμενο δοχείο με νερό ή ατμό, μέσα στο οποίο τοποθετούνται ειδικά σκεύη για τη διατήρηση των ζεστών φαγητών. Ανάλογα με τις ποσότητες και τα είδη των φαγητών που επιθυμούμε να διατηρήσουμε ζεστά, επιλέγουμε το κατάλληλο μέγεθος, αριθμό ή βάθος των ειδικών δοχείων. Η θερμοκρασία του bain-marie ρυθμίζεται με θερμοστάτη. Η θερμοτράπεζα χρησιμοποιείται για τη φύλαξη των πιάτων και άλλων σκευών που πρέπει να τοποθετηθούν ζεστά στο τραπέζι κατά το σερβίρισμα.

Σχάρα

Η σχάρα επιτρέπει το ψήσιμο με την άμεση επαφή. Τα θερμαντικά στοιχεία έχουν μια υψηλή θερμοκρασία και πάνω τους τοποθετείται το τρόφιμο για ψήσιμο. Τα στοιχεία αυτά της επαφής είναι ράβδοι από ειδικό μείγμα μετάλλων.

Θερμοθάλαμος

Πρόκειται για ντουλάπια, ύψους μέχρι 1.7 μέτρα, μέσα στα οποία διατηρούνται ζεστά τα εδέσματα μέχρι να σερβιριστούν. Είναι αντίστοιχα των θαλάμων - ψυγείων για τη διατήρηση των κρύων παρασκευών .

Φούρνος μικροκυμάτων

Η χρήση μικροκυμάτων στην κουζίνα αποτελεί, τα τελευταία χρόνια, επαναστατική εφαρμογή της σύγχρονης τεχνολογίας και διαφέρει τελείως από την παραδοσιακή μέθοδο ψησίματος, λόγω της διαφορετικής μορφής ενέργειας που χρησιμοποιείται.

Με τη συνηθισμένη μέθοδο μαγειρέματος, η θερμότητα διεισδύει στο τρόφιμο που ψήνεται απ' έξω προς το κέντρο της μάζας του. Με τη χρήση μικροκυμάτων, η ενέργεια, με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικών κυμάτων, διεισδύει απ' ευθείας στο κέντρο της μάζας του τροφίμου με συχνότητα 2.450 χιλιοκύκλους ανά δευτερόλεπτο με αποτέλεσμα, τα μόρια του νερού που υπάρχουν στο τρόφιμο να υποβάλλονται σε παλμική κίνηση και να επιτυγχάνεται το ομοιόμορφο ψήσιμο του .

Τα πλεονεκτήματα που παρουσιάζουν οι φούρνοι μικροκυμάτων είναι:

- Κατεψυγμένες τροφές αποψύχονται σε δευτερόλεπτα.
- Προψήνουν και ψήνουν φαγητά σε ελάχιστο χρόνο.
- Επιταχύνουν το χρόνο εξυπηρέτησης.

- Μειώνουν το προσωπικό κουζίνας.
- Καταλαμβάνουν λιγότερο χώρο.
- Είναι απλοί στη χρήση

Ψυγεία

Στους χώρους της κουζίνας πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα σε μέγεθος και αριθμό ψυγεία και ασφαλή αποθήκευση των υλικών και τροφίμων σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας. Ειδικότερα πρέπει να υπάρχουν:

- Ψυγείο και κατάψυξη κρέατος.
- Ψυγείο ψαριών.
- Ψυγείο ημέρας στο χώρο της κουζίνας (με χωριστούς χώρους για φρούτα και λαχανικά, γαλακτοκομικά προϊόντα και αυγά, και edésματα) .
- Ψυγείο στο χώρο του μπουφέ.

Επίσης, τοπικά ψυγεία στο χώρο του ζαχαροπλαστείου είναι πλεονέκτημα.

Λοιπά είδη εξοπλισμού

Άλλα απαραίτητα είδη εξοπλισμού κουζίνας είναι:

- Πλυντήριο σκευών εστιατορίου)
- Μηχανή παγοκύβων.
- Τραπέζια εργασίας.
- Πατατοκαθαριστής.
- Κορδέλα κοπής κατεψυγμένων κρεάτων - ψαριών.
- Μηχανή κοπής κρέατος σε κιμά, φέτες και κύβους.
- Μηχανή κοπής λαχανικών .
- Μηχανή κοπής αλλαντικών.

- Μίχερ .
- Ζυγαριά.
- Κινητά δοχεία για την αποθήκευση και μεταφορά διάφορων πρώτων υλών.
- Ειδικά συρτάρια για την τοποθέτηση των μαχαιριών, χωριστά σε κάθε τμήμα της κουζίνας.
- Συρτάρια και σκευοθήκες για τη φύλαξη των μικρών εργαλείων.
- Σκευοθήκες για φύλαξη ποτηριών, δίσκων, πιάτων και πιατελών.
- Νεροχύτες (από ανοξείδωτο χάλυβα για το πλύσιμο των λαχανικών, κρεάτων, σκευών κ.ά.).

2.5 Διάταξη Εξοπλισμού

Ο εξοπλισμός (μέσα παραγωγής) τοποθετείται μέσα στους χώρους της κουζίνας κατά είδος και κατά σκοπό λειτουργίας. Η διάταξη κατά είδος συγκεντρώνει μια ομάδα ομοειδών μέσων παραγωγής ενώ η διάταξη κατά σκοπό λειτουργίας συγκεντρώνει μια ομάδα διαφορετικών μηχανημάτων τα οποία αλληλοσυμπληρώνουν μια παραγωγική διαδικασία. Κατά γενικό κανόνα, η διάταξη των μέσων παραγωγής πρέπει να προσφέρει πολύπλευρη πρόσβαση προς αυτά για καθαρισμό, συντήρηση και χρησιμοποίηση και το σημαντικότερο, να διευκολύνει τη ροή της εργασίας.

Θα πρέπει επίσης, να σημειώσουμε ότι τα μέσα παραγωγής απαιτούν παροχές σε νερό και ενέργεια, έχουν σταθερό σημείο εγκατάστασης και οι οποιεσδήποτε αλλαγές απαιτούν χρόνο και οικονομική επιβάρυνση.

Η προτίμηση σε εναλλακτικές θέσεις εγκατάστασης του εξοπλισμού πιθανό να περιορίζεται από το σχήμα και τις διαστάσεις του χώρου. Σε πολλές όμως περιπτώσεις ο εξοπλισμός στην κουζίνα τοποθετείται κατά δύο τρόπους:

1. Εγκατάσταση του εξοπλισμού περιμετρικά των τοίχων και
2. Εγκατάσταση τον εξοπλισμού στο κέντρο της κουζίνας με τα τραπέζια εργασίας περιμετρικά στον τοίχο.

Στην πρώτη περίπτωση, η εγκατάσταση εξοπλισμού περιμετρικά στον τοίχο επιτρέπει σημαντικά οικονομία στις μηχανολογικές εγκαταστάσεις να αυτή η μορφή διευθέτηση, υιοθετείται, συνήθως, σε μικρές κουζίνες. Οι εγκαταστάσεις δεν είναι μόνο οικονομικότερες στην τοποθέτηση, αλλά επίσης απλούστερες και ευκολότερες στη συντήρηση. Για παράδειγμα, οι σωλήνες ύδρευσης τοποθετούνται κατά μήκος των τοίχων αντί κάτω από το δάπεδο ή πάνω στην οροφή.

Η εγκατάσταση του εξοπλισμού στο κέντρο της κουζίνας ενδείκνυται όταν ο αριθμός των εργαζομένων είναι μεγάλος και η τοποθέτηση του εξοπλισμού περιμετρικά στον τοίχο κρίνεται δυσλειτουργική είτε λόγω ανεπάρκειας χώρων είτε λόγω αποστάσεων και ροής της εργασίας. Σε αυτή την περίπτωση, απαιτείται αερισμός με κάποια μορφή επιστεγάσματος και σωληνώσεων στο κέντρο της κουζίνας, τα οποία ασφαλώς αυξάνουν το κόστος και τείνουν να είναι εμπόδια στο φωτισμό. Η ευκολία στην καθαριότητα και στη συντήρηση είναι, γενικά, πλεονέκτημα όταν ο εξοπλισμός είναι τοποθετημένος στο κέντρο.

Τα μέσα μεταφοράς φορτηγά αποτελούν βασικό στοιχείο του εξοπλισμού κάθε εταιρείας catering και πρέπει να θεωρούνται σαν προέκταση της κουζίνας της.

Οι κυριότερες λειτουργικές προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούν τα οχήματα είναι:

1. Να είναι κατάλληλα κατασκευασμένα ώστε οι επιφάνειες τους να μην έχουν πόρους, να καθαρίζονται εύκολα και να αποκλείουν την ύπαρξη εστιών μόλυνσης.
2. Να διαθέτουν συστήματα ψύξης και θέρμανσης των φαγητών.
3. Να είναι μεμονωμένα από εξωτερικές επιδράσεις.
4. Η καμπίνα του οδηγού να είναι σαφώς διαχωρισμένη από τον κυρίως θάλαμο του φορτηγού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Στο κεφάλαιο αυτό θα παρουσιαστούν κάποιες τυπικές διατάξεις τραπεζιών και καθισμάτων

(ΚΡΑΒΑΡΙΤΗΣ, 1992)

3.1. Διευθέτηση χώρων με καθίσματα

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

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

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

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

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

Οι παραπάνω τύποι περιγράφονται πιο κάτω αναλυτικά:

Διατάξεις θεατρικού τύπου με καθίσματα

Κλασικός Θεατρικός τύπος

Χαρακτηρίζεται από τη διάταξη των καθισμάτων σε ευθείες. Η πρώτη σειρά απέχει από την εξέδρα 1,80m. Η διάταξη αυτή αξιοποιεί στο έπακρο τον υπάρχοντα χώρο. Υπενθυμίζεται ότι τα διαστήματα των καθισμάτων πρέπει να είναι 5cm, η δε απόσταση 85cm. Οι διάδρομοι προσπέλασης για περισσότερα από 400 άτομα απαιτούν πλάτος 1,80-2m, ενώ για λιγότερα από 400 άτομα 1,20-1,60. *Ημικυκλικός Θεατρικός τύπος* Ο κεντρικός κορμός της διάταξης των καθισμάτων (μεταξύ διαδρόμων προσπέλασης) είναι σε ευθείες γραμμές, σε αντίθεση με τα πλευρά της που η διάταξη των καθισμάτων είναι κυκλική. Οι πρώτες σειρές καθισμάτων πρέπει να απέχουν 3,70m. Τα διαστήματα και οι αποστάσεις είναι τα ίδια με τον κλασικό θεατρικό τύπο. Οι διάδρομοι προσπέλασης απαιτούν μικρότερο πλάτος απ' ότι στον κλασικό θεατρικό τύπο.

Κυκλικός θεατρικός τύπος

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

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

3.2. Διευθέτηση χώρων με έδρανα

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

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

3.3. Διευθέτηση χώρων με τραπέζια

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

τραπεζιών. Οι ίδιες διατάξεις λειτουργούν και για παραθέσεις γευμάτων - δείπνων.

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

Διατάξεις χώρων με τραπέζια

Σχηματικός τύπος Π

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

Πέταλο

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

Ο τύπος του κλειστού Π

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

Ο τύπος του κλειστού πετάλου

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

Ο τύπος T

Χρησιμοποιείται σε μεγέθη 40-50 ατόμων.

Ο τύπος Σ

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

Ο τύπος Ι

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

Διατάξεις με χρήση τραπεζιών τύπου «σερπαντίνας»

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

ΤΡΟΠΟΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Στο τέταρτο κεφάλαιο γίνεται μια λεπτομερής παρουσίαση όλων των τρόπων σερβιρίσματος. Αν γυρίσουμε χρονικά πίσω, κάνοντας μια ιστορική αναδρομή, θα δούμε ότι ο άνθρωπος που ταξίδευε κυρίως για εμπορικές συναλλαγές, χρησιμοποιούσε τα άλογα ή τα γνωστά σε μας, από τον κινηματογράφο, λεωφορεία με άλογα (άμαξες). Στη διαδρομή του ταξιδιού του, που διαρκούσε πολλές μέρες τις περισσότερες φορές, σταματούσε κατά τακτικά χρονικά διαστήματα:

- Για να διανυκτερεύσει κατ' αρχήν
- Για να ξεκουραστεί, τόσο ο ίδιος, όσο βέβαια και τα άλογα.

Την εποχή εκείνη τόσο στήθμευσης δημιουργούσαν οι εγκαταστάσεις ενός πανδοχείου, κοντά πάντοτε σε τρεχούμενο νερό· αργότερα το πανδοχείο πλαισιώθηκε από διάφορα καταστήματα πώλησης διαφόρων ειδών. Έτσι δημιουργήθηκε ο σταθμός του πανδοχείου.

Τα πανδοχεία στην αρχή δεν ήταν τίποτε άλλο παρά αγροτικές κατοικίες, όπου οι ιδιοκτήτες τους διέθεταν δύο-τρία δωμάτια το πολύ για τις διανυκτερεύσεις των ταξιδιωτών-περιηγητών-εμπόρων. Ο ίδιος πανδοχέας έμενε στην ίδια κατοικία με τη γυναίκα του και τα παιδιά.

Το πανδοχείο, εκτός από την παροχή υπηρεσίας ύπνου (διανυκτέρευση κατά κανόνα) διέθετε και στοιχειώδη τραπεζαρία, με το σχετικό της μαγειρείο. Υπήρχε λοιπόν και εστιατόριο, που διέθετε:

- Μια μεγάλη σάλα με ένα ή δύο τραπέζια.
- Μαγειρείο σε μια γωνιά του ίδιου χώρου.
- Προσωπικό, τη γυναίκα του πανδοχέα ως μάγαιρα, με βοηθό κάποιο συγγενικό πρόσωπο (τα παιδιά τους κατά κύριο λόγο).

Το μενού της ημέρας του πανδοχείου ήταν το ίδιο, κατά κανόνα, με το φαγητό που μαγείρευε η γυναίκα του πανδοχέα για την οικογένεια της. Το προσέφεραν στους ξένους (ταξιδιώτες) μέσα σε μια μεγάλη πιατέλα

πάνω στο τραπέζι των φιλοξενούμενων (table d' hôte). Παράλληλα και ταυτόχρονα σερβίριζαν το ψωμί και τα φρούτα πάνω στο ίδιο τραπέζι. Έχουμε λοιπόν στην περίπτωση αυτή:

- Ενιαίο φαγητό για όλους τους πελάτες-ταξιδιώτες του πανδοχείου.
- Απλό μενού (φαγητό-ψωμί-φρούτο).
- Σερβίρισμα από την πιατέλα (μόνος του κάθε ταξιδιώτης).

Κατ' αυτό τον τρόπο δημιουργείται το γνωστό σερβίρισμα a la ambigu (αμπιγκύ). Η λέξη ambigu είναι γαλλική και σημαίνει κρύο γεύμα στο οποίο παρατίθενται συγχρόνως τα εδέσματα και τα επιδόρπια.

Την παραπάνω εξυπηρέτηση στο χώρο της εστίασης την συναντούμε και στα πρώτα ξενοδοχεία (εστιατόρια) κατά το τέλος του 18ου αιώνα. Μαγειρεύεται και σερβίρεται ένα συγκεκριμένο φαγητό για τους πελάτες (ξένους), το οποίο παίρνει την ονομασία του table d' hôte (ταμπλ ντοτ = τραπέζι του ξένου, από τη γαλλική λέξη hôte, που σημαίνει ξένος, φιλοξενών, φιλοξενούμενος).

Η φράση table d' hôte παρέμεινε, έτσι στην ορολογία της εστιατορικής τέχνης και ειδικότερα στο εδεσματολόγιο (μενού), και σημαίνει, όπως είδαμε και στις προηγούμενες παραγράφους, παράθεση (σερβίρισμα) στα εστιατόρια ενός μενού (συνδυασμός φαγητών και φρούτων ή επιδορπίων) έναντι μιας ορισμένης τιμής. Τα στοιχεία, που συνθέτουν το table d' hôte είναι από πριν παρασκευασμένα για όλους τους πελάτες που θα παρακαθίσουν στο γεύμα.

Η ανάπτυξη του τουρισμού με την καθιέρωση πολλών ταξιδιών αναψυχής, καθιερώνει νέους κανόνες καλύτερης περιποίησης και εξυπηρέτησης των ξένων. Τα εστιατόρια πολλών κρατών προσπαθούν να βρουν το μέσο εκείνο με το οποίο εξυπηρετούνται κατά τον καλύτερο τρόπο οι πελάτες-ξένοι. Δημιουργούνται έτσι διάφοροι τρόποι (είδη) σερβιρίσματος, οι οποίοι παίρνουν για ονομασία το όνομα της χώρας που για πρώτη φορά τους εφάρμοσε.

Σήμερα στην Εστιατοριακή τέχνη διακρίνουμε κατά κανόνα, πέντε τρόπους σερβιρίσματος, πάνω στους οποίους στηρίζεται το όλο σύστημα της τραπεζοκόμησης. Αναλύουμε στις παρακάτω παραγράφους τα είδη σερβιρίσματος, ξεχωριστά για το καθένα.

Οικογενειακό σερβίρισμα ή σερβίρισμα a l' ambigu.

Η εξυπηρέτηση a l' ambigu, που εμφανίζεται, όπως είδαμε, στους χώρους των πανδοχείων, εξακολουθεί και σήμερα ακόμη να ισχύει σε πολλές χώρες της Ευρώπης και κυρίως στη Γαλλία και Ιταλία.

Στη χώρα μας ο τρόπος αυτός σερβιρίσματος εφαρμόζεται σε ορισμένα είδη εστιατορίου, τις γνωστές μας οικογενειακές γραφικές ταβέρνες. Συγκεκριμένα, τα φαγητά, όταν δοθεί η παραγγελία, ετοιμάζονται στις πιατέλες και προσκομίζονται από τους τραπεζοκόμους στο μέσο του τραπεζιού, όπου κάθε πελάτης σερβίρεται μόνος του. Ακολουθείται δηλαδή η διαδικασία όπως συνηθίζεται και στο οικογενειακό τραπέζι.

Βιεννέζικος τρόπος σερβιρίσματος (Service commercial).

Είναι ο τρόπος σερβιρίσματος που εφαρμόζεται σε επιχειρήσεις κατώτερων κατηγοριών, γιατί είναι ο ταχύτερος και ο πιο οικονομικός. Με τον τρόπο αυτό η τραπεζοκόμηση γίνεται απευθείας με πιάτα που έχουν σερβιριστεί από την κουζίνα.

Διαδικασία σερβιρίσματος κατά το Βιεννέζικο τρόπο.

- Τα πιάτα μεταφέρονται στο χώρο του εστιατορίου με δίσκους, τοποθετούνται στο table de service και στη συνέχεια γίνεται το σερβίρισμα κανονικά. Σε περίπτωση που τα πιάτα μεταφέρονται χωρίς δίσκο, τότε κρατάμε δύο στο αριστερό χέρι και ένα στο δεξί, κατά το γνωστό τρόπο.

- Όλα τα εδέσματα τοποθετούνται από τα δεξιά, εκτός από το πιάτο του ψωμιού, της σαλάτας και του finger-bowl, που τοποθετείται αριστερά.

- Την ώρα του σερβιρίσματος κινούμαστε πάντα κατά την αριστερή φορά.
 - Η θέα του καλοσερβιρισμένου πιάτου με όμορφες γαρνιτούρες είναι θέμα που πρέπει να προσεχτεί ιδιαίτερα στην περίπτωση αυτή, γιατί προδιαθέτει ανάλογα τον πελάτη.
 - Η καθαριότητα του πιάτου είναι μια λεπτομέρεια που δεν πρέπει να ξεχνούμε. Το περιθώριο και η βάση του πιάτου ελέγχονται σχολαστικά.
 - Τα πιάτα που σερβίρουμε είναι ζεστά ή κρύα, ανάλογα με το περιεχόμενο τους.
 - Σε περίπτωση που σερβίρουμε σούπα, αυτή έρχεται σερβιρισμένη σε βαθύ πιάτο πάνω σε sous-plat με χαρτοπετσέτα.
- débarrassage γίνεται όπως και η τοποθέτηση των πιάτων. Όσα πιάτα τοποθετήθηκαν από τα δεξιά αφαιρούνται από τα δεξιά, όσα τοποθετήθηκαν από αριστερά αφαιρούνται από τα αριστερά.

Γαλλικός τρόπος σερβιρίσματος (Service a la francaise)

Εισαγωγικά.

Ο μελετητής της ιστορίας της εστιατοριακής τέχνης θα μπορούσε να χαρακτηρίσει το 19ο αιώνα ως σταθμό εξέλιξης και ανάπτυξης της εστιατοριακής τέχνης, επειδή την εποχή εκείνη παρατηρείται σε όλα τα κράτη έντονη προσπάθεια για την καλύτερη εξυπηρέτηση των συμμετεχόντων σε επίσημα κυρίως γεύματα. Σημειώσαμε και προηγουμένως ότι κατά το 19ο αιώνα, που αναπτύσσεται πλέον ο τουρισμός, παρατηρείται η καθιέρωση ταξιδιών αναψυχής, όπου οι άρχοντες και οι βασιλείς προσπαθούν να κάνουν επίδειξη πλούτου και μεγαλοπρέπειας. Μέσα στις επιδείξεις αυτές η μορφή που κυριαρχεί είναι η τέχνη του καλού μαγειρέματος και η χρησιμοποίηση πλούσιων σερβίσιων, μεγάλης αξίας. Οι Γάλλοι, που φημίζονται από παλιά χρόνια ως βασιλιάδες της γαστρονομίας, χρησιμοποιούσαν από τις αρχές του

19ου αιώνα, για τα επίσημα γεύματα, το μεγάλο σερβίτσιο θέλοντας να επιδείξουν πλούτο, αρχοντιά και παράλληλα να δώσουν μεγαλύτερη αίγλη στα αριστουργήματα της μαγειρικής υψηλής τέχνης του προσωπικού τους. Έχουμε, δηλαδή, παράλληλα με τη γευστική απόλαυση και την οπτική απόλαυση. Η χρησιμοποίηση όμως του μεγάλου σερβιτίσιου είχε και έναν άλλο σκοπό. Έδινε την ευκαιρία στον καλεσμένο να θαυμάσει κατ' αρχή όλα τα φαγητά και στη συνέχεια να διαλέξει το κομμάτι που ήθελε.

Η παράθεση όμως τέτοιων γευμάτων περιορίζεται μόνο για τους πλούσιους και δεν ήταν δυνατό να γενικευτεί για όλους. Για το σκοπό αυτό με την πάροδο του χρόνου απλοποιείται και γίνεται έτσι προσιτό για πολλούς. Σήμερα ο γαλλικός τρόπος σερβιρίσματος παρέμεινε μόνο ως προς το δεύτερο σκέλος, δηλαδή ως προς τη δυνατότητα που δίνει στον πελάτη να διαλέξει μόνος του το κομμάτι της αρεσκείας του, τόσο από πλευράς ποιότητας, όσο και από πλευράς ποσότητας. Ο τρόπος αυτός του σερβιρίσματος συνιστάται από τους ειδικούς της γαστρονομίας εξαιτίας της παραπάνω δυνατότητας, για το λόγο αυτό το συναντούμε στους Γάλλους, που σα βασιλιάδες της γαστρονομίας, δύσκολα αφήνουν να τους επιβάλουν ένα φαγητό, αλλά προτιμούν να διαλέγουν και να σερβίρονται μόνοι τους.

Ο Γαλλικός τρόπος σερβιρίσματος χρησιμοποιείται βασικά στο σερβίρισμα του *table d' hôte* και στα επίσημα γεύματα (*banquet*), γιατί στο *a la carte* δεν είναι δυνατό να γνωρίζει ο τραπεζοκόμος τα γούστα (προτίμηση σε φαγητά) των διαφόρων πελατών για να τους εξυπηρετήσει ανάλογα. Αντίθετα, στα επίσημα γεύματα και ιδιαίτερα στο *table d' hôte* έχουμε πάντοτε ένα ορισμένο μενού, με μια ορισμένη τιμή και για έναν ορισμένο αριθμό ατόμων, που είναι συνήθως οι πελάτες του ξενοδοχείου, όπου λειτουργεί κατά κα-νόνα και κλάδος εστιατορίου.

Διαδικασίες σερβιρίσματος κατά το Γαλλικό τρόπο.

Το προσωπικό που πραγματοποιεί και που συμμετέχει στις διαδικασίες σερβιρίσματος κατά το Γαλλικό τρόπο είναι, κατά κανόνα, ο τραπεζοκόμος και ο βοηθός του.

Ο βοηθός τραπεζοκόμος φέρνει από το μαγειρείο τα ζεστά πιάτα και την πιατέλα με το κύριο φαγητό. Η πιατέλα είναι σκεπασμένη με ένα σκεύος που στη φρασεολογία της Εστιατοριακής τέχνης καλείται "Καμπάνα". Η "καμπάνα" είναι φτιαγμένη από το ίδιο υλικό με την πιατέλα, και, για να τη σκεπάζει, έχει το ίδιο μέγεθος μ' αυτήν. Η χρησιμοποίηση της αποσκοπεί στα εξής:

Πρώτος και κύριος σκοπός είναι, η διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού, κατά το χρονικό διάστημα από το Μαγειρείο στην αίθουσα της τραπεζαρίας. Επιπλέον με την "καμπάνα" προφυλάσσεται το φαγητό από σκόνες κατά την παραπάνω διαδρομή.

Είναι δυνατό να υπάρχουν, εκτός από την πιατέλα, και άλλα επιτραπέζια σκεύη, που πρέπει να μεταφέρουμε από το μαγειρείο, όπως λ.χ. λεγκουμιέρες (légumier = λεγκουμιέρ) με πατάτες ή με χόρτα και η σαλατιέρα.

Η προσκόμιση των σκευών στην περίπτωση αυτή γίνεται από το βοηθό μέσα σε δίσκο, που τον ακουμπούν στο τραπέζι εξυπηρέτησης (table de service). Στο σημείο αυτό τη σκυτάλη της τραπεζοκόμισης παίρνει ο τραπεζοκόμος, που με τη σειρά του ξεσκονίζει την πιατέλα, αφήνει την καμπάνα ανάποδα στο table de service και τοποθετεί το ανεστραμμένο κουταλοπήρουνο στο δεξιό άνω μέρος της πιατέλας και λίγο διαγώνια.

Προσέχει ακόμη το πηρούνι να είναι στο κάτω μέρος και να σκεπάζεται από το κουτάλι. Στη συνέχεια τοποθετεί την πετσέτα σερβιρίσματος κάτω από την πιατέλα για να προφυλάξει δάκτυλα και βραχίονα, την κρατά με το αριστερό του χέρι και την προσκομίζει προς το τραπέζι, που πρόκειται να σερβίρει. Το σερβίρισμα ξεκινά πάντοτε από το επίσημο πρόσωπο.

Ταυτόχρονα με την παραπάνω ενέργεια του τραπεζοκόμου ο βοηθός του τοποθετεί τα άδεια πιάτα μπροστά στους πελάτες.

Όταν ο τραπεζοκόμος φτάνει προς το τραπέζι, δείχνει την πιατέλα σ' όλα τα άτομα και πλησιάζει μετά τον πελάτη που πρέπει να σερβίρει πρώτα.

Παίρνει θέση αριστερά του, σκύβει ελαφρά, βάζει το δεξί χέρι του πίσω χαμηλά στην πλάτη με τα τέσσερα δάκτυλα ενωμένα και συγχρόνως, κλείνοντας τον αντίχειρα προς το εσωτερικό της παλάμης του, τα πόδια του επίσης ενωμένα και αφού πάρει την κανονική αυτή στάση, παρουσιάζει το φαγητό με τέτοιο τρόπο, που η άκρη της πιατέλας να σκεπάζει ελαφρά την άκρη του πιάτου του πελάτη χωρίς να ακουμπά σ' αυτό. Έτσι δίνει τη δυνατότητα στον πελάτη να σερβιριστεί μόνος του με μεγάλη άνεση. Προσέχουμε ακόμη να είναι το *couvert de service* (κουταλοπήρουνο) γυρισμένο προς τον πελάτη σε τέτοια θέση, που να μπορεί να σερβίρεται εύκολα.

Μετά το σερβίρισμα του πρώτου πελάτη, ο σερβιτόρος με μεγάλη γρηγοράδα επαναφέρει το *couvert de service* στην κατάλληλη θέση και συνεχίζει το σερβίρισμα κατά τον ίδιο τρόπο με το δεύτερο, τρίτο, τέταρτο πελάτη κ.λ.π. Στη διαδρομή αυτή προσέχει και πραγματοποιεί με πολύ γρηγοράδα και λεπτότητα τη μετακίνηση του φαγητού, προς την εξωτερική άκρη της πιατέλας κατά τέτοιο τρόπο, ώστε το μέρος της πιατέλας που έρχεται προς το επόμενο πελάτη να είναι πάντοτε γεμάτο από τροφή και όχι άδειο.

Παράλληλα με το σερβίρισμα του κύριου πιάτου, ο βοηθός φροντίζει για το σερβίρισμα της σαλάτας, τοποθετεί κανονικά τα πιάτα της σαλάτας και κατόπιν περνά από τους πελάτες και τους αφήνει να σερβιριστούν μόνοι τους.

Η παραπάνω διαδικασία σερβιρίσματος *a la francaise* παρουσιάζεται όταν το κύριο πιάτο, π.χ. κρέας, και η γαρνιτούρα, π.χ. πατάτες ή λαχανικά, είναι τοποθετημένα στο ίδιο σκεύος (πιατέλα). Στην

περίπτωση όμως που το κρέας και οι πιατέλες είναι τοποθετημένα σε δύο διαφορετικά σκεύη (πιατέλες), η διαδικασία του σερβιρίσματος έχει την ακόλουθη μορφή:

Με το αριστερό χέρι κρατούμε κανονικά και παρουσιάζουμε το κρέας (κύριο πιάτο) και με το δεξί χέρι κρατούμε την πιατέλα με τις πατάτες (γαρνιτούρα). Στη στιγμή που παρουσιάζουμε το στον πελάτη (πρώτη κίνηση), το δεξί χέρι που κρατά τις γαρνιτούρες (πατάτες) είναι τεντωμένο προς την πλάτη του πελάτη και προς τη δεξιά μεριά του. Αφού ο πελάτης σερβιριστεί μόνος τούτο κρέας, ο σερβιτόρος παίρνει στάση πλάγια (δεύτερη κίνηση), έχοντας το πρόσωπο του στραμμένο προς τον πελάτη, κάνει μια ελαφρά κλίση και φέρνει το δεξί χέρι του (πιατέλα με γαρνιτούρες) αριστερά του πελάτη για να σερβιριστεί και πατάτες (γαρνιτούρα). Και στην περίπτωση αυτή, όπως και στην προηγούμενη, η πιατέλα με τις γαρνιτούρες σχεδόν αγγίζει στην άκρη του πιάτου του πελάτη. Στη στάση αυτή το αριστερό χέρι που κρατά την πιατέλα με το κύριο πιάτο είναι τεντωμένο ελαφρά, πίσω από την πλάτη του προηγούμενου πελάτη.

Το μειονέκτημα του σερβιρίσματος με δύο πιατέλες είναι η αδυναμία διόρθωσης του *couvert de service* (κουταλοπίρουνα) και η μετακίνηση του φαγητού της πιατέλας προς τα κάτω.

Εκτός όμως από την παραπάνω περίπτωση των δύο πιατελών, έχουμε και την περίπτωση όπου το *menu* περιλαμβάνει λ.χ. κρέας, χορταρικά σε ξεχωριστές πιατέλες και σάλτσα (σε σαλτσιέρα). Έχουμε, λοιπόν, συνολικά τρία σκεύη. Το σερβίρισμα τότε γίνεται ως ακολούθως:

Για το κρέας και τα χορταρικά ακολουθούμε την ίδια διαδικασία, όπως αναφέραμε και παραπάνω. Τη σάλτσα την τοποθετούμε στα δεξιά του πελάτη και αφήνουμε, αφού σερβιριστεί μόνος του, να τη δώσει στο διπλανό του.

Αν έχουμε τέσσερα σκεύη, δηλαδή με κρέας, πατάτες, χόρτα και σάλτσα, τα δύο πρώτα, που θεωρούνται και κύρια τα σερβίρει, κατά τα γνωστά, ο τραπεζοκόμος και τα δύο άλλα ο βοηθός του, κρατώντας σε κάθε χέρι από μια πιατέλα, και ακολουθώντας την ίδια διαδικασία (σειρά κινήσεων) με το σερβιτόρο.

Μειονέκτημα του Γαλλικού τρόπου σερβιρίσματος είναι βασικά η αργοπορία του, επειδή κάθε πελάτης σερβίρεται με την ησυχία του. Για το λόγο αυτό σήμερα Γαλλικό σερβίρισμα μπορούμε να συναντήσουμε μόνο σε ομαδικά επίσημα γεύματα.

Συνοπτική ανακεφαλαιωτική παρουσίαση βασικών σημείων Γαλλικού σερβιρίσματος.

- 1) Κράτημα της πιατέλας με το αριστερό χέρι και επίδειξη της στους πελάτες.
- 2) Στάση αριστερά του πελάτη και υπόκλιση ελαφρά (σχηματισμός αμβλείας γωνίας).
- 3) Χρησιμοποίηση πετσέτας σερβιρίσματος για την προστασία του χεριού και των δακτύλων από τη ζεστή πιατέλα.
- 4) Τοποθέτηση ελεύθερου δεξιού χεριού πίσω χαμηλά στην πλάτη (μέση περίπου) με τα 4 δάκτυλα σφιχτά ενωμένα και συγχρόνως τεντωμένα, κλείνοντας τον αντίχειρα προς το εσωτερικό της παλάμης .
- 5) θέση της πιατέλας, κατά τη στιγμή του σερβιρίσματος, σε σημείο όπου η άκρη της πιατέλας να ακουμπά σχεδόν την άκρη του πιάτου του πελάτη. Για τη θέση αυτή απαιτείται άριστη επιδεξιότητα, λεπτότητα κίνησης και μυϊκή δύναμη μεγάλη, του χεριού, ιδίως.
- 6) Ακούμπισμα του χεριού στην άκρη του τραπεζιού με πολύ εύσημο τρόπο και χωρίς να γίνει αντιληπτό, όταν αδυνατούμε να συγκρατήσουμε για αρκετή ώρα την πιατέλα, λόγου του βάρους της.

7) Δυνατότητα να κρατήσουμε με το δεξί χέρι μια σαλατιέρα ή μια σαλτσιέρα.

Αγγλικός τρόπος σερβιρίσματος (Service a l' anglaise).

Εισαγωγικά.

Ο Αγγλικός τρόπος σερβιρίσματος ξεκινά σαν διαδικασία από μια παλιά αγγλική συνήθεια, όπου ο αρχηγός της οικογένειας σερβίριζε σε όλο το τραπέζι. Συγκεκριμένα, οι πιατέλες με τα φαγητά τοποθετούνται δίπλα του από αριστερά και τα πιάτα των υπόλοιπων μελών της οικογένειας του δεξιά του. Έπαιρνε τα πιάτα όλων, τα ετοίμαζε και τα έδινε. Σερβίριζε λοιπόν ο πατέρας στο κάθε μέλος της οικογένειας.

Τη θέση του πάτερ φαμίλια πήρε σήμερα στον Αγγλικό τρόπο σερβιρίσματος ο σερβιτόρος. Κατά το σύστημα αυτό, που εφαρμόζεται κατά κανόνα στα ξενοδοχειακά εστιατόρια, ο σερβιτόρος σερβίρει μόνος του τους πελάτες. Παρατηρούμε και στον Αγγλικό τρόπο σερβιρίσματος δύο βασικούς τρόπους που είναι συνάρτηση του αριθμού των ατόμων.

Πρώτος τρόπος.

Όταν τα άτομα που κάθονται στο τραπέζι είναι 2 ή 3, ο σερβιτόρος πραγματοποιεί τις ακόλουθες κινήσεις:

- Φέρνει την πιατέλα, την επιδεικνύει πρώτα στους πελάτες και την τοποθετεί στο κενό μέρος του τραπεζιού, όπου προηγουμένως είχε τοποθετήσει τα άδεια πιάτα.
- Στη συνέχεια γεμίζει το πιάτο του κάθε πελάτη και τους σερβίρει με τη σειρά.

Δεύτερος τρόπος.

Όταν τα άτομα είναι 4 και άνω, τότε ο σερβιτόρος πραγματοποιεί σχεδόν την ίδια διαδικασία σερβιρίσματος με το Γαλλικό τρόπο με τη μόνη διαφορά ότι σερβίρει ο ίδιος τον πελάτη με το κουταλοπίρουνο, τη γνωστή λαβίδα. Κατά το δεύτερο τρόπο μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε

για το σερβίρισμα ένα guéridon, που βρίσκεται κοντά στο τραπέζι των πελατών. Ο τρόπος αυτός είναι πιο περιποιημένος, αλλά παρουσιάζει μεγαλύτερη καθυστέρηση.

Ο Αγγλικός τρόπος σερβιρίσματος έχει τα πλεονεκτήματα του και τα μειονεκτήματα, όπως και κάθε σύστημα παροχής υπηρεσιών. Κύριο και βασικό πλεονέκτημα του Αγγλικού συστήματος είναι ότι το σερβίρισμα γίνεται γρηγορότερα. Επίσης, το σερβίρισμα αυτό συμφέρει, όταν έχουμε πλούσια (ακριβά) φαγητά. Πλούσια (ακριβά) φαγητά είναι βασικά ο φασιανός, πλούσια ορεκτικά, φουαγκρά κλπ. ενώ δύσκολα είναι κυρίως το κοτόπουλο, η γαλοπούλα, άσπρο και μαύρο κρέας κ.λ.π. Στην περίπτωση αυτή ο σερβιτόρος θα σερβίρει τη μερίδα του πελάτη και έτσι δεν του επιτρέπει να πάρει όσο αυτός θέλει. Αφαιρεί από τον πελάτη τη δυνατότητα να διαλέξει ό,τι θέλει ο ίδιος και συγκεκριμένα το κομμάτι της αρεσκείας του. Το πλεονέκτημα όμως αυτό που παρουσιάζει ο Αγγλικός τρόπος σερβιρίσματος για το εστιατόριο είναι ταυτόχρονα και μειονέκτημα για τον πελάτη. Τη χρυσή τομή μεταξύ του παραπάνω πλεονεκτήματος-μειονεκτήματος πρέπει να βρίσκει, ο σερβιτόρος. Για το σκοπό αυτό το Αγγλικό σύστημα σερβιρίσματος απαιτεί από το σερβιτόρο:

- Μεγάλη δεξιοτεχνία στη διανομή, για να μην δημιουργούνται παράπονα στους πελάτες, θα πρέπει γι' αυτό να είναι προσεκτικός, όχι βιαστικός και να δίνει τη δυνατότητα, από πλευράς χρόνου, στον πελάτη να του υποδεικνύει τι επιθυμεί.

- Ικανότητα και διπλωματία να επιβάλει με ευγένεια τα φαγητά στον πελάτη, κατά τέτοιο τρόπο που να του περιορίζει τη δυνατότητα της ελεύθερης επιλογής.

- Άριστη κατάρτιση σε όλους τους τομείς της Εστιατοριακής και μαγειρικής τέχνης.

Συνοπτική ανακεφαλαιωτική παρουσίαση βασικών σημείων του Αγγλικού τρόπου σερβιρίσματος.

α) Επίδειξη της πιατέλας και παρουσίαση του φαγητού πάντοτε αριστερά του πελάτη· υπόκλιση ελαφρά, όπως και στο Γαλλικό τρόπο σερβιρίσματος.

β) Κράτημα του κουταλοπίρουνου με το δεξί χέρι και λίγο πιο πάνω από την πιατέλα. Η θέση αυτή του χεριού δίνει την εντύπωση στον πελάτη ότι θα του σερβίρουν.

γ) Κράτημα του κουταλιού μεταξύ του δείκτη και του μεσαίου δακτύλου και του πιρουνιού μεταξύ του αντίχειρα και του δείκτη.

δ) Γέμισμα του πιάτου κατά τέτοιο τρόπο που το φαγητό να μην εξέχει από το κάτω μέρος του πιάτου. Αν χρειαστεί συμπλήρωμα, στην ανάγκη περνάει ο σερβιτόρος την πιατέλα και δεύτερη και τρίτη φορά.

ε) Σερβίρισμα του πελάτη με προσοχή, όταν υπάρχουν εκτός του κύριου φαγητού και γαρνιτούρες π.χ. κρέας, σάλτσα, πατάτες χόρτα. Στην περίπτωση αυτή έχουμε: τοποθέτηση του κρέατος στο κάτω μέρος του πιάτου και ακριβώς στο μέσο, δεξιά επάνω πατάτες και αριστερά τα χορταρικά. Ο σερβιτόρος θα πρέπει να προσέχει να μην περιχυθεί σάλτσα ή χυμός πάνω στα χορταρικά, αλλά μόνο λίγη σάλτσα (ή χυμός) πάνω στο κρέας και η υπόλοιπη πλάγια από το κρέας.

Ρωσικός τρόπος σερβιρίσματος (Service a la russe).

Ο Ρωσικός τρόπος σερβιρίσματος σήμερα έχει σχεδόν εξαλειφθεί.

Τα βασικά χαρακτηριστικά του συστήματος αυτού ήταν:

α) Παρουσίαση των διαφόρων φαγητών (πουλερικά, ψάρια, κρέατα, πλούσια κυνήγια κ.λ.π.) μέσα σε πελώριες πιατέλες, ολόκληρα και πλουσιότατα γαρνιρισμένα. Η παρουσίαση αυτή είχε σκοπό να δουν τα φαγητά όλοι όσοι έπαιρναν μέρος στο τραπέζι και να τα θαυμάσουν. Γι' αυτό οι σερβιτόροι έκαναν το γύρο των τραπεζιών.

β) Τεμαχισμός των φαγητών από ειδικευμένους τραπεζοκόμους στην κοπή, πάνω σε ειδικά τραπέζια, που ήταν ορατά απ' όλους τους παρακαθήμενους στο τραπέζι.

γ) Σερβίρισμα κατά το Γαλλικό τρόπο.

Σερβίρισμα με κινούμενη τράπεζα (Service guéridon).

Ο Ρωσικός τρόπος σερβιρίσματος έχει παραχωρήσει τη θέση του, σήμερα, στο σερβίρισμα με κινητό τραπέζι. Πρόκειται βασικά για ένα τραπεζάκι σε σχήμα παραλληλόγραμμο και με τροχούς, που περιστρέφονται. Με τους τροχούς αυτούς το τραπεζάκι μετακινείται πολύ εύκολα ανάμεσα στα τραπέζια και έτσι δίνει τη δυνατότητα να το τοποθετήσουμε δίπλα σε όποιο τραπέζι θέλουμε. Πάνω στο κινητό τραπέζι τοποθετούμε τα καθαρά πιάτα, το πιρούνι, και το μαχαίρι για τον τεμαχισμό, και την πιατέλα με το φαγητό ατεμάχιστο. Έτσι ο καλός γαστρονόμος-πελάτης ικανοποιείται να βλέπει, στο σύνολο το κομμάτι που θα φάει. Στη συνέχεια, ειδικός σερβιτόρος ή μάγειρας τεμαχίζει, μπροστά στον πελάτη, το φαγητό (δηλαδή το ατεμάχιστο κρέας ή τα πουλερικά ή το ψάρι), το τοποθετεί στη συνέχεια μέσα στην πιατέλα και αρχίζει το σερβίρισμα κατά τον Αγγλικό τρόπο. Συγκεκριμένα, ο σερβιτόρος παίρνει το πιάτο του πελάτη, τον ρωτάει ποιο κομμάτι θέλει, το τοποθετεί μαζί με τη γαρνιτούρα στο πιάτο και τέλος το σερβίρει ο ίδιος ή ο βοηθός του.

Το service guéridon εφαρμόζεται σε εστιατόρια πολυτελείας, που μπορούν και να αντιμετωπίσουν αυξημένα γενικά έξοδα, που δημιουργούνται όχι μόνο από τις πολυτελείς εγκαταστάσεις, τον πολυτελή εξοπλισμό και σκεύη, αλλά ακόμη και από μια πολυάριθμη μπριγκάντα. Το προσωπικό πρέπει να είναι ανώτατου βαθμού επαγγελματικής συνείδησης και να έχει γνώσεις υψηλής τεχνικής σερβιρίσματος.

Η διαδικασία του σερβιρίσματος με guéridon:

- Οι πιατέλες έρχονται στην αίθουσα και επιδεικνύονται στους πελάτες, που έχουν έτσι την ευκαιρία να θαυμάσουν ένα καλοφτιαγμένο φαγητό.
- Η πιατέλα τοποθετείται στα δεξιά του guéridon και τα πιάτα αριστερά.
- Το service guéridon γίνεται από τον chef de rang και commis de rang. Μόνο σε περιπτώσεις επίσημων προσώπων ή VIPS το service γίνεται από τον Maître d' hôtel και τον Chef de rang.
- Στην περίπτωση αυτή το σερβίρισμα δεν γίνεται με κουταλοπίρουνο, όπως στον Αγγλικό τρόπο σερβιρίσματος, αλλά κρατάμε το πιρούνι στο δεξί χέρι και το κουτάλι στο αριστερό.
- Το décourage γίνεται πάνω στη σανίδα κοπής, ενώ σε περιπτώσεις παρασκευών μπροστά στον πελάτη ή flambe χρησιμοποιούμε το table a flamber ή το guéridon, πάνω στο οποίο έχουμε τοποθετήσει καμινέτο, τηγάνι και λοιπά απαραίτητα σκεύη.
- Μετά τον τεμαχισμό, τοποθετούμε το έδεσμα στην πιατέλα, στη συνέχεια ρωτάμε τον πελάτη ποιο είναι το τεμάχιο της αρεσκείας του και σερβίρουμε το πιάτο. Τα έτοιμα πιάτα τοποθετούνται πάνω στο τραπέζι από το βοηθό.
- Σε περίπτωση που έχουμε πάνω από δύο άτομα, σερβίρουμε μόνο τα κυρίως πιάτα από το guéridon, ενώ οι σάλτσες, το τυρί κ.λ.π. σερβίρονται από το βοηθό ή τοποθετούνται στο τραπέζι.
- Το υπόλοιπο της πιατέλας τοποθετείται σε ρεσώ πάνω στο guéridon και σερβίρουμε για δεύτερη φορά κατά τον Αγγλικό τρόπο.

Αμερικάνικος τρόπος σερβιρίσματος

Ο Αμερικάνικος τρόπος σερβιρίσματος ξεκινά βασικά από την Αμερική που χαρακτηρίζεται, σε όλους τους τομείς δραστηριότητας, ως χώρα ταχύτητας.

Η εργασία του Αμερικάνου χαρακτηρίζεται, κατά κύριο λόγο, από την εντατικότητα και από την μακρινή απόσταση του τόπου εργασίας από την κατοικία του. Έτσι η μεσημβρινή του ανάπαυση περιορίζεται κατά κανόνα σε μια ώρα, οπότε και ο ελεύθερος χρόνος για το μεσημβρινό του φαγητό είναι πολύ λίγος.

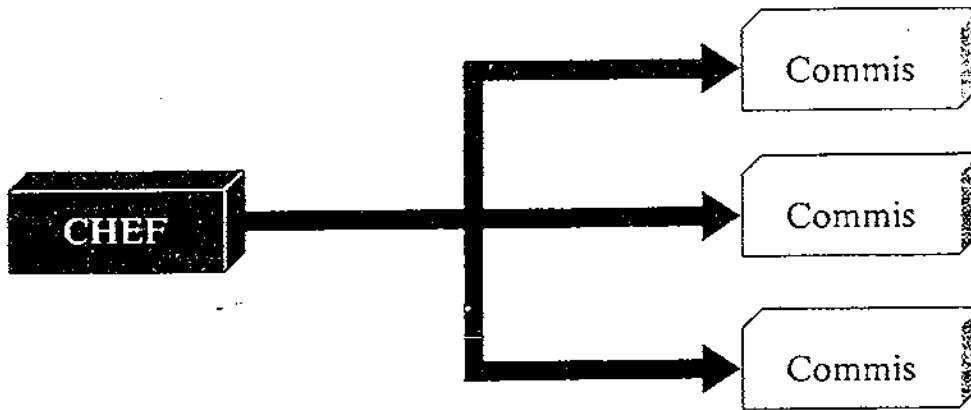
Για τους παραπάνω λόγους, και για να καλυφτεί κατά τον καλύτερο τρόπο η ανάγκη γρήγορης εστίασης δημιουργούνται για πρώτη φορά στην Αμερική τα γνωστά μας Εστιατόρια τύπου self service.

Μετά την Αμερική, όπου βασικά τα self service εμφανίζονται στα μεγάλα εστιατόρια, ο θεσμός του Αμερικάνικου τύπου σερβιρίσματος έρχεται και στην Ευρώπη και μεταπολεμικά εφαρμόζεται και στη χώρα μας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Σε αυτό το κεφάλαιο θα παρουσιαστούν τα πλέον διαδεδομένα οργανογράμματα που βρίσκουν εφαρμογή στις σημερινές επιχειρήσεις τροφοδοσίας καθώς και τα προσόντα που θα πρέπει να έχει το προσωπικό που ασχολείται σ' αυτές.



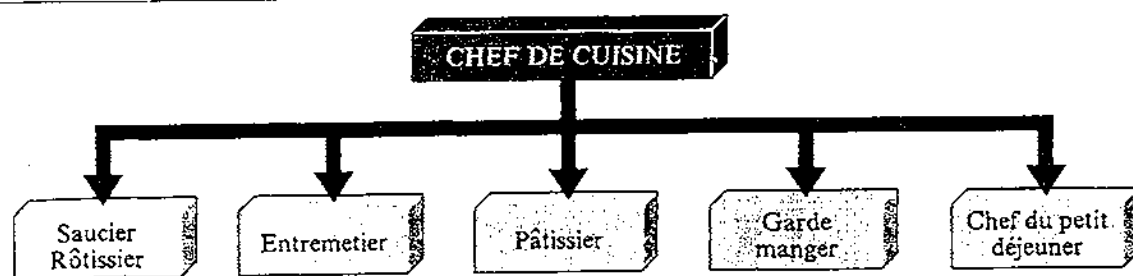
Μια μεσαία brigade, εξυπηρετεί τις ανάγκες μεγαλύτερων επισιτιστικών επιχειρήσεων, όπου απαιτείται μεγαλύτερη εξειδίκευση και καταμερισμός εργασίας. Όπως φαίνεται στο διάγραμμα, ο υπεύθυνος chef de cuisine επικουρείται από τρεις μαγείρους (saucier/rotisseur, entremetier, garde manger), ένα ζαχαροπλάστη (pâtissier) και έναν υπεύθυνο για τα πρωινά (chef de petit déjeuner). Φυσικά υπάρχει και το βοηθητικό προσωπικό για το πλύσιμο των σκευών και άλλες βοηθητικές εργασίες.

Μια μεγάλη brigade εξυπηρετεί τις ανάγκες μεγάλων ξενοδοχειακών και ανεξάρτητων επισιτιστικών επιχειρήσεων, όπου η παραγωγή φαγητών είναι μεγάλη, πολύπλοκη και εξειδικευμένη σε μεγάλο βαθμό. Βέβαια, και σ' αυτήν την περίπτωση ο αριθμός του προσωπικού και οι εξειδικεύσεις εξαρτώνται από την ποικιλία και τον όγκο της παραγωγής, με μεγαλύτερη ίσως εφαρμογή στις κουζίνες των επιχειρήσεων catering και στις κουζίνες ξενοδοχειακών επιχειρήσεων οι οποίες, εκτός από την

πελατεία τους, εξυπηρετούν μεγάλο αριθμό ειδικών εκδηλώσεων. Η ιεραρχία σε μια μεγάλη μονάδα παραγωγής φαγητών φαίνεται στον πίνακα, ενώ το διάγραμμα, έχει σκοπό να καταδείξει τις ειδικεύσεις της επαγγελματικής κουζίνας που αναφέρονται στη διεθνή βιβλιογραφία. Σημειώνεται ότι, οι αναφερόμενες ειδικότητες είναι δυνατόν να αξιοποιηθούν σ' ένα πρόγραμμα οργάνωσης του προσωπικού κουζίνας, παρ' ότι, σήμερα, ελάχιστες επιχειρήσεις ακόμη και σε διεθνές επίπεδο λειτουργούν με όλες αυτές τις ειδικότητες.

Ιεραρχία προσωπικού μαζικής παραγωγής φαγητών

1. Αρχιμάγειρας (Chef de Cuisine, Executive Chef)
2. Αρχιμάγειρας Β (Sous - Chef, Under Chef)
3. Υπεύθυνοι Τμημάτων (Chefs de parties, Department Heads) Chef de rotisseur Chef de saucier Aboyeur κ.ά.
4. Βοηθοί (Commis, Assistant Cooks)
5. Μαθητευόμενοι (Apprenti, Apprentice)



Το Προσωπικό του Εστιατορίου

Η ιεραρχία του Εστιατορίου

Η σύνθεση του προσωπικού ενός μεγάλου και πολυτελούς εστιατορίου είναι:

- 1) Επόπτης εστιατορίου (Restaurant Manager, Gerant de Restaurant).
- 2) Εστίαρχος (Head Waiter, Maitre d' Hotel).
- 3) Υπεστίαρχος (Sous-Maltre d' Hotel, Chef de service).
- 4) Τραπεζοκόμος - Σερβιτόρος (Waiter, Chef de Rang).
- 5) Υποτραπεζοκόμος η δόκιμος τραπεζοκόμος (Demi Chef de Rang).

- 6) Βοηθός σερβιτόρου (Conunis de Rang).
- 7) Μαθητευόμενος (Commis Debarasseur - Apprenti).
- 8) Οινοχόος (Chef de vins, Sommelier de vins).
- 9) Σερβιτόρος ορόφων, θαλαμηπόλος ορόφων (Chef d' etages) .
- 10) Κόπτης (Trancher) .
- 11) Μαιτρ του χώλ (Chef de Hall).
- 12) Μαιτρ συμποσίου (Chef de Banquets).

Η περιβολή του προσωπικού Εστιατορίου

Θα πρέπει να σημειώσουμε, με ιδιαίτερη προσοχή, ότι το προσωπικό του εστιατορίου, και γενικά της ξενοδοχειακής μονάδας, δεν παρέχει στους πελάτες μόνο την εξειδικευμένη υπηρεσία του, αλλά και την ανθρώπινη συμπεριφορά του, η οποία αποτελεί τη βάση διαμόρφωσης ιδιαίτερου ψυχολογικού κλίματος μέσα στους χώρους του ξενοδοχείου και ιδιαίτερα της τραπεζαρίας όπου η επικοινωνία πελάτη-προσωπικού είναι πιο άμεση. Για να πετύχουμε το παραπάνω κλίμα και περιβάλλον, το προσωπικό πρέπει να έχει τις κατάλληλες ικανότητες και την αντίστοιχη για το σκοπό αυτό πείρα. Ανάμεσα στις ικανότητες και τα προσόντα που πρέπει να έχει το προσωπικό ουσιαστική θέση κατέχει η φροντίδα για την καθημερινή καθαριότητα και την ευπρεπή ενδυμασία του (γενικά ντύσιμο). Έχουν καθοριστεί, μετά από πολύχρονη πείρα, ο τρόπος και το είδος του ντυσίματος που πρέπει να έχει το προσωπικό και που προσαρμόζεται περισσότερο προς τις συνθήκες της εργασίας. Έτσι έχουμε την παρακάτω περιβολή του προσωπικού εστιατορίου.

α) Επόπτης Εστιατορίου:

- 1) Μαύρο σταυρωτό σακάκι (Βελάδα)
- 2) Ριγέ σταχτόμαυρο παντελόνι
- 3) Γκρίζα γραβάτα

β) Εστιάρχος:

- 1) Φράκο
- 2) Γιλέκο λευκό
- 3) Φιογκάκι μαύρο

γ) Υπεστιάρχος:

- 1) Φράκο
- 2) Γιλέκο μαύρο
- 3) Φιογκάκι μαύρο

δ) Τραπεζοκόμος:

- 1) Φράκο
- 2) Γιλέκο μαύρο
- 3) Φιογκάκι άσπρο

ε) Βοηθός Τραπεζοκόμου:

- 1) Σμόκιν
- 2) Παπιγιόν λευκό

στ) Οινοχόος:

- 1) Σακάκι μαύρο σταυρωτό, παντελόνι ή Φράκο, πράσινη ρίγα στο παντελόνι
- 2) Μαύρο παπιγιόν.

Συνηθίζεται ο Οινοχόος να φοράει στο πέτο ένα ψεύτικο σταφύλι ή ένα κλειδί με δερμάτινο κορδονάκι στο λαιμό ή ακόμη και ένα ποτηράκι ξύλινο περασμένο στο λαιμό με δερμάτινο κορδελάκι.

Προσόντα και έργο του Προσωπικού Τραπεζαρίας

Σ' αυτή την παράγραφο θα αναφέρουμε σε γενικές γραμμές τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού του Εστιατορίου. Έτσι έχουμε:

1) Restaurant Manager, Gerant de Restaurant, Επόπτης Εστιατορίου.

Επόπτη Εστιατορίου βρίσκουμε συνήθως μόνο στα πολύ μεγάλα ξενοδοχεία και ιδίως στην Αμερική. Ο επόπτης είναι υπεύθυνος βασικά για την οικονομική εξέλιξη του Εστιατορίου. Παράλληλα όμως επιβλέπει την τάξη και τον τρόπο με τον οποίο διεξάγεται η εργασία. Συνεργάζεται πάρα πολύ με τον εστίαρχο για τη λειτουργία του Εστιατορίου, που υποβάλλει τις παρατηρήσεις του, αλλά δεν επεμβαίνει ποτέ κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος (service).

2) Maitre d' Hotel, Head Waiter, Εστίάρχος.

Ο Εστίάρχος πρέπει να είναι άτομο με μεγάλη πείρα πάνω σε θέματα του εστιατοριακού κλάδου και γνώστης γενικά, σε βαθμό άριστα, της ξενοδοχειακής τέχνης. Είναι γνώστης πολλών ξένων γλωσσών, κατέχει καλά στοιχεία μαγειρικής, γνωρίζει όλους τους τρόπους σερβιρίσματος, τις αγορανομικές διατάξεις, και γενικά την ξενοδοχειακή και εργατική νομοθεσία σε θέματα πρόσληψης, απόλυσης και αμοιβών του προσωπικού. Γνωρίζει ήθη και έθιμα πολλών λαών για να τηρεί και την ανάλογη συμπεριφορά προς τους αντίστοιχους πελάτες. Γενικά ο Εστίάρχος είναι ένας άνθρωπος δραστήριος, κοινωνικός, ευχάριστος, ευγενικός, γλυκομίλητος, πρόθυμος εξυπηρετικός προς τους πελάτες.

Τον Εστίαρχο χαρακτηρίζουν η άψογη εμφάνιση, οι καλοί τρόποι συμπεριφοράς, ο αέρας των κινήσεων και γενικά η καθημερινή ενημέρωση πάνω σ' όλα τα στοιχεία της σύγχρονης ξενοδοχειακής τέχνης και ιδιαίτερα της εστιατοριακής.

Το έργο του Εστίαρχου είναι πολύπλευρο και πολυσύνθετο, όπως εύκολα συμπεραίνει κανείς από την παραπάνω παράθεση των προσόντων του. Ο Maitre d' Hotel είναι εκείνος που υποδέχεται τους πελάτες, τους οδηγεί στο τραπέζι τους, τους αναγγέλλει το μενού της ημέρας και τους συνοδεύει στην έξοδο όταν φεύγουν. Καθορίζει τις εργασίες του προσωπικού του εστιατορίου (Brigade = μπριγ-κάντ), επιθεωρεί και ελέγχει την εργασία του, την καθαριότητα και εμφάνιση τόσο των σερβιτόρων και βοηθών, όσο και της αίθουσας. Δίνει πάντοτε το καλό παράδειγμα, είναι αμερόληπτος απέναντι στο προσωπικό του, επεμβαίνει στις τυχόν διαφορές μεταξύ προσωπικού και πελατών και φροντίζει για τα συμφέροντα όλου του προσωπικού του Εστιατορίου.

Συνεργάζεται με τον αρχιμάγειρα και τη διεύθυνση για τη σύνταξη του μενού της ημέρας καθώς και του μενού των δεξιώσεων. Συνεργάζεται, επίσης, με τους προϊσταμένους των άλλων τμημάτων για την καλή λειτουργία του Εστιατορίου. Εξηγεί, πολλές φορές στους σερβιτόρους την ορολογία και τον τρόπο παρασκευής των φαγητών πριν από το σερβίρισμα και μερικές φορές μπορεί να παρασκευάσει διάφορα φαγητά μπροστά στον πελάτη (π.χ. flambe). Είναι πράγματι, λοιπόν, ο Εστίαρχος "Κύριος του Ξενοδόχε ίου" κατά την τυπική γραμματική ερμηνεία του γαλλικού όρου (Maitre d' Hotel).

Το όλο έργο του Εστίαρχου, που αναφέραμε παραπάνω σε γενικές γραμμές, μπορούμε να το παρουσιάσουμε με περισσότερη λεπτομέρεια, και συστηματικά, σε τρία διαφορετικά στάδια.

α) Στο στάδιο πριν από την άφιξη των πελατών.

β) Στο στάδιο κατά τη λειτουργία του Εστιατορίου ή της τραπεζαρίας.

γ) Στο στάδιο μετά την αποχώρηση των πελατών και κλείσιμο του Εστιατορίου ή της τραπεζαρίας.

α) Εργασία κατά το α' στάδιο.

- 1) Συνεργασία με τον Chef της κουζίνας για τη σύνθεση του μενού της άλλης ημέρας.
- 2) Συνεργασία με τον Chef της υποδοχής για την κίνηση των πελατών και ιδιαίτερα για τις λεπτές επιθυμίες τους.
- 3) Τήρηση πλάνου κίνησης πελατών.
- 4) Τήρηση βιβλίου επιθυμιών πελατών.
- 5) Αναφορά στη Διεύθυνση και στον Επόπτη για την όλη εξέλιξη της εργασίας, εισήγηση για τυχόν ελλείψεις και ανάγκες του εστιατορίου ή της τραπεζαρίας και τακτοποίηση όλων αυτών έγκαιρα, με δική του πάντοτε φροντίδα.
- 6) Έλεγχος στην προσέλευση του προσωπικού του Εστιατορίου.
- 7) Έλεγχος τρόπου εργασίας του προσωπικού πριν από το service.
- 8) Κατάρτιση προγράμματος εργασίας.
- 9) Επιθεώρηση ομάδας εστιατορίου πριν από το service. 10) Ανάλυση menu, ή νέων φαγητών κάρτας, στους τραπεζοκόμους.

β) Εργασίες κατά το β' στάδιο.

- 1) Υποδοχή πελατών και τακτοποίηση στις θέσεις τους.
- 2) Λήψη παραγγελίας και παράδοση αμέσως στους τραπεζοκόμους.
- 3) Χαιρετισμό και ευχές για καλή όρεξη σε όλους τους πελάτες.
- 4) Κάλυψη κενών των τραπεζοκόμων.
- 5) Σερβίρισμα, σε περίπτωση επίσημων πελατών.
- 6) Συνοδεύει τους πελάτες κατά την αναχώρησή τους μέχρι την έξοδο του Εστιατορίου και λαμβάνει πάντοτε υπόψη τις εντυπώσεις των πελατών.
- 7) Γενικά, κατά τη διάρκεια του service, προλαμβάνει καθετί που δεν πρέπει να συμβεί.

γ) Εργασίες κατά το γ' στάδιο.

- 1) Κλείσιμο εστιατορίου.
- 2) Έλεγχος table de service και τραπεζιών.
- 3) Ανάλυση δείπνου στην απογευματινή βάρδια.
- 4) Καθορισμός του είδους του couvert και τους αριθμούς τους.
- 5) Καθορισμός του αριθμού των συσσιτούντων πελατών υποχρεωτικά και ενημέρωση του πλάνου των πελατών.
- 6) Παροχή γενικών οδηγιών και εντολών στην απογευματινή βάρδια για καθετί που αφορά την προετοιμασία της αίθουσας για το βραδινό service.

3) *Sous Maitre d' Hotel, Chef de service, Υπεστίαρχος.*

Έχει όλα τα προσόντα του Εστίαρχου, αν και του λείπει η πείρα. Είναι ο αρχαιότερος τραπεζοκόμος, διακρίνεται για την εργατικότητα του στην εστιατοριακή τέχνη και ανέρχεται στη θέση του Υπεστίαρχου μετά από εισήγηση και υπόδειξη του Maitre. Έργο του είναι η κατάρτιση προγράμματος εργασίας και καθαριότητας των σκευών φροντίζει για τον έγκαιρο και άψογο στρώσιμο της τραπεζαρίας και παίρνει κατά την ώρα του σερβιρίσματος παραγγελίες, όπως και ο εστίαρχος. Παίρνει εντολές από τον εστίαρχο, τον συμβουλεύεται συνεχώς και αναφέρει σ' αυτόν καθετί που πέφτει στην αντίληψη του. Αντικαθιστά τον Maitre σε ρεπό του και στα πρωινά. Στην κανονική του υπηρεσία είναι υπεύθυνος για 3-4 rang (ρανκ = πόστο) στο εστιατόριο ή είναι υπεύθυνος για μια μικρή αίθουσα.

4) *Chef de rang, Waiter, Τραπεζοκόμος.*

Έχει ένα συγκεκριμένο πόστο στο χώρο του εστιατορίου, που αποτελείται από 4-6-8 τραπέζια, ανάλογα με την κατηγορία του εστιατορίου. Ο καλός τραπεζοκόμος χαρακτηρίζεται, εκτός από την καλή γνώση των τρόπων σερβιρίσματος, και:

α) Από την καλή γνώση της κουζίνας και ιδίως από την καλή γνώση της ορολογίας των διαφόρων φαγητών, γιατί πολλές φορές θα του ζητηθεί από τους πελάτες να εξηγήσει τα διάφορα φαγητά.

α) Από τον ευγενικό χαρακτήρα του και την καθαριότητά του.

γ) Από τη γνώση ξένων γλωσσών και από την καθαρή ομιλία του.

δ) Από την επιδεξιότητα του και τη γρηγοράδα του στο σερβίρισμα.

ε) Από την καλή του μνήμη, να θυμάται τα ονόματα και τις επιθυμίες ακόμη των πελατών ως προς τα φαγητά.

Ο τραπεζοκόμος είναι υπεύθυνος για ένα ορισμένο τμήμα του εστιατορίου (rang) και σερβίρει ανάλογα με την κατηγορία του εστιατορίου. Φροντίζει, με πολλή επιμέλεια, να είναι στο τμήμα του πάντοτε όλα καλά τοποθετημένα και τακτοποιημένα, τα σκεύη πάντα γυαλισμένα και καθαρά.

Ο τραπεζοκόμος, αφού λάβει τη παραγγελία από τον Εστίαρχο, ή από τον ίδιο τον πελάτη, μερικές φορές σημειώνει στο διπλότυπο παραλαβής φαγητών (bon), το δίνει στο βοηθό του και τον στέλνει στη συνέχεια για την παραλαβή των φαγητών. Όταν τα φαγητά προσκομιστούν προβαίνει στην εκτέλεση της παραγγελίας (service=εκτέλεση τραπεζοκόμισης). Η παροχή υπηρεσιών του τραπεζοκόμου δεν τελειώνει εδώ. Στις ώρες εκτός service παίρνει μέρος στην καθαριότητα και στην προετοιμασία του service και του όλου προγράμματος.

5) Demi Chef de Rang, Υποτραπεζοκόμος.

Τον υποτραπεζοκόμο συναντούμε σε πολλά εστιατόρια και είναι ο περισσότερο πεπειραμένος από τους βοηθούς τραπεζοκόμου. Είναι μια θέση πιο κάτω από τον τραπεζοκόμο, αν και έχει τα ίδια προσόντα με αυτόν, μόνο που του λείπει η πείρα. Για το λόγο αυτό περνά από το στάδιο αυτό (δηλαδή του υποτραπεζοκόμου) προτού γίνει σερβιτόρος. Αν δεν συνεργάζεται με ένα σερβιτόρο του αναθέτουμε συνήθως ένα

μικρότερο πόστο (rang, τμήμα εστιατορίου, αριθμός τραπεζιών). Επίσης σε ειδικές περιπτώσεις τον χρησιμοποιούμε σαν τραπεζοκόμο (περίπτωση μπανκέ = banquet = γεύμα επίσημο).

6) *Conquis de rang, Βοηθός σερβιτόρου - τραπεζοκόμου.*

Ο βοηθός σερβιτόρου, όπως και ο τίτλος φανερώνει, έχει ως βασικό έργο να βοηθά το σερβιτόρο κατά το σερβίρισμα. Είναι καινούριος στη δουλειά και κάνει βοηθητικές συνήθως δουλειές. Προσκομίζει από τα διάφορα τμήματα τα φαγητά (πιάτα) και ποτά, με τα βοη (απόδειξη παραλαβής) που θα πάρει από τον τραπεζοκόμο. Στα πολύ μεγάλα εστιατόρια συναντούμε το βοηθό που έχει κύριο έργο τη μεταφορά των διαφόρων πιάτων από την κουζίνα και των άπλυτων από το εστιατόριο στη λάντζα (Commis Debarasseur).

7) *Chef de vins, Sommelier de vins, Οινοχόος.*

Σε μεγάλα εστιατόρια μπορεί να συναντήσουμε τον οινοχόο, που είναι υπεύθυνος μόνο για το σερβίρισμα των κρασιών και των διαφόρων aperitif.

Χαρακτηριστικό και ουσιαστικό προσόν του οινοχόου είναι η άριστη γνώση όλων των ειδών κρασιών και γενικά των ποτών. Ιδιαίτερα πρέπει να γνωρίζει καλά την αντιστοιχία (συμφωνία, συγγένεια) κρασιών και φαγητών και όλους τους τρόπους με τους οποίους σερβίρουμε τα κρασιά. Η γνώση ξένων γλωσσών θεωρείται πολύ χρήσιμη και απαραίτητη για τον Οινοχόο.

Όπως αναφέραμε και παραπάνω, ο οινοχόος πρέπει να έχει σαν εξάρτημα της στολής του μια μικρή δερμάτινη ποδιά με τσέπες για να τοποθετεί μέσα τους φελλούς και τα καπάκια των κρασιών. Από το λαιμό του συνήθως κρέμεται μια αλυσίδα που έχει ένα αργυρό ποτηράκι και ένα κλειδί κρασιών.

Το έργο του οινοχόου αναλύεται στις ακόλουθες επιμέρους εργασίες:

Πλησιάζει το τραπέζι μόλις καθίσουν οι πελάτες, τους χαιρετά και τους ρωτά τι απεριτίφ θα πάρουν στην αρχή. Στη συνέχεια τους παρουσιάζει την κάρτα κρασιών και βοηθά τον πελάτη στην εκλογή του κρασιού που θα πρέπει να είναι ανάλογο με το φαγητό που έχει παραγγείλει. Μετά την εκλογή του κρασιού, το σερβίρει.

Αν το κρασί είναι παλιό, αφού ανοίξει το μπουκάλι, δοκιμάζει πρώτα ο ίδιος για να δει αν είναι κατάλληλο για να το σερβίρει στον πελάτη.

8) *Chef de hall, Μαιτρ του χωλ.*

Δεν διαφέρει σε προσόντα καθόλου από το γνωστό μας τραπεζοκόμο. Μόνο που το έργο του είναι να σερβίρει αναψυκτικά και γλυκά στις αίθουσες αναμονής και στα σαλόνια του εστιατορίου.

9) *Chef d' Etages, Σερβιτόρος ορόφων.*

Σε περίπτωση που ένα ξενοδοχείο έχει υπηρεσία σερβιρίσματος στους ορόφους, ανατίθεται το έργο αυτό στον πιο πεπειραμένο σερβιτόρο. Έργο του, δηλαδή, είναι να σερβίρει τους πελάτες στα δωμάτιά τους.

Το πόστο του βρίσκεται στους ορόφους, σε ειδικό διαμέρισμα που επικοινωνεί τηλεφωνικά με την κουζίνα, τον μπουφέ, την υποδοχή και τα δωμάτια. Μέσα στο χώρο του Office ορόφων, ετοιμάζει τους δίσκους, τόσο για τα γεύματα - δείπνα όσο και για τα πρωινά. Έχει στη διάθεση του ασανσέρ, για τη γρήγορη εξυπηρέτηση των παραγγελιών. Το σερβίρισμα γίνεται ή σε δίσκους ή με guéridon. Ο Chef d' Etages πρέπει να έχει μεγάλη διπλωματικότητα, γιατί η υπηρεσία του θεωρείται, και είναι δύσκολη, εξαιτίας της ιδιομορφίας των πελατών του (πελάτες μεγάλης ηλικίας, πελάτες ασθενείς, VIPs κ.λ.π.)

10) *Chef de banquet, Μαιτρ συμποσίων.*

Όπως και ο τίτλος φανερώνει, ο Chef de Banquets είναι υπεύθυνος για την οργάνωση των συμποσίων, δεξιώσεων, χοροεσπερίδων, και γενικά μεγάλων συγκεντρώσεων στο εστιατόριο.

Ειδικότερα, ο παραπάνω Μαιτρ οργανώνει τα πλάνα με τα σχήματα των τραπεζιών, καθορίζει τον αριθμό των σερβιτόρων και των βοηθών, τον αριθμό των ποτηριών.

11) Trancher, Κόπτης.

Είναι ένας πεπειραμένος τραπεζοκόμος που έχει ειδικευτεί στην κοπή διαφόρων παρασκευών από κρέατα, πουλερικά, κυνήγια, ψάρια, τυριά, φρούτα κ.λ.π. Η κοπή γίνεται όταν το παρασκεύασμα παρουσιαστεί ολόκληρο μπροστά στον πελάτη, πάνω στο τραπέζι κοπής ή σε guéridon όπου έχει τοποθετηθεί ένα ορθογώνιο ξύλο, ειδικό για découpage.

Εκτός από το παραπάνω προσωπικό, υπάρχουν και άλλα άτομα που είναι υπεύθυνα για την καθαριότητα των χώρων και σκευών, όπως ο λαντζιέρης, ο ασημοκέρης κ.λ.π.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ

Εδώ γίνεται αναφορά στις πιο αξιόπιστες μεθόδους κοστολόγησης, ενώ συμπεριλαμβάνονται και παραδείγματα.

6.1 Απόδοση – Κοστολόγηση

Στο προηγούμενο κεφάλαιο αναλύσαμε την απόδοση κρεάτων για τους σκοπούς του προγραμματισμού της παραγωγής. Όπως είναι φυσικό, η απόδοση των κρεάτων επηρεάζει άμεσα το κόστος, όπως φαίνεται στο παράδειγμα :

Παράδειγμα.

Αγοράζουμε 8 κιλά κόντρα προς 1.300 το κιλό. Το συνολικό κόστος ανέρχεται στις 10.400 δρχ.

Το κόστος της αγοράς (ΚΑ) είναι 1.300 δρχ/κιλό.

Μετά την προετοιμασία του για μαγείρεμα (καθαρισμό του εξωτερικού λίπους, απομάκρυνση άχρηστων χόνδρων), το βάρος μειώνεται σε 7,5 κιλά. Άρα η απόδοση είναι $7,5/8 \cdot 100 = 93,75\%$

Από την απώλεια 6.25% του αρχικού βάρους του κρέατος, δημιουργούνται κάποια προβλήματα κόστους. Το κόστος αγοράς παραμένει σταθερό (10.400 δρχ.), ενώ το βάρος μειώνεται.

Αν διαιρέσουμε το κόστος αγοράς του κρέατος με το βάρος μετά την προετοιμασία, θα βρούμε το κόστος του προετοιμασμένου κρέατος ($10.400/7,5 = 1.386,6$).

Το κόστος του προετοιμασμένου (ΚΠ) τροφίμου είναι

1.386,6 δρχ/κιλό

Όπως βλέπουμε, οι απώλειες είχαν σαν αποτέλεσμα την αύξηση κατά 86,6 δρχ του κόστους του κρέατος κατά κιλό.

Μετά το μαγείρεμα και τη μεριδοποίηση, το βάρος του κρέατος διαμορφώνεται στα 5,7 κιλά. Η απόδοση του προετοιμασμένου κρέατος είναι : $5,7/7,5 \cdot 100 = 76\%$

Έχουμε επομένως μια πρόσθετη απώλεια 24%

Ενώ η συνολική απόδοση είναι $5,7/8 \cdot 100 = 71,25\%$ και το σύνολο των απωλειών 28,75%

Αν διαιρέσουμε ξανά το κόστος αγοράς του κρέατος με το βάρος μετά το ψήσιμο και τη μεριδοποίηση, θα βρούμε το κόστος του έτοιμου για σερβίρισμα κρέατος ($10.400/5,7 = 1.824,5$ δρχ.).

Το κόστος του έτοιμου για σερβίρισμα (ΚΕ) τροφίμου είναι 1.824,5δρχ/κιλό.

Στην κοστολόγηση μας ενδιαφέρει το κόστος του έτοιμου για σερβίρισμα φαγητού, αν και υπάρχουν περιπτώσεις που μας ενδιαφέρει το κόστος του προετοιμασμένου τροφίμου (π.χ. το κόστος του φιλέτου το οποίο είναι έτοιμο να ψηθεί) ή ακόμη το κόστος αγοράς.

6.1.1. Φύλλο Απόδοσης Κρέατος.

Το φύλλο απόδοσης κρέατος χρησιμοποιείται για την καταγραφή της απόδοσης διαφόρων ειδών κρεάτων, τόσο για τον προγραμματισμό της παραγωγής όσο και για την κοστολόγηση.

Παράδειγμα.

Έστω ότι αγοράζουμε 8 κιλά κόντρα προς 1.200 το κιλό. Το κόστος αγοράς (ΚΑ) στην περίπτωση αυτή είναι 9.600δρχ.

Μετά την προετοιμασία μένουν 7,5 κιλά. Η απόδοση είναι

$$\frac{7,50}{8}100 = 93,75\%$$

Το κόστος του προετοιμασμένου κρέατος (ΚΠ) διαμορφώνεται στις 1.280 δραχ/κιλό.

Με τις απώλειες ψησίματος το κόστος του έτοιμου για σερβίρισμα κρέατος (ΚΕ) διαμορφώνεται στις 1.745 δραχ./κιλό. Με βάση αυτή την τιμή κόστους υπολογίζουμε την τιμή πώλησης.

Βέβαια υπάρχει πάντοτε το ενδεχόμενο η τιμή αγοράς να αλλάξει καθώς οι συνθήκες της αγοράς, συνήθως δεν παραμένουν σταθερές. Στην περίπτωση αυτή, αντί να κάνουμε όλη τη διαδικασία από την αρχή και εφόσον πρόκειται για το ίδιο κομμάτι κρέατος, με τις ίδιες προδιαγραφές και την ίδια περίπου ποσότητα, ακολουθούμε την παρακάτω μέθοδο για την εύκολη εξαγωγή του κόστους ο οποίος δίνεται από τη σχέση :

$$\text{Συντελεστής κόστους (ΣΚ)} = \frac{\text{ΚΕ}}{\text{ΚΑ}}$$

από την οποία προκύπτει η σχέση

$$\text{ΚΕ} = \text{ΣΚ} \times \text{ΚΑ}$$

Επομένως για να βρούμε το κόστος/κιλό του έτοιμου για σερβίρισμα κρέατος (ΚΕ), πολλαπλασιάζουμε κάθε φορά το συντελεστή κόστους με τη νέα τιμή αγοράς/κιλό (ΚΑ).

Στο παράδειγμα μας έχουμε :

$$\Sigma K = \frac{KE}{KA} = \frac{1.745}{1.200} = 1,45\% (\text{συντελεστής κόστους})$$

Επομένως, αν η νέα τιμή αγοράς του κόντρα (KA) είναι για παράδειγμα 1,280δρχ./κιλό, τότε το κόστος/κιλό του έτοιμου για σερβίρισμα κρέατος (KE) είναι:

$$KE = \Sigma K \times KA = 1,45 \times 1.280 = 1.856 \delta\rho\chi.$$

Με τον καθορισμό συντελεστών κόστους (ΣΚ) και συντελεστών απόδοσης (ΣΑ) στα βασικά είδη των πρώτων υλών, θέτουμε τις βάσεις για την ορθολογική διοίκηση της μαζικής παραγωγής φαγητών.

Για να καθορίσουμε το κόστος της έτοιμης για σερβίρισμα μερίδας, χρησιμοποιούμε τον παρακάτω τύπο που θα μας δώσει το συντελεστή κόστους της μερίδας :

$$\frac{\text{Κόστος έτοιμης για σερβίρισμα μερίδας}}{\text{Κόστος αγοράς/κιλό}} = \text{συντελεστής κόστους μερίδας}$$

Για να βρούμε το κόστος της έτοιμης για σερβίρισμα μερίδας, διαιρούμε τα 1000 γραμμάρια κρέατος με τον αριθμό των μερίδων που δίνει το ένα κιλό.

Αν στο παράδειγμα μας, το ένα κιλό κόντρα μας δίνει 8 μερίδες, έχουμε :

$$1.745 : 8 = 218 \text{ δρχ. κόστος/μερίδα}$$

$$218/1.200 = 0,1816 (\text{συντελεστής κόστους μερίδας})$$

Σύμφωνα με το προηγούμενο παράδειγμα. Όταν η νέα τιμή αγοράς του κόντρα (KA) είναι 1,280 δρχ/κιλό, τότε το κόστος/κιλό της έτοιμης για σερβίρισμα μερίδας (KE) είναι: $0,1816 \times 1,280 = 232,4$ δραχ., κατ' εφαρμογή του τύπου:

$$\Sigma K \times KA = KE$$

Όπου, ΣΚ είναι ο συντελεστής κόστους της μερίδας, ΚΑ το κόστος αγοράς του είδους/κιλό και ΚΕ το κόστος της έτοιμης για σερβίρισμα μερίδας.

6.1.2 Κοστολόγηση Χονδροτεμαχίων.

Η αγορά χονδροτεμαχίων και/ή ολόκληρων σφαγίων ζώων παρουσιάζει περισσότερα προβλήματα στον υπολογισμό του κόστους. Αυτό συμβαίνει γιατί ένα χονδροτεμάχιο μας δίνει διάφορα «κομμάτια» κρέατος τα οποία είναι διαφορετικής ποιότητας και για αυτό δεν πρέπει να κοστολογηθούν με τον ίδιο τρόπο.

Το κόστος αγοράς του χονδροτεμαχίου πρέπει ασφαλώς να κατανέμεται σε όλο το χρησιμοποιημένο κρέας, αλλά όπου περικλείεται ένας αριθμός διαφορετικών «κομματιών» είναι απαραίτητο να υπολογιστεί ένας δείκτης για την κοστολόγηση τους.

Η τιμή του χονδροτεμαχίου ή ολόκληρου του σφαγίου πρέπει να είναι «χ» δρχ/κιλό, αλλά θα ήταν γελοίο να κοστολογηθούν τα κότσια και τα φιλέτα στην ίδια τιμή.

Η διαδικασία που ακολουθούμε στην κοστολόγηση χονδροτεμαχίων και/ή ολόκληρων σφαγίων αναλύεται μέσα από το παράδειγμα που ακολουθεί :

Παράδειγμα

Έστω ότι αγοράζουμε ένα χονδροτεμάχιο 50 κιλών προς 900 δρχ. τι κιλό. Το κόστος αγοράς (ΚΑ) είναι : $50 \times 900 = 45.000$ δρχ.

Προσδιορίζουμε τα είδη και το βάρος των τεμαχίων που παίρνουμε από το χονδροτεμάχιο ή το φαγητό.

Από τον τεμαχισμό χονδροτεμαχίου πήραμε :

Είδος τεμαχίου	Ποσότητα σε κιλά
Φιλέτο	2.50
Κιλότο	8.50
Κόκαλα	12.50
Κρέας κατσαρόλας	10
Κόντρα	15
(Φύρα)	(1.50)
Σύνολο	50

Καθορίζουμε τα πρώτης και δεύτερης κατηγορίας «κομμάτια» με κριτήριο την ποιότητα και την αγοραστική τους αξία.

Στο παράδειγμα μας έχουμε :

Τεμάχια πρώτης κατηγορίας	Τεμάχια δεύτερης κατηγορίας
Φιλέτο	Κόκαλα
Κιλότο	Κρέας κατσαρόλας
Κόντρα	(Φύρα)

Προσδιορίζουμε το κόστος/κιλό των «κομματιών» σύμφωνα με τις τιμές αγοράς.

Στο παράδειγμά μας έχουμε:

Είδος τεμαχίου	Ποσότητα σε κιλά	Κόστος/κιλό σε δρχ.
Φιλέτο	2.50	1.950
Κιλότο	8.50	1.275
Κόκαλα	12.50	50
Κρέας κατσαρόλας	10	900

Κόντρα	15	1500
(Φύρα)	(1.50)	0
Σύνολο	50	

Παρατηρήσεις :

- Η φύρα έχει αξία μηδέν.
- Τα κόκαλα τα υπολογίζουμε 50 δρχ./κιλό (μπορούμε να τα χρησιμοποιήσουμε για την παρασκευή bouillon).
- Το κρέας κατσαρόλας υπολογίζεται με την τιμή αγοράς/κιλό που αγοράσαμε το χονδροτεμάχιο, δηλ. 900 δρχ.

Υπολογίζουμε το κόστος/τεμάχιο σύμφωνα με τις τιμές αγοράς και το συνολικό κόστος, χωριστά για τα πρώτης και χωριστά για τα δεύτερης κατηγορίας τεμάχια.

Στο παράδειγμα μας έχουμε :

Είδος τεμαχίου	Ποσότητα Σε κιλά	Κόστος/κιλό Σε δρχ.	Κόστος/τεμάχιο Σε δρχ.
Φιλέτο	2.50	1.950	4.875
Κιλότο	8.50	1.275	10.837
Κόντρα	15	1.500	22.500
Συνολικό κόστος			38.212
Κόκαλα	12.50	50	625
Κρέας κατσαρόλας	10	900	9.000
(Φύρα)	(1.50)	0	0
Συνολικό κόστος	50		9.625

Από το συνολικό κόστος αγοράς του χονδροτεμαχίου αφαιρούμε το κόστος των τεμαχίων δεύτερης κατηγορίας τεμαχίων για να προσδιορίσουμε το κόστος των τεμαχίων πρώτης κατηγορίας.

Στο παράδειγμα μας έχουμε : $45.000 - 9.624 = 35.376$ δρχ.

Προσδιορίζουμε το συντελεστή κόστους των τεμαχίων πρώτης κατηγορίας διαιρώντας το σύνολο της χονδρικής τιμής που τους αναλογεί με το σύνολο της λιανικής αγοράς.

$$\frac{35.376}{38.212} = 0,9257$$

Στο παράδειγμα μας έχουμε :

Υπολογίζουμε το πραγματικό κόστος των τεμαχίων πρώτης κατηγορίας πολλαπλασιάζοντας το συντελεστή κόστους με την τιμή που θα πληρώναμε αν αγοράζαμε κάθε κομμάτι χωριστά.

Στο παράδειγμα μας έχουμε :

Είδος τεμαχίου	Συντελεστής Κόστους	Κόστος/κιλό Σε δρχ.	Πραγματικό κόστος/κιλό
Φιλέτο	0.9257	1.950	1.805
Κιλότο	0.9257	1.275	1.180
Κόντρα	0.9257	1.500	1.388

Οι τιμές του πραγματικού κόστους/κιλό θεωρούνται σαν κόστος αγοράς (ΚΑ) ανά κιλό για τα τεμάχια πρώτης κατηγορίας.

Τέλος, για να δούμε αν το συνολικό κόστος των τεμαχίων πρώτης κατηγορίας παραμένει στα πλαίσια του αρχικού κόστους(δηλ. των 35,376δρχ.στο παράδειγμά μας υπολογίζουμε:

Είδος τεμαχίου	Ποσότητα Σε κιλά	Κόστος/κιλό Σε δρχ.	Κόστος/τεμαχίου Σε δρχ.
Φιλέτο	2.50	1.805	4.512
Κιλότο	8.50	1.180	10.030
Κόντρα	15	1.388	20.828
Συνολικό κόστος			35.370

6.2 Κοστολόγηση Ειδικών Εκδηλώσεων.

Στην περίπτωση κοστολόγησης μιας ειδικής εκδήλωσης, κατ' αρχήν, θα πρέπει να καθορίσουμε τα είδη και τις ποσότητες (μερίδες) των φαγητών που απαιτούνται για την εξυπηρέτηση «χ» αριθμού ατόμων.

Επόμενο βήμα είναι να καθορίσουμε τις ποσότητες των πρώτων υλών που απαιτούνται για την παραγωγή της προγραμματισμένης παραγωγής φαγητών.

Η συνέχεια των ενεργειών αναλύεται μέσα από τα παρακάτω παράδειγμα :

Παράδειγμα.

Έστω ότι το menu για ένα banquet 100 ατόμων, περιλαμβάνει μία παρασκευή με κόντρα.

Ήδη γνωρίζουμε ότι η απόδοση του κόντρα είναι 68,75% και η τελική μερίδα του ψημένου κρέατος 120 γραμμάρια, οπότε μπορούμε να προσδιορίσουμε την ποσότητα της άψητης μερίδας κρέατος :

$$\begin{aligned} \frac{\text{μερίδα ψημένου κρέατος}}{\text{Ποσοστό απόδοσης}} &= \frac{120\text{γρ.}}{0,6875} \\ &= 175\text{γρ. Ποσότητα άψητης μερίδας} \end{aligned}$$

Οπότε για 100 άτομα χρειαζόμαστε :

100 άτομα X 175 γραμμάρια = 17.500 γραμμάρια ή 17,5 κιλά κόντρα.

Με τιμή αγοράς 1.200/κιλό, έχουμε :

17,5 κιλά X 1.200 δρχ./κιλό = 21.000 δρχ. κόστος αγοράς (ΚΑ).

Δεδομένου όμως ότι τα 17,5 κιλά κρέατος έχουν απόδοση 68.75%, η ποσότητα του ψημένου κρέατος διαμορφώνεται στα 12 κιλά και το κόστος/κιλό :

$$\frac{\text{Κόστος αγοράς (ΚΑ) κρέατος}}{\text{Ποσότητα ψημένου κρέατος}} = \frac{21.000}{12} =$$

=1.750 δρχ/κιλό ψημένου κρέατος

και η μερίδα :

$$\frac{1.750 \text{ δρχ/κιλό ψημένου κρέατος}}{8 \text{ μερίδες/κιλό}} = 218,75 \text{ δρχ./μερίδα}$$

Με τη διαδικασία που ακολουθήσαμε στο παραπάνω παράδειγμα καταλήξαμε στον προσδιορισμό του κόστους του κρέατος ανά άτομο. Για να προσδιορίσουμε το συνολικό κόστος ανά άτομο, δεν έχουμε παρά να προσδιορίσουμε το κόστος των υπολοίπων εδεσμάτων (με βάση τις πρότυπες συνταγές). Επίσης, υπολογίζουμε και τις υπόλοιπες προβλεπόμενες δαπάνες (κόστος προσωπικού, διακόσμηση, μουσική, γενικά έξοδα κ.α), και διαιρούμε το σύνολο με τον αριθμό των ατόμων.

Στις περιπτώσεις ειδικών εκδηλώσεων κρίνεται σκόπιμο να υπολογίζονται χωριστά οι διάφορες δαπάνες που επιβαρύνουν την εκδήλωση, όπως και το ποσοστό καθαρού κέρδους. Δεδομένου ότι γνωρίζουμε εκ των προτέρων τον αριθμό των ατόμων που θα εξυπηρετήσουμε και το menu που θα προσφέρουμε, είναι δυνατόν να κάνουμε ακριβείς υπολογισμούς και να δημιουργήσουμε ένα χρήσιμο αρχείο για τις ειδικές εκδηλώσεις.

6.2.1. Φύλλα Κοστολόγησης.

Για τον υπολογισμό του κόστους τροφίμων μιας παρασκευής είναι απαραίτητο να γνωρίζουμε όλα τα υλικά που απαιτούνται για την παραγωγή του πιάτου σε μια «χ» ποσότητα, όπως και τις τιμές των

υλικών. Η όλη διαδικασία διευκολύνεται όταν υπάρχουν πρότυπες συνταγές για κάθε πιάτο που αναφέρεται στον κατάλογο ή χρησιμοποιείται στα menus table d' hote και ή στις ειδικές εκδηλώσεις. Όμως οι πρότυπες αυτές συνταγές πρέπει εκτός από τα υλικά και τις διαδικασίες παραγωγής να περιλαμβάνουν και την κοστολόγηση της παρασκευής. Βέβαια, η κοστολόγηση αυτή έχει αξία για το διάστημα που το κόστος των υλικών παρασκευής παραμένει αμετάβλητο και απαιτείται επαναπροσδιορισμός του κόστους κάθε φορά που οι τιμές αγοράς των πρώτων υλών μεταβάλλονται.

Όταν οι πρότυπες συνταγές περιλαμβάνουν στοιχεία κοστολόγησης της παρασκευής, τότε η χρησιμοποίηση «φύλλων κοστολόγησης», κρίνεται απαραίτητη.

6.3. Μετατροπή Πρότυπων Συνταγών.

Ο βασικός τύπος μετατροπής των πρότυπων συνταγών, προκειμένου να υπολογίσουμε διαφορετικούς αριθμούς μερίδων είναι :

$$\frac{\text{Απαιτούμενος αριθμός μερίδων}}{\text{Αριθμός μερίδων πρότυπης συνταγής}} = \text{Δείκτης μετατροπής}$$

Στη συνέχεια πολλαπλασιάζουμε το δείκτη μετατροπής με την ποσότητα κάθε συστατικού για να βρούμε τις απαιτούμενες ποσότητες για κάθε συστατικό.

Παράδειγμα

Από το φύλλο κοστολόγησης της φρουτοσαλάτας απαιτούνται :

Συστατικά	Ποσότητα
Ανανάς (σε κονσέρβα 1 Kgr)	3,25
Πορτοκάλια	5,5
Μπανάνες	3
Μήλα	2
Χουρμάδες	0,5
Αχλάδια	2,5
Σάλτσα (dressing)	2,5

Για να μετατρέψουμε την ποσότητα των υλικών για 50 μερίδες, εφαρμόζουμε τον προηγούμενο τύπο και κάνουμε τους υπολογισμούς:

$$\text{Δείκτης μετατροπής} = \frac{\text{Απαιτούμενος αριθμός μερίδων}}{\text{Αριθμός μερίδων πρότυπης συνταγής}} = \frac{50}{130} = 0,3846$$

Συστατικά	Ποσότητα για 130 μερίδες	Δείκτης μετατροπής	Ποσότητα για 50 μερίδες
Ανανάς (σε κονσέρβα 1 Kgr)	3,25	0.3846	1,25
Πορτοκάλια	5,5	0.3846	2,1
Μπανάνες	3	0.3846	1,15
Μήλα	2	0.3846	0,75

Χουρμάδες	0,5	0.3846	0,2
Αχλάδια	2,5	0.3846	1
Σάλτσα (dressing)	2,5	0.3846	1

Για να μετατρέψουμε την ποσότητα των υλικών για 200μερίδες, επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία:

$$\frac{\text{Απαιτούμενος αριθμός μερίδων}}{\text{Αριθμός μερίδων πρότυπης συνταγής}} = \frac{200}{130} = 1,5384$$

Συστατικά	Ποσότητα για 130 μερίδες	Δείκτης μετατροπής	Ποσότητα για 200 μερίδες
Ανανάς (σε κονσέρβα 1 Kgr)	3,25	1.5384	5
Πορτοκάλια	5,5	1.5384	8,5
Μπανάνες	3	1.5384	4,5
Μήλα	2	1.5384	3
Χουρμάδες	0,5	1.5384	0,75
Αχλάδια	2,5	1.5384	3,85
Σάλτσα	2,5	1.5384	3,85

6.4. Αλλαγές στα Ποσοστά Κόστους.

Παράδειγμα : Στο φύλλο κοστολόγησης της φρουτοσαλάτας το κόστος τροφίμων – fast cost – ανέρχεται στις 48.75 δρχ. ανά μερίδα το μήνα Ιανουάριο. Αν το επόμενο μήνα, η τιμή των πορτοκαλιών αυξήθηκε στις 210 δρχ. το κιλό και το κόστος των υπόλοιπων συστατικών

παρέμεινε το ίδιο, τότε το συνολικό κόστος τροφίμων για τις 130 μερίδες θα είναι 6.942,5 δρχ. και το κόστος ανά μερίδα 53,4 δρχ.

Αν η τιμή της φρουτοσαλάτας παραμείνει αμετάβλητη, τότε όπως είναι φυσικό αυξάνεται το ποσοστό κόστους των τροφίμων και μειώνεται το ποσοστό του μεικτού κέρδους της επιχείρησης.

Για να διατηρηθεί τόσο το προκαθορισμένο ποσοστό κόστους των τροφίμων όσο και το ποσοστό μεικτού κέρδους, είναι απαραίτητο να υπολογιστεί μια νέα τιμή πώλησης. (Η νέα -αναπροσαρμοσμένη- τιμή πώλησης υπολογίζεται αν πολλαπλασιάσουμε τη νέα τιμή κόστους με το εκατό και διαιρέσουμε με το προκαθορισμένο ποσοστό κόστους.).

6.5. Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές.

Η χρήση των Η/Υ έχει σε πολλές περιπτώσεις, απλοποιήσει και πολλαπλασιάσει την τήρηση στοιχείων στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις και στις επισιτιστικές επιχειρήσεις μαζικής παραγωγής φαγητών. Ειδικότερα τα τμήματα παραγωγής μπορούν να κάνουν εκτεταμένη χρήση των δυνατοτήτων που παρέχουν οι Η/Υ και να αλλάζουν τις διαδικασίες τήρησης στοιχείων και υπολογισμών.

Με τη χρήση Η/Υ μπορούμε, για παράδειγμα, να συνθέσουμε menus. Οι Η/Υ προγραμματίζονται έτσι ώστε να συνθέτουν ένα σταθερό τύπο menu, π.χ. ορεκτικά, σούπα, κύριο πιάτο, σαλάτα και επιδόρπιο και να κάνουν επιλογές ανάλογα με συγκεκριμένες προϋποθέσεις και ακόμη να περιλαμβάνουν «πιάτο ημέρας» ή παρασκευές «σπεσιαλιτέ» ορισμένες ημέρες της εβδομάδας. Επίσης μπορούν να προγραμματιστούν ώστε να λαμβάνουν υπόψη συγκεκριμένους περιορισμούς στο κόστος.

Για τη σύνθεση menu ο Η/Υ χρειάζεται να έχει εφοδιαστεί με έναν κατάλογο φαγητών από τον οποίο γίνονται οι επιλογές.

Αν η κοστολόγηση γίνεται μέσω του υπολογιστή, τότε πρέπει να υπάρχουν στοιχεία για τα απαιτούμενα υλικά, τις ποσότητες και το κόστος και αν υπάρχει δυνατότητα σύνταξης προϋπολογισμών πρέπει να εφοδιάζουμε τον υπολογιστή με τα απαραίτητα στοιχεία.

Στην πραγματικότητα όλες οι διαδικασίες και οι μέθοδοι κοστολόγησης, προγραμματισμού, σύνθεσης menu κ.α. που αναλύθηκαν σε προηγούμενα κεφάλαια μπορούν, με τα κατάλληλα προγράμματα να υλοποιηθούν με τη χρήση Η/Υ.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Οι προοπτικές του κλάδου στο μέλλον αναμένονται να είναι ευοίωνες κυρίως λόγω της ανάπτυξης των ελληνικών επιχειρήσεων και της διεύρυνσης των δραστηριοτήτων τους στην εγχώρια αγορά. Η πορεία του κλάδου Catering συνδέεται άμεσα με την ανάπτυξη της οικονομίας και την αύξηση του εισοδήματος των ιδιωτών καθιστώντας τις εταιρείες Catering πολύτιμους και χρήσιμους συνεργάτες στην προσπάθεια περαιτέρω προβολής και ποιοτικής αναβάθμισης της εταιρικής σας εικόνας.

Οι εταιρείες Catering εξελίσσονται λοιπόν σύμφωνα με τις σύγχρονες απαιτήσεις τόσο των επιχειρήσεων όσο και των ιδιωτών σε εκδηλώσεις, ενώ σε πολλές από αυτές προχωρούν στην τυποποίηση των εργασιών τους με σκοπό την πιστοποίηση και την αναβάθμιση της ποιότητας των παρεχόμενων προϊόντων και υπηρεσιών τους. Η εξέλιξη του κλάδου πάντως κρίνεται απαραίτητη, ώστε οι εταιρείες Catering να μπορέσουν να ανταποκριθούν στις αυξημένες ανάγκες των επιχειρήσεων και να καταστούν πολύτιμοι και απαραίτητοι συνεργάτες στις εκδηλώσεις σας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ
ΚΡΑΒΑΡΙΤΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ
INTERBOOKS
ΑΘΗΝΑ 1992

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT
ΖΑΧΑΡΙΑΣ ΤΖΩΡΑΚΟΛΕΥΘΕΡΑΚΗΣ
INTERBOOKS
ΑΘΗΝΑ 1999

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ
ΣΠΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
ΠΑΤΡΑ 1999-2000

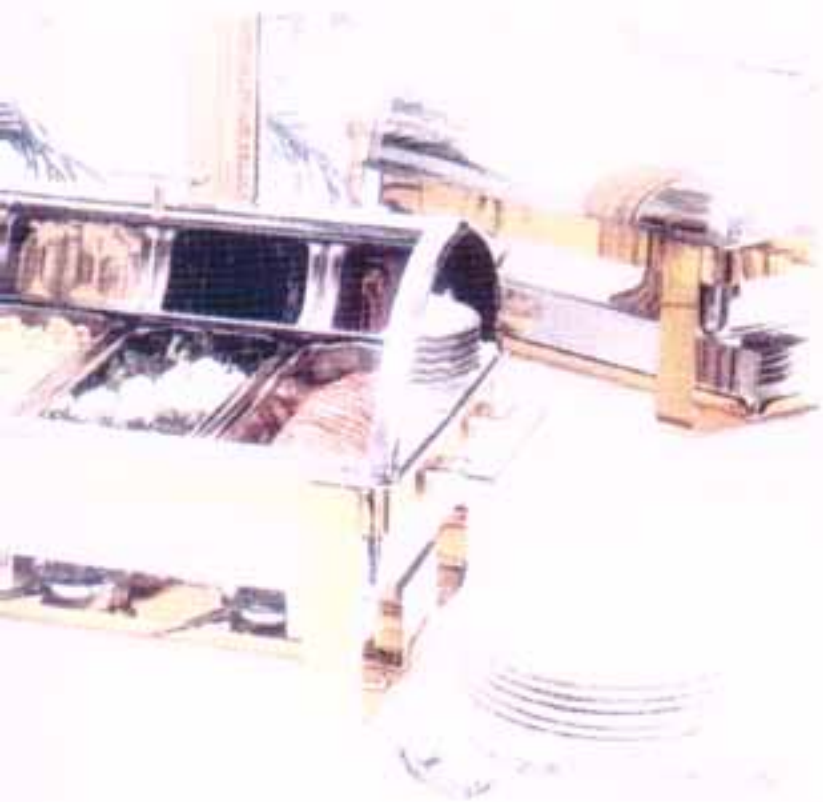
ΠΗΓΕΣ

ΕΤΗΣΙΟΣ ΟΔΗΓΟΣ
CATERING SERVICES
ΓΙΑ ΤΟ 2001
ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΥΡΙΑΡΧΙΑ ΕΚΔΟΤΙΚΗ

HOTEL & RESTAURANT
ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΓΙΑ ΧΩΡΟΥΣ ΜΑΖΙΚΗΣ
ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
ΤΕΥΧΟΣ ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ-ΝΟΕΝΒΡΙΟΥ-ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2001

ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ
INTERCATERING GASTRONOMY

ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ
PENTELIKON



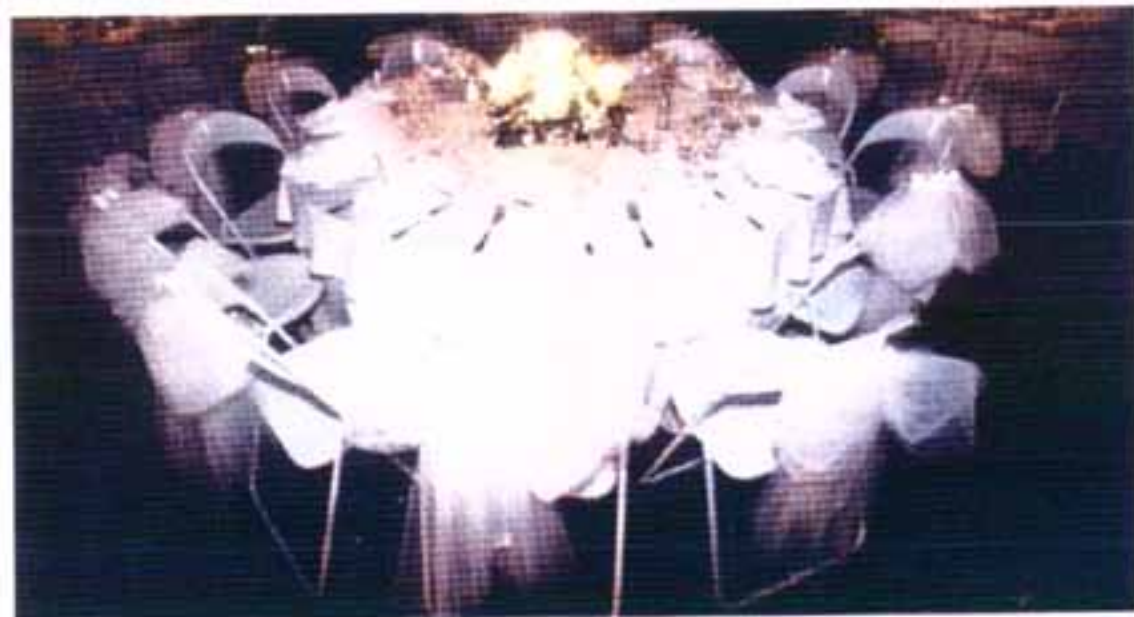
- Σερβίτσια επάργυρα , πορσελάνες και κάθε είδους εξοπλισμός για το τραπέζι ή το μπουφέ, ανάλογα με τις ανάγκες και επιθυμίες του πελάτη.



- Οι τέντες και ο τεχνητός ή φυσικός φωτισμός είναι απαραίτητα σε εκδηλώσεις που οργανώνουν οι εταιρίες catering



- Στις φωτογραφίες φαίνεται η παρουσίαση και η διάταξη τραπεζίων από τρεις διαφορετικές εκδηλώσεις που οργάνωσε γνωστή εταιρία catering του νομού Αττικής



- Πολυτελή σερβίτσια , προσεγμένα λινά , εντυπωσιακά και φίνα κηροπήγεια αποτελούν τον standard εξοπλισμό στα τραπέζια των εταιριών catering.



- Οι φωτογραφίες παρουσιάζουν ένα διαφορετικό τρόπο σερβιρίσματος , αυτόν του μπουφέ.



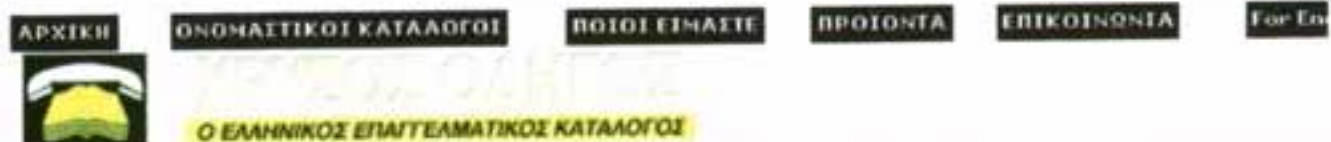
- Τα εντυπωσιακά décor είναι απαραίτητα για την σωστή και όμορφη παρουσίαση των εδεσμάτων.



- Εντυπωσιακή εμφάνιση εκλεκτών συνταγών σε διάφορες εκδηλώσεις εταιριών catering.



- Τα φορτηγά είναι απαραίτητα για την μεταφορά του εξοπλισμού των εταιριών catering. Στις φωτογραφίες φαίνονται φορτηγά γνωστών εταιριών.



ΑΝΑΖΗΤΗΣΑΤΕ :

ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ 01

1 έως 10 από 92 Εγγραφές

ΒΟΗΘΕΙΑ | ΝΕΑ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ και Δ/ΝΣΗ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	WE
ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΕΒΕ Γ. Παπανδρέου 132 Μεταμόρφωση	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 02840991	
ΓΙΑΝΝΟΥΚΟΥ ΑΦΟΙ Δοϊράνης 56 - 58 Κυψέλη	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 08239804	
ΓΛΥΚΙΣΤΗΡΙ Πελοπίδα 144 Περιστερί ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 05752260	
ΔΙΟΝΥΣΟΣ - ΖΩΝΑΡΣ Α.Β.Ε.Ε. Ροβέρτου Γκάλλι 43 Λόφος Φίλοπ ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 09221998	
Ο ΣΠΕΣΙΑΛΙΣΤΑΣ Αχαρνών 53 ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 08817860	
ΝΤΑΣΗΣ Βυζαντίου 53, Καλογρέζα	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 02756838	
2 ALFA CATERING - ΖΑΧΟΣ Ιγνατίου 39 Πετρούπολη ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 05028990	
ΑΘΗΝΑΪΚΟΝ Μαντζάρου 1 Ν. Ψυχικό ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 06756885	
ΑΘΗΝΑΙΟΝ Εθν. Αντιστάσεως 39 Χαλάνδρι ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 06859700	
ΑΪΔΙΝΗΣ Α. & ΥΙΟΣ Ηρ. Πολυτεχνείου 106	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 06713883	

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Επόμενη >>

[ΑΡΧΙΚΗ](#) |
 [ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΙ ΚΑΤΑΛΟΓΟΙ](#) |
 [ΠΟΙΟΙ ΕΙΜΑΣΤΕ](#) |
 [ΠΡΟΪΟΝΤΑ](#) |
 [ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ](#) |
 [For You](#)



Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

ΑΝΑΖΗΤΗΣΑΤΕ :

ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ 01

11 έως 20 από 92 Εγγραφές

[ΒΟΗΘΕΙΑ](#) | [ΝΕΑ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ](#)

ΕΠΩΝΥΜΙΑ και Δ/ΝΣΗ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	WE
ΑΛΕΑ ΑΕ Μητροπέτροβα 51 Πολύγωνο	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-06451077	
ΑΝΑΪΣ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ ΑΘΑΝ. Μ. Αντύπα 39 Ηλιούπολη	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-09715061	
ΑΝΔΡΙΩΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ Μ. Λουντέμη 13 Πεύκη - Λυκόβρυ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-02841685	
ΑΝΕΜΩΝΗ Αρτέμιδος 6, Γλυφάδα	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-08948018	
ΑΡΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ 25ης Μαρτίου 19 Ν. Σμύρνη (Κεν ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-09329670	
ΑΡΤΟΤΣΙΟΚΑΣ Ανδροσθένους 33 Βύρωνα	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-07624075	
ATHENS GOLF CLUB A.E. Γκόλφ Γλυφάδας, Γλυφάδα	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-09680140	
ΑΥΓΕΡΗΣ - PETIT CATERING Αγ. Κων/νου 6 ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-05234471	
ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ Κρήτης 10 ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-08219891	
ΒΥΖΑΝΤΙΟ Αγ. Μελετίου 67 ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-08640969	

[<< Προηγούμενη](#) | [1](#) | [2](#) | [3](#) | [4](#) | [5](#) | [6](#) | [7](#) | [8](#) | [9](#) | [10](#) | [Επόμενη >>](#)

ΑΡΧΙΚΗ

ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΙ ΚΑΤΑΛΟΓΟΙ

ΠΟΙΟΙ ΕΙΜΑΣΤΕ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

For En



Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

ΑΝΑΖΗΤΗΣΑΤΕ :

ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ 01

21 έως 30 από 92 Εγγραφές

[ΒΟΗΘΕΙΑ](#) | [ΝΕΑ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ](#)

ΕΠΩΝΥΜΙΑ και Δ/ΝΣΗ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	WE
WAY Ηρώδου Αττικού 4 Πλ. Δούρου Χα ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 06858667	
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΑΜΑΡΤΖΗΣ Α.Β.Ε. Πρεβέζης & Λυκοσούρας 34 Περισ ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 05757003	
ΓΙΑΝΝΑΚΟΣ Π. ΑΡΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ Λ. Βάρης - Κορωπίου & Πάρου Βά ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 09656388	
ΓΙΑΝΝΑΚΟΣ ΠΑΝ. ΑΡΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ Λ. Βάρης-Κορωπίου & Πάρου Βάρη ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 09656388	
ΓΙΑΝΝΑΚΟΥ ΑΦΟΙ ΟΕ Απόλλωνος 1 Βουλιαγμένη	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 09670912	
ΓΚΕΚΑΣ Κ. ΛΑΜΠΡΟΣ Βασ. Κων/νου 23 Χαλάνδρι ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 06834590	
ΓΚΕΚΑΣ ΛΑΜΠΡΟΣ Ανδρέα Παπανδρέου 23	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 06812765	
GOURMAND CATERING Καστρίτσας 185, Εκάλη	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 08133184	
DEGUSTATION ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ Τσακάλωφ 36 Κολωνάκι	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 03628792	
ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗΣ Σ. - ΜΠΩΚΟΣ Ν. Ασυρμάτου 8 Αγ. Δημήτριος	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 09326817	

<< Προηγούμενη 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Επόμενη >>

[ΑΡΧΙΚΗ](#)
[ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΙ ΚΑΤΑΛΟΓΟΙ](#)
[ΠΟΙΟΙ ΕΙΜΑΣΤΕ](#)
[ΠΡΟΪΟΝΤΑ](#)
[ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ](#)
[For En](#)



ΥΠΕΡΣΥΝΔΕΣΗ
 Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

ΑΝΑΖΗΤΗΣΑΤΕ :

ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ 01

31 έως 40 από 92 Εγγραφές

[ΒΟΗΘΕΙΑ](#) | [ΝΕΑ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ](#)

ΕΠΩΝΥΜΙΑ και Δ/ΝΣΗ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	WE
ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗΣ ΤΑΞΙΑΡΧΗΣ Οικονόμου 25, Εξάρχεια	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-08230560	
ΔΕΛΗΟΛΑΝΗΣ Πλ. Μπιζανίου 1 Γλυφάδα	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-08983000	
DESPINA Σωκράτους 49 Μεταμόρφωση ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-02850695	
ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΙ ΑΦΟΙ - ΙΛΙΟ Εθνικής Αντίστασης 232 Καισαρι ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-07240409	
ΔΙΩΝ Παν. Κυριακού 15-17 Αμπελόκηπο ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-06424739	
ΕΒΕΡΕΣΤ ΑΕ Τσακάλωφ 14	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-03613477	
ΕΛΑΦΟΚΥΝΗΓΟΣ Περ. Σταύρου 5	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-06926049	
ΕΣΠΕΡΙΑ Α.Ε. Πρωτόπαπα 3 Ηλιούπολη	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-09935730	
ΕΥΓΕΥΣΤΟΝ - CATERING Μιχαλακοπούλου 64	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-07700109	
ΖΑΧΟΣ CATERING Ιγνατίου 39 Πετρούπολη ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-05028990	

[<< Προηγούμενη](#) [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [Επόμενη >>](#)

ΑΡΧΙΚΗ

ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΙ ΚΑΤΑΛΟΓΟΙ

ΠΟΙΟΙ ΕΙΜΑΣΤΕ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

For You



Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

ΑΝΑΖΗΤΗΣΑΤΕ :

ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ 01

41 έως 50 από 92 Εγγραφές

ΒΟΗΘΕΙΑ | ΝΕΑ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ και Δ/ΝΣΗ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	WE
ΘΥΡΕΟΣ CATERING Λ. Δεκελείας 125 Αχαρνές ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 06252531	
IN MEDIA RES Λ. Κηφισίας 16 Μαρούσι	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 06850820	
INTEAL Πανεπιστημίου 46 ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 03303000	
INTERCOOK Πολυδεύκου 12 Πειραιάς ΠΕΙΡΑΙΑΣ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 04112594	
INTERTASTE CATERING A.B.E.E. Λ. Σπάτων 75 Γέρακος ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 06613148	
ΙΩΑΝΝΟΥ ΑΦΟΙ THE GEO COFFEE CATERING Αχαρνών 95 Αγ. Παντελεήμων ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 08220388	
ΚΑΛΠΟΓΙΑΝΝΗΣ Β. ΟΕ Κηφισίας 32 Μαρούσι	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 06825500	
ΚΑΦΕΜΠΟΡΙΚΗ CATERING A.E.B.E. Κορίνθου & Δαβάκη Μεταμόρφωση ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 02830848	
ΚΟΛΟΒΟΣ Δωδεκανήσου 30 Ν. Ιωνία	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 02714439	
ΚΟΥΤΣΑΦΤΗΣ ΚΩΝ. & ΣΙΑ Ε.Ε. Αμαρουσίου 28 Ηράκλειο ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 02832261	

<< Προηγούμενη 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Επόμενη >>

ΑΡΧΙΚΗ

ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΙ ΚΑΤΑΛΟΓΟΙ

ΠΟΙΟΙ ΕΙΜΑΣΤΕ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

For You



Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

ΑΝΑΖΗΤΗΣΑΤΕ :

ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ 01

51 έως 60 από 92 Εγγραφές

[ΒΟΗΘΕΙΑ](#) | [ΝΕΑ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ](#)

ΕΠΩΝΥΜΙΑ και Δ/ΝΣΗ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	WE
ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ Ε. Ανδρούτσου 22, Πετρούπολη	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-05050512	
LA FOURCHETTE Πηγάσου 22 Πολύδροσο ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-06817494	
ΛΑΥΡΙΟΝ Γ Σεπτεμβρίου 7	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-05223937	
LE MEDAILLON S.A. Αγ. Δημητρίου 195 ? γ. Δημήτριο	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-09705165	
ΛΙΛΙΟΠΟΥΛΟΣ Κ. ΑΕ Ιθάκης 10 Μοσχάτο	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-09401820	
ΜΑΡΜΙΤΑ Πλ. Σικελιανού 3 Ηλιούπολη ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-09718990	
MARRON CATERING Λήθης 5 Μεταμόρφωση	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-02842027	
MERAVIGLIA Πατησίων 296	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-02231000	
MULTITASTE Αγ. Τριάδος & Ιολάου 19 Αχαρνα ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-02401834	
ΝΗΣΙΣ CLUB Κόμβος Ν. Κηφισιάς 16ο χλμ.	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-08078086	

[<< Προηγούμενη](#) [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [Επόμενη >>](#)

Αρχική | Ονομαστικοί Κατάλογοι | Ποιοί Είμαστε | Προϊόντα | Επικοινωνία

Copyright © Δ/ση Τηλεφωνικών Καταλόγων
Συγγρού 15-17, 11743 Αθήνα

ΑΡΧΙΚΗ

ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΙ ΚΑΤΑΛΟΓΟΙ

ΠΟΙΟΙ ΕΙΜΑΣΤΕ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

For You



Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

ΑΝΑΖΗΤΗΣΑΤΕ :

ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ 01

61 έως 70 από 92 Εγγραφές

ΒΟΗΘΕΙΑ | ΝΕΑ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ και Δ/ΝΣΗ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	WE
NOUVELLE Λεωφ. Αμφιθέας 168 Π. Φάληρο ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 09833096	
Ο ΣΠΕΣΙΑΛΙΣΤΑΣ Αχαρνών 53 ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 08817860	
OLYMPIC CATERING A.E. Βουλιαγμένης 602Α, Αργυρούπολη	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 09948976	
OLYMPIC CATERING A.E. Βουλιαγμένης 602Α, Αργυρούπολη	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 09948976	
OLYMPIC CATERING AE Βουλιαγμένης 602Α, Αργυρούπολη	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 09948976	
OTHELLO'S Μιχαλακοπούλου 45 Ιλίσια	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 07292702	
PAPAGALLINO Ελ. Βενιζέλου 104 Καλλιθέα	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 09582027	
ΠΕΝΤΕΛΙΚΟΝ Δεληγιάνη 66 Κηφισιά ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 06230650	
PETIT CATERING - ΑΥΓΕΡΗΣ Αγ. Κων/νου 6 ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 05234471	
ΡΙΤΗΑΡΙ CATERING Ρήγα Φερραίου 42 Παλλήνη	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 06666241	

<< Προηγούμενη 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Επόμενη >>

ΑΡΧΙΚΗ

ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΙ ΚΑΤΑΛΟΓΟΙ

ΠΟΣΟΙ ΕΙΜΑΣΤΕ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

For You



Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

ΑΝΑΖΗΤΗΣΑΤΕ :

ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ 01

71 έως 80 από 92 Εγγραφές

ΒΟΗΘΕΙΑ | ΝΕΑ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ και Δ/ΝΣΗ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	WE
PLATIS GASTRONOMIE Γρίβα 15 Χαλάνδρι ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 06846300	
PORTO LEONE Τδης 6 Πειραιάς ΠΕΙΡΑΙΑΣ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 04115429	
SALOON Αλκμάνος 36 Ιλίσια	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 07242208	
SWEET HOUSE Δαμάρεως 36	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 07519793	
ΣΕΦΚΟ - ΖΕΕΛΑΝΔΙΑ A.B.E.E. Σπάτα	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 06633662	
CONNAISSEUR Αιγιοσθενών 57 & Νιόβης Γαλάτσι	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 02138366	
SONUS Ε.Π.Ε. Μυριοφύτου 28 Ν. Σμύρνη	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 09340499	
ΣΠΑΝΟΣ ΙΩΑΝ. Αδριανού 3-5 Ν. Ψυχικό	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 06714213	
TASTY PLANET Σταυροπούλου 3 Πατήσια	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 08663614	
ΤΣΙΡΟΥ ΧΡ. & ΣΙΑ Ε.Ε. Ελλ. Αξιωματικών 35, Καρέας	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 07600600	

<< Προηγούμενη 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Επόμενη >>

[Αρχική](#) | [Ονομαστικοί Κατάλογοι](#) | [Ποσοί Είμαστε](#) | [Προϊόντα](#) | [Επικοινωνία](#)Copyright © Δ/ση Τηλεφωνικών Καταλόγων
Σγγροί 15-17, 11743 Αθήνα

ΑΡΧΙΚΗ

ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΙ ΚΑΤΑΛΟΓΟΙ

ΠΟΙΟΙ ΕΙΜΑΣΤΕ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

For You



Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

ΑΝΑΖΗΤΗΣΑΤΕ :

ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ 01

81 έως 90 από 92 Εγγραφές

ΒΟΗΘΕΙΑ | ΝΕΑ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ και Δ/ΝΣΗ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	WE
THALYSSIA CATERING A.E. Ερυθρού Σταυρού 4 Μαρούσι	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-06851871	
ΦΙΛΙΠΠΑΚΗΣ Κ. Ελ. Βενιζέλου 57 Ν. Σμύρνη	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-09356739	
FLOCA CLUB SERVICE Λεωφ. Κηφισίας 118	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-06914245	
FOOD FANTASIES Λ. Καραγιάννη & Καραϊσκάκη 17	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-04951009	
FOODPLUS CATERING Βασ. Παύλου 176 Σπάτα	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-06635512	
FUNCTIONS GROUP Τ.Κ. 167 77 FAX;	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-09637561	
FREE FOOD AE 12ο χλμ. Αθηνών - Λαμίας Μετα ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-02881000	
FRIANDISES Σπ. Λούη 6 Μαρούσι ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-08029166	
FRIANDISES Σπύρου Λούη 6, Μαρούσι ΑΘΗΝΑ	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-08029166	
ΧΑΡΑΜΗΣ Α.Ε. Παλαιολόγου 13 Πειραιάς	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01-04297053	

<< Προηγούμενη 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Επόμενη >>

Αρχική | Ονομαστικοί Κατάλογοι | Ποιοί Είμαστε | Προϊόντα | Επικοινωνία

[ΑΡΧΙΚΗ](#)
[ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΙ ΚΑΤΑΛΟΓΟΙ](#)
[ΠΟΙΟΙ ΕΙΜΑΣΤΕ](#)
[ΠΡΟΪΟΝΤΑ](#)
[ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ](#)
[For You](#)



Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

ΑΝΑΖΗΤΗΣΑΤΕ :

ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ 01

91 έως 92 από 92 Εγγραφές

[ΒΟΗΘΕΙΑ](#) | [ΝΕΑ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ](#)

ΕΠΩΝΥΜΙΑ και Δ/ΝΣΗ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	WE
ΧΑΡΑΜΗΣ Α.Ε. Παλαιολόγου 13 Πειραιάς	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 04297053	
HELLENIC CATERING Πλουτάρχου 17ο χιλ. Λ. Μαραθών	ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ - ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	01- 06669074	

<< Προηγούμενη 3 4 5 6 7 8 9 10

[Αρχική](#) |
 [Ονομαστικοί Κατάλογοι](#) |
 [Ποιοί Είμαστε](#) |
 [Προϊόντα](#) |
 [Επικοινωνία](#)

Copyright © Δ/ση Τηλεφωνικών Καταλόγων
Συγγρού 15-17, 11743 Αθήνα

ΠΕΛΑΤΗΣ			
ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ		ΕΝΑΡΞΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ Μ/Σ		FOOD READY BY / ΚΟΥΖΙΝΑ ΕΤΟΙΜΗ ΣΤΙΣ	
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ		EXPECTED NO.	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ		GUARANTEED NO.	
ΔΟΥ ΑΦΜ		COST OF FOOD	
ΤΗΛΕΦΩΝΟ / ΦΑΞ		COST OF BEV.	
ΕΙΔΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ		MENU NUMBER	

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ ΑΠΟ ΚΟΥΖΙΝΑ

	ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΝΟΙΚΙΑΣΜΕΝΟΣ	EXTRA ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ
		ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΣ
ΚΑΦΕΣ / ΜΠΑΡ	ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΙΜΟΛΟΓΙΟΥ / ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ	ΧΡΕΩΣΕΙΣ	



**HOTEL
PENTELIKON**

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ

ΠΟΤΟ ΥΠΟΔΟΧΗΣ

- * Kir & fruit punch –or-
Sagraia & fruit punch € 6.50/άτομο
- * Kir Royale & fruit punch € 7.50/άτομο
- * 1 ώρα Ελληνικό μπάρ € 9.00/άτομο
- * 1 ώρα Full Μπάρ(regular brands) € 10.50/άτομο

ΠΑΚΕΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

- * Σεμέλη Κοκκοτού (λευκό - Σαββατιανό)
Σεμέλη Κοκκοτού (κόκκινο - Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon)
Μπύρες, αναψυκτικά & εμφιαλωμένο νερό € 11.50/άτομο
- * Αμπελώνες Βασιλείου Fumé (λευκό -Σαββατιανό)
Merlot Τσάνταλη (κόκκινο - Merlot)
Μπύρες, αναψυκτικά & εμφιαλωμένο νερό € 13.00/άτομο
- * Σατυρικόν (λευκό – Chardonnay, Ροδίτης)
Δρυόφιλος Παπαιωάννου (κόκκινο - Αγιωργίτικο)
Μπύρες, αναψυκτικά & εμφιαλωμένο νερό € 14.50/άτομο
- * Στροφιλιά (λευκό – Σαββατιανό, Ροδίτης)
Στροφιλιά (κόκκινο – Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο)
Μπύρες, αναψυκτικά & εμφιαλωμένο νερό € 17.00/άτομο
- * Κτήμα Χατζημιγάλη (λευκό – Σαββατιανό, Ροδίτης)
Κτήμα Χατζημιγάλη (κόκκινο – Ροδίτης)
Μπύρες, αναψυκτικά & εμφιαλωμένο νερό € 19.50/άτομο

ΑΛΛΙΚΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

€ 5.00/άτομο

ΑΜΠΑΝΙΑ (ΜΟΕΤ ΕΤ CHANDON)

€ 10.50/άτομο



HOTEL
PENTELIKON

ΚΟΚΤΕΛ ΜΕΝΟΥ ΝΟ. 'Γ'

(Μόνο περαστά)

(Ελάχιστος αριθμός ατόμων - 50)

*Λαχανικά με dips
Μελιτζανοσαλάτα - Τυροκαυτερή με κριτσίνια & κράκερς*

••

ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕ

*Καναπέ με τομάτα, μοτσαρέλα & πέστο
Μίνι κρέπα με τυρί
Ταρτάκι με κοτοσαλάτα
Φωλιά κρούστας με χταπόδι*

••

ΖΕΣΤΑ ΕΙΛΗ

*Μπατονέτα αρνιού με κίμινο
Spring Rolls με γλυκόξινο dip
Φλογέρα με ανθότυρο
Σουβλάκι κοτόπουλο με πιπεριές*

••

Ποικιλία Ελληνικών τυριών

••

ΕΠΙΛΟΡΡΙΑ

*Μίνι μπαμπά με σαντιγύ & ρούμι
Μίνι εκλαίρ με κρέμα σοκολάτας
Σουδάκι με κρέμα & αμύγδαλο κροκάν*

Τιμή κατ' άτομο - € 18.00

**Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.*



HOTEL
PENTELIKON

ΚΟΚΤΕΪΛ ΜΕΝΟΥ ΝΟ. 'ΙΙ'

ΣΤΟ ΜΠΑΡ

Λαχανικά με dips
Τορτίγιας με ταπενάντ

**

ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕ

Καναπέ με τομάτα, μοτσαρέλα & πέστο
Τορί Φιλαδέλφεια & Ciboulet
Ταρτάκι με γαριδοσαλάτα
Καναπέ καπνιστής πέστροφας με mousse αβοκάντο
Καναπέ με προσούτο & μάνγκο

**

ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ

Τηγανιτό κοτόπουλο με αρωματικά
Φλογέρα με ανθότυρο & γιαούρτι
Μπατονέτα φρέσκου σολομού με σουσάμι
Κρεατοπιτάκι με κόλιανδρο
Κοτολέτες Βιλλερουά

**

Ποικιλία τυριών με κράκερς & κριτσίνια

**

ΕΠΙΔΟΡΜΙΑ

Σουδάκια με φρέσκια κρέμα & καραμέλα Amaretto
Εκλαιράκια με πικρή σοκολάτα
Ταρτάκια με φρέσκα φρούτα
Μίνι φεγетίν με πραλίνα φουντουκιού

Τιμή κατ' άτομο - € 21.50

*Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.



HOTEL
PENTELIKON

ΚΟΚΤΕΛΙΑ ΜΕΝΟΥ ΝΟ. 'III'

ΣΤΟ ΜΠΑΡ

*Μελιτζανοσαλάτα, Ταραμοσαλάτα, Τυροκαυτερή
με κράκερς & κριτσίνια
Λαχανικά με δυο dips*

**

ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕ

*Μίνι Ρολό καπνιστού σολομού
Φωλιά κρούστας με ρατατούγι λαχανικών & χταπόδι
Μίνι κρέπα με τυρί Φιλαδέλφεια
Ταρτάκια με γαριδοσαλάτα
Brioche με προσούτο Πάρμας & μάνγκο
Φέτα απο μπαγκέτα με ζαμπόν Cora & μίνι βολβό
Αντίβ με κρέμα τυριού & μπρικ*

**

ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ

*Γαρίδες με τζίνιτζερ
Μπιφτεκάκια σχάρας, sauce Bearnaise
Μπουρεκάκι μελιτζάνας με λευκό τυρί
Φλογέρα με τυριά
Πρασοπιτάκι με παρμεζάνα
Πουγκί με θαλασσινά
Φτερούγες κοτόπουλου με σόγια & μέλι*

**

Ποικιλία Ελληνικών & διεθνών τυριών με κράκερς & κριτσίνια

**

ΕΠΙΛΟΓΗ

*Σφολιατίνια με κρέμα Grand Marnier & φρέσκα φρούτα
Σνομπινέτα με αγριοκέρασο
Μίνι φερετιν με πραλίνα φουντουκιού
Ταρτάκι σοκολάτας με mousses βιατόμυρο*

Τιμή κατ' άτομο - € 24.50

*Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.



HOTEL
PENTELIKON

ΚΟΚΤΕΡΑ ΜΕΝΟΥ ΝΟ. 'IV'

ΣΤΟ ΜΠΑΡ

*Mousse μελιτζάνας με ταχίνι & λεμόνι
- συνοδεύεται με κράκερς & κριτσίνια*

Τορτίγιας με dip Guacamole

Λαχανικά με δύο dips

**

ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕ

Blinis με ανθότυρο & μπρικ

Καναπέ προσούτο Πάρμας

Καναπέ Καπνιστού σολομού

**

Ποικιλία Ελληνικών & Διεθνών τυριών

- συνοδεύονται με κράκερς & κριτσίνια-

**

Display με καπνιστό ζαμπόν Cora & Cullatelo

- συνοδεύεται με πίκλες, τοματίνια & φρούτα-

**

CARVING

Χοιρινό μπούτι 'Virginia'

**

ΖΕΣΤΑ ΕΙΛΗ

Φιλέτια με sauce 'Café de Paris'

Γαρίδες με τζιντζερ

Spring rolls με γλυκόζυνο dip

Won Ton με Camembert & μπέικον

Κοτολέτες Βιλλερουά

Κοτόπουλο 'Paradise'

**

ΕΠΙΔΩΡΙΑ

Σβίγγοι με θυμαρίσιο μέλι & καρύδια

Μίνι φερετίν με πραλίνα φουντουκιού

Ταρτάκια με φρέσκιες φράουλες

Μίνι μπαμπά με ρούμι & σαντιγύ

Παγωτό χωνάκι με διάφορες γεύσεις

Πύργος από σουδάκια με καραμέλα

Mousse σοκολάτας 'Valhrona'

Τιμή κατ' άτομο - € 32,00

*Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.



HOTEL
PENTELIKON

DELUXE ΚΟΚΤΕΗΛ - ΜΕΝΟΥ ΝΟ. 1'

(Ελάχιστος αριθμός ατόμων - 150)

ΣΤΟ ΒΑΡ

*Display με διάφορα φρέσκα λαχανικά με ποικιλία δίφς
Χαβιάρι μελιτζάνας με ρατατούγ λαχανικών, κριτσίνια & κράκερς*

••

Display τυριών από όλο τον κόσμο

- γραβιέρα, καπνιστό, blue cheese, μανούρι, παρμεζάνα Reggiano, λαδοτύρι, διάφορα mousses τυριού με αρωματικά & βότανα, εμενταλ-
(συνοδεύονται με τοματίνια, καρυδόψυχα, σταφύλια, μπαγκέτες, κριτσίνια πλεξούδες, ψωμιά με σπόρους παπαρούνας, κράκερς, παξιμάδια, κλπ)

••

Display με προσούτο Πάρμας, Μπρεζάολα, βραστή & καπνιστή γαλοπούλα, Cora, Culatello, Μορταδέλα

- συνοδεύονται από αγγιναράκια, μανιτάρια, πίκλες, μελιτζάνες, γλυκιές πιπεριές, ψωμιά πολίσπορα, κριτσίνια πλεξούδες, ψωμί με καρύδι -

••

CARVING STATIONS

Μαριναρισμένος σολομός Gravlax

- τεμαχίζεται παρουσία των καλεσμένων & παρουσιάζεται με μαύρο ψωμί, διάφορες γαρνιτούρες, σάλτσα Horseradish & φρέσκο λεμόνι

••

Display με θαλασσινά

- Γαρίδες, μαριναρισμένες σε λεμόνι & κόλιανδρο, μύδια, κιδόνια & γαλιστερές σε πάγο με φρέσκο λεμόνι (ανοίγονται παρουσία των καλεσμένων σας)

••

ΖΕΣΤΑ ΜΕΖΕΔΑΚΙΑ

Γουίσον Σφριδάς με sauce Tartare

Κοτόπουλο τηγανιτό με τζίντζερ

Φλογκέρα με ανθότυρο & γιαούρτι

Quiche με μελιτζάνα & μοτσαρέλλα

Κοτολέτες Βιλλεροτά

Μπιφτεκάκια σχάρας με λεμονάτο βούτυρο

••

ΕΠΙΛΟΓΗ

Σβίγγοι με μέλι & καρύδια

Κρέπες με πορτοκάλι φλαμπέ

Παγωτό χωνάκι με διάφορες γεύσεις

Σνομπινέτες με αγριοκέρασο & γκανάζ λευκής σοκολάτας

Ταρτάκι σοκολάτας με mousses βερικοκο

Μίνι φρεγτίν με σοκολάτα φουντουκιού

Μικρή όπερα με πικρό κακάο

Σουδάκια με καραμέλα

Ελληνικά μικρά γλυκά

Τιμή κατ' άτομο - € 43.50

*Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.



HOTEL
PENTELIKON

DELUXE ΚΟΚΤΕΗΛ - ΜΕΝΟΥ ΝΟ. 'II'

(Ελάχιστος αριθμός ατόμων - 150)

ΣΤΟ ΒΑΡ

*Tortillas με λιωμένο τυρί
Λαχανικά με δυο dips
Κάσιους, αμυρά αμύγδαλα*

ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕ

*Μίνι ρολό καπνιστού σολομού με μπρίκ
Καπνιστό χέλι με λεμόνι σε blinis
Καναπέ με mousse αβοκάντο & αυγοτάραχο
Καναπέ προσούτο με μάνγκο*

ΖΕΣΤΑ ΕΙΛΗ

*Γαρίδες με τζίντζερ
Won Ton με Camembert
Μπατονέτες από φρέσκο σολομό με σουσάμι
Κοτόπουλο τηγανιτό με βερύκοκα
Καραβιδόψιχα με sauce 1000 νησιά*

CHEF'S STATION

Γαρίδες σσιτέ με sauce Provençale

CARVING STATIONS

*Μοσχαρίσιο μπούτι ψητό με sauce Gravy
Ολόκληρο καρέ αρνιού γάλακτος γεμιστό
με λευκά τυριά & λιαστή τομάτα
Πάπιες Pecking με σάλτσα μέλι & μπαλσάμικο
(όλα τα ανωτέρω τεμαχίζονται παρουσία των καλεσμένων σας)*

*Πλατό με Ελληνικά & Διεθνή τυριά
-συνοδεύονται με κριτσίνια & κράκερς*

PASTA & RISOTTO STATION

*Φαρφάλες με φρέσκο σολομό, πράσινο πιπέρι & βότκα
Ριζότο με μανιτάρια Πορτοσίνι, παρμεζάνα & κρασί Αλσατίας*

ΕΠΙΛΟΓΗ

*Φρούτα Φλαμπέ με sauce πορτοκάλι
Κρέπες με ροδάκινο
Κρέπες με σοκολάτα & κρέμα γάλακτος
Παγωτό χωνάκι σε τρεις γεύσεις
Φράουλες με σοκολάτα
Μικρή όπερα με πικρό κακάο
Μικρή πυραμίδα με πικρή σοκολάτα
Σουδάκια με κρούστα αμυγδάλου
Μίνι φεγντίν με πραλίνα φουντουκισιά
Ταρτάκι σοκολάτας με mousse λευκής σοκολάτας*

Τιμή κατ' άτομο - € 48,00

***Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.**



HOTEL
PENTELIKON

ΠΙΑΤΟ ΤΣΑΓΙΟΥ

ΕΠΑΝΩ ΣΤΑ ΤΡΑΠΕΖΙΑ (σε πιατελίτσες)
Κέικ σοκολάτας & διάφορα είδη βουτημάτων

ΑΤΟΜΙΚΟ ΠΙΑΤΟ

Μίνι κρουάσαν με καπνιστή γαλοπούλα & τυρί Έμενταλ
Τορόπιτα με ανθότυρο, γιαούρτι & άνηθο
Ταρτάκι με πράσο & μπέικον
Στριφτή Λιόπιτα με αρωματικά
Μίνι κρέπα με τυρί Φιλαδέλφεια & αρωματικά
Φέτα από μπαγκέτα με τομάτα & μοτσαρέλλα
Σαλάτα Coleslaw

ΓΛΥΚΑΚΙΑ (σε πιατελίτσες)

Ταρτάκια φρούτων
Σουδάκι με κρέμα Amaretto
Ταρτάκι με mousse σοκολάτας
Μίνι φεγιετίν με πραλίνα φουντουκιού

Καφές -ή- Τσάι
Χυμοί Φρούτων

Τιμή κατ' άτομο - € 17.00

*Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.



HOTEL
PENTELIKON

ΠΙΑΤΟ ΓΙΑ ΜΠΥΡΑ

ΑΤΟΜΙΚΟ ΠΙΑΤΟ

Spring rolls με λαχανικά & γαρίδα

•

Τηγανιτό Κοτόπουλο με αρωματικά

•

Ταρτάκι Quiche Lorraine

•

Μίνι σάντουιτς από πολύσπορο ψωμί με mousse πέστροφας, μαρούλι & horseradish

•

Μίνι κρουασάν με roast beef & σπαράγγι, σάλτσα μουστάρδας «Dijon»

•

Γραβιέρα Κρήτης, Μανούρι, Λαδοτύρι σε κύβους με κράκερς

•

Coleslaw σε φύλλα μαρουλιού με τοματίνια cherry

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΜΙΚΡΑ ΓΛΥΚΑ

Σουδάκι με κρέμα Amaretto

Εκλαιράκι σοκολάτας

Ταρτάκια φρούτων

Τιμή κατ' άτομο - € 19.00

(Περιλαμβάνεται 1 μπύρα -ή- 1 ποτήρι κρασί - ή- 1 αναψυκτικό)

**Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.*



HOTEL
PENTELIKON

ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΚΟ ΠΑΡΤΥ ΝΟ. 'Γ'

(Ελάχιστος αριθμός ατόμων - 40)

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

*Rain surprise με κοτοσαλάτα
Rain surprise με ζαμπόν & τυρί
Μίνι κρουασάν με τονοσαλάτα*

••

Κύβοι τυριών με κριτσίνια & κράκερς

••

*Ποπ Κορν
Πατατάκια*

••

ΖΕΣΤΑ ΕΙΛΗ

*Λουκανικοπιτάκια
Σουβλάκι χοιρινό
Μικρό Χάμπουργκερ κοτόπουλου «Ποκαχόντας»
Παιδική πίτσα
Κεφτεδάκια
Πατάτες τηγανιτές*

••

ΓΛΥΚΑ

*Σουδάκια με κρέμα & καραμέλα
Εκλαιράκια Σοκολάτας
Ταρτάκια με φρούτα*

••

Τούρτα Παιδική

*Μπάρ με Καφέ-Τσάι-Αναψυκτικά-Χομούς
ή ποτήρι κρασί*

Τιμή κατ' άτομο - € 21,00

**Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.*



HOTEL
PENTELIKON

MΕΝΟΥ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΚΟ ΠΑΡΤΥ ΝΟ. 'Π'

(Ελάχιστος αριθμός ατόμων - 40)

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ραίν surprise με ζαμπόν & τυρί

Ραίν surprise με γαλοπούλα

Ραίν surprise με τονοσαλάτα

**

Κόβοι τυριών με κριτσίνια & κράκερς

**

Ποπ κόρν

Πατατάκια

**

ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ

Κοτόπουλο Nuggets

Χάμπουργκερ «Ποκαχόντας»

Μίνι Χοτ Ντόγκς με κέτσαπ

*Παραδοσιακό χοιρινό σουβλάκι καλαμάκι σε πίτα
με τομάτα & πατάτες*

Croque monsieur

Πίτσα Μαργαρίτα

Πατάτες τηγανιτές

**

ΓΛΥΚΑ

Σουδάκια με κρέμα & καραμέλα

Εκλαιράκια Σοκολάτας

Ταρτάκια με φρούτα

Mousse Σοκολάτας

**

Τούρτα Παιδική

*Μπάρ με Καφέ-Τσάι-Αναψυκτικά-Χυμούς
ή ποτήρι κρασί*

Τιμή κατ' άτομο - € 24.50

**Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.*



HOTEL
PENTELIKON

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ ΝΟ. 'Γ'

(Ελάχιστος αριθμός ατόμων -50)

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πάστα Τρικόλορε με μαγιονέζα αλ' Πέστο
Σαλάτα Φαντασία με όλα τα λαχανικά
Σαλάτα τομάτα , μοτσαρέλλα & βασιλικό

**

ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΕΣ

Γαρίδες μαριναρισμένες σε λεμόνι & κόλιανδρο πάνω σε κολοκυθάκια γκοφρέ
Καπνιστός Σολομός , Πέστροφα & Χάλιμπατ με φρούτα της θάλασσας

**

ΖΕΣΤΑ ΕΙΛΗ

Μοσχαράκι σβησμένο με κρασί Μοσχοφίλερο , φρέσκα μανιτάρια
& πράσινες ταλιατέλλες

Κοτόπουλο με τομάτα , ελιά & θυμάρι
Αρνάκι με αυγολέμονο & αγγιναροκαρδιάς
Πατάτες καρέ με αρωματικά

**

CARVING STATION

Γουρουνόπουλο Σούβλας με σάλτσα μουστάρδας

**

ΤΥΡΙΑ

Πλατώ με Ελληνικά & Διεθνή τυριά
-συνοδεύονται με κριτσίνια & κράκερς-

**

ΕΠΙΛΟΡΡΙΑ

Ποικιλία μικρών Ελληνικών γλυκών
Πύργος Σουδάκια με κρέμα & sauce καραμέλας

Mousse σοκολάτας 'Valrhona'
Μπουφές με φρέσκα φρούτα εποχής

**

Καφές

Τιμή κατ' άτομο - € 42.00

*Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.



HOTEL
PENTELIKON

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ ΝΟ. 'ΙΓ'
(Ελάχιστος αριθμός ατόμων -50)

ΣΑΛΑΤΕΣ

Φαρφάλες με τόνο , σελινόριζα & καρύδια
Σαλάτα Φαντασία με όλα τα λαχανικά
Σαλάτα με σπανάκι , τζίντζερ & ζουλιέν τομάτας

**

ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΕΣ

Καπνιστός Σολομός Σκωτίας
Σφουρίδες ολόκληρες πωσέ με μαγιονέζα ή λαδολέμονο
Γαρίδες μαριναρισμένες σε λεμόνι & κόλιανδρο

**

ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ

Φρέσκο μοσχαρίσιο φιλέτο σωτέ με κρασί Νάουσσα
Αρνάκι σωτέ με «Νουαζέτ» λαχανικών & αρωματισμένο με θυμάρι
Ρολό πάπιας με μέλι & μπαλσάμικο
Ριζότο με προσούτο & ραντίτσιο
Πατάτες καρέ με αρωματικά

**

CARVING STATION

Γουρουνόπουλο Σούβλας με μουστάρδα Dijon

**

ΤΥΡΙΑ

Πλατώ με ελληνικά & διεθνή τυριά
-συνοδεύονται με κριτσίνια & κράκερς-

**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Σβίγγροι με μέλι & καρύδια
Mousse φρέσκιας φράουλας
Ποικιλία Ελληνικών γλυκών
Πανακότα με sauce καραμέλας
Μπουφές με φρέσκα φρούτα εποχής

**

Καφές

Τιμή κατ' άτομο - € 48.50

*Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.



HOTEL
PENTELIKON

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ ΝΟ. 1'

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα με παντζάρια, ραντίτσιο & σικορέ
Σαλάτα Ελληνική με κάπαρη & ελιές
Σαλάτα Φαντασία με λαχανικά του κήπου
Πατατοσαλάτα με μπέικον
Σαλάτα του Καίσαρα
Σαλάτα τομάτα, μοτσαρέλλα & βασιλικό
Κολοκυθάκια μαρινέ & χόρτα του βουνού
Σαλάτα Waldorf με ζυνόμηλα και καρυδόφυχα

**

ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΕΣ

Γαρίδες μαριναρισμένες σε λεμόνι & κόλιανδρο πάνω σε κολοκυθάκια γκοφρέ
Display με προσούτο Πάρμας με roire Williams & μπρεζάολα με φρέσκο μάνγκο
Πλατώ με καπνιστό & βραστό ζαμπόν

**

CARVING STATION

Φιλέτο καπνιστού σολομού με την γαρνιτούρα του & μαύρο ψωμί Honis
Γουρουνόπουλο σουβλάς με σάλτσα μουστάρδας Dijon

**

ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ

Φιλέ μινιόν με σάλτσα κόκκινου κρασιού
Κοτόπουλο σωτέ με σάλτσα Provencale
Αρνάκι γεμιστό με λευκό τυρί & πιπεριά Φλωρίνης
Ριζότο με φινόκιο, πράσο & μπέικον
Πατάτες καρέ με αρωματικά
Κρέπες με τέσσερα τυριά
Μπρόκολο Gratine με γκοργκοντζόλα
Λαχανικά σχάρας με μπαλσάμικο

**

Πλατώ με Ελληνικά & διεθνή τυριά
-συνοδεύονται με κριτσίνια & κράκερς-

**

ΕΠΙΛΟΓΙΑ

Ποικιλία απο Ελληνικά μικρά γλυκά
Σβίγγοι με μέλι & καρύδι
Γιαούρτι με γλυκό του κουταλιού
Πύργος Σουδάκια με κρέμα & sauce караμέλα
Πανακότα με sauce βατόμουρο
Φρέσκα φρούτα εποχής

**

Καφές

Τιμή κατ' άτομο - € 47.00

*Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.



HOTEL
PENTELIKON

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ ΝΟ. 'ΙΙ'

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πράσινη σαλάτα με αντράκλα & Κυπριακό χαλούμι
Σαλάτα ρόκα με παρμεζάνα, κουκουνάρι & sauce μπαλσάμικο
Σαλάτα φαντασία με λαχανικά του κήπου

Σαλάτα Waldorf

Σαλάτα με καρδιές μαρουλιού, ρόκα, τηγανιτό κοτόπουλο, κρουτόνς & μπέικον

Σαλάτα Πανδαισία με γαρίδες, σπαράγγια & καρδιές πορτοκαλιού

Σαλάτα με σπανάκι, τζίντζερ & ζουλιέν τομάτας

Σαλάτα τομάτα, μοτσαρέλα, πέστο

**

ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΕΣ

Σφουρίδες ολόκληρες πωσέ με μαγιονέζα ή λαδολέμονο

Γαρίδες μαριναρισμένες σε λεμόνι & κόλιανδρο

Προσούτο πάρμας & μπρεζάολα με μάνγκο & poire Williams

**

ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ

Φρέσκο μοσχαρίσιο φιλέτο σωτέ με κρασί Νάουσσα
Κόκκορας μαγειρεμένος με κρασί Αλσατίας & φρέσκιες ταλιατέλες

Γλώσσες πωσέ με σάλτσα Beurre Blanc & Ciboulette

Ρολό πάπιας με μέλι & μπαλσάμικο

Φαρφάλες με σολομό & βότκα

Ριζότο με προσούτο & ραντίτσιο

Πατάτες φούρνου ριζολέ

Φρέσκα λαχανικά στη σχάρα με μπαλσάμικο

**

CARVING STATIONS

Ολόκληρος καπνιστός σολομός με τη γαρνιτούρα του & μαύρο ψωμί Honis

Γουρουνόπουλο σουβλάς με μουστάρδα dijon

Μπουτάκι αρνιού στο φούρνο με λαδορίγανη

**

Πλατώ με Ελληνικά & Διεθνή τυριά
-συνοδεύονται από κριτσίνια & κράκερς-

**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Mousse φρέσκιας φράουλας

Λεμονόπιτα με μαρέγκα

Πανακότα

Τούρτα σοκολάτας 'Valrhona' με γλασάζ πορτοκαλιού

Παγωτό χωνάκι σε τρεις γεύσεις

Cheese Cake με βατόμουρο

Ποικιλία Ελληνικών γλυκών

Φρέσκα φρούτα εποχής

**

Καφές

Τιμή κατ' άτομο - € 53,00

*Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.



HOTEL
PENTELIKON

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ ΝΟ. 'III'

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα κομποζέ με σολομό, γαρίδες & μπρικ
Σαλάτα πράσινη με ρόκα, καπνιστό ζαμπόν & μπαλσάμικο
Σαλάτα Φαντασία με λαχανικά του κήπου & sauce Vinaigrette δυόσμου
Σαλάτα με τομάτα, μοτσαρέλα & πέστο
Σαλάτα ταμπουλέ με αραβικά πιτάκια
Σαλάτα με καρδιάς μαρουλιού, φιλέτακι κοτόπουλου, λιαστή τομάτα & λάδι γλυκάνισου

**

ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΕΣ

Φρέσκιες σφυρίδες πωσέ με λαδολέμονο
Γαρίδες μαριναρισμένες με φρέσκο λεμόνι & κάλλιανδρο
Προσούτο πάρμας 'San Danielle', Μπρεζάουλα, Corra, Καπνιστό ζαμπόν foué
- συνοδεύονται με ποικιλία αντιπάστι-

**

STATION ME ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Κυδώνια, γαλιστερές & μύδια με φρέσκο λεμόνι
-ανοίγονται παρουσία των καλεσμένων-

**

CARVING STATIONS

Ολόκληρος καπνιστός σολομός με την γαρνιτούρα του & μαύρο ψωμί Honis
Ολόκληρο μοσχάρισιο μπούτι ατμού
Γουρουνόπουλα σούβλας με δύο σάλτσες

**

ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ

Πάπια γεμιστή με κάστανα & σταφίδες, sauce κουι κονάτ
Αρνάκι γάλακτος φρικασέ με αγγινάρες
Χοιρινό φιλέτο με σάλτσα μουστάρδας Dijon
Κρέπες με προσούτο, λαχανικά & μοτσαρέλα
Φιλέτο λαβράκι με σάλτσα οστρακοειδών
Πατάτες Λυοναίζ
Ριζότο με τυρί fondue, πράσινη & κόκκινη πιπεριά
Φρέσκα λαχανικά ατμού

**

Ποικιλία τυριών με Παρμεζάνα Reggiano, Γραβιέρα, Καπνιστό Μετσόβου,
Camembert & Μανούρι
-συνοδεύονται με κριτσίνια & κράκερς-

**

ΕΠΙΔΟΡΜΙΑ

Κρέπες φλαμπέ με πορτοκάλι & λικέρ 'Passoa'
Παγωτό χονάκι με τέσσερις γεύσεις
Πανακότα με καραμέλα Amaretto
Τραμισού
Τερίνα με φρέσκα φρούτα
Πύργοι με σουδάκια & sauce σοκολάτας
Γιαουρτόπιτα με sauce φράουλας
Φρέσκα φρούτα εποχής

**

Καφές

Τιμή κατ' άτομο - € 65.00

*Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.



HOTEL
PENTELIKON

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ ΝΟ. 'IV'

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα αστακού σε Πανδαισία λαχανικών
Σαλάτα κοχίλι με καβούρι & σελινόριζα / Σαλάτα κομποζέ με σολομό & μπρικ
Ρόκα με παρμεζάνα & κρουτόν / Σαλάτα με καρότο, μήλα & μπανάνα
Σαλάτα με τομάτα, μοτσαρέλα & πίστο / Σαλάτα κηπουρού

**

ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΙ ΘΗΣΑΥΡΟΙ

Γαρίδες με sauce 1000 νησιά / Καρπάτσο ξιφία με πουρέ ελιάς & λαδολέμονο
Σεβίτες (μπαρμπούνια μαριναρισμένα, χένια, σολομός & σφυρίδα με κόλιανδρο,
ελαιόλαδο & χυμό λεμόνι)

**

ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΕΣ

Τερίνα φρέσκου φονά γκρά
Μενταγιόν φασιανού με αγλάδια πωσέ
Προσούτο & Μπρεζάολα με εξωτικά φρούτα

**

CARVING STATIONS

Φιλέτο καπνιστού σολομού Σκωτίας
Φιλέτο φρέσκου σολομού μαριναρισμένον με άνιθο
Μοσχαρίσιο μπουτί ψητό
Γουρουνόπουλο σούβλας
Φιλέτο Σατωμπριάν, sauce Bearnaise με αβοκάντο

**

ΖΕΣΤΑ ΕΙΣΗ

Φιλέτο Σφυρίδας σε σάλτσα από πετρόγαρο
Χοιρινό φιλέτο με μάνγκο & γάλα καρύδας
Κοτόπουλο γεμιστό με ανθότυρο & πράσινες ελιές
Αρνάκι φιλέτο με sauce δεντρολίβανο & κρεμμυδάκια καραμελιζέ

**

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Φαρφάλες με θαλασσινά / Πατάτες ριζολέ
Κρέπες με ζαμπόν, τυρί & μανιτάρια / Φρέσκα λαχανικά ατμού
Κινέζικα Noodles με γαρίδες τσίλι & κόλιανδρο

**

ΤΥΡΙΑ - ΕΠΙΛΟΡΡΙΑ

Ποικιλία Διεθνών και Ελληνικών τυριών με κριτσίνια & κράκερς
Φρούτα εξωτικά φλαμπέ με κουλι 'Passoa'
Croque en bouche με σύννεφα απο καραμέλα
Τερίνα με φρούτα & sauce επεριοξειδίων / Εκλαιράκι πραλίνας
Πουγγιά κρέπας με Crème Diplomat / Mousse μάνγκο
Μήλα με Grand Marnier / Σβίγγροι με μέλι & καρύδια
Παγωτό χωνάκι με τέσσερις γεύσεις
Φρούτα Έποχής & εξωτικά φρούτα

**

Καφές

Τιμή κατ' άτομο - € 76,50

*Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.



HOTEL
PENTELIKON

MENΟΥ BBQ NO. 'Γ'
(Ελάχιστος αριθμός ατόμων 100)

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα με παντζάρια & ραντίτσιο
Σαλάτα α λα Πολίτα
Σαλάτα Ελληνική με κάπαρη & ελιές
Σαλάτα Φαντασία με λαχανικά του κήπου
Πατατοσαλάτα με μπέικον
Σαλάτα του Καίσαρα
Σαλάτα τομάτα, μοτσαρέλλα & πέστο
Κολοκυθάκια μαριναρισμένα & χόρτα του βουνού

ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΕΣ

Γαρίδες μαριναρισμένες με λεμόνι
& κόλιανδρο πάνω σε κολοκυθάκια γκοφρέ
Display με Προσούτο Πάρμας & Poire Williams
Πλατό με καπνιστό ζαμπόν & καπνιστή γαλοπούλα

CARVING STATIONS

Ολόκληρος Καπνιστός σολομός με την γαρνιτούρα του & μαύρο ψομί 'Honis'
Γουρουνόπουλα σούβλας με σάλτσα μουστάρδας

ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ BBQ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Σπιτικός παραδοσιακός γύρος με πίτα (τζατζίκι, τομάτα, κρεμμύδι)
Φιλέ μινιόν σχάρας
Παϊδάκια σχάρας
Κοτόπουλο σχάρας
Μπιφτεκάκια σχάρας
Πατάτες φούρνου
Μελιτζάνες με φρέσκια τομάτα & φέτα
Ρηγανόνη με τέσσερα τυριά
Ρύζι με μανιτάρια & λαχανικά

ΤΥΡΙΑ -ΕΠΙΔΟΡΜΙΑ-ΦΡΟΥΤΑ

Ποικιλία Ελληνικών & Διεθνών τυριών
-συνοδεύονται με κράκερς & κριτσίνια-

Ποικιλία απο Ελληνικά μικρά γλυκά
Γιαούρτι με μέλι & καρύδια
Ταρτάκια με φρούτα
Σβίγγοι με μέλι
Πανακότα με sauce καραμέλας
Παγωτό χωνάκι σε τρεις γεύσεις
Mousse σοκολάτας
Φρέσκα φρούτα εποχής

Καφές

Τιμή κατ' άτομο - € 45.00

*Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.



HOTEL
PENTELIKON

MENΟΥ ΒΒQ ΝΟ. 'ΙΙ'
(Ελάχιστος αριθμός ατόμων 100)

ΣΑΛΑΤΕΣ

Φαρφάλες με τόνο, σελινόριζα & καρύδια

Σαλάτα Φαντασία με λαχανικά του κήπου

Σαλάτα Waldorf

Σαλάτα με καρδιάς μαρουλιού, ρόκα, τηγανιτό κοτόπουλο, κρουτόνς & μπέικον

Σαλάτα Πανδαισία με γαρίδες, σπαράγγια & καρδιάς πορτοκαλιού

Σαλάτα με σπανάκι, τζίντζερ & ζουλιέν τομάτας

ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΕΣ

Σφουρίδες ολόκληρες πωσέ με μαγιονέζα ή λαδολέμονο

Γαρίδες μαριναρισμένες σε λεμόνι & κόλιανδρο

Προσούτο Πάρμας & Μπρεζόλα με μάνγκο & Poire Williams

Καπνιστό ζαμπόν & καπνιστή γαλοπούλα

CARVING STATIONS

Ολόκληρος Καπνιστός σολομός με την γαρνιτούρα του & μαύρο ψωμί 'Hovis'

Μπουτάκια αρνιού στο φούρνο με λαδορίγανη

Γουρουνόπουλα σούβλας με σάλτσα μουστάρδας

ΖΕΣΤΑ ΕΙΛΗ ΒΒQ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Σπιτικός παραδοσιακός γύρος με πίτα (τζατζίκι, τομάτα, κρεμμύδι)

Σατομπριάν σχάρας με sauce Bearnaise

Χοιρινό φιλέτο σχάρας

Λουκάνικα σχάρας

Κοτόπουλο σχάρας

Μπιφτεκάκια σχάρας

Λαχανικά σχάρας

Πένες με σολομό

Πατάτες καρέ με αρωματικά

Τηγανιτό ρύζι

ΤΥΡΙΑ- ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ-ΦΡΟΥΤΑ

Ποικιλία Ελληνικών & Διεθνών τυριών

-στυλοδεύονται με κράκερς & κριτσίνια-

Ποικιλία απο Ελληνικά μικρά γλυκά

Γιαούρτι με μέλι & καρύδια

Ταρτάκια με φρούτα

Σβίγγοι με μέλι

Παγωτό χωνάκι σε τρεις γεύσεις

Πανακότα με sauce καραμέλας

Mousse σοκολάτας

Μπουφέ με φρέσκα φρούτα εποχής

Καφές

Τιμή κατ' άτομο - € 51,00

*Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.



HOTEL
PENTELIKON

ΓΕΥΜΑ - ΔΕΙΠΝΟ

MENΟΥ ΝΟ. 'Γ'

Φιλέτα Καπνιστού Σολομού με τιμπάλ σαλάτας από καρδιές πράσινου & κόκκινου μαρουλιού, ρόκα και vinaigrette αρωματικών

Φιλέτο Χοιρινού με πατάτες A la Crème, φρέσκα λαχανικά βουτύρου & σάλτσα σαμπάνιας

Ατομική Black Forest με ασύμμετρα κομμάτια σοκολάτας & φρούτα του δάσους σωτέ

Καφές

Mignardises

Τιμή κατ' άτομο - € 45.00

**Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.*



HOTEL
PENTELIKON

ΓΕΥΜΑ - ΔΕΙΠΝΟ

MENΟΥ NO. 'II'

Προσούτο Πάρμας με κατσικίσιο τυρί, πιπεριά Φλωρίνης τυλιγμένα σε φύλλο κρούστας & ψημένο σε φούρνο με ζύλα, sauce φρέσκιας τομάτας & σουσάμι

*Πάπια κονφί με πατάτες σατώ
Λαχανικά σχάρας με μανιτάρια plerotus*

Μιλφέϋ παγωτού σε τέσσερις γεύσεις με πλέγμα καραμέλας, coulis βατόμουρο

Καφές

Mignardises

Τιμή κατ' άτομο - € 50.00

**Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.*



HOTEL
PENTELIKON

ΓΕΥΜΑ - ΔΕΙΠΝΟ

MENΟΥ NO. 'III'

Σαλάτα Κομποζέ με γαρίδες, σολομό & μπρίκι

*Μενταγιόν από αρνάκι γάλακτος με αρωματικά & σάλτσα με κρασί Αλσατίας
Αγγινάρες φρέσκιες, Πατάτες σατώ
Καροτίνια βουτύρου*

*Παγωμένο σουφλέ Grand Marnier
με ασύμμετρα φύλλα μπισκότου με παπαρούνα
& coulis απο φρέσκια φράουλα*

Καφές

Mignardises

Τιμή κατ' άτομο - € 54.00

**Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.*



HOTEL
PENTELIKON

ΓΕΥΜΑ - ΔΕΙΠΝΟ

ΜΕΝΟΥ ΝΟ. 'IV'

*Γαρίδες Μεσογείου σε φύλλο κρούστας με τομάτα κονφί,
σπαράγγια & αρωματικά, sauce Bisque*

*Μοσχαρίσιο Φιλέ μινιόν με sauce Περγκουρντίβ
Πατάτες σατώ
Λαχανικά ζουλιέν*

*Αγλάδι κονφί με γκανάζ σοκολάτας,
crème Anglaise Espresso & παγωτό Βανίλια σε τραγανή τουλίπα*

Καφές

Mignardises

Τιμή κατ' άτομο - € 60,00

*Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.



HOTEL
PENTELIKON

ΓΕΥΜΑ - ΔΕΙΠΝΟ

MENΟΥ NO. 'V'

*Φρέσκο καβούρι σε τιμπάλ σαλάτας Mache & ρόκας,
sauce Beurre Blanc & πέρλες μπρίκ*

*Φιλέτο Σφυρίδας Πουαλέ, σάλτσα απο οστρακοειδή & πετρόψαρα
Πατάτες σατώ
Λαχανικά Artistique*

*Πλισέ μπισκότου με καρτέ από μάνγκο & ροδάκινο σωταρισμένα
σε λικέρ Passoa & παγωτό βανίλια*

Καφές

Mignardises

Τιμή κατ' άτομο - € 67.00

**Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.*



HOTEL
PENTELIKON

ΓΕΥΜΑ - ΔΕΙΠΝΟ

MENΟΥ ΝΟ. 'VI'

*Τιμπάλ σαλάτας με γαρίδες & καπνιστό σολομό «Balik» με
dressing απο αγνό ελαιόλαδο*

*Τουρνεντό γάλακτος με σάλτσα απο Morilles
Πατάτες 'Maxim'
Φρέσκα λαχανικά εποχής*

*Ζεστό σουφλέ σοκολάτας με Crème Anglaise & παγωτό βανίλια σε
τραγανή τουλίπα*

Καφές

Mignardises

Τιμή κατ' άτομο - € 80.00

**Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.*



HOTEL
PENTELIKON

GALA MENU NO. 'T'

Amuse Bouche

*Χλιαρός φρέσκος αστακός ψημένος στους ατμούς του λαδιού πάνω
σε τιμπάλ σαλάτας, sauce Beurre Blanc & πέρλες χαβιαριού*

*Καρέ αρνιού καραμελιζέ
Πατάτες σατώ
Κορυφές σπαραγγιών
Φινόκιο μπρεζέ
Σπανάκι πουρές*

Μικρά crème broulée με άρωμα φρέσκου λεμονιού

*Μήλο κονφί καραμελιζέ, crème Anglaise με γλυκά μπαχάρια,
πλέγμα καραμέλας & παγωτό βανίλια*

Καφές

Mignardises

Τιμή κατ' άτομο - € 100.00

**Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.*



HOTEL
PENTELIKON

GALA MENU NO. 'II'

Amuse Bouche

*Μιλφέϊγ με φρέσκο καβούρι, φύλλα ρόκας & καρδιές μαρουλιού,
sauce Beurre Blanc*

Λαβράκι πωσέ σε στρώμα λαχανικών με sauce Demi Provençale

Σορμπέ με Calvados

*Φιλέτο γάλακτος, σάλτσα κρασιού με εστραγκόν
Πατάτες Σατώ
Μανιτάρια 'Cepes'
Φρέσκο μπρόκολο & σπαράγγι
Καροτίνια βουτύρου*

*Πλυσέ μπισκότου σοκολάτας με καραμελωμένα μήλα,
ξηρούς καρπούς & παγωτό βανίλια*

Καφές

Mignardises

Τιμή κατ' άτομο - € 112.00

**Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.*



HOTEL
PENTELIKON

GALA MENU 'III'

Amuse Bouche

Σαλάτα αστακού με τρούφα & φρέσκια ρόκα

Σούπα από πετρόψαρα με σαφράν & ούζο

*Φιλέτα μπαρμπουνιού με brunoise λαχανικών, ελιάς & αρωματικών, με σάλτσα
μπαλσάμικο*

Sorbet λεμονιού με πέρλες φραγκοστάφυλλου

*Φιλέ μινιόν & καραβίδες σωτέ, σάλτσα 'Princesse'
Πατάτες 'Maxime'
Λαχανικά φρέσκα ζουλιέν*

*Παγωμένο σουφλέ με Grand Marnier, γκανάζ σοκολάτας,
φύλλα χρυσού & φρούτα του δάσους σωτέ*

Καφές

Mignardises

Τιμή κατ' άτομο - € 132,00

**Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α.*



HOTEL PENTELIKON

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ

ΑΠΕΡΙΤΤΙΦ	ΜΕΡΙΔΑ - €	ΦΙΑΛΗ - €	ΚΡΑΣΙΑ	ΤΙΜΗ - €
ΟΥΖΟ	5.00	29.00	ΛΕΥΚΑ	
CAMPARI	6.00	45.00	ΣΕΜΕΛΗ ΚΟΚΟΤΟΥ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ	16.50
MARTINI	6.00	45.00	ΦΙΛΟΝΟΗ	18.00
CINZANO	6.00	45.00	ΑΜΠΕΛΟΥ ΓΗΣ	18.00
TAILS / LONG DRINKS	7.50	-	ΑΘΗΡΙ ΤΣΑΝΤΑΛΗ	18.00
			ΣΑΤΥΡΙΚΟΝ	19.50
WHISKIES			ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ	19.50
SCOTCH	7.50	73.00	ΠΑΠΑΓΩΑΝΝΟΥ CHARDONNAY	22.50
RYE	7.50	73.00	ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ MALTEZOS	23.50
TENNESSE	7.50	73.00	ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ	27.00
CANADIAN	7.50	73.00	CHARDONNAY ΚΟΚΟΤΟΥ	28.00
MALT	7.50	73.00	ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ	28.00
BOURBON	7.50	73.00	CHATEAU JULIA ΛΑΖΑΡΙΔΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ	28.00
PREMIUM BRANDS	10.00	89.00		
			ΡΟΖΕ	
			ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ ΛΑΖΑΡΙΔΗ	23.00
SPIRITS			ΚΟΚΚΙΝΟ	
GIN	7.50	73.00	NEMEA ΚΟΚΟΤΟΥ	17.50
VODKA	7.50	73.00	ΑΜΠΕΛΟΥ ΓΗΣ	19.00
RUM	7.50	73.00	ΔΑΝΑΪΣ	19.00
NACS & BRANDIES			MERLOT ΤΣΑΝΤΑΛΗ	20.50
METAXA 5*	7.00	43.00	ΣΑΤΥΡΙΚΟΝ	20.50
IMPORTED VSOP	10.50	95.00	ΔΡΥΟΦΙΛΟΣ ΠΑΠΑΓΩΑΝΝΟΥ	22.50
IMPORTED PREMIUM XO	17.50	218.00	ΚΤΗΜΑ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ	22.50
			ΚΑΒΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ	31.00
LIQUEURS	7.50	73.00	ΚΑΤΩΓΓ ΑΒΕΡΩΦ	31.50
			ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ	31.50
PORTS	6.00	45.00	ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ	35.50
BEERS			ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ	
LOCAL BEER		5.00	ΜΟΣΧΑΤΟ ΔΗΜΝΟΥ	16.50
IMPORTED BEER		6.00		
			ΛΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ	
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ/ΝΕΡΟ			VEUVE DU VERNAY	26.50
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ		3.00	DUC DE VALMER	26.50
PERRIER		3.50		
ΦΙΛΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ		3.00	ΓΑΛΛΙΚΗ ΣΑΜΠΑΝΙΑ	
ΣΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ	3.50		CORDON ROUGE	75.00
ΣΑΝΤΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	6.00		RUINART	76.00
			DEUTZ	76.00
			MOET ET CHANDON	76.00
			VEUVE CLICQUOT	76.00
			DOM PERIGNON	190.00